

Pécsi BOROZÓ

A Pannon-Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2012. tél

Teszt:
MERLOT

BEMUTATJUK:

Andreas Ebner, Mozsgó

Hauk István, Dunaszekcső

Mészáros Pál és Péter, Szekszárd

PLUSZ:

A Kopár-legenda

Mézes mesterek

Rebula-szüret Szlovéniában

DUPLACSAVAR:

Gere Zsolttal
a Brill Pálinkaházban

GASZTROKALANDOZÁSOK:

Fekete tea | Pálinka a tűzhelyen | Sváb receptek | Erdők, mezők ízei

BOCK PANZIÓ ÉTTEREM



BOCK PINCE PANZIÓ ÉTTEREM

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

www.bock.hu



KACSAMELL SÜTŐTÖKÖS RÖSTIVEL, SZEGFŰSZEGES VÖRÖSBORÖNTETTEL

Faragó István ajánlata a Riczu–Stier Pincészet 2009-es Villányi Merlot-jához

Hozzávalók:

4 db kacsamell
2 dl vörösbor
4 cl szőlőmagolaj
16 db szilva
5 dkg cukor
5 dkg vaj
késhegynyi szegfűszeg
só, bors, olaj

Sütőtökös rösti:

Hozzávalók:
0,75 kg sütőtök
20 dkg liszt
10 dkg parmezán
2 gerezd fokhagyma
0,5 liter olaj
4 zsályalevél
só

A kacsamellet megtisztítjuk, bőrös felét bevagdossuk, sóval-borssal bedörzsöljük. Egy serpenyőben olajat hevítünk és a kacsamelleket a bőrös felével 80 %-ig sütjük. Megfordítjuk, és a másik felét a maradék 20 %-ig sütjük, ez az idő nagyjából 4 perc. Ezután a kacsamelleket 180 °C-ra előmelegített sütőbe helyezzük és 12 percig sütjük.

A szilvákat megmossuk, félbevágjuk, kimagozzuk, pálcikára felnyársaljuk. Egy serpenyőben szőlőmagolajat hevítünk, a nyársakat ebben megsütjük fél-fél percig mindkét oldalát. A nyársakat kivesszük, a visszamaradt zsiradékra ráöntjük a vörösbort és a cukrot

és hozzáadjuk az őrölt szegfűszeget. Felére forraljuk a levet. Mikor ez elkészült, hideg vajat keverünk hozzá, ez fogja besűríteni a mártást.

A sütőtököt megtisztítjuk, kikaparjuk a magját, és a húsát sós vízben puhára főzzük. A tökört lecsöpögtetjük és szitán áttörjük. Hozzáadjuk a lisztet, a reszelt parmezánt, a fokhagymát, a zsályát, és ízlés szerint a sót. Olajozott kanállal galuskákat készítünk a tésztából és 140 fokra hevített olajban készre sütjük.



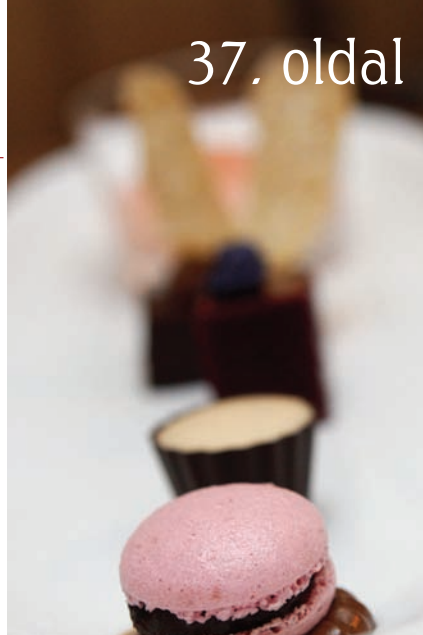
Pécs, Szent István tér 12. – <http://pezsgohaz.hu>



TARTALOM:

5. oldal Egynegyed
6. oldal Mustra
10. oldal Borcseppek
18. oldal Hárslevelű, törköly, diófák
Gere Zsolt a Brill Pálinkaházban
22. oldal Teszt: MERLOT
28. oldal A Szent Grál nyomában
Mészáros Pál és Péter, Szekszárd
30. oldal Élet a szőlőhegyen
Andeas Ebner, Mozsgó
31. oldal Nem árul zsákbamacskát
Hauk István, Dunaszekcső
32. oldal Tíz évjárat legenda
Gere Kopár vertikális
34. oldal Gasztromorzsák
37. oldal Mézes mesterek
40. oldal FELSÁL: Se füle, se farka
42. oldal SVÁB KONYHA: Faulweibstrudel und Mandelbögel
43. oldal KREDENC: Ha van alattunk egy jó vas
44. oldal NAGYANYÁINK KONYHÁJA: Erdők, mezők ízei
45. oldal TEAHÁZ: Fekete tea, a klasszikus
46. oldal PÁLINKA: Az zewlewnek az terwkelye...
47. oldal Receptek pálinkával
49. oldal KITEKINTŐ: Rebula szüret
50. oldal Piroska szponzorai
Ungár Tamás írása
52. oldal Visszatekinto: Dicsérni, nem temetni
51. oldal Pincéről pincére – Variációk Vincére

37. oldal



46. oldal



28. oldal



37. oldal



49. oldal



30. oldal

Panem et CIRCENSES

Hogy milyen Napa Valley-ben bort kóstolni? Unalmas. Ahogy kedves barátunk, Paul – aki egyébként igazi skót és mindent tud a whiskyről – fogalmazta meg a negyedik vagy az ötödik palack együtt elfogyasztott pinot noir után, Napa Valley Disneyland felnőtteknek. Ennél tökéletesebb leírást magam sem találhattam volna.

Az unalom gyökere a fajtaválasztékban rejlik. A harmadik nap már kívülről fújja mindenki, hogy mit fogunk kóstolni az adott kóstolóteremben, talán még azt is, hogy pontosan milyen szavakkal fogja bemutatni a bort az éppen delikvens kóstoltatónk (aki egyébként az előre leírt illat és íz jegyeken kívül semmit sem tud a borról, tisztelet a kivételnek). Az alap séma szerint haladva sauvignon blanc-nal kezdünk, aztán jön a chardonnay (ez kihagyhatatlan elem), pinot noir, aztán a cabernet (sauvignon) minden mennyiségben, legtöbbször házassítva, partnerei lehetnek a cabernet franc, merlot, petit verdot, petit sirah. Nagyjából ezzel le is fedtük a kóstolók kilencvennyolc százalékát. És nem csak a séma, de alapvetően a stílus is egy kaptafára épül.

Mielőtt tudatlansággal vádolnának meg, én is tisztában vagyok vele, hogy a világ legjobb bortermő területein még ennyi fajtával sem foglalatostkodnak. Ezek a területeken viszont óriási különbségek vannak a különböző szőlőterületek, egyes dűlők között, nem is beszélve az évszázadokról. Na, most két dolog nem igazán érdekli az amerikai boros embert, a talaj és az évszázad. Furcsán néztek rám szinte mindenütt, mikor a talajadottságokról kérdezősködtem, a legtöbb helyen nem is tudtak érdemi információval szolgálni. Az öntözés és a víz adagolása a borhoz (szerintem) nagyon komolyan képes befolyásolni az alapanyag végkifejletét, egyfajta uniformizálódás irányába. Több helyen is elmondták nekem, hogy itt nem nagyon kell aggódnia a borásznak az aktuális évszázad miatt, ez nem bír akkora jelentőséggel, mint az Óvilágban. Érdekes.

Azt viszont nem vitathatjuk el, hogy a szórakoztatásban-marketingben senki nem ér Napa nyomába. Elképesztő erővel és lendülettel működik a gépezet, a fogaskerek olajozottak, és kívülről minden tökéletesnek tűnik, minden kóstolóterem teljes kapacitáson működik, sokuk meglátogatása komoly presztízsértékkel bír, ha éppen boros történeteinket osztjuk meg a helyiekkel. Pontosan egy hete, sífelvonóval (!) látogattuk meg a völgy valószínűleg leggyönyörűbb kóstolóteraszát. Lenyűgöző, impozáns, az ember szava elakad. Ezzel párhuzamosan az itt elfogyasztott hat pohár bor volt a legszörnyűbb élményem, már ami az itteni borokat illeti.

Levonva a konklúziókat, az utolsó két adandó alkalommal elhagytuk a Völgyet, és északabbra látogattunk, a legkiválóbb kaliforniai pinot noir-ok után kutatva. Itt találtuk meg skót barátunkat, és körülbelül egy tucat eldugott, a város zajától távol eső „kézműves” borászatokat. Csillogtak a szemek, mindenki mosolygott, hosszú beszélgetések mellett természetesen nagy adag bor is fogyott. Kicsit otthon éreztem magam, élveztem a kenyeret, a fősleges cirkusz nélkül.

(Bővebben a Völgyben eltöltött három és fél hónapról a Pécsi Borozó weboldalán hamarosan!)



NÉMETH
JÁNOS



Kemencés teraszunkon, valamint hangulatos pincei kóstolótermünkben előzetes bejelentkezéssel várjuk a borkedvelő csoportokat.

Szekszárd, Iván-völgy 9679 hrsz.

+36 20 516 8457

www.njp.hu

Mustra

Akik teszteltek:

Filákovity Dusan (pannonborbolt.hu)

Jobbágy Kornél (Radó Vinotéka, Pécs)

Kovács Boglárka Dóra (Pécs–Mecseki Borút)

Mester Zoltán (Pécsi Borozó)

Palkó Gábor (Susogó Borvendéglő, Pécs)

Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)

Ungurán József (Tüke Borház, Pécs)

Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

A téli Mustránk elsősorban az újborokról szólt, nem is akárhogyan, nagyon jól szerepeltek, a rozék közt csakúgy, mint a vörösök között akadtak kiemelkedő borok. A borok között voltak persze komolyabb tételek is, nem csupán könnyed újborok, találtunk ezek között is határozottan szép teljesítményeket, és nagyon izgalmas kadarkákat is kóstolhattunk. A beküldött borok döntő többsége elérte a 80 pontos határt, itt már minden bort bátran ajánlunk olvasóink figyelmébe.

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.

A teszt helyszíne a Pannon Borturisztikai Centrum volt, köszönjük a Pécs–Mecseki Borút munkatársainak szíves közreműködését!!

★★★★★★★★	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


**Hetényi Pincészet
Szekszárdi Kadarka 2011**

Hihetetlenül intenzív és gazdag illat. Piros bogyós gyümölcsök, meggy és cseresznye, fűszerfelhőkkel. Izgalmas kezdet után a korty sem veszít a lendületből. Karakteres, felismerhetően kádorkás, ugyanakkor elég testes és gazdag. Sok érett gyümölcs, élénk savak, arányos struktúra. Friss és vibráló, tűzes és kedves. Sokrétű, izgalmas bor.



Ár: 1490–1600 Ft,

Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Radó Vinotéka

89 pont


**Matias Borászat
Villányi Cabernet Franc 2009**

Színvilága barnás-vöröses, de már beleillatolva is úgy érezzük, felesleges aggódni. Illatban jön a bors, a kókusz, a kakaó, meg a finoman selymes tejcsokoládé. Szájban telt, erőteljes, lendületes. Szépen lesimult tannin, jól behangolt savak, cizellált hordóhasználat, kedves arányosság. Feketeribizli, szeder, cseresznye, pörköltogyoró és földmogyoró jelenik meg ízben, csokislekváros-rumos lecsengéssel.



Ár: 4900 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borsaküzlet

89 pont


**Riczu–Stier Pincészet
Villányi Rosé 2012**

Szép megjelenésű, intenzív illatú rosé. Hozza a piros gyümölcsöket, a málnán és eperen túl is van gazdagsága, finom fűszerek, határozottan korrekt savak. Jó tartása van, szép hosszúsága, tartós íze, a hozzáadott buborékok még élelkebbé teszik, jobban jön a gyümölcsössége. Önmagában, fröccsben, bárhol, bármikor.



Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

89 pont


**Bodri Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Rosé 2012**

Nagyon intenzív gyümölcsösség tör fel a pohárból, piros gyümölcsök, egzotikus gyümölcsök igazi kavalkádja, egy tini-parfüm frissességével. Jó savak adják a szerkezet alapját, van teste is, pár gramm maredék cukor kerekíti, a zamata hosszú és kerek. Túllép a szokásos, epres-málnás rozéformulán.



Ár: 1480–1500 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, A Hordó Borsaküzlet

88 pont


**Gere Tamás és Zsolt Pincészete
Villányi Kadarka 2011**

Hömpölygő, gazdag, dús illatok. Mélyebb, masszívabb. A meggyes-cseresznyés vonalon túl itt már szeder is előbukkan, a hordótól meg kapott egy kis tejeskávés-karamelles ízt is. Kis vaníliával meghintett szilva a korty végén. Jó savgerinc, kicsit sok az alkohol. Úgy tud kadarka maradni, hogy egyedi vonások gazdagítják.



Ár: 4890 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

88 pont


**Matias Borászat
Pécsi Zweigelt 2009**

Illata egész buja, csokoládé, pörkölt kávé, szeder, cseresznye, málna, piros ribizli, egyszerre van benne az édesség és pici sósság. A korty sem kevesebb, egész dús, sűrű a teste, sok finom részlettel. Maszszívan gyümölcsös alapanyag és nem szerény hordófűszerezettség, határozott tannin és jó savgerinc. Nagyon hosszú lecsengés.



Ár: 2950 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borsaküzlet

87 pont


**Bodri Szőlőbirtok és Pincészet
Szekszárdi Gúnár 2012**

Gyümölcsös, könnyed, mégis izgalmas. Színe céklás, illatában meggyes, banános, kis oporós tuttifrutival. Lendületes savak, kis grillázs, és meggy, sok meggy. Tiszta gyümölcsök, jól hangszerelt struktúra. Üde újbór, picit nyers, ha hibát keresünk, de jólesik belőle a többedik pohár is.



Ár: 1480 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

87 pont


**Lelovits Pincészet
Villányi Primór Portugieser 2012**

Sűrű, gazdag, pazar, oporós illat. Minden igazán friss gyümölcs, főleg szilva és meggy, de van benne tejcsokoládé, üdítő fűszeresség. A korty tartalmas, kerek cserek, érett gyümölcsök, a sav elég a lendülethez. A grillázs és a meggyelékvar a végén hosszabbítja a korty tartósságát, tipikus portugieser újbór a javából.



Ár: 1280–1290 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

87 pont


**Hetényi Pincészet
Szekszárdi Pentaton 2009**

Az illata elég intenzív, áfonya, szeder, rumtopf. Gyümölcsösség és fűszeresség egyensúlyban. A korty elég összetett, sokszínű, tartalmas, ugyanakkor a bor nem megy át nehézsúlyúba, könnyen iható és értelmezhető. Tiszta, arányos, jól szerkesztett bor, és még talán össze sem állt igazán.


 Beszerezhető: a pincészetben,
2013/3

87 pont



Fritz Pincészet
Szekszárdi Cabernet Sauvignon
2009

Erőtéljes hordófűszeres illatok. Intenzív, de a bor csak szelőztetéssel bújik elő. Érett fekete bogyós gyümölcsök, keserűcsokoládé, cappuccino, szederkrémleves. Brutális alapanyag, nagy test, kirobbanó energia. Robosztus szerkezet, ami azért magán hordozza az érett fajtajegyeket. Komoly bor, érdemes még várni vele.



Ár: 9000 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

86 pont



Halmosi Pincészet
Szekszárdi Övörös 2009

Édes fűszeres és szilvás jegyekkel találkozunk illatában, amihez a fűszerpaprika és a levendula is csatlakozik. Meleg tónusú a korty, erdei fekete bogyósok és szeder, no meg szilvalekvár. Édesgyökér és a zárásban gyógynövények. Érdekes hangulat bor, amiben van kedvesség.



Ár: 1580 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86 pont



Hetényi Pincészet
Szekszárdi Syrah 2009

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



Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

86 pont



Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Cabernet Sauvignon
2008

Illatában kevesebb gyümölcs, elsősorban szilva, szeder, sokkal inkább fűszer, ezekből is füstölt fűszerpaprika, dohány, talán ánizs és cédrus jellemzik. A koncentrált ízében is visszaköszön, tartalmas, de nem elég lendületes. Sok a hordó, sok a tannin, nehéz a korty, viszont kétségtelenül tartós.



Ár: 4500 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

85 pont



Túzkő Birtok
Tolnai Hárslevelű 2011

Bírses-rebarbarás, túlérett gyümölcsös, hársfavirágos illatokkal nyit. A korty édes, elég sűrű és tartalmas. Egész korrekt cukor-sav egyensúly, szép töppedtes jegyek, tartós íz. A végén diós bírsalma-sajt marad meg hosszasan. Elsősorban desszertekhez.



Ár: 2400 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

85 pont



Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Idei 2012

Lila árnyalatok, friss gyümölcsök, jó savak. Meggy és szilva, friss gyümölcslé, szelőztetve egyre jobban nyílik. A korty is fűszeres-gyümölcsös, jó vezetésű, egész hosszú. Dinamikus, lendületes, karakteres újbor, ne tartogassuk, igyuk.



Ár: 1680 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

85 pont



Wassmann Bormanufaktúra
Villányi Mundia 2009

Tiszta illatú, cseresznyés, meggyes, nem túl intenzíven rumoscsokis. Rusztikus karaktere jön vissza ízében is: szeder-csokis, fűszeres, kerek, csúszós bor. Nagyon jól megőrizte a savakat, azok adják a szerkezet alapját. Nem bonyolult, de az egyszerű szépség is gyönyörködtet. Biobor.



Ár: 2490 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85 pont



Günzer Tamás Pincészete
Villányi Rozé 2012

Egész intenzív, kedves, behízlgó illata, elsősorban egzotikus gyümölcsös jegyekkel. A savak jó lendületben tartják, a szénsav teszi légiesebbé teszi a kortyot. Szájban is tiszta íz, számozca, licsi, édes, lédlús citrusok. Szépen megformált rozé, amely elegánsan divatos.



Ár: 1400 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka



84_{pont}
**Wassmann Bormanufaktúra
Villányi Portugieser 2011**

Érett, cseresznyés oporító. Minden a helyén van benne, mégsem tud túllépni az árnyékán. A gyümölcsösséget megőrizte, a savak működnek, a szerkezete arányos, a korty elég tartalmas. Jól iható, szépen elkészített (bio)bor.

Ár: 2500 Ft, beszerezhető: a pincészetben

**Mészáros Pál Pincészete
Szekszárdi Rozé 2012**

Tiszta, intenzív illatok, eper, málna, a gyümölcsök mögött meg frissen bontott gümecukor, tuttifrutti vattacukor. Kortyban tiszta, elegáns, van benne frissesség, korrekt savak. Az üdéséget némi hozzáadott buborék is biztosítja, de határokon belül. Arányos és divatos bor, kerek, jóízű, csúszós korttyal.

Ár: 1150 Ft, beszerezhető: Radó Vinotéka

83_{pont}
**Günzer Tamás Pincészete
Villányi Gyöngyöző Irsai Olivér 2012**

Intenzív, illatos, visszafogottan parfümös, könnyed gyöngyözőbor. Van lendülete, jók a savak, a korty kicsit vékony, de tiszta. Semmi cicó, egy kis maradékukor, egy kis alkohol, üde virágosság, diszkrét gyümölcsösség. De ez elegendő is, nem boncolgatjuk, lazulunk vele.

Ár: 1700 Ft, beszerezhető: a pincészetben

**Eszterbauer Borászat
Szekszárdi Öröm rozé 2012**

Elsőre visszafogott, de aztán nyílik. Friss meggyes, medvecukros illat, kortyban is könnyed, üdítő, nem túlbonyolított történet. Élénk savak, diszkrét fűszerezettség, jön a cseresznye, édességet ad a málna. Korrekt, élénk, jól elkészített rozé, talán lehetne kicsit hosszabb.

Ár: 1150–1190 Ft,

beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbalt.hu

**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Rozé 2012**

Visszafogott illat sötétebb szín. Aztán illatban jön a tuttifrutti, némi élesztősséggel kombinálva. Van benne egzotikus gyümölcs és trópusi virágillat, málnaszörp és grapefruit-saláta, először a karaktert hiányoltuk, aztán meg pont ez a típus: úgy tud népszerű lenni, hogy közben alig észrevenni és már el is tűnt a palack.

Ár: 1800 Ft, beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

82_{pont}

Gere Tamás és Zsolt

Pincészete
Villányi Trimini 2011

Mély tónusú zöldessárga szín, nagy viszkozitás. Tartalmas bor ránézésre. Illatban rózsás-gyömbéres, visszafogottan virágos. Kortyban nehézkessé válik, az alacsony savak miatt nem bontakozik ki igazán. Érezzük benne a trópusi gyümölcsöket, hozzátesz egy kis vaníliás krémességet is, mégsem tud elég emlékezetes maradni.

Ár: 5000 Ft., beszerezhető: a pincészetben

**Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi Bogylói 2012**

Intenzív, édes illatokkal, viszont utána egyszerűbb zamatokkal. Piros bogylósok és puncs, némi karamell, kevésbé részletgazdag, kortyban kis kenyérhéjas érzetet is hoz. Van benne gyümölcs, van benne anyag, erő is, azonban több a rumoscsoki, mint a meggy. Kicsit fáradt újborknak, lehetne lendületebb.

Ár: 1950 Ft, beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

81_{pont}
**Riczu–Stier Pincészet
Villányi Olaszrizling 2012**

Színben fajta, illatban elég kevés. Kis citrusosság, némi barack. Nehezen akar kibontakozni, pedig van tartalma, egyelőre rejtegeti, a korty így nem túl összetett, és egész gyorsan véget is ér. Lehetne intenzívebb, lüktetőbb. De mindezt egyelőre döntően fiatalsága számlájára írjuk.

Ár: 1280 Ft, beszerezhető: Radó Vinotéka

**Mészáros Pál Pincészet
Szekszárdi Kadarka 2011**

Illata fajtajelleges, hozza a mézes fűszerességet, a cseresznyét, a meggyet, a pici zöldfűszerességet is. Kortyban elég lágy, kevés gyümölcsös frissességgel, némi fűszerpaprikás-zöldborsos fűszer és cseresznyebefőttesség. Egyszerű szerkezetű, de jóivású bor.

Ár: 1300 Ft, beszerezhető: E'szencia Bortéka Szekszárd

80_{pont}
**Hetényi Pincészet
Szekszárdi Pinot Noir 2008**

Érett, vagy inkább túlrett illatok. Meleg, gyümölcsös, leginkább szedres jegyekkel. Kortyban avar és fekete bors, szederlekvár. Édeskes zamatok és kis kesernye. Hozza a fajtát, van benne szépség is, de már itt az utolsó pillanat, hogy élvezettel igyuk meg.

Ár: 1290 Ft, Beszerezhető: pannonborbalt.hu



5 év testjei egy helyen: www.pecsiborozo.hu

Téli testgyőztesek válogatása

12.140 Ft +ingyen szállítás

Pannon BORBOLT

A Pannon Borrégió webáruháza
www.pannonborbolt.hu

Karácsonyig minden 10.000 Ft feletti rendelést ingyen szállítunk ki!

HEUMANN

KADARKA

VILLÁNYI ROSÉ
2012SEKESZÁRDI
SYRAH

wassmann

Szőlőmagüzem Villányban

Gere Attila Pincészete humán táplálék kiegészítő termelés fejlesztésére komplex technológia-fejlesztési beruházást hajtott végre Villányban. A beruházás célja olyan különleges, organikus (bio) természetből származó, antioxidáns szőlőmag termékek előállítása, melyek – klinikai tesztek által igazoltan – nagymértékben hozzájárulnak az egészség megőrzéséhez, az esetleges betegségek hatékony kezeléséhez. Gere Attila és a Pécsi Tudományegyetem a fejlesztés eredményeként előállításra kerülő termékhez kapcsolódva kutatási-fejlesztési együttműködést alakítottak ki, amelynek célja az antioxidáns hatású étrend-kiegészítő örlemény kémiai analitikai vizsgálatainak kidolgozása, kémiai analitikai vizsgálata és pre-klinikai fázisvizsgálata. A szőlőmag-feldolgozás során kulcsfontosságú, nagy precizitást igénylő szárítási- és mikro-örlési folyamatok során megszülető GERE szőlőmag olaj és szőlőmag örlemény a legmagasabb minőségű, prémium magyar termékek közé tartozik.

Román sommelier Közép-Európa bajnoka



Magyar Sommelier Szövetség és a Bormarketing Műhely Nonprofit Kft. 2012. szeptember 30 – október 1. között rendezte meg a Szigetközben, a Dunakiliti Diamant Hotelben az első profi Közép-Európai Sommelier Bajnokságot. A kétnapos versenyen hat ország – Magyarország, Horvátország, Csehország, Lengyelország, Románia (2 csapattal), Szlovákia – hét csapata, összesen 14 különböző munkahelyen dolgozó sommelier-je vett részt. Az elődöntőben tett tanulságos megmérettetés után a három legtöbb pontot elért versenyző, Románia, Lengyelország és a Cseh Köztársaság képviselőiben jutottak tovább a döntőbe. A Bajnokságot Ilulia Scavo női sommelier nyerte óriási szakmai fölényrel, Románia képviselőiben és a verseny győzteseként elnyerte és viselheti a „Közép-Európa Sommelier Bajnoka 2012” címet. A második helyezett Pawel Bialecki lett Lengyelországból, míg a harmadik helyet Jakub PRIBYL szerezte meg a Cseh Köztársaság képviselőiben. Az első három helyezett magas szakmai tudását és rátermettségét többéves külföldi éttermi gyakorlattal alapozta meg. Hazánkat Varga Norbert sommelier és Takács Alexandrosz sommelier képviselték.

Öt jelölt az Év Bortermelője 2012 címre

November 7-én késő este lehullott a lepel: a jelölések összesítése után egyértelműen rajzolódott ki az eredmény, ki lesz az idei „Év Bortermelője” díj öt legesélyesebb várományosa. A Magyar Bor Aka-

démia idén 22. alkalommal adja át hazánk legrégebbi és legrangosabb szakmai elismerését. A tavalyi évhez hasonlóan számtalan borász, szakmabeli, étteremvezető, sommelier, chef küldte el javaslatát, valamint a borfogyasztók, borkedvelők egy jelentős része is jelölhetett. Az eredményt nagyjából lehetett sejteni, hiszen az öt jelölt közül négyen tavaly is versenyben voltak már, ám az ötödik borász nagy meglepetést okozott. A tavalyi nyertes, Vida Péter helyett egy ifjú badacsonyi borász jutott a döntőbe. Lássuk, hogy kik azok a borászok, akik nagy izgalommal várják majd december 7-ét, amikor megtudhatjuk a választás végleges eredményét: Áts Károly (Tokaj), Borbély Tamás (Badacsony), Dúzsai Tamás (Szekszárd), Gálné Dignisz Éva (Kunság), Heimann Zoltán (Szekszárd). A megmérettetés második fordulójában a Magyar Bor Akadémia tagjai döntenek el szavazással, hogy az öt jelölt közül ki legyen 2012. Év Bortermelője. A sajtótájékoztatóval egybekötött eredményhirdetésre december 7-én kerül sor.

Kisharsány a legkedveltebb borvidéki település

Idén 12 borvidéken 20 település indult a legkedveltebb borvidéki település címért. Számos új helyszínen várta a borkedvelőket a helyi bor, hogy borászokkal és egymással koccinthassanak. A borvidéki települések programokkal, figyelemfelhívó kampányokkal már a versenyt megelőző hetekben készültek a vidám megmérettetésre. A megmozdulásnak köszönhetően idén közel 11 ezer ember koccintott egyszerre szerte az országban. Az idei Koccintás abszolút Pannon Borrégiós siker, hiszen Kisharsány nem csak a Villányi borvidéken és az 1000 fő alatti települések között, de országosan is a legkedveltebb borvidéki település címet érdemelte ki. A Szekszárdi borvidéken Szekszárd, a Pécsi borvidéken Kiskabfalva lett a győztes, míg a 25001 fő feletti települések között Szekszárd lett a legkedveltebb.

BORKultúra SzabadEGYETEM Szekszárdon



A szekszárdi pincék kincsei nyitották meg szeptemberben a BORKultúra SzabadEGYETEM 2012/2013-as tanévét a PTE Illyés Gyula Karon. A program házigazdája ezúttal dr. Bodri István, a Faluhelyen található, toszkán szépségű völgyben elhelyezkedő Bodri Pincészet ügyvezető igazgatója és egyben a szekszárdi hegyközség elnöke volt, aki kellő szakértelemmel és humorral mutatta be a borokat. A rendezvényre érkezett 11 tétel mindegyike valóban különleges értéket képviselt, izgalmas kóstolási élményt nyújtott minden résztvevő számára. Az októberi program a szomszéd borvidék közeli, mégis sokszor ismeretlen borainak bemutatkozását hozta. A borokat Schmidt Győző, a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter elnöke, a Vitis Bt. alapító tulajdonosa, a Danubiana ügyvezető igazgatója és nem mellesleg a borvidék elnökeként is lelkiismeretesen és gondosan válogatta össze a kóstolandó borokat, a borok bemutatásánál részletesen beszélt a szőlő feldolgozási és borkészítési technológiáiról melynek köszönhetően emelte a borkóstoló színvonalát. A boregyetem novemberben a kis pincék hordós újboraival folytatta munkáját.

Közösen a borvidékeinkért!

A Pécsi Borozó legyen továbbra is a mi lapunk.

FELHÍVÁS

Tisztelt Borász Barátaink!

Októberben megdöbbenve és szomorúsággal olvastuk a Pécsi Borozó szerkesztőségének levelét. nehéz volt elhinnünk, hogy az a lap, amely régióink valamennyi borvidékének népszerűsítését tűzte ki céljául és amelynek kisebb-nagyobb sikereket, eredményeket, ismertséget és elismerést egymást közt vagyunk, őszintén beismerhetjük) valamennyien biztosan köszönhetünk, anyagi okok miatt kényszerül befejezni tevékenységét.

Nem szeretnénk elfogadni azt, hogy mi, a Villányi, Szekszárdi, Pécs vagy Tolnai borvidékeken tevékenykedő szakmabeli vállalkozások (több száz szőlészet és pincészet, hogy a borturisztikai szolgáltatókról ne is beszéljünk) nem tudnak annyit áldozni, amennyiből a szerény körülmények között tevékenykedő szerkesztőséget és az első (és nekünk az egyetlen) régiós bormagazint életben tudjuk tartani.

Éppen ezért a Riczu-Stier Pincészet, az Ebner Pince és Mészáros Pál Pincészete közös felhívást intéz a borászokhoz, borászatok tulajdonosaihoz, a tágabb szakma képviselőihez, hogy tegyék meg azt, ami szerintünk erkölcsi minimum. A magunk részéről felajánljuk, hogy a Pécsi Borozó következő évi első számát teljes egészében megfinanszírozzuk, átvállaljuk annak minden költségét.

Bízunk benne, hogy példánkat mások is követik majd és a lehetőségeikhez mérten csatlakoznak kezdeményezésünkhöz. Akár úgy, hogy hirdetési csomagot vásárolnak a következő évre, akár úgy, hogy anyagiakkal vagy borral támogatják a lapot, akár úgy, hogy a környezetük figyelmét is felhívják arra az értékmegőrző és ismeretterjesztő munkára, amit a Pécsi Borozó művel.

Legyen ez az első példája annak, mire is képes a borvidékeken átívelő összefogás. Ne hagyjuk veszni az értékeinket! A Pécsi Borozó legyen továbbra is a mi lapunk.

2012. november 23.

Riczu Tamás és Stier István
Riczu-Stier Pincészet
Villányi borvidék

Andres Ebner
Ebner Pince
Pécsi borvidék

Mészáros Pál és Mészáros Péter
Mészáros Pál Pincészete
Szekszárdi borvidék

Csatlakozási szándékát kezdeményezésünkhöz az alábbi elérhetőségen jelezheti:
Stier István 30/52-888-55

Keresse közvetlenül a Pécsi Borozó szerkesztőségét az alábbi elérhetőségeken:
tel.: 70/311-98-35 vagy e-mail: info@pecsiborozo.hu

Pécs és Bacchus: 25 év

Harminc éve működik a pécsi Kertvárosban az Apáczai Nevelési Központ Művelődési Háza, amely immáron 25 éve ad otthont a Bacchus Borklubnak. A borklub pedig éppen abban az évben kezdte meg működését, amikor Pécs a szőlő és bor nemzetközi városa címet nyerte el. A Bacchusosok Márton-napi ünnepsége így sokkal több volt ezúttal, mint egy szokásos újbóruinnep.

A Bacchus Borklub egy fontos civil szerveződés a boros élet szemszögéből is nézve, hiszen az elmúlt 25 év alatt több száz borbarát fordult meg az ANK-ban, kóstolt borokat, járt a borvidékeket, vagy tanult meg egyre többet szőlőről-borról, amit akár a kiskertjében is hasznosítani tudott. Elkötelezett, jó embereket ismertem meg magam is az elmúlt években, kik őszintén szeretik a bort, a barátságot, az életet. A panaszos hétköznapijaink szürkeségéből ezek a civil szervezetek jelentik az egyik kitörési lehetőséget, hogy vannak még helyek, ahol az emberek jól érzik magukat, ahol barátságok születnek, ahol az „egyszerű” értékeknek is van helye. Bízom benne, hogy még sokáig működhetnek, tevékenykedhetnek.

A neves nap alkalmából nyílt meg két kiállítás is az ANK-ban, az egyik dr. Solti László borcímke-gyűjteményének kis részlete, a másik a Pécs–Mezőségi Borút tevékenységét, illetve a Pécsi borvidéket és a határmenti együttműködések során létrejött értékmentést is bemutatja.

Az ünnepségen adták át a Pécs Város Bora 2012 díjakat is: a fehérborok közül a Szabó Pince 2011-es Pécsi Zöldveltelinije lett az első helyezett, a rozék kategóriájában a Radó Pince 2011-es évjáratú Pécsi Rozé Cuvée-je lett a nyerő. A vörösborok között a Matias Pincészet 2009-es Pécsi Zweigelt-je, míg a desszertborok kategóriájában az Ebner Pince 2011-es Végvári Cirfandlija kapta az első díjat.

Pécs városa és önkormányzata a jubileum jegyében 30 személynek adományozott elismerő oklevelet a szőlészet és borkultúra terén végzett munkájukért. Jó volt látni, hogy a város, Csizi Péter alpolgármester és több képviselő által is képviseltette magát és támogatta a rendezvényt, figyel a borvidékünk szakmai és civil értékeire. Ezt követően a nyertes borok kóstolása következett. A borokat ismertük, kóstoltuk többször is, májusban a választást is végigkísértük, előtte a borbörzét sem hagytuk ki, most viszont az autóval érkezők büntetése várt ránk, szárazon ültünk végig egy boros rendezvényt...

Pedig bor volt bőven a továbbiakban, persze előtte még megáldották az újborokat, néhány előadást meghallgattunk, még 25 díjazottat megtapsoltunk (a Kertészek és Kertbarátok Országos Szövetsége és Bacchus Borklub is díjazta a borbarátokat). Ezután következtek a kóstolók: a Bacchus Borklub kistermelőinek borai és a horvát vendégek által hozott borok.

Bővült a céh

A Szekszárdi Borászok Céhe az idei évben is megtartotta ünnepi taggyűlését. November 13-án beszédet tartott Eszterbauer János, a céh elnöke, valamint Heimann Zoltán és Módos Ernő. Beszámolóik hangoztak el a borvidék helyi és országos helyzetéről, változásairól valamint a Garay Év boros rendezvényeiről. A programot színesítette Lányi Péter művésztanár zongorajátéka és a Muslinca Kórus bordalai. A program keretében az újborok szentelésére, valamint 9 új céltag és 4 új pártoló tag avatására is sor került. A Szekszárdi Borászok Céhe tagjai közé vette fel Béres Istvánt, Bodri Orsolyát, Ferenczi Gelért, Ifj. Heimann Zoltánt, Krajcsovics Lászlót, Posevitz Ilonát, dr. Schieber-Horváth Anitát, dr. Szilágyi Anitát és Urbán Pétert. A céh új pártoló tagokat is kapott Korda Gabriella, Schmidt Győző, Vassné Guld Zsuzsa és Werner János személyében.

Túlmentünk a Dunán, a Tiszán

Debrecenben tartott regionális bormustrát, testvérlapunk, a Debreceni Borozó. A Mátra, Eger Bükkalja és Tokaj borvidékekről származó, a magazin tesztjein legjobb szereplő borok készítőit hívták meg I. Debreceni Bormustra című rendezvényükre október 13-án.



Sikeresnek és hagyományteremtőnek bizonyult a debreceni rendezvény, hiszen résztvevői és a (kifáradt) szervezők egyaránt bíznak benne, jövőre sem lesz Debrecenben évad a régió borait bemutató bormustra nélküli. A kiváló fehérborokban erősen túlsúlyosnak bizonyult kínálatot nemcsak néhány kiemelkedő vörös (főleg az egri Dula Szőlőbirtok, a Gróf Buttler borászat és a St. Andrea standjainál) ellensúlyozta. A rendezvény elismerésre méltó vállalkozókat tudott bemutatni a régió gasztronómiai kínálatából is. Nemcsak a valószínűleg a környék egyik legkeresettebb éttermének számító debreceni Ikon kiváló és kreatív tapasai nyűgözték le a látogatókat, de különleges kínálattal jelentkezett a Sárréti Chilifarm is, akik a paprikával kapcsolatos magyar hagyományokat kreatívan értelmezik újra különlegesen csípős paprikák, vagy például távolabbi ízvilágokat idéző chutney-k segítségével (mindezt „Magyar szájba magyar chili!” mottóval). Küldöttségünk csupa elégedett látogatóval várta meg az esti zárást, mi sem kívánhattunk mást, mint hogy jövőre legalább ilyen lelkesedéssel folytatódhasson a bormustra.

Narancsborok?

A Terra Hungarica szervezői rendre olyan vizekre (borokra) eveznek, ahol a tömegtermeléssel szemben a kicsi, az egyedi, a természet- és tájhű borászkodás van fókuszban. A közösség célja, hogy összefogja a fenti elvek mentén gazdálkodó magyar borászokat, nem mellesleg rendezvényeiken kis, kézműves szlovén, olasz, felvidéki, erdélyi és horvát pincék is megjelennek. Nem csak a boraikat küldik, rendre multilingvális beszélgetésekbe torkollik az este, keverve az olaszt, az angolt és a testbeszéd legkülönbözőbb formáit.



A novemberi esemény a narancsbort tűzte zászlajára, amiről első körben elég meredek képzetársításaim lettek. Persze nem a narancsból készült borról van szó, hanem a Grúziából származó és az ókori Rómában is ismert borkészítési metódusról, mely szerint a fehérborokat héjon erjesztik és hosszabb időre, akár hónapokig héjon tartják, amitől a (fehér)bor a tört lazacszíntől a gránátig mindenféle árnyalatban pompázik és akkor sem hibás, ha történetesen szinte áttetszetlenül opálos. Ezen felül pedig tanninos, nekem ez volt a legfurcsább: három kóstolás után intenzív vizes öblögetés kellett, hogy a szám minden szegletében megülő cersavat eltávolítsam. Hogyan kell elképzelni ezeket a borokat? Nehéz az átlagos ismereteink szerint körülírni, mert egyszerre éreztem sósnek, maradékukrosnak, puha, de bő savúnak, vastagnak, tapadós tanninúnak – mindeképpen szokatlannak. Itt a négy éves ribolla gialla, vagy pinot grigio „csikónak” számít, de a kilencvenes évekből származó tételekre már a gazdák is bólogatnak.

A legérdekesebb „narancsborokat” a Radikon, Terpin, Klinec és Movia pincéknél kóstoltam. Jelen voltak természetesen a Terra Hungarica magyar tagjai is (főleg „hagyományos” fehérekkel és vörössökkel): újdonság volt számomra az Attila Wine és Wetzter Péter, jól bevált biztos pont (a teljesség igénye nélkül) St. Andrea, Szentesi József, Somló Apátsági Pince, Bott Pince, Orsolya, Balassa István és dr. Pók Tamás.

Sokszor hangzott el a kóstoló alatt a „movimentato” és „zanimivo” (izgalmas!). Valóban az volt.

Számomra mi a konklúzió? Nem a ma általánosan elfogadott borkészítési technika az egyetlen üdvöztető út. Nem feltétlenül kell műtrágya, felszívódó vegyszer és talán túl sok kén sem. Ha erre elegenden rájönnek, Földanya hálás lesz érte.

Dr. Pelyhe Szilárd

Ezüstös Mondial des Pinots

Két ezüstérem született a magyar pinot noiroknak a Mondial des Pinots idei versenyén. A svájci borversenyen 20 ország 1300 bora vetélkedett, az ezüstéremhez minimum 85 pontot kellett elérni, az aranyhoz 89-et, míg a nagyarányhoz 92 pontot. A Etyeki Kúria 2010-es pinot noirja mellett ezüstérmet kapott a kisharsányi Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet 2009-es pinot noirja is. A Vylyan korábban a 2003-as pinot noirral is ezüstérmes lett, míg a régiókból a legnagyobb sikert Tiffán Ede és Zsolt érték el, amikor 2006-ban a 2000-es pinot noirjuk aranyérmet kapott. A svájci versenyen a pinot fajtacsalád tagjai vetélkednek, elsősorban pinot noir, pinot gris és pinot blanc fajtaborok.

Mundus Vini: két dél-pannon ezüst

A legrangosabb német nemzetközi borversenyen, a Mundus Vini-n összesen öt magyar bor szerzett érmet. 42 ország 6000 bora között kellett helytállni, ami nem kis megmérettetés, egy aranyat hozott el Tokajnak a Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007, jutott egy-egy ezüst az Alföldnek és Észak-Dunántúlnak, de két ezüst is a mi déli tájainkra került. Ezüstérmet kapott a Chateau Teleki Villányi Framboise Rose Cuvée 2011 és a Vylyan Villányi Ördög Cuvée 2009.

A Pécsi Tudományegyetem Bora 2012

A Pécsi Tudományegyetem 2000 óta minden évben megválasztja a saját címkés borait. Legfőképpen ajándéktárgyként kerülnek forgalomba, bár sokáig több vinotékában és étteremben is meg lehetett őket kóstolni Pécsen. Az egyetemi bor címet idén 19 pincészet 35 bora pályázta meg, mind a négy régiós borvidékről érkeztek nevezések. A borokat először a Pannon Borrégió TOP25 borverseny nemzetközi zsűrije kóstolta elő és választotta ki kategóriánként a legjobb ötöt, amely az egyetemi zsűri elé került. A hagyományoknak és az előírásoknak megfelelően „vakon” pontozott a társadalmi zsűri, vagyis a bírálók nem tudhatták, milyen nedűt kóstolnak és pontoznak éppen. Vörösbor kategóriában a Hetényi Pincészet (Indivinum Kft.) Szekszárdi Kékfrankos 2011 minőségi száraz vörösborát hirdette ki győztesnek Bódis József, a Pécsi Tudományegyetem rektora. Az erről szóló oklevelet a bor termelője, Hetényi János vette át a PTE jubileumi fogadásán (képünkön). Fehérbor kategóriában a PTE Szőlészeti és Borászati Intézetének Pécsi Círfandli 2008 minőségi félédes fehérbora utasította maga mögé a mezőny többi borát, így Jakab Gábor egyetemi tanár, az intézet igazgatója fogadhatta a rektor gratulációját.



FESZTIVÁL SZUBJEKTÍV

Egy nap a Várban



Rutinosan beelőztük az esőt a Budavári Borfesztiválon. No meg azért is szerdán mentünk, mivel aznap jelent meg a Pécsi Borozó és az első 2000 példány oda került. Nem csak terjesztettünk, kóstoltunk is.

A nap délelőtti részét a kávé utáni hajtóvadászat határozta meg (a Várban nem lehet 10 előtt kávé inni). A végén megalkuvás volt, egy kávéőrölő automata adott kétszázért egy végül is nem annyira rossz ébresztőt. Várakozás az újságra, közben RMP kolléga angol–román szöveget fordított magyarra, bár a román nem az erőssége. De a fordítás kész lett, a Pécsi Borozó ősi száma pedig kikerült a Pannon Borrégiónak standok javára. A Vylannál pihentünk meg, ahol nagylelkűen megengedték, hogy tároljam kis koffereimet, feltöltsem a folyton lemerülő telefonomat, köszönet tényleg. Bormédia-zsongás jött itt össze, kisvártatva aztán megérkezett WÉTé kolléga és folytattuk a túrát.

Kóstoltunk traminit Gere Tamás és Zsolt Pincészeténél, rajnai rizlinget Bősz Adriánnál, sauvignon blanc-t Bodri Istvánnál, chardonnay-t a Schiebernél. Fehér elsősorban, pedig már ránsötétedett. Aztán móri kalandozásunktól belga kereskedők térítettek el bennünket, pont akkor érték oda Csetvei Krisztához, mint mi. Az üzletnek adtunk előnyt, Mór megvárhat.

Koch Csaba épp a nálunk 92 pontos kékfrankos rozéját kóstoltatta Dula Bencével, mi is kaptunk, de friss volt a cserszegi, érdekes a kadarka, tetszetős a 2009-es cabernet sauvignon.

Utolsó kuponjaimat a horvát standon kívántam elvenni. Egy Milos Stagnummal és egy Korta Katarina Plavaccal kívántam volna jóéjt magamnak, de aztán jöttek érdeklődők, Postupot kerestek, beszélgetni kezdtünk, horvát borokról, borvidékekről, borászokról meg megered olykor a nyelvem, a szerkesztőségben unják is sokszor (kár tagadni, srácok...), majd' egy órát kóstolgattunk még Donja Banda Postupot, Mare Postupot (az este egyik legszebb bora volt), Gracin Babicot, a végére fehérként még egy Zlatan Posipot. (gyz)

Szekszárdi Szüreti Napok 2012

Idén a kihagyhatatlant a szerkesztőségünk egy része sajnos kihagyta, de eMzé és mákos kollégák a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter pécsi fehérboros standján álltak helyt. És azért kóstoltak is.

Idén kisebb-nagyobb felzúdulást váltott ki, hogy a megszokott és bejáratott Béla király térről a boros standok átkerültek a vurstli helyére a Szent István térre. Lett így szélesebb, hosszabb, kényelmesebb, bortér helyett a borutca. Mindezt összevetve játékos változás, ha nem is kevésbé, de másképp hangulatos környezetben.

Erre az ünnepre a helyiek készülnek, talán félre is raknak, és fogyasztanak: a szüreti napokon bort kóstolni rang.

Rang kóstolni, rang beszélgetni, rang összenézni a borokat, rang a szekszárdi borásznál költeni, büszkeség kérdése. Szekszárdnak tehát hangulata van, a kínálat sokszínű, természeténél fogva belterjes, de mégsem az, viszont nagyon bensőséges, őszinte, családias, békés. Belenéztünk a fesztivál 5 darab 2012-es borába, ami jó valahol, de minék, messze van ide a Varga Pince, a sok más között persze bőven elfér. Kifejezetten tetszett a Szeleshát Elveszett Év-járata 2010-ből, franc és sauvignon, könnyű, gyümölcsös, baromira ivós bor. Kadarkáztunk Németh Janóéknál, kicsit rusztikus, nagyon szép, Bősz rajnainak örültünk. Idén települt ki az Illyés Kúria is először, az orvos-borász Miklós bácsi kékfrankossal, kadarkával, kékfrankossal, cabernet sauvignonnal. Szépek, letisztultak, ilyen az, amikor bele kerül az ember személyisége is a borba. Nem a fesztivál hibája, de nem egy angol nyelvért könyörgő látogatóval találkoztunk, akinek információra volt szüksége, és a továbbra is hiányzik a megfelelő mennyiségű és minőségű szálláshely. Mert a szekszárdiak mellett mások is szeretik ezt a fesztivált. (mz)

Pécsi pezsgés

A tíznapos pécsi borfesztiválra alig jutottam ki, egy estét tudtam rászánni. Magyarázom ezt talán az időszűke miatt, másrészt meg miattam van ez így, aki-ben nem dübörög a fesztivál-boogie.

Az eső szemerkélt, majd elállt, majd ismét szemerkélt, majd hosszasan nem. Sokan még nem voltak, poharat kaptam a Fritz Pincészetnél, Lőrincz Norbi rögtön fehér kadarkát, majd decsi szagost is töltött bele. Kedvelem ezeket, indításnak sose rosszabbat. Fehér körre indultunk, Gere Tamás és Zsolt Pincészeténél Takács Zsolt a traminit ajánlotta, korrekt tétel, egyben van, a szomszédban Frittmann Anita a generosát kóstoltatta meg velünk, nekem ebből az ezerjő jön jobban, a tramini diszkrétebben figyel a háttérben. Kóstoltunk a Bussay-standon olaszrizlinget, most nem tetszett, fáradt volt, zárkózott, morcos. A rajnai már sokkal szebb arcát mutatta.

Etyekről Kertészék jöttek, a zöldvelteleni egyedi arca a fajtának, nekem bejön, Monostori Balázs hiányzott ugyan a standról, beszélgetni nem igazán lehetett a borokról.

A vége felé közelebbi vizekre evezünk, a Koch Borászat kadarkájával vágunk neki a vörös körnek, szép, tiszta, egyenes bor, tartalmas és ugyanakkor hozza a fajta könnyedségét is. A kadarka után egy Régimódi Cuvée következett Tiffánéktól, portugieser és kadarka, nekem mostanában az egyik nagy kedvencem lett. Ami örömteli volt Pécsen: sok borászat, bővebb kínálat, mint valaha, minőségi üveg pohár, amiből jó volt kóstolni, változatos programok a színpadon, hétvégeente sok kísérő program. Talán egy ötnapos borfesztivál erősebben szólna, és lehetne erősíteni a kiegészítő kiállítók névsorán. És bár be volt harangozva Horvátország, mint vendégország, nem találunk egyik alkalommal sem horvát borászatot, sem bort. Még így is azt kell mondanom, elsőre az pécsi fesztiválnaptár legerősebb programja lett, várjuk a folytatást! (gyz)

Vinorellek

Czirok Róbert szekszárdi képzőművészként sokrétű kapcsolatban áll a borral. Saját kis pincéje van, borajánló és borbíró képzettséggel is rendelkezik. Számos hazai pincészet arculatát tervezte és sok-sok boroscímke terv került már ki a kezei közül. Munkái 2010-ben és 2012-ben is elnyerték a „Magyarország legjobb borospalackja TOP10” elismerést. Mint képzőművész azonban többet is látott a borban, ezért festeni kezdett vele. Így születtek meg a speciális akvarell technikával készített képei a vinorellek. Maga a módszer önmagában is páratlan, hiszen nagyon kevés művelője van, de a képek abszolút egyedisége a realisztikus művészi ábrázolásban van.



A Szekszárdi Szüreti Napok apropóján már második alkalommal került megrendezésre a Vinorellek kiállítás, mely eddig a Szekszárdi Bormúzeumban volt látható. Várhatóan december közepétől azonban átköltözik a Takler Pince és Panzióba, ahol ezentúl állandó tárlatként kap helyet.

Örülök, hogy a pincészet – és Takler András – személyében művészpártoló partnerre leltem. Nem is kerülhetett volna jobb helyre, hisz' tervezőgrafikusként már több éve eredményes munkakapcsolatban állok a pincészettel. Úgy érzem, hogy a hely szelleméhez illő látványossággal találkozhatnak az ide látogatók, melyben a képzőművészet és a bor szorosan fennálló kapcsolatára tudunk egy sajátosan egyedi példát mutatni – árul-ta el lapunknak Czirok Róbert.



Megújult a Bormúzeum

Tavaly szeptemberben nyílt meg a Szekszárdi Bormúzeum, amely az azóta eltelt időszakban jelentősen bővült, gazdagította funkcionális kínálatát, mindezt Európai Unió pályázattal valósította meg. A fejlesztés során modern kiállítótermet, 60 fő befogadóképességű konferenciatermet és borkóstoló helyiséget alakítottak ki, amit az idei Szekszárdi Szüreti Napokon birtokba vehetett a nagyközönség.

A pályázat keretében felújított és modern épülettel egészült ki Szekszárd patinás épülete, a Fürdőház, az építészeti megoldás szép példája annak, miként lehet műemléki környezetben egy modern épületet szervesen elhelyezni. A Bormúzeum konferenciatermében oktatások, rendezvények megtartására nyílik lehetőség, teljes infrastruktúrával, a teremből 120 négyzetméteres hatalmas terasz nyílik páratlan panorámával Szekszárd belvárosára.

A múzeum melletti pincét is gyönyörűen rendbe hozták, felújították, itt azon szekszárdi borászoknak biztosítanak kóstoltatási lehetőséget, akik nem rendelkeznek nagyobb csoport fogadására alkalmas igényes helyiséggel. A tervek között hetente jelentkező borklub indítása is szerepel.

Mind a borpince, mind a különterem alkalmas csoportok, családi, üzleti, egyéb rendezvények lebonyolítására. Szekszárd különleges színtartója a Szekszárdi Bormúzeum és kiállító-, valamint konferenciaterem, felújított borpince, amely a Mérey utca felől gyalogosan közelíthető meg, parkolási lehetőség az épület mögött, a Kiskadarka felől adott.

A bormúzeum megtekintése, borkóstolók szervezése előzetes bejelentkezéssel lehetséges, a Szekszárdi Szüreti Napok idején egész nap folyamatosan nyitva tart.

Információ: Tel.: 06-20/440-4240
E-mail: info@bormuzeumszekszard.hu
www.bormuzeumszekszard.hu

Gohér, círfandli és furmint szegedi kalandjai

A cím rögvest igazságtalan, mert ott volt velünk zöldveltellini, portugieser, pinot noir és cabernet franc is. Csak a címadás ilyen kegyetlen műfaj, kevés a hely. Nem volt viszont kevés az érdeklődő a szegedi Filoxéra Borkoleszben, ahova a Pécsi Borozót hívták meg, bor és média tematikában előadást tartani. Előadni, vetíteni, tudományoskodni kevésbé szeretünk, inkább meséltünk és kóstoltunk ötvenedmagunkkal.

Barátaink a borban, Csiszer Laci és Kiss Attila követték el azt a mérnyeletet, hogy a Pécsi Borozót felvették a borkolesz tematikájába. Egyszerűnek tűnt elsőre mesélni a Pécsi Borozóról, hogyan is indult, miért jött létre, hogyan telt el ez az öt év. De nem olyan egyszerű, utólag jöttem rá, hogy a felét sem mondtam el annak, amit szerettem volna, közben jöttek a borok, hat plusz egy tétel a borrégióknak rejtett kincsei, legalábbis nem a nagyon kirakatban levők. Mindezt ilatokat alig érezve, ízeket is csak épphogy. A hangom nagyjából kibírta ezt a két órát, a hallgatóság még ráhúzott egy felet, ezek szerint nem volt olyan rossz. A borok biztosan nem voltak.

Házler Pince (Bakóca)

Dél-Dunántúli Zöldveltellini 2011

Egy olyan kis borászat borával kezdtünk, amely hivatalosan még nem része a Pécsi borvidéknek, de már tagja a Pécs-Mecseki Borútnak. És bár a fő vonal, vagy a büszkeség náluk a pinot noir és a syrah, azért fehérben is tudnak izgalmat mutatni. Mint például a 2011-es zöldveltellini, amely teltebb, testesebb, olajosabb az osztrák grüner veltnereknél, ettől egyedibb is, szép aromatikája van, gazdag a korty, tartós is, kicsit középútas még, szerintem nem a reduktív könnyedség fele kellene menni, hanem inkább még jobban megmutatni, mire is képes a bakócai terroir.

Walter Gyula (Pécsvárad)

Pécsi Gohér 2011

Nagyjából százhusz éve tűnt el ez a fajta, a filoxéra idején, utána már nem nagyon telepítették vissza, mivel keveset terem, ráadásul virága nőjellegű, így porzó fajtáról gondoskodni kell s tetejébe még rosszul is termékenyül. Walter Gyulánál minden ötödik tőke círfandli van a gohér sorokban, a 300 tőke így is ritkán ad 200 liter bornál többet. A háromhektáros gazda a különleges, régi fajtákból többet is ültetett, sárfehér, csomorika, furmint, juh-fark, hárslevelű, círfandli, no meg az elmaradhatatlan olaszrizling is itt van. A gohér egyedi és különleges, illat és ízvilága szokatlan, de ugyanakkor izgalmas.

Szabó Zoltán (Hosszúhetény)

Pécsi Furmint 2011

Szabó Zoli barátunk furmintja mostanság kerül ki a piacra, az egyik legjobb bor, amit tőle az utóbbi időben kóstoltam. Felismerhetően furmint, vannak savak, van szikársága, ugyanakkor kellőképpen tud behízsgol lenni. Némi citrusosság, de több az őszibarackból, pici zöldes-fűszeresség, frissítő, üdítő, kortyban elég tartalmas, de tartós is. Gyümölcsös, jóivású, ugyanakkor komplexitást is mutató bor. Érdemes szellőztetni, időt adni neki a pohárban, egyre többet tud mutatni, egyre gazdagabb, rétegzettebb élményt.

Vitis Pince (Bonyhád)

Tolnai Pinot Noir 2009

Tolnából az első a bonyhádi Vitis Pince pinot noirja volt, Schmidt Győző mindig megjegyzi nekem, hogy ez a legnépszerűbb boruk, mi meg 84 pontot adtunk csak neki. Tapasztaltam magam is, a szegedi kóstolón is voltak lelkes rajongói, hiszen krémes, édes-marcipános jegyek vannak benne, borsos fűszeresség, kerek, jó állapotban van, de még mindig érzékelhetően sokat takar a fa és kevesebb jön át a fajtából. Ennek ellenére borként abszolút jól szerepelt, kedves, behízsgoló pinot noir arcát öltve magára. Pannon Borrégió TOP25 2012-ben.

Horváth Pince (Hőgyész)

Tolnai Cabernet Franc 2009

A hőgyézi Horváth László őszi számunkban szerepelt, bemutattuk a pincészetet, egyik-másik boráról már írtunk is, de a legnagyobb meglepetés tőlük a 2009-es cabernet franc. Izgalmas, fajtajelleges, nem túl testes, nem túl vékony, pont jó hordóhasználat, elegendő gyümölcsösséggel, izes fűszerzettséggel egy olyan bor, amit bármikor szívesen látunk a poharunkban. Kerek, jól összerakott történet, abszolút jó áron.

Hárs Pincészet (Szajk)

Szajki Círfandli 2011

A végére círfandli. Ahogy az dukál is egy ilyen kóstolón, a círfandli igazán egyedi arcát az olyan édes tételekben tudja megmutatni, mint a szajki Hárs Pincészet bora. Édes, lédús barackos illatok, aztán mazsola és birs, hársfavirág. Tökmagolaj a kurzus első sora szerint, frissen sült kenyér, szlovén, muraközi tökmagolajba mártva, ha pontosan idéztem. A korty már nem ennyire dús, bár van benne gyümölcsösség, korrekt savak, nem tolakodó édesség. Nem lóg ki belőle semmi sem. Nem annyira gazdag, mint a korábbi nagy évjáratokban, de mutatja a fajtát és a lehetőségeit. Pannon Borrégió TOP25 2012-ben.

Beszéltünk hát a Borozóról, a fogadtatásról, a borokról, a borrégióról, a borvidékekről, a termelőkről, a barátainkról, a média szerepéről, ezeregy téma és témaváltás volt ebben a két órában.

Megtisztelő volt, hogy ajándékot is kaptunk, mi, a Pécsi Borozó, Krisztus a szőlőprésben, egy XIV. századi lenyomat másolatát. Mint tudjuk, a szőlőprés a passió jelképe lett: a prés a szenvedés, a szőlő Krisztus, a must az Ő vére, abban a korban gyakori volt ez az ábrázolás. Az est egyik apropója volt, hogy a Pécsi Borozó egyik megjelenési formája, a nyomtatott magazin megszűnés-közelbe került, mi is megküzdöttünk, küzdünk még ma is a saját szőlőprésünkkel.

Rokonlelkek



Cuvée 113/Tokaj

Cuvée 13/Villány

SAUSKA

Tokaj

3910 Tokaj, József A. u. 2.

GPS koordináták:
N 48°7'38.61" E 21°24'28.89"

Villány

7773 Villány, 048/10 hrsz.

GPS koordináták:
N 47°49'32.024" E 19°02'49.867"

www.sauska.hu

A photograph of a man and a woman in a cellar. The man, on the left, is wearing a dark suit and a red and white striped shirt. He is holding a small glass of brandy. The woman, on the right, is wearing a brown jacket over a white collared shirt and glasses. She is also holding a small glass of brandy. They are standing behind a large wooden barrel. On top of the barrel are two bottles of brandy. The background is a brick wall with an arched opening. The lighting is warm and focused on the couple. The overall mood is intimate and sophisticated.

Hárslevelű, török

Gere Zsolttal a Brill Pálinkaházban

A photograph of a man and a woman standing in a dimly lit cellar with stone walls. The man, on the left, is holding a small wine glass and looking towards the woman. The woman, on the right, is smiling and looking back at him. They are both dressed in semi-formal attire. The lighting is warm and focused on the couple, creating a cozy atmosphere.

őly, diófák

Villányban a nagy diófa árnyékában parkolunk le, az őszi szélben hullanak a levelek, egyelőre még csak reménykedünk némi nap-sütésben. Gere Tamás és Zsolt pincésze a Diófás tér egyik kikerülhetetlen helyszíne, innen indulunk dupla randira. Harcra megyünk, pálinkafőzdét látogatni. A Brill Pálinkaházat működtető házaspár Krizl Edit és Nagy Attila kalauzolnak el bennünket a pálinkák világába, Gere Éva és Zsolt tartanak velünk erre a kalandra.



Fotó:Wéber Tamás



Az őszi szürkeséget szemerkélő eső váltja fel, az autópályán bekapcsoljuk a tempomatot, ebben a mi kis régiókban nincsenek túl nagy távolságok. Sem az utakon, sem az emberek között. Valahogy zöld témákra kanyarodik a beszélgetés fonala. Zsolt és Éva is elképzelték, hogy olyan ritmusban fejlődjön a pincészet, amivel egyre kisebb lehet az ökológiai lábnyoma. A szőlőterületek javán már átálltak a biotermesztési módszerekre, de ez a szemlélet érvényesül abban is, hogy természetes szörpökkel kínálják a vendégeket, vagy hogy éppen hogyan fejlesztik a jövőben a panziót. Amikor Harcra érünk, a Brill udvarán nagy a nyüzsgés.

A tavaszi fagyok miatt a nyáron a szokásosnál kevesebb munkánk volt bérfőzésben, most meg mindenki arra ébredt, hogy gyorsan pálinkát kellene főznie. Nem mindig van úgy, hogy november derekán már csak januárra tudunk főzést vállalni – magyarázza a köszöntésünkre érkező Nagy Attila.

Ezzel párhuzamosan – - hála egy nyertes EMVA mikrovállalkozásokat fejlesztő pályázatnak – építkezünk is, úgyhogy eléggé forgalmas mostanság a házuk tája – egészíti ki Krizl Edit, mi pedig elfogadjuk az invitálását és bejárjuk az épülő új részeket. Még az enyhe tériszonyon rendelkezők is felmerészkednek az egyelőre még korlát nélküli rácslépcsőn az emeletre. Az épület belmagassága lehetővé teszi, hogy egy emeleti szintet hozzanak létre, így kényelmesebben elfér majd az iroda, a raktár, a labor.

Talán jobb így fejlődni, lépésenként, látva ugyan magunk előtt a célt, de megtartani a mértéket, a fokozatosságot – néz szét az emeletről Gere Zsolt. Mi is így szeretjük megoldani, hogy átlátható legyen, hogy ne rugaszkodjunk el túlzottan, de mindig legyenek meg azok a célok, amikért érdemes dolgozni, amikért mindig kell előrébb lépni.

Az alsó szinten közben tököket tisztítanak szorgos kezek, készül az ezévi töképrálat alapanyaga, amely az egyik legújabb sikere lett a főzdeknek. Speciális tökfajtából készül, amely aromatikusabb, így illatban és ízben is gazdagabb, intenzívebb párlatot kóstolhatunk.

A tavalyi főzésnél sokat tapasztaltunk, ezeket idén már hasznosítani tudjuk, ahogy minden évben igyekszünk kisebb-nagyobb módosításokat megtenni, minél jobb minőséget elérni – emel fel egy tököt Attila, amely már nyers állapotában is illatos, de azért mi megvárjuk, amíg párlat lesz belőle.

Mi ugye első generációs pálinkafőzde vagyunk, igazán komolyan talán másfél évtizede foglalkozunk a pálinkával – fűzi hozzá Edit. Ez egy hosszú tanulási folyamat, ami iskolát és sok munkát is jelent. Ha a második generáció úgy dönt, tovább szeretné vinni, ezt a tapasztalatot már meg tudja örökölni, talán könnyebben megy majd.

A pálinkafőzde lelke (a főzőmester mellett) a gép, amiből persze van itt több is, zümmögnek rendületlenül, csöppenként érkezik a pálinka, belekukkantunk, ahol lehet, van benne valami gyermeki őszinteség és kíváncsiság, ahogy minden alkalommal el tudunk csodálkozni a mélytengeri búvárfejű pálinkafőző gépen.

És nem csak borospince van, de pálinkáspince is. A hordók egyik oldalán eperfából vannak, a másik oldalán a barrique tételek pihennek. Ez utóbbiba elsősorban a nagy borok törkölyei kerülnek, hogy érjenek, lekerelkedjenek, az eperfából viszont nehéz utánpótlást találni, fából is, mesterből is kevés van már idehaza. Beleszagolunk a törkölyös hordókba, a lopó itt nem játszik, azt a fináncok rossz néven vennék, marad az orrunk. A cabernet fűszeresebb, a merlot gyümölcsösebb, édesebb illatú. Ha kikerülnek a hordóból, visszakóstolunk, ígérjük meg házigazdáinknak.

A bevezető pálinka egy irsai olivér szőlőpálinka. Amely bevezetés lehet a pálinkák világába, vezeti fel Edit, és mi hiszünk neki. Illatos, mezei virágcsokor, de visszaköszön az érett, lédús szőlő is.

Pálinkában lehet hogy jobb is, mint borban – kóstol rá Zsolt és igazat adunk neki. Legalábbis ebben az esetben a pálinka nyert, nem is csoda, hogy az alföldi termelőknél ez a szőlőfajta egyre drágább áron kel el, de főleg a pálinkafőzdek tornázzák fel az árakat. De borban is divatosak a könnyed, illatos borok, ott is megtalálja a helyét ez a fajta.

Most az irsai olivér nagyon trendi lett pálinkában, ahogy egyébként a málna, a vilmoskörte vagy a birs. Ezeket hívjuk „csalipálinkának”, mert meg tudják szeretetni a pálinkát az új fogasztókkal – nézünk végig Edit-tel a kóstolóteremben a pálinkák igencsak széles spektrumán. Utána jöhet esetleg az alma, cseresznye és csak a sor legvégén, amikor már kialakult a bizalom, a pálinka szeretete, akkor a törkölyök, az érlelt pálinkák.

A gyümölcspálinkák nálam is inkább egy beszélgetéshez, az érleltébe, komolyabbak meg egy jó étkezés végén, amikor rászánjuk az időt, hogy megnyíljanak – Zsolt véleményében mintha a borász szólalna meg, poharában épp szilvapálinkával. Nem is egy, de három szilva sorakozik előtte, nehéz a döntés, melyiket is szeressük.

Csak ne pörgesd, ez nem bor – jegyzi meg Éva, aki Edittel együtt járt a terroir termékek turisztikai menedzsere képzésre, ott a pálinkakóstolás is kiemelt téma volt. A pálinkát ugyanis nem pörgetjük úgy, mint a bort, hanem finoman körbeterítjük vele a pálinkáspoharat. Ismerettségük korábbi, hiszen Edit iskolaigazgatóként és matematika–technika szakos tanárként tevékenykedett egészen 2008-ig, amikor a pálinka világa bizonyult erősebbnek, azaz a családi vállalkozás-



ban lett rá inkább szükség. Gere Éva, igaz, akkor még Schopper Éva-ként Szekszárdra járt idegenvezetői iskolába és bizony egy Krizl Edit nevű informatikatanára is volt.

Minden pálinkát negyven fok körülire állítotok be? – kérdezi Zsolt, a címkéket vizslatva.

Általában a negyven fokot találtuk optimálisnak, akkor jönnek ki a legjobban az illatok, az ízek, de mindegyik pálinka más. Volt olyan is, ami alapbeállításokkal sehogy sem működött, aztán megemeltük az alkoholt 46 fokra és bizony az a topáz almapálinka lett a legjobb a maga kategóriájában az ezévből Gyulán megrendezett Pálinka Világkupán – avat be a pálinkafőző mesterség titkaiba Attila.

Ma az alacsonyabb, negyven körülire beállított, gyümölcsös pálinkákat nagyon kedvelik a fogyasztók, de divatja van az extrém magas, hatvan százalékos vagy afeletti pálinkáknak is. Mi nem igazán abba az irányba megyünk – teszi hozzá Edit.

A közös kirándulásnak persze azért volt egy apropója, az pedig nem más, mint egy hárslevelű törkölypálinka, ami bizony Geréék tavalyi törkölyéből készült a Brill Pálinkaműhelyben. Zsolték hoztak is magunkkal a most piacra kerülő 2011-es hárslevelűből, kóstoljuk össze a pálinkával és határozzunk a párlat további sorsáról, persze elsősorban a készítő, mi csak a kóstolásig vállaljuk a felelősséget.

Hárslevelünk régóta van, szeretjük ezt a fajtát. Ez a törköly már egy újratelepített és biotermesztésű szőlőből származik, amit direkt úgy készítettünk elő, hogy pálinka legyen belőle – közli az előzményeket Zsolt és közben a dugó is kikerül a borospalackból, miközben Attila kitölti a pálinkát. Egy kis csend a kóstolóteremben, mindenki a poharakra összpontosít.

És van hasonlóság, a hárslevelű diszkrét virágokat hoz, kis mézességet fedezünk fel benne, és a pálinkában is nagyon hasonló illatjegyeket találunk.

Mivel a bor is volt, legalábbis részben hordóban, én a pálinkát is érelném, csak egy rövid ideig, két-három hónapot egy jó hordóban és utána palackozzuk csak le. Most is szép, de úgy lekerekedne – indokolja Attila. Mi helyeslünk, a fiúk még gondolkodnak, Edit pedig a dombóvári Gábrriel kézműves bon-bon manufaktúra két tételét javasolja a bor és pálinka mellé.

ka mellé. Nem véletlenül: a tejszoki gabonagolyókkal a borhoz passzol jobban, míg a virágoros éticsokit a pálinkához harapjuk szívesebben.

Közben átsétálunk a szemközti vendéglőbe, a Diófa Csárda már száz éve várja itt a betérő vendégeket. A régi épület persze folyamatosan bővül, ma rusztikus eklektikával fogadja megéhezett társaságunkat. Az épület többek között arról is nevezetes szőlészeti-borászati körökben, hogy ebben a házban látta meg a napvilágot a pécsi kutatóintézet egykori igazgatója, a nyáron elhunyt Diófási Lajos professzor.

A klasszikus húsleves követően a csárda vegyestáljáról szemezgetünk, miközben Gere Zsolt a portugieser újbor bontja hozzá.

Az újborból nem készül túl sok, ez elsősorban a vendéglátásban megy el, majd a klasszikus oportó követi a piacon. Igyekezzünk odafigyelni az alapokra is, hiszen Villányban az portugiesernek mindig fontos szerepe volt. Ugyanakkor minden év más, mindig változik a természet és nekünk mindig követni kell. A borászatban az a szépség, hogy minden évjárat, minden bor megismételhetetlen. A szüret alatt ezért a számomra szinte nincs is más, ott kell lenni, testben és lélekben is, hiszen a bor ott születik meg, ott van az alkotás pillanata, utána már „csak” vigyáznunk kell, nevelnünk kell a bort – Gere Zsolt szavainak örülünk, jó látni benne a lelkesedést, a szőlő és a bor iránti őszinte szeretetét, átsugárzik ez ránk, fogyasztókra is.

Az ebéd végére nyílik a kadarka is, bár Szekszárd híres e fajtáról, azt sem szabad elfeledni, hogy a portugieser, majd a nagy világfajták térhódítása előtt Villányban is a kadarka volt a fő kékszőlő, az első számú vörösbor. Nagyon intenzív, gyümölcsös, sűrű struktúrájú bor, meggyes-szilvás ízekkel, finom pörkölési jegyeket is felfedezünk benne, arányos, erőteljes kadarka, a súlya ellenére fajtajelleges tudott maradni.

És mi mással záránk az ebédet, mint egy pálinkával. Edit a hordóban érlelt merlot törkölypálinkát javasolja a kávé mellé. *Vagy a kávéba, ahogy ezt Villányban hagyományosan is itták – fűzi hozzá Zsolt.* És a kóstogatás végére el is dől a nyitott kérdés is: a hárslevelű pálinka még nem kerül forgalomba, még pár hónapot eltölt hordóban, lepólirozzák róla az alkoholt, kap egy kis oxidációt és a nagyközönség csak utána kóstolhatja meg. Akkor viszont tegye meg, érdemes lesz.

A rovat támogatója a Mercedes-Benz forgalmazója, a

Pappas Auto

www.pappas.hu

Stacionárius és mozgó

Merlot

Fej-fej mellett haladva a cabernet sauvignonnal a merlot a legnagyobb felületen termesztett kékszőlőfajta a világon. Családfájá mára ismertté vált számunkra a genetikai vizsgálatoknak hála: a magdeleine des Charentes és a cabernet franc természetes hibridjével állunk szemben. Neve a francia merle, azaz feketerigó szóból eredeztethető, utalva a szőlőszemek feketébe hajló színére.

Legkiválóbb termőhelyei közül elsőként mindenképpen meg kell említenünk őshazáját, Bordeaux-t, ahol az ún. „jobb parti” szőlők egynegyedét adja, míg a bal part több mint háromnegyedén díszlik. Gyakran telepített fajta Észak-Olaszországban, illetve a svájci Ticino kantonban. Európa keletebbi végei közül minálunk, Romániában és Bulgáriában is előszeretettel ültetik. Az Amerikai kontinensen az USA-beli Napa-völgyben leginkább klasszikus bordeaux-i házasítások formájában láthatjuk viszont. Argentínán belül Mendoza tartományban lelt új hazára, míg Chilében a Colchagua-völgyben, ahol gyakorta összekeverték a carmenére nevű földijével.

A merlot a többi bordói fajtához képest talajra és vízháztartásra igényesebb, nagyjából két héttel korábban szüretelhető. Terméshozama, fürt- és bogyómérete nagyobb a két cabernet-nél, míg héja vékonyabb, ebből fakadóan kevésbé tanninos, fanyar. Ennek köszönhetően hamarabb kerülhet a fogyasztó asztalára és csak ritkán hordozza az éretlen szőlőre utaló zöldes-paprikás jegyeket. Mindezen tulajdonságait figyelembe véve, Magyarországon nagy számmal találhatunk megfelelő termőterületeket a fajta számára.

Bora alternatívát kínálhat a „nagy vörösek” kedvelőinek, azok minden előnyével és buktatói nélkül. Fajtajegyei alapvetően az érett, édes, szaftos gyümölcsök ízét idézik (szilva, szeder, feketeribizli), gyakorta csokoládés-tejszínes jelleggel párosulva.

Ertéke nagysága mellett a kellem és a báj, egy igazi szimpatikus francia.

Magyarországon a '60-as években kezdődik szaporítása (a Balatonboglári Állami Gazdaság berkein belül), a fajta igazi felfutása azonban csak a rendszerváltás utáni évekre datálható, elsősorban a Szekszárdi és a Villányi Borvidéken. Az a tény, hogy a Pannon Borrégió „nagyágyúí” termékpiramisuk képzeletbeli csúcsára egy-egy fajtatiszta merlot bor kerül – amennyiben az árat vesszük alapul (lásd: Magnifico, Solus, Primarius, Elysium) – tán árulkodhat arról is, hogy éghajlatunkon a három termesztett bordói fajta közül leginkább ez a szőlő érvényesül leginkább, képes a kiteljesedésre.

A gasztronómiában sokoldalúan felhasználható, miután nem csak „nagy” változata létezik. Találkozhatunk fiatalon a piacra hozott, kevesebb újfával társított (bár egy jól megválasztott medium pörkölésű hordó szép kísérője lehet a merlot csokoládés ízjegyeknek), nagy fahordós érlelésű vagy éppenséggel acéltartályos verzióval is.

A Pannon Borrégió merlot-i általában kifejezetten gyümölcsösök és kedvesek Szekszárdon, hasonló erélyeket csillogtatnak Tolnában is, talán egy árnyalattal könnyedebb formában, a Pécsi Borvidéken főleg Mohács környékén mutatja szebbik arcát és Villányban kóstolhatjuk talán a legnagyobb, legsűrűbb szerkezettel, kivéve a borvidék keleti végéről származó tétéleket.

Új téli étlappal várjuk Önöket a Bistro 48-ban!



Bistro 48 saláta

Füstölt kacsamell sonka marinált gombákkal, paradicsommal, levélsalátákkal, tárkonyos vinaigrettel

1 900 Ft



Sörrel pácolt és sült mangalica tarja, kolozsvári szalonnával, sütőtökkel és csicsókával

3 000 Ft



Aszalt sárgabarackos joghurtos süti

650 Ft

BISTRO 48

7626 Pécs, Koller u. 8.

Telefon: +36 72 421 911

E-mail: bistro48@corsohotel.hu

Web: www.bistro48.hu

Facebook: facebook.com/bistro48

CORSO HOTEL
PÉCS

Merlot

Nagyszerű alkalmat nyújtott a tesztünk a merlot fajta milyenségének vizsgálatára az egyes évjáratok tükrében. A 2011-ből származó tételek némelyikénél már lekerekedett, sima tanninokkal találkozhattunk, fogyasztásra kész állapotban. A tizes évjáratból nem meglepő módon nem került elénk egyetlen tétel sem, a borok derékhadát a 2009-es év szolgáltatta. Többnyire megállapodott, röppályájuk csúcsát elért merlot-k kerültek poharainkba, nem egyszer tán már túl is jutottak rajta. A meleg évjárat némelyik tételnél főttes, kiüresedett illatok, ízek formájában jelentkezett. Ezzel szemben homlokegyenest mást mutatott 2008. Meglepően élőbbnek, gyümölcsösebbnek, sokkalta részletgazdagabbnak tűntek ezek a borok kivétel nélkül, pazar savérzettel és egyediséggel megáldva. A két kóstolt 2007-es bor nem éppen nevezhető reprezentív mintaként szolgáló merítésnek, de szépen tartották magukat, nemesen öregedtek. A teszteken - amelyek természetesen vaktesztek - részt vevő borászatok képviselőinek saját borraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pec-siborozo.hu címen található adatbázisba, ahol várjuk olvasóink megjegyzéseit is.

Akik tesztelték:

Filákovity Dusan
(pannonborbolt.hu)



Gere Zsolt
(Gere Tamás és Zsolt
Pincészete, Villány)



Gyórfy Zoltán
(Pécsi Borozó)



Iványi Emese
(Vilyan Szőlőbirtok
és Pincészet, Kisharsány)



Jobbágy Kornél
(Radó Vinotéka, Pécs)



Latorczai László
(Sauska, Villány)



Mikes Márk
(A Hordó Borszaküzlet, Pécs)



Susann Hanauer
(Wassmann Bormanufaktúra,
Pécsdevecser)



Szabó Zoltán
(Szabó Pince, Hosszúhetény)



Villányi Merlot

2009

- ★★★★★★ 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

93 pont


**Riczu–Stier Pincészet
Villányi Merlot 2009**

Tiszta, szép, egyenes illat. Csokoládé mousse meggyel. Kortyban is krémes, gyümölcsös, remekül eltalált arányokkal. A tömörsége, a szedres, meggyes, ribizlis, aszalt szilvás gyümölcsössége, a háttérben maradó hordófűszeressége mellett komplex struktúrát találunk, komoly és kedves bor egyszerre. Hozza a merlot buja szépségét és elegáns harmóniáját.



Ár: 3680 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

92 pont


**Sauska
Villányi Kopár Merlot 2008**

Levendulás, mediterrán fűszeres, gazdag illatokkal nyit. Jön belőle a szeder és a málna, mögöttük máris ott van az étcsoki. A korty erőteljes, vastag, komplex. Krémes, magas kakaótartalmú csoki, krumplicukor, grillázs és nagyon dús extrakt jellemzik. Simulósan kelek a szájban. Impozánsan dús, harmonikus, izgalmas bor.



Ár: 16 400 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

91 pont


**Heimann Családi Birtok
Szekszárdi Agnus Merlot 2009**

Elegáns és koncentrált bor. Szép fűszerek, finom gyümölcsök, magas kakaótartalmú csokoládé. Harmónia van benne, szépség, a fajsúlyossága ellenére finomság, olyan részletgazdagság, amit nehéz röviden bemutatni. Minden korty újabb réteget nyit, erdei gyümölcsöket, szedret, feketeribizlit, keleti édesfűszereket, ugyanakkor mentát és zsályát is hoz. Komplex, még nagyon fiatal, jól érlelhető.



Ár: 10 000 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

91 pont


**Bock Pince
Villányi Magnifico Merlot 2008**

Illatban is nehézbombázó. Édesfűszeres, borsos, füstölt sonkás, földes jegyeket találunk benne. A korty vastag, súlyos, de stramm, élő savak, komoly, de csiszolt tanninok. Kakaópó, fűszerkömény, fekete gyümölcsök. Erő van benne, feszesség, jellemre hódító típus. Masszív, vibráló bor, nagyon fiatal még, abszolút érlelést kíván, fejlődőképes.



Ár: 19 700 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

90 pont


**Vitis Pince
Tolnai Merlot 2009**

Édes, buja, fűszeres merlot, sok gyümölcscsel, de jellegzetes kakaós, csokis és kávé fűszerzettséggel. A korty áfonyás, szedres, a kávé tejszínes, intenzív és élénk bor. Sűrű és koncentrált bor, amely eleganciát is mutat, és komplexitást. Árnyos hordóhasználat, olajos, selymes és tartós zamatokkal. Jól összeforrott bor, ami testesége ellenére nem csak egypharas.



Ár: 1980–2190 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

90 pont


**Heumann Pince
Villányi Merlot 2007**

Mély, sötét, szinte fekete. Illatban erőteljes, lendületes. Sok hordó, némi rumosdió, medvecukor és feketeribizli. Kortyban is jelen van a töménység, szilvalekvár és málnaesszencia, frissen félbevágott vaníliarúd és rumtopf. Sokrétű, érett, az alkohol nem kevés, a hordó sem. De még mindig nagyon élő, komplex és elegáns bor.



Ár: 3280–3590 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

89 pont


**Halmosi Pincészet
Szekszárdi Négykezes Merlot
2008**

Mély illat szép hordófűszerekkel. Kis likőrösség, rumos-csokis jegyek és nagy adag, elsorban bogys gyümölcsösség. Grillázsos, húsos korty, erőteljes, de ugyanakkor elegáns is. A tannin lágy, simogató, a hordóhasználat itt is kifogástalanul jelenik meg. Szerencsére a piros bogys gyümölcsök itt erőteljesen jönnek, éppen annyira krémes, hogy jól essen inni. Összeértett, koncentrált bor.



Ár: 3380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

89 pont


**Günzer Tamás Pincészet
Villányi Ördögárok Merlot 2009**

Egyedi, izgalmas illat, melyben a kakaópó, a kávé, az ánizs és a csokis muffin illatát véljük felfedezni. Húvös elegancia van a borban, szájban hozza a teltséget, jó savgerincet, mentás és eukaliptuszos jegyek ugyanúgy vannak benne, mint piros erdei gyümölcsök. Érett tannin, hosszú korty, tartalom van bőven, a teljes egyensúly még várat magára, de van ideje bőven.



Ár: 4900 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

89 pont


**Heumann Pince
Villányi Merlot 2008**

Az illata is izgalmasan összetett. Húsos, fémes, köményes, édes, fűszeres. Szájban elegáns, édes, erőteljes, de van lendülete is. Egyik oldalról jön a kávé és a szegfűszeg, másik oldalról a málna és a bonbonmeggy. Összetett és egyedi struktúra. Egész hosszú, szilvalekváros lecsengésű bor.



Ár: 3280–3590 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu

Merlot

Intenzív, erőteljes, sok. A csokoládés, meggyes, likőrös illatban dominál az édesség, ahogy a korty is masszív, hozza a gazdagságot, a már-már lekváros-ságba hajló erdei gyümölcsös ízeket, a szintúgy édes hordófüszereket. Töménysége van, ereje van, az alkohol nem kevés, de nem lóg ki túlzottan, viszont egész szépen megőrizte a savakat is. Komplex, kerek sztorí.



Beszerezhető: a pincészetben



Szép és határozott, gyümölcsös karakterű illat. Feketeribizli, szilva, kis kávésság. Kortyban a hordófűszeresség hoz újabb ízeket, zamokat, szofizmus, fahéj, kávé és még több kávé. Aszalt szilva és szeder, nagyon szép struktúra, nincs benne semmi túlzó. Már most is abszolút élvezhető, de az se bájol meg, aki eltesz belőle pár palackot későbbre.



Beszerezhető: Radó Vinotéka, pannonborbolt.hu



Pörkölt-édes illatokkal indít, sok benne a fekete szeder és ribizli, de kakaó és szegfűbors is érezhető. Gazdag anyag, de még nagyon fiatal. Erőteljes benne a fekete gyümölcsösség, a hordó, a tannin, még szárít a cser, ugyanakkor, h mindez lesimul és némi értelemmel eleganciát tanul, igazán szép bor válhat belőle.



Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet



Nagyon fűszeres illat, a fajtajelleges gyümölcsök mellett lestyán, édeskömény. És jön belőle a hordó is, nem erőszakosan, inkább a hátteret adva. Körtányban elég telt, elég fűszeres, tartós, gazdag, lekerekedett zamatokkal. Nem kevés alkoholélesség, de ezzel együtt is van összetettsége, tartása.



Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

Tiszta, egyensúlyos, gyümölcsös és édesfűszeres illat. A test mellőzi a sallangokat, elegáns és arányos. Elsősorban gyümölcsösség jön, szilvás-szedres finomság, kis krém, pici alkoholédesség, hosszú, tartós korty. Kis szárító cseresség még van benne, de simulni fog.



Beszerezhető: E'szencia Bortéka, Radó Vinotéka



Illata gyümölcsös, málna, szeder, meggy, ugyanakkor van benne farsó, ásvány, kis hűvös tartózkodás is. Kertyában erdei gyümölcsök, kakaó, szegfűszeg, kedves textúra, tartalmas, de lehetne rétegzettebb is. A zamatok tartósak, hosszúak, a zárás édes-gyümölcsös. van még benne lendület.



Beszerezhető: a pincészetben

Merlot test 84 +: 93 pont **Krizsa-Ster:** Villányi Merlot 2009 3.680,- / 90 pont **Vitis:** Tóthai Merlot 2009 1.980,- / 90 pont **Heumann Pince:** Villányi Merlot 2007 3.280,- / 89 pont **Halmosi:** Szekszárdi "Nagykezes" Merlot 2008 3.380,- / 89 pont **Heumann Pince:** Villányi Merlot 2008 3.280,- / 88 pont **Hetényi Pincészet:** Szekszárdi Merlot 2011 1.600,- 86 pont **Heinmann:** Szekszárdi Merlot 2011 2.480,- / 85 pont **Halmosi:** Szekszárdi Merlot 2009 1.750,- / 85 pont **Müller János:** Villányi Merlot 2008 2.180,- / 84 pont **Radó Pince:** Pécsi Merlot 2011 1.750,- / 84 pont **Mészáros:** Szekszárdi Merlot 2009 2.080,- **Musta test 83 +:** 90 pont **Hetényi:** Szekszárdi Kadarka 2011 1.600,- / 89 pont **Bodri:** Szekszárdi "Róz" 2012 1.580,- / 89 pont **Riczai-Ster:** Villányi Rozé Cuvée 2012 1.380,- / 87 pont **Lelovits:** Villányi Portugieser 2012 1.280,- / 87 pont **Bodri:** Szekszárdi Gúnár 2012 1.580,- / 86 pont **Halmosi:** Szekszárdi Övörös Cuvée 2009 1.580,- / 86 pont **Hetényi:** Szekszárdi Syrah 2009 1.350,- / 85 pont **Heinmann:** Szekszárdi Idei Cuvée 2012 1.680,- / 85 pont **Günzer Tamás:** Villányi Rozé Cuvée 2012 1.400,- / 84 pont **Mészáros:** Szekszárdi Pinot Noir Rozé 2012 1.150,- / 83 pont **Eszterbauer:** Szekszárdi Ötöm Rozé 2012 1.150,-

RADÓ VIN & TÉKA
A Régió Vintetékja

Pécs, Király u. 75. T.: 225-546
www.facebook.com/radovinoteka
vinoteka@radopince.hu

85 pont



**Halmosi Pincészet
Szekszárdi Merlot 2009**

Natúr merlot illat. Karamell, tejszoki, cseresznye és meggy. Szájban is friss, nem a sűrűség, a komplexitás által, inkább a selymesség, szeretethetőség, a meggyes-ribizlis gyümölcsössége teszi tetszetőséget. Amilyenek az alapmerlot-t elképzeljük.



Ár: 1750 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

85 pont



**Gere Tamás és Zsolt Pincészet
Villányi Merlot 2007**

Érett jegyek illatban, elsősorban erdei gyümölcsök. Szájban is jól tartja magát, savak élnek, teste korrekt, van egy kis diós-kakaós vonulat ízében, amihez érett, bogyszerű gyümölcsök és kis avarosság is csatlakozik. Kerek, jó bor, talán kicsit gyorsabban üresedik ki a korty, mint várnánk.



Ár: 3490 Ft

Beszerezhető: pannonbortolt.hu

85 pont



**Müller János
Villányi Merlot 2008**

Vanília, puncs, ánizs, még a vérnarancs is a tesztelő jegyzeteiben. Illata egyszerre hűvös, fűszeres és sokrétű. Ízben sem okoz csalódást, fűszeres, nem túlzó sem teltségben, sem töménységben. Könnyed, de hosszú zamatokkal találunk, rusztikusabb csekket, érett gyümölcsösséget. Tiszta, kedves merlot.



Ár: 2180–2400 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, A Hordó

BEST OF MERLOT válogatás



20.540 Ft
+ingyen szállítás

Karácsonyig minden 10.000 Ft feletti
rendelést ingyen szállítunk ki!

Pannon
BORBOLT
www.pannonbortolt.hu

A Pannon Borrégió webáruháza

84 pont



**Radó Pince
Pécsi Merlot 2011**

Tiszta, meggyes-feketeribizlis, friss gyümölcsös illat. Kis marcipánosság van benne, kókuszos-csokis lecsengés, viszont a fiatalos még érződik a kortyban. Közepes test, diszkrét hordóhasználat, jó anyag, ráfér még egy kis idő a palackban, hogy teljesebb legyen.

Ár: 1750 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

82 pont



**Gere Tamás és Zsolt Pincészet
Villányi Merlot 2009**

Illat elsőre zárt, kicsi bőrösség jön át a piros gyümölcsökön, van egy érdekes, citrusos árnyalat benne. Aztán erősödnek a gyümölcsök, kortyban is jobban, tisztábban fűszerekkel gazdagítva. Korrekt struktúra, érezhető benne valami rejtélyes szikárság, talán gyógynövényesség is a zárásban.

Még nincs

kereskedelmi forgalomban

81 pont



**Bock Pince
Villányi Merlot 2009**

Illata elsőre hűvös. Egyszerre van benne étcsokoládé, szilva és cseresznye. Hűvös személyiség, kevés kedvességgel. Szájban a gyümölcsösség visszafogott, leginkább málna és szilva. A tannin picit porózus, hossza van, de a végére elmúlt.

Ár: 3200 Ft

Beszerezhető: A Hordó Borszaküzlet

83 pont



**Szeleshát Pincészet
Szekszárdi Merlot 2009**

Fűszeres-szilvás illat. Szekszárdias hangulatú bor elsőre is. Jó savak, ami nagyon élővé teszi a bort. Jó alapanyag, aminek köszönheti a szép testet, a borásznak az egyedi hangulatot. Viszont van benne kis porosság és hamar fárad, egyszerűsödik a pohárban.

Ár: 2250–2410 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka, E'szencia Bortéka

80 pont



**Schunk Pince
Pécsi Merlot 2011**

Mentás-málnacukros, áfonyás sütis illat. Az intenzitás kortyban szélesedik, bár a zamatok elsősorban főtt gyümölcsösek, kicsit lekvárosak. Egyszerű struktúra, kevés ornamentikával, de korrekt, kis szellőztetéssel egész jóivású.

Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Radó Vinotéka

Eszterbauer-tesztgyőztesek

93 pont

Eszterbauer Mesterünk Cuvée 2009
(1. helyezett)

91 pont

Eszterbauer Tivald Cabrenet Sauvignon 2009
(2. helyezett)

90 pont

Eszterbauer Tüke Bikavér 2009
(1. helyezett)

89 pont

Eszterbauer Nagypám Kadarka 2011
(1. helyezett)



A Pécsi Borozó 2012-es számainak tematikus tesztjein és mustráin kiválóan szerepeltek a székeszárdi Eszterbauer Borászat borai, hiszen három alkalommal is tesztgyőztesként köszönthettük őket, de a 91 ponttal második helyre szorult Tivald is elég okot adott az örömmre. Kóstoljuk őket együtt a közelgő ünnepeken!

Boldog Karácsonyt és Sikeres Új Esztendőt kívánunk
minden kedves borbarátnak!

Eszterbauer János, Csatári Mónika,
Eszterbauer Ildikó, Klein Miklós,
Pálinkás Laci, Molnár László

MESTERÜNK
2009
SZÉKESZÁRDI CABERENET FRANC
MERLOT CUVÉE

ESZTERBAUER
BORÁSZAT
SZÉKESZÁRD

A Szent Grál nyomában



Fotó: Kovács Viktor

Szekszárdon számos sikert eredményezett az elmúlt egy esztendő. Azon túl, hogy Vida Péter lett az Év bortermelője, Bodri Orsinak köszönhetően pedig az Év ifjú borásza díj is ide került, mintegy zárásként ráadásul szekszárdiak érdemelték ki az Év pincészete díjat. Akik talán a legtöbbet tették a cím elnyeréséért: apa és fia, Mészáros Pál és Mészáros Péter.

Találkozásunk helyszíne természetesen a Mészáros Pál Borház és Pincészet, mely méltón képviseli a régi korok szellemiségét és azt a filozófiát, melyet a család magáénak vall. A családfő az épület történelmébe is beavat, hiszen a régen is pincészet és préház volt, mely még az 1700-as években épült. A város terjeszkedéséből adódóan azonban mind a felette lévő szőlőterületek, mind a pincészakasz fele eltűnt. A terület 2000 óta a család tulajdona, és mivel az épület még romjaiban is rendkívül impozáns volt, nem kellett túl sok képzelőerő az eredeti állapotok visszaállításához. Jelenleg különféle rendezvények, borkóstolók helyszíne, a pince a borok érlelésének ad teret, míg az épület harmadik része a borok értékesítésére szolgál.

Nem csak az épület múltja több évszázados, a Mészáros családban is régi hagyomány a borászkodás, generációkon át száll apáról fiúra. Régi szekszárdiak vagyunk, az 1600-as évekig lehet visszavezetni és nyomonkövetni a családfánkat. A szőlő szeretete, a szőlőművelés, a szőlőhöz való értés a génjeinkben van évszázadok óta. Ezt a tudást, ezeket az értékeket hagyományozzuk tovább, ebben a szellemiségben élünk – összegzi Mészáros Pál.

A régi korok emléke azonban nem csak filozófiájukban, hanem konkrét tárgyasult formában is velük él: Boraink közül a Grál Kadarkára vagyunk a legbüszkébbek. Nagyapa szőlőjében leltünk egy tőkét, melyből később a többi szaporítottuk. A St. Grál Kadarka a Mészi kadarka egy tövéből lett elszaporítva, mely minden valószínűség szerint a filoxéria vész előtti időről maradt itt. Ez kicsit más jellegű, mint a mostani kadarkák, kisebb fűrtű, apróbb szemű változat. Nagyapám mondta mindig, hogy ez egy semmitértő kadarka, ami természetesen nem azt jelentette, hogy a belőle készült bor ne lett volna

ízletes, csak olyan kevés termést hozott, hogy a filoxéria vész utáni időkben, amikor a szőlő mennyisége és a belőle származó bevétel lényeges szempont volt, nem szívesen foglalkoztak ezzel a fajtavál. A mostani piacon azonban már életképes, ráadásul minden évben jó minőséget terem, a belőle készült bort pedig olyan kiválóan ítéltük, hogy külön nevet adtunk neki. Mintegy kétezer éve keresik a Szent Grált hiába. Úgy érzem, mi ebben a borban megtaláltunk, ezért is neveztük el így.

A 2002-ben alapított Év Pincészete díj elnyeréséhez számos kritériumnak kell megfelelni, mely többek között magába foglalja a borok minőségét, a pincészet külső megjelenését, a borászati közélettel való kapcsolatot, a külföldi és belföldi piacon lévő jelenlétet, valamint a borászati technológiában elért fejlesztéseket egyaránt. Mindezeknek a hátterét azonban a régi értékek megőrzése és az újítás iránti igény, a haladás adja, melyet Mészáros Pál és fia, Péter együttesen képviselnek. Péter nevéhez fűződnek utóbbiak, akinek a keze közül került ki a Bubi elnevezésű, gyöngyöző bor.

Olaszországi nyaralásaink során találkoztunk a könnyű, szénsavas borokkal, melyek nyáron igazi felüdülést jelentenek az embernek. Ott gondolkodtunk el azon, hogy milyen jó lenne Magyarországon is meghonosítani ezt a típust, majd 2010-ben megalkottuk a Bubi Chardonnay és a Bubi Pinot Noir Rosé borainkat. Az országban is az elsők között, míg a Szekszárdi borvidéken az egyetlenek voltunk, akik gyöngyöző bort készítettek. Rendkívül nagy sikere volt és van a mai napig – meséli Péter.

A bor erjesztésben, a bor érlelésben azonban ugyanúgy keressük az új dolgokat, igyekszünk új termékekkel megcélózni a piacot, valamint a régi termé-

keket is egy kicsit új minőségben elkészíteni. A város ipari területén, a Damjanich utcában található borfeldolgozó üzemünk, mely modern szőlőfeldolgozó gépeket, hűthető-fűthető, programozható erjesztőket foglal magában. Külön erjesztő rész van a fehér, a rozé és a vörös boroknak. Míg előbbi kettő reduktív technológiával, acéltartályban, irányított erjesztéssel, addig a vörösborok automata erjesztőtartályokban készülnek. Ezeknél be lehet állítani, hogy óránként-kétóránként macerálja, forgassa a gép a cefrét, ezáltal nagyon jó színanyagokat, illetve jó extraktot lehet kinyerni, végül pedig nagyon jó minőségű vörösborokat készíteni.

A Mészáros-borokkal nemcsak hazánkban, de külföldön is találkozhatnak a borkedvelők. A borok többféle kategóriában és évjáratban jelennek meg, így külön-külön számos igényt lefedve húsféle borral számolhatunk.

Belföldön vendéglátóhelyeken, éttermekben, szállodákban, borszaküzletekben, illetve hiper- és szupermarketekben is megtalálhatóak a boraink. Ami az exportálást illeti, elég sok országba szállítunk most már, többek között Németországba, Lengyelországba, Szlovákiába, valamint kicsit távolabbra tekintve az USA-ba, Kínába és Vietnámba – árulja el Péter. A pincészet azonban nemcsak export terén épített ki nemzetközi kapcsolatokat, hiszen számos tanulmányúton vettek részt, így jutottak el Ausztriába, Németországba, Olaszországba, Spanyolországba, Kaliforniába, Chilébe és Argentínába.

A pincészetünkre jellemző innovációhoz hozzátartozik, hogy új dolgokat tapasztaljunk, és próbáljuk meg ezeket beilleszteni a hagyományos szekszárdi borászkodásunkba – vélekedik Péter.

És bár ezeket nem lehet egyben átültetni a sajátunkra, hiszen még magyarországi viszonylatban is borvidékeként különbözőségek vannak, az elvek és a filozófia az, amit igyekszünk beépíteni a lehetőségeinkbe. Célunk, hogy a legmodernebb technológiákat, illetve az azokon alapuló eszközöket mi is beszerezzük, és megpróbáljunk magas színvonalú borokat készíteni. Úgy gondolom, részben emiatt is tudunk piackepések lenni és talpon maradni – veszi át a szót Mészáros Pál.

A Mészáros Borház és Pincészet 2004 óta minden évben több országos és külföldi díjat egyaránt magáénak tudhat. Amikor arról kérdezzük a pincészet névadóját, hogy melyik ezek közül a legfontosabb számára, egyből kettőt említ: Egyrészt a Város bora kitüntetés, melyet eddig négyszer hirdettek meg, és ebből háromszor mi nyertünk. Szekszárdon ez nagyon nagy presztízsű. Másrészt az Év pincésze díj szintúgy jelentős kitüntetésnek számít. Ez nagy elismerés az egész családnak, hiszen a családi összetartásnak, s annak hogy mindenki kiveszi a részét a munkából, érthetjük el ezeket az eredményeket. A díj pedig nemcsak azt jelenti, hogy jók a boraink, hanem a mögötte álló tudományos és közéleti munkát, az innovatív törekvéseinket is figyelembe vették. Ez tulajdonképpen egy életműdíjként is felfogható.

Erős. Magabiztos.

Az új GLK.



A kép csak illusztráció.
GLK 220 CDI 4MATIC kombinált üzemanyag-fogyasztás: 9,8 - 6,6 l/100 km, károsanyag-kibocsátás: 143 - 199 g/km



Mercedes-Benz

Élet a szőlőhegyen

Amikor a Pécsi Borozó második száma megjelent 2008 nyarán, Andreas Ebner volt az egyik interjúalanyunk. A régiókba települt külföldi borászokat kerestünk meg, máig tartó barátságok kezdete volt az akkor találkozás. Sokszor voltunk már azóta a mozsgói szőlőhegyen, mindig találtunk valami újat, hol csak épp új fákat, vagy néha, mint legutóbb, egész új épületeket.



Fotó: Vőber Tamás



Andreas Ebner körül csend volt az elmúlt évben. Nem nagyon láttuk a borait versenyeken, nem sokat jelent meg a médiában, rá is kérdeztünk legutóbb, mire készül. *Gyertek ki hozzám* – válaszolta. Persze szaván fogtuk, egy novemberi szombat délelőttjén autóztunk ki a Pécsi borvidék egyik legnyugatibb csücskére. Ahol az Ebner birtok felé kell kanyarodni, most egyik oldalt egy hatalmas, kerítés mögé rejtőző épület áll, szemközt vele egy másik épül. A sarkon meg három csacsi szemlélődik csendesen.

Mindenképpen kellett a pincét fejleszteni, a feldolgozó-kapacitást korszerűsíteni és bővíteni és ha már nekikezdtünk, akkor egy kóstolótermet is építettünk hozzá. Egyre többen jönnek ki ide és a régi pince sokszor szűk volt. Most lesz elég tér nagyobb csoportoknak is – meséli Andreas.

Térből van bőven. A legalsó szinten pincét találunk, hordókkal, felette az erjesztőtér, a rozsdamentes technológia birodalma, eggyel feljebb pedig a kóstolóter. Azt is mondhatnánk, étterem, nagyjából kétszázfős kapacitással. Egyedi hangulata van, rusztikus, úgy tradicionális, hogy közben nem akar népieskedő lenni, vagy több évszázadosnak látszani. Egyelőre csak rendezvényekre nyitják ki (lapzártánk után éppen Buday Péter főzött

borvacsorát), de lehet itt lakodalmat rendezni vagy konferenciázni, de előre bejelentkező nagyobb csoportoknak is tartanak itt kóstolókat.

A konyháért a kaposvári Viccolo étterem séfje, Stoff Csaba felel, talán nem véletlenül, hiszen majd' egy évtizedet töltött szakácsként Olaszországban, mindamellett itt elsősorban a helyi ízekre és a szonalitásra szeretné helyezni a hangsúlyt. Az alapanyag egy része helyben megterem, a 22 hektáros birtokon, ahol a gyümölcsfák árnyékában szamarak mellett kecskék és bárányok legelnek, halutánpótlást a saját kis halastó biztosít.

Ha pedig a szőlőhegyi mulatságból valaki nem szeretne hazavezetni, úgy a szemközti telken már épül is a csacsi fogadó, azaz a kis panzió, ahol jövő tavasztól kényelmes szobák várják majd a bortúrázó vendégeket.

A hosszú csendet követően most már egyre hangosabb lesz a mozsgói szőlőhegy, mi a csendesebb vendégek között tartoztunk, bár a bejárást követően még kóstoltunk egy pohárral Andreas Ebner legendás pinot noir-jaiból, előkerült egy szüretlen merlot is 2006-ból, a sofőrnek állt szerző meg az almalevet kóstolta, higgyék el, az sem érdektelen.



Fotó: Dobokay Máté

Másfél hektár szőlő nem sok. Pontosabban viszonyítás kérdése. Aki egymaga művel másfél hektár szőlőt, annak sok. Másfél hektár alig látszik egy supermarketben. Másfél hektár nagy a Somlón, viszont még a Pécsi borvidéken is kevésnek számít. Hobbinak nagy, megélhetésének kevés.

Viszont a másfél hektár fontosságát nem szabad lebecsülni. És nem a csúcshozza elállítókra kell most gondolni, elég azokra, akik már tisztességes, korrekt és szép borokat készítenek: megfizethető áron, akiknek megélhetést bőven nem, inkább kis plusz pénzt ad. Ezeket a másfél hektáros borászatokat pusztán létük teszi fontossá: hogy szőlőt nevelnek, hogy bort készítenek, hogy tiszta, szép borokat adnak el a vásárlóknak.

Hauk István, vagy ahogy mindenki ismeri, Stefi bácsi már jó húsz éve borászkodik másfél hektáron. Mint elárulja, nagy nehézségei nincsen az eladással: *mindenfelől jönnek hozzám bort venni, különösebb erőlködés nélkül elfogy az összes borom*. A Hauk borokat szinte teljes egészében magánszemélyek vásárolják meg, vendéglátó intézményben Dunaszekcsőn lehet csak fogyasztani. A saját ültetvényekről fehér borok készülnek (olaszrizling, chardonnay és fehér házasítás), a vásárolt vörös szőlőből rozé vagy fajtaborok.

Megtehetem, hogy nem a közlés szerinti borokat készítem – jegyzi meg Stefi bácsi, hogy a saját szája íze szerint készíti a borokat. Az emberek megszokták, szeretik, tudják, hogy nem árulok nekik zsákbamacskát.

A Hauk család történetét Mária Terézia koráig vezeti vissza a családi legendárium, a család ősei a német betelepítések idején érkeztek a településre a Duna mellé. (Ezt a földrajzi adottságot véresen komolyan is vesz Hauk István: hetente többször eszik halat, halászlét, süllőt, harcsapörköltöt hetente kerül a tányérba.)

A család utóbb már nem foglalkozott szőlővel, az élet mégis úgy hozta, hogy Hauk István visszasodródott a régi mesterséghez. Él

kellett a lehetőséggel, az első évjáratot azonban nem volt hol feldolgozni. A rokonságban szerencsére volt egy pince, csak 1945 óta nem használták. Az öcsém kádár, ő készített gyorsan egy hordót, kettőt én kértem kölcsön, így készítettem el életem első borát.

Amivel meg is fizettem a tanulópenzt – idézi fel az indulást Hauk István. *De legalább kétszer nem követtem el ugyanazt a hibát. Szakkönyveket bújtam, még a falusi gyógyszerésztől is tanultam. Látogattam az akkor már elismert borászatokat, a legfontosabb tudást úgyis ott szerzi meg az ember.*

Hogy Stefi bácsi mennyire komolyan vette ezt, azt jól érzékelteti, hogy a következő évben már akadály nélkül szerzett a bora magas elismerést, és kerül forgalomba Dunaszekcsői Chardonnay néven. Több tucat serleg, díj és sok visszajáró vásárló dicséri azóta a Hauk borokat. Hauk István azonban nemcsak a borát versenyezteti, de bírálni is sokat hívják. Hisz abban, hogy nemcsak a pincevakságot lehet így elkerülni, de tanulni, tapasztalatot szerezni is így lehet a leghatékonyabban.

Ha nem jártam volna borversenyre, ha nem bírálтам volna, nem tartanék itt, ahol most vagyok – magyarázza. Amikor arról kérdezem, hogy viseli, amikor a saját borát bírálják, felnevet. *Szeretem a kritikát, csak rosszul tűröm. Ha negatív véleményt kapok, olyankor hazamegyek kicsit gondolkodni.*

A sokáig hegybíróként is tevékenykedő Hauk István nyugdíjba vonulása után a családjának és a borkészítésnek él. Mert bár a szőlő szeretete átugrott egy generációt, de az unokák az utóbbi időben egyre inkább érdeklődnek a borkészítés iránt.

Tíz évjárat legenda

Októberben izgalmas vertikális kóstolót rendeztek Gere Attila Pincészetében. A Kopár tíz évjáratát bontották meg, volt még egy ilyen alkalom Budapesten is, mi Villányt választottuk. Sokszor és sok helyütt mondtuk, írjuk le, mindannyian Villány borai által kerültünk közelebb a borhoz, jómagam Rippl Béla borkursusain kezdtem el felfedezni, hogy a bor sokkal több az egyébként jóízű alkoholnál. Aztán következett Villány, a nagy nevek, a kisebb nevek, egyetemistaként nem engedhettünk meg magunknak nagy borokat, de időnként összeálltunk és megkóstoltuk az éppen kialakulóban lévő „nagyborokat”. Az első Kopár, az 1997-es évjárat volt az egyik ilyen, diploma után, már egy napilapnál dolgozva készítettem villányi riportot, amikor Gere Attila megkínált ezzel a borral. Nem mondhattam nemet és akkor, abban a pillanatban az a pohár bor az addigi legjobbakkal közbe soroltatott. De persze azóta eltelt majd' másfél évtized, sok bor készült, sok bort kóstoltunk, magam sem keveset. Amikor meghívták kaptunk a Kopár-vertikálisra, talán éppen az emlékek miatt sem mondhattam nemet. Programátszervezés és mentünk.

A Kopár

A Kopár, vagy hívhatjuk Koparnak is (a villányi eredetvédelem bevezetésével nem használható a dűlőnév márkanevként, hiszen nem csak a Kopár-dűlőből származik a bor. Egyébként a terjengő hiedelmekkel ellentétben sohasem származott csak onnan a borkak alapot adó szőlő, mindig több dűlő házasítása volt) a magyar borlegendák sorába lépett már bőven a tízedik évjárat előtt. Szükségünk volt ezekre a legendákra, szükségünk volt nagyborokra, nem csak a borászok igénye, de a piac igénye is szerepet játszott ezek kialakulásában. 1997-ben a magyar borászat még éppen csak első szabad évjárait tölti le. A neves, vagy épp év borászaik is megválasztott borászok is tanulják a szakmát, a nyitottabbakat sokat utaznak, tapasztalnak és ültetnek át, hazai környezetbe. Az alapokat már megteremtették, vagy legalábbis jó úton haladnak, Villány ekkor kétségkívül a magyar vörösborkor szinonimája. De még nincs igazi csúcsbor, nincs a termékpiramis tetején olyan bor, ami a pincék feltéve őrzött kincse lehet.

Gere Kopár 1997

A kezdetekkor még 10–12 fűrt volt tőkénként, jelenleg 6–8 fűrtel dolgoznak. A bor, amelyből tényleg nem sok létezik már. De nem csak ezért legenda. A szín érett, vörös, narancsos tónusokkal. A cabernet sauvignon domináns illatban, talán nem meglepő, hiszen ekkor még 40 százalékos cabernet sauvignon, 40 százalékos merlot és csak 20 százalékos cabernet franc volt a cuvée-ben. Szépen nyílik az illata, szilva és áfonya, inkább aszaltas formában. Jó savérzet, szikár struktúra, némi gyümölcsdísszel. Érett zamatok, masszív hordóhatás, áfonyás-dohányos jegyek a lecsengésben, hosszú, tartalmas korty még mindig. Van benne élet, izgalom. 89 pont.

Gere Kopár 1999

Voltak sokan, akiknek meglepetést okozott ez az évjárat, többek között a borokat bemutató Gere Andreának is. Érett, meleg hatású bor. Már illatában is erőteljesebb hordófűszerezettség, édesebb, behízeltgöb. Nekem kissé tapadás a végén, a fa legyőzte a gyümölcsöket, némi édes-ánizsos szedrességet még felfedezni. Fél óra szellőztetést követően cappuccino, kakaóporral és fahéjjal meghintett tejszínes haboskává. És még mindig hordó. 88 pont.

Gere Kopár 2000

Egyre izgalmasabb illat, ahogy múlnak a percek, egyre teljesebb, nyíltabb és gazdagabb. Kávé, grillázs, melegség, szilva, erőteljes, de a többihez illeszkedően, engedi jönni az erdei gyümölcsös illatokat is. Kortyban gazdag, még tüzesnek is mondanám, az alkohol is jön, de mellé egy nagyon intenzív herbális-teás vonal is felfedhető és az érett-aszalt gyümölcsök is mutatják magukat. Gazdag, komplex bor, jól strukturálva, eleganciával, harmóniával, nem véletlenül tartják ezt a legnagyobb Kopárnak. Hogy nálam végül mégsem ez nyert, az talán lehet ízlelésbeli eltérés, így is 93 pont.

Gere Kopár 2002

Az illata hihetetlenül gazdag, izgalmas. Egyszerre herbális, mentás, mediterrán zöldfűszeres, mint egy dalmát tengerparti hegyoldról, annyi intenzív aroma jön. Szofisztikáltabb, finomabb rétegzett bor a korábbiaknál, pirított magvakkal, még frissnek ható erdei gyümölcsökkel. Szájban kerek, jó a savgerinc, a tanninon elég édesek, de nem túl krémes a korty. Jól játszik a hordófűszerekkel, pont annyi szegfűszeg, pont annyi vanília és kávé érződik, amennyi még jólesik. Van, aki a dübörgést, a vastagabb bort várta, itt nem az jön: ez a bor tisztelesen is friss, tiszta, gyümölcsös, és éppen ettől nagyon nagy élmény. 94 pont, nálam nyert.

Gere Kopár 2003

Csak zempléni tölgyben érett a bor, édes-érett illat, sok vanília, csokoládé, édes keleti fűszerek. A korty is masszív, édes gyümölcsökkel, kissé túlzott a lekvárosság érzete. A tannin nem sima, a nyelvhegyen jól érezhető. Kevésbé rétegzett bor, inkább erőteljessége, lehengerlőse a domináns, intenzívitása megkérdőjelezhetetlen. Sokaknak bejön ez a délies stílusú, édes-kesernyős bor, és én sem vonom kétségbe az érdemeit, de a cizelláltság, az elegancia kevesebb, ez így 90 pont lehet.

Gere Kopár 2004

Sok szellőztetést igényel. És nekem még így is sok illatában a herba, a fűszer és az avaros-istálló illat. De egy óra után már tisztább, szimpatikusabb benyomást kelt. Ennyi emberre persze nem lehetett dekantálni több tucat palackot, de valószínűleg ez a bor jobb helyzetbe került volna. Zamatában tisztább, több szilva, több szeder, némi kakukkfű. A zárásban van erő, pörkölési aromákkal búcsúzik, azok erősödnek fel. Valahogy ez a bor vesztett a legtöbbit, kicsit kakukktójas a sorban, 87 pont.

Gere Kopar 2006

A fordulópont, innen egy más összetétel és más stílus datálódik. Az arányok 50 százalékos feletti cabernet franc, 40 százalékos feletti merlot és alig pár százalékos cabernet sauvignon. Ráadásul ez már nem csak teljesen új barrique hordókba került. A váltás határozottan érezhető. Illatjegyekben is több a gyümölcsös-florális jegy, könnyedebb, kedvesebb arcot ad a Kopárnak. Az illatában a feketebogyósok dominálnak, kávé és karamell tesznek bele édességet. A korty izmos, de arányos. Érettség rendben, ugyanakkor érezni benne a további potenciált. Ami szájban kiemelkedő: finom pörkölt kávé, kis csokoládé, sok szeder, némi málna, dohánylevél, vágott dohány, a korty tartalmas, mély, rétegzett és intenzív. A zárásban az alkoholédességet felváltja kis kesernye, kicsit fűt az alkohol. Emiatt az elegancia-mércén vonunk le pontot, máskülönben nincs sok kifogásunk. 92 pontot adok.

Gere Kopar 2007

Határozottan fiatal, gyümölcsös, elegáns illatú bor. Lekváros és pikáns fűszeres jegyek egymás mellett, leheletnyi bőrrősséggel. Eleganciáját a szájban is érezzük, krémes kávét kortyolunk, mellé pedig fekete szeder társul. Az erdőből áfonya, a cukorkaboltból medvecukor, a hordóból vanília és szegfűszeg. A szájban érezzük a vibrálást, a lüktetést, a komplexitást, a rétegzettség ad neki jövőt. Tanninból sok van, szőlőből, hordóból, de egészen puhának, simának hatnak az ínyünkön. Nagy test, van benne izom bőven, de mégsem érezzük egy percig sem otrombának vagy túlzónak. Hozza az elvárt eleganciát, ami még alakul, hiszen szívesen visszakóstolnánk pár év múlva is. Még tíz évet simán aláírunk neki. 93 pont.

Gere Kopar 2008

Illata kávé, csokis, mentás. Hoz meggyet és málnát. A kortyban inkább az áfonya a jellegzetesebb. Tannin erőteljes, sok a fűszer is, a korty tartós, szépen kerekedik. Kicsit zárkózottabb a vártnál, most nem is volt elég ideje kinyílni. Nagy test, jó arányok, teljesen rendben van, csak valahogy nem elég izgalmas. De a többiekhez képest még nagyon fiatal, pár év után többe lehetne mondani róla, most bizalmat adunk 90 ponttal.

Gere Kopar 2009

A premier előtti Kopar, hiszen még csak most zárult le az előjegyzés, jövőre kerül piacra ez az évjárat. Sok gyümölcsöt mutat és kis kuszaságot. Érezhetően van tartalom bőven, az alapanyagra nem lehet panasz, egyre rafináltabb a hordóhasználat is, vaniliakrém málna, szeder jön a kortyból. Érzélelmi potenciálja nagy, tényleg nagy ígéret, de egyelőre még tényleg az. Hogy teljesebb legyen, hogy az elegancia kerekedjen felül, még évek kelljenek, ha elő is jegyezték, hagyják még a pincében érni. Biztosan 90+ lesz, pedig nem kenyerem az ígéretes.



Fotó:Wéber Tamás

A vacsora

A tíz bor kétségtől impresszív sorozata után a Mandula étteremben pihentünk meg, ahol az új étlapról szemezgetett Pauli Zoltán, a szálloda és étterem motorja.

A kezdés Borjúkocsonya verjus-ben marinált lilahagyma salátával, konfitált fokhagyma pürével, Frici rozét kortyolunk hozzá, remek kezdés, a kocsonya ízletes, a fokhagymából lehetne picivel több, édeskrémes, pont elegendően fűszeres. A folytatás Diós libamáj bonbon gyömbéres újborkocsonyával, „rántott” kacsamáj vajás kalács morzsával és birsalmával, a hideg és meleg máj találkozása, játékos étel, a rántott verzió nekem jobban bejön. A bor az Athus Cuvée 2009. A leves Vargánya cappuccino házi füstölésű dámszarvas borjú sonkával, ormánsági szarvasgombával, pöffeteg kockákkal. Jóízű, jó arányokkal, a több összetevő ellenére sincs túldíszítve, eltalálták.

Az első főtételünk alapja a hal. Szőlőmag olajban konfitált tőkehal filé, stifolderes olíva pogácsával, tengeri fű salátával és paradicsom concasséval. A 2008-as Pinot Noirrel kínált étel egy nagyon szép, jó minőségű halra épül, nincs túlkezelve, nincs túlfűszerezve, friss, ruganyos, a körete szokatlan, de működik. A desszert előtt mangalica érkezik háromszor (vagyis lapocka, oldalas és szűz), sváb rakott burgonyával, házi „savanyúság kockával”. A savanyúság újszerű formája vizuálisan is attraktív, nekem íze is pont kellően savanyú, pont kellően zselés és kellően izgalmas. A húsok közül talán az oldalas és a lapocka az izgalmasabb, a szűz elhalványul mellettük. Egy viszony-

lag új Gere-bor, a 2010-es Merlot a párja. Az évjárat ellenére korrekt tétel. A desszert egy komplex, ötfogásos élmény. Mandula vörösbors csokoládé fantázia, feketebizli zselével, vérnarancs mouse-szal, ibolya szirmokkal, kiváló párost alkotott a Cabernet Franc Selection 2008-cal.

Az összegzés

Nem volt rövid esténk, az első felében a borok kerültek hangsúlyos helyzetbe, talán kicsit több figyelemmel még többet mutathattak volna, az este második felében a gasztronómia nyújtotta elsősorban az élményeket, kíváncsivá tett, milyen is a teljes étlap, milyen is az őszi degusztációs menü, hiszen ezek az ételek még alakulnak, ahogy Pauli Zoltán jövendölte.

A Gere-projekt, ahogy összefoglalóan nevezném: vagyis a borászat, a vendéglátás, a szálloda, az étterem, a szőlőmagolaj és még sorolhatnánk, a két évtizedes fejlődés olyan szerves folyamatként mutatkozik, amely talán az egyik legerősebb gondolkodást jelentő jelen Villányában. Magam sem feltétlenül rajongok minden borért, de azt el kell ismerni, hogy az irányváltásokkal, a reagálásokkal a világfolyamatokra itt találkozhatunk általában az elsők között, hogy amit itt létrehozta, az példamutató. Borvidéken, határon innen és túl. Divatos nem kedvelni a villányiakat, a nagyokat végképp nem illik egyes körökben, de nekem nem csak a telt ház jelzi, hogy azért érdemes még vigyázó tekintetünket ide (is) fordítani.

Az Enoteca Corso a Top20 gálavacsorán

A Dining Guide zsűrije immár nyolcadik éve értékeli a hazai éttermeket, ez alatt a díj az egyik legelfogadottabb elismeréssé vált a vendéglátóiparban és az ingyenc közönség körében egyaránt. A tesztelés eredményeként a Dining Guide étteremkritikusainak szavazatai és pontozása alapján márciusban közzétették a legjobb 20 étterem listáját a Toplista Gasztronómia magazinban. Szeptember 6-án a Hotel Gellértben, ünnepélyes keretek között mutakoztak be Magyarország vezető éttermei. A régiókból négy étterem került be, Somogyból a kutaspusztai Hertelendy Kastély étterme, a Chateau Visz étterem, valamint a balatonszemesi Kistücsök, míg Baranyát egyedül az Enoteca Corso képviseli a legjobbak között. Ez utóbbi pécsi étterem vett részt a gálavacsorán is, mangalica cigánypecsenyét kínálta a vendégeknek.

Helyi ízek, helyi értékek

Zárórendezvényét tartotta november 12-én „Helyi ízek, helyi értékek” című IPA-finanszírozott projektjének a Pécs–Mecseki Borút. A konferencián a projekt által elért eredményeket mutatták be, de a jövőbe is tekintettek és két újabb, a jelenlegihez hasonló tematikájú projektet is bemutatnak. A konferencia borkóstolóval zárult, amelyen a mecseknádasdi Hetényi Pincészet és a csúzai Pinkert Pincészet borait kóstolhattuk meg, valamint a Krizevciből érkezett vendégek is hoztak izgalmas, eddig jó részt ismeretlen fajtákból készített helyi fehérborokat.

További információ: www.gasztrobaranya.eu

A harmónia titka

Az utóbbi pár évben lett divat a bor és a csokoládé párosítása. Van aki idegenkedik ettől, mondván a csoki ugyanúgy nem való a borhoz, mint a fagylalt vagy a savanyúság, mások meg éppen izgalmakat találnak a harmóniakeresésben. Mi régóta nyomon követjük a siklósi-máriagyűdi Kakas Bonbon útját, most épp a pécsi Addóban értük őket utol. A Kakas Bonbon saját borsort hozott ki, helyi termelők boraira építve, amelyekhez csokoládékat is ajánlanak. Az egyedi boroscímkéket Lőrinczy Judit tervezte. Ez az egyedi, rajzos, tájképes, sztoris, vidám címkecsalád illik Tésenyi Andreához és Szabó Jánoshoz, vagyis a kakasbonbonosokhoz.



Muskotálykrémes étcsokoládé bonbon robbanó cukorral

(Riczu–Stier Cimbora gyöngyözőbor 2011)

Az első páros vicces, duplapezsgést hozott a szánkba, a tejsokis bevont robbanócukor rögvést pezsegni kezdett, a muskotály gyöngyözését erősítve fel, a krém elolvadt a szánkban. Nem várt sikeres kezdés, én tartottam a párosítástól, de aztán a bonbon már vizuálisan is meggyőzött. Szépen megmunkált, jó arányokkal megalkotott édesség volt, a borral együttműködött, a bor önmagában talán kevesebbet nyújtott, ez esetben a csoki lendületbe hozta.

Narancshéjjal fűszerezett fehércsokoládé minitábla

(Riczu–Stier Olaszrizling 2011)

A csokoládé önmagában nekem túlzóan hozta a narancshéj-kesernyét, viszont az olaszrizlingbe meg teljesen belesimult, krémesebbé tette, kihozta a gyümölcsösségét. Az olaszrizlinget magában vagy a minitáblával együtt is ajánlhatjuk.

Ananászkrémes tejszokoládé bonbon

(Bakonyi Péter Tiglio 2011)

Csoki és bor kóstolásánál előbb a bort kell megízlelni, aztán a csokit, aztán újra a bort. Bakonyi Péter hárslevelű és olaszrizling házasítása az este egyik meglepetése volt. Telt, zamatos, érett gyümölcsös, trópusi gyümölcsös, jó savakkal, szép, feszes szerkezettel. A bonbon intenzív, ananász, önmagában hihetetlen élmény, de a bort nekem egysíkúbbá tette, csak a trópusi, azon belül is az ananász maradt meg. Talán az egyetlen páros volt, ami külön-külön nagyobb élmény volt, mint együtt.

Aszaltszilvalekváros étcsokoládé trüffel

(Ruppert Ákos Cabernet Franc 2009)

Ha a Tiglio volt a fehér meglepetésbor, akkor vörösben Ruppert Ákos franc-ja. Erőteltjes, de jó erdei gyümölcsösség van benne, no meg szilva, érett meggy, szeder, aszalt áfonya jön a kortyban. Krémes, testes, hosszú bor, s azért lett ilyen, mert Ákos saját bevallása szerint a „hagyom még” technológiát alkalmazza, vagyis megadja neki azt az időt, ami kell a kellő érettséghez. A csoki a borhoz alkalmazkodott, hozzásimult, működött.

Fodormentás étcsokoládé bonbon

(Riczu–Stier Cabernet Sauvignon 2009)

Kapunk egy kis csokit a borban is, szép fűszereket és kellemes édes-hordós jegyeket. Kóstolva sem okoz csalódást, telt, érett és már ilyen fiatalon is nagyon egyben van. Meleg a korty, szép hordófűszerekkel és szájban szétolvadó csokival. A fodormentás töltelék hozzátesz a borhoz, valami pluszt ad neki, jól állnak egymásnak, passzolnak a zamatok, ízek.

Tengerisós karamellkrémes étcsokoládé bonbon

(Riczu–Stier Villányi Cuvée 2009)

No kérem, ennek nem kéne működnie. Sós, édes, karamell, bor nem működhet. És mégis van valami kémia a játékosok között, a bonbon talán egy kicsit több a bornál, annyira határozott, definiált ízek jönnek, hogy nem is lehet másként. A bor pedig szép, ismerjük, kedveljük, nekem a kávésdohányos, csokis ízek továbbra is megvannak benne, legalább kettő kellett volna a jobb megismeréshez, majd bepótoljuk.

Kávébabban sült marhahátszín mézes-chilliz glaze rozsmaringos burgonyapüré

(Ruppert Ákos Cabernet Franc 2009)

A sok csoki után hús, egy szépen érlelt és jól megsütött hátszín, kávérozsmaringos ízekkel. Élveztük, finom volt, a cabernet franc passzolt is hozzá. Az Addo konyháját irányító Horváth Tamás lelkes, kreatív fiatal séf, az általa megálmodott konyha egy stabil, megbízható, de olykor kellemes csalódásokat is okozó bisztrókonyha.

A bonbonok és a borok tavaszig biztosan a pécsi Addo kínálatában lesznek, akár helyben kóstolásra és összekóstolásra is lehetőség van, a borok decinként 220–700 forint között mozognak. A bonbonok egységesen 195 forintba kerülnek, hazavinni vagy ajándékba díszdobozokban is lehet őket.

Pécsi borok a Palatinusban

Egy nagyon kedves felkérést kaptam nemrég, a Palatinus Szálló rendezett évfordulós-születésnapos (40 éves a Danubius Hotels Group) partnertalálkozót, amelyen pécsi borokat szerettek volna felszolgálni a vendégeknek. A még mindig erőteljesen Villány árnyékában tapogatózó Pécsi borvidéket ritkán éri ilyen megtiszteltetés, így próbáltam az ételekhez valóban jó borokat választani.

A borvacsora, vagy vacsora borokkal műfaja nem egyszerű. Hova helyezzük a hangsúlyt, mi legyen a középpontban. Itt azért elsősorban a vacsoráról szólt a történet, az ünnepség egyik központi eleme volt. De ha már pécsi borok és lehetőség nyílt egy kicsit beszélni is minden bor kapcsán nem csak a borokról, termelőkről, hanem a borvidékről, történetéről, akkor a fő szempont az volt, hogy a bor passzoljon az ételhez, vele együtt nyújtson többet. Négy fogás volt, négy rövid impresszió.

Libamáj mousse Zenit kocsonyával és Matias Borászat Pécsi Zenit 2010

A térszakosárban felszolgált libamáj pástétom ízletes, hozzá kortyoljuk a zenitét és jól összeillenek, véljük. A zenit önmagában mutat némi zeniten túli, kissé öregedő jegyeket, de a grapefruitos-szőlős, elegendően gyümölcsös, édes kedvességével passzol a libamájhoz, a kissé túl édes zenit kocsonya próbálja összefogni a harmóniát.

Hegyháti erőleves és Szabó Zoltán Pécsi Rajnai Rizling 2011

Egy igen karakteres fehérbor, inkább leves előtt és után volt érdemes megkóstolni, előtte, hogy várjuk a leves végére hagyott második kortyot, utána pedig, hogy jobban kiteljesedve tudjon bennünket elbűvölni a bor. A rajnai rizling a pécsi Ördögárok-dűlőből származik, kellemesen citrusos,

nektarinos illatvilága van, a jó savak mellett van teste, kis krémességgel, visszaköszön a citrusosság, gazdag aromák, ízek, zamatok jellemzik. Az igazi pécsi fehérbornak van teste, de mégis elegáns, jó savai vannak, de nem savanyú, tiúzes és tartós zamatú. Az erőleves tisztességes munka, de a bor inkább utána tudott kibontakozni. Kell neki idő, a vacsora végére is hagytam a poharamban, akkor volt a legszebb.

Kíméletesen sült marhahátszín vörösboros erdei gombás raguval, kakukkfűves burgonyatortával és juhtúrós polentával és Planina Borház Mohácsi Prím Cuvée 2009

A főételhez vörösbor, természetesen. Nem túl nehéz, nem túl könnyed. Ami meghagyja az étel főbb ízjegyeit, sőt inkább kiteljesíti azokat. A Planina, azaz Horváth Zoli Prímje pontosan ide kívánczolt. Kedves, széles spektrumon támadó illatok, marcipános-süti, fekete ribizlivel, szinte szívesen beleharapnánk. Zamata is izgalmas, nem túl nagy testű, de nagyon ivós bor. Érezhető benne persze a hordós érlelés, van benne tannin is jócskán, viszont az arányossága kedvező. Azt észleltem, hogy a nagyközönség (a rajnai rizling mellett) erre a borra volt leginkább vevő, visszakóstoláshoz talán ezzel forgolódtak legtöbbször a pincérek.

Mandarinok csokoládé szonáta és Radó Pince Pécsi Cifrandli 2011

A desszert volt talán a legemlékezetesebb a menüből, vizualitásában és ízhatásában is tetszett, a mandarin adta magát, a csokoládéktól tartottam egy kicsit, de a cifrandliban pont az volt a jó, hogy ez „csak” félédes, vagyis a cukor nem nyomta el a desszertet, de valahogy selymesebbé tette. A bor illatában diós süti és kevés aszalt sárgabarack, talán még a fajtajelleges birs is felbukkan, a mandarinok-likőrös krém, a csokoládék találkozása együtt nekem legalábbis egész jól működött.

*Kellemes
Karácsonyi Ünnepeket
Kívánunk!*

VILLÁNYI
Kadarka
GERE
TAMÁS
& ZSOLT

GERE
TAMÁS
& ZSOLT



BODRI

VIDÁM ÜNNEPEK BODRI HANGULAT

A MINDENT ELSÖPRŐ 2009-ES ÉVJÁRAT NAGYJAI
DEDIKÁLT, LIMITÁLT KÜLÖN KIADÁSBAN.
AZ ÜNNEPI CSOMAG ÁRA 26900 Ft INGYENES HÁZHOZZÁLLÍTÁSSAL
ORSZÁG TERÜLETÉN. MEGRENDELHETŐ WEBSHOPUNKBAN:
WWW.JOARCOKJOBOROK.HU



SZEKSZÁRDI CABERNET SAUVIGNON
SELECTION FALUHELY 2009

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR
SELECTION FALUHELY 2009

SZEKSZÁRDI CABERNET FRANC
SELECTION FALUHELY 2009

SZEKSZÁRDI MERLOT
SELECTION FALUHELY 2009

SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS
SELECTION FALUHELY 2009

SZEKSZÁRDI OPTIMUS CUVÉE
2009

ÖRÖMÖKBEN GAZDAG, BÉKÉS BOLDOG ÜNNEPEKET KÍVÁNUNK!

A BODRI PINCÉSZET CSAPATA

BODRI PINCÉSZET SZEKSZÁRD, FALUHELY DÜLŐ • TEL: 20/440-6666, 20/440-6660 • WWW.BODRIBOR.HU • BODRIBOR@BODRIBOR.HU

Mézes mesterek

A hideg idő ha megérkezik, jobban vágyik az ember a meleg ízekre, a testes vörösekre, és hajlamosabb engedni a fűszerek hangulati csábításának. A tél illatairól, ízeiről létezik valamiféle lappangó közmegegyezés, a fűszeres teából felszálló gőzben, a hidegben illatozó forralt borban. A tél édes fűszerezése valahol a mézeskalácsban sűrűsödik össze. A mézeskalács illata magában rejtí azt az ízt is, amelyet évszázadok hagyományoztak át, s melyet ma mestercsaládok visznek tovább, vagy élesztenek fel.

A mézeskalács ismert a világ más tájain is, hiszen a mézes süтик készítése egybeesik a méz széleskörű felhasználásának kezdeteivel, amely a középkorig az egyetlen édesítőszernek számított. Az idő során a nemzetek kialakították a maguk gasztronómiáját, és ezen belül édességvilágukat is. A mézeskalács elődje, a mézesbáb a magyar sütemények egy tipikus terméke volt. A tizenkilencedik században mesterség épült rá, és általában a mézeskalácsos családok gyertyakészítők is voltak azon egyszerű oknál fogva, hogy a méztermelővel szorosan együttműködve használták fel a mézet és a viaszt, a termék két termékét. A viasz a gyertyakészítés, míg a méz a mézeskalács alapanyagává vált.

A hagyományba születni

Kevés folytatója van e párhuzamos mesterségeknek, a szekszárdi Petrits-család azonban a csaknem kétszáz éves családi műhely továbbörökítője. *Úgy születtem bele a hagyományba* – meséli történetét Petrits Szilveszter, aki jelenleg a mézeskalács-készítésért felel a szekszárdi vállalkozásban. *Gyerekkoromban sokat segédkezünk a műhelyben, tördeltük a cukorkát, formáztuk a puszedlit, folyt a gyertyakészítés, de mindig csak ki akartunk lógni focizni. Míg nem elhatároztuk az öcsémmel, hogy soha többé nem fogunk mézeskalácsozással foglalkozni. Győrbe kerülve gimnáziumba, elkezdett hiányozni az a miliő, amelyben felnőttem, és megfogalmazódott bennem a folytatás vágya* – ezzel Szilveszter nem csak a családi, hanem egy kézműves magyar hagyomány mesterévé is vált, miután az apáról fiúra szálló készítés praktikai mellett cukrász szakvizsgát tett, és élelmiszertechnológus mérnöki címet szerzett. Ekkor beállt dolgozni édesapja mellé, aki ma hetvenévesen is a műhelyt vezeti.

A hatodik generáció másik férfitagja, Péter foglalkozik a gyertyakészítéssel, míg „a feleségek éppen a hetedik generáció kinevelésén fáradoznak”. Amióta a nagypapa testvére belefogott a cukorkakészítésbe az '50-es években, a termékek között a mai napig szerepel a cukorka is. A Petrits-műhelyben minden folytathatóvá válik, minden hagyomány mesterre talál. A Szekszárdon méltán híres Munkácsy Mihály utcai üzletben megállhat az ember egy kávéra, és válogathat a mézes süтик között. A műhely melletti múzeum a családi mézeskalácsos „ereklyéken” túl a készítés egykori műveleteit mutatja be. A vállalkozás tehát egy komplex élményműhely, ahol a jelen és a múlt, a családi és a magyar hagyomány egybetalálkozik. *A mézeskalács különleges érték, különleges jelentéssel, amelyet régen a búcsúban árultak, később karácsonyi jelképpé is vált. Manapság egyre inkább elszakad a karácsonytól, és egész évben személyre szóló ajándékként szolgál. Esküvőkre, céges ajándékként is egyre többen rendelnek, olykor igen egyedi formákat is készítettünk kérésre, mint búvár, hegymászó, villanyoszlop* – emeli ki Szilveszter, hogy a mézeskalács jelentése megváltozott, és új divatját éli az elmúlt években.

A készítés menete nem sokat módosult, csupán annyit, hogy a nagypapa fakanalát gép váltotta fel, azonban a recept 160 éve hagyományozódik apáról fiúra. Szilveszterék igyekeznek jó minőségű lisztet és mézet használni, lehetőleg a környékbeli termelőktől beszerezni. A sütés után már minden kézzel történik. A puszedliket kandírozzák, amelytől márványos, fényes lesz. A kalácsokat tojássárgájával fényezik, olykor színes glazúr kerül rá, és fehér írókával kézműves igényességgel történik a díszítés. A sokféle termék között a legújabb a márc nevű ital. *A mézeskalácsos régen ugyanis édes üdítőitalt is készített, amelyet a búcsúban hígítva árult. A márc nem más, mint pirított cukor és méz, jeges vízzel felöntve, frissítő, édes ital* – árulja el legújabb családi receptjüket Szilveszter.



Fotó: Dobokay Máté

A szekszárdi Petrīts-család titka nem csak a régi családi receptekben áll, hanem a kitartásban, a családi összefogásban és a hagyományápolásban. Ez az a varázs, amelyért minden fiú visszatér a nagypák útjára.

„Lelke, nem csak teste van”

Hagyományt folytatni véletlenül is lehet, így indult neki a mézeskalácsolásnak a pécsi házaspár, Turósné Görgei Magdolna és Turós János. A véletlen kapcsolat saját örömből indult, magunk és családunk számára készültek a kalácsok. 2008-ban azonban annyit sikerült felhalmozni, hogy a család támogatásával nekifogtunk. A következő évben már a Sétatérén árultuk a kalácsunkat – meséli Turós János, aki feleségével reklámdekorációval foglalkozik, s emellett, ahogy idejük engedi, egyre nagyobb lelkesedéssel folyik otthonukban a kétszemélyes műhelymunka. Szerencsés dolog, hogy a régi alaptevékenységünket kiegészíti, továbbra is kreatív, kézműves igényű munkára van szükség. A mézeskalács-készítésbe azonban autodidakta módon fogtunk bele, sosem tanultuk – emeli ki Magdolna, aki a tészta elkészítéséért felel, míg a díszítés egyedül János keze munkája.

A mézeskalácsolás régre visszanyúló tradíciókkal rendelkezik. A Turós-házaspár azonban nem a hagyományos vásári dísz továbbörökítője, hanem az újabb, az elmúlt 20–30 évben megjelenő készítési módokat képviseli. A régi cukortészta helyett, amelyet mézesbábnak hívtak, mi olyan kalácsot készítünk, amelynek 30%-os a méztartalma. Ennek a tésztának a lelke a méz, ezért nem is készülhet akármilyen mézből, és nem is lehet más édesítőszerrel vagy cukorral helyettesíteni, mert akkor tel-

jesen más tésztát kapunk – részletezi Magdolna a mézeskalács titkát, aki számos tésztareceptből és több éves kísérletezés után fejlesztette ki saját bevált receptjét.

A forma és díszítés terén a népi és a modern megoldások találkoznak. Manapság már nemcsak karácsonykor, hanem egész évben van piaca a mézeskalácsnak. Így nyitottak vagyunk a különféle formáknak és vásárlói igényeknek. A különböző népi himzések, szúrártétekből, kalotaszegi, matyó, kalocsai és somogyi népi motívumokból és máshonnan kiragadott részletekből építkezem, saját fantázia révén gondolom tovább őket – avat be munkájába minket János, aki nőket megszátyoló finomsággal és kézműves érzékkel rajzolja a kalácsokat. A Turós-házaspár a piros színnel bevont és a hagyományos kalácsok készítői, és nem folytatói a túl díszes, színes díszkalácsoknak. Az egyszerűségben, az aprólékos, finom vonalakban, ötletes formákban rejlik a műhely értéke.

A saját üzlet nyitásának gondolata már megfogalmazódott az egyre többet keresett kalácsosok számára, azonban az általános gazdasági nehézségek, az üzletnyitásnak nem kedvező pécsi piac és bérleti díjak nehezítik a hagyományörző tevékenységeket. Egyelőre magunk keressük a piacot, ahova személyesen oda kell menni. Leginkább mi képviseljük ilyen alkalmakkor a saját termékeinket, ezzel is hitelességet adva a munkánknak, és fontosnak tartjuk, hogy termékeink a Hagymányok Háza Népi Iparművészeti Osztálya által zsűrizettek. A nehézségeken az emberi visszajelzések segítenek továbbmenni, ahogy az indulást is ez tette lehetővé – bizakodik János a jövőben, hogy egyszer saját üzletében árulhatja majd a mézeskalácsait.

KARÁCSONYI AJÁNDÉKRECEPT
A PETRITS-CSALÁD AJÁNLÁSÁVAL

Mézes hógolyó

Hozzávalók:

20 dkg vaj vagy margarin
1 dkg vaníliás cukor
25 dkg liszt
7 dkg méz
csipetnyi só
8 dkg durvára darált dió
porcukor

Elkészítés:

Keverjük simára a vajat a mézzel. Szítaljuk egybe a lisztet és a sót, majd adjuk a mézes keverékhez előbb ezt, majd a vaníliát és a diót is. Az anyagból formáljunk kis-é ellapított gömböket. (Ha van otthon kéznél nyomózsák, sokkal gyorsabban elkészülünk, ha abba töltjük a tésztát és kis gömböket formázunk.)

180 fokban sütjük 10–12 percig. Amíg még forrók, forgassuk őket porcukorba. Majd lehűlés után még egyszer. Harmincöt–negyven darab lesz belőle.

Tipp:

Dió helyett használhatunk mandulát vagyogyorót is. A karácsonykor sokak által készített diós kifli tökéletes, gyorsan elkészíthető alternatívája.



Fotó: Petrīts Szilveszter

Karácsony a konyhában – ünnep az asztalon

Néhány évvel ezelőtt a Pezsgőház Étterem volt talán az első, amely a karácsonyi ünnepekre különleges ajánlatot állított össze, amelyet előre megrendelhettek és a Szenteste délelőttjén hazavihettek a vendégek. A cél az idén is ugyanaz, mint az induláskor: ne csak a család, de a háziasszonyok is élvezzék az ünnepet. A bevásárlás, húselőkészítés, hosszas sütés-főzés helyett már pillanatok alatt különleges vacsorát tehetnek az ünnepi asztalra. Idén sous-vide és konfitált újdonságok is szerepnek a kínálatban, de szót kell ejtenünk a tavalyi sikerrel bevezetett házi lekvárokról is.

A Pezsgőház az elviteles kínálatában természetesen a jól bevált ízeket is szerepeltetni, teljesen kész hideg és meleg ételek, a korábbi évek sikereit idén is elérhetőek lesznek. Először teszik elérhetővé azonban a nagyközönség számára az omlós-szaftosra előkészített húsokat olyan modern eljárásokkal, mint a sous vide és olyan tradicionális, ám most újralfelfedezett módszerrel, mint a konfitálás. Ezeknél a befejezés, vagyis a kérgezés, egy rápirítás lesz a házi konyhafőnök feladata.

Nekem mindig csak lehet a célom, hogy a lehető legtelegebb ízélmény kerüljön a tányérra. Ezt a sous vide eljárás jobban lehetővé teszi, mintha csak felmelegítenének otthon egy korábban elkészített ételt. Bízom benne, hogy sokan kóstolják meg és győződnek meg róla, hogy egy kis, pár perces otthoni pluszmunkával sokkal teljesebb gasztronómiai élményt kaphatnak – vélekedik Faragó István, a Pezsgőház séfje, amikor arról kérdeztük, nem rizikós-e a befejezést az otthoni konyhára bízni.

De mi is valójában a sous vide?

A sous vide (ejtsd: szuvid) egy olyan, a hetvenes években kifejlesztett főzési eljárás, mely során légmentesen lezárt, azaz vákuumozott tasakokban az ételt vízfürdőbe helyezzzük, és ott állandóra beállított hőfokon tartva, a szokásosnál lassúbb tempóban készítjük el. A lényegesen alacsonyabb főzési hőmérsékletnek köszönhetően alacsonyabb a sütési veszteség és optimálisabb az ízélmény.

A sous vide eljárás három fő lépéséből kettőt a Pezsgőház konyhájában készítenek el, a befejezés marad az otthoni feladat. A fűszerezés, légmentes csomagolás, illetve a párolás speciális berendezéseket igényel, amely otthoni körülmények között nehezebben megvalósítható, viszont az előkészített húsokat (sertéscsülök, kacsamell vagy csirkemell) befejezése történhet forró serpenyőben vagy grillsütőben, ehhez minden esetben pontos használati utasítást is mellékelnek.



Lekvár a fa alatt

Tavaly nagy sikert aratott a Pezsgőház első saját lekvár-sorozata, így idén sem lehetett elkerülni a lekvárfőzést az étterem konyháján. Az egyik legnagyobb siker, a gesztenye természetesen idén is elkészült, de olyan új ízek is felkerültek a palettára, mint a chilis-portói meggy vagy a vaníliás cseresznye.

A lekvárok különlegessége, egyedi csomagolása is alkalmassá teszi őket, hogy ajándékként kerülhessenek a karácsonyfa alá, de magunkat is meglephetjük a házias ízvilágú különlegességekkel.

KARÁCSONYI ELVITELES AJÁNLAT

Hideg előételek / éttermi adag

- Libamáj pástétom almás lilahagyma-lekvárral 1900 Ft
- Libamáj zsírjában 1900 Ft
- Füstölt lazactatár 1600 Ft
- Narancsos-kapros pácolt lazacfilé svéd mustármártással 1700 Ft

Levesek / éttermi adag

- Ponty halászlé fél liter, gyufatésztaival, és hallal, ikrával 1800 Ft
- Sütőtök krémeles 650 Ft
- Gesztenye krémeles 700 Ft
- Téjszínes-pikáns borjú raguleves 700 Ft

Főételek készre sütve /éttermi adag

- Sült kacsacomb párolt lilakáposztával, pirított burgonyával 1500 Ft
- Kacsamájás töltött kacsacomb burgonyapürével 1700 Ft
- Egész kacsát sütőben sütve, párolt lilakáposztával és burgonyapürével 5800 Ft
- Mézes-narancsos-chilis sertésoldalas-filé sült zöldségekkel és polentával 1800 Ft
- Töltött káposzta tejföllel 1400 Ft
- Erdeigombás szarvasragu sült kórtéval 1500 Ft

Húsok 90%-os készenléttel /éttermi adag

- Sertés egész első csülök sous vide 1 db 1700 Ft
- Kacsamell sous vide 1 db 1800 Ft
- Csirkemell sous vide 1 db 1000 Ft
- Konfitált kacsacomb zsírjában 1300 Ft

Kész desszertek:

- Mézeskalács-tiramisu 800 Ft
- Aszalt szilvás dióparfé formában, vörösborsiruppal 800 Ft
- Sült egész túrótorta 5000 Ft

- Kézzel nyújtott-házi nyers rétes alutepsiben 15 szelet 1,4 kg (20 perc sütési idő)
- Sütőtökös, túrós, almás, meggyes, mákos, tökök-mákos 2500 Ft
- Diós-almás-kandírozott narancsos „karácsonyi” 3500 Ft

Minden fogást csomagolva, „használati útmutatóval” adnak át december 24-én 11.00 órától 13.30-ig a Pezsgőházban. November 26-tól december 21-én 12 óráig lehet rendelni az étteremben, telefonon (72/522-599) vagy e-mailben (etterem@pezsgohaz.hu).

Se füle, se farka

Egészen messze van a megjelenés pillanata. Most még abban az évszakban vagyunk, amely nekem a legkedvesebb, mondhatnám úgy is: novemberezedik az ős. Ma egész nap esett, olyan megnyugtatóan, mint májusban szokott. Elő-előbújt a nap, s ha kinézek az ablakon, mindent elöntöttek ennek a valóságos évszaknak a messzeség-színei. Alanis Morissette szól, kicsit melankolikusán, kicsit fölkavaróan; *Havoc and Bright Lights* az album címe, pontosan passzol a hangulathoz, hátha a Olvasó is meghallgatja!



Azt hiszem, minden egyes leütés a búcsúzás neszezése is egyben, akár ha egy nagy homokóra szilícium kristályai peregnének, játékos, ámde szomorú egymásutánban. Hogyha minden leütés más hangú lenne, akkor most requiemet játszanék a klaviatúrán.

Mikor az utolsó a pillanat, látszólag már minden mindegy, a filmekben ilyenkor fecsegik ki a titkokat, amit már gyermekkoromban sem értettem sosem, hiszen, ha a gonosz főhős nem faksznizna annyit a diadala mámorában, sokkal kevesebb happy end kerekedne, ami nagyban növelné a rendezetlenséget. De így tudjuk, hogy általában a „jó”-nak jut ideje a végső győzelem elnyerésére, hiszen alapvetően azért mégis csak a Jó győz legvégül és ez így van rendjén; legyen most, az utolsó pillanatban az Olvasó a Jó, aki erős emlékezettel megment bennünket, átemel az öröklét arcképcsarnokába, ahol átvészeltetjük még soká az elmúlás viharait (Most szólalt meg a Guardian az albumon; na ugye!).

De, hogy a cím se veszítse el érvényességét, és magam is kikotyogjak néhány titkot, végül hadd osszak meg az Olvasóval két meglepő kuriózumot, esetleg hármat, majd meglátjuk!

Mikor e sorokat olvassa, föltétlenül december lesz már, mondhatni csikordul a tél, kezdődnek a disznótorok. Lehetne értekezni a kocsonyák ilyen-olyan megjelenési formáiról, és lévén, hogy nagy kollagén rajongó vagyok, volna is néhány szavam a témáról. Ámde, hogy egy kedves barátom szavajárásával éljek, „az alap, hogy az ember eszik kocsonyát és iszik mellé rizling fröccsöt”. Erről nincs mit beszélni többet.

Amit elő akarok cincálni a gasztrokalapból, belátom, föltételez némi fanatizmust. Nekem evvel nem volt nagy dolgom, mert belenőttem a

disznótorozásba és tudtam, hogy az a rózsaszín malacka, aki néhány száz kilogrammosra cseperedik, bizony az orra hegyétől a farka végéig elfogyasztható, és ettől nem is fogjuk megkímélni, még véletlenül sem. Nagy kompetíció zajlott a nővéremmel a főtt portékák körül, különös tekintettel a fülekre. Ez végül olyannyira kihegyeződött, hogy édesanyánk kénytelen volt fülekből bevásárolni, hogy jusson a lurkóknak is, ámde maradjon például a disznósajtba is; ellenkező esetben kimaradt a disznósajtból.

Sokáig a kocsonyákban találkoztam csak nagyobb dózisban evvel a kedvelt malac alkatrésszel, majd egyszer, egy gasztroclikben rátaláltam a sült malacfül receptjére. Annyira egyszerű volt (nem mintha a bonyolultság kedvem szegné!), hogy már-már azon nyomban elkezdtem felkutatni a füleket; amúgy ez utóbbi volt a nehezebb. Beszereztem egy pazar kuktát, amelyben némi zöldséggel, fűszerekkel megfőztem a füleket, majd félbe hajtva egy éjszakán át préseltem őket. Ezt követően néhány csepp olajon, mindkét oldalán 3–4 percet sütve megvalósítottam életem egyik gasztronómiai csúcs alkotását: kívül ropogós, belül krémes állagú csoda; ott könnyeztem a tányér fölött. Friss kenyér, de rozmaringos burgonyapüré és chilis paradicsomlekvár is fantasztikus kísérője.

S, ha ma csak végletekben gondolkodunk, akkor nem árt néhány szót áldozni a körömökre is. Természetesen nem a körömpörít fogom tukmálni, bár, ha köröm curryvé transzformálnánk, bográcsban, némi indiai túrórt adva mellé, akkor azért megérne egy misét, na ugye?!

De most itt másról van szó. Egész fiatalkoromban susmusoltak bizonyos titkos elemek a környezetemben a legendás rántott körömről. Erről azért gondolkodtam néha, de aztán – ismerve a köröm természetét – elvettem a lehetőséget, mint ahogy azt is, hogy a kertészetre menjek továbbtanulni...

Viszont, egyszer Zsuzsi néni, édesanyám barátnéja (megérdemli, hogy emléket állítsak neki!) teljes természetességgel kifecsegte a titkot, mely szerint ez esetben is dukál egy kis előfőzés, mondjuk kuktában – ne kérdezze senki, miért nem merült ez fel bennem eddig!

A füleket és a csicseriborsó főzések apropóján már volt kuktám, kaptam egy nagy adag körömöt ajándékba, éppen tisztességesen enni szerető barátokat vártam, így belevágtam. Megjegyzem, nem vagyok egy rántott termékeket előállító alkat, még ha szeretem is azokat. Főzés, akár a füleket (másfél-két óra). A puha körömhús óvatos lefejtése a csontokról, panírozás és sütés. Ez esetben kötelező a burgonyapüré és a chilis paradicsom lekvár! A hatás frenetikus volt: azon nyomban a top 3-ban landolt a fogás...

A harmadik csodát, az ökoruszály leves megvalósításnak lehetőségét feladatul kapja a Kedves Olvasó a hátralévő időkre!

És ilyenkor, a legutolsó bekezdésnél, érzi csak az ember, hogy milyen jó volt mindezeket megírni, élni együtt a formálódó gondolatokkal, míg végül megszületett a szöveg, a klaviatúra monoton kalapálása során. Most érzi a szöveg írója, hogy mit veszít el, vagy inkább mit jelentett mindez. De biztosan jön új találkozás, új lehetőség, feladat. Hiszen írni kell, meg olvasni és persze enni is, mert így kerek a világ. Egyenek jókat és, ha legjobban ízlik, gondoljanak ránk is. Köszönöm, hogy velem voltak!



A magyar hagyományhoz hozzátartozik, hogy mindig rendelkezünk megfelelő füstöltáru-készlettel. A túlélési csomag tartalma ízlés szerint változhat, van aki szalonna nélkül nem tudja elképzelni az életet, mások a kolbász nélkülözhetetlenségére teszik le a nagyesküt, megint másoknak a hurka vagy a disznósajt hűtőbeni tartózkodása ad biztonságérzetet. Egyre kevesebben vágunk magunk disznót, tehát szükség van megbízható hentesre, olyan forrásra, ahonnan kiváló minőségű termékeket kapunk.

Szerencsére az utóbbi években sikerült jó húsboltot találni, van már halas és zöldséges, akikkel jó áru fölött diskurálhatunk, vannak helyi piacok, ahova sajtért járunk, vagy mézet, lekvárt venni. A vásárcsarnokban akadtam rá például először a bogádi hústermékekre, a szívsonkára, meg a nyelves disznósajtra. Korábban a bogádi kifli volt a legismertebb helyi termék, most komoly versenytársat kapott, hiszen családi rákattanásunkkal párhuzamosan kaptam a cégtől egy meghívást, szakszóval élve, üzemi látogatásra hívtak el. És nem hagytam ki.

A Bogád-Hús Kft. tulajdonosai korábban is érdekeltek voltak ezen a területen, boltokat, húsboltokat üzemeltettek, majd rájöttek: ha megfelelő minőséget szeretnének nyújtani a törzsvásárlóknak, bizony nem elég csak eladni. 2005. októberében indították el az új bogádi üzemet, hogy „megbízható, állandó jó minőségű, házi jellegű termékekkel tudjunk megjelenni a piacon” – ezt már Jordán Ákos, az egyik tulajdonos mondja el. A másik tulajdonos, Budai Lajos, aki több évtizede mozog ebben a szakmában, a pécsi vásárcsarnokból is sokan ismerhetik. A biztonságos alapanyag ellátást a harmadik tulajdonos, a Palotabozsoki MgRt növénytermesztése és állattenyésztése garantálja.

A jó terméknek hamar megy a híre, a kezdetben 400 négyzetméteres épület napi kapacitását már az első évben kinőtték. A kereslet növekedésével csak bővítéssel lehetett lépést tartani, 2007 októberében adták át az új melegüzemi töltőhelyiséget, a termékűtőt és a füstölőt.

„Eleinte termékeinket csak saját egységeinkben értékesítettük, majd a házas ízvilág, a természetes burkoló anyagok, a hagyományos érlelési, füstölési eljárások felkeltették a többi kereskedő érdeklődését is” indokolja a folyamatos fejlesztést Budai Lajos.

A minőség szinten tartása azonban a növekedés mentén is kiemelt cél, csak olyan terméket tartanak a palettán, amelyről meggyőződésük, hogy a legjobb tudásuk szerint készítették el. Olyan népszerű termékek, mint a szívsonka, bogádi májas hurka, nyelves disznósajt, chilis karikás kolbász, a lókolbász csak egy kis szelete a széles kínálatnak. Tisztességgel végigkóstoltuk a jelentős részét, a Bogád-Hús saját boltjaiban vagy a jobb húsboltokban, szupermarketekben mindenki maga is ellenőrizheti, miért nem tudtunk csak egyetlen kedvencet kiemelni.

Faulweibstrudel und Mandelbögel

Az idők otthonában jártam a napokban Bólyban, hogy onnan merítsek, ahonnan leginkább érdemes: a nyolcvanas éveikben járó idős, sváb asszonyoktól, akik szinte az egész életüket végigfőzték. Persze a legtöbben már letették a fakanalat, amikor beköltöztek ebbe a közösségbe, de vannak köztük, akik rendszeresen hazajárnak a családjukhoz, és ott bizony a gyerekek, unokák, dédunokák kérésére még ma is a tűzhely mellé állnak. Legtöbbjüknek sosem volt hőfokszabályozós sütője, soha, semmit nem mértek ki digitális mérlegen.

A konyhában ma már nélkülözhetetlennek vélt eszközök híján az ő tudásuk a kezükben, a vérükben, a szívükben és az emlékezetükben van.

Következzék tehát tőlük két sütemény az év végi ünnepekre. A Faulweibstrudel – ahogy a neve is mutatja, vagyis lusta asszony kalácsa –, egy nagyon egyszerű, gyorsan összekeverhető süteményszerűség (strudeln=forgatni, kavarni).

A Mandelbögel, vagyis a mandulás hídacska viszont annál ügyesebb kezet és nagyobb rutint igényel a konyhában.

FAULWEIBSTRUDEL



A hozzávalókat egy tálban jól összekeverjük, majd a sütemény tésztáját kizsírozott tepsibe öntjük – én kisebb mennyiséget készítettem, ezért egy szűkebb 10X25 centis kenyérformát használtam. Előmelegített, 200 fokban 20–25 percig, illetve barnulásig sütjük. Ha elkészült, felszeleteljük és meghintjük apróra vágott, cukrozott dióval. Mivel ez önmagában csak egy üres tészta, ezért a tepsibe öntött masszába a sütés elején potyogtathatunk friss, avagy télire eltett meggyet, vagy ízlés szerint akár más gyümölcsöt is.

Hozzávalók:

15 dkg liszt
2,5 dkg sertészsír + egy kevés a forma kikenéséhez
5 dkg porcukor
2 darab tojás
2 dl tej
egy marék cukrozott, aprított dió a sütemény tetejére

MANDELBÖGEL

Bár a nevében mandula szerepel, a leggyakrabban a házak többségénél megtermő alapanyagból, vagyis inkább dióból készítették. Az elnevezés ennek ellenére megőrizte az eredeti receptúrát, és én is mandulát használtam.

Hozzávalók:

Az alaphoz
1 tojásfehérje
10 dkg finomra őrölt mandula vagy dió
10 dkg porcukor
2,5 dkg finom zsemlemorzsza

A mázhoz
1 tojásfehérje
10 dkg porcukor
néhány csepp ecet

Az alap hozzávalóit összekeverjük, és olyan masszát gyúrunk belőle, amit aztán ki tudunk sodorni 4–5 milliméter vastag, nyolc centiméter széles téglalapra. Ha túl lágy, tegyünk hozzá még mandulát, esetleg egy kevés morzsát. Ha szétesik, akkor viszont még egy kis fehérjét kíván. Cél szerű a masszát két sütőpapír közé tenni a sodráskor, így nem ragad annyira. A széleket késsel vágjuk egyenesre, párhuzamosra. A mázhoz verjük kemény habbá a másik fehérjét, majd keverjük bele a cukrot. Vigyük fel egyenletesen az alapra és hagyjuk száradni egy fél órán át. Mielőtt teljesen megkeményedne, nedves késsel vágjuk fel a süteményt másfél centis csíkokra, és ezeket helyezzük el száradni keresztben egy vastagabb sodrófán, vagy akár elfektetett borosüvegeken. Ehhez ügyesnek kell lennünk. Ha sikerült, akkor csak várjuk meg, míg a kis ívek annyira megszáradnak, hogy már tartják a formájukat. Sütni nem kell.



Ha van alattunk egy jó vas

Férfikörökben – általában – beszédtema, hogy milyen vas van az ember alatt. Annak ellenére, hogy engem kevésbé érdekelnek a lóerők, aerodinamika, injektoros befecskendezés viszonyulása az emberi lélekhez, érdeklődéssel hallgatom az érveléseket a különféle gépcsodák mellett és/vagy ellen, e téren – meglepő módon –, sokkal puritánabb a rajongásom, megelégszem a kényelem, a biztonság és szépség népmesei hármásával.



Azonban a konyha védett búvőkörében egészen más a helyzet, ott késhegyig (hát persze!) menő érv-hajhászás zajlik egy-egy döntés meghozása előtt, hiszen a választást akár évtizedes együttélés követheti, az pedig ugye felszínre hozza az örvény mélyeket is. Ha bele-gondolok, hogy hány órát ácsorogtam már konyhatechnikai részle-gek részvétlen neonfényében! – és tudom: újra végig ácsorognám, mert egy-egy rácsodálkozás és a matéria köré épített várakozás/terv a létezés másfajta dimenzióját engedi megsejteni; akárha a harma-dik világ béli, kis falu mozijának reklám táblájára gondolunk, és a „9D” feliratra.

Minden serpenyőmet más okból kifolyólag szeretek, ill. ponto-sabban minden serpenyőmet a bennük rejlő különféle lehetőségek okán becsülök meg, eközben minden hozzám közel álló ember ugyanazon okból szereti a serpenyőimet: a belőlük a tányérokra ma-sírozó katonák, ízlelőbimbókat lerohanó gasztroinváziója miatt. Mennyire egyszerű, ámde könnyűszerrel feloldható ambivalencia ez.

Holott, e téren is érvényes a klasszikus „egyes” szabály, azaz, ha van egy jó serpenyőnk, akkor már nem keveredhetünk nagy bajba. Persze, nyomban érkezik is a kiegészítés, amely nélkül nem érvé-nyes a tétel, hiszen annak, hogy egy jó serpenyőnk akad a készlet-ben, több olvasata is lehet. Egyfelől benne lakik az öröm, hogy van, másfelől számos okot találhatunk, mert „kezdők” vagyunk, és csak most kezdjük bontogatni szárnyainkat a konyhaművészet szépséges szabadesésében, mert kevés a helyünk és minden egyes újabb da-rabka megjelenése életterünkben, komoly megfontolás tárgyát ké-pezi, mert annyira vér profik vagyunk, hogy ugyanabban az edény-ben mindent, könnyű szerrel elkészítünk. És pont.

Persze, aki kicsit is ismer engem, vagy az írásaimat, tudhatja, hogy hajlamos vagyok kötni az ebet a karóhoz, és ez a látszólag mar-cona sinter inkább kételkedéssel van tele, mint rosszindulattal, ugyanis, föltételezésem szerint más serpenyőben érzi jól magát a tortilla lap és a Gung-bao kacsa, csak hogy „egyszerű” példánknál ma-radjunk. Na igen, és ha az egyént kielégíti csupán a tojásrántotta kétszáz féle variációja, akkor sincs miről beszélni.

Igazából, mint annyi mindent, e problémát is könnyű szerrel fizi-kai alapokra helyezhetjük, mely fizikai okfejtés, kétélű, akár a cibet-

macska és a kávé viszonya. Elsőként a hely problematikája kerüljön fókuszba: átmérő és perem magasság. E két tényező messzemenő-kig meghatározza az edényt és a benne zajló alkímia lehetőségeit. Ne feledjük, ameddig nincs pl. fedőnk a serpenyőhöz, addig lehető-ségeink tárháza is a teljesség igénye nélkül való. De talán ez a kisebb probléma.

A másik tényező a hő és ételünk viszonya, amely már sokkal komo-lyabb ügy. Tudjuk, hogy a legtöbb serpenyő alumínium alapú, ilyen-olyan bevonatokkal ellátva. Az alumínium serpenyőben – lévén a leg-jobb hővezetők közül való – a tűzhely melege roppant gyorsan körül-futja az alapanyagot, amely természetesen gazdaságos és praktikus ügylet, ámde felmerülhet a kérdés bennünk, hogy valóban ez-e a cé-lunk?! Még egy kollégiumi kiköltözés kapcsán rajtam maradt egy jó-pofa, egészen kicsi, mondhatni bájos alumínium serpenyő, tapadás gátló bevonattal. Igazából csorba is, összességében hitvány is, ámde pont azért szeretem, mert olyan, amilyen. Fűszereket, magokat pirí-tottam benne éveken keresztül, amely metódus nagy odafigyelést igé-nyelt, hiszen alig egy hajszálnyit a réteg a magok és a tűz között.

Majd hosszú hezitálás után megvásároltam egy öntöttvas serpe-nyőt, részben ugyanerre a célra szánva, elképedést, a vártat nagyban meghaladó eredményt elérve. Mondanom sem kell, új fejezet nyíltott a fűszer előkészítéssel kapcsolatos kalandjaimban... Nincs kapko-dás, a hő játékonan és egészen más arcát mutatva kelti életre a fű-szereket, pontosan azért, mert az öntöttvas fizikai tényezői merő-ben különböznek az alumíniumétól. Ugyanezt az elméletet erősíti a szintén öntött vasból készült wokom is, amely lényegében azon a hőfokon kezd el működni, ahol már az összes többi serpenyőm el-hajlana, ebből kifolyólag viszont hódolhatok a keleti konyha iránti rajongásomnak és nem utolsó sorban, a téli időszakban a legfino-mabb sült gesztenye is benne készül, amit még a Mackók is kendő-zetten örömmel habzsolnak...

Mindezeket összefoglalva a konyha e szegletében is érvényes a „Jót s jól.” elv, vagy még inkább, a „Jót s jóval!”, hiszen, ha módunk-ban áll, miért ne hoznánk ki még többet alapanyaginkból?! Mert ugye nem feledtük el, hogy a végelszámolásnál úgyis azzá válunk, amit megettünk...

Erdők, mezők ízei

Gombás ételek

Dédszüleink, nagyszüleink harmóniában éltek a természettel. Tudták melyik bogyót mire használhatják, ismerték, hogy a vadon termő növény, virág mire szolgál gyógyírul. Az erdőt, mezőt járva jól ismerték, hol találhatók a legjobb gombalelő helyek és természetesen tudták melyik az ehető, és melyik mérgező. Dédnagyapám is így volt ezzel. Gyakran tért úgy haza a legelőről, hogy kékfestő kötényét roskadásig megpakolta az éppen termő gombákkal. Dédnagyanyám néha már zsörtölődött, ha még egy kötény gombával beállít, akkor az fogja elkészíteni, aki szedte.

Természetesen ez nem így történt, mert dédnagyanyám elkészítette a gombát. Készült belőle egyszerű leves, pörkölt, vagy lecsós gomba, de gyakran került az ünnepi sült hús töltelékébe is.

ŐZLÁBGOMBA LEVES

Őzlábgombából sokszor került az asztalra ez az egyszerű ízeket tartalmazó leves. Kevés zöldséggyökér, sárgarépa került a karakteresebb ízű gomba mellé és, hogy gazdagabb legyen a leves, dédnagyanyám kanalas tésztát is szaggatott bele.

Hozzávalók:

- 50 dkg őzlábgomba
- 1 nagy fej hagyma
- 2 szál sárgarépa
- 2 szál petrezselyemgyökér és zöldje
- 1 evőkanál zsír
- 2–3 teáskanál őrölt pirospaprika
- só, frissen őrölt bors
- A kanalas tésztához:
- 1 tojás
- 1 evőkanál víz
- 2–3 evőkanál liszt
- csipet só
- Tálaláshoz:
- tejföl



A gombát megtisztítjuk, megmossuk, felszeleteljük, és forró vízzel leforrázzuk. A zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát felkockázzuk, a sárgarépát és a zöldséggyökereket tetszés szerint felszeleteljük. A hagymát a zsíron üvegesre sütjük, hozzáadjuk a sárgarépát, a zöldséggyökereket, megszórujuk pirospaprikával, majd néhány perc után hozzákeverjük a lecsöpögtetett gombát. Sózzuk, borsozzuk, és fedő alatt rövid ideig pároljuk. Felöntjük kb. 1,5–2 liter vízzel és addig főzzük közepes lángon, amíg a hozzávalók meg nem főnek és a gomba illata, íze jól érezhető nem lesz. Ekkor beletesszük a kanalas tésztát, amelyhez a tojást a vízzel felverjük, megsózzuk és hozzákeverjük a lisztet. Egy evőkanál oldalával szép hosszú, keskeny galuskákat szaggatunk a levesbe, és addig főzzük, amíg fel nem jön a leves tetejére. Melegen, apróra vágott petrezselyemzölddel és tejfőllel tálaljuk.

LECSÓS LILA PERESZKE SARJÚPAPRIKÁBÓL

A lila pereszke, vagy ahogy felénk hívták, fagygyompa, késő ősszel, a fagyok előtt termő, illatos, ízes, ropogós gomba. Leginkább a legelőn szedték, de a nagyszüleim kertjében is megtermett. A lecsós lila pereszkét nálunk csakis sarjúpaprikából, vagyis a fagy elől leszedett utolsó szabadföldi paprikából készítjük a mai napig. Ezek az apróbb, kemény paprikák még magukban hordozzák az őszi napfény erejét, az ízek koncentráltabban érződnek. Néhány szem – ugyancsak a fagy elől leszedett – paradicsom is kerül bele. Előfordult, hogy kevés őrölt pirospaprikával is ízesítették ezt az ételt, amely valójában a pörkölt és a lecsó közötti helyezkedik el.



Hozzávalók:

- 1 kg lila pereszke
- 60–80 dkg sarjúpaprika
- 40 dkg paradicsom
- 2–3 db közepes hagyma
- 1 evőkanál zsír
- 15 dkg házi füstölt szalonna
- só, 1–2 teáskanál őrölt pirospaprika

A lila pereszkét megtisztítjuk, megmossuk, felszeleteljük, leforrázzuk és lecsöpögtetjük. A szalonnát, a megtisztított hagymát felkockázzuk, a paprikát és a paradicsomot tetszés szerint szeleteljük. A szalonnát a zsíron üvegesre sütjük, hozzáadjuk a hagymát, megdinszteljük. A gombát és a zöldpaprikát a hagymához keverjük, megszórujuk őrölt pirospaprikával, néhány keverés után lefedve, közepes lángon készen főzzük. (Főzés alatt, ha szükséges kevés vizet adhatunk hozzá.) Az étel elkészülte előtt 10–15 perccel hozzáadjuk a paradicsomot, amellyel már fedő nélkül főzzük tovább. A lecsós lila pereszke akkor kész, amikor a hozzávalók megfőttek és sűrű a szaftja. Melegen, fehér kenyérral, tejfőllel kínáljuk.

VARGÁNYÁS TÖLTÖTT KACSACOMB

Családi beszélgetések alkalmával gyakran említésre kerül nagyanyám egyszerű kenyeres-petrezselymes tölteléke. Amikor a libanyak bőrét töltötte vele, akkor apróra vágott, hagymával dinsztelt libazúza került bele. Dédnagyapám, ha gombával tért haza erdei, mezei poroszkájáról, és volt közöttük némi jófajta vargánya gomba is, előfordult, hogy nagyanyám ezzel gazdagította az éppen aktuális ünnepi sült töltelékét. Általában annyi töltelékét készített, hogy külön, rúdban is süttött belőle.

Hozzávalók:

- 4 db egész kacsacomb
- 20 dkg vargánya gomba
- 1 db nagy fej hagyma
- 4–5 gerezd fokhagyma
- 30–40 dkg szikkadt kenyér
- 2–3 tojás
- 1 evőkanál zsír
- 1 nagy csokor petrezselyemzöld
- zsemlemorzsa
- só, frissen őrölt bors

A megtisztított kacsacombok bőrét fellazítjuk, majd enyhén besózzuk a húst. A vargányát megtisztítjuk, megmossuk, felszeleteljük, leforrázzuk és lecsöpögtetjük. A megtisztított hagymát felaprítjuk, zsíron üvegesre sütjük, hozzáadjuk a vargányát, sózzuk, borsozzuk, és 10–15 percig sütjük. A töltelékhez a kenyeret vízbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk. A petrezselyemzöldet apróra vágjuk. A kinyomkodott kenyérhez adjuk a tojásokat, a sült hagymás gombát, a zúzott fokhagymát, a petrezselyemzöldet, ha szükséges zsemlemorzsa, és sózzuk, borsozzuk. A töltelékét a kacsacombok bőre alá töltjük. A töltött kacsacombokat kizsírzott tepsibe tesszük. A maradék töltelékét a kacsacombok mellé tesszük úgy, hogy rudat formázunk belőle, kevés zsírral átkenyjük és kb. 0,5–1 dl vizet öntünk alá. Lefedve, 190 fokra melegített sütőben legalább 70–80 percig sütjük. A fedőt levéve addig sütjük tovább a húst, amíg át nem sül és szép piros nem lesz. A sültet melegen és hidegen is fogyaszthatjuk. Kínálhatunk hozzá savanyú káposztát, párolt káposztát, tört burgonyát.





Fekete tea, a klasszikus

Európában a tea mint importcikk az 1600-as évek környékén kezdett megjelenni, legelőször portugál, holland, majd angol kereskedők révén. A tea forgalmazása és fogyasztása a 19. század elején indult meg Magyarországon. Az európai tea fogyasztók körében a fekete tea lett a legnépszerűbb, és ez így van a mai napig.

Mitől fekete?

A friss tealeveleket először fonnyasztják, majd sodorják, erjesztik és szárítják. A fekete tea az erjesztés (fermentálás, oxidáció) révén nyeri el jellemző jegyeit. A levelek színe is barnásra változik, valamint a tea főzet is vörösesbarnás színű lesz. Több csersavat, és több koffeint tartalmaz, mint a zöld tea, viszont tovább megtartja aromáját, jobban eltartható. A főzet vöröses árnyalata miatt több országban vörös teának hívják, de nem azonos az Afrikában termesztett – szintén vörös teaként ismert – rooibos teával, amely egy másik növényből (vörös fokföldirekettye, *Aspalathus linearis*) készül.

A legnépszerűbbek

Ceylon – Srí Lankáról származik (amelynek korábbi neve Ceylon), a szigeten termesztett teákból készülő keverék tea. Forrázata borostyánszínű, erős, egzotikus, ízgazdag, leheletnyi citrusos jegyet lehet felfedezni benne.

Darjeeling – Indiából származik, Darjeeling területéről. Az enyhén muskotályos ízű teát sokan „a teák pezsgőjeként” tartják számon. A szedés idejétől, helyétől függően különböző színű és ízhatású főzetet kapunk, amelyek általában világosbarnás színűek, arany jegyekkel. A First Flush-t, vagyis a tavaszi szedést tartják jobb minőségűnek, mely erősen virágos, nem túl testes főzetet adnak.

Assam – India Asszám régiójából származik, mely ma a világ legnagyobb összefüggő teatermesztő vidéke. Robosztus, erős, enyhén malátás ízű klasszikus fekete tea, több keverék alapja. A Darjeelingsel ellentétben itt a Second Flush (július és szeptember között szedik) képvisel magasabb minőséget.

English Breakfast – fekete teák változó arányú keveréke, amely általában tartalmaz assamot, ceyloni és kenyai fekete teát. A legtöbb nagy teás cégnek van ilyen keveréke, általában robusztus, gazdag aromájú teákról beszélhetünk. Létezik még Irish és Scottish Breakfast, szintén erős fekete teakeverék mindegyik.

Orosz karaván – évszázadokon át karavánok vitték a teát Kínából Oroszországba, innen származik a híres, ma is kedvelt tea neve, amely fekete (vagy oolong) tajvani és kínai teák keveréke egy kevés füstös Lapsang Souchonggal. Főzete közepesen erős, vörösesbarnás színű, ízgazdag, leheletnyi füstös aromával.

Earl Grey – a citrusfélék családjába tartozó bergamott olajával ízesített fekete tea keverék. Népszerű tea, különböző arányban kevernek össze hozzá ceyloni, assam, kínai teát és egy kevés Lapsang Souchongot. A kész tea finoman egzotikus illatú, vörösesbarna színű. A legenda szerint II. Earl Grey brit miniszterelnök kapott ilyen teát ajándékba.



ELKÉSZÍTÉS

100°C, 3–5 perc, egyszeri felöntés.

A fekete teák izesíthetők tejjel, tejszínnel, cukorral, mézzel, citrommal, rummal – ízlés szerint. Tejjel, esetleg tejszínnel a kifejezetten erős, csersavakban gazdag fekete teákat és teakeverékeket szokták izesíteni. Angliában heves viták tárgya még az is, hogy először a tej, vagy először a tea és utána a tej kerüljön a csészébe.

Jó teázást!

További teás olvasmányok, élmények, tippek:
<http://tealevelek.blog.hu>

"Az zewlewnek az terwkelye..."

...kyth az presbewl ky wethenek wala", íródik egy 16. századi levélben.

De ki és mikor kezdte kifőzni a törkölyt pálinkának?

Nem tudjuk.

Lehetek németek, lehetek franciák, nem egyértelmű, hogy kinek jutott eszébe ilyen módon hasznosítani a borkészítés eme értékes „melléktermékét”.

Elődeink Magyarországon a XIV–XV. században már foglalkoztak „égetett bor” készítésével, így valószínűleg ebből a korból származhatnak az első törkölypálinkák is.

„Kezdetben a szőlőt taposással dolgozták fel. Az érett szőlőfürtöket zsákba téve lekötözték, majd kádba dobva kitaposták. A kád fenekére egy helyen át volt fúrva úgy, hogy a kitaposott must azon keresztül egy másik, alatta álló kisebb kádba folyhatott. A zsákba törköly maradt vissza, amely azonban még sok szőlőlét tartalmazott, mert taposással az összes szőlőbogyót szétzúzni lehetetlen. A taposás akkor is fennmaradt, amikor a sajtó meghonosodott.” (Szatmáry László: Újabb adatok a törkölypálinka történetéhez hazánkban 1933.)

A megmaradt törkölyt a paraszti gazdaságok mindig hasznosították. Általában a disznókkal etették fel, nagyobb mennyiségben pedig a földbe visszaforgatták, jobb esetben vízzel felöntve törkölybort, vagyis csigert készítettek belőle, ritkábban törköly-ecetet.

A prészázak mellett ázott gödröket, vermeteket deszkákkal béleltek, majd agyaggal tapasztották, ezekbe a tárolókba került a törköly, melyet betaposnak vagy „muszkolóval a törkölyt addig sulykolták, még a levegőt ki nem rekesztették belőle” és lefedtek agyaggal.

Amennyiben ez jól sikerült, a közel légmentes környezetben alkoholos erjedés játszódott le a szőlő héján megtapadt élesztősejtek tevékenysége által, lebontva ezzel a törkölyben maradt cukor legnagyobb részét.

Amikor ez lejátszódott, az agyagot lekaparták, a törkölyt fellazították, majd üstbe töltve, vízzel felengedve, minimum kétszer lepárolták.

A szőlő lelkének pálinkává alakítása egyre népszerűbbé vált, annyira, hogy az 1697-i erdélyi országgyűlés – a gabonapárlat készítésével egyetemben – betiltotta mindezt a pórnépnek, mondván: a szőlősgazdák tönkremennek, ha mindenki a saját maga által készített italoktól boldogul...

Természetesen az akkori technológia nem tette lehetővé a mai kor követelményeinek megfelelő erjesztést, sőt, elmondhatjuk, némi szerencse is kellett ahhoz, hogy a matéria tökéletesen kiejedjen és ne ecet legyen a végtermék.

Ez az ital – bár a kor ízlésének valószínűleg megfelelt – még azért nem volt, nem lehetett olyan kifejező, olyan tiszta pálinka, mint amelyekkel manapság találkozhatunk.

A vermekben, ahol az erjedés lejátszódott, nem beszélhettünk steril környezetről, ecetsav- és tejsavbaktériumok mellett rengeteg penészgomba próbált zsákmányolni a cukorból, melléktermékeik persze érezhetőek voltak a kész pálinkában is.

Hátráltatta a magas minőségű törkölypálinkák megjelenését azok hányatott volta is: a főzésekben gyakran csak a gyümölcsszezon után – ami pálinkafőzés esetén akár január–február is lehet – voltak hajlandók fogadni őket.

A kényszer-tárolás, ami persze szintén nem túl tiszta környezetben valósult meg, gyakran rányomta bélyegét az alapanyag minőségére, ezért nagyon sokáig a törkölypálinkát mint egy húzós-karcos italt tartották számon a fogyasztók.

A törkölypálinka bekerült egy olyan skatulyába, amiből manapság sikerül csak kikeverednie, lelkes és lelkiismeretes főzőmesterek keze által.

Ma már a legtöbb főzde mestere nem „hulladék hasznosításként”, hanem az egyik legsérülékenyebb, legkényesebb alapanyag felhasználásaként tekint a törkölyre, hatványozottan magasabb minőséget varázsolva a palackokba.

A korábbi „minőséget” felváltotta a kifinomultság, komplexitás, amely gyakran a szőlőfajta egyedi jellegzetességeinek bemutatásában jut érvényre.

Megszülettek az ikon-borok törköly testvérei, melyek minőségükben és gyakran stílusukban is hasonlítottak, hasonlítanak egymásra, ha nem is mint két tojás, de legalább, mint két szőlőfürt...

Itt az ideje hát, hogy mi fogyasztók is máshogy tekintsünk a szőlő „lelkére”.

Bánjunk vele finoman, kóstoljunk bizalommal, fedezzük fel rejtett titkait!

A cikk megjelenését támogatták:



A pálinka – élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

7172 Harc, Siófoki u. 21.

www.brillpalinkahaz.hu,

www.facebook.com/pages/Brill-Pálinkaház/

Pálinka a tűzhelyen

Receptek pálinkával – az eredmények

A pálinkáról az utóbbi évek gasztronómiai paradigmaváltásának köszönhetően kiderült, hogy bizony kiválóan alkalmas a főzésre, ételek kiegészítésére, vagy éppen teljessé tételére. A harci Brill Pálinkaház és a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin közös receptversenyt hirdetett gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára, amelynek eredményeként több tucat pálinkával készített étel receptje érkezett be a megadott határidőre.

A díjazottak alkotásaiból az is kiderült: leves, főétel és desszert egyaránt készülhet pálinkával.



Fotó: Duthweiler Ferenc



A pályázóknak 2012. november 10-ig kellett Brill-pálinkával elkészíteni egy ételt és közzétenni bármely blogon, honlapon, gasztronómiai portálon, vagy receptgyűjtő weboldalon, mégpedig fotóval és pontos recepttel dokumentálva. A kiírók és a zsűri tagjai (Kovács János Venesz-díjas mesterszakács, Juhos Markó mesterszakács, a szekszárdi Szász Söröző és Étterem konyhafőnöke és Krizl Edit, a Brill Pálinkaház tártulajdonosa) is külön értékelték, hogy a pálinka ne csupán kísérője, hanem szerves része legyen az ételnek.

Az eredményhirdetést a harci Brill Pálinkaházban 2012. november 16-án rendezték meg, ahol a győztesek a sajtó és a szakma képviselőinek társaságában kóstolhatták meg pályaműveiket, ezúttal profi séfek elkészítésében. A zsűri felhívta a figyelmet arra, hogy pálinkával főzni nem ugyanúgy kell mint borral, sokan itt hibáztak, de többségében izgalmas receptötletek születtek. Három alkotás kapott díjat, plusz egy citromdíjat is alapított a zsűri, egy kreatív, ám valódi ételkreációnak nehezen nevezhető alkotás kapcsán. A pálinkafőzde megtekintése, a pálinkáspince titkainak felkutatása és egy pohár feszültségoldó irstai olivér szőlőpálinkát követően következett a díjátadó.

Az első helyezett receptje Sütőtök krémleves Brill sütőtökpárlattal, beküldője a bajai dr. Váryné Garamvölgyi Rita (képiükön a díjhoz mellékelte sütőtökkel). Nyereménye egy két fős, két napos pálinkás élményhétvége, melyben megismerkedhet a pálinkakészítés és kóstolás rejtelseivel, műhelytitkaival. Közben pedig bebarangolhatja a harci és szekszárdi tájat. A vacsorát a szekszárdi Szász Söröző Étteremben fogyaszthatja el, szállásáról a Sió Motel Szekszárd gondoskodik.

A második helyen a szekszárdi dr. Gaál Szonja receptje végzett, ami nem más, mint Mámoros kacsamell kecskesajtos krumpliréttel és áfonyás pálinka-mártással. Nyereménye egy kóstolókurzus egy 6 fős baráti társaság számára a Brill Pálinkaházban.

A harmadik hely tekintetében nagy volt a verseny, végül egy desszert lett a befutó, amely a Szőlő újratöltve nevet kapta és dr. Halmosi Noémi szekszárdi pályázó volt a szerzője, elkészítője. Nyereménye egy Brill-pálinkákból összeállított különleges pálinkacsomag.

A nyertes receptek megjelennek a Pécsi Borozóban is (48. oldal), szerkesztőségünk egy-egy palack szekszárdi borral jutalmazta a díjazottakat és a díjkiosztón megjelent többi indulót is.

A különdíjas, azaz Citrom-díjas recept beküldője Horváth Viktor volt, az elnevezése Pálinkás jó reggelt!, amelynek receptjét is közreadjuk:

Alapanyagok:

1 üveg Brill Ágyas Szilvapálinka

Pár szem aszalt szilva

1 csomag Gyümölcsös Jó Reggelt!

Az anyaghányadok ízlés szerint módosíthatók!

Amint a díjkiosztón a Brill Pálinkaház tulajdonosai, Krizl Edit és Nagy Attila hangsúlyozták is, a kezdeményezést a jövőben folytatni szeretnék, hagyományt teremteni és minél jobban megkedveltetni a pálinkával való főzést. A receptverseny sikere és népszerűsége azt bizonyítja, hogy a terjedő magyar pálinkakultúra nem elhanyagolható részeként a pálinka beengedést nyert a magyar konyhákba. Akár a háziasszonyok, akár a gasztrobloggerek, de a hivatásos séfek is szívesen kísérleteznek vele, mint új alapanyaggal, amely még újabb dimenziókat nyithat meg a gasztronómiában.

Sütőtök krémleves

Hozzávalók 6 személyre:

1 db közepes nagyságú sonkahagyma
30 dkg édeskés alma /tisztítva/
1,2 l húsleves alaplé /vagy leveskockával elkészítve/
60 dkg sütőtök sütvé, héjától megtisztítva
kevés citomhéj és narancshéj reszelve
1/2 narancs leve
kb. 1 evőkanál citrom leve
kevés méz /a tök édességétől függően/
kb. 1 dl tejszín
2 dkg vaj
Brill Sütőtökpárlat
tökmagolaj
pirított tökmag
1 nagyobb ág kakukkfű
só, bors

**Elkészítés:**

Vajon üvegesre párolom a hagymát. Egyszerre szoktam feltenni, így nem ég oda. Felöntöm az alaplével, beleteszem a kakukkfű ágat és a kockára vágott almát. Forrástól számítva kb. 15 percet főzöm. Kiveszem a kakukkfű szárát. Ad-digra lejtöttek a levelek róla. Beleteszem a sült tök húsát, a reszelt citrom és narancs héját, a narancs levét, és felforralom. Kb. 5 perc után turmixolom. Beleöntöm a tejszínt, beállítom az ízt sóval, kevés borssal és kevés citromlével. Újra turmixolom. Selymesebb lesz az állaga, ha az egészet átszűröm. Nem túl forrón tálalom, mert így jobban érvényesülnek az ízek. A tányérban csepegtetek rá néhány csepp /lehetőleg frissen préselt/ tökmagolajat, permetezek rá Brill Sütőtökpárlatot, és szórok rá frissen pörkölt tökmagot.

Szőlő újratöltve

Hozzávalók 4 személyre:

2,5 dl félszáraz fehérbor
(illatos, muskotályos fajta a legjobb)
8 dkg porcukor
1 tasak vanília puding
3 lap lapzselatin
2,5 ml tejszín
1 fürt szőlő
1/2 tábla fehér csokoládé
0,5 dl Brill Mátrai Muskotály Szőlőpálinka
1 dl szőlőlé

Elkészítés:

A gyógyszerházakban is kapható injekciós tűvel (ára kb. 20 Ft) a szőlőszemekbe egyenként pálinkát injekciózunk. A pudingot a borral és porcukorral elkészítjük a tasakon szereplő utasítás szerint.

A lapzselatinokat vízben kiáztatjuk, majd kinyomjuk és a szőlőlében feloldjuk alacsony lángon egy kis lábasban. A zselatinos szőlőlevet hozzáadjuk a már kihűlt pudinghoz. A tejszínt kemény habbá verjük, ezt is a pudingba forgatjuk (két részletben célszerű, hogy ne törjön össze). A kelyhekbe helyezzük a pálinkával injekciózott szőlőszemeket, rá a krémet, végül megszórjuk fehér csokoládé forgácsokkal.

A recept elnevezése csak sejteti, de ebben a desszertben a szőlő a három legfőbb formájában is élvezhető: a gyümölcs, a bor, valamint a szőlőpálinka. Jó étvágyat!



Mármoros kacsamell kecskesajtos krumpliréteggel és áfonyás pálinka-mártással

Hozzávalók 4 személyre:

4 kacsamell
1 szál rozmaring
só, bors
2–3 gerezd fokhagyma

A réteshez:
6 lap (1 csomag) rétestészta
10 dkg érett kecskesajt
4–5 közepes krumpli
4 tojás
1 marék metélőhagyma
só, bors
olaj vagy zsír
2 dl tejföl

A mártáshoz:
15 dkg áfonya
0,5 dl Brill Feketeszeder pálinka
1 evőkanál méz
só

**Elkészítés:**

A kacsamelleket beirdaljuk, alaposan besózzuk és frissen őrölt borssal is behintjük. Eközben egy fedővel rendelkező serpenyőt magas lángon olaj nélkül felhevítünk. A kacsamelleket a bőrös részével lefelé helyezzük a serpenyőbe és 5–6 perc alatt ropogósra sütjük, majd megfordítva 3–4 percig ismét sütjük. Ezt követően beledobjuk a serpenyőbe a rozmaringot és a durvára vágott fokhagymát, végül lefedjük fedővel és 45 percig pároljuk.

Miután a krumplit egészben megfőztük, összetörjük, alaposan megsózzuk, hozzáadjuk a tejfölt (egy kanálnyit hagyunk a rétesek megkenésére), 3 tojássárgát, borsot őrölünk és az apróra vágott metélőhagyma sem maradhat ki. A 4 tojásfehérjét csak kemény habbá verését követően adjuk hozzá. A kecskesajtot lereszeljük, és meg is kezdhetjük a rétesek megtöltését. Két réteslapot olvasztott zsírral vagy olajjal megkenünk (célszerű mindezt enyhén nedves konyharuhán tenni), eloszlatjuk a töltelék és a reszelt kecskesajt harmadát, feltekerjük, ezután óvatosan a ruhával átemeljük a sütőlapra ellátott tepsibe. Ugyanígy járunk el a másik két rétes töltésénél is. Végül 1 tojássárgája, 1 kanál tejföl és némi olaj keverékével megkenjük. Légkeveréses sütőben 160–170 fokon 30 perc alatt pirosra sütjük. Az áfonyát megmossuk, a mézzel egy kisebb lábasban a tűzre tesszük. Ha már forr, hozzáöntjük a pálinkát, illetve egy csipet sót. Még egyet forralunk rajta, és már kész is.

Igazából a képen nem szerepel, de körtés rucola salátát is készítettünk hozzá klasszikus citromos-dijonimustáros-olivaolajos öntettel és dióval. Esméletlen ízhatást eredményezett ez sok iz egyszerre! Így csak ajánlani tudjuk mindenkinek egy különleges estére!

Rebula szüret

Brda, Szlovénia

A szlovén Toszkána, így kedveskednek szülőföldjüknek a helyiek Goriška Brdában, az olasz Collióval határos szlovén járásban.

A mindössze hatezer lakosú vidék bővelkedik a festői látképekben, a dimbes-dombos tájon a dombtetőket a több száz éves piciny települések, a domboldalakat a szőlő-, cseresznye- és olívaültetvények határozzák meg.



Fotó: Leo Caharija

A térség központja Dobrovo, ez az alig ötszáz fős falucska, itt található a XVII. században épített, reneszánsz stílusú Bagueri-kastély, amely ott-hont ad a Brda vinotékának, ahol szinte minden helyi termelő boraiból válogathatunk és kóstolhatunk. Ugyanitt elektromos kerékpárt vagy motorkerékpárt is kölcsönözhetünk, amelyekkel nyugodt tempóban bejárhatjuk a tájat természeti, épített és gasztrokulturális örökségével is megismerkedve. Ha erre járunk, ne hagyjuk ki Šmartno falucsát, amely legalább ötszáz éves városfala, Szent Márton barokk temploma és öt megmaradt bástya ódon hangulatot kölcsönöz a településnek.

Brda tavasszal a cseresznye országa, a virágzástól a szüretig ez jellemzi a vidéket, késő ősszel sokkal inkább az olajbogyókra figyelnek, hiszen ez a legészakibb olíva-termelő vidékek egyike. A kettő között, de igazándiból egész évben a szőlő és a bor a meghatározó gasztrokulturális kincs, amelyre a helyiek nagyon büszkék. Az első-sorban fehérboros borvidéken a saját fajta első-sorban a rebula, amely a szomszédos olasz borvidékeken a ribolla gialla névre hallgat, de fontos fajtaként jelenik meg a sauvignonasse, amelyet maguk közt még gyakran most is csak tokajként neveznek, bár a borcímken már a hivatalos név jelenik meg. Tocai friulano volt korábban a fajta neve, ez változott meg az olaszoknál friulano névre, a szlové-neknél sauvignonasse-ra.

A nemzetközi turisztikai újságírók szervezetének (FIJET) Alpok–Adria tagozatát látta vendégül egy közös rebula szüretre a legnagyobb szlovén pincészet, a dobrovoói központú Vinska klet

Goriška brda. A szövetkezetként működő borászatnak 540 tagja van, összesen 1150 hektáron gazdálkodnak, éves szinten 6–9 millió liter bort (és pezsgőt) állítanak elő, amelynek harminc százalékát exportálják. Az idei szüret a szokásosnál kevesebb termést hozott, ez nem meglepő a hazai szüretnek ismeretében, körülbelül 4 millió kilogramm szőlő került a borászatba feldolgozásra.

A pincészet elsőre furán csengő, vérnarancsos gyöngyözőborával kezdtük a napot, amely egy édes-kesernyész, alacsony alkoholtartalmú welcome drink funkcióját hivatott betölteni. A szeptember végi időpont miatt a rebula válogatás szüretelését bízták az olasz, osztrák, cseh, magyar és horvát újságírókra, nem kis bátorság volt ez a tulajdonosok részéről. A szüretelőládák azonban szépen megteltek, a legszebb fürtöket válogattuk ki, hogy ezekből készüljön el a FIJET jövő évi hivatalos bora.

A Vinska klet Goriška brda bemutatkozó kóstolója csak a szüret lezárásával, a metszőhóllók biztonságba helyezését követően kezdődött el, az új Bagueri brut és rosé pezsgőkkel, a két új birtokházasítással, a Krasno nevet viselő fehér és vörös cuvée-vel, az A+ jelzéssel ellátott vörös csúcsborukkal máskor is szívesen ismerkednénk. A médiát végül egy rendhagyó ajándékkal lepték meg: mindenki elkészíthette saját 2010-es évjáratú cabernet sauvignon, cabernet franc és merlot házását, amelyet a helyszínen le is palackoztak. A saját titkos arányosítással készült cuvée-m még a borhűtőmben érlelődik a palackban...

Piroska szponzorai

– Piroska!! De bebarapultál, a mindenségedet! Ha nem lenne az a görbe lábad, meg se ismernélek. Tibi bácsi, a boltos örömködött ekképp, amikor meglátta Piroskát a szülei sírja mellett. Piroska halottak napjára utazott haza a falujába, öreg "Medzsóájával". A madárcsontú, karikalábú férfi égővörös hajáról kapta becenevét, de mire Piroska negyven lett, haja megfakult.

– A meccsre kijössz? – kérdezte később a boltos Piroskát.

– Kinézek, Tibi bácsi.

– Gyengék mint a tavaszi lepkefing. – sóhajtott a boltos. – Úgy azóta se tud senki megindulni, mint te.

Piroska a nyolcvanas-kilencvenes évek fordulóján volt a baranyai falu megyei másodosztályban focizó csapatának a csatára. Iszonyú gyors volt. A labda zavarta, de volt egy csele, amivel évente rúgott vagy harminc gólt. Ha felpályánál megkapta a labdát, előre vágta az ellenfél térfelének közepéig, s mire utolérte szöktetését, húsz métert vert az elhízott védőkre. Ezt megcsinálta meccsenként öt-hatszor, s legalább egyszer betalált. Ám gyakran a pálya mögötti kukoricásba bikázta a pöttyöst. Olyankor bekiabáltak neki:

– Piroska! Hol a célzózív?!

Piroska ugyanis ivott. A téész gépjávitójában dolgozó srác naponta leküldött tíz-tizenöt nagyfröccsöt.

– Nagy a folyadékigényem – védekezett, amikor edzője megfedte, mert Piroska a heti egyetlen tréningre is kocsmaszagúan érkezett.

A csapatot a téész meg az önkormányzat támogatta, ám Piroskának voltak saját szponzorai: az összes helyi kocsmában ingyen fröccsözhetett. A 800 lelkes faluban a rendszerváltáskor szaporodtak meg az ivók. Korábban csak az áfésznek volt itt egy bisztrója, a kilencvenes évek elején viszont nyílt még négy kocsmá. Pedig a falu lakóinak kétharmada állástalan lett addigra, ez az öt vállalkozás még se ment tönkre, sőt, az istállóból, garázsból, tejbegyűjtőből kialakított sörözők és borozók szárnyaltak.

Az egyiket egy nyugdíjas bányász, Tokás nyitotta, a fia nevéen. Tokást az 1988-as István aknai bányászsztrájk idején ismertem meg, s miután 43 évesen leszázalékolták, és visszaköltözött szülőfalujába, meghívott, hogy nézzem meg az ott beindított szomjoltóját. Vasárnap délután mentem el hozzá, a kocsmá tele volt, a vendégek az aznapi meccsre alapoztak. Tokás megkínált a rizlingszilvániával.

– Inkább fröccsöt kérek – nyújtottam vissza a poharamat egy korty után.

– Én is úgy szeretem – bólintott rá Tokás – és szódát spriccelt a boromba.

Az ex-bányász félédes bora szódával is kutyaütő volt: hígított szörp íz, tegnapi hónaljszaggal. Tokás a volt kollégáitól vásárolt bort, feketén. Sokuknak volt szőlője, 10–20 hektót vett tőlük.

– Nekik is segíték ezzel, de nekem se rossz, mert olcsó – magyarázta üzletpolitikáját. – Az a fontos, hogy olcsó legyen, itt szódával minden elmegy.

Beszélggettünk, aztán kimentünk a meccsre, ahol Piroska góljával nyert a hazai csapat. Utána Tokás kocsmájában Piroska bevágott egy tálcányi fröccsöt, miközben bekasszírozta a drukkerék hátbaveregetéseit, csókjait, dicshimnuszait. Alkonyatkor érte jött Lidi, a barátnője, egy nálánál tíz évvel idősebb, nagy természetű, kétgyermekes, elvált asszony.

– Lidikém, az ágyban is olyan gyors a Piroska, mint a pályán? – bizalmaskodott az egyik vendég.

– Eleinte gyorsan vágja a gólokat – felelte Lidi –, de a negyedik-ötödik ölelésnél már hosszabbításra játszik.

Nagy röhögés jutalmazta Lidi szemérmetlen szellemességét.

Két évvel később a téész teljesen elszállt, Piroska a munkanélküli lett, majd kiment autószerelőnek Stuttgartba, bár csak annyit tudott németül, hogy ájn, cváj, policáj. Pár évvel később összeházasodott egy tíz esztendővel idősebb, kétgyermekes, elvált asszonnyal, Mariannal, hozzáköltözött, és azóta is vele él. Évente egyszer-kétszer utazik haza a két nővéréhez. Ők azt mondják, jól megvan Mariannal, a szervizben megbecsülik, s az már biztos, hogy kint marad. Ha hazalátogat, ma is sokan meghívják a falu kocsmáiba fröccsözni. Mindig elmondja, hogy kint nem fröccsözik, a felesége a 8–10 eurós francia vörösborokat szereti, s most már ő is, és azokba a borokba kár lenne szódát tölteni.

– Akkor neked már nem is ízlik az én rizlingszilvánim – jegyezte meg halottak napja estéjén Tokás.

– Szódával elmegy – legyintett Piroska. – Egyébként meg ott kint ez hiányzik nekem a legjobban.

– Ez a filléres bor? – hitetlenkedett Tokás.

– Ez – bólintott Piroska. – Meg a szponzoraim.

„Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pince, és sok jó bort várhatni”. A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince. Pincéink ajtaját szélesre tárva, szeretettel várjuk!

Vendégeinket egyes helyszínek között buszokkal szállítjuk.

9.30–11.00 között Villányban „Hordóleső Vince” programok:

Vince nap – Pincenap, hordómustra Gere Attilánál

Gere Attila Pincészete (Villány, Erkel Ferenc u. 2/A)

Egy igazán különleges alkalom arra, hogy első ízben, hordókból kóstoljuk a 2011-es évjárat ígéretes borait. Részvételi díj: 2500 Ft/fő (5-féle bor kóstolását a pincében, borkorcsolyaként pogácsa). Maximális létszám: 60 fő

Bővebb információ: 72/492-195

11.30–13.30 között „Pincejáró Vince” a Tenkes-hegyen és Siklóson (egy időben)

Janus Borház (Türoly, Sóta dűlő)

Vince Artúr reggeli borkóstoló ünnep a Janus Borházban. A Janus Borház a szolidaritás jegyében megrendezi a Vince Artúr-napi reggeli és borkóstolót! „Szomorú vagyok, hogy Vince elveszi tőlem az ünnepet és nem csak a rendezvények apropóját sajátítja ki, de a nevét is!” – nyilatkozott Artúr, akinek az úgynevezett „Vince napon” szintén névnapija van. (Fakultatív program: „Ki fut gyorsabban Vilmos kutyánál a szőlőben?”)

Részvételi díj: 3.900 Ft/fő – Vince Artúroknak a program ingyenes! (parasztreggeli, forralt bor, 4 díjnyertes Janus bor kóstolása)

Maximális létszám: 55 fő | Bővebb információ: +3620/9999-885

Joó Pincészet (Siklós, Akasztófa dűlő)

Vince-napi reggeli cigányzenével

Ahogy egy téli reggelhez illik, „pálinkás Joó reggelt” után Vince-napi gasztronómiai hagyományok ízelítőjével, hideg disznótoros reggelivel (véres hurka, húsos hurka, kolbász, disznósajt, saláta, körözött), hozzá – egyenesen a hordóból – igazi, siklósi olaszrizlinggel vár mindenkit Joó Marica, a házigazda. A Joó hangulatért a két cigányzenész, Józsi a harmonikájával, Péter pedig tamburicájával felel.

Részvételi díj: 3.000 Ft/fő (reggeli, köszöntő pálinka, 5 féle bor kóstolása)

Maximális létszám: 32 fő

Bővebb információ: +3620/981-5431

14.00–16.30 között „Pincejáró Vince” Kisharsányi megállója

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Kisharsány, Fekete-hegy)

Vince napi „szertartások” a szőlőben

2013-ben már a hatodik Vince napi szertartás lesz a Vylyan szőlőben! Az ősi útmutatás szerint – az Önök segítségével – igyekszünk ismét mindent megtenni, amit a hagyomány megkövetel!

A JÓISTEN TENYERÉN – Dr. Mészáros István Atya a keresztény liturgia szerint megáldja a borvidék összes szőlőjét.

ŐSI HAGYOMÁNYOK, EGYÜTT! – Balogh Kornél szőlészünk mesél a Vencéhez kötődő szőlészeti hagyományokról. Ha nem szőlész lenne, tán még ma is mesélne...

A pécsi Székiáltó Együttes énekel verseivel és az elmaradhatatlan Vince-dallal olyan hangulatot csinál, hogy nélkülük már el sem tudnánk képzelni a Vince-napot!

Borkóstoló Ipacs Szabó Istvánnal – Vylyan kenegetős házi finomságokkal.

Részvételi díj: 3.900 Ft/fő (forralt bor, 4 boros borkóstoló, falatok, Székiáltó koncert)

Maximális létszám: 100 fő

Bővebb információ: Gönczöl Gábor +3630/376-0885, Iványi Emese +3630/458-11-08

17.00–18.30 között „Pincejáró Vince” Nagyharsányi megállója

Gere Tamás és Zsolt műemlék pincéje (Nagyharsány, Pincesor)

Vince napi hordógurítás és pincelátogatás

Gere Tamás és Zsolt Vince napon a szokásokhoz híven ismét kitarja a nagyharsányi pinceajtókat, hogy vendégül lássák a nagyérdeműt. Érkezéskor köszöntő itallal és egy kis harapnivalóval várják vendégeiket, majd szemre- és szája vételezik, hogy mit is rejtene a hordók. A bátrabbakat egy játékos vetélkedőre invitálják: Hordó gurító verseny, időre! Így nem csak a termés, hanem a hangulat is jó lesz.

Részvételi díj: 2.000 Ft/fő (5 boros borkóstoló, harapnivaló).

Maximális létszám: 50 fő

Bővebb információ: +3672/592-009

20.00-tól „Vacsorázó Vince” programok Villányban (egy időben)

Blum Pince – Borozó Vendégház (Villány, Baross Gábor u. 103.)

Vacsora, harmonikaszóval a Blum Borozóban

Részvételi díj: 7.200 Ft/fő (6.000 Ft/fő szálló vendégeinknek), maximális létszám: 45 fő

Bővebb információ: +3630/902-7072

Bock Pince Panzió Étterem (Villány, Batthyány u. 15.)

Vacsora és pincebarangolás a Bock Pincészetnél

Menüajánlat 3.950 Ft-ért, maximális létszám: 50 fő

Bővebb információ: +3672/492-919

Mandula Étterem és Bor-Bár (Villány, Diófás tér 4–12.)

Zenés, degusztációs vacsoraest a Mandula Étteremben

Jazz zenét játszik a BlackCafe zenekar.

Részvételi díj: 12.900 Ft/fő, (6-fogásos kóstoló menü, zenei élmény, az ételek mellé ajánlott 5-féle bor), maximális létszám: 40 fő

Bővebb információ: +3672/492-195

Matias Étterem és Borozó (Villány, Baross Gábor utca 81.)

Borvacsora a Matias Borozóban

Részvételi díj: 6.000 Ft/fő, maximális létszám: 100 fő

Bővebb információ: +3670/380-3759

Polgár Bortrezor Pince (Villány, Arany János utca 7.)

Vacsora a Bortrezor pincében zenei kísérettel, hat féle kiváló Polgár bor kíséretében.

Részvételi díj: 7.400 Ft/fő, maximális létszám: 300 fő

Bővebb információ: +36 72 492 053

Wunderlich Bortrezor és Látványpince (Villány, Baross Gábor utca 108.)

Vince bőségtől és borkóstoló a Wunderlich Látványpincében

Részvételi díj: 4.900 Ft/fő, maximális létszám: 40 fő

Bővebb információ: +3672/592-800, +3630/857-9212

RÉSZVÉTELI SZÁNDÉKÁT KÉRJÜK, JELEZZE!

A programokra és a buszjáratra előzetes helyfoglalás, bejelentkezés szükséges:

a Villány–Siklósi Borút Egyesület

T: 72/492-181; e-mail: info@borut.hu

Jelentkezési határidő: 2013. január 17. (csütörtök), 16.00 óra.

A Vencék a vendégeink! (Azaz Vince nevű kedves vendégeinknek a részvétel ingyenes.)



Dicsérni, nem temetni

Bizony, öt évvel ezelőtt jelent meg a Pécsi Borozó magazin első száma. Nagyon sok jel utal arra, hogy ez a lapszám lesz kinyomtatva az utolsó, ha csak számos csoda egyszerre meg nem történik - volt már példa hasonlóra. Ennek apropóján megleptük azt, amit korábban még soha: a magazin két alapítóját, Györffy Zoltánt és Weber Tamást kértük arra, válaszoljanak néhány kérdésre.

Uraim, kezdjük azzal a kérdéssel, amit interjúalanyaink is gyakran nekünk szegeztek az elmúlt években. Miért tűnt jó ötletnek borral és gasztronómiával foglalkozó lapot indítani?

WT: Mivel baráti körben folyamatosan ételekről, borokról beszélgettünk, úgy éreztük, hogy ezt a kört érdemes kellene tágítanunk. Ráadásul mivel sokan korábban is a médiában dolgoztunk, adta magát, hogy megpróbálkozzunk egy saját magazin kiadásával. Bízunk benne, hogy jót, vagy jobbat tudunk csinálni.

GyZ: Előzőleg is sokat foglalkoztunk ezekkel a témákkal - más magazinoknak, újságoknak is -, és sokat beszélgettünk arról, mit hogyan lehetne javítani, mit hogyan képzelünk el másként. És zavart bennünket a régió részbeni hanyagulása a szakmai lapokban. Több boros blogon akkortájt vált trendivé nem szeretni a dél-pannon borokat, különösképp a villányi nagyokat. Ez részben ma is így van, és talán nehezebb ma itt, ezen a vidéken indulni fiatal, kezdő borásként, mint bárhol másutt Magyarországon, sok a prekoncepció. Párhuzamosan a mi terveinkkel elindult a bormarketing, kiírták az első pályázatokat és erre alakítottuk ki azt a koncepciót, hogy ha a költségvetésünk felét meg tudjuk szerezni pályázati pénzekből, akkor talán sikerülhet a másik felét közvetlenül a hirdetőktől és lehet egy ingyenes borsztrónómiai magazin, amilyenre addig nem nagyon volt példa.

De miért volt ilyen fontos, hogy ingyenes legyen az újság?

GyZ: Az ingyenesség azért volt fontos, mert nagyon sok barátunk, ismerősünk van, aki szereti a bort, de bormagazint sosem vásárolna. Túl szakmainak érzi, túl soknak, vagy egyszerűen azon az ezer forinton inkább drágább bort vesz. Így viszont nagyon sok olvasót szerezünk azok közül, akik nyitottak, de tartanak a borsznobériától.

Bár a lap már indulásakor is hangsúlyozta, hogy "Pécs-Villány-Szekszárd" lapja, nem bántátok meg, hogy éppen "Pécsi Borozónak" neveztétek el a lapot?

WT: Mivel közeledtünk 2010-hez, amikor Pécs lett Európa Kulturális Fővárosa, nagyon jó ötletnek tűnt. Hiszen a városban mindenki azt hirdette, hogy "Pécs mindenkit visz", és hangsúlyozta, hogy ez által a régió többi szereplőjét is lehetőségekhez fogja juttatni. Később talán kicsit beszűkítette az "eladhatóságunkat", de szerintem mára már mindenki elfogadta és megszokta.

GyZ: Egyszer sem bántuk meg. Sokan nem szeretik a pécsi előtag miatt a nevét, főleg borászok, de ennek egyszerű a magyarázata. Mi Pécsen élünk, innen szemléljük a világot. A vidékiség nem feltétlenül provincializmus, csak állapot, amiben mi szeretünk létezni. Pécs

emellett a régió természetes központja is. Így és ebben a formában hiteltel a véleményünk. Nem leszünk Pannon Borozó, vagy megyéb, bár természetesen az elmúlt öt évben talán mi voltunk a Pannon Borrégió egyetlen stabil bástyája. Valószínűleg jóval többet adtunk, mint kaptunk, de nem bántuk meg.

A Pécsi Borozó érdeklődése nem csak a saját régiójára, de az egész országra és a határon túlra is rendszeresen kiterjed. Ha tehetnétek, melyik borvidéket importálnátok még be a Pannon Borrégió meglévő négyese mellé a lapba?

GyZ: A ma Horvátországhoz tartozó Drávaszöggel, a Baranyai borvidékkel sem véletlenül foglalkozunk sokat, évszázados közös hagyományaink, múltunk van. Ma már kicsit szélesebb kört érintenének a témáink, ha most kezdenénk, talán a hangsúlyokon lehetne változtatni ebben is.

WT: A Dél-Balatont sem hagynánk ki, mert szerintem közel áll a vidékünkhez. Sokkal több szál köti őket hozzánk, mint mondjuk a Balaton többi vidékéhez. Meg persze Zalát, de azt is elsősorban Bussay doktor miatt.

Ha valakinek nem lenne elég egy Pécsi és a sikeresen lábra álló tesó, a Debreceni Borozó, legszívesebben milyen Borozóba vágnátok még bele?

WT: Lehetne még sokat, de nem biztos, hogy mindenhol egy új Borozó lenne a legmegfelelőbb. Egy nyugat-magyarországi és egy szege-di mutáció szépen le tudná fedni az ország egészét.

GyZ: Sok szerintem sem hiányzik, egy Szege-di, egy Soproni és egy Balatoni Borozó még talán elérne és az öt Borozó együtt lenne talán a legéletképesebb megoldás, amivel a borvidéki marketingek is hatékonyabbak lehetnének. Bár a borvidékeknek sok esetben ugye nem az a céljuk, hogy egy olyan médiumot támogassanak, amely kiáll a régió, az adott vidék mellett, ugyanakkor függetlenként néha, segítő szándékkal, kritizál is. Úgyhogy most elégedett lennék, ha ez a két Borozó meg tudna maradni, de ahogy mi nehéz helyzetben vagyunk, úgy a debreceni kollégáknak sem egyszerű.

Mit köszönhet Pécs és a régió a Pécsi Borozónak? Könnyebb ma enni egy érdekes, minőségi menüsört vagy beülni valahova három pohár borra, mint 5 évvel ezelőtt?

Hallotta, hogy ha az első szám megjelenése előtti napokban lett volna bátorságom odalépni Dundikához az ABC pénztáránál - ahol előttem állt -, akkor talán ő lett volna első címlaplányunk? Ismeretes ön előtt, hogy már az első számban megkezdődött a mai napig tartó átok, hogy a séfportréban megjelenő sztárszakácsot megjelenés után hamarosan elbocsátják munkahelyéről? Tudta ön, hogy a Pécsi Borozó 2008 tavaszán megjelent első számának sztárszerzője még nem a Kugler Tamás, Mester Zoltán, Radics M. Péter összeállításban felálló szerkesztőségi válogatott valamely jätékosa, hanem éppen Frei Tamás volt? Mesélték önnek, hogy a szerkesztőségi stylist szerint a Szabó Zoltán borászon az első lapszám fotóján megismert rombusztintas kardigán a mai napig kiválóan áll a pécsi borkészítón? Vagy öt hosszú évünk alatt ezekről megfeledkezett volna? Nos, bár ironikus, de a Pécsi Borozó nyomtatott lapszámai mind végiglapozhatóak és elolvashatók az interneten, a www.pecsiborozo.hu címen.

„Agnus Dei ... Dona nobis pacem!”

GyZ: A város és a régió borkultúrája velünk együtt fejlődött, nehéz megmondani, miben tudtunk katalizátor lenni. Talán tudtunk ihletet, ötletet, erőt adni séfeknek, hogy bátrabbak merjenek lenni, a gasztronómiai helyzet jobb, mint öt éve, de még mindig messze akár csak a környező országok átlaga alatt. Biztosan több lett a helyi bor, ahogy közösen sokkal jobban figyelünk a helyi termékekre összességében is. Több olyan hely van, ahova nyugodtan be merek ülni egy pohár borra, akár folyó, akár palackból kimérve, mint öt-hat évvel ezelőtt. Ez már talán siker.

WT: Nem hiszem, hogy a Pécsi Borozó közvetlen "érdeme" lenne, hogy a gasztronómia ilyen fejlődésen ment keresztül az elmúlt öt évben, mert nagyon sok az ígéretes kezdeményezés, és több stabil szereplőben is meg lehet bízni tartósan. De abban biztos vagyok, hogy mi is sokat segítettünk abban, hogy ezeket a minőségi helyeket minél többen megismerjék országszerte.

És ti hogy érzitek, mit köszönhettek személyesen a Pécsi Borozónak?

GyZ: A legfontosabbal kezdem: nagyon sok barátságot. Rengeteg értékes embert ismerhettem meg, sokakat nevezhetek ma a barátaimnak, ami nagy kincs. Nehéz kiválasztani, kiemelni bármit is a továbbiakból, annyi élmény, annyi kaland, kóstoló, utazás, beszélgetés és talán tanulás is volt ebben az öt évben. A sok nyögvenyelős pénzszerzési kísérlet, az aggodalmak, hogy miből fizetjük a nyomdát, a lapzárták (egyébként motiváló) stresszhelyzete mind elhalványul, nem azokra emlékezünk, talán senki sem az egész csapatból.

WT: Mindezekkel egyetértek. Plusz sok izgalmas gasztronómiai élményt, amit korábban nem ismertem (sőt, sok esetben senki sem ismert), és persze új barátokat.

Soha nem mondjuk, hogy soha, a Pécsi Borozó esetében pláne. Bár a weboldal és rajta a blog jobb, mint valaha, mit fogadnátok meg nyilvánosan, ha folytatódik a nyomtatott kiadás?

WT: Beadom a derekam: Lehet Dundika a címlapon!

GyZ: Ha folytatódik? Akkor sok mindent nem változtatunk meg és sokat meg gyökeresen. Szeretném továbbra is újságírói szemmel nézni a boros világot, a mi érdeklődésünkben nem a hektárszám és az élesztő típusa számít, hanem a bor mögötti ember, a sztori, a mindennapi élet. Több hangsúlyt tennénk a gasztronómiára, sörre, borra, pálinkára egyaránt figyelni és minden helyi gasztró-kezdeményezésre. Több lehetőségünk van turizmusban is, mint amit kihasználtunk. Továbbra is a jó példát követnénk, a jó hangsúlyoznánk ki és nem a széles körben elterjedt fikázást követnénk. És még ezer apróság lenne. És fogadalmat is kell tenni? Ha még jobb újságot készítenénk, az elég?

Nekem elég lenne. Van, akinek nem?

GyZ: Én nem vagyok túlzottan sértődős fajta, a Balkán és Közép-Európa keverékkultúrája él bennem, a déli azt mondhatja, hogy inkább mondjuk ki ami bánt, aztán akár üvöltözzünk egy sort, majd lenyugszunk és akkor hideg fejel megállapodunk. Nem tartok haragot, éppen emiatt, talán egy olyan ember van az öt év alatt, akivel soha ezentúl nem szeretnék semmilyen kapcsolatba kerülni.

Mit üzentek a kitartó olvasóknak?

GyZ: És az üzenet. Merjenek élni, ne zárkózzanak be! Az élet nem csak pénzkérdés, memi kell olvasni, inni, enni és beszélgetni, nyitott szemmel járni, az értékeket keresni, azt venni észre, amitől szebb az élet és ne felejtse el mosolyogni. Minden más ellenére az élet szép, jó borral könnyebb.

WT: Így van. Üzenjük: bontsanak még egy palackkal!



agnus
2009

Szekszárdi Merlot válogatás
a Heimann Családi Birtoktól

Kapható a Birtokon: www.heimann.hu

Forgalmazza a Bortársaság, www.bortarsasag.hu

Szerkesztői gondolatok

Öt évvel ezelőtt csak titkon reméltem, hogy lesz huszadik szám, öt kerek évfolyam. Volt bennem persze kincstári optimizmus, de elég régóta dolgoztam már akkor is a médiában, hogy tudjam, nem lesz könnyű menet. Úgy indítani bormagazint, hogy nem a bor világából jössz, sosem kerested a sztárok kegyeit, nem haverkodtál és jópofiztál, csak szereted a bort, a vidéket, ahol élsz, az embereket, akik itt jól tesznek. Úgy indítani lapot, hogy a lelkesedés az egyetlen fegyvered, meg talán, hogy nem is akarsz mást, csak hiteles maradni. Az olvasónak, de leginkább önmagadnak. Úgy indulni el, hogy nem sokban, de pár apró részletben mégis olyat készítesz, amit előtted mások még nem.

És bár voltak viták, sértődések és meg nem értés az elején - beszéljünk őszintén, nem is tettük soha másként -, de öt év alatt sokkal több barátot szereztünk, mint ellenséget. Az olvasóink, akikért elsősorban és mindenekelőtt elindult ez az egész, amit Pécsi Borozóként ismertünk meg. A borászokért, akik megérdemelték, hogy legyen egy olyan fórum, ahol megmutatkozhattak, ők is, boraik is. Az éttermesek, kávéosok, pálinkások, hentesek, sajtosok, mézesek, halasok, és még olyan sokan, akiket jobban megismertünk és részesei lehettünk, ahogy kitágul a gasztronómiai világképünk.

A csapatból mindenki sokat tett, hogy legalább öt év legyen a történet. Én a magam részéről azt gondolom, hogy a lehetőségek határáig, de sokszor azon túl is tettem, küzdöttem és áldoztam fel nem keveset. Ne értsék félre, nem panaszkodni szeretnék, ezek az évek remek évek voltak, szerettem benne lenni, csak sokszor felmerül, mennyire érte meg. De nem akarok számokban mérni, inkább mérem barátokban és vidámbab a kép.

És a barátok adnak erőt, hogy ha úgy adódik, folytatni tudjam, tudjuk. Amikor októberben írtunk egy körlevelet - feltettük a webre is, elérhető -, komolyan úgy gondoltuk, hogy a magazin öt évet érhetett meg és nem lesz folytatás. Nem csak anyagi okok miatt, több volt a fáradtság, a fásultság, talán azt is mondhatom, a csalódottság, hogy nem sikerült. Úgy, ahogy hittük. Ezért a biztatásokra azt feleltük, nem lesz folytatás. Annyi biztos, hogy úgy ahogy eddig volt, mindenképpen ez az utolsó szám.

De a lapzárta utolsó napjaiban kaptunk egy megkeresést és egy hirdetést. A felhívást a 11. oldalon olvashatják, az elmúlt napokban sokat gondolkodtunk rajta mi is. Hogy szeretnénk-e folytatni? Természetesen. De nem minden áron, nem téve vállalhatatlan alkukat. A segítő szándék mögött most nem feltételezzünk ilyent. Mi sem szeretnénk mást, mint fenntartható pályára állítani a Pécsi Borozót és megmaradni a régióink borbédekkerének, gasztrokalauzájának. Nemrég a megjelenésünk napjára, december harmadikra záróbulit szerveztünk, de most már van bennem remény, hogy ez valóban csak egy korszakot záró buli lesz és lesz Pécsi Borozó hatodik évfolyam és huszonegyedik szám is. És talán tovább.

Kedves Olvasóink! A közelgő ünnepeket töltsék el békében, szeretetben, a család és jó borok társaságában, reméljük, hogy a közelgő új esztendő sok sikert és boldogságot hoz majd Önöknek! És ha szilveszterkor koccintanak, gondoljanak egy másodpercre ránk is, találkozhassunk jövőre, a szokott helyeken!

Györffy Zoltán
főszerkesztő

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – V. évfolyam 4. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

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

E számunk munkatársai voltak: **Dömse Tünde, Krizl Edit, Kovács-Szabó Bernadett, dr. Pelyhe Szilárd, Petzold Attila, Schneider Gábor,**

Takács Tímea, Tóth Mariann, Szabó Zoltán, Ungár Tamás, Váncsodi József, Vas Gáborné Guld Zsuzsanna

Fotó: **Leo Caharija, Csontos Szabolcs Dobokay Máté, Kovács Viktor, 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



SZERETETTEL VÁRJUK
HÓBAN, FAGYBAN,
MINDEN ÉVSZAKBAN!!

Drew.

Magie wine full of Wandermint, taste like clay dreams

and in Since Smoke, thank you emi xxx

2006. London



Szeri
Köszö

valahol itt kezdődött.
T&A

I megint itt voltam,
örökre megsemmisíttem.

WYLYAN

2006. 01. 03

Ami...

Forever VYLYAN |
VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

www.vylyan.hu

7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Borkóstolás: 30/458-10-97

Szépül a kardó
Tárog a pipa és a...

300

*300 éve alapított Apponyi-pinceék
300 éve tartó szenvedély a borkészítés és a tradíciók iránt
300 exkluzív palack*



Tuzkő Birtok

7164 Bátaapáti Hűvösvölgy u. 4. +36 74 409 222

www.tuzkobirtok.hu

info@tuzkobirtok.hu