

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2012. nyár

DUPLACSAVAR:
Sebestyén Csaba
a Kistücsökben

Teszt:
ROZÉ

BEMUTATJUK:
Keller Pince, Villány
Somogyi Pince, Pécs
Szekszárdi Fuxli

IRODALOM:
Keresztury Tibor

GASZTRONÓMIA:
Fűszervarázs
Só és kaviár
A pécsi halas

GASZTROKALANDOZÁSOK:
buboréktea – pálinka éremeső

Fedezze fel az európai hírnévű harkányi gyógyvíz otthonában található Dráva Hotel Thermal Resort***** kényeztető wellness és spa szolgáltatásait, melyek kitűnő minőségben kínálják a felfrissülés és relaxálás érzését. Vendégeinknek Villány-hegység történelmi borkultúrájához illő, kiváló minőségű gasztronómiai különlegességeket kínálunk. A szálloda étterme egyedülálló ételkülönlegességekkel és a villányi régió legkiválóbb nedűivel várja Önt! Kóstolja meg egy villányi borpince látogatás során a borvidék legnemesebb italait!

Pihenjen Harkányban 4 éjszakát **9.375 Ft / fő / éj ártól***

Hivatkozzon hirdetésünkre foglalásánál és 1-1 pohár különleges villányi borral kedveskedünk Önnek és partnerének első vacsorájuk mellé.

*minimum tartózkodás 4 éjszaka.



Dráva Hotel Thermal Resort***** Harkány • 7815 Harkány, Bartók Béla u. 1.
Tel: (+36) 72 - 580 - 960 • Fax: (+36) 72 - 580 - 981 • E-mail: reservation@dravahotel.hu

MANAGED BY
ACCENT
www.accenthotels.com

www.dravahotel.hu

Romantika - Harkány - Gyógykúra, bortúra, kultúra

már **6.000 Ft / fő / éj ártól!***

Látogasson el a harkányi Termál Kemping Apartmanházakba, ahol luxus apartmanok és romantikus hotel szobák várják a pihenésre és kalandra vágyókat!

A csendes és nyugodt környezet teljes kikapcsolódást biztosít a vendégeink számára. Látogasson el a messze földön híres villányi borvidékre, vegyen részt egy felejthetetlen pincelátogatáson, frissüljön fel a harkányi gyógyvízben, ismerje meg az érintetlen táj védett természeti értékeit!

Keressen bennünket Facebook oldalunkon!

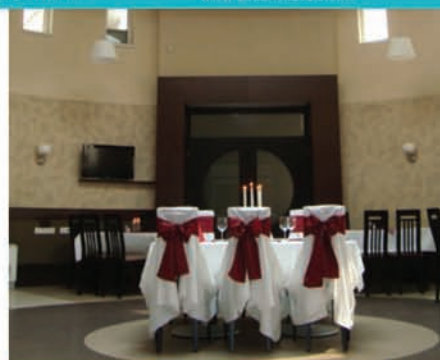
Kérje ajánlatunkat a következő elérhetőségeken:

Termál Kemping Apartmanházak

7815 Harkány Bajcsy Zs utca 6. • Tel: +36 72/580-965

E-mail: thermal@campingharkany.hu

www.campingharkany.hu



VÖRÖSBOROS NYÁRI MARHAPOFA PIRÍTOTT POLENTÁVAL

Faragó István receptajánlata, az Eszterbauer Tüke Bikavér 2009-hez

POLENTA

Hozzávalók:

30 dkg polenta
(kukorica finomra darálva; az olasz szerintünk jobb, mint a magyar)
7,5 dl húsleves
7,5 dl tej
1 közepes vöröshagyma
0,5 dl olaj
1 csokor petrezselyemzöld
10 dkg hideg vaj
1,5 dkg só
Frissen őrölt bors ízlés szerint

(A polentát akár előző nap is elkészíthetjük, de mindenképp kell 3–4 órát hűtőben töltenie, hogy jól szeletelhető legyen.)

ELKÉSZÍTÉS:

Kell hozzá egy téglalap vagy öngerinc forma. Kiöblítjük vízzel és kibéleljük folpackkal úgy, hogy kilógjon belőle. Ez legyen előkészítve, mert a polenta aránylag gyorsan köt, ha túl sokáig pepecselünk vele főzés után, nem áll össze szép egyneművé.

Összevágjuk a hagymát apróra, aztán a petrezselymet finomra.

Az olajon lefonnyasztjuk a vöröshagymát, felöntjük a húslevessel és a tejjel, beletesszük a sót és egy kis borsot, aztán felforraljuk az egészet.

Beleöntjük a polentát, habverővel csomómentesre keverjük és készre főzzük, a vége felé állandó kevergetés mellett. Mikor van kész? Amikor jól besűrűsödött és már nagyon nehéz keverni (egy átlag embernek, nem a Fekete Lászlónak), de meg kell köstölteni és ha nem karcos a szájban hanem krémes, akkor kész. A magyar polentát sokáig kell főzni (20–25 percig), mert durvára van darálva, és az állaga ugyan már megfelelő, de még nincs megfőve, sokan ezért nem szeretik.

Ha a polenta megfőtt, beletehetjük a petrezselyemzöldet. Levesszük a tűzről és a kockára vágott hideg vaját állandó kevergetés mellett elolvasztjuk benne. Most mehet a formába, visszahajítjuk rá a folpackot és költözik a hűtőszekrénybe. Ha kihűlt és összeállt, kiborítjuk a formából és lehet szeletelni kb. 2 cm vastagságúra.

Sütése: Teflon serpenyőben kevés olajat hevítünk és megpirítjuk mind a két felét aranybarnára, ropogósra.

MARHAPOFA

Hozzávalók:

2–4 dl Eszterbauer Tüke Bikavér (ízlés szerint)
1 kg marhapofa
2+2 ek olívaolaj
3 közepes fej vöröshagyma
2–3 gerezd fokhagyma
1 db piros húsú (kaliforniai vagy pritamin) paprika
1 tk őrölt fűszerpaprika
1 csokor petrezselyemzöld
3 db egész paradicsom, forrázva
1 cs angol zeller (zeller szár)
2–3 szál kakukkfű
Durva tengeri só és őrölt bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

A süttöt 200 fokra állítjuk. Egy tepsibe beletesszük az egész paprikát, meglocsoljuk 2 ek olívaolajjal, megszórjuk durva sóval és rádobjuk a kakukkfű-ágakat. Kb. 15 perc alatt megsül, kivesszük a sütőből és lefedve félretesszük húlni. Ezalatt felkockázzuk a húst kb. 1,5x1,5 cm-es kockákra.

A letakart sült paprikáról hűlés után könnyedén eltávolítjuk a külső héját és finomra vágjuk.

2 ek olajon megdinszteljük az apróra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a húst és a zúzott fokhagymát, felforrasztjuk.

Fűszerezzük sóval, borssal és fűszerpaprikával, hozzáadjuk a felvágott sült paprikát, 2 dl bort és félig lefedve, kb. 2–3 óra alatt időnként keverve, a vizet pótolva puhára pároljuk (mint egy jó pörköltet, szakaszosan, mindig csak kevés vízzel vagy ízlés szerint borral).

Miközben a hús fő, a forrázott paradicsomról eltávolítjuk a héját, felkockázzuk. A zellerszáron végigfutó fás szálakat eltávolítjuk (mint a zöldbabnál szokás), majd daraboljuk kb. 3–4 cm-es méretűre. Petrezselymet apróra vágjuk.

Az utolsó 10 percben hozzáadjuk a raguhoz a zöldségeket, nem kell hogy teljesen puha legyen, ropogósan az igazi.

Jó étvágyat, napsütést az étkezéshez!



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



TARTALOM:

5. oldal Egynegyed
6. oldal MUSTRA
10. oldal BORCSEPPEK
11. oldal Portugieser Napok
14. oldal TÉMA: Pannon Borrégió TOP25
17. oldal DUPLACSAVAR
Sebestyén Csabával a Kistücsökben
21. oldal Bor, szőlő, oltvány
Somogyi Pince, Pécs
22. oldal „Az ár nem előzheti meg a nevet”
Keller György, Villány
23. oldal Csavar
24. oldal Szexi Fuxli
26. oldal Rozé körkép 2011
30. oldal Gasztromorzsák
32. oldal A természet íze – Életünk és ételünk fűszerei
33. oldal Halat a pécsi tengerből
37. oldal FELSÁL: Sőregtok, szibériai tok, víza
38. oldal SVÁB KONYHA: Sósat szüret előtt, szüret után
39. oldal KREDENC: Az élet sói
40. oldal NAGYANYÁINK KONYHÁJA
41. oldal PÁLINKA - Újabb díjak, újabb zöldségek
42. oldal TEAHÁZ - Buborék tea, az új őrület
44. oldal KITEKINTŐ - Olaszrizling, grasevina
46. oldal Best of malvazija
48. oldal IRODALOM
Keresztury Tibor: Hívjátok az ukránt
49. oldal PROGRAMAJÁNLÓ



17. oldal



14. oldal



24. oldal

11. oldal



22. oldal



32. oldal



Lépésváltás

Amikor kitaláltuk az Egynegyed rovatot, abban maradtunk, szóljon ez mindig az adott negyedévben velünk történekről, legyen az hosszabb időtávot átívelő, vagy csak egyetlen momentum. Most arról kellene írni, ami jó néhány hete foglalkoztat, nem csupán engem, de azt gondolom, szerkesztőségünk valamennyi tagját.

Lépésváltás kell. Ezt érezzük már egy ideje, de nem egyszerű eldönteni, most akkor hosszabbat lépünk, rövidebbet, vagy állunk meg netán.

A Pécsi Borozó tizennyolc száma azért jelenhetett meg, mert a magazint készítőben rengeteg lelkesedés volt. És naivítás, hogy jó szándékkal és sok munkával minden sikerülhet. És sok minden sikerült is.

A Pécsi Borozó az elmúlt majd' öt évben eljutott rengeteg kézbe, Soprontól Nyíregyházáig jöttek olvasói visszajelzések, e-mailek, telefonok, még postai leveleket is kapunk időről-időre.

Mi magunk is rengeteget fejlődünk, nagyon sokat tapasztaltunk és tanultunk, nagyon sok olyan emberrel hozott bennünket össze a magazin és a sors, akik társasága, barátsága sokat jelentett és jelent a mai napig.

Olyan rendezvényeken vehettünk részt, sőt olyan rendezvényeket szervezhettünk meg mi magunk, amelyek emberek százait, ezreit mozgatták meg, amelyek hozzájárulhattak a minőségi bor és gasztronómia bekerüléséhez a hétköznapiainkba. A tesztjeinken több ezer bort kóstolhattunk meg, a legjobbak (ezemél is több leírás) most is olvashatóak a weboldalunkon. Kivételes szerencse ez, szinte egyedülálló rátekintés arra a gazdagságra, amelyben mindig is hittünk, amit a régióknak nyújtani tud. Sorolhatnám még sokáig, mit is adott nekünk ez a tizennyolc lapszám. De olykor már átsapna érzélgősségre vagy bennfentes emlékezősekre, amit nem szeretnék.

Lépésváltás kell, ez biztos. A Pécsi Borozó úgy indult, hogy csak reményünk volt arra, ez fenntartható projekt lesz. Nem elsődlegesen üzletként kezdtünk bele, hanem mert szükségét éreztük, hogy legyen egy autentikus, helyben megszólaló média, „megmutatni az olvasóközönségnek a Pannon Borrégiót, azaz Pécs, Szekszárd, Tolna és Villány borászait, kistermelőit, gasztronómiáját, séfjeit, vendéglőseit, specifikus helyi termékeit. Mindazt, amit értékékként szeretnénk és tudunk felmutatni.” Ez volt a cél, ez ma is a cél.

Volt lendület és lelkesedés és elfeledkeztünk arról, hogy ez mennyi időt vesz el. És egyre több idő és egyre több energia ment el a magazinra, a weboldalra, hogy ott legyünk mindenütt és tudósítsunk minél több eseményről. És elfeledkeztünk róla, hogy időközben megszűnt a finanszírozás egyik lába, a bormarketing pályázati pénzek (amelyeket az első években a pécsi, szekszárdi és tolnai borvidékek úgy költöttek el, hogy ránk is gondoltak) lényegében eltűntek.

Bár a másik láb, a hirdetések tekintetében évről-évre több a bizalom, több a támogatónk és hirdető partnerünk, de nem szeretnénk azt sem, ha a hirdetések dominálnának a lapban.

Tartalmat előállítani, főleg (reméljük, ebben olvasóink is egyetértenek) minőségi tartalmat előállítani ugyanakkor nem olcsó.

Lépésváltás kell. És emiatt a csapatunk nem kevés beszélgetés, agyalás és vita után, nem kevés álmatlan éjszaka és számítógép előtt töltött éjszaka után úgy döntött, hogy ez lesz, ez volt a Pécsi Borozó utolsó ingyenes száma. Ezentúl a magazin megvásárolható lesz, könyvesboltokban és vinotékákban, leginkább pedig arra buzdítunk mindenkit, hogy fizessen elő. Van alap előfizetésünk és támogatói előfizetésünk, a részleteket a 31. oldalon mutatjuk meg.

Köszönjük támogatóinknak, hirdetőknek, együttműködő partnereinknek, és természetesen olvasóinknak az eddigi bizalmat, reméljük, hogy ezentúl is kitartanak mellettünk!

Csapatunk jelentős része némi nyári újratöltés után újra járni kezdi a Pannon Borrégiót, bízom benne, hogy szeptemberben ismét találkozunk - rajtunk nem fog múlni!



2012-es díjaink borfajtánként:

Vörösborok:

Tűzkő Domb 2007

(Merlot-Cabernet Franc)

Monde Selection Bruxelles – Ezüstérem
Decanter *** Bronzérem

Tűzkő 7frankos 2009

(Kékfrankos hordószelekción)

Nemzetközi Kékfrankos Borverseny – Ezüstérem

Tűzkő Talentum 2009

(Kékfrankos-Cabernet Franc)

Országos Syngenta Borverseny – Ezüstérem



Fehérborok:

Tűzkő Chardonnay Barrique 2010

Hegyközségek Nemzeti Tanácsa
Országos Borverseny – Ezüstérem

Tűzkő Verdolino 2011 (Zöldvelteleni)

Országos Syngenta Borverseny – Aranyérem
Pannon Borrégió TOP25

Tűzkő Traminer 2011

Országos Syngenta Borverseny – Ezüstérem
Pannon Borrégió TOP25
International Wine Challenge – Bronzérem



Érdeklődjön pincészetünknel:

TÜZKŐ BIRTOK

7164 Bátaapáti Hűvösvölgy u. 4.

Tel.: +36 74 409 222

Fax: +36 74 409 327

E-mail: info@tuzkobirtok.hu

Web: www.tuzkobirtok.hu

Webshop: www.borterasz.hu/tuzkobirtok

~ az Antinori Cégcsoport tagja ~

Mustra

A nyári Mustra a szokásosnál talán kicsit visszafogottabb volt, nem túl sok bor érkezett be a tesztelésre. A nyári szezon nem kedvez a nagy vörösöknek, ezek már tavaszi számunkban megjelentek, vagy majd csak ősszel jönnek piacra. Ehhez képest örömmel tapasztaltuk, hogy a beérkező borok meglehetősen jó átlagszínvonalat képviseltek, találtunk kiemelkedő vörösbort, fehérbort, sőt még habzóborban is volt kellemes meglepetés. Nyolcvan pont felett bátran válasszanak kedvükre való bort a most következő oldalakról!

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

Akik teszteltek:

Gódor Attila
(borász, Szekszárd)

Gyórfy Zoltán
(Pécsi Borozó)

Iványi Emese
(Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet, Kisharsány)

Mikes Márk
(A Hordó Borkereskedés, Pécs)

Pálos Miklós
(Borműhely, Szekszárd)

Szabó Zoltán
(borász, Hosszúhetény)

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



90_{pont}
Eszterbauer Borászat
Tüke Szekszárdi Bikavér 2009

Komoly színek és komoly mozgás a pohárban. Illata hűvös, van benne egy szép, egyszerre gyümölcsös és fűszeres jegy, sok meggy, egészen mélyeket lehet belőle szippantani. A szájban lágy, sima felszínű tanninokkal, szép savakkal. Energikus és komoly, de behízeleg és jól fogyasztatható. Megint szép fűszeres-gyümölcsös játék, nagyon szép hordó, rétegzett, nagy bor.



Ár: 2650–2690 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, www.pannonborbolt.hu89_{pont}
Müller János
Villányi Portugieser 2011

Minden porcikájában oportós, nagyon behízélgő, bársonyos ital. Illatában nagy adag tejfaramella, sok-sok gyümölccsel (szeder, meggy). Ízében is rengeteg gyümölcs, szép savakkal megtámogatva. Pici fűszeresség teszi még izgalmasabbá, jóivású, lédús, tartalmas bor. Portugieser a csúcsra járva.



Ár: 1150–1190 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, www.pannonborbolt.hu89_{pont}
Matias Borászat
Villányi Cabernet Franc 2009

Illatában erőteljesen fűszeres, mély. Grillázs, kávé és bors keveredik, izgalmas. Ízének egészen édes hatást kölcsönöznek a hordófűszerek, jön a fűszeres játékoság is. Tanninjai nagyon dúsak, érettek, letisztultak. Nagy testű, erőteljes, de nem robosztus. Nagyon széles a szerkezete és hosszú percekig köszön el. Ereje teljében lévő, komoly vörös bor.



Ár: 4165 Ft

Beszerezhető: A Hordó

87_{pont}
Radó Pince
Pécsi Chardonnay 2011

Intenzív, tiszta illatában trópusi gyümölcsök, barack és citrusok. A korty szépen felépített, lendületes, nagyon jó savakkal és könnyed, de tartalmas szerkezettel megtámogatva. Élénk ízeiben visszaköszönnék a citrusok és a trópusi gyümölcsök. A kissé kesernyés zárás is jól áll neki, feszes szerkezet, precíz munka.



Ár: 1150–1250 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, www.pannonborbolt.hu87_{pont}
Márkvárt János
Szekszárdi Kékfrankos 2009

Mély, hűvös illatokkal mutatkozik be, van benne egy kis ánizs, nagy adag szilva és meggy. Ízében ugyanez a két jegy a meghatározó, nagyon szép savakkal megtámogatva. Az egész korty gömbölyűnek hat a szájban, nagyon jók az arányok, lágy a tannin, de nagyon lendületes a szerkezet. Tiszta gyümölcs ízek, vibrálás, ivósság. Nagyon szép kékfrankos.



Ár: 1980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86_{pont}
Matias Borászat
Pécsi Zweigelt 2009

Sötét színű, sűrűn hömpölygő bor. Mély és nagyon sűrű illatában nagy adag (túl)érett gyümölcs és nagyon szép fűszerkorsár. Erőteljes a hordóhatás, de engedi kibontakozni a bort is. Ízben ez már kicsit nehezebben megy, sok idő kell neki, hogy igazán megnyíljon. Vastag, fűszeres ízek jellemzik, nagy adag hordós jeggyel. Hosszan érlelhető bor, pályája elején.



Ár: 2600 Ft

Beszerezhető: A Hordó

86_{pont}
Riczu–Stier Pincészet
Villányi Chardonnay 2011

Illatában erőteljes trópusi jegyek, leginkább banán, van még egy adag vajás-krémes illatjegye is. Ízében szinte ugyanezt hozza, erőteljes banános jegyek, krémes ízekkel, kissé lelágyult savakkal. Tartalmas és hosszú a korty, a végén enyhén magas alkoholtartalommal. Trópusi illatok és ízek kedvelőinek (is) nagy kedvence lehet a bor.



Ár: 1980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

85_{pont}
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Ördög Cuvée 2009

Izgalmas, nehezen felfejthető aromavilág jellemzi. Van benne egy nagy adag fűszeresség, mellette meg sok-sok erdei gyümölcs és resz piros bogyós is. Ízében nagyon szépen integrálódott a hordó, a fűszeresség kisése a háttérbe szorul, élénken jönnek viszont a piros bogyósok. A tannin egy kicsit még túlságosan erőteljes, érdemes még kicsit pihentetni a palackban, van még ideje bővlen.



Ár: 2280–2300 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, A Hordó

85_{pont}
Riczu–Stier Pincészet
Villányi Cimbora habzabor 2011

Könnyed illatában muskotályos jegyek, pici parfümösség, citrusok és szőlőlére emlékeztető aromák. A test is könnyed, kellemesek a szénsavgyöngyök. Erőteljesen jönnek a citrusok ízébe, picit lágy savakkal támogatva meg. A korty végi kesernye egészen üdítően hat, csak úgy, mint maga a bor. Jól behűtve kitűnő nyári ital.



Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

84_{pont}

Sárosdi Pincészet

Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009

Illatában és ízében is szépen érett, bogyós gyümölcsök uralkodnak. A hordós jegyek is kitűnően integrálódtak a borba, szépen egészítik ki a díszítőelemeit. A korty egészen elegáns hatást kelt, viszont erőteljesek és picit húzósak még a cersavak, ha ezek is lekerekednek, még szebb bor válhat belőle.

Ár: 1600 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet

Villányi Cabernet Sauvignon 2008

Letisztult illatában kávé, csokoládé és fekete bogyós gyümölcsök. Ízében a gyümölcsök viszik a prímét, néha aszalt jegyek is fel-feltűnnek. A szerkezet arányos, megvan a megfelelő savérzet, a csere viszont még kicsit tapadó, van hova fejlődniük. Egészen barátságos cabernet, sok gyümölccsel.

Ár: 4500 Ft

Beszerezhető: A Hordó

83_{pont}

Matias Borászat

Villányi Kékfrankos 2008

Illatában erőteljes hordós jegyek, kicsit zárkózott mogorva arcát mutatja, kevés díszítőjeggyel. Ízében viszont sokkal szebb, sokrétűbb. Aszalt meggy és kávé található a hordófűszerekkel, lecsengésében kapucsinós. Kiegyensúlyozott, érett hatást kelt a korty.

Ár: 2945 Ft

Beszerezhető: A Hordó

Volk Pince

Pécsi Chardonnay 2011

Nagyon intenzív illata trópusi gyümölcsökben tobzódik, mellettük van még nagy adag bodza és csalán is. Ízében erőteljes barackos jegyek vezetnek, picit lapos savakkal és leheletnyi maradékcukorral a végén. Ízei teltek, zárása először édeskés, aztán kellemes kesernyével köszön el.

Ár: 1100 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

82_{pont}

Hetényi János Pincészet

Szekszárdi Pinot Grigio 2011

Elsőre vegetális, picivel később körtés illatok. Alapvetően tiszta ízeit egy kissé kevés díszítőelem kíséri, korrekt és arányos, de kevés izgalmat tartogat a korty. Erőteljesek a savai, és erre még a plusz szén-dioxid is ráerősít. Illatos, könnyed, üde bor.

Ár: 980–990 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

Fekete Pince

Szekszárdi Zweigelt 2009

Illatát egy hűvös jegy járja át, mellette sok-sok meggyet és fűszereket kapunk. Szájban egy kicsit csalódást okoz az illat gazdagsága után, erőteljes savak vezetnek, visszafogott, resz gyümölcsösséggel és a lecsengésben megjelenő, érintésnyi fűszerekkel. A mindennapok és magyaros étkek kitűnő kísérője lehet.

Ár: 1680–1590 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

Nyári tesztgyőztesek válogatása



Danubiana: Graf Károlyi Rosé 2011 - Szekszárd

Hetényi: Kékfrankos Rosé 2011 - Szekszárd

Radó Pince: Chardonnay 2011 - Pécs

Müller János: Portugieser 2011 - Villány

Eszterbauer: Tüke Bikavér 2009 - Szekszárd

Riczu-Stier Pincészet: Rosé 2011 - Villány

Ár: 9.440 Ft

8.300 Ft

1. rendelésnél a szállítási díj **0 Ft** hírlevél feliratkozóinknak!

Facebook áruházunk: www.facebook.com/PannonBorBolt

Mobil áruházunk: www.pannonborbolt.hu

Bankkártyás fizetési lehetőség a weboldalon!



Pannon

BORBOLT

www.pannonborbolt.hu

82_{pont}

Hetényi János Pincészete
Szekszárdi Kékfrankos 2009

Illata nagyon nehezen nyílik, elsőre zárkózott, fedett, kissé nyüzött benyomást kelt, a levegőn viszont szépen kezd megnyílni. Ízeit az érett gyümölcsök határozzák meg, erőteljes, de sima cserekekkel. Nagyon tartós íz jellemzik, kissé rusztikus a struktúrája, még fejlődhet a palackban.

Ár: 1750 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

81_{pont}

Pósta Borház
Szekszárdi Cabernet Franc 2009

Illata és íze is egyszerre vegetális és édeskés, ez a kettősség vonul végig a boron. Az illat elsőre mély és hűvös, édes jegyekkel, aztán jön sok fűszeres, kis zöldesség. Ízében szinte ugyanez a képlet, de itt a zárásban izgalmasan keveredik a fűszeres és az édes jegy. Érdekes tétel, érdemes vele hosszabb ideig ismerkedni.

Ár: 3600 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

VinArt Pincészet
Villányi Cabernet Sauvignon 2009

Egészen meleg illatában buja meggyes jegyek, fűszerpaprikával kísérve. Ízében kevesebb a gyümölcs vagy a fűszeres jegy, eléggé neutrális, erőteljes a korty, a cserek eléggé kiszáritják a nyálkahártyát. Hosszan és nagyon intenzíven köszön el.

Ár: 2280 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

Hetényi János Pincészete
Szekszárdi Olaszrizling 2011

Visszafogott illatában zöldalma és virágcsokor, nem túl intenzív, de megnyerő. Az alma ízében is visszaköszön, citrusok kíséretében. Élénk a szerkezete, nem tartogat nagy izgalmakat, de amit tud, azt biztosan hozza. Lecsengésében alkoholédesség és az olaszrizling kesernyéje keveredik.

Ár: 980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

Schieber Pincészet
Szekszárdi Cabernet Franc 2009

Fiatalság és még zabolázatlan bor. Illata sem letisztult még, van benne vegetális, hordós és érett gyümölcsös jegy is egyszerre. Ízeiben is szétszórt, sarkos, még nem tisztult le a szerkezete. Erőteljes savak és tannin jellemzik, mellette kissé légies a teste. Mindenképpen érdemes még várni vele.

Ár: 1280 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

80_{pont}

Schieber Pincészet
Szekszárdi Merlot 2008

Illatában vannak piros bogyósok meg csokoládé, de mellettük ott bujkál egy kis porosság is, és eléggé tompák a díszítőelemek. Ízeit erőteljes meggyes jegyek vezetik, erőteljes savakkal és visszafogott tanninokkal. Teste közepesnek hat, kicsit gyorsan köszön el.

Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

Sárosdi Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos 2009

Illatában és ízében is kettősség uralkodik, egyszerre van benne sok, resz gyümölcs és vegetális-zöldes jegyek. Kóstolva virgocok savak és szépen integrálódott cserek, közepesenél valamivel nagyobb testtel és erőteljes piros bogyósokkal. A lecsengésben megint visszaköszön a vegetális vonal.

Ár: 1000 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

RADÓ VINOTÉKA
St Régió Vinotéka

Rozé teszt + 85 pont: 93 pont Koch Borászat Hajósi Kékfrankos Rozé 2011 700,- / 89 pont Jackfall Villányi Rozsabinbó 2011 1.480,- / 89 pont Zsira Villányi Rozé Cuvée 2011 1.390,- / 88 pont Vinart Villányi Cab. S. Rozé 2011 1.180,- / 88 pont Koch Borászat Hajósi Cabernet Sauvignon Rozé 2011 920,- / 87 pont Danubiana Merlot Rozé 2011 650,- / 87 pont Riczu-Sier Villányi Rozé Cuvée 2011 1.350,- / 86 pont Markháti Szekszárdi Rozé Cuvée 2011 980,- / 86 pont Radó Pécsi Rozé Cuvée 2011 1.150,- / 85 pont Baross Villányi Rozé Cuvée 2011 1.350 **Musta teszt + 85 pont:** 90 pont Eszterbauer Szekszárdi Tüke Bikavér 2009 2.650,- / 89 pont Müller János Villányi Portugieser 2011 1.150,- / 88 pont Mátyás Villányi Cabernet Franc 2009 3.980,- / 87 pont Radó Pécsi Chardonnay 2011 1.150,- / 87 pont Markháti Szekszárdi Kékfrankos 2009 1.980,- / 86 pont Mátyás Pécsi Zweigelt 2009 2.480,- / 86 pont Riczu-Sier Villányi Chardonnay 2011 1.980,- / 85 pont Vinyan Villányi Ördög Cuvée 2009 2.280,- / 85 pont Riczu-Sier Villányi Cimbora hegybor 2011 1.350,-

Fűszerváros lesz Pécs



Páva Zsolt, Pécs város polgármestere és Weisz Fanni, Pécs város arca közös májusi, városháza előtti fűszerültetésével indult el a „Pécs, a fűszerek városa” kampány. Az akció része volt annak a május eleji rendezvénysorozatnak, mely a Pécsi Fesztiválszervező Nkft. egyik legnagyobb vállalása erre az évre. Olyan fesztivál kialakítása volt a cél, mely egyedülálló az országban, egy minőségi programorozat elindítása a hagyományteremtés jegyében. A városháza előtti teret ellepték a kíváncsiskodó és az ültetésben tevékenyen résztvevő polgárok, akik a már kivirágzott tulipánok melletti ágyásokba elhelyezték a legkülönbözőbb fűszernövények palántáit. Az akció azonban nem ér véget ezzel, hiszen a

Biokom Kft., mint a városi közterek fenntartója a város több pontján is illatozó fűszernövényeket ültetett ki. A május elejére időzített többnapos fesztivál a szabadtéri grillezés és a zöldfűszerek nemzetközi örömmünnepe mottójával valósult meg. Az indulási, szervezési és időjárási nehézségek ellenére a kezdeményezést jónak tartjuk mi magunk is, és ha jövőre lesz rá lehetőség, szívesen részt is veszünk benne.

Németek, ha boroznak



Borversenyre járni a laikusok szerint jó móka, olyan dolog, ami igazán nem is erőlteti meg az embert. Mert ugye számtalan bort kóstolunk ilyenkor és mi lehet abban olyan nehéz. A félreértések elkerülése végett 40+ bort végigkóstolni embert és szervezetet próbáló, megerőltető, ugyanakkor nagyon tanulságos munka. Nincs ez másképp a Mecseknádasdon már huszonkettedszer megrendezett Magyarországi Németek Országos Borversenyén sem, ahol idén majd 700 minta várta az alig 40 fős zsűrit, melyben a Pécsi Borozó kis különműnye is helyet kapott. Két nap koncentráció és szigorú kőpés. Bizottságokként ugyanis képtelenség ennyi bort lenyelve végigkóstolni. Persze minden évben akad, aki erre fittyet hányva az ebédre már kissé kapatosan érkezik.

A bírálás persze nem csak a borok szigorú ízeletéséből, szolgálatából és kökeményen odavetett pontokból áll. A zsűri itt Mecseknádasdon mindig a régió legjobbait tudhatja a sorában és ennek megfelelően nem a hibákat, hanem az erőnyeket keresi. A hangulat laza, de reggeltől koradélutánig komoly munka folyik. A lekóstolt tételek aztán a csúcs zsűri elé kerülnek és a többiek addig nekivágnak az ebédhez vezető útnak. Itt ugyanis az ebéd is különleges. Csütörtökön Stefi bácsi vegyes pörköltje, másnap pedig a jól megszokott pékkemencében sült csülök várja a megfáradt gyomrot. Az eredménylistát látva *(weboldalunkon megtalálható minden részlet)* a Magyarországi Németek népes borász közössége nem panaszkodhat, hisz végeláthatatlan sorokban olvashatók a jobbnál-jobb eredmények. Reméljük jövőre is helyet kap majd a zsűriben a Pécsi Borozó kis stábj.



HEIMANN
Szekszárd anno 1758
Családi birtok

www.heimann.hu

BARBÁR

2006, Bordeaux – 2007, Brüsszel – 2009, London

Három évjárat, három aranyérem

Portugieserek hétvégéje Pécssett

A villányi portugieser hétvégéjét rendeztük meg április derekán. A háromrészes hétvége fő attrakciója a 2011-es oportók kóstolója volt a Corso Hotel Pécsben, amin közel kétszázan vettek részt. Szombaton délelőtt kis műhelybeszélgetésünk volt borászokkal, borkedvelőkkel a portugieser lehetőségeiről, ráadásul három napon át négy étterem várta oportósított menüvel az érdeklődőket. A hirtelen jött ötlettől vezérelt programsorozat elindult, ez a fő tanulság, no meg, hogy az emberek szeretik a jó portugiesert. Jövőre is lesz, az már biztos, de egyéb furfangosságokat is tervezünk még addig.

„A portugieser régi kedvencünk.” Ezzel a mondattal kezdtük az akciónkat, aminek egyetlen célja volt a portugiesert a kiérdemelt helyére tenni a köztudatban. A helymódosításra pedig legfőképpen azért van szükség, mert sokan megfélemeztek róla, néhányan hangosan fanyalognak, mások már nem veszik le a polcról. Hogy mennyi ebben a sznobság, mennyi az igazság, jó kérdés. Mi tudjuk, hogy kiváló borok is készülnek a borvidéken, persze vannak kevésbé jók is. De ha van alternatívája az újvilági olcsó vöröseknek, akkor talán az egyik éppen az oportó lehet. A megfelelően árazott, elérhető, könnyed, gyümölcsös portugieser, amely mindennap, mindenkor vállalható.

Partnerül kértük a Villány–Siklói Borutat. És Becker Leonóráék természetesen szívesen segítettek, velünk együtt gondolkodtak – segítségüket, kiállításukat és jelenlétüket ezúttal is köszönjük. Jelezve, hogy folytatjuk, a portugieser ügye nekünk is fontos, ahogy nekik is az, tudjuk. És köszönjük a többiek segítségét is, a Hotel Corso

Pécs****, a Radó Vinotéka, a pannonborbolt.hu, a borászok és borászatok fáradozását – mindegyikükre szükség volt, hogy a rendezvényt végül sikeresnek mondhassuk. És ki is mondjuk, hiszen kétszázan jöttek el portugiesert kóstolni, több tucatnyian kóstoltak oportós menüket az éttermekben, ráadásul volt értelme összedugni a fejünket és beszélgetni erről a fajtáról.

Akik ott voltak velünk a bemutatón: Agancsos Pincészet, Bakonyi Péter, Blum Pincészet, Boross Pincészet, Brunyai Pincészet, Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Hárságyi Családi Pincészet, Kvassay Pincészet (és Leventének köszönhetően a Bock Borászat is jelen lehetett az idei villányi nagyaranyérmes portugieserrel...), Lelovits Pince, Maczkó Pincészet, Mokos Családi Pincészet, Müller János Pincészet, Polgár Pince, Szemes József Pincészet, Tamás bátya Pincéje, Tiffán Imre Pincészete, Vin-Art Borház és Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet.



Pécsi hegyközségi

A pécsi hegyközség 2012. március 28-án megrendezte hagyományos borversenyét a Szent György Fogadóban. A borversenyre 26 termelő 74 bormintával nevezett, amelyből fehér 50, illetve vörös- és rozé bor 24 volt. A bírálatot két, szakértőkből álló bizottság végezte, lapunk is delegált zsűritagokat. A hegyközség területén termelt legjobb fehérbornak járó vándorserleget a Lisicza Borház Kft. 2011. évi átvételű Cserszei fűszeres borával nyerte el. A hegyközség területén termelt legjobb vörösbornak járó vándorserleget az Ebner Pince Kft. 2011. évi átvételű Rose borával nyerte el. A teljes éremlista letölthető weboldalunkról.

Pécsi borvidéki

Dunaszekcsőn rendezték meg az ezévi Pécsi borvidéki borversenyt. A zsűri összesen 72 tételt bírálhatott el, ezek közül húsz bort minősített aranyéremmel, 37-et ezüsttel, kilencet bronzal, míg 6 bor oklevelet kapott. A legmagasabb pontszámokat a Hárs Pincészet, Hauk István és Volk Gábor kapták a bírálóktól. A teljes éremlista letölthető weboldalunkról.

Szekszárdi borvidéki

A Szekszárdi Borvidéki Borverseny zsűrijében a Pécsi Borozó is képviseltette magát, a rozék, sillekerek és bikaverek kerültek ott poharainkba. Ahogy az eredménylistát böngészjük most utólag, jól döntöttünk, de szívesen kóstoltunk volna még pár tételt. A versenyen bírált borok 30 százaléka kapott érmet a versenykiírás szerint. A borvidéki megmérettetésen 2 nagyaranyérem (mindkettő Sebestyén Csabának), 52 aranyérem és 13 ezüstérem született. A csúcs-zsűri által kiválasztásra került a Legjobb Vörösbőr, amely az Eszterbauer Borászat „Mesterünk” Cuvée 2009 bora lett.

Villányi borvidéki

A Villányi borvidéki borverseny eredménylistája is megérkezett postafiókunkba és örömmel tapasztaltuk, hogy a champion díjat egy portugieser kapta meg, jelesül a Bock Pince Portugieser Ördögárok 2011 bora. A borvidéki megmérettetésen 8 nagyaranyérem is született, a teljes éremlista letölthető weboldalunkról. Ahogy mi látjuk, a cabernet franc ott van az élmezőnyben, de szorosan megjelenik mellette a syrah is, féltucat is magas aranyat kapott ebből a fajtából. Összesen 288 bor kapott helyet a listában, közülük 63 szerzett aranyat.

Tolnai borvidéki

A borvidék borversenyén Kölesden három bizottság vette szemügyre a mintákat, amelyekből összesen 84 volt. A mi csapatunk a bírálat el-

ső felidejében még nagyon spórolt az aranyakkal, de aztán jöttek a cabernet sauvignonok és kiosztottunk féltucatot kapásból. Ráadásaként ott volt Bóka András igazán szép kadarkája, meg három emlékeztető 2011-es fehér: Horváth Pince Szürkebarát, Benedek Gábor Rizlingszilváni és Veres Pince Királyleányka. Akit érdekelnek az eredmények, az a weboldalunkon megtalálja a részletes éremtáblát.

I. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupa

Az I. Pálinka, Gyümölcs- és Borpárlat Világ Kupán összesen 1120 pálinkát bírált el a szakmai zsűri Gyulán. A magyar pálinkák mellett szlovák, román, cseh és szerb párlatok is indultak. Pannon Borrégiókn legeredményesebbje, a harci Brill Pálinkaház 3 Magyar Champion és 2 Világ Kupa Champion díjjal az összetett verseny második helyére futott be. A Brill Pálinkaház pálinkái közül az alábbiak érdemelték aranyérmet: Alma-Topaz, Málna, Font Irsai Olivér Szőlőpálinka, Kékfrankos Szőlőpálinka, Mátrai Szőlőpálinka, Takler Cabernet Sauvignon Törköly, Bodri Kékfrankos Törköly és Vida Merlot Törköly.

Zsolnay Kulturális Negyed Bora

Az idén először hirdette meg a Zsolnay Kulturális Negyed Bora borversenyt a Zsolnay Örökségkezelő Nonprofit Kft. A hagyományteremtő szándékkal megrendezett versengésen a szakmai zsűrizést a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin segítségével valósították meg, majd borkedvelő társadalmi zsűri választotta ki a legjobbakat. A Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012 címet fehérbor kategóriában a hosszútávú Szabó Zoltán Pécsi Zöldvelteleni 2011 bora érdemelte ki; a Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012 címet vörösbőr kategóriában a szekszárdi Baron von Twickel Szőlőbirtok Chateau Kajmád Szekszárdi Cuvée 2009 bora nyerte el; a Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012 címet cirfandli kategóriában a szajki Hárs Pincészet Szajki Cirfandli 2008 bora kapta meg. Az I. Zsolnay Fesztivál nyitónapjának délutánján nyilvános kóstoltatáson ízlelheték meg a borkedvelők a nyertes borokat, amelyek ezennel a díjat jelképező matricát is viselhetik. A Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012 éremmel jelzett borok megvásárolhatóak a Zsolnay Kulturális Negyed Látogatóközpontjában és Északi Infopontjában, de akár meg is kóstolhatóak a negyedben található vendéglátóhelyeken.

Szent György-nap Siklóson

Kétszáznál is több mintát bírált el a zsűri Szent György napján Siklóson, a hagyományos borversenyen. A Pécsi Borozó is képviseltette magát a rangos rendezvényen, a chardonnay-k, sillekerek

és vörös cuvée-k mezőnyét tüzetesebben is megismerhettük. Voltak kiemelkedő borok szép számban, sokkal kevesebb volt a kimondottan gyenge bor, az átlagosokból volt a legtöbb, ahogy az lenni szokott s talán rendjén is van. A champion díjat 2012-ben a Villányi Borosso Cuvée 2009 nyerte el, amelyet a Heumann Pincészet (Erhard és Evelyn Heumann) készített. Nagy aranyérmet két bor kapott: Blum Pince Villányi Cabernet Franc 2006 és Riczu–Stier Pincészet Siklósi Olaszrizling 2011.

Szeged Város Bora 2012

Günzer Tamás 2011-es villányi chardonnayja nyerte a XVIII. Szegedi Borfesztiválon rendezett borverseny fődíját. A villányi borász az elismeréssel együtt elnyerte a Szeged Város Bora 2012 címet is. A fesztiváli borversenyen villányi fehérbort 130 benevezett tétel közül választotta a legjobbnak a szakmai zsűri. A legszebb vörösbornak a szekszárdi Szeleshát pincészet 2008-as Nomád Merlot-ját választották. Különdíjat kapott régióinkból a Radó pincészet 2011-es pécsi rozéja és a Wunderlich pincészet 2011-es villányi portugiesere.

Pécs Város Bora 2012

Az Aranykacsa vendéglőben terített asztaloknál foglalt helyet a publikum, pécsi politikusok, egyetemi emberek, vállalkozók, borászok és borfogyasztók, hogy részt vegyenek a XVI. Pécs Város Bora gálán. Korábban a szélesebb publikum már szavazott, a Pécsi Borbörze legtöbb szavazatot elnyerő borai jutottak a döntőbe. A fehér borok közül a Szabó Zoltán 2011-es Pécsi Zöldvelteleni lett az első helyezett, a rozé borok kategóriájában a Radó Pince 2011-es évjáratú Pécsi Rozé Cuvée-je lett a nyerő. A „vörösök” közül a Matias Pincészet 2009-es Pécsi Zweigeltje vitte a pálmát, míg a desszertborok kategóriájában az Ebner Pince 2011-es Végvári Cirfandlija kapta az első díjat.

Nemzetközi kékfrankos

A Sopronban megrendezett VII. Nemzetközi Kékfrankos Borversenyen a szekszárdi kékfrankosok a 14 aranyéremből hetet gyűjtöttek be, ráadásul kettő Villányba került, így a Pannon Borrégió a legeredményesebb kékfrankosos borrégiókn – legalábbis a verseny tanúsága szerint. Különdíjakat is kiosztottak a versenyen, ezeket az alábbiak kapták: a Mészáros Pincészet a Magyar Bor Akadémia, a Dúzsai Pincészet a Pannonia Üzletház, Pálos Miklós a FitoHorm, a Fritz Pincészet a Magyar Bortelepülések Szövetsége, illetve a Takler Pincészet a Bayer különdíjat is bezsebelte az aranyérem mellé.

Részletes eredmények: www.pecsiborozo.hu

Mondial du Rosé

Három aranyérmet és tizenhárom ezüstérmet szereztek a magyar rozék a 2011-es cannes-i Mondial du Rosé versenyen. A tizenhat érmet szerzett magyar borból 6 a szekszárdi borvidékről származik, Dúzsai Tamás rozéi taroltak, négy érmet szerzett, köztük egy aranyat, míg egy ezüstöt kapott a Château Kajmád és Gódor Attila. Villányba ezúttal egy ezüst bort kapott: Dúzsai Tamás Cabernet Sauvignon Szekszárd 2011, Frittmann Kékfrankos Kunság 2011, Gál Szőlőbirtok Szent Márton 2011. Régiós ezüstérmesek: Château Kajmád Szekszárd 2011, Dúzsai Tamás Cabernet franc Szekszárd 2011, Dúzsai Tamás Pipe 2011, Dúzsai Tamás Kékfrankos Szekszárd 2011, Gódor Attila Szekszárdi Rozé 2011 és Vinart Villányi Cabernet sauvignon Rozé 2011.

Decanter World Wide Awards

A Decanter által szervezett megaversenyen az idén kértregionális trófea került Magyarországra, a magyar édes bor 10 font fölötti kategóriában a Royal Tokaji 2008 5 Puttonyos bizonyult a legjobbnak, míg a magyar vörös 10 font fölötti kategória győztese a Sauska Villányi Cabernet Franc 2008 lett. Az aranyérmek körül kettő került még régiókba: Heimann Családi Birtok Szekszárdi Barbár 2009 és Sauska Villányi Kékfrankos 2009. Ezüstből is kettő jutott nekünk: Heimann Szekszárdi Franciscus 2008 és Heumann Villányi Kékfrankos 2008. A bronzosok sorában a nyolc magyarból hat déli, mondhatnánk Pannon Borrégiós: Matias Borászat Pécsi Zweigelt 2008, Sauska Cuvée 7 Villány 2008, Takler Szekszárdi Regnum 2007, Tűzkő Domb Tolnai Merlot–Cabernet Franc 2007, Vylyan Villányi

Pinot Noir 2009 és Vylyan Villányi Syrah 2009. Az ajánlott bor címkét kapta meg: Csányi Pincészet Château Teleki Villányi Cabernet Franc 2008, György-Villa Villányi Cabernet Sauvignon 2008 és Heumann Villányi Merlot 2008.

Challenge International du Vin

A Challenge International du Vin idei megmérettetésén is sok magyar érmet született, közülük jónéhány a régiókba vándorolt. A nemzetközi borversenyen 22 magyar éremből 6 az arany, 9 az ezüst és 7 a bronz. Az aranyak többségét Tokaj gyűjtötte be, az egyetlen kivétel szekszárdi, a Bodri Pincészet 2009-es merlot-ja. Itt az idei Pannon Borrégiós érmesek listája: Arany: Bodri Pincészet Szekszárdi Merlot 2009; Ezüst: Eszterbauer Borászat Szekszárdi Bikavér 2009, Fritz Pincészet Szekszárdi Medicina Cuvée 2008, Wekler Borászat Szekszárdi Cabernet franc 2008, Bronz: Baron von Twickel Szekszárdi Baronesse Irma 2009

Concours Mondial de Bruxelles

A Concours Mondial de Bruxelles idei portugáliai zsűrizésén nem túl sok magyar érmet született, holott a megmérettetésre 52 országból 8397 telt neveztek be. Három aranyérmet sikerült elhoznunk, mindhárom a szekszárdi aranytartalekokat gazdagítja: Eszterbauer Mesterünk Szekszárdi Cuvée 2009, Eszterbauer Tivald Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, Baron von Twickel Szőlőbirtok Domaine Gróf Zichy Cabernet Franc 2008. Az ezüstérmesek között is van Pannon Borrégiós győztes (két balatoni, Ikon-ezüst mellett), ez az érmet Villányba vándorolt: Heumann Cabernet Franc 2008.

Új KIA
ceed
Éld bele magad!



Üzemanyag fogyasztás (kombinált): 3,7-6 l/100 km CO₂ kibocsátás (kombinált): 97-139 g/km. Minden üzemanyag- fogyasztási adat az Európai Parlament és Tanács 715/2007/EK rendeletével összhangban felvett, hivatalosan jóváhagyott teszteredmények származik, modellek közötti összehasonlításhoz alkalmas. A tesztadatok nem tartalmaznak semmilyen garanciát az adott gépjármű valódi üzemanyag- fogyasztásáról, illetve CO₂ kibocsátásáról. Az üzemanyag- fogyasztásról és CO₂ kibocsátásról a legújabb információkért forduljon a KIA Márkakereskedéshez. Az adatok a legújabb információk alapján készültek.

Pappas Auto Magyarország Kft.
7630 Pécs, Kokszt u. 125. Tel.: +36-72/539 539
Paál Sándor, telefon: 06-20/419-8448
E-mail: sandor.paal@pappas.hu

www.pappas.hu

Pannon Borrégió TOP25

A mi válogatottunk

Utánaszámolva is úgy tűnik, mintha csak tegnap szerveztük volna az elsőt, holott idén már ötödször rendeztük meg a Pannon Borrégió TOP25 versenyt és rendezzük meg a kóstolófesztivált. A Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó a közös elem mind az öt versenykiírásban, a két szervező lankadatlanul kitart a regionális szemlélet és a közös fellépés sikeressége mellett.

Hogy a verseny népszerűsége milyen, arra jó visszacsatolás a stabilizálódott nevezésszám, illetve az évről évre emelkedő palackmatrica-rendelések száma. A TOP25 mostanra talán már belépett abba a korbá, amikor a borfogyasztók számára is jelent és üzen valamit: az ide bekerült borok nem véletlenül képviselhetik a régiókat.



Minden évben számtalanszor kérdezik meg: akkor ezek a régió legjobbjai? És erre csak azt tudom mondani: ez a régió borválogatottja. Ahogy a fociban, itt is vannak védők, kapusok, csatárok és robotoló középpályások. Van kékfrankos, kadarka, van cabernet és merlot, olaszrizling és zöldvetteli, cirfandli és kékfrankos rozé, meg a többiek sorban. Mindenki tudna mondani egy jobb válogatottat Egervári Sándornak, mi is mindig tudnánk mondani egy jobb válogatottat borban is. A szerkesztőségben tippeltünk a választás előtt, ismerve a nevezett borokat: nekem például 7 találatom lett.

De azt ne feledjük: ahogy minden borversenyen, így egy adott zsűri előtt, azon a bizonyos kóstolási napon ezek a borok mutatták meg legszebb arcukat. Egyenlő feltételek mellett ezeket választották

ki, a versenykiírásban meghatározott kategóriákban. Azt is mondhatnánk, a kapitány ezeket a borokat küldi a pályára, mert ezek a borok viselhetik a Pannon Borrégió mezét. De ezzel a focis hasonlatoknak vessünk is véget, tekintsünk vissza a kiválasztásra.

Az idén Harkányba vártuk a zsűrit, amelyben minden borvidék delegált két-két tagot, de kétszer ennyi tagot a Pécsi Borozó és a Pannon Borrégió Egyesület közösen nevezett meg, hívott el bírálni. Az idén két külföldi vendégünk volt a bírálaton, a horvát Svijet u. cas, immáron 20 éve megjelenő bormagazin főszerkesztője, Zeljko Suhadolnik és a legújabb szerb bormagazin, a Wine & Fine főszerkesztője, a vajdasági sommelier szövetség elnöke, Igor Lukovic tisztelet meg bennünket jelenlétükkel és szakmai segítségükkel.

A harkányi Dráva Hotel Thermal Resort vendégszeretetét élvezhettük több napon át, amíg fény nem derült a 25 kiválasztottra. Az első napon a korán érkező zsűritagoknak szomszédolás kirándulást szerveztünk a határ túloldalára, a Belje Pincészet közreműködésével, erről bővebben a 44. oldalon olvashatnak. A második napon zajlott a bíráló, majd a délutáni programban a vendégeink választhattak a hotel wellness kínálata és a villányi kirándulás között. Külföldi vendégeink ez utóbbi mellett döntöttek és Gere Andrea kalauzolásával ismerkedtek meg Gere Attila Pincészetével, majd Bock József látta vendégül a csapatot a pincészetében és éttermében. Este a program zárásaként a siklósi Akasztófa-dűlőben tettünk emlékezetes látogatást, ahol Riczu Tamás és Stier Ágnes gondoskodott a vendégek jókedvéről, étvágyáról s hogy senki ne maradjon szomjan.

Az idén 50 pincészet nevezett be 138 bort. A legtöbb bor a Villányi borvidékről származik (44%), szekszárdi a nevezett tételek 38%-a, a Tolnai borvidékről 11 % érkezett be, míg a pécsi borok adják a mezőny 7 százalékát. A borok közel húsz százaléka fehérbor, egytizede rozé, a többi vörösbor volt a mezőnyben.

A nemzetközi zsűri megfontoltan és alaposan végezte a munkáját, a vakkóstolón olykor többször is visszakóstolták a bekerülésre esélyes borokat, míg végül kialakult a huszonötös mezőny – 20 pincészet boraiból, hiszen öt borászat dulázní tudott.

A kiválasztott 25 bor nyilvános bemutatkozása 2012. június 30-án lesz Pécsen, a Hotel Palatinus City Centerben, amikor egész napos Pannon Borrégió TOP25 Kóstolófesztiválra várjuk a borkedvelő publikumot.

A délelőtti program (10–14 óra) látogatásához 5900 forintos jegyet kell váltani, ez 3 mesterkursusra és a délutáni teljes programra is feljogosítja a vásárlóját. Az idénre tervezett mesterkursusaink: bevezető a szőlőpálinkák és törkölyök világába; innen rozé, onnan vörös: sillerek és fuxlik; szlovén fehérborok, avagy milyen a szomszéd furmintja?

A délutáni programban (15–20 óra) a kiváló és díjnyertes borok mellett kiállítás, helyi termékek bemutatója, és sok egyéb is várja az érdeklődőket. A délutáni programra 3900 forint a belépőjegy ára, amely tartalmazza a kóstoló poharat is. Jegyeket a pécsi Radó Vinotékában lehet vásárolni vagy előrendelni az info@pecsiborozo.hu e-mail címen.

„MODERN ÉS KARAKTERES VILLÁNY”

Nagyon örültem a lehetőségnek, hogy részt vehetem a Pannon Borrégió TOP25 borának kiválasztásában, egyúttal, hogy ismét meglátogattam Gere Attila és Bock József pincészeit. A boraikat már jó ideje ismerem, és abszolút az európai élmezőnybe sorolom őket. Nagyon komplex, telt, elegáns, ugyanakkor modern és karakteres borokat készítenek, amelyek őszinték és szépívúak. Azt is hozzátenném, hogy azok a borok, amelyeket a mostani látogatásunk alkalmával kóstoltunk, egy fokkal a korábbiak felett helyezkednek el: tökéletesen tiszták, komplexek, erőteljesek, de nem esnek túlzásokba. Gere Attila Pincészetében nagyon impresszív volt a 2008-as Kopar, kimagaslónak mondhatnám a Solus 2007, Cabernet franc 2008 borokat is, ráadásul érdekes magyar verzióját kóstolhattuk olyan mediterrán fajtáknak, mint a Syrah 2008 vagy a Tempranillo 2007. Bock Józsefnél kétségtávol a legnagyobb élmény a Magnifico 2008 volt, de nagyon tetszett a Capella 2007 és a Bock Cuvée 2008. Élmény volt meglátogatni ezeket a birtokokat, nem csak a pincét, hanem a borturisztikai szolgáltatásokat is szemügyre venni, hiszen a borhotel, az éttermek, a hétköznapi délután is érdeklődőkkel teli kóstolótermek Bordeaux vagy Burgundia étellel teli borfalvaira emlékeztettek. Jó lenne, ha Horvátországban is egyre több hasonló borturisztikai központ jöhetne létre, hogy a bor, mint termék és a rá épülő szolgáltatások révén fejlődjenek akár az innen csak pár tíz kilométerre délre fekvő horvát borvidékek.

Zeljko Suhadolnik,
Svijet u casi, Horvátország

PANNON BORRÉGIÓ TOP25 2012

(ÁBÉCÉ SORRENDEN)

Baron von Twickel Szőlőbirtok Domaine Gróf Zichy	Maul Zsolt Lator Villányi Cabernet Franc 2009
Szekszárdi Cabernet Franc 2008	Riczu–Stier Pincészet Villányi Cabernet Sauvignon 2009
Bock Pince Villányi Capella Cuvée 2008	Riczu–Stier Pincészet Villányi Olaszrizling 2011
Bodri Pincészet Szekszárdi Faluhely Kékfrankos 2009	Schieber Pince Szekszárdi Kadarka 2008
Bodri Pincészet Szekszárdi Faluhely Bikavér 2009	Szabó Zoltán Pécsi Zöldveltelini 2011
Dániel Pince Szekszárdi Cabernet Franc 2008	Szeleshát Szőlőbirtok Nyék Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007
Dúzsi Tamás Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2011	Szeleshát Szőlőbirtok K2 Szekszárdi Kékfrankos 2008
Eszterbauer Borászat Tüke Szekszárdi Bikavér 2009	Tűzkő Birtok Tolnai Traminer 2011
Halmosi Pincészet Négykezes Szekszárdi Merlot 2008	Tűzkő Birtok Tolnai Verdolino 2011
Hárs Családi Borászat Pécsi Cifandli 2011	Vinatus Villányi Cuvée 1 2009
Hetényi János Szekszárdi Kékfrankos 2011	Vinatus Villányi Syrah 2009
Kvassay Levente Villányi Olaszrizling 2011	Vitis Pince Tolnai Pinot Noir 2009
Lelovits Tamás Villányi Portugieser 2011	Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Montenuovo Cuvée 2008

Pannon Borrégió TOP25 Kóstolófesztivál

2012. június 30. Hotel Palatinus (Pécs, Király u. 5.)

Baron von Twickel Szőlőbirtok Domaine Gróf Zichy
Szekszárdi Cabernet Franc 2008
Bock Pince Villányi Capella Cuvée 2008
Bodri Pincészet Szekszárdi Faluhely Kékfrankos 2009
Bodri Pincészet Szekszárdi Faluhely Bikavér 2009
Dániel Pince Szekszárdi Cabernet Franc 2008
Dúzi Tamás Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2011
Eszterbauer Borászat Tülke Szekszárdi Bikavér 2009
Halmosi Pincészet Négykezes Szekszárdi Merlot 2008
Hárs Családi Borászat Pécsi Cifrandli 2011
Hetényi János Szekszárdi Kékfrankos 2011
Kvassay Levente Villányi Olaszrizling 2011
Lelovits Tamás Villányi Portugieser 2011
Maul Zsolt Lator Villányi Cabernet Franc 2009
Riczu-Stier Pincészet Villányi Cabernet Sauvignon 2009
Riczu-Stier Pincészet Villányi Olaszrizling 2011
Schieber Pince Szekszárdi Kadarka 2008
Szabó Zoltán Pécsi Zöldvetteli 2011
Szelesháti Szőlőbirtok Nyék Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2007
Szelesháti Szőlőbirtok K2 Szekszárdi Kékfrankos 2008
Tözkő Birtok Tolnai Traminer 2011
Tözkő Birtok Tolnai Vardolino 2011
Vinatus Villányi Cuvée 1 2009
Vinatus Villányi Syrah 2009
Vitis Pince Tolnai Pinot Noir 2009
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Villányi Montenuovo Cuvée 2008



Szervezők:

Támogatónk:



Együttműködő partnereink:



Médiatámogatók:



Dunántúli Napló

További információk:
70/311-98-35

Jegyfoglalás:
info@pecsiborozo.hu
Radó Vinotéka
(Pécs, Király u. 75.)



10 órától

Pannon Borrégió kóstolókurzusok

Bevezető a szőlőpálinkák és törkölyök világába;
Innen rozé, onnan vörös: sillerek és fuxlik;
Szlovén fehérborok, avagy milyen a szomszéd furmintja?

Helyszín: Nádor-terem

Kóstolójegyek ára: 5900 forint
(tartalmazza a részvételt a három kóstolókurzuson,
a belépést a délutáni programokra,
a kóstolópoharat,
az információs kiadványokat,
szabad kóstolást a díjazott 25 borból)

15 órától

Pannon Borrégió TOP25 borok nyilvános kóstolója

Helyszín: Bartók-terem

Kóstolójegyek ára: 3900 forint
(tartalmazza a kóstolópoharat,
az információs kiadványokat,
szabad kóstolást a díjazott 25 borból)
Kísérőprogram: helyi termékek kóstolója és vására

Bikát bikával

Sebestyén Csabával a Kistücsökben

Pécsről indulunk, Szekszárdon A kávé házában beszélünk le a találkozót Sebestyén Csabával, bár általában előzetes egyeztetés nélkül is gyakran futunk ott össze. Gyors egyeztetés, gyors presszókávé, borok a csomagtartóba és irány a Balaton. Bár az idő nem igazán nyárias még, de reménykedünk, hogy azért pár kültéri fotó erejére eláll majd a szitáló eső. A célállomás ezúttal rendhagyó, nem pincébe igyekszünk, hanem étterembe, méghozzá Magyarország legkedveltebb vidéki éttermébe – egy januári díj kapcsán mondhatjuk ezt. *Az átalakítás óta úgysem jártam még ott* – mondta Csaba, és ezt nem hagyhattuk annyiban. Balatonszemes, Kistücsök, érkezünk!

A balatoni nyarokról nekem sokáig nem voltak igazán kellemes emlékeim. Sekély víz, sok ember, zsíros lángos. Akkor kezdtem el igazán megszeretni, amikor már érdekelni kezdtek az ételek, amikor már élményt kerestem a borban. Akkor már egy másik Balatont is észrevettem és könnyű volt megszeretni. Az egyik kihagyhatatlan eleme nyaralásainknak már évek óta a balatonszemesi Kistücsök. Az átalakítás előtt volt egyfajta szocreál romantikája a berendezésnek, ugyanakkor az ételek terén a kreativitás tört utat és hozott létre törzsközöniséget. Amikor először láttam meg a fotókat az átalakításról, azt gondoltam, hát most akkor minden megváltozik?

A vendégek kaptak egy világos, fehér, de mégis otthonos, modern éttermet, mi pedig egy nagyobb, funkcionálisabb, méretre szabott konyhát és mi tagadás, nekünk könnyű volt hozzászokni a jobbhöz – mosolyog a körbebáméskodó vendégeken a fogadásukra érkező Jahni László, a Kistücsök séfje. Elsőre kétségkívül más, de mi ugyanazt csináljuk, amit eddig.

Sebestyén Csaba kezében egy karton bor. Leülünk egy kis egyeztetésre. Hat bort kóstolunk meg és amelyiknél a séf ihletet kap, ott ételt is keresünk a borhoz. A viszonylag egyszerű játékszabályok lefektetése után belesünk a konyhára. Mert az mindig élmény, egy kicsit bekukkantani a színpalak mögé és itt bizony fémes ragyogásban látjuk a fehérbe öltözött várvédőket, ahogy mindenki teszi a dolgát. Alig nézünk körbe, készül pár fotó, a konyhai nyomtatóból máris jönnek ki a rendelések, a séf gyorsan irányítja a csapatot, magasabb fokozatba kapcsolnak és mi jobbnak látjuk az asztalunkhoz visszatérni, annál is inkább, mert érkezik a cserszegi fűszeres.

Ez egy abszolút friss palackozás, nálunk ez a fehérbor. Az emberek kedvelik, mert könnyed, frissít és hát nem minden csapatban vannak csak vörösborosok – mondja Csaba. Bár Szekszárd azért nem a nagy fehéréről szól, de korábban is volt legalább egy tisztességes fehérbor a szekszárdi gazdáknál. Igaz, az inkább valamilyen rizling volt, most más fajtákon van a hangsúly, van ahol a sauvignon blanc, van ahol viognier, nálam a cserszegi fűszeres jött be. Amikor 2003-ban az első cserszegim készült, még sokkal olajosabb volt, sokkal teltebb, azóta az üdőbb változatát tartom jobbnak. Itt a technológia a fontos, aztán a borász karaktere, és hát ne terroirbort várjunk el ezektől.



Elvárásainkat a könnyedség irányába csoportosítjuk át és nem csalódunk: a gyümölcsösség arányosan keveredik a virágossággal. Alma, zöld banán, grapefruit, de akácvirág és pici bodza is. Van teste, tartása, de jellegzetes és könnyed tud lenni. Nyári bor, bevezető bor, még a szódát is jól fogadja. Lesz belőle gyöngyöző variáns is, csak a pincénél.

Legyen valami hal, ha már itt vagyunk a parton – mondja Jahni séf és helyeslően bólogatunk. Aztán továbbfűzi: *Vagy valami saláta, ami harmonizálhatna a bor savaival...*

Nem mondunk ellen, hiszen tudjuk, hogy a séf nagy kedvelője a balatoni halaknak, a tóparti nádasokban megbúvó tőpontyt kifejezetten lelkesen tálalja vendégeinek, de a keszeg vagy a harcsa sincs ellenére. Így hát kíváncsian várjuk, hogy a konyha irányába eltűnő mester mi gondol ki a tányérunkra. Addig a friss, ropogós, még meleg kenyeret esszük ki a kenyeresből, annyira kelleti magát...

De nem kell sokáig várni, mert az első tányéron a cserszegi fűszerez ihlette kompozíció érkezik. Levendulaecetes karalábésaláta, olajos nyurgaponty, füstölt harcsaszeletek. A halak esetében megoszlanak a vélemények, kinek melyik passzol jobban, a karalábé viszont egyöntetűen telitalálat.

Siller, hagyomány, export

A következő legyen a Fuxli – veszi át az irányítást Csaba. *Ami ugye egy siller. Neked mi jut eszedbe a sillerről, Laci?*

Elsőre talán a Polgár kadarka siller; a jellegzetes palack, valahogy az maradt meg az emlékeimben – válaszolja a megszólított.

Ez a siller kékfrankos és kadarka, hagyományosan készült, fahordós erjesztéssel, én ezt fontosnak tartottam – vág bele a bor bemutatásába a fiatal borász, aki 1998-ban alapította meg családi pincészetét és mára az egyik legismertebb szekszárdi borász, aki fiatal kora ellenére például a legutóbbi szekszárdi borverseny valamennyi nagyaranyérmét elhozta, de a többi borára is főleg aranyérmet adtak a bírúk. *A Fuxli közösségi márkánév, hatan fogtunk össze, hogy a szekszárdi siller méltóbb helyre kerüljön a fogyasztóknál, de a gasztronómiában is, hiszen ez egy tradicionális bortípus, a hagyományos magyar ételekhez illik, mi induláskor egy húsvéti tálhoz gondoltuk ideálisnak.*

Té, ez annyira érett málnás, epres, ezzel csajozni is simán lehetne – kacsint ki a borászra a séf. *Ez illatos, érett, kis édességérzettel, kifinomultabb ez a húsvéti sonkánál.*

Hogy ha szívünk választottját Fuxlival hódítanánk meg, akkor Jahni séf bizony legalább borjútartár, szarvassonkát és olasz prosciuttót ajánl hozzá, balsamecetes rebarbarával. Ha otthon nehéz lenne összehozni, a Kistücsökben biztos megoldják...

Mi percekig csak kóstolgatunk, cuppogtatunk, kortyolgatjuk a bort és a végén ahányan vagyunk, másra esküszünk. Leginkább az összehozásra. Bár elsőre furá volt a rebarbara a tányéron, de mégsem volt jelentéktelen a szerepe.

Nem csak a borászoknak, nekünk is fontos a sav – magyarázza Jahni. *Mindent ecetezni, citromozni kell, hogy kellő savasságot kapjunk, a rebarbara ugyanakkor önmagában hordozza ezt.*

A Fuxli a szekszárdi összefogás egyik szimbóluma lehet, amelyhez vélhetőleg már jövőre többen társulnak, de ilyen az Iván-völgyi kadarka-túra is, amelyet másodszorra rendeznek meg az idén.

Az Iván-völgyben kezd kialakulni egy kis miniborút, a kadarka-túra volt az első közös akció, de a Fuxlisok között is többen vagyunk innen. Itt földrajzi közelségben, gyalogtávra vannak a pincék, egyre több figyelmet is fordítunk a vendégfogadásra, mert érzékelhetően megnőtt az igény a helyben vásárlásra is.

Sebestyén Csaba pincéjében tavaly kétszer annyi bor fogyott, mint előtte, és azt meg régről tudjuk, hogy a pinceajtóban eladott bor a legjobban eladott bor. Többen is tervezik ezért az Iván-völgyben a vendégfogadás körülményeit bővíteni, javítani, egyezzer talán a Sebestyén pincénél is is kialakul ilyesmi, hiszen Csaba húga, Csilla (lásd 2011. őszi számunkat) skóciai Michelin-csillagos étteremben gyakorolja a sommelier szakmát. Az export persze nem Skócia felé a legerősebb, de ott is szépen alakultak a számok.

A mi boraink nincsenek ott a szupermarketekben, ez alól talán csak az Icze a kivétel. Így elsődlegesen a gasztronómia és az export az a terület, amelyen erősödünk, mintegy ötven százalékot, a vinotékák forgalma viszont talán a válság hatására stagnál. Az export mindenfelé más és más – válaszol Csaba arra, hogy a külföldiek milyen bort visznek tőle. *Az Icze tavaly a legeladottabb áruházi magyar vörösbort lett Hollandiában, viszont Kínában meg elsősorban a válogatásborok mennek.*



Ivánvölgy válogatva

A poharunkba közben kadarka kerül. Csaba két kadarkát is készít jobb években és 2009 az volt. A dűlőválogatások között kapott helyet az Ivánvölgyi kadarka, amely régi ismerősünk és kedvencünk. Labancz Richárd kollégánk kölcsönvett megfogalmazásában: „Megint az öreg tőkék, limitált széria. Nagyon komoly, megfontolt öregember, nagy tapasztalattal. Rétegzett, marha összetett, de megvan benne az édes-fűszeres játék. Fahéj meg roppanós piros bogyósok. Hosszan fejtegetem, de nem jutok a végére. Beszippant, félrevonulok vele. Megérint a múlt. Bölcs.”

Ötven-hatvan éves tőkék valóban – fűzi hozzá Csaba. Hagyományos, bakművelésű tőkéről szüreteljük ezt a bort. 2010 ugye nem volt egy kimagasló év, akkor ez adta az alap kadarkát, mert itt még bizony akkor is lehetett kadarkát szüretelni.

A séf kóstol, töpreng, majd elvonul. Mi meg találgatunk. Többnyire valami paprikás cuccra tippelünk, talán halászlé? Aztán persze hoppon maradunk, mert a tányérunkon káposztás cvekedi kapott helyett, konfitált kacsá húsát szárazták a tetejére, hozzákortyoljuk a bort és nem kell beszélni harmóniáról, mert érezzük. Egyhangú szavazással adjuk össze örök házasságra az ételt és a bort.

Hozzákóstoljuk az Ivánvölgy másik fajtaborát, a kékfrankost is, de az nem működik ennyire tökéletesen. A kékfrankos erőteljesebb, markánsabb, így azt inkább pihenésképpen, két fogás között kortyolgatjuk el. Arról folyik épp a diskurzus, hogy hogyan alakult át a vendéglátás a parton, legalábbis a Balatonnak eme kis szegletében.

Régebben mondjuk hetven százalékban külföldiek jöttek. Mára ez pontosan megfordult. A hazai vendégek jönnek és egyre céltudatosabban, egyre inkább keresve és értékelve azt a vendéglátást, amit mi képviselünk – mondja Jahni mester. Van egy úgymond degusztációs menünk, a Régióink ízei, amit évente úgy nyolcszor cserélünk. Régebben, ha halat tettem bele, nem fogyott annyira, most már megy akkor is, ha teszek bele halat. Elvégre Balaton-parti étterem vagyunk. Balázs is valahogy így mondaná.

Csapody Balázsra céloz itt, aki a Kistücsök tulajdonosa és motorja immár két évtizede (nem melleleg Jahni séf sógora is), de látogatásunk napján egy váratlan esemény miatt nem tudott ott lenni, ahol egyébként a legjobban szeret: a vendéglőjében. Balázs a helyi alap-

anyagokra nagy hangsúlyt fektet és talán mára ki is alakult egy olyan beszállítói réteg, akik a gasztronómiának tudnak termelni. Így lett a Kistücsök igazi balatoni vendéglő, némi mediterrán könnyedséggel.

Ezt a könnyedséget sugallja az a sóska sorbet is, amit a vörösborkok között szolgálnak fel. Gondolhatnánk zöldalmára, kivire, de még citrusokra vagy éretlen cseresznyére is, ez a friss, krémes sorbet abszolút betalál.

Rocskár László sommelier közben a 2009-es Ivánvölgyi Bikavért ízlelgeti és odasúgja Csabának, hogy ez a sorból a személyes kedvence. Nem véletlenül.

A Bikavér nálam valahol már a legfelső lépcsőfok közelében van, ha a borokat be kellene skatulyázni és árcédulázni – kóstol bele a borba Csaba. Ez lehet az a házasság, ami igazán meg tudja mutatni Szekszárd saját arcát. Elsősorban kékfrankos adja az alapot, erre jön tíz százalék kadarka, ugyanennyi merlot és a maradék huszonötöt mag a cabernet-k teszik ki.

A bikavér nagyon szép, erőteljes, fűszeresség és gyümölcsösség jön előre, kifinomult a fahasználat, a prémium került bele minden tételből. A bikavérhez mi más illene jobban, mint a bika.

Van egy bikagerincem, hatalmas bika volt, a gerinc se kis darab, négy hete érleljük, megkóstoljuk hozzá? – teszi fel a kérdést Jahni László és senki nem mond ellent. Elvonul a konyha irányába, immáron sokad-jára és mi felfedezzük, hogy odakinn kisütött a Nap. Az étteremben mindeközben váltakoznak a vendégek, egyre többen ülnek odakint-re, mi is napfürdőzünk egyet. Viszont rögvessz visszasielünk, amikor azt látjuk, hogy Jahni séf egy hatalmas sonkát, és annak tartóját cipelve tér vissza asztalunkhoz.

Amíg a bika készül, gondoltam megmutatom ezt a mangalicasonkát. Elekmajorról érkezik, kiváló minőségű, érlelt sonka – mutatja be tömören és már szeleteli is, vékonyan, húsából, zsírából kapunk szépen. És valóban elolvad a szánkban. Erre kortyolunk a kékfrankosból gyorsan, a bikavért tartogatjuk és van miért.

A Bikát bikavérhez kompozícióban a bikagerincet finoman megsütötték, paprikakrémet adtak hozzá, valamint paprikáskrumplimártásban gnocchit. Ismét csend az asztalnál, az elégedettség csendes mormogását és időnkénti cuppogását leszámítva.

>>>

Az utolsó lépcsőfok

Miért lett Grádus a csúcsborod neve? – teszi fel a kérdést a séf.

Mert a jelentése lépcsőfok, és ez az utolsó lépcsőfok, a legmagasabb, cabernet franc és merlot, a legjobb dűlőkből – egyszerűsíti a választ Sebestyén Csaba.

A Grádus legfrissebb évjárata a 2007-es és még mindig túl fiatalnak érezzük, még mindig intenzív, vibráló bor, gazdag illatokkal, bőséges zamat-rengeteggel, erőteljes tannin és nem kevés alkohol ad neki masszív struktúrát.

Nem szeretem a csokoládét a vörösborhoz, általában nem működik együtt, nagyon ritkán adnak olyan élményt, ami izgalmasabbá teszi őket, de azt meg nagyon ki kell kísérletezni – hárítja el a csokit a Grádushoz felvetésünket a Kistücsök konyhájának első embere.

Inkább egy összetett kompozíciót varázsol, szinte percek alatt. Ecetes meggyfagylalt, piros gyümölcs hab és mákrémes. A fehér-csokis mákrém a borász szerint jól megy a borhoz, ha együtt kanalazzuk a meggyfagylalattal, akkor még inkább, a habot kicsit édesnek érezzük, ebben egyetértünk. A biztonság kedvéért azért kapunk néhány fajta csokoládépasztillát, csokikrémet és még kakaóbabot is, de ezeket inkább önmagában csemegézzük.

Egy espresso macchiato váltja a borospoharat Csaba kezében, a szekszárdi borászok egy része kávészakértővé vált, amióta meg-

nyílt A kávé háza. Lassan már zárnánk a jegyzetelést, amikor egy tál sajttal a kezében tér vissza kávézgató asztaltárságunkhoz Jahni László.

Saját sajtok, saját kísérletezés eredményei – mondja és már kínálja is körbe. Nem csak kóstolunk, lenézünk a pincébe is, ahol a Gourmet fesztiválra előkészített sajtok várakoznak. Van itt friss is, de majd' féléves érlelésű is, olyan penésszel, amely már a borospince sajátja. Lesz majd egyszer kizárólag sajtérlelésre szánt pince is, szerepel a tervekben.

Visszatérünk a napsütésbe, a kerthelyiségbe, készülnek az utolsó fotók. Magamban próbálom megfogalmazni az utolsó bekezdést, mi legyen a zárás, mi legyen a konklúzió. Aztán abban maradok magammal, hogy most ez túl fennköltre, túl érzelmősre sikeredne. Az Ivánvölgyi borok lenyűgöző sort alkottak, a hozzá rögtönzött ételek vették a lapot. Inkább nincs összegzés, aki nem hiszi, járjon utána.

A rovat támogatója a Kia forgalmazója a

Pappas Auto

www.pappas.hu

KIA FORGALMAZÓJA


ESZTERBAUER
BORÁSZAT
S Z E K S Z Á R D

Őseim szelleme a palackokban



www.eszterbauer-bor.hu

Bor, szőlő, oltvány

Egész biztos mindenki látta már a Somogyi Pince nevet, aki legalább egyszer átment az alagúton Pécssett. Ez a misztikus építmény – mely egyébként neves építészek, belsőépítészek, tájépítészek keze munkáját viseli – mindenki fantáziáját megmozgatja.

Mi is így voltunk ezzel és persze mindig is ott volt előttünk a Pécsi borvidék egyik legnagyobb termelőjeként is, de csak most jutottunk le a látványpincébe és kóstoltuk meg igazán a borokat. A Somogyi Pince titkait és értékeit kutattuk.



Somogyi Tibor a pincészet névadója, megalapítója és vezéralakja elfoglalt ember. Nem csoda, hisz az ország egyik, ha nem a legnagyobb szőlőoltvány előállítója – amellet, hogy egy igen jelentős, majd' harmincektáros szőlőbirtokkal is rendelkezik, melyről minden egyes megtermett fürt feldolgozásra kerül. Somogyi Tibor filozófiája ugyanis, hogy minden megtermelt szőlőből bornak kell készülnie az ő pincészetében. A tulajdonos vejével, Deutsch Krisztiánnal beszéltem meg a találkozót, aki a vendéglátásért felelős a családi pincészetben. Érkezésünkre kivilágítja a pincét, gyertyákat gyújt és már bont is egy 2011-es chardonnayt. Friss, lendületes, de elég testes fehérbor, a Pécsi borvidékről. Bár Krisztián elárulja, hogy egy leheletnyi hordót kapott ez a bor, ebből szinte semmit nem érezni és egy nagyon elegáns bort kóstolhatunk.

Közben lesétálunk a 400 négyzetméter alapterületű látványpincébe, mely eredetileg egyetemi szórakoztatóközpontnak készült, mígnem ez a terv megbukott és Somogyi Tibor rá nem talált 2000-ben. Akkor kezdtek el átépíteni és kialakítani a mai formáját, mind kívül, mind pedig belül elnyerte végleges pompáját, melyben ma is díszleg. A pincészet per sze sokkal nagyobb múltat tekint vissza.

Tibor családjában is és az enyémben is természetes dolog, hogy az ember szőlővel foglalkozik. Bár Tibor végzettségét tekintve gépész a szőlő és a bor szeretete megvan benne. A pincészet már nagyon régóta létezik, de először palackos bort 1996-ban készítettünk és tulajdonképpen innentől számítjuk a létezésünket – mesél a kezdetekről Krisztián, aki hozzáteszi nem ez a fő profil: Somogyi Tibornak és a pincészetnek természetesen fontos a legmagasabb minőség elérése a borok esetében. Nálunk mégis a fő tevékenység a szőlőoltvány. Mondhatjuk, hogy a pincészetel bátran és kényszer nélkül foglalkozhatunk, hiszen nem ez a fő megélhetési forma. Jelenleg 10 hektár pécsi és 18 hektár villányi, főleg palkonyai területtel rendelkezünk. Ezen kívül pedig 17 hektárnyi területen neveljük az alanyokat és nagyjából 10 hektárnyi az oltványskola. Ez Battonyán, Békés megyében található.

A cég jelenleg nagyjából egymillió oltványt állít elő egy évben. Ezek jelentős része nemzetközileg is értékesítésre kerül. A cég partnerei horvát, osztrák, német és román borászatok is. Az oltvány előállítás talán legnagyobb előnye, hogy teljesen betegségmentes alanyokra van hozzá szükség. Így pedig magától értetődő, hogy a pincészethez tartozó szőlőterületek, nem csak az oltványokhoz szükséges alanyok, hanem a termőszőlő is egészséges és kiváló vírusmentes klónokból áll.

Közben már egy szintén 2011-es cserszegi fűszeressel folytatjuk a beszélgetést. A borászat termékpalettája nagyon széles. A cirkandli, cserszegi fűszeres, olaszrizling, chardonnay, ami a fehérborokat illeti. Portugieser, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir és kéfrankos található a paletta vörösboros oldalán. *Nagyon sokféle szőlőnk van, de ebből csak kevés kerül önállóan forgalomba. Van egy vörös és egy fehér házasításunk is. Évjáratról függően döntjük el mi kerül cuvée-be és mi kerül önállóan palackba* – mesél Krisztián a borokról. A pincészet egyik legfontosabb sajátossága, hogy kizárólag direktben értékesít, ami azt jelenti, hogy csak saját boltokban árulják a boraikat, sem multi, sem vinotéka nem kap bort tőlük.

Nekünk ez nagyon fontos. Amellet, hogy találkozunk a vevővel, mi ismerjük a borainkat, mi mindent tudunk róla és esetlegesen egy-egy hibás tétel esetében azonnal palackot tudunk cserélni. Ezt más körülmények között nem tudnánk megtenni.

Egy 2007-es portugieserrel már a kóstolóteremben és a teraszon folytatjuk, ahol kiderül, a feldolgozó Kiskassán található és a pécsi területek egy jelentős része Hosszúhetényben vannak. Arra a kérdésre, hogy a pincészet pécsiként vagy villányiként definiálja-e magát, Krisztián elgondolkodik: *Nehéz kérdés ez, mert ha azt vesszük alapul, hogy marketing és eladás szempontjából mi a jobb, akkor villányinak mondanám magunkat, viszont nekünk legalább annyira fontosak a pécsi borok és a pécsi területek, mert itt vagyunk otthon.*

„Az ár nem előzheti meg a nevet”

Keller György boraiért el kell utazni Villányba. A családi pincészet ugyanis jóformán „láthatatlan”: bevásárlóközpontokban egyáltalán nem, néhány vinotékában, étteremben, ritkábban fesztiválokon lehet találkozni inkább a boraikkal. Ez azonban ne tévesszen meg senkit, nem kicsi kézműves pincéről van szó. Az évente hét és fél hektárról szüretelő pincészet évi 50–60 ezer bort palackoz és értékesít: túlnyomórészt helyben, meglepően jó ár-érték arányban.



Az ár nem előzheti meg a nevet – magyarázza Keller György, a pincészetével együtt két év múlva jubiláló tulajdonos. A 48 éves borász és családja 1995-ben döntött úgy, hogy a jövedelem-kiegészítésen helyett a borból fognak megélni. Apránként, lépésről-lépésre vásárolták és telepítették újra a szőlőt, alakítottak és javítottak a technológián. A fordulópontot jelentő 2005-ös évben kisebb részben pályázati forrásból Villány határában építették fel az új feldolgozót és látvány-pincét. Mára egy stabilan és jól működő vállalkozást visznek, a sikerek pedig nem kis részben köszönhetőek Keller György sajátos élet- és üzletfelfogásának.

A bor bizalmi termék, és mi nagyon odafigyelünk arra, hogy a törzsvendégeinkkel, vásárlóinkkal személyes kapcsolatot építsünk ki – avat be minket titkaiba a borász. Az embereknek jól esik gondolni, hogy van ez a barátom, aki milyen jó borokat készít. Persze elmegy máshoz is, de biztos, hogy minden harmadik alkalommal én is megvendégelhetem egy pohár borra.

Azért ha vendég érkezik a Keller Pincébe, és nem csak egy helyen szeretne kóstolni, számíthat rá, hogy a gazda nem csak ajánlani fog más borászatot, de igény szerint maga is a vendéggel tart. Így szélesebb, tágabb képet kapnak a látogatók Villányról, ráadásul őt sem fenyegeti a pincevakság kialakulásának veszélye.

Kellerékknél a borászattal mindig is szorosan összefüggött a vendéglátás is. A kóstolókon a hagyományos, házi ízeket kínálják, a pörköltet rendszerint a családfő készíti el a vendégeinek. Hisz abban, hogy erre mindig kell időt szakítani, mert ez kis figyelmesség nemcsak jól esik, de nagyon tudják értékelni is az emberek.

Tavaly októberben rizikósabb vállalkozásba fogtak lányával, a Diófás téren nyitottak éttermet. Saját bevallásuk szerint olyan ételekkel, „amit az anyukák főznek otthon”, egyszerű fogásokat a villányiaknak, a Villányban dolgozóknak. „Hol jobban megy, hol kevésbé”, árulja el a borász, de így legalább több helyen tudnak vendégeket fogadni, és képviselni tudnak egy eddig hiányzó műfajt a városban.

A borászatban és az étteremben is a jó ár-érték arányra törekszünk – magyarázza Keller György. Mi kisebbek fel tudunk zárkózni a nagyok mögé, de nyilvánvalóan ugyanolyan áron egyszerűen nem értékesíthetjük a borainkat. Így viszont ki tudunk szolgálni egy olyan réteget is, aki nem tud, vagy nem szeretne ezer, kétezer forintnál többet áldozni egy palack borra, viszont jó minőséget akar fogyasztani.

Ez mindenesetre nem jelent minőségbeli kompromisszumokat. Műanyagban Keller bort nem lehet vásárolni, a legnagyobb kiszerelés a kétliteres üveg, koronázással ellátva. De még erre is nehéz rávenni sok étteremtulajdonost. Miközben átrendeződik a piac és fogyasztás. De a vendéglátósok nehezen mozdulnak, nem reagálnak. Még az a jobb eset, amikor valaki hazai bort tart, de a többség még azt sem tudja, ki készített. Hogyan tudna mesélni akkor a borról? A bor mellé kell a történet.

A borász szerint a sok apró dologtól, onnan kezdve, hogy mindig legyen hideg szóda a fröccshöz, múlik végső soron nemcsak egy-egy pincészet, de a borvidék népszerűsége is.

Amikor valaki hozzám jön bérpalackozásra, úgy figyelek a borra, mintha a sajátom lenne – magyarázza Keller György. Nehogy valami félremenjen, aztán valaki azt mondja, hogy rosszat ivott Villányban. Az végső soron senkinek sem lenne jó.

Csavar

Néhány évvel ezelőtt nagyon szkeptikusan, de érdeklődve figyeltük a bag-in-box térhódítását, hogy vajon hova fejlődnek, mennyire lesz hétköznapi dolog a borok tárolására ez a módszer. Eltelt néhány év és ugyan engem meggyőztek, viszont az fogyasztók jó része még mindig ferdén néz és szinte kizárt, hogy a boltban ilyet levegyen a polcra. Van még egy ilyen mostohagyerek a sorban, mégpedig a csavarzár. Furcsán nézünk rá, azt gondoljuk olcsó és silány minőség az, amit elzár a levegőtől. Pedig a jövő nálunk még csak kopogtat, határainkon túl ugyanakkor ez már a jelen.

A Pécsi borvidék egyik legsikeresebb fiatal borásza Szabó Zoltán, akinek csavarzárás zöldveltelinije sorra nyeri a különböző megmérettetéseket (Zsolnay Negyed Bora 2012, Pannon TOP 25 2012, Pécs Város Fehérbora 2012). Szlogenje – amivel bevezette nekünk ezt a bort – mostanra igazzá vált, hisz mikor palackba került a veltelini, Zoli csak annyit mondott: ez lesz a nyár slágere és egy szisszenéssel felbontotta a bort. Nem is annyira a borra, mint inkább a jellegzetes hangra célzott.

A csavarzár azonban még mindig ellenérzéseket vált ki az átlagfogyasztókból, pedig egyre többen választják ezt az olcsó, praktikus és egyáltalán nem ördögtől való palackzárási metódust. A friss és könnyed, úgymond egynyári borok esetében kifejezetten indokolt egy olyan zárási mód, mellyel simán visszahelyezhető a bor a hűtőbe, és amivel megőrzi a palackozáskor, vagy az utolsó kóstoláskor elért frissességet és állapotot. Ez esetben ugyanis nem azon testes borokról van szó, melyeknél a mikrooxidáció és a palackérés fontos része a bor életének.

A szomszédaink jó példával járnak elől. A horvátok, osztrákok vagy éppen a szlovének szinte mindent csavarzáraznak, ami bor. Természetes, hogy az érésre szánt boraikat ők is parafa dugóval zárják le, de a fehérborok és főleg friss tételek már mind csavarzárral kerülnek a boltok polcaira, aztán a fogyasztó otthonába. Nálunk több kutatás is volt már a vásárlói szokásokról. Az elmondható a magyar fogyasztóról, hogy rendkívül árérzékeny és főleg az ár-érték arány az, amit figyel. Ebbe pedig nehezen fér bele egy olyan palackzárási mód, mely elve rossz beidegződéseket csal elő belőlünk. Ennek nyilvánvaló okai persze a koronazáras literes kiszerezésű borok még a kilencvenes évekből és persze az sem segít, hogy számos pincészet is idegenkedik a dologtól és elvetik a csavarzár használatát. Látunk persze jó példákat, de a vásárló számára az, hogy bag-in-boxból vagy műanyag dugós palackból igyon bort, majdnem annyira furcsa, mint csavarzárás palackból.

A tények azonban makacs dolgok és ahogyan bebizonyosodott, hogy a vendéglátósok egyik legjobb választása folyóborok esetében a bag-in-box, úgy a borászok számára is az egyik legjobban járható út a csavarzár lehet a dugóhibák kivédésére és a borok frissen, azonos állapotban tartására.

Ami talán a leginkább megnehezíti a csavarzár elterjedését, az a komoly technológiai követelmény. A szimpla palackozó ugyanis kevés a csavarzárás palackozáshoz. Azt már régóta tudjuk, hogy a palackozás egy nagyon fontos része a bor előállításnak. Tisztaság kell, hogy legyen, és egy bizonyos mennyiség felett el-

DUGÓ, SZILKON, CSAVARZÁR?

A dugó használata nagyjából egyidős a palackozással, nagyjából a 17. század óta létezik. A parafadugó a paratölgyből készül és ez a legalkalmasabb a palackok lezárására már évszázadok óta. Legalábbis, ha érlelni szeretnénk egy bort a palackozás után is. Ez a legdrágább zárási technológia, abban az esetben ha tényleg a parafából egyesével kimetszett dugókat használja egy borász. Lényege, hogy természetes anyag és semleges, így a bort nem befolyásolja, hanem elősegíti annak továbbérését a mikrooxidáció segítségével.

Egy jelentős hátránya van a dugó használatának, ez pedig a THC-baktérium változó arányú jelenléte, ami a dugóhibáért felelős és sajnos a legdrágább dugók esetében is előfordulhat. Ezt lehet kivédeni a műanyag vagy szilikon dugók használatával, mely ugyan nem természetes, de semleges és tökéletesen lezárja a palackot. Ez esetben a palackérés nem annyira látványos, viszont a szilikon dugó a palack felbontása után szinte visszadugható. A csavarzár mellett meg kell még említeni az üveg dugót, mely talán a legkevésbé ismert és az egyik legköltségesebb zárási mód jelenleg a piacon. Ezt a módszert nálunk kevesen alkalmazzák, kiváló palackzáró eszköz az üveg dugó és emellett elegáns is.

engedhetetlen a profi gép is. A csavarzár esetében ez sokszorosan igaz. Speciális gépsor van szükség mely a megfelelő módon kezeli a bort és zárja le levegőmentesen a palackot. Erre jelenleg kevés pincészetnek van kapacitása. Ezért is érdekes színfoltja a Villányi borvidéknek és a Pannon Borrégióknak a Csillagvölgy megjelenése.

Az új, Gere Attila nevével is fémjelzett pincészet fiatalos lendülettel, nem csupán saját boraival kíván bekerülni a köztudatba, melyek az első 2010-es évjárat után a 2011-es boraikkal már egyre nagyobb nyilvánossághoz jutnak el. Fontos profilja a pincészetnek a bérpalackozás, mely a régió legtöbb kis és nagy pincészetének nyújt elengedhetetlen technológiai hátteret. Far Norbertet, a pincészet vezetőjét kérdeztük: *Nálunk minden feltétele adott annak, hogy tökéletes minőségben kerüljenek ki a borok a palackozó sorról. Ennek megvan ugyan az ára, de nagyságrendileg nem drágább mintha az ember saját pincében saját géppel csinálná, ráadásul a mi technológiánk a legjobb jelenleg. A legfontosabb egy csavarzár esetében a megfelelő nyomású gép, ami a zárat jól ropantja rá a nyakra, ez elengedhetetlen. A másik a levegő kizárása a palackból. Mi ehhez védőgázt töltünk a palackba és a töltés során ezt tolja ki maga előtt a bor, így óvjuk meg az oxidációtól. Azt gondolom, meg kell találni a csavarzárhoz a megfelelő bort. Könnyed, friss, redukzív borok illenek a csavarzárhoz és így lassan a fogyasztó is azonosítani tudja ezeket a borokat. A pincészetünknek egyre több a bérpalackozás. Saját mennyiségben 130 ezer palackot töltünk meg évente, míg bérpalackozásból nagyjából 800 ezernél tartunk jelenleg.*

A Csillagvölgy pedig nem csupán a régiós igényeket szolgálja ki, hiszen az egész országból jönnek ide bérpalackozás okán, aminek fontos katalizátora még, hogy a gyönyörű borok legtöbbször itt kerül palackba jelenleg a borvidéken. Az jól látszik, hogy egy termékcsoport esetében egyre inkább a jelennek számít a csavarzár, melyet remélhetőleg a fogyasztó is helyén kezel majd. Mindenképpen fontos a fejlődés és ez a borászatra és a borászati technológiákra is igaz. Ami új, még nem feltétlenül rossz.



Szexi Fuxli

Hat szekszárdi pincészet fogott össze, hogy egy új, közös márkanévvel támogatva népszerűsítse a sillert. A rozénál sötétebb, de a vörösbarnán rózsaszínűbb siller megpróbál visszatérni teraszainkra. Kérdés, igény lesz-e rá.



Fotó: Bálint Jaksa/www.balintjaksa.com

Bár siller sok helyen, sok pincészetnél készül az országban ma is, az biztos, hogy nagy divatja nincs. Sokkal többre hivatott, mert mindennapi ételünkhez és élethelyzetünkhez is remekül passzol. Például a csirkepaprikához abszolút, vagy a nyári teraszon üléshez, esetleg a szódához, ha végre elkezdődik a fröccsszezon.

Szekszárdot és a sillert egyszerre kísérli meg divatba hozni az idei szezonra az a hat pincészet, amely közösen mutatta be a Fuxli-márkanéven futó sillersorozatot április 18-án, Budapesten. Az Eszterbauer Borászat, a Heimann Családi Birtok, a Merfelsz Pince, a Németh János Pincészet, a Pósta Borház és a Sebestyén Pince mind saját, egyedi sillert készít, de ezek egységes márkanéven, igazodó dizájnelemekkel ellátott csavarzáras palackokban kerülnek forgalomba. (Sőt! A Pálhegyi Flóra által készített, főleg a címkéken szereplő grafikák és a Kőhalmi Gábor-féle reklámfilm kifejezetten szellemesek és színvonalasak, nem győztük nézegetni őket.)

Köszöntő beszédében Csizmadia András, a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskola utódintézményének oktatója, a magyar gasztronómia kiváló ismerője úgy foglalta össze a siller kultúrtörténetét, hogy annak természetes magyar hagyományait hangsúlyozta. Persze, a siller és a Fuxli legalább ennyire (sőt, még sokkal inkább) tipikusan káeuropeai, egyszerre balkáni, mediterrán, sváb, magyar és annyi minden más. Egy igazán jó keverék, amit az említett neokusturicás reklámfilm is jól megerősít.

Így keverékek a most bemutatott 2011-es Fuxlik is. Meghatározott minőségi követelményekkel, hasonló módokon, főként kékfrankos és kadarka fajtákból készülnek, de mégis őriznek valamit készítőik karakteréből. Nem csak úgy, hogy Merfelszék sillerének címkéjén például egészen apró a róka (mert Merfelsz Gábor fél tőlük), de például úgy is, hogy Heimannékéban található 10% merlot is (Eszterbaueréké meg történetesen kizárólag kadarkából készül). A kóstolt Fuxlik közül mind a hat remek, a többi nyilván egyéni preferencia kérdése is, de egy alapkövünk van: élénk savak nélkül nem Fuxli a siller. Vagy nem siller a Fuxli, szóval értik. Mivel jó eséllyel a nyári szezonban kezdik majd a Fuxli-kóstolást, azt tanácsolhatjuk, figyeljenek arra, hogy hűvös legyen a bor. És a szódát se sajnálják, ha szeretik a frissítő fröccsöt.

A termelők összefogásával indított Fuxli-projekt pedig folytatódik, a sillerek a nyári szezon beköszöntővel szépen fogynak, és a promóció sem áll meg. A budapesti bemutatót követően a Fuxlik feltűnnek az idei szekszárdi Iván-völgyi túrán, majd pedig a pécsi Pannon Borrégió TOP 25 kóstolófesztiválon is. A nyárral együtt jön a siller, próbálják ki, ne álljanak ellen!

(A címötlet Csizmadia Andrásról való, köszönet az inspirációért.)



HAGYOMÁNYOS BOROK AZ ORSZÁG LEGSZEBB VIDÉKEIRŐL

Ideje megjegyezni a Zsirai Pincészet nevét, amely egyszerre három magyarországi borvidéken is megtalálható. A család fő filozófiáját lányai és felesége viszik tovább a pincészet élén, és az alapító elveiből nem hajlandóak engedni. „Alkotás, gondosság, alaposság, értékek, megőrzés, kitartás, szeretet, öröm, szépség, báj, egyszerűség, érzés, értelem, egyediség” – ezek a kulcsszavak mesélnék ma is a Zsirai Pincészet munkájáról. A pincészet három, külön-külön is karakteres magyar borvidéken állít elő borokat: a Villányi Borvidéken Palkonyán, a Tokaji Borvidéken Mádon, valamint a Somlói borvidéken. „Kiváló termőhely, ide való fajta, lelkiismeretes gondoskodás, jó esztendő” – a pincészet gazdái szerint ez a kiváló borok titka. Mondhatni „hungarikumok” előállításán dolgoznak: mindhárom borvidéken próbálkoznak őshonos, már-már feledésbe merült szőlőfajták termesztésével, a fajtáknak megfelelő művelésmód mellett. Az ültetvényekben kizárólag szerves trágyát használnak, a gyomok irtása kapálással, talajműveléssel történik. Igaz, hogy a művelőeszközöket ma már kistraktor vontatja, ennek ellenére a szőlő ápolása sok kézi munkát igényel: metszés, kötözés, hajtásválogatás, kapálás, tetejezés és a szüret egyaránt. A három kiváló magyar borvidék mindegyikén rendelkeznek pincével és kizárólag saját

szőlőből készítik boraikat. Mondhatjuk, hogy Mád a pincészet központja, itt épült meg a borászati üzem, és Tokaj-Hegyalján rendelkeznek a legnagyobb szőlőterületekkel. A furmint, a hárslevelű és a sárgamuskotály mellett elsősorban tokaji borkülönlegességeket, aszút, fordítást, szamorodnit és másást készítenek. Somlővásárhelyen sikerült olyan neves szőlőbirtokot és pincét megvásárolniuk, amelyhez hasonlók sajnos kevés számban vészték át az elmúlt rendszer „somlói kiskertesítését”.

A somlói Apátság dűlőről érkező szőlőkből hárslevelű és egy fehér házasítás, a Somlai készül. A Zsirai Pincészet története pedig a Villányi Borvidékről indult, ugyanis Palkonyán lettek legelőször szőlő-; és pince birtokosok. A szőlőterület a Kisharsánnyal határos, „Weingarten” dűlőben található, zömében vörösbort adó fajtákkal telepített birtokkal. Innen érkezik a pincészet rozébora, valamint két féle vörös, illetve egy fehérbor házasítás is. Mivel csak a teljesen érett, egészséges szőlő kerül feldolgozásra, az erjesztés pedig faedényekben történik, nem használnak specifikus fájélesztőket, tápsókat, ezáltal minden dűlő és minden évjárat más-más, de hamisítatlan eredménnyel jár.

Rozé körkép 2011

A bolondos májusi időjárásban kóstoltuk meg a régió rozéborait, délután még zuhogott az eső, estére meg befűledt az idő, a rozék azonban kifejezetten tetszetősek voltak. Legalábbis azok, akik elérték a 80 pontot, mindenképpen alkalmasak, hogy társuljanak hozzánk egy grillezésre, teraszozásra, laza fröccsözésre a gesztenyefák árnyékában vagy akár egy strandolással telt nap utáni levezetésként, akár fröccsben is.

Voltak egészen kiváló rozék, akik a maguk kategóriájában a legjobbak közé kerülhettek, így 90 pont felett is adott a zsűri rozénak, „sajnálattunkra” éppen vendégbor volt. De a Pannon Borrégió is szépen teljesített, azt láttuk ki az eredményekből, hogy 2011 alkalmas volt remek rozék készítésére.

A teszteken – amelyek természetesen vaktesztek – részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsiborzo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink megjegyzéseit is.

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

Akik tesztelték:



Labancz Richárd
(Pécsi Borozó)



Mester Zoltán
(Zsolnay Kulturális Negyed)



Ruppert Ignác
(Cellarius)



ifj. Takler Ferenc
(Takler Pince, Szekszárd)



Ungurán József
(Tüke Borház, Pécs)



Varga Zita
(A Hordó Borkereskedés, Pécs)

★★★★★★ 100 pont

★★★★★ 95–99 pont

★★★★★ 90–94 pont

★★★★★ 85–89 pont

★★★★ 80–84 pont

★★★ 75–79 pont

★★ 50–74 pont

tökéletes bor

kiemelkedő, briliáns bor

egyedi, elegáns, nagy bor

komplex, karakteres, nagyon jó bor

tehetséges, tartalmas, jó bor

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

nem elfogadható, gyenge bor

TESZT

Rozé

89 pont



Jackfall Bormanufaktúra Villányi Rózsabimbó 2011

Divatos, fiatalos megjelenésű, erőteljes rózsaszínes színvilággal. Nagyon intenzív illatában sok-sok trópusi gyümölcs és egy nagy adag málna, a nagyon szépen érett fajtából. Ízében sem csalódunk, dús gyümölcsök, nagyon jó savak, és a lecsengés előtt kellemes fűszerek teszik igazán izgalmassá. Egészen hosszú, tartalmas, de mégis nagyon jól iható rosé.



Ár: 1480 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

89 pont



Zsirai Pincészet Villányi Rozé 2011

Sötét színek, már-már pirosas árnyalatokkal. Illatában és ízében is tobzódik a málna, néha már málnaszörpre gyanakszunk. Az illat és az íz is nagyon intenzív, és abszolút összhangban van egymással. Egészen komplex, tartalmas, mégsem hat nehéznek, alkoholosnak. Szép savak segítik, ezért (is) könnyen fogyasztható, veszélyesen csúszós ital.



Ár: 1390 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

88 pont



VinArt Pincészet Villányi Cabernet Sauvignon Rosé 2011

Halvány rózsaszín színekkel kezd a pohárban. Illatában déli gyümölcsös, a háttérben virágos jegyek. Ízében a déli gyümölcsök dominálnak, a végén kis fűszerességgel és egy kellemes kesernyős zárással. A savai még pont elegendőek az érzetre picit magas alkoholtartalom mellé. De szerencsére megvan a kellő lendülete, nem nehezedik el a korty.



Ár: 1180 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

87 pont



Danubiana Borászat Szekszárdi Merlot Rozé 2011

A rózsaszínnél egy árnyalattal sötétebb színek. Már illata is komoly anyagot ígér, sűrű, vastag gyümölcsök áradnak a pohárból. Kóstolva ez folytatódik, egészen komoly test, sűrű szövésű szerkezet jellemzik. Legmeghatározóbb jegye talán a málna. Telt, intenzív rozé, egy nagyon picivel több savval még szebben teljesített volna.



Ár: 650 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

87 pont



Riczu-Stier Pincészet Villányi Rozé 2011

Nagyon intenzív, nagyon direkt illatokkal mutatkozik be. Sok-sok barackos, csonthéjas jegy mellett megjelenik egy kis csáln és egres is. Ízében a (kajsi)barackos jegyek viszik a prímet, nagyon jó savakkal és kellemes szén-dioxiddal megtárogatva. Fiatalos, lendületes, intenzíven illatosra hangolt rozé.



Ár: 1350–1390 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

86 pont



Márkvárt János Szekszárdi Rosé 2011

Halvány rózsaszín árnyalatok és harsogó piros bogyós gyümölcsök az illatban. Szerencsére szájban is nagyon intenzívek a gyümölcsök, mindvégig a piros bogyós vonalon haladva. Zárása egészen édeskés, ott kissé a háttérbe szorulnak az egyébként mindvégig kitűnően teljesítő savak. Intenzív gyümölcsbomba, a szódát sem sajnálnánk tőle.



Ár: 980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86 pont



Radó Pince Pécsi Rozé 2011

Illatában és ízében is nagyon arányos, nagyon szépen felépített rozé. Piros bogyós gyümölcsök jellemzik illatát és ízét is, de nem tolatkodók, természetesen hatnak végig a kóstolás során. Teste, savai és alkoholtartalma szép összhangban, egységbe foglalva. Kellemes, gyümölcsös frissítő ital, nagy melegben bátran mehet bele a szóda is.



Ár: 1150–1190 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

85 pont



Boross Pincészet Villányi Rozé 2011

Színe kissé narancsba hajlól. Illatában barack és narancs keveredik. Kóstolva erőteljes trópusi ízek jönnek, mangó, ananász és grapefruit képében. Egészen széles a teste, nem a lendület, inkább a tartalom jellemzi. Savai ennek ellenére nem hatnak kevésnek, szépen elkísérik a megszokottnál vastagabb ízeket. Nem a megszokott iskola, de izgalmas.



Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

megújultunk

BLOG

HÍREK

PROGRAMOK

RECEPTEK

BORKERESŐ

www.pecsiborozo.hu

84 pont



Hetényi Pincészet

Szekszárdi Kékfrankos Rozé 2011

Halvány rózsaszín árnyalatok, visszafogott, de szép, natúr gyümölcsillat a pohárban. Ízében is visszafogottan, de szép tisztán jönnek a gyümölcs ízek, jól áll neki a szén-dioxid, savai pedig kimondottan virgoncok. Közepes test és lecsengés jellemzik, szép, gyümölcsös nyári ital, nagy társaságot kíván.

Ár: 980 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

Baron von Twickel Pincészet

Chateau Kajmád Szekszárdi Rozé 2011

Eleinte bizonytalanokodó illata gyorsan kitisztul. A visszafogott gyümölcsök mögött-mellett van benne egy zöldfűszeres jegy, amely végigvonul az illatában és az ízében is. A kortyot egyértelműen a savak határozzák meg, egy picit elvékonyodnak a gyümölcssei a végére. Lendületes, a szó pozitív értelmében egyszerű, alapvetően ivásra hangolt rozé.

Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

83 pont



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Villányi Rosé 2011

Halvány, barackos árnyalatok jellemzik. Illata mindvégig picit fedett, visszafogott, pedig alatta szép, érett gyümölcsök bújnak meg. Ízben szerencsére erőteljesebb, kivételesen szép savak vezetnek a gyümölcskosarat. Visszafogottan elegáns, nem tolakodó rozé, a korty végére egészen intenzív váló gyümölcsökkel.

Ár: 1650 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

Gódor Attila

Szekszárdi Rozé 2011

Szépen elkészített rozé, korrekt gyümölcsökkel illatában és ízében is. Savai a helyükön, megfelelő lendületet adnak a kortyoknak. A pohárba töltéstől a korty lenyeléséig egységes, kerek, jó ivású. Közepes test és picit gyors lefutás jellemzik, a mindennapok tökéletes rozé itala.

Ár: 1100 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

82 pont



Eberhardt Pincészet

Mohácsi Kékfrankos Rozé 2011

Nagyon szép sötét rózsaszín színvilág, enyhe lilás beütéssel. Illatában intenzív gyümölcsök, erőteljesek, érettek. Ízben kicsi családias, redukáltabb, visszafogottabb, de még mindig szép gyümölcsök. Savak a helyükön, jók az arányok, de kevesebb az izgalom az illat után vártnál. Ezzel együtt is szép rozé.

Ár: 1280–1290 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

Lelovits Tamás

Villányi Rozé 2011

Illatában eperdzsem, lekvár, mély gyümölcsök. Szájban egészen elnehezül, kissé szirupos, eperben tobzódik, de kevés a lendülete a magas beltartalomhoz és a magas alkoholhoz. Nem a tipikusan ivásra hangolt rozék táborát erősíti, tartalmas, ételt kíván maga mellé.

Ár: 1250–1190 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

Tűzkő Birtok

Tolnai Kékfrankos Rozé 2011

Klasszikus, hagymahéj színű rozé. Illata visszafogottan intenzív, de szép gyümölcsöket tartogat. Ízében is ezek köszönnek vissza elsőre, a korty második felében meg egy kis édes jegy, ehhez egy kicsit kevés a lendülete, ellaposodnak a savai. Ezt leszámítva ismét egy szépen elkészített, gyümölcsös rozé.

Ár: 1170 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

81 pont



Csányi Pincészet

Villányi Framboise Rozé 2011

Sötét, narancsos színvilág jellemzi. Illata és íze is nehéz, egészen alkoholos, kissé likőrös jegyek vezetnek. Vaskos ízek, magas alkoholtartalom, néhol már túlértezt gyümölcsök jellemzik. Önmagában nehezen tud érvényesülni, étellel párosítva szebben teljesítené.

Ár: 1295 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

80 pont



Danubiana Borászat

Tolnai Kékfrankos Rozé 2011

Szép halvány színek a pohárban. Illata elsőre fedett és bizonytalan, kell neki egy kis levegő, hogy magára találjon. Hűvös hatású és visszafogott illatában szép piros bogyszerű gyümölcsök. Ízben is ezek jönnek, de eléggé visszafogottan, erőteljes savak kíséretében. A szódával tökéletes párost alkotnak, a szabadban eltöltött meleg nyári napok kitűnő kísérője lehet.

Ár: 850 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

Baron von Twickel Pincészet

Szekszárdi Liszt Rosé 2011

Illatában szép és intenzív trópusi gyümölcsöket kapunk. Ízben is visszaköszönnek a gyümölcsök, de sokkal visszafogottabban, a korty vége eléggé ellaposodik. Savai kicsit leépzültek, de még éppen elegendőnek hatnak. Korrekt rozé a mindennapokra.

Ár: 865 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

VENDÉGEK RÓZSASZÍNBEN

A játék kedvéért a kóstolósorba bekerült három vendégbor is. Koch Csaba Villányban a VinArt révén érdeklített, de sokkal régebbi a Hajós–Bajai borvidéken működő pincészete. Innen kaptunk két rozét, valamint Ruppert Ignác is hozott egy kínai vendéget, egy ottani partnerük első rozéját, egy nálunk szokatlan (de például Szerbiában is gyakori) rozéfajtából, hamburgi muskotályból.

93 pont

Koch Pincészet

Hajós–Bajai Kékfrankos Rozé 2011

Gyönyörű lazacos színvilág. Intenzíven gyümölcsös illatok (málna, eper), leheletnyi tutti-fruttival, de nem túlzoan. Ízei kivételesen finomra hangolva, érett gyümölcsökkel, remek savakkal és szép szén-dioxiddal. Kerek, lendületes, játékos, öröm inni. Fiatalos és nagyon divatos, kitűnő munka, mindenkit lehengerelt.

Ár: 700 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

88 pont

Koch Pincészet

Hajós–Bajai Cabernet Sauvignon Rozé 2011

Szép, halvány rózsaszínes árnyalatok után intenzív (trópusi) gyümölcsök, a háttérben kellemes parfümösszeggel és egy kis gumicukorral. A korty egyszerre krémes és lendületes, nagyon jók a savak, elbírja maradékcukrot is a szerkezet. Sok gyümölcs itt is, lecsengésében egészen banános. Intenzív, egyedi illat és ízvilágú rozé.

Ár: 920 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

85 pont

Hualai Amethis Winery (Kína)

Dambian Hamburgi Muskotály Rozé 2011

Szép, rózsaszínes-lilás színek a pohárban. Intenzív muskotályos jegyek illatban, sok-sok érett gyümölccsel kísérve. Letisztult, intenzív, megnyerő, de természetesen szokatlan. Ízében is a muskotályos vonal diktál a gyümölcsök mellett, jó savakkal, letisztult, kerek szerkezettel. Lendületes, fiatalos rozé, hibátlanul elkészítve.

Ár: 69 Yuan

(kb. 2600 Ft)

Az internetezők Villány, Eger és Tokaj borait kedvelik leginkább a Borászportál felmérése szerint

A Borászportál internetes bormagazin által 2011 őszén készített közel 4000 fős online kutatás a borfogyasztási és borvásárlási szokásokat mérte fel. Hazánkban első ízben készült ilyen átfogó vizsgálat az internetező borfogyasztókról, így fontos eredményekkel szolgált a preferenciáikról, szokásaikról.



A kérdőívet kitöltők közül az került a mintába, aki felnőtt korú borfogyasztóknak vallotta magát. Váratlan volt a női válaszadók túlsúlya (~60%), valamint kiemelendő a felsőfokú végzettséggel rendelkezők magas aránya (43%).

A kutatás legfontosabb megállapítása minden bizonnyal az, hogy az online borfogyasztók – a várakozásoknak megfelelően – igényesebbek, ugyanakkor közöttük is a legtöbben „átlagos” borfogyasztónak tekinthetők.

A válaszadók igen gyakori fogyasztónak vallották magukat: 10% naponta, 50% legalább hetente iszik bort! Leginkább otthon (~80%) vagy vendégségben (~60%) fogyasztanak, amellyel összefügg az, hogy közel 50% saját fogyasztásra, 20% vendégvárára vesz bort leggyakrabban.

Nem meglepő módon a száraz bor megítélése a legszélsőségebb. A válaszadók több mint 40%-a ezt preferálja leginkább, és közel ugyanennyien említették utolsó helyen. Elmondható, hogy a könnyedebb borok népszerűbbek. A válaszadók legnagyobb arányban vörösbor pártiak (~50%), és ők inkább kedvelik ugyan a száraz bort – de az érték náluk is 50% alatt van! Megfigyelhető, hogy a borok iránt nyitottabbak inkább férfiak, nagyobb városban élnek, felsőfokú végzettséggel és magasabb jövedelemmel rendelkeznek. Ők nagyobb arányban kedvelik mindegyik borfajtát (vagyis mind a fehér,

mind a rosé, mind a vörösbor), a száraz borokat, valamint több szempontot mérlegelnek vásárlásaik során, illetve a szuper- és hipermarketek helyett más beszerzési helyeket preferálnak.

A borvidékek közül kiemelkedő Villány, Eger és Tokaj népszerűsége, de erős negyedik és ötödik helyet szerzett Badacsony és Szekszárd, amelyet Dél-Balaton és a Balaton-felvidék követnek.

A magyar internetező borkedvelők főként az 1000–2000 forint közötti borokat vásárolják, de jelentős még az 500–1000 forintos palackár választása is. Meglepő, hogy a válaszok alapján az átlagosan kifizetett palackár 1400 forint körül volt. Leggyakrabban szuper- és hipermarketben szerzik be a borokat.

Az eredményeket Harsányi Dávid, a Budapesti Gazdasági Főiskola adjunktusa, a Borászportál tanácsadója mutatta be, és elmondta, bízna abban, hogy hasznos információval szolgálnak a felméréssel a hazai borásztársadalom számára. Az eredmények megerősítik előzetes várakozásaikat, másrészt rávilágítanak az internet növekvő szerepére – mondta Harsányi. „A felmérést szeretnénk rendszeresen elvégezni, hogy képet kaphassunk a fogyasztásban bekövetkező változásokról is” – tette hozzá Knap Gábor, portálmenedzser.

A felmérés eredményeiről szóló részletes anyag a következő címen igényelhető: info@boraszportal.hu

BORÁSZPORTÁL

www.boraszportal.hu | www.facebook.com/boraszportal | E-mail: info@boraszportal.hu | Telefon: +36 70 420 3993

*bormagazin
az interneten*

Kecske a tányéron

Van kérem hús a csirkemellen és a sertéskarajon túl is. Bár a magyar lakosság java leszokott minden másról, és nem akar tudomást venni arról, hogy bizony az állatokat megesszük. Például a kecskét. Azt az aranyos, mekegő jószágot, akit bizony nem csupán azért tartunk, hogy kecsketejet adjon, amiből majd sajtot készíthetnek a sajtmesterek, nem is csak azért, hogy a bokros-bozótos területet tisztára rágott legelővé tájéptse át. A kecske, legfőképpen a kecskegida ugyanis finom. És a bak gidák többségének a szomorú sorsa, hogy pár hónaposan (de kecske-jólétben töltött hónapok után) már a tányérunkra költözzön.



A Kaba Farmot rendszeres olvasóinknak nem kell már bemutatnunk. Lamine és Simone a kecskék szószólói. Először ők is csak egy kecskét szerettek volna, aki tisztára rája a falusi ház nem kis területét, de úgy alakult, hogy ma hetven kecske és hetven gida mekeg a hátsó udvarban. A kecskék révén először volt a tej, aztán lett a sajt, végül a sok kis gida révén a hús. A kecske értelemszerűen szaporodik. Születnek gidalányok, ők a szerencsésebbek, hiszen felcseperedésük után ők a házi tejiparban kapnak biztos állást. Viszont születnek bakok is, belőlük nincs olyan sokra szükség, így őket más úton kell hasznosítani.

A kecske egykoron kedvelt hús volt a magyarok asztalán. A gidapecsenyét a nemesi udvarházak konyháján gyakorta készítették, hiszen a mai tudomány csak ráerősít, amit eleink már tudtak: ez a hús egészséges, alacsony koleszterintartalommal, nem faggyús, magas a tápértéke és könnyen emészthető. Valahogy mégsem kedveljük eléggé.

Ezért is volt remek ötlet éttermi környezetben bemutatni, milyen sokrétűek a kecske felhasználási lehetőségei, akár a sajtra, akár a húsról gondolunk. Kaba Lamine (aki eredendően szakács) és Horváth Tamás, az Addo séfje közösen gondolták ki a menüsört, amelyet a kellemes májusi este közönsége megköszönhet.

Bevezetőként kis sajtkrém es per csokoládéval bevonva, és azt este jól kezdődött Szabó Zoltán 2011-es zöldveltelinijével. Üdítő volt, friss, illatos, szép gyümölcsökkel, lendülettel. A borokat egyébként Piski Zsolt válogatta a Pécsi borvidékről, nem volt egyszerű dolga, hiszen az este főszereplője most egyértelműen az étel volt, aláfestő borokat meg csak hosszas finomhangolással lehet kiválasztani.

Aláfestő borként kiválóan muzsikált a Schunk Pince 2011-es sauvignon blanc-ja, pont annyira volt visszafogott, amennyire kellett, önmagában kicsit kevésnek mondtam volna, de a pirított kecskesajtot, mézes-almaecetes friss salátával, fűszeres bagett chips-szel ezt kívánta. Tetszett az összhang, viszont kicsivel több sajttal intenzívebb lett volna az étel, így egy orrhossznyival a saláta vitte a prímet.

Pisztáciás gidaterrine volt a folytatás, intenzív fűszerezettség, krémes állag, amelyben mégis ott voltak a darabok, időnként pisztá-

ciát roppantottunk el, hozzá marinált mecseki gombákat kínáltak, ami elsőre vad párosításnak tűnt, de megkedveltük, még a gombáktól általánosságban tartózkodó kollégánk is bátran kóstolt belőlük. Ha volt rossz döntés a borválasztásban, akkor itt volt. A Szabó Zoltán-Colonus Borház közös 2011-es cirfandlija hordómintaként került a pohárba, és hát még nem kész bor. A magas (kesernyébe forduló) alkoholja meg abszolút nem működött együtt a terrinnel, az étel elfogyott, a bor sajnos megmaradt...

A főétel volt a gida próbája, hiszen itt már nem csupán ízében, de vizuálisan is hűsként jelent meg a tányéron a kecske, teszem hozzá, nekem bejött mind látványilag, mind ízében. A kecskegida nem olyan intenzív, de a tányérra került gidafalatok kétségkívül jellegzetes, édes-tejes, lágy, omlós húsa a rozmaringos-kakukkfűves ízesítést jól bírta, ráadásul a spenótos-ricottás kecskedagadó krémes, szájban olvadó párja volt. A marcipános jus telitalálatnak bizonyult, a pesztóval töltött újbúrgonya meg nem csak a szakácsoknak okozhatott macerát, de élményt adott a vendégeknek is. Jó tányér volt, szép tányér volt, ráadásul elég gazdag is. A Lisicza 2011-es rozé háttérnek elment, egy könnyed, gyümölcsös, nem barrique pinot noir vagy syrah talán élvezetesebbé tette volna az összhatást.

A desszertre pár percet szusszanni kellett, ugyanis a főétel tisztes húsmennyiséget jelentett, de a kecskesajt mousse tortának nem lehetett ellenállni, főleg miután akácvirágos eperöntettel készült. Az eper intenzív illata ellenére az akácvirág abszolút érezhető volt, frissítette a hatást, a kecskesajtot meg azért volt jó, mert nem lett tőle geil a torta, hanem úgy volt üdítő édesség, amennyire és ahogy az ételsor végén kellett. Ebner 2011-es Cirfandlit kínáltak hozzá, ami ebben az évben kevésbé édes, de így legalább jobban átjött a deszert minden összetevőjének íze, egy súlyosabb desszertbor elnyomta volna a sütemény finomságát.

Dicséret az Addónak, hogy házigazdája volt ennek a kecskés estének, elismerés a Lamine és Simone által vezetett Kaba Farmnak, hogy felvállalják a kecske népszerűsítését, csatlakozunk: vissza a kecskét a tányérra, együnk kecskesajtot, együnk gidahúst, ez nem csak egészséges, ez tényleg finom!

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió
gasztronómiai és bormagazinja



		Pécsi Borozó előfizetés 2000 Ft/4 szám + ajándék cseppő	
		Pécsi Borozó támogatói előfizetés 5000 Ft/4 szám + 5% kedvezmény egy évig a Pannon Borbott kínálatából	

A Pécsi Borozó következő száma 2012. szeptemberétől 500 forintos fogyasztói áron megvásárolható az Alexandra könyvesboltokban és a kijelölt vinotékákban, megtalálható a Pannon Borrégió pincészeteiben és éttermeiben, szállodáiban, valamint előfizethető az elofizetes@pecsiborozo.hu e-mailen.



A természet íze

Életünk és ételünk fűszerei

Felpaprikázni a másikat, borsot törni az orra alá – néhány jól „megfűszerezett” szólásunk, szenvedélyesek, mint amilyenek a fűszerek maguk. Bejárva Pécs környékének fűszerútjait, amelyek sajnos még ritkásak és nem olyan élénkek, mint azt a Fűszerek Városa cím megérdemelné, egyaránt szenvedélyre, ínyencségre és természetszeretetre ismertem e különleges szakma művelőiben. Mindegy, hogy fűszerek termesztésével, szárításával vagy keverékek készítésével foglalkoznak, az ételek ízesítésén túl jóval többre becsülik azokat. Szenvédélyük a fűszer.

Gyógyító fűszerek

Lassan kanyarog az út a Tenkes-hegy déli oldalán Márfa szőlőhegyére, ahol Nagypálné Hellényi Kata vár minket egy csaknem nyolcvan éves, felújított présházban, amely jelenleg a fűszerek otthonául szolgál. Levendulaszörpöt iszunk, még a tavalyi termésből készült, magyarázza Kata, de nemsokára ismét virágoznak a kert levendulabokrai. Hátramegyünk a fűszeresbe, a lankás dombon szabályos sorokban nyúlik elénk Kata egyszemélyes „munkahelye”. Főként élő gyógy- és fűszernövények nőnek a 2000 négyzetméteres telken, de a keverékek készítéséhez néhány egyenyrára is szükség van, mint bazsalikomra, borsikafűre, majoránnára – hangsúlyozza idegenvezetőnk, hozzátéve hogy a kellemes klímájú, napos terület miatt „ami a mediterránumban megterem, az itt is”.

Minden fűszernövény gyógynövény – ez Kata filozófiája, s amint elhaladunk egy-egy fűszer mellett, rögtön dörszöljük és szagoljuk a leveleket, majd hallunk gyógyhatásairól is. Sok fűszernövény ugyanis vírus- és baktériumölő, valamint kedvezően befolyásolja az emésztőrendszert, étvágyhozó, vagy éppen zsírbontó hatással bír, mint a kakukkfű és a zsálya. Az orvosi zsálya kiváló gyógynövény is, készíthetünk teát a leveleiből – ajánlja Kata, aki nem csak fűszereket, hanem gyógytea-keverékeket is készít. Cickafarkfű, akácvirág, pástortáska, csalán, gyermekláncfű, kamilla – sok, vadon is megtermett növényre ismerünk rá a kertben. Nem is gondolnánk, mennyi mindent meg lehet enni vagy inni a természetben – mutat Kata a pipacsra, amelynek szirmaiból készült tea enyhe lázcsillapító.

A fűszerszüret folyamatos, minden növénynek megvan a maga ideje. Egyeseknek a levelét, másoknak a virágát is használjuk. Az aromás, illóolajokban gazdag fűszereket, mint a kakukkfűvet, déli időben kell szedni nyári napon, amikor a legaromásabb, így a szárítást követően is gazdagabb marad a növény – árulja el Kata. A présház szárazabb levegőjű padlása a szárító helyiség. A szárítás ideje is növényenként változik, a zsályának több idő kell, a citromfűnek 4–5 nap is elég. Átlagosan 4–5 kg frissen vágott növényből 70–75 dkg szárított és feldolgozott fűszer lesz, azaz 60–70 g friss növény kell egy 10 g-os csomaghoz.

A fűszercsomagoló kisüzem 2008 óta működik a család harkányi házában, ahonnan főként Pécsre szállítja bio minősítésű termékeit. A fűszerek a saját háztartásban is több mint ízesítésre használt hozzávalók. Néhány tippet kapunk Katától, hogy a disznóhúshoz jól paszszol a rozsmaring, vagy a nyúlhoz és a bárányhoz ő a kakukkfűvet és a zsályát használja. A gombával is remekül viselkedik az előbbi, míg az utóbbi lisztbe forgatva és olajban kisütve is finom csemege. Ecetek, olajok készítéséhez is használhatunk fűszereket (bazsalikomos olívaolaj, zsályás ecet).

Miután elmegyünk, még sokáig érezzük az ujjunk begyén az illatokat. Gondos kézi munka és törődés a nyitja a szakmának. Hellényi Kata szerint: a természettel összhangban kell élni, én néha beszélek a növényeimhez, és az elkerített kert végében utat hagytam az őzeknek, tartanak tiszteletben egymást.

Kreatívan bánni a hagyományokkal

Az I. Pécsi Fűszerünnepeken találkozunk a szinte egyetlen helyi, kiállító fűszeressel, dr. Markovics Antallal és üzlettársával, Hegedűs Adriennel. Antal a rendszerváltás óta foglalkozik fűszerekkel, világgárta emberként számos ország konyhájával, fűszerezési szokásaival személyesen ismerkedett meg. Két éve vezeti Adriennel az Íz-Tár Kft.-t, nagykozári üzemükben hatszáz féle keveréket készítenek. Az óriási választék nagy része saját kísérletezés, amellel hogy az útjaik során gyűjtött ízeket igyekeznek visszaadni, és a magyar hagyományos ételkultúrát megtartani. „Bátorság kell a fűszerezéshez! Az ősi ízvilág, a nemzeti kincsek megőrzése mellett tudjunk kreatívak lenni és újítani” – árulja el filozófiáját Antal már beszélgetésünk legelején.

A kisvállalkozás fűszerkeverékek készítésével foglalkozik, az alapanyagot sokféle helyről, olykor külföldről kénytelenek beszerezni. A hazai kistermelők szorongatott helyzete, a magyar fűszerkereskedelem jelenlegi hiányosságai ellehetetlenítik, hogy *Magyarország fűszerhatalommá váljon Európában. Gondoljunk a magyar paprika egykori hírnevére!* – hívja fel a figyelmet Antal a ki nem használt magyar lehetőségekre. Ez azonban csak az érem egyik oldala, színte ugyanis „a minőségi fűszerek igénye is hiányzik” az átlag magyar étkezési kultúrából. A közös vállalkozásukban éppen ezért fontosnak tartja, hogy megfizethető áron (20 g/150 Ft) magas minőségű, természetes keveréket adjanak, amelyeket maguk szállítanak üzleteknek, éttermeknek. A jó vállalkozási szellemnek és a szakmai hozzáértésnek megvan a gyümölcse, már külföldről is érkeznek megrendelések.

Az üzletvezetés mellett egy szilárd filozófia adja a siker kulcsát. Kreatívan kell bánni a hagyományokkal. Antal sokác–sváb–magyar felmenőkkel már gyerekként is csodálta, ahogy különböző nemzetek konyhái, ízei egybeérnek, vagy éppen megteremtik a saját egyedi ízvilágukat. Később a *gyökerek megtalálása érdekelt, hogy odautazzunk, beszélgessünk helyiekkel, szakácsokkal, és megtanuljuk, ami csak ott van. Ezeket a sokszor már elfeledett, kevésbé ismert ízeket próbáltuk aztán reprodukálni, és kollekciót készíteni belőlük. Ennek az útnak viszont soha nincs vége. Gondoljunk csak Indiára, ahol ahány család, annyi garam masala.*

A magyar konyhának is van egyénisége. *Főként húshoz (marha, sertés, birka) használtunk régen is fűszereket. De gazdag kincsünk a levelek világa, ellentétben az angol krémlevesekkel és mártásokkal. A leveszöldségek, -fűszerek, a lestyán, a zsálya, a turbolya, mind régóta használt alapanyagok. Nem beszélve a főzelékről, ami sajátosan magyar elkészítési módja a különféle zöldségeknek – vezet be Antal a magyar fűszerek és ételek világába, amelyek elválaszthatatlanok egymástól. Az elszegényedő, nyugati trendeknek meghajló magyar konyhába szerinte egy kis kreativitással kell vinni életet. A kolbászhoz remekül illik a szegfűbors és a kardamom is. A vadakat szokás áfonyamártással felszolgálni, de a fanyar ízt régen a bodza adta, melyet vörösborral főztek dzsemszerűvé – sorol régi és új ízeket, ötleteket Antal. Hagyománytisztelt és nyitás az újdonságok felé – egy jó fűszeres ismérvei.*

TÉSZTASALÁTA AZ ÍZ-TÁR AJÁNLÁSÁVAL:

Hozzávalók

250 g tészta (nagy szemű)
250 g csirke- vagy pulykamell (de lehet bármilyen száraz hús)
1 normál üveg savanyú uborka (közepes méretű)
2 kis pohár tejföl
1 nagy tubus majonéz
1 csomag ÍZ-TÁR pulykafűszer
1 csomag ÍZ-TÁR sajt és túró fűszerkeverék

Elkészítés

A tésztát kissé sós vízben megfőzzük, leöblítjük, és egy táliban félretesszük. A húst kis kockákra vágjuk, és olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a pulykafűszert, jól átkeverjük, és puhára pároljuk. Ha elkészült, szaftjával együtt a tésztára öntjük, és összekeverjük. Egy másik táliban összekeverjük a tejfölt és a majonézt, hozzáadjuk a sajt és túró fűszert. Vékony szeletekre vágjuk az uborkát, hozzáadjuk a salátaöntethez, és az egészet a tésztára öntjük. Alaposan összekeverjük. Melegen és hidegen is nagyon finom.



Halat a pécsi tengerből

Mintha Hágendorn József eleve arra született volna, hogy előbb-utóbb élete során halbaltot nyisson.

Ha valaki meglátogatta már a H-Tenger Halbaltot a pécsi Vásárcsarnok melletti tízemeletesek tövében, biztos, hogy nem távozott még üres kézzel, és néhány recepttel is gazdagodott.

A középkorú úr olyan átéléssel és lelkesedéssel beszél a halakról, olyan odaadással végzi a munkáját, hogy a legjobb úton jár a halárusok felzárkóztatásában a (becsületüket szép lassan visszaszerző) „sztárhentesek” mellé.



Hágendorn József fiatalkori vállalkozó kedvét és energiáit nem szegte sem a kedvezőtlen gazdasági környezet, sem a halpiac nehézségei. A H-Tenger 2008-as megnyitása óta a maga nemében egyedülálló Pécssett, nemcsak a széles és friss halválaszték miatt, (amin jelenleg talán csak a Metro tesz túl), de éppen Hágendorn József személye a kulcs. A halbalt mellett autósiskolájából tartja fenn a családját, mert hiába az egyre erősödő kereslet, a halfogyasztás még mindig nagyon visszafogett. Tehát amikor az egykori nagynyárádi polgármester nem az autósiskolájában oktat, fehér köpenyben pucolja a friss halakat a vevőinek.

Árulja el, mégis hogyan lesz valakiből halbaltos? A beszerzés nehézkes, az emberek jobb esetben is csak a tükörpontyot keresi csak, és sorolhatnánk még az okokat.

Nem hazudok sokat, ha azt mondom, teljesen véletlenül történt a dolog. Horgásztam, ennyi közöm volt csak a halakhoz. Volt néhány büfénk, és arra gondoltunk, hogy Komlón is nyitunk egyet. Aztán amikor leutaztunk láttuk, hogy egyrészt telített a piac, másrészt a kereslet sem akkora. De ahogy ott álltam, beugrott, hogy halbalt viszont nincs. Gondoltam, nyitunk akkor egyet. Ez volt 2005-ben, három évre rá pedig megnyitottuk a pécsi üzletet.

Valahogyan azért csak össze kellett szednie a tapasztalatot. Más dolog horgászni, és más egy halbaltot üzemeltetni. Vagy a saját bőrén tanulta meg a zsákutcákat?

Ennek elébe akartam menni. Tisztességesen akartam csinálni, nem csak káraszt, pontyot és pontyot árulni. Először elmentem Olaszországba, megnézni az ottani halpiacokat. Leesik a hal a homokba? Puff neki, visszateszik a pultba. Kiválasztja a nénike a reggel kifogott halat, elhessegetik az áruról a legyeket, lecsapják a fejét a hálnak, újságpapírba tekerik, és repül is a vásárló kezeibe. Hiába megy így évszázadok óta, ez a magyar vásárlónak és ellenőröknek koszos lenne.

Pedig milyen szívesen vennénk, ha valaki ezt a hangulatot meghonosítaná. Milyen kompromisszumot kötöttek?

Elmentünk Németországba, megnézni az ulmi, frankfurti, hamburgi Nordsee üzleteket, és ott eldöntöttük, hogy annak mintájára akartunk itthon is dolgozni. Csak étel nélkül, az most még nagyon drága lenne.

Gondolom a pesti franchise is igazolás volt. Önnél meg külön öröm, hogy van csuka, süllő, fogas is. Honnan vásárolják a halakat?

A Tiszától nyugatra minden haltenyésztő telepet meglátogattam. Be mentem magánemberként, vettem halat, amit otthon megkóstoltam. Így kerestem a beszállítót. Teljesen véletlenül ugrottam be Bikalra, a térképen láttam, mennyi tó van a környékén. A telepen éppen egy hatalmas pontyot fogtak ki. Megvettem, hazafele már nagyokat röhögtem magamban, hogy megint milyen zsíros rettenetet kaptam. Aztán ott-hon, amikor felvágtam, nem a zsír, hanem az ikra folyt ki belőle. Szóval

akkor úgy éreztem, megtaláltam a bolt leendő halát. A bikali vizeket a mecseki folyók táplálják, a hegyből lefolyó vízben nincs nitrát, nincs termőtalaj. Négy-öt kilós halak is csupa izmosak, se iszap íz, se zsír.

Pedig már abban bízunk, támogatják a kis halászokat.

Támogatnánk. Ezt figyelje, nem tudnak annyit dolgozni, amennyit én eladnék. Én tudom jól, hogy ez egy kemény szakma, fagyban, hóban ki kell menni, de amikor a négynapos ünnep után rajtam csodálkoznak, hogy miért akarok rendelni, olyankor elgondolkozik az ember. Lusták a halászok. A folyamatossághoz pedig kellenek a halgazdaságok.

Mintha a tengeri halakból kevesebb lenne a pultban.

Van az is, de azt nyitáskor el is viszik. Horvátországból hozom egy nagykereskedőtől. Most ez a határ miatt heti egy-két alkalmat jelent, ha külön megrendelés van, péntekre érdemes kérni. Várom már a határnyitást, mert akkor rájuk szabadulok, és akkor lesz kagyló, rák, tintahal, egy jóval szélesebb választék. De akkor úgy, ahogy én elképzelem, nagyon frissen. Az előző napi fogást ki tudom majd tenni, és a határnyitás után a halakat is jóval olcsóbban árusíthatom. Azt szeretném elérni, hogy ha bejön valaki, azt mondja: jé, ez is van itt?

Hogy biztosítják a frissességet? Persze a halon főleg látszik, ha nem figyelték oda rá.

Reggel annyit tisztítunk meg, amennyi éppen elfogy. De ha bejön valaki, és rámutat egy halra, már pucolom is. Lehet választani. Van hal, amit le kell fagyasztani, de néhány napnál tovább azt sem tartjuk tovább.

Azt mondta egyszer egy szakember, hogy a fagyasztott hal olyan, mint a zöldség vagy a gyümölcs. Meg lehet enni, de kevésbé gazdag és ízletes.

Leszámítva azt, hogy az itteni halnál tudod, honnan érkezett és milyen. Persze a friss hálnak nincsen párja, de sokszor rosszul is olvasztják fel a fagyasztottat: lekapják a jégről, és kézmeleg vízbe teszik. Ez a lehető legrosszabb eljárás. Ilyenkor a hal olykor negyven százalékat elveszíti. Ami víz kifagy a rostok közül, és a hirtelen olvadással visz magával mindent, vitaminokat, nyomelemet. Tehát a helyes módszer, hogy előző este levesszük a fagyasztóból, kicsomagoljuk, hogy ne fülledjen be, és hagyjuk szépen magától kiolvadni.

Mindig elemében van. Rábészéli a halat az emberre, receptet is mond hozzá.

Jó, hát addig megyek el, ameddig igény van rá. Ha valaki kipróbál egy új halat mondjuk a pontyon túl, annak segíték, mert ha rosszul csinálja meg otthon és nem ízlik neki, én meg a hal leszek hibás. De naponta jön új és új vásárló, szóval annyian csak nem veszik ezt zokon.

Mi a személyes kedvenc?

Hát ez egyszerű. Roston sült fogas, aztán harcsapaprikás kapros-túrós csuszával.

Mit keresnek a legtöbben?

Pontyot és ugye az afrikai harcsa filéjét. Félreértés ne essék, utóbbi Szarvasról jön. Keresik a belsőségeket is. De előre tervezünk, és a nagy álom egy saját haléletterem megnyitása. Néhány fogással, de azt mindig frissen. Előbb-utóbb úgyis belátják az emberek, ha már hente legalább egyszer halat esznek, már sokkal jobb lenne a helyzet és az egészségük.

A név kötelez.



- Pécsi gasztronómia – a régió hagyományos ízei új kontosben
- Pécsi Borozó - borválogatás
- panoráma terasz, jeges limonádékkal, a kávézás különleges élményével

facebook.com/zsolnayrestaurant



Mint egy régi fűszeresnél...

Helyi borok és élelmiszerek Szekszárdon

Május elején nyílt meg Szekszárdon, a Nefelejcs köz 12.-ben a Szekszárdi Helyi Élelmiszer Bolt, amely a városban és környékén termelt élelmiszerekből az eddigi legnagyobb választékot kínálja. Borkedvelőknek különösen jó hír, hogy a vidék kis borászatainak borai itt egy helyen megtalálhatók – de nem csak ezért éri meg betérni!



A hét minden napján

Az üzlet már az első hetekben nagy érdeklődést váltott ki, sőt, igen gyorsan törzsvásárlókra is szert tett, ami nem is csoda, hiszen a helyi ingyenségekből, borokból tartott kóstolók, a hangulatos terasz, ahol egy kávé vagy márc is elfogyasztható, és a heti hétnapos – reggel 6 és este 8 közötti – nyitva tartás hangulatos találkozóhellyé teszi a helyiek és az ide látogatók számára is. Akár a mindennapi kenyeret és egyéb alapvető élelmiszereket, akár az ajándéknak sem utolsó környéki olajokat, lekvárokat keresi valaki, itt megtalálja, ráadásul a választásban segítséget is kap. Visszatér itt a régi idők fűszeresboltjának hangulata, ahol a vevőket nem csak árukkal, de jó szóval, mosollyal, információkkal – személyes kapcsolattal is várják.

A kínálat az állandó elemeken kívül folyamatosan bővül: részben a szezonálisnak köszönhetően, hiszen itt nincs spanyol paradicsom és török uborka, megvan viszont minden, ami a környéken éppen érik. Érdekes odafigyelni arra is, ahogy a termelők is egyre inkább felfedezik a helyet. Jó példa erre, hogy a kezdeti néhány fajta sajt helyett ma már sokkal szélesebb választékból válogathatnak az ínyenc, akár tehén-, akár kecsketej-pártiak. A cél természetesen az, hogy a tőkehústól a nyerstejig előbb-utóbb minden a polcokra kerüljön!

A hely már most több mint egy bolt: információs pont is, ahol megtudhatjuk, mi az a márc, sőt, meg is kóstolhatjuk, végiglapozhatjuk a környéki termelőket bemutató kalauzt, és közben elfogyaszthatunk egy jó szendvicset, amibe mi válogattuk a környékről származó ízes falatokat.

Bor, bor, bor

Talán nincs is még egy olyan hely, ahol a szekszárdi borvidék ennyi kisborászáinak palackjai egymás mellett megtalálhatók lennének. A bolt folyamatos kóstolókkal, akciókkal, csomagokkal is kedveskedik a bor-ínyenceknek, akik így megismerhetnek olyan termelőket is, akikkel egyébként ritkán találkoznának. A borászok újra való nyitottságát mutatja az is, hogy az első környéki termelő, aki használni kezdte a Szekszárd és környéke Minőségi helyi élelmiszer tanúsító védjegyét, éppen a szekszárdi Fekete Mihály, a Fekete Borpince tulajdonosa.



Szekszárdi Helyi Élelmiszer Bolt
Szekszárd, Nefelejcs köz 12.
Nyitva a hét minden napján 6–20-ig
Tel.: +36 74 999 421
www.szekszarditermek.hu
facebook.com/helyitermek



Sőregtok, szibériai tok, víza

Ha tokhal volnék, bármely fajta is a címben említett három közül, baromira utálnám ezt a rovatot, és mérgesen úsznék tovább, lehetőleg Irán partjaihoz, mert ott most a legbiztosabb; tokhalnak lenni legalábbis föltétlenül.

Ha azonban a mézédés esendőséget kívánnám megénekelni, holmi földi hívság fényében, luxus, fényűzés után ácsingózva, minden bizonnyal választhatnám a kaviárt, mert szinonimája mindannak, amely a gazdagságot jelenti modern korunkban.

Azt szükséges leszögezmem, hogy a polgárpukkasztás e pillanatban nem célokom, csupán jól passzol a halas témakörhöz a kaviár, még akkor is, ha a halandóbb (magam)fajta inkább csak olvas a témában, mint habzsol.

Érdekes módon ez a történelem korábbi bugyraiban nem mindig volt így, mert a kaviár az egyszerű halászbemberek és a vízpart (leginkább Kaszpi-tenger) környezetében élők mindennapi étke volt, melyet például vajás kenyér mellé szolgáltak fel vacsorakor, oka ennek leginkább az ikra romlandósága volt, illetve az ebből fakadó röghöz (parthoz) kötöttség.

Európa szerte két oknál fogva terjedhetett el, egyfelől sikerült kidolgozni az ikrák konzerválását, olyanformán, hogy az nem ment a minőség rovására, illetve a bolsevik uralom elől menekülő orosz arisztokrácia, kényszerű száműzetésében is tovább ácsingózott szeretett ételle után, amelyet a hozzáértők szerint nyersen illik fogyasztani.

A kaviár tartósításának képessége elhozta a tokfélékre a rémület hűvös fuvaltatát, hiszen a kifinomult emberi kapzsiságnak köszönhetően óriási méreteket öltött a halfajta lehalászása. Igaz ugyan, hogy létezik technika az ikrák lefejtésére, amely módszernek köszönhetően a hal túléli az ikra eltávolítását, azonban ez túl időigényes a kapitalizmus profittermelő gőzgépeinek. Ezért az ivarérettség általánosan a tokfélék életét is megpecsételi, vagy szüntelen meneküléssé konvertálja azt; képzeljük el, hogy a Halálos iramban című akciófilm-sorozatot egy ivarérett tokról forgatják... Ráadásul a kialakult nézet szerint a kaviárt az élő hal hasüregéből kell eltávolítani, különben a mérgező drága termék megkeseredik. Gyanítom, azért nem hallani nagyobb Greenpeace-es mentőakciókról, mert azokon a vizeken az aktivisták is könnyű szerrel belekerülhetnek a kaviárba...

Mindenesetre a XXI. század hajnalára a Kaszpi-tenger vizeiben őshonos tokfélékből 8- veszélyeztetetté vált, 6 fajta pedig a kihalás szélére sodródott, az elharapódzott orvhalászatnak köszönhetően,

és mivel ez a két ország adja a kaviárkínálat hatvan százalékát, a termékínálat jelentősen mecsappant. Evvel párhuzamosan az ár az egekbe szökött; olcsóbb, ámde jó minőségű, fiatal állatból származó, átlagos beluga ikra 100 grammja elérheti a 80 000 forintos árat, egy szerencsésebb matrónából való pedig milliós árfekvésű. Oroszország úgy próbálta elejét venni az orvhalászatnak, hogy állami monopóliummá tette a teljes iparágat, amely, a hírek szerint csak többé-kevésbé lett sikeres, hallva az ottani viszonyokról, ez nem is annyira meglepő. Iránban, hallva az ottani viszonyokról (is), huszárosabban oldották meg az ügyet, betiltották a vizekre történő kihajózást, aki ezt megszegte, arra helikopterről sortüzet zúdítottak.

De még mielőtt végképp elvenném a kedvét az Olvasónak e különös csemegetől, megemlítek néhány érdekes sztárallúrt, amely a fentiek tudatában kötelezően körülveszi a kaviárt. Mint arról már volt szó, élő állatból nyerik az ikrát, amelyet 15 percen belül csomagolni kell, hogy ne romolják a minősége, először kézzel, hogy ne hogy összetörjön a mechanikus keveréstől sőt vegyítenek hozzá, majd vákuumsomagolás következik, mindez -2 és +2 Celsius fok közötti tartományban. Az ikrát szinte kizárólag nyersen fogyasztják, tálaláskor jégen szervírozzák, általában citrom, vaj, pirítós, hagymaszemek kíséretében. A jó minőségű pezsgő vagy vodka elengedhetetlen kísérője az ételnek. Ugyanakkor fém eszközökkel (leszámítva az aranyat, hát persze) nem érintkezhet, mert reakcióba lép velük, fogyasztathatatlanná válva, ezért üveg tányérből, arany vagy elefántcsont evőeszközzel fogyasztják, a végletekig fokozva evvel a hívság aranyfűstjét...

Manapság a beluga kaviárt tartják a legértékesebbnek, de létezik az egyszerű halandók számára is elérhető jó minőségű lazac kaviár, illetve számos, egyéb halikrából származó termék, ez utóbbiak azonban nem hozzák az elvárt élményt. A valaha legértékesebbnek tartott arany kaviár szinte nyomtalanul eltűnt a piacról.

Kétség kívül olyan ételről van szó, amelyet számos tündérszál vesz körül, a sejtelem, a megközelíthetlenség délibábjaival. Így, ha lehetőségünk van megkóstolni, torpanjunk meg egy kicsit, adózunk főhajtással a pillanatnak és ez egyszer az sem lesz baj, ha kisujjunk eláll tartva az elefántcsont kést...

Sósat szüret előtt, szüret után

Pekes kifli, pekekipfel, salzkipfel – Baranyában is sokféle elnevezése van a hagyományos sváb sós kiflinek.

A pekeskifli a nagyszüleimnél elköltött régi nagy, közös családi ebédjeink alfája és ómegája volt. Érkezéskor üdvözlőfalatka, délután sör-, vagy borkorcsolya, amiből jó esetben még csomagolni is lehetett, és estére is jutott belőle egy-egy darab a tea mellé.

Bólyban, ahol ezt a receptet lejegyeztem, sok családban ma sem telik el úgy hétvége, hogy ne kerülne pekes kifli az asztalra.

Hozzávalók:

- o 2 dl langyos tej
- o 10 g kristálycukor
- o 50 g friss élesztő, vagy 2 tasak 7 g-os szárított élesztő
- o 1 kg liszt
- o 10 g só
- o 2 dl napraforgóolaj
- o 3 dl langyos víz
- o 1 tojássárgája a tésztába és egy a kiflik megkenéséhez
- o só, köménymag a kiflik meghintéséhez

1. Az élesztőt a langyos, a cukros tejben megfuttatjuk, vagyis a hozzávalókat összekeverjük, egy nagyobb bögrében meleg helyre tesszük, és megvárjuk, amíg az élesztő felhabosodik.

2. Egy tálba beleöntjük a lisztet és a sót, hozzáadjuk az élesztős tejet és az olajat. Összekeverjük, majd további folyamatos keverés, gyúrás közben apránként hozzáadagoljuk a vizet és a tojássárgáját is úgy, hogy közepes – se túl lágy, se túl kemény – tésztát kapjunk. A liszt minőségétől függően több, kevesebb folyadékra lehet szükség. A hozzávalók első, laza összekeverése után érdemes egy tíz perces pihenőt beiktatni, és csak aztán nekiállni a dagasztáshoz. A tészta így kellő időt kap ahhoz, hogy felszívja a nedvességet, levegőssé, rugalmasá váljon.

3. Ezután következik a kelesztés. Meleg helyen, egy konyharuhával letakarva pihentetjük a tésztát. Friss élesztő esetén általában fél óra elegendő, de ha a szárított változatot használjuk, akkor ez az idő egy kicsit több is lehet.

4. Amint megkelt a tésztánk, egy liszttel meghintett gyúródeszkára borítjuk, négy részre vágjuk, és cipókat formázunk belőle. A cipókat kör alakúra nyújtjuk. A körülbelül fél centiméter vastagságú köröket egyenként nyolc-nyolc cikkre vágjuk, így összesen harminckét kiflit kapunk majd.



5. A háromszög alakú cikkeket kifli formájúra tekerjük. Nagyszüleimnél sem volt divat a töltelék, így gyerekkoromban én is üresen ettem minden hétvégén a pekes kiflit. Sokan ma is úgy vélik, hogy vétek bármivel elrontani a friss, ropogós, illatos kiflit, és nem mondom, hogy tévednek. De azért, szerintem, érdemes bátran kísérletezni, és egy-egy adagban akár több félélt (kolbászos, szalonnás, virslis, olajbogyós) is kipróbálni.

6. Az elkészült kifliket egy kivajazott –sütőpapírral bélelt – tepsibe helyezünk úgy, hogy még legyen helyük a további növekedésre. A tepsi letakarjuk, mert most következik a második kelesztés, ami alatt a kiflik látványosan megdagadnak. Közben a sütőt 200 fokra melegítjük.

7. Ha a második kelesztéssel végeztünk, akkor a kifliket megkenjük tojásfehérjével, megsózzuk, és igény szerint meghintjük valamilyen maggal. A forró sütőben húsz percig sütjük.

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 szállodájának étterme, a Bistro 48 szeretettel várja Önt!

- ✦ Új étlapunk kínálata a hagyományos magyaros ízek újrarendelt kombinációja!
- ✦ Egész nyáron frissítő, szezonális ajánlatokkal is várjuk Vendégeinket!
- ✦ Étterem és exkluzív rendezvényhelyszín - elérhető és rugalmas árakon.
- ✦ Gasztroélmények, kreatív konyha, TOP 25 Borkínálat – Pécsen csak a Bistro48-ban.
- ✦ Különtermek üzleti rendezvényeknek, családi eseményeknek, esküvőknek akár 150 főig
- ✦ Egyedi ajánlatért keressen minket bizalommal!

CORSO HOTEL
PÉCS

Az élet sói

Gyermekkoromban volt egy egészen pontosan körülhatárolható időszak, amikor ettem a sót. Nem főfogásnak persze, nem sóévő diéta kapcsán, egy jól kiforrt sóvesztő szindróma árnyudvarában, hanem l'art pour l'art a só ízéért.

Amennyit a gyermekkor foltos, ám tarka emlékezete előcsal a múltból, az a Család kedélyes elfogadását idézi. No, nem kell arra gondolni, hogy a kis Józsikának csomagoltak a tízórai mellé egy kis sót, ha már úgy is rákattant a kristályra, hanem a közös ebédek asztalközösségében elnézően próbáltak csak lebeszélni a metódusról.

Nagyanyám, aki talán sosem emelte fel a hangját a jelenlétemben, volt a legliberálisabb; és ez a szó akkoriban még merőben mást jelentett; hiába, ilyen az édes anyanyelv evolúciója... Azt vallotta, biztosan a szervezetemnek van rá szüksége, meg különben is, nem fog rámenni az életem néhány só morzsára. Talán történhetett volna másként is, de igaza lett.

Más idő és más ember voltam. A só azonban mindig jelentős szerepet töltött be az emberiség életében. Leginkább egyházi/állami monopólium volt, akár az emberi lélek. Annak ellenére, hogy a föld egyik leggyakrabban vegyületéről beszélünk, a hozzáférés nem volt mindig egyszerű, fizetőeszköz, tárgyalási alap, fegyvertény, mindezek, bármennyire is elvont fogalmak, szinonimaként előkerülhetnek, ha erről a kationt és aniont egyaránt tartalmazó, semleges molekuláról beszélünk; hogy a kémikusok is megkapják a magukét.

Manapság persze már elviselhetetlenül könnyű a lét, s e kunderai áthallás kapcsán jelenjen meg szemünk előtt a bevásárlóközpont roskadozó polcsora, ahol szigorúan lefektetett szabályok szerint leselkednek a különféle só készítmények a fogyasztói társadalom gyanútlan turistáira. (Csak, hogy oldjam a bűntudatot: ebben a választékban azért temérdek lehetőség fénylik, például az – a talán legfontosabb! – is, hogy az ételünknek a só aromáján kívül más íze is lehet.)

Két évtizede még könnyű volt a dolga a népnek: kétfajta só létezett a magyar piacon, az ipari, meg a konyhai; mérsékelten tovább árnyalta a dolgot, hogy az utóbbiból volt durva és finomított, meg esetleg jódozott, amely inkább alkalmas a vásárló megzavarására, mint a jódhány megelőzésére, kezelésére.

Általában megadatik a jelenben élők számára az eufória, hogy nekik jobb, mint azoknak, akik korábban éltek. De ez a jobb, legalább annyira relatív, mint a szépség, amelyet tetten érni lehet, definiálni mégsem.

A sózás terén hazánkban markáns változást hozott a már felemlített, ámde elmúlt két évtized. Ennek talán az egyik legkomo-

lyabb hozadéka az, hogy az ételeknek a sóén kívül egyéb íze is van. A kérdés, hogy erre kíváncsiak vagyunk-e, vagy pedig megmaradunk az ízfokozók intenzív, ámde csalóka bűvkörében...

Ha most a hivatástudat diktálta óhajoknak is eleget szeretnék tenni, hosszasan gyözködhetném az Olvasót a pathophysiológiai érvek előcincálásával, pro és kontra, só és magas vérnyomás, satöbbi. És tudható, hogy a sebész egy olyan belgyógyász, aki operálni is tud, ennek ellenére nem akasztom össze a bajszom senkivel, elég abban megállapodnunk, hogy a gasztronómia szépségei az arányokban rejlenek, így a kevesebb, ez esetek jó részében, sokkal több. A szemléleten van a hangsúly, amely vagy van, vagy nincs.

Érdemes beszélni az utánsózásról, amely egyre szélesebb körben nyer teret, állít maga mellé rajongókat. Gondoljunk itt arra az esetre, amikor a Séf (ha étteremben vagyunk), nem dönt el mindent a főzés során, és a legvégén, egy szépséges hússzeletet szebbnél-szebb sókristályok díszítenek és emelnek ízükkkel magasabb dimenzióba. Ez első pillanattól kezdve rajongok ezért a metódusért, talán pont gyermekkori só csipegetésem miatt, mert ilyenkor az étel íze közé egy-egy varázslatos só bomba vegyül, berobbantva a gasztronómia görögtüzét.

Egy műkedvelő konyha – és ezt most értsük a legnemesebb értelemben – néhány fajta sóval pillanatok alatt sokszorosára kinőheti magát. Nem célom a választható lehetőségek tételes felsorolása, hiszen egy szimpla internetkapcsolat elég, hogy az Olvasó néhány klikkelés után megtalálja az egyéniségéhez leginkább illő kristályokat. Érdemes azonban szétnézni alaposan, mert az árképzés meglehetősen liberális, persze sót vásárolni hosszú távú befektetés, elég, ha a nedvességtől óvjuk, és akkor sokáig megbízható sarokköve lesz konyhánknek.

Van nekem egy nagyon jó barátom, aki időről-időre alaposan szétnéz a konyhámban. Ilyenkor belecsippent a tölgyfán füstölt Maldonba, esetleg a vaníliás vagy a rusztikus tengeri-, netán a Himalája sóba. Nem dorgálom meg, hiszen látom hajdani önmagam, peregnék az emlékek, és eszembe jut a népmese, amely kikristályosodott üzenete, hogy szeretni az embernek úgy is lehet, mint a sót, és az elég lehet akár egy egész életre.



Itt a jó idő,

a Tüke terasza pedig újra nyitva.

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



Pécs,

Böckh János utca 39/2.

Tel.: 20/317-8178



BÜRKÉS BABLEVES

A szalonnabőrös, azaz bürkés bableves a nagyszüleimnél töltött nyarak emlékét idézi. Ma is emlékszem a spájsz il-
latára, ahol a stelázsban bádogtányérban gyűjtötte déd-
nagymama a szalonna és sonka bőrkét, hogy majd hide-
gebb nyári napokon bablevest főzzön belőle. Nem volt ez
egy gazdag leves, tészta sem került bele csak egy vékony
rántás, szalonnabőr, bab, sárgarépa és petrezselyemgyö-
kér. Ennek ellenére finom étel volt, amelyet kenyérral és
sózott ecetes hagymával ettük. Az első alkalommal, ami-
kor dédnagymama a nagy zöld zománcos fazékban az asz-
talra tette a levest, kissé aggódva figyelte, hogy vajon íz-
lik-e nekem, mert úgy gondolta nem annyira egy gyerek
ízlésének való. Megnyugodott, amikor látta, hogy élvezet-
tel horgászom ki a puhára főtt kunkori szalonnabőrkeket
és elégedetten kanalazom hozzá a levest. Következzék a
bürkés bableves, ahogy dédnagymám készítette.



Hozzávalók:

50 dkg szárazbab
1 tányér házi füstölt szalonnabőrke
1 kisebb fej hagyma
1-2 babérlevél
3-4 szál közepes petrezselyemgyökér
3-4 szál közepes sárgarépa
só
bors

a rántáshoz:

1 nagy evőkanál zsír
1,5 evőkanál liszt
2-3 gerezd fokhagyma
2-3 teáskanál őrölt pirospaprika

A babot és a szalonnabőrkeket előző este külön beáztatjuk. Majd a szalonnabőröt egy fazékba tesszük, felöntjük kb. 1,5-2 liter vízzel. Hozzáadjuk egészben a megtisztított hagymát, a bérlevelet és kis rést hagyva lefedjük, közepes lángon félig puhára főzzük. Ekkor hozzáadjuk a babot, sózzuk, borsozzuk, és tovább főzzük, amíg félig megpuhul. A megtisztított zöldségeket hosszában négyfelé vágjuk, és a leveshez adjuk. Addig főzzük, amíg a hozzávalók pu-
hára nem főnek. Végül elkészítjük a rántást. A zsírt meg-
melegítjük, hozzáadjuk a lisztet, az apróra vágott fokhagy-
mát, keverünk rajta néhányat, majd rászórjuk az őrölt pi-
rospaprikát. Elkeverjük és felöntjük a 1-2 merítőkanál lé-
vel, majd besűrítjük vele a levest. Fehérkenyérrel, sózott
ecetes hagymával kínáljuk.

TOJÁSOS NOKEDLI ÖNTÖTT SALÁTÁVAL

Nyáron, amikor a veteményeskert érett, fodroslevelű sa-
látáktól pompázott, akkor jött el az öntött saláta ideje.
Melegen, ecetes, fokhagymás lével készítették, amelybe
került egy kanálnyi zsír, és olykor szalonna pörcre sütve.
Amikor már volt friss fokhagyma, akkor annak zöld levelei
kerültek a salátába a gerezdek helyett. A nagyszülői ház-
nál gyakran készítették, amelyet általában sült szalonná-
hoz, lesütött húshoz, sültkehez, kajgonához és rezgős to-
jásos nokedli mellé adtak.

Öntött saláta

Hozzávalók:

3-4 fej keményebb levelű saláta

4-5 gerezd fokhagyma vagy 4-5 szál zöld fokhagymale-
vél

az ecetes léhez:

4-5 dl víz

0,5 dl ecet

1-2 teáskanál só

1-2 evőkanál cukor

kisebb evőkanál zsír

A zsírt nagyobb lábosban főlhevítjük, beletesszük a felsze-
letett fokhagymát, és üvegesre sütjük. A fokhagymához adjuk
az ecetet, a sót, a cukrot, a vizet és fölmelegítjük a levet. A
megmosott salátát négyfelé vágjuk, vagy leveleire szedjük,
és a meleg lébe tesszük. Átforgatjuk, néhány percig melegít-
jük, amíg a salátalevelek kissé össze nem esnek. A léből ki-
véve tála szedjük, és melegen fogyasztjuk.

Tojásos nokedli

Hozzávalók:

50 dkg liszt

1-2 tojás

1-2 evőkanál olvasztott zsír

1 dl tej

só

víz

továbbá:

4-6 tojás

1 evőkanál zsír, tej, só

A tojást a zsírral és a tejjel elkeverjük, hozzáadjuk a lisztet és
annyi vizet, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne le-
gyen. Forró sós vízbe galuskaszaggatón átszaggatjuk. Addig
főzzük, amíg a tészta a víz tetejére nem jön. Leszűrjük, és
melegen tartjuk. A tojásokat felferjük, sózzuk, kevés tejet
adunk hozzá. A zsírt felmelegítjük, ráöntjük a tojást majd a
galuskát, összekeverjük, és tetszés szerint sütjük lágyabba,
keményebbre. Melegen, salátával tálaljuk.



Újabb díjak, újabb zöldségek

A harci Brill Pálinkaház idén is kiemelkedő eredményekkel zárta a versenyszezont. A három meghatározó pálinka- és párlatversenyen idén nem kevesebb, mint ötven érmet nyert. Nem is akármilyen elismeréseket, hiszen a 10 arany, 25 ezüst és 11 bronzérem mellett 4 pálinkájuk – a 2008-as topáz alma, a 2011-es málna, a 2011-es mátrai muskotály szőlő és a 2011-es feketeribizli – kapott Champion minősítést, ami a kategória legjobbját, a „legszebb aranyérmet” jelenti. Leginkább a gyulai országos pálinka és nemzetközi párlatversenyen (www.palinkafesztival.hu) brillírozott a harci Pálinkaház, hiszen azon a megmérettetésen – idéntől Pálinka Világkupán – a Brill szerezte a magyar kereskedelmi főzdek közül a legtöbb aranyérmet, szám szerint nyolcat. Ezzel pedig a legeredményesebb magyar versenyző lett a harci főzde, ami az összesítésben a Világkupa 2. helyét jelentette.

A főzde idei céljai között mindezek mellett a pálinka-gasztronómia további népszerűsítése és lehetőségeinek kiszélesítése szerepel. Éppen ezért a régi és az új zöldség párlatokat ismét igyekszünk középpontba helyezni.

Az új zöldségpárlatok – a korábbi spárga, medvehagyma, cékla és sárgarépa párlatok mellett az idei évben debütál a paradicsom, a zel-

ler és a sütőtök párlat – megjelenése önmagában még nem elég, szeretnék idén minél több séf számára kinyitni azt a „játsszóteret” ahol szinte semmi sem szab határt a kreativitásnak. Az új párlatok közül a zeller és a paradicsom természetesen mindenki számára elérhető, de az igazi büszkeség talán mégis a sütőtök párlat, melyet idén 3 év kísérletezés és kutatás után sikerült lefőzni. A sütőtök limitált széria, mindösszesen 75 palack készült belőle – az érdeklődők legközelebb a Pannon TOP 25 nyilvános kóstolóján találkozhatnak ezzel a különlegességgel június 30-án a Hotel Palatinusban Pécsen.

A gasztronómia vonalat erősítve ezen párlatok felhasználását szeretnénk elterjeszteni és épp ezért a pálinka konyhai használatát idén lehetőleg több alkalommal szeretnék be is mutatni – szakemberek mellett háziasszonyoknak is, hiszen otthonra sem ártanak az új ízek!

Hamarosan receptverseny keretében is megmérettethetnek az olvasók. Amatőr szakácsok, gasztrobloggerek és nagyevők receptjeit várjuk a párlatokra hangolva. Részletek hamarosan a www.pecsiborozo.hu oldalon és a Pécsi Borozó Facebook oldalán.

Akiket ez az új gasztronómiai irány felcsigázott, jelentkezzen a Brill Pálinkaház honlapján, vagy facebook alkalmazásán, és hamarosan értesül az összes lehetőségről!



Képünkön: V. Németh Zsolt, a Vidékfejlesztési Minisztérium államtitkára; Wolfgang Lukas, a Destillata ügyvezető igazgatója; Panyik Gáborné dr., a Pálinka Céh Egyesület elnöke és Nagy Attila, a Brill Pálinkaház Kft. ügyvezetője. A kép a Destillata 2012 magyarországi díjkiosztóján készült.



PARADICSOM PÁRLAT 2011

Visszafogott illatú, érett édes-fűszeres paradicsomot idéző párlat, mediterrán jegyekkel, mégis finom, hűvös eleganciával. Íze ételekben – levesben, tésztákon – még jobban kidomborodik, érdemes felhasználni mind a konyhában ízesítőként, mind pedig étel-kísérőként egy vacsoránál!

ZELLER PÁRLAT 2011

Izgalmas, lendületes, kimondottan intenzív illat bontakozik ki a pohárban, a friss zeller-gumó telt, fűszeres, vegetális és édes jegyeivel. A sodró lendület ízben is visszaköszön, az illatból már ismerős jegyeket az alkohol még egy kevés édességgel keretezi, ettől kerek, egész, szinte minden érzékünket betöltő párlat. Ajánlható hús- és krém-levesekhez, mártások ízesítésére, zeller-chips és zellerszár karakteresebbé tételéhez, de legfinomabb önmagában, az ételekkel együtt kóstolva!



A pálinka – élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

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





Buborék tea, az új örület

Új hóbort van a láthatáron: Tajvanból „fújta ide a szél”, 30 év körüli múltra tekint vissza. Mesterségének címe többnyire tea, tej, gyümölcszír, gyümölcszselé vagy tápióka-gyöngy, különös ismertetője kb. 1 cm átmérőjű szívószál. Különböző színekben, ízekben álcázza magát, sőt, hidegen és melegen is kapható. Egyéb tulajdonságai: tutira trendi. Több néven is ismert: bubble tea, boba tea, taro vagy buborék tea.



Világszerte ismert

A buborék tea világhódító körútját Tajvanon kezdte, az 1980-as években, onnan terjedt el Kelet-Ázsiában, ahol a ruganyos, gumicukor állagú tápióka-gyöngy egyébként is nagy népszerűségnek örvend, csakúgy, mint a tea – legyen az fekete, oolong, vagy zöld – mert mindegyikből készülhet buborék tea. (Sőt, tea nélküli változatok is léteznek!) Majd Amerikában is nagy érdeklődés mutatkozott az ital iránt, amely Európában és Ázsia többi részén is rohamosan terjed, az egyre népesebb számú rajongótábor nagy örömeire.

Variációk egy témára

Mint ahogy szinte nem lehet felsorolni az összes tea fajtát, a buborék italnak is számtalan variációja létezik. Az ízek, összetevők tárháza szinte végtelen, ahány ház, annyi szokás. Az egyik fő típusa fekete teával (pl. Assam) és tejjel készül, krémes állaga miatt krém teának is hívják. (Megjegyzés: némelyikben kávé van, vagy fekete tea és kávé fele-fele arányban.) A másik fő típusa zöld teát (pl. jázminos zöld teát) és gyümölcszírput tartalmaz, ezért aroma teaként is ismert. Mindegyik fajta buborék italban van cukor vagy édesítőszer.

A név kötelez

És a buborékok? Elsősorban azért kapta ez a különleges ital a buborék tea nevet, mert az italt összerázzák, ettől a tej kissé habos lesz, buborékok látszanak a tetején. Felmerülhet bennünk, hogy lehetett-e a másik névadó ok a tápióka-gyöngy. Ugyan kézenfekvő a vizuális párhuzam, hiszen ezek a kis golyócskák úgy néznek ki, mint valami különleges, nagyméretű kaviár, de a tápióka-gyöngy állítólag nem szerepelt az eredeti receptben. Bár Tajvanon többen vitáznak az eredeti receptről és a helyről, ahonnan elindult a buborék tea örület. A tápióka-gyöngyök egyébként semleges ízük miatt mindegyik ízvariációhoz jól passzolnak. A gyöngyök a manioka, vagy kasszava néven ismert trópusi növényből nyert keményítóből készülnek.

Otthon is elkészíthető

Hozzávalók (2 főre):

80 g tápióka-gyöngy (bioboltokban beszerezhető), 2 dl lehűtött fekete tea, 2 dl tej, jégkocka, cukorszirup/ méz ízlés szerint.

Elkészítés:

A tápióka-gyöngyöt bő fél liter forrásban lévő vízhez adjuk, majd fél órát főzzük. Majd levesszük a tűzről az edényt és még fél órát fedő alatt ázni hagyjuk a gyöngyöket. Ezután leszűrjük a gyöngyöket, és hideg vízzel jól átöblítjük. Cukorszirupot adunk a gyöngyökhöz, elkeverjük.

Mutatós poharakba kanalazzuk a megfőzött, lehűtött tápióka-gyöngyöket. A teát, a tejet, a jeget és a cukorszirupot egy shakerben jól összekeverjük és a poharakban elosztjuk. Vastag szívószállal tálaljuk.

Tetszés szerint adhatunk hozzá gyümölcsöt, fagyaltot. A shakerbe tehetünk gyümölcszírput, szörpöt is ízesítésnek.

Ismerje meg a horvát Baranyát...

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



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



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



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



Belje d.d.
PC Turizmus és vendéglátás
www.belje.hr
turizam@belje.hr
tel: 00385/31/790-127



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

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



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

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

Olaszrizling, grasevina

A Pannon Borrégió TOP25 előestéjén az érdeklődő zsűritagok egy különleges kóstolón vehettek részt.

A bortűrságírók, borászokból összeállt mikrobusznyi csapat a Belje Pincészethez látogatott el, a szemerkélő eső ellenére kibuszozott a szőlőbe, szemrevételezte a tavaly ősszel átadott új borászati üzemet, majd az 1526-os építésű pince feletti kóstolóteremben tíz olaszrizlinget kóstolt meg. Magyarok, horvátok, szerbek a rögtönzött zsűriben, vakkóstolón mérettetett meg hét hazai és három vendég bor.

A Belje Pincészet örömmel vállalta felkérésünket, hogy a TOP25 zsűrijének mutassák be borvidéküket és szervezzenek nekünk egy borvidéki grasevina minikóstolót. A borvidéket – amennyire az eső engedte – bejártuk, a borászati üzem mellett vendégfogadó épületben megtekinthettük, hogyan is működik a legmodernebb horvát prezentációs technika, rácsodálkoztunk ismételtelen vagy elsőre a csodálatosan felújított ötszáz éves pincére és természetesen felsorakoztatott olaszrizlingekre is.

A vendéglátók komolyan vették a feladatot, hiszen velünk együtt kóstolt Slavko Kalazic, a Grasevina Croatica egyesület egyik alapítója is, másik szerepében pedig kiskőszegi/batinai szőlőbirtokos és

borász. Elmondta, hogy Horvátországban a fehérbor szinonímája a grasevina, hiszen az eladott fehérborok 65 százalékát ez a fajta teszi ki a belső borpiacon. A hivatalos adatok szerint a szőlőterületek minimum 25, mások szerint 30 százaléka olaszrizlinggel van beültetve, ez a hivatalos adatok szerint legalább 4500 hektár, de a nem bejelentett szőlőterületekkel együtt akár a tízezer hektárt is megközelítheti. Majd az Európai Unió igazságot tesz, annyi bizonyos, hogy ez a fajta a félérek vezére déli szomszédainknál.

A borsorba három magyar tételt is becsempésztünk, öt horvát-baranyai borászat 7 tételé közé. A barátságos kóstolómeccs végeredménye a következő lett:

88 pont

Gerstmajer Mihály

Grasevina 2011

Vinogorje Baranja

Az utolsókból lesznek az elsők, ez a minta egy perccel kezdés előtt érkezett meg, de a sietség nem ártott meg neki. A vörösmarti borász legendás pincéjéből származó olaszrizling nem kevés alkohollal (13,9%) és némi maradékukorral kerekítve érkezik, de olyan szép arányokkal, hogy megsüvegejlük rendszeren. Komplex, sokrétű, izgalmas. Mineralitás és gyümölcsösség. Nem lehetett nem megkedvelni, vissza is kóstoltuk a vacsoránál, nem volt benne hiába akkor sem.

87 pont

Vina Belje

Grasevina 2011 (vrhunski)

Vinogorje Baranja

A házigazdák magasabb besorolású bora is szépen szerepelt. Tiszta illatok, riss gyümölcsösség, szép citrusok, némi ananász, körte, akác. Jó savszerkezet, élénk, üde, ráadásul a zárásban kis sós érzet is jelentkezik. Szikár, jó testű, szép bor.

85 pont

Vinarija Kalazic

Grasevina 2009

Vinogorje Baranja

A batinai borász száraz bora a többiekhez képest idősebb két évvel. Illatban narancs, méz, viasz is jelentkezik. Kortyban ugyanakkor kiválóan tartja magát, még érezni a gyümölcsösséget, de a 14,8%-os alkohol azért a végére megteszi a magáét és kesernyével ér véget a szájban. Volt szebb is.

84 pont

Vinarija Josic

Grasevina 2011

Vinogorje Baranja

A vörösmarti borászat (és nem melleleg csárda-étterem) az utóbb években egyre népszerűbb a mi vidékünkön is. Friss, szinte tutti-frutti illatok. Van lendülete, könnyedsége, lazulós, citrusos, jó savakkal bír, igazi meleg nyári estékre való bor. Akár fröccsben is elkortyolgatnánk.



83 pont

Riczu–Stier Pincészet

Villányi Olaszrizling 2011

Az első magyar versenyző gazdag illatokkal, lendületességgel, bár most némi visszafogottság volt benne (a boroknál is valahogy gyakran jelentkezik a vendégpályás kóstolókon valamifajta izgalom, ami zártabb megjelenést eredményez – erre kellene elmélet, mert nem először tapasztaltuk). Szépen kikerekedik, telt a korty, jól csúszik, szépek az arányok.

83 pont

Kvassay Levente

Villányi Olaszrizling 2011

A fiatal villányi borász a Zuhánya-dűlőből szedte bora alapját, amely itt is jól teljesített, de amikor a vacsora végén újra elővettük a palackot, bizony jó pár ponttal feljebb srófolhattuk volna a mércét. Telt, sok gyümölcs, kis szénsav, jó savak, barackos finis.

83 pont

Vinarija Kalazic

Grasevina 2008

Vinogorje Baranja

Az este egyetlen féledes tétele, amely a 20 gramm körüli maradékcukor mellett 17,4 százalékos alkohollal is rendelkezik. Ez rontja le az amúgy hihetetlenül gazdag, aszalt gyümölcsös, mazsolás, diós illatokkal kezdő bort. A színe mély, a zamatok dúsak, a cukor is hozzátesz persze ehhez a teltséghez, de van benne ásványosság is mellette, csak az a sok alkohol ne hozná a végén a kesernyébe fordulást.

82 pont

Vina Belje

Grasevina 2011 (kvalitetna)

Vinogorje Baranja

A Belje alapolasza. Csavarzár, friss, citrusos, zöldalmás. Meglepően gazdag és tartós zamatokkal, a válogatásnál egyszerűbb szerkezettel és könnyedebb, filigránabb testtel, de ettől lesz jó gasztrobor, ha szabad ezt a populáris kifejezést használnunk. Vacsora mellé szívesen kóstoltuk vissza.

81 pont

Danubiana Borászat

Mátrai Olaszrizling 2011

Az északi régiókból érkező olaszt a játék kedvéért tettük be a sorba. Intenzív illat, szép savak, egyszerű struktúra, korrekt test. Nem túl hosszú a korty, a végére kissé leegyszerűsödik, de sose igyunk rosszabb borból fröccsöt.

80 pont

Vinarija Kolar (Kollár Lajos Pincészete)

Grasevina 2011 (hordóminta)

Vinogorje Baranja

Az utolsó bor egy hordóminta, de a bor nem szerette, hogy megbolygatták, kócosan ébredt. Illatai alaptól kedvesek, hozzá az olaszrizlinget, csak nem teljesen tiszták. A zamatok dúsak, a savak kicsit karcsúbbak, mint ami a nagyobb harmóniához szükséges. Jó lenne megkóstolni már lepalackozott, pihentetett állapotban is.

A 10 boros kóstolót követően a TOP25-ös zsűri és a vendéglátók együttes erővel láttak neki a helyi specialitás, a „csobánác” elfogyasztásának. A grasevinákkal, az olaszrizlingekkel teli poharak csengése, a magyar–horvát–angol nyelvzavarnak tűnő beszélgetés mind azt a célt szolgálta, hogy egymást megismerve, egymás borait, kultúráját, szokásait megismerve válllatva álljunk ki az olaszrizlingért, amit hívhatunk hungarikumnak, croati-cumnak, és még vannak többen is jelentkezők, akik a sajátjukénak érzik, de közösen már leszünk akkorák, és tudunk olyan minőséget, amelyre fel tudnak figyelni Közép-Európán túl is. Reméljük.

MEGÉRKEZETT!

Friss, üdítő,
Neked való!

Tavalyi évben első ízben látott napvilágot a Comis névre keresztelt gyöngyözőborunk. Eljött a pillanat, érkezik a folytatás, a következő évjárat! Az általunk csak a nyár gyöngyszemeként emlegetett Comis-unk, a 2011-es év első szüretéből származó friss, üdítő Merlot alapbor, mely szándékosan alacsonyabb alkohollal bír.

Napsütés, vízpart, barátok és hozzá egy palack-jéghideg Comis!

Szerintünk ideális kombináció egy kellemes nyári naphoz.



H - 7773 Villány, Diófás u. 1. | tel: + 36 72 592 009
info@geretamas.hu | www.geretamas.hu

Best of malvazija

Néha eljárunk nyaralni

Olyankor szeretünk borközelben maradni. Nem, természetesen nem viszünk magunkkal hazait, inkább a helyre készülünk borospohárral. Sokféle autochton, csak ott, csak most fajtát kóstolhattunk már meg, de értelemszerűen akadnak kedvenceink. Ráadásul van egy közös kedvencünk is, hol a termőhelyen, hol borfesztiválokon örömmel fogadjuk a poharunkba. Egyikőnk novemberben az Isztrián és a Zagreb Vino.com fesztiválon, másikunk a zágrábi Wine & Gourmet fesztiválon kóstolt végig nem kevés tételt. Ha a horvát tengerparton járnak, ezeket a malvazijákat keressék: egy tucat ajánlott termelő névsorba rendezve.

A malvazija ezer arca közül Marijan Arman 2011-esé az egyszerűbb, ivósabb vonalat viszi, a megszokottnál kicsit kevesebb izgalommal, szép savakkal, könnyed testtel, szép, kesernyés zárással. Afféle kezdő bor, ráadásul jól simul a halakhoz.

A Benvenuti testvérek egy gyönyörű domboldalon (egyébként remek kilátással Motovun városára) készített tizenegyse már jóval teltebb, izgalmasabb anyag, nagyon szép natúr ízekkel, izgalmas fűszerekkel illatában és ízében is, nagyon szép. Ugyanitt az Anno Domini névre hallgató 2008-as a egyik legszebb malvazija az összes kóstolt közül: egészen kivételes zöld fűszerekkel, mély illatokkal, lendülettel, hibátlan savakkal és érettséggel, iskolapélda.

A Capo 2011-ese egészen érdekes, kissé öblítő illattal nyit, nem tolaodó, intenzív virágok. Magas alkohol és glicerín, sűrű anyag, de még éppen jó a lendülete, szép kesernyével köszön el, érett, buja.

Coronica 2011-ese az első kóstolt tétel volt, és nagyon magasra tette a lécet a többiek számára. Nyolc hónap finomseprő, nyolc hónap fa, megint malvazija iskola, pici fűszerrel, édes gyümölcsökkel, keserűes zárással, nagyon tartalmas, mégis tartályos tételeket megszégyenítő frissesség, lendületes savak vannak benne, hibátlan.

A Cuj 2011-es malvazija a hibátlan technológiát, tartályos erjesztést és érlelést preferáló vonalat viszi, ez is nagyon jól áll a fajtának. Nagyon, friss, üde, gyümölcsös, jó savak, szép kesernye, hibátlan technológia.

Damjanic tizenegyse ugyanaz a kategória, sok-sok fűszerrel illatában, hibátlan savakkal. A kétezertízes meg egészen cirfandlis, édes gyümölcsökkel, a megszokottnál illatosabb, a végén még kesernye is a cirfandli felé viszi a kóstoló agyát, savak megint kitűnőek, hosszú, komoly.

Kozlovicéknál a friss évjárat egészen illatos, már kicsit sok is, ízben krémes-édes jegyek és pici maradékukor, szétszórt még. A 2008-as Santa Lucia egy dülloválogatás, nagyon intenzív fűszerekkel, hömpölygő ízekkel, akáchordóból. Érett, sűrű, mély arany színű, tiszteletet parancsol, nagy bor. A 2009-es Akacia meg talán még nagyobb, nagyon jól áll a fajtának az akáchordós érlelés, intenzív fűszeresség uralkodik az illatában. Nagyon szép a szerkezete, lendületesek a savai, hosszú a lefutása, még érhet, de most is gyönyörű.

A Matoševic malvazijákat korábbról már ismertük, nagyok voltak az elvárásaink. A 2011-es Alba kitűnő belépő malvazija, ivásra, lendületesre hangolva, akár a mindennapokra is. Még izgalmasabb volt a 2008-as Alba Robinia akáchordóból, érdekes füstölt sajtra emlékeztető fűszeres illatokkal. Ízében telt, érett, de lendületes, jó savakkal, mély szerkezettel, hosszú lecsengéssel. A legszebben a 2008-as Alba Antiqua teljesített, 15 hónapot töltött akáchordóban, és a többi tételnél többet volt héjon. Ismeretlen, nagyon izgalmas illatok, sok-sok fűszer, birs, gyömbér. Egyedi ízek, krémes, de nem unalmas, lendületes, érett, hosszú. Egyedi, nagy bor.

Meneghetti 2011-ese megint hibátlanul hozza a tartályos malvazija frissességét, izgalmas fűszereit, precíz savait, megint szép a kesernye, frissít, életre kelti a nyelvet.

Rossi tizenegyse ugyanennek a technológiának egy még izgalmasabb, egyediséget is megjelenítő példáját hozza. Malvazija eszencia, hibátlan technológiával, hibátlan struktúrával. Precíz, lendületes, egyedi.

A Terzolo 2010-ese veszettül itatja magát, kóstoló után gyorsan újratöltődött a pohár, erőteljes illatában kis banán és fűszerek, kivételesen virgoc savak, keserűes zárás, ivásra termett. A 2011-es nagyon mély, összetett illat, megint banán, trópusi gyümölcsök és izgalmas fűszerek, bele lehet feledkezni. Sav, beltartalom, lecsengés, struktúra, minden szinte tökéletes, ha akarnék, sem nagyon tudnék belekötni, iskolapélda.

Bruno Trapan tizenegyse egészen buja illatú, friss ízekkel, lendületes savakkal és édes zárással. Megint precíz technológia. Ez után a 2010-es egy kicsit egyszerűbbnek hatott, kevesebb frissességgel, viszont a fajtával való ismerkedéshez passzol.

Összegzésképpen a malvazijának ezer arca van, jól érzi magát fában (főleg akáchban) és tartályban is, frissen és érlelve, vastagon és ivásra hangolva is. Nagyon jól alkalmazkodik a különböző szőlőtermő területek adottságaihoz, és képes egyedi arcot mutatni ezeken. Értékes, izgalmas fajta, kóstoljuk bátran, ha az Isztrián járunk vagy egyéb lehetőségekünk adódik rá.

5. ÖRDÖG Katlan fesztivál

KISHARSÁNY | NAGYHARSÁNY | PALKONYA |
SZOBORPARK | VYLYAN TERASZ



2012. 08. 1-5.

QUIMBY, GALAPIAT CIRQUE (FR)
PINTÉR BÉLA TÁRSULAT, KAPOSVÁR,
KISCSILLAG, TEMPLOMI KONCERTEK
LES APOSTROPHES (FR), RUTKAI BORI
GYEREKPROGRAMOK, HALÁSZ JUDIT
RUTKAI BORI, BECK ZOLTÁN ÉS A 30Y, LES
TOUFFES KRÉTIENNES (FR), BUSZSZÍNHÁZ
CALIGULA HELYTARTÓJA, BÖRÖCZ ANDRÁS,
LAJKÓ FÉLIX, KARAVÁN, EAST BALKÁN
CSEH TAMÁS ARCHÍVUM, MULATSÁG, FELVIDÉK
KISHARSÁNYI ORGONAKONCERTEK, JELENKOR
PUNNANY MASSIF, KOVÁCS UDVARHÁZ, RENDHAGYÓ
PRÍMÁSTALÁLKOZÓ, JELENKOR, MŰVÉSZI HORDÓK...

www.ordogkatlan.hu



GÜNZER TAMÁS PINCÉSZETE

Villány

**Két új bor -
két új elismerés!**



Villányi Syrah 2009

XIII. Pannon Bormustra 2012 Csúcsbora

Villányi Chardonnay 2011

XVIII. Szegedi Borfesztivál Fődíja

www.gunzertamas.hu

IRODALOM

Keresztury Tibor írása

Hívjátok az ukránt

Mindig válság van, mondta a ballonkabátos ember, és kért még egy fröccsöt rizlingszilvániból. Mióta én megszülettem – az nem tegnap volt pedig –, mást se hallok legalábbis, mint hogy olajválság, meg Közel-Kelet, meg Afganisztán, meg Ruanda, meg Irak, meg Görögország, meg államadósság, meg a tököm: megszorítás, mit tudom én. Krumplibogár. Sertésspestis, marhavész. Árvíz, szárazság, vörösszap, sáska. A lényeg, hogy helyzet van folyamatosan: a válság örök, tartós és állandó. Ezt csak arra mondja, folytatta a hangját kissé megemelve, hogy halálosan unja már, hogy bekapcsolja a rádiót, felszáll a villamosra, be-megy a kisboltba asztali bort venni, és mást se hall mindenhol, mint hogy krízis – de ugyanezt ezt haboz-zák és ragozzák az úgynevezett szakértők éjjel-nappal a televízióban is. Hogy nem hogy egyszerűen gaz-dasági, pénzügyi, de morális, szellemi, ideológiai, politikai, meg mindenféle, ami csak emberileg elkép-zelhető. És hogy ő ezt a maga részéről már halálosan unja, a jelenlevők el sem tudják képzelni, mennyi-re, és hogy ő azért jött le ebbe az egyébként roppant büdös pinceborozóba, hogy igyon néhány fröccsöt rizlingszilvániból, mert bár tisztán meg nem inná, fröccsnek az a legjobb, neki elhihetik, és hogy közben nyugalma legyen. Nem pedig azért, hogy itt is a válságról hallgasson zavarosnál zavarosabb véleménye-ket.

Éppen ezért kérmé szépen, folytatta egyre idegesebben, hogy ha a téma berekesztése valamilyen, ál-tala ismeretlen okból kifolyólag az urak részéről nem lehetséges, például mert egyszerűen nincsen más témájuk, ötletük, akkor legalább csendben szónokoljanak, hallgassák végig a másikat, ne ordítozzanak, mert attól van ez a zűrzavar ebben a büdös kocsmában, hogy mindenki egyszerre beszél. Sietnek valaho-va? Indul a vonatuk? A kerület legjobb testű nőjével randevúznak az Oktogonon? Netán dolgozni kell menniük? Nem, vonta vissza azon nyomban a vészjóslóan fenyegető, kollektív felhőrdülést hallva ezt a sértő feltételezést, ezt nem gondolta komolyan, ne haragudjanak az urak, eszébe se jutott komolyan gon-dolni, hogy itt közülük bárki is dolgozna, hogy bárkinek is munkahelye volna. Ebben az esetben viszont akkor tényleg azt kérmé, kellő tisztelettel, hogy vegyenek néha a szájukon át levegőt, hogy addig se be-széljenek. Mert ő neki ebből a folyamatos beszédből, hogy a válság így, a válság úgy, már több évtizede halálosan elege van – főként ha olyanok osztják az észt, akik a térképen Észak-Koreát és Dél-Afrikát ösz-szekeverik. Igaz, enyhült meg a hangja, többségük még evvel együtt is okosabb, mint a kormánysszóvivő, de annak megvan az az előnye a jelenlevő uraságokkal szemben, hogy ki lehet kapcsolni, míg a válságról szónokló uraktól csak akkor szabadul az ember, ha elhagyja ezt a műintézményt, ahová ő a maga részé-ről történetesen csak nemrég érkezett. És éppen ezért, mivel csupán – nézett az órájára – húsz perce jött, nem kívánna menni még: fröccsöt kívánna még inni, és hallgatni, csendben lenni, amennyiben ezt az urak számára lehetővé teszik.

Mire eddig eljutott, teljes csend lett a borozóban, a ballonkabátosból pedig elpárolgott minden indu-lat. Körbenézett, kell-e számolnia avval, hogy kidobják vagy megverik, de a jelenlévő emberanyag semmi-nemű ilyen tárgyú veszélyforrást sem tartalmazott. Elbutult és részeg arcok, menthetetlen, bárgyú vigyo-rok, hiányos fogazatok. Látszott rajtuk az erőfeszítés, hogy megpróbálják megérteni, felfogni és értelmez-ni az elhangzottakat, s egyben az is, hogy e nemes szándék egyelőre meghaladja a rendelkezésre álló ké-pességeket. A hosszúra nyúlt csöndet csak jó sokára kezdte megtörni egy-egy borízú hang, hogy hát mi az istent akart ez az ember itt most mondani. Hogy kuss legyen, adta a megfajtást egy melegítőnadrá-gos, idejön, nem ismeri senki, oszt minket, törzsvendégeket baszogat. Hívjátok az ukránt, a múltkor is kidobott egyedül hármat, ezt az egyet egy csapással leüti. Csak ha a vért felmosod utána, szólt közbe a kocsmáros, akkor hívasd: két órát súroltam legalább a múlt alkalommal, és még mindig látszanak a foltok a falon. Különben meg, fűzte hozzá, nem azt mondta, hogy általában kussoljatok, hanem hogy ne állan-dóan a válságról pofázzatok, hanem bármi másról. Miről, kérdezett vissza a sarokból rémülten egy füless-apkás, hát bármiről, felelt a csapos, ami érdekel benneteket a válságon túl.

Erre nézvést a helységben azonban senkinek nem volt ötlete. Nem érdekelt senkit semmi a boron és a válságon túl. Vagy máshogy megközelítve a dolgot: a boron kívül nem volt semmiről tudomásuk, ami ne a válság kategóriájába tartozott volna, ami ne lett volna válságban épp. Pedig olyat tettek, amit közü-liük amúgy senki sem szokott: gondolkozni kezdtek, hogy mi is érdekelheti még őket – de hosszú percek után sem jutott semmire ez az összeszokott kis társaság, akit ez a ki tudja, honnan szalajtott idegen ilyen hatékonyan felzaklatott. Foci? Nők? Hol van az már... Labdába sem rúgunk... Munkahely és magánélet? Nulla-nulla. Pénz? Egészség? A borra egy darabig futja még talán, aztán benyújtja a számlát a szervezet, merthogy mindöjüknél számosak a tünetek. Teljes csőd minden fronton, bólogattak összefoglalólag – ar-ra jutván, hogy csak jöjjön az ukrán, nincs mese. Keresni kezdték az idegent, hogy elmondják, a beszél-getés lehetséges tárgyát illetően a maguk részéről a mindent eluráló válságon túl nincs semmi ötletük, valamint hogy meg lesz verve, ám az ember akkor már nem volt jelen. Senki sem látta, mikor távozott.

PROGRAMAJÁNLÓ

2012 nyár

SÉTATÉR

Ismét a boré és a gasztronómiáé lesz a főszerep egy hónapon keresztül a Pécsi Szent István téren. Idén is számos borászat és étterem települ majd ki a tér teljes hosszában, hogy a POSZT alatt megfáradt pécsiek és turisták szomjukat olthassák és éhségüket csillapítsák. A fesztivál főszereplői a lányok, nők és asszonyok lesznek. Mit tudnak, mit éreznek, mit gondolnak, mit alkotnak különféle műfajokban, zene, irodalom, gasztronómia, bor, képzőművészet terén? Mi fontos számukra, mit szeretnének megmutatni, mit és hogyan titkolnak, melyek kreativitásuk, vonzerejük kifürkészhető titkai? E kérdések köré szervezik a pécsi Sétatér Fesztivált, miközben gasztronómiában a fesztivál szeretne egy nagyot előre lépni, megtartva a hangulatot, a pécsi életérzést. A sétatéri kitelepülés június 16-án kezdődik és egészen július 24-ig tart.

I. GERE JAZZ FESZTIVÁL

Hagyományteremtő jelleggel indítja útjára vadonatúj fesztiválját Gere Attila Pincészete. Az első jazz fesztivál június 15-én szombaton és június 16-án vasárnap lesz látogatható, és a jazz zene, az igényes gasztronómia és a kiváló borok kedvelőit várjuk. A rendezvény keretében a hazai jazz meghatározó szereplői (Vácsi Eszter, Vukán György, Fábián Juli, Babos Gyula, Wolf Kati, és még sokan mások) a számos zenész mellett persze a főszerep a boroké lesz. A rendezvényen a villányi vörösborokról természetesen Gere Attila Pincészete gondoskodik, a remek fehérborokat pedig a Pannónhalmi Apátság pincészet szervírozza. Hangvilla: 72/492-195

MEDITERRÁN GOURMET NAPOK

Június 15-én és 16-án gourmet napokat tartanak Orfű legújabb éttermében. A Mediterrán Étterem & Villa két különleges napon várja az Orfűre látogatókat. A konyhában a budapesti Karma és a Bohémia séfje Almási Zsolt készíti majd az ételeket. Asztalfoglalás: 72/728-736

FISHING ON ORFŰ 2012

Kevés az esély rá, hogy valaki idén június 21–23. között végre átugorja a tavat, de az biztos, hogy három napig a Panoráma Kemping ad otthont a hazai és nemzetközi alternatív zenei színtér legjobb előadóinak. A zene és a bulik mellett pedig idén is lesz fröccstúra, melyhez az Orfűi tó és környéke szolgáltatja a háttérrel. A fesztivál területén pedig számatlanul folyik majd a fröccs. Sátorhely: info@fishingonorfu.hu

IVÁN-VÖLGYI KADARKA-TÚRA 2012

A tavalyi év sikerén felbuzdulva idén már kétnaposra bővített programmal várják a völgybe látogató borbarátokat a szekszárdi borászok. Június 23-án és 24-én ismét pára állnak a borászok és a 10 borászon kívül (Heimann Családi birtok – Eszterbauer Borászat, Fekete Borpince – Mákvárt Pince, Sebestyén Pince – Takler Pince, Tüske Pince – Bodri Pincészet, Németh János Pincészet – Pósta Borház) az Év Kávéháza is fontos állomása lesz a túrának. Szombaton pedig szabadtéri koncert és tűzgyújtás várja azokat akik kitaranak estig. Bakancs: 20/516-8457

V. BOROK ÉS HÚROK FESZTIVÁL – „BALKÁN SZÉL”

Szekszárdon a Vármegye háza udvarán június 30-án 14 órától különleges zenei és gasztronómiai eseményre kerül sor. A hallgatók élvezhetik Európa nyugati illetve keleti népeinek zenéivel foglalkozó muzikusok, gitárosok vérpezsdítő muzsikáit és a Szekszárdi Történelmi Borvidék kivételes borait. A fellépések között szekszárdi borászok mutatják be borukat. Pengető: 74/315-198

20. NEMZETKÖZI GASTROBLUES FESZTIVÁL

Július 2. és 8. között kerül megrendezésre a jubileumi Nemzetközi Gastroblues Fesztivál, mely a régió egyik legnagyobb boros, gasztronómiai fesztiválja. A főzőversenyekkel, bajai halászlével, szekszárdi grill kommandóval, abonyi gulyással, Borbarátok találkozójaival és koncertekkel színesített programra várják a Paksra látogató közönséget a szervezők.

KESZEGFESZTIVÁL

Talán már a Dunával évszázadok óta együtt élő bátaik sem tudják, hogy mióta ünneplik meg a nyár derekán, július első felében egy kiadós kulináris élvezettel, széles családi-baráti körben a jó dunai halakat és halételeket. A folyó holtágának kanyarulatában, kinn a zöldben zajlik a sátras népiünnepély. Nagy tapasztalatú halfőzők és szorgos segítők várásolnak házias ízeket a bográcsokba, majd a követelőző tányérkba. Jut itt a halászléből és a jóféle sült halból mindenkinek, aki élvezve a jó levegőt, bátaí kirándulásra szánja el magát. Bogrács: 72/782-631 vagy <http://www.bataert.hu/keszegfesztival/>

ÖRDÖGKATLAN

Idén ötödik alkalommal kerül megrendezésre augusztus 1–5. között az Ördögkatlan fesztivál. A jól megszokott hagyományokon nem változtattak a fesztivál szervezői, így a főszerep idén is a zenéé, cirkuszé, képzőművészeté és a színházé. Persze a Villányi borvidéken elkerülhetetlen a borral való kapcsolat így idén sem lesz ez másképp és az öt nap alatt a legjobb borokkal csillapíthatja szomját a megfáradt fesztiválozó.

Az ördög postafiókjaja: jegy@ordogkatlan.hu



**IVÁN
VÖLGYI
kadarka
TÚRA**

Szekszárd vár!
2012. június 23-24-én
szombaton és vasár-
nap Szent Iván napján
kinyitjuk Iván-völgyi
pincéinket és meghív-
juk borász barátainkat.
Húzz túracipőt,
látogass meg minket
kóstold meg borainkat!

**facebook.com/
ivanvolgy**



Szerkesztői gondolatok

Odakinn harminc fok felett, éppen vihar közeleg. Az utolsó oldalak készülnek, még egy-két fotó kerül a helyére, még ez a szöveg, aztán irány a nyomda.

A tavaszi számunkban arról írtam, hogy az évfolyam további három száma is biztosan megjelenik majd. Akkor még reméltük, hogy nem kell feltétlenül változtatni, de időközben kiderült, hogy a váltás elkerülhetetlen. Pécsi Borozó lesz a továbbiakban is - az azonban ezentúl olvasóinkon múlik, hogy mekkora példányszámban. Az ingyenes terjesztés megszüntetése nem könnyű döntés volt, hiszen ez volt egyik fő megkülönböztető tulajdonságunk, hogy olvasóinkhoz is eljuthattunk, akik egyébként nem gyakran vesznek bormagazint.

Hivatkozhatunk válságra, a bormarketing pénzek körüli átláthatatlanságra, a költségek emelkedésére, valamit lépni kellett, hogy a számunkra legfontosabb megmaradjon. És bízom benne, hogy az eddig megjelent 18 lapszám alatt kialakult egy olyan olvasói réteg, aki nem sajnál évi 2000 forintot a házhoz szállított magazinért.

Amiben nem szeretnénk engedni a későbbiekben sem, az a tartalom, és bízom benne, hogy ebben kollégáim partnerek lesznek a továbbiakban is. Ráadásul szeretnénk nyitni új kollégák felé is, olyan újságírók és borkedvelők felé, akik szívesen írnának, foglalkoznának borral és gasztronómiával, a Pannon Borrégióval.

És nyitunk a rendezvények felé is, hiszen áprilisban sikeresnek bizonyult a Portugieser Hétvége megrendezése, és reméljük, hogy június 30-án is teltház lesz a pécsi Palatinus Hotel Bartók-termében, ahol a TOP25 Kóstolófesztivált rendezzük meg. A hagyományokhoz híven, délelőtt lesznek mesterkurzusok, délután pedig mindenki pohárral a kézben járhatja be a hotelt, hogy felfedezze a huszonöt bort és közben belekóstoljon a helyi termékek széles kínálatába.

A Pécsi Borozó stábjá rövid nyári szusszanás és feltöltődés után folytatja. Már most tervezgetjük a szeptemberi számot, ott leszünk minden nagyobb borfesztiválon (Budavár, Szekszárd, Pécs, Villány), majd októberre új tervekkel és meg újabb rendezvényekkel készülünk.

A nyáron se feledkezzenek meg rólunk, látogassanak el a weboldalunkra, írjanak nekünk, hiszen ahogy eddig is, ezentúl is szívesen olvassuk olvasóink észrevételeit, ötleteit.

A Pécsi Borozó legközelebbi száma szeptemberben jelenik meg, ne felejtse- nek rá előfizetni, vagy keressék kedvenc vinotékájukban! Addig is nagyon szép, napfényes nyarat, jó olvasást, remek borokat, élvezetes hétköznapiakat és mosolygós ünnepeket kívánok!

Gyórfy Zoltán
főszerkesztő



A több ezer embert megmozgató Koccintás 2011. verseny sikere után 2012-ben is indul a küzdelem az Ország Legkedveltebb Borvidéki Települése címért. A legkedveltebb borvidéki településekké azok a borvidéki települések válhatnak, amelyeknél - az adott település lélekszámát is figyelembe véve - abszolút értékben és arányaiban a legtöbb borsász és borkedvelő koccint a megjelölt időpontban.

Elérhető címek, rangsorolás az elért pontszámok alapján:

- Az ország legkedveltebb borvidéki települése (országos rangsorolás)
- A borvidék legkedveltebb borvidéki települése (borvidéki rangsorolás)
- A legkedveltebb borvidéki település az adott települési kategóriában (kategória szerinti rangsorolás)

A verseny időpontja:

2012. szeptember 1., szombat 16 óra.

Pécsett a tavalyi évhez hasonlóan a Tettyén, a Tüke Borházban rendezzük meg a Koccintást, a Pécsi Borozó és a Pécs-Mecseki Borút együttműködésében.

Reméljük, hogy a tavalyi évhez hasonlóan, amikor Pécs lett a legkedveltebb magyar borvidéki nagyváros, idén is minél több borkedvelő érez kedvet a közös koccintáshoz!

A bort mi hozzuk, poharat a helyszínen lehet vásárolni vagy mindenki hozhatja a saját kedvenc koccintós poharát!

Várunk mindenkit szeptember elsején, Pécs város napján a Tettyére a Tüke Borházba!

További információ:

www.koccintas.hu vagy www.pecsiborozo.hu

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – V. évfolyam 2. 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: **Dömse Tünde, Keresztury Tibor, Krizl Edit, Schneider Gábor, Takács Tímea, Tóth Mariann, Váncsodi József**

Fotó: **Csontos Szabolcs, Dobokay Máté, Bálint Jaksa, Wéber 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: **Vértés Gábor**, ügyvezető igazgató



HU ISSN 1789-7548
Megjelenik 10.000 példányban



MAGYAR BOR MINDENKOR

Pannon BORBOLT

www.pannonborbolt.hu



Márkvárt János: Rosé 2011 - Szekszárd
 Lelovits Tamás: Olaszrizling 2011 - Villány
 Wassmann: Charlotte Cuvée 2010 - Villány
 Bósz Adrián: Menoire 2009 - Szekszárd
 Planina Borház: Mohácsi Lárfa Cuvée 2011
 Riczu-Stier Pincészet: Rosé 2011 - Villány

Ára: 14.440-Ft
13.300 Ft



Nyári
 tesztgyőztesek
 válogatása

Ára: 9.440-Ft
8.300 Ft



Grillparty
 2012
 válogatás

Ára: 9.640-Ft
8.640 Ft

Danubiana: Graf Károlyi Rosé 2011 - Szekszárd
 Hetényi: Kékfrankos Rosé 2011 - Szekszárd
 Radó Pince: Chardonnay 2011 - Pécs
 Müller János: Portugieser 2011 - Villány
 Eszterbauer: Tüke Bikavér 2009 - Szekszárd
 Riczu-Stier Pincészet: Rosé 2011 - Villány

Márkvárt János: Rosé 2011 - Szekszárd
 Lelovits Tamás: Olaszrizling 2011 - Villány
 Wassmann: Charlotte Cuvée 2010 - Villány
 Bósz Adrián: Menoire 2009 - Szekszárd
 Planina Borház: Mohácsi Lárfa Cuvée 2011
 Riczu-Stier Pincészet: Rosé 2011 - Villány

Csúcskategóriás borok kihagyhatatlan, AKCIÓS áron!

Kiss Gábor: Cabernet Sauvignon 2008	3390-Ft 2790 Ft
Szabó Zoltán: Zöldvelteleni 2011	1990-Ft 1590 Ft
Gere Tamás: Portugieser 2011	1590-Ft 1290 Ft
Bósz Adrián: Rajnai Rizling 2008	1990-Ft 1690 Ft
Németh János: Sygno Bikavér 2009	2990-Ft 2590 Ft
Riczu-Stier: Olaszrizling 2011	1690-Ft 1290 Ft



Pannon Borbolt - A Pannon Borrégió webáruháza
 www.pannonborbolt.hu

BOCK PANZIÓ ÉTTEREM



BOCK PINCE PANZIÓ ÉTTEREM

7773 Villány,
Batthyány u. 15.
Telefon: +36 72 492 919

www.bock.hu

