KOCCINTSUNK CSAK! Hazai **pezsgő körkép** a bubérokok körül!

bor&párlat

2012 TÉL

www.boresparlat.hu

GASZTROKÜTYÜK

Mi a menő?

Segítünk az ajndékválasztásban, hogy ne kerüljön zavarba a fa alatt!

BORETIKETT

Hogyan legyen trendi a céges partin, vagy a családi vacsorán?

EGY CHEF KARÁCSONYA

33

Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

EXTRA

James Bond

A NAGY *TITOK*

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

PROMÓCIÓ

Köszöntő

Darin Sándor
lapkiadó

Mindig nehéz feladat egy új dologról szólni. Most sem igazán tudom, hogy hol is kezdjem. 2006 óta nagyon nagy utat jártunk be.

Történetünk a wineroads.eu portál elindításával kezdődött és rögtön bele is csöppentünk a hazai borturizmus és marketing mélyvizébe. Először az Országos Borkirálynő Fesztivál debütálásában kérték a szervezők a segítségünket, amjd csakhamar Pannonhalmán találtuk magunkat a Pannon Bormustra on-line partnereként.

Sok emberrel ismerkedtünk meg. David Copp, Caroline Gilby, Angela Muir, Laszlo Szabo, Kosárka József, Wojciech Bońkowski véleményét közvetítettük a magyar borokról a fogyasztók és a termelők felé. Ekkor kezdődött jó baráti kapcsolatunk a Mádi Körrel is. Szepsy István, Áts Károly, Orosz Gábor, Árvay János fogadtak bizalmukba.

2010-ben kiírtuk a "Legyen egy új hordód!" elnevezésű pályázatot fiatal borászok részére, melynek a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. és a Pannon Bormíves Céh vállalta el a védnökségét és Magyarország négy legnagyobb kádárcége a Trust, az Európai Kádárok, a Kádár Hungary és a Kalina Kádárműhely ajánlotta fel támogatását. Az akkor feltűnt fiatal tehetségek közül többen szép karriert futottak be azóta. Kvassay Levente Bock József borásza lett és saját pincészetének borai bekerültek a Bortársaság kínálatába, Rácz Miklós Tamás a Matias Borászat borászaként dolgozik, Adamovich Károly a Gróf Buttler Borászathoz került és az idei évben Borbély Tamást jelölték a legmagasabb hazai borász elsimerésre, az "Év Bortermelője" díjra.

Sokat tanultunk és sokat dolgoztunk, míg végül – eredeti terveinket átértelmezve – 2011. január 1-ével borutazo.hu borturisztikai portállá alakultunk át.

Hajtott a vágy, hogy – lépést tartva a technika fejlődésével – valami újat alkossunk. A Bor és Párlat Magyarország első 100%-ban digitális ingyenes magazinja, melyet Pc-n, laptopon, tableten, iPad-en egyaránt meg lehet nyitni, szabadon le lehet tölteni. Negyedévente megjelenő kiadványunkkal szeretnénk még több élményt megosztani a borkedvelő olvasóinkkal.

Itt járunk most...

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és gasztronómiai magazin

I. évfolyam 1. szám
Megjelenik negyedévente

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

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Lívia

E szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Bányai Gábor, Domján Zsuzsanna, Ercsey Dániel, Gálik Judit, Illés Tamás, Katics Gergely, Keresztény Miklós, Kocsis Zsóka, Dr. Kosárka József, Mészáros Gabriella, Neiner András, Németh Ágnes, Palotai Péter, Pataky Péter, Puklus Csaba, Radics Zoltán, Sebestyén Csaba (Debrecen), Sebestyén Csaba (Szekszárd), Sibisanu Emil, Sipos Gábor, Sipos László, Takács Zsolt, Tóth Adrienn, Varkoly Eszter

Fotók
Béres Szőlőbirtok, Bollinger, Budapesti Fesztivál- és Turisztikai Központ Nonprofit Kft., Darin Sándor, Danjaq, Gálik Judit, Heinemann Testvérek, Hotel Lycium, LLC, Magyar Bor Akadémia, Martha Stewart, Máthé András, MKVM, Molnár Attila, Patricius Borház, Polgár Pincészet, Takács Zsolt, Tokaj Kereskedőház Zrt., Törley Pezsgőpincészet, United Artists Corporation, Vylyan, Wines of Brasil, és on-line képügynökségek

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

HU ISSN xxxx-xxxx

6 **Karácsonyfa** A feldíszített fenyő története

8 **Szaloncukor** Hungaricum édesség Franciaországból

10 **Mézeskalács** A Radics család kézműves műhelye

15 **Karácsonyi vásárok** Európában és Itthon

21 50 Éves a **James Bond** kémtörténet Mit iszik egy titkosügynök?

24 A **Bollinger** sztori

28 **Magyar Gasztrotörténelem**
TÖRLEY

32 **Koccintsunk csak!** Hazai pezsgő körkép a buborékok körül!

34 **Kreatív sarok**
Székgyüjtemény
pezsgős kosarakból

36 **Beszélsz borul?**
Tudj meg többet... a **Pezsgő**ről

37 **Borkóstolás** 6 egyszerű lépésben

Tartalom

Legendás borvidékek, borlegendák: **a Portói** 38

Egy chef Karácsonya: **Pataky Péter** 44

Receptek: **Székely Karácsony IKON stílusban** 48

Pozitív irány - új fejlődési pályán a Tokaj Kereskedőház 54

2 férfi egy es(e)te - Sebestyén Csaba és Neiner András borvacsorája 58

Áts Károly az Év Bortermelője 2012-ben 62

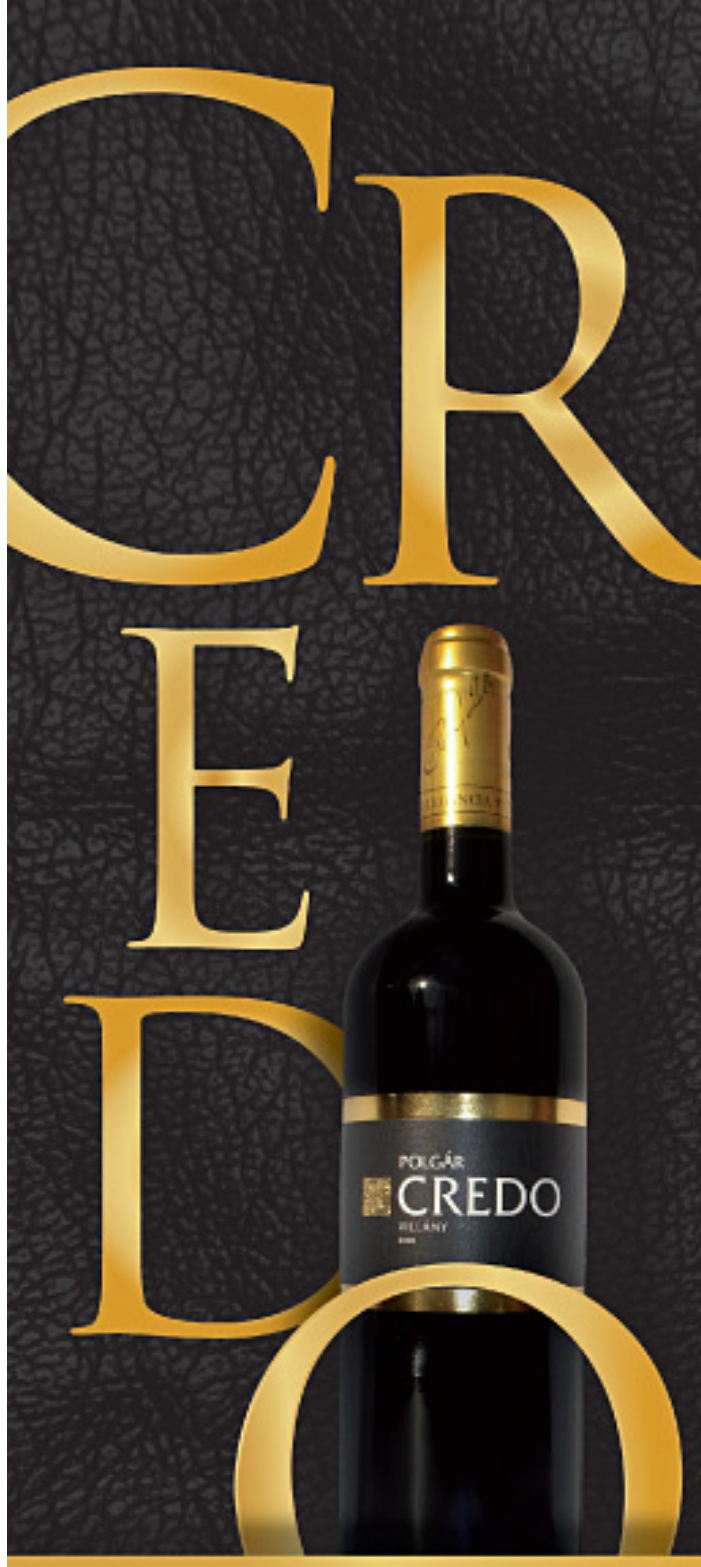
Holnap halnap Így válasszonk halat Karácsonyra! 65

Kitekintő: BRAZÍLIA Nagyobb piaci részesedésre törnek a bortermelők 68

33 + Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a Karácsony Este! 72

Ajándékötletek Gasztrofanoknak és borőrülteknek 84

Programok 94



POLGÁR
PINCÉSZET
VILLÁNY

CREDO 2009

AZ EDDIGI
LEGNAGYOBB
GONDOSSÁGGAL
KÉSZÜLT BORUNK!

MEGRENDELHETŐ:
WWW.POLGARPINCE.HU
72/492–053

PROMÓCIÓ

KARÁCSONYFA

A FELDÍSZÍTETT FENYŐ TÖRTÉNETE

Az örökzöldek tisztelete már a germán, a római, az egyiptomi vagy, a kelta kultúra hagyományvilágában is ismert volt, olykor örökzöld ág, esetleg koszorú vagy fagyöngy formájában.

Csillagászatilag a téli napforduló az északi féltekén december 21-én van (esetenként 22-én), a déli féltekén pedig június 21-én (esetenként 22-én vagy 20-án) van. Az ókori népek a téli napfordulót december 25-én a "Napisten" születésnapjaként ünnepelték. A Római Birodalomban az ünnepet a Mithrász-kultusz terjedésének következtében a 3. századtól kezdve megtartották. Az ókeresztény vallás szimbolikájában az isteni fényforrást, a sötétségen diadalmaskodó fényt Krisztus szimbolizálta. Az első nikaiai zsinat döntése alapján 325-ben az ókeresztény egyház erre napra helyezte Jézus születésének évfordulóját a karácsony ünnepét.

Néhány forrás szerint középkori szokás volt, hogy egy fiatal fát vágtak ki, ami az ifjú élet feláldozását jelképezte, hasonlóan Jézushoz, aki fiatalon áldozta fel életét az emberekért. Sok egyéb legenda kötődik a karácsonyfához, például hogy Luther Márton állított gyermekének először karácsonyfát.

Más források szerint a karácsonyfa elődje a karácsonyi piramis volt, ami egy nagy virágcserépbe állított vagy fatönkhöz erősített deszkaszál volt, melyre két-három vékony, felfelé rövidülő deszkadarabot szegeztek keresztbe. A felszegezett deszkák végén gyertyát gyújtottak. A karácsonyi piramis állításának hagyomá-nya Németországból került át, de nem vált hagyománnyá Magyarországon.

A 18. század közepén kezdték Németország egyes helyein az egyszerű karácsonyi piramis dísztelen vázát karácsonyi gallyakkal ékesíteni. 1521-ből Sélestat városában (Elzász), a Humanistenbibliothek in Schlettstadt könyvtárban található az első írásos emlék a fenyőfa árusításáról.

Később német közvetítéssel terjedt el Európa többi országában, így Magyarországon is. Ma már a keresztény országokban világszerte állítanak karácsonyfát.

Az első feljegyzés karácsonyfáról Sebastian Brant német írótól származik, Strasbourgból a 15. század végén. Ekkoriban almával, ostyával díszítették. A gyertyás karácsonyfát elsőként 1660-as évekre emlékezve Lisolette pfalzi grófnő említette 1708-ban írt levelében. Bécsben az első karácsonyfát a Berlinből áttelepült Arnstein bankárcsalád házában állították 1814-ben, ami akkoriban olyan furcsa volt, hogy még a titkosrendőrség is jelentést készített róla.

A 20. század elején terjedt el igazából a karácsonyfa-állítás, egyre többen díszítettek fel egy kis fát vagy ágat karácsonykor.

Egy1554-ből származó történelmi jegyzet alapján Magyarországon karácsonyfának nevezték a földesúrnak karácsonyi adóként beszállított tüzelőt.

A karácsonyfa-állítás szokása Magyarországon a 19. század második felében jelent meg, Kezdetben főleg a német ajkú városi lakosság körében. Az első „magyar” karácsonyfát valószínűleg Brunszvik Teréz állította Aszódon, 1824-ben. A magyar szépirodalomban a karácsonyfa első említése 1854-ből, Jókai Mór A koldusgyermek című, karácsonyi tárgyú elbeszéléséből van. A magyar hagyomány szerint a fát december 24-én állítják, és vízkeresztig (január 6.) áll.

Forrás: Wikipédia

SZALONCUKOR

HUNGARIKUM ÉDESSÉG FRANCIAORSZÁGBÓL

A szaloncukor ősét, a fondantcukrot – túltelített oldatból kikristályosított cukormassza – a franciák a XIV. században kezdték el készíteni, majd a XVII. században egy Berlinben letelepült francia cukrász vitte magával az akkor már népszerű csemegét.

Így került végül bevándorló német cukorművesek közvetítésével a fondantkészítés tudománya Magyarországra a XIX. század első harmadában. Hogy mikor lett a fondantból szaloncukor? Ezt nehéz lenne már így megállapítani, egy azonban biztasan tudható, hogy a fát díszítő szaloncukor valamikor a XIX. században jelent meg a magyar cukrászatok kínálatában és az üzletekben.

Eleinte gyümölcsöket, aszalt különlegességeket, mézesbábokat, papírból kivágott ékességeket, süteményeket akasztottak a karácsonyfára.

A század második felében már keresett karácsonyi idényterméke volt a hazai cukrásziparnak. Akkoriban természetesen kisüzemi körülmények között, kézi munkával, szabad tűzön, lábasokban főzték a fondant-t. Hűtötték, majd újból felmelegítették, ízesítették, formába öntötték, csomagolták.

A XIX század végétől a cukrászok mintakönyv alapján készítették a szaloncukrot a kívánt ízűre, burkolatúra. A kiválasztott fajták elegáns csomagokban kerültek a vásárlókhoz. A híres fővárosi cukrászdák nem engedhették meg maguknak, hogy ne legyen egy saját titkos szaloncukorreceptjük, nem beszélve a rengeteg családi receptről.

A Gerbaud csokigyár gépesített szaloncukor készítő üzeme. Forrás: MKVM

Jókai Mór még szalonczukkedlinek nevezte a szaloncukrot, a magyar elnevezése ugyanis a német salonzuckerl szóból ered. 1891-ben jelent meg Hegyesi József magyar-franczia szakács és vállalkozó «A legújabb házi czukrászat» című kézikönyve, amelyben tizenhétféle szaloncukrot ír le, melyek között megtalálkató az szalon-ananász czukorkák, szaloncréme-bonbonok, szalon-marasquin-czukorkák, szalon-pisztácz-czukorkák.

Az első fondant-t készítő gépeket a híres Stühmer csokoládégyár és a Gerbeaud cukrászda használta a XIX. század végén. Aztán fokozatosan gépesítették a szaloncukor készítésének valamennyi műveletét (gépi táblázás, öntés, csomagolás).

A leghosszabb ideig a csomagolásban őrizték meg a kézi munkát. Sok kis műhelyben még a második világháború után is kézzel rojtozták a csomagolópapírt, csavarták a sztaniolt a dekoratív édességre.

Akár hungarikum is lehetne a szaloncukor, amelynek készítésével a XIX. század első harmadában kezdtek foglalkozni a magyar cukrászok.

A fára akasztható, selyempapírba és csillogó sztaniolba csomagolt édességet azóta is kizárólag a magyarok készítik. Ha a világban bárhol szaloncukorral találkozunk, az feltehetően Magyarországon készült, s ha mégsem, akkor előfordulása csak az ott élő magyaroknak köszönhető.

MÉZESKALÁCS

A RADICS CSALÁD KÉZMŰVES MŰHELYE

Generációról generációra viszik tovább a mesterséget. Zoltánnak a dédszülei már az 1900-as évek elején készítettek mézeskalácsokat. Nevük az elmúlt több, mint száz év alatt összeforrott mesterségükkel. A kis családi manufaktúrában ma is fából faragott formákba ütik a huszárt, a szívet, a kardot és a babát. Lehet, hogy pont ezeket a sablonokat tartották egykor kezükben egy hasonló műhelyben az ősei? Nem tudhatjuk, egy azonban bizonyos, a debreceni Déri Múzeum népi és iparművészeti gyűjteményében számos szerszám és eszköz megtalálható a család mesteritől. A mézeskalács új reneszánszát éli. Napjainkban is éppúgy jelen vannak portékáikkal minden nagyobb vásárban, mint tették azt három, négy emberöltővel ezelőtt. Mézeskalácsaik mind zsűrizett kézművesipari termékek, melyekkel folyamatosan hozzák el a szakmai díjakat.

De honnan ered a mézes sütemény készítésének a hagyománya? Erről beszélgettünk az ünnepek közeledtével a családi üzemben Radics Zoltánnal.

Honnan eredeztethető a mézeskalács?

A mézeskalács készítés története egészen az időszámításunk előtti időkig nyúlik vissza, már a fáraók idejéből találtak a piramisok belsejében mézzel készített süteményekre utaló nyomokat, illetve a különböző feltárások során kerültek elő olyan formák is, amiket feltehetőleg mézes sütemények készítéséhez használtak. Persze, abban az időben még nem kemencében, hanem a napon felforrósodott köveken sütötték, azaz inkább szárították ezeket a mézzel készült lepényeket. Volt amelyik sima felületű volt és volt amelyiken felismerhetőek voltak különböző motívumok, amik vélhetően a ma is használt ütőfás technológiának a meglétét jelzik.

Mi volt ezeknek a sírban elhelyezett sütemé-nyeknek a szerepe?

A hiedelem szerint azért tettek mézet és mézes lepényeket a halottak mellé, hogy a fáraók a túlvilágon se éhezzenek. Úgymond, megédesítsék a földön túli életüket ezáltal.

Mikortól van jelen a Kárpát-medencében a mézeskalács?

Magyarországon az Árpád-házi királyok idejében kezdett el meghonosodni. Nagy valószínűséggel német telepesek hozták magukkal a mézeskalács készítését, erre nagyon sok szakkifejezés a bizonyíték, amelyeket mind a mai napig használunk. Ilyen például a streichol, vagy a ramflizás. A korabeli feljegyzésekből tudjuk, hogy ebben az időben, a kolostorokban már komolyan foglalkoztak a szerzetesek méhészkedéssel, a méhviszból, mint melléktermékből gyertyákat készítettek, a mézből pedig természetesen mézes süteményeket, melyhez a Bécsen át behozott fűszereket, szegfűszeget, fahéjat használták ízesítésül.

Debrecenben milyen múltja van a mézeskalács készítésnek?

A környéken szintén régi hagyományai vannak mézes süteményeknek. Az első mézeskalácsos céh Debrecenben 1713-ban alakult. Jövőre lesz kereken háromszáz éves évfordulója ennek. Nyilván ennél még messzebbre nyúlik vissza az időben ez kézműves hagyomány, hiszen ekkor már közös céhbe tömörültek a helyi mézeskalács készítő iparosok. Igazából ettől a dátumtól beszélünk debreceni mézeskalácsosságról.

A céhbe tömörülő iparosok létszámát pontosan nem ismerjük, de az biztos, hogy sokan voltak. Lényegesen többen, mint manapság.

Mennyire volt jellemző, hogy egy méhész mézeskalács készítéssel is foglalkozott, vagy fordítva, hogy egy mézeskalácsos maga termelte volna a mézet?

Nem volt jellemző. Ahogyan a mondás is tartja, a cipész maradjon a kaptafánál. Így volt ez ebben a szakmában is, a méhészek méhészkedtek, a mézeskalácsosok pedig készítették a mézes süteményeket. Volt azonban olyan mézeskalács készítő mester, aki viszont az ütőfás technológiához használatos ütőfákat saját maga faragta, beletanulva ezáltal a fafaragás mesterségébe is.

Többször is említetted az ütőfás technikát, mit is takar ez pontosan?

A debreceni mézeskalács abban különbözik a többitől, hogy nálunk nem főzik a tésztát. Ez régen is így volt, ma is ezek alapján a receptek alapján dolgozunk. Így a mézeskalácsnak nincs meg a más tájegységre jellemző karamellizált íze és színben is világosabb a többinél. A másik egyedíség, az ütőfa alkalmazása. Nevében is megjelenik ez a technológia, hiszen a kerek formájú ütőfás mézeskalácsot mindenhol debreceni tányérnak, tallérnak nevezik. A technika lényege, hogy minden egyes mézeskalács figurának van egy kézzel faragott formája. Ezek lehetnek népi motívumokkal díszítettek, kisebbek, nagyobbak, kerekek, vagy éppen szív, kakas, ló, huszár, vagy baba formájúak. Méretben a tenyér nagyságútól egészen a 40 centiméteresig terjedhet. Napjainkban, ezek mellett igen népszerűek a magyar címert megformázó mézeskalácsok is. Ezekbe a formákba kell kézzel beleütögetni a nyers tésztát, erről is kapta a technika a nevét, hogy beleütjük, beleverjük a formába az alapanyagot. Népiesen vert mézesnek is hívják az így készült kalácsokat.

Mit kell tudnunk a tésztáról?

Ez a tészta nem tartalmaz és soha nem is tartalmazott tojást, így akár régen is hosszú ideig eltartható volt a nyers tészta. Begyúrtak egy nagyobb adagot, betették egy zsírpapírral kibélelt faládába és levitték a pincébe. Jött egy vásár, vagy egy búcsú, akkor levágtak egy nagyobb darabot belőle és feldolgozták. Ez a tészta nem tartalmaz

fűszereket sem, ennek kizárólag a tiszta méz a fűszere. Manapság is 2-3 napig érleljük, ezáltal nagyon kemény állaga van a tésztának, pontosan azért, hogy bírja az ütéseket, ne törjön szét, ne ragadjon bele, de ne is folyjon ki a formából. Fontos, hogy a formából való kivétel után is megtartsa annak a motívumait. Régen ezt nyílt lángnál sütötték fatüzelésű búboskemencében, körkörös irányban ment a tepsi a legmelegebb rész felé, ahol a végén a nyílt láng megkapta kicsit a sütemény tetejét, így lett szép aranysárga színű a kalács.

Az ütőfás mézeskalácsok mellett termé-

szetesen készítünk mázas süteményeket és natúr, valamint többféle bevonattal ellátott puszedliket is. Ezeknek a tésztái is más-más receptek alapján készülnek.

Így készül a mézeskalács házikó.

Fotó: Máthé András

Melyek a legnépszerűbbek?

Vásárok idején újra divat lett szerelmünknek szívet, unokának babát, legényeknek huszárt, vagy kardot vinni ajándékba vásárfiaként. A hétköznapok édessége egyértelműen a puszedli, míg így az ünnepek közeledtével nagyon népszerűek a mézeskalács karácsonyfa díszek, adventi angyalkák és természetesen a különböző mézeskalács házikók.

Játssz december 23-ig a Patricius Borház Adventi Gasztro-kvízjátékával a Facebookon és nyerj naponta egy palack Tokaji bort!

A játékhoz kattints ide

Szép Adventet, békés Karácsonyt kívánunk!

Patricius ✸ Csillag a poharadban

Karácsonyi vásárok

KARÁCSONYI VÁSÁROK EURÓPÁBAN

Berlin

A német főváros egyben a karácsonyi vásárok fővárosa is. Nincs még egy hely Európában, ahol ennyi rendezvény van Advent időszakában. Bármelyiket is keressük fel, jól döntünk, hiszen mindenhol szinte minden megtalálható a kézműves termékektől, a forralt boron át egészen a dísztárgyakig. Számos helyszínen kísérik a vásárokat különböző koncertek, melyek együttesen tesznek emlékezetessé egy németországi kirándulást.

http://www.visitberlin.de

Bécs

Hozzánk a legközelebb eső főváros Bécs, ahol már november közepén megkezdődtek a programok. Bécs klasszikus adventi kiránduló program. Számos utazási iroda szervez ide egy, illetve többnapos kirándulásokat. Mi magyarok mindig is szerettünk a sógoroknál vásárolni, miután a világútlevél ezt lehetővé tette. Szerintem ezért is van bennünk egy kis nosztalgia, miközben a városháza előtt forralt bort szürcsölve keressük az ideális ajándékot. Az osztrák fővárosba azonban nemcsak a karácsonyi puncs és a sült gesztenye miatt érdemes ilyenkor ellátogatni. Advent időszakában számos koncerten, betlehemes előadáson is érdemes részt vennünk.

http://www.wien.info

Brüsszel

Bár a belga főváros nem a szomszédban van, de mégis igen népszerű célállomás ilyenkor, hiszen a WizzAir járatával két óra alatt ott is lehetünk a város szívében rendezett piacon. A programok november utolsó hetében kezdődnek és átnyúlnak az újévbe is. Vásárlás mellett lehetőségünk van korcsolyázni is, sőt a gyerekeknek idén külön pályával is készültek a szervezők.

http://visitbrussels.be

Köln

A Dóm melletti vásár a legnépszerűbb. A hatalmas tornyok árnyékában mindent megkaphatunk, amire egy meghitt ünnephez szükségünk lehet. A tér közepén álló hatalmas karácsonyfa évről-évre egyre több túristát vonz. Az Alter Markt téren bábszínház és díszes körhinta is helyet kapott a gyerekek nagy örömére.

http://www.cologne.de

Párizs

A franciák fővárosát szintén bő két órányi repüléssel érhetjük el. Itt is több hangulatos vásár közül választhatunk. Legnépszerűbb a Champs-Elysée, a Défense negyed és Montparnasse. Kiváló alkalom összekapcsolni egy kis vásározást egy városnézéssel. Fantasztikus hangulat, finom borok és sajtok, megannyi kézműves termék várja a helyieket és a turistákat. Ne felejtsünk el pár havas képet készíteni Párizsról az Eiffel torony tetjéről, karácsi képeslapba illő látványban lesz részünk. Ha pedig gyerekekkel megyünk, akkor Disneyland kihagyhatatlan program és el is telt a hétvége.

http://www.parisinfo.com

Prága

A cseh főváros is számtalan programmal készül az ünnepekre. A legnagyobb rendezvény a Régi Városháza téren várja a családosokat. Állatsimogató igazi attrakciónak számít, ahol a pónik, birkák mellett lámával is találkozhatnak a gyerekek. Fafaragott bábok, gyertyák, játékok mellett igazán mutatós kristály termékek közül is válogathatunk.

http://www.prague.fm

Trento

A olaszországi karácsonyi vásárok közül a leghangulatosabb az Alpok hegyei között megbúvó városka rendezvénye. A városfal tövében megbúvó faházak között hamar az illatok és fények rabjai leszünk. Legjobb ha ide barátainkkal látogatunk el, hiszen olaszország télen-nyáron remek kirándulási és gasztronómiai programokat kínál, amit latinos stílusban, társaságban lehet csak igazán élvezni.

http://www.visittrentino.it

Karácsonyi vásárok

KARÁCSONYI VÁSÁROK ITTHON

Budapest

Budapesti Karácsonyi Vásár - Vörösmarthy tér.
2012. november 16 - december 31.

A Budapesti Karácsonyi Vásár egy igazi családi program, ahol az idősebbtől a fiatalabb generációig mindenki együtt élheti át a nosztalgikus ajándékok varázsát.

Advent Óbudán - Fő tér
2012. december 1 - 23.

Óbuda Fő terén, az adventi hétvégéken gyermekkoncertek és bábelőadások, karácsonyi programok és koncertek szórakoztatják az ide látogatókat

Adventi Ünnep a Bazilikánál! - Szent István tér
2012. november 30 - 2013. január 1.

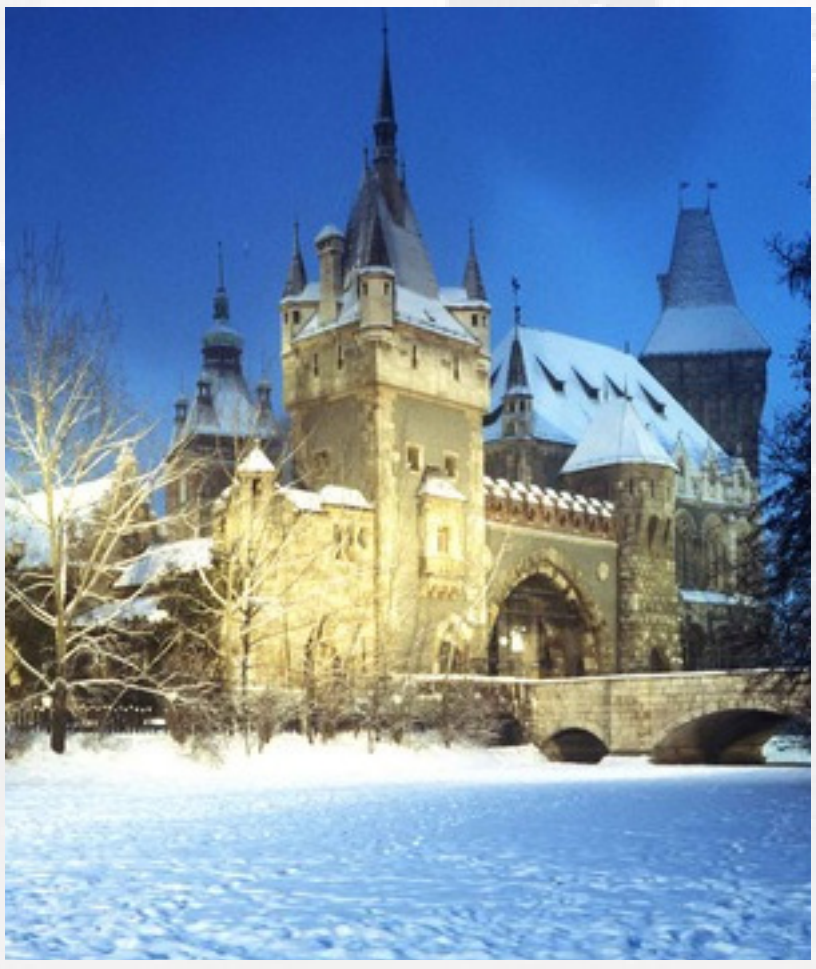
November 30-án nyitja kapuit az Adventi Vásár a Bazilikánál. A négy héten át tartó eseményen minden megtalálható lesz, ami a meghitt ünnepi hangulathoz kell.

Terézvárosi karácsonyi vásár - VI. kerület, Liszt Ferenc tér
2012. december 1 - 24.

Az adventi időszakot jelképező fényfűzérek, karácsonyi díszek, gyertyák, koszorúk mellett kerámia-, üveg-, fa- és bőrtermékek széles választékával találkozhatnak az érdeklődők.

Advent a Vajdahunyad várában - Vajdahunyad vára
2012. december 1 - 23.

A főváros egyik 120 éves látványossága, a télen jégpályává varázsolt Városligeti tó partján magasodó Vajdahunyad várában felépített karácsonyi álomvilág remélhetőleg nem csak a gyerekeket varázsolja el.



Adventi vásár a Bakáts téren - IX. kerület, Bakáts tér
2012. december 1 - 23.

A kellemes karácsonyi hangulatú rendezvényen lesz, kirakodó vásár kézműves termékekkel, forralt bor és forró tea.

Szaloncukor-készítés - Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum - Korona tér 1
2012. december 7 - 15.

A látogatók megcsodálhatják a régi csokoládéfigurákat, megismerkedhetnek a cukorkakészítő géppel és a szaloncukorpapír rajzolóval.

Mikulás napi újborkóstoló a Műjégpályán - Városligeti Műjégpálya
2012. december 6.

Szent Miklós napján a Badacsony kör szervezésében egy Kéknyelűkre és újborokra összpontosító kóstolóra várnak minden kedves érdeklődőt.

MikulEST - Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum
2012. december 5.

Az este során közös teszteléssel megválasztjuk a legfinomabb csokoládémikulást, meghallgatjuk a Szent Miklóshoz és az ünnepkörhöz kapcsolódó valódi történeteket és legendákat, megtekintjük a Télapó itt van… c. időszaki kiállítást, ökodíszeket készítünk, filmet nézünk és még ki tudja milyen meglepetés vár ránk!

Karácsonyi Vásár - **Békéscsaba**
2012. december 9-24 .

Kirakodóvásárral, mini vidámparkkal, gyermekműsorokkal, koncertekkel és sztárvendégekkel várják az év utolsó heteiben az érdeklődőket.

Forrásaink:
www.utisugo.hu; www.utazzitthon.hu;
www.iranymagyarorszag.hu; itthon.hu;

Karácsonyi vásárok

Debreceni Karácsonyi Vásár - **Debrecen**
2012. november 24 - 2013. január 6 .

Adventi Gesztenyesütés és Karácsonyi Vásár - **Gyenesdiás**
2012. december 15-16 .

Gyenesdiáson a tél közeledtével sem fagynak be a rendezvények. A Turisztikai Egyesület hagyományaihoz híven idén ismét megrendezi népszerű Adventi Gesztenyesütés és Karácsonyi Vásárját melyre a vendégeket lélekmelegítő műsorokkal, ízletes finomságokkal és forralt borral várják.

Advent Győrben - **Győr**
2012. november 30 - december 23 .

Kecskeméti Téli Fesztivál 2012 - **Kecskemét**
2012. december 1-31 .

Aranycsarnok - Adventi Vásár - **Miskolc**
2012. november 26 - december 23 .

Pécsi Advent - **Pécs**
2012. december 8-22 .

Dóm Téri Advent - **Szeged**
2012. november 29 - december 23 .

Adventtől Vízkeresztig Szentendrén - **Szentendre**
2012. december 1 - 2013 január 6.

Az adventi programok, a gyertyagyújtás, a koncertek, a gyerekműsorok, a vásár, majd a szilveszter éji koncert és újévi tűzijáték várják a város lakóit és vendégeit!

Adventi Sokadalom - **Székesfehérvár**
2012. november 24 - december 24 .

Székesfehérvár fényekkel teli belvárosában, az ünnepi készülődés idején kézműves-, és ajándékvásár várja a látogatókat. A szabadban sütött hagyományos ételek és a forralt bor a jó hangulatról, a gyerekfoglalkozások, kamarakoncertek, színházi előadások és kiállítások pedig a lelki töltekezésről gondoskodnak.

Illatos Advent - **Veszprém**
2012. november 29 - december 31 .

Hagyományosan már hetedik éve meghitt és kellemes időtöltésekben gazdag eseménysorban lehet részük azoknak, akik részt vesznek a város adventjén. Ezen időszak hétvégéin családi- és gyermekprogramok szórakoztatnak a Veszprémi Várban. A karácsonyi vásár tökéletes ötleteket kínál a saját karácsonyunk varázsához.

Karácsonyi Vásár 2012. november 16. - december 31.

Megannyi attrakcióval várunk idén is a Vörösmarty-téren!

PROMÓCIÓ

ATTRAKCIÓK

Varázskert

A tér közepén található szobor körüli kert hétvégenként gyermekbirodalommá alakul. Az állandó játszóházi programok mellett itt található meg az óriás adventi koszorú is.

Betlehemi Láng – közös gyertyagyújtás | *december 16.*

Az 1986 decembere óta élő hagyomány szerint meggyújtanak egy gyertyát a betlehemi Születés-kápolna mécseséről, amellyel önkéntesek elindulnak, hogy karácsonyra világszerte minél több helyre eljusson. Az idén 100 éves Magyar Cserkészszövetség szervezésében a lángot magyar cserkészek hozzák el Bécsből a budapesti belvárosba, ahonnan bárki meggyújthatja saját gyertyáját, és otthonába viheti a Betlehemi Lángot.

Adventi gyertyagyújtás | *adventi vasárnapokon 16.00*

A Va-rázskertben található óriás adventi koszorú négy gyertyáját adventi vasárnapokon ünnepélyes keretek között gyújtják meg.

Finn Mikulás látogatása | *december 6. 15.00–16.00*

Találkozott már az igazival? Ha nem, itt az ideje, hogy elsúgja kívánságait. Az igazi finn Mikulás látogatása során saját házikójában várja a gyerekeket és felnőtteket egyaránt.

Mikulásgyár gyűjtőpont

Idén nem csak a Hősök terén fo-gadják a Mikulásgyár önkéntesei az adományokat, hanem a Vörösmarty téren is. a Csomagokkal 300 ezer mélysze-génységben, illetve nagycsaládban élő gyermek karácsonyát szeretnék szebbé tenni, melyhez most nem minden napi ajándékok, mint a “Kívánságpor” vagy a “Szeretet Íze”, megvásárlásával is hozzá lehet járulni.

Díszvendég: Kalocsa

A város nevével egybeolvadt világhírű őrölt fűszernövény, a piros paprika, a ház fő kínálata. Kalocsa azonban nem csak a paprikáról híres, hanem jellegzetes, színes virágmotívumáról is, amely a Forma 1 száguldó cirkuszának köszönhetően bejárta az egész világot, és újra divatját éli. Kalocsai virágokkal díszített terítők és porcelán tárgyak kaphatók, melyek hímző, és festő hagyományőrző asszonyok keze alól kerültek ki.

Ökumenikus segélyszervezet

Adománygyűjtés a helyszínen és a 1353-as számon.

Magyar Posta

Karácsonyi képeslapot, ajándékot küldene szeretteinek? Jöjjön el hozzánk! Várja Önt az idén 145 éves Magyar Posta, különleges kedvezményeket kínáló kihelyezett postájával a Vörösmarty téren! Minden, a Vörösmarty téren megvásárolt képeslap árával a Magyar Ökumenikus Segélyszervezetet támogatja.

PROGRAMOK

Színpadi programok

Idén két színpad (a Váci utca felőli bejáratnál és a Gerbeaud-ház előtt) várja színes programokkal a vásárlátogatókat. Népzene, világzene, jazz, utcazenészek, énekmondók, táncházak, bábelőadások. Programok naponta 17 és 20 óra között

Épületfestés

A Vörösmarty tér egyik legszebb épülete, a Gerbeaud-ház idén életre kel. Ablakai, falai megelevenednek a háromdimenziós technika segítségével. Az előre megkomponált produkciókról az idei Paint up! virtuális épületfestő verseny közönségdíjasai gondoskodnak. Vetítések naponta 17, 18, 19 és 20 órakorakor (november 30. - december 23.)

Játszóház

Fűtött, kézműves gyermekjátszó várja a téli hidegben a legkisebbeket. Mézeskalácsot sütnek, írókáznak, hátrányos helyzetűek részére ajándékot készítenek egy-egy foglalkozásvezető pedagógus segítségével. A játszóház látogatása ingyenes. Foglalkozások: hétköznapokon 14–18 óra között, hétvégén 10–13, valamint 16–19 óra között

Budapesti Karácsonyi Vásár
Christmas Fair Budapest

PROMÓCIÓ

Vendéglátás / Food and drink

Faház száma / Stall number	
1	Katlan Tóni konyhája / Katlan Tóni's Kitchen
2	Sparhelten sült lepény / Stove-baked Pie
4	Országkonyha / The Cuisine of Hungary
5	MIKSZ / Hungarian Tastes Trade Alliance
6	Királyi Kürtős
7	Szarka János italpultja / The winter bar of the Szarka family
8	Picanter
9	Kalocsai ízek / Tastes of Kalocsa
10	Lalibela
11	Katlan Tóni konyhája / Katlan Tóni's Kitchen
12	Királyi Kürtős
13	Parázson sült gesztenye / Roasted chestnuts

Attrakciók / Attractions

33	Játszóház / Playhouse
1	Mikulásgyár gyűjtőpont / Santa Claus Factory collection point
2	Díszvendég: Kalocsa / Guest of honour: Kalocsa
3	Ökumenikus segélyszervezet / Official charity point
4	Magyar Posta / Christmas Post

Termékek / Products

Faház száma / Stall number	
5A	bőr / leather
5B	bőr / leather fazekas / pottery
5C	kerámia / ceramics
5D	szárazvirág és textil ajándéktárgyak / flower decorations and textiles
6A	kerámia / ceramics
6B	ékszerek / jewellery
6C	mézeskalács / gingerbread
6D	nemez / felt
7A	szőrme / fur
7B	Pályakezdő kézművesek / Beginner's arts and crafts
7C	kosárkészítés, vessző / basketwork, wickerwork
7D	népi hangszerek / folk art instruments
8A	fazekas / pottery mézeskalács / gingerbread
8B	kerámia / ceramics
8C	hímzés / needlework kések / knives
8D	mézeskalács / gingerbread
9A	csokoládé / chocolate
9B	bábok / puppets
9C	kerámia / ceramics
9D	bőr / leather
10A	szálasanyag: csuhé, gyékény, szalma / corn, rush and straw goods
10B	bábok, népi hangszerek, fatárgyak, fajátékok / puppets, folk art instruments, wooden toys
10C	méz, mézeskalács / honey, gingerbread
10D	ruhák / clothes szárazvirág / flower decorations
11A	kerámia / ceramics
11B	fatárgyak / wooden goods
11C	fazekas / pottery
11D	mézeskalács / gingerbread
12A	bőr, ötvös, pipa, kerámia, képgrafikák/ leather, goldsmith, pipes, ceramics, graphics
12B	tűzzománc / enamelware
12C	tűzzománc / enamelware
12D	gyapjú termékek / wool products
13A	népi viselet, gyöngy ékszerek, textil termékek / folk art clothes, bead jewellery and textiles
13B	kerámia / ceramics ékszerek / jewellery
13C	csont és szaru termékek / bone and horn objects
13D	textil / textiles
14A	üvegtermék / glassware
14B	fazekas / pottery
14C	mézeskalács / gingerbread
14D	ékszerek, gyertyák / jewellery, candles

Termékek / Products

Faház száma / Stall number	
15A	kerámia, ékszerek, textil / ceramics, jewellery, textiles
15B	fatárgyak / wooden goods
15C	bor / wine
15D	szőrme / fur
16A	gyapjútermékek, hímzés, iparművész ruhák / wool products, needlework, artisan clothes
16B	könyvek, CD-k / books, CDs
17A	kékfestő használati tárgyak / blue-dye textiles
17B	nemez / felt
17C	fazekas / pottery
17D	fazekas / pottery
18A	ékszerek / jewellery
18B	kerámia, könyvek, CD-k/ceramics, books, CDs
18C	játékok, könyvek, képeslapok, textil / toys, books, postcards, textiles
18D	szappan, bor / soap, wine
19A	könyvek / books
19B	ékszerek / jewellery
19C	bőr / leather
19D	népi hangszerek, fajátékok / folk art instruments, wooden toys
20A	fazekas, kerámia, festett üveg, textil / pottery, ceramics, painted glass, textiles
20B	bábok / puppets
20C	ékszerek, fatárgyak, fajátékok / jewellery, wooden products, wooden toys
20D	cipzártáska / zipbag
21A	kerámia / ceramics
21B	ólomüveg / stained glass
21C	ruhák, gyapjú termékek / clothes, wool products
21D	selyem / silk
22A	fazekas / pottery
22B	szárazvirág / flower decorations
22C	hímzés, textil / needlework, textiles fazekas, kerámia / pottery, ceramics
22D	tűzzománc / enamelware
23A	kerámia / ceramics
23B	textil / textiles fatárgyak, textil / wooden goods, textiles
23C	ékszerek / jewellery
23D	fatárgyak, papír / wooden goods, paper
24A	kerámia, ékszerek / ceramics, jewellery
24B	fatárgyak, fajátékok, népi hangszerek / wooden goods and toys, folk art instruments
24C	bádog tárgyak / tin objects kosárkészítés, vessző / basketwork, wickerwork
24D	kerámia / ceramics

Termékek / Products

Faház száma / Stall number	
25A	textil / textiles
25B	kerámia / ceramics
25C	méz / honey
25D	szappan / hand-made soap
26A	nemez / felt fazekas / pottery
26B	könyvek / books
26C	CD-k, ajándéktárgyak / CDs, souvenirs
26D	ékszerek, gyapjú termékek, papír, tűzzománc / jewellery, wool products, paper, enamelware
27A	ékszerek / jewellery
27B	üvegtermék / glassware
27C	szaru, fésű / horn, combs
27D	bőr, íjászati kellékek / leather, archery accessories
28A	gyapjú termékek / wool products
28B	kesztyűk / mittens
28C	kerámia / ceramics
28D	kesztyűk / mittens
29A	keramikus / ceramics
29B	ékszerek, üvegtermék / jewellery, glassware ólomüveg / stained glass
29C	fazekas, kerámia / pottery, ceramics
29D	bőr, ékszerek, selyem / leather, jewellery, silk
30A	ékszerek, textil / jewellery, textiles
30B	kerámia / ceramics
30C	babák, ékszerek, textil, karácsonyi díszek / puppets, jewellery, textiles, Christmas decorations
30D	szappan, gyapjú termékek, hímzés / hand-made soap, wool products, needlework ékszerek / jewellery
31A	kerámia, üveg / ceramics, glassware
31B	fatárgyak / wooden goods
31C	csuhé, gyékény, szalma / corn, rush and straw goods
31D	kerámia / ceramics
32A	szőrme / fur
32B	szőrme / fur
32C	kézzel kötött kiegészítők / hand-knitted accessories
32D	kerámia/ceramics

Információ / Information

Faház száma / Stall number	
16C	InfoPont / InfoPoint
16D	Kulturális jegyértékesítés / Cultural tickets

BUDAPEST
budapestinfo.hu

Forrás:
www.budapestinfo.hu

Joie de vivre

IKON

DEBRECEN

A DEGUSZTÁCIÓS menü a gasztronómiai kísérletezés platformja, ahol bátran nyúlunk szezonális alapanyagainkhoz, és ahol elengedhetjük a fantáziánkat azon vendégeink örömére, akik egyetlen vacsora alkalmával szeretnének komplex képet kapni éttermünkről.
A degusztációs menü elfogyasztása szinte ünnepi esemény, melynek szerves része a vendégeink fogadása. Érkezés után friss házi kenyeret szolgálunk fel sós vajjal, amit frissítő italok kiválasztása után az amuse bouche avagy a konyha üdvözlete követ.

IKON RESTAURANT & LOUNGE

4025 DEBRECEN, PIAC U. 23.
WWW.IKONRESTAURANT.HU
WWW.FACEBOOK.COM/IKONRESTAURANT

DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

• Amuse bouche

• Sütőtökleves libamáj-pralinéval

• Ropogós hasaalja királyrákkal és zellerrel

• Tengeri márna filé, rakott karfiollal, pirított mandulával

• Sorbet

• Őzgerinc és kolbász, sült céklával
- VAGY -
• Rosé kacsamell csicsókával és gesztenyével

• Rákóczi túrós

Bor és pezsgő párosítás esetén 5.500FT felár.

KARÁCSONYI AJÁNDÉKÖTLET

Lepje meg szeretteit a degusztációs menünk gasztronómiai élményével!

DEGUSZTÁCIÓS MENÜ ETIKETT

12:00 és 14:00 óra között
18:00 és 21:00 óra között
rendelhető

PROMÓCIÓ

50 éves

A James Bond kémtörténet

Születési dátuma: 1921. november 11. Korán árvaságra jutott, szülei autóbalesetben haltak meg. Később Cambridge-ben tanult, majd a Brit Királyi Haditengerészetnél szolgált, s valamikor ezt követően vált belőle kém.

Magassága 183 cm, súlya 76 kg; testalkata karcsú, haja fekete, szeme kék. Jobb arcán függőleges sebhely látható.

Kitűnő sportoló, nagyszerű céllövő, bokszoló, értője a közelharcnak, mestere a késdobálásnak. Az anyanyelve mellett németül és franciául beszél. Erős dohányos. Kedveli a szerencsejátékot, valamint mértékkel az alkoholt, és nagy hódolója a nőknek. Provokatív viselkedésű, s gyakran ironizál. Fedőneve a „007-es”.

Ilyennek álmmodta meg 1953-ban James Bond mára világhírűvé vált figuráját Ian Fleming író. Bár a 007-es ügynök egy kitalált brit kém, de nevét létező személytől, egy philadelphiai ornitológustól kölcsönözte.

1962-től összesen 22 filmben öltötte magára Sean Connery, George Lazenby, Roger Moore, Timothy Dalton, Pierce Brosnan és Daniel Craig a legendás ügynök alakját...

“A Tokaji dugóízű. Nem ajánlom, uraim!”

hárítja el a mérgezett bort elegánsan a 007-es.

James Bond Trademarks © 1962 - 2012 Danjaq, LLC and United Artists Corporation.
007 and related James Bond Trademarks are trademarks of Danjaq, LLC. All Rights Reserved.

Mit iszik egy titkosügynök?

James Bondról köztudomású, hogy koktélrajongó és angol úriemberhez méltóan ragaszkodik a hagyományokhoz. Receptje ma már az egész világon közismert, de mit is takar valójában a vodka-martini?

A martini a nyugati világban az egyik legismertebb báritalnak számít. A koktélt ginből, vagy vodkából és vermutból készítik, melyet többnyire fogpiszkálóval átszúrt olivabogyóval díszítenek.

David A. Embury a martinit a hat alapital közé sorolja "Az italkeverés művészete" című klasszikus könyvében.

Európában – az Egyesült Államoktól eltérően – általában jégre töltött vermutot kapunk, ha egy bárban „martinit" kérünk, mivel az olasz Martini vermut népszerűbb a martini koktélnál.

Az egyik elmélet szerint ezt a fajta koktélt 1911-ben a New York-ban található Knickerbocker Hotelben találta fel egy Martini nevű csapos. William Somerset Maugham angol író szerint „a martinit mindig keverni kell, nem rázni, hogy a molekulák érzékien üljenek egymáson". James Bond a filmekben „rázva, nem keverve" kérte, és az itala inkább bradford volt, mint martini.

Ian Fleming a James Bond által fogyasztott koktélt Vespernek (ma Vesper Martinikén is ismert) nevezte a Casino Royale hőse után, és ginből, vodkából, Lillet-ből állt

James Bond Trademarks © 1962 - 2012 Danjaq, LLC and United Artists Corporation. 007 and related James Bond Trademarks are trademarks of Danjaq, LLC. All Rights Reserved.

A martini elődjének az a vermutkoktél tekinthető leginkább, melyet először 1869-ben említenek receptben és mely hűtött vermutból citromhéjjal díszítve készült, néha egy kevés keserűlikőrrel megerősítve.

Több változat is létezik, de a mai gyakorlatban vodka, vagy gin, és száraz vermut keveréke 5:1 arányban. A shakerrel készített martini főleg kulturális behatások eredménye. Elsősorban a fiktív kém, James Bond tette népszerűvé, ugyanis a vodka-martinijét mindig „rázva, nem keverve" kérte. A shakerrel készített változat eredete azonban régebbre nyúlik vissza. John O'Hara 1935-ös regényében, a Butterfield 8-ban az egyik szereplő a rázott martinit dicséri a keverttel szemben. Nick Charles nyomozó (William Powell) A sovány ember című filmben (1934) azt mondja egy csaposnak, hogy a száraz martinit mindig a keringő ütemére rázza. Harry Craddock klasszikus koktélkönyve, az 1930-as Savoy Cockail Book szerint mindegyik martinit rázva kell készíteni.

Noel Coward angol drámaíró és könyvszerző véleménye szerint a tökéletes martini úgy készül, hogy gint töltünk egy pohárba, majd meglengetjük Olaszország felé – ezzel arra célozva, hogy minél kevesebb vermutot teszünk a martinibe, annál jobb lesz.

J. D. Salinger Zabhegyező című regényében is található utalás a „minél szárazabb" martinire: mikor a főszereplő Carl Luce-szal beszélget a new york-i Wicker bárban, Carl előbb egy „jó száraz" martinit rendel, majd a következőnél azt kéri a csapostól, „csinálja még sokkal szárazabbra".

Forrás: Wikipédia

A MARTINI KOKTÉL ELKÉSZÍTÉSE:

- 5,5 cl gin, vagy vodka
- 1,5 cl száraz vermut
- olivabogyó, esetleg citromhéj

A hozzávalókat keverőpohárba töltik jégkockákkal, összekeverik őket és jég nélkül töltik át egy hűtött koktélpohárba. Olivabogyóval díszítik, vagy citromhéjjal, melyet általában megcsavarnak, hogy az illóolajai az italba kerülhessenek.

Forrás: IBA (International Bartenders Association)

A Bollinger sztori

Itthon kevest halljuk a nevét, de egyet biztosan tudunk róla, ez James Bond egyik kedvenc pezsgője.

A kémkrimi sorozat 50 éves évfordulóján sok kiadvány és számos statisztika látott napvilágot a sajtóban, melyekből minden rajongó megtudhatta – már aki nem tudta eddig is – hogy a britek dupla-nulla-hetes

titkosügynöke a filmvásznon eddig 26 vodka-martinit, 4 palack Dom Perignon és 7 palack Bollinger pezsgőt fogyasztott, miközben 57 bomba nővel bújt ágyba és mellékesen 23 alkalommal mentette meg világunkat.

Dom Perignon neve minden borkedvelő, pezsgőszerető ember számára ismert, de ki volt a kémsztorik másik buborékos italának megalkotója?

Champagne a pezsgő hazája

A pezsgőház története 1585-re nyúlik vissza, amikor az egyik alapító Villermont család Cramat határában földterülthez jut és rajta szőlőtermelésbe kezdenek. 1750-ben borászati székhelyüket a rue Jules Lobet 16 szám alá költöztetik, ami később a Bollinger ház központjai is lesz. 1803-ban a Württembergi királysághoz tartozó Ellwangenben megszületik Jacques Joseph Placide Bollinger majd 1822-ben Champagneba utazik és munkát vállal Muller Ruinart pezsgőgyárában. Ebben az időben sok fiatal német – Johann-Josef Krug, Heidsiecks – próbálnak szerencsét a francia borvidéken.

A Renaudin-Bollinger Pezsgőház

1829. február 6-án Hennequin de Villermont, Paul Levieux Renaudin és Jacques Bollinger megalapítják közös pezsgőházukat. Az alapítók megegyeztek abban, hogy a palackokon Villermont nevét nem fogják feltüntetni és a házat Jacques Bollinger – aki közben feleségül vette Charlotte de Villermont-ot – fogja vezetni.

Annak ellenére, hogy Paul Renaudin örökös nélkül halt meg, a címkéken egészen 1960-ig fentmaradt a neve.

“Ezt iszom, ha boldog vagyok és ezt, amikor szomorú.
Néha magányosan is ezt iszom, de társaságban mindig.
Ezzel csapom el az étvágyamat és ezzel csillapítom
az éhségemet is. Máskor hozzá sem nyúlok,
kivéve, ha szomjas vagyok...”

Lilly Bollinger

BOLLINGER
CHAMPAGNE
BOLLINGER
JAMES BOND 007
2002
BRUT
JAMES BOND

A XIX. századra a Bollinger anglia egyik legnépszerűbb italává vált, melyet Eward walesi herceg – később VII. Edward néven anglia király – egyenesen “Bolly Szerelmem”-nek nevezett. 1884-ben Jacques Bollinger Erzsébet királynőtől Királyi Kezességet kap és ezzel hivatalos beszállítója lesz az angol udvarnak.

THIS WARRANT IS VOID ON THE ISSUE OF A NEW WARRANT OF APPOINTMENT TO HIS MAJESTY KING GEORGE V.

LORD STEWARD.

BOARD OF GREEN CLOTH,
10TH DECEMBER, 1910.

Board of Green Cloth.

These are to Certify that I have Appointed

Mr Joseph Bollinger

into the Place and Quality of Purveyor of Champagne to His Majesty

Jacques Bollinger két unokája Joseph és Georges 1885-ben veszi át a vállalkozás irányítását és egyből hozzáfognak a birtok kiterjesztéséhez. Az ő nevükhöz fűződik a Bollinger, mint márkanév megalkotása.

Az angolok szerelme az elmúlt közel 150 évben sem csillapodot az ő “Bolly”-juk iránt, amit az is bizonyít, hogy a szigetország titkosügynökei is behódoltak élvezetének, amióta a 1973-ban az *Élni és halni hagyni* című James Bond sztoriban Roger Moore rendel egy palack jéghideg Bollingert két pohárral egy jamaicai szálloda szobájába.

50 éves Bond jubileum

A francia pezsgőház és a minden idők legsikeresebb kémtörténetének kapcsolata már 40 éve tart, de ez az első alkalom, hogy egy Bollinger címkéjén is visszaköszön a 007-es stílus. A filmeposz ötvenedik születésnapjára limitált példányszámú díszdobozos pezsgővel rukkoltak ki a franciák.

A speciális kombinációs zárral ellátott doboz egy Bollinger La Grande Année 2002 palack pezsgőt rejt magában, ami Mathieu Kauffmann, a cég pincemestere szerint az évtized évjárata volt a borvidéken. Összetételét tekintve 63% Pinot Noir és 37% Chardonnay fajtájú, 82% Grand Cru míg 18% Premier cru terműhelyekről származó borokat tartalmaz. Nem véletlen, hogy Robert Parker 94/100 pontra értékelte.

Mindösszesen 30.000 díszdobozos James Bond pezsgő készült a világ számára és elsőként a londoni Harrods áruházban lehetett hozzájutni 2012. szept. 23 és okt. 1 között. Ára potom 150 angol font, azaz kb. 55.000 forintnak felel meg, de gyűjtőknek biztosan jóval többet is megér majd.

Magyar gasztrotörténelem

Törley József az 1880-as években Franciaországban tett látogatása után, a szőlészettel és borászattal kapcsolatos külföldi tapasztalataira építve elhatározta, hogy itthon létrehoz egy olyan jó minőségű italt, amely még az eredeti francia pezsgőket is felülmúlja.

TÖRLEY

Schmierl Valentin az 1848-49-es szabadságharcban a hazáért áll hadba és annyira büszke volt magyarságára, hogy nevét magyarosítva Törlei Bálintra változtatja. A magyar név kiválasztásában szerepet játszott, hogy eredeti német neve, Schmierl, a schmierenből, illetve a streichenből származik, ami annyit jelent, mint kihúzni, törölni ebből pedig már csak egy lépés volt az irodalmias, nemes hangvételű Törlei név megalkotása.

Törlei Bálintnak három fiúgyermeke közül a legkisebb, József lett az, akinek a híres magyar pezsgőt köszönhetjük.

A grazi kereskedelmi akadémián tanult, s itt találkozott Teophil Roederer francia pezsgőgyárossal, aki őt francia-német nyelvű levelezőként alkalmazta.
Reimsben megismerkedett a pezsgőgyártás minden fortélyával, majd egy másik neves pezsgőgyártónál, a Delbeck et Cie. cégnél a gyakorlatban is kipróbálta a pezsgőkészítési tudományát.

A kedvező fogadtatás után Törley József önállósította magát, és Reimsben gyárat alapított. 1880-ban egy alapbor-beszerző körútján jutott el Promontorra (ma Budafok), s felfedezte, hogy a hely a pezsgőgyártásra alkalmas adottságokkal rendelkezik. Törley szőlőt, házhelyet és présházat vásárolt Promontoron, s 1882-ben ide telepítette reimsi gyárát, a cégbírósági bejegyzés szerint a Törley József és Társa cég 1882. augusztus 1-jén a Péter-Pál utca 578. szám alatt kezdte meg működését. A termelés francia gépekkel és francia szakemberekkel indult, a gyártást egyik megbízható reimsi barátja, a kiváló pezsgőmester, Louis François irányította, kit öccse, César François is követett 1886-ban. Később kiváltak a cégből, s egy saját üzemet hoztak létre, amely jó ideig komoly konkurenciát jelentett Törleynek. 1890-ben a gyár az Anna utcába költözött át, ahol Törley egy 20 ezer négyzetméteres pincét létesített. Az üzemet a legmodernebb gépekkel szerelték fel, Törley az országban elsőként vezette be a fagyasztásos seprőtelenítést. A lehető legjobb minőség az alapborok kiválasztásánál is elsődleges szempont volt, a cég többnyire Etyek és környéke pincészeteiből vásárolta a pezsgőnek valót. A gyár folyamatosan fejlődött, a termelés 1905-ben megközelítette az egymillió palackot. Törley a minél gyorsabb és biztosabb áruszállításhoz elsőként vásárolt teherautókat, s alapító tagja lett a Királyi Magyar Automobil Clubnak is. A hazai piac ellátásán túl nagy hangsúlyt fektetett a pezsgők nemzetközi ismertségének növelésére is, először Franciaországban kezdte külföldi piacainak kiépítését, később a tengerentúli országokba is exportált.

Törley hamar felismerte a jó reklám fontosságát is. Az 1890-es évek elejére a Törley pezsgő a felső tízezer közkedvelt italává, az ünnepi asztalok elmaradhatatlan kellékévé vált. 1885-ben elnyerte a budapesti Országos Általános Kiállítás aranyérmét, majd 1893-ban az Országos Iparegyesület aranyérmét is. Az 1896. évi millenniumi kiállítás egyik nevezetes látnivalója volt a Törley-pavilon. 1898-1899-ben a Monarchia legnagyobb pezsgőgyáraként már 1 millió palack pezsgőt állított elő.

Sikereit társadalmi téren is előrelépés követte, 1896. április 1-jén csantavéri előnévvel, magyar nemességet kapott az uralkodótól, I. Ferenc József királytól. A Millenniumtól Császári és Királyi Udvari Szállító cím birtokosa is volt.

1907-ben a gyár megalapításának 25. évfordulóját nagy pompával ünnepelték meg, de az eseményt az alapító nem sokkal élte túl, július 28-án oostendei nyaralása közben váratlanul meghalt.

A gyárat és a vagyont – mivel saját gyermeke nem volt – bátyjainak fiúgyermekei örökölték, akik ragaszkodtak a megszokott minőséghez. A történelem viharai azonban a pezsgőgyárat sem kímélték: 1944-ben bombatalálat érte az üzemet, a háború után mindössze négy fővel indult újra az igen szerény termelés, 1949-ben pedig államosították. A rendszerváltás után a német Henkell befektetői csoport vásárolta meg, majd a 2005. január 3-án megalakult Törley Pezsgőpincészet Kft. tulajdonába került.

> *„Nagy szorgalom és kitartás mellett sikerült nekem az eddig ismert champagne-i pezsgőboroknál sokkal kitűnőbbet előállítani.”*
>
> *Törley József (1882)*

Forrás: Wikipédia

szilveszter 2012

Szilveszteri mulatság a Polgár Pincészetben

WELCOME DRINK:
Chardonnay Muskotály Cuvée 2012

Libamáj galantin aranymazsolás hagyma zselével – Szemelt Rizling 2007

Rókagomba krém leves kakukkfüves fánkocskákkal – Rosé 2012

Baconba tekert lazac steak vajon párolt roppanós brokkolival, citrommártással Kadarka 2009

Kemencében sült malacpecsenye aszalt szilvás párolt lilakáposztával, vele sült rozmaringos burgonyával
Cabernet Franc Barrique 2006

Sajt és gyümölcstál – Elixír Cuvée 2007

Házi diós sütemény háromféle csokoládéval – Aranyhárs 2007

Vacsora után 4 féle Polgár bor korlátlan fogyasztása: Olaszrizling 2011, Rose 2012, Portugieser 2012, Cabernet Sauvignon 2008

ÉJFÉLI VACSORA:
Roppanós főtt virsli mustárral
Korhely lencseleves
Hideg sültes tál salátákkal

A zenét a hajnalig tartó mulatozáshoz a népszerű 4for You szolgáltatja!
(*www.4foryouzenekar.hu*)

Program ára: 15.900,-HUF/fő

Polgár Pince és Panzió Villány, Arany J. u. 7.
panzio@polgarpince.hu www.polgarpince.hu
Tel., fax: 72/492-053 , Mobil: 20/570-7286

www.polgarpince.hu

PROMÓCIÓ

KOCCINTSUNK CSAK!

Hazai **pezsgő körkép** a bubérokok körül!

A Royalsekt Zrt. a több évszázados izsáki szőlő és borkultúra hagyományaira támaszkodva 2009-ben kezdte meg működését, ezzel létrehozva Közép-Európa egyik legnagyobb és legmodernebb, 100%-ban magyar tulajdonba lévő pezsgőgyárát.

A Balaton déli partján már több, mint ezer éve folyik szőlőtermesztés. 1982 óta erjed és érlelődik Balatonboglár on pezsgő. E rövid időszak alatt hazánk egyik legismertebb pezsgőmárkája lett a BB.

A budafoki pezsgőpincészetben csak palackban erjesztett és érlelt, kiemelkedő minőségű pezsgő készül. Vezető terméke, az Extra Dry kék színvilágával teremti meg ezen pezsgők egyedi arcát.

Szent István Muskotály
édes fehér pezsgő

Kizárólag Cserszegi Fűszeres szőlőből készült egyedi, mézédes ízével megszínesíti a mindennapokat. E harmonikus nedű friss gyümölcsös illata és egyedülálló zamata 6-8 °C-ra hűtve érvényesül a legjobban.

BB Arany Cuvée
édes fehér pezsgő

A BB legédesebb pezsgője, a pezsgőmesterek szakértő munkáját dicséri. Válogatott alapborokból készült, harmonikus illattal, hosszú utóízzel és nagyon finom savtartalommal rendelkezik.

Hungaria Zöld Veltelini
extra dry fehér pezsgő

A Hungaria Zöld Veltelini – limitált palackszámmal készült – pezsgő célja, hogy a pezsgők világába valami újat hozzon és még több pezsgőtípus megismerésére ösztönzze a fogyasztókat.

KOCCINTSUNK CSAK!

Hazai **pezsgő körkép** a bubérokok körül!

A tradícionális eljárással készített pezsgők legkevesebb 36 hónapig érlelődnek a pincékben. Az eljárás különlegessége, hogy a pezsgő abban a palackban kerül a fogyasztók asztalára, amelyben erjedt, majd érlelődött.

Törley Chardonnay
extra dry fehér nyerspezsgő

Világoszöld pezsgőszín és folyamatosan felszálló apró buborékok elvarázsolják az ínyenc pezsgőfogyasztókat. Illata tovább fokozza a visszafogott, de gazdagon élesztős és érlelt aromáit.

Louis François pezsgőmester 1886-ban alapította meg saját pezsgőgyárát Budafokon. 1982-ben a Törley megvásárolva a családtól a névhasználatot, felújítva az eredeti pincéket és champagne-i eljárással újra indította a pezsgő készítését.

Francois Brut Nature
extra dry fehér nyerspezsgő

Világos árnyalatú sárga színe a hosszú palackos érlelés eredménye, melyből könnyedén szállnak fel az apró buborékok. Illatában intenzíven érezhetőek a kekszes és briós aromák.

A Garamvári Szőlőbirtok családi vállalkozás, amely Garamvári Vencel borászmérnöki képzettségén és több évtizedes borászati tapasztalatain nyugszik. 1996-tól Budafokon, a volt Palugyai pincében tradicionális eljárással kimagasló minőségű pezsgőket is készítenek.

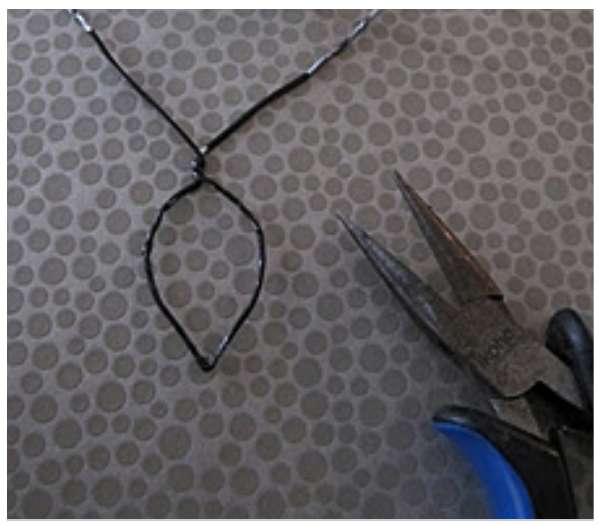
Chateau Vincent Prestige Brut
brut fehér pezsgő

A 2005-ös évjárat kedvezett az elegáns savakal rendelkező pezsgő készítéséhez. A szüret időpontjának megválasztása, és az ültetvény terhelése is a legjobb volt a pezsgőkészítéshez.

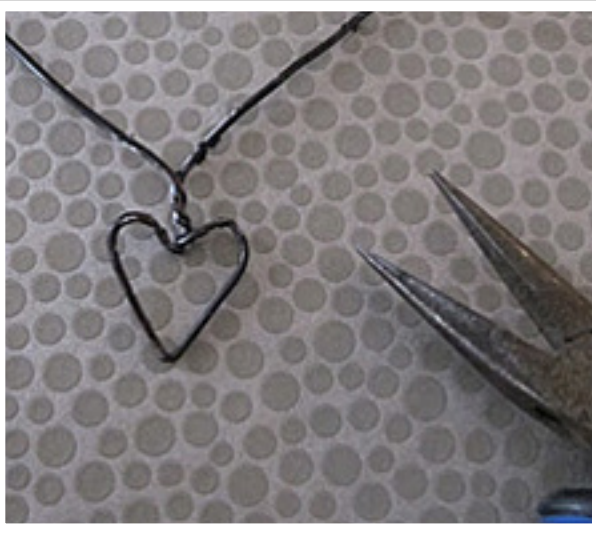
Székgyűjtemény pezsgős kosarakból

Unalmas a buli, vagy csak be szeretnénk vágódni a parti legjobb hölgyénél? Vigyünk egy kis kreativitást az udvarlásba!

Elnézést, szabad ez a hely? Nagyon közhelyes, nem? Egyáltalán nem, ha viszünk magunkkal széket, mivel így még egy állófogadáson is humorasan ismerkedhetünk. Főleg, ha kéznél van egy pezsgős kosár székecske. Mi sem egyszerűbb ennél, hiszen nincs az a rendezvény, ahol ne durranna pár palack pezsgő az este folyamán és ahol pezsgő van, ott a dugó leszorítására szolgáló, fém drótból készült kosárka sem hiányozhat. Sokszor eljátszottunk már vele, de nézzük, hogyan készítsünk belőle jópofa székecskét.



Vegyük ki a kosárka lefogatására szolgáló drótot, készítsünk belőle egy egyenlő szárhossúságú ívet. Tekerjük meg és az alját nyomjuk össze, hogy hegyes legyen – ha éppen nincs nálunk fogó a szmoking zsebében, akkor sem kell kétségbe esnünk, kérjünk a pincértől egy dugóhúzót, azzal is ügyesen formálhatjuk a drótot. Kezünkre minden esetben nagyon vigyázzunk! A hurokból sok minden kialakítható, de udvarláshoz ajánlott a szívecske forma. Ezután a hurok két végét rögzítsük a kosárka két szárához, azaz a szék lábaihoz... Készen is vagyunk, mehetünk hódítani!



Ötlet: Hosanna Houser **Fotó:** http://thecraftsdept.marthastewart.com

Kreatív sarok

BESZÉLSZ BORUL?

Tudj meg többet a...

Pezsgőkről

Alapbor: A másodlagos erjesztés során az alapborhoz adják hozzá a tirázs-likőrt. Lásd. Cuvée

Brut: (ejtsd: brüt) jelentése: különlegesen száraz. A pezsgő cukortartalma 6-15 g/liter között van.

Cuvée: kupázs. A pezsgő készítése során másodlagos erjesztésre házasítással alapbort (típusbort) állítanak elő.

Degorzsálás: A pezsgőpalack nyakában a dugóra leülepedett seprő eltávolítása.

Demi Sec: (ejtsd: dömi szek) jelentése: félszáraz. A pezsgő cukortartalma 33-50 g/liter közötti.

Doux: (ejtsd: du) jelentése: édes. A pezsgő cukortartalma meghaladja az 50 g/liter mennyiséget.

Expediciós likőr: Bort, cukrot, borpárlatot és egyéb ízesítő anyagokat tartalmazó folyadék, mely a pezsgő édességének beállítására szolgál.

Extra Brut: (ejtsd: extra brüt) jelentése: abszolút száraz. A pezsgő szinte elhanyagolható mennyiségű cukrot tartalmaz.

Extra Dry: (ejtsd: extra dráj) jelentése: különlegesen száraz. A pezsgő cukortartalma 12-20 g/liter között van.

Méthode Charmat: A pezsgő erjesztése nagy űrtartalmú, nyomásálló tartályokban történik.

Méthode Transvasée: A pezsgő 1,5 literes, úgynevezett „magnum" palackokban erjed és érlelődik. Szűréssel seprőtelenítve.

Méthode Traditionelle: A hagyományos Champagne pezsgőkészítési módszer. A másodlagos erjesztés palackban megy végbe. A dugóra ülepített seprőt degorzsálással távolítjuk el.

Sec: (ejtsd: szek) jelentése száraz. A pezsgő cukortartalma 17-35 g/liter közötti.

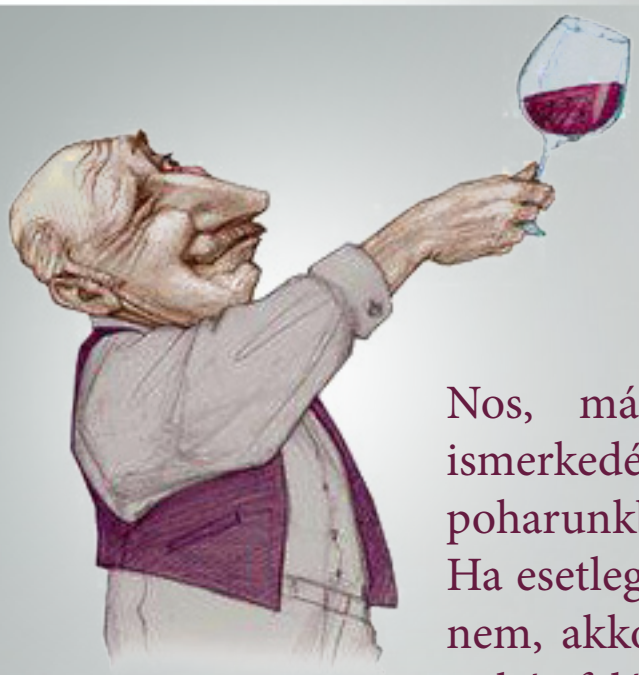
Seprő: A hordó (tartály, palack) aljára leszálló üledék; élesztőket, baktériumokat, borkövet, és más szilárd részeket tartalmaz.

Tirázs-likőr: A pezsgő készítéséhez használják. Borban, vagy vízben oldott cukor, esetleg citromsav felhasználásával készül. Ez utóbbi az eredeti savtartalom megőrzése érdekében kerül az oldatba. A tirázs-likőrt az előzőleg előállított alapborhoz (cuvée) adják hozzá a másodlagos érlelést megelőzően.

Borkóstolás

6 egyszerű lépésben

Első és talán a legfontosabb lépés a pohárfogás. Sosem fogjuk a kelyhet - kivéve, ha túl hideg a borunk és nehezen nyílnak meg az illataromák - mert ezzel melegítjük az italunkat és a rengeteg újlenyomattól egy idő után már a színét sem látjuk tisztán...



...nem fogjuk a talpát sem, hacsak nem akarunk borsznobnak tűnni! Egy sommellier barátom így magyarázta: "*a talp azért van, mert azon könnyen megáll, ha nem lenne, sokan virágkaróként szurkálnák a földbe egy kerti parti allatt a kiürült poharaikat!*"

Nos, már kézbe is vettük, kezdődjön akkor az ismerkedés! Vegyük szemügyre, mi is van a poharunkban... Milyen a színe, miként csillog? Ha esetleg fátyolos, zavaros, akkor ennyi volt... Ha nem, akkor szépen, óvatosan mozgassuk körbe a pohár falán, hogy jobban felszabaduljanak az illatok is. Csukjuk be a szemünket és szagoljunk bele a kehelybe, mintha szimatolnánk!

Tetszik az illata? Maradjon a szemünk csukva és szagoljunk újra bele a pohárba. Keressünk ismerős illatokat. Eleinte ez nem lesz egyszerű, de gyakorlattal egyre finomabb illatokat is fel fogunk ismerni.

Most már ideje belekóstolnunk a borba! Nem legyünk mohók, csak kis kortyot vegyünk a szánkba, forgassuk jól meg, úgy is szokták mondani: "*rágjuk át a kortyot.*" Az illatok után, most keressünk ízeket, ismerős aromákat... Lassan összeáll a kép: a szín, az illat, az íz... Alaposan körbejártuk poharunk tartalmát, kezdhetünk beszélni róla.

Mindig csak annyit mondjunk, amennyit érzünk. Bórkóstolásban nincsennek szájhősök, minél többet kóstolunk, annál szebben le tudunk majd írni egy bort, de ha vagánynak akarunk tűnni és zöldségeket beszélünk, hamar felsülhetünk :)

Legendás borvidékek, borlegendák

A PORTÓI

A portói bor Portugália Douro borvidékén, szigorú módszertani előírások betartásával gyártott likőrbor. Portugáliában termelik ugyan, de napjainkban mégis leginkább az angolok afféle „nemzeti italának” számít.

A Portói bort a Douro folyó felső folyásánál, közel 100 kilométerre Portó városától termő szőlőből készítik.

A borvidék éghajlata kontinentális, extrém forró, száraz nyarakkal és akár -15–20 °C-os hideg telekkel. A folyót övező, rendkívül meredek lejtőkön, teraszos ültetvényeken folyik a szőlőtermesztés.

A borvidéken készített borokat gályákon úsztatták le a folyó alsó, hajózható szakaszán a torkolatánál – a bal parton, Portóval átellenben – található Vila Nova de Gaia városka pincéibe további érlelésre. Napjainkban már eleve a leszüretelt szőlőt szállítják oda, és megfelelő, akár több évtizedes érlelés után itt töténik a palackozás is.

A kezdetek

Portugáliában a szőlőtermesztés és borkészítés több évezredes hagyományokra tekint vissza. Már a fönícaiak, majd később a görögök és a rómaiak is termesztettek szőlőt és készítettek bort a mai Portugália területén. Annak ellenére, hogy jelentős mennyiségben készülnek kiváló minőségű fehér-, és vörösborok, az ország borászata elsősorban mégis a portói boroknak köszönhetően vált világszerte ismertté.

A „portói bor” nevet a 17. század második felétől használják – azért ez a név terjedt el, mert a bort Porto kikötőjéből szállították az egész világra. 1678-ban említenek először egy angol borkereskedőházat, aki a portói borok felvásárlásával és értékesítésével foglalkozott. Anglia ez idő tájt háborús konfliktusba került Franciaországgal és ennek következményeként egyik pillanatról a másikra megszűnt a szigetországi francia borexport. A britek ezért Portugália felé fordultak és innen pótolták a birodalomban jelentkező komoly borhiányt. Ekkor kezdődött a Portói borok sikertörténete.

A királyság kora

1680 és 1715 között az export évi 800 hordóról 8.000-re emelkedet és 1749-re elérte a 19.000 hordót. Látva a sikereket ***I. József*** portugál király 1756-ban megalapította a saját kereskedőházát, a Real Companhia Velha-t, mely több, mint egy évszázadon keresztül – egészen az export szabaddá tételéig – kizárólagossággal forgalmazta a Douro völgyéből származó borokat.

A portói története az évszázadok alatt szorosan összefonódott a cég történetével. Több, mint 250 éves fennállása alatt a legfontosabb célkitűzése, a portó borok presztízsének megőrzése és fejlesztése volt. Napjainkban 120 millió palack portói bor kerül évente értékesítésre szerte a világban!

A portói bor

A portói bor készítése során az erjedést körülbelül 1:5 arányban 77% alkoholtartalmú semleges borpárlat hozzáadásával szakítják meg, hogy megőrizzék a borban a gyümölcs aromákat, hosszan érlelhetővé tegyék a bort és nem utolsó sorban, megőrizzék cukortartalmát. Egy portói mindig házasítás és többnyire nemcsak az egyes szőlőfajták borát, hanem az évjáratos borok kivételével, a különböző évjáratok termését is összeházasítják.

A portói borfajták

Ruby
A stílus a bor színéről, a rubintról kapta a nevét. Rövidebb ideig tartó fahordós érlelés után kerül palackozásra a bor. Több évjárat házasítása.

Tawny
Borostyán színéről kapta a nevét a stílus. Hosszabb ideig tartó fahordós érlelés után kerül palackozásra a bor. A gyümölcsös aromák mellett már megjelennek a fahordóból származó pörkölési jegyek is. Több évjárat házasítása.

Branco
A Ruby-hoz hasonló stílusban, de fehér szőlőből készül.

10, 20, 30, 40 éves érlelt portói borok
Több évjárat házasításai, melyek átlagos korát jelölik a palackon. Hosszan tartó fahordós érlelés után kerül palackozásra.

Vintage port
Egy évjárat termé-séből, kizárólag a legjobb évjára-tokban készül. Az évjáratokat a portói borintézet (IVP) minősíti. A bort 2-3 évig tartó fahordós érlelés után szűrés nélkül palackozzák. További 8-10 évig tartó palackos ér-lelés után ajánlott fogyasztani.

LBV (Late Bottled Vintage)
A Vintage portóihoz hasonlóan kizárólag a legjobb évjáratokban készül, egy évjárat terméséből. 4-6 évig tartó fahordós érlelés után kerül palackozásra.

Colheita
Szintén egy évjárat terméséből készül, leg-kevesebb 8 év fahordós érlelés után palack-ozzák. Azonnal fogyasztható, további palackos érlelés nem szükséges.

ÉLEN AZ EREDETVÉDELEMBEN

A portói bor eredetmegjelölés és nem fajtanév, ezért Portugália számos nemzetközi megállapodást kötött az eredetmegjelölés oltalma érdekében, arra törekedve, hogy a termőterületen kívül bárhol előállított borokat ne lehessen jogszerűen portóinak nevezni. Magyarország 2004-ben kötelezte magát, hogy nem engedi az „oportó”, „oportói” stb. szavak használatát, elsősorban magyar borokkal kapcsolatban, fajtanévként sem. Ezért ettől az időponttól az addig Magyarországon hagyományosan „oportóinak”, „kékoportónak” nevezett borokat általában „portugieser”, „blauer portugieser” néven hozzák forgalomba.

Portugál borkörkép

Mateus Rosé

Szőlőfajták: Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca
Alkoholfok: 11 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Enyhén szénsavas könnyű rosébor. Intenzív gyümölcsaromái, egyedülálló frissessége teszi igazán vonzóvá. Jól lehűtve nyári frissítőként fogyasszuk, de ideális kísérője halaknak és a tenger gyümölcseinek is.

Quinta dos Aciprestes Reserva 2008

Szőlőfajták: Touriga Nacional, Touriga Franca
Alkoholfok: 14,5 %
Kiszerelés: 0,75 liter

A bor az Aciprestes (ciprusfák) dűlőn termett Touriga Nacional és Touriga Franca fajták házasításából készült. Az acéltartályos erjesztést követően 12 hónapig érlelődött francia és amerikai tölgyfahordókban. Harmonikus illatában a feketehúsú gyümölcsök, a szilva és a szeder mellett a hordónak köszönhető vanília aromákat fedezhetünk fel. Ízében szintén az érett gyümölcsök dominálnak. Kerek, jól kiegyensúlyozott bor, hosszú utóízzel.

Royal Oporto 10 Years Old

Szőlőfajták: Francisca, Tinta Carvalha, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional
Alkoholfok: 20 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Több évjárat, de legalább 10 évig érlelt borok házasítása. Intenzív illat, komplex ízjegyek, krémes, lágy és bársonyos bor.

Gazela Vinho Verde 2011

Szőlőfajták: Loureiro, Pedernã, Trajadura, Azal
Alkoholfok: 9 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Könnyű, friss fehérbor, üdítő szénsavgyöngyökkel, citrusok és trópusi gyümölcsök zamatával. Élénk savait jól ellensúlyozza kevés maradék cukor tartalma. Jól lehűtve, halak mellé vagy aperitifként fogyasszuk.

Royal Oporto Ruby

Szőlőfajták: Tinta Francisca, Tinta Carvalha, Tinta Roriz, Touriga Francesa,Tinto Cão
Alkoholfok: 19 %
Kiszerelés: 0,75 liter

A bor legkevesebb 3 évig érlelődött fahordóban. Az élénk rubintvörös bor friss, testes, harmonikus és édes. Hosszantartó utóíze gyümölcs aromákban bővelkedik.

Royal Oporto Rosé

Szőlőfajták: Touriga Franca, Touriga Nacional
Alkoholfok: 19 %
Kiszerelés: 0,75 liter

Igazi portói különlegesség! Friss, könnyed stílusú, gyümölcsös portói. Önmagában, jól lehűtve vagy jéggel és tonikkal fogyasszuk, forró, nyári estéken.

A borokat Magyarországon forgalmazza:

Heinemann Testvérek Kft.

PROMÓCIÓ

Karácsonyi Ajánlat

A közelgő karácsony alkalmából figyelmébe ajánljuk a Vylyan ínzészet borkínálatát. A borokat papír- és fadobozos csomagolásban tesszük ünnepélyessé, hozzájuk pedig kiegészítőket válogathat, hogy teljes legyen a meglepetés. Ajándékozza meg karácsonyra barátait, családját, kollégáit, ügyfeleit!

www.vylyan.hu

PROMÓCIÓ

EGY CHEF KARÁCSONYA

Ünnepi beszélgetés Pataky Péterrel, a debreceni IKON restaurant & lounge séfjével.

Hogyan emlékszel vissza, gyerekkorodban mi került az ünnepi asztalra?

Karácsonykor magyar hagyományoknak megfelelően mi is halat ettünk, legfőképpen azért is, mert a családnak volt a Tisza parton „hétvégi háza". Én Tiszalökön születtem, de iskolába már Nyíregyházán jártam. A nagyszüleim viszont maradtak Tiszalökön, így szinte minden nyaramat a folyó partján tölthettem. Ennek köszönhetően már az év során elég sok halat fogtunk, amit el lehetett későbbre is tenni. Karácsonykor mindig volt nálunk halászlé, sült hal, ezek adták az ünnepi menü gerincét, de mellettük volt természetesen más hagyományos étel, így például töltött káposzta is.

Hogyan zajlott a Karácsony este nálatok?

Nálunk Szent Este csak a szűk család volt együtt, a testvérem és a szüleink. December 25-én és 26-án mentünk el a nagyszülőkhöz. Az egyik nagyapám ráadásul István, így őt is köszöntöttük. Emlékszem, náluk rendszerint nyúlpaprikás volt, kis krumpli golyókkal, mert ők nyulakat is tartottak. Mindig volt az ünnepi asztalon húsleves, igazi házi tyúkból. Sosem felejtem el a krémest, amit egy öreg cukrászmester készített, aki maga sütötte a tésztáját és a krémet még igazi házi tojással főzte.

Másnap, 26-án mentünk édesapám szüleihez, ahol viszont már összejött az egész család. Édesapámék hárman testvérek, így a gyerekekkel együtt megtöltöttünk egy húsz fős asztalt. Nagyapám nagy vadász volt, az ünnepi asztalról ezért nem hiányozhattak a különböző vadak. Mindig volt fácánleves, utána valamilyen vadas nyúlból, vagy őzből, mikor mi került puskavégre.

Tart még ez a hagyomány most is?

Idővel, ahogy a nagyszülők öregedtek, átvették a szüleim és a testvérei a karácsonyi ebéd megrendezését. Egyszer nálunk, egyszer-egyszer a többieknél gyűltünk össze. Ezek igazi nagy estebédek voltak. Az évek elteltével, ahogy a gyerekek mindegyik családból kirepültek – sokan közülünk külföldön kaptak munkát – ez a hagyomány kicsit feledésbe merült. Azért az év folyamán össze szokott még jönni a család,

ha nem is pont Karácsonykor, de névnap, nagymama születésnapja összehozza a rokonokat. Mivel a Tisza parton van nyaralónk, inkább ott tartjuk már ezeket az ünnepléseket. Nagy a család, könnyebb nyáron a szabadba szervezni egy programot, mint télen bezsúfolódni egy lakásba.

Halak, vadak, házi tyúk. Ezek a szülők, nagyszülők karácsonyi ételeinek alapjai. Miből készíted Te az ünnepi fogásokat?

Nagyon nehéz városban jó minőségű halat beszerezni. Sokan nem is tudják, mekkora különbség van egy folyami vizekben élő hal és egy, a multikban kapható, tenyésztett, tápon nevelt állat között. Én pontosan érzem a különbséget, hiszen tiszai pontyon nőttem fel. Nálunk az étteremben sincs tenyésztett ponty, mert nem szívesen veszek takarmánnyal táplált, olcsó halakat. Most Karácsonykor különösen nagy bajban vagyok, hogy honnan veszek édesvizi halakat. Kompromisszumot semmiképpen nem kötök, bízom benne, hogy halász ismerőseimnek kedvez majd a szerencse, lent a Tisza parton.

Hosszabb időt töltöttél külföldön. Milyenek voltak az ottani ünnepek?

Angliában dolgoztam évekig, ahol az angolszász hagyományok határozzák meg a karácsonyi fogásokat. A filmekből mindannyian ismerjük a hálaadási pulykát. Ez a valóságban is így van. Pulyka, pulyka, pulyka. Lényegében erről szól a Karácsony. Van még náluk egy speciális kolbász, amiben nincsen paprika és más fűszer sem nagyon. Darált hús, pici zsálya, só, bors és dúsításnak valamilyen korpa, többnyire zab. Ezzel a kolbásszal és gesztenyével töltik meg a pulykát. Az ottani étteremben, ahol dolgoztam, mi ezt átgondolva csak a pulykamellbe töltöttük és hájas sertéshálóba tekertük. Ez nemcsak hogy összefogja sütés közben, de jól keni is, hiszen a pulykahús nagyon száraz és hajlamos sütés közben teljesen kiszáradni. Sok gyökérzöldséget: répát, zellert, paszternákot használnak. Ezeket először párolják, ezt követően a pulyka alatt, a tepsiben megsütik, majd a sült zöldségekből és a pecsenyéből pici borral, alaplével szószt készítenek, amit a sült hús mellé tálalnak.

Köretként nagy darabokra, olykor csak félbe vágott rozmaringos, fokhagymás, libazsírban ropogósra sült krumplit adnak hozzá, keserédes áfonyamártással.

A karácsonyi pudingjuk még egy érdekes dolog. Jobb helyeken mindig Karácsony előtt készítik el a következő évi pudingot. Ez egy aszalt gyümölcsös, fahéjas, mézes, ragacsos süti, amibe marha faggyút is tesznek. Ettől kapja a zsíros textúráját az étel. Sütőben lefedve párolják hosszú, hosszú órákig. Ezalatt a faggyú beleolvad a pudingba, a helyén pedig apró lyukacskák keletkeznek. Ezt követően hűtőben érlelik. Akkor az igazi, ha van egy éve, hogy összeérjen. Tálaláshoz főznek mellé egy konyakos, vaníliás sodót és az egészet megszórják még vaníliás porcukorral. Amúgy annyira nem rossz, mint amennyire nekünk, magyaroknak hangzik. Az angoloknak pedig egyszerűen kihagyhatatlan.

Milyen menüvel készülsz az itthoni Karácsonyra?

Sokat gondolkodtunk, mihez is nyúljunk! Mivel nagy mennyiségű, friss, folyami halra nem lehet biztosan számítani. Vagy van kapás, vagy nincs, de erre étlapot alapozni nem lehet. Ezért a székely ünnepi hagyományokhoz fordultunk. Nem akartam olyan ételeket választani, amik a legtöbb család ünnepi asztalán megtalálhatóak lesznek.

A mi éttermünkre mindig az a jellemző, hogy az étlapon szereplő ételek között nincsenek olyanok, amiket egy háziasszony rendszerint megfőz a családjának. Jellemző alapanyagokból dolgozunk, de mégis kicsit másként, mint otthon megszokott. Így jött az ötlet, hogy ne francia, vagy más nemzet ízeit hozzuk el, hanem a székely konyha ételeiből állítsunk össze egy étlapot. Náluk jellemző a sok káposzta használata, ennek a felhasználásával gondoltunk ki egy öt-hat fogásból álló választékot, amiket lehet akár egymás után, de külön-külön is fogyasztani.

A székely konyha rendkívül leleményes a maga egyszerű módján. Rengeteg különböző fűszert: tárkonyt, csombort, lestyánt, majorannát használnak. Ezek a klasszikus fűszerek, melyeket természetesen mi is használunk majd az ételekhez.

Az étterem megnyitóján Kósa Lajos,
Debrecen polgármestere is "belekóstolt" a konyhaművészet rejtelmeibe.

Bőséggel használnak füstölt húsokat, szalonnát, hagymát, fokhagymát, tejtermékek közül a zsendicét, és az ordát. Megtalálható a székelyeknél egyfajta kolbászos krumpli leves, melybe természetesen a saját készítésű kolbászunkat fogjuk beletenni.

Mindenféleképpen gondoltam a töltött káposztára és akarok egy „lucskos" káposztás fogást is készíteni, amiben lenne gersli, tetején valamilyen bőrös sült hússal. Míg az egyiknél maga a fogás a káposzta, addig a másiknál köretként jelenítjük meg.

A mákos-diós kalács Karácsonykor kikerülhetetlen, mivel a székely konyhában szinte nincs is más erre az alaklomra. Ez nem a németes beiglit jelenti, hanem sokkal inkább a klasszikus kalácstésztából készült édességet.

Nem akartunk egy az egyben átemelni ételeket, hanem a magunk értelmezésében tesszük majd le őket az asztalra. Ezeknek az ételeknek hamarosan meg fog születni az IKON-os verziója és kb. három hét múlva az étlapon is találkozhatnak vele a vendégeink.

Székely Karácsony IKON stílusban

Pataky Péter chef-re és az IKON csapatára jellemző, hogy mindig kerülik a sablonokat és a közhelyes menüket, így nem meglepő, hogy az idei karácsonyi étlapjuk sem szokványosra kerekedett ki.

Az elmúlt időszakban a magyar gasztronómiáról elmondható, hogy előszeretettel merít más nemzetek ízeiből Kárpát-medencén innenről és túlról egyaránt.

Nem tettek másként Péterék sem, hiszen úgy döntöttek, hogy az idei ünnepi éttlapjukra a székely konyha receptjeiből vállogatnak, természetesen IKON ruhába öltöztetve azokat. Bő négy héttel járunk még Karácsony előtt, de a fogások már összeálltak.

Egy könnyed, de mégis tartalmas krumplileves nyitja a sort, házi füstös kolbásszal, majd pisztráng kerül a tányérunkba gerslivel és kolozsvári káposztával.

A mangalicapecsenye sült céklával igazi ínyecségnek igérkezik és természetesen egy székely stílusban megfogalmazott étlapról nem hiányozhat a töltött káposzta sem.

Desszertnek végül egy vaníliakrémmel tálalt sült almát kapunk, melyre a mézes dión túl az étcsokoládés krém és a birsalmasajt kockák teszik fel a koronát.

Az ételekhez olyan borokat vállogattunk, melyeket akár palackkal kis kikérhetünk, de ha úgy tartja kedvünk, minden ételhez poharanként is lehetőségünk van a kipróbálásukra.

IKON
DEBRECEN

IKON restaurant & lounge

4025 Debrecen, Piac utca 23.
Asztalfoglalás
Telefon: +36 (30) 555-7766
E-mail: foglalas@ikonrestaurant.hu

Nyitva: hétfő-szombat: 12:00 – 24:00 h

PROMÓCIÓ

TÁRKONYOS PITYÓKALEVES, HÁZI FÜSTÖLT KOLBÁSSZAL

Hozzávalók 4 személyre:
5 dkg házi füstölt szalonna
10 dkg hagyma
2 gerezd fokhagyma
50 dkg burgonya
1 e.k. piros paprika
2 l húsalaplé
pár csepp tárkonyecet
1 dl házi tejföl
30 db sült kolbászkarika

IKON borajánlat:
Szőke Mátyás - Chardonnay 2009

Kevés házi füstölt szalonnát apró kockára vágunk és megpirítjuk. Kiszedjük, hagymát és fokhagymát dinsztelünk a visszamaradt zsírban. A burgonyát felkockázzuk. A hagymás zsírba jó minőségű piros paprikát szórunk, majd hozzáadjuk a krumplit, babérlevelet és összeforgatjuk. Felöntjük alaplével, ha van füstölt csülök főzőlevünk, használjuk bátran, ha nincs, érdemes egy kis füstölt körmöt, vagy bordaporcot is beledobni. Lassú tűzön főzzük. Ha a burgonya megpuhult, egyharmad részét kivesszük és kevés lével, még forrón összeturmixoljuk.

Fontos, hogy forrón tegyük, különben a burgonya nyúlós-ragacsos lesz. A pürét a leveshez adjuk sűrítés gyanánt. Kóstolgatni kell, hogy a sav-só-cukor szentháromságot jól eltaláljuk.

Közben a házi kolbászt megpirítjuk, tárkonyecettel meglocsoljuk.

Tálaláskor házi tejfölt kanalazunk, rátesszük a sült kolbászkarikákat és meglocsoljuk a kolbászzsíros tárkonyecettel. Majd széles mosollyal az arcunkon nekilátunk.

MANGALICAPECSENYE SÜLT CÉKLÁVAL ÉS LENCSÉVEL

Hozzávalók 4 személyre:
1 kg mangalicatarja
1 fej fokhagyma
pár ág kakukkfű
tört bors és só
2 l libazsír
30 dkg cékla
2 fej hagyma
5 babérlevél
3 sárgarépa
2 petrezselyemgyökér
kevés olaj
0,5 dl balzsamecet
1 e.k. magos mustár

IKON borajánlat:
Centurio Borház - Cabertnet franc 2011

A mangalicatarját fokhagyma, kakukkfű, tört bors és só keverékével egy éjszakára bedörzsöljük.
Másnap alaposan lemossuk, egy mély tűzállótálba tesszük, és olvasztott libazsírral leöntjük, hogy alaposan ellepje. Célszerű akkora edényt választani, hogy éppen elférjen benne. A zsírba fokhagymát, hagymát, kakukkfüvet teszünk, és lefedve a sütőbe helyezzük 100C hőmérsékleten legalább 5 órára.
Ezután ellenőrizzük, hogy megpuhult-e. Ha kész, a zsírban hagyjuk kihűlni. És tálalásig abban tarthatjuk.

A céklát meghámozzuk és kockára vágjuk, a lencsét beáztatjuk egy kicsit.

A lencsét, hagymával, babérral, kevés répával és petrezselyemgyökérrel feltesszük főni kis lángon.

Közben a céklát forró olajban megpirítjuk, sózzuk, balzsamecetet öntünk rá, cukrozzuk és lefedjük, hogy puhuljon. Ha a lencse megfőtt, olívaolajjal, friss petrezselyemmel és az apróra vágott zöldségekkel összekeverjük, kevés magos mustárt adunk hozzá, sózzuk, borsozzuk.

Tálaláskor a felszeletelt húst kicsit forró serpenyőben megpirítjuk, és a köretekkel kínáljuk.

IKON TÖLTÖTT KÁPOSZTA

Hozzávalók:
1 kg vegyes Mangalica darált hús
15 dkg zsírszalonna
só, bors
1 csipet borsikafű
2 fej hagyma
20 dkg kukoricakása
1 fej savanyúkáposzta
30 dkg füstölt csülök
20 dkg füstölt kolbász

IKON borajánlat:
György-Villa - Pázmándi juhfark 2011

Ha már összehozott a sors minket egy kiváló Mangalica tenyésztővel, fontosnak éreztük, hogy a házi Debreceni és füstölt kolbász mellé, igazi húsos, és zsírszalonnát is pácoljunk itt, a belvárosban.

A töltelék viszonylag hagyományosnak mondható. 1 kg vegyes Mangalica darált húshoz, 15 dkg zsírszalonnát kockázunk, sóval, borssal, borsikafűvel és reszelt hagymával ízesítjük. 20 dkg kukoricakását adunk hozzá, jól összekeverjük. Ezt töltjük az előre blansírozott savanyú káposzta levelekbe. Az edény aljára, ahogy lenni szokott, vágott káposztát, füstölt csülökdarabokat és házi kolbászkarikákat teszünk. Erre az alapra tesszük a káposztáka sorban.

A tetejére megint vágott káposzta kerül, majd felöntjük alap lével és megfőzzük. A Székelyek 5-6 órát is főzik, de mi nem szoktuk, ezért is blansírozzuk a káposztát előre. Egy jó óra fövés után elzárjuk, a levét leöntjük, friss házi tejföllel ízesítjük, majd tálaláskor külön kis kancsóban adjuk.

A húsos szalonnát vékony szeletekben, két tepsi közé szorítva, ropogósra sütjük 160 fokos sütőben.

Ezt a szalonna „csipszet” a káposzták tetejére tesszük.

PISZTRÁNGFILÉ KOLOZSVÁRI RAKOTT KÁPOSZTÁVAL

Hozzávalók 2 személyre:
2 pisztráng
6%-os sóoldat (1 l víz, 6 dkg só)
4 szelet füstölt tarja
1 fej hagyma
4 gerezd fokhagyma
2 babérlevél
1 csipet borsikafű
20 dkg gersli
1 dl olivaolaj
1,5 dl fehérbor
2 dl házi tejföl
petrezselyemlevél és petrezselyemolaj
ecetes torma, sózott vaj

IKON borajánlat:
Gál Lajos - Szó-Lá-Ti olaszrizling
hordóválogatás 2010

A halakat lepikkelyezzük, kifilézzük, és egy órára 6%-os sóoldatba tesszük. Egy pár szelet füstölt tarját, hagymával, fokhagymával, babérlevéllel és csomborral megfőzünk, a főzőlevet megtartjuk, mert a rizottóhoz tökéletes lesz.
Közben a gersliből készítünk rizottót. Olívaolajon apróra vágott hagymát üvegesítünk, ebbe szórjuk a gerslit, jól átforrósítjuk, hogy a ráöntött ropogós fehérbor csak úgy sisteregjen. Aztán ha a bort felitta, szép lassan forró füstölt alaplevet adagolunk, mindig csak egy keveset, amíg meg nem puhul.
A savanyú káposztát megpároljuk és a gerslihez keverjük. Friss házi tejföllel krémesítjük. Ez lesz a köretünk.

A petrezselyemolajhoz, a petrezselyemleveleket forró sós vízben leforrázzuk, jeges vízben frissítjük, majd egy dl naturális (pl. szőlőmag) olajjal szét turmixoljuk, finom szűrőn, vagy gézen átszűrjük. Az ecetes tormához ebből a zöld olajból keverünk.
A halat kivesszük a sóoldatból és leszárítjuk. Serpenyőben olajat hevítünk füstölésig, és a pisztrángfiléket bőrös oldalukkal lefelé ropogósra sütjük. A végén kevés sózott vajat adunk hozzá, ami szépen fog habzani. Ezzel a habzó, pirított vajjal meglocsolgatjuk.

A tányérra egy szelet főtt tarja kerül, erre a tormából teszünk egy kis halmot. A rakott káposztára tesszük a halfilét, így tálaljuk.

SÜLT ALMA VANÍLIAKRÉMMEL

Hozzávalók 4 főre:
4 szép zöldalma (lehetőleg granny smith)
0,5 kg héjas gesztenye
100 g étcsokoládé
100 g kekszmorzsa (teljeskiőrlésű)
100 g birsalmasajt
50 g méz
1 citrom
50 g vaj

<u>vaníliakrém:</u>
1 db vaníliarúd
2 tojássárgája
2 dl tejszín
1 dl tej
10 g étkezési keményítő
100 g kristálycukor

IKON borajánlat:
Vincze Béla - Merlot 2008

Az almákat megmossuk, a magházukat eltávolítjuk, és mélyedést vájunk beléjük. Citromleves vízbe tesszük felhasználásig. A gesztenyéket vízbe megfőzzük, majd félretesszük száradni. Egy keverőtálba tesszük a mézet, a fél citrom levét és a kekszmorzsát.

A gesztenyéket megtisztítjuk, majd kevés vajon aranybarnára pirítjuk. A felkockázott csokoládéval és birsalmasajttal együtt hozzáadjuk a mézes keverékhez. A tölteléket beletöltjük a kivájt almákba és 180 fokos sütőben 10 percig sütjük.

Amíg az almák sülnek, elkészítjük a vaníliakrémet.

A vaníliakrém elkészítése:

A tojásokat a cukorral vízgőz felett felhabosítjuk, hozzákeverünk 25 g vajat, majd félretesszük. A tejet, a tejszínnel, a kikapart vanílliamagokkal és héjával felfőzzük. Hozzászűrjük a tojásos-vajas keverékhez, melyhez egy kevés tejjel elkevert étkezési keményítőt raktunk. Vízgőz fölött sűrűsödésig hevítjük (vigyázzunk, hogy ne melegítsük túl, nehogy kicsapódjon a tojás).

Tálaláshoz pirított gesztenyét és felkockázott birsalmasajtot ajánlunk.

POZITÍV IRÁNY

ÚJ FEJLŐDÉSI PÁLYÁN A TOKAJ KERESKEDŐHÁZ

A Tokaj Kereskedőházról sok minden elmondható, csak az nem, hogy nem tud és nem akar fejlődni. Az elmúlt években igazi rendszerváltást hajtottak végre a házuk táján. Elég csak a technológiai fejlesztéseikre gondolni, mellyel a világ egyik legmodernebb feldolgozóját hozták létre Tokaj-hegyalján. Törekednek az egyedi dűlők minél magasabb fokú kihasználására és mindezek mellett olyan szakembereket hívnak meg csapatukba, akik szakmájukban a legjobbat tudják nyújtani. Nem titkolt cél ezekkel a lépésekkel egy olyan állami nagypincészet megvalósítása, amely mérete ellenére képes magas minőségű borok előállítására, amelyek mind a Tokaji név, mind Magyarország jó hírét is öregbíteni tudják itthon és a világban egyaránt.

A Tokaj Kereskedőház a Tokaj-Hegyaljai borvidék legnagyobb pincészete, mely évtizedek óta folyamatosan bővülő mértékben integrálja a borvidék kistermelőit, s biztosít lehetőséget arra, hogy a termelők meghatározott minőségi elvárások (művelésmód, szőlő minősége, érettsége stb.) mentén, hosszú távon is művelhessék apró parcelláikat. Ezzel az egyetlen állami tulajdonban lévő pincészet közvetlenül is hozzájárul a területek művelésben tartásához, közvetve pedig az UNESCO által világörökségi státuszhoz juttatott Hegyaljai kultúrtáj fenntartásához. Ezt támasztja alá a sikeres szőlőültetvény megújítási program is, melynek során 200 termelő területe újult meg a Kereskedőház segítségével.

Milyen előnnyel jár a kistermelők számára a Tokaj Kereskedőház integrációs programja?

Pont az integráció sikerét mutatja, hogy 2009 és 2012 között folyamatosan emelkedő felvásárlási árak mellett tudtuk növelni a kistermelőknél lekötött mennyiségeket. Azzal, hogy a pincészet majdnem kétszeres árat fizet az érettebb alapanyagért, arra motiválja a termelőket, hogy jobb minőségű szőlőt termeljenek. A felvásárlási árak folyamatos emelése azért nem könnyű feladat, mert a borok végső értékesítési árát nem a pincészet, hanem az értékesítési lánc végén lévő kereskedők határozzák meg, ezzel a Kereskedőház árkövetővé válik, s nem ármeghatározóvá.

Hogyan lehet a kistermelőket az eddigi gyakorlatuktól gyakran eltérő, magasabb minőségi termelés irányába elmozdítani?

A Kereskedőház nyílt napok, konferenciák és előadások keretében olyan szaktanácsokat igyekszik átadni a kistermelőknek, amelyek segítségével a mindennapos szőlészeti munkában is jelentős minőségi fejlődést érhetnek el.

Dr. Kiss István vezérigazgató

Sok kritika éri a tokaji állami pincészetet, hogy a legkiválóbb minősítésű területeit nem kellő képen használja ki.

Ez csak a látszat, ugyanis a címkéken valóban nincs feltüntetve, hogy melyik dűlő terméséből készült az adott bor, ennek ellenére több minőségi termékünk is egyes dűlők válogatott terméséből készül, jól felismerhető fajta-, feldolgozási és terroir-jegyekkel.

Az elmúlt időszakban szinte teljesen megváltozott a Kereskedőház filozófiája, termékcsaládjai jelentős minőségi változáson mentek keresztül. Hogyan fogadta a szakma és a fogyasztói kör ezt a megújulást?

A fesztiválok, bemutatók, fogadások vendégei egyértelműen megerősítő visszajelzést adnak a pozitív irányú változások kapcsán. Ezt a jelentős, s immár jó néhány éve tartó változást jelzi az a rengeteg hazai és külföldi elismerés, amelyet a boraink az elmúlt években elértek. Ezek között ráadásul jó néhány száraz bornak járó elismerés is van, ami azért is különleges, mert ahhoz, már hozzá szokhattunk, hogy az aszúk rendszeresen sikeresen szerepelnek a különböző borversenyeken, de a száraz borok sikere még csak mostanában kezd valósággá válni.

Egy ilyen időszakban száraz tokaji borokkal arnyérmet nyerni például Bordeaux-ban, a világ egyik meghatározó nemzetközi borversenyén, nem kis sikernek számít, s egyértelműen rávilágít arra a dinamikus fejlődési fázisra, amely a pincészet rendszerváltás utáni tevékenységét és minőségi átalakulását mutatja.

Milyen forrásokra támaszkodhat a cég?

Mivel a hatályos uniós törvények nem teszik lehetővé az állami vállalat tulajdonosi támogatását a piac torzítatlanságának megtartása érdekében, ezért nem várható el, hogy az állam majd kiigazítja az esetlegesen képződő veszteségeket. Ebből következik, hogy egy nagyon szigorú ellenőrzés keretében képes csak dolgozni a cég, a veszteséges termelés elkerülése mellett. Ezzel együtt számos kedvezőtlen hatás éri a céget melyek közül kiemelendő az, hogy kisebb támogatásintenzitást kaphat ugyanolyan fejlesztési projektre, mint egy magántulajdonú pincészet. Így érezhetően ugyanolyan eredmény eléréséért nekünk többet kell tennünk.

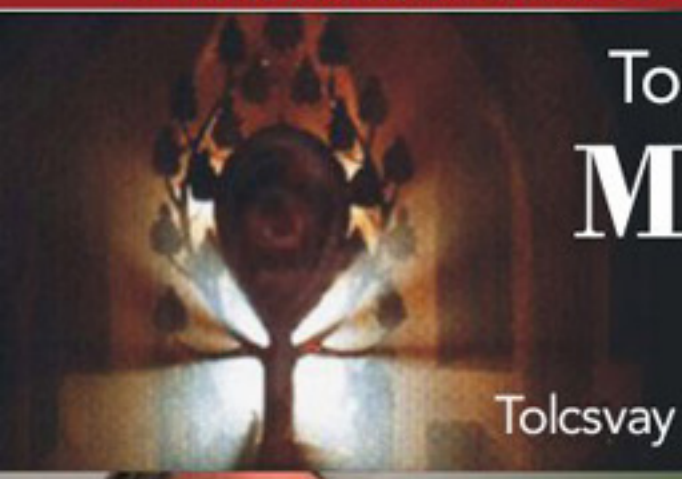
Ilyen feltételek között milyen pénzügyi fejlődést lehet felmutatni?

Cégünk önjáró és önálló vállalkozásként elérte azt az elmúlt években, hogy hitelállománya 800 millió forintról nullára csökkent, ezzel stabil és biztos lábakon áll, s gondolkodhat a megkezdett minőségi átalakítás következő fázisain. Ezek ismeretében kijelenthető, hogy nyereséges, stabil vállalkozásként működik az ország egyetlen állami pincészete.
A további fentartható fejlődés érdekében a Tokaj Kereskedőház – a többi meghatározó magyar tulajdonú és nemzetközi borászattal egyetemben – szakmai együttműködő partnerként részt vett a „Tokaj-Hegyalja Nemzeti Program 2012-2020 világörökségi értékvédelem – integrált térségfejlesztés” alapjainak a kidolgozásában is.

ADVENTI KONCERTEK A NAGYTEMPLOMBAN

PROMÓCIÓ

FŐVÉDNÖK: DR. BÖLCSKEI GUSZTÁV REFORMÁTUS PÜSPÖK

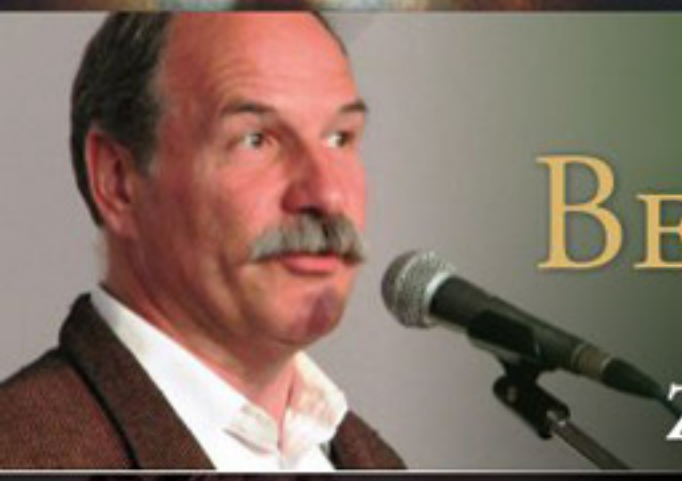


Tolcsvay László - Tolcsvay Béla

MAGYAR MISE

közreműködnek:
Sáfár Mónika, Sasvári Sándor,
Tolcsvay László, Tóth József, Rotunda Énekegyüttes

DEC. 1. 19óra



Angyal forog előttünk

BERECZ ANDRÁS
ÉS CSALÁDJA
ZENÉS MESEESTJE

DEC. 8. 19óra

CSILLAG SZÜLETETT

Mészáros János Elek
KONCERTJE

Orgonán kísér: Teleki Miklós

DEC. 15. 19óra

ÉRINTS MEG!

BALÁZS FECÓ
KONCERTJE

KÖZREMŰKÖDIK A LAUTITIA GYERMEKKAR
KARIGAZGATÓ: NEMES JÓZSEF

DEC. 22. 19óra

GAG PRODUKCIÓ
www.gagprodukcio.hu

JEGYEK VÁLTHATÓK:
a Fórum Debrecen bevásárlóközpontban - a CAMEL márkaboltban,
a Hajdú-Bihari Napló székházában, a Tourinform Irodában és a a Kölcsey Központban.
Online jegyvásárlás: www.gagprodukcio.hu

ALFÖLD FORUM DEBRECEN camel active tourinform NAPLÓ ONLINE Civishír FM90 FRISS RÁDIÓ WARRIOR GYM aktív fitness HC MONLAP CREATOR

2

férfi egy es(e)te

Weiner András

Sebestyén Csaba

Az ”egyszer volt hol nem volt” nem minden esetben a kezdete valaminek, a Sebestyén-Neiner borvacsorán, például valahol az első főétel után és a desszert előtt jött el az ideje.

A hagyományosnak mondható Márton napi borvacsora a debreceni Platán Hotel éttermében az idén mégis rendhagyó volt. Két Sebestyén Csaba, egy Neiner fiú a három közül, vagyis két borász egy borvidékről, azonos fajtákkal, meghökkentően különböző ízvilágú tételekkel izgalmasabbnál-izgalmasabb bizonyítékát adták a Szekszárdi borvidék sokszínűségének.

Sebestyén Csaba étterem igazgató meghívására évek óta Sebestyén Csaba szekszárdi borász boraival koccintanak a cívis polgárok Márton tiszteletére. 2012-ben Sebestyén Csaba az új bor mellé új élményt is adott a közönségnek, hiszen saját borait egy másik fiatal szekszárdi tehetség boraival együtt bízta Jeleni Elek séf és mestere Fábián András fantáziájára.

A kadarka, kontra kadarka és a Libamáj pástétom vajas tésztában (vörös áfonya raguval) tételnél pedig világossá vált mindenki számára, hogy ez az este új fejezetet nyitott a borvacsorák történetében, hiszen nem jó és jobb, hanem két teljesen tökéletes ízharmóniájú bor párosult az ételek mellé.

Sebestyén Csaba, az egykori ”juniborász”, az igazi – és tényleg szó szerint – garázsborászatából kiindulva 2010-re a Pannonia Női Borrend aranygyűrűvel jutalmazott fiatal tehetsége nőtte ki magát. Nem hiába élvezi a Bortársaság támogatását, mely együttműködés első sikere, az Indigó, mára már a borvidék egyik zászlósborává vált.

Neiner András, Szekszárd legősibb kadarka tőkéitől két testvérével közösen indult el a borkészítés útján. A “fiatal” 40 éves és az idősebb, azaz 60 (!!!) évnél is öregebb kadarka tőkék összehasonlíthatatlan távlatokat nyitnak a Neiner Pince borai előtt. Legszebb tételeikkel együtt saját történetüket is palackba zárva dolgoznak az „Egyszer volt”, „Hol nem volt” és a „Volt egyszer” bikavér trilógia megalkotásán.

Hogy mitől ennyire eltérőek a borok? A két borász különböző utakon jár más-más technológiát alkalmaznak, és persze, ha még oly kicsi is a szekszárdi borvidék lankás dombolda-la, megannyi arca van, a kadarkák szerteágazó családfáját nem is említve.

És hogy mitől ennyire tökéletesek ezek a bork? Ha nem is azonos úton, de egymást tapasztalataikkal, véleményükkel támogatva egy irányba tartanak „A” szekszárdi bor méltó hírnevéhez vezető úton.

A jövő év tehát, sem borban, sem ételben, de még jókedvben sem szenvedhet hiányt, mert 2012. november 11-én mindenről gondoskodott a két Sebestyén Csaba és a debreceniek által csak most felfedezett Neiner András.

Jövőre, veletek, ugyanitt!

HOTEL PLATÁN

MEGHÍVÓ

DR. GÁL LAJOS BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Időpont: 2013. február 09. 19-23.00 óráig

Dr. Gál Lajos egri borász mutatja be és kóstoltatja borait.
Az este borkülönlegessége az Egri Csillag Superior 2011!!!

Az ételeket JENEI ELEK konyhafőnök és csapata készítik.

A borvacsora menüje a következő:

Egerszóláti Olaszrizling 2011 – Rügysaláta válogatós retekcsírával, fürtjojással és balzsam ecettel
Egri Csillag 2011 és *Egri Csillag Superior 2011* – Kakukkfüves szűzérmék márványsajtos taglia tellével
Menoir 2011 – Pecsenye kacsacomb steak belsőségeinek magvas rizottójával.
Egri Bikavér Superior 2009 - Konfitált borókás vaddisznósült vörösboros erdei gyümölcs raguval, házi krokett és rösti burgonya
Eszter Bora 2009 – Egri gömbpalacsinta

Valamint kóstoltatásra kerül még egy meglepetés bor is !

Részvételi díj: 8.500 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (tételenként 1 dl) árát.

Asztalfoglalás: +36 (30) 9046-236
Hotel Platán 4030 Debrecen, Somlyai u.10.
Tel.: +36 (52) 537-700

PROMÓCIÓ

pincéről pincére-

variációk Vincére

Vince-napi pincejárás:

- **Siklós**-Janus Borház, Joó Pincészet
- **Kisharsány**-Vylyan Pincészet
- **Nagyharsány**-Gere Tamás és Zsolt Pincészete
- **Villány**-Blum Pincészet, Bock Pincészet, Gere Attila Pincészet, Matias Borház, Polgár Pincészet

2013.01.19.

"Dűlőjáró Vince"
Vince napi programajánlat
(busszal) 10.000 Ft-ért!

Villány
Természetesen!

PROMÓCIÓ

Áts Károly
Magyarország Év Bortermelője 2012

A Magyar Bor Akadémia idén 22. alkalommal adta át hazánk legrégebbi és legrangosabb szakmai elismerését. A tavalyi évhez hasonlóan számtalan borász, szakmabeli, étteremvezető, sommelier, chef küldte el javaslatát, valamint a borfogyasztók, borkedvelők egy jelentős része is jelölhetett.

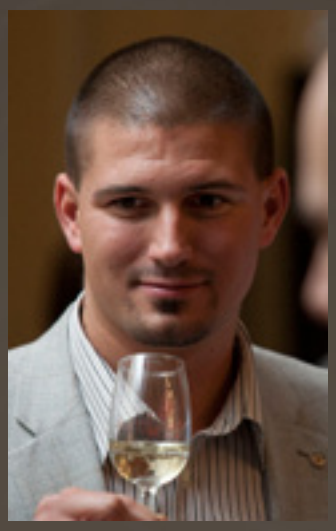
Az idei Év Bortermelője díj öt várományosa a szavazatok alapján Áts Károly, Borbély Tamás, Dúzsi Tamás, Gálné Dignisz Éva és Heimann Zoltán lett.

A megmérettetés második fordulójában a Magyar Bor Akadémia tagjai döntötték el szavazással, hogy az öt jelölt közül kit választanak 2012. Év Bortermelőjévé. A sajtótájékoztatóval egybekötött eredményhirdetésre december 7-én került sor, melyen egybehangzóan Áts Károlyt választották meg.

Gratulálunk!

Áts Károly, tősgyökeres Tokaj-hegyaljai. Kedves, mosolygós, nyugodt megjelenésének köszönhetően mindenki szívesen ismerkedik vele és boraival. A borkészítés mesterségét édesapjától tanulta. Mi sem bizonyítja jobban rátermettségét, elismertségét, mint hogy a Royal Tokaji Borászat róla, mint főborászról nevezte el egyik termékét (Áts Cuvée). Idén harmadik alkalommal került be az 5 legjobb közé.

Jelölttársak voltak:



Borbély Tamás, az idei meglepetés, az eddigi legfiatalabb jelölt. Badacsonyban és országszerte is egyre többen ismerik nevét, családja borainak tüzes karakterét. Tudását édesapjától kapta, kitartó és határozott jellemét édesanyjától örökölte. A fiatalok lendületével, újítási vágyával, örökös jókedvével alkot egyre szebb és érdekesebb borokat, melyek nemzeti és nemzetközi viszonylatban is egyre sikeresebbek.

Dúzsi Tamás, a Szekszárdon tevékenykedő koronázatlan rosékirályunk szintén már harmadik alkalommal került a döntőbe. Közvetlen, mosolygós, rendkívül elhivatott és mindemellett nagyszerű ember. Borai a világon mindenhol megállnák a helyüket, egyszerűen így kell csinálni. Ahogy õ is mondja: a titok az, hogy nincs titok.

Gálné Dignisz Éva a Kunsági borvidék és Magyarország első és eddig egyetlen hölgy jelöltje. Már negyedik alakommal került az öt legjobb közé. Talán idén úgy határoznak az Akadémia tagjai, hogy egy kedves, őszinte mosolyú hölgyet tüntetnének ki figyelmükkel. Éva kitartó és alapos. Folyamatos minőséggel, újdonságokkal, szeretettel készült borokkal kápráztatja el rajongóit egész évben.

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

Budapest, Erzsébet tér

BUDAPEST Halfesztivál

www.budapestihalfesztival.hu

FEBRUÁR 15-16-17.

Vendégországok:

JAPÁN-THAIFÖLD-VIETNAM

akvárium

Budapest, Erzsébet tér

PROMÓCIÓ

Halnap – HalnaP

Így válasszunk halat karácsonyra!

Halászlé, rántott ponty, sült pisztráng - hamarosan itt a karácsony. Legtöbben csak a téli ünnepkör idején eszünk halat. Nézzük, miért és hogyan érdemes partnert választanunk fürdőkacsánknak az év többi részére is!

A halfogyasztás Magyarországon leginkább a téli időszakhoz köthető. Keresztény hagyomány szerint karácsonykor, babonás szokásokat követve újévkor esszük. Hiába ígér sok pikkelye a hiedelem szerint rengeteg pénzt, gyors mozgása gyors sikert és hiába tudjuk, hogy halat enni mennyire egészséges, az év többi napján valahogy mégis elfeledkezünk erről.

Lehet friss, fagyasztott, gyorsfagyasztott és konzerv. Megvásárolhatjuk üzletekben, vásáron, vagy piacon. Fontos azonban, hogy a hal csak külön az erre rendelt helyen árusítható. Ne vegyünk alkalmi vételként kínált, "egyszeri fogást".

Praktikus tanácsok:

1. Ha a hal kopoltyúja piros, akkor még friss - a frissen leölt állat erekkel sűrűn átszőtt légzőszervéből még nem folyik el a vér. Ha azonban már fehér, ne fogyasszuk el, mert közel lehet a megbuggyanáshoz.
2. Nézzünk mélyen a hal szemébe! Ha nem hártyás szemmel, hanem fényes és tiszta tekintettel néz vissza ránk, akkor nyugodt szívvel szatyrunkba invitálhatjuk.
3. Szaglásszuk meg mindig a halat! Ha nincs iszap-, víz-, vagy tengerszaga, jobb, ha sorsára hagyjuk.
4. Gondosan vegyük szemügyre a hal külsejét! Legyen fényes, tiszta. A nagy akváriumokba zsúfolt halakon gyakran látni horzsolásokat, sebeket, sötét foltokat. Mindez a rossz szállítás következménye. A megsebzett példányok sem feltétlen valók halászlénkbe! A szakadozott úszó, vagy a borzolt pikkely bakteriális megbetegedésre is utalhat.
5. Nyomkodjuk meg a halat, vagy egy szeletét! Ha ujjunk nyomán kis gödröcske marad, és nem ugrik vissza rögtön, akkor biztos, hogy nem lesz belőle jó rántott hal, vagy pörkölt.
6. A lefagyasztott áru mindig veszít minőségéből, így a jobbfajta hal sem lesz már olyan finom, mint amikor beúszott a hálóba. Az újra-, illetve a helytelenül lefagyasztott hal puha és foltos. Már nemcsak ízre, kinézetre sem lesz kívánatos - sőt, ha állott, még veszélyes is lehet.

Halat enni azért is jó dolog, mert könnyen emészthető és alacsonyabb a koleszterintartalma. Egyaránt nagy szerepe van a szív- és érbetegségek megelőzésében, illetve kezelésében. Ez jelentős omega-3 zsírsav tartalmának köszönhető, ami főleg a tengeri halakban, a makrélában, a heringben, a lazacban, vagy a szardíniában van jelen, édesvízi halakban kisebb mennyiségben található. A barna húsúakban több a zsír, ezért nemcsak finomabbak, hanem nagyobb mennyiségben tartalmaznak ásványi anyagot és vitaminokat is.
Elég csak heti kétszer halat ennünk, máris megfelelő mennyiségű omega3 zsírsav kerül a szervezetünkbe. Készítsük tehát a halat bundában, együk túrós csuszával, vagy nyersen - csak jól járhatunk vele!

Forrás: fogyasztok.hu

Holnap

Ponty

Legnépszerűbb hazai halfajta, amit finom húsa mellett az átlagtól kevesebb és nagyobb száálkáinak is köszönhet. Számtalan elkészítési lehetőség közül választhatuk: halászlének, rántva, vagy sütve. Szinte minden tájegységnek megvan a maga pontyos receptje.
(Dorozsmai ponty, Rác ponty...)

Amur

Többnyire paprikásan vagy lecsósan készíti

Általába fűszeresen van aki a tárkonyos fokhagymás busára

Busa

Kárász

Leginkább sütik, de több recept létezik a grillezett kárász elkészítésére is.

Afrikai harcsa

Az utóbbi években nagyon elterjedt, amit leginkább alacsony ára és széleskörű felhasználhatósága magyaráz. Halászllébe, sütve igazán ízletes.

Törpeharcsa

Leggyakrabban szeletekben, de sokan előszer ben a csukát. Mellé mártást szoktak tálalni, a diós-mézes, karácsonykor pedig a tormás-tej

Csuka

Paprikásnak és sütve is kiváló étel készíthető belőle.

A pisztráng az a hal, amit min ben sütve tálalnak. Igaz rá az Nem lehet megunni! Legisme radi pisztráng telep.

Pisztráng

HalnaP

Keszeg

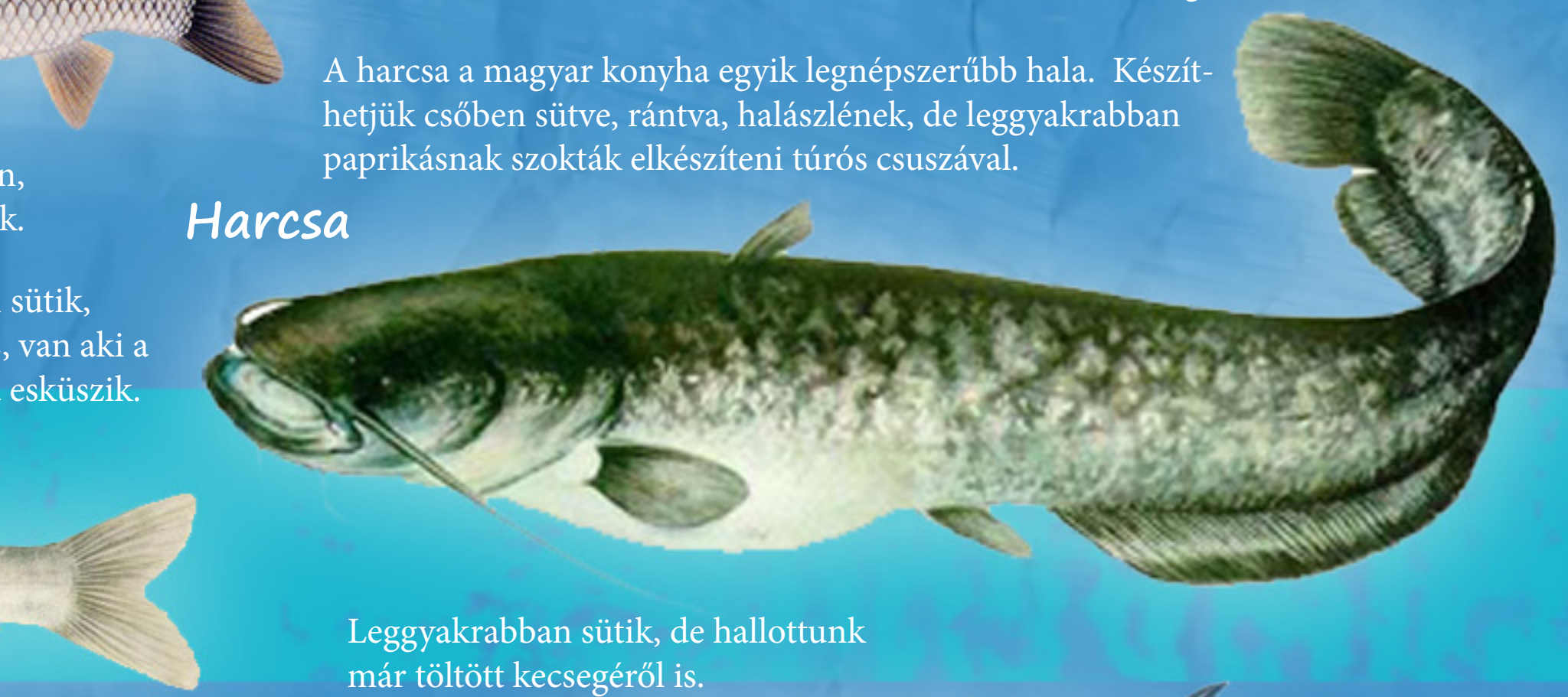
Legismertebb a Dévérkeszeg. Erősen szálkás, az öregek úgy is szokták mondani, hogy egy keszeget hetvenkétszer kell beirdalni sütés előtt. Szinte kizárólag sütve készítik.

n,
k.

sütik,
, van aki a
esküszik.

A harcsa a magyar konyha egyik legnépszerűbb hala. Készít-hetjük csőben sütve, rántva, halászlének, de leggyakrabban paprikásnak szokták elkészíteni túrós csuszával.

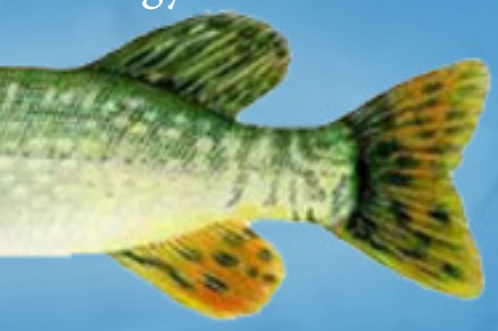
Harcsa



Leggyakrabban sütik, de hallottunk már töltött kecsegéről is.

Kecsege

retettel sütik egy-
mi lehet fűszeres,
fölös a gyakori.



A menyhal a tőkehalfélék egyetlen hazai édesvízi képviselője. Fenséges! A halat is, máját is leginkább sütik.

Menyhal

denhol kizárólag egy-
egy hal, egy adag elv.
rtebb a szilvásvá-

Amit manapság Magyarországon naphalként lehet venni és egyre többen fogyasztják, az egy Ázsiából importált tenyésztett Pangasius fajta, és nem keverendő össze az eredeti naphallal.

Naphal

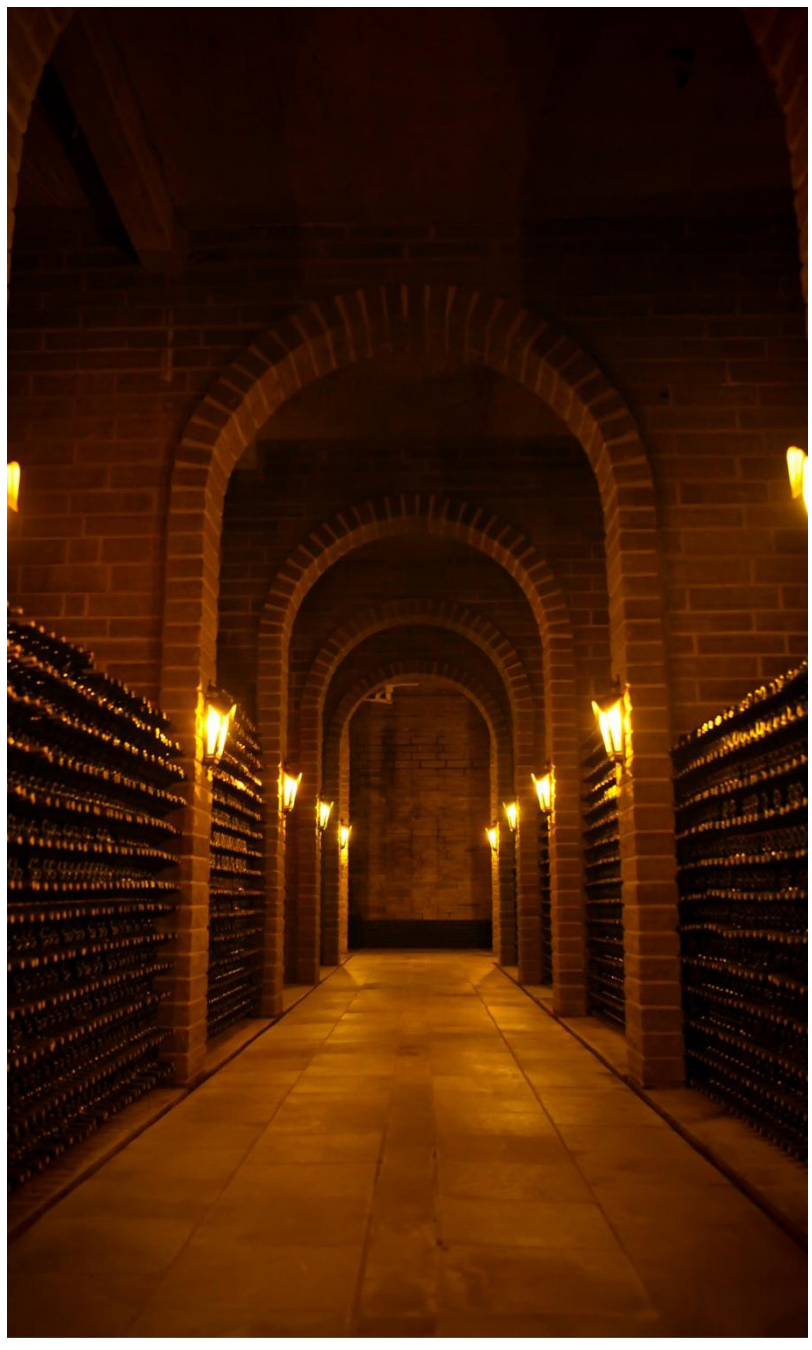
Kitekintő

BRAZÍLIA

Nagyobb piaci részesedésre törnek a bortermelők

A brazil ágazati szakmai szervezet (Instituto Brasileiro do Vinho) néhány hete visszavonta azt az év elején tett kezdeményezését, hogy a kormány hozzon intézkedéseket a hazai borok belső piaci védelme érdekében. Ezt a lépést az indokolta, hogy az elmúlt 5 év során megduplázódott a behozatal, miközben a brazil borok eladásai 10%-kal visszaestek.

Az előterjesztés alapvetően az import szabályozására - származási országok szerinti differenciált mértékű kvóták megállapítására - vonatkozott, valamint a külföldi borok különadókkal történő sújtásának lehetőségét is felvetette, azonban a hatóságok megítélése szerint az indokok nem alapozták meg kellően a védintézkedések bevezetését, amelynek nyílván nemzetközi kereskedelempolitikai következményei lettek volna. A borászatoknak végül a helyi kereskedelem szereplőivel (importőrök, forgalmazók, szupermarketek) sikerült olyan megállapodásra jutni, amely biztosíthatja, hogy három év alatt megduplázódjanak, vagyis 400 ezer hektolitert tegyenek ki a brazil borok belső piaci eladásai. Ennek érdekében a szupermarketek vállalták, hogy kínálatuk 25%-át brazil borok teszik ki, az importőrök irányában pedig az az elvárás, hogy ne hozzanak be 2 USD/palack ár alatti borokat. A bortermelők ugyanakkor költségeik csökkentésével, választékuk bővítésével és nagyobb promóciós tevékenységgel igyekeznek hozzájárulni versenyképességük javításához.



Serra Gaúcha e Campos de Cima da Serra

Brazíliában a szőlőtermesztés és a bortermelés akkor vett lendületet, amikor 1875-ben nagyobb számban érkeztek olasz bevándorlók Rio Grande do Sul vidékére, majd 1951-ben ugyanott egy francia borászati vállalkozás kezdte meg - korszerű technológiával – a tevékenységét. Az országban jelenleg összesen 82 ezer hektáron művelnek szőlőt, amelynek termése 2011-ben 1,46 millió tonnás volt. Ennek mintegy 60%-át hasznosították bor, szőlőlé és szőlőlé koncentrátum előállításához, amelyek teljesmennyiségemintegy 6 millió hektolitert tett ki. Ezek között a legnagyobb hányadot (2,8 millió hektoliter) az asztali borok képviselik, azon belül a vörös borok részesedése eléri a 70%-ot. A minőségi borok 0,5 millió hektoliteres mennyiségének viszont csak mintegy 45%-a a vörös.

A közel 200 milliós lakosságú Brazília piacára 2011-ben 7,7 millió hektoliter bor érkezett külföldről 261,1 millió USD értékben, döntő többségük - a regionális kereskedelmi megállapodások révén vámmentesen - Chiléből és Argentínából. A fő európai szállítók Olaszország, Portugália és Franciaország voltak.

Planalto Catarinense

A nehéz hazai piaci versenyben történő helytállás mellett a brazil borászatok a külpiacokat is megcélozzák. Tavaly 13,2 ezer hektoliter bort és pezsgőt exportáltak, az ebből származó bevétel 4,18 millió USD volt.

Az idei év első felében a kivitel 86%-kal nőtt és az első számú piaca Kína lett, ahová először 2010-ben érkeztek brazil borok. A hat hónap során a távol-keleti országban 405 ezer USD értékben adtak el, amely összeg valamivel már meghaladja a tavalyi teljes évi forgalomét.

A brazil bormarketinget segíti, hogy az ország 2014-ben labdarúgó világbajnokságot rendez, majd 2016-ban Rio de Janeiro lesz a házigazdája a nyári olimpiának, ami jelentősen növeli irántuk az érdeklődést. A borászati körök már annak érdekében is megtették a lépéseket, hogy a Wines of Brazil hivatalos szponzora lehessen ezeknek a rendezvényeknek.

Vale do São Francisco

Wines of Brasil

SZENZÁCIÓS SZILVESZTER DEBRECENBEN RADICS GIGIVEL

HELYSZÍN: HÓTEL LYCIUM - KÖLCSEY KÖZPONT

12.29.

VÍZI ZUMBA • SZAUNA-SZEÁNSZ
KÉZMŰVESHÁZ ÉS MESESAROK

12.30.

KARAOKE
GENGSZTER PARTY
KASZINÓ

12.31.

SUGARBIRD DIVATSHOW
ÜNNEPI VACSORA
GYEREKBULI

INFORMÁCIÓ:
+36 52 506 600
HOTEL@HOTELLYCIUM.HU

Sugarbird DEBRECEN

PROMÓCIÓ

33+

Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Nem egyszerű dolog a borválasztás, főleg nem az Karácsonykor! Ilyenkor nemcsak az ünnepi ebédhez kell megfelelő italt találnunk, de ajándéknak sem utolsó egy remek palack bor.

Nem szeretnénk senkit befolyásolni, de összeállítottunk egy 33 borból álló válogatást, amit mi szívesen fogyasztanánk az ünnepek alatt, vagy örülnénk, ha ezek közül meglepnének az ismerőseink, barátaink eggyel-kettővel.

Hangsúlyozzuk, nem teszteredmények, kritikák alalpján válogattunk, kizárólag a mi tapasztalatunk és ízlésünk játszott szerepet a választásban.

Ahol találtunk hozzá árat, ott feltüntettük, ahol ismertünk olyan kereskedést, aki webshopjában is tartja az adott tételt, ott belinkeltük, ahol nem, ott általában adtunk a pincészethez egy elérhetőséget, weblapcímet.

Ezzel a válogatással kívánunk minden borkedvelő barátunknak nagyon boldog Karácsonyt és bízunk benne sokan fognak ezekkel a borokkal koccintani az ünnepek folyamán.

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium rosék

GÁL
Szigetszentmártoni Kékfrankos rosé 2012
száraz rosébor

A rosé bor könnyedségét a reduktív technológia szigorú betartásával, az erjedésben keletkezett szén-dioxid megőrzésével, a legjobb szőlő válogatásával érjük el. Üde, gyümölcsös jelleg, melyben a savaknak és aromáknak egyenlő szerep jut.

Palackár: 1 475 Ft

Megvásárolható:
http://www.borhaza.hu

VYLYAN
Kakas 2012
száraz rosébor

Intenzív, egészen finom illat még félérésben lévő cseresznyével, ribizlivel, málnával és parfümös-rózsás-virágos háttérrel. Szájban a savkészlet végtelenül finom és selymes, tény hogy lehetne még egy egész picivel karakteresebb, de így is remek. És remek az egyensúly is, a bort nagyon jó inni, de azért érdemes az átlagosnál jobban behűteni. Vödörnyivel lehet inni belőle észrevétlenül.

Palackár: 1 585 Ft

Megvásárolható:
http://www.borkereskedes.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Rosé 2012
száraz rosébor

Elegáns, kissé sötétebb színvilága már az elején rabul ejt. Az intenzív illat csak tetőzi a dolgot. Az illatok játéka közben a puncs jut az eszünkbe, melyet a banán illata bolondít meg. Íz világban is hasonló képet kapunk. Hagyományos stílusú rosé, kicsit testesebb az átlagnál, de mégis egy jól iható, frissítő bort rejt a palack.

Palackár: 1 300 Ft

Megvásárolható:
http://www.geretamas.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium fehérek

BORBÉLY
Bácsi-dűlő Badacsonyi Olaszrizling 2010
száraz fehérbor

A Bácsi dűlő ajándékát a hagyományokhoz ragaszkodva nagy tölgyfahordóban 3 hónapig érleltük. A bazalt alapú, agyagos talajnak köszönhető nagy komplexitású, keserűmandulára emlékeztető utóízű és magas Magnézium tartalmú kiváló bor.

Palackár: 2 200 Ft

Megvásárolható:
http://www.selection.hu

BORBÉLY
Szürkebarát Selection 2009
száraz fehérbor

A Badacsonyi borvidék egyik legismertebb, legjellemzőbb szőlőfajtájából készült kiváló bor, mely a Tóti- és Gulács hegy napsütötte lankáin termett. A két terület legszebb, legérettebb szőlőjéből, tradicionális, 4 hónapos nagy tölgyfahordós érlelés alakította ki telt, elegáns zamatát és harmóniáját. Fogyasztását 11-13 °C-on ajánljuk.

Palackár: 2 000 Ft

Megvásárolható:
http://www.selection.hu

BORBÉLY
Kéknyelű Selection 2010
száraz fehérbor

A Kéknyelű a Badacsonyi borvidék ősi hungaricum fajtája. Két meghatározó dűlőből válogattuk az egészséges Kéknyelű szőlő legjavát. A vulkáni talajnak köszönhetően egyedi minerális karakter, élénk savak, nemes harmónia jellemzi a 6 hónapig fahordóban érlelt nagy bort. Magas Kálium tartalma kedvező élettani hatású.

Palackár: 2 900 Ft

Megvásárolható:
http://www.selection.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium fehérek

BÉRES
Lőcse Furmint 2008
száraz fehérbor

Elegáns, ásványos, jelentős érlelési potenciállal bíró bor a Lőcse-dűlőről. A furmintra jellemző illatok jelennek meg először, majd az újfahordós érlelésből származó ízjegyek. Markáns, érett savai hosszú, intenzív lecsengést adnak a bornak.

Palackár: 2 100 Ft

Megvásárolható:
http://beresbor.hu

PATRICIUS
Tokaji Furmint 2011
száraz fehérbor

Illatban és ízben is decens gyümölcsösség, erőteljes mineralitás és szép savak jellemzik a bort, háttérben a részbeni hordós fermentáció és érlelés finom vajas, pörkölt mandulás jegyeivel. Ételek, amelyekhez ajánljuk grillezett hal- és vadételek, rosé kacsamell párolt gyümölcsökkel

Megvásárolható:
Corvinum, CBA, Radovin, Veritas, L'Enoteca

ROYAL
Tokaji Furmint 2011
száraz fehérbor

Félig fahordós és félig tartályos erjesztésű bor házasításából készült. Szőlővirág, gyümölcsök és friss mogyoró illat kíséri. Ízében száraz, de simulékony, kellemes gyümölcsösséggel és hosszú, fajtajelleges lecsengéssel. Az érett egrest és az élénk, friss zamatokat szépen kikerekítik a hordóból származó komponensek, hosszú, szép, érett savakkal keretezett lecsengés.

Megvásárolható:
Bortársaság, METRO, CBA, AUCHAN, Corvinum, TESCO

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium újborok

POLGÁR
Portugieser 2012
száraz vörösbor

Élénk rubin színű bor, lágy, bársonyos, melyben az elsődleges, a szőlőből származó aromák dominának. Fűszerekre, bogyós gyümölcsökre jellemző illatok jelennek meg benne hihetetlen gazdagsággal.

Palackár: 1 400 Ft

Megvásárolható:
http://polgarpince.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Márton napi Újbor
Portugieser 2012
száraz vörösbor

Sorszámozott kiadás. Közel 1000 palack került a boltok polcaira. A pohárban bíbor szín fogad elegáns lilás szélekkel. Az intenzív illat magával ragad. Virágos jegyek, főként ibolya! Könnyed vörös az idei év terméséből. Élete rövid, célja egyszerű, szórakoztat és boldogít! Széppé teszi a világot

Palackár: 1 300 Ft

Megvásárolható:
http://www.geretamas.hu

VYLYAN
Bogyólé 2012
száraz vörösbor

Intenzív, friss klasszikus újboros illat direkt, érett cseresznyével, meggyel, áfonyával, húsos, és fajtajelleges illattal. Szájban harapható struktúrát kapunk, a tannin szerkezet nagyon finom, mégis élénk, a bor a maga nemében tökéletes. Hozza az újboros hatást éppúgy, mint tulajdonképpen vastag, harapható gyümölcsösséget. Pici bors a legvégén. Remek.

Palackár: 1 946 Ft

Megvásárolható:
http://www.borkereskedes.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium vörösök

HEIMANN
Kadarka 2011
száraz vörösbor

Málnaszín, szép szerkezet, töményen málnás, fűszeres íz. A régi Iván-völgyi telepítés termése az új kadarkakísérletek első gyümölcsének legjavával házasítva. Hűtve erjedt, rövid ideig ötvenhektós nagyhordókban érett. Izgalmas, vibráló egyéniség.

Palackár: 2 640 Ft

Megvásárolható:
Bortársaság

POLGÁR
Cabernet Franc 2006
száraz vörösbor

Intenzív bíborvörös színű bor. Ízére a Cabernet Franc bujasága, testessége, játékos ízgazdagsága a jellemző. Nagy testű, hosszú érlelési potenciállal rendelkezik, illatára a szilvás, meggyes, csokoládés, kakaóra – kávéra jellemző jegyek fedezhetők fel. Fogyasztás ajánlom a bor dekantálását, tartalmas vacsorák, húsételek mélytó kísérője.

Palackár: 5 500 Ft

Megvásárolható:
http://polgarpince.hu

VYLYAN
Cabernet Sauvignon 2008
száraz vörösbor

A Vylyan Cabernet Sauvignon a 2008-as évjáratban kedvesebb arcát mutatja, élénk, mosolygós, kitárulkozó. Illatából „édes”, érett gyümölcsök és fűszeres jegyek áradnak. A korty gömbölyű, a bor lekerekedett, közepes testtel és barátságos tanninokkal. Mindeközben sültek, pecsenyék, pörköltek társaságát is kedveli.

Palackár: 3 513 Ft

Megvásárolható:
http://www.borkereskedes.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium házasítások

POLGÁR
Rubin Cuvée 2010
száraz vörösbor

Portugieser, Merlot és Kékfrankos házasításából készült rubin színű, bársonyos, elegáns vörösbor. Rendkívül üde, gyümölcsös a villányi borvidékre jellemző szép testtel, finom tanninokkal rendelkező bor. Ajánljuk baráti összejövetelekre, beszélgetésekhez, jó inni, megkóstolni.

Palackár: 2.100 Ft

Megvásárolható:
http://polgarpince.hu

DÚZSI
Szegzárdi Ó Vörös 2007
száraz vörösbor

Illata érett meggy és fűszer, íze piros és fekete gyümölcsökből főzött lekvár, határozott tanninnal, zöld fűszerekkel, kakukkfűvel. Egyszerű vonalvezetésű tisztességes vörösbor Dúzsi Tamás stílusában.

Palackár: 2.640 Ft

Megvásárolható:
Bortársaság

BOCK
Ermitage 2009
száraz vörösbor

A pincészet legnépszerűbb bora. A borvidék legszebb dűlőiből származó szőlőfajtákból készült, Cabernet gerincre épülő, Merlot, Pinot Noir, Portugieser, Kékfrankos, Syrah házasítása. Közepesen sötét intenzitású, gránátvörösbe hajló szín jellemzi, melyhez enyhén fűszeres, piros húsú gyümölcsök illata párosul. Ízében meggyes fanyarság érezhető, enyhe csokoládés lecsengéssel.

Palackár: 2.400 Ft

Megvásárolható:
shop.bock.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium házasítások

BOCK
Royal Cuvée 2007
száraz vörösbor

Két meghatározó francia borvidék fő fajtái kerültek házasításra. A Cabernet Sauvignon gerincre épülő Pinot Noir házasítást Cabernet Franc és Merlot egészíti ki. 22 hónapig új és használt barrique hordókban érlelődik. Sötét intenzitású, gránátba hajló bíbor-vörös szín jellemzi, illatában, ízében édes fűszerek, túlérett gyümölcsök, csokoládés, vaníliás aromák érezhetőek.

Palackár: 3.970 Ft

Megvásárolható:
shop.bock.hu

POLGÁR
Cuvée Barrique 2006
száraz vörösbor

Október végén szüretelt cabernet sauvignon és franc nászából született a szeder és áfonya illatú, elegáns színvilágú, puha tanninokat érlelő vörösbor. Az újhordós érlelésből származó kellemesen füstös, csokoládés és fahéjas aromák diszkrét keretbe foglalják a bor gyönyörű gyümölcsösségét. Nagy formátumú hosszú érlelési potenciállal rendelkező többszörös díjnyertes tartalmas bor.

Palackár: 5.500 Ft

Megvásárolható:
http://polgarpince.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Aureus cuvée 2007
száraz vörösbor

A pincészet csúcsborát Villány legjobb területin (Kopár és Várerdő dűlők) található átlagosan 8-10 éves tőkékről szüretelték. A cabernet franc (40%), merlot (40 %) és cabernet sauvignon (20%) fajtákat külön erjesztették és 22 hónapos pihenés után házasították. Már most behízelgő, de mégis nagy jövő elé néz, hiszen van benne elegancia és potenciál.

Palackár: 7.000 Ft

Megvásárolható:
http://www.geretamas.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Grand Selection tokaji borok

TOKAJKERESKEDŐHÁZ Grand Selection Tokaji Sárgamuskotály 2011

száraz fehérbor

Színében világos, áttetsző, zöldessárga tónusú, illata könnyed, friss-gyümölcsös, tiszta. Ízében ásványos mineralitás, citrusos gyümölcsösség érezhető, hosszú lecsengéssel. Igazi gasztronómiai élvezet.

A Tokaj Kereskedőház Grand Selection termékei megvásárolhatók országszerte a METRO áruházakban, a nagyobb CBA és REÁL boltokban.

TOKAJKERESKEDŐHÁZ Grand Selection Tokaji Furmint Barrique 2011

száraz fehérbor

Szép szalmasárga szín, tükrösen tiszta reflexekkel, olajos feltapadással a pohár falán. Illatában a furmint fajtajelleg mellett szépen jelenik meg az újfahordós jelleg. Ízében a furmintból adódó karakteres ízérzet, kerek az egész szájat kitöltői jól fogyasztható bor, a szép füstös fahordós jegyek a gazdag olajos textúrával és a magasabb alkohollal kiemelkedő élvezeti értéket nyújtanak.

TOKAJKERESKEDŐHÁZ Grand Selection Tokaji Késői Arany 2010

édes fehérbor

A tarcali Szarvas, a mádi Királyok és a tolcsvai Szentvér dűlők szőlőterméséből készült ez a magas minőségű bor. Az aszúszemek feltárása azonos évjáratú borral történt, de 100 kg aszú szemhez mindössze 90 liter bort használtak fel, hogy minél magasabb cukortartalmú és minél gazdagabb textúrájú legyen a végeredmény.

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium késői szüret

ERZSÉBET PINCE
150 gramm
2008
édes fehérbor

Több, mint 30%-ban aszúsodott szőlőből készült. Komplex, intenzív aromák, sárgabarackhéj, ananász, hársméz, zöldcitrom, birsalma, narancs és egy kis vanília figyelhető meg benne. A szép, markáns savak gyönyörűen kiegyensúlyozzák a 150 gramm körüli maradékcukor tartalmat. 747 palack készült belőle.

Megvásárolható:
http://www.erzsebetpince.hu

PATRICIUS BORHÁZ
Katinka
2008
édes fehérbor

Részben túlérett, részben töppedt, aszúsodott szemeket is tartalmazó fürtöket szedtünk a késő őszi szüret folyamán, amit tölgyfahordós érlelés követett. Elegáns ízvilág, selymes ásványosság és az alkohol-cukor-sav tökéletes egyensúlya teszi e bor fogyasztását élvezetessé. Jó kísérője desszerteknek, gyümölcssalátáknak, sütőtök-krém-levesnek.

Megvásárolható:
Corvinum, CBA, Radovin, Veritas, L'Enoteca

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK
Andante
2008
édes fehérbor

Aranysárga szín, érett intenzív illat, déli gyümölcsös, barackos aromákkal. Barackos, mézes ízek jelennek meg először, majd egyre több réteget fedezhet fel a borban a kóstoló. A 220 g/l természetes cukor szép egyensúlyt alkot a bor 10,2 g/l sav tartalmával. Lecsengése hosszú, percekig megmarad.

Palackár: 5.680 Ft

Megvásárolható:
http://grofdegenfeld.hu

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium aszúk

PUKLUS
3 puttonyos 2007
édes fehérbor

Színében az aranysárgából hajlik a borostyánba. Illatára jellemző a birs és az enyhe citrus. Ízében a gyümölcsök mellett megtalálható a dió is. Löszön termett, mégis hangsúlyos a sav, ezért harmonikus, nagy potenciálú bor. Fogyasztását 10-11 °C-on ajánljuk, meggyes süteményekhez és aszalt gyümölccsel készült szárnyasok mellé.

Palackár: 2 700-3 000 Ft

Megvásárolható:
Corvinum, Darvas Aszú Shop, Szik-Bora és a pincészetnél

BÉRES
5 puttonyos 2006
édes fehérbor

Illatában trópusi gyümölcsök, akácméz, kajszibarack. Kétéves tölgyfa hordós érlelés a gyümölcsös aromákat vanília és fűszeres ízekkel gazdagította. Harmonikus, elegáns. Kellemes savak, krémes, hosszú íz jellemzi.

Palackár: 5 175 Ft

Megvásárolható:
http://beresbor.hu

PATRICIUS
5 puttonyos 2002
édes fehérbor

Finom őszibarack, kajszibarack és virágillat kíséri ezt a bort. Az élénk savak és az édesség egyensúlyt teremt a szájban. Az íz hosszú, lágy lecsengése elegánsan zárja le a bort.

Barackos pitéhez, túrós-barackos süteményekhez kiváló társítás.

Megvásárolható:
Corvinum, CBA, Radovin, Veritas, L'Enoteca

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

33+ Magyar bor, amik nélkül nem ér semmit a **Karácsony Este!**

Prémium aszúk

ROYAL
6 puttonyos 2007
édes fehérbor

Mély óarany szín, a pörkölt mandula és a narancslekvár illatával. Természetes cukortartalma és savai tökéletes egyensúlyt alkotnak. Rendkívül gazdag ízvilág, friss gyümölcsök kavalkádja. Zamatban is megjelenik a narancshéj, valamint a naspolya. Friss, ropogós savak teszik üdévé. Az igen hosszú lecsengését érett sárgabarack aromája kíséri.

Megvásárolható:
Bortársaság, METRO, CBA, AUCHAN, Corvinum, TESCO

BABITS
6 puttonyos 2006
édes fehérbor

Furmint, Hárslevelű szőlőfajtánál bekövetkezett Nemes Rothadás (botritis cinerea) következtében kialakuló Aszúszemekből készült és tölgyfahordóban több éven keresztül érlelt Tokaji Borkülönlegességek. Ez 6 esztendős bor már önmagáért beszél, borversenyek állandó győztese. Élvezeti értéke 10-12 °C-on a legkiválóbb.

Megvásárolható:
METRO, MATCH, PROFI, CBA, AUCHAN áruházakban

ÁRPÁD-HEGY
6 puttonyos 2003
édes fehérbor

Közepesen ragyogó aranysárga színű. Illatában visszaköszön az évjárat melegsége, a Hárslevelű alapbornak köszönhetően pedig hársméz, mögötte mineralitás, aszalt sárgabarack érezhető, mely a korty végén hosszasan búcsúzik. Savai lendületesek, szép egységet alkotnak a majdnem 200 g/l maradékcukorral.

Palackár: 8 600 Ft

Megvásárolható:
Tel.: +36 (20) 214-7501

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

Ajándékötletek

Gasztrofanoknak és borőrülteknek

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

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

Kütyük

konyhába, nappaliba, vagy csak úgy

NINCS OLYAN, HOGY VALAMI...

...nem sörnyitó - hallottuk már számtalanszor meglett alkoholisták életbölcsességét, de mi a helyzet a borivókkal? Teszem azt séta közben megszomjazom? Nini, itt egy bolt, bor is van, de dugóhúzót sajnos nem tartanak. :(Egy Château Lafite 1979-be meg csak nem kellene belenyomni a dugót (pláne, itt az utcán). Ekkor fogalmazódhatott meg egy gasztrogéniuszban az ötlet, hogy mi lenne ha a kulcstartóm egyben dugóhúzó lenne? És lőn!

BOR ÓRA
KORTY PERC

Szintén valahol útközben merülhetett fel a probléma egy lángelme agyában, hogy kinyitni ugyan ki tudtam, de alkalmas-e a bor hőmérséklete a fogyasztásra? Ebben segít az állítható pánttal ellátott boróra, ami ugyan az időt nem, csak a hőfokot mutatja, de legalább ráizzad a csuklónkra...

VÁJNZÁR

A bortrezorban biztonságban vannak a boraink. Mi a helyzet viszont, ha egy szép napon felbontunk egy kincset érő palackot és nem szeretnénk egyből a nyakára hágni? A torkos család lesben áll, de útját állja a vájnzár! Már várom a bárszékhez láncolható stampedlik megjelenését....

Kütyük

konyhába, nappaliba, vagy csak úgy

MATRJOSKA MÉRŐEDÉNY

6 kis mérőedény kis helyen is elfér. Rakjuk egymásba a kupakokat Mása! Azért nem árt ha vigyázunk velük, mert az oroszok már a spájzban vannak!

AZ IDŐ KÖRFORGÁSA

Örökös ajándék a naptár, főleg ha öröknaptár! Megunhatatlan (?) időtlen időkig tartó időtöltés...

SÜNRESZELŐ

Anyukám mindig rámszólt: Ne játsz az étellel! Valószínűleg hasonló gyerekkora volt a sündörgő sajtreszelő kiötlőjének is. Mostantól szabad a pálya!

VILÁGTÉRKÉP HŰTŐMÁGNES

A múlt emlékei, a jelen és a jövő tervei egy helyen szem előtt. A következő nyaralást könnyebb összerakni, ha a család minden tagja hozzátesz egy darabot. Aztán, nehogy egy világkörüli vizibiciklitúra jöjjön ki a végén! :)

TIME IS COFFE!

Munka közben jól jön egy kávé, erre emlékeztet és inspirál a kávé formájú falióra.

HALNAK HALAS, HÚSNAK HÚSOS!

Színes vágódeszkákról álmodom... de nemcsak, színes, hanem okos is, megtanít mindenkit arra, hogy minden alapanyaghoz a saját vágódeszkáját használjuk és mindez ráadásul kis helyen is elfér. Elvégre trend a lelke mindennek!

MÁSNAPOSSÁG MÁSKÉNT

Ha előző este kiütötted magad? Nem gond. Egyszerűen rendet rakhatsz, ha mindent felaggatsz a "Másnapos" fogasodra...

HANGYÁS VAGY?

Akkor legyen hangyafarmod! 1. Egy igazán eredeti ötlet háziállatok helyett, a NASA által kifejlesztett kék színű talaj kitűnő természetazonos, tápláló közeg a hangyák számára, lehetővé téve a megfigyelést, miután lakókat telepítettünk a hangyáriumunkba.

FÉLIG TELI, FÉLIG ÜRES? POHARAD KÉSZ SÖRÖSÜVEG!

Nem kell mindig bor, és ha már sör, akkor az legyen stílusosan inkább söröspohárból, mint üvegből, de ha úgy mégis jobban csúszik legyen hát mégis sörösüveg, de pohárformájú!

Könyvek
borkedvelőknek és borismeretre szomjazóknak

Nagy Magyar Boratlasz
Mountner és Pitman Kft.

A könyv teljesen unikális módon mutatja be Magyarország szőlőföldrajzi adottságait és a magyar borvidékeket. Első alkalommal van lehetőség arra, hogy a magyar termőhelyeket hivatalosan lehatárolva mutassa be egy kiadvány, hiszen ez a lehatárolás 2011 végén fejeződött be. 40, sok esetben dűlőszintű térképpel, ortofotókkal, valódi légifotókkal, összesen 250 gyönyörű illusztrációval mutatja be Magyarország páratlan borászati adottságait. Tematikájában a 22 borvidéket követi, szövegében pedig példátlan történelmi, geológiai és termőhelyi elemzést ad. Kivételesen látványos, szakemberek és egyszerű fogyasztók számára is hasznos.

Ár: ~~9 900 Ft~~ **6 900 Ft-tól***

Megvásárolható: http://www.borigo.hu

VinCE Borszótár A-tól Z-ig
Vince Magazinkiadó Kft.

"Minden, amit a borról tudni illik. - Borszótár A-tól Z-ig.
Volt már úgy, hogy egy vacsora során röpködtek a "chateau", "tannin", "barrique" és más kifejezések, ön pedig inkább csendben várt, míg másra terelődik a szó, mert csupán halvány sejtése volt az említett kifejezése jelentéséről?
Velünk is megesett, ezért - a Vince Magazin olvasók igényeire reflektálva - szedtük össze egy praktikus kézikönyvbe mindazokat a szavakat, neveket, kifejezéseket, amelyeket bor kapcsán illik, vagy éppen hasznos tudni.

Ár: ~~1 990 Ft~~ **1 592 Ft***

Megvásárolható: http://www.lira.hu

**Az akciók feltételeiről, időtartamáról érdeklődjön a feltüntetett kereskedőnél, kiadónál.*

Bortankönyv I-II.

Bormatura Kiadó

“Borászok, borivók és borkínálók mankója, tükre. Kultúra ott kezdődik, ahol megjelenik az enciklopédikus igény, hogy leírjuk tudásunkat. Volt már ilyen fényes időszak a magyar borkultúrában. Be’ jó volna, ha megint ránk köszöntene!” - indul Szepsy István szavaival a piac-on egyedülálló könyvsorozat első részének bevezetője.

A Bortankönyv-sorozat tavaly megjelent első, magyar nyelven hiánypótlónak számító része a világ borvidékeit tekinti át. A Bortankönyv - A Kárpát-medence borai a történelmi Magyarország borvidékei és legelterjedtebb szőlőfajtái mellett a borokkal, borkóstolással kapcsolatos alapismereteket veszi számba. A két könyv együtt tartalmazza a nemzetközileg egyik legelismertebbnek számító Wine & Spirit Education Trust (WSET) képzésének alap-, közép- és felsőfokú anyagát, sőt a nemzetközi rész némileg több is annál.

Ár:
Bortanköny I. - A világ borai: 6 900 Ft
Bortankönyv II. - A Kárpát-mdence borai: 5 900 Ft
A két kötet együtt: ~~12 800 Ft~~ **9 900 Ft***

Megvásárolható: http://www.ako.hu

Könyv gyerekeknek

Kékszem Jázmin irkája

Szilágyi Borka

A csodagyerekektől általában kiütést kapok, mert több-nyire kiderül róluk, hogy szegénykék csak beteljesületlen szülői ambíciók áldozatai. Ezért, amikor Szilágyi Borbála 6. osztályos általános iskolai tanuló elküldte "Kékszem Jázmin irkája" című kéziratát, első dolgom volt tisztázni, hogy ki mindenki segített e csupaszív kis meseregény letisztázásában, melyik szülő vagy tanár irtotta ki belőle a felnőtt elsőkönyveseknél is szinte törvényszerűen jelentkező helyesírási és nyelvhelyességi hibákat. Amikor kiderült, hogy Borka környezete még csak nem is tudott a kézirat létezéséről, s hogy az öt jó barát - Jázmin, Pitypi, Gigi, Tünde és Tin - kalandos története valóban ennek a kislánynak a szuverén képzeletéből pattant ki, már azt is tudtam, hogy ki fogjuk adni ezt a könyvet. Méghozzá abban a tudatban, hogy ezúttal nem koraszülöttel van dolgunk, hanem igazi írónő születésére van remény.

Bokor Pál
az Atlantic Press és az
Aba Könyvkiadó főszerkesztője

A kb. 7-11 korosztálynak szóló regény tündéreken keresztül mutatja be emberi tulajdonságainkat, a növényeket és az állatokat, miközben fantáziadúsan kavarog a mese, a történet.

Ár: ~~2 490 Ft~~ **1 992 Ft***

Megvásárolható: http://bookline.hu

**Az akciók feltételeiről, időtartamáról érdeklődjön a feltüntetett kereskedőnél, kiadónál.*

Ajándékutalványok

ha nem tudjuk, hogy mit, de fontos, hogy kinek

Aquaticum ajándékutalvány

A debreceni Aquaticum Mediterrán Élményfürdőbe, a Termálfürdőbe, a Wellness Szigetre, vagy az Aquaticum Termál és Wellness Hotel****-be szóló ajándékutalványokkal a család bármely tagjának kedveskedhet!

Üdülési csekket elfogadunk!

Élményfürdő-ajándékutalvány 2 órára: **2 350 Ft**
Élményfürdő-ajándékutalvány 4 órára: **3 900 Ft**
Élményfürdő-ajándékutalvány egész napra: **4 650 Ft**
Szauna-ajándékutalvány: **1 550 Ft**
Élményfürdő- és szauna-ajándékutalvány: **3 400 Ft**
Termálfürdő-ajándékutalvány: **1 650 Ft**

Bővebb információ:
Személyesen az élményfürdő és a termálfürdő pénztárainál.

Tel.: +36 (52) 514-174
E-mail: mediterran@aquaticum.hu
http://www.aquaticum.hu

ÚJDONSÁG!

Szauna program ajándékutalvány: **750 Ft**
Az utalvánnyal egyszeri alkalommal, a kiválasztott nap 3 szauna programján lehet részt venni.

Páratlan hétvége Villányba

Egy csodálatos hétvége 2 fő részére a vörösbor fővárosában található Diófa panziónkban. Jöjjön és pihenje ki fáradalmait, kényeztesse magát a vidék hangulatával.

A csomag tartalma:

- 2 fő részére 2 éjszaka szállás
- bőséges svédasztalos reggeli
- borkóstoló a pincészet csúcsboraiból
- vidéki vacsoratál
- 1 palack Páratlan

A csomag ára: 37 500 Ft

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

Borkóstolóbérlet
ínyenceknek

Borkollégium

Borkóstolók a Borkollégiumban

A Borkollégium borkóstolói már évek óta lehetőséget adnak az együtt kóstolásra, ami mindannyiunk számára a legjobb forrás új ismeretek és egyben örömök szerzésére is. Alkalmanként lelkes borimádók ülnek együtt, hogy a Borkollégium előadói, olykor neves borászaink vezetésével egy-egy témát, szőlőfajtát, borvidéket járjanak körbe. Egy kis elméleti bevezető után nekilátunk a kóstolásnak, nyílt vagy vakkóstolás formájában.

A Borkollégium kóstolói hasznosak minden igényes és tanulni vágyó borfogyasztó, kereskedő, vendéglátásban dolgozó számára!

Külföldön vállal munkát a borszakmában? WSET tanfolyamot végzett és szinten kívánja tartani tudását vagy tovább szeretne fejlődni? Londonba vagy Rusztra jár Diplomakurzusra? E kóstolók kiváló alkalmat jelentenek Önnek. Ne habozzon, várjuk jelentkezését kóstolóinra!

Borkóstolók 2013 első félévében

Rajnai rizling	2013. január 22.	7.900 Ft
Ausztria	2013. február 5.	7.900 Ft
Furmint	2013. február 26.	6.500 Ft
Elzász	2013. április 23.	7.900 Ft
Cabernet franc	2013. május 14.	6.500 Ft
Hungarikumok	2013. június 4.	6.500 Ft

Borkóstoló bérlet kedvezményes ára:
39 000 Ft/fő (6 alkalom)

A kóstolók minden alaklommal 18 órakor kezdődnek.

Jelentkezés és információ:
Borkollégium
1026 Budapest, Pasaréti út 14.
Tel.: +36 (1) 202-2886
info@borkollegium.hu
http://www.ako.hu

ÉDES KÉSŐI NYERSZÜRET
koronás Tokaji módra!

Nyerjen luxus utazást a Koronás Tokaji-val!

A Tokaj Kereskedőház Zrt. "Édes Késői Nyereményszüret" akciójának keretében most hetente 1 db Samsung Galaxy Tab Tablet, havonta 1db Samsung Full HD 3D Smart TV és fődíjként egy luxus utazás kerül kisorsolásra.

1. Vásároljon a játékban szereplő Késői Szüretelésű Koronás Tokaji borokat
2. a vásárláskor kapott blokkról küldje be sms-ben, vagy a microsite-on keresztül az AP kódot,
3. és nyerjen hetente egy Samsung Galaxy Tab Tablet-et, havi nyereményként egy Samsung Full HD 3D 40" Smart TV-t, vagy nyerje meg a fődíjat, egy 500.000 Ft értékű utazási utalványt!

A nyereményjátékban résztvevő termékek:

Késői Szüretelésű Koronás Tokaji Hárslevelű (0,5 l)
Késői Szüretelésű Koronás Tokaji Sárgamuskotály (0.5 l)
Késői Szüretelésű Koronás Tokaji Furmint (0,5 l)

A beküldés módja:

SMS-ben a +36-30-5555-554-es alapdíjas számra, vagy interneten, a www.tkzrt.hu/nyeremenyszuret oldalon található regisztrációs felületen. A vásárláskor kapott blokkon található AP kódot, a blokk dátumát és időpontját, továbbá a nevét, az alábbi formátum szerint:

Például: AP123456789*1115*1232*Minta János

Részletek:

Az akció időtartama: 2012. október. 1. - 2012. december. 31.

2012. december 31. után a kódok feltöltésére, nincsen lehetőség. Az akcióban csak a promócióban szereplő termékek vesznek részt.

A nyeremények átvételének feltétele a vásárláskor kapott blokk megőrzése és bemutatása.

Részletes szabályzatot a www.tkzrt.hu/nyeremenyszuret oldalon olvashat!

VENUM REGUM 1631 REX VINORUM
TOKAJI
Tokaj Kereskedőház Zrt.
www.tkzrt.hu

PROMÓCIÓ

Prémium borválogatások

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Páratlan
ajándékcsomag

Egy szó szerint páratlan ajándék. Keresve se találhatunk ennél jobb ajándékot igazi borszerető társunknak.

A csomag tartalma:
- Logózott fa díszdoboz
- 1 palack Páratlan
- Egyedi kézzel készített Kakas Bon-Bon szaloncukor
- 1 db logózott bornyitó
- 2 db logózott cseppőr

Csomagár: 5 990 Ft

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

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Vörös és fehér
ajándékcsomag

Pincészetünk két újdonsága a Kadarka és a Tramini most díszdobozban várják, hogy ajándékká változzanak.

A csomag tartalma:
- Tramini Válogatás 2011
- Kadarka Válogatás 2011
- 2 db logózott fa díszdoboz

Csomagár: 9 990 Ft

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

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

Prémium borválogatások

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Egyből három
ajándékcsomag

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

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

Csomagár: 20 990 Ft

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

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Nagyoknak nagyot
ajándékcsomag

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

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

Csomagár: 15 990 Ft

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

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

Prémium borválogatások

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Csak egy „kis” apróság
ajándékcsomag

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

A csomag tartalma:
- Olaszrizling 2011
- Rosé 2011
- Portugieser 2011
- Kékfrankos 2009
- Cabernet Sauvignon 2008
- Páratlan 2009
- egyedi fa díszdoboz

Csomagár: 10 990 Ft

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

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Elegancia ládába zárva
ajándékcsomag

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

A csomag tartalma:
- Pinot Noir Válogatás 2007
- Cabernet Sauvignon Válogatás 2009
- Merlot Válogatás 2006
- Cabernet Franc Válogatás 2008
- Kadarka Válogatás 2011
- Aureus Cuvée 2007
- fa díszdoboz

Csomagár: 27 990 Ft

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

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

Prémium borválogatások

VYLYAN
Nagy test - Nagy élvezet
ajándékcsomag

Nagyobb palackban a vörösborok szebben, optimálisabban érnek. Ezért Magnum (1,5 l) palackokba zárták az utóbbi évjárat legszebb borait, limitált tételben. Nagy palackban nagyobb élvezet? Kóstolja meg és döntse el Ön! Igazi kihívás borrajongóknak! A kiegészítőket pedig biztosan örömmel használja majd a konyhában.

A csomag tartalma:
- 1 palack Mandolás Magnum 2006 (1,5 l)
- 1 palack Dobogó Magnum 2006 (1,5 l)
- 1 palack Duennium Magnum 2006 (1,5 l)
- 1 db 3-as fadoboz
- 1 db kötény
- 1 db dugóhúzó
- 1 db drop-stop
- 1 db Vylyan logós kóstolókehely

Csomagár: 58 530 Ft

Megvásárolható:
http://www.vylyan.hu

VYLYAN
Ó, azok a 2006-osok...
ajándékcsomag

A 2006-os évjárat "nagyágyúi". A 2006-os szüretre, s a gyönyörű őszre szívesen emlékezünk. A szüret kiegyenlített időjárással, összeszokott csapattal, nyugodtan és kompromisszumok nélkül zajlott, az ígéretes évjáratot 250 új hordó várta a pincében. Talán ilyen egységesen szép, koncentrált, hosszú életű, elegáns és egyensúlyos évjárat még nem került ki a kezeink alól. Reméljük, ezt Önök is visszaigazolják majd.

A csomag tartalma:
- 1 palack Cabernet Sauvignon 2006
- 1 palack Merlot 2006
- 1 palack Cabernet Franc 2006
- 1 db 3-as fadoboz

Csomagár: 15 600 Ft

Megvásárolható:
http://www.vylyan.hu

Programok

Etyek-budai borkóstoló a Terra Madre nap alkalmából

Helyszín: Vármegye Galéria
Cím: 1055 Budapest, Vármegye utca 11.
Dátum: 2012. 12. 14.
Időpont: 17:00-20:00 óra

Szervező: Slow Food Central Budapest
Kontakt: Tóth Adrienn
Tel: +36 (30) 740-8261
E-mail: terramadre@elelmiszerbank.hu
Web: http://www.facebook.com/#!/slowfood-centralbudapest

XII. Egri Borszalon Retro

Helyszín: Hotel Eger*** & Park****
Cím: Eger, Szálloda u. 1-3.
Dátum: 2012. 12. 29.
Időpont: 18.00 órától

Program:
Idén 12. alkalommal kerül megrendezésre a méltán híres Egri Borszalon! Dresscode: 60-as, 70-es évek (fiúknak trapéznadrág, lányoknak rakott szoknya, hosszú fehér zokni..) Jegyek elővételben november 15-től vásárolhatóak az Egri Bikavér Borházban.

Nagy Furmint Február kóstoló

Cím: Budapest,
Dátum: 2013. 02. 7.

Szervező: Vinoport
Folyamatosan frissülő információk és a többi kapcsolódó rendezvény ismertetése:
http://furmintfebruar.hu

Dr. Gál Lajos borvacsorája a Platán Hotelben

Helyszín: Hotel Platán
Cím: 4025 Debrecen, Somlyai u.10.
Dátum: 2013. 02. 9.
Időpont: 19.00-23.00 óráig

Szervező: Hotel Platán
Kontakt: Sebestyén Csaba
Tel: +36 (30) 904-6236
E-mail: hotelplatan@axelero.hu
Web: http://www.www.platanhotel.eu

A borvacsora menüje a következő:
Egerszóláti Olaszrizling 2011 – Rügysaláta válogatós retekcsírával,
fürjtojással és balzsam ecettel
Egri Csillag 2011 és Egri Csillag Superior 2011 – Kakukkfüves szűzérmék márványsajtos tag-lia tellével
Menoir 2011 – Pecsenye kacsacomb steak belsőségeinek magvas rizottójával.
Egri Bikavér Superior 2009 - Konfitált borókás vaddisznósült vörösboros erdei gyümölcs raguval, házi krokett és rösti burgonya
Eszter Bora 2009 – Egri gömbpalacsinta

Valamint kóstoltatásra kerül még egy meglepetés bor is!

Részvételi díj: 8.500 Ft/fő, amely tartalmazza a vac-sora és kóstoltatott borok (tételenként 1 dl) árát.

SBE BorÁsz Síkupa

Helyszín: Al Gallo Forcello Hotel
Cím: Nassfeld (Ausztria),
Dátum: 2013. 02. 24-28.

Szervező: Sport és Borbarátok Egyesülete
Kontakt: Sibisanu Emil
Tel: +36 (70) 380-0597
E-mail: program@sbe.hu
Web: http://www.sbe.hu

Program:
A boros szakma (borászok, borkereskedők, borklubok, vendéglátó- és szállodaipari szakma neves képviselői, gasztronómusok, borlovagrendek, italkereskedők) és borbarátok részére egy hangulatos téli pihenést, aktív kikapcsolódást, találkozási és ismerkedési lehetőséget biztosítunk, sióktatással és borgasztronómiai estekkel fűszerezve.

MIÉRT ÉRDEMES RÉSZT VENNI AZ IDÉN IS?

A JÓL BEVÁLT „SZAKMAI" ARANYCSAPAT" :-)

PÁLYASZÁLLÁS: 1530 m-en a síterep olaszországi részén

110 KM KIVÁLÓ SÍPÁLYA
Nassfeldet Ausztria legjobb 10 pályarendszerei között tartják számon: 110 km sípálya, 30 felvonó, 1400 m szintkülönbség, snowboardpark, freeride és téli élménypark

INGYENES SIOKTATÁS
Napi 2 óra/fő, személyre szabott videós mozgáselemzéssel

SÍ ÉS SNOWBOARD VERSENY
Tűzött pályán fotocellás időméréssel, egyéni és csapatversenyben, értékes nyereményekkel

BOR-GASZTRONÓMIA
Olasz konyha specialitások - exkluzív borgasztronómiai estek: gasztronómiai ínyencségek kóstolása. Esténként borkóstolók neves magyar borászokkal. Az idén olasz borvacsora olasz borász részvételével. „Ballagó Cuvee" kóstolása. Megválasztjuk az SBE BorÁsz Síkupa kedvenc borát

WELLNESS
Szauna, gőzfürdő és jacuzzi kora este a szálláson SPA, masszázs lehetőség a közeli Hotel Sonnenalpe-ban. Belső, külső medence, gőzfürdő-hammam alpesi interpretációja

BULI- APRE SKI PARTY
Fergeteges tematikus „házibulik"
Karaoke a szállásunkon, apre ski partyk

esemény összefoglaló DVD-t és egyenpólót kapnak a résztvevők

Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA

Lépjen be a borok világába!

Keresse fel webáruházunkat,
ahol több mint 1400 bor és párlat közül válogathat!

Regisztráljon, vásároljon, értékelje a borokat,
hogy az így szerzett törzsvásárlói pontokkal egyre kedvezményesebb áron vásárolhasson!

Esszencia Borszaküzlet - a borok legjava...
Debrecen, Bajcsy-Zs. u. 23-25.
rendeles@bor-bolt.hu

www.bor-bolt.hu

PROMÓCIÓ