

HÍRSZÜRET

ERŐSÍTENI KELL A PÁLINKA KÜLPINCI POZÍCIÓJÁT!

bor & párlat

2016 TAVASZ

www.boresparlat.hu

PROGRAMAJÁNLÓ
Tavaszi rendezvények

Kávészünet
Pörköljünk
Kávét!

Kitekintő
Bierzo

Teszt
Egri Bikavér

AJÁNLÓ

ROSÁLIA
A nyárköszöntő
borünnep »

Négy Merlot
a Hajnal-hegyről
Szőke Mátyással
beszélgettünk

A ROSÉ LEGYEN VELED!

Új helyszín:
Városliget
május 6-8.

Rosalia

Beszélő poharak
Liget Bora választás
Liget kosár nyeremény
Vidám gyerekprogramok

PÉNTEK
Intim Toma Illegál
utána
Jazzy DJ

SZOMBAT
SuperStereo
utána
DJ Juhász Laci

VASÁRNAP
Margaret Island



ROSÉ ÉS PEZSGÓ LIGET

Rügyfakadás



*Darin Sándor
lapkiadó*

Nagyon bizakodóak vagyunk, mint minden tavasszal... de kell is az optimizmus, hiszen, hogyan várhatnánk pozitív eredményeket, ha borúlátóan szemléljük környezetünket.

Bizakodunk, bízunk a természetben és az Úr kegyében, hogy a 2016-os évjárat diadalmasan írja be magát a nagyborok könyvébe.

A nagy bizakodás közben azért bőszen készülünk már a nyárra. Ahogyan Boncz Géza írta egy kabaréjában: ...van itt írni való, csak a papírom van fogytán, de *tinta* az van bőven!

Járjuk a borvidékeket és csak kapkodjuk a fejünket a rengeteg téma előtt, ami mind-mind megjelenésért kiállt. Éppen ezért kompromisszumot kellett hoznunk és a mostani lapszám oldalszámát kicsit megkurtítottuk, hogy a nyári számban hiányosságainkat bepótolva, egy igazán színes olvasmánycsokrot tehessünk olvasóink kezébe.

Bizakodóak vagyunk, sikerül megvalósítani elképzeléseinket és a rügyekből szép érett fürtök lesznek a soron következő magazinunkban, mindenki örömére.



facebook.com/BOResPARLAT



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!**



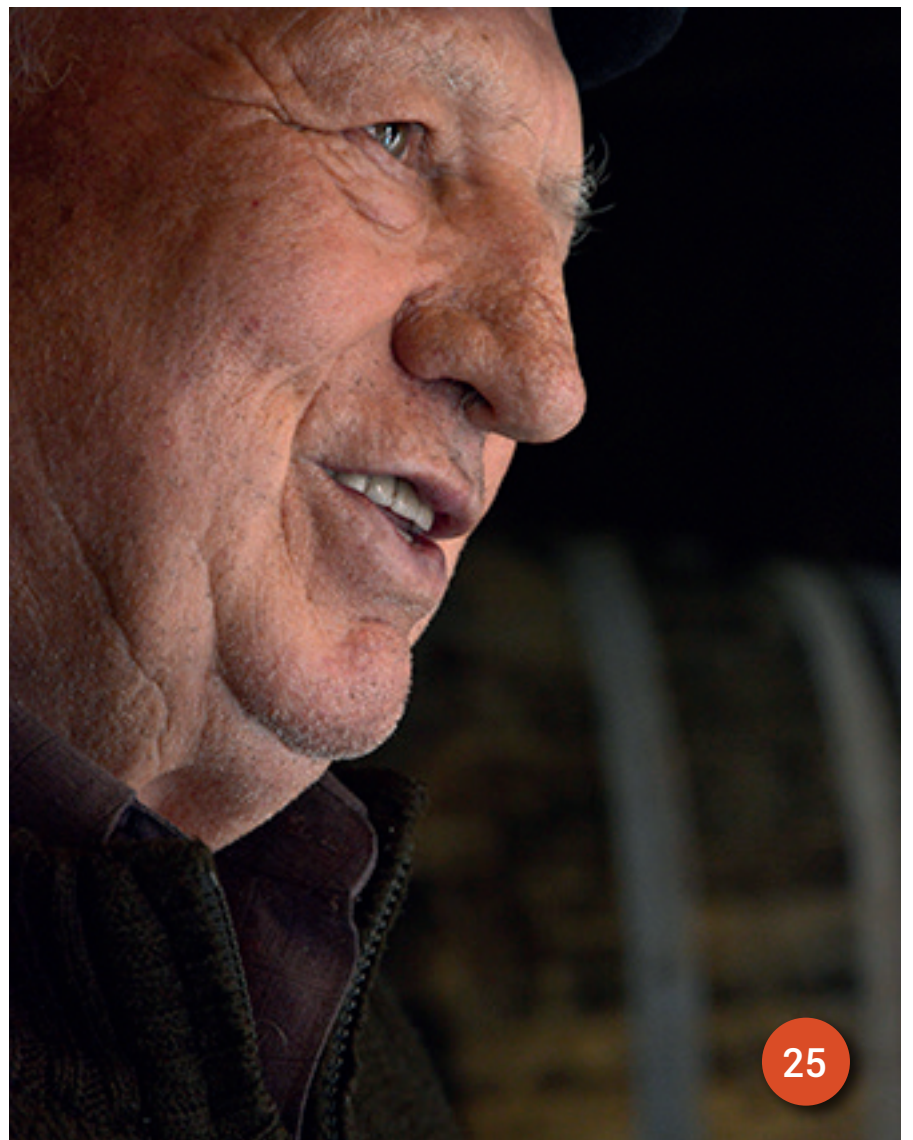
facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalt 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 kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átirat formában bármilyen médiumban közzéadni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őrizz 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 közzétételkor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.



25

Tartalom

5 HírSzüret

17 Ajánló **Rosalia - a nyárköszöntő borünnep**

25 Vertikális **Hét Merlot a Hajnal- hegyről - beszélgetés Szőke Mátyással**

29 Teszt **Egri Bikavér**



37 Kitekintő - Nagy lett a Mencia tekintélye
amely Bierzo nevét ékesíti
Bierzo

43 Kávészünet
**Kávészoli - avagy
pörköljünk kávé!**

47 Programajánló





CSAKNEM 50 MAGYAR BOR INDUL A NEMZETKÖZI SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI SZERVEZET LEGNAGYOBB VERSENYÉN

Csaknem 50 magyar bor indul a nemzetközi szőlészeti és borászati szervezet (OIV) védnöksége alatt rendezett legnagyobb versenyen, a Berlin Wein Trophy (BWT) nevű mustrán, amely csütörtökön kezdődik a német fővárosban.

A BWT-t 2004 óta rendezik meg, évente két bírálati körben, februárban és júliusban. A német bormarketing társaság (DWM) szervezésében rendre mintegy 10 000 bort értékelnek, és legfeljebb 30 százalékukat díjaznak nagy arany-, arany-, vagy ezüstéremmel.

A verseny nemcsak a legnagyobb a OIV által védnökkölt mustrák sorában – amelyben az idén 20 nemzetközi borverseny van, köztük a budapesti VinAgora -, hanem belépőt jelent a gyorsan fejlődő ázsiai térség vezető versenyeire, az Asia Wine Trophy-ra (AWT), mert a nevezési szabályok szerint a berlini megmérettetésen indított borok automatikusan, külön költség nélkül részt vehetnek az AWT-n, amelyet októberben rendeznek a dél-koreai Daejeonban.

A Berlinben február 7-ig tartó mustrán nemzetközi zsűri vizsgálja a borokat az OIV szakembereinek felügyeletével. A testület tagjai az évjáraton kívül semmit nem tudnak a kóstolt borokról. A zsűriben az idén először magyar sommelier is dolgozik.

Magyar borok az utóbbi években is szerepeltek a BWT-n, amelyet egy nemzetközi borvásár is kiegészít, több száz kiállítóval és több tízezer látogatóval. Az idén azonban a magyar jelenlét minden korábbinál nagyobb szabású, a versenyen 47 bor indul a Magyar Nemzeti Kereskedőház (MNKH) Zrt. és a Külügyminisztérium szervezésében. A borokat külön rendezvényen is bemutatják pénteken a berlini magyar nagykövetségen, a díszvacsorán csaknem 200 német borszakértő, beszerzési vezető, gazdasági döntéshozó, sommelier és szakújságíró ismerheti meg a magyar borágazat fejlődésének eredményeit.

A szervezett részvételről Budai Gyula, az Oroszország által elrendelt embargóból fakadó külgazdasági intézkedésért felelős miniszteri biztos állapodott meg a DWM vezetőivel még tavaly novemberben. A miniszteri biztos akkor az MTI-nek elmondta: Németországban egyre kedveltebbek a magyar borok, ezért fontos, hogy Magyarország ott legyen a legnagyobb németországi borversenyen és -vásáron.

Budai Gyula hozzátette: a Németországba irányuló borexport értéke 2015-ben elérte a 15 millió eurót, ami jelentős növekedés az elmúlt évekhez képest, és ugyancsak kedvező fejlemény, hogy egyre nagyobb a palackozott borok aránya.

A miniszteri biztos elmondta azt is, hogy idén a világ legjelentősebb borászati szakvásáraként számon tartott düsseldorfi ProWeinon is hangsúlyosabb lesz a magyar részvétel, ugyanis magyar borászatok csatlakoznak a Pro Wine goes City nevű akcióhoz, amely düsseldorfi vendéglők és szállodák bevonásával a nagyközönség számára is megnyitja a márciusban tartandó vásárt.

Budai Gyula közölte: a berlini nagykövetség Magyar Szüret nevű rendezvénysorozata és a nagy borászati és mezőgazdasági vásárok segítségével – mint amilyen például a berlini Nemzetközi Zöld Hét, a BWT, a düsseldorfi Pro Wein és a nürnbergi BioFach – a német piacon egyre több lehetőség nyílt a magyar cégek számára, és tovább bővílhet a kivitel. (MTI)

Forrás: Trade Magazin

ERŐSÍTENI KELL A PÁLINKA KÜLPIACI POZÍCIÓJÁT

A pálinka hazai megbecsültsége sokat javult az elmúlt években, emellett jelentős külgazdasági potenciál is rejlik a termékben.

Kiemelkedő külgazdasági potenciál rejlik a pálinkában, de a sikernek az érdekek összehangolása és a szakmai összefogás az előfeltétele – emelte ki Szakáli István Loránd, agrárfejlesztésért és hungarikumokért felelős helyettes államtitkár a Pálinka Céh Egyesület kétnapos szakmai fórumán, Zsámbékon. A hazai pálinkafőzési technológia és a pálinkafogyasztás körüli szemlélet érzékelhetően sokat fejlődött, pozitív irányba formálódott az elmúlt tizenöt évben, amely alapvetően a pálinka szakmának köszönhető – hangsúlyozta a helyettes államtitkár.

A pálinka hazai megbecsültségét jelzi, hogy 2013 márciusában a Hungarikum Bizottság döntése alapján a pálinka és a törkölypálinka voltak az első értékek, amelyek egyedi értékelés eredményeként kerültek be a Hungarikumok Gyűjteményébe. A helyettes államtitkár elmondta: az agrárfejlesztés területén is készül egy, a pálinkafőzéssel foglalkozó embereket is érintő szakmai program, amely a zártkertek és a bennük lévő gyümölcsösök helyzetét igyekszik rendezni.

Az elmúlt közel húsz évben sokat emelkedett a pálinka megbecsültsége, amely erősíti a pálinkában rejlő komoly bel- és külföldi gazdaságépítő potenciált. Érdekes elgondolkodni azon, hogy a pálinka ágazat jövője nemcsak a belföldi fogyasztáson múlik, a külpiaci pozícióját is erősíteni kell. A kívánt eredmények eléréséhez elengedhetetlenül szükséges egy tudatosan felépített stratégia, amely az érdekek összehangolásával és szakmai összefogással érhető el.

A készülő hungarikum stratégiában a pálinka kitüntetett szerepet kap, ugyanis a hungarikum cím egyfajta lehetőséget biztosít az adott terméknek a brand-tudatosság erősítésére. Mindezek kidolgozásához azonban szükség van a pálinka szakma igényeinek ismeretére, a pálinka előállításban érdekelt stratégiai iránymutatására. A pálinka az a termék a Hungarikumok Gyűjteményében, amely gazdaságélénkítő szerepet is betölthet, tovább-

bi nyereséggel kecsegtető piaci potenciált rejt magában. A lepárlással foglalkozó kis- és közepes vállalkozások tevékenységükkel nagyban hozzájárulhatnak a helyi gazdaság és turizmus élénkítéséhez – mondta el Szakáli István Loránd.

Forrás: Agroinform



MAGYAR CSÚCSBOROK ÉS GASZTRONÓMIÁNK NÉPSZERŰSÍTÉSE AUSZTRIÁBAN

A Magyar Turizmus Zrt. a „Gasztroélmények Éve – 2016” tematikus év jegyében február 22-én a Bécsi Sommelier Egyesülettel és a Bortársaság Kft-vel közösen teltházias prezentációt tartott borszakértőknek és gasztronómiai újságíróknak Bécs belvárosában, a patinás Augustiner-pince vinotékájában - tudatta az OBJEKTÍV Hírügynökséggel az MT Zrt.

– Bemutatónk célja, hogy elismertessük és megismertessük azt a gasztroforradalmat, amely jelenleg Magyarországon zajlik – érvelt a rendezvényen Kovács Balázs, az MT Zrt. ausztriai külképviseelője. A 12 csúcsbor és pezsgő felvonultatásával 6 magyarországi borrhégit mutattak be részletesen, kiemelve a rangos elismeréseket és az elmúlt évtizedben megvalósult technológiai és szakmai fejlesztéseket.

A bortételek kiválasztásánál fontos szempont volt, hogy az egyedi magyar fajták – a furmint, tramini és kadarka – is hangsúlyt kapjanak, illetve a borokon keresztül kapcsolódási pontokat találjunk az osztrák-magyar történelemben és mindennapokban – hangsúlyozta az MT Zrt bécsi irodájának vezetője. – A kitűnő tételek és az átfogó prezentáció is jól szemlélteti, hogy mára a magyar gasztronómia sok területen az elit ligában játszik – hangsúlyozta a workshopot követően KR Josef Bitzinger, a Bécsi Sommelier Egyesület elnöke.

Forrás: Agroinform



TOKAJBAN BETILTJÁK A PET PALACKOT

A tokaji önkormányzat rendelete szerint jövő év elejétől tilos PET-palackban bort árulni és árubemutatás céljából kihelyezni. A döntés a város tulajdonában álló közterületeken tiltja meg a flakonos bor kereskedelmét, de az üzletekben továbbra is kapható lesz a „gazdaságos” kiszerelés.

Hegyalja névadó településén a helyiek szerint régóta probléma a PET palack kérdése. Az igényesebb fogyasztók nyilván elzárkóznak ezek vásárlásától, viszont a kereskedők elmondása szerint még mindig van az a réteg, akik veszik az ilyen kiszerelésű bort.

A flakonos bor kérdése régóta probléma Tokajban. A Művelt Alkoholista például már 2008-ban is foglalkozott az akkor sem új keletű problémával. Érdekes, hogy a borvidék más településein maguk a szolgáltatók döntöttek el, hogy nem árulják az utcán flakonban a bort, addig Tokajban csak néhány borász cselekedett ugyan így. Igaz, ők már régóta küzdenek ez ellen, eddig kevés sikerrel.

A tokaji önkormányzat decemberben elfogadott a közterület-használat rendjének szabályozásáról szóló rendelte szerint jövő év január elsejétől tilos lesz „műanyag- és PET-palackban forgalmazott bort árulni, ill. árubemutatás céljából kihelyezni”. Ez azt jelenti, hogy az üzletekben továbbra is vásárolható lesz a „zempléni furmint”, de a boltok előtt és az utcákon már nem árulhatják.

A város honlapján megjelent határozat szerint a szabályok megsértése 200 ezer forintos bírsággal is járhat. Kár, hogy az ország legismertebb borvidékén ezt így kell szankcionálni.

DEKANTÁLÓ GÉP KAPOTT INNOVÁCIÓS DÍJAT A CES-EN

És persze kik találták volna ki, mint a franciák.

Már az is nagy kérdés, hogy mit keresett a CES-en, az meg végképp megválaszolhatatlan, hogy miként kaphatott innovációs díjat is: egy francia tervezőcég, a Constance Guisset néhány mérnöke találta ki és egy nates-i cég, a 10 Vins forgalmazza a D-Vine nevű készüléket.

A meglehetősen egyszerű berendezésben annyi a high-tech, hogy a palackokra applikált chipről leolvassa, hogy milyen bort helyeztek bele. Az infó alapján megfelelő hőmérsékletre hűti és levegőzteti (szép boros szakszóval dekantálja is), így a borkedvelő optimális állapotban kortyolgathatja borát (kb másfél percig, mert ugye a pohárban lévő ital szép lassan igazodik a környezete hőmérsékletéhez, és újabb levegőadaggal is találkozik).

De hogy ne legyen ennyire egyszerű

Az ötlet lényegében egy ügyes árukapcsolás. Van ugye a szerkezet, ami tartalmaz némi informatikai részt, hogy beazonosíthassa az üveget, és beállíthassa a hőfokot és a levegőztetést. És vannak hozzá az üvegek, pontosabban a csavarzáras, leginkább egy laboratóriumi kémcsőhöz hasonló üvegkapszulák, amiket bele lehet helyezni a gépbe. Egy kapszula 10 cl, azaz lényegében egy pohárnyi bort tartalmaz.

A gépet meg kell rendelni, a 10 Vins oldala szerint pontosan 500 euróért hozzájutunk, a spéci kapszulákat, melyek ára – tartalmuktól függően – 2 és 16 euró között van. A spéci kivitelnek, az újrahasznosítható üvegkapszuláért és a csavarzárért, ami állítólag három évig biztosítja a bor állandó minőségét, meg az RFID chipért persze fizetni kell. A legdrágább, 16 eurós borhoz, a Château Beychevelle 2012-es Saint Julien Grand Cru Classéjához a Wine-Searcher szerint Franciaországban 60, Németországban is 56 euró körül juthatunk hozzá 75 cl-es palackban.

Forrás: BitPrort

HÁROMMILLIÓ HEKTOLITER ÚJ MAGYAR BOR KÉSZÜLT IDÉN

Mintegy 15 százalékkal több szőlő termett az idén, mint tavaly.

Mintegy 15 százalékkal több szőlő termett az idén, mint tavaly, amiből összesen mintegy 3 millió hektoliter új bort készítenek a borászok - mondta a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának (HNT) alelnöke az MTI-nek összegezve az ágazat idei teljesítményét.



**HEGYKÖZSÉGEK
NEMZETI TANÁCSA**
SZAKMAKÖZI SZERVEZET

Frittmann János közölte: ebben az évben az előzetes becslés szerint mintegy 58 ezer hektárról takarították be a szőlősgazdák a termést, amely meghaladja a 413 ezer tonnát. Ebből - 70 százalékos lényerési aránnyal számolva - mintegy 2,90 millió hektoliter új bor készülhet. Az alelnök hozzátette: ezek az adatok még nem véglegesek, mivel a szüreti jelentések leadási határideje december 15-e.

A múlt évben mintegy 347 ezer tonna szőlőből 2,555 millió hektoliter bor készült, a betakarított szőlő mennyiségét 57 ezer hektárról szedték le. Az idén november 20-ig 40 ezer hektáron végeztek a szürettel, és 320 ezer tonna szőlőt takarítottak be. Ebből a mennyiségből 2,240 millió hektoliter bort készítettek.

Frittmann János kiemelte: az idén jelentős mértékben csökkent a Magyarországra importált borok mennyisége a múlt évhez viszonyítva. A HNT adatai szerint novemberig 213 648 hektoliter bor behozatalát rögzítették országosan - ennek egy része később exportra került -, míg a múlt évben 357 ezer hektoliter import bor érkezett Magyarországra. Az alelnök úgy vélekedett: a HNT által bevezetett ellenőrzési díj sikeresen töltötte be szerepét, és ezért a földrajzi árujelző nélküli (fn) borok importja radikálisan

csökkent, a kínálat a minőségi borok irányába mozdult el.

A magyar borok külföldi kivitele a becslések szerint meghaladja majd a tavalyit. A múlt évben mintegy 580 ezer hektoliter magyar bort exportáltak. Mindez - mondta Frittmann János - azt bizonyítja, hogy a magyar borok egyre ismertebbek és népszerűbbek a külföldiek körében. Megjegyezte: jelenleg még pontos adatok nem állnak rendelkezésre az idei export mennyiségéről, de egyértelmű, hogy az exportárak jóval magasabbak, mint az importárak, azaz a magas minőségű termékeket viszik külföldre.

Forrás: Világgazdaság

FAGYOTT SZŐLŐBŐL BOR

Az óév utolsó napjaiban megérkező fagyoknak köszönhetően több borász is szüretelt jégbornak való szőlőt az elmúlt napokban a megyében.

Borbély Tamás borász elmondta, olaszrizlinget hagytak kint a tőkéken, amelyet mínusz hét fokban, hajnalban szüreteltek le, fagyott állapotban. Az évszakhoz képest enyhe december miatt a tervezettnél kevesebb, mintegy négyszáz liter mustot nyertek ki a gyümölcsből. A hagyományos feldolgozással ellentétben azonnal présbe került a szőlő, a bogyókon belül koncentráltan megmaradt must harmincnégy cukorfokos volt, amely több hónapig tartó erjedéssel alakul át borrá.

Csali János borász 2007 óta minden évben szüretel jégbornak való olaszrizlinget. A korábbi évekkel ellentétben ezúttal január első napjaiban leszedték a szőlőt, amelynek feldolgozásánál arra kell figyelniük a borászoknak, hogy a fajtára jellemző élesztővel indítsák be az erjedést, mert a mínusz hét fokon az erjesztőgombák elpusztulnak. Az édes, literenként mintegy négyszáz gramm cukrot tartalmazó nedűt hosszú erjesztés után két év múlva palackozzák, tette hozzá.

Forrás: veol.hu



TOKAJI BORÚT OROSZORSZÁGBA?

Több évszázad után ismét felállíthatják a Tokaji Orosz Borvásárló Bizottságot.

„A márkás, jó évjáratú tokaji borok ajándékozása régen is, ma is a legmagasabb szintű megbecsülés, tisztelet és hódolat kifejezését szimbolizálta” – írja Pap Miklós, a Tokaj Múzeum alapítója, a „Tokaji” című könyvében. Munkájában külön fejezetet szentelt a tokaji diplomáciai szerepének: „Az ilyen ajándék nagyobb érték volt aranynál, gyémántnál, rendjelnél. Csak kivételes egyének és kivételes alkalmakkor részesülhettek ilyen ajándékban”.

Az első külképviselet

– II. Rákóczi Ferenc mint Tokaj-Hegyalja legnagyobb szőlőbirtokosa igen gyakran élt ezzel a diplomáciai eszközzel – mondja Posta György, Tokaj polgármestere. – A szabadságharc alatt küldte is folyamatosan ajándékba a tokaji bort a cári udvarnak. A szabadságharc bukásával megszűntek a magyar–oroszkereskedelmi kapcsolatok is.

A készletek pótlása céljából Nagy Péter cár 1714-ben útnak indította az első orosz bor-

vásárló küldöttséget Tokajba. A későbbiekben a cári udvarban megalapított Tokaji Orosz Borvásárló Bizottság 1733-tól 1798-ig – 65 éven át – működött városunkban. Ennek állítottunk emléktáblát három évvel ezelőtt, és az eseményt elneveztük a magyar–oroszkarácsmág napjának.

2015-ben ez a rendezvény háromnapos eseménysorozattá duzzadt, ahol egyebek mellett magyar részről jelen volt Simicskó István honvédelmi miniszter, dr. Mengyi Roland, a térség országgyűlési képviselője, Demeter Ervin kormány megbízott, Török Dezső, a megyei közgyűlés elnöke, Kósa Lajos, a Fidesz frakcióvezetője.

Az orosz felet többek között Valerij Vlagyimi-rovics Ljahov követ tanácsos, Viktor Goncsarov, a Nagy Doni Sereg atamánja, Maxim Vadimovics Vorobjev katonai és légi ügyi attasé és Leonid Grigorevics Surigin, az Oroszországi Föderáció Kereskedelmi Főképviseletje képviselte.

– A találkozón egyebek mellett felvetettük, újra lehetne indítani a Tokaji Orosz Borvásárló Bizottságot és az orosz vendégek egyöntetűen támogatták a javaslatot, így elkezdhetjük a munkát, hogy a tokaji bornak ismét stabil orosz piacot teremtsünk – mondta Posta György.

Útikalauz Borturistáknak

Megújult a **borutazo.hu**



Borutazó applikáció
Elérhető az App StoreSM-ban!



MINŐSÉGI MEGÚJULÁS A TOKAJ KERESKEDŐHÁZBAN

A napokban kerül a kormány elé a Tokaj Kereskedőház négyéves fejlesztési terve, amelynek köszönhetően az évtized végére a ma még komoly anyagi támogatásra szoruló cég nyereséges lesz, a szükséges beruházások megvalósítására és az értékesítés felfutásához azonban további 16,6 milliárd forintba van szükség – mondta lapunknak Szappanos Péter, az állami tulajdonú társaság nemrég kinevezett vezérigazgatója.

Minőségi megújulás a Tokaj Kereskedőházban
Elmondása szerint a problémákkal terhelt múlttal végleg szakítottak, a jövőre arculatot váltó cég termékei minőségben már most magas színvonalat képviselnek, ehhez igazodik majd a megjelenés is.

– Egy igencsak ambiciózusnak mondható fejlesztési tervet tett le az asztalra az állami tulajdonban lévő Tokaj Kereskedőház. Hol tartanak a beruházások?

– A beruházási terv a Tombor András felügyelőbizottsági elnök irányítása alatt kidolgozott komplex megújulási program része, amely 2013-ban indult, de igazi lendületet tavaly vettek a fejlesztések, amelyek várhatóan 2017 végére készülnek el. Az előttünk álló három évben a teljes eszköz- és épületparkot meg kell újítani, új épületeket kellett és kell építeni, hiszen a korábbi menedzsmentek az elmúlt húsz évben tulajdonképpen a jövőt élték fel azzal, hogy nem áldoztak semmit a borászat fejlesztésére. Elsőként egy irányított erjesztésre alkalmas hűtőtartálycsarnokot építettünk meg. Ez az alapja a modern borkészítésnek. Emellett számos párhuzamos fejlesztést indítunk el: modernizáljuk az átvevő- és feldolgozóközpontot, a készáruraktárt, elkészül a hűtőtartálycsarnok második üteme, a szegi pincében kialakítunk egy, a teljes borvidéket bemutató látogatóközpontot és egy új irodaépület is épül. Az egyik legfontosabb, folyamatban lévő beruházásunk a palackozóüzemet érinti. Az épület már szerkezetkész és a technológiát is leszállították, az új üzemben várhatóan 2016 szeptemberében indulhat meg a munka.

– Mit jelentenek ezek a beruházások a számok tükrében?

– A teljes fejlesztési keretünk 17 milliárd forint, ebben nem szerepel a 2014-ben átadott hűtőtartálycsarnok kialakításának költsége. Januárban kerül a kormány elé az a négyéves üzleti terv, amely összesen 16,6 milliárd forint forrásigénnyel számol. Hozzávetőlegesen ekkora összeg szükséges ahhoz, hogy a beruházásokat befejezzük és az értékesítést felfuttassuk. Célunk, hogy 2019-re nyereségesé váljon a társaság, de az értékcsökkenés és amortizáció előtti üzemi eredmény már 2018-ra pozitív lehet.

– Az új gyártóbázis mennyivel növelheti a mostani kapacitást?

Tokaj
KERESKEDŐHÁZ

Új időszámítás kezdete

– A kereskedőház évi 10 millió palackos kapacitással bír, amely tökéletesen elegendő, hiszen nem a mennyiség növelése a célunk, hanem a minőségé. Ebben nagy szerepet játszanak az új hűthető és fűthető tartályok, amelyeknek köszönhetően irányított erjesztéssel, természetes úton tudunk édes bort készíteni. Korábban édes és félédes borok is készültek édesítéssel, ami, valljuk be őszintén, nem egy borvidék hírnevét öregbítő eljárás. Szerencsére 2015 augusztusától már csak azt lehet tokajinak hívni, ami természetes eljárással készül. Ez nagy előrelépés a minőség irányába.

– A kereskedőház mindennapi működéséhez ma még jelentős állami támogatás szükséges. Hogyan lehet elérni, hogy ilyen rövid időn belül egy masszívan veszteséges cég pozitív eredményt érjen el?

– Míg 2013-ban majdnem 4 milliárd forint volt a nettó árbevételünk, addig 2014-ben már csak 2 milliárd körül alakult. Ugyanakkor minden jel szerint ez már azt a mélypontot jelenti, ahonnan tényleg csak felfelé vezet az út, és a di-

namikus növekedés időszaka következik be. Ezt azért merem ennyire biztosan állítani, mert lassacskán minden eddigi lépésünk kezd egy egészzé összeállni.

– Mekkora szerepet játszott a bevételcsökkenésben a 2014-ben kitört borhamisítási botrány?

– A veszteség gyökerei nyilván ide vezetnek vissza: egyrészt a készletáron 1,3 milliárd forint értékű borok zárolása is nagy veszteséget jelent, másrészt az elvesztett piacok is jelentős kiesést okoznak. Az elmúlt évben a menedzsmentnek – amikor egy másik ügy kapcsán fény derült a visszásságokra – fájdalmas, de elkerülhetetlen döntést kellett hoznia. A 2013-ban felálló cégvezetés és a felügyelőbizottság úgy döntött, hogy a meghirdetett minőségi forradalmat nem lehet úgy véghezvinni, hogy nincs minden rendben a borokkal.

– Vizsgálat is indult a nem megfelelően házásított borok ügyében. Sikerült-e tisztázni azóta a borok eredetét?

– Az új vezetés tavaly egy független szakértői bizottságot bízott meg, amely az összes pincekönyvet és dokumentációt átvizsgálva kiderítette, hogy melyek azok a borok, amelyekkel nem szakszerűen jártak el. A szakhatóságok egyébként megvizsgálták ezeket a tételeket. A borok paraméterei élelmiszerügyi szempontból megfelelőek voltak, így nem merült fel, hogy bármelyik tétel veszélyes a fogyasztókra. A probléma az volt, hogy megszakadt az elvi visszavezethetőség a tőkéig, ami a borok esetében törvényi követelmény. Sok esetben ehhez a beazonosíthatósághoz szükséges dokumentáció hiányzott.

– Elképzelhető, hogy ez egyszerű hanyagság miatt történt?

– A Nemzeti Nyomozó Iroda vizsgálata másfél éve folyamatban van, így a részletekről többet nem mondhatok. A borok azóta is zár alatt vannak.

– Mi lesz a több ezer palack sorsa?

– Tokaji borként biztosan nem kerülhetnek forgalomba. A kereskedőház a felelős gazdálkodás követelményei miatt vizsgálja a lehetőséget, hogy bármilyen bortípusban, vagy alacsonyabb borkategóriában (Zem-

pléni bor, vagy földrajzi jelzés nélküli bor) valahogyan forgalomba hozhatóak-e még a készletek. Az erről folytatott egyeztetések több mint egy éve zajlanak a felügyeleti szervekkel, azonban ha határozatot kapunk arról, hogy a teljes tételt meg kell semmisíteni, akkor ipari szesz készül majd belőle.

– A borhamisítási ügy nyilván nem tett jót a tokaji hírnevének. Sikerült-e az elmúlt egy-másfél évben visszaszerezni a piac bizalmát?

– A teljes borvidékkel szemben csökkent valamelyest a bizalom, de például a csúcspincészetekre nem volt érezhető hatással az ügy.

– Hogyan lehet ilyen mélyről egy sikeres márkát felépíteni?

– Az, hogy magunk léptünk a nyilvánosság elé és kértük a vizsgálat lefolytatását, valójában erősítette a piac belénk vetett bizalmát, 2014. november-december környékén pedig már újra tudott indulni az értékesítés. A megújulás egyik szimbólumaként készítettünk egy átmeneti címkecsaládot, így a 2014-es, kiváló minőségű borok külsejükben is megújultak. Ezekkel a több esetben rangos nemzetközi díjakkal is elismert termékekkel sikerült felkerülnünk az ország csúcséttermeinek borlapjaira, ami még néhány évvel ezelőtt is elképzelhetetlen lett volna. Emellett egy nemzetközi márkáépítő konzorciummal dolgozunk együtt, ők segítik a teljes megújulást. Az idén válik véglegessé és publikussá az új arculatunk, de a dizájn mellett nevet is váltunk.

– A hazai piacon a tokaji egy olyan különlegességnek számít, ami a családok jó részénél csak ünnepek alkalmával kerül a poharakba. Milyen piaci szegmenst céloznak meg az új termékpalettával?

– A nagy értékesítési volument nem a csúcsgasztronómiában képzeljük el, leginkább a jó ár-érték arányú középszegmenst célozzuk meg a piacon, főleg kiskereskedelmi láncokon keresztül.

– Beszéljünk kicsit az exportról. Világszinten túlkínálat van a borpiacon, hogy sikerülhet a kereskedőház borainak helyet találni a kínálatban?

– A tokajinak különleges helye van a világ borpiacán, mivel a sok száz éves tradíciókkal nehezen tudnak versenyre kelni a feltörekvő bortermelő régiók. Az aszú miatt minden borászati tankönyvben szerepel és megkerülhetetlen része a sommelier-tanfolyamoknak is Tokaj, ezért a szakemberek szinte kivétel nélkül ismerik. Az édes borok közt tehát elvitathatatlanul a csúcson van a tokaji, ugyanakkor ez a piaci szegmens egyre szűkül, jelenleg a világ borfogyasztásának mindössze egy-két százalékát adhatják az édes borok. A fogyasztás egyre inkább a száraz borok irányába tolódik.

– Korábban jellemzően csak akkor készítettek száraz bort Tokajban, ha nem volt jó év, és a szemek nem tudtak aszúsodni.

– Szakértői vélemények szerint a termőhelyi adottságok tökéletesen alkalmasak arra, hogy világ színvonalú száraz borokat készítsünk. Ráadásul a száraz borokkal stabilitást lehet teremteni a termelésben, hiszen a szükséges alapanyag minőségét nem befolyásolja olyan mértékben az időjárás, mint az édes borokét. Ebben a szegmensben azonban még csak csepp vagyunk a tengerben, éppen ezért szükségünk van egy jól felépített, célzott marketingstratégiára.

– Melyek lehetnek az export főbb irányai?

– Nemrég készült egy tíz országra kiterjedő piackutatás, amelyben 62 ezer embert kérdeztek meg a borfogyasztási szokásaikról. A felmérés eredményei, valamint a vásárlóerő alapján határoztuk meg a célpiacokat. Ugyanakkor, mivel Tokajnak – a világ sikeres borvidékeivel ellentétben – nemcsak egy ikonikus bora van, hanem több kategóriában is kiváló borok készülnek, így az adott ország fogyasztói preferenciáihoz igazítjuk a termékportfóliónkat.

– Melyek a legfontosabb célországok?

– Korábban a történelmi kapcsolataink alakították a külpiaci megjelenésünket, így ma elsősorban a volt keleti blokk országaiba szállítunk. A következő években szeretnénk nyitni a magasabb vásárlóerővel bíró piacok felé, azaz Kína, az Egyesült Államok, a skandináv országok és az Egyesült Királyság

irányába. Természetesen továbbra is számolunk tradicionális piacainkkal, de a mostanihoz képest más célcsoportot célzunk meg. Az export aránya a teljes értékesítésen belül jelenleg 60 százalékot képvisel, ezt az arányt az évtized végére szeretnénk 80 százalékra emelni.

– Nem titok, hogy a kereskedőház mintegy 1500 termelővel áll kapcsolatban. Hogyan érintik a gazdálkodókat a változások?

– A korábbihoz képest sokkal szorosabb együttműködésre törekszünk a termelőkkel. Nemrég zárult le a termőhelyi potenciál felmérése, amelynek alapján pontosan látjuk, hogy mely parcellák milyen termelési célra a legalkalmasabbak. A cél, hogy olyan célszerződéseket kössünk a termelőkkel, amelyekben mi határozzuk meg a főbb szőlészeti irányokat, cserében részt vállalunk a kockázatokban, amelyeket az átvételi árakban is kompenzálunk. Az együttműködés és az integráció részeként több olyan intézkedés bevezetését is tervezzük, amelyek stabilizálhatják a gazdák életét. Ilyen lehet a termelési input anyagokra vonatkozó előfinanszírozás vagy akár a teljes borvidékre kiterjesztett csoportos biztosítás. A hegyközségekkel való együttműködés egyre jobban elmélyül, így mindent, amit a kereskedőház által integrált termelőknek meg tudunk adni, ki akarjuk terjeszteni a borvidék egészére is.

– Tavaly minden eddiginél magasabb felvásárlási árat hirdetett a kereskedőház. Az idén mire számíthatnak a termelők?

– A felvásárlási ár az egyik legjobb eszköz arra, hogy a minőség irányába tereljük a termelőket, és ez a stratégia már tavaly is bevált, hiszen nagyon jó minőségű szőlő érkezett a kereskedőházhoz. Az idén már januárban meghirdetjük az árakat, ezért a gazdák az év elején láthatják, hogy mennyit fizetünk azért, ha korán leszüretelik a szőlőt és mennyit akkor, ha aszúszemet adnak le. Ezzel mindkét fél nyer: a gazdák előre tudnak tervezni, mi pedig biztosak lehetünk abban, hogy a mi előírásaink szerinti minőséget szállítják majd ősszel a gazdálkodók.

Forrás: Magyar Idők



VILLÁNYI FRANC AMSZTERDAMBAN

Több mint száz országban, több száz esemény keretében ünneplik a helyi alapanyagokat a Terra Madre Napon, december 10-én. Itthon termelői piacon zajló főzés, filmvetítés és fenntartható alapanyagokból készített borvacsora is része lesz a programsorozatnak.

A nemzetközi Slow Food-mozgalom, amelynek célja a jóízű, fenntartható és méltányos alapokon nyugvó gasztronómia ismertté tétele, 2009-ben rendezte meg első alkalommal a Terra Madre, azaz Földanya napját.

December 10-én, illetve annak környékén idén is több száz eseményre kerül majd sor szerte a világon, amelyek célja, hogy közös étkezés, filmvetítés vagy oktatóprogram keretében hívják fel a figyelmet a helyi alapanyagok sokszínűségére és fontosságára.

Tavaly 130 országban szerveztek 846 programot, amelyeken összesen több mint 160 ezer ember vett részt. Carlo Petrini, a Slow Food alapítója szerint: „Az eseménysorozat célja, hogy felhívjuk a figyelmet a kistermelőkre, a felelősségteljesen gondolkodó séfekre, a tudatos fogyasztói magatartásra úgy, hogy a világ számtalan pontján a helyi alapanyagok sokszínűségére és a gasztronómiai tradíciókra koncentrálunk. Egyértelművé kell tennünk, hogy ahhoz, hogy globálisan mindannyian jobb táplálékhoz jussunk, és boldogabban élhessünk, a fenntartható, helyi gazdaságok nélkülözhetetlenek. A Terra Madre Napon pedig azért ünnepelek, mert a Slow Foodnál abban hiszünk, ha meg akarjuk változtatni a világot, akkor azt nem szomorúan, hanem örömtelien tudjuk elérni.”

Az itthon zajló programok sora december 6-án, vasárnap a budapesti bulinegyed közepén, egy termelői piacon indul. A Szimpla Kert vasárnap délelőttönként nyitva tartó piacán a Slow Food Central Budapest egy filozófiájában hasonlóan gondolkodó szervezettel, a Slow Budapest csapatával főz együtt. A következő eseményre december 9-én Sárospatakon kerül sor, ahol a moziban Balla Enikő sajtőkészítő előadását követően filmvetítést tartanak. Végül december 10-én a budapesti KiSSBende Bisztróban a Mitiszol? tart vacsorát organikus alapanyagból készített borokkal.

KÍNÁBAN NÉPSZERŰSÍTIK A MAGYAR BOROKAT



A magyar borok kínai promóciójára kiírt 25 ezer eurós pályázat nyertese szerint a Földművelésügyi Minisztérium támogatása nélkülözhetetlen ahhoz, hogy a világ második legnagyobb piacán sikerrel szerepeljenek a magyar borok.

Varga-Sabján Dávid, a Magyar Kézműves Borászok Szövetségének pekingi irodavezetője a „Furmint arcai” elnevezésű szakmai találkozón elmondta: vállalatuknak megfelelően 2016 végéig 11 rendezvényen népszerűsítik a minőségi magyar borokat. A kiválasztott „zászlóshajók”, amelyekre összpontosítanak, az aszú, a furmint és három vörösbor: a kékfrankos, a bikavér és a villányi franc.

Úgy vélte, a hatalmas kínai piacon csak a magyar piaci szereplők összefogása, közös fellépése egyengetheti a szakmai körökben egyébként egyre ismertebbé és népszerűbbé

váló magyar borok útját. A 15 éve Kínában dolgozó szakember hozzátette: az elmúlt fél év intenzív marketingmunkájának eredményeként az említett öt borból két konténer, vagyis 35 ezer palack szinte azonnal vevőre talált.

„Nem mellékesen sikerült egy konténer magyar hordót is eladnunk, amelyek már úton vannak Kínába” – jegyezte meg.

Elmondta: promóciós programjuk a személyes találkozók során átadott tudásra, a borok megismertetésére, a kínai szakmai és szélesebb közvéleményt formáló személyiségek megnyerésére épül, amit szerint az azért fontos, mert a magyar borok mögött egyelőre nincs olyan tőke, ami a hatékony marketinghez elegendő volna.

A rendelkezésre álló magyar és kínai statisztikák szerint 2014-ben 1 millió 100 ezer liter magyar bort szállítottak a kínai szárazföldre, ami értékben 3,24 millió eurónak felelt meg. Piaci szakértők szerint a mennyiség egyértelműen növekszik, és az exporton belül nő a fehér borok, valamint a pezsgő, pezsgőbor aránya is.

Forrás: Magyar Idők

A HŰSÉG VÁROSÁBAN A NAGY EGYETEMI BORTESZT

A Nyugat-magyarországi Egyetemen került megrendezésre a Nemzeti Bor Maraton kiemelt szakmai programja, a Nagy Egyetemi Borteszt. A 2015-2016-os turnus 2. alkalma, Magyarország Soproni borvidékének szívében fogadta az egyetemistákat.

A hivatalos program kezdeteként Balla Attila, a Nagy Egyetemi Borteszt és a Nemzeti Bor Maraton programigazgatója köszöntötte a hallgatókat, bemutatta a programot és a Bortext mobilapplikációt. Kiemelte, hogy a további fejlesztések során is cél, hogy a tudatos borfogyasztásra való nevelésben egy naprakész felületet adjanak a fogyasztók kezébe a magyar borok világáról, ahol nem csak értékelhetik az elfogyasztott tételt, hanem további szakmai- és ágazati aktualitásokhoz, információkhoz juttatják az applikációt használókat. Ennek a mentén került bele a

Bor&Gasztro programajánló, a NÉBIH tudástár, a magyarországi borvidékek és borrégiók leírása az applikációba.

A folytatásban Kielmayer Kristian, a Földművelésügyi Minisztérium szakértője mutatta be a Nemzeti Borkiválósági Programot. A 2013-ban indult kormányzati kezdeményezés alapvető célkitűzése a magyar bor értékesítési lehetőségeinek javítása. Kifejtette, hogy a magyarországi termesztési körülmények között jó minőségben és megfelelő mennyiségben előállítható könnyedebb, divatosabb termékekre építve kívánják megalapozni a magyar borászat jövőjét.

Az interaktív kóstolástechnikai tréning előtt Koch Csaba, a 2014 Év Pincésze díjas borász, a Nemzeti Bor Maraton borszakmai védnöke beszélt a mai magyarországi- és külföldi, borfogyasztási- és borkészítési trendekről. Elmondta, hogy az elmúlt 10 évben tapasztalt kiemelkedő ágazati fejlődés nem lett volna elképzelhető a fogyasztói igények fejlődése nélkül. Ezzel kiemelve hangsúlyozta a 18-35 éves korosztály szerepét, akiket a jövő fogyasztóiként említve kell tudással és tapasztalattal felruházni a tudatos borfogyasztásról.

A program további részében Sánta Zoltán, Nemzetközi Borakadémikus AIWS, a Borkollégium szakoktatója tartotta meg interaktív kóstolástechnikai tréningjét, amely segítette a résztvevőket a borsor további tételeinek értékelésében. Tanulmányai és tapasztalata alapján egy bor értékelésénél 40%-os fontossággal bír az, hogy előző kóstolásaink tapasztalataira emlékezzünk és tudjuk az adott pillanatban kóstolt tételhez viszonyítani.

A Nagy Egyetemi Bortesztben szereplő borok a Nemzeti Borkiválóság Program borkiválóságai, vagy kiválósággal rendelkező termelők borai. A Nyugat-magyarországi

Egyetemi borsor:

Gere Attila Pincésze Olaszrizling 2015
Bock Borászat Villányi Hárslevelű 2012
Frittmann Borászat Kékfrankos Rose 2015
Koch Borászat Hajós-Bajai Cabernet Sauvignon 2013

A program február 24-én Pécsen, a Pécsi Tudományegyetemen folytatódik, majd májusig, további magyarországi felsőoktatási intézmények vesznek részt az eseménysorozatban.



A BIKAVÉR ALAPJA A KÉKFRANKOS

Az egri és a szekszárdi bikavérek karakterükben eltérnek egymástól, hiszen az egyik egy északi, a másik egy déli fekvésű borvidékről származik. Közös azonban bennük, hogy a vörös házasítás alapját mindkét borvidéken a kékfrankos jelenti. Hogy ez mennyiben érezhető a borokban, arról személyesen is meggyőződhetnek a borkedvelők az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj Budapesten megrendezendő kóstolóján.

Nem kizárólag a borászok döntenek arról, hogy mely szőlőfajták kerüljenek a bikavérekbe, az adott borvidékre vonatkozó szabályozást is figyelembe kell venniük. Mind az egri, mind a szekszárdi előírások egységesek abban a tekintetben, hogy a bikavér alapját a kékfrankosnak kell adnia. Hogy ez miért fontos, arról Mészáros Gabriella borismereti szaktanár így nyilatkozott: „A termőhelyi adottságokból fakadó egyediséget leginkább olyan fajtákon keresztül lehet bemutatni, amelyek önmagukban is egyéniségek, de hagyják érvényesülni az őket körülölelő klímát, talajt, összességében a természeti környezetet is. A kékfrankos erre tökéletesen alkalmas, hiszen szép savai, gyümölcsössége, jó szerkezete mindezt garantálja. Persze nagy borok készítéséhez megfelelő kezekre is szükség van – ami a kékfrankoson is túlmutat.”

A bikavér a komoly vörösborok mezőnyében pont a kékfrankosalap miatt az elegánsabb iskolához tartozik, és e tulajdonságának megfelelően érdemes ételekkel társítani. Horvay András, a Central European Wine Institute igazgatója, oktatója a következő tippekkel szolgál a bor- és ételpárosítás kapcsán: „A bikavérek élénk savtartalmuk miatt a zsírosabb

ételek, fűszeres aromatikájuk okán pedig az enyhén pikáns fogások mellé is jó választásnak bizonyulnak, így a tradicionális magyar konyha receptjei közül sok magától értetődően felmerül. A sertésszűzön, a borjúpörköltön, a borsos fűszerezésű tokányokon túl akár egy tartalmasabb szárnyasfogás, például kacsa- vagy libacomb mellé is ajánlhatóak.”

Az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj kóstolójára 2016. február 26-án a Corinthia Hotel Budapest báltermében kerül sor. A helyszínen több mint huszonöt termelő bikavér borait lehet végigkóstolni, összehasonlítva termőhelyeket, borkészítési stílusokat és évjáratokat. Az eseményt a Central European Wine Institute és a Szigetközi Friss Víz támogatja.



90 ÉVES A GASZTRONÓMIA KIRÁLYA

Február 10-én ünnepelte 90. születésnapját Paul Bocuse, francia séf. Bocuse-t a francia gasztronómia megújítójának tartják.

Paul Bocuse-nál nincs híresebb séf a világon. A mesterszakács számos éttermet visz a gasztronómia fellegvárának, fővárosának tartott franciaországi Lyonban, közülük az egyik legismertebb a L'Auberge du Pont de Collonges, mely 1965 óta megszakítás nélkül minden évben három Michelin-csillagot kapott.

Bocuse a róla elnevezett szakácsverseny, a Bocuse d'Or alapító elnöke. A versenyen már magyar szakácsok is szerepeltek, és idén is vannak döntőseink.

Bocuse éttermében, kollégái és családja körében ünnepelte a születésnapját.



ROSÁLIA

A nyárköszöntő borünnep

Ajánló

A

z 5. Rosalia új helyszínre költözik! Május 6-8. között a Városligetben, a Vajdahunyadvár mögött életre kel a park, megtelik pezsgéssel, jó kedvvel, szórakozással. Három napon át széles borkínálat, kiemelt rosé paletta, gyöngyöző és habzó borok, valamint pezsgők várják a borkedvelőket.

A több mint 50 borász borai mellett a street food ételek széles kínálata is bemutatkozik. A Jazzy színpadon minden este koncert és éjszakába nyúló zene szórakoztatja a borozókat. Fellép az Intim Torna Illegál, a SuperStereo, és a Margaret Island. A záróráig mulatók szórakoztatásáról a Jazzy Rádió DJ-je és DJ Juhász Laci gondoskodik. Mindenki megtalálhatja számára legkedvesebb elfoglaltságot: a Liget Bora borértékelő játékkal a vendégek kiválaszthatják a tavasz

legkedveltebb roséját. A Butlers Borkvíz Bárban borkultúrával kapcsolatos interaktív játékokat lehet kipróbálni, ha pedig csak heverészve borozgatnánk, akkor a hatalmas réten kiteríthetjük kedvenc pokrócunkat is. Egy kis szerencsével értékes, piknikezéshez gondosan összeállított Liget Kosarat lehet nyerni, vagy vásárolni a Rosaliát megelőzően.

A nyárköszöntő borünnep kristály kóstoló poharai igazi meglepetést rejtene: a Beszélő poharak feliratait mögött megbúvó „Rosalia horoszkópra” a helyszínen derül fény.

A Rosalia ideális időtöltés a kisgyermekes családoknak is, hiszen számos program várja a legkisebbeket: lesz kézműveskedés, kenyérsütés, kürtőskalács készítés, arcfestés, és mini KRESZ pálya is.





Gasztronómia

A roséhoz, gyöngyöző és habzó borhoz, pezsgőhöz szinte bármilyen étel illik, amit szívesen fogyasztunk sétálás közben. A fénykorát élő „street food” irányzat változatos gasztronómiai kínálattal készül az idei Rosaliára is. Felfedezésre vár a bisztró konyha kínálata, sajtok és sonkák világa, a kemencés buci, kolbászkák kenyértölcsérben, lepénykenyérben kínált hazai felvágottak, Fish & Chips, bagel szendvicsek, vasalós lepény, különleges burgerek, kürtőskalács, bonbonok, csokoládés finomságok, macaronok, főzött fagyaltok, finom kávé.

Jazzy színpad

A Jazzy színpadon izgalmas zenei produkciók teremtenek jó hangulatot a borozgatáshoz. Május 6-án, pénteken 19.30 órakor Zilai Zoltán, a rendezvény igazgatója köszönti a vendégeket. Este 20 órakor fellép az **Intim Torna Illegál**. A hazai zenekarok legőrültebb rockját játszó banda olyan, mint osztriga a svédasztalon – igazgyöngy a javából. Pezsgő dallamok, karcos ének, és felfoghatóan mély üzenetek labdáznak a színpadon, amit a közönség fáradhatatlan tombolással dob vissza. A vulkanikus brigád bár hajlamos az újításokra, az életenergiát mind-

enhova magukkal cipelik és adnak egy pohárral bárkinek, aki szomjas a bólogatós beteljesülésre. A koncert után éjfélig a Jazzy DJ-je ígér fergeteges szórakozást: hangulatos háttérzene vagy bulira hívó funky, igény szerint minden megszólal.



lép színpadra. A banda története egy fonyódi múzeumban indult, sőt, akár az is benne volt a pakliban, hogy ott meg is áll. „A legelején nem úgy indultunk, hogy fesztiválokon lépünk majd fel, először csak egyetlen koncertet akartunk összehozni” – mondja Lábás Viki, akit egy tehetségkutatón ismert meg a zenekar másik két alapítója, Füstös Bálint és Törőcsik Kristóf. Ők azok **a fiatalok, akik valami újnak számítóval próbálkoznak, mernek kommunikálni a közönségükkel, és egymásra mutogatás helyett hisznek az együttműködésben.** A magyar népzenei ízzel kevert folk-popjukkal egyre több rajongót szereznek.

Szombat este 20 órától a **SuperStereo** lép fel. A csapat rendhagyó felállásban játszik: Laskai Viktor a DJ pultnál kever és elektromos dobokon dobol, Horváth István gitározik, Mendre János szintetizátoron és egyéb kutyukön “varázsol”, Darabos Dávid pedig az éneklés mellett néha gitározik is egy-egy dalban. Így egyfajta live zenével felturbózott speciális DJ szettet kapnak a koncertlátogatók. A fergeteges koncert után éjfélig Juhász Laci keveri a talpalávalót, a közönség hangulatához igazodva válogatva a legjobb zenéket.

Vasárnap 18 órától a Margaret Island



Liget Bora választás

Keressük 2016 tavaszának legkedveltebb roséját! Tavaly annyira népszerű volt a felhívás, hogy idén



sem marad el: **Liget Bora választás a Rosalián!** 30 kiváló rosé verseng a kitüntető címért – van köztük csendes és buborékos is. Aki szeretne részt venni a szavazáson, nem kell mást tennie, mint a versenyben részt vevő rosék közül minél többet megkóstolni, majd a 3 legkedvesebb bort ízlés alapján rangsorolni. Minden nap az első 150 szavazó, aki a Liget Pont standjánál adja le szavazatát, egy **Liget Budapest** pincér dugóhúzót kap ajándékba, a többiek pedig egy Budapest Borfesztiválos cseppőrt. A szavazók között egy páros Vin-Agora Borgála belépőjegy is kisorsolásra kerül.

Butlers Borkvíz Bár

Az Rosalia elengedhetetlen része a **Butlers** lakberendezési üzlet által impozánsan kialakított interaktív sátor, ahol számtalan, borral kapcsolatos érdekesség található. A **NÉBIH** Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága segít abban, hogy egy kis kóstolást követően bárki megtudja különböztetni a hibás bort az egészségestől. A sommelier képzések elengedhetetlen kellékei az illatfiolák, melyeket a Rosalián ki is lehet próbálni: a különböző illatokat megismerve fontos támpontot kaphatunk ahhoz, hogy milyen illatjegyeket kell keresnünk rosé borok kóstolásakor. Egy szerencsekereket megforgatva ajándékokat is nyerhetnek az érdeklődők. A **Magyar Mezőgazdasági Múzeum és Könyvtár**



különféle, a borkultúrához tartozó kvizekkel, ismertetőkkal, játékokkal várja a Rosalia látogatóit. Kipróbálhatják, mekkora súlyt kellett cipelni a gazdáknak a puttonyukban, kiderül többek között az is, hogy melyik bort milyen alakú pohárból illik fogyasztani, és aki mélyebben érdeklődik a szőlészet és a borászat iránt, az *A magyar szőlő és bor Európában* című kiállítást is végigjárhatja szakvezetéssel. A játékokon részt vehet bárki, aki rendelkezik egy Rosaliás kóstoló pohárral.



Liget Kosár

Egy tavaszi rétről, ligetről sok embernek eszébe jut, hogy milyen jó lenne kiteríteni egy plédet, leheveredni, és elkortyolgatni egy palack bort valakivel, aki kedves számára. A lehetőség adott, hiszen egy kis sze-

rencsével bárki megnyerheti a 17.000 forint értékű piknik kosarak egyikét. A modern Liget Kosár mindent tartalmaz, amire egy piknikezéshez szükség lehet: két Rosaliás kóstoló poharat, egy palack provençai stílusú, fahordós érlelésű Gróf Grassalkovich rosét a mátrai Nagygombos Pincészettől, 100% Gamay Noir szőlőfajtából, egy kiváló minőségű, Dúzsi logóval ellátott dugóhúzót, egy Borfesztiválos cseppfogót, Bolka Bonbon áfonyás pitét két személyre, sajtfalatkákat a SZE-



GA Markettől, egy divatos ŠKODA Superb napszemüveget, egy aktuális GoodFood Magazint tele receptekkel, gasztronómiai cikkekkel, valamint egy puha plédet. Akiknek nincs szerencséje, azok a Liget Kosarat korlátozott számban meg is vásárolhatják a rendezvény előtt.





Beszélő Poharak

Különleges és szórakoztató meglepetés várja az idei Rosalia vendégeit. A kóstoláshoz vásárolható Rosaliás kristálypoharak egy-egy jellegzetes feliratot rejtenek. A sors dönti el, hogy kinek mit üzen az a pohár, amihez előre láthatóan egész este szoros kapcsolat fogja fűzni. Hogy mit takarnak a sejtelmes üzenetek, kiderül a helyszínen fellapozható Rosalia katalógusból, vagy elolvasható a honlapon. Aki nem hisz a horoszkópokban, most próbára teheti a Rosalia Beszélő Poharainak varázserejét.

Gyerekeknek

A Rosalia Fesztivál ideális időtöltés a kisgyermekes családoknak, hiszen számos programmal várjuk a legkisebbeket is. A fesztiválon a gyerekek kipróbálhatják, milyen autót vezetni, közlekedni. A **ŠKODA KRESZ Park**-ban felállított közlekedési táblák és elektromos kisautók mókás, de biztonságos szórakozást nyújtanak a kicsiknek. A gyermekmegőrzőként is működő **Szittyá Pita kenyérsütő játszóházban és a Kürtös Legenda műhelyében** a dagasztás, sütés, kürtöskalács készítés fortélyait is megtanulhatják a gyerekek, a kifejezetten számukra készített kellékekkel be-

rendezett mini konyhában. Vasárnap a Rosalia kézműves műhelyében óvónők segítségével készíthetnek a kicsik parafa dugóból játékokat, dísz tárgyakat, kedves arcfestésekkel a gyerekek is igazi fesztiválozókká válhatnak. A rendezvény alatt a Városliget hatalmas füves területei, focipályái, bmx és roller pályája, játszóterei nyújtanak teljes kikapcsolódást a családok számára.



A Rosalia – Rosé és Pezsgő Liget nyitva tartása:

Május 6. péntek: 14-24 óra között

Május 7. szombat: 12-24 óra között

Május 8. vasárnap: 10-21 óra között

Belépés: ingyenes.

Borkóstoláshoz 1.000 forintért kristály kóstoló pohár vásárolandó. A rendezvény fizetőeszköze az 500

forintért bérelhető és feltölthető Festipay fesztiválkártya, illetve ingyenesen használható az érintés nélküli MasterCard PayPass és VISA pay-Wave bankkártya.

Töltsön el egy szép májusi napot a városligeti fák árnyékában, beszélgesen, borozgasson, falatozzon, élvezze a koncerteket és válassza ki idei kedvenc roséját, pezsgőjét!

Helyszín

Budapest, **Városliget:**

A Vajdahunyad vára és a Petőfi Csarnok között

A helyszín Google Maps-en való megtekintéséhez kattints [IDE](#).

Tömegközlekedés:

Széchenyi fürdő

1-es metró

Hősök tere

1-es metró

busz: 20E, 30, 30A, 105, 230

trolibusz: 75, 79

Mexikói út / Kacsóh Pongrác út

1-es metró

villamos: 1, 3, 69

busz: 25, 32, 225

trolibusz: 74, 74AWW

Vertikális

HÉT MERLOT

A Hajnal-hegyről

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Némethi Attila Viktor





Merlot közkedelt világfajta. Franciaországtól, Románián át egészen Dél-Afrikáig, Új-Zélandig és Kaliforniáig megtalálható. Eredetét Bordeauxnak tulajdonítják, ahol Petit-Cabernet-nek, azaz a Cabernet kistestvérének is nevezik. Magyarországon az 1960-as években terjedt el, leginkább Egerben, Szekszárdon, Tolnában, Vilmányban és a Balaton déli termőhelyein közkedvelt.

Nemzetközi népszerűségét a termesztés viszonylagos egyszerűségében és megbízható, jó termésének köszönheti.

Bora zamatos, bársonyos, savai lágyak, így a legtöbb fogyasztó számára könnyen érthető, szerethető. A szőlőfajtának sem a szőlőbetegségek jelentették eddig a legnagyobb kárt, hanem egy hollywoodi filmalkotás, a ma már borkultfimnek számító *Kerülőutak* (Sideways, 2004) okozta, mivel a film borkedvelő főhőse egyszerűen „lehúzza”, primitívnek, laposnak titulálja a Merlotból készült borokat. A film hatására az amerikai borfogyasztók elfordultak a fajtától, termelők egész ültetvényeket vágtak ki, vagy oltottak át... Szerencsére minden csoda és minden örület három napig tart, így a Merlot sem szenvedett tartós károsodást, olyannyira, hogy a Mátrai borvidéken dolgozó Szőke Mátyás Merlotja napjainkban már amerikában is nagy népszerűségnek örvend.

Mekkora területen gazdálkodik a család?
Jelenleg 35 hektáron, a borvidék legjobb dűlőiben termesztünk szőlőt. Legjelentősebb fajtáink a fehérszőlők közül a Sauvignon Blanc, az Irsai Olivér, a Szürkebarát, a kékszőlők közül pedig a Merlot és a Cabernet Franc.

A folyamatos jó minőség érdekében már a kezdetektől fogva komoly terméskorlátozással dolgozunk.



Hol találhatóak a Merlot ültetvények?
Merlot-t kizárólag a Hajnal-hegy területén termesztünk. Ez talaját tekintve vulkanikus, a dűlő kitettsége pedig kelet-nyugat irányú. Telepítését 2005-ben végeztük és 2009 volt az első évjárat, amit palackban forgalomba hoztunk innen.





A címkén az szerepel, hogy „AMERLOT”. Honnan jött ez az elnevezés?

Amikor Bordeauxban jártam és merlot kóstoltam, akkor döntöttem el, hogy ezt a szőlőfajtát én is kipróbálom itthon. Fantasztikus borokat kóstoltunk ott, azokat az aromákat, stílust szerettem volna megtalálni a mi borvidékünkön.

2009-ben, amikor úgy döntöttünk, hogy palackban is forgalomba hozhatjuk a merlonkat, akkor Ipacs Géza grafikussal tervezgettük a címkét. Kóstoltuk a bort, kerestük hozzá a gondolatokat. Nekem végig a bordeauxi emlékek jártak a fejemben. Géza egy fekete címkére arany betűkkel felírta, hogy Merlot, de mind a ketten éreztük, hogy az így önmagában kevés. „Géza, írd csak elé egy „A” betűt” - mondtam és ekkor azonnal tudtuk, hogy ezzel az a-val felkerült az i-re

a pont és megszületett Amerlot. Amilyent mindig is szerettem volna!

Amerlot 2015 – hordóminta

Átlagnál jobb évjárat. Frissen szűrt, így egy kicsit nyúzott arcát mutatja, de érződik, hogy nagy bor lesz. Földes-avaros jegyek, erdei gyümölcs, némi pörkölt mogyoró és könnyed elegancia jellemzi.

Amerlot 2011 – forgalomban lévő évjárat

Nagyon intenzív. Pirosbogyós gyümölcsök, ribizli, málna egészül ki szilvás, étcsokoládés jegyekkel. Szép krémesség és komoly test jellemzi.

Amerlot 2012

Mély bíbor szín. Intenzív illata szinte robban az orrban. Domináns gyümölcsösség mellett édeskés, ibolyás illat. Ízében is egy bomba, szilvás-gyümölcsös aromák, leginkább szeder és meggy. Picit még élénk tanninok és közepes test.

Amerlot 2010 – kifutott tétel

Illatában finoman fűszeres, ibolyás, de megmutatkoznak a gyümölcsös, leginkább meggyes vonalak is. Alapvetően gyümölcsös aromavilág némi gyógynövény-es felhanggal. Közepes test, be-simult tanninok.

Amerlot 2009 – első évjárat

Behízelt fűszeres, keleties illatú. Nagy stílusú vörösbor, érett lek-város aromák, enyhén konyakos, likőrös jegyek figyelhetők meg benne. Idővel egyre jobban nyílik és még több illatot, aromát mutat. Szép harmónia, karakteres, feszes test.



Amerlot 2014

Behízeltgő illatú, karakteres bor. Éppen átalakulóban van. Jelenleg leginkább hordós jegyeket mutat, intenzív vanília jellemzi. Később mindenképpen visszajövünk újrakóstolni. Matyi bácsi szerint igazi aduász lesz majd az amerikai piacon belőle.

Amerlot 2013

Csokoládés, áfonyás illata nagyon megnyerő. Ízében is komplex, rengeteg gyümölccsel, áfonyával, málnával. Robusztus testtel bír.

Remek kóstoló volt! Barátaim sokszor kérdezik, miért izgalmas egy ilyen vertikális kóstoló, ahol egy forgalmi tétel, néhány kifutott tétel, illetve hordó és palackminták kerülnek egymás után a poharunkba? Mindig azt szoktam nekik mondani, hogy ilyenkor igazából nem is egy kóstolón vagyunk, hanem hármon. A forgalmi tétel a tényeket mutatja, a kifutott tételek a bizonyosságot,

a minták pedig a reményt. Így volt ez ebben az esetben is, hiszen meggyőződhattünk arról, hogy amit most a fogyasztó a poharába tölthet, az egy nagyon szép és gazdag merlot. Kóstolva az élteőbb, kifutott tételeket pedig jó volt megállapítani, hogy még most is van bennük kraft. A legizgalmasabb mindig a még alakuló, fejlődő állapotban lévő borokat megízlelni, hiszen ezekről még csak sejtjük – mint egy okos kisiskolásról – hogy mit tartogat számára a jövő (és persze nem utolsó sorban számunkra is). Érdekes játék ez! Nem olyan véresen komoly, mint egy több borból álló vakteszt, vagy egy szortiment kóstoló. Inkább tényleg csak játék. A borász játéka egy dűlővel, azon belül egy fajtaival. Játék az évjáratok tükrében.

Köszönjük Matyi bácsi, hogy ebben a játékban most mi is részt vehettünk!

Teszt

Egri Bikavér

A jegyzeteket és a gondolatokat
Csorján Balázs
összesítette,
Palackfotók:
Németi Attila Viktor

Kóstolók:

Adamovich Károly - borász

Boros Barna - borász

Csorján Balázs - Debreceni Borozó

Darin Sándor - Bor & Párlat

ifj. Gál Tibor - borász

Gromon Tamás - borász

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Markovics György - borász

Tarsoly József - hegybíró

Tóth Ferenc - borász

Télűzés gyanánt, farsangi hangulatban vettük be magunkat az Egri Borvárba, ahol nem kevés tétel vaktesztjével próbáltunk az Egri Bikavér nyomába eredni.

88 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Áldás Egri Bikavér
2012

Mély, gyümölcsös illat. Ízében túlérett meggy, dohány, erdei gomba és kultúra. Finom elgondolás, a klasszikus kategória remek darabja.

Ár: már nincsen forgalomban



Gál Tibor Fúzió Pincészet
Egri Bikavér Selection (palack minta)
2012

Illatában gyümölcs és fűszer, ízében koncentráció és kialakuló elegancia. Konceptió és érettség, mint Van Gogh füllevágás utáni műveiben. 0,3

ponttal csúszott le a győzelemről.

Ár: 3.810 Ft - borbolt.hu



Juhász Testvérek Pincészet
Egri Bikavér
2011

Cuccos megjelenés. Extrakt édes-ség és férfias savak, avar és dohány. Sűrű textúra, magas szerkezet, alkohol alapú energiai.

Ár: 2.170 Ft - borbolt.hu



Thummerer Vilmos Pincészete
Egri Bikavér Superior
2011

Mélymagvú szín. Kifinomult illat, bonbon. Érettség mellett hangsúlyos tanin. Kétfarcú szépség, az érlelési potenciál szinte érlelési kötelezettséget is jelent.

Ár: 4.090 Ft - thummerer.hu



EGRI BIKAVÉR TESZT



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Áldás Egri Bikavér

2011

Illatában dohányfüst. Lendületes, friss íz, avar és fekete bogyós gyümölcsök. Még érne kell: az ezer mérföldes utazás is az első lépéssel kezdődik.

Ár: már nincsen forgalomban

87 pont



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Merengő Egri Bikavér Superior

2011

Fiatalos illatvilág, intenzív gyümölcsök, sport dezodor. Vastag, telt bor, de még nagyon élénk, fiatal. Két nap szellőztetés után a csikós nyargalás huszárvágtába fordul.

Ár: 7.290 Ft - borbolt.hu



Petrénny Pincészet

Egri Bikavér

2011

Koncentrált illatában szilva és vaníliás krémtúró. Tartalmas, testes, összetett íz. Kerek, kávékoncept, latin derű, napfény. Lányos apák figyeljenek, ebből még baj lesz.

Ár: még nincs forgalomban



Gróf Butler Pincészet

Egri Bikavér Superior Nagy-Eged

2009

Érett, szép illat. Ízében aszalt gyümölcsök, vibráló savak, koncentráció és energia, amelyen azért érződik az idő. MILF kategóriájú szépségkirálynő.

Ár: 6.710 Ft - borbolt.hu





Tarjányi Pincészet
Egri Bikavér Superior
2012

Mély szín. Illatában meggy és alkohol, némi mentával. Ízében hangsúlyos vanília, elegáns hordós kakaósság. Szépen kidolgozott, gyümölcsös kifutás.

Ár: 3.300 Ft - tarjanyipince.hu



Thummerer Vilmos Pincészete
Egri Bikavér
2011

Szép bíbor szín. Ízében komolyság, meggy és aszalt szilva. Érett tanninok, elegancia. Jól iható, jól értelmezhető bor, amely kiszellőztetve konyak-meggyes karakterrel bővül.

Ár: 2.570 Ft - borbolt.hu



St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Hangács Egri Bikavér Superior
2011

Illatában animalitás, bőr és avar. Csípős fűszerek, vörös húsú, aszalt gyümölcsök, füstös jegyek. Thai utcai kifőzdék szolgálati itala.

Ár: már nincsen forgalomban

86 pont



Egri Borvár - Tóth Ferenc Pincészete
Egri Bikavér Superior
2013

Határozott, komoly illat. Ízében tartalmas, telt és puha, mint egy szeparé. A szépségeivel együtt is egyelőre érdes és kusza szerkezet.

Ár: 5.000 Ft - egriborvar.hu

EGRI BIKAVÉR TESZT



Egri Borvár - Tóth Ferenc Pincészete

Egri Bikavér
2012

Aszalt szilvás illat, fűszeres jegyekkel. Jó testű, érett bor, kávélikőrös mellékletek. Lágymondat, komoly érlelési potenciál.

Ár: 2.250 Ft - borbolt.hu



Simon József Pincészete

Egri Bikavér
2009

Lassú mozgás, gótikus ablakok. Édeskés, likőrös koncepció, Che Guevara valamely szivarja mellé. Nagyon megosztó tétel, 76 és 94 pont között.

Ár: 3.500 Ft - simonbor.hu

85 pont



Thummerer Vilmos Pincészete

Egri Bikavér Grand Superior
Nagy-Eged dűlő
2012

Élénk, de mély bíbor szín. Illatában inkább vaj, mint gyümölcsös. Elegáns, szilvalekváros ízéhez némi étcsoki társul. Markáns savak, pácfűszerek, vörös káposztával és kacsával.

Ár: 4.900 Ft - thummerer.hu



Petrénny Pincészet

Big Band Egri Bikavér Superior
2009

Túlérett gyümölcsök, gyógynövények. Test, évszázados olvasmányélmények. Többek szerint túl van a csúcson.

Ár: 3.990 Ft - petrenywinery.hu





Gál Tibor Fúzió Pincészet

Egeri Bikavér Superior (palack minta)
2013

Pirosbogyós illat. Ízében fiatalos elegancia, némi pipadohány, anekdota mesélés. A tannin finoman szánt. Tradíció és északi stílus, klasszikus egeri karakter.

Ár: még nincs forgalomban

84 pont

Egeri Borvár - Tóth Ferenc Pincészete

Egeri Bikavér
2013

Áttetsző szín, karakteres, édeskés illat. Ígéretes, csiszolt tétel, némi savhangsúllyal. Idő kell neki.

Ár: 2.250 Ft - borbolt.hu

Bolyki Szőlőbirtok és Pincészet

Egeri Bikavér
2013

Mély bíbor szín, füstös-dohányos illat némi áfonyával. Ízében szilva és meggy, tanninhangsúly, de étcsokis egyensúllyal kikerekítve.

Ár: 2.290 Ft - borbolt.hu

Vincze Béla Pincészete

Arcanum Egeri Bikavér
2012

Sötét magvú szín, lekváros illat. Érett elgondolás, aszalt szilva, de a férfias tanninok és az erős hordós jegyek miatt nem lesz mindenki kedvence.

Ár: 5.000 Ft - vinczepincszet.hu

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

Hangács Egeri Bikavér Grand Superior
2012

Sűrű szövésű szín, tömör, füstös-animális illat. Ízében tömény, meggylekvár és frissen őrölt kávé, fallikus szimbólum. Önmagában már-már nyomulós, marhasültért kiállt.

Ár: 5.050 Ft - borbolt.hu

Tarjányi Pincészet

Egeri Bikavér
2011

Élénk bíbor szín. Ízében komoly, komplex bor, de a magas szinten létrejött egyensúly a savak felé billen.

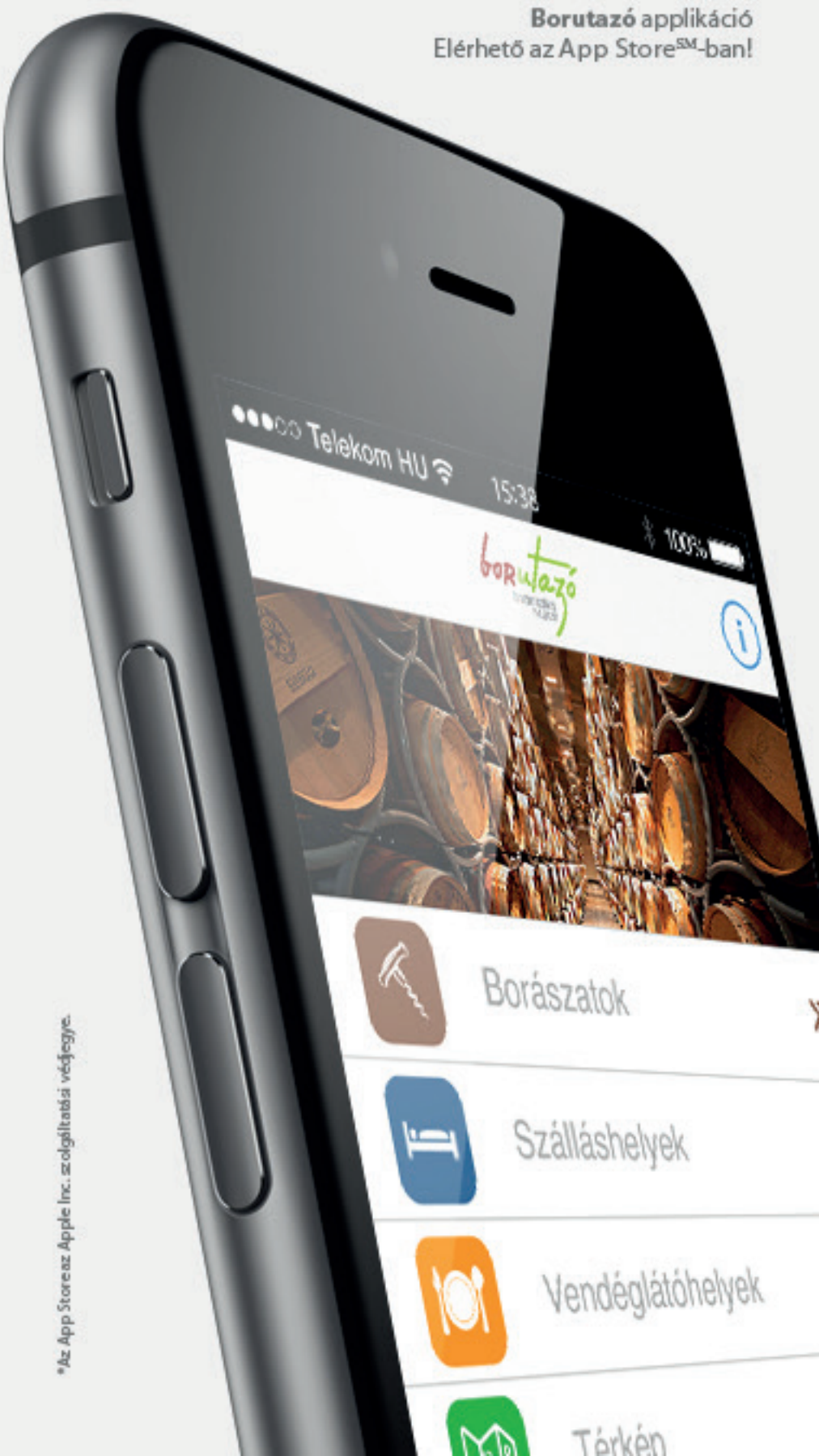
Ár: 3.150 Ft - tarjanyipince.hu



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



Borutazó applikáció
Elérhető az App StoreSM-ban!



*Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.

EGRI BIKAVÉR TESZT

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Áldás Egri Bikavér
2013

Csorgós, érett szín, kellemes szilvás illat. Fiatal ízében picit még húz a tannin, de ezzel együtt is szépen kerekedik, mint a klasszikus vénusok.

Ár: 2.980 Ft - borbolt.hu

Balga Pincészet
Egri Bikavér
2012

Parfümös-gyümölcsös illat. Ízében szépen hozza a szeder-meggy-vörös áfonya hármast. Könnyen szerethető, de nem a testével hódít meg.

Ár: 1.800 Ft - balgabor.hu

**Egri Borvár -
Tóth Ferenc Pincészete**
Egri Bikavér válogatás
2009

Barnás szalag. Füstös, konyak-meggyes, töppedtszőlős illat. Ízében fűszerek, egyenes vonalvezetés és a múltó idő.

Ár: már nincsen forgalomban



Gál Tibor Fúzió Pincészet

TITI Egri Bikavér
2013

Lassan nyíló málnás illat. Feszes koncepció, kurucos savak, fiatalkori hordón éneklés.

Ár: még nincsen forgalomban

Bolyki Szőlőbirtok és Pincészet

Bolyki és Bolyki Egri Bikavér
2012

Érett, meggyes- bodzalekváros illat. Paprika, édeskészség és tannin, újfás jegyekkel.

Ár: 4.760 Ft - borbolt.hu

Demeter Csaba Pincészete

Egri Bikavér Selection
2012

Bizonytalan szépség: korrekt és fűszeres, könnyeden előadva. Két nap szellőztetés kell, hogy túllépjen a „nem rossz kis bor” kategórián.

Ár: 4.480 Ft - borbolt.hu

Dula Bence Pincészet

Egri Hegybíró Bora Egri Bikavér
2009

Szép mély szín. Ízében kissé tompa, a tömörség mellé erős savak társulnak.

Ár: 2.920 Ft - dulabor.hu

Gróf Buttlar Pincészet

Egri Bikavér
2013

Szedres illat, sok gyümölcs. Gyümölcsös, friss, fiatal koncepció, a tanninoknak még idő kell.

Ár: 1.850 Ft - gb.hu

Nyolcas és Fia Pincészet

Szülőföldem Egri Bikavér
2013

Tüzes, alkoholos, fűszeres illat. Ízében talán vékonyabb és kevésbé összetett, mint az illat alapján várható.

Ár: 2.990 Ft - nyolcasbor.hu

Konklúziók

A teszt végén három okosság adódik. Egyfelől: az egri bikavért hosszabb érlelés után kellene piacra dobni, mint most; a 2013-as évjáratot, mondjuk 2017-ben. Másrészt az is elgondolkodtató, hogy majd minden pince klasszikus bikavére legyűrte a saját pincéje superior bikavérét. Harmadrésről: ahogy a teszt után ifj. Gál Tibor is megfogalmazta, s nincs egy kialakult egri bikavér karakter, amit a fogyasztó felismerhetne. Talán ez utóbbi a legfontosabb felismerésünk, amit a magam részéről a kékfrankos, mint alapfajta hangsúlyosabb használatával és a húsos bordeaux-i koncepciók helyett a hely szelleméhez jobban illeszkedő „északi vörös cuvée” karakter

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltoztathatják!
Az esetleges elírásokból eredő károkért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.



Kitekintő

BIERZO

Nagy lett a Mencía tekintélye, amely Bierzo nevét ékesíti

Szerző: Dr. Kosárka József
Fotók: Internet

Egy műveltségi vetélkedőn valószínűleg nem a legkönnyebbek közé tartozna az arra vonatkozó kérdés, hogy melyik szőlőfajtának ugyanaz a neve, mint Kasztíliai Izabella egyik olyan udvarhölgyéjé, akiket a regényíró így ábrázol: „Mély dekoltázsukból majdnem kibuggyant a keblük, csillogó anyagból készült habos szoknyájuk derekát sok fityegő selymerszény és egyéb díszek ékesítették. Hajukat aprólékosan felcsavarták és könnyű fátylakkal, fésűkkel és gyöngyökkel vagy hajtűkkel ékesítették. Szájukat kirúzsozták, szemüket szénnel vastagon kihúzták.” Ráadásul vele kapcsolatban még az is tudható, hogy „összejár az egyik katonával, egy keménykötésű fiatalemberrel, akihez minden éjjel kiszökik paráználkodni”.



Nos, ő a nagy múltú nemesi családból származó Mencía, aki élete során a királyi palota előkelőségei között már fiatalon meglehetősen ismertségre tehetett szert. A hasonló nevű spanyolországi szőlőfajtának szintén hosszú, a római korig visszavezethető múltja van, noha eredete kétséget kizáróan nem bizonyított. Az érzékszervi tulajdonságok alapján sokáig úgy tartották, hogy a Cabernet Franc valamilyen oldalági leszármazottja lehet, esetleg a Pinot Noir volt az egyik felmenője, de a vonatkozó DNS elemzések alapján inkább az valószínűsíthetőbb, hogy a portugál Jaén du Dão fajtával rokonítható, illetve vannak olyan vélemények is, hogy a két szőlő egy és ugyanaz. Ami az ismertséget illeti, csak a közelmúltban kezdtek rá figyelni, ugyanis régebben többnyire meglehetősen egyszerű, kissé kesernyés borok készültek belőle, amelyek nagy többségét palackozatlanul értékesítették. Az utóbbi időben azonban már egyre több pincészetben szüretelik tökéletes alapanyagként, amelyből olyan kiváló minőségi borokat állítanak elő, amelyek árnyalatokban gazdag tartalmassággal, kifinomult gyümölcsösséggel hívják fel magukra a figyelmet.

A hosszú életkor elérésére is képes Mencía lombozata sűrű, fürtjei kicsik és közepesen tömöttek. A bogyók közepesek és vastaghéjúak, viszonylag korán beérnek és akkorra színük kékes-



A Bierzo régió Spanyolország észak-nyugati részén található, Kasztília és León tartományban.

fekete lesz. Mustja nem túl jellegzetes ízű, alacsony savtartalommal és többnyire elég magas cukorfokkal.

Fő termőterülete Bierzo (Castilla y León), ahol napjainkban már nem csak a helybéliek és azok fogyasztják, akik a Szent Jakab zarándokút megtétele során oda eljutnak, hanem az egyre nagyobb számban érkező hazai és külföldi borturisták is. Azon a vidéken is a rómaiak kezdték a szőlőművelést, amely a későbbi századokban egyre nagyobb szerepet játszott a helyi gazdaságban, egészen az 1890-ben oda is elért filoxéravészig, amelynek következtében lé-

nyegében minden ültetvényt ki kellett vágni. A modernkori gazdálkodás alapjait jó száz éve vetették meg, új alapokra helyezve művelési kultúrájukat, majd a hatékonyság javítását szem előtt tartva az 1960-as években sorra alakultak azok a szövetkezetek, amelyek ma is eredményesen működnek (a művelt terület 80%-án).

Ezen a borvidéken napjainkban 2.900 hektárnyi minősített (D.O. Bierzo) szőlőterületen összesen mintegy 2.400 gazda folytat művelést, a termést 77 vállalkozás dolgozza fel. Tavaly 14,7 ezer tonna szőlőt szüreteltek, amelyből 95,7 ezer hektoliter bor készült és annak 33%-át adták el külföldre. Az eredetvédett borok készítéséhez engedélyezett szőlőfajták között meghatározó a Mencía, amelynek részaránya eléri a 75%-ot. Jelenleg egy hektárról maximum 11 tonna szőlő szüretelhető és a mustnak el kell érnie a 20,7 fokot (°Bx).

Bierzo és a Mencía iránt azt követően élénkült meg az érdeklődés, hogy az 1990-es évek végén Alvaro Palacios ott is dolgozni kezdett. Az akkor már ott-hon és külföldön egyaránt sikeresnek számító fiatal borász jóval korábban vetett szemet erre a borvidékre, de annak idején végül a katalán Priorat mellett döntött, ahol mások is komoly kísérletezésbe kezdtek. Egy lapinterjúban beszélt arról, hogy Bierzo öreg tőkéi mégsem hagyták nyugodni, mert biztos volt abban, hogy korszerűbb men-



Alvaro Palacios

2 évig a Château Pétrus-nál dolgozott, mielőtt 1989-ben megalapította saját borászatát.

talitású hozzáállással sokkal több kihozható belőlük, elsősorban a dűlők alaposabb vallatásával. Meggyőződése ugyanis, hogy egy adott területen mindig kiválasztódik az oda legmegfelelőbb szőlőfajta, hiszen ha valamelyik hosszú évszázadokon át kitart egy helyen, akkor annak nyomós oka van. Szerinte a Mencía mitológikus egyed, amely csak akkor érthető meg, ha a termőhelyi adottságokat megfelelően tükröző identitással ruházzák fel. Nemrég azt is mondta, hogy az ültetvényeknek ez a misztikuma benne is van a boraiban.





Pincészete a Descendientes de José Palacios, amelyet 1999-ben unokatestvérével (Ricardo Pérez) alapított Vilafranca de Bierzo telephellyel. A 15 hektárnyi ültetvények a kisvároshoz közeli Corullón környékén voltak találhatóak, amely helységről első - ugyanabban az évben szüretelt – boruk a nevet kapta. Akkor a hektáronkénti művelt 6-9 ezer tőke életkora 50-90 év közötti volt, egy hektárnyi termésükből 20-30 hektoliter bort állítottak elő. Az azóta már 30 hektárosra bővült birtokon több dűlőszelekció is készül, amelyek frissebb évjáratai nemcsak minőségüket, de árukat tekintve is magas csúcsokat ostromolnak (La Faraona 2012, Mencía 100%, ára: 825,00 EUR). A Mencía fajtával ismerkedők számára jól cseng a Pétales név, amelyet először a 2003-as szüret terméséből állítottak elő.

A későbbi évek járatok alapjántöbbértékelés is úgy véli, hogy ez az a „hozzáférhető” bor, amely kedvet teremthet Bierzo fő fajtájának felfedezéséhez. (A 2013-ast a mértékadó Guía de Vinos Peñín a 2016-os kiadásában 92 pontra értékelte, ára: 14,25 EUR.) Sokan vélik úgy, hogy ennek a pincészetnek a sikertörténete mögött nem titkokat kell keresni, hanem sokkal inkább arról van szó, hogy egy elhanyagolt szőlőfajtát egy megszállott borász ki tudott emelni a középszerűségből, amivel mindenekelőtt a termőhelyi adottságok megfelelő kihasználásának fontosságát bizonyítja.

Az elmúlt néhány év a borturizmus ugrásszerű fellendülést is eredményezett, a helyi borúti szövetségnek már 13 település a tagja.. A természeti szépségekben és építészeti emlékekben kétségkívül gazdag borvidék az igényesebb vendégek elvárásainak is kezd



*Alvaro Palacios és unokaöccse Ricardo Perez
a Bierzoban fekvő ültetvényen*

megfelelni, de ugyanakkor az arra járó
zarándokok számára is elérhetőek az
egyszerűbb borozók és a házias étter-
mek. Ezekben a folyóborokhoz többek
közt olyan ételspecialitásokat lehet
enni, mint például az uniós eredetvédel-
met is kapott Botillo, amely disznósajt
és kulen keverékeként határozható meg,
illetve általában krumplival és savanyú
káposztával tálalják. Fesztiválját (Exal-
tación Nacional del Botillo) minden év
februárjának első felében tartják Bem-
bibre városkában. A helyi borünnep-
eken (Ponferrada, Cacabelos) széles
termelői kör és bőséges választék várja
az érdeklődőket. A felkapott nagy borok
meg egyaránt ott vannak a spanyol
nagyvárosok szakboltjaiban és kül-
földön a jó hírű kereskedések üzletei-
ben.



BIERZO

Eredetvédett földrajzi jelzéssel
rendelkező borvidék Spanyol-
ország észak-nyugati részén.

Területe: 2954,28 km²

Klíma: Kontinentális mikorklíma,
Atlanti-óceáni behatásokkal.
Az éves csapadékmennyiség
721 mm, és az átlagos
hőmérséklet 12,3 °C. A területre
jellemző párás éghajlat nagyban
kedvez a szőlőtermesztésnek.

Talaj: Miocén korabeli alap-
kőzetten, agyagos lösz található.
Kémhatását tekintve mérsékelt
savas, karbonátokban hiányos.

Szőlőtermesztés: Javarészen
kisbirtokok jellemzik a borvidéket,
melyek 450 és 800 méter közötti
magasságban helyezkednek el.

Szőlőfajták:

- kékszőlő fajták:

Mencia, Garnacha tintorera

- fehér szőlőfajták:

Godello, Doña blanco, Malvasía
és Palomino.



Kávészünet

Kávészoli – avagy pörköljünk kávéét!

Szerző és ripotfotók: Némethi Attila Viktor
Zöldkávét fotó: ICO

E

lőző számunkban olvashattak a zöldkávét útjáról a csészéig. Már akkor is szó esett a pörkölés fontosságáról. Most rágyúrunk a témára és megnézzük, hogyan is barnulnak olyan gyönyörűre a legjobb kávészemek.

Tóth Gábor barista, kávépörkölő mester, a Cut&Coffee specialty kávézó vezetője lesz segítségemre ebben most is. Személye igazi telitalálat, hisz a Black Sheep kávék az ő keze munkáját dicsérik. Mi mással is indulhatna a beszélgetés, mint egy krémes eszpresszóval. Eközben Gábor el is kezdi előmelegíteni a pörkölőt. Ma egy etióp kávé lesz porondon, nevezetesen a Yirgacheffe, Kochere tartományból. Igen, ez nekem sem ment elsőre, de ízlelgessék csak nyugodtan, akár a belőle főtt kávé. Bombasztikus élmény, bizsergő ízlelőbimbók; így indulunk neki riportunknak.



Hogyan működik egy kávépörkölő gép?

Az egész lényegét úgy képzeljük el, mint egy mosógép dobját, csak öntött vasból. Ezt melegítjük alulról egy gázlánggal és ebbe kerül a zöldkávét. A dob folyamatos forgómozgása és a befújt forró levegő biztosítja az egyenletes pör-

kölést, ezzel közvetlenül –a dob falán keresztül – valamint közvetett módon – a forró levegővel – is pörkölt a zöldkávét. A gázlánggal és a beáramló forró levegő mennyiségének szabályozásával, valamint a pörkölés idejével lehet irányítani a folyamatot. Az újfajta pörkölők már mind így működnek.



Tóth Gábor

Újfajta?! Milyen a régi?

Az bizony a nyílt lánggal való pörkölés. Egyszerűen leírva olyan, mintha egy gázperzselővel pörkölnénk a kávé. Ennek eredménye egy nagyon sötét pörkölésű kávé. Tipikusan ilyen a szicíliai. Speciality pörkölés szempontjából ez egy elhibázott pörkölés, hisz ezzel a módszerrel a kávé keserű ízét emelik ki, nem az alapanyag jellegzetességeit, lásd terroir.

Hogyan lehet kontrollálni ezt a folyamatot?

A mai modern technika nagy segítséget nyújt. Ebbe a gépbe hőmérő szondákat szereltünk, amelyekkel folyamatosan nyomon tudjuk követni, hogy mi is történik odabent, amit monitoron követünk nyomon. Ezzel figyeljük a dobban lévő levegő és a pörkölés alatt álló kávé hőmérsékletét.



A szondákat utólag szereltük a gépbe, hogy a legjobban meg tudjuk mutatni egy-egy fajta sajátosságait és folyamatosan, magas minőséget tudjunk nyújtani. Persze ez a technika sem helyettesíti az embert, így gyakran mintát is veszünk a pörkölés közben, hogy lássuk, hogyan halad a folyamat. Az idő is nagyon fontos tényező. A hosszabb ideig, alacsonyabb hőmérsékleten pörkölt kávé tudja megmutatni igazi karakterét, ízét. A „hirtelen”, magas hőmérsékleten pörkölt kávé inkább savas jellegű.



Világos, tehát a hő és az időfaktor a meghatározó tényező. Gondolom nem lehet minden kávéval ugyan úgy pörkölni?

Természetesen nem. Minden kávé más és más. Óriási különbségeket lehet felfedezni a régiók-on belül is. Ahhoz, hogy megteremtsük a kávé igazi arcát, próbapörköléseket végzünk. Amikor új kávéval vásárolunk, kisebb mennyiségben megpörköljük. Ekkor már tudjuk, hogy mit szeretnénk belőle készíteni, hisz nem mindegy, hogy eszpresszónak vagy filter kávénak szánjuk az alapanyagot. Eközben folyamatosan 20-30 másodpercenként veszünk mintát. Ezeket őrlés

után, forró vízzel felöntve teszteljük, kóstoljuk. Ez az úgynevezett cupping, melynek során felfedi a kávé jellegzetességei, aromáit. Így lehet eldönteni, hogy egy bizonyos kávénak mennyi pörkölési időre van szüksége.

Maga a folyamat nem is tűnik olyan bonyolultnak. Mindeközben mi történik magával a kávéval, hogyan alakul át a zöldkávé a legtöb-bek által ismert sötétbarna szemekké?

Amikor az előmelegített gépbe hullnak a szemek, az értelemszerűen veszít hőmérsékletéből. Ekkor a zöldkávé elkezd párologtatni nedvességtartalmát. Ezután egy karamellizációs időszak (Maillard reakció) köszönt a dobba, majd elindul maga a pörkölődés. Ezután a szemek kikerülnek a pörkölőből egy hűtőtál-cára. Itt a szemeket keverve minél hamarabb meg kell kezdeni a hűtést, hogy a pörkölés folyamata meg-

álljon. Amikor ez megtörtént, a kávé minimum egy napot, de inkább többet hagyni kell állni, hogy a szén-dioxid távozni tudjon belőle.

Milyen léptékek vannak kávépörkölésben?

Olaszországban a napi egy tonnát feldolgozó pörkölők mikro vállalkozásnak tekinthetők, mondhatni családi vállalkozások. Egy tonna! Viszonyításképpen a mi termelésünk száz kilókban mérhető speciality színvonalon. Igaz itt nem a mennyiség, hanem a minőség a mérvadó.

Elmondhatjuk tehát, hogy a minőség és az idő egyenes arányban van. Csak úgy, mint a kávé-



pörkölő mesternél is. Sok gyakorlás, kóstolás után alakul ki a képesség, hogy valaki a kávé lelkét megértse és élénk tudja tárni azt.

Következő számunkban átmegyünk a pörkölőből a kávé gép elé és megmutatjuk az igazi espresszó titkait. Persze lehet, hogy előtte belefér egy kis cupping...

Addig is ilyennek igazi élményt nyújtó kávékat! Próbálják ki a Black Sheep kávéit, amit a Cut&Coffee-ban bármikor megtehetnek.





Programok

2016. március - április

Március

Hímes HÚSVÉT a Vylyan Teraszon

Hol: Kisharsány, Vylyan Pincészet
Mikor: március 26-27.

Szeretettel várjuk a Vylyan Teraszon – egy pohár KSZÍ gyöngyözőborra mindenki a vendégünk! Húsvéti finomságok, öt boros kóstolók. Felnőtt programjainkkal párhuzamosan egész nap gyermek-játszóház lesz, hogy a szülők is nyugodtan borozhassanak. Nyuszi simogatás, tojásvadászat, tojásdobálás, húsvéti ajándékkészítés és megannyi játék (a felnőtteknek is :)).

Húsvétolás a tarcali pincesoron

Hol: Tarcal, Kövesdi pincesor
Mikor: március 26-28.

Lesz dűlőséta, kutyás tojáskeresés, különleges tételek borkóstolója, lovaskocsikázás, kézműves sajtkóstoló.

Április

IV. Portugieser du Monde 2016

Hol: Pécs, Zsolnay negyed
Mikor: április 2.

A közép-európai portugieser borok és termelők szemléje, magyar, horvát, szlovén, szerb és német borászatok bemutatkozásával, a versenyre cseh, szlovák, osztrák és olasz indulók is jelentkeztek.

Hú!SVÉT+7 Palkonyán

Hol: Palkonya, PalKonyha
Mikor: április 2.

Húsvét után egy héttel a Stílusos Vidéki Éttermiség tagjai, udvarházak, műemlék pincék, családi pincészetek készülődnek sok szeretettel, hogy finom borokkal, kemencés és grill ételekkel, házi süteményekkel, programokkal kényeztessék vendégeiket.

Badacsony New Yorkban

Hol: Budapest, New York Cafe
Mikor: április 6.

Immáron ötödik alkalommal, de ismét egy emberként mozdul meg és mutatkozik be

Programok

2016. április - május

a Badacsonyi Borvidék az impozáns budapesti New York Palotában április 6-án. Az eseményen - amelynek fókuszában a borvidékre, illetve a pincészetekre jellemző borok lesznek - a badacsonyi borászok személyesen töltik boraikat szakmai partnereik és a borkedvelők poharaiba.

Ifj. Szepsy vs. Horváth Vacsora

Hol: Mád, Aszúház

Mikor: április 9.

A két mádi gigász már évek óta egymást inspirálja. Ezen a különleges estén közösen megálmodott ételeket készít Horváth Gábor séf, melyre Ifj. Szepsy István káprázatos borssal válaszol.

Tavaszi Etyeki Piknik

Hol: Etyek, Újhegy-Szépvölgy

Mikor: április 9-10.

Évente négy alkalommal, családiasabb hangulatban találkozhatnak a vendégek hazánk, és ezen belül Etyek gasztronómiai kincseivel, boraival.

Tállyai BorBár: PETRUSKA lemezbemutató koncert

Hol: Tállya, Vincellér ház

Mikor: április 22.

A Nagy Tokaji Borárverés hétvégéjén a Dal 2016 döntősen koncertjével várják a Tokaj-Hegyaljára érkező borbarátokat. A koncert előtt az Oroszlános Borvendéglő négyfogásos, tállyai borokra hangolt borvacsorát ad.

Május

XXII. Palkonyai Pünkösdi Nyitott Pincék

Hol: Palkonya, Pincesor

Mikor: május 2.

Kitűnő borok, hangulatos programok! Szombaton, exkluzív évjáratos borkóstoló, míg Pünkösd vasárnap a hagyományos, megszokott Palkonyai Nyitott Pincék hangulatára lehet számítani!

Garamvári Pezsgővacsora

Hol: Debrecen, Hotel Platán

Mikor: május 28.

A Garamvári Szőlőbirtok 5. alkalommal a Platán Hotelben! Ezúttal Baranyai Péter főborász mutatja be és kóstoltatja a pincészet pezsgőit! Az esten a következő tételek kerülnek kóstoltatásra a hozzáillő fogásokkal:

Aperitif: Sauvignon Blanc 2015

- Garamvári Brut Nature 2008 - Spárgás baltóni süllő tekercs saláta ágyon, fürj tojással

- Garamvári Optimum Brut 2011 - Tavaszi joghurtos karalábé leves gyöngytyúk fasírttal

- Garamvári Evolution Rose Brut 2008 - Eper sorbet lime-al és mentával

- Garamvári Don Giovanni 2008 - Borjú java Rossini módra szalma burgonyával és mázas bébi répával

- Garamvári Furmint Demi Sec - Mascarpone és ananász torta Furmint zselével

Az est végén, meglepetés tétel!

Részvételi díj: 11.900 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott pezsgők (1-1 dl) árát.

Asztalfoglalás : (30) 904-6236



Tokaj-Hegyalja PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN