

Dél-Afrika Eredmények és aggodalmak!

bor & párlat

2013 ŐSZ

www.boresparlat.hu

KÉZMŰVES TERMÉKEK

- * Így készül a Derecskei Fenséges.
- * Hogyan kerül a chili a Sárrétre?
- * Manufaktúrális olajok és krémek.

 A
BORDFESZTIVÁL
Budapesti Vár
A SPAR TÁMOGATÁSÁVAL

Kiállítók, programok és
a legjobb borok, amiket
muszály megkóstolnod



EXTRA

Borvacsora

receptek és érdekességek

Borok, gasztronómia és zene az óceán partjáról

PORTUGÁLIA

A 22. BUDAVÁRI BORDFESZTIVÁL DÍSZVENDÉGE

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

BOR és NŐ... mindig másért szép!


**A
BORFESZTIVÁL**
Budai Vár
A **SPAR** TÁMOGATÁSÁVAL

www.aborfesztival.hu
**22.BUDAVÁRI
BORFESZTIVÁL**
2013. szeptember 11-15.

PROMÓCIÓ

Magyar Jazz Napja

Vendégünk Portugália

5000 féle bor

Fókuszban a boros hölgyek

Budavári Népzenei és
Néptánc Gála

Mediterrán ízek



Főtámogató

SPAR

Média főtámogató

PORT.hu

Kiemelt médiatámogató

**Bika
Nők**

Mecénás

nka
MAGYARORSZÁG
Minden örökséggel több lehet

Szakmai médiapartnerek

BORÁSZPORTÁL
borászok az interneten
BORITAZÓ
borászok a magyarországi borászati szektorban
BORIGO
VINOPORT
AZ ONLINE BORMAGAZIN
BORÉSPAC
FOOD WINE

A nőesség támogatója

Helia-D
A Borfesztivál kávéja
RICCI

Média támogatók

ATV HD **Juventus** **90.9 jazzy** **inforádió**
hírTV **László Rádió** **Magyar Nemzet** **FUZINE**
GoodFood **Gazdasági Rádió** **szeretlek magyarorszag**
paprika **fidelio** **metropol** **PESTI 411**
privátbankár **PESTI MŰSOR** **hír** **CIVILRÁDIO FM58**

Szüreteljünk!



*Darin Sándor
lapkiadó*

Vége a rekkenő hőségnek!

Még érezteti a Nap az erejét, de már az Ősz tagadhatatlanul benne van a levegőben. Örülünk is, meg nem is... Jó lett volna egy kis meleget lepalackozni télire, hogy amikor csikorgó hidegben ázonk-fázunk, előkaphassunk egy nagy üveg napsütést.

Örülünk, mert jön a szüret és ez mindig nagy várakozással tölt el bennünket. A borászokat pedig különösképpen, hiszen nekik csak évente egyszer adatik meg, hogy a Föld és a Természet ajándékából, a szép érett szőlőből bort készítsenek.

Hány szürete van egy embernek? Nehéz lenne megmondani. Ezért is fontos és mindig is fontos volt az ember számára a szüret. Benne van az elmúlás, de ugyanúgy a születés. Elmúlt a nyár, de születőben van az éves termés eredménye az Új Bor!

Korai lenne még így szeptember első napjaiban a termés mibenlétét latolgatni, hiszen ahány borvidék, annyi időpontban kezdődik, és még több időpontban végződik a szüret. Egy biztos, Márton napkor új bort szeretnénk inni.

Bízzunk hát az idei szüretben! Bízzunk abban, hogy jó legyen mindenhol a termés! Bízzunk abban, hogy szüret idején szép idő legyen! Bízzunk az Őszben, Télben is, hogy szőlőtőkénk jól, biztonságban pihenhessenek, várva a jövő évet.

Így telnek őszi napjaink. Bizakodással. Várjuk a szüret végét! Várjuk az Új Bor megszületését!

Várjuk, hogy mindannyian együtt koccinthassunk: szép szüret volt az idei!

Úgy legyen...

**A mostani szám megjelenésében a
segítségünkre voltak**

AICEP Portugál Nagykövetség, Bárdos
Sarolta, Bogár Sándor, Katherine Chapman,
Danyi Éva, Gelencsér Zsófia, Heinemann
Testvérek Kft., Keresztény Miklós, Kígyós
Hanna, Dr. Kosárka József, Kovács Pál,
Oláh Rita, Pach Gábor, Villány-Siklós Borút
Egyesület, Zsákai Ildikó és Sági József

Fotók

AICEP, Bell&Partners, Krisztian Bodis
Photography, Borászportál, Borvacsora
Produkció, Darin Sándor, Danyi Éva,
Derecskei Fenséges, LLC, Magyar Szőlő- és
Borkultúra Nonprofit Kft., Magyar Turizmus
Zrt., MKVM, Németi Attila Viktor, Tourinform,
tokajfesztival.hu, turizmus-online.hu,
Sárréti Chillifarm, szeretlekmagyarorszag.hu,
Szigetváry Zsolt, Vylyan, winesofportugal.pt,
visitportugal.com és on-line
képügynökségek

Hirdetésfelvétel

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

ISSN 2063-9406



facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakot nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban használt írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átirat formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

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

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

Tartalom

5 Szüreti körkép

Milyen termés várható

11 TOP 20 Borászat randevúja Debrecenben

A Debreceni Borozó magazin éves
borseregszemléje

15 Bor és Nő... mindig másért szép

Hölgyek a Budavári Borfesztivál reflektorfényében

21 Mindszent havi mulatság

Pezsgő Bodrogkeresztúr

23 PORTUGÁLIA

A Budavári Borfesztivál díszvendége

25 - Portugália történelme

29 - Portugália földrajza

31 - Portugál Világörökségek

37 - Portugália Borászata

45 - Fado

47 - Gasztronómia

49 - A Boregyetem és a Borfesztivál

portugál borai és programja



© Krisztian Bodis Photography

TOP20 Debreceni Bormustra

Idén második alkalommal rendez meg éves bormustráját a **Debreceni Borozó magazin** szerkesztősége. Az előző évhez hasonlóan, idén is az elmúlt egy év során, a magazin tesztjein legjobban szereplő borászatok kerülnek meghívásra a cívis városba, hogy a közönséggel is megismertethessék különleges boraikat.

Az esemény exkluzivitását a borokon túl a helyszín is garantálja, hiszen míg tavaly a MODEM [Modern és Kortárs Művészeti Központ] biztosította a kiállítóteret, addig idén a méltán világhírű Déri Múzeum falai adnak otthont a (bor)kulturális rendezvény előadásainak és bemutatójának.



55 Dél-Afrika

Eredmények és Aggodalmak

59 Szőlő - Bor - Pálinka

61 Csípős történe

Chilifarm a Sárréten

64 Derecskei Fenséges

Családi manufaktúra

67 Földanya Ajándéka

Magolajok, krémek és ecetek a Vajdaságból



- DÉRI MÚZEUM
- 4026 Debrecen, Déri tér 1.
- Telefon: +36 (52) 322-207
- Telefon/fax: +36 (52) 417-560
- deri@derimuzeum.hu
- www.derimuzeum.hu

Szüreti körkép

Milyen termés várható... ?

A **Soproni borvidéken** az Irsai Olivér fajtával kezdik a szüretet. A tavalyi évihez képest 10 százalékkal több szőlőre számítanak a gazdák. A Chardonnay, a Pinot Noir és a Zweigelt fajták esetében hektáronként 100 mázsa feletti termést várnak, azonban leghíresebb szőlőfajtájuk, a Kékfrankos esetében 70 mázsa/hektáros hozammal számolnak.

Az 500 hektáros **Csongrádi borvidék** termőterületéről 15-17 ezer mázsa szőlőt fognak szüretelni.



Az 5800 hektáros **Tokaj-hegyaljai borvidéken** 300 ezer mázsa közepes mennyiségű szőlőtermés várható, ugyanakkor jó minőségre számítanak a borászok. A korai érés kedvez az aszúsodási folyamatnak.

A **Komárom-Esztergom megyei** 1502 hektár szőlőtermő területen hektáronként 65 mázsa termést becsülnék.

Zalában 80-90 mázsa/hektár szőlőtermésre számítanak az idén, azonban a szőlő létartalma alacsony lesz.

A 2650 hektáros **Villányi borvidéken** az előző évvel megegyező, kiváló minőségű és közepes hozamú szőlőtermés várható. A legkorábbi fajtákat szeptember elején, közepén kezdik szüretelni.

A **Pécsi borvidéken** a tavalyi mennyiséghez hasonló szőlőtermést várnak.



A **Szekszárdi borvidéken** a tavalyinál kevesebb termésre, azonban jó évjáratra van kilátás a vörös szőlők esetében.

Boldog Új Évjáratot Kívánunk!

E gyönyörű napon elkezdődött a 2013-mas szüret!

Szeptember 4-én szerdán a **Vylyan birtok**on Dobogó dűlő a pinot noir szőlővel, egészen pontosan a KSZÍ alapanyag szüretelésével kezdtünk.

2006-ban történt utoljára, hogy szeptemberben indult a szüret, s ez így az igazi! Ideális szüreti időjárás: hűvös éjszakák, meleg, napsütéses nappalok. Szép ropogós, üde savak és alacsonyabb alkohol ígérkeznek. Reméljük, ilyen szép lesz a folytatás!

A borászatban a szürettel kezdődik az **új időszámítás, az új évjárat**, ami számunkra a legizgalmasabb, nyüzsgő időszak. A bor születése hosszú „szülés”, a késői érésű szőlőfajták szüretelése eltart októberig is, s a pincében is akad még sok-sok teendő.

A szüreti munkálatok mellett persze az **ünneplés** sem maradhat el, sok-sok találkozási lehetőségünk lesz az ősszel: A **Vylyan Pincészet**nél (Kisharsányban a Fekete-hegyen) mindig nyitva a pince, kóstolható a must nálunk, s a csütörtöki **BORFAKASZTÓ** partin a **Neon Borbár**ban de természetesen a nyüzsgő fesztivál- vér-



keringésbe is bekapcsolódunk: találkozzunk a jövő heti **Budai Borfesztiválon**, a **Pécsi Pezsgő Borfesztiválon**, a **Kodály Központban** a **Villányi Bormustrán és Bordal Gálán**, vagy a Villányban a **Vörösborfesztiválon**!

Víraindult a Borvacsora az m1-en

Ősztől megújult formában jelentkezik az m1-en a Borvacsora című műsor. Az augusztus 17-én indult, nyolcrészes sorozatban neves borászok és népszerű személyiségek – sportolók, színészek, zenészek, előadóművészek – beszélgetnek; közben bemutatjuk Magyarország borrégióit is. A kóstolt borokhoz a tájegység jellegzetes alapanyagaiból készítik el a műsor séfjei a különleges fogásokat. A Borvacsora a Magyar Turizmus Zrt. Agrármarketing Centrum Vezérigazgatósága (AMC) megbízásából készül.

Megújult formában indult ismét útjára a Borvacsora az m1 tévécsatornán. A szerkesztők legnagyobb újítása, hogy műsorvezetőnek megnyerték a kiváló bokszolót és étteremtulajdonost, Kovács „Koko” Istvánt. „Koko ideális választás erre a feladatra, saját étterme révén jártas a gasztronómiában, és kifinomult borértő hírében is áll” – mondta az új műsorvezetőről **Rákay Philip**, a Magyar Televízió Zrt. intendáns-programigazgatója. Az idei sorozat nyolcrészes lesz. Az előző évadban a huszonkét borvidéket járta körbe a stáb, idén a magyarországi borrégiókra koncentrál a műsor. Néhány kisebb gyártástechnikai módosítás mellett a műsor hangulata, struktúrája változatlan marad.

„Az egyórás adásokban egy-egy borrégió mutatkozik be saját boraival, illetve a tájegységre jellemző, évszaknak megfelelő ételsorokkal” – hívta fel a figyelmet a műsorról szóló sajtótájékoztatón **Kovács „Koko” István**. Koko elmondta, hogy a Borvacsora új helyszínről, egy budai étteremből jelentkezik, ennek megfelelően változtak a műsor szintén állandó partnerei, a séfek is. Fóti Tamás séf és Kelemen Krisztián séfhelyettes gondoskodik a tájegységekre jellemző ételsorok összeállításáról és elkészítéséről.

A Borvacsora szombatonként lesz látható az m1 műsorán, 22.00 óra körüli kezdettel. A Hemingway étteremben a szombati adásokat követő hét pénteken 17 órától – előzetes foglalást követően – bárki számára lehetőség nyílik arra, hogy végigkóstolja az előző heti adás étel- és borsorát, megtapasztalja a Borvacsora nyújtotta gasztronómiai élményt.



„Régebben külön fröccs-, vörösbor-, fehérbor- és élelmiszerkampányokat indítottunk, de tavaly átálltunk erre a megoldásra: egyetlen műsor ad platformot mindannak, amit a magyar gasztronómiáról és a borokról mondani akarunk” – ezt már **dr. Simon Péter**, a Magyar Turizmus Zrt. vezérigazgató-helyettese, az Agrármarketing Centrum Vezérigazgatóság vezetője mondta el a sajtótájékoztatón. Simon szerint az AMC megbízása jó megtérüléssel kecsegtet, hiszen a műsor nézettségével már tavaly is teljesítette az elvárásokat, idén pedig még jobb eredményt várnak a megújult Borvacso-rától, amelyben adásról adásra feltűnnek a kiváló minőségű magyar húsok és húskészítmények is.

A műsor, amelynek szlogenje „*Tájak, ízek, történetek*”, alkalmas arra is, hogy ráirányítsa a figyelmet az egyre sikeresebb Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításra, népszerű néven az OMÉK-ra – mondta el az AMC vezetője.

PORTUGÁL BOROK
BEMUTATÓJA



SZEPSY ISTVÁN
ELŐADÁSA

DEBRECENI BORMUSTRÁ

2013. november 30.
szombat 15 - 21.00 óráig

Déri Múzeum
4026 Debrecen, Déri tér 1.

facebook

/debrecen.borozó

TOP 20

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI

MÁTRA ★ EGER ★ TOKAJ

Díszvendég: Felvidék

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:



Esszencia Borszaküzlet
4025 Debrecen,
Bajcsy-Zsilinszky u. 23.-25.



Tourinform Iroda
4025 Debrecen, Piac utca 20.
(a régi Városháza alatt)

Szervező:



Főtámogató:



Támogatók:



Médiapartnerek:



Szakmai médiapartnerek



Országos Borkirálynő Fesztivál

2013. október 11-13. Tarcál

Programok

Október 11. péntek

Szüreti-Cool-Túra | Borkirálynők Bálja
Torzsa Gabi | Folk and Break Táncegyüttes
Varga Ferenc és Balássy Betty
Tóth Vera és Radics Gigi élő koncert
Agóra Disco

Október 12. szombat

„Borolimpia” – Bornádor Választás
I. Hegyalja Nemzetközi Táncfesztivál
Herczku Ágnes és Nikola Parov élő koncert
4 for Dance Táncegyüttes
BorParty – LKBeat Együttes | Kefír | Happy Gang

Október 13. vasárnap

Borkirálynők Díszebédje | Borkirálynő választás
„Cintányéros cudar világ” nóta és operett show – élő cigányzenekari kísérettel
Ünnepélyes koronázási ceremónia, X-FAKTOR győztesekkel:
Vastag Csaba | Kocsis Tibor | Oláh Gergő

Kísérő rendezvények

Mustoló | Bor-Cool-Túra
Kézműves foglalkozások | Népi játszóház
Helyi Termék Piac | Játékerszág
Bortér | Gasztroudvar
Kirakodó vásár



Információk:
borkiralyno.szabolcsrendezveny.eu
Tarcál Község Önkormányzata
06 47 / 580 444; 06 20 / 292 28 40



Olaszrizling Október

Októberre várhatóan a legtöbb hazai borvidéken a termés nagyobbik része már a pincébe kerül. Míg a friss must az élesztőgombák munkájának köszönhetően lassan borrá erjed, ezzel párhuzamosan egy új kezdeményezés kel életre. Idén októberben első ízben kerül megrendezésre az Olaszrizling Október, amelynek központi témája hazánk legnagyobb területen termesztett fehérszőlő-fajtája, az olaszrizling lesz.

Az olaszrizling – mint a mindennapok itala és mint prémium bor – az eddigieknél több figyelmet érdemel. Tudják ezt a vele foglalkozó borászok is; nem véletlen, hogy a programsorozat Nagy Olaszrizling Kóstolójára a koncepció meghirdetését követő két hétben a közel hatvan kiállítói hely döntő többsége elkelt.

A budapesti **Gerbeaud Házban október 19-én** 16:00-tól induló sétáló kóstolót megelőzően délelőtt három ültetett mesterkurzussal veszi kezdetét a fehérszőlő-fajtának szentelt nap. Az Osztrák Borakadémia elnöke, Josef Schuller Master of Wine és Kielmayer Kristian AIWS osztrák és magyar olaszrizlingeket hasonlít össze, Dr. Mészáros Gabriella AIWS a Terra Hungarica borkínálatában szereplő olaszrizlingek, furmintok és chenin blanc-ok eltérő karakterét vizsgálja, míg Jásdi István, a Balatonfüred–Csopaki borvidék meghatározó termelője a különböző dűlők borra gyakorolt hatását elemzi, természetesen olaszrizlingeken keresztül. A délután és este zajló sétáló kóstoló után 22:00-tól pedig hajnalig tartó borbuliban vehetnek részt az érdeklődők a NU bisztróban.

A hónap folyamán azonban nem csak ezen a napon lehet majd elmélyedni a fajta széles kínálatában, hiszen már eddig is csaknem hatvan part-

ner jelezte csatlakozási szándékát a programhoz, és ez a szám a szervezők reményei szerint csak növekedni fog. A borkereskedések, éttermek, oktatási intézmények októberben az egész ország területén olaszrizling-kóstolókat, borvacsorákat tartanak, valamint napi ajánlatokat, különleges csomagokat állítanak össze azoknak, akik még alaposabban szeretnék megismerni ezt a szőlőfajtát.



A **WineLovers**, az Olaszrizling Október életre hívója mellett a Borászportál, valamint a Vinoport.hu szakmai partnerekként vesznek részt a program szervezésében. „Nagyon örülök, hogy ilyen pozitív fogadtatásra talált a kezdeményezés mind a borászok, mind a többi szakmai partner körében. Bízunk benne, hogy a fogyasztók részéről is nagy lesz az érdeklődés iránta” – mondta Harsányi Dávid, a program egyik szervezője. „Szakmai szempontból fontosnak tartjuk a megmozdulást, hiszen ez is hozzájárulhat ahhoz, hogy az olaszrizling elnyerje méltó helyét a hazai fogyasztók körében” – tette hozzá Tóth Adrienn, aki a Vinoport.hu főszerkesztőjeként tevékenyen részt vesz az Olaszrizling Október programjának kialakításában.

TOP 20 borászat randevúja Debrecenben

Debreceni Bormustra 2013

Beszélgetés a szervezőbizottság vezetőjével,
Kovács Pállal

Mi is ez a Bormustra?

A Debreceni Bormustra egy rangos boros rendezvény, amelyet a Debreceni Borozó ingyenes borászati szaklap kiadója, a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület szervez. A negyedévente megjelenő Debreceni Borozó minden számában vannak tesztek, amelyekre a Mátrai, Egri, Bükkaljai, Tokaji és Érmelléki Borvidékek borászai önként küldenek be borokat. Ezeket a borokat minden esetben más összetételű szakmai bizottság teszteli, abszolút vakkostolással. Az így elért pontszámok alapján állítjuk össze az év 20 legjobb borából a TOP 20 Borászat listáját, akik Debrecenben a Bormustra keretében mutathatják meg a közönségnek ezeket és egyéb boraikat.

Hány bort kóstolhat a közönség?

A rendezvényen mind a 20 borászat legalább 3 borral jelenik meg, így könnyen kiszámolható, hogy a belépő 60 kiváló minőségű bor kóstolására ad lehetőséget.

Mi a különlegessége a Bormustrának?

Több különlegessége is van a rendezvényünknek, először is a borkultúrát összekötjük a kultúrával, tavaly a MODEM-ben, idén pedig a Déri Múzeumban rendezzük a Bormustrát, másodszor mindig meghívunk egy határon túli borászatot, ebben az évben Felvidék küldi borait el hozzánk, harmadszor különleges élményben lesz része azoknak, aki bejutnak a por-



tugál borok bemutatójára, vagy Szepsy István előadására.

Összegezzük akkor, mit is kapnak a látogatók?

A rendezvényre belépőt vásárló szerencsések, mindössze kétszázan, kapnak egy szép kóstoló poharat a Debreceni Borozó emblémájával ellátva, és kapnak egy belépőt a Déri Múzeumba, amellyel két héten belül ingyen megtekinthetik Munkácsy trilógia fantasztikus kiállítását és kedvükre kóstolhatják a 60 féle fehér, vörös és édes, jobbnál-jobb bort.

Hol lesznek kaphatók a jegyek?

Reményeink szerint a debreceni Tourinform Irodában (4024 Debrecen, Piac utca 20),

a debreceni Esszancia Borszaküzletben (4025 Debrecen, Bajcsy-Zsilinszky 23.-25.) és a **Déri Múzeum** (4026 Debrecen, Déri tér 1.) pénztárában lesz lehetőség elővételben vásárolni jegyet, valamint a megmaradó jegyeket a helyszínen.

Miért korlátozzák a látogatók számát?

Igazából külső körülmények és más rendezvények tapasztalata kényszerít minket erre. A Déri Múzeum csodálatos falai között kellemes és biztonságos módon nem tudunk kiszolgálni 200-250 főnél többet. Nem szeretnénk tumultust és tülekedést. A célunk, hogy az ide látogató borszerető vendégeink kellemes körülmények között tölthessék el az időt, esetleg a borászatok képviselőivel is tudjanak egy keveset beszélgetni.

Csak bor lesz a Bormustrán?

Természetesen nem, szeretnénk kialakítani egy gasztronómiai sarkot is, ahol sajtokat és bor-korcsolyákat kínálna egy, vagy több debreceni étterem, mert a sok bor mellé szerintünk is szükséges egy kis harapnivaló.

Van-e már támogatója a rendezvénynek?

Minden évben reménykedünk, hogy sikerül komoly támogatókat szereznünk, így most is. Szívesen látunk mindenkit, aki úgy gondolja, hogy támogatni tudna egy ilyen magas színvonalú rendezvényt. Egy támogatónk biztosan lesz, hiszen tavaly is támogatott minket a Nemzeti Kulturális Alap, amiért köszönettel tartozunk Halász János Államtitkár Úrnak, és ebben az évben is ígéretet kaptunk az Államtitkár Úrtól.

Mit szeretne a szervező bizottság?

Először is szeretnénk, hogy mindenki érezze jól magát, aki megtisztel minket és eljön. Másodszor szeretnénk, ha a borászok kellemes élményekkel térnének haza és a jövőben is szívesen vennének részt a reményeink szerint hagyománnyá váló rendezvényünkön. Harmadszor pedig, hogy legyen telt ház.

Támogató:





„Ezek a borok zenélnek”

III. Villányi Prémium Bormustra

A jótékonysági borbemutató célja a Bordalfesztiválok fenntarthatósága, amely a résztvevő pincészetek támogatásával jön létre a pécsi Kodály Központban.



Tudta, hogy Villány a 2006-os szüret óta eredetvédett borvidék, és egyre több prémium bort tud felmutatni?

A borokon védjegyként található kedves fehér virág, a magyar kikerics az eredetvédett villányi borok szimbóluma.

Mitől Prémium a prémium?

Felejthetelen élményben lesz része annak aki megismeri a magas minőségű borok kóstolása közben Villány titkát és büszkeségének okát! A legjobb borok és bordalok társaságában megélheti a harmónia lényegét. Nagyszerű borászokkal és a legjobb akusztikájú pécsi koncertteremmel ismerkedhet meg az Európai Bordalfesztivál gálakoncertjén és az azt megelőző jótékonysági borkóstolón a Pécsi Kodály Központban.

Idén a Villányi borvidék 19 pincészete mutatja be PRÉMIUM borait.

A borokon védjegyként található kedves fehér virág, a magyar kikerics. Ez az eredetvédelem szimbóluma, az első magyar védett virág, ami sehol máshol nem terem az országban, kizárólag a villányi Szársomlyó-hegy sajátja.

Jöjjön el, kóstoljunk együtt, s biztosak vagyunk benne, ha addig nem tette, keresni fogja a kikericset a palackokon

III. Villányi Prémium Bormustra

2013 szeptember 28.

16.30 - 18.30: Borkóstoló, beszélgetés és bordalok Európából

Kívánjuk, hogy érezze jól magát ezen a különleges estén, és a belépőjegy vásárlásával segítse a bordalban megfogalmazott magyar műveltség ismertté tételét.

Jöjjön el, kóstoljunk együtt, hogy ezután biztosan keresse a kikericset a palackokon!

19.00 órától A XVII. Európai Bordalfesztivál Gálakoncertje.

Jegyárak a Gálakoncertre és a Bormustrára:

- ▣ kombinált belépő (koncert, borkóstolóval): 3.900 Ft
- ▣ koncert: 2.200 Ft (I. rendű)
- ▣ koncert: 1.000 Ft (II. rendű)
- ▣ kóstolójegy: 3.200 Ft

Jegyértékesítő helyek:

- ▣ jegymester.hu, valamint a Jegymester irodáiban
- ▣ Kodály Központ (Pécs, Breuer Marcell sétány 4.) Nyitva: H-SZ - 10-18.00 óra között és a rendezvény ideje alatt

Rendezők:

Pécsi Férfikar Alapítvány és
a Villány-Siklós Borút Egyesület

Bővebb információ:

Villány-Siklói Borút Egyesület
7773 Villány, Deák F. u. 22.
Tel./Fax: 72/492-181
E-mail: info@borut.hu



Mit érdemes tudni a Villányi borvidék eredetvédeleméről?

A magyar kikericset ábrázoló védjegy jelentése a villányi borok címkéjén - csak a 2006-os évtől kezdve - a gondos és szorgalmas kezek által, szabályozott körülmények között készített, a borvilág egyik legérdekesebb borvidékén - a villányin - termelt bort jelenti. A kikerics a villányi védett eredetű borok szimbóluma, a villányi borok védelmét és hitelét jelzi.

A kikerics egyedülálló, kizárólag a Szársomlyó hegy déli oldalán, a meletet elsőként megháláló, a legkorábban nyíló virágunk. Ahogy a kikerics védett növénye a magyar élővilágnak, úgy védjük a villányi bor eredetét és karakterét is, mint a magyar borkultúra kincsét.

Mit jelent a villányi borok eredetvédelme?

Védjük a termőhelyet, mert a borok gazdagságát, gyümölcsösségét és érettségét ilyen talajon érik el. A hegyoldalak, völgyek fekvése teszi a villányi bort villányivá. Kijelöljük és védjük a borvidék határait, a termőhelyet minősítjük, a dűlőket megkülönböztetjük.

Az itt termesztett fajták listájához, a termesztési és borászati technológiáját megadjuk, és ellenőrizzük. A hagyományokat megvédjük, a borok érlelését és mennyiségét folyamatosan számon tartjuk.

Melyik bor kapja meg a védjegyet?

Ha egy bor a Villányi borvidék eredetvédelmi szabályzatában előírt követelményeknek megfelel és a Borvidéki Borbíráló Bizottság is megfelelő minőségűnek, - a „Villányi classicus” vagy a „Villányi prémium” kategóriára alkalmasnak - tartja, akkor viselheti a kikerics védjegyet.

Mi a classicus és mi a prémium?

Az eredetvédelem a címkén is látható módon két kategóriát különböztet meg. A Villány classicus kategóriába a borok nagy többsége tartozik, amely a borvidékre és azon belül a fajtára jellemző borokat csoportosítja. A prémium kategóriába azok a borok kerülnek, amelyek a classicus-nál szigorúbb szabályozásnak tesznek eleget, és sokkal több egyedi dűlő jelleget, valamint a borász, a borászat részéről további sajátos értékeket mutatnak fel.

Keresse a villányi borok címkéjén a kikericset!



Bor és Nő...”

mindig másért szép! - Hölgyek a Budavári Borfesztivál reflektorfényében

Magyarország legnagyobb borszakmai rendezvényének programja

A 22. Budavári Borfesztiválon a nőké és a hölgy borászoké a főszerep. Egyre többen vannak azok a hölgy borászok, akik boraikkal kiemelkedő sikereket érnek el. Valami titkuk biztosan van. A nőkre jellemző kifinomultsággal, érzékenységgel, tapintattal, de férfias határozottsággal és munkával készítik boraikat, melyeket a borkedvelő közönség is nagy kíváncsisággal fedez fel. Szőlőiket anyai szeretettel és gondoskodással nevelik, boraik érését csendben figyelik, okosan terelgetik. Fűszerük az őszinte szeretet és a szenvedély, ami mindenki lényét átjárja, aki megkóstolja e földön túli nedűket. Az idei Budavári Borfesztiválon a borkedvelők megtudhatják, mit csinálnak másként a hölgy borászok, akik személyes jelenlétét egy összetéveszthetetlen logó fogja jelölni a faházakon.

Hangoló – „Csillagfényt nem ígérünk és a Holdat sem hozzuk le, de a tökéletes pillanatot segítünk átélni. Ízletes borokhoz társítunk felejthetetlen muzsikát és igyekszünk megállítani az időt, ha csak egy estére is.” Egyszeri és megismételhetetlen zenei és gasztronómiai kalandot ígér a Borfesztivál nyitó koncertje, szeptember 6-án, a MOM Kulturális Központban. El lehet-e magyarázni a bor ízét? Lehet-e szavakba önteni mindazt, ami egy igazán különleges bor kóstolása után átjárja a testet? Különleges sommeliereként a Cimbaliband zenekar és vendégei a zene nyelvére fordítják a magyar bort. Bátran felhasználják a Kárpát-medence színes folklór dallamvilágát, fűszerezve különböző zenei műfajokkal, látványos vizuális elemekkel, tánccal. Mesélnek a dallamok nyelvén a magyar borokról, ízekről, hangulatokról, szerelemről, fájdalomról: az életről. Az est végén egy igazi borkóstolón kóstolhatunk a műsorban szereplő borokból, és igazolhatjuk, mennyire hiteles sommelier a muzsika!



Bor és Nő. Gondolkodtak már azon, hogy hány borvidékünkön foglalkoznak nők borkészítéssel? Ismernek, fel tudnának sorolni hölgy borászokat? Az idei Borfesztiválon a Pannónia Női Borrend színes programokat kínál a fesztiválozóknak: beszélgetés hölgy borászokkal, pincészetek jeles női képviselőivel; kvíztjátékok, melyeken számos ajándék talál gazdára, valamint hírességek is tiszteletüket teszik az eseményen egy-egy interjú erejéig. Többek között Miklósa Erika, Prima Primissima-díjas operaénekesünk, valamint a Kossuth-díjas ÁKOS. Továbbá női borászok mutatkoznak be boraikkal az Oroszlános udvarban. Hölgy látogatóknak kedveskedve, a Borfesztivál mind az öt napján, az első 2000 hölgy egy kényeztető ajándékot kap a Helia-D jóvoltából!



Portugália lesz a díszvendég. Portugália, ami egyszerűen szép. Enyhe, kellemes éghajlat,

évi 3000 óra napsütés, 850 kilométer hosszú, gyönyörű tengerpart, melyet az Atlanti-óceán hullámai mosnak. Ebben az országban húzódnak Európa legrégebbi határai, a szőlőtermesztés és a borkészítés több évezredes hagyományokra tekint vissza. A Borfesztiválon a kitűnő borok mellett az ország fenséges gasztronómiája, kultúrája is bemutatkozik.



Ismét megrendezésre kerül a **Boregyetem**. Szeptember 9-én izgalmas előadások várják a résztvevőket. Kiss Csaba, a Helia-D Kft. termékfejlesztője és Szokolai Ákos, a Budaházy Szőlőbirtok borásza tolmácsolásában kiderül, hogy a Tokaji Aszú és a hazai szépségipar milyen módon kötődik egymáshoz, hogyan lett a bor egy szépségipari termék alapköve, milyen hatást gyakorol az esszencia bőrünkre? Minden borkedvelő hölgy egy Helia-D ajándékkal gazdagodik!

Szeptember 10-én, kedden a vendégország, Portugália is bemutatkozik: a látogatóknak lehetősége nyílik a több évezredes hagyományokra visszatekintő portugál szőlőtermesztés és borkészítés megismerésére. Az előadást a nemzetközi borvilág egyik megbecsült szakértője, Romsics László tartja. Az előadás portugál borok kóstolásával válik még élvezetesebbé.

A **Boregyetem** különlegességeként említhető, hogy már évek óta lehetőséget biztosít a fogytékkal élőknek egy külön előadás látogatására, melyet Nagy Ákosné, a Corvinus Egyetem docense tart. Tavaly a siketek és nagyothallók tapasztalhatták meg többek között azt, hogyan kell szakszerűen bort kóstolni, melyik bort milyen hőmérsékleten szokás fogyasztani, milyen ételhez melyik bort érdemes választani. Idén a kerekesszékeseknek igyekszik a Boregyetem ugyanezt az élményt megadni.

Idén mind az öt nap a kultúráról szól: **világzene, népzene és jazz** minden mennyiségben. Első nap színpadra lép a Magna Cum Laude. Csütörtökön a Köztársaság Bandája, Nikola Parov és Zenekara és egy már megszokott, felejthetetlen hangulatú Ghymes koncert szórakoztatja a borozgókat. Pénteken izgalmas napnak nézhetünk elébe: Tárkány Művek, Holdviola és a Vujicsics Együttes dallamai nyújtanak teljes kikapcsolódást. Vendégként színpadra lép Szörényi Levente és a Söndörgő Együttes.

A Borfesztivál gazdag kulturális kínálatában igazi ínycség szombaton a Magyar Jazz Szövetséggel közösen megrendezett Magyar Jazz Napja. Színpadra lép a Vasvári Soul Six, a Hot Jazz Band és Bolba Éva, Temesi Berci és együttese, a Budapest Jazz Orchestera és Szakcsi Lakatos Béla. Az estét Joana Amendoeira, különleges tehetségű portugál fado

énekesnő teszi felejthetetlenné.

Vasárnap lesz a **Magyar Folklór Napja**, amikor több színvonalas népzenei műsort tekinthet meg a közönség. Ekkor tartja a Nemzeti Táncszínház nyílt napját, ahol egy előadás keretében az 1900-as évek vidéki társadalmának színes, változatos szokásait, ünnepeit, hiedelmeit viszi színpadra. Az előadást délután Táncház követi. A nap fénypontja a Szüreti felvonulás. Igazi látványosság, ünnepi hangulat, amely a régmúlt szüreti mulatságait idézi fel. A menetet a borrégiókból érkező, egyedi népviseletben pompázó, néptánc és hagyományőrző együttesek, Magyarország borvidékeinek előjárói, borrendjeinek, borbarát egyesületeinek tagjai alkotják. A felvonulók a Borfesztivál színpadához érve átadják a főszerepet a néptáncosoknak. A fellépők műsorát Pál István Szalonna és bandája indítja, a mozgalmas napot a Csík Zenekar zárja.

Kitűnő **gasztronómia** fogadja a látogatókat! A vendégek öt napon át engedhetnek a kiváló ételek és borok csábításának! Vásári és szüreti étlappal várja a látogatókat az Országkonyha az Oroszlános udvarban, pomposok, piták, házi rétesek színes palettájáról válogathatnak a fesztiválozók! A Csülök Csárda, a Savoyai terasz árkádjai alatt csülkös pacallal, füstölt-főtt csülökkel csábítja az éhes vendégeket. A Gravitációs Gourmet Ponton, a Vagoemt Kft. standján szarvasgombából készült ételkülönlegességek fogyasztására nyílik lehetőség.





A Jótékonyági Borárverés idén 15. alkalommal az emberi összefogásról ad tanúbizonyságot, ahol a szőlő- és bor ágazat sikeres vállalkozói segítenek rászoruló embertársaikon. Az árverésen befolyt összeget a jövőre 25 éves Magyar Máltai Szeretetszolgálat az éhezés ellen vívott harcra fordítja és igyekszik a nehéz sorban élő gyermekek étkezéseit teljesebbé tenni. A Szeretetszolgálat a Borfesztiválra borász támogatóinak társaságában érkezik. Saját standjukon kvízzjátékra invitálják a látogatókat, kiállításra kerülnek saját pezsgőik és boraik, melyek a kérdésekre helyesen válaszolók között találnak gazdára. Emellett a résztvevőknek alkalma adódik a Lovagias Borászok nedűinek megízlelésére. Korhű díszletek közt játékos, lovagi fényképek is készülnek a vállalkozó szellemű látogatókról. A Szeretetszolgálat önkéntesei mentőautóikkal idén is vigyáznak a fesztiválozókra.

Számtalan program, szolgáltatás biztosít még kellemesebb borozgatást.

A **kisgyermekes családok** számára is jó szórakozást, kikapcsolódást kínál a Borfesztivál. Szombaton és vasárnap kézműves foglalkozással egybekötött gyermekmegőrző várja a kicsiket szüleikkel, vagy nélkülük. E két napon ingyenes arcfestéssel válhatnak a gyerekek igazi fesztiválozókká.

Az idei évben is **ingyenes lesz az internet** a Bor-

fesztiválon az ACE Telecom közreműködésével, megkönnyítve így az ismerősökkel, barátokkal való kapcsolattartást illetve lehetővé téve a Borfesztiválos élmények azonnali megosztását. Lehetőség adódik az okostelefonok célszerű használatára is. A Borfesztivál applikációja tartalmazza a rendezvény térképét, a kiállítók adatait, elérhetőségeit, a színpadműsorokat, a fellépő művészek és együttesek bemutatását, ajánlott bortúrákat és még sok fontos közérdekű információt.

Az elmúlt évben nagysikerrel tartott **parafadugógyűjtő kampány**nak köszönhetően rengeteg dugó gyűlt össze. Az összegyűlt dugókkal gyermekek kézműves foglalkozásaihoz járultunk hozzá. Aki idén is elhozza összegyűjtött parafa dugóit, ajándékot kap, és egy sorsoláson is részt vehet.



Bemutatkoznak a Fesztivál Éttermek.

Szeptember 6-15. között Budapest legjobbjai közül 12 étterem készít 5 fogásból álló menüsört. Minden fogás az azt megálmodó főszakács stílusát tükrözi, és minden fogást tökéletesen kiegészít egy gondosan kiválasztott bor. A Table Free Budapest segítségével egyszerű az asztalfoglalás.

A rendezvény főtámogatója a **SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.**

Kiállítók / Exhibitors

- 1 Kürtöskalács 2 Magyar Turizmus Zrt. 3 Patricius Borház 4 Pannon Tokaj Pincészet 5 Pauleczki-Vin Szőlőbirtok és Pincészet 6 Chateau Cloche Kft. - Harangtorony Birtok 7 Holdvölgy 8 Füleky Pincészet 9 Bardon Borászat 10 Royal Tokaji Borászat 11 Tokaj Kereskedőház 12 Varga Pincészet 13 Szega Foods - Nemzetek sajtversenye 14 Balassa Bor 15 Gizella Pince 16 Zwack Izabella Borkereskedés 17 Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet 18 Dimenzió Borászat 19 Nyilas Pincészet 20 Nyakas Pince 21 Vino-Natura Kft. - Alföldi kézműves Pincészetek Borai 22 BB-Chapel Hill 23 Szent István Korona Pince 24 Heinemann Testvérek Kft. 25 Monarchia - Kovács Nimród Winery 26 Nemzetek Sajtversenye 27 Vinoport 28 Borászpórtál.hu 29 Bor és Piac 30 Tokaj-Hétszőlő, Rákóczi Pince 31 Gál Szőlőbirtok és Pincészet 32 Egri Borvár Tóth Ferenc Pincészet 33 Tarjányi Pince 34 Hilltop Neszmély 35 Szittya Pita 36 Dula Pincészet 37 Lelovits Tamás 38 Heumann Pincészet 39 Koch Borászat 40 Palásthy & Emert Kft.-Dél-Afrika Borai 41 Badacsonyi Pin cegazdaság 42 Blum Pince - Borozó 43 Ax & Ax Borászat 44 Obzidián Bormanufaktúra 45 Sümegi és Fiai Pincészet 46 Gedeon Birtok 47 VinAgora Érmes Borok Háza 48 Jackfall - Sidewayz Borkereskedés 49 Font Pincészet 50 Egri Korona Borház 51 borterasz.hu (Aklan Családi Pincészet / Béla Borászat / Zsirai Pincészet / Gajdos Pincészet 52 borterasz.hu Galambos Pincészet / Pozsonyi Pince / Levendula Pince / Virághegyi bor 53 Szőke Mátyás Pincészet 54 Frittmann Borászat 55 Ízek Ösvénye 56 Ízek Ösvénye 57 Royalsekt Zrt. Pezsgőpincészet 58 Tokaj Reneszansz 59 SPARMagyarország 60 Törley Pezsgőpincészet 61 Horvátországi Magyar Gazdakör 62 Sonka Mester 63 Olasz borok 64 MNG Sajtterasz 65 Vabrik Pince 66 Szőlősi Pincészet 67 Feind Borház 68 VSOP Balaton-felvidék (Villa Tolnay, Sabar Borház, Orbán Pincészet, Pály Pince) 69 Demeter Pincészet 70 Hagymási Pincészet 71 Magister Pincészet 72 Thummerer Pince 73 Gál Tibor Pincészet 73 St. Andrea Szőlőbirtok 73 Bolyki Szőlőbirtok 74 Gál Lajos 75 Hangácsi és Fia Pincészet 76 Dávid Borház 77 Ostoros-Novaj Bor Zrt. - Kutyahegyi Pincészet 78 Pogácsa és percek ház 79 Kadarka Bár 80 Lenkey Pincészet 81 Sajtó Pavilon 82 Varsányi Pincészet 83 Sike Tamás Pincészet 84 Vylyan Pincészet 85 Bujdosó Szőlőbirtok 86 Válibor 87 Katona Borház 88 György-Villa Pincészet 89 Hungária Pezsgőpincészet 90 Garamvári Szőlőbirtok 91 Miklóscsabi 92 Maurus Pincészet 93 Borbély Családi Pincészet 94 N.A.G. - Concubina 95 Günzer Zoltán Pincészet 96 Kenyér Lángos



Pénztár/Cashier



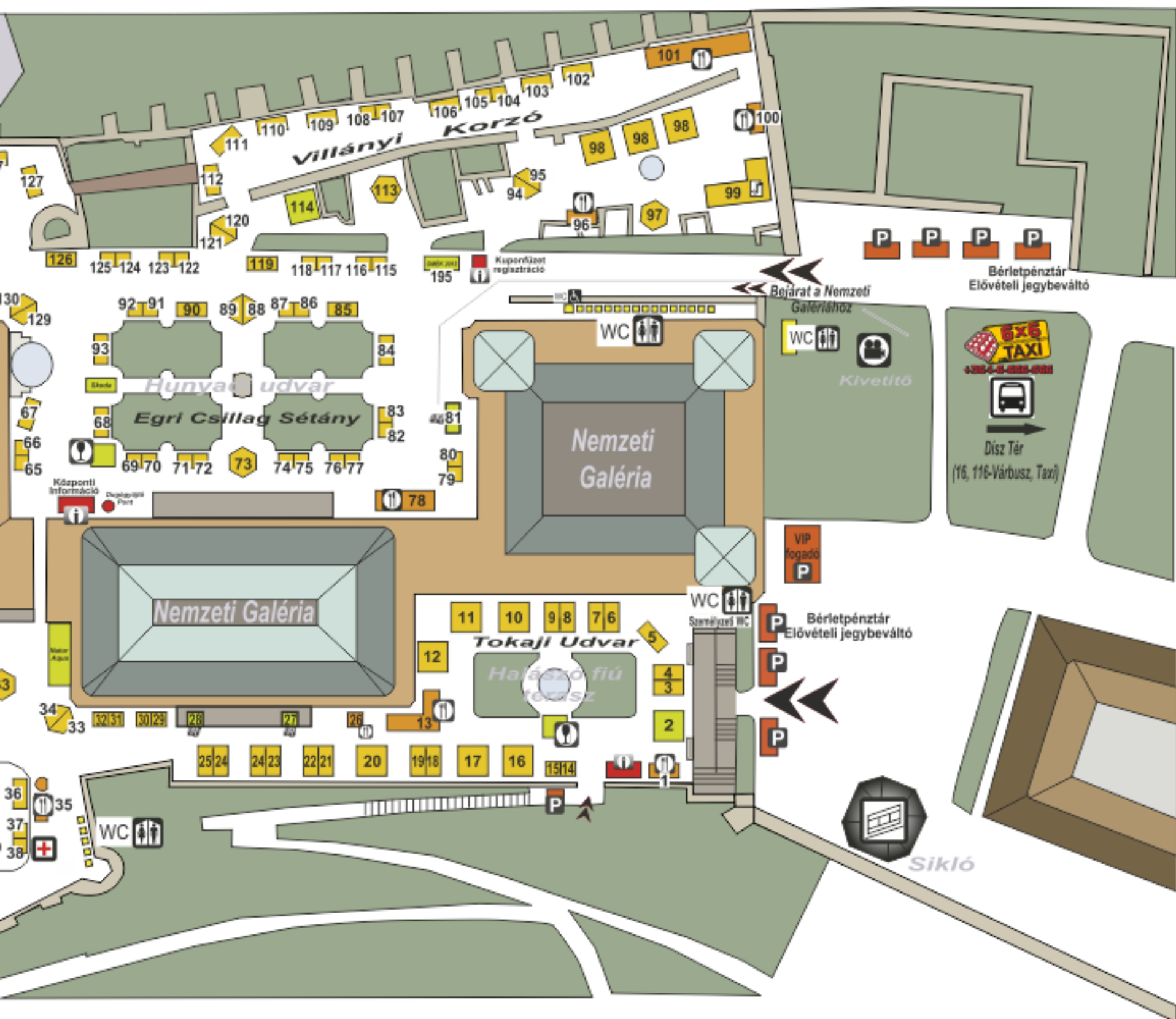
Bejárat/Entrance



Pohár mosogató stand
Glasswasher station



- 97 Kézműves Borok Háza 98 Bortársaság 99 Raiker Kft.-traq 100 Antik Rétes 101 Villányi Fogadó 102 Tián Ede és Zsolt Pincészet 103 Gere Tamás és Zsolt Pincészet 104 Halasi Pince 105 Remetev in Kft. - Maczkó Róbert 106 Malatinszky Kúria Organikus Szőlőbirtok 107 Somogyi Tibor Pincészet 108 Tián Imre és Fia Pincészet 109 Bock Borászat 110 Gere Attila Pincészet 111 Polgár Pincészet 112 Csányi Pincészet 113 Sauska 114 Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. 115 Mayer Róbert Pincészet 116 Kovács Pince 117 Gróf Degenfeld Szőlőbirtok 118 Gelléri Pincészet 119 Günzer Tamás Pincészet 120 Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter 121 Kertész Pince - SBE 122 Borpálota Borászat és Szőlőbirtok 123 Csetvei Pince 124 Cezar Pincészet 125 Homola Pincészet 126 Bezerics Borház 126 Ekebor 127 Vendégország: Portugália 128 Arte e Cozinha/Portugália ízei 129 Kis István Családi Pincészet 130 Wineage Kft. 131 IFDT - Spirit of Wine 132 Babits Pincészet



Gasztronómia
Gastronomy



133 Tokajicum Borház Kft. 134 Esterházy Weingut, Etyeki Kúria 135 Valpolicella Kft., Olasz borok 136 Juhász Testvérek Pincészete 137 Nier Holding 138 Vinopolis 139 Magyar Máltai Szeretetszolgálat 140 Dániel Pince 141 Schieber Pincészet 142 Takler Pince 143 Szent Gaál Pincészet 144 Szeleshát Szőlőbirtok 145 Dúzi Tamás Pincéje 146 Bösz Adrián 147 Sebestyén Pince 148 Twickel Szőlőbirtok Kft. 149 Fekete Borpince 150 Mészáros Pál Borház és Pince 151 Eszterbauer Borászat 152 Heimann Családi Birtok 153 Bodri Pincészet 154 Virághegyi Bor 155 Tüske Pince 156 Vesztergom bi Pincészet 157 Ferenczi Szőlőbirtok és Pincészet 158 Ferger-Módos Borászat 159 Vida Családi Borbirtok 160 Fritz Borház 161 Illyés Kúria 162 Vinatus Pince 163 Várkapitány Pincészet 164 Tokaj Classic

Kft. 165 Szent Donát Pince 166 Fabro Pince 167 Illés Pince 168 Budavári Magyar Borház 169 Vinellér 170 Taschner Bor és Pezsgőház 171 Pfneiszl Biobirtok 172 Luka Pincészet 173 Nemzeti Adó- és Vámhivatal 174 VinCe Magazin 175 Balla Géza Áts Károly 176 Bárdos és Fia Pincészet 177 Lapos a Birtok 178 Petrányi Pince 179 Bazaltbor Badacsony Lapos a Pincészet 180 Ikon Borászat, Konyári Pincészet 181 Mocos Cs aládi Pince 182 Bormalom - Bánfalvi Pince 183 Ország Konyha 184 Bor és Nő 185 Gerbeaud Cukrászda 186 Szarvasgombás Gravitációs Gourmet Pont 187 Mátra Nagyrédei Szőlők Kft. 188 Kolonics Pincészet 189 Janus Borház 190 Tomai Pincészet 191 Recas 192 Szatmári Családi Pincészet 193 Kreinbacher Birtok 194 Ricci Caé

Mindszent havi mulatság

Milyen hagyományai vannak a rendezvénynek?

Negyedik alkalommal rendezzük meg Bodrogkeresztúrbán a Mindszent Havi Mulatságot 2013. október 12-13-án, amelyen a helyi érdekeltségű borászok, kézművesek látják vendégül, és ismertetik meg az érdeklődőkkel a települést.

Milyen céllal indult a rendezvény?

Célunk egy, minőségi rendezvény, ahol megmutathatjuk településünk rejtett értékeit, nem pedig egy zajos fesztivál. Itt nincs „nagy színpad” és sztár fellépők, van viszont baráti légkör, emberi léptékű, kedves település a Bodrogparton, gyönyörű kilátás a Dereszla dombról a Zempléni-hegyekre és a Bodrog ártérre.

Ki vesznek részt a programban?

A kiállítók helyben lakók, ezzel is segítve a település életben maradását, fejlődését. Kóstoltatni fognak a Bott Pincében, a Füleky Pincészetnél, a Dereszla Pincészetnél, a Patricius Borházban, a Puklus Pincészetnél, a Tokaj Nobilis Szőlőbirtokon, a Bodrog Borműhelynél és a Borecet Manufaktúránál is.

Milyen különlegességgel készülnek a borászatok idén?

Az idén a legtöbb pincében újdonsággal is várjuk az érdeklődőket, hiszen egyre több borász fantáziáját mozgatja meg a pezsgő és habzóbor készítés is. Szombat délután megmutatjuk új pezsgőinket és kicsit bepillantást is engedünk pezsgőkészítés titkaiba.

Mik szerepelnek a programban?

A kiváló borok - szüret és aszúszedés, kiállítások, koncertek, egész napos programok a borászatoknál, régi borászati eszközök bemutatója, kézművesek, népi játékok és gyerekfoglalkozások várják az idelátogatót. A borok mellé a finom fogásokat környékbeli éttermek kiváló szakácsai biztosítják. A családias hangulatú rendezvényen sajt- és joghurtkóstoló, helyi ételek, különleges lekvárok és Tokaji Borecet is kóstolható.

Lesz “buli” is?

Természetesen, este táncházra készülünk a Harmadik Zenekarral és a Madaras Együttessel!

Hogyan lehet eljutni a rendezvények különböző helyszíneire?

A távolabb lévő borászatok között ingyenes busz közlekedik majd, a faluban található borászatok pedig kényelmes sétával elérhetőek.

Gondolatok az esetleges rossz időre is?

Igen, eső esetén a programokat ugyan úgy megtartjuk, csak zárt helyen.

Vannak visszajelzéseitek a korábbi évek vendégeitől?

Legnagyobb dicséret és öröm számunkra, hogy azok, akik tavaly és tavaly előtt meglátogattak minket, már idén is jelezték, hogy újra szeretnék velünk tölteni ezt a hétvégét!

Hol lehet megtudni a részleteket?

A részletes programok a rendezvény weboldalon, a www.tokajfestival.hu oldalon érhetőek el.

Mindszent Havi Mulatság



Pezsgő Bodrogkeresztúr

2013. október 12-13.

PROGRAMOK

A borászatok és kézműveseink 10.00-19.00-ig várják a látogatókat!

Ízelítő a programokból:

SZOMBAT, október 12.

BORKÓSTOLÓK - Patricius Borház, Füleky Pincészet, Dereszla Pincészet, Bodrog Borműhely, Bott Pince, Tokaj Nobilis Szőlőbirtok, Puklus Pincészet

PEZSGŐKÓSTOLÓK - óránként más helyszínen a borászatok saját pezsgóiból és vendég pincészetektől

EGYÉB PROGRAMOK - dugóhúzó és üvegnyitó gyűjtemény, régi borászati eszközök gyűjteménye, aszúszedés

PATRICIUS BORHÁZ - 14:00 Zsonglőrök bemutatója, Gasztro: Ős Kaján
16:00 Kávészünet duó koncertje

MACVAR MOTOROK MÚZEUMA - falujárás trabant kabrióval, oldalkocsis motorkerékpárral, lovaskocsival

GYEREKPROGRAMOK - egész nap: szövés, fonás, lufihajtogatás, Félig Nyúzott Bakkecske előadás

HELYI KÉZMŰVES TERMÉKEK BEMUTATÁSA - Tokaji Borecet, kertészeti termékek, különleges lekvárok, házi sajtok és házi joghurt kóstolás, borkóstolás

TÁNCZHÁZ - 20.00-tól a Harmadik zenekarral

VASÁRNAP, október 13.

KUTYAHARAPÁST SZÓRÉVEL - 10.00-16.00

BORKÓSTOLÓK - Patricius Borház, Füleky Pincészet, Dereszla Pincészet, Bodrog Borműhely, Tokaj Nobilis Szőlőbirtok

REFORMÁTUS ISTENTISZTELET - 10.30-11.30 Református istentisztelet

SÁRGÁ BORHÁZ PARKOLÓJA - Hegyalja Piac

A programok változtatási jogát fenntartjuk!

A rendezvény programjai ingyen látogathatóak,
a fogasztás a helyszínen fizetendő!

Rossz idő esetén a programok fedett helyszínen zajlanak!

A részletes programot a
www.tokajfestival.hu oldalon találja!



AUTÓBUSZ KÖZLEKEDÉS - minden óra 45 perckor indul a Patricius Borháztól Bodrogkeresztúr felé. Visszaindulás minden óra 15 perckor.

MEGÁLLÓHELYEK - Patricius Borház - Dereszla Pincészet - Iskola köz - Tokaj Nobilis - Puklus Pincészet



PORTUGÁLIA

Európa legnyugatabbra fekvő országa az egyik legnépszerűbb turisztikai célpont a kontinensen.

Csodás tengerpartjai, színes kultúrája, gazdag építészeti öröksége mind-mind utazásra csábítanak.

A számos program, kirándulás mellett érdemes megismerkednünk a finom portugál borokkal és ízletes, változatos ételeivel is.



PORTUGÁLIA

TÖRTÉNELME

Portugália őslakónak az ibérek tekintjük, akik i.e. 1600 körül vándoroltak ide Észak-Afrikából vagy a Mediterráneum keleti részéből. Az ibérek és az ezer évvel utánuk (az i.e. 7–6. században) bevándorolt kelták keveredéséből alakult ki a terület keltibér lakossága.

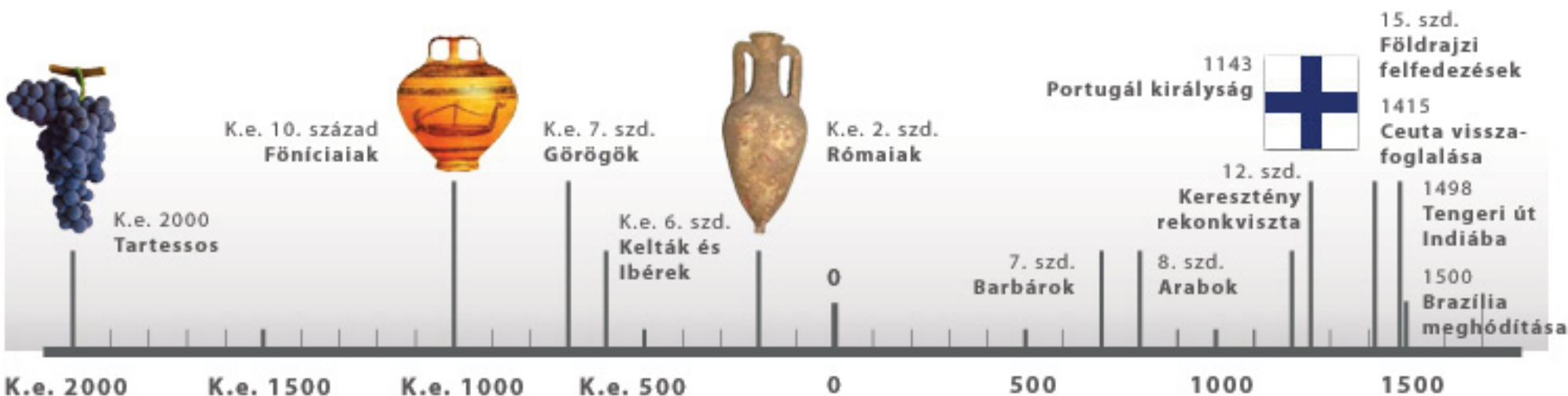
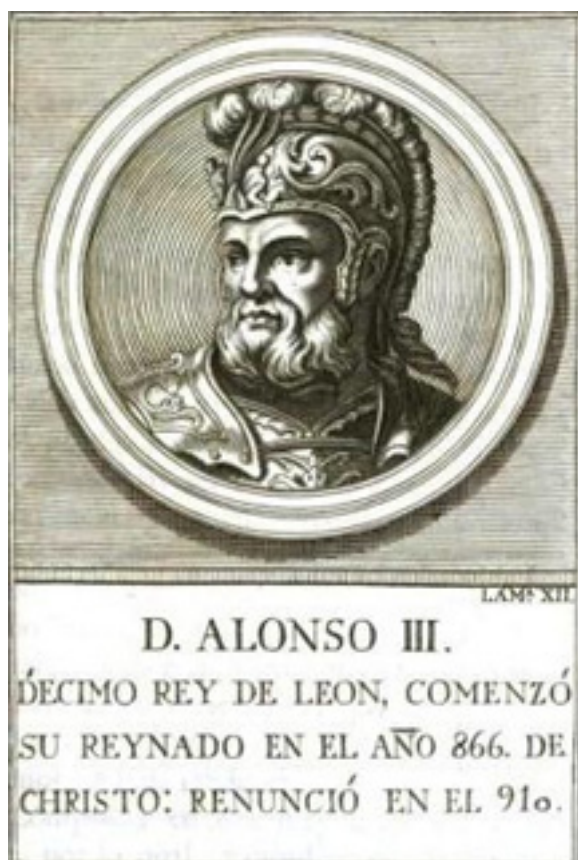
A luzitánok keltibér törzsét a Római Birodalom csak közel két évszázados (i.e. 194. – i.e. 27.) küzdelemben tudta meghódítani. A provinciát három, a hunok nyomása elől menekülő szövetséges nép (a vandálok, az alánok és a szvébek) számolta fel 409-ben.

A 6. században a Nyugati Gót Birodalomhoz tartozott. Witiza király (701-710) megpróbálta az addigi választott királyságot örökölhetővé átformálni, de ez a kísérlete a klérus és a nemeség ellenállásán megbukott, és őt magát is megfosztották uralmától. A trónbitorló Rodrigo el-

len a király fiai az arabokat hívták be. A Tarik ibn Ziyad által vezetett arab sereg 711-ben Jerez de la Frontera mellett legyőzte Rodrigo csapatait, de Witiza fiai is elesetek. Az arabok kihasználták a vizigótok végzetes meggyengülését és megszállták a területet, felszámolták a királyságot, és ők lettek Hispánia urai, akiket idővel móroknak kezdtek nevezni.

A mórok kiűzése az ezredforduló táján indult meg. 868-ban **III. (Nagy) Alfonz**, Galicia királya (838–910) a vidéket a móroktól visszahódító hadvezérének, Vímara Peresnek adta a Minho és a Douro folyók közötti területet: ez lett az első portugál grófság, mivel a grófságot legnagyobb városáról, a mai Portóról hamarosan

Condado de Portucalénak kezdték nevezni. A grófság és a Vímara-ház 1071-ig maradt fenn.



A második portugál grófságot Vitéz Alfonz 1093-ban hoztalétre; Portugáliagrófjává Terézia lányának férjét, Burgundi Henriket tette meg. A dél-galiciai második portugál grófság megalakításától származtatják trónjukat Portugália királyai, bár a királyságot csak 1143-ban kiáltotta ki I. Alfonz. Ő 1147-ben visszafoglalta a móroktól és fővárosává tette Lisszabont. Az ország végleges kiterjedését Bolognai Alfonz király alatt, Algarve meghódításával, 1251-ben érte el.

A portugál tengeri hatalmat Földművelő Dénes király alapozta meg, amikor megszervezte a portugál hadiflottát. Utóda, Bátor Alfonz a költségvetésből aktívan támogatta a földrajzi felfedezéseket – ennek köszönhetően egy portugál–genovai hajóraj felfedezte a Kanári-szigeteket.

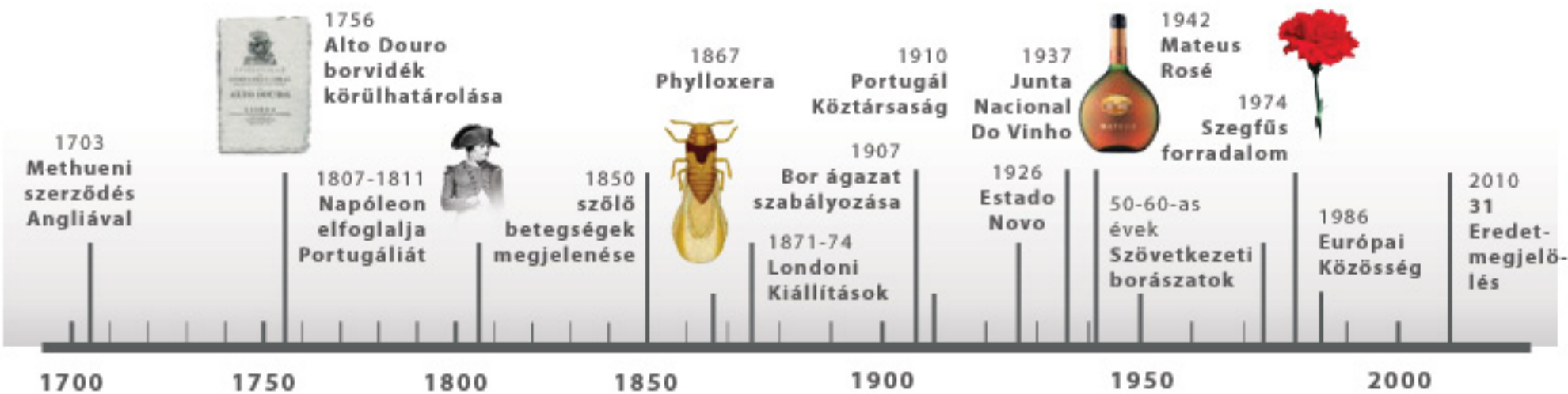
Mivel Kasztília Franciaország szövetségese volt, Portugália Angliával fűzte szorosra kapcsolatait: a két ország 1308-ban barátsági és együttműködési szerződést kötött. Kapcsolatukat jelentősen erősítette a század végén kitört trónutódlási válság.

A 15. század elején a portugál királyok stabilizálták az ország államrendjét, megszlárdították hatalmukat. A tengerhajózás fejlődésének eredményeként Portugália lett Európa legjelentősebb gyarmatosító hatalma. 1494-ben Portugália és Spanyolország a tordesillasi szerződésben megállapodott a világ felosztásáról, így a 16. századtól hatalmas gyarmatbirodalmat épített ki. Keletről fűszerek érkeztek Lisszabonba, Brazíliából cukor, Afrikából pedig arany és rabszolgák. A gyarmatokról szerzett extra jövedelmet nem

az ország gyarapítására fordították, hanem felélték, ezért a fénykort hosszú hanyatlás és elszegényedés követte.

1580-ban I. Henrikkel egyenes ágon kihalt az Aviz-dinasztia, és a király unokaöccse, **II. Fülöp** spanyol király egyesítette Portugália és Spanyolország trónját. A spanyol uralkodók elvileg elismerték Portugália kiváltságait, de közben egyesítették a két gyarmatbirodalmat, ezért a portugálok alávetett, félgymati helyzetben érezték magukat. Súlyos

csapás volt számukra, hogy elveszítették hagyományos kereskedelmi partnereiket: Angliát



és Hollandiát, mivel ezek az országok ellenséges viszonyban álltak Spanyolországgal. A korábbi portugál gyarmatok egy részét elfoglalta Hollandia.

A harmincéves háborúban Spanyolország az osztrák Habsburgok szövetségeseként vett részt. A háború okozta nehézségek mellett IV. Fülöp spanyol király népszerűítő politikája is általános elégedettséget szült. Az 1640-es katalóniai felkelést kihasználva a portugálok is megpróbálkoztak országuk függetlenségének helyreállításával, és 1640 decemberében Lisszabonban **IV. János** néven királlyá választották Bragança herceget. A szabadságharc esélyeit jelentősen



javította, hogy az ifjú Condé, Enghien hercege által vezetett francia csapatok 1643. május 19-én a rocroi-i csatában megsemmisítő vereséget mértek a spanyol főseregre. A spanyolok végül 1668. január 1-jével elismerték az ország függetlenségét, az ezt kimondó szerződésben Portugália átengedte korábbi gyarmatai közül Ceutát a spanyoloknak (Tangert 1643-ban elfoglalták az angolok).

Az ország területét 1807 és 1811 között Napóleon csapatai foglalták el. A királyi család Brazíliába menekült, és erre az időre Rio de Janeiro lett a Portugál Királyság fővárosa.

Portugáliában 1910-ben polgári forradalom söpörte el a királyságot: október 5-én kikiáltották a Portugál Köztársaságot. 1926-ban katonai puccs döntötte meg a demokratikus

kormányt és fél évszázados katonai diktatúra kezdődött. Salazar halála után az 1974-es vértelen szegfűs forradalom teremtette meg a mai demokratikus rendszert. Az új portugál kormány 1974-75-ben lemondott gyarmatairól, melyet tizenhárom éven át tartó gerillaháborúban igyekezett fenntartani, és függetlenséget adott nekik.

1986-ban lett Spanyolországgal együtt az Európai Községek, majd az Európai Unió tagja.

PORTUGÁL KÖZTÁRSASÁG



Portugália zászlaja



Portugália címere

Fővárosa: Lisszabon

Államforma: köztársaság

Hivatalos nyelv: portugál

Terület: 92 391 km²

Népesség: 10 355 824 fő (2001)

Népsűrűség: 114 fő/km²

Pénznem: Euró (EUR)

Egy főre jutó GDP: 22 997 USD (33)

EU-csatlakozás: 1986. január 1.

Nemzetközi gépkocsijel: P

Hívószám: +351

Internet TLD: .pt

INGYENES HAJÓZÁS A VELENCEI-TAVON MINDKÉT NAPON AZ ELSŐ SZÁZ VENDÉG SZÁMÁRA
VELENCEI-TAVI HAJÓZÁS A WWW.VELENCEITOHAJOZAS.HU JÓVOLTÁBÓL

Pázmándi Ízes-ínyes Ünnep és Vásár 2013. Szeptember 14-15.

LÁTOGASS EL HOZZÁNK
ÉS PRÓBÁLD KI **TE IS**
NAGYANYÁINK ÉS NAGYAPÁINK
PRAKTIKÁIT!

A PROGRAM

KÉSZÍTS SAJÁT KEZÜLEG:

mustot, kürtös kalácsot,
savanyúságot, kovácsoltvas ékszert

LESD MEG:

a sámlyi pingálót,
a helyszínen festő keramikust

KÓSTOLD MEG A PÁZMÁND ÍZE TERMÉKEKET:

a bodza szörpöt, bodza lekvárt
almával, bordzsemet

A FENTI PROGRAMOK
SZEPTEMBER 14-ÉN ÉS 15-ÉN IS
10.00-TÓL 18.00-IG TARTANAK

A MŰSORVÁLTOZÁS JOGÁT FENNTARTJUK!

SZEPTEMBER 14. - SZOMBAT

11.00 ÓRÁTÓL

CAMOUFONE DALOLDA (GRAMOFONOS KARAOKE)

Egy gramofonból, verkli hangra alakítva szólnak meg különböző magyar slágerek
zenei alapjai, a közelmúlt dalai és a ma slágerei, az operett világtól a popzenéig.

11.00 ÓRA, 13.00 ÓRA és 15.00 ÓRA

MAGYAR NÉPMESÉK

DIAFILM VETÍTÉS A HIMALÁJAI SÓSZOBÁBAN

(a korlátozott befogadó képesség miatt, érkezési sorrendben tudjuk a gyerekeket beengedni)

18.30 ÓRÁTÓL

BORVACSORA ÉS JAZZ A DÉZSMA PINCÉBEN BORKÓSTOLÓ HÁZIAS KÍSÉRŐKKEL ÉS JAZZ ZENÉVEL

Szentesi József - a Borászok Borásza 2013 díj birtokosának - Velencei-tó környéki borai
a borász kínálásával, házi falatokkal (padlizsánkrémes piritós; házi sajttal;
kemencés lángos bio tönköly lisztből, tejföllel, lilahagymával, szalonnával;
házi kolbász, sonka; szőlős pite; cabernet sauvignon bordzsemmel)

FELLÉP: **DR. JAZZ** - SZTÁRVENDÉG: **FRANKIE LÁTÓ**

BORVACSORA ÁRA: 5800 FT / FŐ

Előzetes asztalfoglalás: info@balintborarium.hu , tel: 06 20 235 05 36

SZEPTEMBER 15. - VASÁRNAS

10.00 ÓRA, 12.00 ÓRA és 14.00 ÓRA

MAGYAR NÉPMESÉK

DIAFILM VETÍTÉS A HIMALÁJAI SÓSZOBÁBAN

(a korlátozott befogadó képesség miatt, érkezési sorrendben tudjuk a gyerekeket beengedni)

11.00 ÓRÁTÓL

NÉPZENEI ÉS NÉPTÁNC BEMUTATÓK

15.00 ÓRÁTÓL

CSALÁDI TÁNCBÓJA

KÖZREMŰKÖDIK: KALÁSZ MÁTÉ ÉS ZENEKARA

HELYSZÍN: PÁZMÁND - BÁLINT BORÁRIUM

PÁZMÁND - SZŐLŐHEGY SZERELEMVÖLGYI ÚT 1026/1 HRSZ.
TELEFON: 06 20 235 05 36 E-MAIL: INFO@BALINTBORARIUM.HU
WWW.FACEBOOK.COM/BALINTBORARIUM

WWW.BALINTBORARIUM.HU



PORTUGÁLIA

FÖLDRAJZA

Portugália Magyarországgal csaknem azonos területű európai ország, amely az Ibériai-félsziget délnyugati részén található. Északon és keleten egyetlen szárazföldi szomszédjával, Spanyolországgal határos, nyugaton és délen az Atlanti-óceán mossa partjait. Portugália területéhez tartoznak az Atlanti-óceánban fekvő Azori-szigetek és a Madeira-szigetek.

Domborzat

Portugália a Pireneusi-félsziget 1/6 részét foglalja el. Az ország területét a Tejo és a Douro folyó három részre osztja. Az északi rész völgyekkel tagolt felföld, aminek magassága csak helyenként eléri az 1500 métert.

A Douro és Tejo közötti középső rész magasabb (csaknem 2000 m-ig), hegyvidéki jellegű. A Közép-Portugáliai hegyvidék legmagasabb vonulata a Portugál-választóhegység (Serra da Estrela), aminek folytatása Spanyolországban a Kasztíliai-választóhegység. Itt van a kontinentális Portugália legmagasabb pontja, az 1993 méter magas Pico Torre.

A Tejótól dél felé fekvő országrész alföld, illetve fennsík; a partvidéken homokos és sziklás szakaszok váltakoznak. Dél-Portugália két nagy tájegysége az Alentejo és az Algarve.



Vízrajz

Portugália vízrajzának fő jellemzője, hogy a terep a félsziget középső részéről a tengerpart felé lejt; ezért a jelentősebb vízfolyások Spanyolországban erednek, és nagyjából nyugat felé folynak. A legnagyobb folyók a Tejo, a Douro, és a Guadiana – a Douro vízhozama a legnagyobb, viszont a Tejo vízgyűjtő területe öleli fel az ország területének 40%-át. A legnagyobb, Portugáliában eredő folyó a Coimbra városán átfolyó Mondego.

Éghajlat

Az északi rész éghajlata enyhe, óceáni. Az éves középhőmérséklet 15 °C. A déli partvidéke azonban már mediterrán. Itt az éves középhőmérséklet 18 °C. A csapadék északon több, mint délen; az évi 2500 mm csapadék nagyrészt télen hullik le. A Tejótól délre az évi csapadék már csak 500–700 mm, sőt a déli Algarve tartományban csak 450 mm.

A tengerpartról az ország belseje felé haladva erősödik az éghajlat kontinentális jellege: egyre kevesebb a csapadék, nő mind a napi, mind szezonális hőingás.

Növény- és állatvilág

Az éghajlat változékonysága miatt nagyon gazdag a növényvilág. Az egész évben nedves északi területeken tölgyesek és bükkösök nőnek; ezeket a kontinentális részekén molyhos tölgyesek, a tengerparti sávban, Közép-Portugáliában tengerparti fenyő, délnyugaton pedig mandulafenyőt és paratölgy váltja fel.

Portugália állatvilága hasonlít Európa többi országáéhoz. Az északi részen védett faj a vadkecske, a szarvas, a vaddisznó, a borz, a vidra, a menyét és a rétisas. Az ország déli részén egy-két mérgeskígyó faj is előfordul. A tengerben körülbelül 200 halfaj él.



PORTUGÁLIA

VILÁGÖRÖKSÉGEK



Portugália az egyik legvonzóbb turisztikai célpont Dél-Európában.

Az ország területén megszámlálhatatlan látnivaló, program kínálkozik. Sajátos földrajzi fekvésének, éghajlatának köszönhetően tengerpartjai éppúgy vonzák a pihenni vágyókat, mint az aktív kikapcsolódást kedvelőket.

Az 1143 óta önálló államisággal rendelkező Portugália műemlékei szinte érintetlenül vészték át az évszázadokat. Megtalálhatóak itt a kelta, vizigót, római örökségek, a mór építészet remekei éppúgy, mint a felfedezés korára jellemző kastélyok. A portugál gótika (manuelin stílus) kiemelkedő alkotásai igazi időutazássá varázsolják nyaralásunkat.

Nehéz lenne felsorolni mindazon településeket, látnivalókat, amiket feltétlenül be kell vennünk a programunkba, ezért most kizárólag az UNESCO Világörökségek listáján szereplő portugál helyszínekre fókuszáltunk.

További információ Portugáliáról:
<http://www.visitportugal.com>





SZENT MÁRIA CISZTERCI KOLOSTOR

HOL: Alcobaça Lisszabontól 100 km-re északra található.

MIT: Az egykori Alcobaçai Szent Mária ciszterci kolostor (portugálul: Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça) Portugália egyik legnagyobb kolostor együttese, és mindmáig legnagyobb temploma, 1989-óta a világörökség része.

Évszázadok óta a saját felségterülettel rendelkező kolostor Portugália egyházi központja. Alcobaça apátja mindig a portugál királyok legbefolyásosabb tanácsadói közzé tartozott.

A kolostort 1153-ban az első portugál király I. Alfonz alapította. A hagyomány szerint I. Alfonz megfogadta hogy amennyiben a mórok ellen folytatott háborúja (Reconquista) eredményes lesz és sikeresen elfoglalja Santarém várát kolostort épít a szűzanya tiszteletére. Santarém várát 1147-ben sikerült elfoglalni ezután fogadalmát betartva 1153-ban Alcobaçát és annak környékét a Ciszterci rend apátjának Clairvaux-i Szent Bernátnak ajándékozta. A történetet a kolostor királytermében a 18. században kék csempéből (azulejo) kirakott faliképek mesélik el. A kolostor építését a ciszterciek az alapítás után 25 évvel 1178-ban kezdték el. Az évszázadokon át folyó építkezéssel a Ciszterci rend leghatalmasabb kolostor együttesét hozták létre. A kolostort a rend 1833-ban hagyta el. Jelenleg Portugália egyik leglátogatottabb műemlékegyüttese, évi 250 000 látogatóval.

INFO:
<http://www.mosteiroalcobaca.pt>

BABÉRLOMBÚ ERDŐ

HOL: Madeira. A sziget északnyugati részén még láthatók az egykori babérlombú erdők maradványai

MIT: Madeira szigete a kirándulást, hegyi túrákat kedvelők paradicsoma - számos, különböző nehézségi fokú túraútvonal között lehet válogatni.

A kirándulók mindenképpen tegyenek egy sétát a hatalmas kiterjedésű babérfaerdőben - a madeirai babérfa-erdő ma az UNESCO világörökség része. Valaha, a földtörténeti kor hajnalán az egész földet összefüggő babérfa-erdő borította - mára azonban már csak három maradt belőle - az egyik itt, a szigeten található.

Gyalogsétánk során egyéb érdekességeket is megfigyelhetünk: az úgynevezett levada-kat, e sajátos öntözési rendszereket. A hegyekben kemény erőfeszítést igényelt a lakosság ellátásához - főleg a régi időkben, amikor a szigetcsoporthoz nehezen megközelíthető volt - elengedhetetlen mezőgazdasági tevékenység. A csapadékos időszakban lehulló esővizet a kivájt csatorna-rendszerben a levadokban őrzik és vezetik el a földekre - külön foglalkozás a levadaőr, akinek a feladata, hogy ellenőrizze a csatornák tisztán tartását.

INFO:
<http://www.visitmadeira.pt>

BELÉM-TORONY

HOL: Lisszabon egyik elővárosában, Belém-ben található.

MIT: A Belém-torony (Torre de Belém) egy kecses arányú 16. századi erőd, dusan faragott erkélyekkel tornyocskákkal a templomosok keresztjei hordozó cimerpajzsokkal.

A torony egyrészt Lisszabon ünnepélyes kapujának épült, másrészt Lisszabon védelmi rendszerének részeként. A védőöv építését II. János kezdte el a cascaisi és a caparicai Szent Sebestyén-erőddel. Belém partjait addig egy lehorgonyzott hajó, a Grande Nau védte; ezt váltotta fel az I. Mánuel uralkodásának utolsó öt évében felépült Belém-torony.

A tornyot az a Francisco de Arruda hadmérnök tervezte, aki már több erődítményt épített Marokkó portugál fennhatóság alatt álló területein. A mór díszítőművészet hatása szemmel látható a boltíves ablakok és balkonok finom dekorációjában, valamint az őrtorony bordázott kupoláin. A lőréses gyilokjárót és magukat a lőréseket is a Mánuel stílus gazdag szobrászati díszítményeivel dekorálták.

Amikor 1580-ban, a portugál trónharcok során a spanyol seregek megszállták Lisszabont, a torony is megadta magát Fernando Álvarez de Toledonak, Alba hercegének. A következő évszázadokban a tornyot többnyire vámházként, valamint börtönnek használták (úgy, hogy a föld alatti cellákba rendszeresen betört a víz).

INFO:
<http://www.torrebelem.pt>



ALTO DOURO BORVIDÉK

HOL: A Douro folyó völgyében, Portótól mintegy 70 km-rel keletre kezdődik, és mintegy 60 km hosszan nyúlik kelet felé, majd a völgy spanyolországi szakaszán folytatódik (Ribeira del Duero borvidék). Területe mintegy 250 000 ha, de ebből csak mintegy 38 500 ha-on termelnek szőlőt.

MIT: 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.

A világ legkorábban kijelölt borvidékeinek egyike; határait 1756-ban állapították meg, amikor Pombal márká a Douro felső folyásánál termelt bor minőségének biztosítására kidolgoztatta a világ első részletes bortörvényét. Ehhez a király rendeletben engedélyezte a Felső-Douro vidéki bortermelők társaságának megalapítását. A termesztés helye és a termék minősége szerint rögzítették az árakat, a hamisítókát pedig pénzbüntetéssel sújtották. A visszaesőket megkorbácsolták, majd Angolába száműzték; néhány borpancsolt egyenesen felakasztottak.

A Douro völgyében megtermelt bort egy év „házi” érlelés után hagyományosan gályákon úsztatták le a folyó alsó, hajózható szakaszán a torkolatig, hogy Vila Nova de Gaia pincéiben érleljék tovább. A hagyományos módon, teraszosan művelt szőlőknek köszönhetően a borvidéket 2001-ben a (kulturális) Világörökség részévé nyilvánították.

INFO:
<http://www.douro-turismo.pt>

GUIMARÃES

HOL: Guimarães önkormányzat Portugália északnyugati részében, Minho tartomány Braga kerületében található.

MIT: Guimarães várost sokkal korábbi települések helyén a Portugália létrehozójának tekintett Vímara Peres gróf alapította, miután 868-ban, a mórok kiűzésével létrejött a mai Portugália központi területe („az Első Portugál Grófság”) a gróf uralma alatt. A város róla kapta nevét és Portugália első fővárosa lett – ezért a portugálok ma is „a Bölcsőváros” néven is emlegetik.

Ezt a megtisztelő nevet későbbi történetével is kiérdemelte a város. 1095-ben Burgundiai Henrik gróf, aki Leóni Teresa hercegnőt vette feleségül, itt alapította meg a Második Portugál Grófságot (Condado Portucalense). 1109. július 25-én fia, Afonso Henriques herceg – aki itt született – Guimarães városban kiáltotta ki Portugália függetlenségét a León Királyságtól, miután a São Mamedei csatát követően önmagát Portugália királyának deklarálta I. Afonso néven.

Guimarães történelmi központja 2001-ben a Világörökség része lett középkori műemlék épületei miatt.

INFO:
<http://www.guimaraesturismo.com>

GYŐZELMES SZŰZ MÁRIA KOLOSTOR

HOL: Batalha városában található a világörökség részét képező Győzelmes Szűz Mária kolostora és temploma.

MIT: Az épületegyüttes különleges értékét az adja, hogy ez a legnagyobb angol gótika hatása alatt épített templom és kolostor portugál földön, a mánuel stílus egyik legjelentősebb alkotása.

A kolostor építését I. János kezdte, aki 1387-ben feleségül vette Lancaster hercegné leányát Philippát. A királynéval Portugáliába angliai építő mesterek is érkeztek és ezek az angol gótika stílusát hozták magukkal. Az építkezés 1388-ban kezdődött. 1416-ra készült el a templom 1434-ben az alapító kápolna a káptalani terem és a sekrestye. I János halálát követően egy nyolcszögletű panteon építésébe kezdtek ezt azonban a mai napig sem fejezték be. Ez a nevezetes Befejezetlen kápolna.

I Mánuel uralkodása idejében készült el végleges formájában a Királyi kerengő a mánueli stílus egyik gyöngyszeme.

A Befejezetlen kápolna mánuel stílusú díszítését 1516 és 1528 között Joao de Castilho végezte szép reneszánsz jelleget adva az épületnek. Itt található Eduárd királynak és feleségének, Aragóniai Eleonórának a sírja, amelyeket 1810-ben francia katonák kiraboltak.

INFO:
<http://www.mosteirobatalha.pt>



KRISZTUS-RENDI KOLOSTOR

HOL: Tomar Portugália középső részén, a fővárostól 135 kilométerre észak-keleti irányban található.

MIT: A kolostor eredetileg a 12. században a templomos rend kolostorának épült. Miután a rendet a 14. században pápai parancsra feloszlatták, Dénes király 1319-ben XXII. János pápa engedélyével új lovagrendet alapított: teljes nevén a Mi Urunk Jézus Krisztus lovagrendet. Az új rend 1334-ben foglalta el a templomosok megüresedett kolostorát Tomarban.

A kolostor templomát a 12. századba a jeruzsálemi sírtemplom mintájára emelték a hozzá csatlakozó kerengővel és káptalani házzal. I. Mánuel korában készült a körtemplomhoz csatlakozó bővítés egy földalatti altemplommal és az ehhez csatlakozó Szent Barbara kerengő. A Szent-Barbara kerengőt díszíti a Mánuel-stílus legnevezetesebb alkotása a tomari díszablak.

III. János tovább bővítette a kolostort több kerengőt, szerzetesi épületeket, cellákat, konyhát stb. Ezek az építkezések 1600-as évek legelején készültek el. Ekkor építettek a spanyol megszállók a kolostor 5 km hosszú vízvezetékét.

1843-ban megszűnt a kolostorban a szerzetesi élet és Portugália legnagyobb épületegyüttesét Tomar grófja vásárolta meg aki gondoskodott fenntartásukról. A kolostor 1910-ben szállt az államra. 1983-ban vették fel a világörökségi listára.

INFO:
<http://www.conventocristo.pt>



SZENT JEROMOS-KOLOSTOR

HOL: A Szent Jeromos-kolostor (Mosteiro dos Jerónimos) Lisszabon Belém kerületében található.

MIT: A Szent Jeromos kolostort és a benne található templomot Vasco da Gama tiszteletére emelték a 16. század első felében.

Miután Kolumbusz Kristóf spanyol zászló alatt hajózva felfedezte Amerikát 1492-ben, Portugália joggal érezhette, hogy lépéshátrányba került nagy riválisával szemben. Öt esztendővel később a lisszaboni kikötőből kifutott az első olyan flotta, amelyik Indiába tengeri úton akart eljutni. A flotta élére egy fiatal nemesembert, Vasco da Gamát állították. 1497 decemberére hajói elérték azt a pontot, amelyen túl addig egyetlen felfedező sem jutott. Az arabokat hihetetlenül feldühítette a keresztények megjelenése az Indiai-óceánon. Még attól sem riadtak vissza, hogy megpróbálják elfoglalni a portugál hajókat. Ennek ellenére Vasco da Gamának sikerült eljutnia az indiai partokig. 1498 májusában befutottak Calicut város kikötőjébe. Fűszermintákkal és a portugál királynak szóló levéllel tért haza. Otthon igazi hősként ünnepelték. Lisszabonban, a Szent Jeromos-kolostorban nyugszik.

A fenséges épület a mánuel stílus egyik legsikeresebb alkotása és egyben Lisszabon legjelentősebb műemléki épület együttese a közeli Belém-toronnyal és a Felfedezők emlékművével.

1983-ban vették fel a UNESCO világörökség listájára.

INFO:
<http://www.mosteirojeronimos.pt>



PORTO

HOL: Az ország Atlanti-óceáni partvidékén, a fővárostól, Lisszabontól északi irányban mintegy 300 km-re, a Douro folyó tölcserőrtorkolatának északi partján fekszik.

MIT: A város történeti múltja a 4. századig és a római időkig nyúlik vissza, mindazonáltal kelta és elő-kelta ősi erődítmények maradványait is megtalálták a város mostani központjában. Portugália megalakulása előtt a város neve Portus Cale volt. A környező területek elnevezése pedig Condado Portucalense, azaz "Portugál megye" volt. Később ez a megye Portugália néven független királysággá vált, miután végül visszaszerezte az ország jelenlegi déli területeit a betolakodó móroktól.

Ebben a városban kötöttett I. János portugál király és Lancasteri Philippa házassága, ami a Portugália és Anglia közötti hosszantartó katonai szövetség kezdetét jelentette.

1732 és 1763 között tervezte Nicolau Nasoni, olasz építész azt a barokk templomot, ami később jelképpé vált, a Torre dos Clérigos-t („Klerikusok Tornya”).

A 18. és 19. századfolyamán a város fontos ipari központtá vált, és jelentősen növelte méretét és lakosságát. Fölépült a Dom Luís I kétemeletes vashíd, az Eiffel tervezte Maria Pia vasúti híd és a központi pályaudvar.

INFO:
<http://www.visitporto.travel>



SINTRA

HOL: A város Lisszabontól alig 30 kilométerre található. Palotái és kastélyai miatt kedvelt turisztikai célpont, de a Sintrát körülölelő erdőt, a Serra de Sintrát is sokan látogatják.

MIT: A 8. század környékén alapított Sintra a 19. századtól vált a portugál királyok nyári székhelyévé.

A városközpontban található királyi villa (Palácio de Vila), mely fordított tölcserékre hasonlító kéményeiről híres, és a hegytetőn elhelyezkedő Pena Palota (Palácio Nacional de Pena) szolgáltak a portugál királyi család nyári rezidenciáiként, de angol nemesek is megfordultak itt, George Byron, angol romantikus költő meglehetősen kedvelte ezt a várost.

A 19. században épült mór, mánuel, rokokó és keleti stílusjegyeket magán viselő Pena Palotában eredeti állapotában őrizték meg a berendezési tárgyakat és a szobákat, melyek híven tükrözik a királyi családok életét. Itt található még a Mór vár (Castelo dos Mouros), a Monserrate Palota (Palácio de Monserrate), mely gondosan ápolt kertjeiről (Monserrate Gardens) nevezetes.

INFO:
<http://www.cm-sintra.pt>

ELVAS HELYŐRSÉGI VÁROS ÉS ERŐDJEI

HOL: Elvas mintegy 230 km-re Lisszabontól keletre, és Badajoz spanyol erődjétől 15 km-re nyugatra fekszik.

MIT: A város az egyik legnagyobb és leginkább megerősített város Európában, ahol a 10. századból származó maradványokat találtak. A város megerősítése 1640-ben kezdődött, amikor Portugália visszanyerte a függetlenségét. Az erődítményt a holland jezsuita Cosmader tervezte, mely a holland iskola az egyik legjobb példája.

A 18.000 lakost számláló városban található továbbá az Amoreira vízvezeték, amit azért építettek, hogy könnyebben átvészeljék a hosszadalmas ostromokat. A 843 boltívből álló vízvezeték, 1498-ban kezdték el építeni, mely az egyik leglenyűgözőbb nyugat-európai példa.

INFO:
<http://www.cm-elvas.pt>

ÉVORA

HOL: Évora Portugália egyik legszebb városa, mely egy síkságokkal körülvett dombtetőn fekszik Alentejo régióban.

MIT: Az 50.000 lakosú Evorat a római és a mór időkből, valamint a középkorból származó városfalak övezik. A falakon belül elterülő történelmi központja meglepően eredeti módon őrzi mór és középkori arculatát. A román, gótikus, reneszánsz és barokk stílusú épületek tanúskodnak gazdag történelméről, melyből ízelítőt az utazó közelebből is kaphat, hiszen Évora hoteleinek jelentős részét egykori kolostorokban alakították ki.

Korábbi központi szerepéből mára sokat veszített, de érseki székhelyként és egyetemvárosként ma is a vidék egyik legfontosabb városa. Portugália turisztikai térképén pedig vezető helyet foglal el, óvárosa 1986 óta az UNESCO Világörökségei közé tartozik. Évora városát gyakran szabad-téri múzeumnak nevezik, hiszen a római kortól kezdve a 16-17. századi gyönyörű lakóházakig számos értékes látnivalóval rendelkezik. A város épületei nagy hatással voltak a portugál építészetre Brazíliában.

A város legismertebb látnivalója a római templom, amit Diana istennő tiszteletére építettek a második században. A 14 darab még ma is álló korinthuszi oszlop Portugália legnagyobb, épségben fennmaradt római építészeti emléke. A templom mellett a püspöki palotában található a Museu de Évora, mely számos érdekességet tartogat a látogatók számára.

INFO:
<http://www.cm-evora.pt>



ALTA ÉS SOFIA: COIMBRA EGYETEME

HOL: Coimbra város Portugália középső részén, Lisszabontól 200 km-re északra, a Mondego folyó két partján.

MIT: Nevét Conimbriga római településről kapta, amely a mai várostól 15 km-re feküdt, és amelynek lakói – miután Conimbrigát 468-ban a svégek feldúlták – ide költöztek át, majd saját városuk nevére keresztelték át a korábban Aeminium néven ismert római várost.

A mórok 711-ben foglalták el, és a keresztény Észak és az iszlám Dél kereskedelmének egyik fontos központjává fejlesztették. A keresztények 878-ban átmenetileg visszafoglalták, és a város környékét grófsággá szervezték. 981-ben az Omajjádok újra elfoglalták, a mórok ezután 1064-ig meg tudták tartani. Ezután a győztes Nagy Ferdinánd, Kasztília és León királya másodszor is megszervezte a grófságot, és annak székhelyévé ismét Coimbrát tette.

A világ egyik legrégebbi egyetemének számító intézményt 1290-ben alapították, saját bírósággal rendelkezett és a könyvtára alatt börtön rejtőzött, ahol diákokat és tudósokat büntettek. A mostani épület-együttes legrégebbi részeit a 16. században, Manuel stílusban építették III. János palotájának. Az egyetem 1537-ben költözött át a palotába. A turisták megtekinthetik a dísztermet, a Szent Mihály-kápolnát, a Kecske-tornyot, a 18. századi könyvtárat. Érdekesekek termékmenyezeteit díszítő festmények. Az épület előtt III. János szobra áll.

INFO:
<http://www.turismodecoimbra.pt>

CÔA VÖLGY

HOL: A Côa folyó a Douro mellékfolyója, Portugália északkeleti részén található. Egyike azon kevés portugál folyónak, ami nem kelet-nyugati irányban, hanem délről északra folyik.

MIT: A Douro két mellékfolyója mellett, a Côa völgyben (Portugália) és Siega Verde partján (Spanyolország) található a Rock Art helyeknek nevezett a késő paleolit korból származó szikla faragások, amelyek az őskori emberi jelenlétet dokumentálják. Több száz kőtáblán több ezer állatfigura (5000 a Côa völgyében és közel 440 Siega Verde-ben) látható, amik a legjelentősebb szabadtéri emlékei a paleolit korban élt ember művészetének az Ibériai-félszigeten. Őstulok, lovak és kőszáli kecskéket ábrázoltak a térségben, több mint 17 km hosszan a folyó mentén.

A rajzok akkor kerültek a világ figyelmének középpontjába, amikor egy gátat terveztek a Côa völgybe, ami úgy megemelte volna a folyó vízszintjét, hogy a rajzok többsége teljesen víz alá került volna. Az építkezés már folyamatban volt, amikor a nemzetközi médiának és tudományos világ tiltakozásának köszönhetően 1995-ben leállították a munkálatokat. A Côa völgy régészeti park 1996-ban nyitotta meg kapuit, és 1998-ban a védett UNESCO világörökség részévé nyilvánították.

A térség a napóleoni háborúkban fontos hadszíntér is volt. A környéken számos kastély is található, Sabugal és Pinhel mindenképpen érdemes felkeresni.

INFO:
<http://www.arte-coa.pt>

AZORI-SZIGETEK

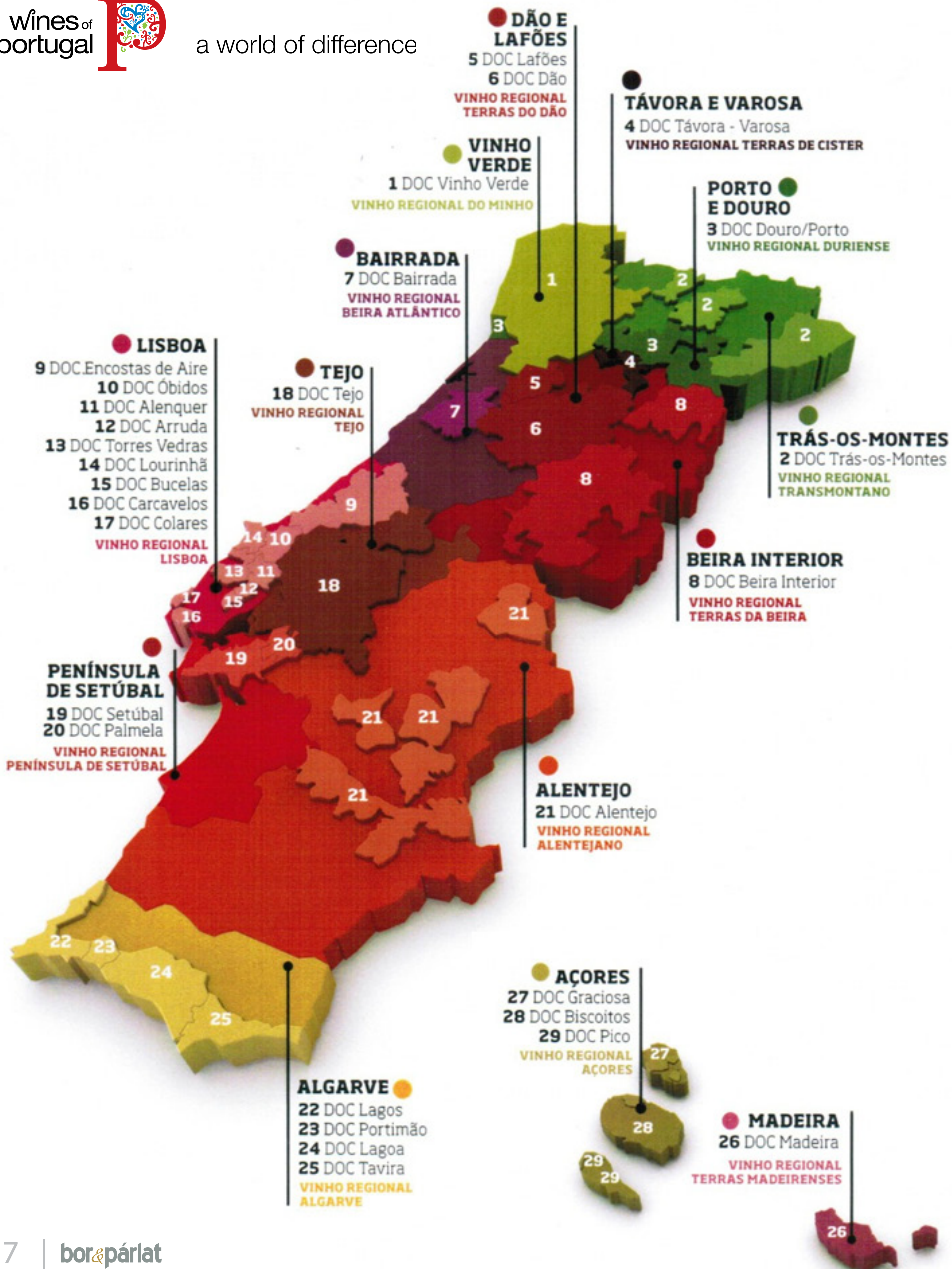
HOL: Az Azori-szigetek (Açores) Portugáliához tartozó szigetcsoport az Atlanti-óceánon 1500 km távolságra Lisszabontól és mintegy 3900 km távolságra Észak-Amerikától fekszenek.

MIT:
Angra do Heroísmo (Terceira-sziget)
Egykor hosszú időn át Angra volt az Azori-szigetek fővárosa. A felfedezőutak fontos állomása, csomópont három földrész között. Angra azért épült, hogy lakosai mindennel a tengert szolgálják. Amikor Európa más helyein még a középkor áporodott szaga lengte be a tekervényes utcákat, 1530-ban az azori szellős, tágas reneszánsz várost építettek.

Lávakövekkel övezett szőlőültetvények
Pico sziget északi partjainál bizarr felszíni sziklaformációk tömkelege tárul a szem elé, a hatalmas repedésekből könnyen nyomon követhető, hogy tört magának a tenger felé utat a forrongó lávafolyam. A barázdákban sétálva gyönyörű kilátás nyílik a teljes látóhatárra, sziklákon megtörő vad hullámokra.

A sziget e része egyben borvidék is, ahol az apró parcellákra osztott ültetvényeket vulkanikus kőzetből épített kerítés választ el egymástól, védve a szőlőtőkét a szél és sótól. Az álmos, elvarázsolt falvacskákban, az úgynevezett „Adegasban” kerül feldolgozásra aztán a leszűretelt termés, és egyben itt tárolják a már kész nedűt is.

INFO:
<http://www.visitazores.com>



PORTUGÁLIA BORÁSZATA

Portugáliában a szőlőtermesztés és borkészítés több évezredes hagyományokra tekint vissza. Már a föníciaiak, 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, elsősorban a portói boroknak köszönhetően vált világszerte ismertté az ország borászata.

1756-ban a Douro vidéken létrehozták az első eredetvédelmi rendszerrel rendelkező Portugál borvidéket. A XIX. század végén az Európa borászatát sújtó filoxéra vész Portugália szőlőültetvényeit is jelentős mértékben károsította. Európa más országaihoz hasonlóan terület alapú eredetvédelmi rendszert vezettek be, 2010-re 31 eredetvédelmi zónát alakítottak ki.

Az ültetvényeken elsősorban autochton fajtákkal találkozhatunk. A fehér fajták közül elsősorban Alvarinho, Pederna, Encruzado, Trajadura, Loureiro fajtákat termesztnek, míg a kékszőlők közül a Tinto Roriz, a Baga, a Touriga Franca és a Touriga Nacional bír számottevő jelentőséggel.

Az egyes borvidékek éghajlati viszonyai nagy eltéréseket mutatnak. Az Atlanti-óceánnak köszönhetően az ország nagy részén óceáni az éghajlat, míg az ország belsejében kontinentális.

Keresse a Vendégország standját a Budavári Borfesztiválon, és kóstoljon kiváló, izgalmas portugál borokat!

Portugália borvidékei

Vinho Verde

Vinho Verde Portugália legnagyobb borvidéke, az ország hűvösebb és csapadékosabb északnyugati részén található. Jelentése „zöld bor”, az ott termelt borok stílusáról kapta a nevét. Elsősorban a sok csapadéknak és gránitos talajnak köszönhetően magas savtartalmú, könnyű, üde fehér-, és vörösborok születnek.



© Wines of Portugal

Douro

A világ első (inkább Tokaj után a második – bár ezt Portugáliában máshogy gondolják), hivatalosan is körülhatárolt borvidéke. Portugália északkeleti részén található, a Douro folyó és mellékfolyói mentén, a spanyol határnál kezdődik és Porto városától mintegy 120 kilométerre ér véget. Éghajlata kontinentális, extrém forró és száraz nyarakkal és akár -15-20 °C-os hideg telekkel.

A folyót övező, rendkívül meredek lejtőkön folyik a szőlőtermesztés, teraszos ültetvé-

nyeken. A vékony termőréteg alatt gránitos pala altalaj található. Szinte kizárólag autochton fajtákat telepítenek, ezek közül is a legfontosabb a Touriga Nacional, a Touriga Franca és a Tinta Roriz (Spanyolországban: Tempranillo).



© Wines of Portugal

Dão

A Dão régiót minden oldalról hegyoldalak védik meg a szélsőséges időjárási hatásoktól. A viszonylag magas tengerszint feletti magasságnak köszönhetően az éjszakák hűvösek, ami lassabb érést, élénk savakat eredményez a Dão-i borokban. A borvidéken termő vörösborok általában jól érlelhetőek, leginkább Touriga Nacional és Alfrocheiro fajtákból készülnek. A fehér fajták közül az Encruzado a legkedveltebb, egyaránt készítenek belőle könnyű, friss borokat és fahordós tételeket is.



© Wines of Portugal

A portói bor

Bár maga a Douro borvidék 120 kilométerre fekszik Porto városától, a portói bor mégis a kikötővárosról kapta a nevét, hiszen évszázadokkal ezelőtt innen indultak útnak a bort szállító hajók.

A portói bor készítése során az erjedést borpárlat hozzáadásával szakítják meg, hogy megőrizzék a borban a gyümölcs aromákat, hosszan érlelhetővé tegyék a bort, és nem utolsósorban, hogy megőrizzék cukortartalmát.



A szüret évét követő tavasszal a kész bort a folyón elszállítják a prэшázakból a Porto városával szemközt Vila Nova de Gaia városába, ahol a portói borházak érlelő pincéiben megkezdődik a borok érlelése. A portói borokra jellemző a hosszantartó fahordós érlelés, az érlelés ideje függ a borok és a portói ház stílusától.

Egy portói mindig házasítás. Nemcsak az egyes szőlőfajták borát házasítják, hanem az évjáratos borok kivételével, a különböző évjáratok termését is.

A portói borokról bővebben a Bor&Párlat magazin 2012 téli számában olvashat »

Alentejo

Az Alentejo régió gyakorlatilag az ország egyharmadát elfoglalja. A kifejezetten meleg klímájú borvidék elsősorban a vörösborok készítésének kedvez. A legfontosabb kékszőlő fajták az Aragonez (vagyis a spanyol Tempranillo), a Borba, az Évora, a Redondo és a Reguengos. A fehérek közül az Antão Vaz a legkedveltebb. A helyi fajták mellett Alentejo régióban a nemzetközi fajtákkal is szép eredményekkel kísérleteznek, elsősorban Cabernet Sauvignon és Syrah ültetvényekkel találkozhatunk.



© Wines of Portugal

Madeira

Madeira szigete Portugáliától délnyugatra, az Atlanti-óceánban fekszik. Magas hegyek és mély völgyek barázdálják a felszínét. Klímájára erőteljes hatással van az óceán, a szőlő vulkanikus talajon, a hegyoldalakon található apró teraszokon terem. Magas kordonokon iskolázzák a szőlőt, a fürtök a lombzat alatt helyezkednek el, hogy védve legyenek az erős napsugárzástól. A legjellemzőbb szőlőfajták a Boal, a Verdelho, a Sercial, és a Malvasia, amit itt Malmsey néven ismernek. Ezek mind fehér szőlők, amiből avinálással (borpárlat hozzáadásával) készítenek száraz-, félszáraz-, félédes-, és édes borokat.



© Wines of Portugal

Setúbal

A Setúbal-félsziget a Tejo-folyó torkolatánál fekszik, Lisszabontól közvetlenül délre. A terület sík, homokos, kivéve a Serra da Arrábida hegyláncot, ami a félsziget déli partján fut végig, ahol a talaj inkább mészkő, vagy agyagos-mészkő. A Serra da Arrábida lejtőin terem a híres, édes setúballi muskotály borok alapanyaga. Az éghajlat mediterrán, forró, száraz nyarak és enyhe, de csapadékos télek jellemzik. A Serra da Arrábida terület valamivel hűvösebb, köszönhetően a nagyobb magasságnak és a tenger közelségének.

A borvidék két DOC területre oszlik, Setúbal és Palmela. Setúbalban főleg édes és erősített borokat készítenek, nagyrészt Alexandriai Muskotály szőlőből. Ez egy nagyon édes, illatos bor, kandírozott narancsra és virág emlékeztető aromákkal.

DOC Palmela területén főként piros szőlőt termesztene. Legmeghatározóbb a késői érésű Castelão szőlő, ami a meleg, homokos talajú Palmelában igazi otthonra lelt. Tökéletes érségnek köszönhető hogy a bor igazán komplex és elegáns egyensúllyal rendelkezik, jó kivethető cseresznye aromákkal.

Algarve

A szőlő is pont ugyanazon okokból kedveli Portugália legdélibb borvidékét, mint a turisták. Itt a klíma soha nem túl forró, de is nem túl hideg, és biztosak lehetnek abban, hogy a napsütéses órák száma garantáltan több, mint 3000 óra évente.

A Farótól a spanyol határig húzódó keleti területen az éghajlat meleg, mediterrán, míg a tőle nyugatra fekvő részeken az Atlanti-óceán hatására egy mérsékelt, frissebb és párás éghajlat uralkodik.



© Wines of Portugal

A talaj rendkívül változatos: homokos, agyagos, mészkő, homokkő, míg az északi területek hegyvidéki lejtőin agyagpala található.

A borvidék hagyományos borai a Arinto, Malvasia Fina, Manteúdo és a Siria fehér szőlőkből, valamint a vörös Castelão és Negra Mole fajtákból készülnek. Ugyanakkor, az újabb borászatok elsősorban a nemzeti és nemzetközi szőlőfajtákat, különösen a Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Alvarinho, Chardonnay, Viognier részesítik előnyben.



© Wines of Portugal

Bairrada

Beiras nyugati részén, a hegyvidéki Dão régió és az atlanti tengerpart között található az óceáni éghajlatú, csapadék bővelkedő Bairrada borvidék. Bár a régió dombos, a legtöbb szőlőterület sík részeken fekszik. Egy-egy terület többnyire sok, kis parcellából áll össze. Két fő talajtípus jellemző: agyagos mészkő és homok, melyek nyomonkövethetőek a borokban is. A területen jelentős a pezsgő készítés, ami a hűvös éghajlatnak köszönhető markáns savakon alapszik. Pezsgőalapborokat Maria Gomes, Arinto, Bical, Cercial és Chardonnay szőlőkből készítenek.

A térség hagyományos kékszőlője a Baga, amely gazdag, összetett, gyümölcsös vörösborokat ad. 2003 óta sokféle egyéb szőlő is engedélyezett; a nemzeti fajták közül a Touriga Nacional és Alfrocheiro, valamint a nemzetközi fajták közül a Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah és Merlot.

Portugália borászata számokban

- Szőlőtermő terület: 240.000 ha
- Éves bortermelés mennyisége: 6.000.000 hl
 - Douro 1.350.000 hl
 - Vinho Verde 865.000 hl
 - Alentejo 810.000 hl
- Éves borfogyasztás: 4.400.000 hl

Trás-os-Montes

Portugália eldugott észak-keleti részén található az óceán parttól hegyláncokkal elzárt, Trás-os-Montes vad vidéke. A talaj gyenge és terméketlen, javarészt gránit és itt-ott foltokban pala jellemzi. A szélsőségesen kontinentális klíma hosszú, forró nyára után hosszú, jeges telet hoz. A régió három alzónából áll: Chaves, Valpacos és Planalto Mirandes. Az első kettő a középső térségben, míg Planalto Mirandes a Serra do Mogadouro fennsíkon, Spanyolország szomszédságában helyezkedik el. A térségben főként vörösborok készülnek.



© Wines of Portugal

Lisszabon

Lisszabontól nyugatra és északra helyezkedik el a kilenc körzetből álló Lisszabon borvidék, ami egészen a közelmúltig Extremadura néven volt ismert. A nagyon sokféle stílusú és a minőségű borokat többnyire szövetkezetek készítik.

Az Atlanti-óceán partszakaszán meghatározó az erő szél, így nem csoda, hogy a hullámozó dombok tetején számos szélmalmost láthatunk. Csak egy kicsi terület számára nyújtanak némi védelmet a domb- és hegyvidékek a régió keleti részein.



© Wines of Portugal

A kiváló vörös borokat adó DOC Alenquer a Serra de Montejunto-tól keletre, egy kicsit melegebb, és kevésbé szeles, nedves területen fekszik.

A fővárostól nyugatra fekvő Carcavelosban erősített édes, vörös és fehér borokat készítenek. A szörfösök által kedvelt Guincho strand homokdűnéinek szomszédságában található Colares, magas savtartalmú vörös és finoman illatos fehér borokat készítenek.

Tejo

A Tejo-folyó két partján elhelyezkedő borvidék klímája és geológia adottságai nagyjából mindenhol hasonlóak, ennek köszönhetően nagy mennyiségben, igen jó minőségű szőlőt tudnak a gazdák termelni.

A DOC szabályozás meglehetősen széles szőlőfajta termesztést tesz lehetővé, a fehérek között megtalálhatóak a helyi fajták; Fernão Pires, Alicante Branco, Arinto, Talia, Trincadeira das Pratas és Vital, míg a világfajták tekintetében a Chardonnay és a Sauvignon Blanc. A hagyományos kékszőlők, a Castelão és Trincadeira mellett használni lehet még az Aragon-ezt, Touriga Nacionalt, Cabernet Sauvignont és Merlot-t is.



Egy korty Portugália

a Budai várban, szeptember 11–15. között



aicep Portugal Global



Heinemann Testvérek Kft.

A 22. Budavári Borfesztivál vendégországa Portugália

Miért éppen Portugália?

Enyhe, kellemes éghajlat, évi 3000 óra napsütés, 850 kilométer hosszú, gyönyörű tengerpart, melyet az Atlanti-óceán hullámai mosnak: Portugália egész évben tökéletes úti cél.

Ebben az országban húzódnak Európa legrégebbi határai, az idelátogatót rendkívül változatos, egymáshoz viszonylag közel elhelyezkedő tájegységek sokasága várja. Számos lehetőség kínálkozik a szabadidő eltöltésére, emellett egyedülálló kulturális örökséget ismerhet meg az országot felkereső vendég - a hagyományos és modern értékek tökéletes harmóniában egyesülnek.

A fenséges ízek, a kitűnő borok és a vendégszerető emberek mind hozzájárulnak ahhoz, hogy Portugália a turisták legmagasabb igényeit is kielégítő, kedvelt idegenforgalmi célpont legyen.

Európa fővárosaitól csak pár órányi távolságra, a kontinens délnyugati végében fekvő Portugália a világ minden részéről vonzza a látogatókat. Fedezze fel Ön is ezt a varázslatos országot!

A Budavári Borfesztivál 2013-ban számos kiemelt programmal hozza közelebb, és teszi elérhetővé, kóstolhatóvá és hallhatóvá ezt a varázslatos országot. Legyen a vendégünk és tapasztaljon minél többet a portugál ízekből és élményekből! **Szeretettel várjuk a Borfesztiválon a portugál borászatokat és gasztronómiát bemutató 127-es és 128-as standokon, valamint a Boregyetem második napján!**

TOKAJI ŐSZ

A TIZEDIK

2013. szeptember 20-22.

Tizedik alkalommal indulunk útra Tokaj-Hegyalja múltjának megismerésére, jelenének megélésére és jövőjének álmodására.

E szeptemberi hétvégének a könnyedség köntösébe bújtatott tartalmasságát huszonhárom helyszínen a borvidék negyvenegy meghatározó pincésze, a honi gasztronómia kilenc jelessége és a történelmi dűlők lankái garantálják.

A jubileumi esemény programpontjai az elmúlt tíz esztendő fényében kerültek összeállításra annak érdekében, hogy ennek a kivételes borvidéknek a régmúltban gyökerező üzenetét minél közelebbről és minél mélyebben ismerhesse meg az idelátogató.



PÉNTEK

2013. szeptember 20.

TERMŐHELYE: MÁD

10 BIRTOK 10 BORÁNAK KÓSTOLÓJA
SZEPSY ISTVÁN ÉS ALKONYI LÁSZLÓ
VEZETÉSÉVEL

Alana, Demeter Zoltán, DemeterVín,
Erzsébet Pince, Lenkey, Királyudvar, Royal Tokaji,
Sauska Tokaj, Szent Tamás Szőlőbirtok, Szepsy

Nem része a programcsomagoknak.
A részvétel előzetes jelentkezéshez kötött.
Részvételi díj: 5000 Ft



SZOMBAT

2013. szeptember 21.

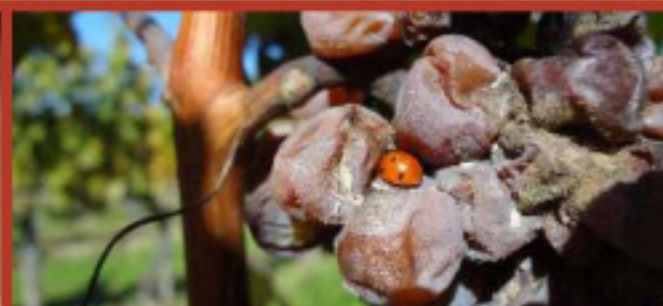
NYITÓRENDEZVÉNY „10 BIRTOK – 10 ÉVJÁRAT – 10 BOR – TOKAJ-HEGYALJA”

Borkóstoló ebéddel, házigazda: Rókusfalvy Pál

Bott Pince, Béres, Degenfeld, Demeter Zoltán,
Disznókő, Királyudvar, Tokaj Kikelet, Tokaj Nobilis,
Tokaj Oremus, Szepsy

BORVACSORÁK

21 borászat – 10 helyszín — 9 étterem



VASÁRNAP

2013. szeptember 22.

DÜLŐ ÉS BOR

Dűlőtúrák borkóstolással

Barta Pince, Basilicus, Demeter Zoltán, Dereszla,
Dobogó, Hétszőlő, Holdvölgy Borászat, Patricius,
Tokaj Nobilis, Szent Tamás Szőlőbirtok

ZÁRÓ RENDEZVÉNY

Ebéd – Borfesztivál – Helyi termékek piaca

AZ Nektár, Ábrahám Pince, Andrassy, Árpád-hegy
Pince, Bodrog Borműhely, Budaházy, Himesudvar,
Paulay Borház, Tokajicum, Vineum

A Tokaji Ősz gasztronómiai együttműködő partnere **Vomberg Frigyes**, a Magyar Gasztronómiai Egyesület alapító tagja.

RÉSZLETES INFORMÁCIÓKÉRT ÉS A JELENTKEZÉS LEHETŐSÉGÉÉRT KATTINTSON IDE

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják.

Joana Amendoeira

Szeptemberben, a Budavári Borfesztiválon lép fel a fado fiatal csillaga

A fadoénekesnők ifjú generációjának egyik legismertebb, Magyarországon is népszerű képviselője szeptember 14-én, szombaton, 22.00 órakor lép színpadra a 22. Budavári Borfesztiválon.

A portugál énekesnő olyan erővel, frissességgel, színekkel és zamatokkal ajándékoz meg bennünket, amilyenre csak a legkiválóbb portugál borok képesek.

Joana Amendoeirát erős szálak kötik Magyarországhoz. A 31 éves énekesnő első külföldi koncertjét 16 évesen Kecskeméten adta és hatalmas sikert aratott. Énekelt magyar nyelven a Zorán pályafutásának 40. évfordulója alkalmából rendezett jubileumi lemezbemutató koncerten. 2010-ben Budapesten egy különleges „magyar fado”-t is előadott, amelynek zenéjét Presser Gábor szerezte.

Joana Amendoeira énekstílusa alapvetően a klasszikus zenéhez közelít, kivételes szépségű hangja által a fado sajátos ragyogással cseng. Rendkívüli személyisége, hangja, karizmája, kontaktusteremtő képessége és az őt kísérő portugál gitár, klasszikus gitár és nagybőgő igazi szenvedélyt és erőt sugároznak.

Az énekesnő alig 13 évesen lett a női előadó kategória első helyezettje a portói Grande Noite do Fado tehetségkutató versenyen, és már igen fiatalon együtt lépett fel a legendás fadoénekes-sel, Carlos do Carmo-val. Komoly nemzetközi karriert futott be, rendszeresen fellép Európa legjelentősebb koncerttermeiben, varázslatos hangja rabul ejti a közönséget Amerikában, Japánban, Dél-Amerikában egyaránt.



Első lemezét Olhos Garotos (“Játékos szemek”) címmel 1998-ban adta ki; a 2000-ben megjelent *Aquela Rua* (“Az az utca”) és a 2003-ban megjelent *Joana Amendoeira* című albumai mind a szakma, mind a közönség körében hatalmas elismerést arattak.

Az énekesnő 2004-ben, az év felfedezettjeként elnyerte a portugál sajtó fiatal tehetségeknél járó díját. A 2005-ben megjelent negyedik lemeze, az *Ao vivo em Lisboa* (“Élőben Lisszabonban”) a 2004 novemberében a liszaboni S. Luiz színházban adott szólókoncertjéről készült.

A Mar Ensemble együttesel készített CD-je elnyerte az Amália Rodrigues Alapítvány „2008 Legjobb Fadolemeze” díját. 2010-ben látott napvilágot a *Sétimo Fado* (“Hetedik fado”) címet viselő album. Legújabb lemeze a 2012-ben megjelent *Amor Mais Perfeito* (“Legtökéletesebb szerelem”) varázslatos országot.



Legyen a vendégünk és tapasztaljon minél többet a portugál ízekből és élményekből!

Szeretettel várjuk a Borfesztiválon a portugál borászatokat és gasztronómiát bemutató 127-es és 128-as standokon, valamint a Boregyetem második napján!

A fado

A fado (ejtsd: fádu, az elnevezés a latin *fatum*, azaz sors, végzet szóból származik) a portugálok világszerte ismert és kedvelt melankolikus zenei műfaja. Általában egy énekes (*fadista*) adja elő egy portugál gitár (*guitarra*) és egy spanyol gitár (*violão*) kíséretével. A XIX. század közepére a kávéházi muzsikaként jelentkező fado gyakorlatilag Lisszabon legdivatosabb zenei műfaja lett. Az édes-keserű dalok témája a szerelem, a féltékenység, a szenvedély, a fájdalom, a nosztalgia, magány, tenger, az öröm és a bánat. Meghatározója a *saudade*, az a sajátos portugál életérzés, mely magában hordoz vágyódást, honvágyat, hiányérzetet, szomorúságot, fájdalmat, a szerelem és a boldogság keresését. A fado az 1960-as években vált világhírűvé, elsősorban Amália Rodriguesnek köszönhetően. 2011-ben a fado felkerült az UNESCO szellemi kulturális örökségeket tartalmazó listájára.

PORTUGÁLIA GASZTRONÓMIA

A portugálok olíva olajjal, különleges fűszerekkel, sok hagyma, tojás, paradicsom és gomba felhasználásával főznek. Tengerparti ország révén jelentős a halfogyasztás, a portugál konyha több száz halételt ismer. Minden portugál közös kedvence a *Bacalhau*, vagyis a szárított, sózott tőkehal. Elkészítésének megszámlálhatatlanul sokféle módja van. Nyáron az utcákon lépten-nyomon érezhető a faszénen grillezett szardínia finom illata, amit többnyire grillezett paprikával tálalják.



A hal mellett változatos tojásételeket, rizst, zöldségeket, rákot és kagylót esznek a portugálok. Az ételek elkészítéséhez gyakran használják a portói, vagy madeira borokat.

A portugál konyha egyik elhagyhatatlan része a leves. A leghíresebb portugál leves a smaragdzöld színű *Caldo Verde*, ami káposztából és burgonyából készül, és kolbásszal tálalják. Tradicionális ételek a *Cozido*, ami marha vagy sertéspörkölt különböző zöldségekkel elkészítve.



A pácolt sonka, a különleges sajtok, a kolbászfélék, a hidegen tálalt sült zöldségek, a burgonyás – sajtos omlett, finom különlegességnek számítanak.

Édességek közül a leghíresebbek a sintrai sütemények és a “Pastel de Belém”, ami egy vanília krémmel töltött kosárka és Lisszabon Belém negyedében kapható.

A portugál italok közül leghíresebbek a borok, ezeken belül a portói és a madeirai bor. A borok mellett kedvelt a cseresznyepálinka és az eperlikőr.



PORTUGÁLIA

további információk...



Portuguese Wine
(angol)

[Letöltés »](#)



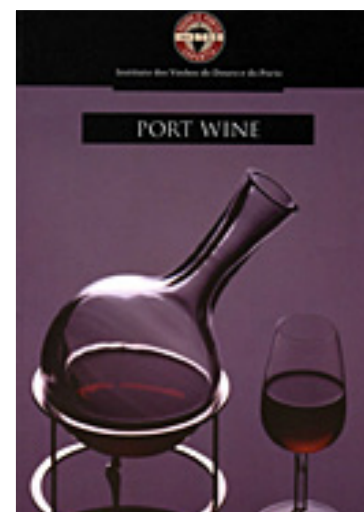
vini portugal - Executive Summary 2012
(angol)

[Letöltés »](#)



Algarve Wine Guide
(angol)

[Letöltés »](#)



Port Wine
(angol)

[Letöltés »](#)



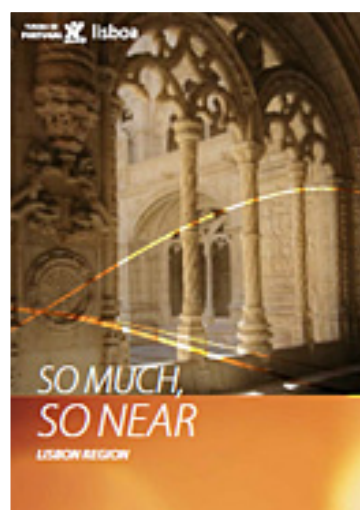
MY OWN LISBOA
(angol)

[Letöltés »](#)



LISBON - A personal Experience
(angol)

[Letöltés »](#)



LISBOA TOURING - So Much, So Near
(angol)

[Letöltés »](#)



LISBOA - City Breaks
(angol)

[Letöltés »](#)



Portugal - Itineraries
(angol)

[Letöltés »](#)



Portugal - Heritage
(angol)

[Letöltés »](#)



Portugal - Sun and Sea
(angol)

[Letöltés »](#)



Portugal - Nature
(angol)

[Letöltés »](#)

PORTUGÁLIA

A BOREGYETEMEN

Bemutatkozik Portugália, a Borfesztivál díszvendége

Enyhe, kellemes éghajlat, évi 3000 óra napsütés, 850 kilométer hosszú, gyönyörű tengerpart, melyet az Atlanti-óceán hullámai mosnak, rendkívül változatos tájegységek sokasága, és egyedülálló kulturális örökség a hagyományos és modern értékek tökéletes harmóniájával. Portugália különleges ország, különleges borokkal, ahol a szőlőtermesztés és borkészítés több évezredes hagyományokra tekint vissza.

Erről a tradíciókban gazdag borászatról tart izgalmas előadást Romsics László, a György-Villa Pincészet főborásza, Magyarország egyik legismertebb nemzetközi borvilág szakértője, kiváló portugál borokkal szemlélítve az elmondottakat. Ezt követően portugál borászatok képviselői kóstoltatják munkájuk gyümölcsét, miközben be is mutatják a borokat hallgatóinknak.

A két előadás alatt 10 izgalmas bor kerül bemutatásra, a fehértől a portóiig, számos régióból.

Időpont: Szeptember 10. kedd, 16.00-19.00

Helyszín: MOM Kulturális Központ, Kupola-terem

A program:

16.00-17.00

A Vinho Verde-től a portóiig

Portugália sokszínű borászata - előadás és borkóstoló

előadó: Romsics László - AIWS, György-Villa Pincészet főborásza

17.20-19.00

Portugál borok testközelből - Vezetett borkóstoló

előadók:

Pedro Silva Reis - President, Real Companhia Velha (Royal Oporto)

Filipe Neves - Wine Maker/Wine Communicator, Sogrape Vinhos

Jorge Azevedo Sousa - Eastern Europe Business Manager, Sogrape Vinhos

moderátor:

Romsics László - AIWS, György-Villa Pincészet főborásza

Az előadásokon kóstolt borok:

Morgadio da Torre Alvarinho 2012 - Vinho Verde

Quinta dos Carvalhais Duque de Viseu White 2012 - Dão

Quinta dos Carvalhais Duque de Viseu Red 2009 - Dão

Herdade do Peso Vinha Monte White 2012 - Alentejo

Herdade do Peso Vinha Monte Red 2011 - Alentejo

Casa Ferreirinha Esteva Red 2011 - Douro

Quinta de Cidro Alvarinho 2012 - Douro

Quinta de Cidro Touriga Nacional 2010 - Douro

Royal Oporto Ruby - Porto

Royal Oporto 10 Years Tawny Port - Porto

Részvételi díj: 4.500 Ft

PORTUGÁLIA VÁLOGATOTT BOROK

...amiket megkóstalhatunk a Boregyetem előadásain, vagy a Borfesztiválon!

A Boregyetemen bemutatott, és a Borfesztiválon kóstoltatott borokat Magyarországon a



Heinemann Testvérek Kft. forgalmazza.



GAZELA
VINHO VERDE WHITE

Gazela
Sabe bem com a vida.

Gazela egy nagyon világos sárga színű, enyhén pezsegő bor. Pici pezsgése külön növeli az ízek frissességét. Aromás és megnyerő. A sárgacitrom és a trópusi gyümölcsökre emlékeztető élenkés stimuláló savak, nagyon jó egyensúlyban vannak a cukorral. A végtermék egy egyszerű, sokoldalú és nagyon vonzó bor.



MATEUS
ROSÉ ORIGINAL

MATEUS
TASTE MATTERS

Mateus Rosé Original egy könnyű, friss, fiatalos és enyhén szénsavas rozé bor. Színére a rózsaszín egy nagyon vonzó és világos árnyalata jellemző. Összességében, ez egy friss és csábító bor finom, intenzív illattal. A szájban kiegyensúlyozott és csábító bor, ragyogóan kiegészítve egy lágy és enyhe szénsavassággal. Ideális aperitifként, kísérő üdítő pillanatokhoz a nap bármely szakában. Nagyon jól párosítható a könnyű ételekhez, halakhoz, tengeri gyümölcsökhöz, fehér húsokhoz, grillezett ételekhez és salátákhoz.



CASA FERREIRINHA
PLANALTO WHITE RESERVA
2011



Napjainkban a leginkább prémium fehérborairól ismert Planalto az egyik legelismertebb borászat a Douro mentén. Ez az eredménye a több éven keresztül végzett kutatásoknak, a szőlőfajták gondos kiválasztásának és a legmodernebb borászati technológiának köszönhető.

Ragyogó zöldes árnyalat, finoman intenzív és komplex illat, túlnyomórészt fehér gyümölcsök (dinnye, körte), trópusi gyümölcsök (sárgabarack és passionfruit) és enyhe ásványi jegyek. A szájban nagy harmónia és finom kiegyensúlyozott savak, ásványi és citrus ízek jellemzik.



QUINTA DE AZEVEDO
VINHO VERDE WHITE
2012



A Quinta de Azevedo Vinho Verde 2012 egy friss és elegáns bor, igazi tisztelgés a kiválóság, a minőség előtt. Híven tükrözi a Vinho Verde régióban termelt fehérborokban rejlő lehetőséget. Nagyon világos, tiszta bor, sárga citrus és zöldes árnyalat jellemzi. Intenzív virágos illat, ami a Loureiro fajtára kimondottan jellemző. Citrusfélék és a trópusi aromák egészítik ki az ásványi jegyeket. A szájban élénk és friss bor mutatkozik meg, jól kiegyensúlyozott savakkal, finom testtel és a nagyon friss és intenzív citrusossággal.



QUINTA DE CIDRÔ
ALVARINHO
2012



A Quinta de Cidrô birtok az egyik legelismertebb asztali borokat készítő terület a Douro vidékén. A terület kísérleti modell az egész régió számára. A szűz talajon a legmodernebb technikákat alkalmazták a telepítés során. A 150 hektáros területen a legjobb fajtákat telepítették. Ez a legnagyobb egybefüggő dűlő az egész Douro régióban.

A bor citrusos, barackos illattal és aromákkal, ízében tiszta, lédús gyümölcsökre emlékeztet. Tiszta lecsengés, kellemes savak jellemzik.



HERDADE DO PESO VINHA DO MONTE RED 2011



Vinha do Monte Red hitelesen képviseli az Alentejo ízvilágát. A Herdade do Peso márka újraélesztette az Alentejo vidék hagyományos borkészítését, amihez nagyban hozzájárult a Sogrape Vinhos technikai és szellemi háttere. A Vinha do Monte Red 2011 szép vörös színnel rendelkezik. Illata gyümölcsös és virágos, különös tekintettel a szilva, szeder, valamint a fűszeres jegyekre. A szájban is az érett gyümölcsök és virágok jellemzik. Nagyon összetett és friss bor, finom savakkal és a hosszan tartó ízélménnyel.



QUINTA DOS CARVALHAIS DUQUE DE VISEU RED 2009



Duque de Viseu Red egy elegáns, gazdag és nagyon vonzó bor. A Quinta dos Carvalhais több, mint egy évtizedes Dão régió egyik legmeghatározóbb borászata. Egyéni stílusuk tükrözi a régió eleganciáját és a sokszínűségét. Duque de Viseu 2009 rubin színárnyalatú bor, melyre az ibolya és fekete gyümölcsök, valamint a fűszerek jellemzőek kiegészülve a fahordós érlelés jegyeivel. Ízében finom egyensúlyt képez, nagyon elegáns, lágy tanninok teszik igazán élvezetesé ezt a bort.



REAL COMPANHIA VELHA EVEL TINTO 2011



A Real Companhia Velha csoportba tartozó Evel márka az elmúlt években komoly hírnevet szerzett magának. A borok a híres Quinta de Cidrô és Quinta do Casal da Granja birtokok terméséből készülnek, ami egyben garancia a magas minőségre. Színe gyönyörű, sötét vörös, lila árnyalatokkal. Az illata intenzív, bogyós gyümölcsök mellett zöld dohány és vanília harmóniája figyelhető meg. Szép kerek test, lágy tanninok és finom hordós jegyek jellemzik ezt a kiváló minőségű bort.



REAL COMPANHIA VELHA
ROYAL OPORTO
Extra Dry White



Ez a finom száraz fehér portói készült hagyományos fehér szőlőfajtákból készült. 3 évig érlelték fahordóban, mint a többi portói típusú bort, azzal a különbséggel, hogy hosszabb ideig hagyták erjedni mielőtt az erősítést elvégezték. Dry White Porto klasszikus aperitif, jól behűtve olajbogyó és pirított mandula mellé remek fogadó ital. Jékokkal és egy szelet narancssal is gyakran szervírozzák.



REAL COMPANHIA VELHA
ROYAL OPORTO
Tawny



A Real Companhia Velha a Royal Oporto Tawny szokásostól eltérően átlagosan 5 évig érlelt alapborokból készül. A következetes házasításnak köszönhetően, ez a szép közepes testű Porto-i ötvözi magában az elegáns gyümölcsös zamatokat, a tölgyfahordós érlelés jellegzetes jegyeivel. Ideális aperitif, de a Tawny Port alkalomhoz jól illik. Ízét jelentősen fokozza, ha dióval szervírozzák.



REAL COMPANHIA VELHA
ROYAL OPORTO
10 YEARS OLD



Ha a finom portó bot több évig tölgyfa hordóban érik, fokozatosan elveszti eredeti mély bíbor színét, és finom sárga árnyalatba megy át. Az érlelés során a bor folyamatosan, finoman lélegzik a fa pórusain keresztül. Az újbor egyszerű gyümölcsössége fokozatosan elmúlik, utat engedve a rendkívül sokféle finom, érett illatnak: fűszer, édesgyökér, dió, vanília, érett gyümölcs lekvár, és finom tölgyfa harmónizál benne.

Kiváló bársonyos bor.

MANDOLÁSra várva

Legjobb dűlőink válogatott termését önállóan palackozzuk le, kizárólag a legjobb évjáratokban. Hamarosan megjelenik a MANDOLÁS válogatás borunk 2009-es évjárata, amely a Mandolás dűlő legszebb cabernet franc ültetvényéről származik. A dűlő neve, s a címke grafikája a régi időkben ott termő mandulafák emlékét őrzi.

A dűlő déli kitettsége, s katlan-szerű formája miatt kiválóan tartja a meleget, s a cabernet franc szőlő nagyon jól érzi ott magát.

Az eddigi évjáratok alapján biztosak vagyunk benne, hogy a villányi cabernet francnak a világban küldetése van, a fajta ezen a kivételes termőhelyen megtalálta természetes otthonát.

Ezt bizonyítja MANDOLÁS borunk is a gyönyörű 2009-es évjáratból. A legszebb hordók tételeit húsz hónapos hordós érlelés után töltöttünk le, mostanáig várva az őszre, a szőlő ünnepére, hogy útnak indíthassuk: egészen pontosan szeptember 11-én szerdán, a Budai Borfesztiválon!

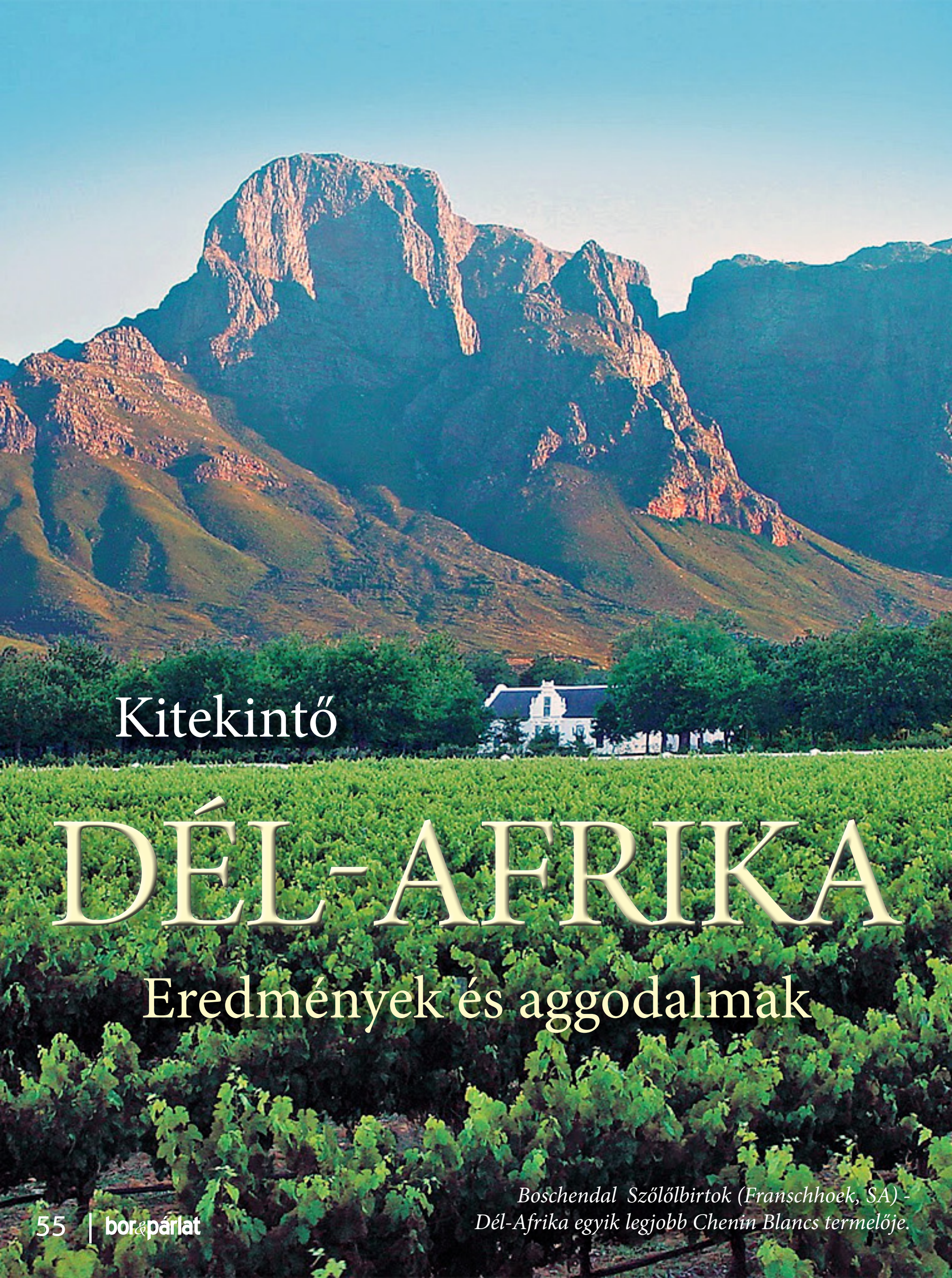
Komoly, nagytetű és telt bor, de mégsem "túl sok", megmarad elegánsnak és frissnek.

Gazdag aromavilágában mindig újabb és újabb izgalmas jegy bontakozik ki (a kávé, a csokoládé trüffel, a pirított mandula és az aszalt bogyós gyümölcsök), olyan élményt tárva fel, mintha felfedoznánk egy fűszer- és csemege boltocskát minden zegét-zugát.



Kóstold meg Te is a 2009-es évjárat most bemutatkozó **MANDOLÁS** borát szeptember 11.-től (szerdától) a Budavári Borfesztiválon!

Keresd a **Vylyan Pincészet** pavilonját – 84-es sorszám a térképen – a Hunyadi udvarban!

A full-page photograph of a vineyard in South Africa. In the foreground, rows of green grapevines are visible. In the middle ground, a white building with a dark roof is nestled among trees. In the background, a large, rugged mountain with a flat top (Table Mountain) rises against a clear blue sky.

Kitekintő

DÉL-AFRIKA

Eredmények és aggodalmak

Igy tűnik, hogy az első félévi kimagasló exportteljesítmény és az ideig jó minőségű szőlőtermés alapján van okuk a bizakodásra a dél-afrikai borágazat szereplőinek, de a hazai és a nemzetközi borpiaci fejlemények miatt nem lehetnek teljesen nyugodtak még a közeljövőt illetően sem.



Bogyóválogatás a Rupert & Rothschild Szőlőbirtok (Franschhoek, SA) feldolgozójában.

A hivatalos adatok szerint Dél-Afrika 2013 első félévében 2,53 millió hektoliter bort exportált, amely mennyiség 39,6%-kal nagyobb az előző évi hasonló időszakhoz képest. (A 2012-es teljes kivitel 4,17 millió hektoliter tett ki, ami a 2011-es eredményt 16,8%-kal múlta felül.) A folyóborok kivitele 66,2%-kal, a palackos boroké 7,6%-kal haladta meg ugyanezen megelőző időszak mennyiségét, aminek következtében a teljes exportból a folyóborok már 65%-kal részesednek. (Ugyanez az arány 2012-ben még csak 59%-os volt. A folyóborok nemzetközi kereskedelme 2012-ben 47%-kal

nőtt, mennyiségi részesedésük a világ borexportjában 38%-ot ért el.) E fejleménnyel kapcsolatban említést érdemel a korábbi sajtóhír, amely szerint Dél-Afrika nehezményezte az Egyesült Királyságnál a folyóborok megnövekedett vásárlását, ami többek között azzal a következménnyel is jár, hogy sok százan veszítik el munkájukat a borospalackok iránti kereslet csökkenése miatt. (Tavaly a Dél-Afrika által az Egyesült Királyságba eladott boroknak már

csak mintegy 20%-a volt palackos. Amikor az egyesült királysági illetékesek környezetvédelmi megfontolásokkal próbáltak érvelni, akkor a dél-afrikai partnerek azzal vágtak vissza, hogy ők viszont majd a skót whiskyt fogják hasonló módon importálni.)

A 2012. december 31-i állapot szerint Dél-Afrikában 100.093 hektáron folyik művelés és az ültetvények 92%-a az ország dél-nyugati szegletében (Western Cape) található. A közel száz termesztett fajta között a legnagyobb arányt a Chenin Blanc, a Cabernet Sauvignon, a Colombar, a Shiraz/Syrah, a Sauvignon Blanc, a Chardonnay, a Pinotage és a Merlot képviselik, amelyeket az összterület 82%-án művelnek.

A dél-afrikai szőlészetben és borászatban az elmúlt évtizedben jelentősen megnőtt a foglalkoztatottak száma, amely napjainkban eléri 275 ezer főt. Közöttük nagy számban vannak a szőlőmunkások, akiknek a sanyarú helyzetére tavaly ősszel az a sztrájk irányította rá a figyelmet, amelyet a mezőgazdasági dolgozók tartottak a bérek emeléséért. (Addig mintegy 7 USD volt a napi minimálbérük, amelyet szerettek volna 15 USD-re emeltetni, de végül elfogadták a 12 USD-s ajánlatot.)

Az esemény egyúttal ráirányította a külföldi figyelmet meglehetősen kiszolgáltatott munkavállalói helyzetükre is, amiről korábban már egy nemzetközi emberi jogi jelentés is számot adott. Mindezek következményeként a dél-afrikai borászatok egyre többet beszélnek szociális felelősségükről is, illetve nagy számban lettek részesei a Szövetség a Boripari és Mezőgazdasági Áruk Etikus Kereskedelméért (WIETA) néven létrehozott szervezet-

A legutóbbi dél-afrikai szüretéről eddig közzétett adatok szerint 2013-ban összesen 1,49 millió tonna (+5,4%) volt a szőlőtermés, amelyből 11,5 millió hektoliter (+4,7%) bor és annak származékos termékei készülhetnek. (A bortermelés 2012-ben: 8,7 millió hektoliter.) Az időjárás alapvetően kedvező volt, noha a rügyezés majd kéthetes késéssel indult, viszont utána meglehetősen meleg érési periódus következett. Kisebb gondokat csak némi csapadék okozott a ciklus közepén, de

a türelmesebb borászok végül igen jó minőségű termést szedhettek le a szokásosnál rövidebb szüret során. A szőlő átlagára 0,43 USD/kg volt (tavalyhoz képest a fehéreké 2%-kal esett, a kékéé viszont 5%-kal nőtt). Az első kóstolási leírások szerint a korai fehér fajtákból erőteljes, friss gyümölcsös, a késői érésű kékszőlőkből aromákban gazdag, elegáns borok kerülnek piacra.

Ezeknek a boroknak az eladásai viszont alig nőnek a hazai piacon és a nagykereskedelmi árak sem emelkednek. Tavaly az előző évinél csak 2,4%-kal fogyott több bor és a borászatok csak a rozék esetében tudtak elérni minimális áremelést. Az exportátlagárak pedig csökkennek, a 2010-es 1,72 USD/literről 2011-ben 1,63 USD/literre, majd 2012-ben 1,43 USD/literre. (A legmagasabb literenkénti átlagárak: Cabernet Sauvignon 2,50 USD, Shiraz/Syrah 2,40 USD, Merlot 2,26 USD, Pinotage 2,03 USD, Sauvignon Blanc 1,83 USD.)

Nem ad okot optimizmusra az sem, hogy Dél-Afrikában az egy főre jutó borfogyasztás másfél évtizede még 9,8 liter volt, tavaly viszont már csak 6,9 liter.

- drkj -



A Nederburg Borászat látogatóközponttal, vezetett borkóstolókkal és saját gyűjteményű bormúzeummal várja a vendégeket.

nek, amelynek tagjai - a világon elsőként - a termékeiken megkülönböztető címkével jelzik, hogy a munkaerőt tisztességes viszonyok között foglalkoztatják. (Svédországban, ahová jelentős a dél-afrikai borexport és ahol kényesen ügyelnek az ilyen jellegű részletekre is, a Systembolaget alkohol-kereskedelmi monopólium vezetője - egy nemrég adott interjúban - üdvözölte a fejleményt, de hozzátette, hogy azért van még mit javítani a helyzeten.)



A Zempléni Nemzeti Parkért Szövetség
a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet szakmai támogatásával
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT KÉZMŰVES PIACOT RENDEZ

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

néven a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

SZEPTEMBERI PIACNAP: 2013. 09.08.

Szeretettel várunk mindenkit, ismerkedjen TÖBB MINT 50 HELYI TERMELŐVEL és portékáikkal!

ÍZELÍTŐ A PROGRAMOKBÓL:

SZŐLŐHEGYI CSEMEGÉK: Gombát és szőlőt a kosárba!

- fókuszban a **CSEMEGESZŐLŐ** és a **GOMBÁK**: virtuális **GOMBÁSZÁS** a Zempléni Gombász Egyesülettel plusz **CSEMEGESZŐLŐ-bemutató és VÁSÁR** Pisák János legyesbényei fajtagyűjteményéből
- 11:00 „**BODROGKERESZTÚR, A SOKSZÍNŰSÉG VARÁZSA**” - borkóstoló és borismereti kurzus **ALKONYILÁSZLÓVAL**
- **BOR-BÁR: AHOL A BORÁSZ TÖLT!**
- a pult mögött a **BASILICUS SZŐLŐBIRTOK ÉS BORKULTÚRA KÖZPONT** no meg a **DISZNÓKŐ**
- **GASZTROKALAND: ERDEI GOMBÁS** és **SZŐLŐS** finomságok a **PIACMENÜBEN**
és elmaradhatatlan bronzérmes **BARISTÁNK**, Takács Alexandrosz **KÁVÉKÜLÖNLLEGESSÉGEI**
- a szeptember 6-7-i **MÁDI FURMINT ÜNNEPRŐL** díszvendégünk az **ELSŐ MÁDI BORHÁZ** terroir termékeivel
- 14:00-tól **BIRTOK- és PINCELÁTOGATÁS** a Disznókő Szőlőbirtokon
- **JÓTÉKONYSÁGI BOLHAPIAC** a Miskolci Állatsegítő Alapítvány javára
- hangulatfokozó: a **TRIO BRIDGE** jazzrobbanása

INFÓ: tokajhegyaljapiac@gmail.com, www.tokajhegyaljapiac.blogspot.com, www.facebook.com/HegyaljaPiac

TAMOGATÓINK:

PWSDesign.com
grafikai műhely



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



A SZERVEZŐK



TOKAJ-HEGYALJA
PIAC

TOKAJ DISZNÓKŐ
PLEASURE OF PURITY



Szőlő – Bor – Pálinka

A szüret közeledtével az lenne a feladatom, hogy a szőlő egyéb felhasználási lehetőségeiről írjak pár sorban, nem elfelejtve, hogy ma sokaknak kizárólag csak egy felhasználási lehetőség jut eszébe: a bor készítés.

Nekem, mint pálinkával foglalkozó embernek természetesen kicsit más összefüggésben jár az agyam és a szőlő számomra, ugyanolyan gyümölcs akár az alma, a kajszi, vagy a szilva. Egy nagyon jó sokoldalú alapanyag, melyből már igen sok kellemes termék született sokak örömére. Hoppá, de álljunk csak meg egy pillanatra, ha leírom *bor, szőlőpálinka, törkölypálinka, seprőpárlat, borpárlat*, akkor már igen csak sántít a kajszival való összehasonlítás.

Igen, a szőlő egy olyan gyümölcs, melynek felhasználási módja igen sokrétű, ha ehhez hozzátesszük még a különböző borvidékek időjárási körülményeit, és a borászgazdák filozófia sokrétűségét, akkor máris a végtelen felé közeledik a végtermék lehetősége, és akkor

rólunk, mint pálinka készítőkről még nem is beszéltünk.

Tehát mi legyen a szőlőből?

Tudom a válasz sokakban továbbra is egyértelmű: csakis bor!

Nem vitatva eme kijelentést, mindenkit arra kérek, vegyen egy mély levegőt, keressen emlékében egy kellemes pálinka élményt és majdnem biztos fűződik hozzá egy jó szőlőpálinka. (Akinek nem sürgősen keressen fel egy jó pálinkafőzdet és kóstoljon egy ilyen csodálatos terméket.)

Miért működik a szőlőpálinka?

A válasz viszonylag egyszerű. Egy liter termékhez - a mi esetünkben a pálinkához - legalább ötször annyi gyümölcsöt használunk el mint borászatban, valamint a magas alkohol miatt hihetetlenül gyorsan az orrunkhoz ér a szőlő gyönyörű illata. Persze, ahogy a bornál, úgy a pálinkánál is vannak divatirányzatok melyek főleg a fehér, illatosabb szőlők popularitásának kedveznek, mint pl. Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Tramini stb., de le kell írjam és fel is hívom rá a figyelmet, hogy a kék szőlőkből is remek termékek készíthetők, igazi élmény fogyasztásuk.

Mi is az a törköly?

Törkölynek nevezzük a szőlő feldolgozása után a présben visszamaradó, növényi részekből álló anyagot. Az időjárástól, a fajtától és a feldolgozás módjától függően 15-30 % törköly kelet-

kezik a borkészítés során, ebből készül a törkölypálinka, amit egyes területeken csigernek is neveznek.

A törkölypálinka emésztést segítő, étkezés után kis mennyiségben fogyasztott párlat, az egyik



A törköly egy igazi szenzáció...

...lehetne! Sajnos, mindig kettős érzetem van, ha erről a hihetetlen alapanyagról beszélek. Egyrészt a csoda, másrészt sajnos az a rengeteg kereskedelmi forgalomban is kapható szemét – melyért a pálinkát előállító cégek a felelősek – amitől e termékcsalád nagyon nehezen értékesíthető és igen nagy ellenállásnak örvend a komoly fogyasztói potenciált képviselő hölgyek között.

Itt is leírom, mert fontosnak tartom, ha egy törköly alapanyag egy tisztességes borásztól származik, és jó technológiával, gondos kezek dolgozzák fel, akkor az eredmény csak **JÓ PÁLINKA** lehet! Az ilyen termékek fogyasztása élmény, és a magyar kultúránk szerves része kell legyen.

A **seprő párlat** egy igen kifinomult, magasabb fogyasztói kultúrát tud kielégíteni. A jó és harmonikus párlat készítése igazi kihívás, komoly erény, nem véletlen hogy kevesen, keveseknek készítik.

A **borpárlat**okat hagytam a végére, mert gondolom néhány olvasónál fejcsóválásra adhat

okot az általam megfogalmazandók: Jó borpárlat, csak jó borból készíthető!

No, általában itt jön el az a pont, amikor borral foglalkozó nagyszerű emberek tekintete fennakad.

Jó borból borpárlatot? Igen!

Ha el tudnánk felejtetni azt a régi beidegződést, hogy párolni csak a rossz, hibás, megfordult, mindenféle kémiai csodát látott terméket kell, aminél ez az egyetlen kiút, akkor nyertünk. Csodálatos borpárlat készíthető kiváló borokból, ma mivel még érdekellentét van közöttünk borász-pálinkás(z), ritkán jutunk elviselhető áron ilyen alapanyaghoz, de ha igen, akkor az eredmény nagyon-nagyon jó!

Végezetül csak annyit kívánok, mindenkinek fogyasszon nagyon sok hazai bort, igyon finom pálinkákat, borász barátainak jó szüretet, kiváló termést, csodálatos borokat, és ne felejtsek: A pálinkások nem akarnak bort készíteni „csak” pálinkát, közösen nagyszerű termékeket tudunk alkotni!

Pach Gábor



legrégebbi pálinkafajtánk.

Főzésének meghonosodása a XV. századra tehető. A XVII. században annyira elterjedt, hogy törvénnyel kellett szabályozni. Az 1950-es években a pálinkák 30 %-a törkölypálinka volt.

Az 1960-as évektől létezik a tokaji-aszú-törkölypárlat, amelyben egyesül az olasz törkölypárlatokra jellemző íz az aszúborok illatával.

A törkölyt általában februárban, márciusban, de legkésőbb áprilisban főzik.

A 2008. évi pálinkatörvény szerint csak olyan párlat nevezhető törkölypálinkának, amelyet Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készítenek, cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is itthon végezték, édesítés és színezés nélkül palackozták.

Csípős történet

Hogyan került a chili a Sárrétre?

Bogár Sándort kérdeztük
hogyan indult ez a nem
mindennapi chili farm.

Hogyan indult a kapcsolatotod a chilivel?

A történet nagyon egyszerű. Gyerek korom óta nagyon kedvelem a különösen csípős, erős dolgokat. Legénykoromban már a barátaimat is azzal hecceltem, hogy nem tudnak olyan erős paprikát hozni, amit én meg nem ennék. Úgy öt évvel ezelőtt az egyik barátom járt Amerikában és hozott Habanerot. Természetesen – férfiasan bevallom, jó erős volt, de – megettem. A paprika után visszamaradt és ez adta az ötletet, hogy próbáljuk meg elültetni. Nagyon szépen fejlődtek a növények, így kézenfekvő volt, hogy a fóliasátrainkban többfajta chili termesztésével is megpróbálkozzunk. Szétnéztünk az interneten, hogy az általunk ismert chili fajtákon túl, milyen növények léteznek még, amikkel érdemes lenne itthon foglalkozni. Így bővült ki a fajtaválasztékunk 28-30 típusra, amikkel azóta is foglalkozunk. Ekkortól vált a hobbim, szenvedélyem igazi hivatássá.

Mekkora területen termesztetek most különböző chili paprikákat?

Jelen pillanatban közel 18 ezer fővel gazdálkodunk négy kertben. Eloroztam az apósomét, bérelem a szomszédét, mindenhol chilit termesztünk.

Hogyan fogadták a környezetekben a vállalkozást?

Sok volt a kérdőjel a családban is. Nagyon kíváncsiak voltunk, mennyire nyitottak erre a termékpalettára az emberek. Már az első évben volt 12-14 termékünk az édestől a nagyon csípősig. Az interneten a kutatásaink során számos termékkel is találkoztunk, volt amit egy az egyben átvettünk, de van amit átgondoltunk a hazai igényekhez igazítva. Kóstoltunk nagyon sok külföldi, közöttük eredeti mexikói, indiai termékeket is, de a mieink mégis igazi magyar termékek lettek. A mottónk is az, hogy chilit készítünk, de magyarul. Fontos számunkra, hogy igazodjunk a magyar ízvilághoz, ebbe próbáljuk a lehető legjobban beilleszteni ezt a cseppet sem magyar paprikafajtát.

Tréfáltál már meg másokat a főztőddel?

Természetesen! Sokan befutnak a csőbe, hiszen vannak olyan paprikák, amikre ránézésre nem mondaná meg az ember, hogy mennyire csípősek. A nyers chilit akár

pörköltbe is tehetjük, a krémek pedig kiváló alapja szószoknak, mártásoknak. Ránézésre és illat alapján sok chili rámondanánk, hogy ez nem veszélyes, a felismerés viszont akkor jön, amikor megkóstoljuk az ételt. A Habanerot és a csípősségben a fölött álló paprikákat soha nem szabad lebecsülni, mindig oda kell figyelni, mennyit használ belőlük a szakács a főztjében.

Kik vesznek részt a termelésben?

A mag vetésétől kezdve a zacskó leragasztásáig, vagy az üvegek lezárásáig minden munkafolyamatot magunk végzünk. Mindent a család készít legyen szó a fűszerpaprikák őrléséről, vagy az üvegestermékek felcímkézéről. Semmilyen munkafázist nem adunk ki a kezünkől. Készítettünk magunknak paprikamalmot, így biztosan tudjuk mi kerül a zacskókba. Erre a minőségre garanciát vállalunk.



Hogyan áll össze a termékpaletta?

Szószok, krémek üvegben kerülnek kiszerezésre, készítünk chilis édességeket, csokoládékrémet, keverjük a paprikát akácmézzel és készítünk chili lekvárt is. A chilis csoki egy nagyszerű nasi, kellemes befejezése egy étkezésnek. Viccesen mondhatnám úgy is, ha nem csipett eléggé a pörkölt, akkor majd a csoki a fog! Ehetjük akár magában, vagy egy édes kekszen, kalácson, piskótán, de a gyerekeim a palacsintába is csak ezt kenik.

Mi mindenre jó még egy chili krém?

A mi chili krémünk gyakorlatilag az „Erős Pistát” hivatottak kiváltani, ami inkább egy sós paprikás készítmény, nem egy komoly erőt megtestesítő paprika készítmény. Ezzel nem akarjuk megbántani a gyártót, de a mi termékünk tényleg „Erős” vele szemben. A fő gerincét nálunk a ledarált Tabasco paprika és a Serrano nevű chili adja, ehhez mi is teszünk sót, de közel sem annyit, mint a másik gyártó. Ez az összes olyan ételbe alkalmas, amibe eddig az előző terméket használták a háziasszonyok, de közel sem kell belőle annyi és az ételt sem fogjuk vele akaratlanul is elsózni. Nagyon jó a magyaros levesekbe, pörköltbe, sokan kenik grillekre, igazából csak a fantázia szab határt a felhasználás sokszínűségének. Egy biztos, ki kell tapasztalni a mennyiséget. Mindig mondjuk, jobb kétszer kicsit, mint egyszer túl sokat használni.



Milyen új termékek vannak tervben?

A chilivel már majdnem mindent elkövettünk, amit lehet. Készítünk olajat, őrleményt, de tettem már a saját házipálinkámba is belőle. A szószokkal is próbálkozunk, nem másolva, hanem a saját ízvilágunkat megtartva folyamatosan kísérletezünk újabb és újabb felhasználási területeken. Megpróbálunk az egyediségre törekedni. Savanyítunk Jalapeno paprikát, amit akár éttermekben is lehet adni savanyúságnak, de háziasszonyok is nagyon keresik pizzára, lángosra feltétnek. Tavaly óta csinálunk füstölt Cayenne paprikát is, ami Magyarországon az egyik legismertebb chili fajta, ami nagyon fűszeres és csak enyhén csípős, így igen sokrétűen fel lehet használni. Ezt a frissen szedett paprikát mi meggyfával füstöljük meg, így kap egy olyan csavart az ízvilága, ami egy babos, káposztás ételbe belefőzve szinte a füstölt sonkát helyettesítheti.

Mennyire ismertek már a háziasszonyok körében a termékeitek?

Egyre jobban terjed a hírünk. Szerencsések vagyunk nagyon jó rendezvényeken van lehetőségünk részt venni, legyen szó egy bormustrától, vagy bármilyen gasztronómiai rendezvényről. Jól terjed a hírünk, hiszen már viszonteladók is forgalmazzák a termékeinket országszerte. A legtöbb nagyvárosban találkozhatnak már a vásárlók a sárréti chilivel. Most is Sopronból keresett meg egy kereskedő.

Hogyan fogadták a vendéglátásban a termékeiteket?

Vegyes volt a fogadtatás. A séfek jobban fogadták, mint az étterem tulajdonosok, volt aki meggyanúsított, hogy nagykerben veszem és csak bepróbálkozok a Chili Famos mesémmel. Sokan csak forgatták, hiszen a legtöbb fajtával eddig csak üvegben, vagy őrlemény formájában találkoztak. Egyre többen használják, mert látják, hogy ez egy igen magas minőséget képvisel. Nem árulunk zsákba macskát, nyugodtan össze lehet kösztolni.

Álljuk a próbát.

Derecskei Fenséges

Családi lekvárüzem



Zsákai Ildikóval
beszélgettünk a kézműves
lekvárok titkáról.



Úgy hallottam, hogy a barátaitok unszolására lettetek vállalkozók. Hogyan kezdődött a családi lekvárfőzés?

Húsz éve készítünk lekvárokat zöldségkrémeket. Tele volt állandóan a kamránk finomságokkal. Mindig ebből vittünk a barátainknak ajándékba és egyszer az egyikőjük megkérdezte, hogy nem akarunk ezzel komolyan foglalkozni, mert erről mindenkinek tudnia kell. Így indult a gondolat és egyszer egy szalonnasütés alkalmával megszületett a név is, mert egy nagyon finom mangalica szalonnát sütöttünk, amihez a férjem a saját borát kínálta. Megkérdezte tőlem, hogy melyikből kérek és én azt válaszoltam, hogy természetesen a fenségesből. Így lettünk mi Derecskei Fenséges. A márkanév alatt szerettünk volna minden gyümölcsnek külön is fantázianeveket adni, így lett az eper – ámulat, a cseresznye - zamat, a meggy – varázs, a kajszibarack – ölelés, az áfonya – rendben van, a kökény – ezer ízes, a szilva – áldott kezek, a csipkebogyó – asszony dicséret, a paradicsom – huncut, az alma – fantázia, a birsalma – kaland, a szeder – igéző, a homoktövis zshivány.

Honnan szerzitek be az alapanyagokat?

Saját termesztés, saját gyűjtésű, illetve ismerősök ajánlása által vásárolt gyümölcsöket dolgozunk fel, kizárólag helyből. Mindennek az eredetét ismerjük, hiszen minden termékünk a mi konyhánkra is készül, mi is ezeket fogyasztjuk.

Mennyire megterhelő számotokra az az időszak, amikor – mint most is – egyszerre több gyümölcs is érik?

Nagyon. Az áfonyáért most voltunk Erdélyben. Ez egy tíz napos kemény munkát jelentett. Mire hazaértünk már érett a barack, így most úgy tudunk itt lenni a Debreceni Borkarneválon, hogy egy rövidet szusszanunk, de közben a figyelmünk már a szeder érésére koncentrálódik. Folyamatosan kell dolgoznunk, de szerencsére eljutottunk oda, hogy tudunk nagy mennyiséget értékesíteni, így minden üveg lekvárunknak megvan már a helye.

Hányan vesztek részt a munkában?

Igazi családi vállalkozás vagyunk, négyen-öten dolgozunk állandóan. Amikor kell, akkor van csak külső segítségünk. Reggeltől estig megvan mindenkinek a dolga.

Ekkora mennyiségnél is tudjátok a hagyományosan „fenséges” minőséget tartani?

Igen, továbbra is kézzel dolgozunk, bár amit lehet, igyekszünk gépesíteni, de a lényegen nem akarunk változtatni, a mai napig kézzel keverjük a 200 literes üstben a forró lekvárt. Ebből nem engedjük. Mi minden üvegbe a szívünket is beletöltjük.



Sokan nem tudnak cukorral készített termékeket fogyasztani. Milyen megoldások van a számukra?

Készítünk cukormentes lekvárokat fruktózzal, a magas gyümölcsstartalom megtartásával. Nagyon vigyázunk a gyümölcs állagára, hiszen mi a gyümölcsöt szeretnénk eladni, nem egy cukrozott szirupot.



Vannak olyan gyümölcsök, amiket gyűjtötök. Merre jártok ilyenkor?

Az áfonyát a Hargitán, 1000 méter felett gyűjtjük, innen is jött a neve, hiszen miközben dolgozunk, szétnézünk a csodás tájon és látjuk, itt jár még a medve csemegézni, Isten odafigyel a dolgokra, ezért lett az áfonya lekvárunk neve „Rendben van”. Ismerjük az embereket, akik segítenek nekünk szedni. Ismerjük a vidéket, most is kiráz a hideg, ha belegondolok milyen gyönyörű tájról származik ez az alapanyag.

Hogyan alakul a kereslet a termékeitek iránt?

Meglepően jól. A tavalyi készleteink már májusban megfogyatkoztak, így az Érmelléki Borfesztiválra már nem is tudunk elmenni, mert nem volt megfelelő kínálatunk. Az áfonya mellett az alföldi áfonyáját – amit mi kökénynek hívunk – is nagyon hamar elkapkodták. Ez utóbbi amúgy érdemtelenül szorul háttérbe a háztartásokban, pedig nagyon kedvező élettani hatásai vannak, akár csak a szilvának. Nagyon koncentrált gyümölcs, aminek szintén megadjuk a karakterét azzal, hogy kevés cukorral készítjük, így megmarad kicsit fanyarnak.

Megfigyelhető a lekvárokból évszázados?

Igen, csakúgy, mint a boroknál, úgy itt is fontos szerepe van az adott év időjárásának. Egy gyümölcs színe, íze, jellege, állaga meghatározza, milyen lekvárt tudunk belőle készíteni. Idén gyönyörű lett a baracklekvár, hiszen a gyümölcs elég sok napfényt kapott. Nagyon szép sárga, életteli gyümölcsöket tudtunk feldolgozni.

Milyen területeken lehet ezeket a lekvárokat felhasználni?

A kökény kifejezetten gyógylekvár, hiszen akár esténként egy-két kanállal az emésztésünket is segíthetjük vele. Nagyon sokrétű amúgy a lekvárok felhasználási területe a süteményeken át a palacsintáig, vagy az egyszerű lekváros kenyérig. Sokszor a vevők osztják meg velünk tapasztalataikat, de vannak klasszikus alkalmazási területek, hiszen az áfonyából igen kellemes mártás készíthető a vadhúsok mellé, a baracklekvár pedig lekváros kenyérnek az igazi. A rántott húsok mellé igazi menyei különlegesség a forró baracklekvár, de azt hiszem van még mit fejlődünk az alkalmazásuk terén. Ahogyan a borkultúra fejlődik, úgy a gyümölcsök többi felhasználási területét is ki kellene tudnunk jobban használni. A vitamin hiányos időszakban kell az energia, a rostanyag, meg kell tanulnunk hogyan tudjuk ezeket a lekvárokat felhasználni.

Mi hiányzik még szerinted a palettáról?

Szeretném a zöldségkrémeket tovább fejleszteni. Az idei évben nagyon népszerűek voltak ezek a készítményeink. A szomszédos országok gasztrókultúrájában, a székelyeknél, szerbeknél, a vajdaságban elterjedtek ezek a termékek, komoly hagyományuk van. Ezt szeretném én a mi kínálatunkban jobban szerepeltetni.

Hol találkozhatunk a termékeitekkel?

Szerencsére egyre több helyen ott vagyunk és a viszonteladóink is szerte az országban megtalálhatóak. Szeretnénk ezt a piacot tovább bővíteni, nagy lehetőség lenne a számunkra, ha alapanyagként is megjelenhetnénk a cukrászatoknál, éttermeknél. A Stühmer több termékében is ott vagyunk, de ezt szeretnénk még tovább szélesíteni.

Földanya Ajándéka

Magolajok, olajos magvakból
készült natúr krémek
és gyümölcsecetek

Danyi Évát kérdeztük a
nálunk még különlegesnek
számító Donum Terrae
termékekről.



Honnan jött az ötlet, hogy ilyen nem mindennapi termékek forgalmazásába vágod a fejszédet?

Családunk már több, mint 10 éve foglalkozik töktermesztéssel. A kezdetek kezdetén kizárólag tökkel foglalkoztunk és a visszamaradó magokat egy gyógyszergyártó cégnek adtuk át. Tőlünk nem messze, Hajdújárás (Vajdaság szerk.) van egy manufaktúra, amely több, mint 24 éve készít magkrémeket, illetve hidegen sajtolt olajokat, újabban pedig már eceteket is. Nekik szállítottuk a fennmaradó magmennyiség másik részét. Ez a cég már a régi Jugoszlávia területén és nemzetközi szinten is számos elismerést szerzett termékeivel, így a bizalom megvolt velük szemben. Az olajat és a krémet a mi családunk is rendszeresen fogyasztja, és szép lassan a környezetünkkel is megszerettettük ezeket. Mivel ezek a termékek még Magyarországon nem voltak forgalomban, ezért az ötlet szinte adta magát, hogy próbáljuk ki.

Milyen olajokkal foglalkoztok?

Jelen pillanatban 8-féle olaj van a palettában: tökmag-, len-, szezám-, pirított szezám-, dió-, mogyoró-, szőlőmag- és mákolaj.

Mit szóltak Magyarországon ezekhez a nem mindennapi olajokhoz?

Még az ismertetés időszakában vagyunk, mert a napraforgó- és olívaolajon túl nemigen használnak más magolajokat a háztartásokban. Talán kivétel ez alól a tökmagolaj, mivel az Őrségben, és Miskolc környékén ennek hagyománya van a helyi gasztronómiában. A mákolajat is egyre több helyen ajánlják az orvosok a csontritkulás megelőzésére. A szőlőmag felhasználás is egyre népszerűbb a magyar borászatok körében, ahol szintén leginkább olaj sajtolására használják fel.



Mennyire érdeklődő a közönség egy bemutatón?

Minden rendezvényen, kóstoltatáson merülnek fel kérdések nemcsak az új felhasználók közül, hogy mit, mire lehet használni. Ezért fontos számomra minden bemutató, mivel a legtöbb ember nincs is tisztában ezeknek az olajoknak az ízével sem, nemhogy a felhasználási körével. Sok munka áll még előttünk, mire tényleg azt tudjuk mondani, hogy beépülnek a mindennapi felhasználásba.

Mi a helyzet a krémekkel? Ezek is ugyanott készülnek?

Igen, ők kifejezetten ezekre a termékekre szakosodtak. Az üzem megálmodója, Iván maga is vegetáriánus, a krémek ötlete is tőle származik miközben kereste, hogy mi módon tudná a saját étrendjét is színesíteni, izgalmassá és változatossá tenni. Az Újvidéki Egyetemen fejlesztették ki ezt a speciális prést, ami a konszírozóra hasonlít leginkább. A krémek, olajok és ecetek mellett





nagyon sok termékkel foglalkoznak még, mert szeretnék minden alapanyagot teljes egészében hasznosítani. Így a gránátalmánál az ecetkészítés során fennmaradó hártya és mag felhasználásával a rákkutatás számára készítenek kivonatot. Másik vonalon kozmetikumokat is készítenek. Így teljes igazán ez az egészséges és természetes életmódot támogató iparág.

Mennyire lehet az alapanyagokat ellenőrizni?

A tököt azt mi termesztjük, így azt pontosan tudjuk, hogy hogyan terem. Az ecetekhez a gyümölcsöket egyrészt Dél-Szerbiából és Albániából szerzik be, kizárólag vadon termő területekről. Hivatalosan nem ellenőrzött bio termékeket forgalmazok, de tudjuk, hogy az alapanyag ugyanaz. Magyarországon még nem tart ott a bio élelmiszerek piaca, hogy ragaszkodjanak az emberek az "ellenőrzött" pecséhez. Másik részről nem is nagyon van meg a fogyasztókban a fizetési hajlandóság a magasabb eljárási költségekkel járó, drágább termékek iránt. A szezámot, a földimogyorót, illetve azokat az alapanyagokat, amik nem teremnek meg a térségben, azokat nagykereskedőktől szerzik be. A lényeg mindenhol az alapanyag jó minősége és a megbízható forrás.

Szóba került az érzékenység. Mennyivel drágább egy manufaktúrában előállított termék a nagyüzeméhez képest?

Az olajokat tekintve mindenképpen drágábbak, pontosan azért, mert kis mennyiségben készülnek. Hiábaegyrégicégről van szó, azért a szerb gazdaság nincs még azon a szinten, ezért nem lehet nagy mennyiségű

alapanyagok feldolgozására berendezkedni. Ez is drágítja a folyamatot, hogy mindig csak kis mennyiséggel lehet tervezni. Természetesen az alapanyag minősége is meghatározza az árakat, nincs mindig ugyanolyan minőségű gyümölcs a piacon, de a végterméknek finomnak, tápanyagban gazdagnak kell lennie, ehhez pedig esetleg több gyümölcsre lesz szükség. Az alapanyag árát már a legelején meg kell fizetni. De pont azért, mert ezek natúr termékek és igen sűrűek, így nem kell belőlük annyit használni, mint mást „dúsított” termékből. Az emberek könnyen megijednek elsőre az áratól, de ha végiggondoljuk, vagy egyszer már kipróbáltuk, akkor rá kell jönnünk, hogy ár-érték arányában nagyon jó termékekről beszélhetünk.

Milyen felhasználási területei vannak a krémeknek?

Alapvetően, amire csak szeretnénk. Igazából arra lettek kitalálva, hogy a vajat és a margarint helyettesíthessük egy egészségesebb termékkel. Mivel ezek teljesen natúr krémek és elég intenzív ízűek, felhasználásuk ennek megfelelően nagyon sokszínű. A tökmagkrémet mi otthon a legegyszerűbben pici sóval, fokhagymával, tejföllel elkeverve vendégvárónak, mártogatósnak, vagy szendvicsalapnak használjuk. Nálunk ez a kedvenc. Ez csak az egyik elkészítési módja, de lehet belőle salátaöntet, tésztához szószt, süteményekbe töltelék készíteni. Csak az ember ideje és fantáziája szab határt, hogy mire használjuk fel a krémeket.



Milyenek a visszajelzések?

Az érdeklődéssel nincs gond, az emberek nagyon nyitottak, örülnek az új termékeknek. Rendezvényeken sokszor tapasztalom azt is, hogy a krémeket mustárnak, az eceteket az üvegjük alapján meg pálinkának nézik, a felületesebb érdeklődők ez alapján tovább is állnak, de igyekszünk mindenkinek felhívni a figyelmét, hogy miről is van valójában szó. Onnantól kezdve, hogy megismerik már nagyon nyitottak és érdeklődők még akkor is, ha nem vásárolnak.

Milyen a termékek országos ismertsége?

Mivel én a vállalkozás magyarországi részét egyedül viszem, így a terjeszkedéshez több idő kell, mint egy nagy cég esetében, de Budapesten elég sok helyen ott vagyunk és vidéken is már számos delikátesz boltban találkozhatnak a vásárlók a termékekkel. A különböző rendezvények erre is nagyon jók, hogy vonza a vidéki kereskedőket, viszonteladókat, akik ilyen egészséges termékeket keresnek. Ahová már eljutottunk, ott úgy látom szeretnek bennünket.



Egyedi sonkatálak minden alkalomra

Ha unja a hagyományos hidegtálak tartalmát, állítson össze egy exkluzív tálalt a Húsmanufaktúra sonka- és húskülönlegességeiből!

- Adalékanyag-mentes és egészséges!
- Egyedileg készül, ételérzékenyek számára is!
- Garantált siker minden alkalomra!

www.husmanufaktura.hu

4025 Simonffy u. 2/A | Tel.: 06 (20) 530-8520



TOKAJ BORRÉGIÓ II. évad - 1. adás

A Tokaj Borrégió egyet jelent a Tokaj-hegylajai Borvidékkel, hazánk egyik legismertebb jelképével, amely egyedülálló földtörténeti és földrajzi adottságokkal rendelkezik. Magyarország észak-keleti részén, a Zemplén déli, dél-keleti lábánál fekszik. Itt található a Tisza és a Bodrog, de számos kisebb patak is táplálja a területet.

A Tokaj környékén talált régészeti leletek bizonyítják, hogy már a honfoglalás előtti időkben is foglalkoztak e területen a szőlőműveléssel. Az első írásos emlékek a XIII. századból származnak, amikor IV. Béla király uralkodásának idején olasz és vallon telepesek érkeztek az országba. A szőlőtermesztés ezt követően a három sátorhegy – a tokaji Kopasz-hegy, az abaújszántói és a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy – által határolt háromszögön belül zajlott.

Tokaj zárt borvidék, melynek engedélyezett szőlőfajtái a furmint, a hárslevelű, a sárgamuskotály, a kövérszőlő, a zéta valamint a kabar. E védettségnek köszönhetően a régióban készült borok megfelelnek a magyar termékekről szóló legszigorúbb 2012. évi törvényi előírásoknak is, így garantálva a mindig kiemelkedő minőséget.

Kevés olyan kiemelkedően jó adottságokkal rendelkező borvidék létezik a világon, mint a tokaji. A kiváló szőlőfajták, a borkészítés évezredes kultúrája és az egyedi természeti adottságok kombinációjából magas minőségű, karakteres borok születnek.

Rákóczi túrós barackkaramellel

Hozzávalók:

25 dkg túró (OMÉK díjas)
10 dkg cukor
2 db sárgabarack

A tésztához:

15 dkg liszt
10 dkg vaj

A tojásfehérjehabhoz:

5 dkg cukor
1 db tojásfehérje



A túrót a cukorral kikevertük, hengeres formába töltöttük, kihűtöttük és a formában hagytuk. A tésztát begyúrjuk, kinyújtottuk és megsütöttük. A sárgabarackot cukron karamellizáltuk, majd lehűtöttük és pürésítettük. A tojásfehérjét a cukorral habosra vertük, majd evőkanállal szaggattuk és a sütőben kissé merevre sütöttük. A tésztából pohárral korongokat vágunk, rátettük a formából a túrókrémet, majd megkentük a barackpürével és végül rátettük a tojáshabot.

A fogáshoz ajánlott bor: Aszúeszencia 2003 (Tokaj Kereskedőház)

A 2013. évi Pannon Bormustra egyik díjazott bora. Magas cukortartalmú, tömény ízvilágú. Rézvörösbe hajló borostyán színe sok titkot ígér és gazdag beltartalommal kecsegtet. Azt tartja a mondás, hogy aki ebből minden reggel megiszik egy pohárral, azt messze elkerülik a betegségek.

Libamáj vajas íróval, puliszkával és hársmézzel kandírozott körtével (recept 1892-ből)

Hozzávalók:

80 dkg libamáj
2 dl író
5 dkg vaj
12 dkg kukoricadara
6 dl tej
0,5 dl olaj
1 dl hársméz
10 dkg kandírozott körte
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
majoránna ízlés szerint



A tokaji borokhoz talán legjobban illő alapanyag különlegességet, a libamájat sóval, borssal, majoránnával fűszereztük. A tejet felraktuk főni és beleszórtuk a kukoricadarát, hozzáadtuk az olajat, sóztuk, borsoztuk, majd készre főztük. Formába töltöttük és miután kihűlt, felvágtuk, majd rost lapon megpirítottuk. Az írókat langyosítottuk és vajjal dúsítottuk. A kandírozott körtét apró kockákra vágtuk, és beleszórtuk a felhevített hársmézbe. A libamájat csak közvetlenül a tálalás előtt sütöttük meg.

A fogáshoz ajánlott bor: Sárgamuskotály 2012 (Sauska)

Két új telepítésű szőlő, a Medve és a Pali-hegy termése, tartályban erjesztve és érlelve 1 hónapon át, finomseprűn pihentetve. Nagyon könnyű, direkt parfümös jegyeitől mentes, gazdagon minerális tokaji jelleg. Illatos, vidám, élénk savakkal.

Mi is az író?

Az író a tejföl köpülésekor, a vaj kiválása után visszamaradó savanyú folyadék, mely összetételét illetően leginkább a lefölözött tejhez hasonlít. Az író zsírtartalma 0,3-2,0% között változik. Kövér tejföl után

zsírosabb marad az író, mint kevésbé zsíros tejföl után, szintúgy édes tejföl után is zsírosabb marad, mint savanyú tejföl után, mert az édes tejfölt nem lehet oly jól kiköpülni. Az író részint emberi táplálékul szolgál, részint sajtkészítés vagy sertéshízalás által értékesíthető.

Az édes író kinyerése után csakhamar el kell használni, mert néhány óra alatt kesernyős, émelygős ízű lesz.

Házi derelye birsalmával és fácánnal töltve, mazsolavajjal

Hozzávalók:

30 dkg fácánmell csíkozva
1 db narancs
6 szem szegfűbors
1db birsalma
néhány szál kakukkfű
só ízlés szerint
aranymazsola ízlés szerint
10 dkg vaj

A tésztához:

30 dkg liszt
3 tojás
0,5 dl víz
só ízlés szerint



A fácánt kakukkfűvel, sóval, narancssal, szegfűborssal lassú tűzön puhára pároltuk, levében hagytuk kihűlni. A derelyéhez lisztből és tojásból só és víz hozzáadásával tésztát gyúrtunk, amit 20 percig pihentettünk. A fácánt kivettük az alapléből, kicsontoztuk, apróra vágtuk, a lereszelt birsalmával összekevertük és a vékonyra nyújtott gyúrt tésztába töltöttük. Derelyeformára alakítottuk és forró vízben 2-3 perc alatt készre főztük. Az aranymazsolát forró vízbe áztattuk, majd leturmixoltuk, átpasszíroztuk és serpenyőben vajjal vegyítve beleforgattuk a kifőtt derelyéket.

A fogáshoz ajánlott bor: Áts Cuvée 2012 (Áts Pince)

Késői szüretelésű, aranyérmes bor. Furmint, hárslevelű és sárgamuskotály házasításával készült, amelyben a furmint dominál leginkább. Színe aransárga, mint a nap. Friss, ropogós ízekkel teli, a trópusi gyümölcsöket idézi, egy kis birsalma jelleggel, melyből a citrus még hosszan érezhető.

Birsalma

A birs (birsalma vagy birskörte) a rózsafélék családjába tartozó növényfaja, melyet illatos gyümölcsért termesztnek.

Termése nyersen kellemesen édeskés, savanykás ízű. A legfinomabb almabor készíthető belőle. Fogyasztható azonban megsütve is, de készítenek belőle gyümölcslevet, gyümölcszelét, befőttet, kompót, gyümölcslevest, kandírozzák vagy birsalmasajtnak készítik el.



Pisztráng tatár joghurtos kölestortán

Hozzávalók:

20 dkg füstölt pisztráng (OMÉK díjas)
1 kávéskanál mustár
5 dkg zsázsa
10 dkg köles
2 dl joghurt
0,2 dl olívaolaj
fél szál póréhagyma
1 tojás
só ízlés szerint
őrölt fehér bors ízlés szerint
1 citrom kifacsart leve



A messze földön híres, kiváló ízű lillafüredi füstölt pisztrángot zsázásával, citromlével, sóval, mustárral, borssal ízesítettük, majd villa segítségével rusztikusra törtük. A kölest olívaolajon sóval, borssal megpirítottuk, majd vízzel és joghurttal felhúzva készre főztük. A torta kétrétegű, ezért a megfőtt kölest kettéosztottuk. Az egyik feléhez hozzáadtunk még póréhagymát és 1 tojást, majd formáztuk és kisütöttük. Amikor elkészült rátettük a maradék kölest.

A fogáshoz ajánlott bor: Betsek Furmint 2009 (Orosz Gábor)

Friss és illatos, igazi Furmint különlegesség Mádról. Kellemesen édeskés, gyümölcsös aromákkal. Könnyed, elegáns bor, nyarat idéző, érett hársfás és barackos illatjegyekkel, csipetnyi fahordós érleléssel.

Köles

Mezopotámiában már 6000 évvel ezelőtt is termesztették. Onnan jutott el Ázsiába, Afrikába, Európába az ókorban és a középkorban, majd a 16. században a spanyolok, portugálok által Amerikába.

A kölesből készített étel tápláló, de kissé nehezen emészthető, ezért ha kenyérnek sütik, gyakran búzalisztel keverik. A kölest az ókori kínaiak is ették.

Hazánkban két változatát termesztik.

Gluténre érzékenyek is fogyaszthatják, mert glutént nem tartalmaz.



PANNON BORRÉGIÓ: VILLÁNY II. évad - 2. adás

Négy dél-dunántúli borvidék, a Tolnai, a Pécsi, a Szekszárdi és a Villányi alkotja a Pannon Borrégiót. A négy borvidék hagyományai ugyan eltérnek egymástól, mégis a jellemzően löszös talaj, a sok napsütés, a meleg nyár valamint az enyhe tél egyformán kitűnő alapot biztosítanak a szőlőműveléshez és a bortermeléshez.

Hazánk legdélebben fekvő borvidéke a Villányi, mely jelentős szerepet játszott a magyar borászat újjáélesztésében. A szőlőtermesztés és a borászat itteni hagyománya a római korig nyúlik vissza, de később a betelepült rácok és svábok nagy szerepet játszottak a tradíció felfrissítésében. Napjainkban a hagyományok ápolása mellett már a modern technológiák térhódítása is megfigyelhető a pincészetekben.

Villány ismertségét kitűnő testes, zamatos, sötét rubin színű vörösborainak köszönheti. Legkeresettebb nedűi a kadarka, a kékfrankos, a cabernet sauvignon, a cabernet franc, a merlot, a zweigelt továbbá a portugieser szőlőfajtákból készülnek.

Fehérborokat elsősorban Siklós környékén készítenek, ahol a legelterjedtebb fajták az olaszrizling, a tramini és az ottonel muskotály. A Villányi borvidékről forgalomba hozott borok eredetvédettek, csak a borvidék területén szüretelt szőlőből készíthetők.

Marcipános keserűcsokis-rétes rozsmaringos fekete ribizlivel

Hozzávalók:

- 6 db réteslap
- 30 dkg jó minőségű fekete csokoládé
- 10 dkg szeletelt mandula
- 4 db tojás
- 20 dkg cukor
- 5 dkg vaníliás cukor
- 20 dkg marcipán
- só ízlés szerint
- 5 dkg vaj
- 1 szál rozsmaring
- 40 dkg fekete ribizli
- 2 karika citrom
- 1 kávéskanál keményítő
- 0,5 dl vörösbor



A csokoládét és a belemorzsolt marcipánt vízgőz fölött összeolvasztottuk a cukorral és hagytuk kihűlni. A tojássárgáját a vaníliás cukorral habosra kevertük, a fehérjét pedig kemény habbá vertük, a mandulát megpirítottuk, majd a szobahőmérsékletűre hűlt csokoládéval összevegyítettük az előkészített alapanyagokat.

Egy rúd réteshez 3 lapot használtunk, ezeket egyesével megkentük vajjal, majd a csokis, marcipános, mandulás masszát belekentük a közepébe, a két szélét behajtva feltekertük, vajjal megkentük a tetejét, majd 180°C-os sütőben 10-15 perc alatt készre sütöttük. A fekete ribizlit leszemeztük, pici vörösborral, egy szál rozsmaringgal, citrommal, egy csipet sóval és cukorral feltettük lassú tűzön főni, amikor felforrt, keményítővel mártássá sűrítettük.

A fogáshoz ajánlott bor: Solus Merlot 2008 (Gere Attila)

Mély, sötét rubin színű. Illatában elegánsan nyílnak ki a gyümölcsös jegyek: gránátalma, vérnarancs, ribizli, melyhez hecsedli és som társul. Íze telt és kerek. Fehércsokoládé, kávé, pici füstösség teszi még komplexebbé. 16 hónapig érlelődött új barrique hordóban.

Szürkemarha érmék vargányagombás gríztalléron, paprikaostyával és szegfűszegmártással

Hozzávalók:

10 dkg búzadara
2 db tojás
20 dkg vargányagomba
1 csipet őrölt fehér bors
0,5 dl olívaolaj
2 db húsos paprika
8 db 8 dkg-os szürkemarha bélszín szelet
(OMÉK díjas)
tört színes bors ízlés szerint
só ízlés szerint
4 db szegfűszeg
1 dl vörösbőr
1 kávéskanál keményítő



A Villány vidékén hagyományosan oly sok mindenhez használt paprika héját a sütőben 200°C-on 15 perc alatt feketére sütöttük, majd tálba tettük, frissen tartó fóliával lefedtük, 5 perc pihentetés után lehúztuk a bőrét, kimagoztuk, leturmixoltuk, majd átpasszíroztuk. Egy sütőpapírra rákentük az átpasszírozott paprika krémet, majd egy másik sütőpapírt ráfektettünk és a két sütőpapír között vékonyan szétterítettük a masszát. Ezt sütőben 2 órán keresztül 70°C-on szárítottuk, így kaptuk a paprikaostyát. A szegfűszeget összefőztük a vörösbörrel, egy csipet sóval és egy csipet cukorral, majd átszűrve keményítővel mártássá sűrítettük. A vargányagombát alaposan megmostuk, apró kockákra vágtuk, olívaolajon, sóval, borssal megpirítottuk. A búzadarát a tojással, a sóval, a fehér borssal és a megpirított, felkockázott vargányával összekevertük, 10 perc pihentetés után formákba töltöttük, és vízgőzön, sütőben 100°C-on 30 perc alatt készre pároltuk. A bélszín szeleteket sóztuk, borsoztuk és serpenyőben olívaolajon közepesre sütöttük.

A fogáshoz ajánlott bor: Villányi Cabernet Sauvignon 2011 (Szemes József)

Gyümölcsös illatában és ízében a szilva és a szeder a domináns. Szerkezete arányos és kerek, igen jó ízvilágú. Telt, tartalmas, rusztikus nedű, a hagyományos borkészítés mély tiszteletének szép példája.

Ízletes vargánya

Ez a gomba nagyon ízletes és sokféleképpen elkészíthető: nyersen salátákba, gombalevesnek, vaj-

ban párolva – köretnek, rántva és pörköltnek, de szárítás és őrlést követően, fűszerként is nagyon sok ételhez használják.

Lombhullató- és kevert erdőkben, erdőszéleken és tisztásokon is előfordul. Egész Európában elterjedt.

Hideg málnaleves vaníliás piskótával és mentafagylalttal

Hozzávalók:

80 dkg málna
15 dkg cukor
5 dkg vaníliás cukor
5 db szegfűszeg
1 db citrom
1 evőkanál kukoricakeményítő

A piskóthoz:

2 db tojás
4 g liszt
4 g cukor
1 db vaníliarúd kikaparva
4 gombóc mentafagy



A málnát cukorral, szegfűszeggel, vaníliás cukorral feltettük főni, amikor felforrt keményítővel besűrítettük, majd az egészet szűrőszitán átpasszíroztuk, végül pedig cukorral és citrommal ízesítettük. A tojássárgáját a cukorral habosra kevertük, beletettük a kikapart vaníliarúd belsejét, a tojásfehérjét kemény habbá vertük, lazán összekevertük a két habot és vajazott, lisztezett kis formákban 180°C-os sütőben készre sütöttük.

A fogáshoz ajánlott bor: Villányi Rosé 2012 (Keller György)

Több kékszőlő fajta mustjából született Villányi védett Rosé, a musttisztítást követően hűtött, irányított erjesztéssel készül. Hagyma pír szín és friss gyümölcsös íz jellemzi. Fogasztását enyhe szénsavas érzet teszi könnyedé.

Fodormenta

Vízpartokon, nedves réteken előforduló évelő fűszer-, és gyógynövény. Kertekben jól termeszthető. Íze kellemes, mentolos.

Kellemes italú tea, vagy tea-keverékek alkotórésze, ízletes fodormenta szósz készíthető belőle, mely a báránysültnek különösen pikáns ízvilágot kölcsönöz.

A világ mentoltermelése évente kb.: 100 tonna körüli kristályos anyag.





Bodzaecetben marinált harcsamáj és harcsafilé egresmártással

Hozzávalók:

20 dkg harcsamáj
20 dkg szürkeharcsa-filé
15 dkg egres
őrölt bors ízlés szerint
1 kávéskanál kukoricakeményítő
0,5 dl száraz fehérbor

A marinádhoz:

1 szál póréhagyma
1 evőkanál cukor
1 nagy csipet só
0,5 dl bodzaecet
0,5 dl extra szűz olívaolaj



Azt tartja a mondás, hogy a harcsa az Villáynak, ami a libamáj Tokajnak. Villányi kirándulásunkat így hát mi más-sal is kezdhettük, mint egy harcsával. A cukrot, a sót, a bodzaecetet, az olívaolajat, a vékonyra szelt póréhagymát összekevertük, így készült el a marinád, amiben később a májat pácoltuk. A szeletelt harcsamájat sóztuk, borsoztuk, és teflon serpenyőben hirtelen készre sütöttük, majd még melegen a marinádba tettük. A szürkeharcsa filét szintén sóztuk, borsoztuk és serpenyőben készre sütöttük. Az egrest fehérborral, cukorral feltettük főni, s amikor felforrt keményítővel besűrítettük

A fogáshoz ajánlott bor: Sauvignon blanc 2012 (Csillagvölgy Pincészet)

Védett eredetű, Pannon száraz fehérbor. Maga az üde, gyümölcsös frissesség. Illatában spárga és egzotikus citrusfélék bukkannak fel, a szájban egyszerre telt és lágy ízvilág jellemzi. Reduktív tartályokban, szabályozott hőmérsékleten készült.

Egres

Egyéb nevei: vadegres, brüszke, pizske, pöszméte, köszméte.

Az egrest rendszerint félérett állapotban szüretelik. Ilyenkor az íze fanyar; de azért kitűnő már-

tás, kompót, dzsem, gyümölcslé készíthető belőle. A szedésével nem kell sietni, mert hosszú ideig megmarad a bokron.

Ha megvárjuk, amíg a bogyók teljesen megérnek, akkor kellemesen savas, zamatos, áttetsző, tetszetős gyümölcsöt fogyaszthatunk.





PANNON BORRÉGIÓ: SZEKSZÁRD II. évad - 3. adás

A Dél-Dunántúlon található Pannon Borrégió 2008-ban alakult a Pécsi, a Villányi, a Tolnai és a Szekszárdi borvidékekből. Itt találjuk hazánk egyik legrégebbi bortermelő vidékét, ahol már a római korban is foglalkoztak szőlőtermesztéssel. Napjainkra a ritka magyar szőlőfajták mellett neves világfajták is otthonra találtak a térségben. A Szekszárdi-dombság és a Tolna megyei Sárköz találkozásánál terül el a Szekszárdi borvidék, hazánk egyik legnagyobb múltú történelmi borvidéke. Fekvésének köszönhetően rengeteg napsütés éri itt a tőkéket, a rendkívül tagolt kis völgyek, az egységes lösztakaró elsősorban az izgalmas, fűszeres vörösboroknak kedvező termőterület. A szekszárdi épített, téglás pincék, amelyekben gyakoriak a kupolás, különleges terek, rendkívül alkalmasak a vörösborok érlelésére.

Sokáig főként fehérbort készítettek a térségben, majd a török hódoltság idején betelepülő rácok meghonosították a kadarkát is, mely később hírnevet szerzett Szekszárdnak. Az itt termelt kiváló borok ma már eredetvédelemmel is rendelkeznek. Szekszárd kitörési pontjának a kadarkát, a kékfrankost, és a bikavért tekinti, de otthon érzi magát itt a merlot, a cabernet franc valamint a cabernet sauvignon is.

A fehérborok mára már kevés pincészet kínálatában vannak jelen. A borvidék igazi izgalma az elegáns vörösborok adják, de az utóbbi években a rosé és a siller bor is bebizonyította, hogy nagyszerű számára a szekszárdi vidék. A dúlő-szelektált fajtaborok mellett jellemzőek a házasítások is, közülük is legismertebb a Szekszárdi Bikavér.

Keserűcsoki-torta málnás paprikazselével

Hozzávalók:

1,5 dl tejszín
10 dkg csokoládé
2,5 dkg cukor
1 db kápia paprika
10 dkg málna
2 lap zselatin



A tejszínt felvertük, a csokoládét megolvasztottuk, majd összekevertük a kettőt. A paprikát 220°C-on megsütöttük, lefedve 5 percig pihentettük, utána lehúztuk a bőrét és lepürésítettük. A málnát cukorral felfőztük, majd azt is lepürésítettük, és összedolgoztuk a kettőt, ezután belekevertük a beáztatott lapzselatint. A csokoládékrémet formába töltöttük, és rétegeztük a zselével. A végén olvasztott csokoládéval áthúztuk. .

A fogáshoz ajánlott bor: Barbár cuvée 2008 (Heimann Családi Pincészet)

Megtalálhatjuk benne mindazt, amit egy nagy borban keresünk: megfejtendő, rejtélyes ízeket, sok gyümölcsöt, mélységet, emlékezetességet, egyediséget és az izgató teljességet. A névhez Bartók Béla adta az ihletet, az Allegro Barbaro úgy erős és tartalmas, hogy megmarad elegánsnak, sokszínűnek és szerethetőnek.

Báránygerinc kávé ribizlimártással és mogyorós zserbóval

Hozzávalók:

80 dkg báránygerinc
30 dkg fekete ribizli
4 adag lefőzött presszókávé
20 dkg mogyorókrém
5 dkg pirított tört mogyoró
40 dkg zserbótészta
2-3 gerezd fokhagyma
1 evőkanál cukor
2 szem szegfűbors
1 evőkanál keményítő
0,5 dl vörösbor
zöldfűszerek vegyesen
só ízlés szerint
őrölt bors ízlés szerint

A zserbó tésztához:

10 dkg liszt
8 dkg vaj
1 csipet só
1 tojássárgája
1 dkg cukor
5 g élesztő
1 evőkanál tej



A báránygerincet hártáztuk, a zöld fűszerekkel, majd fokhagymával, sóval, borssal bedörzsöltük, és pácolódni hagytuk néhány órára. Elkészítettük a zserbótésztát. A langyos tejbe belemorzsolgattuk az élesztőt és a cukrot, majd kovászt készítettünk belőle. Ezután összegyúrtuk a többi alapanyaggal és letakarva fél órára meleg helyre tettük és hagytuk pihenni. Kinyújtottuk, majd kisüttöttük, ezután összeállítottuk a süteményünket, úgy, hogy 3 rétegben legyen a tészta. A tetejét megkentük a mogyorókrémmel és a tört pirított mogyoróval, és hűtőben 5-6 órát pihentettük. A fekete ribizlit leszemeztük és kevés vörösborral, szegfűborssal, egy csipet sóval felfőztük, majd a keményítővel besűrítettük és átpasszíroztuk, egy kevés cukorral és a presszókávéval ízesítettük.

A fogáshoz ajánlott bor:

Tüke Szekszárdi Bikavér 2011 (Eszterbauer)

A Bikavér eredete és története kötelező. Válogatott, csúcsminőségnek szánt tételekből házasított, koncentrált, testes, elegáns bor. Alapja a kékfrankos és a kadarka. Hagyományos feldolgozással, 14 hónapos fahordós érleléssel készült.

Lecsókrémleves marhanyelvgaluskával

Hozzávalók:

10 dkg füstölt szalonna
1 nagy fej vöröshagyma
4-5 db tv paprika (OMÉK díjas)
3-4 db paradicsom
3 gerezd fokhagyma
1 dl alaplé (húsleveslé)
15 dkg füstölt marhanyelv
1 db tojás
1 csokor petrezselyem
1 evőkanál liszt
őrölt bors ízlés szerint
só ízlés szerint



A füstölt szalonnát lepirítottuk, majd kivettük a zsírából, amelyben az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát üvegesre pirítottuk. A tűzről lehúзва ráöntöttünk 1 dl alaplevet, rátettük a felkockázott tv paprikát és a paradicsomot, majd együtt megpároltuk. 10-15 perc alatt kész lett, ekkor krémesre turmixoltuk. A füstölt főtt marhanyelvet apróra vágtuk, tojással, liszttel, sóval, borssal, petrezselyemmel összedolgoztuk, és forró vízben kifőztük. Tálalásnál a kifőtt marhanyelv galuskára mertük rá a levest.

A fogáshoz ajánlott bor: Kadarka 2011 (Bodri Pincészet és Szőlőbirtok)

Szekszárd három kiemelkedő dűlőjéből szüretelt, kiváló alapanyagból készült. A hagyományos és az új erjesztési technológia ötvözésével, rövid, kis tölgyfa hordós érleléssel válik a régi hagyományok követőjévé. Készítői nem nagy testű, inkább illatos, jól iható, kellemes nedű megalkotására törekedtek.

Fokhagyma

Gyógy-, és fűszernövény, melynek hagymagumója fogyasztható; felvágva erőteljes aromával rendelkezik.

Felhasználják levesek, főzelékek, saláták, sülték, vadhúsok, szószok, kolbászaruk készítéséhez, de kedvelt a pirított kenyér, vagy a lángosok ízesítéséhez is.

A fokhagyma a francia konyha kiemelten fontos fűszere.



Malacgerinc levendulás márchabbal

Hozzávalók:

40 dkg malacgerinc
1 dl márc
2 db tojás
1 dl habtejszín
2 db lapzselatin
levendulavirág
tört színes bors
só ízlés szerint
olívaolaj a sütéshez



Ennek az ételnek a hozzávalói között három olyan alapanyag is megtalálható, amely rendkívül jellemző a Szekszárd vidéki gasztronómiai hagyományokra: a zseme malachús, a márc, ami egy mézszörp és a levendula, amelyből méz és zselé is készülhet. Először a malacgerincet sóval és tört borssal jól bedörzsöltük, majd egy óra pihentetés után serpenyőben rózsaszínűre sütöttük. Kis pihentetés után vékonyra szeleteltük. A tojássárgáját, a fehérjét és a tejszínhabot külön-külön habbá felvertük. A habokat a levendulaszirmokkal, a márcsal, a beáztatott és felfőzött lapzselatinnal lazán összedolgoztuk, majd hűtőben lehűtöttük.

A fogáshoz ajánlott bor: Fuxli 2012 (Sebestyén)

A Fuxli a sillerek régi, sváb elnevezése, rókás színe miatt hívták fixlinek vagy fuchsosnak. Kizárólag kék szőlőből készítik, alapja a kadarka és a kékfrankos. Finoman fűszeres, vidám, gyümölcsös, igazi magyar különlegesség. Régen a szekszárdiak a maguk örömeire készítették. A jó beszélgetések könnyű bora.

Mi az a szekszárdi márc?

A márc egy rendkívül sokoldalúan felhasználható, mesterséges adalékanyag mentes szörp, melyet mézből és cukorból készítenek.

Évszázadokon keresztül kedvelt

üdítőital volt, a mézeskalácsosok készítették, árulták. Akkor még hígított formában, jéggel hűtve lehetett hozzájutni.

Ma sűrítményként árulják, így nem csak üdítőitallá hígítva fogyasztható, hanem számtalan más

lehetőséget is találhatunk rá, hogy zamatosabbá, édesebbé tegyü vele az ételeket.

Programok

2013. szeptember

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Szőlőhegyi csemegék: gombát és szőlőt a kosárba!

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)

Dátum: 2013. 09. 08.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

PÁZMÁNDI ÍZES-ÍNYES ÜNNEP ÉS VÁSÁR

Helyszín: Bálint Borárium

Cím: Pázmánd, Szerelemvölgyi út

Dátum: 2013. 09. 14-15.

A kétnapos esemény során a gasztronómia kapja a főszerepet. A legkülönbözőbb, házi körülmények között előállítható élelmiszerek az itt termelt alapanyagokból, a közönség által készíthető, és elvihető.

Szombaton este Szentesi József, a Borászok Borásza által összeállított, és bemutatott borsorral borvacsorán is részt vehetnek az érdeklődők, a hangulat fokozásáról pedig a Dr. Jazz Band gondoskodik, közreműködik a nemzetközi híró hegedűművész, Frankie Látó is.

TOKAJI ŐSZ - a tizedik

Helyszín: Tokaj-Hegyalja, több helyszínen

Dátum: 2013. 09. 20-22.

www.tokajiosz.hu

Tizedik alkalommal indulunk útra Tokaj-Hegyalja múltjának megismerésére, jelenének megélésére és jövőjének álmódására. E szeptemberi hétvégének a könnyedség köntösébe bújtatott tartalmasságát huszonhárom helyszínen a borvidék negyvenegy meghatározó pincésze, a honi gasztronómia kilenc jelessége és a történelmi dűlők lankái garantálják.

A jubileumi esemény programjai az elmúlt tíz esztendő fényében kerültek összeállításra annak érdekében, hogy ennek a kivételes borvidéknek a régmúltban gyökerező üzenetét minél közelebbről és minél mélyebben ismerhesse meg az idelátogató.

09. 08.

09. 11.

22. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL

Helyszín: Budapest, Budavári Palota teraszai

Dátum: 2013. 09. 11-15.

A 2013-as fesztivál is bővelkedik majd csodás borokban, gasztronómiai kalandokban, koncertekben és egyéb szórakoztató programokban. A Borefesztiválon évről-évre több száz borászat mutatkozik be, így lesz ez idén is, hiszen 15 országból több mint 250 borászat kóstoltatja meg velünk a nedűit. A programok között mintegy 60 színvonalas produkciót állítanak színpadra. A Boregyetem kurzusain és hangulatos borkóstolásain a borbarátok neves szakemberek segítségével frissíthetik a tudásukat. A zene és tánc mellett a borok mellé tökéletes ételfogásokat is találhatunk.

Nyitva tartás:

szept. 11–12. szerda-csütörtök: 14.00–23.00;

szept. 13. péntek: 12.00–23.00;

szept. 14–15. szombat-vasárnap: 10.00–23.00

Pénztár nyitva tartás: 22 óráig!

09. 20.

FIGYELEM!

Idén, a Budai Vár több falszakaszának felújítása miatt a Borefesztivál délkeleti, Savoyai Terasz felőli bejárata nem használható. A többi, szokásos beléptető pont teljes kapacitással üzemel:

- Barokk Kapu

- Koldus Kapu

- Országos Széchenyi Könyvtár lift (a liftet az OSZK működteti melynek használati díja 200 Ft.)

- Halászó fiú terasz

A Borefesztivál jellege miatt a rendezvényen SZÉP kártyát illetve kultúra utalványt nem áll módunkban elfogadni.

Az esőben megváltott belépőjegyek mellé esőkabátot adunk ajándékba a készlet erejéig.



TOKAJ-HEGYALJA PIAC

MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT

a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

SZEPTEMBER 8. Szőlőhegyi csemegék: gombát és szőlőt a kosárba!

OKTÓBER 13. Szüret mustos finomságokkal és sajtokkal

NOVEMBER 10. Melengető olajok: a tokaji szőlőmagolaj és társai

Programok

2013. szeptember - október

III. VILLÁNYI PRÉMIUM BORMUSTRA

Helyszín: Pécsi Kodály Központ
Cím: Pécs, Breuer Marcell sétány 4.
Dátum: 2013. 09. 28.
<http://villanyiborvidek.hu>

Legyen a vendégünk a jótékonyági borbemutatón, kóstoljon és beszélgetsen velünk 2013. szeptember 28-án, szombaton 16.30- 18.30-ig, majd hallgassa meg a XVII. Európai Bordalfesztivál gálakoncertjét!

A III. Villányi Prémium Bormustra, amelyet a Pécsi Kodály központban, a zene fellegvárában tartunk, a fent említett harmóniakeresésről szól. A jótékonyági borbemutatóra szóló jegyvásárlással mindannyian a bordalfesztivál megszervezését támogatjuk.

ORSZÁGOS BORKIRÁLYNŐ FESZTIVÁLT

Helyszín: Tarcsl, több helyszínen
Dátum: 2013. 10. 11-13.
<http://borkiralyno.szabolcsrendezveny.eu>

MINDSZENT HAVI MULATSÁG Pezsgő Bodrogkeresztúr

Helyszín: Bodrogkeresztúr, több helyszínen
Dátum: 2013. 10. 12-13.
www.tokajfestival.hu

Célunk egy, minőségi rendezvény, ahol megmutathatjuk településünk rejtett értékeit, nem pedig egy zajos fesztivál. Itt nincs „nagy színpad” és sztár fellépők, van viszont baráti légkör, emberi léptékű, kedves település a Bodrog parton, gyönyörű kilátás a Dereszla dombról a Zempléni-hegyekre és a Bodrog ártérre.

Az idén a legtöbb pincében újdonsággal is várjuk az érdeklődőket, hiszen egyre több borász fantáziáját mozgatta meg a pezsgő és habzóbor készítés is. Szombat délután megmutatjuk új pezsgőinket és kicsit bepillantást is engedünk pezsgőkészítés titkaiba.

09. 28.
09. 28.

ST. ANDREA SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET BORVACSORÁJA

Helyszín: Platán Hotel
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u.10.
Dátum: 2013. 09. 28. - 19.00 órától

Az est folyamán a St. Andrea Pincészet tulajdonosa és borásza Dr. Lőrincz György személyesen mutatja be és kóstoltatja a pincészet borait. Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és csapata készítik.

A borvacsora menüje a következő:
St. Andrea Napbor 2012 – Jércecopf grillezett körtével
St. Andrea Boldogságos 2011 – Tejszínes szürke harcsa, kapros túrós csusza rétesrel
St. Andrea Csakegyszóval 2011 – Rozmaringos báránysíval erdei gombás tojáslepenyvel göngyölve, tepsis burgonya és párolt zöldségek
St. Andrea Hangács 2009 – Vaddisznó comb kékszőlő raguval, zelleres köles galuskával
St. Andrea Merengő 2009 – Equadori csokoládé lasagne

A program ára: 9.500 Ft/fő, amely tartalmazza az ételleket és a kóstoltatott borok árát (1-1 dl).
Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

10 11.

10. 12.

10. 13.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Melengető olajok: a tokaji szőlőmagolaj és társai

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2013. 10. 13.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

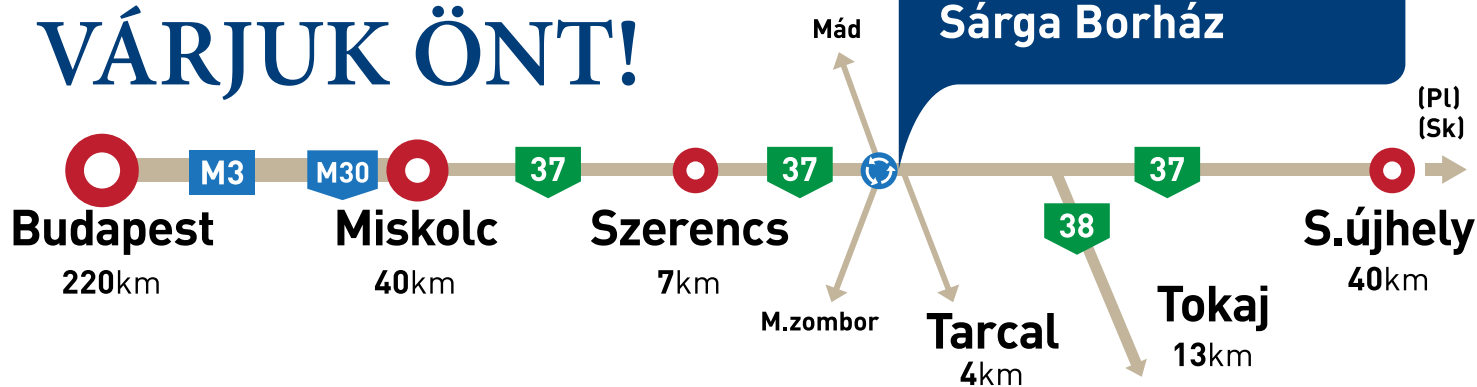
10. 19.

OLASZRIZLING OKTÓBER

Nagy olaszrizling kóstoló

Helyszín: Gerbeaud
Cím: 1051 Budapest, Vörösmarty tér 7-8.
Dátum: 2013. 10. 19.
<http://olaszrizlingoktober.hu>

VÁRJUK ÖNT!



Esszencia

BORSZAKÜZLET

A BOROK LEGJAVA



Lépjön 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