

Pécsi BOROZÓ

A Pannon Borrégió ingyenes gasztronómiai és bormagazinja 2013. tavasz

„Kék a hajnal, kék, * harmat hinti még. * Éledező tarka mező * tavaszi csokra szép! * Kék fölön az ég!
Kék fölön az ég! * Tavaszi szellő fújja hátunk, * ragyog a kikelet, örül a lég!

TESZT

Egri és szekszárdi bikavérek

DUPLACSAVAR

Kvassay Leventével Koch Csabánál

BEMUTATJUK

Fabro Pince, Paks
Planina Borház, Mohács
Rácz Miklós Tamás, Diósvizsló

PLUSZ

Az új hegyközségi törvényről
Vincze Balázs a gasztronómiai élményről
Szurdokjárás a Drávaszögben

IRODALOM

Greccsó Krisztián

GASZTROKALANDOZÁSOK

Spárga – Kecske – Méz – Pálinka – Tea

A borítót Forrai Ferenc tervezte

A Király álruhában...



BOCK

BOCK HOTEL
ERMITAGE
&
Óbor Étterem

7773 VILLÁNY, BATTHYÁNY U. 15.
+36 72 492 919 • WWW.BOCK.HU



GRILLEZETT LAZAC ROPPANÓS ZÖLDSÉGEKKEL

Faragó István ajánlata Kvassay Levente 2012-es Villányi Zöldvettelinijéhez

Hozzávalók:

Halfiléből (lazac, süllő, ördöghal)
egy étkezésre személyenként kb. 25 kg-val kalkuláljunk,
de ha pl. pisztrángot sütünk ami csontos és a
fejrész is rajta van, egy kb. 30 kg-os példányt válasszunk,
ez biztosan elegendő lesz.

Ilyenkor kora tavasszal a piacon kapható zöldségfélékből válogattunk,
ezeket daraboljuk mosás után:

2 szál zellerszár
1 kisebb cukkini
1 kisebb sárgarépa
5–6 db apró csiperkegomba
1–2 db újhagyma
6–8 levél zsenge bóbiparaj
1–2 kisebb cékla

A céklát megmossuk és héjastul pár szem tengeri sóval fóliába tekerve megsütjük a sütőben, 180 fokon kb. egy óra alatt készül el. Érdemes egyszerre többet is készíteni, mert a hámozott sült cékla hűtőben hetekig áll, bármikor hozzáadhatjuk salátákhoz, rizottóhoz, köretekhez.

Egy 1 db lime-ot, 1 db narancsot filézünk (külső színes és belső fehér bőrétől-hártyától ami keserű) megszabadítva csak a gyümölcshúst használjuk.

Ha ezekkel az előkészületekkel megvagyunk, két serpenyővel dolgozva 15 perc alatt elkészül az ételünk.

A halat sózzuk, a zöldségeket fél citrom levélével meglocsoljuk. Először a halnak teflon-serpenyőt hevítünk, pár csepp olajat öntünk bele. A halat először bőrrel lefelé sütjük magas hőfokon kb. 3–4 percig (vastagságtól függően) majd közepes lángra kapcsolva még 2–3 percig. Megfordítjuk, a másik felét (maradva a közepes lángnál) kb. 1–2 perc alatt készre sütjük.

A darabolt-citromleves zöldséget (bóbiparaj és zsíradék nélkül) a másik forró serpenyőbe dobjuk, pirulásig forgatjuk a serpenyőnkben (kb. 2–3 perc) és már kész is. Ha már kezd pirulni, kapcsoljuk le alatta a tüzet, így marad roppanós és ízletes.

Tálaláskor először a pirított zöldségeinket helyezzük el a tányéron, szórjuk meg a nyers parajlevéllel, citrusfilékkel, pár szem tengeri sópehellyel, végül jöhet a hal a tetejére.

Ez az étel bőjt idején is bátran fogyasztható, sőt fogyókúrázók is ehetik, mert alig tartalmaz szénhidrátot.



TARTALOM:

5. oldal	Egynegyed
6. oldal	Mustra
10. oldal	Borcsepek
18. oldal	BORTÉMA: Egy hegyközség, hány szavazat?
22. oldal	DUPLACSAVAR: Kvassay Leventével Koch Csabánál
26. oldal	Mindig egy kicsit többet, egy kicsit jobbat Rácz Miklós, Diósvizsló
27. oldal	Trendek a bormarketingben
28. oldal	TESZT: Egri és szekszárdi bikavérek
34. oldal	Portugieser Du Monde
36. oldal	Mediterrán életöröm Pakson Fabró Pince, Paks
38. oldal	"A sokac is tud bort csinálni" Planina Borház, Mohács
40. oldal	Kecskére káposztát - meg egy kis borsot is
42. oldal	Itthon is hódít a csirág, a nyúlárnyéka és az istenlovasfarka
44. oldal	Olyan, mint a méz, olyan édes
46. oldal	KITEKINTŐ: A szurdok hangulata
48. oldal	GASZTROMORZSÁK
50. oldal	SVÁB KONYHA: Félúton a pörkölt felé: Zwiebeltunke mit Eier
52. oldal	VACSORA SZINBÁDDAL: A becsináltakról
53. oldal	KREDENC: Itt a tavasz, itt a kert
54. oldal	PÁLINKA: Kadarka - magas fokon
55. oldal	Új a nap alatt
56. oldal	TEAHÁZ: Oolong? Mindenkor!
58. oldal	ARCOK: Bortánc Vincze Balázssal
60. oldal	IRODALOM: Az álom ereje Greco Krisztián írása
61. oldal	ENNI, BOROZNI
62. oldal	SUMMARY
63. oldal	PROGRAMSOROLÓ

58. oldal



36. oldal



40. oldal



22. oldal



44. oldal



28. oldal



Szellem a palackban

Egy pohár borral a teraszon, a tavaszi napsütésben. Elégedettség, megnyugtató bizsergés afelől, hogy újra kezdődik velünk is, ami a természettel, és persze a borral. A borral való kapcsolatunkkal. Elhagyjuk a nehéz vörösöket, és a jóidőben előkerülnek az illatos fehérek, majd a fröccs. Valahogy így. A borral való ismerkedésem kezdő lépéseinek először gondolom át: én, a bor, meg az írás.

„Nem értek a borhoz” – gyakran hallottam ezt, magamtól is. Aztán rájöttem, hogy senkit nem kell megnyugtatom efelől. Bármit is érzek, az a saját ízvilágom része, nincs rossz, de ha figyelmesebb vagyok, hagyom érvényesülni a bort, lehet jobb is. Lassan hozzáérik az ember a jó borokhoz, ha figyel. Megtanultam, hogy a borhoz idő kell, olykor alkalom, gyakran társaság.

Aztán többen kérdezik a véleményem, és már nem mondom, hogy nem értek hozzá, csak figyelek. Sőt kíváncsiak arra, hogy egy irodalommal az átlagnál többen foglalkozó hogyan fejezi ki az érzeteit, amikor bort kóstol. Mindig csodáltam, mennyire kifejező és költői a boros „nyelvjárás”, egy nyelvész vagy irodalmár számára különös nyelvi kincs.

Lehet egy bor határozott, gyöngyöző, kerek vagy telt bor, de akár fáradt, szétesett vagy magába roskadt, mint az ember. Ropogó savakkal keményen, férfiasan vagy kellemes savakkal, lágyan, nőiesen. És amikor hallom őket, ropognak a nyelvemen a kortyok, nyelem a metaforákat, szívom magamba az áporodott, megfáradt vagy éppen lendületes bornyelvet. A borok meglepnek, antropomorfizálódnak, testet és nemet kapnak. Emberek között barátságot szőnek, barátságokból munkát és újságot. A bornyelv beszélői hamar egymásra találnak egy ismeretlen társaságban.

Bár sokáig távolságtartással kezeltem ezt a nyelvet, a selymes vagy karcos borokról beszélőket, megértettem a lényegét. Borról beszélni csak metaforákban lehet. Amint azt mondjuk egy folyékony halmazállapotú dologról, hogy kerek, rögtön egy másik nyelvi jelentésvilágba kerülünk különösebb megerőltetés nélkül. Nem az általában alakot leíró kerekseget értjük rajta, hanem sokkal inkább a teljesség érzését, az ízek, érzetek kerekességét. Lehet az egy bor, egy vacsora, egy írás, csak akkor lehet kerek, ha az megfelelő, akár az általunk felállított szabályok szerint működik. Szubjektív, de mégsem. Közösségi, de mégsem. Objektív, de mégsem. Mégis leginkább mindez együtt.

Titkos élmények a Rejtőzködő Borfaluban.

Kiváló borok és magával ragadó környezet.



Hetényi
PINCÉSZET



BORKÓSTOLÓK
BORVACSORÁK
PINCETÚRÁK
BORVÁSÁRLÁS

Látogasson el Ön is Mecseknádasdra
és kóstolja meg a Hetényi borokat.

7695 Mecseknádasd, Rékavölgyi út 17.
Tel.: 72 463 618 | Mobil: 20 222 84 81 | info@indivinum.hu
www.indivinum.hu

Mustra

Akik tesztelték:

Filákóvity Duszán (pannonborbolt.hu)

Jobbágy Kornél (Kalamáris Borbisztró és Vinotéka, Pécs)

Keresztény Ákos (Étkező, Pécs)

Kovács Boglárka Dóra (menedzser, Pécs–Mecseki Borút)

Labancz Richárd (Pécsi Borozó)

Lőrincz Norbert (Fritz Pince, Szekszárd)

Szabó Zoltán (borász, Hosszúhetény)

Ungurán József (Tüke Borház, Pécs)

A Mustra helyszínét

a pécsi Kalamáris Borbisztró és Vinotéka biztosította,
köszönjük!

Az idei első Mustránkon meglepően sok fehér és rozé szerepet, többségük egész szépen teljesített. Sőt, egyikük kilencven pont fölé is emelkedhetett. A borok bő háromnegyede átgázolta a 80 pontos lécezt, a kimaradtak között nagyon sok volt a dupla dugóhiba, (mindkét palack hibás volt), dohos, penészes dugó. Elsősorban a fehérekénél, de a rozéknál is elgondolkodtató a csavarzár szerepe – talán érdemes efelé váltani. Szép borok, jó borok, néha megosztó borok, érdemes pontok és leírások közt bogarászni.

A Mustra nyitott és ingyenes a Pannon Borrégió valamennyi pincészete számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni szerkesztőségünkhöz vagy leadni a pécsi Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszterban (Vince u. 9/2.). A következő, nyári számunk tesztjeihez a leadási határidő 2013. május 8., szerda.

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!

★★★★★★★★	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



93_{pont}
Kvassay Levente
Villányi Zöldveltelini 2012

Lehengerlő illatok jönnek a pohárból, nagy adag grépfrút, csalán, fehér bors és nagyon gazdag gyümölcsösség. Nem okoz csalódást ízben sem, ugyanaz a lendület, gyümölcsösség jellemzi. Tobzódik az ízekben, öröm minden egyes korty belőle, a savai szinte tökéletesek, a szén-dioxid pedig pont annyi, amennyi jólesik a szájnak. Az első pillanattól a korty hosszan tartó lecsengéséig élmény inni, kivételesen szép veltelini.



Ár: 1290 Ft
 Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

90_{pont}
Domaine Gróf Zichy
Szekszárdi Cabernet Franc 2009

A pohárba szippantva mély erdei gyümölcsöket, meggyet kapunk elsőre, aztán a levegőn szépen érkezik társként nagy adag borsos jegy is. Érett, nagyon élvezhető illat. A korty egyenes vonalvezetésű, letisztult, szinte minden összetevője tökéletesen simul össze. Visszaköszönnek az erdei bogyók és a bors is, tanninkészlete egészen selymes, komplex és hosszan elköszönő tétel.



Ár: 2880 Ft
 Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

89_{pont}
Ósi Gábor
Villányi Siller 2012

A pohárba töltve már megjelenése sokat ígér. Illatában vérbeli silleres jegyek, nagy adag gyümölcsös aromák, ezek leginkább a szépen érett, roppanós szőlőbogyókat juttatják eszünkbe, egy kis fűszeresség a háttérben, így teljeseedik ki az illat. Kóstolva könnyed, ugyanakkor tartalmas a korty. Megint szépek a ropogós gyümölcsök, csipetnyi fűszeres felhang, lendületes savak, jó egyensúly. Példaértékű siller, ígyuk meg mielőbb.



Ár: 1580 Ft
 Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

88_{pont}
Gere Tamás és Zsolt Pincészet
Villányi Portugieser 2012

Megjelenésére, illatára és zamatára is a klasszikus szó a legtalálóbb. Megvan mindene, amiért a portugieser szeretni lehet, élő, ízben szinte harapható gyümölcsök (meggy, szeder), lágy tanninok, lendületes savakkal kísérve. Nagyon jól eltalált arányok, a levegőn időzve szépen bontakoznak ki a fajtára jellemző tejáramellás, egészen simogató jegyek. Igazán élvezhető portugieser.



Ár: 1590 Ft
 Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87_{pont}
Tüske Pince
Szekszárdi Rozé 2012

Szép halvány rózsaszínes megjelenés. Illata friss, üde, nagyon egyenes, tele van eperrel és szederrel, de egy pillanatra sem hat mesterkéltnek vagy túlzónak. Kóstolva is hozza ugyanezt a gyümölcsösséget, roppanós savakkal és szépen adagolt széndioxiddal megtámogatva. Kellően lendületes, nagyon friss és ki egyensúlyozott, többet nem nagyon kívánhatunk egy rozétól.



Ár: 1350-1390 Ft
 Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

87_{pont}
Kvassay Levente
Villányi Portugieser 2012

Sötét színvilágú oporító. Aromatikája tobzódik az érett, kissé már túlérett gyümölcsökben, szörpös-szirupos felhangja ellenére is nagyon behízsgelő, összehett. Ízben is az érett, telt gyümölcsök dominálnak, a megszokottnál talán egy árnyalattal erőteljesebb csersavval, szép savakkal. Egészen széles, komplex a textúra.



Ár: 1280-1290 Ft
 Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

87_{pont}
Polgár Pince
Villányi Elixir 2009

Nagyboros illatok, mélység, erdei illatok elsőre. Van mellettük jó nagy adag fa is, ez még simulhat, de már most sem túlzó. Szájban érezhetően komoly anyag, széles és koncentrált a szerkezet, jönnek szépen az erdei gyümölcsök, hordós jegyekkel körbeforva. A tannin nagyon dús, de kissé még húzós, már most is komoly tétel, de érdemes még türelmesnek lennünk vele, és fektetni picit a palackot.



Ár: 6790 Ft
 Beszerezhető: pannonborbolt.hu

87_{pont}
Vylyan Pincészet
Villányi Herka Chardonnay 2012

Intenzív illatokkal nyit, egyszerre jön egy krémes-vajas jegy és üde gyümölcsösség, elsősorban almával. Ízét szinte teljesen ugyanez jellemzi, krémes-vajas a szerkezete és a korty zárása, elől-középen viszont van benne bőségesen gyümölcs is. A sav még éppen elég a szerkezetéhez, telt és hosszu lefutású az összehatás.



Ár: 1690-1780 Ft
 Beszerezhető: pannonborbolt.hu, Kalamáris Vinotéka

87_{pont}
Fritz Pince
Szekszárdi Cabernet Franc 2011

Nagyon szép hordó, erőteljes fűszeresség (paprika és bors) és szép rétegzettség az illatban. Várunk ízben is valamiféle zabolátlanlanságot, a fiatallást megjelentető jegyet, de semmi ilyen-mivel nem találkozunk. Erdei gyümölcsök, szépen finomra csiszolt tanninokkal körbevéve. Megint szép a hordóhasználat, a lecsengés kávé, kapucsinós. Már most kiemelkedő versenyző, idővel csak még szebb lehet.



Ár: 3900 Ft
 Beszerezhető: Szekszárdi Bor Vinotéka Pécs

86 pont


**Eberhardt Pincészet
Mohácsi Rozé 2012**

Tanítani való színekkel találkozunk a pohárban, intenzív illatában pedig sok-sok málnával és ribizlivel, tisztán, érett formában. A korty abszolút harmóniában az illattal, erőteljes málnás felhangok, leheletnyi maradékcukorral támogatva. Lendületét a nagyszerű savak és szépen adagolt szénsav gyöngyök biztosítják. Bárhol, bármikor, nagy melegben pedig a szódától sem ijed meg!



Ár: 1250 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

86 pont


**Friz Pince
Kékfrankos Rozé 2012**

Illata szépen strukturált, szép, tiszta gyümölcsök jellemzik, piros bogyósok elsősorban. Kortyban nagyon erőteljesek a szénsavgyöngyök, szerencsére gazdagon van mellettük bőven a bogyós gyümölcsökből is. Savai élénkek, dús és egészen hosszú lefutású a korty, nem nagyon lehet fogást találni rajta, szépen elkészített rozé.



Ár: 1500 Ft

Beszerezhető: Szekszárdi Bor Vinotéka Pécs

85 pont


**Gere Tamás és Zsolt Pincészet
Siklósi Olaszrizling 2012**

Pár percnyi zárkózottság után szépen nyílik az illata, virágokat, mandulát és almát kapunk. Ízében is fajtajelleges, mandulás ízekkel, kellemes kesernyével a zárásban. A korrekt savakat szépen támogatja a szén-dioxid, van lendülete és tartalma is, szépen iskolázott, igazán élvezhető olaszrizling.



Ár: 1190 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85 pont


**Csillagvölgy Pincészet
Pannon Sauvignon Blanc 2012**

Illata nem túlságosan intenzív, de annál összetettebb. Van benne bodza, egres és egy kis csalán is, egészen tetszetős. Szájban intenzív sav érzet, nem túlságosan dús, de tartalmas, gyümölcsös ízek jellemzik. Itt is kapunk bodzát, valamint fekete ribizlit is. Nincsenek mély rétegek, de kellemes kikapcsolódást tud nyújtani, ehhez bőségesen megvannak az értékei.



Ár: 1150 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

85 pont


**Tringa Pince
Szekszárdi Merlot 2009**

Aromatikája lassan bontakozik ki, kell neki idő a levegőn. Szép hordós jegyek a merlot piros bogyósaival és kakaóval. A korty nagyon széles és dús, sok a tannin, de érett is, és társul hozzá megfelelő mennyiségű sav is. Az alkohol szépen befűt, érezhetően magas, de nem lóg ki a szerkezetből. Erőteljes bor, de igazán mély rétegeit nem sikerült felfejteni.



Ár: 3900-3990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

85 pont


**Polgár Pince
Villányi Kékfrankos 2011**

Sötét színekkel indít a pohárban. Az orban sok-sok hordófüszer, ez vezeti az illatát, kicsit mozgatva meggyes jegyek társulnak a kókuszhoz, vaníliához, mély és dús. Szájba véve ismét erőteljes hordós jegyek, széles test, dús, de érett tanninok és kicsit gyors zárás jellemzik. Most még kicsit kúszsá állapotban van, mindenképpen érdemes kicsit palackban pihentetni.



Ár: 3790 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

Tavaszi tesztgyőztesek válogatása 2013

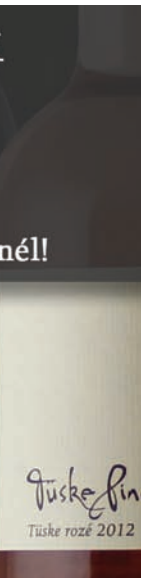
16.640 Ft

+ ingyen szállítás!

Írja be a „tavasz13” kupon kódot a rendelésnél!







84_{pont}**Csillagvölgy Pincészet Pannon Irsai Olivér 2012**

Parfümös-virágos illatjegyei szerencsére nem túlzóak, nem bántják az orrot, letisztultak, intenzívek és egyenesek. Közepes teste, szépen megőrzött savai és kellemesen gyümölcsös ízei vannak, az illat után egy fokkal intenzívebb ízeket várnánk, de így is egy nagyon korrekt illatos tétel.

Ár: 1150 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Kvassay Levente Villányi Merlot 2011

Kitűnő illatokkal nyit, mély és komplex. Nagyon szépek a hordós jegyek, van mellettük egy kis szeder és szép ét-csoki is, igazán behízeleg. Ízeit hasonlóan letisztult hordós jegyek és nagy adag kakaó vezetik, vannak erdei gyümölcsösei is, savai lendületet kölcsönöznek neki. Az illatban tapasztalt koncentrációt és dúságot viszont nem hozza, kicsit kevesebbet kapunk a vártnál.

Ár: 2180 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Polgár Pince Villányi Merlot 2009

Letisztult illatában szép fa, kakaópor és piros bogyós gyümölcsök. Savai és a tanninok lekerekedettek, összecsiszoltak, a hordós jegyek szépen fogják körbe a szerkezetet. Egyszerre jön kakaó és fekete bogyósok az ízében. Érett, de kicsit kevés izgalmat tartogat, és elég gyorsan köszön el az utóíze.

Ár: 6500 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Polgár Pince Villányi Cabernet Franc 2009

Mélyről jön az illata és elsőre nagyon zárkózott. Lassan, de kezd megnyílni, jön egy kis kávé, visszafogottan gyümölcsök is, háttérben pici animalitás. A korty egészen széles és telt, a tannin felszíne egy kicsit érdes, a gyümölcsök itt is a háttérben maradnak. Nagyon hosszan köszön el, robusztus tétel.

Ár: 3390 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

83_{pont}**Radó Pince Pécsi Rozé 2012**

Nagyon tiszta és nagyon intenzív illatokkal mutatkozik be, dől belőle a málna, és van benne egy kis parfümösség is. A nagyon izgalmas illatok után a korty visszafogottabb, nem igazán telt, és kevesebb benne a gyümölcs. A savai viszont kitűnőek, nagyon jól iható, igazi frissítő tétel.

Ár: 1150 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Vylyan Pincészet KSZÍ 2012

Halvány rózsaszínes, pirkadtas színvilág. Intenzív illatában érett szőlős jegyek és szép virágcsokor. Markáns a szén-dioxid a kortyban, jönnek a gyümölcsök, de egy kissé halványabb intenzitással, mint az illatban. Savai a helyükön vannak, az alkoholérzet egy kissé magas, tűzessé téve a bor lefutását.

Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

82_{pont}**Gere Tamás és Zsolt Pincészet Villányi Rozé 2012**

Nem túl intenzív, de nagyon tiszta az illata, van benne piros bogyós és egy érdekes citrusos jegy is. Középest test és tartalom, ismét jönnek a piros gyümölcsök, és a korty végén ismét feltűnik a citrus is. Savai jók, élvezhető, tiszta rozé.

Ár: 1390 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

Kvassay Levente Villányi Rozé 2012

Illata egészen buja, nagyon érett, tele van szarmóccával és szederrel. Kóstolva ugyanezt hozza, érett anyag, magas alkoholérzettel, némi maradékukorral és a szerkezethez még éppen elegendő savval támogatva. Nagytetű, sűrű rozé.

Ár: 1290 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Ősi Gábor Villányi Portugieser 2012

Szép, fajtajelleges aromákkal indít, intenzív gyümölcsök és szép tejaramellás jegyek. Ízben egy kicsit kusza, van benne sok gyümölcs, érintésnyi tannin, szép savak, de az egész rendszer valahogy nem áll össze egy egésszé igazán.

Ár: 1400 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

Vylyan Pincészet Villányi Boszorkány Rizling 2012

Tiszta illatában visszafogott parfümösség, virágok és körte. Egészen komoly a teste, elkélnek mellé a komoly savai, a korty végén kicsit fűt az alkohol, de van benne almás-virágos jegy is bőven. Nagyon korrekt bor, szórakoztat, komoly mélységek nélkül.

Ár: 1380 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Szabó Zoltán & Jobbágy Kornél Mecsekeve Cifrandli 2011

Elsőre bizonytalan az illata, levegőn szépen tisztul, de végig nagyon megosztó marad. Jön szép bírsalma és mézes jegyek, de kell neki levegő a bontás után, az kétségtelen. A szájban viszont az első perctől széles szerkezet, szép savakkal kísért mézes, krémes jegyek jellemzik. Az alkoholérzet is magas, a korty végén jön a fajtajelleges kesemye is.

Ár: 1750 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Boross Pince Villányi Cabernet Franc 2010

Nyoma sincs éretlenségnek, erőteljes paprikás jegyeknek, ez már eleve becsülendő ebből az évszámából. Van viszont kedves illata, sok-sok piros bogyós gyümölccsel, és szerencsére ezeket kapjuk ízében is. Nem dús, de érett a tannin, sava is van bőven, szép munka, kiválóan párosítható ételekhez.

Ár: 2800 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

81_{pont}**Boross Pince Villányi Remete Páros 2011**

Illatában és ízében a piros bogyósok uralkodnak, illatát mindenképpen intenzívnek mondanánk. A szájban kissé erőteljes a savérzet és eléggé markánsak a tanninok, könnyed, egészen ivós, elsősorban a gyümölcsösségnek köszönhetően.

Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka

Tringa Pince Szekszárdi Barocco 2011

Illatában tinta, mély fekete bogyósok, erőteljes hordós jegyek és még zabolázatlan, nyers ízek jellemzik elsőre. Levegőn alakul a kép, de nem igazán tudnak kibontakozni a gyümölcsök, kesze-kusza a korty. Pedig érezhetően szép az alapanyag, csak még nem sikerült hadrendbe állnia.

Ár: 1990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

80_{pont}**Hársági Pincészet Villányi Siller 2012**

Illata nagyon zárkózott, visszafogott, levegőn lassan nyílik, de végig fedett marad. A korty egészen telt, vastagnak, krémesnek mondanánk, sok glicerint és cserzőanyagot jellemzik, a második felében erőteljesen jelentkezik a maradék cukor is.

Ár: 1500 Ft

Beszerezhető: A pincészetben, Étkező, Nappali

Tüske Pince Szekszárdi Siller 2012

Illata sűrű málnaszörpre emlékeztet, ezt szépen hozzá, de mást nem nagyon tudunk kibogozni. Kóstolva abszolút korrekt, nagyon jól iható siller, visszafogott gyümölcsökkel, még éppen elegendő savval, közepesen lendületes szerkezettel.

Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Kalamáris Vinotéka



5 év tesztjei egy helyen:
www.pecsiborozo.hu



Aranyozott Berlin

Összesen 1116 bort díjaztak februárban a Berliner Wine Trophy téli futamán. Az ezüstök és aranyak között négy magyar is akadt, a balatonboglári BB Spumante ezüstjét kivéve a többi a Pannon Borrégióba került. Aranyérmes érdemelt ki a bonyhádi Danubiana Fabulous Ant Pinot Noir 2011 és a Törley György Villa Villányi Cabernet Sauvignon 2008 bora, míg ezüstöt kapott a Bock Pince Ermitage Villányi Cuvée 2009.

Nyolc arany Párizsból

Az egyik első rangos nemzetközi borverseny a Vinalies International volt idén, amelyet március 1–5. között rendeztek meg Párizsban. Összesen 3424 benevezett bor érkezett 43 országból. Összes kiosztott érme száma 1024, ebből 256 arany és 768 ezüst. Magyarországról 50 bor nevezett, a magyar aranyérmek száma 8, a magyar ezüstérmek száma 11. Régiókból aranyérmesrel büszkélkedhet Dúzi Tamás és Családja 2009-es Szekszárdi Görögszőja valamint a Bock Borászat 2008-as Villányi Bock Cuvée-je és 2009-es Villányi Libra Cuvée-je is. Ezüstérmes kapott a Vesztergombi Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, a Twickel Szőlőbirtok Szekszárdi Chateau Kajmád 2009, a Bock Borászat Villányi Cabernet Sauvignon Selection 2009, a Vylyan Villányi Montenuovo Cuvée 2009 és a Csányi Pincészet Villányi Kóvilla Cuvée Válogatás 2009.

Átadták a Syngenta Borverseny díjait

Tizenkettedik alkalommal rendezték meg a Syngenta Országos Borversenyt. Idén is nehéz dolga volt a szakértő zsűrinek, mert kiváló borok sorakoztak fel az ország valamennyi borvidékéről. A Quadris-díjakat a Béres Szőlőbirtok 2007-es Béres Tokaji 6 Puttonyos Aszúja, a szekszárdi Schieber Pincészet 2011-es Cabernet Franc-ja és a Varga Pincészet 2009-es Aranymetszés Balatoni Olaszrizling bora érdemelte ki. Hét bor nagy arany, 74 arany, 161 ezüst, 109 bronz minősítést kapott, 18-an pedig oklevelet vettek át. 140 borász nevezett az ország szinte összes borvidékéről, a beérkezett 373 nevezést az induló cégek borászaiból kialakított 10 bizottság bírálta el. Idén már lényegesen nagyobb összetettség és gazdagabb gyümölcsaroma volt jellemző a Syngenta borversenyre benevezett fehér és rozé borokra, a vörösborok tekintetében a szőlő alapanyag mellett kiemelkedő fontosságú volt az érlelés, mely a benevezett 106 vörösbor minőségét nagymértékben meghatározta.

Eredmények Nagyharsányból

2013. február 12-én a IX. Húshagyókeddi Borverseny került megrendezésre a Nagyharsányi Hegyközség szervezésében, ezzel hivatalosan is beindult a borverseny-szezon. 54 termelő 196 mintájából 51 fehér, 31 rozé, 4 sziller és 110 vörös bor volt, ebből 7 nagy arany, 34 arany, 107 ezüst, 42 bronz és 6 oklevél került kiosztásra. Nagy aranyérmes kapott: Kvassay Levente (2), Csillagvölgy Pincészet, Gere Tamás & Zsolt, Günzer Tamás Pincészete, Vin-Art Pincészet, valamint Horváth Milán & János.

Eredmények Villányból

Villányban március elején mérettették meg a borokat, a negyvenötödik hegyközségi borversenyen 11 nagyaranyérmes, 74 aranyérmes, 126 ezüst és 28 bronzérmes, és 4 oklevél talált gazdára. A versenyre 73 termelő összesen 243 borát nevezte, 34 fehérbort, 25 rozét, 4 szillert, 173 vörösbor-

5 gyöngyözőbort és 2 pezsgőt kóstolt meg a zsűri. A nagy aranyérmesek listája: Vinatus Pincészet Villányi cuvée 2009, Riczu–Stier Pincészet Sárgamuskotály 2011, Günzer Zoltán Rozé 2012, Riczu–Stier Pincészet Olaszrizling 2012, Sauska Pincészet Cuvée 11 2009, Csillagvölgy Pincészet Sauvignon Blanc 2012, Weninger–Gere Tinta 2011, Vinatus Pincészet Cabernet franc 2009, Riczu–Stier Pincészet Cabernet franc 2011, Janus Borház Cabernet franc 2009, Sauska Pincészet Cabernet Sauvignon 2011.

Eredmények Pécsről

Összesen 64 minta érkezett a pécsi hegyközségi borversenyre, döntően fehérborokat neveztek a gazdák, vörösborok tekintetében voltak vendégborok is, olyan szekszárdi eredetű borok, amelyeknek termelője a pécsi hegyközségnek is tagja. A bírálaton szereplő borokból 12 kapott aranyérmes, 34 bor ezüstöt, 17 bronzot. Az aranyérmesek listája: Hetényi Pincészet Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009, Merényi Zoltán Zenit 2011, Matias Borászat Zweigelt 2009, Bene László Zöldvelteli 2012, Radó István Rose 2012, Lisicza Borház Cserszegi Fűszeres 2012, Hetényi Pincészet Szekszárdi Syrah 2009, PTE TTK SzBI Szentmiklósi Vörös Cuvée 2011, Pavlik Ödön Sauvignon Blanc 2012, Szabó Zoltán Cifrandli 2011, Radó István Cifrandli 2011, Lisicza Borház Cabernet Sauvignon 2008.

Villány és Szekszárd az akadémikusok kedvence

Kihirdették a Magyar Tudományos Akadémia borversenyének idei nyertesait. A versenyre 57 pincésztől 151 bor érkezett. A desszertborok kategória az Úri Borok Pincészetének sikerét hozta: 2003-as Tokaji Muskotály Aszúesszenciájuk végzett az első helyen. Villány egyeduralmát hozta a felső kategóriás vörösborok mezőnye, melyet Tiffán Ede és Zsolt 2008-as Lucia cuvée-je nyert a pincészet szintén 2008-as Elysium Merlot-ja előtt. A muzslai (Dél-Szlovákia) Bott Frigyes 2011-es Fantáziája (rajnai rizling–hárslevelű házasítás) lett az MTA bora a felső kategóriás fehérborok kategóriában. A középkategóriás vörösborok legjobbjának a szekszárdi Tüske Pince 2009-es Merlot 5BB-jét ítélte a zsűri. Alföldi sikert hozott a rozék versengése a Koch Borászat Hajós–Bajai Kékfrankos Rozéjának elsőségével. Holtverseny született a középkategóriás fehérborok csoportjának első helyén, ahol a Chateau Dr. Kovács 2009-es Tokaji Keményítője és a Royal Tokaji 2011-es birtokfurmintja végzett.

Diplomata borok

Hét magyar bor nyerte el a 2013-as év külügyminiszteri bora címet. Mint azt a tavalyi év végén megrendezett budapesti eredményhirdetésen bejelentették, a megmérettetés legjobbját tételei képviselik majd a magyar borkultúrát a Külügyminisztérium hazai és nemzetközi rendezvényein. A pezsgők közül a Garamvári Szőlőbirtok 2005-ös Prestige Brut cuvée-je nyerte el a miniszter bora címet, a könnyű fehérborok kategóriában Csetvei Krisztina Kő–Papír–Olló 2011-es somlói olaszrizlingje lett a legjobb, míg a testes fehérborok közül a Szeremley Borgazdaság 2009-es kékenyelűjét választotta a zsűri. Rozé kategóriában egy nevezett tétel sem kapta meg a címet, a könnyű vörösbor kategória legjobbjának a szekszárdi Eszterbauer Pincészet 2011-es Nagypám kadarkája bizonyult, míg a testes vörösek közül Tiffán Ede és Zsolt Ördögárok-dűlőből származó 2008-as Elysium villányi merlot-jának jutott az elismerés. A késői szüretelésű tételek közül a zsűri választása Demeter Zoltán 2004-es Főborára (furmint–hárslevelű házasítás), míg az aszúk közül a Royal Tokaji 2006-os Mézes-Mály hatputtonyosára esett.

Helyi termékek a fókuszban Szekszárdon

Lezárult az Eco-Sensus Közhasznú Nonprofit Kft. "Fenntarthatósági tartalmú rendezvénysorozat a helyi termékek népszerűsítésére Szekszárdon" című projektje. A négy tudatformáló rendezvényből álló sorozat 2011 októbertől és 2012 novembere között valósult meg Szekszárdon. Az események célja a helyi lakosság környezeti szempontok és helyi termékek iránti érdeklődésének felkeltése volt. A rendezvények részben új hagyományt teremtettek a városban, részben már meglévő alkalmakhoz kapcsolódva új elemként jelentek meg. Az események fontos elemei voltak azok a szemléletformáló játékok, kérdőíves kvízek, akciók, amelyek egyaránt szóltak gyerekekhez és felnőttekhez, és amelyek a környezettudatos fogyasztást, így a helyi termékek fogyasztását ösztönözték, az azokról szóló ismereteket bővítették. A rendezvények programjai és arculata is egységesek voltak, de az egyes események külön megjelölést is kaptak az alkalomhoz illő grafikai elemekkel. A rendezvények összességében több mint háromezer embert mozgattak meg, de híriük és üzemeik több tízezer megyei lakoshoz jutottak el rendszeresen.

Vince-napot ünnepelt a pécsi hegyközség



Január 25-én, pénteken tartotta Vince-napi borkóstolóját a Pécsi Hegyközség a Zsolnay Kulturális Negyed Apostolos termében. A szokásos évvértékelő mellett borszentelés és borkóstolás is helyet kapott a programban. A délutánt Radó István, a hegyközség elnöke nyitotta meg, s az őt követő Csizi Péterhez, Pécs alpolgármesteréhez hasonlóan Vince napjához kötődő hagyományokról emlékezett meg. Ezt követően Lőrincz Sándor esperes megszentelte az „idei” borokat, s megáldotta a környék szőlőhegyeit. Kozma Pál, a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Intézetének vezetője évvértékelő beszédében elmondta, hogy 2012 sok szempontból a szélsőségek esztendeje volt. Februárban rekordhideg, júniusban és augusztusban rekordmeleg átlaghőmérsékletet mértek a Dél-Dunántúlon, márciusban ráadásul egy csepp eső sem esett; ezen körülmények ellenére a környék borvidékei tisztességesen helytálltak. Fehérborok nyitották a sort, asztalunk egybehangzó véleménye alapján Schunk József olaszrizling-sauvignon blanc házassága és zseniális illatú chardonnay-ja egyértelműen vitte a pálmát. A rozéborok talán kevésbé, de elmaradtak ettől, míg a vörösborok ezúttal csak kis számban képviseltették magukat a rendezvényen.

Panzió építése az Agancsos Kft.-nél

ÚJ SZÉCHENYI TERV



Új Panzió építésével gazdagodik Villány városának szálláshelyválasztéka. Az Új Széchenyi Terv keretében elnyert 61,6 millió forintot meghaladó támogatással korszerű infrastruktúrával ellátott szálláshellyel várja majd az Agancsos Kft. vendégeit. A pályázat összköltsége meghaladja a 88 millió forintot.

Az Agancsos Kft. pályázatot nyújtott be Panzió építése az Agancsos Kft.-nél címmel az Új Széchenyi Terv, Dél-Dunántúli Operatív Program Üzleti célú szállás-helyek fejlesztése DDOP-2.1.2-12 felhívás keretében elérhető forrásra. Sikeres pályázat alapján 61.631.026 Ft-os támogatásával, 70%-os támogatásintenzitással (DDOP-2.1.2-12-2012-0031) nyílik lehetőség új panzió építésére Villány városában. A fejlesztésnek köszönhetően egy 6 szobás, családbarát panzió kialakítására kerül sor.

A tervezett panzió kétszintes (földszint, tetőtér), hagyományos szerkezetű, magas tetős épület, melyben a földszinten 2 db vendégszoba, társalgó és kiszolgáló vizes helyiségek, a tetőtérben 4 db vendégszoba kerül kialakításra. A gépkocsik elhelyezésére burkolt parkoló kerül kialakításra.

A mai kor igényeinek megfelelő technológiai berendezettséggel ellátott, wellness résszel rendelkező panzió sokszínű szolgáltatási repertoárjával ötvözi a hagyományos családi vendéglátást az aktív turizmus lehetőségeinek igénybevételével, ahol mód nyílik az egyedi igényekre szabott programok összeállítására és megszervezésére is.

A cégünk hitvallása szerint kiemelten fontos, az egyedi igényeknek való megfelelés képessége.

Panzió építése az Agancsos Kft.-nél
Cím: 7773 Villány, Fáy A. utca 21.
E-mail: info@agancsos.hu
Honlap: <http://www.agancsos.hu>
www.ujsechenyiterv.gov.hu



AGANCSOS
PINCÉSZET

Villány

Pincészet: 7773 Villány, Fáy A. u. 21. | Borozó: 7773 Villány, Baross G. u. 48.
Telefon/Fax: (06) 72 492 180 | Mobil: (06) 30 277 57 80, (06) 30 620 40 65
E-mail: info@agancsos.hu | Honlap, online borrendelés: www.agancsos.hu

Bortradíciótól a borturizmusig

Közös sajtótájékoztatót tartottak a pécsi Corso Hotelben a Pécs–Mecseki Borút Közhasznú Egyesület, a Mecseki Borrend Egyesület valamint a horvátországi Krizevci város képviselőinek részvételével, témát az újabb sikeres horvát–magyar IPA (uniós előcsatlakozási pénzügyi alap) pályázat szolgáltatott. Az együttműködés 405 ezer eurós költségvetésből gazdálkodik, ebből az önrő mindössze 15%, a maradékot az Európai Unió biztosítja. A 12 hónapos munkafolyamat alatt több fázisban valósulnak meg az egyes projekt elemek. Magyar részről a pécsi borvidékek és a pécsi borturisztika megerősödését, valamint a határon túli kapcsolatok fejlődését várják, emellett a Zsolnay Kulturális Negyedben nyílik egy Borturisztikai Centrum „WineSpiration” néven. Horvát részről kialakításra kerül a Krizevci–Kálnik–Orehovec borút, amelyhez a magyar fél a tapasztalati tőkét nyújtja majd segítségül, többek között a Pécs–Mecseki Borút Közhasznú Egyesület minősítési rendszerének átdolgozását a horvát borút számára. Ezek mellett érdemes elmondani azt is, hogy déli szomszédaink a borturizmus mellett nagy hangsúlyt fektetnek a természeti (Cabrai-tó) és egyéb kulturális értékek (festőtábor, gasztronómiai rendezvények) bekapcsolására a projekt keretein belül, de a helyi termékek, úgymint a sajt, méz vagy a röviditalok népszerűsítése is fontos elemként szerepelnek. A tudás- és tapasztalatcserén kívül a projekthez tartozik még szorosan: a horvát–magyar–angol nyelvű promóciós anyagok kiadása, nyelvtanfolyamok indítása borászoknak, illetve a Mecseknádasdi Szőlészeti és Borászati Múzeum kifejlesztése is. Az együttműködés jegyében hagyományteremtő borversenyek kerülnek megrendezésre a közeljövőben, a helyszínek Krizevci, Pécs és Mecseknádasd lesznek.

Villányi rendezvénytér



A múlt év végén adták át hivatalosan, de idén tavasszal indul be az élet igazán Villány új borturisztikai látványosságában, a Rendezvénytér és fogadóépületében. A hosszú ideje várt beruházás lesz az otthona a villányi nagyrendezvényeknek, de ide érkehetnek a Villányba látogató csoportok is. A Rendezvénytér háziasszonya, Kövesdi Szilvia elmondta, hogy a játszóteret már napról-napra több gyerek fedezi fel, de a tavasz beköszöntével biztosan egyre többen fognak erre sétálni, és a kávézóban egy jó kávé és sütemény mellett beszélgetni. A tér ad otthont a már széles körben ismert „Ha péntek, akkor Villány” rendezvényesorozatnak, innen indul és ide érkezik a RoséMaraton „nagy” futása, miután óriási happeningre várnak mindenkit, ugyanakkor az októberi Vörösbort Fesztivál alatt az egész várost fesztiválterületté fogják alakítani. Új rendezvények is szerveződnek, lesz SvábFest, áprilisban a Föld Napjához kötődően ZÖLD hetet tartanak, májustól indulnak a tematikus borestek, júniustól minden hónap első vasárnapján családi programok várják a térre látogatókat.

Bővebben: <http://www.facebook.com/VillanyiRendezvenyter>

Szekszárdi a legjobb kávéház, az idén is

A Kávékorzó Független Kávémagazin az idei év végén is átadta Az Év Legjobbjai A Kávé Szakmában díjakat. Az 5 kategóriából 3-ban szekszárdi győztest hirdettek: A Kávé Háza lett tavaly a legjobb kávézó, 2012 legjobb kávéja a Carraro Don Cortez lett, míg a szakmai zsűri és a közönség véleménye alapján Tóth Sándor tette az elmúlt esztendőben a legtöbbet a barista szakmáért Magyarországon.

Borhotel épülhet Szekszárdon

Hétszázmillió forintos beruházással háromcsillagos szállodát épít a Mészáros Borház Kft. Szekszárdon, ahol az elmúlt négy évben négyszázzal csökkent a kereskedelmi szálláshelyek férőhelyeinek száma. Mészáros Pál a 22 szobás, 50 fő fogadására alkalmas szálláshely építéséhez 487 millió forintos európai uniós támogatást nyert el. A beruházástól azt várják, hogy élénkíti a szekszárdi borturizmust, sok érdeklődő ugyanis jelenleg nem talál szállást a tolnai megyeszékhelyen. A KSH adatai szerint Szekszárdon 2008-ban kilenc kereskedelmi szálláshelyen 1001 férőhely volt, 2011-ben hat szálláshely már csak 604 férőhelyet kínált. Több, kisebb szálláshely megszűnése mellett a Gemenc Hotel bezárása önmagában kétszáz férőhellyel csökkentette a város szálláskapacitását. A 2012-es adatok jobbakké lesznek a tavalyinál, mivel tartalmazzák majd a helyi borászatok szálláshelyeinek azóta megvalósult bővítését. A tolnai megyeszékhelyen az utóbbi években a vendégéjszakák száma is csökkent: 2009-ben még tizenháromezer éjszakát töltöttek el a városban a turisták, 2011-ben már csak 10 521-et.

Tülekedés, teltház és öröm

Laza szakmai felvezetéssel indult új, óriási helyszínén a Borjour Magnum, az ország egyik legnagyobb beltéri kóstolórendezvénye. A végére teltházat, kipirosodott arcokat és egyre szélesebb mosolyokat kapott az, aki az esti zárásig kitartott. A hatalmas termék minden



pultját felkeresni lehetetlen vállalkozásnak bizonyult, még a legszemfülebbek számára is. Mindig találni naiv borkedvelőket, akik tekintélyes részt akarnak végigpróbálni 150 borászat 500 kóstolható borából, de a küzdelem eleve kudarcra van ítélve. A kínálat (ami korántsem teljes, de jó keresztmetszetet adja a magyar bortermelés egyes vidékein fellelhető borválasztéknak) gigantikus, ezért a Borjour már önálló stratégiát kíván. Van, aki régi kedvenceit keresi fel, van, aki éppen a számára ismeretleneket, néhányan pedig mások ajánlásaira hagyatkozva próbálnak tájékozódni. A tömegjelenetek orvoslására a szervezők idén bevezették a korán, már délután kettőtől induló, korlátozott nyilvánosságú szakmai programot, és tágas, kiváló helyszínt találtak a Millenáris csarnokaiban. Aztán az emberek sokasodtak, a létszám betelt, először ételért kellett hosszú sorba beállni, aztán estére szinte mindenért. Külön örömmel láttuk idén is, hogy sok borász igyekszik maga is helytállni a rendezvényen, a vidékünköről ismét személyesen kínálta borait például Bodri István, Merfelsz Gábor, Evelynne Heumann, Németh János és Polgár Zoltán is.

A legjobbakkal, a legjobbakra



Tavaly nagy sikerrel rendezték meg az első szekszárdi borgálát, amikor Vida Péter megkapta az Év Bortermelője címet. A szekszárdiak ünnepelték a szekszárdi sikert, jó volt ott lenni, koccintani. Idén folytatták a hagyományt, apropó ezúttal is volt, hiszen Mészáros Pál Pincészete lett az Év Pincészete, de ne feledkezzünk meg Bodri Orsi Év Fiatal Borásza címéről. Ráadásul a szekszárdi borok több nemzetközi versenyről is aranyéremmel tértek haza. Volt mivel, volt kire koccintani a Bodri Pincészet rendezvénytáncpincéjében. Ezekkel a gondolatokkal kóstolgattuk Mészáros Pál Pincészete 2012-es Bubiját, amihez az elsődleges apropót az idei rendezvényhez Mészáros Pál pincészetének díja adhatta, hiszen a tavalyi Év Bortermelője cím után ismét rangos elismerés került Szekszárdra. Nem véletlenül Vida Péter is köszöntötte Mészáros Pált, aki szokásához híven szerényen, csendesen, de ízesen és tartalmasan beszélt a sikert megelőző évek munkájáról és a jövőről is, hiszen vannak terveik a továbblépésre is. Mindehhez már a 2009-es Mészi Kadarka került a poharakba. A nemzetközi rozédíjnyertes Dúzi Tamás Cabernet Sauvignon Rozé 2011 előtt a friss verziót is megkóstolhattuk, még tartályminta állapotában. A Baron von Twickel Szőlőbirtok Domaine Gróf Zichy Cabernet Franc 2008 elég masszív szerkezetű, de sok gyümölcsösséget is adó bor volt, jól hangolta fel a publikumot a vacsorára, amelyet Makk Norbert mesterszakács jegyzett. A borokon túl a kávé is kapott ezen az estén egy szereplehetőséget, hiszen A Kávé Háza lett 2012-ben másodszor a legjobb magyar kávéház, a többi díjat már fel sem soroljuk. Tóth Sándor és társai kávéi senkit sem hagytak hidegen, Pécs messze volt még ekkor, mi is ittunk vagy kettőt. A folytatásban Eszterbauer Jánost szólította Vitéz Attila, a rendezvényt ötletgazdája és szervezője. Az Eszterbauer Borászat a Tivall Cabernet Sauvignon 2009-et mutatta be. A sorban olyan tételek következtek, mint a Fritz Medicina 2009 házastás, tőle a Heimann Barbár 2009 sem maradt el. Az este a Bodri Faluhely Merlot 2009-cel zárult.

Táncoló buborékok

Kérem szépen, megmondom őszintén: körberöhögtek a barátaim, körberöhögött a családom, hogy én egy február estén balettre indultam. És egy gyors időrendi ugrással azt is megmondom, nagyon jól szórakoztam. Még színház szakos egyetemistaként kellett balettet nézmem, azóta nem voltam a Pécsi Balett előadásain. Ezentúl elmegyek én, számonkérhetik. Főleg, ha legalább olyan jó borokkal kecsegtetnek az előadás végén, mint most.

A családban senki nem ért rá, a szerkesztőségből senkit sem hozott lázba a balett. Egyedül érkeztem a Pécsi Nemzeti Színházba, a Pécsi Balett és a Vylyan Pincészet közös bemutatójára. Ipacs-Szabó István ugyan nem mutatott be piruetet, de itt tekinték le először nagy nyilvánosság előtt a csavarzárt az új gyöngyözőborról. A baletttáncosok vizont megkóstolták a bort, egy null oda.

A színház megtelt. Balettpremierre. Még van remény. A bejáratnál kaptunk kitűzőket. Természetesen kész-betűsöket. Felkattintottam a zakóm hajtokájára és leültem a hármaskor jobb első székére. Az előadásról nem értekeznék hosszasan, bár megérdemelné a csapat. Mozart zenéje mindegyikünknek ismerős dallamfűzér, a párkapcsolatok, a rokokó kacérkodás, az olykor erotikus utalásokkal is megtűzdelt etűdsorozat könnyed volt, mulattató és szerethető, bár még voltak észrevehető eltérések harmóniában, együttmozgásban, de ne szörözzünk. A pécsi balettetek fiatalok, tehetségesek, majd kinövik a túlzásokat, kicsiszolják a mozdulataikat, legyen ez a szakmai kritika gondja. Nekem tetszett, jól szórakoztam, nem csak tiszteletből tapsoltam, mi kell ennél több?

Egy pohár KSZÍ, hát természetesen. A balett ihletője Debreczeni Mónika és a Vylyan Pincészet csapata volt, a Banális viszonyok-édes finomságokról ezt vallotta Vincze Balázs, a darab rendezője-koreográfusa. Az ihletadó a legújabb borukat mutatták be, adtak lehetőséget a kóstolásra a bemutatót követően.

A bor névadója a görög abc tizennegyedik betűje. Hangutánzó. Ezt halljuk, amikor felbontjuk a friss és üde, szomjoltó KSZÍ-t, és a gyöngyöző buborékok a felszínre törnek. A [KSZÍ] alapborának a Pinot Noir-t választottuk, mely nemcsak élénk gyümölcsösséget, de mélységet is ad a kortynak. A játékot csak komolyan érdemes játszani. Légies és pikáns mivolta tökéletesen harmonizál a Mozart zseniális muzsikájára készült balett rokokó világával – mondta el a bemutatón Debreczeni Mónika, a Vylyan birtokigazgatója.

És valóban, a pezsgés erőteljes, intenzív, a buborékok egymást lökdösvé törnek a felszínre, magukkal hozva az egzotikus gyömolcsök és édes citrusok illatát. A korty nem kevés, de könnyed, friss, lüktető. Egy pohárral nem elég. Jó savak adják a ritmust, a gyümolcsök a kedvességet. Ne keressünk benne mást, csak mosolygós, laza eleganciát, ennyi bőven elég. Van benne fantázia.

Györfly Zoltán



Fuxli, siller, életöröm

Mire is jó ez? – Kérdezheti joggal az átlag borfogyasztó, aki azt látja, hogy a polcokon a rozénál sötétebb, a vörösnél meg fakóbb színű bor jelent meg. A történetet nem lehet elégszer elismételni: régen a vörösborok színanyagát javították-töményítették úgy, hogy 1–2 nap után leengedtek a léből, az így kapott rókaszínű bort pedig vidáman iszogatta mindenki. Ezt próbálják a szekszárdi borászok meglovagolni, egy saját márkával-termékkel a piacra lépni. A tavalyi év után idén már 9 féléből választhatunk, 4 új pince került be, Eszterbauerék kiesése érdekes módon még erősíti is a márkát, ugyanis a borász nyíltan kommunikálja, hogy idén az ő fuxlija bizony gyengébb lett, ezzel bizonyítva, hogy tényleg csak a legjobb sillek kerülnek Fuxli név alatt a polcokra.

Kárpát medencei fajak adják mindegyik bor gerincét, de ezen túlmenően minden borász más recepttel dolgozott, Tringáéknál csak kéfrankost használtak, ráadásul októberi szürettel, mások akár három fajtát is házasítottak. Ami viszont közös bennük, hogy ropogósak, gyümölcsösek, igazán jólesik inni mind a kilencet. Hiszen a cél is ez, aki komolykodni akar, az menjen el a pincékbe és kóstolja meg a vöröseket is!

Bár mindegyik Fuxli tetszett, érdekes módon a számomra legkedvesebb három pont az új pincéktől érkezett: a Neiner fiúké kerek gyümölcsösségével, Hetényiéké lédús cseresznyésségével, míg Márkvárt Jánosé a borászra is igencsak jellemző harsány életigenlésével vett meg. Az már biztos, hogy az első bográcsolás mellé tavasszal Fuxlit pattintok!

Burai László

Borverseny Bölcskén

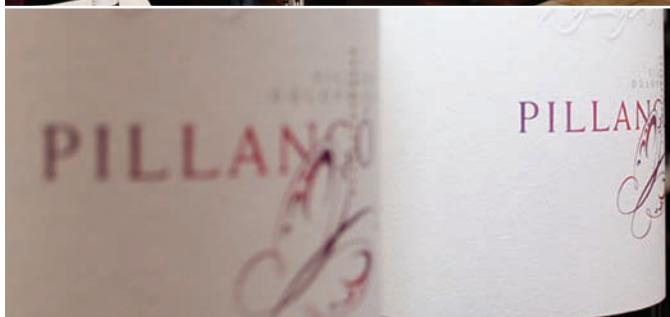
Van egy kis borvidékünk lent délen, a nagyok árnyékában. De ez az árnyék nem is olyan terhes, ha tudjuk, hogy a Tolnai Borvidék a Pannon Borrégió belül a legnagyobb – legalábbis ami a szőlővel beültetett területet illeti. Villány és Szekszárd ismertségben és elismertségben fényekkel előtte jár – ezek divatos és ismert helyek, a fogyasztók által szinte unásig ismételt dűlőnevekkel, sztárokkal, márkanevekkel. Szeretjük, tiszteljük őket. És akkor ott a kis-nagytesó, Tolna, ami rendre kimarad a felsorolásból. Pedig a tolnai bor nem rossz, nem ezért szorult ki a reflektorfényből: a talaj sokhelyütt löszös és a klíma is hasonló, mint Szekszárdon. A borok pedig gyakran jó ivásúak, meleg karakterrel, a Pannon Borrégió minden bájával.

Idén harmadszor látogattam el Bölcskére, a helyi borversenyre. Kis szelet ez az életükből, hiszen negyvenvalahányadjára tartották meg a rangos eseményt. Vendégszeretet, jó hangulat jellemzi a megmérettetést. Néhány név évről-évre jól teljesít, az élvonalban rendre találók olyan borokat, amelyek országos szinten is megállnák a helyüket (szavaimat a 2010-es verseny után igazolta több tétel is, 2011-es aranyérmekkel) és találók olyanokat is, amit szívesen iszom a mindennapokban. Van siller is – igen, kadarka és kéfrankos – örülök neki! Hiány van belőlük. Vannak veresek és fehérek, sok cabernet, merlot, syrah, rizling, chardonnay, sauvignon blanc, stb.

A legtöbbje tiszta, egyszerű, kedves bor, amit nem kell sokat szalazgatni. Szükség van ilyenekre. Egyre több helyen olvasom én is blogokban, látom kóstolókon, hallom borbarátok sugdolózásai során a tolnai nevét. Valami megmozdult és rajtunk is múlik, hogy igazán megindul-e.

Dr. Pelyhe Szilárd

A boldogság mértékegysége: Pillangó



Csillagászati értelemben a tavaszi nap-éj egyenlőség idején kezdődik a tavasz, amit percnyi, sőt másodpercnyi pontossággal jeleznek előre. Ez a jeles nap idén március 20-ra, szerdára esik, amikor is 12 óra 02 perckor ér a Nap az Egyenlítő „fölé”. Ekkor lépi át a tavasz a küszöböt, sebben az időpontban engedjük ki a PILLANGÓ-t a palackból!

Ezekkel a mondatokkal érkezett a meghívó a Vylyan Pincészettől, hogy a tavasz kezdetének pillanatában kóstoljuk meg az új merlot dűlőválogatást. Ott voltunk a Kalamárisban, a boldogság és egyúttal a macaron világnapján, a tavaszra koccintottunk Debreczeni Mónikával és az összegyűlt másfél tucatnyi borrajongóval. Velünk együtt az ország 11 pontján koccintottak még Pillangóval ebben az időben.

Az új Pillangó 2009 jó formában várja a tavasz folytatását, már nyitáskor intenzíven keringett illata, erőteljes meggyes, szedres gyümölcsösséggel és vaníliás, enyhén kókuszos fűszerezettséggel. A korty jó egyensúlyban van, pont annyira sűrű, amennyit kellemesen viselünk el, a csokoládé krémességét a menta hűvösége ellenpontozza. Kellemes bársonyossággal csúszik, hosszasan időz el a szánkban, emlékeinkben. És még csak négy éves bor, csak azért kóstoljuk most, hogy sejtésünk legyen, mi vár ránk később, minden évben szebb lesz, jó pár éves távlatban gondolkodva.

Variációk Vincére



Vince napja visszatért a borásznaptárba és a borturisták naptárában is helyet kér. Most már biztos állíthatjuk, hiszen a villányi és a pécsi borvidéken is, feltucatnyi településen várták a vendégeket. A legnagyobb hangjuk a villányi vincézőknek volt, itt több százan voltak kíváncsiak a majd' tucatnyi helyen, egész nap zajló programokra. Mi is igyekeztünk minél több helyszínre eljutni.

A Vince-programok tízkor kezdődtek, a Polgár Pincében még elcsíptük a hordókóstoló csapatot, akik a bor mellett Polgár Zoltán szavait is itták. A 2012-es cabernet franc barrique hordóból még azért szokatlan élmény volt a többségnek, nagyon nehéz megmondani, milyen is lesz a bor majd 4–5 év múlva, amikor piacra kerül. Vélhetőleg jó, mert elég sűrű, tartalmas anyag, szögeztük le tömören.

Gere Attila Pincészetéből épp akkor gördült ki a kisbusz, amikor odaértünk. Már-már letettünk a fotódokumentálás lehetőségéről, amikor a házigazda előbukkant s úgy döntött, Vince-napon kóstolás nélkül nem távozhat vendég a pincéjéből. A továbbkésés lehetőségét kockáztattuk, de megérte ez a rövid pincekaland, hiszen kóstoltunk 2012-es merlot bort, a leendő Solust igencsak ifjú, de már így is hihetetlenül intenzív és koncentrált formájában. De izgalmas volt megfigyelni, hogy változik a poharunkban a tavalyi syrah (kinyílik, egyre csokisabb, fűszeresebb, karamellésebb), vagy mit jelent egy alacsonyabb hőfokon erjesztés a tempranillónak (sokkal gyümölcsösebb, piros gyümölcsökkel, ánizzsal).

Innen utunk a Janus Borházba vezetett, ahol érkezésünkkor már hangolt a teltházias csapat a dugózási versenyre. Körözött, kolbász és töpörtyű volt többek között a bor mellé, a friss rozé nagyon csúszós, de sikert aratott (már-már szokásához híven) az Örömbor is. A kilátás télen is remek erről a teraszról, ragyogó napsütésben indulunk tovább.

A Vince-nap csúcspontja immáron hatodik éve Kisharsányban van, a Vylyan szőlőbirtokon. Innen indult a hagyomány újjászületése, bár most már borutas összefogással kibővült és kiteljesedett. Közel százötvenen gyűltek össze – még sosem voltunk ennyien –, hogy részt vegyenek a Vince-napi szőlőáldáson, meghallgassák a Székiáltó együttest, megkóstolják a Vylyan-borokat és a remek tepertőkrémet is, amiből pófátlanul idő előtt kértünk, de hát ilyen a média, mindig rohan.

Az elmaradhatatlan közös Vince napi dallal indult a szertartás, ahogy azt a hagyomány megkívánja, majd Mészáros István titeli prépost áldotta meg a Vylyan és a villányi borvidék összes szőlőjét. A lelkesen forraltborozó vendégek elásott palackok után kutattak, vagy Vince-vesszőt metszettek – ez utóbbi egyes öntudatos kocszölészeknek úgy sikerült, hogy azokról a tőkéről a következő években szőlő vélhetőleg nem terem majd...

A hangulat mindemellett kiváló volt, a Székiáltó zenélt, az új borok is poharakba kerültek, majd a vidám népek Nagyarsányban lopóztak, Villányban borvacsoráztak, talán még hordót is gurítottak.

Válogat a régió: a 25 legjobb hatodszor

Pannon Borrégió Egyesület 2013-ban hatodik ízben hirdeti meg a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt. A versenyben indulhatnak az egyéni bortermelők, bortermeléssel foglalkozó társaságok és kereskedő szervezetek azon borai, melyeket a Pannon Borrégió (Pécsi, Szekszárdi, Tolnai és Villányi borvidékek) területén termelt szőlőből készítettek és a Magyar Bortörvény előírásainak megfelelnek.

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

Nevezési határidő: 2013. május 8.

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

A nevezési díjaknak a verseny kezdetéig be kell érkezniük a szervezők által megadott számlaszámra. A verseny résztvevői minden egyes versenyzettni kívánt tételből fajtánként a 0,75 l-esből 3 palackot, a 0,5 l-es palackokból 4 mintát kell, hogy eljuttassanak a verseny szervezéséért és lebonyolításáért felelős szervezőkhöz.

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

A borversenyt 2013. májusában Szekszárdon, nemzetközi zsűrirel rendezi meg a Pannon Borrégió Egyesület és a Pécsi Borozó bormagazin, valamint a társszervezők: Szekszárd Városa, a Szekszárd Borvidék Np.Kft., a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter, valamint a Pécsi Tudományegyetem.

A Pannon Borrégió TOP25-be a legmagasabb, minimum 85 pontot elért vörösborkok, fehérborok és rozék kerülnek be, a nevezések számaihoz arányosítva. A fehérborok esetében maximum két féledes vagy édes bor kerülhet be a 25 legjobb bor közé. A vörösborkok esetében három kategóriát kell arányosítani a nevezések számához mérten: cuvée borok, nemzetközi fajtaborok (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir, syrah stb.) és hazai fajtaborok (kadarka, kékfrankos, portugieser stb.). Egy termelő legfeljebb két borral kerülhet be a legjobb 25 közé.

A TOP25 bort a nagyközönség is megkóstolhatja 2013. június 15-én, szombaton Pécsen, a Zsolnay Kulturális Negyed E78-as termében. Szokás szerint több kísérőrendezvény is gazdagítja majd a programot.



További információk:

Weboldal: top25.pecsiborozo.hu

Telefon: 70/311-98-35

Email: top25@pecsiborozo.hu

Szakkőr a bornak

Borszakkört indítottunk januárban a pécsi Pezsgőház étteremmel együttműködésben, ami lényegében egy-egy tematikus fajtakóstolót jelent minden hónapban, hazai és külföldi borokkal, ismeretterjesztő-szórakoztató beszélgetős részekkel fűszerezve. Minden fajtához természetesen megpróbálunk illeszkedő ételt is alkotni, ez zárja majd a szakkört.

A kóstoló házigazdája Györffy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője, aki minden alkalommal más vendégekkel együtt beszélget borokról, borászokról, borvidékekről, fajtákról, élményekről, ételekről. Egy kóstoló, 8 bor, 1 étel, 1 vendég és mindig akad némi meglepetés.

Az első borszakkör témája a cabernet sauvignon volt, Németh János érkezett vendégként Szekszárdról és kollégánk, Labancz Richárd is hozzátette kaliforniai borászélményeit. A várakozásokat meghaladta az érdeklődés, mi harmincfősre terveztük a szakkört, hatvanan lettünk belőle. Nem csökkent az érdeklődés a furmint februáron sem, amikor Szilágyi László, a tokaji Gizella Pince tulajdonosa, borásza érkezett hozzánk. És márciusban már a kékfrankosok jöttek a sorban, Bényi Gábor (Lajvér Avantgarde Szekszárd), Fehérváry-Gál László (Tringa Pince Szekszárd), Kvassay Levente (Kvassay Pince Villány) és Podmaniczky Péter (Podmaniczky Pince Balatonföldvár) személyesen is eljöttek, nem csak boraikat küldték, a létszám itt már hetvenfősre duzzadt.

Bővebb beszámolók a borszakkörökről a weboldalunkon olvashatóak, programajánlónkban pedig a soron következő időpontokat is megtalálják.



ZSOLNAY
KULTURÁLIS
NEGYED



A legenda újjáéled!

A Zsolnay Kulturális Negyed,
Pécs városának újjászületett legendája
a legnagyobb szeretettel várja
az összes korosztályt, kalandvágyó,
kultúrát szerető látogatót.

KIÁLLÍTÁSOK | KÁVÉZÓK | ÉTTERMEK | BOLTOK
EGYETEMI NEGYED | BÁBSZÍNHÁZ | KONCERT-
ÉS SZÍNHÁZTERMEK | LÁTVÁNYMANUFAKTÚRA
INTERAKTÍV VARÁZSTÉR | PLANETÁRIUM
ZSOLNAY MINTABOLT | MAUZÓLEUM
A SZABADBAN TÖBB JÁTSZÓTÉR |
STREET- BALL PÁLYA

zskn.hu
facebook.com/zsolnaynegyed

telefon: +36 72 500 350
e-mail: latogato@zsn.hu



ZSOLNAY
ÖRÖKSÉGKEZELŐ
NONPROFIT KFT.



PÉCS
A KULTÚRA
VÁROSA

Egy hegyközség, hány szavazat?

Sokat megélt már működése 19 éve alatt a magyar hegyközségi rendszer, amelynek életében most a tavalyi év utolsó ülésnapján elfogadott, új hegyközségi törvény kavarja fel az állóvizet. A Pécsi Borozó azt próbálta feltérképezni, mivel jár az átállás: zavar következik, vagy éppen hogy nő az ágazat versenyképessége? Mennyit ér a kistermelők szavazata, és ki fizeti a hegybíró?

Önálló képviselői indítványként nyújtotta be az új hegyközségi törvényről szóló javaslatát még 2012. októberben Tiffán Zsolt borász, kormánypárti képviselő. A Mezőgazdasági Bizottság a javaslatot akkor levette a napirendről, de a képviselő két hónappal később benyújtott új javaslatát az Országgyűlés december 17-i ülésén elfogadta. A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) ugyan tiltakozott és az államfőt is további megfontolásra kérte, a törvény idén mégis hatályba lépett.

Horváth Csaba, a HNT főtitkára lapunknak elmondta: *A mi véleményünk az volt, hogy a hegyközségi törvény alkalmas a szervezet kezelésére, ezért nem új törvényre lett volna szükség, hanem a régi aktualizálásra. Ez rengeteg kényelmetlenségtől megkímélt volna mindenkit. A főtitkár szerint az új törvénynek már a megszületése előtti állapot is botrányokkal terhelt volt. Tiffán úr elfelejtett egyeztetni, holott neki erre vonatkozóan kötelezettségei vannak. A törvény előírta, hogy a hegyközségeket tájékoztatni kell, és véleményükre érdemi választ kell adni. Az október 1-jén beterjesztett verzió ezeknek a feltételeknek nem felelt meg, nem véletlen, hogy az illetékes parlamenti bizottság le is vette ezt a napirendről. A VM irányításával lezajlott egyeztetés bizonyos területeken hozott előre lépést, javította az előterjesztést, de bizonyos részekre sajnos nem terjedt ki – tette hozzá Horváth Csaba. A főtitkár szerint a törvény még nagyon sokszor fog módosulni, és komoly kellemetlenségnek nevezte, hogy az Országgyűlés az utolsó ülésnapon fogadta el a javaslatot, majd az év elején máris neki kell állni az átállásnak és a végrehajtásnak.*

A lapunk által megküldött kérdésekre a törvényt kezdeményező képviselő nem válaszolt, de a HVG november 21-én megjelent interjújában úgy vélekedett: *Úgy gondolom, néhányan túlságosan hisztérikusan reagáltak a Hegyközségek Nemzeti Tanácsából. Ez a reakció nem a tagság általános véleményét tükrözte, szerintem inkább a HNT vezetésének néhány tagja ijedt meg attól, hogy esetlegesen el fogja veszíteni az eddigi befolyását. Úgy vélem, az jelenen a kitörést, ha a hegyközségekben az arra alkalmas borászok nagyobb súlyt kapnának.*

Egy tag, hány szavazat

Eddig a 125 magyarországi hegyközség mintegy 73 ezer tagját egyenlő szavazati jog illette meg a köztestületek közgyűlésében, szám szerint minden tagot egy. Az új törvény szerint az úgy nevezett „szőlészeti termelőnek” (aki borszőlőültetvényének termését áru-termelés céljából feldolgozza, illetve értékesíti, vagy 1000 m²-nél nagyobb területen borszőlőt művel) ültetvénye területe alapján minden megkezdett hektár után jár egy szavazat, a szőlőültetvényvel nem rendelkező borászati termelőt pedig egy szavazat illeti meg. (Továbbá egy tag az összes szavazat legfeljebb tíz százalékát birtokolhatja.)

Ez praktikus okokból is igazságtalan lehet, ahogy erre Schmidt Győző, a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsának elnöke lapunk kérdésére válaszolva felhívta a figyelmet. Munkáltatója, a Danubiana Kft. például várhatóan 6 millió forint feletti járulékot fizet be a hegyközségi kasszába (hiszen a borászati termelő hegyközségi tag esetében ezt a feldolgozott bormennyiség alapján kell megállapítani), a fentiek szerint mégis csak egy szavazat illeti meg a közgyűlésben. Schmidt Győző szerint további gyakorlati nehézséget jelent, hogy a gazdasági társaság mint tag a jogait a hegyközségben csak a cégbírósági bejegyzés szerinti képviseletre jogosult személy útján gyakorolhatja, nem elég egy szabályszerű meghatalmazás, ami pedig a legtöbb hatóság számára is megfelelő.

A HNT főtitkára elvi aggályait sorolja: *Azzal, hogy területalapúvá tesszük a szavazati rendszert, a gazdasági társaságok elvét vesszük be egy köztestületbe. Például a szekszárdi borvidék esetében körülbelül 18 tagnak van összesen 250 szavazata, és 280 tagnak szintén ugyanennyi. Ha a nagyobb területtel rendelkező 16 ember elmegy az ülésre, a kisebb tagok szavazataira nincs is szükség. Ennek pedig – bár lehet, hogy nagyon hatékony – nem jó az üzenete. A főtitkár szerint ezek után aligha elvárható, hogy a tagok részt vegyenek az üléseken, a hegyközség munkájában, pláne hogy a szervezetben a tagok jogai és kötelezettségei korábban azonosak voltak.*

Ki fizeti a hegybíró?

A Pécsi Borozó kérdésére Bodri István, a Szekszárdi Hegyközség elnöke úgy vélekedett, az új törvény megszületése már nagyon időszzerű volt és az számos fontos, hasznos újítást tartalmaz. A hegyközségi elnök szerint a most még nem egyértelmű változások a gyakorlatban hamarosan kialakulnak. Erre megfelelő fórum is lesz, a törvény szerint legkésőbb 2013. március 31-ig minden hegyközség összeül, tisztségviselőket és küldötteket választ. 2013 a hegyközségeknél így a szavazások éve lesz, még ha várhatóan sok helyen újraválasztják is a tisztségviselőket.

Idén azonban már nem választanak (vagy választanak újra) hegybíró, a poszt ugyanis az új törvény értelmében függetlenné válik a hegyközségtől. A hegybíró a közigazgatási hatósági ügyek vitelért felelős személy, a hegyközség gyakorlati végrehajtással kapcsolatos feladatait látja el, közvetlen és szoros együttműködésben a tagokkal. Az új törvény értelmében a hegyközségi választmány a hegybíró személyére csak javaslatot tesz, a munkáltatói jogokat a kinevezés és felmentés tekintetében a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának főtitkára, más munkáltatói jogok tekintetében a hegyközségi tanács titkára (vagy egy hegyközségből álló borvidék esetén a HTN főtitkára) gyakorolja.

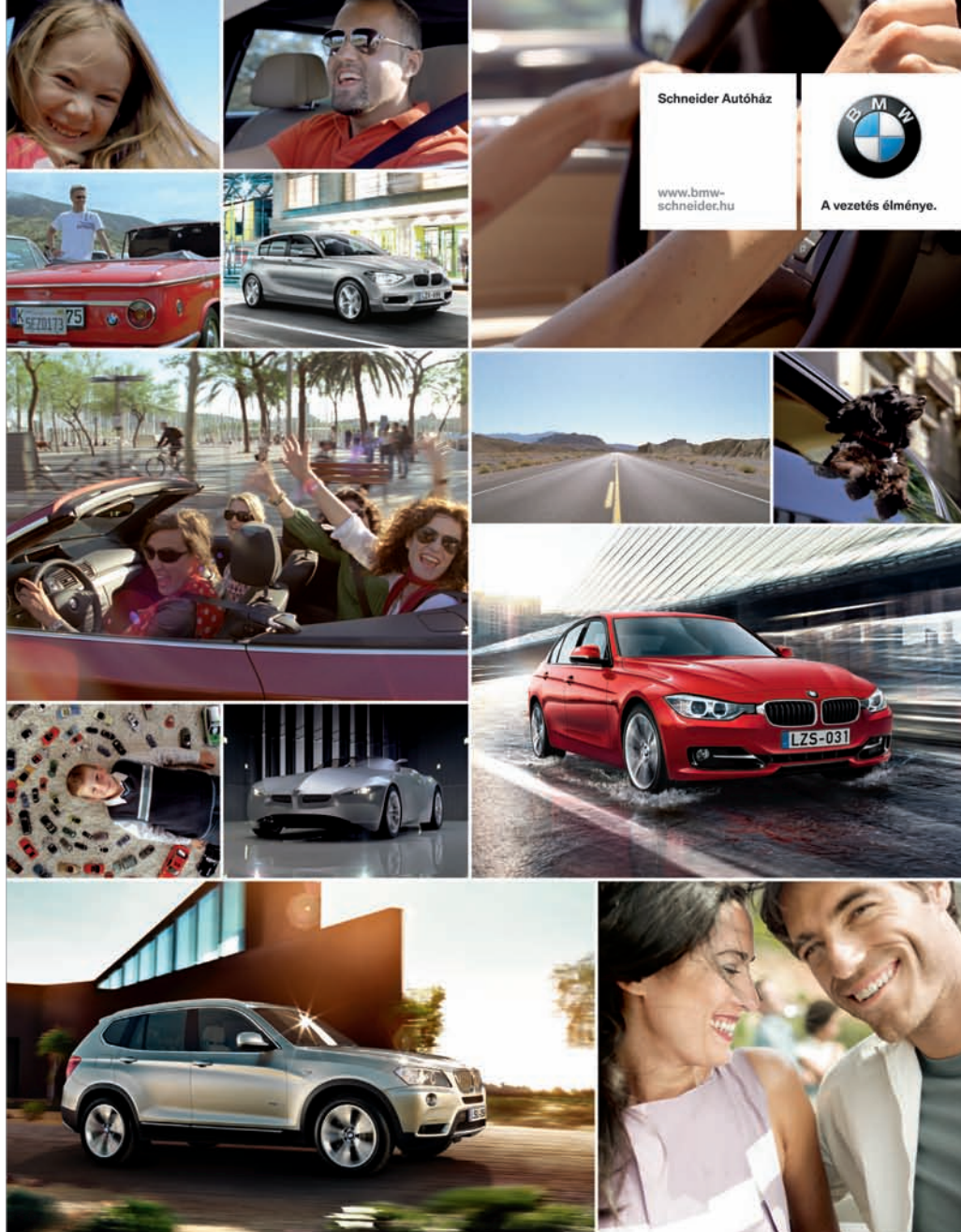
Bár a hegybírókkal kapcsolatban a HNT felelőssége és feladatköre ezzel nőtt, a szervezet főtitkárának maradtak aggályai. A törvény például előírja, hogy a hegybíró számára a minimálbér kétszeresét

kell kifizetni, és a gyakorlatban nem csak a munkabérről kell gondoskodni, de a munkavégzés egyéb feltételeiről is. A HNT főtitkára sorolja a tételeket: iroda, internetkapcsolat, telefon, gépkocsi a kiszálláshoz. Horváth Csaba szerint, amíg a hegyközség volt a munkáltató, addig ezeket a szükséges szolgáltatásokat a köztisztviselő biztosította. Kétséges, hogy egy esetleg számukra idegen hegybíró számára is felajánlják-e ezeket. Álláspontja szerint mindenesetre a HNT-nek nincs erre forrása: *Sőt, a 2013-ban számunkra rendelkezésre álló költségvetési forrás is csak a hegybírók bérének és járulékának kétharmadára lenne elegendő.*

Nagy Gergely siklósi hegybíró, a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsának titkára szerint a termelőket érintő ügyintézés a törvény hatálybalépése óta is probléma nélkül zajlik, kollégáival együtt törekedtek arra, hogy az átmenet a rendtartási-közigazgatási feladatok végrehajtása kapcsán is zökkenőmentes legyen. Horváth Csaba, a HNT főtitkára bírálta a jogalkotót, amiért nem voltak megfelelő számban átmeneti intézkedések. Lapunk kérdésére válaszolva úgy vélte: *Hatályon kívül helyezésre került az 1994. évi CII. törvény, de a mostani törvény csak a tisztújítást követően kellett volna, hogy hatályba lépjen, erről mégsem rendelkeztek. Jogházak vannak, a hegyközségnek például a korábbi, még hatályos alapszabályuk szerint kell működni, ezek azonban számos ponton elnévelhetők a közben hatályba lépett törvénnyel. Bár elismerte, hogy vannak tisztázandó részletkérdések, Nagy Gergely hegybíró a Pécsi Borozónak úgy fogalmazott: Bízom benne, hogy a tagok a lehető legkevesebbet érzékelik abból, hogy a változások miatt megsokasodtak a teendők.*

Még változhat

Bár a Pécsi Borozó megjelenésekor az új hegyközségi törvény már hatályba lépett és végrehajtását az érintettek meg is kezdték, több általunk megszólaltatott tisztségviselő is utalt arra, hogy folynak további egyeztetések a jogszabály egyes részleteinek finomításáról, de olyan módosításokról is tárgyalták már, amelyet azóta levettek a napirendről. A HNT főtitkára szerint kapkodásra utalhat az, hogy ők januárban kaptak olyan véleményezésre megküldött joganyagot, amelyet pénteken 21 órakor vettek kézhez, és amelyre hétfő fél 10-ig be kellett adniuk egyeztetett álláspontjukat.



AZ ÉLMÉNY ARRA VÁR, HOGY ÖN MEGÍZLELJE.

**AZ ÉLMÉNY MAGA A BMW.
SCHNEIDER AUTÓHÁZ PÉCS ÉS KAPOSVÁR.**

Schneider Autóház – Pécs
7630 Pécs, Buzsáki u. 1–3.
Tel.: (+36 72) 539 000
www.bmw-schneider.hu

Schneider Autóház – Kaposvár
7400 Kaposvár, Előd vezér u.1.
Tel.: (+36 82) 528 290
www.bmw-schneider.hu

Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter



Új lendületben a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter

Új színfoltként – mint a térségi turizmusfejlesztés ágazati szereplői – 2010-ben jelentek meg a turisztikai klaszterek a Dél-Dunántúlon. Uniós forrás felhasználásával a Pécs–Mecseki Borút nyertes pályázatával kínálkozott lehetőség egy új, régiós borturisztikai klaszter megalakítására. A 20 hónapot felölelő projektben több olyan innovatív fejlesztési elképzelés is megvalósításra került együttműködésben, ami pályázati forrás felhasználása nélkül elképzelhetetlen lett volna. Néhány kiemelt tevékenység a klaszter programjából:

- Pannon Borturisztikai Centrum megalakítása, ahol a borturizmus iránt érdeklődő nagyközönség is megismerkedhetett a klaszter tevékenységével.

- Saját rendezvények szervezése és társrendezvényeken való megjelenés: határon innen és túl több rendezvényen megjelent a klaszter. Ilyen volt a VinCe nemzetközi borfesztivál, a Budavári Borfesztivál, a Szekszárdi Szüreti Napok, a belgrádi és zágrábi utazási kiállítás és vásár.

- A tagság képzéseinek megvalósítása: a Suze la Rousse-i Bor-egyetemmel együttműködésben megvalósult helyi termékek (terroir termékek) érzékszervi elemzése és gazdasági-turisztikai valorizációja képzés, melyen 20 fő sikeres vizsgát tett.

- Marketing (online akciók és nyomtatott információs anyagok): a klaszter felvállalva a régióban működő borutak támogatását, azonos ar-

culattal egységes borúti leporellókat is készíttetett, amelyek egy bormappába lefűzve együtt mutatják a borrégió reprezentatív kínálatát. Emellett elkészült magyar és angol nyelven a régió borturizmusát népszerűsítő klaszter kiadvány is.

Örömmel tudatjuk, hogy a Pécs–Mecseki Borút Közhasznú Egyesület sikeresen pályázott a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter fejlesztésére. A Klaszter a DDOP 2.1.3./A-12-2012-0003 azonosítószámú pályázatával 2013-tól új termékfejlesztési és marketingkommunikációs feladatok ellátásával kíván részt vállalni a régió borturizmusának fejlesztésében, emellett a szervezet hosszú távú fenntarthatóságát tűzte ki célul. Számtalan már ismert és új borgasztrónómiai rendezvény megvalósítása mellett, ezúttal egy új irány a tematikus egyetemi kóstolóprogramok megvalósítása Szekszárd után Pécsre is. A klaszter aktuális programjairól folyamatosan hírt adunk honlapunkon: www.pannonborklaszter.hu, valamint havi hírlevelünkben, amelyre, a ddbklaszter@gmail.com e-maillal lehet feliratkozni.

Első szakmai rendezvényünk a PTE Illyés Gyula Karával együttműködésben megvalósuló Bor és Turizmus Szakmai Konferencia, amely 2013. május 8–9-én kerül megszervezésre a kar Konferenciaközpontjában.

Jelentkezési lap és további információ: www.igyk.pte.hu
Facebook elérhetőségünk: www.facebook.com/borklaszter



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



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

A palackba zárt frissesség



2007-ben Gere Attila fejében született meg a gondolat, hogy Villányban mindaddig szokatlan, új pincészetet hozzon létre. Az új elképzelés - a borvidék hagyományos, jó hírűvére és nagyszerű alapanyagira támaszkodva – a friss, illatos és könnyen fogyasztható, döntően fehér és rozé borok előállítását célozta meg. A megalakult társaság a Csillagvölgy Pincészet nevet kapta, névadója, a Csillagvölgy-dűlő, a Villányi-hegy oldalában elhelyezkedő termőhelyek egyike.



CSILLAGVÖLGY
PINCÉSZET
VILLÁNY



Csillagvölgy Pincészet Kft., 7773 Villány, 061/3 hrsz.
Borkóstolás: +36 30 832 7296; www.csillag-volgy.hu

A photograph of two men in a cellar filled with large wooden wine barrels. The man on the left is wearing a black leather jacket with a fur collar over a red and white checkered shirt. He is holding a wine glass and looking towards the man on the right. The man on the right is also wearing a black leather jacket and holding a wine glass, looking back at the first man. The barrels in the background have a circular logo that reads 'ÉZSIÁS'.

Vörösök közt fehér, fehérek közt vörös

**Kvassay Leventével
Koch Csabánál**



Ezúttal feszegetjük a régió határait, lévén Borotára utazunk, a Hajós-bajai borvidékre, ami hivatalosan a Duna Borrégió tagja, bár a többi alföldi termőtájjal talán kevesebb köti össze, mint a Duna innenső oldalával. De másrészt is hazai pályára jövőnk át, hiszen Koch Csaba Nagyharsányban pincetulajdonos, még Villány város borát is adta. Az autó jól veszi a síksági kanyarokat, sietünk, mert most is késésben vagyunk. Hátralól bevacoltuk a vendégpalackokat, Kvassay Levente sem üres kézzel érkezik a vendégségbe, kíváncsian várjuk az összekóstolást.

Borotára nem kell befordulni, az út mentén vár ránk a Koch-birtok. Ahol egykor egy kis tanya állt, ma pincészet, panzió található, de még a gazda is itt él. Az épületegyütttest természetesen szőlő öleli körül, az udvarban viszont a régi kőrtetfák adnak árnyékot. A szeszélyes koratavasban épp naposra fordult az idő, amikor landoltunk a birtok sürgő-forgással teli udvarán.

Házigazdánk siet elénk, reggelivel kínál, meg a birodalmát is mutatná egyszerre, aztán úgy dönt, előbb ülünk le pár szóra, a borok megvárnak a pincében. Bár kényelmesen utazva nem vészes táv Villánytól Borotáig, egy kávé ígérete a panzióba csal minket, hogy amellet kérdezzünk rá a Koch-sztorira. Csaba családja az 1700-as évek derekán telepedett le ezen a vidéken, a sváb ősök mindenütt szőlőt telepítettek, így tették ezt Császártöltésen is. Pár száz szőlővel-borral töltött évet követően, Csaba az első szőlőültetvényét nagyapjától kapta 1991-ben, aki ezzel is ösztönzte őt, hogy szőlész-borász szakmérnökként végezze el az egyetemet. Az unokába fektette bizalom megtérült, hiszen beleszeretett ebbe a világba és mára közel száz hektárról szüretelnek szőlőt, hogy abból mind Koch-bor készüljön.

Ezen a bácskai tájon híresen jó a vendéglátás, a házas ízek, saját füstölésű sonka, a kolbász, a környék sajtjai alapozzák meg a helyet az első bornak, ami nem más, mint cserszegi fűszeres. A tavalyi igazi díjesőt hozott a pincének, kíváncsian kóstolunk bele az új évjáratba. A két borász hirtelen nyelvet vált, ők borászul beszélgetnek mindenféle erjesztés, élesztők és hőmérsékletek foszlányait vélem kihallani, én inkább a borra figyelek, friss, üde, kellemesen könnyed, épp élvezhetően virágos illatokkal. Némi egres, némi bodza, van lendülete a kortynak, kicsit talán vékonyabb a tavalyinál, de arányai-ban jól mutat. Elkortyolgom a sonka mellé, és megpróbálom viszahozni a magyar nyelv búvőkörébe borászaikat. Kvassay Leventét arról kérdezem, mennyire nehéz neki Villányban új fiúként megjelenni, ráadásul elsősorban fehérboraival szerzett nevet magának, korábban sauvignon blanc-ja, az utóbbi évjáratokban zöldveltelinije lett kimagasló.

– Nem csak a borfogyasztók jó része, de én is úgy vagyok vele, hogy kevesebb alkohollal és több gyümölcscsel szeretem elkészíteni, de fogyasztani is a borokat. A fehérek iránt megnőtt az érdeklődés, én pedig szeretném megmutatni, hogy Villányban is lehet jó fehéreket készíteni, pontosabban a siklósi részeket ehhez kiváló adottságú ültetvények vannak.

Kicsit irigylem azt a zöldveltelinijt – jegyzi meg a bort pörgetve Koch Csaba, ezt dicséretként kell értékelnünk. Nálunk 2011 remek évjárat volt, aztán tavaly jég is volt, fagy is volt, kevesebb lett sokkal a termés, küzdeni kellett, hogy összehozzuk a cserszegit, hogy meg tudjunk felelni a fogyasztók elvárásainak. De hogy Villányban is lehet ilyen savgerinccel, ilyen illatos, jó fehéret készíteni, meg kell mondjam, még nem nagyon kóstoltam hasonlót.

Pedig Koch Csabának van ismerete a legdélebbi borvidékünkről, hiszen néhány éve belevágott egy villányi kalandba. Nagyharsányban vásárolt pincét, hozzá mintegy tíz hektár szőlőt, de aztán az őt rábeszélő társai kiléptek, így most két pincéért felel, közük mondjuk száz kilométerrel.

– Egyedül nem is lehetne a kettőt csinálni, kell a napi pincekontroll, a villányi pincében Riczu Tamás segít be, amikor nem vagyok ott. Voltak ezzel a villányi vállalkozással fura körülmények ugyan, de cseppet sem bántam meg, hiszen szép eredményeket értünk el már az első szüreteinkkel. A portugieser vagy a cabernet sauvignon a fogyasztóknál és a megmérettetésekén is állta a helyét, de készítenek ott is kedvelt rozét.

Merthogy rozéra fordul borozási kedvünk, Villányból is akad rozé az asztalon, de Hajósról meg kettő is: rozé-szüret indul. A hajósi kékfrankos rozé a bázis, ebből készül a legtöbb. És bizony nem véletlen a tavalyi rozé-tesztünk eredménye. Akkor bizony vendégborként aratott sikert az előző évjárat, intenzíven gyümölcsös illatokkal, leheletnyi tutti-fruttival, finomra hangolt zamatokkal, érett gyümölcsökkel, remek savakkal és



szép szén-dioxiddal. És az idei is követi ezt a stílt, öröm belekortyolni. De van itt cabernet sauvignon rozé is, málnás és epres, friss fűszerességgel, telt korttyal, korrekt savgerinnel, lendülettel. Villányban a két fajta házasságából készül a rozé, határozottan villányiasabbnak véljük, színben és testben is. De tartalmassága mellett van lendülete is, szép gyümölcsössége. Három rozé, három stílus, három élmény.

Ideje sétát tenni a birtokon. Elsőként a kádármúzeumot nézzük meg, a régi épületben kaptt helyet, ami akkor is itt állt, amikor Csaba tulajdonába került a tanya. Itt van még a hagyományos sváb paraszti ház, lakás mása, a gazda nagymamájának esküvői ruhájával, korbelt itt minden. Aztán pincébe le, füstölt illat csap meg, ebben ugyanis most csak sonkák szikkadnak, aztán feldolgozóba be, tartályok és hordók, kész szerencse, hogy hoztunk poharat.

Lépésről-lépésre ment az építkezés, ahogy látjátok. Ha bővíteni kellett, a lehetőségek határozták meg, miként oldottuk meg. Most az utóbbiakat már igyekeztem egységes stílusba hozni, idővel talán minden ideillő, tájba illő lesz – magyarázkodik Csaba, hiszen van itt tartály a szabadban is még, épült könnyűszerkezetes csarnok, téglapépület, de legalább látjuk a lépcsőfokokat.

Levente most vágott bele az első nagyobb saját fejlesztésbe, hiszen a családi birtok első fázisát még édesapja hozta létre, de építkezés elkerülhetetlen volt, most pályázati támogatással épül mobil rendezvényter, meg majd hordós érlelőtér is. Ahogy a szőlőterületek szép lassan híznak (majdnem hat hektárnál tartanak már), úgy követi ezt a pince is.

Szeretnék szebb környezetben fogadni a látogatókat, szerencsére egyre többen érdeklődnek, jönnek el hozzánk. No meg ahogy jönnek ki a válogatások is, a hordós érlelésre, palackos érlelésre is mindig nagyobb tér kell – indokolja, miért is vágott bele az építkezésbe Levente.

Elfogyott a kör, visszatérünk a panzióba. Ez is új rész, tavaly itt jártunk a megnyitón, ezt elsősorban előre bejelentkező csoportoknak, borkóstoló társaságoknak nyitja ki Koch Csaba, állandó nyitva tartással egyelőre nem próbálkoznak. Mi meg már el is képzeljük,

milyen lehet nyáresti melegben kiülni a teraszra, a tó partjára, Koch rozét bontani, s ha túl nagy a meleg, belecsoobbanni a medencébe.

Időben térünk vissza az asztalhoz, hiszen a séta alatt ebédünk is elkészült az egyébként villányi mester által rakott kemencében. A csülök mellé már vöröset kapunk, legelőször is kadarkát.

A kadarkában benne van a hajósi tradíció, de amúgy is van benne fantázia. Nem egyszerű eset, de megéri foglalkozni vele. Ez a bor szerencsére a legjobbak között szerepelt a tavalyi kadarkaversenyen – emeli büszkén poharát házigazdánk. És mi örömmel koccintunk a 2011-es hajósi kadarkával, amely elegáns, egyszerre fűszeres és gyümölcsös, úgy van benne tűz, hogy az eleganciát is felfedezni véljük benne.

És ha már szó esett tradícióról, ne hagyjuk ki Kvassay Levente portugieserét sem, hiszen évről-évre megbízhatóan hozza a formáját. Az idei tobzódik az érett, telt, zamatos gyümölcsökben, nagyon behízsgó, a megszokottnál talán egy árnyalattal erőteljesebb csersavval, szép savakkal bír.

Az oportó alap, Villányban először azt kóstolják meg, és ha ott elbukik az ember, a többi bor már könnyen szóba se jöhet. Én amúgy is kedvelem ezt a fajtát, érdekel, mit lehet kihozni belőle, hogy lehet minél szebben elkészíteni – vélekedik a portugieserről Levente.

A beszélgetés alatt a falakat pásztázom, fejünk fölött tróféák, Koch Csaba ugyanis szenvedélyes vadász. A leglátványosabb talán a grönlandi pézsmatulok még falra terítve is félelmetes feje.

A tulok bírja a legjobban a hideget valamennyi élőlény közül, a legészakibb területeken él, ahol még fűvet rágszálhat. Mivel a bundája színt nemigen változtatja, könnyű a havas tájon messziről is felismerni, viszont a közelében lenni nem életbiztosítás, mert a hímek elég agresszívek és hát a szarvaikat is jól használják.

Mindenki másképp vezet le, van aki a tundrákat vagy erdőket járja, míg zsákmányra talál, Levente inkább a foci pályán futja ki a hétköznapok feszültségét. Nem véletlenül, hiszen tizenévesen még labdarúgó karrieréről álmódott, de aztán az élet úgy hozta, hogy át kellett vennie édesapja helyét a borászatban és a foci abbamaradt.



– Mostanában azért megint jólesik visszatérni a pályára, a bere-mendi csapatban játszom, ha sikerül úgy alakítani az időmet. A foci-ban nem csak a kikapcsolódás a jó, hanem az is, hogy küzdésre és ki-tartásra ösztönzi az embert. Nem csak a pályán, de azon kívül is.

A kitartásra szükség is volt, hiszen alig kilépve a tinédzser-ségből már nagy felelősség hárult rá. A családi pincészetet édesapja fejlesztette éveken át, majd hirtelen halálát követően a fiúra hárult a folytatás. Lépésről lépésre haladt, tanult és dol-gozott, hogy aztán például a komolyabb, prémium vörösek te-rén is megmutassa, mire képes.

És itt áttérünk a komolyabb vörösök mezejére. Jön egy hajó-si cabernet sauvignon, Koch Csaba úgy mutatja be, mint a hét-köznapi könnyed, gyümölcsös választása, jó áron. Aztán jön-nek újabb cabernet-k, Villányból is, Hajósról is, nem untatjuk az olvasót a tételes beszámolóval – hazafelé úgy számoltuk össze, 20 bor minimum elvesztette a dugóját. Avagy a csavarzárat, hi-szen mind Csaba, mind Levente alkalmazták a csavarzárat. A friss, reduktív tételeknél abszolút jó döntés.

Jó volt látni, hogy a fiatal, de már tapasztalt borász, no meg a fiatal, és világra nyitott, tanulhatnékkal bíró borász mennyire egymásra hangolódtak, a beszélgetés egy részét a nem borász része kicsiny társaságunknak csak okosan bólogatva igyekezett követni, és ha már itt van, tanulni is belőle.

A zárzó legyen Csanádé. Persze, csak átvitt értelemben, hi-szen Koch Csaba fia nem kóstolt még velünk, de róla nevezte el a borász azt a villányi házastását, ami az ottani pince csúcsbora lesz, ha hamarosan piacra lép vele. Ezt már elcsendesedve kóstol-gattuk, szép zárása volt egy tartalmas napnak.



Rovatunk támogatója
a Schneider Autóház Pécs & Kaposvár

Horvátország borbédekker

2013 júniusában jelenik meg

Györffy Zoltán

Horvátország borvidégeit, borászatait,
jellemző borfajtaikat és borturizmusát
bemutató könyve.



Közel egy évtizedes lelkes kutatás és kóstol-gatás, utazások és gyűjtések eredményeként a hozzánk közeli ország mégsem eléggé ismert borkultúrája kerül reflektorfénybe.

A szükséges adatok és tények mellett portrék, jegyzetek, gasztronómiai javaslatok, útirajzok és történelmi háttérképek is szerepet kapnak.

A szöveges részek mellett a képi világ is izgal-mas, a kötetet Damir Fabijanić, a világ har-madik legjobb gasztromagazinjának megvá-lasztott horvát lőce i pice főszerkesztője, neves fotográfus fényképei teszik teljesebbé.

**A Horvátország borbédekker
előrendelhető az**

info@pecsiborozo.hu e-mail címen

2900 Ft helyett 2000 Ft + postaköltség áron.

Tervezett megjelenés: 2013. június.

Mindig egy kicsit többet, egy kicsit jobbat

Diósvizsló, szürkület, havazás. Nem tudjuk biztosan, hogy jó helyen járunk-e, aztán az egyik kapu mögül egy barátságos arc bukkan elő, ismerős hanggal. A Pécsi Borozó Rác Miklós Tamásnál járt, akit az egyik legígéretesebb fiatal borásznak tartanak szakmai berkekben.



Hamar betessékel minket pincéjébe, amely nélkülöz minden sallangot. Látszik, hogy itt végre együtt lehet bor és borász. Szerényen mutatja be a két nagyobb helyiséget, az egyikben a hordók sorakoznak, a másikban a munkaeszközök. Az egyik sarokban egy régi szőlőprés kelt bennünk némi nosztalgiát.

Nézzük, hogy milyen kincseket rejtene a hordók! Miki első palackos bora egy lendületes chardonnay volt még 2009-ből, azóta Vilány nevéhez méltó cabernet franc-okkal és pinot noir-okkal bővült a repertoár. Utóbbiból egyébként a 2009-es és a 2010-es évszámú különösen kedvező visszajelzéseket kapott. Azon kérdéseinkre, hogy más fajtákkal is fog-e próbálkozni, vendéglátónk így felel: *Igazából nem tervezem azt, hogy ezeken kívül mással is kísérletezzek a közeljövőben, először ki szeretném ismerni, majd aztán tőkélyre fejleszteni ezeket a borfajtákat. Kis pince lévén évente csak néhány változtatásra van lehetőség, így még évekig is eltarthat az, amíg kiderül, hogy egy borral jó irányba indultam-e el. Itt a faluban minden egy kicsit lassabban megy. De én ezt egyáltalán nem bánom. Az a célom, hogy évről évre mindig egy kicsit fejlődjek, mindig egy kicsivel jobb bort tudjak letenni az asztalra.*

Ahogy a tölgfahordók között haladunk, a kezdetekről faggatjuk. Kiderül, hogy eredetileg katonának készült, de végül a gimnázium végén egy orvosi vizsgálatnak köszönhetően mégis a szőlővesszők mellett kötött ki, folytatva a családi hagyományt. Ma 3,3 hektáron gazdálkodik, emellett napközben a Matias ócsárdi borászatában dolgozik, s mint mondja, tökéletesen elégedett a jelenlegi helyzetével. *Persze, ha kétfévente hazahoznám a svájci Pinot Noir Mondial-ról az aranyérmet, akkor még jobb lenne – teszi hozzá viccesen. De a mostani dolgok is úgy vannak jól, ahogy. S ami különösen fontos, boldog vagyok. Nem akarok nagy „birodalmat” létrehozni, egyelőre nem szeretném a pincémet kibővíteni, hogy hétről-hétre borturistákat fogadjak, amúgy is nehezen találnának ide Diósvizslóra. Van egy francia fehérszőlő-fajta, a chardonnay testvérének is szokták nevezni, ez az aligoté, ha mégis próbálkoznék a közeljövőben, akkor biztosan ezzel tenném, de ehhez növelni kellene a beültetett terület nagyságát, szóval ez még odébb van!*

Szavai lelkesedéssel átszőtt nyugalmat sugároznak. Még csak 31 éves, de tapasztalata alapján azt hihetnénk, hogy már ugyanennyi éve foglalkozik borászkodással. Persze ez egyáltalán nem véletlen, hiszen aki az egész életét a szőlőben tölti, az néha jobban ismeri a tőkéket, mint a saját tenyerét. S valóban, ahogy az utolsónak szánt kortyokat ízlelgetjük, egyszerre értelmet nyer a mondas, mely szerint a bor megmutatja, hogy kiben mi lakik. Márpedig Miki jó borokat készít.

Trendek a bormarketingben

Sorozatunkkal a borpiacon fellelhető marketingtrendeket mutatjuk be elsősorban a fogyasztói/vásárlói magatartáson keresztül. Célunk a borászok, borértékesítők és borrajongók látókörének, eszköztárának szélesítése trendpéldákkal, valamint ezekkel a példákkal az inspirálás. Kiindulópontunk, hogy a bor marketing szempontból egy ugyanolyan termék, mint bármelyik más, melyet ugyanúgy el kell tudni adni, mint bármi mást. Mégis a bor, az bor... melyet rajongva, kíváncsian, élvezettel, történettel, ár-érték aránnyal, hangulattal, ízekkel és illatokkal iszunk, kóstolunk, dugózunk ki, fogjuk meg az üvegét, olvassuk a címkéjét.

Kurátorok a borok világában – a kurátorság trendje

Nap mint nap jelenik meg egy új borászat és egy újabb borválogatás, vagy egyedi, vonzó címkéjű bor, jól hangzó ismerős vagy ismeretlen szőlődűlőkről, izgalmas és ínycsiklandozó borleírásokkal. Nem csoda hát, ha a fogyasztók, vásárlók egyszer csak telítődnek a sokféle választási lehetőséggel. Egyre inkább az az érzése az embernek, hogy időhiányban szenved, sok mindenre nincs idő (és türelem), sőt tudás sem arra, hogy körültekintően, a számára leginkább kedvező és passzoló ajánlatot, terméket válassza. Az egyre nagyobb választék nem további fogyasztást, hanem orientációnélküliséget eredményez. A fogyasztóknak közben egyre fontosabb az egyediség, hogy ebből az információ-áradatból, színes és szerteágazó kínálatból az ő személyiségükhöz, ízlésükhöz, igényükhöz megfelelő tudják választani, azt a lehető leggyorsabban megtalálják, dönteni tudjanak és vásárolhassanak. Külö-

nösen egy olyan termék esetén, mint a bor. A vásárló nemcsak a jó ár-érték arányra törekszik, de fontos neki, hogy a borász vagy pince értékrendje az ő világához közel álljon, és ahhoz valamilyen szempontból passzoljon is. A borvásárlás egyben jó próbatétel is, a kíváncsiság és az élvezet pillanatnyi találkozása, és egy jó élménysorozat, hangulat kezdete (vagy folytatása).

Tehát a túlkínálatban a vásárlónak szüksége van kurátorokra, akik leegyszerűsítik, meggyorsítják a választást, válogatnak, szelektálnak és a megfelelőit kínálják. És itt nem a sommelier-feladatokról beszélünk. Hanem azokról a márkákról (pincészetekről, borászokról), kereskedőkről, bloggerekről, újságokról, híres emberekről beszélünk, akik felismerték, hogy szükség van a kurátorságra, mint egy újfajta szolgáltatásra a szerteágazó kínálati piacon! A már meglévő szolgáltatásuk és kínálatuk mellett, valamint ismerve saját ügyfeleiket, egy olyan igényre kínálnak megoldást kreatív módon, mely egyre fontosabb a vevők számára. Nézzünk néhány inspiráló ötletet, melyek ebbe az irányba mutatnak.



A Le petit ballon internetes boráruház havi 20 euróért havonta két üveg bort küld, amelyet Jean-Michel Deluc a Ritz (volt) sommelier-je válogat ki a vásárlók számára. A palackok mellé egy videót is kap a megrendelő, ahol együtt kóstolhat Jean-Michellel, valamint kedvezményt kap, ha az adott havi borokból szeretne még többet vásárolni. Amennyiben érettebb, ritkaság számba menő vagy éppen nagyobb renoméval rendelkező borokat kedvel a megrendelő, úgy neki havi 40 euróért küldenek 2 palackkal.
<http://www.lepetitballon.com/>

„Wines that Rock” egyedi megkülönböztetett és szelektált borok nem másról, mint a nagyhírű Rolling Stone magazintól. A borokat olyan zenekarok zenéi inspirálták, mint a Rolling Stones, Pink Floyd vagy a Grateful Dead. Természetesen van mögötte egy borászat is, a Mendocino Wine Co., ami mindezt elkészíti.
<http://www.winesthatrock.com/>



Azok a bizonyos savak! Az Acid Inc. cég egy kétszemélyes cég, aminek célja az olyan borok válogatása és értékesítése, melyek jól eltalált savtartalmuknak köszönhetően kiválóan passzolnak a különböző ételekhez. Olyan olasz, osztrák, francia, amerikai és argentin borokat értékesítenek főleg éttermeknek az Egyesült Államokban, melyek kis családi borászatoktól származnak és a borok savai kiegyensúlyozottságot sugallnak a tannin, a gyümölcsösség és a terroir között.
<http://www.aiselections.com>



A hírességek közül, talán Francis Ford Coppola volt az első, aki szőlőbirtokot vett és saját bort készített. Azóta sokan követték a példáját, mint pl.: Richard Gere, Fergie, Angelina Jolie, stb. Mégis Drew Barrymore-t emeljük ki, aki családjának ajánlja azt a pinot gris-t, melyet utazásai inspiráltak.
<http://www.barrymorewines.com/about-the-wine>

Bikavérek közös úton

A bikavér kezd trendi lenni. Nemrég Budapesten Eger–Szekszárd bikavér párbajt rendeztek, néhány nappal később összekóstolta Egert és Szekszárdot a Borászportál, pedig a Debreceni Borozóval már hónapokkal ezelőtt elkezdtek tervezgetni egy közös bikavér teszt ötletét. Azért nem hagytuk annyiban, 38 bikavért kóstoltunk meg egy közös kóstolón.

Kezdjük a legelején. 2010 decemberében rendeztük meg a szekszárdi bikavérek tesztjét. És készítettünk egy nagyobb összeállítást erről a bortípusról. Ismételni nem nagyon szeretnénk magunkat, akinek kedve tarja, keresse elő a régi példányt vagy megtalálja weboldalunkon is.

De annyit tudni kell, Magyarországon két borvidéken készülhet bikavér, Egerben és Szekszárdon. Ahogy a két borvidék is különbözik, úgy a bikavér-stíl sem azonos. Nem baj ez, sokkal nagyobb gond, hogy a bikavér név mennyire járatódott le, mennyire esik az alsópolcos brandek körébe. Sajnos még igen és épp emiatt nehezebb a minőségi bikák sorsa. Pedig vannak, tesztünk is ezt bizonyította be, de a közös budapesti kóstoló is, ahol a szakmának és nagyzónságnak mutatták be bikavereiket az egri és szekszárdi termelők, megfelelő módon, a Gerbeaud környezetében.

A közös Bikavér bemutató ötlete nagyszerű, reméljük a rendezvény hagyományteremtő lesz. A két borvidék közös fellépése példaértékű, a helyszín megválasztása és a szervezés kiváló volt. A közönség nagyrészt szakmai közegből állt össze, a létszámát illetően van egy kis hiányérzetem, talán többen is befértek volna a terembe. Véleményem szerint túl sok a boros rendezvény, ennyit a mai idők borértő közönség sem időben, sem anyagiakban nem bír el. Szerintem a jövőben szelektálnunk kell, meg kell határozunk, mely rendezvényeket preferáljuk, de az Eger–Szekszárd Bikavér-kóstolásnak évente vagy kétfévente mindenképpen köztük lenne a helye – mondta el a Pécsi Borozónak Eszterbauer János, a Szekszárdi Borászok Céhének elnöke.

A megnyitóbeszéd is az összefogás fontosságát hangsúlyozták – szögezte le a rendezvényre delegált, alkalmi Pécsi Borozó-tudósító, de tényleg nem az a fontos, hogy hol készült előbb bikavér, közös érdek, hogy a nevet még szélesebb körben a minőséggel

inkább a szerkezettel, a szép savakkal hódíthat, olyan borokkal, amik akár csak 5–6 éves korukban mutatják meg igazi szépségüket, míg Szekszárd vonzereje a kedvesség, a kerekesség, a túlárado gyümölcsösség lehet. Az ízlések különböznek, ezért nem részletezném nagyon a borokat, mindenesetre a végén nagyon nehéz lett volna eldönteni, hogy melyik borvidék nyerte a párbajt, a legtöbbet egészen biztosan a borfogyasztók nyernek.

Ennek jegyében igyekeztünk mi is összekóstolni Eger és Szekszárd büszkeségeit. A Debreceni Borozóval közös tesztünkre 38 bor érkezett be, 25 egri és 13 szekszárdi bikavér. Viszonylag semleges helyszínt választottunk, a mecseknádasdi Hetényi Pincészet volt a házigazdák, akik szekszárdi borokat készítenek, de bikavért speciál nem. A távolabbról, Egerből és Debrecenből érkezett vendégek már pénteken ráhangolódhattak a tesztre és a vidék (Szekszárd és Tolna) ízeire, a Hetényi Pincészet és a Vitis Pincészet közös kóstolójával, ahol azért pár újdonság is előbukkant.

A szombati kóstolóra pécsi, villányi, szekszárdi vendégek is érkeztek, tizenöt zsűritag, borász, kereskedő, újságíró ült a közös kóstolóasztalhoz. Annyit leszögezhetünk előjáróban, hogy nagyszerű és kivételes élmény volt végigkóstolni a sort, még ha akadtak közte gyengébb tételek is. A legtöbb azonban jó irányt mutatott, stabil, megbízható minőséget és akadtak, nem kis számban, egész kiváló tételek is.

„a legtöbbet egészen biztosan a borfogyasztók nyernek”

lehesse azonosítani, még akkor is, ha a legtöbb pincénél nem ez a presztizstermék. A rendezvény fényét nemcsak a pazar helyszín, de az a tény is emelte, hogy két meghatározó szekszárdi borászat bikavére is itt debütált, Vida Péter a pince első ilyen háziasítását mutatta be és a Heimann család bora is újdonságnak számít a belső és külső koncepcióváltás után.

Jól megszervezett, emberközeli rendezvény volt, ahol mindenkinek alkalma nyílt a borászokkal is beszélgetni, volt is miről, mert az egyes pincék bikavér receptje nagyban eltért egymástól, igazán sokszínű borokat kóstolhattunk. Annak ellenére, hogy mindkét borvidéknek van még feladata, jól látszott, hogy Eger



TESZT

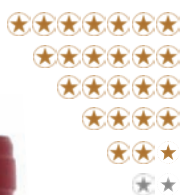
Bikavér

Akik tesztelték:

Csorján Balázs (Debreceni Borozó)
Darin Sándor (borutazo.hu)
Dorcsák Csaba (pannonborbolt.hu)
Grasselli Norbert (Debreceni Borozó)
Győrffy Zoltán (Pécsi Borozó)
Hárságyi Balázs (Hárságyi Pince, Palkonya)
Kapróczai Balázs (Polgár Pince, Villány)
Katics Gergely (Debreceni Borozó)
Kerekes Sándor (Debreceni Borozó)
Pálos Miklós (Twickel Szőlőbirtok, Szekszárd)
Rafael Péter (Vinatus Pince, Villány)
Szabó Zoltán (Szabó Pince, Hosszúhetény)
Takler Ferenc ifj. (Takler Pince, Szekszárd)
Tarsoly József (egri hegybíró)



Fotó: Németi Fotó



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



A teszthelyszíne a mecseknádasdi Hetényi Pincészet volt, köszönjük!

92 pont

**Takler Pince****Szekszárdi Bikavér Reserve 2007**

Nagyon sötét, sűrű megjelenésű bika. Illatát hosszú percekig lehet szálazni, érett fekete bogyósok az erdőből, kellemes kávé, kis dohány és még csipetnyi fűszeresség is, egészen komplex. A szájban vibrál, a tanninja teljesen sima, édes hatású. Az erdei gyümölcsök mellett, nagy test és magas, de egyáltalán nem kilógó alkoholerzet jön, a végén ásványos jegyek villannak fel, és nagyon hosszasan köszön el. Kivételes tétel, a csúcs közelében.



Ár: 3990-4280 Ft

Megvásárolható: pannonborbolt.hu, Kalamáris Vinotéka

91 pont

**Bodri Pincészet****Faluhegy Szekszárdi Bikavér 2009**

Erőtlenes bíbor színnel nyit. Aromatikáját fás jegyek vezetik, de a szebbik, nem bántó fajtából, és szerencsére van még bőven szeder, meg gombás jegyek is. Erőtlenes a szájban, a savai nagy lendületet adnak neki, a tannin is érett, kóstolva is sok, de szép a fa. Túlérlett meggy, nagy adag csokival nyakon öntve, a korty végén jön megint a szeder is. Ereje teljében lévő tétel, jelentős potenciállal.



Ár: 3990 Ft

Megvásárolható: Kalamáris Vinotéka

90 pont

**Sike Tamás****Egri Bikavér 2003**

Enyhén barnuló szél a pohárban, lassan, mélyről megnyíló illatok, kell neki idő, hogy igazán mutassa magát. A tercier jegyek uralkodnak az orrban és szájba véve is, szép animalitás, érett, gombás felhangok, és mögöttük ott vannak a gyümölcsök, ha csak halványan is. Kóstolva letisztult, sima felszínű, széles struktúra. Erdemes hosszán elidőzni vele, ő nem az erejével, sokkal inkább a cizelláltságával akar gyönyörködtetni.



Ár: 3900 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

90 pont

**Sebestyén Csaba****Iván-völgyi Szekszárdi Bikavér 2009**

Meleg, kedves illatok jönnek a pohárból. Van benne sok fekete bogyós, szegfűszeggel bolondítva, a fás jegyek nagyon szépen egészítik ezt ki. Kóstolva nagy adag áfonya és kivételes lendületesség jellemzik, a hordó szépen öleli körül az elsődleges jegyeket. Egészen sima, lágy a korty, nagyon szépen kidolgozott, nem lóg belőle semmi sem, lecsengésben kellemes kávéval köszön el.



Ár: 3700 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

90 pont

**St. Andrea****Merengő Egri Bikavér Superior 2009**

Szüksége van jócskán levegőre a pohárban, idővel nagyon koncentrált, egyenes lesz az illat, erdei gombával, némi avaros jeggyel és fűszerekkel. A szájban eléggé erőteljes a hordóhatás, mellette puha tanninok, visszafogott gyümölcsök és minerális jegyek sorakoznak fel. Már most is komoly tétel, de érdemes még fektetni a tökéletes harmónia érdekében.



Ár: 7990 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

89 pont

**Thummerer****Egri Bikavér 2007**

Összeértett illat, nem harsog, de nagyon cizellált. Gyümölcsök a háttérben, ott is inkább aszalt formában, van viszont bors és nagyon kellemes hordós jegyek. Egészen kerek és telt a korty, az illathoz hasonlóan letisztult, érett. Tanninjai közepesnek hatnak, savai kifejezetten élénkek, a hordó itt is szépen egészíti ki a bor szerkezetét. Az egyik leghosszabban elkészített bika, lecsengését leginkább az aszalt meggy jellemzi.



Ár: 2850 Ft

Megvásárolható: Kalamáris Vinotéka

88 pont

**Fritz Pince****Szekszárdi Bikavér 2009**

Édes fűszeres az illata, de kell neki jócskán idő, hogy ezek a jegyek elő tudjanak bújni a fás jegyek mögül. Izében is dús a hordóhatás, de kapunk mellé könnyű és borsos fűszerességet is. Nagy testű, robusztus anyag, krémes szerkezettel, erőteljes tanninokkal és nagy beltartalommal. Őszinte bor, nagyon szépen gazdálkodik a lehetőségeivel, egy kicsivel több finesszel egy kategóriával feljebb járt volna.



Ár: 5500 Ft

Megvásárolható: Szekszárdi Bor Vinotéka Pécs

87 pont

**Eszterbauer Borászat****Tüke Szekszárdi Bikavér 2009**

Egészen érdekes aromatika, lekváros-túlérlett jegyekkel, borssal, fűszerpaprikával és medvecukorral. Kóstolva egyszerre hoz erőteljes fát és cserzőanyagot, ropogós savakat és a lekváros-fűszeres játékot is. A korty végén alaposan befűt az alkohol is, de a szerkezetből nem igazán lóg ki, izgalmasan robusztus bika-vér.



Ár: 2650-2890 Ft

Megvásárolható: Kalamáris Vinotéka, pannonborbolt.hu

87 pont

**Mészáros Pál Pincészete****Szekszárdi Bikavér Reserve 2009**

Sötét, mély színei a pohárban már komoly anyagról árulkodnak. Illata mély, komplex, van benne sok csokoládés és talán még több mentás jegy. Egészen széles a korty, teljesen kitölti a száját, lassan hömpölyög. A cserzőanyag-nak még van hova simulnia, ízeit alapvetően a csokoládés-kakaós vonal és a déli fűszerek határozzák meg.



Ár: 3800 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

TESZT

Bikavér



87 pont



Thummerer

Egri Bikavér Superior 2009

Komoly színek a pohárban, elsőre nagyon erőteljes hordófűszerek az orrban. Levegőn alakul az illat, jön dohány és szegfűszeg is, de a hordó az előtérben marad. A kortyot áfonya és szeder vezeti fel, itt szépen érvényesül a hordó, nem túlzó, a lecsengése pedig kapucsínóra emlékeztet. Nagyon ígéretes tétel, de még idő kell neki a teljes összerendeződéshez.



Ár: 4750 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

86 pont



Prantner Pincészet

Szekszárdi Bikavér 2011

A pohárba szagolva egyszerre érzünk hűvös és lekváros jegyeket, málnalekvár mellett hideg fuvallat. Hömpölygő, húsos a korty, szép a savképlete, jók az arányai. Amolyan kedves bika, nem akar lehengerelni, az erejével lenyűgözni, érezhető fiatalsága ellenére már most is komoly élvezeti értékkel bír.



Ár: 2300 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

86 pont



Vesztergombi Pince

Szekszárdi Bikavér 2009

Egészen cizellált az illata már az első perctől kezdve, van benne kávé, fekete bogyósok és (rózsabors is. Ízében is hasonlóan izgalmas, elsősorban húsos szilva és meggy jellemzik, meg szép savak és sima felszínű cserzőanyag. Jól kalibrált arányok, szépen használt hordó, egyben van, érdemes fogasztani.



Ár: 2500 Ft

Megvásárolható: Kalamáris Vinotéka

85 pont



Bukolyi

Egri Bikavér Selection 2011

Sötét, bíbor lila színekkel és tiszteletet parancsoló glicerinyűrűkkel mutatkozik be a pohárban. Elsőre fedett illat, aztán melegség, lekváros jegyek jönnek, déli hangulat, ánizs, rumos-konyakos meggy. Komoly szerkezet a szájban, erőteljes tanninokkal, csokis, déli gyümölcsökkel, többen maradék cukrot vélnek felfedezni a korty végén.



Ár: 3450 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

85 pont



Merfelsz Pince

Nectar Sexardique

Szekszárdi Bikavér 2009

Illatában erőteljesek a hordós, puncsos-vaniliás jegyek, csak ezek mögött tudnak megbújni a piros bogyós gyümölcsök és a kávé. Vastag és érett a korty, alacsony sav- és magas alkohol-érzettel. Itt viszont jobban érvényesülnek a gyümölcsös jegyek, a hordó nem fed, inkább kiegészít. A lecsengése egészen egzotikus, fahéjjal és édes-keserű fűszerességgel.



Ár: 3000 Ft

Megvásárolható: selection.hu

85 pont



Gál Tibor

Egri Bikavér Superior 2009

Illata nagyon nehezen nyílik meg, és végig visszafogott marad. Ibolya és piros bogyósok jönnek elsőre, aztán némi borsos fűszeresség is csatlakozik. A kortyot a savak vezérik, lendületes, hűvös hatású, megvannak itt is a piros bogyósok, de egy kicsit halványabbak, nem igazán bontakoznak ki, adnak kedvességet a kortyoknak. A vége egészen sós, szikáran férfias.



Ár: 2690 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

TESZT

Bikavér

84 pont



St. Andrea Hangács Egri Bikavér 2009

Fűszeres, dohányos, kis bőrösséggel. Gazdag illatok, eukalip-tusz, piros erdei gyümölcsök. Szájban nem túl vastag, de egész arányos test, több hordófűszeresség, piros és fekete gyümölcsök, némi szikársággal. A tannin nem simult le teljesen, kicsi szárító érzet marad a szájban, de az íz gazdagsága és hosszúsága kedvünkre való.

Ár: 5500 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Tóth Ferenc Egri Bikavér 2009

Egész buja, izgalmas illatok, kis virág is vegyül a gyümölcsök közé. Teste közepes, aromatikája gazdag, sok aszalt gyümölcs, némi lekvár, édes krém és kakaópor. Több rétege van, a pohárban jól fejlődik. Zamatos, testes, ivásra temett bikavér.

Ár: 3750 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Juhász Testvérek Egri Bikavér 2009

Bordó színű, illatában némi gumi is vegyül az édesfűszerekkel meghintett, csokoládés, vaníliás gyümölcskompozícióba. Tömény ízek, medvecukor, csokoládé, szilvalekvár. Makrancos, keménykötésű bor. Van benne érettség, van benne anyag, de nem elég kerek.

Ár: 1820 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

83 pont



Danubiana Szekszárdi Bikavér 2011

Illata elsőre zárkózott, de levegőn egyre szebben nyílik. Piros ribizli, meggyes, hordófűszerek, kókusz, rum és érdekes fémes ásványosság. A korty gazdag, testes, nem túl vastag, nem is különösebben cizellált. Fűszeres is, gyümölcsös is, elég jó is, hétköznapi este két pihentető pohárral is lecsúszhat.

Megvásárolható: Csak export piacokon kapható

82 pont



Lajvér Avantgarde Szekszárdi Bikavér 2011

Tiszta, kedves illatok, mentás eper, kicsi bujaság, behízélgés. Aztán kellő fűszerességgel párosul a friss, piros gyümölcs tördődése a szájban, nincs túl masszív teste, de ez nem is zavaró. Még fiatal bor, érhet, pihenhet a palackban, hogy elegancia is legyen a kortyban, most még erőből ficákol. Még nincs forgalomban

Ilj. Márkvárt János Szekszárdi Bikavér 2009

Virág, gyümölcs, fűszer. Aztán feketegyümölcsök erősödnek fel. Jó savgerinc tartja a bort, karakán, férfias, jön a meggy és a málnadzsém, valamint a savanyúcukorka érdekes keveredése. Talán még kakukkfű is felbukkan, menta bizonyosan. A tannin a végére beszárít, visszavesz a korty zamatzgazdagságából.

Ár: 2000 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

81 pont



Gróf Buttlér Nagy-Eged Egri Bikavér 2007

Vaníliás-áfonyás illat. Némi virágosság. A hordó túl erősen van jelen, ami ízben is folytatódik, kicsit háttérbe szorítja az erdei gyümölcsöket, a zöldfűszereket. Puncsos-teás korty, kapucínerezekkel. Nehezen bontakozik ki, az időt meghálálja.

Ár: 6290 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Demeter Egri Bikavér 2011

Érett gyümölcsök jönnek illatban, málna, meggy és szilva. És csipkebogyó, lekvár formájában. Az illat melegsége, túlérett-ség, esetenként aszaltásványossága folytatódik kortyban is, vastag test, tartalmas bor. Érezhető alkohol, elég magas savérték vesz vissza a harmóniából.

Ár: 1830 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Simon S Egri Bikavér 2009

Visszafogottan, mondhatni lomha illatokkal kezd, aztán ízben ki tud bontakozni. Elég sok erdőjegy, gombás illat és zamat mutatkozik meg, finoman fűszerezett házi lekvárok teszik kerekébé, a zárásban kis sós szikárság is előbukkan.

Ár: 3500 Ft

Megvásárolható: A pincészetben

Egri Korona Borház Egri Bikavér Superior 2006

Érett, aszalt szilvás, áfonyás illat, narancsos-teás felhangokkal. Elég savhangsúlyos karakter, de azért közepesen erőteljesebb test, pluszban a hordófűszerek is rásegítenek. A lekvárosság, érettség dominál benne, most még érdemes bontani.

Ár: 3990 Ft

Megvásárolható: a pincészetben

80 pont



Gróf Buttlér W Egri Bikavér 2006

Nagyon zárkózott anyag, amely elsőre nem csak visszafogott, de helyenként agyagos, teás jegyeket mutat. Aztán a pohárban elkezd nyílni, jön szeder, citromfű, szilva, no meg kréta és agyag továbbra is, de van erő a kortyban. Sok türelemmel, dekantálással kóstoljuk.

Ár: 2980 Ft

Megvásárolható: bor-bolt.hu

Varsányi Egri Bikavér 2011

Könnyed illat, nem teljesen érett meggy és szilva. Egy kevés ribizlivel, de elég intenzíven jönnek a gyümölcsök. Kortyban visszavesz az intenzitásból, vékonyabb a test is a vártnál. Piros bogys könnyedség, kis éretlenséggel, gyorsan tűnő korttyal.

Ár: 549 Ft

Megvásárolható: A pincészetben, CBA

Egri Korona Borház Egri Bikavér 2010

Zöldes-gyümölcsös illat, aztán vékony korty, határozott savgerinc, nem teljesen beérett piros bogys gyümölcsök, számo-ca. Egyszerű struktúra, nincs benne különösebb rétegzettség, alapmunka egy gyenge évjáratból, afféle bikavér light.

Ár: 990 Ft

Megvásárolható: A pincészetben, Tesco

Szabó Zoltán (Borász - Pécsi borvidék)



Filákovity Dusán (Pannon Borbolt)



TOP 5+1 válogatások

Ingyen szállítással!

Írja be a „tavasz13” kupon kódot a rendelésnél!

Pannon
BORBOLT
www.pannonborbolt.hu

Borturisták a mozsgói szőlőhegyen



A Dél-Dunántúl egy újrafelfedezésre váró, kedves kis zugában, Mozsgó határában, a szőlőhegyen terül el Andreas Ebner 22 hektáros birtoka. Ezen a hegyen már a Római Birodalom korában is szőlőt termesztettek. A talaj agyagos, kötött, kitűnően alkalmas e tevékenységhez.

A Szigetvárhoz közeli vadregényes tájba 1999-ben szeretett bele Andreas Ebner a birtok tulajdonosa. A dél-tiroli borászcsaládban felnőtt Andreas itt ültette el élete első szőlőtőkéit, amit eleinte csak hobbinak szánt. Mára egy működő családi gazdasággá nőtte ki magát a hobbipincészet. Olyan borokkal szereztek hírnevet, mint a 7-es Hordó cuvée, a pinot noir, a Borzongás gyöngyözőbor vagy az újrafogalmazott cirfandli. A szőlőtermesztésen és borkészítésen túl, almatermesztéssel és gyümölcslé készítésével is foglalkoznak.

A birtokhoz tartozik egy több száz éves pince, ami még az egyházé volt, egykoron ide gyűjtötték a tizedet. Három ága a lakóház és az udvar alatt nyolc méterrel kanyarog. A pince hangulata adott volt: rusztikus, tradicionális. Az Ebner-család ebben a szellemben próbálta meg a birtok többi helyszínét is kialakítani, amivel egy kellemes atmoszférát teremtettek az idelátogatók számára.

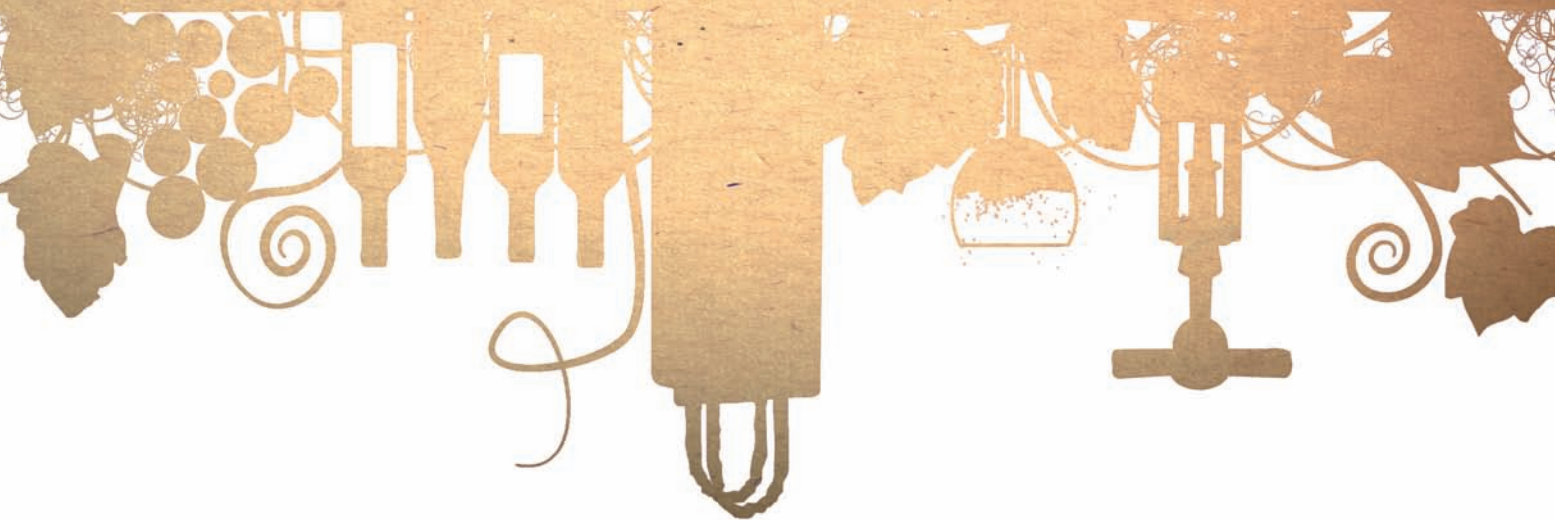
A birtok legújabb fejlesztése az új feldolgozó fölött kialakított kóstolóterem. A mintegy 200 fő befogadására alkalmas terem borkóstolók és borvacsorák mellett esküvők, céges rendezvények, ünnepi alkalmak lebonyolítására is kiválóan alkalmas. A rusztikus és modern kellemes ötvöztetésével nyert hangulatos tér, a kiváló Ebner-borok és a színvonalas, Stoff Csaba által jegyzett konyha garantálja a rendezvény sikerét.

Ha pedig a szőlőhegyi mulatságból valaki nem szeretne hazavezetni, úgy a szemközti telken hamarosan elkészül a csacsifogadó, azaz a kis panzió, ahol kényelmes szobák várják már a közeljövőben a borturázó vendégeket.



EBNER

Ebner Pincészet – 7932 Mozsgó, Alsóhegy 51.
+36 73 544 031 – www.ebnerpince.hu



Portugieser Du Monde

Közép-Európai portugieser-szemle

A portugieser Közép-Európa egyik kikerülhetetlen és fontos fajtája, amely a borvilágban sajnos ritkán kerül reflektorfénybe. A szervezők, élen a Pécsi Borozó szerkesztőségével, a portugieser háttérbe szorítása ellen küzdve hirdetik meg 2013-ban már másodszor a Portugieser Hétvégét, hogy legalább egy hétvégén át felhívják a figyelmet a minden napok friss és gyümölcsös vörösborára.

A Portugieser Du Monde 2013 lesz a Közép-Európai portugieser termelők és boraik első szemléje és kóstolója. A szombati rendezvényen adják át a hasonló nevű nemzetközi portugieser-verseny díjait, valamint a közönségnek lehetősége nyílik a több országból érkező borászok portugiesereivel és portugieser-alapú házasításaival megismerkednie.

A borversenyt április 12-én, pénteken rendezzük meg, mégpedig a régió talán legjobb portugieser-termőhelyén, Villányban. Bock József és a Bock Pince várja a többek között lengyel, szlovén, horvát és magyar bírálókat, hogy megkóstolják a közép-európai mezőnyt.

A rendezvény fő helyszíne a pécsi Zsolnay Kulturális Negyed lesz, ahol partnerséggel fogadták a kezdeményezést. Az E78-ba 300 embert várunk április 13-án, szombaton, ahol a szemle fővédnöke, dr. Páva Zsolt, Pécs polgármestere adja át a díjazottaknak az okleveleket. Pécs városa is nyitott volt a Portugieser Du Monde ötletére és bízunk benne, hogy közösen, több év alatt sikerrel feltudunk építeni egy valóban rangos, akár borturizmusban is szerepet játszó nemzetközi borverseny-brandet.

A borkóstolón reményeink szerint helyi termelő partnereink is bemutatkoznak, a vendéglátás színvonaláról, a kiváló gasztronómiai élményekről Teleky Zoltán, a Zsolnay Étterem vezető séfje és tulajdonosa gondoskodik majd.

BORVERSENY

A portugieser fajta egész Közép-Európában elterjedt, hívják portugizacnak, portugalkának, blauer portugiesernek vagy modrý portugalnak, így arra gondoltunk, milyen jó lenne mindezeket a borokat egy mezőnyben látni. Éppen ezért nemzetközi portugieser fajtaversenyt szervezünk, rendezvényünk első napján, április 12-én nemzetközi zsűri előtt mérkőznek meg a benevezett portugieserek. Három kategóriában lehet nevezni a Portugieser Du Monde fantáziánévre keresztelt megmérettetésen:

- fiatal portugieserek (2012-es évjárat);
- évjáratos portugieserek (2011 vagy korábbi évjárat);
- minimum 25%-ban portugiesert tartalmazó házasítások.

NEMZETKÖZI FAJTAKÓSTOLÓ

Tavaly nagy sikerrel mutatkoztak be a villányi termelők a portugieser tematikus kóstolón. Most ugrunk egy nagyot és 2013. április 13-án, szombat délután a közép-európai portugieser-termelők mutatkozhatnak be Pécsen, a Zsolnay Kulturális Negyedben a nagyközönségnek. A jelentkezés feltétele: legalább egy portugieser bor a kínálatban. A résztvevők pincészetenként legfeljebb 3 féle bort kóstoltathatnak a vendégeknek. A kóstolóra maximum 300 jegyet bocsátunk ki – elővételben 2500, a helyszínen 3000 forintot áron.

Jegyek elővételben a jegymester.hu oldalon és a pécsi Zsolnay Negyed jegyirodájában válthatóak.

Portugieser – a mindennapok vörösbor?

Van nekünk a portugieser. Volt apáinknak a kékoportó. A vörösbor, amit akár mindennap lehet kortyolni, akár még fröccsben sem szentségtörés, ha nagy a meleg. Sokan lefitymálják, mások szerint nem elég trendi, megint mások korlátait emlegetik. Mi kedveljük, szerintünk van benne spiritus, de mit gondolnak a borászok? Feltettünk pár kérdést Villányban, Szekszárdon és Egerben, a borászok válaszoltak.

KOVÁCS ZOLTÁN (AGANCOS PINCE, VILLÁNY)

A portugieser mindenképpen egy kellemesen bársonyos, könnyen fogyasztható borfajta, amely főleg a Villányi borvidéken népszerű, szerencsére az utóbbi évekre egyre jobban elmondható ez. Előnye, hogy a cabernet-hez képest jobban iható, emiatt elsősorban kerti partikra illetve asztali fogyasztásra ajánlják, de ha értő kezek kerül a szőlőfajta, akkor komoly minőségi tételeket is lehet belőle készíteni. Mindenesetre nem aggódnék a bor jövőjét illetően, meg fog maradni, ha máshol nem, hát az ország délnyugati részén mindenképp, hiszen az emberik szeretik ezt a fajtát, s ne felejtjük el, hogy arról a fajtáról beszélünk, amelyről Villányt és borait megismerték.

GERE ZSOLT (GERE TAMÁS & ZSOLT PINCÉSZET, VILLÁNY)

A portugieser Villány legnagyobb mennyiségben termelt és értékesített bora. Ha jól készítik el, akkor ízelekor egy gyümölcsbomba robbanhat a szánkban, de nem tolakodva, hanem megtartva kedvességét, könnyedségét. Szinte mindenhez ajánlott fogyasztásra, s ezt az emberek is értékelik. Szerepét tekintve Villányban ez a "numero uno", borkóstolóknál is ezzel kezdődik a felhozatal, remek ráhangoló nedű a testesebb tételekhez. A világtrendek is azt mutatják, hogy a portugiesert a könnyen fogyaszthatóság miatt keresik az emberek, s a jövőben is ez határozza majd meg a sikerét. Ugyanakkor azt gondolom, hogy még sok lehetőséget tartogat számunkra ez a fajta a prémium borokat illetően, ami persze egyben rizikósabb is, hiszen nagyon érzékeny szőlőfajtáról van szó. Egyelőre nemzetközi szinten is van hova fejlődni, hiszen a magyar piac szinte az egész készletet felszívja, azaz kevés portugieser kerül külföldre.

KVASSAY LEVENTE (KVASSAY PINCÉSZET, VILLÁNY)

Abszolút Villányba illő fajta, elsősorban a hétköznapiakra ajánlott, de persze, ha jól van elkészítve, akkor csodákat lehet vele művelni. A bor helyzete javulóban van, a legutóbbi villányi borversenyen 300 mintából 60–70 is portugieser volt, s az emberek is nagyon kedvelik ezt a fajta vörösbor, hiszen az ár-érték aránya az egyik legjobb a borok közül. A tradíciókat szemlélteti az a tény is, hogy a Villányi borvidéken a borásznak először mindig a portugieserére kíváncsiak a többiek, ha azt jól készíti el, akkor azonnal befogadják.

LŐRINCZ NORBERT (FRITZ PINCE, SZEKSZÁRD)

Nehéz eset. A növény hajlamos a betegségekre, elsősorban a lisztharmat szokta vegzálni, de ha a borász elegendő figyelmet fordít a nevelésre, zöldmunkára, akkor meghálálja a bizalmat. Ahogy a többség, úgy én is a könnyedebb fajták közé sorolnám az elkészült bort, igaz egyes kiugró években, nagy borokat lehet készíteni belőle. Elsősorban a Márton-napi borkóstolókra készítik, hiszen nem kell neki sok érlelés, s így is megmutatja gyümölcsös jegyeit. Persze ez kompromisszummal is jár, hiszen 2–3 évnél tovább nem is érdemes megtartani, azaz nem egy hosszú távú bor. Szekszárdon és környékén az utóbbi években visszaszorulóban van a fajta, azonban úgy gondolom, hogy a villányi részeken a cabernet-k mellett mindig is meghatározó lesz.

KAPRONCZAI BALÁZS (POLGÁR PINCE, VILLÁNY)

Az utóbbi időben rengeteget kóstolok portugiesert, s azt mondhatom, hogy a legutóbbi évjárat borai nagyon jók, könnyed, gyümölcsös stílusjegyekkel, nem véletlenül ez az egyik kedvencem. S úgy néz ki, nemcsak nekem, ugyanis már szinte mind elfogyott a 2012-es tétel! Elsősorban villányi borról beszélünk, ezen a környéken portugieserből adnak el a legtöbbet, főleg a nagykereskedésekbe, mert az emberek nagyon szeretik, s keresik is. Elsősorban a mindennapokra tudnám ajánlani, de azt hiszem ezzel nem mondtam újat. A fajta újfent erősödőben van, de úgy érzem, még mindig nincsenek maximálisan kiaknázva a benne rejlő lehetőségek.

BENEDEK PÉTER (GRÓF BUTTLER BORÁSZAT, EGER)

A portugieser alapján egy jó fajtának tartom, könnyed, gyümölcsös karakterű borokat lehet belőle készíteni, vagy lehet cizelláltabb is, ha megfelelően hozamkorlátozzuk, vagy olyan dűlőkbe telepítjük, ahol a terroir is megjelenhet benne. Bár volt a korábbi évjáratokban önálló portugieserünk is, a jelenlegi koncepciónkban inkább a házastársokhoz szeretnénk használni, hiszen jó alapanyag olyan cuvée-knek, amelyeket kevésbé hosszú távra tervezünk és inkább a gyümölcsösséget akarjuk bennük hangsúlyozni. Van jövője a fajtának, de sokat kellene rajta dolgozni, hogy ne egy olcsóbb cabernet legyen a fogyasztó választása, hanem inkább egy jőféle portugieser.

További információ:

www.pecsiborozo.hu/portugieser,
www.facebook.com/pecsiborozo, www.facebook.com/PortugieserDuMonde



Bár a szekszárdihoz hasonlóan régi hagyománya van a szőlőművelésnek és borkészítésnek a tolnai részen is, maga a Tolnai borvidék még csak röpké tizenöt éves múlttal dicsekedhet. Ha egy kicsit letérünk a „sárga útról” és kiszakadunk a betonutak és panelházak rengetegéből, felfedezhetjük a Tolnai-dombság szelíd lankáit, az általuk övezett bűbajos kis falvakat és városkákat, ahol szőlőültetvények és takaros kis présházak sorakoznak katonás rendben, múltat idézve, magukon viselve letűnt nyarakat, szüreteket, fűszeres és bársonyos borokat, beszélgetős délutánokat.



Mediterrán életöröm Pakson

Fotó: Kovács Viktor

Ezúttal Paksnak vettük az irányt. Saját szemünkkel szerettünk volna meggyőződni róla, hogy a város sokkal több mindent kínál, mint az öt országosan is híressé tevő atomerőmű, vagy az egykori halászfalu múltjából adódó tradicionális halászlé. Meg is találtuk a városközpont szívében megbúvó kis pincefalut, mely 70 présházával egy kis gyöngyszemnek számít a betonrengetegben. Azért lássuk be, a romantikus szemléleten túl komoly marketingstratégia is megbújik a háttérben. Infrastrukturálisan ugyanis egy rendkívül kedvező területen helyezkedik el, közel van az autópálya, a közlekedés kiváló, a szállodák 10 perc járásra vannak. A 15–20 éve újjáépülő paksi borásztársadalom pedig komoly munkával újjá alakította a korábban elhanyagolt, pusztán terménytárolásra használt pincéket, újralkotta önmagát és a borászkodást ezen a területen. Ha a borszerető emberek végigjárják ezeket a pincéket és megkóstolják a paksi borokat, óriási élménnyel gazdagodva térhetnek haza.

De van itt még egy csavar a történetben. Egy csepp Olaszország, egy csepp napsütötte Toszkána, egy kis olasz virtus. Mindez Pakson, a Tolnai-dombság lankái között a Fabro Pince nevével fémjelvezve, Kovács Sándor kezemunkáját dicsérve. Azonnal adódik a kérdés, honnan a névválasztás, mi a kapcsolat a mediterrán országgal. Sándor persze kedvesen mesél és válaszol a már-már unalomig ismételt kérdésre: *Lássuk be, a Kovács nem egy ritka név Magyarországon. Ha valaki rákeres a neten, hogy Kovács Pince, minimum 350 találat jön elő. Sőt, a szomszéd is Kovács. Gyakorlatilag nem akartunk 351-dikek lenni, és a szomszédnak sem akartunk konkurenciát csinálni, hiszen ő már régebb óta*

pincetulajdonos itt a Sárgödör téren, mint mi. Így irányába egy elegáns gesztussal, egyébként pedig egy jól átgondolt marketingstratégiával választottuk ki a Fabro nevet, aminek két jelentése van: egyrészt ez a Kovács olaszul, másrészt a fabrikálással a kézművességre is próbáltunk utalni. Arra, hogy mi egy kis kézműves pince vagyunk. Egyébként nagyon szeretjük Olaszországot, közel áll hozzánk az építészete és a gasztronómiája.

A pár éves múltra visszatekintő pincészet jelen pillanatban 3,5 hektár saját területtel rendelkezik, ami merlotból, zweigeltből és kékfrankosból áll. A többi, közel 3 hektárnak megfelelő szőlőt egy helyi szőlésztől szerzik be, konkrétan cserzei fűszerest, chardonnay-t és cabernet sauvignont. Gyakorlatilag a borsortimentjük is így áll össze. Megtalálható fehérekből a chardonnay, egy cserzei fűszeres habzó bor, a rozé, a Pakson kötelező siller, vörösborokból pedig a kékfrankos, a merlot, a cabernet sauvignon és különböző házasítások. Emellett még egy érdekességet, egy siller habzóborot is készítenek, ami a pincészetnek egy újabb olyan jellegű lépése volt, amivel a már megszokott dolgokat igyekeztek továbbfejleszteni. A Fabro Pince a hagyománytisztelet mellett nyitott az új dolgokra is, és ezt a kettőt előszeretettel ötvözik mind a pincészet kialakításában, mind a borsortiment kiválasztásában.

És ha már a hagyományoknál tartunk, Sándort arról is faggatuk, hogy milyen kötődése van a borászathoz, egyáltalán hogyan csöppent bele ebbe a szakmába. *A borászat mellett ma is építőipari termékeket, falburkoló és betonelemeket gyártok, és van egy cserépgyáram. 2009-ben dön-*



töltött úgy a családjunk, hogy létrehozzuk a pincészetet, kialakítjuk a borházat és a lent található pincét. Persze ennek van előzménye, hiszen a családjunk Medina-szőlőhegyen szőlészkedett több tíz évre visszamenően. Ez a nagyszülőök halálával megszakadt, volt egy 15 éves szünet. Négy éve azonban úgy döntöttem, hogy ezt a régi családi hagyományt felélesztem, és szőlészkedni fogok. Bízom benne, hogy ez hosszútávon működik majd. De hogy miért történt mindez, arra nincs magyarázat. Valószínűleg az ősök iránti tisztelet miatt, illetve akinek a családja a mezőgazdaságban valamilyen szinten is dolgozott, az a génjeiben hordozza a föld szeretetét.

A borászkodás azonban nemcsak régen volt családi tevékenység, hanem most is, hiszen mindenki egyaránt kiveszi a részét a munkából. Sándor felesége adja a keretet, az ő ízlése érvényesült a borház, a pince és az étterem kialakításában, és ő a felelős a rendezvények lebonyolításáért is. Fiaik, Olivér és Kristóf szintén besegítenek, és a cégnek Sándoron túl van még egy borász alkalmazottja. Egy szaknácádót is igénybe vesznek, hiszen mint mondja: Négy éve vagyunk a borászatban, ami nem olyan hosszú idő. Jelenleg a tanulóidőszakunkat éljük. A borászkodás nagyon komoly mesterség, sokkal komolyabb, mint azt sokan gondolják. Ehhez nem elég pár év, ehhez évtizedek kellenek. Mi ráléptünk erre az évtizedes útra, és reméljük, hogy hosszú évtizedek után, amikor mi már nem bírjuk, a gyerekeinknek lesz kedve és ereje továbbvinni, hiszen egy tradíciót szeretnénk kiépíteni.

És hogy a néhány éve elültetett magok hogyan fejlődnek? Azt az eredményeik jól bizonyítják. Elég sok versenyen vettünk részt ez alatt a

négy év alatt. Az első eredményeink a Prestige Reserve Club által rendezett országos versenyeken születtek, ahol a rosénk egyszer, a chardonnaynk pedig kétszer is Magyarország Top10 Újbora lett. A sillerünk kétszer Best Buy díjat kapott a legjobb ár-érték arányú borok versenyén, a rosénk pedig ebben az évben az Országos Rozé Borversenyen aranyérmet nyert. Tavaly Témerinben, ahol hat ország közel 800 borral nevezett, a mi cabernet sauvignonunk lett a legjobb bor, mindemellett elhoztunk még négy aranyérmet is. Ebben az évben már hat aranyéremmel és egy nagyaranyéremmel tértünk haza, valamint mi lettünk az egész verseny legeredményesebb termelője.

A jövőbeli tervek pedig a már meglévő területek növelésén és az arculat teljes kialakításán túl nem kisebbek, mint hogy a Fabro borok minél több helyre, minél több ember poharába kerülhessenek, a Fabro-stílus pedig bárhol felismerhető legyen. Sándor elmondása szerint semmiképpen sem akarnak típusborászat lenni. Úgy gondoljuk, hogy missziós feladatot vállaltunk. Szeretnénk a paksi terroirt megismertetni az országgal. Szeretnénk, ha Paksot nemcsak az atomerőműről, a halászléről, hanem a paksi borokról, ezen belül is leginkább a Fabro-borokról ismernék Magyarországon. Elhivatottak vagyunk a minőségi borkészítésben, és ebből az elhivatottságból egy tapodtat sem engedünk. Abban a szerencsés helyzetben vagyunk ugyanis, hogy számunkra ez nem megélhetési forrás, így nem is kell kompromisszumokat kötnünk. Ezen felül ugyanígy elhivatottak vagyunk a borvendéglátásban is. Szeretnénk különleges élményekkel megajándékozni az embereket.

**„A sokac is tud
bort csinálni”**



2012 jó év volt Mohácson. Újra kerül a palackokba királyleányka, a Lárfa küvé pont olyan, mint 2007-ben, a siller a legjobb formáját mutatja, és így tovább. Visszatekinteni, ötévértékelőt kérni megünnélni a Pécsi Borozóval szinte együtt indult Planina Borházba. Ami mellett teljesen titokban új „testvérborászat” született.

Ha ma beszélget valaki Horváth Zoltánnal, a Planina Borház tulajdonosával, meg nem mondaná, hogy nem erre készült egész életében. A borkészítés, vendégház vezetése mellett zenekarvezetője a Šokadija zenekarnak, közben tamburázni tanítja a fiatalokat, aktív szervezője és tagja a Mohácsi Sokacok Olvasóköreinek.

Horváth Zoli sikeres fővárosi életet hagyott maga mögött. Az ELTE néprajz-horvát szakán szerzett diplomával dolgozott tolmácsként, fordított a Fradit edző Marjan Vlaknak és Stanko Poklepovicnak, zenélt a Vujicsics-együttesben. Majd úgy döntött, visszatér Mohácsra, a felmenők városába. A család a félretett és összegyűjtött pénzből felújít egy vendégházat a Duna-parton, és egy régi préházat a szőlőhegyen. Azóta ezek apránként növekedtek, erősödtek.

Ha a boraikkal szemben nem is, de néhány borász személyével kapcsolatban elfogultak vagyunk. Vannak olyan fiatal borászok a négy borvidéken, akik (kis különbséggel) együtt indultak a Pécsi Borozóval, az első szám megjelenésével nagyjából egy időben palackozták le az első boraikat. Természetes, hogy időről-időre óhatatlanul is hasonlóságokat keresünk, párhuzamokat vonunk köztük és köztünk.

Visszanézve az archívumot ennek ellenére az első évfolyam nyári számának mohácsi borászokról szóló összeállítását leszámítva nem találunk nagyon a nyomtatott Pécsi Borozóban írást a Planina Borházról, tehát itt volt az ideje már egy szövegben is megírt látogatásnak.

Miközben Horváth Zoli stífoldert szel nekünk, elmeséljük neki, hogy a Pécsi Borozó újságírói, fotósai, barátai és üzletfelei őt szavazták meg év végén az év legszimpatikusabb borászának. Ahogy akkor írtuk:

„...legtöbbször egy fiatal borászt találtunk a legszimpatikusabbnak, aki nem olyan túl rég döntött a borászkodás mellett, viszont szerencsénkre a tamburáját sem vágta sutba, néha azt is előveszi. Minden morcosága ellenére azt is tudjuk, hogy szíve van és lelke van, nem melleleg jó borai is vannak, a sillere például mintaeértékű.”

És mondjuk a Planina-borokat kóstolva nem túlzó érezni a szívet, meg a lelket, olykor a morcoságot, de az őszinteséget mindenképpen. Amikor az elmúlt öt évről kérdezem, a tőle megszokott nyíltságálgal válaszol.

Voltam úgy, hogy kihívom a buldózer, és letolatom az egészet. Az asztalos évek, a bürokrácia, a kis borászatok számára elérhetetlen pályázati rendszer, a földrajzi hátrány miatt éreztem úgy, hogy feladom. Az igazságérzetem sem hagyott nyugodni. Aztán egyszer csak a tavalyi év végére a sok rossz után most minden összejött, és megerősödtem én is. Igaz háromszor kellett hozzá szüretelni, de újra van szép királyleányka a palackban, a Lárfa olyan, mint régen, a siller kifejezetten szép. Végre mindent megcsináltam úgy, ahogy azt elképzeltem, ahogy szerettem volna, kompromisszum nélkül – magyarázza a borász.

A Planina méreteit és működését tekintve tipikus kis, család pincészetnek számít. Gyakori külföldön, de itthon nem magától értetődő, hogy egy ekkora birtok eltartson egy családot. A Planina borok „kézműves” jellegűkhöz, gazdag beltartalmukhoz és az alacsony terméshozamhoz képest jó áron mozognak, majd mind best buy, a csúcsküvének számító Prím házassítás sem lépi túl a 2000 Ft-ot. Az elmúlt öt évben 10–15 százalékkal emelkedtek az árak (jóval a ki-

adások növekedése alatt), 1000 Ft körül is lehet már Planina bort venni. *Ezt az árat bírja el a piac egy ismeretlen borász ismeretlen borától – jelzi a borász.*

A befektetés öt év alatt nem térült meg, *ami a zsebemből hiányzik, az benne van a borban* – mondja a borász, de sikerült stabilá tenni a borászatot, jó alapot teremtett hosszútávra. Egy fő tisztességes fizetését ki lehet már termelni, igaz, így egyszemélyben borász, traktoros, szőlőműnkás, fuvaros és értékesítő. Nem melleleg a pince is képes fenntartani magát, bár a szabadság persze nagyobb felelősséggel is jár.

Az öt év alatt Mohács is fejlődött, szellemi világörökség díjat kapott a Busójárás, és bár borral a piacon mennyiségben és minőségben is megjelenni képes borászat a Planinán kívül továbbra is csak Eberhardt Gyurié, a városban már el lehet tölteni egy hétvégét. Van tutajkirándulás a Dunán, kapott utat, színpadot a Szőlőhegy, rendezések a programok a nemzeti parkban, és többen fordulnak a turizmusban is értékesíthető (gasztronómiai) foglalkozások felé.

A helyi vendéglátások ugyanakkor látványosan nem fejlődtek, a tudatos borfogyasztók száma számottevően nem emelkedett. Fejlődésnek, befektetésnek biztos háttérrel adó borturizmus pedig gyakorlatilag Villányt és Szekszárdot leszámítva nincsen a régióban, Mohácson alig érzékelhető. Bár Horváth Zoli szerint a vendégház forgalma kielégítő, a vendégek közül elenyésző azok száma, aki bor vagy gasztronómia miatt érkezik. A Planina borokat így javarészt Budapesten és Pécsen vásárolják meg, a borok kisebb hányada fogy el a pincénél, de a helyi vendéglátósoknál sem általános, hogy a hazai bort kínálnák tovább a vendégeknek.

A szőlőhegyen, a Bükkösd szurdokban a százéves préházak között mindig felemelő élmény sétálni, a pusztuló épületek egyszerre teremtenek szomorú, de különleges atmoszférát. (Sok nehéz, vasalt préházajtó jobb oldalán más színű a fa: a helyi legendák szerint még az orosz tankok lökték be, hogy aztán a résen bemászva a lakatok leverése nélkül vigyék el a borokat.) Szerencsére a helyi borász (és borívó) közösség rendszeresen megtölti étellel a Szőlőhegyet.

Az egyik ilyen pincénél, néhány házzal Horváth Zoli pincéje alatt szinte véletlenül kerül szóba, hogy nemrég a borász megvásárolt egy öreg préházat, új pincészetet alapítandó. Bár szeretjük jól informátnak hinni magunkat, sikerül teljesen meglepni minket.

A történet nagyjából úgy szól, hogy Horváth Zoli másfél éve nagyon a szívére vette, amikor egy borújságíró-sommelier durva stílusban túlzónak és bántónak ítélte rozéjában a(z) egyébként rozéhoz mindenhol használt) fajélesztőtől származó illatokat. Dacból és bizonyításvágyból, igazságérzetből keresett egy teljesen szűz, tiszta pincét, amely sohasem látott fajélesztőt. Felépült az ötlet, hogy itt fog natúr, minden adaléktól mentes, terroir bort készíteni Mohácson. Új név, új brand alatt. Régi tőkés kadarka, kései szüretelésű hárslevelű, egy vörös házassítás és egy száraz cirfandli van hordóban jelenleg. Kis tételek lesznek, az eladás kényszere nélkül, csak a helyszínen lehet kóstolni, vásárolni a fajtánként 400–500 palackot.

Nyakas ember vagyok, hiszek abban, hogy csak teljes bedobással lehet csinálni. Meg akarom mutatni, hogy Mohácson is lehet kimagaslóan magas minőségű, terroir bort készíteni. Régen azt mondták, hogy a sokac nem tud bort csinálni. Hát most majd megmutatom.

Kecskére káposztát – meg egy kis borsot is

Még csak elvétve, de Húsvét, Pünkösöd tájkán már néhány hazai étteremben is megjelenik a gidahús az ajánlatok között. Egyre többen gondolják úgy, hogy a kecske a konyhában is nagyobb figyelmet érdemelne.

Napjainkban gyakorlatilag csak grammokban mérhető az egy főre jutó éves hazai kecskehúsfogyasztás. Nyilvánvaló, hogy nagy átlagban kaviárból sem eszünk meg többet fejenként néhány gyűszűnyinél, mégis más ezt hallani egy olyan haszonállat esetében, amelyik – hol kisebb, hol nagyobb szerepet betöltve – évszázadok óta része a magyarság történetének. Nyelvészeti kutatások szerint ugyanis a kecske szavunkat még a honfoglalás előtti időkben vettük át más népektől, és valószínűsíthető, hogy a kecsketartás ismerete is ebből a korból származik.

„Ugrálsz, mint a kecskebak”, mondjuk a gyerekeknek, „Vén kecske is megnyalja a sót”, jegyezzük meg olykor, kissé idősebb férfiakkal kapcsolatban. Ha ügyesek vagyunk, akkor „A kecske is jóllakik és a káposzta is megmarad”, de néha bizony hibázunk, és „A kecskére bízuk a káposztát”. A számos szólás és közmondás mind arról tanúskodik, hogy ez a háziállat hosszú időn keresztül, folyamatosan jelenvolt a magyar emberek mindennapjaiban.

És hogy mi a helyzet manapság? Jelenleg becslések szerint nyolcvan–kilencvenezer kecske található az országban, ennek nagyjából a

fele a kecsketej-termelés szempontjából jelentős anyakecske, amelyet úgy hétezer gazdaságban tartanak. Egyértelmű, hogy a másik őshonos kiskérődző, a juh mellett a kecske sem számban, sem népszerűségben nem tudta kivívni magának az őt megillető helyet. Induljunk el bármelyik égtáj felé itthonról, hamar találunk olyan országot, amelyben sokkal jelentősebb a kecsketej, és az abból készült termékek kultúrája, illetve az állat hújának fogyasztása, mint hazánkban – gondoljunk, csak a franciákra, a spanyolokra, a görögökre, a hollandokra, több balkáni államra, vagy éppen a szomszédos Romániára.

A kecskehúsfogyasztók táborát egészen két évvel ezelőttig Simone és Lamine Kaba, az almáskeresztúri Kaba Farm két tulajdonosa sem gyarapította annak ellenére, hogy immár hetedik éve foglalkoznak az állatok tenyésztésével és sajtok készítésével.

Magam sem tudom, hogy éveken keresztül miért nem ettünk rendszeresen kecskehúst, hiszen ha valakinek, akkor nekünk adott volt a lehetőség – mondja Lamine Kaba, aki idén már több mint hetven kecskét tart a birtokán. Azt hiszem, hogy induláskor még sajnáltuk volna le



vágni a fiatal állatokat, de most már akkora a szaporulat, hogy van lehetőségünk a gidák értékesítésére is.

Ötvenhárom vemhes anyának viselik gondját, és február végétől már izgalommal várják az ellési szezon kezdetét. Bár a búr kecske gidáit helyenként már hathetes korukban is vágják, a Kaba Farmon általában két-három hónapos korban dől el, hogy egy-egy példány a helyi állományt gyarapíthatja tovább, avagy más sorsot szánnak neki.

Az ellést követően a húsvéti, pünkösdi időszak a gidahús fogyasztásának szezonjaként ismert sok országban. Úgy látom, hogy valamelyest nálunk is nőtt a kereslet iránta, de ez még mindig csak egy nagyon vékony réteget jelent – folytatja Lamine. Rengeteg a kétely és a tévhit a kecskehússal kapcsolatban. Az emberek általában azt gondolják, hogy a hús és a belőle készülő étel faggyús, kellemetlen szagú, ezért alaptól elutasítják. Mindennek oka lehet, hogy korábban gyakran az idősebb állatokat vágták le, ez került a fogyasztókhoz, és ráadásul nem is megfelelő módon elkészítve. A gidahúsnak van ugyan egy jellegzetes, édeskés íze, de ez egyáltalán nem kellemetlen sőt, inkább gasztronómiai élmény forrása lehet.

A kecskehús elkészítésének sokféle hagyományos módja ismert. A *Népi kecsketartás Magyarországon* című könyv (Viga Gyula, 1981.) számos más érdekesség mellett egy sor adatot közöl arról, hogy miképpen bántak a kecskehússal a falusi konyhákon. Érdemes szó szerint idézni a könyvből.

„Főzéskor a húsból úgy válogattak, hogy minden része egyformán fogyjon. A belsőségeket (szív, máj, tüdő) zsíron külön megsütötték, májából levesbe májgaluskát, májashaliskát készítettek. A fiatal gidát szokás volt egészben megtöltve megsütni. Fejét és lábait levágták, törzsrészét töltötték meg. Tojás, zsemle vagy száraz kenyér, hagyma, petrezselyemzöld, só és bors volt a töltelék, összevarták, s a húst kemencében, illetve sütőben sütötték ropogósra. Készítettek a kecskehúsból pörköltet, sütötték hagymás zsíron, s káposztát is töltöttek belőle. Az oldalas részt szokás volt külön is megtölteni, s salonnával tűzdelve megsütni. Volt, hogy a húst kirántották, főztek belőle gulyást is. Főzték levesnek, disznóhússal keverve töltötték kolbászbba, télen kiszikkasztva tették babba, káposztába is. Alföldi falvakban a kecske fejét – hasonlóan a birkához – külön főzték meg. Finom falatnak tartották, azt mondták, hogy „azon forog a kecske”. Az orr-részt levágták az alsóajkakkal együtt, a nyelvet meghagyták. A koponyát kettéhasították, az agyvelőt sóval és paprikával meghintették, majd a két fél koponyát fehér cérnával összekötötték. Az így előkészített fejet a bogrács vagy a lábas aljába tették, s úgy főtt meg a gulyásban vagy pörköltben.”

A bárányfejleves készítésének nehézségeiről szóló, A *dög* című novelláját éppen öt évvel ezelőtt, a Pécsi Borozó első számában publikálta Cserna-Szabó András. Jó humorú írása is tükrözi, hogy a kiskérődzők konyhai létjogosultsága Székelyföldön sem volt mindig olyan egyértelmű.

Fő profilunk a sajtókészítés, de a falusi vendégasztal keretében lehetőségünk van arra, hogy az általunk előállított kecskehús-termékeket, kecskekolbászt, szalámit, sonkát is kóstoltassuk helyben, illetve értékesítsünk. E tekintetben még a próbálkozás időszakában vagyunk, de szeretnénk folyamatosan jelen lenni a piacon a feldolgozott terméke-

inkkel – avat be a terveikbe Lamine Kaba.

Ez utóbbi nagy szó lenne, mert az országban csak elvétve találni olyan üzemet, ahol kecskehús feldolgozásával is foglalkoznak. Voltak már próbálkozások különböző kecskehús alapú készítmények kifejlesztésére és piaci bevezetésére, sőt, teljes dokumentációval rendelkező termékek várják a fiókban, hogy az ágazat valamely szereplője fantáziát lásson benne. Eddig mindhiába.

Táplálkozástudományi szempontból nézve a kecskehús meglehetősen jó pozíciót foglal el. Mivel a zsírszövetek a juhokéval ellentétben nem az izomszövetek közé épülnek be, illetve arról könnyen leválaszthatók, a húsa egyáltalán nem faggyús. A szakemberek egyértelműen bizonyították már a magas tápértékét, a kevés zsírt tartalmazó hús könnyű emészthetőségét.

Mit tegyünk hát, ha olthatatlan vágyat érzünk egy kis omlós, finoman erezett, zamatos kecskehús iránt? A legjobb időszakban vagyunk, hiszen most érdemes bekopogtatni a közeli gazdaságokba gida után érdeklődve. Nekem sem tellett sok időbe és telefonálásba, hogy elérhető közelségben ajánlatokat szerezzek be. Életkortól, feldolgozottsági foktól függően két-három ezer forintért ajánlották a gida kilóját. Lehet már előjegyeztetni, de jellemzően igyekeznek egyben értékesíteni az apró jószágokat.

Ennél nehezebb feladat, ha megkímélve magunkat a beszerzés és a házi elkészítés viszontagságaitól, étteremben szeretnénk kecskehúst kóstolni, mert ilyesmi gyakorlatilag csak elvétve szerepel egy-egy étlapon.

A villányi Mandula Étteremben jók a tapasztalatok a kecskehússal. *Igaz, nálunk mint gidapecsenye szerepel az étlapon, másként nem biztos, hogy ilyen népszerű lenne – magyarázza Pauli Zoltán, az étterem vezetője. A degusztációs menüben bárányhússal szerepel kompozíciómban, a hús szuvidolással készül.*

Az Étkező rendszeresen dolgozik kecskehússal, raguként, levesként vagy sültként készítik el a vendégeknek. *Náluk odahaza Mauritiuson nagyon népszerű állat a kecske – mondja Ritesh Teeluck, az Étkező séfje. Én nagyon szeretem használni a húsát. Mauritiuson egyébként az a szokás, hogy újévkor mindenki kecskét vág. Leggyakrabban a magyar pörkölttől hasonló ragut készítenek belőle, az én kedvencem viszont a kecske pacal, amit édesapán nagyon jól tud készíteni.*

Nem lehetetlen küldetés, hogy egy tál finom gidacsemegéhez jussunk, még akkor is, ha ezért az átlagosnál több áldozatot kell vállalnunk, akár idő, akár utazás, akár az anyagiak tekintetében. De bízhatunk benne, hogy a piac törvényeinek megfelelően az igények növekedésével előbb-utóbb a kínálat is bővebb, elérhetőbb lesz majd.

„Főzéskor a húsból úgy válogattak, űhogy minden része egyformán fogyjon. A belsőségeket (szív, máj, tüdő) zsíron külön megsütötték, májából levesbe májgaluskát, májashaliskát készítettek.”

Itthon is hódít a csírág, a nyúlárnyéka és az istenlovafarka

Pörkölttől a párlatig, roppanóstól a krémesig. Rengeteg elkészítési módja és – így vagy úgy – megfelelő állaga lehet a spárgának. Az utóbbi években egyre nagyobb népszerűségnek örvend Magyarországon is, azonban kevésbé valószínű, hogy a medvehagymához vagy a macaronhoz hasonlóan unalomig játszott sláger lesz. Ami biztos: a magyar konyhákban is helye van.



Az újrafelfedezett 19. századi Czifray-féle szakácsbibliában is megtaláljuk már a spárgát, méghozzá töltve, de köretként és levesbetétként is előfordul. Napjainkban furcsán hathatnak az ott leírt receptek, leginkább azért, mert nem volt igazi folytonosság a magyarok spárgafogyasztásában, és a manapság elterjedt recepteket csak az utóbbi években importáltuk Nyugat-Európából. Ahol a spárgafogyasztás kultúrája és történelmi folytonossága, ha különböző mértékben is, de szinte mindenhol jelen van. A spárgafogyasztásban élen járó Spanyolországban átlagosan évente 1400 grammot esznek fejeként. Ők a fehér spárgát inkább konzerv formában, míg a zöld spárgát frissen fogyasztják. Aztán Hollandia és Olaszország spárgafogyasztása következik a sorban, előbbiek inkább a fehérre, utóbbiak a zöldre teszik voksukat.

Munkaigénye miatt nem tartozik a legolcsóbb zöldségek közé. Külföldön érzékelhető különbség van a zöld és a fehér spárga ára között, utóbbi jóval több gondozást igényel. Magyarországon ez csak a felvásárlási árakban mutatkozik meg – a fogyasztó ezt nem érzékeli, általában a kiskereskedelembe ugyanannyiba kerül a két fajta. Szezon végén sem megy 500–600 Ft alá a jó minőségű spárga ára. A nyugati árakhoz képest (1500–2000 Ft/kg) ez még mindig alacsonynak számít, az érzékeny magyar vásárlóknak azonban még ez is sok.

Ha nem is vagyunk élenjárók a fogyasztásban, azért a termelésben európai szinten is számottevő a magyar spárgatermesztés. Annak ellenére, hogy évszázadok óta ismert növény, hazánkban a 20. század elejéig csak a főúri kertekre volt jellemző, számottevő termesztése pedig csak a második világháborút követően kezdődött meg. Az ötvenes évek végén az Alföldön telepítettek nagyobb ültetvényeket. A hatvanas évek fellendülését aztán a nyolcvanas évekig folyamatos termeléscsökkenés követte.

A spárgázás az 1990-es években egyet jelentett a németországi szezonmunkával, tavasztól nyár elejéig falvak ürültek ki félig-meddig, de ekkor már – elsősorban a telepítési támogatásoknak köszönhetően – újra növekedni kezd itthon is a spárga

„Ha borba meg főzik, és megisszák, megrontya az ember veséjében a követ... Aki olajjal elegyített megtört spárgával megkeni magát, azt a méhek meg nem csípi.”

Lippai János Posoni kert (1666)

mennyisége. A legnagyobb földek most is Bács-Kiskun és Csongrád megyében találhatók. Azonban a hozzáértők a legjobb minőségű spárgát a tengelicinek mondják.

Magyarországi forgalomba a tengelici spárgából mégis csak nagyon kevés kerül, az összes termésnek mindössze néhány százaléka. Az egyik tengelici termelő a német tulajdonos által 2009-ben létrehozott Donau-Spargel Kft., akik 44 hektárnyi földet bérelnek magánszemélyektől, és az évtizedek óta spárgatermesztésre fogott területet 2010-ben újratelepítették. A holland halványított, azaz fehér fajtájú palánták telepítését holland szakember irányította és saját embereivel végeztette, azonban úgy tűnik, hogy egyrészt az időjárás, másrészt a külföldről irányított munkavégzés nem kedvezett az ültetvénynek. A 2012-es első szedés során a külföldi vendégmunkások mindössze 40 tonna értékesíthető spárgát szedtek le, amiből 36 tonnát Németországban, míg a fennmaradót 10%-ot budapesti szállodáknak és éttermeknek értékesítették.

A terület – a magyar értékesítést végző és szintén évtizedes tapasztalatokkal rendelkező Tenkop Rt. szerint – egyébként 150–200 tonna termelésére alkalmas. 2012 őszétől a spárgával kapcsolatos munkálatokat egy a Tenkophoz kötődő cég végzi, a szedést ebben az évben kihagyják, pihentetik az ültetvényt. Magyarországon nehéz is ehhez a munkához elegendő és megfelelő munkaerőt találni. Nehéz fizikai munkáról van szó, ami csak 2 hónapig tart, általában április közepétől június közepéig. A külföldre szállító termelők irányában az az elvárás, hogy 2–3 naponta töltsenek meg egy kamiont, ami kb. 20 tonna. Így biztosítható, hogy frissen kerüljön piacra a jó minőségű áru.

A spárga rendkívül pozitív tulajdonságokkal rendelkezik: tele van vitaminnal, miközben energiatartalma minimális. Ajánlott növényfogyásra, méhcsípés ellen. Vízelethajtó hatása garantált, így vesztisztításra is alkalmas. Sokak szerint jó köhögésre és a hajszáleréket is erősíti. Pozitívan hat a bőrre, és a reumás tünetek csökkentésével is összefüggésbe hozták. Ahogy szinte minden drágább ételt, úgy a népi hiedelem a spárgát is vágykeltőnek tartja.



A spárga jelentős exportcikkünk, a KSH adatai szerint 2009-ben a Magyarországon termesztett spárga 81 százalékát, míg 2010-ben az 51 százalékát értékesítették külföldön. És van is mit. 2009-ben még 1400 hektáron zajlott a termesztés ez 2011-re mindössze 1100 hektárra csökkent, ugyanakkor a betakarított összes termés mennyisége 4600-ról 5500 tonnára nőtt. Azonban az export mennyisége évről évre csökken: a 2008-as 3100 tonnáról a 2011-es 2100 tonnára, tehát a magyar piac egyre több spárgát tud felvenni, illetve egyre jobban sikerül kiaknázni a feldolgozásban rejlő lehetőségeket.

A megnövekedett belföldi fogyasztásnak egyik oka lehet az is, hogy a magyarok a korábbi évekhez képest könnyebben és jóval többször találkozhatnak friss és jó minőségű spárgával. A külföldre szállító nagyobb vállalkozások eddig is rendelkeztek a tároláshoz és szállításhoz szükséges technológiával, de manapság már ez a belföldi kereskedelemre is igaz. A szezon időben indul, azaz nem csak visszamaradt tételek kerülnek a boltokba, piacokra, mint az jellemző volt a korábbi években.

A spárgapárlat ötlete egy szekszárdi főzőszakértő követően a Brill Pálinkaház illetékesei és tengelici spárgatermelők kötetlen beszélgetése során született meg. Játéknak, kísérletezésnek indult, aztán rövid idő alatt komoly szakmai sikereket ért el vele (Destillata 2010, aranyérem). Mint a hétköznapi felhasználás során, itt is érett fehér spárgát dolgoznak fel, persze az egyenméret, ami a konyhában alapkövetelmény, itt nem fontos. A földjegyeket, jellegzetesen spárgás ízvilágot a magyar fogyasztók nehezen fogadják el, viszont újabb, könnyebben megkedvelhető zöltségpárlatok előtt megnyitja az utat.

A kiskereskedelmi láncok is nagyjátékosok ebből a szempontból: a Lidl például önmagában 30 tonna friss spárgát értékesített 2012-ben, ami 100%-ban hazai termelőktől származott. Idén további növekedést jósolnak. Az évek során jól kiépített beszállítói rendszerrel dolgoznak, így általában még a szedés napján beérkeznek a lánc logisztikai központjába a szállítmányok, és másnap, harmadnap már a 4 fokos hűtőkamionokban jutnak el az áruházakba. Vagyis az út már tényleg ki van kövezve a minőségi spárga fogyasztásához. (Hasonló információk iránt érdeklődve az Aldinak is elküldtük kérdéseinket, de válaszukban azt jelezték, hogy nem áll módjukban válaszolni a kérdéseinkre.)

És hogy milyen spárgát vegyünk? Zöldet vagy fehérét, ez igazából ízlés és recept dolga. A legfontosabb a frissesség. A spárgának roppanósnak, lédúsnak kell lennie, elég csak megnyomkodni és tapintható a minőség. Vásárlás után pedig ne várjunk sokat a felhasználásával, a legjobb még ugyanazon a napon ízlés szerint elkészíteni (ehhez recepteket a weboldalunkon is ajánlunk).

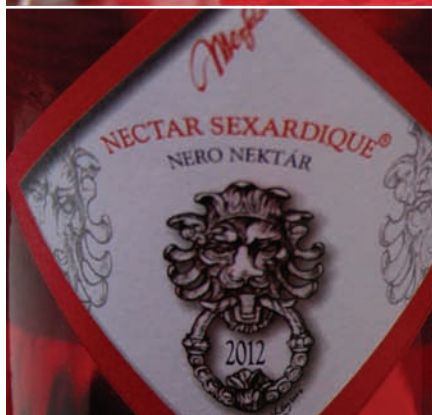
Ízig-vérig mohácsi borok

Az Eberhardt Pincészetet 1993-ban alapítottuk, tíz hektáron telepítettünk újra szőlőt a Jenyei-hegyre. Fajtaösszetételben nagyjából fele-fele az arány a fehér- és kékszőlők között. A Dunára néző, kivételes adottságú termőhelyen igyekszünk igazi mohácsi karakterű borokat készíteni. Fehérben olaszrizling, chardonnay, sauvignon blanc és cirfandli, míg vörösben cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot és pinot noir a választék, a kékfrankosból rozét készítünk. Borainkkal a vendéglátásban, gasztronómiában és a vinotékákban tudunk megjelenni. Jó áron magas minőségű borokat szeretnénk a borkedvelők poharába tölteni, szerencsére a versenyeredményeink és a fogyasztói visszajelzések is igazolják fejlődésünket.



Eberhardt Pince
M O H Á C S

Eberhardt Pince – Mo-Vin Kft.
7700 Mohács, József Attila u. 4/a.
30/90-26-498
www.eberhardtpince.hu



Fotó: Wéber Tamás

Olyan, mint a méz, olyan édes

Lengyel Péter mézeivel Puha Robi készített ételsort a Merfelsz-borok mellé. Vagy Merfelsz Gábor borai közül (Éjszakai repülés, Esti csók) választottunk ki néhányat mézes ételekhez. Nem meghirdetett borvacsora, inkább spontán kísérletezés, egy alkalom, mégis szép példája (csírája lehet) a borvidéken belüli együttműködésnek. És a repcemézzről is kiderül néhány dolog Mester Zoltán írásában.

Az apropót az összejövetelre a szekszárdi Völgy Méhészet repce krémméze szolgáltatja. A méhészet fiatal kora ellenére az elmúlt három évben kétszer is megkapta a rangos szakmai díjnak számító Év Kiváló Magyar Méze címet.

Bár Lengyel Péter és felesége, Fárbás Adrienn maguk is elkötelezett mézfogyasztók voltak mindig is, mézet majdhogynem véletlenül készítenek csak. 2009-ben egy nyaralásra, olvasnivalónak vásárolt méhészeti szakkönyvnek köszönhetően előbb csak saját örömeikre, saját fogyasztásuk biztosítására kezdtek méhészkedni. Míg nem rögtön az első saját készítésű mézüikkel elnyerték a 2010-ben az Év Kiváló Magyar Méze címet, amit a következő évben aranyérem, ezüstérem, tavaly pedig ismét a rangos Kiváló Magyar Méz követett, ezúttal a repce krémmézzel. A Békés Megyei Göndöcs Benedek Méhész Egyesület és az Országos Magyar Méhészeti Egyesület országos szakmai versenyén 2012-ben 93 méhészt 228 mintája versengett. Ugyanúgy, mint egy tisztességes borkóstolón: fajta szerint, vakkóston.

A rozmaringos-kecskesajtos felütést követően burgonyás rétest, kacsas- és libamájhoz hoz Puha Róbert. Aki szintén közös pont a Szekszárdi borvidéken, nem kis túlzással gasztronómiai jellegzetesség. Nemi külföldi kalandozást, majd balatoni vendéglátást követően tért haza szülővárosába egy egészen eredeti ötlettel, a „kontragrill” különleges (azóta nem egy helyről visszaköszönő) változatával. Sillerbe hajló színű, féledes rozét kóstolunk mellé. Külön kategória, nem is szaladni bele sűrűn (minőségi kategóriában), de mégis képes működni, nem válik túl sokká.

Érettebb sajtot beszerezve egyszerűen elkészíthetjük az előételt, amellet, hogy mutatós még finom is: a sajt fanyarságát jól kiegészíti a méz. A burgonyás köret izgalmas és különleges, üdítő változatosság, a hízott kacsas- és libamáj pedig finoman olvadó párbajt vív, a mézmártás csak kiemeli az ízeit: a kacsát nem kell féltetni a libával szemben, ha hízott májról van szó.

A Húsvasalónak azonban nem csak a látványos technológia volt az erénye, Robi hozta magával a külföldi technológiát, alapanyagot,



az amuse bouche-t, új vendéglátási filozófiát. De hiába a jó ötlet és megvalósítás, a Húsvasaló kényszerzünetével újabb gyomrost kapott a szekszár-di gasztronómia és turizmus. Több kezdeményezés is elindult, de egyelőre a fellelhető (kevés) jó étteremnél csak a szálláshelyek száma alacsonyabb a tolnai megyeszékhelyen.

Puha Robit azért nem kell féltelni, bedolgozik a Húsvasaló helyén nyílt Nádásdi Kemencés Fogadó konyháján, főzőiskolát szervez, és viszonylag sok helyen belefutni egyik legeredetibb ötletébe. A friss, kicsi cipókba a zöldségek mellé pakolt ropogós malachús a legjobb válasz az itthon méltatlanul népszerű kebabra és gyrosra.

Jó értelemben vett különbségért Merfelsz Gábort sem kell a Somlóra küldeni. (Borásportrékat lásd a Pécsi BOROZÓ 2011. nyári számában.) A Merfelsz Pincészet borai szépen elkülönülnek a borvidéki ízekről, sőt többségük jól felismerhető, jellegzetes. Ebből Gábor nem csinál titkot, mint most is megemlíti, a pincészetből csak olyan bor kerül ki, amit ő is szeret, leginkább érett, túlrett alapanyagból, lágy savú vörösbor. Esetleg rozé. Az elmúlt években Gódor Attilával kiegészült borászatnak megvan a rajongótábora, de a határozottságnak is megvan az előnye, hogy a piaci kényszer és igény nem hajtja a fősodor felé.

Ha (csak) édesítésre használunk mézet, a forró italba keverjük bele, várjuk meg, amíg kicsit lehűl, így a mézben megmaradnak a jótékony összetevők.

A bekristályosodott méz nem romlott, visszamelegítve visszanyeri állagát, viszont veszít a beltartalmából.

A méz a borhoz hasonlóan évjáratról-évjáratra változik, az egyes fajtáknak megvan a maguk jellegzetessége, sőt küvéket is készítenek.

És miért különleges Lengyel Péterék repce krém-méze? A repce sajátossága, hogy magas a PH-értéke, s míg a legtöbb méz jellemzően savas, ez kifejezetten lúgosít. A krémméz készítése pedig kifejezetten macerálás, fontos a megfelelő hőfokon tartás, a rendszeres, két héten keresztül napi kétszeri-háromszori mechanikus „forgatás” – amit géppel nem lehet elvégezni, mert telemegy oxigénnel a méztextrúra. (Kipróbálták, de a végeredményt nem is lehet hasonlítani a kézi erővel végzetthez.)

De az alapanyag is gondosan kerül kiválasztásra, ami ráadásul mindkét félnek megéri: a Völgy Méhészet vegyszermentes, tiszta növényekhez viheti a méheket, a repce tulajdonos az intenzív beporzásnak köszönhetően jelentősen, akár 30 százalékkal meggyorsíthatja a növény beérését. (Külföldön a bérporzásért nem ritkán fizetnek is a méhészeknek.)

Zárásként a lágy, vastag Esti csókot kapjuk a poharakba, mellé gyümölcsvariációval kísért mézes téstadezzertet. Nem a könnyed kategória, de a gyümölcs, méz és bor jó triót alkot együtt, legalábbis itt jól működnek együtt, nem telepsznek rá egymásra. Azért a méz és bor együtt kóstolását nehezen tudjuk elképzelni, de egy köztes szereplő, például egy étel beiktatásával már van benne fantázia, biztatunk mindenkit az otthoni kísérletezésre!

A szurdok hangulata

Josic Pincészet és Étterem, Vörösmart

A vörösmarti pincesoroknak (hogy jobban be tudják tájolni: Drávaszög, Horvátország) különleges lelkülete van. Az ember arra sétál és rátör az olaszrizlingezhetnék. Szerencsére ezt a vágyat rövid távon orvosolni is tudják a lelkes pincetulajdonosok, akad itt kisebb, nagyobb, romoska és szépen felújított, tisztességes háziborokat és kiemelkedő piaci tételeket kínáló gazdákkal.

A katolikus szurdokban találjuk meg a legnagyobb vörösmarti pincészetet, amely egyúttal éttermet is működtet. Az egykor szép, aztán a háborús évek alatt gyorsan amortizálódott gátorok, pincék közül egy fél tucatnyit vett meg az eszéki Josic-család, hogy átalakítása, felújítsa őket, így adva új lendületet a vörösmarti borturizmusnak.

Hiszen már megfordult e sorok szerzőjével, hogy zágrábi étteremben is az itteni Ciconia nigra házassítást szeretnék volna megkóstoltatni, mondván ez az igazán gyümölcsös, jóféle vörös, ami passzol a grillhúsokhoz. Nem mintha nem lett volna igazuk, merthogy egy szaftos, erdei gyümölcsös, lazulós bor.

Az első kör azonban itt mindig olaszrizling. Graševina. Terra Pannonium. Egy pohárral tisztán. Ezt még akár a kóstolóteremben is megtehetjük, olykor készítenek házi kis kifliket, nem lehet abbahagyni, ahogy a rizlinget sem. Aztán persze áttelepedhetünk az étterem részbe.

Hangulatos, két pince összeépítésével egy korszerűen rusztikus enteriőrt alakítottak ki, látványpince az üvegfallal, nyitott tűzhely, ahol bográcsban halpaprikás fő, mellette csipetős pontyot sütnék vagy éppen kacsamellet grillleznek.

Fácánlevessel indíthatunk, erőteljes, húsos-zöldeges ízek, nincs túlfűszerezve, jó kezdés. Aztán a tészták, a friss, házi, vastagabbra gyúrt, szelt metélt, legutóbb éppen vargányamártással. És közben már a rostlapra teszik a kacsamellét, a zöldegeket, füst járja át és nem sültek túl. Baranyai sillert iszunk hozzá, ami sokkal színesebb, vörösebb, mint a mi fuxlis sillertünk, könnyű vörös cuvée, kélfrankos alapon, telt, bársonyos, simulós.

A Josic-pince 27 hektáron gazdálkodik, fehérben olaszrizling, szürkebarát és sauvignon blanc a húzófajták, vörösből a cabernet sauvignon a vezér, mellé kélfrankos, pint noir és cabernet franc társul. Mert azért nem csak az asztali élvezeteknek áldozunk, érdeklődünk is, akad pincér, aki magyarul is kiválóan beszél.

És ha még maradt hely, akkor szilvás gombóc. Egyetlen, de méretes gombóc érkezik. Édes tejföllel, szilvaszósszal nyakon öntve. Megkóstolhatjuk hozzá a házi ürmös bort, a bermetet. Aztán persze visszatérünk az olaszrizlinghez, ejtőzve töltjük a délutánt, a graševina kíséri végig a beszélgetést, gyorsan múlik az idő, még végigsétálunk a szurdokon, tavasz van.



Fotó: Kaunitz Tamás

Bisztró a téren

Hosszú idők óta a legígéretesebb gasztrokulturális kísérlet Pécsen, egészen pontosan a Jókai téren márciusban indult Jókai Bisztró, amely nemcsak a tanácsadó séf Várvi Péter, de a tulajdonosi háttér miatt is biztató jelekkel bír: Kocsis József tulajdonossal beszélgettünk.



A Jókai tér Pécs egyik legfrekvenciáltabb helye, az elmúlt években azonban mintha ennek ellenkezőjét láttuk volna a vendéglátóhelyek szempontjából. Az irodánk ablakából pont a térre látni, onnan figyeltem, hogy mikor és hogyan ürül ki éppen ez a hely. Pedig ez az egyik leghangulatosabb tér, ahova mindig el tudtam volna képzelni egy olyan gasztronómiai értéket, mely a fizikai tér szerves részét is képezi. Ebből az elképzelésből egy olyan bisztrót formáltunk, mely szándékunk szerint újdonságot, de maradandót is jelent, egyedi, és nem konkurenciája a tér éttermeinek, hanem kiegészíti azokat.

Mit jelent ez az egyediség? Van már biztos recept a sikeres működésre? Egy igényes bisztró-étterem a cél, egy minél szélesebb, gasztronómiát, sokféle megbízható jó borral (amit jól tükröz a száz palackot tartalmazó borfal is), a magyar és nemzetközi konyhát szerető réteg kiszolgálása. Ahol megbízható minőség, alapanyag van, ahová nyugodt szívvel elvihetem a saját gyermekeinket is.

Az éttermet üzemeltető Szoceg Nonprofit Kft. szociális intézményeket működtet Baranyában és Tolnában, 550 munkatársunk van. Ez segít megérteni a gondolkodásunkat. Az étterem berendezéseinek jelentős részét saját kollégáink készítették. Szeretnénk szó szerint egy értéket letenni Pécs, illetve Baranya asztalára, és ezt, mint jó példát bevinni a szakmába. Úgy gondolom, itthon újdonság, hogy ilyen módon próbáljuk kiegészíteni az alaptevékenységünket.

Elsőre eléggé unortodox üzletpolitikának tűnik. Pedig nem az. Van egy saját gazdaságunk, ahonnan el tudjuk látni az éttermet a magunk termelte alapanyagokkal. Vannak marháink, kecskéink, birkáink, mangalicák, és a zöldségek nagy részét is saját magunk szeretnénk megtermelni, illetve a helyi termelőktől beszerezni. A vendégeinknek így garantálni tudjuk az ételeink minőségét is. Tudjuk az alapanyagok származási helyét, nem kell félni az ismeretlen vegyszerektől, kezelésektől, vagy a biológiai lábnyomtól.

Ki felel a konyháért? Várvi Péter szaktanácsadóként, executive séfként segíti megvalósítani azt a koncepciót, amit közösen találtunk ki. Ő hozta magával

azt a tudást, amivel már számos helyen bizonyított. A konyha a minőségi ételkészítés szellemében lett kialakítva. Helyben készülnek a tésztáink, pékáruink is. Ezekre mind garanciát vállalunk. Napi szinten Szabó István séf fiatalos lendülete is garanciát jelent a minőségi gasztronómiai kultúra kialakítására.

Az étlapotok minden felesleges sallangtól mentes. A bisztrók jellegzetessége a gyakran frissülő, rövid étlap. Törekszünk a szezonálításra és idővel sok ételt szeretnénk megmutatni a vendégeinknek: de nem egyszerre.

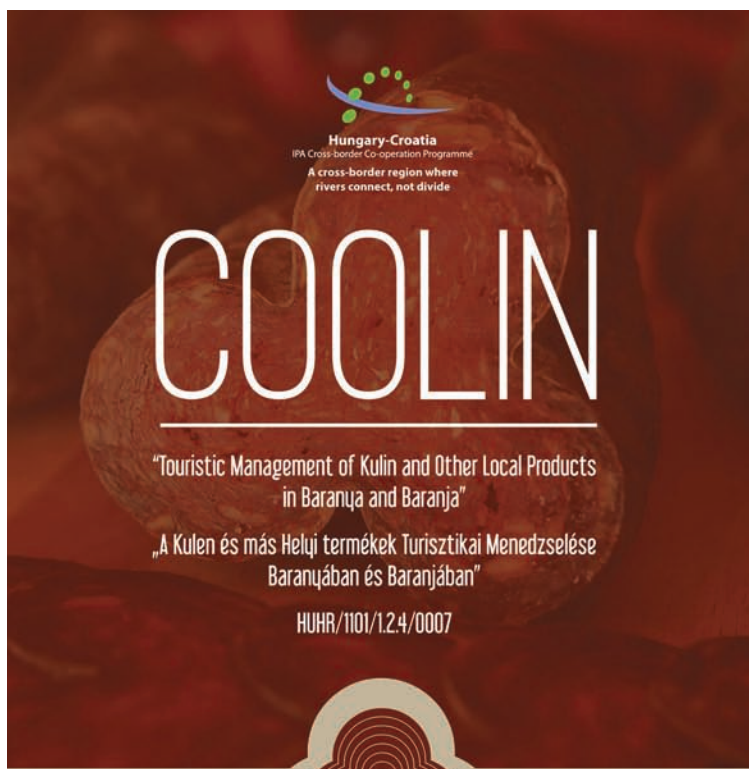
Mi alapján állítottátok össze a borlapot? Reprezentatív a borkínálat, amelynek nagy részét a régióból válogattuk. Több bort lehet pohárban is kérni. Mi is szívesen segítünk, de bízunk a borkedvelő társadalomban, hogy tud választani, és fog véleményét is formálni a borokról.

Közeleg a nyár, amikor a tér teljesen feltöltődik étellel. Milyen lesz a bisztró nyáron?

Nem könnyű ebbe a mediterrán, de mégis klasszikus környezetbe megtalálni a megfelelő hangulatot. A kerti bútorok egy része vajdasági magyar manufaktúrából érkezik. Szeretnénk olyan programokat szervezni, ami érdekli az embereket. És nemsokára megnyitjuk a téren a Jókai Cukrászdát, ahol kézműves üteményeket és fagyaltot kínálunk majd.

A vendégek észre fogják venni mindezen értékeket? Ha önmagunk felé igényesek tudunk lenni, akkor a vendégeink felé is sikerülni fog. Jó minőségű ételek, jó borok, barátságos kiszolgálás. Alapvetően optimista ember vagyok. Bízom abban, hogyha valamit tisztességesen csinálunk, akkor az működőképes lesz. Szabadkai születésű vagyok, ott a vendéglátásnak nagyon erős a kultúrája a mai napig. A Délvidékről egy olyan értéket, egy olyan minőséget hoz magával az ember, amit nagyon fontos újra megmutatni és megszerettetni az emberekkel Pécsen is, hiszen édesanyám révén pécsiek vagyunk, és megérdemli ez a város, ez a régió is ezeket az értékeket.

Gourmet vacsorest a Bistro 48-ban



COOLIN

Hungary-Croatia
IPA Cross-border Co-operation Programme
A cross-border region where
rivers connect, not divide

"Touristic Management of Kulin and Other Local Products
in Baranya and Baranja"

„A Kulen és más Helyi termékek Turisztikai Menedzselése
Baranyában és Baranjában"

HUHR/1101/1.2.4/0007

Kulen a pécsi borokhoz

A helyi termékek, azon belül a jellegzetes alakú füstölt, fűszeres kolbászféleség, a kulen népszerűsítésébe kezdtek magyar és horvát Baranyában, hogy e gasztronómiai különlegesség készítésének és fogyasztásának hagyományait átörökössék a fiatalabb generációkra. A Pécs–Mezőségi Közös Hasznú Egyesület a horvátországi jagodnjaki járassal közösen indított, mintegy 106 ezer eurós, főként európai uniós pályázati forrásból finanszírozott, egy évig tartó projekt keretében adatbázist állítanak össze a helyi termelőről, elkészítik a Dráva-menti gasztronómiai fesztiválok naptárát, marketingkiadványokat, gasztrotérképet és receptfüzetet jelentetnek meg.

A határon átnyúló együttműködés résztvevői kitelepülnek a Pécsi Utazás Kiállításra, a 2013-as Kulinijadára, az Orfűi Gasztronómiai Fesztiválra és a Fekedi Stifolder Fesztiválra is. Az érdeklődőknek hat alkalommal gasztroklubot szerveznek, amelyeken mindig egy-egy helyi terméket mutatnak be különböző borokkal párosítva. A jagodnjaki kulentermelők távlati célja egy kulenklaszter létrehozása a magyar egyesület szakmai segítségével. A kulentermelők azt szeretnék, hogy külön védjegy és minőségbiztosítási rendszer kidolgozásával támogassák ezen élelmiszer minőségi előállítását, s elismerjék készítőit.

Bernáth Péter



Gálaesten mutatkoztak be a pécsi borok az idei Turizmus gálával és díjkiosztóval egybekötött gourmet vacsoraesten február 15-én a pécsi Corso Hotelben. Az est már a vendégek megérkezésekor meglepetést tartogatott: Bartos Erika Hoppla meséi című, Pécsről szóló gyermekkönyvének bővített harmadik kiadását kapták ajándékként az Alexandra Kiadó jóvoltából.

A Radó Pince friss 2012-es Pécsi Chardonnay-ja nyitotta köszöntőitalként a borsort, melyet többek között Szabó Zoltán, a Matias Borászat, Andreas Ebner, a Wékler Családi Pincészet, a Danubiana Borászat, a Hárs Pincészet, az Eberhardt Pincészet és a Hetényi Pincészet borai követtek.

Hideg előételként citrusokban érlelt fogas filét szolgáltak fel mogoró sabléval és céklahabbal, ezt követően szarvasgomba olajjal illatosított cherry-s fácán essenciát kóstolhattak. Meleg előétel gyanánt csirkemell gorgonzolás polentával petrezselyem emulzióval díszeltetett a tányéron, majd a főfelt hozták a szorgos pincérek: bárány steak tárkonyos burgonyapürével, szárzeller tortával és paradicsomos pecsenyével tette próbára az ízlelőbimbókat. Desszert gyanánt csokoládé duót kóstolhattak mandulával és meggyzelével – az ételsort Heimüller Péter, a Bistro 48 séfje komponálta a borokhoz.

Fűri Márta



The project is co-financed by the European Union through the Hungary-Croatia IPA Cross-border Co-operation Programme

2012-ben szívesen ettük

A Pécsi Borozó szerkesztőségében minden év kezdetén összeállítjuk, hogy mi volt az előző évben a nagy kedvenc. Nem annyira top-lista, mint inkább összegzés ABC sorrendben, borok nélkül. 2012 legjobb éttermi élménye (étterme) a Pannon Borrégióban holtversenyben a pécsi Susogó és a villányi Mandula lett. Más típusú élmények ezek, de mindkettő kreatív és izgalmas, talán valóban ezek emelkednek most ki (néhány társsal együtt) a régió gasztronómiai kínálatából, amely egy látványos lendület után megtorpanni látszik. Biztos hatása van a válságnak a vendéglátásra, nem vitatjuk, de kreativitással, olcsó, de jó ételekkel talán lehetne mást is nyújtani, mint ami jelenleg a nagy átlag.

2012 legjobb éttermi élménye (étterme) a Pannon Borrégióon kívül: hát itt is jelentős szórást sikerült mutatnunk, íme a mi toptíz, ábécé sorrendben listázott kedvenceink: Gusteau Kulinális Élményműhely, Mád; Kispiac, Budapest; Kistücsök, Balatonszemes; LaciPecsénye, Budapest; Leonor Restaurant, Brüsszel, Belgium; Piros Csizma, Csúza, Horvátország; Szt. Orbán Borház, Badacsony; Vinodol, Zagreb, Horvátország; Wang mester konyhája, Budapest; Zdrava Voda, Jablanica, Bosznia-Hercegovina.

A Kistücsök a Borkultúra SzabadEgyetemen



Nagy érdeklődés kísérte a balatonszemesi Kistücsök Vendéglő bemutatkozását a szekszárdi PTE Illyés Gyula Kar éttermében tartott Borkultúra Szabadegyetemen még decemberben. Mintegy 80 résztvevő élvezhette Csapody Balázs, a Kistücsök tulajdonosa és stábjá által elkészített ételkülönlegességeket, valamint Rocskár László sommelier által bemutatott kiváló balatoni borokat.

A tél ízei kerültek tányérokra Jahni László séf kifinomult ízlésének és precizitásának köszönhetően. A vendégeket malacpecsenyezési friss burgonyás kenyér fogadta, hogy ne üres gyomorral fogjanak neki a nem mindennapi „balatoni túrának”. Csapody Balázs a kóstolót megelőző rövid bevezetőjében elmondta, hogy nagyon szereti a szekszárdi borvidék borait és ételeit, majd az 1992-ben családi vállalkozásként alapított vendéglő alapelveiről beszélt, a regionalitásról és szezonálisról. Az egész évben nyitva tartó vendéglátóhely ételeinek jó minőségű alapanyagait a balatoni-somogyi régióból szerzik be, sőt, az ételek elkészítésekor a Balaton északi és déli partján termelt zöldségek eltérő ízeit is figyelembe veszik. A korábban negyedévente, de újabban már hetente frissülő étlapjukat pedig az aktuális időszakra jellemző alapanyagokból állítják össze.

Guld Zsuzsanna/ Horváth Tibor



VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VYLYAN VINEYARD AND WINERY

PINOT NOIR GYÖNGYÖZŐBOR
2012

www.vylyan.hu

Félúton a pörkölt felé Zwiebeltunke mit Eier

A hagymás alapú Tunke (Tunken, Tunges) mindig is kedvelt volt a sváb paraszti konyhában. A legegyszerűbb változatához nem kell más, mint egy-két fej hagyma, egy kanál sertészsír, egy kevés pirospaprika, feltétnek pedig egy-két tojás, néhány karika füstölt kolbász, esetleg egy maréknyi felcsikozott sonka – persze nem mind együtt. Az étel lényege a bőven mért, megdinsztelt, kicsit lepirított hagyma. Ha ezt jól csináljuk, akkor már nem lehet hol elrontani. Nagyszüleimnél a leggyorsabban elkészíthető, tojásos változat egyszerű hétköznapi volt jellemző, főleg vacsoraként. Ebédre már inkább „Grumbentunges” került az asztalra, ebben az ételben a hagymás alapban a krumpli és a füstölt kolbász együtt főtt. A Fleischtunges (Pécsi Borozó 2011. tavaszi szám), vagyis a húsos verzió a disznóvágások menüjének volt elmaradhatatlan eleme. A hozzávalók aránya minden esetben egyéni ízlésnek, családi hagyományoknak megfelelően változhatott. Én ezúttal egy egy személyes adagot üttem össze, egyetlen szem tojással és egy kis frissen füstölt házi kolbásszal.



Hozzávalók:

15 dkg vöröshagyma
1 ek sertészsír
1 csapott ek fűszerpaprika
5 dkg füstölt házi kolbász
1 tojás
só

Elkészítése:

Ha húsos Tunkes készül, akkor – akárcsak a pörköltnek esetében –, érdemes apróra vágni a hagymát, hogy könnyebben szétesse a hosszabb főzés során. Most azonban rövid elkészítési idővel számolunk, nem akarjuk teljesen szétfőzni a hagymát, ezért félbe, majd vékony cikkekre vágjuk és úgy pirítjuk meg egy serpenyőben a kanálnyi zsíron. Ha egyszer kezd kicsit letapadni, akkor érdemes öletetni vizet aláönteni, átkeverni, majd ismét zsírjára pirítani. Ha megfelelő, barnás színt kapott, akkor mehet bele a kanálnyi fűszerpaprika, a só, némi kevergetés után pedig egy kis víz, hadd rotyogjon még egy kicsit. Ilyenkor adjuk hozzá a karikákra vágott kolbászt. Ha ez is átsült, kiengedte a zsírját, átadta az ízét, akkor nincs más dolgunk, mint visszavenni a hőmérsékletet, egy mélyedést készíteni a hagymás-kolbászos alapba és beleütni egy tojást, vagy ha úgy tetszik, egymás mellé többet is. Nem kell megvárni, míg a tojás teljesen megkeményedik, hiszen amíg lágy a közepe, addig lehet jókat tunkolni belőle egy-egy karéj friss kenyérrel. És persze egy pohár száraz fehérbor vagy egy jó fröccs is szépen csúszik mellé.



Vina Belje Graševina 2011
Aranyérmes olaszrizling a
Mundus Vini versenyen

Vina Belje
A horvát Dunamente
hercege 1697 óta

Pince, kóstolóterem és vinotéka

Nyitva egyéni és csoportos látogatóknak minden nap: 10:00–17:00 óra
Šandora Petefija 2, Kneževi Vinogradi (Hercegszöllős) tel: 00385/91/17-90-881
www.vinabelje.hr

A becsínáltakról

„Régi magyar gazdasszonyok legkedveltebb eledeleinek egyike. Különösen betegeknek igen czélszerű és ajánlható, amely kellő gondnal készítve felér a legczifrábbal is.”
(Dobos C. József: Magyar–Francia szakácskönyv, Tárkonyos bárány becsínált)

Időben nem is annyira, térben viszont átirányítjuk a rovat fókuszát. Elbúcsúzunk Nagyanyáink konyhájától, beutazunk a városba, hogy betekintsünk a polgári konyhákba, a cselédekkel felszerelt szalonokba, Biedermeier-ebédlőkbe. Dobos C. József, Zilahy Ágnes, Kugler Géza és Szinbád korába, amikor a magyar konyhát még a franciával egy lapon említették.

Mi is az a becsínált? Nálunk inkább levesként készítették könnyű húsból, zsenge zöltségekből, azokat vajon kevés liszttel megszórvva tették fel, ecettel vagy citromlével ízesítették, tejföllel vagy tejszínnel sűrítették. Másoknak lehetnek olyan emlékei, hogy a becsínált fehér mártásos, savanykás ragu, zsenge zöltségekkel, amelyet a nagyanya akkor készített gyógyító ételként, amikor a családból valakit levett a lábáról a nátha. Ez utóbbi változat az, amely közelebb áll az eredeti francia fricassée-hoz, vagyis a tejszínnel könnyített raguhoz.

A frikasszé a francia konyha egyik különleges ételcsoportja. Jellegetessége, hogy könnyen emészthető fehér húsból – borjú, csirke, pulyka, nyúl, bárány – készül. Ízükre a könnyedség, az enyhén savanykáság jellemző. Jellemzően sóval fűszerezik, de előfordulhat, hogy néhány szem egész bors is kerül az ételbe, de azt tálalás előtt eltávolítják. A

frikasszé jellegű ételek a nyersanyagai és elkészítés módja miatt, a kímélő ételek jeles képviselői.

A francia frikasszé hazánkban a polgári konyha honosította meg, becsínált néven. Az elnevezés utal az étel elkészítésére, amely szerint minden hozzávalót együtt főznek egy edényben, majd végül besűrítik.

Ennek a könnyű mártásos ételnek elterjedésekor, hazánkban milyen becsínáltakat készíthettek, képet kaphatunk Dobos C. József 1881-ben megjelent Magyar – Francia szakácskönyvéből. Nélkülözhetetlen kalauz minden háztartásban alcímmel illetve a szerző művét, és nem titkolt célja, hogy a figyelmet a jó polgári konyhára irányozza. A szakácskönyvet fellapozva változatos becsínált receptekkel találkozhatunk, amelyekből ma is bátran meríthetünk ötleteket.

Köretként leginkább rizst ajánl a szakácskönyv, de nélküle is kínálható. A becsínáltak tálalásához is pontos útmutatást kap az olvasó: „...rizsszegélyt lapos tálra helyezzzük, a fricasséet fölforraljuk, sűrű tejföllel leöntjük, összekeverjük és gula-alakban a rizs közepére föltálaljuk.”

Figyelembe véve korunk igényeit, lehetőségeit egy egyszerű, zöltséges, citromos, tejszínes borjúbecsínált hoztam.

BORJÚBECSÍNÁLT



Hozzávalók:

60 dkg sovány borjúhús
2 szál sárgarépa
2 szál petrezselyemgyökér
1 kis gumó zellergyökér
5 dkg zöldborsó
5 dkg gomba
1 kis fej hagyma
1 kis csokor petrezselyemzöld
5 dkg vaj
2 evőkanál liszt
2 dl tej
1 dl tejszín
6 szem fekete bors
fél citrom
só

A húst kisebb kockákra vágjuk, forrásban lévő vízbe tesszük és rövid ideig, a hús kifehéredéséig előfőzzük, majd leszűrjük, és a keletkezett habot leöblítjük. A zöltségeket megtisztítjuk, és a hagyma kivételével kockára vágjuk. Az előfőzött borjúhúst, a zöltségekkel együtt felöntjük annyi hideg vízzel, amennyi egy ujjnyival ellepi és feltesszük főni. A hagymát és a borsot egy vászonzacskóba tesszük, és a becsínálthoz adjuk, majd sóval fűszerezük. Lefedve közepes lángon addig főzzük, amíg a hús és a zöltségek meg nem puhulnak. Kivesszük a vászonzacskót. A petrezselyemzöldet felaprítjuk. A vajat közepes lángon felolvasztjuk, hozzáadjuk az aprított petrezselyemzöldet, a lisztet, és világos rántást készítünk, amelyet hideg tejjel simára keverünk és besűrítjük vele az ételt. Hozzáadjuk a tejszínt, és citromlével savanykásra ízesítjük. Tipp: a vászonzacskó helyett a borsot teatojást is használhatunk, ekkor a hagymát egészben az ételbe tesszük, és sűrítés előtt kivesszük.

A fenti elkészítés szerint csirkéből, pulykából, nyulból, bárányból is készíthetünk könnyű becsínáltat.

Itt a tavasz, itt a kert

Nem tudom hányadik főzős műsort néztem akkorra végig, és azt sem, hogy hányadik aktuális trendet képviselő receptet böngésztem át, amelyek mind a friss zöldfűszerek használatát preferálták. Arra viszont egyértelműen emlékszem, hogy éppen divatba jött a friss koriander zöld, amelyet boldog-boldogtalan szórt a legkülönbébb ételekbe.

Persze az urbánus Magyarországon, annak is a grófi szérűjén, az úgynevezett „vidéken” nem lehetett kapni, de módomban állt hozatni egy ismerőssel a fővárosból. Eszembe ötlöttek az idők, amikor a szüleim egy karácsony környékén Budapestig utaztak, s beszereztek vagy 20 kilogramm banánt, amit akkoriban pult alól lehetett megvásárolni parányi kapcsolati tőkével, s aminek végül, a mértéktelenségem miatt néhány évnyi banán-tagadás lett a vége.

Ugyanakkor annyi tapasztalat már a kezem alá gördült, hogy a lehető legkevésbé sem lehetett hosszan eltartani az üzletekből haza menekített, megnyirbált zöldfűszereket. Vagy bazsalikom-napok következtek, vagy a közepesen gyors enyészet hervasztó látványa.

No, ez volt az a pont, amikor fityiszt mutattam a zöldfűszer anómáliának, az enyészetnek és a főváros divatséjfeinek – a tavasz kezdődött éppen. És a tavasz mellé akadt nekem egy néhány négyzetméteres, napos, védett déli oldalra néző teraszom. Egy pillanat alatt született meg az elhatározás: zöldfűszerkert lesz a város közepén!

Tekintettel arra, hogy a gyermekkorom bizonyos értelemben védett világban zajlott, ahol emberi léptékkal mérték a mozgulatokat, relatíve egészen sok ismeretanyagom volt a növények gardírozásáról. Így egészen egyszerűen csak elballagtam a közeli kertészeti boltba, vásároltam cserepeket, földet, magokat és másnapra ott sorakoztak a teraszon a következő hónapok illatos ígéretei, egyelőre a DNS-ük mélyén dajkált lehetőséggel.

Hazudnék, ha azt állítanám, hogy minden simán ment. Ugyanakkor vannak elröndítetlen mozgulatok is: például a menta, amelyel csak akkor követünk el hibát, ha egy balkonládában mást is ültetünk mellé. Könyörtelen jószág, mindent átsző gyökérzetével és magának követeli a teret, igazi zsarnok vagy aggregény. A különféle magokról nem árt olvasni néhány sort, érdemes-e csíráztatni, melyik az optimális pillanat az elszórá-

sukra, satöbbi. Mert az nem jó, ha heteket veszítünk, reménykedve, hogy a mélyben már zajlik az élet, szárba szökni vágy a növény, és közben néma marad a cserép.

Az sem baj, ha palántákat vásárolunk, mert ideális közegbe ültetve őket iszonyatos élni akarással hálálják meg a gondoskodást. Az emlegetett koriandert mindig két cserépbe szórom, nagyjából 10 nap különbséggel, így nem esem abba a csapdába, hogy beélesülése esetén minden korianderes balhét egyvégtében kell elkészítenem, aztán újrakezdenem, jó Sziszifuszként. Mindezek a tapasztalatok szépen összegyűlnek, és legalább annyi örömet generálnak, mint a harsanó, illatos fűszercsokrok az ember körül.

Egy dologban biztosak lehetünk: ha belevágunk, és nem sajnáljuk azt a kevés időt, amit igényel a „kertészkedés”, akkor konyhánkban új időszámítás kezdődik. Összehasonlíthatatlan zamatok, ízek, hangulatok kerülnek elő, látszólag a semmiből – az illóolajok titkos tündér-tánca. Viszont a törődés folyamatos kell, hogy legyen. A nyárba szédülve a forróság tönkre teheti hónapok munkáját. Addigra tudnunk kell növényeinkről, hogy melyik a napfény-fanatikus és melyik az inkább arisztokratikusan árnyékban boldog. Használjunk árnyékoló hálót, ha máshogy nem megoldható az optimális fényadagolás. Öntözzünk rendszeresen, ha kell reggel, este. És így tovább, és így tovább...

A részemről az egész egy játék, azon túl, hogy fél évig minden ételemhez friss fűszereket is használhatok. Ilyenkor szívesebben iszom meg a reggeli kávém a terasz szegletében, ahol a közvetlen közelemben élet lakozik. Az egynyári növények egynyári, könynyű szerelmet ígérnek, ne akarjuk őket áterőltetni a következő évbe, viszont akadhatnak olyan barátaink, akik hosszan kitar-
tanak mellettünk. Mert itt van velem, immáron harmadik éve egy gyönyörű, rozmaring bokor.
Mostanra, akár egy bonsai, és az hiszem, a kötődésünk is afelé gravitál.



Kadarka – magas fokon

Sokat tudunk a kadarkáról. Szeretjük is.

Borként az egyik legkönnyedebb, emellett legzamatosabb hungarikumunk, rengeteg étel méltó párja az asztalon. Amiből viszont bort készítenek, abból születhet pálinka is!

A kadarka régóta kíséri a magyar emberek sorsát, az első tőkéket – fizetségként – a török hadak elől menekülő rác telepések hozták, tudtak is érte házat venni, még ha szerényebbet is.

Ez a – Gamza néven is ismert – szőlőfajta igen nagy variabilitást mutat, rengeteg klónja létezik, mindegyik sajátos illat-, íz- és lelkivilággal.

Van kistűrtű, zamatos, fűszeres, de van lazább szerkezetű, szemeként külön érő válfaja is, mely augusztusban oly színes – zöld-sárga-kék – szemekkel gyönyörködött, hogy egy kollégámnak gyermekjátékát hamarabb jutott eszébe róla, mint borszőlő...

Maga a fajta penész- és fagyérzékeny, és mint olyan, az egyik legkényesebb jószág: nem megfelelő művelésmód vagy kitettség esetén megszűnik adni olyan bort, mint szeretnénk.

Érzékenységet és lehetőségeit viszont talán a pinot noir fajtához lehetne hasonlítani, ha valaki meghódítja a lelkét, csodákat képes adni.

Ezt a csodát persze – úgy, mint a pinot esetében – nem koncentrációban, mint inkább komplexitásban, vibrálásban és mélységben lehet megtalálni.

Hagyományos, enyhén fűszeres ételeink mellé – itt kiemelném a folyami halból készített halászlét – kiváló társ az asztalon, könnyedsége ellenére meglepően sokféle fogáshoz biztosan használható.

De mi a helyzet a törkölypálinkával?

Nincs ez másképp a törkölyvel sem, melyből gondos munkával mesteri pálinkát lehet készíteni, de ehhez kiváló minőségű alapanyag, szigorú technológiai fegyelem – és persze hozzáértés – szükségeltetik.

Mint penész-érzékeny fajta, a kadarka gyakran esik áldozatul mindenféle myceseknek és mucoroknak, csak hogy míves latin nevükön említsük ezeket a megatalkodott gombákat, melyek tönkretehetik a szép alapanyagot.

Ezek már a borban is okozhatnak kellemetlen tüneteket, de az ilyesféle törkölyből készített pálinkákban a poros-penészes, vagy rosszabb esetben erősen dohos jegyek koncentráltan, gyakran durván jelennek meg, annak ellenére, hogy a készítője szerint „alig volt picit pötytyös, de tényleg...”

A tiszta, frissen kiejtett kadarka törköly javát (tehát nem a törkölykalap tetejét) kiszedve viszont finom fűszeres, enyhén diós zamatú pálinkát készíthetünk.

Ez a pálinka jól tolerálja az érlelést, mind barrique, mind pedig hagyományos boroshordóban szépen fejlődik, idővel teltebb, óarany színű, jóval komplexebb italt adva.

Nem barátja viszont a magas alkohol, a közelmúltban elvégzett kóstolásaink alapján a 40–42 % (v/v) jól áll neki, de talán karcsúságának köszönhetően 45 % (v/v) környékén már durvább, alkohol-túlsúllyal terhelt itallá vált.

Mindenképpen időigényes, főzés után szeret a palackban pihenni, türelmünket meghálálja.

Ugyanezt mondanám a fogyasztásról is: a pohárban 2–3 perces levegőztetés az érleletlen tételeknek is jót tett, az érlelt tételeknél pedig szinte kötelező.

Ízlelgessük, kóstolgassuk mértékkel, hogy a pálinka valóban élmény legyen!

A cikk megjelenését támogatták:



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



A pálinka – élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

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

Új a nap alatt

Földrajzilag és időben is egymáshoz meglepően közel, de egymástól függetlenül nyílt meg Pécsen két take away levesbár (Ifjúság útja és Rókus sétány). A megjelenésük trendi, fiatalos és minimál, az embereknek tényleg kedve támad leveleszni. A **Souper** és a **Kanál** is változatos leve-seket kínál papírpohárban, mellé szendvicset, a különbség ízben, receptben és az áraképzésben van inkább.

Az **Étkező** két emeleten várja már a vendégeket a Színház téren. Az Enoteca Corso öröksége így részben itt, de többnyire a Szőlő utcában a Susogóban él tovább. A korábbi csapat egyesült az Étkezősökökkel, az ingek helyett pólók, új étlap és árak a leginkább szembetűnő változások.

Nem zárta be a Kornél a Radó Vinotékát, csak elköltöztette a **Kalamáris Étterembe**, mely most már borbárként működik tovább. Új étlap, új kínálat, bisztrós és borbáros hangulatban. A konyha még átalakulás alatt, de kecsegtető ígéretekkel, Hausbrandt kávéval, és egy olyan borpolicos beltérrel, amilyen eddig még nem volt Pécsen. Helyben fogyasztásra fel-árral, de milyen jó élmény vacsora előtt a reprezentatív kínálatból, könnyed, redukáltvörösre kiválasztani az étel mellé.

Új éttermet kapott a Jókai tér. Hosszas rákészülés után megnyílt a **Jókai Bistro**, aminek tanácsadó séfje Várvi Péter. A séf szabad kezét kapott

a tulajdonosoktól az étterem kialakításában: nincsenek pátoszok, csak kőkemény munka, minőség. A legfőbb rendezőelv, hogy mindenki úgy álljon fel az asztaltól: itt minden jó volt. Gyakran cserélődő, szűk étlap, nem feltétlen fine dining, de az átlag fölött, gondosan válogatott borok, működő vendéglátás.

ROOM Bistro&Club néven nyit éttermet Teleky Zoltán a Zsolnay Kulturális Negyed egyetemi részén áprilisban. A Teleky Bistro házias ízei köszöntenek majd vissza, még inkább a fiatal célcsoport ízlésére hangolva. Napi ajánlat várja majd a vendégeket, de a bisztrós hangulat mellett közösségi térre is terveznek: teret adva a PTE MK közelsége okán képző-, és zeneművészetnek.

A villányi Borzsongás keretein belül, május 4-én rendezik meg a **Stílusos Vidéki Éttermiség** országos gasztronómiai találkozót. A résztvevő éttermek magukkal hozzák a régiójukra jellemző ízeket, különleges alapanyagait és jellemző kézműves termékeiket. Gyerekeket séf palánta képzővel, kézműves foglalkozásokkal, a felnőtteket termelői piaccal, különleges ízekkel és remek borokkal várják Villányban az új Rendezvény téren. Itt lesz többek között az idén az év vidéki éttermének választott encsi Anyukám Mondta, a debreceni Ikon Étterem, az örök kedvenc Kistücsök Étterem – Balatonszemes. A helyi színeket a villányi Mandula Étterem és Bor Bár képviseli.

ESZTERBAUER
BORÁSZAT
S Z E K S Z Á R D

Őseim szelleme a palackokban





Oolong? Mindenkor!

Az oolong (vagy wulong) teák Magyarországon kevésbé ismertek, de ez a jelek szerint rövidesen változni fog. Aki már kóstolta ezeket a különleges, rendkívül ízletes teákat, utána minden teában ezt az összetettséget fogja keresni. Teakedvelőknek kötelező, de az alkalmi teaíróknak is ajánljuk ezt megunhatatlan és izgalmas fajtát.



Oolong körkép

Elsősorban Kínában és Tajvanon termesztik, legfőbb jellemzője, hogy csak részlegesen fermentált, tehát az egyáltalán nem fermentált zöld és a teljesen fermentált fekete közötti különleges átmenetet képez, harmóniában egyesítve azok előnyeit.

A kevésbé fermentált hasonlóságot mutat a zöld teával, de virágosabb, kevésbé fanyar ízvilággal jellemezhető. A sötétebb, jobban fermentált oolong viszont a fekete teához áll közel mind a főzet megjelenésében, mind ízeiben, de csersavakban szegényebb, lágyabb, mézes, barackos jegyekkel.

Az oolong tealevelek megjelenésükben is változatosak, színük a mohazöldtől a borostyánon át egészen a sötét barnás-feketéig terjed, formájukat tekintve lehetnek félig labdává göngyöltek, vagy hosszúkasak, enyhén sodortak.

A tea származási helye a borokhoz hasonlóan ugyanolyan fontos, ennél fogva különböznek egymástól a kínai és a tajvani oolongok. Az adott teaültetvény magassága is befolyásolja a tea ízét, a magashegyi oolongok prémium kategóriát képviselnek.

Elkészítés

Oolongot többféle módon lehet főzni, számos megfelelő eszköz áll rendelkezésünkre. A szakértők általában a gaiwant és a kicsi jhszing (v. yixing, egy-

fajta agyag-) kannát ajánlják. Utóbbinál figyelembe kell venni, hogy hajlamos kissé bevenni a tea ízét, tehát egy kanna leginkább egy tea-típus főzésére használható. De sokan választják a gaiwant is (*képiunkön*), ami nem más, mint egy fedeles csészé, szó szerint is ezt jelenti.

Tea kungfu módra: Először forró vízzel át kell melegíteni a teázáshoz használt eszközöket. Majd a tealeveleket a gaiwanba adagoljuk, körülbelül a negyedéig (mind a gaiwan, mind a jhszing kannák általában elég kicsik). Ezután 80–90 °C fokos vízzel felöntjük, és rögtön ki is öntjük ezt a mosóvizet, bele a csészékbe is, de ezt nem szokás meginni. Majd ismét felöntjük a tealeveleket, fél–egy percre áztatjuk a leveleket, ez az első főzet, amit elfogyasztunk.

Az oolong teák egyedülálló ízeit cukor és egyéb ízesítők nélkül élvezhetjük igazán, többször felönthetők, sőt, sokszor a második, harmadik, vagy negyedik főzet a legkülönlegesebb. Az igazán jó minőségű teák akár 8 vagy több felöntést is kibírnak. A második, és további felöntéseknél az áztatási időt növeljük fél perccel. Érdekes próbálgatni, kísérletezni. Ha a tea íze túl lapos lenne, akkor emelhetjük a forrázási hőmérsékletet, ha pedig keserű, savas lenne, akkor csökkentjük az áztatási időt.

Nyugati stílusban: Érdekes ugyanúgy felmelegíteni a csészét, és kiönteni a tea mosóvizét, mint a kungfu teázásnál. Jó tágas szűrőt válasszunk az oolongokhoz, hiszen a teljes levél van egy kis gombócba göngyölve, tehát sok hely kell neki a kibontakozáshoz. 5–6 g teát számítsunk 2 dl vízhez kezdésnek, igény szerint módosítva. Többszöri felöntéssel.

Jó teázást!

Legismertebb oolong teák

Bai Hao (egyéb nevei: Dong Fang Mei Ren, Oriental Beauty, Keleti szépség), **Baozhong** (Jade Pochong, Csomagolt tea), **Da Hong Pao** (Nagy vörös köntös), **Feng Huang Dan Cong**, **Shui Xian** (Vízitündérek), **Tie Guan Yin** (Iron Goddess of Mercy, Monkey-Picked, Kegyelem Vas Istennője) és a **Tung Ting** (Dong Ding, Frozen Peak, Hideg Hegycsúcs).

Egy jó fekete a borkóstoló után?



Egy espresso és egy pohár cirfandli a Kalamárisban? Onnan vihetünk is haza pár palack bort. Mostantól így is tervezhetjük a hétvégi programot, hiszen az év elején "elkövetett" átalakulása óta sokkal többet, ráadásul teljesen máshogyan is kínálja a pécsi vendéglátás emblematis egysége, a Kalamáris.

Az éttermi miliőt némi arculati és belsőépítészeti ráncvarrással borbisztróra és vinotékásra alakították át. Az új üzemeltető ugyanis ideköltöztette korábban népszerűvé vált és mindenképpen bővítésre szoruló vinotékáját is. Jobbágy Kornél, akit mindenki a Radó Vinotéka Kornéljaként ismer Pécsen, már régóta tervezgette, hogy egy olyan helyet szerezne, ahol vásárlás előtt kóstolni is lehetne a borokat. A lehetőség a Kalamáris formájában jött be a képbe, ahol a kilencvenes évek óta amúgy is élénk boros élet zajlott.

- Az átalakítás után inkább borbisztróként szeretnénk pozicionálni a Kalamárist, amely egyben vinotéka is, mintegy 300 tételes választékkal. Az ételválasztékunkat is így újítottuk meg, elsősorban a vacsoraidőre fókuszálva a borokhoz tervezett ételekkel, míg ebéidőben inkább a napi ajánlatok a népszerűek.

A konyha ebéidőben fél tizenkettőtől kettőig várja a vendégeket, majd este hattól tízig ismét izzanak a tűzhelyek, ekkor érkezhetünk egy kellemes borvacsorára. Borozgatni természetesen délelőtt tiztől este kilencig lehet, a vinotéka is így üzemel.

- Bízunk benne, hogy a Radó Vinotéka vásárlóközönsége hamar megszokja a költözést és változást, az új helyen jobb körülmények között, még több szolgáltatással várjuk a borbarátokat. De nem csak borozni lehet nálunk, akár egy kávé melletti beszélgetésre is alkalmas találkozóhelyet álmodtunk ide.

Nem csak a borospolcok kerültek fel a falra, nem csak az ételkínálat változott, de új a kávébeszállító is. A Kalamáris a Hausbrandt márka mellett tette le a voksát.

- Olyan kávé keresünk, amely magas minőséget képvisel, amilyen még nincs Pécsen és melynek megfelelően magas színvonalú a háttérrel szolgálata is. Több körben döntöttünk, több kávé is szóba került, nem egyszer kóstoltunk, míg végül a Hausbrandt lett a kiválasztott. A jelenleg használt kávénk 80% arabica, 20% robusta keveréke, a leggyakrabban eladott eszpresszóhoz ez tűnt a legjobb választásnak.

A koffeinre érzékenyek természetesen kérhetnek koffeinmentes változatot, sőt a Hausbrandt egyedülálló újításának köszönhetően már a közeljövőben olyan fejet is felszereltetnek a pult díszül is szolgáló Faema Ambassador E91 kávégépre, amellyel kapszulás kávékülönlegességeket is főznek majd.

- Egy jó vacsorát vagy kellemes borkóstolót követően is jólesik egy csésze fekete, de akár önmagában a kávéélményért is érdemes hozzánk betérni. Szerencsére jók a visszajelzések a váltásról, bízunk benne, hogy egyre többen fedezik fel átalakulásunkat és személyesen győződnek meg róla.



Rovatunk támogatója
a Hausbrandt kávémarca
magyarországi forgalmazója,
a Som Cafe KFT
8800 Nagykanizsa
Arany János u. 8
tel: 30 226 78 11
fax 93 312 815
web: www.hausbrandt.com
email: somcafe1@gmail.com





Fotó: Dobokay Máté

Bortánc

Borból a könnyedebb, játékosabb vöröset, a gasztronómia terén pedig az ételkülönlegességeket és a háztól vásárolt húsokat részesíti előnyben Vincze Balázs, a Pécsi Balett vezetője. Az igazgató interjúnkban arról is beszélt, miért kritikus az éttermekkel, s miért nem vállalta idén Pécs város borának zsűrizését. Mindent a maga helyén és idejében – így foglalható össze a táncos ételekkel és italokkal kapcsolatos, meglehetősen szimpatikus ars poeticája.

A Pécsi Balett új február elsejei bemutatója, a Banális viszonyok egyben boros esemény is volt.

A Pécsi Nemzeti Színházba az ország számos pontjáról érkeztek borászok, ugyanis a premierünkön mutatta be a Vylyan az új gyöngyöző borát. Élményszámba menő esemény volt.

Mennyire tölt be fontos szerepet a borfogyasztás az életében?

Rettentő sokat fejlődött a borkultúra az elmúlt néhány évben. Hamar rájöttek a borral foglalkozó szakemberek, hogy ez egy érték, amit magyar értékké is kell tenni. A táncból kifolyólag rengeteg külföldi vendég érkezik hozzánk, akikkel a borkóstolásokat sem hagyjuk ki. Tőlük igen jó visszajelzéseket kapunk a hazai borokról. Én nem csak azért fogyasztom, mert kedvelem a bort, hanem mert egészséges is.

Személyes kedvencek?

Inkább a rozét és a vörösbort részesítem előnyben, fehérbort kevésbé fogyasztok. Viszont előbbiekből a könnyedebb, játékosabb fajtákat kedvelem. Konkrét borokat nem szeretnék kiemelni, mert igen sok borász barátom van, és senkit sem szeretnék megbántani.

Ennyi borász baráttal, ismerőssel feltételezem, hogy akad néhány emlékezetes történet. Megosztana egyet az olvasókkal?

Neveket nem fogok mondani, de hihetetlen azt megélni, hogy borászok mennyire érzékenyen veszik, ha az ember kicsit jobban megdicséri egy másik kolléga borát. Volt egy igen borgőzös este, amikor pont emiatt, egymással amúgy baráti viszonyban lévő négy borász között tettelegesséig fajult a történet.

Hasonlót a művészvilágban is el tudunk képzelni.

A borászoknál azért megy a harc, mert rettentően vágnak arra, hogy ténylegesen megértessék, vagy megéreztessék a boraik értékét, minőségét a közönséggel, illetve két bor közötti finom különbségeket. Sokáig részt vettem Pécs város borának kiválasztásában, de idén a személyes kötődések miatt úgy döntöttem, hogy kihagyom a zsűrizést. A mi hivatásunkban szerintem sokkal könnyebb megmondani egy táncosról, hogy milyen művész.

Laikusként azt feltételezi az ember, hogy a táncosoknak különösen oda kell figyelniük az étkezésre.

A táncművészet egy nagyon pörgő életet kíván meg. A fiatalok naponta délelőtt tíztől délután kettőig gyakorolnak, ami után nem tudnak rögtön enni, aztán négytől meg már megint próbálnak, vagy este előadás. Ilyen hajtás mellett az az elsődleges, hogy valami legyen a hasukban, nem feltétlen a minőség az első.



Vincze Balázs Budapesten született, pályafutását 1995-ben a Fővárosi Operettszínházban kezdte, 1997-től egy évet a németországi Dortmundban játszott, 1998 és 2001 között a Magyar Fesztiválbalett táncosa volt, majd 2001-ben került Pécsre magántáncosként. Négy évvel később már a Pécsi Balettet vezette, 2007. szeptemberben létrehozta és azóta szervezi a Pécsi Nemzetközi Tánctalálkozót, 2008-tól a Magyar Táncművészek Szövetségének elnökségi tagja lett. A 37 éves igazgató nevéhez két jelentős művészi elismerés (Imre Zoltán-díj, Harangozó Gyula-díj), illetve tizenhat koreográfia megalkotása fűződik.

Igazgatóként már tud figyelni erre a saját életében?

Nem csak kivételes alkalmakra, de hétköznapiakra is kistermelőktől, háztól veszem a húsokat. A bárányt, a csirkét és a nyulat is, olykor a kecskét egy Szigetvár melletti faluból szoktam beszerezni.

Ha étterembe megy, mit rendel ilyenkor?

Ha étterembe megyek, elvárom, hogy amit kapok, valódi élményt nyújtson, de nem az ár alapján ítélem meg. Igyekszem a hússal készült különlegességek közül választani.

Vannak kedvenc pécsi éttermei?

Kifejezetten kedvelem a Tetye vendéglőt a megbízhatósága miatt, van néhány olyan étel, amit kifejezetten jól készítenek el. A régi Enoteca Corsoban, ma Étkezőben nagyon jól és különlegesen főznek, bár náluk kissé keveslem az adagokat. A Fregatt-Arizónában még évekkel ezelőtt készítettek olyan oldalt, ami az egyik kedvencem volt. Bár nincs egzakt mérés, és ez az én véleményem, de öt évvel ezelőtt mintha finomabbakat lehetett volna enni Pécsen. Mindenesetre a feleségem nagyon jól főz, hihetetlen érzéke van hozzá.

Nem veti meg a jól bevált hagyományosabb ételeket sem.

Nagyon jó néha elutazni egy egzotikus arab országba, de azért a magyar vidéki életnek nincs párja. Nagyon rá tudok pörögni az egyedi dolgokra, de nem jellemző rám, hogy megőrülnék azért, hogy minden nap valami különlegeset egyek.



VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

PINOT NOIR GYÖNGYÖZŐBOR
2012

www.vylyan.hu

Az álom ereje



Jutka a tükör előtt nyújtózott, pucéran és kéjes élvezettel, mintha most ébredt volna föl, és egyenként leltárba venné csinos tagjait. Csupa libabőr volt, András a tükörben látta a hátát is, a gerince árkait, ahogy végigrohan bennük a hideg. Megdöbbsent: Jutka lustábbnak tűnt felöltözve, meztelenül körték és almák határozott ívei rajzolták ki a testét, feszes izmok ajándékoztak kíváncsan éles kontúrokat neki. Andrásban ellenállhatatlan vágy tört fel, hogy megsimogassa. Egyszerre volt valami apai gesztus, és a legközönségebb, izzó ösztön. Az érintés érzékiségének minden árnyalata. Nem ismert magára, le akarta teperni a barátnőjét, most már nem is simítani, inkább markolászni akarta, birtokolni, kisajátítani...

András verejtékben úszva ébredt. A redőnyt nem húzta le teljesen, a fény csikokra szabdalta a szobát. Kibotorkált, megmosdott, és feltett egy erős kávét. Mi volt ez? Mi történt? Az álom úgy kavargott benne, akár egy valóságos emlék, mardosta a lelkiismeret-furdalás. Legfőképpen a vágy ereje miatt. És mert ilyen tisztán fel tudta idézni. Nem kellett erőlködni, hogy újra átélje, hogy ismét kívánja Jutkát. Derült égből, ahogy mondani szokás. Derült égből a villámcsapás. András és Jutka gyerekkori barátok, kisiskolás koruk óta egymás támaszai, és András mindig indulatosan teremtetten le a kételkedőket. Igenis: csak barátság. Egy időben, a szalagavató táján, mikor András majdnem mászal táncolta a nyitó keringőt, Jutka mintha megbolondult volna, de aztán minden rendbejött. András legnagyobb öröme. Jutka több mint egy szerető, mélyebb, őszintébb, valódi viszony ez... a többit meg már annyiszor átvették. A test megkapja a magáét másutt.

Erre most összekavarodik benne minden, még a déli sorban állás alatt is remeg a térde, nehéz kivárni a fél vőlegénylevest, nem is csúszik a falat, mindjárt jön Jutka, csak írt, hogy késik, és milyen égetően kínos lesz így a szemébe nézni. András félretolta az ételt, és rendelt magának egy pohár erős, száraz vörösbort. Cabernet. Bűnözni kell, azért is áthágni minden szabályt. Ha már törvénytelenül indult a nap, boruljon el az egész, ömöljön szét, mint valami régóta őrzött, féltett drága bor, legyen az ördögé.

Hirtelen az jutott eszébe, amikor tavaly ősszel elhívta Jutkát egy estélyre, együtt érkeztek, karonfogva, de nem úgy távoztak, mert Andrásnak megtetszett az egyik pincérlány, és addig csapta neki a szelet, míg a lány beadta a derekát. Jutka nem volt szerencsés, aznap este nem talált megfelelő partnert, jórészt unatkozott, féltékenyen pislogott a boros pult felé. De András élvezte a vadászatot, nem akarta elengedni vadat. Ha már barátság, legyen is az.

Vajon Jutkában is ilyen fájdalmasan kízóan pulzált akkor a birtoklási vágy?

Vajon ő is szenvedett? András még soha nem rágódott ezen. Hogy a barátnője gyötrődhet miatta... Munkaidőben soha nem ivott, de most nem volt elég egy pohár bor. Odament a pulthoz, és kért még egyet, pécsit ajánlottak, ezen meglepődött, fehér Cabernet, ilyenről sem hallott még. Fordítva kellett volna, gondolta. De dél van, másodikra elég lesz a fehér. Szabó Zoltán, nahát ilyen névvel borásznak lenni...

Mondja meg Jutkának, mit gondol, vagy hallgasson, és várja meg, amíg elmúlik? Jutka úgy ült oda a bárpulthoz, mintha minden délben ott randiznának. Kért ő is egy pohár rosét, és részegítően Andrásra mosolygott. A férfi egy pillanatra viszonozta a gesztust, de aztán a lány kezére tévedt a szeme. Még sohasem tűnt fel neki, hogy Jutkának milyen ápolt, finom ujjai vannak. András próbálta nyugtatni magát, csak egy álom volt az egész, Jutka az Jutka, ugyanaz, aki volt. Ekkor megérezte a nő parfümének jázminos illatát, és a blúz alól kivillant a nyak feszes bőre. Az inak hol felfeszültek, hol elernyedtek, akár a lesúlyozott kötelek. András előredőlt és nyelve hegyével körberajzolta az ing alól kivillanó bőrt. Jutka megdermedt a váratlan merészségtől. A férfit nézett, és ujjja puha begyével végigsimította az arcát.

Verejtékben fürödve ölelték egymást egész délután. András nem létezett többé, úgy érezte, feloldódott a nőben, a levegőégben, de lehet, hogy a teremtsében is.



Kafka Fogadó és Étterem
7624 Pécs, Alkotmány utca 8.
72/512-500, 30/402-9666
kafkafogado.hu
kafkafogado@gmail.com
Nyitva tartás: NON-STOP

A családi hangulatú fogadó a belváros szívéből mindössze pár perc sétára található, a történelmi várfal tövében. Szolgáltatások: kényelmes 17 db szoba, a la carte étterem, belső terasz, ingyen WIFI, saját parkoló, programszervezés.



Kalamaris Borbisztró és Vinotéka
7626 Pécs, Rákóczi út 30.
72/312-573; 30/858-7494
www.kalamarisvendeglo.gportal.hu
kalamaris@enternet.hu
Nyitva tartás: H–Sz.: 10.00–22.00 Vas.: 11.30–15.30

Egy nagy múltú vendéglő boroltaltal kiegészítve (Radó Vinotéka) borbisztró jelleggel: 300 fajta borral, bisztró ételekkel, borklubokkal, borkóstolókkal és borvásárlási lehetőséggel.



Jókai Bisztró
7621 Pécs, Jókai tér
20/3607-337
www.jokaibisztró.hu
info@jokaibisztró.hu
Nyitva tartás: H–V: 11.00–23.00

A Jókai Bisztró nagy hangsúlyt fektet a régióból beszerezhető alapanyagok napi szintű friss felhasználására, valamint a klasszikus ételreceptek korszerű konyhatechnológiával történő bemutatására. A széles borválaszték segítségével tudatosan törek-szenek az étel és bor közötti-gasztronómiai élmény fokozására.



Tüke Borház
7625 Pécs, Böck János u 39/2 (Tettye tér)
20/317-8178
tukeborhaz@gmail.com
www.tukeborhaz.hu
Nyitva tartás: H–P: 16.00–22.00,
Szo–V: 12.00–22.00

Pécsett a Tettyén páratlan panorámával és műemléki környezetben várjuk kedves vendégeinket. A Pécsi Borvidék és a Pécs–Mecseki Borút borászaik borait, házi kecskesajtokat, füstöltket, grillezett és kemencés ételeket kóstolhatnak nálunk.



Pezsgőház Étterem
7621 Pécs, Szent István tér 12
72/522-599 és 72/522-598
www.pezsgohaz.hu
etterem@pezsgohaz.hu
Nyitva tartás: H–Szo: 11.30–15.00 és 18–22, V: zárva

A Pezsgőház Pécs történelmi belvárosában, a Szent István téren található az egykori Lítke pezsgőgyár épületében. Klasszikus étterem a magyar és mediterrán konyha szezonális fogásaival, pécsi pezsgőkkel és a régió boraival. Dél-időben napi ajánlatok kedvező áron.



Fülemüle csárda
7772 Villánykövesd 0141 hrsz.
72/592-056,
30/220-7901
www.fulemulecsarda.hu
info@fulemulecsarda.hu
Nyitva tartás: H–V: 11.00–22.00

Sváb csárdahangulat Villány szélén, kedélyes vendéglátás, ízletes klasszikusokkal, modern konyhatechnológiával. A Villányi borvidék gazdag kínálata, ételek mellé vagy elvitel-re a vinotékából.

VINOTÉKÁK

Ahol a Pécsi Borozó megtalálható

- A Hordó, 7621 Pécs, Széchenyi tér 17.
Alexander-Bor, 3526 Miskolc, Huba u. 7.
Ars Vino, 5600 Békéscsaba, Andrassy u. 50. (Csaba Center)
Bacchus Borkereskedés, 1052 Budapest, Váci utca 23.
Bakator Borszaküzlet, 1212 Budapest, II. Rákóczi F. út 154–170. (Csepel Pláza)
Bakator Jókai téri Borház, 1061 Budapest, Jókai tér 7.
Balaton Borgaléria, 8230 Balatonfüred, Zákonyi Ferenc sétány 4.
Bartina Borszaküzlet, 7100 Szekszárd, Bartina u. 1.
BonVin Borkereskedés, 1095 Budapest, Izabella u. 81.
Bor és a Társa, 1123 Budapest, Alkotás u. 53. (MOM Park)
Borárium – Budai Borvár, 1024 Budapest, Lövőház u. 2–6.
Bor-Ász borkereskedés és borszaküzlet, 1182 Budapest, Halomgyházi u. 56.
Borbazár Borszaküzlet, 8800 Nagykanizsa, Széchenyi tér 3.
Bor-Bors, 1095 Budapest, Lechner ödön fasor 1.
Borkápolna – Wine4U, 1071 Budapest, Damjanich u. 52.
Borkínál, 1222 Budapest, Nagytétényi út 37–45. (Campona)
Bormánia Borkereskedés, 2120 Dunakeszi, Fő út 89.
Bor-Nívó, 3525 Miskolc, Széchenyi u. 27.
Borpoint Delicate, 9021 Győr, Teleki u. 42.
Borvidékek Borszaküzlet, 2700 Cegléd, Népkör utca 8/1.
Bor & More (Wekerlei Bortár), 1192 Budapest, Mészáros Lőrinc u. 10.
Boráruda – Budapest, 1024, Budapest, Ferenc körút 2–4.
Boráruda – Szolnok, 5000 Szolnok, Damjanich u. 1. Fsz/4.
Borfallu Bortéka – Csillaghegy, 1038 Budapest, Róza köz 3/a.
Borfallu Bortéka – Fehér út, 1106 Budapest, Fehér út 1.
Borfallu Bortéka – Homoktövis, 1048 Budapest, Homoktövis u. 106.
Borfallu Bortéka – Szondi, 1062 Budapest, Szondi u. 64–66.
Borudvar, 4025 Debrecen, Széchenyi u. 48.;
Budai Borsalon, 1113 Budapest, Tas Vezér u. 16.
Corvinum Delicatesse Szaküzlet, 1036 Budapest, Lajos u. 91.
Dionysos Borház, 1066 Budapest, Dessoewffy u. 22.
Dionysos Buda, 1118 Budapest, Rétköz utca 7., (Eleven Center, II. emelet)
Double You Borbár, 1075 Budapest, Madách Imre út 13–14.
DiVino, 1053 Budapest, Szent István tér 3.
Domus Vinorum Borház, 1051 Budapest, Bajcsy-Zs. út 18.
Enoteca Montalcino Borszaküzlet, 1054 Budapest, Hold u. 9.
Eszencia Bortéka, Szekszárd, Széchenyi u. 55–57.
Filoxéra Bortéka, 6720 Szeged, Dugonics tér 11.
Földvári Vinotéka, 7020 Dunaföldvár, Kossuth tér hrsz. 885.
Garay Pince Vinotéka, 7100 Szekszárd, Garay tér 19.
Gólyás Borház és galéria, 6600 Szentes, Petőfi u. 4.
Haris Kereskedőház, 1122 Budapest, Városmajor utca 48/B
Hegyvidéki Borok Háza, 6720 Szeged, Rákóczi u. 17.
In Vino Veritas Pest, 1074 Budapest, Dohány u. 58–62.
In Vino Veritas Buda, 1033 Budapest, Szőlőkert köz 2.
Kalamaris Borbisztró és Vinotéka, 7621 Pécs, Rákóczi út 30.
Karaffa Borszaküzlet, 1036 Budapest, Bécsi út 67.
Karaffa Borszaküzlet, 1139 Budapest, Teve u. 1/d.
Kolosy Borbisztró, 1036 Budapest, Kolosy tér 5–6.
Kohány Vinotéka, 6000 Kecskemét, Rákóczi u. 34.
Le Gourmet. 7621 Pécs, Király u. 8.
LEnoteca, 1056 Budapest, Belgrád rakpart 13.
La boutique des Vins, 1051 Budapest, József Attila u. 12.
Monarchia Borszaküzlet Budapest, 1052 Budapest, Haris köz 2.
Monarchia Borszaküzlet, 8000 Székesfehérvár, Ady Endre u. 6/a.
Minőség Magyar Borok Boltja, 1149 Budapest, Nagy Lajos király útja 210.
Munkácsy Kávéház és Borpatika, 5600 Békéscsaba, Munkácsy utca 9.
Natura Vinotéka, 9400 Sopron, Várkerület u. 24.
Pamperics Borkereskedés, 8360 Keszthely, Rezi utca 2.
Radovin Hidegkúti, 1028 Budapest, Hidegkúti út 71.
Radovin Pannónia, 1136 Budapest, Pannónia u. 17/b.
Sarki Fűszeres, 1137 Budapest, Pozsonyi út 53–51.
Sidewayz, 1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.
Sipőcz Ház, 7621 Pécs, Apáca utca 1.
Szalonspicc, 1021 Budapest, Hűvösvölgyi út 138.
Szekszárdi Bor Vinotéka, Pécs, Nagy Jenő u. 2.
Szent Gellért Borház, 6900 Makó, Szent Gellért u. 2–4.
Terroir Club, 1037 Budapest, Csillaghegyi út 13.
The Winebar by Bazilika, 1051 Budapest, Hercegpálmás u. 4.
Varga Pékség/Magyar Borok Íze, 6720 Szeged, Jókai utca 6.
VINOAR Kft., 6000 Kecskemét, Csiksomlyói u. 18.
Wine and Feeling, 9400 Sopron, Magyar u. 3.

SUMMARY

In this issue of Pécsi Borozó

The Muster tasting this spring shows the victory of young Villány winemaker Levente Kvassay and his Zöldvelteleni (Grüner Veltliner) 2012 with an amazing 93 points. The tasting of Bikavér (Bull's Blood) blend reds – with samples from both the Bikavér producing regions of Szekszárd and Eger – ended with the triumph of the Takler Winery from Szekszárd, but the six samples ranked first are equally divided between the two regions. (Tastings on page 6 and 37)

A new law is introduced in Hungary amending the current regulations on wine communities. Larger producers are getting more votes in each community, while earlier each member had only one vote. The National Association of Wine Communities criticises the legislation, while the government seems committed to go ahead. Community officials expect the transition to be seamless for the members. (Page 20)

Zoltán Horváth, formerly a Croatian translator and interpreter in Budapest and still a musician playing traditional ethnic Croatian folk music is a multiple award-winning winemaker in Mohács, an important town of the Pécs wine region. Under the brand Planina Borház he produces numerous quality wines, but when one and half years ago he was criticised by a wine journalist – sommelier for using too much yeast in his rosé wine, he decided to build a completely new and clean cellar that does not use inoculated yeast. The new cellar is expected to produce wines in a restricted quantity without the need to sell, only to be tasted on site. (Page 31)



Fotó: Csontos Szabolcs

As the international event Portugieser Du Monde is nearing in Pécs, producers of the variety presented their testimonies and experiences. A well-known producer from Villány, Zolt Gere explains that "Portugieser is the variety that is produced and purchased in the largest quantities in the region of Villány", adding that it is quite versatile in pairing with food and people appreciate this feature. The international public tasting of the variety will be held at Portugieser Du Monde on 13 April 2013. (Pages 34–35)

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT BEMUTATJA

C O M M I S 2 0 1 2



HAMAROSAN
VILLÁNYBAN

2013. MÁJUS 4.

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
PINCÉSZETE, DIÓFA PANZIÓ

H-7773 VILLÁNY, DIÓFÁS UTCA 1.
TEL.: +36 72 592 009 FAX.: +36 72 592 109
INFO@GERETAMAS.HU
WWW.GERETAMAS.HU



TOROS PÁLINKAFESZTIVÁL

2013-ban április hónapban kerül megrendezésre a Toros Pálinkafesztivál Pécsen! Habár az időpont változik, a lényeg változatlan: Toros ételek, házas ízek, jó fajta pálinkák és szép magyar borok Pécs központjában. Természetesen a böllerverseny sem maradhat el – pécsi csapatok, ki száll ismét ringbe?!

A csapatok és a kiállítók az office@tisaexpo.hu címen jelentkezhetnek!

2013. április 4. – 2013. április 7., Pécs, Kossuth tér

PORTUGIESE DU MONDE 2013



A portugieser Közép-Európa egyik kikerülhetetlen és fontos fajtája, amely a borvilágban sajnos ritkán kerül reflektorfénybe. Mi viszont szeretjük. A portugieser háttérbe szorítása ellen küzdve hirdetjük meg már másodszor a Portugieser Hétvégét, hogy legalább két napon át felhívjuk a figyelmet a mindennapok friss és gyümölcsös vörösborára.

Jegyelővétel: jegymester.hu

2013. április 13. szombat, Pécs, Zsolnay Kulturális Negyed

BORKÓSTOLÓ FÉLMARATON SZEKSZÁRD

Amit erre az alkalomra kínálnak a Fekete Borpincében: 21 tételből álló borsor prémium kategóriás és forgalomban nem lévő tételekkel, hidegtől ízetes pástétomokkal, kézműves sajtokkal és más finomságokkal, borokhoz hangolt kézműves csokoládébonbonok és kávék, gyertyákkal megvilágított hangulatos belső pinceterek, jegyzetlap, a kóstolósort teljesítőknél névre szóló emléklap, érdekes kalauzolás a bor készítésének és kultúrájának világában.

2013. április 13., szombat, Szekszárd, Fekete Borpince

BorZsongás a Vylyan teraszon

Feltöltődés, tavaszköszöntés borral és kultúrával

Május első hétvégén újra tavaszi zsongásban a Villányi borvidék, immár a 8.

BorZsongás Fesztivállal köszöntjük a tavaszt a borvidék falvaiban, zsongó borudvaraiban!

A Vylyan teraszon május 4-én szombaton minden adott lesz, ami feltölt bennünket a tavasz kezdetén. Egy mosolygós napsütéses nap gyönyörű környezetben, s a programok – frissítő táplálék testnek, léleknek, szellemnek...

Lendülettel kezdjük a napot a természetben: délelőtti vezetett gyalogtúra és biciklis dűlőtúra indul erdőn-hegyen át!



A Vylyan teraszon és a Művészi Hordó parkban egész nap majális hangulat:

Pécsről a teraszra költözik az ASZPIK művészpiac színes portékáival,

A parkban piknik a tavasz ízeivel, a fák árnyában Olvasóliget, s a kisebbeket kreatív gyereksarok is várja.

Aki nem hallott még Pap János „zene- és nevetésprofesszoráról”, itt a legjobb alkalom: „A bor akusztikája” című előadása kihagyhatatlan (14.30)!

A bort és humort nem nélkülöző előadásból megtudjuk, hogy a bornak hangja is van.

A napot örömmelzésekkel zárjuk a teraszon, nyolc fiatal vérbeli népzeneessel,

A Köztársaság Bandája zenekarral (16.30).

Világzene, népzenei feldolgozások, energikus, friss, magával ragadó, profi előadásban!

Várjuk a mediterrán hangulatú Vylyan teraszon az intenzív kikapcsolni vágyókat.



Kávészünet a Bock-teraszon

A BorZsongás hétvégéjén a Bock-teraszon is programokkal várják a borkedvelő, zenére fogékony publikumot.



A vikend fő attrakciója a Kávészünet együttes koncertje lesz

május 4-én, szombaton, miközben kedvezményes 6 tétel

(Sauvignon Blanc, Fanni Gyöngyözőbor, PortaGéza, Ermitage, Pinot Noir, Royal Cuvée)

borkóstolót is élvezhetünk, házi szőlőmaglepénnyel.



MINDEN NAP 9.00-2.00

HATALMAS BORKÍNÁLAT
SZEKSZÁRD & SZIGETVÁR & VILLÁNY

HÉTVÉGE NTE ÉLŐZENE
MECCSKÖZVETÍTÉS

PÉCS, KIRÁLY U. 8. • +36 30 451 7794 • FACEBOOK.COM/EOZIN

MEDVEHAGYMA FESZTIVÁL 2013

Az egészséges életmód 10. fesztiválja. Lombos erdők illatos tavaszi kincse a medvehagyma. A pompás gyógy- és fűszernövény ünnepe 2013. április 13–14-én a Pécs közeli Orfűn várja a látogatókat. A Medvehagyma Fesztivál, vagyis az "Egészséges életmód fesztiválja" idén jubileumi 10. alkalommal kerekít egy csodás gasztronómiai rendezvényt a medvehagyma köré. A Mecsek ébredező árnyas erdőiben hatalmas területeket képes beborítani ez a barátságos kis növény, melynek íze mennyei és gyógyereje is példás. A gasztronómiában rengeteg módon felhasználható. Az orfűi Medvehagyma Fesztiválon töviről hegyire megismerkedhetünk ezekkel a kulináris fogásokkal. A népszerű gasztronómiai eseményen a csábító illatú medvehagyma és medvehagymás ételek kóstolása mellett gyerekprogramok, vásár, kézművesek, zene, előadások és versenyek várják Orfű látogatóit.

2013. április 13–14., Orfű, Kemencés udvar

PÉCSI BOROZÓ BORSZAKKÖR: RAJNAI RIZLING

Kezdjük jó borral a hetet! Havonta egy hétfőn Pécsi Borozó BorSzakkört rendezünk a Pezsgőház étteremben, ami lényegében egy-egy tematikus fajtakóstolót jelent minden hónapban, hazai és külföldi borokkal, ismeretterjesztő-szórakoztató beszélgetős részekkel fűszerezve. Minden fajtához természetesen megpróbálunk illeszkedő ételt is alkotni, ez zárja majd a szakkört. Minden résztvevő kóstolólapot, fajtajegyzetet, és természetesen a borok részletes bemutatását is megkapja. A kóstoló házigazdája Györffy Zoltán, a Pécsi Borozó főszerkesztője, aki minden alkalommal más vendéggel együtt beszélget, és persze a résztvevőkkel is borokról, borászokról, borvidékekről, fajtákról, élményekről, ételekről. Egy kóstoló, 8 bor, 1 étel, 1 vendég és mindig akad némi meglepetés...

Asztalfoglalás: info@pecsiborozo.hu

2013. április 15., Pécs, Pezsgőház Étterem

VILLÁNYI BORZSONGÁS FESZTIVÁL

Igazi szongó majális. Májusfagyás, díszítés, állítás, blues-, jazz-, rock'n'roll, cigányzene, stand up comedy, magyar tánc és latin tánc, grill party, stífordverseny, futball gálmérkőzés és természetesen villányi borok, ételkülönlegességek. Kézműves foglalkozások, lovas kocikázás, gyalogtúrák a borvidék dűlői között. Immáron nyolcadik alkalommal! Ráadásul Stílusos vidéki éttermiség évadnyitó is.

Zsongásinfó: www.borzsongas.hu

2013. május 3–5.,

Villányi borvidék települései

RÉGIÓK KOCCINTÁSA 2013

Jó borok, remek koncertek és színes kulturális programok fogják idén is jellemezni Pécs borfesztiválját, amely ezúttal a Széchenyi térre invitálja az érdeklődőket. 2013. május 8. és 12. között a Régiók Koccintása gasztró-kulturális fesztiválon újfent felsorakoznak hazánk legkiemelkedőbb borvidékeinek jeles borai. A borbarátok idén erdélyi és a horvátországi Baranya pincészetek palackjaiból is kortyolhatnak, valamint kellemes szórakoztató körülmények között ismerkedhetnek a borfogyasztás és borismertek fortélyai. A tavaly nagy sikerrel debütáló Régiók Koccintását korosztálytól függetlenül nagy örömmel fogadták a látogatók, így a szervezőgárda az idei évben is arra törekszik, hogy a színpadi programok sorában mindenki találjon kedvére való kikapcsolódási lehetőséget. 2013-ban Pécs tehetséges és feltörekvő művészei is színpadra állhatnak.

2013. május 3–5. Pécs, Széchenyi tér

PÉCSI FÜSZERÜNNEP ÉS HUNGARIKUMOK TALÁLKOZÓJA

Pécsi Fűszerünnep és Hungarikumok találkozója. Köztéri fűszerültetésekkel, városi grillező versenyekkel, extrém grillbajnoksággal, kellemes hangulatú jazz esttel ünneplik az új tavaszt Péccsett.

2013. május 11–12., Pécs, Jókai tér

RÉKAVÖLGYI ESTÉK A HETÉNYI RENDEZVÉNYHÁZBAN

"Azért írok, hogy ne kezdjek el hazudni". A mondat (és sok más mondat) szerzője, Garaczi László vendégeskedik 2013. május 18-án, szombaton 17 órától a mecseknádasdi Hetényi pincészet rendezvényházában. Garaczi László 1956. július 17-én született Budapesten, járt a Makarenkóról elnevezett óvodába, szolgált a kalocsai Forradalmi Ezred, 82-es aknavető századában, a HoShi Minh Tanárképző Főiskolán magyart és történelmet, az ELTE-n filozófiát hallgatott. 1982 óta szabadfoglalkozású író. Adott közre verset, prózát, esszét, drámát és több mozi- és tévéfilm-forgatókönyv is a nevéhez fűződik. Mára a kortárs magyar irodalom egyik meghatározó alakja, inspiratív, szabad szellem, egy nem konszolidálódott mester, nemzedéke példaképe. Közreműködik: Bacskó Tünde, moderátor: Balogh Robert.

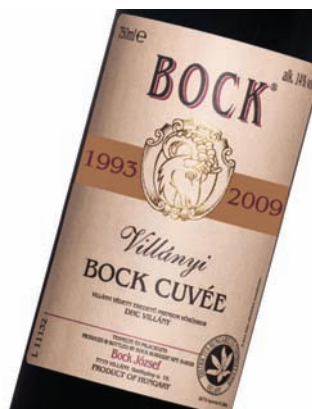
Jegyek: www.indivinum.hu

PALKONYAI PÜNKÖSDI NYITOTT PINCÉK

Palkonya a Villányi borvidék egyik ékköve. Műemlék pincesorán kedves családi pincészetek mutatják be borkínálatukat pünkösdi vasárnapján, egész délután. A falu apraja és nagyja színes kulturális programokkal készül, helyi termékekkel, kiállításokkal, gyerekjátékkal és lovas programokkal várja szeretett közönségét. Sok látnivalóval és megerősített, – vasút menetrend szerint közlekedő – vonatokkal várja Önt Palkonya!

2013 május 19, Palkonya

13 ÉVJÁRAT, 7 FOGÁS, 1 BOR: BOCK CUVÉE



2013. május 23-án és május 30-án hét-fogásos gourmet vacsorával egybekötött vertikális Bock Cuvée kóstolót rendeznek Villányban, a Bock Óbor Étteremben. Az est során az 1993, 1994, 1995, 1997, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2006, 2007, 2008 és 2009-es Bock Cuvée-k kerülnek kóstoltatásra. A részvételi díj 25.000.- Ft/fő, amely a 7 fogásos gourmet menüt és a borokat is magában foglalja. Jegyek korlátozott számban, KIZÁRÓLAG elővételben igényelhetők az alábbi elérhetőségeken: Bock Hotel Ermitage és Óbor Étterem, telefon: +36 72 492 919 vagy recepicio@bock.hu.

A gyümölcs három arca

Kékfrankos 2009 | Bikavér 2009 | Cabernet Franc 2009

Kedves és fűszeres | Játékos és elegáns | Komplex és krémes

Szekszárdi borok, egyéniséggel.

bősz adrián

www.boszadrian.hu



NÉMETH
J Á N O S

PÉCSI BOROZÓ BORSZAKKÖR: ROZÉ

Havonta egy hétfőn Pécsi Borozó BorSzakkört rendezünk a Pezsgőház étteremben, ami lényegében egy-egy tematikus fajtakóstolót jelent minden hónapban, hazai és külföldi borokkal, ismeretterjesztő-szórakoztató beszélgetős részekkel fűszerezve.

Májusban főszerepben a hazai és külföldi rozék. Asztalfoglalás:

info@pecsiborozo.hu

2013. május 27., Pécs, Pezsgőház Étterem

SÉTATÉR FESZTIVÁL

A pécsi Sétatér Fesztivál 2013. június 5. és 23. között újfent egy izgalmas program-sorral várja a szórakozásra, könnyed kikapcsolódásra vágyó látogatókat. A tavalyi évben nagy sikerrel ráncfelvarrott fesztivál sétatéri színpadán hazai és külföldi könnyűzenei előadók adják körbe a mikrofont. Lesz rock, jazz, reggae, világzene, népzene, tánc, gyerekprogram, kézműves foglalkozás, népművészeti kirakodó vásár, gasztronómia és mindenféle csemege.

2013. június 5–23., Pécs, Sétatér

GERE JAZZ FESZTIVÁL 2013



Gere Jazz Fesztivál. Bor, gasztronómia, jazz a legjavából a villányi Gere Birtokon. Az igényes gasztronómia és a kiváló borok kedvelőit invitálják Villányba a június 13–15-én megrendezésre kerülő exkluzív rendezvényre. A kétnapos eseményre a jazz zene, az igényes gasztronómia és a kiváló borok kedvelőit várjuk. A rendezvényen a villányi vörösborokról természetesen Gere Attila Pincészete gondoskodik.

Jegyvásárlás: jegymester.hu

2013. június 13–15., Villány, Gere Birtok

PANNON BORRÉGIÓ TOP25 KÓSTOLÓFESZTIVÁL



Pannon Borrégió Egyesület 2013-ban hatodik ízben hirdeti meg a Pannon Borrégió TOP25 borversenyt. A TOP25 bort a nagyközönség is megkóstolhatja 2012.

június 15-én, szombaton Pécsen, a Zsolnay Kulturális Negyed E78-as termében. Szokás szerint több kísérőrendezvény is gazdagítja majd a programot.

Több info: top25.pecsiborozo.hu, jegyvásárlás: jegymester.hu
2013. június 15., Pécs, Zsolnay Kulturális Negyed E78

MOHÁCSI HAL- ÉS SÖRFESZTIVÁL

Idén ötödik alkalommal rendezik meg a Mohácsi Hal- és Sörfesztivált. A minden évben rendkívül népszerű rendezvényen főzőverseny és futball torna is belekerült a programfüzetbe. Természetesen a kilátogatók sörben sem fognak hiányt szenvedni.

2013 június 20–22., Mohács, Ifjúsági Centrum udvara és Széchenyi tér

KADARKA-TÚRA SZEKSZÁRDON

2013. június 22-én rendezik meg a harmadik Iván-völgyi Kadarka-túrát. 10 borászat és az ország legjobb kávézója várják az érdeklődőket itallal és étellel a napsütötte Iván-völgyben szombaton 10-19 óráig. A túrára korlátozott számban jegyek elővételben, bővebb információ: www.ivanvolgyitura.hu

SENT LÁSZLÓ NAPOK 2013

A szekszárdi Szent László Napok 2013. június 28. és 30. között a belvárosban színes programokkal várja az érdeklődőket. A középkori kalandozás Szent László királyunk tiszteletére jött létre, mely során lovagok küzdenek meg a királyné kegyeiért, mutatványosok és komédiások örökölnék és muzsikálnak a vásári forgatagban. A fesztivál neves gasztronómiai kísérő rendezvénye a Pörkölt és Bor Ünnepe, melyen ínycsiklandó ételek sokasága és minőségi térségi borok lesznek a látogatók kedvére. Továbbá a Duna-Híd Fesztiválon egy igazi folklór mámorban lehet részünk. Korabeli fegyverek kipróbálása; kézműveskedés, népi játékok készítése; kézműves vásár és kiállítás; falatozók, borozgatás, borkóstolás a Borkútnál; a szekszárdi dombság pincéinek nyitott pincenapjai.

2013. június 28–30., Szekszárd, Béla tér

Van súlya a szónak, van súlya a bornak



Első szippantásra szilva és szeder gyümölcsössége jön, aztán ahogy hagyjuk kibontakozni, dohány és kávé is felbukkan. Pár perc szellőztetés után mindezt vanília és édes fűszerek gazdagítják.

Tömény, súlyos illatok. Ahogy az első kortyban is megérezzük a testességet, a nem kevés, de mégsem zavaró alkoholt és az édesség kerekedett tannint. Az édesség érzetében persze besegít az érett gyümölcsösség, no meg a keleties fűszerek. Telt, meleg, gazdag kortyok, a minduntalan felbukkanó szedresség, hozzá édesgyökér, lédús málna, krémes struktúra. Szenvédélyes bor, hosszú életre szánva.

(Pécsi Borozó)

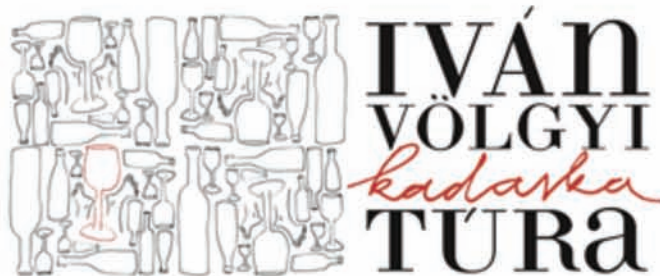
Németh János Pincészete

Szekszárd, Iván-völgy

Telefon: +36 20 51 68 457

www.njp.hu

SZEKSZÁRD VÁR 2013. JÚNIUS 22-ÉN!



10 borászat és az ország legjobb kávézója várnak itallal és étellel a napsütötte Iván-völgyben szombaton 10–19 óráig.

A túrára jegyek elővételben, bővebb információ:

WWW.IVANVOLGYITURA.HU

Szerkesztői gondolatok

Megint itt vagyunk. Lassan már mint Chuck Norris vagy Steven Seagal, meg sem érezzük a pofonokat, csak megyünk előre. Ahogy az egyik szekszárdi borász fogalmazta egyszer a bemutatásunkkor: a borrégió, a borvidékek fogadatlan prókátoraként rakjuk össze a lapszámokat, töltjük a weboldalt, utazzuk keresztül a kasul hetente többször is a bortermő tájainkat.

Voltak gondok, nekünk is lemerült az akkumulátor tavaly év végére, de aztán kaptunk ígéreteket, sok bátorító szót, ösztönző gondolatot, borászoktól, olvasóktól egyaránt. Részben feltöltöttünk, s bár egyelőre ígéret még több van, mint biztos alap, de tudjuk azt is, csak előre vezet az út. A bormarketing nem csak attól lesz jó, ha borászatok csinálják, ha a kormányzati szervek csinálják, hanem attól is, ha lesz bormédia is mellettük. Ami hírt ad, de ami visszacsatol is. Ebben bízunk.

No meg abban is, hogy újra élénkíteni látszik a borgasztrónómia iránti kultúrigény, van érdeklődés a boros programokra, van nyitottság gasztrónómiai kalandokra. Mi is megpróbálkozunk nyitni és egyre több olyan alkalmat szervezünk, ahol nem csak olvasni lehet bennünket, de találkozni, beszélgetni, közösen kóstolni. Sikerral indult el például a borszakkör a pécsi Pezsgőházban, havonta egy fajtakóstolón legalább hatvanan vesznek részt, az eddigi három kóstolónk ezt mutatta. És lesz folytatás egyetemistáknak is, heteken belül indul az a projekt is.

Mire ez a szám megjelenik, már a Portugieser Du Monde előtti utolsó pillanatokban vagyunk, amikor e sorokat írom, még csak reménykedem, hogy lesz sok jelentkező a versenyre, lesz sok jelentkező a borbemutatóra és lesz közönségünk is erre a

közép-európai oportó-szemlére. A helyi értékekre büszkének kell lennünk, mi ezt valljuk és ezt ösztönözzük ezzel az akciónkkal is.

Ahogy büszkéek vagyunk a hatodik éve megrendezett Pannon Borrégió TOP25-re is, a borversenyre és a bemutatóra, az egyre jobb visszhangokra, a borfogyasztók körében is egyre növekvő bizalomra, ahogy a palackokra feltett háromszög-matricára reagálnak. Idén sem marad el, ezúttal Szekszárd lesz a házigazdája a versenynek, a bemutatóra pedig a pécsi Zsolnay Negyedbe várjuk a közönséget.

Engedjék meg, kedve Olvasók, hogy itt mondjak köszönetet annak a 20 pincészetnek, aki támogatásáról biztosított bennünket – bízunk benne, hogy lesznek többen is, akik közösséget vállalnak velünk. Köszönjük a többieknek is, akik hirdetésükkel bizalmat szavaztak nekünk és lehetővé tették a folytatást, többek között a hegyközségeknek, borvidéki tanácsoknak, hiszen támogatásuk sokat jelent, több értelemben is.

A Pécsi Borozó 2013-ban még háromszor jelenik meg, legközelebb június első felében kereshetik lapunkat a pincészetekben, éttermekben és vinotékákban, borszaküzletekben. Ha addig is kíváncsiak az aktualitásokra, a www.pecsiborozo.hu oldalon mindig akad érdekes hír, izgalmas olvasmány, de érdemes a facebook oldalunkat is követni.

Szép tavaszt, jó borokat, kellemes olvasást kívánok!

Györfly Zoltán
főszerkesztő

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztrónómiai és bormagazinja – VI. évfolyam 1. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Szerkesztőség: **Labancz Richárd (tesztek)**, **Mester Zoltán (gasztrónómia)**, **Radics M. Péter (Budapest)**, **Takács Tímea (kultúra)**

E számunk munkatársai voltak: **Balikó Gergő**, **Bernáth Péter**, **Burai László**, **Dömse Tünde**, **Füri Márta**, **Greco Krisztián**, **Gúth Ervin**, **Horváth Tibor**, **Krizl Edit**, **Kovács-Szabó Bernadett**, **dr. Pelyhe Szilárd**, **Petzold Attila**, **Rechnitzer Szilvia**, **Schneider Gábor**, **Tóth Mariann**, **Váncsodi József**, **Vas Gáborné Guld Zsuzsanna**

Fotó: **Dobokay Máté**, **Hetényi Emese**, **Kovács Viktor**, **Kaunitz Tamás**, **Németi Attila Viktor**, **Villányi Máté**, **Weber Tamás** – Illusztráció: **Lugosi Tamás**

Olvasószerkesztő: **Harka Éva**

A borítót **Forrai Ferenc** tervezte, a versidézet **Weöres Sándor Kék a hajnal** című verséből van.

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



Riczu-Stier Golden Collection

cabernet sauvignon - cabernet franc - sárgamuskotály - olaszrizling - rozé

arany - nagy arany - nagy arany - nagy arany - arany

A 2013. évi villányi borverseny aranycsapata.



Riczu-Stier pincészet

Villányi Bor-Barátok Kft

7800 Sikkos, Felszabadulás u. 44. 1/120

pince: 7800 Sikkos, Akasztófa dűlő 3513/5

e-mail: villanyiborbaratok@gmail.com

telefon: +36-30/528-8855, fax: +36-82/510-585





Portugieser Du Monde

PORTUGIESER TERMELŐK ÉS BOROK NEMZETKÖZI SZEMLÉJE

2013. ÁPRILIS 13. • SZOMBAT • 15.00-20.00

PÉCS, ZSOLNAY KULTURÁLIS NEGYED E78

Kóistolójegy:

www.jegymester.hu

elővételben: 2.500 Ft, helyszínen: 3.000 Ft

Információk, részletek:

www.pecsiborozo.hu/portugieser vagy www.facebook.com/PortugieserDuMonde