

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2013. nyár



grafika: tatallibor.try.hu

BEMUTATJUK:

Baron von Twickel
Szőlőbirtok, Szekszárd
Kovács-Harmat Pince, Versend
Mokos Pince, Palkonya

DUPLACSAVAR:

Günzer Tamással
a Takler Pincében

PLUSZ:

Lovasi Andrással a kertben
Aszalás A-tól Z-ig
A bor kiterjesztése
Orfűi Vízialom

IRODALOM:

Méhes Károly

TESZT: Chardonnay és pinot blanc

GASZTROKALANDOZÁSOK: Kerti grill - Szőlőmag - Méz - Pálinka - Tea - Kávé

BOCK

BOCK HOTEL
ERMITAGE &
Óbor Étterem

7773 VILLÁNY,
BATTIYÁNY U. 15.
+36 72 492 919

WWW.BOCK.HU



ZSÁLYÁS SERTÉSKARAJ PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYÁVAL

Faragó István ajánlata a Bock Pince 2012-es Villányi Rozéjához

Hozzávalók:

1 kg sertéskaraj-filé
15 dkg füstölt sonka (nagyon vékonyra szeletelve, egy szelet sonka/szelet karaj)
30 db friss zsályalevél
frissen őrölt bors ízlés szerint
2,5 dkg hideg vaj
0,5 dl olívaolaj
1 dl száraz rozébor
1 dl redukált borjú alaplé
1,5 kg parázbургonya (lehetőleg egyforma méretű darabok)
2,5 dkg vaj
só ízlés szerint
2 csokor friss petrezselyem

Elkészítés:

A karajfilét lehártyázzuk, felszeleteljük (egy adag 3 szelet, kb. 8 dkg-osak), ha a karaj nagyobb átmérőjű darab, akkor elég két szelet is, ami súlyban kb. ugyanannyi, mint a 3 kisebb szelet. Ha túl vékonyra van a karaj vágva, a sütés során hamar kiszárad és ilyenkor ehetetlen. Ha helyesen sütjük, akkor nem fog kiszáradni és a többi hozzávalóval együtt élvezetes fogás kerekedik belőle.

A burgonyát tisztítsuk meg és főzzük elő, de nem szabad túlfőzni (nem repedezhet szét). Egy lábosba vizet töltünk, sózzuk, majd a forrásban lévő vízbe tesszük bele a burgonyákat, főzés közben többször ellenőrizzük. Ha már nem nyers, jeges hideg vízben hűtsük ki, vagy egy rétegre kiterítve tegyük hűtőbe. Fontos, hogy ne főjön tovább, mint szükséges.

A petrezselyemzöldet felaprítjuk.

A felszeletelt karajt borsozzuk (sózni nem kell a sonka miatt), zsályaleveleket teszünk rá és befedjük a sonkával.

Klopfolóval kicsit megütögetjük, de csak annyira, hogy a sonka jól rátapadjon.

Egy serpenyőben olívaolajat hevítünk, a karajszeleteket sonkás felükkel lefelé beletesszük, néhány perc alatt megsütjük, majd fordítjuk és a másik oldalát is készre sütjük (kb. 5-6 perc). Ne süssük túl, mert kiszárad. Az elkészült szeleteket kisdobjuk egy tepsibe vagy hóálló tábla.

A serpenyőben maradt pörzsanyagot felöntjük a rozéborral és visszaforraljuk, hozzáöntjük a borjú alaplevet és ezzel együtt is visszaforraljuk. (Borjú alaplé nélkül is elkészíthető, csak így tartalmasabb lesz a szaftja.)

A serpenyőt levesszük a tűzhelyről és besűrítjük a hideg vajjal: a még forró serpenyőbe, ami már nem a tűzön van, folyamatos keverés közben adagoljuk kis darabokban a hideg vajat. Addig keverjük a habverővel, míg a vaj teljesen elolvad és szép egynemű, állagában is krémes-tartalmas szaftot kapunk. Ezt a szaftot nem lehet újra melegíteni, mert szétesik, a vaj hő hatására kicsapódik a mártásból és úszni fog a tetején. Ezért ezt a műveletet közvetlenül a tálalás előtt szabad elvégezni.

A másik serpenyőnkben felhevített olajon a burgonyákat megpirítjuk (rázzuk csak és nem keverjük kanállal, mert eltöredeznek), sózzuk, hozzáadjuk a vajat, összerázzuk, míg elolvad és megszórjuk a petrezselyemzölddel. Tálaljuk.



Pécs, Szent István tér 12. – <http://pezsgohaz.hu>



TARTALOM:

5. oldal	Egynegyed
6. oldal	Mustra
10. oldal	Huszonöt bor a csúcson
12. oldal	Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter
13. oldal	Kerek történet – Szekszárdiak Budapesten
14. oldal	Borcsepp
18. oldal	Oportóval a szívben
22. oldal	A Bocor-dűlőtől a Szent-völgyig Günzer Tamással a Takler Pincében
26. oldal	Bormarketing: a bor kiterjesztése
28. oldal	Sillerek hétvégéje Pakson
30. oldal	„Bortrezort nem tervezünk” Mokos Pincészet
32. oldal	Első a racionalitás Kovács-Harmat Pincészet
33. oldal	Báró Twickel borban nem viccel Báron Von Twickel Szőlőbirtok
34. oldal	TESZT: Chardonnay, pinot blanc, szürkebarát
38. oldal	Egy malomban örölnek
40. oldal	A napfény íze
42. oldal	Stílusos jótekonyság
43. oldal	Gasztromorzsák
44. oldal	Gasztropápa: Parázs viták
45. oldal	Vacsora Szinbáddal: A mártásokról
46. oldal	Sváb konyha: A pogácsát is babból sütik
48. oldal	Teaház: A legendás fehér tea
50. oldal	Szőlőmagporrázat
52. oldal	Pálinka a tűzhelyen 2.0
53. oldal	Törkölypálinka hordóban
54. oldal	Kávé: Egyedi és különleges – a kávé miért lenne más?
56. oldal	Nyári borozások tengerparton
58. oldal	Vörös aszúk, ürmösök, sillerek
59. oldal	A macskaköves út a Lompós Uszárhoz vezet
60. oldal	„Borból a könnyebbet választom” Lovasi András borról és pálinkáról
62. oldal	IRODALOM: Rémmese, ami a Sárkánycsárdában végződik Méhes Károly írása
64. oldal	Programsoroló
66. oldal	Szerkesztői gondolatok



Keresztutak

Mindig is úgy tartottam, hogy egy igazi írónak vannak olyan pillanatai – nevezzük ezt áldásnak vagy átoknak – amikor csak úgy elkezd írni. Amikor előveszi a klavírtúrát, leül kedvenc fotelébe és hagyja, hogy az ujjai vezessék a gondolatait. Egészen tegnapig úgy gondoltam, hogy én erre egész egyszerűen nem vagyok képes. Egy jól átgondolt, végletekig megtervezett cikket könnyedén teljesítettem, szinte műfajtól függetlenül, de amikor az ösztönnek kellett volna vezérelnie, akkor látványosan csődöt mondtam. Ez egy olyan pillanat, amikor szinte bizseregnek a végtagjaid, mintha egy öreg gejzír több év várakozás után ki akarna törni. Megmondom őszintén, hihetetlen érzés volt. Rám jellemző módon persze majdnem lemaradtam róla.

Azon gondolkodtam egész nap, hogy vajon mi hozta ki ezt belőlem? Nem is olyan régen elértem a negyedszázados kort, s ilyenkor az ember akarva-akaratlanul számot vet, gondolatot arat eddigi életéről, az elkövetkezendő időkről. Vajon földi ittlétemnek a negyedén vagy a harmadán vagyok túl; esetleg már a felén is? Ez egy olyan mérőföldkő, amikor fontos döntéseket kell meghozni, olyanokat, amik az egész életre hatással lehetnek.

Megszólal Szabó Gyula népmesei hangja: „...ment, mendegélt, majd elért egy hármas úthoz...” S ott a főhősnek el kellett határozni magát, hogy melyik irányba menjen. Ha rosszat választ, talán az egész mese megváltozik, s elmarad a boldog befejezés. Ezekben a történetekben persze mindig jó irányba mennek, de az élet más. Az életben több keresztúton is átmegyünk, s amíg sűrűn követik egymást, addig a korábban elhagyott ösvényről még vissza lehet térni, de egy bizonyos idő után már nem tudod kijavítani a hibáidat anélkül, hogy ne lennének súlyos következményei. Világéletemben féltem döntéseket meghozni. Sokkal egyszerűbb volt helyben járni, mint egyet hátralepni azért, hogy utána kettővel előrébb legyek. S azt hiszem, ez most végérvényesen megváltozott.

Fél évvel ezelőtt sosem gondoltam volna, hogy újság(ok)ba fogok írni, hogy egy könyv szerzői között lehetek, hogy egy napon azon kapom magam, hogy a folytatást tervezem az általam korábban gyűlölt fővárosban, mert új embereket akarok megismerni, új barátságokat, új szerelmeket átélni és nem félek a következményektől. Hiszek még a mesékben.

Ja, és mielőtt ebbe az átszellemült állapotba kerültem volna, kinyitottam egy 2009-es szekszárdi bikavért.



GÜNZER
TAMÁS *Villány*
PINCÉSZETE

Újdonság
a kiváló adottságú
BOCOR dűlőből

Aranysárga színű, vastag koncentrált fehér bor mely 3 hónapot érlelődött új francia barrique hordóban. Összetett illatában az elegáns pörkölésű aromák mellett banán és zöldalma fedezhető fel.

Fiatal bor igen hosszú lecsengéssel, érdemes érlelni.



Mustra

A nyár sok fehérbort, sok rozébort hozott aktuális Mustránkra, nem is panaszkodunk, hiszen egyre szebbek ezek a tételek, még a 2012-es meleg időjárás ellenére is sokaknak sikerült arányos, jól strukturált borokat készíteni. De persze vörösbor is akadt, köztük igen szépek is, amilyen esősen indul a nyár, fogunk még vöröset is bontani, úgy tűnik. Nyolcvan pont felett ajánljuk a borokat, ezekből bátran válogathatnak nyárestékre, grillezéshez, hétköznapiakra és ünnepekre.

A Mustra nyitott és ingyenes a Pannon Borrégió valamennyi pincészete számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni szerkesztőségünkhöz vagy leadni a pécsi Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszterben (Vince u. 9/2.). A következő, őszi számunk tesztjeihez a leadási határidő 2013. augusztus 10., péntek.

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.

Akik teszteltek:

Jobbágy Kornél

(Kalamáris Borbisztró és Vinotéka)

Kovács Boglárka Dóra

(Pécs–Mecseki Borút)

Labancz Richárd

(Pécsi Borozó)

Mester Zoltán

(Pécsi Borozó)

Palkó Gábor

(Susogó borvendéglő)

A Mustra helyszínét

a pécsi Kalamáris Borbisztró és Vinotéka biztosította, köszönjük!



100 pont

tökéletes bor



95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor



90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor



85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor



80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor



75–79 pont

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül



50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor

89 pont

**Bock Pince****Villányi Kékfrankos Rosé 2012**

Epres joghurt, érett eper jön az illatában, szintiszta formában, intenzíven, nehéz lenne belekötöni az aromatikába, szinte hibátlan. Ízében is van eper, de mégis a roppanós cseresznye uralja, szinte érezzük a szánkban a gyümölcsöket. Profi arányok, savak és a szén-dioxid a helyükön, van tartalom is és a lecsengés sem tűnik el nyomtalanul.



Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

89 pont

**Planina Borház****Mohácsi Kékfrankos Siller 2012**

Kristálytisza illat, tiszta gyümölcsök jönnek nagy lendülettel. Ropogós, élő anyag, hibátlan savakkal és moderált alkoholtartalommal. Öröm kóstolni és öröm inni is, egyenes és egyszerű, a szó legnemesebb értelmében. Boldogságot és életkedvet sugároz, kivételes siller.



Ár: 1350–1390 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

89 pont

**Gere Tamás és Zsolt Pincészete**
Villányi Pinot Noir 2011

Fiatalos, szép rubin színnel köszön be. Van benne földes jegy is, de elsősorban a piros bogyós gyümölcsök vezetnek, frissek, roppanósak. A tanninja éppen csak érintésnyi, savai vezetnek inkább a kortyot. Koncentrált tétellel, nagyon szép alapanyag, összességében azonban most még kicsit kócos, várjunk még vele, idővel még szebb lesz. Komoly ígéret.



Ár: 3700 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

88 pont

**Maczkó Pincészet****Villányi Blauburger 2011**

Sötét rubin szín, mély, gyümölcsös illat elsőre. Érett, húsos bogyós gyümölcsök jönnek. Nagyon szépek a korty arányai, érettek a gyümölcszei, jók a savai és a tanninja is selymes. Igazán ivásra termett bor, nem is akar többnek látszani ennél. Ebben a kategóriában viszont közel hibátlan.



Ár: 1390 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

88 pont

**Márkvárt János Pincészete****Szekszárdi Kékfrankos 2011**

Illata tisztán meggyes, idővel jönnek florális jegyek és egy kellemes hűvösség is, megnyerő, öröm beleszagolni. A kortyot alapvetően a sav vezeti, a tannin csak kiegészítő motívumként jelenik meg. Gyönyörűen jön a meggy itt is, meg szilva és hűvös ízek. Szinte mindene a helyén van, tökéletesen hozza a fajtajelleget, és tartalom is szorult belé bőven.



Ár: 1750–2290 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

88 pont

**Polgár Pince****Villányi Elixír 2009**

Illatában és ízében is „nagy”. Erőteljes hordófüszerek jönnek illatában, kicsi levegő után erdei gyümölcsök csatlakoznak. Sok, de szép a hordós jegy ízében is, dús és édes a tannin-készlete, az erdei bogyósok itt is visszaköszönnek. Nagyon profin elkészített, feszes és koncentrált vörös bor, kis eleganciát, fineszt hiányolunk csak, bár lehet, hogy idővel ezt is megkapjuk majd.



Ár: 7500 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

87 pont

**Maczkó Pincészet****Villányi Rosé Cuvée 2012**

Már megjelenése is komoly, egészen lassan hőmpölyög a pohárban. Az illat sem a megszokott, visszafogottabb a főso-dor roséinál, már-már fehérboros. Elsősorban fűszeres, némi egzotikus gyümölccsel megtá-mogatva, mély és nem igazán intenzív. A szájban is egészen glicerines, lomha, de mégsem unalmas. Semmiképpen sem az egyházi fröccsbor, szinte már szálaható rétegei vannak.



Ár: 1150 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

87 pont

**Schieber Pincészet****Szekszárdi Kadarka Siller 2012**

Sötét árnyalatú rubin szín. Mély, tartalmas illat, édes gyümölcsökkel, kis vattacukorral. Kóstolva érett meggy, az edesebb fajtából, édes glicerinesség. A tannin is megjelenik, éppen kellemesen, kövér-édessé összehatás ellenére is van benne vibrálás, élet. Gömbölyű, mosolygós siller.



Ár: 1490 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

86 pont

**Schieber Pincészet****Szekszárdi Cabernet Franc 2011**

Illata nagyon megnyerő, gazdag, tele van gyümölcsökkel, elsősorban fekete szederrel és kökénnyel, meg jön szépen a bors is. Ízben egy kicsit kusza, van bőven tanninja és sava is, de egyik sem igazán integrálódott a bor szerkezetébe, resz még az összehatás. Szép viszont a hordóhasználat, kellemes ke-retet ad a fekete bogyósok ve-zette kortyok.



Ár: 1790–1890 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

86_{pont}


Polgár Pince

Villányi Syrah 2011

Hibátlan illat grapefruittal és borszal, hűvösség is jön, nagyon szépen hozza a fajtajegyeket. Ízben is így indít, jön a bors, szépek a tanninok, jó szerkezet, a hordóhasználat is szép. A korty vége viszont nagyon rendezetlen, zöldek jegyek vezetnek a lecsengéséig, ez visszakóstolva sem tűnt el. Ez összességében rontott az egyébként kiváló összképen.



Ár: Még nincs forgalomban

85_{pont}


Matias Borászat

Szekszárdi Kadarka 2011

Világos, kadarkás szín. Intenzív illatában kajszielkvár, erőteljes fűszeresség. Nem mély, de betölti az egész orrot. A kortyban kedves gyümölcsösség és határozott savak jönnek, kerek és tele van boldogsággal. Veszélyesen itatja magát, a minden napok kadarkája, a szó pozitív értelmében egyszerű ital.



Ár: 2230 Ft
Beszerezhető: A Hordó Pécs

85_{pont}


Polgár Pince

Villányi Cabernet Franc 2009

Édeskés hordófűszerek és terciér jegyek illatában, érett-érlelt bor benyomását kelti. A levegőn eléggé elbizonytalanodik az illata, és nem is igazán tisztul ki többé. Ízben viszont végig szépen teljesít, szépen hozza az illatban tapasztalt érett jegyeket, a hordóhatás is szép, a tannin viszont lehetne egy fokkal selymesebb.



Ár: Még nincs forgalomban

85_{pont}


Jackfall Bormanufaktúra

Villányi Syrah 2011

Komoly alapanyag, nagyon koncentrált tétel, melynek illatában és ízében is nagyon hangsúlyos még a fa. Illatában pörkölt moggyoró és kávé. Kóstolva egészen széles szerkezet, nagyon dús tanninok és édes hordófűszerek jönnek. Kitölti az egész szájat és nagyon hosszú is, de jelenlegi formájában a fajtából szinte semmit sem tud megmutatni. Érdemes várni még vele.



Ár: Még nincs forgalomban

85_{pont}


Horváth Pince

Tolnai Cabernet Franc 2011

A pohárba szagolva élénk erdei gyümölcsök jönnek elsőre, aztán hordós jegyek, de ezek végig a háttérben maradnak. A korty enyhén lekváros, szépen jelennek meg itt is az erdei gyümölcsök. Élénkebb, és nem is igazán integrálódott viszont a fa, és a csersav szárított kissé. Hosszú és koncentrált cabernet, adjunk még egy kis időt neki a palackban.



Ár: 1590–1790 Ft
Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

Pécsi
BOROZÓ
A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja

Nyári tesztgyőztesek
válogatása 2013
9.940 Ft
+ingyen szállítás!
Írja be a „nyar13” kupon kódot a rendelésnél!

Pannon
BORBOLT
www.pannonborbolt.hu

84 pont



Horváth Pince
Tolnai Merlot 2011

Megnyerő aromavilág krémes csokival és piros bogyós gyümölcsökkel. A szájban sem okoz csalódást, kapunk krémes csokit és szép gyümölcsöket is, a korty felszíne sima, tanninok a helyükön és a hordó is szépen simul a szerkezetbe. Nincs különösebben nagy teste és nem is igazán koncentrált, viszont nagyon arányos, fajtajelleges és könnyedén fogyasztható.

Ár: 1590–1790 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

Gere Tamás és Zsolt Pincészete
Villányi Comis Rozé 2012

Illatában friss málnahabra emlékeztet, nem túl intenzív, de megnyerő. Kóstolva éppen elegendő buborék, friss, málnás ízek és egy kicsi alkoholhangsúly jellemzik. Egészen tartalmas anyag, ennek köszönhetően viszont veszített egy kicsit a frissességéből.

Ár: 2000 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Riczu–Stier Pincészet
Villányi Cimbora 2012

Bodzát és citrusokat kapunk az illatban, intenzív, fiatalos, friss. Nagyon csúszós a korty, visszafogott savakkal, sima felszínnel és éppen elégséges széndioxiddal. Az illathoz képest visszafogottabb, és kissé hamar tűnik el a szájából. Könnyed nyári, örömbor.

Ár: 1490 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

Bock Pince
Villányi Bock'n'Roll 2010

Illata rumos-kakaós, elsőre a fűszerpaprika is erőteljesen szót kér, idővel aztán jönnek fekete bogyósok is. A korty egészen könnyed, a közepén elvékonyodó, de semmiképpen sem üres. A tannin moderált, a savérzet meglehetősen magas. Nem nagyon érdemes tartogatni, fogyasztásra kész.

Ár: 2400 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

83 pont



Maczkó Pincészet
Villányi Olaszrizling 2012

Kell neki egy kis levegő, hogy magára találjon az illat. Fajtához képest illatos, mandulával, citrusokkal és virágos jegyekkel. Kóstolva közepes test, eltalált arányok és kedves ízek jellemzik. A végén ott van a kesernye is, egészen jól csúszik, korrekt olaszrizling.

Ár: 990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

82 pont



Matias Borászat
Szekszárdi Rozé 2012

Illatában és ízében is édes szárocás jegyek uralkodnak. Intenzív az illat, a korty egészen széle, középtájon alkoholhangsúllyal, a végén pedig maradékcukorral. Kissé kevés a sav a tökéletes egyensúlyhoz, de az édeskésebb ízvilágú rosék kedvelőinek tökéletes választás.

Ár: 1525 Ft

Beszerezhető: A Hordó Pécs

Bock Pince
Pécsi Cserszegi Fűszeres 2012

Illata egyszerre édes és parfümös, nagyon intenzív. Kortyolva nagy adag szén-dioxid, egészen vaskos és meleg hangulatú ízigyek jönnek. Az illat után kissé egysíkú, és lomha, kicsivel több savat is elbírna. Nagy forróságban, jégbe hűtve képzeljük el.

Ár: 1480 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

81 pont



Németh János Pincészete
Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2012

Elsőre bizonytalan illat, kell neki néhány perc, hogy rendbe tudja szedni magát. Visszafogott piros bogyósok jönnek az illatban, a korty egészen telt, hosszú lefutású, de nem igazán részletgazdag. Vannak itt is piros bogyósok, csipetnyi fűszerrel a háttérben. Lecsengésben enyhe kesernye jön.

Ár: 1490 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

80 pont



Danubiana Borászat
Tolnai Gróf Károlyi Merlot Rozé 2012

Aromatikája inkább a fűszerekről és a paprikáról szól, kevés és halvány gyümölcsöt találunk benne. Szájban egészen krémes hatást kelt, alacsony sav érzettel és ismét erőteljes fűszerekkel. A lecsengésben itt is megjelenik egy kis kesernye.

Ár: 700–990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

BORADATBÁZIS:

www.pecsiborozo.hu

Kalamáris

BORISZTRÓ & VINOTÉKA

Huszonöt bor a csúcson

Hatodik alkalommal rendezte meg a Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó szerkesztősége a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt.

A regionális borválogatottat Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány boraiból választották ki, összesen 45 pincészet 123 bora indult.

A borversenyt Szekszárdon rendezték meg május 15-én, a Polgármesteri Hivatal házasságkötő termében, ahol a borvidékek képviselői, valamint a meghívott borszakértők és borszakírók döntöttek a legjobbakról.

Idén a 25 legjobb közé 14 szekszárdi, 7 villányi, 3 pécsi és 1 tolnai bor került be.

Nem a versengés a legfontosabb, hiszen a TOP 25 kiváló eszköz a régió borainak népszerűsítésére, de lehetőség a bemutatkozásra-kiemelkedésre a kisebb borászatoknak. Szerencsére idén is tűntek fel új nevek, új pincészetek a bekerültek között – mondta el Schmidt Győző, a borrégió elnöke.

A PANNON BORRÉGIÓ TOP25 BORA 2013-BAN, ÁBÉCÉ SORENDBEN:

Bósz Adrián Szekszárdi Kékfrankos 2011
 Danubiana Tolnai Chardonnay 2012
 Danubiana Pécsi Cifrandli 2012
 Fritz Pincészet Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009
 Fritz Pincészet Szekszárdi Medicina Cuvée 2009
 Halasi Pince Villányi Gyöngyöző Ottonel Muskotály 2012
 Heimann Családi Birtok Szekszárdi Bikavér 2011
 Heimann Családi Birtok Szekszárdi Birtokbor 2009
 Hetényi Pincészet Szekszárdi Merlot 2011
 Hetényi Pincészet Szekszárdi Kadarka 2011
 Matias Pincészet Pécsi Zweigelt 2009
 Mestrineli Borászat Szekszárdi Rizling 2012
 Mészáros Borház Szekszárdi Syrah 2011
 Polgár Pincészet Villányi Elixir Cuvée 2009
 Riczu & Stier Pincészet Villányi Rosé Cuvée 2012
 Riczu & Stier Pincészet Villányi Kékfrankos 2009
 Sauska Pincészet Villányi Cabernet Franc 2009
 Sebestyén Pince Szekszárdi Grádus Cuvée 2007
 Sebestyén Pince Szekszárdi Merlot Görögzői 2009
 Szeleshát Szőlőbirtok Szekszárdi Merlot 2011
 Twickel Szőlőbirtok Chateau Kajmád Szekszárdi Cabernet Franc 2009
 Vesztergombi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos Válogatás 2009
 VinArt Borászat Villányi Cabernet Sauvignon–Kékfrankos Rosé 2012
 Vylyan Pincészet Dobogó Villányi Cabernet Sauvignon 2009
 Wekler Családi Pincészet Pécsi Trieb Cuvée 2011

A borversenyt dr. Horváth István, Szekszárd polgármestere és Szekszárd város önkormányzata, a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter, a Futuraqua ásványvíz és Szekszárd hegyközsége támogatásával rendezte meg a Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó szerkesztősége. A zsűritagok szállásáról és kényelméről a Bodri Szőlőbirtok és Pincészet gondoskodott.

A hatodik alkalommal megszervezett régiós borverseny legjobbjait a nagyközönség is letesztelheti június 15-én, szombaton a pécsi Zsolnay Negyedben, ahol délután 15 és 20 óra között lehet a borokat megkóstolni, természetesen számos kísérőprogrammal, pálinkasarokkal, sajtke-mencével, helyi termékbemutatóval, JazzImpair koncerttel körítve.



A zsűri véleményez

„A zsűrit szigorúnak találtam, de nagyon jó összetételűnek: volt köztünk több borász, szakírók, birtokigazgatók, „boroktatók”. Jóllehet nem egyszer volt szórás a zsűri tagjai között, a legjobbak tekintetében alig volt vita. Meglepőnek találtam, hogy néhány, a régióban jól ismert, szeretett fajta most kevésbé jól szerepelt, mint korábban, viszont akadt néhány olyan bor, amelyből viszonylag kevés pályázó közül lehetett válogatni, de azonnal megkapta az aranyat, olyan szépre sikerült (pl. zweigelt). Mindig öröm a Pannon Top25 versenyén részt venni, mert minden alkalommal a négy borvidékre jellemző, szép borokkal találkozom.”

Izsák Norbert (újságíró)

„Nagyon nagyra tartom, amit a Pécsi Borozósok a régió boraiért tesznek, a többi régióba is elkelne hasonló lendületű csapat. A bírálat szervezése idén is kifogástalan volt, szerintem nagyon jó ötlet, hogy a verseny után van mindig egy kis lazább program is, ahol lehet borokkal és pincékkel ismerkedni. A borokkal kapcsolatban sem volt kifogásom, a fehérek nem világverők továbbra sem, de nagyon tisztességesek voltak köztük. A vörös házítások már kimondottan komoly szintet képviseltek, több tétel újból bebizonyította, hogy túl fiatalon isszuk meg a borokat.”

Burai László (borblogger)

„A bírálat körülményei teljesen rendben voltak. A helyszín, a borok sorrendje, a bírálat tempója, az előkészítettség megfelelt a borok minősége által követelt színvonalnak. Örültem annak, hogy megismertük a fajta nevét és az évjáratot. Jelzem, erről lehetne szakmai vitát folytatni. Ott van a száz-as rendszer, ami az ezüsthöz húzza az értékelést. Ezt a gravitálást fokozza, ha nem tudunk semmit a borról. Ha meglenne uram bocsá' a teljes adat (borvidék v. termőhely, fajta és évjárat), meg tudnánk felelni az egyébként mindig hangoztatott követelményeknek. Pl. 2012 majdnem minden bor végére tett egy kesernyész pontot, amit el kell fogadnunk Istentől. Ugyanez a jegy egy 2011-esnél levesz az értékelésből. Jó volna konferenciát, munkaértekezletet tartani magáról a pontozásról.”

Dlusztus Imre (borszakíró)

Mindig jó társaságban!

Riczu-Stier



RICZU-STIER PINCÉSZET | VILLÁNYI BOR-BARÁTOK KFT
7800 SIKLÓS, FELSZABADULÁS U. 44. 1/120 | PINCE: 7800 SIKLÓS, AKASZTÓFA DÚLÓ 3513/5
E-MAIL: VILLANYIBORBARATOK@GMAIL.COM
TELEFON: +36-30/528-8855, FAX: +36-82/510-585

Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter



SZAKMAI WORKSHOPOK:

A bormédia, mint a bormarketing eszköze
avagy mérhető-e a média megjelenés
– 2013. június 15.

Borturisztikai összefogás a Kadarka túra jegyében
– 2013. június 22.

„A szőlő másik arca” – Szakmai tréning a Brill pálinkaházban
– 2013. július 10.

Rékavölgyi esték a Hetényi Rendezvényházban
– 2013. augusztus 20.

Hagyományos Kárpát-medencei szőlőfajták borainak
bemutatása, a bennük rejlő lehetőségek kiaknázása
(Szabó Pince)
– 2013. december 20.

Mecseki Borrend Egyesület 2014. évi borversenyének
tapasztalatai
– 2014. február 21.

„Szakmai rendezvények és képzések a középpontban”

A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter, a Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Kar Gazdaságtudományi és Turisztikai Intézetével együttműködve sikeres konferenciát szervezett 2013. május 7–9-én, Szekszárdon. A konferencia a „Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter fejlesztése” DDOP-2.1.3/A-12-2012-0003 azonosítószámú pályázat támogatásával valósulhatott meg.

A rendezvénynek a kar konferenciaközpontja adott otthont, ahol a május 8-i plenáris ülés, és az azt követő nap szekció előadásai zajlottak. A plenáris ülésen főként a térség új turisztikai szereplői a TDM-ek és turisztikai klaszterek képviselői mutatták be régiós fejlesztési elképzeléseiket, míg a szekciók napján turisztikai termékfejlesztés, a borászat tudománya és a fiatal kutatók szekcióiból válogathatott az érdeklődő közönség.

A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter kiemelten fontosnak tartja az ilyen, és hasonló szakmai rendezvények megszervezését, ahol a turizmusban érintett szolgáltatók, turisztikai szakemberek, valamint a

szőlészeti és borászati ágazatban érintett szakemberek találkozására és eszmecseréjére nyílik lehetőség. Több workshop is megvalósításra kerül a klaszter munkaprogramjában az elkövetkezendő két évben, ahol cél, olyan szakmai rendezvények megvalósítása a Pannon Borrégióban, ami népszerűsíti a klaszter tevékenységét, erősíti a klasztertagok közötti együttműködést, közös projektek generálását idézi elő és lehetővé teszi a jó gyakorlat átvételét.

A Central European Wine Institute a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter és a Pécsi Borozó szervezésében 2013. július 2–5. (4 nap) kerül megszervezésre a WSET Középfokú borismereti-borbíráló tanfolyam a Szekszárdi Bormúzeumban (Cím: 7100 Szekszárd Fürdőház u. 14.)

JELENTKEZÉS: Kovács Boglárka Dóránál a ddbklaszter@gmail.com email címen, vagy a 0672/783-381, 0630/332-8608 telefonszámokon 2013. június 15-ig. Akciós ár: 55.000 Ft + Áfa, klasztertagoknak csupán 35.000 Ft + Áfa! (A tanfolyam eredeti ára 80.000 Ft + Áfa).



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



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

Kerek történet

Nyugodtan mondhatom, hogy mára szokássá vált, hogy május végén bemutatják legszebb boraikat a szekszárdi borászok Budapesten, sok budapesti borkedvelő naptárában is kiemelt helyen szerepel a kóstoló. Idén az időjárás is kedvezett a szervezőknek, a kissé lehűlt időben igazán ideálisan lehetett vörösborokat kóstolni.



Az elmúlt hetek borverseny-sikerei után érthető volt a fokozott érdeklődés, akár a Cannes-ban győztes rozékra vagy a komolyabb vörösborokra volt kíváncsi az ember.

A Szekszárdi Borvidék meghatározó pincéi idén is megmutatták, hogy miért is lehet szeretni őket: kerek, gyümölcsös, igazán barátságos borokat hoztak magukkal. Bár fehérborokban talán kicsit kisebb volt a választék, ebben sem volt hiány, a rozékra azonban végképp nem lehetett panasz, külön pultnál lehetett a legutóbbi rozé-világverseny érmeseit kóstolni, ha valakinek ez mégsem lett volna elég, akkor biztosan talált kedvére valót más kiállítónál!

A vörösborokkal kapcsolatban már senkinek sem lehetett hiányérzete, az örök szekszárdi kedvenc kadarkáktól, az egyre színesebb bikavéreken át, a bordói fajtáig mindenki megtalálta az ízlésének leginkább tetszőt. Hozzám aznap a kékfrankosok álltak legközelebb, szerettem Bósz Adriánét, dicséretesen visszafogott alkoholtartalommal, fineszes-fűszerességgel. A legutóbbi szekszárdi Év borter-

melője, Vida Péter Hidaspetre kékfrankosa 2011-ből sem a vaskosabbak közül való, inkább eleganciájával győzött meg. Taklerék a Pannon Bormustrán debütáltak a Szentavölgyi kékfrankossal, csúcsbor is lett elsőre! Most kóstolva kiderült, hogy teljes joggal, nagyon tartalmas bor egy viszonylag új területről, reméljük sok ilyen szép bort ad még! Maradva a Pannon csúcsboroknál, Heimannék 2011-es Birtokbora sem maradhatott ki: a szekszárdi kerekéget tökéletesen csiszolták, minden a helyére került. Markánsan eltérő stílust képviselnek Fritzék, nagytestű, szinte robusztusan komoly borokat hoztak magukkal, itt is nehéz lett volna megkérdőjelezni a Pannon Csúcsbor címet.

Átfogó képet kaptunk újból a borvidékről, egész magas színvonalú borokat kóstolhattunk, én azért szurkolok a kadarkának és kékfrankosnak, hogy még komolyabb szerephez jussanak a Szekszárdi Borvidéken!

Burai László

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Az idei Decanter World Wine Awards borversenyen 219 borszakértő bíralt, akik 27 országból érkeztek – köztük 75 Master of Wine és 13 Master Sommelier. Idén áprilisban Londonban 14.362 bor került a pohárba a világ szinte valamennyi bortermő területéről. Összesen 9.873 bor érdemelt ki Decanter medált: 156 regionális trófea, 229 aranyérem, 1.665 ezüstérem, 4.165 bronzérem, és 3.658 ajánlott bor kapott elismerést. Ami a magyar borokat illeti, öt regionális trófea talált gazdára, a négy tokaji (Dobogó Tokaji Furmint 2011 (Hungarian White over 15 GBP Trophy), Royal Tokaji Furmint 2011 (Hungarian White under 15 GBP Trophy), Royal Tokaji Szt. Tamás Single Vineyard 2007 Tokaji 6 Puttonyos (Sweet Hungarian over 15 GBP Trophy) és Törley Tokaji Dour NV (Hungarian Sweet under 15 GBPTrophy)) mellett a Sauska Cuvée 5 2009 Villány (Hungarian Red over 15 GBP Trophy) kapta meg a legmagasabb szintű Decanter-elismerést. Egy magyar aranyérem született: Malatinszky Noblesse Cabernet Franc 2008 Villány, Ezüst: Csányi Kóvill Válogatás Cuvée 2009 Villány, Günzer Tamás Mátyás 2009 Villány, Sauska Kadarka 2011 Villány, Vilyan Merlot 2009 Villány, Vilyan Pillangó 2009 Villány, Bronz: Dúzi Tamás Kékfrankos Rozé 2012 Szekszárd, Sauska Kékfrankos 2011 Villány, Takler Görögsvói Kékfrankos 2009 Szekszárd, Tűzkő Birtok Domb 2007 Völgyesség, Vilyan Montenuovo Cuvée 2009 Villány, Ajánlott: Csányi Kóvill Válogatás Cabernet Franc 2009 Villány, Csányi, Chateau Teleki Alex Cuvée 2011 Villány, Csányi, Chateau Teleki Cabernet Sauvignon 2008 Villány, Csányi, Chateau Teleki Merlot 2011 Villány, Heumann Borosso 2009 Villány, Heumann Terra Tartaro 2009 Villány, Tűzkő Birtok Traminer 2012.

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

A 37. Challenge International du Vin nemzetközi borversenyen idén 28 ország 4360 bormintája versenyzett. A franciaországi Bordeaux közelében fekvő Bourg városban 736 zsűritag költöztet végig a benevezett borokat és döntött a díjakról. A versenyben szereplő borok java, azaz 57 százaléka hazai versenyző volt, azaz francia borvidékekről érkezett. A további nevezési sorrend: Spanyolország (608), Portugália (477), Olaszország (155), Chile (125), Magyarország (116). A 116 benevezett magyar bor közül összesen 40 szerzett érmet. Öt arany érkezett a Pannon Borrégióba, négy Szekszárdra és egy Villányba, valamint ugyanezekre a borvidékekre egy-egy ezüst is. Aranyérmek: Fekete Mihály Endre Szekszárdi Cabernet Sauvignon Válogatás 2009, Wekler Pincészet Szekszárdi Cabernet Franc 2008, Wekler Pincészet Szekszárdi Merlot 2008, Fritz Pincészet Szekszárdi Cabernet Franc 2009, Csányi Pincészet Villányi Kóvill Válogatás 2009, Ezüstérmek: Dúzi Tamás Szekszárdi Shiraz Válogatás 2009, Bock József Villányi Cabernet Franc 2009.

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Az idei International Wine Challenge-en 514 aranyérmet osztottak ki, Magyarországra összesen öt került. A furmint trófeát és magyar fehérbor trófeát Kovács Nimród Egri Furmintja nyerte el, ezen kívül csak négy tokaji aszú kapott aranyat. A mi borrégióinkba mindössze négy ajánlott bor cím jutott, három Tolnába és egy Villányba. Ajánlott borok: Danubiana Fabulous Ant Tolnai Pinot Noir 2011, Tűzkő Birtok Tűzkő Domb Cuvée 2007, Tűzkő Birtok Tolnai Kékfrankos Rosé 2012 és Vilyan Pillangó Villányi Merlot 2009.

MONDIAL DU ROSÉ 2013

Kilenc magyar érem született a Mondial du Rosé 2013 világversenyn. A Chapel Hill Pinot noir Brut pezsgője (ezüstérem) mellett bizony csak szekszárdiak és egy villányi bor hozott haza érmet. A megszokottnak mondható Dúzi-sikerekhez az idén a Lajvér Avantgarde és a Szent Gaál társult, Villányból a Csányi Pincészet érdemelt ki aranyat. Aranyérmet kaptak: Csányi Pincészet Teleki Villányi Rozé 2012, Dúzi Pinot Noir Szekszárdi Rozé 2012, Lajvér Borház Szekszárdi Rosé Cuvée 2012, Szent Gaál Pincészet Szent Gaál Rózsája Szekszárdi Rozé 2012, Ezüstérmet kaptak: Dúzi Kékfrankos Szekszárdi Rozé 2012, Dúzi Merlot Szekszárdi Rozé 2012, Dúzi Prim Szekszárdi Rozé 2012, Dúzi Syrah Szekszárdi Rozé 2012.

PANNON BORMUSTRA

Az idei Pannon Bormustrára 100 pincészet nevezett összesen 260 bort, amelyek közül a nemzetközi és hazai szaktekintélyekből álló zsűri 45 borkat ítélte oda a csúcshor elismerést. Az első blikkre kiderül, vörösből Szekszárd és Villány tartották le a mezőnyt, a 15 vörösből 12 innen származik. Az eredményeket és a borokat később majd bővebben is taglaljuk, egyelőre íme az eredmények. Május 11-én a Pannon Bormustra a Díjátadó Gála keretében, a nevezett borokból 15 vörös, 15 fehér, 15 édes csúcshor készítője vette át az elismerést jelző oklevelet. A Legjobb vétel kategóriában is hirdettek eredményt és 3 különdíjas bort is ünnepeltünk. Az idei Bormustrán 100 borászat összesen 260 borral mérettette meg magát a Tim Atkin MW (Master of Wine) angol borszakíró, az Egyesült

Államokból érkező Stephen Tanzer, Tomasz Prange-Barczyński, a lengyel boros szcéna ismert TV-s és rádiós személyisége, Isa Bal MS(Master Sommelier), Heston Blumenthal éttermének fősommelier-je, Andreas Larsson, svéd sommelier világbjánok, Christian Aaro, a Dán Sommelier Szövetség elnöke valamint Mészáros Gabriella, Csizmadia-Honigh Péter és Kató András, nemzetközi borakadémikusok alkotta zsűri előtt.

A XIV. Pannon Bormustra régiós díjazottjai: Legjobb vétel: Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet – Macska Villányi Portugieser 2012, Vörös csúcshorok: Fritz Pincészet Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, Fritz Pincészet Szekszárdi Medicina Cuvée 2009, Fritz Pincészet Szekszárdi Merlot 2009, Günzer Tamás Pincészet Villányi Mátyás Cuvée 2009, Heimann Családi Birtok Szekszárdi Barbár Cuvée 2009, Heimann Családi Birtok Szekszárdi Bikavér 2011, Heumann Pincészet Villányi Cabernet Franc 2009, Sauska Villányi Kékfrankos 2011, Takler Pincészet Szekszárdi Bikavér Reserve 2008, Takler Pincészet Szekszárdi Regnum Cuvée 2007, Takler Pincészet Szekszárdi Szent-völgyi Kékfrankos 2009, Vesztergombi Pince Szekszárdi Turul 2011. Gál Tibor Emlékdíj (legjobb Bikavér): Heimann Családi Birtok Szekszárdi Bikavér 2011.

SEKSZÁRDI BORVIDÉKI BORVERSENY

A szekszárdi borvidéki borversenyen az idén is részt vettünk, a zsűrizésben, de az aranyérmes borok köztőlóján is. Ez utóbbról lesz bővebb beszámoló, de most következzen az eredmények. A versenyen 47 aranyérmet, köztük 3 nagy aranyat is kiosztottak. A hagyomány szerint csak a nevezett minták 30 százaléka kaphatott érmet, így 14 bor kapott ezüstérmet. A tradicionális különdíjak sem maradtak el az idén a fiatalabb szekszárdi borászok által kezdeményezett újításokkal felfrissített szervezésű versenyen. A gyermekbetegségek (hideg, majd meleg borok) ellenére a bírálat jobb volt, élvezhetőbb, az egyéni bírálat persze talán nagyobb különbségeket is okozhatott egyes borok megítélésén. A végeredményt tekintve azonban jó borok kerültek aranyérmes pozícióba, kiváló borok lettek különdíjakkal jutalmazva.

Legjobb Vörösbőr: Takler Pince Syrah Reserve 2011, Legjobb Bikavér: Sebestyén Pince Iván-völgyi Bikavér 2009, Legjobb Kadarka: Bósz Adrián Kadarka 2011, Legjobb Kékfrankos: Takler Pince Görögsvói Kékfrankos 2009, Legeredményesebb fiatal borász: Bósz Adrián, Legeredményesebb borászat: Takler Pince, Legeredményesebb kistermelő: Debreczeni Csaba, Legjobb hordós bor: Bodri Pincészet Kékfrankos Válogatás 2011, Szekszárd Város KÜLÖNDÍJA: Vesztergombi Pince Csaba Cuvée 2011, Szekszárd Város Bora 2013: Sebestyén Pince Iván-völgyi Bikavér 2009.

PÉCSI BORVIDÉKI BORVERSENY

Május 10-én a Corso Hotel Pécs**** volt a házigazdája a Pécs–Mecseki Borút és a Pécsi borvidék hegyközségi tanácsa által szervezett Pécsi borvidéki, illetve az I. Horvát–Magyar borversenynek. A borversenyen 102 bor mérettette meg magát, és 26 aranyérem mellett 2 nagy aranyérem is született. Legjobb fehérbor: Dragutin Matus Zöldszilváni (Zeleni silvanac) 2012, Legjobb vörösbőr: Eberhardt Pincészet Cabernet Franc 2011, Legjobb rozébor: Radó Pincészet Rozé Cuvée 2012, Legeredményesebb termelő: Hárs Tibor Pincészet (5 aranyérmes borral).

SZENT GYÖRGY BORAI SIKLÓSON

Idén már harmincadik alkalommal rendezte meg a Tenkes Hegyközség, a Tenkes Borvidékfejlesztő és Szolgáltató Nonprofit Kft., Siklósi Várszínház Nonprofit Közhasznú Kft. valamint a Borbarátnők Egyesülete a Szent György-napi borversenyt. A borversenyt a szervezők a korán elhunyt siklósi borász, Bajor Péter emlékének ajánlották. A siklósi várból visszatért versenyen a bírálok 1 champion díjat, 4 nagy aranyat, 38 aranyérmet, 76 ezüstérmet és 35 bronzérmet osztottak ki. A champion-díjat Kvassay Levente érdemelte ki 2011-es merlot válogatásával, nagy aranyat kapott a Sauska Cuvée 7 2009, a Bock Olaszrizling 2012, a Sauska Cuvée 11 2009 és a Csillagvölgy Olaszrizling 2012.

MAGYARORSZÁGI NÉMETEK ORSZÁGOS BORVERSENYE

A Magyarországi Németek Országos Borversenyét idén is Mecseknádasdon rendezték meg. A kétnapos kóstolón összesen 644 nevezett mintát kóstoltak meg a zsűritagok. Hogy az arányokat is lássuk: fehér: 43%, rozé: 11% és vörös: 45%. Természetesen a Pécsi Borász is képviseltette magát a rendezvényen, ahol 120 aranyérem talált gazdára. Bester Rieslingsilvaner: Csábraki János Rizlingszilváni 2012, Bester Rotwein: Dékány János Cuvée 2012, Bester Weisswein: Arnold János Chardonnay 2012, A legeredményesebb borászat: Garai Zoltán 13 minta (7 arany, 3 ezüst, 3 bronz), A legjobb fehér bór: Tólt Pince Pinot blanc 2011, A legjobb vörös bór: Nepp Henrik Cabernet Franc 2011, A Mecseknádasdi Önkormányzat különdíja fehérbor kategóriában: Hüber György Olaszrizling, A Mecseknádasdi Önkormányzat különdíja vörösbőr kategóriában: Schäffer József Vegyes vörös 2012, Különdíjas rozébor: Bacher Antal Kékfrankos rozé 2012, Mecsekvidéke Takarékszövetkezet különdíja: Rauschenberger István Kékfrankos barrique

2012, Baranyai megyei Német Önkormányzatos Szövetsége különdíja: Mayer Róbert Cabernet Franc 2009, Magyarországi Németek Fehérbora: Mestrineli Borászati Kft Szekszárdi Rizling 2012, Magyarországi Németek Rozé bora: Koch Csaba Cabernet sauvignon rozé 2012, Magyarországi Németek Vörösbora: Twickel Szőlőbirtok Kft Chateau Kajmád Cabernet Franc 2009, Mecseki Borrend Különdíja: Kreutz András Muskat Ottonel 2012.

ORSZÁGOS CSERSZEGI FÚSZERES VERSENY

Tizenhárom borvidék borászai hatvan mintával neveztek a Soltvadkerten tizennyolcadik alkalommal megrendezett Országos Cserszegi Fűszeres és a második alkalommal megrendezett Irsai Olivér versenyre. Cserszegi fűszeres aranyérmek a régióból: Sebestyén Csaba (Szekszárd) és Csillagvölgy Pincészet (Villány).

VILLÁNYI ROZÉ BORVERSENY

Először rendezték meg Villányban a rozéborok nemzetközi megmérettetését. Az elsőre még inkább hazai borokból álló mezőnyt igencsak erőse hozta ki a zsűri, hiszen 15 nagy aranyérem, 24 aranyérem, 19 ezüstérem és mindössze 4 bronzérem született. A legmagasabb pontszámokat Schuller József, a Koch Pincészet, a Szeidl Családi Pince és a Benedek Pince kétfarkos rozéi kapták. A Villányi Rendezvénnyel egyike első rendezvényeként megrendezett verseny hagyományteremtő, hiszen a nagy sikerű Rozémaraton mellett egy másik, más típusú, de ugyanúgy a népszerű rozéknak szentelt program jöhetett így létre.

PÉCS VÁROS BORA

Pécsi polgárok és a város prominens képviselői, cég- és városvezetők választották ki Pécs Város Borát, sőt borait a XVII. Pécs Város Bora választáson. Idén már második alkalommal mind a négy kategóriában hirdettek győztest. A fehér borok közül a Schunk Pince 2012-es Pécsi Olaszrizling–Sauvignon Blanc Cuvée-je lett az első helyezett. Rozé borok kategóriában a Planina Borház 2012-es Mohácsi Kétfarkos Sillere lett a nyerő. A „vörösök” közül az Ebner Pince 2009-es 3-as Hordója vitte el a pálmát. A desszert borok kategóriájában pedig a Matias Pince Pécsi Hárslevelű Jégbora kapta az első díjat. A Pécs város polgárai által választott borok címkéjén a „Pécs Város Bora 2013” jelzést használhatják.

ORSZÁGOS PÁLINKA- ÉS TÖRKÖLYPÁLINKA VERSENY

Bírskörte pálinka nyerte el 2013-ban a Magyarország legjobb pálinkája címet az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Versenyen Gyulán. A zsűri a 14. Kisúti Pálinkafesztiválon szombaton hirdette ki az országos pálinkaverseny eredményét. Lovász Sándor, a pálinkafesztivál ötletgazdája és szervezője elmondta: a nyertes párlat a harci Brill Pálinkaház terméke (akik egyébként 3 champion díjat és 10 aranyérmet is begyűjtöttek – nem véletlenül lettek a verseny legeredményesebb pálinkafőzdéje), és mint nemzeti kincs, a hagyományoknak megfelelően december nyolcadikán, a pálinkafőzők védőszentjének, Szent Miklósnak a napján kerül be a Mezőgazdasági Múzeum vitrinjébe. A második alkalommal megrendezett Nemzetközi Pálinka-, Gyümölcs- és Borpárlat Világkupára nyolc országból érkeztek minták, a kupa legjobb verseny-mintája címet a székelyföldi Potilis Nobilis vadmalna pálinkája kapta. A minták száma alapján a zsűri romániai és szerbiai országgyőztes címetek adományozott. A szerbiai minták közül az első helyen a DiBonis cég vilmoskörte pálinkája végzett, a romániai minták közül az országgyőztes címet szintén a székelyföldi Potio Nobilis cég vadmalna pálinkájával vitte el. Az idei versenyre nyolc országból több mint 750 minta érkezett, 228 kereskedelmi főzde, bérőfőzde és magánfőzde vett részt a versenyeken.

DESTILLATA 2013

A Destillata nemzetközi párlatversenyen 1555 nevezett tétel közül a magyar pálinkák 113 érmet szereztek, kiválóan szerepeltek régiók főzdéi is. Régiók pálinkafőzdéi közül először így a harci Brill Pálinkaház vehette át az elismeréseket, arany elismerést kaptak Irsai Olivér, Chardonnay és sárgarépa párlataik, ezüsttel jutalmazták továbbá a vilmoskörte-, kajsziarack-, szilva- és törkölypálinkáikat. Régiókba való a kaposvári családi ház mellett működő Gyenesi Pálinkárium magánfőzde, amelynek fenyőlikőrijét jutalmazták ezüsttel (csipkebogyó-párlatát pedig bronzal). Itt a díjat a korábbi önkormányzati miniszter vette át a jelenlegi vidékfejlesztési minisztertől. A kiváló hírű Márton és Lányai pálinkafőzde pedig tovább öregbítheti Györköny (és persze Tolna megye, a régió és az egész ország) hírnevét azzal, hogy számocapálinkájuk aranyat, Irsai Olivér és debreceni muskotályos szilvapálinkájuk pedig ezüstöt nyert. A Destillata párlatverseny összes régiós díjazottjai: Brill Pálinkaház: 3 arany, 5 ezüst, 3 bronz; Gyenesi Pálinkárium magánfőzde: 1 ezüst, 1 bronz; „Márton és Lányai” pálinkafőzde: 1 arany, 7 ezüst, 3 bronz. Nemzetgyőztes-eklevél és Kiválasztott főzdek köre: Agárdi Pálinkafőzde: 3 arany, 9 ezüst, 9 bronz.

LEGYEN ÖN IS NYERTES!

POLGÁR
· POLGÁR · ZOLTÁN ·
PINCÉSZETE

SINCE 1961
MONDE SELECTION
2013
SILVER AWARD
TOP25

www.polgarpince.hu
info@polgarpince.hu, panzio@polgarpince.hu
— VILLÁNY —

Fuxliszezon, másodszor



A vadászüdény megkezdődött, újra köztünk vannak a rókák, azaz március közepén Budapesten és Szekszárdon is bemutatkoztak a legújabb fuxli borok. A kis rókacsapat idén már 9 főre bővült. Az idei fuxlisok: Heimann Családi Birtok, Hetényi Pince, ifj. Márkvárt János, Merfesz Pince, Neiner Családi Pince, Németh János Pincészet, Posta Borház, Sebestyén Pince, Tringa Borpince. A siller mintegy 300 éves múltra tekint vissza hazánkban. Amennyire divatban volt még a megelőző századfordulón, olyan lendülettel kopott ki a köztudatból és tűnt el a borfogyasztók asztaláról. A kilencvenes évek után szinte teljesen a feledés homályába merült ez a fajta könnyed, jól iható bor, helyét főleg a rozé vette át. 2011 azonban újra a siller évének bizonyult Szekszárdon. Egyfajta tradíció teremtménye szándékkal Heimann Zoltán kezdeményezésére – aki maga már régóta készíti sillert fuchsli névvel – összeverbuválódott egy kisebb csapat, hogy újrateremtsék és divatba hozzák a szekszárdi sillert. A kezdeményezést kezdetben kételkedve fogadták a borászok. Miután sikerült igazán jó borokkal, a hátuk mögött pedig egy profi marketinggel kijönniük, a fuxlik nem várt sikert arattak már az első évben, így idén jött a folytatás, sőt több borász is kedvet kapott a csatlakozáshoz. (szb)

Horvát–magyar borsztorik

Villányi borokat is kóstoltak a horvátországi Orahovicán megrendezett 18. „SLAVIN” szőlészeti–borászati kiállításon, amelyen több mint 60 kiállító vett részt Horvátországból, Szerbiából és Magyarországról. Magyarországot Villány Város Önkormányzata képviselte. A villányi borok nagy sikert értek el a kiállításon. Több százan kóstolták meg a nagyon népszerű borokat a Polgár, Wunderlich, Tiffán's, Csillagvölgy, Szemes, Kvassay, Bormalom, Günzer Tamás, Gere Tamás és Zsolt pincészetektől. A megnyitó előtt megtartották az IPA Horvát – Magyar határon átnyúló „Wine stories” nevű projekt nyitókonferenciáját is. A projektvezető kedvezményezettje Orahovica város, partnerei pedig Villány Város Önkormányzata, Ilok község és a VIDRA Fejlesztési Ügynökség. A projektet, amely keretében Villány az idén megrendezheti a RozéMaraton fesztivált, valamint több nagy értékű eszközt is beszerezhet (pl. színpadtechnika, pavilonok, asztalok, székek stb.) és felújíthatja a borúti információs táblákat, Sanja Bosnjak a VIDRA Fejlesztési Ügynökség igazgatója mutatta be. A projekt partnerek rövid előadást tartottak a megvalósulás lépéseiről és a szakmai tartalomról. (borut.hu)

Szekszárdi boregyetem pécsi vendégségben

A Pannon Borrégió talán legismertebb borászai látták vendégül azokat a gyakorlott és laikus borivókat, akik május 7-én, kedden részt vettek a BORKultúra SzabadEGYETEM: A borok királyai nevet viselő rendezvényen a Pécsi Tudományegyetem Állam- és Jogtudományi karán.

A BORKultúra SzabadEGYETEM (BSZE) programsorozatát 2009-ben indította el a PTE Illyés Gyula Kara azzal a céllal, hogy az érdeklődő egyetemi polgároknak lehetőséget nyújtson ahhoz, hogy megismerjék a borok világát, valamint a borkultúra alapjait. Május 7-én a programsorozat új közegben, ezúttal nem Szekszárdon, hanem Pécsen, a PTE Állam- és Jogtudományi Karán fogadta a borok szerelmeseit, akik 12+1 kiváló bort kóstolhattak meg, melyeket maguk a borászok mutattak be.

A programsorozatra nem csak azoknak volt érdemes ellátogatniuk, akik még mit sem, vagy csak igen keveset tudnak a borokról, hanem azoknak is, akik rendszeresen hódolnak a gondosan nevelt szőlőtőkék gyümölcséből készült ezerarcú italnak, hiszen igazán ritka, hogy ennyi kiváló borász összegyűljék egy helyen, ugyanabban az időben, sőt, hogy egyazon asztalnál foglaljanak helyet.

A rendezvényt dr. Horváth Béla a PTE Illyés Gyula Karának dékánja nyitotta meg, aki beszédében elmondta, hogy a programsorozat célja, hogy „a bor kultúráját, a bor ízlelését, fogyasztását minél szélesebb körökben megismertesse, különös tekintettel a legifjabb generációkra”, illetve az, hogy a résztvevők megismerjék a régió borvidékeit, kiváló borászeit.



Felszólalt a BSZE „rektora”, a PTE címzetes docense, Heimann Zoltán is, aki elmondta, nagyon fontosnak tartja, hogy fokozzuk a borászok ismertségét nem csak a régióban, de országszerte, valamint, hogy rendelkezünk egy oktató/képző programmal – mint, amilyen a BSZE –, melynek keretében bárkit megismertethetnek a kulturált borfogyasztással.

Tolnából Schmidt Győző, Pécsről Hárs Tibor, Szekszárdról Vida Péter, Eszterbauer János, Takler Ferenc és Heimann Zoltán, Villányból Bock József és Debreczeni Mónika jött el a programra, de bort küldött a kiváló hangulatú kóstolóra Gere Attila és Tiffán Ede is.

A jelenlévő borvidéki vezetők, valamint Bódis József, a PTE rektora az összefogás jegyében aláírtak egy szándéknyilatkozatot is, mely magában foglalja, hogy az aláírók vállalják a régió borkultúrájának terjesztését, valamint a borvidékek szakemberszükségletét kiegészítő, a PTE-n indítandó szőlész–borász mérnökképzés támogatását. (UnivPécs)

Bor és turizmus

A Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Karán rendezték meg május 8-án és 9-én, a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszterrel együttműködésben a Bor és turizmus szakmai konferenciát. A tudományos tanácskozáson közel száz fő vett részt, akik az első napon a plenáris előadásokat hallgathatták meg, míg a második napon a szekciókban folytatódott a munka. A konferencia kísérő programja egy izgalmas és többfordulós párbaj volt, ahol senki sem sérült meg, sőt a közel 120 fő résztvevő tapasztalatokkal gazdagodva és vidáman indult haza. Borok párbajoztak egymással, ezúttal kékrankosok. Színes paletta tárult fel a különböző borvidékek talaj és éghajlati adottságait tekintve, ami a borokban nagyon is megmutatkozott. Az est házigazdája Takler Ferenc volt. (gzs)

Aranyérmes borok kóstolója

A Szekszárdi borvidék borverseny aranyérmes palackos borainak kóstolójára április 27-én a Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Kar aulájában került sor. A versenyen 14 pincészet 47 bora nyert aranyérmet. Az ünnepélyes eredményhirdetést április 27-én tartották a Szent György-napi Borünnep keretében, melyet idén 15. alkalommal rendezett meg a város. Az IGYK aulájában 12 borász kínálta aranyérmes borait, melyre szép számmal voltak kíváncsiak nemcsak a helyi lakosok, de az ország számos pontjáról érkező borkedvelők, borújságírók és borbloggerek egyaránt. (szb)

Villányi és cabernet franc az Isztrián

A Pécs-Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara és a horvát–magyar tagozat partnereként a Pécsi Borozó szerkesztősége is részt vett egy isztriai tanulmányút megszervezésében. Kis delegációnk szakmai programon vehetett részt az Agrolaguna pincészetben, villányi cabernet franc mesterkurzust tarthattunk az érdeklődőknek, a Horvát Sommelier Klub és az Isztriai Idegenforgalmi Hivatal vezetőivel tárgyaltunk, de élveztük az esős időszakokat néha felváltó napsütést is. A porecsi Vinistra vendégként a villányi cabernet franc mutatható be a mintegy harminc fős szakmai közönségnek, ahol borászok, sommelier-k, a bormédia képviselői foglaltak elsősorban helyet. Hét cabernet franc-t és egy házastást, Günzer Zoltán cabernet franc-t is tartalmazó Ördögárok cuvée-jét hoztuk el az Isztriára. A sorunk a következő volt: RICZU–STIER Villányi Cabernet Franc 2009, GERE TAMÁS & ZSOLT Villányi Cabernet Franc 2008, MALATINSZKY Villányi Cabernet Franc Noblesse 2008, VYLYAN Villányi Cabernet Franc 2008, GERE–WENINGER Villányi Cabernet Franc Selection 2008, BOCK Villányi Cabernet Franc Fekete-hegy Selection 2008, POLGÁR Villányi Cabernet Franc 2007 és GÜNZER ZOLTÁN Villányi Ördögárok Cuvée 2008. A sor kiemelkedő volt, kóstoltuk napközben a Vinistra borversenyén díjazott cabernet franc-okat, és nem véletlenül kóstolták élvezettel a vendégek a villányi vöröseket. A borokat Sandi Paris, a Horvát Sommelier Klub alelnöke is kóstolta és véleményezte, elismerően szólva a borokról, egyáltalán nem csupán udvariasságból. Sajnos, határainkon túl még szakmai körökben sem igazán köztudott, hogy Villány vörösbortban jó, azon belül pedig a cabernet franc a vezérmű. Valószínűleg évi sok-sok ilyen kóstolóra lenne szükség minél több országban, hogy jó hírünk terjedjen. (gyz)

Szegedi Borfesztivál

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet 2008-as cabernet franc-ja nyerte a XIX. Szegedi Borfesztivál fődíját, amely az elismeréssel együtt elnyerte a Szeged Város Bora 2013 címet is. A fesztivál legszebb fehérbora a Gál Szőlőbirtok és Pincészet 2012-es kunsági cseresznye fűszere lett. A legszebb vörösbortnak a szekszárdi Vesztergombi Pincészet cabernet franc és merlot házastásából készült, 2011-es Turul cuvée-jét választották. A legszebb desszertbor címet pedig a Tokajicum 2010-es Reneszánsz cuvée-je érdemelte ki. Különdíjat kapott a badacsonyi Istvády Pincészet 2011-es Golgotája, a szekszárdi Tringa Borpince 2012-es blauburgere, a Font Pincészet 2012-es kékfrankos rozéja, valamint a Csányi Pincészet 2009-es Villányi cuvée-je. A tíz napos XIX. Szegedi Borfesztiválon csaknem másfélszáz pincészet nedűiből kóstolhattak a több tízezer látogató. (mti)

Best of Pécs – borászceh alakult



A Pécsi borvidék aranyérmes borainak kóstolóját megelőző sajtótájékoztatón jelentették be, hogy a Pécsi borvidék hatékonyabb megjelenítése, közszégi marketingje és szakmai összefogása érdekében ezután egy borút, a Pécs-Mecseki Borút képviseli a borvidék borturisztikai szolgáltatóit, a Mohács-Bólyi Fehérborút Egyesület háttérszervezetként működik tovább, szoros együttműködésben a pécsiekkel. Együtt bejelentették, hogy Pécsi Borászok Céhe néven több borász kezdeményezésére új szakmai társulás jött létre, amely a szőlő-bor szakmai kérdéseiben igyekszik előmozdítani a borvidéket. A céh elnöke az első évre Szabó Zoltán hosszútávú borászt választották meg a cégtagok. A sajtótájékoztatót követően nagy sikerrel, nagy érdeklődést kiváltva mutattak be a pécsi borvidéki borverseny aranyérmes borait, ráadásul pedig az ezen versenyen vendégszereplő, horvátországi, kalnoki borvidékről származó borokat is megkóstolhatták az este résztvevői. (gyz)

Kadarka a porondon

Szekszárdon Kadarka kerekasztal hívtak össze május végén. Az ötletgazda-házigazda Heimann Zoltán, mint a borvidék elnöke is köszöntötte a vendégeket a Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Karának konferenciatermében, röviden felvezetve, mi is vezérelte az egy napos kis tanácskozás-kóstoló összehívásakor. Előre a kadarka útján, foglalhatnánk össze mi, hiszen Szekszárd a kékfrankos és bikavér társaként e fajta mellett tette le voksát. De a kadarka magyar fajta, jó pár évszázada már otthonra talált itt, ezért szélesebb összefogásra is szükség van. Ezért jött el a kerekasztalra Domonyi László kiskőrösi polgármester is, akinek városában már 17 éve rendeznek kadarka versenyt, kiállni a fajta mellett. Közös megállapodást is aláírtak a kadarka jövőjéért. A Kunsági, Szekszárdi, Hajós-bajai borvidékek kezdeményezésére jött ez létre, de helyben mások is csatlakoztak, hiszen jöttek borászok Egerből, Ménésről, Villányból, Garammentéről. A folytatásban 29 termelő kadarkáját kóstolhatták meg a résztvevők, majd a borokat két borszakértő, Mészáros Gabriella és Csizmadia-Honigh Péter véleményezte. Mészáros Gabriella két évtized kóstolási tapasztalatával úgy vélekedett, hogy ideje kereteket megfogalmazni a kadarkához. Hogy milyen is legyen: szerinte fűszeres, gyümölcsös, alacsony tanninnal és kisebb színintenzitással. És a legfontosabb feladat ezen keretek között megadni az egyensúlyt. Csizmadia-Honigh Péter felvetette, kintről látható-e a kadarka? Szerinte azért nem eléggé, mert a karaktere nincs még igazán megfogalmazva és sok még az olyan hiba, borkészítési tévút, ami nem a jó irányba vezet. A kóstolást ebéd követte, majd a Sauska-birtokon telepített kadarka klóngyűjtemény mintáit kóstolhatták meg a résztvevők, valamint szakmai előadásokat hallgathattak meg. (gyz)

Oportóval a szívben

Portugieser Du Monde néven rendeztünk borversenyt és kóstolót az egyik legelterjedtebb közép-európai szőlőfajta, a portugieser termelőinek és kedvelőinek Pécsen. A nemzetközi borversenyre 4 ország 9 borvidékéről érkezett 64 minta, amelyeket magyar, horvát, szlovén, lengyel és chilei bírálók kóstoltak végig. A díjkiosztón a három champion-díj mindegyike Villányba került.



A portugieser (régébbi nevén kékoportó) Közép-Európa egyik kikerülhetetlen és fontos fajtája, amely a borvilágban eddig sajnos ritkán került reflektorfénybe, most önálló hétvégét kapott. Szerkesztőségünk szervezésében indult el a Portugieser Du Monde borverseny és kóstoló, hogy ezzel is felhívjuk a figyelmet a mindennapok friss és gyümölcsös vörösborára.

Köszönet Pécs város önkormányzatának, fővédnököinknek, dr. Páva Zsolt polgármesternek, hogy a Portugieser Du Monde mellé álltak, és szintúgy köszönet a Bock Pincének, a Zsolnay Kulturális Negyednek, a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszternek, a Vivace Hostessnek, a Tédéem Pécsnek, a Teleky Cateringnek és a Zsolnay Étteremnek, hogy támogatták a rendezvényt, valamint Szabó Gabriellának, aki a rendezvény arculatát alkotta meg.

A Portugieser Du Monde 2013 ilyen összefogásnak köszönhetően lehetett a közép-európai portugieser termelők és boraik első szemléje és kóstolója. A borversenyre így érkeztek portugieserek, portugizerek, portugizacok és portugalkák is. A zsűri Villányban, a Bock Pincében kóstolta végig a beérkezett borokat, az alábbi összetételben: Zeljko Suhadolnik (Horvátország), dr. Ivan Dropuljic (Horvátország), Wojciech Bosak (Lengyelország), Staša Cafuta Trèek (Szlovénia), Milan Stojanovic (Szlovénia), Luis Fuentes Santelices (Chile), Szabó Zoltán (Magyarország), Iványi Emese (Magyarország), Tamás Róbert (Magyarország), Burai László (Magyarország), Horkay András (Magyarország), Labancz Richárd (Magyarország).

A Portugieser Du Monde központi és a nagyközönség számára is nyitott rendezvényén, a Zsolnay Kulturális Negyedben megrendezett nyilvános kóstolón a szemle fővédnöke, dr. Páva Zsolt, Pécs polgármestere és Györfy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője, a Portugieser Du Monde főszervezője adta át a díjazottaknak az arany- és ezüstérmeket igazoló okleveleket.

A borkóstolón 24 magyarországi és szerbiai pincészet boraiból lehetett kóstolgatni, a portugieserek mellett többen más boraikat is bemutatták a borkedvelő publikumnak, így közel 70 bort kóstolhattak meg egyetlen belépőjeggyel. A borhoz a csokoládét a máriagyűdi Kakas Bonbon kínálta, míg a gasztronómiai élménykonyhát Teleky Zoltán, a Zsolnay Étterem vezető séfje és tulajdonosa működtette. Az egyetlen kifogásunk talán csak az lehet, hogy a vártánál kevesebben jöttek el az első igazán napsavas tavaszi hétvégén a Zsolnay Negyedbe, de jövőre talán többen is leszünk.

Az első visszajelzések azonban pozitívak mind a termelők, mind a borkedvelők részéről, így bízunk benne, hogy a következő években még több nevezővel, még izgalmasabb, nemzetközibb kóstolóval lehet tovább építeni a Portugieser Du Monde-ot, hogy már a következő években egy igazi, jegyzett és várt közép-európai boresemény válhasson belőle.

De lássuk, milyen eredmények születtek. Három kategóriában rangsorolta a zsűri a borokat.

A friss, aktuális évjáratú borok között a champion-díjat Ruppert Ákos Villányi Portugieser 2012 bora nyerte el.

Az évjáratos, korábbi évekből származó borok között egy biobor, a Wassmann Bormanufaktúra Villányi Portugieser 2011 lett a champion, amely abszolút sorrendben is a legmagasabb pontszámot kapta. A házastások között, ahol legalább 25%-ban kellett portugiesernek szerepelnie, a Blum Pince Styrum Villányi Cuvée 2007 érdemelte ki a champion-díjat.

ARANYÉRMET KAPTAK AZ ALÁBBI BOROK:

Vylyan Pincészet Macska Villányi Portugieser 2012
Lelovits Pince Villányi Portugieser 2012
Jekl Béla Villányi Portugieser 2012
Boross Család Pincészete Villányi Portugieser 2012
Bock Pince Villányi PortaGéza Selection 2012
Kvassay Levente Villányi Portugieser 2012
Szemes József Villányi Portugieser 2012
Vlado Krauthaker Portugizac Kutjevo 2012 (Horvátország)
Szende Gábor Villányi Portugieser 2012
Günzer Zoltán Villányi Portugieser 2012
Jackfall Gesztenyész Villányi Portugieser 2011

EZÜSTÉRMET KAPTAK A KÖVETKEZŐ BOROK:

Mokos Családi Pincészet Villányi Portugieser 2011
Drago Rezek Portugizac Plešivica 2012 (Horvátország)
Polgár Pincészet Villányi Portugieser 2012
Polgár Pincészet Villányi Birtok Cuvée 2011
Maczkó Róbert Pincészete Villányi Portugieser 2012
Vlado Krauthaker Portugizac Kutjevo 2006 (Horvátország)
Boross Család Pincészete Villányi Remete Páros 2011
Sauska Villányi Portugieser 2012
Linbrunn Pincészet Villányi Portugieser 2012
Wassmann Villányi Mundia Cuvée 2009
Lantos Pincészet Kunsági Portugieser 2009
Jekl Béla Villányi Portugieser 2007
Halasi Pincészet Villányi Portugieser 2012
Jekl Béla Villányi Portugieser 2011
Planina Borház Mohácsi Lárfa Cuvée 2012
Linbrunn Pincészet Villányi Cziraki Cuvée 2010
Dúzi Tamás Marci Cuvée 2012
Mayer Róbert Pincészete Villányi Portugieser 2012
Csányi Pincészet Villányi Portugieser 2012
Müller János Villányi Portugieser 2012
VinArt Villányi Portugieser 2012
KZ Metlika Portugalka Bela Krajina '75' 2012 (Szlovénia)
Mackov Podrum Portugizer 2012 (Szerbia)
Janus Borház Villányi Portugieser 2012
Szende Gábor Villányi Portugieser 2009
KZ Metlika Portugalka Bela Krajina 2012 (Szlovénia)
Mokos Családi Pincészet Villányi Portugieser 2012
Gere Tamás és Zsolt Villányi Portugieser 2011



FABRO

PINCE

Mi a Fabro pince alapítóiként valljuk, hogy emberi életünk célja, a kiteljesedés. Számkra a pince és a présház ennek jele, melyben testet ölt a közös akarat, a robosztus férfierő és a kifinomult női lélek harmóniája.

Nekünk a pince érték, melynek mély szíve megőrzi és kiérleli a legmagasabb minőségű munka gyümölcsét, és kötelességként diktálja a vendég szeretetét.

De a pince és a présház egyben fórum is, ahol vendégeink szívükbe zárhatják egymást, borainkat, és étkeinket is.



www.fabropince.hu

7030 Paks, Sárgödör tér 1-2., Mobil:+36 30 378 68 47, E-mail: info@fabropince.hu



VÉDELEM A NET-ről

**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.tolnaiborvidek.eu
www.pecsiborvidek.eu
www.pannonborregio.eu
www.kunsagiborvidek.hu



Európai borrendek Pécsett

Az európai bor és gasztronómiai egyesületek szövetségének (CEUCO) tizenegyedik kongresszusát rendezik meg Pécsett június 28–30. között. A házigazda Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje javaslatára az idei vezértéma a hungarikumok helye és szerepe az európai gasztronómiai és borkultúrában.

Háber Ibolya, a női borrend elnöke elmondása alapján nyolc európai országból érkeznek borrendi tagok a kongresszusra, mintegy kétszáz vendéget várnak Pécsre. Akik természetesen Villányba is ellátogatnak, mégpedig a CEUCO által adományozott Aurum-díjas borászokhoz, Bock Józsefhez és Günzer Tamáshoz.

A rendezvény nyitott, a www.magyarborholgyek.hu weboldalon vagy a ceuco2013@magyarborholgyek.hu e-mail címen még lehet jelentkezni, hiszen olyan érdekességek is lesznek, mint a kongresszust követő Európai lakoma, ahol nyolc uniós ország rendjei mutatják be, népszerűsítik és kóstoltatják nemzeti ételeiket és italaikat.

Conseil Européen des Confédérations Enogastronomiques
Consiglio Europeo di Confederazioni Enogastronomiche
Consejo Europeo de Confederaciones Enogastronomicas
Conselho Europeu de Confederações Enogastronomicas
European Enogastronomic Brotherhoods Council
Европейский Конгресс Ассоциаций гастрономического братства
Europea Venuesbondade Enogastronomische Nidake
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

**AZ EURÓPAI BOR
ÉS GASZTRONÓMIAI
EGYESÜLETEK
SZÖVETSÉGÉNEK
XI. KONGRESSZUSA**

HUNGARIKUMOK
az európai
gasztronómiai és
borkultúrában

**2013. JÚNIUS 28-30
PÉCS, MAGYARORSZÁG**
XI European Congress of
Enogastronomic Brotherhoods

A palackba zárt frissesség



2007-ben Gere Attila fejében született meg a gondolat, hogy Villányban mindaddig szokatlan, új pincészetet hozzon létre. Az új elképzelés - a borvidék hagyományos, jó hírnevére és nagyszerű alapanyagira támaszkodva – a friss, illatos és könnyen fogyasztható, döntően fehér és rozé borok előállítását célozta meg. A megalakult társaság a Csillagvölgy Pincészet nevet kapta, névadója, a Csillagvölgy-dűlő, a Villányi-hegy oldalában elhelyezkedő termőhelyek egyike.



CSILLAGVÖLGY
PINCÉSZET
VILLÁNY



Csillagvölgy Pincészet Kft., 7773 Villány, 061/3 hrsz.
Borkóstolás: +36 30 832 7296; www.csillag-volgy.hu

A Bocor-dűlőtől a Szentavölgyig

Günzer Tamással a Takler Pincészetben



Szokásos Duplacsavarnak indult ez a riport is, de aztán mégis más lett. Miközben mégsem lett más. A kóstolt tételek kölcsönös megfajtása és a kapcsolódási pontok keresése adta az este vezérfonalát, miközben még ettünk is egy jót.

Pécsről indulva kora délután érkezünk Günzer Tamás nem is olyan régen átadott pincészetéhez. Körbenézni nem nagyon van idő, egy karton válogatott borral és a szomjas utazóknak szánt extra üveg rozéval, no meg poharakkal felvértezve már indulunk is úticélunk felé. A csavarzár szigorúan csak a településtábla elhagyása után kerül le a palackról, és a szín alapján már majdnem sillernek nézett rozé illata, a poharakból kiszállva azonnal gyümölcstillatba fordítja az egész autó újszagú légterét. Kicsit sajnáljuk is a sofőr/fotós kollégát, hogy ilyen kísértésnek van kitéve, de hát ilyen munka ez.

Ebből 70 ezer palacknyi készült, és már nem nagyon van belőle – említi meg először a délután és este folyamán még jóval többször előkerülő rozé-tematikát a borász. Nehéz a mennyiséget belőni, hiszen ez az a tétel, aminek lehetőleg el kell fogynia, mikor a következő évjárat érkezik. Azonban már csak az említett mennyiségből is látszik, hogy sokat fejlődött a pincészet az elmúlt években. A dolgok 2002 után fordultak komolyra, az akkori 4 hektár körüli termőterület most már több mint a tízszeresére nőtt. *Kell is bővíteni megint. A tárolással, a pincével elégedett vagyok, azonban az erjesztő kapacitását úgy tűnik növelni kell* – meséli Tamás. A kedvenc területe most a kisharsányi, új telepítésű Bocor-dűlő, ahonnan szelektált tételek jönnek.

Közben haladunk célirányosan és az autópálya érzésre máris közelebb hozta egymáshoz a borvidékeket. Persze, ha összehasonlításként megnézzük, hogy pl. egyes francia vagy újvilági borrhíók mekkora területen helyezkednek el, akkor a távolság Szekszárd és Villány között is elenyészőnek, a megkülönböztetés pedig szinte feleslegesnek tűnik. A közvetlenül érintettek erről nyilván mást gondolnak. De, ahogy a délután és este folyamán kiderül, nem csak az autópálya tudja egymáshoz közel hozni a két borvidéket.

A dűlők neveit tippelgetve érkezünk meg Szekszárdra a Takler Pincészetéhez, ami ismét egy hatalmas munkaterületnek tűnik. *Té húsz éve mindig csak építkezel* – idézi feleségét már egy órával később Takler Ferenc, amikor körbevezet minket a birtokon. De nem ugrunk ekkorát, először Takler Andrással és az ifjabbik Ferencsel ülünk le egy laza kékfrankos rozéfröccsre. Néhány perccel később az első számú házigazda is csatlakozik, szabadkozva, de mégiscsak alaposan ki kellett elemezni azt a tegnapi kézimeccset. Az este programjának véglegesítése közben egy kisebb fordulattal szinte azonnal szóba kerülnek az utóbbi idők borversenyei, az elért eredmények is. A borászok a borbírák bírái lesznek azonnal, lássuk be: érthető is ez. *De olvasni végre külföldiektől is olyan véleményeket, hogy nem probléma a magas alkohol, ha a borban megvannak az arányok* – mondja András, utalva az egyik szokásos kritikára. *De meg is kell köszönni a véleményeket, csak oda kell figyelni, hogy kitől érkezik* – teszi hozzá Takler Ferenc. Így kerül szóba a Pannon Bormustra is, ahol a Takler Pincészet három tétele (Szentavölgyi Kékfrankos 2009, Regnum Cuvée 2007, Bikavér Reserve 2008) is hozzátette a maga részét ahhoz, hogy a vörös csúcsborok kategóriájában egyértelműen a szekszárdiak dominálhassanak. (Persze, ehhez az is hozzá tartozik, hogy idén jóval kevesebb nevezés érkezett Villányból.) De lehet is rögtön viszonzni a gratulációt, hiszen ugyanebbe a kategóriába bejutó két villányi bor Sauska 2011-es kékfrankosa és Günzer Tamás 2009-es Mátyás Cuvéeje volt. Tamás tavaly egy bort indított és nyert, de idén sem volt ez máshogy.

Kicsit bele is csavarodtunk ebbe a rozéba – tereli vissza a szót poharunk aktuális tartalmára idősebb Ferenc és hümmöghetünk bólogatva hiszen 150–170 ezer palack valóban nem kis mennyiség. *Legalább ez menjen jól* – teszi hozzá Günzer Tamás. Persze ez egy kicsit pótcselekvés, mert sokszor jobbnál jobb alapanyagok kerülnek a roséba megfosztva a lehetőséget a szőlőtől, hogy nagyborokká érjenek. Az előnye azért érthető: pörög, nem áll pincében, így gyorsan jön vissza a befektetés és kisebb, de mégiscsak kézzel fogható a haszon. *És megvédt attól, hogy beruházzak a vörösbe* – mondja félig viccelődve Takler Ferenc.

Mi pedig hozzátesszük, hogy rozében is nagy a verseny, hiszen rosszat már nem nagyon lehet kapni, ezt a technológiát a borászaink már készség-szinten űzik. A mellényülés legnagyobb hibaforrása a figyelmetlenség lehet, mert bizony bárkivel előfordulhat, hogy a hipermarket polcáról óvatlanságból egy beragadt tételt emel le. Borkereskedésben ilyesmi meg nem történhet.



Fotó: Wéber Tamás

A beszélgetés aztán egyre szakmaibb lesz. Például, az új idők szele hogyan találkozik az elmúlt évszázadok hagyományaival. Így kerül szóba az 500 literes hordók használata, ami úgy tűnik visszatérőben van. Most már nem is annyira a praktikum, inkább a tudományos megalapozottság okán. Aztán Takler Ferenc magától említi fel azt a pillanatot, amikor először találkozott Günzer Tamás boraival. Egy villányi borversenyen zsűrizett, talán először, ez még 2002-ben történt, és nagy vita alakult ki egy borról az asztalnál. Harcolni kellett egy cabernet sauvignonért, ami bizony Günzer Tamásé volt. A küzdelem jogosságát a bor későbbi eredményei is igazolták: ez volt a pincészet első sikeres bora a Pannon Bormustrán. Günzer Tamástól tudjuk meg, hogy fordulópontra volt ez az életében. *Még tehenészként indultam, akkor azzal a borral a bormustrán, de utána már borászként gondoltam magamra. Egy ilyen szép eredményt elérve kutyakötelességemnek éreztem, hogy csak és kizárólag ezzel foglalkozzak, hamarosan fel is mondtam a munkahelyemen.*

Az is kiderül, hogy az este folyamán ezt a tételt meg is kóstithatjuk, hiszen évek óta először vette elő Günzer Tamás ezt a 2000-es cabernet sauvignont. *Akkor kerültem be ebbe a borászközegbe és nekem is nagyon emlékezetes maradt az a bormustra. A Feriek akkor nyertes kékfrankosa felnyitotta a fajtával kapcsolatban a szememet és mai napig úgy gondolom, hogy Villányban nem lehet olyan jó kékfrankost csinálni, mint amilyet itt tudnak. Viszont érzem, hogy nem csak a rozéban van ke-*

resnivalója nálunk, hamarosan próbálkoznunk majd egy prémium kékfrankossal is.

Aztán felkerekedünk és bejárjuk a birtokot. Megnézzük az épülő szálláshelyeket, a tervezett éttermet és bortreztort. *Kell is a szálláshely Szekszárdra, de okosan kell csinálni, hiszen az se jó, ha csak a rendezvények idejére van foglалás az év többi részében pedig minden üresen áll. Nekünk itt egy kicsi Villányt kell megcsinálni, hogy működhessen a dolog – utal nem is olyan távoli terveire Takler Ferenc. Közben a kutyák türelmesen végigkísérnek minket, a műszakjuk nem járt le, most is figyelik a rendet. Hamarosan az egyik legújabb – és egyben legrégebbi – épületben találjuk magunkat. Ez a százéves ház akár egy kis falumúzeumnak is elmegy. Kívül-belül autentikus – legalábbis egy laikus szemének – és órákig lehetne böngészni az apróságokat, az egyes részleteket, amik aztán kerek egészzé állnak össze. Talán csak a nagyképernyős tévé szűrja az ember szemét.*

A kóstolónak is lassan nekilátunk. Nem csak a tételek kiválasztása, hanem a jó sorrend kialakítása is komoly fejtörést okoz, miközben egy kicsit alkudozni is kell. Vannak itt egészen friss és több mint tíz éves tételek, és hogy ne legyen egyszerű, a régebbiek között akad könnyű az újabbak között pedig nehéz is. Az első választás egyértelmű, egy fehér van: a Pécsi Borozó testtjén is nagyon jól szereplő 2012-es chardonnay Günzer Tamástól. Hűvös zöldes illat, a



zöldalmás íz mellett a krémesség is megvan. Tamás a 2012-es évet amúgy is nagyon nagy évjáratnak érzi. Kevés termés, de fantasztikus alapanyag. A syrahtól vár leginkább jó teljesítményt, de a tavalyi vörösek és fehérek szinte kivétel nélkül jól fognak szerepelni. Majd előkerül egy 2003-as Takler-kadarka, amire az idő egyáltalán nem nyomta rá a bélyegét, sem a színére, sem az illatára, pláne az ízére. Felváltva haladunk a pincészetek borai között és zajlik a megfajtás, a kulisszatitkok kicsalogatása. Néha egy-egy összekacsintás. Amikor a friss mustranyertes, a 2009-es Szentavölgyi kékfrankosból csorog a poharunkba, meg is illetődünk egy kicsit, a komolyság és a könnyedség nagyon elegánsan egyensúlyozik a borbán.

Aztán, ahogy komolyodnak a tételek, óhatatlanul szóba kerül, hogy a prémium boroknak jelenleg itthon nincs meg a piaca, ezekkel egyre gyakrabban kell külföldre menni. Vagyis jönnek érte. Jönnek a keleti vásárlók és viszik a bort Kínába, Indonéziába. *Csak a Primariusból több ezer palack került a Távol-Keletre* – mondja Takler Ferenc. Tamás a szlovákiai piacot említi, mint potenciális lehetőséget, ahol szintén megvan egy értő és a minőségre áldozni hajlandó borfogyasztó réteg. Megint szóba kerül az a magas alkohol is, és „mondjanak akármit a borszakírók, a szőlőt éretlenül szüretelni nem szabad”, hangzik a közösen megalkotott sommás vélemény. Regnum Cuvée 2007 és a Mátyás 2007 kerül sorra és ennél szebb párt nem is nagyon tudunk elképzelni. Végül megérkezik Günzer Tamás sokat emlegetett 2000-es cabernet sauvignonja. Még mindig hordozza az érdemeit és egy évtized távlatából is érthető, hogy ezzel sikerült berobbanni a köztudatba.

Szerencsére a vacsora sincs túlbonyolítva, jól is esik szezonon kívül házi kolbászt és hurkát kóstolni. Minden tökéletes, amiben lehet némi szerepe annak is, hogy a házigazda több évtizede böllérkedik. Ennek a kolbásznak a kulcsa a fokhagyma: maga a fokhagyma nem is kerül bele, csak a vízzel kioldott aromák. És valóban, az íze sokkal lágyabb, de mégis jellegzetes.

A vacsora után még mindenképpen látogatást kell tenni a pincében. A bővítés nem lett hibátlan és van beszívargó víz rendesen. Nagy baj egyelőre nincs, a probléma megoldható, de halogatni sem szabad a kezelést. Hordóminták között böngészünk és több pillanatképet is kapunk a 2012-es borok állásáról. Szinte fajtáról fajtára haladva egyre nehezebb búcsút inteni és mire az éjszakában suhan az autónk, már azon gondolkodunk, hogy a negyed kettős lefekvésből, hogyan lesz hatos kelés. Sehogy.

Rovatunk támogatója

a Schneider Autóház Pécs & Kaposvár



A bor kiterjesztése

A jelen trendösszeállításunkban azokat a különleges kezdeményezéseket vagy akár megvalósult termékeket mutatjuk be, melyek a bor készítése során keletkezett tapasztalatokon, összetevőikön vagy éppen melléktermékeken alapulnak, vagyis egyfajta márkakiterjesztéssel próbálja a termelő megtartani/bővíteni vásárlóit egy teljesen más piac meghódításával. A márka alapvető értékeit természetesen őrzi, így a minőség, az egyedi ízvilág, vagy éppen a szakértelem továbbra is fajsúlyos marad, ám új piacok meghódítására képes jegyeket is felvesz. Mindennek a márkabővítésnek csak akkor érdemes nekiállni, ha valóban van már egy erős márkánk és tudunk valami újat, eredetit mutatni vele.

Nem kell messze menni például, hiszen a márkakiterjesztés a turizmus (pl: Wine Spa) és a gasztronómia (pl: borbisztrók, borral töltött csokoládék, borkocsonyák, stb.) piacán szinte már természetes. Villányban nagyobb borászatoknál a bor készítése során eddig melléktermékként definiált szőlőmag szintén új megvilágításba került, hiszen ma már hozzávalóként, étrendkiegészítőként, kozmetikai alapanyagként védi egészségünket, kényezteti bőrünket. Ennek a fajta piaci stratégiának a célja kettős: a márka eddigi erősségeit, értékeit új piacokra belépve megtartani, erősíteni, valamint új fogyasztókat megszerezni, vagy éppen a régi bázist megtartani.

Fermentált divat



Bioalloy egy kutató fejlesztő labor Ausztráliából, ahol egy összefüggő, varrást nélkülöző ruhaanyagot fejlesztettek ki a bor erjedésére, fermentációjára alapozva.

A Micro'be' a fermentált divat projekt azt vizsgálja, hogy hogyan lehet a gyakorlati és kulturális bioszintézist megvalósítani a ruházatkodáson keresztül, egy egyedi interakcióval a test és a ruha között.

A projekt az Acetobacteria baktériumot használja, mely segítségével a pamuthoz hasonló mikrocellulóz rostot termel, ami az alapja a ruháknak. Alapvetően vörösbort az alapja, de már folynak kísérletek fehérborokkal is.

<http://bioalloy.org/projects/micro-be.html>

Notes of Wine Collection from Kelly & Jones



Kelly&Jones öt különböző parfümöt alkotott, mely a különböző borok, szőlőfajták illat- és ízvilágát adja vissza, átlépve a bor és a parfüm közötti határt. Így a borokban felfedezhető illatokat, aromákat már a testen is lehet hordani.

<http://www.kellyandjones.com/>

Borfagylalt

A képlet egyszerű, hiszen igazi bor hozzáadásával készíti az amerikai Mercer's a boros fagylaltot, mely 5% feletti alkoholtartalommal bír. A borokhoz még ízeket is rendel, így született meg a csokis Cabernet, vagy a meggyes Merlot.

http://www.mercersdairy.com/Wine_Ice_Cream_home_page.php



Bortinta



A lengyel Casa Marriol családi borászat úgy hívta fel a cégek figyelmét a Cabernet Sauvignon prémium borára, hogy borral töltött tolltollat küldött ajándékba. A tollak különleges tintával töltöttek, melyek alapja a Cabernet Sauvignon boruk volt. A direkt marketing kampány eleme a tollhoz kapcsolódó különlegesen megtervezett megrendelőlap is, melyet azonnal ki is tölthettek az érdeklődők a tollal.

<http://vimeo.com/60556428#>
<http://www.casamariol.pl/>

Grillezzünk használt barrique hordóval!

Egy ötlet a nyári grillezési szezonhoz, használt, borban ázott chipseket, vagy hordódongákat vásárolhatunk a grillezéshez, mely során különleges, aromás húsokat kaphatunk az egyedi grill fának köszönhetően. Ennek a piacnak a tengerentúl már nagy rajongótábora van, hiszen a fákat célzottá is lehet tenni borfajtára, borrhégióra is. Természetesen a hordó maga is átalakítható füstölővé, grillezővé is.

<http://www.stavingalive.com/smokers-and-wood-chips>



Tűzkő Domb Cuvée 2007

a 2013-as Monde Selection Bruxelles Aranyérmes bora



TŰZKŐ BORKLUB

Exkluzív kedvezmények pincei vásárlás esetén!
Díjnyertes borok – törzsvásárlói áron!

TŰZKŐ BIRTOK

Web: www.tuzkobirtok.hu

~ az Antinori Cégcsoport tagja ~

Sillerek hétvégéje Pakson

Ezen májusvégi hétvégén újra Paksnak vettük az irányt. Kora tavasszal már ránk kacsintott a Sárgödör tér, ezért nagyon vártuk az újbóli viszontlátást. A kissé hosszúra nyúlt tél és a komoly vörösek után igencsak jól esik a könnyed siller. Márciusban már tartottunk „rókabált” Szekszárdon, így alig győztük kívánni a paksi kétnapos fesztivált, hogy megnézzük a „szomszédokét” is.



Fotó: Kovács Viktor

Május 31-én délelőtt 49 borbíró vette górcső alá a 141 nevező által beküldött 176 mintát a Sárgödör téren. Magyarország 58 települése 163 sillerrel képviseltette magát (ebből Paks 30 borral), de külföldről is szép számmal jöttek a jelentkezők. Németország 3, Szlovákia 2, Románia 2, Szerbia 6 sillerrel nevezett a versenyre. Nem volt könnyű dolguk az ítéseknek, délután kettőig értékelték a borokat, míg kiválasztották a legjobbakat.

A bírálatot követően az Erzsébet Nagy Szállodában került sor a III. Siller Konferenciára. Kicsit messziről indultunk az általános szőlőfeldolgozás és borkezelés témájával, majd az utóbbi évek égető kérdése a bormarketing is terítékre került. Projektoron jöttek-mentek a diagramok, statisztikák a kedvelt borvidékekről és fajtákról, a fogyasztói szokásokról. A hátsó sorokban már lankadt a figyelem, főként a borbírák körében. Bocsánatos bűn, de lássuk be, ők azért már túlvoltak 5 órányi kóstoláson.

Aztán eljutottunk a sillerig. Kis történeti kitekintés után képzeletben Hirczi Ferenc és Spiesz József pincéjébe látogattunk. Külön öröm, hogy mint kiderült, van még aki a hagyományos vegyes szüretelésű sillert is elkészíti. Persze kizárólag saját fogyasztásra, hiszen ennek palackozását a mai bortörvény már tiltja. Egy kicsit átugrottunk Villányba Günzer Tamás kalauzolásával. Ő egyike annak a 3–4 borásznak, akik azon a vidéken sillerrel foglalkoznak. Sajnos a borok kóstolására és a gasztronómiában betöltött szerepük megvitatására itt már nem volt időnk.

Sillerrel teli poharainkkal a Fabro pincében koccintottunk, és nem csak elméletben barangoltunk a gasztronómia útvesztőiben, hanem egy valódi csodálatos körutazást tettünk. Indítottunk egy sonkás caprese nyárssal, folytatásként kacsacomb következett stílusosan

epres siller mártással, végül a koronát az áfonyás rizzsel töltött Sár-Don-É-ban párolt körte tette fel. A Fabro pince híres vendégszeretéről és a családi hangulatáról, ez most sem volt másként. A vacsora utáni pincebejárás során egy rögtönzött énekkórus verbuválódott kis csapatunkból, mely harmónikaszó mellett néha kicsit akadózva, néha kicsit hamiskásan, de annál nagyobb lelkesedéssel és jó kedvvel énekelte a „vörösbort ittam az este...” kezdetű klasszikust és társait. Érdekes felismerés, hogy akár fiatal, akár öreg valaki, zsigerből tudja ezeket a dalokat. Így vagyok ezzel jómagam is, bár nem tudnám megmondani, honnan az ismeret.

Másnap újra a Fabro Pincéből startoltunk. Az alapos délutáni borjáratot megelőzően ebédrel vártak ránk, jóllakottan engedtek csak útnak. Így azért könnyebben vettük a nap további, ráncsváró eseményeit – pincék bejárása, eredményhirdetés, jobbnál-jobb sillerek kóstolása, ismerkedés, beszélgetés, mindenhol egy kis villámlátogatás. Mert tegyük hozzá nehéz úgy elsétálni a pincék mellett, hogy ne állítsanak meg pár szóra, egy-egy pohár borra.

Azért nem feledkeztünk meg az eredményekről sem, mely az előző napi több órás munka gyümölcseként 3 nagyarany, 21 arany, 57 ezüst, 55 bronz és 39 oklevél formájában született meg. Idén a bölcskei Tomolík Pincészet került ki a legjobbként két nagyaránnal, őket követte a Szent Rókus Borlovagrend Dunaföldvárról, akik a harmadik nagyarany érmet vihették haza. Aranyérmes, egyben Paks legjobb sillere pedig a Fabro Pince gyöngyöző sillere lett.

Fesztiválozás ide, jó hangulat oda, azért mégiscsak kíváncsiak voltunk, honnan és hogyan indult el mindez, mik voltak a kezdeti lépések, így felkerestük Polgár Zoltánt, aki ötletgazdája, egyben szakmai irányítója a Siller Fesztiválnak.

„A második világháború előtt ismert és kedvelt volt a paksi siller. Budapesten 30–40 kocsmában is volt, amelyik árulta ezt a bort, a háború után azonban valahogy elfelejtődött. Az '50-es években egyszer ugyan még visszakérült a köztudatba, a Paksi Állami Gazdaságban rengeteg sillert készítettek, de aztán valamiért újra a feledés homályába merült. Édesapám annak idején azzal bocsátott útnak, hogy aki a múltat nem becsüli, az a jelen nem érdemli, így az apai útmutatást követve pattant ki a fesztivál ötlete.

Az elsőt 7 évvel ezelőtt szerveztük meg, ez volt a nyaladik Siller Fesztivál. Barátoktól és ismerősöktől gyűjtöttük össze a sillereket, majd közönségkóstolás alapján döntöttük el, melyik a legjobb. Ekkor 34 borunk volt, és azt gondoltuk, ha pusztán baráti összefogással ennyi összejön, akkor vágjunk bele. A második fesztiválra 57 bort gyűjtöttünk be. Erre már borbírókat is hívtunk, hivatalos borverseny formájában bíráltuk el a borokat, valamint a minták begyűjtési helyét is országos szintűre bővítettük. Aztán így folytatódott a sor. Tavaly 184, idén 176 bor gyűlt össze. A bírók ingyen jönnek bírálni, barátságból, borszeretetből. Ahogy a borok is ismeretség és barátság alapján szerepelnek a fesztiválon, bár idén már volt önként jelentkező is, aki részt kívánt venni borával a megmérettetésen. Reméljük, eljutunk addig a szintig, hogy sikk legyen a paksi Siller Fesztiválon részt venni, és a siller ázsiója is felemelkedik.”

Sajnos az előző években nem sikerült megfelelő létszámú embert megmozgatni, így idén a Német Nemzetiségi Nappal összevonnak került megrendezésre a Siller Fesztivál. Ha azt vesszük, ez a kapcsolat kézenfekvő is, hiszen a siller sváb gyökerekkel büszkélkedhet.

A Sárgödör téren egyébiránt 96 pince található, amiből 11 vett részt nyitott pinceként a fesztiválon. A szám egy kicsit kevésnek tűnhet, de ennek az az oka, hogy a legtöbb inkább családi összejövetelek, baráti szórakozások helyszíne. A gazdák vagy nem, vagy annyira kicsi szőlőterülettel rendelkeznek, hogy eladásra már nem jut a borból. Ettől függetlenül a Sárgödör téri pincék ajtaja általában nyitva áll a látogatók előtt. Mi is hol pár pogácsára, hol egy tányér birkapörköltre kapunk meghívást, a baráti beszélgetésekről nem is szólva.

Kissé nehéz a siller sorsa, valljuk be őszintén. A rozéval nem könnyű felvenni a versenyt, mennyiségi termelésben pedig szinte lehetetlen. A piaci hely megtalálása vagy a gasztronómiában való elhelyezése sem feltétlenül könnyű, bár utóbbi esetben azért jóval távolabb szerepkör betöltésére alkalmas. Mindenesetre a szélesebb borfogyasztói körökben még újrafelfedezésre vár ez a típusú bor. Mi azonban reméljük, hogy nem hagy alább az a lendület, mellyel pár éve több borvidéken is újra életre kelt és hódító útjára indult. A Tolnai borvidéken is rengeteg lehetőség van, a Sárgödör tér pedig egy igazi kis gyöngyszem. Mindig öröm visszatérni a csodaszép pincefaluba, a családi hangulatba, a vendégszerető borászok közé. Bízunk benne, hogy a szorgos kezeknek köszönhetően újra sikerül visszaállítani a paksi siller nimbuszát.

Titkos élmények a Rejtőzködő Borfaluban.

Kiváló borok és magával ragadó környezet.



BORKÓSTOLÓK
BORVACSORÁK
PINCETÚRÁK
BORVÁSÁRLÁS

Látogasson el Ön is Mecseknádasdra
és kóstolja meg a Hetényi borokat.

7695 Mecseknádasd, Rékavölgyi út 17.
Tel.: 72 463 618 | Mobil: 20 222 84 81 | info@indivinum.hu
www.indivinum.hu

„Bortrezort nem tervezünk”

Villányi borvidéki léptékkal mérve is jelentős, Palkonya határain belül pedig látványos és példa nélküli borászati és turisztikai magánberuházást valósított meg a Mokos Családi Pincészet. A borászat már beköltözött az egykori kőfejtőben felépített új épületbe, mely ugyan látványában és hangulatában élesen elüt a palkonyai pincesor hagyományos prэшázaitól, de a látképet nem zavarja meg és új lehetőségeket ígér a térségnek.



Fotó: Wéber Tamás

Kétségtől a Villányi borvidék legszebb, legintimebb és legautentikusabb pincesorai Palkonyán és Villánykövesden találhatóak. A borvidéket ábrázoló általában ezek a képek jelennek meg, jellegzetességüknek és környezetük viszonylagos érintetlenségének köszönhetően többször, mint a borvidéki központ népszerű pincésora. Különlegességük ellenére mégis csak kicsit vannak jobb helyzetben, mint a számottevő borkészítő tevékenység nélkül lassú pusztulásra és feledésre ítélt egyéb pincefalvak, prэшázak és szőlőhegyek szerte az országban.

Néhány kiemelt időszakot leszámítva (Pünkösdi Nyitott Pincék, Ördögkatlan Fesztivál, ünnepek és szezon) inkább csak átmenő forgalom jellemzi a két települést. Palkonyán jobb a helyzet: a helyi borászok és az önkormányzat sokat tesz a borturizmus célzott irányításáért, hangsúlyosabb a falusi vendégfogadók száma és a csak Palkonyához kötődő, a piacon szép borokkal megjelenő, stabil lábakon álló pincészetek sora is. Mondhatni, jobban pezseg az élet, ami most a műemléki környezetben lévő pincék mellett a Mokoš Családi Borászatnak köszönhetően kaphat új lehetőséget és lendületet.

A figyelemreméltó méretű borászati központ léptékváltást is jelenthet a kis településnek: a borászati részen túl vendég-befogadóképességével, vendéglátásával, állandó nyitva tartásával és hiánypótló szolgáltatásaival sok látogatót vonzhat a Villányi borvidék keleti felére. A tervek és a fejlesztés sokrétű és komplex: a „szokásos” elemeken túl a völgyben halasztó, halbolt, diákszálló, kemping, apartmanházak, állatfarm és egy több mint 2 km nyomvonalon, felújított gőzmozdonnyal haladó birtokvasút is kialakításra kerül, ami az egykor a Montenuovo-családhoz tartozó terület élményvölgyé varázsolhatja. A borászati központ egyik gömbkupolája alatt ráadásul már nyár végére elkészül egy háromszáz főt befogadó, modern, klimatizált színházterem, ami kulturális lehetőségek terén is megemeli a falu pozícióját Pécsről délre. Szinte minden lesz, csak bortrezort nem a sziklafalat is felfedő látványpincében.

Olyan komplex, hiánypótló turisztikai- és szolgáltatáscsomagot szeretnénk kínálni, mely egy egész család több napos kikapcsolódását biztosíthatja, kiegészítve a borvidék már jól működő kínálatát – magyarázza a közigazgatás végzett-

ségű Mokoš Péter, aki a pincészetrel kapcsolatos operatív feladatokat irányítja. *A pincészet teljes borértékesítését helyben szeretnénk lebonyolítani. A programkínálattal jól kiegészíthetjük a siklósi–harkányi fürdőket és a hangsúlyt leginkább a borra helyező Villányt.*

A család évekkel ezelőtt kezdett bele hosszú távú elképzelései megvalósításába a borvidéken. A villánykövesdi felmenőkkel bíró családfő, a mérnök végzettségű, a vállalkozást koordináló Mokoš Gábor már akkor erről álmodott, amikor még hosszú évekkel ezelőtt a völgyet elborító bozótosban, eliszaposodott halastavak között túráztak.

Első lépésként egy 45 hektáros gyümölcsös telepítésével alapozták meg a családi vállalkozást a kilencvenes években. Később a család átvette a villánykövesdi Hotel Cabernet üzemeltetését, majd 2003-ban, kipucolva az elerdősödött Weingarten dűlőt, újra szőlőt telepítettek a területre. Bár a feldolgozó jóval nagyobb mennyiségű bor befogadására képes, nem tervezik a 15 hektáros szőlőterület növelését.

A Mokoš Pince ugyanis a borkészítés tekintetében is több lábon áll, ami a borásztársadalom egy részében váltott ki bizalmatlan pillantásokat. A jó befektetésnek bizonyuló, primőr és alapanyagként értékesített gyümölcs felvásárlási árának meredek zuhanása után döntöttek úgy, hogy gyümölcsbor készítésébe fognak. Jelenleg a saját termésű gyümölcsök 5–10 százalékat dolgozzák fel ilyen módon, ez viszont a borforgalom 50 százalékát teszi ki.

A gyümölcsborokra hasonlóan kell tekinteni, mint a rendes borokra – magyarázza Péter. Egy teljesen más műfaj, melyben ugyanúgy lehet rossz és magas minőséget készíteni. Voltak, akik sokat ártottak a gyümölcsboroknak kihasználva a hézagos szabályozást, de ez a bor esetében is elmondható. Hiszek abban, hogy a szőlőből készített borra jellemző magas elvárások, a minőségi elkötelezettség ugyanúgy érvényesíthető a gyümölcsborok esetében is.

A rendhagyó és szokatlan megoldások ellenére a pincészet nagy lehetőségeket kínál Palkonyának, és képes lehet elérni és megszólítani egy jelentős réteget. S bár a feldolgozó modern és határozott megjelenése véletlenül sem műemléki, elhelyezkedésénél fogva nem lóg bele a pincesor szépségébe.



2013. 07.30-08.03.

KISHARSÁNY | NAGYHARSÁNY | PALKONYA | SZOBORPARK | VYLYAN TERASZ



GÖRDÖGKATLAN Fesztivál



JIRI MENZEL, NAGY JÓZSEF, BUKTA IMRE
QUIMBY, KISCSILLAG, 30Y, ALEXANDER BALANESCU
PUNNANY MASSIF, EURÓPA KIADÓ, PÉTERFY BORI & LOVE BAND
JEL SZÍNHÁZ - WOYZECK, FORTE TÁRSULAT - A NAGY FÜZET
PINTÉR BÉLA ÉS TÁRSULATA - PARASZTOPERA, SPECKO JEDNO
KISTEHÉN, HARCSA VERONIKA ÉS GYÉMÁNT BÁLINT, ÉRDI TAMÁS
KISS ERZSI PANCHAN, DÉS ANDRÁS QUARTET, VEISZER ALINDA
MAÁR GYULA, SÖNDÖRGŐ, URBAN VODOO MACHINE, CSODALÉPÉS
CIMBORA, WOMBO ORCHESTRA

WWW.ORDOGKATLAN.HU

„NEM VAGYUNK NORMÁLISAK!”
(TÖRÖCSIK MARI)



Első a racionalitás

A mai világban nem egyszerű a borászatok élete. A nagyok nem ritkán hitelekkel tudják csak fenntartani magukat, míg a kicsik sok esetben a minőség oltárán áldozzák fel az életben maradáást.

Nos, a versendi Kovács-Harmat Pince egyik csoporthoz sem tartozik, mindent saját erőből vagy pályázatok segítségével oldanak meg, s mégis jól működik a gépezet. Az alapító, Kovács László a házigazdánk.

Fotó: Wéber Tamás

Amikor Versendre ér az ember, akkor nehezen tudja elhinni, hogy a faluban rejtőzik az a pince, amelynek forralt borára még a messzi Budapesten is felkapják a fejüket. Kicsit olyan, mintha egy szigeten lennénk a tenger közepén. Minden olyan távolinak tűnik innen, szinte háborítatlannak. Az elhelyezkedésből és a hagyományokból fakadóan azt gondolnánk, hogy fehérboros túrának nézünk majd elébe, azonban hamar kiderül, hogy erről szó nincs, a környék talán leggazdagabb szortimentjével rendelkezik a Kovács-Harmat Pince. Így vall erről Kovács László: *Alapvetően a fajtaborokat kedvelem, ezért cuvée-t csak a legkritikább esetben készítünk. Talán azt lehet mondani, hogy egyfajta hidat is képez a mi kis pincénk, hiszen Villányban a vörösborok dominálnak, a Pécsi borvidéken pedig inkább a fehér fajták, míg nálunk mindkettő megtalálható, egyenlő mértékben. Található itt a juhfarktól kezdve a pinot-kon át egészen a cabernet-kig bezárólag minden. De mindjárt leme gyünk a másik pincébe, ott megmutatom.*

Az invitációnak nem is tudtunk ellenállni, amíg ballagunk az Orasje pincesoron lefelé, életfilozófiájából kapunk egy kis ízelítőt: *Már összesen több, mint 6 hektáron termelünk, szépen lassan fejlődünk, korszerűsítünk. Habár nem vagyunk egy nagy pince, de a fejlesztést és a racionális gazdálkodást nagyon fontosnak tartom. Anélkül nem tudnánk továbbhaladni. Úgy gondolom, hogy a termelés felső határa nagyjából negyvenezer palack lehet, de annál többet nem is akarnék. Nekem nem az*

a célom, hogy minden évben prémium borokat állítsak elő, ahogy az sem, hogy a multiknak termeljek több tízezer palackot. A kettő között elhelyezkedő réteg az, akit elsősorban ki akarok szolgálni. Könnyen iható, könnyed borokkal, magas minőségen.

Ehhez az elvhez annyira tartja is magát, hogy még az egyetemi kluboknak eladott ún. student boroknál is ragaszkodik a magas színvonalhoz. Cserébe a diákok egy-egy fesztivál alkalmával már messziről megismerik a standot a jellegzetes emblémával: „Te, ez a Kovács-Harmat!” – hangzik fel sokszor.

Az új pincébe leérve új hordókat, s nagy fémtartályokat találunk, természetesen megkóstoljuk rögtön a tartalmukat. S ahogy ízleljük a tételeket – a korábban felsoroltakhoz még egy jó merlot is csatlakozott – megértjük azt, amiről László eddig beszélt. Lágy, gördülékeny borokat kapunk, hol egy kis cseresznyés illattal, hol egy kis hordófüszeres háttérrel vegyítve, élmény a májusi délutánban kóstolni.

Később a pince előtt folytatjuk a diskurzust, igencsak felhős, morcos az égbolt, márpedig az nem jó, hiszen jelenleg is nagyon sok a munka a Kovács-Harmat Pincében. Új szőlőtőkék sarjadnak a közeli domboldalon, fele Irsai Olivér, fele királyleányka, a karózás még hátravan. De a vendég az első, mondja házigazdánk. Biztosak vagyunk benne, hogy még visszatérünk ide, ha máskor nem is, talán egy újjáélesztett Versendi Juhfark Fesztiválra.

Báró Twickel borbán nem viccel

Az ember szekszárdiként is egy kicsit bajban van a korábbi állami gazdaság részeként működő borkombinát történetével kapcsolatban. Az évek során több nevet is viselő Szekszárd Rt. Pincészet, Liszt Pincészet, illetve Baron von Twickel Szőlőbirtok történetének jártunk utána, hiszen a 90-es évek óta a folyamatos megújulás és átalakulás, valamint az egyre jobb borok jellemzik a pincészetet. Bár a kommunikációjuk nem igazán követi a tempót a borokkal, mi nem sértődünk meg, ha leborigóznak és végül bejutottunk a gyárba.

A rendszerváltás utáni privatizációs időszakban az észak-rajna-vesztfáliai Twickel család befektetési lehetőséget keresett Magyarországon. A választás azért esett hazánkra, mert Clemens Baron von Twickel felesége, gróf Zichy Mária Terézia magyar származású, de 1956-ban kénytelen volt elhagyni az országot. A kapcsolatot azonban külföldön is folyamatosan tartotta hazánkkal, többek között úgy, hogy a Magyar Máltai Szeretszolgálatnak dolgozott, majd később elnöke is lett.

Az sem véletlen, hogy mezőgazdasági befektetést kerestek, hiszen a Twickel család a 13. század óta ebben a szférában tevékenykedett. Adott volt a Szekszárdi Állami Gazdaság, ami abban az időben még számos egyéb ágazatból állt. A hatalmas gazdaságnak, melybe beletartozott a növénytermesztés és állattenyésztés (szarvasmarha, sertés és juhtartó telep) egyaránt, csak egy részét képezte az akkori borkombinát. A szőlészet-borászat 1994-től megkapta a Liszt Pincészet nevet, ekkor kerültek piacra az első Liszt-címkével ellátott borok. A névválasztás a báróné érdeme, egyrészt Liszt Ferenc szekszárdi kötődése miatt, másrészt, mert igen kedvelte Lisztet, mint zeneszerzőt.

A Liszt-borokkal lefektették az alapokat, de ahogy teltek-múltak az évek egyre inkább jelentkezett az igény arra, hogy legyen a pincészetnek minőségi, prémium kategóriás borcsaládja is. Így született meg a Domaine Gróf Zichy borcsalád, mely kizárólag vörösborokból áll. A névválasztás egyrészt tisztelgés az anyai ági felmenők előtt, másrészt a „gróf” megnevezés a tradícióra is utal. A Domaine Gróf Zichy sikerei ihlették a Chateau Kajmád borcsalád életre hívását, melyben vörös, fehér és rosé borok egyaránt szerepelnek. Nevét a Szekszárd közelében fekvő kajmádi kastélyról kapta, mely jelenleg is a család lakhelyül szolgál.

Mivel a család egyre inkább szerette volna, hogy a saját nevük kerüljön használatba a borászat tekintetében, a pincészet 2008-ban felvette a Baron von Twickel Szőlőbirtok nevet, 2010 óta pedig önálló céggént működik. A birtokot napjainkban Twickel György igazgatja, a Twickel Szőlőbirtok főborásza 2008 óta Urbán Péter.

A tulajonos semmilyen szinten nem szab irányvonalakat, így a szüret időpontjának megválasztásától a borstílusokig mindenben szabad kezét kap a borász. Egyetlen kitétel van: a jó minőség. *Annak ellenére, hogy nagy üzemben dolgozunk, vannak olyan apróbb fortélyok akár az erjesztés során is, melyekkel ekkora mennyiség-nél is jól lehet reprodukálni a kézi készítésű kis üzemeket, ha a borász ebben kellőképpen kreatív. A borászat szempontjából nem program szerint dolgozunk, nincsenek receptjeink. Amennyire lehet, ilyen nagyüzemi keretek között is igazodunk az évjáráthoz – vallja a főborász.*

Péter korábban a világ több táján is dolgozott, úgy mint Új-Zéland, Franciaország, Törökország, és nemrég tért haza Dél-Afrikából rengeteg tapasztalatot gyűjtve. Lényegesnek tartja a külföldön látottak adaptálását a magyar környezetbe, mert mint mondja: *magyar bort külföldön eladni nem könnyű, hiszen jóformán ismeretlen. Fontos tudnunk, hogy mit iszik a világ, milyen stílusú borok szerepelnek jól a világpiacra.*

A pincészet szőlőterületéről évente nagyjából 1 millió –1 millió 200 ezer liter bor készül. Az elkészült borok több szegmensben kerülnek értékesítésre, mind folyó, mind palackos borként egyaránt. A palackos borok fele belföldön, fele külföldön kerül értékesítésre. Elsősorban Kína a fő felvásárlópiac ezen a téren. Belföldön a Liszt borcsaláddal főként áruházak polcain találkozhatnak az érdeklődők, míg a prémium kategóriás borok jellemzően vinotékákban, borboltokban, borkereskedésekben vagy a gasztronómiában találunk a fogyasztókra.



Fotó: Kovács Viktor

Chardonnay, pinot blanc, szürkebarát

Aktuális számunkban a népes pinot fajtakör sápadtabb családtagjaival foglalkozunk, illetve a korábban testvérnek hitt unokaöccsel, a chardonnay-val. A mutálódásra erős hajlamot mutató pinot noirnak megannyi színváltozata közül a legismertebb a pinot gris, azaz a szürkebarát és a pinot blanc, másnéven a fehérburgundi. Ez utóbbi hasonnév mögé sorolták be később a chardonnay-t is lévén, hogy alig elkülöníthető morfológiai sajátosságokat mutat a fajtával.

Ezen hasonlóságból adódóan csak a XIX. század végén tisztázódott a két fajta különbözősége, holott a chardonnay első említését a XVII. századra datálják, miszerint egy korabeli leírásban a „chardonnet” szőlőfajtát tartják a legjobb burgundi fehérbor alapjának. A név eredete egy Mâconnais-ban található kis települést takar egyúttal, ez a vidék jellemzően ma is chardonnay-ból készülő fehérborok hazája. Külön említést érdemel még a fajta régi osztrákos elnevezése, a Morillon. Ez volt ugyanis a pinot fajtakörre használt eredeti, elsőként felbukkanó titulus.

1999 óta tudjuk csak egy genetikai kutatás nyomán, hogy valóban pinot noir és gouais blanc/heunisch weiss szőlőfajták szerelemgyermeke. Ebből a nászból igen sok testvér született, legismertebbek közülük a gamay, a melon és az aligoté.

A szürkebaráttal – miután sajnos egy tétel sem érkezett tesztünk-re – nemigen foglalkozunk ezúttal. Egy minket érintő legendát említenék meg csupán: Franciaországban, pontosabban Elzász környékén úgy tartják, hogy IV. Károly francia uralkodó hozta hazánkba a fajtát, amit a Badacsonyi környéki ciszterci szerzetesek telepítettek és gondoztak, innen a név eredete. Később Lazarus von Schwendi német tábornok, aki magyar földön harcolt a török ellen, Tokajban több ízben is, szolgálata lejártával magával vitte szülőföldjére a fajtát. Ezt a jelenetet ábrázolja a Colmar főterén található szobor, melyben a dicsőséget szerzett hadvezér kezében szőlővesszőkkel tér haza. Innen eredeztetik a korábbi Tokay d'Alsace elnevezést is, amit már nem használhatnak Franciaországban.

Harmadik tárgyalni fajtánk, a pinot blanc első említéseit közösnek vehetjük a chardonnay-val, ahogyan korábban is írtam, Victor Pulliat elmélete végett beszélhetünk két különböző fajtáról, ami 1872-ben nyert szakmai megerősítést. A kivételes hasonlóság mellett a levél válllóbélben található nyílás szemügyre vételekor dönthető el ugyanis, melyik fajtáról beszélünk, a chardonnay-ét ér határoolja, míg a pinot blanc-ét nem.

Milyen is e két fajta? Hasonló a karakterük, mégis jellemzően más vidékeken terjedtek el: míg a pinot blanc inkább hűvösebb szőlőtermő területeken lelt hazára, addig a chardonnay igazi kozmopolita lett, rossz nyelvek már-már gyomnövényként emlegetik. Előbbi Franciaországban már alig 1300 hektáron díszlik csupán, míg a chardonnay 45000 hektárnyi területet foglal el, elsősorban Burgundiában és Champagne-ban. Az USA-ban is megközelítőleg ekkora felületen termesztik, nálunk is közel 3000 hektáron, mindezzel a második legelterjedtebb fehér szőlőfajta a világon.

Terjedésének oka divatossá vált borán kívül a megbízhatósága, megfelelő terméshozama; hűvösebb területeken is gond nélkül beéri, szép savkaraktere van, illetve úgy tartják, híven visszatükrözi a termőhelyet, ahonnan származik.

Féherburgundi néven már a XIX. század második felében is találni említést róla a régiókban, nagymértékű telepítései ellenben a múlt század 70-es éveiben kezdődtek és a rendszerváltozás után gyorsultak fel igazán. A legdrágábban eladható fehérbor lett belőle, főleg ha a barrique jelző is kellő hangsúlyt kapott a bor címkéjén. Nagyjából ez és a korábban szüretelt reduktív, ropogósabb, vékonyabb nyári almás stílus jellemezte a magyar chardonnay-kat, ritka alkalom volt egy harmadik típusú találkozás, egy ettől különböző felfogásban készített bor, ezért is tartottam kissé ettől a kóstolótól. Ráadásul forró évek után vagyunk, egy a fajta finomságai számára tán túl meleg klímán, ilyenkor a szép savak, a tiszta, friss gyümölcsösség helyét gyakran a fenolosság, kesernye, fullasztó alkohol és ízbeli üresség veszi át. Mégis pozitív és összetett, izgalmas képet rajzoltak a kóstolt borok, ami tudatosabb szőlő- és pincemunkákból fakadhat, a fajta érett, krémes karakterét (túl)hangsúlyozó pörkölt újfá használatával is csak elvéve lehetett találkozni, összességében elégedettek lehetünk az eredménnyel, relatíve magasak a kiosztott pontszámok és valamelyest barátságosabbá váltak a borok árazásai is.

Chardonnay és pinot blanc

A nyári számunk tematikus tesztjére a szokásoktól eltérően nem a rozét választottuk, hanem fehérborokat. Mégpedig ezúttal a főszerepben a chardonnay és rokonai, a pinot blanc és a pinot gris (szürkebarát) domboríthattak.

Szürkebarátot nem kaptunk, viszont érkezett chardonnay jócskán, néhány pinot blanc kíséretében. Huszonkét borból 16 érte el a minimum küszöböt, azaz a 80 pontos bekerülési határt. Volt néhány fáradtabb 2011-es, egy-két túl friss 2012-es, de a borok többsége jó formát mutatott, sőt voltak egészen kiváló chardonnay-k is. Úgy tűnik, még mindig ez az a bor, amit nagy biztonsággal legalább korrektil el lehet készíteni, jól megfér a főleg vörösboros pincészetek kínálatában és a fogyasztók is kedvelik.

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.

Akik teszteltek:

Flákovity Dusan (pannonborbolt.hu)

Iványi Emese (Vylyan Pincészet, Kisharsány)

Lőrincz Norbert (Fritz Pince, Szekszárd)

Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)

Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A Mustra helyszínét

a Kalamáris Borbisztró és Vinotéka (Pécs) biztosította, köszönjük!

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★	100 pont	tökéletes bor
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★	95–99 pont	kiemelkedő, briliáns bor
★ ★ ★ ★ ★ ★	90–94 pont	egyedi, elegáns, nagy bor
★ ★ ★ ★ ★	85–89 pont	komplex, karakteres, nagyon jó bor
★ ★ ★ ★	80–84 pont	tehetséges, tartalmas, jó bor
★ ★ ★	75–79 pont	korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül
★ ★	50–74 pont	nem elfogadható, gyenge bor



90 pont



Günzer Tamás

Villányi Chardonnay 2012

Minden részletében izgalmas, összetett bor, karakteres és nagyon arányos. Illatában szépen használt hordó, érlelt-füstölt sajt és édes gyümölcsök jönnek egyszerre. Telt és vastag a korty, de nem nehezedik el túlságosan, megint hibátlan a hordóhasználat, a lecsengése pedig mézes-malátás. Sokrétű chardonnay, felvillant valamit a termőhely adottságaiból is.



Ára: 2800 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

89 pont



Danubiana

Tolnai Chardonnay 2012

Fiatalos, divatos megjelenésű tétel, szép zöldessárga árnyalatokkal. Az első pillanatoktól kezdve nagyon intenzív az illata, sok-sok almával és körtével, idővel még több réteget mutat meg. Fiatalos, resz a korty, leheletnyi szén-dioxid a nyelven, licsi és érett alma a kortyban. Harmonikus savak és egészen hosszú lecsengés jellemzik, fesszes szerkezetű, divatos chardonnay.



Ára: 850-990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

88 pont

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Chardonnay 2012

Erőtéljes hordós jegyek vezetik az illatát és az ízét is, de ez mégsem telepszik rá túlságosan a borra, engedi kibontakozni a fajtát is. Orrban vanília és hordófűszerek, aztán a levegőn jön még szerecsendió és kissé túlrett alma is. A korty eleje krémes, megint jelentős mennyiségű hordófűszerrel, jók viszont a savak, a lecsengés pedig egészen intenzív lime-os.



Ára: 1590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

88 pont



Volk Pince

Pécsi Chardonnay 2011

Pezsgős és szőlő aromák vezetnek az illatát, már itt is felbukkanó minerális jegyekkel. Kóstolva zöld banán és grapefruit jön egyszerre, hűvösség, sós és minerális ízek, savai ropogósak, komoly lendületet adnak a bornak. Nagyon érdekes, nagyon nem megszokott, de mindenképpen hosszasan szárazható és igazi karakter.



Ára: 1150 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

87 pont



Günzer Zoltán

Villányi Chardonnay 2012

Intenzíven gyümölcsös illatok jönnek a pohárból, banán és ananász elsősorban, háttérben szőlőcukor. A korty egyensúlyos, jók a savak, és itt is szépen jönnek a friss gyümölcsök, főleg körte formájában. Egységes, szépen elkészített tétel, a chardonnay gyümölcsösebb, könnyedén fogyasztható verziója.



Ára: Nincs még forgalomban

87 pont



Bock Pince

Villányi Chardonnay 2012

Visszafogott, de tisztán gyümölcsös az illata, egyfajta érett édesség uralja. Natúr, alapvetően chardonnay-s a korty, egészen telt és dűskál a szén-dioxidban, szinte már kész fröccs. A szájban egy nagy és érett, gömbölyű gyümölcsre emlékeztet, a hosszú lecsengés pedig egészen édes ízeket hagy a szájban, zamatos-divatos.



Ára: 1815 Ft

Beszerezhető: Bor-Pont Győr

87 pont



Danubiana

Dunántúli Chardonnay 2012

Egyszerre meleg és parfümös az illata, a levegőn nyílvá mezei virágok és birs kerül előtérbe, a meleg-édes hatás megmarad. A korty krémes, de nem igazán telt, inkább filigránnak mondanánk, vaníliával és birsszel. A savakat és a lendületet hiányoljuk kicsit.



Ára: Nincs még forgalomban

86 pont



Danubiana

Pannon Pinot Blanc 2012

Halvány zöldessárga színekkel kezd a pohárban, az illata végig fedett marad, barackvirággal és egressel a háttérben. Krémes és glicerín édes a korty, a szerkezetéhez még éppen megfelelő savakkal támogatva. Kissé elnehezül és kevésbé tudnak előtérbe kerülni az egyébként érett hatást keltő gyümölcsök a szájban.



Ára: 850 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Pécs

85 pont



Günzer Zoltán

Villányi Chardonnay 2011

Telt, komoly illatokkal mutatkozik be, erőteljes hordós jegyek, sok vanília, pörkölt mogoró és érezhetően magas alkohol. Széles és nagyon mély a korty, édesíti az alkohol és a fa is. Gyümölcssei túlértek, lecsengésében fűszerek jönnek. Az egész bor édes, behézlő érzetet kelt, magas extrakttal és nagyon érett alanyaggal.



Ára: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

TESZT

Chardonnay és pinot blanc

84_{pont}



**Vitis Pince
Tolnai Chardonnay 2009**

Komolyan hőmpolyóg a pohárban, sűrű a textúrája, zöldessárga színe egészen mély tónusú. Illatát és ízét alapvetően a tölgy vezeti, csak ennek árnyékában meghúzódva érezzük illatban a citrusokat, ízében pedig a fehérborsot. Nagyon komoly anyag, sok-sok glicerinnel és kissé még túlságosan erőteljes fás jegyekkel.

Ára: 1990-2290 Ft, Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

83_{pont}



**Schieber Pincészet
Szekszárdi Chardonnay 2011**

Nagyon tetszetős chardonnay, az érett stílus kedvelőinek. Nem hivalkodik az illata, de nagyon szépen hozza a fajtajegyeket, érettebb, szekunder aromákkal kísérve. Gyümölcssei sem a primőr vonalat képviselik, elegánsak, érettek. Kóstolva natúr, de érett ízek jönnek, savai lendületesek, van szélessége és hosszúsága is a kortynak. Elegáns, visszafogott chardonnay.

Ára: 1050-1150 Ft, pannonborbolt.hu, Kalamáris Pécs

82_{pont}



**Radó Pince
Pécsi Chardonnay 2012**

Illata elsőre nem teljesen tiszta, de a levegőn szépen alakul. Elsősorban bodzás, visszafogott almával. A szájban egyszerre vannak jelen sós és édes gyümölcsös jegyek, a lecsengésben enyhe kesernye jön. Harsánya a savérzet, magas alkoholérzet társul mellé.

Ára: 1150-1290 Ft, Kalamáris Pécs, pannonborbolt.hu

81_{pont}



**Gere Tamás és Zsolt Pincészete
Villányi Chardonnay 2011**

Illatában hordó, szárított virág és érett banán, melegség árad belőle. Teste közepesnek hat a szájban, kissé lomha a korty, a végén megjelenő kesernyével. A hordó szépen jelenik meg a kortyban, vanília és gyógynövények kíséretében.

Ára: 2300 Ft, pannonborbolt.hu

**Daffy Pince
Villányi Pinot Blanc 2012**

Illata kicsit bizonytalan, levegőn sem áll össze hibátlanul, kissé nyersnek hat. Szájban alapvetően vajás, közepes testtel, meleg gyümölcsökkel. Savai kimondottan szépek, a korty végi kesernye pedig egészen üdítően hat. Szép alapanyag, de nem igazán kiforrott.

Ára: 1200 Ft, a pincészetben

80_{pont}



**Tűzkő Birtok
Tolnai Chardonnay 2010**

Illata egészen behízsgó, mézes-édes, kandírozott gyümölcsökkel, citromhéjjal. Ízében viszont szinte már csak az erőteljes savak tartják életben, lecsengésben jön egy kis virágméz. Érdemes most bontani, ne nagyon tartogassuk már.

Ára: 1390 Ft, pannonborbolt.hu

**Kovács-Harmat Pincészet
Pécsi Chardonnay 2011 (félédes)**

Zöldes szín, és fedett illatok jellemzik. Levegőn kicsit alakul, de nem igazán tud megnyílni. Enyhe mézes jegyek, vattacukor jön. A szájban sok az édes jegy és melléjük kevés a sav. Telt a szerkezet, de ehhez képest kevés izgalmat hordoz magában.

Ára: 1300 Ft, a pincészetben





Egy malomban őrölnék

Fotó: Dobokay Máté

Az Orfűi Vízimalom Magyarország egyetlen ma is üzemszerűen, engedéllyel működő vízimalma.

Nem mintha sok működő vízimalom lenne: az orfűin kívül három olyan van az országban, mely működik ugyan, de liszttermékeket nem készíthet. A víz- és villamos energiát használó egykori Nicsinger-malom unikális értéket képvisel, ráadásul a múzeumi jelentőségén túl gasztronómiai szempontból is nagy lehetőségeket rejt magában: minden feltétel adott ahhoz, hogy csúcsmínőségű lisztet állítsanak itt elő. Ha van rá igény.

Hiába nő a népszerűsége a helyi termékeknek, hiába figyelnek egyre többen arra, hogy mit esznek nap mint nap, hogy hol és kitől vásárolják meg a húst, a tejterméket és a zöldségeket, a magyar étkezésben nagy mennyiségben fogyasztott kenyér jóval kevesebb figyelmet kap. Míg augusztus 20-án, az Új Kenyér Ünnepe rendezésére a Nemzet Kenyere, az év nagy részén sokan nem foglalkoznak azzal, hogy milyen kenyeret fogyasztanak.

A Kis-tó előtt elkanyarodva, a szűk betonutat követve lehet eljutni az Orfűi Malommúzeumhoz. Ilyenkor szezonban sok csoport látogatja meg a közelben eredő Vízfő-forrás patakjának egykor első, ma egyben egyetlen vízimalmát is. Jó száz évvel ezelőtt a térképek még tucatnyi malmot jelöltek a víz mentén, de mint azt a malommúzeum üzemeltetésében részt vevő Náfrádi Balázs elmondja, egyes források 18-at is számon tartanak Sásdig bezárólag.

Az utolsó, Sásdnál található egykori malom pedig már csak azért is fontos, mert az Orfűi Vízimalmot felújító és üzemeltető, több generációs molnárdinasztiával büszkélkedő Füzes (Fuchs) családé volt. A II. világháborút követően a családi malom sem kerülhette el a számos magyar vízimalom sorsát: államosították, a berendezéseit és a gépeket szét-hordták. Az orfűi malom sem járt jobban. Tulajdonosait sváb származásuk miatt kitelepítették, még a malomhoz vizet szállító vizes árkot is betemetették földdel.

A teljes pusztulást végül a hetvenes években állította meg a Baranya Megyei Múzeumok Igazgatósága, amikor megkezdődött a malom környékének skanzen jellegűvé alakítása, az épület felújítása. Régi molnárok segítségével gyűjtötték össze újra a malomba a gépeket, „gyakorlatilag úgy, hogy ha a molnárok rámutattak valamire, itt pont ilyen volt, azt már hozták is” – magyarázza Náfrádi Balázs. Ekkor építették fel a szárazmal-

mot is, melynek belsejébe a Dombóvárhoz közeli Mekényesről szállították ide (szintén az utolsó pillanatban) egy lóerővel működtetett malom gépezetét. De helyet kapott egy hatalmas, több mint 250 éves gerendából készített olajütő is.

Az Orfűi Vízimalom életében a következő fordulóponthoz 1994-ben következett be, ekkor nőtt ki az egyszerű múzeumi bemutató szerepét. A gépész végzettségű Füzes Péter és édesapja, Füzes Antal a Baranya Megyei Gabonaforgalmi és Malomipari Vállalat privatizálását követően döntött úgy, hogy visszatér a családi hivatáshoz. Megállapodtak a malmot és a berendezést tulajdonló Baranya Megyei Múzeumok Igazgatóságával, és a földterületet tulajdonló Orfűi Önkormányzattal, hogy átvéve a malom üzemeltetését, a múzeumi feladatok ellátásán túl működő malommá alakítják.

A megállapodással mindenki jól járt: Orfű új látványossággal gazdagodott, a malom pedig óvó és tevékeny kezekbe került. A Vízfő-forrás patakjának sorban utolsó, sásdi malmát igazgató Füzes család így „jutott” újra malomhoz, a malom pedig újra eredeti rendeltetése szerint működött: az lett volna a legrosszabb a gépeknek is, ha nincsenek használatba.

Ha meglátogat minket egy molnár, látni a tüzet és a meghatottságot a szemében – meséli Náfrádi. Számára olyan ez a malom, mint az autóversenyzőnek, aki beül egy régi versenyautóba. Szemben a nagyüzemmel nemcsak két gombot kell megnyomni, kemény munkát és odafigyelést kíván meg az egész folyamat.

Mintegy kétéves átalakítást követően 2001-ben sikerült újra a villanymotorral működtetett malom szolgálatába állítani a vizet. A malom hagyományos megélhetését, a bérőrlést is újra elindították, a kaposszekcsői Tóthék tésztájához itt őrölték például a kukoricalisztet.



„A malom azontúl, hogy az emberiség egyik alapvető találmánya, nagyon fontos civilizációs és kultúrtörténeti intézmény is. Ahol megjelent, oda haladást, az emberek közötti kommunikációt, a kereskedelmet, a nyitottabb gazdasági kapcsolatrendszer esélyeit vitte el. A malom volt az a köztér, ahol a távolabbi érkezők megfordultak, elidőztek, beszélgettek és szorosabb emberi kapcsolatok születtek. A malomban minden összefutott. A XX. század technikai és társadalmi változásainak kezdetéig a vidéki élet legfontosabb közösségi terei is voltak egyben. Elődeink a malmot szent és kiváltságos helynek tartották. Nemcsak a puritán tisztelet, hanem törvényei, s főleg „egyházi” morálja is erre készítette őket. A malmok, bár műszaki létesítmények voltak, fontos társadalmi szerepet is betöltöttek. Hosszú évszázadokon keresztül asiliumok voltak, ugyanolyan menedékhelyül szolgáltak a törvény elől menekülőknél, mint a templomok vagy a főúri kastélyok udvarai. A malom épületében lopni, káromkodni, szeszes italt tartani, duhajkodni súlyos vétek volt. A világi hatóságok és az egyház gondosan ügyelt a malmok társadalmi szerepére. A kenyér és az istenség fogalma szorosan összefonódott az erkölcsi felfogásban, és emiatt különös tisztelet fordult a malmok, mint a kenyér előkészítésének helye, egyszersmind az élet forrása felé.”
Forrás: www.orfuivizimalom.hu

Vásároltak búzát, lisztet is értékesítettek, a ma rendkívül népszerű kenyérsütési programot még Füzes Péter indította el. Halála után négy lánya közül a második legidősebb, Füzes Kata ápolja leginkább a családi hagyományokat, de a többi három lánytestvér is tevékeny részt vállal a feladatokból.

Nagy szakmai kihívás volt ez édesapáméknak – meséli Kata. Nagypapom gyakorlatilag az élete utolsó napjáig itt dolgozott, mert ez a malom nemcsak nosztalgia volt: számára a világ mintha visszaesett volna a rendes kerékvágásba. Édesapám magától értetődőnek tekintette, hogy felelősséggel tartozunk a malom sorsáért.

A malom életét közösen igazgatja Füzes Kata és Náfrádi Balázs, akit szintén rabul ejtett a feladat. Csoportokat fogadnak, programokat terveznek, amiből Füzes Orsolya, Kata húga is kiveszi a részét. A hagyományos kenyérsütéshez saját kovászból készítik a tésztát, ami aztán háromnegyed órát sült a kemencében, a folyamat a dagasztástól három-négy órát igényel. A múzeumot, a foglalkozásokat és a programokat sokan látogatják, de a malomnak igazán értelmet adó őrlés, vagy akár egy saját pékség egyelőre a jövő tervei között szerepel.

Saját használatra, bérőrlésre jelentkező gazdák ugyan akadnak, de a legnagyobb kihívást az őrléshez és a gépekhez egyaránt jól értő molnár szakember megtalálása jelenti. Probléma továbbá, hogy a potenciális és megbízható vásárlóerőt jelentő kis pékségek inkább az olcsóbb lisztet keresik, a 2005 óta a Biokontroll Hungária által kiadott tanúsítványt megszerző orfűi malom „lisztjét inkább csak javításra használták.”

Nehézséget jelent az is, hogy szemben az olyan népszerű helyi termékekkel, mint például a méz, a sajtok és különböző húсарuk, a malomnál nem tudnak zárt körben, háznál készíteni terméket. Biztosítani kell az alapanyagot, ráadásul saját pékséget is kellene alapítani. Mint azt

Náfrádi Balázs megjegyzi: jó búzához is nehéz hozzájutni. Viszont megfelelő búzából több tucat terméket lehet előállítani, de felhasználási helyet kell találni a melléktermékeknek, mint a takarmánylisztnak és a korpának is. A nehézségek ellenére az üzemeltetők körülbelül egy éven belül tervezik az őrlés újbóli elindítását a vízimalomban.

Mert jó minőségű lisztre valószínűleg lenne kereslet, főleg, hogy egyes pékek szerint sok helyen a ma használt liszt évtizedekkel ezelőtt még a takarmányliszt kategóriába esett. A boltok és áruházak a tapasztalatok szerint a legvégső lépésként emelnek csak a fogyasztói áron, inkább a méretnél, és a felhasznált alapanyagokon próbálnak spórolni, amíg csak lehet.

Én azt szoktam tanácsolni az embereknek, hogy már akkor jobban járnak, ha maguknak sütik a kenyeret a boltban található BL55-lisztből – magyarázza Füzes Kata. Ehhez kissé át kell ugyan alakítani az ember mindennapjait, de már ezzel nagyot teszünk az egészségünkért. A kenyérhez másra nincs szükség, mint jó minőségű lisztre, élesztőanyagra, vízre és sóra.

A magasabb minőségű helyi termékekre általában jellemző magasabb árkategória Náfrádi Balázs számolása alapján nem lenne magasabb. Ha a saját lisztet maguk csomagolnák és értékesítenék, az őrlés során keletkező egyéb termékekre is sikerülne vevőt találni, egy kilogramm finomliszt ára 110–120 Ft körül mozogna. Ezért az árérték pedig már magas minőségű lisztet kapna a vásárló.

Ami nem is annyira egyszerű: ma komoly kutatómunkát kíván meg, ha az ember a nagyüzemi minőségen felüli lisztet szeretne vásárolni – ésszerű áron. Aki szeretne változtatni, az is nehéz helyzetben van.

Füzes Kata véleménye szerint a bolti kenyérről könnyebb áttérni a házira, inkább a pékáru a nehezebb. Mint bevallja, egy jó „bolti” kiflire mindig kaphatóak.

A napfény íze

Aszalás A-tól Z-ig

Gyümölcs és napfény – a két alapvető eleme a gyümölcsaszalásnak, amely az emberiség évezredek tartósító eljárásai közé tartozik. Egyszerűségében rejlik a titka, és ahogy manapság az ipari méretű előállítástól a házi aszaló gépekig számos módja is létezik már, éppúgy nagy változatosságot mutat az aszalandó termények köre, a zöldségektől a gombáig, a gyümölcsöktől a fűszernövényekig.

Aszalás

Az aszalás újra divatját éli, a konyhaművészet mellett az otthoni háztartásokban is. Ez annak a „mozgalomnak” a része, amely azt vallja, hogy a saját készítmény az egészség és a zseb számára is megéri. Nem csak az igényesebb éttermek aszalják gyümölcskészletüket, hogy saját alapanyagokból dolgozhassanak, hanem a háztartások is újra felfedezik a nagymamák korában oly természetes aszalás gyönyöreit. Csúpn a cél változott. Régen az aszalás egyrészt arra szolgált, hogy a megmaradt termény ne vesszen kárba, másrészt a téli időszakra élelmet raktároztak el, így tartalmaz vitamin- és rostforrást állt rendelkezésre a hideg hónapokra. Az aszalt szilvából készült önálló leves is, de babbal is gyakran főzték, amely így igen tápláló, téli élelmeként szolgált. Ma egyre szívesebben használja – sőt készí-

ti – az aszalt terményeket a magyar gasztronómia is, konyhakultúránk részévé vált.

Baranya megyében kevesen gondolnak üzletként az aszalásra. A pécsi mintaboltokban, kistermelői áruk között nem tartanak aszalványokat, sem gyümölcsből, sem zöldségből. Az mai trendekre érzékeny éttermek ugyan dolgoznak aszalt termékekkel, de amikor lehet, inkább a friss terményeket helyezik előtérbe.

Gyümölcs

Az aszalásról elsősorban a gyümölcsök jutnak eszünkbe, bár később szó lesz arról is, hogy jóval szélesebb körben alkalmazható. A víz kivonásával a húsosabb gyümölcsökből (körte, szilva, banán, alma, barack, mangó, füge, ananász) energiadús csemegét kapunk, amely



A pécsi Jócai Bisztró konyhájából saját aszalású paradicsom kerül az ételbe. Szabó István, a tavasszal megnyílt étterem séfjeként a jelenlegi étlapba is becsempészte a tavaszi–nyári hangulatot idéző aszalt paradicsomot. A Jócai Bisztró receptje: „A paradicsomot leforrázzuk, majd jeges vízbe tesszük, így könnyen ledobja a héját. Kimagozzuk, sózzuk, kevés porcukor is kerül rá, mely vízelvonó hatású, így segíti a száradást, majd kevés olívaolajat, borsot, kakukkfűvet is adunk hozzá. Sütőbe helyezzük a paradicsomokat 70–80 fokba, hogy megszabadítsuk a nedvesség nagy részétől.” Az aszalás és a szárítás között az a különbség, magyarázza István, hogy míg a szárításnál minden nedvességet kivonunk, addig az aszalás esetében marad nedvesség a terményben. Aszalt paradicsom salátába, csirkeételekhez, tésztához ajánlott, de számos módon felhasználható. A Jócai Bisztró a marhahússal töltött burgonyagombóc mártásában használja. Karakteres íze ellenére a hozzáillő bor mindig a húshoz párosul.

az eredetihez képest csak negyedannyi nedvességet tartalmaz. Koncentrált cukortartalma miatt édességként is megteszi. A boltokban kapható csomagolt aszalt gyümölcsök mind tartalmaznak hozzáadott cukrot, egy újabb ok a saját készítés mellett. Téves nézet, hogy napfény szükséges az aszáláshoz, ugyanis csak a melegre van szükség. Egyes gyümölcsök esetében kimondottan érdemes letakarni a terményt a napfény elől, a szellőzést biztosítva, különben fakó, színevesztett mazsolánkra nem fogunk ráismerni. Lassú, meleg sütőben, többszöri melegítés után szintén jó eredményt érhetünk el.

Mazsola

A leggyakrabban használt és legismertebb aszalvány, az aszalt szőlő, azaz a mazsola főként dél-európai és arab országokból, illetve Ausztráliából és Kaliforniából érkezik. A világ különböző mazsolafajtái igen nagy árkülönbségeket is mutathatnak, és a belső tartalmat is meg kell fizetni. Minél kevesebb a mag, annál drágább a mazsola. Az aszalás gyakran már a tőkén megkezdődik. Ha megtöppedtek a szőlőszemek, tovább aszalják a napon a fürtöket, sőt kénezik is, mint a bort. A mazsola hálás alapanyag, nem csak a cukrászat számára, hanem sós, húsos ételek alapanyagaiként, valamint desszertborok készítéséhez is bevált.

Paradicsom

Az aszalás újra divattá válásában leginkább a paradicsomot ünneplhetjük. Az egyik legtöbb, aszalásról szóló cikk az aszalt paradicsom készítéséről szól. A Lucullus és a San Marzano paradicsomfajtákkal érhetjük el a legjobb eredményt, amelyek vastagabb húsuak, könnyebben kiszedhetőek a magjaik, és méretükből adódóan aszalt állapotban is testes darabokat adnak ki. A paradicsom aszalás után is megőrzi friss ízét, kicsit füstösebb, pörköltebb és koncentráltabb ízhatást is elérhetünk vele, ízesítve húsokat, tésztát vagy akár levest.

Szilva

A szilva aszalásakor több lehetőségünk van. Ha kinyitva aszaljuk, összeesik, és értékes levének nagy részét elveszíti. Ha egészben és a szárát meghagyva végezzük az aszalást, akkor nem ereszti el értékes cukros levét, hanem a lé lassú elpárolgatása után benn maradnak azok a rostanyagok, cukrok, amelyek az aszalt szilvát puhává és édessé teszik. Ez az a gyümölcs, amelynek aszalt társa remekül használható húsok elkészítéséhez, ízesítéséhez. Mellesleg antioxidáns hatása miatt egészséges téli édesség, helyettesítve részben a friss gyümölcsök, zöltségek nyújtotta védelmet.

Zöltség

A zöltségaszalás nem újkeletű, a gyümölcsaszalással együtt a régi korok eljárásai közé tartozik. Aszalni szinte mindent lehet, a sóskától a spenótig, de zeller gumóból és póréhagymából is készülhet aszalt zöltség. Bár sokak szerint a fűszernövényeket szárítják, a napon való tartósításuk tekinthető egyfajta aszalásnak, mivel úgy válnak eltárolható fűszerré, hogy közben elveszítik nedvességük jelentős részét. A fagyasztva szárítás elsőre talán ellentmondásként hangzik, ugyanakkor a tartósítás egyik leghatékonyabb és vitaminmegőrző módszere. A tavaszalón rövid ideig rendelkezésre álló medvehagymából vitamintartalékot rakhatunk el az év többi időszakára. Így velünk maradhatnak az ízek és illatok, a termények jótékony hatásai és egy kis darab a tavaszról és a nyárból.



Szekszárdi borok Pécsen

Szekszárd napjaink legdivatosabb és legsikeresebb magyar vörösboros vidéke, ezt bizonyítják a hazai és nemzetközi borversenyek eredményei, a szakértők véleményezései, a Szekszárdi Szüreti Napok töretlenül fejlődő népszerűsége.



A szekszárdi bor egyre népszerűbb Pécsen is, főleg amióta megnyílt az egyetlen, Szekszárdi borvidékre specializálódott borszaküzlet. A Nagy Jenő utcában található Szekszárdi Bor Vinotéka kínálatában több mint száz palackozott tétel sorakozik, de emellett folyó borok és pálinkák is kaphatók.

A borkínálat az évszakoknak és évszakoknak megfelelően változik, nyáron a könnyedebb borok, fehérek, rozék sillek kedvelői is kedvükre válogathatnak, de természetesen nem feledkeznek meg a szekszárdi vörösborok rajongóiról sem.

Kadarka vagy kékfrankos, decsi szagos vagy rozé, bikavér vagy siller, merlot vagy cabernet franc, itt biztos megtalálja az igazit!



Nyitva tartás:

**kedd–péntek: 10.00–18.00 óra,
szombaton: 8.30–12.30 óra**



**Pécs, Nagy Jenő u. 2.
Tel.: +36 72/213-043**

**<http://www.szekszardiborbolt.hu>
facebook: Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs**

Stílusos jótékonyság

Hat villányi borász remek bora, hat vidéki étterem stílusos étele, vibrálás, kacagás, könnyed vagy éppen elakadó mondatok, a villányi gyerekek megújuló étkeztetése. A Stílusos Vidéki Éttermiség 3.0 előestéjén jártunk. És persze másnap is visszatértünk.

Fotó: Weber Tamás



Időben érkeziünk, hogy a konyhai sürgés-forgást is rögzíteni tudjuk, hiszen a vizualitás korát éljük, hiába írom én le gyöngymondatokkal, mi volt ott, abban a percben a konyhán, a kép mindent visz. Ruprecht László (Walter, Perbál) szeletelget, Gyurik Gábor (Viator, Pannonhalma) nézi, trécselnek, miközben Kozma Szabolcs (Mandula, Villány) készít valami gyors harapnivalót a pannonthalmi vendégeknek. Ebből mi is kapunk ízelítőt, majd egy remek espresso társágában élvezzük a terasz nyugalmát.

A SVÉT rendezvényein olyan éttermek séfjei főznek a vendégeknek, akik a szívből jövő vidéki vendéglátásban hisznek. Ezzel a mondattal a SVÉT facebook-oldalán találkozhatunk. És igen, szükség van rájuk, hogy az ország minél több pontján legyen vendég és legyen séf, legyen vendéglátó, aki hisz abban, hogy jó ételeket kell az asztalra tenni. Helyit, finomat, frisset, szezonálisat, izgalmasat, kreatívat. Jót. Ennyi az elvárás, végül is nem nagy ördögösség, csak elfelejtettük hogyan is kell, de sebj, lassan helyrerázódunk talán, s megértjük mind, miért is kell ez nekünk. Hát ezért van szükség ilyen rendezvényekre, ahol majd' tucatnyi étterem települ ki egy térre és mutatja meg, mit lehet, hogy lehet, másként persze, de magával ragadóan. És ez a jótékonysági vacsora is szimpatikus, gurméskodjunk kedvünkre, és közben még másokkal is jól teszünk.

Ez már a harmadik stílusos együttlét, Szigetmonostor és Perbál után Villányban, de az első jótékonysági vacsoraest. Kell egy hétvége együttlét, közös gondolkodás, közös főzés, mondta el a megnyitóban Pauli Zoli és Ruprecht László, a SVÉT elnöke hozzáfűzte, kell a vidéki éttermek barátsága, kellenek nekünk ők, a jó vendéglők, ezt meg mi fűztük hozzá, miközben már az első bort töltötték poharunkba.

A sauvignon blanc a villányi Csillagvölgy Pincészetben készült, 2012-es és rendkívül kellemes kezdés. Eszegetjük hozzá a kacsamájkrémet, szőlőmagolajjal locsoljuk, finom a kenyér is. Hideg balatoni haltrilógia a következő a Kistücsöktől, olajos ponty, szinte halkanerv, de remek ízekkel, aztán harcsakolbász, medvehagymás mustárral, a fűszerezés fokozódik, majd árpasalátán sózott fogasfilé, szőlőmagolajjal. A folytatásban mangalica sushit kapunk, az etyeki Manga a felelős érte. Hozzá érkezik a Vylyan Gombás Pinot Noir 2008. A sushi most megosztó, a három elem a tányéron, a paprikás szalonná, vagy a rántott sushi még tetszett is, a tepertőkrémesnél

nekem túl sok volt a zsír, önmagában és a borhoz is. Malatinszky Csaba Chardonnay 2009 érkezett, a leveshez mégpedig. A leveshez, ami talán az egyik legmegosztóbb étel volt, de nekem – nem a hazai pálya lejtése miatt – hozta a estét. Az étel neve hivatalosan Verjus-s halleses folyamirákos fekete raviolival, roppanós tengeri fűvel, egy thai ihletésű leves, zöld curryvel, a rák mellett almával a Kozma Szabolcs (Mandula, Villány) által kreált ravioli töltelékében.

Tiffán Ede a 2008-as Cuvée Carissimae kapcsán mesélt a Kopárról, a római leletekről, a borokról, mindig jó hallgatni. A borhoz Borjúduó, borjúláb és pofahús kifliburgonyával néven készített ételt a pannonthalmi Viator. Pihenni nincs sok idő, érzek a második főétel, Szarvasbél szín zellerhabbal, rozmaringos knédliivel. Az étel a veszprémi Chianti, és a séf, Varga Roland ötlete és megvalósítása, a bor hozzá a Bock Pincéből érkezett, a 2008-as Bock Cuvée. A desszert előtt levegőzik mindenki, lábat nyújtunk, lazítunk. Hiszen Variációk csokoládé és kávé témára néven ismét trilógia kerül az asztalra, az édesség a perbáli Walter étterem műve, jó kis csokis tál ez, nem túl édes, nem túl sok. Hozzá Gere Tamás és Zsolt Aureus 2007 a bor.

Jó volt látni másnap délután, hogy életre kelt, emberekkel teli a villányi Rendezvénytér. Gyerekekkel jöttünk, kipróbálták az új játszótér még beavatatlan játékeit, megkóstolták velünk a stílusos ízeket. Kóstoltunk a szigetmonostori Rosinanténál (Házi füstölt pisztángkrém és tavaszi retek chutney magvas bagettel és a nyertes desszert: Gyömbéres rózsa tortácska zöldborsos eperrel), de a Kecskesajtós bárány „dzsuszi-lüszí” házi buciban sem maradhatott ki (Viator, Pannonhalma). Ugyanitt remek limonádé, majd a folytatásban Mézes zsendicekrém levendula habbal a veszprémi Chianti standján. Nem hagytuk ki az Anyukám mondta konyháját sem, az encsieknél Fatüzelésű kemencéből pizza és focaccia és Íróhab eperes-rebarbarás kompóttal került az asztalunkra. Ennyit bírtunk, pedig a Mandula által kínált Palkonyai „paella” stifolderrel és kagylóval nagyon vonzó volt, de nem tudtunk rá várni még 45 percet, így továbbálltunk Kisharsány felé, a Vylyan teraszon az Aszpik kínálatát böngészni, szilvalekvárt tunkolni almával és elheveredni a fűben, a Köztársaság bandája zenéjére.

Érdemes lesz szeptemberben Noszvajra is elutazni, ahol a Nomád Hotel lesz a következő stílusos szezonnyitó házigazdája.

Kárpátok csúcsai az Addóban



Fotó: Wéber Tamás

Az egykori Konzum épület térre néző oldalának alsó szintjén berendezett Addo egyszerre modern és elegáns, de tavasztól őszi, napsütéses időben él igazán, amikor bejáratától méterekre kitelepülhet, hogy vágyat ébresszen az arra járókban egy-egy tál étel, vagy pohár ital elfogyasztására. A borvacsora úttörő próbálkozás volt, a csúcsgasztronómiát képviselő magyar fogások mellé kínált külhoni pincészetek borait is megismerhette a közönség.

A kecsge rilette borókabogyó esszenciával és vadmentás zöldborsópürével önmagában reggeli is lehetne nálam, ha pirítanék hozzá kenyeret. Kiválóan passzol hozzá Maurer Oszkár 2011-es évjáratú testes, bátor terméskorlátozással készült hajdújárásai kövidinka bora.

Előétellel folytatjuk: szilvapálinkában párolt kucsmagombba, kecskesonkával és kukoricás kaláccsal. Mindehhez a felvidéki Mátyás-pince 2011-es rajnai rizlingjét kortyolgathatom. Az ételrészek külön-külön szenszációsak, a rizling alkoholtartalma viszonylag magas, van benne némi maradék cukor.

Egy jó étterem konyhájának ez a legjobb alkalom megmutatni, vannak még tartalékai bőven vendégei ámulatba ejtésére. Mondjuk egy rozéra sült vadkacsamellel, erdélyi rakott káposztával, borsmustáros grillezett kecskesajttal, Balla Géza furmintjával. Némi regenerációnak szükségét érezzük: sós fánkba, házi túróból és lépes mézből álló pihe-nő falat kerül elénk, hozzá Balla Géza fekete leánya borát töltik a poharakba.

A főétel szürkemarha borjú rostélyosról és szűzről, a lassan sült spárgáról, az ordasajttal besütött batátáról, a spenótos-friss sajtkrém puliszkáról és áfonya glace-ről nehéz nem szupelativusokban beszélni és írni. A hús puha és szaftos, a köret pedig olyan különleges ízkavalkáddal ajándékoz meg, amilyenhez mostanáig nem volt szerencsém. Ráadásul az élményt két testes borral, a Kasnyik-pince 2011-es évjáratú kékfrankosával, valamint Balla Géza 2009-es, hosszú érési potenciállal bíró prémium kékfrankosával fokozhatom.

A „kegyelemdőfést” a desszert adja meg: rebarbarás túrómousse, ropogós langyos eper és ibolya virág. Az eper széles körben kedvelt gyümölcs, kitűnő választásnak bizonyul, csakúgy, mint a mellette kéklő, a vizuális élményt növelő ibolya. Elismerés jár érte, ahogy az egész borvacsoráért.

Angyal Zoltán

Szívsonka és kulen

A Pécs–Mecseki Borút Gasztró Klubja igencsak aktív, másfél hónap alatt két összejövetelt is szervezett, áprilisban a Bogád-Hús Kft. mutatkozott be a Kalamáris Vendéglőben, míg májusban a drávaszögi Belje Rt. termékeivel találkozhattak a klubtagok a Pezsgőházban. A Magyarország–Horvátország IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program 2007–2013 keretén belül megvalósuló „Coolin” pályázat támogatásával létrehozott klub célja olyan sikeresen működő, egyedi értéket képviselő termelők bemutatása, akik példaértékű munkát végeznek a helyi termékek népszerűsítésében. A Bogád-Hús Kft. termékeit és működését Pozsgai Tamás kereskedelmi vezető mutatta be. Előadásából a közönség megtudhatta, hogy termékeik házias ízvilága, hagyományos érlelési, füstölési eljárásai felkeltették több hazai és külföldi kereskedő érdeklődését is. A foglalkozáson résztvevők ezt követően megkóstolhatták a bogádi üzemben készült füstölt és egyéb helyi jellegű termékeket, így például a mangalica vastagkolbászból, a szívsonkából vagy a nyelves disznósajtból is kaptunk kóstolót. A Belje Rt. pincészetének kínálatából a grasevina (magyarul olaszrizling) aratott nagy sikert, Ljiljana Mlinacek-Vajda és Burján Gyöngyi mutatták be a céget és termékeiket. A grasevinák mellett természetesen a baranyai kulent is, valamint kolbászt és Baranjac nevű, edámi típusú sajtot. A szomszédos horvát-baranyai területen működő cégcsoport a borturizmusra is épít, nagyszerű kóstolótermeket hoztak létre, de a védett Kopácsi Rét mellett éttermet is működtetnek. (bori)



Fotó: Dobóky Máté

Parázs viták

„Sül a hús, enyhítse étvágyad,
Ahol én fekszem, az az ágyad.”

Talán az irodalomtörténészek keveset vizsgálták a magyar szerelmi költészet és a grillszezon közötti párhuzamot, holott elég csak kiragadnunk a fenti idézetet és máris beleláthatunk a rezidens grillsef és a testi szerelem különös misztériumjátékába. Még akkor is igaz lehet ez a felvetés, ha tudható, hogy a fenti sor, a magyar irodalom talán legszebb szerelmes versében sokkal inkább egy odavetett konc, mint könnyörtelen diadal, alkalmasint egy érlelt, véres, faszénfüstös t-bone steakkal.

Szóval szezon van, mese nincs. Nem érdemes hosszan hezitálnunk, mert elszalad velünk a nyár és azon kaphatjuk magunkat, hogy az őszi esőkben az ereszt ritmikus szipogása siratja a nyarat, ködbe fúlnak a reggelek és a faszén menthetetlenül elnehezült a párától.

Talán abban a többség egyetért velem, hogy a grillparti egy olyan együttlét, amely nem szorul különösebb apropóra, általában bárki könnyen kapható rá és a grillezhető ételek spektruma olyan széles, hogy a pacifista, neo-ortodox vegák és a véres bárdokkal suhintgató böllérlányok (lásd Szív Ernő *Összegyűjtött szerelmeim* című kötetét) egyaránt találhatnak kedvükre való falatokat.

Jogos a kérdés a kedves Olvasó részéről, ha ilyen erőteljes a konszenzus és/vagy az igenlés a grillezés mellett, akkor minek tépem az estében a klaviatúrát, ahelyett, hogy pácoakat, mártásokat, illatos forgácsokat gründolnék, mondjuk az előttünk tátongó hosszú hétvége valamely napjára?

A már felkapott irodalmi szálát pergetném tovább, a „jót s jól, ebben áll a nagy titok” arany mértékével, mert a grillezés átütő sikere általában nünaszokon, vagy minimális többlet ener-

giák befektetésén múlhat. A kényelem általában rossz tanácsadó, mert hajlandóak sokan elmenni az elektromos- vagy gázfűtésű grillek irányába, amelyek jól jöhetnek egy negyedik emeleti lakás teraszán, mert a szomszéd nem hívja ránk a tűzoltókat a füst hiányában, akikkel aztán kénytelenek volnánk megosztani mondjuk a BBQ csirkeszárnyakat. Ám egy grill húsról, amely nélkülözötte a füstös aromájú parazsat azt mondani, hogy ugyanolyan jó, mint a klasszikus forma, körülbelül akkora nagyvonalúság, mint Fenyő Miklóst beválogatni a Beatles emlékszobájába a Rock 'n' Roll-ra hivatkozva. Tudom, hosszan vitatkozhatnánk ezen, ámde minek?

Ha összezavartam volna valakit, akkor hadd körvonalazzam a fő csapásvonalakat: grillből van az elektromos, amely lehet klasszikus szabad fűtőszálas, vagy felületbe integrált fűtésű, amely felület lehet tapadásmentes bevonatú fém vagy kő egyaránt. Vitathatatlanul praktikus, ugyanakkor nem is érdemes erről többlet beszélni.

A lávaköves grillek általában megzavarják a szemlélődőt, mert a tarka képzelet előtt megjelenik a füstölgő vulkán, a hömpölygő lávafolyam, amelyen T-Rexeket sütöget valamelyik távoli rokonunk. Holott ez általában téves elképzelés, mert a porotikus lávakő nem a sütés direkt felszíne, hanem sokkal inkább egy közvetítő réteg a fűtőszál és a grillrács között, illetve éppen a porotikussága okán alkalmas a lecsepegő zsír elvezetésére, amely így nem lobban be. Lássuk be: konyhapultokon praktikus lehet, de súlyos önámítás a gasztronómia csalfá tükörszobájában.

Az egyik – szívemnek leginkább tetsző – grillkönyvben a szerző érvel a gázfűtéses kerti sütők mellett, ilyen-olyan praktikákra és a használatos füstaromákra hivatkozva, amely aromák kapcsán nekem a konzerves dobozok oldalán sokak által hosszan bámult „pácsó”, vagy talán egy gumminő jut eszembe, és egy hasonlat, ez utóbbi kapcsán, amellyel biztosan nem fejezhetem be ezt a bekezdést.

A fentiek eredőjeként legyünk belátóak: ha grillezésre adjuk fejünket, használjunk tisztességes parazsat, és minden egyéb csak játék lesz. Hiszen a különféle pótcselekvésekben, amelyeket a fogyasztói társadalom erőltet ránk, pontosan a folyamat esszenciája vész el, és kerget bele bennünket a lelkes szaxofonista szerepébe, aki egy pillanatra elhitte magáról, hogy képes játszani az Eddie Reim szólót, hiszen előtte a partitúra...

(+ 1. A gasztronómia embere: Játékos ember. Nemrégiben belebotlottam egy faszén üzemű, „mobil” wokba, amellyel, ha megjelenünk egy grillpartin, garantáltan a nap ünnepe hősévé válhatunk, miközben merőben új szint csempészhetünk az amúgy is improvizatív műfajba. Ha ennyi elég volt ahhoz, hogy a fantázia bűgöcsigái felzúgjanak, a „Wok n' Roll” keresőszóval célba érhetünk az internet zegzugos csillagrendszerében.)



A mártásokról

A francia konyhán nevelkedett magyar polgári konyha is kedvelte a könnyű párolt húsokat, halakat, amelyeket változatos mártásokkal kínáltak. A húsokat gazdag alaplében párolták. A mártásoknak pedig különösen nagy figyelmet szenteltek. Úgy tartották, hogy a szakácsművészet egyik legnevezetesebb része, hiszen a látszat ellenére jó mártást készíteni nem olyan egyszerű, jelentéktelen dolog, nagy gyakorlat és szakértelem kellett hozzá.

Dobos C. József a *Francia–Magyar Szakácskönyv* című művében egy teljes fejezetet szentelt a mártásoknak. Két nagy csoportra osztotta, a magasabb szakácsművészet körébe tartozó és az egyszerűbb módon elkészíthető mártásokra. Kifejtette, hogy nagyobb konyhákban, ahol a magasabb szakácsművészet utasításait követik, egyszerű fehér és barna mártást mindig tartanak készen, s ezen úgynevezett alpmártásokkal készítik aztán a többi mártások legnagyobb részét.

A fehérmártás, hús alaplével készített vajas-rántásos mártás. A barnamártás is hasonló eljárás alapján készül, de ebben az esetben a hús alaplé sötétebb színű. A színt pirított cukorral, paradicsom hozzáadásával lehet elérni. Egyes régi receptek szerint erős alaplevet főztek galambból, fogolyból, szárnyas aprólékból, esetleg csontos marhahúsból. A fenti alpmártásokból hideg és meleg mártásokat egyaránt készítettek.

Lássunk néhány mártást, amelyek a fenti alpmártásokból készíthetők. Fehérmártás az alapja a suprémé, a tárkonyos, a fehérbor, a citromos, a normandiai, a portugál, az orosz és a lent található zöldfűszer, régi elnevezés szerint udvarmester módon készült mártásnak. Barna mártásból készíthető a madeira, a bordói, a burgundi, a

Róbert, a sherry, a provanszi mártás. A nagyobb szakértelmet igénylő hideg mártásokat is felsorakoztatja, ilyen pl. a hideg mustármártás, a remoulade mártás, a hideg olaj-mártás. Az egyszerűbb módon elkészíthetők közé sorolja azokat a mártásokat, amelyeket ma is ismerünk és készítünk. Az egyszerű meleg mártások azok, amelyeket leginkább főtt húsok mellé kínálunk, ilyen pl. a paradicsom, a kapor, a hagyma, a fokhagyma, a gomba, a ribizli, az alma mártás.

Ha egy kis kényeztetésre vágyunk, és kedvet kapunk, ma már egyszerűbb módon is elkészíthetjük ezeket a polgári konyha által használt mártásokat. Az alaplevet nem szükséges óráig főzni, hiszen egy nagyobb adag húsleves főzésekor néhány adagnyit lefagyasztathatunk, és mártások készítéséhez felhasználhatjuk. A jó és friss alapanyagokból készített mártások remek kísérői, élvezeti érték növelői lehetnek egy-egy párolt vagy sült húsnak.

A következő receptben a polgári konyha hagyományait alapul véve került elkészítésre a párolt csirke, és a fehér mártásból készült zöldfűszeres mártás. A szélesmetélttel történő tálalás szintén a polgári konyha jellegzetességei közé tartozott. Élvezeti értékét növelhetjük, ha párolt idényzöltséget is tálalunk mellé.

PÁROLT CSIRKE ZÖLDFÜSZERMÁRTÁSSAL



HOZZÁVALOK:

1 db csontos csirkemell
1,5 liter csirke alaplé (húsleves)
vegyes zöldfűszercsokor
(tetszés szerint petrezselyemzöld, kapor, turbolya, zellerzöld, koriander levél)
8–10 dkg vaj
2–3 evőkanál liszt
1–2 evőkanál fehérborecet
1 tojás sárgája
só
őrölt fehérbors

A tálaláshoz:
kifőzött szélesmetélt
tetszés szerinti párolt zöldség
apróra vágott zöldfűszer

A megtisztított csirkemellet egészben az alaplébe tesszük, és közepes lángon, félig lefedve puhára főzzük. (Néhány szál zöldfűszert tehetünk a hús mellé.) A lében hagyjuk 30 percig, majd kivesszük, és melegen tartjuk.

Elkészítjük a mártás alapját, a fehér mártást. A vaj több, mint felét (kb.: 5–6 dkg) közepes lángon felolvasztjuk, rásszórjuk a lisztet, 1–2 percig pirítjuk, majd felöntjük 6–7 dl főzőlével. Jól elkeverjük, és lassú tűzön sűrűre főzzük.

A zöldfűszereket apróra vágjuk, a fehérborecettel és 2–3 evőkanálnyi főzőlével 1 percig pároljuk. Apránként hozzáadjuk a fehérmártást, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, lassú tűzön összeforraljuk és közben a maradék vaj hozzáadásával sűrítjük.

A túzról levéve belekeverjük a tojássárgáját (legirozzuk). A hús bórét eltávolítjuk, és vékonyan felszeleteljük.

Párolt zöldséggel, szélesmetélttel, zöldfűszermártással meglocsolva és aprított friss fűszerrel megszórva tálaljuk.

A pogácsát is babból sűtik

A bab a sváb konyha egyik jolly jokere. Nem véletlen, hogy minden házi veteményesben helye volt, és rengeteg ételt készítettek belőle.

Ugyan manapság a bablevesnél és a babfőzeléknél már nem nagyon merészkedünk messzebbre, de ez a zöldség még számtalan felhasználási lehetőséget kínál. A főtt babot a sváb családokban gyakran ették káposztával, hagymával, nokedlival, készítettek belőle pörköltet, salátát, és többek között tortát, de még kenyeret is. A babos pogácsa a nyári borozgatások kiváló kísérője lehet.



HOZZÁVALÓK:

500 gramm liszt
200 gramm főtt fehérbab
200 gramm sertézsír
30 gramm nyers
vagy egy tasak instant élesztő
1 deciliter tejföl
1 deciliter tej
2 darab tojás
2–3 gramm őrölt bors
20 gramm só

A babot készítjük el előre, áztassuk be egy éjszakára, főzzük meg, majd hűtsük ki. Ha erre nincs idő, akkor nem nagy vétek levenni egy húszdekás babkonzervet a polcra, és máris haladhatunk tovább. Ha van kéznél húsdarálónk, akkor daráljuk át a főtt babot, de ha jól át-törjük, és átkeverjük egy villával, az is megfelel. Az élesztőt egy deci enyhén megcukrozott tejben futtassuk meg, keverjük hozzá a tej-fölt, az egyik tojást, a felolvasztott zsírt és a borsot. Ezt a keveréket pihentessük egy fél órán át, majd keverjük hozzá a lisztet és a sót, gyúrjunk tésztát belőle, amit szintén tegyünk félre harminc percre.

A megkelt tésztánkat nyújtjuk ki másfél-két centiméteresre, egy késsel irdaljuk be a tetejét négyzet rácson, majd ízlés szerinti méretű szaggatóval vágjuk ki a pogácsáinkat. Ekkor verjük fel a másik tojást, kenjük meg vele a pogácsák tetejét, majd még egy picit sózzuk meg őket. Előre melegített kétszáz fokos sütőben húsz-huszonöt perc alatt süssük barnára. Fantasztikus az illata, valószínűleg már forrón beleharapnánk, de azért várjunk egy kicsit, míg kihűl.

Gere Tamás és Zsolt Pincészete

Huszonöt év csak a kezdet



A kóstolóterem pultja fölött a dátum: 1988. Az év, amikor az első palackos bort letöltötték a pincében. Innen számolják az igazi indulást Gere Tamás és Zsolt Pincészetében, noha jófajta borok készültek itt már akkor vagy tíz éve. De a palackos bor jelentette azt a lépést, ami mára negyven hektárhoz, évi háromszázezer palackhoz és ide látogató borturisták ezreihez vezetett. Mindez alig huszonöt év alatt.

A Gere-fiúk az első boraikat még közös pincében készítették, Gere Tamás és másod unokatestvére, Attila a hetvenes évek legvégén fogtak bele a borászkodásba, akkor még folyóbor készült, a nagypapa irányításával. Az oportó már akkor is elkerült távolabbi vidékekre, a szegedi halászcárdában nagyon kedvelték. A vendéglőkben azonban sokszor előfordult, hogy a villányi név alatt más borokat mértek ki, így a nyolcvanas évek derekán felmerült a palackozás kérdése.

A nagyharsányi pincében külön hordósora volt édesapámnak, külön Attilának, így is lett lepalackozva az első bor, a 87-es évjáratú oportó, mára már csak egy palackunk maradt meg belőle – meséli Gere Zsolt. – Akkoriban még mindenki, Bockék, Tiffánék is munka mellett foglalkoztak a borral, gyakran összejártak, kóstoltak és nagyjából egyszerre vágtak bele komolyabban.

Az akkori állami gazdaságban palackozták le az első évjáratot, aztán külföldről jött be egy kezítőltő, a kreatív magyar gépészek rögtön másoltak három példányt a borosgazdáknak, ahogy a zsigorfoliázó is gyorsan lekoppintás áldozatává vált.

A nyolcvanas évek vége, kilencvenes évek eleje robbanásszerű változásokat hozott, éttermek, boltok nyíltak, egyre több bort vett fel a piac, egyre többen érdeklődtek a borok iránt.

– Bár a fő piac a kilencvenes évek közepéig inkább Németország volt, egyre érezhetőbb volt a hazai érdeklődés növekedése. Először csak oportót töltöttünk, aztán kékfrankost, utána talán a cuvée jött és így fejlődünk, lépésenként. Mi nem vállaltunk be sohasem olyan nagy lépéseket, amivel kockáztatunk volna egy hitelcsapdát. Először 1997-ben telepítettünk nagyobb területen, ebben az évben kezdtünk el tudatosan félretemni, érlelni a borokat, azelőtt főleg frissen keltek el, akkora volt a kereslet.

A tudatos építkezés eredményeként 2002-ben megjelentek az első válogatások, amelyek már Zsolt munkáját dicsérik, hiszen édesapja balcsatét követően 1998-tól be kellett ugrania az iskolapadból a pincészet vezetőjének szerepébe. Akkor négy hektár volt a birtok, épp ősztől jött hozzá még négy hektár, volt kihívás bőven. Mára már negyven hektár, ez az elért ideális méret, mi mellé még húsz hektárról vásárolnak fel szőlőt.

– Mindig az volt a célunk, hogy jobbat, szebbet hozzunk létre. Kialakítsuk az egyéni stílusunkat, a tradíciót és helyi értékeket tiszteletben tartva. Ehhez szervesen kapcsolódik az átállásunk a fenntartható szőlőtermesztésre, hiszen mindennek az alapja hogy tiszteljük a termőföldet, mert csak akkor jutunk el a célunkhoz, ami nem más, mint a jó minőségű, természetes alapanyag, a szőlő. 2008-ban négy hektáron indultunk az ökológiai szemlélettel, ma már 27 hektár van organikus művelésben.

A mintegy tíz éve elkészült Diófás téri épület a huszonötödik jubileumra megszépült, nyárra elkészül az új, száz fős terasz, felújították a kóstolótermet és mindig vannak újabb tervek, hogyan lehet mindig egy újabb lépéssel közelebb kerülni a célokhoz, jobbat és szebbet hozva létre.

Júliusban a 25 éves jubileumot a Gere Tamás és Zsolt borok kedvelőivel együtt szeretnék megünnepelni, az ünnepség részleteiről a geretamas.hu weboldalon lesznek majd fent bővebb információk.

GERE
TAMÁS
& ZSOLT





A legendás fehér tea

Az eredeti fehér tea igazi ritkaság, hiszen még ma is kézzel szedik, az év néhány eső- és harmatmentes kora tavaszi napján, amikor a rügyek még épp nem bomlottak ki. Nyárra már a boltokba kerül a friss fehér tea, amely épp csak fonnyasztáson és szárításon esett át, így még a kis bársonyszerű pihék is látszanak rajta. A kíméletes feldolgozásnak köszönhetően magas a vitamin- és antioxidáns-tartalma, és rendkívül finom is.

Az eredeti Ezüst Tűk

Fehér teát először Kína Fujian tartományában készítették, de amit ma a legjobb minőségű klasszikus fehér teaként ismernek a teakedvelők, a Bai Hao Yin Zhen (másnéven Silver Needles, Ezüst Tűk) csak a 19. század végén jelent meg. Ez a tea csak a kora tavaszi első csúcsrügyeket tartalmazza, amelyeket ezüstösen csillogó pihék borítanak, innen kapta a nevét is. A pihék a növény friss hajtásait védik az esetleges fagyoktól. A teabokrok altípusai közül is csupán néhány alkalmas tömött csúcsajtások növesztésére, amelyek a mégoly kíméletes feldolgozás – fonnyasztás és szárítás – után is megtartják a pihéiket.

Elkészítése: 70–75 °C-os lágy vízben, 1,5–3 perces többszöri felöntéssel (2 tk./ 2–3 dl). Főzete nagyon világos, halvány akácmézszínű. Íze tiszta, virágos, édeskés, könnyed, mint egy nyári szellő.

Bai Mudan, a második

A fehér tea iránti növekvő kereslet miatt 1920 körül elkezdtek gyártani egy új stílusú fehér teát, a Bai Mudant (egyéb nevei: Pai Mu Tan, White Peony, Fehér Bazsarózsa). Ehhez a Yin Zhen szüret után szedik a teát ugyanazokról az ültetvényekről, tehát nem csak pelyhes csúcsrügyeket tartalmaz, hanem az első két kibomlott levél is feldolgozásra kerül. Így vizuálisan nem egyenmő a tea. Mivel ezt a teát is csak fonnyasztják, majd napon szárítják, szintén lágy, bársonyos főzetet ad, de ízében egy kicsit már erősebb, enyhén a fekete teához közelít.

Elkészítése: 70–80 °C-os lágy vízben, 2–4 perces többszöri felöntéssel (2 ek./ 2–3 dl). Főzete szép halványsárga, íze édeskés, muskotályos, dióra emlékeztető jegyekkel.

További fehérek

A Yin Zhen és a Bai Mudan szedése után a nagyra megnőtt tealevelekből készítik a Gong Mei (Tribute Eyebrow) és a Shou Mei (Long Life Eyebrow, az Örökélet szemöldöke) fehér teákat, nem formázzák, nem sodorják, a napon szárítás során nyeri el a bölcsek dús szemöldökére emlékeztető formáját.

Kína más tartományaiban, valamint Indiában, Nepálban, Srí Lankán is próbálkoznak fehér tea gyártással, kisebb-nagyobb sikerrel. A teakedvelők abban egyetértenek, hogy ezek eltérnek az eredeti Fujian-i fehér teától, de a maguk nemében lehetnek kifejezetten finomak, némelyiket jázminnal ízesítik.

Legendák és tévedések

Több legenda is kapcsolódik a fehér teához, például, hogy az örök élet forrása és ebből kifolyólag a kínai császárok kiváltsága volt a fogyasztása. Valamint, hogy csakis szűzlányok szedhették aranyvölgyből.

A fehér tea nem a zöld tea alfaja, a feldolgozásuk különbözik. Sokan gondolják, hogy a fehér tea koffeintartalma alacsonyabb, mint a zöld teáké, de kutatások szerint nem kategóriánként (fehér, zöld, oolong, fekete stb.) meghatározható a tea koffeintartalma, hanem az egyes teák saját jellemzőitől függ. Így bizonyos fehér teák koffeintartalma magasabb is lehet, mint egyes zöld teáké, és minél több benne a csúcsrügy, annál magasabb, így a koffeinzérkenyek erre figyeljenek. Tehát míg a Bai Hao Yin Zhen viszonylag magas koffeintartalmú, addig a csúcsrügyeket elvétele, illetve nem tartalmazó Shou Mei viszonylag alacsony koffeintartalommal rendelkezik, pedig mind a kettő fehér tea.

Jó teázást!



GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE



Szőlőmag

A TERMÉSZET AJÁNDÉKA



WWW.GERE.HU

Szőlőmagporászat

Megisszuk a levét, de vajon tényleg érdemes a szőlő magját is fogyasztani? Dr. Márk László, a Pécsi Tudományegyetem Biokémiai és Orvosi Kémiai Intézet analitikai laborjainak vezetője, egyben a villányi borászokkal közös, szőlőmaggal, törkölyvel és vörösborokkal kapcsolatos kutatások résztvevője szerint igen.

„Villányi vörösborokban vizsgáltuk a polifenolokat 2004-től. Ezek az anyagok védik a szív- és érrendszert, s mint kiderült, kettes számú cukorbetegségben csökkentik az inzulinrezisztenciát. Ilyen polifenolos komponens a híres rezveratrol is: erről a molekuláról bizonyosodott be először, hogy pozitív orvosi biológiai hatásokkal bír. Ezeknek a polifenolos komponenseknek köszönhető az ún. francia paradoxon is, vagyis az a tény, hogy annak ellenére, hogy a franciák sok zsíros ételt fogyasztanak, a szív- és érrendszeri betegségek kockázata és a megbetegedések száma náluk mégis viszonylag alacsony. A kutatások szerint mindez a kulturált vörösborfogyasztásra vezethető vissza, ugyanis a borból felszívódnak a polifenolok, és védik a szervezetet.

A borok vizsgálata után szerettünk volna egy, a törkölyvel kapcsolatos, a törkölyből egy polifenolos készítmény előállítását célzó hasonló projektet indítani, de akkor a pályázatunk nem járt sikerrel. A szőlősgazdák viszont felvetették a szőlőmagolaj, vagy szőlőmagpor vizsgálati lehetőségét. Kaptunk is szőlőmagporokat s ebből oldottuk ki a komponenseket, amikre kíváncsiak voltunk – ez általában vagy vizes fázisú extrakcióval, vagy alkoholos oldattal történik – majd e folyadék komponenseit a kromatográffal elválasztjuk egymástól, s a tömegük alapján azonosítjuk őket, és meghatározzuk a koncentrációjukat. Állatkísérleteket is folytattunk, egereken. Végül ugyanazok a pozitív hatások igazolódtak, mint a bor polifenoljainál. A szőlőmagban ezeknek a polifenoloknak a koncentrációja megegyezik a vörösborokéval, ami átlagosan 2 mg/litert jelent. A legjellemzőbb szőlőfajták szerint is vizsgáltuk a magokat, volt porunk kétfarkosból, cabernet-ből... Jelenlős különbségeket nem találtunk ezek között a szőlőmagporok között. A borok esetében nagyobbak voltak az eltérések, s az érdekes az volt, hogy nem is az évjárat és a fajta okozta a legnagyobb különbséget, hanem a technológia. Amikor ab-

ráztuk főkomponens-analízissel a főbb tartalmakat, meglepő volt, ahogy a pincészetek teljesen elkülönültek – vagyis a borok esetében az határozza meg a polifenol-tartalmat, ahogyan a növényt és a bort kezelik: mikor szüretelik, hogyan erjesztik, milyen gombákat használnak.

A rezveratrol és az egyéb polifenolos anyagok sok természetes ételmszerben, gyümölcsben megtalálhatók, például a szederben, az áfonyában és általában a piros bogyós gyümölcsökben, de sok van az olajos magvakban, jelentős mennyiségű a napraforgómagban, a csokoládében és a kakaóban, a földimogyoróban – sőt a pörkölés hatására sem bomlik a rezveratrol.

A szőlőmag annyiban különleges, hogy viszonylag kontrollált körülmények között történik a termelés, a színvonala szinten tartható és a szőlőmagolaj rendkívül tiszta. Egyszerűen bekapszulázhatnánk a szőlőmagport és gyógyhatású készítményként értékesíteni lehetne, de egy kapszulába mindössze 1–2 gramm jutna, és ebben a mennyiségben a koncentráció és a felszívódás nagyon alacsony fokú lenne. Megoldás lehetne az, hogy magából a szőlőmagból egy oldó-

szeres extrakcióval kioldjuk ezeket az anyagokat, be-

töményítjük, és ezt lehetne kapszulázni – erre

keresünk is pályázati forrást és befektetőket.

A Gere pincészetrel együttmű-

ködve jelenleg a felszívódás kap-

csán végzünk kísérleteket a

szőlőmag-mikroörlemén-

nyel. Nem mindegy ugyan-

is a szemcseméret, va-

gyis hogy mennyire

őrlik finomra a szőlő-

magokat, s a felszí-

vódás miatt fontos a

szemcsék felülete

is: ha sima, akkor

nagyon kíméletes,

nem sérti fel a bél-

falat, viszont ha

porózus, akkor

jobban hozzáfér-

nek az enzimek és

hatékonyabban old-

ják ki belőlük az

anyagokat. Az a cé-

lünk, hogy a kettő kö-

zött megtaláljuk az opti-

mális felületet. Jelenleg a

legjobb megoldás egy-két

teáskanállal joghurtba vagy

kefirbe keverni a szőlőmagpor-

ból, s úgy fogyasztani.”



Felkészültünk a nyárra!



Gyöngyöző
Muscat Ottonel
2012



No... Fiam
Chardonnay
2012



Napszámos
Kadarka Siller
2012



Sógor
Kadarka
2011



Pálinka a tűzhelyen 2.0

Amikor leteszteltük, hogy kerül a pálinka a tűzhelyre, a vártnál is több pályamű, recept érkezett. Sokan érezték kísértést, hogy kipróbálják, milyen is pálinkával főzni. Idén is lehetőséget adunk, ismét pályázatot hirdetünk, főzzünk együtt gyümölcspálinkával, törkölyrel, vagy éppen zöldségpárlattal!

A pálinkáról az utóbbi évek gasztronómiai paradigmaváltásának köszönhetően kiderült, hogy bizony kiválóan alkalmas a főzésre, ételek elkészítésére, vagy éppen teljessé tételére. A harci Brill Pálinkaház és a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin tavaly ősszel közös receptversenyt hirdetett gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára, amelynek eredményeként több tucat pálinkával készített étel receptje érkezett be a megadott határidőre. A díjazottak alkotásaiból az is kiderült: leves, főétel és desszert egyaránt készülhet pálinkával.

A sikeres kezdeményezést illik folytatni, ezért ismételten közös receptversenyt hirdetünk a gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára. A nyeremények továbbra is kecsegtetőek, hisz hétvégi pálinkakurzust, pálinkakóstolót és pálinkacsomagokat lehet nyerni.

A pályázóknak továbbra sincs nehéz dolguk, hiszen csupán Brill pálinkával kell főzniük és a receptet, valamint az elkészített étel fotóját 2013. szeptember 30-ig közzétenni blogon, honlapon, gasztronómiai portálon, vagy receptgyűjtő weboldalon, mégpedig fotóval és pontos recepttel dokumentálva. Ami fontos, hogy a pálinka ne csupán kísérője, hanem szerves része legyen az ételnek. Fontos az elkészíthetőség és a praktikusság. A pálinka lehet gyümölcs, szőlő, törköly vagy éppen zöldségpárlat is, a Brill Pálinkaház széles szortimentje elég lehetőséget biztosít a variációkra.

A háromtagú mesterszakácsokból, gasztronómiai szakemberekből álló zsűri a beérkezett pályaműveket közösen bírálja majd el. Az ered-

ményhirdetés napján, – melyet a harci Brill Pálinkaházban 2013. október 25-én rendezünk meg – a győztes ételeket le is főzik majd. A győztes így a sajtó és a szakma képviselőinek társaságában kóstolhatja meg egy profi által elkészítve a pályaművét.

A pályázókat arra kérjük, hogy külön tételben sorolják fel a használt alapanyagokat, és külön leírásban adják meg az ételek elkészítésének munkafázisait. Kérjük, hogy a receptek mellé az elkészült ételről fényképet is mellékeljenek. Egy pályázó természetesen több recepttel is pályázhat, nevezési díj nincsen. A pályamunkák elkészítéséhez a Brill Pálinkaház szívesen nyújt tanácsot, szakmai segítséget.

A NYEREMÉNYEK:

1. Két fős, két napos pálinkás élményhétvége, melyben a szerencsések megismerkedhetnek a pálinkakészítés és kóstolás rejtelmeivel, műhelytitkaival. Közben pedig bebarangolhatják a harci és szekszárdi tájat. A vacsorájukat a szekszárdi Szász Söröző Étteremben fogyaszthatják el, szállásukról a Sió Motel Szekszárd gondoskodik.
2. Egy kóstolókurzus egy 6 fős baráti társaság számára a Brill Pálinkaházban.
3. Brill-pálinkából összeállított különleges pálinkacsomag.

A receptet a leírásokkal, legalább egy fotóval és a linkkel együtt e-mailben kérjük beküldeni 2013. szeptember 30-ig a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

A receptverseny és az eredményhirdetés lebonyolításában a Brill Pálinkaház szakmai partnere a szekszárdi Szász Söröző Étterem és a Sió Motel.

RÉPÁS PRALINE

Juhos Markó mesterszakács, a szekszárdi Szász Étterem konyhafőnökének receptje

Hozzávalók 4 főre:

- 10 dkg vaj,
- 6–8 dkg cukor,
- 30 dkg sárgarépa,
- 3 db alma,
- 15 dkg étcsokoládé (min. 70%),
- citromhéj,
- 1 citrom,
- 3 dkg burgonyakeményítő,
- 6–8 cl Brill Sárgarépa párlat



Elkészítés:

A sárgarépát lereszeljük, és vajon karamellizált cukron pároljuk. Adunk hozzá reszelt citromhéjat, egy kis csipet sót. Amikor félig megpuhult, hozzáadjuk a hámozott reszelt almát, puhára pároljuk és a keményítővel egy kicsit besűrítjük. Amikor kihűlt, botmixerrel pépesítjük és adunk hozzá répapárlatot. Addig amíg hűl, a töltelékhez elkészítjük a formát: Magas kakaótartalmú étcsokoládét vajjal vízgőzön megolvasztjuk, és amikor kenhető akkor kikenjük a szilikonformát. Hűtőben dermesztjük. Ha kihűlt, a töltelékkel betöltjük a formába úgy, hogy ne legyen tele. A formák tetejét lezárjuk olvasztott csokival. Legalább 3–4 órát dermesztjük hűtőben. Ha teljesen megdermedt, óvatosan kifordítjuk a formából és karamellöntettel tálaljuk.

Az áprilisban Gyulán megrendezésre került 2013. évi Országos pálinka- és törkölypálinka versenyen Magyarország legjobb pálinkája a Brill Birsörte pálinka 2011 lett. A Brill Pálinkaházat választották Magyarország és a Világkupa legeredményesebb kereskedelmi pálinkafőzdéjévé is. A versenyen 3 champion cím mellett (birsörte pálinka 2011, cserszegi fűszeres törkölypálinka 2011, szekszárdi törkölypálinka – érlelt – 2008), 10 arany-, 16 ezüst- és 7 bronzérem került Harcra. A Brill Pálinkaház sikerrel szerepelt a Destillata 2013 nemzetközi párlatversenyen is. Aranyérmet kapott a Chardonnay Borpárlat 2012, a Sárgarépa Párlat 2012 és az Irsai Olivér Szőlőpálinka 2011, de további 5 ezüst- és 3 bronzérmet is hazahoztak, ezzel a verseny második legeredményesebb magyar pálinkafőzdéje voltak.



A pálinka - élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

7172 Harc, Siófoki u. 21.
www.brillpalinkahaz.hu,
www.facebook.com/Brill-Palinkahaz

Érett lélekkel...

törkölypálinka hordóban

A világ szinte összes párlata rendelkezik „hordós verzióval”, többségük el sem képzelhető fahordós érlelés nélkül. Ezek az italok általában komplexebbek, teltebbek, mind megjelenésben, mind pedig illatukban, zamatukban is különböznek éreletlen (de nem éretlen!) társaiktól. A pálinka esetében a fahordó használata inkább stílus kérdése, rendszerint a pálinkamesterek elképzeléseit, szándékát tükrözik, néha teljesen függetlenül a tradícióktól, ajánlásoktól.

Azt azért lassan mindenki elfogadja, hogy az a komplexitás, ami egy gabonapárlatot (whisky), vagy egy borpárlatot (cognac, armagnac) alapvetően meghatároz, pálinka esetében csak bizonyos fajtáknál jelent előnyt. Gondoljunk csak bele! Egy alma, szilva, vagy például törkölypálinka esetében a fás, vaníliás jegyek díszítők lehetnek, de mondjuk egy málna, vagy birs esetében nem biztos, hogy a friss gyümölcsjegyekkel harmonizál mindaz, amit a pálinka „kiszed” a hordóból.

A törkölypálinkák java része, ezek közül is kiemelten a kékszőlő-törkölyök viszont kifejezetten hálásak több-kevesebb fahordós érlelésért. A vastag, robosztus, olajos magvak és fűszerek zamatait idéző pálinkáknak ugyanis kifejezetten jól áll az a pici vanília, füst és finom oxidáció, ami akár már egyéves érlelés után érezhető és élvezhető.

Amennyiben hordós érlelés mellett döntünk, érdemes a pálinkát magas fokon (60–65%) betölteni, hiszen a fahordó porusain keresztül – a hőmérséklet és páratartalom függvényében – kisebb-nagyobb veszteséggel kell számolnunk.

Mindemellett a magas alkoholtartalmú ital selymesebb, behézelgőbb jegyeket, míg alacsonyabb szeszfok esetében cseresebb, markánsabb ízeket fog kivonni a hordó anyagából. Azt, hogy végül milyen ízek jelennek meg a pálinkában, a hordó fája, annak kora, porozitása, illetve a készítés során alkalmazott égetés mértéke fogja meghatározni.

Egy tölgyfahordó – melyet jó szívvel ajánlunk törkölypálinka érleléséhez – óarany szint és vaníliás, fás-fűszeres illatokat eredményez, míg egy eperfa, esetleg gesztenyehordó sárgásabb tónust és édeskeesebb jegyeket ad, ezeket inkább gyümölcspálinkákhoz érdemes alkalmazni.

Az italok jellegének kialakításában alapvető fontosságú a dongákon keresztül lejátszódó oxidáció, amikor a levegő oxigéntartalmának hatására bizonyos anyagok elbomlanak, belőlük új aromaalkotók jönnek létre. Egy jól megválasztott idejű, megfelelő hordóban történő érlelés eddig ismeretlen, új dimenzióját nyújthatja a már korábban megismert pálinkának.

Nem mindegy, meddig tartjuk pálinkánkat hordóban, hiszen az minden pillanatban fejlődik, változik, és ezen változások közül nem biztos, hogy minden megfelel céljainknak. Egy illatos fehérszőlő (pl. csereszegi fűszeres) törkölypálinkája akár már pár hetes érleléssel teltebb, simább lehet, egy év alatt viszont elveszítheti üdeségét, fajtajellegét.

Amennyiben viszont vastag, robosztus törkölyrel van dolgunk, mondjuk valamely bordeaux-i kékszőlőfajtából, a több éves, ritkán több tízéves „hor-

dózás” is elképzelhető, céljainknak, elképzeléseinknek – és nem utolsósorban türelmünknek – megfelelően.

Ki és mikor válasszon érlelt törkölypálinkát? Hogyan érdemes fogyasztani? Érlelt italt érett lélekkel... – mondhatnánk, hiszen egy ilyen tartalmas italt (igazából semmilyen pálinkát) nem szabad egy hajtásra bekapni, nem gombóc az! Finoman, türelemmel kell közelíteni felé, és biztosak lehetünk abban, hogy ezt később az ital meg is hálálja.

A pohárban minden esetben levegőztetni kell, hosszabb-rövidebb ideig, hogy a levegő hatására az ital lassan kiteljesedjen, aromái kiteljenek a pohárban. Kis melegítés sem árt, amíg várakozunk, kezünkkel melengetve, a pálinka hőfokát kissé megemelve (16–18 °C-ról kb. 20–22 °C-ra) segíthetünk, hogy a szellem kiemelkedjen a pohárból. Felejtjük el viszont a retró vendéglátás „konyakra” optimalizált kávégép-es-felgőzölős trükkjét! A gőzzel felforrósított pohárban a hirtelen hőmérséklet-változás hatására pontosan azok a finom aromaalkotók fognak elillanni, elbomlani, amelyek ezen italok egyediségét, finesztét jelenthetik!

Amennyiben viszont kellő türelemmel viseltettünk fahordós múlttal rendelkező pálinkánk iránt, a kezdeti fás (whisky-s) jegyeket hamarosan érett, balzsamos, édes, aszalt gyümölcsös jegyek váltják fel a pohárban, akár egész estés élvezetet nyújtva.

E sorok írója este 11-kor, két óra egy pohár (2 cl) 2004-es Cabernet Franc barrique törkölypálinka mellett pötyög az Önök olvasnivalóját és mindezt kimondottan élvezi! Ebből is látszik tehát, hogy az érlelt törkölypálinkák főétel, desszert, kávé mellé, de leginkább digestivként, vacsora után kíváncsognak a pohárba, amikor már a kifinomult élvezeteké a terep.

A Brill Pálinkaház, mint borvidéki főzde, eddig is kiemelkedő törköly-szortimenttel rendelkezett, ezen belül is jelentős érlelt-törköly felhozattal nyújtott a fogyasztók számára. Idén hatalmas megtiszteltetés érte a céget: Magyarország legjobb pálinkája (Bírskörte 2011) mellett Magyarország legjobb ópálinkája címet is sikerült megszerezni a legrangosabb hazai megmérettetésen.

Ez utóbbi egy kétéves fahordós érlelést kapott szekszárdi cuvée, mely cabernet fajták mellett merlot és kékfankos szőlőfajtákat is tartalmaz. Ez a tétel tulajdonképpen előtanulmánya a Brill Pálinkaház utóbbi években indított termékfejlesztésének, mely végső célja a Szekszárdi Bikavér törkölypálinka megalkotása. Ez utóbbi – termék szinten – már készen áll, de megjelenése a bonyolult szabályozási mechanizmusoknak köszönhetően csak hónapok múlva várható.

Reméljük, hamarosan poharunkban élvezhetjük a régió egyik saját kincsének lelkét!



A cikk megjelenését támogatták:



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



Egyedi és különleges – a kávé miért lenne más?

Ha azt mondjuk, hogy Makár Tanya, akkor a pécsiek többségének még mindig a tenisz- és squashpályák otthonául szolgáló sportközpont ugrik be. Pedig a jellegzetes név ennél már sokkal többet takar. Az elmúlt évek folyamatos fejlesztéseinek köszönhetően egy hatvan szobás, négy csillagos, szinte minden igényt kielégítő szállodai kínálatú hotel sikeresen kialakítani a Mecsek déli lankáin, immáron Hotel Makár Sport & Wellness néven.

A sportszerető közönség megnyugtatása végett azért szögezzük le: a Makár továbbra is egyik fő profiljának tekinti a mozgást és a versenyzést, mint azt mottója is mutatja: „Aktívan az életért!” Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint a 4 szabadtéri salakos és a 3 fedett – a régióban egyedülálló – kemény borítású teniszpálya valamint a 3 versenyzésre is hitelesített squashpálya.

Emellett természetesen az egészségturizmus is nagy hangsúlyt kapott, a wellness részleg is maximálisan kiszolgálja a vendégeket, úgy, ahogy egy négy csillagos létesítménytől az el is várható. Szemerjay Viktória szállodaigazgató készséggel, s ami fontosabb, örömmel állt a rendelkezésünkre.

– Egy újítási fázison megy át most a hotel, a régi tulajdonosok háttértámogatásával egy új szakmai vezetés viszi tovább. Ezzel párhuzamosan elkezdődött a szolgáltatások fejlesztése, mint például az italválaszték bővítése vagy a kávékínálat minőségi cseréje. Ennek köszönhetően lett a Makár partnere a Hausbrandt is, hiszen mi a nívót tartjuk elsődleges szempontnak, s szerettünk volna egy olyan kávészállítót választani, aki igazol-

dik ehhez az új koncepcióhoz, azaz egyszerre egyediséget és különlegességet tükröz.

Mint később hozzátette, nem volt nehéz dolguk, hiszen a Hausbrandt adta a legjobb ajánlatot, ráadásul övük volt a legfinomabb kávé is. S e két összetevő kombinációját nem lehet eléggé hangsúlyozni a mai világban.

– Aki szereti a kávé, az általában kényes is a minőségre, s úgy tapasztaljuk, hogy a vendégek észreveszik, sőt értékelik azt, hogy egy színvonalbeli váltás következett be. Kávé és kávé között is van különbség.

Miközben a háttérben halkan búg a Faema E91-es kávégép – amelyet szintén a Hausbrandt biztosít – a társalgás lassan már csak a kávé körül forog. A legkeresettebbek az Espresso és a HH fajták, de igény esetén látványos kávékülönlegességeket is gond nélkül rendelhetünk az étterem pultjánál vagy tesztelhetjük a városra néző tetőterazon. A különlegességeket ki is próbáljuk, s bár még csak reggel van, de a nap máris jobban folytatódik. Már csak emiatt is érdemes volt betérni a Makárba, a beszélgetés csak „hab volt a kávéban”.



Rovatunk támogatója
a Hausbrandt kávémárka
magyarországi forgalmazója,
a Som Cafe KFT
8800 Nagykanizsa
Arany János u. 8
tel: 30 226 78 11
fax 93 312 815
web: www.hausbrandt.com
email: somcafe1@gmail.com





BODRI OPTIMUS ÉTTEREM

Megnyitottunk!



NYITVA TARTÁS:

Hétfőtől-Csütörtökig 12-22h

Péntek, Szombat 12-24h

Vasárnap: 12-22h

Nyári borozások tengerparton

A magyarok lelkesen járnak az Adriára, évente közel félmillióan merítkeznek meg a Jadransko more sós vizében. Mi a tavaszt választottuk inkább, no meg a víz helyett gyakrabban a pincéket, éttermeket, hogy aztán ajánlhassunk megbízható, élményszámba menő helyeket olvasóinknak. Három úti cél tengerjáró borturistáknak.

Halászfaluból borgasztronómiai központ



Izola egykoron kis halászfalu volt, majd városka, de még mindig a tengerből élt. A szocializmusban az egyik legnagyobb halfeldolgozó épült az óváros mellé, ma ennek csak egy töredéke működik, a szlovén állam és egyúttal a hozzá tartozó tenger függetlenné válásával elvesztették a korábban szabadon használt adriai vizek javát.

Ma a szlovén tengerparton Piran és Portoroz a sztár, előbbi valóban csodálatos óvárossal, hangulatos főterével, remek panorámájával vonzza a látogatókat, míg Portoroz a csillogás, ötcsillagos hotel és kaszinó városa. Izola ma kicsit az árnyékukban található, de éppen ezért még nem kell minden sarkon turistába botlani. Mondjuk a főszezonban nehéz ezt kiküszöbölni a 6 kilométeres szlovén Adrián, de ki akar épp akkor utazni, amikor a tenger még szeptemberben is kellemes.

A városka központjában találjuk meg a Hotel Marinát, amelynek éttermét egy horvát, zagorjei származású séf vezeti már közel egy évtizede. Ivica Ivek Evacic a helyi termékekre helyezte át a hangsúlyt, a hotelt üzemeltető cég saját, 1300 példányos olajfaültetvényéről szerzi be a konyhára valót, helyi halászköztől vásárolják a halakat, a közeli dombokon terem a zöldségek többsége. A hotel-konyha egyhangú kiszámíthatósága itt megbukik, Ivek sokkal kreatívabban keveri az ízeket. De a vendégek épp ezért jönnek. Kóstoltunk tavasz škampi-spárga krémlevest, de spárgával és rákokkal töltött raviolit is, a friss halakból oradela és gavun került a tányérra, a desszert spárga tiramisu és rafaello tésztában. Minden ételhez tudtak helyi bort ajánlani.

De borban a legautentikusabb a közeli Manzioli vinotéka és borbár, ahol Bruno Zaro, az 1348 óta itt tevékenykedő izolai borász dinasztia tagja viszi immár nyolc éve a boltot. A saját borok mellett a tengerparti szlovén borvidékek széles kínálatát megtaláljuk, helyben kóstolásra vagy elvitelre. Ha azonban a Zaro-borok mellett döntünk, akkor sem hibázunk, hiszen a malvazija igazi friss, nyári bor, a refošk meg gyümölcsös, könnyed vörös. Viszont a cabernet sauvig-

non a szerző igazi kedvence, igazi nagy bor, súlyos kortyokkal, de jó arányokkal, még nyárestén is, egy pohárral jól tud esni. A Zaro-birtok 22 hektáron termel szőlőt, de van két hektáron saját olívaültetvényük is, az olajat is megkóstolhatjuk, de a borbárban kávézni sem rossz, kiváló olaszos espresso, sőt ristretto mellett belelapozni a reggeli lapokba a gyönyörű Manzioli téren.

Malvazija Baráti Kőr

Porec igazi turistaközpont, a világörökség része, ide minden Isztriába érkező turista elzarándokol legalább egy rövid vizitre. Mi a mozaikok helyett (na jó mellett) borozást ajánlunk: mégpedig az Agrolaguna pincészetet. Amely egykoron a legnagyobb kombinátok egyike volt, ma magántulajdonosok fejlesztik, nem csak a borászatot, de az olívaolaj és sajt üzletágakat is. 1300 hektáron gazdálkodnak, 500 hektárnál is több szőlővel van beültetve, de 220 hektáron olajfák is zöldellnek.

A Vina Laguna nével ellátott borok az alapszéria tagjai, a malvazija például az egyik legjobb alapbor volt, a Vinistra fesztivál bejárása után is maradtunk ennél a véleménynél. A Festigia sorozat a válogatások sorát rejti, itt a vörösborkok is izgalmasak tudnak lenni, elsősorban a cabernet sauvignon a ő fajtájuk. No meg a helyi teran. Az Agrolaguna szép kóstolóteremmel és vinotékával rendelkezik, ide betévedhetünk előzetes bejelentkezés nélkül is. Kóstoljunk malvazijákat, van vagy négyféle akácvirágos, barackos, üde illatú bor, ha vörösrre vágyunk, a Festigia Castello vagy Cabernet Sauvignon jó választás lehet. Ha pedig a borkóstoló levezetéseképpen sétálnánk egyet a városban és némi harapnivaló után néznénk, ajánlani tudjuk mindenkinek a Cakula konobát a belvárosban, hangulatos, modern, jó ételekkel, korrekt árakon. És a kiszolgálás is nagyon olyan volt, amilyennek szeretjük.



Marco Polo nyomában

Korculán minden második éttermet, kocsmát, boltot vagy hotelét Marco Polónak hívnak. A helyiek szerint ugyanis itt született a neves utazó, amikor épp a velenceiek uralták a szigetet. Hogy ez így volt-e, kevés a bizonyíték, de az biztos, hogy egy itt lezajlott tengeri csata során esett fogságba, ami után lediktálta emlékeit.

Mi azonban két olyan helyet ajánlunk, ahol kevesebb az álhistorikus romantika, inkább a helyi értékekre figyelnek. Az első helyet éppen külföldi befektetők hozták létre, két belvárosi palota egybenyitásával, közte egy kis utcácskával a főtér felé. Nem is hivalkodó, kívülről egy minimalista tábla jelzi csupán, ez itt a Lešić Dimitri Palace. A belső azért más mutat, öt exkluzív apartman kapott itt helyett, privát spa részleggel és egy gourmet étteremmel. Ez utóbbi nyitott a külső vendégek felé is, érdemes erre járva ide foglalni asztalt.

A konyha kreatív, de dalmát tradíciókra épül. A borokat a sommelier válogatta össze, elsősorban a szigetről, no meg a szomszédos Pelješac-félszigetről. Néhány tétel van csak máshonnan, amivel kiegészítik a valóban jól kialakított borlapot. És nem is túl vészes áron kínálják, viszont engedhetünk a szakértő házigazdáknak, a sommelier és a pincérek is jó tudják a dolgukat, a fiatal, ám rangos nemzetközi konyhákot megjárt szakácsok úgy szintén. Gasztroélmény Korcula óvárosában, miközben lábainknál a tenger hullámozik.

Ha még fér belénk, ne hagyjuk ki Smiljana Matijaca kis édességboltját, a Cukarint, ahol igazi cukarin, klašun, amareta, harubica és az elmaradhatatlan Marco Polo bomba a régi idők ízeit idézik fel. A



sütemények egyediek, ízesek, gazdagok és kihagyhatatlanok. Van szárazabb, van krémesebb, de mind finom, egy jókora dobozzal kellett elfogyasztani e tapasztalat megéréséhez.

f Keressenek minket a Facebookon is: Jókai Bisztró Pécs

7621 PÉCS, JÓKAI TÉR 6. | ASZTALFOGLALÁS: info@jokaibisztro.hu | +36 20 3607337 | NYITVA TARTÁS: H-V 11-23



**Sok szeretettel várjuk önt Pécsen,
a Jókai téren nyílt éttermünkben és a hozzá tartozó hangulatos,
mediterrán teraszunkon!**

Amit kínálunk

- a saját nyersanyagok és régió minőségi alapanyagai iránt elkötelezett, szezonális bisztró konyha
- a régió legszelebbi éttermi borkínálata
- prémium minőségű kávé, sör, frissítők és koktélok

Előzetes egyeztetés estén várjuk önt

- „nyitott konyhánkban” – a konyhatechnológia bemutatása
- éttermi vinotékánkban – palackos boraink kóstoltatása
- egyedi menüajánlattal – melyet a saját és a piacon frissen beszerezhető alapanyagainkból állítunk össze, a régió ízeiből



Borturisták a mozsgói szőlőhegyen



A Dél-Dunántúl egy újrafelfedezésre váró, kedves kis zugában, Mozsgó határában, a szőlőhegyen terül el **Andreas Ebner** 22 hektáros birtoka. Ezen a hegyen már a Római Birodalom korában is szőlőt termesztettek. A talaj agyagos, kötött, kitűnően alkalmas e tevékenységhez.

A Szigetvárhoz közeli vadregényes tájba 1999-ben szeretett bele Andreas Ebner a birtok tulajdonosa. A dél-tiroli borászcsaládban felnőtt Andreas itt ültette el élete első szőlőtőkéit, amit eleinte csak hobbinak szánt. Mára egy működő családi gazdasággá nőtte ki magát a hobbipincészet. Olyan borokkal szereztek hírnevet, mint a **7-es Hordó cuvée**, a **pinot noir**, a **Borzongás** gyöngyözőbor vagy az újrafogalmazott **cirfandli**. A szőlőtermesztésen és borkészítésen túl, almatermesztéssel és gyümölcslé készítésével is foglalkoznak.

A birtokhoz tartozik egy több száz éves pince, ami még az egyházé volt, egykoron ide

gyűjtötték a tizedet. Három ága a lakóház és az udvar alatt nyolc méterrel kanyarog. A pince hangulata adott volt: rusztikus, tradicionális. Az **Ebner-család** ebben a szellemben próbálta meg a birtok többi helyszínét is kialakítani, amivel egy kellemes atmoszférát teremtettek az idelátogatók számára.

A birtok legújabb fejlesztése az új feldolgozó fölött kialakított **kóstolóterem**. A mintegy 200 fő befogadására alkalmas terem borkóstolók és borvacsorák mellett esküvők, céges rendezvények, ünnepi alkalmak lebonyolítására is kiválóan alkalmas. A rusztikus és modern kellemes ötvöztetésével nyert hangulatos tér, a kiváló Ebner-borok és a színvonalas, Stoff Csaba által jegyzett konyha garantálja a rendezvény sikerét.

Ha pedig a szőlőhegyi mulatságból valaki nem szeretne hazavezetni, úgy a szemközti telken hamarosan elkészül a csacsifogadó, azaz a kis panzió, ahol kényelmes szobák várják már a közeljövőben a borturázó vendégeket.



EBNER

Ebner Pincészet – 7932 Mozsgó, Alsóhegy 51.
+36 73 544 031 – www.ebnerpince.hu

A macskaköves út a Lompos Uszkárhoz vezet

Június elején egy új hangulat színezi Pécs belvárosát. Ha el kell mondanunk hogy hol, mindig más viszonyítással találkozunk. Már a Múzeum utca is behatárol, de a pontos cím Káptalan utca 4. A Modern Magyar Képtár és a Múzeum Galéria udvara. Tehát a Kőkert. Vagy Kőtár?

Egy kert, ahol belépve A szabad ember köszönt bennünket, és be-tévedhetünk a Reneszánsz Kőtár udvarába, a természetileg védett tiszafák közé. De van, aki inkább a Szabadtéri Színpad miatt ismeri. Vagy hogy innen csak pár lépés az Északi Várfal sétány.

Ám a lépéseket itt érdemes lelassítani, vagy akár elheveredni egy köcsög jó hideg fröccs és a többi szabad ember társaságában. A hely koncepciója ugyanis pontosan ezt a szabadságot, ezt a sok-színűséget és természetességet párosítja az igényességgel és az igényekkel.

A hely premierje egybeesik a XIV. POSZT kezdetével. Június 6-tól a rendezvény OFF-programjaként a Reneszánsz Kőtárban az idei versenykiírás ihlette filmek vetítése, az Olvasóligetben az előadásokhoz is kapcsolódó, színházi tárgyú könyvek és folyóiratok várják a közönséget. A Pécsi Nyári Színház egyes előadásaihoz kapcsolódóan kulináris különlegességek teszik majd emlékeztetessé az élményt – az augusztusi menü például Gölödiny Napok Rideg Sándor módra.

A borokat pedig külön tisztelet övezi, ezért az állandó partner, a kisharsányi Vylyan Pincészet mellett a nyáron kéthetente a régió több remek borászatának kínálata fog váltakozni. A felsorakozó pincék – a siklósi Riczu–Stier, a villányi Csillagvölgy, a bonyhádi

Danubiana, a dél-balatoni Bujdosó vagy a szomszédok, a drávaszögi Vina Belje – minden második pénteken egy gasztronómiai ízfokozóval társított borbemutatóra invitálják majd az ínycsemetéket.

Természetesen a szóda az itt szóda, a sörből van házi, az ételkínálat pedig egyszerre hagyományos és újító. Fő szempont a szezonális válogatás, a helyi, minőségi alapanyagok, a rendezvényekhez való illeszkedés és a változatosság – ezzel is tükrözve a hely szellemiségét.

A Lompos Uszkár ugyanis nem csak egy önállóan meghatározható vendéglátó egység – sokkal inkább a közösségi együtt-létek színtere, hiszen a környező kulturális intézmények, az épített- és természeti környezet, a különböző rendezvények érdekesebbek az efféle partnerségekre; erősítve, kiegészítve, segítve egymást.

Olvasóliget, kertmozi, kulturális-, irodalmi-, közéleti beszélgetések, művészeti attrakciók, gasztronómiai rendezvények, kiállítások, családi programok, tudatosan kialakított gyermekbarát környezet és szemlélet (homokozó, a kert játékaival valamint egyéb szolgáltatások) – a kínálat készen áll. De már önmagában csábító betérni a gesztenyefák árnyékába, és egy jó pohár fröccs mellett csak hallgatni a madarakat. A többiét úgyis ők csiripelik...



»»»»FRÖCCS- ÉS OLVASÓLIGET ««««

PÉCS, KÁPTALAN U. 4. • LOMPOSUSZKAR@GMAIL.COM • FACEBOOK.COM/LOMPOS.USZKAR • TELEFON: 0670 329 3099

NYITVA TARTÁS: KEDD-VASÁRNAP 10-01H

„Borból a könnyebbet választom”

A kicsi szilvácska gyümölcséből készült első pálinkáját kezdetben szinte szégyenkezve töltötte vendégei poharába Lovasi András zenész, énekes, de néhány év pihentetés után ma már bátran kínálja. A veteményes kertjét a háza tetején gondozza, és a nagy neveknel többre értékeli a mindennapokban is megfizethető, minőséget termelő, kisebb családi borászatokat.

Talán nem véletlen, hogy amikor először kerestem, éppen egy kertészetben vette fel a telefont.

Nem, egyáltalán nem véletlen. A Mecsek-oldali házam mellett van egy nagy kertünk is, abba válogattam növényeket.

Mennyi időt tölt a fái, virágai között?

Kevesebbet tudok, mint amennyit szeretnék. Igazság szerint minden nap kellene egy kicsit foglalkoznom a kerttel. Amúgy teljesen biogazdálkodó vagyok, egyáltalán nem szoktam védekezni a kártevők ellen. Talán ezért van, hogy az almáim idén gyakorlatilag csontig rágták a hernyók. Viszont ami megmarad, az már mind nagyon bio lesz.

Akkor nem a termés miatt csinálja?

Nem csak amiatt, de azért fontos, hogy miből mennyi terem. Tavaly például a jég nagyon elkapott minket, alig volt termés, szinte csak a birsalma maradt meg.

Veteményes is van?

Persze. Bár ahol én lakom, ott nem túl jó a föld, kicsit agyagos, márgás. De miután egy földházszerűségben élek, annak a tetejére hoztam jó földet és ott van a zöldségeskertem.

Azért vásárolni is kell néha?

Élelmiszert általában én veszek a családnak, mert én tudok jókat választani. A nők sokszor rámennek a színre, és azt hiszik, hogy attól lesz jó íze valaminek. De én jobban kiszúrom, hogy melyik a jó zöldség és gyümölcs. Piacra is járok, de az a meglátásom, hogy ha nincs szezon, akkor majdnem mindegy, hogy hol vesszük meg a nem magyar, primőr árut, úgyis ugyanazt kapjuk.

Főzni is szokott?

Hogyne. A húсок, egyéb különlegességek elkészítője én vagyok, a párom inkább az édességekre megy rá. De én nem vagyok valami édesszájú.

Nyilván hal is kerül a konyhára. A horgászat még mindig nagy szerelem?

Tíz évvel ezelőtt túlságosan is az volt. Egy héten akár két-három napot is a víz mellett voltam, de azóta leépítettem magamban a nagy horgászt. Túlzottan időigényes dolog, elveszi az időt a családtól és a zenéléstől.

Sporthorgásznak vagy húshorgásznak tartja magát?

A kettő között valahol. Sportszerű, szabálykövető horgász vagyok. Ha mondjuk ennék egy jó halászlevet, akkor megtartom a halat, ha nem, visszaengedem.

És ma hová megy, ha enne egy jó halászlevet?

A Délvidéken nagyon jó halfőző csárdák vannak, például Bezdán mellett a Kovács csárda, a Pikec, a Josic. Itthon is eljárak néha Dunaföldvárra, a híd alatti csárdába, de most ajánlották, ezért ki akarom próbálni Hercegszántót.

A hal mellé bor vagy sör csúszik jobban?

Egyértelműen bor, én nem vagyok nagy sörös. Megiszom egy-két pohárral, de több nem kell.

A borok közül hogyan válogat?

Tizenöt évvel ezelőtt inkább csak vörösbort ittam, de most éppen a könnyebb fehérek felé kanyarodik az ízlésem. Mostanában gyakrabban szoktam frizzantét inni. De itt Baranyában abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy akár folyóborként is egészen kiváló minőséget lehet találni.

A fröccsök világával hogy áll?

Ilyenkor, nyári melegben jöhet! Édesapám éppen most hozott jó ízű, jól iható, fröccsnek való folyóbort. Szép testes, a savak is rendben vannak. A 2012-es év amúgy jó volt, mert az ilyen típusú, kevésbé hozamkorlátozott borok is izmosabbak lettek.

Említene egy-két kedvenc borászt?

Sok-sok borászt ismerek, utoljára például Szabó Zolinál voltunk Hosszúhetényben, ahol klassz hordómintákat kóstoltunk, úgyhogy üzenem neki: nagyon várom már, hogy mikor palackozza be őket. Aztán a mohácsi Planinákat is szeretem, vagy a mozsgói Andreas Ebner habzó borát, rozéját, pinotját említhetném. És nagyon jó vonalat visznek a Pécsi Borvidék peremén Házler Enikőék is. Elszántak, aranyosak, hozzájuk is szívesen megyek. Kedvelem azokat a kisebb



borászokat, akik az „nagy nevek” mellett is megállják a helyüket, nem is beszélve az ár-érték arányról. Egy sztori erről. Hat hét évvel ezelőtt Szabó Zolinak volt egy késői szüretelésű izgalmas rizlingje, nem túl drágán. Tartottunk egy házi rizling-kóstolót, ahol a tételek között szerepelt egy csomó ismert, befutott, a rizlingjére büszke borász palackja is. Többen mondták, hogy kezdjük a Zoliéval, jó lesz be-melegítésnek. Aztán hamar rájöttek, hogy elrontottuk a sort, mert nem igazán találtunk jobbat nála.

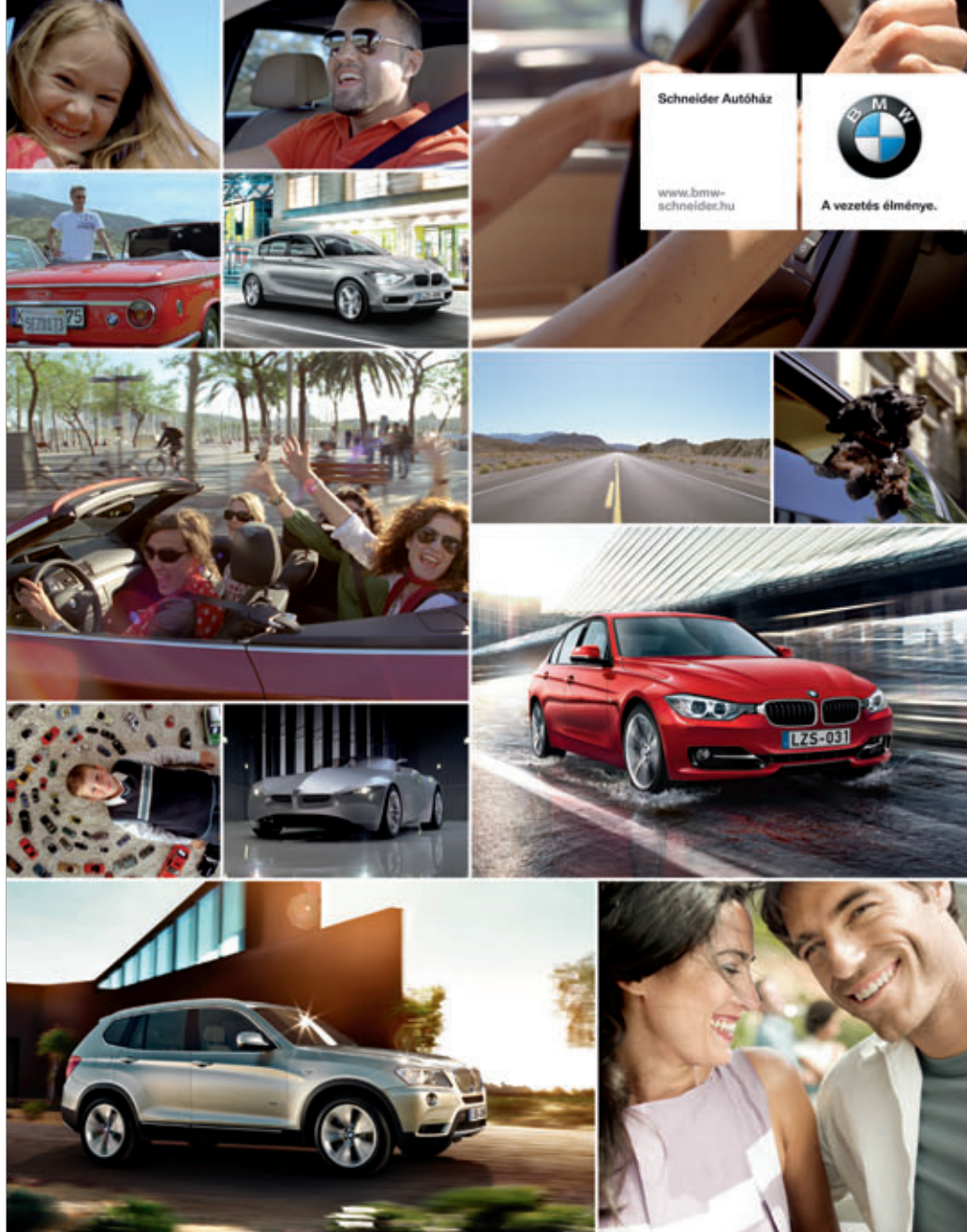
És van-e a Bandibának pálinkája?

Persze, komoly élettapasztalatokon alapul ez a dal. Bár szilvában pont nem vagyok olyan erős, de azért az is van. Érdekes, hogy három évvel ezelőtt, az első szilvapálinkámat nem tartottam jónak, kifejezetten szégyelltem. Aztán a pihentetés hatására mára egészen klassz lett. Nem hiába mondják, hogy jót tesz az érlelés. De van birs, körte és egy kicsi alma is. Megpróbálkoztunk a saját főzéssel, de túl sok vele a macera, ezért úgy főzetem ki az alapanyagot. Cukrot viszont egyáltalán nem teszek bele.

Minden új növény a helyére került már a kertben?

Miután a Kiscsillaggal most fejeztük be a tavaszi idényt, és a nyári majd csak a Fishinggel kezdődik, többet dolgozhatok itthon, a ház körül is. Viszont nálam edzőtáborozik az egész csapat, most rakjuk össze az új lemezt. Orfűn már biztosan hallható lesz egy-két új dal.

Lovasi András Pécssett született 1967-ben. Az énekes, basszusgitáros, gitáros, szövegíró 1987-ben alapító tagja volt a Kispál és a Borz zenekarnak. A csapattal tíz stúdióalbumot, emellett több koncert- és gyűjteményes lemezt is készített. 2005-ben megalapította a Kiscsillag zenekart, amelynek eddig három lemeze jelent meg. Lovasi András 2001-ben szólóalbumot is készített, Bandi a hegyről címmel. Közreműködött a Csík Zenekar és a Budapest Bár lemezein. Közreműködőként 1997 óta közel tíz filmben szerepelt. 2001-ben a Magyar Köztársasági Arany Érdemkereszt kitüntetését vehette át a Kispál és a Borz akkori tagjaival, Dióssy D. Ákossal, Kispál Andrással és Tóth Zoltánnal közösen. 2010-ben Kossuth-díjban részesült. Jelenleg Pécssett él.



AZ ÉLMÉNY ARRA VÁR, HOGY ÖN MEGÍZLELJE.

AZ ÉLMÉNY MAGA A BMW.
SCHNEIDER AUTÓHÁZ PÉCS ÉS KAPOSVÁR.

Schneider Autóház – Pécs
7630 Pécs, Buzsáki u. 1–3.
Tel.: (+36 72) 539 000
www.bmw-schneider.hu

Schneider Autóház – Kaposvár
7400 Kaposvár, Előd vezér u.1.
Tel.: (+36 82) 528 290
www.bmw-schneider.hu

Rémmese, ami a Sárkánycsárdában végződik

Kitkat sok mindent nagyon szeretett, a csokievéstől a hintázásig, de leginkább azt kedvelte, ha mesélnek neki, és ráadásul ő rendelheti meg a mesét. Azt se bánta, ha róla szól.

– Most legyen egy igazi rémmese! – rendelkezett egyik este.
– Az nem jó – vetettem ellent –, mert félni fogsz, és nem alszol tőle.
– Dehogy! – zendített rá csillogó szemmel. – Olyan legyen, hogy csak kicsit rémes, de sokkal inkább vicces.

– Van ilyen? – néztem rá némi kételkedéssel.
– Még szép! – térdelt fel az ágyban. – Mondjuk, szóljon arról, hogy elrabol a sárkány, de ne egyen meg.

– Aha – vakartam egyet a fejemem. – Ez azért tényleg rémes...
– Jó, viszont úgy meséld, ahogy szoktad: viccesen!
Megvolt hát a szép feladat. És kibújni alóla nem lehetett.
– Akkor kezdődjön – sóhajtottam, miután visszafektettem Kitkatot az ágyba, és betakargatam.

– Egyszer volt, hol nem volt... – mondta ő.
– Ez igaz, de akkor te meséled vagy én?
– Te! – jött egy elvékonyodott hang. – Csak megadtam a kezdőlökést.
– Igazán köszönöm. Szóval: egyszer volt és többször nem.
– Tényleg? – könyökölt fel megint.

– Igen. De ne ficáncolj. Figyelj.
Megint lefeküdt.
– Élt egyszer egy sárkányka, úgy hívták, hogy Dini. Mert dínó volt, és így becézték. Komoly és rettenthetetlen, mesebeli sárkánynak készült, ugyanis azzal foglalkozott, hogy mindenféle királykisasszonyokat, hercegisasszonyokat, grófkisasszonyokat és bárókisasszonyokat rabolt el, akiket bezárt ősrégi várkastélyának szobáiba. Képzelheted, hogy nem volt valami vidám soruk odabent.

– Tévén volt? – érdeklődött Kitkat, rátapintva a lényegre, mi is hiányozhat a leginkább egy rabságban senyvedő király-, herceg, gróf- vagy bárókisasszonynak.

– Összevont szemöldökkel néztem rá.
– Ezt komolyan kérde? Egy cellában ücsörögtek, és egész nap csak búslakodtak.

– Jó unalmas lehetett.
– És arra vártak, hogy talán egyszer kiszabadítja őket egy herceg.
– Vagy a kommandósok! – tette fel az ujját a magasba Kitkat.
– Úgy látom, mégis csak te meséled ezt a mai mesét...
– Nem, már csöndben vagyok – jött megint az elvékonyodott hang és a félig paplan alá bújás.

– Szóval, kilencvenkilenc börtöncella tele volt már, amikor Dini sárkány elrabolt egy Kitkat nevű lánykát.

– Engem???? – ugrott fel erre rögvést.
– Ezt nem állítottam, csak azt, hogy egy Kitkat nevűt.
– Nem is vagyok királykisasszony vagy grófkisasszony!
– Az most mindegy. Valamilyen kisasszony csak vagy. Vagy egyszerűen csak huncutkisasszony. Feküdj le, és figyelj.

Erre megint elrendezkedett, és kerekre nyílt szemmel lesett.
– Dini sárkány, amikor megérkeztek a várba, azt mondta neki. Idefigyelj, te huncutkisasszony. Mivel te leszel a századik szoba lakója, egy fel-tétellel megkegyelmezek neked.

– Mi volt az? – sutottogta Kitkat.
– A feltételem az, hogy minden egyes étkezésre, reggelire, tízórára, ebédre, uzsonnára és vacsorára megfőzöd nekem valamelyik király-, herceg-, gróf- vagy bárókisasszonyt. Megértetted? Majd megmondom pontosan, melyikre fáj a fogam, és mire hazajövök a munkából, kész legyen az étel!

– Szegény Kitkat... – mondta Kitkat.

– Jó, szegény Kitkat – feleltem –, de azért azokat is sajnálhatod, akiket meg kell főznie. Mert ráadásul a sárkány nem vacakolt, rögvést közölte, hogy másnap reggelire a 44-es cellában sínylődő hercegisasszonyt szeretné felfalni, mangolddal körítve.

– Az elég egészséges – kotnyeleskedett bele megint Kitkat.
– A mangold igen, de a hercegisasszony? – néztem rá rosszállóan.
– És akkor mi lett?

– Jött az éjszaka. Kitkat a 100-as számú cellában csak hanykolódott a szalmazsákján, nem tudott elaludni. De aztán jött az Éjféli Szellem, akít Szelleminék hívtak. Tudta jól, mi a gond, és segíteni szeretett volna. Azt tanácsolta Kitkatnak, hogy működjenek együtt, mert ő már rég ki szeretne volna szabadítani a király-, herceg-, gróf- és bárókisasszonyokat, de még szellem létére sem tudott bemenni a cellájukba. Dini sárkány viszont mindig oda adta annak a zárnak a kulcsát, ami mögött a reggeli, tízórai – és így tovább – kiszemelt áldozata lakott. Szellemi azt ajánlotta: – Figyi, Kitkat, mi a kisszellemekkel megfőzzük az enniválót, persze nem, emberből, te meg átadod nekünk a lánykákat, és segítünk nekik hazajutni.

– És a Kitkat beleegyezett, mi? Nem kellett levágnia a királykisasszonyokat. Az nagyon gusztustalan lett volna.

– Kitkat! Te se legyél gusztustalan.
– Jól van, na. Csak örülök.
– Szóval, még szép, hogy belement. Hiszen így se főznie nem kellett, és ráadásul, ha ügyesen csinálják, szép sorban szabadon engedhetik a rabságban sínylődő lánykákat.

– És elkészült az a mangoldos ízé?
– Nyilván elkészült, nem akarták felbőszíteni a Dini sárkányt.
– Miből főzték?

– Valamilyen husiból. És mangoldból, persze. A sárkány felébredt, megnézte, hogy üres-e a 44. cella, aztán befalta a reggelijét. Elégedett volt. Elindult a dolgára, de mielőtt távozott volna, meghagyta, hogy a 72. cellában...

– Legyen inkább a 27., az a szerencseszámom! – kottyantotta közbe Kitkat.

– Szóval..., meghagyta, hogy a 27-es cellában sínylődő bárókisasszonyt főzzék meg tízórára, méghozzá pirított hagymás krumplicipőrével és kovászos uborkával.

– Mmm, az finom! – jelentette ki Kitkat.



– De nem bárókisasszonyból, ugye?

– Nem! A bárókisasszony majd elmenekül, és a Szellemi főz helyette valami fincsit.

– Szó szerint így történt. Illetve mégsem.

– Megmérgezték a Dini sárkányt? – csillant fel a lánykám szeme.

– Az túl egyszerű lett volna. És különben is, az volt a cél, hogy leszoktassák ezt a Dini sárkányt a lányevésről, nem?

– Hát de... – mondta Kitkat némiképp csalódottan. – Csak akkor mitől lesz sárkány?

– Sárkánynak sárkány marad, viszont nem feltétlenül kell gonosznak lennie, nem gondolod?

– Egy jó sárkány? Van olyan?

– Ha megjavul – mért is ne?

– Akkor mi történt?

– Már a második ételbe, amit Dini sárkány rendelt, raktak egy olyan fűszert, ami nagyon keserűvé tette.

– Mit?

– Mit is... – töprengtem egy sort. Aztán eszembe jutott. – Kávét. Kérlek szépen, örlöt kávét kevertek a pürébe és a husi saftjába is. Épp annyit, hogy ne lehessen felismerni az ízét, de élvezhetetlenné tegye a tízórait.

– Juj, ez izgalmas! Mit szólt hozzá a Dini sárkány?

– Fintorgott. És meg is kérdezte, hogy miért ilyen keserű az étel. Kitkat erre azt felelte, azért, mert a szegény bárókisasszony annyit bánkódott, annyira keserű volt itt a sorsa, hogy ezt érezni a húsán is... A sárkány csalódottan tolta el maga elől az ételt.

– Nem hányt ki?

– Jaj, Kitkat!

– Mért? Egy sárkány biztos nagyokat tud háyni.

– De nem hányt, értsd már meg. Csak megundorodott tőle. Morcosan rendelte meg a következő ételt, hogy Kitkat főzzön valami finom levest a 62-es cellában lakó hercegisasszonyból. Odaadta a cellához tartozó kulcsot is. És elvonult.

– Szegény, éhes maradt.

– Jó, hogy nem kezdted el sajnálni.

– Én sem szeretek éhesen maradni.

– Inkább figyelj, mi történt. Szellemi azt javasolta, hogy a levesbe kávéporon kívül még egy kis epét is rakjanak, attól még keserűbb lesz. Így is lett. A sárkány már az első néhány kanál után borzadva köhögte vissza a levest, és szikrázó szemmel nézett Kitkatra.

– Jujj!

– De ne félj, Kitkat megadta neki a választ. Elmesélte, hogy a 62. cellában lakott hercegisasszony annyira megkeseredett a rabságban, apjának, anyjának, testvéreinek elvesztésébe, hogy hiába rakott a belőle készült levesbe minden létező finomságot, nem tudta megédesíteni az ízét.

– Jó dühös lehetett ez a Dini, mi?

– Dühös is volt, az igaz. De még inkább kétségbe esett. Mert rádöbent, ezek szerint teljesen hiába rabolta el a sok király-, herceg-, gróf- és bárókisasszonyt, egyiket sem fogja tudni jó ízűen elfogyasztani, ahogyan tervezte. Akkor meg minek itt tartani őket. Fogcsikorgatva támadt Kitkatra. Jól van, üvöltötte, szabadon engedem az összes lányt, ha már a rabságtól ilyen keserű lett a húsuk. De te, Kitkat, itt maradsz. És rendes ételből, rendes kosztot fogsz nekem főzni – ez az ára az ő szabadságuknak!

– Ez disznóság! – ugrott fel Kitkat az ágyban. – Mindenki kiszabadul, csak én nem?

– Várjál! – csitítottam. – Különben is, megegyeztünk, hogy nem rólad van szó, csak egy Kitkat nevű lányról.

– Biztos? Van két Kitkat?

– Hát egy valódi és egy mesebeli biztosan van.

Erre megnyugodott.

– Úgyhogy, miután a lányok mind hazamentek, és nagy lett az öröm a különböző királyságokban, hercegségekben, grófságokban és báróságokban, Kitkat, természetesen Szellemi segítségével, finomabbnál finomabb ételekkel várta haza a Dini sárkányt reggelire, tízórára, ebédre, uzsonnára és végül vacsorára. A sárkány annyira elégedett volt a szakácsnőjével...

– Hogy vett neki egy tévét!

– Mi? Tévére vágik a szakácsnő?

– Persze! A főzőműsorokból még új recepteket is tanulhatott.

– Jó, legyen. Kitkat kapott egy tévét... De nem ezt akartam mondani, hanem hogy miként szabadult meg ő is.

– Sikerült neki?

– Figyelj! Amikor Szellemi segítségével egyik este ludaskását talált a sárkánynak, az megnyalta mind a tíz körmét, és bánatosan sóhajtott. Nagy kár, hogy nem mutathatom meg a többi sárkánynak és óriásnak és erdei manónak, hogy milyen remek konyha van itt nálam. Ezt használta ki Szellemi, illetve az ő ötlete alapján Kitkat. Azt mondta Dininek: Ó, mért is ne jöhetnének vendégek. Sőt, bárki megkóstolhatná a sárkánykonyha finomságait. Hogyhogy? – hökkent meg Dini. Egyszerű, mint egy lábtörő, felelte Kitkat. Nyitunk egy éttermet: Sárkánycsárda néven. És lenne minden, amit te is szeretsz. Dini nagy szemeket meresztett, de már megjelent egy vigyor a szája szélén. Például? – kérdezte. És Kitkat elkezdte sorolni: Dini sárkány kedvence, Sárkánypecsenye, Sárkány-burger, és csupa ilyesmi. Szerintem zabálnák az emberek.

– És a sárkányok! – rikoltotta Kitkat az ágyban.

– Ugyanezt mondta Dini is. Rögvest beleegyezett, mert ki ne szeretné, ha szeretik. És a sárkányokat is meg lehet fogni a hasukon keresztül. Úgyhogy hamarosan megnyílt egy csinos kis Sárkánycsárda, kockás abrosz volt az asztalon, és muskátlis az ablakban. És híre ment, hogy itt olyan finomságokat lehet kapni, amiket sehol másutt. Kitkat nem hogy rablány maradt volna, hanem ünnepelt szakácsnő vált belőle, akinek főzőtudománya előtt sárkányok, óriások, manók és néha még boszorkák is meghajoltak.

– És mi volt a kedvenc?

Sejtettem, hogy jön ez a fogós kérdés, és ennek szellemében igyekeztem a válasszal.

– A sárkánypalacsinta!

– Tudtam! – örvendett meg Kitkat, és kipattanva a paplan alól, páros lábbal ugrált az ágyon. – Sárkánypalacsinta! És óriáspalacsinta! Manópalacsinta! Boszipalacsinta! Hú, de finom!

– Most aztán alvás! – szoltam rá rögtön, összevont szemöldökkel.

Erre visszabújt a helyére.

– És mit kapok reggelire?

Elnevettem magam:

– Tudod, mit? Beszélj meg Kitkattal az éjjel. Elvégre ketten vagytok: a valódi és mesebeli. Intézzétek el egymás között.



SÉTATÉR FESZTIVÁL

2013. június 5–23., Pécs, Sétatér – A pécsi Sétatér Fesztivál újfent egy izgalmas programokkal várja a szórakozásra, könnyed kikapcsolódásra vágyó látogatókat. A tavalyi évben nagy sikerrel ráncfelvarrott fesztivál sétatéri színpadán hazai és külföldi könnyűzenei előadók adják körbe a mikrofont. Lesz rock, jazz, reggae, világzene, népzene, tánc, gyerekprogram, kézműves foglalkozás, népművészeti kirakodó vásár, gasztronómia és mindenféle csemege.

PANNON BORRÉGIÓ TOP25 KÓSTOLÓFESZTIVÁL



2013. június 15., Zsolnay Kulturális Negyed, E78

A Pannon Borrégió TOP25 borversenyt 2013. május 15-én, Szekszárdon rendezte meg a Pannon Borrégió, míg a már hagyományosnak mondható pécsi eredményhirdetés és közönségköstölő 2013. június 15-én lesz Pécsen, ahol mintegy 300 borkedvelő kóstolhatja meg a TOP25 borokat. Idén több kísérőrendezvény is gazdagítja majd a programot. Több info: top25.pecsiborozo.hu, jegyvásárlás: jegymester.hu

FISHING ON ORFŰ 2013

2013. június 19–22., Orfű, Panoráma Camping – Akik már jártak a Fishing on Orfű fesztiválon, pontosan tudják, hogy itt a koncertek fergetegese, a helyszín gyönyörű, a hangulat barátságos és családias, és a napközbeni off-programok is a lehető legszínesebbek. Így lesz ez idén is, sőt, még több lehetőség közül válogathattok, hogyan szeretnétek tölteni a nappalokat: földön, vízen, levegőben, két keréken vagy lóháton? Gasztró-Programok: Hosszútávú Fröccs(kul)túra, Statikus Sörtúra, FOO Borismereti Kurzus, Sommelier on Orfű – a BORIGO támogatásával, Kenyér sütés a Malomban. Több info: fishingonorfű.hu, jegyvásárlás: ticketportal.hu.

MOHÁCSI HAL- ÉS SÖRFESZTIVÁL

2013. június 20–22., Mohács, Ifjúsági Centrum udvara és Széchenyi-tér – Idén ötödik alkalommal rendezik meg a Mohácsi Hal- és Sörfesztivált. A minden évben rendkívül népszerű rendezvényen főzőverseny és futballtorna is bekerült a programfüzetbe. Természetesen a kilátogatók sörben sem fognak hiányt szenvedni.

KUGLÓFFESZTIVÁL VÁRALJA 2013

2013. június 21–22., Váralja, Parkerdő – 2013-ban is szeretnénk folytatni az elmúlt években nagy sikerrel megrendezett Kuglóffesztiválok sorát, melyre mindenkit szeretettel várunk. Csodálatos erdei környezet, színes program kavalkád, szabadtéri főzőcske, vásári hangulat és finom kuglóf. Június 21-én (pénteken) kerül megrendezésre a „Váraljai fényei” néven ismert éjszakai vezetett túra a falu körül. Másnap a reggeli órákban országos túraversenyek, focikupa, főzőverseny, lovaskocsizás közül választhatnak a kilátogatók, míg délután kulturális műsorok szórakoztatják a közönséget a színpadon (zenekarok, modern táncsoprotok, kórusok). Sztárvendég: Kállay-Saunders András

IVÁN-VÖLGYI KADARKA-TÚRA

2013. június 22., Szekszárd, Iván-völgy – Szent Iván napján kinyitjuk Iván-völgyi pincéinket, meghívjuk borász barátainkat, kicsit serteptertelünk a konyhában és szeretettel várunk Téged is – írják az ivánvölgyi borászok. – Húzz túracipőt, látogass meg minket, barangold be bensőséges völgyünket és kóstold meg borainkat! Idén 10 borászat és az ország legjobb kávézója vannak ittálal és étellel a napsütötte Iván-völgyben. Bővebb info: ivanvolgyitúra.hu.

VII. PATCAI VÁRJÁTEKOK – ORSZÁGOS LOVAGRENDI TALÁLKOZÓ

2013. június 22–23., Patca, Katica-tanya – Egy középkori vár mindennapjai: középkori hagyományaink felelevenítése, korhű étek. Interaktív játékok: címerfestés, vívásoktatás, reneszánsz táncoktatás, lánching fűzés, viselet-készítés, páncél-, és fegyverkiállítás, lovagi torna, csatajelenetek, középkori várostrom, hadi táborok, kaloda és deres próba, íjászat és övbirkózás, csatacsillag- és kelevézdobás, tüzes tánc, inkvizíció, középkori orvoslás, kontinentális Európa legnagyobb kőhajítójával kőgolyó és tüzes golyó kilövés, Csik Zenekar, Kolompos Együttes és még sokan mások. Gasztronómiai ajánlatunk: Áldos (szürkemarhagulyás) – Krumpis-pogácsa – Krumpiligánica – Csülköspacal – Kemencés sütlhús – Sós pogácsa.

SZEKSZÁRDI SZENT LÁSZLÓ NAPOK 2013

2013. június 28–30., Szekszárd, Béla tér – A Szent László Napok Szekszárd belvárosában színes programokkal várja az érdeklődőket. A középkori kalandozás Szent László királyunk tiszteletére jött létre, mely során lovagok küzdenek meg a királyné kegyeier, mutatóványosok és komédiások örömködnék és muzsikálnak a vásári forgatagban. A fesztivál neves gasztronómiai kísérő rendezvénye a Pörkölt és Bor Ünnepe, melyen ínycsiklandó ételek sokasága és minő-

segi térségi borok lesznek a látogatók kedvére. Továbbá a Duna-Híd Fesztiválon egy igazi folklór mámorban lehet részünk. Korabeli fegyverek kipróbálása; kézműveskedés, népi játékok készítése; kézműves vásár és kiállítás; falatozás, borozgatás, borkóstolás a Borkútnál; a szekszárdi dombság pincéinek nyitott pincenapjai.

FÖLDVÁRI NYÁRI ESTÉK 2013

2013. június 29., július 6., július 14., július 16., Dunaföldvár, Várudvar – Szabadtéri színpad, zene és tánc a Dunaföldvári Vár udvarában. Négy este, négy szabadtéri színi előadás, azaz igényes kikapcsolódást és felhőtlen szórakozást ígérnek a programok. A kellemes nyári estéhez a kiváló előadásokon kívül hozzájárulhat egy baráti társaságban elfogyasztott ital, amit a rendezvény idejére felállított standokon széles választékban kínálnak a szervezők. Több info: dunafoldvar-muvhaz.hu

XXI. NEMZETKÖZI GASTROBLUES FESZTIVÁL

2013. július 1–7., Paks, Gastroblues Klub, ESZI Csarnok és Park – A tavalyi 2012-es évben jubileumok sokaságát ünnepelte a Gastroblues Fesztivál. A 20. jubileum mellett 25 évvel korábban indult a Gastroblues Klub, 15 éves lett a borbarát találkozó és az 50. Gastroblues lemezkiadvány is kiadásra került az év végén. A koncertek ideje alatt a fesztiválszarnokban több büfé üzemel, hideg-meleg ételekkel és italokkal. A borászok standjainál kiváló borok kóstolására és vásárlására van lehetőség. A Gastroblues Klub 0–24 óráig várja a vendégeket, erre az alkalomra kialakított különleges étlappal. Bővebb info: gastroblues.hu

DUNAI MOSÁS (PRANJE) 2013

2013. július 6., Mohács, Táncsics utcától a Sokák révig – A mohácsi népi és nemzetiségi hagyományokat felelevenítő horvát kulturális és gasztronómiai találkozó. Hagományos eszközökkel nehéz, évszázados asszonyi munka elevenedik meg a folyó partján: utána folklórműsor és sütés-főzés teszi teljessé a napot.

GOMBAFESZTIVÁL KÁRÁSZ 2013

2013. július 6., Kárázs, Faluház és templom tér – Az idei évben nyolcadik alkalommal rendezik meg Kárázs település a hagyományos nyári gombafesztivált. A programok között sok egyéb mellett gombászkonferencia, gombakóstolás és főzőverseny is szerepel. A Baranya megyei falucska sok szeretettel várja idén is az érdeklődőket!

III. FOLKSBEAT FESZTIVÁL, BÁRDUDVARNOK

2013. július 6–7., Bárdudvarnok, Petőrkő-völgy – A festői szépségű Petőrkő-völgyben rendezik meg a nép- és világzene, néptánc és a helyi gasztronómia kiválóságait bemutató ingyenes találkozót. Két napon át két színpadon koncertek, táncbemutatók: a Folkbeats a magyar népzene sokszínűségét bemutató sorozata nyomán a koncertszínpadon figyelemreméltó nép- és világzenei együttesek vonulnak fel, a néptánc színpadon pedig két napon keresztül zajlik a Somogy Megyei Néptáncszövetség szervezésében a 'Közíró Tétetik!' hagyományörző néptánc fesztivál.

VÁRVÁSÁR AZ ÉLMÉNYVÁRBAN

2013. július 8., Pécsvárad, Vár – A Várvásár egyrészt vendégcsalogató program, másrészt a helyi hagyományok őrzőinek kíván bemutatkozási-értékesítési lehetőséget teremteni. Találkozhatnak helyi és környékbeli kézművesekkel, őstermelőkkel, akik bemutatót és kóstolót is tartanak portékájukból. A Várvásárt minden hónap 2. vasárnapján rendezik meg, első alkalommal július 8-án 9–14 óra között.

NYÍLT-NAP A HETÉNYI PINCÉSZETBEN

2013. július 13., Mecsekkrádasd, Rékavölgyi út 17. – Nyílt-napot tart a Hetényi Pincészet azoknak, akik még nem voltak náluk, de azoknak is, akik régebben már jártak ott, de visszatérnének. A rendezvényen pincelátogatás, előtér-avató (Dechand Antal szobrászművész alkotásai), sajtókóstoló és sok jókedv várja az érdeklődőket! Minden kilátogató a házigazda vendége egy fröccsre és egy zsíroskenyérre.

III. VILLÁNYI ROZÉMÁRATON

2013. július 19–20., Villány, Baross Gábor utca – 100 hosszútávú Villányban! A Villányi borvidék borászaik összegyűlnek Villányban és együtt mérik a nyár egyik legfrissebb és legüdítőbb italát, a villányi rozét a fesztivál két napján. A 2012-es RozéMaraton rozéstandjain az – Agancsos Pincészet, Bock Pincészet, Brunyai Pincészet, Csillagvölgy Pincészet, Gere Attila Pincészet, Gere Tamás és Zolt Pincészet, Günzer Zoltán Pincészet, Keller Pincészet, Mayer Róbert Pincészet, Moks Családi Pincészet, Polgár Pincészet, Sauska Pincészet, Vyllyan Szőlőbirtok és Pincészet, és még további borászok állítottak ki – idén is legalább ennyi borászt, pincészetet várnak a szervezők. Friss zenék, könyved programok, üdítő rozék, játékok várják két napon át, apraját és nagyját!

VI. ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL 2013

2013. július 31. – augusztus 3., Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, a Szoborpark és a Vylyan Terasz – Van Villány környékén néhány település és csodálatos helyszín, amelyek a hazai és környékbeli kultúra igazi központjává válnak. A Bárka Kikötő baranyai horgonyzása óta az Ördögkatlan Fesztivál lassan hagyományosan a térség egyik legfontosabb kulturális eseménye. Koncertek, színházi produkciók, vásárok, gyerekprogramok, irodalmi és kézműves bemutatók sorának, mi pedig egy hamisítatlan nyaralás és egy igazi kulturfesztivál élményével gazdagodhatunk. Bővebb info: ordogkatlan.hu

PÉCSVÁRADI SZENT ISTVÁN NAPOK 2013

2013. augusztus 1–31., Pécsvárad, Szentháromság tér, Kultúrház, Vár – A rendezvénysorozat több mint két évtizedes múltat tekint vissza. A település önkormányzatának, intézményeinek és civil szervezeteinek összefogásával megvalósuló gazdag programkínálat, melyben a kiállításoktól a népi néptáncig, színházi előadásoktól a néptánc bemutatókig, komoly- és könnyűzenei koncertektől a gyermeknapig válogathatnak az érdeklődők.

XX. SOKÁC BABFŐZŐ FESZTIVÁL MOHÁCSON 2013

2013. augusztus 3., Mohács, Táncsics Mihály utca – Köcsögös babfőzést rendeznek a Baranya megyei Mohácson augusztus első szombatján, idén 20. alkalommal, hogy felidézzék és életben tartsanak egy régi sokác hagyományt. Annak idején (több mint tizenöt éve) néhány idősebb sokác ember ötlete révén került felelevenítésre a régi sokác hagyomány.

ORFŰI NAPOK, ORFŰI BOR- ÉS FÜRDŐFESZTIVÁL 2013

2013. augusztus 3–4., Orfű, Aquapark parkoló – A fesztiválon a színpadi programok és helyi termék vásár mellett a boroké a főszerep. Az Orfűi Napok keretében megrendezett egész napos rendezvényen az egész család jól érezheti magát, hiszen a szervezők minden korosztályra gondoltak.

TÓPARTY HALPARTI ORFŰ 2013

2013. augusztus 17., Orfű, Muskáti Vendéglő és Kemencés Udvar – Egész napos eszem-iszom a halfogyasztás népszerűsítésének jegyében. Ételkészítési bemutató, halpucoló verseny, borkóstoló várja a Tóparti Halpartin. A belépődíj ellenében minden halas ételt megkóstolhatnak a vendégek. Ez a nap csak a halról szól, vagyis hal-latlanul jól napnak néznek elébe, ha kilátogatnak.

MÁROKI LAKODALMAS PARÁDÉ 2013

2013. augusztus 17–18., Márók, Sportpálya – Hagyományörző lakodalmas mulatság három napon keresztül. A programok mellett, kirakodó vásárral, lakodalmas ételekkel várják a látogatókat. Töltsé a hétvégét Márokon és ismerkedjen meg a sváb magyar hagyományokkal.



MINDEN NAP 9:00–2:00

HATALMAS BORKÍNÁLAT
SZEKSZÁRD & SZIGETVÁR & VILLÁNY
HÉTVÉGENTE ÉLŐZENE
MECCSKÖZVETÍTÉS

PÉCS, KIRÁLY U. 8. • +36 30 451 7794 • [FACEBOOK.COM/EOZIN](https://www.facebook.com/EOZIN)



AGANCSOS
PINCÉSZET
Villány

borkóstolás és borértékesítés

Pincészet: 7773 Villány, Fáy A. u. 21. | Borozó: 7773 Villány, Baross G. u. 48.
Telefon/Fax: (06) 72 492 180 | Mobil: (06) 30 277 57 80, (06) 30 620 40 65
E-mail: info@agancsos.hu | Honlap, online borrendelés: www.agancsos.hu

A gyümölcs három arca



Kékfrankos 2009 | Bikavér 2009 | Cabernet Franc 2009
Kedves és fűszeres | Játékos és elegáns | Komplex és krémes

Szekszárdi borok, egyéniséggel.

 **bősz adrián**
www.boszadrian.hu

Szerkesztői gondolatok

Az utóbbi időben valahogy mindig összetorlódnak az események, mi meg szeretnénk mindenről hírt adni, még valamit be-
tenni, még valaminek helyet adni. Így aztán az utolsó percig ki
van számolva, megjelenünk-e a TOP25 kóstolófesztiválra. Remé-
lem, hogy ezeket a sorokat már ott olvassák, így sikerült az utol-
só pillanatban pontot tenni a lapzárta végére.

A Pannon Borrégió TOP25 idén már hatodszor áll össze, lesz
kóstoló, új helyszínen, a pécsi Zsolnay Negyedben, ismét jó a
borválogatott összetétele, izgalmas hetek vannak mögöttünk,
kis stábunk egyszerre dolgozott a nyári számon és a borverse-
nyen-fesztiválon. Nagyon sok önkéntes segítőnk volt, van, kö-
szönet így névtelenül is mindegyiküknek, hiszen nélkülük nem
sikerült volna, ilyen jól biztosan nem.

S közben jártuk a régiót továbbra is, Pakstól Mohácsig, Vil-
lánytól Versendig, Szekszárdtól Orfűig, hogy csak néhány hely-
színt kiemeljünk. Mindig találunk újat, felfedezni valót, megmu-
tatni érdemeset. És mennyi minden van még, ami kimarad...

De legalább mindig van, amit már hónapokkal előre beterve-
zünk, amire már jó előre felfigyelünk és amint van rá idő és hely,
máris bekerül a magazinba. Vagy a weboldalra, hiszen ott is
igyekezzünk követni az eseményeket, amiről tudjuk, hogy nem
fog beférni a nyomtatott kiadásba, ott biztosan bőven kap he-
lyet.

A múltkori szám stáblistáját, az impresszumot böngészve az
jutott eszembe, hogy most jött össze a legtöbb ember, aki hoz-
zánk írt. Egy kolléga megjegyezte, hogy elég vaskosra, tartal-

masra sikeredett a legutóbbi szám, igen, 68 oldalon tudtunk
megjeleni, ahogy most is. A tavalyi év végén jelzett krízisnek
ugyan még nincs vége, mindenki érzi a bizonytalanságot, min-
den területen, de jó érezni, hogy van bizalom, vannak barátaink,
vannak támogatóink, van érdeklődés, jó szó és segítő kéz.

Most sem kevesen dolgoztak ezen a lapszámon, és amikor
még utolsó pillanatban helyet kell találni egy új anyagnak, nagy
a töprengés, ki cikke legyen rövidebb, melyik témából vegyünk
el, hiszen így is úgy érezzük, minden témánk több karaktert,
több képet érdemelne.

A nyáron szánjunk mindnyájan elég időt fröccsözésre, pihe-
nésre, feltöltődésre, járjunk nyitott szemmel, nyitott szívvel és
fedezzük fel a minket körülvevő világot. A közelben is több az
értékünk, mint sem számot tudnánk adni róla. A nyári hónapok-
ban mi ezeket az értékeket igyekezzünk megtalálni, összegyűj-
teni, bemutatni. Hiszen ősszel ismét találkozunk.

A Pécsi Borozó legközelebb szeptember első felében jelenik
meg, keressék lapunkat a pincészetekben, éttermekben és
vinotékákban, borszaküzletekben. Ha addig is kíváncsiak az ak-
tualitásokra, a www.pecsiborozo.hu oldalon mindig akad érde-
kes hír, izgalmas olvasmány, de érdemes a facebook oldalunkat is
követni.

Szép nyarat, jó pihenést, izgalmas borokat, kellemes olvasást
kívánok!

Györfly Zoltán
főszerkesztő

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – VI. évfolyam 2. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

Művészeti szerkesztő: Weber Tamás, e-mail: wt@pecsiborozo.hu

Szerkesztőség: Kovács-Szabó Bernadett (Szekszárd), Labancz Richárd (tesztek), Mester Zoltán (gasztronómia), Radics M. Péter (Budapest)
E számunk munkatársai voltak: Angyal Zoltán, Bernáth Péter, Burai László, Dömse Tünde, Gúth Ervin, Harka Éva, Krizl Edit, Méhes Károly, Petzold Attila,
Rechnitzer Szilvia, Schneider Gábor, Szabó Zoltán, Takács Tímea, Tóth Mariann, Váncsodi József

Fotó: Dobokay Máté, Ivana Tepes Galic, Jaka Jerasa, Kovács Viktor, Weber Tamás – Illusztráció: Lugosi Tamás – Borító: Tatai Tibor

Olvasószerkesztő: Gödör Csenge

A szerkesztőség címe: 7634 Pécs, Borostyán u. 2.

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

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

Felelős kiadó a kft. ügyvezetője

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



HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban



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 bellyei 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
Nytva egyéni és
csoportos látogatóknak
h-p: 10-17 óra
sz-v: 10-17 óra



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

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

EGY POHÁR NYÁR A SZŐLŐTENGER KÖZEPÉN



A Vilyan birtok napsütötte szeglet a Villányi-hegység csodálatos fekvésű lankáin. A hely varázsát tapasztalni kell: a mediterrán hangulatú teraszról nyíló páratlan kilátás egészen a horvát hegyekig, a déli napfénynél ciripelő kabócák és a sütke-rez, élénk színű pannon gyíkok; a természetvédelmi területet körülölelő szőlő-lankák; a Művészi Hordó kiállítás a parkban, az olvasóliget a fák árnyába...

Érkezzen hozzánk túrabakancsban vagy biciklivel a gyönyörű túraútvonalakon! Szeretettel várjuk a teraszon szomjoltó fröccsökkel, vezetett pincetúrával, szép borokkal és kívánsága szerint összeállított piknikkosárral. Egyszóval, ha kikapcsolódásra vágyik, nincs más hátra, irány a Fekete-hegy -

EGY POHÁR BOR, EGY FALAT NYÁR!

VILYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VILYAN VINEYARDS AND WINERY

www.vilyan.hu

7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Borkóstolás: 30/458-10-97



A legfrissebb híreért csatlakozzon
hozzánk a facebookon és iratkozzon fel
hírlevelünkre!
FILM-Az életünk öt percében