

HÁRSLEVELŰ

A SOKSZÍNŰ SZŐLŐFAJTA

bor & párlat

2018 TAVASZ

www.boresparlat.hu

Magyar Borszakírók Köre
A Magyar Bor Nagydíj nyertesei

EXTRA

Rosalia



INDÍTSD ROZÉVAL A NYARAT!

május 11-13.

A legjobb hazai:

22

Fekfrankos

Gulyáslevestől a Dobostortáig

**Magyar ételek az
Emirates fedélzetén**



Villányi BorZsongás

www.villanyiborvidek.hu
• www.borzsongas.hu

halnapok

dűlőtúrák

koncertek

stand-up

coaching

játszóműhelyek

Király Viktor

Szalóki Ági

Hangoló

Magashegyi Underground

Felméri Péter

Pankastic

A köztársaság bandája

Gasztro-Zsongás

bográcsozás

villányi borok

BBQ

grill

burgerek

borvacsorák

rétesnyújtás

2018. április 28. - május 1.

www.villanyiborvidek.hu

Rügyfakasztó



*Darin Sándor
lapkiadó*

Lassan megszokjuk, hogy az időjárás szeszélyesebb, mint a legtöbb nő! Télen nincs tél, tavasszal jön a hó, a nyár hol tikasztó, hol elő kell venni a nagykabátot. Időjónak lenni nem kifizetődő. Bárhogy is vesszük, naptár szerint megint vége van a télnek és bizakodva indulunk neki a tavasznak. Most még csak remélni tudjuk, hogy az idei szüretkor azt mondhatssuk: remek évünk volt. Ránk férne egy jó évjárat az az igazság, mert az utóbbi esztendőinkben mindig volt valami, ami beárnyékolta az évszámot a palackokon. Hol jég verte el a zsendülést, hol aszály tombolt a nyári hónapokban. Volt mikor eső mosta le a szüret felét, volt mikor elégték a savak... Most mégis bizakodó vagyok! Nem lehet, hogy ne jöjjön végre egy csúcs esztendő, mind minőségben, mind mennyiségben. Mit mondhatnék így egy évjárat indulásánál, minthogy így legyen!

Legyen szép évünk! Gazdagon esőben, napfényben mindig amennyi és amikor kell.

Ősszel meglátjuk mit ért a fohászunk!



facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

VII. 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 Livia

Szerkesztőségünk állandó munkatársai:

Dr. Kosárka József, Németi Attila Viktor, Polgár Adrienn

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak:

ifj. Lőrincz György, Katics Gergely,
Kovács Pál, Molnár Ádám, Oláh Rita,
Osváth Fruzsina, Tarnóczy Zoltán, Zsrai Kata
...és még sokan mások

Hirdetésfelvétel

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

Fotók:

Rosália és címlap: Szigetváry Zsolt ©
a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. engedélyével.
Darin Sándor, Németi Attila Viktor a kiadványban megjelenő borászatok,
hírogynökségek 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!**



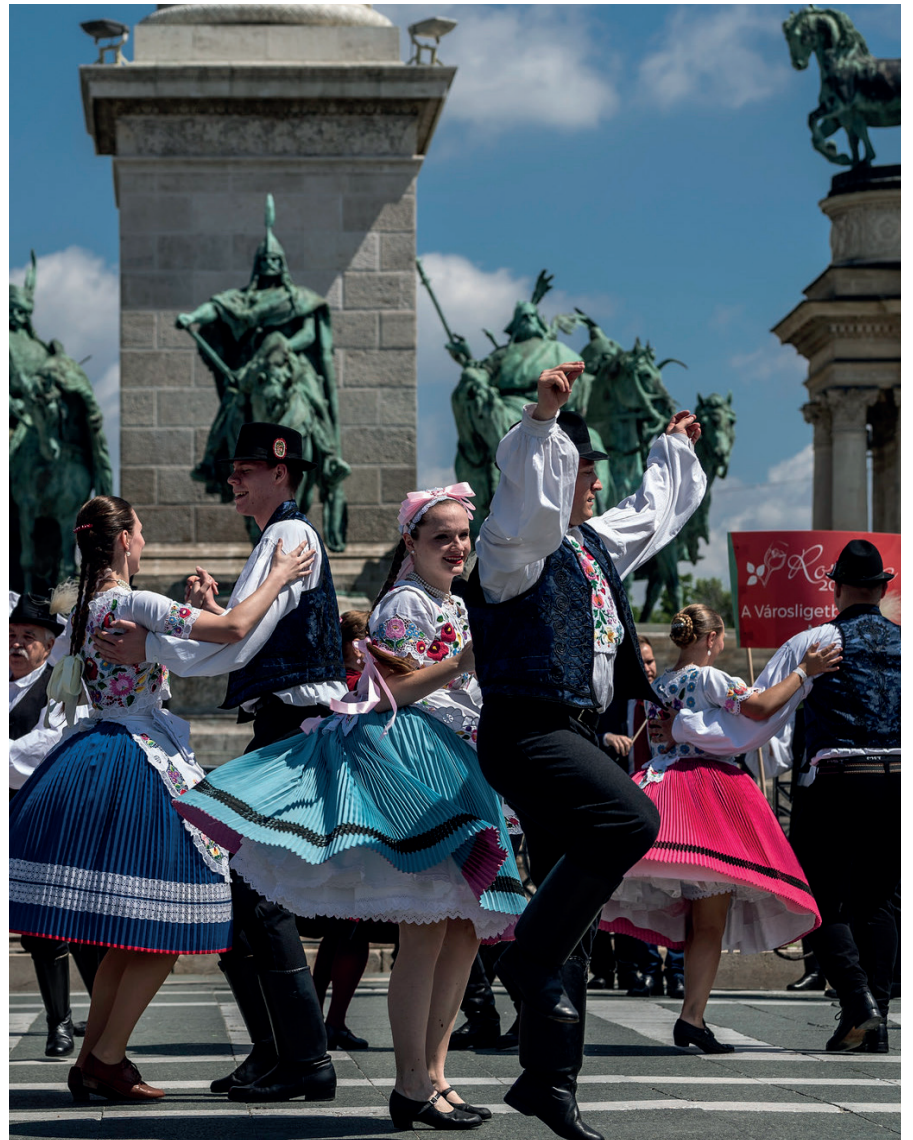
facebook.com/BOResPARLAT

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 kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átirat formában bármilyen médiumban közzéadni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

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

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



Tartalom



5 Hírszüret

- 2018 legjobb kereskedelmi főzdéje címet ismét az ÁRPÁD Pálinka nyerte

- Megválasztották a Magyar Bor Nagydíj nyerteseit

- Az Emirates fedélzetén is otthon érezhetik magukat a magyarok

- Travellers' Choice díjat kapott a Bock Hotel Ermitage****!

- Tiffán Ede kapta a Magyar Bor Akadémia Életműdíját

20 Rosé és PezsgőLiget Rosália 2018

Teszt

28 Hárslevelű

Teszt

34 Kékfrankos



2018 LEGJOBB KERESKEDELMI FŐZDÉJE CÍMET ISMÉT AZ ÁRPÁD PÁLINKA NYERTE

Az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett Quintessence (IX.) Pálinka- és Párlatversenyre ismét rekordszámú nevezés érkezett.

A tavalyi 1318 mintaszám után az idén több mint 1700 minta érkezett Magyarországon kívül Romániából, Szerbiából és Bulgáriából. Az 1755 nevezett tételből végül 1739 pálinka és párlat került a szakértő zsűri elé. A nevezett pálinkák és párlatok 311 nevezőtől, 162 településről származnak. A pálinkák és párlatok értékelésére január 11-13-án került sor Ongán.

A zsűri döntése alapján arany oklevelet kapott 291 (16,7%), ezüst oklevelet 463 (26,6%), míg bronz oklevelet 394 (22,7%) pálinka és párlat. A kereskedelemben kapható minták közül 36 champion, azaz nagyaranyérem került kiosztásra, míg a magán- és bérfőzetőknél 50

kategória győztes minta volt. Az 1739 nevezett és lebírált mintából 413 volt a kereskedelmi tételek száma, 641 a bérfőzők és 685 a magánfőzők által előállított pálinka és párlat.

A IX. Quintessence Pálinka és Párlatverseny hivatalos végeredménye, meghirdetett nagydíjai:

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb kereskedelmi főzdéje”, a verseny abszolút győztese az **Árpád és Vadász Pálinka** (Kisrét Manufaktúra Kft.)

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb pálinkája” a **Sáppusztai Pálinkafőzde** kajsziabarack pálinkája

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 közönség díja pálinkája” a **Márton és Lányai Pálinka** Gurulós málnája

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb bérfőzdéje” **Mámor Pálinkaház** Kft.

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb bérfőzetője” Pataki Attila

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb magánfőzője” **Pavlicsek Csaba**

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb magán és bérfőzetet pálinkája” **Pataki Attila** mandarin pálinkája

„Quintessence Pálinkaverseny – 2018 legjobb ongai pálinkája” **Zsarnai Bernadett** som pálinkája

Forrás: <http://quintessence-palinka.hu>

HA FEBRUÁR, AKKOR FURMINT!

Ismét egy egész hónapot szentelnek a borkedvelők az egyik legkiemelkedőbb Kárpát-medencei szőlőfajtának tartott furmintnak. Februárban azonban nemcsak a különféle eseményeken, hanem egyre több étterem borlapján is találkozhatnak a fajtával az érdeklődők, mindenkinek érdemes megkóstolnia!

Idén februárban kilencedik alkalommal tölti meg a borospoharakat a furmint a Furmint Február alkalmából. Ez volt az első olyan

kezdemenyezés itthon, ami egyetlen szőlőfajtát állított reflektorfénybe, ráadásul egyből egy egész hónapot szentelve neki. Tavaly óta február 1-jén ünnepeljük a Nemzetközi Furmint Napot is, idén pedig pont ezen a napon rendezik a Furmint Február Nagy Kóstolóját a városligeti Vajdahunyad várában.



A Furmint Február Nagy Kóstolón várhatóan közel 100 kiállító legalább 150 prémium borát ízlelhetik meg a látogatók. A kínált borok között egészen biztosan találunk majd pezsgőket is, és az édes borok, aszúk szerelmesei sem fognak csalódni. A legtöbb kiállító ezúttal is a legnagyobb hagyományokkal bíró Tokaji borvidékről érkezik majd, de köszönhetően az elmúlt évtized furminttelepítéseinek egyre több új borvidék csatlakozik a furmint táborához. Az ugyancsak tradicionálisnak számító Somló mellett az Egre borvidék, a Balaton északi és déli partja és a Pécsi borvidék, valamint határon túli pincék furmintjait is megkóstolhatjuk.

A különleges helyszín korlátozott befogadóképessége miatt érdemes a jegyeket előre megvásárolni, így február 1-jén egy délután alatt átfogó képet szerezhetsz az ember a fajtáról, és körbeutazhatja a Kárpát-medence legjobb borvidégeit egyetlen pohár segítségével.

Forrás: WineGlass

BORJOG ÉS BORMARKETING 2018 KONFERENCIA

Március 1-én rendezik meg a Borjog és Bormarketing 2018 Konferenciát, amelynek már a programtervét is nyilvánosságra hozták, sőt már elindult a jegyértékesítés is!

A Borjog és Bormarketing Konferencia indulása óta évről évre világos célokat fogalmaz meg, és mindenekelőtt hathatós felülete kíván lenni a magyar borért dolgozó szőlészeknek, borászoknak, szakmai szervezeteknek, kormányzati szereplőknek.

A hivatalos megnyitó után a Magyar Turisztikai Ügynökség, illetve a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa köszöntőjével veszi kezdetét a Prónay Bence és Rókusfalvy Pál szervezésében megrendezendő konferencia.

A konferencia plenáris szakasza – az esemény címének megfelelően – két fő témakörrel foglalkozik: az aktuális borjogi és bormarketing kérdésekkel.

A konferencia első részben mindig kiemelt figyelmet kap az ágazat jogi környezetének egyszerűsítése és az adminisztrációs terhek csökkentése, hiszen ez a borászok által megfogalmazott egyik legfőbb, általános igény, amely nem csupán hazánkban, hanem nemzetközi szinten is a fontos elérendő célok között szerepel. Emellett ebben a részben az egyik leginkább várt téma mindig a kormányzat tájékoztatása a várható fejlesztésekről és támogatásokról, hiszen itt valóban minden alkalommal húsbavágó kérdések kerülnek terítékre. Ez alkalommal is beszédes Kis Miklós Zsolt, a Miniszterelnökség agrár-vidékfejlesztésért felelős államtitkára előadásának címe: Milliárdok az ágazat szolgálatában.

A konferencia második részében hangsúlyosan a bormarketing kérdések kerülnek terítékre, amikor az ágazati szereplők közösen vizsgálják a magyar bor lehetőségeit, egyeztetik céljait és ismertetik a vállalt feladatokat.



A konferencia szintén fontos törekvése, hogy a gazdasági szempontok megjelenítése mellett megfelelő hangsúllyal emelje ki a mértékletes borfogyasztás, a borkultúra fontosságát, ezen előadások között különösen izgalmasnak ígérkezik Dr. Zacher Gábor toxikológus főorvos úr előadása. A konferencia történetében első alkalommal képviselteti magát az előadók között a NAV, dr. Zámbo Péter dandártábornok úr, a szervezetet bünyügyi főigazgató-helyettesének személyében, aki várhatóan egy akciókban bővelkedő előadásban ismerteti a szervezet ágazatot is segítő stratégiáját.

A konferencia szervezői ezúttal is véleményformáló nemzetközi előadókat kértek fel előadónak: Kanadából érkezik John Szabó Master Sommelier, a Volcanic Wines könyv nemzetközileg ismert és elismert szerzője, Marius Berlemann a ProWein igazgatója és Dr. Ignacio Sanches Recarte az európai borágazati vállalkozásokat képviselő szervezet (CEEV) főtitkára.

Az eseményt minden alkalommal egy interaktív bormarketing kerekasztal beszélgetés zárja – a felkért szakembereket „Bormarketing hangsúlyok 2020-ig” témában kérdezhetik majd a résztvevők.

Forrás: Hírszerkesztő

MEGVÁLASZTOTTÁK A MAGYAR BOR NAGYDÍJ NYERTESEIT

Györgykovács Imre 2015-ös Nagy-Somlói Furmintja és Koch Csaba 2012-es Villányi Csanád Cuvée-je nyerte el a Magyar Borszakírók Körének Magyar Bor Nagydíját.

A Magyar Borszakírók Köre, amely két éve alakult és jelenleg 26 tagja van, második alkalommal teszi közzé azoknak a száraz és félszáraz, fehér és vörös boroknak a „Super 12” listáját, amelyeket az elmúlt évi kóstolási tapasztalataik alapján a legjobbaknak ítél, illetve választja ki közülük a Magyar Bor Nagydíj nyerteseit – írja a szervezet csütörtöki közleményében.

A verseny keretében a borszakírók először szavazataikkal – több forduló után – rangsorolják az elmúlt öt évjárat olyan borait, amelyek kiemelkedő minőségükkel a legigényesebb fogyasztói elvárásoknak is megfelelnek, illetve nemzetközi összehasonlításban is versenyképesnek bizonyulnak. Ezt követően a 12-es listára felkerült borokat a tagokból alakított két bizottság kóstolja, illetve pontozással értékeli két-két alkalommal és sorrendben.



A „Super 12” listára – ezúttal 11 borvidéket képviselve – 12-12 fehér- és vörösbor került fel. A fehérek között Tokajt 3, Eger 2, a Nagy-Somlói és a Badacsonyi borvidéket 2-2, a Balaton-felvidéki, a Móri és a Neszmélyi borvidéket 1-1 bor képviselte.

A vörösborok esetében a Villányi borvidék 5, Eger 3, Szekszárd 2, a Dél-balatoni borvidék és a határon túliak 1-1 képviselője került a listára. A díjakat ünnepélyes keretek között január 27-én adják át a debreceni Déri Múzeumban.

Forrás: Magyar Borszakírók Köre



BORBARANGOLÁSSAL FOLYTATÓDIK A TÉLI SZEZON A BADACSONYI BORVIDÉKEN

Január 20-án újraindul a Badacsonyi Céh Turisztikai Egyesület által szervezett Borbarangolás rendezvénysorozat a borvidék borászainak, éttermeinek és szálláshelyeinek példaértékű összefogásával, melynek keretében június 15-ig hétről hétre más borosgazda vagy étterem biztosít borkóstolási és étkezési lehetőséget.

„A borvidék szolgáltatói egész éven át nyitva tartanak, hiszen csak így lehet vendégeket csábítani a desztinációba, ezt szolgálja az idén már tizenkettedik alkalommal megrendezésre kerülő Badacsonyi Borbarangolás – „Egy jóízű kaland a Vulkánok Völgyében” elnevezésű program” – mondta Illés Zoltán, az Egyesület elnöke.

A rendezvénysorozat nemcsak a vendégek körében lett egyre népszerűbb évről-évre, hiszen a kezdeti 10 pince helyett az idei évben már 19 csatlakozott a programhoz. Az egész éves nyitva tartásnak és a bővülő szolgáltatásoknak, programlehetőségeknek köszönhetően a desztinációba érkező vendégek szá-

ma az elmúlt években a fürdőszezonon kívüli időszakban mintegy ötödével növekedett, és a borvacsorákat a legtöbb vendég már éjszakai szállással is összeköti. A fő cél, hogy a térség nevezetességeire, kincseire, a borra építve télen és tavasszal is vonzó úti cél legyen Badacsony és környéke.

A borvidék szolgáltatóit tömörítő Badacsonyi Céh Turisztikai Egyesületnek közel 200 tagja van: szállásadók, borászok, éttermek, vállalkozók és más idegenforgalmi szolgáltatók, valamint a desztináció önkormányzatai (Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Szigliget, Ábrahámhegy), akik felismerték, hogy összefogással hatékonyabbak lehetnek. A több, mint 10 éves együttgondolkodás és együttműködés „kézzel fogható” eredményei közé tartozik a Badacsony New Yorkban exkluzív kóstoló április 14-én a patinás New York Kávéházban, a borvidék három meghatározó borfajtáját, játékos és izgalmas formában középpontba állító Bortriatlon, melynek állomásai: a Szürkebarát Túra május 12-13-án, a Kéknyelű Virágzás június 2-3-án, és a Rizling Vakáció október 13-14-én. Május 20-án, Pünkösdi vasárnap újra várják a szerelmes párokat a Rózsakőhöz a hagyományos Pünkösdi eljegyzésre, mely felejthetetlen élményt nyújt nemcsak a pároknak. Az együttgondolkodás és összefogás legragyogóbb példája, az Egyesület által működtetett Badacsonyi Régiójáró busz is újra közlekedik tavasztól, a megnövekedett vendégforgalom kiszolgálása érdekében bővülő menetrenddel: szeretnék minden hétfőgőn elérhetővé tenni a szolgáltatást. Az Egyesület több éve várja szakvezetősés tőrakkal is a vendégeket, idén április elsején holdfénytúrával indul a tórasszezon és szinte minden hétfőgőre jut egy-egy különleges túra, egészen december 1-jéig.

Az Egyesületi programokon felül a desztináció tagönkormányzatai is izgalmas és érdekes programokkal várják a vendégeket: Badacsonytomajon a Hetedhét Badacsony rendezvénysorozat felöleli az egész évet, Badacsonytörson a teljesen megújult és különleges örökzöld fagyűjteményéről híres Folly Arborétum az év minden napján nyitva tart. Szigligeten a strandon novemberben megnyílt a szaunaház és a műjégpálya a téli szezon kínálatának bővítése érdekében, de természetesen egész évben programok sora követi egymást a Várban is.



Badacsonytördemicen az Ökoturisztikai Látogatóközpont folyamatosan nyitva tart, a kiállítások mellett egyedi színpont a kínálatban a vízi túrák és a az új vízi tanösvény. A Badacsony Régió ízeit májustól októberig a Látogatóközpont mellett működő Lábdi Piacon kóstolhatják meg a vendégek. Igazi családi program állatsimogatóval, kézműves foglalkozásokkal és mezítlábas ösvénnyel. Ábrahámhegyen január 27-én Hagyományörző falusi disznóöléssel indul az év, de emellett még számos izgalmas rendezvénnyel várják az érdeklődőket. A naptárba mindenképpen érdemes feljegyezni a híres-neves Ábrahámhegyi Bornapokat (augusztus 01-05.), illetve a vidám szüreti mulatságot, a Murcifesztivált (szeptember 28-30.).

Forrás: Badacsony Régió



A FARSANGI IDŐSZAKBAN KÜLÖNÖSEN VARÁZSLÁ-TOS A GASZTROSÉTÁNY!

Január 20-án, szombaton az Etyeki Piknik szervezői az előzetes programban szereplő ígéreteknek megfelelően tüzes és gőzölgő italokkal, toros ételekkel és igazi mulatsággal várták a Gasztrosétányon a hagyományos ízek, finom borok kedvelőit! Már 9.00 órától ínycsiklandó illatok kezdték belengeni a környéket, hiszen ekkor indult disznóvágással, hurka- és kolbásztöltéssel és megannyi finomsággal az idei első etyeki esemény. A rendezvényt elképesztő méretű érdeklődés kísérte!

A hagyományokhoz híven kinyitottak az újhegyi pincék és kézművesek, hogy megmutassák és kóstoltassák remekeiket: bort, sajtot, sonkát, párlatot, süteményt, csokoládét és még számos rendkívüli finomságot.

Az érdeklődők meglátogathatták például a Dvorák Paraszttudvart, ahol megmutathatták a gyerekeknek az ott élő állatokat: kacsát, libát, tyúkot, birkát és a kicsinyeiket; részt vehettek a „Pohárral a kézben” pincetúrán, esetleg megtekinthették a szablys pezsgőnyitást is!

Annak, aki ezt az eseményt kihagyta, annak sem kell elkedvetlenednie, hiszen az Etyeki Piknik minden évszakban jelentkezik. Jelen közlemény alatt küldjük, hogy 2018-ban mely alkalmakat érdemes előre beírni a naptárba.

Forrás: Hírszerkesztő

KÜLHONI MAGYAR BORÁSZOK EGYESÜLETÉNEK MEGALAKULÁSA

2018. január 20-a fontos fordulópont lehet a Kárpát-medence magyar borászai, borvidékei számára. A Budafoki Borvárosban 12 alapító taggal megalakult a Külhoni Magyar Borászok Egyesülete, melynek célja a jelenlegi Magyarország államhatárain kívül eső magyaroktól borvidékek szőlő- és borkultúrájának, a hozzá kapcsolódó szakmai közösségeknek a fejlesztése, az évszázados hagyományok felkutatása és megőrzése.

Tagjaink a határ túloldalára került egykori magyar borvidékek meghatározó borászai. A szőlő- és borkultúrára a magyarság megmaradásának egyik fontos eszközeként tekintünk, ennek érdekében szorosabbra kívánjuk fűzni a kapcsolatot a Kárpát-medence borászai és borkedvelő közösségei között, tekintet nélkül az államhatárookra. Mindehhez elengedhetetlennek tartjuk a szigorúan vett szakmai fejlesztéseken felül gazdasági, turisztikai, kulturális és oktatási eszközök bevonását. A Kárpát-medence borvidékeinek, borászati vállalkozásainak megerősödése, önfenntartóvá válása erősíti a lokálpatriotizmust, a magyar identitást, elősegíti a külhoni magyarság életerejét és önbecsülését.

Az Egyesület bejegyzésével jogi személyként tudunk partneri viszonyt létesíteni minden olyan állami, társadalmi szervezettel, más egyesülettel, szövetséggel, vállalattal, amelyek segítik céljainak megvalósítását. Szándéka-



ink komolyságát jelzi, hogy alapító okiratunk aláírását követően azonnal megkezdtük munkánkat a II. Borszerződés aláírásával, melynek egyik legfontosabb pontja a Kárpát-medence borvidékeinek fejlesztését célzó Schams Ferenc terv kidolgozása. A szerződést a 12 alapító tag mellett a Földművelésügyi Minisztérium részéről Gál Péter helyettes államtitkár, Budafok-Tétény Önkormányzata részéről Karsay Ferenc polgármester írta alá, továbbá: Németh Zsolt, országgyűlési képviselő, a Magyar Országgyűlés Külügyi bizottságának elnöke, Szabolcs Attila, országgyűlési képviselő, a Magyar Országgyűlés Nemzeti összetartozás bizottságának alelnöke és Légli Ottó, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnöke.

A Külhoni Magyar Borászok Egyesülete elnöknek Maurer Oszkár délvidéki borászt választotta meg. A szervezet főtitkára a felvidéki Geönczeöl Attila. A három tagú elnökség tagja még az aradi dr. Balla Géza is. Az Egyesület alapításakor cél volt, hogy minden határon túlra szakadt országgrész képviseltetve legyen.

Az alapító borászok listája:

Dr. Balla Géza (Arad-Hegyalja), Bereczky István (Kárpátalja), Bott Frigyes (Felvidék), Cuk Lajos (Lendva-hegyalja), Dujmovics László (Délvidék), Geönczeöl Attila (Felvidék), Heit Lóránd (Érmellék), Maurer Oszkár (Délvidék), Pinkert Krisztina (Dél-Baranya), Rozsman István (Lendva-hegyalja), Sass Károly (Kárpátalja), Sütő Zsolt (Felvidék)

A tervezés, egyeztetések megkezdődtek, a bejegyzés jogi formalitásainak végeztével pedig tovább szeretnénk bővíteni, a közös munkába bevonva a Kárpát-medence meghatározó külhoni borászait, egyesületeit, szakmai műhelyeit.

Forrás: Hírszerkesztő

ÉVJÁRATOS PEZSGŐK KOCH CSABA BOROTAI BIRTOKÁN

Nemrégiben nyerte el Koch Csaba a Magyar Borszakírók Köre által odaítélt Magyar Bor Nagydíját 2012-es Csanád cuvée-jével. A borász nem pihen, sokat ígérő pezsgőpincét alapított.

Két évvel ezelőtt vágott bele a pezsgőkészítésbe Koch Csaba, az első, elkészült tételüket a napokban egy szakmai úton mutatta be borszakíróknak. A 2016-os Chardonnay-ból, csereszegiből és kékfrankosból összesen négy pezsgő készült – utóbbi fajtából egy rozé és egy vörös változat is. A mindössze évi néhány ezer palack évjáratos pezsgő méthode traditionnelle-el készül, és egyediségét részben az adja, hogy a borotai birtok körüli szőlők mélyben igen dús bácskai talajon növekednek, ami kifejezetten szép, pezsgőkészítésre alkalmas savszerkezetet hoz létre a növényben.





BORBARANGOLÁS 2018



WWW.BADACSONY.COM

facebook: Borbarangolás Badacsonyban

Koch Csaba azzal is segíti az elegáns jegyek megjelenését, hogy a szokásos pezsgőszüretnél kicsit később szedi le a fürtöket a tőkéről, így barátságosabb savak és érleltebb ízvilág jelenik meg a pezsgőben. A Chardonnay brut pezsgőt a borszakírók elismeréssel kóstolták, és egyedi, minőségi italként emlegették Magyarország egyik első palackérlelésű cserzei fűszeres pezsgőjét is. A kékfrankos rozé is hamar megtalálja a helyét a gasztronómiában, igaz, mindössze száz palack készült belőle, így értékesítési gondok semmiképpen sem lesznek.



Új termék még a pincében a Frisch sorozat, ami kicsit teltebb, prémium Chardonnay-t, Irsait, cserzei, kadarkát és merlot-t takar. A kísérletező borász nagyharsányi pincéjében is új termékekkel kísérletezik: francia módi nevű bordeaux-i házasítása a díjnyertes Csanád cuvée „kisöccse”, friss, jó ivású, kiváló ár-érték arányú villányi vörösbor.

Forrás: Hírszerkesztő

BIKAVÉR A GASZTRONÓMIÁBAN

Ha külföldieket kérdezzünk a magyar borról, akkor a tokaji aszú után másodikként legtöbbször a bikavért említik. Nemcsak a határainkon túl, hanem itthon is ismertnek számít ez a borfajta, amely annak is köszönheti népszerűségét, hogy ételek széles körével párosítható.

A bikavér két hazai borvidéken, Egerben és Szekszárdon készíthető. Bár a termőterületek adottságai eltérnek egymástól, abban osztozik az egri és a szekszárdi bikavér, hogy legalább

négyféle szőlőfajtából készül, és több, egymásra épülő minőségi kategóriában jelenik meg.

A bortípus presztízsének emelésén sokat dolgoznak mindkét borvidék vezető termelői, akik hisznek ebben a történelmi borkategóriában, és úgy vélik, ez a kékfrankosra épülő, komoly, de mégsem túl nehéz vörösbor megfelel a mai kor fogyasztói igényeinek. Az évről évre alakuló munka eredményét az egriek és a szekszárdiak idén is közösen mutatják be Budapesten, az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj kóstolóján. A folyamatos együttgondolkodás



és összefogás a garancia arra, hogy a bikavérek végre a méltó helyükre kerülhessenek.

A külföldi fogyasztók legtöbbször a magyar éttermekben találkoznak a borfajtaival, így az ottani sommelier-k a márka nagyköveteiként azon dolgoznak, hogy nemzetközi szinten is újra elismertté tegyék a bikavéreket. Ha a top budapesti éttermek sommelier-it kérdezzük, azt említik, hogy a betérő vendégek általában nosztalgiával emlegetik a „Bull's blood”-ot, ám kevesen választják ajánlás nélkül. A megfelelő tudású szakember ugyanakkor meg tudja győzni őket arról, hogy tegyenek egy próbát a borral. Többen kiemelik, hogy mennyire fontos szerepet játszik a vendégek döntésében az ár. Szerencsére a bikavér itt is jól teljesít, a 3-4 eurós poharankénti árat a vendégek nem élik meg kockázatként, és az így kapott élményt még nagyobbak érzik.



Azt is kiemelik, hogy a házasság a kék-frankosalap miatt általában jól párosítható ételekkel, ami ugyancsak a pozitív élményt erősíti. Változatos fogások ajánlhatóak a bika-vérhez a vörös húsok közül, mangalica- és vaddisznósűz, borjú és báránypartó is szerepel a javasolt alapanyagok között. Ezek mellé sütőtököt, zödlencsét, édesburgonya-pürét, kápiapaprika-krémet és ördögszekérgombát is párosíthatnak a konyhák. Jól látszik, hogy a séfeknek is széles mozgásteret ad, ha ehhez a bortípushoz főzhetnek.

Ha pedig mi magunk is megkeresnénk, hogy melyik egri vagy szekszárdi bikavért szerezzük be a következő vacsoránkhoz, érdemes idén is ellátogatni a Corinthia Hotel Báltermébe 2018. március 2-án, az Eger-Szekszárd Bika-vér Párbajra. Itt személyesen is meggyőződhet arról mindenki, hogy milyen borokat készített az előzetes kóstolók után kiválasztott harminchárom egri és szekszárdi pince.

Forrás: Hírszerkesztő

AZ EMIRATES FEDÉLZETÉN IS OTTHON ÉREZHETIK MAGUKAT A MAGYAROK

Az Emirates kifejezetten a magyar utasoknak kíván kedveskedni legújabb szolgáltatásaival, hogy otthonosan érezzék magukat a Budapestről Dubajba tartó járatokon.

A hagyományos magyar fogások által inspirált ételek kifejlesztése, a magyar légiutaskísérők alkalmazása és a magyar tartalmak kiemelése a díjnyertes ice fedélzeti szórakoztatórendszerben csak néhány az Emirates kezdeményezései közül.

„Kulcsfontosságú számunkra, hogy a magyar utasok repülőgépeink fedélzetén is otthon érezzék magukat. Folyamatosan fejlesztjük és bővítjük termékkínálatunkat, és már több mint 150 magyar légiutaskísérő dolgozik a csapataunkban, akik a fedélzeten szívélyes magyar üdvözléssel fogadják az utasokat. Hisszük, hogy azok a turisták és üzletemberek, akik először látogatnak Budapestre, szintén élvezni fogják az Emirates által nyújtott élményt, mintegy

bevezetésként a magyar vendégszeretetbe és kultúrába” – mondta Horváth Gábor, az Emirates magyarországi Country Managere.

Az Emirates hagyományos magyar ételeket kínál a Premium utasok számára – a fogások mindegyike nagy múltra tekint vissza a magyar gasztronómiában. Az utasok előételként választhatnak csalamádét, vagy kipróbálhatják a Hungarikumnak számító gulyáslevest, étkezésüket pedig olyan ínycsiklandó desszertekkel zárhatják, mint a dobostorta.

„A magyar konyha egyedülálló, sokoldalú és különleges. Mind vizuálisan, mind az ízek tekintetében rendkívül sokszínű. A magyar ételekre már ránézni is jó. Igazán különleges élmény volt számomra a menüsor kialakítása közben még többet megtudni erről a gazdag kultúráról” – méltatta a magyar konyhát Ravi Nage, regionális Catering Manager, aki a magyar szakácsokkal közösen álmodta újra a hagyományos ételeket, hogy tökéletes szín-, forma- és íz kombinációt hozzanak létre.



Az Emirates catering szakértői Budapesten készítik el az ételeket, kizárólag a legjobb minőségű, friss, helyi alapanyagok felhasználásával. Annak érdekében, hogy minden Emirates utas megtalálja az ízlésének megfelelő ételt, a hagyományos fogások fűszerezése enyhébb, nem használják például a magyar konyhában népszerű csípős pirospaprikát. Míg néhány tradicionális étel esetében (ilyen például a töltött káposzta) a recept az eredeti formát követi, az Emirates szakácsai néhány étel, például a lángos modern változatát is elkészítették, melyek ugyanakkor megőrizték eredeti kulináris jellegzetességeiket.



A sokszínű kínálat érdekében az Emirates rendszeresen cseréli menükínálatát, így a Premium kabinok utasai számára többek között az alábbi ma-gyar fogások érhetők el:

Levesek: Tárkonyos borjúragu leves és Gulyásleves.

Főételek: Bélszín szelet vadász módra, Borjú-paprikás grízgaluskával, Csáki rostélyos paprikás mártásban, Bakonyi csirke paprikás palacsintafelfújttal, Kacsamell sült káposztás barátfülével, Harcsa paprikás túrós csuszával, Töltött káposzta, Fogas filé Kárpáti módra zöld-fűszeres barátfülével.

Desszertek: Dobostorta és Körtés túrótorta

A hazai ínyencségek mellett az Emirates folyamatosan frissíti filmkínálatát is: 2016 júniusában egyedülálló magyar filmválogatást vezettek be az Emirates díjnyertes ice fedélzeti szórakoztatórendszerén, melyen csaknem 3000 mozicsatorna, játék és zene érhető el. Az utasok többféle magyar alkotásból, például akciófilmekből, vígjátékokból és romantikus filmekből válogathatnak. A légitársaság rendszeresen frissíti az elérhető filmek listáját olyan népszerű alkotásokkal, mint a Kincsem, a Kojot vagy a Vakfolt, az angol feliratozásnak köszönhetően pedig a külföldi utasok sem maradnak magyar filmek nélkül.

Forrás: Hírszerkesztő

13. ALKALOMMAL RENDEZIK MEG A MAGYAR BOROK BÁLJÁT

A Magyar Borok Bálja a magyar bor ünnepe. A rendezvény célja, hogy a különleges hazai borokat egyedülálló környezetben mutassa be vendégeinek. A báli szezon meghatározó eseménye immáron 13. alkalommal kerül megrendezésre, amely jól mutatja szerepét és jelentőségét a hazai prémium rendezvények palettáján.

A rendezvény középpontjában hagyományosan a különleges borvacsora áll, amelyet színes program, színvonalas produkciók, valamint a Gál Tibor Emlékdíj átadása kísérik. A fogásokat az idei évben is három kiemelkedő étterem (Caviar & Bull, Brasserie & Atrium, Budai Gesztenyés Nagyvendéglő) séfjei készítették el, magyar csúcsborokra hangolva. A vacsora borsora hagyományosan olyan bortípusokra épül, amelyek meghatározzák a hazai kínálatot: szerepel benne tradicionális készítésű pezsgő, olaszrizling, furmint, kékfrankos, bordeaux-i házasítás és tokaji aszú. Ezúttal öt borvidék - Dél-Balaton, Tokaj, Neszmély, Szekszárd, Villány - top tételei mutatkozhatnak be, hat pincészet egy-egy kiváló borán keresztül.





Az ötcsillagos Corinthia Hotel Budapest grandiózus báltermébe szervezett bálon a hazai üzleti, kulturális és diplomáciai élet szereplői mellett természetesen a magyar borászok is megjelennek. A hangulatról a bál háziasszonya, Ördög Nóra mellett neves fellépők – Tóth Vera, Tompos Kátya - színvonalas produkciói és az elmaradhatatlan élőzene gondoskodik. A vacsora után tánc, a sétáló térben pedig számos gasztronómiai kiállító várja a vendégeket. A kaszinóban értékes nyereményekkel gazdagodhatnak a szerencsés kezű játékosok, a sétálótérhez tartozó nyitott teraszon pedig a szivarrajongók hódolhatnak szenvedélyüknek.

Exkluzív sétáló borkóstoló 130 magyar borral

A 13. Magyar Borok Bálja nemcsak egy elegáns báli esemény és gasztronómiai élmény, hanem a magyar borok legjavát felvonultató exkluzív sétáló kóstoló is. A kínálat gondosan válogatott tételeken keresztül mutatja be hazánk borvidégeinek, szőlőfajtáinak és borstílusainak sokszínűségét. A buborékok szerelmesei a habzó- és gyöngyözőboroktól kezdve a tradicionális eljárással készülő pezsgőkig legalább 20-féle tétellel találkozhatnak. A fehérborok választéka az illatos, könnyed stílust kedvelőket és hordós érlelésű, dűlőszelektált tételek rajongóit egyaránt kényezteti. A vörösborok között is igazi nagyjúk várják a kóstolókat, és természetesen a tokaji aszú sem hiányozhat az impozáns borsorból.

Magyarország, vezető borászatai és kisebb pincészetek egyaránt képviseltetik magukat a sorban, és számos ritka, izgalmas tétel is kóstolható lesz.

Egy tokaji és két szekszárdi fiatal borász van versenyben a Gál Tibor Emlékdíjért

A Magyar Borok Bálján 2006 óta tartó hagyomány a Gál Tibor Emlékdíj átadása. A modern kori magyar bortörténetben kulcsszerepet betöltő, nemzetközi szinten is elismert borász személye inspirációként szolgál valamilyen ma dolgozó borász számára. 2014-ben ifjabb Gál Tiborral és családjával egyeztetve a díj megújult. A szervezők úgy gondolták, hogy a Magyar Borok Bálján átadásra kerülő díj akkor válik valóban értékteremtővé, ha általa a már országosan ismert borászok mellett új nevekkel találkozhat a hazai borszerető közönség. Ezért az Év Bortermelője, valamint 2017-től a Borászok Borásza cím birtokosai ajánlanak a környezetükben dolgozó, eddig talán kevésbé ismert fiatal borászt ajánlanak a nagyközönség figyelmébe, akik szavazatukkal döntenek a jelöltekről.

Az idei évben Dúzi Tamás Dávid (Szekszárd), ifj. Heimann Zoltán (Szekszárd) és Zsirai Kata (Tokaj) kapták a legtöbb szavazatot a 11 jelölt közül, így egyikük veheti majd át a bálon a 2018-as Gál Tibor Emlékdíjat, amely az elismerés mellett magas értékű szakmai csomagot is tartalmaz.

Forrás: Hírszerkesztő



2 NAPON ÁT
2018. MÁJUS 18.-19.

ST.ANDREA
SZŐLŐBIRTOK

05 | 18 PÉNTEK

17:00 KAPUNYITÁS
18:00 PINCETÚRA
LŐRINCZ GYÖRGGYEL
19:00 KONCERT
KODACHROME
20:30 DJ
23:00 KAPUZÁRÁS

05 | 19 SZOMBAT

15.00 KAPUNYITÁS
16:00 PINCETÚRA
LŐRINCZ GYÖRGGYEL
16:00 KONCERT
TÓTH ESZTER AKUSZTIK
17.00 „BOROK ÉS ÍZEK
TALÁLKOZÁSA”
VAJDA MIHÁLY SOMMELIER
INTERAKTÍV KÓSTOLÓJA

18.30 ST.ANDREA FEHÉRBOR
MESTERKURZUS
DR. LŐRINCZ GYÖRGY
TOLMÁCSOLÁSÁBAN
20.00 KONCERT
TÓTH VERA AKUSZTIK
21.30 DJ
23.00 KAPUZÁRÁS

FOLYTATÓDIK A DÍVÁK ÉS FŰSZEREK KONCERTSOROZAT

Mi játszódik le a művész fejében, miközben egy meglévő művet sajátjává formál, és mi alapján választotta ki Dr. Zwack annak a gyógynövénylikőrnek a hozzávalóit, amit ma Unicumként ismerünk? Évek kitartó munkája és tapasztalata után sem könnyű különlegeset alkotni, hiszen már ismert motívumokból, hozzávalókból kell valami olyat létrehozni, amire korábban még nem volt példa, ami „Unicum”. A február 23-án Malek Andrea és Lilienn előadásával folytatódó Dívák és Fűszerek koncertsorozat ezt az egyediséget állítja középpontba, a különleges ösztönművészeti élmény mellett pedig betekintést nyújt az ország talán legkedveltebb italának hagyományába is.

Az országszerte ismert és elismert Lilienn & Kónyai Tibor jazz-duó az előadásra a többszörös Artisjus- és eMeRTon-díjas énekessel, Malek Andreával egészül ki, hogy egy felejthetetlen zenei élményben részesítsék a közönséget. A művésznők gyönyörű és izgalmas énekhangja az őket kísérő zongorista briliáns zongorajátékával párosulva garanciát jelent a különleges hangzásra.

A produkció mellett a koncertsorozatnak otthont adó Zwack Múzeum és Látogatóközpont Füves Bárja teremt sajátos hangulatot, ahol az ipari stílussal kontrasztban álló bőr- és nád-bútorok, a növények és a Zwack-család történelmét bemutató fotógyűjtemény stílusos kavalkádja nyűgözi le a látogatókat.

És az élmények ezzel nem érnek véget: a vendégek egy fűszerkurzuson vesznek részt, ahol Gulyás Csaba italszakértő elkalauzolja őket annak a több mint 40 féle gyógy- és fűszernövénynek a világába, amelyek immáron 228 éve az Unicum elengedhetetlen hozzávalói. A kötetlen beszélgetés elengedhetetlen része a kóstolás: a vendégek a klasszikus Unicum mellett az Unicum Szilvát és a dupla hordós érlelésű, superprémium kategóriába tartozó Unicum Riservát is megízlelhetik.

A koncert időpontja:

2018. február 23., péntek 19:00 óra



Fotó: Bergics Balázs

TRAVELLERS' CHOICE DÍJAT KAPOTT A BOCK HOTEL ERMITAGE****!

A Tripadvisor Travellers' Choice elismerésben részesítette, valamint a 25 legjobb szálloda közé sorolta Magyarországon a Bock Hotel Ermitage**-t.**

A Tripadvisor a világ egyik legnagyobb utazási oldala, ahol különböző hoteleket, éttermeket és egyéb turisztikai célpontokat értékelhetnek és véleményezhetnek a vendégek. Az oldal minden évben ezen értékelések és vélemények alapján osztja ki a "Travellers Choice" díjakat, valamint rangsorolja a 25 legjobb helyet kategóriánként.

A Bock Hotel Ermitage**** idén a 16. lett Magyarország 25 legjobb szállodája között és a "Travellers Choice" díjat is kiérdemelte. A "Travellers' Choice" díj a legmagasabb szintű elismerés a Tripadvisor oldalán, amelyet a különböző kategória felső 1%-ba tartozó hotelek és éttermek kaphatnak csak meg.

Forrás: Hírszerkesztő

TIFFÁN EDE KAPTA A MAGYAR BOR AKADÉMIA ÉLETMŰDÍJÁT

A Magyar Bor Akadémia múlt év áprilisában döntött arról, hogy a magyar bor ügyének egy életen át tartó kiemelkedő szolgálata elismeréseként, Életműdíjat alapít.

A díjat az Akadémia évente egyszer ítéli oda az arra érdemes természetes személynek, ezzel elismerve annak borszakmai életművét. A magyar szőlészet és borászat területén évtizedeken át végzett kiemelkedő, országos jelentőségű teljesítményért adható erkölcsi elismerést, az erre létrehozott bizottság ítéli oda.

Egyhangú szavazat alapján döntés született a 2017. évi díj odaítéléséről, amelynek eredményeként:

„A MAGYAR BOR AKADÉMIA ÉLETMŰDÍJÁT”

Tiffán Ede

villányi borász kapja.

Budapesten, majd Villányban szőlész-borász-ként kezdett dolgozni. A '90-es évek elején már önállóan a saját szőlőjét művelte, majd feldolgozót és pincét épített. Jelenleg 20 hektáron gazdálkodik, szőlői a borvidék legjobb dűlőiben találhatók. Az ültetvényeken Portugieser, Kadarka, Kékfrankos, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon fajtákat szüretel. Munkájának elismerése sem váratott sokáig, hiszen 1991-ben elsőként lett az „Év Bortermelője”, majd 1999-ben a köztársasági elnök, a „Magyar Köztársasági Érdemrend Tiszti Keresztjével” tüntette ki. Életútja folyamán kivette részét a társadalmi feladatokból is, nevéhez fűződik a Pannon Bormíves Céh alapítása, a Villányi Borút megszervezése, csakúgy, mint a Magyar Bor Akadémia megalapítása, melynek éveken át alelnöke is volt. Tiffán Ede életútja, embersége, tudása példaként állhat mindenki előtt, akinek fontos a magyar bor elismerése és felvirágoztatása.

A díj átadására 2018. április 17-én, a Magyar Bor Akadémia által szervezett ünnepségen kerül sor.

Forrás: Hírszerkesztő



Tiffán Ede a kilencedik generáció tagja, akinek családja 1746 óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel Villányban. 1965-ben végezte el a Kertészeti és Szőlészeti Főiskolát



ROSÁLIA

Rosé és Pezsgő Liget

Ajánló

M

ájus 11-13. között újra pezsegni fog a Liget, zöldbe öltöznek a fák, rózsaszínben látjuk a világot, és három napig csak örülünk,

hogyan egy kicsit az Én helyett fontosabb a Mi, és hogy létezhetünk az ittből és a mostban.

Idén hetedik alkalommal rosék, pezsgők, finom borok, street food, koncertek, minden idők leggazdagabb családi programjai és persze szerelem vár mindenkit Budapest legnagyobb szesznyitó borfesztiválján. Több mint 50 borász borai mellett a trendi street food ételek legfrissebb kínálata is bemutatkozik. A színpadon minden este koncert és éjszakába nyúló buli szórakoztatja a borozókat: fellép többek között a New Level Empire, a Hősök, Lóci játszik, és DJ Juhász Laci. A Fonó izgalmas és fiatalos folklór

programmal készül: néptáncos flashmob a Hősök teréről, bemutatkozik az örökvidám Vadrózsák Néptáncgyűttes, részesei lehetünk az egykori táncmozgalom újra gondolt hangulatának.

Helyszín: Budapest, 14. kerület, Városliget, Vajdahunyadvár mögötti árnyas rét

Indítsd roséval a nyarat!





Gasztronómia

A roséhoz, gyöngyöző és habzó borhoz, pezsgőhöz szinte bármilyen étel illik, amit szívesen fogyasztunk sétálás közben. A fénykorát élő „street food” irányzat változatos gasztronómiai kínálattal készül az idei Rosaliára is. Felfedezésre vár a bisztró konyha kínálata, sajtok és sonkák világa, a kemencés buci és pita, kolbászkák kenyértölcsérben, lepénykenyérben kínált hazai felvágottak, vasalós lepény, burgerek házikészítésű cipóval. A tenger gyümölcseit kedvelő vendégek füstölt lazacot is kóstolhatnak, és nem hiányozhat a fish and chips sem. Az édesszájúak sem

maradnak éhesek, lesz kifejezetten a Rosaliára megálmodott kürtőskalács, bonbonok, csokoládés finomságok, macaronok, főzött fagylaltok, rétesek és finom kávé.

Fesztivál színpad

A Rosalia színpada idén is gazdag zenei kínálattal készül, igazi nyáreleji borozgatós és egyben bulizós hangulat szórakoztatja a vendégeket. Május 11-én, pénteken 16.30-kor jazz-es hangulatot teremt a **Stúdió11**, közreműködik többek között **Szőke Nikoletta**. Őket követi a **Koalabell**, egy feltörekvő fiatal zenekar. 20.30-

kor a **New Level Empire** lép színpadra, akik kellőképp felpézdítik a hangulatot a nagy buli előtt, amikor is **DJ Juhász Laci** szolgáltat változatos zenét. A közönségtől függően bármi előfordulhat: hiphop, rnb, house, dnb, rock vagy akár dubstep.



A szombat ismét jazz hangulattal indul. 14.30-tól „Az év fiatal jazz-zeneésze” verseny nyertesei lépnek a nagyközönség elé: **Farkas Zsolti Quartet**, valamint **Richter Ambrus** és zenekara. Később következik a **The Big Bunny Hall Swinger Club**, aki nem ismeretlen a hazai színtér számára, hiszen a csapat majd mindegyike egykor a népszerű **Honeyball** zenekarban játszott. 18.30-tól a **Mongooz and the Magnet** lép színpadra, akik különleges elegyét képviselik a vérbeli rock&rollnak, a szétesős funknek és az érzelgős soulnek. A koncert után éjfélig DJ Juhász Laci keveri a zenét.

A vasárnapot a népzene és a folklór határozza meg, a megszokottól eltérően nagyon vidám és fiatalos stílusban. A **Fonó Budai Zeneház** ismét nagyszerű programot állított össze. Dél körül egy **néptáncos flash-mob** indul a Hősök teréről, majd a színpadhoz érve a stafétát átveszi a **Vadrózsák Néptáncgyűttes**, akiket élő zenekar kísér. 16 órától a **Poklade** zenekar játszik délszláv népzene, akik mellett a **Tabán** néptánc és táncházzal készül. Az este nagy fellépője a **Nagy-Szín-Pad!** tehetségkutató tavalyi nyertese, a **Lóci játszik** zenekar lesz. Figyelem, aki egyszer elmegy egy Lóci koncertre az szinte egyből rajongóvá válhat!



Liget Bora választás

Kerestetik a tavasz legnépszerűbb roséja! A nagy népszerűségnek köszönhetően idén is folytatódik a



Liget Bora választás a Rosalián. Közel 40 kiváló rosé verseng a kitüntető címért – van köztük csendes és buborékos is. Aki szeretne részt venni a szavazáson, nem kell mást tennie, mint a versenyben induló rosék közül minél többet megkóstolni, majd a 3 legkedvesebb bort ízlés alapján rangsorolni. Aki szavazatát a helyszínen sétáló hostesseknek adja le, meglepetésben részesül.

Butlers Borkvíz Bár

Nincs is jobb hely a boros ismereteink elmélyítéséhez, mint egy impozáns enteriőr. A **Butlers** lakberendezési üzlet által kialakított sátor modern hangulata méltó helyszínt nyújt a **NÉBIH** Borászati és Alkoholos Italok

Igazgatósága borismereti játékhöz.

2018 a Kékfrankos éve, így előtérbe kerülnek a fajtával kapcsolatos tudnivalók, érdekességek. Amire a játék során választ kaphatunk: vajon el tudjuk-e dönteni egy Kékfrankos roséről, hogy valódi vagy sem? Meg tudjuk mondani, hogy melyek Magyarország legjelentősebb Kékfrankos-termő borvidékei? Felismerjük a Kékfrankos legjellegzetesebb illatait? Az interaktív sátorba beléphet és próbára teheti tudását bárki, aki rendelkezik egy Rosalia logós kóstoló pohárral.

A játék végén mindenkire garantált nyeremény vár!



Családi programok

2018 a Családok éve, így a Rosalia olyan programokkal is készül, ahol a kisebb és nagyobb gyerekek is találnak maguknak aktív, kreatív, szórakoztató elfoglaltságot.

A **ZigZag Mesesarok** kényelmes babzsákfoteleiben egészen különleges élmény lesz mesét hallgatni. Szombaton kortárs mesék szólnak Dávid Ádám író tolmácsolásában, vasárnap pedig autentikus meséket mond Soós Emőke kicsiknek, majd a felnőtteknek.

A **Liget Budapest** projekt az Art Parkkal és a Néprajzi Múzeummal karöltve számos izgalmas gyerek-, és családbarát programmal érkezik a fesztiválra. Hagyományőrző kiállításokkal, kézműves foglalkozásokkal, mindent eldöntő versenyekkel és hetedhét országra szóló mesékkel igyekeznek elvarázsolni az aprónépet.

A Rosalia alatt a Városliget hatalmas füves területei, focipályái, bmx és roller pályája, játszóterei nyújtanak teljes kikapcsolódást a családok számára.



A Rosalia Fesztiválon a gyerekek kipróbálhatják, milyen autót vezetni, közlekedni. A **ŠKODA KRESZ Park**-ban felállított közlekedési táblák és lábbal hajtható kisautók mókás, de biztonságos szórakozást nyújtanak a kicsiknek.





Újdonságok a Rosálián

Egyedi pohár a vállalkozó kedvűeknek! Aki a Rosalia Fesztivál helyszínén a Hello Biznisz oldalon regisztrál, névre szóló pohárra tehet szert! A **T-Systems Hello Biznisz** standjánál kalligráfusok várják a látogatókat, hogy a poharaikra rajzolják a nevüket, vagy az általuk kitalált rövid üzenetet.

Városképkeret- Budapest Veled! Aki szereti a finom borokat és nem akarja kihagyni a Budapest Borfesztivált sem, annak nem kell mást tennie, mint felkeresni a Fővárosi Önkormányzat által felállított „Budapest Veled” fotópontot a Rosália területén és egy hangulatos fotót készíteni. A publikált képek tulajdonosai között a Rosalia után ajándékokat sorsolnak ki.



A Rosalia – Rosé és Pezsgő Liget nyit- va tartása:

Május 11. péntek: 14-24 óra között

Május 12. szombat: 12-24 óra között

Május 13. vasárnap: 10-21 óra között

Belépés: ingyenes.

A borkóstoláshoz 1.500 forintért kristály kóstoló pohár vásárolandó. Aki elővételben vesz poharat, május 6-ig kedvezményesen juthat pohárhoz.

A rendezvény fizetőeszköze az 500 forintért bérelhető és feltölthető

Festipay fesztiválkártya, illetve ingyenesen használható az érintés nélküli MasterCard PayPass és VISA payWave bankkártya.

Tölts el egy szép májusi napot a városligeti fák árnyékában, beszélgess, borozgass, falatozz, élvezd a koncerteket és válaszd ki idei kedvenc rosédát, pezsgődet!

Teszt Hárslevelű

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

A borokatesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
ifj. Lőrincz György - St. Andrea Szőlőbirtok
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Molnár Ádám - Bardon Borászat
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Osváth Fruzsina - Royal Tokaji Borászat
Tarnóczy Zoltán - Orsolya Pince
Zsirai Kata - Zsirai Pincészet

Az utóbbi néhány évben nagyon sokat írtunk és írt a magyar boros szaksajtó a furmintról, mint a lehetséges magyar fajtáról, amely meghódíthatja a világot, ezért esett az idén az első tavaszi számban a fehérboroknál a választásunk a hárslevelűre, amelyről tudjuk, hogy régen jelen van a Kárpát-medencében és elég sok szép borával találkoztunk már, több borvidékről is.

A tesztünkre 4 borvidék 16 pincészetétől érkezett be 20 mintabor, amelyekből végül 17 érte el vagy haladta meg az általunk élvezhetőségi mérőföldnek tekintett 80 pontos határt. A tapasztalatainkat az alábbiakban olvashatják:

88 pont



Holdvölgy (Mád)

Expression Tokaji Hárslevelű – Betsek 2015

Nagyon világos aranysárga színű, lassan nyíló, komplex illatban hárs, barack, köszméte, kevés vanília, szép savak, olajos test, szájban összetett, nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös, kellemes, rendkívül hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.500 Ft - www.holdvolgy.com

87 pont



Royal Tokaji Borászat (Mád)

Dry Hárslevelű 2017

Világos szalmasárga szín, közepesen intenzív, gyümölcsös, köszmítés, bodzás, mézes illat, szép sav, olajos test, kelle-mesen élénk, zamatos, gyümölcsös korty, sok fűszerrel, szép hosszú lecsengés.

Ár: 1.950 Ft - www.selection.hu



MÁD Wine (Mád)

MÁD Hárslevelű félszárász 2015

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



HÁRSLEVELŰ TESZT

Aranysárgaszínű, intenzív, körtés, hársas, barackos, vajás illat, szép sav, kellemes édesség, jó egyensúly, olajos test, gyümölcsös, kerek, zamatos, hosszú lecsengésű korty.

Ár: 2.570 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud) Hárslevelű 2017

Világos szalmasárga szín, nagyon intenzív, édeskés, gyümölcsös, körtés, mézes, hársas, őszibarackos illat, szép kerek savak, olajos test, zamatos, friss, gyümölcsös, jó ívású korty, szép lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - www.hangavari.hu



Kreinbacher Birtok (Somlóvásárhegy) Hárslevelű 2016

Világos aranysárga színű, érett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajás

illat, kerek savak, közepes test, szájban inkább fűszeres, mint gyümölcsös jelleg a do-mináns, közepesen hosszú lecsengés.

Ár: 2.150 Ft - www.borbolt.hu



Csernyik Pince (Gyöngyöstarján) Mátrai Hárslevelű 2016

Sötét aranysárga színű, intenzív, körtés, barackos, fűgés, mézes, vajás illat, kerek savak, olajos nagy test, a korty nagyon kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.500 Ft - www.csernyikpince.hu



Gróf Dégenfeld Szőlőbirtok és Pincészet (Tarcál) Hárslevelű 2015

Világos aranysárga szín, köszmítés, barackos, mandulás, akácvirágos illat, szép kerek savak, olajos test, a korty kerek, gyümölcsös, zamatos, kel-

lemes, nagyon hosszú.

Ár: 2.650 Ft - www.borbolt.hu



Hangavári Pincészet (Bodrogkisfalud) Hárslevelű félédes 2013

Sötét aranyárga színű, érett, összetett, gyümölcsös, körtés, barackos, vajas illat, szép sav-édesség egyensúly, a korty kellemes, zamatos és gyümölcsös, igazi csajozós bor, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.800 Ft - www.hangavari.hu



Tűzkő Birtok (Bátaapáti) Völgység Hárslevelű 2014

Világos aranyárga szín, viszonylagosan intenzív, barackos, körtés, vajas, parfümös illat, kerek savak, közepes test, zamatos, édeskés, gyümölcsös korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.790 Ft - www.pannonborbolt.hu

85 pont



Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj) Tokaji Hárslevelű 2017

Világos szalmasárga színű, visszafogott, lassan nyíló mézes, hársas, barackos illat, élénk sav, közepes test, a korty még picit savhangsúlyos, élénk, gyümölcsös, nagyon fiatalos, tartalmas bor, érlelésre ajánlott.

Ár: még nincsen forgalomban



Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád) Percze Tokaji Hárslevelű 2013

Percze Tokaji Hárslevelű 2013

Aranyárga szín, összetett, érett, elegáns, barackos, körtés, mandulás, vajas illat, kerek szép savak, olajos test, zamatos, gyümölcsös, izgalmas, érett korty, hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.480 Ft - www.borbolt.hu





Kikelet Pince (Tarcál) Birtok Hárslevelű 2016

Világos szalmasárga színű, érett, mandulás, barackos, fás, vajás illat, kerek sav, olajos test, gyümölcsös, zamatos, kellemes, izgalmas korty, némi kesernyével a végén, szép lecsengés.

Ár: 3.450 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Olaszliszkai Borbarátok Egyesülete (Olaszliszka)

Olaszliszka Tokaji Hárslevelű félszáraz
2017

Világos szalmasárga, enyhe rózsaszínes reflex-szel, mézes, körtés, hársas illat, nagyon kerek savak, közepes test, szájban nagyon kerek, gyümölcsös, édeskés, közepesen hosszú lecsengése.

Ár: 2.950 Ft - www.bortarsasag.hu

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.

82 pont

Tornai Pincészet (Somlójenő) Prémium Hárslevelű 2015

Aranysárga színű, enyhe zöldes széllel, hárs, barack, köszméte az illatban, kerek savak, közepes test, a korty édeskés, nem túl bonyolult, de kellemes, gyümölcsös, közepesen hosszú, bor mindennapra.

Ár: 1.360 Ft - www.borbolt.hu

81 pont

Somló Kincse Kézműves Kispince (Nagy-Somló) Hárslevelű 2014

Aranysárga színű, összetett, érett, hársas, vajás, körtés, barackos illat, szép sav, olajos test, a korty gyümölcsös, kesernyés, kevesebb, mint az illat.

Ár: 3.450 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Tállya Wines (Tállya) Tállya Hárslevelű 2015

Világos aranyárga színű, zöldes szélű reflex-szel, édeskés, hársas, gyümölcsös, barackos, körtés illat, lekerekitett savak, közepes test, a korty egyszerű, illatban sokkal többet ígér.

Ár: 2.590 Ft - www.borbolt.hu

HÁRSLEVELŰ TESZT

Petrény Winery (Verpelét)

Solaria Hárslevelű 2009

Sötét aranyárga színű, érett, olajos, barackos, vajás, mandulás illat, lekerekedett savak, a korty kesernyés, gyümölcsös, kicsit fáradt, valószínűleg túl van a csú-cson, de még nagyon jól iható.

Ár: 2.900 Ft - www.borkinalat.hu

Tesztjegyzet

Kovács Pál értékelése

Őszintén szólva, a tesztelt borok meglepetéssel nem szolgáltak, hacsak nem azzal, hogy igazán kiemelkedő tétellel nem találkoztunk. A borok többsége szépen elkészített, korrekt, jól iható bor, amelyeket bátran lehet ajánlani a borszeretők részére. Az én hiányérzetemnek valószínűleg az az oka, hogy emlékeimben még felelhetők a 2010 előtti évek néhány hárslevelűvel kapcsolatos élménye. Ezzel együtt, figyelembe véve az évjáratok időjárási körülményeit, meg kell emelni a kalapunkat a szőlészek és borászok előtt, mert mégiscsak kellemes borokat tudnak az asztalra tenni.

Köszönjük.

A mostani számunkban megjelent tesztekhez a helyszínt a debreceni Hotel Lycium**** biztosította. Köszönjük!

hotellycium.hu

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



Divák & Fűszerek



VARÁZSLATOS ÖSSZMŰVÉSZETI ÉLMÉNY,
SZÍV, LÉLEK, ÍZEK ÉS MŰFAJOK HARMONIKUS
TALÁLKOZÁSA A ZWACK MÚZEUMBANI

FELLÉPŐK: MALEK ANDREA, LILIENN
ZONGORÁN KÍSÉRI: KÓNYAI TIBOR



IDŐPONT:
2018
FEBRUÁR 23.
PÉNTEK 19.00

HELYSZÍN:
ZWACK MÚZEUM
ÉS LÁTOGATÓKÖZPONT
BUDAPEST, IX. DANDÁR U. 1.

JEGYEK A HELYSZÍNEEN VAGY AZ WWW.EVENTIM.HU WEBOLDALON
VÁSÁROLHATÓAK. TÖVÁBBI INFORMÁCIÓ:
[FACEBOOK.COM/ZWACKUNICUMMUSEUM](https://facebook.com/zwackunicummuseum), TEL.: 06-1-476-2383



Biega
ESEMÉNYSZERVEZŐ
www.biega.hu

Teszt Kékfrankos

A tesztteredményeket
Kovács Pál összesítette

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

A borokat tesztelték:

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin
ifj. Lőrincz György - St. Andrea Szőlőbirtok
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Molnár Ádám - Bardon Borászat
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó
Osváth Fruzsina - Royal Tokaji Borászat
Tarnóczi Zoltán - Orsolya Pince
Zsirai Kata - Zsirai Pincészet

KÉKFRANKOS TESZT

A kékfrankos hazánk egyik legjobban ismert, legnagyobb területen művelt szőlőfajtája, még – bár nem hivatalosan – Tokajban is megtalálható néhány gazdánál, csak úgy saját fogyasztásra. Talán bátran írható az is, hogy az egész Kárpát-medencében közkedvelt a fajta, hiszen a sógoroknál, de Felvidéken is készítenek nagyon kellemes fajtaborokat.

Az elmúlt években, talán a klímaváltozás, talán a fogyasztói szokások miatt a kékfrankos boroknál is megindul egy jellegváltozás. A robusztus, nagy testű, újhordós tételeket felváltották a könnyedebb, inkább gyümölcsös, jobban iható borok. Kíváncsiak voltunk, valóban így van-e? Olvassák a végeredményt:

88 pont



Mészáros Borház (Szekszárd) Bodzási Kékfrankos prémium 2015

Sötét rubinvörös színű, nagyon összetett, fekete ribizlis, meggyes, szilvás, szedres, vajas illatok, szép savak, bársonyos tannin, komoly test, a korty nagyon kerek, összetett, harapható, gyümölcsös, zamatos, kellemes, a lecsengés nagyon hosszú, komoly potenciál van a borban.

Ár: 3.810 Ft - www.borbolt.hu



Gróf Buttlér Borászat (Eger) Szilvás Egri Kékfrankos 2015

Mélyrubinvörös szín, érett, összetett, főleg gyümölcsös, meggyes, szedres, szilvás, fás illat, élénk, élő savak, olajos test, érezhető tannin, szájban kerek, gyümölcsös, zamatos, szilvalekváros ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 2.920 Ft - www.borbolt.hu

87 pont



Cseryik Pince (Gyöngyöstarján) Mátrai Kékfrankos 2016

Rubinvörös színű, lassan kinyíló, de elsősorban gyümölcsös, szilvás, cseresznyés illat, szép kerek savak, olajos test, a korty nagyon kerek, zamatos, gyümölcsös, de izgalmas is egyben, jó inni, hosszú.

Ár: 4.000 Ft - www.csernyikpince.hu



Lelovits Tamás Pincészet (Villány) Meglepetés Villányi Kékfrankos 2015

Sötétrubinvörös színű, érett, meleg, összetett, meggyes, málnás, szilvás illat, kerek savak, komoly test, a korty nagyon összetett, kerek gyümölcsös, kellemes, zamatos és hosszú.

Ár: 3.350 Ft - www.borbolt.hu

86 pont



Dula Pincészet (Eger) Egeri Kékfrankos 2009

Sötétrubinvörös szín, barnás széllel, érett, nagyon összetett, szedres, szilvalekváros, meggyes, vajas illat, nagyon kerek savak, komoly test, a korty nagyon kerek, simogató, gyümölcsös, zamatos, nagyon kellemes és hosszú, kora ellenére még nagyon kellemes bor.

Ár: 1.900 Ft - www.dulabor.hu

85 pont



Grál Borpince (Gyöng) Pelzberg Kékfrankos 2016

Gránátvörös színű, intenzív meggyes, ribizlis, kicsit szilvás, vajas illatok, szép kerek, élő sav, olajos test, a korty nagyon izgalmas, kellemes, gyümölcsös, hosszú lecsengésű, könnyed bor.

Ár: 4.990 Ft - www.demijohn.hu

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.



KÉKFRANKOS TESZT



Kovács Nimród Winery (Eger)

Blues Kékfrankos 2015

Sötétrubinvörös szín, érett, összetett, meggyes, szilvás, áfonyás, vajas illat, kevés fás jelleggel, szép élénk savak, olajos test, izgalmas, zamatos, kellemes, összetett korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.250 Ft - www.monarchiaborok.hu



Bodri Pincészet (Szekszárd)

Faluhely Kékfrankos válogatás 2015

Sötétrubinvörös szín, kicsit visszafogott, de meleg, nagyon érett, meggyes, szilvás, vajas illatok, szép savak, nagy test, érett, kerek, zamatos, gyümölcsös korty, hosszú lecsengés.

Ár: 3.090 Ft - www.borbolt.hu



Takler Pince (Szekszárd)

Kékfrankos Reserve 2015

Mélystét rubinvörös szín, összetett, érett, meggyes, szilvás, fekete ribizlis, fás illat, szép savak, komoly test, érett, összetett, gyümölcsös, zamatos, kellemes, hosszú korty.

Ár: 4.450 Ft - www.borbolt.hu



Gallay Kézműves Pince (Nyékládháza)

Kékfrankos 2013

Feketébe hajló sötétrubinvörös szín, érett, összetett, meggyes, szilvás, szedres, fás, vajas illat, szép, élénk savak, nagy test, szájbán nagyon összetett, gyümölcsös, zamatos, izgalmas, élő tanninokkal, hosszú lecsengéssel.

Ár: 7.990 Ft - www.borbolt.hu



Etyeki Kúria Borgazdaság (Etyek) Kékfrankos 2014

Világos gránátvörös színű, érett, összetett, animális, szedres, szilvás, meggyes illat, szép kerek savak, könnyed test, a korty izgalmas, kellemes, kerek, zamatos, gyümölcsös, hosszú lecsengés.

Ár: 4.450 Ft - www.borbolt.hu



Heumann Pincészet (Siklós) Kékfrankos 2014

Rubinvörös színű, érett, fás, meggyes, szilvás, szedres, kicsit animális illat, szép kerek savak, komoly test, szájbán, kerek, zamatos, gyümölcsös, szép tanninokkal, hosszú lecsengéssel.

Ár: 2.640 Ft - www.borbolt.hu



Vida Családi Borbirtok (Szekszárd) Hidaspetre Szekszárdi Kékfrankos 2015

Átlátszó gránátvörös színű, telt, gyümölcsös, érett, szilvás, animális illatok, élő, kerek savak, olajos test, érett, kerek, zamatos, gyümölcsös, kellemesen hosszú korty, könnyed bor.

Ár: 3.730 Ft - www.borbolt.hu



Aux Pál Pince (Erdőtelek) Erdőtelki Kékfrankos 2017 (palackminta)

Lilásszélű, rubinvörös színű, meggyes, cseresznyés, piros ribizlis, szilvás illat, szép savak, közepes test, szájbán izgalmas, zamatos, gyümölcsös, szép hosszú, ígéretes tétel.

Ár: még nincsen forgalomban



KÉKFRANKOS TESZT



Aux Pál Pince (Erdőtelek)

Erdőtelki Kékfrankos 2016
(palackminta)

Rubinvörös színű, szép érett, gyümölcsös, meggyes, szilvás illat, kerek savak, olajos test, szájbán nagyon kerek, zamatos, kellemes, gyümölcsös, hosszú lecsengésű, több, mint ígéretes.

Ár: még nincsen forgalomban

84 pont

Simon Pincészet (Eger)

Kékfrankos 2017 (tartályminta)

Átlátszó rubinvörös színű, meggyes, ribizlis illat, szép savak, kerek test, zamatos, izgalmas, kicsit vibráló, gyümölcsös korty, szép lecsengés, nagyon ígéretes.

Ár: még nincsen forgalomban

**Berzilius Borászat -
Chateau Csókás (Mátra)**
Mátrai Kékfrankos 2017

Átlátszó rubinvörös színű, meggyes, zöld paprikás, fás illat, kerek savak, közepes test,

gyümölcsös, kerek egyszerű korty, enyhe édességgel a végén, közepes lecsengéssel, mindennapra kiváló.

Ár: 1.000 Ft - facebook.com/csokasbirtok

René's Wine Heaven (Gyöngyöspata)

Kékfrankos 2016

Rubinvörös színű, érett, szilvás, meggyes, mandarinos illat, szép savak, közepesnél nagyobb test, kerek, kellemes, zamatos, gyümölcsös, hosszú korty.

Ár: 2.500 Ft - users.atw.hu/wineheaven

Csányi Pincészet (Villány)

Chateau Teleki Villányi Kékfrankos 2015

Nagyon sötét, rubinvörös színű, fás, paprikás, meggyes, szilvás illatok, élénk savak, közepes test, a szájbán gyümölcsös, zamatos, kicsit húzós tanninnal a végén.

Ár: 2.340 Ft - www.borbolt.hu

Simon Pincészet (Eger)

Kékfrankos kézi szüret 2013

Sötétrubinvörös szín, lassan nyíló, animális, meggyes, szilvás illat, szép sav, komoly test, szájbán gyümölcsös, kicsit érdes tanninok, még érésben, hosszú, potenciál még van benne, érdemes tárolni.

Ár: 1.730 Ft - www.borbolt.hu

Pók Tamás Pincéje (Eger)

Kékfrankos 2008

Nagyon sötét, rubinvörös szín, nagyon érett, összetett, meggyes, szilvás, szedres, vajas, animális illatok, kerek savak, komoly test, gyümölcsös, kellemes, zamatos, korát tekintve még mindig elő bor, hosszú lecsengés.

Ár: 4.500 Ft - www.poktamás.hu

83 pont

Tűzkő Birtok (Bataapáti)

7frankos Völgység 2013

Világos gránátvörös szín, meggyes, cseresznyés, vajas illat, nagyon kerek savak, közepes test, könnyed, üde, gyümölcsös bor, mindennapra, szép lecsengés.

Ár: 3.860 Ft - www.borbolt.hu

82 pont

Tóth Ferenc Pincészet (Eger)

Kékfrankos 2013

Világos gránátvörös szín, meggyes, ribizlis, animális illatok, kerek savak, közepes test, könnyed, jól iható, kerek, nagyon gyümölcsös, szép lecsengéssel.

Ár: 1.890 Ft - www.borbolt.hu

Frittmann Borászat (Soltvadkert)

Kékfrankos 2015

Teljesen világos gránátvörös színű,

füstös, szilvás, meggyes, ribizlis illat, szép savak, kerek, gyümölcsös, kellemes, zamatos korty, igazi minden napok bora.

Ár: 1.500 Ft - www.frittmann.hu

81 pont

Mészáros Borház (Szekszárd)

Kékfrankos Classic selection 2015

Rubinvörös színű, meggyes, szilvás, fekete ribizlis illat, izgalmas savak, közepes test, zamatos, gyümölcsös, kerek korty, szép lecsengéssel.

Ár: 1.540 Ft - www.borbolt.hu

80 pont

Vida Péter Pincészet (Szekszárd)

Kékfrankos 2015

Rubinvörös, meggyes, fekete ribizlis, áfonyás, szilvás illat, szép kerek savak, közepes test, a korty gyümölcsös, zamatos, kerek, minden napra.

Ár: 2.010 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



Tesztjegyzet

Kovács Pál értékelése

Nos, visszatérve a bevezetőben feltett kérdésre, azt gondolom, hogy igen, mintha itthon is a gyümölcsösség, izgalmasság, zamatosság irányába mozdult volna el a kékfrankos. Bár az is igaz, hogy nagyon megosztotta a teszt a tesztelőket, mert nem mindenben értettünk egyet és a pontozásban most voltak a legnagyobb kilengések, egyes boroknál akár 10-12 pontos eltérések is voltak. Biztosan lesznek borászok, akik majd vitatkoznak az adott pontokkal, de kérem, vegyék figyelembe, hogy a teszt abszolút vakon történt, csak azt tudtuk, hogy kékfrankos!

Ha szabad személyes véleményemet itt kifejtani, akkor én örömmel veszek ezt az irányt, mert számomra sokkal kedvesebb a gyümölcsös, könnyű bor, amelyet mindennap meg lehet

inni és esetleg még kedvem szottyán a második, vagy ne adj Isten a harmadikra is. Nos, a tesztelt kékfrankosok többsége ilyen volt, köszönjük a beküldőknek!



A mostani számunkban megjelent tesztekhez a helyszínt a debreceni Hotel Lycium**** biztosította. Köszönjük!

hotellycium.hu



NAGYERDEI
VÍZTORONY

MÁJUS 25-27.

R O Z É
T O R O N Y



EGÉSZ ÉVBEN VÁRUNK BADACSONYBAN! 2018

*Folytatódik a 365 nap BorBarangolás Badacsonyban!
Egész évben nyitva tartunk! Télen is érdemes felkeresned
Badacsonyt, mert mindig találsz nyitva
tartó pincét és vendéglőt!*



**Élvezd a tél és a tavasz örömeit,
a festői szépségű Vulkánok Völgyében!**

BORBARANGOLÁS 2018



facebook: Borbarangolás Badacsonyban

www.borbarangolas.hu

facebook: Borbarangolás Badacsonyban

*A badacsonyi télen és tavaszban a Borbarangolás borvacsorák során 21 szombaton
át 16 kiváló BORÁSZAT – 4 ÉTTEREM – 133féle BORát ízlelheted meg!*

BADACSONY RÉGIÓ PROGRAMJAI 2018.

BADACSONYTOMAJ - BADACSONY

Borbarangolás - Borvacsorák	jan. 20-jún. 9. szombatonként
Bortriatlion I. - Szürkebarát túra	május 12-13.
Pünkösdi Eljegyzés	május 20.
Bortriatlion II. - Kéknyelű Virágzás Ünnepe	június 2-3.
Badacsonyi Bor7	július 13-29.
Rózsakő Fesztivál	augusztus 17-20.
Badacsonyi Fényvarázs és Tűzijáték	augusztus 19.
Badacsonyi Szüret	szeptember 7-9.
Bor és Sajt Ünnepe	október
Bortriatlion III. - Rizling Vakáció	október 13-14.
Márton-napi Vigasság	november 10.
Összeröffenés	november vége
Kocsonya Szépségverseny	február 10.
XV. Badacsonyi Szürkebarát és Magyar Szürkemarha Ünnepe	augusztus 10-12.
Forraltbor Főzőverseny	december 1.

SZIGLIGET

Újévi Csobbanás	január 1.
Várkapunyító	március 31-április 1.
Várfesztivál	május 20-21.
Szerda esti komolyzenei koncertek	július 18-augusztus 15.
Zenés esték a „Balaton várában!”	július 14-augusztus 18.
Hagyományörző napok Szigliget Várában	augusztus 19-20.
Szűreti Vigadalom	szeptember 29.
Süllőfesztivál	október 20-23.
ÁBRAHÁMHEGY	
Hagyományörző falusi disznóölés	január 27.
Halászléfőző és horgász verseny	április 29.
Falunap és gyermeknap	május 20.
Népzene és néptánc találkozó	június 30.
Bornapok	augusztus 1-5.
Szent István Ünnepe	augusztus 19.
Murcifesztivál	szeptember 28-29-30.
Óévbúcsúztató Pancsolás	december 31.

A szervezők a programváltozás jogát fenntartják.

JANUÁR 20.: 18.00 ÓRA ISTVÁNDY BORMŰHELY

Badacsony, Római út 155.
+36 30 650 2476
gistvandy@gmail.com • www.istvandy.hu

JANUÁR 27.: 18.00 ÓRA HOTEL NEPTUN BADACSONY TILIA A BADACSONYI BORVENDÉGLŐ

Badacsony, Római út 170.
+36 20 278 66 16
info@neptunpanzio.hu • www.neptunpanzio.hu

FEBRUÁR 3.: 18.00 ÓRA TILIA A BADACSONYI BORVENDÉGLŐ

Badacsony, Római út 170.
+36 20 278 66 16
info@neptunpanzio.hu • www.neptunpanzio.hu

FEBRUÁR 10.: 18.00 ÓRA LAPOSA BIRTOK

Badacsony, Bogyai Lajos utca 1.
+36-20/7777 133
birtok@bazaltbor.hu • www.bazaltbor.hu

FEBRUÁR 17.: 18.00 ÓRA VILLA TOLNAY BORHÁZ

Gyulakeszi, Csobánc - hegy 24.
+36-30 836 4870
info@villatolnay.hu • www.villatolnay.hu

FEBRUÁR 24.: 18.00 ÓRA VÁLIBOR – VÁLI PÉTER BORÁSZATA

Badacsonyörs, Major utca 46.
+36-30/940-5232, Váli Péter
kezmuesbor@gmail.com
www.valibor.hu

MÁRCIUS 3.: 18.00 ÓRA DOBOSI-STIER BORPINCÉ BADACSONYI FRÖCCSTERASZ

Badacsony, Római út 216.
+36-30/868-1361; +36-30/868-1362
dobosistierpinceszet@gmail.com • www.dobosistierpinceszet.hu

MÁRCIUS 10.: 18.00 ÓRA HOTEL BONVINO WINE & SPA

Badacsony, Park u. 22.
+36-87/532-210
sales@hotelbonvino.hu
www.hotelbonvino.hu

MÁRCIUS 17.: 18.00 ÓRA BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.
+36-30/927-1414
info@borbelypince.hu • www.borbelypince.hu

MÁRCIUS 24.: 18.00 ÓRA SZÁSZI BIRTOK - VIRIDÁRIUM

Hegymagas 035/7 Hrsz
+36-30/984-65-40
szaszibirtok@gmail.com • www.szaszipince.hu

MÁRCIUS 31.: 18.00 ÓRA VÁLIBOR – VÁLI PÉTER BORÁSZATA

Badacsonyörs, Major utca 46.
+36-30/940-5232, Váli Péter
kezmuesbor@gmail.com
www.valibor.hu

ÁPRILIS 7.: 18.00 ÓRA NÉMETH PINCE

Badacsony, Római út 127.
+36-70/772-1102
nemethpince@gmail.com
www.nemethpince.hu

ÁPRILIS 14.: 18.00 ÓRA MÁLIK PINCE

Badacsony, Tatay Sándor u. 6.
+36-30/530-0136
malikpince@gmail.com
www.malikpince.hu

ÁPRILIS 21.: 18.00 ÓRA BORBARÁTOK VENDÉGLŐ – FATA PINCE

Badacsonytomaj, Római út 88.
+36-87/471-000
info@borbaratok.hu • www.borbaratok.hu

ÁPRILIS 28.: 18.00 ÓRA ÓBESTER

Badacsony, Római út 203.
+36-30/213-0225
zoltan@obester.hu
www.obester.hu

MÁJUS 5.: 19.00 ÓRA SABAR BORHÁZ

Káptalantóti, Sabari szőlő 2.
+36 30/984-65-40
sabar@sabar.hu • www.sabar.hu

MÁJUS 12.: 19 ÓRA KISFALUDY-HÁZ ÉTTEREM ÉS BORTERASZ

Badacsony, Kisfaludy S. u. 28.
+36-87/431-016
info@kisfaludyhaz.hu • www.kisfaludyhaz.hu

MÁJUS 19.: 19.00 ÓRA SZENT GYÖRGY PINCE

Hegymagas, Szent György hegy 12.
+36-30/333-4444
info@sztgyorgypince.hu
www.sztgyorgypince.hu

MÁJUS 26.: 19.00 ÓRA THOMAY PINCE

Badacsony, Tatay Sándor út 2.
+36-20/9450-495
thomaypince@gmail.com
www.thomay.hu

JÚNIUS 2.: 19.00 ÓRA BARNA PINCE ÁBRAHÁMHEGY

Ábrahámhegy, Honvéd u. 10.
+36 70 591 9378
barna01.szoke@gmail.com
www.barnapince.hu

JÚNIUS 9.: 19.00 ÓRA SZÉPKILÁTÓ BORÓZÓ

Badacsony, Radnóti út 2.
+36 87 / 531 008; +36 87 / 531 009
halaskert@t-online.hu • www.szepekilato.hu

Tokaj-Hegyalja PIAC



SZÍVBE MARKOLÓ

2018. FEBRUÁR 11.

10:00-14:00 ÓRÁIG

FESTETT SZERELMI ZÁLOGOK HUTKAY TIMI, BÚTORFESTŐTŐL | PIACMENÜ: BÁLINT-NAPI AFRODIZIÁKUMOK | VAN AKI FORRÓN SZERETI: FORRÓ ITALOK TERMELŐINKTŐL
SZÍVKÜLDI: MÉZESKALÁCS VALLOMÁSOK | A MALACNAK HOGYÉR SZÍVE? KÉRDEZD MEG MALACTENYÉSZTŐINKET! | ÉDESEM: HÁZI SÜTEMÉNYEK SZÍVÜNK CSÜCSKÉNEK | SZERELEM A BABAHÁZBAN: LILCSI MILCSI ÉS A KÉKNYÚLBOLT MEGLEPETÉSEI | BÓDÍTÓ KOZMETIKUMOK A GIN NATURAL COSMETICSTŐL

37-ES FŐÚT MELLETTI DISZNÓKŐ SZŐLŐBIRTOKON, A SÁRGÁ BORNÁZ KÖRÜLI TÉREN

 [FACEBOOK.COM/HEGYALJAPIAC](https://facebook.com/hegyaljapiac)  [TOKAJHEGYALJAPIAC.BLOGSPOT.COM](http://tokajhegyaljapiac.blogspot.com)  [TOKAJHEGYALJAPIAC@GMAIL.COM](mailto:tokajhegyaljapiac@gmail.com)