

Pécsi BOROZÓ

A Pannon-Borrégió ingyenes gasztronómiai és bor-magazinja 2013. ősz



TESZT:
Kadarka

BEMUTATJUK:
Malatinszky Csaba, Villány
Illyés Katalin, Szekszárd
Tűzkő Birtok, Ótárapáti
Borászok Bátaszék körül
Szederkényi fehérborok útján

DUPLACSAVAR:
Vesztergombi Ferenc és Bock Józsefnél

PLUSZ:
Vidd a leveled!
A borok egységesítésének veszélyéről
Dr. Etel és Mr. Máj

IRODALOM:
Keresztesi József

A Király álruhában...



BOCK

BOCK HOTEL
ERMITAGE

&

Óbor Étterem

7773 VILLÁNY, BATTHYÁNY U. 15.

+36 72 492 919 • WWW.BOCK.HU



SZARVASGERINC ROSTON SÜTVE, VÖRÖSBOROS PECSENYESZAFITTA, GLASSÍROZOTT SÁRGARÉPÁVAL, PARAJJAL ÉS HAGYMÁS TÖRT BURGONYÁVAL

Faragó István ajánlata a Sauska Pincészet 2011-es Villányi Kadarkájához

Hozzávalók:

40 dkg szarvasgerinc
20 dkg sárgarépa
30 dkg friss parajlevél
50 dkg rózsaszín burgonya
5 dkg kukoricakeményítő

15 dkg vöröshagyma
2,5 dkg kacsaszí
só, őrölt feketebors
1 ek kristálycukor
1/2 dl víz
vaj

A köretek készítése kissé időigényesebb, mint magáé a húsé, ezért elsőként a burgonyát készítjük el:

A burgonyát 140 fokon 40 perc alatt héjában megsütjük, majd megtisztítjuk, áttörjük. A vöröshagymát apróra vágjuk, kacsaszíron lepirítjuk majd a többi hozzávalóval jól összedolgozzuk és egy kikent tűzálló tálban vagy tepsiben 30 percig sütjük ugyancsak 140 fokon.

Ha tepsiben készítjük és jól szeletelhető lesz, akár sütés után serpenyőben még átpiríthatjuk az oldalait is.

Glasszírozott sárgarépa:

A sárgarépát daraboljuk és néhány perc alatt forrásban lévő sós vízben blansírozzuk hideg (jeges) vízben kihűtjük hogy a puhulási folyamatot megállítsuk, különben a répa túlságosan megfő és szétesik.

Egy serpenyőben olvasztunk egy evőkanál kristálycukrot (ne karamellizálódjon, csak épphogy folyékony legyen), hozzáadunk egy darabka hideg vajat (kb. 2 dkg) fél deciliter vizet és ebben átforgatjuk a sárgarépákat. kb. 5 perc alatt elpárolog a víz és a sárgarépa egy gyönyörű fényes-édeskés bevonatot kap. Ha nyers répával dolgozunk, ez a folyamat kb. nagyjából 20 perc alatt megy végbe, többszöri vízpótlással.

Párolt parajlevelek:

Egy gerezd fokhagymát felszeletelünk, a friss, mosott (de nem túlságosan vizes) parajlevéllel átforgatjuk kevés olívaolajon, 2–3 dkg hideg vajjal, sózzuk-borsozzuk. Nagyjából 5 perc alatt kész is, ne főzzük meg túlságosan.

Szarvasgerinc

A szarvasgerincet sózzuk, borsozzuk, majd forró serpenyőben kevés zsíradékon lekérgezzük (minden oldalára egy ún. kérget sütünk, így a húsnedvek később a sütés során bent maradnak a szeletben és nem szárad ki-szaftos marad az étel) 6–8 perc alatt. amikor már kívül kérges de belül még nyers, 180 fokra sütőbe tesszük, 8–10 perc alatt el is készül. A serpenyőben maradt pörzsanyaghoz hozzáadjuk a vörösbort és amíg a húsunk a sütőben sül tovább, ezt a vörösboros pecsenyelevet visszaforgatjuk, kis darabka vajjal tálalás előtt krémesítjük. Fontos, hogy a húsunk sütés után 3–4 percet pihenjen tányéron, így a rostok és szaftok rendeződnek benne.

Az étel a Pezsgőház Étterem őszi étlapján is szerepelni fog, ha valakinek nincs kedve otthon elkészíteni, a Pezsgőházban is megkóstolhatja!

 PEZSGŐHÁZ
ÉTTEREM

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



5. oldal	Egynegyed
6. oldal	Mustra
10. oldal	Borcsepppek
13. oldal	Bock Cuvée Retrospektív
14. oldal	20+1 év barátság
15. oldal	Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter
16. oldal	Hatodik év, telt ház, köszönjük!
17. oldal	Szekszárdi Szüreti Napok
18. oldal	Kétszer kettő néha több Vesztergombi Ferenc és Csaba a Bock Pincében
22. oldal	Pozícionált borok
23. oldal	Pezsgő bor, üvegphárból
24. oldal	A borok egységesítésének veszélyéről
26. oldal	Kövesföldet mindenkinek
28. oldal	Katarzis a Porkoláb-völgyben
30. oldal	Fehérbország kicsiben
32. oldal	Az alagutaktól a Dunáig
34. oldal	Ha megállsz, akkor lekéstél
36. oldal	TESZT: Kadarka
40. oldal	Gasztromorzsák
42. oldal	Fő a leves
44. oldal	GASZTROPÁPA: Hungasztroring, avagy hungarikum-e vagy?
45. oldal	VACSORA SZINBÁDDAL: A vadakról
46. oldal	SVÁB KONYHA: Zimtkrapfen
48. oldal	TEAHÁZ: Tea a világ körül
50. oldal	BORLABOR: Dr. Etil és Mr. Máj
51. oldal	PÁLINKA a tűzhelyen 2.0
52. oldal	KÁVÉ: Az apróságokban rejlik a lényeg
53. oldal	Törkölypálinka, mint hungarikum
58. oldal	Prémium Villányi Bormustra
60. oldal	ARCOK: Cirfandival hódítja meg a világot
62. oldal	IRODALOM: A föld alól Keresztesi József írása
63. oldal	PROGRAMSOROLÓ



26. oldal



14. oldal



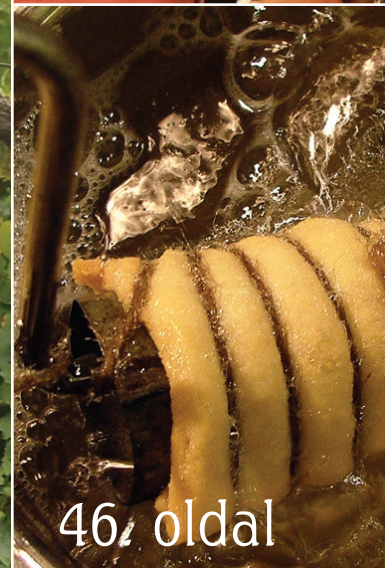
18. oldal



30. oldal



16. oldal



46. oldal

Fröccs, önt, és

Szavaimban és mozdulataimban élek. Ha én volnék a nemzet – alkalmasint a magyar –, megállnám helyem, mert szokták ezt mondani jól működő nemzetekre is; a lokálpatriotizmus oldaláról megközelítve.

Nem árulok el titkot, avval hogy (el)mehetnék – vannak így még jócskán, mai kocsma, huzatos átjáró ház ez az ország, amelyben majd egyszer valaki, a legutolsók között talán lekapcsolhatná a villanyt. És mindezek ellenére vagy éppen ezért: nekem itt jó. Ez biztosan elhatározás is, citálhatnám ezzel kapcsolatban itt-ott megjelent írásaimat, amelyek konklúziója ugyanaz: nekem ez itt a hazám, minden nyűgével és áldásával.

Ha egy pillanatig visszautalok az első bekezdésre, a szakra, akkor azt szoktam előhúzni maradásom egyik verbális érveként, hogy a világon sehol másutt nem értik azt, hogy *s dúlt híteknek kicsoda állít káromkodásból katedrális* és akkor elő sem cincálom a *falban megeredt hajakat, verőereket*. Meg különben sem tudnék idegen nyelven szerelmesnek lenni; föltéve hogy ez számít? Számít! – a szerelem meg tudjuk, hogy majdnem olyan, mint egy *mozigépész, aki századára vetíti ugyanazt a filmet és még mindig fölzaklatja az, ahogy a főhős és a főhősnő*.

De még mielőtt a drámaiság szatén szalagjai gúzsba kötnék a lelket, küldjünk néhány buborékot a témába, hiszen nyitva maradt a mozdulat, mint identitás alap, odakinn napok óta negyven fok van, rekken a hőség, nem perdül a rokka, vágy neheze rám [...], fröccs, fröccs kell ma nekem már! – irgalom Édesanyám!

A fröccsöt nem kell magyarázni, a legmagyarabb dolgok közül való – most mellőzve a nacionalizmus Janus-arcú délibábját. Amióta Vörösmarty szembe ment a jedliki 'spriccer' szóval és az első szódavíz–bor elegyítés alkalmával megalkotta a Fáy-birtokon (ez egy másik mulató!), a 'fröccs' szót, azóta minden tisztességes férfinak van legalább egy fröccsözős anekdotája, és a poharak kiürítésének és újratöltésének sziszifuszi mozdulatsorában egyre zavarosabb találgatások zajlanak, a különféle keverékű fröccsök nevezéktanáról...

És ha egyszer lesz bennünk bátorság, hogy a „Krúdy” fedőnevű fröccsöt is kipróbáljuk, netán megigyunk belőle vagy hármat és mégis hazatárogjunk, ott marad nekünk a végső mentsvár, a kérdő tekintettel szemben: „De hát csak fröccsöztünk...”

Hitem szerint, ameddig van rendes férfi e hazában, ameddig lesz könnyed szövésű „fröccsbor”, pincehideg és szódavíz (ne feledjük a fröccs becsaphatatlan ilyen-olyan ásványvizekkel), addig lesz miért összeülnünk, hogy megvitassuk az élet dolgait, vagy, hogy a muslicák mellé hagyjuk fúlni a szívet szorító, mindentől különböző férfibánatot.

(A szöveg Nagy László és Szív Ernő szövegrészleteket tartalmaz.)



NÉMETH
JÁNOS

SZEKSZÁRD



www.njp.hu

+36/20-516-8457

nemeth.janos@njp.hu

Mustra

Be kell vallanunk, őszi mustránkra több bort vártunk, de amiket kóstolhattunk, nemigen vallottak szégyent. Talán, ha fél tucat bor nem érte el a 80 pontos bekerülési küszöböt. És azt már sokszor leírtuk: nyolcvan pont felett bátran ajánljuk a borokat, ártól, ízléstől függően hétköznapiakra és ünnepekre.

Volt néhány igencsak kiemelkedő tétel, Koch Csaba villányi borai fiatalok még, de már látszik bennük a sokszor keresett elegáns villányi vörösbor, Bakonyi Péter Csavargója meglepően arányos, friss, jól megkomponált fehérbor, Lelovits Tamás syrah-ban, úgy tűnik, nem tud hibázni. De kevés a hely mindannyiuk számára, inkább kóstolják végig Önök is a sort!

A Mustra nyitott és ingyenes a Pannon Borrégió valamennyi pincészetére számára, tesztjeinkhez 2–2 palackot kell beküldeni szerkesztőségünkhöz vagy leadni a pécsi Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszterben (Vince u. 9/2.). A következő, téli számunk tesztjeihez a leadási határidő 2013. november 8., péntek.

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

Akik teszteltek:

Dorcsák Csaba (PannonBorbolt.hu)

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)

Jobbágy Kornél (Kalamáris borbisztró és vinotéka)

Labancz Richárd (Pécsi Borozó)

Wéber Tamás (Pécsi Borozó)

★★★★★★★★

100 pont

tökéletes bor

★★★★★★★

95–99 pont

kiemelkedő, briliáns bor

★★★★★★

90–94 pont

egyedi, elegáns, nagy bor

★★★★★

85–89 pont

komplex, karakteres, nagyon jó bor

★★★★

80–84 pont

tehetséges, tartalmas, jó bor

★★★

75–79 pont

korrekt bor, különösebb erények és hibák nélkül

★★

50–74 pont

nem elfogadható, gyenge bor

92_{pont}

VinArt Pincészet

Villányi Csanád Cuvée 2011

Friss piros bogyósok jönnek elsőre az illatban, jó adag hordófüszer, bonbonmeggy. Már itt is egyszerre tud nagyon dús és mégis elegáns lenni. A kortyot is abszolút ez jellemzi. Nagyon dús és még fiatalos a tanninkészlete, reszek a savak, sok a gyümölcs és krémesen csokis a zárás. Magas és széles a szerkezet, óriási potenciállal, de már most is élvezhető állapotban. Nagy bor, eleganciával és finesszel.



Ár: 5980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

90_{pont}

VinArt Pincészet

Villányi Cabernet Sauvignon
Prémium 2011

Mély illatok, sok-sok erdei fekete bogyóssal, elsősorban aszalt formában, kávé-csokis hordóval megspékelve. Első pillanattól széles és simogató a szájban, erőteljes, tiszta és nagyon intenzív gyümölcsökkel. A zárásban jön a csokis-kávé hordóhatás. Modern, kitűnően elkészített, nagy vörösbőr.



Ár: 2980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

90_{pont}

Lelovits Tamás

Villányi Syrah 2011

Már megjelenésében nagyon fiatalos, lendületes. Az illat is hozza ezt, sok-sok hűvös fűszerrel, grapefruittal és még kicsit erőteljes, hordós jegyekkel. Egyszerre áraszt hűvös és mediterrán hangulatot. A korty kitűnő egyensúlyban van, lágy a tannin, lendületes a sav, és abszolút hozza az illatban tapasztalt kavalkádot. A lecsengésben enyhe kávé is jön. Vérbeli, élvezetes syrah.



Ár: 2750-2990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

89_{pont}

Bakonyi Péter

Villányi Csavargó 2012

Nagyon megnyerő illata van, kicsit mézes-virágos, sok barackkal és almával, vibrál. Szerencsére a korty is, a savak ropognak, szépen támogatja őket a szén-dioxid is és még a gyümölcsök is jönnek, nagyon resz, nagyon ivós. Harmonikus, kitűnően etalált házasság, minden nap bontanánk.



Ár: 1350 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

88_{pont}

Bock Pince

Villányi Porta Géza 2012

Világos, pirosas színárnyalatok a pohárban, az illat pedig egészen lehengerlő. Vaskosan, szinte már haraphatóan jön az érett meggy, áfonya, a nagybetűs oportó. Ízben egy szintet visszafelé lép, de még mindig nagyon tetszetős, vérbeli portugieser. Az átlagosnál erőteljesebb a cseresav, egészen vaskos a korty és magas az alkohol érzet is. A mindennapok oportóján messze túlmutató tétel.



Ár: 1880-1970 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), Bor-Pont (Győr)

88_{pont}

Riczu–Stier Pincészet

Villányi Cabernet Sauvignon
2011

Illatában nagyon erőteljes, édes hordós jegyek, paprika a szebbik fajtából, és érezhetően nagyon (túl)érett alapanyaggal van dolgunk. Szájban nagyon széles, sok-sok fekete ribizli és dús tanninok jönnek. Itt is nagyon erős a hordóhatás, édes-kávé a lecsengés, picit tapad is. Érezhetően nagyon komoly alapanyag, kicsit még kusza állapotban, érdemes várni vele.



Ár: 4680-5390 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

87_{pont}

Hetényi Pincészet

Szekszárdi Cabernet Sauvignon
2011

Komoly megjelenés, mély illat, dús hordóval, érett erdei fekete bogyósokkal és paprikás jegyekkel. Kortyolva is komoly-ságot áraszt, érett és dús, szépek a tanninok, helyén a hordó is. A lecsengés is hosszan tart, van tartalma, fajtajelleges, nem akar lehengerelni, de nagyszerű szórakozást biztosít.



Ár: 1600-1690 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

86_{pont}

Danubiana

Tolnai Zöldvetteli 2012

Egészen sötétsárgás színekkel nyit, az illat viszont nagyon friss, gyümölcsös (elsősorban zöldalma) és virágos a háttérben. Az első pillanattól lendületes és frissítő a korty. A savai nagyon szépek, és a gyümölcsök is jönnek, a szénsavgyöngyök plusz lendületet biztosítanak neki. Könnyed, de mégis tartalmas frissítő.



Ár: 850-990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

86_{pont}

Tűzkő Birtok

Tolnai Kékfrankos 2011

Könnyed megjelenés, egészen világos pirosas árnyalatokkal. Illatából árad az érett cseresznye és eper, egészen mély és tartalmas, a háttérben rumos sütemény élmények sejlének fel. A korty légyes, de nagyon arányos és lendületes. Az érett gyümölcsök megvannak, a sav uralkodik, a tannin éppen csak érintsny. Ivásra termelt gasztrobőr.



Ár: 1390 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

85_{pont}

Danubiana

Tolnai Irsai Olivér 2012

Visszafogott, de nagyon tiszta és nagyon fajtajelleges illat, sok bodzával és réti virágokkal. Meglepően virgoncok a savai, megint jön a tiszta bodza és a kellemes virágok. Abszolút hibátlan választás a forró napokra, akár fröccsben is. A frissítő bor kategória tökéletes mintapéldánya.



Ár: 850-990 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

85_{pont}

Bock Pince

Villányi Hárslevelű 2011

Aranylő színek a pohárban, komoly és mély illatok. Érzünk kis petrolt, mézes jegyeket, érett gyümölcsöket. A korty egészen széles, megvan az érettség, az első pillanatokban nagy adagban jönnek mézes gyümölcsök is, a nyelven mintha lehetne szén-dioxid csipkelődne. Az összbenyomáson csak a lecsengés ront némiképpen, odakapott mézeskalácsra emlékeztet, idővel kitisztul.



Ár: 1970 Ft

Beszerezhető: Bor-Pont (Győr)

85_{pont}

Lelovits Tamás

Villányi Chardonnay 2012

Az egész bort erőteljes hordós és banános jegyek határozzák meg. Az illatban jönnek a fajta gyümölcssei is, mellettük rumos-hordós jegyek. A szájban szép savak jönnek elsőre, aztán erőteljes banán és édes hordófűszerek. Szép az alapanyag, de a mindent felülíró banános jegy kissé egysíkúvá teszi.



Ár: 2590 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

A legismertebb és legjobb horvát borászatok közül először a Vina Belje került be a Pannon Borbolt kínálatába. A Magyarországon csak nálunk megvásárolható borok számos nemzetközi versenyen bizonyítottak (Mundus Vini, Decanter World Wine Awards vagy Sélections Mondiales des Vins), és nem mellesleg a kiemelkedő minőség mellett egyedülállóan jó ár/érték arányt képviselnek.

A Vina Belje a graševina azaz az olaszrizling iránt elkötelezett pincészet, hiszen közel 500 hektáron termesztik ezt a fajtát. A kínálatunkban három változata is szerepel, a Classic a hétköznapiak legjobb árú bora, tisztán vagy fröccsben egyaránt tudjuk ajánlani, a Select egy kicsivel komolyabb struktúrájú bor, a gasztronómiában, ételek mellett az igazi, míg a Premium a bevezető árán nem igazán találhat kategóriájában jobb árú ellenfélre, ugyanakkor Oz Clarke is csak elismeréssel szólt róla.



A Vina Belje borok a Pannon Borboltban **10-15 százalékkal kedvezőbben**, bevezető áron kaphatóak 2013. október végéig, ugyanakkor számos akcióval is készültünk:

- **MINDEN VINA BELJE BORT** tartalmazó rendelés mellé az első 50 vásárlónknak ajándék kispalackos (2 dl) bort adunk kóstolóba.

- **A VINA BELJE 6 PALACKOS VÁLOGATÁSHOZ** mi az ingyenes szállítást adjuk ajándékba, a pincészet pedig ajándék Pulltex dugóhúzóval köszöni meg a vásárlást, egészen október végéig, vagy a raktárkészlet erejéig.

Grasevina (1l) 2012 - ~~1.390 Ft~~ **1.190 Ft**

Vina Belje válogatás

ajándék dugóhúzóval ~~15.040 Ft~~ **13.140 Ft**

Pannon
BORBOLT
www.pannonborbolt.hu

84 pont



Hummel Pincészet

Villányi Portugieser Nagytótfalu 2011

Mély, komoly színű tétel. Illatában egy kissé emelkedett illó jön, levegőn alakul, de végig a határon mozog. De van benne nagy adag meggy is bőven, a túlérlett fajtából. Ízben széles, komoly anyag, jelentős, de sima felszínű tanninnal és egy kicsit magas alkohol érzettel. Vörösborsabb élmény az átlag portugieserekénél.

N. a.

Schieber Pincészet

Szekszárdi Merlot 2011

Illatában és ízében is nagyon dús, erőteljes alkohollal és likőrös jegyekkel. Illatban jön szeder és málna is, meg egy kis ánizs, de a háttérbe szorulnak a túlérlett jegyek mögött. Ízben nagy adag csokoládé és alkohol, széles, nagy testű versenyző.

Ár: 1500 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Bakonyi Péter

Dunántúli Pír (Cabernet Franc)

Élénk, étettel teli színvilág. Intenzív illatában erőteljesen jönnek a bogyós gyümölcsök, a pirosabb fajtából, a háttérben édes jegyek, tejkecska. Sima felszínű a korty, az átlagnál tartalmasabb, de nem nehezebb el, szépen egyensúlyoz, végig megmarad élvezhetőnek. Ízben kevesebb a gyümölcs és erőteljesebb az édes, tejkecska jelleg. Évjáráthasítás.

Ár: 1500 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Hetényi Pincészet

Szekszárdi Syrah 2009

Lassan nyílik az illata, visszafogott, mintha már tercier jegyek jelentkeznének. Van még bonbonmeggy, kis gumi és kávé is. Kóstolva nagyon sima, simogató felszín, és visszafogott, inkább már a háttérben meghúzódó gyümölcsösség jön. Ízben érlelt, érett jegyek vezetnek, érdemes még most elfogyasztani.

Ár: 1600-1690 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

Bock Pince

Villányi Royal Cuvée 2008

Hosszasan érdemes szellőztetni, nagyon lassan bontakozik ki. Színeben már barnás árnyalatok jelentkeznek, az illatban erőteljes palackbűz, háttérben halvány gyümölcsök és rumos csokoládé. Szájban egészen telt és széles, teljesen lesimult tanninokkal és összeérett szerkezettel. Gyümölcsből többet is szeretnénk, kicsit kevés izgalmat tartogat a korty.

Ár: 4650 Ft

Beszerezhető: Bor-Pont (Győr)

83 pont



Günzer Zoltán

Villányi Syrah 2009

Illatában és ízében nagyon erőteljesek a hordófűszerek. Kapucsinó ugrik be elsőre, meg likőrös jegyek és csipetnyi keleti fűszer. Széles és dús a szájban, erőteljes hordóhatással, és hosszú, kávé lecsengéssel. Jelenlegi állapotában a hordó nem engedi teljesen kibontakozni a fajtát, érdemes még várni vele.

Ár: 2590 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

Fritz Pincészet

Szekszárdi Kékfrankos 2011

Mély piros szín, szép meggyes, meggymagos illatok elsőre, melegséget, érettséget áraszt. Kóstolva gazdag, koncentrált anyagot kapunk, kissé magas alkoholérettel, sok meggyel és a korty végén kis kesernyész ízzel.

Ár: 3900 Ft

Beszerezhető: a pincészetben

Szemes Pince

Villányi Cabernet Sauvignon 2011

Szép megjelenés, paprikás és piros bogyós illatok. Nagyon szép savszerkezet és kissé még húzós tanninok a szájban. Jön a paprika és a gyümölcs is, egészen könnyedén csúszik, erőteljesebb húsok mellé képzeljük el.

Ár: 2180 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Sebestyén Csaba

Szekszárdi Ize 2011

Világos színű, könnyed tétel. Erőteljesen fűszeres az illat, gyümölcsök a háttérbe húzódnak. Kimondottan jólesik inni, szépek a savai, nem túl nagy, nem túl komoly, a szó pozitív értelmében egyszerű tétel. Mindenképpen étel mellé fogyasztanánk, vagy csak úgy, egy fárasztó nap végén.

Ár: 1980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

81 pont



Tűzkő Birtok

Tolnai Riesling 2012

Visszafogottan indít, nem nagyon akar megnyílni az illata. A korty nagyon széles, alkoholhangsúlyos, édes lecsengéssel. Picit lomhának érezzük, a korty édes ízzel köszön el.

Ár: 1290 Ft

Beszerezhető: pannonborbolt.hu

80 pont



Szemes Pince

Villányi Merlot 2011

Kissé barnás szél a pohárban, erőteljes hordós, pörkölt jegyek az orrban. Csokilikőr és kávé. Szájban sok és resz tannin, sok hordós jegy. A lecsengés nagyon hosszan tart ki, kellemes csokoládés ízt hagyva a szájban.

Ár: 2480 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Iván-völgyi Kadarka Túra



A júniusi 40 fokban sok helyre el tudja magát képzelni az ember – főként vízpart mellé –, mi azonban mégis arra vállalkoztunk, hogy bejárjuk az Iván-völgyet 400 hasonlóan borszerető ember társaságában. A város felett elterülő völgy különleges hangulatú táj, benne öt pincészetrel, melyek közt az utat gyalogosan is meg lehet tenni a löszfalakkal körbevett szurdokok és szőlősorok között. Ebben az öt pincészetben fogott össze tíz borász, két-két féle bort kínálva a borturistáknak, melyekből az egyik természetesen egy kadarka, a másik pedig – a szezonális jegyében – egy rozé, siller vagy fehérbor volt. A szerencsések kávéval indíthatták a napot, melyet a Kávé Háza szolgáltató. Bár a kávézó nem szerves része az Iván-völgynek, olyan közel van hozzá, hogy egy rövid sétával elérhető az első pince. Emellett remek kiindulópontnak bizonyul, hiszen innen mindenki a saját kávéjával és szendvicsével, valamint poharával és karszalagjával felszerelve indulhat neki az öt pince bejárásának.

Mi azonban nem apróztuk el, kávé helyett fuxlival kezdtünk Németh Janóéknál, ugyanis 9-kor kezdődött a „Borturisztikai összefogás a Kadarka túra jegyében” szakmai workshop, mely a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter fejlesztésére irányuló pályázat keretén belül valósult meg. A szakmai feladatoknak eleget téve aztán mi is leugrottunk a kávézóba, felszereltünk poharakkal, jegyekkel, és egyéb járulékos dolgokkal, na meg a kávéutánpótlással.

Gondolkodtunk, hogy talán érdekesebb lenne egyből a hegy tetején, Heimannéknál kezdeni, de aztán hamar meggyőztük magunkat arról a tényről, hogy mégiscsak túl korán van, korai még a hegymászás. A busz pedig szóba sem jöhet, hiszen ha már túra, akkor csakis gyalogosan tesszük meg az utat.

Így Janóékhoz tértünk vissza, ahol végigkóstoltuk a repertoárt, a 2012-es olaszrizlinget és a 2011-es kadarkát, na meg persze Postáék már jól ismert idei fuxliját és 2009-es kadarkáját. A szalmabálából kialakított kiülőt, a nagy díófa árnyékát, a kemencében folyamatosan süllő kenyérlángost nehéz szívvel hagytuk ott, de már délután egy felé járt, négy pince pedig még hátravolt, így szépen komótosan lecsorogtunk Janóéktól a Tüske Pincéig. Kissé korainak ítéltük a hir-

telen ránk tört „fáradtságot”, de a bográcsos paprikás krumpli és a jó kéltiternyi vízutánpótlás segített új erőre kapni. Gyors kóstoló a 2012-es sillerből és a '11-es kadarkából, valamint Dúzsai „vendégborraiból”, és már lent is voltunk Sebestyén Csabinál, aki Bodriékkal társult az idén. Kadarka után kadarka, majd fuxli és siller QV. A nagy melegen nehéz volt állni a sarat. Árnyékos hely híján hamar tovább indultunk, hogy Feketék hangulatos szőlőlugasai közt kicsit megpihenjünk. Itt a 2012-es Rozé Cuvée-vel indítottunk, majd Márkvárték olaszrizlingje került porondra. A pincelátogatás jelentős mértékben javított a hőérzetünkön, nem szívesen jöttünk újra a felszínre, de várt még ránk két tétel. Következett az utolsó nagy hajrá a délután folyamán, felmászni a hegytetőre Heimannékhoz. Bár az út már nem vonzott annyira, Eszterbauerék kedves kadarkája, na meg a palócleves miatt igencsak éreztünk a késztetést. A völgyre nyíló csodálatos kilátás, a fuxli–siller–kadarka hármas pedig kárpótolt a nehézségért. A naplemente már itt ért minket.

Gyors számvetés a nap végén: öt pince, tíz borász, húsz remek bor, ízletes harapnivalók, jó pár kilométer a túracipőben, egy csodálatos táj, 400 borszerető, kedves túratárs és rengeteg kellemes élmény. 40 fok ide vagy oda, mégiscsak jobban megérte, mint a strand. Reméljük jövőre még többen koccinthatunk Iván-nap alkalmából az egyik „legmagyarabb” borunkkal! Mi mindenképp ott leszünk. (KSZB)

Kávé-, bor- és pálinkafesztivál Pakson

Van egy igen jó tulajdonsága a nyárnak az időnént már-már elviselhetetlen meleg ellenére, mégpedig hogy programban soha nincs hiány. Az ember nem győzi kapkodni a fejét, hogy épp melyik rendezvényre menjen, miről tudósítson. Épp csak vége lett a Kadarka túrának, már Pakson találtuk magunkat a Szent Iván-éji Mámoron. Kissé vacilláltunk a szekszárdi Pörkölt- és Borfesztivál és a paksi program között, de aztán hamar döntést hoztuk, így Szekszárdról a szomszédos városnak vettük az irányt. Már visszatérő vendégek vagyunk a Sárgódör téren, ami szerencsére és nagy örömünkre egyre több programot kínál. Nem kérdés az sem, hogy ha Pakson járunk, akkor Fabroéknál vendégeskedünk. Az érkezésünk utáni harmadik percben már azon kaptuk magunkat, hogy épp mangalica szalámiból uzsonnázunk Gábrilekkel, így a Pécsi Borozó és az Ihatóbb Magyarországért négyesfogatunk egész nap karöltve járt-kelt a fesztiválon.

A Szent Iván-éji Mámorhoz idén első alkalommal Kávé-, bor- és pálinkafesztivál is társult. Úgy tűnik, Pakson mostanában mindent egy kalap alá vonnak, ahogy a Siller Fesztivált is a Német Nemzetiségi Napokkal. Mindenesetre dicséretes, hogy a tavalyi 200 fős látogatottságot idén megháromszorozták. A kitűzött cél, miszerint a helyi értékeket és a paksi borokat népszerűsítsék, Paksot újra visszahozzák a köztudatba, megvalósulni látszik.



Az este fő attrakciója természetesen a tűzgrás volt, melyet már második éve elevenítenek fel Pakson. Bár a nyári napforduló ünnepe néhány nappal korábban, június 23-ról-24-ére virradó éjjel van, ez mit sem von le a fesztivál értékéből. Ahogy az országban egyre több helyen, így Pakson is újjáélesztették az egyik legpogányabb ünnepünket, vele a tűzgrás hagyományát, és ez az, ami igazán lényeges. Az ősi rítus szerint, akik párban ugorják át a tüzet, egész évben együtt maradnak, de sokan egyedül is nekivágnak, hogy a hagyomány szerint megtisztulást nyerjenek. Vállalkozó szelleműekben most sem volt hiány, csak úgy röpdöstek az emberek a tűz fölött, sokan többször is átszelve a lángokat, nem bízva a véletlenre a purgálást. (KSZB)

Ördögkatlan hatodszor



Idén nyáron már hatodszor lehettünk legalább pár napra „nemnormálisak”. A négy kis baranyai falu, Nagyharsány, Kisharsány, Palkonya, az újonnan csatlakozott Beremend és a Vylyan Terasz gyönyörű környezetében nemcsak komoly- és könnyűzenei, jazz, világ- és népzenei koncertek, színházi előadások, óriási bulik, filmek, kiállítások, családi programok, táncházak és workshopok is várták a katalanozókat, de fürdőzés, túrák, nyugalom, friss levegő, finomságok és jó borok is. Ott voltunk, élveztük, a csendes pillanatokot éppúgy mint Péterfy Bori vagy a Urban Woodoo Machine lüktető zenéjét. Fotókkal beszélünk. (GYZ/WT)

Rozé Maraton Villányban

Frissítő és vidám hangulatú volt az idei villányi RozéMaraton fesztivál is. A rozében futás még mindig a leg-sikeresebb programpontok egyike. A már-már tömegsport rendezvénynek is minősíthető „rozéfutás” felhívására 521 nevezési lapot adtak le egyéni és csoportos indulók egyaránt. A Villány belvárosán végighaladó, rozészínű emberfolyam jókedve és frissessége egyértelműen megadta a rendezvény hangulatát az idei évben is.

A csoportos indulók közül többen kedvenc villányi pincészetüket reklámozták. A nagy kreativitásról és a hús villányi rozé alaphangulatáról tanúskodott az a sok jelmez, ami mindenkit mosolygásra késztetett. Egyszóval közel 700 ember vidámságától és rozé-viseletétől frissült fel Villány egy napra.

A leggyorsabb, a legboldogabb, és a legrozébb nyertese: Rozémanó kategóriában a harmadik leggyorsabb versenyző Ulakity Márk volt, a második Molnár Balázs, az első díjat Gősi Gergő vihette haza.

Női kategóriában a harmadik leggyorsabb Rádúj Szonja, a második helyezett Lendvai Barbara, a győztes Verőci Lídia volt.

Férfi kategóriában a harmadik leggyorsabb Bálinti Kornél, a második helyezett Hőnyi Zsolt, leggyorsabbként a tavalyi csúcstartót köszönhetjük SRP Miklóst.

A versenyfelhívás legizgalmasabb része a legrozébb versenyző kiválasztása volt. A Villányi Önkormányzat által delegált főszervezőkből és a Villány-Siklósi Borút Egyesület tagjaiból álló zsűrinek kellett kiválasztania a 10 legrozébb versenyzőt. A közönség üdvrivalgásának segítségével három nyertest hirdettünk ki: a Sauska Pincészet kocsiára helyezett vízpartot idéző rozé fröccsöző dómáját, a „Mama babakocsival” tökéletesen felöltözött párost és a mindenki által megkedvelt „Malacka a százholdas Pagonyból” jelmez viselő versenyzőket. (villanyiborvidek.hu)

Magyar Sommelier Bajnokság

A Magyar Sommelier Szövetség június 23-án rendezte meg a Magyar Sommelier Bajnokságot a versenynek otthont adó Budavári Magyar Borházban. A bajnokság szervezőinek célja az volt, hogy magas szintű, a nemzetközi szabályoknak is megfelelő versenyzési lehetőséget biztosítsanak hazánkban a sommelier szakmában dolgozóknak. A rendkívül szoros verseny első helyezettje: Molnár György, a Larus étterem vezető sommelier-je, korábban több neves budapesti étterem sommelier-je és bármixere.

A második helyen Varga Norbert, a Michelin-csillagos Onyx étterem sommelier-je végzett, a harmadik helyen pedig a Csalogány 26 étterem korábbi sommelier-je, Cseke Gábor.

A sommelier bajnokság dobogósai a Chateau Vincent pincészet Magnum pezsgőit és a Tarján Glass kézi gyártású „Sommelier” sorozatának poharait vehették át. A kiemelt támogatók közé tartozott még az IFDT, Vincze Béla borászata, a Bock, Kertész és Cezar pincészet. A rendezvény profi moderátora Kovács Antal háromszoros magyar bajnok sommelier volt. (PB)

Borhotel épül Szekszárdon



Évek óta probléma Szekszárdon a turisták elszállásolása, különösen a nagyobb rendezvények, fesztiválok idején. Az elmúlt években megszűnt több, kisebb szálláshely, valamint a Gemenc Hotel kiesése is kedvezőtlenül hatott a helyi turizmusra. A borászok saját szálláshelyei sem elegendőek, ráadásul ezek a városközponton kívül helyezkednek el. Ezt a hiányt kívánja pótolni a most épülő, négycsillagos színvonalú belvárosi szálloda, melynek alapkőletételére augusztus 6-án, ünnepélyes keretek között került sor.

A Mészáros Borház Borászati Kft. a 695 milliós beruházáshoz 70%-os, azaz 494 millió forint európai uniós támogatást nyert el. A 2363 négyzetméter alapterületű, háromszintes, 22 szobás szálló mellett egy 70 fős éttermet és egy 150 fős konferenciatermet is kialakítanak. Az épületegyüttes egyik része – ahol a recepció is helyet kap – a Kossuth Lajos utcára néz majd, a másik része pedig – az étterem főbejáratával – a Rákóczi utcára. A két épületrészt egy parkosított udvar köti össze. Ezen felül egy wellness részleget, valamint a kerékpárturizmus élénkítését szolgáló kerékpárkölszönt és -tárolót is terveznek. Köpenczei István projektmenedzser szerint a befejezés várható ideje 2014 júniusára tehető, míg a beruházás megtérülése egy lassabb, 10–15 éves folyamat lesz.

Budai Gyula a Vidékfejlesztési Minisztérium parlamenti államtitkára elmondta: *Komolyan vesszük azt a kormányzati stratégiát, hogy a borászatnak zászlóshajóként kell működnie a magyar agráriumban: munkahelyeket és turizmust kell teremtenie, és jelentősen hozzá kell járulnia ahhoz, hogy a magyar vidék felemelkedjen. Épp ezért a hazai borászat szerkezetátalakítására 2010 és 2013 között közel 6,5 milliárd forintot fordítottak, 2014 és 2019 között pedig évi 8,5 milliárd forint európai uniós forrást terveznek az ágazatba инвестálni.* Horváth István polgármester beszédében kiemelte, hogy az újonnan épülő szálloda jelentősége abban áll, hogy a borturizmust jelentős mértékben növelje Szekszárdon, amiből a jövőben nemcsak a borászok, hanem az egész város profitálhat.

A Mészáros Borházban tartott projektbemutató után Budai Gyula államtitkár, Tóth Ferenc kormány megbízott, Horváth István, Szekszárd polgármestere és a tulajdonos, Mészáros Pál közösen helyez-

te el az időkapuszulát és az alapkövet a készülő szálloda területén. A remények szerint ez a jelentős beruházás nagymértékben javítani fogja Szekszárd versenyképességét, hiszen a borvidék egyetlen területen van csak lemaradva, ez pedig a turizmus. A cél nem kisebb, mint Szekszárdot a borturisták olyan zárandokhelyévé varázsolni, ahol nem csak egy-két napot, hanem akár heteket is szívesen töltenek majd el. (KSZB)

Citadelles du Vin

A világ egyik legrangosabb borversenyét a franciaországi Bordeaux-ban tartották meg. Idén 1159 bormintát küldtek Bordeaux-ba a világ minden tájáról, összesen 29 országból. Magyarországról 29 borral neveztek a borászok, a franciák pedig 275 bort küldtek a Citadelles du Vin borversenyre.

A magyar borászok által beküldött 29 borból 4 lett arany- és 7 ezüstérmes. A négy aranyból négy a Pannon Borrégióba került, három Villányba, egy Szekszárdra. A szekszárdiak két ezüstérmet, a villányiak három ezüstöt kaptak, egy-egy más vidékekre jutott.

Aranyérmek: Bankert Pincészet Villányi Merlot Reserve 2009, Csányi Pincészet Kővilla Válogatás Villányi Cuvée 2009, Csányi Pincészet Chateau Teleki Alex Villányi Cuvée 2011 és Dúzi Tamás Görög-szó Cuvée 2009. Ezüstérmek: Bock Pince Libra Villányi Cuvée 2009, Csányi Pincészet Chateau Teleki Villányi Cabernet Franc 2008, Csányi Pincészet Chateau Teleki Villányi Cabernet Sauvignon 2008, Szent Gaál Pincészet Passionata Szekszárdi Cabernet Franc 2009, Vesztergombi Turul Szekszárdi Cuvée 2011. (PB)

VinAgora

Az idei VinAgorán 6 Champion díj, 1 nagyarany, 80 aranyérem, 88 ezüstérem, 1 „nevező ország legjobb bora”, 7 „legjobb fajtabor” díj talált gazdára. Kivételesen szép borok versengtek idén, amit a zsűritagok véleményén kívül az eredmények is alátámasztottak.

A június 14–16. között, Budapesten megrendezett VinAgora Nemzetközi Borversenyre 560 nevezés érkezett 19 országból. Ausztrália, Bolívia, Brazília, Franciaország, Németország, Románia, Ausztria, Libanon, Új-Zéland, Spanyolország, Portugália, Uruguay is szerepelt hazánkban kívül a nevező országok sorában. Az 58 főből álló nemzetközi zsűri keményen dolgozott, hogy tudása szerint a legjobb döntést hozza meg a három nap alatt.

Champion díjat fehérbor kategóriában az Effendy-Vin Kft., rosé kategóriában Dúzi Tamás, vörösbor kategóriában a tavalyi sikereket folytatva az Ausztrál Gatt Wines nyert. Idén a pezsgők kategóriájában is született champion díj, melyet a francia Nicolas Feuillatte kapott. A természetes borkülönlegességek kategóriájában a szlovák Jaroslav Ostrozovic szalmabora, a „botrytizálódott” borok kategóriájában a Soltész Pince bora vihet haza champion-díjat.

Nagyaranyérmet, vagyis 92 pont feletti értékelést egy bor kapott, a Pauleczki-Vin Szőlőbirtok 1968-as Tokaji Esszenciája. Idén 7 fajtabor díj is gazdára talált, amelyeket azok a 100 százalékból egy szőlőfajtából készült aranyérmes magyar borok kaptak, amelyekből legalább 15 nevezés érkezett az adott fajtából, és ezek közül a legmagasabb pontszámot érték el és aranyérmet is kaptak. Ha egy külföldi országból legalább 20 minta érkezik, akkor a nevezett minták közül a legmagasabb pontszámot elért arany érmes bor különdíjban részesül, ezt idén az uruguayi Bodega Artesana kapta. (PB)

Bock Cuvée retrospektív

Hat éve rendezték meg Budapesten először a Bock Cuvée vertikális-kóstolót, mi Villányban kóstolhattuk szinte végig ugyanazt a sort. Visszatekintés egészen 1991-ig. Tizennégy Bock Cuvée.



Bock Cuvée 2009

Forgalomban még nincs, de már palackban érelik. Nem is kell sietni, most még nagyon intenzív, erőteljes, még sarkos, sokat ad mindenből, érett erdei gyümölcsök, dohány, a kortyban fűszerek, szegfűszeg, fahéj. Ebben a formában nagyszerű és gazdag alapanyag, amelynek még idő kell, hogy az elegancia és harmónia felé mozduljon el.

Bock Cuvée 2008

Az aktuális tétel ez az évjárat. Még bőven a csúcs előtt, ha szigorúan vesszük, még korán isszuk. Az illatjegyek már érettek, dohány, szeder, fekete ribizli, kis karamellával, de szájban még feszít olykor, a tannin és az alkohol intenzívebben jelentkezik. Mögöttük a túlérett erdei gyümölcsök, piros bogyósok kerekítik a kortyot, ételhez kifejezetten jól működik.

Bock Cuvée 2007

Érzed benne a bikát? teszi fel a kérdést házigazdánk, de anélkül is érezzük, hogy ez a bor mennyivel vadabb, mennyivel markánsabb. Hűvösebb illatban is, kávé és étcsoki, aztán belekortyolva rózsabors, cseresznyekompót, sok íz, erőteljes tannin és meglepően vitális savak. Talán még ezzel kell a legtovább várni. Ezért is lógott ki egy kicsit a sorból, de ugyanakkor azt is megérttem, miért az egyik Bock-kedvenc.

Bock Cuvée 2006

Ha lehetne, ebből vásárolnék. Bár nem biztos, hogy sokáig őrizgetném, mert most harmóniát, olyan komplexitást mutat, amire az asztalnál ülő magyar és dán szakemberek is elismerően mormoltak nemlétező bajszuk alatt. Karamelles kékáfonya-pite, ibolyával, szerecsendióval, medvecukorral. De érett, lédús szeder, málnadzsem is előbukkan az ízek szálazásakor. Szép, jó, mi kell több...

Bock Cuvée 2003

Az egyik leginkább beharangozott évjárat volt, mindenki imádta, nagy jövőt jósolt neki, ám a túl meleg évjáratokról ma már azt is tudjuk, hogy hamarabb érnek a csúcsra. A teás, érett, aszaltas jegyek az illatban azt mutatják, hogy az ősz hajszálak már megjelentek, de még egy fess, jó megjelenésű bor. Édes, Earl Grey és marcipán, a másik oldalról aszalt füge és fekete ribizli-dzsem. Egy csendes estén, miközben ketten váltjuk meg a világot.

Bock Cuvée 2002

Van benne valami áfonyalikőrös, medvecukros már az illatban, némi bőrösséggel. Hűvös menta és fekete csokoládé. Nem volt kiemelkedő évjárat, de a későn érő fajták, megfelelő hozamkorlátozással, egész jól beérték. A tartalmasságával semmi gond, konyak-meggyet harapunk szét benne.

Bock Cuvée 2001

A konyakmeggy itt is megjelenik, de sokkal jellemzőbb a cseresznyebefőtt. Meglepően élénk, lendületes bor, jó savgerinc, illatában kis bőrösséggel fűszerezett erdei gyümölcsök, leheletnyi vanília, a háttérben kávé.

Bock Cuvée 2000

Ha a kortárs villányi borászműltat ketté kellene osztani, valahol itt lenne a törésvonal. Az első tíz évet itt zárják le, és alakulnak ki azok az egyéni stílusok, amelyek néha megosztóak, de az egyéni, saját arcra, ízlésre szabott borok őszinték. Egy Bock-bor olyan, mint megteremtőjük: kedélyesen harsány, őszinte és nyílt, néha hátha vág, néha megmosolyogtat. Különösképpen igaz ez a Bock Cuvée-kre.

Bock Cuvée 1999

A nagy kedvenc, legalábbis Bock József erre a borra külön felhívja a figyelmünket. Nem véletlenül. Erőteljes, robusztus, keserédes kortyokat kapunk, házi, keményre főzött szilvalekvár, mákos beigli és szeder minden mennyiségben. Gazdag, még mindig van benne potenciál és idő.

Bock Cuvée 1998

Itt már tizenöt év van mögöttünk, a borász meg is jegyzi, mennyire szereti az óborokat, nem véletlenül lett éttermének is Óbor a neve Villányban. Az óborosság itt fokozottan megfigyelhető, kicsit fáradtabban hömpölyög, pörköltogyorós, szegfűszeges illatokkal, aztán a kortyban a gyümölcs frissen befőzött lekvár, a hordófűszerek besimulnak.

Bock Cuvée 1997

Az első palack dugósságot mutat, a parafa betegsége mindig kedvlombozó, de szerencsére az új palackban már nyoma sincs. Ezt nem dekantálták és talán nem is kellett volna a korábbiakat sem, hiszen frissen kapjuk, egész fiatalosnak mondanánk. Abszolút élő bor, meggyes, ribizlis, szedres izvilaggal, a háttérben fűszerekkel.

Bock Cuvée 1995

Ebben az évben jelent meg először a merlot a házastásban, öt százalékkal, a későbbiekben ez tízre emelkedett. A cabernet sauvignon itt 65, ez csökkent kicsit, míg a franc mindvégig maradt harminc. Érett, aszalt füge-fügelekváros illatokkal, bőrösséggel, fűszerpaprikával, majd lekváros, bársonyos zamatokkal.

Bock Cuvée 1994

Dohányos, aszaltványos illatok, de a bőrösség felülírja. Kortyban édes erdei gyümölcsök, lekváros és hordófűszerek dominálnak. Talán ebben érezhető a leginkább az idő múlása, amikor az évek kikezdi a harmóniát.

Bock Cuvée 1991

Mindig izgalmas visszatérni azokhoz a borokhoz, amelyek egykor meghatározó élmények voltak, még a borok azóta is tartó felfedező útjának kezdetén. Talán még élőbbnek tűnt néhány évvel fiatalabb társainál, illatban csipkebogyó, aszaltványok, füge és meggy, zamataiban érett, óboros, a savak, a tannin, a gyümölcsök aszalva és lekvárban mind megvan benne. Még él, még működik, bár kétségtelen túl az optimumán.

(A teljes beszámoló a vertikális kóstolóról a VinCE magazin júliusi számában olvasható.)

20+1 év barátság

Gere Attila 1992 februárjában kizárta panziójából Franz Weningert... És így indult egy barátság, majd egy azóta is virágzó szakmai kapcsolat. A kissé bulváros felütés után rövid élménybeszámoló a jubileum kapcsán megtartott borvacsoráról..

Amikor az osztrák borász a kilencvenes évek elején úgy döntött, hogy burgenlandi és soproni pincészete mellett egy délebbi fekvésű borvidéken is birtokot épít, a villányi polgármester segítségét kérte, hogy mutassa be pár helyi borásznak. Ezek között volt Gere Attila is, aki ekkor már a borászat mellett egy kis panziót is működtetett. 1992 februárjában, egy hideg téli éjszakáján a Gere Panzióba visszatérő borász nem tudta kinyitni a panzió ajtaját, ugyanis véletlenül egy szobakulcsot kapott a bejárat kulcs helyett. A tulajdonosok épp nem voltak a közelben, így csak a szerencsén múlt, hogy végül is az egyik lakó meghallotta és beengedte a fagyoskodó vendéget. Mindezek ellenére a hasonló gondolkodás és szakmai elkötelezettség közel hozta egymáshoz a két szakembert, és két hónappal később már barrique hordókkal állított be a villányi borászatba Franz Weningert.

Az évfordulót egy családi hangulatú, szűkebb baráti körben megtartott vacsoraesttel ünnepelték a Gere Mandula étteremben, ahová a Pécsi Borozó is meghívást kapott. A hivatalos program kezdete előtt fotósunk a villányi szőlőhegyen még elkészítette annak az emblemikus fotónak a mai párját, amely a pincészet megalakításának évében készült.



Fotó: Csontos Szabolcs

Ezt követően a két borással és barátaikkal végigkóstolhattuk a Gere & Weninger Pincészet zászlóshajójának tekinthető cabernet franc borokat a kezdetektől napjainkig. A közös emlékek felidézésén túl, azért igyekeztünk a borokra is odafigyelni. Kedvenceinket kiválogattuk:

Gere & Weninger Cabernet Franc 1995

A 18 éves bor színén már látszik, hogy nem friss borról van szó, érett vörös, barnás tónusokkal. Ízében sem a friss gyümölcsök jellemzik, inkább az aszalt szilva, kis csokoládéval. Szép savak tartják még életben a pincészet legidősebb cabernet franc-ját.

Gere & Weninger Cabernet Franc 1999

Nagyon meleg érzetű bor, mély, aszalt gyümölcsös jegyekkel. Datolya, füge, szilva. Nagyon szép, kerek, érett bor, érdemes kóstolni.

Gere & Weninger Cabernet Franc 2000

Nagyon fiatalnak tűnő bor, már színében is. Illatában is nagyon intenzív, ánizsos szedres, szilva és áfonya. Jó savgerinc, szikár struktúra, némi gyümölcsdísszel. Nyílt és gazdag. Az egyik legjobb a sorban.

Gere & Weninger Cabernet Franc 2002

Szép savak kísérik ezt a nagyon lesimult, kerek, gyümölcschangsúlyos bort. Ahogy nyílik egyre izgalmasabb illat: grillezés, szilva, erdei gyümölcsök.

Gere & Weninger Cabernet Franc 2006

Az illatában és ízében is nagyon vibráló bor. Feketebogyós gyümölcsök, kis karamell. Erőtéljes, de arányos; érezni benne az érlelési potenciált.

Gere & Weninger Cabernet Franc 2007

Meggyes olajos magvas, meggymagos ízek, a korty tartalmas, mély, rétegzett és intenzív. A zárásban kellemes pörkölési aromákkal búcsúzik.

Gere & Weninger Cabernet Franc 2009

Már jelen állapotában is nagyon késznek ható bor. Szilva, zöldfűszerek jönnek illatban, és ízben is ezek dominálnak. Vastag, jól megkomponált bor, nagy érlelési potenciállal.

Ezután egy rövid pihenőt kaptunk csak és már kezdődött is az ünnepi vacsora, amit a Csillagvölgy Pincészet, Gere Attila Pincészete és a Gere & Weninger Pincészet boraira komponált a Pauli Zoltán vezette konyha. Innen is kiválogattuk a kedvenc étel-bor párosításainkat:

Töltött paprika „sushi” zelleres Frici granitával, paradicsomvízzel + Gere Attila Fehér Frici 2012
A hideg paradicsomvíz igazi felüdülés a nyári melegben. A sushi izgalmas, összetett ízvilága kicsit a fehér habzóbor fölé nő.

Tatár trió: narancsos olíva-, kapribogyós-szarvasgombás marha-, és Tasman-borsos őszibarack nektár + Weninger&Gere Pinot Noir 2009

A trió a pinot összetett ízvilágát emeli ki: húsos-földes, citrusos-olajos és borsos-gyümölcsös. Külön-külön nem mindhárom étel kiemelkedő, de együtt kóstolva és a borral kísérve nagyon szép az összhang, itt érződik igazán, hogy a borhoz készült az étel.

Jércemell supreme, kávé mártással és Szent Jakab kagyló mogoróvajjal és karfiol textúrákkal + Gere Attila Olaszrizling 2012

Az egyik legszebb és legfinomabb fogás, amit az utóbbi időben kóstoltunk. A kagyló állaga kiváló, a csirkecomb egyszerre ropogós és lágy. A mártás nagyon ízletes, de egyáltalán nem toladó. A bor mintha a része lenne – körülöleli és kiegészíti az ételt. Tökéletes egyensúly.

Variációk szeder, csokoládé és kávé témára + Gere Attila Solus 2008

A crème brulée kávécsészében érkezett, nagyon szép krémes állaggal, kellemes kávé ízzel, roppanós karamellel a tetején. A csokoládétorta édes-kesernyűségét jól kiemelte szeder savassága. A Solus nagyon fiatal még, nagyon intenzív, vibráló. Szilva, szeder és kávé jellemzi a kortyot, amelyet étcsokis, szilvalekváros ízek mélyítene.

A családi hangulatú vacsora végén a magyar jazzélet egyik legkiválóbb formációja, a Balázs Elemér Trió koncertje zárta az estét. Intim hangulatú, a klasszikus jazz klubok hangulatát idéző koncertjük Tim Ries amerikai szaxofonos profi játékaival kiegészülve tökéletes kísérője volt a hajnalig tartó ünnepségnek. Az est zárásaként a Cabernet Franc Selection borospalack alakú tortát a két borász közösen vágta meg.

A nap folyamán egyértelműen kiderült, hogy a két borász nem csak a szakmáján keresztül, de magánemberként is képes hosszú távon együttműködni, és egy immár két évtizedes barátságot tovább ápolni.

További részletek: www.pecsiborozo.hu

Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter



„Ide hát, ide hát, ide a kupát!”

Lépésről lépésre haladva dolgozik a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter azon, hogy a régió kiváló termékeit a borfogyasztó és érdeklődő nagyközönség megismerhesse. Ennek elérésére kiváló lehetőséget nyújtanak a klaszter szervezésében megvalósuló közönségrendezvények és kóstolók.

2013 őszén a régió csúcsborainak bemutatkozását szervezzük meg a Budavári Borfesztiválon (2013. szeptember 11–15.), ahol az egész ország borkínálata egy helyen kóstolható, majd ezt követően a régió egyik legnívósabb borgasztronómiai eseményén pécsi fehérborok népszerűsítésére kerül sor a Szekszárdi Szüreti Napokon (2013. szeptember 19–22.).



A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter gesztorszervezete a Pécs–Mecseki Borút, amely az új horvát–magyar együttműködési pályázatok fejlesztési lehetőségeit kihasználva egy borturisztikai kiállítást nyit meg 2013 szeptemberében. A WineSpiration egy új, és hazánkban innovatív beruházás, ahol a több évezredes hagyományokkal rendelkező Pécsi borvidék borkultúráját és a horvátországi határ menti borregiók hagyományait, értékeit a lehető legkorszerűbben, ötletes, kreatív formában interaktív módon mutatják be. Szeptembertől folyamatos programokkal vár mindenkit a WineSpiration Pécsen, a Zsolnay Vilmos u. 37. szám alatti E78-Üvegházban.

További információért látogasson el a www.winespiration.hu-ra vagy a WineSpiration Facebook oldalára.

A klaszter felismerve egy pécsi egyetemi borklub szükségességét 2013 szeptemberétől „Pécsi Borszeminarium” címen boros foglalkozás-sorozatot indít be a Pécsi Borozóval közös szervezésben a „Pécsiközgázson”. A kóstolókon részt vevők meghallgathatnak egy előadást, valamint ahhoz kapcsolódóan megkóstolhatnak minimum 8 bort, megkapják az ahhoz szükséges kóstolási jegyzeteket is. Aki valamennyi Borszeminarium-rendezvényen részt vesz, év végén tanúsítványt kap.

További információ: www.pannonborklaszter.hu

A Zsolnay Negyedben „Pannon borklub” néven szakmai bemutatókat szervezünk az érdeklődő közönségnek. A programon való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

Örömmel értesítünk mindenkit, hogy a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter imázs kiadványa elkészült! A kiadványhoz klaszter székhelyén díjmentesen hozzáférhetnek az érdeklődők!

Kövessen minket a facebookon is:
facebook.com/borklaszter

Hatodik év, telt ház, köszönjük!

Amikor a rendezvény előtti napon azt láttuk a jegymester-kimutatásban, hogy 178 jegy elővételben elkel, megszűnt az aggodás, hogy nem leszünk elegenden. Aztán másnap záráskor meglett a végleges szám, 320 karszalagot adtunk ki, ennyien még sohasem voltunk TOP25 kóstolón, a bor elég volt, az E78 kellemes hőfokon zsibongott, ha a végére nem fáradunk el, nem is az igazi. Huszonöt bor csodálatos élete a Zsolnayban.

A TOP25 kóstolók kapcsán nekem elsőre mindig a Cella Septichora jut eszembe. Ott kezdtük hat éve, volt valami különleges hangulata, csak kinőttük. Aztán a Bartók-terem a Palatinusban, két év után kicsi lett ott is tér. Egyelőre úgy tűnik, most rátaláltunk arra a helyszínre, aminél nem kell se nagyobb, se hűvösebb, se jobban kezelhető. Remélem, a közönségnek is bejött az E78 a Zsolnay Negyedben, nekünk, szervezőknek biztosan. Ha a mellékhelyiségek sem adták volna fel a rendezvény felénél, félfő, hogy még elbáztuk volna magunkat.

Az idei régiós borválogatott telt ház előtt mutatkozhatott be, a hazai pályán kialakult a törzsközönség, van kemény mag, vannak szurkolók és vannak érdeklődők is, akik most jöttek el először, de reményeink szerint visszatérnek. Nem kell pátosszal, mítosszal fűszerezni egy ilyen beszámolót, de van valami különleges hangulata ezeknek a kóstolóknak. Nincs pucc, nincs sznobéria, nincs feleslegesség, ha volt is ezekből valami, hát minimalizáltuk. Jó borok vannak és jó emberek, öt órán át, mint egy villámrandin változik a terep, asztaltól asztalig, bortól borig, kis szünetekkel a sajtóshoz vagy kávéshoz.

A fotók minden bizonnyal sokkal többet elmondanak a hangulatról, mi köszönjük mindenkinek, aki szervezett, részt vett, kóstolt, velünk töltötte ezt a napot. És ahogy mondani szokás: jövőre, veletek, ugyanitt.

Köszönjük a támogatást és együttműködést:

Szekszárd városa, Pécs városa, Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter, Brill Pálínkaház, Futuraqua, Hausbrandt, Kaba Farm, Ökocsali, Pannon Borbott, Zsolnay Étterem, Zsolnay Negyed, valamint külön köszönet Szabó Gabriellának az arculatért és Neubauer Szilvának a virágokért.

A PANNON BORRÉGIÓ TOP25 BORA 2013-BAN, ÁBÉCÉ SORRENDEN:

Bósz Adrián Szekszárdi Kékfrankos 2011
 Danubiana Tolnai Chardonnay 2012
 Danubiana Pécsi Círfandli 2012
 Fritz Pincészet Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2009
 Fritz Pincészet Szekszárdi Medicina Cuvée 2009
 Halasi Pince Villányi Gyöngyöző Ottonel Muskotály 2012
 Heimann Családi Birtok Szekszárdi Bikavér 2011
 Heimann Családi Birtok Szekszárdi Birtokbor 2009
 Hetényi Pincészet Szekszárdi Merlot 2011
 Hetényi Pincészet Szekszárdi Kadarka 2011
 Matias Pincészet Pécsi Zweigelt 2009
 Mestrineli Borászat Szekszárdi Rizling 2012
 Mészáros Borház Szekszárdi Syrah 2011
 Polgár Pincészet Villányi Elixir Cuvée 2009
 Riczu & Stier Pincészet Villányi Rozé Cuvée 2012
 Riczu & Stier Pincészet Villányi Kékfrankos 2009
 Sauska Pincészet Villányi Cabernet Franc 2009
 Sebestyén Pince Szekszárdi Grádus Cuvée 2007
 Sebestyén Pince Szekszárdi Merlot Görögszói 2009
 Szeleshát Szőlőbirtok Szekszárdi Merlot 2011
 Twickel Szőlőbirtok Chateau Kajmád Szekszárdi Cabernet Franc 2009
 Vesztergombi Pincészet Szekszárdi Kékfrankos Válogatás 2009
 VinArt Borászat Villányi Cabernet Sauvignon–Kékfrankos Rozé 2012
 Vylyan Pincészet Dobogó Villányi Cabernet Sauvignon 2009
 Wekler Családi Pincészet Pécsi Trieb Cuvée 2011



Szekszárdi Szüreti Napok

2013. szeptember 19–22.

Szeptember 3. hétvégéjén ismét megrendezésre kerül a Dél-Dunántúl legrangosabb borturisztikai eseménye, a Szekszárdi Szüreti Napok.

2013. szeptember 19–22. között újra megnyitja kapuit a megújult történelmi városközpontban a Borudvar és az Ízek utcája.

38 helyi borászat, 2 pálinkaház és 1 vendég borvidék várja a borra szomjas városba látogató vendégeket.

A négy napon át tartó rendezvényt igényes programok, koncertek, kiállítások, borkóstolók, utcabál és táncbál színesítik.

Az esemény leglátványosabb eseménye a szombat délutáni Szüreti felvonulás



A SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOKON RÉSZTVEVŐ BORÁSZOK:

Bodri Pincészet
Bósz Borászati Kft.
Brill Pálinkaház
Dániel Pince
Danubiana Bt.
Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter
Dúzi Tamás Pincéje
Eszterbauer Borászat
Fekete Borpince
Ferenczi Szőlőbirtok
Ferber-Módos Borászat

Fritz Pincészet
Heimann Családi Birtok
Hetényi János Pincészte
Illyés Kúria
Lajvér Borház Kft.
Márkvárt Pince
Mér felsz Pince
Mészáros Borház
Neiner Családi Pince
Németh János Pincészet
Posta – Borház

Prantner Pince
Remete- Bor
Ribling Pince
Sárosdi Pince
Savanya Pálinkaház
Schieber Pincészet
Sebestyén Pince
Szeleshát Szőlőbirtok
Szent Gaál Pincészet Zrt.
Takler Pince Kft.
Tringa Borpince

Tüske Pince
Tűzkő Birtok
Twickel Szőlőbirtok
Vesztergombi Pince
Vida Családi Borbirtok
Virághegyi Bor Kft.
Wekler Családi Pincészet

VENDÉG:
Csopaki Kódex Borásza



A Szekszárdi Hegyközség támogatásával

Kétszer kettő néha több

Vesztergombi Ferenc és Csaba a Bock Pincében



DUPLACSAVAR

Güth Ervin írása

Ma már ritkaság számba megy, hogy szülőről gyermekre tud szállni egy-egy mesterség. Azonban nem a borászoknál. Talán olvasóinknak sem kell túl sokat gondolkodni és már sorolják is a példákat. És, így van ez legutóbbi házigaárdáink Bock József és Bock Valér, valamint vendégeik, Vesztergombi Ferenc és Vesztergombi Csaba esetében is.

A hőség már napok óta nem csillapodik, de nincs mese, a közelgő lapzártá miatt halogatni a dolgokat már nem lehet, nagy nehezen össze kell egyeztetni egy mindenkinek megfelelő időpontot. Innen már minden egyszerű és az időzítésünk is remek: ugyanabban a percben gurul be a mi autónk is a Bock pincészet udvarába, amikor Vesztergombiék érkeznek Szekszárdról.

Bár péntek van, a pincészetben – de leginkább a Bock Hotel Ermitage és Óbor Étteremben – szó sincs hétvégi lazaságról. Már-mint, ami a személyzetet illeti. A beszélgetésünk alatt vendégek érkeznek vagy csekkolnak ki, legyen szó borturista kiscsaládról vagy éppen közel-keleti nagykövetről.

Ahogy letelepedünk az étterem egyik asztalához, ismét rögzítenem kell magamban, hogy azért is jó a Pécsi Borozónak néhanapján egy-egy cikket írni, mert így egyáltalán nem a véletlenül múlik, hogy olyan asztaltársaságban találom magam, ahol ketten is *Az év bortermelője* cím birtokosai. Vesztergombi Ferencnek 1993-ban, míg Bock Józsefnek négy évvel később ítélte meg a Magyar Bor Akadémia a magyar borászszakra legrangosabb kitüntetését. Ráadásul most az apák nyomdokain haladó két borász Vesztergombi Csaba és Bock Valér is itt kortyolgatja – első körben – az ásványvizet.

A két idősebb borász még az 1990-es évek elején ismerte meg egymást. *Először 1991-ben Budapesten a Bagolyvárban találkoztunk! Te még az AlizkaVin színeiben voltál. Aztán nem sokkal utána, másodszor, amikor mi voltunk a díszpintyek a Gundel megnyitóján – meséli a házigaarda. Hagyjad Józsi, ezzel csak azt demonstráljuk, hogy milyen öregek vagyunk – válaszol Vesztergombi Ferenc. Na jó, de legalább látják a fiatalok, hogy még tudunk emlékezni. Érdekes idők voltak. A nagy borüzemek akkori gyakorlata, nevezetesen a hőkezelés, teljesen egységessé tette az ízvilágot. Gyakorlatilag mindegy volt, hogy cabarnet sauvignon vagy merlot van az üvegre írva. Nem lehetett tudni, hogy a feltörekvő, alakuló kis borászatoknak mi lesz a sorsa. Mi akkor már az utóbbiak közé tartoztunk, az elsők között voltunk, akik névvel felvállaltuk a borainkat. Többen is figyelmeztettek akkoriban, hogy nem fog ez így menni, de ehhez képest a legtöbb nagy borászat 1996–97 környékére felaprózódott, és el is tűnt. Csak néhányan maradtak meg – emlékezik vissza Bock József.*

Az eggyel fiatalabb generáció, azaz Csaba és Valér találkozása is erre időszakra tehető. *Mi kölyökként, 1993–94 környékén ismerkedtünk meg. Eleinte különböző rendezvényeken futottunk össze, haverkodtunk, és persze kóstolgattuk egymás borait – meséli Vesztergombi Csaba. Aztán többször voltunk együtt külföldön szakmai utakon a velünk kb. egyidős Gere Zsoltival, Takler Andrással. Jártunk együtt például Németországba is – teszi hozzá Bock Valér.*

A látogatás programját már eltervezve indulunk neki a pincészetnek. Rögtön az étteremből nyílik az első pinceajtó, de ezt még számtalan másik követi. Ebből az egymásra épültségből is könnyedén megállapítható, hogy a Bock borászat nagy léptékekben fejlődött, de ez a bővülés teljesen organikus volt. És ez a bővülés 1994 óta szinte folyamatos is. *Jellemző, hogy ahogy elkészült az egyik fejlesztés, abban a pillanatban ki is nőttük azt. 1998-ban már 1000 hektó felett jártunk, így amikor bejött 2000-ben a jövődéki raktárakról szóló*

szabályozás akkor rögtön bekerültünk abba a körbe – meséli Bock József.

További bővítéseket már nem nagyon szeretnénk. Valószínűleg még a gépparkunknak összehozunk egy parkolót, mert arra szükség volna. De ennyi – mondja Valér, aki apjához hasonló magabiztossággal kalauzol minket. Ha a pincészetet már nem is szeretnék már különösből bővíteni, úgy tűnik a vendéglátásban még látnak elég fantáziát, ahhoz, hogy az étterem és hotel bővítésén gondolkodjanak. Ráadásul pont a nyáron bővült újabb szobákkal a szálló.

A pincében sorra tekintjük meg a kicsi és nagyobb termeket, a trezorokat. Egymás után nyílnak az ajtók és mindig van egy újabb helyiség. A svábos parasztrómantikát itt már el lehet felejteni, azt a német precízesség váltotta fel. A százéves pincekulcsot például hiába keressük, de egyszerűen be kell látni: ennél a gazdálkodási méretnél, ennyi alkalmazottal a kártyás beléptetőrendszer sokkal ha-



tékonyabb megoldás. A bejárás során az is kiderül, hogy a pincészetnek saját vízellátó rendszere van (az ezzel járó rengeteg betartandó előírással, követelménnyel és szabályszerűséggel), de az áram egy részét is maguk termelik. A hangulatos kert és az éppen rakoncátlankodó palackozó után visszatérünk ebédelni és egy kicsit kóstolni az étterembe.

Ismét asztalhoz ülve kiderül az is, hogy Bock József nagy lendülettel vetette bele magát a borász- és pezsgőtechnikusi képzésbe. *Én gyakorló borász vagyok, de most majd papírom is lesz róla* – mondja, és Valér szerint néha a vizsgadrukk is érezhető rajta.

Szép sor indul muscat ottonellel, habzó rozéval. Nagyon informatív, letisztult, már már minimalista dizájnt kapott a 2012-es sorozat egyik része. *Ez a címke egy pályázat eredménye, fiatal formatervezők terveztek fiatal borászoknak. Sok egyeztetés után alakult ki, hogy hogyan nézzen ki, milyen információtartalma legyen* – meséli Valér. Az új szortiment megjelenésében és stílusában is más, fiatalosabb könnyedebb. Sauvignon blanc, cserszegi fűszeres, muscat ottonel és rozé, utóbbi – ebből a szériából – gyakorlatilag már el is fogyott.

Nekünk is a rozé ment természetesen el először, gyakorlatilag mind a 25 ezer palack – mondja Vesztergombi Ferenc. *Nagyon szép a rozékultúránk, másban is ehhez kellene felzárkózni* – teszi hozzá Bock József.

Vesztergombiék még jobban nyitnának a könnyedebb fehérek felé ennek érdekében alakultak a területeik. *Nem sokat, de szűk két hektár fehéret telepítettünk tavaly, aminek kétharmada a királyleányka, a többi meg cserszegi fűszeres. Ezzel szigorú leszek, mert eldöntöttem, hogy könnyű fehérbort fogunk belőle készíteni, 20–25 ezer palackot tervezünk* – mondja Vesztergombi Ferenc. *Nekem a könnyű fehér nehezen megy, mert kóstolom-kóstolom a szőlőt és mindig az jön ki, hogy hagyjuk még egy hétig a tőkén* – meséli nevetve Bock József.

Nekünk is kellene egy nagytestű fehér, de annak az alapanyaga olaszrizling lesz – mondja Csaba, és hozzáteszi, hogy először a furmintra kacsintgatott, mert nagyon szereti, de végül nem telepítettek. Fel is merül a kérdés, hogy az apák és fiúk együttműködése mennyire demokratikus intézmény? *Teljes mértékben. Teljes mértékben neki van iga-*



za – feleli Csaba, miközben Bock Valér is jóízűen nevet, tudhatja, miről van szó. Az egészét már nem is tudnám kézben tartani, ahhoz túl nagyra nőttünk, de egyszerűen elvárom a tájékoztatást. A vendéglátás nyilván a legkényesebb, mindig akadnak megoldandó esetek. Persze, hogy mindig előfordul, hogy valaki valamivel nem elégedett, néha személyesen én hívom fel azt, akinek valamilyen problémája volt – meséli Bock József. A vendéglátás sosem volt nálunk elsődleges, de most úgy tűnik, lesz lehetőségünk egy 80–100 fős kóstolótermet kialakítani, de maximum melegtűző konyha lesz hozzá. Viszont nálunk is előfordul a reklamáció, sokszor olyan esetben, amikor egyszerűen nem is a mi hibánk. Gyakori, hogy bevásárlóközpontban vesznek rosét, ami régi és valahogy kikerült a polcra, mert még raktárban volt és akkor nálunk panaszkodnak. Írnak egy nagyon dörgedelmes levelet, amire mi udvariasan válaszolunk, amiben elmagyarázzuk a szituációt, próbálunk megoldást találni. Ezt aztán már egy sokkal barátságosabb hangvételű levél követi – meséli Csaba.

Közben haladunk az ételekkel és a borokkal a 2009-es Bock & Rollnál előkerül a pinot kérdés. Én haragszom a pinot-ra. Nagyon szerettem az elejét, de nagyon kényes dűlőre, évre, mindenre. Sok kísérletezés

után a 2011-es most már olyan, amelyet elképzeltünk – mondja Csaba. Igen és a klón nagyon nem mindegy. Van, ami hozzá a megfelelő aromákat és van, ami egészen más irányba viszi el a bort, mint amit a pinot-ról elképzeliünk, amit várunk tőle. Ráadásul a cuvée-ekre nagyon rá tud telepedni, akár csak a syrah, szóval óvatosan kell bánni vele – teszi hozzá Valér.

Látszik, hogy a jó hangulatú beszélgetés és kóstolás még órákon át eltarthatna, de mindenkit lassan elszólít a kötelesség. Szekszárd sincs közel, nemsokára egy nagyobb rendezvény kezdődik Villányban, mi meg visszaindulunk Pécsre, hogy cikk is legyen a hanganyagból.

Rovatunk támogatója

a Schneider Autóház Pécs & Kaposvár



Pozícionált borok

A jól és egyértelműen pozícionált borok nagyon izgalmasak, figyelemfelkeltőek tudnak lenni, nem beszélve arról, hogy olyan egyedi igényre, szükségletre (vagy akár problémára) reagálnak, mely bizonyos célcsoportnak szól és egy „niche” (rés) piacra koncentrálnak. A borok esetében mindig szükség van a jól megalapozott pozícióra, legtöbbször egy olyan üzenetre, sztorira mellyel azt szeretnénk, ha a borászatot azonosítanák.

Elsődleges eszköz a boros címke (teljes design), vagy éppen egy hitvallás, egy elköteleződés bemutatása.

A lenti példáinkból jól látható, hogy a borászatok olyan igényekre reagálnak, mint pl. az alacsonyabb alkohol tartalmú, frissebb, gyümölcsösebb ízek elvárása; a fiatalabb generáció megcélzása; a nők, mint új fogyasztók elcsábítása; a borvásárlás és az adakozás összekapcsolása vagy éppen a borok világában való egyszerűsített tájékozódás.

VBK BORDEAUX-I MÓDRA

Hausmann Famille a Chateaux en Bordeaux borászatok egyike oly módon próbálja a fiatalabb generáció érdeklődését felkelteni a borok iránt, hogy a számukra izgalmas íz kombinációkkal jelen meg a piacon Rouge (vagy Blanc) Sucette márkánév alatt (ami vörös vagy fehér nyalókát jelent). Olyan borokat készítenek, melyek 75%-a vörös esetében például bordeaux-i bor, 25% cukor és kólamix (jól ismert VBK) vagy éppen passion fruit mix. Az egyveleg alkoholtartalma 9% körüli és jól lehvűve érdemes fogyasztani. Ezt a márkavonalat az a tény hívta életre, hogy a francia borpiacon az elmúlt években a napi szinten ivó borfogyasztók aránya 17%-kal csökkent, illetve a bort nem ivók aránya 38%-kal növekedett, hisz inkább a sör és a rövidke népszerűek a fiatalok körében.

<http://www.chateaux-en-bordeaux.com>



ADOMÁNY ÉS SZEMÉLYES TÓSZT BOR



The Little Grape That Could egy nonprofit borvállalkozás, amelyet önkéntesek hoztak létre Torontóban tavaly nyáron. A bor értékesítésekor keletkezett profitot 100%-ban a vásárlók által kiválasztott kanadai nonprofit szervezet kapja meg. A rendszer egyszerű: a címke hátulján lévő egyedi kóddal lehet elküldeni online az „adományt” a kiválasztott szervezeteknek. A megrendelt borokat személyre szabják, hiszen mindenki megírhatja, hogy kinek a tiszteletére fog tósztot mondani, és ezen személy nevét a bor hátsó címkéjén fel is tüntetheti, illetve a weboldalon elmesélheti a történetét. A borok a harmadik világból származnak elsősorban. Vajon Magyarországon az ilyen fajta borértékesítésnek lenne jövője?

<http://thelittlegrapethatcould.com>

VÉKONY HÖLGYEKNEK

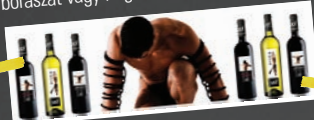
Skinnygirl márkánévén jelentek meg Betheney Frankel borai, fehér, rosé és vörös kaliforniai szőlőfajtákból. Közös jellemzőjük, hogy 12 alkoholfokosak és kalóriatartalmuk maximum 65–70 kalória/dl, vagyis 15%-kal kevesebb, mint más boroké. Emellett természetesen könnyűek, gyümölcsösek, izhatásuk édeskes, és azoknak a nőknek szólnak, akik vigyáznak alakjukra, odafigyelnek magukra. Azóta megjelentek a különböző csökkentett kalóriatartalmú ízesített vodkák és a koktélok is: Cosmo, Margarita, Sangria, vagy Pina Colada, mindet ihatják bátran a hölgyek. <http://skinnygirlcocktails.com>



MELEGÉK BORA

A spanyol UO! borcsalád egyértelműen homoszexuálisoknak készült, a két vörösboruk Antinoo, Oscura Lágrima, és a fehérboruk Anima Blanca. A címkéjén nem a benne lévő szőlőfajták értékei szerepelnek, hanem olyan utalások, mint „a baráti együttlétek legjobb kísérője egy forró napon, nem számít, honnan jön a hőség, belülről, vagy kívülről”. A vevőnek éreznie kell, hogy a termék neki szól, többet kap, mint egy jó bort. Sajnos, ma már ez a borászat vagy forgalmazó nem létezik, de az ötlet minden esetre érdekes volt.

<http://www.uowines.com>



LEEGYSZERŰSÍTETT BOR (DUMMIES)

Bort inni egyszerűen hangzik, de amikor választani kell, akkor már sokan összezavarodnak a sok fajtától, termelőtől, borvidéktől, nem beszélve az aromáktól kezdve a különböző jegyekig. Ezt hivatott a Wines For Dummies márka leegyszerűsíteni. A Dummies könyv sorozatot sokan ismerhetik, melyek célja, hogy az adott területen egyszerűen és világosan adjanak, így tudjunk tájékozódni. Nos a boraikkal is ez a helyzet... Egyszerű és könnyen értelmezhető borokat kínálnak, világos magyarázatokkal mindazoknak akik nem tartják borszakértőnek magukat.

<http://www.winesfordummies.com>



Pezsgő bor, üvegpohárból

Másodszor rendezik meg a Pécsi pezsgő Borfesztivált városunkban szeptember 20–29. között, amely idén több különlegességet is tartogat a nagyérdeműnek. A fesztivál a kulturális értékek mellett a gasztronómiára is nagy hangsúlyt fektet, így közel sem meglepő, hogy újságunk is kitüntetett figyelemmel követi az előkészületeket. Bő három héttel a kezdés előtt mindig nagyon sok a teendő, így „pezsgő” örömmel fogadtuk, hogy Schmidt Lilla projekt menedzserrel és Béni Gábor a fesztivál operatív vezetőjével beszélgethettünk, ezúttal hatszemközt.

Talán először megrendezni egy fesztivált mindig könnyebb, mint másodszor. Hiszen ha jól szuperált minden, akkor tartani kell a színvonalat, de ha esetleg becsúszott valami gikszer, akkor is lehet arra fogni, hogy ez még csak az első próbálkozás volt. Akárhogy is, másodikra teljesíteni kell. Szerencsére jelen eseményre az előbbi változat vonatkozik, azaz hatalmas siker volt mind a közönség, mind a kiállítók, mind a város részéről. Ezt jelzi az is, hogy az idei esztendőben a Széchenyi tértől egészen az Irgalmasok útjáig fognak kigyózni a pavilonok.

A tavalyi indulásnál az volt a célunk, hogy egy olyan borfesztivált hozzunk létre, ahova az ország minden pontjából jönnek kiállítani borászok. A közeli borvidékek, mint a pécsi és a villányi most is képviselik majd magukat szép számmal, de idén például Tokajból is érkeznek hozzánk. A nagy érdeklődésnek köszönhetően mintegy hatvan borászat borait ízlelgethetjük, emellett lesz három-négy pálinkás és egy-két pezsgős stand is, ha minden igaz. Ekkora számok mellett nem meglepő, ha nagyobb helyen kell berendezkednünk, hogy elférjünk. Rengeteg emberre számítunk most is – summáz Gábor.

És nem is véletlenül – veszi át a szót Lilla. Remekül sikerült az időzítés is. Éppen hogy megelőzzük a szüretet, ráadásul az Európai Borkalafesztivállal is tökéletes az egybeesés. Természetesen a bor a rendezvény alapja, mégis a mellette futó programsorozat is kiemelendő; nagyon színvonalasnak ígérkezik: többek között Rúza Magdi, Marót Viki és a Vivát Bacchus szolgáltatja majd a zenei aláfestést a nagyszerű nedűknek. Egyedülálló az ehhez hasonló fesztiválok körében az is, hogy egy színi előadást tekinthetnek meg a kilátogatók kortyolgatás közben.

Az ingyenes fesztivál lényege kimondottan a borkultúra terjesztése illetve fejlesztése körül forog, s a visszajelzések alapján azt lehet mondani, hogy eddig sikerrel. Ennek jegyében városunkban szintén úttörő módon a borokat nem műanyag, hanem üveg borospoharakban mérik majd. Így vélekedik erről Gábor: *Ha már a tényleg a minőségi borkultúra fejlesztése a cél, akkor az a minimum, hogy megtiszteljük a bor készítőit és a fogyasztóit azzal, hogy üvegpohárból ihatnak. Magáról a borról nem is beszélve.*

A második Pécsi pezsgő Borfesztivál tehát egyszerre magas színvonalúnak és lazának ígérkezik, ajánlott már délután kilátogatni és ízlelgetni az ország különböző tájegységeiről származó borait és élvezni a jó hangulatot, hiszen ahogy a Vivat Bacchus énekli: *„Városunkban oly vidám az élet, borfesztivál lesz minálunk Pécsen...”*

További információ:
www.pezsgobor.hu



A borok egységesítésének veszélyéről

Kiváló barátom és kollégám, Marcelo Retamal – aki egyben elismert chilei borász is – néhány éve egy interjúban beszélt a borvilág egyik aktuális kérdéséről, a „borok standardizálásáról”. Nyilatkozatában megnevezte azokat az uniformizáló tényezőket, amelyek szerinte a legmeghatározóbbak, és javaslatot tett ezek lehetséges megelőzésére úgy, hogy a borok minősége mégse csökkenjen. Javaslatai komoly visszhangra leltek Chilében, és sokan álltak ki törekvése mellett. Többek közt én is egyetértek vele, ezért ebben az írásban arra teszek kísérletet, hogy a magyarországi termelők figyelmét is időben felhívjam arra, hogyan készíthetnek őszintébb borokat, amelyek igazodnak a helyi sajátosságokhoz, és nem válnak egységesített, uniformizált termékekké.

A borok egységesítése azt a folyamatot jelenti, amelynek során a világ különböző pontjain készül borok napról napra több olyan tulajdonsággal kerülnek forgalomba, amelyek megkülönböztethetetlené teszik őket. Egy ausztrál chardonnay például nem sokban különbözik egy chileitől, vagy akár Dél-Afrikában, esetleg a kaliforniai Sonoma-völgyben készített változattól.

A jelenség egyik oka, hogy ezer szálon összekapcsolódó világunkban könnyű a korszerű szőlészeti és borászati technológiákhoz hozzáférni. Mind ugyanazokat a hordókat, azonos élesztőket, ugyanolyan acéltartályokat használunk, hasonlóak a hőmérséklet-szabályozó rendszereink, és hasonló irányítással próbáljuk a szőlőkben korlátozni a hozamot és elősegíteni a szőlők érését. Az egyre uralkodóbb egységesítés fő forrásai azok a borkritikusok és magazinok, amelyek bizonyos szempontból alakítják a fogyasztók ízlését (pl. Robert Parker, a Wine Advocate és a Wine Spectator), továbbá a híres szakértők, akik a világ különböző tájai közt utazva segítik elő olyan borok készítését, amelyek megfelelnek a kritikusok elvárásainak.

Az egységesítés miatt a borpiac ma kissé unalmasnak hat. Bár eltérő formában, de mindenki hasonló borokat készít. Egyes híres borok, amelyeket 10 éve még könnyen fel lehetett ismerni, ma már kevés egyedi karakterrel rendelkeznek, ami a származási helyükre utalhatna. Képzeli csak el, mi történe például, ha a Miss Universe szépségversenyen minden résztvevő majdnem ugyanúgy nézne ki. Tíz perc után meglehetősen unalmasná válna az a tévéközvetítés, amelyik egyenként ezeket a jelölteket mutatja be, és a zsűri is nehezen tudna dönteni.

Marcelo Retamal szerint az egységesülés fő katalizátorai a következők:

A szüret időpontja: Összehasonlítva a 15 évvel ezelőtti szokásokhoz, a szüretre ma 2–3 héttel, vagy akár egy hónappal később kerül sor, annak érdekében, hogy a gyümölcs elérje a kívánt fenolos érettséget. Egyes ültetvényeken a termés levelek nélkül marad fenn, a magok érettségét elősegítendő. Ezek a trendi túlságosan koncentrált, túlérte, túl alkoholos borok gyakran veszítik el a gyümölcs sajátos jegyeit. Emiatt a borok alkoholtartalma magas, és inkább számítanak önálló fogásnak, mint egy étel megfelelő kísérőjének. Ennek megelőzése érdekében akkor szüreteljünk le a szőlőt, amikor az megfelelő, ne várjuk meg a túlérést. Így kaphatunk az ételekhez is passzoló bort, ami tiszteletben tartja a fajta és a termőhely sajátosságait.

A szőlőültetvények művelése: A művelés módjait ma számos országban elsősorban technikai sajátosságok határozzák meg. Ha a standardizálást szeretnék elkerülni, akkor érdemes kicsit szabadabban hagyni a szőlőt fejlődni. Az is fontos, hogy fenntartható intézkedéseket vezessük be. A gazok ellen használt gyomirtók hatására a szőlőültetvények élettelen sivatagokká váltak, pedig olyan szőlőre van szükség, amely életteli, amelyben rovarok, hernyók és más élőlé-

nyek találhatnak otthonra, és ahol a természetes egyensúly teszi lehetővé kiegyensúlyozott borok készítését. Mai gazdálkodásunk nem megfelelő, kevesebb növényvédő szert, rovar- és gombaölő szert kell használnunk. Organikusabb borokra van szükségünk, amelyet fenntarthatóbb gazdálkodással állítunk elő, méghozzá olyan ültetvényen, amely magától is működik, jelentős beavatkozás nélkül.

Élesztő: A pincében mind azonos termékeket használunk, ugyanolyan élesztőket és baktériumokat. Ha például a sauvignon blanc készítése során olyan élesztőt használok, amely elősegíti a borban a citrusos és grépfrút aromák megjelenését, akkor Chilében, Olaszországban vagy Spanyolországban egyaránt ugyanolyan grépfrút aromát kapok, ami egy idő után meglehetősen unalmasná válhat. Olyat szeretnék inkább megízlelni, ami az adott termőhelyre jellemző ízeket tartalmaz, még akkor is, ha ezekben épp a citrusos vagy grépfrút aroma nem dominál. Egyes – szinte monopolhelyzetben lévő – vállalatok olyan élesztőket forgalmaznak világszerte különböző márkanameken, amelyek végső soron ugyanazt az összetevőt tartalmazzák. Az élesztők használatának mellőzése fontos lépés azok számára, akik nem standardizált borokat szeretnének készíteni, a természetes élesztők használata pedig nagyon egyszerű és költségei sincsenek.

Préselés: A legkiválóbb borok készítésekor az élesztőket bizonyos ízjegyek felerősítésére használják, a szüretet későbbre halasztják, és az erjesztés megkezdése előtt a tartályból a must meghatározott részét (10–20 százalék) leengedik, annak érdekében, hogy a tartályban maradó anyag koncentráltabb legyen. Az élesztő hatására létrejövő túlérett aromák és ízek hatására a borok még inkább uniformizált jellegűvé válnak.

Hordó: az egységesítés egyik legfontosabb eleme a fa túlzott használata. A drágább borok általában 100 százalékban új hordókba kerülnek, ami pörköléses, vaníliás és egyéb aromákat ad a bornak, felszámolva azok termőhelyének egyedi jellemzőit. Olyan ez, mintha mind-egyik kitöltött borba mentolos cukorkát dobna – mindegyik pohárnak menta illata lesz tőle, némelyiknek kissé erősebb, másoknak valamelyest visszafogottabb. Így tesszük egységessé és uniformizálttá a borokat. Adott a lehetőség, hogy kisebb százalékban alkalmazzunk új hordót, ami markáns fás jelleget kölcsönöz a bornak. Vagy megtehetjük azt is, hogy az új hordókba olcsóbb borokat teszünk, és az uralkodó fás jelleg csillapodása után helyezzük el ezekben a hordókban legdrágább borainkat. A Vina De Martino borászat elhatározta, hogy nem vásárol többé kis hordókat (225 litereseket), hanem 5000 literes hordókat szerzett be, amely 22-szer akkora, így a fa sokkal kevésbé hat a borra. Azért döntöttek így, mert kiváló minőségű, egyedi szőlőterméseiket nem szerették volna elhomályosítani a túlzott hordóhasználattal, ami elfedi a termőhely és a terroir hatásait.

Radics M. Péter fordítása

GERE

GERE ATTILA PINCÉSZETE



Szőlőmag

A TERMÉSZET AJÁNDÉKA



WWW.GERE.HU

Kövesföldet mindenkinek



A Kövesföldről jó időben ellátni a Papuk-hegységig. Ha tiszta a levegő, egész élesen kivenni a domborzat részleteit, egész nap szemlélve pedig nyomon követhető, mennyi színárnyalatban pompázik a nap mozgásával. A villányi, és más pincesorok zsvájától és hangulatától távol fogadja ezentúl Malatinszky Csaba a borászat vendégeit.

Bensőséges, nyugodtabb, családiasabb környezetben alakították ki az új kóstolóhelyiséget a Kövesföldön, a cabernet franc ültetvények felett. Mint a borász fogalmaz, a saját életére jellemző szabadságot, függetlenséget szeretné itt megosztani a látogatókkal.

Az egykori présházat természetes módon újítták fel: megerősítették a gerendákat, ahol szükségesnek látták, szabaddá tették a régi téglá, terméskő falakat. A 150 éves, néhol hat méter mélyen fekvő pincét kiboltozták, vinotékát alakítanak majd itt ki. Az épület előtt szabadtéri rendezvényter készül, amely rossz idő esetén sátorral fedhető. Vendégeket bejelentkezésre fogadnak majd, akik gasztronómiai élményeiről az épület szívének számító modern, letisztult, mégis tradicionális konyha gondoskodik Marton István, és a pécsi Étkezőből átigazolt Krusóczky Tamás közreműködésével. Akár a közös főzés sem lesz akadály, míg a pincészet munkatársai a kertből, vagy a zömmel helyi termelőktől beszerzett magas minőségű alapanyagokból készített szezonális-regionális ételekkel készülnek.

Jelenleg 30 hektáros szőlőterületet műveltek, az újratelepítések miatt ennél néhány hektárral kevesebb területről szüreteltek. Tervezitek növelni az ültetvényt, fejleszteni a pincetechnológiát?

Nincs fent a kívánságlistámon újabb terület vásárlása. Sokféle bort készítek, széles a szortiment, minden új parcella csak újabb borokat jelentene. Technológiát tekintve régóta úgy működünk, ahogy azt mindig is elképzeltem, csak a legszükségesebb elemek vannak jelen. A feldolgozón lenne mit bővíteni, itt kényelmesen húsz hektár termesztés lehetne feldolgozni, szüret idején ezért nagyon jól kell szervezni, hogy rendben menjenek a dolgok. A mostani beruházás nem érintette a borászatot és a borkészítést, a korábbi nagyobb ívű fejlesztések helyett jelenleg más léptékben gondolkodtunk.

Négy éve a Pécsi Borozó is beszámolt róla, hogy jelentős fejlesztésekre készültek: nemcsak borászati, de építészeti szempontból is modern feldolgozó, látványpince és szálloda létrehozását tervezték. Akkor még kisebb csúszásról beszéltél, de a beruházás végül nem valósult meg.

A gazdasági visszaesés közbeszólt, jelentősen megváltoztak a pénzügyi feltételek és a lehetőségek, ezért abban a helyzetben úgy döntöttem, nem vágok bele. Vannak pillanatok az ember életében, hogy szerényebbre kell venni a terveket. Amikor elengedtem, először nagyon fájlaltam, de visszanezve szerencse, hogy így történt.

Mit tettél volna, ha olyan döntésekre kényszerülsz, ami a megkezdett úthoz képest befolyásolhatta volna a pincészet életét, természetes fejlődését?

Nem szerencsés, ha a borkészítést pusztán gazdasági érdekekkel motiválják. Egy szűk mozgásterű gazdaságban fennállt volna a veszély, hogy én is erre a sorsra jutok. El sem tudom képzelni. A világban éppen elég borgyár működik, ahol boritalokat készítenek, és az egyetlen szempont a piaci igények kielégítése. Nekem nem ez az utam. Nem biztos, hogy ez a legjobb út, de ez az enyém, amit tudatosan vállallok. Talán lehet ez példa is, hogy Magyarországon is működőképes ez a modell.

Ha egy most induló fiatal kérne tőled útmutatást, mit mondanál neki?

Mindenekelőtt, mielőtt bármit tenne, az ideának, amit el szeretne érni, már meg kellett születnie. Azután már adott az út, a célig egyenesen. Én tudtam, hogy fekvés, talaj, művelési mód, stb. szempontjából milyen területet keresek, és két évig kerestem is, amíg a Kövesföldre rá nem találtam. A borászat egyik titka, hogy mindig mindent jó időben, nagyon pontosan kell megtenni. Az érzékeknek itt jól kell összejátszaniuk. Szükséges még a tudatosság, a tiszta gondolat, amit soha nem nélkülözhetünk, hogy sikerüljön az agrártermékből, a szőlőből bort, azaz kultúrcikket varázsolni.

Egy konkrét példa?

Kizártnak tartom például, hogy ezt gépek által kellene elérni. Minél több a gép, annál kevesebb a személyesség, pedig utóbbiakért, egy borért, egy ételért utazunk sok-sok kilométert és órát. Pusztán az élményért. A vak intuitív borkészítésben nem hiszek, a készség szintű szakmai tudás alkalmazása azonban elengedhetetlen.

A Kúria borain az egyediséget lépten-nyomon tetten érni. Közben a bor egyediség egyik jelképének számító terroir borkészítésének is Te vagy az egyik hazai szószólója.

Sokan igyekeznek marketing előnyt kovácsolni a terroir szóból, és sokak számára mindig is egy kikezddhetetlen fétis lesz, pedig az értelmezése és jelentősége jóval árnyaltabb. A terület önmagában nem elégséges érték, adottságainak a borban történő megjelenítéséhez a teremtmény ember intelligenciája szükséges. Számomra a terroir mindig magában foglalja azt is, hogy az adott periódusban mire vagyok képes, személyiségem pillanat-lenyomata. Szükséges a felismerés, csak önmagunk lehetünk, nincs más választásunk, be kell járnunk a saját utunkat. Vállalom önmagam, nyugodt szívvel, jó lelkiismerettel teszem a dolgomat.

Több mint húsz éve készítesz bort, 1997 óta csak saját szőlőből. Mi változott benned az első évekhez képest?

Régebben inkább több egós megnyilvánulással készítettem boraimat, ezt a hozzáállást valószínűleg érezni is lehetett. Az önállóság és a határozottság mellett a szakmai alázat erősödött bennem, és a felismerés, hogy a saját ritmusom és döntéseim szerint kell dolgoznom, nem pedig a külvilág nyomására. Az önmegvalósítás nem verseny, amióta ezt tudatosult bennem, sokkal nyugodtabb vagyok. A folyamattal elsősorban együtt kell élni, nem beavatkozni, és ha itt az ideje, kell tudni elengedni a bicikli kormányát. Csak a cél nem változott: nagy szenvedéllyel a lehető legjobb bort készíteni.



Katarzís a Porkoláb-völgyben

A minap lehetőségünk nyílt egy kicsit Mészöly Miklós szemével látni a világot, hiszen Szekszárdnak egy olyan részére látogattunk el, amibe mi is belefeledkezhattünk és belesimulhattunk egy rövid időre, ahol otthon érezhettük magunkat.

Ahogy a költő maga is írja: „Nem követelőző a táj, mint annyi más. Minden miniatűr és kiegyensúlyozott itt. Egyetlen részlete sem hivalkodó.

Nem akar elámitani, semmit nem akar, van. Lomb mögé rejtőző tanyaházak, pusztuló gyümölcsösök, szőlőpászták.

S persze, diófa a tanya előtt. Akáccal benőtt szurdokok, csendjük, fülledtségük a legszelídebb titokzatosság. Sűrített Pannónia.”



Fotók: Kovács Viktor

Ebben az otthonosságban, nyugalomban üldögélhettünk egy hatalmas diófa árnyékában, egy takaros kis tanya teraszán, kadarkát iszogatva, miközben mellettünk cirmos macska heverészett a napsütéstől felmelegedett betonpárkányon. Az embert valóban olyan érzés töltötte el, mintha kiszakadna a város forgatagából, a hétköznapi rohanásából és hazaérne. Haza, a nyugalom szigetére. De nem csak számunkra volt szerelem első látásra a Porkoláb-völgy, hanem vendéglátónk, dr. Illyés Miklós számára is.

Néhány éve kezdődött minden, amikor egy új diagnosztikai módszer fedezett fel az egyik társával, így ennek kapcsán előadásokat tartott az ország több városában, többek között Szekszárdon is. A munka aztán tanyanézéssel párosult, így hamarosan egy régi álom megvalósulása kezdett körvonalazódni.

Megláttam ezt a völgyet, és elakadt a lélegzetem. Úgy éreztem, hogy teljesen mindegy, mit ajánlanak, az is, hogy mennyiért, nekem ez kell. Annyira megfogott a Porkoláb-völgy, hogy ez a szerelem most már a hetedik éve tart, és egy pillanatra se hagyott alább. Megvettem ezt a tanyát, ami rendkívül rossz állapotban volt. Eleinte a szomszédom gyalogkadarkáját kezdtem el művelni, és mit tesz Isten, a 2007-es kadarka cuvémmelel rögtön aranyérmet nyertem. Ez egy olyan nyitány volt, ami engem is meglepetésként ért. Azóta minden évben, ahányszor csak indultam, mindig érmeikkel jöttem haza. Ez rámutatott arra a képességre, hogy szeretem és értem a bort, és az ízlésem rááll arra, ami az emberek többségének az ízlése. Ez nagy előnyt tud jelenteni.

Kezdetben még kis mennyiségekkel kezdtem, aztán vettem egy mély levegőt, vele együtt pedig újabb és újabb területeket, míg végül kialakult ez a két hektár. Szépen csendben, észrevétlenül beálltam azok közé a borászok közé, akiket ismernek itt Szekszárdon, és talán már másutt is. Eközben pedig annyira beleszerettem a Porkoláb-völgybe, hogy amikor csak tehetem, mindig ellógozok Budapestről. Csütörtökön alig várom, hogy az utolsó páciens is elmenjen, aztán csapat-papot hagyok magam mögött, és szaladok le a szeretett tanyámra. Télen-nyáron itt vagyok, hétfévente mindig, de van, hogy hétközben is.

Azért van még egy csavar az Illyés Kúria történetében, hiszen nem a hagyományos szőlőművelés és borkészítés folyik a pincészet területén, az ökológiai gazdálkodás elvei mentén művelik a szőlőt. Bár kezdetben nem ez volt a cél, mégis várható volt a dolgok ilyen jellegű kimenetele, hiszen szakmájánál fogva nagyon közel áll gondolkodásvilágához a természet megóvása. A szőlőbirtok mellett így hamarosan egy ökológiai kutatási program résztvevője is lett.

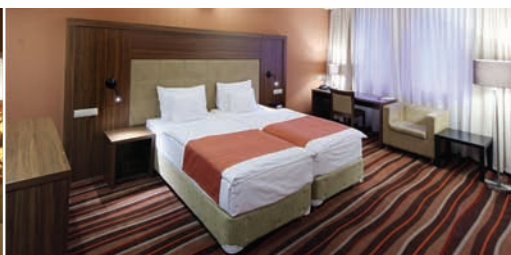
Egy kicsit különnek számítok a biogazdálkodás miatt a környéken, hiszen a többiek nem annyira nyitottak, vagy nincsenek rákényszerülve erre. Számomra is inkább tudati kényszer ez. Katartikus élmény volt, amikor elvégeztem az átállást és végeredményben egy virágzó rétet tettünk a sorok közé. A következő történet: már az első évben, amikor egy júniusi estén kimentem, méhek, rovarok milliói települtek vissza, szinte hangos volt a szőlő a zümmögésüktől. Az addig steril valami élővé vált. Aztán ott fészkel a madár a szőlőkarón. A madár, ami a legérzékenyebb élőlény, ami abban a pillanatban elpusztul, mihelyt megeszi a permettől fertőzött rovarokat. Aztán megjelent a nyúl, ami a pillangós növényeket eszi. Minden visszatért, aminek eddig is itt kellett volna lennie. A legnagyobb eredménynek tartom az ökológiai termelésrendszerben, hogy a szőlőültetvény nem egy osztályidegen elem a természet ökológiai rendjében, hanem annak szerves részévé válik.

Borkészítésnél a legnagyobb különbség a hagyományos módszerhez képest, hogy sokkal kevesebb ként használnak. Miklós további technológiai fogása, hogy szűretlenül teszi borait a fogyasztók elé. Ennek oka, hogy a szűrés által olyan makrofehérjéket is eltávolít az ember, amik véleménye szerint mindenképp kellenek a bor ízébe.

Az eredmények pedig őt igazolják 12 arany, 1 ezüst és 1 bronz éremmel. Az Illyés Kúria eleddig még egy versenyről sem jött haza üres kézzel, de Miklós szerint ez nem az ő, sokkal inkább a Porkoláb-völgy érdeme.

Szálloda a város felett

A Hotel Makár Sport & Wellness**** egyedi adottságokkal rendelkező szálloda Pécs zöldövezetében, mégis közel a város értékeihez és látnivalóihoz.



BOR ÉS WELLNESS PÉCSETT

(ÉRVÉNYES: 2013.09.01-TŐL VISSZAVONÁSIG)

A Makár-városrészben az elmúlt évek folyamatos fejlesztéseinek köszönhetően egy hatvan szobás, négy csillagos, a város talán legkorszerűbb szobáit nyújtó, szinte minden igényt kielégítő kínálattal rendelkező hotelét sikerült kialakítani, mely a minőségi szolgáltatásfejlesztés terén történt szemléletváltással igyekszik folytatni a megújulást, és mind a városba látogató vendégek, mind a pécsiek körében népszerűvé tenni szolgáltatásait.

Komplex szolgáltatások igazolják a hotel szlogenjét – „Aktívan az életért” –, 4 szabadtéri salakos és 3 fedett – a régióban egyedülálló – kemény borítású teniszpálya, valamint 3 versenyzésre is hitelesített squashpálya, továbbá rendszeres aerobik programok, vizitorna és jól felszerelt konditerem várja a mozgás iránt érdeklődőket. Ehhez kapcsolódik a beltéri medencével, pezsgőfürdővel, többféle szaunával ellátott wellness egység folyamatos fejlesztése is, és az elmozdulás az egészségturisztikai szolgáltatások irányába. Kényeztető GIGI kozmetikai kezelések, masszázsok, testkezelések is elérhetők a hotelben.

A sport az egyik vezérmotívum, de a csendes, zöldövezeti környezet lehetővé teszi a teljes kikapcsolódást, legyen szó kulturális célú utazásról, vagy borvidéki kirándulásról, amelyhez hozzásegíthet az ősz folyamán megújuló, regionális zamatokra épülő borlap, és a gasztronómiai kínálat felfrissítése is. A konyha megújuló kínálatában hangsúlyos szerepet kapnak a regionális ízek és a helyi termékek. Emellett ősztől az aktív és egészséges életmód szemlélettel harmonizáló ételkínálat is megjelenik egy speciális étlap formájában.

A Hotel Makár Sport & Wellness**** olyan csomagajánlatokat is kínál vendégeinek, amelyek révén megismerhetik a pécsi és villányi borvidékeket, de személyre szabott borkóstolókat is szerveznek, vagy akár helyi termékekhez, helyi ízekhez is kínálják a kiváló baranyai borokat.

A CSOMAG TARTALMA:

2 éjszaka szállás svédasztalos reggelivel a választott szobátípusban
Érkezéskor 1 palack Pécsi Cifrandli bekészítés
1 alkalommal 3 fogásos borvacsera a hotel Taverna Éttermében

BORKÓSTOLÓ PROGRAMOK:

6 tételes borkóstoló a pécsi Pavik Pincészetben
6 tételes borkóstoló a pécsi Tüke Borházban
borokhoz illő hidegtálalás vacsorával

WELLNESS KEZELÉSEK A BOR JEGYÉBEN:

1. Hölgy vendégünknek egy borterápiás arckezelés a hotel GIGI kozmetikai szalonjában (60 perc)
2. Úr vendégünknek borkrém masszázs (60 perc)

SZOBÁNKÉNT 1 ÓRA SPORTOLÁSI LEHETŐSÉG:

Választható: tenisz, squash, aerobik

Teljes körű korlátlan wellness használat:
finn szauna, só szauna, infra szauna, gőzkabin hideg vizes csobbanó, hidromasszázs medence, beltéri úszómedence, Kneipp taposó
Alkalmanként szauna felöntések

Személyenként ajándék wellness kupon 2500,-Ft értékben

Konditerem használata

Internet csatlakozási lehetőség/WiFi/PC-k internettel a földszinti közösségi térben

CSOMAGÁR:

Superior szoba 2 fő részére:
36 250,-Ft/fő/2 éj
Standard szoba 2 fő részére:
32 250,-Ft/fő/2 éj

Az ár az idegenforgalmi adót nem tartalmazza: 400,-Ft/fő/éj

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

HOTEL MAKÁR SPORT & WELLNESS****

7635 PÉCS KÖZÉPMÁKÁR DÚLÓ 4

Tel: +3672/224 400

Fax: +3672/783 750

reservation@hotelmakar.hu

www.hotelmakar.hu

Fehérbország kicsiben

Ahogy az ókori piramisokra tekintünk, láthatjuk, hogy a gigászi magassághoz és szépséghez biztos és széles alap kell, úgy ez az elv a borász szakmára is igaz. Azt tudjuk nagyon jól, hogy régióinkban számos nagy és erős pince öregbíti hírnevünket határon innen és túl, de mi a helyzet az alapot képező kicsikkel? Magazinunk csapata ennek próbált utánajárni, ezúttal Szederkényben és környékén.

Nehéz az évnek ezen időszaka az újságíró szempontjából, hiszen szeretne minél több embert megszólaltatni, megismerni, hogy teljes képet tudjon kapni egy adott témáról, de sokan – nagyon helyesen – nyaralnak, pihennek vagy egyéb bokros teendőiknek tesznek eleget. Ilyenkor aztán hatványozott lelkesedéssel lépünk be az előttünk mégis kinyíló hűvös pincék fáradt ajtaján; a fullasztó hőség elől hova máshova is menne szívesebben a magunkfajta?!

A bor és a szőlő szeretete az, amiért csinálom

A kis pincéknél sokszor hátrányként emlegetik azt, hogy gazdájuk főállás mellett, hobbiként foglalkozik csak a szőlőkkel. Az éremnek viszont két oldala van, mert ilyen esetekben ki lehet zárni azt, hogy valaki nem teljes odaadással és lelkesedéssel viszonyul ehhez a "hobbyhoz". Így van ez a szederkényi Markovics György esetében is, aki 1,2 hektáron termel – a helyi hagyományoknak megfelelően – kizárólag fehérborokat. Öt fajta fér el ezen a kicsiny területen, ezek – szüreti sorrendben – irstai olivér, cerszegi fűszeres, chardonnay, királyleányka

és olaszrizling. A külön szüretelés miatt így tehát előfordulhat az is, hogy egy évben ötször kell szüretelni. A szőlészet iránti kedv szüleitől ragadt rá, mint azt meséli kedélyesen György, első telepítésű szőlője chardonnay volt, így nem meglepő módon ez a fajta is áll a legközelebb a szívéhez. Kérdésünkre, hogy mire lehet képes a szederkényi fehérbor a jövőben, így felel: *A reduktív technológia bevezetése a kis pincéket egy kicsit megfojtotta, hiszen az könnyedebb bort állít elő, míg a hagyományos módszerrel készített fehérek kicsit testesebbek. A trendek inkább az előbbi kategóriát favorizálják, míg az itteni emberek az utóbbit kedvelik jobban.* Persze ettől még közel sem ilyen borús a helyzet. Itt Szederkényben összesen 70 hektárnyi szőlőterületről beszélhetünk, amelyek a termelőszövetkezeti idők után elaprózódtak. Sőt, van egy-két nagyobb termelő is, ők viszont nem dolgozzák fel a termést, hanem csak eladják. De ahogy György esete is mutatja, a perspektíva megvan, hiszen anno egy romos pincét felújítva indult el ezen a rögös úton, s a nehézségek ellenére folyamatosan tudott hol szőlőterületet bővíteni, hol új tároló helységet venni. És elvileg egy kis pincéről beszélünk. Fényesebb a jövőnk, mint azt hinnénk.

Mérföldkő lesz a következő év

Folytatjuk vidéki túránkat, s Belvárdgyulára érkezünk, ahol egy kitűnő ebéd után a fogadó szomszédságában lévő Belvárdgyulai Mezőgazdasági Zrt. cégvezetője, Wilhelm József vár bennünket. Első olvasatra furcsának tűnhet, hogy mit keresünk mi egy ilyen vállalatnál, de igazából nem zsákbamacskára mozdultunk, hiszen a társaságnak igen komoly szőlészeti-borászati ágazata van, a Hásságy és Olasz közelében elterülő lankákon mintegy 27 hektárnyi fehér borszőlő terem, virul. Azt is mondhatnánk, hogy a változások szelei fújnak a Zrt.-nél, az eddigi főborász nyugdíjba vonult, azaz új impulzusok érhetik a szakágot. Igaz ez a szőlőtőkékre is, hiszen a régi tőkéket újak váltják fel, s a világfajták helyett-mellett – mint például a chardonnay, sauvignon blanc –, inkább a magyar fajtákra helyeződik a hangsúly. Távlati célként egyértelműen a szőlészeti-borászati részleg megerősítése szerepel a tervekben: *Egyelőre még a kezdeti stádiumban vagyunk a tervekkel illetően, s bár az új borászunk rögtön (nagyon helyesen) világmegváltó tervekkel állt elő, én magam óvatosabban fogalmazok, és azt mondom, hogy egyelőre abból kell tudni főzni, amink van.* Jövőre szeretnénk újabb 10 hektárnyi új szőlőt telepíteni, így beállnánk egy 35–40 hektáros limitre, amit tartani is szeretnénk. Annyi hibát korábban mi is elkövettünk, hogy felültünk a világfajtáknak. Nem biztos, hogy ezeket a fajtákat ilyen mennyiségben kellett volna elültetnünk, helyettük már inkább az olaszrizlingre koncentrálnunk, vagy például a legújabb telepítésű rajnai rizlingre.

Amikor az értékesítésről faggatjuk alanyunkat, illetve egészen pontosan arról, hogyan juthat el egy jó belvárdi(hásságyi) fehér a "mezei" olvasóhoz, mintha némileg érzékeny pontra tapintanánk. Eddig se időnk, se energiánk nem volt a marketinggel foglalkozni, a korábbi borász kollégánk igen jó végeredményt tudott előállítani, azonban a kereskedelemre nem helyeztünk elég nagy hangsúlyt. Ez most változni





fog, mivel meggyőződése, hogy ebből a minőségből, amit előállítunk, sokkal többet is ki lehetne hozni. Kimondott célunk – mely mindannyiunk fejében ott motoszkál, – hogy azért Pécsen is illene megjelenni valamilyen formában a borunkkal.

Ha minden jól megy, akkor egy esztendő múlva már a most végbemenő változások eredményeiről számolhat be nekünk József, részünkről mi már alig várjuk!

A juh fark hazája

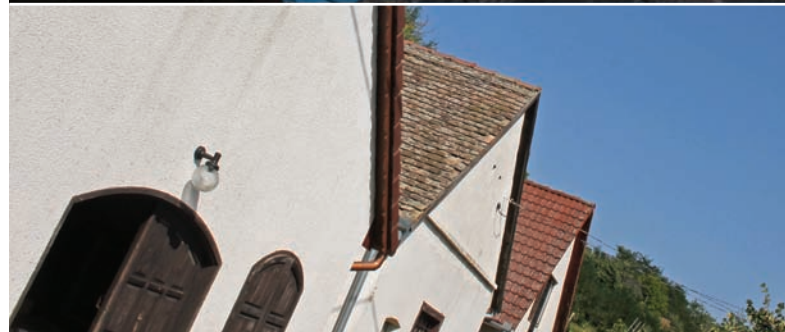
Napunk végén Monyoród felé vesszük az irányt, ahol Hengl Ferenc már vár ránk, s kezében egy – mondhatni – "juh farknyi" borlopóval tessékkel be minket a szaharai forráság elől hús pincéjének oltalmába. S hogy miért a juh fark? Halljuk erről a házigazdát: *Erről a fehér fajtáról annyit kell tudni, hogy a Monyoród, Szederkény és Versend környéki dombokon érzi a legjobban magát, gyakorlatilag ez a hazája. A hagyományok miatt is, ez nálam az elsősorú szőlő, emellett még természetesen az olaszrizlingből és az irsai olivéből áll rendelkezésre számottevő mennyiség.*

A pincében folytatjuk a diskurzust, Ferenc hordóiból szemezgetünk, legyen haszna is annak a borlopónak. A korábban említett fajták közül mindegyikből szép bor készült, jól esik testnek és léleknek is. Egyből kíváncsivá is tesz ez minket, vajon hogyan szerepelnek ezek a minták a szederkényi borversenyen, s hogy milyen a felhozzatal úgy általában. *Egy ilyen megmérettetésen 110–115 minta is össze szokott jönni, sokszor változatos a mezőny, de minden egyes alkalommal találkozzunk igazán szép borokkal is; 28–30 aranyérem azért valahogy összejön mindig. Ami viszont számomra egy kicsit érthetetlen, hogy egyre kevesebb a szederkényi borász és minta ezen az eseményen. Valahogy vesztett egy kicsit a hangulatából a verseny a korábbiakhoz képest. Régen jöttek a szederkényiek, monyoródiak, tehát csak a környékiek vettek részt, most a hegyközség egészéből is érkeznek termelők Olasztól Dunaszekcsőig. Ezek között vannak igazán nagy termelők is, s ilyenkor a kisebb borászok sokszor úgy érzik, hogy nem egyenlők a feltételek. Pedig nem ezen múlik, hogy valaki jó bort készít-e vagy sem. Szívvel-lélekkel kell csinálni, máshogyan nem is lehet.*

Ahogy napunk a végéhez közeledik, úgy értékeljük a hallottakat. Mindenhol azt tapasztaltuk, hogy egy kicsivel több összefogással igazán

szép dolgokat lehetne elérni, mégis, mintha a kezdő lökés hiányozna. Pedig a környék települései szervesen összefonódnak minden szinten, hiszen a szederkényi Markovics György éppen a Belvárdi Mg Zrt.-nél dolgozik gépészmérnökként, s szőlői monyoród határában vannak, csakúgy, mint Hengl Ferencnek, aki egyébként monyoródinak és szederkényinek is tartja magát egyaránt. Persze az összefogás egyelőre még csak egy lehetőség. Egyelőre.

Készült a Szederkényi Hegyközség támogatásával.



Az alagutaktól a Dunáig

A Bátaszék–Bátai hegyközség a Szekszárdi borvidék része, ahol Szekszárdhoz hasonló méretű szőlőterület található.

A nagy különbséget a feldolgozás jelenti, hiszen itt inkább eladják a szőlőt vagy folyóborként értékesítik. Kevés a palackos bor, hiányoznak a nagy húzónevek. Mi azonban mégis útnak eredtünk, hogy megnézzük Bátaszéket és Bátát, és felkutassuk azokat az értékeket, melyeket érdemes a borturistáknak is felkeresniük, ha a környéken járnak. Találtunk is jó néhányat, a táj szépségéről nem is beszélve.

Először Bátaszékre indultunk, mely Tolna megye délkeleti részén, a Sárköz és a Baranyai-dombság találkozásánál helyezkedik el. A falu határában alacsony hegyhátak, apró medencék, lankás dombok és völgyek tagolják a tájat. Erdőkkel és berkekkel szegélyezett szántóföldek, gyümölcsösökkel és szőlőlugasokkal telített dombhátak jellemzik, melyeken remek szőlő terem. A pincékben pedig szép, gyümölcsös borok érnek. Ezekből a pincészetekből néztünk meg háromat.

Mauthner Pince



Fotók: Kovács Viktor

A Szentavölgyben található pincészetben az 1800-as évek végétől száll generációról generációra a borászkodás. Jelenlegi tulajdonosa Mauthner Vince, aki 1994-ben újította meg a gazdaságot, és 26 hektáron folytatja a termelést olaszrizling, portugieser és kékfrankos fajtákkal. Kis, családi gazdaságként működnek, ahol mindenki kivesszi a részét a munkából, különösen a kisebbik lány, Luca, aki szőlész–borásznak tanul, így a borászat jövőbeli várományosa. *Kevésbé alkoholos, inkább gyümölcsös borokat állítunk elő, a célközönség pedig a borkedvelő középréteg. Eleinte jóval több palackos bort adtam el, de a szerényebb hírral rendelkező borászatok palackos borai nem úgy fogynak, mint a nagyoké. Azt valljuk, hogy korrekt, tisztességes, egészséges szép borokat kell a nagyközönségnek adni, mindezt elfogadható áron, és ebbe már nem fér bele az üveg és a kiszérés. Így maradt a petpalack zsugorban, és ezzel igen nagy forgalmunk van – mondja Mauthner Vince.* Korábban foglalkoztak vendéglátással is a 45 főre kialakított kóstolóteremben, ahol a pincelátogatáson túl lovaglásra is lehetőség nyílt, hiszen a család több lovat is tart a területen. Sajnos, ma már erre nincs mód, reméljük a következő generáció újból feléleszti ezt a hagyományt.



Werner Pincészet

A szőlősorok között találtunk egy kis ékszerdobozt, Werner Mihály borospincéjét. A 2006-ban felújított és átalakított, korszerű technológiával felszerelt pincéből évi 10 ezer palack bor kerül ki. Ennek egy része saját termés a 2 hektáros területéről, a többit pedig bátaszéki gazdáktól felvásárolt szőlők adják. A borok kereskedelmi forgalomban kevés helyen találhatók meg, hiszen nagy részük a pincénél kerül eladásra vagy a borkóstolók során fogy el. A 14 főt befogadó pincészet hideg és meleg ételekkel egyaránt várja a borturistákat, igazi családi, „borozgatós” hangulatot teremtve. *Boraink jellemzően a bátaszéki borvidék palettájához igazodnak: kékfrankos, merlot, cabernet franc, portugieser, pinot noir. Odafigyelünk arra, hogy bármilyen kicsik is vagyunk, azért legyen választék. Arra törekszünk, hogy minőségi bort készítsünk. A fehérborunk folyóborként kapható, de a többit általában palackozzuk. A legnépszerűbb borunk, mint másoknak is, a rozé, de a pinot noir és a cabernet franc-t is nagyon keresik.*

Szeleshát Szőlőbirtok

Komoly fejlődés történt a Szeleshát Szőlőbirtok életében. A folyamatosan gyarapodó szőlőbirtok mellett tavaly októberben megkezdtek egy kétszintes, 600 négyzetméter alapterületű épület felépítését, melyben alul a feldolgozó, palackozó és készáru raktár foglal helyet, az emeleten pedig egy 24 fő befogadására alkalmas borkóstoló helyiség. A család 2006 óta foglalkozik kifejezetten borászkodással. Jelenleg 23 hektár termőterületen dolgoznak, ami a tervek szerint 3 éven belül 40 hektárra gyarapodik, ahogy a folyamatos telepítések termőre fordulnak. A szortiment 14 tétel, nagyrészt francia fajtákból készült gyümölcsös vörösborokból áll. A család számára a szőlő



a legfontosabb: A szőlő az elsődleges, hiszen abból születik a bor. Ha a növény szépen van kezelve, akkor arra lehet alapozni. A termék igazából a szőlőben dől el. Mi nagyon hiszünk a termőhelyben és a szőlőinkben, ez a mi fő fegyverünk. Az új épület átadása idén szeptemberre várható. Ezen túl a pincészet több projektben is benne van. Jelenleg egy útpályázat is folyik, aminek keretében betonút lesz végig a szőlőig. Mindezen felül vendégházakat is terveznek, hogy komplex élményt nyújthassanak az odalátogatóknak.

Következő állomásunk Bába, melyről Féja Géza így ír *Sarjadás* című művében: „Van itt minden: folyó, patak, sík föld, domb, hegy, sziget, erdő és vízi erdő, meleg vízű ártézi forrás, a természet nagyon kedvelte ezt a tájat, pazarul szórta kincseit. Az erdő teli gyöngyvirággal, a hegy szőlővel, gyümölcsösökkel, védett hajlatainak a bora vetekszik a villányival, szekszárdival.”

A két megye, Tolna és Baranya határán lévő zsáktelepülés valóban rendkívüli természeti adottságokkal rendelkezik. A községet keletről közvetlenül a Duna és a Gemenci erdő határolja. Sík vidékeit ártéri erdő és szántóföldek borítják, míg a dombhátságokat 300 hektárnyi szőlőterület borítja. Borászata kialakulóban van. A gazdák legtöbbször itt is szőlőként adják el a termést vagy folyóbort készítenek, de találtunk két pincét, ami foglalkozik palackos borral, sőt vendégfogadással is.

Sőres Pincészet

Sőres András 41 éve foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel. A kezdeti kis birtok mára 1 hektárra gyarapodott, melynek 70%-a cabernet franc, a többi pedig kékfrankos és cseresznye fűszeres.



Mint mondja, ez a terület elegendő ahhoz, hogy egyedül művelje és örömet leljen a munkában. Évente 6–7 ezer liter bort dolgoz fel hagyományos technológiával. Ez egy nagyon kicsi vállalkozás, így nehéz eladni a palackos bort. Emiatt pár éve áttértem a folyóbor forgalmazásra, amihez sikerült is megfelelő piacot találnom. Palackossal a már meglévővel akarok piacon maradni. Ez nagyjából 5 ezer palack a 2007–2008-as évről. Ezen kívül cseresznye fűszeresből és kékfrankosból folyamatosan palackozunk, de ezek nem nagy mennyiségek, gyakorlatilag elfogynak itt a borkóstoló prérházban. Igyekszem mindig jobb és jobb minőséget elérni, aminek gyakorlatilag a szőlő az alapja. A szőlőmunka nagyon fontos, mert szép, egészséges, jó minőségű szőlőből lehet csak kiváló borokat készíteni. Jelen pillanatban nagyon ígéretes a termés.

Bósz Adrián Pincésze



Adrián módszeresen dolgozik, apránként építgeti borászatát. Bába és a szőlő iránti szeretete gyerekkorába nyúlik vissza, noha magát a pályát egy kis kitérővel kezdte. Hol Bátán, hol Szekszárdon találjuk meg, hiszen Szekszárdon él és főállásban is itt dolgozik, de Bátán van a saját szőlője és két kisebb pincéje, melyekhez most vásárolt egy újabbat. A kétlakiság a továbbiakban egy szekszárdi kóstoló- és látványpincével fog kiegészülni. Szőlőterülete 2 hektár körül mozog, ehhez vásárol még 3–4 hektár szőlőt. Az eredményeit inkább a lepalackozott tételek számában szereti mérni, ami jól láthatóan évről évre gyarapszik, hiszen a 2007-es 3 ezer palackos indulás mára 25–30 ezer palackra növekedett. És hogy milyenek a Bósz Adrián borok? Az alapelv, hogy egy könnyed, gyümölcsös vörösbor készüljön. Ahogy változott a világ és az ízlés, én is eggyel tovább léptem. Már nem elég, hogy könnyed és gyümölcsös egy bor, ez csak a kiindulópont. Kell valami plusz. Úgy kell dolgozni, úgy kell használni a hordókat, művelni a szőlőt, összeválogatni a dűlőket, hogy benne legyen a saját kézjegyed. A bor ízge-rince, az illatanyagai úgy legyenek felépítve, amit kvázi senki más nem tud. A lényeg, hogy elegánsnak kell lenni. Egy kicsit legyen finasz a bor, legyen könnyed, ropogós, és mellette mindenféleképpen legyen stílusa.

Készült a Bátaszék Térségi Hegyközség támogatásával.

Ha megállsz, akkor lekéstél

Egyet rögtön az elején le kell, hogy szögezzünk: ezt a környéket látni kell! A Geresdi-dombság festői lankái sajnos bántóan kevésszer kerülnek a köztudatba, ha a lehetséges belföldi turistacélpontokról kellene összeállítani egy lajstromot. Pedig ha egyszer valaki véletlenül „idetéved”, akkor menthetetlenül beleszeret majd a finoman ívelt dombok között meghúzódó kicsiny tavak harmóniájába. Egyszerűen szép. Ezek után közel sem tekinthető véletlennek az, hogy a Pécsi Borozó indulása óta időről-időre visszatérünk a Bátaapátiban működő Tűzkő Birtokra, ahol az igazgató, Erdélyi Árpád kalauzol minket újfent.



Nem hiába, az olasz Antinori-család is megláthatta itt a lehetőséget, amikor az ezredfordulón úgy döntött, hogy teljesen átveszi a birtok irányítását. Szakértelmüket nem is érdemes megkérdőjelezni, hiszen a neves família kapcsolata a szőlővel és a borral egészen 1182-ig eredeztethető vissza. Mindenesetre az utóbbi években a folyamatos fejlesztéseknek és bővítéseknek köszönhetően a Tűzkő márkanév ma már ismert lett nemcsak itthon, hanem külföldön is. *Úgy gondolom, hogy különösen olyan időkben, amikor válság van, akkor éri meg igazán beruházni, mivel a válság végeztével egy olyan pozícióba, induló helyzetbe kerülhetünk, amellyel az út megkezdése helyett már rögtön az útra kerülhetünk. Ezért fontos a biztos alapokon nyugvó tulajdonosi háttér, mert azok, akik ezt nem tudják vagy nem akarják megtenni, azok lemaradnak – hangzik a tömör igazság Árpád szájából.*

A jelenlegi fejlesztések – melyeknek értéke elérheti a negyedmilliárd forintot – gőzerővel folynak, s habár a szervezőmunka már tavaly októberben elkezdődött, a határidők szorosak, mivel a szüretre mindennek el kell készülnie. *A borászatnál a tárolókapacitás a duplájára nő, s ennek az egésze hűthető is lesz. Ezek a beruházások azért is voltak égetően fontosak, mert az új szőlőtelepítések hozamát már tavaly is éppen, hogy csak fel tudtuk dolgozni. Akkor szerencsénk volt, mert sok szőlőt és mustot tudtunk eladni, s ezzel együtt is alig fértünk el a borászat-*

ban. De már előre is gondolkodtunk, mivel 2016-ig a jelenlegi 150 hektár szőlőből 90 hektárrnyit cserélnénk fel új tövekkel.

Utóbbi folyamat már el is kezdődött, erről saját szemünkkel győződhetünk meg a közeli mőcsényi dombokon. A lélegzetelállító táj előterében vidám sorokban burjánzanak a szőlők, látszik rajtuk, hogy jól érik magukat a zömében löszös talajon. Bizonyítja ezt az a tény is, hogy a friss, egy-két éves telepítések sokszor már inkább két-három éveseknek tűnnek. Az új tövek láttán felmerül a kérdés, hogy a szortiment változásával is járnak-e a jelenlegi fejlesztések. *Nem hinném, hogy egy ekkora területtel és kapacitással rendelkező borászatban a paletta bővítése lenne a cél. Megvan a technológiánk bizonyos típusú borok elkészítéséhez; miért is változtatnánk? Továbbra is a friss, illatos fehérék fognak dominálni, a tramini és az rajnai rizling közülük is kiemelkedik, emellett a rozék szerepét tudnám hangsúlyozni. A vörösborok aránya némileg csökkenni fog az elkövetkezendő években, viszont kékfrankosból szeretnénk telepíteni többet majd, mivel úgy gondolom, hogy ez a fajta egy újabb kitörési pontot jelenthet Magyarországnak – összegzi gondolatait Árpád.*

Túránk végén már erősen délre jár a nap, a birtokon dolgozó munkások lassan hazaszállingóznak a tomboló hőség elől. Mi is így teszünk annak reményében, hogy nemsokára újra visszatérhetünk ide, ahogy egyik kollégám mondta volt, Tolna Svájcába.

Bemutatkozik a következő generáció...



Mesterünk
Cabernet Franc, Merlot
2011



Nagypám
Kadarka
2012



Tivald
Cabernet Sauvignon
2011



Tüke
Bikavér
2011



Kadarka

Amikor a kadarka kerül szóba, a magyar borissza egész biztosan határozott véleménnyel van a fajtaról: jellemzően elutasító vagy megszállottságig elfogult. Az előbbi tábor, az újkori magyar borkultúrán nevelkedve, esetlegesen külföldi viszonyítási pontokkal nem is veszi vörösborszámba, lévén se színe, se határozott tanninjai és a gyakorta visszatérő érvelés: „nagy vörösbör” készítésére alkalmatlan.

A másik tábor egy korábbi áhított világ emblematikus boraként tekint rá a nagy évések és ivások idejéből. Nagyapáink liblingjére, amit soha semmilyen más nedűre le nem cseréltek volna és a napi dózist literben mérték. Mielőtt sorra vennénk az érvek kiértékelését pró és kontra, lássuk hogyan került hozzánk ez a fajta, miképpen alakult a története.

A szájhagyomány szerint a török elől menekülő rácok hozták magukkal a vörösbör készítésének kultúráját, így annak módját, eszközeit és többek közt a kadarkát is. Hogy valóban így történt-e vagy csak később az elnéptelenedett területeinkre érkezett a fajta és természetű, nemigen tudjuk. Valójában a 17. század második felétől találkozunk vele és inkább csak az 1700-as évektől terjed, de valószínűsíthetően csak a rá következő században kerül sor. Százalékos részaránya folyamatosan nő, a filoxéra se állja útját, sőt. A II. világháború utáni évekre termőterülete több, mint 50 000 hektár volt, nem sokkal kevesebb, mint ma az összes szőlőterületünk együttvéve. Egészen elképzelhető számok, mai szemmel nézve szinte hihetetlen, hogy éppen ötven évvel ezelőtt még 46 040 hektárnyi volt telepítve és akkoriban még Villány szőlőinek felét adta. Ezek a számok mára eképpen alakultak: országosan körülbelül 750 hektár és villányi részaránya alig haladja meg az 1%-ot.

Hogy miért alakult mindez így, nem olyan nehéz megválaszolni. A termőterület növekedése más szemléletet, új világot hozott. A korábban jellemző vegyes telepítésű, megannyi fajtaváltozattal bíró fajta, esetleg bakmívelésű szőlőket – melyek igen sűrűn voltak eltelepítve, kopaszra vagy rövidcsapra metszve természetűek, hasmagasságig alig értek, főként karó nélkül nevelkedtek – felváltotta a nagyüzemi mód. Széles sortávolságok, magasművelés, hosszúcsapós metszés, jellemzően egyetlen klóntípust alkalmazva. Ilyen körülmények mellett a fajta gyengéi (késői érés, rothadékonyság, alacsony színintenzitás) hatványozódtak, természetűe bizonytalanná, megbízhatatlanná, mondhatni osztályidegenné vált. „Nem elég vörös” – mondták rá szó szerint és képletesen értve.

A rendszerváltozás se hozott megváltás a fajtának: formálódó borkultúránkban már nyugaton bevált termelési modelleket, fajtakat honosítottak meg inkább, a korábban jellemző vörösborképeinket alapvetően más értékek mentén határozták meg. Így hát a kadarka megtépzott hírnevét azóta se szerezte vissza, termőterülete tovább csökkent. Míg annak előtte a mennyiség, most a piac újonnan kialakított igényeinek áldozati oltárán végzi a kadarka.

No de térjünk vissza az eredetet firtató kérdéskörhöz. Mit is tudunk róla? Két különböző nyelvészeti megközelítés létezik, az egyik Görög Demeter ampelológus nevéhez köthető, mely szerint a török Üsküdar (isztabuli városrész), a bizánci Szukudari környékéről származhat, amit régen Skadarnak hívtak szerbül.

Ezzel ellentétben Hermann Goethe híres német ampelográfus szerint az Albánia és Montenegró határán található Shkodëri-tó vidékén kellene inkább keresni a fajta „öshazáját”. Utóbbiak, akikre kis jóindulattal a rác jelző még illik is, Skadarsko jezerónak hívják a tavat, néhány régi magyar leírásban, illetve szerb nyelvterületen a mai napig a skadarka elnevezés dívik. Ezen elméletet továbbgondolva terjesztette Todo Gjermani albán agrónómus azt az elméletet, miszerint a tó albán oldalán jellemző szőlő, a kallmet és a kadarka egy és ugyanaz a fajta. Még a nemzetközi szakirodalom is készpénznek vette, holott az állításra magyar genetikai vizsgálatok rácafoztak.

Nyelvi megközelítés mentén tehát nehéz megdönthetetlen bizonyítékot találni a fajta eredetével kapcsolatban. Sőt, csak tovább bonyolíthatnánk a szálakat, ha például a dalmát-montenegrói kadarun szőlőfajtát vagy éppen a Kavadarka bor alapját képező macedón stanušinát is citálnánk. Valós bizonyosságot, egzakt válaszokat kizárólag genetikai kutatások adhatnak.

Ha már így körbejártuk a fajta feltételezett származási helyeit, lássuk rajtuk kívül merre foglalkoznak még kadarkával. A már emlegetett Bulgáriában természetű a legnagyobb felületen, több mint 3000 hektáron, jellemzően arrafelé is a Dunához közel eső termőterületeken, ezen kívül megtalálható még kisebb felületen Macedóniában, illetve Románia, Szerbia és Horvátország Magyarországhoz közel eső területein.

Termesztéstechnológiájáról, agrobiológiájáról sokan sokfélét írnak, jellemzően szakmával kevésbé behatóbban foglalkozók is tudnak róla egy-egy közhelyeszerű információt. Ezekből kiindulva nehéz megérteni, miképpen terjedhetett el ekkora felületen egy termelésében ennyire bizonytalan fajta. Nemigen lehet azonban egységes fajtaként tekinteni a kadarkára. Egy 1828-as szekszárdi szőlőlajstromban hat különböző kadarka-változattal találkozhatunk, Németh Márton Ampelográfiai Albumában kilencet sorol fel, ráadásul a kettő között alig találni átfedést. Kijelenthető tehát, hogy a fajta igen gazdag alfajtákban, fajtaváltozatokban, ez a sokféleség a nagy számú telepített tőkék, a különböző adottságú termőterületek és a hagyományos művelésmódból adódó variabilitásból adódik. Így beszélhetünk egyszerre kis- és nagyfürtű, bőtermő és terméketlen, illetve egyéb analitikai paramétereiben is merőben különböző változatokról. Ez az egyik legnagyobb értéke, jó borának a kulcsa.

Borának milyenségében ekkora változékonysággal azért mégse találkozunk. A fűszeresség, a málnaszörpös szín és íz gyakran visszaköszön. Sokan hajlamosak egyszerű borként aposztrofálni, holott nagyon gazdag, összetett ízképet mutat. Különlegessége, hogy egyszerre képes az édes, a savanyú és a kesernyős ízt is megjeleníteni anélkül, hogy valamelyik túlzottan előtérbe tolakodna. Jellemzően még a jobban terhelte ültetvények szőlőiből származó bora is igen magas szárazanyag tartalmában. Kiemelendő továbbá az az értéke, hogy – sok más szőlőfajtaival szemben – a mögöttünk lévő melegebb években sem roncsolódnak aromái. Legnagyobb értéke mégis az, hogy vörösbör létezésére meglehetősen itatja magát, illetve hogy az ún. magyaros ételekhez keresve se találni ideálisabb kíséretet.

Borrégióink megannyi termőhelyén nagyon jól érzi/érezni magát a fajta, érdemes lenne a nagyobb presztízsű, magasabban lévő, meredekebb területeken is próbálkozni vele az apró bogolyú fajtak helyett, melyeknél sok esetben ideálisabb héj–hús arányával harmonikusabb borkat tudna teremni.

Jómagam hajlamos vagyok a kadarkára amolyan indikátor-szőlőfajtaként tekinteni: ha megadatna, hogy termőhelyének csökkenő tendenciája pozitív fordulatot venne, az talán egyben a mi jólétünk, közérzetünk, önértékelésünk várható javulását is jelentené.

Kadarka

Őszi számunk tematikus tesztjére kadarkákat vártunk. Hogy húsz kadarka mennyire reprezentatív, nem tudjuk, hogy mi több szekszárdi bort és borászt vártunk volna a tesztre, az bizonyos.

De a beérkezett borok legalább fele kiemelkedő élmény volt, másért-másért persze. És négy volt szekszárdi, négy volt villányi, még egy pécsi-mohácsi is befért a válogatottba. És voltak még persze borok 80 pont felett, korrekt, tisztességes borok, a hétköznapiakra. ide kerültek a sillerek, kadarka fehérek főként.

Voltak persze kieső borok, nem túl sok, de a kadarka sokszínűségét és minden formában a különlegességét sikerült megtapasztalnunk. Lehet tartályban, hordóban, lehet sűrűbb, vagy vékonyabb, lehet világosabb, lehet sötétebb, de ha megtalálják benne az egyensúlyt, a még nehezen megfogalmazhat kadarkasságot, különleges élményt nyújt.

A teszteken - amelyek természetesen vaktesztek - részt vevő borászatok képviselőinek saját boraikra adott pontjai nem kerülnek bele az átlagszámításba. Valamennyi bor bekerül a www.pecsi-borozo.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

Akik teszteltek:

Dorcsák Csaba (pannonborbolt.hu)

Gyórfy Zoltán (Pécsi Borozó)

Hefner Gábor (Szekszárdi Bormúzeum)

Horváth Zoltán (borász, Planina Borház, Mohács)

Markó Ildikó (borász, Sauska Borászat, Villány)

Németh János (borász, Szekszárd)

Szekretár János (Szeleshát Pincészet, Szekszárd)

Tesztünk helyszínét Németh János Pincészete (Szekszárd) biztosította, köszönjük!

SAUSKA

Kadarka

ig-árok Villány

91_{pont}**Sauska****Villányi Kadarka 2011**

Illata tiszta és hízog. Édes és gyümölcsös, aztán jönnek a fűszerek is. Színre kevésbé, de illatra egyre inkább kadarka. Kortyban szilva és szeder, málna és szamóca, sok fűszer, szőlőből, hordóból. Lehet benne dohány, kis bőr, fahéj és szerecsendió, vanília, csipetnyi szegfűszeg. Kétségtelen, nem az a könnyed, ivós kadarka. Hízeleg, kedveskedik, aztán persze erő van benne, alkohol, energia, test, tartalom. Masszív harmónia.



Ár: 4950 Ft

Beszerezhető: Bortársaság

89_{pont}**Bock Pince****Villányi Kadarka 2012**

Megjelenésében is mutatja a kadarkát, nincs eltúlozva sem a szín, sem a fa. Illatában zöldfűszerek és édes hordófűszerek is megjelennek, de főleg málna és szamóca. A korty édes, bonbonmeggyes, hozzá itt is a gyümölcsöket, az érett piros gyümölcsöket. De van benne csokoládé, bors, dohány, szegfűszeg és cédrus is. Izgalmas, összetett, és még fejlődő fiatal bor.



Ár: 2920 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

88_{pont}**Eszterbauer Borászat****Szekszárdi Nagypálm Kadarka 2011**

Az első pillanattól nagyon intenzíven gyümölcsös és fűszeres egyszerre az illata, komplex és mély, hosszan szippantható. A teste nagy, az alkohol erőteljes, de bírja a szerkezet. Bírja, mert nagyon koncentrált, intenzíven gyümölcsös, komoly és egészen izgalmas. Sokrétű és nagyon jól egyensúlyoz, lecsengése pedig egészen hosszú. Komoly kadarka.



Ár: 2090 Ft

Beszerezhető: pannonbort.hu

87_{pont}**Planina Borház****Mohácsi Kadarka 2012**

Koncentrált kadarka: piros, fűszeres, gyümölcsös, kerek, kedves. Illata egész szépen nyílik, behízog, de cseppet sem geil. Érezni benne a mélységet is, de mégsem boncolgatni szeretnénk, hanem pohárba tölteni és élvezni. Nagyon jól eltálat bor, éri, tudja a kadarka lényegét.



Ár: Nincs még forgalomban

87_{pont}**Eszterbauer Borászat****Szekszárdi Sógor Kadarka 2011**

Kellemes, könnyed megjelenés, fiatalosan mozog a pohárban. Intenzíven fűszeres illat, mély és szerkezetgazó. Ízeit is ez a fűszeresség vezeti, szép, friss-roppanós piros bogyósokkal kísérve. Málnaszörpre emlékeztet a korty, de mögötte mégis tartalmasabb, az idő jó hatással van rá, szépen fejlődik. Kitűnő kadarka.



Ár: 1550-1600 Ft, Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonbort.hu, Bor-Pont (Győr)

86_{pont}**Brunyai Pince****Villányi Kádár 2012**

Illatában meggy és cseresznye. Friss, gyümölcsös, ezt adja vissza szájban is, gyümölcsös, pici fanyarsággal, ott a meggy, a meggyesörp, a málnacucorka, a háttérben viszont a fűszeresség. Szép a hordóhasználat. Jó anyag, nem akar több lenni, mint ami: kiváló kadarka.



Ár: 1690 Ft

Beszerezhető: pannonbort.hu

86_{pont}**Fritz Pincészet****Szekszárdi Kadarka 2011**

Kis gyögyszerességet mutat az illata, de a kedvesebbik fajtából, majd gyorsan átvesszi a főszerepet a meggy, szilva és piros szeder támogatja. Szájban jó a lendület, a savak korrekten segítik a gyümölcsösséget, a frissességet a kortyban, a zárásban jön el egy pici kesernye. Összességében jó a bor, ráadásul van személyisége.



Ár: 3200 Ft

Beszerezhető: A pincészetben

85_{pont}**Toronyi György****Szekszárdi Kadarka 2012**

Érett meggyes illat, szilvával dúsítva. Sok gyümölcs. A évjáratból adódóan aszalt jegyek és mélyebb szín. A korty is gazdag, sok anyag van benne, az elegancia még fejlődhet, a végére egész tüzös, az alkohol mutatja magát.



Ár: 1980 Ft

Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

85_{pont}**Günzer Zoltán****Villányi Kadarka 2011**

Mély színek, sötét tónusok. Erőteljesebb fahatás már illatában is, de mögötte ott van a kadarka is. Kis tuttifrutti, némi bonbonmeggy, fűszerkert és vanília. Sok szeder, sok málna, sok áfonya, de a hordó még erősebb a gyümölcsöknél. Az erős hordóztottság, a szokásosnál intenzívebb tanninérzet, erőteljesebb arcultú kadarkát mutat.



Ár: 2950 Ft

Beszerezhető: Bortársaság

84 pont



Eszterbauer Borászat

Szekszárdi Napszámos Kadarka Siller 2012

Könnyed bor, virágos, sárgaszilvás illatokkal, laza gyümölcsösséggel. A színében narancsos árnyalatokat fedezünk fel, de ízében nincs öregség. Tanninérzet csak finoman jelentkezik, a fűszeresség erősödik. Meztöltésőbb, őszinte siller, írta róla egyik bírálónk. Ár: 1400-1550 Ft, Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), Bor-Pont (Győr)

82 pont



Schieber Pincészet

Szekszárdi Kadarka 2011

Elsőre volt benne valami gyógyszeres jelleg, ami szellőztetéssel hamar ellillant. Utána már jön belőle a kadarka. Sok fűszer, sok gyümölcs, intenzíven jön, aztán kortyban is folytatja a kadarkasságot. Ne cizelláltságot várjuk tőle, de egyenessége, tisztasága kárpótol. Ár: 1500-1590 Ft, Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

83 pont



Fekete Borpince

Szekszárdi Kadarka Siller 2012

Illatban viszonylag visszafogottan gyümölcsös, de a zamatai kárpótolnak. Édes meggy, finom fűszerek, diszkrét tanninos, egész korrek arányokkal. Az összképet kicsit rontja a kesernyesség. Ár: 1600 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

Mészáros Pál Pincészet

Szekszárdi Kadarka 2011

Három irányba visz az illat: kicsit mézes-fűszeres, kicsit autógumis, kicsit meggyes. Kortyban elég telt, meleg érzetű bor, hozza a szekszárdiasságot. Olyan bor, amelyet a hétköznapiakra teremtettek, hogy azokra is jusson kadarka. Ár: 1580 Ft
Beszerezhető: Kalamáris (Pécs)

Tüske Pince

Szekszárdi Virághegyi Kadarka 2011

Virágos, nem túl fűszeres kadarka. Illatában kis mentol, de van édeskes tanninosság is kortyban, halványan persze. Kicsit jobban behűtve, nyáron képzeljük el, étel mellé, nem kell paprikás, akár grillen sült halakhoz is... Ár: 1750-1950 Ft, Beszerezhető: Kalamáris (Pécs), pannonborbolt.hu

Tüske Pince

Szekszárdi Kadarka 2012

Virgoncabb, virágosabb jegyekkel nyit az átlagosnál. Kortyban vegyes érzelmeket szölgaltat meg, hiszen a fűszerességet megtaláljuk benne, a gyümölcsöket ugyanakkor elnyomja az erősebb tanninérzet. Jó savak viszik, van egy sajátos ízlása, ami így is szimpatikus lehet, de csiszolódhat is az idővel. Ár: 1950 Ft
Beszerezhető: pannonborbolt.hu

80 pont



Fekete Borpince

Szekszárdi Kadarka Fehér 2011

Kevés gyümölcsösséggel nyit, várnánk a kadarkás jegyeket, de azok nem igazán jönnek. Citrusosság, kevés virág, mint díszítő elem, egyszerű fehérboros jegyek elsősorban. Kortyban elég egyvonalas, a test nehezen követi az alkoholérzetet. Ár: 1500 Ft
Beszerezhető: A pincészetben

A Mustra és a Kadarka teszt legjobbjaiból válogattunk. Ahogy már megszokhatták, a Pécsi Borozó aktuális számával egyidőben megjelenik a legújabb tesztgyőztes válogatásunk. Az Őszi Tesztgyőztesek sorába kizárólag a 80 pont feletti borokból választottunk ki hatot - azokat, amik nekünk a legjobban tetszettek. Ezúttal a következők kerültek közös kartonba:



90 pont Lelovits Tamás Villányi Syrah 2011
87 pont Hetényi Cabernet Sauvignon 2011
86 pont Danubiana Zöldveltelini 2012
86 pont Tűzkő Birtok Kékfrankos 2011
84 pont Eszterbauer Kadarka Siller 2012
81 pont Tűzkő Birtok Rajnai Rizling 2012

Ára: **9.740 Ft**

Válogatásainkat ingyenes kiszállítással kínáljuk. Rendeléskor írja be a val26free kupon kódot a Kosárban a megfelelő helyre.

Pannon
BORBOLT
www.pannonborbolt.hu

Borválogatások és tesztgyőztes borok
a Pannon Borrégióból

KULINÁRIS ŐSZ

A magyar borról és a hazai ökögazdálkodásból származó egyedi és kiváló minőségű alapanyagokról szól az ősz a Jókai Bisztróban.

- Szeptember 27-én** a Káli-medencét mutatjuk be, ötfajta bor kóstoltatásával és négy jellemző étel elkészítésével.
- Oktoberben** a Jókai Bisztró és a villányi Polgár Pincészet saját ökögazdálkodásból származó alapanyagokat mutatjuk be, és az ebből készült fogásokat szolgáljuk fel.
- Novemberben** a múlt magyar szőlőgyökereit keressük a jelenben. Már-már elfeledett fajtákat ismerhetnek meg: balafánt, csókaszőlőt, tihanyi kéket, avagy a szerémi zöldet.
- A Márton napot** új borokkal és régi receptekkel, valamint az elmaradhatatlan bisztrós lendülettel üljük majd.

Kövessenek minket elérhetőségeinken:

JÓKAI BISZTRÓ www.jokaibisztró.hu • Jókai Bisztró Pécs
E-mail: info@jokaibisztró.hu • Tel: 06-20/3607-337 • 7621 Pécs, Jókai tér 6.

Pezsgő libanoni este az Uszkárban

A Lompos Uszkár nyitása a nyár egyik legjelentősebb borgasztrónómiai eseménye volt Pécsen, bíznunk benne, hogy az esős évszak beköszöntével kitalálnak valami fedett alternatívát a helynek. És másik folyóbort a kiváló palackosok mellé, de ez mellékes.

A Lompos Uszkár kertjébe költözött Libanon egy estére még július idusán. Egy régi vendégszakkács, a francia estéken előbukkanó Fabrice Gonet erősítette ezúttal is a Pezsgőház csapatát a mesés keleti íz- és hangulatvilágá megidézésben. Különleges ételek-italok (fattouche, tabbouleh, hummus, padlizsánsaláta, töltött szőlőlevél, kebbé, labne, falfel, jawaneh, chic taou, namoura, osmalliyyé, rózsaszörp, arrak, café blanc – felsorolni is nehéz, mit kóstoltunk), hastáncsal és vízipipával fűszerezve. A tematikus vacsoraestek újabb ételekkel, újabb hangulatokkal öszszel folytatódnak, akkor már a Pezsgőház pincéjében.



20 évesek a Bordalfesztiválok

XVII. Európai Bordalfesztivál 2013. szeptember 27–29.

„A jó borban öröm barátság és dal van” – így szól egy régi magyar mondás, mely mottója az 1993 óta megrendezésre kerülő egyedülálló európai és világfesztiváloknak, melyek a régió kulturális iparának egyik különlegességévé váltak.



Eddig 38 ország több mint 4000 éneke, négy földrészről hozta el nemzeti kultúrájának, borhoz kapcsolódó zenei hagyományait, segítve ezzel egy interkulturális dialógus kialakulását. Fesztiválok története Kelet-Nyugat találkozása, melynek fókuszában Pécs városának két jelentős arculatformáló eleme áll, a bor és a zene.

Ebben az évben a hazai énekesek mellett 5 európai ország (Olaszország, Svédország, Oroszország–Oszétia, Lengyelország, Magyarország) közel 200 férfi éneke bizonnyítja, hogy a jó bordal a nemes bor élvezetét magasabb régiókba emeli.

PROGRAM:

Szeptember 27-én 17 órakor **megnyitó** a Batthyány Pincében Villánykövesden.

18 órakor Villányban **pincekoncertekkel** kezdődik a fesztivál, ahol külföldi és magyar énekesek töltik meg bordalaikkal neves villányi pincéket, várva a zene és borszerető érdeklődőket.

19.30 Népek Bordalai – Diófás tér

Szeptember 28-án egyedi eseményre kerül sor. 16.30-tól 18.30-ig Pécsen, a Kodály Központban 19 villányi borász tartja a **III. Villányi Prémium Bormustrát**, melyet a mindig rendkívül jó hangulatú és nagy sikerű **gálaest** követ. Ez alkalommal kerül sor a 25 éves Custodes Vinorum Villányi Borrend köszöntésére is. Itt a résztvevők az egyéni produkciókon kívül a Pannon Filharmonikusokkal közösen a zenetörténet leg szebb bordalaiból is megszólaltatnak néhányat. Sztárvendégként Miklósa Erikát várjuk.

Szeptember 29-én 15 órától Pécsen a Széchenyi téren felvonulással kezdődik a **Bor és Dal Ünnepe** a Pezsgő Borfesztiválon, amit több mint 3 órás fergeteges bordalkoncert követ, melyet kiváló borok társaságában hallgathatnak az érdeklődők.

FELLÉPŐK:

MIKLÓSA ERIKA (szoprán)
Horváth István (tenor)
Bognár Szabolcs (bariton)
Csajághy Szabolcs (tenor)
Alán Filharmónia Férfikara (Oroszország–Oszétia)
Albino Bonavita Férfikar (Olaszország)
Bacchanalian Férfikar (Svédország)
Echo Férfikar (Lengyelország)
Szakály Mátyás Férfikar
Bartók Béla Férfikar
Zengő Együttes
Pannon Filharmonikusok

A fesztivál szervezői:
 Pécsi Férfikar Alapítvány,
 Villány–Siklósi Borút,
 Pannon Filharmonikusok
 A fesztivál művészeti vezetője: Lakner Tamás, Liszt-díjas karnagy

Medvetánc a panelkonyhában

Megtört a jég. A kézműves sörforradalom elérte Baranyát is. Előjele az volt, hogy tavaly augusztusban megnyílt a Művész Presszó a Kolozsvár utcában, ahol azóta magunk is gyakori vendégek vagyunk. De az igazi jeleket csak most nyáron kóstoltuk, amikor a Táncoló Medve Sörfőzde első söréit töltöttük ki poharainkba.



A Táncoló Medve két pécsi fiatal, akik egy uránvárosi panelkonyhában főzik első sörüket. Év eleje óta tesztelgetik a főzeteket, hármat elhoztak kicsit nagyobb közönségnek is megmutatni. Mi sem jobb helyszín ennél, mint a Művész Presszó, hiszen szinte csak itt mérnek, csapolnak kézműves magyar söröket Pécsen. A sörnyelvi leírásban nem mélyedtünk még el, figyeltük is, mit gondol a sörökről Bart Dániel, a sörforradalom egyik kiemelkedője, szószólója legalábbis, a kézműves Főzdefeszt szervezője.

Neki a gyömbéres mézsör ízlés a legjobban, a mi kis csapatunkban megosztottak a vélemények. De ennek köszönhetően mindegyik sörnek lett rajongója, átlagban talán a Horizont nevű végzett a legjobban.

De mi is került a poharakba ezen az estén? És kik töltötték ki nekünk? Paulus Marcell és Kovács-Öller Tamás természetesen nem profi sörfőző mesterek, mindkettőjüknek van civil foglalkozása is, egyikük orgonaépítő, másikuk biológus, de a sör a közös metszésponttá vált életükben. Egy uránvárosi lakás konyhájában készülnek a sörök, 20 liter körül egy-egy főzetből. A bemutató célja pedig az volt, a közeli barátokon túl vajon mások hogyan reagálnak a sörökre, érdemes-e folytatniuk, fejlődniük, több energiát befektetniük. Lelövöm a poént: érdemes.

Szikra – mézsörrel, gyömbéres mézsörrel kezdtük a kóstolót. Erős kezdés volt, durván gyömbéres az ital, kevésbé tűnik sörnek, inkább alig szénsavazott gyömbéres limonádé. Kevés citrusosság ugyan átjut a gyömbér mindent felülíró erején, kis gyógyszeresség is van mögötte, de többeket így is abszolút megnyer magának. Bár még többeket meg nem, az ötlet nagyon jó, a megvalósításon meg még csiszolni kell.

Napfivér – egy tejes-mézes-fűszeres ízhatású búzasör, amúgy belga witbier volna (emlékezzünk Hoegardenre), sok korianderrel. A kézműves sörben tapasztalt kollégák tisztességes munkának minősítik, nekem meg tetszik, egyszerre krémes, könnyű, ugyanakkor meg izgalmas a fűszerezettsége és van teste is. A habja nagyon gyorsan eltűnt, ezt volt, aki felrótta, jómagam visszakóstoltam.

Horizont – a legmagasabb pontszámot ennek a sörnek adtam. American pale ale a típusa, citrusos, sárgadinnyés illattal. Zamatai dúsak, ebben jelentkezik legerőteljesebben a komló és a kesernyő, de befér. Valahogy ez a legsörösebb mind közül, a következő főzetből is kérek kóstolót.

Idete egyre komolyabban vennünk a söröket és nem csak kóstolgatni, de tanulni is őket. Nemrég új söröket hozott forgalomba a magyarhertelendi sörfőzde is, van a térségben új a nap alatt, következő számunkban már bővebb teret adunk a kézműves söröknek.



Minden ízében Pécs!

HOTEL
PALATINUS
CITY CENTER
*** superior

DANUBIUS HOTELS
GROUP

Mediterrán ősi élmények

Barangolja be a várost
Írány Pécs!
turisztikai kártyával!

A jól megérdemelt pihenést
a régió felejthetetlen ízei
teszik még kellemesebbé.

Szállodánk ajánlata:

- 2 éjszaka szállás
félpanzióval
(tájjellegű ételek, pécsi és
villányi borvidék borai)
- welcome ital – Pécsi
Cirfandli
- Irány Pécs! turisztikai
kártya
(ingyenes belépők, óriási
kedvezmények)
- szauna használat

Kétágyas elhelyezéssel
19 900 Ft/fő/2 éj ártól

telefon: +36 72 889 462

e-mail: pecs.reservation@danubiushotels.com

danubiushotels.hu/palatinus

Fő a leves

A leves amolyan bemelegítő, étvágygerjesztő kezdet, ami után jön csak igazán a lényeg. Kihagyhatatlan része a magyar étkezésnek, és akármennyire is gazdag, mindig folytatást ígér. Legalábbis a hazai tradicionális étkezésben és sokak számára a mindennapokban ma is így van ez. De változik a világ, és a nyugati szél (vagy éppen a keleti) új trendet hoz.

A leves a fő, minden, ami rajta kívül van, kiegészítője egy egyszerű és könnyű ebédnek.

Fast food egészségesen

A leves mint főétel gondolata nem új keletű, több nyugat-európai, de ázsiai országban is a munkanapok ebédszüneteinek kötelező eleme a szendvics és a leves. Hollandiában nem is igen kapható más délben, mint saláták, gyümölcsök, különleges szendvicsek és a főtt ételek közül legfeljebb leves. A könnyű és gyors étkezés nem nehezíti el a szervezetet. Gyorsan felszívódik, nem beszélve arról, hogy ha rákattan az ember, új világot fedezhet fel a gasztronómiában: ízek, színek kavalkádja, nemzeti konyhák keringői, zöldségek és fűszerek izgalmas párosításai.

Budapesten gombamód nőnek a leveses helyek, népszerűségükhöz tartozik, hogy fiatalos, trendi megjelenésüknek köszönhetően már akkor jól érzi magát benne a vendég, amikor belép. A jól felépített, következetes design és hívószavak, a gyors kiszolgálás, a változatos ízek, rugalmas menü már nem csak a fiatalokhoz jut el. A minőségi alapanyagokból készült levesek, vega, laktóz-, illetve gluténmentes változatok, mindenki számára alternatívát nyújtanak. A legtöbb levesező a kiszolgáláson túl több akar lenni: egy hely, ahol bárki törzsvendég lehet, ahol barátokra találhat, ahol mindig szívesen látják, és meghallgatják a kívánságait. Egy hely, ahol üzenhet másoknak, ahol részt vehet a következő heti menü kialakításában. Egy hely, ami interaktív, közvetlen és divatba hozza a levest.

Magyar menza kontra leves

A minőségi „takeaway-éttermek” vidéki városokban is gyökeret eresztenek a külföldi és a budapesti sikerek láttán. Pécs, mint egyetemváros tökéletes hely arra, hogy hasonló fiatalos kifőzdék vendégkörre találjanak. Ezt bizonyítja az is, hogy idén szinte egyszerre nyitott meg két levesező is a pécsi Egyetemvárosban, ahol a legnagyobb hallgatói létszámmal bíró bölcsészkar és a legtöbb külföldi hallgatót befogadó orvosi kar tudhatják maguk mellett. A külföldiek a vendégkör jelentős részét adják, ebből is látszik, hogy a magyar menühöz szokott fogyasztót át kell szoktatni a jóra, egy szóval ki kell nevelni a saját vevőkört. Az egymás közelében működő két leveses szelíd együttélést bizonyítja, hogy elégedettek a forgalommal, saját vendégköriükre találtak fél év elteltével.

Kanál

Fontos szempont volt az üzlethely kiválasztásakor, hogy belássanak ki-vülről az emberek, hogy ha erre járnak, kedvet kapjanak belépni hozzánk – meséli Benkő Zsuzsanna, a Kanál üzletvezetője, mellesleg belső

építész, aki idén tavasszal nyitotta meg levesezőjét a Rókus sétányon. Zsuzsával a nyári zárva tartás, csinosítás ideje alatt beszélgetünk az üzletben, az ajtó tárva, és a mozgolódásra rögtön egy törzsvendég érkezik, majd lehajtott fejjel távozik leves nélkül. *Ismerem* – mondja beszélgetőpartnerem – *évközben mindig jár hozzánk. Egyre több visszajáró vendégünk van. Fontos számunkra a visszacsatolás is, hogy mit szeretnek, és mit szeretnének máshogy* – majd a falon lévő üzenő táblákra mutat, ahol mint a facebook oldalán sorakoznak az üzenetek. Az üzenő tábla is a személyes légkört erősíti, amellet, hogy a design része. Zsuzsa belsőépítészként a letisztult stílust kedveli, ennek rendelte alá a Kanál berendezését is. A világoskék és a fehér szín játéka, a krétával felírt menü és üzenetek, a logóval ellátott műanyag leveses poharak egy egységes megjelenés részei.



Fotó: Dobokay Máté

A Kanál a friss és minőségi alapanyagokra esküszik, a változatos menüsorra és a különleges ízekre, akár más nemzeti konyhák leveseivel, fűszereivel játszva. Bár a környékbeli éttermek nehézségét, a jó, de még megfizethető szakács hiányát ők is megszenvedik, igyekeznek jó szakemberrel dolgozni a konyhán, ahol minden frissen készül, a levesek mellett a szendvicsekbe a padlizsánkrém és a pesto is. Bár alaplével nem dolgoznak, igyekeznek azt sok zöldséggel helyettesíteni. Édességet, és abból is a színes, manapság igen trendi makaronokat fogyaszthatunk ebéd után. Következetesség, fiatalos lendület és eltalált design áll a Kanál mögött.

Souper

A pécsi Souper levesbár januárban nyitott meg Egyetemvárosban. Német és osztrák helyek, valamint egyesült államokbeli tapasztalatok inspirálták az üzletvezető testvérpárt, Marth Zsuzsannát és Marth Zoltánt, hogy egy valamilyen ételre, jelen esetben levesre és szendvicsekre specializálódott fast food éttermet nyissanak, amely típusú helyeknek nagy a népszerűsége külföldön és Budapesten is. A Pécsre 15 év után visszaköltöző Zsuzsanna korábban borásznak tanult, majd boréttermet vezetett a fővárosban. A gasztronómia adta magát, Zoltán ugyanis az orfűi Mediterrán ét-

termet vezeti. *Pécs sokkal élhetőbb város, és miután hazajöttem, úgy érzem, mintha sosem mentem volna el* – meséli Zsuzsa az üzletbe kísérvé minket.

A Souper levesbár kicsi hely, mégis több kíván lenni annál, hogy a vendég gyorsan megkapja és vigye az ételt – mondja Zsuzsanna, miközben kényelmesen megtámaszkodunk a pulton, ahol aki szeretne maradni, elfogyaszthatja, amit vett. *Sokan esznek itt bent, s bár szűken vagyunk, éppen ezért sok ismeretség, barátság születik, a részünkről is. Nem is gondoltuk volna az elején, hogy ennyi barátunk, ismerősünk lesz. Most már lejárnak hozzánk a környékbeli lakók is egy jó levesre, mondván, hogy akkor nem kell otthon főzniük* – és hozzáteszi – *mi is úgy főzünk itt, ahogy a gyerekeinknek, szívvel-lélekkel.* Ez az elgondolás határozza meg a hely atmoszféráját, és még házi sütemény is gyakorta gőzölög a pulton, mint a nagymama konyhájában. Mindent csak elképzeljük, mivel nyáron a Souper is szünetre megy, ugyanis az elsődleges vendégkör, az egyetemi hallgatók augusztus végétől érkeznek meg.

Évközben viszont a napi háromféle leves mellett tízféle szendvicsből válogathatunk. Számos menüvariáció létezik már, és kívánni is lehet a bejárat melletti robosztus üzenő falon. *Mindenre nyitottak vagyunk. Rendezvényekre, konferenciákra, baráti összejövetelekre, iskolai bulikra folyamatosan teljesítünk süti, szendvics- és leves rendeléseket, illetve ezek kiszállítását is vállaljuk* – sorolja az új utakat Zsuzsa. A nyitottság, a baráti odafigyelés és a vendég elképzeléseinek visszaforgatása a Souper filozófiája: *Kapnak valami pluszt, és mi is.*



Hungasztroring, avagy hungarikum-e vagy?

Hosszan gondolkodtam azon, hogy vajon mi legyen ebben a negyedévben a közös nevező az Olvasó és köztem.
És ahogy ilyenkor az általában történik: a legváratlanabb helyről érkezett az ötlet – köszönet érte Zs. G-nek!

Meg amúgy is a magyar F1 futam is erre a periódikára esik, így nyomban megszületik a kohézió a téma, az asszociáció és a kialakult magyarországi helyzet között. Egyetlen életrajzi mozaikot azért meg kell osztanom az Olvasóval, amely szintén aktualizálja a téma-választást: volt szerencsém néhány napot Berlinben eltöltenem, amolyan vakációzás címszó alatt. Nem volt bennem különösebb várakozás, éppen csak kiestem a munkahelyi mókuserékből, és arra vágytam, hogy legyen végre levegőváltás, azt sem bánva, hogy körülöttem németül zajlik a kommunikáció. Gyanútlanul sétáltam bele a kelepcebe, valami ott legbelül megpattant és életemben először éreztem magam vacakul, ahogy fővárosunk repteréről Pannónia szívébe sodort a hazatérés.

Eközben Magyarországon még nem ült el az újabb „hungarikum-e vagy” haraszt ropogtatás a pörkölt metafizikai stigmatizálása körül. Csak ücsörögtem, tömegközlekedtem, sejtjeimet egyenként tette próbára a perzselő meleg és azon gondolkodtam, hogy miért nem foglalkozik a magyar nép komoly kérdésekkel?! Tudom, hogy az uniós szabályozás kicsit komplikál ezt-azt, de hogy ugyanakkor azt is megengedi, hogy komoly problémákról folyjék a diskurzus.

Az, hogy a pörkölt hungarikum-e, lássuk be: komolytalan kérdés.

Lehet ezen vitatkozni, de abból kiindulva,
hogy minden belevalóból világ-
színvonalút vagyunk képe-
sek előállítani, vélhető-
leg nem véletlen.
Nekem sokkal
szimpatiku-
sabb volna,
ha arról
folyna a
vitatko-
zás,
hogy
mi-
nő-
ség

szempontjából hol húzható meg a határ és/vagy mennyire lehet elnéző a fogyasztó, vagy az érték ítése.

Gyermekkorom szépen kiköveződött ilyen-olyan pörköltekkal, mert Magyarországon, ahol élünk, vitán fölül, az egyik leggyakoribb étel, különösen jellemző volt ez a rendszerváltás előtti időkre. Ennek több oka is lehet, amelyre még visszatérek. Volt szerencsém jó, közepes és egészen hitvány formáihoz, talán ennek köszönhetően nem a banánt, hanem a pörköltet untam, majd jó ideig el is búcsúztunk egymástól.

A pörkölt problematikája sokkal inkább abból fakad, hogy rém egyszerű étel. Gondolok itt arra, hogy nem kell hozzá méteres alapanyag lista, hanem néhány hozzávaló és máris sercenhet a zsiradék. Valószínűleg éppen ezért az étel becsaphatatlan. Egy ilyen helyzetben, mikor néhány hozzávaló illetve az időzítés eldönt mindent, nem lehet hibázni, de mellébeszélni sem.

A szabadosság odáig fajult, hogy egyes – e rovat számára nehezen értelmezhető – csoportok a vegetáriánus pörköltöt is megálmodták. Ez persze nagyon szép, igazán elnéző magatartás a gasztronómia ökölszabályaival szemben, ámde nagyjából annyira számottevő információ, mint a zöldségkolbász vagy a realisztikus hangokat adó gumibarány. Ugye nem kell tovább szőrszálhasogatnom?!

De egy pillanatig visszatérve a sercenésre: a pörkölt állati zsiradékkal készül! Ettől eltérni nagyjából akkora gasztrokaland, mint nővényi tejszínhabbal (!!) megkenni egy margarinos piskótát. Van kérdés? Köszönöm, ha nincs! Ettől a pillanattól aztán kicsit nagyobb a szabadság, alapanyag tekintetében, hiszen számos húsféléből készíülhet pörkölt, amelyek között a marha mérföldkőnek számít, a sertés kevésbé szerencsés, a tisztességes és koros kapirgáló, falusi kakas kuriózumnak számít, a pacal pedig a férfi próbájának is felfogható; hasonlatos a vörösbörhöz, amely pedig a nő.

A filológiai aspektus azt sugallja, hogy a név észben tartása is fontos momentum a végkifejlet tekintetében. E figyelmetlenség kapcsán sokan hajlamosak nagyvonalúskodni, és így végül a sűrű szaft helyett valamiféle gulyásba hajló ábrándban úsznak a szertefoszlott álmok. Pedig a házastásnak helye van a műfajban, hiszen kiválóan működnek együtt különféle húсок, és belsőségek. Magam részéről bármilyen csábító gasztronómiai élménnyől hajlandó vagyok lemondani és/vagy több száz kilométert is utazni, hogy egyek a fölülmúlhatatlan dunaföldvári velős–körmös pacalpörköltből, amely Pozsgaiék udvarában, bográcsban készül... Kétség kívül ez is egy olyan hungarikum, amely itthon, ebben a hazában segít élni.

Augusztus van. Valahol az országban mintha éppen „Hungarikum Fesztivált” tartanának; gondolom ragacsos csinnadrattával, hivalkodó magyarkodással. (Persze mély tisztelet a kivételeknek!) Ahelyett, hogy arra törekednénk, hogy hazánk ízei úgy kerüljenek hősín abroszokra, diófák árnyékába, hogy meg se fordulhassék senki fejében, hogy ez a találkozás másutt, bárhol a világban megtörténhessen vele.



A vadakról

„E nevezet alatt mindazon állatokat értjük, melyek természetes szabadságukban, az erdőben és a mezőn tanyáznak, és amelyeket erőszakkal lehet csak elejteni. Ezek közt számtalan olyan van, mely kitűnő húsa által a legfinomabb eledelt adja.”

(Dobos C. József: Magyar–Francia szakácskönyv)

A polgári konyha kedvelte a vadhúsból készült ételeket, de valószínűleg nem olyan gyakorisággal és olyan mennyiségben kerültek tálalásra ezek a kulináris remekművek, mint ahogy korábban a főúri udvarok asztalait gazdagították. A korszakban íródott szakácskönyvek változatos vadrecepteket kínálnak. Megfigyelhetjük, minél később íródott a szakácskönyv, a vadhúsból készült ételek száma csökken és eltolódik a kisebb vadak, különösen a szárnyasok felé.

Dobos C. József Magyar–Francia szakácskönyve még több fejezetet szentel a vadaknak. Számos vaddisznó, őz, szarvas, nyúl recept kerül felvonultatásra. A mai ember számára igazi érdekességet a különféle szárnyas vadak felhasználása jelenthet. Találkozhatunk változatos fácán, fajd, fogoly, szalonka, fenyőmadár, fűrj, pacsirta, sármány, szárcsa és veréb receptekkel. A nemes vadaknál, különösen a szarvas és az őz előkészítésénél gyakran alkalmazza a pácolást. Jellemzően az olajos, ecetes marinádokat javasolja, amelybe különféle

zöldségek – sárgarépa, zeller, hagyma, póréhagyma, pasztinák, zöldséggyökér – valamint babérlevél, szegfűszeg, bors, citrom kerülhet. Az ecet helyett borral is készíthető a marinád, főleg az érettebb húsnál. A páclé aztán felhasználásra kerül a sütés, majd a tálalás során is, hiszen gyakran a páclében sül a hús, majd a levéből készült a mártás.

Az alábbi őzgerincfilét és hozzá a mártás elkészítését a fent említett Magyar–Francia szakácskönyvben olvasott receptek ihlették. Megfogadva Dobos C. József tanácsát, a pácoláshoz olajos, ecetes marinádot készítettem különféle illatos fűszerekkel, a zöldségek közül csak hagymát adtam hozzá. A sárgarépa ezúttal a köretként készített burgonyás lepénybe került, amelyet a franciák kedvelt körete, a Vichy-sárgarépa elkészítése szerint pároltam. A vadakhoz szinte nélkülözhetetlen mártás ezúttal az illatos fekete ribizlivel készült.

ŐZGERINCFILE BURGONYÁS-SÁRGARÉPÁS LEPÉNNYEL, FEKETE RIBIZLI-MÁRTÁSSAL

Hozzávalók

kb. 80 dkg filézett őzgerinc
10 dkg füstölt szalonka
8 dkg vaj
só
frissen őrölt bors

a páchoz:

kb. 6–8 dl víz
3 evőkanál balsamecet
3 evőkanál fehérborecet
3 evőkanál olívaolaj
1 közepes hagyma
8–10 db borókabogyó
1 teáskanál mustármag
6–8 db szegfűszeg
2 babérlevél
1 ág rozsmaring

a burgonyás-sárgarépas lepényhez:

20–25 dkg liszt és még amennyit felvesz a tészta
1 teáskanál szódaikarbóna
2 tojás
3 közepes főtt burgonya
2–3 közepes sárgarépa
1 dl tej
1,5 dl szóda
2 dkg vaj
1 evőkanál fehérbor
1 csokor petrezselyemzöld
1 teáskanál cukor
só
frissen őrölt bors
2–3 evőkanál zsír vagy vaj

a fekete ribizli-mártáshoz:

4 dkg vaj
2 csapott evőkanál liszt
1 kis üveg fekete ribizli-lekvár (kb. 1,5 dl)
3–4 dl a hús sütéséből maradt lé
2 dl tejszín
só
cukor

A húst elkészítése előtt 1–2 napig pácoljuk. A marinádhoz a vizet elkeverjük a balsameccel és a fehérboreccel, majd felforraljuk. A hagymát apró kockákra vágjuk. A fűszereket megszárban összetörjük, a hagymával együtt az ecetes vízhez keverjük és hozzáadjuk az olívaolajat. Üveg vagy porcelán tálba öntjük, és beletesszük az őzgerincfilét. Miután kihűlt, letakarjuk, hűtőbe tesszük, és 1–2 napig pácoljuk. Ezt követően a húsról leitatjuk a páclevet és megtűzdeljük szalonnával, amelyet előzőleg csíkokra vágunk. Enyhén sózzuk, borsozzuk. Egy vas lábosban felolvasztjuk a vajat, és az őzgerincfilét minden oldalát 1–1 percig elősütjük. Ráöntjük a páclevet, ha szükséges sózzuk, majd lefedjük, és 190 fokra melegített sütőben 30–35 percig sütjük. (A húst ízlés szerint, hosszabb vagy rövidebb ideig is süthetjük.) A fedőt levéve további 5–8 percig sütjük. A húst kivesszük a léből, és melegen tartjuk. A levet átpasszírozzuk és felhasználjuk a mártáshoz.

A fekete ribizli-mártáshoz a vajat felolvasztjuk, rászórjuk a lisztet és megpirítjuk. Felöntjük az átpasszírozott, sütésből maradt lével, ha szükséges kevés vizet is adhatunk hozzá. Belekeverjük a fekete ribizli-lekvárt, majd ízlés szerint sóval, cukorral ízesíthetjük. Összeforraljuk, és végül hozzáöntjük a tejszínt. Tálalásig melegen tartjuk.

A burgonyás-sárgarépas lepényhez a megtisztított sárgarépát lereszeljük. Egy mély serpenyőbe dobjuk, ráöntjük a bort és egy kevés vizet, sózzuk, hozzáadjuk a cukrot, a vajat. Rázogatva pároljuk, amíg a lé el nem fő, és a sárgarépa kissé megpuhul. (Párolás közben, ha szükséges, pótoljuk a vizet.) A liszthez keverjük a szódaikarbónát. A tojásokat felverjük, sózzuk, és beleszórjuk a lisztet. Hozzákeverjük a tejet, a szóda vizet, jól elkeverjük, majd belereszeljük a főtt burgonyát, végül hozzáadjuk a párolt sárgarépát és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Szükség esetén adjunk hozzá, lisztet, hogy sűrű, palacsinta tészta állagú legyen. 1–2 evőkanálnyi zsírt felolvasztunk egy serpenyőben, evőkanállal beleszagatjuk a tésztát, 5–6 cm-es lepényeket formázunk, és mind két oldalán pirosra sütjük. (Sütés közben pótoljuk a zsírt.) Miután kisült valamennyi lepény, tálalhatjuk az ételt. Az őzgerincfilét felszeleteljük, burgonyás-sárgarépas lepénnyel és fekete ribizli-mártással kínáljuk.



Zimtkrapfen – Egy igazi sváb fánk

Aki a következő sváb süteményt akarja elkészíteni, annak nem árt időben felkészülnie. A Zimtkrapfen elkészítéséhez ugyanis egy olyan speciális eszköz kell, amit ma már nem lehet megtalálni a boltok polcain, de még a vásári kereskedők között is ritkán találni olyat, aki tudja egyáltalán, hogy miről is van szó. Nekem szerencsém volt, mert a nagycsaládon belül itt-ott őriznek még néhányat ezekből a régi formákból, és sikerült egyet megszereznem. Egy kúp alakú hengerről van szó mindössze, aminek hosszú, pálcaszerű nyele van, és egy darab madzagot kell rákötni a sütés előtt. Ezzel rögzítjük ugyanis a tésztát a formához.



A fahéjas fánk receptjét Bólyban gyűjtöttem, ahol ez a sütemény valamikor a farsangi ételek elhagyhatatlan darabja volt - de nehéz neki ellenállni az év bármely időszakában. A tésztája egyszerű, de a sütéshez türelem és idő kell, mivel a forró zsiradékba egyszerre csak egy fánkot tudunk betenni - feltéve, ha nincs két formánk, amiket cserélgetünk.

Hozzávalók:

50 dkg liszt
15 dkg zsír
2 evőkanál porcukor
3 tojássárgája
1 kávéskanál só
1 liter zsír, illetve olaj a sütéshez
fahéjas porcukor a meghintéshez

Elkészítés:

1. A hozzávalókból lágyabb tésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk. Ha ízesíteni akarjuk még egy kicsit, akkor tehetünk bele egy fél deci rumot és egy kevés reszelt citromhéjat is.
2. A tésztát vékonyra nyújtjuk, és csíkokra, majd darabokra vágjuk. A darabolás előtt érdemes egy papírral kipróbálni, hogy mekkora szeletek érik körbe a kúpos formát úgy, hogy a tészta szélei éppen csak fedjék egymást. Tulajdonképpen a trapéz alakú darabok felelnek meg a legjobban.
3. Ezután a tésztát a formára simítjuk, majd a nyél másik végére kötözött madzagot lazán rátekerjük úgy, hogy vágatok szép egyenletesen helyezkedjenek el egymás mellett.
4. Lehetőleg olyan edényt válasszunk a sütéshez, ami nem túl széles fenekű, de elég magas ahhoz, hogy a tészta teljesen elmerüljön benne. Hevítjük fel a zsírt, és merítjük bele a sütőformát a madzaggal megtekert tésztával. Addig süssük, míg szép aranybarna nem lesz. Ekkor vegyük ki, csepegtessük le, tekerjük le a madzagot, és húzzuk le az elkészült fánkot. Ha a tészta nem esik le magától, akkor egy darab dupla papírtörlővel finoman markoljuk meg, és apró mozdulatokkal szedjük le. Pár másodperc alatt a forma kihűl annyira, hogy már kezdetjük is a következő tészta feltekerését.
5. Az elkészült fánkokat hempergessük meg fahéjas porcukorban. Mivel a tészta cső alakú lesz, kiválóan alkalmas arra, hogy megtöltsük valamilyen finom krémmel, esetleg tejszínhabbal. Ehhez használjunk habzsákot.

A jövő boraí

Az új generáció megérkezett. A Riczu–Stier Pincészet az őszi szezonra kihozta a 2011-es évjárat első válogatásait.

A pincészet a 2009-es évjáráttal robbant be a boros köztudatba. A kiváló évjáratból kiemelkedő borok születtek, a Cabernet Sauvignon 92 pontot, a Cabernet Franc, a Cuvée és a Kékfrankos 90 pontot a Pécsi Borozóban, a Merlot 2011-ben, a Pannon Borrégió TOP25 bora közé került, egy évvel később ebben a körbe jutott a Cabernet Sauvignon is, majd idén a Kékfrankos is a déli borvidékek legjobbjai között szerepelhetett. Mind a pincészetben, mind a borkedvelők sokat várnak a 2011-es boroktól.



Egy remek évjárat volt 2011, még azt is mondanám, hogy ezeknek a boroknak a pincében kellene érlelődniük, de kiesett a gyászos emlékü 2010-es évjárat és bizony a 2009-esek sem tartanak már sokáig – mondta el lapunknak Stier István, a pincészet egyik tulajdonosa. Az új boraink még erőteljesebben duzzadnak, hatalmas beltartalommal rendelkeznek, ugyanakkor mi azt látjuk bennük, hogy az elegáns borok potenciálját is birtokolják.

Az elsők között a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Cabernet Franc jelent meg a piacon. A Cabernet Sauvignon már most 88 ponttal mutatkozott be a Pécsi Borozó hasbjain, ugyanakkor évtizedes érlelési jövő van még ezekben az igazán villányias, egyszerre dús, masszív, ugyanakkor kedves és arányos borokban.

A célunk ezekkel a borokkal is az volt, hogy a fajtákban rejlő lehetőségeket is meg tudjuk mutatni, ugyanakkor a borokban legyen meg az a jellegzetesség, ami Villányhoz köti őket – vélekedett Riczu Tamás, a pincészet borásza, társtulajdonosa. 2011-ben minden összeállt, hogy tartalmas és izgalmas borokat készítsünk, bízom benne, hogy megismétlik a 2009-esek által elért sikereket.



Postacímünk:

Villányi Bor-Barátok Kft.

Riczu–Stier Pincészet

7800 Siklós, Felszabadulás utca 44. 1/120.

Gasztopincénk:

7800 Siklós, Akasztófa dűlő 3513/5. hrsz.

Telefonszámunk : +36/305288855

Fax-számunk : +36/82510585

Megtalál bennünket a Facebook-on is:

<https://www.facebook.com/riczustier>

Weboldalunk: www.riczustier.hu



Tea a világ körül

Akit egy kicsit is érdekel a gasztronómia, bizonyára nyaralás és egyéb utazások alkalmával már kis betekintést nyerhetett néhány ország teafogyasztási szokásaiba, hiszen a tea a víz után a második legnépszerűbb ital a világon. Ennek apropóján járjuk most körbe néhány nagy teafogyasztó nemzet érintésével, hogy hol hogyan isszák a teát, és milyen egyéb érdekességek merülnek fel a teafogyasztással kapcsolatban.



A tea őshazája Kína és India, de a tea fogyasztása Kínából kiindulva terjedt el a világon. Mindmáig nagy hagyománya van a teafogyasztásnak: megkínálják az utazót, az üzletfelet, a várt és váratlan vendéget is teával, amit természetesen illik elfogadni (mondanom sem kell, ez nem csak itt van így). Kínában csodálatos teákat természetnek, csaknem az összes fajtát, és némelyiket virágokkal is illatosítják, nagyon ízletesek a jázminos, rózsás keverékeik. Nagyon kedveltek a zöld teák és az oolongok, amelyeket ízesítés nélkül isznak, gaiwanból (fedeles csésze) vagy apró, fül nélküli csészékből.

Mongóliában és Tibetben is elterjedt a tea, amit kínai szomszédaitól vettek át. Ma is az élet alapvető kelléke náluk a sós, jakvajás, vagy kecsketejes tea, amit préselt teából készítenek. A Kínába érkező japánok haza is vittek a buddhista szerzetesi lét fontos kellékeként termesztett növény magjaiból, azóta is sikerrel termesztik. Sőt, a ma ismert japán teaszertartás az akkori kínai teafogyasztási szokást őrizte meg: a porrá őrölt zöld teát forró vízzel habosra keverik, szertartásos mozdulatokkal, érzülettel. Hétköznapi is leginkább zöld teát isznak, fül nélküli csészékből.

Oroszországba közvetlenül Kínából érkezett a tea, szárazföldön, karavánokkal. A tea a 18. századtól nemzeti italnak számít, minden otthon fontos kelléke a szamová, amely tulajdonképp a víz melegen tartására szolgál. Először főznek egy jó erős teasűrítményt, és ezt öntik fel a szamovában forró vízzel, a kívánt mértékben. Cukrot vagy lekvárt tesznek a nyelvük alá, és „ráisszák” a teát. Oroszország európai felén fekete teát isznak, az ázsiai felén inkább zöld teát.

Észak-Afrikában is kínai zöld teát isznak, friss mentával, és sok cukorral, ez a híres mentatea. Magasról töltve szolgálja fel a családfejt, a vendégszeretet jeleként, üvegpoharakban.

Európában először a portugálok vették át Kínából a teafogyasztási szokásokat, majd a hollandok is csatlakoztak, ezután az angolok is kedvet kaptak, tőlük átvették az írek, és szépen lassan mindenhol begyűrűzött a tea. Azonban ha Európában teafogyasztókról van szó, mindenkinek az angolok jutnak eszébe, no meg az ótörzsi tea fogalma. Kevesen tudják azonban, hogy az írek egy főre eső éves teaadagja 3,3 kilogramm, és ezzel előkelő helyet foglalnak el a világranglista élén. Ugyanakkor a brit átlag 1,9 kilogramm, mi magyarok pedig mindössze 200 gramm teát iszunk meg átlagosan egy évben. De térjünk vissza az angolokra, akik jellemző módon tejjel isszák a jó erős, tanninban gazdag fekete teájukat, és mellé finomabbnál finomabb teasüteményeket eszegetnek. Az írek szintén tejjel isszák az Irish Breakfast névre keresztelt nagyon erős fekete teakeveréküket, amely kenyai, indiai és Srí-lankai levelekből áll, sokan cukrot is tesznek bele.

Indiában az angolok hatására kezdtek teát termesztetni, majd a 20. században a helyiek is elkezdtek teázni. Ma leginkább fűszeres fekete teát fogyasztanak, a híres chai masala-t, amit tejben főznek, és cukorral, gyömbérrel, kardamommal, fahéjjal, csillagánizzsal, szegfűszeggel és fekete borssal ízesítenek. Fül nélküli, egyszer használatos agyagcsészékből isszák, nehogy más kaszt tagjaival egyazon tárgyat érintsenek.

Próbálják ki, kóstolják meg a világ teáit! Jó teázást!



FABRO

PINCE

Mi a Fabro pince alapítóiként valljuk, hogy emberi életünk célja, a kiteljesedés. Számkra a pince és a présház ennek jele, melyben testet ölt a közös akarat, a robosztus férfierő és a kifinomult női lélek harmóniája.

Nekünk a pince érték, melynek mély szíve megőrzi és kéri a legmagasabb minőségű munka gyümölcsét, és kötelességgént diktálja a vendég szeretetét.

De a pince és a présház egyben fórum is, ahol vendégeink szívükbe zárhatják egymást, borainkat, és étkeinket is.



www.fabropince.hu

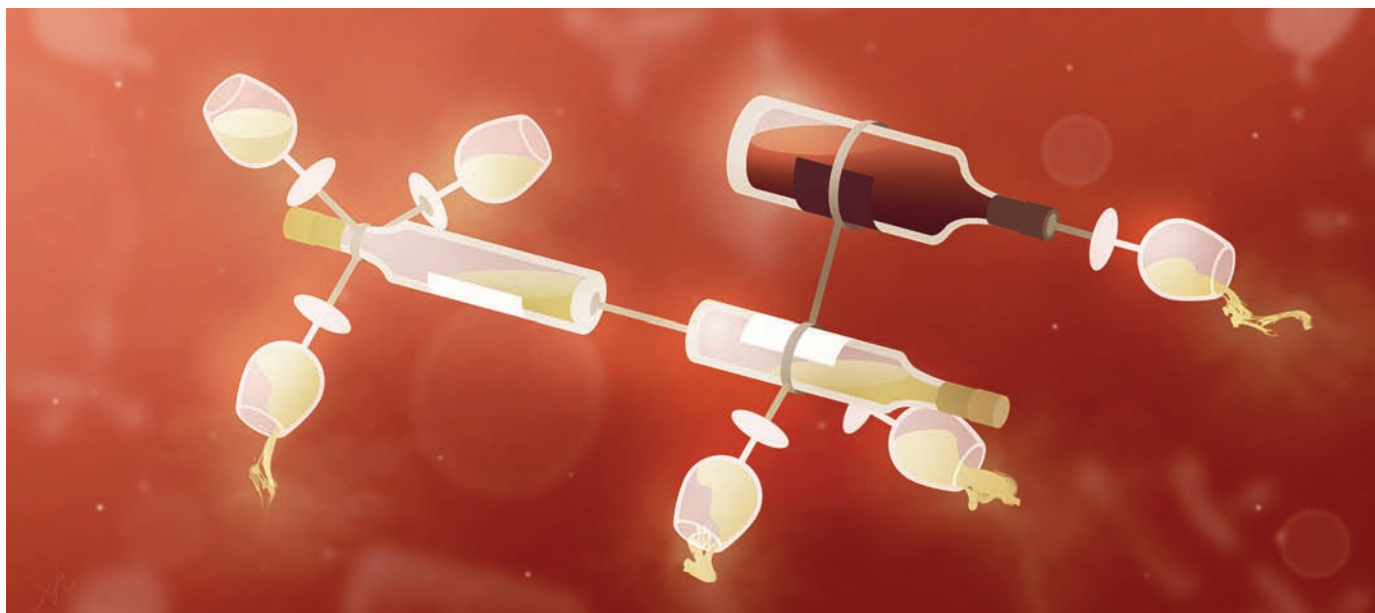
7030 Paks, Sárgödör tér 1-2., Mobil: +36 30 378 68 47, E-mail: info@fabropince.hu

Dr. Etíl és Mr. Máj

A borok tudnak lenyűgözőek lenni, ám a bennük lévő alkohol lehetséges következményei már annál kevésbé vonzóak.

Akinek nem inge, ne vegye magára, de tudni és beszélni mindenképpen kell az alkoholizmusról.

Dr. Szemelyácz János addiktológussal beszélgettünk.



Több elmélet van arról, hogyan alakul ki az alkoholizmus. Az amerikai Cloninger több ezer alkoholbeteget vizsgált meg. Arra a következtetésre jutott, hogy az alkoholisták egyik típusa függ a jutalomtól, el akarja kerülni a büntetést, és nem élménykereső. Vannak férfiak és nők is, akik alkoholisták, de ebben a csoportban nem volt igazán jellemző a nemi különbség. Általában 20 éves koruk után kezdtek inni, amikor már legtöbbször kialakult egzisztenciával rendelkeztek, munkájuk, családjuk, gyerekeik voltak, és általában problémák – válás, munkahelyi gondok, más kapcsolati konfliktus – kapcsán kezdtek inni. Ők azok, akik ha beleakadnak egy problémába, leisszák magukat, ez a problémamegoldásuk, én-védő mechanizmusuk, amikor pedig kijózanodnak, büntudatuk van, megpróbálnak mindent visszacsínálni, de a gondok nyomasztó súlyának a hatására ismét az italhoz nyúlnak. Olyan ez, mint egy tanulási folyamat: bármilyen akadályba ütköznek, inni kezdenek. Így lassan elkezd lepusztulni körülöttük minden, és belecsúsznak egy alkoholos életútba.

A másik csoport ennek az ellenkezője. Általában férfiak, impulzívok, és 20 éves koruk előtt kezdtek inni, gyakran az apjuk is alkoholista volt. Az ebbe a csoportba tartozók nem addig isznak, míg el nem vesztik a kontrollt, hanem akkor válnak agresszívvé, ha nincs alkohol a szervezetükben. Már fiatal korban lehet látni, hogy valaki függő módon iszik-e: ha tízen elkezdenek alkoholt inni, 8–9 ember szimplán csak részeg lesz, de egy-két ember számára a világ válik otthonosabbá. A kettes típusnál nagy a genetikai háttér jelentősége, az egyes típusnál inkább szociálpszichológiai jellemzők, környezeti faktorok hatása okozza az alkoholbetegséget. Az első típusra azt mondjuk, hogy áldott jó ember, csak amikor iszik, akkor nem, a másodikra meg, hogy neki kell az az alkoholszint, hogy tudjon működni.

A kérdés persze az, hogy mikortól nevezhetünk valakit alkoholistának? A diagnosztika alapja egy hét-jellemzős kritériumsor: az ille-

tő az elmúlt 12 hónapban többször volt ittas; folyamatos vágyat érez azután, hogy alkoholt igyon; fizikai elvonási tünetei vannak (például remeg a keze); nem sikeres a társadalmi szerepeiben; többször megpróbált már leszokni, de sikertelenül; látja és tudja a tüneteket, mégsem tud leállni; toleránsabb, vagyis egyre többet kell innia ahhoz, hogy lerészegedjen. Ha ebből a hétből három fennáll, alkoholizmusról beszélhetünk. Ma Magyarországon 7–800 000 fő érintett, akik mellett általában találunk egy társfüggőt és egy családot is, vagyis nagyjából a magyar lakosság felét érinti valahogyan az alkoholbetegség. Az alkoholistáknak viszont mindössze 5–7%-a jut el gyógykezelésre. Pécsen a 90-es években működött egy alkoholgondozó, ami később a Pszichiátriai-gondozóba olvasztva sorvadt el – mondja a szakember, aki az INDIT Közalapítvánnyal egy pályázati forrásnak köszönhetően éppen egy, az akkorihoz hasonló intézet kialakításán dolgozik, ami várhatóan jövő tavasszal kezdhet majd működni.

A szociokulturális közeg miatt, – vagyis az olyasmik, mint a Halál a májra! partik és az ún. binge drinking-ek, amiken a minél gyorsabb lerészegedés a cél –, a szakember szerint leginkább a fiatalok veszélyeztetettek. A dohányzással kapcsolatban jóval kevésbé vagyunk elnézőek, az alkohollal viszont a magyar társadalom túlzott mértékben toleráns, és az emberek csak akkor kapnak észbe, amikor már nagy baj van. A pszichoaktív szerek sorában – a szervkárosító hatás tekintetében – az alkohol a legrosszabbal, a nikotinnal van versenyben – és pont ezek a legálisak. De nem vagyok a teljes tiltás híve, a kulcs a mértékletesség lenne – szögezi le dr. Szemelyácz János, majd hozzáteszi: „Kardfogú tigrisből kevés van a városban, de ezek a szerek itt vannak, és aki túl korán találkozik velük, azokból nem biztos, hogy az lesz, aki lehetett volna. Az alkoholt sem kiűzni kéne az életünkéből, de a helyén kéne kezelni. Senki nem akar függő lenni.

Pálinka a tűzhelyen 2.0

Amikor leteszteltük, hogy kerül a pálinka a tűzhelyre, a vártnál is több pályamű, recept érkezett. Sokan éreztek kísértést, hogy kipróbálják, milyen is pálinkával főzni. Idén is lehetőséget adunk, ismét pályázatot hirdetünk, főzzünk együtt gyümölcspálinkával, törkölyel, vagy éppen zöldségpárlattal!

A harci Brill Pálinkaház és a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin tavaly ősszel közös receptversenyt hirdetett, amelynek eredményeként több tucat pálinkával készített étel receptje érkezett be a megadott határidőre. A sikeres kezdeményezést illik folytatni, ezért ismételten közös receptversenyt hirdetünk a gasztrobloggerek, séfek, háziasszonyok, amatőr opportunisták számára.

A pályázóknak továbbra sincs nehéz dolguk, hiszen csupán Brill pálinkával kell főzniük és a receptet, valamint az elkészített étel fotóját 2013. szeptember 30-ig közzétenni blogon, honlapon, gasztronómiai portálon, vagy receptgyűjtő weboldalon, mégpedig fotóval és pontos recepttel dokumentálva. Ami fontos, hogy a pálinka ne csupán kísérője, hanem szerves része legyen az ételnek. Fontos az elkészíthetőség és a praktikusság. A pálinka lehet gyümölcs, szőlő, törköly vagy éppen zöldségpárlat is, a Brill Pálinkaház széles szortimentje elég lehetőséget biztosít a variációkra.

A háromtagú mesterszakácsokból, gasztronómiai szakemberekből álló zsűri a beérkezett pályaműveket közösen bírálja majd el. Az eredményhirdetés napján, – melyet a harci Brill Pálinkaházban 2013. október 25-én rendezünk meg – a győztes ételeket le is főzik majd. A győztes így a saját és a szakma képviselőinek társaságában kóstolhatja meg egy profi által elkészítve a pályaművét.

A pályázókat arra kérjük, hogy külön tételben sorolják fel a használt alapanyagokat, és külön leírásban adják meg az ételek elkészítésének munkafázisait. Kérjük, hogy a receptek mellé az elkészült ételről fénykép is mellékeljenek. Egy pályázó természetesen több recepttel is pályázhat, nevezési díj nincs. A pályamunkák elkészítéséhez a Brill Pálinkaház szívesen nyújt tanácsot, szakmai segítséget.

A NYEREMÉNYEK:

1. Két fős, két napos pálinkás élményhétvége, melyben a szerencsések megismerkedhetnek a pálinkakészítés és kóstolás rejteivel, műhelytitkaival. Közben pedig bebarangolhatják a harci és szekszárdi tájat. A vacsorájukat a szekszárdi Szász Söröző Étteremben fogyaszthatják el, szállásukról a Sió Motel Szekszárd gondoskodik.
2. Egy kóstolókurzus egy 6 fős baráti társaság számára a Brill Pálinkaházban.
3. Brill-pálinkából összeállított különleges pálinkacsomag.

A receptet a leírásokkal, legalább egy fotóval és a linkkel együtt e-mailben kérjük beküldeni 2013. szeptember 30-ig a jatek@pecsiborozo.hu e-mail címre.

A receptverseny és az eredményhirdetés lebonyolításában a Brill Pálinkaház szakmai partnere a szekszárdi Szász Söröző Étterem és a Sió Motel.

IRSAI OLIVÉRBEN ÁZTATOTT ARANYMAZSOLÁVAL TEKERT LIBAMÁJ, GLAZÍROZOTT ZSENGE RÉPÁVAL, PIRÍTOTT MANDULÁS BURGONYA-BEJGLIVEL

Juhos Markó mesterszakács, a szekszárdi Szász Étterem konyhafőnökének receptje



HOZZÁVALÓK 4 FŐRE

Libamáj:

Libamáj 0,72 kg
Kolozsvári szalonna 0,2 kg
Aranymazsola 0,12 kg
Brill Irsai Olivér szőlőpálinka 0,1l
Só

Sárgarépa:

Zsenge sárgarépa 0,4 kg
K. cukor 0,06 kg
Vaj 0,08 kg
Liba alaplé 0,2l

Pirított mandulás burgonya-bejgli:

Főtt burgonya 0,2 kg
Tej 0,05 l
Élesztő 0,02 kg
Libazsír 0,05 kg
Liszt 0,2 kg
Tojás 1 egész, 2 sárgája
Szeletelt mandula 0,05 kg
só
Egy csipet Kristálycukor
(az élesztőhöz)
Szerecsendió, cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS:

Pirított mandulás burgonya-bejgli: A tejben felfutatom egy kis cukorral az élesztőt, a burgonya 2/3 részét lereszelem az 1/3 részét kockára vágom. A zsírt elmorzsolom a lisztel, sóval, és a fűszerekkel, hozzáadom a burgonyát, az élesztőt, egy egész tojást, és jól kidolgozom. Letakarva pihentetem. Ha szépen megkelt, lisztezett zsírpapíron kinyújtom megkenem tojássárgájával, és megszórom pirított szeletelt mandulával. Feltekerem, és kizsírított tepsiben közepes hőmérsékletű sütőben 30 percig sütöm. Kiveszem és megkenem a tetejét a maradék tojássárgájával, megszórom szeletelt mandulával és így sütöm még 15 percig.

Libamáj: A libamájat felszelelem, sózom, és hűtőben állni hagyom fél órát. A kimagozott arany-

mazsolát beáztatom a pálinkába, és azt is ázni hagyom fél órát. A szeletelt kolozsvári szalonnát félig fedőlegesen egymás mellé rakom, egy kicsit összeklopfolom és rétegezve rárom a libamáját és az aranymazsolát. Jó szorosan feltekerem és tepsibe rakom és előmelegített sütőben 180 °C-on 12-15 percig sütöm.

Sárgarépa: A tisztított sárgarépákat a liba alap lében blansírozom, és tálalás előtt glazírozom. (Vajon cukrot karamellizálok felöntöm egy csöpp liba alap lével, és visszaforralom. Tálalás előtt ebben forgatom át a sárgarépát.) Arra ügyelek hogy lehetőleg minden tálalás előtt legyen kész, és forrón tálalom.

Tálalás után a libamájat megpriccelem még egy kis pálinkával.



A pálinka - élmény

A rovat támogatója a harci Brill Pálinkaház

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

Az apróságokban rejlik a lényeg

A villánykövesdi Fülemlé Csárda már jó ideje híres a baranyai vendéglátás köreiben, ez a státusz a 150 éves évfordulójukon végrehajtott megújulás óta, ha lehet, még hangsúlyosabb. Az újítások mellett sikerült megtartani a sváb jegyeket, így a csárda méltóképpen képviseli a régió hagyományait is. Ottjártunkkor botlottunk bele a Hausbrandt magyarországi szállítójába, Somogyi Mátéba, akitől újabb érdekességeket tudhattunk meg a márkáról. A helyszín nem is lehetne tökéletesebb, hiszen a Fülemlé Csárda és Hausbrandt régóta sikeres partnerek.

Máté, aki nagy tapasztalattal rendelkezik a szakmában, a Som Cafe Kft. ügyvezető igazgatójaként már a kezdetektől a Hausbrandt mellett dolgozik, az indulásról mesél: *Mi igazából egy családi vállalkozásként indultunk, próbálunk nívós helyeket megcélozni, ahol hozzánk hasonlóan adnak a minőségre, s elmondhatom, hogy ma már több mint 150 vendéglátóegységbe szállítunk. Törekszünk arra, hogy mindig picit fejlődjünk, lépcsőről lépcsőre, inkább kis lépésekkel, de biztosan. Ennek köszönhetően még a válság éveit is sikerült veszteségek nélkül átvészelni, ami nem kis szó, azt hiszem.*

A beszélgetésünk közben felmerül a kérdés, hogy a többi kávé-szállítóhoz képest miben tud többet nyújtani a Hausbrandt. A kávékultúra fejlődőben van Magyarországon, s ehhez a kávészállítók is alkalmazkodnak. A kínált termékek minőségében már nincsenek nagy eltérések, viszont a nyújtott szolgáltatásokban igen. Számunkra nagyon fontos a személyes kapcsolat kiépítése a partnereinkkel, így az együttműködés során hatékonyabban tudjuk segíteni egymás munkáját. Azt már elsőre is lehet látni, hogy ahol van hozzáértés, ahol van tudás mögötte, ott működni fognak a dolgok. Az is mutatja ezt, hogy

mindenkivel, akinek szállítunk, baráti viszonyban, jó kapcsolatban vagyunk. Ha a száraz tényeket nézzük, akkor természetesen a kávé mellett gépkihelyezést, reklámanyagokat is biztosítunk, s a gépek karbantartása, javítása, sőt a személyzet betanítása is magától értetődőnek számít nálunk.

Filozófiájuk alapja, mint kiderül, hármas pilléren nyugszik, amire nagyon egyszerű, s egyben logikus magyarázatot kapunk: *Mivel itt főzési technológiáról beszélünk, ahhoz, hogy a vendég finom kávékat kapjon a kezébe, nem elég, hogy behozzuk az alapanyagot, amit szállítunk, kell hozzá egy technika, aminek rendeltetésszerűen kell működnie, meg egy ember is, akinek azt megfelelően kell tudnia kezelni is. S általában, ha valamelyik hibádzik ezek közül, akkor a vendég csak azt tapasztalja, hogy a választott kávémarca nem ízlik neki. Ezért segítünk a partnereinknek, a legapróbb dolgokig visszamenőleg.*

Ahogy a beszélgetés a végéhez közeledik, Máté saját kezűleg bizonyítja, hogy érti a dolgát, hiszen egy-egy saját kezűleg elkészített ristrettoval és cappuccinóval „búcsúzik” tőlünk ezen a forró délutánon.



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



Csacsikkal az almaligetben

A pezsgőfürdőből nézünk le a csertői tóra. Szőlősorok között fut le tekintetünk, a domb aljában ott a tó, a távolban Szigetvár is felsejlik. Andreas Ebner ide álmodta meg a Csacsiház panziót, az út túloldalán a korábban elkészült borászat és a rendezvényház várja a vendégeket. Minden adott a vidéki borturizmus fejlődéséhez, sőt mi még az almaültetvény szívében elrejtett vendégházban is jártunk.



A panziót érkezünk fotózni, a gyülekező fellegek is siettetnek bennünket, no meg az érkező vendégek is egyre-másra töltik fel a szobákat. Néhány kép azonban még belefér, az udvaron található kis fürdőházban elrejtett pezsgőfürdőre jobban odafigyelünk. Ha idő lenne, még ki is próbálnánk, annyira csábító ez a jacuzzi a szőlősorok tövében, remek panorámával.

A Csacsiházat a nyár elején adták át, azóta érkeznek is rendszeresen vendégek az itt található nyolc szoba lakói között a rendezvények, esküvők vendégei éppúgy megfordulnak, mint akik hosszabb időt, akár egy nyaralós hetet is eltöltenek itt.

– Szerencsére egyre többen felfedezik, hogy már nem csak borkóstolóra lehet hozzánk érkezni, hanem egy-egy tartalmasabb, hosszabb kóstolás után el is lehet itt tölteni az éjszakát. Ehhez a kényelmet biztosítjuk, egy kiadós, szőlőhegyi reggeli után már jobb kedvben indulnak haza a vendégek – mondja Gabriella, Andreas Ebner felesége, aki a vendéglátás körüli ügyintézkést viszi a családi vállalkozásban.

A borkóstolók vendégei mellett a rendezvényház ismertsége is emelkedik, volt már itt lakodalom, céges parti, születésnap mulatság is. A nagyobb csoportokat is itt fogadják, de a kisebb csapatokat is szívesen látják a régi pincészet kóstolótermében.

Közben egy romantikus helyszínt is szemügyre vehetünk, hiszen az almaliget kellős közepén újítottak fel egy régi kis házat kétágyas

Az Ebner Pincészet negyedévente szervez nyilvános, tematikus borvacsorákat, ahol a helyi borokhoz vendégségek komponálnak ételeket. Legközelebb november 9-én, szombaton rendeznek tirolivacsoráestet, ahol Andres Ebner séf fivére vezényli majd a konyhát.

vendégházzá, ahol csendben, békében, romantikában tölthetik el az éjszakát, vagy akár a nappalokat is a vendégek.

Az Ebner-borokról most kevesebb szó esik, ismerjük is őket, kedveljük is őket. A gazda a szüretet irányítja éppen, egyre érezik a szőlő, megy a feldolgozás, nagy a nyüzsgés. Helyette a házi sajtba kóstolunk bele, nem hiába fogtak kecsketenyésztésbe, sajtkészítésbe, ezt kapják az ideérkező vendégek is. Ahogy a közeli gazdák helyi termékeit is szívesen használják fel. A vidéki élet szépségei a mozgói szőlőhegyen.



EBNER

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

Törkölypálinka, mint hungarikum

A törkölypálinka (a pálinkával együtt) 2013. március 21-től hivatalosan is hungarikum minősítést kapott, ugyanis ekkor emelte be a listájába a Hungarikum Bizottság a herendi porcelánnal együtt.

Mik is a hungarikumok?

A csak Magyarországra jellemző, különleges, egyedi, kimagasló minőségű magyar termékek, nemzeti értékeink. De csak azokból a magyar értékekből lehet hivatalosan is hungarikum a törvény szerint, amelyek csúcscsintű, nemzetközileg is elismert anyagi vagy szellemi alkotások.

Korábban a listára kulturális, szellemi és épített örökségek a törvény erejével kerülhettek fel, márciustól azonban "külső" kezdeményezésre is hungarikummá válhat valami: a pálinkát és törkölypálinkát a Pálinka Nemzeti Tanács, a herendi porcelánt a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. javasolta a sorba. Ezzel a döntéssel a hungarikumok száma 15-re emelkedett. És most került először élelmiszer a listára. A herendi porcelán, a pálinka és a törkölypálinka azok az első hungarikumok, amelyek egyedi értékelés eredményeként kerülnek be a Hungarikumok Gyűjteményébe. A pálinka nemzeti ital, igazi magyar sajátosság, az elkészítés módja, a termelés, az ízvilág része a magyar hétköznapiaknak és ünnepeinknek is.

A hétköznapi értelemben vett hungarikumok általában olyan magyar előállítású élelmiszeripari és egyéb termékek, melyek különlegesek, kiváló minőségűek, híresek, kifejezetten Magyarországhoz kapcsolódnak.

A magyarság lelkében a törkölypálinka
immár évszázadok óta hungarikumnak számít.



Ha Európában körbenézünk találunk más törkölyből készített helyi értéket is. A legközelebbi rokon egy valódi "italikum", a grappa, amely *"Grappa ma Olaszország: a hagyományok, a kultúra és a jog együttesen."* az 1950 -es évek óta védeltséget élvez az Unióban. A minőség- és eredetvédelemért a National Institute Grappa (Nemzeti Grappa Intézet) és régiós intézményeik a felelősek. Koordinálja az alapanyag minőségét és mennyiségét, a lepárlás idejét. A minőség ellenőrzést laboratóriumi és érzékszervi vizsgálatokkal végzik. Segítik a gyártók külpiacra jutását.

A távolabbi rokonságban megtalálhatjuk a francia konyakot és a jerez-i brandyt. Bár ezek az italok már hosszasan érlelt speciális borpárlatok.

Az európai uniós szabályozás értelmében, a konyak (cognac) nevet csak a szigorú feltételek teljesülése esetén viselheti az ital. A feltételek a következők:

- az előállítás módja legalább 300 éve változatlan;
- az itálnak legalább 90%-a az Ugni Blanc, Folle Blanche vagy Colombard szőlőfajta borából kell készülnie
- rézüstben történő kétszeres lepárlással kell készülnie és francia tölgyfa hordóban kell legalább két éven át érlelődnie.

Azt a vidéket, mely jogosult konyakot előállítani, hat zónára osztják fel. A hat zóna egyfajta besorolás, mely utal az onnan származó konyak élvezeti értékére.

A konyak minőségét a BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac – Nemzetközi Cognac Szakmaközi Hivatal) ellenőrzi. Nemcsak a hazai, hanem a külföldi piacokon is felügyeli és egyengeti a konyak útját.

Magyarországon jelenleg a Pálinkavédjegy az,
ami a szakmailag ellenőrzött minőségre utal.

És hogyan ellenőrizheti a kedves olvasó a törkölypálinkák minőségét? Leginkább érzékszervi bírálattal, vagyis kóstolással. Ízleljék és kóstolgassák a magyar borvidékek immár hungarikummá vált kincseit: a különböző fajtaszelektáltan készített és akár hordóban is érlelt törkölypálinkákat!

A cikk megjelenését támogatták:



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



A

Tűzkő Birtok

BEMUTATJA:



APÁTI BORCSALÁD

A több mint 300 éve működő szőlősbirtok-pincészet központjának nevéhez fűződő régi-új borcsalád ismét piacon!

APÁTI WHITE CUVÉE	APÁTI ROSÉ CUVÉE	APÁTI RED CUVÉE
2012-es évjáratú friss, száraz, fehér házasítás, mely Rajnai Rizling, Sauvignon Blanc és Zöldvelvelini fajtákból készült. Üde, diszkrét illatvilágú, harmonikus bor, zöld gyümölcsaromákkal, a fajtákból adódó finom savgerinccel, hosszú utóízzel.	2012-es évjáratú félszáraz Zweigelt-Merlot-Pinot Noir rosé, élénk, harmonikus ízű bor. Igazi frissítő nyári bor, jó savú és kitűnő szomjoltó. Illat- és zamat világát finom, friss gyümölcsösség jellemzi.	2011-es évjáratú, közepesen testes, elegáns vörösbőr, Merlot, Cabernet Franc, és Kékfrankos fajtákból. Tiszta illatvilágú, diszkrét fűszeres, finom tanninokkal, intenzív gyümölcsösséggel.

KERESSE PINCÉSZETÜNKBEN, VALAMINT A CBA PRÍMA ÜZLETEKBEN!

Tűzkő Birtok – 7164 Bátaapáti Húvösvölgy u. 4. +36 74 409 222
www.tuzkobirtok.hu info@tuzkobirtok.hu



Kiállítások, kóstolók, képzések a Bormúzeumban

A Szekszárdi Bormúzeum, amely az elmúlt hónapokban jelentősen bővült, gazdagította funkcionális kínálatát, mindezt Európai Unió pályázattal valósította meg. A fejlesztés során modern kiállítótermet, 60 fő befogadóképességű konferenciatermet és borkóstoló helyiséget alakítottak ki, ahová tematikus rendezvényeket és kiállításokat, borismereti képzéseket szerveztek.

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

A múzeum melletti pincét is gyönyörűen rendbe hozták, felújították, itt azon szekszárdi borászoknak biztosítanak kóstoltatási lehetőséget, akik nem rendelkeznek nagyobb csoport fogadására alkalmas igényes helyiséggel. Mind a borpince, mind a különterem alkalmas csoportok, családi, üzleti, egyéb rendezvények lebonyolítására. Szekszárd különleges színfoltja a Szekszárdi Bormúzeum és kiállító-, valamint konferenciaterem, felújított borpince, amely a Mérey utca felől gyalogosan közelíthető meg, parkolási lehetőség az épület mögött, a Kiskadarka felől adott.

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

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



VÉDELEM A NET-ről

Hetente friss adatok;
azonnali és pontos diagnosztizálás;
konkrét, fotókkal illusztrált szaktanácsadás,

SIKERES NÖVÉNYVÉDELEM

Keresse
a Szekszárd Borvidék Nonprofit Kft.
által működtetett
és a Syngenta Kft
segítségével készített
agrometeorológiai-növényvédelmi
előrejelzéseket a következő honlapokon:

www.szekszardibor.com
www.szekszardiborvidek.eu
www.tolnaborvidek.eu
www.pecsiborvidek.eu
www.pannonborregio.eu
www.kunsagiborvidek.hu



Vina Belje már Magyarországon is

A Belje Pincészet borai 2013. augusztusától Magyarországon is megvásárolhatóak. A Magyarországon csak a pannonborbolt.hu webes vinotékájában megvásárolható borok számos nemzetközi versenyen bizonyítottak (Mundus Vini, Decanter World Wine Awards vagy Sélections Mondiales des Vins), és nem mellesleg a kiemelkedő minőség mellett egyedülállóan jó ár/érték arányt képviselnek.

A Vina Belje a graševina azaz az olaszrizling iránt elkötelezett pincészet, hiszen közel 500 hektáron termesztik ezt a fajtát. A kínálatunkban három változata is szerepel, a Classic a hétköznapiak legjobb árú bora, tisztán vagy fröccsben egyaránt tudjuk ajánlani, a Select egy kicsivel komolyabb struktúrájú bor, a gasztronómiában, ételek mellett az igazi, míg a Premium a bevezető árán nem igazán találhat kategó-

riájában jobb árú ellenfélre, ugyanakkor Oz Clarke is csak elismeréssel szolt róla.

A vörösborkok közül elsősorban a cabernet sauvignon és a pinot noir két változatát mutatjuk be, a Select borkok a hétköznapi jóivású tételei, míg a válogatások koncentrált, erőteljes, de arányos borkok, remek áron.

Vina Belje Graševina (Classic) 2012

A graševina alapverzióját is bevettük a kínálatunkba, leginkább azért, mert ez a literes palack brutál jó áron a enyhülést olaszrizling-függőségünknek. Egészen buja, mintha olaszrizling krémet szagolnánk (bárcsak létezne ilyen), telt és tele van az általában rezedaként aposztrofált jeggyel, meg nagyon érett szőlővel. Itt azonban ízben sem lépünk visszafelé, ugyanaz a bujaság, telt-kerekded gyümölcsös érzés jön, mint az illatban. Gömbölyű a korty, a sav viszonylag lágy, okosan van adagolva a szénsav, szép lendületet ad a szerkezetnek. Tisztán kezdtek, fröccsben végeztük ki. Ezen az áron kevés a vetélytársa. 1190 Ft

Vina Belje Graševina (Select) 2012

A graševina nullahetvenötösben. Zöldessárga, szép szín elsőre, ami a vizuált illeti. Sok csonthéjas és citromos limonádé jön az illatban, egészen komoly rétegei vannak, tetszetős. Kóstolva moderált alkohol, ehhez éppen passzoló savak, telt és széles ízek jellemzik, lecsengése lédús gyümölcsöket hoz. Ígiz-vériz olaszrizling, a literes tételnél már egy fokkal cizelláltabb kiadásban, de még mindig elsősorban ivásra hangolva. 1290 Ft

Vina Belje Graševina (Premium) 2012

Egy válogatás graševina. Három dűlő olaszrizlingjének legjava, van itt negyven éves tőke és alig hatéves tőke terméséből is. Az illat egészen mély, már itt egyértelmű, hogy más dimenzióba léptünk. Kréta és szaftos gyümölcsök, csonthéjasok diszkrétan a háttérben, hosszan szárazható, és folyamatosan nyílik a levegőn. A korty krémes-édes, egészen glicerines, de egy pillanatig sem hat lomhának vagy túlzónak. Az ízet vezető gyümölcsök közül az alma a legmeghatározóbb, még a lecsengés előtt mineralitás is jön, az elköszönés kesernyije pedig igazán tanítani való. Egészen komoly, nagy formátumú olaszrizling. 1990 Ft

Vina Belje Chardonnay (Select) 2012

Egy gyümölcsös chardonnay, nem látott hordót, illataiban is a gyümölcsösség dominál, elsősorban a kajszi, érett sárgabarack, harapni lehetne, de inkább belekortyolunk. Telt, gazdag ízek jönnek, barackos-almás gyümölcsösség, a sur lie érelés adott egy kis krémességet, az alkohol érezhető, de nem zavaró. Könnyed, ám tartalmas, gyümölcsös chardonnay. 1290 Ft

Vina Belje Cabernet Sauvignon (Select) 2009

Egy tisztességesen elkészített, érett, gyümölcsös cabernet sauvignon a hétköznapiakra. Rubinvörös színek, fekete bogtyók és érett meggy az illatban, mögötte a bors és az ércsoki. Jó arányai vannak, nem kell tőle sokat várni, nem hordoz mélységeket, de jól esik minden korty, nem erről a borról beszélgetünk, de nélküle nem menne olyan könnyen a beszélgetés. 1890 Ft

Vina Belje Pinot Noir (Select) 2009

Illatában a fekete bogtyó gyümölcsök, a meggy és a cseresznye jelenik meg legerőteljesebben. Van benne egy kis mazsoláság, kis aszalt füvés jelleg. Kortyban lágy, kerek és gyümölcsös, most van jó állapotban, most tud jó kísérője lenni mondjuk egy vaddisznó-pörköletnek. De ha csak úgy, egy hűvösebb estén felbontjuk, jobb kedvre derít, és ez sem semmi. 1890 Ft

Vina Belje Cabernet Sauvignon – Merlot (Premium) 2009

Van olyan pillanat, amikor azt érezzük, hogy ezt a bort bizony most érdemes inni. Így voltunk ezzel, amikor megkóstoltuk ezt a házastást. Biztos van még kifutása, de most olyan tiszta piros és fekete erdei gyümölcsöket, olyan kerekességet és intenzitást mutatott, olyan egyensúlyban voltak az alkotóelemei, hogy a palack el is fogyott a júliusi hőség ellenére. Tartalmas bor, van súlya, de kerekessége miatt könnyebbnek érezzük. És van benne szenvedély, van benne lüktetés. 3290 Ft

Vina Belje Pinot Noir (Premium) 2009

Egyei pinot noir, sok izgalommal. Érett málna, szeder és szilva jön illatban, némi fűszerességgel kombinálva, hihetetlenül intenzív. A korty telt, kerek, zömök és szép a tannin-szerkezet. Az izvilága elhajlik az áfonya, az érett, túlérett, olykor lekváros erdei gyümölcsök felé. Szép hordóhasználatot dicsérhetünk még. A magas alkohol mellett (16,5%) savban sem szegény a bor, ráadásul pár gramm maradék cukor is kerekíti. Nem egysíkú bor, annyi bonyos. 3390 Ft

Vina Belje Cabernet Sauvignon (Premium) 2009

A legférfiasabb vörös a sorban. Az illata intenzív, gazdag, gyümölcsös – cseresznye, meggy, piros bogtyó gyümölcsök uralkodnak. Szájban sokréttű, gazdag, finom savak adják a háttérrel, a tannin puha és érett. Szép rétegeket fedezünk fel benne, még bőven van benne potenciál, még jó pár évig érlelhetjük. De ha most bontjuk, akkor sem csalódnunk benne. 3390 Ft



GRAŠEVINA-SZÜRET A DRÁVASZÖGBEN

A Belje Pincészet nyílt graševina (azaz olaszrizling) szüretet szervez az érdeklődőknek szeptember 21-én és 28-án, valamint október 5-én és 2-én.

Program

11:00 Érkezés a szőlőbirtokra, rÉrészvétel a szüretben
Ebéd a szőlőbirtokon (amelyhez 1/2 l graševinát és 1/2 l ásványvizet adunk)
14:30 A Belje Pincészet modern borászati üzemének meglátogatása
15:30 A Belje Pincészet 1526-os pincéjének megtekintése

A szüreti nap részvételi díja 120,00 kuna/fő (kb. 4800 Ft/fő)
Az ár tartalmazza az ebédet a szőlőbirtokon, a borászati üzem- és a pincelátogatást borkóstolóval. Felszerelést a szürethez, plusz ajándékot minden vendégnek.

További információk, jelentkezés:

Burján Gyöngyi, Belje d.d.

Tel.: + 385 31 790 127, Mob: + 385 91 1790 118, e-mail: djendji.burjan@belje.hr

Villányi Prémium Bormustra

Harmónia és összhang. Ezt keressük egy életen át mindenütt: kapcsolatainkban, munkánkban, környezetünkben, egészségünk állapotában, és hitünkben. A harmónia legmagasabb fokát megmutatjuk borban is, erre hivatott a harmadik Villányi Prémium Bormustra, amelyet a pécsi Kodály központban, a zene fellegvárában tartunk.

Legyen a vendégünk, kóstoljon és beszélgessen velünk 2013. szeptember 28-án, szombaton 16.30 és 18.30 óra között, majd hallgassa meg a XVII. Bordalfesztivál gálakoncertjét!

Harmadszor is Villányi Prémium!

Az a 19 bor, amely prémium minőségével a Villányi borvidék sajátosságainak legmértöbb tolmácsa, hívja össze borbarát közönségét. Megszólítja kedves vendégét, bizalommal tölti el gazdáját és különleges mondanivalójával hívja fel figyelmét minden jelenlévőnek, a bor örök igazságára.

Borban az igazság!

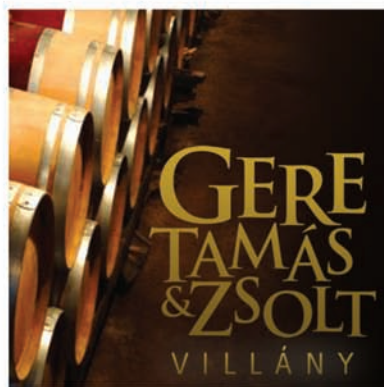
Csendülnek fel régi és új bordalok, gyűjtések, szerzemények annak a baráti társaságnak (Bartók Béla Férfikar) előadásában, akikkel huszadszor is életre hívjuk az Európai Borfesztivált.

Egyetértő, szeretetteljes kapcsolat alakult ki a Pécsi Férfikar Alapítvány bordalnokai és a Villány–Siklói Borút pincészei és borászai között abban, hogy a kultúrát, amelyben bordalnak és bornak méltó helye van, támogatni szükséges.

A bormustra belépőjegy vásárlásával minden kedves vendég részt vállal a bordalfesztivál megrendezésében, és teljes mértékben támogatja a bordalban megfogalmazott magyar műveltség ismertté tételének önzetlen szándékát.

Ember, természet, műveltség, bor, dal közelsége testközelben, mindenféleképpen érzékelhető módon van jelen a Villányi Prémium Bormustrán.

Megállapíthatjuk, hogy sokszor a pénz hiánya ébreszt rá bennünket valódi értékeinkre. Teszi ezt most is, hiszen számos ember önzetlen összefogásával, és kitartó támogatásával jöhet csak létre a huszadik fesztivál is, amely egyben az EUROPA CANTAT XIX Pécs 2015 hivatalos felvezető rendezvénye is.



www.geretamas.hu | H-7773 Villány, Diófás utca 1. | +36 72 / 592-009

Élményekben gazdag...

"EZEK A BOROK ZENÉLNEK"

A bormustrán bemutatkozó 19 pincészet és 19 bora

Bock Pincészet Capella Cuvée 2008
Gere Attila Pincészete Kopár 2009
Gere Tamás és Zsolt Pincészete Cabernet Franc Válogatás 2009
Günzer Tamás Pincészete Chardonnay 2012
Günzer Zoltán Pincészete Ördögárok Cuvée 2009
Heumann Pincészet Cabernet Franc 2009
Hummel Pincészet Panterra 2011
Jackfall Bormanufaktúra Jackfall Grand 2007
Jekl Pincészet Villányi Kadarka 2009
Malatinszky Kúria Organikus Szőlőbirtok Noblesse Cabernet Franc 2008
Matias Pincészet Villányi Cabernet Franc 2009
Mokos Pincészet Cabernet Franc Barrique 2009
Müller Pincészet Merlot 2008
Polgár Pincészet Elixir Cuvée 2009
Tiffán Ede és Zsolt Pincészete Lucia 2009
Tiffán Imre Pincészete Emericuvée 2011
Vinatus Pincészet Vinatus Cuvée 2009
Vylyan Pincészet Mandolás 2007
Wassmann Pincészet Villányi Kékfrankos 2011



A palackba zárt frissesség



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

CSILLAGVÖLGY
PINCÉSZET
VILLÁNY

Cirfandlival hódítja meg a világot

Lilón Domingo Antonio – vagy ahogy a pécsi egyetemen sokan ismerik, Tony –, onnan indult huszonöt évvel ezelőtt, ahová 1492-ben Kolumbusz Kristóf megérkezett. A Dominikai Köztársaságból nyitottságot, vidámságot hozott magával, és ha repülőre száll, hogy meglátogassa szülőhazáját, nem felejt el a csomagjába tenni egy fél kiló magyar fűszerpaprikát – az üveg pécsi cirfandli és a balatoni szürkebarát közé.



Fotó: Dobokay Máté

Hogy állnak ma a Dominikai Köztársaságban a borokkal?

Sokan kérdeznak ilyesmit tőlem, és a válaszom egyszerű: a Dominikai Köztársaság a Karib-térségben található, ahol az italok közül alapvetően a rum dominál, tulajdonképpen ez a nemzeti ital. Kicsit viccesen, hogy a mai fiatalok is értsék: ez Jack Sparrow világa a Karib-tenger kalózaival, ahol a legtermészetesebb dolog, hogy az emberek rumot isznak. De nyilvánvalóan a sör is jól megy emellett, hiszen nagyon meleg van, ez egy trópusi ország. Éppen ezért általában a rumot sem tisztán isszák, hanem különböző koktélok formájában, mint a Magyarországon is ismert Cubalibre, Piñacolada, Cocolado és társaik. A bor az elmúlt tíz-tizenöt évben kapott nagyobb teret Dominikában, de tudni kell, hogy nálunk nincs igazán szőlőkultúra. Az ország nyugati, Haitivel szomszédos területén olasz szakértők segítségével kísérletileg elkezdtek szőlőtermeléssel foglalkozni és bort is készítettek, de én személyesen még nem kóstoltam, így nem tudok arról beszámolni, hogy milyen a dominikai bor.

Akkor honnan a népszerűsége?

Rengeteg az európai, olasz, spanyol, francia turista, akik sok bort isznak és ezáltal divat lett a borfogyasztás a helyiek körében is. A borivás az elit

kultúra része lett a maga hangulatával, aurájával. A főváros, Santo Domingo belvárosában például nagyon sok borbár nyílt az utóbbi években, ahol kóstolótanfolyamokat is szerveznek.

És a bárókban mit kínálnak?

Természetesen import borokat, de abból szinte minden megtalálható a világ legkülönbözőbb részeiből. Magyar bor is van például, a Tokaji. Néhány éve, amikor otthon voltam, meglepődve láttam, hogy a három putonyos Tokaji aszú volt a legdrágább bor a szupermarketben.

Önök viszont lehetősége volt, hogy sokkal többet megtudjon a magyar borokról.

Huszonöt éves voltam, amikor letelepedtem, és a borkultúrával is akkor kezdtem el igazán ismerkedni. Egy ideig még bort is csináltunk közösen az apósommal. Nem volt sok, mindössze pár száz liter évente, köztük tiszta kékoportóból készült is. Persze azóta sok minden megváltozott, a portugálok megtiltották az oporto név viselését, maradt a portugieser, és az emberek is megváltoztak. Azt hiszem, hogy a '90-es években úgy általában szerényebbek voltak a borászok. Mára sokan „nagymenők” lettek,

Névjegy

Antonio Domingo Lilón 1963-ban született a Dominikai Köztársaság fővárosában, Santo Domingóban. Jogi szakra járt, majd Kijevben nemzetközi jogból diplomázott. Pécssett doktorált 1999-ben, ma a PTE Spanyol Tanszékének egyetemi docense. Kutatásaiban többek között Magyarország és a Dominikai Köztársaság történelmének metszéspontjaival foglalkozik. Felesége, Berkics Erika, nyelvtanár az egyetemen. Antonio fiuk 24, Domingo 22 éves, kislányuk, Larissa, 11 esztendő.

de nem vagyok benne biztos, hogy a hírnév, a minőség és az ár mindig szinkronban van egymással. Persze nem szabad általánosítani. Én például szívesen keresek fel kisebb borászatokat is, ahol szinte csak a családi, baráti kör számára termelnek.

És olyankor mit vásárol?

A munkám során gyakran járok külföldre konferenciákra. Két üveg bort általában mindig viszek magammal ajándékba: egy badacsonyi szürkebarátot és egy pécsi cirfandlit, utóbbit többnyire a PTE Kutatóintézetének borászatából. Hogy miért? Mert látom, hogy a tokajit mindenki ismeri a világon, annak nem kell a reklám. Legutóbb például Hollandiában, egy leideni cukrászdában láttam, hogy ötféle desszertbort ajánlottak a sütemények mellé, és egyik a tokaji volt, persze méregdrágán. Úgy gondolom, hogy nekünk inkább a pécsi, siklósi, tolnai, villányi, villánykövesdi borokkal kell foglalkoznunk.

A fehér borok mellé azért befér néha egy-egy testesebb vörös is?

Természetesen. Gyakran látogatnak meg Pécssett a külföldi barátaim, és sokan meglepődnek, amikor erős, tartalmas, nehéz vörös borokkal kínálok őket. A spanyolok hozzászórtak, hogy náluk némi harapnivalóval kísérve akár egy-egy üveggel is meg lehet inni a könnyű vörösekből. Itt aztán csak mosolyognak a második pohár után.

Ha már az ételekről eset szó: hogyan képzeljük el a hagyományos dominikai konyhát?

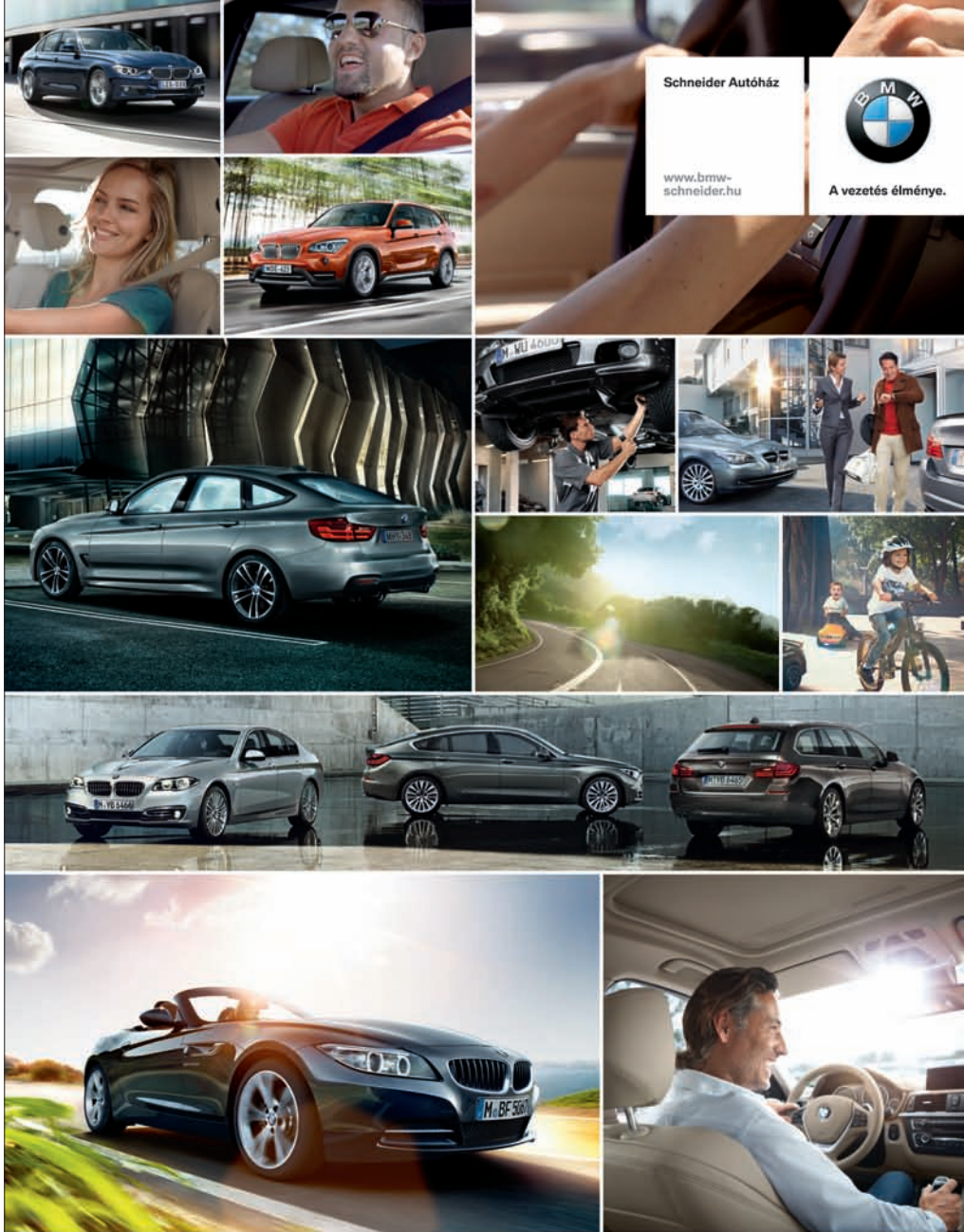
Azt tapasztalom, hogy Magyarországon a háziasszonyok általában nem szeretik ismételtetni az ételeket nap mint nap. Ha ma például tészta volt, akkor holnap legyen valami más. A Karib-térségben viszont, főként ahol fekete lakosság él, nagyon egyszerű a képlet. Minden áldott nap rizst esznek babbal. Az nem lehet kérdés, hogy mi lesz ma az ebéd, mert mindenki tudja, hogy ma rizs lesz babbal. Hétfőtől hétfőig. A harmadik összetevő persze mindig változhat, lehet hal, csirke, sertés, saláta, tengeri herkentyű, de a rizs és a bab állandó. A magyaroknak ez persze igen szokatlan. De miután édesapám kínai, édesanyám pedig baszk származású, nálunk mindig vegyes volt az étkezés, és nem követtük feltétlenül a dominikai hagyományokat.

És milyen a magyar konyha Közép-Amerikából tekintve?

Azt hiszem, hogy én már nem tudok objektív lenni, mert huszonöt éve élek az országban, a helyi gasztronómia a sajátom. Nagyon szívesen főzök Dominikában is magyaros, bográcsos ételeket, például pincepörköltet a családomnak, a barátaimnak. Az egyik nagy kedvencük a rakott krumpli. Érdekes, hogy sok helyen, így Spanyolországban és a Dominikai Köztársaságban sem ismerik azt a tejfölt, amit Magyarországon lehet kapni, ezért otthon amerikai tejfőllel, a spanyoloknál pedig tejszínnel készítem ezt a finom magyar ételt. Mondjuk fűszerpaprikát mindig viszek magammal egy jó fél kilót, mert lehet ugyan kapni valami hasonlót másutt is, de a magyar az igazi, az nem hazudik. Ezért mondom, hogy én dominikai vagyok, de gyakran úgy viselkedek már, mint egy magyar.

Úgy tudom, hogy a magyar földdel közvetlenebb kapcsolata is van.

Van egy nagy, négyezer négyzetméteres telkünk Pécs közelében, azon sok minden termelünk, többek között paradicsomot, kukoricát, hagymát, krumplit. A feleségem sokat dolgozik a földön, és nagyon ügyesen csinálja. Három oka is van, hogy szeretiünk foglalkozni a földdel. Egyrészt igazi élmény, amikor az ember a saját terményeit eheti, és tudjuk, hogy nincsenek benne mindenféle vegyszerek. Másrészt ez egy nagyon jó hobbi, ami kikapcsolja az embert. És végül nagyon fontos a földdel való folyamatos foglalatosság, a földművelés kultúrája, ami kialakít egyféle kötődést a föld és az ember között.



ÉLMÉNY Á LA CARTE.

**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

A föld alól (próbafúrás)

Réges-régi történet ez, a kezdete még múlt évezred legvégére nyúlik vissza. Az emberek ekkortájt ma már elképzelhetetlenül furcsa és rideg körülmények között éltek, például nem volt még Facebook, de internet is kevéssé, legalábbis az élet nem a világhálón zajlott: az információs terület, terület asztalkámra még várni kellett jó pár évet. Olyan pedig végképp nem volt, hogy nekem van valamim, és én ezt öt perc alatt áttolom neked. Azok a réges-régi emberek VHS-kazettákra rögzítettek ezt-azt, filmeket a tévéből, családi összejöveteleket, esküvőket és szalagavatókat, meg ami jött.

Egy ilyen VHS-kazetta a történet hőse is. Az esküvő után kezdett keringeni, pontosabban a hír kezdett keringeni róla – egész pontosan az a hír, hogy van valahol egy videokazetta, ami tulajdonképpen az utólagos nászajándékunk volna. Hogy pontosan kinél lehet, az nem volt teljesen világos, de a legvalószínűbb, hogy D-nél, Budapesten. Én akkor már néhány éve Pécsen éltem, és D-vel éppenséggel nem találkoztam egy jó ideje. Meg egyébként is, nyilván valami régi gyöngyösi emléket ástott elő a régi, szanaszét széledt társaság, akadt belőle szép számmal. Valami elfelejtett házibuli-felvétel, vagy valamelyik koncertről való. Majd meglátjuk. Ha D. véletlenül Gyöngyösön jár, amikor véletlenül én is, akkor majd odaadja nyilván.

Gondoltam, aminek utol kell érnie az embert, az előbb-utóbb úgyis utoléri.

Nemtörődömségnek tűnhet, de valamiféle sztoicizmussal kevert fatalizmus volt ez inkább. Olyasvalami, amit éppen azokban az években lehetett megtanulni, amit együtt töltött a társaság. A dolgoknak megvan a maguk útja, még ha ez az út egy nagyobb szakaszon a föld alatt is vezet. Ideje van mindennek, és nekünk is van időnk, ez volt az alapállás. Idő van.

Így teltek az évek.

Három, talán négy év is eltelhetett azóta. Aztán egy szép nyári napon egy helyen és egy időben megvolt minden: a családdal Gyöngyösön nyaraltunk, D. is hazaugrott a szüleihez, és persze nála volt a videokazetta. A kazettát a hónom alá csaptam, aznap délután pedig K.-val nekiültünk megnézni, hogy mi is volna az előző évezredből prolongált nászajándékunk.

Ugráló kép, nevetés a kamera mögül. Megáll egy kisbusz egy faház előtt. Ismerős a helyszín: ez a mi öreg családi nyaralónk a Mátrában. Előkászálódnak a társaság tagjai. Megdörzsölöm a szememet. Van, akit akkor már hosszú évek óta nem láttam. A kezükben szerszámok, ásók, öntözőkanna. Mi a fene lesz itt.

Annyi már látszik, hogy nem valami réges-régi felvétel, nagyjából az esküvő táján készülhetett.

Az anyagot nyilván nem vágta meg utólag, és ettől ráérős, komótos ritmust kap az egész. Körülbelül egy óra a film. Kipakolják a szerszámokat a kert aljában. Kiterítik a ponyvát. Méricskélnek valamit. Snitt. Áll a munka, fröccsöt isznak. Kis póznák a földbe szúrva, zsinórral összekötve. Elmélyült műgonddal locsolgatják a gyepet.

Előrehajolok, egyre hülyébb képet vághatok. K. már sejti, mi lehet ez, gyorsabban kapcsol nálam. De a végét persze még ő sem látja.

A filmen közben finom, óvatos mozdulatokkal vágják körbe a gyeptéglát, aztán ha lehet, még óvatosabban emelik ki a helyéről. Röhögsélnék közben. Jó nagy darab téglá, de egyben marad. Snitt.

Már vagy háromnegyed órája nézzük a videót, és eszünkbe sem jut előretekerni. Fölvesszük a ritmust.

Ássák a gödört, több mint fél méter mély is meglehet. Belekerül a ponyva. És ekkor, most már kitalálható lassan, előkerül a borosrekesz. Tizenkettes, ha nem csal az emlékezetem. Be a gödörbe, ponyva rá, föld vissza. Gyeptégla. Elegyengetik szépen, locsolgatják. A végén elidőzik a kincs rejtékhelyén a kamera, pár lépésről már tényleg nem lehet látni, hogy volna ott valami. Néhány év múlva meg már annyira sem.

A második felvonás ezután veszi kezdetét: talán másnap, talán pár nap múlva, de ott állunk a nyaraló kertjében K-val és az öcsémmel, ásóval a kezünkben, és egyáltalán nem emlékszünk, hogy hol lett elásva a bor. Mindenkinek más-más filmszalag pörög a fejében. Valahol a kerítés közeli sávban, ennyit azért megőrzött a kollektív emlékezet. A szomszédok érdeklődve gyűlnek oda a kerítés mellé, egyre élénkebb kíváncsisággal és idővel egyre kevésbé elnéző mosollyal figyelik, ahogy a háziak, akár egy nekikeseredett vaddisznócsorda, makacs kitartással dűlják fel a saját kertjüket. Kicsit olyan az egész, mint egy túlméretezett és abszurd torpedójáték, ahol egyetlen árva négyzetet kell csak eltalálni.

Aztán végre koppan az ásó, előkerül a ponyvába csomagolt tizenkettes rekesz. A palackok nyakát viaszpecsét védi a nyirkoságtól, és – akár a marcipándisz a torta tetején – ott egy üveg szóda is, a csöve ugyancsak viasszal lezárva. Régi szép évjáratok, Tiliczki-pincészet, Nagyréde. A nászajándék. Persze az ajándék nem csak ez, hanem az egész történet, videokazettástul, mindeztől. És valahogy az a közben eltelt néhány év is benne van, amire nem lehetett előre számítani, és innentől persze már a történetek uralhatatlanságáról szól. Meg valamiféle igazolhatatlan hitről, hogy miközben jövőnk-megyünk, nem maradunk le semmiről. Hogy a fonalak fölvehető, kihagyott évek ide vagy oda.

Ja, igen. A borok szépek, egyben maradtak, viszont a szódával már nem teszünk próbát.

(epilógus)

– Nem is emlékszel, hogyan találtuk meg? – kérdezi K., miután megmutatom neki ezt az írást, hogy olvassa el ő is. Na igen. Az volt a kutatás vége, hogy anyám ezoterikus barátnője érkezett egy kétágú varázsvesszővel, vagy mivel, ami végül megmutatta, hogy melyik két oszlop között kell keresni a bort. Tényleg. Tényleg így történt. De hogy ezt én vajon miért töröltem szinte nyomtalanul az emlékezetemből, az már egy hosszabb értekezés tárgya lehetne.

BORESTEK VILLÁNYBAN 2013

Szeretettel invitálja önöket a Villányi Rendezvénnyér a borvidék legjobb borainak seregszemléjére, amelyen időről-időre tematikus borestek keretében ismerhetünk meg egy-egy borfajta közlekedő szaktőke, borászok segítségével.

Részvétel csak előzetes bejelentkezés után!

2013. október 18. – kétfarkos; november 15. – cabernet franc, Villány, a Rendezvénnyér Fogadóépülete

SZÜRETI CSIRKEPAPIKÁS-FŐZŐ FESZTIVÁL BÓLY 2013

Az immár hagyományosnak mondható Szüreti Csirkepaprikás-főző Fesztivál idén 15. alkalommal kerül megrendezésre Bólyban. A környéken élők bizonyára ismerik a híresen jó szüreti csirkepaprikást, melyet a bolyiak hosszú lével és ún. „kanalas galuskával” készítenek. Igazi szüret nincs is e nélkül a paprikás nélkül. A szakácsok mellett „amatőr” dekoratőrök csinosítják az asztalokat, hisz minden csapat részt vesz az asztal-szépségversenyen. Hogy a többi nézelődő se unatkozzon, a réten sokszínű programokkal, borkóstolással, kézműves-kirakodással várjuk őket.

2013. szeptember 7. Bóly, Kántor-rét

LASSAN A TESTTEL! 2013

Nono fiacskám, csak Lassan a testtel!... Fesztiváli keretek között mondhatjuk ezt Pécs Kossuth terén 2013. szeptember 7-én a Lassan a testtel! elnevezésű nyárbúcsúztatás alkalmával. A fesztivál lazulásra és kikapcsolódásra invitáló programsorában világszenei koncertek, pécsi filmvetítések, néma filmekből megzenésítéséből való csemegés továbbá más érdekes szabadidő programok teszik kellemessé a nyári vakációtól való búcsúztatást. Természetesen a bor sem hiányozhat ilyenkor a kézből!

2013. szeptember 7. Pécs, Kossuth tér

ÖRÖKSÉG FESZTIVÁL – PÉCSI NAPOK 2013



Pécsen a nyár végével sem szűnnek meg a szórakozásra invitáló fesztiválok. Hagyományosan minden évben szeptember túlnyomó részében kerül megrendezésre az Örökség Fesztivál–Pécsi Napok. A rangos összművészeti fesztiválon a régió értékeit és kultúráját lélegezhetjük magunkba. 2013. szeptember 12. és 22. között különleges kulturális programok színezetével mutatkoznak be Pécs épített örökségei, így a történelmi belváros utcáin és terein, színházakban, múzeumokban és a Zsolnay Negyedben várják programokkal a látogatókat. Az Örökség Fesztivál alkalmával lehetőség nyílik a város olyan részeit is megtekinteni, amely egyébként az év nagy részében rejtve van kíváncsi szemek elől.

Koncertek, táncelőadások, színházi produkciók, gyerekprogramok, tematikus séták, kiállítások, művészeti piac és vásár!

2013. szeptember 12–22. Pécs, Belváros – Zsolnay Negyed

MOHÁCSI SZÜRETI- ÉS BORFESZTIVÁL 2013

A mohácsi Szüreti- és Borfesztivál sok-sok zenével, tánccal, látványos szüreti felvonulással, vásárlással egybekötött borkóstolással, szabad tűzön készült ételek főzőversenyével, alkalmanként egy-egy sztárvendég fellépésével és még sok meglepetéssel vár! Mohács környéke borvidék is. Tüzes, alkoholban és savakban gazdag, különleges zamattú borok termőföldje. A vidámság és jókedv eme „kellékét” pedig csak úgy ismerheti meg mindenki, ha ellátogat az eseményre és megkóstolja a borokat...

2013. szeptember 14. Mohács, Szőlőhegyi Rendezvénnyér

BORSZEMINÁRIUM A PÉCSIKÖZGÁZON



Új kezdeményezés indul az új tanévben a PTE Közgazdaságtudományi Karán. A Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszterrel és a Pécsi Borozó bormagazinnal együttműködve havonta egyszer borszemináriumnak ad otthont a KTK OTP-előadóterme. A tematikus előadásokat a magyar boroélet neves képviselői tartják, az ezekhez kapcsolódó borkóstolón a legizgalmasabb hazai és külföldi borokat ismerhetik meg az érdeklődők. A kóstolón részt vevők meghallgathatnak egy előadást, valamint ahhoz kapcsolódóan megkóstolhatnak 8 bort, ezekhez megkapják a szükséges kóstolási jegyzeteket is. Aki valamilyen Borszemináriumon részt vesz, év végén tanúsítványt kap. A borszeminárium lo-kálpatrióta felütéssel indul, hiszen az első alkalom a pécsi boroknak lesz dedikálva. Szeptember 18-án, szerdán 19 órától Szabó Zoltán, a Pécsi Borászok Céhének elnöke mutatja be előadásában a Pécsi borvidéket, valamint 8 válogatott tételt kóstolhatunk meg kalauzolásával. Október 16-án az Olaszrizling Október jegyében a borszemináristák itthon szomszédolnak, hiszen drávaszögi grasevinákat, azaz olaszrizlingeket kóstolhatnak. November 20-án a kétfarkosoké a főszerep, míg december 4-én a cabernet franc kerül reflektorfénybe. A borszemináriumokon az előadásokat díjmentesen lehet meghallgatni, a kóstoló ára egyetemi polgároknak és a PTE Aumni tagjainak 2000 Ft/fő, külsősöknek 3000 Ft/fő. Előzetes helyfoglalás kötelező, hiszen a maximális létszám 120 fő. Jelentkezni a borszeminárium@gmail.com e-mail címen lehet az előadásokat megelőző napig.

2013. szeptember 18. Pécs, PTE KTK, OTP-előadóterem (További előadások: október 16., november 20., december 4.)

SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK 2013



Az év legnagyobb eseménye, igazi összművészeti fesztivál Szekszárdon. Négy napon át igényes programokkal, kiállításokkal, koncertekkel, borkóstolással, a tájegységre jellemző ételkínálattal várjuk a városunkba látogató vendégeket. Hivatásos művészek mellett sokféle műfajban amatőr művészeti csoportok, alternatív zenekarok, utcaból, disco, táncszórakoztatják a közönséget.

További info: szekszardiszuretinapok.hu

2013. szeptember 19–22. Szekszárd, Belváros (Béla-tér, Garay-tér, Szt. István-tér)

II. PÉCSI PEZSGÓ BORFESZTIVÁL



Másodszor ad otthont a mediterrán hangulatú baranyai megyeszékhely, Pécs, egy ízekben, zamatokban és programokban gazdag rendezvénynek, a II. Pécsi pezsgő Borfesztiválnak. A fesztivál keretein belül a szervezők célja, hogy az ország valamennyi borrégiója, pálnkaháza és pezsgőpincésze számára lehetőséget biztosítsanak arra, hogy képviseltesék magukat. Ezen felül a borkultúrához nélkülözhetetlen, hagyományos kézműves termékek széles skáláját felvonultató Kézművesek utcájában szeretnénk színesíteni a programjainkat. A pezsgő Borfesztivál mindenki részére ingyenes egy új, hagyományteremtő céllal megvalósuló, színvonalas, szakmai értékre épített, kulturális és gasztronómiai programsorozat, mely garantáltan felejthetetlen élményt nyújt, majd valamennyi korosztály számára Pécs történelmi belvárosában. A fesztiválon lesz Pécsi Borozó stand is. Még több pezsgős: pezsgobor.hu

2013. szeptember 20–29. Pécs, Széchenyi-tér

KÁLI MEDENCE A JÓKAI BISZTRÓBAN



A magyar borról, és a hazai ökológiai termelésből származó egyedi, és kiváló minőségű alapanyagokról szól az őszi a Jókai Bistróban. Első alkalommal a Káli medencét mutatják be, ahol a legendák és a borok újraélednek.

További info: info@jokaibistro.hu, Tel: 06-20/3607-337
2013. szeptember 27. Pécs, Jókai Bistró

XVII. EURÓPAI BORDALFESZTIVÁL

„A borban öröm, barátság és dal van” – szól egy régi magyar mondás. Ebben a szelvényben gyűlnek össze évente Európa jeles férfikörúrsai, zenei együttesei, hogy a világszerte egyedülálló Bordalfesztiválon adják át azt a páratlanul gazdag zenei kincset, melyet a szőlő és a bor ihletett korokon, kultúrákon és földrészekon keresztül. A kórusok, zenészek és táncosok előadásában megszólaló bordalok, és a térség híres borai együtt igazán egyedi élményekben részesítik az érdeklődőket. A kedélyes villányi kezdés után szombaton a Kodály Központban folytatódik a program. Délután a 2011-ben sikeresen elindított Villányi Prémium Bormustra kerül megrendezésre, melynek célja, hogy a legjobb helyen a legjobb borokat mutassa be, valamint a minőségi borfogyasztást népszerűsítse. A prémium borok kóstolását követően 19 órakor kezdődik a Kodály Központ kiváló akusztikájú koncerttermében a fesztivál Gálaestje, ahol a résztvevő kórusok mellett sztárfellépők színesítik a műsort. Vasárnap délelőtt a résztvevő kórusok a Villány–Siklós Borút településeken adnak matiné koncerteket, délután pedig a Bor és Dal Ünnepe keretében részt vesznek a Kossuth térről induló és a Széchenyi térre érkező felvonuláson, majd szabadtéri koncertet adnak a Széchenyi téren.
2013. szeptember 27–29., Pécs–Villány több helyszínen

BUZSÁKI SZÜRETI NAPOK 2013

Vigalom, karnevál, sokadalom – Szeptember végén ismét megrendezésre kerül Buzsákon a Szüreti Napok. Nemcsak a híres búcsú, a szüret is több napos a kis somogy megyei községben, ahol hagyományos szüreti felvonulás várja a látogatókat, utcáin lovaskocsikkal, rajtuk népviseletben öltözött táncosokkal. Főzés a Faluház udvarán, étel- és borkóstolás, folklórműsor, nótaműsor, szüreti bál.
2013. szeptember 28–29. Buzsák, Faluház udvara

PÉCSI BORÓZÓ BORSZAKKÖR



Idén ősszel is Borszakkör a Pezsgőházban! Folytatjuk a tavasszal megkezdett sorozatot és újabb fajtákkal ismerkedhetünk meg havonta egy hétfő este. A Pezsgőház étteremben egy-egy tematikus fajtakóstolóra várjuk az érdeklődőket 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 Gyórfy 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. Az első időpont: 2013. szeptember 30., 18.00 órától, A téma: KADARKA (a folytatásban: októberben OLASZRIZLING, novemberben MERLOT, decemberben ÉDES TOKAJ). Részvételi díj 3500 Ft/fő. Jelentkezés és helyfoglalás: info@pecsiborozo.hu. Maximális létszám: 40 fő.
2013. szeptember 30., Pécs, Pezsgőház

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



Új, 6 szobás, családbarát panzió Villányban!
Várható nyitás október közepe!

7773 Villány, Táncsics utca 5/b.
Elérhetőség: Kovács Zoltánné 0630/620-40-65
E-mail: info@agancsos.hu
Honlap: www.agancsos.hu

VILLÁNYI VÖRÖSBORFESZTIVÁL 2013

Szüreti sokadalom és színes programok. Látogasson el Villány legnagyobb rendezvényére, amely során a gasztronómia, a valódi értéket képviselő kézműves-ség, a kulturális programok és a zene karöltve, a vörösbor égisze alatt, egy különleges élményt tartogatnak mindenki számára! A villányi Városháza előtti főtéről a pincesorig haladva, közel húsz pincészet, pavilonokban kínálja borait, és a kóstolást a pincesoron is érdemes folytatni.

2013. október 4–6. Villány, Főtér – Pincesor

FALUSI VENDÉGFOGADÓK ORSZÁGOS SÜTŐ-FŐZŐ FESZTIVÁLJA 2013

Hosszúhetényben hazai és határokon túlról érkező vendégfogadók mérik össze tudásukat már 8. alkalommal sütésben – főzésben saját kedvükre és a közönség örömeire.

2013. október 5. Hosszúhetény

KÉZMŰVES SÖRÖK FESZTIVÁLJA

avagy Kézműves Sörforradalom a Rózsakertben
4 napon keresztül 12 sörfőzde, 24 csap, 42 féle sör a Művész Presszó tárlásában. A Művészen megszokott retro hangulatú atmoszféra pár napra a Rózsakerbe költözik a kihagyhatatlan sörkolbászokkal és vattacukorral, záró tűzijáték nélkül.

Generációs csúcstalálkozó a Rózsakertben. Hozd el az őseit is!

Info: <https://www.facebook.com/MuveszPresszo>

2013. október 10–13. Pécs, Rózsakert

MOHÁCSI DISZNÓTOROS ÉS PÁLINKAFESZTIVÁL 2013

A Mohácsi Ifjúsági Centrum udvarán megrendezésre kerülő gasztronómiai fesztiválon disznótoros, hurka, kolbász és pálinka várja a látogatókat. A fesztivál lehetőséget ad kolbászgőzölési és sütési versenyre.

2013. október 11–12. Mohács, Ifjúsági Centrum, Széchenyi-tér

GERESDLAKI GŐZGOMBÓC FESZTIVÁL 2013

Sváb specialitásnak, a gőzgombócnak hódolnak a baranyai Geresdlakon, ahova több száz érdeklődőt várnak sok szeretettel az immár hatodik gőzgombóc-fesztiválra. S amíg készülnek a gőzgombócok az igazi, vidám fesztiválhangulat a tetőfokára hág. A knédlítésből készülő, gőz fölött párolt, majd megfőzött vagy megsütött gombóc (Heffeknödel) sokféle sváb étel nélkülözhetetlen eleme. Fogyasztható párolt káposztával, babfőzelékkel, sült oldalassal, csülökkel és szalonnával is. Geresdlakon közel húszféleképpen készítik el a helyi és környező települések asszonyai alkotta csapatok, amelyek a „Legjobb gőzgombóc-készítő” címért versenyeznek.

Bővebb info: gozgomboc.hu

2013. október 12. Geresdlak, Közösségi ház

MÁRTON NAP A VILLÁNYI BORVIDÉKEN

„Aki Márton napon nem eszik, az éhezni, aki nem iszik, az szomjazni fog!” – tartja a szólás. A Villányi borvidéken Márton nap egész novemberben tart. Váltakozatos rendezvények, újborköszöntők, liba étkek, népi szokások felelevenítése, lampionos felvonulás, különleges, újborkörüli izgalmak várják a vendégeket.

2013. november 2–30. Villányi pincék

SZEKSZÁRDI MÁRTON NAPI BORÜNNEP 2013

A Szekszárdi pincék és borházak is gazdag gasztronómiai programajánlatokkal várják az érdeklődőket a Márton napi Borünnepen. A Katolikus Templomban történik az ünnepélyes termény- és boráldás, majd este az újborkörnyében Borbál kerül megrendezésre.

2013. november 8–11. Szekszárd, Béla tér, Belvárosi Katolikus Templom, Szekszárdi pincék és Borházak

SENNAI HURKAFESZTIVÁL 2013

November 30-án hetedik alkalommal rendezik meg a Sennai Hurkafesztivált a sennai Sportcsarnok parkolójában. A Sennai Hurkafesztivál célja a tradíciók megőrzése mellett egy szórakoztató verseny keretében eldönteni, mely település, mely baráti társaság versenyzői készítik a legízletesebb, legkülönlegesebb hurkás ételeket, és ki tud legszebben nyársdugó verset szavalni.

2013. november 30. Senna, Sportcsarnok parkolója

II. Pécsi pezsgő Borfesztivál 2013.09.20–29.

Pécs, Széchenyi tér

2013. Szeptember 20. PÉNTEK

- 19:00 Ünnepélyes megnyitó – Dr. Páva Zsolt polgármester köszöntője
- 19:15 écsi Vasutas Koncert Fúvószenekar
- 20:30 Ferenczi György és a Rackajam
- 22:30 Flip Flop & Flayers

2013. Szeptember 21. SZOMBAT

- 10:00–16:00 Tulipántos Népi Játékpark – gólyalábasok, lufi hajtógató, nép fajátékpark
- 10:00–16:00 Misina Állatvédő Egyesület – állatsimogató
- 15:00 Mecsek Néptánc – gyermeknéptáncműsor
- 15:30 Gyerek Mazsorett
- 16:00 Aerobic bemutató
- 16:30 Grimm-Busz Színház – meseelőadás
- 17:30 Kapronczai Tánciskola
- 19:30 Rúza Magdolna koncert
- 21:30 First Zenekar

2013. Szeptember 22. VASÁRNAP

- 16:30 Azonkívül Zenekar
- 19:00 László Boldizsár Verdi-estje
- 20:30 Dívák éjszakája – Détár Enikő, Fésűs Nelly, Ladinek Judit

2013. Szeptember 23. HÉTFŐ

- 17:00 Operett a Debreceni és a Pécsi Nemzeti Színház énekeseivel
- 19:00 Group'n Swing Zenekar
- 22:00 Black Café

2013. Szeptember 24. KEDD

- 17:00 Dallamvárás – Válogatás Cserháti Zsuzsa és Charlie slágereiből
- Schrämpf Mária és Fischer Norbert műsora
- 19:00 Ben & Blaise Szentgyörgyvári Balázs és Bence
- 20:30 Color Live Music Band

2013. Szeptember 25. SZERDA

- 16:00 Székiáltó Együttes
- 17:00 Mecsek Táncegyüttes – magyar táncház
- 19:00 Turay Ida Színház – Anconai szerelmesek

2013. Szeptember 26. CSÜTÖRTÖK

- 17:00 VoiSingers Együttes
- 19:00 Hargitai Anna Veronika
- 20:30 Tornádó Zenekar – utcaból

2013. Szeptember 27. PÉNTEK

- 17:00 Band of Streets
- 19:00 Öröme: Gesztesi Károly, Pintér Tibor, Gyenes Béla
- 20:30 Király Linda és Király Viktor koncertje

2013. Szeptember 28. SZOMBAT

- 17:00 Márkus Színház
- 19:00 Vivat Bacchus Énekegyüttes
- 20:30 Maróth Viki és a Nova Kultúr Zenekar koncertje

2013. Szeptember 29. VASÁRNAP

XX. Jubileumi Bordalfesztivál

Szerkesztői gondolatok

Nyáron nyaraltunk. Pár hétre kikapcsoltunk. Telefont, weboldalt, fészbukot, rendezvényeket. Család, víz, nyár. Az évközi tempóban elvész az első kerty szépsége. Így amikor visszatértünk és bort bontottunk, ismét volt misztikuma, volt ereje, több volt a szépség és kevesebb a keresendő hiba.

Persze itt az ősz és kezdődik a tempózás, mintha máris gyorsabban járna az órák, mintha szűkebb lenne a nap. Lapzártával kezdődött, de máris jönnek a fesztiválok, szerveződnek a kóstolók, ahogy vége a szüreti mulatságoknak, októberben jön az olaszrizling hónapja, aztán meg érkeznek az újborok.

Jó ez így, legyen is minél több olyan program, ami a boraink ügyét előmozdítja. Ismerkedjünk meg a helyi értékekkel, tudjuk a helyén kezelni a bort. „A bor nem élelmiszer-ipari termék, de nem is az istenek itala. A bort azért szeretjük, mert szórakoztat, és mert finom. A földön iszunk. Elég sokat. És ha lehet, jól.” Gazda Albertet már sokszor idéztem, de ha egyszer megfogalmazta, amire gondolok, nem kell újrafogalmazni.

Itt is felhívnam a figyelmet néhány lehetőségre, amikor személyesen is találkozhatunk. Két saját sorozatot is indítunk. Vagyis az egyiket folytatjuk, ez a Borszakkör a Pecsiborházban, szeptemberben a kadarkákkal kezdünk.

És van egy programsor, a borklaszterrel és a Pécsiközügázzal közösen indítjuk el a Borszemináriumot, ahol az egyetemi polgárok az elsőslegesen célcsoport, de a kóstolók nyitottak. Itt egy-egy előadó mondja el a gondolatait és mutatja be az általa választott borokat. Itt szeptemberben a Pécsi borvidékkel és Szabó Zoltánnal kezdünk, de itt lesz például Malatinszky Csaba, aki decemberben a cabernet franc-ról tart majd előadást és kóstolót.

Több programhoz csatlakozunk, a Budavári Borfesztiválon a Dél-dunántúli Borturisztikai Klaszter standján leszünk jelen, a Pécsi pezsgő Borfesztiválon saját standunk lesz, a 36-os házikót érdemes keresni, ahol a pannonborbolt.hu-val társbérletben minden nap másik vendégborászatot mutatunk be a borkedvelő publikumnak. Csatlakozunk az Olaszrizling Októberhez, ami a furmint hónapja után ismét egy jó kezdeményezés. Szeretjük az olaszrizlinget, borszakkört és borszemináriumot is rendezünk neki októberben, de egyéb akciókat is tervezgetünk, érdemes figyelni facebook és weboldalainkat.

Köszönjük megjelenésünk támogatását a hegyközségeknek, hiszen nagy mértékben hozzájárultak (hirdetőink mellett) a Pécsi Borozó megmaradásához. Köszönjük a Tolnai borvidék Völgysegi hegyközségének, a Szekszárdi borvidék Szekszárdi és Báta-Térségi hegyközségének, a Pécsi borvidék Szederkényi hegyközségének, a Villányi borvidék hegyközségi tanácsának a támogatást!

Az ősz folyamán olvassák gyakran weboldalunkat, kövessék facebook-oldalunkat, ahol mindig friss hírekkel, információkkal, programajánlókval várjuk az olvasókat. Ha mondanivalójuk van, írjanak e-mailt, vagy hívjanak fel bennünket, mindig jól jönnek az ötletek, javaslatok, tippek, még a kritikát is elviseljük, olykor meg is fogadjuk.

Napsütéses ősz, hangulatos borfesztiválok, kedélyes, boros estétet kívánok mindannyiuknak, persze ne feledje senki: a borral mindig mértékkel járjon, autóval együtt sosem!

Györffy Zoltán
főszerkesztő

Pécsi Borozó – A Pannon Borrégió gasztronómiai és bormagazinja – VI. évfolyam 3. szám

Megjelenik negyedévente, ingyenesen

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

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

Szerkesztőség: Kovács-Szabó Bernadett (Szekszárd), Labancz Richárd (teszték), Mester Zoltán (gasztronómia), Radics M. Péter (Budapest)

E számunk munkatársai voltak: Bernáth Péter, Dömse Tünde, Gúth Ervin, Harka Éva, Luis Fuentes Santelices, Keresztési József, Krizl Edit,

Rechnitzer Szilvia, Schneider Gábor, Szabó Zoltán, Takács Tímea, Tóth Mariann, Váncsodi József

Fotó: Csontos Szabolcs, Dobokay Máté, Kovács Viktor, Weber Tamás – Illusztráció: Lugosi Tamás – Borító: Králik Péter

Olvasószerkesztő: Harka Éva

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

magyar
nyomdatermék

NYOMDAI ÉS PAPÍRIPARI SZÖVETSÉG

HU ISSN 1789-7548

Megjelenik 10.000 példányban



SZÍNESEDIK A FEKETE-HEGY ŐSZI PROGRAMAJÁNLÓ VYLYAN- MÓDRA

SZÜRETI HANGULATBAN

Most jön a legszínesebb évszak, az őszi - a szüret, a szőlő és a bor legnagyobb ünnepe. A forró nap-sütéstől elbúcsúzunk a következő tavaszig, de a melegítő gombáknak köszönhetően még sokáig csodálhatják az őszi aransárga napfényt, s az ezer színben pompázó szőlőligetet a mediterrán hangulatú Vylyan teraszról. S nem csak nézni lehet, belekóstolni is: betekinteni a szüret folyamataiba a pince körül, megkóstolni a friss zamatot, mustot, sőt, a vendégek akár egy kis szőlőt is szedhetnek (ha találnak), s egy kisprés segítségével mustot „facsarhatnak” maguknak a teraszon.



TÚRÁRA FEL!

A szőlőt körülölelő természeti kincseket kár lenne kihagyni, érdemes hát kirándulást tenni a borvidéket átszelő gyönyörű túraútvonalak egyikén, akár gyalog, akár két keréken! A Szoborparktól a Vylyanig vezető kéktúra út a pincészet lelkes munkatársainak köszönhetően immár tovább is vezet, a Fekete-hegyen keresztül Palkonyáig. Ez a kék+ gyalgtúra, melynek hossza körülbelül 4,5 km, gyors léptűek egy órácska alatt megteszik. Egy jó túra után még jobban esik a teraszon üldögdélni, s élvezni a jól megérdemelt borokat, finom falatokat, no és az innen elének táruló páratlan látványt!

MONTENUOVO, AZ ŐSZ BORA

Az őszi bora a MONTENUOVO. A Vylyan birtokbora a fajsúlyos és a lendületesen gyümölcsös házasítások közötti arany középúton jár. Érett összhang, telt illat, izgazdag afrodisziákum fűszerek- igazi melengető kortyok a hűvösebb, merengősebb napokra. Vacso- rákhoz is igazi Jolly Joker!



NYEREMÉNYJÁTÉK!!!

Kiről kapta nevét a MONTENUOVO Cuvée?
Válaszát küldje el a szerkesztőségnek az
info@pecsiborozo.hu e-mail címre, s a megfejtők
között egy pazar Vylyan kóstolót sorsolunk ki
(2 főre, borokkal, hidegtállal)!

MÁRTON-NAPI LIBALAKOMÁK, NO ÉS A BOGYÓLÉ!

A november az újbor ünnepe, igazi Kánaán az újborok és a libák rajongóinak! Az új évjáratot a Vylyan újborával, a gyümölcsbomba-BOGYÓLÉvel ünnepelhetjük, melyet minden évben pécsi diákok művészi címke pályázata és kiállítása kísért.

Az új évjárat friss ízeihez Szent Márton tiszteletére minden módon elkészített inycsiklandó libafogásokat készítenek. A házi libás finomságok közül kedvencünk a füstölt libamáj (már az említésétől is elolvadunk, KIHAGYHATATLAN...) A vegetáriánusoktól ezúton elnézést kérünk, de a hagyomány az hagyomány: "aki Márton napon libát nem eszik", ...



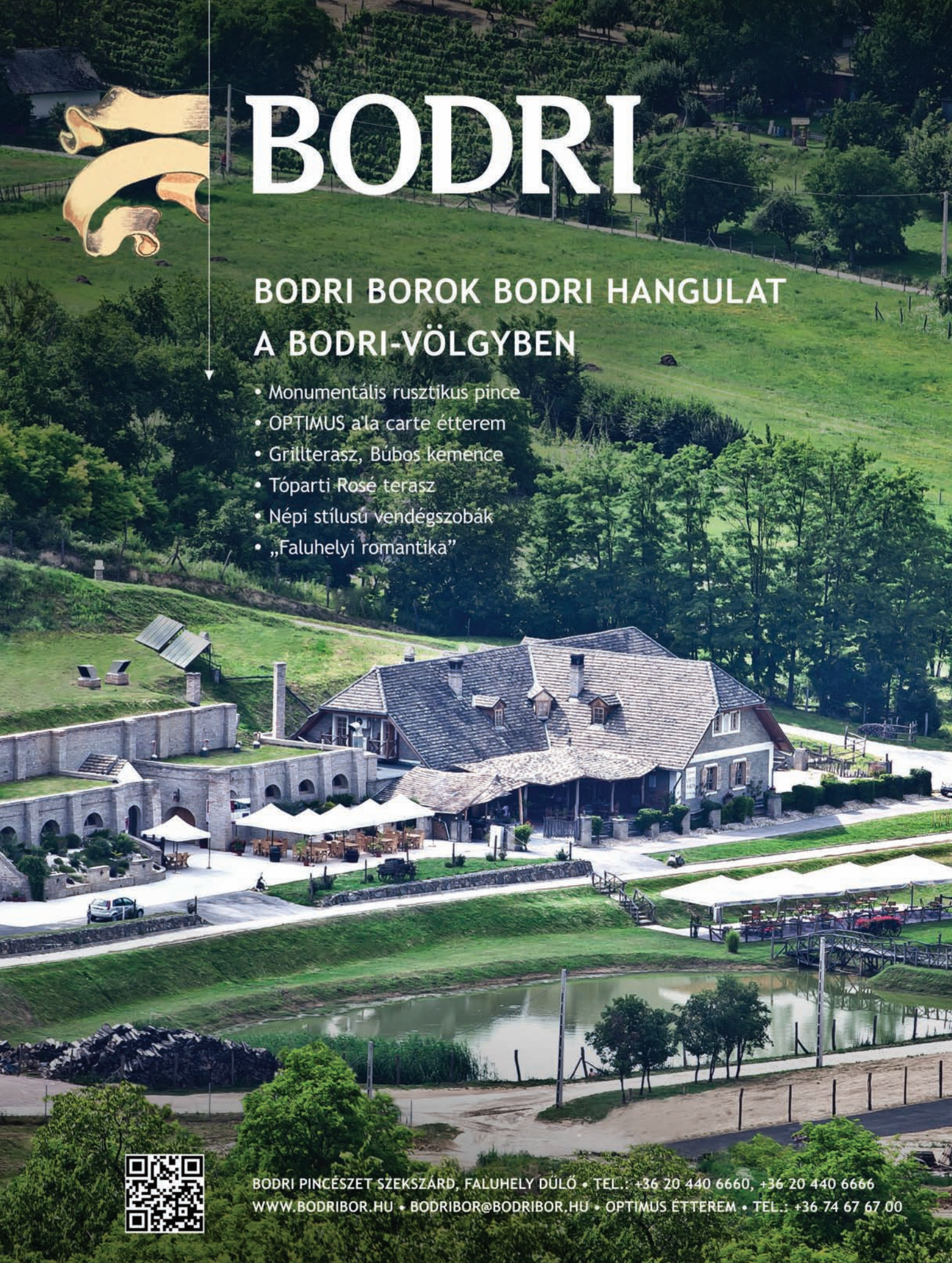
FESZTIVÁL HANGULATBAN

A Vylyan Pincészetnél (Kisharsányban a Fekete-hegyen) mindig nyitva a pince, de természetesen a nyüzsgő fesztivál- vérkeringésbe is bekapcsolódnak: megtalálhatók a Pécsi Pecsiző Borfesztiválon, a Kodály Központban a Villányi Bormustrán és Borda Gálán, vagy a Villányban a Vörösbormfesztiválon!

VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCESZET
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

Torevők Vylyan!
www.vylyan.hu
7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Borkóstolás: 30/458-10-97



BODRI

BODRI BOROK BODRI HANGULAT A BODRI-VÖLGYBEN

- Monumentális rusztikus pince
- OPTIMUS a'la carte étterem
- Grillterasz, Búbos kemence
- Tóparti Rosé terasz
- Népi stílusú vendégszobák
- „Faluhelyi romantika”



BODRI PINCÉSZET SZEKSZÁRD, FALUHELY DÚLÓ • TEL.: +36 20 440 6660, +36 20 440 6666
WWW.BODRIBOR.HU • BODRIBOR@BODRIBOR.HU • OPTIMUS ÉTTEREM • TEL.: +36 74 67 67 00