

PÉCSI BOROZO

gasztronómiai és bormagazin
2014. tavasz



Mustra: a legfrissebb borteszt / Borturisztikai fejlesztések
Szekszárdon és Villányban / Ismét Portugieser du Monde /
Hírek, tudósítások, programajánló / www.pecsiborozo.hu

TÜZKŐ BIRTOK



600 ÉV
TAPASZTALÁT

300 ÉV
HELYISMERET

23 ÉV
TÜZKŐ

ANTINORI
di Giannini

Hagyomány és INNOVÁCIÓ





MUSTRA



PORTUGIESER DU MONDE



BORTURISTA. JÖJÖN MÉG!



BORCSEPPEK



PROGRAMTÁNTÓ

Szerkesztői gondolatok

A Pécsi Borozó hetedik évfolyamába léptünk, nem szakad meg a megjelenések sora, bár változik, kétségtelen. A körülmények olyanok, amilyenek, összementünk kicsit, 16 oldalon próbáljuk meg negyedévente bemutatni az aktualitásokat régiós borfronton. A weboldalunk folyamatosan frissül, a hírek és programajánlók mellett továbbra is írunk kóstolókról, borokról, éttermekről, élményekről.

Sokan – velem együtt – hisznek a papírban, szeretik kézbe venni az olvasmányukat, ezért is fogtunk össze a Made in Pécs stábjával és ezért vagyunk most itt, a városmagazin közepén. Bízom benne, hogy a lényegretörő, tömör, de a korábbi hat év szellemiségében készülő melléklet tetszeni fog az olvasóknak.

Ahogy a tavasz közeledik, úgy kezdenek el érkezni postálódni a meghívások a különféle borversenyekre. A helyi borversenyekkel indítunk, aztán a hegyközségi megméretetések, majd a borvidéki rangadók jönnek, de lesznek nagyobb, akár nemzetközi versenyek is a következő pár hónapban, ahol jelen leszünk, ahonnan hírt adunk.

Mindig örömmel megyünk ezekre a versenyekre, mert rengeteg új borral tudunk megismerkedni, de egyáltalán nem mellékes, hogy a kóstolók során rengeteg jó arccal ismerkedhetünk meg, van, akikkel a kóstolás lesz élvezetesebb, másokkal később akár portré is készítünk. Mivel együnk sem csak borral foglalkozik, ezért nem mindig és nem mindenhova jutunk el, de minden eredményről szívesen hírt adunk.

Ahogy arról is, ha valahol valami izgalmas, közösségi projekt alakul, legyen az a Fuxli-projekt Szekszárdon, vagy a tavasz egyik meghatározó fesztiváljává fejlődött BorZsongás Villányban. És ilyen lehet a Pécs Város Bora választás is, hiszen idén először a versenyt meghirdető önkormányzat a Pécsi Borászok Céhével és a Pécsi Borozóval közösen fogott neki a verseny megújításának, hogy minél több pécsi polgár érezhesse magáénak a pécsi borokat.

Hasonló cipőben járunk a Portugieser du Monde-dal, harmadik éve szervezzük meg az oportók seregszemléjét, bízva benne, hogy egyre többen készítenek majd izgalmas borokat ebből a fajtából és egyre többen teszik majd kedvenceik közé ezeket a borokat. Idén áprilisban ismét a Zsolnay Negyedben találkozhatunk hazai és külföldi portugieserekkel.

Minden megjelenésünk, legyen printben ezeken a hasábocon, vagy a szeptemberben megjelenő, angol és magyar nyelvű pannon borkalauzunkban, de akár bejegyzéseink a weboldalunkon, vagy posztjaink Facebook-oldalunkon, sőt a rendezvényeink is, a borszakőr, a borszeminárium és a minifesztiválok egyetlen cél érdekében jönnek létre: hogy a bor legyen közös értékünk. Régióink egyik legnagyobb értékéről beszélünk, aminek helye van a hétköznapi életben és helye az ünnepeinkben.

A bort nem kell misztikus piedesztálra emelni, de ne tekintünk rá szimpla alkoholként sem. Sokkal természetesebben közelítsük meg, és fogyasszunk egy pohárral, ha kedvünk tartja, az alkalomnak megfelelő, megfelelően. Csak arról ne feledkezzünk meg, hogy mindig mértékkel kóstoljunk. Györfly Zoltán



Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin VII. évfolyam 1. szám Megjelenik negyedévente a Made in Pécs mellékleteként **Főszerkesztő:** Györfly Zoltán, **e-mail:** gyz@pecsiborozo.hu **Szerkesztőség:** Bernáth Péter, Kovács-Szabó Bernadett, Labancz Richárd, Mester Zoltán, Radics M. Péter, Weber Tamás **Boríté:** Tatal Tibor **A szerkesztőség címe:** 7622 Pécs, Nyírla u. 14/a. **web:** www.pecsiborozo.hu **e-mail:** info@pecsiborozo.hu **Kiadja:** VinOliva Kft., 7634 Pécs, Árvácska u. 3., **E-mail:** info@vinoliva.hu **Felelős kiadó:** a kft. ügyvezetője HU ISSN 1789-7548

A programok elmaradásáért vagy módosulásáért felelősséget nem vállalunk. A hirdetések megjelenő adatok valóságtartalmaért, valamint a rajtuk megjelenő képek, szövegek jogszolgáltatásáért a kiadó nem vállal felelősséget. A kiadvány sem részleteiben, sem egészében nem másolható a kiadó hozzájárulása nélkül.



MUSTRÁ

91 ★★★★★

Sárosdi Pincészet Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Illatában rengeteg fekete bogyós erdei gyümölcs, sok bors és egy csipetnyi menta. A szájban kitűnő egyensúly, jó savak, kerek és selymes tanninok jellemzik. Édes és fűszeres egyszerre, nagy, de nem túloz, telt, de nem sok. Jólesik a korty, készen áll a fogyasztásra. **Ár:** 1990 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka (Pécs)

90 ★★★★★

VinArt

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

Pemetefüves, földes, ugyanakkor erdei gyümölcsökkel teli illat. Telt szerkezet, intenzív zamatok, sok gyümölcs, tartalmas korty. Van benne erő és kedvesség. Fejlődőképes, fejlődésben lévő bor. **Ár:** 2350 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

90 ★★★★★

Vylyan

Villányi Cabernet Franc 2009

Hűvös, rétegzett illatokkal nyit a pohárban, a levegőztetést meghálálja. Érett, fűszeres, szárazhátú és elegáns aromák, ízében sem kell csalódnunk. Jönnek a borsos-fűszeres jegyek és az érett fekete bogyósok is. Lassú kortyokban, hosszasan érdemes vele elidőzni. **Ár:** 3890 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

89 ★★★★★

Ruppert Ákos

Villányi Pinot Noir 2011

Intenzív, édes hordófüszer és szarvasgomba jellemik meg illatában, a hordón túl is felismerhető

A teszteken – amelyek természetesen vaktesztnek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekeült a www.pecsiborozo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink megjegyzéseit is. A teszteken a régiós pincészetek díjmentesen vehetnek részt, következő beküldési határidő: 2014. április 30.

A tavaszi Mustrára beérkezett borok közül 49 került be leírással, amelyek 80 pont feletti eredményt értek el. A bekerülési küszöböt nem elérték közül 17 bor ért el **-os eredményt, 3 bor pedig egy csilagot kapott.

fajtajegyekkel. Gazdag anyag, sűrű korty, a fűszeresség és az érett gyümölcsök, az avar és a sonkás füstösség izgalmas kombinációja. **Ár:** 2800 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

88 ★★★★★

Hetényi Pincészet

Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve 2009

Tiszta illatú, szép megjelenésű bor, sötét bogyós gyümölcsökkel, finom, nem tolakodó hordófüszerekkel. Érezni, hogy komoly a tartalom, egyenes a gerince, szép a tartása, most kell inni, étel mellé, feltétlenül. **Ár:** 2500 Ft; **Beszerezhető:** a pincészetben

88 ★★★★★

Vylyan

Villányi Montenuovo Cuvée 2009

Arányos feketeribizlis, áfonyás illatok, némi puncsosság, kakaóporral meghintett meggyes piskóta. Belekortyolva sem hazudtolja meg, a test jól strukturált, piros gyümölcsök, édes hordófüszerek. Némi keserűesség, kakaó, étcsoki. Izgalmas, jó inni. **Ár:** 3390 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

88 ★★★★★

VinArt

Villányi Cabernet Sauvignon Rosé 2013

Nagyon intenzív illatok, eper és málna kavalkád, aztán társul csalan és hecsedli is, egészen lehengető. Kóstolva is minden a helyén, ropognak a savak, intenzívek a gyümölcsök, tartalmas és lendületes egyszerre. Minden részletében csiszolt, profi munka. **Ár:** 1250 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

67 ★★★★★

Hetényi Pincészet

Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2013

Jó arányok, a szén-dioxid, a pici cukor és a sav szépen összedolgozik, mindenből pont elegendő van. Virágos réteket idéz enyhén parfümös illata, könnyed, de nem válik unalmassá. **Ár:** 990 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

Vylyan

Villányi Merlot 2009

Szilva és krémes csoki, füsttel bolondítva, ezek tűnnek fel elsőre. Kellemesen élénk savak, sima tanninok. Elegánsan lefutó, csokis utóíz kapunk a szájban. Kereknek, érettnnek hat a kóstolás során, szépek a hordós jegyek is. **Ár:** 3690 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Veres Borház

Tolnai Királyleányka 2013

Szép szín, illatos, édes, érett gyümölcsök, alma és barack, de mellette frissítő virágok is megjelennek. Szaftos gyümölcsös a korty, filigrán struktúra, de van lendülete, hangulata, élvezeti értéke. **Ár:** 990 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

Günzer Zoltán

Villányi Ördögárok Cuvée 2009

Illatban vanília, füstölt sonka, szeder és áfonya. Ízében kökény, szilva és szeder, lekvárossággal. Erőteltjes, masszív, jó arányokkal. Szép tannin. Nagyboros szerkezet, feszes és krémes egyszerre, sok fa szépen kezelve, precíz munka. **Ár:** 4890 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Riczu-Stier Pincészet

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

Határozott, édes hordós jegyek, paprika a szeb-bik fajtából, és érett alapanyag. Szájban fekete ribizli és dús tanninok. Édes-kávés a lecsengés, komoly alapanyag, még érlelhető. **Ár:** 4680 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

86 ★★★★★

Sárosdi Pincészet

Szekszárdi Cuvée 2011

Kávés-mentás, nagyboros, elegáns illat, majd grillázs és kakaó jelenik meg, erdei gyümölcsök és kis meggylekvár. Gazdag korty, arányos krém, feszes struktúra, hosszú lecsengés. **Ár:** 1800 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

Kvassay Levente

Villányi Sauvignon Blanc 2013

Nagyon megnyerő az illata, fű, lime és bodza izgalmas játéka, intenzíven és telten. A korty karcsúbb, szépen adagolt szén-dioxiddal és resz savakkal. Igazi frissítő ital, jól csúszik. **Ár:** 1250-1290 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

Halasi Pincészet

Villányi Rozé 2013

Parfüm, eperdzsem és szörpös emlékek. Kóstolva sűrűbb az átlag rozénál, a maradék cukor felülkerekedik a savakon, nem a lendülete, inkább a tartalma viszi. Nem ropog, behízeleg. **Ár:** 1500 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Akik tesztelték: **Bernáth Péter** (Pécsi Borozó);

Filákovity Dusan

(PannonBorbolt.hu); **Györfy Zoltán** (Pécsi Borozó);

Iványi Emese (Vylyan Pincészet, Kisharsány);

Jobbágy Kornél (Kalamáris Borbisztró és Vinotéka);

Keresztény Ákos (Pécsi Borozó);

Lahancz Richárd (Pécsi Borozó);

Lakner Péter (Pécs-Mecseki Borút);

Mester Zoltán (Pécsi Borozó);

Mikes Márk (A Hordó borkereskedés, Pécs) és

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény).

Tesztünk 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 ére-nyek és hibák nélkül

★

50-74 pont
nem elfogadható, gyenge bor

Halasi Pincészet

Villányi Ottone! Muskotály 2013

Szép illatok, még a parfümön innen. Szárazsága, egyenessége jól áll neki. Testben picit sok az alkohol, magasabb savval még lendületesebb volna, de így is nagy közönségkedvenc lehet.

Ár: 1500 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Günzer Zoltán

Villányi Bocor Cuvée 2009

Illatban a gyümölcsöket a meggy, a szeder, a fűszereket az ánizs és az édesgyökér hozza. Tartalmas, gazdag struktúra, jó hordó, a kékfrankos jön erőteljesebben. **Ár:** 2990 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

7773 Pincészet

Villányi Portugieser 2013

Kedves, mosolygós, meggyes, friss, gyümölcsös, az idei oportók világos lilás-vörös színével. Illatában meggy-cseresznye-szilva triója, kortyban is üde, van lendülete, pici kesernye a korty végén. Korrekt, jól megfogalmazott portugieser. **Ár:** 1390 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Szabó Laci Pincéje

Tolnai Rozé 2013

Kitűnően megkomponált rozé, intenzív illatában jön bodza, fűszeresség és tiszta eper. Savai kíválóak, a szén-dioxid jól adagolt, telt és lendületes a korty. A lecsengésben található maradék cukor és kesernyész ízek szépen találkoznak.

Ár: 1350 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

85 ★★★★★

Planina Borház

Mohácsi Siller 2013

Vidám, könnyed, gyümölcsös siller. Megértjük belőle, a régiek miatt ezt itták hétköznapiak. Friss gyümölcsössége, a piros bogyósok és a csalános-bodzás ízek, a jó savak, pici fanyarság, csipetnyi tannin jó egyensúlyban tartják.

Ár: 1490 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Ruppert Ákos

Villányi Olaszrizling 2011

Illatában érettség, mandula, marcipán, édes citrusok. A korty tartalmas, fűszeres birs, sárgabarack és körte, természetesen édesfűszerek, különösen vanília és csillagánizs. Édeskés hatása, selymes kortyú, érett olasz. **Ár:** 1990 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

Ruppert Ákos

Villányi Chardonnay 2011

Vajas-mogyorós karakterű chardonnay, zamataiban a fűszeres-mézes selymesség bontakozik ki, persze van tartalom is benne. Bujós hangulatokhoz, mogyoróvajvas süteményekhez. **Ár:** 1990 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Halasi Pincészet

Villányi Gyöngyöző Ottone! Muskotály 2013

Intenzív illatok, az ananásztól a tavaszi virágokig, tiszta kortyú gyümölcsösség. Szájban buborékoság, mellette jó test, szép savak, van benne izgalom is, nem csak egy friss bubis. **Ár:** 1600 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Günzer Tamás**Villányi Syrah 2011**

Illatában sok a fa, nem tudnak eléggé kibontakozni a gyümölcsök. A korty telt, masszív, némi bőr, lakk és édes vanília. Keserű csokoládé, még kissé érdes tanninok. Kávés-bonbonmeggyes jegyek, összetett bor, de még várni kell vele.

Ár: 4790 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

84 ★★★**Tolna Borház****Tolnai Jázmin 2013**

Nem annyira a jázmin, mint rózsavíz jelenik meg az illatában. Illatos, virágos, könnyed bor, a pécsi nemesítésű rezisztens fajta még viszonylag ismeretlen előtűnk. Amit hiányolunk, azok a savak, a lendületesség, amúgy tiszta, korrekt bor. **Ár:** 1200 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Németh János Pincészet**Szekszárdi Rozé 2013**

Könnyed megjelenés, könnyed illatok és zamatok jellemzik. Virágos és enyhén

parfümös az illata, mosolygós piros bogyós gyümölcsökkel támogatva. Friss és divatosra hangolt ízeit némi maradék cukor kerekíti, jól esik minden korty.

Ár: 1490 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Kvassay Levente**Villányi Rozé 2013**

Kell neki idő, hogy a friss erdei bogyós gyümölcssei kibontakozzanak. Nem túlzóan intenzív, de kellemesen szórakoztató az illata. A savak szép alapot képeznek, jól adagolt a szén-dioxid is és az elkészítés kesernyéje jól esik. **Ár:** 1290 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Feiszt Pincészet**Szekszárdi Quartett Cuvée 2008**

Izgalmas illatok, amiben egyszerre van jelen a rumos meggy és a az erdei gyümölcsökkel megszórt csokoládé. Erőteljes, édes tannin kerekíti az izmos struktúrát, gazdag, de kevésbé rétegzett. **Ár:** 1500 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Brunyai Pincészet**Villányi Merlot 2012**

Kései szüretelésű merlot, jelentős maradékcukorral. Meggyekváros illat, kortyban is folytatódik, rebarbarakompót és ribizlidzsem adódik hozzá, az éden lekvártengerében úszunk vídám karcsapásokkal. Csak édesszájúaknak. **Ár:** 2990 Ft

Beszerezhető: a pincénél

83 ★★★**Szabó Laci Pincéje****Tolnai Chardonnay 2013**

Az illata tiszta, intenzitása közepes, kis barackosság, kis trópusi gyümölcsösség, ízben fajtajelleges, gömbölyded, itatja magát. Kis palack-érlelés még ráfér, aztán pár hét múlva elővehetjük fröcsöszni. **Ár:** 990 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Schunk Pincészet**Pécsi Pinot Blanc 2013**

Felismerhető fajtakarakter, tiszta illatok. Lendületes, bár kissé nyers savakkal, fehér gyümölcsök, korrekt zamatosság. A végén némi kesernye és pici alkoholtöbblet érződik. **Ár:** 1580 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vinotéka

Oenopolium**Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009**

Intenzív, határozott illatok, sötét gyümölcsök és egy kis lakkos felhang. Kortyban is dús, sok, egyszerre van benne édes gyümölcs és fanyar zamat. Nagyon erőteljes alapanyagból egy érett cabernet. **Ár:** 3000 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Kvassay Levente**Villányi Zöldvelteleni 2013**

Illatban elsőre visszafogottabb, kicsit zárkózott, de a pohárban szépen, gyorsan nyílik, hozzá a citrusokat, tavaszi rétet. Kortyban korrekt savak, tiszta, jön a gyümölcsösség. Kell neki szellőztetés, nyitottabb, gazdagabb, szebb lesz. **Ár:** 1390 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Fontányi Pincészet**Villányi Sauvignon Blanc 2013**

Korrekt, de nem kirobbanó az illata, érzünk bodzát és

némi parfümösséget is, meg van egy teltebb vonala is az aromatikának. Kissé vékonykának hat a szájbán és a savai sem a legropogósabbak, de még így is befér a kellemesen frissítő italok közé.

Ár: 1200 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Brunyai Pincészet**Villányi Róza 2013**

Tetszetős színek, illatok jönnek elsőre a pohárból. Málnahab, élesztős jegyek, közepes intenzitással. Kóstolva a szép savak tűnnek fel elsőre, aztán a viszonylag vaskos test. Van gyümölcs is, de nem igazán intenzív. Szódával frissít igazán. **Ár:** 1490 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Brunyai Pincészet**Villányi Cabernet Franc 2009**

Kissé barnás széllel nyit a pohárban, érett, enyhén paprikás-borsos az illat. Nem túl mély vagy széles a korty, összeérett benyomást kelt és inkább savai, mint tanninjai vezetik. A korty vége kicsit ellaposodik, bontásra kész, ne nagyon tartogassuk. **Ár:** 2990 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Agancsos Pincészet**Villányi Kékfrankos 2012**

Meggybor-illat. Mögötte édes tannin, némi hordóffüster, kerek, simulékony, kedveskedő bor. Meggy van minden porcikájában, friss meggy az illatában, fűszeres meggy a zamataiban. Tegyük hozzá, fiatal még. **Ár:** 1600 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Brunyai Pincészet**Villányi Kékfrankos 2011**

Kissé paprikás-földes felhanggal jelentkezik a tetten érhető meggyesség. Sima kortyú, kevésbé cizellált, puha struktúrájú bor, inkább ételek mellé tudjuk elképzelni, mint önálló kortyolgatáshoz. **Beszerezhető:** a pincénél

82 ★★★**Wekler Családi Pincészet****Pécsi Moscato Cuvée 2013**

Illatos, behízelt bor, elég in-

CEZAR Winery, Nagyrada

HU-8746 Nagyrada, Szelemi hegy 020/10 hrsz.

Tel.: +36 (93) 589 022, fax: +36 (93) 589 023

info@cezarwinery.com

www.cezarwinery.com | www.cezarpincszet.hu

CEZAR Winery, Pécs

HU-7621 Pécs, Szent István tér 12.

Tel.: +36 (72) 224 839, Fax: +36 (72) 214 438

winery-pecs@cezarwinery.com

www.cezarwinery.com | www.cezarpincszet.hu



tenziven jönnek a virágos jegyek, könnyed fehér gyümölcsösséggel a háttérben. A muskotályosság jelen van, de mértékkel, a savak korrektek, a bor működik.

Ár: 1145 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Szabó Laci Pincéje
Tolnai Merlot 2012

Mosolygós piros gyümölcsök, enyhe tannin jellemzik. Arányos, könnyed, néhol légiesen ható szerkezet, igazán jól iható és jól is esik inni. Nem kell szalazni, könnyen élvezhető vörös a mindennapok asztalára.

Ár: 1250 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Lelovits Tamás

Villányi Olaszrizling 2013

Illatban visszafogott, elég egyszerű a korty, nincs semmi hiba, ráadásul érezzük is, hogy van benne több anyag, csak túl korán próbálkoztunk, ebben az állapotában még kicsit kevés az élmény.

Ár: 1290 Ft; **Beszerezhető:** pannonborbolt.hu

Lelovits Tamás

Villányi Portugieser 2013

Tiszta, oportós, málnacukros illat, gyümölcsösség, frissesség van benne. Aztán szájban egy kicsit kevesebb, vékonyabb a gyümölcs, kis kesernye kíséri, a remekbe szabott illat után egy jóívású, tisztességes portugiesert kapunk. **Ár:** 1280 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vintóka

Hetényi Pincészet

Szekszárdi Pinot Noir 2011

Illataiban eper és eperdzsem, némi túlérettesség, etetől érezhetőbb a tannin és az alkohol is kicsit sok a végére. De azon túl egy jó iható, fajtajelleget is mutató, zamatos déli pinot noir. **Ár:** 1400 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vintóka

Fontányi Pincészet

Villányi Rozé 2013

Fedett illata a levegő összeszedi magát. Gazdag gyümölcsök, elsősorban málna, jellemzik illatát és ízét is, ezek kissé lomhák, nem igazán roppannak. Szén-dioxid

és némi maradék cukor keveri a történetet. **Ár:** 900 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

Fontányi Pincészet

Villányi Syrah 2012

Klasszikus after eightes, mentás, csokis, fűszeres illatok, még hűvösség is van benne. Nem érezzük teljesen tisztának az illatokat, ami a zamataiban köszön vissza. Egy hangyányit húzós tannin, s mindehhez viszonylag gyors lefutással.

Ár: 900 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

81 ★★

Schunk Pincészet

Pécsi Portugieser 2013

Kicsit visszafogott az illata, ha adunk neki időt, egész szépen jönnek a gyümölcsök. Kortyban nem túl cizellált, ám jóívású, friss piros gyümölcsökkel, enyhén sós háttérföldességgel.

Ár: 1400 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vintóka

Hetényi Pincészet

Szekszárdi Olaszrizling 2013

Viszonylag friss, laza gyümölcsösség az illatban, szájban érezhető a szénsav, a kekséget édes, érett gyümölcsök hozzák, némi kesernye játszik be a végén, de mindent összevetve, korrekt bor.

Ár: 990 Ft; **Beszerezhető:** Kalamáris Vintóka

Agancsos Pincészet

Villányi Portugieser 2013

Az illata nagyon kedves, behízelt, gyümölcsös, meggyes. Olyan gömbölydednek hisszük, de kortyban karcsosabb. Még érdemes érlelni kicsit, hogy a szép gyümölcsösség kerüljön előtérbe.

Ár: 1400 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél

80 ★★

Pavlik Pincészet

Pécsi Cifrandli 2013

Illatban elhiszük neki, hogy cifrandli, hozza a bires-barackos jelleget, még ha nem is annyira intenzív. Kortyban elég kerek, viszont kissé kilóg az alkohol, a korty végét kesernye zárja. **Ár:** 1000 Ft; **Beszerezhető:** a pincénél



NEMZETKÖZI PORTUGIESER- DZSEMBORI

Rendületlenül valljuk: a portugieser Közép-Európa egyik kikerülhetetlen és fontos fajtája, amely a borvilágban sajnos ritkán kerül reflektorfénybe. Tavalyelőtt csak villányi portugieserekkel rendeztünk kóstolót, tavaly már nemzetközivé bővítettük a mezőnyt és természetesen idén is meghirdetjük a Portugieser du Monde borversenyt. A portugieserre ne legyintsünk, ne intézzük el azzal, hogy az egy egyszerű bor, egy friss vörös, mert nem csak az – ezt szeretnénk megmutatni 2014. április 26-án a pécsi Zsolnay Negyedben, ahol már másodszor mutatkozhatnak be a nagyközönségnek a portugieser termelők.

Idén már másodszor rendezzük meg a nemzetközi portugieser fajtaversenyt, rendezvényünk első napján, április 25-én nemzetközi zsűri előtt mérkőznek meg a benevezett portugieserek. A tavalyi versenyen négy ország oportói vettek részt, idén a magyar, szlovén, szerb és horvát nevezettek mellett szlovák és cseh portugiesertermelők is jelezték részvételi szándékukat.

Három kategóriában lehet nevezni a Portugieser Du

Monde fantázianévre keresztelt megmérettetésen: fiatal portugieserek (2013-es évjárat); évjáratos portugieserek (2012 vagy korábbi évjárat); illetve minimum 25%-ban portugiesert tartalmazó háziasítások. A nevezési határidő a pincészeteknek 2014. április 10., minden információ és nevezési lap a www.pecsiBOROZO.hu weboldalon található meg.

2014. április 26-án délután 15-20 óra között a közép-európai portugieser-termelők mutatkozhatnak be ismét Pécsen, a Zsolnay Kulturális Negyedben a nagyközönségnek. A portugieserek mellett minden pincészet két további borát is elhozhatja a bemutatóra, ezzel is színesítve a felhozatalt.

A portugieserek izgalmas és változatos világát fedezhetik fel a fajta kedvelői és azok is, akik eddig kevésbé gyakran szokták levenni a polcra. A borkóstoló mellett koncert, gasztronómiai ingyencségek, kísézőprogramok is várják a rendezvényre érkezőket.

A belépőjegyek elővételben 2000 forintba kerülnek (márciustól a jegymester. hu-n és a pécsi jegyirodáknál), míg a helyszínen 3000 Ft a jegyár.

BORTURISTA, JÖJJÖN MÉG!

Borturisztikai helyzetképet igyekeztünk felvázolni a korán ébredő és jelentős forrállal rendelkező, ám még mindig fejlődő Villányban, illetve a bor mellett most már borturisztikai szolgáltatásokban is felzárkózó Szekszárdon. Négy, viszonylag fapados kérdéssel próbáltunk utánajárni a dolgoknak (Miért jön a borturista? Mi változott az elmúlt években? Mit mutatnak a számok? Milyen fejlesztésekre lenne szükség?), és meglepődtünk, mert egyáltalán nem fapados válaszokat kaptunk.

Bernáth Péter

VILLÁNY

VAN MÉG FELJEBB?

Pauli Zoltán (Gere Attila Pincészete): Villányba természetesen elsősorban a borok miatt jönnek a borturisták, a villányi borok kedvező tulajdonságai miatt, az ide látogató vendégek szeméből pontosan le lehet szűrni, hogy tényleg tetszik-e nekik a kóstolt bor vagy nem. Persze ez szorosan kapcsolódik ahhoz a tényhez is, hogy a fogyasztók az elmúlt években nagy fejlődésen mentek át, sokkal jobban értenek a borokhoz, megértik a borok készítési módját és igénylik a minőséget. A magyarok teszik ki a vendégkörünknek a többségét, a nyári és ezen belül a júliusi időszakban azonban a külföldiek száma jellemzően nagyon megszaporodik. Ha a lehetőségeket, fejlesztési pontokat nézzük, akkor talán a kiscsaládi vállalkozások innovációjában látnám a további kiugrási pontokat. Nem biztos, hogy Villányban ki kell már nyitni a százhuszadik borozót is, inkább a kapcsolódó szolgáltatásokat, mint például egy jó kis sütegetés vagy biciklitúra erősíteném.

Gere Zsolt (Gere Tamás és Zsolt Pincészete): Természetesen elsősorban a bor végett látogatnak ide a turisták. Ha az elmúlt év változásairól kellene számot adni, akkor mindenképpen a borhoz kapcsolódó szolgáltatások bővülését említeném meg. Például korábban egy Villány-Harkány táv megtétele is gondot okozott, ma már simán át lehet ruccanni a szomszédos településekre akár biciklivel is. Érdekes megfigyelni, hogy míg korábban a külföldiek aránya jóval nagyobb volt,

körülbelül hat-hét éve a magyarok egyértelműen „átvették az irányítást”; a külföldiek – legyenek azok szlovákok, csehek, németek vagy akár amerikaiak vagy új-zélandiak, száma eközben nem csökkent, csak a magyarok jöttek fel ennyire. Fejlődni persze még mindig lehetne. Hiányoljuk például a nagyobb közösségi tereket, ahol a boros programok helyett vagy mellett is ki lehetne kapcsolódni.

Kovács Zoltán (Agancsos Pince): Első a bor. Ez nem is vitás. A második indok is bortájékon keresendő, a borturista azért is szeret Villányba jönni, mert a finom nedűkből egy rövid sétával a borutcán akár egy tucatot is megkóstolhat igen csekély idő leforgása alatt. Korábban egyértelműen a testes

szívélyes vendéglátás, jó konyha, alacsony savak és alacsony kén

villányi vörösök voltak a dominánsak, míg manapság már – talán az árak miatt is – előtérbe helyeződtek a könnyű rozéborok, nálunk a pincénél már az 50%-ot is elérte az arányuk. Fejlődési lehetőség mindig van, kell is fejleszteni, a magas színvonalú szolgáltatásokat talán jobban igénylik a vendégek, mint valaha. Mindazonáltal egy kicsi túlárasság is érzékelhető a szállások terén.

Kapronczai Balázs (Polgár Pince): Röviden? A vendégek egyszerűen enni-inni akarnak egy jót! Ha bővebben akarnék válaszolni, akkor azt mondanám, hogy a magas minőségű borok miatt és persze amiatt is, hogy ezt

személyesen a borásztól kaphatják meg, akitől megtudhatják a bor történetét és még számos érdekességet is pluszban. Talán ennek is köszönhető, hogy a mi pincénk-nél is, de általánosságban is színvonal-emelkedés figyelhető meg Villányban. Villány környékén is lehetne még fejleszteni a kiegészítő szolgáltatásokat, a kirándulóutakat is, kicsit jobb és tematikusabb tájékoztató leírásokkal, akár az adott dűlőről is, akár tagabb értelemben. Van még mit tenni bőven!

Bock Valér (Bock Pince): Hírnév, magas minőségű borok, szívélyes vendéglátás, jó konyha, alacsony savak és alacsony kén. Ez Villány receptje. Ja, és nincs másnap fejfájás! Talán ennél többet mondani sem kell, a tapasztalatok minket igazolnak. Fejlődni persze még mindig lehetne, az elmúlt években sokat jelen-

tett például a csüttöröktől kezdődő hétvége bevezetése. Pozitív eredményként kell kiemelnem azt is, hogy bor mellett nyújtott szolgáltatásaink is fejlődtek, vannak programok, fejlődés mutatkozik wellness-részen is, de ha például a vendégek a szőlőkben szeretnének tenni egy rövid túrát, akkor már erre is maximálisan fel vagyunk készülve. Ma már a magyar vendégek vannak döntő többségben, mindazonáltal szlovákok, horvátok és lengyelek is érkeztek már hozzánk. Kicsit hiányoljuk még a helyi programokat, amelyek nem csak egy adott pince lakóit, de az egész települést kicsit jobban összefognák.

Tiffán Ede (Tiffán Ede és Zsolt Pincészete):

Talán kicsit messzebből kellene a kérdést megközelítenem, hiszen azt mind tudjuk, hogy leginkább a bor és az ahhoz köthető szórakozási lehetőségek miatt jönnek az emberek Villányba. De ugorjunk vissza képzeletben a múltba! Az 1994-es esztendőben kezdődött minden, amikor a helyi borászoknak megemlégtük a borturizmus fogalmát, akkor csak legyintettek! Pedig ez már akkor világjelenség volt a tőlünk nyugatabbra fekvő kultúrákban. Németországban például akkoriban már az ötvenedik, Franciaországban pedig a negyvenedik évfordulóját ünnepelte az adott régió Borút Egyesülete. Mi pedig csak akkor kezdtünk el mindent! Ehhez mérten kell nézni az elmúlt évek fejlődését, hogy ma hol tartunk. A borturizmus fejlődését értelemszerűen kettétörte egy kicsit a 2008-as év, de ez is inkább csak változást hozott a bortermelői világba. Korábban túl fiatalon kerültek a borok a palackba, míg a válság után az érlelési idő meghosszabbodott, ez jót tett a villányi boroknak nagyon. Talán az infrastruktúrát kellene még fejleszteni, egy villányi elkerülő út megépítése nagyon segítené a pincesor presztízsének növelését, de szolgáltatások komplexitásán is van még mit javítani.

SZEKSZÁRD MÉG TÖBB SZÁLLÁSHELYET!

Mészáros Pál (Mészáros Borház): Erre viszonylag egyszerű a válasz! Kiválóak a borok, azt hiszem, hogy nem árultam el nagy titkot, emellett a szívélyes vendéglátás

az, ami miatt jól érzik magukat a vendégek. Ezek a benyomások megmaradnak bennük, emlékeznek rá, s így könnyen visszatérnek később a vidékre. Szerencsére ez az utóbbi évekre levetítve számokban is megmutatkozik, az eltöltött vendégéjszák száma hál' istennek folyamatosan növekszik, a magyarok abszolút többségben vannak, s talán azt is mondhatom, hogy szinte soha nem volt ezek miatt probléma a boreladással. Szekszárd várossá várt, de az egész borségiónak nagyon nagy szüksége lenne további szálláshelyekre.

Fritz József (Fritz Borház): Nagyon-nagyon jók a borok! Szerencsére ez a válasz sosem lesz unalmas számomra, inkább büszkeséggel tölt el. Folyamatosan fejlődünk, fejlesztünk, javult a szekszárdi borok minősége is a technológiai fejlesztéseknek köszönhetően, borházunkban növeltük a kiadható szobák számát is, ezek mind-mind magas minőségű szolgáltatások, ugyanis a vendégek ezt már elvárják, akár honnan is érkeznek hozzánk. Persze főleg hazaiak jönnek itt is, ráadásul nagy többségben. Talán ez a marketing tevékenység hiányára is utal, egyelőre még csak álmodunk arról, hogy Budapesthez, Hévízhez vagy esetleg Hajdúszoboszlóhoz hasonló vonzerőt képviseljünk a külföldiek szemében. Szükség lenne egy nagyobb kapacitásra, akár százszázötven fő befogadására képes igazi wellness-hotelre Szekszárdon, ahol akár konferenciákat-előadásokat, akár csak egy hosszabb hétvégét nagyobb létszámban is el lehet tölteni.

Takler András (Takler Pince): Rendkívül fontos a bor, a jó bor, hiszen mégiscsak borturizmusról beszélünk, azonban nálunk még legálább ilyen jelentőséggel bír a földrajzi fekvés és a környezet. Nyilván elfogult is vagyok egy picit, de véleményem szerint kevés helyen vannak ilyen szép fekvésű, ilyen idilli környezetben mű-



Mészáros Borház hotelfejlesztése Szekszárdon



Bodri Pincészet, Szekszárd



A villányi bortermő táj

kódó pincék, borászatok. Ehhez hozzáadhatjuk még a személyesség faktorát is: Szekszárd nem ment el a tömegesedés felé, hanem megőrizte a kicsikre jellemző báját, amellettt hogy igenis már nagygúynak tekinthető a borpiaccon. A további kitérési pontokat talán három pillér mentén lehetne megfogalmazni: egyrészt a szolgáltatások komplexebbé tételével – mi például a wellness-részlegünket fejlesztettük, de tervezünk tenisz-pályát és lovaglási lehetőséget is –, másrészt a szálláshelyek számának további növelésével, harmadrészt pedig egy méltánytalanul hát-

térbe szoruló lehetőség előtérbe vonásával – egy bicikliút kiépítésével Szekszárd és a Gemenci erdő között, azt hiszem, hogy a Duna és az alkomadtán hallható szarvasbögés elegendő csábító erőttel jelentene minden ember számára, hogy itt töltsön pár napot ebben a szép környezetben.

Bodri Orsolya (Bodri Pince): Gondolom eddig mindenki a bort mondta elsőnek. Én sem tudok másként tenni. Természetes, hogy elsődlegesen a szekszárdi bor miatt jönnek az emberek vidékünkre, azonban e mellett még számos dolgot ki lehet

emelni. Hadd emeljem ki a bor és sport kapcsolódási pontjait. Itt van például a Borvidéki Félmaraton vagy a Lajvér Tereparaton, hogy csak a legismertebbeket említsem. Érdekes, hogy a sport és a bor összefonódása igenis sok embert meg tud mozgatni. Ha a saját példánkon akarok elindulni, akkor mindenképp fontosnak tartom, hogy az elmúlt években nyitottunk a gasztronómia felé is, állandó nyitvatartással a lá carte éttermünk van már, több szálláshellyel rendelkezünk, mint pár évvel korábban és egyáltalán felismerjük, hogy a turistákkal foglalkozni kell.

MEDERBE TERELT ÁLMOK



A Szekszárdi BorKultúra SzabadEgyetem a szekszárdi bor jövőjét vette górcső alá. Hat borász gondolatai, tíz borral katalizálva. Nagy megmondás nincs, nem is kell, de ha a hallottak alapján fogalmazódik meg/újja a szekszárdi borjövő, akkor nekünk tetszik az út.

A kerekasztalt Horváth Béla, a PTE szekszárdi karának dékánja vezette, aki bevezetőként az idáig vezető útról kérdezte Vesztergombi Ferencet:

A nagyüzemi szőlőtermesztés vége táján indultak el a családi pincészetek. Ma erős csapat van Szekszárdon azokból, akik a kilencvenes évek elején indultak. Akkor azt hittem: 15 év alatt felzárkózunk a nyugati borvidékekhez. A technikai fejlődés eljutott ide is, hittem, hogy utolérjük őket. Nem jól láttam, ma azt gondolom, hogy még 20 évre szükségünk lesz. Nem csalódtam, mert haladunk előre. A jövőnk egyik alapja a megfelelő fajtaválaszték és azon belül a kékfrankos, ami az alapja lehet borvidékünknek. Rá lehet építeni a bika vért és mellette lehet fűszer, érdekeség a kadarka.

Takler Ferenc a jelen és jövő kérdésében a megfogalmazott szőlőültetvényekre hívta fel a figyelmet:

Egykoron, nem is olyan túl rég, volt 130.000 hektárunk, az uniós csatlakozáskor még 90.000, ma meg alig 60.000 hektár. Innen komoly munka kell, hogy olyan csináljunk, ami látszik, ami különleges.

Fillérekért a bortengerbe ne szállítsunk bort, válasszunk másik utat, nekünk egyedi arculat kell.

A kékfrankos minőségi kitörése Szekszárdon lehetséges – bontotta ki a gondolatot Heimann Zoltán. – A kadarka sem hanyagolható el, de csak mint kiegészítő, különleges, helyi specialitás.

A kadarka vesztes, ha beviszük a világfajták utcájába, idézte Takler Ferencet Eszterbauer János, és igazat adott neki. Ahogy Takler Ferencnek is, aki az elkötelezettséget hangsúlyozta ki, amit e két fajta iránt a borászok éreznek. Szerinte a közönség várja a jó kékfrankosokat és kadarkákat.

A világpiac láthatón kettéválk: a kommersz és a prémium borok más-más szinteken, módszerekkel versengenek. Nekünk a mítoszt hordozó minőségi borok piacán van a helyünk – fűzte tovább a beszélgetést Heimann Zoltán. – Ki kell alakulnia egy egészséges termékhierarchiának, az egyszerű, de tisztességes, hétköznapiakra szánt jóivású boroktól a gyűjtőknek szánt ritkaságokig.

Eszterbauer János szerint ilyen típusú és mélységű összefogás egyetlen más borvidéken sincs, mint Szekszárdon. Jó úton jár a borvidék, vannak közös célok, vannak megfogalmazott tervek, megjelenések, programok.

A bor mellé borturizmus is kell építeni, mi is ezért vágunk bele a szállodafejlesztésbe, tért rá a következő témára Mészáros Pál. A helybe érkező borturistáknak szállás is kell, étterem is kell a bor mellé, ezen sokan kezdünk el dolgozni, mert enélkül nem tudunk előrelépni.

Vesztergombi Ferenc gondolataival zárnam a beszélgetést: Nem szeretném, ha az elkövetkező években a technika és kémia versenye lenne a borászat Szekszárdon. Jó lenne, ha folytatódna a szőlőtelepítés, mert aki telepít, a jövőt építi. És szeretném, ha 20 év múlva újra leülhetnénk megbeszélni, hol is tartanak a boraink – már a gyerekeink, unokáink borait kóstolgatva. (gyz)



» AZ ELŐÍTÉLETEK LEKÜZDÉSE

Az Alföld Magyarország legnagyobb bortermő vidéke. A hazai szőlőtermés 40-50%-a, az országban kapható bormennyiség fele innen származik. Tény, hogy az alföldi borok renoméját a kilencvenes évek borhamisítási ügyei igencsak megtépázták. Sajnos sokakban az alföldi borok kapcsán elsősre még mindig a Soltvadkert-Kiskőrös-Kecel „aranyháromszög” ugrik be. A megbecsülést azonban idővel vissza lehet szerezni. A hajdan szebb napokat megélt Alföld és borai iránt az utóbbi években megnőtt az érdeklődés, és egyre nagyobb figyelem jut nekik szakmai szempontból is.

A Szekszárdi BorKultúra SzabadEgyetemen januárban a kunsági Frittmann János és hajós-bajai Koch Csaba vendégszerepelt. Sikerral, hiszen az alföldi bor jó. Könnyen belopják magukat a fogyasztók szívébe, hiszen van bennük egy fajta kedves lágyaság, szelidség, mely más borvidékek borai közt sehol sem tapasztalható ilyen mértékben. Jó ár-érték aránnyal bíró, nem túl testes, nem túl tanninos, inkább könnyű, friss borok. Főként fehérek, bár már a vörösek is kezdnek egyre inkább az élre törni. (kszb)



BOROKKAL TELT NAGYELŐADÓ

Sikerral indult útjára a tanév kezdetén a Borszeminarium a Pécsiközpánon néven futó kezdeményezés, ahova novemberben kilenc szekszárdi kékfrankost hozott el Pécsre Takler Ferenc és közel százán kóstolták őket a Pécsiközpán nagy előadótermében. A fajta, amelyben Szekszárd egyre inkább a jövőjét látja (a bika vért és kadarka mellett) okozott meglepetéseket is, elég annyit elmondani, hogy majd' három órán át tartott ki a lelkes csapat. A hangulat és a borok egyaránt túlmutattak a várakozásokon. Takler Ferenc előadásából azt emel-

ném ki, hogy Szekszárd végre elkötelezte magát deklaráltnan a kékfrankos mellett, ezt a Takler Pince is eredményként könyvelheti el, hiszen talán ők az egyik legkékfrankosabb borászat, ahol szterdered, reserve és dűlőválogatás is készül a fajtából. A kékfrankos igazi Kárpát-medencei fajta, itt érzi jól magát, megbízható és jó minőséget ad, jóivású, de tartalmas bor is egyben, amely felveszi a versenyt a világfajtákkal, mégis egy saját világot is képvisel.

Pár héttel később a borszeminarium első szemeszterét Malatinszky Csaba előadása zárta, aki a cabernet franc fajtát mutatta be, egyúttal Villány lehetőségeit a fajta

kapcsán. Hiszen a cabernet franc ritkán szerepel önállóan csúcspborként, legdélebbi borvidékünkön pedig képes önállóan magas minőséget mutatni. A Pécsiköszgáz OTP-előadóterme decemberben is megtelt, a száz férőhely mindegyikére jutott érdeklődő. Villány, a cabernet franc és Malatinszky Csaba az a trió, amelynél garantált a teltház. Azt gondoljuk, hogy a cabernet franc lehet Villány egyik útja, de biztos, hogy nem az egyetlen és még sok teendő van, hogy igazi csúcspborkok készüljenek a fajtából.

A borszeminarium idei első programján a Tolnai borvidék mutatkozhatott be. Schmidt Győző, a borvidék elnöke előadásában a közeli, ám mégis ismeretlen borvidék előnyének említette a jó ár/érték arányú borokat, amit a közönség vélekedése is alátámasztott, hiszen jó néhány esetben igencsak izgalmas, kiváló borok kerültek a pohárba. A tolnaiak nagy előkészület után jöttek,

komoly kiválasztási procedúra előzte meg a pécsi vendégzereplést. A mintegy hetven vendég hálás közönségnek bizonyult, különösen hogy több vőlegységi borász személyesen is részt vett a programon. Részletes beszámoló: www.pecsiBOROZO.hu

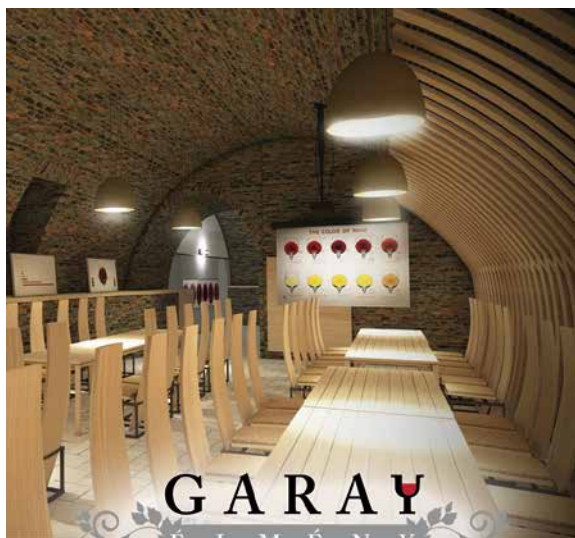
BORÁSZOK ÚJÉVE

A Pécsi Hegyközség immár második alkalommal tartott Vince napot az E78 Panoráma termében. Idén is telt ház fogadta a borszerető közönséget, a Kulturális Negyedben belüli új helyszín és a friss, 2013-as borok várva várt kóstolása kellemes feszültséget generált az asztalsorok között. Radó István hegyközségi elnök nyitotta meg a programot, majd Csizi Péter, Pécs alpolgármestere vette át a szót, aki előbb szellemesen a „borászok újévének” nevezte Vince napját, majd Köves Ferenc plébános úr lelkesítő szavak kíséretében megálldotta az idei borokat. (bp)



»ROKOKÓ ROSÉ

A 2010-ben alakult Rokokó Rosé több szempontból is színlott a pécsi zenei életben, muzsikájuk egyedi stílusvilágot képvisel, ráadásul hat ifjú hölgy alkotja a bandát. A pécsi-hetényi kettős kötődés azonos Szabó Zoltán borászban és lánycsapatban, így a borász a zenekarról nevezte el új, 2013-as rozéját. A lányok aktívan részt vettek a szüretben, taposták a szőlőt rendesen, a rozé így két férfi borászkéz és tizenkét női zenész láb között született. A mohácsi szüretelésű, rozénak szedett kadarkát Hosszúhetényben dolgozták fel, friss, gyümölcsös, nyárra hangolt rozé volt a cél és ezt sikerült is megvalósítani. A bor tartalmas, üde, lendületes – jó savai, szép málnás-epres-ribizlis piros gyümölcsössége biztató jövőt ígérnek. De hát mikor máskor kortyolgatnánk egy jó rozét, mint amikor visszatér a napsütés? Ezt a rozét tisztán kortyolgassuk, vagy épp csak felfrissítve egy fröccsentésnyi szódával. (GyZ)



Töltsd pohárba, és csodát látsz!

7100 Szekszárd, Garay tér 19.,

Telefon: 06 20 401 4651

E-mail: garaypince@garaypince.hu

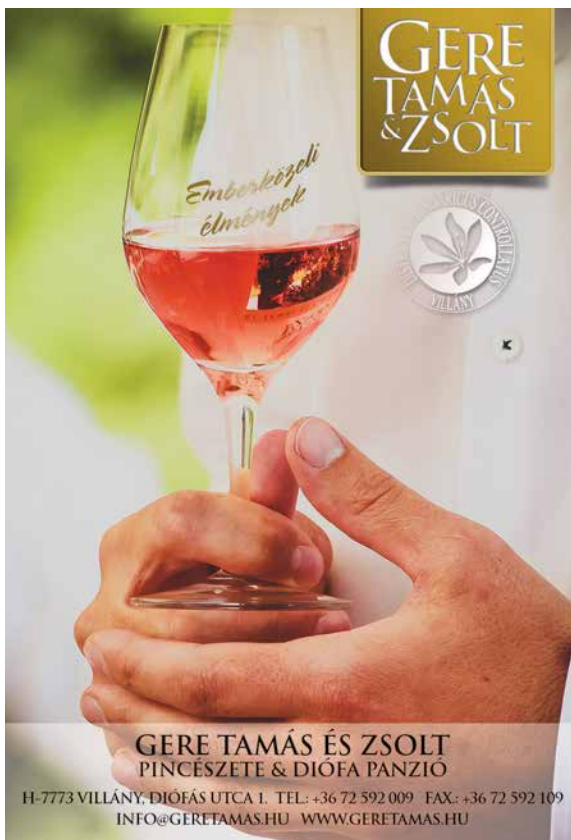


SZÉCHENYI TERV

Nemzeti Fejlesztési Ügynökség
www.ujsechenyiterv.gov.hu
84-62-008-008



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



GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
PINCÉSZETE & DIÓFA PANZIO

H-7773 VILLÁNY, DIÓFÁS UTCA 1. TEL: +36 72 592 009 FAX: +36 72 592 109
INFO@GERETAMAS.HU WWW.GERETAMAS.HU



935 G CUKOR ÉS A SZÜRKE NYOLC ÁRNYALATA

A decemberi pezsgőházi szakkörön nyolc édes tokaji bort bontottunk, rendkívüli élmény volt, ritkán kóstolunk ilyen következetességgel édes tokajikat. Pedig kerülhetnének gyakrabban az asztalra ezek a palackok, hiszen ünnep bontani őket. És ha valaki a teljes mennyiség literre vetített cukortartalmára kíváncsi, a címben adtuk meg a választ.

A borokhoz a Pezsgőház konyháján készültek kóstolófalatok is, öt különböző ízpárosítással tesztelhattuk az édes tokaji borokat, izgal-

mas játék volt összeköztolni az ételeket a borokkal.

Januárban egy ismerős ismeretlennel folytattuk. A szürkebaráttal. Azt mondták, nem szerencsés a neve, egyrészt túl szürke, másrészt lejáratják azokban a bizonyos évtizedekben. Néhány élményszámba menő bor arra ösztökélt bennünket, vegyük be a sorba a szürkét is. Ha kell, hát hívjuk pinot grigio-nak.

A szürkebarát több arcát is meg szerettük volna mutatni, volt a magyar borvidékek mellett osztrák, olasz, francia is a sorban. Vendég is érkezett ezen az estén, a Gyöngön borászok Mucsi Zolán személyében, aki Grál

Borpince néven hozza forgalomba borait, kékfrankost, merlot-t és szürkebarátot, s aki elszánt, hogy megmutassa, jó termőhelyen mire is képes a „mi kis szürkénk”. Részletes beszámoló: www.pecsiborozo.hu

PÁLINKA A TŰZHELYEN, MÁSODSZOR

Amikor 2012-ben először hirdettük meg a Brill Pálinkaházzal közös receptversenyünket, a vártól sokkal több pályamű, recept érkezett, a visszajelzések is jók voltak, így tavaly ősszel újra meghirdettük a receptpályázatot. És még több recept érkezett, ötvennél is többet elemzett a zsűri. Egy pályázó természetesen több recepttel is pályázhatott, az első két helyezett ennek maximálisan eleget is tett, a győztes külön blogot indított a pálinkás recepteknek. Ráadásul címverdés történt, a tavalyi győztes összesen 34 ételt készített pálinkával az elmúlt egy év alatt. Az első helyezett így is-

mét dr. Váryné Garamvölgyi Rita lett, a második helyen az Első Magyar Pálinkaügy-nökség négyfős csapata (*Dúl Udó Endre, Ledő Mónika, Schmidt Eszter és Szöllősi Edit*) végzett, míg a harmadik helyen Deákvári Mihályt jutalmazta a zsűri. (GyZ)

KULENÁRIS UTAZÁSOK

A Pécs-Mecseki Borút Közhasznú Egyesület COOL!N projektjének záró rendezvényét a pécsi Pannon Magyar Házban rendezték meg. A 11 hónapon át tartó munkafolyamat kézzel fogható eredménye a *Kulenáris utazások Baranyában* című könyv, melyet szintén ekkor mutattak be. Az autentikus fotókkal gazdagított kiadvány három nyelven (magyar, horvát és angol) hivatalos összefoglalót adni a Baranyai háromszög kultúrájáról, gasztronómiájáról, kézműves hagyományairól és nem utolsósorban a kulenről. (bp)



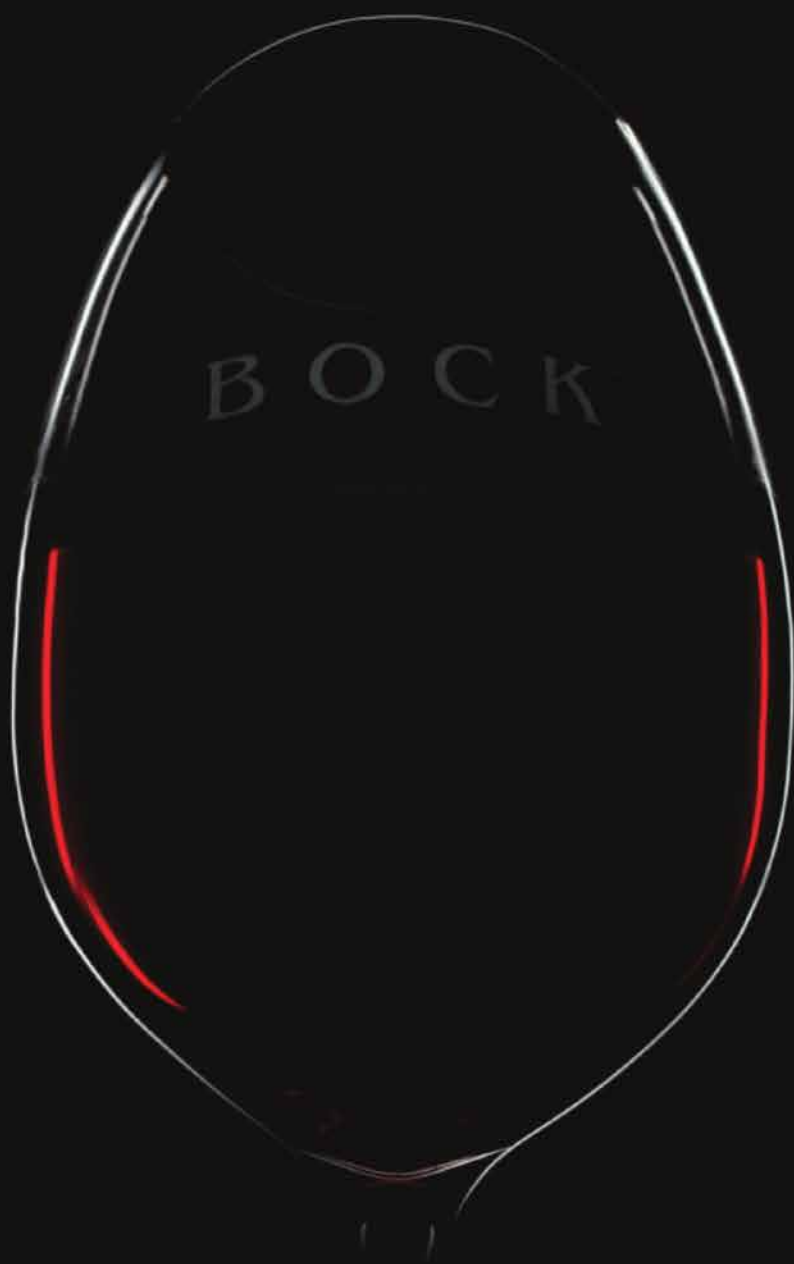




BORKÓSTOLÁS
BORVÁSÁRLÁS
BORVACSORÁK
SZÁLLÁSHELY



MECSEKNÁDASD, RÉKAVÖLGYI ÚT 17. WWW.INDIVINUM.HU +36202228481



HÚSVÉT. FELNŐTTEKNEK.

www.bock.hu

A HÓNAP BORA

Szabó Zoltán
Pécsi Zöldvettelin 2013



Ár: 1290 Ft **Kalamáris Borbisztró és Vinotéka (Pécs, Rákóczi út 30.)**

A hosszúhetényi Szabó-műhelyben az idén is több izgalmas bor készült, közülük több tétel már palackozva várja a megfelelő érettségi állapotba kerülését. Kóstoltunk már néhányat, kíváncsian várjuk, mikor jutnak el a jótékonyan megújult címkével a vinotékákba, boros helyekre. Ami biztos: elsőként ezt a zöldvettelin kóstolhatják a fogyasztók. Nem is meglepetés. Igazán könnyed, frissítő, gyümölcsös bor, korán tavaszodik, ha kóstoljuk.

Illatos, kissé zöldes, tavaszi füvek, fűszernövények és még kissé éretlen, ropogós barack, egres, citrusok. Ízében is kellően friss, lendületes, még határozottan vibráló savakkal. Jólesik a korty, a citrusok bizsergető gyümölcsössége, az enyhe zöldfűszeresség.

Nem az a tipikus nagy bor, nem is azért választottuk ki. Sokkal inkább az a bor, amely határozottan jólesett a februári tavaszban, amikor a napsütésben a kertben kortyolgattam belőle. Ha addig nem fogy el, a nyár nagy slágere lehet, akár tisztán, akár fröccsben kedves élmény lesz.

Kalamáris
 BORBISZTRÓ & VINOTÉKA

A ROVÁT TÁMOGATÓJA
A KALAMÁRIS BORBISZTRÓ ÉS VINOTÉKA

2014. március 17.
BORSZAKKÖR A
PEZSGŐHÁZBAN

A borszakkörösök töretlen lendülettel kóstolnak hétfő esténként, márciusban a chardonnay, április 28-án a syrah/shiraz lesz a téma, míg május 19-én rendhagyó módon nem fajtakóstolót tartunk, hanem horvát, elsősorban isztriai és dalmát fehérborokat kóstolunk majd meg.
Pezsgőház Étterem, Pécs.
 Hétfő, 18 órától. Információ: info@pecsiborozo.hu

2014. március 19.
BORSZEMINÁRIUM A
PÉCSIKÖZGÁZON

A pécsi egyetemi polgárok havi borkulturális előadás-sorozata idén tavasszal is érdekes programokat kínál. Márciusban a szekszárdi bikavérek kerülnek terítékre, az előadó Heimann Zoltán lesz. Április 23-án Bock József lesz az előadó szerepében, témája pedig a merlot lesz első sorban villányi megfogalmazásban. Május 7-én zárjuk a szemeszt, ekkor Laposa Bence érkezik hozzánk és a badacsonyi borvidéken teszünk virtuális látogatást.
PTE KTK, B025-ös terem, Pécs. Szerda, 18 órától. Információ: borszeminarium@gmail.com

2014. március 21.
RAVASZ, MINT A FUXLI '13

A szekszárdi borászok sillerprojektjének harmadik évében immáron 13 siller nyerte el a Fuxli nevet. A bemutatón mindgyeiket kóstolhatjuk: Eszterbauer, Göndöcs, Heimann, Herr, Hetényi, Márkvárt, Merfelsz, Mészáros, Neiner, Posta, Sebestény, Takler, Tringa a sor.
A38 hajó, Budapest. Péntek, 17 órától. Információ: szekszardiborvidek@tolna.net

2014. március 26.
BORKULTÚRA
SZABADEGYETEM

A szekszárdi boregyetem tavaszi szemeszterében is izgalmas eladások és kóstolók várják a borbarátokat. Márciusban a bor és a kávé kapcsolatát járják körül, nem véletlen, hiszen a borvárosban

működik a legjobb magyar kávézó. Április 30-án tokaji vendégek érkeznek, Mád mutatkozik be, míg május 14-én a kéfrankosok kerülnek főszerepbe.

PTE IGYK, étterem, Szekszárd. Szerda, 18 órától. Információ: bor.egyetem@igyk.pte.hu

2014. április 26.
PORTUGIESER DU MONDE

A portugieserek éves sereg-szemléjét immáron harmadik alkalommal rendezzük meg. Önmagában, újborként, friss borként, évjáratos tételként, házastásban, sok arcát ismerhetjük meg a fajtának, ráadásul a hazai, pécsi és villányi termelők mellett lesznek külföldi kiállítások is. Koncertek, gasztroprogramok, jó hangulat, jó borok.

E78, Zsolnay Negyed, Pécs. Szombat 15 órától 20 óráig. Információ: info@pecsiborozo.hu

2014. április 26.
ARANYOS KÓSTOLÓ

A szekszárdi borvidék borversenyének aranyérmes palackos borainak kóstolóját minden évben nagy sikerrel rendezik meg. Kóstoljuk meg együtt, hogyan döntött idén a borverseny zsűrije, találjuk meg saját kedvenceinket!

PTE IGYK, Aula, Szekszárd. Szombat 15 órától 18 óráig. Információ: szekszardiborvidek@tolna.net

2014. május 1-4.
VILLÁNYI BORZSONGÁS

Zsongó borudvarok és igazi tavasz a villányi borvidéken. A BorZsongáson lesz

májusfaállítás, blues, jazz, rock'n'roll, cigányzene, magyar tánc és latin táncbör, grill party, stífolder-verseny, Bor-Asz futball-gálamérkőzés és természetesen villányi borok, ételkülönlegességek, kézműves foglalkozások, lovas kocsikázás, gyalog-, és kerékpártúrák a borvidék dűlői között.

Villányi borvidék települései. Információ: info@borut.hu

2014. május 10.
PÉCS VÁROS BORA
VÁLASZTÁS

Új formában választhatják meg a pécsiek Pécs Város Borát. A nevezett tételeket május 10-én délután kóstolhatják meg és voksolhatnak a kedvenceikre, a győztes borral már az esti órákban koccinthatunk. A borok mellett a Kreatív Pécsi Gasztronómia kóstolóprogramja, kísérőprogramok is várják az érdeklődőket.

Kodály Központ, Pécs. Szombat 15 órától 20 óráig. Információ: info@pecsiborozo.hu

2014. május 16.
SZEKSZÁRD BUDAPESTEN

A budapesti bemutatón évente közel harminc szekszárdi pincészet borai, szekszárdi pálinkák és a szekszárdi helyi élelmiszeripari termékek mutatkoznak be. Egy helyen ennél koncentráltabban nehezen lehet megismerkedni a szekszárdi borvidékkel.

Hotel Corinthia, Budapest. Péntek 13 órától 19 óráig. Információ: szekszardiborvidek@tolna.net





RICZU-STIER PINCÉSZET

Merlot 2011
Cuvée 2011

Prestige Reserve Club



RICZU-STIER PINCÉSZET

Cabernet Franc 2011

Prestige Reserve Club



RICZU-STIER PINCÉSZET

Olaszrizling 2013

Prestige Reserve Club



RICZU-STIER PINCÉSZET

Cabernet Sauvignon 2011
Rosé Cuvée 2013

Prestige Reserve Club

Mindig jó társaságban.



Riczu-Stier pincészet

Riczu-Stier Pincészet / 7800 Siklós, Felszabadulás utca 44. 1/20.

Gasztropince: 7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5. hrsz. / Vinotéka: villányi pincesor

Telefon: +36 30 52 888 55 / www.riczustier.hu / facebook.com/riczustier

[KSZÍ]

Pezsdítő színfolt
-balerina-
a villányi vörösek
között

VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

PINOT-NOIR GYÖNGYÖZŐBOR

2013

www.vylyan.hu

