Villányi nagyágyúk *Borválogatások a fa alá*

bor&párlat

2013 TÉL

www.boresparlat.hu

PROGRAMOK SZILVESZTERRE

EXTRA

Gálné Dignisz Éva

Év Bortermelője 2013

Villány a magasból

Bencs János képriportja

INDIA

Feltörekvő bortermelők

TOP PEZSGŐK

Észak-Magyarországról »

Bordeaux

A világ leg(el)ismertebb borvidékének történet

\+ **Château LAFITE ROTHSCHILD**

Egy legenda nyomában

Magyarország zászlósbora a **Tokaji Aszú**

Magasra tették a mércét!

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

A Zempléni Nemzeti Parkért Szövetség

a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szakmai támogatásával

MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT KÉZMŰVES PIACOT RENDEZ

PROMÓCIÓ

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

néven a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

DECEMBERI PIACNAP: 2013. 12.08.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjen TÖBB MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

ÉDES-MÉZES KARÁCSONYVÁRÓ

- karácsonyi **HÁZISÜTI-MUSTRA** és **RECEPTCSEREBERE**
- kézműves **SZALONCUKOR-** és **KARÁCSONYFADÍSZ-VÁSÁR**
- kézműves foglalkozások: **MÉZESKALÁCS-** és **FILCDÍSZEK** készítése az **ÁROKPARTI PATIKÁVAL** és **LILCSIMILCSIVEL** Karácsonyra
- **KARÁCSONYFA-ELŐRENDELÉS** egyenesen a **TOKAJI KERTEK ALJÁRÓL**
- **FELDÍSZÍTJÜK A PIAC KARÁCSONYFÁJÁT**

és debütál a **2014-ES PIACNAPTÁR**

- **GASZTROKALAND: ÜNNEPI PIACMENÜ** és **HEGYALJAI FORRALT BOR** a Sárga Borháztól
- **SZÍVMELEGÍTŐRŐL** a **SZÓRÁTH KISÜSTI PÁLINKA** és a **DISZNÓKŐ** gondoskodik
- **MUZSIKÁL, KÁNTÁL** és **KARÁCSONYTVÁR** az **AGYAGBANDA ZENEKAR**
- igény szerint **BIRTOK- és PINCELÁTOGATÁS** a Disznókő Szőlőbirtokon, indulás a **BORBUTIKBÓL**

INFÓ: tokajhegyaljapiac@gmail.com, www.tokajhegyaljapiac.blogspot.com, www.facebook.com/HegyaljaPiac

A PIACOT MINDEN IDŐJÁRÁSI VISZONYOK KÖZT MEGTARTJUK, DE RÖVIDÍTVE, 15 ÓRÁIG!!!

TÁMOGATÓINK:

Mezőzombor Község Önkormányzata

DISZNÓKŐ Sárga Borház

TOKAJ-HEGYALJA

TOKAJI BORVIDÉK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

TOKAJ DISZNÓKŐ PLEASURE OF PURITY

PWSDesign.com grafikai műhely

A SZERVEZŐK

Tokaj-Hegyalja PIAC

Díszes világ

Nagyon nem jönnek tollamra a szavak! Sokadjára fogok hozzá a karácsonyi köszöntőmhöz, de vagy évértékelősre sikeredik, vagy közhelyeket írok másként, mint máskor... nem akarom ezt.

Van, amikor a múzsa más homlokát csókolgatja. Én most pártában maradtam. Így görcsösen összerakott mondatok helyett inkább Csanádi Imre Karácsony fája című versével kívánok minden barátunknak békés Karácsonyt és egy egészségben, boldogságban, sikerekben gazdag új esztendőt.

Csanádi Imre: Karácsony fája

A Karácsony akkor szép,
hogyha fehér hóba lép-
nem is sárba, latyakba...
Ropog a hó alatta.

Hegyek hátán zöld fenyő,
kis madárnak pihenő-
búcsúzik a madártól,
őzikétől elpártol.

Beszegődik, beáll csak
szép karácsony fájának-
derét-havát lerázza,
áll csillogva, szikrázva.

Ahány csengő: csendüljön,
ahány gyerek: örüljön,
ahány gyertya: mind égjen,
karácsonyi szépségben.

Darin Sándor
lapkiadó

Fotó: Deczki Mónika © 2013 deczkifoto.hu

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és gasztronómiai magazin

II. évfolyam 4. szám
Megjelenik negyedévente

Kiadja a
DS-NETWORK KFT.
4028 Debrecen, Tölgyfa u. 20.
Tel.: +36 (52) 446-532
info@boresparlat.hu

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Lívia

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
AICEP Portugál Nagykövetség, Árvay János, Bacsó András, Bárdos Sarolta, Borbély Tamás, Csorján Balázs, Debreceni Borozó, Domokos Attila, Heinemann Testvérek Kft., Katics Gergely, Keresztény Miklós, Kocsis Zsóka, Dr. Kosárka József, Kovács Pál, Kovács Tibor, Magyar Bor Akadémia, Mészáros László, Oláh Rita, Sipos Gábor, ifj. Szepsy István, Tokaj-Hegyalja Piac, Villány-Siklós Borút Egyesület, Vintegro

Fotók
Bencs János, Bock Pince, Darin Sándor, CIVB, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Gere Tamás és Zsolt Pincészete, Hotel Lycium, LLC, Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft., Magyar Turizmus Zrt., MKVM, Németi Attila Viktor, Takács Zsolt, Tourinform, Premier Inn, Szigetváry Zsolt, Vylyan
és on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel
Tel.: +36 (30) 219-3578
s.darin@borutazo.hu

ISSN 2063-9406

facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem keres-kedelmi felhasználás eseteinek kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átírt formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őriz meg és nem küld vissza! Ezalól kivételek a pályázatokra érkezett írások, pályaművek.

A magazinban megjelenő hirdetések tartalmáért a kiadó nem vállal felelősséget. Az elhelyezett fizetett hirdetések nem tükrözik a szerkesztőség tagjainak, vagy a kiadó véleményét. A hirdetések közzétételekor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.

Tartalom

7 **Gálné Dignisz Éva**
Magyarország Év Bortermelője 2013

11 **Debreceni Bormustra**
Egy hangsúlyosan nem objektív beszámoló...

15 **Télapó**
Szent Miklós legendájától a Coca-Cola Mikulásig

26 **TOP 20 Karácsonyi vásár Európában**

31 **Magasra tették a mércét!**
Magyarország zászlósbora a Tokaji Aszú!

31 **TOP Pezsgők**
Észak-Magyarországról

Legendás borvidékek, borlegendák
49 **BORDEAUX**

59 **Chateau Lafite Rothschild**

67 **INDIA**
Bővülő piac, növekvő hazai készletekkel

71 **Villány a magasból**
Bencs János képriportja

KIPRÓBÁLTUK, AJÁNLJUK

Londonban nem könnyű feladat szállást találni! Főleg, ha nem akarunk keserű szájízzel hazajönni, vagy a gatyánkat rákölteni! Mert a szép fotó az on-line foglalási rendszeren gyakran nem takarja a valóságot, ha meg olyan kategóriát választunk, ami biztosan megbízható, annak meg az ára lesz csillagászati. Nekünk sikerült megtalálni a középutat. Megfizethető, szép, kényelmes, barátságos, vendégszerető és nagyon jól elérhető mind Lutonról, mind a belvárosból.

79 **Ajándék ötletek**
Gasztrofanoknak és borőrülteknek

80 *- Kütyük a konyhába, a nappaliba, vagy csak úgy*
83 *- Prémium ajándékok Villányból*

93 **Programok**

Premier Inn

PREMIER INN LONDON WEMBLEY STADIUM
151 Wembley Park Drive, Wembley,
Middlesex HA9 8HQ
Nagy-Británia (GB)
www.premierinn.com

KÉTSZÁZMILLIÓBÓL FEJLESZT JÖVŐRE A CSÁNYI PINCÉSZET ZRT.

Az OTP-vezér nevével fémjelzett borászatnak jól megy: évi több mint egymilliárdos forgalom mellett 15 százalékkal tudtak növekedni az idén. Jövőre főleg az exportra koncentrálnak.

A most bejelentett fejlesztések főként a szőlészet gépesítésének korszerűsítését szolgálják.

Gál József vezérigazgató kiemelte, hogy a cég a válság alatt sem állt le a fejlesztésekkel: 2009-2013 között 600 millió forintnyi beruházást hajtott végre. Ennek legnagyobb részét - 450 milliót - szőlőtelepítésre fordították, és az idén már szüreteltek a Villány leghíresebb területének számító Kopár dűlőn, amelynek negyede a borászat saját területe. A fennmaradó összeget szőlészeti és borászati gépek, berendezések beszerzésére fordították.

A cégvezető szerint a magyar borok ismertsége, presztízse a nemzetközi színtéren még mindig alacsony. Megjegyezte, hogy a jelentősebb piacokon csak az számíthat komolyabb megrendelésre, aki stabil minőséget garantálva egy fajtából legalább évi százezer palack leszállítására képes, és borai a nemzetközi versenyeken is eredményesek. Ezért is tartja fontosnak, hogy az idei nemzetközi szakmai megmérettetéseken 20 díjat nyertek, köztük olyan rangos elismerést, mint a bordeaux-i Citadelles du Vin és a brüsszeli Monde Selection aranyérme.

MÁR TÁLLYÁNAK IS VAN BORA

Kihívója akadt a Mád-boroknak a településszintű szárazborok terén: négy tállyai termelő állt össze, hogy a tokaj-hegyaljai település nevével száraz furmintot dobjanak piacra, nem is kevés palackkal. A 2012-es a Tállya-bor első évjárata, a jövőben dűlőszelektált borokat is készítenének.

Három, nem állandóan Tállyán élő termelő, Szűcs Ferenc, Barta Péter, Zsadányi László találta ki, hogy megtermelt szőlőjük egy részéből közös bort készítenek, melyet a település nevével hoznak forgalomba. Az alapító trióhoz 2013-ban csatlakozott Márton-Kováts Krisztina, úgyhogy az új évjárat már négy termelőt fog majd össze. A borokat a mádi illetőségű Hudák István készíti, aki a szőlőterületek felügyeletét is elvállalta – Hudák István egyébként Zsadányi László pincészetének, a Vineum Borháznak is borásza.

Mint azt a Mandiner a termelőktől megtudta: a Tállya-bor 2012-es évjáratában a Somszög-, Görbe-, Bohomály-, Bártfai-, Tökös-mály-, Dongó- és Hasznos-dűlőkből jött az alapanyag a borhoz. Elképzelhető, hogy a 2013-as évjárat során még két új dűlővel bővül a kör. „Könnyű dolgunk van, mivel a mintegy hatvan tállyai dűlő jelentős része első osztályú. Ezek között mintegy tíz dűlő az, amelyek az ún. nagy tokaji dűlők közé sorolható. Elsősorban ezzel a tízzel kívánunk dolgozni" – tudtuk meg a termelőktől.

Ami a szőlőalapanyagot illeti, a bor kitalálói azt mondták, a szőlőben nagyarányú az élőmunkaerő használata, minimális a permetezés és alacsonyak a termésátlagok. „Kifejezetten keressük a régi, több tízéves korú, elhagyatottan álló ültetvényeket, melyeket sokszor 3-4 éves munkával teszünk újra termővé. Eközben sok-sok meglepetés ér bennünket, többnyire, ami az ízeket illeti, kellemes" – mesélik.

Mint megtudtuk: 2013 végére a Tállya-bor alapanyagának termelésébe bevont terület meghaladta a harminc hektárt. 2012-ben mintegy négyezer palack készült a borból, 2013-ból még nem mérték fel az igényeket, előzetesen mintegy 14-20 ezer palackkal számolnak. A távolabbi tervek között szerepel, hogy valamennyi említett dűlőről a 2013-as évjárattól palackozni tudjanak dűlőszelektált tételeket is.

rövidHÍREK

MILLIÓKAT ÉR AZ ELLOPOTT ASZÚ

Több mint nyolcszáz liter natúr esszenciát loptak ismeretlen tettesek tokaji borvidékről, Mádról. A borkülönlegesség több millió forintot ér.

Múlt hétfőn reggelre arra lettünk figyelmesek, hogy a pincéből eltűntek az 54 és 36 literes üvegballonokba gyűjtött ez évi natúr esszenciák. Azonnal kihívtuk a rendőrséget - mondta el az InfoRádiónak Orosz Gábor. Hozzátette: a rendőrség nyomozást rendelt el az ügyben.

A borász elmagyarázta: az esszenciát úgy nyerik, hogy a kézzel szedett aszúszemeket egy kádban összegyűjtik. Egy tíz mázsás kádból mintegy 30-50 liter natúr esszencia csöpög ki. Ezt tették üvegballonba, és éppen aznap, amikor felfedezték az eltűnést, szerették volna a pincébe szállítani az anyagot.

Elég nagy értékről van szó, több millió forintos a kár - jelezte Orosz Gábor. A borász szerint várható, hogy az esszenciát kéz alatt megpróbálják majd értékesíteni.

A különlegességet Tokaj-hegyalján lehet eladni, esetleg a szlovák oldalon. Ha így történne, az jelentősen megnehezítené a felkutatást. Ráadásul az esszencia azonosítása sem könnyű, miután friss natúr termékről van szó, amelyet még csak most terveztek analizálni - mondta a borász.

MEGVAN A NYERTES, INDULHAT A LICIT

Lezárult a Zsirai Pincészet „Keltsd életre a parafadugót!" című pályázata, a nyertest sajtótájékoztatóval egybekötött díjátadón hirdették ki. A legjobb alkotásokat borbárokban, borüzletekben állítják ki. Ez idő alatt licitálni lehet a művekre, a befolyt összeget jótékonysági célra ajánlják fel.

A díjátadón kiállították a legjobb 9 alkotást (a top tízből egy versenyző visszalépett), amelyek közül a pincészet és két együttműködő szervezetének képviselői alkotta zsűri kiválasztotta a többfordulós pályázat nyertesét. Az ítészek nemcsak azt vették figyelembe, hogy mennyire felelnek meg a művek az előzetes terveknek, hanem a kivitelezés minősége is az értékelési szempontok között volt.

„Egytől egyig különleges alkotások, amelyek méltó módon szolgálják a pályázat célját, hogy felkeltsék a figyelmet a tokaji borvidék értékeire, mi mindig, örömmel csatlakozunk az ehhez hasonló kezdeményezésekhez. "- mondta Kulcsár Edit, a Tokaji Borbarátnők Társasága elnöke. Nyulasi Gábriel, Az ihatóbb Magyarországért Egyesület elnöke pedig a következőképpen nyilatkozott a versenyről: „Örülünk, hogy a bor és a művészet kézenfekvő kapcsolódása ilyen kreatív energiákat hozott felszínre. A Zsirai Pincészet projektje egyaránt megmozgatta az alkotókat, borfogyasztókat, amely végső soron a magyar borkultúra felemelését is támogatja."

A zsűri összességében Hetes Réka „Bacchus hordója" alkotását találta a legjobbnak, aki megnyerte a 100 ezer Ft-os fődíjat és egy 6 fő részére szóló borkóstolót a Zsirai Pincészetnél. A Tokaji Borbarátnők Társasága által felajánlott különdíjat pedig Nyáry Erika a SzőlőZsir-ai kitalálója kapta. Az alkotási folyamat ideje alatt a top 9-be jutott versenyzőkkel – így a győztessel is - mini interjúsorozat készült a pályázat médiapartnere, a Borgőz borblog jóvoltából, amelyek a pincészet közösségi oldalán olvashatók.

„A versenyzők, szponzorainknak köszönhetően közel 30 ezer parafadugó felhasználásával, különféle technikákkal készítették el műveiket, sok energiát fektettek bele és mi szeretnénk, ha ezeket mások is megcsodálhatnák." – tudtuk meg a pályaművek jövőbeli sorsáról Zsirai Petrától, a pincészet ügyvezetőjétől.

A Magyar Bor Akadémia „Év Bortermelője 2013 Magyarországon” választás eredményhirdetése

2013. december 6-án 12 órakor, sajtótájékoztató keretében kihirdették a Magyar Bor Akadémia által gondozott „Év Bortermelője 2013” cím nyertesét.

A díj nem egy bor kiváló minőségének elismerését jelenti, hanem a nyertes bortermelő több éven át tartó, kiemelkedő teljesítményéért, borainak állandó kiváló minőségéért, azok hazai és külföldi sikereiért adományozható. Ez tehát a magyar borászok által elnyerhető legrangosabb hazai kitüntetés.

A 2013. Év Bortermelője díj nyertese: Gálné Dignisz Éva, a Kunsági borvidékről.

Mindenekelőtt le kell szögezni valamit. Sajnos hajlamosak vagyunk elfelejteni, hogy hazánk nem csak a drága, felső kategóriás, elegáns „ünnepi” boroknak a szülőföldje, hiszen nemzetközi mércével is mérve kiváló, zamatos, nagyszerűen egyszerű, hétköznapi, megfizethető borokat is terem. Hála a jóistennek, különben nyugodt szívvel megelégedhetnénk mindössze 500 hektár szőlőterülettel is. Jóllehet, ez nagyobb feladat, mint sokan gondolnák, hiszen ezen a borvidéken a talaj adottságai miatt sokkal nehezebb tartalmas, értékes, igazán jó borokat készíteni. Éppen ezért hatalmas eredmény, hogy idén egy kunsági borász, és a díj történetében először egy hölgy nyerte el a méltó kitüntetést.

„Célunk, hogy az elmúlt ötven év során kettévált szőlőtermesztés és borászat — szakmai rangjának megfelelően — újra egyesítésre kerüljön családi pincészetünkben, hiszen kiváló minőségű borokat elsősorban saját termelésű szőlőből tudunk elképzelni. A magas minőség eléréséhez ezenkívül szükséges az egész éves munka során a szőlész és a borász folyamatos szakmai konzultációja, mely biztosítja az optimális termesztéstechnológiát. A korszerű borászati technológia megléte csak egy pont a minőségi borkészítés folyamatában. Ehhez biztosítani kell a kiváló alapanyagot, melyből a borok végső arculatát a borász szakmai tudása és elkötelezettsége adja meg."

Egykor a Kertészeti Egyetemen diplomázott a szigetcsépi borász hölgy, akivel édesapja szerettette meg a szőlőművelés, borkészítés mesterségét, akitől a szakma iránti alázatot és precizitást is megtanulta. Dolgozott a Pest megyei Pincegazdaságnál, a Kertészeti Egyetemi Tangazdaságban, majd annak privatizált üzemében, mint főborász. 13 éve szőlész férjével együtt építgetik egyre sikeresebb és ismertebb 76 hektáros családi vállalkozásukat. Boraival sorra söprik be a szebbnél szebb díjakat, elismeréseket nemcsak hazai, de nemzetközi borversenyeken is.

A borász hölgy mindegyik borára úgy tekint, mint saját gyermekére, egyformán szereti őket, de ha muszáj lenne egyet kiemelni közülük, akkor a Kékfrankos rosét választaná, hiszen ez a bor már a nemzetközi élmezőnyhöz tartozik. Ez hozta meg az elismertséget a pincészetüknek, ezt tekinti a legnagyobb szakmai kihívásnak, és ez az a bor, amelyet a nők és férfiak is szívesen fogyasztanak.

Mint minden embernek, Évának is vannak tervei, vágyai, kívánságai. Mindennél fontosabb számára, hogy családjával egészségben folytathassa hivatásukat még sok-sok évig, hogy borfogyasztóik elégedettsége továbbra is töretlen maradjon. Lassan, de biztosan, kis léptékekben szeretnének tovább fejlődni. 10 éves terveikben szerepel további szőlőfajták telepítése, az idős ültetvények rekonstrukciója, a pince fejlesztéseinek befejezése, és nem utolsósorban szeretnék átadni gyermekeiknek a szőlővel és borral kapcsolatos tapasztalataikat.

„Nagyon büszke vagyok a családomra: lányomra, aki négy nyelven beszél és egy éve már a családi cégnél dolgozik, fiamra, aki szőlész szakon végzett az egyetemen, jelenleg növény szakorvosnak tanul, és férjemre, aki a családi cégünk megalapításával megteremtette a lehetőséget ahhoz, hogy saját borokat készíthessek, és aki a családunk mögött biztos támaszként megadja a fő irányokat a cégünkben. Aki eljön hozzánk, azzal szívesen beszélgetünk a borokról, szőlőről, és szívesen töltünk neki gyümölcsös, fajtajelleges, könnyed, üde borainkból.”

Gratulálunk!

Jelölttársak voltak:

Bolyki János, a legfrissebb jelölt, akit mindenki Bolyki Janiként emleget. Családjában nem volt hagyománya a borkészítésnek, így nagyszülei révén szőlészként indult a pályán, de hamar rájött, hogy tovább kell lépnie, és a borászatban szeretne kiteljesedni. Jani mára 26 hektáron gazdálkodik, borai Európa szinte minden országában megtalálhatók. Volt már az Év Fiatal Borásza, az Év Egri Borásza, Az Év Gasztro Borásza, és az Év Üzletembere díj keretében a Jövő Ígérete. Idén első alkalommal került az 5 legjobb közé.

Borbély Tamás, a tavalyi nagy meglepetés, amikor a legfiatalabbként került a jelöltek közé. Badacsonyban és országszerte is egyre többen ismerik nevét, családja borainak tüzes karakterét. Tudását édesapjától kapta, kitartó és határozott jellemét édesanyjától örökölte. A fiatalok lendületével, újítási vágyával, örökös jókedvével alkot egyre szebb és érdekesebb borokat, melyek nemzeti és nemzetközi viszonylatban is egyre sikeresebbek.

Dúzsi Tamás, a Szekszárdon tevékenykedő koronázatlan „rosé-királyunk” idén negyedik alkalommal került a döntőbe. Közvetlen, mosolygós, rendkívül elhivatott és mindemellett nagyszerű ember. Borai a világon mindenhol megállják a helyüket, egyszerűen így kell csinálni. Ahogy ő is mondja: a titok az, hogy nincs titok

Heimann Zoltán családjában már a 10. generáció foglalkozik Szekszárdon borkészítéssel, szőlőműveléssel. Hazai és nemzetközi borversenyeken számtalan díjat nyert boraival, melyek minősége kiváló és töretlenül fejlődő. Rengeteget tesz a borvidékért, borász kollégáival közös márkát épít. Zoltán idén harmadik alkalommal került a legjobb 5 borász közé.

DEBRECENI BORMUSTRA

EGY HANGSÚLYOSAN NEM OBJEKTÍV BESZÁMOLÓ...

Csorján Balázs írása

Egy alkalommal egy Koplárovics Béla is tud gólt rúgni a Manchester United kapujába, de ha másodjára is sikerül, akkor valamit már csak tud az illető... Na, a Debreceni Borozó éppen így van a Bormustrával.

Kezdjük a kellemetlen részekkel: el kellett küldeni nem egy, a helyszíni jegyvásárlásban bízó borbarátot. A 270 jegyből ugyanis 268 elővételben elkelt. Jövőre vagy nagyobb helyet kell keresnünk - jelzem, a Déri Múzeummal mindenki nagyon elégedett volt -, vagy el kell vadítanunk a kedves érdeklődőt mielőbb. Mert ilyen növekedés mellett változtatnunk kell valamin. Úgy tűnik, a borfogyasztók fölismerték: a Debreceni Bormustra kiemelkedően jó

Kovács Pál, a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület elnöke nyitotta meg a rendezvényt

ár-érték arányú rendezvény, 5 ezer forintért a legjobb Dunán inneni borokat kóstolhatni, mennyiségi korlátok nélkül.

Azért is büszkélkedünk ezzel a gyorsan jött sikerrel, mert mi nem egy profitorientált, profi boros rendezvényszervező cég vagyunk, hanem csak néhány alföldi borissza, akik munka mellett, passzióból csinálja az egészet. Mondhatni, misszió ez: meg szeretnénk téríteni minél több embert az Ars Bibendinek, a borivás művészetének.

Ennyi öntömjénezés után jöhet a beszámoló. Röviden: jó volt. Mind a bor felhozatal, mind a mádi és portugál előadás-borbemutató remek volt. Nehéz kiemelni bármit is a borok közül, ha mégis, nekem az egyik felfedezésem a Kovács Nimród pincészet borai voltak. Eddig is találkoztam már velük néhányszor (mást ne mondjak: vakteszten, ezért voltak itt, ugye), de most egy teljes sort sikerült végigkóstolnom. Szeretem ezt a puha, kulturált stílust, a St. Andrea ilyen még, csak máshogy. A másik fölfedezés (?) az Első Mádi Borház 2012-es "Mád" Furmintja volt, amit szintén vakteszteltünk, csak így szépen lassan kóstolva rádöbbentem: egy zöldfűszeres lazac steak-kel ideális karácsonyi fogás lesz.

JELENTÉS A BÁLTEREMBŐL

- Kovács Pál visszaemlékezése

Amikor délelőtt megérkeztünk a Déri Múzeumba, a színházterem még sötétbe burkolózott, csak az ajtókon szűrődött át némi fény, aztán felkapcsolták az égőket, tettük a dolgunkat, rendeztük be termet. Egyszer csak valaki felkiáltott: kisütött a nap! Felkaptuk a fejünket, tényleg, milyen világos lett! Beletelt néhány pillanatba, mire rájöttünk, hogy valami turpisság van a dologban, hiszen a nap nem süthet egyszerre két oldalról, itt pedig ez volt a helyzet. A fénytechnika becsapott bennünket, de ettől olyan jó hangulatunk lett, hogy egészen a Bormustra végéig megmaradt.

A terem két oldalán kialakított vakablakok olyan hatással voltak, mintha besütne a nap a terembe és ez mindenkin látszott, sőt az est folyamán többen is megjegyezték, hogy milyen szépen besüt a nap.

Hogy miért írtam le ezeket?

Mert pár nappal a rendezvény után többen mondták, hogy milyen nyugodt, vidám volt a hangulat a Debreceni Bormustrán és a rendezők is milyen kedvesen álltak a vendégekhez. Szerintem ez a teremnek és a fénytechnikának is köszönhető.

Remek ötlet volt a vendégeket, a portugál és felvidéki borászatokat a terem közepére telepíteni, mert ezzel ott kialakult egy állandóan gomolygó, hömpölygő gombolyag, amely szinte vonzotta magához az embereket, persze ehhez kellettek a remek borok is. Jó volt nézni a borászok asztalainál kialakuló beszélgető, érdeklődő csoportokat. Néha irigykedve néztem őket, de aztán eszembe jutott, hogy a TOP-20 megszervezéséhez nekünk, szervezőknek már egyszer végig kellett kóstolnunk a borok nagy részét, így csak örülni tudtam, hogy nem dolgoztunk rosszul, mert a vendégeink elégedettsége az súgta, a Debreceni Borozó szerkesztői és tesztelői jó munkát végeztek.

Köszönet érte mindenkinek!

JELENTÉS A RUHATÁRBÓL

- Katics Gergely története

Nekem, mint főszerkesztőnek, jutott az a nem jelentéktelen feladat, hogy az est nagy részét a ruhatárban töltve fogadhattam a vendégeket. Sokan voltunk, de nem túl sokan. Ugyan rövid idő alatt mindkét ruhatár megtelt, de a segítőkész múzeumi dolgozók pillanatok alatt upgradelték a bejáratnál lévő fogasokat, és így viszonylag zökkenőmentesen történhetett a vendégek fogadása. Láthattam, ahogy a lelkes kóstoló közönség egyre jobb kedvvel jön-megy, beszélget, kóstolja a szebbnél szebb nedûket és a finomabbnál finomabb falatokat. A pozícióm ideálisnak volt mondható abból a szempontból, hogy mindenkivel találkozhattam, aki azon az estén megtisztelte rendezvényünket.

Az est vége felé, amikor már a vendégek érkezésének intenzitása a nullához közeledett, én is kisétáltam a „küzdőtérre”, hogy személyesen is megtapasztaljam a rendezvény hangulatát. Ekkor volt alkalmam hosszabban beszélgetni egy-egy vendéggel a borokról, borászokról, a rendezvényről. Az elbeszélésekből, a jó hangulatból egyértelműen leszűrhető volt, hogy nagy sikerrel zajlott a II. Debreceni Bormustra, a Debreceni Borozó legutóbbi tesztjein legjobban szerepelt borokkal, borászokkal.

Érezni lehetett, hogy a sok munkának, amit a szerkesztőség tagjai az év folyamán a magazin érdekében végeztek, végre beérett a gyümölcse, hogy megérte dolgozni, mert óriási érzés, amikor ennyi embernek tudunk pár órányi örömteli kikapcsolódást nyújtani. Bízom benne, hogy ez az élmény kitartást ad a szerkesztőségnek a 2014-es esztendőre, és nem egészen egy év múlva egy hasonlóan sikeres rendezvénnyel leszünk majd ismét gazdagabbak!

TÉLAPÓ

SZENT MIKLÓS LEGENDÁJÁTÓL A COCA-COLA MIKULÁSIG

Sok legenda kering a Mikulás történetéről, van aki az egyik tartja valódinak, van aki a másikat, mi most elmeséljük a Mikulás valódi és csodaszép történetét.

Szent Miklós története és hagyománya a Legenda aurea[1]-ban fennmaradt legendakincsből épült fel.

Szent Miklós a keleti egyház, máig a legtiszteltebb szentje. Krisztus után született 245-ben, Patara városában egy gazdag család gyerekeként. Már kisgyerek korában árva maradt, szüleit egy járvány vitte el. Szüleitől örökölt vagyonával, nagybátyjához - aki érsek volt - Patara város kolostorába költözött. Már kisgyerek korában megszerette az ottani életet és végül a papi hivatást választotta. Életét mindvégig az emberiségnek és a gyerekeknek szánta.

270-ben Jeruzsálemben a tengerészek védőszentjévé választották. Zarándokútjáról hazatérve betért Anatólia fővárosába, Myra városába, ahol a helyiek püspökké avatták.

Püspöki évei alatt mindvégig a gyerekek és a szegények megsegítésére szentelte életét. Vagyonát a gyerekek és szegények megsegítésére költötte, miközben tanított és a szeretetet hirdette. Egy éhínség idején a teljes egyház vagyonát szétosztotta a szegények között, halála után egy darabig ki is tiltották az Egyházból.

A LEGENDA

A szent legendája szerint a püspök városában egy szegény embernek három lánya volt, akiket megfelelő hozomány hiányában nem tudott férjhez adni. Így az a sors várt rájuk, hogy hajadonok maradnak. Miklós a myrai püspök elhatározta, hogy segít rajtuk, de szemérmességből vagy szerénységből ezt titokban tette. Az éj leple alatt egy-egy arannyal telt erszényt tett a szegény ember ablakába. Egyes változatok szerint ezt három egymást követő éjjelen tette, mások szerint három egymást követő évben. A harmadik esetben az ablak zárva volt, mert kint nagyon hideg volt. Miklós püspök ekkor felmászott a

*(1) A **Legenda Aurea** (latin nyelven: 'arany legenda') több régebbi forrás alapján a 13. század végén Jacopo da Voragine által összeállított legendagyűjtemény. Jelentős művelődéstörténeti szerepet töltött be, nagy hatással volt az európai népek középkori legendakincsére. Hatása kimutatható az egykorú magyar irodalomban is, egyes részeinek fordítása megtalálható a Kazinczy-kódexben.*

tetőre és a nyitott kéményen át dobta be az aranyat, a harmadik lány éppen akkor kötötte fel harisnyáját száradni a kémény alá. A keszkenőbe rakott arany éppen belehullott a harisnyába. Mindkét változat szerint az apa a harmadik alkalommal megleste az adakozót, hogy megköszönje neki az ajándékot, de Miklós azt mondta, hogy egyedül Istennek tartoznak köszönettel.

Ez az alapja annak a keresztény hagyománynak, amikor a vallásos szülők az ablakba tetetik gyermekeikkel a kitisztított kiscsizmáikat, hogy reggelre ott találják meg azt, amit éjjel a Mikulás ajándékként abban elhelyez.

A MIKLÓS-NAP MAGYARORSZÁGON

A hagyományos ünneplés a városokban és a falvakban az álarcos, jelmezes játék („alakoskodás”) volt Miklós-napon, december 6-án. A miklósoláskor 1900 előtt a fiatalok házról-házra jártak Miklós napján ijeszteni, amikor hosszú láncaikat csörgették és meg is verték vele a járókelőket, ilyenkor az emberek a házakból sem mentek ki szívesen. A népszokásból kiszorult a karácsonyra való lelki készülődés, s a gonoszűző jelleg lett hangsúlyosabb. Nem ismert, hogy a Mikulás ünnepen történő ajándékosztó népszokás mikor került pontosan Magyarországra, a 18. század végén megjelent tiltás árulkodik először jelenlétéről. A tiltás oka a gyermekek ijesztgetése volt, mivel nem a ma ismert, jókedvű, pirospozsgás Mikulás járt házról házra, hanem egy félelmetes, koromfekete arcú, láncot csörgető rém “Láncos Miklós”, aki egyszerre jutalmazott és büntetett.

“Láncos Miklós”

Tóth Gábor (1950)

Többféle eredetmagyarázat alakult ki, a legelterjedtebb álláspont szerint a rémisztő alak Odin germán főisten továbbélése, akinek kettőssége, a jó és a rossz mutatkozik meg a december 6-i szokásban: jóságos alakja ajándékot oszt, míg büntető alakja ijesztgetett. A falvakban egészen a 20. század utolsó harmadáig élt a lánccsörgető alakoskodás, akit végül kiszorított a jóságos Mikulás.

A MODERN MIKULÁS

A Mikulással kapcsolatos elképzelések is megváltoztak a globalizáció hatására: míg a két világháború között a Mikulás a mennyben élt, a gyerekeket az égből figyelte, segítői pedig manók, angyalok, vagy krampuszok voltak, addig a jelenkor Mikulása Lappföldön, vagy az Északi-sarkon él, roskadásig megrakott szánját rénszarvasok sebes vágtával repítik a felhők közé, hogy minden gyerekhez időben eljussanak a várva várt ajándékok.

1939-ben Bob May megírta Rudolf, a piros orrú rénszarvas történetét. Azóta Mikulás apó szánhúzó rénszarvasai Rudolf, Fürge, Sármos, Talpas, Kerge, Csámpás, Torkos, Bátor és Szélvész.

A Mikulás-ünnep idővel egyre inkább szekularizálódott, elszakadt Szent Miklós alakjától, a tömegkultúra átalakította a keresztény legendát és az ünnep elvilágiasodott, és elüzletiesedett. Ügyes marketingesek megszüntették a Mikulás évközi morális felelősséget hangsúlyozó, bírói szerepét, eltüntették mellőle a büntetést szimbolizáló krampuszokat.

Az édesség- és játékipar mellett, ma már egész sor termék használja alakját reklámfiguraként. Angolszász hatásra az európai kontinens városaiban is elszaporodtak Karácsony előtt az utcai Mikulás "ügynökök".

MIKULÁS ÉS A COCA-COLA

Sokan úgy gondolják, hogy a Mikulás kövérkés, jókedvű, piros ruhás megjelenését a Coca-Cola találta volna ki 1931-ben, de egy korábbi magyar gyermekkönyv 1928-ban már hasonló megjelenéssel ábrázolta a Mikulást, így ez a feltevés nem állja meg a helyét. Az üdítőital-gyártó cég termékein ma már hol akrobatikusan ugrándozik, hol joviális kövér szakállas öregúrként üldögél, a reklámfilmek-ben pedig néha egész csapatokban vonulnak a Mikulások.

MIKULÁSOK A VILÁGBAN

A Mikulás kengurun érkezik Ausztráliába, Ukrajnába pedig szánon. Valahol ő hozza a karácsonyi ajándékot, máshol a Jézuska. A lényeg azonban mindenhol ugyanaz: karácsonykor (legyen az télen vagy nyáron) együtt ünnepel a család.

Írország - Daddai Na nollaig

A gyerekek zsákot raknak ki a Mikulásnak, hogy abba tegye az ajándékokat. És hogy az öregúr se maradjon éhen, az asztalon rétest és egy üveg sört hagynak a számára.

Spanyolország - Papa Noel

Itt az erkélyen át bemászó Télapó hozza az ajándékot. Január 6-án pedig a három bölcset várják a gyerekek, akik szintén ajándékokkal érkeznek.

Mexikó - Pap Noel

Az ünnep estéjén énekesek vonulnak az utcára, kezükben hosszú rudakkal, amelyekre csengettyűket és gyertyákat erősítenek. Így mennek át a városon, egészen a templomig.

Norvégia - Julenissen

Karácsonyeste csészényi zabkását hagynak a pajtában, így akarják a rossz szellemeket távol tartani a háztól. A feldíszített fenyőfát a családok körültáncolják, miközben karácsonyi dalokat énekelnek.

Kenya - Father Christmas

Még a templomokat is feldíszítik szalagokkal, virágokkal, léggömbökkel, zöld növényekkel. Az ünnepi vacsorát a szabadban készítik el, nyílt tűzön. Ilyenkor a távol él? családtagok is hazautaznak, ha csak tehetik.

Svédország - Jultomten

Karácsony reggelén a templomok égőgyertyákkal várják a híveket. A jó gyerekeknek a Mikulás, a Jultomten, egy manó segítségével osztja szét az ajándékokat.

Anglia - Father Christmas

A gyerekek még időben levelet írnak a Mikulásnak, amit bedobnak a kandallóba, hogy az a kéményen át az Északi-

sarkvidékre repüljön. Ha először az ajándéklista kap lángra, újra kell írni. Karácsonyi különlegesség a mazsolás puding, amelybe kis ajándékot is szoktak rejteni. Megtalálójának állítólag szerencséje lesz. Anglia divatot is teremtett: itt kezdtek karácsonykor fagyöngyöt függeszteni az ajtó fölé.

***Finnország** - Joulupukki*
A Mikulás érkezése előtt a finnek szaunáznak egyet. Karácsony napján a legtöbb ember elmegy a templomba és elhunyt szeretteinek sírjához, hogy gyertyát gyújtson emlékükre.

***Ukrajna** - Ded Moroz*
A gyerekeknek az ajándékot a Jégapó három rénszarvas húzta szánon viszi. Vele van Hópehely leány is, aki ezüstkék, szőrmedíszítéses ruhát, fején pedig korona formájú hópelyhet visel.

***Olaszország** - Babbo Natale*
Karácsony másnapjának estéjén a gyermekeket meglátogatja a Strega Buffana nevű jó boszorkány. Söprűjén közlekedik Olaszország-szerte, és a jóknak mindenféle finomságot, a rosszaknak pedig szenet visz. Az olaszok jó barátaiknak szárított lencsét szoktak ajándékozni. Ez emlékezteti őket a szerény időkre, és ez hoz szerencsét nekik a következő új évben.

***Ausztria** - Heiliger Nikolaus*
A Mikulás december 6-án ajándékozza meg a jó gyerekeket édességgel, dióval és almával. December 24-én pedig a gyermek Jézus hoz nekik ajándékot és karácsonyfát. A gyerekek izgatottan várják, hogy megszólaljon a csengettyű. Csak ezután léphetnek a gyertyákkal, díszekkel és édességgel feldíszített karácsonyfát rejtő szobába.

***Libanon** - Baba Noël*
A családok karácsony előtt egy hónappal gabonamagvakat ültetnek. December 24-én pedig a cserepeket a karácsonyi barlang és a karácsonyfa köré helyezik. A barlang Jézus születésének helyszínére utal.

***Franciaország** - Père Noël*
A kisebb gyerekek kikészítik cipőiket a tűzhely közelébe, hogy karácsony estéjén a Mikulás beletegye az ajándékot. A nagyobbak a felnőttekkel elmennek az éjféli misére, majd hazatérve ülnek az ünnepi asztalhoz.

***Németország** - Weihnachtsmann*
A németek karácsonykor nagyon feldíszítik a házat. A lakások többségében megtalálható a Betlehem is. A gyerekek a karácsonyi ajándéklistát rajzokkal díszítik és éjszakára az ablakpárkányra helyezik. Tetejére cukornehezéket tesznek, hogy a Mikulás biztosan megtalálja.

***Új-Zéland** - Santa Claus*
A karácsony náluk a nyár közepére esik, ezért ilyenkor a többség piknikezik a szabadban, vagy a tengerpartra megy.

***Dél-Afrika** - Father Christmas*
Itt is nyáron van karácsony. A kiadós ebéd után a családok meglátogatják barátaikat, és karácsonyi dobozokat adnak át egymásnak, amelyben rendszerint valami ennivaló finomság van.

***Ausztrália** - Santa Claus*
A Mikulás „szánját” nyolc fehér kenguru húzza. A karácsonyi vacsorát a szabadban fogyasztják, majd lemennek a tengerpartra, vagy krikettet játszanak.

***Csehország** - Otec Vánoc*
Az emberek úgy tartják, hogy szenteste csodák történnek, ezért az éjszaka megsúghatja a jövőt. A Mikulás érkezését a gyermek Jézus jelzi kis csengettyűjével.

***Lettország** - Ziemassvētku vecītis*
A lettek szerint a Mikulás a szentestétől számított 12 napon át hozza az ajándékot a gyerekeknek!

***Portugália** - Papai Noel*
Az ajándékok a tűzhely mellett felsorakoztatott cipőkbe kerülnek.

***Svájc** - Schmutzli*
Zürichben ilyenkor mesevillamos jár, amely körbeviszi a gyerekeket a városon. A srácok karácsonyi dalokat énekelnek, közben pedig édességeket osztanak nekik.

***Amerikai Egyesült Államok** - Santa Claus*
Ahány etnikum él Amerikában, annyiféleképpen ünnepli a karácsonyt. A családok többnyire pulykát készítenek az ünnepre.

MIKULÁS, VAGY TÉLAPÓ?

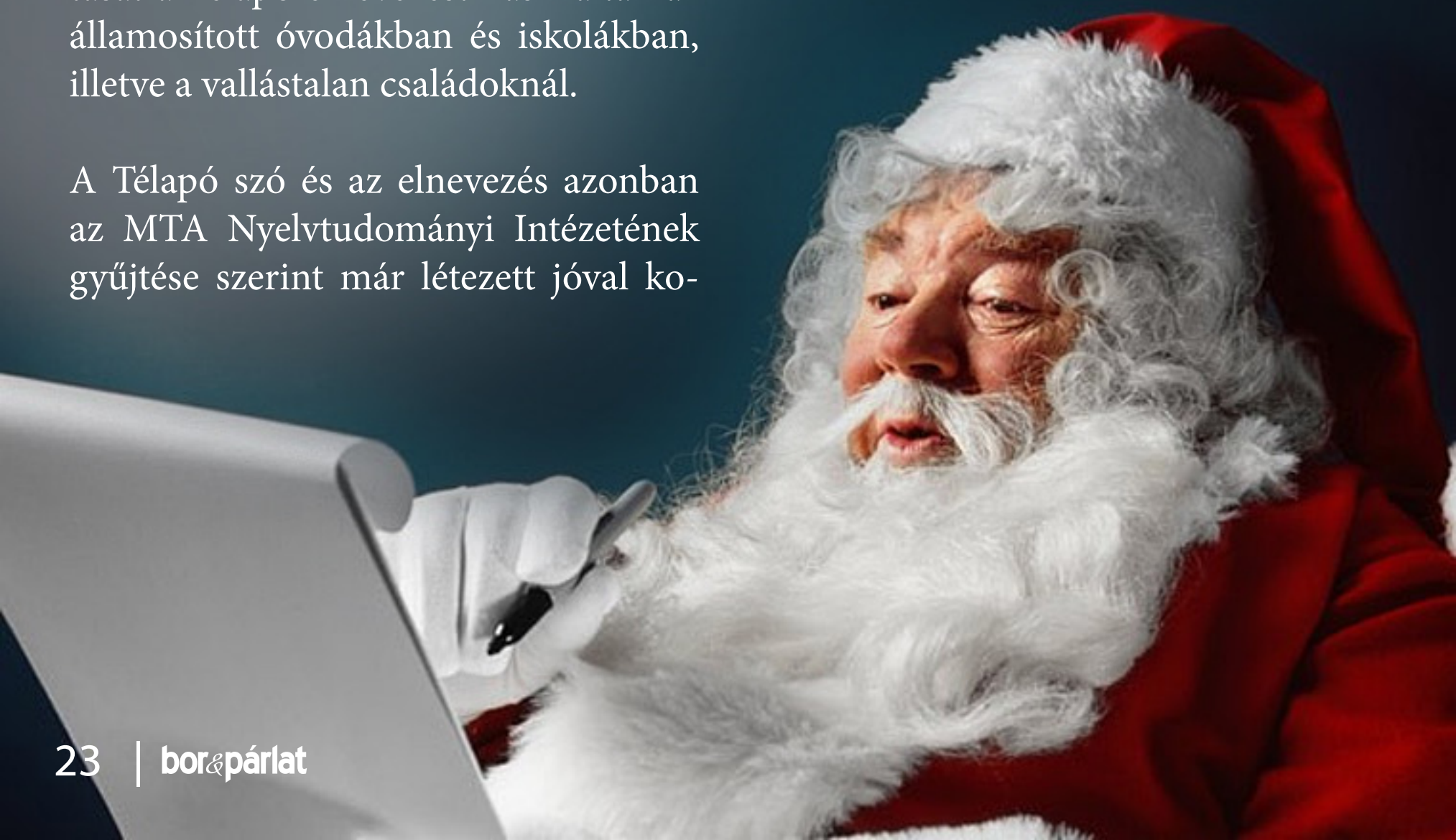
A Mikulás a Miklós név szlovák (Mikuláš) változata. A köztudatban december 6-a hagyományos elnevezésének számít a Télapóval szemben – sokak szerint azonban tévesen. Hiszen a Mikulás-ünnep népszokása és a kifejezés csak az 1870-es évek végén kezdett el köznevesülni Magyarországon, így csupán negyven-ötven évvel idősebb, mint a Télapó elnevezés.

Elterjedt nézet, hogy a magyar „Télapó” szó akkor keletkezett mesterségesen, amikor az 1950-es évek kommunista vallásellenessége miatt teljesen le kívánták cserélni a „Mikulás” elnevezést az állami iskolai és óvodai rendezvényeken, és helyette az szovjet-orosz kultúrkör orosz: Дед Мороз ’Fagy apó’ tükörfordítását a Télapó elnevezést használták az államosított óvodákban és iskolákban, illetve a vallástalan családoknál.

A Télapó szó és az elnevezés azonban az MTA Nyelvtudományi Intézetének gyűjtése szerint már létezett jóval korábban is, nem „mesterségesen” keletkezett, mai jelentését pedig fokozatosan vette fel, és továbbra is átalakulóban van.

A “Tél apó” kifejezést így, különírva, Arany János már 1850-ben ismerte, és Téli vers című versében le is írta, Mikszáth Kálmán többször használta műveiben, 1893-ban még külön írva, de Gyulai Pál művében is előfordul.

A Télapó elnevezés használatában az orosz hatás 1927-ben mutatható ki először egy orosz film, a „Télapó” című mesejáték kapcsán. 1933-ban jelent meg az „A Télapó az óvodában. Téli óvodai foglalkoztatáshoz való gyakorlati anyag” című pedagógiai segédletet, ami szintén a „Télapó” szó akkori meglétéről tanúskodik



Adventi Nyitott Pince Napok

PROMÓCIÓ

HAJÓS - PINCEFALU

December 13-14-15.

Újbor kóstoló több mint 40 pincében, 200 féle borból

Karácsonyi kézműves vásár a présházakban

Gyerekbarát pincék

Mézeskalács, forralt bor, sült gesztenye, kürtős kalács, tea és forró puncs, aszalt gyümölcsök

Beugró: 2.000 Ft

(20x0,5 dl bor kóstoló+borospohár)

Nyitva tartás:
Péntek: 16.00-20.00
Szombat: 10.00-19.00
Vasárnap: 10.00-19.00

VINTEGRO pinceszövetség HAJÓS

facebook.com/vintegro
e-mail:vintegro@gmail.com
www.hajosvaros.hu

Információ és szállásinfó:
06 30 548 3904

FERGETEGES SZILVESZTER

A HOTEL LYCIUM****-BAN!

2013. **december 31.**

PROMÓCIÓ

EXKLUZÍV
GÁLAVACSORA
ÉJFÉLI FOGÁSSAL

EGÉSZ ESTE SZÓRAKOZTATÓ
GYEREK-PARTY

TŰZIJÁTÉK
A TETŐTERASZRÓL

TOMBOLA
ÉRTÉKES NYEREMÉNYEKKEL

ZENE, TÁNC A
COOL COMPANY
ZENEKARRAL

SZTÁRFELLÉPŐ: **Takács Nikolas**

Ár:
13 900
FT / FŐ

HOTEL LYCIUM ★★★★
DEBRECEN

Információ:
☎ +36 52 506 600 ✉ hotel@hotellycium.hu

Keresse kedvezményeinket!

www.hotellycium.hu

Karácsonyi vásárok

TOP 20 KARÁCSONYI VÁSÁR EURÓPÁBAN

Berlin

Berlinben több mint 60 helyszínen rendeznek karácsonyi vásárt, az egyik legszebb hagyo-mányos díszletben a Gendarmenmarktnál gyönyörködhetünk. A Potsdam téri vásár kü-lönlegessége a szánkópálya, míg az Alexanderplatzon óriási korcsolyapálya hívogat, a Zsidó múzeumban pedig hanuka-vásárt rendeznek.

http://www.visitberlin.de

Bécs

A karácsonyi fényekbe öltözött város, az adventi árusok, a forró puncs és a forralt bor messzire szálló illata igazi ünnepi hangulatot kölcsönöz az utazóknak, amikor is Bécs legszebb területei igazi adventi forgataggá alakulnak át. Az adventi időszakban városszerte több mint 20 helyszínen intézhetik a karácsonyi ajándék vásárlást. A karácsonyi vásárokban a hagyományos kézműves ajándékok mellett fenyődíszeket, kézzel készített üvegdíszeket és a kerámia tárgyak beszerzése mellett kulináris élményekkel is gazdagodhatunk. A gyermekeket és a felnőtteket számos szórakoztató program, koncert és karácsonyi műhely is várja.

http://www.wien.info

Brüsszel

A brüsszeli karácsonyi vásárt 2003-ban Európa legérdekesebb karácsonyi vásárává választották. A Grande Palace, a Szt. Catherine tér és a La Bourse (a börze) mellett, találjuk Brüsszel nagy karácsonyi vásárát. Itt több, mint 240 belga és más nemzetiségű árusító bódé található. Két kilométeres sétaút során ismerkedhetünk az eredeti belga karácsonyi hagyományokkal a díszkivilágítás alatt, ahol betlehem, korcso-lyapálya és óriáskerék is található.

http://visitbrussels.be

Edinburgh

A skót fővárosnak 5 különböző karácsonyi vására is van, köztük igazi skót étel–ital falu, ajándéksátrak, jégpálya, városnéző túrák, óriáskerék és ünnepi misék színesítik a forgatagot.

https://www.edinburghschristmas.com

Frankfurt

A frankfurti karácsonyi vásárt Németország legrégibb karácsonyi vásárának tartják, miután több mint 600 éves múltra tekint vissza. Közel 3 millióan keresik fel évente a történelmi óvárosban (Römerberg) megrendezésre kerülő eseményt. Felejthetetlen élmény bóklászni az adventi vásárban, miközben maj-szoljuk a frankfurti vásár édességspecialitásait, úgy mint a Denevér-emberke névre hallgató, marcipántöltetű süteményt, a Brenten mézeskalácsot és az emberke alakú szilvás sütit.

http://www.frankfurt-tourismus.de

Göteborg

Svédország második legnagyobb városa, csodálatos kikötőjéről és bevásárló utcájáról híres. Itt található Svédország legnépszerűbb, és a világ egyik legjobb szórakoztatóparkja, a Liseberg, ahol a karácsonyi vásárt is megrendezik. Évente 3 millió látogató keresi fel.

http://www.goteborg.com

Helsinki

A finn fővárosban számos karácsonyi vásárt találunk, ahol nagyszerű ajándék ötletek közül válogathatunk. A legnagyobb karácsonyi vásár a St. Thomas Karácsonyi Vásár Szenátus téren, a Ladies 'Christmas Market és az Old Student House Christmas Market.

http://www.visithelsinki.fi

Innsbruck

Négy héttel karácsony előtt, Innsbruck megnyitja Karácsonyi vásárát ahol vásárolhatunk ajándékot, kortyolhatunk egy pohár forró tea, vagy az erősebb "Glühwein"-t (csípős bor), kipróbálhatunk számos a fűszeres vagy édes karácsonyi étel is.

http://www.innsbruck.info

Lipcse

Németország legszebb reneszánsz kori épülete, a Régi városháza előtti piactéren rendezik a város híres vásárát, 1767 óta. A középkori piactéren egész meseországot építenek fel, és itt áll a világ legnagyobb szabadtéri adventi naptára is.

http://www.leipzig.travel

Koppenhága

A karácsonyi szezonban a Koppenhágaegy nagy ünnepséggé alakul át és a levegő megtelik a pirított mandula illatával. Akár ajándékot szeretne vásárolni vagy csak az ünnepi hangulatot szeretné élvezni a dán főváros remek úticél.

http://www.visitcopenhagen.com

London

London karácsonyi piacai mindenki számára ideális helyszínek, hogy szép és egyedi ajándékokat, ékszereket, kézműves tárgyakat, ruhákat és játékok vásároljon szeretteinek.

A vásárokon gyakran lehet karácsonyi kórusokat is hallani, miközben gőzölgő pitével a kezünkben sétálunk az árusok között.

http://www.visitlondon.com

München

A Marienplatz környékén megrendezett vásár különlegessége a világszerte egyedülálló betlehempiac. A városháza erkélyén élő zene szól. A gyerekeknek angyalműhelyt rendeznek be, ahol ingyenes kézműves foglalkozásokat tartanak.

http://www.muenchen.de

Nürnberg

A világ egyik leghíresebb karácsonyi vására az óvárosban, mézeskaláccsal, aranyozott angyalkákkal, betlehemmel, no meg nürnbergi kolbászkákkal és forralt borral várja a vásár lókat.

http://www.christkindlesmarkt.de

Párizs

A francia fővárosban több hangulatos vásár közül választhatunk. Legnépszerűbb a Champs-Elysée, a Défense negyed és Montparnasse. Kiváló alkalom összekapcsolni egy kis vásározást egy városnézéssel. Fantasztikus hangulat, finom borok és sajtok, megannyi kézműves termék várja a helyieket és a turistákat.

http://www.parisinfo.com

Prága

A cseh főváros két jelentős karácsonyi vásárnak is otthont ad: az egyiket az Óvárosban, a másikat pedig a Vencel téren rendezik meg, középpontjukban egy-egy hatalmas, feldíszített fenyőfával. Kézművesek portékái közül válogathatunk, helyi specialitásokat kóstolhatunk.

http://www.prague.fm

Salzburg

Minden évben a látogatók ezreit varázsolja el az ünnepi pompába öltözött Dóm tér, ahol a hagyományos standoknál hagyományos kézműves termékeket, finom pékárukat, aromás díszeket vásárolhatunk.

http://www.salzburg.info

Szentpétervár

Oroszroszág lenagyobb és legpompásabb karácsonyi vásárát 2006 óta rendezik meg az Osztrovszkij téren.

http://www.st-petersburg.com

Stockholm

Akár a hagyományos, a akár a modern karácsonyi vásárt kedveljük, Stockholmban biztosan megtaláljuk a számításunkat. A gyömbéres kenyér, a skandináv kézműves remekek mindmind elhagyhatatlan részei az ünnepi vásároknak.

http://www.visitstockholm.com

Zürich

A svájci városban is számos vásárt tartanak az ünnepek közeledtével, melyek közül a legkáprázatosabb a Központi Pályaudvar melletti, ahol a gigantikus karácsonyfát 7000 csillogó dísz ékesít.

http://www.zuerich.com

PATRICIUS
TOKAJ
Áldott, Békés
Ünnepeket és
Boldog Új Évet
kívánunk!
WWW.PATRICIUS.HU
PATRICIUS
PEZSGÓ · SPARKLING
BRUT
Méthode traditionnelle

Magasra tették a mércét!

Magyarország zászlósbora a Tokaji Aszú

ELŐZMÉNYEK

Az elmúlt hónapban számtalan hír járta be a hazai sajtót, hogy megszűnik a 3-4 puttonyos aszú. Sokan egyenesen úgy kommentálták, hogy a kis "pénztárcájú" fogyasztókat fosztják meg az új szabályozással a tokaji nedű élvezetétől. Rengeteg kritika, fél szakmai "igazság" látott napvilágot. Mi most arra szántuk el magunkat, hogy visszagöngyölítjük a szálakat és megvizsgáljuk, mit is takar a bulvársajtó által mélyen eltorzított valóság. Kezdjük a legelején...

SAJTÓKÖZLEMÉNY - 2013. november 8.

A borvidéki rendtartási előírások módosításával kívánja megerősíteni a tokaji borok eredetvédelmét a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa. A Tokaji Borvidék nyolc hegyközségét tömörítő testület által október 30-án elfogadott rendelkezések – egyebek mellett – új értékeket határoznak meg az aszúbor minimális összes alkohol és minimális maradék cukortartalmára , emellett a Tokaji megnevezéssel forgalomba kerülő borokat jövő nyártól csak helyben lehet majd palackozni. A tokaji bortermelés megújítása és a prémium minőség felé történő elmozdulás az alapot jelentheti az egész régió gyarapodásához, s hogy a szőlőtermesztés és bortermelés minél többek számára biztosítson biztos megélhetési forrást a térségben – vallják a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsát alkotó és ott dolgozó szakemberek.

Megalakulása óta a Tokaji Borvidék bortermelésének új alapokra helyezésén, s az eddigi tömegtermelésből fakadó borértékesítési problémák megoldásán dolgozik a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa, amely 2013. október 30-i ülésén

A Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsáról:

A Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa 1995-ben jött létre azzal a céllal, hogy összehangolja és szakmailag felülvizsgálja a Tokaji Borvidékhez tartozó hegyközségek rendtartásait, rendszerezze adatszolgáltatásukat, valamint segítse és szervezze a gazdasági együttműködést és a piacokhoz jutást. Emellett a testület intézi a borvidéki származás- és minőségvédelem ügyeit, eljárva a szőlő - és borgazdálkodással kapcsolatos jogszabályok betartásának ellenőrzésében is. A Tokaji Borvidék összesen 27 települést foglal magába, amelyek nyolc hegyközségbe tömörülnek. A nyolc hegyközség: Bodrogkeresztúr-Bodrogkisfalud-Szegi, Mád, Olaszliszka, Rátka, Sárospatak, Tarcal, Tállya-Golop, Tolcsva-Erdőhorváti, amelyek összesen 16 küldöttel vesznek részt a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának munkájában.

elfogadta azokat a borrendtartási módosításokat, amelyek immár megkerülhetetlenné váltak a tokaji borokat megillető piaci pozíció megalapozásához.

A 2013 elején hatályba lépett új Hegyközségi Törvény rendelkezéseinek megfelelően idén tavasszal újjáalakult testület álláspontja szerint a lépésre elsősorban azért volt szükség, mert a „Tokaji Aszú" név alatt megjelenő termékek jelenleg túl nagy szóródást mutatnak mind a minőségi követelmények, mind az árképzés tekintetében. Mindez pedig akadályozza, hogy a tokaji borok visszasz erezzék elismertségüket, s hogy ki lehessen aknázni a „Tokaji Aszú" megjelölésben rejlő potenciális piaci lehetőségeket a prémium borok körében. A kívánatosnál alacsonyabb termékárak negatív következményeképpen pedig a térségben a szőlőfelvásárlási árak is alacsonyak, ami a Tokaji Borvidék összes szőlőtermesztőjének kedvezőtlen jövedelmezőségi szempontból.

„A végső cél a minőségi termelést biztosító garanciák megerősítése, valamint az aszúborokra vonatkozó előírások egyszerűsítése, továbbá a félédes és édes borok kategóriájára vonatkozó rendelkezések egységesítése"

– fogalmazott **Prácser Miklós**, a Tokaji Borvidék nyolc hegyközségét tömörítő testület elnöke.

Ennek megfelelően a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa döntése értelmében az új rendtartás több ponton egyértelműsíti az aszúkészítési eljárás kereteit. Így többek között az új szabályozás megerősíti, hogy az aszúbor készítéséhez az aszúszemeket kézzel, szemenként kell szedni. Emel lett az eddiginél jóval szigorúbb előírás, hogy az aszúbor minimális összes alkoholtartalma 19 százalék kell, hogy legyen az aszúkészítés időpontjában , a korábbi 12,54 százalék helyett.

Ezen felül az aszúbor minimális maradék cukortartalmát 120 grammban határozták meg a korábbi 60 gramm/liter hely ett, minimális 9 százalékos tényleges alkoholtartalom mellett. Szintén lényeges változtatás, hogy 2014. július 31-től az oltalom alatt álló tokaji borok (ún. Tokaj-OEM borok) palackozása kizárólag a Tokaji Borvidékhez tartozó településeken lesz engedélyezett.

A borvidéki rendtartás újrafogalmazása régi igényt elégít ki, hiszen az eredetvédelmi előírások megerősítés mellett az aszúborok nyilvántartásba vétele is a korábbinál sokkal egyszerűbbé válik. Azonban a rendtartás módosítása csak az első lépés a sorban. Ugyanis az ebben megfogalmazott elveket és alapvető követelményeket az érintett borfajták ún. termékleírásában is meg kell jeleníteni, s azt a hazai és európai uniós felettes szakmai szervekkel is jóvá kell hagyatni.

A Hegyközségi Tanács ennek megfelelően az új rendtartással együtt elfogadta a termékleírás módosításának elveit, egyúttal kezdeményezve a termékleírás és a magyar bortörvény módosítását, valamint megkezdve az erre vonatkozó javaslat kidolgozását.

A szabályozás változása feldolgozói oldalon technológiai fejlesztéseket is szükségessé tesz. Annak érdekében, hogy ezek a körülmények lehetőség szerint a Tokaji Borvidék gazdái és termelői közül senkit ne érintseneknegatívan,atervekszerint állami fejlesztési pályázatok segítik majd az érintetteket.

„A kedvező gazdasági hozadékokat, illetve az átállás gördülékenységét elősegítő támogatási keretfeltételeket figyelembe véve szakmai szempontból nem volt kérdéses a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa számára az eredetvédelmi elvárások megerősítéséről szóló döntés meghozatala, amely fontos lépés a tokaji borok, valamint az egész Tokaji Borvidék hírnevének és elismert ségének újbóli erősödéséhez, az egész térség hosszú távú fejlődésének megalapozásához” – fejtette ki Prácser Miklós.

Az Aszú

A tokaji aszú a Tokaj-hegyaljai borvidéken előállított aszúsodott szőlő felhasználásával készített borkülönlegesség. Évszázados technológia alkalmazásával készül, amelynek alapja az aszúsodott szőlőszemek és az ezt követő különleges borkészítési eljárás. Az aszúsodást, más néven a nemesrothadást, a Botrytis cinerea penészgomba idézi elő. Az aszúszemeket szemenként válogatják. Régen faputtonyokba gyűjtötték, összezúzták, majd egy kádban elegyítették 136,6 liter azonos évjáratú musttal, hogy kioldódjon az aszúszem cukor, sav- és íztartalma, majd az úgynevezett aszútésztát kipréselték, és a mustot 136,6 literes gönci hordókba töltötték, hogy kierjedjen. Az aszú annyi puttonyos, ahány puttony aszútszeme áztatnak egy gönci hordó borban. Az aszú borokat minimum addig kellett érlelni ahány puttonyos volt.

Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának elnöke hangsúlyozta: a pontosabbá váló előírások, elvárások, valamint az erősödő minőség - ellenőrzés garanciát jelentenek arra, hogy a tokaji borok prémium minőséget képviselnek, s ez alapvető fontosságú az ikonikus régió nemzetközi rangjának visszaszerzéséhez. A tokaji bortermelés új alapokra helyezése pedig az alapot jelentheti az egész régió gyarapodásához, s hogy a szőlőtermesztés és bortermelés minél többek számára biztosítson biztos megélhetési forrást a Tokaji Borvidéken.

A sajtóközlemény egyértelműen fogalmaz, de azért kikértük a tokaj-hegyaljai borászok véleményét is...

Bárdos Sarolta

Mi indokolta ezt a változást?

BS: Véleményem szerint, már régóta kívánkozott ez a termékpaletta átgondolás, hiszen konkrétan a fogyasztóktól is sokat hallottuk és a saját bőrünkön is tapasztaltuk, hogy nem jó a jelenlegi állapot így.
A végeredményt tekintve – ugyanolyan cukortartalommal – 60 és 90 gramm között háromféle bortípust készíthetett eddig a borász: késői szüretet, édes szamorodnit és 3 puttonyos aszút.

Ez a kategóriát nézve soknak bizonyult. Nagyon nehéz volt a fogyasztók felé érvényesíteni az árkülönbséget, állandó kérdés volt, hogy mi indokolja az eltérő árakat.
A másik komoly gondot az okozta, hogy ezek a 3 puttonyos aszúk nagyon nyomott áron kerültek piacra, ami általában rossz fényt vetetett általában az aszúkra. Nagyon nehéz ezek mellett a nyomott áru termékek mellett a piaccal elfogadtatni a csúcsminőségű aszúk olykor 10.000 forint feletti árát. Ez már önmagában is tarthatatlan helyzet volt, ezért akart a borvidék változtatni ezen.
A nagy pincészetek amúgy már évek óta nem készítenek 3-4 puttonyos aszúkat, kizárólag az 5-6 puttonyosokat célozták meg a termékpalettájukkal. Ebből adódik, hogy a legtöbb pincészetnél nem hoz ez a rendelkezés drámai változásokat. Ami a szamorodnit és a késő szüretet illeti – én azt hiszem – itt is fog még változni a kép. Idővel ez a két termék is biztosan jobban el fog különülni egymástól, de ennek az időpontját korai lenne még megjósolni. Ez nemcsak

minőségi, de árbeli eltávolodást is eredményezni fog. A reális az lenne, ha a sor egy jó minőségű késői szürettel indulna, amit egy megfelelő beltartalmú édes szamorodni követne és a piramis csúcsán a letisztult aszú kapna helyet.
A mostani változásban mind a 8 hegyközség egybehangzóan egyetértett és ez alapján készült el a termékleírás. Nyilván van olyan termelő, aki nem ért ezzel egyet, de a hegyközségi szavazások alapján kijelenthetjük, hogy a hegyaljai pincészetek több, mint 90%-a az ügy mellett áll. A legpozitívabb, hogy a legnagyobb termelő, a Tokaj Kereskedőház – aki a legtöbb 3 puttonyos aszút hozza forgalomba a piacon – is úgy döntött, hogy igent mond erre az átalakulásra.

Domokos Attila

Mennyire időszerű ez a módosítás?

DA: Nagyon árnyalt ez a történet, hiszen évszázadok óta nyomon követhető a puttonyszámok jelenléte az aszúkészítés kapcsán. Az elmúlt 20 évben pedig a tokaji borok komunikációját az aszú borok tekintetében erre alapoztuk itthon és a világban egyaránt. Mi úgy tapasztaltuk, hogy a fogyasztók is elfogadták ezt és a kóstolók során is élvezik a 3 é 6 puttonyos közötti különbséget. Megértem azt a törekvést is, hogy szét kell választani a különböző termékeket, mivel a késői szüret, az édes szamorodni és a 3 puttonyos aszú között nagyon elvékonyodott a határ és ezek a borok egy erősebb évjáratban közel kerülhetnek egymáshoz. A mostani szabályozással biztosan tisztábbá lehet majd tenni ezeket a határokat, de ez a dolog azért ennyire nem fehér, vagy fekete, milliónyi árnyalata volt eddig is és ezek meglesznek ezentúl is. Ezeket jobban meg kellene vizsgálni, hogy egy ilyen termékpaletta átalakítással mit nyerhetünk és mit veszíthetünk.
Nekünk 2002-ig csak 6 puttonyos aszúnk volt a piacon, de attól az évjárattól úgy döntöttünk, hogy 3 puttonyost is készítünk. Ez a döntés nagyon sokat segített az értékesítésben és a borbemutatókon egyaránt, mert sokan voltak, akik az adott pillanatban nem engedhették meg maguknak a drágább árfekvésű 6 puttonyost, de a 3 puttonyos kedvező árfekvése lehetőséget adott az ő elérésükhöz. Közülük sokan később – amikor már megengedhették – visszatértek és kíváncsiak voltak a 6 puttonyosra is.
A külföldi piacainkon, Lengyelországban, Brazíliában, Kínában is jól működik a 3 puttonyos kategória. Nem tudom, hogyan fogjuk velük megértetni, miért nem elérhető ez többé. Ezen tapasztalatok alapján az a véleményem, hogy ezt a kérdést jobban körül kellett volna járni, nehogy a végén, a legjobb szándék ellenére is öngúlt rúgjunk.

Mi a baj a 3-4 puttonyos aszúkkal?

ifj. Szepsy István: Nem az a baj, hogy létezik a 3, vagy a 4 puttonyos aszú, hanem az a gond, hogy ezek a termékek nagyon sok “vagyságot” engednek meg a borvidéken, aminek a gyökere éppen a készítésük nagymértékű szabadságfokában keresendő. Nagyon sok kategóriának megfelelő, de nem elégséges beltartalmú aszú látott így napvilágot az elmúlt években. Amíg ezt nem tesszük tisztába, ad-

dig az ilyen borok előállításához elhasznált aszúszemek pocsékba mennek.
Készítettünk egy kimutatást, hány termelő , milyen minőségű 3-4 puttonyos aszút készít és milyen áron hozzák ezeket forgalomba. Az eredmény minket is meglepett, mert a vártnál sokkal rosszabb képet mutatott. Ezért döntöt a borászok többsége a kategóriák átgondolása mellett. Ez nem azt jelenti, hogy megszűnnek a 3-4 puttonyos aszúk a jövőben, hanem tisztázzuk magának az aszúnak a minimális beltartalmi elvárásait. Ilyen keretek között nem éri majd meg senkinek gyenge minőségű aszút előállítani.

ifj. Szepsy István

Az első lépésen túl vagyunk, de a fő probléma továbbra is a "fejekben" van! Sokan nem értik, hogy nincs a világon sehol olyan termék, ami adott márkanév alatt több, nagyban eltérő minőségi osztályban létezik. Egy Mercedes mindenhol Mercedes! Nincs belől "pult alól előhúzott" verzió! Ez a cél az aszú szabályozásával is, hiszen addig nem lesz nemzetközileg elismert luxustermék, amíg a minőséget nem emeljük egységes szintre.

Mészáros László

Miért a 120 gramm maradék cukor lett a határ?

ML: Nem a 120 gramm maradék cukor mennyiségen van igazából a hangsúly, hanem a lényeg az, hogy a jövőben sokkal gazdagabb borok viselhessék csak az aszú nevet. Ez szerintem egy nagyon jó dolog. Amikor ez az új szabályozás felmerült, én abszolút támogattam. Azonban – ha rajtam múlt volna – a maradék cukor mennyiségét nem szabtam volna meg, csupán az összes alkoholtartalmat, az összes gazdagságot. Meghagytam volna a borásznak a

LEGYEN
Ünnep
AZ ÜNNEP!

Meghitt, Boldog Karácsonyi Ünnepeket

VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY
www.vylyan.hu
7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Borkóstolás: 30/458-10-97

szabadságot abban, ha valaki egy magasabb alkohollal, de alacsonyabb cukorral szeretne egy aszúbort készíteni, akkor az is lehetővé váljék. Szerintem már ez is elegendő lett volna, de így egyértelműbben érthető ez a módosítás a közönség számára és a borokban is jobban érzékelhető lesz.
Nekünk export szempontjából igazából ez az új szabályozás nem jelent komoly változást, hiszen mi javarészben eddig is 5 és 6 puttonyos aszúkkal voltunk jelen a nemzetközi piacokon. A cél leginkább az, hogy azok a megkérdőjelezhető minőségű 3 puttonyos aszúk kerüljenek ki a piacról, amik az aszúkról alkotott általános minőségi képet rontották. Ez az első komoly lépés, hogy az egész borvidéket egy minőségibb szintre emeljük.

Árvay János

Van-e egyetértés ebben a döntésben?

ÁJ: Úgy látom, ebben most elég gé egységes a borvidék. Ezzel az intézkedéssel a borvidék egy olyan alsó határt húzott meg, ami itthon és a világ felé is azt jelzi, hogy egy komoly minőségi változás zajlik Tokajban.
A régi leírásokban is csak nyomokban lehet 3-4 puttonyos aszúkról olvasni és az 1820-as években le is jegyezték, hogy amikor ilyen aszút készítettek, akkor az többnyire teljesen szárazra erjedt ki (főleg azért, mert abban az időben a kénezést még nem használták). Azok a hagyományos tokaji fogalmak – puttony, puttonyszám, gönci hordó... – amiket mi eddig hangsúlyoztunk, azok többnyire nem voltak érthetőek a külföldiek számára. Az aszú mindig magyarázásra szorult és ez a magyarázás, értelmezés nem ott történik, ahol a fogyasztó szembesül a borral Egy áruházi polcon, vagy egy étteremben nagyon ritka, hogy megkapja ezeket az információkat. Személyes tapasztalatom – egy nagyon jó szállodában dolgozó sommelierrel beszélgettünk erről – hogy a fogyasztók egyszerűen nem értik az egészet. Többnyire Tokaj alatt kizárólag az aszút értik és a bortípuson belüli kategóriákat, puttonyszámot nem tudják már hová tenni. Azt meg főleg nem értik, hogy kóstolnak egy fantasztikus egyensúlyban lévő 5-6 puttonyos aszút és utána találkoznak egy fele annyi cukrot tartalmazó valamivel az áruház legalsó polcain. Ez már minőségi kérdéseket is felvet, nemcsak a fogyasztó, de a termelők számára is. Én mindig azt mondom, hogy egy magára valamit is adó brand egy szint alá nem megy, nem mehet, mert azzal elveszítené a pozícióját. Nem lehet egy Trabantra ráakasztani egy Mercedes jelvényt és úgy kínálni eladásra, ez mindenki számára egyértelmű. Ilyen egyértelműnek kell lennie az aszúnak is mint márkának. Megmaradhat továbbra is a 3-4 puttonyos kategóriának megfelelő bor, csak ne legyen aszúnak nevezhető. Legyen az, ami, egy késő szüret, egy édes szamorodni! Egy átlagos, vagy kritikus évben is – ha jól szelektálom ki az aszúszemeket – elérhetünk egy szép minőséget.
Nagyon örülök, hogy a mostani változások szükségszerűségében mindenki egyetért. Meg kell húznunk azt az alsó határt, hiszen a tokaji aszúk döntő többségét a külföldi piacokon adjál el a termelők és ezeknek képviselniük kell egy olyan minőséget, ami mögé később az egész borvidéket fel lehet építeni.

A cikk a hirdetés után folytatódik »

IKON
RESTAURANT

PACALLEVES SÜLT CÉKLÁVAL ÉS LENCSÉVEL

PROMÓCIÓ

Hozzávalók 4 főre:

50 dkg tisztított, nyers pacal
1 kanál zsír (mangalica, kacsa, vagy liba)
2 cékla
egy marék lencse
1 sárgarépa
1 fehérrépa
1 kis zellergumó
2 kisebb hagyma
2 gerezd fokhagyma
1 kanál paradicsompüré
1 kanál magos mustár
2 dl házi tejföl
kevés fehérborecet
só
cukor
bors
borsikafű
babérlevél
néhány ág kakukkfű
1 liter zöldségalaplé

Először a pacalt vágjuk apró csíkokra, és hideg vízben, babérral, hagymával, egy kanál borecettel tegyük fel főni. Ha felforrt, lassú tűzön főzzük 15 percig, majd szűrjük le, öblítsük át. Közben a zsíron dinszteljük meg a hagymát, a fokhagymával, majd tegyük bele a forrázott pacalt és lassú tűzön fedő alatt főzzük. Egy óra múlva sózzuk meg alaposan.

Eközben a céklákat mossuk meg, és tengeri sóval, kakukkfűvel csomagoljuk alufóliába, süssük meg a sütőben 170 fokon egy órán át. Egy serpenyőben a maradék zsíron pirítsuk meg az apróra vágott zöldségeket egy kanál cukorral. Ha szép pirosak, adjuk hozzá a paradicsompürét, azt is pirítsuk át kissé.

Végül öntsük fel az alaplével, főzzük puhára, majd turmixoljuk szét alaposan. A pacalt ellenőrizzük, hogy megfőtt-e. Amikor puha, adjuk hozzá a zöldséges alaplevet és az alaposan megmosott lencsét. Ízesítsük sóval, borssal, mustárral, babérral, csipet borsikafűvel. Ha minden puha, a meghámozott sült céklát vágjuk kockára, abból tegyünk minden tányér aljára, merjük rá a levest, és egy jó kanál házi tejföllel tálaljuk.

IKON CÉGES AJÁNLAT

- egyedi menüösszeállítás
- ajándék welcome drink
- betekintés a konyhára
- mini borkóstoló tréning

Legyen biztos kezekben az év végi céges rendezvénye! Egyedi igényekhez alkalmazkodva a legemlékezetesebb gasztronómiai élményt nyújthatja ügyfeleinek az ország hetedik és Debrecen legjobb éttermében.Nagy gondot fordítunk a borok és ételek összhangjára. A Gault&Milllau2014 étteremkalauz által legjobbnak ítélt pincészetek tételeit is megtalálja borlapunkon.Egyedi ajánlatainkról érdeklődjön az office@ikonrestaurant.hu e-mail címen!

4025 Debrecen, Piac utca 23. • Asztalfoglalás: +36 (30) 555-7766
www.ikonrestaurant.hu • office@ikonrestaurant.hu
www.facebook.com/ikonrestaurant

IKON borajánlat:
Konyári Loliense fehér 2012

Kovács Tibor

Milyen hatást gyakorol ez a változás a piacra?

KT: Sokan felvetették ezt a kérdést, hogy mi lesz azokkal, akik eddig is 3 puttonyos aszút vettek és ezután is azt szeretnének venni. Pontosan tudjuk, hogy az ebben a kategóriában forgalmazott borok többsége eddig is szamorodni technológiával készült, ami azt jelenti, hogy szó sem volt szemenként szedett aszúszemről, hanem aszúsodott szemeket is tartalmazó fürtök felhasználásával készült és paraméterei alapján belefért a 3 puttonyos kategóriába, ezért aszúnak lehetett hívni.
Mostantól – az előállításának megfelelően – édes szamorodniként kerülhet majd csak forgalomba, mert innentől kezdve nem lesz lehetőség aszúnak nevezni azt. Aki ezt a kategóriát szerette eddig, az ezután is megkaphatja ezt a bort – még lehet, hogy olcsóbban is – csak szamorodni néven. A bor nem fog elveszni, csak nem lesz lehetőség a továbbiakban egy szamorodnit aszúnak nevezni. Ne devalváljuk az aszú nevet! Az aszúbornak el kell érni egy bizonyos minőségi szintet. A minőséget garantálják a kritériumok, hiszen egy 120 gramm maradék cukorral és 19 induló összalkohollal rendelkező bort csak aszúszem felhasználásával lehet készíteni. Ez könnyen ellenőrizhető. Ezzel párhuzamosan a sűrített mustot is ki kell zárni a borvidékről, ami szintén régi törekvésünk.

Van idő bőven az átállásra, hiszen nekünk is 5-6 évnyi készletünk van 3 puttonyos aszúból. Nem azt jelenti ez az intézkedés, hogy holnaptól nem lehet találkozni a boltok polcain 3 puttonyos aszúval. Át kell állnia nemcsak a termelőknek, de a fogyasztóknak is erre a szintre. Az eddig megtermelt aszú típusú boroknak több, mint a fele a jövőben nem lehet már aszú. Ezzel szépen visszaáll majd az aszú ritkaságértéke. Az aszú név még jól cseng a világban, ezért kell ezt a minőségi lépcsőt most meglépnünk. Ha valaki bárhol megkóstol, vagy levesz a polcról egy aszút, akkor abban semmi esetre sem csalódhat. Én azt szeretném, ha az aszú mindenki számára egy megkérdőjelezhetetlen magas minőséget jelentsen. Rendet kell tenni, hogy ez megvalósuljon!

Bacsó András

Mit jelent egy termelőnek az új törvény?

BA: A korábbi rendtartás és a korábbi törvények az elmúlt ötven évben a 3 puttonyos aszúnak a maradék cukortartalmát alacsonyabb szinten határozták meg, de egy termelő eddig is készíthetett olyan aszút, aminek a maradék cukra lehetett 100, 110, 120 gramm, vagy akár több is. Ha az Oremus oldaláról nézem, akkor azt kell mondjam, hogy mi minden időben nagyon gazdag aszúkat készítettünk. Ez köszönhető a területnek, a terméskorlátozásnak, a szi-gorú szüreti módnak és a nagyon szigorú borkészítési folyamatnak. Az aszúborok készítésénél nem is az a lényeges, hogy bizonyos törvé-

nyi előírások milyen minimumot határoznak meg, hanem az, hogy egy tökéletes egyensúlyú aszú készítéséről álmodunk, amit szeretnénk megvalósítani. Egyes évjáratokban, hogy egy 3, vagy 5 puttonyos aszúnak milyen sav-cukor egyensúlyát tartjuk jónak, az hihetetlenül változó. Nem árulok el nagy titkot azzal, ha azt mondom, hogy a korábbi években is voltak olyan 3 puttonyos aszúink, amelyek akkor mutattak igazán szép egyensúlyt, gazdagságot, és eleganciát, ha a maradék édesség egy törvénybeli 5-6 puttonyos aszúéval volt egyenértékű.
Számomra nem az a kérdés,

hogy egy rendelet milyen minimális értéket határoz meg, hanem, hogy az egyes évjáratokból a lehető legjobbat, legtöbbet, a legelegánsabbat, a legszebb egyensúllyal rendelkező aszút hozzam ki. Az elmúlt húsz évben a magasabb gazdagság irányába mentünk el. Most, hogy ez a gazdagság rendtartás szinten is törvény erőre emelkedik, minket nem befolyásol, de borvidéki szinten rendkívül pozitívnak tartjuk. Az aszú egy raritás! Nem készül belőle sok! Nagy érték, ezért megfelelő helyen kell kezelni! Ennek kell megfelelni mind termelői, mind kereskedői oldalról.

EGRI CSILLAGOK BORSZALON

30BORÁSZ 60BOR

1552-ES TÖRÖK ÉS MAGYAR STÍLUS

HOTEL EGER, EGER, SZÁLLODA ÚT 1. DEC. 29. 17-22-IG

BELÉPŐ: 6000 FT ELŐVÉTELBEN: 5000 FT

BORSZALON AFTER: 22-TÓL

LIGET MULATÓ (BELÉPÉS INGYENES)

PROMÓCIÓ

TOP PEZSGŐK
Észak-Magyarországról

A Dunán inneni borvidékek pezsgőinek tesztelésével nagy fába vágtuk a fejszénket. Elméletben jól tudjuk, milyen a jó pezsgő: kiváló alapborból készül, a szén-dioxid selymes, apró buborékokkal éri el a hatását. A gond ott van, hogy - ellentétben mondjuk a borral - pezsgőt ritkábban tesztelünk, a tételek megítéléséhez szükséges rutinunk kialakulóban van. Az alábbi vakteszt eredményeit kezelje a Nyájas Olvasó ennek megfelelően. A pontszámok nem is annyira abszolút értékben (máskor letesztelt borokkal összevetve), hanem relatíve, egymással összehasonlítva értelmezhetők.

A Debreceni Borozó Nagy Pezsgőteszte 2013

Fotó: Németi Attila Viktor - nemetifoto.hu

TOP PEZSGŐK
Észak-Magyarországról

Szent Tamás
Kishegy pezsgő
2010

Aranyszín, apró szénsavgyöngyökkel: finom és állandó habzás. Birsalmás, töppedtszőlős illat. Kerek, extraktédes ízvilág, amely sós ásványossággal társul. Pezsgőn nem szokásunk elgondolkodni, de ezen muszáj.

90 pont

Vincent
Tokaji Furmint Brut

Tiszta, halványsárga szín, intenzív pezsgés. Ízében nagyvilági jegyek érvényesülnek: kán-kán, báli csók, sok gyümölcs és kulturált élesztő. Rongyrázós, de néha erre is szükség van. Mi az, hogy…

89 pont

Vincent
Tokaji Furmint Demi Sec

Finom élesztő és gyümölcs az illatában. Íze vajas és sűrű: extrakt, melyet remekül kiegészít a maradék cukor. A CO2 hozza a tankönyvi selymes, lágy pezsgést. A kezdő és az értő pezsgőfogyasztók is értékelhetik.

88 pont

TOP PEZSGŐK
Észak-Magyarországról

Orsolya Pince
Olaszrizling Extra Brut

Halványsárga szín, vegetális illatok. Közepesen intenzív, finom savak, játékos buborék, mandulás karakter. Fogyasztását hölgyek báli cipőjéből ajánljuk.

86 pont

St. Andrea
Cuvée 2010 Extra Brut

Komplex, déligyümölcsös illat. Ízében visszafogott, elegáns, talán épp a markáns karakter hiányzik belőle. Finom habzás, kellemes utóíz, derű. Nem a harsány szilveszterek itala.

86 pont

Mezei
Chardonnay Sec

Muskotályos illat, finom élesztővel. Vegetális karakter, kellemes CO2. Szépen fölépített, jó ivású pezsgő, remek ár-érték aránnyal.

86 pont

TOP PEZSGŐK
Észak-Magyarországról

St.Andrea
Kadarka 2010 Brut

Szép citromos szín, mézes-aszalt gyümölcsös illat. Ízben nem teljesíti az illat ígéretét, erőteljesebbek a savak, az aszalt gyümölcs jegyek háttérbe húzódnak. A CO2 finom, apró buborékos.

84 pont

Holdvölgy
Pop-Uppp Extra Brut

Édeskés-muskotályos illat. Íze fanyar, az illatában megismert muskotály túláradóan jön, talán a kelleténél populárisabban. „Pucér nő, csillogás a mozi vásznon.

84 pont

Mezei
Chardonnay Brut

Tiszta, áttetsző és zamatos alapbor, kellemes CO2. A korty vége kissé kesernyés és rövid is, de az összkép megnyerő.

84 pont

TOP PEZSGŐK
Észak-Magyarországról

Mezei
Doux

A főszerkesztő kisfia a csillogó buborékok láttán kedvet kapott az édes pezsgő kóstolásához.
Szerinte érett ringló az ízében, és valóban! Ezt nem lehet elég korán elkezdeni!
(persze a kortyot kiköpte, ahogy édesapja is tette)

84 pont

Mezei
Muscateller Demi Sec

Muskotályos illat, finoman kesernyés lefutás. Kacér ital. A férfiembernek túl édes, a nőknek túl száraz, de mégis itatja magát. Gyerekpezsgő is lehetne, csak hát az alkohol…

82 pont

A végére engedjenek meg néhány személyes megjegyzést. Én nagyon szeretem a pezsgőt, és a mai teszt csak erősítette ilyen irányú függőségemet. Eddig, őszintén szólva, nem nagyon tudtam arról, hogy kiváló magyar pezsgők léteznének, a borszaküzletek jellemzően olasz és francia készítményeket kínálnak. Remélem, ez a közeljövőben megváltozik. A magam részéről egyébként nem csak szilveszterkor, hanem mondjuk májusban, szamóca mellé is szoktam pezsgőt fogyasztani, a feleségemmel a fürdőkádban beszélgetve.

Legendás borvidékek, borlegendák

BORDEAUX

A Bordeaux környéki szőlőültetvények összterülete közel 120.000 hektár, ezzel a legnagyobb borvidék Franciaországban.

région Entre-Deux-Mers

@ CIVB/HAUT RELIEF

Évjáratonként átlagosan több, mint 700 millió palack bordeaux-i bort készítenek. Ebbe beletartoznak a nagy mennyiségű mindennapi asztali borok éppúgy, mint a világ legdrágább és legtekintélyesebb borai.

A bordeauxi borok 89%-a vörösbor, a többit édes (elsősorban Sauternes) és száraz fehérek, valamint sokkal kisebb mennyiségben rosé borok és a pezsgők (Crémant de Bordeaux) teszik ki.

A borvidéken több, mint 8500 termelő (Châteaux) készít borokat. Jelenleg 54 féle bordeaux-i bortípust készítenek.

TÖRTÉNELEM

A szőlőtermesztést és a borkészítést valószínűleg a rómaiak honosították meg a térségben valamikor az 1. század közepén. A bordeaux-i borok népszerűsége a 12. században drámaian megemelkedett Angliában, ami Henry Plantagenet és Aquitaine-i Eleonóra házasságának volt köszönhető. A frigyszerződés keretében a térség az Anjou-birodalom részévé vált, és ettől kezdve exportálták a helyi borokat Angliába. Ebben az időben, Graves volt a borvidék központja, így az innen származó borokat az ottani stílus után claretnek nevezték a szigetországban. Ezt a virágzó kereskedelmet 1337-ben szakította félbe az angolok és franciák között kirobbant "Száz éves háború". A konfliktus végén, 1453-ban Franciaország vette át a borvidék felett az irányítást.

A tizenhetedik században, a holland kereskedők lecsapolták a Médoc térség mocsarait és szőlővel ültették be a területet. Ebben az időben a Malbec volt a borvidék meghatározó szőlőfajtája, amit a 19. század elején váltott csak fel a Cabernet Sauvignon, ami mind a mai napig meghatározó maradt. 1855-ben a termőterültek eredetvédett osztályozására került sor. A 1875-1892 között a filoxéra szinte minden szőlőültetvényt elpusztított. Az újratelepítés során őshonos szőlőfajtákat rezisztens amerikai alanyokra oltottak.

TALAJ ÉS KLÍMA

A borkészítés sikerének fő oka a bordeaux-i régió kiváló környezeti adottságaiban keresendő. A terület talaját java részben mészkő alkotja, ami igen gazdag kálciumban. A borvidék a Gironde folyó torkolatában fekszik, aminek a mellékfolyói, a Garonne és a Dordogne folyók bőséges vízellátást biztosítanak az ültetvényeknek. Az Atlanti-óceán éghajlati hatása is kedvez a szőlőtermesztésnek.

TERÜLETEK

Ezek a folyók határozzák meg a a régió fő földrajzi felosztását:

- "**A jobb part**", a Dordogne folyó jobb partján található. Ez a terület a borvidék északi része, központja Libourne városa.
- **Entre-deux-mer**, franciául: "két tenger köze", a Dordogne és Garonne folyók közötti terület a régió közepét alkotja.
- "**A bal part**" a Garonne folyó bal partján található, és a régió nyugati, valamint déli területeit foglalja magában, melynek Bordeaux város a központja. A bal part további két területre bontható:
- ***Graves***, a Bordeauxtól dél-keletre fekvő területek elnevezése.
- ***Médoc***, a várostól észak-nyugatra, egy félszigeten fekszik, a Gironde folyó és az Atlanti-óceán között.

A bordeauxi borvidéken a nagybirtokok kulcsszerepet játszanak a bortermelés minőségének alakításában. A cél, hogy a terroir híven tükröződjön a borokban. Ez a termőhely alapú borkészítés sok esetben magukra a dűlőkre is leszűkül.

A talaj nagyrészben kavicsos, homokos és agyagos területekből áll. A régió legjobb szőlőültetvényei a jó vízelvezetésű kavicsos talajok mentén találhatóak, amely a Gironde folyó közelében fekszenek. Egy régi közmondás úgy tartja, hogy Bordeauxban a legjobb birtokok azok, ahonnan a saját szőlőültetvényekről "látni a folyó".

© haut-relief

Saint-Emilion

@ CIVB/HAUT RELIEF

BORDEAUX SZÁMOKBAN

Terület:
- 117.500 hektár
- 89% vörös és rozé terület, 11% fehér szőlő terület
- 60 eredetmegjelölés

Termelés:
- 8.650 bortermelő
- 300 borkereskedő
- 40 szövetkezet és 6 szövetkezeti társulás
- 96 bor bróker
- 50.000 ember dolgozik a borágazatban

Kereskedelem:
2009-ben több, mint 3,65 milliárd Euro és 4,96 millió hektóliter forgalom, melyből 68% Franciaországon belül került értékesítésre.

SZŐLŐFAJTÁK

A Bordeaux vörösborok általában többféle szőlőből készülnek. Megengedett szőlőfajták a borvidéken: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec és Carmenere.

Cabernet Sauvignon - 70%
Hagyományos késői érésű helyi fajta. A Keleti-part talaja biztosítja a szükséges meleget az optimális éréshez. Ez a szőlőfajta adja a borok szerkezetét, a kiadós tanninokat és aromákat, beleértve édesgyökér, a fekete gyümölcsök (különösen a fekete ribizli) ízvilágát, és az érés során oly elegáns erdei talaj illatát.

Cabernet Franc - 15%
Korábban érik, mint a Cabernet Sauvignon. Kiváló kiegészítő szőlőfajta, amelyből csak ritkán készítenek önálló bort. A házasításokhoz frissességet, finomságot és aromás komplexitást ad, ő a felelős a málna és ibolya aromákért is.

Merlot - 15%
Korai érésű, legszélesebb körben ültetett szőlőfajta. Hűvös talajon komoly potenciállal bír. Sima, nagyon színgazdag borokat ad. Ízében a pörkölési aromák és piros gyümölcsök a meghatározóak. Több éves palackos érlelés során a fügés aromákat ad a borhoz.

Fehér bordeauxi borok - szinte csak édes - kizárólag Sauternes környékén készülnek Sémillon, Sauvignon blanc és Muscadelle szőlőfajtákból.

Sémillon - 80%
A fő szőlőfajta a félédes és édes fehérborok készítésénél, és szinte minden esetben része a száraz fehér boroknak is. Kerekséget, gazdagságot, sárgabarack és a méz aromáit adja a bornak. A tokaji fajtákhoz hasonlóan hajlamos a nemesrothadásra.

Sauvignon Blanc - 20%
A száraz fehér borok legfontosabb fajtája. Ez biztosítja a borokhoz szükséges savakat, ásványokat, frissességet és a fajtajelleges aromákat, mint például a citrusfélék.

Muskotály
Másodlagos szerepet tölt be a száraz és édes fehér borok készítésénél. Általában 10%-nál nagyobb részben nem használják a borok házasításánál. Törékeny, de nagyon érdekes, változatos és pézsmaillatú virágos felhangokkal rendelkezik.

EREDETVÉDELEM

Az 1855 osztályozási rendszer III Napoleon császár kérésére készült a párizsi Világkiállításra. Később ez vált általánosan elfogadottá és ismertté, mint a bordeauxi borok hivatalos besorolása, amely a borokat öt kategóriába sorolta be a Médoc (60 Châteaux) és a Pessac-Léognan (1 Château) bortermű vidékeket az alábbiak szerint:
• 5 Premiers Crus (Első osztályú terület)
• 15 Deuxièmes Crus (Másod osztályú terület)
• 14 Troisièmes Crus (Harmad osztályú terület)
• 10 Quatrièmes Crus (Negyed osztályú terület)
• 18 Cinquièmes Crus (Ötöd osztályú terület)

Ez a besorolás a Sauternes és Barsac területéről származó édes fehér borokat (27 Châteaux) is három kategóriábanrangsorolta:
• 1 Premier Cru Supérieur (Első osztályú, szupérior terület)
• 11 Premiers Crus (Első osztályú terület)
• 15 Deuxièmes Crus (Másod osztályú terület)

A 27 birtok közül csak a Château d'Yquem került be az első osztályba.

1855 óta ezt a besorolás csak egyszer vizsgálták felül, 1973-ban, amikor a Château Mouton Rothschild átkerült a Deuxièmes Grands Crus osztályból a Premier Grands Crus osztályba.

A BORDEAUXI BORSTÍLUSOK

A bordeaux-i borvidék a következő kistérségekre osztható: Saint-Emilion, Pomerol, Médoc és Graves.

A 60 bordeauxi bormegjelölés általában hat csoportba sorolható, négy vörösbor típus a kistérségek alapján és a két fehér az édesség mértéke alapján.

A Château Margaux (archaikusan La Mothe de Margaux) a bordeaux-i borvidék borászatai közül egyike volt annak a négynek, amik Premier cru státuszt kaptak az 1855-ös besorolás során. A birtok legjobb borai a legdrágábbak a világon. A birtok területe 262 hektár, amiből 87 hektár tartozik az első osztályú besorolás alá.

• **Bordeaux-i vörös és Bordeaux-i vörös Supérieur.** 2010-ben, a világban értékesített borok 55%-a bordeaux-i volt, a bordeaux-i és Bordeaux Supérieur kategóriából. Az így készített borok 67%-át Franciaországban adták el és 33%-a került exportra, ami másodpercenként 14 elfogyasztott üveget jelent!

• **Côtes de Bordeaux vörösbor.** Az ilyen típusú borok alapját a Merlot adja, így ezek a többnyire a borvidék szélső, dombos területein készülnek.

• **Libourne vörösök, vagy "Jobb-parti" borok.** Libourne város körül 10 területen állítják elő a Merlot alapú, kevés Cabernet Sauvignon-t is tartalmazó borokat. A két legismertebb terület Saint-Emilion és Pomerol.

• **Graves és Médoc vörösök, vagy "Bal-parti" borok.** Bordeaux városától délre és északra elterülő klasszikus bortermő területek bora. Készítésénél a fő alap a Cabernet Sauvignon, de gyakran jelentős részben tartalmaz Merlot is.

• **Száraz fehér borok.** Száraz fehér borok az egész régióban készülnek, a regionális eredetmegjelölése "Bordeaux Blanc". Leggyakrabban 100% Sauvignon blanc felhasználásával, vagy tulnyomó részben Sauvignon blanc és Sémillon házasításával készül.

• **Édes fehér borok.** A borvidéken több területen is készítenek édes borokat Sémillon, Sauvignon blanc és Muskotály szőlők felhasználásával. A legismertebb termőhely Sauternes környéke, amely szintén része a hivatalos besorolásnak, és ahol a világ leghíresebb édes borai készülnek.

BORDEAUX

ATLANTI - ÓCEÁN

GIRONDE

DORDOGNE

GARONNE

Bordeaux

Bassin d'Arcachon

ÉSZAK-KELET

- Blaye
- Blaye Côtes de Bordeaux
- Bourg
- Côtes de Blaye
- Côtes de Bourg

KELET

- Canon Fronsac
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux
- Fronsac
- Lalande-de-Pomerol
- Lussac-Saint-Émilion
- Montagne-Saint-Émilion
- Pomerol
- Puisseguin-Saint-Émilion
- Saint-Émilion
- Saint-Émilion Grand Cru
- Saint-Georges Saint-Émilion

ÉSZAK-NYUGAT

- Haut-Médoc
- Listrac-Médoc
- Margaux
- Médoc
- Moulis
- Pauillac
- Saint-Estèphe
- Saint-Julien

DÉL-NYUGAT

- Barsac
- Cérons
- Graves
- Graves Supérieures
- Pessac-Léognan
- Sauternes

DÉL-KELET

- Bordeaux Haut-Benauge
- Cadillac
- Cadillac Côtes de Bordeaux
- Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
- Entre-Deux-Mers
- Entre-Deux-Mers Haut-Benauge
- Graves-de-Vayres
- Loupiac
- Premières Côtes de Bordeaux
- Sainte-Croix-du-Mont
- Sainte-Foy-Bordeaux

- Vörös
- Rozé
- Száraz fehér
- Édes fehér

0 10 km

A következő eredetmegjelölések a teljes bordeauxi borvidéken használhatóak:

- **Bordeaux**
- **Bordeaux Clairet**
- **Bordeaux Rosé**
- **Bordeaux Supérieur**
- **Crémant de Bordeaux**

© CIVB, 2011

Design: Siksik - *Cartography:* Édition Benoît France

Bordeauxi borkörkép

Az oldalon bemutatott bordeauxi borokat Magyarországon forgalmazza:

Heinemann Testvérek Kft.

www.heinemann.hu

Domaines Barons de Rothschild (Lafite) - Légende 2011

Szőlőfajták: Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholfok: 12,5 %
Kiszerelés: 0,75 liter

A mindennapok élvezhető bora. Intenzív karmazsinvörös színű vörösbor. Illata diszkrét és elegáns kombinációja a vanília, fahéj és a vörös húsú gyümölcsök illatának. Elegáns, jól kiegyensúlyozott, finom tanninokkal. Aromái komplexek, gyümölcsösek.

Château Haut-Beauséjour - Saint-Estéphe 2009

Alkoholfok: 14,0 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Illatában a gyönyürű szeder aromákat a fa eleganciája és dohányjegyek egészítik ki. Eleinte zárkózott, de levegővel érintkezve hamar kinyílik és jól kiegyensúlyozottnak érezzük. A szájban nagyon lágy és kerek. Érdemes érlelni is, mert hosszan eltartható, értékes bor.

Château de Pez - Saint-Estèphe 2007

Szőlőfajták: Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholfok: 13 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Intenzív bíbor szín, érett, feketehúsú gyümölcsös aromák, fűszerek és finom fás jegyek a meghatározóak. Nagyon kedvelt vörösbor.

Château Peyre-Lebade Haut Médoc 2010

Szőlőfajták: Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholfok: 13 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Intenzív karmazsinvörös színű vörösbor. Illatában a vanília, fahéj és a vörös húsú gyümölcsök figyelhetőek meg. Aromái komplexek, gyümölcsösek. Elegáns, jól kiegyensúlyozott, finom tanninokkal. Hosszan eltartható, értékes bor.

Domaines Barons de Rothschild (Lafite) - Réserve Spéciale Bordeaux 2011

Szőlőfajták: Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholfok: 12,5 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Elegáns, jól kiegyensúlyozott bor, melyet a legjobb dűlők válogatott terméséből készítettek. Intenzív bíbor szín, érett, feketehúsú gyümölcsös aromák és mandula jellemez. Testes bor, selymes tanninokkal, fűszeres utóízzel. Remek társa grillezett vörös tonhlnak, fűszeres, borsos húsételeknek.

PROMÓCIÓ

POLGÁR

Szilveszter

·Polgár·Zoltán·

pincészete

A POLGÁR BORTREZORBAN

IDŐPONT

2013.december 31. kedd, 20.00. óra

SZILVESZTERI VACSORA

• Welcome drink

Olaszrizling 2012

• Hideg kacsamell gyömbéres narancsszelével

Chardonnay Muskotály Cuvée 2013

• Vadragu leves kakukkfüves galuskával

Nemes Fehér 2011

• Fogasfilé sáfrányos mártással, vajas-zöldfűszeres burgonyával

Chardonnay Barrique 2009

• Mangalicaszűz rókagomba raguval, babyrépával, burgonya lángossal

Pinot Noir 2011

• Sajttál és gyümölcskehely

Polgár Cuvée 2006

• Kökénypálinkás vaníliakrém, pirított dióval

Aranyhárs 2009

VACSORA UTÁN 4 FÉLE POLGÁR BOR KORLÁTLAN FOGYASZTÁSA

• Olaszrizling 2011
• Rose 2013
• Portugieser 2013
• Cabernet Sauvignon 2011

ÉJFÉLI VACSORA

• Roppanós főtt virsli mustárral
• Korhely lencseleves
• Hideg sültes tál salátákkal

A ZENÉT A HAJNALIG TARTÓ MULATOZÁSHOZ A SUNLIFE BAND SZOLGÁLTATJA.

ÁRA

15.900,-HUF/fő

PINCÉSZET, PANZIÓ ÉS ÉTTEREM H-7773 VILLÁNY, HUNYADI U. 19.
+36 72 492 194, +36 72 492 053
www.polgarpince.hu
info@polgarpince.hu, panzio@polgarpince.hu

VILLÁNY

PROMÓCIÓ

Vins rouges classés du Depart de la Gironde

4 69

VI·313·827

Crûs	Communes	Propriétaires

CHAMBRE DE COMMERCE
Carton N° 81
Dossier N° 308
Chemise N° 1
Pièce N° 13
BORDEAUX

Premiers crûs

+ Chateau Lafite	Pauillac	
+ Chateau Margaux	M	
+ Chateau Latour	Pauil	
Haut Brion point	Pessac (	

Seconds c

Mouton	Pauillac Bon	Rothschild C
Ranzan point — Ségla	Margaux	Comtesse de Castelpers
Ranzan point — Gassec		Viguerie
Léoville	St Julien	Marquis de las Cazes Baron de Poyféré Barton
+ Vivens Durfort	Margaux	de Puységur C
+ Gruau Larroze point	St Julien	de Bethman Baron Sarget de Boisgerand
Lascombe point	Margaux	Mademoiselle Hue

Château

Lafite Rothschild

A Château Lafite Rothschild borokat úgy vélem nem kell egyetlen borkedvelőnek sem bemutatni. Abraham Lawton már 1815-ben kijelentette: *"Mind (a három) közül ez a legelegánsabb, legfinomabb és a legszebb testtel rendelkező..."* Egy felvilágosult amatőr így foglalta össze *"...bárhogy legyen is, a Château Lafite borokat minden évjáratban a mandula és az ibolya aromája lengi körül!"* De miben rejlik ezeknek a boroknak a személyes varázsa?

James Mayer de Rothschild (1792-1868)

Eredete és a Ségur család

A Lafite névre történő első ismert utalás 1234-ből származik, mikor is bizonyos *Gombaud de Lafite* apát vezette a Vertheuil kolostort. A 14. században már, mint középkori hűbérbirtokot tartják számon. A Lafite név a gascogne-i "la hite" kifejezésből származik, ami dombot jelent.

Nagy valószínűséggel már voltak szőlőültetvények a területen a 17. században, amikor a Ségur család megteremtette szőlőbirtokát, és a Lafite elindult a hírnév felé vezető úton. 1695-ben, Jacques de Ségur örököse, Alexandre, feleségül vette a Château Latour az örökösnőjét, és kettejük házasságából megszületett Nicolas-Alexandre de Ségur. Így a két birtok egy kéz alá került.

A 18. század elején a Lafite borok betörtek a londoni piacra. 1707-ben a Londoni Gazette napilap már arról számol be, hogy helyi aukciókon szerepletek olyan Lafite borok, amelyeket a királyi tengerészet foglalt le brit kalózok hajóiról. A spanyol örökösödési háború idején ugyanis francia borok csak csempészáruként kerülhettek be a szigetországba. Ebben az időben az angolokkal szövetséges portugálok lettek a borszállítók az angol udvarba

varnál és a külföldi uralkodóházaknál egyaránt. Így lett belőle a *"Borok Hercege"*, aki a Lafite borokat a *"Király borává"* emelte, amiben azért nagy szerepe volt Richelieu hercegének, mint a márka első nagykövetének is. Történt ugyanis, hogy 1755-ben, Maréchal de Richelieu nevezték ki Guyenne kormányzójának, és egészségügyi problémáira egy Bordeauxból származó orvos azt tanácsolta neki, hogy fogyasszon Château Lafite bort, hiszen *"ez a legszebb és legkellemesebb minden erősítő közül"*. Amikor visszatért Párizsba, XV. Lajos így fogadta: *"Maréchal, ön huszonöt évvel fiatalabbnak néz ki, mint amikor elhagyta Párizst"*. Richelieu így válaszolt: "Felséged még nem tudja, hogy végre megtaláltam a Fiatalság Forrását? Mégpedig nem másban, mint a Château Lafite borokban, melyek oly élénkítően hatnak az emberre, mint az Ambrosia az Istenekre az Olympus tetején! "A Lafite hamarosan a király legnagyobb elismerését is kivívta magának és a Versailles-i estélyek elmardhatatlan részese lett olyannyira, hogy mindenki a "Király borából" szeretett volna inni.

A Királyok Bora és a Borok Hercege

1716-tól, Marquis Nicolas-Alexandre de Ségur hozzálátott a Lafite kezdeti sikereinek a megszilárdításához. Javított a borkészítés technikáján és ennek köszönhetően megerősitett a borok tekintéjét a Versailles-i királyi ud-

“A Château Lafite borok oly élénkítően hatnak az emberre, mint az Ambrosia az Istenekre az Olympus tetején!”

Maréchal de Richelieu

James de Rothschild báró

1868. augusztus 8-án báró James de Rothschild az akkori tulajdonos Ignace-Joseph Vanlerberghe hagyatékaként, nyilvános árverésen vásárolta meg a Château Lafite birtokot. Nem élvezhette azonban sokáig, hiszen három hónapra rá meghalt és a birtok három fiára, Alphonse-ra, Gustave-ra és Edmond-ra szállt át. Ebben az időben a birtok 74 hektár ültetvényből állt. Ekkor vette kezdetét a Lafite bő tizenöt éven át tartó aranykora, mely során számos eladási rekordot értek el boraik.

A nehéz idők

A 19. század végén és a 20. század első felében sok nehézséggel kellett szembenéznie a birtoknak. A filoxéra vész pusztítása, az első Világháború és a gazdasági nehézségek nem kedveztek sem a márkának, sem a nemzetközi borkereskedelemnek. Ennek ellenére ebben az időszakban is készültek kimagasló minőségű borok. A II. Világháború idején a német katonák a birtokot többször is kifosztották, feldúlták muzeális borok után kutatva.

Újáépítés és megújulás

A háborút követően komoly átszervezésen esett át a birtok. Az 1960-as évekre a borfogyasztás újra reneszánszát élte és a világpiacon új szereplőként megjelent az Amerikai Egyesült Államok. Ez új fejezetet nyitott a birtok életében. A számos kiváló évjárat mellett a folyamatos kutatás és ésszerű fejlesztések ismét nemzetközi sikereket hoztak a Château Lafite Rothschild birtok életében.

BORBÉLY®
CSALÁDI PINCÉSZET

KEDVES BORBARÁTOK!

A Szeretet Ünnepe és az Évvége közeledtével szeretnénk ajánlani az
Ön és Családja ünnepi asztalára a Borbély Családi Pincészet kiváló borait és pálinkáit.
Kedvezményes árakon rendelheti meg Borainkat, melyeket igény szerint házhoz szállítunk.
6 palack bor vásárlása esetén megajándékozzuk 1 palack „nemszáraz" Szürkebarát borral!

KLASSZIKUS BOROK

„FRÖCCSNEKISJÓ" Olasz rizling 2012	~~1500 Ft~~ 1200 Ft
„NEMSZÁRAZ" Szürkebarát 2012	~~1700 Ft~~ 1300 Ft
„MOSOLYGÓS" Muscat Ottonel 2012	1700 Ft
„KINNAGANGON" Pinot noir Rosé 2013	1700 Ft
SOMLÓI JUHFARK 2011	2200 Ft

SELECTION BOROK

SZÜRKEBARÁT Selection 2011	2100 Ft
KŐMAGAS Rajnai rizling 2012	2500 Ft
BÁCS - HEGY Olasz rizling 2012	2500 Ft
KÉKNYELŰ Selection 2011	3200 Ft
KARÓS Olasz rizling 2012 Limited selection	3900 Ft
BADACSONYI OLASZ RIZLING Késői szüret 2011	~~4500 Ft~~ 4000 Ft
BADACSONYI SZÜRKEBARÁT Késői szüret 2012	4500 Ft
BADACSONYI ZEUSZ Késői szüret 2011	4500 Ft
JÉGBOR Badacsonyi Olasz rizling 2012	8900 Ft
HERCZEG FERENC EMLÉKBOR [Szürkebarát selection 2010] sorszámozott palack	2500 Ft
HERCZEG FERENC EMLÉKBOR [Szürkebarát selection 2010] sorszámozott palack + sorszámozott könyv	~~3900 Ft~~ 3500 Ft
Irsai Olivér szőlő pálinka 40 %vol	4500 Ft
Muscat Ottonel törköly pálinka 45 %vol	4500 Ft
SZŐLŐLÉ 100%os [hőkezelt Must] 1,0 liter	~~1200 Ft~~ 1100 Ft
SZŐLŐLÉ 100%os [hőkezelt Must] 5,0 liter	~~4400 Ft~~ 4000 Ft

Amennyiben ajánlatunk
felkeltette érdeklődését,
rendeléssel és további kérdéssel
forduljon hozzánk
az alábbi elérhetőségeken:
E-mail: info@borbelypince.hu
Tel.: +36-30-927-1414

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák
és Budapestre szállítva értendőek!
Az ajánlat a készlet erejéig, legkésőbb
2013. december 31-ig érvényes!

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET KFT.
8258 Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.

www.borbelypince.hu

design: www.kisszsombor.com

Kitekintő

INDIA

Bővülő piac, növekvő hazai készletekkel

***Grover Vineyards** pincészet bebizonyította, hogy nem feltétlenül kell egy borászatnak Nashik vidékén lennie ahhoz, hogy jó borokat készíthessenek. Az 1988-ban alapított családi vállalkozás ma már több, mint 210 hektáron gazdálkodik. A pincészet kizárólag a prémium borokra összpontosít. A "La Reserve" márkájú tölgyfahordós érlelésű cabernet sauvignon és shiraz vörösboraik már több díjat is nyertek.*

A világ bortermelő országainak sora egyre csak gyarapodik, ugyanis az utóbbi időben több kontinensen is jelentkeztek olyanok, amelyeknek korábban nem volt számottevő borfogyasztási és/vagy szőlőtermesztési kultúrájuk. Ezek között különösen India hívja fel magára a figyelmet, ahol az utóbbi időben látványosan növekszik a borpiac, amelyen a hazai termékek is egyre nagyobb szerephez jutnak.

India több ezer éves kultúrájában ugyan a bornak is vannak bizonyos hagyományai, különösen gyarmati korszakának idejéből, azonban a jelenkori borászkodás fejezete csak jó három évtizede íródik, amióta Pune környékén megkezdte működését a Chateau Indage pincészet, amely francia közreműködéssel 60 hektárnyi területen telepített borszőlő oltványokat.

Noha a bor iránti érdeklődés tömegessé válásáról még hosszú ideig nem lehet majd beszélni, egy friss adat szerint Indiában ma már 2 millióra tehető a - főleg magasabb társadalmi csoportokból kikerülő és nagyvárosokban élő - rendszeres fogyasztók száma, amely az előrejelzések szerint viszonylag gyorsan elérheti akár a 30 milliót is. Napjainkban az országban évente mintegy 150-160 ezer hektoliternyi bort adnak el, amelynek a ¾-e hazai pincészetekből kerül ki. A borpiac bővülése az ezredfordulót követő években ugrott meg, amikor ütemének átlaga 25% körüli volt.

A nemzetközi pénzügyi válság begyűrűző hatásainak következményeként ez később visszaesett ugyan, de a közelmúltbeli évek átlagát tekintve még mindig 10% feletti a növekedés, illetve 2012-ben éppen ekkora mértéket ért el, amely minden más alkoholos italét jóval meghaladó.

Az országban jelenleg összesen mintegy 110 ezer hektárnyi szőlőt művelnek, amelynek évi 1,2 millió tonnás terméséből nagyjából 1%-nyi hasznosul borkészítéshez. (Bortemelés 2012-ben: 115 ezer hektoliter). Ezek 60%-a vörös, 30%-a fehér, 4%-a rozé és 6%-a pezsgő. A pincészetek száma már 90 feletti, legtöbbjük Maharashtra államban található, illetve azon belül is a mintegy 600 méter tengerszint feletti magasságon fekvő Nashik közelében, amelyet az indiai bor „fővárosaként” emlegetnek. Itt működik a Sula pincészet is, amely ma már az indiai borágazat első számú szereplője, a hazai termelésből közel 70%-os, illetve a borpiaci forgalomból 25%-os a részesedése. Helyi tulajdonosa (Rajeev Samant) másfél évtizede 12 hektáron telepített francia Sauvignon Blanc és kaliforniai Chenin Blanc fajtákat és az első borokat a 2000-es szüret terméséből készítették el. Öt évvel később piacra került első „reserve” boruk (Dindori Shiraz) és az első késői szüretelésű is (Chenin Blanc). Jelenleg 725 hektárnyi saját ültetvény, valamint szerződött partnerek termését dolgozzák fel és töltik évente 2, 5 millió palackba. A termékskála 23 borból (8-8 fehér és vörös, 3 rozé, 3 pezsgő, 1 desszert) áll.

***Sula Vineyards** talán India legnépszerűbb borászata. Az 1997-ben szerényen induló vállalkozás napjainkra csodálatosan kidolgozott, világszínvonalú borászatá nőtte ki magát. A pincészet nyitva áll a látogatók előtt is, akik túrákon, kóstolókon, tanfolyamokon és szórakoztató rendezvények vehetnek részt.*

Az indiai borszektor másik jelentős szereplője volt a Grover Vineyards, amely a Karnátaka állam fővárosához (Bangalore)) közeli hegyoldalakon (Nandi Hills) két és fél évtizede 16 hektáron kezdett francia közreműködéssel 9 szőlőfajtát művelni azt követően, hogy előtte 33 fajtával már folytattak ott kísérleteket. Az első borokat 1992-ben forgalmazták, majd az akkori 50 ezer palackos termelés másfél évtized alatt folyamatosan 0,9 millióra bővült. A fejlesztések irányának meghatározásában és a kivitelezésben a 2000-es évek közepétől a világ számos borvidékén foglalkoztatott konzultáns, Michel Rolland működött közre. A birtok nagysága időközben 165 hektárra nőtt, majd a belföldi piaci részesedésük 15% körüli lett. Ezt követően a cégvezetés a nem sokkal korábban létesült, évente 0,3 millió palackot előállító

Vallée de Vin borászattal történő egyesülésről döntött, amelynek eredményeként 2012-től Grover Zampa Vineyards néven folytatja működését (a Zampa volt a másik borászat piacvezető bora).

A bortermelésben komoly lehetőséget látott a helyi, többek között a vezető sörmárkát birtokló United Breweries Group is, és 2006-ban a Baramati városhoz (Maharasthra állam) közeli 12 hektáros ültetvényen létrehozta borászatát, amely rövid időn belül megtízszerezte területeit. Az eredeti tervek azzal számoltak, hogy öt éven belül elérik az 5 millió palackos termelést, azonban jelenleg még csak 1 milliónál tartanak. A tulajdonosok azonban optimisták, mert megítélésük szerint a borfogyasztási trend tartósnak fog bizonyulni.

Ugyanakkor a három évtizedes múltra visszatekintő Chateau Indage, amely Pune vidékén (Maharasthra állam) negyedszázada 60 hektáron elsőként kezdte meg működését az országban és napjainkban már 2.500 hektáron művel szőlőt, súlyos eladási nehézségekkel küszködik. Termékskálája meglehetősen széles, a több mint kéttucatnyi bor mellett ebben a 15 millió palack kapacitású borászatban készül az indiai pezsgők legnagyobb hányada is. A raktárkészlet csökkenőben van ugyan, azonban a pénzügyi problémák áthidalása még várat magára.

Vagyis miközben az országban több borászat -köztük egészen újak is (Charosa, Chateau d'Ori, Fratelli, Krsma, Alpine) - ki tudják használni a bor iránti fokozódó fogyasztói érdeklődést, ma már olyanok is vannak, amelyek kárát látják az erre alapozott terjeszkedésnek. Kilátásaikat az javítja, hogy boraik minősége javulóban van, valamint a rúpia gyengűlő árfolyama következtében egyre drágábbak lesznek a külföldről behozott borok, így a vásárlók még inkább a hazaiakat keresik. Emellett ígéretes jövőt kínál az export is, ugyanis az illetékes szakmai szervezet (IGPB) arra számít, hogy a jelenleg évi 10 millió USD kiviteli érték 2015-re meg fog duplázódni.

- drkj -

Villány
a magasból

Bencs János képriportja

A síkság és a hegyvidék találkozása a siklósi szőlőknél. Ahol családi házak váltják föl a pincéket, ott találjuk a kegyhelyéről ismert Máriagyűdöt.

Ahol a Sterntal és a Jammertal összeér – faso-rok törik meg a szőlősorok már-már túl szabályos rendjét a Villány fölötti dombokon.

Az ősz számos szép, napsütéses napot hozott magával az idén – s ennek a szőlészek, a borászok egyaránt örültek. Egy siklósi tanáremberr, Bencs János, aki íróként és fotósként is letette már a voksát, két, csodás reggeli fényekkel megáldott hajnalon szállt a Villányi borvidék fölé nemrégiben. Képein és a hozzá fűzött megjegyzé-sein keresztül most mi is belekóstolhatunk az egyedülálló élménybe.

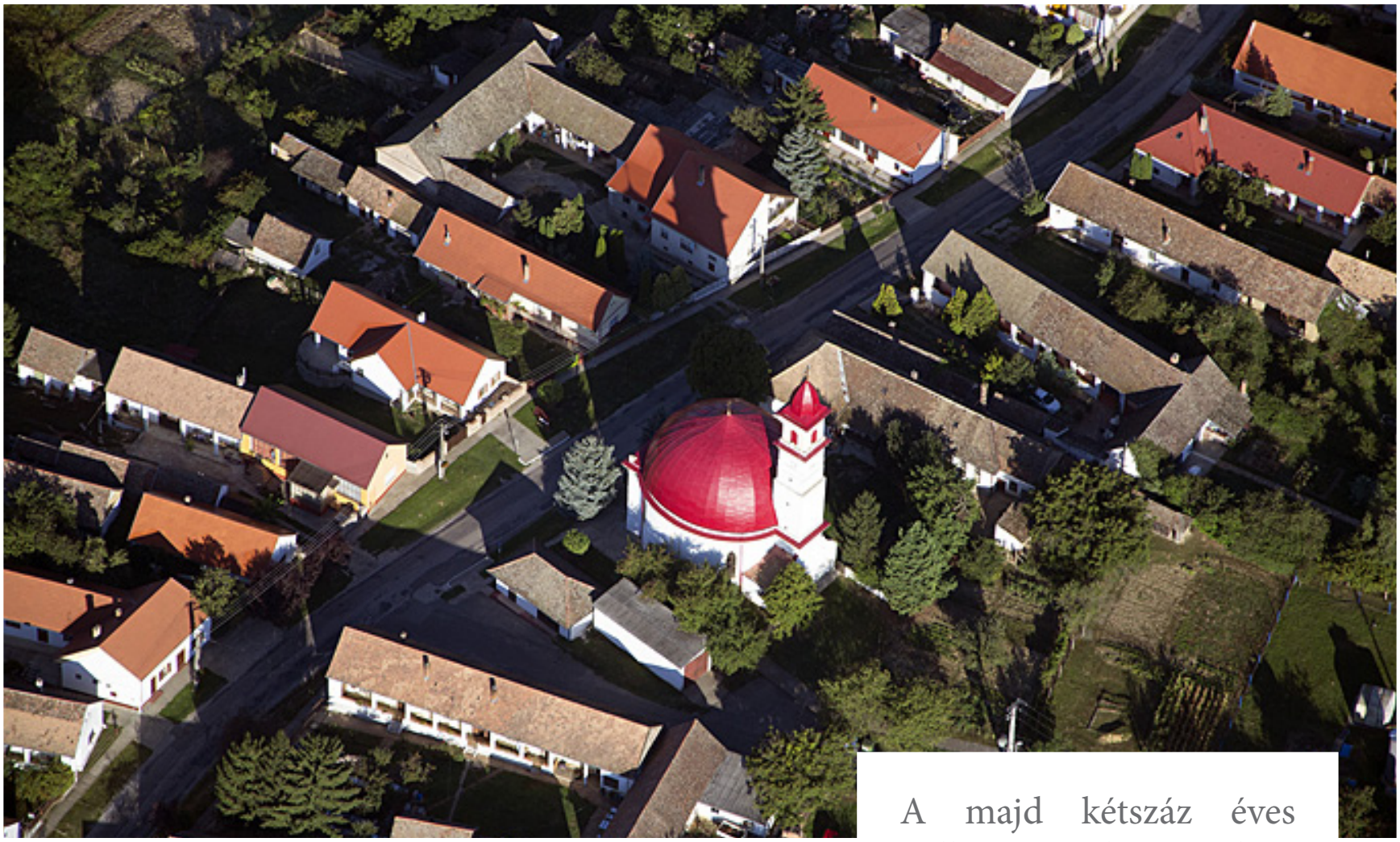
Ültetvények Kisharsány fölött – mintha egy szét-terjesztett szárnyú madár rejtőzne a szőlők közt. Vagy csak a repülés él-ménye adja az ötletet?

A Nagytótfalu melletti Göntér oldalnézetben kunhalomként töri meg a hegyvonulattól délre elterülő síkot. Az égből nézve a talaj lágy hullámaként jelenik meg. Idegen elem a tájban, tán valóban egy fejedelem sírját rejti? Egy biztos, az itt valóban elhantolt, később szentté avatott szerb herceg, Stiljanovic hamvai már elköltöztek innen, csak egy emlékhely utal rá öt évszázad után.

Az előtérben az Ördög-árok sárguló szőlői, a háttérben a tavaktól övezett Palkonya.

A mellette emelkedő faóriás árnyékába bújik a palkonyai Szent Bertalan kápolna.

Innen nézve vulkánnak hihetnénk az egyedi élővilággal megáldott Szársomlyót, pedig mészkő alkotja. A nagyharsányi szoborpark öblétől balra a híres Kopár-dűlő, jobbra az ugyancsak neves Remete-dűlő húzódik. A hegy bal oldali íve mögül a siklósi vár kacsint elő, tőle jobbra a Tenkes-hegy kőbányája fehérlik.



A majd kétszáz éves palkonyai körtemplom ékesíti az utca ívét a főként németek leszármazottai lakta faluban.

Már a 13. században említik a részben kicsinosított Siklós várát, amit oly sok nemes család birtokolt az évszázadok folyamán. Egyszer még uralkodó, a magyar királyi trónt félszáz évig birtokoló Zsigmond is lakott falai között – bár a történelem fogságként jegyezte fel az esetet.

PROMÓCIÓ

pincéről pincére-

variációk Vincére

2014.01.18.

Villány
Természetesen!

Az ősz színeiben pompázó Ördög-árok. Kevesen tudják, hogy a Szársomlyót körülölelő legjobb szőlők Nagyharsányhoz tartoznak.

Panoráma a levegőből: öt felvétel összeállításából kapott látkép a Villányi-hegység legnagyobb részéről. Az íves torzítás olyan érzetet ad, mintha a Föld görbületét is látnánk, ám mindössze háromszáz méterről látszik ilyennek a szőlőkkel és erdőkkel tarkított tájegység.

Ajándék ötletek

Gasztrofanoknak és borőrülteknek

Nem egyszerű dolog ajándékot találni! Pulóver, zokni, sál, sapka... Unalmassá vált a meglepetés? Legyünk kreatívak! Erre próbáltunk megoldást találni, ezért szétnéztünk az amazon.com-on és az eBay.com-on, hogy milyen őrültebbnél őrültebb ajándékokat tudunk beszerezni Karácsonyig...

...azért bemutatunk pár elérhetőbb és talán hasznosabb ajándékot is :)

Kütyük

konyhába, nappaliba, vagy csak úgy

A CSILLAGOK? HÁT BOROZNAK!

Nem a praktikuma miatt akadt meg a szemünk ezen a díszdugón, hanem az eszmei értékén. Ennél szebb ajándékot ugyanis biztosan nem fogunk találni Star Wars őrült borimádó partnerünknek, barátunknak. Pezsgőrajongóknak a nyaklenyeső lézerkardra még várniuk kell, de addig is miénk lehet az R2D2 dugó.

amazon.co.uk

FORRALT BOR STÍLUSOSAN

Elmúltak már azok az idők, amikor egész lábassal tettük a vendégek elé a házi receptcsodánk alapján készített forralt bort. Ebben a stílusos edénykében tűzhelyünkön készíthetjük az illatos melegítő italt és az asztali mécsestartóra helyezve egész este melegen tarthatjuk... ez már nagyon kellett!

prezzybox.com

UTOLSÓ ÉRINTÉS

Nem lesz több gondunk a dekantálással... Nem kell különös húkusz-pókusz, barátok által megmosolygott ketyerék, hiszen ez a zseniális dekanter kétszer is átlevegőzteti remek borunkat, mivel beöntésnél és kiöntésnél is szépen megjárat minden kortyot a palckban.

www.finaltouchwine.com

Kütyük

konyhába, nappaliba, vagy csak úgy

KENDŐZETLEN BORKENDŐ

Letörölhetjük a pánik csepjeit a homlokunkról, mert mindig kéznél van a konyharuhánkon a bor és étel párosító segítség! Csak nehogy leborozzuk!

stuartgardiner.co.uk

AROMA ALAPOK

Drágám én nem iszom, hanem a boraromákat memorizálom! Nos, ebben a kemény munkában van a segítségünkre ez a kezdő aromatár.

amazon.co.uk

BOR-O-SZAURUSZ

Rezervált boraink tárolására "ideális" eszköz ez a borkőmentes őskövületet idéző álványocska. Paleontológusok kíméljenek...

petebetcher.com

NOÉ TÁLKÁJA

Ha már unjuk a szokványos salátás edényeket, akkor most itt van végre ez a ladik, aminél nem szetírás, hogy mindenből csak kettőt tartalmazhat. A szedésben nagyban segítenek az evező forma lapátok, villák... isteni szerencse, hogy nem motorcsónak!

amazon.co.uk

ÚJRA SZÓL A 6 PUTTONYOS!

Ki ne látott már különböző videómegosztó oldalakon fantasztikus koncerteket, amiket az ügyes előadóművészek boros poharak simogatásával hívtak életre! Most mi is a karácsonyi családi vacsora sztárjává léphetünk elő ezzel a pohárcsaládd al, ahol nem kell mást tennünk, mint az előre bejelölt hangszintig tölteni apósunk, anyósunk poharát... és már szólhat is a dzsinglö belz!

amazon.co.uk

HARMINCHÁROM

Ha elittam az eszem, még megvan a jegyzetem! Valószínüleg ezzel a felkiáltással születhetett meg az első borkóstolási jegyzetfüzet ötlete. Mi, lelkes borisszák tudjuk, nagy kincs egy tökéletes jegyzetfüzet, ezért ajánljuk bátran ezt a profi noteszt. 33 bor egyben kóstolása egy rendezvényen már komoly munkának is mondható, nem árt ha másnap emlékszünk is rájuk. Boros körökben 33 a magyar igazság!

ebay.com

SABLONOS A RIZOTTÓD?

Könnyen kitűnhetünk a baráti vacsora csatánkon, ha a rizottót nem sablonosan kerekre, hanem az új rizottó sablonunknak köszönhetően szögletesre kanyarítju. Persze, az igazi győzelmet a mellé kitalált történetünkkel arathatju, amiben hosszan ecseteljük, hogyan használtunk a formázáshoz egyszerre hat konyhakést.

ricecube.net

Prémium ajándékok

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
WebShop: www.shop.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

BOCK
Bock Cuvée 2008 – *az ünnepi koccintásokhoz*

A pince zászlós bora, mely egy bordeaux-i típusú házasítás: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) és Merlot (10%). 24 hónapig új, kisméretű tölgyfahordóban, majd a hordós érlelést követően legalább 3 évig palackban fejlődik. Mély, sötét intenzitású, bíborba hajló sötétvörös színárnyalat jellemzi. Bársonyos, nagy testű bor, illatában érett cseresznye, dohány érezhető, ízében a túlérett gyümölcsök mellett a csokoládé és a vanília jelenik meg.

Mihez ajánljuk:
Ajánljuk steakekhez, vadból készült sültekhez, csokoládés desszertekhez és szivarokhoz.

Ár: 6.990 Ft/palack

Megvásárolható:
Bock webshop

BOCK
6 palack
Fanni Gyöngyöző Rosé,
Szilveszteri pezsgéshez

A bor kizárólag Villány legszebb dűlőiből szüretelt Kékfrankos, Caberbet fajták, Syrah és Merlot szőlőfajtákból készült. Az 1.25 bar szénsav hozzáadása után egy friss nyári könnyed jóivású bort kaptunk, melynek illatában a friss eper, málna dominál; ízében piros bogyós gyümölcsök követik melynek lecsengésben egy finom kesernyésség ad eleganciát. Jól behűtve pezsgőhőfokon ajánljuk fogyasztását aperitifként; akár gyümölcsökkel is kombinálva.

Ár: ~~11.280 Ft/karton~~
Akciós ár: 10.150 Ft/karton

Megvásárolható:
Bock webshop

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Prémium ajándékok

BOCK
Royal Cuvée 2008
ajándék fadobozzal

Két meghatározó francia borvidék fő fajtái kerültek házasításra. A Cabernet Sauvignon gerincre épülő Pinot Noir házasítást Cabernet Franc és Merlot egészít ki. 24 hónapig új és használt barrique hordókban érlelődik. Sötét intenzitású, gránátba hajló bíborvörös szín jellemzi, illatában, ízében édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, csokoládés, vaníliás aromák érezhetőek.

Mihez ajánljuk:
Ajánljuk gyümölcsös mártásokkal, marhából, vadakból készülő ételekhez, rúzsos, mosott héjú sajtokhoz, szivarokhoz.

Ár: ~~27.940 Ft/karton~~
Akciós ár: 23.166 Ft/karton

Megvásárolható:
Bock webshop

BOCK
Karácsonyi válogatás
6 palack Bock borral

- Hárslevelű 2012
- Fanni Gyöngyöző Rosé 2011
- PortaGéza 2012
- Cabernet Sauvignon 2011
- Pinot Noir 2007
- Bock Cuvée 2008

Ár: ~~19.710 Ft/karton~~
Akciós ár:
17.740 Ft/karton

Megvásárolható:
Bock webshop

BOCK
Cabernet Sauvignon 2005
MAGNUM (1,5 l)
Nagycsaládosoknak

Világfajta, amely a villányi borvidék dűlőin is a legszebb arcát mutatja. Erjesztést követően, 12 hónapig használt tölgyfahordóban érlelődik. Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagy testű bor. Illatában és ízében erdei gyümölcsök fedezhetők fel. Sok éves érlelési potenciállal bír. A 1,5 literes kiszerelést a méretéhez való díszdobozba csomagoljuk.

Ár: ~~6.380 Ft/palack~~
Akciós ár: 5.750 Ft/palack

Megvásárolható:
Bock webshop

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Prémium ajándékok

Gere Tamás és Zsolt Pincészete
H-7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Egyből három
ajándékcsomag

Ritka alkalmak egyike, hogy pincészetünk csúcsbora az Aureus eddigi évjáratai egy csomagban kerüljenek akár a fa alá. Most ismét itt a lehetőség.

A csomag tartalma:
- Aureus 2003
- Aureus 2006
- Aureus 2007
- logózott fa díszdoboz

Csomagár: 20.990 Ft

Megvásárolható:
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
http://www.geretamas.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Nagyoknak nagyot
ajándékcsomag

Nem csak a nagy emberek, hanem minden borszerető ember örülne egy egyedi kiszerelésű bornak. Pláne ha az egy Cabernet Franc, melyet most kézzel írott ünnepi köszöntővel díszítjük fel.

A csomag tartalma:
- 3 literes Cabernet Franc Válogatás
- logózott fa díszdoboz
- kézzel írott Ünnepi köszöntő

Csomagár: 15.500 Ft

Megvásárolható:
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
http://www.geretamas.hu

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Prémium ajándékok

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Csak egy „kis” apróság
ajándékcsomag

Egyedi faládába kerültek klasszikus tételeink, hogy megfelelő társul szolgáljanak az ünnepek alkalmával.

A csomag tartalma:
- Olaszrizling 2013
- Rosé 2013
- Portugieser 2013
- Kékfrankos 2010
- Cabernet Sauvignon 2009
- Páratlan 2009
- egyedi fa díszdoboz

Csomagár: 10.990 Ft

Megvásárolható:
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
http://www.geretamas.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Elegancia ládába zárva
ajándékcsomag

Hat palack prémium kategóriás borunkat zártuk most egyedi faládába, hogy méltóképpen emelje az ünnep hangulatát.

A csomag tartalma:
- Pinot Noir Válogatás 2007
- Cabernet Sauvignon Válogatás 2009
- Merlot Válogatás 2007
- Cabernet Franc Válogatás 2008
- Kadarka Válogatás 2011
- Aureus Cuvée 2007
- fa díszdoboz

Csomagár: 27.990 Ft

Megvásárolható:
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
http://www.geretamas.hu

A feltüntetett árak csak tájékoztató jellegűek! Borok ára kereskedésenként eltérő lehet és azokat a kereskedő előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja:

Kikapcsolódás

Bővebb információ:
http://hotel.bock.hu/akciok/vince-napi-csomag

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
WebShop: www.shop.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

Vince napi csomag - Érvényes: 2014. január 17-19.

Légy a vendégünk három felejthetetlen napra a gasztronómiai remekek, a minőségi borok, a kényeztetés és az önfeledt szórakozás jegyében 2014. január 17.-19. között a hagyományos villányi Vince napi hétvégén.

A Bock Pincében 2014. január 18-án Vince napi programmal várjuk kedves vendégeinket többek között h**ordós borkóstolón, Vivat Bacchus koncerten** vagy akár fenséges **disznótoros lakomán** is részt vehet, aki hozzánk látogat.

Az akció tartalma

- 2 éjszaka szállás 2 ágyas szobában
- január 18-án 10.00-11.00-ig pincelátogatással egybekötött hordós borkóstoló (három különböző 2012-es évjáratú, prémium kategóriás bor kóstolójára kerül sor, hozzá borkorcsolyaként házi szőlőmaglisztes lepényt kínálunk)
- január 18-án 19.30-tól borkóstolóval egybekötött Vivat Bacchus koncert a Bock Körpincében
- január 18-án 20.30-tól 3 fogásos Vince napi vacsora a Bock Óbor Étteremben
- Bőséges, svédasztalos reggeli
- Korlátlan wellness használat (úszómedence, élménymedence, finn szauna, gőzkabin, infraszauna, jégkút)
- Szőlőmagolajos masszázs két fő részére
- Korlátlan internet (WiFi) hozzáférés
- Fürdőköpeny használat
- Ingyenes parkolási lehetőség a szálloda zárt parkolójában
- Üdvözlőital

Az akció ára

Vince napi csomagajánlatunk ára:
71.400 Ft/2 éj/3 nap/2 fő.

Áraink a törvényes ÁFA-t tartalmazzák, de nem foglalják magukba az idegenforgalmi adót.

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

Bővebb információ:
http://hotel.bock.hu/akciok/spa-csomag

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
WebShop: www.shop.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

Spa csomag

Érvényes: 2013. szeptember 10. - december 31.

Pihenje ki fáradalmait Villányban párjával, többek között szőlőmagolajos hátmasszázs, wellness szolgáltatások és a Thermal Spa Siklós segítségével.

Villányi élményét Bock borkóstoló, egy palack Bock Marcell pezsgő, pincelátogatás, wellness, masszázs és a Siklósi Termálfürdő szolgáltatásai teszik teljessé.

Lepje meg kedvesét, barátját, foglalja le szállását akciósan még ma!

Az akció tartalma

- 2 éjszaka szállás 2 ágyas szobában
- 2 fő részére belépő a Siklósi Termálfürdőbe
- 1 palack Bock Marcell Pezsgő bekészítése a szobába
- Egy alkalommal Hárslevelű, PortaGéza, Merlot, Syrah borból álló kóstoló
- Szőlőmagolajos hátmasszázs két fő részére
- Vezetett pincelátogatás
- Bőséges, svédasztalos reggeli
- Korlátlan wellness használat (úszómedence, élménymedence, finn szauna, gőzkabin, infraszauna, jégkút)
- Korlátlan internet (WiFi) hozzáférés
- Fürdőköpeny használat
- Ingyenes parkolási lehetőség a szálloda zárt parkolójában
- Üdvözlőital

Az akció ára

Wellness & Spa akció ára: **51.600 Ft/2 éj/3 nap/2 fő.**
A péntek és szombat éjszakáért 1.000 Ft/fő/éj felárat számítunk.

Az akció kiemelt időszakokban nem vehető igénybe.
Áraink a törvényes ÁFA-t tartalmazzák, de nem foglalják magukba az idegenforgalmi adót.

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

Vince-napi hétvége Villányban

Érvényes: 2014. január 17-19.

Vidám Vince napi hétvégére várjuk! Jelentkezzen mielőbb pince látogató túrára és foglaljon szállást a Diófa Panzióban!

A csomag tartalma:

- 2 éjszaka szállás, kétágyas szobában
- bőséges reggeli
- üdvözlő ital
- érkezéskor ajándékként egy palack Comis gyöngyöző újdonságot készítünk szobájába
- Péntek este Kemencés sültes vacsorán és Prémium kóstolón (6-féle kiváló bor) vehetnek részt
- parkolási lehetőség a panzió udvarán
- készpénzes fizetés esetén elutazáskor 5% kedvezménnyel vásárolhatnak palackos borainkból
- WIFI használat

A csomag ára:

40.800.-Ft /2fő/2éj +IFA (450 Ft/fő/éj)

Kedvezményes hosszabbítási lehetőség:

+13.500.-Ft/2fő/éj (bőséges reggelivel)

Pótágy (felnőtt részére):

+11.200.-Ft/fő/csomag +IFA

Bővebb információ:

Gere Tamás és Zsolt Pincészete
7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
http://www.geretamas.hu

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

Bővebb információ:
Gere Tamás és Zsolt Pincészete
7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
http://www.geretamas.hu

Borozós téli esték Villányban

Érvényes: 2013. december 01. - 2014. február .09.
(Kivéve Karácsony, Szilveszter és Vince nap időszaka.)

Villány télen sem alszik… Töltsön el néhány kellemes, romantikus napot nálunk! Szép borok, finom ételek és hangulatos vidéki környezet várja!

A csomag tartalma:

- 2 éjszaka szállás 2 fő részére
- Egy pohár üdvözlő itallal kínáljuk
- bőséges reggeli
- Érkezéskor szobájában várja egy üveg Merlot 2007, egy értékes könyv „Hírességek süteményei” címmel és a máriagyűdi Kakas Bonbon manufaktúra finomságai (2db bonbon különlegesség).
- Egy alkalommal részt vehetnek egy Klasszikus borkóstolón, ahol 6-féle Gere Tamás és Zsolt bor kerül bemutatásra.
- Egy alkalommal Kemencés sültes vacsorát kínálunk.
- Parkolási lehetőséget biztosítunk a Panzió udvarán.
- WIFI elérhetőség.

A csomag ára:

Hétvégén (Csütörtöki, pénteki vagy szombati érkezéssel): 42.900 Ft/2fő +IFA (450 Ft/fő/éj)

Csomagár hétköznap (Vasárnapi, hétfői, keddi vagy szerdai érkezéssel): 38.900.-Ft/2fő +IFA

Pótágyon gyermek (6-18 éves korig): +9.900.-Ft/2éj;

Apartman felár: +6.000 Ft/2éj, amennyiben 4 fő együtt foglal, a Családi apartmant felár nélkül biztosítjuk.

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

SZILVESZTER 2013. – BUÉK 2014.

Érvényes: 2013. december 28. - 2014. január 02.

Szilveszter Debrecenben! Sztárfellépő: Takács Nikolas, a 2010-es X-Faktor döntőjének 2. helyezettje.

Nézze végig az idei évben kivételesen hosszú, fergeteges tűzijátékot a tetőteraszról!

A csomag tartalma:

- Szállás,
- Félpanziós ellátás (svédasztalos reggeli és vacsora).
- December 31-én zenés-táncos évbúcsúztató vacsoraest. Sztárfellépő: Takács Nikolas. Zene: Cool Company.
- Wellness részlegünk korlátlan igénybevétele: medence, jakuzzik, hagyományos és aromaterápiás szaunák, infrakabin, merülő medence, fitneszrészleg (a nyitva tartás és üzemelés függvényében)
- Fürdőköpeny használat,
- Személyenként egy alkalommal egész napos belépő a nagyerdei Aquaticum Mediterrán Élményfürdőbe,
- Részvétel szállodánk szauna szeánsz programján. Előzetes bejelentkezés szükséges!
- Korlátlan, díjmentes wi-fi hozzáférés a szálloda egész területén
- Vezetékes internet használat a szobákban, Business corner használat
- ÁFA, a csomagban szereplő főétkezések szervízdíja

A csomag ára:

Kétágyas szobában: 48.000 Ft /fő/2éj
Egyágyas szobában: 62.000 Ft /fő/2éj

Áraink az idegenforgalmi adót nem tartalmazzák, ennek díja külön fizetendő 18 éves kortól, mértéke: 300 Ft/fő/éj (2013. december 31-ig érvényes).

Bővebb információ:
Hotel Lycium****
4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3
Telefon: +36 (52) 506-600
Fax: +36 (52) 506-601
E-mail: hotel@hotellycium.hu
Árajánlat kérés :
sales@hotellycium.hu
www.hotellycium.hu

Foglalás:
http://www.hotellycium.hu/?page=hirreszlet&hirid=151

GPS
É 47.534736°
K 21.621896°

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Ajándékozzon nyarat

Aquaticum utalvánnyal!

Vásároljon **Élményfürdő** vagy **Termálfürdő** utalványt SZÉP kártyával vagy Erzsébet ajándékutalvánnyal !

Most **10%** kedvezménnyel!

PROMÓCIÓ

- **10 évvel ezelőtti belépőjegyáron egész héten**
- **Hétköznapi akció**
- **Kényeztető szaunaprogramok**
- **Éjszakai fürdőzések**

AQUATICUM DEBRECEN

Aquaticum Mediterrán Élményfürdő
H-4032 Debrecen, Nagyerdei park 1.
Tel.: +36 52/514-174
E-mail: mediterran@aquaticum.hu

Az akciókról és programokról bővebben:
www.aquaticum.hu

A feltüntetett programok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Programok
2013. december

ADVENTI NYITOTT PINCE NAPOK
12. 13.

Dátum: 2013. december 13-15.
Helyszín: Pincefalu
Cím: 6344 Hajós, Hajósi u.

Program:
Újbor kóstoló több mint 40 pincében 200 féle borból, ráadásként karácsonyi kézműves vásár a présházakban. **Belépő:** 2.000 Ft/fő

Bővebb információ: facebook.com/vintegro

XIII. EGRI BORSZALON EGRI
Egri Csillagok Borszalon
12.29.

Dátum: 2013. december 29.
Időpont: 17- 22 óra
Helyszín: Hotel Eger
Cím: 3300 Eger, Szálloda út 1.

Program:
Az esemény fő szereplői természetesen a borok. Az idén 30 borászat 60 borával jelenik meg a rendezvényen. Gál Tibor borász kezdeményezése nyomán immár 13 éve minden decemberben összegyűlnek az ország legnevesebb borászai, hogy boraikat a közönség és a szakma elé tárják. Jó hangulatú bál keretében a résztvevőknek lehetőségük nyílik megkóstolni a legjobb magyar borokat.
A 13. Borszalon az Egri Csillagok Borszalon fantázianevet kapta. Ennek megfelelően a borszalon és az követő bál az 1552-es török magyar stílus jegyeit viseli majd.
Belépő: 6.000 Ft/fő (elővételben: 5.000 Ft/fő)

PRÍMÁS PINCE
TURISZTIKAI ÉS BORKULTURÁLIS KÖZPONT

12. 27.

SZENT JÁNOS NAPI BORÁLDÁS
Dátum: 2013. december 27.
Helyszín: Prímás Pince
Cím: 2500 Esztergom, Szent István tér 4.

Program:
A Szent János Napi Boráldás köré szerveznek programot az esztergomi Prímás Pincében. 10 órakor a Bazilikában történik a borok megáldása. Ezt követően, fél 11-től a Bazilika környezetében fekvő Prímás Pince Borkulturális Központban tartják a borászok találkozóját.

Bővebb információ: www.primaspince.hu

POLGÁR pincészet
Polgár lesz - a Természet lelke

12. 31.

SZILVESZTER A POLGÁR BORTREZOR PINCÉBEN
Dátum: 2013. december 31. - 2014. január 1.
Időpont: 20 órától
Helyszín: Polgár Pincészet, Panzió és Étterem
Cím: 7773 Villány, Hunyadi u. 19.

Bővebb információ, csomagajánlatok és jelentkezés: polgarpince.hu

Tokaj-Hegyalja PIAC

TOKAJ–HEGYALJA PIAC
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10–16 ÓRA KÖZÖTT
a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

2014-ben is!

A feltüntetett programok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Programok

2014. január - február

PINCÉRŐL PINCÉRE
Variációk Vincére 2014

1. 18.

Dátum: 2014. január 18.
Helyszín: több pincészetnél a Villányi borvidék településein (Villány, Palkonya, Villánykövesd, Kisjakabfalva, Nagyharsány, Kisharsány)

Program:
Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett "Vince vesszők" állapotából jósolják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek,
a természet iránymutatásait követve.
"Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pintze, és sok jó bort várhatni". A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince.

Bővebb információ: villanyiborvidek.hu

JACKFALL BORVACSORA A PLATÁN HOTELBEN

2. 8.

Dátum: 2014. február 8. Időpont: 19 órától
Helyszín: Hotel Platán****
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.
Program:
2014-ben is folytatódik a sikeres Platán Borvacsorák sorozata. Az új évben elsőként Villányból a Jackfall Pincészet mutatkozik be boraival. Szokás szerint 5 bor és 5 fogás párosítását élvezhetik a vendégek. A borsor a következő lesz: Rózsabimbó Rosé 2013 (köszöntő bor), Chardonnay 2011, Tótágas 2010, Cabernet Franc 2009, Grand 2007, Pillangó 2007.

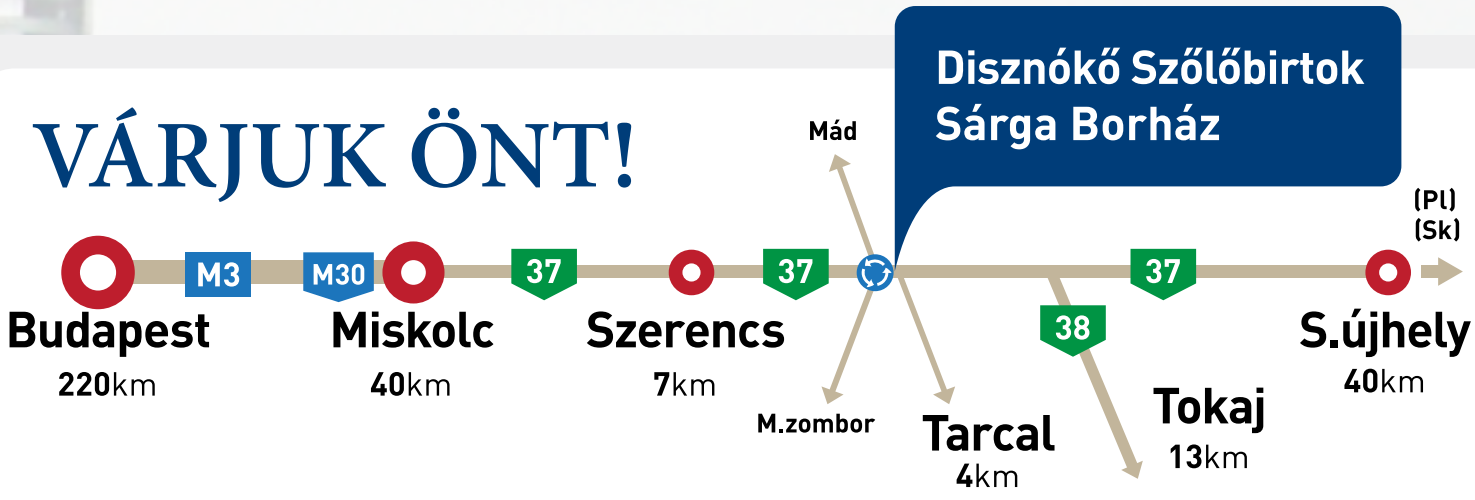
Bővebb információ: platanhotel.eu
Jelentkezés: Sebestyén Csaba
Telefon: +36 (30) 904-6236

MAGYAR BOROK BÁLJA

2. 22.

Dátum: 2014. február 22. Időpont: 18 órától
Helyszín: Boscolo New York Palota
Cím: 1073 Budapest, Erzsébet körút 9.
Program:
Immáron kilencedik alkalommal várja vendégeit a Magyar Borok Bálja. Az ötfogásos menühöz összeállított borsor olyan tételeket, szőlőfajtákat vonultat fel, amelyek mennyiségükben és minőségükben egyaránt meghatározónak számítanak a hazai borkínálatban. Az est egyik fő attrakciójának számít a Gál Tibor Emlékdíj átadása. Belépő: 50 ezer Ft + ÁFA/fő. Az ár tartalmazza a welcome drink-et, az ötfogásos exkluzív báli vacsorát, a báli programon való részvételt, a vacsora utáni korlátlan ital- és ételfogyasztást a bálterem kétszintes előterében, a kaszinó használatát.
Bővebb információ: borbal.hu

VÁRJUK ÖNT!



Tokaj-Hegyalja
PIAC

PROMÓCIÓ

A PORTÓI HÁZ, AMIT EGY KIRÁLY ALAPÍTOTT!

REAL COMPANHIA VELHA

Heinemann Testvérek Kft.

„A borok világa - a világ borai"

www.heinemann.hu