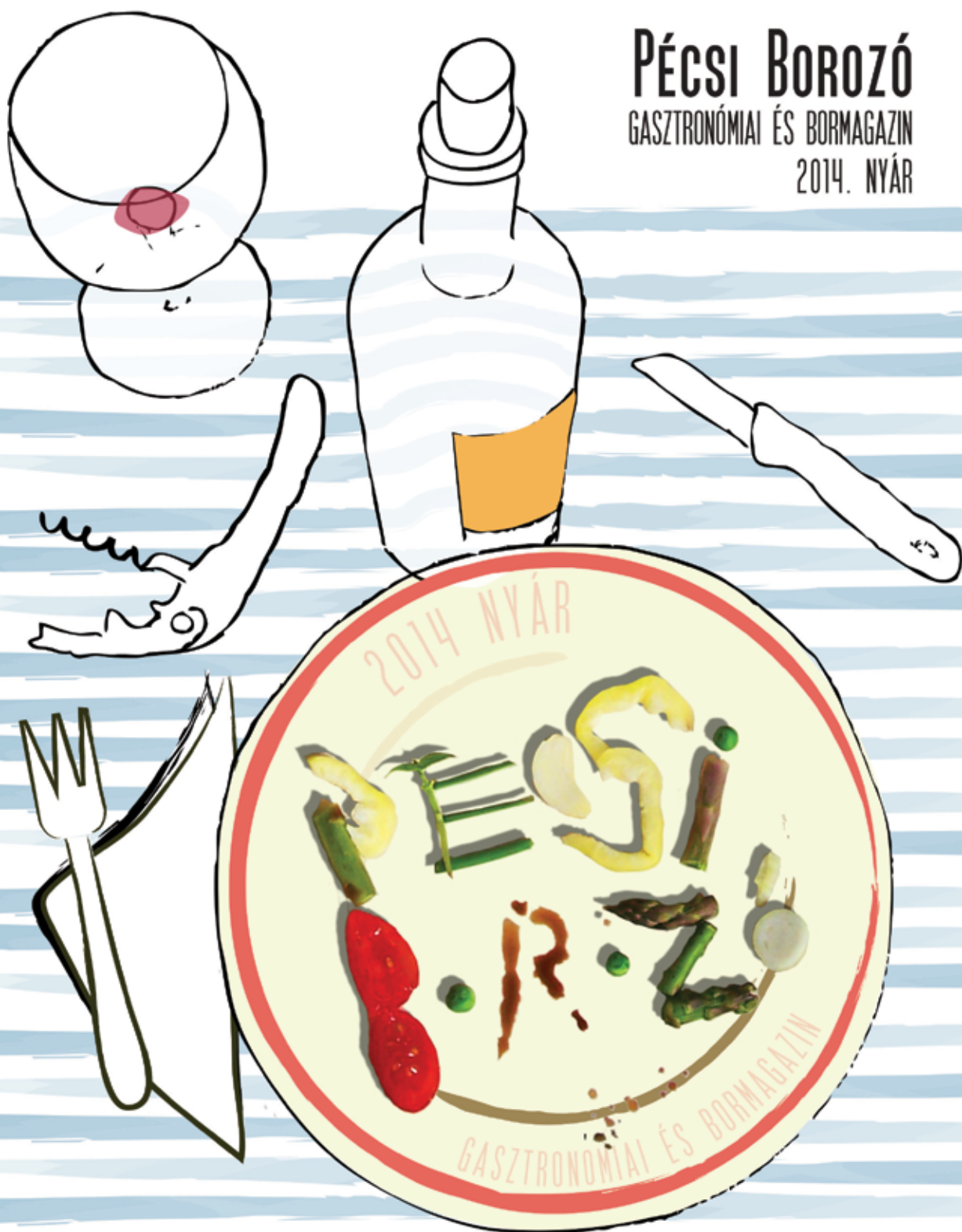


PÉCSI BOROZÓ

GASZTRONÓMIAI ÉS BORMAGAZIN
2014. NYÁR



MUSTRA: A LEGFRISSEBB BORTESZT / PORTUGIESER DU MONDE BESZÁMOLÓ
BEMUTATJUK: SZABÓ LACI PINCÉJE (VÁRALJA), LINBRUNN PINCÉSZET (VILLÁNY)
HÍREK, TUDÓSÍTÁSOK, PROGRAMAJÁNLÓ / WWW.PECSIBOROZO.HU

2014. június 13-14.

III. GERE

JAZZ FESZTIVÁL

A nagy időutazás...

VILLÁNY

BOR-, GASZTRO-, JAZZ A LEGJAVÁBÓL

• KONCERT PROGRAMOK •

JÚNIUS 13. PÉNTEK

18:30 BALÁZS ELEMÉR GROUP

20:30 SZENTPÉTERI CSILLA & BAND, VENDÉG: ZSÉDA

22:30 PEET PROJECT

JÚNIUS 14. SZOMBAT

18:00 JOE FRITZ, GEORGE GROSMAN (USA), TOMMY VIG (USA)

20:30 BUDAPEST JAZZ ORCHESTRA

22:00 CHARLIE JAZZ – VENDÉG: LÁSZLÓ ATTILA

További információ: www.gere.hu

Belépőjegyek kizárólag elővételben vásárolhatók: webaruhaz.gere.hu

Szerkesztői gondolatok



4 Mustra

Szabó Laci portré



8 Villányi Franc

Linbrunn
Pincészet



11 Portugieser
a világ

Pannon Borrégió
TOP 25



14 Borcseppek

Programok



Impresszum

Pécsi
BOROZÓ

© Pécsi Borászati és Szőlészeti Szakmai Szövetség

VII. évfolyam 2. 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,
Wéber Tamás

Borítók: Szabó Gabriella

A szerkesztőség címe: 7622 Pécs, Nyírfa 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 műsorváltozásért felelősséget nem vállalunk. A hirdetésekben megjelenő adatok valóságtartalmaért, valamint a rajtuk megjelenő képek, szövegek jogtisztaságáért a kiadó nem vállal felelősséget. A kiadvány sem részleteiben, sem egészében nem másolható a Kiadó hozzájárulása nélkül.



Az idő sodrásában szinte fel sem tűnt, ahogy elment három hónap és már a második Made in Pécs mellékletet tarthatják olvasóink a kezükben. A Pécsi Borozó nyomtatott kiadásának megszűnését sokan kommentálták, szerencsére hozzánk csak a sajnálkozó hangok jutottak el. Tudjuk, hogy az új megjelenési formátum talán nem kárpótolja teljes mértékben az olvasókat, de fontosnak tartjuk, hogy a régióban maradjon egy olyan nyomtatott felület, ahol rendszeresen tudunk beszámolni a borvilág dolgairól.

Az online felületeink korszerűsítésén gőzerővel dolgozunk, lapzártakor épp az új arculatot véglegesítjük. Várhatóan a nyár folyamán már egy megújult webes felülettel találkozhatnak olvasóink, de a jelenlegi oldalon is mindig akadnak friss hírek, bejegyzések, programajánlók.

A tavasz a nagy eseményeink ideje, túl vagyunk a Portugieser du Monde második kiadásán, beszámolónk a 11. oldalon olvasható, de túl vagyunk a Pannon Borrégió TOP25 bírálatán is. A hagyományos, immár hetedik éve megrendezett egynapos miniborfeszt még hátravan, érdemes lesz június 21-én eljönni a Hotel Corso Pécs rendezvénytermeibe. Erről a 13. oldalon adunk több infót.

Öröm volt látni ebben a negyedében is, milyen jó összefogások alakulnak ki és kezdenek működni. Vendégül láthattuk a borszakkörön a szekszárdi Fuxlisokat, akik e múlt évtizedek kocsisborra lealacsonyított bortípusát hozzák újra divatba és minőségbe. Ott voltunk a Villányi Franc bemutatkozásán, ahol a villányi cabernet franc termelői fogtak össze, még jobban pozícionálni borvidéküket. Részt vettünk a Kreatív Pécsi Gasztronómiáért Egyesület uttkereső, majd bemutatkozó estjén, jó látni, hogy a séfek, vendéglősök össze tudnak fogni egy jó ügy érdekében. És volt még több is ilyen, szükség van ezekre, együtt többet érhetünk el,

ennek szerencsére látható jelei vannak.

Ugyanakkor a mai napig nehezen vi-selem a megszegett ígéreteket, egy-egy kisebb ügy minden lapszám során akad, de sokkal rosszabb, ha nem borász vagy éttermes kérdőjelezi meg korábbi kijelentését, hanem egy egész borvidék. Vagy néhány ember, aki a többiek kezét köti meg. Nem tudok szólni elmenni amellett, hogy tavaly a régió borvidékei mind elkötelezték magukat a Pécsi Borozó támogatása mellett, ezért is maradhatott meg még egy évig. Az év elejei ígéretet három borvidék, a hegyközségek forintosították is (ezúton is köszönjük nekik, biztosan magukra ismernek), egyenél ez nem sikerült, már nem is fog. Mi sem kérjük már. Mi adtunk. Az elmúlt hét évben mindig, kérve, de kéretlenül is. Ahol nem kérnek belőle, ott ezentúl nem. Van ahol már nem elég a szó, a bizalom bizony megkopott.

De ez talán kevésbé érdekli az olvasót, hiszen jön a nyár, a szerencsére jó induló Bor, mámor, Pécs fesztiválon is tapasztaltuk, beindult a rozéfröccs-szezon. Ha mégsem csak rozé, akkor válogattam pár bort, nyáron is jó társak lesznek, csak a megfelelő időt kell kiválasztani hozzájuk.

És ha még éppen nyílenőt tartunk borfontot, a pécsi Művész Presszósok a belváros felé közelednek, nyílik az Egy-let a Ferencesek utcájában, szerkesztőségünk két, most éppen indokoltan kevesebbet publikáló kollégája a söröző+bisztró kombó második felét viszik majd, a Balkán-konyha és a kézműves sörök találkozásánál mi is gyakran ott leszünk.

Addig is találkozunk naponta a pecsiborozo.hu oldalon, a nyár végén megjelenik a Pannon Borkalauzunk, érdemes majd keresni az újságárusoknál, a Made in Pécsbe szeptemberben fűzzük be magunkat ismét. Borozunk nyáron is, de mindig mértékkel, tényleg úgy érdemes!

Györfly Zoltán főszerkesztő



MUSTRA

90 ★★★★★

Bock Pince

'Capella' Villányi Cuvée 2007

A feketébe hajló szín már mutatja a töménységét. Illata érett erdei gyümölcsös, csokoládés, dohányos, kávé. Ha időt adunk neki, szegfűszeg, bors és vaníliás aszalt szilva. Kortyban masszív tannin, alkohol, mértékkel elegancia. Jól érlelt bor, szép édesfűszerekkel, masszív szerkezettel, van benne tartalom, de érzélem is. Nagyra hangolt bor, még halad felfelé. **Ár:** 17.990 Ft

Beszerezhető: www.pannonborbolt.hu

Heimann Családi Birtok

'Barbár' Szekszárdi Cuvée 2011

Az illata mély, enyhén földes, tömény gyümölcsös, érett szeder, fűszeresség, kertből és hordóból. Az alkohol nem kevés, de nem agresszív, jönnek a sötét erdei gyümölcsök, visszaköszön a földesség, enyhe dohány is felbukkan, és bejön ez a krémeség. Ahogy nyílik, egyre inkább érzek kávé, csokoládét, pici borsot, konyakmeggyet, tejszínes csúszósságot. Van súlya, teste, töménysége, de nem nehézkes. **Ár:** 7.950 Ft

Beszerezhető: www.bortarasag.hu

89 ★★★★★

Tiffán's Pincészet

Régimódi 2012

Portugieser a 72 százaléká, a többi kadarka. A bor színe bejön, úgy könnyed, hogy már mutatja, azért vigyázz velem! Illatában jön a kadarkás fűszeresség, mellette meggy, áfonya, szilva. Gazdag, de nem nehézkes. Van tartalmassága, leülős bor, beszélgetős bor, szépen nyílik, mutat meg új ízeket a múltból. Erdemes vele hosszasan ismerkedni. **Ár:** 3.290 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

88 ★★★★★

Házler Pince

Bakócai Pinot Noir 2011

Hűvös, fűszeres, kicsit eperdzemes, de mégis elegáns. Korrekt savtartalom, puha tanninérzet, ke-

A mostani Mustránk rendhagyó, a sok tavaszi borverseny között nem szerettünk volna még egyet, viszont kóstoltunk nagyon sok bort, melyekből szemezgettünk. Ezek a pontszámok egyéni ajánlások, a borok április-májusi állapotát tükrözik és ezúttal is vakon teszteltük valamennyit.

Győrffy Zoltán
(Pécsi Borozó)

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

rek a korty, hozza a fajtát is, tetszetős, elegáns, jól működik, némi alkoholtöbblet a végén, ennyit róhatunk fel. **Ár:** 2.890 Ft

Beszerezhető: www.pannonborbolt.hu

Gere Tamás és Zsolt

Villányi Pinot Noir 2012

Kis fülledtséggel kezd, de gyorsan kiszellőzik. Eperdzsem, fűszeresség, gomba, édes gyümölcsök, földesség, piros gyümölcsök, könnyedség. Jó arányokkal, íztartóssággal, hosszú lecsengéssel. Gazdag, harmonikus, fajtajelleges és villányi. **Ár:** 2.090 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Vylyan Pincészet

Villányi Pinot Noir 2009

Hűvös, elegáns, szép fűszerességgel, avaros, gombás, érezhető tanninnal, aminek még bele kell érnie, de már most is nagyon jó állapotban, bár a szerethetőség hiányzik belőle. Alkohol, tannin még markánsan jön a végére, ez ronthat ugyanis az összképen. **Ár:** 3.990 Ft

Beszerezhető: www.pannonborbolt.hu

Ruppert Pincészet

Villányi Merlot 2011

Igazán merlot, gazdag, buja, intenzív és telt: a hordófűszeresség és az erdei gyümölcsök izgalmas játéka. Elég komplex, jó arányokkal, érett tanninnal, masszív, de nem túlgúrt testtel. Van gazdagsága, bája, szép, tartós lecsengése. **Ár:** 3.790 Ft

Beszerezhető: www.pannonborbolt.hu

87 ★★★★★

Gere Tamás és Zsolt

Villányi Merlot Válogatás 2007

Érett jegyek illatban, elsősorban erdei gyümölcsök, szeder, cigánymeggy, feketeribizli. Szájban is jól tartja magát, a savak élnek, a test korrekt, van egy kis diós-kakaós vonulat az ízben, amihez némi avarosság is csatlakozik. Egész jó egyensúlyban vannak a gyümölcsös és az érlelt jegyek, most mutatja talán a legjobb, érett formáját. Kerek, jó bor. **Ár:** 3.700 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

86 ★★★★★

Ruppert Pincészet**Villányi Cabernet Franc 2011**

Szép illatok, jólesik így, majdnem a kóstoló végén, csokis mediterrán fűszerek, szerdes-fekete-ribizlis gyümölcs. Benne van a franc, kortyban is nagyon jó, egész arányos, a hordó kicsit soknak tűnik, a vége kicsit fanyar, de összességében egy közepesnél jobb intenzitású, szép bor. **Ár:** 3.790 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Schieber**Szekszárdi Kadarka 2012**

Illatában némi fűszeresség, de a hordófűszerek is megjelennek. Elég gyümölcsös illat, málna és szamóca, de ugyanitt bors és dohány is. A tanninérzet egy picit zöldes, de ezen kívül is izgalmas, összetett, és még mindig fejlődő bor. Nem biztos, hogy vakon kadarkára tippelnék. **Ár:** 1.590 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Horváth László**Tolnai Szürkebarát 2013**

Illatban hozza a fajtát, elég friss, mégis tartalmas. Kortyban kis kesernyével, kis pezsgéssel, sok gyümölcs, korrekt savak, van lendülete, inkább a pinot grigio stílus, arányos, jólesik belekortyolni már most is, hát még nagyobb melegben. **Ár:** 1.490 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Kvassay Levente**Villányi Merlot Válogatás 2012**

Villány trendibb, gyümölcsösebb, vibrálóbb arca, a merlot hozza az érett gyümölcsöket, de nincs szó túlérlettségről. Nem fukarkodik semmivel, de minden a jóleső határokon innen. Olyan villányi, amiből sosem elég egy pohár. Rádadásul, ha az árcédulára is pillantunk, akkor abszolút nyerő helyzetben van. **Ár:** 2.450 Ft **Beszerezhető:** www.bortarsasag.hu

Tiffán's Pincészet**Csege Villányi Olaszrizling-Rajnai rizling 2013**

Tiszta illatok, a rajnai jön talán egy kicsit jobban, pedig csak 38 százalékból van jelen. Barackos, grapefruitos, ízben is a kesernye jön a végén, de a közepén a barackosság kerekíti. Jó savérzet, lendületet ad neki, karaktert, közepes, arányos, fészes test, zamattartóssága szép, maradandó, kis széndioxid lendíti. **Ár:** 1.590 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Polgár Pince**Villányi Syrah 2011**

Illatából felismerhető a dél-pannon világ, ahogy belekortyolunk, már tudjuk, hogy ez Villány. Hússos, már szinte füstölt szalonnás illat, meg fekete gyümölcsök, ribizlidzsem és szerencsendiós-boros fűszeresség. Kortyban a tannin itt hangsúlyosabb érzetet kap, de hozza az illatban ígéretet. **Ár:** 4.290 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

85 ★★★★★

Veres Pince**Tolnai Királyleányka 2013**

Szép szín, kifejezetten illatos, édes, érett gyümölcsök, alma és barack, de mellette frissítő virágok is

★★★★★★
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

megjelennek. Szaftos gyümölcsös a korty, filigránabb struktúra, de van lendülete, hangulata, élvezeti értéke. **Ár:** 889 Ft **Beszerezhető:** a pincészetben

Tiffán's Pincészet**Villányi Portugieser 2013**

Friss, lendületes, egész szép gyümölcsök jelennek meg az illatban, szilva, cseresznye, kortyban egész jó sav, van gyümölcs, közepes test, kis grillázs, a végén némi kesernyesség. Jól összerakott oportó. **Ár:** 1.690 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Danubiana**Tolnai Zöldveltelini 2013**

Friss, citrusos illat, kortyban kis édes citrus, alma, könnyedség, édesség. Kis édesség a korty végén kerekíti. Korrekt savak, szép tartás, tisztességes, üde bor. **Ár:** 990 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Vylyan**Kszi (Villányi Gyöngyöző Pinot Noir Rozé) 2013**

Intenzív, tutti-fruttis, piros gyümölcsös, édes bódítás az illatban, finom apró buborékok sokasága támad. Közepesnél vékonyabb test, friss, könnyed gyümölcsösség, jó savak, van lendülete, tartása, jégre tenni, várni a nyarat. Vagy ne is várjuk meg, bontsuk bátran már most. **Ár:** 2.190 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

84-85 ★★★★★

Lisicza Borház**Pécsi Sauvignon Blanc 2013**

Friss illat, hűvös, de egyáltalán nem a zöld, frissen vágott nem füves karakterű. Bodza, csalán, édes-szőrpös utóíz, kedvesség és jó savak a háttérben. Korrekt, hozza a fajtát, van tartalma. **Ár:** 1.790 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Agancsos Pincészet**Villányi Pinot Noir 2011**

Elsőre kicsit fedett, de szépen tisztuló illat. Föld, gomba, erdei gyümölcs, avar, hordófűszer. Tartalmas, érett, elég sok gyümölcs, szép fahasználat, van benne játékoság, picit fészesebben még jobb lehetne. **Ár:** 2.400 Ft **Beszerezhető:** a pincészetnél

Schieber**Szekszárdi Cuvée Baranya-völgy 2012**

Mély rubin szín, illat visszafogott, a pohárban hordófűszerek és sötét bogyósok. Szájban elég maszszív, közepesnél erősebb test, viszonylag egyszerű struktúra, korrekt savak, érett gyümölcsök, némi túlérlettség is van benne, édesgyümölcs. Kevés fa, némi aszfalt a háttérben, ez visszavesz az amúgy szépen nyíló, elég gazdag borból. **Ár:** 2.290 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu

Brunyai Pincészet**Korty.hu Siklósi Olaszrizling 2013**

Elég intenzív, citrusos, bodzás illat, kortyban alma, barack. Pici kesernye, de csak ami éppen érdekesebbé teszi a gyümölcsök édességét. Viszonylag filigrán a test, de a végén is visszatér a citrusosság, grapefruit, mandarin, van benne vibrálás. **Ár:** 1.490 Ft **Beszerezhető:** www.pannonborbolt.hu



AGANCOS PANZIÓ VILLÁNY

Nyitva az év minden napján
www.agancsospanzio.hu
 30/620-4065

Little Baja Bistro & Bar

Gyónalás konyha rendszeresen megújuló étlappal, valamint
 Pécsen egyedülálló magyar hálalétel kínálatlall

Asztalfoglalás: 72/421-911



Cím: 7626 Pécs, Faller u. 8.,
 Corso Hotel

facebook.com/littlebajapecs




GARAY
 É L M É N Y
PINCE

Töltsd pohárba, és csodát látsz!

7100 Szekszárd, Garay tér 19.,
 Telefon: 06 20 401 4651
 E-mail: garaypince@garaypince.hu

 SZÉCHENYI TERV

Hemmel Pálvezetői Igazgatóság
www.garaypince.hu
 06-20-401-4651

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai
 Regionális Fejlesztési Alap forrásaival megvalósult.



Kakas ha

Többször kerekedtünk már fel, hogy a Tolnai borvidéken barangoljunk, és olyan kis gyöngyszemeket mutassunk be, amelyek érdemesek arra, hogy a borkedvelők útrakeljenek. Most ismét találtunk egy kis ékszerdobozt Váralján, Szabó Laci Pincészetét. Igazi vidéki élet a Mecsek lábánál, csupa zöld, csupa természet, némi parasztrómantika, sok színes bútor és tárgy, mindez rendkívül ízletesen találva. Itt faggattuk Szabó Lacit

az indulásról, az eredményekről, a tervekről, valamint Törteli Olivért, a pincészet borászát a borokról.

„Azon kívül, hogy a nagypapának volt pincéje és készített bort, sokáig nem sok kapcsolat volt a borászattal. A szőlészetet a szüleim alakították ki, akik a rendszerváltásakor elég nagy területet vásároltak meg. Én magam sokáig külföldön tanultam, Németországban, valamint az Egyesült Államokban, ott végeztem el a főiskolát is. Amikor hazakerültem, rámragadt ez a dolog, így egy jó 10-15 éve foglalko-



Azon kívül, hogy a nagyapámnak volt pincéje és készített bort, sokáig nem sok kapcsolatom volt a borászattal



Szerző: Kovács-Szabó Bernadett, Fotók: Kovács Viktor

rsan Váralján

zom szőlészettel. Nyolcvan hektárunk van, így évről-évre visszatérő kérdés volt szinte mindenkitől, hogy miért nem készítünk bort. Aztán jött egy lehetőség, hogy megvehettük ezt a pincét” – vág bele Laci.

Két év alatt alakították ki, a nulláról indulva, úgyszólván a pincétől a padlásig az egész borászatot. Tavalyelőtti készült először bor a pince falai közt, mintegy próbálkozás gyanánt.

Mint Olivér mondja: „Alapborainkat is szeretnénk egyre minőségibb módon készíteni. Komoly igény van rájuk, így

ezt a kategóriát még biztosan megtartjuk egy ideig. Folyóborként olaszrizlinget, egy rozé házasítást, és egy cabernet sauvignon-cabernet franc-zweigelt-merlot házasítású vöröset értékesítünk. Tavaly aztán az egész borászat egy olyan pozitív löketet kapott, hogy el tudtunk indulni a minőségi borkészítés felé. Ebből született egy chardonnay, egy pinot noir-merlot házasítású rosé, illetve a tavalyelőtti évjáratból van egy merlot, ami most került palackba. Ez a három bor alkotja pillanatnyilag a szortimentünket.”

Mint mondják, az egész egy útkeresés számukra. Arra szánják ezt az időszakot, hogy ismerkedjenek a borral és a szőlővel. Rengeteg fajtával dolgoznak, így van miből válogatni.

„Természetesen nem egy lépésben akarunk mindent megvalósítani. Izgalmas öt év elé nézünk, amíg letisztulnak a dolgok. – veszi át a szót Laci.

A terveik között szerepel az ültetvények folyamatos leváltása újakra, a fajtaváltás, egy-két új terület bevonása, valamint a szőlőterület további 20 hektáros növelése.

A feldolgozástól és a tárolástól kezdve az értékesítésig és a borkóstolásig minden egy helyen van. A bűboskemenécén át a remekül összeválogatott, dizájnelemekkel ellátott, hangulatos kóstolóteremben 35, míg a félig fedett teraszon további 20 fő ismerkedhet a boraikkal. A kóstolóterem fölött található vendégházban az alapterület szűkössége miatt ugyan csak hatan férnek el, de kapcsolatban állnak egy helyi panzióval is, egy hétvégét vidáman el lehet tölteni Váralján.



VILLÁNYI FRANC

Ezen a néven kereshetjük majd a következő években a legjobb villányi cabernet franc-okat. A borászok már mintegy öt éve gondolkodtak azon, hogyan pozicionálják ezt a fajtát, amiről Michael Broadbent azt írta 2000-ben: a cabernet franc megtalálta természetes otthonát Villányban.

A különféle fantázianevek helyett a legegyszerűbb megoldás lett a végére a legütő-

sebb, benne a fajta s a termőhely, így lett Villányi Franc. Egész napos kóstolóval mutatkoztak be a villányi franc-termelők, egészen pontosan 18-an, mintegy 40 borral szemléltették, mire is képes a fajta a legdélebbi magyar borvidéken.

Hoztak borokat a múltból (például Jekl Béla 2006-osa, de Malatinszky Csaba vagy Gere Attila 2003-asai remek

állapotban voltak, sőt Gere Attila egy 2000-est is mutatott, kiváló bor volt, a teljes kóstolósor végére maradt nekem szerencsére), hoztak a jelenből (nekem ilyen volt a Heumann 2009, a Gere Tamás és Zsolt 2006-os, a Vylyan 2007-es, vagy Tiffán Ede Domaine Mondivin 2009-ese) és a jövőből is – hordómintákat (itt a legnehezebb a döntés, melyikben is van a jövő,

szerencsére sokkal többen találunk meg, mint nem).

Az egész napos franc-ozás azt is megmutatta, itt valóban van keresnivalója a fajtának, van teendője a borászoknak és nekünk fogyasztóknak meg kikövetelni van kötelességünk az egyre jobb és szebb borokat.



55 féle borral

SZABAD

Focinézéssel • Napsütéssel • Bringával • Fűre lépéssel • Grillezéssel • Gyerköccel • Olvasással • Kutyával • Fröccsel • Koncerttel • Gesztenyefákkal

LOMPOS USZKAR

Pécs, Káptalan u. 4. | +36 70 329 3099
facebook.com/lompos.uszkar



Hiszünk egymásban, hiszünk a villányi borbán

Bernáth Péter interjúja

Ha jól emlékszem, akkor először a 2013-as Portugieser du Monde-on találkoztam a Linbrunn Pincészet nevével (a név Linbrunn Paula néni, az alapító Kertész Jenő édesanyja előtti tisztelgésből ered). Az ismeretlen felé irányuló kíváncsiságomon kívül nem igazán fűztem hozzájuk túl sok gondolatot, de aztán szereztek azon a borversenyen két szép ezüstérmét, s azóta is szinte mindenhol ott vannak. A 2010-ben alapított pincészet egyik képviselőjével, Farkas Dorottyaival beszélgettem az elmúlt évek tapasztalatairól.

» Mi volt a 2010 óta eltelt időszakban a legfontosabb tapasztalat?

Hogy szőlőt nevelni munka, bort készíteni alkotás. Minden szüret, minden dűlő és évjárat más. Hogy néha jó imádkozni az égiekhez, mikor jöjjön eső és mikor ne. És ami talán az egyik legfontosabb: az elmúlt időszakban a család még összetartóbb

lett. A közös ötletelés, a közös munka nagyon összehangolt minket. Hiszünk egymásban, a borainkban és hiszünk a villányi borbán.

» A villányi kötődés mellett a pincészetetek minimum kétlaki, hogy sikerül összeegyeztetni ezt a fajta tagoltságot?

Pincészetünk többlaki. Első helyünk, ahol a szőlők „laknak”, hiszen számunkra ott kezdődik a bor. Ültetvényeink főleg a Szársomlyó Remele-dűlőjében, valamint a kisharsányi Bocorban és a Hajdúson vannak. Budapesten a nagynénémék dolgoznak, ők innen fordultak vissza Villányba a szőlőhöz és a borhoz. Zuglóban alakítottak ki palackos érlelőt, tárolót és egy kis vinotékát. A borok Villányban születnek, míg az értékesítés Budapesten zajlik. Nem tudunk mindig mindenhol ott lenni, de a borászat egyébként is rengeteg utazással jár, és tartalmas, izgalmas beszélgetésekre ad lehetősé-

get. Az unokahúgommal például rengeteget szoktunk nevetni útközben.

» Kvassay Levente a borászatok. Mi változott mióta ő színre lépett nálatok, miért volt szükséges egyáltalán új borász alkalmazása?

Újonnan telepített és egymás után termőre forduló ültetvényeink miatt több lett a szőlő, megnőtt a munkaigény. Ekkora mennyiségű feldolgozás egy szakmailag toponn lévő, jól képzett ember segítségét kívánta. Legalább annyire fontos, hogy szerettünk volna még jobb, még szebb borokat a gyönyörű szőlőinkből. Amikor az együttműködés mellett döntöttünk, döntő szempont volt számunkra szakmai múltja, elért eredményei, az, hogy ismertük a családját, tudtuk mit várhatunk, reméltünk ebből a kapcsolatból. Leventének lényeges a saját borászata és ezzel a „hözománnyal” fogadtuk el őt. Egyébként Wunderlich Lóji bácsi azt mondta róla, hogy

az egyik legtehetségesebb fiatal villányi borász – ennél jobb ajánlólevél nem is kellett hozzá.

» Mik a hosszútávú terveitek, milyen fejlesztéseket, beruházásokat tartotok most szem előtt, mi foglalkozdjon meg a mindenkori emberben, ha kimondja, hogy Linbrunn Pincészet?

Minőségi villányi borokat készítő, szerethető pincészet szeretnénk lenni. Szeretnénk az adott szőlőtermésből a maximumot kihozni, elsősorban tiszta, tradicionális ízekre törekedni. Szeretnénk idővel olyanokat hallani, hogy „ajaj, abból a finom Linbrunn borból ittunk a múltkor.” vagy: „Linbrunn logó van ezen a palackon? Akkor ez csak jó bor lehet!” Szeretnénk, hogy a történelmi pincesoron elkészülő pincénk felújítása-átalakítása. A feldolgozóinkat folyamatosan fejlesztjük, technológiailag is, építészetiileg is. A kézi művelés minden értékét szeretnénk megőrizni.

Paprikapárlattal hozzuk az aranyat

Nagyon szép magyar végeredménnyel zárult a 2014-es, ausztriai Destillata nemzetközi párlatverseny, ahol 11 ország 183 főzdeje összesen 1700 mintával nevezett, hazánkat 29 pálinkaház képviselte. Idén a salzburgi Stieggkeller adott otthont a március 15-i díjátadó gálának, ahol a magyar főzdek 188 érmet szereztek, és az országok szerinti összesítésben a harmadik helyet érték el.

A Brill Pálinkaház lett a második legsikeresebb magyarországi pálinkafőzde, 2 aranyéremmel (Irsai szőlő 2013, Paprika párlat 2013), 7 ezüstéremmel (Mátrai szőlő 2013, Kékfrankos szőlő 2012, Rajnai rizling seprőpárlat 2012, Tramini törkölypálinka 2011, Chardonnay törkölypálinka (értelt) 2006, Gönci magyar kajsziarack pálinka 2013, Zeller párlat 2013) és 3 bronzéremmel (Besztercei szilva 2012, Málna pálinka 2011, Fekete ribizli pálinka 2011).

A harci pálinkafőző mesterek új kedvence kápia paprikából készített párlat, amelyet a nemzetközi zsűri is aranyéremmel jutalmazott. A zöltségpárlatok sorát gazdagító párlat a gasztronómiában is jól alkalmazható, egy receptet is javasunk hozzá.

Kápia Paprika Párlat 2013 (46%)

Harsány, intenzív, fűszeres illat bontakozik ki a pohárban, a paprika húsos-édes jegyei kicsivel később zárkóznak fel mögé, kerek, egész zöltség-élményt nyújtva. Ízben is telt, savanykás-fűszeres, igazi érett kápia zamatokat élvezhetünk, mely kóstolás után a szájban sokáig megmarad.

Füstölt vajhalas majonéz kápia párlattal

– **Juhos Markó** mesterszakács receptje –

Füstölt vajhal 5 dkg, tojás 3 db, szőlőmag olaj 1-2 dl, zöld dijon mustár 1 kávéskanál, só, sült kápiálé 0,5 dl, kápia párlat 1-2 cl, citrus ecet.

A tojások sárgáját, és az olajon kívül minden más alapanyagot a gyorsvágóba tesszük, (vagy egy tál, és botmixer), és alaposan összekeverjük. Ha ez megvan, akkor az olajat fokozatosan hozzáadva tovább keverjük addig, amíg felveszi az olajat. Hűtjük, és égetett tésztafánkba töltve tálaljuk.





PORTUGIESEK A VILÁG

Könnyedsége, gyümölcsössége adhat új lendületet a portugieseknek, hiszen az utóbbi években egyre inkább divatba jönnek a jobban iható, üdőbb

vörösborok. A borvilágban eddig ritkán reflektorfénybe kerülő portugieser most arra vár, hogy a borászok vegyék komolyabban és hozzák ki belőle a maximumot. A verseny és a kóstoló is hihetetlenül sok szint és arcot mutatott, ki miként képzelte el az ideális kékoportót.

A rendezvény első napján, április 25-én nemzetközi zsűri előtt mérköztek meg a bevezetett portugieserek. Idén 6 országból 72 bort neveztek a versenyre, a minták több mint 20 százaléka külföldről érkezett (német, osztrák, szlovák, szlovén és szerb borok), a magyar borvidékek közül 7 nevezett a

versenyre (a hazai portugieserben meghatározó Villányon kívül a pécsi, szekszárdi, tolnai, balatonfüred-csopaki, egri és kiskunsági borvidékekről is jött bor).

A rangos nemzetközi versenytapasztal-

atokkal bíró zsűritagok idén 9 országból érkeztek Pécsre, vendégünk volt ezen a hétvégén Ivo Kozarčanin, Ivan Dropuljić (Horvátország), Stasa Cafuta Trček, Milan Stojičević, Jože Rozman (Szlovénia), Igor Luković (Szerbia), Jochen Erler (Ausztria), Pawel Gasior (Len-

gyelország), Pier Paolo Lorieri (Olaszország), Vicente Riera (Spanyolország), Luis Fuentes Santelices (Chile/Magyarország), Susann Hanauer (Németország/Magyarország), Szabó Zoltán, Kosárka József és Bock Valér (Magyarország).

Másodszor rendeztük meg április 25-én és 26-án a Portugieser du Monde-ot, a portugieser-termelők és borok nemzetközi szemléjét: a borversenyre hat országból 72 minta érkezett, míg a nyilvános kóstolón több mint 20 pincészet boraival találkozhatott a közönség. Az egyre több szalon nemzetköziesedő szemle zsűrije megismerkedhetett Péccsel és Villánnyal, mi pedig eddig ismeretlen borvidékek és termelők oportóival.

A PORTUGIESEK DU MONDE 2014. ÉVI ARANYÉRMESEI ABC-SORRENDJÉN:

7773 BORÁSZAT

Portugieser 2013 (H)

BOCK PINCE Portugieser Ördögárok Selection 2013 (H)

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE

Portugieser 2013 (H)

GÜNZER TAMÁS PINCÉSZETE Bocor

Oportone 2013 (H)

GÜNZER ZOLTÁN

Portugieser 2013 (H)

HUMMEL PINCÉSZET

Jammerthal Portugieser 2013 (H)

JACKFALL Portugieser 2013 (H)

JEKL PINCÉSZET

Portugieser 2012 (H)

KOCH BORÁSZAT

Portugieser 2013 (H)

KVASSAY LEVENTE

Portugieser 2013 (H)

LINNBRUNN PINCÉSZET Portugieser 2013

(H)

MAČKOV PODRUM

Portugieser 2013 (SRB)

PEČARIČ PORTUGALKA 2013 (SLO)

SCHUNK PINCE Portugieser 2013 (H)

TERRA PARNA Modry

Portugal 2009 (SK)

TIFFAN'S PINCÉSZET

Portugieser 2013 (H)

VINARIJA KIŠ

Portugieser 2013 (SRB)

WEINGUT HEINRICH

Vollmer 50 HL

Portugieser 2012 (D)

WEINGUT WEINFRIED

Granat Portugieser

2012 2013 (A)



A Portugieser du Monde champion-díját érdemelte ki a **fiatal, 2013-as évjáratú portugieserek** kategóriájában: **WEINGUT WEINFRIED** Granat Portugieser 2013 (Ausztria).

A Portugieser du Monde champion-díját érdemelte ki az **évjáratos, 2012-es vagy régebbi évjáratú portugieserek** kategóriájában: **TERRA PARNA** Modry Portugal 2010 (Szlovákia).

A Portugieser du Monde champion-díját érdemelte ki a **portugieser-alapú házassítások** kategóriájában: **TIFFÁN'S PINCÉSZET** Régimódi Cuvée 2012 (Magyarország).



A Borászportál és a Vínport különdíját, 500.000 Ft értékű médiafelületet a legeredményesebb magyar pincészet, a villányi **TIFFÁN'S PINCÉSZET** nyerte el, míg a Pécsi Borozó különdíját, 100.000 Ft értékű médiafelületet a legeredményesebb pécsi borvidéki pincészet, a **SCHUNK PINCE** kapta meg.

A rendezvény kiemelt támogatója Pécs város önkormányzata, fővédnöke dr. Páva Zsolt, Pécs város polgármestere volt, aki a díjak és oklevelek átadásában is részt vett.

A díjak átadását követő nyilvános kóstolón az idén közel kétszázan vettek részt, a tavalyi

érdeklődéshez képest megduplázódott a vendégek száma, bízunk benne, hogy jövőre is folytatódik ez a tendencia. A kóstolón a zenei élményt a Jazzimpair formáció nyújtotta, a gasztronómiai élményeket pedig a Zsolnay Étterem csapata.

A Portugieser du Monde megszervezésében és megvalósításában jelentős szerepet vállaltak: Bernáth Péter, Bite Orsolya, Glocker Hedvig, Lakner Péter, Müller Gyula, Tarnai Attila és Téglás Dóra Csilla, fényképeinket a versenyről és kóstolóról Váradi Dániel és Wéber Tamás készítették. Nekik ezúton is köszönjük az erre feláldozott nem kevés szabadidejüket!

Külön köszönjük dr. Kosárka József segítségét a nemzetközi zsűri elérésében és levezetésében, a külföldi kapcsolatok építésében! És természetesen valamennyi zsűritagnak köszönjük az érdeklődését, hozzájárulását a portugieser fajta népszerűsítéséhez.

A rendezvény megvalósításában partnerrünk volt a Zsolnay Étterem, a Zsolnay Örökségkezelő Kft., az Irány Pécs Turisztikai Kft., a Pannon Borbolt, a Markcon Kommunikációs és informatikai Kft., a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa.

A zsűri villányi látogatását a Vylyan pincészet és Gere Attila Pincészete, valamint a Mandula Étterem segítette.

Médiatámogatónk a Borászportál és a Vínport volt.





SZABÓ LACI

◦ PINCÉSZETE VÁRALJA ◦



Vinogrape Kft.

7354 Váralja, Kossuth Lajos utca 208/2 hrsz.

vinograpekft@gmail.com +36 30/458-97-16 +36 70/428-28-38

www.szabolaci.hu, www.facebook.com/szabolacibor

VÖRÖS ÉS ROZÉ BORKIVÁLÓSÁGOK

A Nemzeti Borkiválóság Program által 2013-ban elkezdett Országkóstoló-program januárban vörös és rozé körrel folytatódott. A nevezett borokból 117 volt rozé, 377 pedig vörösbor. Az Országos Borszakértő Bizottság 222 bort jutalmazott csillagokkal, 3 csillagot 172 bor kapott, 4 csillagot 48 bor, míg 5 csillagot csupán 2 vörösbor.

A Pécsi borvidék 6 háromcsillagos bort jegyez, a Szekszárdi borvidék 31, a Tolnai borvidék 1, míg a Villányi borvidék 28 bort ebben a kategóriában. A négycsillagosok között 15 szekszárdi tétel és kilenc villányi kapott helyet, míg ötcsillagos minősítést két bor kapott: Vesztergombi Pince Szekszárdi Turul 2011 és Sauska Pincészet Villányi Cuvée 11 2011. Az összes csillagot kiérdemelt bor 41 százaléka a mi régiónk négy borvidékéről került ki.

ZENGŐ PÉCSI BOROK

Jól szerepeltek a pécsi borok a hegyközség éves borverse-

nyén. A 77 borból 10 kapott aranyérmet, 53 ezüstöt, 11 bronzot és mindössze 3 oklevelet. A hegyközség területén termelt legjobb fehérbornak járó serleget a **PTE Szőlészet és Borászati Kutatóintézet** nyerte el **Zengő 2013** borával, míg a hegyközség területén termelt legjobb vörösbornak járó serleget **dr. Hudák István** kapta meg **Cabernet Sauvignon – Syrah 2012**-es évjáratú házasságáért. A legeredményesebb termelő a Pécs MJV Polgármesteri Hivatala által felajánlott vándorserleget kapta meg Csizi Péter alpolgármestertől: a díjat **Radó István** vihette haza, aki 4 arany és 5 ezüstérmet szerzett.

BOCK ÉS TAKLER AZ AKADEMIKUSOK KEDVENCE

A Magyar Tudományos Akadémia minősített borversenyén tudósok és borászok 54 magyar pincészet és borászat 147 bora közül választották ki azt a hetet, amely egy éven keresztül viselheti „Az MTA Bora 2014” elismerő címet. A kö-

zép kategória legtöbb ponttal értékelt vörösbor, így „Az MTA Bora 2014” cím nyertese a Takler Pincéből érkezett Szekszárdi Cabernet Franc 2011. „Az MTA Bora 2014” cím nyertese felső kategóriában a villányi Bock Borászat zászlós bora, a 2009-es évjáratú Bock Cuvée. Aranyérmes lett ugyanebben a kategóriában a Szekszárdi borvidék Takler Pincészetének 2008-as évjáratú Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve bora; valamint a Sebestyén Pince 2008-as évjáratú Grádus bora.

AZ OBSESSIO A LEGJOBB VÖRÖS SZEKSZÁRDON

A szekszárdi borvidéki borversenyre az idén ötvenkét termelő 247 bormintát nevezett. A borversenyre hordós és palackos borokkal egyaránt neveztek a termelők, a hordós bor aránya 34 százaléka volt. Túlnyomórészt vörösborokat kóstolt a bírálóbizottság, a borok harminc százaléka érdemelt aranyérmet. Négy nagyaranyérmet is kiosztott a zsűri, a legmagasabb

pontszámokat a Szent Gaál Pincészet Obsessio-Merlot 2011, Mészáros Borház Bikavér 2011, Eszterbauer Borászat „Tüke” Szekszárdi Bikavér 2011 és Takler Pince Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve 2012 borok érdemelték ki.

A különdíjak így alakultak: Legjobb vörösbor: Szent Gaál Pincészet Obsessio-Merlot 2011, Legjobb Bikavér: Mészáros Borház Bikavér 2011, Legjobb Kadarka: Tóth Lajos István Kadarka 2012, Legjobb Kékfrankos: Takler Pince Görögsoói Kékfrankos 2011, Legeredményesebb fiatal borász: Gódor Attila, Legeredményesebb borászat: Takler Pince, Legeredményesebb kistermelő: Rochi László, Legjobb hordós bor: Takler Pince Cabernet sauvignon 2012, Szekszárd Város Bora 2014: Mészáros Borház Bikavér 2011.

VINALIES INTERNATIONAL

A párizsi Vinalies International március 1-5. között rendezték meg, idén 3503 bort neveztek, köztük 62 magyar



Hetényi

PINCÉSZET





BORKÓSTOLÁS
BORVÁSÁRLÁS
BORVACSORÁK
SZÁLLÁSHELY



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

teltet is. A 41 nevező ország borai között 1050 érmet osztottak ki (300 arany, 750 ezüst). Az idén 8 magyar arany született (3 a régiókból), valamint 5 ezüstöt is elhoztunk (2 a régiókból). Aranyérmes borok a régiókból: Eszterbauer Tivald Szekszárdi Cabernet sauvignon 2011, Eszterbauer Mesterünk Szekszárdi Cabernet franc Merlot cuvée 2011, Csányi Pincészet Chateau Teleki Villányi Merlot 2011. Ezüstérmesek: Takler Pince Szekszárdi Syrah reserve 2011, Tiffán Ede és Zsolt Pincészete Villányi Elysium 2008.

BORDÓ SZIMFÓNIA

Bemutatták a Pannon Filharmonikusok borát a villányi Borzsongás Fesztivál keretében. Az ötletgazdák elmondása szerint a bor ugyanazt a minőségi hozzáállást képviseli, ami zenei területen évek óta sajátja a pécsi zenekarnak. Ennek bizonyítéka a Janus Borház Bordó 2008-as (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot) házasítása.

QUADRI-DÍJ A POLGÁR PINCÉNEK

Több mint 400 bort neveztek az ország valamennyi borvidékről a XIII. Syngenta Országos Borversenyre. A síófoki gálán átadták a legjobbaknak ítélt Quadris-díjakat is, köztük volt a villányi Polgár Pince 2009-es Cabernet francja is. Nagyaranyakat kaptak a régiókból: Eszterbauer Borászat Szekszárdi Cabernet Sauvignon (Tivald) 2011, Tűzkő Birtok Tolnai Cabernet Franc 2011, Koch Borászat Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2011, Fritz Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2011.

MERLOT NYERT SZAJKON

A Hárs Pincészetben rendezte meg éves borversenyét a szederkényi hegyközség. A megmérettetésen közel száz bort kóstolhattak meg a három bizottságba beosztott szakértők, az egyikbe a Pécsi Borozó képviselője is befért. Meglepetésre egy vörösbort lett az abszolút győztes, a Kovács-Harmat Pincészet Versendi Merlot 2012 bora, összesen 23 aranyérem született.

HUSZONÖTEN A CSÚCSON

A Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó szerkesztősége 2014-ben hetedik alkalommal rendezte meg a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt. A régió négy borvidékének borai méretetettek meg a versengésen. A zsűrizést 2014. május 14-én rendezték meg Mecseknádasdon. 2014-ben a TOP25-re összesen 45 pincészet nevezett be 122 bort. A legtöbb bor a Villányi borvidékről származik (39%), szekszárdi a nevezett tételek 34%-a, a Tolnai borvidékről 15% érkezett be, míg a pécsi borok adják a mezőny 9 százalékát, pannon borrégiós megjelöléssel 3 százalékot neveztek. A borok 24 százaléka fehérbor, 12 százaléka rozé, a többi vörösbort volt. A TOP25 nyilvános bemutatkozása a Kóstolófesztiválon lesz június 21-én Pécsen, a Hotel Corsóban.

CHALLENGE DU VIN BORDEAUX

49 érmet, köztük 18 aranyat kaptak idén magyar borászatok az egyik legrangosabb nemzetközi borversenyen, a bordeaux-i Challenge du Vinen. A borok olimpiáján idén a világ 34 országából 4180 bort bíráltak el, a magyar borokat 18 arany-, 18 ezüst- és 13 bronzéremmel díjazták. A szekszárdi borvidékről a **Bodri Pincészet** 2009-es és 2011-es Optimus Cuvée-je, **Fekete Mihály Endre** 2011-es cabernet sauvignon válogatása, a **Fritz Pincészet** 2009-es cabernet sauvignonja és ugyanebből az évjáratból való Medicina cuvée-je kapott aranyérmet, valamint a szálkai **Lajvér Avantgarde** 2013-as Cuvée Blanc-ja. A Villányi borvidék pincészeit közül **Tiffán Ede és Zsolt Pincészetének** 2008-as Elysium Merlot-ja, a **Csányi Pincészet** 2011-es Chateau Teleki Villányi Merlot-ja és a **Bock Borászat** 2009-es Bock Capella vörösbora lett aranyérmes.

Ezüstérmesek a Pannon Borrégióból: Eszterbauer Tüke Szekszárdi Bikavér 2011, Dúzsai Szekszárdi Övörös 2009, Dúzsai Szekszárdi Pentaton 2009, Wunderlich Villányi Cassiopeia Merlot 2011,



Pannon Borrégió TOP25 2014 Kóstolófesztivál

2014. június 21-én, szombaton
15.00-20.00 óra között
Helyszín: Hotel Corso Pécs****

Kóstolójegyek ára elővételben 3000 Ft,
a helyszínen 4000 Ft (tartalmazza az információs kiadványokat, szabad kóstolást a díjazott 25 borból).
Jegyek elővételben: jegymester.hu,
vagy az ismertebb jegypénztárakban.

További információk:
top25.pecsiborozo.hu,
info@pecsiborozo.hu,
+36 70 311 98 35



Günzer Tamás Villányi Chardonnay 2012, Vylyan Villányi Cabernet Franc 2009.

Bronzérmesek a Pannon Borrégióból: Dúzi Grábóc Cuvée 2007, Lajvér Avantgarde Szekszárdi Kékfrankos Prémium 2012, Wunderlich Villányi Koh-i-Noor Cabernet Sauvignon 2009.

POLGÁR LETT A CHAMPION VILLÁNYBAN

Április 9-én rendezte meg a Villányi Hegyközség a 46. Villányi Borversenyt, amelyre 78 termelő összesen 265 bormintát nevezett (191 palackos és 74 hordós mintát), ezen belül 168 vörös, 44 fehér, 37 rozé, 8 siller és 8 gyöngyöző bor volt. Champion-díjat kapott a Polgár Pince CREDO 2011 bora, a fődíjat Mayer Márton Kopár Cuvée 2011 érdemelte ki. Magyaranyat kaptak: Bock Borászat Bock Cuvée 2011, Günzer Zoltán Portugieser 2013, Haraszi Családi Pincészet Merlot 2013, Jekl Pincészet Pinot Noir 2009, Linbrunn Pincészet Kékfrankos Rozé 2013, Riczu-Stier Pincészet

Kékfrankos 2009 és Vojtek Pince Rozé Cuvée 2013. A Villányi-Siklósi Borút különdíját a Bock Borászat 2011-es évjáratú Bock Cuvée bora nyerte.

EGYETEMEN A BOR

A Borszeminárium a Pécsiközfáson második félévében a Tolnai borvidékkel kezdtük a sort, majd Heimann Zoltán mutatta be a szekszárdi bikavér jelenét, de múltját is jövőjét is. Egy hónappal később a villányi merlot-k voltak vendégségben, Bock József mesélt a borokról, Villányról. A félévet Laposa Bence és Zsófia zárták, akik a badacsonyi borvidéket hozták közelebb, kiváló fehérborokkal.

CHAMPION LETT BRUNYAI SIKLÓSON

Mintegy 240 bort neveztek be az idei Szent György napi borversenyre Siklóson. Hat zsűri bírálta el a borokat, hatvan nevező termelő várta a végeredményt. 2009-től megválasztásra kerül a Tenkes Kapitánya Bora, melynek vándordíját a borverseny legeredményesebb bora érdemli ki,

2014-ben a Brunyai Pincészet Korty.hu 2013 bora nyerte meg ezt a címet. Magyaranyérmet nyertek az alábbi termelők és borok: Müller János Merlot 2009, Riczu-Stier Pincészet Rosé Cuvée 2013, Maczkó Róbert Chardonnay 2013, Ruppert Pincészet Merlot 2011, Ruppert Pincészet Rosé Cuvée 2013, Tollas Gábor Olaszrizling 2013 és Riczu-Stier Pincészet Villányi Cuvée 2011.

BARBÁR, ÜNNEP

Rendhagyó borbemutatót szervezett a Heimann Családi Birtok az új, 2011-es Barbár piacralépése alkalmából. A Barbárünnepre az egykori szekszárdi zsinagóga rendezvénytérre alakított épületében került sor. A borok esetében azt kell mondanunk: négyből négy – négy évjáratból eddig négy volt remek, a most bemutatottnak is megítéljük a bizalmat. Ki kell hangsúlyozni, hogy ez a bor még három évesen is nagyon fiatal. Az ilyen koncentrált, de savakkal is bíró, eleganciára hajtó bor ilyenkor még csak

bepillantást enged, milyen lesz az évek múlásával.

CABERNET FRANC LETT PÉCS BORA

A Pécsi borvidék több, mint 30 borát kóstolhatták meg a pécsiek a Kodály Központban. A Pécs Város Bora választást idén teljesen új köntösben szervezték meg. Mintegy kétszázan vettek részt a programon, ahol meg lehetett kóstolni a borokat és szavazni a kedvencekre. A legnépszerűbbek közül választotta ki a zsűri Pécs Város Borát, a címet a Hárs Pincészet Szajki Cabernet Franc 2012 bora viselheti.

Közönségdíjazottak lettek: Fehérborok: Belward Pincészet Lini Pécsi Gyöngyöző Zöldveltelini 2013; Rozéborok: Planina Borház Mohácsi Siller 2013; Vörösborok: Hárs Pincészet Szajki Cabernet Franc 2012; Desszertborok: Hárs Pincészet Szajki Cirkandli késői szüret 2007.

A borok mellett a Kodály Központba ellátogatók a kreatív pécsi gasztronómia jegyében született ételekből is izelt kaphattak.

Németh Janó



könnyed nyári lazítás

Németh Janó könnyű borai új, egységes köntösben

www.njp.hu



BOCK&ROLL PARTY

Bock Pince, Villány, 2014.06.27.



KERESZTES ILDIKÓ



ED PHILIPS
AND THE MEMPHIS PATROL



HAMISÍTHATATLAN ROCK&ROLL HANGULAT
BOCK&ROLL KÓSTOLÓVAL, EGY FANTASZTIKUS NYÁRESTI PARTY KERETÉBEN!

Jegyvásárlás és további részletek: www.bock.hu

Kalamár's
BORISZTRÓ & VINOTÉKA

A HÓNAP BORA

Bock Pince

Pécsi Sauvignon Blanc 2013

**Ára 1350 Ft Kalamár's
Borbisztró** (Rákóczi út 30.)

A nyári előrejelzések tekintettel, miközben lapzártakor még alig 10 fokban zuhog az eső odakinn, egy friss fehérét ajánlunk. Pécsi fehérét, Villányból. Nem is akárhonnan, a Bock Pince állt elő tavaly egy pécsi fehérboros sorral, voltak jól eltalált tételek, de idén egy fokkal jobban sikerültek ezek a borok. Legálábbis a sauvignon blanc mindegyikében.

Megosztó egy fajta ez, a szakma jobban kedveli, mint a magyar publikum, bár azért utat tör magának, mint a pinot noir is, vörös sorszársa. Jellegzetes illata

megosztó tud lenni, de az kétségtelen, hogy egy-egy jól eltalált bor be tud égni az emlékek közé.

Nyárra a könnyed sauvignon kell, amikor a frissesség az uralkodó, ahogy itt is jön a bodza illata, a csaláné, intenzív, de nem megy el fanyarkásba. Az édes-szörpös utóíz fokozza a hangyányi maradékcukor, ettől a kedvesség-faktor is emelkedettebb, kortyban kicsit visszafogottabbnak érezzük, ugyanakkor vannak elterelő savak, egreses-savanyú cukorkás zárással búcsúzik.

Ha nem ismerjük a fajtát, itt kezdhetjük az ismerkedést, ha már kóstoltunk többet, akkor sem csalódunk.



A ROVAT TÁMOGATÓJA A KALAMÁRIS BORBISZTRÓ ÉS VINOTÉKA

CEZAR

Borászat

8746 Nagyrada,
Szelemi hegy 020/10 hrsz.
Tel.: + 36 (93) 589 022
Fax: + 36 (93) 589 023



www.cezarwinery.com
www.cezarpincszet.hu

2014. június 5-22.

SÉTATÉR FESZTIVÁL

A Sétatér Fesztivál Pécs legújabb kori történetének egyik tradicionális rendezvénye, amely húsz éve a régió boraszatának, gasztronómiájának és kultúrájának „közönségtalálkozója” a Székesegyház előtt, árnyas gesztenyefák alatt húzódó Sétatéren.

**Sétatér és Szent István tér,
Pécs www.iranypecs.hu**

2014. június 7.-9.

PÜNKÖSDI NYITOTT PINCÉ NAPOK

A pünkösdi hétvége 1996 óta a Nyitott Pince programok ideje. Idén már 19. alkalommal jelentenek jó alkalmat a borkultúra és a pincék népszerűsítésére, a borászok és a bort hízdolók találkozájára.

**Országsszerte a pincékben
www.nyitottpince.hu**

2014. június 8.

PALKONYAI NYITOTT PINCÉK

Palkonya a Villányi borvidék egyik ékköve. Műemlék pincesorán kedves családi pincészetek mutatják be borkínálatukat. A 20 éves évforduló alkalmából számos meglepetéssel készülnek a hagyományos programok mellett. Egész délután színes kulturális program és kézműves kirakodó vásár a Malom Parkban.

Palkonya

www.villanyiborvidek.hu

2014. július 13-14.

GERE JAZZ FESZTIVÁL, A NAGYUTAZÁS

A vendégeit minden esztendőben új ötletekkel köszöntő rendezvény szervezői idén egy igazán egyedi élmény megteremtését tűzték ki célul: térben, időben és zenében is utazásra invitálják a fesztiválra érkezőket. Megélevenednek az 1920-as és '30-as évek s velük mindaz, ami ezt az időt jellemezte és a mai napig emlékeztetésé tette. Akik a zenét biztosítják a hangulathoz: Balázs Elemér Group, Szentpéteri Csilla & Band, vendég: Zséda, Peet Projekt, Joe Fritz, George Grosman, Tommy Vig, Budapest Jazz Orchestra, Charlie Jazz – vendég: László Attila. **Gere Attila Pincészete, Villány www.gere.hu**

2014. június 28. szombat

PÖRKÖLT ÉS BOR ÜNNEPE SZEKSZÁRDON

A Szekszárdi Pörkölt és Bor Ünnepe június 28-án rendezik meg Szekszárdon. Ilyenkor a szekszárdiak azon barátai társaságait várják, akik a közös ünneplés reményében kivonulnak a Béla térre, és az általuk hozott bográcsban megfőzik a pörköltjüket, s hozzá kóstolják a kitűnő szekszárdi borokat.

Béla tér, Szekszárd

www.szekszardibor.com

2014. július 4. - augusztus 3.

HANGULATSZIGET ÉS ROMKOCSPA FESZTIVÁL

Idén is tárt karokkal várja Pécs, Közép-Európa leghangulatosabb városa a világ bármely pontjáról érkező utca- és művészeket. A tavaly elsöprő sikert arató Hangulatsziget Fesztivál idén új tematikákkal is kiegészül. Utcai cirkuszi produkciók, bohócok, artisták, zsonglőrök mutatványai töltik majd be a városi tereket. A résztvevő vendéglátóhelyek pedig esti programokkal várják a nagydéműt: jazz, blues és bárzene várja a látogatókat.

**Király utca, Kossuth tér,
Széchenyi tér, Irgalmasok
utcája, Pécs**

www.iranypecs.hu

2014. július 18-19.

VILLÁNYI ROZÉMARATON

Száz hosszúlépésre várja Villány – fusson, aki rózsaszínből szeretné látni a világot. Az új villányi rendezvénytérre gyűlnek össze a borászok és együtt mérik a nyár egyik legfrissebb és legüdítőbb italát, a villányi rozét. Friss zenék, könnyed programok, üdítő rozék, játékok várják egész hétvégén, apraját és nagyját! A hangulatot fokozza a fesztiválon a szombati „nagy futás”, ahol nem csak a gyorsaságot, de a „legrozébb” kinézetet is díjazza. A forró nyár és a felfokozott hangulat az egyre népszerűbb rozéfröccsel, a kisebbek esetében málnaszörppel hűsíthető. A rozéstandokon: sok-sok pincészet a Villányi borvidékről friss rozékkal várja. www.villanyiborvidek.hu



Villányi Borverseny 2014
nagyaranyérem:
Riczu-Stier Pincészet
Kékfrankos 2009



Siklói borverseny 2014
nagyaranyérem:
Riczu-Stier Pincészet
Rosé Cuvée 2013



Pannon Borrégió TOP25 2014:
Riczu-Stier Pincészet
Villányi Cabernet
Franc 2011



Pannon Borrégió TOP25 2014 és
Siklói borverseny 2014 nagyaranyérem:
Riczu-Stier Pincészet
Villányi Cuvée 2011



Riczu-Stier pincészet

Riczu-Stier bor mindenkor!



BODRI

PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK
SZEKSZÁRD



*Bodri borok,
Bodri birtok,
Bodri hangulat...*



Bodri Pincészet és Optimus Étterem • Szekszárd, Faluhely-dűlő • Tel: 06 74 67 67 00
E-mail: bodribor@bodribor.hu • www.bodribor.hu