SZÜLETÉSNAPI **EXTRA** KIADÁS

bor&párlat

2017 összevont szám

www.boresparlat.hu

A ***Magyar Borszakírók Köre***
bemutatja ***SUPER 12***
Magyar Bor Nagydíj

Tesztközelben
215
bor és pezsgő

Bemutatjuk
Ipacs Szabó Birtok

Vertikális
Aszú kóstoló
Holdvölgy

EXKLUZÍV

Az elmúlt év legjobb riportjai:

- *Benedek Péter*
- *Bock Valér*
- *Debreczeni Mónika*
- *A Lőrincz család*
- *Polgár Zoltán*

»

Kitekintő
Japán

Gyengébb? Nem!
Szabó Edittel
beszélgettünk

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

ÜZLET VAGY PIHENÉS

válassza a Hotel Lycium**** -ot!

IMPOZÁNS SZÁLLODA

A FŐTÉR KÖZVETLEN SZOMSZÉDSÁGÁBAN

- üzleti és konferencia szálloda a város szívében
- sokoldalú rendezvényhelyszín
- hagyományos és trendkövető gasztronómia
- könnyű ételek széles kínálata
- kedvezményes élményfürdő belépő
- superior szobák
- business corner
- 400 m²-es wellness-részleg
- masszázsszolgáltatás
- hangulatos szaunaszeánszok

HOTEL LYCIUM **** DEBRECEN

KÖLCSEY KÖZPONT DEBRECEN

Hotel Lycium** - Kölcsey Központ**

4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.

52/506-600

hotel@hotellycium.hu

www.hotellycium.hu

Újra itt!

2017 margójára

Ahogyan jött, úgy szelelt el egy pillanat alatt. Vagy mégsem?

Regeteg feladatot kellett az idei évben megoldani, a többségét előre nem is tereveztük, nem is tervezhettük volna, hiszen folyamatosan olyan dolgok jöttek, amiket nem szerettünk volna, ha jönnek. De a jó Isten segedelmével megoldottuk őket, vagy inkább szerencsésen megoldódtak. Ezek leginkább privát dolgok voltak...

Fotó: Studio Bakos

Darin Sándor
lapkiadó

A Bor és Párlat magazin eddig rendszeresen negyedévente jelent meg olvasóink megelégedésére, így amikor – a fent említett feladatok miatt – már a tavaszi szám megjelenése is késett, többen írtatok nekünk, hogy lesz-e folytatás. Mindenkit megnyugtattam, hogy hamarosan jelentkezünk, de akkor megint jött egy halasztást nem tűrő feladat, ami miatt a következő lapszám sem látott napvilágot. Sajnálatos mondhatnánk, de nem mondom, mert így november közepére minden feladat megoldásra került és ígéretünket tartva, bár picit megkésve hozzáláttunk az év közben elkészült riportokat, teszteket számba venni és összerendezgetni. Rögtön új kollégákkal bővítettük a csapatot, hogy még Karácsony előtt megjelenhessen az immáron összevont 2017-es lapszám. A megszokott tartalmakat leszűkítettük ugyan, de annál színesebb és szerteágazóbb írásokkal igyekeztünk meglepni olvasóinkat. Bízom benne, hogy sikerült és magazinunk olvasásában mindenki örömét fogja lelni és remélhetőleg ki fog tartani a tavaszi szám megjelenéséig.

2018-ra sok újdonsággal készülünk és csapatunkat is tervezzük tovább bővíteni, hogy még több borászhoz eljuthassunk, még több teszten tudjunk részt venni és még tartalmasabbá tudjuk tenni magazinunkat.

Köszönjük olvasóink türelmét és hűségét. Mindenkinek áldott Karácsonyt kívánunk!

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

VI. évfolyam 1. szám
Megjelenik negyedévente.

ISSN 2063-9406

Kiadja a
DS-NETWORK KFT.
4028 Debrecen, Tölgyfa u. 20.
Levelezési címünk: 4028 Debrecen, Kemény Zsigmond u. 17.
Tel.: +36 (30) 219-3578 | info@boresparlat.hu

Felelős kiadó: Darin Sándor

Főszerkesztő: Séllei Lívia

Szerkesztőségünk állandó munkatársai:
Dr. Kosárka József, Németi Attila Viktor, Kovács Pál

Munkatársaink voltak:
Feller Erika, Karajzné Vavrek Veronika, Lakatos Viktória,
Kerekes Orsolya, Tőzsér Veronika, Vörös Attila

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak:
Bakos Zoltán, Bárdos Sarolta, Benedek Péter, Bock Valér, Debreczeni Mónika,
a Debreceni Borozó magazin szerkesztősége, Gincsai Tamás,
Ipacs Szabó István, Iványi Emese,
Lőrincz Andrea, Lőrincz Bálint, Dr. Lőrincz György, ifj. Lőrincz György,
Polgár Katalin, Polgár Zoltán, Sipos Gábor, Szabó Edit
...és még sokan mások

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

Fotók:
Darin Sándor, Németi Attila Viktor a kiadványban megjelenő borászatok,
hírügynökségek és on-line képügynökségek

A **Bor & Párlat magazin** a
Magyar
Borszakírók Köre
-nek alapító tagja

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

6 A Fáradhatatlan
Polgár Zoltánnal beszélgettünk

11 Tiszta lélek, tiszta bor
Benedek Péter vendégei voltunk

19 Minden családba kell egy diófa
Lőrincz Andreával a családi szereposztásról beszélgettünk

24 Gyuri a konyhában?!
Mit főzött ki **Lőrincz György**?

28 Hogyan kerül az "aszúbor" Egerbe?
Ifj. Lőrincz György Ajándéka

35 Egy Kedves hely
Lőrincz Bálint bisztrót nyitott

39 Örömünnep
A napokban lezárult Bogyólé címkepályázatról **Debreczeni Mónikáv**al beszélgettünk

44 Minden borhoz egy mese!
Szabó Edit és a borászhölgyek

52 Ég és Föld között
Ipacs Szabó István birtokán jártunk

57 **Vertikális történet**
Holdvölgy aszú válogatás díszdobozban

63 **Mesterien mérlegel**
Bock Valér borait kóstoltuk

69 **Tokaji Bormívelők Társasága**
Bárdos Saroltával beszélgettünk

73 A **Magyar Borszakírók Köre** bemutatja
SUPER 12 - Magyar Bor Nagydíj 2016

77 Kitekintő
Japán: a szigetország "borainak" furcsaságai

84 **Tesztközelben**
84 • Furmint
91 • Egri Csillag
94 • Chardonnay
99 • Kadarka
102 • Syrah
105 • Pinot Noir
108 • Cabernet Sauvignon
116 • Cabernet Franc
122 • Merlot
127 • Késői szüret - mégsem Tokaj
133 • Késői szüret - Tokaj
138 • Pezsgő

Útikalauz Borturistáknak

Megújult a **borutazo.hu**

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

Download on the App Store

A Fáradhatatlan

Polgár Zoltánnal beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | Fotók: a szerző és a Polgár Pincészet

Amióta Villányt az 1990-as években több lelkes helyi borász a vállára vette és felemelte, eltelt egy pár évtized. Az egyik bátor éllovas volt Polgár Zoltán, aki azóta is szűnni nem akaró energiával és lelkesedéssel viszi a vállán a Polgár Pincészetet.

Nem nagyon lehet olyan borkedvelőt, borrajongót találni Magyoroszágon, aki számára ne lenne ismert Polgár Zoltán neve.

Szerintem ebben a jó borainkon túl nagy szerepe van a személyes találkozásoknak. Nagyon jó ötlet volt annak idején, hogy a borászat mellett belevágtunk a vendéglátásba, mert ez a panzió pontosan a személyes találkozások a meghitt boros beszélgetések létrejöttében hatalmas segítség.

Én nem vagyok már az a korosztály, aki ezt a sok elektromos kütyüt olyan mesterien kezelné, ezért én inkább személyesen beszélgetek a vendégekkel. Aki egyszer megtisztel benünnket azzal, hogy eljön hozzánk és együtt borozva beszélgetünk át egy pár estét, akkor az biztos olyan borkedvelő barát lesz, aki máskor is szívesen visszatér. A borról beszélni nekem nem túl megerőltető, ezt szívesen teszem, hiszen nagyon régóta benne élek, szinte a bor tölti ki az életem.

Milyen gyökerei voltak a családban a borkészítésnek?

1964-ben kezdtem el tanulni ezt a szakmát és olyan szerencsés voltam, hogy egyetem után még 5 évig dolgozhattam együtt a dédnagypapámmal. Ő nagyon tisztességes borkedvelő, borkészítő és borivó ember volt. Rengeteget tanultam tőle. Egyre többször jut eszembe. Elkészítettem az emlékére egy szép fehér bort, olyant amilyet ő szeretett.

Honnan jönnek ezek az ötletek?

Mindig vannak ötletek! Úgy gondolom, hogy két csapáson kell haladni. Egyrészről nagyon értékelem, nagyon szeretem a múltat, hiszen arra lehet építkezni. Fontos számomra a felmenőink, az öregeink, régi szakember kollégák, a tanáraink, professzoraink öröksége. Nem szabad róluk megfeledkezni, mert ők alapozták meg azt, ami történt a borászatban Magyarországon és Villányban az utóbbi évtizedekben. Ezt nekünk is meg kell próbálni átadni a fiataloknak. Nyilván én még szeretném ezt sokáig csinálni, de a második vonal már nálunk is ott van a pincében. A fiunk is kertészmérnök, de a borászattól kicsit távol tartja magát, talán azért – közben elmosolyodik – mert én egy kicsit rajta tartom a szemem mindenen.

Viszont a szőlőt, a gépesítést, a fejlesztéseket mind-mind ő csinálja. Ha jól hallom, most is kopácsol, mert valami gépet javít a traktorosnak. A kislányunk pedig éppen most jött vissza három baba után, ő a vendéglátást és a panziót vezeti. A családban ő az idegenforgalmi szakember.

Kikből tevődnek össze az ideérkező vendégek?

Ide azok a vendégek jönnek, akik a borhoz szeretnének közel kerülni. Szerencsére nekem van még erre energiám és nem is érezem magamat fáradtnak olyankor. Igazi boldogság számomra, amikor látom az emberek szemében a megbecsülést ahogyan a történeteket hallgatják. Fontos megmutatnunk hogyan kerül a magyar bor a világ borai közé, hogy legyünk büszkék arra ami nekünk itt van. Nyilván a mi korosztályunk lassan már befejezi...

Én még azért szeretném csinálni valameddig, de hát azért nyilván az erőm fogy. Viszont szépen jön fel a fiatal nemzedék. Nagyon sok ügyes borász van itt Villányban, akik vállalják hogy a mi neveléseink. Szívesen jönnek most vissza korábbi gyakornokaink beszélgetni, gondolatot cserélni.

Milyen a csapatszellem a borvidéken?

Mi nagyon egy sátor alatt állunk az esőben! Az a hitvallásom, hogy tovább-ra is így kell csinálni, mert ez egy közös érdek, közös munka. Nekünk Villányban nagyon sok közös munkánk van. Az a hír járja rólunk, ha nem is sörözünk minden vasárnap délután együtt a vendéglő-

ben, azért minden borász érzi, hogy egy fele kell húzni. Ezek a közös munkák, megjelenések, projektek mind Villány csillagát fényezik. Nem kevés pénzünkbe kerülnek ezek, de szívesen költünk erre, mert tudjuk, hogy ez egy fontos dolog. A borászok le vannak kötve a termeléssel, borkészítéssel, piacolással, ezért a borvidék marketing ügyeit régóta egy profi csapat csinálja.

Milyen saját programokkal csábítják házhoz az érdeklődőket?

Nagyon régóta csináljuk a Szent Márton napi ünnepséget. 1996-ban hoztam először piacra Szent Márton napra új borokat. Azóta is töretlenül fejlődik ez az ügy. Vidéki éttermekben járva is látom, hogy kiírják a kirakatban, hogy „Liba vacsora helyi új borokkal!" Nagyon helyes, hogy mindenhol a helyi borokat próbálják az ottani termelők erősíteni ezzel. Kicsit büszke vagyok rá, hogy annak idején ezt az ünnepséget az elsők között indítottuk el az Első Magyar Borterzorban. .

Ha jól emlékszem, szintén itt volt először pünkösdi borkirálynő és borkirály választás?

A pünkösdi borbál már nagyon régtől volt, 1997-ben választottuk meg az első Borkirályt Dr. Csizmadia András személyében. Az ellső Villányi Borkirálynő megválasztása pedig 1999-ben történt. Azóta minden évben van Villányban Borkirálynő és Borkirály választás.
Szívesen Részt veszünk minden borutas és borvidéki programban, még ha nem is a mi ötletünk. Ilyen például a Villányi Franc ügye is, amiben az első perctől kezdve részt veszünk. Nem az én ötletem volt, de nagyon jónak találom és ha lehet akkor minden eseményen megjelenünk. Ez egy nagyon fontos közös ügy és a közösségi megjelenésekben úgy érzem Villány mindig élen járt. Én már nem tudok minden alkalommal ebbe a tanácskozásban részt venni, leginkább az unokaöcsémet szoktam delegálni a feladatra.

Szinte folyton úton van. Borvacsorák, bemutatók, nem hagy ki egy lehetőséget sem, hogy személyesen találkozzon a borbarátokkal.

Igen, mindenhova ha lehet szeretek személyesen elmenni. Mondják is a munkatársak, hogy egy kicsit lassítsak. A múlt héten kedden Székesfehérváron voltam, pénteken Szegeden egy étteremben a muzeális boraimat mutattam be, szombaton pedig Vácon jártam. Elég feszes a tempó, sok időt töltök úton. Ilyenkor folyton a jövő lebeg a szemem előtt, hiszen minden találkozás hoz valami újat.

Polgár Zoltán

Jól tudom, hogy nemrég kerek évfordulót ültek?

Igen, a 2016-os esztendőben a 40 éves évfordulóját ünnepeltük annak, hogy az első villányi szőlőnket leszüreteltük, amit anno nem mástól vásároltunk mint Tiffán Edétől, még szinte egyetemista korunkban. Idén pedig 40 éve, hogy az első borainkat palackba zártuk. Ezek a borok most is gyűjteményben vannak a pin-

cénkben. Van egy 35-36.000 palackos kollekciónk a családi bortékában, az elmúlt 40 év legszebb villányi boraiból., amit ugyan próbálunk a bárátokkal ritkítani, de úgy tűnik, hogy ez nem fog soha elfogyni, hiszen minden évben jön hozzájuk az utánpótlás. Biztos, hogy 2017-ből is megint kerül be egy pár ezer palack. Úgy gondolom, hogy ez komoly értéket képvisel és nem túl sok magán pince van, aki tudatosan az 1970-es évektől gyűjtögette és tartogatta a borait múzeumi készletként. A szegedi borbemutató volt az első olyan kísérlet ahol ezek a muzeális tételek bemutatásra kerültek a nyilvánosságnak, gourmet vacsorával is egybe kapcsolva . Úgy csináltuk, hogy az ételek előtt egy hozzáillő standard bort és az ételek után – mikor már lecsúszott az utolsó falat is – egy nagyon hasonló muzeális bort kóstoltattunk. Nagy sikert aratott, nagyon élvezték a vendégek.

Milyenek a nemzetközi visszajelzések?

Rengeteget járjuk a világot is a borász kollégákkal közösen. Az ilyen tanúlmányutak során nagyon sok francia barátot szereztünk. Ők nem irigyek ránk, nem féltékenyek, hiszen mi picik vagyunk hozzájuk képest. A borainkat elismerik. A múltkor, amikor itt voltak nálunk és végig kóstoltuk a standard borokat, azokat nagyon jól értékelték. Ilyenkor azért mindig előjön, hogy értékesek ezek a borok, de hogyan bírják vajon majd az időt. Ekkor előhozok egy 25 éves vörösbort és olyankor jó látni a meglepett arcukat.. Tudom, hogy ez a borvidék rangját emeli. Ezért is gyarapítom, ápolom ezt a gyűjteményt. A fiam is nagyra értékeli, becsüli, ápolja a helyi szőlő-bor kultúra hagyományait, őseink hagyatékát.és remélem, hogy majd valamelyik unokám között is akad egy, aki ezt a hagyományt és borgyűjteményt is tovább viszi és gyarapítja a mindenkori legszebb borokkal az utókor és a család számára, mert a gyökereink nélkül nem ézezhetjük és élhetjük meg a jövőnket sem.

Tiszta lélek, tiszta bor

Benedek Pince - A vidék tiszta, esszenciális és zamatos íze

Szerző: Vörös Attila | Fotó: a szerző és a Bendek Pince archívuma

Azt hiszem, Benedek Péter neve ma már sokak számára csenghet ismerősen. A még mindig fiatal és ambiciózus mátrai borász élete egy új szakaszába lépett, ahol is a letisztultság, a tiszta lélek és az ezt visszatükröző tiszta borok kapják a fő hangsúlyt.

Aki kóstolta a Gyöngyöstarjáni pince 2015-ös borait, tudja, hogy miről beszélek. Amellett, hogy kristálytiszta és nagyon mátrai borokat készít, érezhető az is, hogy valóban megtalálta azt a stílust, amely leginkább jellemző rá. Egy pince borainál ugyanúgy vannak életszakaszok, mint egy ember életében. Nyugodtan mondhatjuk, hogy Péter borai felnőttek, éppúgy, mint ő maga.

Nemrég a Mátra egyik gyönyörű, apró településén, Gyöngyöstarjánban látogattam meg a mátrai borászt. Elsősorban 2016-os tartálymintákat kóstoltunk, de mellette azért került néhány 2015-ös tétel is a poharunkba. S persze egy jót beszélgettünk…

Benedek Peti igazi vidékpatrióta, s nem csak a borok révén. Itt született, s nőtt is fel. Ugyan az egyetem és a szakmai gyakorlat néhány évre elszólította szülőföldjéről, s közben külföldön is szerzett nagyon hasznos tapasztalatokat, mégis mindig is tudta, hogy itt akar élni, s a megszerzett tudást is itt, a Mátrában szeretné kamatoztatni. Szerintem ez sikerült is neki.

Ez azért is fontos, mert Peti remek példa lehet arra is, hogy meg lehet találni a vidékben az életcélt, fiatalként is. Sokat beszélünk ma arról, hogy sok fiatal számára nincs elég perspektíva vidéken, s nincs megtartóerő. Peti példája jól mutatja, ha lassan is, és néha bizony nehezen is, de megtalálhatja egy fiatal a helyét vidéken is.

Egyre többen vannak, de még mindig nem elegen.

Hagyjuk kibontakozni a természetet és a termőhelyet!

Peti elmondta, hogy hisz a tiszta, zamatos, mégis egyedi és megismételhetetlen mátrai borokban.

Az elmúlt évek tapasztalatai megmutatták, hogy célirányos, tudatos és precíz munkával is lehet sikert elérni, de ami talán még fontosabb - emeli ki a borász -, *értéket teremteni. Egyre inkább a saját élesztő az, amiben hiszek, s a hordóval is egyre óvatosabban bánok* – teszi hozzá.

- Arra törekszem, hogy boraimban mind a termőhely kódolt karaktere, mind a fajtajelleg, mind az élmény benne legyen. Mind a szakma, mind az igényes borbarátok visszajelzése arra enged következtetni, hogy van értelme szorgalmasan, tudatosan, gyakran a legegyszerűbb

megoldások alkalmazásával építkezni, fejlődni, előre tekinteni a jövőbe. Csak is a természet tiszteletben tartásával, annak kegyes ajándékainak elfogadásával, de nem lesarcolásával lehet hosszú távon sikert elérni.

- A vidék azonban nem csak a borról szól. Régi vágyam válhat hamarosan valóra azzal, hogy a borászati tevékenység mellett belevágjak a rideg marhatartásba is. Angus marhákat fogok vásárolni, s magas minőségű húst szeretnék nyerni ezáltal. Ez megint egy olyan projekt, amellyel fel lehet hívni a figyelmet a magas minőségű és értékű vidéki ízek létjogosultságára. Azt szeretném elérni, hogy helyben, remek borok és húsok – s ki tudja, még mi mindenféle vidéki íz csatlakozik ehhez – segítségével megmutathassam a minőségi vidék tiszta, esszenciális és zamatos ízeit.

Párhuzam a lélek és a borok tisztasága, letisztultsága között Benedek Peti borainak letisztulása párhuzamosan zajlik saját maga belső értékeinek megszilárdulásával. Peti egyértelműen összeköti a két folyamatot, s hozzá teszi: ma már tudja, hogy csak a tiszta lélek szülhet igazán tiszta és letisztult borokat.

- Vallásos vagyok, hiszek a tiszta lélekben és a valóban tartalmas emberi értékekben. Teszem ezt annak ellenére, hogy a mai világ nem biztos, hogy ezek mentén halad előre. Boraimat elsősorban azoknak ajánlom, akik nem csak hisznek ebben, de képesek ezt az általam készített borokban is felismerni. Hiszem, hogy a bor nem hazudik, s megmutatja a törődést, az odafigyelést és azt, ahogyan a borász a szőlőből – rengeteg szeretet és tudás révén – világra segíti a bort.

A borok tisztasága mellett egyre nyilvánvalóbbá válik, hogy Peti egyre inkább megismeri dűlőit, s úgy tűnik abban is jó döntést hozott, hogy melyik termőhelyet, mely fajtákon keresztül tudja leginkább megmutatni.

- Hiszek a termőhely erejében, egyediségében és megismételhetetlenségében. Ezt pedig modern, de hagyományos módszerekkel igyekszem megmutatni az arra fogékonyaknak. Ma már sokunk számára nyilvánvaló, hogy a Barnatanya, az Epres vagy a Tűzköves olyan dűlők, amelyek komoly értéket és egyediséget kínálnak.

Benedek Peti azt a stílust is megtalálta, amelyen keresztül ezt az értéket egyedien, tisztán, zamatosan és élményt adóan képes megmutatni. Ehhez fel kellett nőni, s Peti felnőtt a feladathoz.

Benedek Peti nyitott szívű, jó lelkű fiatalember, aki az esetek nagy részében kissé lassan, megfontoltan nyílik meg. Most egy másik Petit láttam, aki kissé bátrabban mesél magáról, arról, hogy az ő fejlődése hogyan mutat párhuzamot a borok stílusának letisztulásával.

Benedek Péter

Egyéniség, megfontoltság, termőhely

- A Mátrában ma dolgozó, kézműves pincék előtt egyetlen út áll, s ez a minőség, amely az egyediségre épül. Minden évben gyarapodik egy kicsit a birtok. Nagyszüleimtől megtanultam, hogy egy bizonyos szint után, már csak lassan, megfontoltan, mondhatni tyúklépésben érdemes csak haladni. Megbecsülni, ami van, büszkének lenni rá, s nem ész nélkül belerohanni valamibe, amit a világ próbál ránk erőltetni.

Harmonikus mértékletesség

- Ugyanúgy, mint a magánéletben, a borászatban is meg kell találni az egyensúlyt.

Azt az egyensúlyt, amelyben boldog lehetsz a munkádban, a családban, s bárhol máshol az élet egyéb területén. Ezt a fajta egyensúlyt szeretném a boraim által is visszaadni, s szeretném, hogy mások is érezzék ezt, ha belekortyolnak a boraimba.

Anyukám bölcs mondását szoktam idézni ezzel kapcsolatban: addig nyújtózkodj, amíg el tudsz érni. Ezt a fajta harmonikus mértékletességet szeretném én is követni.

Amióta az eszemet tudom, elvarázsol a Mátra. A vidék, ahol zúgók és patakok szelik át, strukturálják a hegyeket, erdőket és mezőket. Szőlők, melyek évszázadok óta formálják, egyfajta kultúrmisszióként alakítják a tájat, s a benne élő embert. Fontos kihangsúlyoznom, hogy ez egy olyan szimbiózis, mely az egyik legrégebbi az emberiség történetében. Tiszteleten, odafigyelésen és egymás értékeinek kiaknázásában rejlik a kulcs.

Mi, Gyöngyöstarjánban lévő pincénknél, is ezt az utat választottuk.

- Abban hiszek, hogy egy borász akkor tud igazán jó bort készíteni, ha először önmagával kerül harmóniába, s ez bizony a boron is érződni fog. Ha ismerjük magunkat, a lelkivilágunk tiszta, akkor vagyunk képesek igazán letisztult és harmonikus borokat készíteni. Tiszta, harmonikus bort is csak tiszta lélekkel és szeretettel lehet készíteni. S ha ezt egyszer az ember megértette, akkor onnantól kezdve, ez már nem csak lehetőség, hanem felelősség is. Ma már felnőtt fejjel érzem ezt a fajta felelősséget, nem nyom, nem teher, mert öröm látni, hogy egyre többen vannak, akik ezt megértik, szeretik, s értékként tekintenek rá.

Elérkezett a finomhangolás ideje

- Jó néhány év tapasztalata – mind hazai, mind külföldi vonatkozásban – van már a hátam mögött, s úgy érzem most jutottam el odáig, hogy átgondoljam, mit is szeretnék a jövőben. Azt is mondhatom, hogy ezen nem is igazán kell gondolkodnom, ugyanis az az út, amelyet elkezdtem bejárni, nagyon is az az út, amelyet mindig is szerettem volna. Ma már látom, hogy tiszta szívvel és szeretettel lehet, s szabad bort készíteni. Magam is egy utat járok be, mint ember, amelyet boraim szegélyeznek, mint mérföldkövek. Látom a nehézségeket, s látom az értékeket is. Ma azt tartom legfőbb feladatomnak, hogy minél több emberhez eljutassam az üzenetet: nem kínálok mást, mint a Mátra kincseit, s ezt a magam, tiszta, egyszerű és emberi módján teszem.

Borok

Cserszegi fűszeres 2016

A Mátra illatos arca. Tiszta, precíz ízek a fajta minden erényével. Zamatos szőlőre, barackra, granny smith almára, virágokra emlékeztető jegyek csalogatnak. Egy pohár tiszta öröm. Szájban harmonikus a korty, tartalmas és szórakoztató is egyben.

A borász kommentje:

- Szerettem volna megmutatni, hogy a fajtában rengeteg minden van, s nem csak az egészen könnyed stílusban lehet élményt adni a Bakonyi Károly nemesítette fajtával. Húsos, tartalmas bort készítettünk a cserszegiből. Szerelembor a javából, s nem csak szerelmeseknek.

Kékfrankos rozé 2016

Az átlagos magyar rozékhoz képest teltebb, krémesebb. Tiszta és zamatos gyümölcsaromákat kínáló bor mindazoknak, akik kedvelik a tartalmas borokat. Az intenzitás mellett is elegáns és letisztult.
Illatban tiszta és semmiképpen nem tolakodó. Eperre, szamócára emlékeztető jegyek vezetik az orrot, mellette füstös, fémes jegyekkel, kis borsossággal.
A gyümölcsbomba azonban a szájban robban igazán! Árad, és a lédús gyümölcsösség keni ki szánkat. Szinte harapni lehet a piros bogyósokat! Eper, szamóca, cseresznye, piros ribizli. Harmonikus szerkezet, amelyet a terroir, a fajta és jól ihatóság egyenlő arányban tesz igazán vonzóvá.

A borász kommentje:

- Szintén egy olyan bor, amelyből sokféle stílus létezik. Szerettem volna ezt is úgy elkészíteni, hogy azok is örömüket leljék benne, akik nem nagyon rajonganak a rozéért. Ez egy húsosabb, mélyebb, klasszikus értelemben borosabb karakterű stílus.

Epreskert Sauvignon blanc 2016

Vonzó, energikus és nagyon tiszta illat, a vegetális és gyümölcsös jegyek metszéspontjában.
A köves, füstös, fémes jegyek szép ornamentikát adnak az intenzív fajtajelleghez.
Szájban telt, lédús gyümölcsökben gazdag a korty, finom szerkezetű, de lendületet adó savakkal. Elképesztően zamatos, jó ízű bor, kellő mélységgel és tartalommal. Ha nem hangozna elcsépelten, azt is merném mondani, hogy megvan hazánk új sauvignon blanc királya.

A borász kommentje:

- A sauvignon blanc nem feltétlenül a „legmátraibb” szőlőfajta. Egy darabig gondolkodtam azon, hogy szükség van-e rá. Az évek során aztán rájöttem, hogy ez a fajta kiválóan reflektál az Epres-dűlő egyedi karakterére. S nem bántam meg…

Epreskert Chardonnay 2016 Epres-dűlő

Illatban klasszikusan hozza a fajtára jellemző jegyeket: alma, körte, némi barack. A finomseprőn-tartás némi élesztős jeggyel is megajándékozta a bort. A dűlő karaktere egyértelműen köszön vissza a borban, de nem uralkodik, leginkább fűszerez.
Szájban krémes, telt. Lédús gyümölcsökben gazdag a korty, szinte érezni lehet az érzést, amikor egy érett gyümölcsbe harapunk, s annak édes, zamatos leve csurog le a szánk széléről. Tiszta vidéki érzés ez, modern megfogalmazásban. Tartalmas, egyedi chardonnay-élmény, mely még a fajta iránt szkeptikus szájakat is képes meggyőzni.

A borász kommentje:
- Ezzel a borral szerettem volna egy itthon nem nagyon létező stílust megalkotni, megfogalmazni. Egy olyan bort szerettem volna készíteni, amely gyümölcsös, krémes, mély és nagyon mátrai, de még sem kell hozzá hordó.

Barnatanya Hárslevelű 2016

Energiaital helyett!

A természet különlegesen mosolygós kedvében volt, mikor ezt a szőlőt érlelte. A borban mintegy 10 g/l természetes, erjedésből megmaradt cukor van. A harmóniához persze kellenek a savak is, s abból sincs hiány, 8 g/l. Mielőtt valaki megijedne, ez a bor nem a cukorról szól. A cukor sokkal inkább a gyümölcsösséget, a zamatokat katalizálja.
Illata összetett, mély és tartalmat sugall. Egyben mutat érettséget és frissességet is. Barack, licsi, csonthéjasok, narancs, mézesség, virágos és köves, fémes jegyekkel. Ahogy szellőzik, úgy nyílnak meg újabb és újabb rétegek, aromák. Waxos, lanolinos.
Szájban kerek, telt és lédús gyümölcsökben gazdag fehérbor, mely a száj minden apró szegletét képes örömmel és élménynyel megtölteni. Vastag, erőteljes, mégis elegáns bor.
Ez a bor igazán képes megmutatni a Mátrában rejlő energiákat. Reméljük azokban is energiát szabadít fel, akik kóstolják.

A borász kommentje:
- A fajta a termőhellyel együtt a birtok ékköve. Az 50 év feletti tőkék, a max. 1 kg/tőke terhelés, a dűlő egyedi karaktere mind arra predesztinálja a pincét, hogy elkészítsük belőle az általunk megálmodott nagy fehérbort. Reméljük sikerült!

Pinot noir 2016

A Tűzköves-dűlő adta az alapanyagot. Jön is a füstös, fémes karakter a borból. Húsosabb, telt és remek szerkezetű bor foganhatott a 2016-os évjárat gyümölcséből. Illatban összetett, komplex, rétegzett és fantasztikusan gyümölcsös. A cseresznyére és ribizlire hajazó jegyek vezetik az orrot, mellette virágos, zöldfűszeres ornamentikával, s persze a tűzköves fűszerekkel. Hűvös karakter, de érezni, hogy szép értettségben szedték a szőlőt.

Szájban kerek, húsos, szájbetöltő, de ezt olyan légies és elegáns módon képes megmutatni, hogy szinte nem is érezzük a súlyát. Szép savak tartják a kortyot, s nyújtják hosszúra az élményt.

Fiatal, még fejlődésben lévő bor, amely már most is megközelíthető, de akár érlelhetjük is még egy darabig. Biztosan nem fárad el könnyen.

A borász kommentje:
- Hiszek a fajtában, s hiszem, hogy helye van a borvidéken. Az egyedi és összetett talaj, a mérsékeltebb klíma és a jó kitettség igazán nagyszerű gyümölccsel ajándékoz meg immár néhány éve, amiből öröm bort készíteni.

pincéről pincére-

variációk Vincére

villanyiborvidek.hu

Minden családba kell egy diófa

Szerző: Darin Sándor | Fotók: St. Andrea

Sokan sokféle képpen élik meg az életüket. Nap, nap után tesszük feladatainkat. Van úgy, hogy áldozatot kell hoznunk, van úgy, hogy értünk hoznak áldozatot. Egy igazi családban a harmónia a legfontosabb. A Lőrincs család esetében ez a kölcsönösség és ez a harmónia szinte tapintható. Mindenki teszi a dolgát, Gyuri a pincében, Gyurma a szőlőben, Lőrincz Andrea pedig a rendezvények háza táján végzi feladatát.

Amióta az eszemet tudom, bármilyen St. Andreás rendezvény van itt nálatok, mindig a te e-mail címed van megadva kapcsolattartónak.

Igen, ennek több oka is van. A kezdetekben rám hárult ez a feladat és megmondom őszintén, hogy talán ebben találtam meg legjobban önmagamat. Nem vagyok borász, nem az a szakterületem, biológusként végeztem így a borászat nem állt közel hozzám, de azt tudtam, hogy mindenképpen a férjemmel szeretnék együtt dolgozni. Ez egy családi vállalkozás ezért kerestem a cégen belül egy olyan területet, amiben én is ki tudok egy kicsit teljesedni, és a legjobban önmagam lehetek. A borboltunk 6-7 évvel ezelőtt indult el, ami szinte azonnal magával vonta a vendéglátást és innentől kezdve én is bekapcsolódtam ebbe a történetbe.

Hogyan nőtte ki magát a kezdeti vendéglátás egy ilyen színvonalas rendezvénnyé?

A legelső rendezvényünk a Napbor Ünnep volt, ami a Gyuri fiamnak volt az ötlete. Ha az ember a Napra gondol, akkor a nyár jut az eszébe, ezért gondoltuk, hogy akkor legyen egy ilyen hatalmas nagy nyári rendezvény, egy Napbor Ünnep. Utána automatikusan jött a többi ötlet, hogy ennek legyen egy őszi változata, amikor az egész év kiteljesedik, bekerül a termés a pincébe, ami számunkra a legfontosabb ünnep, ezért ennek a Szőlő Ünnepnek kell lenni.

Ez az egész még nagyon gyerekcipőben jár. Egy nagyon jó marketing háttérrel kell rendelkezni ahhoz, hogy minél több emberhez eljusson az esemény híre. Az emberek szívesen jönnek, velünk együtt élik át ezt a napot, együtt ünnepelünk és aztán azt mondják, hogy jövőre is jövünk. Fontos, hogy mindig tudjunk valami újat nyújtani, hogy minél több ember kapjon több impulzust.

A jövőre nézve nem egy napba sűrítenénk bele egy-egy ilyen rendezvényt, hanem az álmaink az az, hogy pl. a Napbor Ünnep egy 4-5 napos ünneppé nője ki magát és ezt a 2018-as évben szeretnénk megvalósítani. Én már nagyon izgatottan várom.

Milyen álmaid vannak még?

Van egy nagy álmom, amit már 3 éve dédelgetek, hogy a Nagy-Eged hegyen, ami azt gondolom, hogy Közép-Európának az egyik legimpozánsabb szőlőterülete, ott szeretnék egy fehér asztalterítős Fine Dining vacsorát. Nem szeretnénk többet, csak 15-20 fő részére egy kis helyet kiszorítani az Eged hegyen, hogy biztonságosan le tudjunk ülni és az étterem is fel tudjon jönni. A fejemben teljesen összeállt, azt gondolom, ezt is nagyon szépen meg fogjuk tudni oldani.

Lőrincz Andrea

Van már jól bevált partneretek ezekre a gasztro rendezvényekre?

Igen, nagyon kedves partnereink vannak, elsősorban azok, akik komolyan foglalkoznak a borainkkal. Vannak kiemelt partnereink, akik a nagyobb rendezvényeken is mellénk állnak és abszolút nem a gazdasági oldalát nézik, hanem elsősorban a marketing értékét. Magáért az élményért csináljuk, hogy minél többen megismerjenek bennünket és a St. Andrea borokat.

Nagyon sokan vannak, akik még nem hallottak rólunk, nem tudják, hogy hol vagyunk. Andrea nap környéké van egy Gourmet Séta nevezetű programunk, melynek során Eger belvárosában egy sétát teszünk és minden egyes fogást más-más étteremben fogyasztunk el. Ilyenkor a férjem, illetve Gyuri fiam olyan borokat próbál összeállítani, amik részben nincsenek forgalomban, vagy már csak pár palack van belőle, vagy még nem kerültek forgalomba, vagy éppen csak nagyon-nagyon minimális palackszámban készültek. Ez a program mindig nagy kuriózum nemcsak a résztvevőknek, de a séfek is nagyon izgulnak. Annyira készülnek rá, hogy arra az egy borra olyan ételt komponáljanak, ami nagyon gyönyörű és magával ragadja a vendégeket. Ezért szokott ez a program igazán jól sikerülni, mert mindenki a legtöbbet igyekszik magából hozzáadni.

Mi adja ezeknek a rendezvényeknek a varázsát?

Az egésznek a csúcspontja szerintem az, amikor magával a borásszal, a férjemmel, vagy a fiammal találkozik a közönség és őket hallgathatják. A férjem annyira nem szereti ezt a rivaldafényt, de ha akarná sem tudna elbújni. A tapasztalatukra, tudásukra kíváncsiak, én meg hátulról próbálom meg őket irányítgatni.

Azt szokták mondani, hogy minden erős férfi mögött egy erős nő áll. Mennyire kell Gyurit a háttérből támogatni, hogy erős legyen egy ilyen rendezvényen?

Korábban úgy gondolta, hogy mindent kézben tud majd tartrani, de mára szerintem elfogyott

az energiája és inkább próbálja az egészet rám bízni. Tudja, hogy jól fog sikerülni. Ez a bizalom nekem jól is esik. Van egy nagyon kedves hölgy, a Kata, aki nagyon sokat segít nekem, legfőképpen abban, hogy azokat a gondolatokat, amiket én álomként kezelek, ő abban megerősít és már két oldalról tudjuk ostromolni a Gyurit, hogy azt meg kell csinálnunk.

Nagyon meghatározó élmény volt számomra, amikor annak idején az Év Bortermelője díjátadáson Gyurinak a kezére voltak írva különböző hívószavak, amit a beszéde közben el akart mondani. Ha pár szóban kellene leírni, hogy miket írnátok fel most Gyurinak a tenyerére az elkövetkező évekre? Mik lennének ezek a célok?

Ez egy elég erős kérdés. Azt gondolom, hogy ő megvalósította azt az álmát, ami szerintem tényleg egy csoda volt, hogy a St. Andrea Szőlőbirtokot a nulláról felépítette és a 15 év alatt közben olyen sikereket ért el, amiket több évtizedes szőlőbirtokok, vagy akár száz éves birtokok sem tudtak letenni ezidő alatt az asztalra. Nem is kívánhatunk mást és nagyobb dolgot, mint azt, hogy ez a szőlőbirtok még legalább 300 évig éljen és a gyerekeink, unokáink, dédunokáink is megtalálják a boldogságukat benne. Ezt biztos fentről látni fogjuk majd...
Nem tudjuk, hogy gyermekeink közül még hányan fognak csatlakozni a St. Andrea Szőlőbirtokhoz a jövőben. Jelen pillanatban egyedül a Gyurma – ifj. Lőricz Görgy, szerk. – van, aki benne dolgozik. Valamilyen szinten már kapcsolódik a Bálint fiunk is a Kedves Bisztrójával, ahol kizárólag St. Andrea borok vannak a borkínálatban. Úgy gondolom ezzel egy olyan kulcsot adunk át a gyerekeinknek, ami egy lehetőség, de nem kényszer, és ennek a szőlőbirtoknak szerintem biztos, hogy van létjogosultsága és én tényleg ezt kívánom, ez a legnagyobb álom, hogy ez fennmaradjon nagyon-nagyon sokáig.

A másik egy nagyon magánjellegű történet, nagyon szeretném hogy a férjem egyszer valóban leülhessen a diófa alá és ott festegessen, ahogyan ő elképzelte. Az unokái szaladgáljanak körülötte míg a fia a szőlőbirtokot építik. Gyurinak ez az álma, vágya, és természetesen nekem is! Imádom a gyerekeimet és már nagyon várom azt is, hogy nagymama legyek. Nagyon-nagyon jó nagymama szeretnék lenni és legalább 8-10 unokát szeretnék és ekkor már csak nekik szeretnék majd élni.

És van már ültetve diófa az unokáknak?

Még nincs. Szerintem amikor az első unokánk megszületik, akkor lesz az a pillanat, amikor elültetünk egyet.

Gyuri a konyhában?!

Szerző: Darin Sándor | Fotók: St. Andrea

Mindig is kíváncsian szemléltem egy borvacsora előkészületeit. Sokszor vártuk türelmetlenül a borász minta borait, jól képzeltük-e el hozzá az ételeket. Izgatottan kóstoltuk a próba főzéseken a fogásokat a bor mellé, vizsgáltuk hogyan támogatják egymást az aromák a szájban. Kell-e még valamin változtatni, vagy jól fognak szerepelni a vendégek előtt az ételek. Nagyon érdekes borestről borestre belebújni egy borász bőrébe, magunkra ölteni egy borvidék sajátosságait, de mi a helyzet amikor egy borász dolgozik együtt egy étterem csapatával. Erről és a borok gasztronómiai szerepéről Lőrincz Györggyel beszélgettem.

Két étterem is viseli már a neveteket Budapesten. A St. Andrea borok ennyire népszerűek a magyar gasztronómiában?

Nyilván, örülnék, hogyha így lenne, ugyanakkor azt kell mondanom, hogy arányában tekintve az értékesített boraink több mint 70%-a tényleg a gasztronómiába és a borszaküzletekbe kerül. Az, hogy a St. Andrea Szőlőbirtok nevét viselő éttermek megnyíltak, ez nyilván egy másik kérdés, de talán számunkra nem is az a legfontosabb hogy csak a mi boraink vannak ezekben, hanem hogy önmagukban egy olyan minőséget képviselnek, amihez nagyon jó tartozni. Olyan szakemberek, séfek, sommelier-ek dolgoznak ezeken a helyeken, akik a saját területükön sokkal magasabb szintre jutottak, mint mi a szőlő-bor tekintetében és nyilván ez jó inspiráció számunkra. Ugyanakkor talán – és ezekhez a dolgokhoz persze én kevésbé értek – ez akár a piacépítés szempontjából is jó üzenet, hogy színvonalas környezetben, nagyon igényes és komoly szakmai háttér mellett mutatják be ételek mellé a borainkat. Én, mint ebben az értelemben egyszerű bortermelő, ezt nagyon előnyösnek gondolom. Természetesen nagyon örülünk annak is, hogy sok-sok étteremben ott lehetnek a St. Andrea borok és reméljük, hogy a jövőben ez így marad, vagy akár ennek az aránya még tovább nőhet, nemcsak a mi esetünkben, hanem a borvidék egészét tekintve is.

Lőrincz György

Mik kellenek ehhez a részetekről?

Ez nyilvánvalóan azon fog múlni, hogy mi hogyan tudunk a piac reagálására figyelni, pontosabban mi, egri borászok hogyan tudjuk a mai gasztronómiában jelen lévő minőségi elvárásokat teljesíteni. Számunkra, helyi bortermelők számára a legfontosabb hogy stílusosan, az elvárható legmagasabb minőségben fejezzük ki az Egri borvidéket. A kérdés, hogy vajon ezt meg tudjuk-e cselekedni? Mert ha igen, akkor tudunk olyan alternatívát mutatni a borszortimentekben, ami megkerülhetetlenné teszi az Egri borvidéket a jövőben. Első sorban ez rajtunk, bortermelőkön múlik, hogy finom borokat tudjunk termelni. Nyilván az üzenet sokkal erősebb egy fehér asztalnál, mint az áruházak, vagy borszaküzletek polcain, amikor ezer borral találkozik a vásárló. Ha éttermi környezetben, egy étel mellett meg tud jelenni, helyt tud állni egy bor és élményt nyújtani, az szerintem fokozott élmény és erre a sikerre nagyon is szüksége van az egri bortermelőknek.

Mennyire van oda-vissza kommunikáció a séfek és a borász között?

Amit mi tudunk segíteni a séfeknek, azok leginkább a borral kapcsolatos információk, illetve hogy rendszeresen találkozunk itt a birtokon, akár a termőhelyet megmutatva, akár a borokat, évjáratokat értékelve. Nyilván ez egyfajta együtt élést, együtt gondolkodást kíván meg mind a két fél részéről. Ugyanakkor, ami gyakorlatilag közös dolog tud lenni, az egy-egy konkrét borvacsora estnek a kitalálása, hozzá a borok a közös kóstolása.

A magunk részéről többnyire csak figyeljük, amikor a gasztronómiában járatos szakemberek fantáziája meglódul. Ez számunkra nagyon izgalmas dolog, főleg az, amikor végül az asztalnál találkozunk a megvalósult étel ötletekkel, alkotásokkal. Azt a pillanatot mi magunk is nagyon szeretjük. Gyakorlatilag megbízunk az ő szakmaiságukban, hiszen ők értenek ahhoz, hogy milyen ételekhez, mit szolgálnak fel. Nyilván figyelembe veszik azt, hogy ez egy hűvös adottságú, vulkanikus vidék és ezért nagyjából az ételek igazodnak is ehhez a feszes egriséghez, ami jelen van a borokban és ezt nagyon köszönjük nekik.

Volt már olyan, amikor borkészítés közben neked beugrott valamilyen étel, hogy majd milyen jól fog társulni hozzá?

Nyilván azt kell mondanom, hogy étel még nem jelent meg a szemeim előtt, mert az is egy másik alkotás, ami az alapízek mellett technológiától, fűszerek használatától is függ.

Természetesen egy-egy bornál azért eszünkbejut egy-egy aromavilág komponens, amit úgy gondolunk, hogy jól hozzá lehetne illeszteni. Nyilván ez abból adódik, hogy nekünk csak ekkora tapasztalatunk és gyakorlatunk van, nem vagyunk olyan alaposak és kicsit abból az élménytárból tudunk csak meríteni amit átéltünk. Amikor például egy szép késői szüretelésű bort kóstolunk, akkor persze eszünkbe jut az a klasszikus dolog, hogy milyen jól lehetne egy gyönyörű libamájjal párosítani. A professzionális étel-bor párosítás annál jóval szofisztikáltabb, mint ahogy mi gondoljuk. Mi nem szoktuk így kitalálni, inkább rácsodálkozunk a séfek kreativitására.

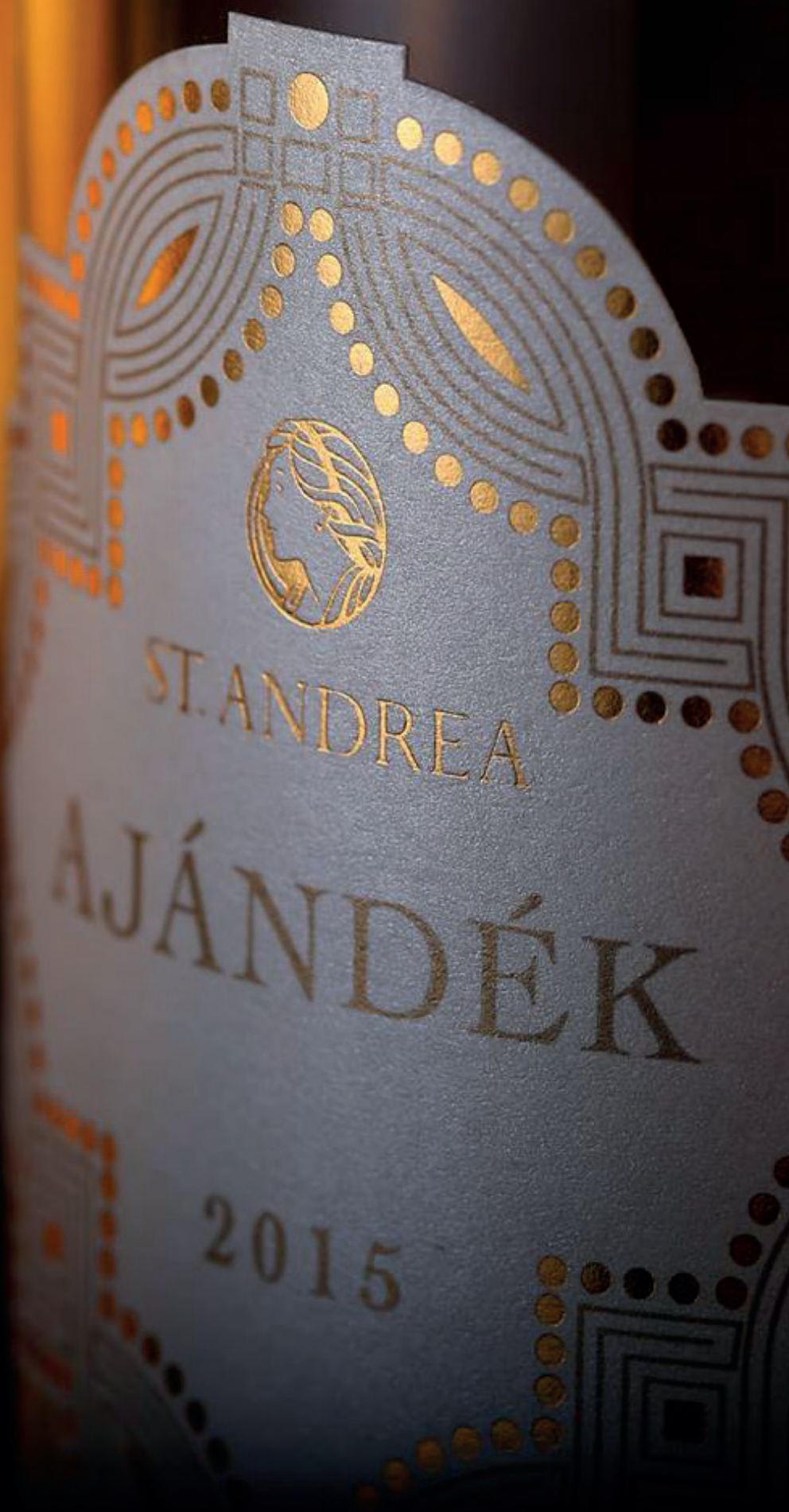
Otthon ki szokott nálatok főzni?

Nálunk majdnem mindenki nagyon szeret főzni és aminek nagyon örülök, hogy még a kisfiam, Gyurika is sokat bevállalgat, különösen ünnep idején. Vasárnaponként én is kiveszem a részemet, de általában nyilván Andikáé a főszerep a konyhában.

Mindenki főz a családban, de ki teszi oda a bort az asztalra?

Valójában Gyurika és én szoktunk egymásra licitálva előhúzni egy-egy jelöltet, amit fogyasztani javaslunk. Örömmel veszem, amikor önállóan felajánl egy bort, amit nyilván ő is szeretne megkóstolni, illetve élményt vár tőle, olyan élményt, amit a többiekkel is meg szeretne osztani. Ez nagyon boldoggá tud tenni.

Hogyan kerül az „aszúbor” Egerbe?



Szerző: Darin Sándor | Fotók: St. Andrea

Nem, nem ment el a maradék eszem, mégha elsőre a kezdődő elmebaj jeleit véli is a cikk címének olvasója e sorok szerzőjén felfedezni. Csupán egy könnyed gasztronómiai beszélgetésbe kezdtünk ifjabb Lőrincz Györggyel, amiről végül kiderült, hogy nem is lesz olyan könnyed és csakhamar egészen mélyre sikerült a témában elmerülnünk.

Mennyire fontos számotokra boraitok gasztronómiai szereplése?

Nekünk az egyik legfontosabb célközönség a gasztronomián keresztül megfogható fogyasztók köre. Mi ebben a minőségi szegmensben és egy alacsony termeléssel olyan borokat próbálunk meg elkészíteni, amik nagyon jól tudják az egri termelőhelyet bemutatni. Az Egri borvidék kifejezetten egy olyan borvidék, aminek borai a gasztronómiában nagyon jól használhatóak. Ezek az érleltebb, ásványosabb tételek, egyértelműen komoly ételeket kívánnak maguk mellé.

Mely borok érvényesülnek a legjobban?

Szerintem az egri borok bármely kategóriában jól érvényesülnek. Kategóriák alatt itt értek egy könnyű gyümölcsös fehérbort, egy érleltebb fehérbort, vagy egy kifejezetten ásványosabb fehérbort. Ezeket Egerből mind meg tudjuk mutatni. Ugyanúgy tudunk üde rosét is készíteni, mint ahogyan nagy vörösseket, vagy akár pezsgőket is, de nem feledkezhetünk meg az édes borokról sem. Az Egri borvidék egy ilyen nagyon áldott termőhely, hiszen akár egy egész borlap kínálatát össze tudjuk állítani erről az egy borvidékről.

Említetted az édes bort. Melyik ez a tételetek?

2013 óta dolgozom együtt édesapukámmal, azóta minden évben készítek édesbort. Ennek az egyik oka az, hogy Szepsy Pista bácsinál voltam gyakorlaton és ott a száraz borok világa mellett az édes borok világába is belekóstolhattam, ami nagyon magával ragdott. Amikor hazajöttem a szüretről, felvetettem, hogy csináljunk itthon is édes bort. Először furcsán nézett rám, de megengedte hogy gyarkoroljak és azóta minden évben készül St. Andrea édes bor. A másik apropója az volt, hogy – ha már így gasztronómiáról beszélünk – rengeteg éttermbe eljutunk a borainkon keresztül. Nagyon sokszor vörösborhoz, bikavérhez, konkrétan a

ifj. Lőrincz György

Merengő bikavérhez probálnak desszertet készíteni a séfek. Nagyon nehéz feladat egy száraz vörösborhoz egy édes desszeretet megalkotni, ami több kevesebb sikerrel ment, de általában inkább kevesebbel. Akkor úgy gondoltuk apukámmal, hogy lehetne létjogosultsága a boraink között egy édes desszertbornak is. Ebben az időszakban nyílt az első éttermünk Budapesten, ami végképp szükségessé tette hogy elkészítsük a saját egri édes desszertborunkat.

Ki koordinálja családon belül ezeket a borvacsorákat?

Megosztjuk a feladatokat. Egyszer én megyek, egyszer ő. Vannak egyes éttermek, – akikkel régebb óta együtt dolgozunk – hogy kifejezetten őt kérik, de eddig úgy vettem ki a vendégek visszajelzéséből, hogy akkor sem voltak csalódottak amikor én mentem helyette. Ilyenkor azt szoktam mondani, hogy aki Lőrincz Györggyel szeretett volna egy borestet, az nincsen rossz helyen, mert ő fogja tartani, csak a fiatalabbik kivitelében.

A többi munkát is ilyen könnyen meg tudjátok osztani egymás között?

Nyilván most, hogy már együtt dolgozunk, igyekszem egy-két terhet levenni a valláról a munkában is. A szőlészeti részt azt jelen pillanatban én irányítom, ő végzi a pincemunkákat és minden egyebet. Nyilván ő a főnök mindenben.

Mennyire kell odafigyelni a borvacsorák menüjére előzetesen?

Abszolút igyekszünk rá odafigyelni, nyilván próbálunk alkalmazkodni az étteremnek a saját stílusához és a séfnek az elképzeléséhez, hogy milyen ételeket párosított a borainkhoz. Támpontokat szoktunk ilyenkor leginkább adani, a fűszerek tekintetében igyekszünk sugalni a séfeknek, hogy mi az ami esetleg jó lehet. Ebben a fő szerep Vajda Misi kollégánké, aki a sommelier csapatunk vezetésével dolgozza ki ezeket az irányelveket a borainkhoz.

Mennyire elfogadóak ebben az éttermek?

Ők általában egy menüsort gondolnak ki, amit elküldenek nekünk. Ebből kiindulva probáljuk

az ő általuk kiválasztott borokhoz finomítani az ételeket. A végén közös munkával olyan eredmény születik, ami elnyeri a vendégek tetszését.

Nagyon szépen körülírtad hogy 2013 óta létezik édes borotok, de nem tudtuk meg hogy mi is az valójában. Mesélnél róla?

2013-ban megszületett egy olyan bor, ami 100%-ban hárslevelű volt. Nagyon sokáig vártam a szürettel, november 19-én szedtük le végül.

Hasonlóan alakult a szüret a tokajiakhoz?

Eleinte úgy gondoltam, ha elkezdek édes bort készíteni azonnal olyan feltételek lesznek mint Tokajban. Lesz itt nekünk egy kis szamorodnink és aszúnk, vagy valami hasonló katergóriájú bor, így képzeltem. Mondanom sem kell, nem akart aszúsodni a hárslevelű. Végül csak egy picit ráncosodott fürtöket tudtunk szüretleni, amiből született egy kis bájos bor. A maradék cukra 60-65 gramm, az alkoholja pedig 10-10,5 alkoholfok volt, ami nagyon kedvessé tette. Így lett a neve is „Kedves”.

Következő évben újra megpróbáltad?

Igen, 2014-ben is belevágtam, szerencsére ekkor már volt botrytisesedés. Megpróbáltuk az aszúsodott szemeket tokaji mintára külön szüretelni. Itt már kicsit több cukor lett, 88-90 gramm 12-es alkoholfok mellett. Közben lassan elkezdtem felismerni, hogy mennyire nehéz az édesbor készítés. A legnagyobb proble-

mát az jelentette, hogy nem volt meg hozzá a szükséges technikai hátterünk. Szerettem volna 11 alkoholfok alatt megállítani az erjedést, hogy a cukor 100 gramm felett maradhasson, de nem sikerült, mert nem volt olyan kicsi tartályunk, amiben időben le tudtam volna úgy hűteni, így egy kicsit tovább pötyörgött... Na, de mindegy, ennek egy ilyennek kellett lennie. Ne érts félre, a bor remek lett, a fogyasztók nagyon jónak találták, csak éppen én nem ilyent szerettem volna.

Jött a 2015-ös szüret?

Abban az évjáratban csoda történt. Volt egy olyan hárslevelű ültetvényünk ami 100%-ban aszús fürtöket eredményezett, nem volt benne egyetlen egy épp bogyó sem és kompletten az egész ültetvény botrytises fürtökből állt. Ugyanúgy november 19-én szüreteltünk. Egyben szedtük le a teljes ültetvényt és gyakrolatilag nem is kellett szemenként az aszúszemeket válogatni, csak lebogyóztuk a fürtöket és lehetett rögtön áztatni. Megszületett a St. Andrea Szőlőbirtok és talán az Egri borvidék első hat puttonyos aszú katergóriájú bora. Mondhatom rá azt, hogy ez egy aszú, hiszen 240 gramm maradék cukor van benne 9,5% alkolhol és 63-as extract mellett. Most jelent meg októberben és mivel nem írhattuk rá hivatalosan hogy aszú, így fantázia nevet adtunk a bornak. Úgy éreztük ez szamunkra egy igazi ajándék amit kaptunk a jó Istentől, ezért az lett a neve hogy „Ajándék”. Valójában magunk között nyugodtan hívhatjuk egy egri dülőszelektált hárslevelű aszúnak.

Látták ezt a bort már tokaji borászok?

Szepsy Pista bácsi még nem látta, de a fia, Pisti, Balassi Pisti, Szilágyi Laci és Áts Karcsi már kóstolták. Ők négyen voltak a szakmai tanácsadóink is a bor elkészítésében. Nagyon kedvesek voltak. Tetszett nekik a bor nagyon, de hozzátették, hogy azért ez nem tokaji. Igazuk is van, ez egy teljesen más karakterű bor, hiszen nem is Tokaj-Hegyalján termett a szőlő sem.

Miben kérted a tanácsukat?

Amikor szüretkor beérkezett a szőlő a pincéhez és láttam, hogy 450 gramm cukor van a mustban rögtön felhívtam Áts Karcsit és kérdeztem tőle, hogy akkor ez most jót jelent, vagy nem. Felhívtam Balassi Pistit is, ő egyből visszakérdezett, hogy: mennyi? Ebben az évjáratban tudniillik nagyon kevés tokaji termelőnek volt ilyen jó alapanyaga. Áts Karcsi nagyon aranyos volt, mert miután megkóstolta a bort azt mondta: „Gyuri, nagyon irígykedem rád, hogy ilyen édes borod van! Egyszer elmegyek hozzátok és megtanulom hogyan kell ezt csinálni!”

És mi volt a helyzet 2016-ban?

Tavaly is készítettem aszúbort. Ez már kifejezetten úgy történt, mint ahogy Tokajban készítik. Szemenként gyűjtöttük az aszúszemeket. Az összes fehér szőlőfajtából, amiben megjelent a botrytis, azokból szüret előtt kiszedettem.

Milyen szőlőfajták voltak ezek?

Ez egy nagyon egries, házasított aszúszem gyűjtés volt. Került bele Leányka, Hárslevelű, Furmint, Chardonnay, Pinot blanc, valamint Sauvignon blanc. Tudom, ez így nagyon izgalmasan hagzik.

Mindegyik egyformán be tudott töppedni?

Ha nem is a teljes tábla, de mindenhol voltak benne olyan fürtök, amik szépen aszúsodtak. Akkor végigküldtem a száraz szüret előtt az embereket, hogy ezeket a szemeket szedjék ki, mert arra úgy sincs szükségem a száraz borban. Végezetül 140 kg aszúszem jött össze. Ezt 140 liter Hárslevelű borral öntöttem fel. Gyakorlatilag így lett egy 200-210 gramm maradék cukrú, 9,5% alkolhol fokos aszúnk. Ez egyetlen gönci hordót tesz ki, ami nem valami sok. Ezt követően csináltam még egy fordítást is. 2016-ból így három édesborom is van. Nyilván tanuljuk még ezt, ami sosem lesz főirány nálunk, de izgalmas játék és szépen kiegészíti a borpalettánkat.

Az idei évet hogy látod? Mik a kilátások?

Szerintem egy nagyon izgalmas évjárat előtt vagyunk. Elképesztően érett gyümölcsök jöttek be már most, így a szüretnek az első periódusában is. A korai szőlőfajtákat már befejeztük. A Sauvignon blanc, Pinot noir, Pinot blanc, Chardonnay és a Leányka már a pincében pihennek. Lényegében már csak a kései érésűek vannak hátra, amikkel még várni fogunk. A Kékfrankos, Merlot, Cabernet, Rajnai rizling és a Kadarka még kint vannak. Nem tudjuk hogy milyen időjárás lesz, de ha így maradna, akkor egy nagyon komoly évjárat lehetne az idei. Nyilván várjuk a kegyelmeket. Végezetül is olyan lesz, mint amilyennek lennie kell, amilyennek a jó Isten megengedi. Mi csak igyekszünk nem elrontani azt az alapanyagot, amit megkapunk és ebben az évjáratban is úgy állunk hozzá a borkészítéshez, hogy igazából mi nem bort akarunk készíteni, hanem világra akarjuk segíteni ezeket a borokat.

Egy Kedves hely

Szerző: Darin Sándor | Fotók: Kedves Bistró

Kelet-magyarországi lakosként gyerekkoromban sok osztálykirándulásunk célpontja volt a gazdag történelmi múlttal, irodalmi kötődéssel megáldott Eger. Szinte kötelező program minden városba érkező csoportnak felkeresni a Dobó teret, megmászni a várat és elkirándulni a Szépasszonyvölgybe. Elszálltak már a gyermekévek, felcseperedtem és Eger is szépen fejlődött az utóbbi évtizedekben, így ismét célba vettem a Bükk hegység lábánál fekvő várost. Kíváncsi voltam a Szépasszonyvölgy milyen újdonságokat tartogat. Nem kis meglepetésemre az egyik bisztró teraszán Lőrincz Bálintba botlottam.

Honnan jött a Kedves Bisztró ötlete?

Bátyámmal éveken át gondolkoztunk azon, hogy szeretnénk Egerben egy olyan helyet, ahol az emberek igényes környezetben találkozhatnak a St. Andrea borokkal. Mindemellett fontos szempont volt, hogy bár Egerszalók nincs olyan messze ahol a pincészet van, mégis kicsit közelebb szerettük volna hozni az Egerbe érkező turistáknak és a helyi közönségnek a St. Andrea Szőlőbirtokot. A hely kiválasztása mindig nagy fejtörést okozott, így sokáig húzódott ez a projekt. 2016 nyarán azonban kezdett komolyra fordulni a dolog.

Mi alapján választottál helyszínt?

Szépasszonyvölgy szívében Édesapámnak volt egy pincéje, amit még Nagypapámtól kapott, de a kihasználatlanság miatt szerette volna eladni. A Szépasszonyvölgy első számú turisztikai célpont és nagyon jó adottságokkal rendelkezik. Így 2016 nyarán jött az az ötletem, hogy megpróbálnám ezen a helyen létrehozni a St. Andrea új bor bisztróját.

Mit jelképez a logótok?

Tavaly októberben kezdődtek el a munkálatok és el kellett dönteni mi legyen a neve a helynek. Mindenképpen szerettem volna olyan nevet adni ami kapcsolódik a St. Andrea borokhoz. Édesapám mutatott nekem egy 2005-ös címkét ami a Kedves névre hallgatott és egy szárnyas csacsi volt rajta. Nekem ez annyira megtetszett, hogy végül úgy döntöttem a Kedves Bisztró méltóan fogja képviselni a pincészetet. Logó kapcsán pedig a régi címke lett kicsit újragondolva, de lényegében megmaradt a szárnyas csacsi.

Mikor nyitottatok?

Hála Istennek 2017 júniusában sikerült megnyitni a helyet, amiért nagyon hálás vagyok Édesapámnak.

Milyen programjaitok vannak?

A pince kialakításánál és hangulatánál fontos szempont volt, hogy olyan hely szülessen meg ahol én is jól érezném magam. Így egy fiatalos, letisztult, mo-dern hely jött létre. Rizikót vállaltam azzal, hogy a többi pincével eltérő stí-lusban, dizájnban alakítottam ki a pincét de ragaszkodtam az elképzeléseimhez és úgy éreztem, hogy van igény valami mo-dernebb, újabb felfogásra.
Rendszeres akusztikus estek vannak nálunk és van úgy, hogy DJ szórakoztatja a vendégeket. Ősszel elkezdődnek a borvacsora estek, borkurzusok, étel és bor párosítása előadás és szeretnénk még nagyon sok színes programot szervezni. Mivel a Kedves Bisztró egész évben várja a vendégeket így fontosnak tartom a folyamatos megújulást a programok terén is.

Lőrincz Bálint

Ki az elsődleges célközönségetek?

A Szépasszonyvölgybe rengeteg turista érkezik, így mindenképpen célunk, hogy méltóan képviseljük és bemutassuk a St. Andrea értékeit

és kiváló minőségű borait. Nyilván az elfogultság is szólhat belőlem, hiszen nagyon büszke vagyok Édesapámra, ahogyan felépítette a St. Andrea Pincészetet. A borokban megmutatkozik az az alázat és a hit amit ő képvisel. Ezeket az értékeket és felfogást szeretném képviselni a Kedves Bisztróban is.
Azutóbbiidőbenahelyilakosságnemnagyonjárt a völgybe. Célom volt és örömmel tapasztalom, hogy sikerült megmozgatni a helyi embereket is, ami köszönhető annak, hogy a Szépasszonyvölgyi pincék fejlődésbe kezdtek és komoly összefogás alakult ki a pincék között.
A Kedves Wine Bistro & Shop névből is lehet következtetni, hogy bor boltként is üzemel a hely. Sokan vannak akik nem tudnak, vagy nem akarnak kimenni Egerszalókra vásárolni a pincészethez, ezért döntöttünk úgy, hogy nálunk is meg lehet vásárolni azokat a borokat amiket Egerszalókon.

Milyen további terveitek vannak?

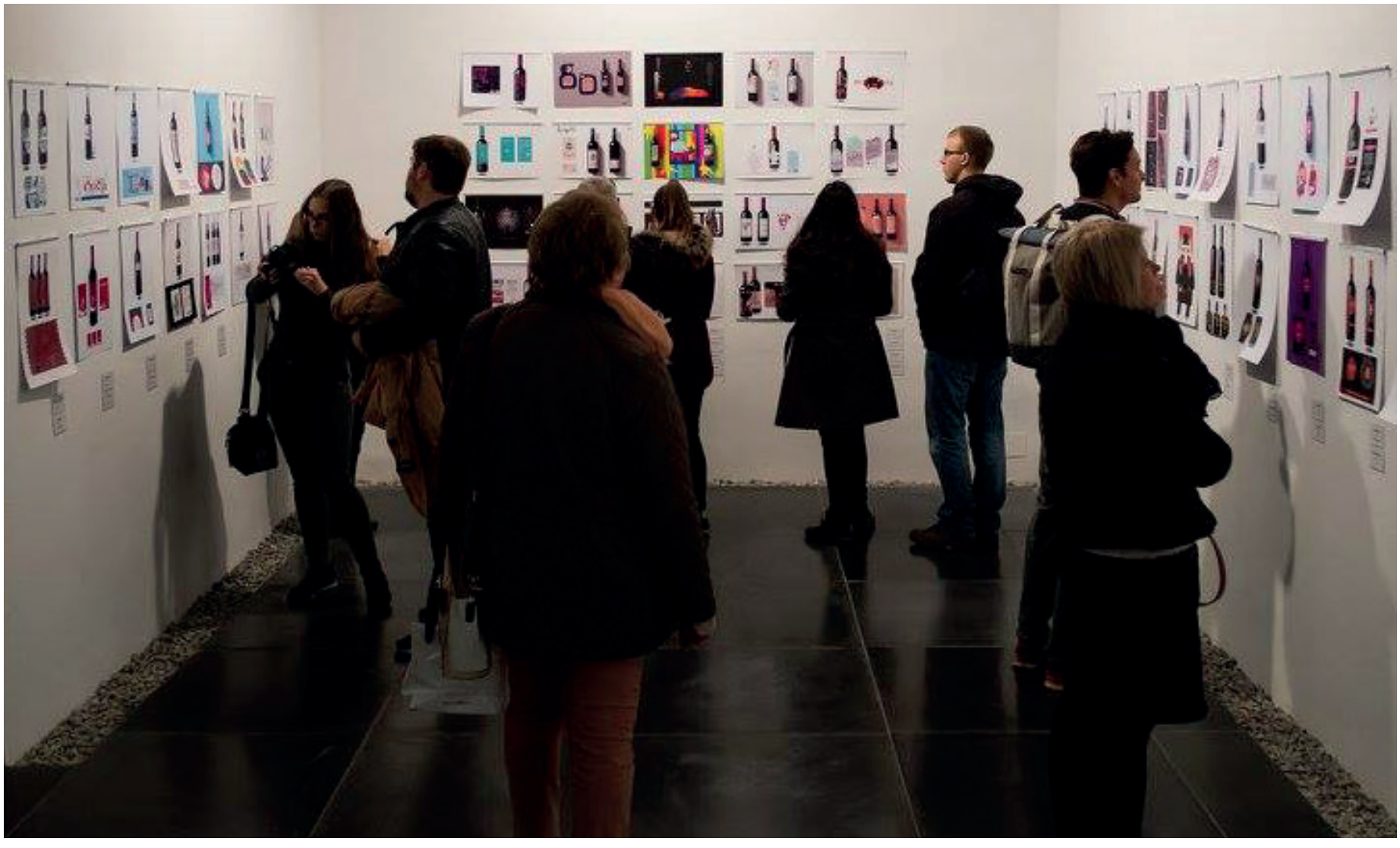
Fontos szempontnak tartom a folyamatos fejlődést, innovációt. Jelen pillanatban egy új borkóstoló termet és nagyobb előkészítő helységet alakítunk ki a pincén belül. Ezáltal szeretném bővíteni a belső vendégteret és azokat az igényeket kielégíteni akik esetleg valamit szeretnének enni a borok mellé. Jelenleg különleges sajt- és sonkatál variációkkal tudunk szolgálni és ezt akarnánk tovább bővíteni.
Jelenleg a pincének csupán az egy harmada van kihasználva, így a jövőben további helységek kialakítását és fejlesztését tervezzük.
Hétközi zenés estek is elkezdődtek, amivel a helyi fiatalokat és idősebbeket is egyaránt szeretnénk invitálni egy kis ki-kapcsolódásra.

Hol lehet pontosan megtalálni bennetek? Mi a nyitvatartásotok?

A Kedves Wine Bistro & Shop Egerben a Szépasszonyvölgy központjában az úgy-nevezett Disznófősoron található a 38-as pincében. Keddtől Szombatig 10:00-24:00 óráig, Vasárnap 10:00-20:00 óráig várjuk a vendégeket.

Örömünnep

Szerző: Darin Sándor | Fotók: Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet



Mindig nagy öröm számomra, ha debreceniként dimbes-dombos, hegyes vidéken járhatok. Az különösen boldoggá tesz, ha egy-egy magaslaton van időm az elénk táruló táj szépségében gyönyörködni. Ha ehhez az élményhez még egy pohár jó bor is párosul és egy remek beszélgetés is kerekedik közben, akkor az már a nap igazi koronájává nemesíti a pillanatot. Rendszerint ilyen mámoros érzés kerít hatalmába amikor a Kisharsány főlé magasodó Fekete-hegy oldalában, a Vylyan Pincészet teraszán ücsörgöm. Itt az ember megfeledkezik a mindennapok tornyosuló feladatairól, esetleges kudarcairól, bajairól. Itt mindig magával ragad az érzés: jó itt lenni! Most sincsen ez másként, hiszen csodás őszi színekben pompázik előttünk a Szársomlyó, a késői nap beragyogja a horzintot és gondoskodó melegséggel tölt el bennünket. Kihasználva ezeket a csodákat egy pohár újbor társaságában a teraszon ülünk le Debreczeni Mónikával, a Vylyan Szőlőbirtok igazgatójával egy könnyed baráti beszélgetésre.

A múlt hétvégén zajlott a Bogyólé Örömünnep. Hol került sor az idei díjátadóra?

Nagyon jól sikerült a rendezvény, amit Pécs belvárosában, a Nick Galériában rendeztünk meg. Maga az épület is nagyon szép, nívós kiállításoknak szokott helyet adni, ahová ez alkalommal a kollegáim installálták az összes pályaművet. Idén 121 pályázótól érkeztek be címketervek, volt olyan alkotó aki 3-4 pályaművel is nevezett, így a 200-at is meghaladta a bírálatra beadott tervek száma.

Hányadik alkalommal került sor a Bogyólé címke pályázatra?

Az idei volt a tizenharmadik alkalom. A rendezvény előtt el is gondolkodtam azon, hogy azok a fiatalok, akik a legelején részesei voltak a kezdeményezésünknek mára már végeztek a

tanulmányaikkal, már javában dolgoznak itthon, vagy külföldön, sokuk családot alapított és talán már a gyerekeiknek mutogatják az akkori rajzaikat, terveiket. Ha belegondolunk még egy-két év és nagykorú lesz maga a projekt is.

Miben változott a kezdetekhez képest a pályázat?

Eddig a pécsi felsőoktatási intézmények és a művészeti középiskola vettek részt a felhívásunkon. Az idei évben nyitottunk az ország többi művészeti iskolája felé, így hat intézmény hallgatóitól érkeztek be pályaművek Egerből, Sopronból, Budapestről és természetesen Pécsről.

Hogyan zajlik a bírálat?

Az előző években minden pályázat alakalmával bementünk a Pécsi Tudományegyetem Művészeti Karára, ahol az ottani művészeti

Debreczeni Mónika

tanárokkal kiraktuk az összes pálymunkát és közösen addig-addig szűkítettük, szűkítettük, szűkítettük, míg csak egy pár darab maradt és a legvégén én választottam ki, hogy idén melyiket szeretném látni a terméken. Az idei évben szándékosan a háttérbe húzódtam a bírálatban és inkább hagytam, hogy a Pécsről, Sopronból, Budapestről érkezett egyetemi tanárok, professzorok teljes demokráciában döntsenek a nyertes munkáról.

Kik lettek az idei díjazottak?

Az idei nyertesünk **Rudics Mónika**, az egri Eszterházy Károly Egyetem mesterszakos hallgatója lett. Az ő címketerve került fel a közel 20000 palack Bogyólére. Érdekeség, hogy 15 szavazattal toronymagasan végzett az élen, hiszen a második helyezett 5 szavazattal került fel a képzeletbeli dobogó második fokára. A Mónika címketereve nagyon cizellált, kifinomult, olyan mint a csipke, amit dombornyomással igyekeztünk még hagsúlyosabbá tenni. A múltban voltak nagyon megosztó címkék, de a mostaniról már látszik, hogy igazi közönségkedvenc lesz.

A művészeti bírálat mellett zajlott egy közönségszavazás is.

Igen, közösségi médián keresztül lehetett szavazni a leginkább tetsző pályaműre. Éreztük, hogy a pályázaton résztvevők iskoláinak diáksága, a pályázók ismerősei, rokonai, barátai hogyan fogtak össze. Ez már önmagában is adott egy nagy lökést az egész projektnek, lehetett érezni, hogy szinte zizeg minden a Bogyólé körül.

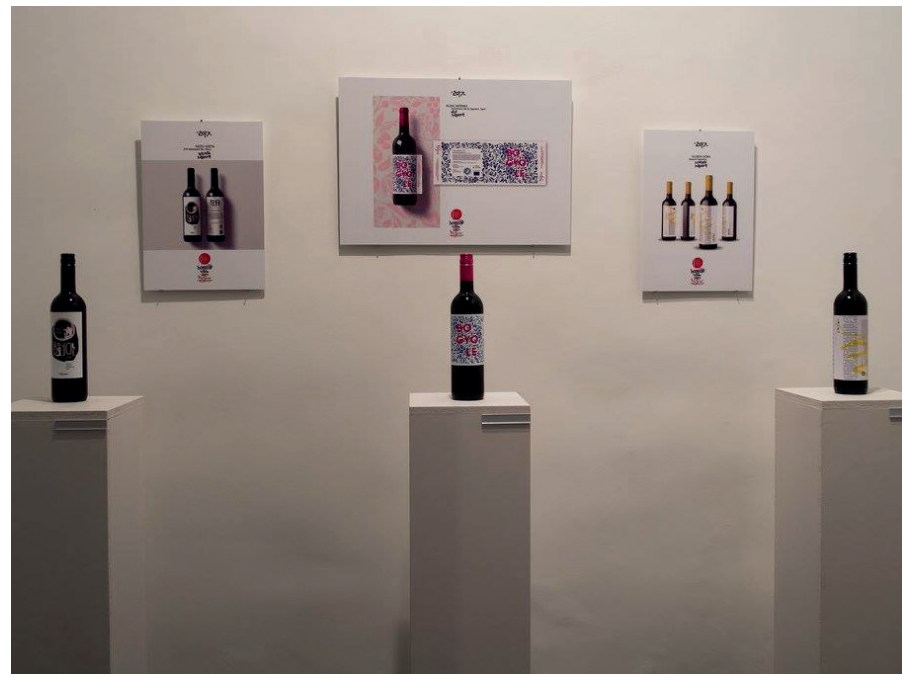
Hogyan zajlott a díjátadó?

Nagyon sokan jöttek el, voltak kíváncsiak az eredményre és a pályamunkákra. Az idei év egyik különlegessége volt, hogy a művészet pártoló osztrák FreyWille ékszerkészítő cég – akik két borunkat idén beválasztották karácsonyi ajándékösszeállításukhoz – is beszállt a címkeprojektbe különdíj felajánlásaival. A közösségi médiában lefolytatott szavazás nyertese 700 szavazattal az egri **Szilágyi Tamara** lett, az ő nyereménye 6 palack saját címkés Vylyan Bogyólé 2017 és a FreyWille ajándéka, egy Gustav Klimt ihletésű selyemsál volt. A harmadik helyezett a soproni **Hujber Dóra** modern, letisztult címkéje lett. Az ő elismerése is egy saját címkés Bogyólé csomag, illetve egy Vylyan

»

Terasz élményutalvány. A második helyezett a Pécsi Tudományegyetem Művészeti Karáról **Mezei Gréta** lett, aki már másodszor lett második a Bogyólé pályázatunkon! Nagyon szeretjük kiforrott egyedi grafikai stílusát. Az ő nyereménye 12 palack saját címkés Bogyólé 2017 és két személyes Vylyan Terasz utalvány. A nyertesünknek, Rudics Mónikának a nyereménye 200.000 forint alkotói díj, 24 palack Vylyan Bogyólé 2017 és FreyWilletől a Gustav Klimt kollekció The Kiss szettjének csodaszép gyűrűje.

Lezajlott a díjátadó, már kereskedelmi forgalomban is elérhető a bor.



Mennyire voltak türelmetlenek a kereskedők, fogyasztók? Mennyire várták a Bogyólé piacra kerülését?

Igen, nagyon türelmetlenek voltak. Istvánnak, a főborászunknak már augusztusban nyilatkoznia kell, hogy mikor jön ki, mikortól lehet megvenni. Az újboroknak a hagyományos megjelenési időpontja Franciaországban november 3., itt Magyarországon általánosságban Márton nap, azaz november 11. környéke. Az idén az időjárás úgy engedte, hogy már október 20-án meg tudtunk jelenni a Bogyólével. Minden évben 20-25.000 palackot készítünk belőle, ami elegendő szokott lenni a piaci igényekhez és általában december elejéig szokott kifogyni a pincétől. Egy esztendő volt, amikor nem tudjuk eldönteni, hogy a bor ízlett annyira, vagy a címke lopta be a fogyasztók szívébe nagyon magát, vagy csak a csillagok állása hozta, de akkor már Márton napra nem maradt egy árva palack sem a pincénkben belőle.

Hol lehet a Bogyóléhez hozzájutni?

Nyilvánvalóan mi is értékesítjük közvetlenül a pincénel és a webshopunkon keresztül, illetve a CBA üzeleteiben és a Metro áruházakban is elérhető.

A címkepályázat mellett a Bogyólé rajongók a beltartalomra is nagyon kíváncsiak. Milyen lett az idei bor?

Nagyon gyümölcsös de mégis, kicsit talán markánsabb az eddigieknél, de mégsem olyan mint egy hagyományos vörösbor technológiával készült újbor. Van benne koncentráció, ez a nagyon pimasz gyümölcsösség. Nagy évjáratban a Bogyólé is mindig nagyon szép. Ez a bor mindig valamiféle előszele, beharangozója az évjáratnak. Ha a Bogyólé szép, kedves, akkor Villányban abból az évjáratból nagy borok fognak születni.

Így legyen!

Minden borhoz egy mese!

Szabó Edittel Darin Sándor beszélgetett | Fotók: Dancsecs Ferenc

Könyvet tartok a kezemben! Nem akármilyet. Alcíme a kötetnek: 26 női történet. Belelapozva csupa borászhölgy portréja tekint vissza rám. Nem olvastam még, ezért felötlik bennem a kérdés egy újabb sztori csupán, ami a női borászokról szól... Lerágott csont, gondolom, de nem hagy nyugodni a gondolat, hogy a szerzőre, **Szabó Edit**re az jellemző, hogy mindig új, áttörő dolgokba kezd és - ahogyan a kezemben lévő könyv is bizonyítja - tűzön-vizen át véghezviszi és legjobb tudása szerint meg is valósítja. Mi végre akkor mégis ez a könyv? Nagy kényszert érzek, hogy most rögtön belefogjak az olvasásába, de akkor eloszlana a most katarzisig fokozódó kíváncsiságom. Így úgy döntök, hogy a könyvet érintetlenül félretéve felhívom telefonon Editet és szűz olvasóként faggatom a műről.

Gyengébb? Nem! Ez a címe a nemrégiben megjelent könyvednek, amiben női borászok történetei elevenednek meg.

Igazából, hogy ők női borászok, az csak az apropóját adta a könyvnek, de valójában nem arról szól, hogy ők női borászok, hanem arról szól, hogy ők nők. A könyv az ő helytállásukat mutatja be a világban. Azt gondolom, hogy az emberi helytállás mindig aktuális téma kell legyen akár férfiakról, akár nőkről szóljon is a történet. Ki hogyan áll helyt valahol, ki hogyan küzd az elemekkel, ki hogyan áll talpra nehéz helyzetekből. Én női könyvet akartam írni és az, hogy ez női borászokról szól, az csak azért érdekes, mert egy olyan férfias foglalkozásban vannak jelen és dolgoznak nap mint nap, ami még férfierővel is sokszor mindenkinek a dicséretére válik.

Ezt a női kitartást, küzdést akartad a címbe is így betömöríteni?

Igen, én azt szeretem hangsúlyozni, hogy szó sincs arról, hogy gyengébbek lennének a nők. Egészen egyszerűen másban erősek, mint a férfiak, de a férfiak meg bizonyos dolgokban erősebbek, mint a nők. Szerintem nagyon jól van ez így kitalálva, így egészítjük ki egymást. Nem kell folyton harcolni egymással, de azt mindenkinek tudomásul kell venni, hogy mi is érünk annyit, mint a férfiak. Vannak olyan férfiak, akik ezt nehezen fogadják el.

Szabó Edit

Van a könyvben egy történet, a Nyúlné Pühra Beáta meséli el, hogy amikor ő végzett az egyetemen, és jelentkezett különböző állásokra, akkor az egyik szekszárdi pincészetnél már odáig jutott, hogy ment volna a személyes interjúra, amikor fölhívták telefonon és közölték vele, hogy most jöttek rá, hogy ő nem Béla, hanem Beáta, és bocsánat, de eddig félreolvasták a nevét. Eddig nem is jelentkezett soha az életben a pincészethez „férfimunkára” még nő. Nekik az az elvük, hogy nő a pincébe kizárólag laborosként, vagy takarítónőként teheti be a lábát, úgyhogy ha ő borász akar lenni, akkor keressen magának másik munkahelyet.
A Csetvei Kriszti mesélte – aki azért most már elég sok mindent letett az asztalra ahhoz, hogy

bebizonyítsa, hogy igenis talpraesett és jó borász – hogy ő egyetemistaként a palack ergonómiájával foglalkozott és így került a Béres Szőlőbirtokhoz, ahol éppen akkor Bárdos Sarolta volt a főborász. Kriszti maga is nagyon elcsodálkozott ezen, hogy jé, de érdekes, ez lehet nőként egy szakma? És aztán tessék, ő is borász lett, neki is az lett a hivatása végül!

Nagyon érdekes, hogy őket kettőjüket hoztad fel most egy példán belül, mert ugye azért közöttük van egy generációs eltolódás, tehát nyilván más történeteket mesél Bárdos Saci, hogy milyen volt borászként elkezdeni dolgozni és mást mesél a Krisztina, milyen volt, amikor ő csöppent bele ebbe a férfiaktól hemzsegő világba.

Mindenki mást mesél, de ugyanakkor meg azt gondolom, hogy mindenki ugyanazt meséli.
Ott van például Osváth Fruzsina, aki még a Csetvei Krisztinél is fiatalabb és úgy került egy eléggé rangos Tokaj-Hegyaljai borászat élére, hogy gyakorlatilag a diplomáján meg sem száradt még a tinta és beült a Royal-Tokaji Borászatnál a főborász székébe és nap mint nap harcolnia kellett az elemekkel. Mesélte, hogy amikor az elején meghozott egy döntést az öreg pincemunkások csak néztek rá, hogy biztosan komolyan gondolja, hiszen ő csak egy fiatal nő.

Rengeteg emberrel beszélgettél, számtalan helyen jártál, egy igazi kaland lehetett ennek a könyvnek az elkészítése. Mik voltak számodra a kihívások?

Engem újságíróként mindig a történetek érdekelnek, én mindenkire rá tudok csodálkozni. Egy interjú azért rendkívül érdekes és halálosan izgalmas, mert két emberen múlik. Az ember néha a saját életére is rá tud csodálkozni egy beszélgetés közben. Én is nő vagyok és kellő empátiával rendelkezem, így voltak nehéz pillanatok a beszélgetések alatt, amikor majdnem mindannyian sírtunk.

Vannak nagyon-nagyon komoly veszteségek, élettragédiák, emberi sorsok ebben a könyvben, de nemcsak ezeken sírtunk, hanem mi nők egészen apróságokon is meg tudunk hatódni. Hirtelen felnagyítunk valamilyen nézőpontból egy dolgot, amit addig nem is láttunk olyan fontosnak és meghatódunk, jólesik vagy éppen elszomorodunk tőle és úgy érezzük, hogy sírni kell. Persze nagyon sokat nevettünk is, hiszen nemcsak tragédiák, de történnek velünk nagyon derűs dolgok is. Mindegyik fejezet egy nagyon mély beszélgetés eredménye.

Mikor merült fel benned ennek a könyvnek a megírása?

Az, hogy női borászokkal interjúkat kellene készíteni, az már nagyon régen. A tokaj-hegyaljai Bűbájos Fesztiválnak vagyok a háziasszonya az első perctől kezdve és ott nagyon sokszor találkozom azzal a helyzettel, hogy nőkkel beszélgetek, borásznőkkel beszélgetek és már akkor azt gondoltam, hogy ez milyen érdekes lenne, nem volt feltétlenül egy könyv ötlete a fejemben, hanem csak hogy erről írni kéne egy sorozatot, vagy valamit. Tavasszal aztán úgy alakult, hogy meghívást kaptam egy bor duett borvacsorára, aminek az a lényege, hogy a hotel séfje főz egy vacsorát és nem egy, hanem két borászt hívnak meg. Ezen az estén Luka Enikő és Csetvei Kriszti volt a két borász. Ott álltunk a borvacsorára várva és beszélgettünk a lányokkal, akiket nagyon régóta ismerek már, és akkor Enikő mondta, hogy milyen nehéz néha, meg Kriszti is mondta, hogy amióta a Pannácska megszületett azóta mennyit változott a világ... Ahogyan hallgattam ezt a két lányt, egyszer csak így rájuk néztem és megkérdeztem tőlük, hogy nem írunk ebből egy könyvet? Így jött ez az ötlet tényleg a semmiből, egy perc alatt született meg a terv a fejemben és utána megkerestem a kiadót, májusban a kiadó rábólintott és júniusban elkezdtük megírni.

Kemény munka lehetett!

Nagyon kemény munka volt. Gondolj bele, egy újságíró terjedelemben és karakterben gondolkodik, minden egyes történet a könyvben nyolcezer kétszáz karakter körül van és mire egy harminckétezer karakteres nyers szövegből minden mondat a helyére kerül, minden történet kibontakozik, minden súlypont megvan egy élettörténetben, addig azért azzal nagyon-nagyon sokat kell dolgozni. A könyv létrehozásának minden pillanatát imádtam, nagyon szerettem utazni, nagyon szerettem a lányokkal találkozni, nagyon szerettem az interjúkat és megírni is szerettem. Sokat nem aludtam a nyáron, de egy percét sem bánom, hiszen így október 30-án a kezünkbe vehettük a kész könyvet, ami valami egészen csodálatos dolog volt.

Mennyire érzitek ezt a könyvet egy közös történetnek?

Mindenki azt mondja, hogy ilyen jó dolog nagyon kevés történt eddig vele. Nagyon-nagyon szeretik ezt a könyvet, most már ezt nyugodtan mondhatom, mert majdnem mindenkitől megkaptam a visszajelzést. Olvassák esténként egy-egy történettel ajándékozva meg magukat a hosszú és fárasztó nap után. Azt látni kellett volna, amikor Budapesten volt az első könyvbemutató amire a huszonhat lányból tizennyolc eljött és amikor először fogták a kezükbe a könyvet sikongattak, mint a gyerekek, hogy annyira boldogok, hogy ez megvalósulhatott. Azt gondolom, hogy ők nagyon magukénak érzik és főként azért érzik a magukénak – Suzanne Hannauer mondta ezt nagyon szépen – hogy még soha, senki nem kérdezte tőle azokat a dolgokat, amiket én kérdeztem, mert általában mindenki a szakmával foglalkozik, hogy

mekkora a pince, mekkora a termőterület, milyen fajták teremnek, meddig tartja hordóban, hogyan értékesít... Én pedig körülnéztem Suzanne-nál és megkérdeztem, hogy melyikőtök ilyen lóőrült, te vagy a férjed? Mert arról mesél a lakása minden zege-zuga, hogy tele van szobrocskákkal, festményekkel, rajzokkal amik lovakat ábrázol. Innentől kezdve arról beszélgettünk, hogy szabad-e betörni egy lovat, vagy hogy hogyan lehet egy lovat rábírni arra, hogy együttműködjön veled? Ebből az aspektusból érted meg a Suzanne gondolkodását, hogy hogyan bánik a szőlővel, hogy hogyan bánik a borral, hogy mennyire becsüli azt az élőlényt, ami ott lélegzik körülötte, nevezzük azt akár szőlőnek, tőkének, akár pedig bornak, mert az is élőlény és ha ilyen oldalról találsz kulcsot valakihez akkor azt fogja érezni, hogy vele fordult egyet a világ és rá máshogyan kíváncsiak az emberek ezentúl.

Szerinted most megváltozik a fogyasztóknak a szemszöge a borászokkal, a hölgy borászokkal kapcsolatban?

Én azt gondolom, hogy igen. Hozzánk nagyon sokszor jönnek vendégek, barátok, akik kérik a sztorikat. Bármilyen bort nyitok is ki, el kell mondanom a mesét hozzá! Ilyenkor rendre elmesélem kinek a kezéből vettem át azt a palackot, kinek a pincéjében érlelődött az a bor előtte és néhány olyan dolgot ragadok ki az életútjából, ami nagyon emberi, nagyon megérinti azt az embert, aki utána ezt a bort kóstolja. Ezután nem azt szokták mondani, hogy akkor kérek egy Bussayt, vagy kérek egy Both Juditot, hanem azt szokták mondani, hogy mutasd meg még egyszer annak a három fiúgyerekes anyukának a borát, aki Tokajban él! Később majd meg fogja jegyezni, hogy hogyan hívják ezt a három fiúgyerekes anyukát Tokajban, de ők így társítanak, vagy ezeket az élményeket társítják hozzá. Amióta a könyv elkészült, azóta már volt egy ilyen baráti vacsora nálunk és akkor

megmutattam minden nőnek a fotóját, hogy tessék, nézzétek meg így néz ki és ez a történet tartozik hozzá. Innentől kezdve én azt gondolom, hogy nem lézetik, hogy nem jut eszébe valakinek Bárdos Sarolta arca, amikor kinyit majd egy bort tőle. Máshogyan közelít, olyan mintha közünk lenne hozzá, olyan mintha a barátunk lenne, mintha sokkal közelebb állna hozzánk, mint eddig bármikor. Hirtelen arca lett, története lett, egy ember közülünk, akinek ugyanolyan sorsa van, mint nekem, csak ő éppen borokat készít, én meg írok és ez így szép.

A könyv olvasásához milyen bort választanál?

Ez egy bekuckózós könyv, esti olvasásra, pihentető, könnyű olvasni. Nem kell hozzá más, csak egy füles fotel kis takaróval és maximum 3-4 történet egy estére. Ha jól belegondolok, én vörösbort innék hozzá, talán a Luka Enikő Cabernet savignonját választanám. Az a bársonyosság, az a kerekség, teltség és őszinteség ami abban a borban van, az ugyanúgy megvan ebben a könyvben is.

A könyv a Corvina Kiadó gondozásában jelent meg. Megvásárolható országszerte a nagyobb könyvesboltokban.

NO TANKS. BOTTLES.

TRADÍCIÓ ÉS FEJLŐDÉS

www.garamvari.hu

Ég és Föld között

Ipacs Szabó Istvánnal beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | Fotók: a szerző és az Ipacs Szabó Birtok

Máriagyüd számomra mindig egyet jelentett a zarándokhelyként tisztelt kegytemplommal, ezért is ért meglepetésként, amikor Ipacs Szabó István oda invitált, hogy megmutassa pincéjét. Amikor felértünk a hegyoldalba, akkor döbbentem rá hogy igazából még javában a Villányi borvidéken járunk....

Honnan jött az ötlet, hogy saját név alatt pincét alapíts?

A tagadásból. Sokáig a gondolatától is mereven elzárkóztam, egészen egyetlen egy pillanatig. Egy ismerősöm kért tőlem segítséget, hogy van egy kis szőlője, amit el szeretne adni, nézzem meg mennyit érhet. Akkor jöttem fel ide először és amint megláttam a helyet azonnal megvilágosodtam, tudtam, nekem itt pincém lesz. Nem nagy terület ezt, de ahhoz pont elég, amit hobbiként a munkahely mellett saját magam meg tudjak művelni.

Mik voltak a céljaid?

Az eddigi tapasztalataimat fölhasználva létrehozni a számomra ideális birtokot, pincét. Ennek az eredménye az, hogy ez egy szivattyú nélküli pince, tudtommal az egyetlen Magyarországon, ahol a feldolgozástól, a szűrésig, palackozásig bezárólag az összesz műveletet meg lehet oldani targonca és a lift segítségével. Sokat gondolkodtam rajta, ez egy komoly kihívás volt számomra. Nagyon sok gravi-tációs pince van, amire igaz, hogy fentről lefelé halad a feldolgozás, de az összes körfejtésnél, a szűrésnél, a palackozásnál már szivattyúkkal mozgatják a bort. Ezeket nem tudják kiiktatni. Én nem akartam sehol szivattyút használni. Ezért úgy dönöttem, ha már erre adtam a fejemet, akkor az tényleg legyen olyan amire azt mondom, hogy ez a tudásom legjava.

Így épült meg ez a pince végül.

Igen, ez volt a vezérgondolat. Maga az épület nagyon egyszerű, technológiában sincs semmi olyan nagyon nagy forradalmi dolog. Az út vége a végtelen egyszerűség — én ebben hiszek mind a szőlőben, mind a pincében. Egy ilyen

kis pincéhez egy hat tonna/órás teljesítményű bogyózó luxusnak tűnhet, de ha már a szőlőben annyit dolgozok vele, akkor ne a beérkezés pillanatában tegyem tönkre. A kisbogyózók szétkenik a bogyót, de akkor minek ez a szivattyú nélküliség, hogyha a legelső pillanatban egy homogén massza lesz és azonnal elvesztette azt a minőséget amiért az egészbe belevágtam.

Nem volt ez túlzottan megterhelő beru-házás az elején?

Nekem volt a legfájdalmasabb kifizetni az árát — hiszen ekkor egy másfél szobás albérletben éltünk a három gyerekkel —de úgy gondoltam, hogy ezeket meg kell venni, kerül amibe kerül, mert egyébként nincs értelme a többi lépésnek. Így voltam a folyamat végével is, hiszen egy bort nem lehet tisztességesen lezárni egy kézi dugózóval, ezért vettem egy vákumos dugózógépet is.

Gyönyörű ez a naplemente, alattunk a szőlőkkel. Mekkora a területed?

Csupán 1,2 hektár tiszta Cabrenet franc, A-tól Z-ig ismerem az összes tőkét, mert magam művelem őket. Szüretkor például külön van szedve tábla a felső és alsó fele. A pincében öt különböző tételben kerül szétválasztásra a termés. Maximálisan igyekszem külön kezelni, annak megfelelően, hogy melyik milyen, mit tud. Folyton keresem a dolgok mélységét, nekem nem a cél a cél, hanem maga az út a kihívás.

A Cabernet franc nem kevés az egyéniséged megmutatásához?

Nem akartam sok fajtát, csak a legjobbat, ami Villányban a Cabernet franc, immáron Villányi Franc. Ebben szeretnék minél jobban elmélyedni. Itt nem horizontálisan, hanem vertikálisan kiterjedni. Időközben a terület kiegészült a Kékfrankossal. Nagyon szeretem a fajtát, érzem azt, hogy helyi fajtaként nagy lehetőség van benne. Vagány dolog egy lábon állni, csak lehet, hogy kettőn azért stabilabb. Így van ez a borászatban is. Nekem összesen három féle borom van. Számomra szimpatikus ha áttekinthető, szűk választék van egy pincében.

Modern bogyózógép és palackozógép, itt viszont egy igen régi prést látunk...

Nem vagyok technológiamániás, sőt nekem az lelkileg is fontos, hogy a régi, jól bevált eszközt, tudást, tapasztalatot vigyük tovább. Az esküvőnkre kértem egy „Kossuth prést" a barátaimtól. Ez a prés a Zsurki Sanyi (tokaji borász - szerk.) nagyszüleié volt, náluk állt otthon az istállóban. Szerintem ez a legjobb prés a mai napig. A vázat megtartva, a kosarat, tálcát rozsdamentesre cserélve, megállja a helyét bármilyen összehasonlításban. A legújabb, legjobb prések is ugyanígy működnek, csak már hidraulikusak, meg számítógép-vezéreltek, ami halandóvá teszi őket. Ez a prés az 1800-as évek végéről származik, de ha el nem lopják, akkor az ükunokám is nyugodtan használhatja majd, mert nincs ami elromoljon benne. A múlt tapasztalatát a ma tudásával ötvözni, azt gondolom ez nem csak erre, hanem bármire igaz lehet.

Közben leérünk a pincébe...

Ez a tér hasonló nagyságú, mint fent az erjesztő, a 2 hektár termése kényelmesen befér. Meghatározóan 5 hektós hordókkal dolgozom. Ezeknél a fejtést csapdugókon keresztül lehet megoldani.

Érdekes, hogy nem középre esik a csap.

Igen, azért van oda téve, hogy ne legyen benne keringés, mert ha középen van akkor felkapja a seprőt az áramlás a fejtés közben, viszont ha így „5 órára" van téve, akkor — ezt a franciáknál hallottam, láttam — nem kavarodik fel.
Hol lehet találkozni a boraiddal?

Nincs nagy volumen nálam, de most például az az összekészített raklap Japánba fog menni, a múltkor pedig egy kereskedő útján 450 palack az isztambuli magyar nagykövetségre jutott el. Elfogynának belföldön is, de azért az ember mindig örül, ha messzebbre is eljutnak a borai.

Ipacs Szabó István

Honnan jött a címke ötlete?

Egy bor kapcsán nekem nagyon fontos a címke, a szlogen, az üzenet képi megjelenése. Ipacs Gézát kértem föl a megtervezésére, mégis csak ő is Ipacs – közben nevet. Le is jött becsülettel, kiszállt a kocsiból, szétnézett és mondta, hogy ő már sok helyen járt, de itt úgy érzi, mintha az Ég és Föld között lenne. Olyan az arányuk mint az aranymetszés. Nekem maga a szőlő-bor termelés is ilyen, a szőlőt a földön műveljük, aztán a bor felemeli a lelkünket. Másnap mégiscsakvisszakellténniaföldre,fizikailagmeg képletesen is, ki kell menni a szőlőbe, újra dolgozni kell. Számomra ezt is jelenti az Ég és Föld között szlogen.

Ezzen a vonalon indult el a címke tervezése. Pont akkor volt itt fent velünk egy volt szobatársam, Csonka Péter, aki azóta a Magyar Madártani Egyesület alelnöke és a pince fölött észrevett egy darázsölyvet, ami egy ritka és páratlan madár, mert ragadozó létére a földből kaparja ki a hangyákat, a darazsakat, kisebb rágcsálókat. Magasan szárnyal, de azért le kell ereszkednie a földre a betevő falatért. Így állt össze a kép, hogy Ég és Föld között méltóságteljesen egy darázsölyv szárnyal, mint ahogy mi is lélekben szárnyalunk, de aztán mégis le kell szállnunk, hogy műveljük a szőlőt, hogy abból jó bor legyen. Nekünk is az anyaföldből kell kikaparnunk minden falatot a boldogulásunkhoz. Ilyen a vincellér élete.

Azzal indítottuk a beszélgetést, hogy soha nem akartál saját pincét. Most mégis itt állunk. Felmerül így a kérdés, milyen további terveid „nincsenek” a jövőre nézve?

Számomra a legfontosabb, hogy megismerjem a szőlőt egyre mélyebben és közben egyre jobb borokat készítsek. Három féle borom van, de a kartonok oldalán már szerepel egy következő is, ami még nics forgalomban. Ez egy Cabernet franc válogatás, ami által remélem, a horizontot följebb tudom húzni, magasabban tudunk szárnyalni.

Vertikális történet

Gincsai Tamással beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | Fotók: Kovács Pál és Németi Attila Viktor

Mindig nagy öröm számomra, ha egy különleges borkóstolón vehetek részt. A kedvenceim a vertikális bemutatók, hiszen ilyenkor egyazon borsítlus, filozófia mentén kalandozunk egy borászat egy adott bor-típusának évjáratai között. Az ilyen alkalmakon a borászatok a leg-nemesebb nedűiket szokták időrendben felsorakoztatni.
Mostani alkalommal a mádi Holdvölgy birtokra látogattunk el szerkesztő társaimmal, hogy a borászat eddig palackba került aszúit górcső alá vegyük, ugyanis ezek hamarosan egy válogatás csomagban kerülnek a fogyasztók elé. Lélegzet-visszafojtva hallgatjuk Gincsai Tamás borász beszámolóját.

Hogyan állt össze ez szelekció?

Az első hat évjárat aszú boraiból készí-tettünk egy 500 darabból álló limitált szériás válogatást, amit az alkalomhoz illő fadobozban hozunk a piacra. Ezzel a különlegességgel szeretnénk tisztelegni az első hat évjáratunknak. Nem titkolt szándékunk, hogy ezzel egy sorozatot is elindítsunk, így a mostani szelekciót hat év múlva újabb sorozattal gazdagítsuk már, ha ehhez a természet is hozzájárul.

Mi adta az ötletet?

Az alapgondolat az volt, hogy egy ilyen válogatásban olyan boraink is helyet kapjanak, amik most önálló borként még nincsenek forgalomban, de így a borgyűjtők és aszú kedvelők mégis hozzájuthatnak. Éppen ezért ez a válogatás egy igazi kuriózum, hiszen ezekből a borokból még évekig csak az a pár száz ember rendelkezhet 1-1 palackkal, aki most megvásárolja ezt a díszdobozos gyűjteményt.

»

Melyek azok, amik már most forgalomban vannak önálló tételként?

A 2006-os, 2007-es és a 2008-as évjáratok vannak jelenleg kereskedelmi forgalomban. Most októberben kerül a boltokba a 2009-es aszúnk, míg a 2010-es és 2011-es évjáratok csak ebben a vertikális sorozatban érhetőek el.

Előírás szerint három évig kell egy aszút érlelni forgalomba hozatala előtt. Ti miért vártok ennyit?

Erre a válasz a pincészetünk hosszú bor-érlelési filozófiájában keresenedő, mely szerint az aszú borainkat két évig tartjuk hordóban és ezt követően további hat évig érleljük palackban a

mielőtt elhagynák a pincészet falait. Ezt mi teljesen reálisnak tartjuk egy olyan borral szemben, amely akár száz évig is élvezhető marad.

Mennyire jellemző az aszúitokra a keres-kedelemben az évjáratváltás? Ha kifut egy, csak akkor jön a következő?

Nem, aszúk tekintetében jó ha párhuzamosan több évjárat is elérhető a fogyasztók számára, így mindenki meg tudja találni a számára kedves stílust, hiszen minden évjárat más és más íz-jegyeket hordoz, másabb textúrájú bort ad. Nálunk minden ősszel kijön az újabb évjáratos aszú, amint elérte a nyolc éves érlelési kort.

Minden évjáratban lehet aszút készíteni?

Mi törekszünk rá! Vannak dolgok amik ezt segítik. Az egyik a Holdvölgy birtok széttagoltsága. A művelésünk alatt lévő 26 hektárnyi szőlőterületek a mádi dűlők 22 parcellájában fekszenek. Ez a sokszínűség teszi azt lehetővé, ha valahol elindul az aszúsodás, akkor ebből a hét dűlőből valamelyik biztosan beleesik. Ez akár minden évben másik területet jelenthet. A másik dolog, a fajtáknak a kiválasztása. Mi mind a hat tokaji szőlőfajtát termeszt-jük, amik szintén évjáratonként máshogyan reagálnak az adott szezon időjárására. Ez a két dolog biztosítja nekünk évről-évre, hogy tudunk aszút készíteni.

Vagyis az itt előttünk lévő aszúk nem biztos, hogy egy területről, azonos szőlő-fajtákból és azok azonos arányából készült?

Így van, nálunk az egész Holdvölgy birtokról készülnek az aszúborok. Ezek nem dűlő, vagy fajtaszelektált tételek. Amiben megegyeznek az az, hogy az alapbor egy dűlő-szelektált furmint a Betsek dűlőből. Ennek az az oka, hogy mi úgy gondoljuk, nem csak a száraz boroknál fontos egy bor minősége, beltartalma, hanem az aszúk alapborának tekintetében is.

Az aszúszemek pedig a három legnagyobb felületen termesztett szőlőinkről jönnek le, amik a furmint, a hárslevelű és a zéta. A sárgamuskotályról származó aszúszemeket a késői szüretelésű édes borainkban használjuk fel, a kabarnál és a kövérszőlőnél minimális aszúszem keletkezik, ezért ezek nem befolyásolják nagyban a végeredményt.

Gincsai Tamás

Mi van akkor, amikor nem képződik elegendő aszúszem?

Ha olyan az évjárat, akkor a teljes birtokról mind a hat szőlőfajta hozzájárul ahhoz, hogy elegendő aszúszemet tudjunk szüretelni. Általánosságban megállapítható, hogy tíz évente van három nagy aszús évjárat, ami azt jelenti, hogy nem csak minőségben, hanem mennyiségben is a teljes borvidéken lehet aszúszemeket szüretelni. Nyilván ehhez sok tényező szerencsés együttállása szükséges. Ha most visszatekintünk az elmúlt évtizedre 2007-től 2017-ig, akkor azt mondhatjuk kimagasló volt 2007, 2008 és 2013.

Milyen aszúkat készítetek?

Nálunk minden évjáratban a legmagasabb kategória, azaz a hat puttonyos aszúbor elkészítése a cél. Ez alatt nem készítünk aszút. Az előbb felsorolt birtok tulajdonságoknak köszönhető, hogy 2006-tól 2016-ig minden évben tudtunk hat puttonyos aszúbort készíteni. Nyilván az évjárati sajátosságok miatt van úgy hogy csak 4 hordó borról, míg jó esetben 20 hordó aszúról beszélhetünk.

Folyamatában hol tartanak ezek a borok?

2006-tól a 2014-es évjáratig már le vannak palackozva a borok, a 2015-ös és 2016-os évjáratok még hordóban érlelődnek.

Milyen hordókkal dolgoztok?

Nálunk az édes boroknál egységes a szemlélet, ami annyit jelent, hogy fele-fele arányban használunk új és régi hordókat. Minden évjárathoz vásárolunk új hordókat is, mert az édes borok sokkal jobban bírják az újhordós érlelést. Nem annyira a pörkölési jegyek dominálnak bennünk, hanem sokkal inkább a vanília és a citrusok a meghatározóak.

Nézzük akkor az egyes évjáratokat!

A 2011-es évjáratot fogjuk elsőként kóstolni. Ez egy nagyon száraz év, a nyár is nagyon aszályos volt. Sokáig nem jött eső még szeptemberben sem. Ebben az évben nagyon kevés pincészet volt, aki egyáltalán készített aszúbort. Mi is folya-matosan gyűjtöttük az aszúszemeket. A száraz időjárás lehetővé tette, hogy még december 7-én is szüretelhettünk.

A száraz évjáratokban a botrytis képződés minimális, inkább egyfajta töppedés jön létre a bogyókban. Ez a borunk a 2015 évi londoni Decanter borversenyen aranyérmet és regionális trófeát is kapott.

A 2010-es évjárat tökéletes ellentéte volt 2011-nek. Az elmúlt évtized talán legcsapadékosabb éve volt. Ezer milliméter feleltti csapadék hullott, ami az átlag 600-650 mm-hez képest komoly többletet jelentett a szőlőtőkéknek. A furmint és a hárslevelű nem is cukrosodott olyan mértékben, mint ahogy az ideális lett volna, ezért ebben az évjáratban is nagy fontossággal bírtak a kabar és zéta aszúszemek. Ezeknek köszönhető, hogy most ez a bor egyáltalán a poharunkban van.

Ebből az évjáratból így is csupán 3000 palack aszúbor készülhetett.

Tamás közben újabb évjáratot tölt a poharainkba.

2009 úgy tűnt Tokaj nagy évjárata lesz, egészen október elejéig. Hőmérséklet, csapadék mennyisége, eloszlása... minden idális volt, ahhoz hogy a szőlő tökéletesen fejlődjön, érjen. Októberben viszont jött egy extrém csapadékmennyiség, egy nap kivételével az egész hónapban végig esett. A száraz borokat szerencsére ez már nem befolyásolta és aszút is tudtunk készíteni, de a többi édes kategóriánkra nem volt lehetőség. Ebből is látszik, hogy bár lehet tökéletes az egész év, de a szüreti időszak időjárása az, ami vagy fellegekbe emel egy évjáratot, vagy szinte teljesen megsemmisíti. Ebben az évben a zéta aszúszemek mentették meg az évjáratot.

2008 az egyik legjobb aszús évjárat volt. A nyár kicsit csapadékosabb volt, nem volt nagy hőség. A szőlő is kicsit lassabban fejlődött, de amikor szeptemberben jött egy kis csapadék, az már megfelelő érettségi állapotban érte a szőlőt. Ennek köszönhetően szépen botrytiszesedett és az ezt követő száraz ősznek köszönhetően rekord mennyiségű aszúszemet tudtak szüretelni a szőlősgazdák. Ebből az évjáratból 11000 palack aszúbort készítettünk.

A 2007-es évjárat aszúkészítés vonatkozásában is csúcsévjárat volt, de érdemes összehasonlítani a 2008-as és 2007-es borokat. A borok paraméterei szinte tizedes pontossággal megegyeznek, pedig 2007 nyara sokkal aszályosabb volt. Visszaemlékezve láthatjuk, hogy sok helyen 40-41 ˚C fokos hőmérsékleti rekordok dőltek meg. Szeptember elején most is ideális időben érkezett a csapadék, de ezt követően folytatódott a száraz periódus.Ennél az évjáratnál valamivel alacsonyabbak lettek a savak, de alko-

holban és cukorban teljesen együtt mozog a 2008-as évjárat aszú borával. A különbséget ízvilágban igazából az adja, hogy míg 2007 nyara állandó magas hőmérséklettel bírt, addig 2007 hasonló időszaka szinte végig hűvös maradt.

Végezetül a 2006-os évjárat érkezik.

2006-ot az őszi időjárás mentette meg. A nyár folyamán minden héten több napig esett az eső, ami növényvédelemben egy komoly kihívást jelentett, de szerencsére sikerült megóvnunk a szőlőket. Agusztus végén viszont mintha elvágták volna, beköszöntött egy száraz időszak és november végéig egy szem eső nem esett. Ezeknek köszönhetően az aszúszemek mennyisége nem volt kimagasló a borvidéken, viszont beltartalmilag nagyon különlegesek voltak, mert a csapadékos nyárnak köszönhetően magas savakkal rendelkeztek. Ilyenkor az aszúban is teljesen máshová kerül az e-gyensúlyi pont és így 11 év után is komoly lendülettel bír a bor.

Csak lassan ocsúdunk fel a közel két órás beszélgetésből. Miként is összegezhetném ezt a vertikális aszú kóstolót? Vannak egyáltalán szavak rá?

Nem tudom, de egyben biztos vagyok, hat év múlva szeretnék ugyanitt ülni Tamással és akkor már 12 aszút kóstolni hasonló csodálattal. Rajtam nem fog múlni! ;)

Mesterien Mérlegel

Bock Valérral beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | Fotók: Bock Pince

A 2015-ös évjárattól kezdve új külsőt kaptak a Bock Pincénél a Selection sorozat borai. Bock Valérral a legfrissebb 2017-es borokról és persze korábbi évjáratokról is beszélgettünk pár nappal az idei szüret befejezését követően a pincészet Óbor Éttermének teraszán, poharunkban a dűlőválogatott tételekkel.

Nagyon diszkrét, letisztult megjelenésűek ezek a palackok. A címkeváltáson túl mennyiben lett más ezeknek a üvegeknek a beltartalma?

Igazából nem titok, hogy a Bock Pincénél én látom el a főborászi feladatokat. 1999-től folyamatosan kivettem a részemet mindenből. A kezdetekben leginkább csak nyári munkákban vettem részt, de 2003-tól már minden szüretben aktívan jelen voltam. Az elmúlt időszakban folyamatosan igyekszünk megreformálni a borainkat. Persze ez nem megy egyik pillanatról a másikra. Tudatosabb hordóhasználatot céloztam meg, amit mindjárt a kóstolt borokon is megtapasztalhatunk. Sok mindenben magam döntök, hogyan erjesszünk, milyen hordókat használjunk, de az egyeztetés persze nem marad el édesapámmal. Nagyon fontos számomra az ő visszajelzése, mert bár a borfogyasztók változó ízlését követve igyekszem ezeket a lépéseket megtenni, de tudatosan folytatni akarom a Bock hagyományokat is.

Az utóbbi években egyre több önállóságot, ezen borok esetében pedig már teljes mértékben szabad kezet kaptam, ezért úgy döntöttem, hogy például a Pinot noir csak 6 hónapos nagy fahordós érlelést kap, mert a gyümölcsösségét sokkal jobban ki tudja így fejezni. Lehet, hogy lesznek, akik kicsit nyersnek érzik majd, de úgy gondolom, hogy nem kell a fás, hordós aromákból több bele, mert az már elnyomná a fajta igazán szép jegyeit. Nekem nagyon tetszik ez a játékosság.

Mi a helyzet a Chardonnay-val?

Kicsit nagyobb figyelmet fordítok a fehérborainkra, így a chardonnayra is. 2 fajta chardonnay-t készítek különböző technológiai beavatkozással, más erjesztési metódussal, igyekszem

a borvidéki terroirt is megmutatni a jellegzetes fajtajelleggel együtt, így az ízek kifejezőbbek. A magasabb cukorfokkal szüretelt tétel fahordós érlelést is kap, ahol a finomseprűs keveréssel fokozzuk a komplexitást, az alacsonyabb cukorfokkal szüretel tételből pedig a birtok chardonnay készült 2017-ből, ami mostanság az egyik kedvencem!

A Fekete-hegyről származik a Kékfrankos és a Kadarka.

A Kadarka elég nehéz eset Villányban. Amikor szednünk kellene, akkor általában minden évben beáll egy egyhetes esőzés. Ez a hirtelen sok csapadék a többi fajtát nem zavarja, hiszen a Kékfrankos, vagy a Merlot jóval vastagabb héjjal rendelkezik, de a korai fajták, mint a Kadarka nagyon megsínylik az ilyen időt. Akár le is folyhat a teljes termés a tőkékről, mert annyira vékonyhéjú és tömött fürtű. Ezért többnyire mi egy korábbi időpontra helyezett szürettel Sillert szoktunk készíteni. Talán egyszer egy nagyon-nagyon komoly évjáratban tudunk majd egy nagy vörösbort is készíteni, de addig inkább a gyümölcsös és könnyed Kadarkára koncentrálunk. 2016-ban készítettünk egy nagyon jó ivású sillert és a Fekete-hegy dűlőről egy könnyed vörösbort is.

Bock Valér

A 2015-ös Kékfrankos a Fekete-hegy dűlőben terméskorlátozással termett, ami azt jelenti, hogy körülbelül hét és kilenc fürt között tartottuk a tőkéket. A hordós érlelése az egy érdekes dolog volt, mert a kisfahordós érlelés után nem voltam teljesen elégedett a borral. Hiányzott még valami kerekség, krémesség, nem tetszett

a fássága sem, ezért úgy döntöttem „kutyaharapást szőrivel” adunk neki még egy kis fát, csak más fajtát. Egyszerűen kifejtettük a tételt egy kórtartályba és fabetét dongák behelyezésével sikerült is „lekrémesíteni”. Ebből is tanultunk, a jövőben nagyobb hangsúlyt fog kapni a „finiselés”. Ez a bor egyébként nagy kedvence lett a fogyasztóknak.

Előttünk van egy 2014-es Bock&Roll is. Ez már a nevében is egy bulis bor, mennyire adja vissza ízében, zamatában a bor ezt a hangulatot, amit a címke sugall?

A Bock&Roll esetében az elképzelés az volt, hogy egy könnyedebb „bulibor”t készítsek. Nekem már volt előtte egy házasításom a Libra, ami nagy bordeaux-i fajtákból állt össze. Úgy gondoltam ez még hiányzik: egy kalap alá hozom a Pinot noirt a Kékfrankossal és a Syrah-

val. A Syrah az még ad egy csavart ennek az egésznek illatban, a Kékfrankos pedig adja a fűszerességet és a kicsit komolyabb testet.

Ki volt ennek a bornak a célközönsége?

Egyértelműen a fiatalok voltak a célcsoport,

szeretnénk őket ránevelni a tudatos és minőségi borfogyasztásra. Mi elsősorban nem a könnyed borokról vagyunk ismertek, ezért ezzel a borral egy kapaszkodót szerettünk volna adni, elérhető áron. Ez egyfajta misszió a részünkről.

Zárásként egy 2011-es Libra érkezik a poharunkba.

A Libra az első saját borom, csak kimagasló évjáratokban készítem. Három termőhely legkiválóbb borai szolgáltatják az alapot. 50%-ban a villányi Ördögárok dűlőből származó Cabernet Franc, 25%-ban Jammertalból szüretelt Cabernet Sauvignon és további 25%-ban a Fekete-hegy Merlot-jának a házasítása. Annak ellenére, hogy 24 hónapot töltött új francia és magyar hordókban, nem dominál benne a fás karakter. Jól választottuk meg hordókat, és a bor is annyira nagy beltartalommal bír, hogy ezt szépen elraktározta magában.

Vannak borok, amiket inkább kóstolgatunk, fogyasztunk, ezek a mindennapok borai és vannak az ünnepibb borok, amiket az ember egy kicsit ritkábban engedhet meg magának.

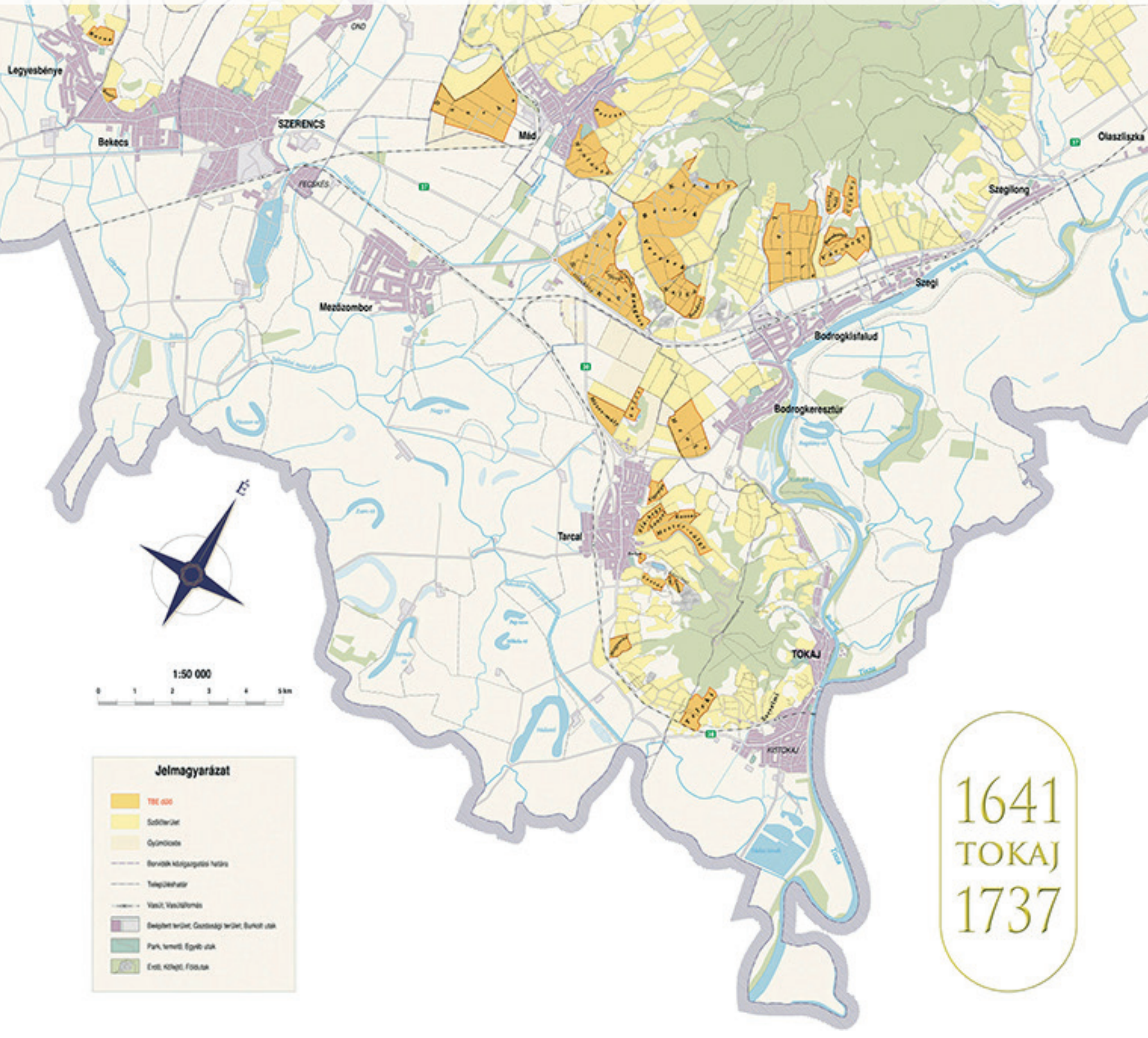
A Libra egy ilyen bor, amire azt mondhatja az ember, hogy ünnepi asztalt kíván?

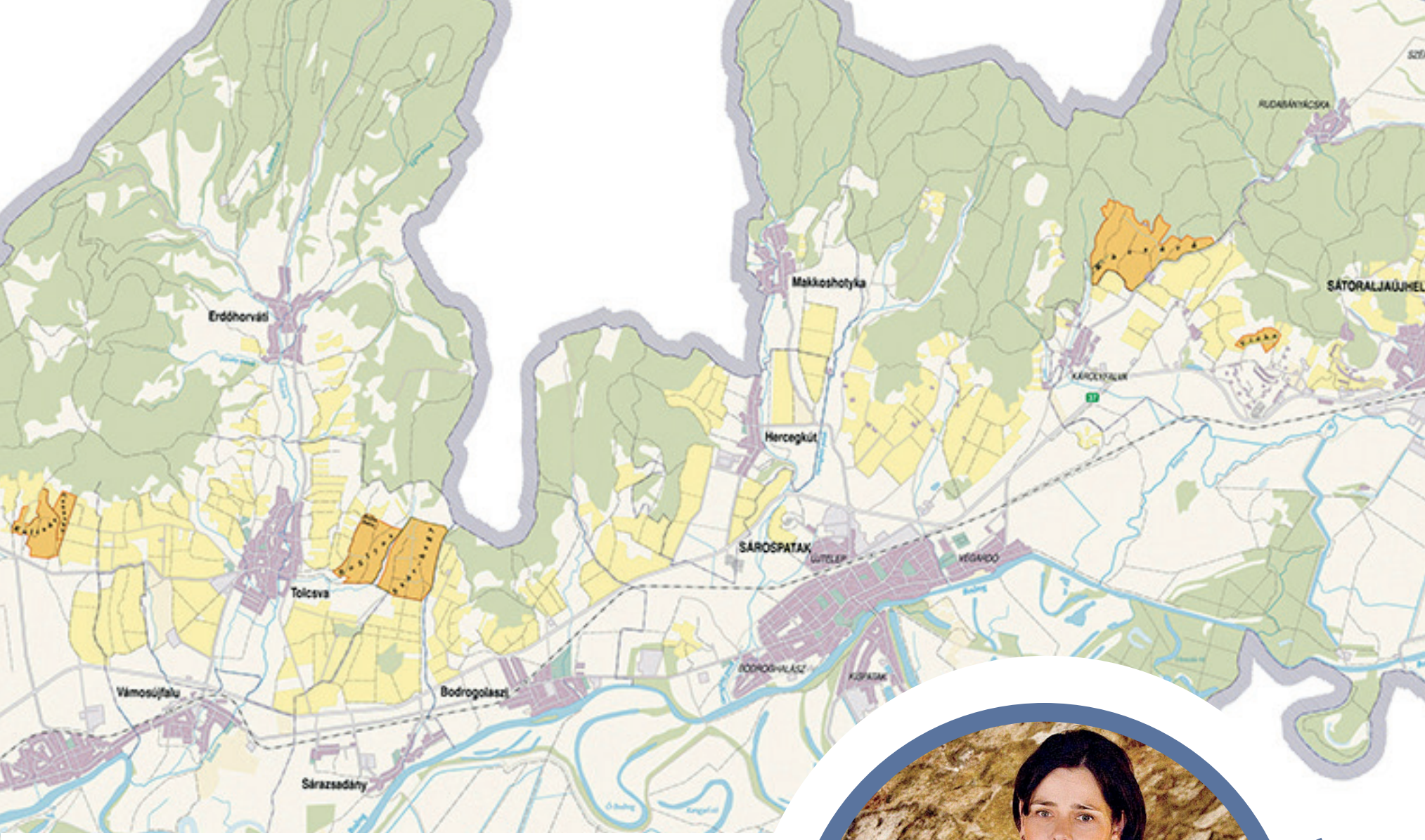
Ez a bor bőven abba a kategóriába tartozik. Szerintem már a tízezer forint környéki palackárba tartozó borok is az ünnepi kategóriát képviselik, ami egy meghittebb családi pillanatot kísérhet. A Libra Cuvée is ebbe a kategóriába tartozik. Úgy gondolom, méltó helye van a karácsonyi asztalon. A Wine of The Year 2016 listáján a Libra Cuvée 2011 a világ legjobb ötven vörösbora között a huszonnyolcadik helyen végzett! Erre nagyon büszkék vagyunk.

Tokaji Bormívelők Társasága

Bárdos Saroltával beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | Fotók: szerző és a TBT tagok archívuma | Térkép: TBT





Bárdos Sarolta

Közel másfél évtizede rendszeresen látogatom a hazai borvidékeket, közöttük Tokaj-Hegyalját is. Részt vettünk több helyi rendezvény szervezésében, lebonyolításában, népszerűsítésében. Dolgoztunk együtt polgármesterekkel, borászatokkal, borvidéki szervezetekkel.

Az évek alatt feltűnt, hogy sok ötlet megvalósítás nélkül válik az enyészetté, kerül feledésbe. Legfőbb oknak azt tartom, hogy a borászok elsődleges feladatuknak a borkészítést tartják és ez többnyire fel is őrli minden idejüket, energiájukat. Igazán jól működő borvidéki komunikációs és marketing iroda Magyarországon egy borvidéket leszámítva sehol nem működik. Mindenki központi, állami feladatnak tekinti a borvidékek és a magyar bor népszerűsítését.

Mégis mindenhol akadnak olyan emberek, borászok, akik tudják hogy a jó bornak is kijár a cégér és kezükbe véve egy-egy szervezet zászlórúdját közösséget teremtenek és vált-válnak vetve tolják a közös szekeret. Ilyen szervezt a Tokaji Bormívelők Társasága is, melynek motorja Bárdos Sarolta...

Tokaj-Hegyalja - talán - hazánk legtöbb szakmai szervezetével rendelkező borvidéke. Miben más a ti szakmai szövetségetek a többi borvidéki egyesülethez képest?

Ami minket összeköt, hogy számunkra nagyon fontos a dűlő, ahol a szőlő termett. A borkészítésünk alapja, hogy legfontosabbnak a termőterületet tartjuk és szeretnénk borainkban megmutatni hogy a talaj, a fekvés mennyire képes megváltoztatni a bor karakterét, milyen erősen rányomja a névjegyét, arra, hogy milyen bor születik.

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

borutazó
borturisztikai magazin

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

*Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.

Milyen konkrét célokat tűztetek ki a társaságotok elé a megalapításakor?

Az egyesületünk tavaly volt 10 éves. Mi nem vagyunk egy „hangosan kiabáló” szervezet, de folyamatosan keressük a dűlők adta lehetőségeket. A világon a legelső dűlőklasszifikáció Tokajban volt. Ezt a tényt nagyon kevesen ismerik és sajnos borvidéki szinten is alig használjuk ezt a kommunikációban. Pedig ebben óriási lehetőségek vannak, mind szakmai oldalról, mind marketing oldalról. Amikor megalakult az egyesület, akkor is az volt és ma is az a célunk, hogy felhívjuk a figyelmet erre klasszifikációra, élővé tegyük ezt a dűlők megismerésén keresztül.

Kikkel bővült az évek során a társaság? Van-e a bekerülésnek etikai, szakmai kívánalma, minimum limite?

Az idén 2 új tagja lett az egyesületnek: a Montium és a Myrtus Pincészet. A legfontosabb, hogy olyan pincészet legyen az új tag, aki ugyan olyan fontosnak tartja a dűlős borok készítését, mint mi és aki szintén minőségorientált. Csak olyan borászat lesz tagja az egyesületnek, akinek a tagságával minden jelenlegi tag egyetért.

Milyen rendezvényeken vesztek részt? Milyen tematikája van ezekneknek a megjelenéseknek?

Évente két fontos kóstolót szervezünk, az első a

szakmának szól, ami egy zárt kóstoló csak borászoknak. Ilyenkor az előző év újborait kóstoljuk meg együtt. Viszont nemcsak az egyesület tagjainak szól, hanem az egész borvidékről hívjuk a minőségi termelőket. Idén 55 borászat volt jelen, mindenki 2-2 bort hozott. Megbeszéltük az évjárat örömeit, nehézségeit. Nagyszerű együtt látni az egész borvidéket, nagyon sokat lehet tanulni egymástól. Szerintem nagyon fontos, hogy egy estét együtt töltünk kóstolással. Igazi közösségépítő alkalom!
A másik kóstolónk ősszel van, ami viszont már a borbarát közönségnek szól. Ezt a Mindszent Havi Mulatság alkalmával szervezzük Bodrogkeresztúron, minden október második szombatján. Idén október 7-én volt a Tokaj

Nobilis kóstolótermében. Itt az Egyesület tagjaink borait lehet kóstolni, általában az előző évjárat dűlős borait mutatjuk meg, de persze mindig van egy-két meglepetés bor is!

Milyen eredményeket könyvelhettetek el?

A mi eredményünk az, hogy egyre több tudásunk van a dűlőkről, sok tapasztalatot szerzünk a közös kóstolókon keresztül és ez reméljük, hogy a borainkba is beépül. 2007-ben elkészítettük az első dűlős térképünket, ami akkor hiánypótló volt, mert addig nem volt ehhez hasonló. Idén újra nyomtattuk, aktualizáltuk ezt. Megjelöltük, hogy melyik dűlőkben dolgoznak tagjaink. Ennek a térképnek a bemutatása pont most volt az őszi kóstolón. Reméljük a borbarátok ezt rendszeresen fogják használni, akár egy kóstoló során, akár ha kirándulni indulnak a borvidéken a szőlők közé.

Ha most feltennénk a kérdést, hogy 10 év múlva milyen lesz az egyesület és akkor hogyan tekintenétek vissza az akkorra eltelt évtizedre?

Jó lenne, ha tíz év múlva sok új, lelkes kis pincészet lenne és olyan dűlőkből is készülnének borok, ahol ma még nem születnek önálló, emlékezetes borok. Remélem, ha majd akkor újra kiadjuk a térképünket, még több dűlő lenne benne megjelölve, mint a Bormívelők által művelet terület.
Szerintem tíz év múlva már rendelkezni fogunk akkora tapasztalattal, hogy konkrét jellemzéseket tudunk adni arról, hogy 1-1 terület milyen íz és illat karaktert ad egy bornak.

Szerintetek hol fog tartani a hazai és külföldi fogyasztói társadalom a hazai és legfőképp a Tokaji borok tekintetében?

Ma a fogyasztókat elsősorban a száraz bor érdekli, a botrytiszes édes borok kicsit árnyékban vannak. Jó lenne, ha tíz év múlva ez egyensúlyba kerülne. A fogyasztás nagy részét mindig is a száraz borok fogják adni, ez így rendben van, viszont fontos lenne, ha végre a méltó megbecsülés illetné ezeket a rendkívül sok munkával előállított természetes édes borokat is.

A Magyar Borszakírók Köre bemutatja

SUPER 12 Magyar Bor Nagydíj 2016

Fotók: Németi Attila Viktor

A Magyar Borszakírók Köre által első alkalommal meghirdetett Super 12 elnevezésű meghívásos borversenyén a Magyar Bor Nagydíját a Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet Szent Tamás Furmint 2013-as évjáratú fehérbora, illetve a Thummerer Pince Egri Bikavér Grand Superior 2012-es vörösbora nyerte el 12-12 fehér- és vörösbor közül – jelentették be a szervezők Debrecenben, a Déri Múzeumban tartott sajtótájékoztatón.

A meghívásos verseny első körébe azok a fehér- és vörösborok kerülhettek be, amelyek a tagok szavazatai alapján 2016-ban „kiemelkedő minőségükkel a legigényesebb fogyasztói elvárásoknak is megfelelnek, illetve nemzetközi összehasonlításban is versenyképesnek bizonyulnak”. (A borszakírók kizárólag olyan borokra adhatták voksukat, amelyek a verseny évét megelőző öt évjárat szőlőterméséből készültek, és maradékcukor-tartalmuk nem haladja meg a 12 g/l-t.)

Az eredetileg 18 magyarországi borvidékről és 3 határon túli területről származó 56 fehér- és 48 vörösbort tartalmazó lista három szavazati körben folyamatosan szűkült, és a minősítő kóstolóra a legtöbb voksot kapott 12 fehér- és 12 vörösbor kapott meghívást. A fehérek között Tokajt 6, Egert 3, Balatonfüred-Csopakot, Pannonhalmát és a határon túliakat 1-1, a vörösök esetében Egert, Szekszárdot és Villányt 3-3, a határon túliakat 2 és Etyeket 1 bor képviselte.

A két csúcsbor mellett a Debreceni Borozó magazin különdíját a Super 12 közé legtöbb borral bekerülő egerszalóki St. Andrea Pincészet kapta.

A Super 12 - Magyar Bor Nagydíj díjátadó gálaünnepségét a debreceni Déri Múzeum dísztermében tartották meg februárban.

86 évvel ezelőtt az épület nem csupán múzeumnak, hanem kultúrpalotának is épült. Ennek szellemében ad helyet minden év novemberében Magyarország egyik legjelentősebb borseregszemléjének, a Debreceni Bormustrának, és most első alkalommal a Super 12 díjátadó gálának.

Magyar Borszakírók Köre

Magyar Borszakírók Köre

Alapítva: 2016

A Magyar Borszakírók Köre a Magyarországon borról publikáló írókat, újságírókat, fotográfusokat fogja össze, segíti munkájukat, érdekképviseletüket.

Tevékenységét az alábbi területeken fejti ki: szakmai kapcsolatok építése és ápolása, a Társaság megjelenítése a médiában, nyilvános párbeszéd élénkítését szolgáló rendezvények tartása. Hozzájárulás a magyarországi borkultúra fejlesztéséhez, ismeretterjesztés a minőségi magyar borokról, illetve a vonatkozó tapasztalatok megosztása egymással.

A tökéletes Karácsonyi ajándék!

Lepje meg párját, kollégáit, partnerét most!

Amennyiben 2017. december 15-ig belépőjegyet rendel a **Magyar Bor Nagydíj** díjátadó gálájára és az azt követő borbemutatóra, akkor nemcsak kedvezményes ***5.990 Ft*-os "Early Bird" áron*** juthat hozzá, de ráadásként egy ***exkluzív névre szóló dísztokban*** veheti át, amit akár azonnal ajándékként a Karácsonyfa alá is helyezhet.

Megrendelés és információ:

Darin Sándor

+36 30 219-3578 | dsnetwork.eu@gmail.com

Részletek az esemény facebook oldalán!

**elővételi jegy 2018. január 15-től váltható 7.990 Ft-os áron, míg a helyszínen váltott belépőjegy ára 9.990 Ft lesz!*

JAPÁN

A szigetország „borainak” furcsaságai

A címbeli idézőjel elsősorban egy japán nyelvi érdekességre utal, nevezetesen arra, hogy mind a szőlőből, mind a rizsből készült alkoholos italokra ugyanaz a szó (酒 = shu) használtatik, vagyis az alapanyag megnevezésének csak megkülönböztető jelentése van. Amelyiket rizsből állítják elő annak „nihon-shu” a neve, a szőlőből meg „budo-shu” készül.

Szerző: Dr. Kosárka József
Fotók: a szerző és online

A „nihon-shu” közismertebb neve a szaké, amellyel meg az a helyzet, hogy többnyire rizsborként - vagy ennél is indokolatlanabbul rizspálinkaként - is szokás fordítani, előállítási módja viszont sokkal inkább a sörfőzés folyamatával mutat hasonlóságot. (Arról nem is beszélve, hogy ugyanúgy négy - négy alapvető hozzávaló felhasználásával készülnek: a szaké vízből, rizsből, egy speciális riszmasszából és egy élesztőből, a sör vízből, árpamalátából, komlóból, és szintén egy élesztőből. Megjegyzendő továbbá, hogy a víz mindkét ital összetevői között meghatározó hányadot képvisel.) Ugyanakkor nem hagyható figyelmen kívül, hogy ami a látványt illeti, a szakék nagy többsége a borhoz hasonlóan tiszta és átlátszó ital, valamint főbb érzékszervi tulajdonságai is jellemzően a borral vethetők össze. Ezzel együtt magyarul mégis inkább a szaké szóval célszerű illetni, hiszen egy egészen egyedi japán italféleségről van szó, amelyet meghatározóan abban az országban termelnek, ahol hasonlóképpen nevezik.

Elkészítéséhez nem akármilyen rizsre van szükség és a víz milyensége is nagymértékben befolyásolja a minőséget. Az előbbit kifejezetten erre a célra fejlesztették ki, a legkiválóbbak gyűjtőneve „shuzo kotekimai” és ezek az ország teljes rizstermésének mindössze 1,5%-át teszik ki. (Ezeknek számos nemesített változata létezik, amelyek közül a jobb minőségű ital előállításához elsősorban a „Yamada Nishiki” fajta használatos.) Az utóbbit lehetőség szerint olyan természetes mély forrásokból nyerik, amelyekből lágyabb víz tör elő, illetve még az ilyet is tisztítják, elsősorban a keménységet befolyásoló sók eltávolítása céljából. E két meghatározó alapanyag mellett szükség van még egy, az erjedést szolgáló speciális elegyre, amelynek „kódzsi” a neve és úgy jön létre, hogy gőzölt rizshez penészgombaport keverve pépes masszát állítanak elő, továbbá egy élesztőfajtára, amelyek közül a főzdék által leginkább preferált a több mint hat évtizede kitenyésztett „Kumamoto Kobo” vagyis a 9-es törzs. Ezen összetevőkből egy, az idők során gondosan kimunkált technológia alkalmazásával készül el a szaké, amelynek minőségét többek között

az is befolyásolja még, hogy a rizsszemek külső felszínét milyen mértékben csiszolják le. (A prémium kategóriájú italok -”Ginjo” és ”Dai-Ginjo” - esetében ez az arány elérheti az 50-60%-ot.) Maga az erjedési folyamat rozsdamentes tartályban három-négy hét alatt megy végbe, majd azt követően kerül sor a szűrésre és az esetek többségében pasztörizálásra is. Az érlelési idő hossza általában 6-12 hónap.

Akinek lehetősége adódik a legnagyobb japán főzde, a Hakutsuru meglátogatására Kobe városában, annak az is megadatik, hogy az abban már jó ideje működő múzeumban végigkísérje a szaké készítésének teljes folyamatát, amelyet élethű viaszfigurákkal is megjelenítenek, illetve interaktív kiállítótérben mélyedhet el az ezzel az emblematikus japán itallal kapcsolatos tudnivalókban. Az üzemet egyébként 1743-ban alapították, a márkanév 1885 óta védett. Éves termelése 650 ezer hektoliter, az eladásokból származó bevétel 2015-ben 310 millió dollár volt. Az utóbbi években azzal is hírnevet szerzett magának, hogy prémium kategóriájú szakéi előállításához egy saját szakemberei által kikísérletezett rizsfajtát (Hakutsuru Nishiki) használ. Ilyen például a Shizuku Tenku (Dai Ginjo) is, amely hagyományos kézi eljárással készül és kóstolása során jellegzetes ízvilágában az élénk gyümölcsösség is markánsan megjelenik.

Ami a szőlőművelést és különösen az abból készülő japán borokat illeti, az országban jelenleg mintegy 23 ezer hektáron terem ez a növény, viszont az átlagosan 250 ezer tonnányi éves termésnek nagyjából csak a 10 %-ából készül bor, amelynek mennyisége 2015-ben 186 ezer hektoliter volt. Ugyanakkor a hivatalos adatok szerint ugyanebben az évben a japán bortermelés már közel 1,1 millió hektolitert tett ki, mert hazai bornak minősül minden olyan, amelyiknek az elkészítéséhez legalább 5%-nyi saját termesztésből származó szőlőt használnak fel. Ezek között egyaránt vannak helyinek tartott fajták (Koshu, Ryugan; Muscat Bailey-A, Black Queen, Yama Budo) és világfajták (Chardonnay, Riesling, Semillon; Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir) is.

A hazai márkájú címkével piacra kerülő „japán” borok egyéb alapanyagának fő beszerzési helyei az Egyesült Államok, Chile és Franciaország. A szigetországban készülő „ japán” borok piaci részesedése mintegy 30%-nyi. Ezeket több mint 200 borászat állítja elő, amelyeknek valamivel kevesebb mint a fele hasznosít kizárólag hazai termesztésű szőlőt. A teljes bortermelés 50%-a három italgyártó és -kereskedő nagyvállalattól (Kirin, Santury, Sapporo), illetve annak saját borászatából kerül ki.

Az utóbbi időben különösen a Koshu szőlőfajtából készülő boraik iránt nőtt meg az érdeklődés. Eredetével kapcsolatban az a leginkább elfogadott, illetve tudományosan is alátámasztott vélekedés, hogy nagyjából ezer évvel ezelőtt kaukázusi területekről juthatott el az egyik selyemúton a felkelő nap országába. Borkészítésre nagyjából egy évszázada hasznosítják, az előző századfordulót követően eleinte még csak elvétve próbálkoztak vele, majd néhány évtizeddel később, amikor a világfajták telepítése is intenzívebbé vált, kezdtek jobban odafigyelni rá. A későbbiekben a kutatói és termesztési próbálkozások - többek között francia együttműködéssel - elsősorban arra irányultak, hogy belőle cukor hozzáadása nélkül is a korábbiaknál sokkal jobb érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező száraz bor készülhessen.

A szőlő fürtje közepes nagyságú és viszonylag tömött szerkezetű, vastag héjú bogyói nagyok, amelyeket éretten a rózsaszín árnyalatok határoznak meg. Termesztői jellemzően azt a művelési módot alkalmazzák, amelynek révén a szőlőtörzs függőlegesen és egyenesen növekszik, a lombsátor vízszintesre alakított és hálózatos támrendszer tartja. Az utóbbi időben a hosszúcsapos metszéssel élnek, valamint általános gyakorlat a lombritkítás és a zöldszüret is. A korábbi időkben meglehetősen alacsony cukorfokkal és savtartalommal szüretelték,

ami behatárolta borszőlőként történő hasznosíthatóságát, de a vírusmentesített alanyokkal már elég jó eredményeket tudnak elérni. Napjainkban közel 500 hektáron termesztik. Az ültetvények valamivel több mint 90%-a Yamanashi megyében van, ahol a japán szőlőterületek közel 40%-át művelik. Ezen a vidéken az országos átlagnál sokkal kevesebb a csapadék a szőlő növekedési ciklusában és a talajszerkezet is kedvezőbb.

A Koshu egyre több borászat választékát bővíti. Köztük van az 1970-ben létesitett és ma már közel 30%-os részesedéssel piacvezető Chateau Mercian is, amely 22 hektárnyi saját ültetvényein (Nagano, Yamanashi) összesen 8 szőlőfajtát termeszt (Koshu, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling ; Muscat Bailey A, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah). Termékpiramisuk 5 szegmensből áll, összesen 35 féle bort forgalmaznak. A két legfelsőbe (Private Reserve Series, Mariko Vineyard Series) ezekből 9 tartozik, a többség világfajtákból

JAPÁN

Japán szigetország Kelet-Ázsiában. Nyugaton a Japán-tenger, északon az Ohotszki-tenger, keleten a Csend-es-óceán és délen a Kelet-kínai-tenger mossa partjait. A 6852 szigetéből a négy legnagyobb Hokkaidó, Honsú, Kjúsú és Sikoku, ezeket nevezik főszigeteknek. A nagy múltra visszatekintő Japán ma a harmadik legnagyobb gazdasági hatalom. Fővárosa és legnagyobb városa Tokió, a világ legnépesebb várostömörülése.

Területe: 377 915 km^2

Népesség: 127 110 047 fő

Klíma: Az éghajlat Japánban nagyrészt mérsékelt, ám északról délre erősen változik. Az országot hat nagy éghajlati övezetre lehet osztani.

Domborzat: Az ország kb. 75%-a erdős, hegyes terület, amely alkalmatlan mezőgazdasági, ipari és lakossági használatra a meredek lejtők, a földrengések, a szélsőséges időjárás, a gyenge talaj és az esőzések által okozott földcsuszamlások miatt. Ez azt okozta, hogy a lakható területeken a népsűrűség az egekig szökött, főleg a partvidéki területeken. Japán a harmincadik legsűrűbben lakott ország a világon.

(Chardonnay, Sauvignon Blanc ; Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) készül, egynek viszont már Koshu az alapanyaga. Az alsóbbakban 6-6 olyan bor van, amelyeket a Koshu, illetve a Muscat Baily-A fajtákból állítanak elő. A Chateau Mercian Koshu Gris de Gris 2015-ös évjárata esetében a sötétes rózsaszínű szőlő héjon ázott, az erjedés és az érlelés tölgyfahordóban történt. Színe aranyba hajló, illatában a sárga húsú gyümölcsök jellennek meg, ízét füstös jegyek gazdagítják.

A Grace borászat is a jó minőségű Koshu borok termelője, amelyek alapanyagát azok az ültetvényei adják, amelyeket már közel egy évszázada művelnek Yamanashi domboldalain. Saját területeik nagysága 14 hektár, amelynek termése további 10 hektárról szüretelt szőlővel egészül ki. A fajtaválaszték változatos (Koshu, Chardonnay, Kerner ; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir), az éves bortermelés 2 ezer hektoliternyi. A termékpaletta 4 minőségi kategóriában 32 féle bort (18 fehér, 2 rozé, 9 vörös, 2 pezsgő, 1 madeira típusú) tartalmaz, közülük összesen 10 készül a Koshu fajtából. Ennek termesztésében elsősorban az Akeno körül művelt szőlőkben értek el sikereket, amelyek 700 méteres magasságban vannak, ahol a legtöbb a napsütéses órák száma az országban.

Külön figyelmet érdemelnek azok a a fejlemények is, amelyek Hokkaido szigetén az utóbbi időben történnek. Ennek a hűvös klímájú vidéknek a keleti részén (Tokachi) az első szőlőtelepítési próbálkozások alig bő fél évszázada kezdődtek, német segítséggel, aminek tulajdoníthatóan eleinte a Kerner és a Müller Thurgau, valamint a Zwiegelt fajták honosodtak meg. Jelenleg már több mint két tucatnyi borászat működik, közülük a legnagyobb a Hokkaido Wine Company, amelyet 1974-ben alapítottak. Saját szőlőterületei 450 hektárosak, de szerződéses kapcsolatban állnak több kistermelővel is. Évente átlagosan 2,5 ezer tonna szőlőt dolgoznak fel, amely mennyiségből 13 különböző bor készül. A termékpiramis csúcsát az édes Yukizuki Kerner foglalja el (belföldi fogyasztói ára 50 euró/palack körüli).

90 Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye) Lőcse - Tokaji Furmint 2013

Teszt

Furmint

A teszteredményeket Kovács Pál összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen Termál és Wellness Hotel

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

Dr. Palotás Lehel - borkedvelő

Dr. Plósz János - borgyüjtő

FURMINT TESZT

Nagy érdeklődéssel és várakozással ültünk le a szinte már hagyományos tavaszi furmint tesztünk asztalához. Egyrészt az elmúlt évek időjárása nem igazán kedvezett a borászoknak, másrészt most már kitekintettünk más borvidékekre is. Összesen négy borvidék, 19 pincészetének 31 borát teszteltük, 2016-os évjárattól indulva, de zömében 2015-ös, 2014-es és 2013-as borok kerültek a pohárba.

90 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)
Lőcse - Tokaji Furmint 2013
Világos aranysárga szín, zöldes reflex-szel, szép érett, nyári almás, mandulás, barackos, fűszeres illat, szép savak, vajas, krémes, érett, gyümölcsös, elegáns ízek, hosszú lecsengés.
Ár: 3.800 Ft - www.beresbor.hu

89 pont

Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Tokaji Furmint - Lapis dűlő 2013
Közepesen halványsárga szín, intenzív, összetett illatok, viola, citrus, barack, sok gyümölcs, méz, füge, mandula, kerek, élő savak, selymes test, behízelgő, kerek, gyümölcsös, zamatos korty, nem lóg ki belőle semmi, nagyon egyben van, hosszú.
Ár: 3.500 Ft - www.hangavari.hu

Tornai Pincészet (Somló)
Prémium Furmint 2013
Aranysárga szín, intenzív, érett, gyümölcsös, körtés, almás, fügés, mézes, kevés zöld fűszeres illat, szépen lekerekedett savszerkezet, közepes test, szájban kevés menta, kellemesen zamatos, gyümölcsös ízek, hosszú lecsengés.
Ár: 1.750 Ft - www.borbolt.hu

88 pont

Bálint László
Tokaji Furmint - Suba dűlő 2015
Halványsárga szín, lassan nyíló, de nagyon összetett, barackos, mandulás, fűszeres, birsalmás illat, élénk, szép sav, selymes test, gyümölcsös,

kerek, zamatos, meleg korty, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: kereskedelmi forgalomban nem kapható; kizárólag a pincészetnél elérhető

87 pont

Dobogó Pince (Tokaj)

Tokaji Furmint 2015 - palackminta

Halvány aranysárga szín, érett, barackos, mandulás, citrusos, körtés, diós illatjegyek, szép savszerkezet, a szájban is komplex, kerek, gyümölcsös és hosszú.

Ár: 3.300 Ft - www.borbolt.hu

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok (Tarcal)

Tokaji Furmint - Zomborka dűlő 2015

Halványsárgás szín, intenzív illatbomba, sok gyümölccsel, parfümös, virágos jegyekkel, a selymes test mellé szép savak párosulnak, a korty nagyon izgalmas, telt gyümölcsös, hosszú.

Ár: 3.900 Ft - www.borbolt.hu

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Dongó - Tokaji Furmint 2015

Halványsárga szín, gyümölcsös, fűszeres, almás, barackos illat, selymes test, vibráló, de kellemes savak, a korty gyümölcsös, zamatos, de egyben izgalmas is, nagyon hosszú és komoly potenciál.

Ár: 7.660 Ft - www.borbolt.hu

Barta Pince (Mád)

Öreg-Király dűlő - Tokaji Furmint 2013

Halvány aranysárga szín, összetett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajas, krémes illat, szép kerek sav, nagyon kellemes, kerek, gyümölcsös, vajas korty, nagyon hosszú lecsengéssel.

Ár: 8.000 Ft – www.bartapince.com

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

87 pont

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)
Furmint Selection 2015
Halvány aranysárga szín, először petrós, majd egyre gyümölcsösebb illat, barackkal, mandulával, körtével, szép savszer-kezet, szájban kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas.
Ár: 3.050 Ft – www.borbolt.hu

86 pont

Holdvölgy (Mád)
Vision - Tokaji Furmint 2014
Halvány aranysárga szín, érett, gyümölcsös illat, enyhe ásványossággal, izgalmas savszerkezet, a korty nagyon gyümölcsös, mandulás, barackos, szép hosszú lecengés.
Ár: 3.050 Ft – www.borbolt.hu

Tokaj Classic Borászat (Mád)
Furmint Grand Cru - Betsek dűlő 2015
Világos aranysárga szín, indulásnál mandulás, majd gyümölcsös illatjegyek, telt test, izgalmas savak, krémes, vajas ízek a szájban, sok gyümölccsel, hosszú.
Ár: 6.000 Ft – www.tokaj-classic.com

Barta Pince (Mád)
Öreg-Király dűlő Furmint 2015
Aranysárga szín, intenzív illatok, kevés petróleum, sok barackkal, citrusokkal, vajassággal, virgonc, üdítő savak, ízeiben a gyümölcsök dominálnak, nagyo izgalmas és hosszú .
Ár: 8.000 Ft – www.bartapince.com

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)
Tokaji Furmint 2016

Halványsárga szín, intenzív gyümölcsös illat, sok barackkal, körtével, mandulával, izgalmas savak, selymes test, a korty friss és üde, zamatos, gyümölcsös, komoly potenciál.

Ár: még nincs forgalomban

85 pont

Tokaj Classic Borászat (Mád)

Furmint Grand Cru - Király dűlő 2015

Egészen halványsárga, zöldes átütéssel, lassan nyíló, köszmétés, ribizlis, barackos illat, leheletnyi petrós felhanggal, krémes, zamatos, izgalmas ízekkel, hosszú.

Ár: 6.000 Ft – www.tokaj-classic.com

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Nyulászó - Tokaji Furmint 2015

Halvány aranysárga szín, nagyon szép kerek, mandulás, köszmétés, krémes illat, élénk savszerkezet, vajas, krémes test, szájban gyümölcsös, üde, élénk, friss, még nagyon fiatal bor benyomását kelti.

Ár: 4.910 Ft – www.borbolt.hu

Budaházy-Fekete Kúria Borászat (Erdőbénye)

Tokaji Furmint 2015

Világossárga szín, lassan nyíló, barackos, mandulás illat, virágos jegyekkel, leheletnyi perlázs érezhető, a korty friss, üde, kerek, gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 3.900 Ft – www.bfk-tokaj.hu

Kreinbacher Birtok (Somlóvásárhely)

Somlói Furmint 2015

Világossárga szín, lassan nyíló, érett körte, barack, mandula, citrus illat, élénk savgerinc, nem túl vastag test, a korty gyümölcsös, élénk, üde és friss.

Ár: 1.830 Ft – www.borbolt.hu

Royal Tokaji Borászat (Mád)

Tokaji Furmint - Dűlőválogatás 2015

Halvány aranysárga színű, illatában érett barack, körte, alma és citru-

sok, élénk sav, selymes test, zamatos, izgalmas, üde ízek a szájban, szép lecsengés.

Ár: 4.100 Ft – www.borbolt.hu

Holdvölgy (Mád)
Meditation - Tokaji Furmint 2015
Halványsárga szín, illatában alma, körte, köszméte, mandula, lassan nyílik, szép kerek sav, selymes test, a korty nagyon gyümölcsös, zamatos, frissítő, hosszú.

Ár: 7.500 Ft

Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)
Tokaji Furmint 2016
Aranysárga szín, édeskés, gyümölcsös illatvilág, vilmoskörtével, narancsos jegyekkel, friss savakkal, selymes testtel, a szájban sok citrus, alma, barack, hosszú lecsengés.

Ár: 2.750 Ft – www.tokaj-hetszolo.com

Holdvölgy (Mád)
Hold & Holló - Tokaji Furmint 2014
Halvány aranysárga szín, mézes, édeskés, körtés, barackos, vaníliás illatvilág, kerek savak, édeskés,

gyümölcsös korty, sok gyümölccsel, a végén mandulával.

Ár: 2.500 Ft

Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Tokaji Furmint - Sátorhegy dűlő 2013
Aranysárga szín, érett, mézes, almás, fügés, mandulás illatok, szép kerek savak, selymes test, a szájban érett alma, fűszeresség, a végén kevés mandulás keserűség.

Ár: 3.500 Ft – www.hangavari.hu

St. Andrea Pincészet (Egerszalók)
Furmint 2015
Világos aranysárga szín, érett gyümölcsös, mézes körtés, barackos, vajas jegyek, kerek savak, közepes test, a szájban gyümölcsösség, fűszeresség, a hátértben kevés ásványosság, hosszú.

Ár infó: www.standrea.hu

84 pont

Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)
Tokaji Furmint 2015
Halvány aranysárga szín, összetett gyümölcsös, mandulás, barackos, citrusos illat jegyek, kevés petróleummal, lekerekített savak, a szájban gyümölcsös, enyhe alkohol érzettel a végén.
Ár: 1.820 Ft – www.borbolt.hu

83 pont

Royal Tokaji Borászat (Mád)
Dry Furmint 2015
Aranysárga szín, lassan nyíló, gyümölcsös, citrusos illatvilág, élénk sav, a korty friss, üde, gyümölcsös, a végén enyhe alkoholérzéssel.
Ár: 2.120 Ft – www.borbolt.hu

Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)
Dry Furmint 2015
Szőlőbirtok és Pincészet
Világossárga szín, lassan nyíló, gyümölcsös, kevés körte, barack mandula, kerek savak, a korty is kerek, kellemes, jó ivású.
Ár: 2.450 Ft – www.borbolt.hu

82 pont

Laposa Birtok (Badacsonytomaj)
Badacsonyi Furmint 2015
Halványsárga szín, mandulás, barackos, kicsit ásványos, citrusos illatvilág, kerek savak, szájban kellemes jól iható, mindennapokra.
Ár: 3.190 Ft – www.borbolt.hu

80 pont

Csordás-Fodor Pincészet (Somlóvásárhely)
Nagy-Somlói Furmint 2015
Aranysárga szín, összetett gyümölcsös barackos, mandulás, narancsos, mandulás illatok, élénk savak, a kortyban is savhangsúly, a végén gyümölcsös jegyekkel.
Ár: 1.960 Ft – www.borbolt.hu

Tesztjegyzet

a Furmint tesztet Kovács Pál értékelte

A teszt után vegyes érzelmek kavarogtak bennem, egyrészt egyértelműen pozitív, mert az elmúlt, viszonylag nehéz három évből érkező borok 75%-a a kiváló borok táborát erősítette, vagyis a borászaink minden nehézség ellenére remek munkát végeztek. Másrészt az érzés már kevésbé örömteli, mert ha végigolvasták a leírásokat, akkor valószínűleg az az érzésük támad, hogy a tesztelőknek nincs elég képzettségük ahhoz, hogy a borokat megkülönböztessék, jobban leírják. Nos, én most azt éreztem, hogy a borok nagyon hasonlóak, inkább a fajta jegyei domináltak, nem ütköztek ki a terroir jegyek olyan mértékben, mint ahogy azt megszoktuk a jobb évjáratokban.

Összességében mégis pozitív a végkicsengés, mert ha ilyen évjáratokban is kiváló borok születtek, akkor bizakodva várhatjuk a jobb évjáratok nagy borait, biztosan meg fognak érkezni, legyünk türelmesek.

Tesztünkhöz a helyszínt a debreceni **Platán Hotel** biztosította. Köszönjük!
www.platanhotel.eu

Teszt

Egri Csillag

A teszteredményeket Darin Sándor összesítette
Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:
Adamovich Károly - Gróf Buttler Borászat
Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince

86 Besenyei Borház (Eger)
Egri Csillag Superior 2013

86 pont

Besenyei Borház (Eger)
Egri Csillag Superior 2013
Érett, gyümölcsös, mandulás illatok. Íze kerek, zamatos. Lágy, közepesen hosszú bor. Itatja magát.
Ár: 2.500 Ft - www.besenyeibor.hu

Thummerer Pince (Eger)
Egri Csillag Grand Superior 2013
Érett aranysárga. Mandulás, körtés, barackos, vajas illat. Íze hosszú, lágy, zamatos, gyümölcsös korty.
Ár: 4.980 Ft - www.borbolt.hu

Gál Lajos (Eger)
Kamravölgyi -Egri Csillag 2016 (palackminta)
Édeskés, körtés, behízelgő illat. Ízében hársfavirág, kamilla, érett gyümölcsök teszik kerekké. Közepes hosszúságú.
Ár: 4.500 Ft - www.gallajoseger.hu

Thummerer Pince (Eger)
Egri Csillag 2015
Sötét aranysárga színe pompásan mutat a pohárban. Illatában a hárs-faméz, barack, banán és vanília mutatkozik. Gyümölcsös aromái hosszan simogatnak.
Ár: 1.570 Ft - www.borbolt.hu

85 pont

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Egri Csillag Superior 2016
Illatában alma, körte, érett köszméte és vajasság. Érett ízek a szájban. Krémességét lendületes savai külön kiemelik.
Ár: 3.000 Ft - www.egriborvar.hu

84 pont

Petrény Winery (Eger)
Egri Csillag Superior 2014
Illatában őszibarack, nyári alma és zsálya figyelhető meg. Gyümölcsös ízvilága kerek savainak köszönhetően igazán lendületes.
Ár: 2.950 Ft - www.petrenywinery.hu

84 pont

Besenyei Borház (Eger)
Egri Csillag 2016
Virágos, parfümös illatai megragadóak. Ízében lendületes, elegáns, hosszan tart a szájban.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu

Ostorosbor (Eger)
Egri Csillag 2016
Intenzív gyümölcsös illat. Íze friss, üde zamatú. Körte és vanília dominánsan jelenik meg benne.

Ár: 899 Ft - Auchan, TESCO, Spar

83 pont

Besenyei Borház (Eger)
Egri Csillag 2013
Érett mandulás, barackos, vajas illat. Ízében is megjelenik a vajasság. Nagyon kerek, de nem túl hosszú.
Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu

Besenyei Borház (Eger)
Egri Csillag 2014
Érett körtés illat. Ízében is körte, birsalmasajt, enyhén vajas.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu

Besenyei Borház (Eger)
Egri Csillag 2012
Összetett gyümölcsös illatában megjelennek a palackos érleleés jegyei. Friss üde, gyümölcsös korty. Nagyon összetett, szép bor.

Ár: 1.300 Ft - www.besenyeibor.hu

82 pont

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Egri Csillag 2016
Kicist visszafogott köszmétés, mandulás illat jellemzi. Kellemes, zamatos, karakteres korty. Elegáns, hosszan tart.

Ár: 1.560 Ft - www.borbolt.hu

81 pont

Gál Lajos (Eger)
Nyakra-főre - Egri Csillag 2016
Gyömölcsös, virágos, közepesen intenzív illat. Leginkább körte, barack vehető ki. Ízében rendkívül gyümölcsös, kellemes savai lendületet adnak a bornak.

Ár: 1.600 Ft - www.gallajoseger.hu

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

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Teszt
Chardonnay

90 Koch Borászat (Hajós-Baja)
Késői szüretelésű
Chardonnay prémium 2015

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen
Termál és Wellness Hotel
Gyarmati Gábor - borgyüjtő
Katics Gergely - Debreceni Borozó
kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Molnár László - Hotel Lycium
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel - borkedvelő
Sebestyén Csaba - Hotel Platán

CHARDONNAY TESZT

Az elmúlt néhány évben a tesztjeinken nem szerepelt ez a világfajta szőlő, amely a 2000-es évek táján volt a csúcspontján nálunk. Mára valahogy a napsütéses órák nagyon magas száma. mintha kiment volna a divatból — kevesebbet lehet hallani ezekről a borokról, így kíváncsiak lettük, vajon mi is történik ebben a témában az országban. Felhívásunkra 6 borvidékről érkezett be 20 minta, így véleményem szerint, egy viszonylag jó keresztmetszetet kaptunk a jelenlegi állapotról.

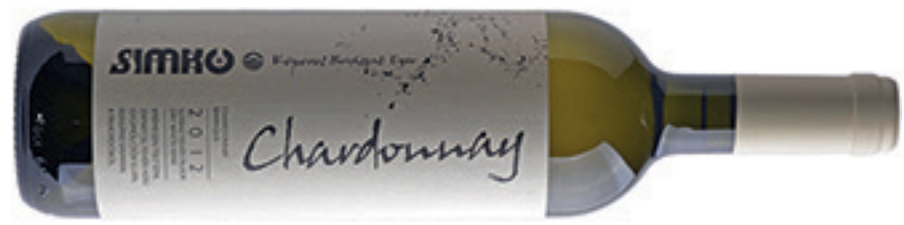
90 pont

Koch Borászat (Hajós-Baja)
Késői szüretelésű Chardonnay, prémium 2015
Sötét aranysárga színű, érett, telt, mandulás, barackos, kamillás, fügés, vajas illat, olajos test, nagyon szép, kerek, simogató savak, komplex, zamatos, izgalmas, érett gyümölcsös korty, nagyon hosszú lecsengés.
Ár: 1.320 Ft - www.kochboraszat.hu

88 pont

Babiczki Pincészet (Mátra)
Mátrai Chardonnay battonage 2013
Aranysárga szín, érett gyümölcsök, mangó, füge, körte, barack, vajasság az illatban, olajos test, kerek savak, zamatos, gyümölcsös, telt korty a végén kis mandulával, szép hosszú lecsengéssel.
Ár: 2.100 Ft - www.babiczki.hu

87 pont



Simkó - Kőporos Borászat (Eger)
Chardonnay barrique 2012
Sötét aranysárga színű, érett mediterrán gyümölcsös, fás, fügés, kenyéhéjas, vajas, mandulás illatok, kerek sav, krémes test, gyümölcsös, zamatos korty, hosszú, mandulás lecsengéssel, most van a csúcson.
Ár: 2.200 Ft - www.koporos.hu

86 pont

Gál Lajos Pincészete (Eger)
Kamra-Völgy Egri Csillag Grand Superior 2016
Világos, zöldes szín, alma, őszibarack, ribizli, kamilla, birsalma az illatban,

élénk,szép savak, olajos test, kellemes, zamatos, intenzíven gyümölcsös, őszi-barackos, magnós ízek a szájban, hosszú lecsengés.

Ár: 5.500 Ft - www.gallajoseger.hu

Bárdos és Fia Pincészet (Mátra)
Chardonnay seletion 2016
Világos sárgás-zöldes szín, édes körte, alma, barack, köszméte, vajasság az illatban, élénk, szép savak, nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas korty, hosszú.

Ár: 2.500 Ft - www.bardosbor.hu

Bárdos és Fia Pincészet (Mátra)
Chardonnay 2016
Világos aranysárga szín, lassan nyíló, illatában vilmoskörte, édesség, vanília, citrusok, szép savszerkezet, közepes test,
szájban gyümölcsös, kerek, zamatos, kicsit mandulás, hosszú.

Ár: 1.490 Ft - www.borbolt.hu

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

85 pont

Balga Családi Pincészet (Eger)
Nagy-Eged Chardonnay
Grand Superior 2015
Aranysárga színű, összetett, körtés, barackos, mandulás, banános, vajas illat, szép integrált savak, olajos test, gyümölcsös, kerek, zamatos korty, kicsi kesernyével és alkohollal a végén, hosszú.

Ár: 4.000 Ft - www.balgabor.hu

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)
Hërka Chardonnay 2016
Szalmasárga színű, érett gyümölcsös, vajas, körtés, mandulás illat, szép sav, vajas, krémes test, telt, gyümölcsös, zamatos korty, izgalmas, érett bor, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.740 Ft - www.borbolt.hu

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

CHARDONNAY TESZT

84 pont

Tűzkő Birtok (Szekszárd)
Chardonnay barrique 2014
Halvány szalmasárga színű, körtés, barackos, citrusos, vajas illat, olajos test, pezsdítő savak, gyümölcsös, mentás, zamatos, izgalmas korty, hosszú lecsengés.

Ár: 1.510 Ft - www.borbolt.hu

Koch Borászat (Hajós-Baja)
Hajós-Bajai Chardonnay prémium 2016

Világos szalmasárga színű, érett, telet, gyümölcsös, vilmoskörtés, őszibarackos, mangós, vajas illat, szép mandulával, olajos test, szép sav, kerek gyümölcsös korty, zamatos, kellemes bor.

Ár: 935 Ft - www.kochboraszat.hu

Koch Borászat (Hajós-Baja)
Frish Chardonnay 2016
Aranysárga színű, összetett, érett, körtés, barackos, vaníliás illat, telt, kerek korty, olajos test, kerek savak, ízében megjelenik a hordó, sok gyümölccsel, hosszú lecsengés.

Ár: 1.650 Ft - www.kochboraszat.hu

Molnár és Fiai Pincészet (Mátra)
Mátrai Chardonnay 2016

Világos zöldes-sárgás színű kicsit lassan nyíló, illatában körte, alma, őszi barack, citrus, vajasság, kerek savak, közepes test, zamatos, gyümölcsös, kellemes korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 1.200 Ft - www.molnaresfiai.hu

Egri Korona Borház (Eger)
Egri Chardonnay 2016

Sötét aranysárga színű, lassan nyíló, telt, érett, vajas, körtés, barackos, banános illat, komoly test, kicsit érdes savak, a korty inkább gyümölcsös, virágos, gyors lecsengés.

Ár: 1.240 Ft - www.koronaborhaz.hu

83 pont

Thummerer Pince (Eger)
Egri Chardonnay battonage 2016
Aranysárga színű, enyhe rózsaszínes reflexszel, telt, érett, kicsit visszafogott őszibarackos, almás illat, vajjal, trópusi gyümölcsökkel, olajos test, kerek savak, zamatos, gyümölcsös korty, szép egyensúly, hosszú lecsengés.

Ár: 2.930 Ft - www.borbolt.hu

Heumann Pincészet (Villány)
Chardonnay 2015
Szalmasárga színű, lassan nyíló, egzotikus gyümölcsök, barack, alma, gyógynövény az illatban, szép telt savak, olajos test, kellemes, zamatos, gyümölcsös bor, hosszú.

Ár: 2.670 Ft - www.borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)
Cserfes Chardonnay 2016
Halvány aranysárga szín, zöldes reflexszel, virágos, bodzás, körtés, vajas, tiszta illat, kerek savak, közepes test, gyümölcsös, jól iható, kellemes bor.

Ár: 1.260 Ft
www.schieberpinceszet.hu

82 pont

Ostorosbor Pincészet (Eger)
Egri Chardonnay prémium válogatás 2016
Aranysárga színű, Vilmoskörte, őszibarack, vaj, citrus és köszméte az illatban, kevés mandulával, lekerekített savak, közepes test, gyümölcsös korty, közepesen hosszú.
Ár: 900 Ft - Auchan, Tesco

Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Mátra)
1014 Chardonnay 2016
Nagyon halvány, aranyos-zöldes szín, barackos, gyógynövényes, füstölt, fás, vajas illat, élénk savak, közepes test, lecsengésben karamelizált, sós ízek.
Ár: 1.640 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Mészáros Borház és Pince (Szekszárd)
Szekszárdi Chardonnay 2016
Világos sárgás-zöldes szín, bodzás, körtés, almás illat, vaníliával, élénk sav, közepes test, inkább vegetális, mint gyümölcsös jegyek a szájban.
Ár: 1.300 Ft - www.meszarosborhaz.hu

Tesztjegyzet

a Chardonnay tesztet
Kovács Pál értékelte

A beérkezett 20 minta alapján leszűrhetjük, hogy a fajta szereti az érlelést, a szőlő sokkal szebb oldalát mutatták az idősebb borok, azzal együtt, hogy a fiatal borok is szépen szerepeltek. A ma-gam részéről azt gondolom, hogy a Kárpát medencében az őshonos fajták sokkal izgalmasabb, zamatosabb borokkal örvendeztethetik meg a borkedvelőket, de természetesen a Chardonnay is adhat nagyon szerethető borokat.

A teszthez a helyszínt a debreceni **Aquaticum Debrecen Termál és Wellness Hotel****** biztosította.
Köszönjük!

hotel. aquaticum.hu

Teszt

Kadarka

A teszteredményeket Darin Sándor összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly - Gróf Buttler Borászat
Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet
Markovics György - Egri Borvár
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince

91 *St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger) Kadarka Superior 2015*

91 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
Kadarka Superior 2015
Megkapó karakteres illat. Érett füge, aszalt szilva, finom fűszerek. Telt, gazdag, igazán kiváló bor. Hosszú lecsengésű.

Ár: 4.530 Ft - www.borbolt.hu

87 pont

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Kadarka 2013
Érett, fűszeres illat jellemzi. Ízében a töppedt meggy, némi cseresznye, csokoládé és vanília. Harmonikus tétel.

Ár: 3.250 Ft - www.borbolt.hu

86 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)
Sógor Kadarka 2016
Intenzív illatt, leginkább érett meggyre ismerünk benne. Ízében is nagyon gyömölcsös. Szép, tartalmas bor.

Ár: 1.830 Ft - www.borbolt.hu

88 pont

Eszterbauer Pincészet (Szekszárd)
Nagyapám Kadarka 2016
Gyümölcsös, érett, meleg illat. Ribizli, csipkebogyó és málna jelenik meg leginkább gazdag ízvilágában. Szép, kerek bor.

Ár: 3.370 Ft - www.borbolt.hu

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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

85 pont

Koch Borászat (Hajós-Baja)
Prémium Kadarka 2015
Fűszeres, érett illat. Ízében is nagyon fűszeres, besimoló érlelési aromákkal. Megnyerő, selymes, jól iható bor.
Ár: 1.100 Ft - www.kochboraszat.hu

84 pont

Besenyei Borház (Eger)
Kadarka - Pinot noir cuvée 2012
Ízében a meggyes lávasüti vanília sodóval. Tompa savak, besimuló tannin jellemzi. Könnyed, szerethető bor.
Ár: 1.400 Ft - www.besenyeibor.hu

83 pont

Tüske Pince (Szekszárd)
Kadarka 2016
Lassan bontakozik poharunkban. Illata leginkább ribizlire és meggyre emlékeztet. Ízében is gyümölcsös. Jól áll neki a hordós érlelés során szerzett aromavilág.
Ár: 2.000 Ft - www.tuskepince.hu

82 pont

Schieber Pincészet (Szekszárd)
Kadarka 2016
Picit zárkózott. Illatában gyümölcsös. Ízében is cseresznyés. Testesebb, férfiasabb tétel, mint a többi kadarka.
Ár: 2.040 Ft
www.schieberpinceszet.hu

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Kadarka 2015
Illatában fűszeres, enyhén túlérett gyümölcsöket idéz. Ízében is konyakmeggy és mazsola figyelhető meg.
Ár: 2.500 Ft - www.egriborvar.hu

81 pont

Thummerer Pince (Eger)
Kadarka 2006
Illatában csipkebogyó és túlérett gyümölcsök. Tüzes tétel. Picit talán már túl van a csúcsán.
Ár: már nincsen forgalomban

Sümegi Draga Pincészete (Hajós-Baja)
Kadarka 2015
Illatában visszafogott gyümölcsösség némi fűszerrel. Telt, szintés fűszeres aromák a kortyban. Halvány savak.
Ár: 1.500 Ft - Kadarkabár, Borházaspár

80 pont

Besenyei Borház (Eger)
Kadarka 2011
Picit édeskés, szegfűszeges, fűszeres illat. Cigánymeggy és fahéj keveréke társul hozzá. Ezek a jegyek jelennek meg leginkább ízében is. Szép, frissen kapart vanília járja még át a kortyot.
Ár: 1.400 Ft - www.besenyeibor.hu

Teszt

Syrah

A teszteredményeket Darin Sándor összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly - Gróf Buttler Borászat
Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet
Markovics György - Egri Borvár
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince

89 Takler Pincészet (Szekszárd)
Syrah 2015

89 pont

Takler Pincészet (Szekszárd)
Syrah 2015
Már illatában nagyon megnyerő. Lenyűgöző fűszeresség, érett gyümölcsök, rengeteg csokoládé, kakaó és kávé. Nagyon tartalmas bor.
Ár: 2.530 Ft - www.borbolt.hu

Vincze Béla (Eger)
Mészhegy Syrah 2009 - Biobor
Illatában intenzíven fűszeres és gyümölcsös. Íze markáns, szintén fűszeres dominanciával. Nagyon hosszú.
Ár: 7.350 Ft - www.borbolt.hu

Petrény Winery (Eger)
Syrah 2011
Nagyon mély szín. Illata meleg, pici konyakmeggyre emlékeztet, extrém fűszerességgel. Ízében rendkívül krémes, szilvás-meggyes aromákkal. Rendkívül összetett. Hosszú lecsengésű.
Ár: 8.950 Ft - www.petrenywinery.hu

88 pont

Vincze Béla (Eger)
Mészhegy Syrah 2011 - Biobor
Fűszeres, áfonyás, erdei gyümölcsös illat mellett gyomorkeserűre emlékeztető gyógynövényes árnyalat figyelhető meg. Ízében savanykás meggy és frissen pörkölt kávé keveredik, mint egy különleges süteményben. Rendkívül hosszú és vastag bor.
Ár: még nincsen forgalomban

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)
Csóka 2014
Kakukktojás volt a Syrah sorban, de remekül megállta a helyét! Gyümölcsös, leginkább epres illat. Ízében lágy, sima, rendkívül gyümölcsös, a meggyes vonal finoman fűszerezett. Jól áll neki a hordó.
Ár: 3.900 Ft - www.vylyan.hu

87 pont

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)

Syrah 2012

Nagyon gazdag illat, érett jegyekkel. Mentát és fűszereket vélünk felfedezni. Ízében az érett cseresznye és szilva csokoládéval elegyedik. Jó hordóhasználat. Igazán gazdag bor.

Ár: 5.460 Ft - www.borbolt.hu

Balga Pincészet (Eger)

Syrah 2015

Kakaós, étcsokoládés, enyhén borsos illat. Ízében is ezeket a jegyeket véltük felfedezni. Nagyon harmónikus. Lágy, jól fogyasztható.

Ár: 2.500 Ft - www.balgabor.hu

Balga Pincészet (Eger)

Syrah 2013

Gyümölcsös illata nagyon intenzív. Ízében nagyon friss, gyümölcsös némi csokoládéval és vaníliával fűszerezve. Gazdag összkép, igazán szép bor.

Ár: 2.500 Ft - www.balgabor.hu

85 pont

Vesztergombi Pincészet (Szekszárd)

Syrah 2015

Szép fűszeres-gyümölcsös illat és íz-jegyeket felvonultató bor. Illata nagyon elegáns. Íze határozott, gyümölcsös, némi füst, fekete csokoládé és enyhe vanília vegyül a kortyba.

Ár: 3.430 Ft - www.borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)

Fruska Rozé 2015

Illatában a málna és szamóca keveredik keleties fűszerekkel. Nagyon intenzív, lendületes, igen tartalmas rozébor. Remek nyárest hűsítő.

Ár: 2.490 Ft
www.schieberpinceszet.hu

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

Teszt

Pinot Noir

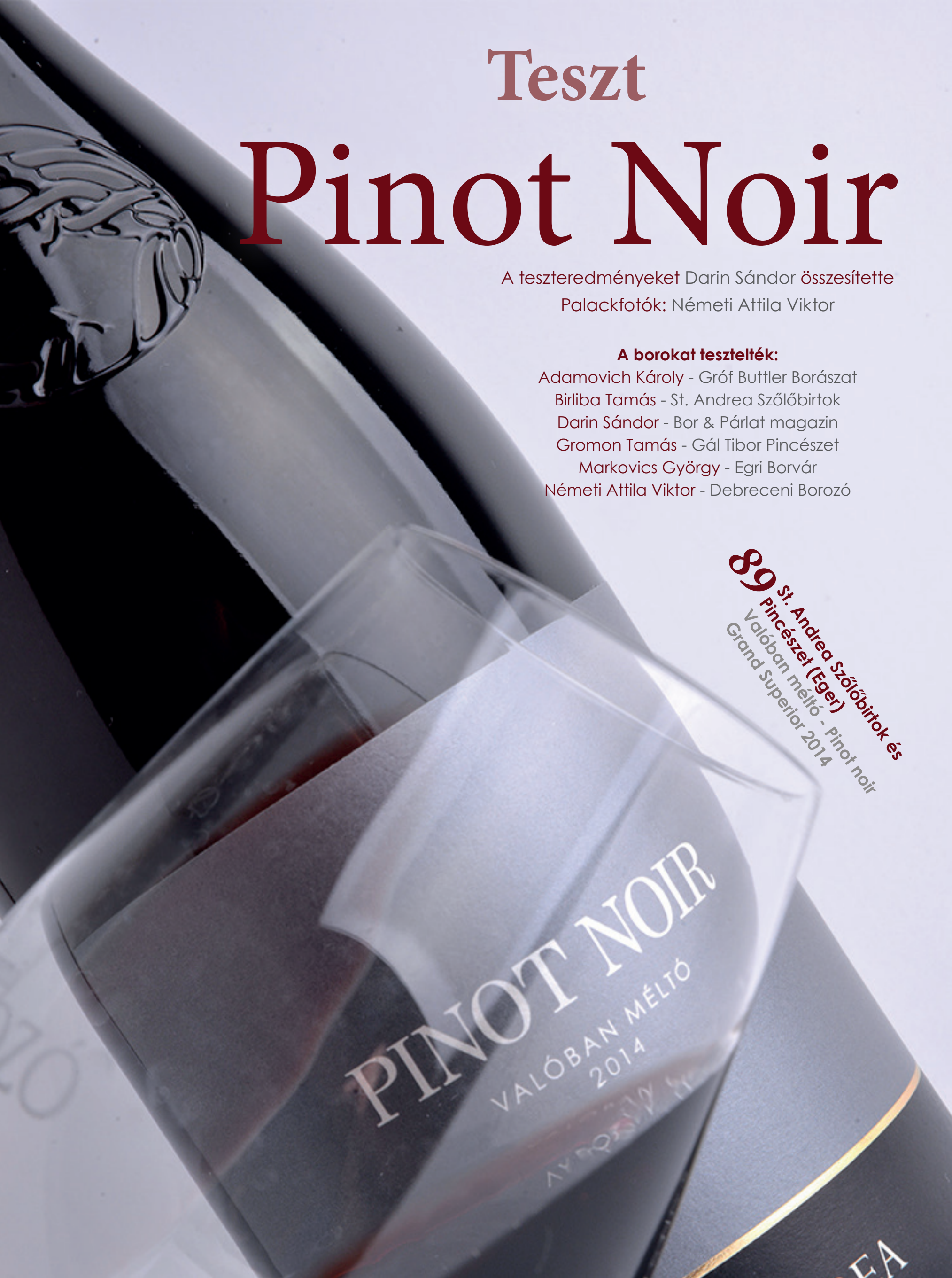
A teszteredményeket Darin Sándor összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Adamovich Károly - Gróf Buttler Borászat
Birliba Tamás - St. Andrea Szőlőbirtok
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet
Markovics György - Egri Borvár
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

89 St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
Valóban méltó - Pinot noir
Grand Superior 2014



89 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
Valóban méltó - Pinot Noir Grand Superior 2014
Gazdag gyümölcsös illat jellemzi. Ízében is érett gyümölcsök, meggyes-cseresznyés dominancia finom hordóhasználattal párosul. Enyhén füstös, leginkább elegáns szivarra emlékeztet.

Ár: 7.500 Ft - www.standrea.com

88 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
Pinot Noir Grand Superior - Nagy-Eged 2014
Nagyon elegáns illat- és ízjegyek. Szép harmónia a gyümölcsök és a hordós aromák között. Ízében a feketecseresznye dominál leginkább.

Ár: 19.900 Ft - www.standrea.com

87 pont

Váli Péter (Badacsony)
Pinot Noir 2015
Finom gyümölcsös illat. Ízében nagyon lágy, tartalmas. Lekerekedett savak, érzéki hordóhasználat jellemzi. Rendkívül sokrétű bor.

Ár: 4.620 Ft - www.borbolt.hu

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Pinot Noir 2015
Izgalmas, enyhén fűszeres illat. Ízében meggy, feketecseresznye, csokoládé jellemzi. Elegánsan behízelgő tétel.

Ár: 2.320 Ft - www.borbolt.hu

Etyeki Kúria Borgazdaság (Etyek)
Pinot Noir 2015
Gyümölcsös illat, ízében cseresznye, kakaó, fekete csokoládé dominál. Enyhe, harmonikus fa haszálattal egészül ki a korty.

Ár: 4.270 Ft - www.borbolt.hu

PINOT NOIR TESZT

86 pont

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Pinot Noir 2008
Illatában túlérett cseresznye, meggy és csokoládé. Enyhén likőrös, puncsos. Szépen tartja magát, de tovább már ne érleljük. Most a legjobb!

Ár: már nincsen forgalomban

85 pont

Takler Pince (Szekszárd)
Pinot Noir 2015
Gyömölcsös, fűszeres ízvilág jellemzi. Szép hordós jegyek. Savai karakteresek. Nagyon elegáns, egyensúlyban lévő bor.

Ár: 2.200 Ft - www.borbolt.hu

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Ostorosbor Pincészet (Eger)
Pinot Noir 2015
Szép fűszeres-gyümölcsös illat. Ízében vadcseresznye és halvány fűszeresség jelenik meg.

Ár: 979-999 Ft - Auchan, TESCO

84 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)
Pinot Noir 2014
Fűszeres illat. Ízében gyümölcsös, enyhén túlérett jegyek és vanília figyelhető meg. Savai szép eleganciát adnak a bornak

Ár: 2.710 Ft - www.borbolt.hu

81 pont

Vylyan Szőlőbirok és Pincészet (Villány)
Pinot Noir 2011
Intenzív meggyes-cseresznyés illat jellemzi. Ízében is a cseresznyére emlékeztető aroma uralja.
Szivaros füst lengi körbe. Mély, érett, kerek, nagy testű bor.

Ár: 2.790 Ft - www.borbolt.hu

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

Cabernet Sauvignon

Teszt

A teszteredményeket Kovács Pál összesítette
Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Fazekas Lajos - Aquaticum Debrecen Termál és Wellness Hotel
Gyarmati Gábor - borgyűjtő
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Molnár László - Hotel Lycium
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Dr. Palotás Lehel - borkedvelő
Sebestyén Csaba - Hotel Platán

93 **Thummerer Pince (Eger)**
Egri Cabernet Sauvignon
Superior válogatás 2014

CABERNET SAUVIGNON TESZT

Az elmúlt néhány évben a tesztjeinken nem szerepelt ez a világfajta szőlő, amely a 2000-es évek táján volt a csúcspontján nálunk. Mára valahogy a napsütéses órák nagyon magas száma. mintha kiment volna a divatból — kevesebbet lehet hallani ezekről a borokról, így kíváncsiak lettük, vajon mi is történik ebben a témában az orsz A rendszerváltás utáni időkben a Cabernet Sauvignon az egyik legfelkapottabb bor volt, jól barrique-kolt jelleggel, húzós tanninnal, nagy testtel. Hosszú ideig azt gondoltuk, hogy ez a fajta jellege miatt van így, de aztán az elmúlt 20-25 évben bekövetkezett klimatikus változás sok mindent megváltoztatott, kiderült, hogy a fajta egészen más, sokkal érdekesebb, szerethetőbb arccal is rendelkezik, csak ahhoz nekünk is egy kicsit meg kell változnunk. Ebből kiindulva lettünk kíváncsiak a jelenlegi állapotra. ágban. Felhívásunkra 6 borvidékről érkezett be 20 minta, így véleményem szerint, egy viszonylag jó keresztmetszetet kaptunk a jelenlegi állapotról.

93 pont

Thummerer Pince (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon
Superior válogatás 2012
Nagyon sötétvörös, szinte fekete színű, összetett, érett illatok, áfonya, szeder, csokoládé, kávé, fa, avar, vajasság, a savak lekerekedve, de élők, bársonyosan simogató tannin, komoly test, komplex, harmonikus korty, sok kávéval és csokoládéval, nagy potenciál van még a borban

Ár: 4.990 Ft - www.borbolt.hu

92 pont

Takler Pince (Szekszárd)
Cabernet Sauvignon Prémium 2012
Mélysötét vörös színű, komplex, harmonikus, fekete ribizli, érett szeder, fa avar, vajasság, csokoládé az illatban, lekerekedet sav, hatalmas, olajos test,

simogató, bársonyos tannin, komplex, harmonikus korty sok gyümölccsel és csokoládéval, még mindig komoly potenciállal.

Ár: 16.200 Ft - www.takler.com

91 pont

Eszterbauer Borászat (Szekszárd)
"Tivald" Cabernet Sauvignon 2013
Sötét gránátvörös színű, komplex, fekete gyümölcsös, fás, avaros, dohányos, vajas illatok, simogató savak, bársonyos tannin, összetett, nagyon kerek, gyümölcsös, ízletes, zamatos korty, hosszú, nagy potenciállal.

Ár: 5.910 Ft - www.borbolt.hu

Stier Pincészet (Villány)
Cabernet Sauvignon 2012
Feketébe hajló, sötétvörös színű, nagyon összetett, áfonyás, fekete ribizlis, naspolyás, fás, avaros, puncsos, vajas illat, izgalmas savak, kicsit élénk tannin, komplex, gyümölcsös, fekete cseresznyés, zamatos, izgalmas korty, komoly potenciállal.
Ár: 4.620 Ft - www.borbolt.hu

Vin Art Pincészet (Villány)
Villányi Cabernet Sauvignon Prémium 2012
Feketés vörös színű, komplex, fekete ribizli, szeder, áfonya, fa, avar, vajasság, kevés animalitás az illatban, nagy test, simogató savak, bársonyos tannin, nagyon összetett korty, fekete gyümölcsös, komoly potenciál, hosszú lecsengéssel.
Ár: 6.900 Ft - www.kochboraszat.hu

90 pont

Petrény Winery (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon Superior 2011
Nagyon sötétvörös színű, komplex, vaj, fekete ribizli, áfonya, szeder, avar, fa az illatban, hatalmas test, kerek savak, bársonyos tannin, komplex, kellemes, gyümölcsös harapható korty, szép elegáns bor.
Ár: 11.950 Ft - www.petrenywinery.hu

Vin Art Pincészet (Villány)
Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2012
Sötét rubinvörös színű, összetett, gyümölcsös, fekete ribizli, áfonya, szeder, fa, vaj, avar, fűszeresség az illatban, komoly test, simogató sav és tannin, komplex, gyümölcsös, zamatos korty, nagy potenciál, hosszú-hosszú lecsengéssel.
Ár: 1.980 Ft - www.kochboraszat.hu

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

CABERNET SAUVIGNON TESZT

89 pont

Fekete Borpince (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2012 (palackminta)
Sötét rubinvörös színű, összetett, kicsit lassabban nyíló, meggyes, fekete gyümölcsös, vajas, málnás, avaros illat, kerek sav, bársonyos tannin, nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos korty, olajos test, hosszú lecsengéssel.
Ár: 3.860 Ft - www.borbolt.hu

Lajvér Pincészet (Szekszárd)
"Avantgarde" Cabernet Sauvignon seletion 2012
Sötétvörös színű, fekete és erdei gyümölcsök, vaj, fa, csokoládé, avar az illatban, szép sav, komoly test, enyhén húzós tannin, gyümölcsös, összetett korty, komoly potenciál, hosszú lecsengés.
Ár: 4.990 Ft - Auchan, Tesco, Spar, Metro

Dimenzió Borászat (Kunság)
"Sámán" Cabernet Sauvignon 2011
Sötét rubinvörös színű, lilás széllel, összetett, fűszeres, levendulás, fekete gyümölcsös, vajas illat, lekerekedett sav, bársonyos tannin, olajos test, könnyed, illatos, tutti-fruttis, gyümölcsös, tárkonyos ízek, fűszeresség a kortyban, szép lecsengés.
Ár: 2.650 Ft - Coop, CBA, Univer

88 pont

Vin Art Pincészet (Villány)
Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2013
Világos gránátvörös színű, fás, fekete ribizlis, áfonyás, szedres, fűszeres illat, kerek sav, olajos test, még leheletnyit húzó tannin, szép komplex, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.
Ár: 1.980 Ft - www.kochboraszat.hu

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

Tóth Ferenc Pincészete - Egri Borvár (Eger)

Cabernet Sauvignon 2014

Átlátszó gránátvörös színű, édespaprikás, meggyes, cseresznyés, fűszeres illat, kerek sav, bársonyos tannin, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, szép, könnyű bor mindennapra.

Ár: 1.850 Ft - www.borbolt.hu

Laczkó Borház (Mátra)

Havas-hegyi Cabernet Sauvignon 2014

Sötét bordó színű, áfonyás, fekete ribizlis, fás, avaros, érett illat, szép savak, értékes tannin, robusztus test, gyümölcsös, zamatos, telt, érett bor, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 2.286 Ft - www.laczkoborhaz.hu

Muschi Alti di Silvestro Ottonelli

Le Cornete Cabernet Sauvignon IGT 2015

Feketébe hajló, sötétvörös színű, fekete ribizli, áfonya, meggy és szilva, szeder, fekete cseresznye, hordó az illatban, kerek, krémes, szép savak, olajos test, gyümölcsös, zamatos, tanninos lecsengés, nagy potenciál.

Ár: 4.200 Ft - n/a

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet (Villány)

Villányi Cabernet Sauvignon 2013

Rubinvörös színű, összetett, meggyes, áfonyás, fekete ribizlis, fekete cseresznyés, fás, avaros illatok, komoly test, szép sav, kellemes tannin, gyümölcsös, zamatos, hosszú korty.

Ár: 3.510 Ft - www.borbolt.hu

87 pont

Egri Korona Borház (Eger)

Selection Egri Cabernet Sauvignon 2013

Világos gránát színű, meggyes, paprikás,fűszeres illat, nagyon kerek sav, lágy tannin, közepesnél nagyobb test, gyümölcsös, kellemes korty, közepesen hosszú lecsengéssel.

Ár: 4.990 Ft - www.koronaborhaz.hu

CABERNET SAUVIGNON TESZT

86 pont

Koch Borászat (Hajós-Baja)
Hajós-Bajai Cabernet Sauvignon Prémium 2012
Rubinvörös színű, meggyes, ribizlis, szedres, fás illat, szép sav, kicsit érdes tannin, közepes test, kellemes, gyümölcsös, zamatos korty, közepesen hosszú.
Ár: 990 Ft - www.kochboraszat.hu

Thummerer Pince (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon Superior 2013
Rubinvörös színű, összetett, meggyes, áfonyás, fekete ribizlis, fás, avaros, csokoládés, fűszeres illat, kerek sav és tannin, komoly test, gyümölcsös, komplex, nagyon kerek, zamatos, hosszú korty.
Ár: 3.060 Ft - www.borbolt.hu

Mészáros Borház és Pince (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Sauvignon Classic Seletion 2015
Gránátvörös, meggyes, zöldpaprikás illat, fával, avarral, földdel, szép sav, kellemes tannin, közepes test, gyümölcsös, zamatos, kicsit animális, hosszú korty.
Ár: 1.710 Ft - www.borbolt.hu

Schieber Pincészet (Szekszárd)
Cabernet Sauvignon Baranya-völgy 2015
Rubinvörös színű, meggyes, áfonyás, piros cseresznyés, fás illat, szép sav, még nemt teljesen integrálódott tannin, nagyon gyümölcsös, kellemes jól iható bor.
Ár: 1.920 Ft - www.schieberpince.hu

Bárdos és Fia Pincészet (Mátra)
Cabernet Sauvignon barrique 2015
Rubinvörös színű, lilás árnyalattal, fa,

fekete ribizli, josta, meggy és szilva az illatában, szép savak, simogató tannin, közepes test, gyümölcsös, kellemes, zamatos korty, jól iható.

Ár: 3.000 Ft - www.bardosbor.hu

85 pont

Egri Korona Borház (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon barrique 2015
Nagyon áttetsző, rubinvörös színű, fás, füstös, meggyes, fűszeres, tejcsokoládés illat, zöldes jegekkel, kerek sav, lágy tannin, gyümölcsös, kerek, kellemes korty, közepesen hosszú.

Ár: 1.690 Ft - www.koronaborhaz.hu

Ostorosbor Pincészet (Eger)
Szélhegyi Cabernet Sauvignon 2015
Világos gránát színű, lassan nyíló, megygyes, cseresznyés, zöldszilvás illat, lágy sav, enyhe tannin, gyümölcsös korty, rövid lecsengés, jól iható.

Ár: 1.300 Ft - Tesco, Auchan

Schieber Pincészet (Szekszárd)
Solutio Perfecta Cabernet Sauvignon seletion 2014
Rubinvörös színű, visszafogott, gyümölcsös, csokis, ribizlis, szilvás, ringlós, fás illatok, kerek sav és tannin, gyümölcsös, jól iható, közepesen hosszú bor.

Ár: 3.890 Ft - www.schieberpince.hu

84 pont

Petrény Winery (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon 2015
Bordóvörös színű, áfonya, meggy, kevés avar az illatban, kerek savak, kicsit érdes tannin, közepes test, gyümölcsös, izgalmas, kellemes bor mindennapokra.

Ár: 1.750 Ft - www.petrenywinery.hu

Soltész (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon 2015
Rubinvörös, meggy, fekete ribizli, enyhe vajasság, szép savak, selymes test, gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty, még egy kicsit húzós tannin, hosszú.

Ár: 1.500 Ft - Tesco, Auchan

83 pont

Lajvér Pincészet (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Sauvignon 2015
Gránátvörös színű, erős meggyes, ribizlis, paprikás illat, kerek sav,

»

enyhén húzós tannin, közepes test, gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty, kicsi tannin hangsúllyal a végén.

Ár: 1.899 Ft - Tesco, Auchan, Metro, Spar

Nyilas Pincészet (Mátra)
Mátrai Cabernet Sauvignon 2013
Rubinvörös színű, meggyes, szilvás, áfonyás, fás illatok, kerek sav, kerek tannin, közepes test, gyümölcsös, fűszeres, kerek ízek a szájban.

Ár: 1.050 Ft - www.nyilaspinceszet.hu

Ostorosbor Pincészet (Eger)
Egri Cabernet Sauvignon 2013
Rubinvörös színű, visszafogott, lassan nyíló, fás, zöldpaprikás, ribizlis illat, lágy sav, kicsit érdes tannin, a korty savhangsúlyos, zöld.

Ár: 1.300 Ft - Tesco, Auchan

Tesztjegyzet

a Cabernet Sauvignon tesztet
Kovács Pál értékelte

Ha kihagyjuk a kóstolt olasz tételt, akkor 6 borvidék, 29 bora került az asztalra. Az első gondolatom a teszt után az volt, hogy el kell felejteni mindent, amit eddig erről a szőlőfajtáról gondoltunk, hiszen azokból a régi sztereotípiákból, hogy tanninos, paprikás, stb. semmisem igazolódott be. A fiatal évjáratokra is inkább a gyümölcsösség és a jó ihatóság volt jellemző, kifejezetten kellemes szájízekkel. Az idősebb boroknál megjelentek azok a jegyek, amelyek miatt a borkedvelő szívesen veszi le a polcról a borokat, a komplexitás, az érettség, a kerekség, a testesség. Ezek-nél a boroknál már el lehet és el is kell elmélkedni a világ dolgairól borozgatás közben. Összességében a kóstoló nagyon kellemes meglepetést okozott a tesztelő csapat számára, örülünk, hogy ezt a fajtát választottuk erre az alkalomra.

A Cabernet Sauvignon teszthez a helyszínt a debreceni **Aquaticum Debrecen Termál és Wellness Hotel****** biztosította.

Köszönjük!

hotel. aquaticum.hu

Teszt
Cabernet Franc

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette
Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:
Babiczki László - Babiczki Wine
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Gromon Tamás - Gál Tibor Pincészet
Horváth Ádám - Simon József Pincészet
ifj. Lőrincz György - St. Andrea Pincészet
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince
Tarsoly József - Egri hegybíró

91 **Riczu-Stier Pincészet (Villány)**
Villányi Franc 2013

CABERNET FRANC TESZT

91 pont

Riczu-Stier Pincészet (Villány)
Villányi Franc 2013
Kávés, áfonyás illat jellemzi. Ízében gyümölcsösség, némi csokoládé. Kellemes savak, szép bársonyos textúra. Nagyon komplex, hosszú lecsengésű, izgalmasan buja bor. Baráti szivarozgatás elmaradhatatlan kísérője.

Ár: 5.330 Ft - www.borbolt.hu

Mészáros Pincészet (Szekszárd)
Cabernet Franc 2013
Már az illatából is melegség árad. Nagyon gyümölcsös és mellette szép fűszeres vonulatot mutat.
A korty is meghatározóan gyümölcsös, mellette a hordó adta aromák, leginkább vanília. Telt, gazdag hosszú lecsengésű bor. Igazán gyönyörű, minden cseppje kincs.

Ár: már nincsen forgalomban

90 pont

Vincze Béla Pincészete (Eger)
Arcanum Cabernet Franc 2011
Nagyon mély szín, brutálisan sűrű.

Ízében az aszalt meggy és szilva, valamint vanília. A pincére oly jellemző enyhén portóis, likőrös vonal ebben a borban is megjelenik. Igazán férfias tétel.

Ár: 4.190 Ft - www.borbolt.hu

89 pont

Petrény Winery (Eger)
Egri Cabernet Franc Superior 2011
Már illatában is nagyon gazdagnak mutatkozik. Érett, dohányos, avaros jelleg. Ízében leginkább meggy, némi áfonya és halványan egy kis szeder figyelhetők meg. Hosszú, tartlamas bor.

Ár: 11.950 Ft - www.petrenywinery.hu

Bolyki Pincészet (Eger)
Egri Cabernet Franc - szűretlen 2013
Igazán meleg illat. Leginkább piros-bogyók, azon belül meggyes-fekete-tecseresznyés jegyek dominálnak.

Elegánsan vastag korty.
A gyümölcsösség mellettpikáns fűszerek a meghatározóak. Hosszan érlelhető.

Ár: 2.980 Ft - www.borbolt.hu

88 pont

Dániel Pincészet (Szekszárd)
Cabernet Franc 2009
Illatában picit zárkózott, lassan nyílik. Avaros, enyhén bőrös jegyek. A korty nagyon bársonyos. Ízében a gyümölcsök mellett az érettség dominál. Nagyon sűrű, likőrös, leginkább konyakmeggy és a karácsonyi sütemények ízkavalkádja.

Ár: 4.950 Ft - www.borbolt.hu

Németh János (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Franc 2013
Visszafogottan indít, fokozatosan nyílik a pohárban. Nagyon aromagazdag: áfonya, kökény és meggy. Mellette finom fűszerek. Szép kerek bor.

Ár: 4.050 Ft - www.borbolt.hu

Liszkay Pincészet (Balaton-felvidék)
Pangyéri Szűz Cabernet Franc Barrique 2012
Illatában enyhén földes, avaros és érett feketecseresznye dominál. Nagyon gaz-dag ízvilág: cseresznye, finom fűszerek, némi szarvasgomba. Rendkívül komplex, elegáns bor.

Ár: 3.990 Ft - www.borbolt.hu

87 pont

Csányi Pincészet - Chateau Teleki (Villány)
Villányi Cabernet Franc 2012
Dominánsan gyümölcsös illat, elsősorban áfonya és szeder. Ízében is a gyümölcsök a meghatározóak. Enyhén lekvároS.

Ár: 2.820 Ft - www.borbolt.hu

CABERNET FRANC TESZT

Petrény Winery (Eger)
Borgundi Cabernet Franc 2009
Érett gyümölcsök és a hordós érlelés aromáinak megnyerő összessége mind illatában, mind ízében. Elegánsan kerek bor.
Ár: 2.750 Ft - www.petrenywinery.hu

85 pont

Tűzkő Birtok (Tolna)
Völgység Cabernet Franc 2015
Friss, üde, gyümölcsös illatt. Fiatalos, gyümölcsös aromák mellett szép fűszerek és elegáns vanília mutatkozik.
Ár: 3.500 Ft - www.tuzkobirtok.hu

86 pont

Tüske Pince (Szekszárd)
Baranya-völgyi Cabernet Franc 2012
Dohány, füst, bőr és avar jellemzi az illatát. Ízében rendkívül letisztult érett bogyósgyümölcsök, erőteljesen fekete-ribiszkés és leheletnyi menta, melybe a hordós aromák szépen simulnak.
Ár: 2.960 Ft - www.borbolt.hu

Vesztergombi Pince (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Franc 2012
Pirosbogyós erdei gyümölcsök kavalkádja jellemzi az illatát és az ízét egyaránt. A kortyban az étcsokoládé szépen koronázza a gyümölcsöket.
Ár: 2.290 Ft - www.borbolt.hu

Vylyan Pincészet (Villány)
Villányi Franc 2013
Nagyon intenzív gyümölcsös, fűszeres illat jellemzi. Annyira egzotikusan fűszeres, hogy szinte egy marokkói fűszer-piacon érezzük magunkat. Ízé-

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

ben üde gyümölcsös és kávés-vaníliás egyben. Friss üde savai nagyon elegánsá teszik.

Ár: 3.660 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Szőke Mátyás és Zoltán (Mátra)
Cabernet Franc 2013
Gazdag gyümölcsös illat némi dohány-nyal fűszerezve. Ízében is kerek, igazán hosszan tart a szájban.

Ár: 3.000 Ft - www.szokematyas.hu

Babiczki László (Mátra)
Solymosi Cabernet Franc 2013
Friss, vibráló meggyes illat, némi dohányos jegyekkel. Ízében is rend-kívül gyümölcsös, elsősorban feket-eribizli mutatja szépen magát. Elegáns bor.

Ár: 2.450 Ft - www.borbolt.hu

Petrény Winery (Eger)
Egri Cabernet Franc 2012 - palack-minta
Aszalt ribizlire, aszalt eperre emlékez-tető illat némi bodzavirággal fűsze-rezve. Ízében is hasonlóan gazdag és sokszínű. Nagyon komplex bor.

Ár: 2.950 Ft - www.petrenywinery.hu

83 pont

Takler Pince (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Franc 2014
Elegán szín, tiszta illat jellemzi. Ízé-ben elsődlegesen pirosbogyós gyümölcsök, némi áfonya és fűszerpa-prikára emlékeztető aromák. Jó inni.

Ár: 2.290 Ft - www.borbolt.hu

82 pont

Mészáros Pincészet (Szekszárd)
Hidaspetre Cabernet Franc 2015
Érett gyümölcsös, egzotikus fűszeres illat. Ízében a bogyós gyümölcsök, vanília. Kedves, gazdag bor.

Ár: 3.570 Ft - www.borbolt.hu

Tóth Ferenc - Egri Borvár (Eger)
Egri Cabernet Franc 2011
Nagyon mély, bordóba hajló szín. Megy-gyes, fűszeres illat és ízvilág. Enyhe zöldes benyomás a korty végén.

Ár: 5.500 Ft - www.egriborvar.hu

Szeleshát Szőlőbirtok (Szekszárd)
Szekszárdi Cabernet Franc 2013
Gazdag íz: érett cseresznye, feket-eribiszke. Telt, hosszú korty jellemzi.

Ár: 2.650 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Molnár és Fiai Pincészet (Mátra)
Mátrai Cabernet Franc 2014
Üde gyümölcsös illat, finoman fűsze-res, enyhén dohányos, avaros. Közepes testű, jóivású bor.

Ár: 1.390 Ft - www.molnaresfiai.hu

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

Tesztjegyzet

a Cabernet Franc tesztet
Darin Sándor értékelte

Nagyon vártam a Cabrnet Franc tesztet. Az utóbbi időben különös figyelem övezi a fajta magyarországi "teljesítményét" ez köszönhető Michael Broadbent 2000-ben a Decanter magazinban megjelent kijelentésének, mely szerint: "...a Cabernet Franc Villányban találta meg természetes otthonát!"

A cabernet franc a franciaországi Bordeaux-ból származik. Napjainkban már a világ összes borvidékén megtalálható. Borházasításokban általánosan elterjedt. Fajtatiszta borként kiemelkedő minőséget ad Loire-ban és a Villányi borvidéken. A Villányi borvidék hosszú ideje tartó együtt gondolkodás és összefogás gyümölcseként átdolgozta eredetvédelmi rendszerét és életre hívott egy új borvidéki márkát. A premium és super premium kategóriákba sorolt 100% francok Villányi Franc márkanév alatt kerülnek a 2014-es szürettől a fogyasztók elé.

Azóta ez a fajtabor lett Villány kiemelt vezérterméke. De a mostani tesztünkön nemcsak villányi cabernet francok mérettetnek meg egymással.

Beigazolódik majd a mi tesztünkön is, hogy a cabernet franc Villányban van igazán otthon, vagy másik jeles hazai borvidék rácáfol a hírnévre? Ilyen előzmények után érthető a teszt előtti izgatottságom.
Félre ne értsen senki, nem Villányt féltettem, hanem pont ellenkezőleg, a többi borvidékben bízva vágtam bele a pontozásba.

A teszt nagyon jó hangulatban telt — egy ilyen szerkesztőségi teszt lényegesen kötetlenebb, mint egy borverseny. Ugyan a borokról nem beszélünk, de azért nem szokásunk némán ücsörögni közben! ;)

Egymás után jöttek a tételek. Igazán nemtetsző bor nem került a poharunkba. Egyetértettünk abban, hogy a felhozatal nagyon színvonalas volt és nem volt egyszerű feladat értékelni és pontozni a borokat. Mivel minden tesztünk "vakon" zajlik, így csak találgatni tudtunk, hogy a nevezett hat borvidék közül kinek a képviselője lesz az abszolút befutó. A tesztek végén mindig elhangzanak sorrendben a borászatok, borok nevei. A lepel ugyan lehull az egyes tételekről, de a pont-számok összesítésére pár napot még várni kell, így a várakozás csak tovább fokozódott, míg végül kiderült kik az éllovasok... Nagyon érdekes volt a végeredmény, mivel az első három bor között szinte a "tizedpontok" döntötték el a sorrendet, mely szerint első Villány, a második Szekszárd és a harmadik Eger lett. Ami számomra nagyon érdekes volt, hogy a tesztgyőztes Riczu-Stier Borászat borát már egy korábbi évjáratban is kóstoltam és akkor is a villányi mezőny legjobb-jaként értékeltem...

A jövő ezen teszt alapján is ígéretes!

A Cabernet Franc teszthez a helyszínt a noszvaji **Magtár Fogadó** biztosította. Köszönjük!

magtarfogado.hu

Teszt

Merlot

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Szabó Gyula - borgyűjtő

90 Bock Pince (Villány)
Villányi Merlot
Special Reserve 2013

MERLOT TESZT

90 pont

Bock Pince (Villány)
Villányi Merlot Special Reserve 2013
Nagyon sötét rubinvörös szín, érett, nagyon összetett, gyümölcsös, szedres, áfonyás, földes, avaros, fás illatjegyek, szép savak, nagyon testes, olajos folyású, összetett, érett korty, nagyon sok gyümölccsel, kellemes tanninnal, nagy potenciállal, még évekig szép bor lesz.
Ár: 9.250 Ft - www.webshop.bock.hu

Stier Pincészet (Villány)
Merlot 2013
Nagyon sötét rubinvörös színű, összetett, feketehúsú gyümölcsök, szeder, áfonya, szilva, füst, avar, fa az illatban, komoly test, kerek savak, bársonyos tannin, a szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, összetett, igazi nagyágyú, hosszú lecsengéssel.
Ár: 3.750 Ft

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

89 pont

Vin Art Pincészet (Villány)
Villányi Prémium Merlot 2015 – palackminta
Mélysötét rubinvörös színű, nagyon összetett, feketehúsú gyümölcsök, meggy, avar, föld az illatban, harapható, nagy test, izgalmas savak, tartalmas tannin, a korty nagyon összetett, robusztus, gyümölcsös és nagyon hosszú lecsengés, még érnie kell, nagy ígéret.
Ár: nincs még forgalomba

Tűzkő Birtok (Szekszárd)
Tűzkő Völgység Merlot 2013
Rubinvörös színű, szilvás, áfonyás, szedres, avaros, vajas illatjegyek, simogató savak, selymes test, bársonyos tannin, gyümölcsös, kerek, zamatos korty, hosszú lecsengéssel.
Ár: 3.620 Ft - www.borbolt.hu

Szőke Mátyás és Zoltán Pincészete (Mátra)
Amerlot 2012
Feketébe hajló, rubinvörös szín, összetett, gyümölcsös, fás, szilvás, avaros

illatok, kerek savak, komoly test, a korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos és izgalmas, hosszú lecsengéssel, csúcson van.

Ár: 5.690 Ft - a pincészetnél

Petrény Pincészet (Eger)
Egri Merlot 2011
Nagyon sötét rubinvörös színű, érett, füstös, fekete gyümölcsös, szilvás, szedres, fás illatjegyek, kellemes savak, komoly test, bársonyos tanin, gyümölcsös, kellemes, nagyon kerek és izgalmas korty, szép hosszú lecsengés.

Ár: 6.950 Ft - a pincészetnél

88 pont

Polgár Pincészet (Villány)
Merlot családi válogatás 2012
Feketébe hajló vörös színű, érett, összetett, feketehúsú gyümölcsök, föld, fa és avar az illatban, kerek savak, simogató tannin, komoly test, gyümölcsös, zamatos, kerek, kellemes korty, szép lecsengéssel.

Ár: 8.000 Ft - www.polgarpince.hu

87 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)
Prémium Merlot 2015
Gránátvörös szín, összetett, gyümölcsös, füstös, avaros, fás illategyek, selymes test, kerek, szép savak, bársonyos tannin, szájban kerek, gyümölcsös, simogató, hosszú lecsengéssel, még nagyon fiatal.

Ár: 3.750 Ft - www.borbolt.hu

Kovács Pincészet (Mátra)
Merlot 2014
Gránátvörös színű, illatában piroshúsú gyümölcsök, cseresznye, meggy, avar, föld, kevés vajasság, kerek savszerkezet, olajos test, kellemes, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 1.500 Ft - a pincészetnél

86 pont

Bolyki Pincészet (Eger)
Egri Merlot 2015
Sötét rubinvörös szín, összetett, kellemes, áfonyás, meggyes, szilvás, földes illat, szép kerek sav, még kicsit húzós tannin, a korty nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.
Ár: 2.980 Ft - www.borbolt.hu

Sebestyén Pince (Szekszárd)
Görögszói Merlot 2015
Gránátvörös színű, nagyon összetett, feketehúsú gyümölcsök, fa, avar, vajasság az illatában, kerek, izgalmas savak, komoly test, még kicsit érdes tannin, de a korty összetett, gyümölcsös, zamatos és izgalmas, nagy potenciál, hosszú lecsengés.
Ár: 5.180 Ft - www.borbolt.hu

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

Szignárovits - Maka Pince (Mátra)
Merlot 2015
Nagyon sötét rubinvörös szín, összetett, gyümölcsös, szilvás, meggyes, vajas, földes illat, selymes test, kerek savak, bársonyos tannin, kerek, zamatos, gyümölcsös, izgalmas korty, hosszú lecsengés.
Ár: 2.800 Ft - www.pincearon.hu

85 pont

Koch Borház (Hajós-Baja)
Frisch Szekszárdi Merlot 2015
Világos gránátvörös szín, gyümölcsös, meggyes, cseresznyés, vajas illat, kerek savak, simogató tannin, közepes test, szájban kerek, gyümölcsös, kellemes és hosszú.
Ár: 1.750 Ft - www.kochboraszat.hu

83 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Merlot prémium szelekció 2015
Sötét rubinvörös szín, összetett, szilvás, meggyes, piros ribizlis, fás illatokkal, kerek savak, kedves tannin, szép gyümölcsös, zamatos korty, szép lecsengés.
Ár: 2.415 Ft - METRO, a pincészetnél

Ostorosbor (Eger)
Egri Merlot prémium 2016 – palack-minta
Sötét gránátvörös szín, meggyes, nyári szilvás, avaros illat, kerek savak, közepesnél nagyobb test, szájban kerek, gyümölcsös, közepesen hosszú lecsengés.
Ár: nincs még forgalomban

81 pont

Ostorosbor (Eger)
Egri Merlot 2016
Átlátszó rubinvörös szín, meggyes, cseresznyés, fás illat, kevés paprikával, kerek savak, közepes test, enyhén tannin hangsúlyos korty, gyors lecsengés.
Ár: 699 Ft - TESCO, Auchan

80 pont

Polgár Pincészet (Villány)
Merlot prémium szelekció 2015
Világos rubinvörös szín, meggyes, cseresznyés, földes avaros, szép savak, kicsit érdes tannin, közepes test, szájban a tannin dominál, a vége gyümölcsös, rövid lecsengés.
Ár: 2.800 Ft - www.polgarpince.hu

Tesztjegyzet

a Merlot tesztet
Kovács Pál értékelte

A felvonultatott borsor kellemes perceket okozott a tesztelőknek, mert nagyon komoly, testes borok, igazi nagyágyúk kerültek a poharakba, de azt is meg kell vallani, hogy voltak kevésbé szépek, egyszerűbbek, csak úgy a mindennapokra.

Én mindenesetre nem kezdeném temetni ezt a kékszőlőt, mert még nem látjuk az igazi arcát, meg a borászoknak is szükségük van az időjárásváltozás okozta tapasztalatok megszerzésére. Szerintem ma is ihatunk szép merlot borokat és komoly jövő áll még a fajta előtt, bátran nyúljanak a bolti polcokon a merlot borok felé.

A Merlot teszthez a helyszínt a debreceni **Hotel Lycium****** biztosította. Köszönjük!

hotellycium.hu

Teszt

Késői szüret - mégsem Tokaj

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette
Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Szabó Gyula - borgyűjtő

92 **St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)**
Ajándék Egri hárslevelű superior 2015

Minden évben meg szoktuk nézni az édes borok vonalát is, de ebben az évben nem akartunk aszúval foglalkozni, inkább a késői szüret borait vizsgáltuk meg. Itt szeretném megjegyezni, hogy szándékosan kértünk száraz, félszáraz, félédes és édes késői borokat és az is tudatos volt, hogy a tokaji borokat külön teszteltük, külön választottuk a többi borvidéktől.
Ebben a szegmensben soha nem látott aktivitást tapasztaltunk, hiszen 9 borvidék, 25 pincészetének 38 borát kellett a tesztelőknek végig kóstolni, ami egy délutánba került. Először a nem tokaji borokat kezdtük kóstolni, az alábbi eredménnyel:

92 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Ajándék Egri hárslevelű surperior 2015

Aranysárga színű, nagyon érett, nagyon összetett, mandulás, körtés, barackos, mandulás, citrusos, botrytiszes illat-jegyek, kiváló sav és édesség egyensúly, komoly, olajos test, a korty komplex, kerek, gyümölcsös és irgalmatlanul hosszú lecsengés, már-már tokaji aszú magasság.

Ár: 21.000 Ft - a pincészetnél

Aranysárga szín, összetett, intenzív, hárs, birsalma, citrus az illatban, kerek savak, nagyon szép egyensúly, zamatos, kerek, összetett és nagyon gyümölcsös, rendkívül hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.900 Ft - www.standrea.hu

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Kedves 2014

Aranysárga színű, komplex, körtés, barackos, mandulás, citrusos, vajas illatjegyek, szép élénk savak, simogató édesség, gyümölcsös, izgalmas, friss, zamatos korty, hosszú lecsengés.

Ár: 1.500 Ft - www.standrea.hu

89 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet (Eger)

Késői Egri hárslevelű superior 2016

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

KÉSŐI SZÜRET - MÉGSEM TOKAJ TESZT

88 pont

Csernyik Pince (Mátra)
Bérc 2016
Halvány szalmaszínű, összetett, körtés, muskotályos, vaníliás illatjegyek, szép kerek savak, olajos test, kerek, gyümölcsös, zamatos korty, hosszú lecsengéssel.
Ár: 2.200 Ft - a pincészetnél

Koch Borászat (Villány)
Késői szüret Chardonnay prémium 2015
Sötét aranysárga színű, érett, összetett,
körtés, barackos, mandulás, vajas illat,
kerek savak, olajos, komoly test, gyümölcsös, mandulás, zamatos, érett korty, szép hosszú lecsengéssel.
Ár: 1.320 Ft - www.kochboraszat.hu

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

87 pont

Petrény Pincészet (Eger)
December Hárslevelű superior 2014
Sötét aranysárga színű, érett, töppedt, birsalmás, kenyérhéjas, vajas illatok, kerek savak, kellemes édesség, gyümölcsös, kellemes korty, enyhe kesernyével a végén.
Ár: 2.750 Ft - a pincészetnél

Petrény Pincészet (Eger)
DC 2014
Halvány aranysárga színű, érett körte, grépfrút, mandula az illatában, élénk, de szép savak, olajos test, nagyon gyümölcsös, zamatos, hosszú korty, szép lecsengéssel.
Ár: 1.750 Ft - a pincészetnél

86 pont

Ludányi József Pincészet (Mátra)
Királyberki Zenit 2008
Világos, kicsit zöldes-aranysárgás színű, Vilmos körtés, őszibarackos, töppedt szőlős, vajas illatjegyekkel, szép, kerek savak, kellemes édesség, olajos test, gyümölcsös, zamatos, kerek korty, szép lecsengéssel.
Ár: 3.200 Ft - a pincészetnél

Bárdos és Fia Pincészet (Mátra)
Zenit 2016
Halvány aranysárga színű, édeskés, barackos, mézes illat, szép savszerkezet, nagy test, szép sav-édesség egyensúly, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengéssel.
Ár: 2.500 Ft - Auchan, a pincészetnél

Polgár Pincészet (Villány)
Ezüsthárs 2016
Aranysárga színű, édes, mézes, barackos, vajas illatjegyek, kerek savak, olajos test, érett gyümölcsök a szájban, vajassággal, édességgel, nagyon hosszú lecsengéssel.
Ár: 2.500 Ft - www.polgarpince.hu

85 pont

Ludányi József Pincészet (Mátra)
Mátrai Sárgamuskotály 2011
Nagyon világos szalmaszínű, vajas, muskotályos, barackos illat, kellemes savas, szép édesség, egyensúly, olajos test, kellemes, szép gyümölcsös korty, szép lecsengés.
Ár: 4.000 Ft - a pincészetnél

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Dércsípte Szürkebarát, 2014
Halvány szalmaszínű, édes almás, barackos, vajas, vaníliás illatjegyek, kellemes savak, közepes test, kellemes, gyümölcsös korty, szép lecsengés.
Ár: 2.150 Ft - METRO, a pincészetnél

Soltész Pince (Mátra)
Debrői Hárslevelű Superior prémium 2016
Halvány szalmasárga színű, hár-

»

sas, barackos, vajas illatjegyek, kerek savak, közepes test, édeskés, gyümölcsös korty, rövid lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft - Szépasszonyvölgy

84 pont

Polgár Pincészet (Villány)
Ezüsthárs 2015
Halvány aranysárga szín, édeskés, mézes, vajas illat, nagyon kerek sav, olajos test, a szájban a gyümölcs dominál, szép édességgel megtámogatva, hosszú lecsengés.

Ár: 2.500 Ft - www.polgarpince.hu

83 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Délidő Chardonnay
Prémium szelekció 2015
Szalmasárga színű, Vilmos körte, barack, vanília, déli gyümölcsök az illatban, nagyon kerek sav, közepes test, a korty mandulás, zöldes, érdekes, közepes lecsengéssel.

Ár: 2.150 Ft - METRO, a pincészetnél

82 pont

Bata - Loyal Pincészet (Mátra)
Egyetlen M 2016
Nagyon halvány szalmaszín, illatos, szénás, szalmás, vajas jegyek, élénk sav, gyümölcsös, zamatos, kellemes, hosszú korty.

Ár: 2.000 Ft - www.csakajobor.hu

Csernyik Pince (Mátra)
Mátrai Hárslevelű 2016
Aranysárga színű, körtés, édes almás, hársas, vajas illatjegyek, szép kerek sav, olajos test, kenyérhéjas, mandulás, gyümölcsös korty, közepes lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - a pincészetnél

Tüske Pince (Szekszárd)
Pszt! 2017
Halványszalmasárga színű, nagyon illatos, gyümölcsös, citrusos, köszmétés, bodzás, élénk savak, kellemes, zamatos, izgalmas bor, nagyon fiatal.

Ár: 1.000 Ft - a pincészetnél

Polgár Pincészet (Villány)
Aranyhárs 2012
Mély aranysárga színű, érett, töppedt, kenyérhéj, mandula, füge az illatban, lekerekedett savak, olajos test, a kortyban is az érettség dominál, kenyérhéjas ízekkel a végén.

Ár: 2.790 Ft - www.borbolt.hu

Tesztjegyzet

a késői szüret tesztet
Kovács Pál értékelte

Igazi meglepetés volt ez a tizenkilenc bor. Kiderült, hogy a Kárpát-medencében minden borvidéken lehet, sőt megkockáztatom kell, késői borokat készíteni, nemcsak édes, de akár száraz kivitelben is.

Kifejezetten komoly meglepetés volt az Ajándék, késői hárslevelű superior a St. Andrea pincészettől, mert ez a bor már tokaji magasságokban jár, biztos vagyok benne, hogy a tokaji borsorban senki nem vette volna észre a kakukktojást.

A késői szüret teszthez a helyszínt a debreceni **Hotel Lycium****** biztosította. Köszönjük!

hotellycium.hu

Kövess bennünket a **facebook**-on is!
www.facebook.com/BOResPARLAT

Teszt

Késői szüret - Tokaj

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

Palackfotók: Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Szabó Gyula - borgyűjtő

A tokaji édes borok mindig kellemes feladatot jelentenek, hiszen ritkán kap az ember arra lehetőséget, hogy a világ legjobb édesboros borvidékéről nagy merítésben ismerkedjen ezekkel a nedűkkel. Lássuk mire jutottunk?

93 pont

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

Édes Szamorodni 2013

Halvány aranysárga szín, nagyon összetett, körtés, barackos, mandulás, kenyérhéjas, vaníliás illatjegyek, aszú magasságú egyensúly, élénk sav, szép édesség, szájban nagyon kerek, harmonikus, gyümölcsös, ásványos, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: 11.070 Ft - www.borbolt.hu

92 pont

Holdvölgy (Mád)

Intuition No.1 Zéta Szamorodni 2008

Sötét aranysárga színű, érett, összetett, mandulás, füges, ásványos, gyümölcsös, vaníliás illatjegyek, nagyon kellemes egyensúly, élénk sav, nagy test, szájban érett, kerek, harmonikus, gyümölcsös, nagyon hosszú.

Ár: 8.500 Ft - www.borbolt.hu

91 pont

Erzsébet Pince (Tokaj)

Tokaji Fordítás 2013

Halvány aranysárga színű, összetett, intenzív, barack, méz, mandula, ásványosság, vajasság, citrusok az illatában, nagyon szép egyensúly, élénk sav, pont elégséges édesség, a korty gyümölcsös, kerek, harmonikus, nagyon hosszú.

Ár: 9.800 Ft - www.tokajcoffee.com

90 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)

Magita késői szüret 2014

Világos aranysárga színű, összetett, érett, mandulás, barackos, mézes, vajas illat-jegyek, olajos test, nagy egyensúly, élénk sav, szép édesség, szájban gyümölcsös, összetett,

zamatos, kerek, hosszú lecsengés.
Ár: 2.350 Ft - www.borkereskedes.hu

89 pont

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)
Katinka 2016
Halvány szalmasárga színű, összetett, gyümölcsös, barackos, körtés, almás, mandulás, vaníliás illatjegyek, szép sav és édesség egyensúly, komoly test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, hosszú lecsengés.
Ár: 2.340 Ft - www.borbolt.hu

88 pont

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)
Késői szüret 2016 – palackminta
Szalmasárga színű, összetett, méz, barack, ribizli, vajasság az illatában, szép, élénk savak, édesség egyensúly, a korty barackos, zamatos, izgalmas és hosszú lecsengésű.
Ár: 4.540 Ft - www.szenttamas.hu

Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)
Tokaj késői szüret 2015
Halvány szalmasárgás-zöldes színű, mandulás, barackos, ásványos illatjegyek, kerek savak, szép egyensúly, nem túl testes, a korty szép gyümölcsös, zamatos és hosszú.
Ár: 2.740 Ft - www.borbolt.hu

87 pont

Dobogó Pincészet (Tokaj)
Édes Szamorodni 2015 – palackminta
Halvány szalmasárga színű, mézes, körtés, birsalmás, vajas illatjegyek, szép sav-édesség egyensúly, a korty kerek, gyümölcsös, izgalmas és hosszú, még nagyon fiatal.
Ár: nincs még forgalomban

Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcal)

Édes Szamorodni 2014 – palackminta
Nagyon halvány szalmasárga színű, barackos, köszmétés, vajas, ásványos illat, nagyfokú egyensúly a sav és édesség között, kerek, zamatos, kerek, kellemes korty, nagyon hosszú lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

86 pont

Royal Tokaji Borászat (Mád)
Furmint késői szüret 2016
palackminta
Halvány aranysárga színű, körte, méz, vaj az illatában, szép sav, olajos test, kellemes édesség, szép egyensúly, gyümölcsös, kerek és hosszú korty.

Ár: nincs még forgalomban

Royal Tokaji Borászat (Mád)
Royal Cuvée késői szüret 2016
Halvány szalmasárga színű, mandula, barack, vajasság az illatában, kerek savak, az édesség simogató, szájban gyümölcsös, a végén enyhe savhangsúly.

Ár: 2.810 Ft - www.borbolt.hu

Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcal)
Fortissimo késői szüret 2016
Halvány szalmasárga színű, mandula, barack, vajasság az illatában, kerek savak, az édesség simogató, szájban gyümölcsös, a végén enyhe savhangsúly.

Ár: 2.640 Ft - www.degenfeld.hu

Hímesudvar (Tokaj)
Tokaji Sárgamuskotály 2016
Nagyon halvány szalmaszínű, almás, barackos, muskotályos, ásványos illatjegyek, kellemesen élénk savak, közepes test, a korty először gyümölcsös, zamatos, a végén enyhén savhangsúlyos, hosszú.

Ár: 3.490 Ft - www.himesudvar.hu

Erzsébet Pince (Tokaj)
Édes Szamorodni 2013
Halvány aranysárga színű,

barackos, petrolos, mandulás, ásványos, vajas illatjegyek, harmonikus sav-édesség egyensúly, szájban kerek, kellemes, gyümölcsös, hosszú.

Ár: 4.600 Ft - www.tokajcoffee.com

85 pont

Hímesudvar (Tokaj)
Kaleidoscope Tokaji Cuvée 2015
Nagyon halvány szalmasárga színű, kicsit visszafogott, barackos, mandulás, ásványos illatok és ízek, kerek savak, közepes test, szájban kellemes, zamatos, a végé kevés mandulával.

Ár: 2.990 Ft - www.himesudvar.hu

Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)
Domaine Imperial 1502 2016
palackminta
Halvány szalmasárga színű, mandulás, barackos, körtés, vajas illatjegyek, kerek savak, szép test, kellemes, gyümölcsös, zamatos korty a szájban, szép lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

84 pont

Hímesudvar (Tokaj)
Tokaji Kövérszőlő 2014
Nagyon halvány szalmasárga színű, citrus, barack, köszméte, vaj az illatában, szép kerek sav és édesség, közepes test, a korty zamatos, gyümölcsös, közepesen hosszú.

Ár: 4.990 Ft - www.himesudvar.hu

Dobogó Pincészet (Tokaj)
Mylitta 2016 – palackminta
Halvány szalmasárga színű, zöldes reflex-szel, Vilmos körte, barack, méz az illatában, nagyon élénk savak, a korty gyümölcsös, izgalmas, kicsi savhangsúllyal, hosszú lecsengés.

Ár: nincs még forgalomban

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)
Dongó Szamorodni 2014
Aranysárga színű, körtés, mandulás, barackos, ásványos, töppedt szőlős, vajas illat, élénk savak, olajos test, szájban élénk, izgalmas, gyümölcsös, még nagyon fiatal.

Ár: 9.900 Ft - www.szenttamas.hu

Tesztjegyzet

a késői szüret tesztet
Kovács Pál értékelte

A tokaji késői borok most sem okoztak csalódást, egyöntetű véleménye volt a tesztelő csapatnak, hogy nagyon szép borsort volt szerencsénk megkóstolni, bátran ajánljuk a borokat mindenkinek.

Teszt

Pezsgő

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette
Palackfotók: Németi Attila Viktor

A pezsgőket tesztelték:
Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Péter - borász
Szabó Gyula - borgyűjtő

PEZSGŐ TESZT

Az elmúlt egy évben mintha valami változás kezdődött volna a pezsgő piacán, több termelőtől, nagyoktól is, olyan hírek jönnek, hogy bár az évvégi nagy roham nem múlt el, de évközben is szemmel láthatóan növekedett az érdeklődés természetes pezsgők iránt. Őszintén be kell vallanom, hogy én is szívesen megiszok egy pohár pezsgőt bármikor évközben, ezért is támogattam a teszt megismétlését.

Szerencsére a borásztok közül is néhányan így gondolkodtak és egy szép sort sikerült összeállítani a beküldött borokból. Összesen hat borvidék nyolc pincészetének 18 pezsgőjét kóstoltuk meg. Íme az eredménye:

89 pont

Tokaj Nobilis Pincészet (Tokaj)
Tokaji Pezsgő Furmint brut 2015
Aranysárga színű, nagyon összetett, vajas, mandulás, ásványos, barackos illat, amely megtölti a poharat, szép perlázs, kellemes savak és CO2, kerek, nagyon összetett, elsősorban gyümölcsös, zamatos, izgalmas korty, nagyon hosszú lecsengés.
Ár: 4.500 Ft - a pincészetnél

88 pont

Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj)
Tokaji Furmint extra brut 2011
Világos aranysárga színű, összetett, mandulás, vajas, körtés, barackos illat, kellemes, simogató CO2 és sav, nagyon kerek, zamatos, izgalmas, kerek, gyümölcsös, hosszú korty.
Ár: 4.990 Ft - www.borbolt.hu

87 pont

Patricius Borház (Tokaj)
Pezsgő brut 2014
Világos aranysárga színű, szép perlázs, összetett, gyümölcsös, mandulás, barackos, ásványos illat, kellemes sav és CO2, a korty nagyon, kerek, kellemes, zamatos, frissítő, gyümölcsös, kellően hosszú.
Ár: 4.500 Ft - www.patricius.hu

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Brut nature prémium selection 2008
Halvány aranysárga színű, lassan nyíló,

gyümölcsös, barackos, köszmétés, vajas illat, szép perlázs, izgalmas savak, kellemesen gyümölcsös, zamatos, korty, a végén szép élesztés jegyekkel.

Ár: 3.980 Ft - METRO, a pincészetnél

Törley Pincészet (Budafok)
Chardonnay nyers pezsgő brut nature
Aranysárga színű, nagyon összetett, körte, kenyérhéj, vanília, barack az illatban, kellemesen élén CO2 és sav, gyümölcsös, izgalmas, frissítő korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.260 Ft - www.borbolt.hu

86 pont

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Tokaji Furmint brut 2013
Aranysárga színű, összetett, érett alma, barack, köszméte és vanília az illatban, kellemes perlázs, kerek savak, zamatos, ízletes, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.

Ár: 4.085 Ft - METRO, a pincészetnél

Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle)
Optimun brut prémium selection 2013
Nagyon világos szalmasárga szín, összetett, érett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, simogató CO2, kerek, de élő savak, gyümölcsös, kellemes, zamatos korty, hosszú lecsengés.

Ár: 4.170 Ft - METRO, a pincészetnél

Törley Pincészet (Budafok)
Francois President brut
Világos szalmaszínű, összetett, almás, köszmétés, vajas illat, kerek savak, kerek CO2, bizsergető perlázs, a szájban alma, egres, lici kavarog szép egyensúlyban, hosszú lecsengéssel.

Ár: 3.260 Ft - www.borbolt.hu

Így pontozunk mi:
95-100: tökéletes bor
90-94: nagyon szép, egyedi, elegáns, nagy bor
85-89: kiváló, komplex, karakteres, nagyon jó bor
80-84: tehetséges, tartalmas, jó bor

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.

85 pont

Törley Pincészet (Budafok)
Francois President Rosé brut
Fáradt lazac rózsaszínű, összetett, meggyes, cseresznyés, vajas, narancsos illat, apró CO2, szép sav, izgalmas, gyümölcsös korty, simogató buborékokkal, kellemes lecsengéssel.
Ár: 3.260 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Törley Pincészet (Budafok)
Gála sec
Világossárga szín, barackos, almás, vajas illat, szájban kerek savak, közepesen élénk CO2, a korty is élénk, vibráló, izgalmas, kellemes kesernyével a végén.
Ár: 1.050 Ft - TESCO, Auchan

83 pont

Törley Pincészet (Budafok)
Orfeum Rosé sec
Világos lazacszínű, szilvás, feketeribizlis, vajas illat, kellemes savszerkezet, élénk CO2, a korty egyenes, gyümölcsös, élénk és zamatos, szép lecsengéssel.
Ár: 1.599 Ft - TESCO, Auchan

Eszterházy Károly Egyetem (Eger)
Brut Nature 2016
Világos szalmasárga színű, visszafogott, lassan nyíló, érett körtés, élesztős illat, nagyon kerek savak, kicsit fáradt CO2, szájban gyümölcsös, de rövid.
Ár: 2.500 Ft - EK Egyetem

82 pont

Törley Pincészet (Budafok)
Excellence Sárgamuskotály édes
Világossárga színű, kifejezetten gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, kerek sav, kellemes édesség, izgalmas CO2 bizsergés, a végén szép gyümölcsös lecsengéssel.
Ár: 1.599 Ft - TESCO, Auchan

Törley Pincészet (Budafok)
Pinot Noir Rosé sec
Világos lazacszínű, közepesen intenzív meggy, cseresznye, ribizli az illatban, élénk sav, élénk CO2, szájban gyümölcsös, kellemes lecsengés.
Ár: 1.250 Ft - TESCO, Auchan

Polgár Pincészet (Villány)
Chardonnay - Ottonel Muskotály brut 2015
Arany szalmasárga színű, narancsos, körtés, almás illatok, élénk sav, kellemes CO2, a korty nagyon élénk, citromos jegyekkel, kesernyével zár, közepesen hosszú.
Ár: 2.800 Ft - www.polgarpince.hu

Törley Pincészet (Budafok)
Excellence Chardonnay extra sec
Aranysárga színű, körtés, naspolyás, almás illat, nagyon élénk sav és CO2, a korty izgalmas, zamatos, a végén sok licsivel.
Ár: 1.599 Ft - TESCO, Auchan

81 pont

Polgár Pincészet (Villány)
Rosé Cuvée brut
Lazacrózsaszín színű, nagyon lassan nyíló, érett piros gyümölcsök, narancs, citrus az illatban, szép savak, kellemes CO2, bizsergő, gyümölcsös, kellemes, rövid lecsengés.
Ár: 2.800 Ft - www.polgarpince.hu

A pezsgő teszthez a helyszínt a debreceni **Hotel Lycium****** biztosította. Köszönjük!

Tesztjegyzet

a pezsgő tesztet
Kovács Pál értékelte

Összegzésként elmondható, hogy ma már itthon is lehet kiváló pezsgőket vásárolni a borboltok és áruházak polcain. Ami nagyon örvendetes, hogy a tesztelt pezsgők minősége kellemes meglepetés volt, hiszen nemcsak a palackos erjesztéssel készült tételek voltak szépek és kellemesen ihatók, hanem a többi is.

A magam részéről csak biztatni tudom a borivó barátokat, hogy bátran forduljanak a pezsgő felé, kellemes meglepetésekben lesz részük.

Összegzés

Meg kell vallanom, hogy fennállásunk legnehezebb napja volt a téli lapszám teszt borainak kóstolója, amikor is ösz-szesen 74 tétel került a poharunkba, abszolút vakteszt keretein belül. Többen is meglepődtünk a borok felsorolásakor és komoly konzekvenciákat kellett levonnunk, főleg abban, hogy ne legyünk biztosak abban, amire azt gondoljuk, hogy azt már jól tudjuk. Több olyan bor is volt, amelyek nagyon megviccelt minket származása és fajtája alapján.

PROMÓCIÓ

Tokaj-Hegyalja
PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN