



Pécsi  
**BOROZÓ**

A Pannon Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2012. tavasz

Az év borásza:  
**Vida Péter**

**DUPLACSAVAR:**  
A Hárs testvérek  
a Wassmann Pincében

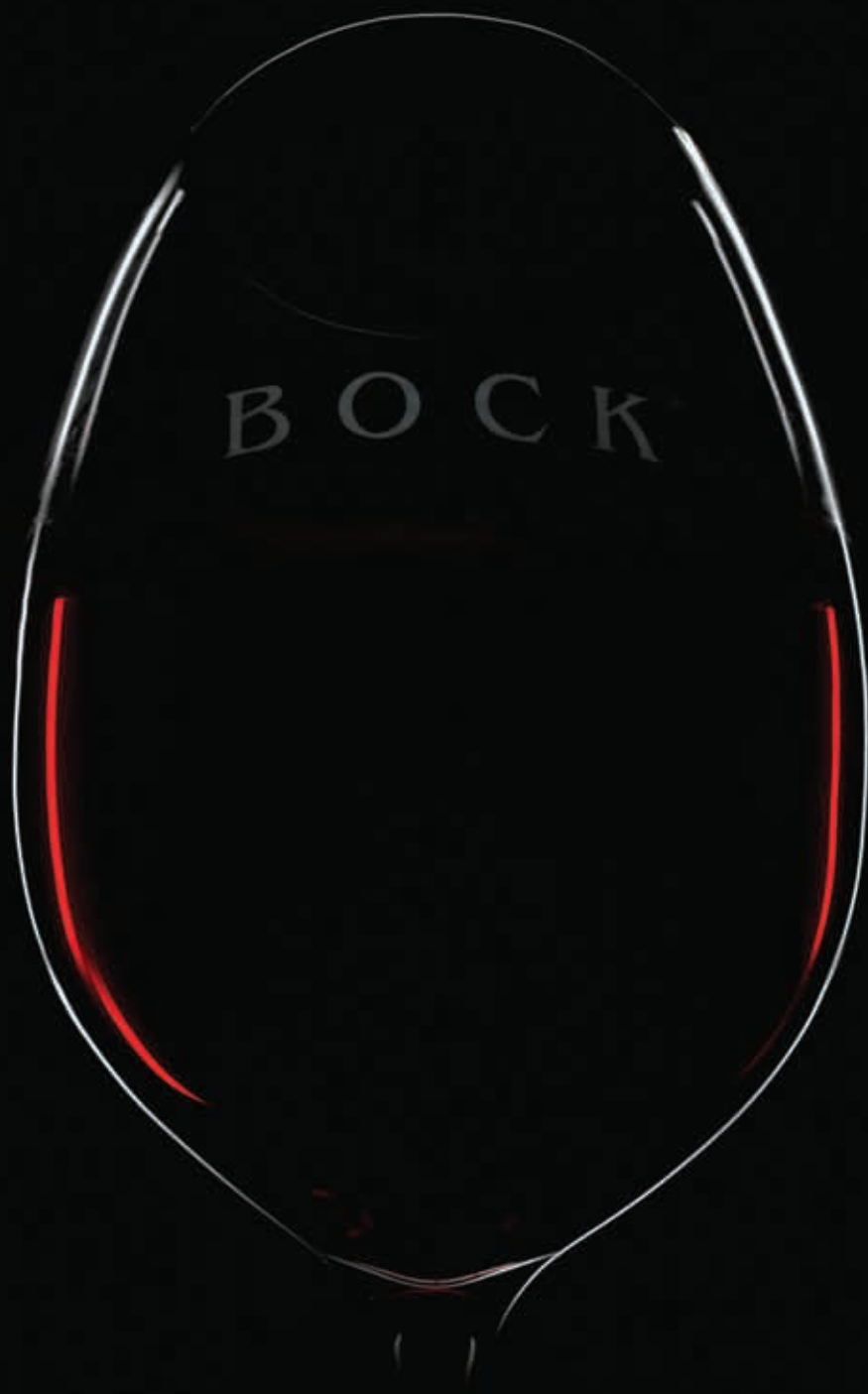
**BEMUTATJUK:**  
Szemes Pince, Villány  
Pécsi kistermelők

Teszt:  
**SYRAH**

**IRODALOM:**  
Darvasi László

**GASZTROKALANDOZÁSOK:**

Japan teák – Pálinkafőzés – Sváb ételek – Nagymamák konyhája – Tiszta tészta



HÚSVÉT. FELNŐTTEKNEK.

[www.bock.hu](http://www.bock.hu)

## SOUS-VIDE KACSAMELL SZEGFŰSZEGES SZILVARAGUVAL, PIRÍTOTT BURGONYATORTÁCSKÁVAL

Faragó István receptajánlata, a Heimann Szekszárdi Stílusgyakorlat Syrah 2009-hez

**Hozzávalók:****Kacsamellhez:**

1 kg kacsamell  
4 dkg vaj  
4 ág kakukkfű  
Durva tengeri só  
Frissen őrölt bors  
4 evőkanál olívaolaj

**Szegfűszeges szilvaraguhoz:**

40 dkg felezett szilva  
5 dkg vaj  
2 dl vörösbor ( Syrah)  
1 kk őrölt szegfűszeg  
csipet só  
1/2 ek porcukor  
1 dl demi glace (sötét vagy jus)

**Pirított burgonyatortácskákhöz:**

80 dkg sárga burgonya  
2 db tojássárgája  
5 dkg vaj + kenéshez  
só  
1 kk szerecsendió

**Elkészítése:**

A kacsamell előkészítése: bőrös oldaláról távolítsuk el a tokokat, tollakat. Ezután vékony pengéjű késsel vágjuk ki az ereket a húsból, hogy ne húzza össze magát sütésnél. A melleket adagoljuk negyedkilós darabokra. Bőrös felületén vágjunk hosszanti bemetszéseket, ügyelve arra, hogy a húsrész sértetlen maradjon. Ezt követően ízesítsük durva tengeri sóval és frissen őrölt borssal.

Forró öntöttvas serpenyőben kevés olívaolajon süssük kb. 3 percig a bőrös felét, majd átfordítva további 1 percig. A húsokat helyezzük vákuumtasakba, sózzuk, adjuk hozzá a vajat és a kakukkfűvet. 57 fokban vízben 45 percig hőkezeljük.

Ez idő alatt készítsük el a köreteket: A sárga burgonyát héjában főzzük meg, kevés sóval. Ha megpuhult, még forrón tisztítsuk meg a héjától és törjük át. Ha kihűlt, adjuk hozzá a tojások sárgáját, az olvasztott vajat, sőt és szerecsendiót. Keverjük alaposan össze, hogy egynemű legyen, majd merjük gyűrű formákba, és szalamander alatt vajjal kenegetteve süssük pirosra.

A felhevített serpenyőbe dobjuk a mélyhűtött vagy szezonban friss szilvát, kissé melegítsük át. Adjuk hozzá a bort, a szegfűszeget, sőt és cukrot. Miután átforrósodott az egész, adjuk hozzá a demi glace-t, majd két perc forralás után zárjuk le a gázt és adjuk hozzá a vajat.

Ha lejárt a sous-vide idő, bontsuk ki a vákuum-tasakból a húsokat és forró serpenyőben újra süssük ropogósra a mellek bőrös felét. Pár perc pihentetés után lehet szeletelni és tálalni. Az így elkészített hús különösen ízgazdag, omlós lesz.



PEZSGŐHÁZ  
ÉTTEREM





## TARTALOM:

5. oldal Egynegyed
6. oldal MUSTRA
12. oldal „Még nem dőlhetek hátra elégedetten”  
Interjú Vida Péterrel
15. oldal Borcseppek
21. oldal TOP 25 2012
22. oldal A biogazda optimista  
A Hárs-fivérek a Wassmann Bormanufaktúrában
26. oldal Pécsi kisbirtokosok
28. oldal Szemesnek áll a világ  
Szemes Pince, Villány
31. oldal TESZT: Syrah
35. oldal Gasztromorzsák
37. oldal Kitárul a konyha  
Konyhaszakkör a Pezsgőházban
38. oldal Egy magyar óriás
40. oldal Élet a szőlőmagból
41. oldal TISZTA TÉSZTA: Tagliatelle vörösborral gyúrva
42. oldal SVÁB KONYHA: Gombócok a fedő alatt
43. oldal FELSÁL: Saját halunkban a szálkát
44. oldal NAGYANYÁINK KONYHÁJA: Melengető ételek
45. oldal PÁLINKA: Nem boszorkánykonyha
46. oldal KREDENC: A fokhagyma csodálatos élete
47. oldal TEAHÁZ: A japán teák elbűvölő világa
48. oldal HORVÁT BARANYA: Kulen
50. oldal KITEKINTŐ: Séfek a parton
51. oldal KITEKINTŐ: Maribor, EKf, 2012
54. oldal IRODALOM  
Darvasi László: Mit mondott Anikó Vvein
56. oldal Programsoroló



26. oldal



38. oldal



12. oldal



40. oldal



22. oldal



50. oldal

# Elkéstem?

Amikor a szerző lemarad az autóbusról és hirtelen képződik egy szabad délutánja, hirtelen nem is tud mit kezdeni a szabadsággal. A szerző már megszokta, hogy telezsúfolja minden percét és üresjárat nélkül próbálja felépíteni, majd rohanva túlélni a mindennapokat. Nincs megállás, mert hajtani kell, ez a kor jelszava. És rohanunk, és gyorsítunk és észre sem vesszük, mi van körülöttünk.

A szerző például itt van napok óta a tenger mellett és még csak az ujjá hegyét sem dugta bele a vízbe. Most viszont volt ideje leülni egy nagy kőre és bámulni a vizet, a sirályokat, a hajókat a távolban, ahogy Koperbe vagy Triestbe igyekeznek. Nézni a vizet pihentető, azt is mondhatnám relaxáló érzés, ezt a szerző most már kétségkívül tudja, volt rá ideje.

Ha nem teszünk semmit, legalábbis látszólag nem teszünk, akkor is történik valami. Talán több is. Csak egyre lassabban, egyre inkább belül, ahol nem látványos, csak érezzük.

A szerző tehát üldögél a vízparton, a halra, sóra, napra gondol, miközben a tenger illatát szívja le mélyen, no meg arra, hogy akkor talán éppen most jött el az ideje egy átrendezésnek. Talán nem véletlenül maradt le arról az autóbusról, talán nem véletlenül lett egy szabad délutánja. És így felállította a képzeletbeli sakktábláját.

Ezen egyébként eddig mindig úgy játszott, hogy magát egyszerű gyalognak tette fel és csak úgy lépett, hogy ne legyen útba se királynak, se vezérnek, de futónak, vagy bástyának se. Mindeközben a játékszabályokat is igyekezett betartani.

Reménytelen eset, gondolta most magában, hiszen a többiek sosem gyalognak látták őt, a király vezérnek, a futó bástyának hitte, a huszár meg olykor nem is a táblán látta, hanem fölötte, játékosként.

S ahogy múltak a napok, egyre inkább belebonyolódott a megfelelőni mindenkinek és megfelelőni magamnak sokszoros elvárásainak. Azt még most sem tudta, hogy ebből hogyan lehet kikerülni, de annyi bizonyos: mindenkinek nem lehet megfelelni.

Így hát a szerző tovább üldögélt a nagy sziklán, amelynek alját hullámok nyaldosták, és továbbra is volt ideje. Még rengeteg és máris mennyi minden eszébe jutott.

A tenger végtelennek tűnt, a távolban azt sem lehetett kivenni hol ér véget a víz és kezdődik az ég.

Az ilyen pillanatok lennének alkalmasak arra, hogy új fogadalmak kötéssenek, de értelme nincs ezt tenni. Nem fogadni, tenni kellene másként. Élni kellene másként, mondta ki a szerző félve, inkább csak magának, a legközelebbi sirály se figyelt fel arra, hogy az ember beszélni kezdett a sziklán. Leginkább magában.

Nem feltétlenül változtatva a célokon, de a célok listázásán és módszereken mindenképpen. Ahogy például a szerzőnk nemrég jött arra, hogy valójában nem is való borértők közé, mert nem csak a bor érdekli, hanem mellé az étel, a társak, a hangulat, a tenger, a mosoly, a pillanat élvezete is. Mert aki a bort szereti, az bizony fene magabiztos borírók szerint állítólag mást nem szerethet. A fenét nem, barátaim, álságos és köldöknéző, aki a bort csak önmagában, önmagáért szereti, gondolta a szerző és egy kavicot dobott a vízbe.

Minden pillanatnak van bora, minden ételnek van bora, minden embernek van bora. Ki mikor talál rá, az rejtély. De ez az izgalmas benne.

Az élet a fontos először s utána a többi. A gyermeked kacagása a fontos először s utána a többi. Megfogni egymás kezét a fontos, hinni egymásban a fontos és utána a többi. És ettől még szeretheted, élvezheted és minden nap mosolyogva végezheted a munkádat. Vagy éppen azért így.

Ezekre gondolt a szerző, amikor lekéste az autóbust és szabad ideje támadt és először dugta be az ujját a tengerbe hosszú idő óta.



Legyen Ön is

**TŰZKŐ BORKLUB**  
tag!

Exkluzív kedvezmények pincei vásárlás esetén:  
**rendszeres akcióinkon túlmenően törzsvásárlóinknak  
akár további 15% kedvezmények!**  
Díjnyertes borok – törzsvásárlói áron!

Érdeklődjön pincészetünknel:

**TŰZKŐ BIRTOK**

7164 Bataapáti Hűvösvölgy u. 4.

Tel.: +36 74 409 222

Fax: +36 74 409 327

E-mail: [info@tuzkobirtok.hu](mailto:info@tuzkobirtok.hu)

Web: [www.tuzkobirtok.hu](http://www.tuzkobirtok.hu)

Webshop: [www.borterasz.hu/tuzkobirtok](http://www.borterasz.hu/tuzkobirtok)

~ az Antinori Cégcsoport tagja ~



# Mustra

Tavaszi Mustránkra a vártnál is több, majdnem hetven bor érkezett be. Izgalmas mezőny volt, bőven találtunk szép, izgalmas borokat, találtunk ünnepnapokra és hétköznapokra, összesen 43 bor került 80 pont fölé. És azt ismételtelen le kell szögeznünk: 80 pont, azaz 3 csillag felett már nincs gyenge bor, itt elsősorban az ízlés, az alkalom és a pénztárca döntenek.

A Mustra nyitott és ingyenes a Pannon Borrégió valamennyi pincésze számára, tesztjeinkhez fajtánként 2 palackot kell beküldeni szerkesztőségünkhöz vagy leadni a pécsi Pannon Borturisztikai Centrumban. A következő, nyári számunk tesztjeihez a leadási határidő 2012. április 30.

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

## A Mustra zsűrije:

Gyórfy Zoltán  
(Pécsi Borozó)

Iványi Emese  
(Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Jobbágy Kornél  
(Radó Vinotéka, Pécs)

Labancz Richárd  
(Pécsi Borozó)

Mester Zoltán  
(Pécsi Borozó)


Mikes Márk  
(Matias Borászat, Pécs–Ócsárd)

Szabó Zoltán  
(Szabó Pince, Hosszúhetény)

Ungurán József  
(Tüke Borház, Pécs)

Varga Zita  
(A Hordó Borszaküzlet, Pécs)

A Mustra helyszíne a **Tüke Borház** (Pécs, Böckh J. u. 39/2.) volt. Köszönjük!



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

92<sub>pont</sub>
**Halmosi Pincészet  
Szekszárdi Négykezes Merlot 2008**

Már megjelenésével, mozgásával eleganciát sugall. Nagyon mély illatában szép hordófűszerek, kis likőrösség, rumos-csokis jegyek és nagy adag gyümölcsösség, minden pillanatában érett. A korty nagyon erőteljes, de ugyanakkor elegáns is. A tannin lágy, simogató, a hordóhasználat itt is kifogástalanul jelenik meg. Szerencsére a (piros bogyós) gyümölcsök itt erőteljesen jönnek, éppen annyira krémes, hogy jól essen inni. Nagy formátumú, összeérett, koncentrált bor.



Ár: 3380-3400 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, A Hordó

91<sub>pont</sub>
**Eszterbauer Borászat  
Szekszárdi Tivald  
Cabernet Sauvignon 2009**

Mély, sötét színek jellemzik. Illata visszafogott, de nagyon dús, tartalmas. Tele van szederrel és áfonyával, étcsokoládéval és egy kis konyakos meggyel. Szájban erőteljes, de nem bántó tanninok, bors és édes fűszerek jellemzik. Érezhetően magas az alkohol, de a szerkezetet nem tudja megbillenteni, megint érett, tartalmas, erőteljes anyaggal van dolgunk. A hordóhasználat nagyon szép. Lecsengése dús ízekkel, hosszan köszön el.



Ár: 4780-4790 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

90<sub>pont</sub>
**Baron Von Twickel – Chateau Kajmád  
Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009**

Szép, érett cabernet, nem erőből, inkább kedvesen, finesszel támad. Beleszagolva nagyon kellemes csokis, enyhén fűszerpaprikás-édes fűszeres jegyek vezetnek. Ízben lágy tanninok, nagyon szép, lendületes savak és kitűnő egyensúly. Sok-sok fekete bogyós gyümölcs és szép ászoklás találkozik egymással. A cabernet sauvignon könnyedebbre, kedvesebbre hangolt változata, nagyon szép aromatikával, kedves ízekkel.



Ár: 2880 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

90<sub>pont</sub>
**Gere Tamás és Zsolt Pincészet  
Villányi Portugieser 2011**

Összetéveszthetetlen szín, padlizsános-illás széllel. Nagyon húsos, tartalmas illatokkal kezd, van benne nagy adag érett meggy, szép fűszeresség (szegfűszeg) és kedves tejszokoládés jegy. A korty szinte harapható, behizelgő és meleg érzetet kelt. Ugyanúgy megvannak benne a gyümölcsök és a fűszeresség is. Tanninja épp-hogy érintésnyi, a korty tartalmas, de nagyon lendületes, jól esik inni. Mit várhatunk még egy oportótól?



Ár: 1290 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

90<sub>pont</sub>
**Szemes József  
Villányi Cabernet Sauvignon Barrique 2008**

Illatában és ízében is intenzíven jönnek a hordófűszerek (főleg kókuszos jegyek), de szépen be tudnak épülni a bor szerkezetébe. Illatban szép, érett gyümölcsök és lehetetlen paprikás jegy. Kóstolva kellemes, édes tanninok, egészen resz fűszeres jegyek és dús hordófűszerek jellemzik. Fogyasztásra kész, érett bor, nagyon behizelgő édes-gyümölcsös jegyekkel, hosszú és nagyon kellemes lecsengéssel.



Ár: 2980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

89<sub>pont</sub>
**Vitis Pince  
Tolnai Cabernet Sauvignon 2009**

Intenzív és nagyon telt az illata. Van benne egy nagy csokor vaníliás-vajas jegy, aztán sok-sok érett gyümölcs. Ezek néha átfordulnak lekváros-befőttös jegyekbe, de még az élvezhetőség határán bőven innen. A szájban is édes gyümölcsök vezetnek, mellettük magas (édesítő) alkohol és nagy test. Dús a tannin, markáns a fahasználat, de mégsem hat túl soknak, megtartja az ihatóságát. Jól felépített bor, amely inkább erőteljességével próbál lenyűgözni.



Ár: 1980-2090 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

89<sub>pont</sub>
**Vitis Pince  
Pannon Merlot 2009**

Nagyon tetszetős illatok jellemzik. Elsősorban csokoládé(por) és kakaó, a finomabb fajtából. Mögöttük hordós jegyek, de inkább csak a háttérben. Kóstolva is ez a két jegy vezet, de a fás jegyek is felerősödnek. A korty második felétől csatlakozik még egy adag gesztenye is. A tannin lágy, édes érzetet kölcsönöz a bor lecsengésének. Savak is a helyükön, szépek az arányok és kapunk még egy kis játékosságot is.



Ár: 1980-2090 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

88<sub>pont</sub>
**Szemes József  
Villányi Cabernet Sauvignon 2008**

Kevésbé a gyümölcsökről, mint inkább az érett, vörösboros jegyekről szól ez a bor. A levegőn csak nagyon lassan bontakozik ki, adjunk neki sok időt. Mély az illat, teljesen integrálódott fával, érettséggel, komolysággal. Ízben is ez jellemző rá, tannin, hordós jegyek, savak mind a helyükön. Lassan az édes fűszerek is kezdenek magukra találni, talán még több időt kérne. Kicsivel több gyümölcsös díszítőelemmel még magasabba juthatott volna.



Ár: 2180 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

88<sub>pont</sub>
**Vitis Pince  
Pannon Cabernet Franc 2009**

Az első pillanatokban fás illatok és ízek szinte teljesen kiszellőznek, a háttérbe vonulnak. Jön viszont nagy adag fekete ribizli, szilva és áfonya, illatban és szerencsére ízben is. A levegőn szép fűszeres jegyek is megjelennek. A tanninszerkezet szép, de még van hova fejlődnie. Még fiatal, kicsit rendezetlen tétel, de nagy potenciál rejtőzik benne, könnyedén nagy borrá válhat, tehetsége megvan hozzá.



Ár: 1980-2090 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

87<sub>pont</sub>



Baron Von Twickel  
– Chateau Kajmád

Szekszárdi Sauvignon Blanc 2011

Illata nagyon szép és nagyon gyümölcsös. Dús fekete ribizli, nagy adag bodza és egy csipetnyi egres. Ízében is ezt a vonalat követi, a ribizlis-bodzaszörpös jegyek mellé csalános ízek is társulnak. A savak szépek, jó lendületet biztosítanak a kortyknak. A test valahol a közepes felső határán, jól iható, tartalmas, fajtajelleges sauvignon.



Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86<sub>pont</sub>



Polgár Pince  
Villányi Portugieser 2011

Az illat tipikusan oportós, egészen mély, komoly beltartalmat sugall. Tele van piros gyümölcsökkel és kellemes csokis jegyekkel. Ízében a roppanós meggy viszi a prímét, társul mellé szép fűszeresség fahéj és pici bors képében. Inkább a savai dominálnak, a tannin éppen csak lehetni. Az alkohol kissé kilóg, de egyébként szinte hibátlan a szerkezet.



Ár: 1580 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86<sub>pont</sub>



Kvassay Levente  
Villányi Zöldveltelini 2011

Erőteltjes, intenzív illatú tétel. Dús bodzavirág, kellemes citrusos jegyek és nagy adag egres. Nem feltétlenül veltelinis, de mindenképpen megnyerő. A kortyot is a dús ízek jellemzik, nagyon jó savakkal támogatva. A bodzás-citrusos ízekhez csatlakozik egy kis licsi és kivi is. Arányos, kitűnően felépített bor, jól iható, felfrissíti az embert.



Ár: 1150 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

86<sub>pont</sub>



Müller János  
Villányi Kékfrankos 2008

Sok levegőre van szüksége, hogy barátságosabb arcát mutassa, elsőre zárkózott és nagyon erőteljesen hordós az illata. Levegőzve viszont nagyon kedves, visszafogottan fűszeres, elsősorban meggyes jegyek jellemzik. A meggy jellemzi ízt is leginkább, szép ászkolással párosulva. Sav és tannin érett és jól illeszkedik a szerkezetbe. Úgy érezzük, nem érdemes tovább tartogatni, most még van benne elég lendület.



Ár: 1480-1490 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

86<sub>pont</sub>



Szemes József  
Villányi Dél 2008

Szépen összeérett, fogyasztásra kész tétel. Illatában pici bőrösség, erőteljes és nagyon dús fűszerek, pici vajassággal támogatva. Izei lekerekedettek, sima felszínűek, lágyak és hosszan élvezhetőek. A tannin is teljesen sima felszínű, szép tartást ad a bornak. A fűszeresség itt inkább a hosszan elnyúló lecsengésben jelentkezik. Bontsuk bátran, nagyon jó állapotban van.



Ár: 3480 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86<sub>pont</sub>



Takler-Eszterbauer-Mészáros-Vida  
Szekszárdi Etalon 2009

Erőteltjes, szilaj paripára emlékeztet, még idő kell neki, hogy igazán megszelídüljön. Nagyon dús illat, sok-sok hordófűszerrel, erdei gyümölcsökkel. Kóstolva is nagyon dús, robusztus. Erőteltjes, de nem bántó a tannin, egészen megédesíti a kortyot. Magas beltartalmi értékek, dús és erőteljes ízek jellemzik, mindenképpen kell még neki idő, hogy tökéletesen összeálljon a struktúrája, az alapanyag nagyon szép.



Ár: 3600 Ft

Beszerezhető: pincészetek, Interspar

Pannon  
**BORBOLT**  
www.pannonborbolt.hu



Ingyenes kiszállítás Pécs területén  
(Részletek: [www.pannonborbolt.hu/hazhosszallitas](http://www.pannonborbolt.hu/hazhosszallitas))



- Minden termékünket kóstoljuk - értékeljük
- Részt veszünk a Pécsi Borozó vaktesztjein
- Összehasonlíthatja a borokat a pontszámok alapján
- Válogatásokkal segítünk a döntésben

Prémium Borok - Pálinkák - Pezsgők - Bioborok - Balzsamecetek - Szőlőmagolajok

Pannon Borbolt - A Pannon Borrégió webáruháza



86 pont



**Túzkő Birtok**  
Tolnai Merlot 2009

Illata kissé kétarcú, egyszerre van benne szépen érett meggy, szilvalekvár és étcsoki, a másik oldalon viszont még eléggé erőteljes, resz hordófűszerek, pörkölt aromák jellemzik. Ízeit a gyümölcsök vezetik, a tannin erőteljes és még nyers kissé. Itt már kevésbé lógnak a hordófűszerek, a lecsengésben meg jön egy szép étcsokis jegy is. Nagyon szép bor válhat belőle, ha nagyon szép bor válhat belőle, ha nagyon szép bor válhat belőle, ha nagyon szép bor válhat belőle.



Ár: 4890 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85 pont



**Bella Wines**  
Villányi Cabernet Franc 2008

Érdekesen változik a levegőn: elsőre fűszeresség árad belőle, meg sok-sok hordós jegy. Aztán pár perc alatt a fűszereket piros bogyós gyümölcsökre cseréli, a hordófűszerek pedig a háttérbe húzódnak. Ízben telt, gyümölcsös, néha már-már lekváros, sok fűszerrel és szép tanninokkal. Arányos és érett bor, egy egész kicsivel több izgalmat még el tudnánk képzelni benne.



Ár: 2540 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

85 pont



**Boross Pince**  
Villányi Rozé 2011

Egészen egyedi illat- és ízvilágú rozé. Nehézkesebb a megszokott, légiés rozéknál, és az egész boron egy erőteljesen baracklekvárra emlékeztető jegy uralkodik az epres aromák mellett. Nem túlzóan sűrű vagy édeskés, egyszerűen el kell vonatkoztatnunk, ha ezt a rozét kóstoljuk. Nem a tipikus nyári (fröccs) bor, önállóan is szépen teljesít, maradandót alkot. Szépen megőrzött savai és dús ízei egészen tartalmas itallá teszik.



Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

85 pont



**Danubiana**  
Tolnai Chardonnay 2011

Halványzöldes szín világú bor. Beleszagolva áradnak a trópusi gyümölcsök (ananász), mellettük a friss alma a legmeghatározóbb jegy. A korty nagyon lendületes, ropognak a savak, öröm inni. Itt az almás ízek a legmeghatározóbbak, citrusokkal és halvány vajassággal kísérve. Nagy társaságot és meleg időt kíván, de a szódától sem ijed meg.



Ár: 850 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

85 pont



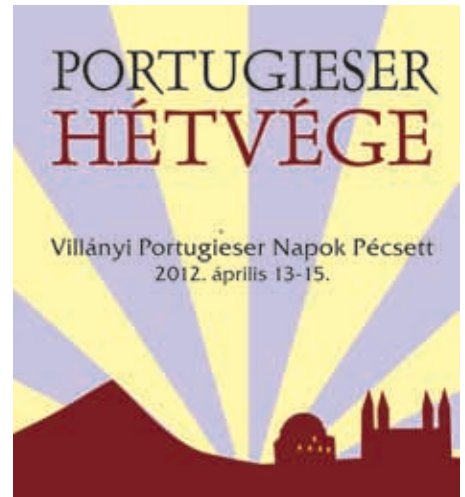
**Matias Borászat**  
Szekszárdi Merlot 2008

Színében kezdenek barnás árnyalatok megjelenni. Illata bőros elsőre, de a levegőn egészen magára talál, jön a csoki és szép szilvás jegyek. Ízben ugyanez a folyamat játszódik le, korosodó ízek egyre inkább a háttérbe szorulnak, és helyükbe lép a kakaó, a szilva és egy kis fahéjas fűszeresség. A tannin teljesen érett, lágy. Azért a fiatalos lendület már nem jellemző rá, érdemes mielőbb elfogyasztani.



Ár: 3660 Ft

Beszerezhető: A Hordó



BISTRO 48

7626 Pécs, Koller u. 8.

Telefon: +36 72 421 911

e-mail: bistro48@corsohotel.hu

web: www.corsohotel.hu

facebook: facebook.com/bistro48



A város egyetlen design szállodája, a Corso Hotel Pécs\*\*\*\* Étterme várja szeretettel!

✦ Étterem és exkluzív rendezvényhelyszín - elérhető és rugalmas árakon.

Casztróelmények, kreatív konyha, TOP 25 Borkínlát - Pécsset csak a Bistro48-ban.

Különtermek üzleti rendezvényeknek, családi eseményeknek, esküvőknek - Egyedi ajánlatért keressen minket bizalommal!

✦ Tavaszi rendezvényeink (március, április, május)

2012. április 14-15: Villányi Portugieser Napok

(neves borászok részvételével borkóstoló programok, helyi termék kóstolók, gasztronómiai kalandok)

Vasárnaponként családi büféebéd korlátlan fogyasztással, gyermekfelügyelettel és játszótérrel.

Ára: 3 300,- Ft / fő (gyerekeknek 5 éves korig ingyenes)

Kiemelt ünnepeken speciális menüsor!

Hamarosan

Pécsi Sör Est - Egy este, amikor minden a sörről és gasztronómiáról szól!  
Medvehagyma napok

84 pont



### Eberhardt Pincészet

#### Pécsi Rozé 2011

Hűvös színvilágú rozé, lilás, rózsaszínes tónusokkal. Illata és zamata is kellőképpen intenzív és harmóniában van. Egy nagyon könnyed, kedves málnás, tutti-fruttis jegy vezet a bort, ezt nagyon szép savak és kerek szerkezet öleli körül. Bármely pillanatban jól tud esni, de tartalom is szorult belé bőven.

Ár: 1190-1250 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka

### Kvassay Levente

#### Villányi Olaszrizling 2011

Telt illatú olasz, sok-sok zölden ropogó gyümölcsrel, egy adag mandulával, zárásként pedig édes virágilatokkal. Szájban elsőre szénsav gyöngyök köszöntenek, majd megint szép gyümölcsök (főleg alma), kis mandulával kísérvé. Nagyon tetszetős a korty édes-kesernyés elköszönése. Kerek, kedves, gyümölcsös olaszrizling, divatosra hangolva.

Ár: 1150-1190 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

### Matias Borászat

#### Pécsi Hárslevelű 2009

Érett illatú tétel, levegőn mélyül, és szépen nyílik az illata. Méhviasz, hársfavirág és nagy adag édes gyümölcs, fahordós jegyekkel szépen körülölelve. Ízben az édes gyümölcsök dominálnak, itt is szépen teljesítenek a fahordós jegyek. A levegő viszont kissé összezavarja, elbizonytalanodik ízében. Gazdag bor, érdekes arca a hárslevelűnek.

Ár: 1625 Ft

Beszerezhető: A Hordó

### Polgár Pince

#### Villányi Kékfrankos 2009

A pohárban nagyon sötét színű, szinte átláthatatlan. Illata is nagyon sűrű és mély, nagy adag hordós jeggyel. Kókusz, rumos meggy és kakaó, a háttérben szép fűszerekkel. Kóstolva is a sűrűség tűnik fel elsőre, megint nagyon erőteljesek a hordós jegyek, szárít a tannin. Kitűnő alapanyag, erőteljes hordós jegyekkel és még kissé nyers ízekkel, reméljük, idővel még jobban ki tud bontakozni a hordós jegyek mögül.

Ár: 3800 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

### Polgár Pince

#### Villányi Credo 2009

Illata kissé poros, alapvetően egy mély, kávévilág határozta meg, a háttérben mogorós-vajás jegyekkel. Ízvilága egészen letisztult, talán már kicsit túlságosan is izgalmentes. A kávé jegyek itt is jönnek, lecsengésben meg a mogoró. Jól felépített tétel, de korán van még kóstolni, érdemes eltenni egy időre és bizonyosan szebb arcát mutatja majd.

Ár: 10.000 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

### Radó Pince

#### Pécsi Rozé 2011

Szép megjelenés, klasszikus rozé szín. Illatára és ízére is a kissé hűvösebb, de mindenképpen szépen érett, természetes gyümölcsök a jellemzők. Eper, málna és cseresznye, nagyon szép savak társaságában. Nem hivalkodó, inkább természetes jegyekkel hódít. És nem mellékesen kitűnő frissítő ital.

Ár: 1150-1190 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

### Riczú–Stier Pincészet

#### Villányi Rozé 2011

Illatja, hogy máhij színű rozé. Illata és íze is diszkrétan gyümölcsös, kicsit élesztős. Szájban erőteljesek a szén-dioxid gyöngyök, utánuk következik egy kis eper és barack. Lecsengésében kellemesen kesernyés, savai lendületesek, mi nem sajnálnánk tőle a szódát a nyári forróságban.

Ár: 1280-1390 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

### Sauska

#### Villányi Rozé 2011

Tankönyvbe illő rózsaszínes árnyalatok a pohárban, és az illat is szinte tökéletes. Nem túlzó, de nagyon intenzív, van benne sok-sok kellemes gyümölcs és még elegancia is. Kóstolva viszont egy szintet lépünk visszafelé, halványabbak a gyümölcsök, kissé nehézkes a korty. Összességében nagyon szép rozé.

Ár: 1800 Ft, beszerezhető: A Hordó

### Vitis Pince

#### Tolnai Pinot Noir 2009

Sűrű, sötét színű tétel. Az illatában erőteljes hordós jegyek mögött szép piros bogyósok húzódnak meg. Szájban széles, vaskos és kissé húzós a tannin. Krémis-vanília és kezdés, aztán szépen csatlakozik egy kis málna és ribizli, ízében sokkal intenzívebben jönnek a gyümölcsös jegyek, fejlődnie kell még, hogy egyensúlyba tudjon kerülni.

Ár: 1980-2090 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

### Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

#### Villányi Portugieser 2011

Nagyon intenzíven fűszeres illat- és ízvilágú oportó. Illatban próbálnak előrenyomulni a gyümölcsök is, de nem igazán tudnak kibontakozni. Szájban egészen puha érzetet kelt, itt is fűszeres (rózsabors), és szerencsére a gyümölcsös (meggy) jegyek is jobban ki tudnak bontakozni. Könnyed, légiés a korty, a végére egy kissé azonban némileg kiüresedik.

Ár: 1590 Ft, beszerezhető: pannonborbolt.hu

### Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

#### Villányi Chardonnay 2011

Illatában nagy adag, resz zöldalma és citrusok, kis élesztős felhanggal. Ízben ugyanazt a vonalat követi, sok-sok alma, egy kis citruszal megtámogatva. Markáns a savérzet, emiatt egy kicsit ebbe az irányba billen el a korty. Jól iható, kellemesen gyümölcsös chardonnay, különösebb mélységek nélkül.

Ár: 1590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu



83 pont



**Danubiana Borászat**  
**Tolnai Irsai Olivér 2011**

Intenzíven parfümös, virágos illatfelhővel indít, de még éppen nem érezzük túlzónak, nem bántó a parfümösség. Ízben traubi szóda, kis cukorkával megbolondítva. Egyszerű szerkezetű, éppen hogy közepesnek mondható testtel, kellemesen üde ízekkel, szépen megőrzött savakkal. A fajtától talán nem is várunk el többet.

Ár: 850 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

**Danubiana Borászat**  
**Szekszárdi Merlot Rozé 2011**

Sötét rózsaszín színvilággal és behézelgő illatokkal mutatkozik be. Édeskés, cukorral nyakon öntött epres jegyek vezetnek, ízeire is ez a legjellemzőbb. A lecsengésben mintha leheletnyi maradékcukor bujkálna, szépen kerekíti az egyébként eléggé gyorsan kiürülő kortyot. Savai kitűnőek, egy árnyalattal több beltartalom nem ártott volna neki.

Ár: 650 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

82 pont



**Agancsos Pincészet**  
**Villányi Kánon 2008**

Elegáns megjelenésű tétel, illatában elsősorban a fűszeres jegyek ragadják meg az embert, enyhe fekete bogyósok a háttérben azért figyelnek. Ízében viszont ezek viszik a prímet, kissé még nyers tanninokkal és markáns savakkal kísérve. A korty végén picit lóg az alkohol, és jól esne egy kicsivel hosszabb lecsengés is. Kicsit még érdemes palackban érlelni.

Ár: 2580 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

81 pont



**Boross Pince**  
**Villányi Portugieser 2011**

Elsőre eléggé fülledt illatok jellemzik, kell neki pár perc, hogy ki tudjon tisztulni. Meggyes, tejsokis illatvilága ízében is visszaköszön. Egészen krémes a korty első fele, kakaós, csokis ízekkel, aztán eléggé erőteljes cser következik, kicsit kiüresedik, és gyorsan köszön el.

Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

**Danubiana Borászat**  
**Tolnai Sauvignon Blanc 2011**

Legmeghatározóbb jegye a csalán, illatában és ízében is. Van még kicsi zöld egres, és minimális bodzás jegy is, de inkább a zöld illatok dominálnak. A savai szépek lendületesek, a szerkezete egyszerű, mindenféle sallangtól mentes, és egy picit sarkos. Szép üdítő ital a forró nyári napokra, jól behűtve (szórával megjijesztve).

Ár: 850 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

**Kvassay Levente**  
**Villányi Sauvignon Blanc 2011**

Bizonytalan, kissé fülledt illatokkal indít, de szerencsére a levegőn szépen magára talál. Meleg, gyümölcsös illatok jellemzik, leginkább talán bodza és mangó, egészen buja. Ízben is megmarad ez a melegség, gyümölcsökkel, egészen telt, de emiatt kissé nehézkes is a korty. Lecsengésben jön egy picit édesség. Egy kis lendület hiányzik csak belőle.

Ár: 1150 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

**Molnár Pince**  
**Villányi Bonus 2007**

Illatában picit porosság, bőrs, vadhúsos jegyek, levegőn sokat alakul, a porosság szinte teljesen el is tűnik. Ízei nem a gyümölcsökről szólnak, inkább a lekváros jegyek kerülnek előtérbe. A tannin egy kicsit még mindig húzós, a testet közepesnek mondánánk. A lecsengés viszont szép, és hosszan kitart.

Ár: 1600 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

80 pont



**Kvassay Levente**  
**Villányi Portugieser 2011**

Céklás színvilágú oportó, egyszerre erőteljesen fűszeres és hecsedlis, (cigány)meggyes az illata. Levegőn egy kicsit kezd kikandikálni az alkohol is. A kortyot a savak vezetik, a meggyes vonal itt is megvan, de egy kicsit vékonykának hat a szájjában, picit alkoholtöbblettel. Nagyon könnyed, a szó jó értelmében egyszerű portugieser a mindennapokra.

Ár: 1200 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

**Lelovits Pince**  
**Villányi Cabernet Sauvignon 2009**

Illatjegyeit a hűvösség és a fűszerpaprika határozzák meg. Ízben is sok a paprikás jegy, itt szépen társul melléjük a szedér. Kortyban erőteljes sav és még mogorva a tannin. A beltartalom egy kicsit vékonykának tűnik a robusztus cserek mellett, lecsengése hosszú, de még szárító. Van még ideje a palackban.

Ár: 1190 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

**Schieber Pincészet**  
**Szekszárdi Kadarka 2008**

Illatában szép fűszerek, kis szegfűszeg, fahéj, vanília. Kóstolva selymes, lágy ízek, egy kissé talán már túlságosan is. Itt már kis fáradtságot tapasztalunk, ezért érdemes most felbontani, mert még bőven okozhat kellemes élményeket.

Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

**Szemes József**  
**Villányi Portugieser 2011**

Fülledt illatokkal nyit, és sajnos nem sikerült kiszellőznie a kóstolás napján. Ízében viszont nagyon szép, friss piros bogyósok jellemzik, krémes tejsokival nyakon öntve. Arányos, tetszetős a korty, szép kedves lecsengéssel. Kár az illatért, talán egy kicsivel több levegőre van szüksége az átlagnál.

Ár: 1280 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka





# „Még nem dőlhetek hátra elégedetten”



Az első szőlővel kapcsolatos élménye ötödikes iskolás korában érte Vida Pétert, egy osztálytársa családi szőlőjében, ahol csodálatosnak találta a rendben sorakozó kadarkatókéket. A pedagógus családból származó borász ma Szekszárd egyik legismertebbje és 2011-ben az Év Bortermelője cím birtokosa.

*Mi a közvetlen eredménye az elismerésnek, sokan keresik mióta elnyerte a díjat?*

Meglepett az a hatalmas szeretet és érdeklődés, amelyet tapasztalok a díj elnyerése után. Nagyon sok helyre hívnak meg és igyekszem is minden meghívásnak eleget tenni. Olyan dolgokban is részt vehetek, amelyek eddig kimaradtak. A díj kapcsán keresett meg például a közszolgálati televízió, hogy egy több helyszínen felvett portréműsort készítsenek rólam, ráadásul a felvételek során a szülővárosomba is ellátogattam velük.

*Családja ugyanis eredetileg Csornáról származik. Ennek kapcsán nyilatkozta azt, hogy „kicsit mindig is kívülálló voltam Szekszárdon, másként látom a dolgokat”. Ez mire vonatkozik pontosan?*

Azt hiszem, mindenki tudja, hogy nem vagyok szekszárdi és ez sok mindenben meghatározza a gondolkodásomat. Persze másrészt borzasztóan nehéz azt mondani, hogy nem vagyok szekszárdi, hiszen közben meg már az vagyok. Nagyon jóban vagyok itt mindenkivel, nem hiszem, hogy ezt bárki is cáfolná. Szekszárdon szerencsére az utóbbi években nagy változások zajlottak, teljes gőzerővel indultak be olyan folyamatok, amelyek a várost az ország élvonalába helyezik a szőlő és bor vonatkozásában.

*Az „Év Bortermelője” elismerés természetesen elsősorban Önnek szól, de feltételezhető, hogy a díjjal részben Szekszárd eredményeit is elismerik. Különösen, hogy Ön már a harmadik a borvidéken, aki elnyerte a címet.*

Talán sokan tudják már, hogy a díj elnyerését a város is tisztelettel ismerte el, hiszen a szekszárdi Év Borászait a város díszpolgárává is választották (visszamenőleg Takler Ferencet és Vesztergombi Ferencet is), az ünnepi vacsorára kétszázán fértek be, de kétszer annyian szerettek volna jelen lenni. Ilyenkor úgy tűnik, hogy a Vidát nagyon szeretik itt Szekszárdon, és ez jó dolog. Borzasztóan nagy öröm volt nekem, hogy itt maga a város is kinyilvánította, hogy fontosnak érzi a munkánkat.

Szekszárd eredményeire visszatérve nem véletlen az sem, ha egy borvidék rangra, elismerésre tesz szert. A borkészítéshez természeti adottságok, napfény, talaj, klíma kellene, de nem nélkülözhető a szaktudás, kitartó munka sem. Nem véletlen, hogy csak ott alakult ki történelmi borvidék, ahol a szőlő igazán szeret lenni. A borhoz olyan gyümölcsöt kell létrehozni, ami a lehető legszebb állapotba jut a szüret idejére, és ez Szekszárdon különösen lehetséges.

*Mi a véleménye olyan szekszárdi specialitások lehetőségeiről, mint a kadarka vagy éppen a bikavér?*

Mindkettővel kapcsolatban van még épp elég zavar a fejekben. Azt gondolom, a nagyüzemi korszak igénytelensége sok szempontból rányomja a bélyeget ezek megítélésére. Azt látjuk, hogy a kadarka esetében az idős, öreg, mondhatni ősi ültetvények sokkal jobb bort adnak, mint az újabb telepítések, és az, hogy ilyenek léteznek, Szekszárdnak ma is kézzel fogható előnyt jelent. Persze ez önmagában nem elég, magam is részt veszek olyan kutatóintézeti kísérletekben, amelyek a fajta fejlődését próbálják elősegíteni. A kísérletben hét különböző egyedet különítettek el, amelyeket már különböző területeken elültetve lehet alaposan megvizsgálni. Ha jól sikerül a válogatás, a hétből talán három is lehet, amelyekre azt mondhatjuk majd, hogy nyerők és egyben a legalkalmasabbak arra, hogy Szekszárd környékén termesszük őket. Hozzáteszem azért, hogy valószínűleg a kadarka sosem lesz már igazán domináns fajtája a borvidéknek. Ez egy különlegesség, amit meg kell mutatni önállóan is, de lehetőség van arra is, hogy fűszerként megjelenjen egy szép házasításban is. A bikavérrel kapcsolatban nagyobb zavarokat látok. Igaz, ma már megszülettek nagyon finom, telt ízű, ugyanakkor bársonyos bikavérek, amelyek nekem is tetszenek. Erdemes próbálkozni. Ezért szeretnék magam is ezen az úton elindulni és megmutatni, hogy én milyenek gondolom ezt a különleges bort.

Sikerült több prémium értékű házasítást készíteni, de ezek nem azonosak a bikavérrel. Feltétlenül szükséges a kadarka jelenléte, ennek arányát kell nagyon eltalálni, nem lehet sem kevesebb, sem több, csak amennyi szükséges. Próbálkozom vele, de még nem dőlhetek hátra elégedetten, hogy úgy érzem, na ez az amit kerestem. Remélem hamarosan bemutathatom a Vida bikavér borunkat.





Nem szabad, hogy egyedül a nagy testről vagy éppen a tanninról szóljon. Kadarka nélkül pedig elképzelhetetlen, hiszen éppen az benne a fűszer, ami a pluszt adja ennek a különleges házasításnak. Próbálkozom vele, de még nem dőlhetek hátra elégedetten. Komplex, gyönyörű, élvezetet adó bort már tudok készíteni, de ahhoz hogy úgy érezzem, létrehoztam a saját bikavéremet, ahhoz még szükséges valami plusz.

*1995-ben jött el a szövetkezetből, ahol hosszú ideig dolgozott, és alapította meg saját családi vállalkozását, a Vida Családi Borbirtokot. Elégedett azzal, amit elért?*

Amikor nagy váltás történik az ember életében, az mindig nehéz. De a bátor ember teljesen másként gondolkodik, mint aki nyugalomban éli az életét, ezért az ilyen helyzetek nagy lehetőséget is rejthetnek magukban. Képzeld el azt az embert, aki 24 évet lehúzott egy munkahelyen, aki úgy gondolta, hogy egész életét a mezőgazdasági szövetkezetben fogja ledolgozni. Ott sem volt lazálás, dolgoztunk reggeltől késő estig, tettük a dolgunkat.

Aztán egyszer csak minden megváltozott. Éreztük, hogy ebből a világból ki kell lépni, nem lehet tovább így folytatni. Ez bennem olyan fajta zavart okozott, ami világossá tette: tovább kell állni. Igen ám, de volt családom, három gyermekem, akiket el kell tartanom. Úgy éreztem: „egyáltalán nem biztos, hogy megmaradok, mert ez egy teljesen ismeretlen út.” Nem volt biztos recept, egy lapra kellett föltenni mindent. Onnantól kezdve csak és kizárólag ezzel kezdtem foglalkozni. Jó lépés volt, de az elkövetkező tíz évben sokkal tovább jutottunk, mind előtte összesen.

Olyan lépésekkel haladok, amilyenekkel tudok. Eladósodni nem fogok. Szerintem ez adja a bizonyosságát annak, hogy aki úgy érzi, el akar érni valamit ezen a földön, annak dolgoznia kell érte. Van kockázat, de érdemes.

*Mit gondol a borászati munka keresleti oldaláról, hol tart e tekintetben a borfogyasztás hazai kultúrája?*

Nagyon hosszú utat jártunk be, a fejlődés elképesztő mértékű. Persze mint minden útnak, ennek is stációi vannak, megállni nem szabad. Az a baj, hogy olyan országban élünk, ahol az emberek jó részének egyszerűen nincs pénze. Ezt nevének kell nevezni. Amijük van, azt viszont nem borra költik. Ma már nem bort akarnak venni, hanem cipőt.

Hogy a keresletről beszélhessünk, ahhoz el kell jutnunk oda, hogy a családok ebédkor vagy vacsorakor megengedhessék maguknak, hogy megbontanak egy üveg bort. Sokan csak el akarják osztani a javukat, pedig lassan nincs mit szétosztani. Jó lenne felébredni és tenni azért, hogy jobb legyen. Ezt pedig csak kemény munkával lehet elérni. Persze ettől még kipillanthatunk, összegezzhetjük, hogy állunk, hol tartunk, de mindig valami szebb, jobb felé kell törekednünk.

Bizony, ezért is törekszem például arra, hogy ismét Szekszárdra kerüljön vissza az az ókeresztény szarkofág, amelyen látszik,

hogy őseink is ismerték és megbecsülték a bort. Mert ez nekünk itt, Szekszárdon sokkal többet jelent, mint Budapesten a budapestieknek.

*Eltökéltén vallja, hogy jelentősen nem szükséges már bővíteni a vállalkozás szőlőterületeit, mert csak így képes állandó minőséget garantálni.*

Ez volt a fő cél, a kezdetektől fogva. A saját borászatunkat tizenhét éve alapítottuk, de a kezdetektől fogva ügyletünk arra, hogy magas minőséget készítsünk, amelyet elsősorban hazai piacra, de külföldre is értékesítsünk. Mert a borunk külföldön mindig egyfajta nagykövet. Ha helyt áll, az óriási elismerést jelent, egyszersmind arra is felhívja a figyelmet, hogy honnan érkezett a bor. Üzenet arról, milyen gondossággal képesek ott dolgozni.

*De az exporthoz nagy tételben garantált állandó minőség szükséges, amit a közepes méretű magyar borászatok ritkán képesek egymaguk teljesíteni. Megéri mégis exportálni?*

Igen, természetesen. Nem a mennyiség miatt, nem is a közvetlen haszon miatt elsősorban. Amikor egy külföldi kereskedő érdeklődik boraink iránt, mindjárt az elején tisztázzuk, mi nem tudunk nagy mennyiségben bort adni, de ha azt akarja, hogy a borpolcon megjelenjen egy magyar bor, vigye a miénket. És szerencsére ezt mindenki idáig megértette és viszi a borokat. Igazi nagy borokat akkor lehet készíteni, ha nem áruszólót, hanem gyümölcsöt hozunk létre ebből lehet nagy bort készíteni. Ezért kell legalább 5000 tőkével elüldetni hektáronként, mert ha a termőegyensúly beáll akkor 1–1,5 kg szőlőt hagyva tőkénként már ideális 5–7,5 t/ha takaríthatunk be.

*Javasolja a következő borász-generációk számára is, hogy külföldön tanuljanak, gyakoroljanak?*

Mindenképp, érdemes felidézni, hogy a középkori céhlegények évekig járták Európa műhelyeit, mielőtt otthon dolgozni kezdtek volna. Akiben volt valami kurázi, összeszedte a legokosabb és legjobb mesterek tudását, azzal tért haza. Mint amikor a magot elvetik, termékeny talajra kell hullania, hogy gyökeret engedjen, fejlődjön, kalász teremjen rajta.

*Elégedett?*

Nézzé, immár 40 éve foglalkozom valamilyen módon szőlővel, sokat el tudok róla mondani. Saját erőmből, a családom segítségével hoztam létre a borászatot, amely megfelel a saját minőségi elvárásaimnak. Mégis, néha az olyan pillanatok kapcsán érzem a leginkább az elégedettséget, mint amikor az angol parlament felsőházi képviselőinek szolgálták fel a boraimat, egy olyan eseményen, amin a magyar fél kifejezetten engem kért fel arra, hogy bemutassam a borokat. Mikor elmegy az ember egy ilyen eseményre, szinte el sem hiszi, ami történik. Hogy tényleg rám kíváncsiak, a boraimról akarnak beszélni, hogy a felkérés révén egy pillanatra a boraim képviselik Magyarországot.



## A szőlőnövényről a borospohárig



A Mandulavirágzás Tudományos Napok idei programjának egyik napja azokról a hasznos molekulákról szólt, amelyek évezredek óta állnak az emberiség szolgálatában – a szőlőnövényről a borospohárig. Több vendégelőadó is színesítette a témát, amely több különböző szempontból is bemutatta a szőlőt, a bor kémiai, genetikai hátterét, élettani hatásait és még sok kapcsolódó érdekességet. Jakab Gábor témavezetői megnyitóját követően Benoit Poinssot, a Bourgogne-egyetemről érkezett vendégelőadó vette át a szót. Kutatócsoportjával azt vizsgálták, hogy a szőlőnövény immunválaszai milyen körülmények között javíthatók különböző kórokozókkal szemben. Tucatnyi előadót hallgathattak meg a résztvevők a genetikától a bormarketingig, borturizmusig terjedő széles spektrumban.

## Innováció a borturizmusban

Szekszárdra került a Pécsért átadott borturisztikai elismerés. A Dél-Dunántúli Régió Innovatív Borturisztikai Szolgáltatója díjat 2012-ben Németh János Pincészet kapta, borturisztikai gondolkodásukért és tevékenységükért, valamint különösképpen az Iván-völgyi Kadarkatúra kidolgozásáért és megszervezéséért. Egy alulról építkező kezdeményezést díjazott az adományozó Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter, amelynek eredményeképpen a semmiből létrejött Szekszárdon egy rendezvény, mely országosan elvitte a híret ennek a híres bortermő vidéknek. Olyan kis pincészetek fogtak össze egy nagy közös cél érdekében, amelyek félretették saját szakmai hiúságukat és féltékenységüket, nem okozott gondot nekik egymás mellett állni és közösen hirdetni a bor szeretetét és népszerűsíteni a borvidék zászlós borát. A Régió Idegenforgalmi Díjának továbbéléséért, egy új díj megalapításával a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter a Dél-Dunántúli turisztikai díjainak átadásán február 24-én a szekszárdi Németh János Pincészetnek adományozta a Régió Innovatív Borturisztikai Szolgáltatója Díjat.

## Együtt(l)evés á la Villány

A Miskolci Egyetem Marketing Intézete immár másodízben szervezte meg az „Együttműködve versenyezni” Országos Városmarketing Versenyt. A verseny első, írásbeli fordulójában egy elemző pályamunkát nyújtottak be a csapatok egy szabadon választott településről, ezt 14 intézmény 43 háromfős csapata tette meg. Az írásbeli anyagok szakmai értékelése alapján a legjobb 12 csapat jutott be az országos fordulóba; itt már egy általuk kidolgozott kommunikációs stratégiát kellett bemutatni a választott városra vonatkozóan. A március másodikai rendezvény során mind a 12 csapat bemutatta a prezentációját – közöttük a két pécsi is. A zsűri végső értékelése alapján az első helyezett a Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karáról érkező Ci-Team csapat lett (Németh Péter, Parti Alexandra és Páger Balázs), akik Villány városa számára dolgoztak ki egy megvalósítható marketingstratégiát „Együtt(l)evés á la Villány” címmel. A csapat felkészítője dr. Törőcsik Mária egyetemi tanár volt.

## Vince a Tettyén



Hagyománnyá válik lassan a Vince-nap megünneplése Pécsért is. Amíg Villányban és környékén több pincészet összefogásával Pincéről pincére, variációk Vincére címmel egész napos programcsomagot kínáltak a szép számú érdeklődőnek, addig Pécsért a Tettyén, a Tüke Borházban zajlottak a programok. Délután szőlőszentelési rendeztünk, amelyben Mátyás János Mihály pálos szerzetes segített, a megrendelt jó idő mellett, hogy a fénylő Vince bő termést, gazdag szüretet hozzon ősszel. Azután pedig jól meglócsoltuk a tőkéket s a maradékot bizony poharainkba töltöttük, mi se maradjunk szomjasan. A kolbászok méretéből adódóan a fűrtök is tisztességesek lesznek, ha pedig olyan finom borok születnek, amilyen jó volt a gerdei kolbász, bizony nem lesz hiba a 2012-es évjárásban. A péntek és szombat esti program teltházasra sikeredett, az Eberhardt és a Hetényi borok jól szerepeltek a pécsi publikum előtt.

## Szekszárdi az Év Fiatall Borásza



Bodri Orsolya, a szekszárdi Bodri Pincészet borásztanonca és ifjabb Figula Mihály, a balatonfüredi Figula Pincészet borásza lett megosztva 2011-ben az Év Fiatall Magyar Borásza a közönség szavazatai alapján. A nyertesek díjukat szombat este vehették át borkóstoló keretében, írja az MTI. A harmadik alkalommal megszervezett internetes szavazáson a fogyasztók 85 borászt jelöltek a díjra. Ezt követően kezdődött a voksolás, amellyel kiválasztották a legjobbakat. Bodri Orsolya és ifjabb Figula Mihály azonos szavazatot kapott a borkedvelő közönségtől. Bodri Orsolya családja öt generáció óta foglalkozik borászkodással. Bár a fiatal lány 2007 óta aktív tagja a pincészetnek, eddig inkább a marketingmunkában vett részt. Nemrég viszont beült az iskolapadba: szőlész-borász szakra jár.

Az Év Fiatall Magyar Borászának járó díjat, egy vakok által készített boroscancsót idén is a Vak Diákok Sportegyesülete (VDS) hozta és adta át a győztesnek. Vakok, látók és borászok irányítása mellett az este vendégei különleges vakkóstolón vehettek részt. A díjátadón a korábbi évhez hasonlóan ezúttal is gyűjtést rendeztek a VDS-nek. Az egyesület tagjai gyakran tesznek kirándulásokat Magyarországon, a tavalyi gyűjtés eredményeként pedig már külföldre is eljutottak.

## Vida Pétert ünnepelték Szekszárdon

A hivatalos díjátadó gálaebédet megelőzően ünnepelték meg a szekszárdiak, hogy Vida Péter révén 2011-ben ismét borvidékükre költözött az Év Bortermelője cím. A rangos díj elnyerését a szekszárdi képviselők is tisztelettel ismerték el, hiszen ezúttal a szekszárdi Év Borászok a város díszpolgárai lesznek. Az ünnepi vacsorára kétszázán fértek be, de kétszer annyian szerettek volna jelen lenni: öröm látni, hogy a szekszárdiak büszkék boraikra, borászaikra, Vida Péterre. Civil kezdeményezésként indult, majd a borásztársadalom és az önkormányzat is mögé állt Vitéz Attila ötletének, így valódi népiünnepély lett a 2011-es Év Bortermelőjének köszönhetően. Hatalmas tapsvihar köszöntötte a Bodri Pincészet zsűfólásig megtelt termeiben lépő Vida Pétert és családját.

A program első felében a hegyközség és a borász cég vezetői, államtitkár és polgármester is köszöntötte az ünnepeltet, majd Horváth István, Szekszárd polgármestere bejelentette, hogy ezúttal amely nyíbor szekszárdi borász nyeri el Az év bortermelője elismerést, amely jogon részeseül a Szekszárd Város Díszpolgára kitüntető címben. A szekszárdi borászok közül Vesztergombi Ferenc, Takler Ferenc és Vida Péter volt már az év bortermelője, augusztusban hármójukat avatják a város díszpolgárai közé.

Vida Péter meglehetősen és örömmel fogadta az üdvözlések véget nem érő sorát. Az estén természetesen Vida-borokat is kóstolt a több mint 200 fős publikum, előkerült az Öregtőkék kadarkája, a dúlőszelektált cabernet franc és kékfrankos, valamint a La Vida

Merlot is. Valóban megható élmény volt s öröm látni, ahogy a szekszárdiak őszintén büszkék tudtak s mertek lenni egy szekszárdira, aki sikert ért el. Sikere természetesen nem csupán a sajátja, hiszen amellet hogy több évtizedes teljesítményét díjazták ezzel a díjjal – ez a borvidék és a város sikere is. (Interjúnk a díjjal a 12. oldalon.)

## Pécsi borok a Nappaliban

Az utóbbi hónapokban már megszokott eseménnyé vált, hogy időről időre két-két borászat mutatkozik be a pécsi Nappali bárban. A Pécsi borvidéket decemberben Szabó Zoltán Hosszúhetényből és Horváth Zoltán (Planina Borház) Mohácsról képviselték, utóbbi tamburazenekarát, a Sokadiját is elhozta magával a hangulat felfokozása érdekében. A kóstoló egyben egy kiállítás megnyitója is volt, hiszen januárig Tatai Tibor mohácsi grafikusművész (ő felel egyébként a Planina Borház címkéiért is) válogatott munkái lógtak a falakon. A nagy sikerre való tekintettel februárban folytatódott a sorozat, ekkor a bakócai Házler Pince és a pécsi Radó Pince borait kóstolhatta meg az érdeklődő publikum, amely mindkét alkalommal stabil teltházat produkált. A következő alkalmakról a Pécsi Borozó weboldalán ([www.pecsiBOROZO.hu](http://www.pecsiBOROZO.hu)) tájékozódhatnak olvasóink.

## Pécsi Borozó a Polgár Pincében



Vonat, hideg, tyúk, tűz, füst, vonat, füst, pálinka, füst, füst, hideg, füst, köröm, rozé, chardonnay, barrique. Melegebb, kemence, siller, ebéd, pörkölt, köröm, tarhonya, nagy asztal, szóda. Villány-bérenc, Szekszárd-bérenc, Tolna-bérenc, Pécs-bérenc, szerző, szerkesztő, vörösborsznob, szárazbor-sznob, derítés, hárslevelű, Kopár, bor-marketing. Pincetúra, borkápolna, olaszrizling, kékfrankos, syrah, tannin, hordó, Zolibácsi, Polgár-család. Malacsült, orákulum, rétes, Pécsi Borozó, siller, szóda, siller, szóda, siller, szóda, siller, szóda. [www.pecsiBOROZO.hu](http://www.pecsiBOROZO.hu).

## Bort választ a Zsolnay Kulturális Negyed

Borversenyen választják ki a pécsi Zsolnay Kulturális Negyed borait. A hagyományteremtő szándékkal alapított borversenyen három kategóriában várják a Pannon Borrégió borászaik nevezését. Megválasztják a ZSKN fehérborát, vörösbort és külön círfandlit is kap a negyed. Eredményhirdetés az 1. Zsolnay Kulturális Fesztiválon lesz. Bővebb információ és nevezés a 30/482-58-18 számon, vagy a [keresztényakos@gmail.com](mailto:keresztényakos@gmail.com) e-mail címen.



## Bormúzeum Szekszárdon



Fotó: [www.bormuzeumszekszard.hu](http://www.bormuzeumszekszard.hu)

Nemrég nyílt meg Szekszárdon a Bormúzeum. A jellegzetes, belvárosban található épületet 1850-ben Schubert János szekszárdi borbély és seborvos építtette. Eredeti funkciója orosz típusú gőz- és közfürdő volt. Az emblemikus épületegyüttes felújított részében alakítottak ki egy állandó borászati tárlatot, itt megtalálhatóak az 1800-as évektől a szőlőművelés és borkészítés eszközei, kellékei. A fényképkiallítás mutatja be a korabeli szekszárdi préházakat és a kiállított eszközök használatát. Egy kádár műhely is megtekinthető a múzeumban, ami betekintést enged ebbe a gyönyörű mesterségbe, ami a borászoknak a mai napig nélkülözhetetlen. Jelenleg megtekinthető még Forrai Ferenc grafikus boroscímke kiállítása egy külön pinceágban, ami időszakos kiállításoknak ad helyet. Jelenleg még felújítás alatt áll az épületegyüttes többi része, pályázati támogatás segítségével kialakítanak még két kiállítótermet, egy konferenciatermet és egy borkóstoló pincét is. További információ: [www.bormuzeumszekszard.hu](http://www.bormuzeumszekszard.hu)

## BORVERSENYEK

## Aranyat adott a Syngenta

A Syngenta 11. alkalommal megrendezett megmérettetésére az ország borvidékeiről közel 500 nevezés érkezett. A hagyományteremtő szándékkal létrehozott versenyen idén is a fehérborok domináltak, amelyek közül ebben az évben a Patricius Borház Katinka Furmint bora bizonyult a legjobbnak. A vörösborok közül az Egri Korona Borház Egri Kékfrankos Selection borát, a tokaji aszúborok közül pedig a Tolcsva-Bor Kft. Sajgó Pincészetének 6 puttonyos aszúját tüntették ki Quadris díjjal. A díjkiosztón a Pécsi Borozó is jelen volt – örömmel vettük tudomásul, hogy három bor is nagyarányértmet kapott a régióinkból. Figyeltünk, hallgattunk, kóstoltunk. És jegyzeteltünk: nagyarány díjakat kaptak a régióinkból: Eberhardt György Mohácsi Kékfrankos Rosé 2011, Sauska Vilányi Cuvée 7 Sıklós 2008, valamint Wekler Családi Pincészet Szekszárdi Cabernet Franc Premium Selection 2008.

## Húshagyó borvetélkedő

Immáron a VIII. Húshagyókeddi Borversenyt rendezték meg február 21-én a Nagyhsársányi Hegyközség szervezésében. Hat bizottság értékelt a borokat, a verseny borbíráói megfelelő szakképesítéssel és sokéves tapasztalattal rendelkező szakemberek. Ami számokban kifejezhető: 73 termelő 216 mintájából 46 fehér, 42 rozé, 2 siller és 126 vörös bor volt, ebből 11 nagy aranyérem, 41 aranyérem, 84 ezüstérem, 62 bronzérem és 18 oklevél került kiosztásra. Nagy Aranyérmeket kapott: Kürti Pince, Szentkirályi Kft, Günzer Tamás Pincészete, Polhammer Gyula, Hummel Pincészet, Kiss Gábor, Linbrunn Pincészet, Keményiczki Róbert, Stadler Béla, Vin Art Pincészet, valamint Dani Zoltán. Részletes eredmények letehetőek a weboldalunkról: [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu).

# Minden úton vezet.

## Mercedes-Benz M-osztály



Városi dzsungel vagy sziklás terep? Az új M-osztály mindenütt az élen jár. Erőteljes megjelenése stílusos eleganciával párosul. Nagy nyomatékkal bíró környezetbarát BlueTEC motorjai lenyűgöző dinamizmust nyújtanak, mindezt hihetetlenül alacsony üzemanyag fogyasztás mellett. Gazdag vezetői segédrendszer kínálatának köszönhetően Ön kiemelkedő biztonságban és a legnagyobb nyugalomban utazhat minden úton.

Látogasson el most a Pappas Auto legközelebbi Mercedes-Benz márkakereskedésébe.



**Integrált  
Szerviz  
Csomag\***

4 év vagy  
120 ezer km  
garancia és  
karbantartás

A kép illusztráció. M-osztály kombinált üzemanyagfogyasztás: 6,9-8,0 l/100 km, kombinált CO<sub>2</sub> kibocsátás: 150-206 g/km. Az adatok helyességeért, tövességért vagy nyumulathibáért felelősséget nem vállalunk.

\* A tájékoztatás nem teljes körű. A részletekről érthetődjön márkakereskedésünkben vagy látogasson el a <http://www.pappas.hu/integraltszervizcsomag> oldalra! Az ajánlat 2012. 02. 01. évi érvényes.



Mercedes-Benz

## Pappas Auto

Klasszikusoknál kezd: [www.pappas.hu](http://www.pappas.hu)

Pappas Auto Magyarország Kft.  
7630 Pécs  
Koksz u. 125.  
Tel.: +36 72/539 539  
Fax: +36 72/539 540  
E-mail: [info.pecs@pappas.hu](mailto:info.pecs@pappas.hu)



[www.pappas.hu](http://www.pappas.hu)



# Még több figyelem a minőségre

Megújult Günzer Tamás Pincészete



Március elején adták át Günzer Tamás Pincészetének új szőlőfeldolgozó üzemét Villányban, amely 504 millió forintból épült fel. A villányi borász nem csupán boraival nyer el egyre több hazai és külföldi elismerést, de folyamatosan fejleszt is. A korábbi években megkezdett területi fejlődést szervesen követnie kellett egy korszerű feldolgozóüzem megépítésének is, hiszen a minőség megőrzése és javítása lehet csak a cél, mondta el a megnyitón. Az épületet bejártuk tetőtől-pincéig: arányos és funkcionális, minden szempontból praktikus szemlélettel lett kialakítva. Ráadásul a fejlesztésnek nincs vége, hiszen nagyobb méretű, csoportok befogadására alkalmas kóstolóterem is készül.

A Günzer Tamás Pincészete Kft. 2004-ben alakult, ügyvezetője Günzer Tamás agrármérnök, borász, Villány alpolgármestere. A cég jelenleg 44 hektáron 3 fehér és 8 kékszőlő fajtát termeszt, melyekből tavaly 200 ezer palack kizárólag eredetvédett classicus és prémium minőségű bort állított elő, valamint hozott forgalomba. A pincészet szőlőültetvényei a villányi borvidék legjobb dűlőiben vannak, s mivel több borkereskedővel és áruházláncsal is kapcsolatban áll, borai szinte az egész országban, éttermekben, vinotékákban, áruházakban is elérhetők. Boraik 5 százalékát exportálják, elsősorban a német, svájci, holland, a kínai és a lengyel piacokon vannak jelen.

Günzer Tamás Pincészetének új üzeme 1200 négyzetméteres alapterületet foglal el, két fő részből áll: a jelenleg 200 barrique hordót őrző 400 négyzetméteres pincetérből és a 800 négyzetméteres földszinti részből. A felszín felett alakították ki a feldolgozót, a palackozót, a készáru raktárt, az irodákat és a szociális helyiségeket.

A vállalkozás az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap pályázatán nyert 252 millió forint támogatással a feldolgozóban a legmodernebb borászati technológiát alkalmazza: az itt elhelyezett tartályok központi vezérléssel fűthetők és hűthetők, a palackozó gépsor óránként 2200 üveg bor palackozására képes.

*Ezzel gyakorlatilag biztosítottuk azt, hogy állandó, jó minőségben tudjuk a borokat elkészíteni – hangsúlyozta Günzer Tamás. Hozátette: a fejlesztésnek köszönhetően akár meg is duplázhatnák a palackos borkibocsátásuk mennyiségét, de céljuk nem ez. Nem akarunk mennyiséget növelni, a minőséget szeretnénk még magasabb szintre emelni.*

A minőséget jellemzi az is, hogy a borok az elmúlt években a hazaiak mellett rangos nemzetközi megmérettetéseken is több aranyérmet nyertek. Az Ördögárok Merlot, a Mátyás Cuvée, a Pinot Noir vagy a Chardonnay az utóbbi években folyamatosan töltik a vitrineket oklevelekkel, dístányérokkel, kupákkal. Günzer Tamás szerint nehéz elleállni a fejlődésnek, növekedésnek is, mindig akad egy-egy jó adottságú terület, de a jövőben 20–30 hektárnál többel nem kívánják növelni a pincészet területét, viszont a vendéglátással szeretnének magasabb szinten foglalkozni.

Az ünnepélyes megnyitón Takáts Gyula, Villány független polgármestere gratulált Günzer Tamásnak a sikeres beruházásért. Mint mondta: a településnek is fontosak az efféle, több évtizedre szóló fejlesztések. Tiffán Zsolt borász, a Baranya Megyei Önkormányzat közgyűlésének fideszes elnöke levélben üdvözölte a pincészet új feldolgozó üzemét, míg Gombos Sándor, az MVH Somogy Megyei kirendeltségvezetője az egykori tanítványát és munkatársát üdvözölte Günzer Tamás személyében, aki kitartó és lelkiismeretes munkával vált kiváló állattenyésztőből még kiválóbb borásszá.

Dlusztus Imre borszakíró méltatta a pincészet boraikat, amelyek közül Lelkes József apátplébános pincészentelője és a szalagok ünnepélyes átvágása után némelyet meg is lehetett kóstolni. A pincében 2011-es, jövődöbeli házastításokat teszteltünk, a Mátyás behízgelőbb, selymesebb volt már most is, a Bocor férfiasabb, karakánabb, még szelídítést igénylő nagyszerű alapanyag.

Az emeleten bejártuk a gépsorokat, majd a kiváló ebéd mellé már a palackos tételek közül válogatunk. A választás nehéz volt, matricákkal díszített palackok sorjázta, sokukat ismertük már korábról, Pécsi Borozós örökranglistánkat is egy ilyen bor, a Günzer Tamás Villányi Merlot Ördögárok reserve 2007 vezeti. Portugieserrel kezdtünk, tisztas alappal, majd a borjúpofához már inkább a pinot noir csúszott igazán.

A fejlődés a pincészetben kétségkívül látványos és örömteli. Emlékszünk még a villányi pincesoron kóstolt borokra, a kemencés nyúlra, finom volt minden s most mennyire más ez mégis. Figyelemmel követjük a változást, a lépcsőről lépcsőre előre jutást, ami visszatükröződik nem csak a csúcsborokban, de a Mont Blanc-ban éppúgy, mint az oportóban. S most már a környezet is méltó ahhoz, hogy ezeknek a boroknak és utódaiknak méltó otthont adjon.





# Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter



## Nem vész el csak átalakul

A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter április 28-án ugyan pályázati lag lezárul, de a vállalás szerint még legalább öt évig mindenképpen a régió turizmusát és a klasztertagok érdekeit fogja szolgálni az általa szervezett és tervezett programokkal. Ennek jegyében zajlottak és jelenleg is zajlanak a záró és a még befejezésre váró projektek.

## Borturisztikai mappák

Ezen projektek közül is talán az egyik legfontosabb, hogy végre elkészült az a borutakat és a borvidékek tevékenységét bemutató kiadvány-mappa, mely tartalmaz egy teljes és átfogó kiadványt, valamint ennek angol nyelvű verzióját. Ezen felül pedig öt borúti leprellót a régióban működő borutakról, tevékenységükről és tagjaikról. Mindezen kiadványok pedig egy már korábban elkészített bormappába kerültek, melyeket a régió jelentősebb szállodájában a szobákba helyeztünk ki. Ezeket nem kifejezetten borvidéki szálláshelyekre terjesztettük, hisz aki már a borvidéken van az megtalálja a megfelelő információs kiadványokat. A cél ezzel az volt, hogy az olyan turisták által látogatott szálláshelyeken legyenek elérhetőek a mappák, ahonnan át lehet csábítani a borvidéki településekre a vendégeket.

## Borturisztikai táblák

Ehhez kapcsolódóan fogunk áprilisban táblarendszert kiépíteni szintén olyan frekvencián, turisták által gyakran látogatott helyekre, melyek nem kifejezetten borvidéki településekre, de ezekről a helyekről könnyen átírányíthatóak a borvidék településeire, a szolgáltatókhoz a turisták. Ilyen települések és helyek közül ötöt választottunk ki, ahova még áprilisban a projekt zárását megelőzően kihelyezésre kerülnek a táblák. Így találkozhatunk majd ezekkel a táblákkal Pécsen, Harkányban, Orfűn, Bikalon és Gunarason.

## Utazás 2012

A tavasz idén is az utazás kiállításal köszöntött be, melyen a Borklaszter is képviseltette magát. Az első szakmai napon a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter gesztszervezeteként a Pécs-Mecseki Borút Közhasznú Egyesület foglalta el a standot és a borkóstoltatás mellett kiadványokkal és információkkal várták az érdeklődőket. A fennmaradó három napon főleg a boroké és a pincészeteké volt a fő szerep. Pénteken mindjárt két pincészet az Eszterbauer és a Tüske Pince képviseltette magát Szekszárdról. A szombati napot teljes egészében a Hetényi Pincészet Mecseknádasdról töltötte ki, míg vasárnap a Szekszárdi Borút Egyesület tagjait virtuálisan felvonultatva adott kis ízelítőt a borút ízeiből és hangulataiból. A visszajelzések azt mutatták mind a kiállítók, mind a vendégek jól érezték magukat és egy kifejezetten keresett standot sikerült a kiállításra felállítanunk.

## Borturisztikai konferencia

A klaszter pályázatának zárásaként nem kevesebbet, mint egy országos Borturisztikai Konferencia szervezését és lebonyolítását vállaltuk, melyre április 13-án kerül sor egyik klasztertagunk, a Corso Hotel Pécs \*\*\*\* konferenciatermeiben. Ennek keretében kerül sor többek között a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter záróeseménye is, mely egy sajtótájékoztató lesz, ahol bemutatjuk a klaszter majd két éves tevékenységét és válaszolunk a jövőbeni tervek és a további működés mikéntjéről. A konferenciára országosan is elismert a borászati és a turisztikai szakmában mérvadó előadókat hívtunk, akik az egész napos rendezvényen igyekeznek tartalmas és érdekes előadásokat, szekcióüléseket tartani. Az esemény zárásaként este gálavacsorára várjuk a résztvevőket és az érdeklődő közönséget.



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



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

# Huszonöt bor díjat keres!

A Pannon Borrégió Egyesület 2012-ben ötödik ízben hirdeti meg a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt. A versenyben indulhatnak mindazok az egyéni bortermelők, bortermeléssel foglalkozó társaságok és kereskedő szervezetek azon borai, melyeket a Pannon Borrégió (Pécsi, Szekszárdi, Tolnai és Villányi borvidékek) területén termelt szőlőből készítették és a Magyar Bortörvény előírásainak megfelelnek.



A nevezéseket postán vagy faxon, illetve e-mailben, szkennelve kell eljuttatni a szervezők címére, a nevezési díjnak a nevezési határidő előtt be kell érkeznie a megadott számlaszámra, a borokat a megadott időpontban borvidéki gyűjtőhelyeken (pontos időpontok és helyszínek a [top25.pecsiborozo.hu](http://top25.pecsiborozo.hu) oldalon lesznek hamarosan), illetve a Pécs–Mecseki Borút és a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter irodájában (Pécs, Vince u. 9/2.) folyamatosan, munkanapokon 8–16 óra között lehet leadni.

Nevezési határidő: **2012. május 6.**

Nevezési díjak: első bor 10.000 Ft + ÁFA,  
minden további bor 5000 Ft + ÁFA.

A nevezési díjnak a verseny kezdetéig be kell érkezniük a szervezők által megadott számlaszámra.

A verseny résztvevői minden egyes versenyzettni kívánt tételből fajtánként a 0,75 l-esből 3 palackot, a 0,5 l-es palackokból 4 mintát kell, hogy eljuttassanak a verseny szervezéséért és lebonyolításáért felelős szervezőkhöz.

A Pannon Borrégió TOP25 borversenyyel egy időben kerül sor „A Pécsi Tudományegyetem Bora” kiválasztására is, valamint a „Dél-Dunántúli Régió Bora” kiválasztására. A termelőknek ezekre is lehetősége van jelentkezni, „A Pécsi Tudományegyetem Bora” versenyre **PLUSZ 3 PALACK BORT**, a „Dél-Dunántúli Régió Bora” versenyre **PLUSZ 5 PALACK BORT** kell leadni.

A borversenyt **2012. májusában** Harkányban rendezik meg a Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó bormagazin, valamint a társszervezők: a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter és a Pécsi Tudományegyetem. A kiválasztás támogatója a Dráva Thermal Resort Harkány.

A Pannon Borrégió TOP25-be a legmagasabb, minimum 85 pontot elért vörösborok, fehérbor és rozék kerülnek be, a nevezések számához arányosítva. A fehérborok esetében maximum két félfédes vagy édes bor kerülhet be a 25 legjobb bor közé. A vörösborok esetében három kategóriát kell arányosítani a nevezések számához mérten: cuvée borok, nemzetközi fajtaborok (cabernet

sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir, syrah stb.) és hazai fajtaborok (kadarka, kéfrankos, portugieser stb.). Egy termelő legfeljebb két borral kerülhet be a legjobb 25 közé.

A TOP25 bort a nagyközönség is megkóstolhatja **2012. június 30-án**, szombaton Pécsen, a Hotel Palatinus Bartók-teremben. Több kísérőrendezvény is gazdagítja majd a programot: helyi termékek, sajtók bemutatója, vendég-előadók, mesterkurzusok, csokoládé-bemutató és kóstoló. Társszervezőnk a Dél-dunántúli Falusi Turizmus Klaszter.

**További információk:**

Weboldal: [top25.pecsiborozo.hu](http://top25.pecsiborozo.hu)

Telefon: 70/311-98-35

Email: [top25@pecsiborozo.hu](mailto:top25@pecsiborozo.hu)





## A Hárs-fivérek a Wassmann Bormanufaktúrában

Legalábbis a régió két legismertebb biogazdája szerint mindenképpen. A Wassmann és a Hárs pincészetek nem ismeretlenek egymás számára. Tudnak a egymásról, figyelemmel kísérik a másik tevékenységét.

A Hárs testvérek azonban még nem voltak Pécsdevecseren, pedig már évek óta tervezték. A Pécsi Borozó most elvitte Hárs Tibort és Hárs Józsefet Susann Hanauerhez és Ralf Wassmannhoz, hogy kiderüljön: tényleg olyan misztikus és különleges dolog-e a biogazdálkodás.

A tél az utolsókat rúgja, mikor kocsiba szállunk és elindulunk Pécsdevecserre. Ez a kis baranyai település könnyen elkerülhető, hiszen pont annyira eldugott, hogy a gyanútlan utazó simán elmehet mellette. A kanyargós bekötőút végén egy tüchtig sváb falu tárul fel előttünk, ahol majd minden portára kifüggeszthetnék a tiszta udvar, rendes ház feliratot. Ebbe a faluba költözött be tizenégy évvel ezelőtt a Németországból származó Susann és Ralf. Hozzájuk érkezünk, a gyönyörűen felújított sváb házba, ahol rögtön egy 2010-es Morizz elnevezésű, olaszrizling alapú nyers pezsgővel kezdünk. Igazán ünnepi a hangulat, pukkan a palack. Koccintás, majd szinte magától megindul a diszkusz és sorjáznak a sztorik.

A Hárs Családi Pincészet jóval nagyobb múltra tekint vissza, mint a Wassmannék Bormanufaktúrája. Hársék több generációra visszamenőleg Szajkon és környékén éltek. Bár a szülők és a nagyszülők után csak a pince maradt meg, az ősök öröksége tovább él a két testvér által a szőlőben és a borokban. Ezen az örökségen és egy jó hosszú úton át vezetett az út odáig, hogy a Pécsi borvidék és a régió egyik legnagyobb biogazdája lettek Hársék a maguk 18 hektáros birtokával, melyet fokozatos, türelmes építkezéssel értek el és szinte teljesen új telepítésű az egész terület. Egészen sajátos szemléletmódja és nyugalmat sugárzó személyisége magával ragadja az embert. Minden egyes mondatából kiderül, hogy egészen különleges kapcsolat fűzi a természethez és, hogy mennyire különleges számára a szőlő: *Én szőlőtermelő vagyok első-sorban, nem borász, filozófiám szerint a bor kialakul magától. Persze figye-lünk rá, gondozzuk, hogy minden rendben legyen, de nem igazán értünk hoz-*

*zá. – szögezi le Tibor és gyorsan hozzát teszi, nem mindig volt így: Én műszaki ember vagyok alapvetően. Kezdetben végigcsináltam nagyapámmal a természetes, akkor még nem bionak nevezett gazdálkodást. Aztán elmentem az egyetemre és mire onnan hazajöttem, már „okos ember” voltam. Meg-tanultam, hogyan kell mindent mindentől megvédeni és hogyan lehet mindent másképp csinálni. Ráadásul bekerültem egy mezőgazdasági nagyüzembe, és ott a beosztásomnál fogva egy idő után rálátásom lett arra, hogy a legjobb szándék és szakértelem mellett is a „nagyüzemi” gazdálkodás milyen környe-zeti károkat okoz például a talajokban. Amikor pedig fölművelő – szőlőter-melő – lettem, úgy gondoltam próbáljuk meg másként.*

*Száz évvel ezelőtt semmi kemikáliát nem használtak az emberek. Aztán új divathullám kezdődött és különféle műtrágyákat és növényvédőket kezdtek el használni, mindezt ipari mennyiségben. Elfelejtettük, hogy mi a természetes, mert tulajdonképpen a bio a természetes – egészíti ki Ralf, aki egyébként italtechnológiai szakmérnök végzettséggel bír.*

Ralfék sokkal direkter módon keveredtek az ökológiai gazdálkodásba. Annak idején, mikor Magyarországot választották a letelepedésre, egy könyvben olvastak Villányról és hogy ott milyen jó a portugieser. Eljöt-tek, megkóstolták és annyira megragadta őket az egész vidék hangula-ta, a borok különlegessége, hogy nem is gondolkodtak sokáig. Elkezd-tek házat keresni és Pécsdevecseren találták meg azt a helyet, ahol Susann lovai számára is van elegendő hely. Susann ugyanis egy egészen különleges lófajtát hozott el ide, melyek közül jelenleg is él három a ház mögötti területen. A lovak a gazdálkodásban is tevékeny részt vál-lalnak, hiszen Susannék a lovak szerves trágyáját komposztálják és



használgják fel a szőlőben. Azt azért hozzá kell tenni, hogy a Magyarországra költözésnek prózaiabb okai is voltak

*Annak idején nem lehetett szőlőterülethez jutni Németországban, vagy ha igen akkor csak nagyon magas áron. Itt pedig mindenki ajánlotta a szőlőt eladásra és végül Mayer Márton segítségével vettük meg a házat. A szőlő ezer négyzetméterről indult és most két hektár van – mesél Susann a kezdetekről, majd mosolyogva hozzáteszi: A Bock Józsi is ennyivel kezdte annak idején, legalábbis saját bevallása szerint.*

Persze azért a Wassmann birtok nem tör olyan magasságokba, mint a nagyobb villányiak, ők megelégednek azzal, amit ők ketten el bírnak látni.

Abban mindenki egyetért az asztalnál, hogy ez az egész bio túl van misztifikálva. Ez nem valami ördög-től való dolog. Nem úgy kell elképzelni, mint valami nagy újdonságot. A bio szemlélet tulajdonképpen az, amit még a különböző vegyi anyagok megjelenése előtt mindenki csinált. Olyan harmónia és egyensúly kialakítása, melyben a szőlő a maga erejéből nevelkedik, a föld pótolja a tápanyagokat és a szőlőterület flórája és faunája jól megfér egymás mellett.

*Én azt gondolom, ha meghagyjuk minden állatnak és növénynek az életterét, akkor az számunkra is jótékony lesz, akik gazdálkodunk – jegyzi meg Hárs József. Ezért is lehetséges, hogy mindketten nevetve mesélik, a kezdetekben ugyanúgy megkapták a lenéző megjegyzéseket a szőlő gazossága miatt.*

*Nekem anyám mondta, hogy én vagyok a falu szégyene, mikor kijelentetem, hogy a tyúkhúr a barátunk – meséli Tibor, majd Susann is csatlakozik: Mi is megkaptuk, hogy hát hogy néz ki a szőlő, hogy lehet ilyen rendetlen az egész.*

*A tyúkhúr barátunk, hiszen a gazdag talajok jelzőnövénye, csak ezt a legtöbbet elsöre nem értik meg és azt hiszik gondozatlan a terület. Nálunk is*

*így volt, aztán az első év után a nyúltartók már jöttek, hogy akkor vinnének belőle az állatoknak, mert tudják itt semmiféle kemikália nem került a növényekre – teszi hozzá Tibor. A beszélgetés persze nem folyhat szárazon így szép lassan előkerülnek a Hárs borok, majd az egész szortiment kikerül a kredence és a főként fehérboros Hárs Pincészet olaszrizlingjével kezdünk a 2011-es évből. Közben felvetődik a kérdés, nincs e túl nagy rizikó a bióban.*

*Én annak idején úgy fogtam bele a borászatba, hogy van egy szemléletem és én szeretném így csinálni. Persze nekem ez nem főfoglalkozás volt, így fontosabb lehetett az elv mint a gazdaságosság. Ha ebből kell megélnem, akkor biztos nem merek belevágni, mert úgy gondoltam túl nagy a rizikó. Ma már persze tudom: nincs benne sok rizikó – árulja el Tibor, de azért abban mind megegyeznek, hogy ehhez sok türelem és persze az kell, hogy ha esetleg valami nem úgy alakul az ne rop-*

*pantsa össze az embert. A rizikó viszont az integrált gazdálkodásban is benne rejlik, legalább annyira, mint a természetesben. Susann még hozzáteszi: Számomra ez jó hír; hiszen ez is mutatja, hogy a bio a jó út és a konvencionális lesz az, amelyik szépen lassan kudarcba fog fulladni az egyre erősebb szerek és egyre ellenállóbb betegségek miatt.*

Az persze, hogy az egyik nehezebb-e mint a másik, nem tudják megmondani, hisz egyikük sem csinált mást soha.

*Mi 1996-óta csináljuk ezt tudatosan és mindig így csináltuk, most már persze egyre többen veszik észre, hogy 15 év eltelt és működik a dolog. Én állítom, hogy a többiek tanulhatnának tőlünk – folytatja a gondolatot József. Közben újabb borok kerülnek a poharakba. Még 2011-nél maradna előbb egy chardonnay, majd egy kísérleti fajta, a borsmenta fantáziánévű borból kerül ki a dugó. A kérdés közben adja magát: vajon a bio számít-e az eladásban, és ha igen milyen mértékben. Am egyértelműen az a válasz érkezik, hogy nem. A biotermékek általában persze nagy nép-*

*„Én szőlőtermelő vagyok elsősorban, nem borász, filozófiám szerint a bor kialakul magától.”*





Fotó: Dobokay Máté

szerűségnek örvendenek, de a bor esetében ez más. A bornál nem számít, hogy bio és nem lehet jobban eladni sem.

Ráadásul, aki ilyen életmódot folytat, az általában antialkoholista – teszi hozzá nevetve Susann. A borsmenta után érkezik még két évjárat pannónia és egy jázmin is, mellyel kapunk egy kis ízelítőt abból a kísérletből, melyet a Hárs Pincészet a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Intézetével közösen végez. Ennek eredményei ezek a különleges nemesítések és az ezekhez kapcsolódó tájkísérletek.

A borsmenta és a jázmin jó kis diszkóbor lenne, nem? – kacsint ki Tibor és mi nem is tudunk mást tenni, mint helyeselni, mert a parfümös illat és a kis maradék cukor valóban ezt juttatja eszünkbe. A Pannonija egészen más. A két évjárat nagyban különbözik. Míg a 2009-es egy egysíkú, nem túl különleges bor, addig a 2010-es gyönyörűen hozza a rajnai rizling íz és illatjegyeit, nagyon harmonikus bor.

Az persze rögtön felvetődik, hogy a kezdeti támadások a gondozatlan szőlő és a más szemlélet miatt ugyan alábbhagytak, de vajon olyan vád érte-e a két pincészetet, hogy manipulálnak a borral. A kérdésen csak mosolyog Tibor: Természetesen, ilyen még a mai napig is van, de ezt viszonylag könnyű ellenőrizni és én bátran álltam mindig is az ilyenek elé. Pont az a jó ebben, hogy itt aztán tényleg nem lehet sumákolni, mert az egyből kiderül.

Nem is kell belenyúlni a folyamatba, mert pont ettől szép ez a dolog. Persze nem mindig sikerülnek könnyen a dolgok, de bizonyos évjáratok egészen kivételes minőséget tudnak produkálni – helyesel Susann és Ralf is.

Ennek eredménye például a Hárs Pincészet egyik legnagyobb sikere az édes cirfandli, mely tényleg csak kivételes évekből ad olyan bort, mint mondjuk a 2006-os vagy a 2007-es évjáratban. Az teljesen véletlen volt és én úgy vagyok velem, hogy nem is nagyon küzdünk azért, hogy ez minden évben meglegyen. Nálunk például volt olyan dolgozó, aki nem volt hajlan-

dó a fürtöket a földre vágni terméskorlátozás céljából. Hála istennek, nem a cirfandli a volumenhordozó, így van lehetőség ezekre a játékokra és ilyen tényleg egyedi borokra. A Hárs Pincészet nem titkolt célja egyébként az olaszrizling renoméjának a helyreállítása és ezért minden el is követnek a szőlőben és a pincében egyaránt.

A traktor persze nem maradhat ki a beszélgetésből, hiszen a Hárs testvérek mindketten gépészeti pályán végeztek. Van is egy muzeális darabnak számító traktor a pincében, melyhez a testvéreknek rengeteg emléküik kapcsolódik. A gépesítés egyébként is jellemző a Hárs pincészetre, mert igyekeznek a lehetőségekhez mérten a legmodernebb technológiákat alkalmazni. Miközben József épp a traktorozásról mesél, előkerül egy 2011-es portugieser a Hárs Pincétől, mely rögtön alkalmas ad egy kis élcelődésre a testvérek közt. Tibor ugyanis nem szereti a fajtát és tulajdonképpen József miatt lett telepítve. Őszinte ugratásba kezd Tibor, melyet a fiatalabb testvér elenged a füle mellett és megkóstoljuk a valóban kivételes oportót, amely után a Wassmann Pince egyik büszkesége, a 2010-es portugieser kerül elő. Így át is térünk a vörösökre és gyorsan kiderül, hol találkozott elsőként a két pince. Történt ugyanis, hogy a 2008-as merlot

termést teljes egészében lelopták a Wassmann birtokról, így kénytelenek voltak szőlőt vásárolni.

Keresgeltünk és így akadtunk rá a Hárs Pincészetre. Tudtuk, hogy ők is hasonlóan gazdálkodnak így megkerestük őket – meséli Susann, akitől Tibor veszi át a szót: Engem annyira lenyűgözött, ahogy beszélt a szőlőről és a borról, számomra egyből kiderült, hogy őhozzájuk kerülve a szőlő jó kezekbe kerül. Csakhogy akkorra már nem volt merlot-m, hanem csak cabernet sauvignon-om.

Így készülhetett el a 2008-as évjáratból a Wassmann Pince Cabernet Sauvignon-ja. Bár nagyon örültünk a sauvignon-nak, de Tibor azért hozzá-

„Akinek nem a mennyiség,  
hanem a minőség a fontos,  
annak mindenképpen a bio a jövő...”

*tette, csak jól bánjunk a szőlővel* – egészíti ki a történetet Susann. A bort kóstolva Tibor is és József is elégedetten nyugtázza, hogy a szőlő jó kezbe került.

A találkozás egyébként azóta érett már, de az interjú kellett, hogy végre meg is történjen. A következő vörösborok után egy kis egészségügyi sétára indulunk és megnézzük, ahogy Ralf enni ad a lovaknak. Ezután nyakunkba vesszük a pécsdevecseri pincesorra, ahol rögtön meg is tudjuk nézni, hol tart a 2011-es évszám. A pincesorra sétálva elmeséli Susann, hogy sok az üres pince, nagyon előregedett a falu, így van lehetőség bérlésre. Nekik egy saját pincéjük van, és emellett egy másikat bérelnek, amely a palackos tároló. Hagyományos présházhoz érkezőnk, a tágas pincében hordók és acéltartályok váltják egymást. A férfiak rögvést szakmáználni kezdenek. Almasavbontás és kénezés. Ízek és illatok, milyen is volt az elmúlt évjárat.

*Mi nem sietünk, türelmesek vagyunk és nem is próbáljuk siettetni a borokat. Persze azért figyelünk és kontrolláljuk a dolgokat, de nem avatkozunk közbe. Ezért lehet az is, hogy a boraink mindig a megfelelő érettségi fokon kerülnek piacra – ez Ralf filozófiája, majd hozzáteszi: Ugyanezt tesszük a szőlőben is. Egyensúlyra törekszünk, és amit a föld adhat nekünk, azt igyekszünk kiaknázni, de soha nem kizsákmányolni. Együtt dolgozunk a természettel és nem ellene.*

*Mindez persze fennköltnek hangozhat, de egyáltalán nem az. Én a nagyüzemi körülmények között megtanultam, hogy az pusztulásba és a földek kimerülésébe vezet, ha erőltetjük a dolgot és nem hagyjuk, hogy a természet elvégezze, ami a dolga. Nincs ugyanis új a nap alatt, régen a különböző szerek előtt is termeltek az emberek, ráadásul ténylegesen Európa éléskamrája voltunk. Ha odafigyelünk, ez továbbra is fennmaradhat, de abba kell hagyni azt a fajta kizsákmányolást, amit a legtöbben csinálnak. Ha helyre áll az egyensúly ugyanis, akkor természetesen, mérgek nélkül lehet szépet és jól csinálni – összegez Tibor. Ami vitathatatlan, hogy most már egyre többen ismerik fel a biogazdálkodásban rejlő lehetőségeket. Nem csak azért, mert a világ az irányba változott, hogy ezt támogatja az állam és az unió, hanem mert talán a felismerés is megtörtént a gazdáknál, hogy lehet ezt másképp, egészségesebben és fenntarthatóbban csinálni. Egyre többen csatlakoznak, ami részben köszönhető a Hárs Pincészetnek, részben pedig Wassmannéknak, akik több pincészetnél tanácsadók és jó példával járnak elől. Így kezdett el átállni a Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Malatinszky Csaba, Bakonyi Péter és még sokan mások.*

*Akinek nem a mennyiség, hanem a minőség a fontos, annak mindenképpen a bio a jövő, a többiek pedig szép lassan majd rájönnek, hogy nincs más út – szögezi le Ralf és Susann szinte együtt. Mire a pincéből feljövünk már lement a nap és az egyre csípősebb hidegben élményekkel gazdagodva elindulunk vissza a házhoz. Mindenki próbálja emésztgetni az élményeket, halkán beszélget mindenki a mellette haladóval, de eljött a búcsú ideje. A köszönésben is érezni lehet, jó tapasztalat volt ez mindkét család számára. Hazafelé érezzük, bennünk is megfogant valami abból a szellemiségből, amivel az életet és a természetet szemléli ez a néhány kivételes ember. A bio ugyanis nem csak egy földművelési forma, hanem egy szemléletmód, egy életérzés.*



**Itt a jó idő,  
a Tüke terasza pedig újra nyitva.**

**Borház Pécssett a Tettyén  
a Pécsi Borvidék boraival,  
házas és grill ételekkel, terasszal.**





# Pécsi kisbirtokosok



Rejtett értékek persze minden borvidéken találhatóak, de a Pécsi borvidék két egészen kivételes kisbirtokossal rendelkezik. Egyikük a nyugdíj unalmát előzendő vett magának területet és azt telepítette be.

Az elmúlt években sorra nyeri a különböző helyi borversenyeket. Másikuk munka és család mellett gondozza a nagyapai örökséget, ráadásul minderről még egy blogot is vezet. Két pécsi kisbirtokoshoz, Almási Józsefhez és Szabó Csabához látogattunk el.

Almási József és Szabó Csaba nem meglepő módon ismerik egymást. A közös pont a Nevelési Központ Bacchus Borklubja, ahol a fiatal borászok és tapasztaltabb társaik együtt vitathatják meg ügyes-bajos dolgait és adhatnak tanácsot egymásnak. Nem utolsósorban itt kóstolhatják meg egymás borait, véleményezhetik azokat, és szélesíthetik a látókörüket. Almási József úgy került a látókörünkbe, hogy a főszerkesztőnk egy borversenyen, a mediterrán borok választásán pont az ő borát szúrta ki magának. Ettől kezdve különös figyelmet szenteltünk az uránbányászból lett szőlőtulajdonos, amatőr borászra. Szabó Csaba pedig a blogjával hívta fel magára a figyelmet, ahol a CsabaTanya minden történést végigkövetheti az olvasó a metszéstől, a szüreten át, egészen a palackozásig. Mindketten amatőrök és ezt hangsúlyozzák is. Ez tulajdonképpen egy hobbi, melyet mindkét férfi autodidakta módon tanult és tanul még a mai napig is.

Almási József 2000-ben döntött úgy, hogy a nyugdíjjal jött rengeteg szabadidőt valamivel ki kell tölteni: *Akkor vettem egy kis területet Pellérdén és szép lassan elkezdtem a saját képekre formálni. A terület nagy része gyümölcsös, de a 140 tő szőlőt én telepítettem* – meséli József, aki hozzáteszi: *Ennek egy kis része csemegezőlő, a többi pedig chardonnay és sauvignon blanc.* Ezek azok a fajták melyek meghozták számára az ismertséget a pécsi borisszák körében. A boraival ugyanis állandó szereplője a helyi versenyeknek és általában siker koronázza a beküldött borokat.

Szabó Csaba nagyapai örökséget vett át akkor, amikor belevágott a gazdálkodásba. Nagyapjáié volt eredetileg a terület Kővágószőlősen, melyet néhány éve Csaba kezdett gondozni a nagypapa romló egészségi állapota miatt: *Eléggye legyengült és már nem tudott kijönni és gondozni a területet. Én már korábban is igyekeztem neki sokat segíteni, de onnantól már csak én és a családom jártunk ki* – emlékszik vissza Csaba, és hozzáteszi: *Teljesen amatőrként vettem bele magam, persze a papa sok min-*

## BORÁSZPORTRÉ

Keresztény Ákos írása

dent megmutatott, de mindig tanulok, folyamatosan. A terület is elég érdekes, hiszen rengeteg még számomra is ismeretlen fajta van rajta, viszont egy családos ember, aki panelben lakik, nem is kívánhatna többet. A gyerekek imádják a szabad levegőt, én pedig egyre jobban szeretek a szőlővel dolgozni.

Az mindkettőjükre igaz, hogy a saját erejükből igyekeznek elsajátítani a szakma rejtelmét. Ez persze azt is jelenti, hogy sokszor a saját kárukon kell megtapasztalniuk egy-egy rossz tanács, vagy rossz döntés eredményét. Csaba főleg az internetről, borklubokból szerzi ismereteit, József könyvek és a városban fellelhető képzések segítségével képezi magát. Nálam például nagy gondot okozott, hogy eldöntsem, kinek higgyek. Az egyik forrás azt állította, hogy cukorra kell szüretelni, a másik, hogy savra. Mindkettőt megpróbáltam, de valahogy egyik sem volt az igazi – meséli Csaba nevetve. A beszélgetés közben rendre meg-megállunk, hiszen a két férfi hatalmas szakmai kíváncsisággal bír, így sorjáznak a kérdések és pillanatok alatt szakmázásba vált a beszélgetés.

A két kisbirtokos területe is sok mindent elárul a gazdájukról. Mindkét terület szépen gondozott, látszik, hogy jó kezekben vannak itt a növények és főképp a szőlő. József saját maga emelte a présházat, valamint a hozzá tartozó kis pincét: *Ez bőven elég nekünk, nincs nagy hely, de minden pont jól elfér* – mutatja meg József a birtokot. Kővágószőlősön sem más a helyzet. Bár a szomszédok elég hanyagul kezelik a területüket, Csabánál minden szép rendben van: *Most*

*épp átalakítunk. A présház már megvolt, de most szeretnénk nyárra lakhatóvá tenni a padlást és akkor akár éjszakára is kinn lehetne maradni itt a gyerekekkel* – vezet körbe Csaba a szőlőben. A kérdés persze adja magát, hogy a két most már borász mindig is szeretne-e a bort vagy csak miután tudatosan kezdtek szőlővel foglalkozni.

*Én főleg sört ittam azelőtt, de most már szinte csak a nagy nyári melegben kerül elő egy-egy korsó. Sőt mostanában rendszeresen kóstolgom otthon a saját boraimat. A borklubban pedig szélesítem a látókörömet a többiek boraival és más pincészetek boraival is* – mondja József, de Csaba is a szőlő után kezdett el érdeklődni a bor iránt: *Én sem igazán fogyasztottam bort, de még alkoholt se. A feleségem egyébként Villányban végezte el a borász iskolát, de őt ez egyáltalán nem érdekli és nem is hajlandó vele foglalkozni. Eltűri, hogy elég sok időmet elveszi, de nem folyik bele a folyamatokba.*

A borokat kóstolva érződik mindegyiken a törődés és az odafigyelés. Nincsenek különösebb vegyszerek. Józsefnél a fiatal, egészséges tőké nagyjából korlátozzák magukat és szinte minden évben hozzák is az elvárt minőséget. Csaba esetében a számos fajta nehezíti a dolgot, de tervezik a terület átállítását kevesebb fajtára és a hiányzó tőkéket is pótolni szeretnék. A CsabaTanya még az út elején jár, de jó irányba halad. Almási József pedig már egy jól ismert recept alapján halad előre és a tizenkét év alatt összeszedett tudását adja bele a boraiba. A kérdésre, hogy ha bárhol lehetne szőlőterületük mit választanának, szinte egyszerre mondják, hogy Szekszárd.

  
**ESZTERBAUER**  
BORÁSZAT  
SZEKSZÁRD

## Őseim szelleme a palackokban





# Szemesnek áll a világ

Szemes József azon kevés, kisbirtokos villányi borászok közé tartozik, akinek borai az egyik legkeresettebbek a hazai piacon.

A Szemes-borok nemcsak kedvező ár-érték arányuk miatt népszerűek ennyire.

Egyedi, már kezdő borfogyasztó számára is felismerhető, azonosítható és szerethető illat és ízvilága van.



Azt már talán kevesebben tudják Szemes Józsefről, hogy a borkészítés mellett pálinka bérfőzéssel is foglalkozik, sőt utóbbi tevékenység meg is előzte a pinéalapítást. Több mint két évtizede, 1989-ben vette át az egykori állami villányi szeszfőzdet. „A két profil már csak azért is szerencsés, mert így egész évben tudjuk foglalkoztatni az alkalmazottainkat” – jegyzi meg Szemes.

„Villányi családként mindig készítettünk bort, de eladásra palackozni csak később kezdtünk” – emlékszik vissza a kezdetekre Szemes József. „Az első palack bort 1996-ban dugóztuk le, ekkor már több bort adtunk el, mint szőlőt.”

Ezután még majd tíz év kellett ahhoz, hogy kiteljesedjen a szemlélet és minőségbeli váltás is. Az újratelepítések, átoltások után kialakult a mai öthektáros ültetvény, melyről az elegáns, telt, de a tradicionális villányi vörösek (jó értelemben) rusztikus jegyeit is magukon hordozó borokhoz szüretelik a szőlőt. A borász szerint a leglátványosabb fordulópontra a 2005-ös év volt, amikor először palackozták le a pincészet csúcsházását, a Dél kivét.

Az évi 30–35 ezer palackot értékesítő Szemes József szerint nem kell különleges dolog a sikeres borhoz, ahogy a jó pálinkához sem. „A szakmai hozzáértés mellett hibátlan és egészséges alapanyag kell. Jó borhoz jó szőlő, jó pálinkához jó cefre.” – mondja a borász.

Közben lesétálunk a pincébe. A panzió alatti pince kicsi, viszont annál nagyobb rend és tisztaság van benne. A nagyobb ászokhordók mellett csupa újhordó van, több kádárcégtől is, Szemes József folyamatosan keresi, melyik hordóban viselkedik a legszebben a bor. Vannak reduktív tételek, de a borok túlnyomórészt a hagyományos, nyílt kádas, csömöszölős technikával készülnek. Bár a terület növelését nem tervezi, azért a feldolgozást (főként technológiai szempontból) szeretné fejleszteni a közeljövőben. A pince elhelyezkedése is kedvező: még az idén a szomszédos telken kezdik meg az új villányi rendezvényközpont kialakítását.

Szemes szerint a szállásadók helyzetén rontott az autópálya: igaz, hogy Villány közelebb került Pesthez és gyorsabban le lehet jutni, viszont emiatt több az egy éjszakás vendég.

Kóstolás közben Szemes Józsefet arról kérdezzük, hogy hol látja a helyét, van-e helye a portugiesernek a villányi borpalettán, főként az időről-időre fellángoló viták kapcsán. „Persze, hogy szükség van az oportóra. Egyrészt ez egy hagyományos és fontos villányi fajta, fő fajtája. Ha ez még nem lenne elég, ott vannak a tulajdonságai” – magyarázza Szemes. „Könnyed, jó ívású bort ad, főleg a kis pincéknek komoly pénzügyi gerincet jelent. Nyilván nem lehet annyiért eladni, mint a cabernet-eket, de gyorsan, jó áron és főként biztosan értékesíthető, nagyjából minden évben biztos palackszámot ad.”

Mint Szemes hozzáfűzi, azért a kiugró teljesítményt sem kell elvárni. „Én például négy-öt éve hiányolom a portugieseremből azt a jellegzetes ízt, amit annyira szerettem benne régen. Szép a bor, csak hiányolom azt a különleges árnyalatot.”

Kisétálunk az udvarra, ahol 1958 óta megszakítás nélkül működik a szeszfőzde. Az egész helyiséget kitöltő gép már-már muzeális értékekkel bír.

„Sokan tartottak attól, hogy a törvényi szabályozás megváltozása hátrányosan érinti a szeszfőzdeket, pedig valójában még segítették is” – jegyzi meg Szemes József. „Tudniillik attól, hogy lehet, a többség még nem fektet be otthonra egy főzőgépre. Viszont nekünk megnőtt a forgalmunk, hiszen gyakorlatilag megfelelődték a költségek, így olcsóbb lett a megrendelőnek is.”

Visszatérve a pincébe pinot noirt, kékfrankost kóstolunk. Az ászokból friss, gyümölcsös, már majdhogynem kész borok kerülnek elő. A tavalyi cabernet-k még kicsit nyúzottak, viszont már most látszik rajtuk, hogy néhány év múlva, amikor piacra kerülnek, nem fognak csalódást okozni a Szemes-borok rajongóinak.

SZEMES JÓZSEF  
KIEMELKEDŐEN SZEREPELT BORAI  
PÉCSETT A RADÓ VINOTÉKÁBAN:



Villányi Cabernet Sauvignon Barrique 2008

90 pont

2980 Ft



Villányi Cabernet Sauvignon 2008

88 pont

2180 Ft



Szemes József Villányi Dél 2008

86 pont

3480 Ft



Cím: Pécs, Király utca 75.

Tel: 06-30-858-7494

06-72-225-546

Email: [vinoteka@radopince.hu](mailto:vinoteka@radopince.hu)



# BORÁSZPORTÁL

*bormagazin  
az interneten*



**Boros hírek, programok,  
borszakmai cikkek...**

**...minden, amire egy  
borkedvelőnek  
szüksége  
lehet.**

# Syrah

Az 1990-es évek végén lezárult DNS vizsgálatok kiderítették, hogy apai ágon a dureza nevű, a Rhone-vidék középső részén (Észak-Ardèche) őshonos szőlőfajta tekinthető a fajta ősnének, anyai ágon pedig a Rhone völgyéhez közeli Savoie-ban honos mondeuse blanche. Jelenleg a világ hetedik leggyakrabban ültetett szőlőfajtája a maga mintegy 150 ezer hektárjával. Európában Franciaország tekinthető meghatározó tényezőnek, mind a borok mennyiségét mind a minőségét tekintve.

Melegkedvelő fajta, erősebb fagyra igen érzékeny, így a jelenlegi szélsőségesen hideg tél akár komoly károkat is okozhat hazai ültetvényeinkben. Fürtje nagy, megnyúlt, bogyói közép nagyok. A fajta milyenségének modellezéséhez két szélső értékét a Rhone-vidék északi részén és Ausztráliában találjuk. Előbbi hűvösebb, kontinentálisnak mondható klímán, grániton, meredek hegyoldalakon, gyakorta teraszokon, a legvédehetőbb és a legjobb fekvésű területeken terem. Csak ilyen körülmények között sikerül elérni a szőlő tökéletes érettségi állapotát. Ezek a borok szikárabbak, hűvösebbek, jellemzően borsos, hideg (menta, ánizs, levendula) ízekkel, csersavaiak kicsit rusztikusabbak, elemi erővel és komoly érési potenciállal. Ezzel szemben az ausztrál syrah-kat sötétebb megjelenés, krémesebb szerkezet és nagyobb test jellemzik. Általában magasabb alkoholtartalommal, de a legszebb ausztrál syrah-k egyáltalán nem nehezek, és képesek megőrizni valamennyit a fűszeres, hűvös karakterből (elsősorban menta és eukaliptusz). A szigetországba az 1830-as években érkezett a fajta, terjedése pedig a 19. század végére tehető. Létezik egyfajta átmenet a két stílus között, talán a borrégióknak syrah-it is idesorolhatjuk: nem túlzottan vaskos borok, kékeslilás árnyalattal, egészen egyedi, különleges illat- és ízvilággal. Díszítő elemei közt a mediterrán fűszerek mellett megjelenhet a grépfrút, a csersavak és a bor teste is közepesnek mondható, csipetnyi frissítő hűvösséggel, több rokonságot mutatva egy zweigelttel, mint mondjuk a cabernet-vel.

Magyarországra igazi „sztárigazolásként” érkezett a syrah a 20. század végén, ennek megfelelően az ára a kezdetektől fogva elég borsos. Ebből adódik, hogy inkább „nagy bort” igyekeznek készíteni a fajtából, inkább az ausztrál iskolázásban. A syrah és a shiraz megnevezés használata egyaránt engedélyezett nálunk, talán sugall is valamiféle stílusbeli elképzelést a termelőjétől, melyik név mellett tör lándzsát. Az északi borvidékeinken tán még nagyobb becsben tartják, főleg Sopronban és Egerben kap egyre nagyobb hangsúlyt. A Pannon Borrégióban nem igazán beszélhetünk egységes arculatról, kialakult stílusokról a fajtát illetően. Eleinte a szekszárdi termelők, mint tüzes bikavér-alapanyagként tekintettek a fajtára, fűszerességet, „bikásságot” lett volna hivatott a borba csempészni, de ennek nyomát nemigen látni egyelőre. Villányban se tisztázott, milyen szerepkört szeretnének osztani a fajtára, házasítási alapnak kiváló ugyan, de szőlőben a délies lelkedű borstílusokkal (Bordeaux, Kalifornia, Toszkána, stb.) vélt borvidéki rokonságképe nehezebben illeszthető az óvilági syrah, legfeljebb az ausztrál shiraz. A kérdés az, sikerül-e a gazdag beltartalom elérése mellett a fajta fűszereit, diszkrét hűvösségét megőrizni a borban. Többek közt erre is vártuk a választ tesztünk során.

A syrah izgalmas, ismeretlen világa a messzi keletre repít minket az egykori Perzsa Birodalom területére. Mások szerint meg inkább Sziacusa városába, azon belül is Siracusa városába. Sajnos mindkét – a fajta származását nyelvészeti logikán keresztül bizonyítani próbáló – tábor el kell, hogy keserítsük, a syrah ugyanis bennszülött francia fajtának tekinthető.

A Rhone völgyén kívül jelentős területek találhatóak Languedoc-ban

és Provence-ban is. A két leghíresebb syrah-t az Észak-Rhone-ból származó Hermitage és Cote-Rotie adja. A déli részeken jóval nagyobb felületen termelik, de inkább házasítva. Ezen kívül a szomszédos déli országok mediterrán tájain találhatunk még jelentősebb területeket. Európán kívül elsősorban Ausztráliában, Dél-Afrikában és az USA bortermő vidékein található meg számottevő mennyiségben, globális viszonylatban megállapíthatjuk, hogy a fajta most nagyon divatos, termőterülete rohamosan növekszik.



# Syrah

Akik tesztelték:

A syrah, avagy shiraz borok tesztjére nem vártunk sok mintát, végül 20 bort kóstoltunk meg ezen az alkalmon, a régióban fellelhető fajtaborok jelentős hányadát teszi ki ez. A syrah újabkori térnyerésére kerestük a választ, miért próbálkoznak egyre többen ezzel a fajtával. Egyértelmű megoldást persze nem tudunk mondani, de kétségtelven igaz: a syrah rendkívül szép borokat adott némely esetben, sok kiváló bor készült, viszont voltak kellemetlen meglepetéseink is. A 80 pontos határt mindössze 13 bor ugrotta meg, ami nagyjából kétharmados arány. Ezeket viszont bátran ajánljuk olvasóink figyelmébe! A tematikus tesztjeink nyitottak és ingyenesek a Pannon Borrégió valamennyi pincészetére számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni szerkesztőségünkhöz. A következő számunk rozé és cirfandli tesztjeihez a leadási határidő 2012. április 30.

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

A Mustra helyszíne a Tüke Borház (Pécs, Böckh J. u. 39/2.) volt. Köszönjük!



Gyórfy Zoltán  
(Pécsi Borozó)



Mikes Márk  
(Matias Borászat,  
Pécs-Ócsárd)



Iványi Emese  
(Vilyan Szőlőbirtok és  
Pincészet, Kisharsány)



Dr. Pelyhe Szilárd  
(a borravalo.hu  
borszakírója)



Jobbágy Kornél  
(Radó Vinotéka, Pécs)



Törteli Olivér  
(Riczu-Stier  
Pincészet, Siklós)



Labancz Richárd  
(Pécsi Borozó)



Ungurán József  
(Tüke Borház,  
Pécs)

- |          |            |   |
|----------|------------|---|
| ★★★★★★★★ | 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                     |

HEIMANN  
Szekszárd anno 1758  
2009  
Közgyakorlat  
szekszárdi Syrah  
újabb tagja

91<sub>pont</sub>



**Heimann Családi Birtok  
Szekszárdi Stílusgyakorlat Syrah  
2009**

Étcsokoládés-fűszeres illatok, a sőtét gyümölcsösségen túl egy decens, elegáns, keleti fűszeres világ, a szegfűszegtől a kókusztejig. Ahogy belekortyolunk, újabb gyümölcsrétegek tárulnak fel, ribizli, szeder, gomba és fűszerescsokor, kis gyógynövényesség. Szájban harsányabb, lendületet kap, de mellette szépen formált szerkezet, bárnyosság teremti meg az egyensúlyt. Kedves és izgalmas, sokrétegű és szerethető.



Ár: 5560 Ft

Beszerezhető: E'szencia (Szekszárd)

90<sub>pont</sub>



**Sauska  
Villányi Syrah 2008**

Mély illatok, fahéjas tejbegríz, borsos csokoládé, vaníliával meghintett szederkrém. És meggy, érett, intenzív meggy. No meg cassis. A hordófűszerek és a krémesség jön kortyban is, intenzív, sodró bor, az élénksége hosszasan kitart. Masszív test, tannin és alkohol van bőven, de ennek ellenére elegáns, nagy bor, amely hozza a fajtagyeket is.



Ár: 6950 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

90<sub>pont</sub>



**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet  
Villányi Syrah 2009**

Gazdag, mély illatok, hűvös-köves karakter, borsossal, fahéjjal, szentjánoskenyérrel. Nagyon jó szerkezet, harmonikus, szájban a gyümölcsök garmadája, némi földes jelleg, no meg intenzív feketebors. A tannin még egy kicsit élénknek tűnik, még kell neki idő, hogy az elegancia kicsiszolódjon. Sokrétű, jó savakkal, jó hordóhasználattal, syrah karaktert megjelenítő bor.



Ár: 5200-5590 Ft

Beszerezhető: A Hordó, pannonborbolt.hu

89<sub>pont</sub>



**Vinatus  
Villányi Syrah 2009**

Kávé, inkább tejeskává az intenzív illatban elsőre. Hordófüszeresség, pörkölt magvak, déli fűszerek, ugyanakkor gyümölcsökből sem áll rosszul. Szájban tartalmas, sokrétű, kiegyensúlyozott bor, édes tannin és édes fűszeresség dominál benne, van ereje, és tud újat mutatni, ahogy a levegőn kinyílik. Szuggesztív bor, érzéskipályás letámadással nyér.



Ár: 5000 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

88<sub>pont</sub>



**Vitis Pince  
Pannon Syrah 2009**

Erősen feketébe hajló szín. Illatban hűvösség, menta és eukaliptusz, vaj és moggyoró. Erős az újhordó hatása, de a mák, a pirított magvak, a kenyérhéj, sőt a fekete olajbogyó karaktere is felbukkan illatában, de ízében is. Kortyban a fűszerek a sok erdei gyümölccsel játszanak, van benne lendület, vanília, bors, szegfűszeg és bors ismét. Szeder, málna és krémesség a lecsengésben.



Ár: 1980-2090 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

87<sub>pont</sub>



**Domaine Gróf Zichy  
Szekszárdi Syrah 2008**

Puncsos, pörköltcukros, fahéjas illatokkal köszön be. Nem kevés hordóval találjuk szembe magunkat, illatban, zamatban egyaránt. Nem túl vastag test, jó arányok, lendületes, kellemes, borsos-csokis-mentás ízekkel gazdagodik a levegőn. Alapból ott a szeder és az áfonya, ami a rózsaborsos pralinét, a fűszerkrémességet gyümölcsösen arányossá teszi. Beszélgetős, behélezgős.



Ár: 2880-2900 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, A Hordó

86<sub>pont</sub>



**Hetényi Pincészet  
Szekszárdi Syrah 2009**

Fiatalos, lendületes, nagyon gyümölcsös nyitány. Húsos, erdegyümölcsös, reszelt csokis, gyümölcsshabos illatok, majd kortyban talán picit visszavesz, de még itt is igen könnyed gyümölcsösség jellemzi, melegebb stílus, egy kis alkoholtöbblet is fűti, de ennek ellenére is kerek a korty. Kedves, behélezgő, szegfűszeges-grillázsos lecsengésű bor.



Ár: 1390 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85<sub>pont</sub>



**Heimann Családi Birtok  
Szekszárdi Syrah 2008**

Nem könnyen nyílik meg. Füstös, köves, erdegyümölcsös, vékony étcsoki réteggel. Kortyban is visszaköszön a fűszeresség, csúsós test, jó tannin, idővel szépen nyílik, ad aszalt-meggyet, hűvös fűszereket, szép ívű bor, ugyanakkor némi nyersesség is jelentkezik és talán rövidebb, mint szeretnénk. De amíg tart, addig kedves, tartalmas, élvezetes.



Ár: 3540 Ft

Beszerezhető: E'szencia (Szekszárd)

🏠
megújultunk

---

BLOG
HÍREK
PROGRAMOK
RECEPTEK
BORKERESŐ

---

[www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu)



84<sub>pont</sub>

**Házler Pince**  
Dél-dunántúli Syrah 2007

Az illat gyümölcsös, kis hordófűszerrel. Édes-sós egyszerre. Van benne némi korosodó illat, ezt kortyban az olívás-csipkebogyós ízek viszik tovább. Hűvös hangulat, némi bors, némi gyümölcs, itt a meggy, ott a grapefruit. Játékos kesernye vetekszik a grillázzsal. Kis vegetális vonal is gazdagítja, elsősorban a fűszerességét.

Ár: 1800 Ft  
Beszerezhető: Radó Vinotéka

82<sub>pont</sub>

**Janus Borház**  
Villányi Syrah 2009

Illata érdekes ötvözte a cukrászdának és a festékboltnak: van benne mogyorós süti, tiramisú, kávé és cappuccino, de technokól és lakk is. Mellette talán áfonya és kökény bukkan fel, de mintha konyakmeggyet is találánk. Fekete gyümölcsök, hordófűszerek, pörkölt magvas lecsengéssel, egyedi karakterű, de még önmagát kereső bor.

Ár: 3800 Ft  
Beszerezhető: a pincészetben

80<sub>pont</sub>

**Házler Pince**  
Dél-dunántúli Syrah 2009

Meggy, bogyós gyümölcsök, némi lakk és bőrösség. Szájban tejkaramellás. Krémesség, a savak fickándoznak kicsit, a gyümölcsök, elsősorban a meggy, hamar kimerül. Némi kis vegetatív is felbukkan, de összességében a hibáival együtt is kedvelhető bor.

Ár: 1800 Ft  
Beszerezhető: Radó Vinotéka

83<sub>pont</sub>

**Danubiana Borászat**  
Pannon Syrah 2009

Illata konyhai fűszereket, konyakot és keserúmandulát idéz. A korty nem találja az egyensúlyt. Így van benne valami bizonytalanság, egyik oldalon piros gyümölcsökkel, a másikon borsos-keserűdes jegyekkel, ráadásként eukaliptusszal. Van benne izgalom, tartalom is akad itt, de ezen a köstölésen nem mutatott többre elegendő harmóniát.

Ár: 1100 Ft  
Beszerezhető: Radó Vinotéka

81<sub>pont</sub>

**Hetényi Pincészet**  
Szekszárdi Syrah 2008

Illata visszafogott, hűvös. Kevés cizelláltságot mutat, alkoholt és meggyet fedezünk fel, ugyanakkor van benne tartás, nem esik szét. A zamata mutat fűszereket is, de a gyümölcsös vonal erősebb. Inkább gasztroborként tudjuk elképzelni, ételek széles sora mellett játszhat jó karakter szerepet.

Ár: 1380 Ft  
Beszerezhető: Radó Vinotéka



Pannon  
**BORBOLT**  
www.pannonborbolt.hu

**Tavaszi tesztgyőztesek  
válogatása**

Egy dobozban a mustra legjobb borai  
(Részletek: [www.pannonborbolt.hu](http://www.pannonborbolt.hu))



**Prémium Brill pálinkák**



Gyümölcspálinkák  
Törkölypálinkák  
Zöldségpárlatok

**Minőségi Cezar pezsgők**



16 éves Nyers Pezsgő  
díszdobozban

Fünfkirchen Pécsi Pezsgő  
Demi Sec, Édes, Száraz  
és Rosé Pezsgő



Pannon Borboly - A Pannon Borrégió webáruháza  
[www.pannonborboly.hu](http://www.pannonborboly.hu)

## Szerkesztőségből vendéglő

Hetek óta terveztük, aztán február végén megtörtént. Közös vacsoraestet szerveztünk blogbarátunkkal: a pekeskifli.hu a Pécsi Borozó szerkesztőségében osztotta meg a sváb konyha titkait meghívott vendégeinknek. Nagyképűen mondhatjuk azt is, egy estére a szerkesztőségünk átalakult étteremmé, vendégeink kétségkívül jól érezték magukat. A menüsor összeállítása, finomíthatása, a borok kiválasztása, egy gyakorlatilag csak az alapokat nyújtó konyha átalakítása, hogy 12 embert vendégül tudjunk látni, nem kis kihívás volt. A feladat nem volt egyszerű: a sváb konyha hagyományos fogásaiból úgy összeállítani egy menüsört, hogy a nem kifejezetten könnyű ételek mégis egy kellemes estét kiváló menüsorrá álljanak össze. A fogások tartalma, az adagok mérete, az ételek párosítása borokkal, fejből és testből, elméletben és gyakorlatban is kihívás volt. De snaci barátunk, a pekeskifli.hu ezúttal séffé avanszáló működtetője minden akadályt simán vett, mákos a konyhában, kenszei és emzé a vendégek között segítették a munkáját, meglepő módon, de olajozottan haladt minden.



Az érkezést és a szocreál környezetbe akklimatizálódást segítő Radó Pécsi Zöldvelteli 201-et kaptak vendégeink, majd pekeskiflivel enyhítették élhüket, hozzá Kvassay Villányi Olaszrizling 2011 került a pohárba. A Stifolder & friends fatázianevű hideg előételhez Kvassay Villányi Portugieser 2011, míg a sous vide tojéscsavart kapott hagyományos tojseves mellé nem ajánlottunk bort. Annál inkább a babos tésztához, mégpedig Hetényi Szekszárdi Kadarka 2009-et. A tunkes is ebből a pincészetből kapott társat, ez volt a Hetényi Szekszárdi Kékfrankos 2009. A desszerthez először Hárs Pécsi Círfandli 2008-at gondoltuk, de az végül megmaradt az est zárásának, afféle poszt-desszertnek. A fekete pekeskifli mellé tökéletesnek bizonyult Gere Tamás és Zsolt Pincészet Villányi Aureus 2007 évjáratú bora.

A szerkesztőség megfelelő alkalmi átalakulását nagy mértékben segítették a Bistro 48-tól kölcsönözött asztalok és székek, az étkezéslet és evőeszközöket köszönjük a Pezsgőháznak, a dekorációt Szilvának!

## Belga diákok főztek Pécsen

Tíz szakácstanuló és két oktató érkezett Pécsre a belgiumi Namur városából; a két város együttműködése sokrétű, így a gasztronómiára és oktatásra is kiterjed. *A hangsúly áttevődött, így lehetőség nyílt a közös gazdasági lehetőségek keresésére és a kulturális cserekapcsolatok kialakítására* – vélekedett Hegyi Ákos, önkormányzati képviselő. 2011-ben Pécs egy egész héten keresztül mutatkozott be Namur városában, a programot kiállítás, koncert és több kísérőrendezvény színesítette. A namuriek vizontlátogatása több részletben történt meg: előbb egy húszfős gimnáziumi csoport érkezett a Leőwey Klára Gimnáziumba, majd megismerkedtek a város történelmi nevezetességeivel. A folytatásban érkezett a tíz szakácstanuló és két oktatójuk, akik négy napon keresztül ismerkedtek a magyar gasztronómiával. A namuri szakácstanoncok hét évig tanulják szakmájukat, az utolsó esztendőben az európai gasztronómiai értékekkel ismerkednek. A belga diákok bemutatkozó vacsoraestjén hortobágyi húsos palacsintát, kacsa-mellet, desszert helyett pedig belga sajtokat és füstölt hústermékeket szolgáltak fel. A diákok magyar alapanyagokat használtak fel, ehhez viszont természetesen belga ízlés és fűszerezés társult.

## Szőlőmagolaj Szekszádról

Új terméként jelent meg nemrég a piacon a Gránum szőlőmagolaj, amely a szekszárdi szőlőszemek belsejében található szőlőmag olaja. A termék párhuzamként hozták forgalomba a Gránum szőlőmagörleményt is, amely kizárólag bioszőlő magvainak felhasználásával készült. A szőlőmag a legértékesebb anyagokat tartalmazza szervezetünk számára, mondta el Kiss Gábor, a mórággyi vállalkozás egyik tulajdonosa, akik szeretnék, ha a természetes étrendkiegészítők bekerülneének a köztudatba és a mindennapos használatba. A cég egyébként más olajokkal is készül, amelyek már a közeljövőben piacra kerülnek. A termékek Pécsen a Radó Vinotékában és a Cafeshop24-ben szerezhetőek be.

## Pápics Roland főz Villányban

Február végén próbaüzemmel nyílt meg a Halasi Pincészet és Étterem. A Diófás tér sarkán található új borgasztronómiai csomópont Halasi Károly és Gergely álmaként valósult meg, akik itt még nem is szeretnének megállni, hiszen a jelenlegi hat szobához még további huszonötöt építenek meg a második ütemben, wellness-részleggel kiegészítve. A pincészet első borai (amelyeket Héhl István készít) jól szerepeltek az idei első megmérettetésen, hiszen a nagyharsányi borversenyen három aranyérmét is megszereztek. A Halasi Étterem séfje Pápics Roland lett, akit talán a pécsi Pezsgőházból, a Susogóból, vagy a budapesti Café Cathedralból, esetleg a Symbolból ismerhetnek olvasóink. Személyében kreatív séfet találtak a tulajdonosok, aki a vidéki magyar konyhát próbálja meg felfrissítve, de őszintén a tányérunkra tenni. Az új pincészet kétségkívül figyelemfelkeltő, de egységes stílusával újdonságot hozott a villányi kínálatba, tesztelhető, mi is megteesszük hamarosan.



## Az Év Étterme, pécsi borokkal



Fotó: Nagy Balázs

Hetedik alkalommal rendezte meg a Dining Guide az Év Étterme választást és gálát január 19-én. Idén a budapesti Sofitel adott otthont a rendezvénynek, amelyen kihirdették a TOP10 magyar éttermet, illetve Kelet-Közép Európa és Magyarország legjobbját is. A hangulatfokozást pécsi borok segítették elő, ugyanis a rendezvény kizárólagos „borszállítója” a Pécs–Mecseki Borút volt, akik a Pécsi borvidék színe-javát felvonultatták 15 boros kínálatukban. Különleges alkalom, hogy a legrangosabb gasztronómiai díjkiosztón az egyik legkisebb magyar borvidék kap lehetőséget a megmutatkozásra – a visszajelzésekbenől ítéelve nagyon sokan csodálkoztak rá a pécsi pincészetek kiváló boraira, sokan találtak rá új kedvencekre, borokra, borászatokra. A tavaszi első forduló során a nemzetközi éttermi választékot is jól ismerő, újságírókból, ínyencekből, gasztrobloggerekből álló zsűri először a 100 legjobbnak ítélt hazai helyet választotta ki, majd a Dining Guide szakmai zsűrije kiemelte közülük a Top 10 éttermet. A rendezvényen fény derült a legjobb tízre, majd a legjobbakra is. Magyarország TOP10 étterme: Costes, Babel Delicate, Chateau Visz, Onyx, Fausto's, Nobu, Bock Bisztró, Csalogány 26, Mák, 67.

Magyarország TOP10 étterme közül a Gerbeaud ház ékköve, az ONYX, a Michelin-csillag és a 2 Gault Millau sapka mellé begyűjtötte a Friedrich Wilhelm Raiffeisen Dining Guide díjat, ezzel kiérdemelve az Év Étterme címet. Két különdíjat is kiadtak az idén, ezek szerint Budapest Kedvenc Étterme Díjat a Mák kapta, a vidék kedvence pedig a nemrég felújított Kistücsök lett.

Az év legnagyobb vállalkozásaként tavaly elindult a CEEFood-program is, melynek célja, hogy azokat az országokat is bevonja a versengésbe, ahol az elmúlt években a magyarhoz hasonló elmozdulás kezdődött a nemzetközi trendek irányába. Idén a szlovének kapták meg a CEEFood-díjat. A Vipava festői völgyében, a Zemono-kastélyban található a Pri Lojzetu nevű éttermet. Tomas Kavcic viszi a konyhát, amely lokális, és mégis modern, fúziós jeleket is mutat, borai elsőrangúak, a vendéglátás pedig hibátlan.

A gálán az alábbi borokat kóstolhatta meg a mintegy 300 fős publikum: Ebner Pince: Rozé 2011, 3-as Hordó Cuvée 2008; Eberhardt Pince: Merlot 2008, Cabernet Franc 2008; Hárs Család Pincészete: Szajki Círfandli 2008, Hárslevelű 2007; Lisicza Borház: Sauvignon Blanc 2011, Cabernet Franc 2009; Planina Borház: Rozé 2011, Lárfa 2011; Radó Pince: Círfandli 2010, Chardonnay 2010; Szabó Zoltán: Chardonnay-Zöldveltelini 2010, Zöldveltelini 2011; Wekler Családi Pincészet: Prémium Chardonnay Barrique Selection 2008.

## Megújul a Bagoly

A mecseknádasdi Bagoly csárda is a megújulás útjára lépett, a hagyományos magyar és mecseknádasdi sváb konyha kínálatára épülő étlapjuk megtartotta a klasszikus fogásokat, viszont több étel is újrarendelve jelenik meg. Tesztelni javasoljuk a március 24–25-i hétvégén, amikor a disznóvágási szezon zárását rendezik meg. A megújuló étlap mellett természetesen disznótoros ételeket (csak ezen a hétvégén: Orjaleves gazdagon, Lencsekrémleves rántott véres hurkával, Toroskáposzta, „Bagoly” sertésstarja lilakáposztával és burgonyapürével, Házi rétes variációk) lehet majd választani, ráadásként a harci Brill pálinkaház pálinkakóstolójával fűszerezik meg a kínálatot.

Áprilistól újra indul az

# AGRÁRMETEOROLÓGIAI

előrejelzés

[www.szekszardibor.com](http://www.szekszardibor.com)  
[www.szekszardiborvidek.eu](http://www.szekszardiborvidek.eu)  
[www.tolnaborvidek.eu](http://www.tolnaborvidek.eu)  
[www.pecsiborvidek.eu](http://www.pecsiborvidek.eu)  
[www.kunsagiborvidek.hu](http://www.kunsagiborvidek.hu)

**SZAKSZERŰ NÖVÉNYVÉDELEM**  
 hetente frissülő adatokkal, a  
 SYNGENTA ajánlásával.

# Kitárul a konyha

## Konyhaszakkör Istvánnal

Azt gondolhatnánk, hogy konyhaszakkörre járni kiváltság. Pedig egyáltalán nem az, sőt az utóbbi időben egyre több étterem és szakács dönt úgy, kinyitja a konyhát egy kisebb csoportnak, és betekintést enged a háttérben zajló folyamatokba. A Pezsgőház Étterem e tekintetben is úttörő a régióban és az elsők között kezdett el ilyen jellegű kiegészítő szolgáltatást kínálni a nagyközönség számára. Sejtteni lehetett csak, hogy mekkora kereslet lesz egy ilyen jellegű programra a városban, de szerintem a tulajdonosok minden várakozását felülmúlta a siker. A konyhaszakkörre gyakorlatilag lehetetlen jelentkezni. Nem csak azért, mert van egy lelkes törzsközönség, akik szinte minden ilyen alkalmat kihasználnak, hanem mert a fennmaradó helyek is szinte pillanatok alatt betelnek.



Fotó: Juhász Balázs

Mi legutóbb egy rizottó kurzuson vettünk részt, ahol a rizottó készítés minden apró részletét elmondta, megmutatatta és rábízta az alkalmi kuktákra Faragó István, a Pezsgőház Étterem séfje. Az étterem ilyenkor zárva, így semmi sem vonhatja el a szakács és a tanítványok figyelmét. A kiszolgáló személyzet is a minimumon működik ilyenkor, egy konyhalány és egy pincér, ennyi mindössze. Az egész étterem a tudásra szomjas amatőr háziasszonyoké, titokban főzőcskéző férfiaké és jelen esetben az újságíróé. Az étterem egyébként nem titkoltan a város egyik legnyitottabb helye a fiatal, még tanuló felszolgálóknak és ifjú szakácsjelölteknek. Ezen az estén is volt egy segítsége Istvánnak Larion személyében, aki bár már jóval előrébb jár a szakácstudományokban, szintén tanulni jött, akárcsak mi magunk.

Mint megtudom, bár korainak tűnhet az ötórás kezdés, de a korábbi alkalmakból tanulva előrébb tették a startot, hiszen néhány-szor elég hosszúra nyúltak a szeánszok. A csapat egy jelentős hányada már otthonosan mozog a konyhában és miután István megtartotta az elméleti alapot, rögtön ki is osztja a feladatokat. Kis csapatokra osztódunk és mindenki kap egy munkafázist. A konyhát birtokba is veszi az alig tucatnyi ember és ez szemmel láthatólag nem zavarja a szerény, de profi szakácsot.

Előkészítünk és közben folyton újabbnál újabb kérdések sorjáznak István felé, aki alig győz mindenre válaszolni. Jó a hangulat, röpködnek a poénok és borból sincs hiány, így senkinek nem kell szomjasan a tűzhely mellé állni, mikor nekikezdünk a korábban elméletben levezetett rizottó elkészítésének. A fő témára négy étel készül el az este során. Ezek közül az első a vargányás rizottó, majd a garnélás és végül egy kolbászos zöldborsós változat készül. Végül pedig egy módszer arra, hogyan hasznosítsuk az előző napról megmaradt rizottókat arancini formájában.

Egy ilyen szakkör azonban nem csak munka és jegyzetelés, hanem egy olyan típusú tapasztalatszerzés és tudásanyag átadása, amit másnap akár otthon is kipróbálhatunk. Sorjázunk is a tapasztalatok. Kinek jobban, kinek rosszabbul sikerült az otthoni próbálkozás, de azon túl, hogy egy jó élmény egy ilyen este, hasznos mindennapokban alkalmazható receptekkel és technikákkal vétezi fel a résztvevőket. Egy-egy étel elkészítése után a csendes, vendégmentes étteremben külön élmény elfogyasztani az általunk elkészített fogásokat. Könnyed beszélgetés az ételhez illő bor és egy igazán érdeklődő társaság. Aki teheti, és persze aki befér a keretbe, bátran próbálja ki a konyhaszakkört, mert a témától függetlenül egy mindenképpen jó hangulatú és tudásban bővelkedő estét tölthetünk el a konyhájában.



# Egy magyar óriás

A magyar óriásnyúl Magyarország egyetlen őshonos nyúlfajtája. Hiába született azonban erről évekkkel ezelőtt országgyűlési határozat, a fajta nemhogy folyamatosan eltűnt a tenyésztők ketteceiből, de gyakorlatilag a kihalás szélére sodródott.

Amikor a mozsgói Nagy János 2008-ban úgy döntött, hogy hivatalos ke-retek között belekezd a magyar óriásnyúl megmentésébe, szó szerint az utolsó példányokat gyűjtötték össze. *Az elmúlt évben egyesületünk hi-valatos tenyésztőszervezet lett, folyamatosan nőtt a tenyésztőink létszáma, de még mindig az út legelején járunk. A magyar óriás nem menekült még meg, csak a közvetlen veszély múlt el – figyelmeztet az elnök.*

Nagy János, a Magyar Óriásnyúl-tenyésztők Országos Egyesületének elnöke. Hat éves kora óta, kisebb-nagyobb megszakításokkal mindig voltak nyulai. A civilben bútorasztalos fiatalember tenyészetében járunk. Hideg, de tiszta januári reggel van, a ketteceken jól megtermett, laikusnak vadnyúlra emlékeztető példányok vannak, akik a vastag bundájukban láthatóan jobban viselik a hideget, mint mi. Az itteni néhány tucat nyúl tulajdonképpen a fajta törzsállományának a dereka, fontos része a tenyésztőszervezet „génbankjának”.

A magyar óriásnyúl története nem nyúlik olyan régre vissza. Már a huszadik század elején megjelenhettek a fajta első példányai, de csak a két világháború között terjedt

el szélesebb körben. A tenyész-tők célja az volt, hogy egy gyorsan fejlődő, nagyobb húst és több prémet adó fajtát hozzanak létre. Az egyik alap a belga óriásnyúl volt, mely nem volt igazán edzett, ami a magyar viszonyoknak leginkább megfelelt volna. A kísérletezések végül a magyar parlagi és vadás nyulakkal hoztak jó eredményeket, ebből a keresztezésből jött létre a magyar óriásnyúl.

Igaz, az eredményeket árnyalja, hogy nem minden elképzelés vált való-ra. A fajtának rendkívül jó tulajdonságai vannak, viszont alkalmatlan a nagyüzemi tenyésztésre. Értékeit akkor képes megmu-tatni, ha gondos, lassú tenyésztéssel nevelték fel, ami a magas minőség zálo-ga is. A fajta nem bírja a szűk kettecet, drótos taposórácsot, intenzív fialtatást. Nem véletlen, hogy kiszorították a szapo-rább fajták, amikor a mennyiség volt a döntő.

Jelenleg sem éri el még a százat a tenyészállatok száma. Nagy János nem egyszer járta körbe az országot még meglévő példányok után ku-tatva. Mint elmeséli, néhány bizalmatlan gazdától eltekintve általában örömmel fogadták, igaz, sokan nem magyar, hanem például német óri-ással. A megmaradt egyedek regisztrálása után megkezdődhetett a tenyész-tési program kidolgozása, a tenyésztők megszervezése és a fajta felszaporítása, melynek „központi idegrendszere” a mozsgói ház. Nagy János pedig ha kell, biztat, tanácsot ad, vevőt keres, nyilvántartja a tenyészállatokat, tetoválást készít.

Közben hatalmas nyulat hoz elő a kettecéből. Az állat bundája a bar-na, a szürke számos árnyalatában pompázik. Szép, méltóságteljes álla-tok, kerek pófával. Látszik rajtuk, hogy kiállításokra is viszik őket, díj-nyertes példányokról van szó. Többen is tartják versenyzés, mint ha-szontartás céljából, jegyzi meg Nagy János.

*A magyar óriás nagyon jól hasznosítja a táplálékot. Sokkal ellenállóbb, rezisz-tens, nem fognak rajta any-nyira a betegségek – sorolja a nyúlfajta erényeit a tenyész-tő. Mire eléri a hat ki-logrammos súlyt, és jó takar-mánnyal etették, a táp-anyagok és a vitaminok szé-pen, egyenletesen épülnek be a testébe. A végeredmény te-kintetében leginkább a nevel-tetés számít.*

Régen jellemzően az istállóknak, lovak lába alatt, vagy ketteceken a baromfiudvarban éltek a háznál tartott nyulak. Nagy szerint nagy lehetőségek vannak a tartási mó-dokkal való kísérletezés-ben. Nemcsak ketteces, de kifutós és teljesen sza-bad tartással, vagy ezek kombinálásával is próbál-koznak a tenyésztők.

A hasznosítása szinte biztos, hogy kiskereske-delmi ke-retek között kép-zelhető el. *Jelenleg tucatszám*



*fanatikus tagunk van, akik így is rengeteget áldoztak a sikerért – magyarázza Nagy. Látni kell, hogy ez nem az anyagi haszonszerzésről szól. Önmagunk erejéből, lelkesedésből dolgozunk, mert ha lesz is, anyagi megtérülés még hosszú évekig nem képzelhető el. Állami és intézményi támogatást egyelőre nem kap a fajta.*

Ma a nyulak átlagos leadási ára 400 Ft/kg. De mire a hús eljut az áruházak polcaira, addigra három-négyszeresébe is kerülhet. A húsát általában csonttal együtt árulják, értékesebb hús a combok és a gerinc környékén van.

A nyúlhús rendkívül értékes. Nem is annyira gasztronómiai, mint egészségügyi szempontból. A magas és jó minőségű fehérjeteralom mellé minimális zsír és koleszterintartalom párosul, gazdag vitaminokban. Gasztronómiai feltérképezése, helyének megtalálása most zajlik. Sokáig nagyon egysíkú volt, az alacsony zsírtartalom miatt szárazabb húst inkább paprikás, pörkölt, vadas módon, esetleg sültve készítették el. Pedig a jellegzetes íz miatt nagyobb lehetőségek rejlenek benne.

Nagy János ugyanakkor elmondja, jelenleg még a pécsi vásárcsarnokba sem tudnának kijárni, nincsen annyi állat. Igaz, a törvényi szabályozás segíti az őstermelői kereteket. De folyamatosan kísérleteznek kolbász, májas és szalámi készítésével is. Nagyban segítené a helyzetet, ha feldolgozó üzemet létesítenénk, hiszen így helyben történne minden helyi munkaerővel. Az állatot születésétől fogva addig figyelemmel kísérik, amíg a boltokba nem kerülnek.

Néhány évtizede ugyanis a nyulak 90 százaléka otthoni és kistenyészetekből származott, nagy részét olasz, német és svájci területekre exportálták. Az óriási export arány ma sem változott, viszont eltűntek a kistenyészetek, helyüket nagyüzemek vagy nagyobb bértartók vették át. Pedig előbbiben lenne fantázia Nagy szerint.

*De tudni kell, hogy a rentábilis tenyésztéshez a kétezer forint per kilogrammos húsról lenne a megfelelő – számol Nagy János. A házi, az egészséges és az öko termékek költségesebbek. Valójában nem drágábbak a nagyüzeminél, viszont „tisztábbak” üzletpolitikailag. Mivel nem szorít minket anyagi kényszer és szerelemből dolgozunk, a jövőben van időnk kiépíteni egy megfelelő termékpalettát nemcsak egy tudatos vásárlókból és igénycekből álló közönségnek.*



## NÉMETH JÁNOS SZEKSZÁRD



**Pincészetünk szeretettel várja a borkedvelőket!**

Bejelentkezés a +36/20-516-8457-es telefonszámon,  
vagy a [nemeth.janos@njp.hu](mailto:nemeth.janos@njp.hu) e-mail címen.

[WWW.NJP.HU](http://WWW.NJP.HU)



# Élet a szőlőmagból

Hallottunk már a szőlőmagban rejlő lehetőségekről, mégsem készültünk fel arra, ami Gere Attila villányi pincészeténél fogadott minket. Az apró szőlőmagok magas zsírokban sorakoznak és várnak a hideg sajtolásra és az őrlésre. Az érrendszer tisztító szőlőmag, ami eddig melléktermék volt, ahogy az emberi, úgy a borászat vérkeringésének is a részévé válhat.



## Mag a mélyben

*A mag egy energiabomba, egy új élet alapja* – kezdi Gere Attila a beszélgetést egy eszpresszó mellett, amely hamar energiával tölt el minket, s a kávébabra gondolva, nem kételkedünk a kijelentés igazságában. *A szőlő az átlagosnál mélyebbre ereszi gyökerét, 3–4 méter mélységből szívja fel az értékes anyagokat* – mesél tovább a szőlőről, amely a viszonylag érintetlen földből nyeri ki azt, ami a felszínen a magokban koncentrálódik.

A szőlőmagból préseléssel közvetlenül kinyert olaj és a fennmaradó szárazanyagból készült őrlemény így válik antioxidánsokban gazdag táplálékká, amely egészségmegőrző és gyógyító hatással bír az emberi szervezetre. A sajtolás már helyben készül a Gere Pincészetnél, az őrlés komolyabb technológiát követel, de tervek szerint március végétől a borászat végzi azt is.

## Magban az igazság

A szőlőmag-olaj készítése nem új keletű, évszázadokkal ezelőtt felfedezték Európában. A jelenlegi kutatások szerint az olívaolajnál is értékesebb nem csak a benne lévő anyagok, hanem az előállítás körülményessége miatt is. Egy szem szőlőmag ugyanis csak 8–13 % olajat tartalmaz. A hideg sajtolás előnyeit emeli ki a pincészet vezetője, ellenpéldaként hozva, hogy az olaszok alkohollal vonják ki az olívaolajat. A megtisztított szőlőmagok azonban egyből préselésre kerülnek, és a kinyert zöld színű, sűrű olaj megőrzi a mag értékeit. *Kb. 25 mázsa törkölynek nagyjából 10 %-át teszi ki a mag. Annak mintegy 8 %-a a kinyert olaj* – számolgat Attila, s hamar hozzátesszi, „de hát eddig ez mind melléktermék volt, ment a szemétre”.

Az így keletkezett szárazanyagból őrlés útján értékes por nyerhető ki. *Az olaj már piacon van, azonban a lisztet még kevesen ismerik,*

*és még kevesebben készítik* – meséli Attila, aki a Pécsi Tudományegyetemet kérte fel, hogy laboratórium által igazolja az olaj és a liszt jótékony hatását. A lisztszerű képződményhez a szőlő héjából készült darából is adnak, amely emeli a szabadgyökök megkötését elősegítő polifenol szintjét. A szőlőmagot és -héjat 10–15 mikron finomságúra őrlik. *A magokat homogenizáltuk, még kísérletezünk a szőlőfajtákkal* – válaszol Gere Attila arra a kérdésünkre, hogy melyik szőlőjüket használják.

## Mire is jó?

*A családdal minden reggel egy-egy teáskanál szőlőmag-olajat és-lisztet eszünk kefirbe keverve. Ehgyomorra fogyaszta gyorsan felszívódnak az értékes ásványi anyagok* – árulja el a családi kúrát Attila.

A szőlőmag antioxidánsokban, telítetlen zsírsavakban és flavonoidokban gazdag. Ez utóbbi a legtöbb gyógynövényben is megtalálható, erős antioxidáns hatással bír, amely többek között a rákbetegségek, különböző eredetű gyulladások ellen kiváló. A szőlőmag koleszterinmentes, így csökkenti a „rossz koleszterin” (LDL) szintet, és tisztítja az érrendszert.

A hosszú sor hallatán óvatosan tarjuk a kezünkben a világító zöld olajat és a rozsdás piros őrleményt. Az előbbi masszázsolajnak sem utolsó, a bőrben felszívódva, értékes anyagokkal gazdagítja a testet, és összehúzó hatása miatt a bőr öregedése ellen is hat.

Együk magában, kenjük magunkra, használjuk főzéshez! Égési pontja mind az olajnak, mind a lisztnek 250 fok, így sokáig megtartják ízüket és fontos alkotóelemeiket.

A boros palackokat látva elgondolkodunk azon, hogy mi is a melléktermék, a mag vagy a bor. Persze abban maradunk, hogy a bor helye már megvan az életünkben, emeljük mellé a magot is.



# Tagliatelle vörösborral gyúrva, miní húsgombóccal

Nem véletlenül előzi meg a címben a tészta a bort, hiszen mániakus tészta készítő, a tészta iránt elkötelezett, örült rajongó vagyok. Tudtátok, hogy a tészta lelke van?

„Van egy keményítőből és fehérjéből álló lánc, amely végigfut a tészta szál közepén. Ha a durumbúzát a megfelelő pillanatban aratják le, odafigyeléssel kezelik, gondosan szárítják, majd a tésztát kellő ideig főzzük, a külső keményítőréteg feloldódik a vízben, de a belső lánc érintetlen marad a közepén. Ez a tészta „lelke”, ez adja azt az enyhe reszességet, amelyet mi, olaszok, úgy nevezünk, *al dente*.”

Egyetértek Giorgio Locatelli megközelítésével, de nekem is van egy teóriám:

A tészta készítője ad lelket, hiszen a gyúrás során szívét-lelkét beledja, és ez az odaadás tükröződik benne ugyanúgy, mint ahogyan a borban is. Ebből kiindulva véleményem szerint a tészta és a bor tökéletes párost alkot. Egy jó tésztaétel a megfelelő bor kíséretében felejthetetlen élményt nyújt. Ilyenkor a lelkek egymásra találhatnak és ezt a harmóniát mi, fogyasztók élvezhetjük.

Sokat gondolkodtam, hogyan fűzhetném még szorosabbra a tészta és a bor kapcsolatát és úgy döntöttem, hogy összeházasítom őket: vörösborral gyúrtam tésztát.



Fotó: Nemes Róbert és Petike Petra



#### Hozzávalók:

- a vörösborral gyúrt tésztaéhoz:
- 400 g „00” típusú liszt
- 2 tojássárgája
- 150 ml száraz vörösbor
- csipet só

A lisztet gyűrődéskára vagy tiszta felületre szitáljuk, majd a halom közepébe mélyedést képünk. A sót a mélyedésbe szórjuk, majd a tojások sárgáját és a vörösbort is beleöntjük. Egy villa segítségével a lisztet és a folyadékot óvatosan összekeverjük, vigyázva arra, hogy ne folyjon ki a tojás-bor keverék. Amikor annyira összeállt, hogy már nem folyik, a villát félretesszük, és a kezünkkel gömbbé állítjuk össze a tésztát. Ezután a tenyerünk párnás részével nekilátunk a gyúrásnak. A folyamat végére a tészta rugalmas állagú, de nehezen gyúrható lesz. Egy konyharuhával letakarjuk és fél órát hagyjuk pihenni. Ha lejárt a pihenőidő, a tésztát 5 részre vágjuk, a darabokat sodrófával kb. 1 cm vastagságúra nyújtjuk, majd a vékonyítást géppel folytatjuk. Először a legvastagabb fokozatra állítjuk, majd a hengerek közé illesztjük és nyújtjuk. Addig hajtogatjuk és préseljük egyre vékonyabb fokozaton a tészta lapokat, míg el nem érjük a vágáshoz megfelelő vastagságot. Legvégül a gépre felszerelhető tartozékkal szélesmetélt (tagliatelle) formára vágjuk a tésztát.

(A fent gyúrt tészta mennyiség helyettesíthető 500 g száraztésztával.)

#### húsgombóc 4 személyre:

- 150 g darált sertéshús
- 150 g darált borjú-, vagy marhahús
- 1 kis fej vöröshagyma finomra aprítva
- 1 gerezd fokhagyma finomra aprítva
- 1 kis csokor aprított petrezselyem
- 1 evőkanál zsemlemorzsa
- só, frissen őrölt bors

#### a mártáshoz:

- 5 evőkanál olívaolaj
- 3 fej lilahagyma durvára aprítva
- 2 sárgarépa nagylyukú reszelőn lereszelve
- 2 gerezd fokhagyma finomra aprítva
- 200 ml száraz vörösbor
- 70 g sűrített paradicsom
- 200–300 ml zöldségalaplé vagy víz
- 2 babérlevél
- 2 szál kakukkfű összekötte
- só, frissen őrölt bors

A húsgombóchoz összekeverjük a kétféle húst, hozzáadjuk a többi alkotóelemet, sózzuk, borsozzuk, jól összedolgozzuk és miniatűr gombócot formázunk, melyeket utána lisztben meghempergetünk. Egy serpenyőben, kevés olívaolajon körbepirítjuk a gombócokat, tányérra szedjük, félretesszük. Ezután elkészítjük a mártást, amelyhez olívaolajat forrósítottunk egy serpenyőben (hozzáönthetjük az olajat, amiben a gombócokat sütöttük), bele tesszük a felaprított zöldségeket, fűszernövényeket, sózzuk és közepes tűzön dinszteljük. Ha kész, hozzáöntjük a bort és kb. 10 percig forraljuk. Ezután az egészet egy sűrű szűrőn átpasszírozzuk (nem turmixoljuk!), majd visszaöntjük a serpenyőbe. Hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, tovább főzzük, majd kis idő elteltével beleöntjük az alaplevet. Végül bele tesszük a megsütött húsgombócokat és lassú tűzön kb. 20 percig rotogtatjuk. Kóstoljuk, és ha szükséges sózzuk, valamint meghintjük frissen őrölt borssal. Kifőzzük a tésztát, tálaláskor a tetejére merjük a szószt, a gombócokat, és meghintjük parmezánnal. Egy pohár bor kíséretében fogyasztjuk.

A házasság jó ötletnek bizonyult, mivel a tészta érezhető volt a vörösbor halvány illata. Ezt a gasztronómiai élményt még tovább fokozta a vörösborral gazdagított mártás.



# Gombócok a fedő alatt

## Dampfknödel mit Kraut

Van itt egy kis bizonytalanság a gőzgombóccal kapcsolatban. A geresdlakiak elévülhetetlen érdeme, hogy fesztiváljukkal országos hírvé tették a sváb héveknédlit, amit azóta a legtöbben a gőzgombóccal azonosítanak. Pedig ha a szavak mögé nézünk, akkor láthatjuk, hogy a héveknédli a Hefe (élesztő), valamint a Knödel (gombóc) összetételéből keletkezett, tehát élesztős, kelesztett gombócot jelent, függetlenül attól, hogy az étel valóban gőz fölött készül el, vagy esetleg száraz sütőben, netán egy kis olajon, serpenyőben. A

gőzgombóc viszont a Dampfknödel szó szerinti fordítása, és egyik legismertebb változata a Dampfknödel mit Kraut, vagyis a káposztás gőzgombóc.

Ahogy a sváb ételek többségéhez, úgy ehhez sem kell különleges alapanyag, de fontos, hogy az egyszerű hozzávalók a lehető legfrissebbek, legjobbak legyenek. Finom savanyú káposzta, jó ízű házi szalonna nélkül a végeredmény sem lesz tökéletes.



Hozzávalók:

- 500 g liszt
- 25 g friss élesztő vagy 1 tasak instant élesztő
- 1 tojás sárgája a tésztába
- 3–4 dl tej
- 1 csipetnyi só
- 1 kávéskanál cukor
- 1 kg savanyú káposzta
- 2 fej csikokra vágott vöröshagyma
- 10 szalonnadarab a kakastaréjnak
- 2 kanál sertészsír
- só, bors, paprika

Fontos, hogy a kelesztett tésztánkat meleg helyen készítsük el. Először is két deci tejben, egy teáskanálnyi cukorban futtassuk fel az élesztőt. A lisztet szitáljuk át, tegyünk bele egy csipetnyi sót, üssük rá a tojás sárgáját, majd öntsük bele az élesztős tejet, és gyúrjunk lágy tésztát belőle. Annyi langyos tejet adjunk még hozzá, amennyit felvesz, és jól dolgozzuk ki, míg a tészta el nem válik az edény szélétől. Ha összeállt, takarjuk le, és meleg helyen fél-háromnegyed óra alatt kelesztjük meg.

Ezek után egy magas falú, lefedhető serpenyőben a zsíron pirítsuk meg a beirdalt szalonnadarabok mindkét oldalát, majd tegyük félre. A visszamaradt zsíradékban pirítsuk meg a hagymát, majd tegyük hozzá a savanyú káposztát és jól átforgatva hevítsük fel. Közben ízesítsük sóval, borssal, paprikával, esetleg egy-egy babérlevelet is tethetünk bele.

Az edényt ezután vegyük le a tűzről, és a káposzta felét szedjük ki. Ha a leve elfőtt, akkor öntsünk alá egy-két deci vizet. Egy kanállal gombócokat formálva szaggassuk a serpenyőbe a megkelt tésztát, majd fedjük be az edényt, és lassú tűzön gőzöljük negyed órán át. Ne készítsünk túl nagy gombócokat, mert a főzés közben úgyis szépen megdagadnak, megemelkednek. Ha ez megtörtént, fedjük be a tésztát a káposzta másik felével, tegyük rá a szalonnacsíkokat, és fedő alatt, minimális tűzön tíz perccig gőzöljük tovább.

Ezzel el is készült az étel, ami jól mutat az asztalon a főzőedényben is – úgy, mint nagyanyáinknál –, de ügyes tálalással igazi különlegességként hat a tányéron.



# Saját halunkban a szálkát

Halas nemzet vagyunk, s ha az Olvasó egy tisztességes borivás második felében erősen a távolba réved, talán azt is vizionálhatja, ahogy Őseink a szélrózsa valamely irányából csikóhalakon benyargalnak édes hazánkba. Persze nem kívánok történelemhamisításba kezdeni, hiszen amúgy is temérdek az aktus körüli bizonytalanság, nem is beszélve anyanyelvünk szétszaladó eredetelméleteinek bojtos gyökéretéről.

Így még mielőtt bárki élne a gyanúperrel, egyéb bizonyítékokat cincálok a papírra, hátha igazam lesz.



Sokkal kézzelfoghatóbb az állítás, ha nagyanyám elbeszéléseire hagyatkozom, melyek szerint 15–20 kilométeres távolságból jártak a falunkba a halasok hajdanában, kézi erővel mozgatott kordékkal, azon, a jégveremből előhalászott nagy jégtáblákkal, amelyeken friss hal várta a vevőket. Legyintheznénk, hogy na persze, mi ebben a bizonyíték?! De, ha jobban megvizsgáljuk a dolgot, beláthatjuk, hogy az eset nagyban hajaz, a „hegy megy Mohamedhez” mozdulatsorra, és máris nem akad össze a harcsabajszunk. Tovább erősíti a gyanúmat az a tény, hogy a hajdani árusok kordéját mára motorizált autó váltotta fel, oxigenizált medencével, amely nagyban fokozza azért a végkifejlet élvezeti élményét, akkor is, ha nagyobb ökológiai lábnyomot hagy maga után; lehetne itt a végletekig szőr-szálhasogatni. Viszont édesanyám nagy szenvedéllyel vásárolgatta mindig a halakat, úgy, hogy a fent említett „Halas” a heti rendes látogatásai során megállt a ház előtt és vad dudálással jelezte a kínálkozó lehetőséget, amely általában egy tisztességes halászlébe torkollott, vagy némi sült, ropogós portékába. Egy alkalommal macimézzel kedveskedett a törzsvásárlóknak. Nagy bonyodalmat okozhatott volna, ha a klasszikus forma helyett beszerez egy halacska alakú tubust; segíték: az aranyhal és a három kívánság problematikája okán.

Egy másik aspektus a mindig terítéken lévő magyar egészségügy bugyraiba kalauzol bennünket; csakhogy kevésbé vérzivataros időkben is legyen miről beszélnünk. Van nekem a fül–orr–gége területére koncentráló kiváló barátom, aki a karácsony környéki időket csak úgy jellemzi: „Jönnek a halszálkások.” Faktum a faktum: halas nemzet vagyunk. (Annyit jegyeznék csupán meg, itt, a zárójel oltalmában, hogy a kedves szálkabalesetes olvasó első körben próbálja meg kenyérral rendezni a dolgot, és, ha már végképp beletuszkolta a nyálkahártyába azt a komisz csontot, akkor forduljon csak az ünnepi ügyeleteshez segítségért: a kolléga számára nagyobb lesz a siker-

élmény katarzisa, az olvasó számára pedig a megkönnyebbülés öröme.)

A halfajok tételes leltározása helyett egy tévhit eloszlatása a célja e cikk írójának, mégpedig, hogy Magyarországon csupán két halfajta létezik: a ponty, és a hekk. Előbbi tóban is, folyóban is, utóbbi pedig a Balaton parton él, bundában. Azt hiszem az angolnás időket végérvényesen kihevertük.

Elég egy kicsit körülnézni és beláthatjuk, hogy elérhető közelségben kiváló haltermékeket vásárolhatunk megfizethető áron. Persze – csóválhatja bárki a fejét –, hogy drága a hal, én meg csóválom a fejem, hogy drága a gyorséttermi menü, amely árából könnyű szerrel pisztráng vacsorát generálhatunk, minimális erőfeszítés és némi lelemény kapcsán; előbbi azért is lehet minimális, mert a halas kollégák nagy szeretettel varázsolják konyhakésszé a jószágokat, utóbbi, mármint a lelemény azért sem lehet deficitese, mert ezt olvasva nem engedheti a hiúság, minden másra meg ott van a google. És igen, időnként valóban drága a hal, de éppen ezért a lazac-vörös húsú tonhal lehetőségét hagyjuk meg a kivételes pillanatokra, mert tudom ugyan, hogy a népi közhely szerint minden nap ünnepnap, de azért az sem árt, ha egyik azért különbözik a másiktól.

Nyitott szemmel járni annyit tesz, hogy kipróbálni a lehetőségeket és egy-egy éttermi kaland kapcsán olyan vizekre evezni, ahol újfajta gasztronómiai kalandok várnak ránk. Néhány komisz szálla lehetősége pedig csupán a Slow Food mozgalom irányába tereli az étkezés ritmikáját, amely higgyék el, áldás lesz mind a gyomorra, mind a lélekre, és megeshet, egy csöppnyi ideig úgy érezhetjük: élünk, mint hal a vízben!

Legvégül pedig talán a legfontosabb, hogy italválasztáskor lebegjen szemünk előtt a latin mondás: „Maledictus piscis in tertia aqua”, azaz „Átkozott a hal a harmadik vízben”!



# Melengető ételek

A vidéki konyha év eleji ételei felénk is igen táplálóak, tartalmasak voltak. Eddigre már túl voltak legalább egy disznóvágáson, így volt alapanyag bőven, nem okozott gondot a hideg idő elleni melengető ételek készítése.

Ezen időszaknak az ételeiből ezúttal olyanokat hoztam, amelyeket a mai napig gyakran készítünk.

Elsőként következnek a kolbászos leves, majd a pájsli, végül a húsvét elmaradhatatlan ünnepi kelt tésztája, a kuglóf.

## KOLBÁSZOS LEVES

A kolbászos levest jellemzően a frissen füstölt, még puha, de már roppanósan törő kolbászból készítjük.

Hozzávalók:

- 1 db közepes hagyma
- diónyi zsír
- 1 evőkanál liszt
- 1 teáskanál őrölt pirospaprika
- 2–3 gerezd fokhagyma
- 1 babérlevél
- 4 db tojás

- 4 kisebb metszés kolbász (kb. 8–10 cm-es darabok)
- só
- frissen őrölt bors
- ecet

A tálaláshoz:

- tejföl
- friss kenyér vagy pirítás



## PÁJSLI

A felénk készített pájsli hasonlatos a szalontüdőként, vagy savanyú tüdőként ismert étellel, de egy kicsit más. A tüdő mellett szív, máj, némi hús és egy kis porcogós is kerül bele. Jellemzően disznóvágáskor vagy azt követően készítik.

Hozzávalók:

- 40 dkg sertéshús (pl. lapocka)
- 30 dkg sertésszív
- 20 dkg sertésmáj
- 20 dkg tüdő
- 1 evőkanál zsír
- 2 db közepes hagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 babérlevél
- 3 szem szegfűbors
- 1 evőkanál őrölt pirospaprika
- só
- frissen őrölt bors

A habaráshoz:

- 1,5–2 evőkanál liszt
- 1,5–2 dl tejföl

A húst és a belsőségeket egyforma nagyságú kockákra vagy csikokra vágjuk. A megtisztított hagymát felkockázzuk, a felhevített zsíron üvegesre sütjük, megszórjuk őrölt pirospaprikával, hozzáadjuk a felszeletelt húst és szívet. 5–7 percig együtt pirítjuk, majd felöntjük annyi vízzel, hogy 2–3 ujjnyival a hús felett legyen. Ekkor hozzáadjuk a babérlevelet, a szegfűborsot, a zúzott fokhagymát, majd sóval és frissen őrölt borssal fűszerezzük. Fedő alatt lassú tűzön addig főzzük, míg a hús és a szív szinte teljesen meg nem puhul. Ekkor hozzáadjuk a tüdőt és végül a májat. Addig főzzük, míg ez utóbbi hozzávalók meg nem puhulnak. (Ha szükséges, a főzőlevet pótoljuk.) Közben elkészítjük a habarást, amelyhez a lisztet kevés vízzel simára keverjük, hozzáadjuk a tejfölt és egy kevés főzőlevet, majd besűrítjük a pájslit. Lassú tűzön összefőzzük, de nem forraljuk. Friss fehérkenyérrel, burgonyás fánkkal, vagy főtt tésztával kínáljuk.

## KUGLÓF

A nagyobb ünnepek, fontosabb családi események elképzelhetetlenek voltak kelt kalácsok, kuglófok nélkül. Húsvétkor nálunk kelt kuglóf készült, amelyet a sonkával együtt megszenteltek. Aki az asztalnál ült, annak bizony enni kellett legalább egy falat szentelt kuglófot is, különben könnyen kivívhatta a dédnagymama rosszállását. Egyszerű, sima kelt kuglóf készült nálunk, mazsola sem került mindig a tésztába.

Hozzávalók:

- 60 dkg liszt és amennyit még felvesz a dagasztás során
- 10 dkg cukor
- csipet só
- 3 tojás sárgája
- 3 dl langyos tej
- 3 dkg élesztő
- 10 dkg puha vaj vagy zsír
- mazsola

A kuglóf szórásához:

- porcukor
- 1 evőkanál vaníliás cukor

A langyos tejhez keverjük a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. Tábla tesszük a lisztet, hozzáadjuk a sót, az élesztős tejet, a vajat, a tojások sárgáját és könnyű tésztává dagasztjuk. Dagasztás közben hozzáadjuk a mazsolát. (Ha ragad a tészta, adunk hozzá lisztet, ha túl kemény, kevés langyos tejet.) Zsírral kikent kuglófformába tesszük, letakarjuk és langyos helyen 40–50 perc alatt duplájára kelesztjük. 180 fokra melegített sütőbe tesszük, és 30–40 percig sütjük. Ezt követően 150 fokra mérsékeljük a hőt és így sütjük tovább a kuglófot, amíg el nem készül. (Tűpróbával ellenőrizzük, hogy a tészta átsült.) Még forrón kiöntjük a formából, és vaníliás porcukorral megszórjuk.



A hagymát felkockázzuk, és a zsíron üvegesre sütjük. Majd rászórjuk a lisztet, elkeverjük, a tűzről levéve hozzáadjuk a pirospaprikát is, és felöntjük 1,5 liter hideg vízzel. A tűzre visszatéve beletesszük a sót, a borsot, a babérlevelet, a zúzott fokhagymát és a kolbászokat. Forrás után lassú tűzön kb. 20–25 percig főzzük. Ezután ecettel ízesítjük, majd beleütjük a tojásokat, ügyelve arra, hogy egészben maradjanak. Ezt követően még 6–7 percig főzzük a levest. Forrón tejfőllel, friss fehérkenyérrel vagy pirítóssal tálaljuk.

# Nem boszorkánykonyha

A törvényi módosítások után könnyebben teljesíthető feltételei lettek az otthoni, magáncélú pálinkafőzésnek a tavalyi évtől. Bár a szabályok egyszerűbbé váltak, a korábbi félelmekkel ellentétben a tömegek nem kezdtek otthoni főzésbe. Hiszen a megfelelő gépek és a megfelelő szaktudás elsajátítása továbbra is szükséges, ugyanakkor költséges, hosszú folyamat.

Nemcsak a minőségi szempontokat kell figyelembe venni, aminek évek alatt kialakuló főzőmesteri tapasztalat és tudás a záloga. Az egészségügyi szempontokkal is tisztában kell lenni, nehogy a házi pálinka helyett ártalmas főzet kerüljön ki az üstből. A törvényt módosítások még egy jó változást jelentett bérfőzdek és bérfőzetők egyaránt: a költségek is változtak, így a gyakorlatban kedvezőbb áron lehet főzteni a korábbiakhoz képest.



A Brill Pálinkaház évek óta egyre nagyobb rajongótáborral büszkélkedhet, és ez nem csak a fogyasztókra vonatkozik. A bérfőzeteket Nagy Attila főzőmester igyekszik minden olyan tanáccsal ellátni, ami segít a jó cefre elkészítésében. Ennek érdekében még „gazdaképzést” is indított, melyet a főzdében, szervezeten pedig gazdakörökben vesznek igénybe az érdeklődők.

Mottója: ne akkor kérdezz, ha már kész a cefre, hanem akkor, amikor még a gyümölcs fent van a fán! Ekkor még nehéz elrontani, és amennyiben a tanácsokat megfogadva a megfelelő cefre kerül a főzdébe, garantált a siker otthon és a pálinkaversenyeken is.

Azért, hogy a minőségre törekvés még határozottabban jelen legyen a gazdák között is, a Brill Pálinkaház az idén is megtartotta már az első háziversenyét. Ezen a főzdében, bérfőzetés ke-



retében készülő termékeket vehettek részt. Az itt kapott értékelés megkönnyíti a főzetők dolgát akkor, amikor arról döntenek, hogy a pálinkáikat benevezzék-e régiós vagy országos versenyekre.

Természetesen az idei év sem maradhat tréning nélkül. A Brill Pálinkaház a tavalyi nagy siker után (Magyarország Legjobb Bérfőzetett Pálinkája 2011-ben: Pálos Miklós Merlot törkölypálinkája lett) idén újra meghirdeti a tavaszi főzetői tréningjeit.

Erre meghívást kapnak a korábbi évek bérfőzetői, illetve a fennmaradó szabad helyek függvényében várják az új érdeklődőket is!

Azok a pálinkakedvelők, aki inkább a fogyasztói oldalt képviselik, pálinka-klubban értesülhetnek az újdonságokról, mélyedhetnek el a pálinka világában.

Részletek a főzdében (7172 Harc, Siófoki u. 21; 74/437-123), a [www.brillpalinkahaz.hu](http://www.brillpalinkahaz.hu) oldalon, illetve a Brill Pálinkaház Facebook profiljában!



A pálinka - élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

7172 Harc, Siófoki u. 21.

[www.brillpalinkahaz.hu](http://www.brillpalinkahaz.hu), [www.facebook.com/pages/Brill-Pálinkaház](https://www.facebook.com/pages/Brill-Pálinkaház)

Tel.: 30/9691-352





# A fokhagyma csodálatos élete

Aligha vitatható, hogy a tündérek megigézéséhez a konyhában elegendő néhány csepp forró olívaolaj és némi fokhagyma; és tekintsünk el a klasszikus értelemben vett konyhatündérektől. A pillanat elszalaszthatatlan: sercenés, a levegő megtelik a semmivel össze nem téveszthető illóolaj illatával, amelyhez szépen simul az olajé. Ilyenkor az ember szeretne egy korty bort a földre lötytyinteni és néhány másodpercig mozdulatlanul tisztelegni a csoda előtt. Ha a bort már a padlóra vetettük, durván, akkor valóban van némi időnk tisztelegni, netán magunk is kortyolhatunk egyet, de tudnunk kell, vékony a jég, holmi hosszas tündérszárny-suhogás csodálására, hiszen a pillanat hamar jön, gyorsan múlik, s ha nem vigyázunk a mennyei ízből a pokol kámforát idéző kesernye konvertálódik. Igaz, vigyáznunk kell, de semmiképpen sem szabad félnünk. Egyszer csúnyán megpróbált rám ijeszteni egy háziasszony, amikor kamaszos hévvel egy bogrács környékén zsonglőr-ködtem a fokhagymákkal. Mondta és előre húzta a száját a megjósolt malőr okán. A kesernyesség végül elmaradt, rövid úton mentem a mennybe a bográcsos egytálétel okán, de életem végéig eszembe fog jutni a fokhagymával kapcsolatos ügyleteim során. Azt nem tudom persze, hogy ez hozadéka, avagy deficitje az emlékeknek!

A tisztességes, ámde rám jellemző barokkos (rokokó) bevezető után itt az ideje, hogy megkérdezzem a Kedves Olvasót, hogy Ön mit csinál a fokhagymával: szeleteli, késpengével összetöri, préseli, kaparja, netán fokhagyma granulátumot használ? – utóbbi esetben javasolom a tovább lapozást.

Tudható, hogy a fokhagymaprések jelentős piaci rést fednek le a konyhatechnikai termékek palettáján, meg az is, hogy szinte minden háztartásban akad minimum egy, de inkább kettő. Ezen túl az is ismert, hogy ezeknek a termékeknek nagyjából 80%-a tökéletesen használhatatlan: vagy hamar kettétörik, vagy akkora deficittel dolgozik, amely vállalhatatlan, a harmadik lehetőség pedig az, hogy Süsühöz hasonlóan „orrán-száján” jön a cucc, a felhasználónak pedig füstöl a feje. Ennek kapcsán sokáig a szeletelést véltem az egyetlen megoldásnak. Aztán összefutottam az Ikeában egy fantasztikus, letisztult darabbal, amelyet alkalmasnak ítélnék arra, hogy a méterrúd mellett őrizze Sèvres-ben. Maximális határfok, minimális hártya marad vissza, amit szívesen felhasználok. Írom ezt úgy, hogy a mondatban semmiféle

dotált promóció nem lakozik. A legjobb konyhai eszközeim egyike, kedves családtagjaimat is elláttam már vele, és a kollektív familiáris préselések sem termeltek panaszt ez idáig. Krémlevesek, pácolt készítmények megkerülhetetlen.

Ugyanakkor spagetti kapcsán egyszer vékony szeletekre vágtam a fokhagymát, amely metódus közben egy jó barátom kötözködött, hogy miért variálok? Aztán persze amikor rátalált az első fokhagyma zamatabombára, nyomban elszenderült benne az ellenérzés; azóta két dolog van: egyfelől kéri a vékony szeletkéket, másfelől vadászik a fantasztikus darabkákra, mert az olasz vonalon nagyon működik a házasság.

Ha már gondolatban Itália földjén időzünk, leszögezhetjük, hogy immáron Pannónia is ontja a kés pengéjével megroppantott, majd apróra szeletelt fokhagymát. Az irodalmi áthallás kapcsán leszögezhető, hogy olaszos ételek, pláne saláták készítése kapcsán nagy sikereket érhetünk el, ha ezt a megoldást választjuk. Rusztiikusabb a szeletelésnél, egyes elméletek szerint máshogy adja ki zamatait magából (ezt magam is vallom meggyőződéssel!) és van annak egy diszkrét bája, ahogy a szakács hanyag mozdulattal megroppantja a fokhagymát, majd finom illatok társaságában ugyanavval a hanyagsággal felszeleteli. Ne feledjük, ehhez a pillanatsorhoz nem árt a társaság...

Amikor felvetődött a fokhagymaprés szerepeltetése a rovatban, éppen egy szakácsember tilt mellett, aki azt kérdezte, hogy szoktam-e kaparni a fokhagymát? A felvetés nem fokhagyma-idegen, mégis meglepetten néztem rá. Azt mondta, hogy kés hegyével egészen intenzív, finom íz a végkifejlet. Hamarosan a végére járok a dolognak!

Az álláspontom a szöveg legvégén is az, hogy érdemes egy tisztességes fokhagymaprésre beruházni, mert vélhetőleg a jó minőségű eszköz egy életen át a társunk lesz. Ugyanakkor legyen bennünk játékoság, megújulási szándék, hogy a fokhagymát is lehetőleg jobb formába hozzuk, éppen olyanba, amely az ételünkhöz passzol.

Vajon az Olvasó hogy szereti a fokhagymát legjobban? Írja meg nekünk!

# A japán teák elbűvölő világa

Japán teatermelésének túlnyomó többségét a zöld teák teszik ki, bár egy-két termelő fekete teát is termel. A tealeveleket tavasztól őszig 2–4-szer szedik, leginkább gépekkel. Néhány különlegesen magas minőségű teához szedik csak kézzel a teát. A japán zöld teák feldolgozása is valamelyest eltér például a kínai teáktól, a japán zöld teákat először gőzölik, míg a kínai zöld teákat pörkölik. Ez az ízükben is megmutatkozik: a japán zöld teákra jellemző a füvesebb, „zöld” íz.

## Sencha

A sencha eléggé elterjedt, széles körben ismert és kedvelt tea. Magas a C-vitamin tartalma. A sencha a teaültetvények első, tavaszi szedéséből származik, a nyári és őszi szedésből bancha készül. A sencha általában keverék tea, vagyis több különböző ültetvény teáit ötvözik úgy, hogy a legkellemesebb egyensúlyt nyújtsa enyhén fanyar, friss, édeskés ízében. Fontos tudni, hogy minél forróbb vízzel öntjük fel, annál fanyarabb ízeket kapunk. Valamint minél tovább áztatjuk a tealeveleket, annál töményebb ízű lesz a tea. Főzete tiszta, aranysárga színű, olajzöld árnyalatokkal.

Elkészítése: 1–2 teáskanál (2–4 g) tea 1 dl 70–80 °C-os vízben 2 percig áztatva. Kétszer, esetleg háromszor is felönthető.

## Gyokuro

A gyokuro az ínyencek teája, rendkívül magas minőségét nagy szakértelemmel, kézi szedéssel és az ültetvények szedés előtti árnyékolásával érik el. A 20 napig árnyékolt tearügyeket még erőteljesebb növekedésre serkentik, így nő a rügyek klorofil tartalma, és a kapott tea főzete alacsonyabb koffeintartalmú, lágyabb, édeskés és zöldes színű lesz, mint napon nőtt társai (pl. sencha). A tealevelek smaragd-zöld színe is szemet gyönyörködtető, a tea csodálatos ízgazdagsága pedig egyedülálló. A neve is egészen költői: „jåde harmat”, valószínűleg a főzetszínére utalhat, amely halványzöld, mint a jáde.

Elkészítése: 3–4 teáskanál (6–8 g) tea 1 dl 60–70 °C-os vízben 2 percig áztatva. Kétszer, háromszor is felönthető.

Az említett teák beszerezhetők több hazai teaboltban, teázóban is, illetve több magyar webshop is tart jó minőségű japán teákat. Néhány egyéb japán tea: shinchá (új tea), kabusecha (kitakart tea), karigane (tealevél száraiból és száraiból), matcha, tencha, tamaryokucha.

## Genmaicha

A genmaicha szó szerint rizses teát jelent, mivel pörkölt barna rizs szemeket adnak a sencha vagy bancha teához. Japán talán legközkedveltebb teái közé tartozik, meghódította a világ tea-kedvelőit is. Íze nagyon kellemes, fűszeres, mogoróra, piritósra emlékeztető aromákkal, érezhető rajta a pörkölt rizsszemek enyhén édeskés íze. Azon kevés teák egyike, amelynek íze jól harmonizál mind az édes, mind a sós ázsiai ételekkel. Főzete tiszta, sárgás színű.

Elkészítése: 1 teáskanál (2 g) tea 1 dl 80 °C-os vízben 2 percig áztatva. Kétszer, háromszor is felönthető.

## Houjicha

A houjicha különleges eljárással készül sencha vagy bancha levelekből. A japán zöld teáktól eltérően hirtelen, magas hőmérsékleten megpirítják, ezáltal veszít fanyarságából és koffeintartalmából. Így fogyaszthatják gyerekek, idősek, érzékeny gyomrúak is, akár lefekvés előtt is. A tea színe a hőkezelés során megváltozik, rozsdabarna árnyalatot kap, viszont még így is zöld teának számít, hiszen nem fermentált. Illata édes, kekszre emlékeztet. Ez a lágy, szinte karamelles aroma a tea ízében is megmutatkozik. Melegen és hidegen egyaránt remek, míg előbbi nyugtató, utóbbi frissítő hatású. Főzete borostyán színű.

Elkészítése: 1 teáskanál (2 g) tea 2 dl 80–90 °C-os vízben 2 percig áztatva. Kétszer is felönthető.



# A kulen titkos receptje nyomában



A hagyományos baranyai hústermékek sorába kell emelnünk, a stifolder mellé a kulent is. Míg a stifolder inkább a sváb folklórral terjedt el s vált mindenki közös kedvencévé, a kulen elsősorban a horvátok által lakott területeket lett ismert csemege. Baranyában van ennek hagyománya, nem csak déli szomszédainknál, hanem a mi környékünkön is. Kétségtelen, Dél-Baranyában nagyobb kultusza van, ott már az eredetvédelmi szabályozáson gondolkodnak. Érdemes lenne rácsatlakozni.

A kulen első említése az 1880-as évekből való. Ekkor írja le Nikola Tordinac néprajzkutató és folklórgyűjtő, hogy a kulen nem csupán mint a téli időszak fontos élelmiszere játszik jelentős szerepet a baranyai horvátok életében, de kulent akasztanak ki a szőlőtőkékre is (Vince-napkor), hogy a fürtök akkorák legyenek, mint a (hasonló formájú) kulenek.

A baranyai kulen szervezett előállítására, üzemi módon történő elkészítését a XIX. század végén indították el, Karancs faluban Borbás Géza hentesmester több új terméket is piacra vezetett, köztük a pannon kulent, amely a mai baranyai kulen elődjének tekinthető. A környékbeli hentesek hamarosan átvették a kulen gyártását és a magyarországi szalámi-készítésből egy fontos elem átkerült ennek receptúrájába is, ez pedig a bors. A bors ugyanis a másik eredetvédett kulen, a szlavón kulen előállításában nem játszik szerepet.

Mi is valójában a kulen? Nem más, mint érlelt tartós kolbászféle, amelyet aprított sertéshúsból készítenek, sóval, őrölt fűszerpaprikával, fokhagymával és fehérborssal ízesítenek, majd a sertés vakbélbe töltik, azaz a helyi elnevezéssel katicába. Az alapanyag sertéscomb és lapocka. Ha az adatokat nézzük, még sorolhatnánk a rész-

leteket, de nem biztos, hogy közelebb kerülünk a rejtélyhez, mitől is lesz jó a kulen, mitől más?

A titok kétségkívül az évszázadok alatt kialakult receptúrában van, amelyet talán le sem kell írni, nemzedékek adják át egymásnak, hangolják finomra minden egyes disznóvágás alkalmával. A hús és a fűszerek aránya, a paprika lelőhelye kulcskérdés. Merthogy ugye a válogatott hús mellett (legalább 18 hónapos sertések, stresszmentes környezetben nevelve, a lehető legtermészetesebb körülmények között) legalább ugyanolyan fontos a minőségi fűszerpaprika. Mindenkinek megvan a bevált termelője, a megbízható fűszerforrása. A paprika fontosságát jelzi a szlavóniai-baranyai gasztronómiában, hogy a horvátok nemrég kialakították a tematikus-turisztikai paprikautat, Virovitica központtal.

Kulen készült korábban a pécsi húsüzemekben is, mára mintha eltűnni látszana a húsboltok kínálatából, de például nemrég örömmel fedeztük fel a Vadvilág termécsalád szarvaskulenjét. Ha itthon nem találunk, érdemes átugrani a szomszédba, hiszen szinte minden bortermelő pincéjében ott lóg a palackok mellett, könnyen beszerezhető a minőségi kulen, de az éttermekben is gyakran kínálják, szabályszerűen, két milliméteres szeletekre vágva, hogy a lehető legteljesebb ízelet nyújtsa.



# Ismerje meg a horvát Baranyát...

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



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



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



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



Belje d.d.  
PC Turizmus és vendéglátás  
[www.belje.hr](http://www.belje.hr)  
[turizam@belje.hr](mailto:turizam@belje.hr)  
tel:00385/31/790-127



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

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



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

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



# Séfek a parton

## Halászlé és kadarka az Isztrián



Annyi bizonyos, hogy a tavaszi napsütés a tengerparton optimistább életszemléletet plántál az ember fejébe. Ezt a gondolatot Umagban fogalmaztuk meg, ahol a Pécsi Borozó kicsiny küldöttsége is részt vett az International Art of Gastronomy in Istria nevű konferencián. A meghívóban azt ígérték, lesznek itt séfek a világ minden tájáról, ami részben meg is valósult, bár az angol helyett sokszor horvát lett közvetítő nyelv. A magunk részéről a halászlé és a kadarka kapcsoltáról értekeztünk, gyakorlatilag a nyitóelőadás volt ez, jó visszajelzéseket kaptunk. Ezek után belekóstoltunk az indiai konyhába, meghallgattuk a gong bao csirke igaz receptjét, mézben érlelt kolbász chips volt az egyik legnagyobb meglepetésünk, de nem maradtunk olívaolaj és malvazija nélkül sem.

Az International Art of Gastronomy in Istria konferencia a horvátok első nemzetközi gasztronómiai kongresszusaként lett meghirdetve, vitákat váltva ki értelemszerűen szakmai körökben, voltak is kisebb-nagyobb hiányosságok, de mindent összevetve talán van egy alap, amire jövőre építeni lehet.

A rendezvény egyik díszvendége Gissur Gudmondsson, a WACS (World Association of Chefs Societies) elnöke volt, de érkeztek kínai, francia, cseh, olasz, szlovén és más vendégelőadók is. Az előadások és gasztronómiai prezentációk sorában kapott helyett a Fish, paprika & kadarka nevet viselő előadás is, amellyel egyetlen magyar előadóként a Pécsi Borozó főszerkesztője szólhatott a mintegy 200 fős nemzetközi publikumhoz. A napközbeni „száraz”, ám érdeklődést kiváltó előadást aztán este kóstoló is követte, az esti fogadáson a résztvevők megkóstolhatták a Hetényi Pincészet 2009-es kadarkáját, amely a tavalyi Pannon Borrégió TOP25-be is bekerült.

A kóstolóstandok egyikén találkoztunk a Degrassi Pincészettel, amelynek borait olyannyira megkedveltük, hogy fakultatív programként meg is látogattuk őket. Az alap, 2010-es malvazija is szép volt, de a Terre Bianche cuvée blanc 2009 (amely malvazija mellett chardonnay, sauvignon blanc és viognier házasítása) fogott meg igazán. No meg a 2005-ös Teran, amelyet bő három évvel fiatalabbnak hittünk. A pincészetben előbb a 2011-es fehéreket kóstoltuk meg tartályból. A viognier volt a legizgalmasabb talán, Moreno Degrassi az egyetlen, akinek van ebből a fajtából déli szomszédainknál. Aztán 2008-as cabernet franc és cabernet auvignon. A franc itt talált harmadik otthonára (a Loire és Villány mellett), ebben a pincészetben, írta egy belga sommelier – talán igaza is van, izgalmas, gyümölcsös, egész komplex volt a bor. A sauvignon masszívabb volt, tanninosabb, morcosabb. Ami a palackozottak közül tetszett, egy 2010-es chardonnay, nagy természetkorlátozással, sűrű, krémes, pedig nem volt hordóban. És a Refosco, naná! A 2006-os még mindig élénk, meggyes, fűszeres, határozott savakkal.

Az első esti fogadáson Zagorje térsége mutatkozott be, tradicionális ételeiket vonultatva fel, a hosszabb ismerkedést is megérő Bolfan pincészetet, no meg egy lelkes tamburazenekart, akik éjfélig abba se hagyták a muzsikát. A másodikon a helyi erőket ismertük meg, isztriai fogások kerültek az asztalra, a tengeri herkentyűk és a malvazija iránti vonzalmunk további megerősítéseként.

Ráadásásként a Pécsi Borozó kirándult egyet a szomszédos szlovén Portorozba is, ahol olívaolaj-termelőkkel ismerkedtünk meg, és a világban egyre nagyobb sikereket elérő szlovén olívaolajat kóstolhattuk meg. Szlovénia az egyik legészakibb termőhely, mintegy 450.000 olajfa termése adja hozzá az alapot, hogy magas polifenol tartalmú, kiváló minőségű, fűszeres és gyümölcsös jellegű olaj készüljön.

# Milyen lesz a fröccsöspohár?

Maribor, EKE, 2012

Bár még most is sokszor foglalkozunk azzal, milyen volt Európa Kulturális Fővárosának lenni, talán kevesebbet tudunk arról, merre van éppen az aktuális európai kultúrközpont. Az idén a szomszédba költözött a cím: a szlovének második legnagyobb városa, Stajersko székhelye, azaz Maribor lett az aktuális EKE. Van még egy ok, amiért ellátogattunk ide, mégpedig az, hogy Péccsel ellentétben, ahol marginális volt a bor és gasztronómia kreatív becsatolása a projektekbe, itt az egyik legizgalmasabb téma a város gazdag borgasztrónómiai kínálata, annak fejlesztése és előtérbe helyezése. Íme, egy kis ízelítő a kínálatból.







Az egykori szocialista iparváros, Maribor mára megváltozott képet mutat. A gyáróriások javarészt eltűntek, a város igyekszik átstrukturálni magát, és egyre inkább a kultúra és a turizmus felé fordul. A város melletti hegyek, sítereppek, a Dráva kanyargó folyama, a szőlőknek otthont adó domboldalak olyan adottságok, amelyek egész évben kellemes helyszínné varázsolják a települést.

Maribor kellemes, monarchiát idéző belvárossal rendelkezik, sok sétálóutcával, kisebb-nagyobb terekkel és rengeteg zöld területtel. Ahogy a várost járjuk, ismerkedünk a hangulattal, szembetűnnek kis táblák, amelyeket emberek ölelkeznek, néznek, kezét fognak. Az egyik kultúrfővárosi kisprojekt ez, hogy az embereket összehozza és közben meg is mutassa nekik, mire érdemes figyelni. Ugyanakkor város több helyén is hatalmas betűkkel kirakott idézeteket olvashatunk, egy háború előtti Mariborban játszódó regény főbb helyszíneit jelölik.

Viszont nagyobb építkezéseket nem találtunk. Amint beszélgetőtársaim említik, voltak tervek, de aztán a válság közbeszólt és nagyobb józanságra intette a projekt irányítóit. Nem is baj ez, úgyis nehezen lennének fenntarthatóak, inkább a meglévő értékekre érdemes fókuszálni, egybehangzó a helyiek véleménye.

Ha a meglévő értékekről beszélünk, akkor mi leginkább a borban és gasztronómiában keressük azokat. Ahogy Uros Mencinger is, aki amellet, hogy a szlovén étteremkalauz szerkesztője, az Európai Ízek Fővárosa projektigazgatója is: *A cél a helyi gasztronómiai kultúrát bemutatni, az új szlovén konyhát és a tradíciókat egyaránt. Olyan elemei lesznek a projektnek, mint az Ízek Akadémiája, amely a helyi vendéglátósokhoz ugyanúgy szól majd, mint az idelátogató vendégekhez, vagy az Ízek Útja, amely egy borgasztronómiai sétára invitál Maribor városában és környékén. Séfrandevúkat szervezünk, hogy az új szlovén konyha definiálása megtörténhessen, de tervezünk különlegesen boros programokat is, a helyi borászok részvételével is, de vendég borvidékek kóstolóit is szervezzük.* Nem mellékesen poharat terveznek a fröccsnek, azaz špricernek, ahogy itt hívják, ami a mariboriak kedvelt itala, elsősorban félszáraz fehérből készítik. Az év végére vagy talán előbb is, bizonyosan ki is alakul a pohár formája.

Minderről a Rozmaring étteremben beszélgetünk, amely Maribor egyik meghatározó gasztronómiai központja. A többszintes étteremben jártunk már korábban is, van itt vinotéka, kóstolóterem, kávézó, borbolt is. Innovatív megközelítése a szlovén konyhának, erős nemzetközi, talán azt is mondhatnánk, fúziós beütéssel.

Innen az Öreg tőke házába (Hisa stare trte) sétálunk át, amely előtt a világ legöregebb szőlőtőkéje (legalább 350 éves) található. Bár Pécssett is lenne versenyző erre a címre, egyelőre a maribori a legitim világeső. Egy egész komplexumot építettek erre, van kós-

tolóterem, helyi termékbolt, múzeum és kiállítóter, plusz rendezvényeket, fesztiválokat is szerveznek. Emberek tízezrei jönnek el megnézni a tőkét, amelyről a mai napig szüretelnek és készítenek bort a terméséből, évi 20–30 literrel. Amíg a Dveri Pax Pincészet munkatársára várunk, kóstolunk pár fehéret Jernejjel, a fiatal sommelier-vel, aki természetesen a helyi fehérborokat kínálja. Ezek aránya 80 százalék feletti ezen a vidéken, nem máshogy van ez a Dveri Paxban se. A pincészet az 1074-ben alapított admonti bencés apátság tulajdonába került vissza, akik hisznek és ezért sokat fektetnek be a szőlőbe és a pincészetbe. Láthatóan nemzetközi eredményekkel, hiszen elsőként nyertek Decanter nemzetközi trófeát a furmintból készített 2009-es desszertborukkal. Mi most inkább a szárazabb fehérekre figyeltünk fel.

Először az alapokkal kezdünk, olaszrizling 2010, furmint 2010, szürkebarát 2010, majd rajnai rizling 2009. Ezek közül a siper/furmint gyümölcsös, almás, érett, jó savakkal, aztán jön a rajnai, virág, akác, hárs, bors, petrol, érettség, krém, pici kesernye, jó struktúra. Majd átvetésképpen chardonnay-vertikális. 2008-ból és 2007-ből reduktív, némi fahordós érleléssel és 2008-ból barrique, két évet töltött 600 literes újhordóban. A két első közül a 2007-es érettebb, vajasabb. Krémesebb, gyümölcsösebb, de a harmadik mindent visz. Erőtlen, vanília, pörkölt magvak, érett citrusok, kortyban gesztenyekrém, korrekt savak, krémesség, vibrálás. A válogatások közül a 2007-es sauvignon blanc és a 2008-as pinot noir érdemel még bizonyosan nagyobb figyelmet. De az egész sor – és volt vagy tucatnyi bor még – kétségtől jól kitalált borászati koncepció nyomán született meg.

Este a Mak étterembe látogatunk el. David Vracko, a fiatal séf egy évtizedig járta a világot Ausztriától Portugálián át Dél-Afrikáig, jónévű konyhákban, csillagos séfek mellett tanulta a szakmát, majd hazatért, hogy egy kedvére való kis éttermet nyisson. *Ennyivel tartoztam az édesanyámnak, hogy hazajöjjen és lássa, mit tanultam* – mondja szerényen. Nem fér el sok vendég, talán 15–20 személy jöhet ide egyszerre, akiket egy pincérről és egy konyhai segítséggel szolgál ki. Kreatív, nyitott gondolkodású, vibráló tekintetű fiatalember, akiben feszülő lendület van, remek kombinációkat talál ki, izgalmas tényezőket rak össze. De azt tudjuk, egy fine dining étterem sehol sem a gyorsan megtérülő vállalkozás. Az éjszakába nyúló beszélgetésen, amelyen előkerül az édesapa vilmoskörte pálinkája is, csatlakozik hozzánk David bátyja is, Gregor, akik a Maribor melletti Zgornja Kungotában vezeti a családi éttermet. Két fiatal séf, a legjobb szlovén séfek közt emlegetik őket, érdemes lesz figyelni rájuk.



Másnap reggel a Vinag, az egykori szocialista kombinát, amely hatmillió liter bort termelt évről évre, ma félmilliónál kicsivel több palack készül itt, javarészt az sem a városközponti, látványos régi pincében, hanem a domboldalon felépített modern feldolgozóban. Miha Tramsek fiatal borász nemrég vette át a főborászi szerepet, új irányzatot képvisel, modernebb stílust, akár az alapborokban akár a hamarosan piacra kerülő prémium sorozatban. A Tereza nevű prémiumok közül egy chardonnay, egy sauvignon blanc és egy pinot noir került a poharunkba. A sauvignon volt az izgalmasabb fehér, a chardonnay klasszikus, újfahordót kapott tételként jól muzsikált, de a sauvignonban több volt a lélek, az izgalom, több gyümölcsösség és rétegzettség, ahogy egyre szebben nyílt ki a pohárban. A pinot noir egy nagy játék, Miha könnyed, szinte légies, inkább a gyümölcsös jegyeket mutató vörösbort készített belőle, amelynek jól állt a fa, nem nyomta el.

A Dráva parton sétálva mindenképpen szembeötlik egy torony, amely a Vodni stolp nevet viseli. Ebben működik a Vinoteka Maribor – egyszerre vinotéka, kávézó, találkozási pont. A régió borait kóstolhatjuk meg, de vásárolhatunk is, gyakran rendezvénybe vagy kóstolóba is futhatunk. Nyáron a terasz pazar, főleg vízparti, lengedező szellőben véghezvitt kóstolási mutatványhoz.

Hazaindulás előtt látogattunk el a Doppler pincészetbe. Kis falu, tábla van, de nem látunk semmit, a dombon kanyargunk felfele, míg nem egy kisebb, modern épületnél kötünk ki, az út nem vezet tovább és körülöttünk 360 fokban szőlőültetvények pompáznak. A pincészet modern, tiszta vonalakkal, látványos formájával magába a dombba épült bele. A kóstolóteremben beszélgetünk Mihaela Kršnik Kopševvel, a tizenöt hektáros Doppler-birtok vezetőjével, a család harmadik generációjával.

Kóstolunk fehéreket, egy rizling házasítást 2010-ből, kétharmada rajnai, egyharmada olasz. Kiváló belépő, jó arányok, van benne lendület, friss, jó savak, sok gyümölcs. Aztán persze említjük meg a sauvignon blanc-t, amely az egyik fő fajta a borvidéken. Van benne kis rejtély, inkább érettebb gyümölcsös vonal, habár a háttérben ott a zöld tónus is. És ne feledkezzünk meg a vörösökről, a pinot noir itt is figyelemreméltó. Ne hagyjuk ki semmiképpen sem, ha erre járunk, építészeti éppúgy kimagasló, mint borok tekintetében.

Egy kávéra még beugrunk a szomszédba, a már említett Denk vendéglőbe. Gregor kijön a konyhából, kicsit lazább a tempó februárban, nyáron viszont bezárnak majd egy jó pár hónapra, teljesen átépítik, felújítják a helyet. A fiatal séf bizonytalan kicsit, de közben lelkesen mutatja a terveket. A közönség vélhetőleg kitart mellette és mi jövőre biztosan visszatérünk hozzá. Mariborból viszont terveink szerint a kultúr-fővárosi évadban minden számunkban adunk tudósítást.



## MÁRCIUS MANDULAVIRÁGZÁS MANDOLÁS

Tavasszal kibontakozik a természet és a mandulavirágzással együtt érkezik a MANDOLÁS 2007.

Címkéjén a mandulavirág a tavasz, a fény és az új élet szimbóluma. A bor a Vylyan birtok legszebb cabernet franc ültetvényéről, a Mandolás dőlőből származik.

A 2007 évjárat egyetlen dőlőválogatása.  
Készült: 2000 palack.

# VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET  
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

[www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)



# Mit mondott Anikó Vvein

Akkoriban Magyarországon olyan lett a lélekpolitikai világ, hogy mindenki értett a borhoz. És tényleg mindenki. Az emberek könnyen lekaristoló szakácskönyvek segédelmével minősítették az életet, vagy bort iszogattak, és közben a borról mindenfélét összehordtak. Igazán mint egy focimeccsen.

Történt pedig, hogy Szív elballagott a szegedi egyetemre, ahol egy barátja tartott előadást a borról. Egy virtigli irodalmár beszélt a földrajzosoknak, akik értettek kőhöz, vulkánhoz, gejzírhez, tufához, törésvonalakhoz és széljáráshoz. Olyan volt hangulat, mint egy fölszentelt áldozati arenában, jaj, és hogy ott, abban a tágas és teraszos teremben mennyi, mennyi fiatal gyűlt össze! Egy egyetemi előadótér is olyan, mint a villányi hegy oldalába telepített szőlőföld! No és persze mindenkinek jutott kóstolási pohár. A remek előadás egy régi magyar dalnokot idézett meg, ki pengő lanttal a kezében téblábolt Eger omladozó bástyái között, Tinódi Lantos Sebestyén volt a neve, és nálánál kevesebb derék embert hordott hátán a borlocsolta magyar föld.

Miközben az előadó beszélt, és a hallgatóság bort ízlelgetett, Szív megéreztte, hogy figyelik. Homályos, mégis határozott benyomás volt ez, de egyenesen ráirányult, semmi kétség, akár egy kutakvó, de határozott zseblámpa fénye.

Tehát vannak borászok, de ők délen élnek, akik a bor fényéből képesek annak az állagát megállapítani. Vagy abból, milyen reakciót fejt ki a nő a kortyolás után, egyébként általában semmit, legalábbis így látszik, csakhogy ez marhaság. Mert a női mélyben erőteljes hullámverrés támad, és a nő, a nők csak elleplezik a hatást, valahogy erre vannak kiképezve, mintha szégyelleni kellene, hogy odaadták magukat íznek, aromának, befelé párálló hőhatásnak. A jó bor íze megáll a szív fölött – ott játszik ködös, romantikus tájat, melyet minden egyes szívdobbanás megremegetet kissé –, de a melegségét alább engedti.

Arról beszélt az előadó, Szív jóbarátja mellesleg, hogy Tinódi korában még fontosnak tartották a bornak ama jellemvonását, mely szerint ő is képes jellemezni az embert, és nem csak vice versa. Manapság a legutolsó, cefrés halántékú borkóstoló is regényt mesél egyetlen littyöltött kortyocskáról, mindenféle paradicsomi gyümölcsösöket idéz, bársonyokat, tafotákat, savhatásokat, keserűségeket és az ízlelőbimbók duzzadásait magyaráz, no meg a tanninok őszentségeit emlegeti komolyra barázdált homlokkal. És fájlant. Nem volt ez mindig így.

Hogy figyelték abban az előadásban, Szív akkor már erősen gondolkodott. Vajon ki lehet? Óvatosan körbekémlent, leginkább hátra, fölfelé. Ő elől ült. Nos, a lányok úgy isszák a vörösborot, hogy fekete lesz a szájuk szeglete, meg a recés ajak felszíne is az. A fiúknak inkább a foga lesz fekete.

Régen az emberek hagyták, hogy a bor jellemezze őket. Nem csak ők meséltek róla, de ugyanezt engedték a bornak is, figyelem tárgyává tették, miként is bánik a lélekkel, hogyan mutatja meg a jellem rejtettebb vonásait. Igen, a bor is beszélt az emberről, nem csak az ember a borról.

Aztán ahogy vége lett az előadásnak, Szív hirtelen egyedül maradt. A barátjának valami dolga támadt, egyetemisták vették körül, nem szabadulhatott. Ő meg vette a kabátját, és ment, Szív belebandukolt a decemberbe – és azt majd egy másik alkalommal kell elmesélni, hogy decemberben a legnehezebb sétálni, phú, de nagyon, de

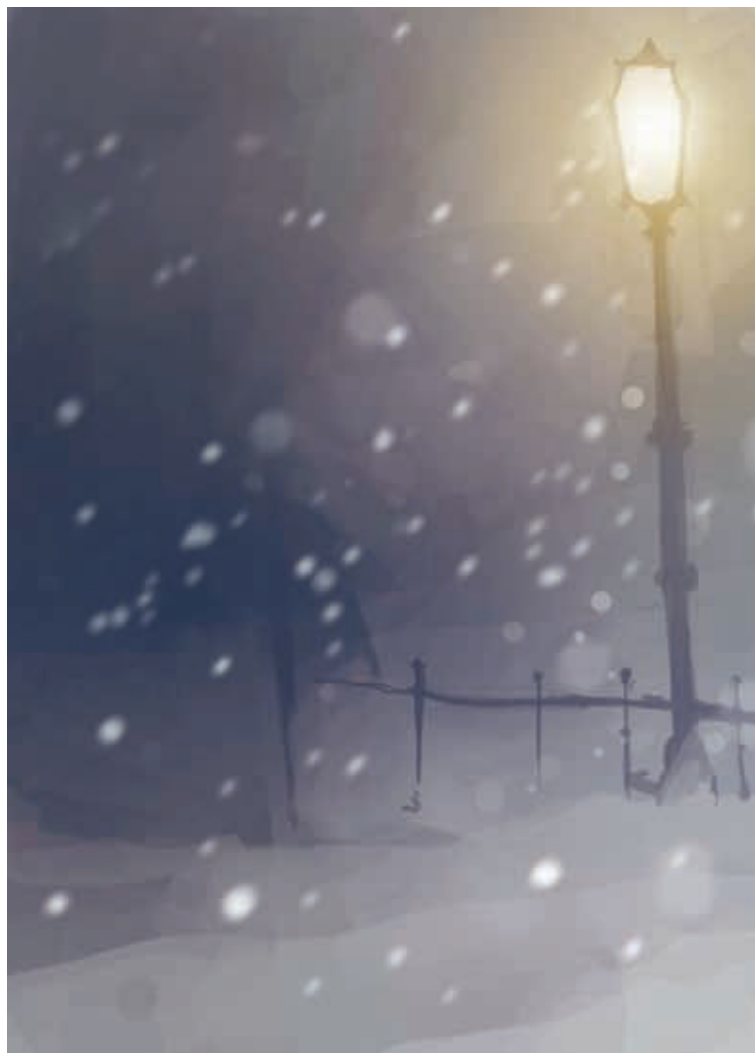
milyen nehéz – hanem egyszer csak belékaroltak. Olyan finom és magától értetődő volt a mozdulat, hogy Szív csak bólintott. Mint amikor bekapcsolod a rádiót, és csak Bach szól vagyis minden szól. Minden figyel téged. A bor is.

A neve Anikó Vvein volt, egy villányi boros gazda lánya, az öreget gázok altatták el az egyik pincéjében. Fent, mint sárga aranycsónak, ragyogott a hold. Ő figyelte az előadás alatt nyilván. Anikó Vvein a fülébe suttogott.

Először egy portugál gépészmérnökről mesélt. A férfi miatta hagyta ott a családját, két kislányt, az óceánra néző ablakot, a liszaboni szelek csattogtatta hófehér női alsóneműket. Nem az olaszok, a portugálok teregetnek a legjobban a világon.

Szív bólogatott.

Egy ír képviselő, titokban a Sinn Fein híve, egy református borsempészttől vette a grúz és a bolgár borokat. Mert ő, Anikó Vvein rábeszélte erre.



Szív bólogatott.

Egy orosz jegyellenőrnek, nő volt különben, és olyan tekintélye, hogy csak leült egy villamos végében, és az utasok egyenként járultak hozzá, láttamoztatni a bilétájukat, akik pedig blicceltek, mind leszálltak a Komszomolszkaja utcán. És aztán egy hétig büntetésből csak vodkát ihattak. Ennek a jegyellenőrnek egyenesen Szocsiból gurigatták a portugízer hordókat. Ő, Anikó Vvein tanácsolta ezt.

San Diegóban egy egyetemi tanár lelőtte az összes szomszédját, távcsöves puskával, egyenként, mint bevallotta később, annyira elegete volt a kaliforniai borok sekélyes, művi ízvilágából. És azért ölni kell, miszter? Igen, ölni, mondta, és az utolsó kívánsága egy 1995-ös Chateau Robespierre volt, terror, árulás, önfeláldozás ízei, iszonyatosan karakteres ízek. Anikó bontotta meg a palackot.

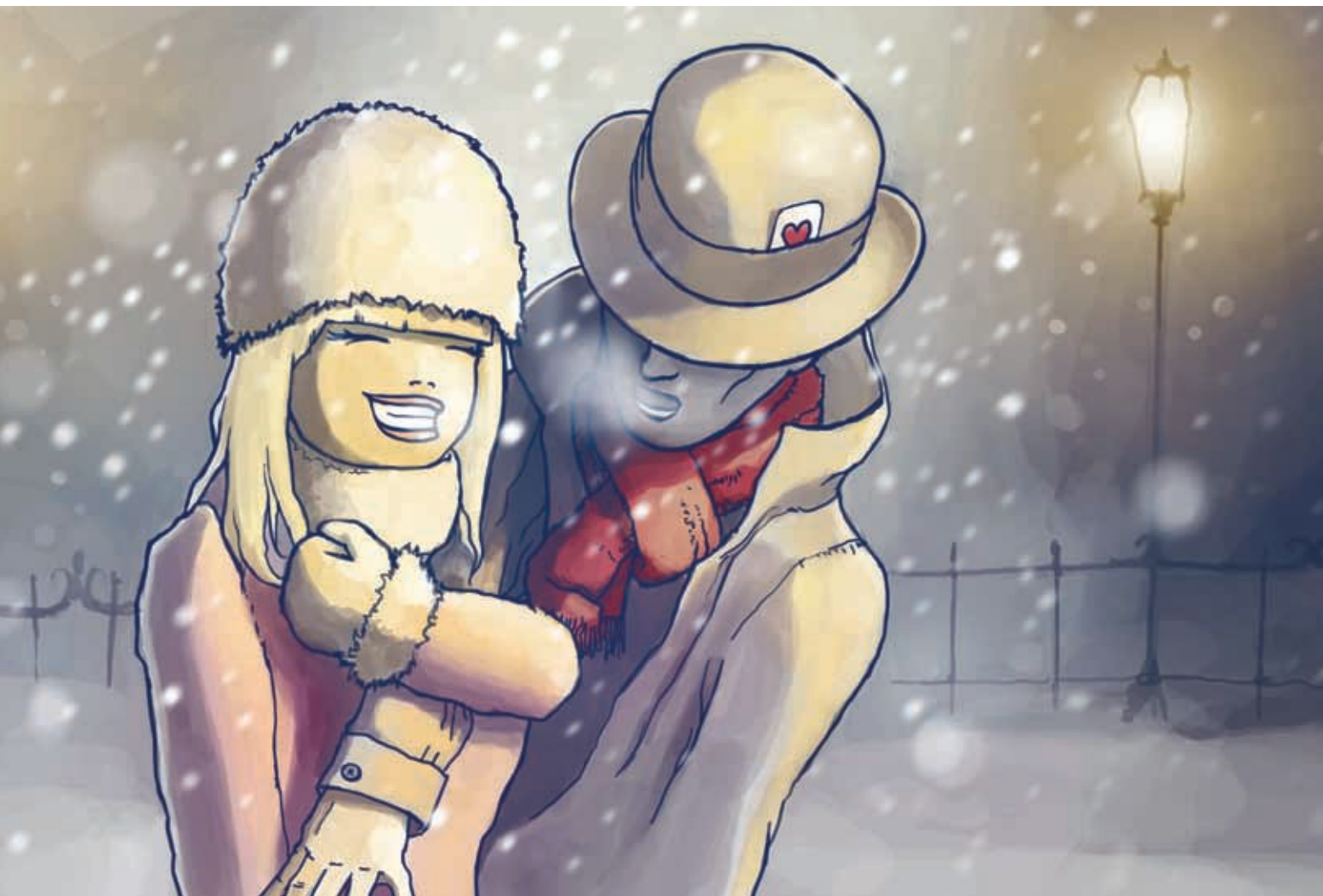
És Izland? Izlandon nem járt, Anikó?

Szív arra gondolt, hogy elvétette.

Miért ne járt volna Anikó Vvein éppen Izlandon?! Vagy bárhol, például egy chilei borszirup szállító tankhajón, ahol a legénység titokban villányi borokat szopogat, és a szerelmeikről mesélnek egymásnak. Nahát, Chile különben olyan formájú, mint egy borosüveg.

Egy svéd komphajón csak bor volt, a töményhez szokott svéd utasok először tomboltak, aztán mégis megcsapolták az összes flaskát, és végül az év utazásának választották ezt a kompozást.

Ott keringett Szív a szegedi éjszakában, és hagyta, hogy Anikó Vvein meséljen órála. Decemberben sétálni a legnehezebb, tudjuk. Így hát nem is séta volt ez, csak tánc, csak keringés. Nem, nem mondani a borról semmit, csak hagyni, hogy ő meséljen rólunk. Mintha a nyelv valami kerítés lenne, és te átmásznál oda, ahol csönd van, ahol nesz se hallik, de ahol mégis beszél valaki, valami hangtalanság szól, és mennyire hallod, hogy rólad szól. Megérteni, hogy nem te vagy a zenész. Nem bizony. Te hangszer vagy, pengetnek veled, ütnek és püfölnek téged, te pedig szólsz, mint egy kisharang, vagy mint egy üstdob. Anikó Vvein még megsimította a Szív arcát. Elmondta már neki, kicsoda, micsoda alak. Elbeszélte Szív életét, a halálát, azt a sok rosszát. Elmondott néhány cetlicske jót. Sárgán kotyogott fent a Hold. Nyílt a zár, és aztán Szív sokáig ült a konyhában. És miközben palackot bontott, arra gondolt, milyen jó lett volna együtt borozni ezzel a Tinódival egy ilyen decemberi éjszakában. Nem szóltak volna egy szót sem. Nem énekeltek volna. Nem kiáltoztak volna. Csak Anikó Vveint hallgatták volna, aki mindent elmondott volna.





**Kemence Pince**

Pécsi Tavasz Fesztivált rendez a Pécsi Kulturális Központ a kultúra, a gasztronómia és a borok szerelmeseinek március 17. és 31. között a Zsolnay Kulturális Negyedben. Ennek keretében a Pécs–Mecseki Borút március 24-én és 25-én délután egyórás mini borkurzusokat szervez a Kemence Pincében, hogy az érdeklődők egy borkóstolással egybekötött tanórán ismerhessék meg a Pécsi borvidéket és annak különleges borait. Felvételi: 30/920-5083

**Medvehagyma**



A medvehagymáé lesz ismét a főszerep Orfűn március 29. és március 31. között. A Kemencés udvarban ételek italok, előadások minden mennyiségben és persze az erdő friss levegője megtelve a hagyma jellegzetes illatával. Erdőjárat: 72/598-116

**VinCE 2012**



Idén már hatodik alkalommal kerül megrendezésre az ország talán legnívósabb szakmai boros rendezvénye. A VinCE Budapest 2012-ben is a legkiválóbb előadókkal, pincészetekkel várja a látogatókat március 23. és 25. között. A külföldi sztárok (mint például Gary Vaynerchuk) mellett a hazai pincészetek legjava is képviselteti magát a három napos eseményen. Az előadók között szerepel tavalyhoz hasonlóan borvidékünkéről a cabernet franc borász, Malatinszky Csaba. A Villányi pincészetek egy része ismét a „Ha Villány, akkor Cabernet Franc!” terasszal jelentkezik. De rajtuk kívül is rengeteg régiós pincészet lesz jelen, mint kiállító a rendezvényen. Érdeklődni: 20/479-5393

**Portugieser Hétvége**



Villányi Portugieser Napok Pécssett elnevezéssel új hagyományteremtő programsorozatot indít a Pécsi Borozó és a Villány–Siklós Borút több partnerrel karöltve. A rendezvény központjában a portugieser lesz, de a gasztronómia szerelmesei sem maradnak éhen. A portugieser és a párja elnevezéssel éttermi akciók lesznek a jelölt helyeken. Szakmai kóstolót tartunk „A portugieser lehetőségei” címmel, valamint nyilvános kóstoló lesz április 14-én szombaton délután 15 órától a Corso Hotel Pécs\*\*\*\* termeiben a 2011-es évjárat portugiesereiből. Oportó-szüret: 70/311-98-35

**Borzsongás**

Idén hatodik alkalommal kerül megrendezésre Villányban április 27. – május 1. között 12 zsongó borudvarban a koncertekkel, vacsorákkal és természetesen borokkal zsongó borinnep. Idén bővül is a program egy helyi termék piaccal, melyet a Gere Tamás és Zsolt Pincészet udvarában lehet majd megtalálni. Helypénz: 72/492-181

**Aranyos szekszárdiak**



Aranyérmes palackos borok kóstolója lesz április 28-án szombaton 15 órától a Pécsi Tudományegyetem Illyés Gyula Karának aulájában. A hagyományos kóstolófesztiválon a Szekszárdi borvidék legjava képviselteti magát, legjobb boraival. Pohár: 74/673-709

# „Borturizmus, borok és borászok Szekszárdról”

**Borfutás**  
Már elkezdődött a nevezés a Borvidék Félmaraton 3.0 utcai futóversenyre. A megmérettetés május 6-án esedékes, ahol amatőrök és profik bátran összemérhetik tudásukat az ország egyik legerősebb terepével rendelkező futóversenyén. A bor persze természetesen kísérője egy borvidéki futóversenynek, így a megfáradt versenyzők végül szomjan biztos nem maradnak.  
Nevezés: 30/957-2761

Szekszárd Budapesten



„Borturizmus, Borok és Borászok Szekszárdról” címmel rendezik meg a hagyományos borvidéki bemutatót Budapesten a Petőfi Irodalmi Múzeumban május 24-én csütörtökön. Több mint 25 pincészet 75 borát kóstolhatják meg az érdeklődők.  
Kóstolójegy: 74/673-709

Pütkösd Pannon Pincék



Ismét kinyitnak a pincék a régióban. A pütkösd hétfévégét kihasználva május 25. és 27. között Pütkösd Pannon Pincék rendezvénysorozat lesz a régió számos településén és pincészetében. Palkonyán például Pütkösd vasárnapján már tizennyolcadszor koccinthatunk.  
Pincekulcs: 30/920-5083

**Helyszín:**

**Petőfi Irodalmi Múzeum**

**(Károlyi Palota)**

**Budapest, Károlyi Mihály u. 16.**

**Időpont:**

**2012. május 24. (csütörtök)**

**15–19 óráig**

**Program:**

**Borkóstoló a szekszárdi pincészetek boraiból**

**Szekszárd turisztikai bemutatása**

**Belépő:**

**Elővételen: 3000 Ft**

**Helyszínen: 3500 Ft**

**Benne egy pohár a borkóstoláshoz**

**Információ:**

**Szekszárdi Borvidék**

**Nonprofit Közhasznú Kft.**

**7100 Szekszárd, Táncsics u. 3.**

**Tel.: 74/673-709; 30/2355-160**

**30/4708-172**

**e-mail: [szekszardborvidek@tolna.net](mailto:szekszardborvidek@tolna.net)**





# Szerkesztői gondolatok

Minden évkezdés izgalommal jár. Nagyjából ilyenkor derül ki, hogyan folytatjuk tovább, ki tart velünk, ki áll mellénk. Szerencsére egyre többen – vonhatjuk le a következtetést –, a stábunk is folyamatosan bővül, a támogatóink köre is növekszik, az egyre nehezedő helyzetben is van rá biztos alapunk, hogy folytassuk a Pécsi Borozót, hogy fejlődhessünk.

Az, hogy az olvasó kézben tartja az év első számát, azt is jelenti, hogy az évfolyam további három száma is megjelenik majd, ez jó hír nekünk, talán az olvasónak is. Találkozásaink száma ilyen virtuális üzemmódban nem csökken, ráadásul ebben az évben a megszokottnál is több rendezvényt szeretnénk megvalósítani.

Itt van elsőként a Villányi Portugieser Napok Pécsen, talán kicsit hosszú, de kétségkívül mindent eláruló nevű rendezvény, amelyet április derekán rendezünk meg, a Villány–Siklósi Borúttal és sok más partnerünkkel karöltve. Villány egyik legemblematicusabb, ám sokszor háttérbe szorított fajtáját szeretnénk a reflektorok fényébe visszahozni, egy nagy évjáratkóstolóval a pécsi Hotel Corsóban április 14-én, ahol a pincészetek bemutatják a 2011-es oportóikat (jegyelővétel az info@pecsiborozo.hu e-mail címen lehetséges), de társul hozzá éttermi akció is.

Aztán mint minden tavasszal az elmúlt öt évben, idén is meghirdettük a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt és közösségi marketing akciót, a Pannon Borrégió Egyesülettel közösen. Első körben a borászok jelentkezését várjuk május elejéig, majd május végén a szakmai kóstolón derül ki, mely borok jutnak be a régióválogatottba. A nagyközönség az idén június 30-án kóstolhatja meg a borokat a pécsi Hotel Palatinusban.

A tavasz tehát nem lesz szűkében boros rendezvényeknek, ráadásul lesz még Pécsi Bormajális is, erről se feledkezzünk meg. Érdeemes lesz ezeket az időpontokat jól bejelölni a naptárban, vagy arra helyet foglalni jó előre.

Egy újdonságunkról szeretnénk még szólni, ez pedig a weboldalunk, amelyen januárban teljes átalakítást hajtottunk végre, amely ugyan még nem ért véget, de kétségkívül sokkal több infó, sokkal átláthatóbban kapott helyett a netes kiadásunkban. A régió eseményei, hírei, plusz gasztroblogger barátaink receptjei és természetesen a kollégáink által írt blog is megtalálható az oldalon. A tesztelt borok is felkerültek, bár az adatbázis és kereső még nem tökéletes, de csiszolgatjuk és hamarosan az is működni fog.

Mindenkinek azt javasoljuk, látogasson el a weboldalunkra, írja meg nekünk a véleményét, hiszen ahogy eddig is, ezentúl is szívesen olvassuk olvasóink észrevételeit, ötleteit – nem csak a tevékenységünkkel kapcsolatban.

A Pécsi Borozó legközelebbi száma júniusban jelenik meg, addig is jó olvasást, remek borokat, élvezetes hétköznapiakat és mosolygós ünnepeket kívánok!

Gyórfy Zoltán  
főszerkesztő

## ELÉRHETŐSÉGEK:

### VINOTÉKÁK

**A Horod Borszaküzlet**  
7621 Pécs, Széchenyi tér 17., tel.: 72/515-882  
**Eszenzia Bortéka és Teashop**  
7100 Szekszárd, Garay tér 16., tel.: 74/311-656  
www.szekszard-eszenzia.hu  
**Pannon Borbolt**  
www.pannonborbolt.hu  
20/558-08-10  
**Radó Vinotéka**  
7621 Pécs, Király u. 75., tel.: 72/225-546

### PINCÉSZETEK

**Belje Pincészet**  
Hercegszőlős, Horvátország, Petőfi Sándor utca 2.  
tel.: 00385/917-90-881  
www.belje.hr  
**Gere Attila Pincészet**  
7773 Villány, Erkel Ferenc u. 2/A.  
tel.: 72/492-839  
www.gere.hu  
**Günzer Tamás Pincészet**  
7773 Villány, Baross Gábor u. 79.  
tel.: 72/493-163  
www.borpinceszet.hu  
**Halsai Pince**  
7773 Villány, Baross Gábor u. 78/B  
tel.: 72/611-175  
www.halsai.pince.com  
**Hárs Családi Pincészet**  
7753 Szajk, Pincesor 472.  
69/361-239  
www.harspinceszet.hu  
**Szemes Pince és Panáz**  
7773 Villány, Baross Gábor utca 2/A  
tel.: 72/492-479  
szemesitimi@freemail.hu  
**Vida Családi Borbirtok**  
7100 Szekszárd, Napfény utca 27/A  
tel.: 74/317-753  
www.vidaborbirtok.hu  
Wassmann Pince  
7766 Pécsdevecser, Fő u. 42.  
tel.: 72/377-735  
www.weingut-wassmann.de

### Éttermek:

**Pezsgőház Étterem**  
7621 Pécs, Szent István tér 12.  
tel.: 72/522-599  
www.pezsgohaz.hu  
**Tüke Borház**  
7625 Pécs, Böckh János utca 39/2.,  
tel.: 20/317-8178  
tukeborhaz@gmail.com

### Egyéb:

**Pannon Borturisztikai Centrum**  
7625 Pécs, Vince utca 9/2  
tel.: 30/920-50-83  
www.pannonborklaszter.hu  
**Pappas Autó**  
7630 Pécs, Kokszi u. 125.  
tel.: 72/539-539  
www.pappas.hu  
**Magyar Őrhasnyál-tenyésztők Országos Egyesülete**  
7932 Mozsgó, Kassai u. 13.  
tel.: 30/259-0107  
magyarorhasnyal@gmail.com

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – V. évfolyam 1. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Lapmenedzser: **Keresztény Ákos**, tel.: 30/482-58-18

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

E számunk munkatársai voltak: **Darvasi László, Dömse Tünde, Krizl Edit, Petike Petra, Schneider Gábor, Szabó Zoltán, Takács Tímea, Tóth Mariann, Váncsodi József**

Fotó: **Csontos Szabolcs, Dobokay Máté, Juhász Balázs, Nemes Róbert, Wéber Tamás** – Illusztráció: **Lugosi Tamás** – Olvasószerkesztő: **Makkai Eszter**

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

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

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

Felelős kiadó a kft. ügyvezetője

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



HU ISSN 1789-7548  
Megjelenik 10.000 példányban



Készült a Nemzeti Bormarketing Program és az Agrármarketing Centrum támogatásával.

# PORTUGIESEK HÉTVÉGE



Villányi Portugieser Napok Pécsen

2012. április 13-15.

**Portugieser 2011 - bemutatkozik az új évjárat**

2012. április 14., szombat 15.00-20.00 óra

A villányi portugieserek várják a borkedvelő nagyközönséget.

Hotel Corso Pécs\*\*\*\* (Pécs, Koller u. 8.)

Belépőjegy 1500 forint.

**A portugieser és párja**

2012. április 13-15.

A akcióhoz csatlakozó éttermekben egy pohár portugieser és hozzá ajánlott étel kedvezményes áron.

Részletek: [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu)

**A portugieser lehetőségei**

2012. április 14., 10.00-12.00

Hotel Corso Pécs\*\*\*\* (Pécs, Koller u. 8.)

Belépés csak meghívóval.

Főszervező:



Együttműködő partnerünk:



Támogatóink:



Médiatámogatóink:



További információk: [www.pecsiborozo.hu](http://www.pecsiborozo.hu)



# Szekszárdi Helyi Élelmiszer Bolt

Nefelejcs köz 12.  
Nyitás: május 6.



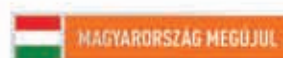
**25 környező település több mint  
100 minőségi termelője**



Telefon: +36 74/999-421; [www.szekszarditermek.hu](http://www.szekszarditermek.hu); [facebook.com/helyitermek](https://facebook.com/helyitermek)



Nemzeti Fejlesztési Ügynökség  
[www.ujszechenyiterv.gov.hu](http://www.ujszechenyiterv.gov.hu)  
06 40 638 638



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