PÁRIZS ÍTÉLETE — *40 ÉVE TÖRT MEG A FRANCIA BOROK HEGEMÓNIÁJA*

bor&párlat

2016 NYÁR

www.boresparlat.hu

Bacsó András
Borászok Borásza 2016

Borválogatás
#nyáribor

Bocuse d'Or 2016
Széll Tamás
Európa legjobbja

Kitekintő
Ciprus

50 éves
Robert
Mondavi
borászata

EXTRA

Paul Bocuse
90 éves a modern gasztronómia királya »

© Stéphane de Bourgiès

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

„... idd okosan könnyű borod s mérd az örök reményt
kurta lét araszán. Míg fecsegünk, száll az irígy idő:
élvezd a napot és hagyd a gyanús holnap ígéretét."
(Horatius)

DEBRECENI

BOR- ÉS JAZZNAPOK

DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK

GASZTROJAZZ JAMBOREE A BÉKÁS-TÓNÁL A LEGSZEBB MAGYAR BOROK JEGYÉBEN

2016. augusztus 4-7.

AZ ÉSZAK-ALFÖLDI RÉGIÓ LEGRANGOSABB BORFESZTIVÁLJÁN 16 BORVIDÉK 60-70 CSALÁDI BORÁSZATÁNAK BORAIT ÍZLELHETJÜK, DE LEHET GYÜMÖLCSBOROKAT, PÁLINKÁKAT ÉS PEZSGŐKET IS KÓSTOLNI. AZ ITALOK MELLÉ A HAGYOMÁNYOS MAGYAR KONYHA ÉTELEIT, MINŐSÉGI HÁZI SAJTOKAT KÍNÁLUNK. DEBRECEN EGYKORI SZŐLŐSKERTJE, AZ ÉRMELLÉK IS ÚJRA BEMUTATKOZIK. HÁROM JAZZ-SZÍNPADON KÖZEL 40 JAZZFORMÁCIÓ GONDOSKODIK A HANGULATRÓL.

Nyitva tartás:
csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton déltől
éjszaka fél 3-ig, vasárnap déltől 22 óráig.
A rendezvények ingyenesek.

nka Nemzeti Kulturális Alap

ÉSZAK-ALFÖLD RÉGIÓ AJÁNDÉKÁBAN

GASZTRO élmények éve 2016

A rendezvényt támogatják

www.fonixinfo.hu

Szóról-szóra

Darin Sándor
lapkiadó

Megjött a nyár. Minden örömével és bújával. Örültünk az érlelő napsütésnek, örültünk a sok csapadéknak... aztán az utóbbiból kicsit több jött, mint szerettük volna. ...és jött jég is. Megmondnom őszintén, nem ilyen nyárra vágyom, de minden jó, ha a vége jó, úgyhogy még nem mondok ítéletet.

Kezdődnek a fesztiválok, bortúrák, ezért mindent megtettünk azért, hogy egy olyan nyári magazint tegyünk mindenki tabletjére, ami egy esősebb napon feledteti az elmaradt rendezvény élményét. Hogy tud-e egy digitális magazin pótolni egy napsütötte dűlőtúrát? Nem tudom, de abban biztos vagyok, hogy akár essen az eső, akár süssön a nap, tartalmas írásokkal készültünk a szünetre.

Közben az EB-re utazó honfitársainkra is gondoltunk, hiszen két francia érdekeltségű cikk is helyet kapott az oldalainkon.

Remek beszélgetések kerültek lejegyzésre a mostani számban, amik szóról-szóra úgy történtek, ahogyan olvasóink elé tettük, így olyan érzésünk lesz olvasásuk közben, mintha személyesen társalogna el a borászokkal.

Szóval akkor kezdődhet végre a Vakáció!

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

V. évfolyam 2. 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

Szerkesztőségünk állandó munkatársai
Dr. Kosárka József, Németi Attila Viktor,
Polgár Adrienn

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Bárdos Sarolta, Gere Zsolt, Hegyalja Piac, Institut Paul Bocuse,
Lovas Erika, Sebestyén Csaba, Sipos Gábor, Szabó Edit,
Takács Zsolt, Tóth Rafi, Wilhelm Dávid
...és még sokan mások

Címlap: Paul Bocuse
Címlap fotó: INSTITUT PAUL BOCUSE
© Stéphane de Bourgiès

Fotók
Stéphane de Bourgiès, Darin Sándor, Institut Paul Bocuse,
Németi Attila Viktor, Takács Zsolt,
a kiadványban megjelenő borászatok, hírügynökségek és
on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel
Tel.: +36 (30) 219-3578
info@boresparlat.hu

ISSN 2063-9406

18

*Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának,
ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!*

Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és kismamáknak a terhesség alatt nem ajánljuk!

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 kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételé-vel 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.

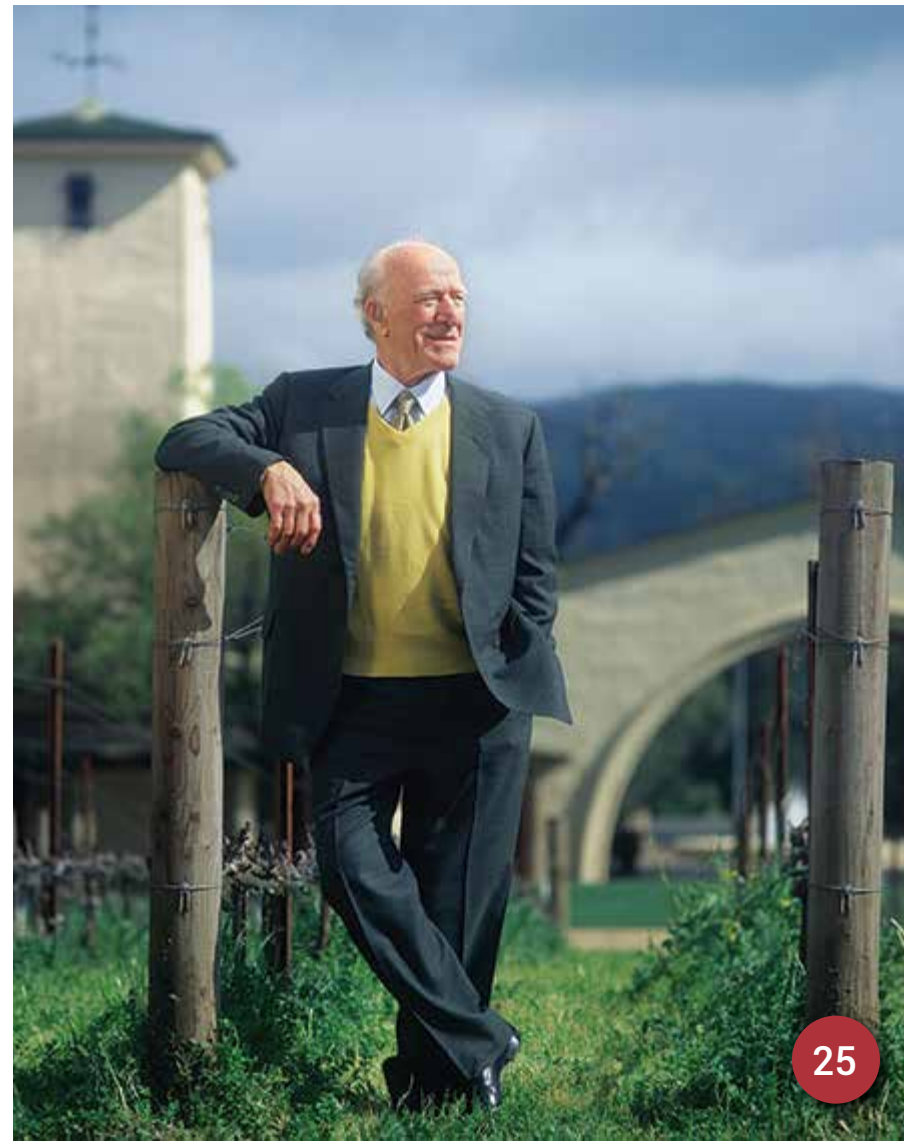
Tartalom

5 HírSzüret

13 A gasztronómia királya
Paul Bocuse

Beszélgettünk
19 Paul Bocuse nyomdokába léptem

Amerikai Álom
25 50 éves Robert Mondavi borászata



35 40 éve történt
Párizs Ítélete

Trendfigyelő
41 **A Villányi Franc**

Bemutatjuk
47 **Belward Pincészet**

Ekszklúzív -
53 Bacsó Andrással beszélgettünk
Van egy vízióm!

63 Kitekintő
Ciprus

69 **#16 nyáribor**

Receptsarok
87 **5 recept pezsgőre**

99 **Programajánló**

LAPZÁRTA után...

KÉT NAP - TÍZ BORÁSZAT

Az előkészületek befejeződtek, most már bizonyos, hogy június 3-án, pénteken reggel 8 órakor a Kincsem Parkból elrajtol az I. Motoros Borok Útja Rallye mezőnye. Az autós Magyar Borok Útja Rallye 20 éves hagyományain alapuló élménytúra a Mátrai és az Egri borvidéket látogatja meg.

„A hamisítatlan dolce vita életérzést megtestesítő Vespa hét évtizedes történelme alatt a világ egyik legnépszerűbb robogója lett. A jeles évforduló alkalmából több mint 30 vadonatúj, jubileumi modell várja, hogy az I. Motoros Borok Útja Rallye-n is bebizonyítsa, mennyire jó útitárs tud lenni egy igazi élménytúrához. A motorokat gondos felkészítés után, egy közlekedésbiztonsági gyakorlati feladat elvégzését követően a regisztrációs napon bocsátjuk a versenyzők rendelkezésére a vadonatúj motorszalonunkban Dunakeszin. Aki pedig hétvégén igazán beleszeret a Vespájába, a versenyt követően kedvezményes feltételekkel akár meg is vásárolhatja. Remélhetőleg nem lesz rá szükség, de a biztonság kedvéért a mezőnyt egy szervizautó is követi " – mondta a sajtótájékoztatón Lukoczky Csilla, a Vespa hazai vezérképviseletét ellátó Netmoto Kft. marketing vezetője.

Két nap alatt 10 kiváló borászat, és azok legfinomabb nedűi mutatkoznak be a motorosoknak. A Mátrai Borvidékről a Kovács Borház, a Nandi Magdi Borászat és Vendégház, a Molnár és Fiai Pincészet, a Pálinkás Pincészet, a Nyilas Pincészet, a Dubicz Borászat és Szőlőbirtok, az Egri borvidékről a Gróf Buttler Borászat és az Ostorosbor, a Tokaji Borvidékről pedig a Holdvölgy, valamint a Basilicus Borkultúra Központ. A rendezvény a résztvevőknek kínált élmények mellett fontos társadalmi célt is szolgál – jelentette be Megay Róbert Péter, a szervezőbizottság elnöke. A társadalmi felelősségvállalás egy új formáját kívánják bevezetni. A Borút Rallyeken, valamint ugyancsak az ő szervezésében minden évben megtartott páros teniszkupákon befolyt – jótékonysági célra egész évben gyűjtött – összeget az Oxy Team Országos Sportmentőszolgálatnak adják át, akik azt a hajléktalanok egészségügyi szűrésére fordítják.

Minden képzeletet felülmúló, elképesztő körülmények között élnek hajléktalanok Budapesten – világított rá dr. Nagy Tibor, az Oxy Team Országos Sportmentőszolgálat főigazgatója. Évek óta végzik a hajléktalanok egészségügyi szűrését és védőoltásokkal való ellátását. Ennek különösen a tél beállta előtt van nagy jelentősége. A vizsgálatok elvégzésére alkalmas, jól felszerelt autóval keresik fel azokat a helyeket, ahol nagy számban élnek hajléktalanok – sokszor földbe vájt üregekben – és megpróbálnak legalább némiképpen enyhíteni az alig elviselhető állapotokon. Lehetőségük van arra is, hogy mindazoknak, akik részt vesznek a szűrővizsgálatokon, valami kevés élelmiszert is adjanak. Ezért van különösen nagy jelentősége a Borok Útja Rallye szervezői által elhatározott változtatásnak, hogy egyszerre, nagyobb összegben adják a támogatást.

Európa szinte minden országában kutatják, miként lehet a motoros balesetek számát csökkenteni. A motorozás inkább a fiatalokhoz kötődik, így még inkább fontos a balesetek megelőzése. Nehéz megtalálni a hangot, amivel a fiatalokhoz szólni lehet és nehéz eléjük olyan példát állítani, amire oda is figyelnek. A tudatos, felelősségteljes és biztonságos közlekedés népszerűsítése hagyományosan

LAPZÁRTA után...

kiemelt célja a Magyar Borok Útja Rallye versenysorozatnak. Eltérően az autós rallyeken megszokottaktól, ezúttal a versenyzés óráiban a borkóstolás minden résztvevő számára szigorúan tilos - emelte ki dr. Komáromi Endre ny. rendőrezredes, a rallye biztonsági főnöke. Számtalan helyen lesz ellenőrzés. Napközben a mezőny tagjai egymásra, a versenyre, a csodálatos tájra, a vendéglátó borászokkal való találkozásra és beszélgetésre, a borászat működésének és filozófiájának megismerésére, valamint az általuk kínált finom falatokra koncentrálnak. A kitűnő hazai borok megízlelése természetesen nem marad el, a szálláshelyre visszatérve, az aznap meglátogatott borászok mutatják be és kóstoltatják legfinomabb tételeiket.

Az indulás előtti utolsó tájékoztatón jelen volt több olyan pincészet képviselője is, melyeket a motorosok az út során majd felkeresnek. Az Ostoros pincészet az érkezőknek Eger egyik legizgalmasabb borát kínálja. A 2015-ös Egri Csillag egy cuvée, melyet a Bikavér fehér párjaként hívtak életre az egri borászok. Ennek is szigorú előírásai vannak, amit a készítés során be kell tartani. Az Ostoros pincészetnél Chardonnay és Egri Leányka adja a bor gerincét de van még benne Cserszegi Fűszeres, Sauvignon Blanc, Rizlingszilváni és Ottonel Muskotály. Együttesen friss, szinte ropogós, üde karaktert adnak. A Chardonnay-től kis krémesség is megmutatkozik benne, jó illatú, könnyen iható, kellemes nyáresti bor vált belőle. A pincészet másik prémium bora, a Merlot – Pinot Noir – 1-1 arányú - házasításával készült rosé, mely Cannes-ban a rosé világbajnokságon ezüstérmes lett. Nem hiányzik persze a Bikavér sem náluk, ebben Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir és Cabernet Franc rejtezik, másfél évig érlelték, tölgyfa hordóban.

Ha a hétköznapi borfogyasztókat megkérdeznénk nem valószínű, hogy sokan tudnák, hol is van az a Nandi-Magdi Vendégház és borászat? De aki megtalálja, örömét leli majd benne, mert valódi kincset talált. A titkot most eláruljuk: Budapesttől alig egy órára, Gyöngyöspata az otthona. Már az odavezető út is gyönyörű, az egész Mátra az utazó elé tárul. Mintegy tizenöt éve léteznek, három hektáron gazdálkodnak, ötféle bort készítenek. A gazdaasszony, Bernát Magdi édesapját Nándornak hívták, így lett a kislányból Nandi Magdi a faluban. Borászkodása során Ottonel Muskotály, Sárga Muskotály és Rizlingszilváni véletlen házasításkor igen jó összeállítás került ki a keze alól. Így hát emléket állítva a szülőknek, a bor neve Nandi Magdi cuvée lett! Mindegyiket más időpontban szüretelik, nem is készül minden évben ez a bor. Borászatuk az egykori gyöngyöspatai főesperességi plébánia épületében van, alatta négyszáz évesnél öregebb pince húzódik.
A Dubicz Borászat és szőlőbirtok 110 éves pincéjében ennek a nem csekély időnek teljes borászati technológiáját megismerheti a látogató. A kezdetekkor, 1906-ban még hatalmas fahordókkal dolgoztak, de 1963-ban az akkor elvárt mennyiségi termelés érdekében már óriási betontartályok épültek. Ezeket nemrég feltárták és raktárnak használják, 211 darab amerikai, francia és magyar barrique hordót helyeztek el bennük. Végül 2011-ben megérkezett a pincébe a reduktív technológia is. Egyik érdekességük az 1014-sorozat, mely nevét a Kékestető magasságáról kapta és egyben a válogatott alapanyagokból készült bor minőségének szintjét is jelzi. A Fríz termékcsaládban Hárslevelű és 2015-ös évjáratú barrique Olaszrizling található. Bár van vörösboruk és roséjuk is, elsősorban a fehérborok termelésére fordítják a legnagyobb figyelmet.
A Holdvölgy „az ellentétek pincészete" Mád központjában tevékenykedik, majdnem két kilométer hosszú pincerendszerük 109 ágra oszlik, nem egy közülük hatszáz évnél is öregebb! Fölötte a borászat viszont korszerű technológiával dolgozik. A vendégeket kincskereséssel egybekötött pincelátogatásra várják. Ennek során mindenki kap egy térképet, azon megjelölték a borkóstolási pontokat, „csak" azokat kell megtalálni. Egyik érdekességük a Vision, egy Furmint – Hárslevelű – Kabar házasítás. Ez utóbbi az aszúkészítéshez, célzott keresztezéssel született szőlőfajta. A bor viszont tavaly a Decanter versenyen aranyérmes lett. A mellette álló palackban az Exaltation (Túlfűtöttség) nevet viselő, késői szüretelésű Sárga Muskotály viszont már több éve rendszeresen aranyérmes a Muskotály világversenyen.

Forrás: hírszerkesztő

A BOR A BARÁTSÁG KÖZVETÍTŐJE

Tokaj-Hegyalja egyik legszebb szőlőbirtokán, a Patriciusnál szombaton egész napos programra várták a nagyközönséget.

Dr. Molnár Péter, a Patrícius Borház igazgatójától a helyszínen megtudtuk, hogy 7. alkalommal rendezték meg a Fagyosszentek engesztelése című rendezvényünket, ami tulajdonképpen egy nyílt nap a Patríciusnál, amit tavasszal tartanak.

– Ősszel pedig van a Mindszenthavi mulatság, ami a bodrogkeresztúri, bodrogkisfaludi borászatoknak az együttes rendezvénye – mondta lapunknak az igazgató. – Ez a mai egy olyan nap, amire mi is mindig lázasan készülünk, mert ilyenkor kitárjuk a pincénket, szeretettel várjuk a fogyasztókat. Itthonról és külföldről is érkeznek a borbarátok, akik egyébként máskor is meglátogatnak minket, de ez egy jó alkalom arra, hogy megkóstoljunk olyan bortételeket, amiket máskor nem feltétlenül nyitunk ki. Olyan speciális kóstolókat szervezünk, amik régi tételeket is tartalmazhatnak. Azt várjuk, hogy az emberek eljönnek és beszélgetni tudunk egymással.

Az öregek is

Megtudtuk: mindig olyan rendezvényről álmodtak, ami emberléptékű, tehát nem sok ezer embert szeretnének vendégül látni. Pár száz ember fordul meg náluk, viszont így mindenkivel lehet személyes kapcsolatot ápolni, beszélni borokról, véleményt cserélni és pont ez ennek a rendezvénynek a lényege, hogy azt a régi gondolkodást próbálják visszahozni, ami Hegyalját mindig is jellemezte. Hogy a bor a barátság közvetítője. Legyen az borász, vagy borszerető ember, de emberi kapcsolatok épülnek belőle és erre fókuszáltak a rendezvényen.

– Jó apropója a rendezvénynek a fagyosszentek körüli hangulat, régen az öregek is mindig nagyon figyeltek rá, templomba mentek, imádkoztak – tette hozzá dr. Molnár Péter. – Talán példaértékű az idei év, amikor is a nyugati országrészben katasztrofális fagykárok keletkeztek, de Tokaj hegyalja ezt gond nélkül átvészelte. Nekünk csak egy hidegfrontot hozott most a fagyosszentek, ami esővel jött, ami meg kifejezetten jót tett.

Forrás: boon.hu

ÁTADTÁK AZ EGRI ÉRSEK BORA 2016 CÍMEKET

2015-ben alapította az egyházmegye főpásztora a díjat, mellyel a főegyházmegye területén működő borvidékek legkiválóbb termelőinek munkáját ismerik el. A többlépcsős kiválasztás során minden borvidék a szakmai testületek által legjobbnak ítélt tételeket küldte el, majd egy hét fős testület Ternyák Csaba egri érsek vezetésével döntött a címek odaítéléséről.

Az elmúlt esztendőben az Érsekségen mutatták be a borokat, most a megújult Érseki Palota dísztermében köszöntötték a díjazott termelőket. A kettő szorosan összefügg – mondta el Ficzek László általános helynök. Az értékeket be kell mutatni, s fontos ezért a figyelmet ráirányítani ezekre a kiváló borokra, melyeket a látogatóközpontban meg is lehet vásárolni. A történelmi borvidékek borai sokfelé ismertek, s két feltörekvő borvidék is jelen van a díjazottak között – tette hozzá Ficzek László.

A bor Isten ajándéka, melyhez az emberi tudás és a szakértelem is szükséges, ez kerülhet az oltárra, hogy abból Krisztus vére legyen az Eucharistiában.

A helynök köszönetet mondott mindazoknak, akik közreműködtek a díj odaítélésében.

Az "Egri érsek misebora 2016" címet a Tokaji Nobilis Pincészet Amicus Tokaji Furmintja kapta. Bárdos Sarolta pincészet képviseletében elmondta: egy különleges, késői szüretelésű furmintból született a bor. Az Egri Érsek Bora kezdeményezésről szólva úgy fogalmazott: fontos és megtisztelő egy ilyen megmérettetésen résztvenni.

A borok bemutatóján elismerést vehetett át Gál Lajos, aki egyik motorja volt az Egri Érsek Bora-díj létrehozásának.

A díjazottak egyedi jelzéssel tüntethetik fel palackjaikon, hogy a cím birtokosai.

A bükki, mátrai, tokaji, egri borvidék mellett a Jászságból is díjaztak termelőt, összesen 10 kategóriában.

A díjazottak listája:

Az Egri Érsek Bora 2016

Bükki borvidék: Prokaj László pincészete Harmónia Cuvée 2013 Cserszegi Fűszeres, Tramini

Jászság: Túri Pince Királyleányka 2014.

Mátrai borvidék:
- fehér: Bárdos és Fia Pincészet Mátrai Sauvignon Blanc, 2015
- rosé: Kis-Benedek György Mátrai Cabernet Sauvignon, Kékfrankos Rosé, 2015

Tokaji borvidék:
- száraz: BVB Wine Kft. Tokaji Száraz Cuvée, 2014
- édes: Dereszla Pincészet Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 puttonyos, 2009

Egri borvidék:
- fehér: Tarjányi Pince Egri Fehér Superior Rajnai Rizling, 2014
- vörös: Balga István Pincészete Egri Cuvée Superior, 2012
- bikavér: Thummerer Vilmos Egri Bikavér Grand Superior, 2012 (Nagy-Eged-dűlő)

Az Egri Érsek Misebora: Tokaj Nobilis Pincészet - Amicus Tokaji Furmint, 2011 (késői szüretelésű)

Forrás: Egri Főegyházmegye

MAGYAR BORMUSTRA

Idén 37. alkalommal rendezi meg a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) az országos borversenyt Magyar Bormustra - XXXVII. Országos Borverseny címmel. A közel 500 bormintát – a hazai borértő zsűritagok mellett – idén külföldről érkezett nemzetközi szakértők bírálják, köztük egy Master of Wine is.

A HNT mint szakmaközi szervezet küldetésének érzi, hogy lehetőséget adjon a magyar bortermelőknek, hogy boraik az ország legrangosabb borkóstolóján mutatkozzanak be – ezzel is segítve a hazai borok piacra jutását. Ennek jegyében az idei Magyar Bormustra – Országos Borverseny stratégiai partnere a Tesco Global Áruházak ZRt.

A szervezők a 2016. május 24-25-én megrendezésre kerülő Magyar Bormustra idején igen változatos programmal készülnek. A borverseny előestéjén a HNT csatlakozási szerződést ír alá a Wine in Moderation nevű Brüsszeli székhelyű nemzetközi szervezettel, melynek célja, hogy itthon is felhívják a figyelmet a kulturált borfogyasztásra, egészséges életmódra. A május 24–ei a Gálavacsora előtt pedig James Davis, Master of Wine tart előadást „A világ borai Tesco-s szemmel" címmel, ahol ízelítőt kaphatnak a vendégek abból, hogy Európa legnagyobb kereskedőláncánál milyen szempontok alapján válogatnak össze egy igényes borsort.

A bíráló bizottság a legjobb fehér-, vörös-, édes nemes-, rozébor mellett díjat oszt a legjobb furmint, olaszrizling, illatos magyar fehér fajta és kékfrankos kategóriában. A beérkező mintákat a 49 fős zsűri 7 bizottságba tömörülve értékeli meghatározott bírálati elvek alapján. Munkájukat többek között a Magyar Bormustra két társelnöke, Horkay András, az Országos Borszakértő Bizottság elnöke és Mészáros Kálmán, a NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóságának igazgatója felügyeli. A zsűriben továbbá több külföldi és hazai borkereskedő, bor szakújságíró, borász is helyet foglal majd.

A magyar borpiac nagyobb ütemben fejlődik, mint a hazai fizetőképes kereslet, ezért az igazi növekedési tartalékok a külpiacokban rejlenek, és mivel a borok a kereskedőkön keresztül jutnak el a fogyasztókhoz, fontos lépés, hogy a HNT immár második alkalommal kötött megállapodást az egyik legjelentősebb hazai borkereskedő céggel, a Tescóval – mondta Légli Ottó, a HNT elnöke, hozzátéve, hogy idén külön „Tesco best buy" kategóriát indítanak, ahol a nyertes borok lehetőséget kapnak a közép európai régió Tesco áruházainak polcain való bemutatkozásra.

Pirint János, az áruházlánc magyarországi beszerzési igazgatója emlékeztetett: tavaly az áruházlánc borbeszállítóinak háromnegyede, az értékesített borok mennyiségének pedig 97 százaléka volt magyar. A vállalat tavaly több mint 17.5 millió palack magyar bort értékesített áruházaiban, de az idei megállapodás értelmében a magyar borok bemutatkozhatnak a környező országok Tesco áruházaiban is.

Forrás: hírszerkesztő bor&párlat

ÚJ ELLENÁLLÓBB SZŐLŐT TESZTELNEK

Jól teljesítenek a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet (SZBKI) Szekszárdon kipróbált, kísérleti szőlőfajtái, a négy növény közül három kémiai védelem nélkül is ellenáll a legfontosabb gombabetegségeknek - mondta az intézet szőlőnemesítési és génmegőrzési osztályának vezetője.

Az intézet 2012-ben egy európai uniós program keretében kezdte a kísérletet a szekszárdi Mészáros Borház Borászati Kft.-vel együttműködve; az SZBKI és a borászat két kék és két fehér szőlőfajta viselkedését vizsgálta.

A fajták nemesítéséhez szubtrópusi és kelet-ázsiai szőlőfajt, valamint az európai szőlő egy közép-ázsiai fajtáját használták fel. Kozma Pál osztályvezető elmondta: az eddigi tapasztalatok szerint az új fajták ültetvényein még járványos időszakban sem kellett kémiai növényvédelmet alkalmazni peronoszpóra-, lisztharmat- és botritiszfertőzés ellen, azonban az egyik kék fajta érzékeny volt a fekete rothadásra.

Az Amerikából érkezett gombabetegség elleni védelem a program kezdetekor nem merült fel, az új generációs kísérleti fajtákba már a fekete rothadással szembeni ellenálló képességet is beépítik - tette hozzá.

Több helyen zajlik a kísérlet

A szakember beszámolt arról, hogy a szekszárdi ültetvény mellett a villányi Bock pincészetnél már harmadéves ültetvényen folytatnak hasonló kísérletet, amelyet kiterjesztenek a borotai Koch pincészet ültetvényeire is. Az intézet három fehér és két vörös szőlőfajtát jelentett be állami minősítésre, amelyet ötéves vizsgálat után kaphatnak meg. Mészáros Pál, a Mészáros Borház Borászati Kft. tulajdonosa elmondta: a négy fajtát összesen három hektáron termesztik egyenlő arányban.

Az ültetvényen eddig egyáltalán nem kellett a gombabetegségek ellen védekezni, teljesen vegyszermentesen lehetett termelni. A szőlőből hektáronként átlagos mennyiséget, száz mázsát szüreteltek, de a termőképességük lehet nagyobb is. A nem rezisztens fajták esetében évente 8-12 alkalommal - tíznaponta vagy kéthetente - kell védekezni a fertőzésekkel szemben, a permetszer és a kijuttatás költsége hektáronként eléri a kétszázezer forintot.

Nem kellenek vegyszerek

A kísérleti fajtáknál a vegyszerek sem terhelik a környezetet - jegyezte meg. A pincészet tulajdonosa elmondta, hogy a négy vizsgált szőlőfajta közül a rothadékonynak bizonyult kék fajtából korai szüret után rozé bort készítettek.

A vörös szőlőből Pinot noir jellegű bor lett, a két fehér fajtából készült bor önálló karakterrel bír, az egyik muskotályos, a másik citromfű aromájú. A pincészet vegyszermentesen termelt borai jól szerepeltek a rezisztensfajták két hazai kóstolóján is - tette hozzá Mészáros Pál.

ELKÉSZÜLT A TERÉZIA-SÉTÁNY

Áprilisban befejeződött a Gróf Degenfeld Szőlőbirtokon a Terézia-kápolnát érintő munkák még hátralévő része, így a füvesítés és tereprendezés, valamint a szálloda parkjától induló kavicsos sétaút is végleg kiépült, továbbá új beszerzésű golfkocsinkkal is fel lehet már majd hajtani a parkból egészen a dombtetőig!

Forrás: BOON

NAPBOR
ÜNNEP
2016

ST.ANDREA

2016. június 24-25.

www.standrea.com • 06 30 692 5860

MEGNYERTE SZÉLL TAMÁS A BOCUSE D'OR SZAKÁCSOLIMPIA EURÓPAI DÖNTŐJÉT

Megnyerte Széll Tamás a Bocuse d'Or szakácsolimpia európai döntőjét. A második helyezett Norvégia, a harmadik pedig Svédország lett. A fődíjjal 12 ezer euró jár, ezt a háromfős csapat kapja.

Az eredmény bejelentésekor Széll alig tudott megszólalni, senki nem számított győzelemre, harmadik helyet emlegettek a helyszínen. Amikor bejelentették Norvégia második és Svédország harmadik helyét, a magyar szakács mindent lemondóan legyintett, hogy biztosan Dánia győz.

Széll Tamás az eredményhirdetés után azt mondta az Indexnek, érezte, hogy jól sikerült minden, de az első helyezésre egyáltalán nem számított, azt hitte, Skandináv győzelem születik majd.

Megemlítette, hogy 4,5 hónapot készült a versenyre (addig nem is dolgozott a Michelin-csillagos Onyx étteremben), most a nyáron kicsit pihenni fog, aztán augusztustól elkezd felkészülni a jövő évi, lyoni világdöntőre. Arról is beszélt, hogy főzés közben különösebben nem zavarta a körülötte lévő sok rajongó, az elején a fotósok, operatőrök kicsit zavaróak voltak, de aztán ettől is el tudott tekinteni.

Széll Tamás táljai nagyon szépen sikerültek a Bocuse d'Or európai döntőjében, a hal tál is teljesen belesimult a mezőnybe, a hús azonban kifejezetten kiemelkedő lett.

A Budapesten megrendezett Bocuse d'Oron minden alapanyag magyar volt, ami Széll Tamásnak kedvezett, hiszen a tengeri halhoz szokott erős skandináv versenyzőknek idegen volt a zsírosabb kecsege, amit sokat kellett pucolni. Szintén magyar volt a szarvasborjú, Széll egyben hagyta a szarvas combját, amitől az egész nagyon látványos lett. A tálat külön kiemelte a közepén gomolygó füst.

Széll Tamás nyolcadikként kezdett versenyezni ma reggel fél tíz után kicsivel, ahogy láttuk kissé feszülten vágott bele a versenybe, ahogyan a magyar csapattól megtudtuk, ekkora tömegre még ők sem számítottak. Délig lehetett bemenni a versenyzők elé, Széll körül annyian voltak, hogy valószínűleg levegőt is alig kapott, csak 11 körül kezdett el mosolyogni. A csapat edzője, Vomberg Frigyes is felemelte a hangját, miután mindenki túl közel ment a versenyzőkhöz, Széll Tamást egyszer meg is lökték. A boxok előtt van egy nagyjából félmé-

teres szürke zóna, ahová nem lehet belépni, de ezt senki nem tartotta be, így végül többen siettek a magyar segítségére távol tartani a tömeget, köztük Sárközi Ákos, a Borkonyha Michelin-csillagos séfje. Szulló Szabina a helyszínen azt mondta, szerinte Széll így is tud koncentrálni, és szerinte nem zavarja a tömeg.

Nagyon jó volt a hangulat a budapesti versenyen, már délelőtt teljesen megtelt a nem is kicsi lelátó. Rengeteg szurkoló érkezett a versenyre, az észtek például látványra egy egész repülőnyi rajongót hoztak, de sokan vannak a finn és a norvég drukkerek is. A magyarok is rengeteg szurkolóval és egy komplett tűzoltózenekarral érkeztek. Széll mellett persze más ország is igazi nagyágyúkkal érkezett, norvégok mellett más nagyágyú is volt itt, például a németek három Michelin-csillagos séfje, Marvin Böhm, de Michelin-csillagos séfet küldtek a finnek is, és a hollandok is, nekik is nagyon szépre sikerült egyébként a tálalásuk.

A verseny leglátványosabb része a tányérok felvonultatása, délután fél kettőtől tíz percenként prezentáltak egy-egy halas tányért majd ezután kezdődik a tíz húsos tányér felvonultatása is. Mivel a látvány sokat számít, a tálalás a közönségnek is érdekes, verseny közben pedig leginkább a versenyzők arcát érdekes figyelni. Engem például lenyűgözött, ahogyan Széll Tamás teljesen ki tudta zárni a többi versenyző munkáját, még csak fel sem pillantott a tűzhely mellől, amikor a többi ország versenyzői tányérjait már hordták kifelé.

Mint Széll Tamás elmondta nekünk korábban, a kóstolás koránt sem szubjektív, hiszen akik a zsűriben ülnek, pontosan tudják, milyennek kell lennie a tökéletes halnak vagy céklának, így nem azt pontozzák, hogy ők szeretik-e az adott tételt, hanem azt, hogyan van elkészítve. Magyar részről Szulló Szabina és Hamvas Zoltán, a magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke ül a zsűriben. A zsűri elnöke Serge Vieira, aki maga is nyert Bocue d'Or versenyt 25 évesen, azóta pedig saját étterme van egy kis francia kastélyban, és hozzá két Michelin-csillaga is. Tiszteletbeli elnöke is van a zsűrinek, mégpedig Rasmus Kofoed dán séf, akinek három Michelin-csillaga van, és elég nagy sztárnak számít a gasztronómiában. Ő is nyert Bocuse d'Ort, de ezüstöt és bronzot is kapott már, a harmadik Michelin-csillag pedig éppen idén érkezett a repertoárba. Kofoed 2007 óta vezeti Geranium nevű éttermét Dániában.

A világ leghíresebb szakácsversenyét 1987 óta rendezik meg Franciaországban, alapítója Paul Bocuse, a világ egyik leghíresebb séfje. A világdöntő minden páratlan évben van Lyonban, minden páros évben pedig, - mint amilyen a mostani is, az európai döntő zajlik.

Forrás: index.hu

VIDA ÉS VYLYAN A FELHŐK ALATT ÉS FÖLÖTT

Májusban újra a reptérre költöztetjük a Szekszárdi és Villányi borvidéket!

A Vida Családi Borbirtok és a Vylyan Szőlőbirtok különleges, egy hónapos magyar borpromócióban fog össze.

A Budapest Airport, és a Heinemann Duty Free csapata idén is a magyar bor ügye mellé áll a déli vörösek népszerűsítésére.

A pincészetek 2-2- borát kínálják az utasoknak a Heinemann Duty Free üzletben, a játékos kedvűeket pedig nyereménnyel járó bor-puzzle is várja a SkyCourtban.

„Az év bortermelője 2011" és „Az év Pincészete 2008" díjakon és a vörösboros profilon felül a két pincészetet a jó barátság is összefűzi, így örülünk annak, hogy e hónapot így szimbolikusan újra együtt töltjük, s nem utolsó sorban reméljük, a látogatók a borélményeket felviszik a felhők fölé is, s hírüket viszik a pannon vörösboroknak szerte a világban

A gasztronómia királya:

Paul Bocuse

Forrás és fotók: **Institut Paul Bocuse**,
wikipedia.fr
és internetes híroldalak

Évtizedek óta tőle hangos a gasztronómia világa. Neki tulajdonítják a modern konyhaművészet megteremtését. Éttermei több Michelin csillaggal rendelkeznek. Tanítványai a legjobb szakácsok lettek szerte a világban. A nevét viseli az 1987-óta megrendezett Bocuse d'Or, mely a világ egyik legnagyobb presztízsű szakácsversenye. 2008-ban megalapította az Institut Paul Bocuse - vendéglátó és szállodamenedzser iskolát.

Ő Paul Bocuse.

Georges Bocuse, Paul édesapja csapatával.

A mester idén ünnepelte 90. születésnapját. De honnan indult a nouvelle cuisine egyik legnagyobb alakjának karrierje?

A família gasztronómiai története egészen 1765-ig nyúlik vissza, amikor ***Michel Bocuse*** folyami halász és családja a Saône folyó partján egy kis fogadót nyitott.

A kulináris dinasztia megalapítójának fiát, ***Nicolas Bocuse***-t tekinthetjük, aki 1853. április 28.-án megvásárolt Collonges-au-Mont-d'Or-ban (ma Lyon része) egy vízimalmot, ahol később éttermet alakítottak ki. Konyhájuk messze földönhíres volt. Amikor 1840-ben megépült a Párizs-Lyon-Marseille vasútvonal, a malmot le kellett bontani, és a

család egy közeli szerzetesi farmon nyitott éttermet a Saône egyik kis szigetén, az Ile-Barbe-n.

Georges Bocuse, Paul édesapja, 1913-ban, 12 évesen ált be tanoncnak a neves lyoni Universal Étterembe, ahol ***Joseph Ducerf*** séf mellett volt lehetősége megtanulni a szakma fortélyait.

1921-ben Paul nagyapja, ***Joseph*** hirtelen ötlettől vezérelve váratlanul eladta a házat éttermestől, sőt mi több, a Bocuse névvel együtt.

Néhány évvel később , 1925-ben , Paul apja , Georges Bocuse feleségül vette ***Irma Roulier***-t, akinek a szülei irányították a "Hotel du Pont de Collonges " fogadót (a mai Paul Bocuse Étterem), ahol ***Paul Bocuse*** 1926. február 11-én megszületett. Georges Bocuset ekkor már hírneves séfként tartották számon , de nagy szerencsétlenségére - mivel apja eladta a család jól csengő nevét is az étteremmel - nem tudta a saját nevét kiírni a cégérre.

Paul Bocuse már kilenc évesen apja éttermének konyháján dolgozott, ahol elkészítette első önálló ételét - borjúvese burgonyapürével - ami azóta is kedvelt fogása a Bocuse éttermeknek.

Később ***Eugenie Brazier*** három csillagos lyoni éttermében tanult. A '40-es és '50-es években megfordult Lyon és Párizs több jelentős éttermének konyháján. 1950-ben ***Fernand Point*** három csillagos vienne-i éttermében, a "***La Pyramide***" konyháján tökéletesítette tudását.

1956-ban átvette apjától az anyai nagyszülei által alapított étterem vezetését. ***1958-ban nyerte el első Michelin csillagát, 1962-ben a másodikat, 1965-ben a harmadikat.*** 1961-ben megszerezte a MOF (Franciaország Legjobb Szakembere) címet. 1965-ben megnyitotta a L'Auberge-t. 1966-ban sikerült visszavásárolnia a nagy-apja által eladott éttermet, melyet "***L'Abbaye de Collonges***"-ra keresztelt át, visszanyerve a család neve feletti rendelkezés jogát.

1975-ben Valéry Giscard d'Estaing a Francia Köztársaság Becsületrendjének lovagjává ütötte. Ebből az alkalomból többek között Paul és Jean-Pierre Haeberlin-nel, Michel Guérarddal és Jean Troisgrosme-mal öt fogásos vacsorát készített, melynek egyik fogása Bocuse kreációja, a fekete szarvasgombával készült leves - szárnyas-erőleves zöldségekkel, marhahússal, szarvasgombaszeletekkel és libamájjal, rásütött levelestészta-fedéllel - azóta is megtalálható "***La soupe aux Truffes V.G.E***" néven Bocuse éttermeinek étlapján.

1989-ben a ***Gault Millau*** kalauz másik három társával egyetemben, az Évszázad Szakácsának választotta.

Ma öt bisztrót és egy gyorsbüfét üzemeltet Lyonban, továbbá a "Restaurant Paul Bocuse"-t, a zászlóshajó "L'Auberge du Pont de Collonges"-t, valamint a családi örökség "L'Abbaye de Collonges"-t a Lyion-tól alig öt km-re, a Saône partján fekvő Collonges au Mont d'Or-ban.

1982-ben Roger Vergé-vel és Gaston Lenôtre-al közösen nyitottak éttermet "***Pavillon de France***" néven a Walt Disney World Resort - Disney World Epcot parkjában, Orlandoban, Floridában, mely ma "Chefs de France" néven üzemel és Bocuse fia, ***Jerome*** vezet. Japánban két bisztrót üzemeltet. A "Paul Bocuse"-t Tokyo-ban és a "Le Maison"-t Nagoya-ban.

Bocuse a nouvelle cuisine terjesztésével nagyban hozzájárult az egyetemes gasztronómia fejlődéséhez. Több tanítványa (Franz Keller, Eckart Witzigmann vagy Heinz Winkler) is híres séf lett.

Eckart Witzigmann például az első német séf aki három Michelin-csillagot kapott. A nevét viseli az 1987-óta megrendezett ***Bocuse d'Or***, mely a világ egyik legnagyobb presztízsű szakácsversenye.

2008-ban Ecully-ban megalapította az ***Institut Paul Bocuse - École de Management Hôtellerie Restauration & Arts Culinaires***-t.

Gasztronómiai filozófiájának három alappillére van: jó alapanyagok, jó hőmérséklet, jó ízlés. Mindenben az egyszerűségre törekszik, de eközben ragaszkodik a francia konyha hagyományaihoz. Éttermének kertjében maga termeli a zöldségeket, kizárólag szabad tartású baromfit dolgoz fel, mindehhez pedig - a francia konyhát tükrözendő - bőségesen használ vajat, tejszínt és bort. Szakmai körökben őt tartják a ***nouvelle cuisine*** egyik meghatározó alakjának, megalapozójának. Az új konyha lényege a könnyedebb, kevesebb kalóriát tartalmazó ételekből épül fel, és ezzel szakít a hagyományos cuisine classique sajátosságaival.

A Paul Bocuse Intézet tizenhárom ország egyetemén van jelen. Minden egyetem maga választja ki a legjobb hallgatókat, akik egy négy hónapos intenzív képzésen vesznek részt a témában (Francia regionális konyha, a tálalás művészete, borválasztás, sajtok, a francia konyha terminológiája és tészta technikák).

Paul Bocuse nyomdokaiba léptem

Szerző: Szabó Edit
Fotó: borsmenta.hu

Egy szakácsnak alulról kell indulnia. Ha valaki komolyan gondolja, legalább tíz évet szánjon az alapozásra, csak utána kezdhet építkezni. Ezt nem lehet megúszni…

Gilles Reinhardt

Izgalmas gasztronómiai sorozatot indított másfél éve a Sofitel Budapest Chain Bridge. A Senses of Sofitel különleges estjein a világ minden tájáról érkező Michelin-csillagos séfek főznek a budapesti közönségnek. Tavaly egyebek között Alain Caron, Patrick Jeffroy és Chris Salanas társaságát élvezhettük, az idei első rendezvényre pedig Gilles Reinhardt, Paul Bocuse „jobbkeze”, a lyoni L’Auberge du Pont de Collonges séfje kapott meghívást, a budapesti ínyenc közönség nem kis örömére.

A 3 Michelin-csillagos szuperséf és csapata három estén keresztül kápráztatta el fogásaival a vendégeket. A hátteret Deff Haupt, a Sofitel Budapest Chain Bridge és a Paris Budapest étterem konyhafőnöke, valamint a magyar személyzet biztosította. A vendéglátók remek munkát végeztek, Gilles Reinhardt szerint már az első estén zökkenőmentesen zajlott a munka. A fiatal, ám rendkívül céltudatos séffel a második nap reggelén beszélgettünk.

Hogy sikerült a tegnapi este?

Nagyon-nagyon jól, nyugodtan mondhatom, hogy felülmúlta a várakozásainkat. Minden pontosan és olajozottan zajlott a háttérben, és őszintén remélem, hogy a vendégek is elégedettek voltak az ízekkel. Egy ilyen estét nem könnyű megszervezni. Fontos, hogy minden fogás tökéletes hőfokon, egyformán tálalva, kifogástalan minőségben kerüljön a vendégek elé, és ezt közel száz meghívott esetében csak komoly

logisztikával és előkészítéssel lehet biztosítani. Egész nap dolgoztunk, rengeteg időt szántunk az előkészületekre, de meg is lett az eredménye. A konyha oldaláról nézve elégedett voltam a tegnapi estével.

Eszerint ma már szabad az egész napja? Hiszen a csapat mindent tud, nyugodtan lazíthat, elmehet várost nézni…

Nos, azért erről szó sincs. Az előkészítés ma is szükséges, csak már jobban tudjuk, mit hogyan kell csinálnunk. A városnézést holnapra tervezzük, már nagyon várom. Keveset láttam eddig Budapestből, de az a kevés nagyon tetszett, lenyűgözően szépek az épületek, de számomra még ennél is fontosabb, hogy úgy tapasztalom, nagyon kedvesek itt az emberek.

A Sofitel Chain Bridge konyhafőnökével, Deff Haupttal ismerték egymást korábban?

A csúcsgasztronómia világa elég szűk, a séfek általában tudnak egymásról, figyelik egymást, értékelik egymás munkáját, de érthető módon csak egy szűk réteggel van személyes kapcsolatunk. Én is sokat hallottam Deffről, és nagyon örültem, amikor két évvel ezelőtt, a nyári szabadsága idején ellátogatott hozzánk az étteremben. Akkor találkoztunk személyesen először. Jó érzés, hogy ezen a három estén együtt dolgozhatunk, nagyszerű, tapasztalt kolléga, nyugodtan bízom rá magam.

Ön ötéves korától tudatosan készült erre a pályára, és már gyerekkorában annyira szeretett a konyhában tevékenykedni, hogy az édesanyja kis kötényt és szakácssapkát is varrt Önnek. Honnan jött ez a gondolat? Volt szakács a családban, vagy valaki más, akit követett?

Nagyon szerencsés vagyok, mert a mi családunkban mindenkinek fontos volt a gasztronómia. Anyu remekül főzött, és én ott voltam vele a konyhában szinte minden nap. Valamiért fontosnak tartotta, hogy mindenre megtanítson, én pedig nemcsak élveztem a tanulást, de büszke is voltam arra, hogy mennyi mindent tudok. Sokszor kértem anyut, hogy hívjon vendégeket, hadd mutassam meg másoknak is a tudományomat.

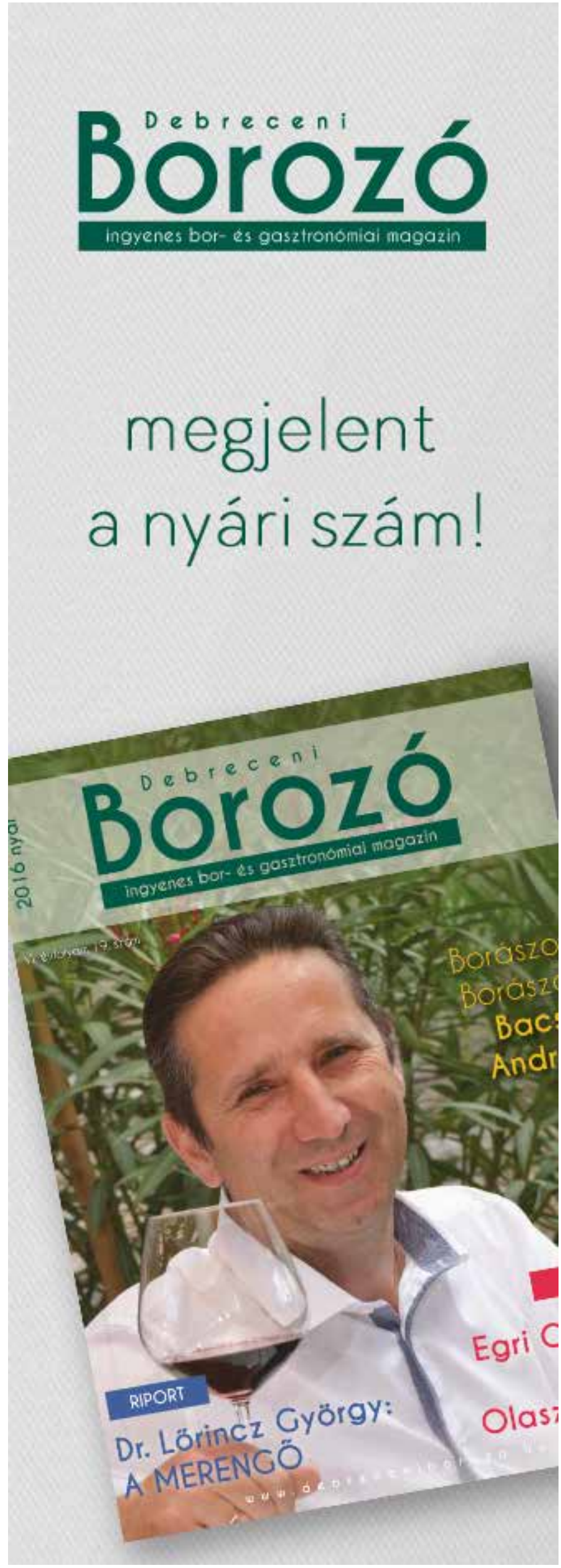
Nagyon fiatalon, 22 évesen Paul Bocuse mellé került. Ő egy élő legenda. Nem izgult mellette az első időkben?

Az igazság az, hogy azért nem olyan könnyű odakerülni. Ha valakit ilyen fiatalon egy ilyen komoly mester közelébe engednek, az mindenképpen azt jelzi, hogy megdolgozott érte. Én is kemény utat jártam be, és nagyon tudatosan készültem erre a szerepre. A konyha nem szelíd világ, ez a munka rengeteg stresszel jár, van egy sor nagyon szigorú szabály, amit minden körül-

mények között be kell tartani. Ez természetesen így van Paul Bocuse éttermében is, viszont mindenért kárpótolt, hogy vele dolgozhatok. Amikor először beléptem oda, úgy éreztem, hogy valóra vált az álmom. Azóta sok év telt el, de ma is azt gondolom, hogy a L'Auberge du Pont de Collonges a legkiválóbb hely arra, hogy az ember az álmait kövesse.

Önre mindenki úgy hivatkozik, hogy Ön Paul Bocuse jobbkeze. Ez pontosan mit jelent?

Remélem azt, hogy meg tudom valósítani a mester elképzeléseit. Az éttermet ma már én vezetem, vagyis Paul Bocuse nyomdokaiba léptem. Nagyon nagy a nyomás rajtam, hiszen természetesen szeretnék megfelelni az elvárásoknak. Nekem legalább olyan jól, ha nem jobban kell vinnem azt a házat, mint ahogyan Bocuse mester vitte hatvan éven keresztül. Nem arra vágyom, hogy az étterem jobb legyen, mint eddig, hanem arra, hogy maradjon meg ugyanolyannak.



Mennyire kötik a hagyományok? Szárnyalhat egyáltalán a fantáziája, amikor megkomponál egy menüsort, vagy a hagyományokat kell követnie?

Komponálhatunk új ételeket, sőt Bocuse mester el is várja, hogy minden nap meglepjük valami különlegességgel. Finoman vihetünk új színeket az ételeinkbe, de az elsődleges célunk az, hogy megőrizzük az étterem hagyományait, hogy hűek legyünk a tradíciókhoz, hiszen Paul Bocuse éttermétől minden gasztronómia iránt elkötelezett ember hallott. Ez a hely Franciaország tükre, mindenki olvas róla, figyel rá. Éppen ezért ragaszkodnunk kell ahhoz, hogy minden a hagyományok szerint történjen, hiszen az emberek azokat az ízeket várják tőlünk, amikről olyan sokat hallottak és olvastak korábban.

Negyvenévesen a világ egyik legirigyeltebb pozícióját tölti be. Van valami különleges képessége, ami ehhez hozzásegítette?

Nem hiszem, hogy volna bármilyen különleges képességem. Beutaztam a világot, és próbáltam megismerkedni a gasztronómia minden szegmensével. Rengeteg új impulzus ért az útjaim során, találkoztam izgalmas alapanyagokkal, ismeretlen eljárásokkal, és mindez arra inspirált, hogy a saját területemen még tökéletesebb munkát végezzek. Szerintem ez az, ami alkalmassá tesz a pozíció betöltésére. Én azt vallom, hogy a gasztronómia nem az a terület, ahol azonnal a csúcson lehet kezdeni. Egy szakácsnak alulról kell indulnia, és mindent meg kell tanulnia ahhoz, hogy megértse pontosan, miről szól a munkánk. Ha valaki komolyan gondolja, legalább tíz évet szánjon az alapozásra, csak utána kezdhet építkezni. Ezt nem lehet megúszni, enélkül senkiből nem lesz jó szakács.

A világ melyik részének gasztronómiája áll Önhöz a legközelebb?

Számomra Ázsia a legizgalmasabb, sokszor voltam ott, és mindig elvarázsol. Ha ezen belül egy országot kell mondanom, az Thaiföld. Az utazásoktól nagyon nyitottá és elfogadóvá válik az ember; én is ilyen vagyok, ezért ha valamit jó szívvel ajánlanak, gondolkodás nélkül megkóstolom. Így aztán ettem már kutyát és kígyót is – igaz, csak utólag tudtam meg, hogy mi volt a tányéromban.

Tudjuk, hogy a konyha veszélyes hely, nem tűr semmiféle lazaságot. Ön hogyan tart fegyelmet? Szokott kiabálni?

Régen valóban úgy működött a konyha, hogy állandóan ordítoztak velünk, de ez ma már egyre kevésbé divat. Ez nem jelenti azt, hogy lazultak az előírások: most is ugyanolyan szigorúak vagyunk, mint régen, a fegyelmet megköveteljük, de ehhez nem szükséges felemelnünk a hangunkat. Hiszünk abban, hogy kellemesebb munkakörülmények között jobb a teljesítmény is. A L'Auberge du Pont de Collonges a hét minden napján nyitva tart, tehát nincs egyetlen szabadnapunk sem. Szerencsére van két kiváló helyettesem, akikkel remekül meg tudom osztani a munkát. Nagyon jó a csapat, hűségesek, kedvesek a munkatársaink, minden adott ahhoz, hogy jól végezzük a munkánkat, és a tőlünk megszokott színvonalon lássuk vendégül azt, aki betér hozzánk.

Hogyan piheni ki a stresszt?

Furcsa, de az életemhez úgy hozzátartozik a stressz, mint a lélegzetvétel – sokszor fel se tűnik, annyira természetes. Viszont időnként valóban ki kell ereszteni a gőzt, és ebben a sport nagyon sokat segít. A pihenés azonban nem az én világom, megszállottan szeretek dolgozni, és ha van 2-3 szabadnapom egymás után, nem nagyon tudok mit kezdeni magammal.

Ön mindenhol a hagyományos szakácsruhában jelenik meg. Nem kényelmetlen a szakácssapka?

De igen. Főleg egy ilyen helyen, mint a budapesti Sofitel konyhája, mert itt valahogy még az átlagosnál is alacsonyabb a mennyezet. A viccet félretéve: a sapka az egyenruhánk része, hozzánk tartozik, kötelességünk viselni még akkor is, ha sokszor kényelmetlen. Egyébként gyorsan meg lehet szokni. Tisztában vagyok vele, hogy a világban sok helyen nem tartják annyira fontosnak a viselését, de mi, franciák ebben is egy kicsit konzervatívok vagyunk. Számunkra egy séfruha a sapkával teljes, eszünkben sincs lemondani róla.

BORSMENTA
Élmény minden napra
www.borsmenta.hu

AMERIKAI ÁLOM

50 éves Robert Mondavi borászata

Szerző: Darin Sándor

Amerikában csak úgy emlegeti, mint a Kalifornia borászat újraálmodóját.

Egy ember ötven évvel ezelőtt mindenét kockára tette, hogy megmutassa a világnak, a kaliforniai Napa völgyben is lehet nagy borokat készíteni. Sikerrel járt és ezzel nemcsak a kaliforniai borászkodást, de a teljes amerikai borkészítést megreformálta és megteremtette az újvilági borkultúrát.

A Mondavi család olaszországból származott. Az apa, Cesare Mondavi 1906-ban érkezett először Amerikába az Ancona melletti Sassoferratoból és sok emigránshoz hasonlóan egy vasércbányában kezdett el dolgozni. Kemény munka volt, de Cesare eltökélte, hogy megveti a lábát az Újvilágban.
1908-ban hazatért, hogy feleségül vegye szerelmét, Rosa Grassit. A fiatal pár az esküvőt követően viasszatért az Államokba és a Mineszota állambeli Virgíniában telepedtek le, ahol panziót nyitottak.

Magukkal hozták Európából azt a tradíciót, hogy minden családnak meg kell lennie

az eltartásához szükséges kis földjének és minden háznak meg kell lennie a saját borának.

A párnak négy gyermeke született: Mary, Helen, Robert és Peter.

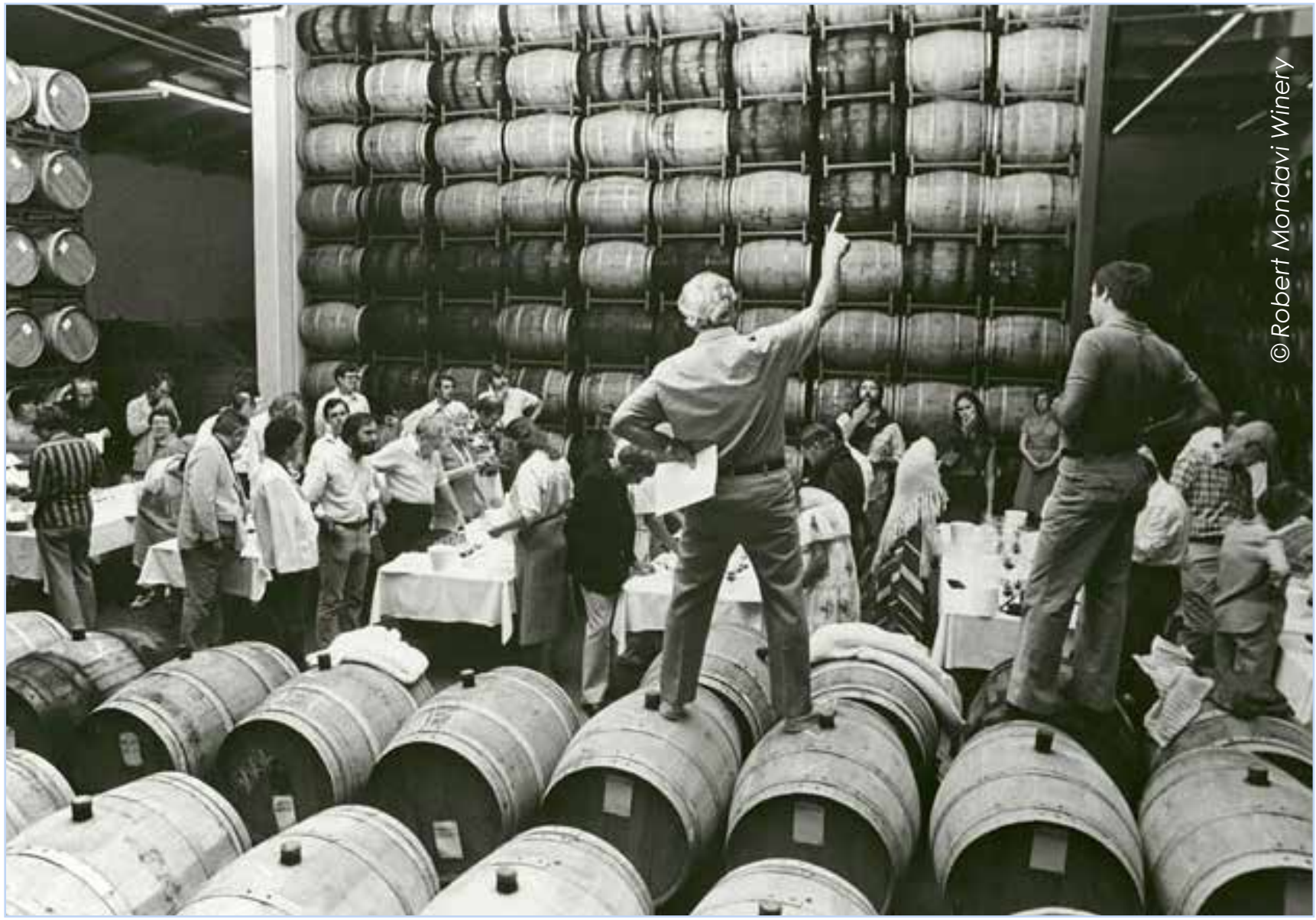
1922-ben, az amerikai Szesztilalom kezdetén a család a kaliforniai Lodiba költözött, ahol az apa megalapította a C. Mondavi & Sons vállalatot, ami szőlő és gyümölcskereskedelemmel foglalkozott.

Peter 1937-ben a Stanford Egyetemen borkészítésből diplomázott, később pedig a kaliforniai Berkely Egyetemen szőlészetet tanult.

1943-ban Cesare és Rosa a bor és a borkészítés iránti szenvedélyüktől vezérelve megvásárolták a Charles Krug Borászatot és megalapították CK Mondavi Borászatot.

Peter irányítása alatt, az 1940-es években a borászat számos mérföldkőnek számító újítást vezetett be a szőlőművelés és a borkészítés terén, aminek köszönhetően a boraik sokkal izgalmasabbá és élénkebbé váltak.

Úgy tűnt, a családban mindenki boldog, hogy sikeres a borászatuk, de Robertet hajtotta a maximalizmusa és a bizonyítási vágya; csak a tökéletes lehet a legjobb.



MAESTRO - Robert Mondavi hordó-kóstolót vezet a borászat pincéjében

A kezdet

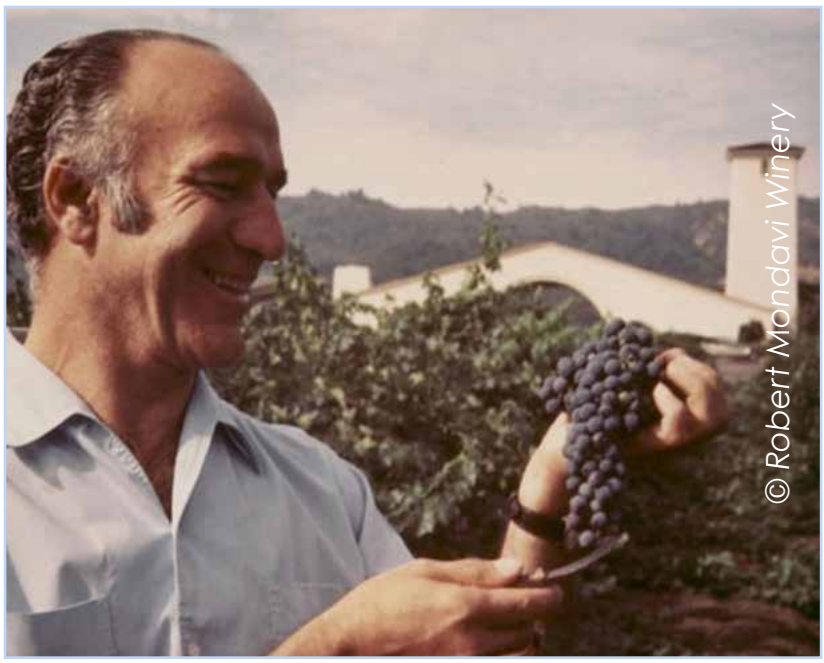
Michael Mondavi ma is tisztán emlékszik apja izgatott szavaira. Hálaadás előtt pár nappal hívta fel fiát a kollégiumban: ***"Azonnal gyere haza!"*** Amikor megérkezett a Napa völgyi St. Helenában lévő otthonukba, az édesanyja ezekkel a szavakkal fogadta a tornácon: ***"Nem megyünk vissza a Krughoz!"***

1965 november végét írták ekkor és Robert Mondavi 52 éves volt. Nem volt munkahelye és semmilyen megtakarítása.

AMondavi család - Caesare Mondavi feleségével, Rosával és négy gyermekükkel, Maryvel, Helennel, Roberttel és Peterrel.

1966 - az első szüret

Robert 23 évig volt a családi vállalkozásban felelős a borok értékesítéséért és a kommunikációért. Egyik



Robert Mondavi az Oakvilleben lévő szőlőültetvényekben az 1970-es években.

percről a másikra modott fel úgy, hogy a családnak más bevételi forrása ekkor nem volt.

Első lépésként fogtak egy jegyzettömböt és összeírták, hogy ki, milyen célt tűzne ki az új borászat számára. Pár hét alatt kirajzolódott a Robert Mondavi Borászat üzleti terve. A kirakós elemei lessan kezdtek a helyükre kerülni, de az induláshoz tervezett negyed millió dollár még hiányzot, így Robert körbejárta barátait, ismerőseit, hogy invesztáljanak az induló cégébe. Többen szkeptikusak voltak, hiszen az utóbbi években a borágazat nem éppen szárnyalt a térségben.

A szüret a szokotnál későbbre esette, de jól is jött, mert az induló borászatnak már voltak tartályai, falai, de teteje még nem. Ezzel a szürettel kezdődött el a Napa völgyi borászkodás új hajnala.

1967 - a Fumé Blanc

Robert céljai között elsőként tűzte ki, hogy újraértelmezi a Sauvignon Blanc fajtát, amiből ezidő tájt leginkább édes borokat készítettek a gazdák.Elhatározta, hogy loire-i mintára egy friss, üde bort fog készíteni belőle. 1968-ban debütáló bor beváltotta a hozzá fűzött reményeket és a Fumé Blac a borászat egyik legnépszerűbb terméke lett.

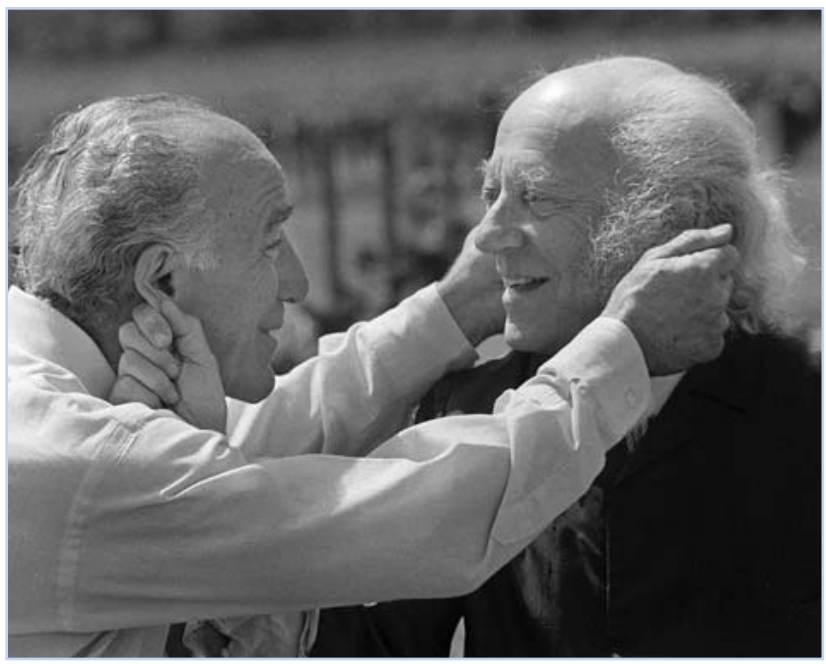
Az első Cabernet Sauvignon 1968-ban került piacra.

1968 - az úttörő vörös

1968-ban került forgalomba a pincészet első vörösbora, az 1966-os szüretből készült Cabernet Sauvignon, ami több borászatnál is példaként szolgált a borvidéken és azonnal etalont teremtett.

1969 - a szimfónia

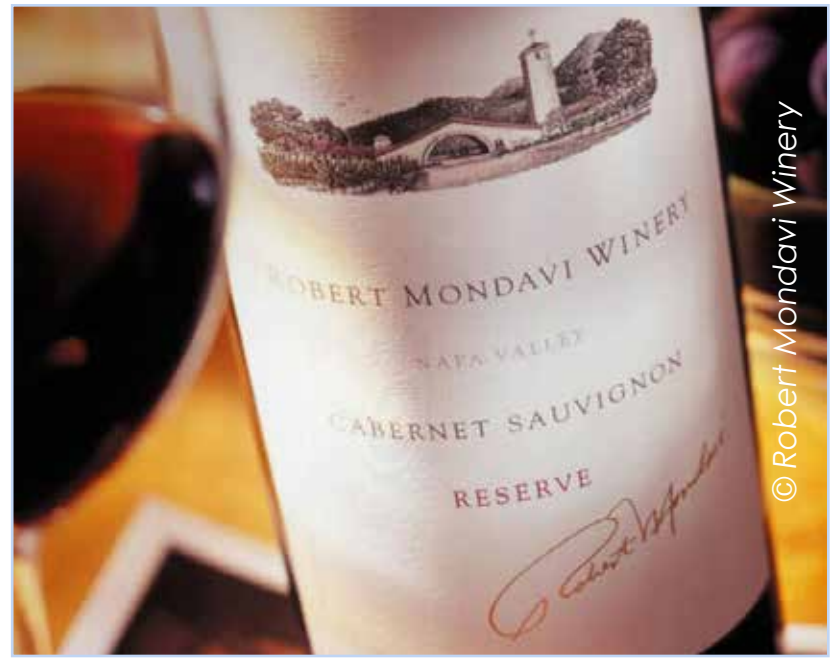
Ezen a nyáron rendezték meg először a borászat területén a Nyári Zenei Fesztivált, melynek bevételeit a Napa Völgyi Szimfonikusoknak ajánlották fel. A koncersorozat azóta is töretlen, az évek során számos külföldi sztár lépett fel a birtokon. A bevételeket mindig valamilyen jótékony célra, többnyire helyi fiatal tehetségek támogatására ajnlják fel.



Robert Mondavi és báró Philippe de Rothschild a napai birtokon.

1970 - az opusz

Először találkozik báró Philippe de Rothschild és Robert Mondavi Hawaii szigetén. A báró ekkor veti fel egy közös projekt ötletét, ami később a legendés Opus One Borászatban válik valóra.



A borászat szűretlen Cabernet Sauvignon borát minden évben nagy érdeklődés övezi.

1971 - a reserve

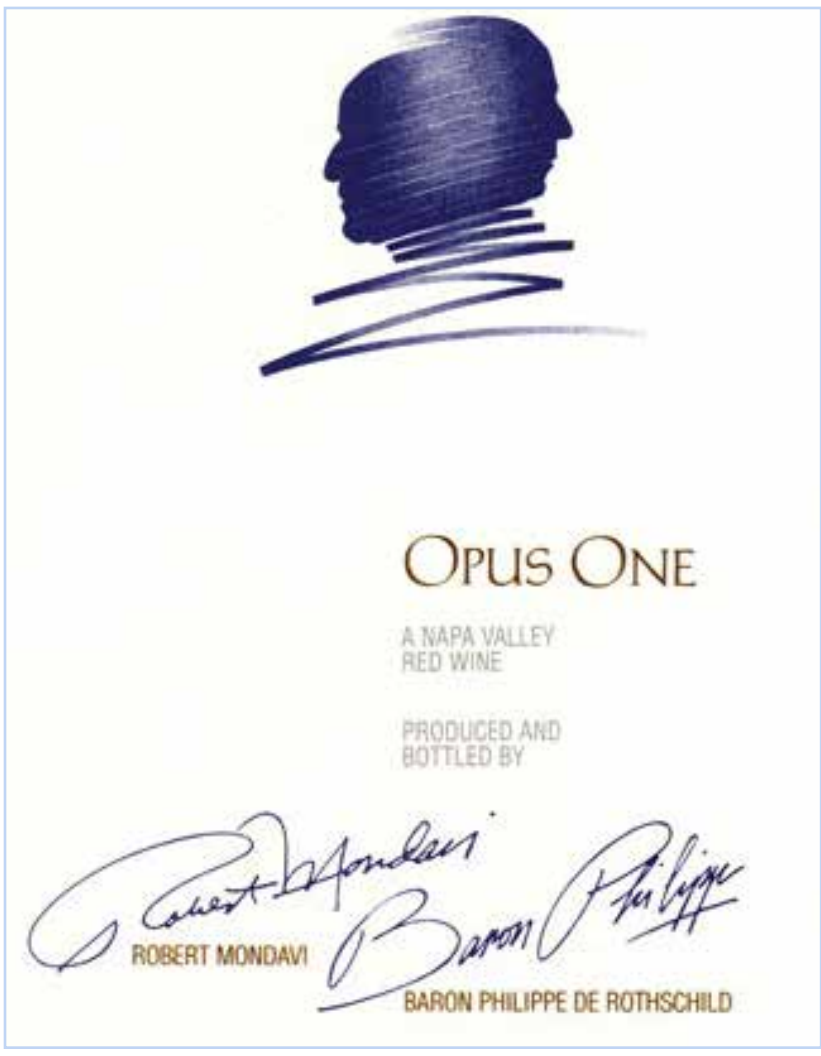
Minden évjáratból az első borként a szűretlen Cabernet Sauvignon kerül palackba, amit "Reserve" jelöléssel hoznak forgalomba. A Reserve Cabernet Franct az 1972-es évjárat kivételével minden évben elkészíti a borászat, amit mind a borfogyasztók, mind a kritikusok különös érdeklődéssel várnak. A szőlő a birtokhoz tartozó To Kalon termőhelyről származik, ami a legjobb dűlő a borvidéken és a legszebb Caberneket adja.

1972 - a csúcsbor

A Los Angeles Times az 1969-es Cabernet Sauvignon-t csúcsbornak választja meg.

1978 - Bordeaux

Báró Philippe de Rothschild meghívására Robert Mondavi Bordeauxba látogat, ahol egy óra alatt lefektetik a közös együttműködés alapjait.



1979 - Opus One

Tim Mondavi és Lucien Sionneau elkészítik az első közös Rothschild-Mondavi bort. 1980-tól viselik a közös borok az Opus One elnevezést.

1981 - az aukció

Robert Mondavi ötlete alapján a Napa völgyi borászatok megtartják az első borárverést. Napjainkban az árverést a legnevesebb kaliforniai alapítványok között tartják számon, ami minden évben dollár milliókat adományoz jótékonysági célokra.

1982 - a misszió

Robert Mondavi borász barátaival életre hív egy fogyasztói oktatási programot, hogy bemutassák a bor történelmi múltját és megismertessék az érdeklődőket a borok és ételek párosításának technikájával.

1983 - Great Chefs

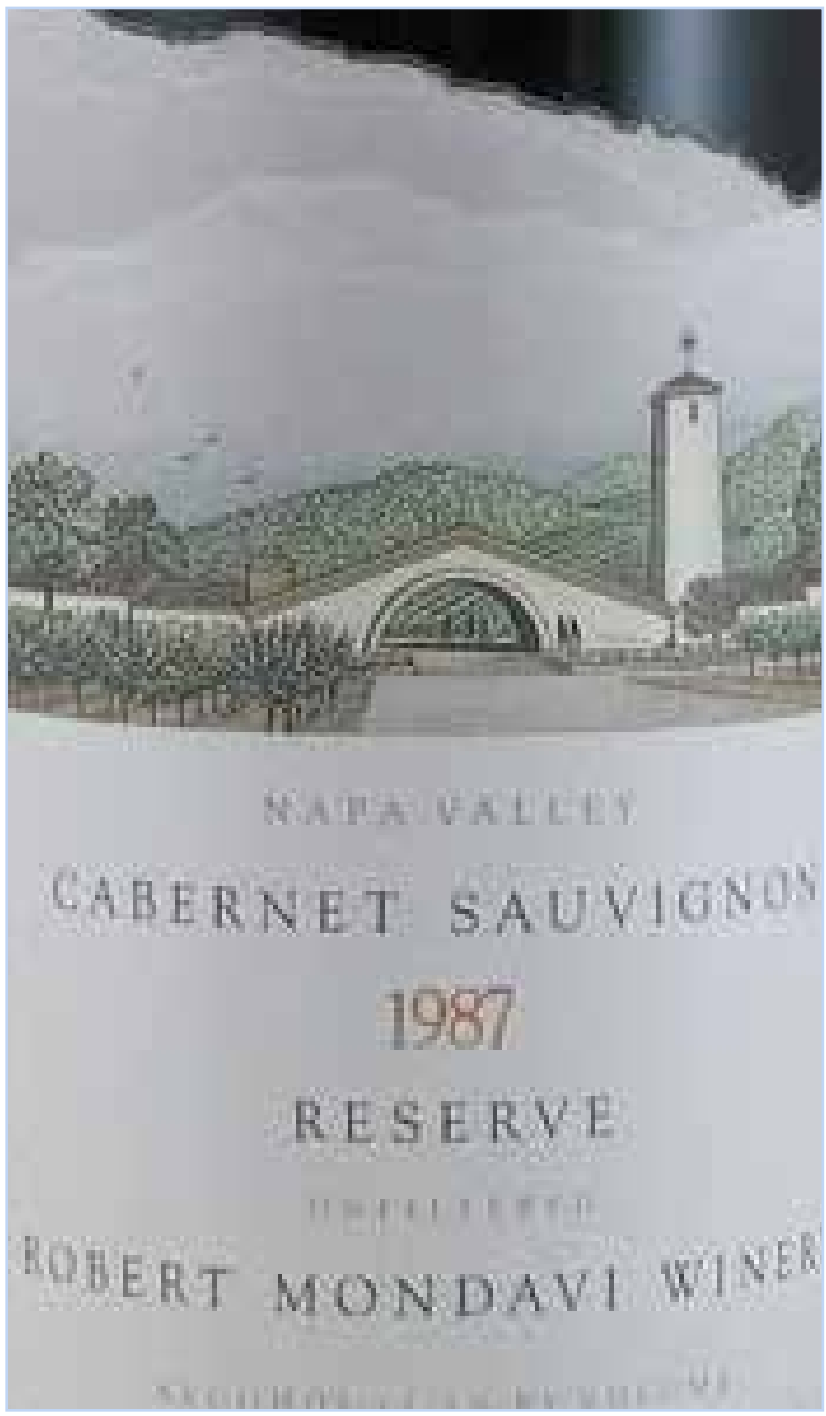
7 évvel a Great Chefs of France program alapítását követően Robert Mondavi elindítja a Great Chefs of America projektet. Számos későbbi neves séf kezdte pályafutását a Mondavi birtokon.

1985 - új ültetési elv

A borászat a koncentráltabb gyömölcsösség elérésének érdekében bevezeti a sűrű tőketelepítést. Manapság ez az ültetvényforma a meghatározó a Cabernet Franc fajtánál a Napa völgyben.

1987 - új címke

Robert Mondavi 50. szüretének évfordulójára újfajta, több rétegű címkét vezetnek be a Reserve borokon, ami áttörésnek számít az egyre inkább unalmassá váló címkevilágban.



1988 - küldetés

Robert Mondavi elindítja a "Küldetés Program"-ot, ami a borkultúrát hivatott népszerűsíteni a társadalom körében. A borászatnál megismerhetjük a bornak az emberiség múltjában gyökerező szerepét.

1990 - Év Borásza

Robert Mondavi megkapta a "Merit Award"-ot az Amerikai Borászok és Szőlészek Szövetségétől és ugyanabban az évben megkapta a "Wine & Spirits Professional of the Year" a James Beard Alapítványtól.

1991-ben a Culinary Institute of America a gasztronómi nagykövetének választja és "Mester" díjban részesíti. Ugyanebben az évben bekerül a Nemzet Üzleti Dicsőség Csarnokába (National Business Hall of Fame).

1992 - természetesen

A borászatnál 1970-ben kezdét el alkalmazni a természetes módon történő szőlőtermesztést, ami 1992-ben elérte a teljes birtokterületet. A Robert Mondavi Borászat a fenntartható termelés élharcosa lett, legfőbb célkitűzésük a környezettudatos gazdálkodás, melynek keretében nem csak a természetes termesztésre és a természetes úton történő borkészítésre, de a dolgozók egészségi állapotára is nagy figyelmet fordítanak.

1995 - díszdoktor

A Cornell Egyetemen díszdoktorrá avatják.

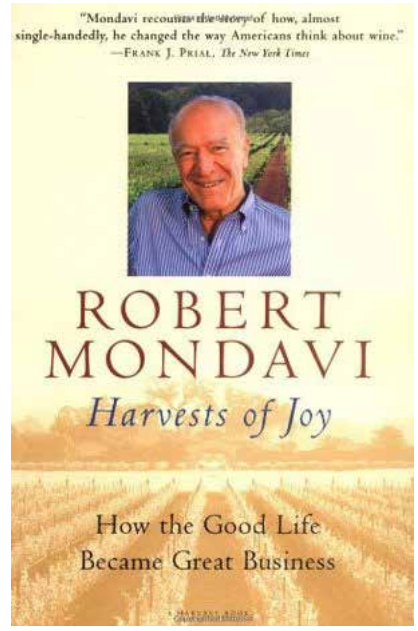
1996 - a láng

Az Atlantában megrendezésre kerülő XXVI. nyári olimpiai játékokra az olimpiai láng az egész USA-n keresztülutazott. A szervezők az ekkor 83 éves Robertet is felkérték fáklyavivőnek.

A 83 éves Robert Napa utcáin futott végig az olimpiai fáklyával.

1997 - a visszatérés

Genevieve Janssens igazgatóként tért vissza a Robert Mondavi Borászathoz, ahol 1978-ban dolgozott először, majd saját borászatba kezdett. Később visszatért, hogy a család Opus One projektjében részt vegyen, innen vette át 1997-ben a borászat igazgatását, melyet a mai napi ellát.



1998 - az örömszüret

A boltok polcaira kerül Robert Mondavi önéletrajzi ihletésű könyve, az "Örömszüret, avagy szenvedélyem a tökéletesség".

1999 - state-of-the-art

Az első jelentős felújítás a Robert Mondavi Pincészet történetében. A vörös bor készítésénél bevezetik a state-of-the-art programot, ami a csúcsminőség elérését tűzte ki célul, később ebből jött létre a To Kalon Borászat, melyben Genevieve Janssens már társként vett részt.

2000 - To Kalon

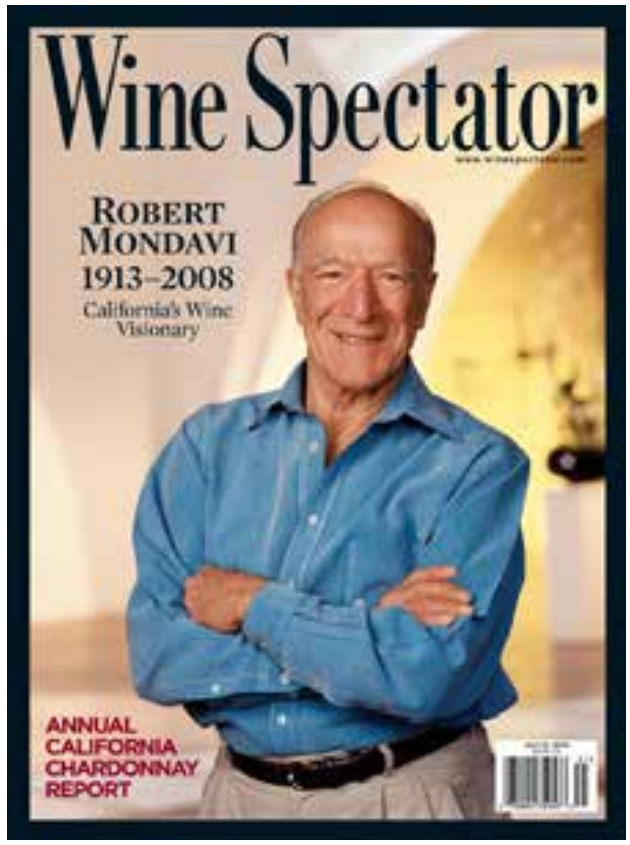
A To Kalon Borászat első szüretе. Ezzel a borászat megalkotta a termőhely szelektált különleges borok tökéletes érlelési környezetét. A projekt része volt egy látogató központ megvalósítása is. A teljes munkálatok 2001 márciusára készültek el.

2002 - életmű

A Kaliforniai Állami Közgyűlés életműdíjjal ismeri el Robert munkásságát.

2005 - Legion d'Honneur

Franciaország a legmagasabb állami elismeréssel, a Köztársaság Becsületrendjével Robertet, megköszönve ezzel a francia és amerikai borágazatok közötti szoros együttműködés megalapozását.



2008 - búcsú

Életének 94. évében elhunyt az amerikai borszakma koronázatlan királya, Robert Mondavi.

Geneviève Janssens

2011 - Év Borásza

Geneviéve Janssenst a neves Wine Enthusiast amerikai szaklap az Év Borászának választja meg.

2014 - a csúcsbor

A 2011-es évjáratú Cabernet Sauvignon Reserve először kerül To Kalon Vineyard név alatt piacra.

2016 - 50 éves évforduló

A Robert Mondavi Winery idén július 16-án ünnepli fél évszázados fennállását. Az alkalomból ingyenes borkóstolóval, pince látogatással, gasztronómiai bemutatókkal és koncertekkel várják az érdeklődőket.

NO TANKS. BOTTLES.

TRADÍCIÓ ÉS FEJLŐDÉS

www.garamvari.hu

40 éve történt

PÁRIZS ÍTÉLETE

Egy legendás borverseny igaz története

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Internet

Ki ne hallott volna már minden idők legmegosztóbb, legfelkavaróbb és egyben leginkább (bor)világ rengetőbb borteszt jéről? Igen, arra a bizonyos 1976-os vaktesztre gondolok, ahol egy életre lerombolták a nagy francia bor mítoszát és hogy kik? Persze hogy az amerikaiak! De ne szaladjunk ennyire előre...

*Imádom a boros-gasztró filmeket. Bájosak, hangulatosak, tele vannak romantikus elemekkel és persze jókat esznek-isznak bennük, amitől mindig megéhezem. Gondoljunk csak az **Ízek, imák, szerelmek**-re, a **Bor, mámor, Provence**-ra, a **Kerülőutak**-ra, vagy a most szóban forgó **Borban az igazság** című alkotásra...*[1] *Mindegyikben van egy közös, nagyrészben fikciók, azaz a szerző kútfőjének szüleményei, egy kivétellel. A Borban az igazság*[2] *egy igenis jelentős történelmi esemény köré épül, mégha ki is van egy kicsit "halivúdi" módra színezve. Megmondom őszintén, kedvelem ezt a filmet, márcsak azért is, mert a végén elhangzik az a bővös mondat, melyben vízióként jelenik meg előttünk a színes borjövő, ahol a világ minden táján készülő borok is betörnek a nemzetközi borpiacra. Bizakodunk, hogy előbb-utóbb végre a magyar borok is (tartósan) be tudnak törni... Addig-addig nézegettem ezt a sztorit, hogy megszületett bennem az elhatározás: utánajárok a hiteles történetnek!*

[1] *a témához kapcsolódó filmek ismertetését megtalálja a Bor&Párlat magazin 2015. decemberi számában.*

[2] *eredeti cím: Bottle Shock, ami tükörfordításban palacksokk-ot jelent és talán az állna közelebb a sztorihoz is.*

Kezdjük a legelején. Ki az a Spurrier?

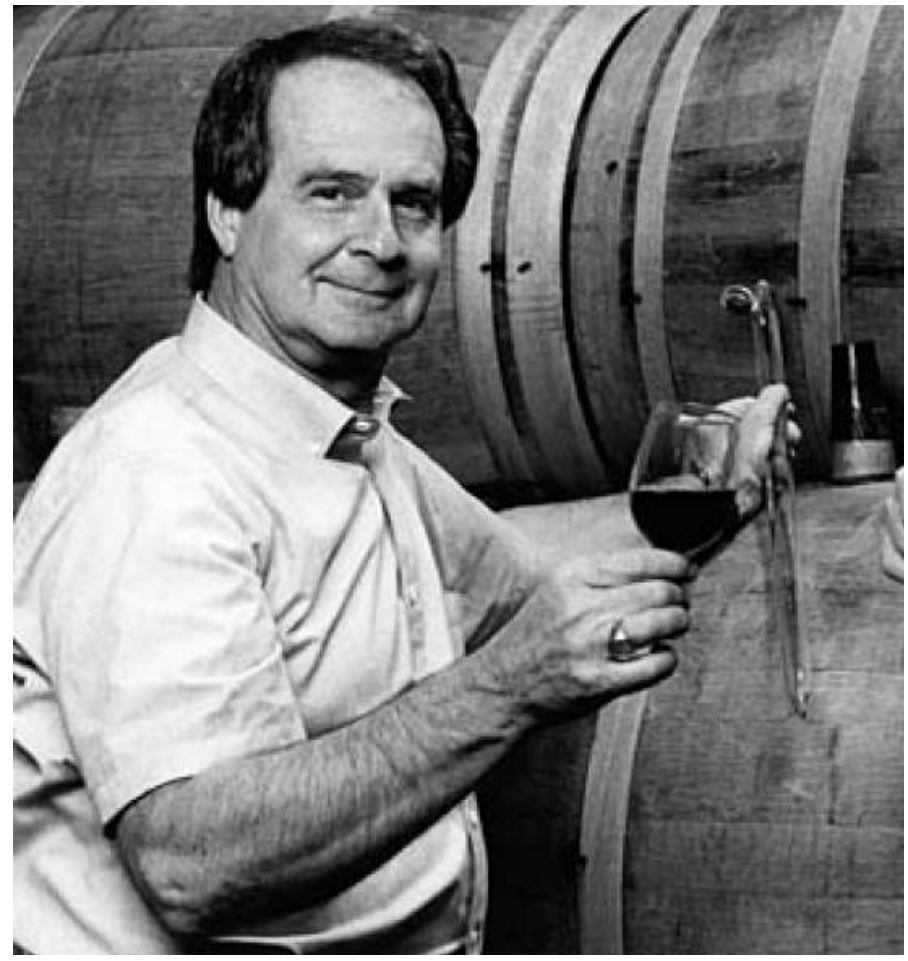
Kétségtelenül ő az egész történet (egyik) kulcsfigurája, mondhatjuk úgy is, hogy nélküle nem indulna be a cselekmény. ***Steven Spurrier*** egy párizsban élő borszakértő és borkereskedő, francia borok legnevesebb leírója. Közgazdaságtant tanul és 1964-ben kapcsolódott be a

Steven Spurrier

borüzletbe, amikor a legöregebb londoni borkereskedő cég, a Christopher and Co. alkalmazásába került, mint kereskedelmi gyakornok. 1970-ben Párizsba költözött, ahol rávett egy idős hölgyet, hogy adja el neki a Madeleine szomszédságában lévő

vinotékáját, ahol a vásárlók meg is kóstolhatták a kívánt borokat a vásárlás előtt.

Ez nagyon hamar igen népszerűvé tette a borfogyasztók körében. 1973-ban Jon Winroth amerikai borkritikussal és Patricia Gallagherrel megalapították a L'Academie du Vin-t, az első magán boriskolát. A céljuk az volt, hogy a Párizsban élő külföldiekkel megismertessék a francia borkultúrát. 1976-ban megrendezték a később "Párizs Ítélete" néven elhíresült vakkóstolót, ami annak ellenére, hogy az elején nagyon nagy volt az érdeklődés a borászatok részéről, a végén mégis igen kicsire sikeredett.



Warre Winiarski

Stag's Leap Borászat - Kalifornia

A Napa völgyben található borászatot *Warren Winiarski* alapított 1970-ben, miután egy Olaszországban töltött év alatt beleszeretett a borkészítésbe. Az 1960-as években chichagói otthonában készített borokat, majd családjával Kaliforniába költözött, ahol először a Chateau Souverain borászatnál kapott munkát, majd ezt követően az éppen ekkor alakuló Robert Mondavi Borászathoz igazolt át.

1970-ben sikerült aránylag olcsón hozzájutnia egy 17 hektáros szőlőterülethez Nathan Fay birtoka szomszédságában. Nathan-t a kalifornia Cabernet Franc úttörőjeként tartották ekkor számon. Winiarski egyenesen példaképének tekintette.

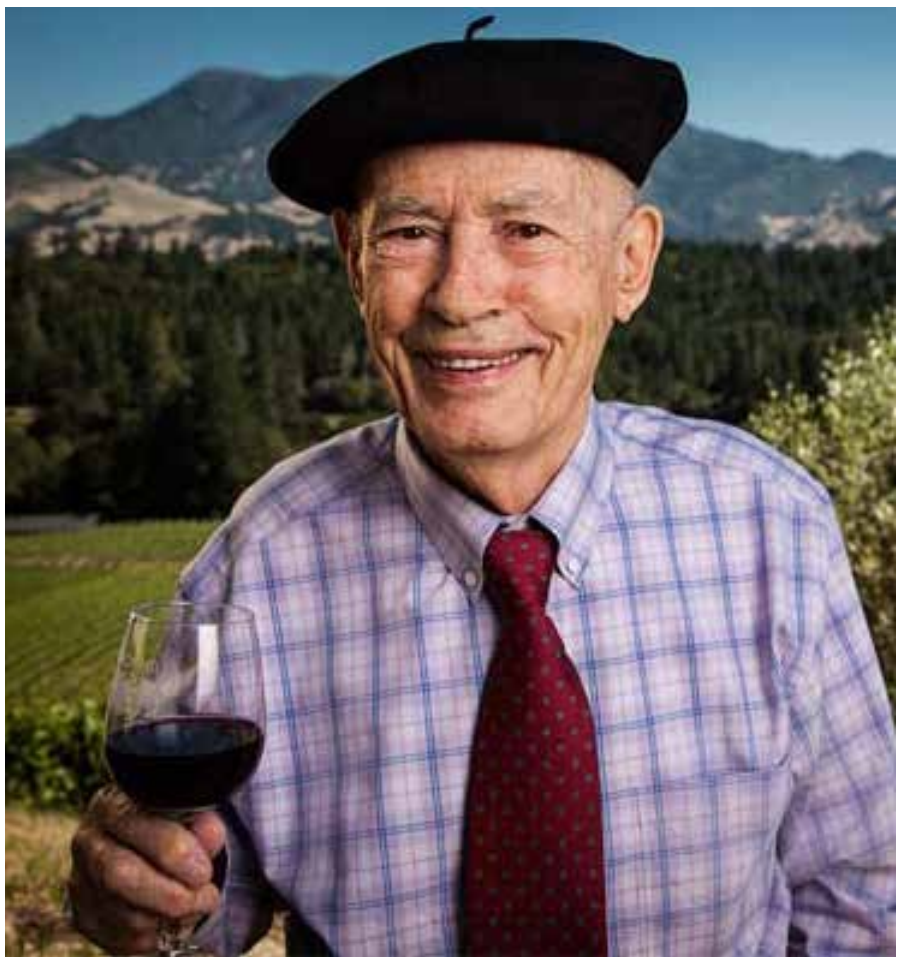
A vásárolt területen Merlot és Cabernet Sauvignon-t telepítettek, melyről az első szüretet 1972-ben végezték. Az 1973-as - második szüret - Stag's Leap Cabernet Sauvignon bor 1976-ban a párizsi borverseny legjobb vörösbora címet kapta.

Winiarski 1986-ban megvásárolta korábbi példaképének, Nathan Faynek a 26 hektáros Cabernet Sauvignon ültetvényét, ami a legnagyobb múltra tekint vissza a Napa völgyben. 1996-ban szintén megvásárolta a 52 hektáros Arcadia birtokot tulajdonosától, a dalmát származású Mike Grgich-től, aki annak idején a díjnyertes 1973-as Chardonnay-t készítette a Chateau Montelena birtok borászaként. Ezt a birtokrészt a család 2007 után is megtartotta, a szőlőültetvények többi részét az Antinori család tulajdonában lévő Chateau Ste vásárolta meg 185 millió dollárért.

Chateau Montelena - Kalifornia

1882-ben a vállalkozó Alfred Loving Tubbs megvásárolt egy Calistogától északra fekvő 103 hektáros területet a Mount Saint Helena szomszédságában. 1896-ban a területre szőlőt telepített, ezzel a Chateau Montelena a Napa völgy hetedik legnagyobb ültetvénye lett.

1968-ban a Paschich házaspár megvette az ingatlant, és a borászatba bevették partnerként ügyvédjüket, James L. Barrett-et és az ingatlanfejlesztő Ernest Hahn-t.



Mike Grgich

Jim Barrett újratelepített a szőlőket, a történelmi épületbe modern berendezéseket vásárolt. 1972-ben indult újra a termelés Mike Grgich borász vezetésével. Négy évre rá az 1973-as Chardonnay boruk a párizsi borverseny legjobb fehérbora címet érdemelte ki.

A párizsi borverseny

A mára emblematikussá vált borversenyre Steven Spurrier ötlete alapján 1976 május 24-én került sor Párizsban. Az elgondolás az volt, hogy francia borokat kóstolnak össze vakteszt során kaliforniai borokkal. A versenyt nagyon nagy érdeklődés előzte meg, végül mégis kevesebb minta érkezett be a vártnál.

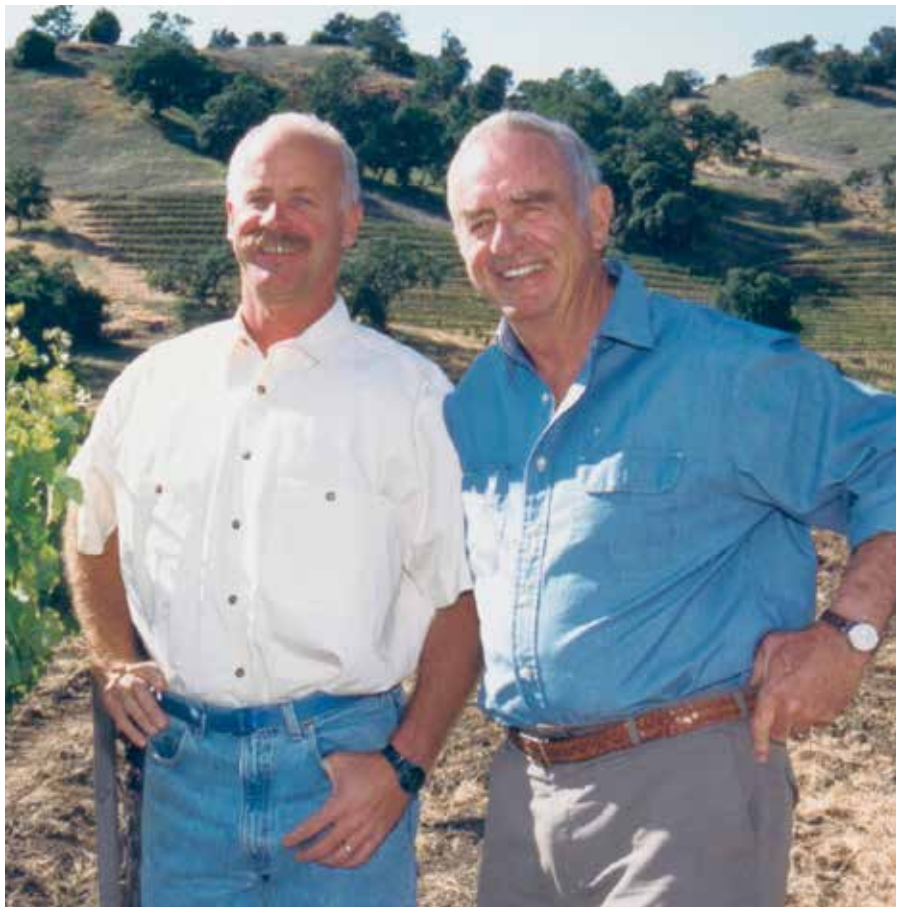
Két kategóriában állt össze a mezőny. Az elsőben kaliforniai Chardonnay borok csaptak össze francia borokkal, míg a másikban Cabernet Sauvignon-ok versengtek. A francia borvidékek közül kizárólag Bordeaux és Burgundia csúcs borászatai neveztek mintákat a versenyre. Kaliforniát 12 borászat, míg Franciaországot csupán nyolc Chateau képviselte.

A zsűri

A vakteszten 11 fős bizottság kóstolt a legnevesebb szakemberek részvételével. A zsűrinek 9 francia, egy brit (Spurrier) és egy amerikai (Patricia Gallagher) volt a tagja. Gallagher és Spurrier a versenyt szervező L'Academie du Vin képviseletében vettek részt a kóstolón.

A kóstoló menete és a pontozás

A borokat vakteszten kóstolta a zsűri és 20 pontos rendszerben értékelték. A szervezők nem adtak előzetesen utasításokat a pontszámok odaítélésére, így minden zsűritag saját értékrend szerint bírálhatott.



Bo és Jim Barrett

A verseny végén nem a bíránkénti helyezéseket összesítették, hanem a borokra adott pontszámokat, így hiába végeztek a 11 zsűri tag közül 8-nál az élen a francia vörösborok, az átlagpontszámok mégis az amerikai Stag's Leap borászatot hozták ki győztesnek. A fehér borok között az összesített pontszámok alapján a szintén kaliforniai Chaetau Montelena került a dobogó csúcsára. Többen pont emiatt a pontozási ment miatt kérdőjelezték meg a verseny eredményeit.

Bárhogyan is legyen, a versenynek köszönhetően megtört amerikában - és egyben az egész világon - a francia borok hegemóniája. Steven Spurrier-t közel egy évig mellőzték minden nagyobb borrendezvényről. Később több magazin, szakmai szervezet hívott életre hasonló versenyt ahol francia és amerikai borok mérték össze erejüket, mindenhol az amerikai borok kerültek ki győztesen. A kóstoló 30. évfordulóján Spurrier is megszervezte a párizsi verseny folytatását, amin a kaliforniai Ridge Monte Bello Borászat 1971-es Cabernet Sauvignon-ja diadalmaskodot. Az őt követő négy helyezést is amerikai borászatok birtokolták és csak a hatodik helyen szerepelt francia bor, az 1970-es Château Mouton-Rothschild...

Steven Spurrier 1988-ban visszatért az Egyesült Királyságba és azóta is tanácsadóként és íróként tevékenykedik. Igazgatója az 1982-ben alapított boriskolának, melyet a Christie's Aukciós házzal közösen szerveznek, állandó tanácsadója továbbá a Decanter bormagazinnak és a Singapore Airlines légitársaságnak.

10 érdekesség, amit nem tudtál eddig

1. A borversenynek emléket állító filmben (Bottle Shock) ***nem tesznek említést Mike Grgich-ről***, mert kifejezetten az volt a kérése, hogy semmilyen formában ne hangozzon el a neve a filmben.

2. A filmben elhíresült Spurrier mondás, mely szerint ***"...betör a borpiacra Dél-Amerika, Ausztrália, Új-Zéland, Afrika, India, Kína és ez még nem a sor vége..."*** valójában Paul Lukacs 2005-ben megjelent könyvében szerepel.

3. ***Mike Grgich*** a zágrábi egyetemen tanult borászatot és szőlőtermesztést, majd 1954-ben az NSZK-ban folytatta tanulmányait, ahonnan Kanadába emigrált. Onnan került Kaliforniába, ahol szinte az

összes nagy borászatnál dolgozott a saját birtok megalapítását megelőzen.

4. Nem a filmben szereplő *Gustavo Brambila* készítette a Chateau Montalena díjnyertes Chardonnay borát (Mike Grgich készítette), sőt a borászathoz is csak 1976-ban került, ahol nem is a borkészítésben vett részt, csak a laborban kontrolálta a borok minőségét.

5. A *Chateau Montelena* díjnyertes 1973-as Chardonnay bora csak részben készült a borászat napai birtokának terméséből. A borhoz a Sonoma borvidékhez tartozó Bacigalupi Borászat felvásárolt termését is felhasználták.

6. A *Chateau Montelena-t* 1958-ban Yort Wing Frank kínai vállalkozó vette meg a Tubbs családtól és felesége kedvére egy kínai stílusú kertet is létesített a birtokon, ami napjainkig kedvelt piknikhelye a birtokra látogató vendégeknek.

A zsűri elbizonytalanodott a borok kóstolása során.

7. A *Smithsonian Intézet* Amerikai Nemzeti Történeti Múzeumában 1996 óta a gyűjtemény része 1-1 palack Chateau Montelena 1973 Chardonnay és Stag's Leap 1973 Cabernet Sauvignon.

8. Az eredményhirdetést követően *Odette Khan*, a francia La Revue du vin de France szaklap szerkesztője visszakövetelte a szavazólapját és a borokat is visszakóstolta. Később sokat bírálta a párizsi kóstoló rendszerét és kétségbe vonta annak eredményét.

9. A pontszámok összesítésénél Patricia Gallagher és Steven Spurrier pontozását nem vették figyelembe, így *az eredmény kizárólag a francia bírók pontszámai alapján született meg*.

10. Spurrier a versenyre számos szakújságírót hívott meg, de a kóstolóra kizárólag a *Time Magazine* riportere, George M. Taber ment el, aki azonnal világgá kürtölte az eredményeket. A francia sajtó teljesen figyelmen kívül hagyta a történteket. A Le Figaro három hónap elteltével közölte a "nevetséges" eredményeket, amiket "szóra sem érdemes méltatni". A verseny után hat hónappal a Le Monde hasonló hangvételű cikkben tájékoztatta olvasóit. Taber a kóstolóról 2005-ben könyvet adott ki, melynek alapján filmet készítenek.

Villányi
Franc
GERE
TAMÁS
ZSOLT
Villányi
védett eredetű
prémium
vörösbor

A Villányi Franc

Szerző: Darin Sándor

A közelmúltban a Villányi borvidék előrukkolt egy új borvidéki branddel, a Villányi Franc-cal, aminek híre hamar bejárta a borszakma berkeit és már az első kóstolókon is nagy népszerűséget szerzet magának. Az eltelt időről és a további tervekről Gere Zsolttal beszélgettem.

Hol tart ennek az útja borvidéken?

A kategória létre jött, a boroknak 3 éve volt a debütálása. Most volt a második nemzetközi Franc konferencia 2015. novemberében, és már a harmadikra készülünk. Az eredményeket látva kijelenthetjük, hogy nagyon jól indult ez a kezdeményezés. Nemzetközi szinten a Cabernet Franc évének mondják a 2015-ös évet és ebből adódóan több attrakció is volt a fajta körül. Persze azt is tudjuk, hogy más borvidékeken az aktuális első évjáratok kezdenek palackba kerülni. Chile, Argentína, vagy akár California is megjelentek már az első területről a 2013-as, 2014-es évjáratokkal és a 2015-ös termés is hamarosan palackba kerül.

Milyen pozíciót foglalnak el a Villányi Francok a menzetközi borpalettán?

Természetesen levédeni nem tudjuk és mindig lesz más kontinens, termőhely, ahol kétszer, háromszor akkora, vagy százszor akkor területen tudnak Cabernet Franc-t termelni. A nemzetközi sajtót figyelve látjuk, hogy mindenhol kezdik felkapni a fajtát. A világ elkezdett valami újat keresni. Ez mind a fehérboroknál, mind a vörösboroknál jól látszik. Amik eddig nagyon trendik voltak, azok egy kicsit kimennek a divatból és ezzel párhuzamosan az eddig nem annyira népszerű fajtákat kezdik felkarolni. Hála Istennek a Cabernet Franc is ezek között van.

Hogyan épült fel a brand?

Úgy gondolom, Cabernet Francból elég kevés van Villányban, így amit mi inkább megcélozunk az a prémium és a szuper prémium kategóriák.

Eredetvédelemben ez helyezkedik el a csúcson a borvidékben?

Igen, ezt kellett összehoznunk, hogy mind a két kategóriában a Villány Franc lehessen a bor neve. Ez azért kellett hogy így legyen, mert a statisztikát nézve nagyon kevés az a bor mennyiség, ami megjelenne szuper prémium kategóriában, és ha csak annak adnánk a Villányi Franc nevet, akkor nagyon minimális lenne a brand ismertsége, mert ezzel a kategóriával kizárólag a nagy borokat vásárló fogyasztók találkoznának. Ezt semmiképpen sem akartuk.

Milyen nálatok a Villányi Franc?

A Gere Tamás és Zsolt Pincészetet nézve, a jelenlegi állás szerint a prémium Cabernet Francból maximum 4-10.000 palack közötti mennyiség készül. Ha olyan az évjárat, hogy van lehetőségünk a szuper prémium kategóriának megfelelő bort készíteni – ami még nem készült, de 2015-ből még készülhet – az valószínűleg csak kb. 2.000 palack körüli tétel lesz.

Az eddigi kínálatotokban hol jelenik majd meg a Villányi Franc?

Igazából a prémium sorozatból a Cabernet Franc a 2011-es évjárattól már Villányi Francként kerül forgalomba. A 2015-ös évjáratból elkészíthető bor a szabályozás értelmében legkorábban 2017-2018-ban kerülhet forgalomba.

Hogyan fogadták a szuper prémium kategóriát a fogyasztók?

Igazából még nem látjuk, hogy egy szuper prémium kategória mit fog jelenteni a pincészet életében, forgalmában, mivel ilyen még nincs a piacon. Mi már a 2009-es, 2011-es és 2012-es évjáratokból is készítettünk egy-egy szuperior bort. Ezek már palackban vannak és a 2009-es most került közülük forgalomba. Mind a három évjáratot egy dűlőből válogattuk ki és figyeljük, hogy ezek a borok hogyan változnak. A 2015-ös évjáratból elkészített borok dűlőnként és területenként teljesen külön vannak hordókban. 2017 elejére – amikor kikerülnek a hordókból – el kell tudunk dönteni, hogy melyik üti meg a szuper prémium kategória mércéjét stílusban, fejlődésben. Ezért most nagyon sokat gondolkodunk és kóstolunk, fokozottan figyeljük a boroknak a fejlődését.

Melyik terület tűnik esélyesnek?

Nekünk a Várerdő-dűlő nagyon tetszik, annyira karakteres terroár jegyekkel rendelkezik. A 2009-es évjáratnak megvan a maga illat- és ízvilág. Stílusában kicsit inkább a földes, avaros jegyek és némi gomba jelenik meg a területről származó bor tannin struktúrájában és illatában. A gyümölcsös jegyek inkább háttérbe szorulnak, így inkább egy szikárabb, ropogósabb, tanninosabb vonalat képvisel ez a bor. A 2011-es boroknak egy kicsit modernebb, kicsit újvilágibb stílust adott az évjárat. Természetesen minden ugyanúgy történik, mindent ugyanúgy csinálunk, ami változik az a természet és az évjárat. A 2012-es évjárat talán egy kicsit finomabb tannin struktúrával épül föl. Hatalmas koncentráció van benne, egy hatalmas mélység, nagyon meleg, nagyon behízelgő, de nem lett lekváros. Feszes, nagyon jó gyümölcssavak vannak benne. A 2012-es éjvárat 30 hónapot volt 100 %-ban magyar tölgyfahordókban.

Milyen piacokat céloztok meg ezzel a branddel?

Az eddigi legerősebb és legérdekesebb vonal Európa északi része. A múltkor a düsseldorfi kiállításon például zömében holland, belga és luxemburgi részről érkeztek borbeszerzők akik érdeklődtek iránta. Hosszasan átbeszéltük ve-

lük, hogy mi ez a Villányi Franc. Megmutattuk mit takar, milyen minőséget kíván képviselni és lekóstoltuk a borokat is.

Milyen eredményeket hoztak ezek a találkozók?

Megrendelés még nem történt belőle, de azt gondolom, hogy ha az a néhány szakember továbbviszi és előadja egy workshopon a cégénél, hogy mit talált, mit tapasztalt, akkor az előbb-utóbb meg fog jelenni a keresletben is. Minta bekérések már történtek több helyről. Ennek a folyamatnak persze idő kell, ezt tudjuk, de azt gondolom, hogy ha már maguktól oda jöttek, kerestek minket, időpontot kértek ez már önmagában egy hatalmas dolog, mert előtte ez nem így működött egy nemzetközi vásáron. Nagyon fontos, hogy kíváncsi ránk a borpiac!

Hazai piacon hova szánjátok ezeket a szuper kategóriás prémium borokat?

A mennyiségből adódóan valójában a végfogyasztók és a csúcs éttermek inkább a célpiac. Ezek mellett a vinotékák, bor szaküzletek is nagyon fontos disztribútorok lehetnek, ahol ezt az árkategóriát el tudják adni. Természetesen ez kézműves termék, ezért már a külső megjelenésében próbáljuk sugalni azt, hogy ez nem egy mindennapok bora, hanem a termék piramisunk csúcsa. Hogy pontosan mennyi készül majd belőle, még nem tudjuk. Jelenlegi álláspontunk szerint Villányi Francból közel 15, maximum 20 ezer palackot tudunk készíteni egy kimagasló évjáratban. Nálunk klasszikus kategóriájú Cabernet Franc nem létezik, ha olyan az évjárat, hogy a termés nem tud jobbat

produkálni, akkor az teljes egészében házasításokba kerül. Mi csak a különleges értékekkel rendelkező évjáratokból fogunk Villányi Franc-t forgalomba hozni.

Mikor jön ki a 2009-es évjárat?

A 2009-es már elvileg forgalomban van. A piac már nagyon szerette volna és Kínában már el is tudtuk volna adni, mert a különleges címkéje már úgy felkeltette az érdeklődést. A bor persze nem arra készült, hogy design elemként értékesítsük, hanem hogy olyan helyekre kerüljön ahol a fogyasztók értékelni tudják a bort.

Sok pincészet már a 2012-es és 2013-as évjárattal van a piacon...

Azt gondolom, hogy elkésve nem vagyunk semmivel. A 2011-es évjáratnál azt látom, hogy amilyen populáris jellege volt eddig, most egy picit zárkózottabb. A 2009-es jelenleg mindenben lepofozza a következő évjáratokat. A terv pedig az – mivel ez a három évjárat egy síkon mozog – hogy próbáljuk megtaláni azokat a vevőket, akiket ilyen évjáratos játékba bele lehet vinni és tudnak erre áldozni is. Szeretnénk szeptembertől a három évjáratot egy speciális faládás szelekció keretében értékesíteni. Van rá érdeklődés külföldön és a magyar piacon is.

Hála Istennek ezek olyan borok, aki megkóstolja, az szeretne belőle vinni.

Hol találkozhatunk a közeljövőben a Villányi Franc-cal?

Most vasárnap például Bécsben a Vievinum borbemutatón is hat termelő fog megjelenni a termékeivel. Ennek a brandnek nagyon fontos közösség építő jellege is van, hiszen ebben a közösségben nemcsak a nagy borászatok vannak benne, hanem ez egyfajta iránymutatás mindenkinek, hogy hová kezdjenek el fejlődni. Mindig jön a kérdés: aki kimarad, az lemarad?
Nem szabad azt gondolnunk, hogy a jövőben a Villányi Francból fog a borvidék megélni, ez csupán egy plusz. Nem az számít, ki hány palackkal készít belőle, itt nem a mennyiség, csak a magas minőség lehet a cél. Ha egy pincészet csak 5 évente tud 500 palackkal készíteni belőle, akkor annyit készít, de annak az 500 palacknak maradéktalanul meg kell felelnie az elvárásoknak. Itt nincsennek kompromisszumok. Ezzel a branddel nemcsak Villány, de az egész ország imázsát szeretnénk építeni. Aki megkóstolja ezeket a borokat az el akarjon jönni Magyarországba, fel akarja keresni a készítőjét Villányban. Ennek kell a mindig megfelelnünk! Ez a célunk!

Egri Csillag

a nagy csapat

a debreceni borozó szerkesztőségének ajánlásával

a legjobb egri csillagok most egy kartonban!

6 palack borválogatás csak 8.190 Ft!

korlátozott példányszámban megvásárolható debrecenben
az **esszencia borkereskedés**ben és a **www.borbolt.hu** webshopban

Bemutatjuk

Belward Pincészet

“Nemcsak a fiatalok kedvencei akarnak lenni”

Szerző: Darin Sándor

A közelmúltban kedves meghívás érkezett egy számomra ismertlen pincészettől. A Pécsi borvidék egy icinyke-picinyke településére invitáltak, hogy tekintsem meg a területeiket, kóstoljam meg a boraikat és nem utolsó sorban beszélgessünk el a terveikről. Néhány levélváltást csakhamar tett követte és egy szép koranyári reggelen meg is érkeztem a Hásságy határában fekvő Belward Pincészethez, ahol Wilhelm Dávid főborász kalauzolásában jártam végig a pincét és határt.

Wilhelm Dávid

Kezdjük a kályhánál, mit kell tudnunk a Belward Pincészetről?

Alapvetően ez úgy nézz ki, hogy van a Belvárdgyulai Mezőgazdasági Zrt., ami többféle mezőgazdasági tevékenységet folytat. Most jelenleg 8500 hektár területen gazdálkodik, ahol a fő profil a szemes gabona termesztés és emellett a cégnek vannak ágazatai, illetve vannak leányvállalatai. A központ az Belvárdgyulán van, de az egységek egészen Beremendig elérnek.

Hol tartotok a reorganizációval?

Most készül a tervrajz! Részben technológiai, részben pedig épületszerkezeti átalakítást szeretnénk végrehajtani. Jelenleg a tároló kapacitás közel 7000 hektoliter, a gond csak az, hogy ebből 3000 valamennyi -féle beton tartály, amiket most fogunk szétvágatni, kiemelni és

abból a keletkező helyiségből csinálunk egy új, modern tartályteret. Az udvaron vannak műgyanta tartályaink, de azokban csak erjeszteni szoktunk. A pincében vannak hűthető-fűthető kór-acél tartályaink 10 hektóstól, a 200 hektósig, illetve vannak ászok és barrique hordóink.

Mekkora a termőterületetek?

A Pécsi borvidéken jelenleg 47 hektár szőlőt művelünk, ennyi a termő ültetvényünk. Ezek több parcellában találhatóak a környéken. Maga a feldolgozó itt, Hásságyon van, szőlőterületek pedig Hásság és Olasz között fekszenek, amiből 27 hektár új telepítésű, 20 pedig öreg ültetvény.

Ezeknek a területeknek is tervben van az átalakítása?

Itt még dilemmában vagyunk, hogy szerkezetátalakítás legyen, vagy esetleg kivárunk és pár év múlva újratelepítjük az egészet. Ez attól függ, hogy mit tesznek lehetővé a pályázati források. Én nem is biztos, hogy ugyanarra a helyre szeretném visszatelepíteni a szőlőt. Nagyon sok az osztatlan közös terület és van olyan 1 hektáros parcella ahol 142-en vannak tulajdonosos, akik közül már 70-en nem is élnek... Szóval nem megy egykönnyen és főleg nem gyorsan egy ilyen jellegű nagyobb váltás.

Milyen a területek fajtaösszetétele?

Mi csak fehér szőlőkkel dolgozunk, leginkább klasszikus fajtákkal, mint a Chardonnay, a Zöldveltelini, az Olaszrizling, a Rajnai rizling, az Irsai Olivér, a Sauvignon blanc és a Hárslevelű. Az idei évben fogunk telepíteni 3 hektár Pinot noirt, ide a pince mögé, illetve egy másik területre fogunk Kékfrankos és további Pinot

noirt telepíteni, mert jelenleg a rozé borunkat vásárolt szőlőből készítjük. A portfólió kialakításánál fontos volt számunkra, hogy a Campus kategóriában megjelenjen a Rosé, ami most nagyon népszerű a fiatalok körében. Az ehhez szükséges szőlőt is kizárólag a Pécsi borvidéken lévő termelőktől vesszük, így nekünk az összes borunk eredetvédett termékként kerülhet forgalomba. Ezért akarunk saját területeket, hogy megmutassuk, a Pécsi borvidéken is lehet jó minőségű Pinot noirt és Kékfrankost termeszteni. A baj csak az, hogy itt Villány és Szekszárd árnyékában a pécsi vörösborokat kevésbé ismerik. A borvidék is abszolút fehér boros, hiszen 79%-ban fehérszőlő fajták vannak a termőhelyen.

Említetted a Campus borcsaládot, hogyan áll fel a teljes termékpaletta?

Három éve teljesen új gondolat mentén alakítottuk át a portfóliónkat. Korábban nagyon jól ment a folyóbor, erre volt ez a szövetkezeti pince is berendezkedve. De az elmúlt évtizedben megváltoztak a fogyasztói szokások, az öreg borászunk is elment nyugdíjba, így nekünk is át kellett gondolnunk, merre tovább. Ekkor egy új szakmai stábbal álltunk fel és nekiláttunk mindent úgy átdolgozni, hogy a kor elvárásainak, igényeinek maximálisan meg tudjunk felelni. Arra törekedtem, hogy minden vevői rétegnek tudjunk jó ár-érték arányú bort nyújtani. Megmaradt pont ezért a folyóbor kategória is, csak a súlypontot helyeztük át róla a palackos tételek javára. Ez a kínálat adja az alap kategóriát. Azon felül kezdődik a Campus kategória, amit kifejezetten a fiatal fogyasztóknak szánunk. Itt már a névadásban is a pécsi egyetem hallgatóit kívántuk megcélozni, ezért direkt olyan borokat, borfajtákat tettünk bele ebbe a borcsaládba,

amik nagyon populárisak, könnyen érthetőek és ugye a technológia által nagyon intenzív primer és szekunder illatjegyekkel rendezkeznek. Ebben a borcsaládban szerepel egy Irsai Olivér, egy Sauvignon blanc, egy Chardonnay és egy Zöldveltelini, egy rozé és még két fehér és egy rozé gyöngyözőbor. A helyemben mindenki az Irsaiból készítene gyöngyözőt, de én nem akartam a csorda után legelni, ezért inkább a Zöldveletelinit és a Sauvignon blact választottam. Szerintem jó döntés volt. A neveiket is a fajtanevekből kreálltuk, a Zöldveltelini Lini néven, míg a Sauvignon blac Blanca néven kerül piacra. Mivel ez a borcsalád kifejezetten a fiatalokat célozza meg, így a címkék színvilágában is minden szőlőfajtához más-más élénk színt párosítottunk. Ez az élénk, vibráló, letisztult, könnyen érthető külső is a fiatalosságot tükrözi.

Következő kategóriánk a Classic, ahol a klasszikus fajtákra építettük fel a borcsaládot. Itt találkozhat a fogyasztó az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Rajnai rizling fajtákkal, van még itt egy barrique Chardonnay borunk és ebben a kategóriában szerepel az Eufória Cuvée, ami egy hármas házasítás. Ezek a borok minden esetben hosszabb hordós érlelést kaptak. Ez a borcsalád megjelenésében is egy teljesen más vonalat képvisel. Próbáltunk egy klasszikus arany-fekete dizájnt végig vinni, de törekedtünk arra, hogy ne legyen nagyon konzervatív a megjelenése. Az volt a célunk, hogy az elegancia mellett megmaradjon a ránk jellemző fiatalosság és lendület is. Ezeknél a boroknál már nem csavarzárral, hanem dugóval zártuk le a palackokat.

Milyen sikerei vannak az újragondolt termékpalettának?

A Classic családból a 2013-as Olaszrizling borunk, Pécs város bora lett és a legjobb 100 magyar bor közé is bevállogatták (Népszabadság TOP 100 – szerk.), valamint a Hegyközségi Borversenyen nagy aranyérmet nyert. Egyetlen gond van csak vele, hogy sajna elfogyott. ;) Pont most fogjuk palackozni belőle a 2015-ös évjáratot.

Mennyiségeket tekintve, milyen a borcsaládok egymáshoz viszonyított súlya?

Az értékesítés gerincét a Campus adja. A Classic kategória maximum 20 hektoliter/tétel, ez azt jelenti, hogy 2600 palack évjáratonként. Nálunk nem az van, mint sok borászatnál, hogy a prémium termékükből is 30.000-40.000 palackot készítenek, mert szerintem az már átbillen a tömegborok irányába. Mi ténylegesen csak a kiváló évjáratokban és csakis limitált palackszámban készítjük ezeket a borainkat.

Disztribúciót tekintve, hol érhetőek el a boraitok?

Elsősorban a régióban vagyunk erősek. Először Pécsen és a Dél-Dunántúlon szeretnénk jól megvetni a lábunkat és csak akkor akarunk tovább terjeszkedni, amikor minden hátteret biztosítani tudunk hozzá. Az a baj, hogy a fogyasztók nem ismerik a Pécsi borvidéket. Igyekszünk minél több helyen bemutatkozni, építjük a brandet, de tudom jól ez nem fog egyik napról a másikra országos népszerűséget hozni. Nagyon szívesen megyek és tartok borvacsorákat, borkóstolókat, hiszen így ismerhetik meg legjobban az emberek a Belward nevet. Borversenyeken is szívesen megmutatjuk a borainkat és hála Istennek, egyre-másra szép eredményeket érünk el, amik minket igazolnak. Bízunk benne, hogy a fogyasztók is egyre jobban keresik majd a borainkat. Itt a régióban már igen népszerűnek számítanak.

Melyek a közeli terveitek?

Az elkövetkezendő 5 évben remélem több sikeres pályázatot tudunk majd benyújtani. Ami nagyon fontos, az az 1970-es években épült központi egység megújítása. Jelenleg technológiailag nagyon jól fölszereltek vagyunk, de a környezet esztétikája kicsit kifogásolható. Próbálunk egy teljes üzemfelújítást eszközölni. Új nyílászárók, szociális helyiségek, irodák, raktárak, palackozó és egy szép megjelenésű borbolt kialakítása lenne nagyon fontos.

Tervben van továbbá egy 40-50 fős vendéglátó egység kialakítása is, ami alkalmas lenne csoportok fogadására, borkóstolók megtartására. Nem szeretnénk melegkonyhát, inkább csak egy tálalóra gondoltunk, ahol előre elkészíthetnénk a kóstoló mellé szánt sajttálakat, falatkákat. Szertnénk az üzemet is úgy átalakítani, hogy az látogatói bemutatásra is alkalmas legyen, így nemcsak bort tudunk kóstoltatni, de a teljes borkészítési folyamatot is meg tudjuk mutatni az érdeklődőknek. Szintén megvalósítás előtt áll az a technológiai beruházás, ami a saját vörösborok készítéséhez biztosítja majd a hátteret. Ez lesz végülis a nagyobbik falat.

Van egy vízióm!

Bacsó Andrással beszélgettem

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Németi Attila Viktor

Nemrégiben adták át Magyarország egyik legrangosabb szakmai elismerését a Borászok Borásza díjat. 2016-ban a szakma legjobbjának Bacsó András, a Tokaj Oremus Szőlőbirtok főborászát, ügyvezetőjét választották.

Ennek appropóján beszélgettem vele a tolcsvai birtok pincerendszerének labirintusában.

Az előbb egy francia házaspárt kísért ki a kolléganőd a pincéből. Mennyire vagytok nyitottak a borturizmus felé?

Az Oremus jelen pillanatban is nyitva van a nagyközönség előtt, ami azt jelenti, hogy szervezetten bárki megtekintheti a pincét. Kicsit bele lát magába a pince életébe, megismerkedik magával a folyamatokkal, amelynek segítségével a tokaji aszú borok és a tokaji száraz borok készülnek. De vegyük elő a pincekulcsot és nézzük meg mi is!

Milyen hosszúságú ez az egybefüggő pincerendszer?

Ezt itt úgy kell tekinteni, hogy a klasszikus borérlelésnek a földalatti pincerendszere kapcsolódik a vele szemben elhelyezett korszerű présházzal. Megőriztük mindazt, amit az elődeinktől kaptunk, így egy csodás három szintes pincerendszer áll rendelkezésünkre ami egy közel 4 km hosszúságú labirintus. Jelen pillanatban több, mint 1000 hordóban érleljük a borokat. Ennek a földalatti pincerendszernek a legnagyobb előnye, hogy itt a hőmérséklet télen-nyáron állandó. Egy olyan hőmérsékletről van szó, ami nagyon kedvez a borok tárolásának és fahordós érlelésének. Emellett magas a páratartalom, ami létrehoz egy olyan magas mikroklímát a pincében, ahol a pincei penész vastag penészgyepeket alkot a falon, ami folyamatosan tisztítja a levegőt, szabályozza a páratartalmat és hozzájárul ahhoz, hogy egy nagyon tiszta illatú természetes bor érlelő hely alakuljon ki. Ehhez a pincerendszerhez kapcsolódik az a korszerű présház, ahol a szőlő beérkezésétől kezdve, egészen a palackozásig minden folymat lezajlik.

Ha jól tudom, több pincétek is van. Használjátok mindet?

A több különböző lejárat mögött a labirintus teljes mértékben összefüggő pincét alkot. Annak köszönhetően, hogy több szintes a pince így különböző lejáratokat használhatunk, amikor a hordókat mozgatjuk. Két évente mindig jelentősebb fenntartást végzünk. Legutóbb a legsürgősebb boltozásokat végeztük el. Folyamatosan keressük és feltérképezzük a pince azon részeit ahol instabilitás van és ott megpróbálunk megfelelő formában megerősítéseket végezni. A karbantartás mellett nagyon fontos a tökéletes tisztaság biztosítása, hiszen itt készülnek a boraink.

Mennyi időt töltenek a borok a pincében?

Köztudott, hogy az édes szamorodni náluk 12-16 hónapig hordóban marad, az aszúk inkább 24 hónapot, de van, mikor eléri a 30 hónapot is ez az időszak. Rendszeresen cseréljük a hordóinkat, ami azt jelenti, hogy mi inkább csak 3 évig használunk egy hordót, a negyedik év az biztos, hogy az utolsó év. Minden évben a hordó állományunk az egy harmada új hordóként érkezik. Az új hordókat rendszeresen erjesztésre használjuk, október, november, december hónapban az aszúk erjednek benne, majd január, februárban pedig lekerülnek egy korszerű pincerészbe a hordók és bizony itt maradnak azt követően 3-4 éven keresztül.

Mennyire fontos számodra a jó hordó?

Én nagyon fahordó párti vagyok, ami azt jelenti, hogy nálunk szinte alig van olyan bor, amely hosszabb-rövidebb időt ne töltött volna el fahordóban. A száraz boraink közül a tartályban erjesztett tételek is legalább egy 2-3 hónapot fahordóban töltenek. Természetesen a nemes tokaji aszú boroknál nagyon lényeges, hogy a fahordó életkorának megfelelően végezzük a töltéseket. Ez persze nem jelenti azt, ha egy bor új hordóban erjed ki, akkor az végig új hordóban is marad. Elképzelhető hogy a bor kierjed az új hordóban majd utána már egy éves, azt követően egy két éves korú hordóban folytatjuk tovább az érlelését. Ez kivált igaz az aszú boroknál, amelyek ugye hosszabb ideig maradnak fahordóban.

Milyen típusú hordókat használtok?

Új kisméretű hordókat használunk, tulajdonképpen a klasszikus gönci és szerednyei hordókkal dolgozunk. Őszintén megmondom, azért kísérletezünk ezért vannak nemzetközi méretű hordóink is. Ezek közül leginkább a 228 literes burgundi hordó az, ami nálunk nagyon jól bevált. Az utóbbi 6 évben elkezdtünk kísérletezni az egyik legnagyobb méretű hordóval is. Ez valamikor az úgy nevezett szállítóhordó volt, ami 340 literes. Minden hordónk 95%-ban zempléni tölgyből készül.

Bacsó András

Állandó kádár céggel dolgoztok?

Igen, egy erdőbényei kádárral dolgozunk. Ő készíti nekünk a dongafát is amit mi finanszírozunk, így folyamatosan kontrollálni tudjuk a szárítás teljes folyamatát és a három nyárat követő szárítás után készíti el belőlük a hordókat. Végig permanens a kapcsolat a kádárral és ez nem egy utolsó dolog.

Látunk itt néhány muzeális tételt is...

Igen, ezekben a beugrókban különböző évjáratok reprezentánsait látjuk. Itt, balra van a pincének a két legöregebb tétele. Az egyik az 1866-os a másik pedig az 1876-os évjáratból való. A Világháború előtti készletünk nagyon alacsony. Néhány palackunk van csupán, amiket árveréseken vásároltuk. Nagyon érdekes, ha állítva őrizzük itt ezeket a palackokat, akkor egy nagyon szép pincei penész kucsmák, kalapok, süvegek alakulnak ki a palack nyakán. Úgy szoktam fogalmazni, hogy íme, itt vannak Tokaj Nagy Urai, akik az idelátogatókat is köszöntik.

Vannak évjáratok, amikből nagyobb gyűjteménnyel rendelkeztek?

A pincében jelentősebb mennyiségű bor van az 1956 és az azt követő évekből. Az 1972-ig terjedő évjáratokból 10-30 palacknyi mennyiségünk van, 1972 utáni évjáratokból már sikerült 500 és 1000 palackos nagyságrend közötti készleteket kialakítanunk. 1993-ban alakul meg az Oremus, azóta én szisztematikusan törekszem arra, hogy kiváló évjáratok 5 és 6 puttonyos aszúiból minimum 1000 palackot helyezzünk el palackos érlelésre, ami azt jelenti, hogy az itteni borokhoz 25 évig biztosan nem nyulúnk. 25-30 év elteltével valószínű, hogy újra a piacra fogjuk vinni körülbelül a fele mennyiségét.

Nincs szükség közben átdugózásra?

A dugó élettartama körülbelül 40 évnek felel meg ebben a pincei környezetben. 40 év után szisztematikusan ellenőrizzük a dugókat, és ha szükséges, akkor dugó cserét végzünk, így egy évjárat akár 80-100 évig is fennmaradhat.

A dugón keresztüli elpárolgást az adott évjáratból pótoljátok?

Minimális a kipárolgási veszteség. Természetes mikor dugózás van, akkor minden palackot

szintretöltünk. Így biztosított, hogy az a bor a következő 40 évre is nyugodt legyen és megfelelően megtartsa szépségét.

Sokan úgy tartják, hogy az 1956-os évjárat volt az évszázad évjárata. Van erről tapasztalat, tényleg annyira fantasztikusak ezek a borok?

Maga az évjárat tényleg kimagasló volt, de hasonló évjáratok azért előfordultak az évszázadban. Ez mindenhol így van a világban, ha a borhoz társul egy kis eszmei tartalom, valami anekdota, valami érdekesség, akkor az nagyobbá teheti a bort. Az ilyen öreg borok már komoly eltérések vannak, amiknek több oka is lehet. Az évjárat, a fahordós érlelés, palackos érlelés, az átdugózás, az hogy milyen dugót használtunk a palackos érlelés során. Hihetetlen milyen sok körülmény determinálja ezeket az öreg borokat. Azt tudom mondani minden egyes palack amit kibontunk az egy önálló induvidumként viselkedik. Nekünk nincs olyan nagy készletünk, de azért vissza tudunk menni a történelemben. Fantasztikus dolog a tokaji borok, nemes aszúk esetében átnézni egy 50 évet, 60 évet, vagy egy 100 év történéseit és kóstolni ezekből az évjáratokból. Mi jelen pillanatban egy 50 évet viszonylag könnyebben át tudunk tekinteni. Pont 3 héttel ezelőtt tartottunk egy olyan kóstolót, ahol a tokaji aszú borok életútjának 140 évét tekintettük át. Egy speciális kóstoló volt

Említetted, hogy a „kombinátos” időkből is vannak rezervált készleteitek, azok milyen minőséget képviselnek?

Nézd, ez egyértelmű, hogy az 1947 és 1993 közötti borok mind az államosított pincéből kerültek ki, de akkor is jó szakemberek voltak, jó borászok voltak, más volt filozófia, más volt az attitűd, amivel a borászok, az emberek a szőlő és a bor irányába fordultak. Szerintem azokból az évjáratokból is lehet nagyon szépeket kóstolni, de ne várja senki azt, hogy hasonló ízek fognak jelentkezni ezekben a borokban mint a napjaink borában. Hiszen a bor valamilyen szinten mindig tükrözi az adott korszak filozófiáját, az adott korszak jellegzetességeit. Ahogy a korszak fordul a bor irányába úgy nemcsak a bor készítője, hanem valamilyen formában a fogyasztója is determinálja a bor stílusát. Ez egy kultúra által kialakított termék, ahol nagyon sok összhatás működik, kezdve a klimatikus hatásokkal, beleértve a különböző emberi tényezőkön keresztül az adott kornak a kultúráját. Tudjuk azt hogy, az 1960-as 70-es, 80-as években a bor ízlés más volt, mint ahogy más volt a 18. században, de ez ugyan így van az irodalmi művek esetében is. Érezzük, hogy bi-

zonyos korszakokba más és más determináns tényezők azok, amelyek a stílust alakítják. A bor esetében is így van. Ezért is érdekes a napjaink borait ismerő fiatal generációk számára úgy leülni kóstolni aszú borokat, hogy nem csak napjaink évjáratát kóstoljuk meg ,hanem a legvégén szépen elrejtve vissza megyünk egy kicsit a történelembe. A tokaji aszú borokban olyan fantasztikus maradék édesség, savak és mineralitás van, amely alkalmassá teszi a hosszabb ideig történő palackos érlelésre. Azt tudom mondani talán, hogy a világon a nemes édes borok azok, amelyek tovább érlelődnek, mint amit a dugó saját természeténél fogva megenged és ha megfelelő dugó csere van akkor bizony ezek a borok a borok világában a legtovább érlelhetők és a legtovább tudják mutatni az adott korszak jellegzetességeit.

Kiérünk a pincéből...

Ide azért jövök ki csak, hogy innen látjuk azt a rétegvonalat, ami mentén vannak a pince bejáratok. Ennek a dombnak az oldalban egy olyan pincerendszer van, aminek a hossza ából 60 km. Itt körülöttünk mintegy 20-25 tulajdonosnak van pincéje. Ez itt Tokaj-Hegyalján is egy speciális, de világviszonylatban is egy nagyon értékes pincerendszer.
A másik, amiért ide jöttem, mert innen nagyon szép a kilátás Tolcsvára. Mint egy kis amfiteátrum helyezkedik el a település egy pataknak a jobb és bal partján. Bármerre tekintünk körbe déli, dél-nyugati, nyugati, sőt még néhány esetben dél-keleti irányban is mindenhol szőlő található. Szemben a Petrás dűlő a legöregebb szőlőnk. Jól látható innen a halszálka szerű támfalakkal körülvett, több mint 60 éves tisztán furmint ültetvény, amit azért szeretek, mert innen válogatunk ki egyedeket amiből egy klónszelekciót csinálunk. Az altalaj egy nagyon jó vízáteresztő képességű agyagtalaj, az alaptalaj pedig andezit és ebben vannak ezek a nagyon érdekes jáspisos folyások alkotta kövek, amelyek művelés során fokozatosan a felszínre jön. Tolcsva tulajdonképpen Tokaj-Hegyalján az egyik olyan terület, ahol a legszebb obszidiánt lehet találni. Ezek az obszidián szemcsék megvannak az agyagtalajban is. Ezek a kis fekete szemcsék amikor ilyen szépen süt hihetetlenül fel tudnak melegedni és éjszaka kisugározzák ezt a hőt, aminek ősszel van mikroklímatikus jelentősége.

Hány dűlőben vannak területeitek?

Jelen pillanatban az Oremus birtoknak 13 egymástól teljesen elkülönülő dűlőben vannak területei öt település határában. Meghatározó dűlőink Tolcsva, Olaszliszka és Erdőbénye közötti területen találhatók. Itt van az összes szó-

Ott van az egész világ
a kezedben,
Ott van a *boros* világ
a kezedben....

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

*Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.

lő területeinek két harmada. A névadó dűlő, az Oremus Sátoraljaújhely mellett, a Várhely oldalban fekszik. Összesen jelen pillanatban 96 hektár termőültetvényünk van, a teljes területünk területünk pedig meghaladja a 100 hektárt. Természetesen vannak most is olyan területek, amelyeket pihentetünk, illetve most készítünk elő telepítésre.

Ezek már a klóntáblából kerülnek betelepítésre?

Igen, a telepítéshez szükséges oltványok előállításának az alapjaiként fognak működni. A klóntáblát a tavalyi évben telepítettük el, úgy kell neki 4 év mire termőre fordul, tehát valamikor 2020 körül már hordós kísérleteket is tudok végezni. Bármennyire is van most telepítési támogatás, mi most nem telepítünk, inkább 2018-2025 közötti időszakban látom azt, hogy körülbelül 20 hektárnak megfelelő, most pihentetés alatt lévő területet fogunk betelepíteni.

Közben kóstolunk...

Hogyan áll össze a bor sortimentetek?

Az Oremus 2000-ben egy olyan sajátos önvizsgálatot végzett, aminek az alapja a piaccal való kommunikáció volt. Az első 6-7 év kellett ahhoz, hogy kicsit az információk megérkezzenek, beérlelődjenek és a mi fejünkben a súlypontok eltolódjanak. Közel 10 féle borunk volt eddig, 2000-ben picit leegyszerűsödtünk és akkor kialakult az Oremusnál egy olyan termék egység amely 3 boron alapszik. Ennek a piramisnak a tetején mindenféleképpen az aszú bor van, hiszen az Oremus egy olyan birtok, amelynek az alap filozófiája a nemes aszúbor készítés. Mindent erre hegyezünk ki. Minden tevékenységünk erre összpontosul. A második a nagy száraz bor készítése, ami

a Mandolás márka név alatt kerül a piacra. A kettő között, valahol középen az úgynevezett késői szüretelésű boraink vannak, amelyeknél a szüret módja determinálja a bornak a különlegességét. Mindig késleltetjük a szüretet, nagyon sok területen hagyunk kint szőlőt annak érdekében, hogy minél több aszú szemet tudjunk szüretelni, ami alkalmas nagyon jó minőségű késői szüret és ennek egy tradicionálisabb megfelelője az úgynevezett édes szamorodni bor készítésére. Így áll fel maga a bor sortiment.

A Mandolás tulajdonképpen egy márkanév és nem dűlőszelekció, ahogyan sokan tévesen gondolját.

Igen, így van, nálunk a Mandolás brand alatt készül a száraz birtokborunk. Több dűlőből szedjük hozzá a furmintot, majd dűlők szerint külön erjesztjük ezeket és az erjedés végén egy egy hónapos fahordóban való érlelés után döntöm azt el, hogy körülbelül melyik dűlőnek a bora alkalmas arra, hogy valóban Mandolás legyen. Akkor egy nagyon különleges hordót keresünk neki.

Mennyire lehet egalizált karaktert párosítani egy bor brandhez? Van a fogyasztónak igénye arra, hogy évjáratról évjáratra hasonló bor kerüljön a poharába?

Az évjáratok között azért mindig van különbség, ezt leginkább a savak és bizonyos alap ízek vonatkozásában lehet érezni. A száraz fehér borok készítése során azért a borász kezében nagyon sok lehetőség van. Egy optimális szüreti időpont megválasztása is lehetőség arra, hogy az alapanyag hasonló érettségben legyen és a termésben lévő cukrok, aromák, savak hasonlóak legyenek még akkor is, ha különböző évjáratok vannak. Nem az a fontos, hogy évről-évre hasonló legyen, hanem hogy kiváló minőségű száraz bort kapjon, ami nem csak annak révén ad örömet, hogy nagyon friss, nagyon elegáns, hanem hogy tényleg finom aromák vannak benne, hogy összetett kerek a bor, szép egyensúlyok vannak benne. Nagyon odafigyel-

ve tényleg törekszünk arra, hogy összehasonlítva a konkurens világ száraz boraival a furmint borunk megállja a helyét. Ez a fő kérdés.

Milyen a kor emberének borideálja?

Hihetetlenül megváltozott a világ. Hihetetlenül megváltozott a borkultúra iránti érdeklődés. Egy gasztró forradalom zajlott le az elmúlt 50 évben a világban. Megváltozott az emberek éttermi kultúrája, íz kultúrája és bizonyos gasztronómiai szokások is megváltoztak. Tulajdonképpen csak ezeknek az együttes figyelembe vételével – a piaccal való állandó párbeszéd és a konkurenciára való állandó odafigyelés révén – lehet megélni a holnapot. Egyre szofisztikáltabb és egyre jobb borkedvelők vannak. Már nem egyszerű fogyasztókkal állunk szemben, akik csak bemennek a boltba és levesznek egy palackot, hanem tudják, hogy mit vesznek le, tudják, hogy mit várnak el az adott bortól, készek utána menni, informálódni.

Mennyire fontos ebben a folyamatban a kommunikáció?

Nagyon, hiszen napjainkban annyira fölgyorsult az információáramlás, hogy most már semmit nem tudsz titokban tartani, vagy nem tudsz befolyásolni, mert holnapután rájönnek, hogy nem mondtál teljesen helyénvalót. Egy jó kommunikációval el tudod érni, hogy azt tudod érvényesíteni, ami a te meggyőződésed, amit te csinálsz. Ez egy hihetetlenül gyors párbeszéd a fogyasztó és termelő között. Egy olyan termék esetében, mint a bor, amely kitölti az emberi élet legintimebb és legbensőségesebb pillanatait – legyen az egy családi ünnep, egy barátkozás – meg kell, hogy feleljen ezeknek a nagyon komoly emberi kvalitásoknak és elvárásoknak. Hihetetlenül nyitottan kell figyelni a világot, mert megváltozott az élet nívó, megváltozott az élet megélésének a szisztémája, szintje. Eléggé bonyolult jelenség, de ez benne a szép, ez benne a kultúra és tulajdonképpen ez a jó benne, hogy ezt látjuk, hogy ennek az alkotói, vagy alakítói, valamilyen résztvevői lehetünk. Ez moti-

válja a szőlészt, ez motiválja borászt, hogy az egyetlen fő célt elérjük, hogy mindennapjainkat, ünnepnapjainkat boldogabban éljük meg, mosolygósan éljük meg. Örüljön egymásnak, örüljünk a bornak, az életnek és tulajdonképpen ezt tovább tudjuk vinni, tovább tudjuk örökíteni gyerekeink irányába és esetleg azon embertársaink irányába, akik még nem voltak erre nyitottak.

Külhoni piacokat tekintve, hány országban vagytok jelen?

Nálunk egy óriási adottság – már az alakulástól kezdve – hogy a borászatba belépett egy spanyol család, aki még 4 vörösboros birtokkal bír a világ különböző borvidékein. Ők már akkor egy 20 évre visszamenő komoly tapasztalattal bírtak a nemeztközi borkereskedelemben. Ők közvetítették felénk ezt a nemzetközi disztribúciós rendszert minek révén jelen pillanatban több, mint 100 országba jutnak el az Oremus borok.

Mennyire nehéz egy adott piacon megmaradni?

Nagyon fontos az újdonság, illetve az állandó megújulás, hogy Tokaj és az Oremus varázslat folyamatosan megismétlődjön. Egy borásznak ezért kell nagyon nagyon szigorúan és önkritikusan dolgoznia és nagyon nagy alázattal kell figyelnie azt, amit csinál, mert tulajdonképpen a piaccal való beszélgetés a piacnak, az információnak a megértése és annak az alkalmazása és az ebből levont következtetések alkalmazása elemi fontosságú. Csak így tudjuk azt biztosítani, hogy a borok minősége az ne állandó legyen, hanem ha lehet folyamatosan javuljon.

Több borod is nagyon komoly eredményeket ért el nemzetközi viszonylatban. Meg lehet már ezen a színten állni?

Ez a fő kérdés, hogy nem szabad ott megállni, amikor valaki azt mondta, hogy a bor jó, vagy ízlik. Az egy dolog. Hanem hihetetlenül fontos, hogy meg legyen a hajlandóság arra, hogy őszintén bevalljuk, még nem értük el a legmagasabb minőséget. Még van mit tennünk. Van mit csinálni és azért dolgozunk, mert van egy víziónk, van egy álmunk, hogy egyszer el fogjuk érni ezt a magas minőséget. Őszintén azt is bevallom, hogy ennyi szakmában eltöltött év után kijelentem, hogy szerintem életemben nem fogom elérni. Életem végéig azon fogok dolgozni, hogy még tovább, még előrébb jussunk az úton a legjobb bor felé.

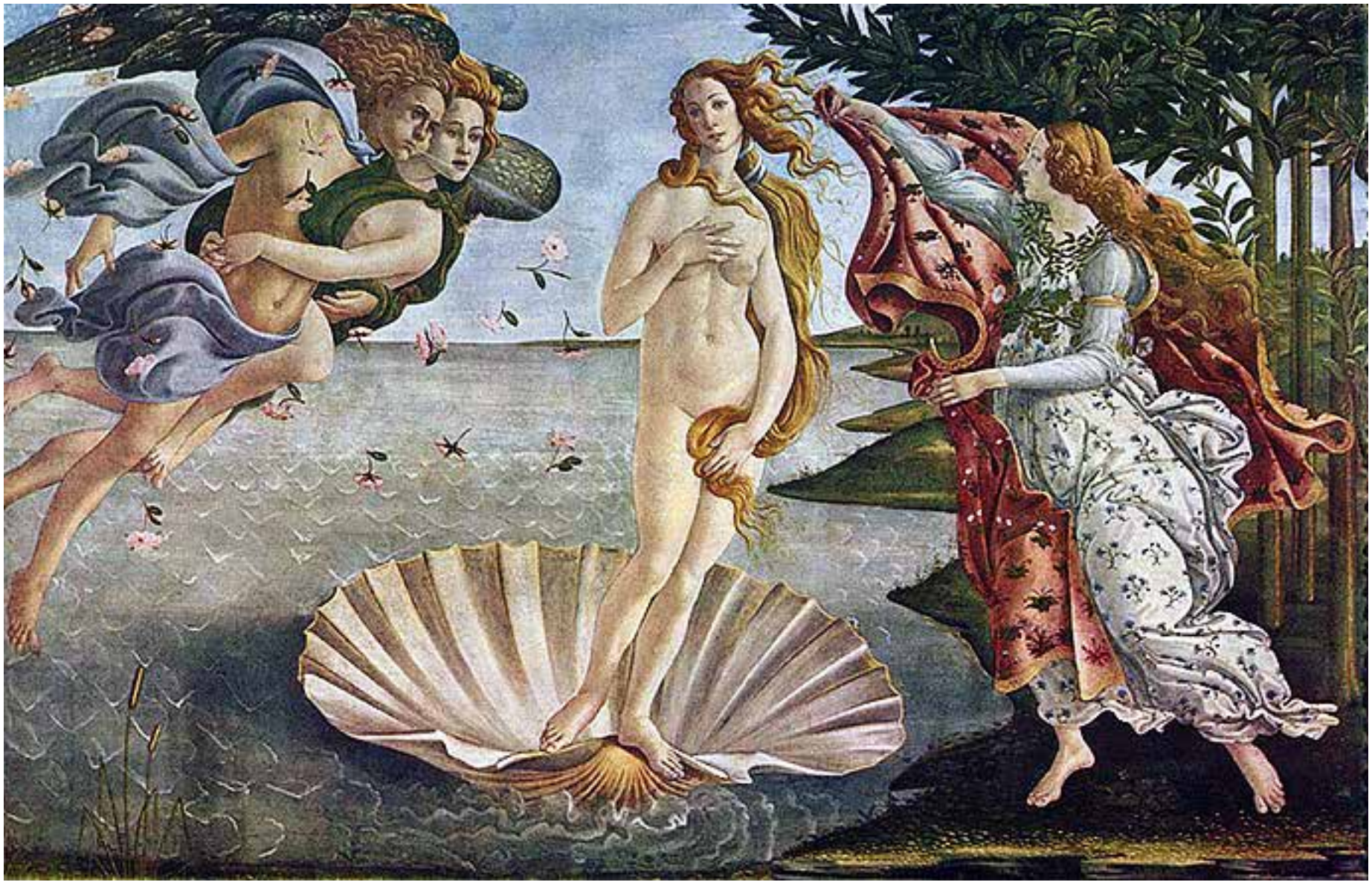
Kitekintő

CIPRUS

ahol a helyi borokba is bele lehet szeretni

Szerző: Dr. Kosárka József
Fotók: a szerző

Néhány évvel ezelőtt Cipruson az egyik ásatás során olyan agyagedények és korsók kerültek elő, amelyek a szigetlakók legalább öt évezreddel korábbi borfogyasztásáról tanúskodnak. A későbbi laboratóriumi vizsgálatok során az is kiderült, hogy a fellelt tárgyakból vett anyagmintákban erjesztett szőlőlére utaló borkősav mutatható ki, illetve néhányban még szőlőmagok maradványai is voltak. A borkultúra történelmével foglalkozó írásokban rendre utalás történik arra, hogy a ciprusi bort már Homérosz is méltatta, viszont csak a legújabb kutatási eredmények szolgáltatják annak bizonyosságát, hogy az a mediterrán térség legrégebbike és vélhetően a görögök is annak ismeretében tettek szert az istenek itala előállításának fortélyaira.



Boticelli: Vénusz születése
(1484–1486 Uffizi, Firenze)

Ezzel feltehetően nem volt még tisztában Sandro Botticelli, a korai reneszánsz firenzei iskolájának egyik legtekintélyesebb festője, mert ha tudott volna róla, akkor a „Vénusz születése” című mesterművében valószínűleg szerepelne olyan motívum is, amely az ősi ciprusi szőlőkultúrát jeleníti meg. (Ez az alkotás azt a pillanatot ábrázolja, amikor a görög mitológiában Afrodité névvel illetett istennő a hullámzó tenger habjaiból a ciprusi partokon kel ki egy kagyló héján és akinek a születése a szépség földi megjelenését jelképezi. Később amerre járt, lába nyomán olyan növények nőttek ki a földből, amelyeknek virágai és gyümölcsei afrodiziákumként is használatosak lettek.)

A kis sziget (terület: 9.251 km² népesség: 1,5 millió fő) történetét és kultúráját, valamint természeti és építészeti látványosságait összefoglaló turisztikai anyagokban kivétel nélkül említés történik arról, hogy a világon ma is fogyasztott legrégebbi eredetű és még mindig a hagyományos eljárás szerint készített bor a Commandaría. Ennek az emblematikus ciprusi édes bornak, amelynek a cukortartalma többnyire 150 g/l körüli, a keresztes háborúk kezdetének idejére vezetik vissza az eredetét és úgy tartják, hogy már Oroszlánszívű Richard is ivott belőle a Kolossi kastélyában 1191-ben megtartott lakodalmán. Készíté-

séhez a vörös Mavro és a fehér Xinisteri fajtákat vegyesen szüretelik, utána a szőlőfürtöket még mintegy két hétig a szabadban aszalják. A musthoz erjesztés közben borpárlatot adagolnak, majd a bort legalább két évig nagy fatartályokban érlelik természetes hőmérsékleten. (Előállítása 1990 óta csak a meghatározott termőhelyen, a Troodos-hegység déli lejtőin engedélyezett.)

Az édes borok iránti kereslet általános visszaesése a ciprusi termelési és értékesítési viszonyokra is hatással van, hiszen termékeiket hosszú időn át döntően a brit piacra nagy mennyiségben szállított desszertborok jelentették, valamint eladtak még néhány kelet-európai országba asztali borokat és borpárlatokat. Exportáltak továbbá a nyugat-európai piacra mustsűrítményt és folyóbort, amelyek vermut és sangría alapanyagaként hasznosultak. A hetvenes-nyolcvanas években még 35-40 ezer hektáron művelték a szőlőt, az éves összтermés mennyisége elérte a 300 ezer tonnát is. Az ezredfordulóra a termőterület és a szőlőtermés mintegy 40%-kal, az előállított bormennyiség 50%-kal csökkent. Napjainkban már csak 8-9 ezer hektáron terem a szőlő, borkészítésre felhasznált részéből a 2010-2015 évek átlagában 113 ezer hektoliter bor készült. Ennek a szerény mennyiségnek viszont egyre javul a minősége, köszönhetően azoknak az intézkedéseknek, amelyek a kilencvenes évek végétől az ágazat versenyképessé-

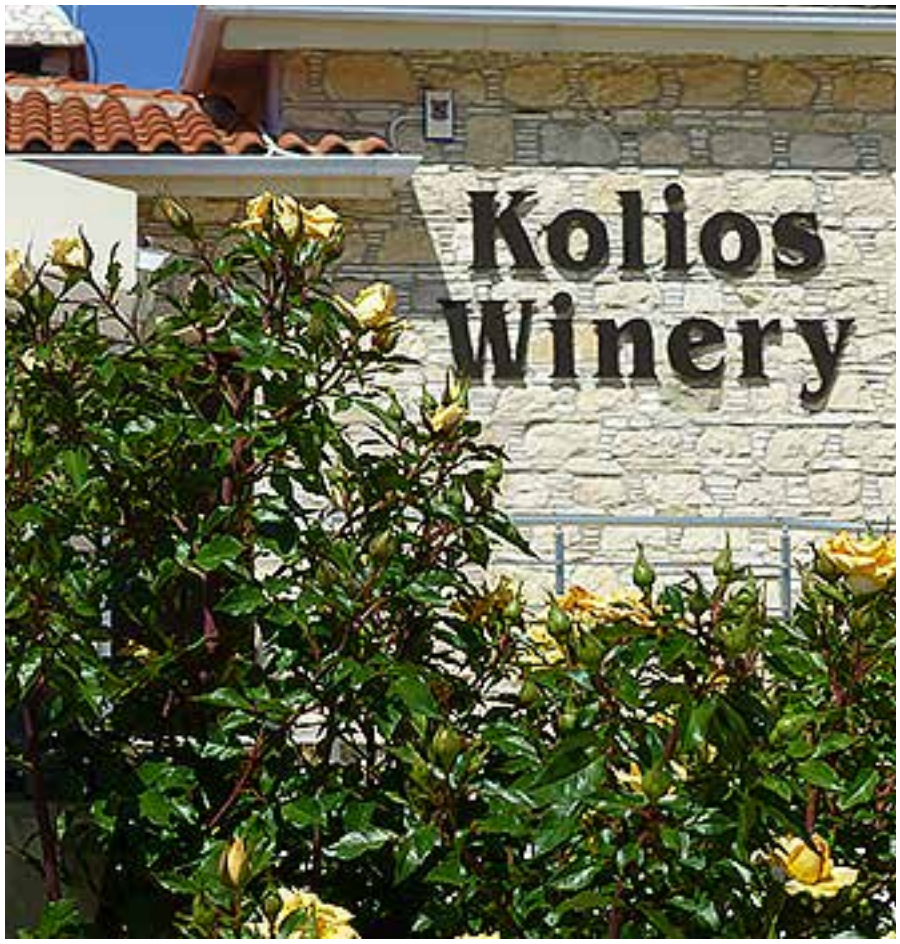
Kolossi vár
A Limassol nyugati oldalán található erődítményt a Johannita lovagrend emlete és a 13 századtól őrizte a környék rendjét.

gének jelentős javítását voltak hivatottak szolgálni. Előbb kormányzati forrásból nyújtottak támogatást az ültetvények modernizálásához, a fajtaválaszték megújításához és korszerű feldolgozók építéséhez, később a különböző európai uniós támogatásokkal igyekeztek minél jobban élni.

Ciprus bortermelésének mintegy 80%-át négy nagyvállalat (ETKO, KEO, LOEL, SODAP) borászatai adják, amelyek az utóbbi időben sorra korszerűsítették feldolgozóüzemeiket vagy építettek újat a termőterületen. A néhány hektáros saját

ültetvényről szüretelt vagy felvásárolt szőlővel dolgozó további mintegy ötven kis és közepes méretű borászat nagy többsége a magasabb minőségi kategóriákat megcélozva termel és nagy jelentőséget tulajdonít a borturisták kiszolgálásának is. Közülük alig egy tucat (például: Constantinou, Fikardos, Kolios, Kyperounda, Nicolaides, Tsiakkas, Vasilikon, Vlassides, Vouni Panayia) készít évente százezer vagy annál több palacknyimennyiséget. A butikborászatok sorában több figyelemre méltó is említést érdemel (Hadjiantonas, Nelion, Vasa, Zambartas) korszerű szemlélettel folytatott munkálkodásáért.

Szinte minden borászat foglalkozik a fehér Xinisteri és a kék Mavro fajtákkal, amelyeket a teljes ciprusi szőlőterület közel kétharmadán művelnek (részesedésük 20% és 45% körüli). Az utóbbi, amely a legtöbb asztali vörös bor alapanyaga, visszaszorulóban van, az előbbi, amelyből egyre jobb, sőt kifejezetten magas minőségű száraz borok készülnek, fokozatosan előtérbe kerül. (Fürtje laza szerkezetű, nagysága közepes akárcsak a bogyói. Jól terem a magasabban fekvő meszes talajú ültetvényeken és ellenálló a gombás fertőzésekkel szemben. Bora intenzíven gyümölcsös, jó savakkal és némi ásványossággal. Hordóban érlelve jól fejlődik tovább, bársonyosabb textúrára és nagyobb komplexitásra tesz szert.) A világfajták közül a Cabernet Sauvignon, valamint a Chardonnay iránt van a legtöbb termelői bizalom, amelyek felhasználásával számos prémium kategóriás bor készül (például: Vasilikon Menthy Cabernet Sauvignon 2012, Kyperounda Chardonnay 2015). Az őshonos fajták esetében a Maratheftiko kezd látványosan előretörni, amelyből egyre több jó minőségű rozé



Kolios Pincészet a Statos - Ayios Fotios faluban található. Marios Kolios családjával tíz hektár szőlőültetvényen gazdálkodik. A pincészet közel 400 000 palack bort termel évente ami az egyik legnagyobb a szigeten.

és vörös készül (például: Kolios 2012, Zambartas 2013). Nagyon oda kell figyelni a kék Yiannoudi fajtából készülő borokra, amelyek remek színnel és tanninnal, illetve karakteres ízvilággal nyerik meg a fogyasztókat (például: Vlassides 2013).

A ciprusi ételspecialitásokhoz, mint a grillezett halloumi (hagyományosan juh és kecske tejéből készített sajt)) vagy a kemencében sült bárányhús (kleftiko) mellé különösen ajánlottak a helyi borok, főleg annak ismeretében, hogy a legfrissebb adatok szerint az utóbbi két évben a szigetország borkínálatának már több mint a felét az import teszi ki (2015: 54%).

CIPRUS

A Földközi-tenger keleti medencéjében, Törökországtól délre, terül el. Szicília és Szardínia után a Földközi-tenger harmadik legnagyobb szigete.

Területe: 5.895 km^2

Népesség: 1 141 166 fő

Klíma: Cipruson az éghajlat jellegzetesen mediterrán: meglehetősen meleg és száraz, csapadék főleg november és március között fordul elő. Az enyhe tél általában március-áprilisban gyorsan csap át a nyárba. A Tróodoszon a magasabb területeken az éghajlat kontinentális.

Domborzat: Északon, a parttal párhuzamosan futó Kerínia hegylánc fekszik, a terület középső részén a Tróodosz-hegység emelkedik, legmagasabb pontja: Ólimbosz 1953 m. A két hegység között elterülő Mezaoria-síkság a déli parti síksággal összefüggő területet alkot.

Borászat: A bor 4000 éve része Ciprus történelemének. Ma ötvenegy bejegyzett borászat működik a szigeten, többségük kisebb, főként helyi értékesítésre termel.

a Bor & Párlat magazin bemutatja

10 #nyáribor

amik nem hiányozhatnak egy partyról
(de akár a bőröndből sem!)

nincsen party jó bor nélkül!

de melyiket a sok közül?

ebben segítünk eligazodni

sokan teszik fel jogsan a kérdést, hogy a nyári kánikulában melyik bort milyen hőmérsékleten, tisztán vagy fröccsnek, illetve milyen ételek mellé érdemes fogyasztanunk?

összeválogattunk 16 bort - a nyár igazi kedvenceit - hogy ezek bemutatásával segítsünk a tökéletes

#gardenparty

megszervezésében

Belward Pincészet

Blanca gyöngyözőbor

Sauvignon Blancból készült remek félszáraz gyöngyöző fehérbor.
Friss, üde bodzás, mangós aromák jellemzik.

#belward_blanca

Ajánljuk aperitifként, nyári estékre és különleges alkalmakra.

Fogyasztási hőmérséklet: 6-8 °C.

Ár: 1.400 Ft körül

Belward Pincészet

Lini gyöngyözőbor

Zöldvelteliniből készült ragyogó félszáraz gyöngyöző fehérbor.
Friss, üde zöldalmás, citrusos aromák jellemzik.

#belward_lini

Ajánljuk aperitifként, nyári estékre és különleges alkalmakra.

Fogyasztási hőmérséklet: 6-8 °C.

Ár: 1.400 Ft körül

GERE
VILLÁNY
FRICI
GYÖNGYÖZŐBOR
2015
BOCK
Fanni

Bock Borászat

Fanni rosé gyöngyözőbor

A bor Portugieser, Kék-frankos és Sauvignon Blanc szőlőfajtákból készült illatos száraz gyöngyöző rosébor. Friss, könnyed epres, málnás aromák jellemzik.

#bock_fannirosé

Ajánljuk aperitifként, nyári estékre és különleges alkalmakra.

Fogyasztási hőmérséklet: 8-10 °C.

Ár: 1.900 Ft körül

Gere Attila Pincészete

Rosé Frici gyöngyözőbor

Medoc noir és Pinot noir szőlőfajtákból készült remek száraz gyöngyöző rosébor. Élénk, üde szamócás, grapefuitos aromák jellemzik.

#gere_roséfrici

Ajánljuk aperitifként, nyári estékre és különleges alkalmakra.

Fogyasztási hőmérséklet: 8-10 °C.

Ár: 2.400 Ft körül

BOCK
Villányi Rosé
Cuvée
2015
Bock József
BOCK
PINCE

Bock Borászat

Kékfrankos Rosé 2015

100%-ban kékfrankosból készült száraz rosébor. Friss, ízgazdag aromák és cseresznyés illat jellemzi.

#bock_kékfrankosrosé

Ajánljuk aperitifként és különleges nyári alkalmakra.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.700 Ft körül

Bock Borászat

Rosé Cuvée 2015

Portugieser, Kékfrankos és Cabernet szőlőfajtákból készült illatos száraz rosébor. Friss, kellemes szamócás, meggyes aromák jellemzik.

#bock_rosé

Ajánljuk aperitifként, nyári estékre és fröccsnek is kiváló.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.700 Ft körül

TOKAJ NOBILIS
SZŐLŐBIRTOK
Sárga Muskotály
2015
FÉLSZÁRAZ FEHÉRBOR
OREMUS
TOKAJI DRY
Mandolás
2013

Oremus Pincészet

Mandolás Tokaji Dry 2013

Reduktív és hordós tételekből tevődik össze. A jellegzetes furmint karakterben üde savak és fűszeres aromák jelennek meg.

#oremus_mandolás

Ajánljuk aperitifként, grillezett szárnyasokhoz és saláták mellé.

Fogyasztási hőmérséklet: 12-14 °C.

Ár: 3.300 Ft körül

Tokaj Nobilis Szőlőbirtok

Sárgamuskotály 2015

100%-ban sárgamuskotályból készült félszáraz fehérbor. Friss, üde muskotályos aromák jellemzik jellegzetes termőhely karakterrel.

#tokajnobilis_sm

Grillezett halak, szárnyasok, sajttálak mellé kiváló választás.

Fogyasztási hőmérséklet: 12-14 °C.

Ár: 2.700 Ft körül

BOCK
Fanni
2015
GERE
TAMÁS
&ZSOLT
Comis
GYÖNGYÖZŐBOR

Gere Tamás & Zsolt Pincészete

Comis gyöngyözőbor

100%-ban Ottonel Muskotályból készült száraz fehérbor.
Fiatalos, friss gyümölcsös aromák szép sav és alacsony alkohol jellemzi.

#gere_comis

Ajánljuk aperitifként és nyáresti beszélgetésekhez.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 2.000 Ft körül

Bock Borászat

Fanni gyöngyözőbor

Sauvignon Blanc, Hárslevelű, Olaszrizling, Chardonnay és Muscat Ottonel szőlőfajták házasításával készült ez a friss, muskotályos illatú bor.

#bock_fanni

Ajánljuk nyári partyk köszöntő italának.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.900 Ft körül

Gere & Schubert Pincészet

Irsai Olivér 2015

100%-ban Irsai Olivér szőlőfajtából készült száraz fehérbor.
Üde, gyümölcsös aromák és virágos illat jellemzi.

#csillagvölgy_irsai

Ajánljuk aperitifként és baráti beszélgetésekhez és fröccsnek is kiváló.

Fogyasztási hőmérséklet: 6-8 °C.

Ár: 1.300 Ft körül

Gere & Schubert Pincészet

Cserszegi Fűszeres 2015

100%-ban Cserszegi Fűszeres szőlőfajtából készült. Üde, gyümölcsös frissesség és citrusos aromák jellemzik.

#csillagvölgy_cserszegi

Ajánljuk aperitifként, nyári estékre és fröccsnek is kiváló.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.300 Ft körül

Patricius Borház
Sárga Muskotály 2015

Fantasztikus gyümölcsös aromák, karakteres ásványosság és elegáns savak jellemzi.

#patricius_sm

Nyári esték tökéletes beszélgetős bora.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.900 Ft körül

Patricius Borház
Furmint 2015

Üde, gyümölcsös frissesség, mineralitás és elegáns savak jellemzik enyhe vaníliás jegyekkel.

#patricius_furmint

Ajánljuk grillezett halak, saláták és baráti beszélgetések mellé.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.900 Ft körül

Belward
IRSAI OLIVÉR
PATRICIUS
TOKAJ
2014
HÁRSLEVELŰ
dry
száraz

Patricius Borház
Hárslevelű 2014

100%-ban Hárslevelű szőlőfajtából készült száraz fehérbor.
Mézes, gyümölcsös aromák és jellegzetes hársvirág illat jellemzi.

#patricius_hárslevelü

Ajánljuk grillezett halakhoz, szárnyasokhoz éppúgy, mint egy naplementébe nyúló beszélgetéshez.

Fogyasztási hőmérséklet: 10-12 °C.

Ár: 1.500 Ft körül

Belward Pincészet
Irsai Olivér 2015

100%-ban Irsai Olivér szőlőfajtából készült illatos száraz fehérbor.
Déligyümölcsökre emlékezető aromák jellemzik.

#belward_irsai

Ajánljuk grillezett szárnyasok mellé és fröccsnek is kiváló.

Fogyasztási hőmérséklet: 8-10 °C.

Ár: 1.100 Ft körül

Garamvári Pezsgők Vacsorái
A Platán Hotelben
Garamvári

5 recept pezsgőre

A debreceni **Hotel Platán****** csapata Garamvári pezsgők mellé álmodott remek fogásokat. Most Tóth Rafi konyhafőnök és Lovas Erika cukrász most elárolja, hogyan készültek a borvacsora finomságai!

Tavaszi joghurtos karalábé leves, gyöngytyúk fasírttal

Hozzávalók:

- 1 db gyöngytyúk
- tejszín
- leveszöldségek
- 1 nagyobb fej karalábé
- 1 db joghurt (görög)
- étkezési keményítő
- zsemlemorzsa

A megtisztított gyöngytyúkból egy alaplevet készítünk. (a tyúkokat hideg vízbe tesszük felrakjuk főni, miután felhabzott, lehabozzuk. lehabzás után zöldségeljük, fűszerezzük. Miután a tyúk megfőtt leszűrjük, a gyöngytyúk húsát leszedjük. A megtisztított karalábét fél centis konckára vágjuk, az átszűrt alaplében megfőzzük, leszűrjük, majd félretesszük tálalásig. A gyöngytyúk húsát ledaráljuk, tejszínnel, pici sóval, fűszerekkel ízesítjük, ha szükséges kevés zsemlemorzsával erősebbé tesszük a masszát. Kigombócoljuk, panírozzuk, majd készre sütjük. Az alaplevet tejszínnel dúsítjuk, utána keményítő segítségével halvány sűrítést hajtunk végre. Tálalás: a karalábé kockákat és a fasírtot belehelyezzük a tányérba, a tejszínnel dúsított alaplébe belerakjuk a joghurtot (lehetőleg krémes állagú, akár görög joghurtot is használhatunk.) és rámerjük a levesbetétekre.

Spárgás balatoni süllő tekercs saláta ágyon fürj tojással

Hozzávalók 4 fő részére:

- süllőfilé
- spága
- Só, frissen őrölt feketebors
- fürjtojás
- citromlé
- olívaolaj
- frissen csavart narancslé
- méz
- friss vegyes saláta

A friss spárgát leforrázzuk, a hártya részt eltávolítjuk. A süllő fileket megnyitjuk sózzuk, a hal szeleteket zselatinnal megszórjuk a közepébe helyezzük a spárgákat. Folpack segítségével feltekerjük őket. 90 °C-on 30 percig gőzöljük, utána hűtjük.

Közben a friss citromlé, oliva olaj, friss narancslé és méz hozzáadásával elkészítjük a salátaöntetet.

A fürj tojásokat megmossuk, utána forrásban lévő vízben két és fél percig főzzük majd jeges vízbe tesszük.

A veges saláta ágyra (madár saláta, rukkola, bébi cékla levél, bébi spenót levél) rátálaljuk a haltekercseket, aminek a tetejére fektetjük a ketté vágott fürj tojást.

GARAMVÁRI
BRUT NATURE

GARAMVÁRI
EVOLUTION ROSÉ

€ per sorbet lime-al és mentával

Gombóc (kb. 13 db):
- 0,15 l víz
- 0,15 kg cukor
- 0,5 kg eper
- fél lime leve

Hippen tészta (kb. 15 db):
- 0,15 kg vaj
- 0,15 kg porcukor
- 0,15 kg liszt
- 6 tojás fehérje

Vizet cukorral felmelegítjük, míg a cukor elolvad, hozzáadjuk a lime levét illetve a menta leveleket, majd hagyjuk kihűlni. A friss epret lepürésítjük és szűrőn áttörjük a szirupba. 30 percre a fagyasztóba tesszük, utána átkeverjük villával. Ezt addig ismételjük míg teljesen meg nem szilárdul de krémes marad. A hűtés keverés kb 3-4 órát vesz igénybe.

Amíg a sobet a hűtőben kifagy elkészítjük a Hippen tésztát. Az összetevőket tálba helyezzük, habverő segítségével simára keverjük. Kivajazott sütőlemezre 10 cm átmérőjű vékony korongokat kenünk. 200 °C-on előmelegített sütőben 5 percig sütjük, míg a szélei aranybarnák nem lesznek. Tál formára alakítjuk őket.

A kész sobet-et a tészta tálacskákba kanalazva friss eperrel és mentalevélell díszítve tálaljuk.

Borjú szűz Rossini módra szalma burgonyával és mázas bébi répával

Hozzávalók 4 fő részére:

- borjúszűz
- barnamártás
- madeira bor
- vaj
- csiperke gomba
- bébirépa
- burgonya
- gyömbér
- olaj a sütéshez

A Rossini mód alapja a madeira mártás.Ez a mártás egy barnamártás alapú mártás, amit a végén madeira vörösborral bolondítunk meg.

A borjú szüzet hártyázzuk, utána ízesítjük sóval, fűszerezzük frissen tört fekete borssal. Folpack segítségével légmentesen formázzuk feltekerjük. 65 °C-on 2 óra gőzölés után sokkoló hűtést alkalmazunk. A kicsomagolt húsokat egy megfelelő serpenyőben felpirítjuk a vajat és meglocsoljuk a szüzeket vele. 160 °C-os maghőmérsékletre melegítjük fel, utána tálalható.

A Rossini mód alapja még további két összetevő, a libamáj, illetve a csiperke gomba. A csiperke gombákat megtisztítjuk, megfaragjuk, utána grillezzük. A libamájat megtisztítjuk, szeleteljük, hirtelen felpirítjuk, ízesítjük sóval, fűszerezzük borssal majd a a szűzzel együtt készre sütjük.

A köret: a bébirépákat megtisztítjuk faragjuk. A burgonyát nagyon vékony-ra vágjuk. A bébirépákat előfőzzük. Serpenyőben mézet hevítünk és apróra vágott gyömbért teszünk bele, ebben forgatjuk át a bébirépákat. A burgonyát miután lecsepegtetjük bő forró olajban megsütjük.

Tálalás: a szalmaburgonyát a tányérra helyezzük, a felszeletelt borjúszűzre ráfektetjük a libamájat, illetve a gombákat. A madeira mártással lelocsoljuk. A bébirépákat köré fektetjük.

GARAMVÁRI

Ananászos-mascarponés krém furmintzselével

Hozzávalók:
- 1 dl tej
- 1 dl ananászlé
- 2,5 dkg vaníliás pudingpor
- 20 dkg ananász leturmixolva
- 12 dkg mascarpone
- 12 dkg tejszínhab

A tejből, az ananászléből és a pudingporból főzök egy pudingot. Ha kihűlt, hozzákeverem a leturmixolt ananászt, a mascarponét és a tejszínhabot. Hűtőben pihentetem.

Diós piskótalap:
- 5 tojás
- 10 dkg kristálycukor
- 4 dkg keményítő
- 4 dkg darált dió
- 4 dkg liszt
- 0,5 dkg sütőpor

A hozzávalókból a szokásos módon piskótát készítünk. 180°C-on 10 percig sütjük.

Furmintzselé:
- 1 dl furmit
- 1 dkg glanklar

A hozzávalókat összefőzzük, kihűtjük, kockára vágjuk.

Néha úgy érzi, pár napra otthagyná otthona egyhangúságát és szívesen szívna más levegőt? Hogy magára férne egy kis kikapcsolódás?

Akkor ön számára a megfelelő hely Harkányban az Ametiszt Hotel! Egész évben várjuk Önt és kedves családját, hiszen itt sosem unatkozhat! A világszerte méltán híres Harkányi Gyógyfürdő- mely minden igényt kielégítő gyógy- és wellness szolgáltatásokkal, 26-38 C° hőfokú medencékkel áll az üdülők, gyógyulni vágyók rendelkezésére- szálláshelyünktől 250 m-re található. Az idén átadott csúszdapark, a fürdő által szervezett sokszínű programok a szórakoztatják a vendégeket.

Harkánytól 5 km-re található siklósi vár varázslatos története és a Dél-Dunántúl csodálatos vidéke csak Önre vár! Ha érdekli, honnan származnak kedvenc borai, semmiképp se hagyja ki, hogy végigsétál a történelmi villányi, villánykövesdi, palkonyai pincesoron. Lehetősége van nálunk kerékpárkölcsönzésre is, így a kellemes sportot - az újonnan kiépített bicikliutakon- összekötheti Magyarország déli részének felfedezésével. Hazánk egyik legtisztább vizű folyóján, a Dráván is élvezheti a lenyűgöző természet, a sokszínű madárvilágot egy pihentető sétahajózás keretében.

Az Ametiszt hotel különlegessége, hogy Harkány központjában kertkapcsolatos szobákat tud biztosítani. A szállás szobáinak többsége teraszos. A hotel különös gonddal ápolt kertje az év minden szakában kellemes, szemet gyönyörködtető látványt nyújt, melyben az Ametiszt Étterem platánfás kerthelysége is helyet kap. Étlapunkról nem hiányozhatnak a tradicionális magyaros fogások és a Villányi borvidék páratlan fehér- és vörösborai sem.

Gyógyuljon, pihenjen, kapcsolódjon ki nálunk! Válogasson a tartalmas csomagajánlatainkból!

AMETISZT HOTEL HARKÁNY
7815 Harkány, Szent István utca 26-28.

Telefon: +36 (72) 279-339
Fax: +36 (72) 580-077
E-mail: info@ametiszthotel.hu
www.ametiszthotel.hu

- étterem
- kerthelyiség
- nem dohányzó
- saját parkoló
- zárt garázs *
- fürdőbelépő

- bankkártya
- SZÉP kártya
- Cafetéria utalványok

- 2-3 ágyas szobák
- szobaklíma*
- WIFI
- kert
- kerti nyugágyak
- fürdőköpeny *
- bicikli bérlés *

* külön díj ellenében!

Ajánló

BELWARD PINCÉSZET - Hásságy
Hásságy Kt. 0034/1
Telefon/Fax: +36 (69) 358-106
pince@belvardgyulaizrt.hu
www.belward.hu

BOCK PINCE - Villány
7773 Villány, Batthyány utca 15.
GPS: 45.871231, 18.451924
Telefon: +36 (72) 492-919
bock@bock.hu
www.bock.hu

CSILLAGVÖLGY PINCÉSZET - Villány
7773 Villány, 061/27 hrsz.
GPS: 45.857623, 18.445837
Telefon: +36 (72) 492-413
info@csillag-volgy.hu
www.facebook.com/csillagvolgy

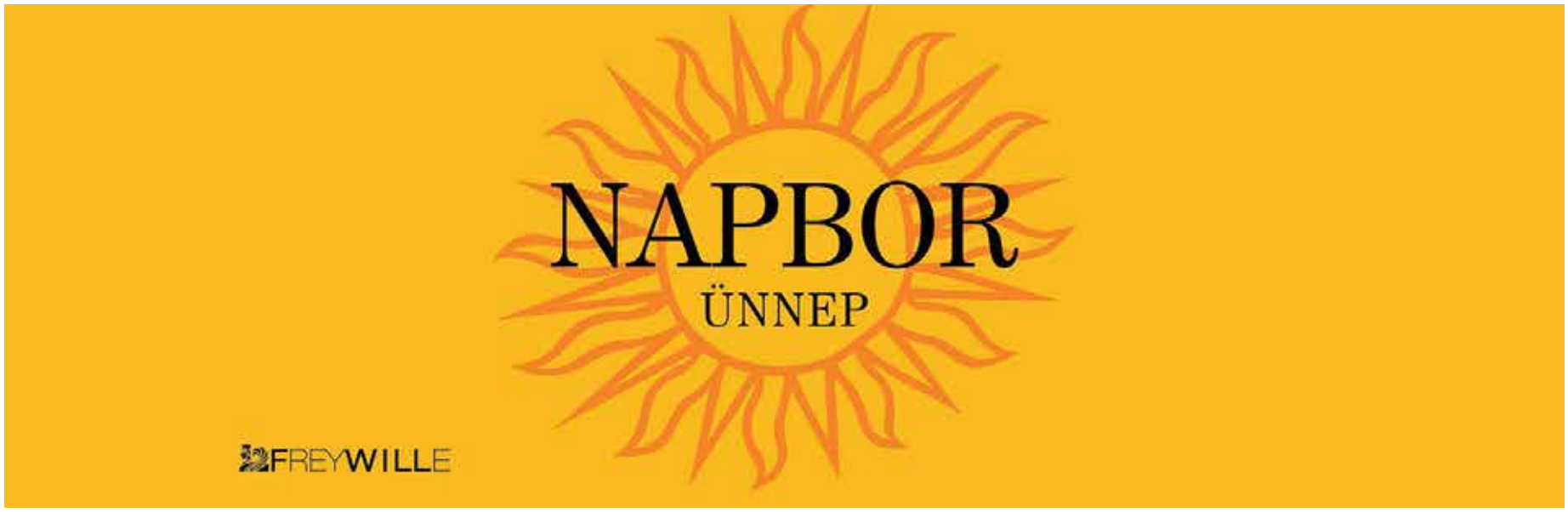
GERE ATTILA PINCÉSZETE - Villány
7773 Villány, Erkel Ferenc utca 2/A.
GPS: 45.865269, 18.445229
Telefon: +36 (72) 492-195
pinceszet@gere.hu
www.gere.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT PINCÉSZETE - Villány
7773 Villány, Diófás utca 1.
GPS: 45.866265, 18.451302
Telefon: +36 (72) 592-009
info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

OREMUS PINCÉSZET - Tolcsva
3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky u. 45.
Telefon: 336 (47) 384-505
oremus93@t-online.hu
www.tokajoremus.com

PATRICIUS BORHÁZ - Bodrogkisfalud
3917 Bodrogkisfalud,
Várhegy–dűlő, 3357 hrsz.
Tel.: +36 (47) 396-001
info@patricius.hu
www.patricius.hu

TOKAJ NOBILIS - Bodrogkeresztúr
3916 Bodrogkeresztúr, Kossuth út 103.
Tel.: +36 (20) 391-8328
bardos@tokajnobilis.hu
www.tokajnobilis.hu



Programok

2016. június

Június

Vylyan Dűlőtúra - A dűlők arca a borokban

Hol: Kisharsány, Vylyan Pincészet
Mikor: június 18.

Tavasztól őszig valódi különlegességet kínálnak vezetett dűlőtúráink, melynek során bejárjuk a birtok zeg-zugait, s megmutatjuk területeink rejtett szépségeit.

Útközben egy-egy korty finom bor kíséretében beavatjuk látogatóinkat a Vylyan terroir rejtelmeibe, s lehetőséget nyújtunk arra, hogy a borvidéket, s a borkészítést testközelből, szőlészünk illetve borászunk segítségével, a szőlőben sétálva, a dűlő atmoszférájában ismerje meg. A túra ezúttal már érinti a frissen kitáblázott mintaültetvényünket is.

Infó: Gönczöl Gábor +36 (30) 376-0885
vendeglatas@vylyan.hu

Napbor Ünnep

Hol: Egereszalók, St. Adrea Szőlőbirtok
Mikor: június 24-25.

Borkószolók, vezetett pincelátogatás, biciklitúra a Hangács-dűlőbe, jazz koncert, gyerekeknek játszósarok, grill terasz...

Infó: andrea@standrea.hu

VinAgora Borgála 2016

Hol: Budapest, New York Palota - Boscolo Konferencia Központ
Mikor: június 25.

14 ország több mint 500 prémium borát kóstolhatod, egy belépővel, a Boscolo Konferencia Központ elegáns termeiben. Magyarország egyetlen nemzetközi borversenyének gálakóstolója és eredményhirdetése, ahol összemérheted ízlésedet a VinAgora nemzetközi zsűrijének értékítéletével.

Jegyár elővételben június 24. éjfélig: 6.500 Ft
Infó: www.borgala.hu

Programok

2016. július - augusztus

Július

5. Gönci Barack Vigasság

Hol: Boldogkőváralja, Bestillo Pálinkafőzde
Mikor: július 2-3.

Az év legbarackosabb bulija! Kiváló éttermek barackos ételei, gyermekprogramok, koncertek, pálinkák, két napos vigasság Boldogkőváralján.

XX. Egri Bikavér Ünnep

Hol: Érsekkert, Eger
Mikor: július 7-10.

A város legnagyobb és legnépszerűbb INGYENES fesztiválján számos egri borász kiváló borokat és a város legjobb éttermei az italokkal harmonizáló ételeket kínál az érdeklődőknek. Ahogy már tavaly is, az Egri Bikavér és az Egri Csillag borok mellett a helyi termelők rozé borai is ott lesznek a kínálatban.

VinCE Balaton 2016

Hol: Tagore sétány, Balatonfüred
Mikor: július 14-17.

Infó: http://vincebalaton.hu

Villányi RozéMaraton

Hol: Ady Endre fasor, Villány
Mikor: július 16.

A rózsaszín futóverseny során a kb. 3 km-es távon fröccs és málnaszörp frissítők várják a résztvevőket, akik zenés, kongás felvezetéssel, igazi karneváli hangulatban futhatják végig a távot.

XX. Egri Bikavér Ünnep

Hol: Érsekkert, Eger
Mikor: július 7-10.

A város legnagyobb és legnépszerűbb INGYENES fesztiválján számos egri borász kiváló borokat és a város le

Augusztus

9. Ördögkatlan Fesztivál

Hol: Nagyharsány, Kisharsány, Beremend, Villánykövesd
Mikor: augusztus 2.

Infó: www.ordogkatlan.hu

Debreceni Bor-és Jazznapok

Hol: Nagyerdő - Békás Tó, Debrecen
Mikor: augusztus 4-7.

Az előző évtizedek két talán legizgalmasabb nyári szabadtéri programját vontuk össze 2015-ben a Békás-tónál. A legrégebbi folyamatosan működő hazai jazzfesztivál és az Észak-Alföld legrangosabb borfesztiválja együttes megrendezése a hazai gasztrokulturális programkínálat élvonalát képviseli – a korábbiaknál lényegesen nagyobb alapterületen.

Nyitva tartás: csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton déltől éjszaka fél 3-ig, vasárnap déltől 22 óráig.

A rendezvények ingyenesek.

PROMÓCIÓ

Tokaj-Hegyalja PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN