



PÉCSI BOROZÓ

GASZTRONÓMIAI ÉS BORMAGAZIN

2014. ŐSZ

MUSTRA: A LEGFRISSEBB BORTESZT / TOP25 BESZÁMOLÓ / GYÖNGYÖZŐBOROK VILLÁNYBAN
BEMUTATJUK: GÖNDÖCS LAJOS, GÓDOR ATTILA (SZEKSZÁRD), CSILLAGVÖLGY PINCÉSZET (VILLÁNY)
HÍREK, TUDÓSÍTÁSOK, PROGRAMAJÁNLÓ / WWW.PECSIBOROZO.HU

A NYÁRI FESZTIVÁLOZÓK KEDVENC TOLNAI ROZÉJA

Kattints mobillal! 



SZABÓ LACI
PINCÉSZETE VÁRALJA

— Rozé —

86 pont

Keresd a webáruházban
1.290 Ft-os áron!

Pécsett és a környéken
ingyenes kiszállítással.

Pannon

Ott a pont!
BORBOLT

www.pannonborbolt.hu

Tartalom



4 Mustra

Csavarzárba
zárva



7



8 Sokműszak

Gyöngyözött
a rozéleszt



10



13 Hetedszer is
huszonöt

Borcseppek



15



22 Programok

Hónap bora



22

Impresszum

Pécsi
BOROZÓ

A Pannon Borvidék gazdasági és kulturális közlönye

VII. évfolyam 3. 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

Borító: Szabó Gabriella

A szerkesztőség címe: 7622 Pécs, Nyírfu 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 módosításáért felelősséget nem vállalunk. A hirdetések 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.

Szerkesztői gondolatok



ITT AZ ŐSZ, borfesztivál-szezon, szüreti mulatságok, újborünnepek, mindez jön felénk rohamos gyorsasággal a következő három hónapban.

A Pécsi Borozó immár lassan szokássá váló Made in Pécses megjelenésében igyekeztünk felkészíteni olvasóinkat az őszi megpróbáltatásokra, ajánlunk fesztiválokat, boros rendezvényeket, bemutatunk fiatal borászokat, új pincészeteket, hozzuk az elmúlt negyedév legfontosabb boros híreinek összefoglalóját.

A tartalomról nem is szólnék többet, bár negyedévente hízzunk 4 oldalt, még mindig csak 24 oldalról tartunk, könnyen átlapozható, viszont szinte minden anyagunknak van, lesz hosszabb verziója a weboldalunkon is.

És ha már weboldal. Örömmel jelenthetem be, hogy hosszú, több hónapos előkészítés után a megújult pecsiborozo.hu szeptemberben olvasóink előtt is bemutatkozik. Nem nyúltunk hozzá azokhoz a részekhez, amiket az eddigi weboldalon is megkedveltünk, logikájában is nagyon hasonló lesz minden, viszont a kezelhetősége, a kereshetősége, a gyakorlatiassága biztosan jobb lesz. Rendezettebb formában érhet majd el az összes nyomtatott lapszám, az összes tesztelt bor, valamennyi weben megjelent cikk 2008 óta. A lazább írárok, kóstolásaink, pincélatogatásaink a Borozunk rovatban, a hivatalosabb beszámolók a Hírekben kapnak majd helyet, kibővül a programajánlónk, rendszerezettebb aloldalakat kapnak az általunk (is) szervezett borversenyek, a Pannon Borrégió TOP25 és a Portugieser du Monde.

Szeptember elején véglegesítjük, kicsinosítjuk és az őszi borfesztiválokról már az új oldalon tudósítunk, érdemes lesz a pecsiborozo.hu oldalt felvenni a kedvencek közé.

Ősszel természetesen újraindulnak havonta jelentkező programjaink is, a borszakőr szeptember 22-én, a borszeminárium reményeink szerint szeptember 24-én nyitja a félévet. A Facebook-oldalunkon minden időpontot jó előre feltöltünk, hogy tervezni lehessen velünk.

És ha már őszi terveinkről számolunk be, akkor ne hagyjuk ki a Pécsi Borozó kiadásában megjelenő regionális, magyar és angol nyelvű borturisztikai kalauzt. A Pannon Borkalauz olyan hiánypótló kiadvány, amivel a turisták a bor és gasztronómia felől ismerhetik meg jobban a térségünket. A borvidékeink bemutatása mellett a legjobb pincészetek, éttermek, szálláshelyek is helyet kaptak a kiadványban, de több érdekes olvasnivaló interjú és riport is helyet kapott benne. A Pannon Borkalauz reményeink szerint elkészül az őszi borfesztiválokra, ott ingyenesen lesz beszerezhető, de azt követően egész évben terjesztjük borászatokban, éttermekben, hotelekben, turinformirodáknak.

Találkozunk a rendezvényeken, a weboldalunkon, tippeket, javaslatokat, véleményeket várunk a Facebook-oldalunkon, de e-maiban is, legközelebb decemberben lesz mellékletünk a Made in Pécsben, addig is borozzunk mindig mértékkel, tényleg úgy érdemes!

Györfly Zoltán
főszerkesztő



MUSTRA

90 ★★★★★

Takler Pince

Szekszárdi Kékfrankos Reserve 2011

Illatban hozza a fajtát: érezzük a szilvát, az érett meggyet és a piros ribizlit. Némi hordófüszeresség gazdagítja a gyümölcsös illatokat. Kortyban jó savgerinc, gazdag zamatok, krém, csokis meggy, tannin némi aszaltas gyümölcsösség is megjelenik benne. **Ár: 4.190 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

88 ★★★★★

Tringa Pince

Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Bor, áfonya, szeder és fűszerpaprika jön az illatában, aztán erdei gyümölcsök, erőteljes hordófüszer, krém, kávé, kakaó, aszalt szilva. Komplex, testes, de mégis tetszetős, élvezhető bor, csokis zárással. **Ár: 3.790 Ft**

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

87 ★★★★★

Günzer Zoltán

Villányi Kadarka 2011

Lehengerlő illatok. Az Ördögárokban és a Bocordülőben telepített kadarkák termésének legjava. Érett, mély, tiszta, jól megragadható gyümölcsök, meggy, málna, hozzá a fűszeresség, részben a hordóból. Kortyban egész selymes, csúszós, enyhe tanninérzet, pici hordó-feeling, de nem zavaró, itt belefér, jönnek az érett gyümölcsök, jó test, jól szerkesztett, kerek, most kell meginni.

Ár: 2.690 Ft

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

Halasi Pincészet

Villányi Merlot 2011

Illata elsősorban visszafogottabb, de mély, aztán nyílik, jön a gyümölcs és jön a pörkölt kávé. Kortyban vastag, kis krémmel, fajtajelleges, érett, széles, de van benne játékoság, bársonyos érzéki-

A Mustránkat ezúttal a nyár folyamán kóstolt borokból válogattuk össze, a pontszámok egyéni ajánlások, a borok július-augusztusi állapotát tükrözik és ezúttal is vakon teszteltük valamennyit. Györffy Zoltán (Pécsi Borozó)

Kóstolásaink helyszínét a Winespiration (Zsolnay Negyed, Pécs) biztosította, köszönjük!

ség is egyszerre. **Ár: 4.900 Ft**
Beszerezhető: a pincészetben

Linbrunn Pincészet

Villányi Kékfrankos 2012

Érett, kerek illat. Elsősorban cseresznye és szilva díszíti a meggyes alapokat. Kortyban is jó test, gyümölcsök előtérben. Van benne érettség, kekség, teltség, mindenféle sallang nélkül. Elegancia felé tartó, meggyes, kedves. **Ár: 1.490 Ft**
Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Günzer Zoltán

Syrah 2011

Illatában és ízében nagyon erőteljesek a hordófüszerek. Van benne szeder, málna, érett meggy, de jönnek a keleti fűszerek, édes-fanyarsággal, a kávé és az étcsokoládé, borsosan csilisen. Széles és dús a korty, a hordófüszerek vaníliás, csokis édes-fűszeres keretet adnak neki. Határozott tanninérzet, moderált alkohol, most is izgalmas, de abszolút érlelhető tétel.

Ár: 2.990 Ft

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

86 ★★★★★

Halasi Pincészet

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

Kicsit fűszerpaprikás, erdei gyümölcsös illat után a korty szilvalekvár és áfonyadzsam vezérelt, közepes testtel, erőteljes kiérződő alkohollal. **Ár: 4.900 Ft**

Beszerezhető: a pincészetben

85 ★★★★★

Lelovits Tamás

Villányi Gyöngybor 2013

Az illat rendkívül friss és tiszta: bodzás, füves. Nagyon jó alapanyag, egészen jó savakkal, pluszban kis maradékcukor selymesíti. Kedves,

behízeltgő, frissítő zamatok. **Ár: 1.990 Ft**
Beszerezhető: PannonBorbolt.hu, Kalamáris Vinotéka

Szeleshát

Gyöngyöző Cabernet Sauvignon Rozé 2013

Szép szín, jó pezsgés. Illatos, kedveskedő, piros gyümölcsös, elsősorban málnás, nagyon korrekt gyümölcsökkel a kortyban is. A gyöngyözés árnyos, a bor pezsdít, az ízek tiszták és kerek.

Ár: 1.750 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Ebner Pince

„Jázmin” Pécsi Pinot Blanc 2013

Szép illatok, jó hordóhasználat, jó savak, kis kesernye, jó olajosság, simulékony textúra, kedves korty. Tömören jegyzeteltem, de minden benne van. Innék belőle még egy pohárral. **Ár: 1.890 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

Takler Pince

Szekszárdi Syrah 2012

Május elején szinte ugyanazt jegyeztem fel róla, sőt a pontszámom is megegyezett. Mélyebb színvilág, tartalmasabb anyag. Fűszeres cseresznyével indít, szép érett gyümölcsösség, meggy, szilva, áfonya. És bors, persze, elmaradhatatlanul. Érezhetően délies jelleg, melegebb karakter, de nincs eltúlozva, nem megy át lekvarba. És benne van a fajta is. **Ár: 2.890 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

Radó Pince

Pécsi Gyöngyöző 2013

Meglepően jó kezdés. Könnyed, illatos, kicsit édeskés virágosság. Friss gyümölcsök, szőlő és barack, korrekt savak, jó pezsgés, finom buborékok, enyhe fanyar kortyvégződés. Kellemes, egyszerű, nyári móka. **Ár: 990 Ft**

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Tringa Pince

Szekszárdi Barocco Cuvée 2013

Epres-málnás, kicsit virágos illat. Jó test, tiszta korty, van benne alkohol kétségtelen, de nem csak ettől van tartása. A gyümölcs enyhén szilvalekvárba fordul. Ettől még persze szerethető bor. **Ár: 1.790 Ft**

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

84 ★★★★★

Herr Pince

Szekszárdi Rozé 2013

Pirosba hajló színvilág. Erőteljes, nem túl intenzív, kadarkás, enyhén virágos illat, alkohollal, érett gyümölcsökkel. Masszív korty. Nem fröccsözös bor, figyelmet kíván önállóan is.

Beszerezhető: a pincészetben

Márkvárt Pincészet

Szekszárdi Kadarka 2013

Illatban hozza a fajtát, jön belőle virág, piros

★★★★★★

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, különösképpen erények és hibák nélkül

★

50–74 pont Nem elfogadható, gyenge bor

gyümölcs, kicsit vékony korty, ringlós szilva és cseresznye, fanyarság és kesernye a végén. Még érhet. **Ár: 2.200 Ft**

Beszerezhető: bortarsasag.hu

Lelovits Tamás

Villányi Pinot Noir 2012

Egy délies, vastag, érett gyümölcsös, testes pinot noir. Elég vastag a bor, ehhez az érzéshez hozzászokott hordófűszeresség is, van tannin is benne, de összességében egy simulékony bort kortyolunk, még belefért a pinot noir spektrumba. **Ár: 2.990 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

Halasi Pincészet

Villányi Gyöngyöző 2013

Tiszta, virágos, enyhén parfümös, kortyban a szénsav eléggé erőteljes, jönnek a buborékok, erős a habzás, a sav kissé háttérbe szorul, de kellemes citrusosságot ad a kortynak. Korrekt, jóivású, behízeltgő tétel. **Ár: 1.600 Ft**

Beszerezhető: a pincészetben

Mikóczi

Bátai Kékfrankos Rozé 2013

Friss, könnyed, tiszta illatok, jön belőle a kékfrankos üde gyümölcsössége. Jóivású kortyot kapunk, korrekt savháttér, piros gyümölcsök, málna, meggy. Friss, de tartással, testtel.

Beszerezhető: a pincészetben

Bock Pince

Villányi Kékfrankos 2013

Friss palackozás, érződik is rajta, nagyon friss, nagyon fiatal. Illatban burjánzóan meggyes karakter, ami jön hozzá, az a diszkrét zöldfűszeresség. Kortyban is hozza a meggyes-cseresznyés gyümölcsös hangulatot, finom tanninérzet, nem nagyra, inkább ivásra hangolt, jól működne egy korrekt pörköltözhöz. **Ár: 2.290 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

Danubiana

Tolnai Cabernet Sauvignon Rozé 2013

Biztosan megosztó lesz ezzel az illatkavalkáddal, nem a tipikus piros gyümölcsös, epres-málnás vonal, van ebben (a gyümölcsök mellett egyébként) csalóka, jó savak, borsmentás fűszeresség. Friss, ropogós, harsány, de nem hivalkodó rozé. **Ár: 990 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

83 ★★★★★

Tűzkő Birtok

Tolnai Hárslevelű 2011

Egy kései szüretből származó hárslevelű. Szép, virágos, harsos illatokkal, de kortyban is nagyon korrekt, jó cukor és sav arány, fajtajelleges. Kis fűszeresség, édes gyümölcs, hársfa virága. Lehet szeretni. **Ár: 1.890 Ft**

Beszerezhető: PannonBorbolt.hu

„Csak a kiemelkedő bor érdekel”



A Riczu-borokkal már egy ideje ismerkedtünk, amikor úgy öt éve új címkére figyeltünk fel. Azóta a pincészet Riczu-Stier néven lett még ismertebb, a könnyedebb borok mellett az érlelt vörösborokkal is szép sikereket értek el. Eddig főleg Riczu Tamást kérdeztük a borokról, most a másik névadó, Stier István válaszolt kérdéseinkre.

Lassan fél évtizedes a Riczu-Stier együttműködés, az érmekeket, díjakat látjuk, mi a titok mögötte?

Nagy titok nincs. Az alapja mindennek, hogy hasonlóan gondolkodunk a borról, és nem szőlünk bele a másik dolgába. Mindketten hisszük, hogy a bor minősége a szőlőben dől el, azaz alacsonyban kell tartani a termésátlagot, csak érett szőlőt szabad szüretelni, a feldolgozás során pedig figyelni kell a makulátlan tisztaságra. Tamás hozza a legtöbb szőlővel és borral kapcsolatos dologban a döntéseket, de akadnak területek, amikben közösen döntünk. Szakmai befektetéseket tartom magam és nem is céloom, hogy ebből a szerepből kilépjek. Én inkább arról gondoskodom, hogy a pincészetünk működése hosszú távon is biztosított legyen. **Ezt lefordíthatjuk fejlesztésekre is, hiszen az elmúlt években látványosan fejlődött a pince infrastruktúrája is.**

Ma technológia nélkül nem lehet hosszú távon is stabil minőséget létrehozni. Engem pedig csak a minőség érdekel, a lehető legjobb borok elkészítése. Tamás tehetsége vitathatatlan, én abban vagyok érdekelt, hogy a legjobb háttérrel tudjuk nyújtani a borásznak.

Tamás korábban elsősorban az olaszrizlingre, a rozéra és a portugieserre koncentrált, a minőségi vörösborhoz komoly érlelőpince szükséges, ez pedig

nem kétfélleres befektetés, azaz a kockázat is óriási. Láttam fantáziát mind a borban, mind a borásban, így közösen belevágtunk, ezt pedig azóta sem bántam meg.

De nem csak hordókat vásároltak az érleléshez, hanem egy borászati csarnokot is építettek.

Siklósi, az ipari parkban épült fel az új feldolgozó és palackozó, így most már gyakorlatilag minden adott, hogy boraink optimális körülmények között készülhessenek, a technológia elégtelensége ne legyen gátja a minőségnek. Ide került egy új válogatóasztal, bogyózó és prés is. Biztos vagyok benne, hogy ezek a befektetések idővel megtérülnek majd. Hosszú távra tervezünk, a gyors haszon-szerzés cseppet sem motivál.

A háttér biztosítása mellett azonban gyakran Ön veszi fel a telefont, ha vásárlók jelentkeznek.

Az üzletszerű működés feltételeit kettőnk közül én tudom jobban megteremteni. Az alapkonceptió megteremtése, illetve a fejlesztések, beruházások mellett az én feladataim közé tartozik a logisztika, a kereskedelem megszervezése is. Ma egy olyan pincészetet működtetünk, ami évi 50-70 ezer palack kapacitással dolgozik, és az ország egész területére szállít. És nem melleleg sikerült kialakítanunk egy igazi villányi kóstolópincét, a hozzánk közel álló toszkán stílusban, hogy Siklós mellett Villányban is jelen legyünk.

Legutóbbi Riczu-Stier eredmények

Borkiválóságok könyve 2014

Villányi Cabernet Franc 2011

4 csillag

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

3 csillag

Villányi Rosé Cuvée 2013

3 csillag

Villány Hegyközség Borversenye 2014

Villányi Kékfrankos (Super) 2009

Nagy aranyérem

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

Aranyérem

Villányi Cuvée 2011

Aranyérem

Villányi Chardonnay 2013

Aranyérem

Szent György Napi Borverseny Siklós 2014

Villányi Rosé Cuvée 2013

Nagy aranyérem

Villányi Cuvée 2011

Nagy aranyérem

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

Aranyérem

Villányi Chardonnay 2013

Aranyérem

Villányi Merlot 2011

Aranyérem

A Villány Siklósi borút bora

Villányi Rosé Cuvée 2013

Pannon Borrégió TOP 25 2014

Villányi Cabernet Franc 2011

Villányi Cuvée 2011

CSAVARZÁRBA ZÁRVA

Avillányi Csillagvölgy Pincészet pár éve, olyasvalamibe vágta a fejszéjét, amire Villányból számítottunk talán a legkevésbé: könnyű, reduktív, ugyanakkor technológiailag makulátlan fehérborokkal és rozékkal betörni a piacra. Nos, a pincészet eddigi négy éve alatt természetesen a könnyebb vörösök is bekerültek a képbe, azonban az alapkonceptió igencsak sikeresnek bizonyult. Gere Attilát és szerepvállalását emitt már ismertük, most a másik fontos szereplőt, Schubert Vilmos ügyvezető-tulajdonost faggatta Bernáth Péter.



Mennyire fogadták el egy olyan ízig-vérig vörösboros borvidéken, mint Villányban, azt, hogy valaki kizárólag reduktív eljárással elkészülő borokat akar készíteni? Egyáltalán honnan pattant ki ez az „elvetemült” ötlet?

Ez akkor igazi kuriózumnak számított errefelé, az alapelgondolás szerint, ha Villányban ilyen szép vörösborokat lehet készíteni, akkor miért ne lehetne az adottságokat kihasználva ugyanolyan szép fehérket is. A siklósi fehérborok hagyománya már adott volt, s az előzetes kimutatások alapján, úgy gondoltuk, hogy egy jó savakkal rendelkező, szép, illatos borokat kínáló szortimentnek lehet piaci keresnivalója is.

A pincészet végig ki fog tartani a könnyed, reduktív borok mellett? Vagy idővel később visszacsúsz a barikolt világba?

Ki fog tartani, bár látod a fehérek és a rozé mellett már a könnyed vörösök is megtalálhatóak nálunk, mint például portugieser, merlot, cabernet sauvignon. De szigorúan a gyümölcsös, lazábban értelmezhető vonal ez, természetesen mind csavarzárral felszerelve. Idén tervezünk még egy „kis cuvée”-t, persze nagy borokból készül majd – feltehetően merlot, franc gerinc és még valami harmadik kiegészítő elem, a cuvée fantázianevét még keressük – de felhasználó-barát áron. Visszatérve kérdésedre, maradunk a reduktív vonalnál, bár a pincészetet már az elejétől kezdve úgy építettük ki, hogy adott esetben a nagyobb mennyiségű fahordós tárolás se jelent sen gondot.

Aprópó új tételek, idén tavasszal néhány palackon teljesen új címke fogadta a közönséget. Minek köszönhető a váltás?

A Csillagvölgy megfelelő név, megfelelő márka, azonban szeretnénk volna neve(ke)t, arco(ka)t párosítani a borokhoz. A Csillagvölgy egy kicsit személytelen. Gere-Schubert névvel ellátva, a figyelmet erre összpontosítva, jobban beazonosítható lesz a pince, jobban tudják valamihez kötni az emberek a bort. Idén ősztől az új 2014-es évjáratok is mind megkapják az új köntöst, egységes lesz az arculat teljes mértékben.

Talán kevesen tudják, de Gere Attilával történő ismeretség – és végső soron a közös vállalkozás létrehozása – a sportnak köszönhető.

Mesélnél erről pár szót?

Természetesen a futball révén ismerkedtünk meg, amikor én aktív labdarúgó voltam, abban az időben az Attila volt itt a „sportfőnök”, hamar egy hullámhosszra kerültünk, s immár két (de lehet, hogy van az három is) évtizede tart a barátság. A Borász-válogatottban is együtt játszottunk, ő a kapus, én a bekk, legutóbb sajnos a svájci Európa-bajnokságon, szinte ugyanúgy kaptunk ki a németektől a döntőben, mint hatvan évvel ezelőtt Bernben az igazi magyar válogatottnak.

SOKMŰS

Cikkünkben, olyan fiatal borászokat mutatunk be, akik mellett, hogy évek óta a szakmában dolgoznak valamilyen elismert pincészetnél, a saját borászatukat a napi 8 órás munka után igyekeznek kiépíteni.



GÓDOR ATTILÁVAL nem is a pincéjénél, hanem a szekszárdi Kávé Házában készítettük az interjút. Mint mondja, a borászata jelenleg még nincs olyan állapotban, amit a nyilvánosság elé lehetne tárni, hiszen a területek bővítése és a tanya szépítgetése párhuzamosan nem megoldható.

A szőlész-borász szakmérnöki képzés után egy évet a Tokaj Hétszőlőnél gyakornokoskodott, majd 2003-ban Szekszárdra került a Szent Gál Pincészet-hez. 3,5 év után Dúzsi Tamáshoz igazolt, ahol szintén 3,5 évet töltött. Ezt követte a Merfelsz Pince, ahol jelenleg is dolgozik. Persze, mindig is foglalkoztatta a saját szőlő és bor gondolata, ami

öt évvel ezelőtt végül meg is valósult.

„2008-ban adódott egy lehetőség, így tudtam venni egy tanyát a Porkoláb-völgyben, fél hektárnyi szőlőterülettel. Vettem pár hektoliterre való szőlőt, amiből rozét készítettem. Ezt bevittem az egyik kis vinotékába, ahol már ismeretek, hiszen céges szinten is oda szállítottuk a bort. Gyakorlatilag kevesebb, mint egy hónap alatt elfogyott.”

Attila kezdetben a helyi hegyközségi borversenyen indult, ahonnan arany és ezüst érmekkel tért haza. 2011-es évjáratú rozéjával aztán kiment Cannes-ba, ahol ezüst minősítést szerzett. A következő évben a

Tálentométer elnevezésű, fiatal borászok tehetségkutatóján megnyerte a rozé kategóriát, illetve idén a szekszárdi hegyközségi borversenyen egy hordós vörösborával a Legeredményesebb Ifjú Borász címet.

Mára közel egy hektárra növekedett a szőlőterület, de ehhez még bérelni szokott, hiszen a rozé megkívánja. A szortiment jelenleg háromrészes: rozé, siller és egy vörös cuvée.

SZAK



szöveg: Kovács Szabó Bernadett, fotók: Kovács Viktor

GÖNDÖCS LAJOS borászpályafutása is a kertészeti egyetemmel indult. Nem hivatalosan pedig Tamásiban, édesapja tanyáján, ahova kijárt kaszálni, metszeni, zöldmunkázni. A főiskola elvégzése után a Corvinuson szőlész-borász szakmérnöki képzésen vett részt. A szakmában 2006 márciusa óta dolgozik, akkor került Feindékhez, mint szőlész. 2007-ben Weklerékhez igazolt két évre, majd Hőgyészen, Horváth Laciéknál töltött pár hónapot. Ezt követően Szekszárdra jött másfél évre Mészárosékhoz, majd

újra vissza Hőgyészre két évre. Jelenleg Harcon dolgozik a Brill Pálinkaháznál.

„Amikor Wekleréknél kezdtem el dolgozni, akkor költöztem be Szekszárdra, és még abban az évben meg is vettem a tanyát. 2500 nm, ezen van a tanya, a szőlő és némi gyümölcsös. Jelenleg kékfrankos és cabernet franc terem.

A palackszám a rozé és a vörösbor területén jelenleg fele-fele arányban oszlik meg. Most fogom palackozni az első vörös tételeket, amik hivatalosan is forgalomba kerülnek. Ezek 2011-esek, kékfrankos, bikavér, cabernet franc és cabernet sauvignon. Ezen kívül van még fuxlim. Első belépős voltam ebben az évben, nagyjából 600 palackkal.”

Arra a kérdésre, hogy a jó-

vőben „önjáró” szeretne-e lenni, elég nehezen tud válaszolni.

„Főállást mindig szeretnék, de ugyanakkor szeretném csak a sajátomat is csinálni. Attilánál (Brill Pálinkaház) jól érzem magam és szeretek ott dolgozni. Ha két év múlva úgy érzem, hogy el tud tartani a pince úgy, hogy nincs szükségemmelte egy másik keresetre, akkor se biztos, hogy otthagynám Attilát. Ha azt látom, hogy meg tud állni a lábán a borászat úgy, hogy el tud tartani egy embert, aki mondjuk nem én vagyok, akkor a szőlőmunkákra felfogadok valakit, a borászat részét pedig én csinálnám továbbra is.

Nagyjából úgy szeretném, hogy legyen mondjuk úgy 2-3 hektárom, 20-30 ezer palack borral. Több nem kell.”

Gyöngyözött a r

A már hagyományos villányi nyári rozéünnep, az idén Rozé Fröccs nevet viselő fesztivál alatt versenyt. A hagyományteremtő rendezvényen kilenc borvidék 26 borászata indult, összesen 1000 liter borral. A versenyen hazai siker született, a champion-díj Villányban maradt, de a Balatonfelvidékre vagy Egerbe is.



Sehol annyi rózsaszínt nem láthatunk, mint a villányi Rozé Fröccs fesztivál ideje alatt, külön koncentrációban a rozé futás ideje alatt, amikor gyakorlatilag ezer egy megatonna Barbie-erővel zúdult a népre a rozé minden irányból. Szerencsére a hatszáz futón kívül a poharainkba is jutott, tisztán, fröccsben, de még gyöngyözve is. Itt rendezték meg ugyanis a gyöngyöző borok első versenyt.

-A gyöngyöző és habzóborok kategóriájában az elmúlt években az

egyéb borkategóriákat messze meghaladó ütemű piacbővülés figyelhető meg. Nem csak az értékesített mennyiség, de a „fajtaválaszték” is folyamatosan növekszik - mondta el dr. Földesi Tamás, Villány jegyzője, a verseny egyik ötletgazdája. Napjainkra fehér, rozé és vörös gyöngyözők is fellelhetők a piacon. E bor készítése mind a szőlészet, mind a borászati munkában több, a hagyományos borkészítési technikáktól eltérő sajátosságot mutat. Jelenleg e szegmensben az útkeresését idejét éli a hazai borászat. A borverseny mellé éppen ezért a

Nicron Kft. támogatásával szakmai konferenciát is rendeztek, ahol technológiai, borászati és bormarketing kérdéseket tárgyaltak meg.

A gyöngyöző borok első hazai megmérettetésére 26 borászat nevezte 35 borát, az országos jelző azért is indokolt, mert a borok többsége Villányon kívülről érkezett, a házigazdák túl 8 magyar borvidék is képviselte magát boraival. A szakmai zsűri több körben, többszörösen kóstolta végig a nevezett borokat, mondhatjuk, hogy valóban alapos döntést hozott.

győztes

rendezték meg július 18-án a győngyöző borok első országos
n 35 győngyözőbor került a zsűri elé. A villányi önkormányzat
jutott aranyérem Szekszárdra, a Kiskunságba, Pannonhal-



A champion díjat, a legjobb magyar győngyözőbor címet Lelovits Tamás Villányi Győngybor 2013 bora érdemelte ki, ő kapta a Nicron Kft. 200.000 Ft értékű fődíját, valamint a Pécsi Borozó bormagazin 50.000 forintos marketing felajánlását. A második legmagasabb pontszámmal a legjobb Villányon kívüli bornak járó különdíjat, a Csányi Pincészet felajánlását a szekszárdi Szeleshát Pincészet 2013-as Cabernet Sauvignon Győngyöző rozéja nyerte el. A díjakat a nyerteseknek, illetve az őket a versenyen külön Győngyöző Pavilonban képviselő Pan-

non Borbolt ügyvezetőjének, Filákovity Dusánnak Takáts Gyula, a versenyt kiíró Villány város polgármestere adta át.

Rajtuk kívül még 5 bor kapott aranyérmet:

- **Fodorvin Családi Pincészet**
Gyöngyike Rozé 2013,
- **Ostoros Pincészet**
Poén 2013,
- **Vylyan Pincészet**
Kszí Pinot Noir 2013,
- **Frittmann Testvérek**
Frisecco 2013,
- **Pannonhalmi Apátsági Pincészet**
Salve 2013.

Ezüstérmet kaptak az alábbi borok: **Frittmann Testvérek** Rosé Frisecco 2013, **Halasi Pince** Győngyöző 2013, **Söptei Pince** Buborékok 2013, **Bock Borászat** Fanni 2013, **Jekl Pincészet** Il Primo Frizzante 2013, **Vinatus Pince** Gyöngyi 2013, **Gere Tamás és Zsolt Pincészet** Co₂ mis fehér 2013, **Halasi Pince** Educator 2013, **Fodorvin Családi Pincészet** Gyöngyike 2013, **Günzer Zoltán Pincészet** Lory 2013, **Balatonboglári Borgazdaság** BB Frizz, **Söptei Pince** Buborékok Rozé 2013, **Günzer Tamás Pincészet** Győngyöző 2013, **Gere Tamás és Zsolt Pincészet** Co₂ mis Rosé 2013, **Pántlika Pincészet** Bubi 2013.

A verseny a Nemzeti Agrártanácsadási Képzési és Vidékfejlesztési Intézet támogatásával valósult meg.

ABSZOLÚT GYŐZTES

Villáminterjú Lelovits Tamással

Mesélj egy kicsit a győztes Győngyborodról: miért e két szőlőfajta mellett döntöttél, mit vártál ettől a bortól előzetesen, s végül mitől lett sikeresebb a többi társánál?

Néhány éve elhatároztuk, hogy szeretnénk a termékpalettánkat egy győngyöző borral kiegészíteni. Több házastást is kipróbáltunk, kísérleteztgettünk, de nem tetszettek igazán, így azt a döntést hoztuk, hogy csak azt tesszük a fogyasztó asztalára, amivel mi is maradéktalanul elégedettek vagyunk. A sauvignon blanc és chardonnay fajták úgy tűnik ezúttal jó döntésnek bizonyultak. A sauvignon blanc-t korán szüreteltük, hogy egy markáns savgerinccel rendelkező alapbort kapjunk.

A chardonnay pedig egy kései szüretelésű, magas beltartalmi értékekkel bíró tétel. E kettő pedig szépen egészíti ki egymást.

Mit jelentenek ma a győngyöző borok neked, a borász szakmának és a fogyasztóknak? Hol van a győngyöző borok helye a piacon?

Könnnyed, üde, frissítő ital. Képzettársításom: egy meleg nyári délután vagy este, együtt a barátokkal, a jól behűtött bor mellett egy jó hangulatú beszélgetés, sütögetés. A szakmának természetesen egész mást jelent: új kihívásra, kísérletezésre csábít. A megfelelő technológia, a szüret időpontjának megválasztása nagyon fontos. A győngyöző borok piacról pedig az a véleményem, hogy egyre inkább fejlődőben van, divatosak a győngyözők, de még sokat kell dolgoznunk azon, hogy még több fogyasztó fogadja el.

Melyik borodra kell majd figyelni az elkövetkezendő borversenyeken, mint amelyik jól szerepelhet?

Én elsősorban a 2012-es Pinot Noir-ra hívnám fel a figyelmet, de a közeljövőben több borunkból is kerülnek ki új évrátatok, amelyeket mind bátran ajánlok, így például a 2012-es Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon és Syrah.

Pálinka etikett

avagy hogy kerül a pálinka a pohárba?

A pálinkafogyasztásnak, akár csak a borivásnak, vannak szabályai. Azt mindenki tudja, hogy a borok különböző válfajait eltérő alakú pohárban szolgálják fel. Megkülönböztetünk fehérboros, vörösboros, rozés és csemegeboros poharakat. A pohár mérete és alakja döntően meghatározza egy ital fogyasztásának élvezeti értékét. Minden ital megérdemli azt, hogy a számára megfelelő pohárba legyen kitöltve.

És ahogy van konyakos és whiskys pohár, éppúgy létezik olyan pohár is, amelyik kifejezetten a pálinkáknak lett kialakítva. A pohár formája, anyaga, öblössége, falvastagsága, mereksége, szájának hossza és dőlésszöge alapvetően befolyásolja az italok élvezeti értékét. Ezért mindig a megfelelő típusú kóstoló pohárból, megfelelő hőmérsékleten, megfelelő kóstolási technikával élvezzük az italt!

Pálinkás pohárból többféle formát, alakot és rendeltetést különíthetünk el. A pálinkafélék kóstolására, ízlelgetésére legelterjedtebb - s valóban a legalkalmasabb - a talpas, kehelyszerű, alul öblösebb, felfelé keskenyedő pálinka-kóstoló úgynevezett tulipános pohár.



E pohárfajta azért végezheti nemes feladatát közmegegyezésre, mert az alsó, öblös rész oldalafalára enyhe mozdatással, forgatással felvisszük a nedűt, így annak illatanyagai, aromái rövid időn belül kitöltik a pohár belső terét, majd a gőzök - a levegőnél könnyebb mivoltuk révén - a kissé szűkülő felső részbe áramolnak, ahol összesűrűsödve tisztán és kellően koncentráltan állnak érzékszerveink rendelkezésére. E pálinkáspohár-fajta talpa ugyanakkor megakadályozza, hogy kezünk melegének hatása a pohár tartalmát a természetnél gyorsabb párolgásra kényszerítse, ugyanis a pálinka kóstolására legkedvezőbb hőfoka a 18-20 °C fok.

Fontos, hogy ne „tekerjük” olyan intenzíven a pálinkás pohárban az italt, mint azt a borkóstolásnál megszoktuk! A pálinkát csak lassan és rövid ideig mozgassuk, majd hagyjuk megpihenni a pohárban. Többször szagoljunk a pohárba, figyeljük meg, ahogyan kinyílik! Minél türelmesebbek vagyunk, annál nagyobb élvezetet fog nyújtani nekünk a pálinka. Az érelt pálinkáknál kötelező a 3-5 perces türelem! Kóstoláskor csak keveset vegyünk a szánkba, érdemes megforgatni az italt. Egyszerre lehajtani „gallér mögé dobni” TILOS e nemes nedűt!

A pálinka-kóstolásra az ún. tulipános poharak alkalmasak. Igen ám, de ahány különböző tulipán van, szinte annyi tulipánosnak nevezett poharat lehet kapni ma Magyarországon a kereskedelmi forgalomban. Vajon van-e érezhető különbség a poharak között?

Aki kóstolt már azonos pálinkát különböző poharokból tudja, hogy ez a különbség igen jelentős is lehet. Érdemes játszani a pálinkával és a környezetünkben található összes tulipános poharat bevonni a tesztelésbe. (Érelt pálinkáknál nem eretnek gondolat akár konyakos vagy tulipános formájú whiskys poharat is kipróbálni.)



Mozgassuk meg minden pohárban a kitöltött pálinkákat, majd feltétlenül takarjuk le néhány percre. Ha van pohár kalapunk használjuk azt, ha nincs megteszi egy egyszerű papírlap is. Néhány perc várakozás után vegyük le a takarást, majd szagoljuk végig a poharakat. Csukott szemmel jobban érzékeljük a finom különbségeket. Majd ezek után következzen a kóstolás. Itt lesz igazán fontos szerepe a pohár anyagnak és falvastagságának. Így mindenki megtalálhatja azt a pohár típust, amely számára a legnagyobb élvezetet nyújtja.

Jó játékot mindenkinek!

Szívesen vennénk, ha a tapasztalataikat megosztanák velünk is a brill@brillpalinkahaz.hu e-mail címen! A beküldők között kisorsolunk egy karton brilles pálinkás poharat.



HETEDSZER IS HUSZONÖT

A Pannon Borrégió Top25 borversenyének közönségköstolója jó eséllyel pályázhatna a legtöbb helyszínt megjáró pécsi rendezvény címre. De, mivel a valóságban nincs ilyen cím, inkább egyéb, valós érdekeit soroljuk a 2014-ben a Corso Hotelben helyet kapó eseménynek.

A hét már nem kevés, önmagában az is rangot ad, hogy sikerült egymás után ennyi alkalommal megszervezni a Top 25-öt. Pedig, ez csak az első lépés a rendezvény sikeréhez vezető úton, a többi már a pincészeteken, a bírácón és nem utolsósorban a közönségen múlik.

Az idei évben a tavalyi évnél több borászat (45) nevezett borokat (122 tételt) a megmérettetésre, közülük minden eddiginél több, 22 pincészet adja az idén a 25 legjobb bort. A verseny szabályain idén sem kellett igazítani, így ez a része már rutinszerűen zajlik.

A huszonöt tételnek minden évben az egyik legnagyobb érdeme, hogy így együtt kiválóan képviselik a Villányi, Szekszárdi, Pécsi és Tolnai borvidékből álló Pannon Borrégiót. Ha pedig egymás mellé tesszük a korábbi évek eredményeit közösen megmutatják azt is, hogy merre tartunk. Valahol ez is ennek a borversenynek a lényege, ezzel lóg ki a borversenyek sokaságából. A nagy múltú pincészetek sokadszorra is bizonyíthatnak és a fiatalok hazai pályán mutakozhatnak be először, de mégsem a versengés a cél.

A közönségköstolón a díjakat Schmidt Győző, a Pannon Borrégió Egyesület elnöke adta át a borászatok képviselőinek. A legtöbben ráadásul tényleg fontos pozícióban dolgozókkal voltak jelen, ami azt is mutatja, hogy a borászatoknak továbbra is fontos ez az esemény.

Akárcsak a közönségnek. Még olyanok is akadtak az érdeklődők között, akik egyenesen Németországból járnak Magyarországra a

Top25 miatt és ehhez igazítják az éves szabadságukat. Szerencsére azonban a rendezvény elhivatott, évről évre visszatérő rajongói mellett mindig lehet új arcokkal is találkozni. És persze lehet, hogy idén egy kicsit kevesebb volt az érdeklődő – ehhez mérten a helyszín tökéletes választásnak bizonyult –, viszont a hangulatra és a felhozatalra tényleg nem lehetett panasz.

A Pannon Borrégió TOP25 2014-ben

(abc sorrendben):

Agancsos Pincészet Villányi Portugieser 2013
Belward Pincészet Pécsi Sauvignon Blanc 2013
Bock Borászat Villányi Syrah 2011
Bodri Pincészet Szekszárdi Kékfrankos 2011
Csillagvölgy Pincészet Pannon Irsai Olivér 2013
Danubiana Tolnai Sauvignon Blanc 2013
Danubiana Tolnai Zöldvettellini 2013
Eszterbauer Borászat, „Mesterünk” Szekszárdi Cuvée 2011
Eszterbauer Borászat, „Tüke” Szekszárdi Bikavér 2011
Fritz Pincészet Szekszárdi Cabernet Sauvignon Válogatás 2011
Halasi Gergely Villányi Cabernet Sauvignon 2011
Hetényi Pincészet Szekszárdi Merlot 2012
Mestrineli Borászat Pécsi Chardonnay 2013
Mészáros Borház Szekszárdi Syrah 2011
Polgár Pince Villányi Syrah 2011
Riczu-Stier Pincészet Villányi Cabernet Franc 2011
Riczu-Stier Pincészet Villányi Cuvée 2011
Ruppert Ákos Villányi Merlot 2011
Sebestyén Csaba Szekszárdi Grádus Cuvée 2008
Szeleshát Szőlőbirtok Szekszárdi Gyöngyöző Rosé 2013
Takler Pince Szekszárdi Bikavér Reserve 2009
Tűzkő Birtok Tolnai Kékfrankos 2011
Vesztergombi Pincészet Szekszárdi Csaba Cuvée 2011
VinArt Pincészet Villányi Cabernet Sauvignon-Kékfrankos Rosé 2013
Vitis Pince Tolnai Pinot Noir 2011



A Pannon Borrégió TOP25 versenyt és köstölőt a Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó szervezte, támogató partnerek voltak a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter és a Hungária Takaréék.

Vörösbőr Fesztivál

2014. október 3-5. Villány

GRINGOSZTÁR

KFT

BUDAPEST VOICES

BESHODROM

ODETT

KEREKES BAND

KÖZTÁRSASÁG BANDÁJA

JUHOS EGYÜTTES

NIHIL CHIPS

SZÜRETI FELVONULÁS, GASZTROBLOG,
BORTÚRA, GYERMEKPROGRAMOK,
TÁNCBÁZAR, UTCAKAFÉ



TOVÁBBI INFÓK ÉS RÉSZLETES PROGRAMOK:

WWW.VILLANY.HU



KÖVESS MINKET
A FACEBOOKON!



WWW.VILLANYIRENDEZENYTER.HU



DECANTER-TRÓFEA SZEKSZÁRDRA

Pontosán 104 magyar bort díjaztak a Decanter World Wine Awards idei versenyében, amelyre összesen 52 országból neveztek 15.007 bort. A 224 fős zsűri 10.455 bort díjazott valamilyen formában, a legmagasabb szint a regionális trófea, amelyet 25 bor érdemelt ki, köztük kettő Magyarországról, emellett 454 aranyérmet is kiosztottak.



Az idei évben a legsikeresebb Pannon Borrégiós pincészet a szekszárdi Takler Pince, hiszen a Minden 50 Évből 2007 nevet viselő boruk lett a legjobb magyar vörösbor (15 angol font felett). Mellettük a Béres Tokaji Aszú 6 puttonyos 2006 lett

a legjobb magyar desszertbor (15 angol font felett). A kékfrankos fajtának is nagy jelentőségű ez az elismerés, nem mellékesen Szekszárdnak és természetesen a Taklereknek. A régióból aranyérmet kaptak még: Bock Cuvée Villány 2009, Bock Kékfrankos Selection Villány 2012, Sauska Merlot Villány 2011. A szekszárdi trófea mellett nem kevés a 3 villányi aranyérmet sem, míg az ezüstök nagy része is a legdélebbi borvidékünkre került, 9 ezüstöt kaptak, 3 szekszárdi és 1 pécsi ezüst mellett. A teljes lista weboldalunkról letölthető: www.pecsiborozo.hu. Az is látszik, hogy a magyar dél a vörösekéről szól, három fehérborunk mellett 26 vörös kapott elismerést.

BRÜSSZELI EZÜSTÖK VILLÁNYBA

A 2014. május 2-4. között Brüsszelben megrendezett

20. Concours Mondial de Bruxelles-en 58 ország 8060 tétele vett részt. A legtöbb bort, 2428 tételt természetesen a franciák neveztek, őket a spanyolok (1615), az olaszok (1163) és a portugálok (965) követték, az úvilágiak közül a legaktívabb Chile volt, 365 borral. A versenyen egy magyar aranyérmet született, ezt a Törley Muskotály 2013 érdemelt ki, míg ezüstérmet a Törley Pinot Noir Rosé 2013-a, valamint a Bock Borászat Bock Cuvée 2009 és a Cabernet Sauvignon 2009 kapott.

BOROK SEMMELEISNEK

A tokaji, a szekszárdi, a villányi és a Balatonfüred-csupaki borvidékről érkeztek a Semmelweis Egyetem Bora 2014 országos borverseny győztes borai. A Semmelweis Egyetem idén ötödik alkalommal hirdette meg országos borverse-

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

Frissssít

Gyöngyöző
válogatás
a
Pannon
Borboltban



Jéghidegen
az igazi!



BORBOLT
www.pannonborbolt.hu



AGANCSSOS PANZIÓ VILLÁNY

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



nyét. A borversennyel a 45 évnél fiatalabb tehetséges, minőség iránt elkötelezett magyar borászoknak kíván bemutatkozási lehetőséget biztosítani, a nyertes borok pedig a „Simmelweis Egyetem Bora” címet viselhetik egy éven keresztül. A versenyre 14 borvidék 116 borával neveztek, a borverseny szakértője idén Sánta Zoltán, a Borkollégium lekтора volt, a nyertes borokat az intézmény egy éven keresztül reprezentációs cé-

lokra használhatja, illetve felszolgálhatja az egyetem különböző rendezvényein. Ezüst minősítésű rendezvénybor lett fehérben a Brunyai Családi Pincészet „Sietek” 2013 bora, a Simmelweis Egyetem Borának vörös rendezvényborban a villányi Linbrunn pincészet 2011-es évjáratú merlot-ját választották. Reprezentációs bor kategóriában lett ezüstös a Takler Pincészet: Szekszárdi Regnum Cuvée

2007 bora, viszont ugyanők adhatják a Simmelweis Egyetem Borát, reprezentációs vörösben a szekszárdi Takler Syrah Reserve 2011 lett a győztes.

ROZÉ A VILÁG, DE LEGALÁBBIS CANNES

A minden év áprilisában Cannes-ban megrendezésre kerülő Mondial du Rosé idei megmérettetésén számos magyar bort is éremmel ismertek el, a hagyományokat követve idén is Dúzi Tamás érte el a legnagyobb sikereket: Szekszárdi Cabernet franc 2013, Cabernet sauvignon 2013 és Merlot 2013 rozéja kapott aranyérmet.

KÉKFRANKOSOK SZEKSZÁRDON

Idén ismét megrendezték a Nemzetközi Kékfrankos Borversenyt Szekszárdon, ez volt a nyolcadik megmérettetése a fajtának, amelyen

az idén 108 minta vett részt, bár a nemzetköziséget ezúttal mindössze néhány külföldi minta jelentette. Két nagyaranyérmet osztottak ki, mindkettőt szekszárdi termelőknek (Remete Bor-Vesztergombi József és Mészáros Pál Pincészet). További 20 aranyat, 72 ezüstöt és 10 bronzot ítéltek oda a bírálóbizottság, weboldalunkról letölthető a teljes lista. A fajta jövője érdekében létrehozták a Nemzetközi Kékfrankos Szövetséget, soros elnökének dr. Petar Cindricset, az Újvidéki Szőlészeti-Borászati Kutatóintézet nyugalmazott kutatóját, titkárnak Ferenc Vilmost választották meg. A kékfrankos ügyében több párhuzamos szervezkedés is zajlik, nem csak országos, de még borvidéki szinten is. Érdemes volna egy mederbe terelni az elképzeléseket, mert így szétforgácsolódik a beleölt idő, energia, munka és a hozadék is sokkal keve-



BORKÖSTOLÁS



BORVÁSÁRLÁS

BORVACSORÁK

SZÁLLÁSHELY





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

sebb. A fajta megérdemelné, hogy valóban nemzetközi kitekintéssel, legalább közép-európai szinten is jegyzett versenyt, kerekasztalt, kóstolókat, megmozdulásokat kellene szervezni, melynek lehetne visszhangja a médiában és a borfogyasztó publikumnál is.

TOLNAI A LEGJOBB FEHÉR, SZEKSZÁRDI A LEGJOBB VÖRÖS



XXXXV. Jubileumi Országos Borverseny ünnepélyes, díj-

kiosztóval egybekötött eredményhirdetésén a díjakat dr. Kiss Eliza helyettes államtitkár asszony, Tornai Tamás HNT elnök és Horkay András az OBV bíráló bizottság elnöke adták át a győzteseknek. A versenyen szinte tarolt a Pannon Borrégió, hiszen a fődíjak szinte mind ide kerültek, vörösben tizenkettőtől nyolc arany került a régióba (Villányba és Szekszárdra), de még fehérben is 17 aranyéremből is 3 jutott (Tolnába, Pécsre és Villányba).

Az Országos Borverseny a hazai versenyek tekintetében a legrepresentatívabb mintából dolgozik, hiszen egy kivétellel minden borviékről nevezte borokat, az idén összesen 382 bort, ami rekord mennyiségnek számít. A versenyeredmények mind a kereskedők, mind a fogyasztók számára mérvadóak.

Nagy aranyérmet három bor kapott: a szekszárdi

Mészáros Borház Merlot válogatás 2011-es, a szintén szekszárdi Takler Pince Syras Reserve 2011-es és a tokaji Puklus Pincészet Tokaji Muskotály Aszúeszzen-



ciája. A Vándordíjat idén a Hilltop Neszmély Borászat vihette haza. A legjobb fehérbor a Danubiana Borászat Sauvignon Blanc 2013 bora, a legjobb vörösbor a szekszárdi Mészáros Borház Merlot válogatás 2011-es bora lett. Új kategóriák-

ban is osztottak díjakat. A legjobb vétel kategóriát fehérborban a Danubiana Borászat Sauvignon Blanc 2013 bora kapta, vörösben pedig Koch Csaba 2012-es Hajós-bajai Cabernet Sauvignonja. A Legeredményesebb női borász Vikmanné Mak Viola lett, aki Danubiana borászként a Legjobb fehérbor, és Legjobb vétel borkategóriákban is első díjat vett át. A Legeredményesebb fiatal, 35 év alatti borásznak járó díjat a szekszárdi Mészáros Péter kapta.

Természetesen a szokásos kategóriagyőztes díjak valamint az arany-, ezüst minősítések is kiosztásra kerültek.

„A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa szakmaközi szervezetté való átalakulása miatt is fontos eseményként kezelte a XXXV. Jubileumi Országos Borversenyt”- mondta Tornai Tamás a HNT elnöke.



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

Avillányi pinot noir világot lát

Ha Vylyan, akkor pinot noir. Meg hát néha Macska oportó, vagy cabernet franc, Montenuovo, no meg néha éppen Duennium, de nekem mindenekelőtt pinot noir. Egy pár évvel ezelőtti, hosszú kisharsányi estén azt a bizonyos 1998-ast is megkóstoltuk. Hogy miért éppen az lett a fordulópont a Vylyan és a pinot noir kapcsolatában, erről is beszélgettem az új Gombás megjelenése előtt Debreczeni Mónika birtokigazgatóval.



Szerző: Györfy Zoltán



A kezdetekkor volt nekünk egy nagy fürtű pinot noir szőlőnk, vörösbor készült belőle, tisztességes bor, de kevés fajtajelleggel. Aztán ahogy kóstoltunk egyre többet, egyre tárgult a világ és a Burgundiában kóstoltak lebegtek a szemünk előtt, hogy azt a stílust hogyan lehetne Villányra szabni. A '98-as mindenféle nagy siker lett, díjakat szerzett, nemzetközileg is rácsodálkoztak, ráadásul bennünk is meg erősítette, hogy ez lesz a jó irány.

Az ember, ahogy belemélyed egy témába, úgy érzi, még többet kell tudnia, még jobbat kell tennie. A Vylyannál is keresték a pinot noirnek legjobban kedvező területeket, azokat már válogatott francia klónokkal telepítették be, és közben elkészült az a 2004-es bor is, amely a Decanter világversenyén regionális trófeát nyert. Idehaza, de a határokon messze túl is egyre inkább felfigyeltek a kisharsányi birtokra.

Ha akkor 1998-ban megéreztük, hogy a pinot noirnek van keresnivalója a borvidéken, akkor azt kell mondanom, hogy a 2004-es bortól kezdve ezt még tudatosabban kezdtük el kutatni, készíteni. Ezért lett olyan folytatása, mint a 2006-os, amiről Caroline Gilby mondta, hogy az általa kóstolt legjobb magyar pinot. Talán éppen ezért született meg a Gombás. Azóta a vörösbor ok mellett

2012 óta létezik a KSZÍ gyöngyözőbor is, amely egy játékos pinot stílusgyakorlat, mely megmutatja, milyen széles spektrumú e fajta.

Gombás néven jelent meg a 2008-as évjáráttal a pinot noir dűlőválogatása, ami ezen belül még hordóválogatás is, vagyis a pinot-nak legjobb fekvésű szőlőültetvény legjobban sikerült hordóiból kerülhet csak bor a csúcsválogatásba, ráadásul csak a legjobb évjáratokban.

A Gombás alapjaiban ugyanazzal a hozzáállással készül, mint az alap pinot noir, csak sokkal szigorúbb menet közben a szelekció, így egy sokkal koncentráltabb, feszesebb bor alakul ki belőle.

Egyelőre kétségtelen, hogy a pinot noir népszerűbb külföldön, mint idehaza. Nemrég egy svéd tenderen került be az állandó kínálatba az alap pinot noirunk, de forgalmazták az Egyesült Államokban és Angliában is. Amikor Warren Winiarski (a kaliforniai Stags Leap világhírű volt tulajdonosa) Budapesten járt, mindkét pinot noirunkat kóstolta, és mindjárt rendelt is belőlük pincéjébe.

A sikerek tovább ösztönöznek bennünket és hisszük, hogy ma már idehaza is felnőtt az a generáció, amely értékeli, érzi a pinot noir különlegességét, egyediségét.

Vylyan Gombás Villányi Pinot Noir 2009

A Gombás dűlő észak-keleti fekvésű, hűvösebb terület az erdő szélén, amely a helyiek híres gombászó helye, de a Vylyannak ez a legkiválóbb pinot noir termőhely. Szépen mutatja a fajtában rejlő végtelen sokszínűséget, érdemes rá időt szánni. Illatában felbukkan a piros ribizli, a friss fűszercsokor és a szárított vargánya, a háttérben gyógynövények és elegáns parfümösség. A korty omlós, krémes, vajkaramellás. Egyre szélesedik, gömbölyödik, miközben a nyelvünk végén egy kis sós-ásványosság érződik. Hosszú, gyümölcsös, vibráló, élettel teli bor.

MEGNYÍLT A GARAY PINCE

Országosan is egyedülálló az a borturisztikai beruházás, mely augusztus 1-jén nyitotta meg kapuit Szekszárdon a hazai, és remélhetőleg a külföldi turisták előtt egyaránt. A többszáz éves múltra visszatekintő Garay pince különleges és fontos szerepet tölt be a város életében.

Egy olyan pincerendszerről van szó, melynek három nagyobb járata közül kettő 40 méter hosszan húzódik a vármegyeháza alatt. A pincerendszer alapjait feltehetően az 1061-ben alapított bencés apátság hozta létre a 13-16. század között, de a jelentősebb része a török hódoltságot követően, az 1700-as évek első felében épült meg. Az is említésre méltó, hogy 1856-ban itt alakult meg az első hazai borkereskedő részvénytársaság. A egykori bencés apátsági pince 2012-ben került a Szekszárdi Vagyonkezelő Kft.-n keresztül a város tulajdonába. Átalakítására az Új Széchenyi Terv Dél-Dunántúli Operatív Programja keretében pályáztak, és közel 200 millió Ft támogatást nyertek el.

A Garay Élménypince mind méretében, mind színvonalában és jellegében is egyedülállónak tekinthető. Egy három és fél órás élményprogram keretében, korszerű és modern technikai elemek segítségével a szőlő megmetszésétől a borfogyasztáson át, egészen a koccintási szokásokig minden apró részlettel megismerkedhetnek a látogatók. 65 infografikai tábló és 11 interaktív eszköz kapott helyett a pincében, melyek a borról, a borkultúráról, és a Szekszárdi borvidékről szolgáltatnak értékes információkat.

Három illatkamra segítségével a fehér-, vörös- és rozéborra jellemző illatmintákkal, egy egész sor



dekanteredényben elhelyezett illatkapszula révén a borokra jellemző egyedi illatokkal, valamint egy gasztrokerék segítségével az egyes szekszárdi borfajtákhoz illeszkedő ételpárosításokkal ismerkedhetnek meg mind a laikus, mind a hozzáértőbb látogatók. A pincebejárást követően egy érintőképernyőn megjelenő feladatsor alapján pedig leellenőrizhetők a borról, annak készítéséről, fogyasztásának kultúrájáról vagy a Szekszárdi borvidék-

ről megszerzett ismeretek. A kiállítás anyaga angol és német nyelven egyaránt elérhető. Ezen felül az épület teljes körű akadálymentesítése is megtörtént, beleértve az információs és kommunikációs akadálymentesítést is, így nemcsak mozgás-, de hallás- és látás-sérült turisták is látogathatják, számukra is elérhetővé válik a különleges "borkaland".

Természetesen a megújult pince lehetővé teszi a turisták és a borszerető emberek

számára, hogy egy helyen kóstolhassák meg több tucat szekszárdi pincészet borait. A kínálatban összesen 31 borász és két pálinkaház képviselteti magát, több mint 220 féle választékkal. Emellett minden borászról és pincészetéről megtalálhatók a legfontosabb információk fényképekkel kísérve, csakúgy, mint a boraikról. Egy úgynevezett dicsőségfalat is kialakítottak a borászok számára, ahol az eddig elért eredményeiket tüntették fel.

Jókai Bisztró és Jókai cukrászda



Állandó minőség, felkészült személyzet, ötletes és gyakran megújuló étlap, rendszeresen frissített borkínálat. Ezek miatt válhatott rövid idő alatt megkerülhetetlen tényezővé Pécs gasztronómiájában a Jókai Bisztró. Ráadásul a nemrég nyitott kistestvérrel, a szomszédban található Jókai Cukrászdával közösen újfajta minőséget teremtenek a városban.

Sztilusos dizájn köszönti a Jókai Bisztróba betérőket, és szerencsére egyre többen ismerik is fel, hogy az étteremnek köszönhetően ismét egy kicsit jobban kitárult a gasztronómia világa a régióban. Az étlapon formabontó fogások mellett a hagyományos ízek újragondolt, modern technológiákkal korszerűsített változatai is megtalálhatók. Szerencsére semmi sincs túlváriálva: egyszerűen jók. A Várközi Péter szakmai tanácsadása mellett megalkotott étlapokon túl, a kreatív konyháért helyben Illés Roland felel, aki előszeretettel hagyatkozik a szezonálisra, frissességre. Éppen ezért – az amúgy is gyakran megújuló étlapon túl – érdemes napi ajánlatokat, különlegességeket is figyelemmel kísérni. A szezonális mellett ugyanekkora hangsúlyt fektetnek a helyi, minőségi alapanyagokra. Ráadásul a felhasznált hozzávalók jelentős része az éttermet üzemeltető Szoceg Nkft. saját gazdaságából származik.

A konyha mellett a borkínálatot is komolyan veszik itt, de ez már a belépés első pillanatában nyilvánvaló. Magyarország legismertebb borkései, legnépszerűbb pincészetei mellett mindig felbukkan egy-egy különlegesség is. A minőségi, jól elkészített kávé és a kóktelek különlegességek, frissen varázsolt alkoholmentes italok miatt ugyancsak érdemes a nap bármely szakában betérni. Ami még egyedibbé teszi a bisztrót – a megtermelt bevételt a szociális ellátásra fordítják.

Akárcsak a Jókai Cukrászdába, amit a szemtelenül fiatal Márcz Évi szakmai vezetése mellett nyitott meg 2014 nyarán. Éppen jókor, hogy újat mutathassanak a város sütemény és fagyikínálatában. A nagyobb test-

Különleges helyzetben vagyunk, hiszen az alapanyagoknak majdnem a felét saját gazdaságunk adja. – Illés Roland

Elengedhetetlenek a minőségi alapanyagok és a megfelelő technológia használata. – Márcz Évi

vérrel, a szomszédos bisztóval közösen vallott filozófia a cukrászdában is tetten érhető: a valóban természetes alapanyagokon, a letisztult, eredetiségüket megőrző ízeken van a hangsúly. Persze, nem csak a fagyaltokra, de a naponta frissen készülő süteményekre is igaz mindez.

A Bisztrót a gasztronómiai szakma is Pécs egyik legjobb éttermeként tartja számon: mindkét jelentős magyarországi étteremkalauz – a Gault & Millau és a Dining Guide – egyértelműen az ajánlott kategóriába sorolta, sőt bekerült Magyarország legjobb 50 étterme közé. Nem kétséges, hogyha nem is bevallottan vagy tudatosan, de a cukrászda is hasonló babérokra tör.

Kalamárjs
BORISZTRÓ ÉS VINOTÉKA

A HÓNAP BORA

Vesztergombi József
Szekszárdi Kékfrankos 2012



Ára 1680 Ft Kalamárjs Borbisztró (Rákóczi út 30.)

Rögtön előljáróban jegyzem meg: a kékfrankossal elfoglult vagyok. Sok magyarral ellentétben én abszolút pozitívan, hiszen keresem, kedvelem, gyakran kóstolom a fajta borait és igazi hazájának – bár szlogenileg Sopron a fővárosa –, mégiscsak a délpannon végeket tartom.

Szekszárd ezen belül is epicentruma a kékfrankos-forradalomnak, a borászok kollektíve zászlajukra tűzték, Taklerék hiperválogatása Decanter regionális trófeát kapott nemrége, s a nemzetközinek becézett, de inkább csak magyar kékfrankos versenyen két szekszárdi bor kapott nagyarányérmet.

Az egyik közülük Vesztergombi József, a Remete Bor márkanevet is hasonló szekszárdi különutas borász 2012-es kékfrankosa. Megérdemelt arany, nyugtázhatjuk, már az első korty után. Az illatai még lassan bontakoznak, meggy, galagonya, amire kortyban is ráerősít. Elég masszív, elég tömény, sok gyümölcs, érezhető tannin-háttér, jó savak. Ennyi elég is a szakmázásból. Mondjuk inkább azt: jóleső minden korty, bár vigyázni kell vele, van tartalma, ereje is.

A bor fiatalos, lendületes, sokgyümölcsös, zamatos élvezet. Most is bonthatjuk, el is fektethetjük egy azért nem túl hosszú időre. Jó áron jó bort kapunk a pénzünkért.

AROVATTÁMOGATÓJA A KALAMÁRJS BORISZTRÓ ÉS VINOTÉKA

2014. szeptember 10-14. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL



Idén már huszonharmadszor, mégis szinte kihagyhatatlan. A Budavári Borfesztivál a legnagyobb hazai boros szabadtéri rendezvény. Napi karszalag 2900 Ft/fő/nap, 5 napos bérlet 7500 Ft/fő.

Budai Vár, Budapest
www.aborfesztival.hu

2014. szeptember 18-21. SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK



A Szekszárdi Szüreti Napok az év legnagyobb boros rendezvénye, nem csak a borvidéken, de a régióban is. Igazi összművészeti fesztivál, de a hangsúly a helyi borászok szinte teljes spektrumát felvonultató kínálaton van.

Szent István tér, Szekszárd
www.szekszardiszuretinapok.hu

2014. szeptember 22. BORSZAKKÖR



A Pécsi Borozó Borszakköre folytatódik a Pezsgőházban. Az őszi kínálat: szept. 22:

sauvignon blanc, okt. 20:
pinot noir, nov. 10: bor-
deaux-i cuvée, dec. 8: pezsgő.
Jelentkezni e-mailben lehet:
info@pecsiborozo.hu

Pezsgőház Étterem, Pécs
www.pecsiborozo.hu

2014. szeptember 24. BORSZEMINÁRIUM A PÉCSIKÖZGÁZON



Folytatódik a pécsi borsze-
minárium, az előadások má-
sodik tanévét kezdjük meg
sszeptemberben. A tervezett
előadás-időpontok: szept-
ember 24., október 15., nov-
ember 5., december 3. A te-
matika szeptember elejétől
elérhető a netes felületein-
ken.

PTE KTK, Pécs
www.pecsiborozo.hu

2014. szeptember 26-28. XVIII. EURÓPAI BORDALFESZTIVÁL

Egyedülálló, világhírű és he-
lyi kezdeményezés: a borda-
lokat lehet szeretni, lehet
kevésbé kedvelni, de ilyen
fesztivál csak egyetlen léte-
zik a világon, ráadásul közel
két évtizede töretlen nép-
szerűséggel.

Pécs, Villány
www.winesongfestival.hu

2014. szeptember 27. VILLÁNYI PRÉMIUM BORMUSTRA



Csúcskategóriás boraikból
tartanak Prémium Bormus-
tát villányi borászok 16.30–
18.30-ig, melyet a mindig jó

hangulatú és nagy sikerű
Gálaest követ. Harmónia és
összhang. A jótékonyági
borbemutatóra szőlő jegy-
vásárlással a bordalfesztiv-
ál megszervezését támo-
gathatják. Jegyár egysége-
sen: 3200 Ft.

Kodály Központ, Pécs
www.villanyiborvidek.hu

2014. október 3-5. VILLÁNYI VÖRÖSBOR- FESZTIVÁL

Megújulva, az egyre népsze-
rűbb rendezvényterre he-
lyezve a fesztivál központ-
ját, a vörösre hangolt villá-
nyi kínálatot ezen a hétvé-
gén minden eddiginél szé-
lesebb merítésben kóstol-
hatjuk meg.

Rendezvénytér, Villány
www.villanyirendezvenytér.hu

2014. október 11. OLASZRIZLING OKTÓBER

Az olaszrizling hazánk egyik
legjelentősebb fajtája, hi-
szen a legnagyobb terüle-
ten termesztett fehér szőlő,
és szinte mindegyik borvi-
déken megtalálható. Az
Olaszrizling Október célja,
hogy ráirányítsa a figyelmet
erre a különleges fajtára,
megmutassa kiemelkedő
adottságait,
változatosságát. A nagy kós-
tolón a Pécsi Borozó is ott
lesz, déli szomszédainkat
képviseelve.

Sofitel, Budapest
www.olaszrizlingoktober.hu

2014. november 29. BORDÓ BLEND

Hazánkban a vörösborok
kedveltsége megelőzi mind
a fehér-, mind a rozé-boro-
két. A kínálatban fontos sze-
repet játszanak a klasszikus
bordeaux-i szőlőfajták, a ca-
bernet sauvignon, a caber-
net franc, valamint a
merlot. A Bordó Blend pro-
grammal a bordeaux-i fajták
házasításából készült boro-
kat helyezik középpontba.

Sofitel, Budapest
www.bordoblend.hu

BOCK



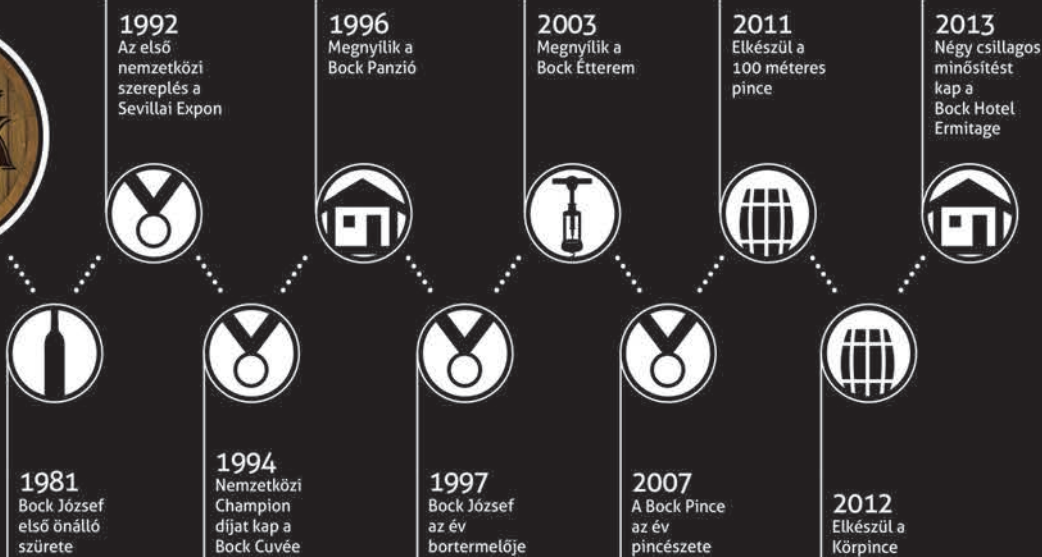
PINCE

A BOCK PINCE KÖSZÖNI ELMÚLT 33 ÉVÉNEK

SIKEREIT FOGYASZTÓINAK, VENDÉGEINEK!



33 évünk
mértékövei



2014 ünnepi év számunkra. Hálát adunk elődeinknek azért, amit örököltünk tőlük – a szőlő szeretetét és tiszteletét épp úgy, mint a munkáét – és megállunk egy kicsit, visszanezünk, honnan jöttünk és átgondoljuk hová tartunk. A „Bock 33” éve így a generációk hagyományainak és a munka iránt érzett alázatnak ünnepe nálunk.

Bock József, borász



CÍM: 7773 VILLÁNY, BATTHYÁNY U. 15.



TEL.: +36 72 492 919



EMAIL: RECEPCIO@BOCK.HU



WWW.BOCK.HU

*Tradicionalis fajták
a válogatás sorozatunkban!*

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

SIKLÓSI
Hárslevelű

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

VILLÁNYI
Kékfrankos

GERE TAMÁS & ZSOLT PINCÉSZETE
H-7773 VILLÁNY, DIÓFÁS UTCA 1.
WWW.GERETAMAS.HU

KÖSTOLJA MEG ELSŐKÉNT A BUDAVÁRI BORFESZTIVÁLON!

GERE
TAMÁS
& ZSOLT