

BIKAVIADAL! Eger vs. Szekszárd, avagy borpárbaj első vérig!

bor&párlat

2013 TAVASZ

www.boresparlat.hu

EXTRA

Rosalia

ROSÉT MINDENKINEK!
május 10-12.

BORZSONGÁS

Borok, zene, tánc Villányban...
és a Stílusos Vidéki Éttermiség

Útikalauz borturistáknak: TOKAJ-HEGYALJA

LÁTNIVALÓK - VILÁGÖRÖKSÉGEK - BORÁSZATOK - PROGRAMOK

„THE BEST OF STIFI”

Villányi stifolder verseny

GASZTRONÓMIA

Milyen a sonka, ha etyeki?



Látogasson el minden
hónap második vasárnap-
ján 10-16 óra között, a
37-es főút mellett a
Sárga Borház előtti térre!

PIACNAPOK 2013-BAN >>

Hihetetlen HÉTKÖZNAPI akció az Aquaticumban

2 órás
belépő

csak **800** Ft*



Az akció 2013.02.18-tól 2013.04.30-ig, hétköznapokon (hétfőtől péntekig), teljes nyitvatartási időben érvényes. (Medencezárás: 20.30)

*A 120. perc után percdíj fizetendő, mértéke: 16 Ft/perc.

AZ AKCIÓ NEM ÉRVÉNYES: • hétvégéken • munkaszüneti napokon: 2013.03.15., 2013.04.01. (Húsvét)
• az iskolai tavaszi szünet idején: 2013.03.28-03.29. és 2013.04.02.



*Darin Sándor
lapkiadó*

Merengés

Ez a tavasz nagyon nem akart eljönni, pedig már a medve is kibújt rég a barlangjából. Ő sem érti, mi van itt kint. Mi sem.

Máskor ilyenkor már régen ülünk a tűz mellett, borozgatva sütjük a szalonnát. Most meg kimenni sincs kedvünk. Hol a szél fúj, hol az eső esik, a hóról már ne is beszéljünk! Okozott elég főfájást!

De hagyjuk a múltat! Ma már kicsit elődugta a fejér a napocska, kimerészkedtünk mi is. A szőlő is elkezdett “csepegni”, a virágok is - késve ugyan - de előkandikálnak az avarlepte virágágyásainkból. A hét végére már tizennyolc fokot is mondanak. Idén sem lesz tavasz...

Ebbe lassan kezdünk beletörődni. A tél után egyből, hirtelen váltással beköszönt a nyár. Így lettünk mi is a tavaszi lapszámunkkal. Addig-addig írogattunk, adtunk hozzá még több információt, csinosítottuk cikkeinket, hogy úgy eltelt az idő, lassan kezdhettünk is a nyári számhoz.

Sok minden jár még a fejünkben, amit szerettünk volna most megírni, de már sem helyünk, sem időnk, hiszen hirtelen be fog köszönteni a jó idő és irányt vesz mindenki a szabadba. Ki a természetbe, irány a borvidékek! Ebben akarunk olvasóink segítségére lenni új kezdeményezésünkkel az “Útikalauz Bortúristáknak” fejezetünkkel, amely most Tokaj-Hegyalját vette célba. A borvidék településeinek bemutatása mellett próbáltuk színesen összefoglalni a borvidék történetét. Legendák, történetek, riportok, beszámolók... Semmi nem hiányozhatott.

Minden igyekezetünk ellenére picit megcsúsztunk, azt hiszem nem szándékosan, de mégis a jó idő beköszöntéhez igazítottuk tavaszi számunk megjelenését... Túrászunk hát sokat, kóstoljunk még többet, töltsük kellemesen a tavaszt, már ami még megmaradt belőle, hiszen ahogyan a népi mondás is tartja:

Január-Február, itt a nyár!

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak

Árpás László, Árvay Angelika, Balassa István, Barta Károly, Bárdos Sarolta, Katherine Chapman, Demeter Endre, Farkas Gabriella, Gálik Judit, Györffy Zoltán, Horváth Lajos, Illés Tamás, Iványi Emese, Jámbor Ágnes, Jenei Elek, Katona Csaba, Kocsis Zsóka, Korda Gabriella, Dr. Kosárka József, Máriás Károly, Máriás Éva, Mészáros Gabriella, Molnár László, Palotai Péter, Pauli Zoltán, Polgár Zoltán, Prácser Hajnalka, Rácz Kinga, Oláh Rita, Orosz Gábor, Oroszlán Tamás, Sebestyén Csaba (Hotel Platán), Ifj. Szepsy István, Takács Zsolt, Varkoly Eszter, Víg Gyula, Wéber Tamás, Wilhelm Dávid és Zöldi-Kovács Árpád

Fotók

Béres Szőlőbirtok, Darin Sándor, Danjaq, Disznókő Szőlőbirtok, Gálik Judit, Hotel Lycium, LLC, Magyar Bor Akadémia, Magyar Turizmus Zrt., MKVM, Molnár Attila, Patricius Borház, Polgár Pincészet, Takács Zsolt, Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok, Tourinform Iroda - Szerencs, Tourinform Iroda - Sárospatak, Tourinform Iroda - Sátoraljaújhely, Tourinform Iroda - Tokaj, Szepsy Kinga, Szigetváry Zsolt, United Artists Corporation, Vylyan, Wéber Tamás és on-line képügynökségek

Hirdetésfelvétel

Tel.: +36 (30) 219-3578

s.darin@borutazo.hu

ISSN 2063-9406

Tartalom

5 Bikaviadal! Eger vs. Szekszárd, avagy borpárbaj első vérig!

13 Rosália Rosé Garden és Éves Magyar Rosé Mustra

15 Villány Krédója beszélgetés Polgár Zoltánnal

17 Tokaj-Hegyalja Útikalauz borturistáknak

19 - Cárok és a tokaji

23 - Szőlőfajták

25 - Védett borvidék

27 - Aszú és társai

31 - Évjáratok

33 - Legenda-valóság

5.500 muzeális palack nyomában

35 - Kézműves történet

Bárdos Sarolta és a Tokaj Nobilis

37 - Tokaji Anziks

beszélgetés borászokkal

41 - Régi-új pince

20 év termése a cári pincében

43 - Legszebb szőlőbirtok

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok és a Rákóczi Pince

47 - Látnivalók

Borvidéki útikalauz

67 - Borászatok



A Bikavér teszt borsora

A Bikavér tesztet a **Debreceni Borozó** és a **Pécsi Borozó** magazinok szerkesztőségi tagjai végezték szekszárdi és egri borászokkal közösen. A teljes teszteredmény a két magazin tavaszi számában olvasható. A tesztet a helyszínt a **Hetényi Pincészet** biztosította, köszönet érte Hetényi Jánosnak és családjának.



BorZsongás és a Stílusos 73
Vidéki Éttermiség - kulináris
randevú Villányban

Mesterségem címere **SONKÁS** 77
Árpás Lászlóval beszélgettünk

Kitekintő: **TOSZKÁNA** 82
Eladásösztönzés olasz módra

2 vacsora - 9 fogása 86
receptek borok mellé

Programok 93



HETÉNYI PINCÉSZET
7695 Mecseknádasd,
Rékavölgyi út 17.
Hetényi Emese: +36 (20) 222-8481
+36 (72) 463-618
info@indivinum.hu
www.indivinum.hu

BIKAVIADAL!

Eger vs. Szekszárd, avagy borpárbaj első vérig!



Az elmúlt időszakban több helyszínen is egymásnak ugrottak a Bikavérek. Úgyis mondhatnánk, igazi Bikaviadal zajlott, zajlik az országban. A kóstolókat, bemutatókat, teszteket nagy figyelem kísérte mind a szakma, mind a sajtó és mind a fogyasztók részéről. A bemutatkozásoknak a lényege nem is a versengés - bár az eredmények iránt sem lehetünk közönbösek - hanem a Bikavérek sokszínűségének, évjáratí sajátosságainak megmutatása és régi, jó hírnevüknek a visszaállítása volt a cél...

A LEGENDA

Az egri legenda szerint a bikavér elnevezés a török időkből származik: az egri várat az oszmán túlerő ellen védő vitézek megerősítésére a vár kapitánya, Dobó István vörösbort hozatott fel a pincékből. A törökök látták, hogy az italtól a vitézek új erőre kaptak – és babonásak lévén, a lecsurgó vörös folyadékról azt hitték, a bikák vérét issza az ellenfél. Nem is mertek akkor tovább harcolni ellenük.

A VALÓSÁG

A legenda aligha igaz: hazánkban a török hódoltságig kizárólag fehérbort termeltek, a kadarka fajtát, valamint a vörösbort készítésének technológiája a török elől menekülő rácok által terjedt el borvidékeinken. Írásos források, oklevelek, útleírások a bikavér elnevezést a XIX. század közepéig nem említik.

A bikavért már ebben az időben is több dűlőből származó, különböző szőlőfajták együttes feldolgozásával készítették, a bor

„Töltsd pohárba, és csodát láatsz!
Színe mint a bikavér,
S mégis a gyöngy, mely belőle
Fölragyog, mint hó, fehér.
És a töke, melyen termett,
Nemde, oly zöld, mint a rét?
Hol leled föl szebben együtt
Szép hazánk háromszínét?”

Garay János

(1846-ban íródott „Szegzárdi bordal” című versében megalkotta a bikavér elnevezést)

sötét színét pedig a rövid héjon történő erjesztésnek köszönhette. A különböző adottságú borvidéki termőhelyekről származó, különböző szőlőfajták összekeverése a gazda számára lehetőséget biztosított az évjáráthatás enyhítésére, a minél kiegyensúlyozottabb bor előállítására.

Az első tudatos bikavér-készítő a kísérletező kedvű Gröber Jenő volt a XX. század elején, aki által az egri bikavér elindult a széles ismertség és nemzetközi hírnév felé.

A Bikavér Program

Az 1978-1980-as időszakban, az ún. Bikavér-program keretében ismét jelentős szőlőtelepítések történtek, amikor is a nagyüzemi termelésnek és az igénytelen termesztési eljárásoknak legjobban megfelelő fajtákat telepítették.

Ebben az időszakban a borok gyakran nem kaptak fahordós érlelést, acél- és betontartályokban való tárolás lett a jellemző.

Az időszak klasszikus bikavér bora középrubin, esetleg barnás színű, savhangsúlyos, fanyar, gyakran húzós cstersavtartalmú, kesernyés bor volt. A 90-es évekelejáig a bikavér korábbi nemzetközi jó híre jelentősen meg-



kopott, a minőségi szemlélettől mentes szőlő- és borközpontok kézzelfogható károkat okozott és okoz a bikavérnek ma is.



*Az egri
Korona Borház
Egri Bikavér 2010
bora bekerült
a TOP12 közé.*

AZ EGRI BIKAVÉR

A tervgazdálkodásos időkben létrejött az egri borkombinát, amely monopolhelyzetben hozta forgalomba az egri bikavért. Ebben az időszakban az Egri bikavér megjelölés lajstromozott védjegy volt. Az 1990-es években a Legfelsőbb Bíróság elrendelte a védjegy törlését. Jelenleg az Eger szó (és melléknévi, egri változata) földrajzi árujelzőként van lajstromozva. Az egri bikavér nem borfajta, ezért a megjelölést az egri borvidéken kívüli termelők nem használhatják.

Az Egri Szőlő- és Bortermelők Egyesülete 1991-től munkálkodik az egri bikavér meghatározásán. A legfőbb kérdés, hogy az egri bikavért mi különbözteti meg a világ más, hasonló vörös házasításaitól. Szintén komoly probléma, hogy a bikavér mutathat-e kislelősi jegyeket. Az egyesület 1993-ban kidolgozta az újrafogalmazott Egri Bikavér készítésének szabályait, amely jogi háttér hiányában csak ajánlásként létezhetett. Az Egri Bikavér Szabályzatot 1997. június 27-én hagyták jóvá egyhangú szavazással.



Pannon Csúcsbor

*Az egri St. Andrea
Szőlőbirtok és
Pincészet
Hangács Egri
Bikavér Superior 2009
borát vörös csúcsbor-
nak választották
a 2012. évi
Pannon Bormustrán.*

A SZEKSZÁRDI BIKAVÉR

A szabályzatot a 2002-ben kiadott 130/2003.FVM rendelet tovább szigorította és létrehozta az egri bikavér superior borkategóriát. Az Egeri Bikavér Szabályzat szerint az egri bikavér olyan borhásítás, amely nem lehet fajtajelleges. A feldolgozott szőlőre minimum 17-es, illetve bizonyos fajtáknál 19-es magyar mustfokot írt elő. A maximális termésmennyiséget 120 q/ha értékben határozták meg. Az a termelő, aki egy gyengébb évjáratban nem rendelkezik legalább három szőlőfajta megfelelően beérett termésével, egyáltalán nem készíthet bikavért.

A 2010-es szürettől kezdve az egri bikavér készítését újraszabályozták. A védett eredetű borkategóriában két szigorúan szabályozott kategóriát vezettek be: védett eredetű klasszikus bor és védett eredetű superior bor. Az egri bikavér készítéséhez a következő szőlőfajták borát lehet felhasználni: kékfrankos, portugieser, kadarka, blauburger, zweigelt, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, menoire, turán, bíborkadarka és syrah.

Szigorúan szabályozza és ellenőrzi a szőlő származási helyét, a szőlő fajtáját, művelésének módját, térállását, valamint a szőlőből készült bor készítésének számos lépését.

Mindkét kategória meghatározza a házasítás során felhasználandó borok minimális fajtamennyiségét és a kész bikavéren belüli szőlőfajták arányát, a minimális alkoholtartalmukat, a fahordós érlelés időtartamát és a forgalombahozatal legkorábbi időpontját.



*Csúcsbor és
Csúcsbikavér*

*A szekszárdi
Takler Pince Bikavér
Reserve 2006 borát
vörös csúcsbornak
és csúcs-bikavérnek
választották
a 2010. évi
Pannon
Bormustrán.*

A Szekszárdi bikavér a Szekszárdi borvidéken termelt többféle kékszőlőfajta borából készülő borhásítás. Készítése kb. 130-150 éves múltra tekint vissza. A XIX. század során a szekszárdi bikavér alapját a borvidék klasszikus szőlőfajtájának, a kadarkának különböző változatai adták. A bort testesnek, mély színűnek és erősnek írták le. A borvidéken azóta történt strukturális átalakulások és fajtaváltás következményeként a modern Szekszárdi bikavér legnagyobb részt a kékfrankos, a kadarka, a cabernet sauvignon, a cabernet franc és a merlot szőlőfajták borának változó arányú házasításával készül. A Szekszárdi bikavér bor közepes-mély rubin színű, jellemzően nagy testtel, közepes-magas cser-sav tartalommal, közepes savtartalommal és magas alkoholtartalommal rendelkezik.

Az Egeri bikavérhez hasonlóan a Szekszárdi bikavér név az Európai Unióban földrajzi árujelzőként bejegyzett, védett eredetű minőségi bor, készítésének módja szabályozott és ellenőrzött, a megnevezést a Szekszárdi borvidéken kívüli termelők nem használhatják.



Takler Pince

Szekszárdi Bikavér Reserve 2007

92/100
pont

Nagyon sötét, sűrű megjelenésű bika. Illatát hosszú percekig lehet szárazni, érett fekete bogyósok az erdőből, kellemes kávé, kis dohány és még csipetnyi fűszeresség is, egészen komplex. A szájban vibrál, a tanninja teljesen sima, édes hatású. Az erdei gyümölcsök mellett, nagy test és magas, de egyáltalán nem kilógó alkoholérzet jön, a végén ásványos jegyek villannak fel, és nagyon hosszasan köszön el. Kivételes tétel, a csúcs közelében.



Bodri Pincészet

Faluhely Szekszárdi Bikavér 2009

91/100
pont

Erőteljes bíbor színnel nyit. Aromatikáját fás jegyek vezetik, de a szebbik, nem bántó fajtából, és szerencsére van még bőven szeder, meg gombás jegyek is. Erőteljes a szájban, a savai nagy lendületet adnak neki, a tannin is érett, kóstolva is sok, de szép a fa. Túlérett meggy, nagy adag csokival nyakon öntve, a korty végén jön megint a szeder is. Ereje teljében lévő tétel, jelentős potenciállal.



Sike Tamás

Egri Bikavér 2003

90/100
pont

Enyhén barnuló szél a pohárban, lassan, mélyről megnyíló illatok, kell neki idő, hogy igazán mutassa magát. A tercier jegyek uralkodnak az orrban és szájba véve is, szép animalitás, érett, gombás felhangok, és mögöttük ott vannak a gyümölcsök, ha csak halványan is. Kóstolva letisztult, sima felszínű, széles struktúra. Érdeemes hosszán elidőzni vele, ő nem az erejével, sokkal inkább a cizelláltságával akar gyönyörködtetni.



Sebestyén Csaba

Iván-völgyi Szekszárdi Bikavér 2009

90/100
pont

Meleg, kedves illatok jönnek a pohárból. Van benne sok fekete bogyós, szegfűszeggel bolondítva, a fás jegyek nagyon szépen egészítik ezt ki. Kóstolva nagy adag áfonya és kivételes lendülesség jellemzik, a hordó szépen öleli körül az elsődleges jegyeket. Egészen sima, lágy a korty, nagyon szépen kidolgozott, nem lóg belőle semmi sem, lecsengésben kellemes kávéval köszön el.



St. Andrea

Merengő Egri Bikavér Superior 2009

90/100
pont

Szüksége van jócskán levegőre a pohárban, idővel nagyon koncentrált, egyenes lesz az illat, erdei gombával, némi avaros jeggyel és fűszerekkel. A szájban eléggé erőteljes a hordóhatás, mellette puha tanninok, visszafogott gyümölcsök és minerális jegyek sorakoznak fel. Már most is komoly tétel, de érdemes még fektetni a tökéletes harmónia érdekében.



Thummerer

Egri Bikavér 2007

89/100
pont

Összeérett illat, nem harsog, de nagyon cizellált. Gyümölcsök a háttérben, ott is inkább aszalt formában, van viszont bors és nagyon kellemes hordós jegyek. Egészen kerek és telt a korty, az illathoz hasonlóan letisztult, érett. Tanninjai közepesnek hatnak, savai kifejezetten élénkek, a hordó itt is szépen egészíti ki a bor szerkezetét. Az egyik leghosszabban elkészítő bika, lecsengését leginkább az aszalt meggy jellemzi.

🔥 Németh János Pincészet
Pósta Borház

🔥🔥 Tüske Pince
Dúzsi Tamás Pincészet

🔥🔥 Sebestyén Pince
Bodri Pincészet

🔥🔥🔥 Fekete Borpince
Márkvárt Pince

🔥🔥🔥 Heimann Családi Birtok
Eszterbauer Borászat

Kilátó

Csacska
szurdik

Kalász u.

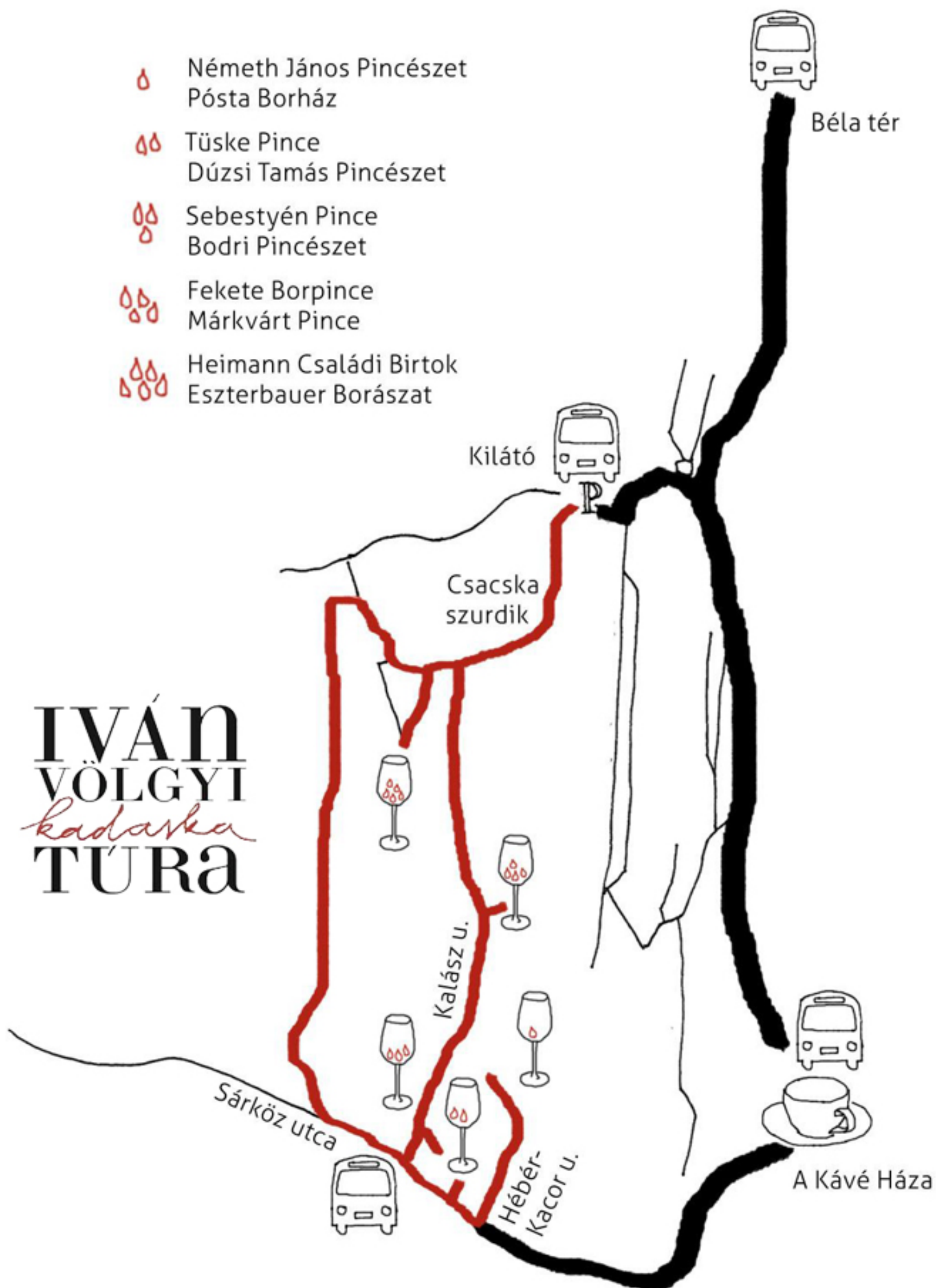
Sárköz utca

Hébér-
Kacor u.

Béla tér

A Kávé Háza

IVÁN
VÖLGYI
kadarka
TÚRA





IVÁN VÖLGYI *kadarka* TÚRA

SZEKSZÁRD VÁR
2013. JÚNIUS 22-ÉN!

10 borászat és az ország legjobb kávézója
várnak itallal és étellel a napsütötte
Iván-völgyben szombaton 10-19 óráig.
Este szabadtéri koncerttel
és koccintással készülünk a Kiskorzó téren,
Szekszárd belvárosában.

A túrára jegyek elővételben, bővebb információ:
WWW.IVANVOLGYITURA.HU

ROSÉ GARDEN

Május 10-12. között a Gesztenyés kertben és a Larus Étterem teraszán széles borkínálat, ezen belül kiemelt rosé-paletta várja a borkedvelőket. A borokhoz Buday Péter, a Larus Étterem séfje állított össze olyan menüt, melyben mindenki megtalálja kedvenc ízeit. Minden nap az első 100, poharat vásárló vendég, aki rosé színű ruhában érkezik, egy szál rózsát vagy cseppőrt kap ajándékba!

GASZTRONÓMIA

A **Larus Étterem** igazi fesztiválos hangulathoz illő ételekkel várja a Rosaliára érkezőket. Amit Buday Péter megálmodott: kemencében sült kacsa, ropogós csülök, báránycsülök tepsis burgonyával, grillkolbász és flecken vegyes savanyúsággal, spare ribs, grillezett csirkecomb, harcsa steak és kapros-tejfölös kakasleves. A falatozgatni vágyókat tapasok, kreatív falatkák színes-illatos kavalkádja várja: marinált lazac, kacsamell és kacsamájkrém, szélben szárított sonka, vadas marha, almával sült szűzérme, harcsapaprikás, csak hogy néhány említésre kerüljön.



SZÍNPAD

A színpadon izgalmas zenei produkciók adnak hangulatot a borozgatáshoz. Május 10-én, pénteken este Micheller Myrtil és zenekarának, a **Swinguistique** vadonatúj műsora lesz hallható, amely a múlt század Franciaországát idézi, francia és angol nyelvű dalokkal, vidám gipsy swing stílusban. Myrtilt a műsorban két gitár, nagybőgő és dob kíséri.

Szombat este a **Hot Jazz Band** lép fel. „Hot jazz” - a kifejezést a jazz leírására használják, különösképp a korai jazz-re és a swingre vonatkozóan, utalva izgalmas és energikus természetére. A zenekar az 1920-as, '30-as, '40-es

évek melódiáinak hiteles tolmácsa, a háború előtti magyar filmek slágereinek és a jazzkorszak népszerű amerikai szórakoztató-zenejének eredetű megszólaltatója.

Vasárnap az **iLLfon gT** játszik mindenki számára ismerős Illés, Fonográf, Generál és LGT dalokat a '70-es évekből. A zenekar tagjai korábban megfordultak a Hobó Blues Band, Takács Tamás Dirty Blues Band, Universal és a Kovács Katit kísérő zenekarokban, valamint közreműködtek több zenés színházi produkcióban is. De ami még fontosabb, hogy a csapat egy ősrégi

baráti társaságból állt össze, akikkel a műsorukban elhangzó dalokat évtizedek óta együtt énekelik.

GYEREKEKNEK

A Rosalia ideális programja lesz a kisgyermekes családoknak is, hiszen a rendezvény alatt a Larus Étterem megújult játszó-kertje és a MOM Kulturális Központ nagy játszótere várja a kicsiket. Vasárnap a gyerekeknek szól a **Délelőtti programMOM**: kézműves műhelyben parafadugóból készíthetnek játékokat, dísz tárgyakat, ebéd előtt a **Tündök zenekar** koncertje és a **Budai Babszem Táncegyüttes** táncbemutatója szórakoztatja őket.

Ezután a zenekar és egy táncoktató megtanítja a kicsiket néhány vidám tánclépésre. Szombaton és vasárnap ingyenes arcfestéssel válhatnak a gyerekek is igazi fesztiválozókká.

Nyitva tartás:

Május 10. (péntek): 14-23.00 óra között

Május 11. (szombat): 10-23.00 óra között

Május 12. (vasárnap): 10-21.00 óra között

Belépés: ingyenes.

Kóstoláshoz 700 forintért kristály kóstoló pohár vásárolható.

Gesztényes kert, Larus Étterem (XII. kerület, Csörsz utca – Sirály sétány)

www.rosalia.hu

Forrás: rosalia.hu Fotók: Szigetváry Zsolt



ÉVES MAGYAR ROSÉ MUSTRA

Május 11-én, szombaton a Larus Rendezvényközpont termében bemutatásra kerül a közel teljes magyar rosé választék, amely a rendezvény alatt szabadon kóstolható. A borászok személyesen kínálják a jégbe hűtött rosékat, habzóborokat, siller borokat.

A 14.30 órára érkezőknek Zilai Zoltán, nemzetközi borbíró ad szakmai útravalót a kóstoláshoz, és beszámol az április végén megrendezett Rosé Világversenyen (Mon-dial du Rosé) szereplő magyar borok eredményeiről. A borok mellé kreatív borkorcsolyák, falatkák vásárolhatók. Az első 100 borkedvelőnek cseppörrel kedveskedünk.



Nyitva tartás:

Május 11. (szombat): 14-19.00 óra között

Belépés: a belépődíj ára 3.700 Ft, mely tartalmaz egy 700 Ft értékű visszaváltható kóstoló poharat és egyszeri belépést tesz lehetővé.

Töltsön el egy szép májusi napot a gesztenyefák árnyékában, beszélgessen, borozgasson, falatozzon, élvezze a koncerteket és válassza ki idei kedvenc roséját!

Larus Étterem (XII. kerület, Csörsz utca – Sirály sétány)

www.rosalia.hu



Villány Krédója

Beszélgetés
Polgár Zoltánnal



Melyik területekről, milyen típusú borok készülnek a Polgár Pincénél?

A villányi borvidéken lévő Kopár Mandolás, Harsányi, Bocor dűlőkben termesztünk szőlőt. Ezen területekről származó boraink 3 nagy csoportra tagolódnak: Standard borok, Birtok borok, Családi válogatás és a családi válogatáson belül megkülönböztetünk még a prémium borokat.

A kiemelt márkák sok helyen reprezentálják a Villányi minőséget. Boraink a jó ár-érték aránynak köszönhetően széles körben ismertek és nagyon népszerűek.

A prémium kategóriájú Családi válogatások kizárólag a legjobb dűlőkből, természetkorlátozással, különleges egyedi hordós érleléssel készülnek. Ezek a borok a hozzáértő ínyencek, borgyűjtők igényeit is kielégítik. Különleges gurmé étekkel méltó kísérői.

Hogyan készül egy ilyen prémium házasítás?

Először a bor elképzelt harmóniáját próbáljuk gondolatban megtervezni, kisebb tételben összeházasítjuk, gyakran összeállítva érlelésre tovább hordozzuk. Érlelés befejezése során is további házasítás lehetősége is felmerülhet. Palackozás csak az elképzelt összhatás kialakulása után kerül sor. Vannak régről palackozott bevett házasításaink de gyakran kísérletezünk.

Nagyon sok idegen bort kóstolunk hazai és nemzetközi összehasonlításból, figyeljük a trendeket és így maguktól jönnek az új ötletek. Egy összeállításban mindig a saját ízlésünk vezérel, nyilván külső hatások is befolyásolják.

Milyen magas elvárásnak kell megfelelni egy bornak, hogy önállóan kerüljön palackba és milyen jegyeket kell hordoznia, hogy egy prémium házasítás része lehessen?

Kategóriájában minden bornak a Villányi stílust kell képviselnie. Az alapborokat a családból többen kóstoljuk és így soroljuk be a minőségi kategóriákba. Különleges tételek egy adott évjárat kiemelkedő minőségéből, vagy egy különleges hordó aromájából adódhatnak. Ezeket a bírálatuk során külön is megkülönböztetjük. A kézműves gondosságból adódóan a kis tételeket is külön kezeljük. Egy összeállításnál az alkotórészek jellegét is figyelembe vesszük. Egyes típusok jó felépítésű tanninban erősítik az összeállítást más alapok a különleges aromájuk miatt kerülnek be.

Hogyan épül fel a házasítások hierarchiája a Polgár Pincészetnél?

Mind a három kategóriában vannak összeállításaink. A birtok sorozatban az alapborok könnyű házasításai közé soroljuk a Birtok Cuvée-t, Rubin Cuvée-t és a Chardonnay Muskotály Cuvée-t mely egy fiatalos házasítás. A Polgár Cuvée, az Elixír Cuvée és a CREDO a prémium házasításaink.

Mennyire lehet évjáratról évjáratra ezeket a házasításokat reprodukálni?

Nem ragaszkodunk minden áron az összeállítások elkészítéséhez. Az Elixír és a CREDO csak kimagasló évjáratokból készül. Amikor az évjárat minősége nem éri el a kívánt nívót, akkor fajtaborként kerül értékesítésre. Az egyszerűbb összeállítások minden évben készülnek, természetesen árnyalati különbségekkel.

Milyen szerepet szán Zoltán a Credonak a Polgár borok között?

A CREDO a házasításainknak a prémium kategóriás zászlós bora. A technológiai területén (szőlő-termelés, hordózás, érlelés) a legjobb minőségre törekszünk, kis palackszámban készül, csupán 1.000-1.200 darabot palackozunk belőle.



Útikalauz borturistáknak: TOKAJ-HEGYALJA

LÁTNIVALÓK - VILÁGÖRÖKSÉGEK - BORÁSZATOK - PROGRAMOK

Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)

A Tokaji borvidék, vagy Tokaj-Hegyalja a világ első zárt borvidéke 1737 óta. Magyarország északkeleti részén, a Zempléni-hegység déli, délkeleti lábainál található. Világhíre a XVI. század első felében terjedt el, amikor a korábbi híres borvidék, Szerémség szerepét a török előrenyomulás miatt átvette.

A KEZDETEKTŐL

Feltehetőleg az első szőlőtőkékét még a kelták telepítették Tokaj-Hegyalja vidékére. A honfoglalás idején a Bodrog és a Tisza találkozásánál földvárat emeltek, aminek a neve Hímesudvar volt. Ez a település volt a mai Tokaj elődje. A Tokaj név eredete valószínűleg az ótörök nyelvben gyökerezik, jelentése pedig “folyó menti erdő”. Az 1241

évi tatárjárás mind a szőlőültetvényekben, mind a földművelő nép körében nagy pusztításokat

végezhetett. A megfogyatkozott lakosság újraterelítésére IV. Béla király olasz és vallon telepéseket hozatott az országba.

A Hegyaljai szőlőkről az első hiteles említést a Turóczi prépostság 1251-ben kelt alapítólevelében találjuk.



Tokaj vára az 1600-as évek végén

Gabriel Bodenehr (1684)

A legenda szerint az első aszúbort 1631 húsvétján ajánlotta fel Sepsi Lackó Máté pap Lórántfy Zsuzsának Sátoraljaújhelyen. Ez idő tájt a borvidék és pincéinek legfontosabb tulajdonosai és fejlesztői is a nemesi családok voltak. Az aszúképződés fontos előfeltétele a késői szüret. 1700-as évekig Gál (október 10.) hetében kezdték a szüretet majd több változtatáson keresztül Simon-Júda (október 28.) napjára tették.

REX VINORUM”, azaz „a borok királya, a királyok bora” elnevezést. A legfontosabb vásárlók a lengyelek és az oroszok voltak. Péter cár és Katalin cárnő Tokajban egy kereskedőkből és katonákból álló különítményt állomásoztattak. 1779-ben Mária Terézia rendeletben mentesítette az aszúbort a dézsma alól.



II. Rákóczi Ferenc

(1676 – 1735)

A Rákóczi család már a XVII. században számos pincét tartott fenn, több kastélyt is építtetett a borvidék területén. Ebben az időben vette fel a hegyaljai szőlőtermesztés máig jellemző arculatát és ekkor élte legvirágzóbb korszakát.

XIV. Lajos francia király II. Rákóczi Ferenctől kapott aszúval kínálja Madame Pompadour-t egy azóta elhíresült mondás kíséretében: „C'est le roi des vins, et le vin des rois”, azaz „Ez a borok királya és a királyok bora”. Ekkor kezdik el Tokaj-Hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak, elsősorban azért, hogy a külföldieknek is könnyen kimondható és értelmezhető legyen.

A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa a magyar borvidékek részére országos minősítést rendel el, öt csoportba sorolva a területeket. Első osztályú besorolást csak Tokaj-Hegyalja kapott. A dűlő szerepe ekkor kezd tudatosodni a minőség és a kereskedelem területén.

Az 1600-as években egyre több törvényi szabályozás lépett életbe, sőt 1655-ben az országgyűlés rendeletben szabályozta az aszúszemek elkülönítését. Ez is mutatja az aszúbor előállításának gazdasági jelentőségét. 1737-ben a világon elsőként királyi dekrétum jelöli ki a borvidék pontos határait. 1772-ben megszületik a világ első dűlőbesorolási rendszere. 1803-ban pedig sor kerül a szőlőterületek minőségi osztályozására.

A Tokaji aszú XIV. Lajos francia király udvarában kapta a kitüntető „VINUM REGUM,

A magyarországi filoxéravész (1874-1914) szinte teljesen kipusztította a hegyaljai szőlőket. Az újraterelítés jelentős fajtaszám csökkenést is eredményezett.

Az 1989-es rendszerváltást követően a borvidék ismét fejlődésnek indulhatott. A Tokaj-Hegyaljai Történelmi Borvidék 2002-ben az UNESCO Világörökség Bizottsága mint kultúrtájat felvette a világörökségi listára.

Cárok és a tokaji



**II. Miklós cár a tokaji mintára telepített szőlőültetvényeket járja be 1897-ben
Massandra tartományban (Krím-félsziget, ma Ukrajnához tartozik)**

A Magyar Királyság és a Moszkvai Nagyfejedelemség között a XV. század közepe óta viszonylag jól nyomon követhető gazdasági, kereskedelmi kapcsolatok alakultak ki. Ennek során főként magyar borok és orosz prémek, szőrmék cseréltek gazdát. I. Ál-Dmitrij (1605–1606) és Mniszek szandomiri vajda leánya, Mária esküvőjére 30 hordó kitűnő bort szállítottak a Hegyaljáról.

A CÁR ÉS A FEJEDELEM

A XVIII. század első éveit a magyar–orosz kapcsolatok jelentős élénkülését hozták. II. Rákóczi Ferenc és I. Péter orosz cár, valamint diplomataik tárgyalásai, levélváltásai a politikai és kereskedelmi kontaktusok erősödését jelzik. A fejedelem többször is hegyaljai borokkal kedveskedett Pjotr Alekszejevicsnek. Thalaba Máté követi jelentésében így számolt be a tokaji borok fogadtatásáról a fejedelemnek: *„Bizony-nyal írhatom Felségednek, hogy egy magyarországi hordó bornak praesentálása a felséges cár előtt többet tesz, mint akármely drága ajándék.”*

A tokaji boroknak fontos szerep jutott az 1707. szeptember 15-én, Varsóban létrejött szerződés előkészítésének és aláírásának időszakában is. A tárgyaló felek hangulatát jelentősen emelte a hegyaljai nedű, amelynek fogadtatásáról Nedeczky ezt jelentette: *„A bor essentiáját kedvesen vette a cár, kétszer is itt előhozta, s Varsaván is egyszer.”*

Bár a XVIII. század eleji Oroszországban még a spanyol, görög és rajnai borok voltak inkább divatosak, a cár leveleiben elragadtatással nyilatkozott a hegyaljai borok minőségéről, utolérhetetlen zamatáról. Felvásárlói ez idő tájt

általában 40–50 jefimkát, azaz kb. 20–25 rubelt (1 rubel = 1,3–1,4 forint) fizettek egy kisebb hordó (úgynevezett antal, ántalag = 75 liter) óborért, amelyet aztán a Tokaj – Kijev – Moszkva szárazföldi úton, vagy a Visztuláig szejéren, majd onnan Danzigig illetve Pétervárig hajón szállítottak.

levegő hatására – a borok zamata erőteljesen károsodhatott. Ráadásul a szállítási költségek, a különféle tranzitilletékek és a magas vámtarifák (1 hordó után 6–9 rubel) amúgy sem tették túlságosan nyereségessé a borkereskedelmet.



I. Péter orosz cár

(1672 – 1725)

Közismert, hogy I. Péter nem csak nagy reformer, hanem nagy ivó is volt, aki a vodka mellett elsősorban a tokaji nedűt kedvelte. 1714-ben a görög kereskedőcsaládból származó Paraszkevics kapitányt és Jermoláj Korszakov testőrtisztet küldte Tokajba, hogy a cári udvar számára 300 hordó (600 antal) bort vásároljanak 10 ezer rubel értékben.

A távolság, a szállítás és a közbiztonság nehézségei arra késztették, hogy kísérletet tegyen a tokaji típusú szőlőművelés és bortermelés oroszországi meghonosítására. Ez az elképzelés azonban csak 1784–1785-ben, a Krím területének az Orosz Birodalomhoz való csatolása után valósulhatott meg, amikor 30 ezer tokaji szőlővesszőt telepítettek ott

A tokaji borvásárlás alapjait I. Péter vetette meg, de Anna cárnő csúcsosította ki, és minden orosz cár – Pálig bezárólag – igen nagy becsben tartotta a tokaji aszút.

A szárazföldi utak rossz minősége, valamint a gyenge közbiztonság miatt a kereskedők zöme a tengeri szállítást részesítette előnyben, ám ilyen esetekben nem ritkán – a dohos raktár és a sós

I. Péter utóda, I. Katalin uralkodása (1725–1727) alatt tovább nőtt a magyar borok iránti érdeklődés és kereslet, olyannyira, hogy a cárnő halálát is állítólag a mértéktelen alkoholfogyasztás okozta.

„Engem eddig nem győzött le senki és semmi, de tegnap este legyőzött a tokaji bor.”

I. Péter orosz cár

(1711-ben II. Rákóczi Ferenc fejedelemmel a jaroslawi találkozó idején átmulatott éjszaka után)

Ez nem tűnik kizártnak, mivel a cárnő – uralkodásának két éve alatt – egymillió rubelt költött danzigi pálinkaféleségekre és magyar borokra. (Érdekességgéppen jegyezzük meg, hogy az állami bevételek évente kb. 10 millió rubelt tettek ki.)

AZ OROSZ BORVÁSÁRLÓ BIZOTTSÁG

1730-ban Anna Ivanovna cárnő koronázási ünnepségén ugyancsak magyar bort ittak a meghívott vendégek. 1733 júniusában elrendelte a tokaji Orosz Borvásárló Bizottság felállítását. A rezidens feladata az volt, hogy évente 10–15 ezer liter jó minőségű bort küldjön szekereken Pétervárra.

I. Erzsébet azonban 1745 tavaszán ismét felújította a Bizottság munkáját. A kapcsolatok ez követően sem nevezhető felhőtlennek, évtizedekig tartó hosszas perek zajlottak, de miután Mária Terézia és I. Erzsébet szövetségesként harcoltak a hétéves háborúban a viták viszonylagosan rendeződni látszottak. Az 1748-ban a hegyalján termelt 63.500 liter borból több, mint 56.000 litert szállítottak Pétervárra. Erre az időszakra



Anna Ivanovna orosz cárnő

(1693-1740)

A cárnő mellett kegyencei – Biron (Bühren), Münnich, Ostermann – is lelkes fogyasztói voltak a hegyaljai nedűnek. Az ő tanácsukra tanulmányozta át von Hartung bécsi kamarai tanácsos 1727-ben készített emlékiratát, amely a kölcsönös előnyökön nyugvó osztrák–orosz kereskedelem fellendítését, a hegyaljai borok vámjának leszállítását javasolta.

Ezt követően 1733 júniusában Anna Ivanovna cári ukázt bocsátott ki a tokaji Orosz Borvásárló Bizottság felállítására, amelyet az Udvari Gazdasági Hivatal (Pridvornaja kontora) alá rendelt. Ennek utasítására indult el Tokajba Fjodor Sztjepánovics Visnyevszkij alezredes és kísérete, az úgynevezett orosz kolónia.

Mivel a Bizottság a tokaji borokon kívül nagy mennyiségű aszúszőlőt is felvásárolt – amit az akkori hatályos törvények az országban birtokkal nem rendelkező idegen személyeknek tiltottak –, 1736-ban Zemplén vármegye vizsgálatot indított, mivel már a bécsi udvar számára sem maradt elegendő bor. A hatóságok és az OBB közötti elmérgesedett helyzettel magyarázható, hogy a csecsemő VI. Iván helyett kormányzó Anna Leopoldovna régensnő 1740 végén négy évre átmenetileg megszüntette a kolónia tokaji tevékenységét.

tehető a hegyaljai borkivitel fénykora. Az uralkodónő csillagászati árakat is hajlandó volt fizetni az aranyárga nedűért. Mária Terézia jól ismerte a cárnő sajátos kedvtelését, ezért 1746-ban hatszáz butélia aszút küldetett neki.

*“Non est potus nisi vinum,
non est vinum nisi tokainum”*

I. Erzsébet orosz cárnő

* ford. “Ital csak a bor, bor csak a tokaji.”

Amikor a cárnő halála után unokaöccse, III. Péter 1762 első felében felrúgta a szövetségesi viszonyt az osztrákokkal és helyette poroszbarát politikát folytatott, a pozsonyi kamara azonnal elrendelte a tokaji zálogbirtokok visszaváltását, Mária Terézia pedig kiutasította Magyarországról a Bizottság tagjait.

II. Katalin államcsínye és férje, III. Péter meggyilkoltatása után aztán ismét rendeződtek az Ausztriával való diplomáciai kapcsolatok, ezért az orosz kolónia mégis maradhatott Tokajban. 1775 végétől jelentős visszaesés figyelhető meg a hegyaljai borok oroszországi kivitelét illetően, ami azzal is összefüggött, hogy II. Katalin uralkodása alatt Pétervárott elsősorban a palackozott francia italok (főként pezsgők) örvendtek nagyobb népszerűségnek.

Az utolsó tokaji rezidens, Sz. Gorev kapitány működése idején a Bizottság viszonylag békés körülmények között végezhetette munkáját. Csak 1784–1785-ben került sor újabb botrányra, amikor Grigorij Patyomkin herceg azzal bízta meg Jurij Bimbolozar alhadnagyot, hogy 30 ezer szőlővesszőt vásároljanak a Krím-vidéki telepítésekhez. A hazai törvények tiltották a tokaji szőlővesszők kivitelét az országból, ennek ellenére II. József „nagylelkűen” hozzájárultak az „aranyvenyigék” kiszállításához. A botrány akkor tört ki, amikor az oroszok 19 ezer szőlővesszőt már elszállítottak a Hegyaljáról, a maradék 11 ezret azonban Ocskay András szolgabíró emberei darabokra vagdalták. Ezt követően Kaunitz kancellár nyomatékosan utasította a vármegyét, hogy ne akadályozza a vesszők kivitelét és ne idézzon elő diplomáciai feszültséget.

A hegyaljai borok iránti érdeklődésre még 1789-et követően került számottevő sor, amikor a forradalmi mételytől rettegő II. Katalin megtiltotta a francia borok oroszországi bevitelét. A cárnő halála után azonban fia, I. Pál 1798. január 26-i ukázával megszüntette a tokaji Borvásárló Bizottságot, amely 65 éves fennállása alatt kitűnő hegyaljai borokat importált a pétervári udvar számára.

A XIX. század elején – a Napóleon elleni háborúk időszakában – még történt néhány kísérlet az oroszországi borexport megszervezésére. Ezek azonban már nem jártak eredménnyel.



POLGÁR
PINCÉSZET
VILLÁNY

Ficánka
2012

(GYÖNGYÖZŐ
FEHÉRBOR ÉS ROSÉ)

*A palackba zárt
frissesség.*

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

Szőlőfajták



A Tokaj-hegyaljai borvidéken jelenleg 6 szőlőfajta telepíthető. Az engedélyezett szőlőfajták megoszlási aránya a következő: 60% Furmint, 30% Hárslevelű, 10% Sárga Muskotály, Zéta, Kövérszőlő és Kabar szőlőfajták együttesen. A fenti fajták mellett igéretes kísérletek folynak a gohér - Tokaj-hegyalja egyik hagyományos, a filoxéra után eltűnt fajtájának - a felélesztésére és újbóli termesztésbe vonására is.



Furmint

FURMINT

A Furmint ma a borvidék legfőbb fajtája. Bizonytalan eredetű, minthogy azonban már évszázadok óta a borvidék meghatározó szőlőfajtája, helyi fajtának is tekinthető. Tőkéje erős növekedésű, mely kevés, felfelé törő, hosszú vesszőt nevel. Levele alig tagolt, legfeljebb karéjos, fűrészesen fogazott szélű. Fürtje közep-nagy, hengeres, bogyói gömbölyűek. A furmint későn érkezik, jó aszúsodó és savmegtartó képessége miatt a borvidék fő fajtájává vált. A tokaji édes borok legfontosabb szőlőfajtája, de egyre kedveltebb a belőle készített száraz borok is, köszönhetően azok frissességének és ásványosságának. Közép-Európa több borvidékén is megtalálható, de egyedül Tokaj-hegyalján vált fő fajtává.

Rokonnevei: fehér furmint, mosler, moslavac, posipel, sipon. sziget, somszőlő.



Hárslevelű

HÁRSLEVELŰ

A borvidék másik meghatározó, régi hegyaljai szőlőfajtája.

Hajtása szintén felfelé törő, levele kerekded, csipkés szélű. Nevét levelének a hársfára emlékeztető alakja miatt kapta.

Fürtje jellegzetesen hosszú, laza, vége olykor fecskefarkszerűen elágazik. Szintén erős növekedésű, érése a furmintéhoz hasonlóan kései, ám laza fürtje és vastagabb bogyóhéja miatt száraz évjáratokban a botritisz nehezebben és lassabban tudja megtámadni.

Bora a furminténál illatosabb, finom hárméz, időnként bodzavirág illatú.

Hasonnevei: a legtöbb országban lipovina, német nyelvterületen lindenblättriger.



Sárga Muskotály

SÁRGÁ MUSKOTÁLY

A világ több borvidékén megalálható, Tokajban már régen meghonosodott fajta. Középerős növekedésű, hajtásai elfekvőek.

Levele szeldelt, fűrészesen fogazott szélű. Korai érésű, szeptember elején általában már száraz bornak szüretelhető, de a késő szüretelből készült borváltozatai is nagyon népszerűek. A borvidék legillatosabb fajtája, savai jól beéretten is szépek maradnak.

Rokonnevei: muscat (blanc) à petits grains, muscat Lunel, muscat zoti, muscato bianco, zoruna, gelber muskateller, muskat zltz.



Zéta

ZÉTA (Oremus)

A furmint és bouvier keresztezésével nemesítették 1951-ben, 1990-ben vált hivatalosan is elismert fajtává. Korábbi nevét - "oremus" - 1999-ben változtatták zétára.

Középerős növekedésű, közepesen vastag vesszőket nevel. Levele inkább a Furmintéhoz hasonlít, karéjos, fűrészes szélű. Fürtje kúpos, tömött, közepes nagyságú.

Elsősorban korai érésével és kiváló aszúsodó képességével tűnik ki.



Kövérszőlő

KÖVÉRSZŐLŐ

Tokaj-hegyalja egyik legrégebbi fajtája volt, de a filoxéra vést követően szinte teljesen kiszorult a termesztésből.

Vegetatív, erős növekedésű fajta. Lombja haragoszöld, levele fűrészes szélű. Fürtje középnagy, ágas, laza, bogyóinak nagy méretére utal a fajta neve is. Szellős, szárazabb hegyoldalakra való.



Kabar

KABAR (Tarcal 10)

Hárslevelű és bouvier szülőktől származik. Új fajta, a borvidéken 2006 óta engedélyezett.

Tőkéje kevés hajtást nevel, ebben a hárslevelű fajtához hasonlít. Levele haragoszöld.

A Zétával azonos időben érik, ám annál kevesebb termést hoz. Jó cukorgyűjtő képességekkel rendelkezik, jól aszúsodik, azonban vastagabb bogyóhéja miatt a kész aszúszemek a későbbi csapadékosabb időjárásra kevésbé érzékenyek

Forrásunk:



Védett borvidék



Hold-völgy (Mád)

„Magyarország népének élete 1730 táján” című művében Bél Mátyás elsőként osztályozza a tokaji dűlőket. III. Károly magyar király 1737. évi rendelete a térséget a világon elsőként borvidékké nyilvánítja, megteremtve ezzel a lehetőségét és a feltételeit annak, hogy a terület fejlődhessen és sajátos, különleges értékeit megőrizhesse. 1772-ben, a világon először (!) Tokaj-hegyalján klasszifikálják a szőlődűlőket.

MI IS AZ A KLASSZIFIKÁCIÓ?

Tokaj-Hegyalja dűlőit a XVIII. században többször is osztályokba sorolták, vagyis klasszifikálták. A besorolások jellemzően a korabeli közítéletet tükrözték. A dűlők osztályozása nem matematikai képlettel bizonyítható ki nyilatkoztatás. A klasszifikáció a borkészítő embernek környezetéről alkotott véleményét tükrözi, amit viszont a folyamatosan változó borideálok alakíthatnak. A klasszifikációnak tehát ugyanolyan fontos része a változás, mint a hagyományok megőrzése és tiszteletben tartása.



Vároldal Sátoraljaújhely mellett 1687-ben

1631-ben az Újhelyi Oremus szőlő prészházában Sepsi Laczkó Máté páter készítette az első aszúbort. Az 1770-es években a település, a Sátorhegy, a Várhegy szőlőültetvényeivel és a pince is - a pataki uradalom részeként - Bretzenheim hercegé lett.

NÉGY ÉVSZÁZAD MUNKÁJA

1603-ban a Zemplén és Abaúj vármegyék hegyaljai járásában a nemes és polgári rendben lévők összeültek, hogy szabályozzák a szőlőművelést és a borkészítést. Ezen a találkozón hét hegyaljai város vett részt, amelyről Mád jegyzőkönyve ezt írja: „Mivel a hegyaljai hét város eleitől fogvást egymás közt megegyezvén egyenlő akaratból végezetek és decernáltak úgymint az szőlőkben való Miveseknek az ő bérükről és fizetésükről”.

1641-ben összeültek Mádon a Hegyaljai települések és 48 pontból álló közös szabályzatot írtak. Ez megerősítése és kiterjesztése lehetett az 1603-as jegyzőkönyvnek.

Tokaj-Hegyalja szőlőtermő területei besorolásával kapcsolatban Bél Mátyás 1730 körül a következőket írta: „Hegyaljai, vagy a tokaji a neve mindazoknak a boroknak, melyek a tokaji hegyen, s tőle egyfelől északra két mérföldes körzetben ... másfelől a nyári napkelte irányába három mérföldön belül ... jobb szőlőhegyein teremnek.”

1736. november 13-án a magyar királyi helytartó tanács Sárospatakon bizottságot alakít, melynek célja a borhamisítás megakadályozása. A bizottság megtárgyalja a tokaji bor termelé-

sével és annak kereskedelmével kapcsolatos helyzetet és az arra készült feliratot 1736. decemberében a helytartótanácsához terjeszti fel.

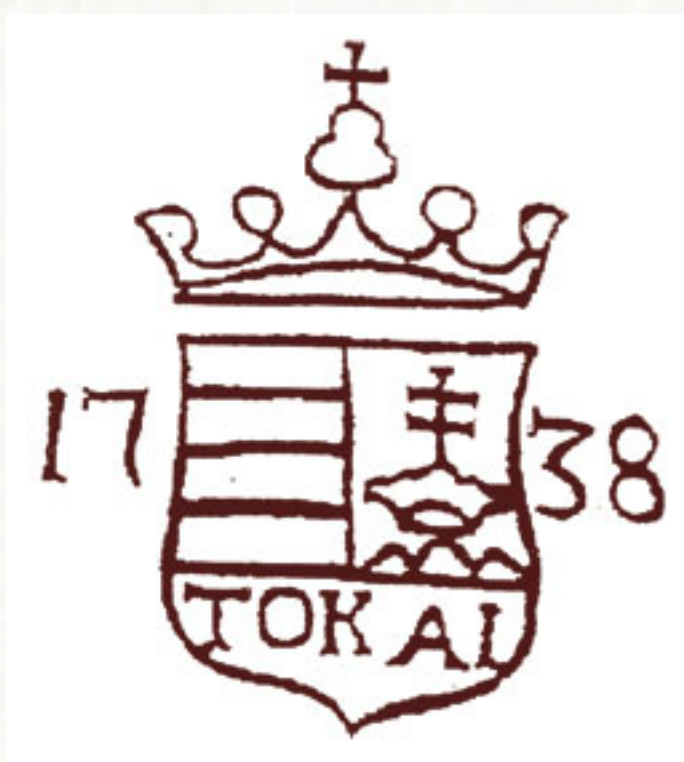
Ezen felterjesztés alapján 1737. októberében megszületik az egész országnak szóló királyi rendelet, amely kimondta, hogy Tállya, Golop, Rátka, Mád, Zombor, Ond, Tarcál, Keresztúr, Kisfalud, Szegi, Bénye, Vámosújfalú, Tolcsva, Liszka, Zsadány, Olaszsi, Patak, Újhely, Kistoronya, Erdőhorváti és Szántó bora egy becsben állnak a kereskedésben a Tokajival, ezért azonosan kell kezelni és azonos bélyeggel ellátott hordóban kell kezelni őket.

Ez a királyi rendelet tartalmát tekintve megalkotta a világ egyik első eredetvédett borvidékét.

Szirmai Antal 1803-ban könyvet jelentett meg Budán, amelynek címe „NOTITIA TOPOGRAPHIA, POLITICA, INCLYTICOMITATUS ZEMPLÉNIENSIS”. A könyv az 1772-es felmérés alapján határozta meg először a világon, minden más hírneves európai borvidék előtt szőlődülők rangsorolását településenkénti csoportosításban.



Királyi rendeleten közölt rajz egy leendő hordósütő vasról, melyet alkalmazni kell, hogy a származást (eredetvédelem) bizonyítsák a kereskedők.



Tokaj-Hegyalján alkalmazott hordósütő vas rajza, 1738-as évszámmal.

Forrás:
Dr. Cey-Bert Róbert Gyula:
“A Tokaji Aszú kálváriája” című írása

Aszú és Tárwa

Tokaj-Hegyalján a négy alapbor mellett - Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta - nemes borkülönlegességeket is készítenek. Ezek alapozták meg a borvidék hírnevét. Borkülönlegességek körébe tartozik a Szamorodni (száraz és édes), az Aszú (3-6 puttonyos), valamint az Aszúeszencia, Eszencia, Fordítás és Másolás. Ezeket a kategóriákat és meghatározásokat a magyar bortörvény - azaz az 1997.évi CXXI. törvény - rögzíti.



FURMINT

A tokaji furmint Hegyalja egyik fő szőlőfajtája és legismertebb bora, az aszúk legfontosabb alapbora. A bort a furmint szőlő nem aszúsodott szemeiből készítik hagyományos eljárással, legalább egy évig tartó tölgyfahordós érleléssel.

Ó-FURMINT

Kedvező adottságok esetén (jó évjárat, megfelelő hordó és tárolás) a bor sajátos "ó"-íz, zamatot vesz fel a hosszabb tölgyfahordós érlelés eredményeképpen.

A furmintnál sötétebb sötétsárga színű, dióra emlékeztető illatú, sima, fűszeres ízű bor.

HÁRSLEVELŰ

A borvidék második fő fajtája, a termőterület mintegy 1/3-án termelik. Az aszú másik jellegzetes alapbora. Egészséges, nem aszúsodott szemeiből készül. Legalább egyéves tölgyfahordós érlelés után kerül palackozásra.

Bora kissé savas, illat- és zamatanyagokban gazdag, tüzés, hosszabb érlelés után kiemelkedő minőségű. Általában száraz és félédes változatát készítik.

SÁRGAMUSKOTÁLY

Tokaj-Hegyalja harmadik fő szőlőfajtájából, a Muscat Lunel tiszta szüreteléséből és feldolgozásából származik. Általában rövid fahordós érlelés után lepalackozott, elegáns, finom muskotályillattal rendelkező bor, mely ebben a kategóriában a legkedveltebb.

A sárgamuskotály finom savösszetételű, könnyed, lágy karakterű bor. 12 °C-on fogyasztva érezhető leginkább jellegzetes muskotályos zamata.

SZAMORODNI

A Szamorodni a korábbi Főbort felváltó, lengyel kereskedők által elnevezett bor. A szó jelentése ("ahogy született") utal a borkészítés technológiájára. Az aszúsodott szemeket is tartalmazó túlérett fürtöket a kései szüretkor egyszerre szedik le, majd válogatás nélkül préselik ki.

A borok legalább két éves tölgyfahordós ászkolás után kerülnek palackba, ahol további egy évig érlelik őket forgalomba hozataluk előtt. Ennek köszönhetően összetéveszthetetlen ászkolási illattal és zammal rendelkezik. Készül belőle száraz, vagy édes bor az aszúsze-mek aránya szerint.

TOKAJI ASZÚ

A tokaji borok királya, 1631 óta ismert készí-

tése. A Tokaj-hegyaljai borvidék zárt területén termett és nemesrothadás (*Botrytis cinerea*) révén aszúsodott szőlőszemekből készítik, melyeket elkülönítve kell szüretelni és tárolni.

Az aszúszemeket, vagy feltárt anyagát meghatározott termőhelyről származó musttal vagy borral öntik fel. 12-48 órányi áztatás, alkoholos erjedés után a bort tölgyfahordóba teszik, és legalább két évig hordóban, majd legalább egy évig palackban érlelik. A puttonyszámtól függően meghatározott mennyiségű cukormentes extraktot, valamint cukrot tartalmaz.

A Tokaji aszú puttonyszám szerint lehet:

3 puttonyos, amely legalább 60 g/l természetes cukrot és 25 g/l cukormentes extraktot,

4 puttonyos, amely legalább 90 g/l természetes cukrot és 30 g/l cukormentes extraktot,

5 puttonyos, amely legalább 120 g/l természetes cukrot és 35 g/l cukormentes extraktot,

6 puttonyos, amely legalább 150 g/l természetes cukrot és 40 g/l cukormentes extraktot tartalmaz.



Hosszú ideig az Esszenciának gyógyerőt tulajdonítottak. Különösen a XIX. század végén, XX. század elején áll serkentő és kiváló kedélyállapot javító elixír hírében.

Az aszúkészítés az aszúbogyók feltárással kezdődik, amelyhez az aszúszemeket külön gyűjtik hagyományosan csappal ellátott, álfenekes kádakba. Az összegyűjtött szemek egymásra nyomódása következtében nagy (350-800 g/l) cukor- és extrakttartalmú, illat- és zamatgazdag lé préselődik ki. Ez a nyers eszencia, amelyből lassú erjedéssel keletkezik a Tokaji Eszencia nevű borkülönlegesség. Többnyire nem kerül forgalomba, inkább megtartják maguknak a borkészítők, s aszúboraikhoz házasítják.



Tokaji borcímkek a XX. századból.

Az aszúbogyó feltárása az egyik legfontosabb mozzanat. Hagományos módja az aszútészta készítése volt, amelyet hajdanán taposással, később a húsdaráló elvén működő, elektromos meghajtású géppel végeztek. Lényeges szempont, hogy a fizikai feltárás során a szőlőmagvak ne sérüljenek. Az aszútészta készítésének, illetve egyidejűleg borral történő összekeverésének korszerűbb és kíméletesebb módja a csökkentett fordulatszámú csigaszivattyús feltárás, amelynél a megnövelt saválló acélgaratba öntött aszúbogyókat folyamatosan ráöntött borral mossák a szivattyúházba.

Az aszúbor készítésének hagyományos mértékegysége a gönci hordó (136-140 l) és a tokaj-hegyaljai puttony (25-27 kg). Az aszúkészítés puttonyszámát a régi időkben az határozta meg, hogy egy gönci hordónyi borhoz (musthoz) hány puttonynyi aszútészta adtak. Ma a klasszikus mértékegységek helyett a hektolitert és puttonyegységenként 20 kilogrammot számítanak.

A soron következő munkafolyamat az aszútészta és a bor többszöri összekeveréséből, 24-36 órás áztatásából,

majd préselésből áll. Ezt az erjesztés követi, amely az aszúkészítési technológia kritikus fázisa, irányítása máig nincs kidolgozva. Az élesztőknek magas cukortartalommal, a Botrytis gomba okozta tápanyaghiánnyal, megváltozott mustösszetétellel, és amennyiben újbórral történt az extrahálás, 6-8 % kezdeti alkoholtartalommal kell szembenézniük. Mindezek következtében - különösen a nagy puttonyszámú aszúborokban - az erjedés nehezen indul be, általában több hónapig elhúzódik, vagy csak több részletben, évek alatt fejeződik be. Az is előfordulhat, hogy az erjedési folyamat nem fejeződik be a kívánt időpontban, hanem 15-16 v/v% etanol tartalomig folytatódik, de az erjedés után a borban lévő, ki nem erjedt cukor az adott aszúkategóriában elfogadható szint alá csökken.

A lassan beinduló, hónapokig elhúzódó erjedés mellett tehát problémát jelent az erjedés megállítása a kívánt alkoholtartalom elérése

után, amelynek eszköze lehet a pasztörözés, a különböző szűrési eljárások, a kénezés és hűtés kombinációi. Az irányított erjesztés megvalósítása mellett e technikák kidolgozása a jelenlegi fejlesztések másik legsürgetőbb feladata.

ASZÚESZENCIA

Az aszúk között a legmagasabb minőségi borkategória. Kiemelkedő évjáratok 6 puttonyosnak szánt aszújai néha olyan értékeket érnek el, amelyek meghaladják a kívánt minőséget, így ezt kihangsúlyozandó, aszúeszencia néven kerülnek forgalomba. Az aszúeszencia legalább 180g/l természetes cukrot és 45g/l cukormentes extraktot tartalmaz. A forgalomba hozatal előtt Tokaj-hegyaljai pincében öt évig, ebből legalább három évig fahordóban kell érlelni.

ESZENCIA

A natúr esszencia a tokaji borok közül a legkiválóbb és a legritkább. Nincs még egy olyan dolog, ami ilyen tisztán visszaadná egy térség jellemzőit. Jellegzetessége, hogy a saját súlyától lecsöpögött lé még 6-8 éven keresztül erjed, míg kiteljesedik, és kevesebb, mint 3% az alkoholtartalma. Az esszencia elérheti az akár 85%-os cukortartalmat.

TOKAJI FORDÍTÁS

Tradicionális Tokaji borfajta, az aszúszemek másodszori áztatásából és préseléséből származó bor.



*Tokaji Essenciák
1889-ből Count Jules Esterhazy
és 1914-ből Baron Maillot
pincéiből. A borokat az 1920-
as években a Berry Bros & Co.
forgalmazta Angliában.*

Az aszútésztára, vagy a Szamorodni törkölyére felöntött mustból, vagy borból készítik. Jellegzetes ászkolási illattal és zamattal rendelkezik. Magas extrakt- és cukortartalma, citrusos aromákban gazdag, édes, sima bor. Az aszúborokhoz hasonlóan több évig fahordóban érlelik.

TOKAJI MÁSLÁS

A szamorodni vagy az aszú seprőjére felöntött mustból vagy borból készült tokaji bor, amely jellegzetes ászkolási illattal és zamattal rendelkezik. Önállóan nem kerül forgalomba, de házasításhoz jól használható.

COMMISS 2012



HAMAROSAN VILLÁNYBAN

2013. MÁJUS 4.

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
PINCÉSZETE, DIÓFA PANZIÓ

H-7773 VILLÁNY, DIÓFÁS UTCA 1.
TEL.: +36 72 592 009 FAX.: +36 72 592 109

INFO@GERETAMAS.HU
WWW.GERETAMAS.HU

GERE
TAMÁS
& ZSOLT

Évjáratok



Gyakran fordul elő, hogy barátaim, ismerőseim megkérnek, hogy szerezzek nekik egy-két palack tokaji aszút a papa, gyerek, főnök születési évéből, mert milyen remek ajándék lesz. Úgy tűnik, hogy a tokaji boroknak az élvezeti értékükön túl sokan más, lélektani értéket is tulajdonítanak. Megéri-e hosszútávon aszúba fektetni, beválthatja-e a hozzáfűzött reményt egy palack hegyaljai folyékony arany?

MUZEÁLIS BOROK

Amióta a földön bort készítenek, azóta ezeket hamisítják is. Minél értékesebb egy bor, annál gyakoribb a hamisítása. Ez a tokaji aszúra is vonatkozik, mint muzeális bor nagyon sokáig eltartható ezért érdemes a hamisításával foglalkozni. A muzeális tokaji aszúk drága borok. Ismeretünk szerint egymillió forint felett is kötöttek már üzletet egy-egy palack aszúra, de a még most megvásárolható értékesebb palackok ára is jóval százezer forint felett van.

1850-1860-as évektől szerezhetőek be eredeti palackozású aszúk. Az eredeti palackozásoknál a pincészetek a saját címkéjük mellett még egyedi palackokat is használtak. A palackokon az évjárat legtöbbször a gallér címkén volt, a puttonyszámot a címkén tüntették fel.



Amennyiben az aszút később palackozták, akkor egy speciális igazoló szalaggal ezt jelezték. Nem használtak kapszulát, pecsétviaszt alkalmaztak, egészen rövid dugókkal.

Egyre több muzeálisnak mondott aszú jelenik meg a piacon. Gyorsan, aránylag sok pénzért vehetünk értéktelen borokat.

ÉRTÉKES ÉVEK

Egy bor esetében négy tényező határozza meg a minőséget. Legfontosabb a szőlőfajta, második tényező a terroir, azaz a termőhelyi adottságok, melyek magukban foglalják a talaj összetételét és az éghajlatot. Harmadikként említhetjük a szőlőtermesztési elvet amelyet a szőlész felállít és a borászati filozófiát. Ezek leginkább szaktudást, tapasztalatot jelentenek, de benne van az új technológiák, eljárások iránti nyitottság éppúgy, mint a borvidéki szokások, hagyományok megőrzése. Végül, az utolsó tényező az évjárat.

Ez a négy dolog az alapja a minőségnek, mégis a legtöbb fogyasztó hajlamos csupán az egyik tényezőt figyelembevéve bort választani és többnyire az évjáratot szoktuk a legkevésbé fontosnak tekinteni. Tesszük mindezt annak ellenére, hogy az első három tényezőt akár konstansnak is tekinthetnénk, hiszen ha szeretjük a tokaji furmintot és van kedvenc borászatunk, akkor már csak az elérhető évjáratok között kell tudnunk megfelelőt találnunk.



Tokaji boros palack 1680-ból. Feltételezhetően ez az egyik legrégebbi fellelhető tokaji. Állítólag a híres 1929-es drezdai árverésen is szerepelt a katalógusban.

Nem könnyű feladat ez, hiszen a legtöbb kereskedésben többnyire az aktuálisan piacra "dobott" évjárat az elérhető. Sok bortípus - pl. a rozé - esetén pedig szinte csak az évjárat befolyásolja vásárlási kedvünket. Ezek oka leginkább gazdasági döntések mögött keresendő. Sok borászat nem engedheti meg magának, hogy kivárjon egy optimális palackérést, a kereskedések viszont nem szívesen fektetnek komoly összegeket borok hosszú tárolásába. Kockázatos dolog lehet még egy jónak kikiáltott évjáratból is bespárizolni. Nem így van ez viszont a tokaji borok esetében, hiszen megfelelő tárolás mellett egy aszú, egy szamorodni, de akár egy szép furmint is évekig, évtizedekig élvezhető marad.

De melyik évjáratból érdemes bevásárolni kedvenc tokaji borunkból?
Megpróbáltuk a még forgalomban lévő évjáratokat áttekinteni, hogy segítsünk a döntésben.

1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
★★★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★★★	★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★★★
2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★	★★★

★ gyenge évjárat ★★ közepes évjárat ★★★ jó évjárat ★★★★ kitűnő évjárat Forrás: Rohály-Mészáros Borkalauz 2010-2011

Az elmúlt 25 évben a tokaji bortermelés radikális változásokon ment át. A korábbi állami monopólium mellett megjelentek a többnyire külföldi tulajdonban lévő nagybirtokok és a hazai közép és kis birtokok, melyek többsége családi vállalkozásként működik. A birtokszerkezet átalakulásán túl jelentősen megváltozott a termelés jellege is. Radikális hozamkorlátozásokat

vezettek be, sok helyen a műtrágyázást felváltotta a hagyományos trágyázás és a növényvédelemben is sokan áttértek, vagy most próbálkoznak biológiai megoldások bevezetésén.
Ezen változásoknak is köszönhetően még az olyan közepes évjáratokban is, mint az 1997-es lehetett kis mennyiségű, de kiváló aszút készíteni.

A korszak legjobb évjáratának 1999-et tekinthetjük, amikor a szőlő tökéletes időjárási körülmények között fejlődhetett. Száraz, forró, nyár, melyet korai, de kiegyenlített érés követ. Az aszúszemekeken a botritisz a legfinomabb formájában van jelen. Tökéletesen töppedtek, az ízük az aszalt gyümölcsökre emlékeztet.

Legenda-valóság



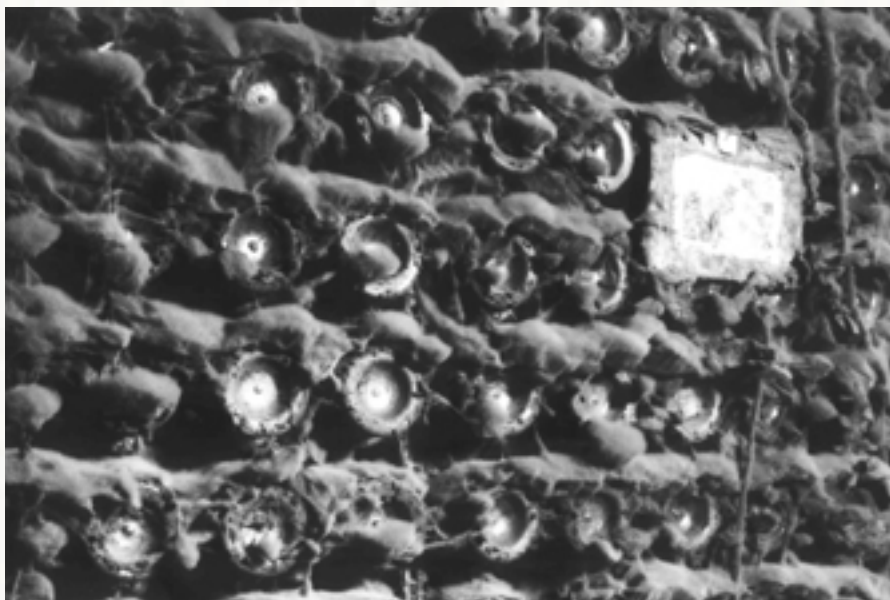
1944 augusztus - Visszavonuló német és magyar csapatok Tokaj főutcáján

Sok városi legenda kering a II. világháború során eltűnt múzeális aszúkészletről, mely időnként hol itt, hol ott veti fel fejét. Kétségtelen, hogy a magyar történelem viharai a tokaji borra is rányomták bélyegüket, vagy mondjuk inkább úgy, hogy a tokaji bornak is megvannak a saját háborús történetei, melyek mára legendákká nőttek ki magukat. Tényleg létezett a mesés gyűjtemény és ha igen hol van most?

5.500 PALACK NYOMÁBAN

A tokaji sokáig kincsképző eszköznek számított. A jelentősebb készletek a cárok, királyok és egy-két bornagykereskedő pincéjébe került. Az egyik leghíresebb tokaji gyűjteménnyel a német Fugger bankárcsalád rendelkezett. 1515-ben kezdtek meg üzleti tevékenységüket Varsó-ban. 1805-re Flórian Fukier már a legértékesebb múzeális Tokaji gyűjteménnyel rendelkezett, melyről rendes pincekönyvet vezettek és a boraikat hatévente

újrადugózták. Mivel az üvegek címke nélküliek voltak mindegyikre sorszámot festettek, hogy a pincekönyvekben be lehessen azonosítani őket. A jelek idővel lekoptak ugyan, de UV fényben láthatóvá válik a helyük.



1934-ben Bókay János leírása szerint 1606-ból 450 db, 1668-ból 400 db, 1682-ből ugyancsak 400 db, 1734-ből 360 db, 1754-ből 270 db, 1788-ból 225 db, 1811-ből 180 db és 1866-ból 135 db aszú volt a gyűjteményben.

1939 októberében a teljese gyűjteményt a német hadsereg elszállította. Máig nem ismert, hogy kinek a parancsára és pontosan hová vitték a felbecsülhetetlen értékű palackokat. Ekkor a gyűjteménynek örökre nyoma veszett. Egyes feltételezések szerint a fosztogató Wehrmacht katonák itták meg. Frank Strzyzewski német történész ezt nem tartja elfogadhatónak. Szerinte a borok lefoglalása nagyon is tudatosan történt, így nem eshetett dorbézoló katonák áldozatává. Hilter nem volt borkedvelő, inkább a műkincsekért rajongott, Hermann Göring, a Luftwaffe parancsnoka azonban annál inkább kedvelte a bort.

De hová lettek a Fugger aszúk...

HITLER ESKÜVŐJE

John Toland, Hitler életrajzírója szerint, Hitler és Eva Braun házasságkötésén a berlini Kancellária pincéjében is tokaji-val koccintottak. Ezt ugyan más források nem erősítették eddig meg, de az bizonyos, hogy a Sasfészekben komoly borgyűjteményt találtak.

A szovjet csapatok 1944-ben, Berlin megszállásakor 300 palack 1668-as és további 1000 palack különböző muzeális évjáratú Tokaji Aszút. Mindegyik palack fehér festékekkel volt megjelölve. Szintén megtalálták a pincekönyvet, amiben a palackokat nyilvántartották. A pincekönyvben minden fontosabb adat rögzítésre került. A bor neve, évjárata, mikor vásárolták és kitől. A 6 évenkénti átdugózáskor melyik közeli évjárat-tal töltötték fel a palackot.

Ezek lennének a Varsóból elhurcolt palackok?

A német hadvezetés a szovjet Zsukov és az amerikai, angol, francia hadvezérek előtt írta alá a feltétel nélküli fegyverletételt, ami a világháborúnak az európai frontokon való befejezését jelentette.

1956 - AZ ÉVSZÁZAD TERMÉSE

1956 kivételes évjárat volt, sokan az évszázad terméséről beszélnek. Az MSZMP irányítói képtelenek voltak elfogadni, hogy épp a forradalom éve volt az évszázad évjárata hegyalján. Döntöttek. A Kádár rendszer kiiktatta az aszús évek közül 1956-ot. A borok azonban túléltek a rendszert és napjainkban a palackba zárt történelem újra kóstolható. Az 1956-os magyarországi forradalmat leverő szovjet csapatok parancsnoka Zsukov marsall volt.



*Georgij Konsztantyinovics Zsukov
(1896 – 1974)*

*orosz-szovjet hivatásos katona, a
Szovjetunió marsallja, a Vörös Had-
sereg vezérkari főnöke, az SZKP KB
tagja, honvédelmi miniszter.*

De maradjunk inkább a felszívódott muzeális készletnél...

ZSUKOV MARSALL LEGENDÁS KÓSTOLÓJA

1958-ban Zsukov szovjet honvédelmi miniszter borkóstolóra hívta a Moszkvában vendégeskedő amerikai Alan Shapleyhaditengerészethelyettes parancsnokát és annak titkárát Daniel Rogovot. A kóstolóra műsort is szervezett. Fellépett a "Bolsoj Balett" két vezető táncosa és Serge Jaroff hat legjobb éneke. A felbontásra kerülő palackokat, ezüstitárcán mutatták be a vendégeknek. Minden évjáratot megkóstoltak. Az aszúkat nem pohárban, hanem

kóstolókanállal szolgálták fel. A kóstolón 1668-as, 1682-es, 1737-es, 1787-es és 1811-es borok szerepltek. Az évjáratok hasonlóság szembetűnő a Fugger gyűjteménnyel, de az azonosságra bizonyíték nincs. A Berlinben "zsákmányolt" boroknak itt megint nyoma vész. Ki tudja mennyi van még belőlük és hol. Egyes feltételezések szerint Masszandra pincéinek mélyén pihennek.

1958 végén Zsukovot, a „hadsereg erős emberét” nyugállományba helyezték. Daniel Rogov titkár később otthagyta a sereget, és borújságíró lett Izraelben.

Forrás: vigbor.hu - Víg Gyula írásai alapján

Kézműves történet



Tokaj Nobilis (Bodrogkeresztúr)



Bárdos Sarolta

1997-ben végzett a Kertészeti Egyetemen. Ezt követően a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Pincészet, majd a Béres Szőlőbirtok főborásza volt.

2000-ben alapította meg férjével, Molnár Péterrel a Tokaj Nobilis Szőlőbirtokot, melynek azóta borásza és vezetője.

2012-ben a tokaji borvidék „Év Bortermelője” címmel tüntették ki.

Bárdos Sarolta és a Tokaj Nobilis

2000-ben kezdtünk el itthon saját magunknak borokat készíteni. Először nagyon kicsi, 2 hektáros területen indultunk, majd 2004-ben telepítettünk másik 4 hektárt, ami 2008-ban fordult termőre. Nagyon kevés szőlőt termelünk, maximum hektáronként 25 mázsa termést szüretelünk. Ez a legjobb esetben is kiperéselve 20 hektoliter bort jelent hektáranként. Egy jó évjáratban sem tudunk ebből adódóan 20.000 palack bornál többet előállítani, de valójában ez mindig 15.000 palack mennyiségnél áll meg.

Gondolkozol nagyobb mennyiségben?

Termőhely növelést nem tervezünk, nekünk ez a 6 hektár elég. Nálunk a borászat is erre a mennyiségre van méretezve. Lehet, hogy valamennyi még beleférne a technológiai korlátba, de nagyságrendi növekedést semmiféle képpen nem akarunk. Szeretnénk ennél a kézműves méretnél megmaradni. Nem mennyiségben, hanem minőségben igyekszünk növekedni.

Hol fekszenek a területeitek?

Mind a 6 hektár termőterület itt található Bodrogkisfalud határában, 2 van a Barakonyi dűlőben, 4 pedig a Csirke-mál dűlőben. Az összes szőlőnket mi telepítettük, jórészt 1999-ben. Mivel ezeket a szőlőket közvetlenül a tufába ültettük, így nem kellett éveket várni, hogy a gyökerei elérjék az ásványos réteget, hanem már az elején szép ásványos jegyeket mutattak a borok. Nagyrészt, közel 70 százalékban furmintunk van és a maradék 30 százalékon osztozik a hárslevelű, muskotály és a kövérszőlő. Hárslevelűből van a legkevesebb, az alig egyharmad hektárt tesz ki. A Barakonyi egy egészen kicsi vulkán a 37-es főút mellett Sárospatak irányában. Ennek a vulkáni kúpnak a tetején található 6 hektár, melyet maga a hegy védelmez az északi irányból. Ez egy nagy on meleg fekvésű dűlő, ennek köszönhetően itt virágzik először

a szőlő a környéken. Talajában nagyon összetett, nagyon sokféle anyagot tartalmaz. Ez a kettős adottság biztosítja, hogy a terület évről-évre kiemelkedő minőségű termést ad.

Milyen típusú borokat készítesz?

Alapvetően 3 kategória készül: száraz borok - ebből készül egy birtokbor és 2-3 dűlőválogatott tétel, késői szüretelésű borok és aszú. Az évjárat nagyban befolyásolja a termékpalettánkat. Főleg a késői szüretelésű és aszú borok mennyiségére van nagy befolyással az időjárás alakulása. 2008-tól nem volt jó aszús évjárat, mi is 2010-ben tudtunk utoljára aszút készíteni, akkor is csak nagyon keveset. Száraz borokat gyakorlatilag minden évjáratban el lehet készíteni. Persze ha valamelyik évjáratban különösen szép egy-egy szőlőfajta, akkor elcsábulok és akkor születnek különlegességek, amelyek csak ritkán készülnek, pl. késői szüretelésű Sárga muskotály. Én szeretem, ha többféle tétel van és nem nagyon szűk a szortiment, így évjáratonként 6-7 féle bor születik.

Adott területen belül is sort kerítesz a termés átválogatására?

Hogyne, hiszen ezek viszonylag nagy egybefüggő területek. A 4 hektáros táblában mindig válogatunk, mivel egy ekkora területen különböző talajfoltok figyelhetők meg és mi talaj alapján is válogatunk. A soroknak van alja és teteje, ennek megfelelően is válogatunk.

Befolyásolják a borkészítést a fogyasztói szokások is?

Természetesen, hiszen amikor a Gróf Degenfeld Szőlőbirtokon elkezdtem dolgozni, akkor a legkeresettebb bor a késői szüretelésű félédes hárslevelű volt, utána jött a félszáraz muskotály, most leginkább a száraz borokra kíváncsiak a fogyasztók. Szerencsére ezek az igények nem olyan gyorsan változnak, mint az utcai divat, de 3-4 évente érezhető, hogy a fogyasztók valami mást, újat keresnek. Most a legnagyobb érdeklődés a furmint felé fordul.

Mi történt a régebbi tokaji bortípusokkal, a divat áldozatai lettek?

A Másolás térnyerése a technikai fejlődés következtében

nagyon beszűkült, mivel ma a jó minőségű szűrőknek köszönhetően nem marad vissza a finom seprő – amire régen ráöntöttek egy közönséges bort, ezáltal javítva annak minőségét. A másik kategória a száraz Szamorodni, ami nem technológiai, inkább elhatározásbeli kérdés, hogy egy borász akar-e száraz Szamorodnit készíteni. Én nem akarok, de nálam, a pincében nem is nagyon keresik a vendégek.

Milyen korú a pincétek?

A pincénk igazából két részből áll. Az első részét 4 éve építettük, ezt erjesztésre és érlelésre használjuk. A régi pinceág, ami valójában szintén új, mert amikor mi megvettük ezt a pincét, akkor teljesen be volt omolva, így újra ki kellett ásni. Követtük a régi nyomvonalat, kiástuk és újraboltoztuk. Itt, ezen az alacsony hőmérsékleten érleljük a palackos borainkat. Innen már csak akkor kerülnek föl, ha megrendelés van.

Mikor szereted forgalomba engedni a boraidat?

Van mindig egy erős igény a kereskedelem részéről az új borok, új évjárat iránt. Ez nem minden kategóriában jó, mert én szeretem palackozás után megpihentetni a boraimat. Vannak olyan borkategóriák, ahol már elértük azt a bizonyos érlelési időt, amit én optimálisnak tartok. Ilyenek a késői szüretelésű borok és a kövérszőlő, amiknek igenis kell, hogy ne a legfrissebb évjárat legyen kint a piacon, hanem egy szépen összeérett tétel kerüljön a fogyasztó poharába. A dűlőszelektált száraz borainknál, még nem sikerülteztelérni, ezekből a legfiatalabb évjárat van a kereskedésekben. Nagyon szeretném, ha a dűlőszelektált furmint és a hárslevelű esetében is el tudnám érni, hogy még egy évig tudjuk palackban itthon érlelni. A birtokbor és a muskotály esetében ahogy fogynak a tételek úgy váltják az évjáratok egymást.

Hol találkozhatnak boraiddal a fogyasztók?

Mi csak éttermekbe és vinotékákba forgalmazzuk a borainkat. 80 százalékban Magyarországon, 20 százalékban külföldön kerülnek értékesítésre. A hazai eladás a pincében és javarészt Budapesten a gasztronómiában történik. Most indult az USA-ba egy export tétel, köszönhetően az új partnerünknek. Eddig nagyon kedvező a fogadtatás, jók a visszajelzések. Európán belül főleg Angliába, Lengyelországba, Franciaországba szállítunk, Ázsiában pedig Hong-Kongba.



Tokaji anziksz



Balassa István

Hogyan haladsz céljaid felé?

BI: Lassacskán halad a dolog. Nagyon nehéz manapság gyorsan, nagy lépéseket tenni, főleg egy olyan kis cégnek, mint a miénk. Én úgy gondolom, hogy a kitűzött céljaimhoz egyre közelebb jutok és meg vagyok elégedve ezzel a fejlődési ütemmel.

Saját pince mellett a Szent Tamás Szőlőbirtoknál is dolgozol. Hogyan lehet ezeket a szinte egy időben jelentkező munkákat összeegyeztetni?

Pont ebből a szempontból jó, hiszen mindig arra kell törekednem, hogy a lehető legjobbat csináljam mind a két borászatban. Némi szervezéssel ez szerintem jól meg is valósítható. A Szent Tamás Szőlőbirtoknál sok tanulási lehetőség adódik, hiszen jóval több terület, más dimenziók vannak, mint itthon. Ezen tapasztalatok segítségével tudom a saját kézműves borászatom útját egyengetni.

Sok dülő sajátosságait ismered, van közülük kedvenced?

Kedvenc sosincs! Minden dűlőnek megvan a maga szépsége és értéke, ezeket próbálom mindig a boraimban kifejezni.

Hogyan lehet a furminton keresztül a fogyasztónak bemutatni Tokaj sokszínűségét?

ÁA: A furmint egy nagyon jó fajta, mivel ebben mindenki meg tudja találni a maga kedvencét, ha tud célirányosan kóstolni. Ahány birtok, ahány dülő, ahány talajtípus, ahány



Árvay Angelika

borászfilozófia, annyi különböző furminttal lehet találkozni, amellet, hogy közben mind-mind megmarad furmintnak. Én azt javasolnám mindenkinek, aki még nem merült el a furmintok világában, hogy kezdje el kóstolgatni és rá fog jönni, hogy melyik az a stílus, ami neki leginkább tetszik és ez lehet egy jó belépő arra, hogy elkezdjen érdeklődni a többi tokaji bor iránt is.

Tokaj-Hegyaljának megvan az a csodálatos adottsága, hogy itt együttesen megvan a furmint, a feldúsult ásványianyag tartalommal

rendelkező vulkánikus talaj, egy olyan időjárás, ami általában, a megfelelő szüreti időpontokat megválasztásával egyaránt tökéletesen alkalmas tartalmas, komplex száraz borok és édes borok készítésére is.



Barta Károly

Tokaj-Hegyalja egyik legemblemikusabb dűlőjében termeltek szőlőt. Miért döntöttetek ezen nehezen megművelhető, költséges terület mellett?

BK: Az volt a gondolat, amikor beletotlottunk ebbe a parlagba, hogy nézzük meg, milyen szőlőt, milyen bort lehet a mai körülmények között készíteni ezeken a területeken, amelyek Tokaj fénykorában nagyon magas presztizsű területek voltak. Ezért vágtunk bele.

Ha most arra keressük a választ, hogy milyen az Öreg-Királyban termett bor, akkor most már néhány dolgot el tudunk mondani. Nyilvánvalóan van egy növény egészségügyi előnye is a területnek. Ez egy déli kitettségű, meredek terület, folyamatosan járja a levegő, egészséges a szőlő, még egy nehezebb évben is. A terület talaj összetételében nagyon ásványos, ez megjeleNIK a borokban is.

A furmint nagyon jó alany erre, kiválóan visszaadja a terület ásványosságát és emellett egy nagyon finom savszerkezetet ad a borainknak. A terület nagyobbik része csak hagyományosan kézzel művelhető annyira meredek, a teraszok ennek megfelelően nagyon szűkek, itt nem tud gép mozogni. Az volt a koncepciónk, ha már ez a terület pont a nehezen művelhetőségének köszönhetően átaludta a nagyüzemi, kemikáliákkal terhelt időszakot, akkor meg kell őriznünk ebben a tiszta állapotában.

.....
Szeretsz kísérletezni, új dolgokat kipróbálni. Pezsgő, habzóbor, hogy csak párat említsek...

DE: Pezsgőt nem én készítettem először Tokajban, teljesen hagyományos készítésű, ún. méthode traditionnelle verzióban, minden technológia nélkül készített pezsgőről én nem hallottam, de valószínűleg készült már korábban, gyöngyözőbor készítésben azonban én voltam az első. Ez a kategória nincs is benne a tokaji termékleírásban, ezért tokaji név alatt forgalomba sem hozható. Ezek igazából tanulmányok voltak, melyek tapasztalatait a Délceg borunkban egye-



Demeter Endre

sítettem. Ez egy jó savgerincű, barátkozós, jó ivású borunk.

A figyelmünk mostanában inkább a dűlők felé fordul. A 2012-es évjáratban olyan évünk volt, hogy nagyon komoly dűlőkísérleteket tudtunk készíteni és most eljutottunk odáig, hogy dűlőn belüli válogatásokkal is próbálkoztunk. Erre azért van szükség, mert az aszú és szamorodni kategóriákban a minőségen már nem tudunk felfelé srófolni, elmentünk hát a dűlőszelekció irányába.

Az új boroknak új ruha is kell?

Ipacs Géza barátom unszolására készült egy új címkevilág a borainkhoz. Géza úgy látta, hogy a régi címkéink hozzánk képest unalmasak voltak, annál sokkal vibrálóbbak mind a boraink, mind a pincészet jellege. Én boldog vagyok az új világgal abszolút.

A JuniBor keretien belül is sok fiatal fogyasztóval találkozol. Hogyan fogadják a fiatalok a tokaji borokat?

Hála Istennek, a fiatalok kezdenek a bor felé fordulni. Egyre inkább ciki a sör és a koktél, fröccsözni, borozni viszont akármilyen szórakozóhelyen normálisnak számít. Remélem ehhez a nagyon kemény és sok évig tartó változáshoz a JuniBor tevékenysége is hozzájárult. A fiatalok körében egyre népszerűbb Tokaj, egyre kevésbé vannak meg az averziók a természetes édes borokkal szemben. Egyre inkább rászánják a nagyobb összegeket, hogy természetes, kézműves módon készített borokat igyanak. Mindemellett van egy kihegyezett figyelem a borvidék iránt, amiből településem, Mád

is komolyan hozzátett ehhez. Úgy gondolom, jó felé haladunk, jó az irány. Már látszik, hogy ez nemcsak egy felfutó rövid divat, hanem tartós tendencia.



Oroszlán Tamás

Tavaly a Hétszőlő Szőlőbirtok kapta a „legszebb szőlőbirtok” kitüntető címet. Mennyire fontos egy ilyen díj a szakmai szakmai elismerések mellett?

OT: Nagyon fontos számunkra, hiszen az érdekessége pont az, hogy ez az elismerés nem egy borról szól, mint egy borverseny eredmény, hanem magára birtokra. Ez a díj nemcsak a szőlőbirtokkinézetéről szól, hiszen a szakmai zsűri a háttér-munkát is éppúgy díjazta.

Azt is figyelembe vették, hogy az 511 éves Hétszőlő dűlőt – ami a birtokunk magját képezi – két-három éven belül teljesen organikus gazdálkodás alá vonjuk. Most jelenleg a Kis-Garay dűlő az, ahol bio gazdálkodást folytatunk.

A bornak a minősége mindig onnan indul, milyen szépen, miként művelik a szőlőt, milyen alapanyag kerül be a pincébe.

Mennyire várjátok ettől a díjtól, hogy kíváncsiak lesznek az emberek a boraitok szülőhelyére is?

Ez egy nem titkolt cél volt, hogy ha ezt a díjat sikerül megnyernünk, akkor a történelmi Rákóczi Pincénk is még kiemeltebb szerephez juthat Tokaj főterén. Reméljük a díj hallatán egyre több emberben merül fel, hogy látni kívánja a birtokot. Erre ad kiváló lehetőséget a szőlő tanösvényünk is, ahol meg lehet ismerni a hegyaljai szőlőfajtákat.

Ezt akarjuk erősíteni, hogy az emberek minél közelebb kerüljenek a szőlőhöz, a természethez, elzarándokolva a birtokra és utána természetesen a borainkat is megkóstolják a pincében.

Sok programmal készülünk a pince teraszára és természetesen bekapcsolódunk a helyi fesztiválok forgatagába is.

.....

A Szent Tamás dűlő az utóbbi években emblematikussá vált nemcsak Mádon, de egész Tokaj-Hegyalján. Mennyire fontos nálatok ennek az imázsnak az erősítése?

Ifj. SZI: Mivel a birtok is a dűlőről lett elnevezve, hiszen a területen közel 6 hektárral rendelkezünk, így nagyon fontos számunkra az ismertség erősítése.

Nem a név azonban a meghatározó, hanem az a geológiai tartalom, amit ez a terület magában hordoz. Az is sokat tett a népszerűséghez, hogy azok a pincészetek, akik szintén ebben a dűlőben dolgoznak, azoknak is fontos a terület egyediségének, képességeinek a hangsúlyozása.

Készítettetek ha jól tudom pezsgőt is...

Erről a területről még nem, eddig csak a Kishegy terméséből készült pezsgő, de fogunk innen is. Több helyre is járunk tanulni a pezsgőkészítés technikáját, de valójában a technológiai tudást könnyebb elsajátítani, mint a szükséges szőlészeti ismereteket, ezért mi azt az utat választottuk, hogy egy pezsgőkészítésben jártas kollégát megkérünk, hogy jöjjön el Mádra és helyben, szőlőművelés közben oktasson minket. Pezsgővel mi azt szeretnénk elérni, hogy a dűlős borok előtt legyen egy könnyedebb nyitótitala a kóstolásoknak, fogadásoknak.



Ifj. Szepsy István

Mád név alatt külön márkát is alkottatok. Miben különleges ez a borcsalád?

Ezekben a borokban tudatosan nagyon sok egyéni teljesítmény jelenik keveredik. Ennek kell egy komplex egységet alkotnia. Ennek köszönhetően – még magasabb terméskorlátozás mellett is – jobbnak kell lenniük, mint egyéb, hasonló kategóriájú dűlős boroknak. A Mád esetében nem egyszerűen borról

beszélünk, hanem egy olyan integrációról, ami most még elsősorban nem is szőlészeti, borászati munkát, mind inkább társadalmi szerepvállalást takar.

Cél, hogy a településen a bor által elinduljon egy olyan épülés, ami kiemelheti más magyarországi települések közül a mi kis falunkat. Ez nem megy másként, csak ha egy ilyen terméket sikerre viszünk.

Milyen piacokon vagy jelen boraiddal?

OG: Összeségében 17 hektáron gazdálkodunk, ebből 10 hektár a Bodvin tulajdona, 7 hektár pedig a családi birtok. Bodvin boroknál 60% itthon kerül értékesítésre, 40% exportra megy, az Orosz Gábor boroknál kb. 80-85% az export, ami 16 országba jut el. Külföldön is egyre jobban kezdik a száraz furmintokat felismerni, jók a visszajelzések is. Londonban, a kereskedőnkön keresztül 12 étteremben is jelen vagyunk, amik Michelin csillaggal rendelkeznek. Három helyen a menüben is benne vannak a dűlőselektált furmintjaim, ami azt jelenti, hogy tudják is és értik is a furmintot.



Orosz Gábor



Zöldi-Kovács Árpád

Milyen élettartambeli potenciál rejlik a furmint borokban??

ZKÁ: A furmint egy olyan fajta, ami hosszútávon képes olyan borokat produkálni, amelyek sokáig eltarthatóak és kiváló minőségűek. Ezt nálunk a 2008-as évjáratú Lőcse és Omlás furmintok híven mutatják. Nagyon szépen tartják ezek a borok magukat, így palackozás után 4-5 évvel is.

Rendszeresen tartunk házon belül is vertikális kóstolókat, ahol a korábbi évjáratok fejlődését is figyeljük. Ezek alapján azt tudom mondani, hogy a pincészet első és legnépszerűbb bora, a 2003-as Lőcse furmint még mindig szép ízeket lehet benne érezni, még így 10 év távlatából is. Az Omlás, az egy fiatalabb, 2005-ös telepítésű ültetvény, a Lőcse viszont egy 30 éves terület, így annak a savai, mineralitása garantálja ezeknek a boroknak az eltarthatóságát.

Milyen típusú borokat készítenek?

Az elmúlt 10 évben a Béres Szőlőbirtoknál fontos feladat volt számunkra azoknak a boroknak a létrehozása, amelyek talán picit kilóg-

nak a megszokott tokaji borsorból. Ilyenek a Naparany és a Holdezüst küvék. Mi voltunk az elsők, akik elmentünk a száraz házasítások irányába.

Szintén komoly úttörő munka volt a száraz muskotály borunk elkészítése. Azóta is folyamatosan, minden évben keressük a megújulást, minden évben készítünk valami különlegességet. Készítettünk pezsgőt, palackozunk mustot, nagyon sok késői szüretelésű bort készítünk az egyszerűbbektől az igazi különlegességekig.

Őrizzük a tokaji hagyományokat is, fontos számunkra a Tokaji Aszú készítése minden olyan évjáratban, amikor a természet ezt lehetővé teszi.

Milyen projekteken dolgoztok éppen?

Igyekszünk a birtokot folyamatosan fejleszteni, mind a gazdaságosság oldaláról, mind pedig borászati oldalról. Energetikai, környezetvédelmi, fenntarthatósági beruházásaink vannak. Napkollektort, biomassza-kazánt üzemeltünk már be, most épp egy rendszert próbálunk fejleszteni a fűtési rendszerünkben. Jelenleg is venyigével fűtünk, ezt szeretnénk automatizálni egy adagoló és egy aprítógép segítségével.

A riportok a Borudvar borkereskedés Furmint Február - Debrecen rendezvényén, 2013. február 22-én készültek.



Régi-új pince



Erzsébet Pince (Tokaj)

20 év termése a cári pincében

Mi az Erzsébet Pince története?

Pontos dátumunk az építéséről nincsen, de az biztos, hogy a XVIII. században már megvolt, mert 1743-tól használja az orosz Borfelvásárló Bizottság. Így ez is a négy cári pince egyike volt Tokajban, amit 50 éven keresztül használtak. Nagyobb méretű, jó klímájú pincéket igyekeztek találni. Ennek a pincének is kiváló a klímája, száraz, hideg, de nem túlságosan. Tökéletes aszú borok tárolására, akkoriban pedig kizárólag az volt a kereskedelemben. Azt lehet mondani, hogy az oroszok bő fél évszázadon át Tokaj-Hegyalja borkészletének szinte a teljes egészét felvásárolták. Ebből adódóan volt is ellentét a Habsburgok és a Cárok között, ugyanis az osztrák udvarba alig jutott tokaji bor az orosz borfelvásárlásnak köszönhetően. Emiatt számos olyan rendelkezés született Tokaj-Hegyalján, ami bojkottálta az orosz borexportot, pedig ez a felvásárlás hatalmas jólétet teremtett a borvidéken. A felvásárlási ár nagyon magas volt, szinte mindent megvettek, ez persze nem tetszett a többi felvevő piacnak. Ez egy második aranykor volt Tokaj számára. Azután amikor a cárok kivonultak Hegyaljáról, probléma is volt az értékesítésben.

Hogyan próbálták a bortermelők kezelni ezt a válságot?

Nagyon érdekes, mert ekkor, 1867-ben jött ki négy nyelven a Tokaj-Hegyaljai Album. Ez a világon egy egyedülálló marketing kiadványnak tekinthető. Gyönyörű metszetek, térképek, dűlőklasszifikáció... Nagyon igényes kiadvány, ami egyértelműen a virágzó kereskedelem visszaállítását volt hivatott elősegíteni, de sajnos ez nem ment. Mondhatjuk azt, hogy innentől kezdve máig harcolunk, hogy visszaállítsuk a régi dicsőséget.



Práczser Hajnalka

2000-ben végzett a Debreceni Egyetem Angol-Amerikai Intézetében, majd 2005-ben a Budapesti Gazdasági Főiskola vendéglátó szakán közgazdász diplomát szerzett.

2006 októberétől egy évet tölt ösztöndíjasként az USA-ban, ahol a Napa és a Sonoma völgyben dolgozik a borgasztronómia, bormarketing területén. 2007 őszétől a családi birtok belföldi és külföldi kereskedelméért és marketingjéért felelős.

Milyen sorsa volt a cári Borfelvásárló Bizottság távozása után a pincéteknek?

Továbbra is bérpinceként üzemelt, de pontos történelmi feljegyzéseink nincsenek ezekről az időkről. Több feljegyzésben emlegetik a tokaji pincéket, de nagyon nehéz őket pontosan beazonosítani. Amikor az 1980-as évek végén mi megvásároltuk, akkor is magánkézen volt, soha nem volt állami tulajdon. Egy korábbi tulajdonos házaspár fel is keresett minket pár éve. Nem ismertek rá a portára, hiszen mi az utcafrontot beépítettük, amihez a domb alját ki kellett teljes egészében termelni. Az ő idejünkben ez még egy nyitott udvar volt, fent disznóólakkal. Ők adták el annak a kéményseprőnek, akitől később mi vettük meg a telket.

Sok munkátok volt az átalakítással?

A pince szépen ki volt tufával rakva, így nem omlott be az idők során, de az alját mélyíteni kellett. A homokot, földet kiszedtük, letégláztuk. Úgy lett kialakítva, hogy 200-250 hordó elférjen benne. A lekövezést is úgy készítettük, hogy mind a két oldalra lehessen hordókat rakni. Tárolásra is kiváló ez a pince, mert nincs fény, ami nagyon fontos. Most palackoztunk egy tételt és hoztuk át a rekeszekben. Nem győztük takargatni, mert az teljesen átereszti a fényt. Itt nagyon jó, mert semmi fény nem éri a borokat, a hőmérséklet állandó, a penész pedig nem jut hozzá a dugókhoz, mert egy védő műanyag kapszulával vannak ellátva. A keskenyebb részekben palackos tároló kapott helyet, míg egy kisebb ágban a régebbi évjáratokat őrizzük.

Hány évjárat található meg itt?

1993-as az első palackozott évjáratunk, ez egy 5 puttonyos aszú volt. Ezt követi az 1994-es, 1998-ból van 5 és 6 puttonyos is, majd az 1999-es, 2002-es, 2003-as, 2008-as, 2010-es. Ezek csak az aszúk.

Melyik volt ezek közül a kedvenc évjáratod?

Az 1998-as 6 puttonyos aszúnk nagyon szép, de ha évjáratot kell mondanom, akkor egyértelműen az 1999-es volt a legjobb Hegyalján. A 99-es aszút két és fél évig tartottuk hordóban. Ha ma csinálnánk azt az aszút, szívem szerint két év elég lett volna neki. Ne érts félre, ma

is nagyon szépen tartja magát, beállt, mint egy szikla és így fog maradni hosszú évekig. A 2003-as év még szintén nagyon szép volt, nem olyan klasszikusan szép, mint az 1999-es év, de maga a bor – két év után, amikor kikerült palackba – olyan szépen megőrizte a friss, gyümölcsös jegyeket, amellet, hogy benne van a hordós érlelés ízvilága is. Ez csodálatos, szép egyensúlyban van.

Úgy tartják, hogy 20 évente ezeket a borokat érdemes újradugózni. Első palackozott évjáratok idén lesz 20 éves, tervezitek-e az átdugózását a palackoknak?

Meg kell majd nézegetnünk, hogy hol tartanak a palackok. Az átdugózás egyrésztől mindig a bor, másrésztől a dugó függvénye. A bor szintjéből látszik, hogy kell-e cserélni a dugót. Az első évjáratban még kézzel töltöttük a palackokat, így nem tudtuk a szintet tökéletesen egyformára beállítani. Ezért ennél nehéz lesz eldönteni, hogy szükség van-e újradugózásra. Mindenképpen megnézzük, hogy a dugó átázott-e és aszerint dugózunk újra. Hozzávetőleg 200 palackunk van még ebből az évből. Nemegyszer visszakóstoltuk már és volt 1-2 palack, ahol a dugó nem zárt jól és az évek során kierjedt a palackban. Teljesen száraz volt. A bornak nem volt semmi utóérjedt, negatív íze, olyan volt, mintha megkóstoltad volna az 1993-as aszút cukor nélkül. Egyszerűen, nem tudom, mi lesz a dugókkal, nagy valószínűséggel amit tudunk kicserélünk. Jó lenne minél többet megőrizni belőle, hiszen szép még a bor, bírni fogja az időt.

Mik a további terveitek?

Minden befektetést próbál a család saját kasszából finanszírozni, ebből adódóan csak lassacskán haladunk. Termőterületeket tekintve vannak inkább terveink. Van 3 hektár területünk a mádi Kővágó dűlőben, ami egy nagyon szép, történelmileg első osztályú terület. A terv az, hogy azt a területet két év múlva betelepítjük. A Király dűlőben tavaly tavasszal telepítettünk egy fél hektárt. Az lesz majd nagyon érdekes, amikor termőre fordul. Azt nagyon várjuk, mert oda erdőbényei 120 éves furmint tőkékről szedtünk vesszőket, saját magunk oltottuk és telepítettük. A dűlő gyönyörű, meglátjuk, hogy hogyan fogja ez a szőlő szeretni, de végre egy nagyon jó fajta szőlő kerülhetett egy nagyon jó dűlőbe. Még várni kell egy kicsit, hogy ez kiderüljön.



Legszebb szőlőbirtok



A Tokaj-Hétszőlő, az egykori királyi és császári szőlőbirtok művelésében állnak a legjobb területek és a legszebb szőlőültetvények a Tokaji hegy déli lejtőjén, ott ahol a természet már 1502 óta bőkezűbbnek mutatkozik, mint bárhol másutt.

Semmi meglepő nincs tehát abban, hogy a birtok több mint öt évszázada az előkelőségek sóvárgásának tárgya. A jelenleg 55 hektáros birtok létrejötte nem a véletlennek köszönhető: a Garai család egyszerűen kiválasztotta a környék hét legjobb dűlőjét, innen ered a birtok elnevezése is. Később neves személyek követik egymást a tulajdonosok sorában, köztük a Bibliát magyarra fordító Károli Gáspár, Bethlen Gábor erdélyi fejedelem, majd az arisztokrata Rákóczi család sarjai. Végül a Habsburg királyi ház tulajdonába kerül és az 1711-től császári szőlőbirtokként számon tartott Hétszőlő közel két évszázadon keresztül az osztrák-magyar korona kezén marad.

A szőlő tanösvény

A Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok természeti adottságai és a szőlőművelés gondossága alapján ma Magyarország egyik legszebb szőlőültetvénye. A szőlőbirtokon kialakított tanösvény azt a célt szolgálja, hogy a birtokra látogatók a szőlőterület bejárásával megismerkedhessenek a legfontosabb tokaji szőlőfajtákkal, az időszerű szőlőtermesztési munkákkal, valamint a túra végén a tokaji Rákóczi Pincében a szőlőbirtokon készült borokkal. A Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok kivételes fekvése, a birtok jó megközelíthetősége, a birtokon kialakított jelzett útvonalak, valamint a kivételes gondosságú szőlőművelés rendkívüli lehetőséget biztosít arra, hogy mindenki felfedezze magának egy történelmi birtok mindennapjait.

A Birtok borait a löszös talaj adta selymesség, elegancia és frissesség díszíti. Ez az elegancia, finomság biztosítja a Hétszőlő borok évszázadok óta fennálló megkülönböztetett értékét.





Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)



Rákóczi Pince (Tokaj)



Birtokközpont (Tokaj)

A Rákóczi Pince

A Hétszőlő Szőlőbirtokhoz tartozik még a Tokaj város főterén található, **15. századi, emlékművédelem alatt álló Rákóczi Pince** is. A Rákóczi Pince a tokaji borok valóságos szentélye. A pincét, amely a XV. század elején épült, királyok, fejedelmek, hercegek és tábornokok vallhatták sajátjuknak az évszázadok során.

A lenyűgöző méretű lovagterem (28 m hosszú, 10 m széles, 5 m magas) a borvidék legnagyobb földalatti terme, itt választották magyar királlyá a rendek Szapolyai Jánost 1526-ban. Napjainkban borbemutatók, rendezvények helyszínéül szolgál borbarátoknak és szakembereknek, s emellett a borvidék borrendje is itt tartja ceremóniáit.

“Hiszünk abban, hogy az organikus műveléssel a termőtalaj és a tőkék vitalitását megőrizhetjük, és annak érdekében, hogy minden Hétszőlő palack közvetítse ezt a filozófiát, kizárólag saját termesztésű szőlőt és aszúszermet használunk borainkhoz..”

Makai Gergely, szőlész-borász igazgató

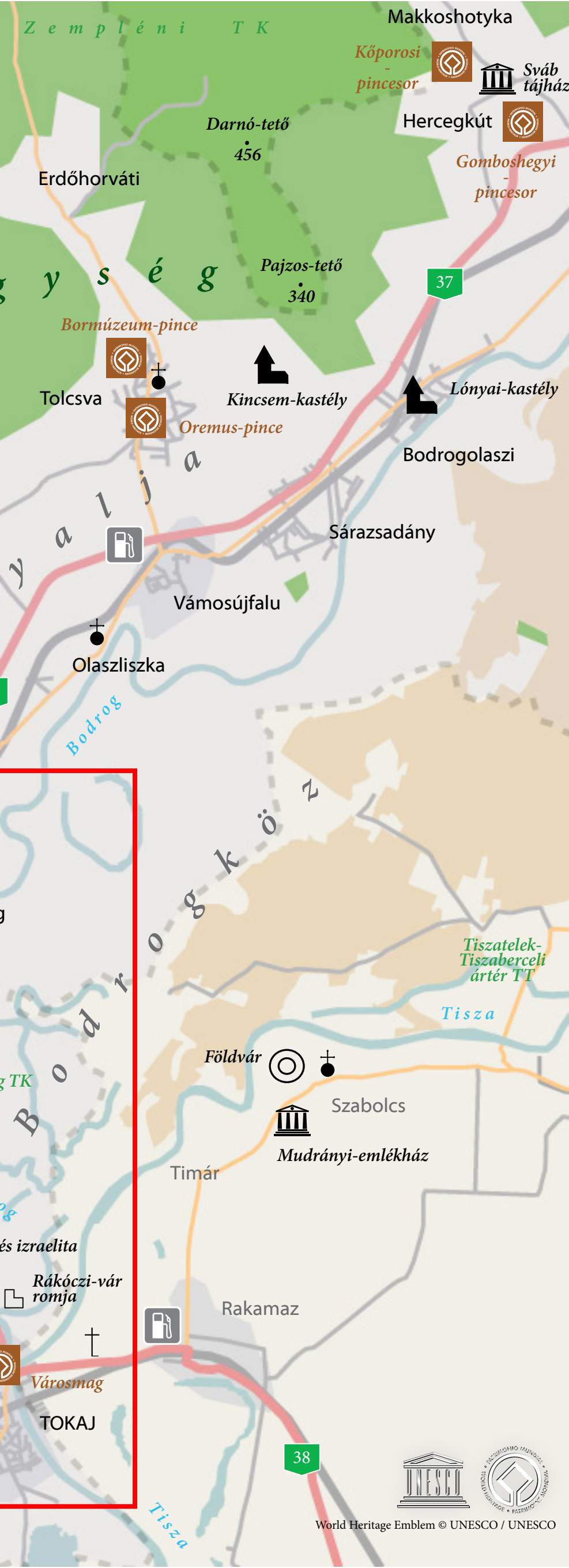
KAPCSOLAT:

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok és Rákóczi Pince
3910 Tokaj, Kossuth tér 15.

borturizmus: +36 (30) 436-5767 rakoczipince@hetszolo.hu
borvásárlás: +36 (30) 351-8001 oroszlan.t@hetszolo.hu

TOKAJI BORVIDÉK





BORVIDÉK INFORMÁCIÓK:

A borvidék területe: 11.149 hektár (ebből I. osztályú: 9.829 hektár)
A borvidék öt zónára osztható, amelyek klimatikus, talaj és domborzati sajátosságai alapján is elkülönülnek: Kopasz-hegy (Tokaj), Mádi medence, Erdőbényei medence, Tolcsvai medence, Felső-Tokaj.

Szőlővel beültetett terület: kb. 5.990 hektár (2011)

A borvidék szőlőfajtái: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Kövérszőlő, Kabar, Zéta

Bortípusok: Friss, vagy rövid érlelésű száraz borok, érlelt száraz borok, Másolás, Fordítás, Szamorodni (édes, száraz), Aszú (3-6 puttonyos), Aszúeszencia (2012-től már nem hozható forgalomba), Tokaji Eszencia.

Klíma: Kontinentális jellegű, meleg nyár, hideg tél, gyakori a száraz, napos, meleg későőszi időjárás, mely kedvez a botrytis cinerea (nemes penész) kialakulásának, és az ezt követő aszúsodásnak.

Talaj: A főként riolit, andezit és ezek tufáiból létrejött vulkáni takarón barna erdőtalajok alakultak ki. A borvidék talajának döntő része erősen kötött agyag, sok helyen köves, nehezen művelhető nyirok. A tokaji Kopasz-hegy nyúlványain lösz talaj található.

A borvidék települései: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Mád, Makkoshotyka, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsadány, Sárospatak, Sátorlajújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tállya, Tarcál, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú

Forrás: borutazo.hu

Látnivalók



Tokaj és a Koppas-hegy madártávlatból

A Tisza és a Bodrog folyók összefolyásánál fekvő Tokajban a hívigató borospincék mellett számos lehetőséget találunk a kikapcsolódásra. A Tisza szabad strandja, a hajókikötők a vízi sportok kedvelőit várják, a város fölé magasodó Koppas-hegy védett természeti értékei pedig a kirándulóknak kínálnak látványosságokat. A város tavasztól ősziig számos kulturális és szabadidős rendezvénynek ad otthont.

TOKAJ

Tokajt, mint a környék nevét először 1067-ben említik, ekkor már szőlőtermesztő vidék volt. A város neve régi okmányokban Tokota, Tochol, Tokoyd és Tucota formában olvasható. A város neve a feltételezések szerint a szláv "sztokaj", azaz folyó összefolyás szóra utal. Ezt támasztja alá, hogy a város a Tisza és a Bodrog összefolyásánál helyezkedik el. Anonymus feljegyzése

szerint a földet Árpád ajándékozta Tarcal vezérének.



Gróf Degenfeld Palota (Tokaj)

Az első hiteles említése 1074-ből származik, amikor Géza herceg a Salamonnal vívott csata után a tokaji várba menekült, és itt kelt át a Tiszán. Magát a települést 1353-ban említik először Tokaj néven. Első vára egy földvár volt, amely a tatárjárás során elpusztult. A XIV. századra már kővár állt a településen, mely a diósgyőri uradalom része volt.

1450 után Tokaj a Hunyadiaké, majd a Szapolyaiaké volt. Szapolyai János egy időre elveszítette a birtokot, de fia, János Zsigmond idejében már ismét a családé volt, így királyi uradalommá vált. A borvidék bevételenek köszönhetően Tokaj mezővárossá fejlődött, népessége növekedett. A várat 1705-ben II. Rákóczi Ferenc ismeretlen okból leromboltatta. A szatmári békét követően mint elkobzott Rákóczi-birtok a kincstárra szállt. 1860-ban a község megváltotta magát. A kiegyezés utáni békés évtizedekben Tokaj fejlődött, polgárosodott, a XIX. század végétől a hegyaljai borászat egyik központjává vált.

A két világháború alatt azonban ez a fejlődés félbeszakadt. 1944-ben először a németek, majd az oroszok szállták meg a települést. A II. világháborút követően lassan indult be a fejlődés. A borkereskedelembe betöltött központi szerepét is egyre inkább Sátoraljaújhely vette át. Városi rangját 1986-ban kapta vissza. Ekkortól újra fejlődésnek indult. A város 2002-től szerepel az UNESCO Világörökségeinek listáján.

Látni kell

A **RÁKÓCZI PINCE** a tokaji borok valóságos szentélye, azon ritka helyek egyike, ahol álom és valóság keveredik az odalátogató képzeletében. A pincét, amely a XV.



Rákóczi Pince (Tokaj)

század elején épült, királyok, fejedelmek, hercegek és tábornokok vallhatták sajátjuknak az évszázadok során.

A lenyűgöző méretű lovagterem (28m hosszú, 10m széles, 5m magas) a borvidék legnagyobb föld-



Zsinagóga (Tokaj)

alatti terme, itt választották magyar királlyá a rendek Szapolyai Jánost 1526-ban.

Napjainkban borbemutatók helyszínéül szolgál borbarátoknak és szakembereknek, s emellett a borvidék borbrendje is itt tartja ceremóniáit. Végeláthatatlan pinceágaiban a Tokaj-Hátszőlő Szőlőbirtok legjobb borait befogadó bormúzeum kap helyet, amely évjáratonként 500-1000 üveg tárolásával akár száz évjárat ideális feltételek közötti érlelését is lehetővé teszi.

Rákóczi Pince és Udvarház

3910 Tokaj, Kossuth tér 15

(47) 352-408

info@rakoczipince.hu

www.rakoczipince.hu

Az egykori Serház helyén a régi **ZSINAGÓGA** épületét és a rituális fürdőt az 1830-as években Schmoll Dávid gazdag kereskedő építtette. A ma látható mór stílusú épületet 1896-ban építették, mely homlokzataival, öntöttvas oszlopos, karzatos belső terével, színes üvegablakaival Tokaj egyik legimpozánsabb épülete. A II. Világháború után enyészetnek indult. 2006-os felújítását követően a korszerű Tokaji Kulturális és Konferencia Központnak ad otthont. Az épület több száz fős rendezvények teljeskörű lebonyolítására alkalmas. Az intézmény büszkesége a vadonatúj Bösendorfer hangverseny-zongora.

Kulturális és Konferenciaközpont - Tokaj

3910 Tokaj, Serház u. 53.

(47) 552-000

szinhaz@tokaj.hu

TARCAL

A terület már a honfoglalás korában is lakott volt. A birtokot Árpád ajándékozta Turcol vezérnek lovasversenyben aratott győzelméért. A legenda szerint nevét is hős bajvívó után kapta. 1894-ben tárták fel a vezér állítólagos sírját.

Tarcalról indult el Rákóczi-szabadságharc előzményeként kitört felkelés. A XVIII. század végén pusztító filoxéra-vész a helyi bortermelést is visszavetette. A II. Világháborút követően Tarcalon alakították meg a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdaságot és a Tarcali Kutató Állomást, mely ezáltal a környék borászati központja lett. Az állami beszolgáltatás, a gazdák erőszakos T.Sz.-be kényszerítése, mind-mind elkeserített a lakosságot. Az 1990-es évek elején bekövetkezett rendszerváltozás újból lehetőséget adott a magántermelés fellendítésére. 2002-ben a Tokaj-Hegyaljai borvidék részeként felkerült az UNESCO Világörökségek listájára.

Látni kell

A **szent Teréz-kápolna** a tarcali Henye-domb (196 méter) tetején épült barokk stílusú katolikus kápolna. A kápolnát 1749-50-ben építtette Gróf Grassalkovich Antal, Drese Gottfried mesterrel uralkodójának Mária Teréziának, halából adományaiért. A kápolnát Szent Teréz tiszteletére szentelték fel, ugyanis a hagyományos tarcali szüretkezdő napon október 15.-én Teréz napján a katolikus hívők búcsújárással tisztelegtek a szent előtt. Amásodikvilágháború után a kápolnához hamarkifosztották. Az épület ovális alaprajzú, gömbsüveg boltozatú,



Terézia kápolna (Tarcal)

homlokzatán alacsony torony található, a bejárat feletti gerendás szerkezetű karzatra kis falépcsőn lehetett feljutni. A ma már romos állapotú kápolnát utoljára az 1980-as évek végén újítták fel kívülről, ekkor épült a kápolnához vezető jó minőségű szilárd burkolatú út is.

TUDTA-E?

Könyves Kálmán az 1110-ben itt tartott országgyűlésen mondta ki híres törvényét, mely szerint "a boszorkányok mivel nincsenek, ezért róluk törvénykezés ne essék".



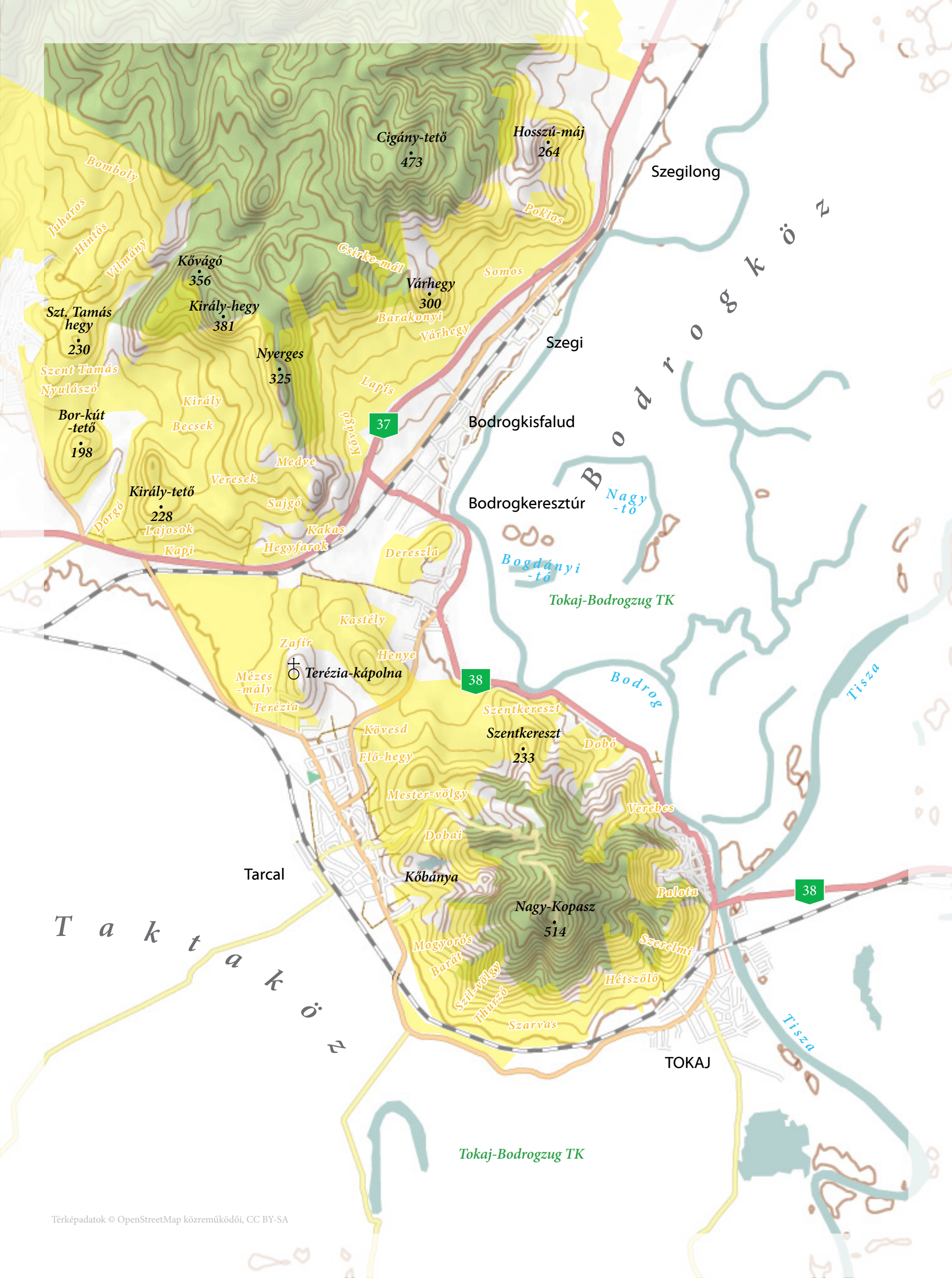
Magyar Motorok Múzeuma (Bodrogkeresztúr)

BODROGKERESZTÚR

Bodrogkeresztúr a Bodrog folyó jobb partján, a Zempléni hegységnek a déli részén fekszik. A községtől északra keletre a Tokaj-Bodrogzug Tájvédelmi Körzet terül el a Bodrog és a Tisza közötti mocsaras síkságon. A nyugatra lévő Dereszla-domb keleti lejtőjén 1918-ban bukkantak a Kr.e. 1200-as évekből származó arany ékszerekből álló leletanyagra.

A településnek a XVI. században mezővárosi rangja volt, nyomdával, saját törvénykönyvvel, pallosjoggal rendelkezett. Sokáig az észak- és dél-Európát összekötő kereskedelmi útvonal fontos állomása volt. Egykoron nagy számban éltek itt zsidók, ezért "Kis-Palesztinának" is nevezték.

Itt zajlott az 1848-49-es szabadságharc egyik döntő üküzete Klapka György honvédtábornok vezetésével.



Látni kell

A **MAGYAR MOTOROK MÚZEUMA** Alapítvány 1997-ben alakult meg magánkezdeményezésre. Célja a múzeum működtetése, ahol kb. 30 darabból áll a motorkerékpár-állománya. Az 1945 utáni gyártású motorkerékpárok mellett csónakmotorok, stabilmotorok és az 1960-70-es évek használati tárgyai, ruhái is megtekinthetők.

Magyar Motorok Múzeuma

Nyitvatartás: előzetes bejelentkezés alapján

3916 Bodrogkeresztúr, Kossuth út 96.

(47) 369-123

mmb.bkeresztur@gmail.com

SZERENCs

Szerencs nevének eredetét évszázadokon át találgatták. A legromantikusabb névmagyarázat Anonymustól származik, aki szerint itt pihent meg Árpád fejedelem hadaival, s az Isten-hegyről körbepillantva mondta: "Ma ád Isten szerencsét e tájon Ond és Tarcál vezéreknél!" Innen ered Mád, Szerencs és Tállya neve.



Rákóczi-várkastély (Szerencs)

Szerencs plébániatemplomának első említése 1217-ből való. Az 1420-as évek körül Brankovics György szerb despota birtoka lett. A 1490-ben már mezőváros, a Rákóczi család birtoka volt. 1507-től pedig Szapolyai János volt a helység ura. 1565-ben a vár Ferdinánd kezére került. 1583-ban Rákóczi Zsigmond zálogba kapta Rudolf császártól Szerencs várát és a nemesi birtokot, majd 1603-ban a végleges adománylevelet is megkapta. 1606. március 9-én Bocskai a szabad királyi városi



Fürdő és Wellnessház (Szerencs)

rangot adta Szerencsnek. A Rákócziak közül a szerencsi vár utolsó ura II. Rákóczi Ferenc volt. A XVI. századból származó erődítmény ma is a város nevezetessége.

A XVIII. században a település fejlődésnek indult, de a XIX. században ez a folyamat megtorpant. 1876-ban Szerencs elveszítette városi rangját is. Az ipartelepítés korszaka azonban újra fellendítette a környéket. 1889-ben felépült a ma is működő cukorgyár, amely az akkori Európa legnagyobb cukorgyára volt. 1923-ban megépült a cukorgyártásra támaszkodó csokoládégyár is.

A II. Világháborút követően Szerencs járási székhelye lett. Az 1960-as években a fejlődés új lendületet vett. A meglévő gyárakat korszerűsítették, felépült a kenyérgyár és a gépgyár is, új iskolák nyíltak. 1984-ben ismét városi rangra emelkedett.

Látni kell

1910. augusztusában nyitotta meg kapuit a kénes hévívízü **SZERENCsi KÖZSÉGI FÜRDŐ**. A Szent János-rendű keresztes lovagok voltak az elsők, akik felfedezték Szerencs bugyogó forrásainak jótékony hatását és azt felhasználva gyógyítottak ispotályukban.

Szerencs kénes, melegvizes fürdője nagyon kezdetleges körülmények között működött az 1890-es évek elején, ezért 1899-ben úgy döntöttek, hogy egy komolyabb fürdőt építtetnek. Kisebbs-nagyobb viszontagságok után végre 1910 nyarára elkészült a régen áhított községi fürdő szecessziós épülete, melyet használatra átadtak



Világörökségi Kapuzat és Turisztikai Fogadóépület (Szerencs)

a nagyközönségnek, egyelőre uszoda nélkül. A cölöpökre alapozott fürdő épületének belső udvarán az 1920-as években megépült a strand. Az ötvenes években a fürdőt havonta mintegy 50-60 beutalt beteg kereste fel. Mindezek ellenére a vízvezeték kiépülése, a lakások fürdőszobával való ellátásának elterjedése révén a szerencsi fürdő a hatvanas évektől kezdve egyre veszített jelentőségéből, végül a leromló, pusztuló épületet az 1970-es években bezárták.

TUDTA-E?

Rákóczi Zsigmond, a Szerencsi vár újjáépítője azért is választotta lakhelyül a települést, mert gyakran vette igénybe a gyógyvizet köszvénye gyógyítására.

Az európai uniós és hazai pályázati támogatással megvalósuló nagyszabású beruházás 2006 tavaszán kezdődött meg. A mára szépen felújított ódon fürdő épületében a régiek mellett új szolgáltatások is helyet kaptak - a klasszikus épületbe wellness életérzés költözött!

Fürdő & Wellnessház

3900 Szerencs, Rákóczi út 94.

(47) 560-250

szerencsifurdo@szerencs.hu

www.szerencsifurdo.hu

Szerencs várát - **RÁKÓCZI-VÁRKASTÉLY** - egy középkori bencés kolostor helyén 1556-59 között építtette Némethy Ferenc. Reneszánsz kori formáját, mely mai képének is meghatározója, Rákóczi Zsigmond idején kapta. Az 1500-as évek közepén épült téglalakú, kétszintes épület délnyugati sarkán torony állt, körben árok és palánk védte. Ezt hamar tovább bővítették háromtraktusú, majd zárt, belsőudvaros tömbbé, elé pedig huszárvár épült.

A legfőbb építkezések közé tartozik a Rákóczi Zsigmond (1544-1608) idején elvégzett reneszánsz stílusú átalakítás. A faragott kőkeretes ablakok ma is láthatók. A török háborúk alatt több ostromot is megért a vár. A XVIII. század második felében a belső vár három tornyát lebontották, s csak a déli torony maradt meg. A Rákóczi-szabadságharcot követően új birtokosai megszüntették az épület vár jellegét; kastéllyá alakították.

Forrás: borutazo.hu

Az épület állaga jelentősen leromlott. Utolsó tulajdonosa a Szirmay család volt, egészen 1945-ig.

A vár régészeti feltárását, és a külső vár rekonstrukcióját 1968-ban kezdték el. Erdei Ferenc szerencsi születésű építész tervei alapján 1979-ben kezdődött a belső vár helyreállítása. 1991. október 23-án adták át rendeltetésének a várkastélyt, amelynek egy részében ma szálloda és kultúrterem, másikon a Városi Kulturális Központ és a Zempléni Múzeum működik. Kertje védett.

Zempléni Múzeum

3900 Szerencs, Rákóczi-vár

(47) 362-842

muzeum@szerencs.hu

BEKECS

A legenda szerint Árpád serege itt tartotta első pihenőjét a honfoglalás idején. Az itt található bővizű, ásványi sókat tartalmazó vízforrást már Anonymus is megemlítette. A szájhagyomány szerint ott felejtette ujjatlan bekecs kabátját és innen ered a község neve. A nyelvészek véleménye szerint valószínűbb, hogy nevét a XII. századi birtokosáról, a Beke családról kapta. A tatárjárás, majd a török uralom idején is elpusztult a község, de mindig újra benépesült.

A településről az első írásos dokumentumokat az apátság XII. századból származó alapítólevelében találták. A község református templomának 1625-ben történő felszentelésekor Szenczi Molnár Albert zsoltárfordító mondott beszédet.

A községen fontos kereskedelmi utak keresztezésében található, melyek a háborúk idején a hadak útjaivá váltak, ezért a történelemben bekövetkezett háborúk mindegyikét megszenvedte. A XIX. századtól kezdve Bekecs először a szomszédos Legyesbénye községhez, majd a II. világháborút követően Szerencshez tartozott. 1956-ban önállósodott újra. Ez az önállóság hozzájárult a település fejlődéséhez, melyben sokat segített az is, hogy Bekecs volt négy község termelőszövetkezeti központja.

A megye többi településével ellentétben a szocialista rendszer bukását előidéző, és a rendszerváltás után

összeomló gazdaság válsága Bekecsen szerencsésen elekrülte. Ez Szerencs közelségének is köszönhető volt. A település napjainkra Szerencs várossal gyakorlatilag egybeépült.

LEGYESBÉNYE

A középkorban a terület az Abák nemzetség birtokához tartozott. A települést először az 1330-as pápai lajstromban említik, Begna néven. Később Egyházashénye, majd Albénye neveken is előfordult. A XIV. században külön Albénye és Felbénye létezett.

1567-ben a törökök a települést teljesen elpusztították, életben maradt lakosait elhurcolták. Rákóczi Zsigmond a szerencsi várkapitánynak, Békési Jánosnak adományozta, aki az elnéptelenedett falut újra telepésekkel népesítette be. A XVII. században a Rákócziak birtoka, ám a törökök újból elpusztították.

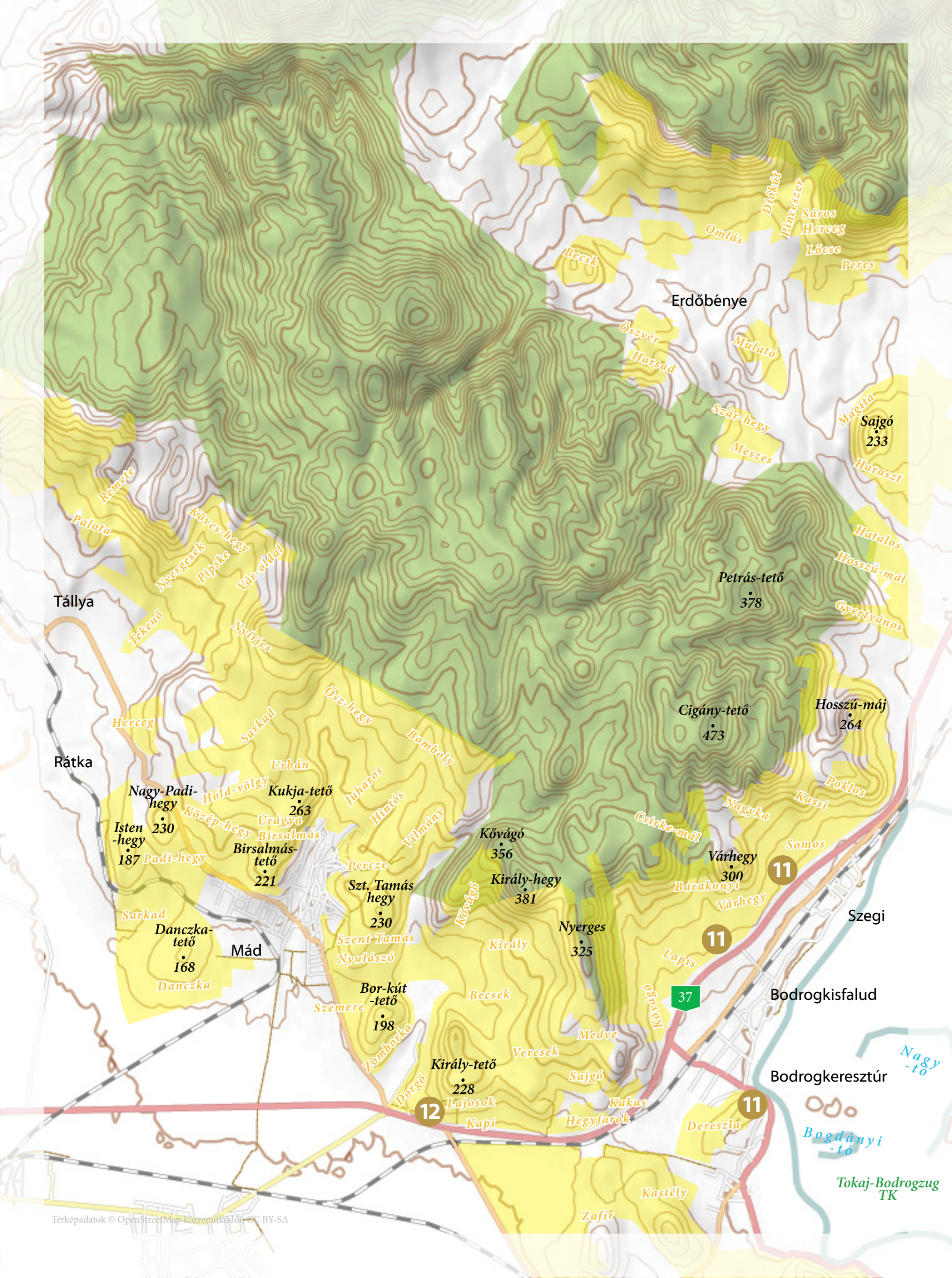
1711-ben a többi Rákóczi-birtokkal együtt a települést is elkobozták, az elnéptelenedett falu a kincstár tulajdona lett. A XVIII. században újra benépesült. A II. világháborút a település viszonylag nagyobb károk nélkül megúsza.

MONOK

A település honfoglaláskori alapítására nincsen bizonyíték, egyes feltételezések szerint csak a tatárjárás után jött létre. 1392-ben az egri káptalan egyik bizonyoságlevelében említik legkorábban, de a XIII. század végén már biztosan létezett. A XIV. századtól birtokosai, a Monaky-ak ősi nemesi családnak számítottak. Monok neve többek szerint az ő személynevükből alakult ki. Több helyütt azonban Moha és Monak alakban is előfordul, melynek alapjául a szláv eredetű monoh szó tekinthető, melynek jeletése barát, szerzetes.

1567-ben a törökök teljesen felégették a falut, mely elnéptelenedett. A század végére újra benépesült. A reneszánsz stílusú kiskastély az 1570-es években épülhetett. A XVII. század végén Monok várkastélya a Thökölyek és később az Andrássyak birtoka lett. Ők újjátarták fel a kiskastélyt és egy nagyobb barokk palotát is építettek, melyet később klasszicista stílusban átalakítottak.

1802. szeptember 19-én itt született Kossuth Lajos.





Kiskastély (Monok)

ABAÚJSZÁNTÓ

Abaújszántó már a XV. században mezővárosi rangot kapott. Kassa és Gönc után a legnépesebb városa volt a térségnek. A településen termesztett boroknak fő felvásárlója Krakkó volt. Abaújszántó mindig is híres volt bortermeléséről és céhes iparáról. Évszázadokon keresztül a Hernád-völgyi nemzetközi kereskedelmi útvonal egyik állomása volt. Lakosai jómóduak voltak, mely tükröződik a Fő utca lakóházainak megjelenésében is.

A város határában 1933-ban termálvízre bukkantak, amire fürdőtelepet létesítettek.

TÁLLYA

Környéke már az őskorban lakott hely volt. Árpád-kori oklevelekben még, mint Thollya említik. A XV. században már városi rangban volt. Nevét a feltételezések szerint azoktól a francia nyelvű bevándorlóktól kapta, akiket a tatárjárás után telepítettek a környékre.

TUDTA-E?

- IV. Pius pápa 1563-ban a tridenti zsinat idején megkóstolta a tállyai bort, és ezt a kijelentést tette: „Summum Pontificem talia vina decent!”, azaz: „Őszentségének ilyen (tállyai) bor dukál.”

A francia „taille” jelentése vágás, irtás, amely feltehetőleg a szőlőtelepítés előtti a domboldal bozótosának kiirtására utalt.

A középkorban vára is állt a szőlőhegyen, de a XVI. században már romokban hevert. Lorántffy Zsuzsanna utasítására ekkor a kövek nagy részét építkezésekhez használták fel. A XVII. században a várost is kőfallal vették körbe. A XVII-XVIII. században hosszú ideig a Rákócziak birtoka volt, majd a szabadságharc leverését követően Tállya is a Trautsohnoké, 1808-tól a Bretzenheim család, majd a Sóhalmi család birtoka lett. A szájhagyomány szerint 1802-ben itt keresztelték meg Kossuth Lajost.

2002-ben a Tokaj-hegyaljai borvidékkel felkerült az UNESCO Világörökségek listájára.

RÁTKA

Rathka néven először mint a Kállay család birtokát említik a XV. századi oklevelek. A települést a XVI-XVIII. században a törökök, az erdélyi és császári hadak teljesen kifosztották, így elnéptelenedett. A község a regéci uradalom részeként ekkor már a Rákóczi család birtoka, 1697-től teljesen lakatlan. Korábbi birtokosai közt szerepeltek a Melczer, az Alaghy családok is.

Az eredetileg magyar lakta települést Trautsohn herceg 1750-ben népesítette be újból a mai németország Feketeerdő vidékről érkezett telepeseikkel. Ők új hazájukban, a Tokaj-Hegyalján is megőrizték anyanyelvüket és hagyományait. A betelepítések második hullámaként 1785-ben a Bodeni-tó vidékéről további 79 család érkezett a faluba. A falu a mai napig őrzi nemzetiségi hagyományait. A Bretzenheimék 1806-tól 1876-ig tartó uralma komoly fordulatot jelentett a viszonylag elkülönülten élő település addigi nyugodt életében. Fokozatosan megfosztották a német származású lakosságot korábbi előjogaiktól. 1880-as évek filoxéra járványa a község fejlődését nagy mértékben visszavetette. A gazdasági élete a két világháború közötti időszakban sem talált magára. A társadalmi-gazdasági hanyatlás betetőzését jelentette a II. világháborút követő orosz megszállás, melynek során a német lakosság nagy részét deportálták.

A Zempléni-hegység erdővel és szőlővel borított kúpjai által körbezárt település a történelmi borvidékhez tartozik.

Látni kell

A **tájház**nak berendezett 1824-ben épült parasztház az Iskola tér 18. szám alatti lakóépület. Az alaprajzi elrendezését tekintve négy osztatú (elsőszoza - konyha - hátsószoza - kamra) lakóház fala kőből épült, ablakai és ajtókeretei kőből faragott, műves termékek. Díszítményük rokonságot mutat a Hegyalján (Tokaj, Mád, Tállya) szokásos későbarokk, illetve copf-stílusú épületek jellegzetes vonásaival.

Német Nemzetiségi Tájház

Nyitvatartás: Munkanapokon 8-16,
hétvégén előzetes bejelentkezés alapján
3908 Rátka, Iskola tér 16.
(47) 374-019
phivratka@t-online.hu



Német Nemzetiségi Tájház (Rátka)

MÁD

A település területe már az őskorban is lakott hely volt, a helyben feltárt bronzkori edénymaradványokat a budapesti Nemzeti Múzeum őrzi. A Kr. E. 400. év környékéről már szőlőtermesztésre utaló leletek is előkerültek.

A helyi hagyomány szerint a község eredete a honfoglalás korára vezető vissza. A monda szerint honfoglaló ősaink vezére, Árpád is gyönyörködött a táj festői szépségében. Egy hegy tetejéről csodálta a panorámát, majd lenyűgözve így szólt: "Ma ad Isten szerencsét e tájon Ond és Tarcál vezéreknek!" Így született a "ma ad"-ból a Mád, "szerencsét"-ből a Szerencs, "tájon"-ból a Tállya

Forrás: borutazo.hu

1771



PROMÓCIÓ

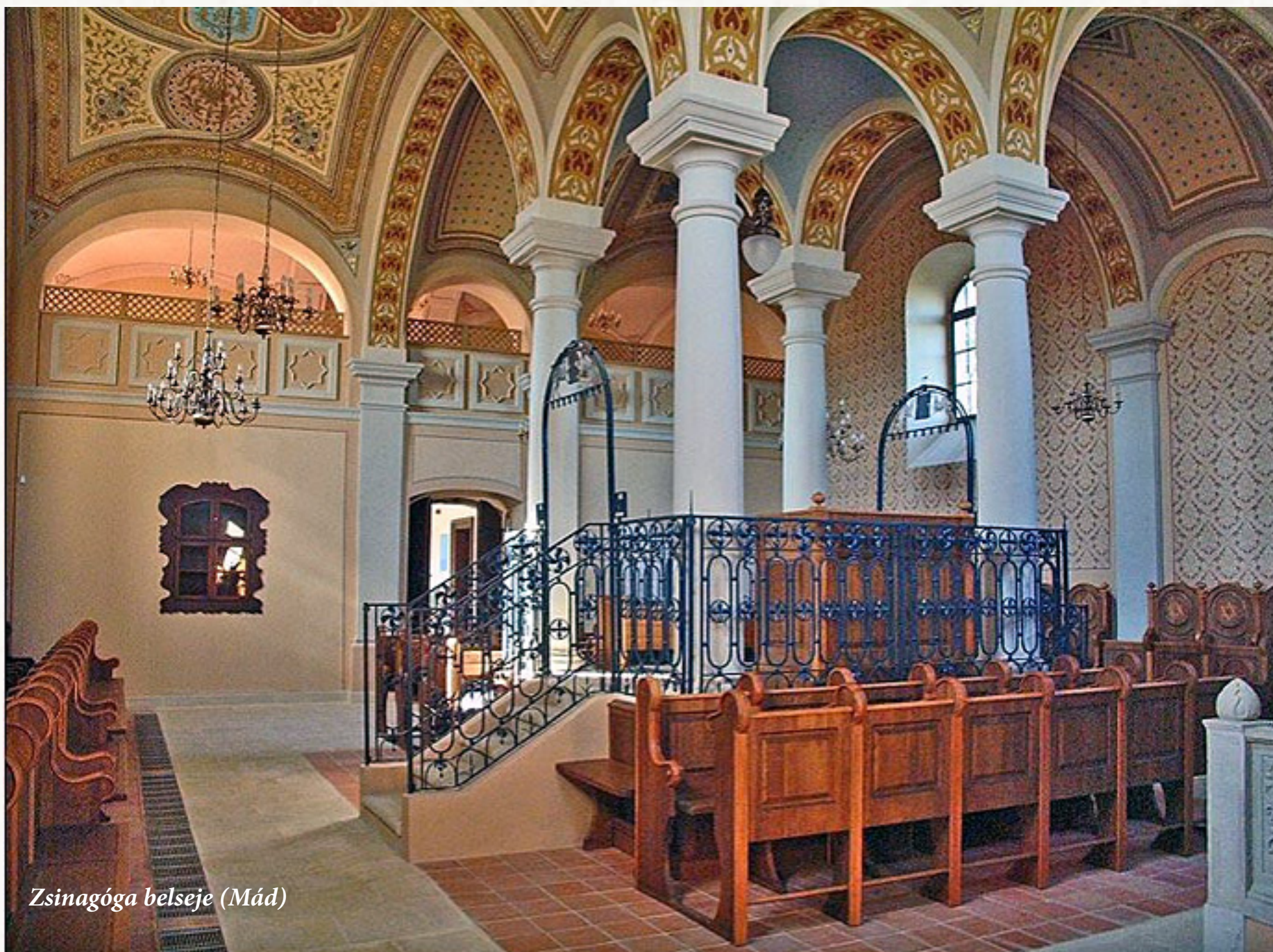
Oroszlános Borvendéglő és Borhotel

Szirmay kúria Szőlőbirtok



H - 3907 Tállya, Rákóczi út 23.
Telefon / Foglalás: +36 47 598 888
E-mail: info@oroszlanos.hu

www.oroszlanos.hu



Zsinagóga belseje (Mád)

elnevezés, helységnév. Ond és Tarcál természetesen a honfoglaló vezérek nevét őrzik. Az a hegy, ahol Árpád állt az Isten-hegy nevet kapta.

A település az oklevelek tanúsága szerint már a XIII. században létezett. Mádot a legrégebbi oklevelekben is már, mint mezővárost említik. A XV. században a tokaji várhoz tartozott, majd később a régési vár településeihez csatolták. 1541-ben a tályai uradalom részeként említik.

1567-ben a törökök felégették a falut, de ismét felépült. A XVI. század végére Zemplén vármegye hetedik legnépesebb települése lett. 1627-ben már vásártartási joggal is rendelkezett. 1637-ben a törökök újból felégették. Védekezésül a falusiak megerősítették a templomot. 1645-ben pestisjárvány pusztított a faluban. II. Rákóczi Ferenc és nővére 1700-ban vásárolta meg a községet. Maga a fejedelem is gyakran megfordult Mádon, különösen szüret idején. Mád ekkor már híres bortermelő

helynek számított, még Thököly Imre is hazaengedte katonáit szüretre.

A Napóleon elleni háborúk idején a tokaj-hegyljai hadak Mádnál gyülekeztek. A század végére a település az adók és a kedvezőtlen időjárás miatt teljesen elszegényedett. Az 1848-49-es szabadságharc során sok mádi vesztette életét, köztük a szabadságharc tizenöt esztendőes gyermekhőse, Koroknay Dániel is. Nevét ma a helyi általános iskola őrzi.

Látni kell

Egyes adatok szerint már 1771-ben volt a faluban zsidó templom, de ezt a gyönyörű **BAROKK STÍLUSÚ ZSINAGÓGÁT** csak 1795-ben építették. Feljegyezték a krónikások, hogy a régi zsidó törvények szerint a nők, a gyerekek és férfiak hordták a köveket a környező hegyekből, bányákból az építkezéshez, hogy idegen kéz ne érintse őket. Az épület szerkezetében és elrendezésében

sében nagymúltú hagyományok képviselője: kilencszatú nagyterme a lengyel-litván reneszánsz XVI. századi találmánya, olyan építészeti kompozíció, amely a szószer és az építészeti szerkezet között alkot kapcsolatot, azaz a tanításra és imára rendelt tér lényegét fejezi ki. A mádi zsinagógához hasonló stílusú csak egy van még Európában.

A zsinagóga elhelyezkedése arra utal, hogy az épület még akkor épült, amikor a felekezet tagjainak szigorú előírások tiltották, hogy vallási épületeiket az utca vonalra építsék, ezért ezek a főút felől csak gyalogösvényen közelíthetők meg. A magaslati telekrészre kocsival is járható út vezet.

A II. Világháború után a zsinagóga elvesztette eredeti funkcióját, mivel Mád zsidó lakosság szinte teljes egészében elpusztult. Az ezredfordulóra az épület állapotára vésszesen leromlott. Az épület külső helyreállítási munkálatai 2000-ben kezdődtek meg, melyek több ütemben egészen 2004 áprilisáig, a zsinagóga átadásáig tartottak. A zsinagóga 1953 óta műemlék.

Zsinagóga

3909 Mád, Táncsics u. 38.
(47) 348-003

RABBI-HÁZ

A zsinagógával szemben lévő egykori rabbilakás és jesiva (vallási főiskola) a XVIII. században épült barokk stílusban. A zsinagóga irányából földszintes, a város felől emeletes épület a barokk építészet szép példája. A városkép egyik kiemelkedő értéke a kétszintes, szegmensívű árkádsort magában foglaló épület, amely a katolikus templom felől nyújtja a legszebb látványt. Az épület nagyságát az egykor itt működő híres jesiva látogatottsága indokolta. Teljes felújítása 2006-ban kezdődött el.

MÁDI KÚRIA (a volt Hegyalja-Mádi Takarékpénztár épülete)

A település híressége a zsinagógán kívül az 1872-ben megalakult Hegyalja-Mádi Takarékpénztár, melynek épülete az 1890-es években készült el. 1930-ban a pénzügyintézet mégis Szerencsre költözött. Az üresen maradt Rákóczi úti épületben lakásokat alakítottak ki, a földszinten pedig orvosi lakást és rendelőt rendeztek be. A II. Világháború idején az épület üléstermébe költözött a légvédelmi őrszolgálat. A háború után a takarékpénztár épületét is államosították. Lakóhelyiségeket, lakásokat

alakítottak ki benne, állaga az évek során teljesen leromlott. 2005-ben a patinás épület eredeti pompájában újult meg – benne jelenleg szálloda működik.

RÁKÓCZI-ASPREMONT-KÚRIA

II. Rákóczi Ferenc sógorának, Aspremont herceg családjának 1755-ben épített kúriája barokk eredetű épület. A XIX-XX. században jelentősen átalakították, kovácsoltvas kapuja eklektikus stílusban készült. Az épület magántulajdonban van.

ÁSVÁNYBÁNYÁSZAT

A környék ásványbányái évtizedeken át biztosítottak munkát az itt élőknek. Az 1830-as években a Diós-völgyben vasércet találtak, majd néhány évvel később a Bombolytetőn a kaolinbányászat is megkezdődhetett. 1948-ban államosították a bányákat, így sokáig az Országos Érc- és Ásványbányák Hegyaljai Művek tulajdonában volt. Rendszerváltáskor a bányászat hanyatlani kezdett, mélypontra jutott. Napjainkban csak a gyógyító hatású zeolit ásványt bányásszák.

Közet gyűjtemény, szőlészeti-borászati eszközök kiállítása

Római Katolikus Plébánia, 3909 Mád, Batthyány tér 2.

MÁDI BOR ÉS PINCERENDSZER

Több évszázados szőlőművelő és bortermelő hagyományai tették Mádöt a hegyaljai bortermelés egyik fellegrvárává. A település főutcáján álló házak a felvidéki népi építészet stílusát őrzik. A kőből épített boltíves kapui szinte változatlan formában láthatók ma is. Az egykori gazdagságot őrizték meg a lakóházai, kúriái, melyek alatt kiterjedt pincerendszerek húzódnak. Nemespenésszel borított falai között érlelődik a hímítatlan mádi bor. A település 2002-ben a Tokaj-hegyaljai borvidék részeként felkerült az UNESCO Világörökség listájára, mint kultúrtáj.

- • • • •
- **TUDTA-E?**
- *Mádon történt az az eset, melyből a közkeletű szólás ered: „Ott tart, ahol a mádi zsidó.” A legenda szerint az egykori zsidó kereskedő lovaskocsijával elindult üzleti útjára, közben a mádi bortól elszundikált a bakon. A lova visszafordult és mire felébredt, a saját háza előtt találta magát.*
- • • • •

MEZŐZOMBOR

A települést 1298-ban említik először oklevelek, mint a Rátold nembéli István fia, Kokos birtokát. Nevét Lehel vezér fiának, Zumbó vezérnek a nevéből származtatják. Hajdan várkastélya is volt Zumbor néven. A XV-XVI. században egymást váltogatták birtokosai. 1567-ben a török a földet tette egyenlővé, de száz éven belül újra betelepült. 1665-ben I. Lipót városi címet adományozott neki és kiváltságokkal ajándékozta meg. A város pecsétje 1698-ból származik. A Rákóczi-szabadságharc idején újra elpusztult, elnéptelenedett. Még a XVIII. század során újra benépesült. Ettől kezdve, a XVIII-XIX. században ismét számos birtokosa volt, többek között az Orczy, Vay és Andrássy családok.

A település híres szülötte Lippay György (1600-1666) esztergomi érsek.

BODROGKISFALUD

Első említése Kysfalud néven 1220-ban történik. 1317-ben már egyházi tulajdon volt, 1459-ben pedig már Tokajhoz tartozott. A törökök Kysfaludot és a környező falvakat is kifosztották és felégették. 1567-ben tértek csak vissza lakói és újra felépítették a falut.

A Rákóczi-szabadságharc ideje alatt a falu újra elnéptelenedett, de nem sokkal később ismét benépesült magyarokkal, valamint szlovákokkal és ruszinokkal, akik gyorsan beolvadtak a magyar lakosságba. Az 1784-es népszámlálás adatai szerint 964 lakos volt a faluban. 1788-ban rengetegen áldozatul estek az éhínségnek, a 19. század elején pedig az éhínségen kívül járványok is pusztítottak.

A XX. században az egészségügyi állapotok javultak, a lakosságszám stabilizálódott. 1902-ben a falu körjegyzőségi székhely lett. 1950-ben egyesítették a szomszédos Szegi községgel, 1951-től a Bodrogszegi nevet viselte. 1991-ben a két település újra különvált.

SZEGI

A korabeli feljegyzések szerint Szegi már az 1200-as években lakott terület volt. A falu határában lévő Várhegyen hajdanán a Szeghy család vára állott, mely az idők során teljesen elpusztult. 1469-ben Mátyás király a falut Tokaj irányítása alá vonja. A Rákóczi-szabadságharc idején a település teljesen elpusztult. Az elnéptelenedett területet ekkor nevezték el Szegi-pusztának. A terület a császárhoz hű főnemesek birtokába került. Először Zerdahelyi László, majd Perényi Péter, Serédi Gáspár, végül Szapolyai János lett az újraépülő falu ura. 1606-ban már községként említik. Ez idő tájt keletkezhetett pecsétje, melynek tanúsága szerint már városi rangra emelkedett.

1913-ban belügyminisztériumi rendelet alapján elszakadhatott Bodrogkysfaludtól és önálló település lett Szegi néven. 1951-től ismét Bodrogkysfaludhoz csatolták és a két község közös neve Bodrogszegivé változott. 1991. május 1-től a helyiek akaratából ismét önálló településé vált.

SZEGILONG

Első említése Zugy néven 1370-ből származik. Nevét a környéket birtokló a Szeghy családról kapta. Megjelenésének korai alakjában - Szegi hosszúfalú - utalást találunk a falu szerkezetének jellegére is.

Szegilong már a középkorban lakott település volt. A történelem viharaiiban többször elpusztult majd újjáépült. A települést a XVIII. században egy tűzvész porig égette. Lakossága évszázadokon keresztül szőlőtermesztéssel és kőporbányászattal foglalkozott. Az itt élők számára ma is a szőlőtermesztés biztosítja a megélhetést. Az idők során mindvégig független, önálló település a rendszerváltást követően saját önkormányzatot hozott létre.

OLASZLISZKA

A települést először 1239-ben Lyska néven IV. Béla egyik említi egyik levelében. A tatárjárást követően olasz (valon) szőlősgazdákat telepített a környékre. Neve ekkor változott Lizkaulazira azaz Liskaolaszira. A település ekkor királyi birtok volt, 1243-ban azonban a király a szepe-si prépostságnak ajándékozta. 1320-ban Károly Róbert

szabad piac tartási jogot adományozott Olaszliszkának. Ebben az évben épült Nagyboldogasszony tiszteletére szentelt temploma is. A legidősebb része a torony, amely katonai őrtoronyként is szolgált. Az erkély magasságában kandallót alakítottak ki az itt őrt álló a katonáknak, akik kötélhágcsón jutottak fel.

1461-ban Mátyás király városi rangra emelte, évi három szabad vásárt engedve neki. 1530-ban Szapolyai János a város vámmmentességét kiterjesztette 12 mérföldre a város körül. 1546-ban a város határában ütköztek meg Serédy Gáspár és Perényi Péter hadai. A Habsburg-párti Schwendli Lázár elfoglalta és a tokaji vár birtokaihoz csatolta. Hamarosan azonban az észak felé előrenyomuló törökök elpusztították és rövid időre teljesen elnéptelenedett. 1567-ben a szepesi prépostság visszakapja mint birtokát. 1601. szeptember 2-án II. Rudolf megerősítette a Mátyástól kapott kiváltságokat és hozzájuk még pallosjogot is adott a városnak, amit később II. Ferdinánd és Rákóczi György is megerősített.



Római katolikus templom (Olaszliszka)

1606. június 23-án a Bocskai féle felkelést lezáró bécsi béke alapján Bocskai István fejedelem uralma alá került a város. A városban a XVIII-XIX. században pestis és kolerajárvány is pusztított. Olaszliszkán 1848. október 4-én átvonult a szabadságharc zempléni önkéntes zászlóalja amelyhez a helyiek közül sokan csatlakoztak. A Tokaj-hegyaljai borvidék egyik jelentős bortermelő területe ma is.

Látni kell

A község **RÓMAI KATOLIKUS TEMPLOMÁT** 1320-ban Nagyboldogasszony tiszteletére építették. Legősibb ré-

sze a gótikus stílusú torony, amely katonai őrhelyként is szolgált. A torony kezdetben sisakos volt, de az 1830-as években egy viharos szél a sisakot ledöntötte. A sisak helyére eklektikus stílusban csonka tornyot építettek, melynek tetején négy oldalról, kiemelkedő oszlopok vannak. Az eredeti befalazott gótikus bejáratot a hatvanas években találtak meg a templom déli oldalán.

TUDTA-E?

Egy helyi legenda szerint a templomot 1772-ben tolvajok fosztották ki akik a Bodrog folyón keresztül menekülve, zsákmányukat a folyó közepén elejtették. Csodálatos módon a rabolt kincsek kiemelkedtek a vízből.

ERDŐBÉNYE

Erdőbénye régen két falu volt Alsó- és Felsőbénye, de Mező- és Egyházásbénye néven is előfordult az oklevelekben. Legrégebbi írásos említése 1404-ből származik. Első birtokosai a Berényiek voltak. A történelem során megtaláljuk birtokosai között a Pálóczyakat, majd a Rozgonyiakat is. 1486-ban a Lorántffyak és a Rákócziak kezébe került. II. Rákóczi Ferenc adományaként több tulajdonosa is volt, végül az Erdődyek birtokába került. 1739-ben egy pestisjárvány elpusztította a település majdnem teljes lakosságát. 1830 táján kezdett hozzá Szirmay Ödön a község határában lévő gyógyfürdő építéséhez.

A környéken egy időben aranyat, kalcedont, kaolint, vas- és mészkövet bányásztak. Erdőbénye gazdag történetének érdekes adaléka, hogy a XVIII. század végétől működő postájának első postamestere Wéber András volt - akinek unokája Kossuth Lajos.

Tokaj-Hegyalja borászait és kereskedőit egykor a település híres kádárai látták el mesteri hordóikkal. A település napjainkban újra a kádárok és fafaragók hagyományainak egyik legjelesebb őrzője. A nyaranta megelevenedő fafaragó tábor a község neves szülöttének és díszpolgárának, Lavotha Géza (1926-1999) festőművész- fafaragónak a nevét viseli.



Római katolikus templom (Tolcsva)

VÁMOSÚJFALU

A település már az Árpád-korban lakottnak számított. Újfalú község első említése az 1332. évi pápai tizedjegyzékekben maradt fenn. Vámosújfalú névenek első említés Zsigmond király 1419. ápr. 12-én kelt oklevelében található.

Nevének eredetére több magyarázat is ismert. Az egyik szerint az itt járó idegenek gyakran "vérvámot" fizettek, azaz a verekedő, virtuskodó falubeliek gyakran helybenhagyták, sőt meg is ölték az idegeneket. A megmenekültek vitték hírét a nevezetes vámot szedő falunak. Egy másik magyarázat szerint a vámosiak "vámolósak", azaz szeretik megdézsmálni a másét. Egy bölcsesség is keringett róluk: "Akit Zsadányban meg nem loptak, Vámoson meg nem vertek, az végig mehet a világon!"

A számos legenda valóságalapja csupán annyi, hogy a falu vámhely volt. Nagyon valószínű azonban, hogy előbb volt Újfalú, mint vámhely. Az újfalú elnevezés pedig onnan származik, hogy a Bodrog folyó sorozatos árvizei miatt a falu lakossága eredeti lakhelyétől északabbra, az országúthoz közelebb költözött, vagyis új helyre.

TOLCSVA

Régészeti leletek alapján már az őskorban is lakott terület volt. Nevét először Tolcsvató formában említik okiratok. A XIV- XVIII. században számtalan neves magyar történelmi család birtokában volt. 1659-ben épült a Dessewffy család barokk stílusú kastélya. A XVII. században a Rákócziak reneszánsz stílusú kastély emeltek a településen. A Szirmay család eklektikus stílusú kastély emeltetett.

A település jelképének tekinthető római katolikus templomát a XV. században, gótikus stílusban építették.

A községben a bortermelés ma is jelentős. A filoxéra járvány 1886-ban érte el Tolcsvát. Az újratelepítés után 1895-re majdnem visszaállt a vész előtti állapot. A település 2002-ben a Tokaj-hegyaljai borvidékkel az UNESCO Világörökség része lett.

ERDŐHORVÁTI

A terület első birtokosai a Pálosok lehettek, aki állítólag 1353-ban kolostort építettek a községben. 1398-ban a település neve Horváti alakban fordul elő. A legenda szerint nevét IV. Bélától kapta, aki tatárjárás után összeszedve a megmaradt magyarokat, így szólt hozzájuk: „Ne legyetek széjjel, össze tartsatok! Gyertek le a völgybe, ezt az erdőt vágjátok ki!” Innen a neve, hogy az erdőt hord ki, és vágd ki! Nevét valójában a falu korabeli birtokosáról kaphatta. 1647-ben Lórántffy Zsuzsanna révén a Rákócziak birtokába került. A Rákóczi-szabadságharc bukását követően több nemesi család kezén a Waldlott család tulajdona lett.

A település Melegmál, Agáros, Szúnyog, Kalap és Végh egy nevű határrészein jó borokat termeltek. A helyi termesztésű bor igen kersett volt, mert állandó volt a színe, és nem tört meg a hosszú szállítás alatt sem. Az itt élők keresetét a szőlő mellett az erdő biztosította. A filoxéra az itteni szőlőültetvényekben is óriási pusztításokat végzett.

A község 1884 óta tartozik a Zemplénhez. A ma már külön településeket alkotó Óhuta és Középhuta nevű dűlői az egykori üveghuták emlékét őrzi

BODROGOLASZI

A település helye a honfoglalás kora óta lakott volt. Templomát már 1201-ben említik. A települést először 1244-ben találjuk meg írásokban, amikor IV. Béla vallon (olasz) vincelléreket telepít a vidékre, hogy a tatárjárás során elpusztult szőlőültetvényeket újraterelje. A XIII. században ők építettek kőtemplomot és kisebb erődítményt a védelmükre. A középkorban mezőváros volt. A török hódoltság idején elpusztult, de újra felépült. Ebben az időben a pálos rend birtokaként szerepel. 1739-ben a községben pestisjárvány pusztított. Bodrogolaszi az évezredes zempléni kereskedelmi és hadi út mentén mindig fontos szerepet játszott. Birtokosai közül érdemes megemlíteni a Perényieket és a Rákócziakat. A XIX. században a Lónyay család birtoka volt, ők építették a kastélyt az 1860-as években. Napjainkban is a kedvező talajú és fekvésű hegyoldalain, az összefüggő, teraszos táblában termő szőlő biztosítja a legfőbb megélhetési forrást az itt lakóknak.



Román kori templom (Bodrogolaszi)

HERCEGKÚT

A korabeli feljegyzések szerint Szegi már az 1200-as években lakott terület volt. A falu határában lévő Várhegyen hajdanán a Szeghy család vára állott, mely az idők során teljesen elpusztult. 1469-ben Mátyás király a falut Tokaj irányítása alá vonja. A Rákóczi-szabadságharc idején a település teljesen elpusztult. Az elnéptelenedett területet ekkor nevezték el Szegi-pusztának. A terület a császárhoz hű főnemesek birtokába került. Először Zerdahelyi László, majd Perényi Péter, Serédi Gáspár, végül Szapolyai János lett az újraépülő falu ura. 1606-ban már községként említik. Ez idő tájt keletkezhetett pecsétje, melynek tanúsága szerint már városi rangra emelkedett.

1913-ban belügyminisztériumi rendelet alapján elszakadhatott Bodrogkislaludtól és önálló település lett Szegi néven. 1951-től ismét Bodrogkislaludhoz csatolták és a két község közös neve Bodrogszegivé változott. 1991. május 1-től a helyiek akaratából ismét önálló településé vált.



Gombos-hegyi pincesor (Hercegkút)

MAKKOSHOTYKA

A település a XII. század második felében jött létre. A feljegyzések tanulsága szerint már a tatárjárás idején szőlőtermesztő vidék volt. A helyi lakosok a tatárok elől a borospincékben kerestek menedéket. 1262-ben V. István a falut Hugka nevű vitézének adományozta. A község neve ezt követően Makramálról Hughkára, Hoghkára, Hotykára majd a későbbiek során Makkoshotykára változott.

Az 1790-től egészen az 1945-ös földosztásig a Meczner család birtoka volt. A település felső részén lévő kastélyt és kápolnát Meczner Rudolf építtette. A másik kastélyt Meczner Tibor emeltette, miután a trianoni békeszerződés következtében elveszítette Kassa környéki birtokait.

SÁROSPATAK

Sárospatak már az őskorban is lakott volt. Már Anonymus írásában is szerepel a Bodrog két partján elterülő település, mely szerint Árpád vezér adományozta Ketel

vitéznek, aki helyben földvárat építtetett. Az Árpád-házi királyok szívesen tartózkodtak a várban, mely egyben a királyi erdőbirtok központja is volt.

1201-ben Imre királytól városi kiváltságokat kapott. A középkorban a Lengyelország felé tartó kereskedelmi útvonalak fontos állomása volt. Várát I. Endre király építtette. E helyütt született Szent Erzsébet, II. Endre király lánya. A városnak Zsigmond király szabad királyi városi rangot adott. 1460-ban Mátyás király vásártartási joggal ruházta fel. 1575-ben a városban pestisjárvány pusztított.

A XIX. század végi közigazgatási átszervezések során Sárospatak elvesztette városi címét, amit csak 1968-ban kapott vissza. A XX. század elejétől 1956-ig járási székhely volt.

Napjainkban Sárospatak a régió szellemi és kulturális központja. Neves iskolaváros, ugyanakkor hangulatos historikus utcácskái és egyháztörténeti műemlékei miatt csábító turistacélpont. A város végardói részén található termálfürdője, amelynek vize kiválóan alkalmas mozgásszervi betegségek kezelésére.

A környék népszerű kirándulóhelye a hajdani malomkőbánya helyén kialakult Megyer-hegyi tengerszem, amely geológiai és kultúrtörténeti bemutatóhely is.

Látni kell

RÁKÓCZI-VÁR

Sárospatak várát több híres nemesi család is birtokolta, többek között a Dobók, a Lorántffyak, majd a Rákócziak. Itt kötött házasságot Balassi Bálint Dobó István lányával, Dobó Krisztinával. Itt ajánlották fel I. Rákóczi Györgynek az erdélyi fejedelemséget. 1614-ben Lorántffy Zsuzsanna birtokába és házassága révén a Rákóczi-családhoz került a vár. Ekkor élte a város igazi fénykorát.



Rákóczi-vár (Sárospatak)

A Rákóczi-szabadságharcban igen aktívan részt vett a város lakossága is. Ebből kifolyólag harcok sem kímélték a várost. A csaták kimenetelétől függően hol a kurucok, hol a labancok birtokolták. 1708-ban itt tartották az utolsó kuruc országgyűlést.

A Rákóczi-szabadságharc bukása után a kincstáré lett a város, majd 1875-ben került a Windischgrätz hercegi család tulajdonába és az őbirtokuk maradt egészen 1945-ig.

Magyar Nemzeti Múzeum Rákóczi Múzeuma

3950 Sárospatak, Szent Erzsébet út 19.

(47) 311-083

info@rakoczimuzeum.hu

www.rakoczimuzeum.hu

Nyitva tartás: Hétfő kivételével naponta 10-18 óráig.

Belépőjegy váltása 17:30-ig lehetséges!

Ünnepi nyitvatartásokról előzetesen érdeklődjön!



Lórántffy-loggia (Sárospatak)

A legendás **SÁROSPATAKI REFORMÁTUS KOLLÉGIUMOT** 1531-ben alapították, ami korának egyik legjelentősebb magyarországi oktatási intézménye volt. Sokan a "Bodrog-parti Athén"-nak is nevezték. 1650-től egy ideig itt tanított a felvilágosult gondolkodásáról híres Comenius is. Az ő nevét viseli a város másik jelentős intézménye, a tanítóképző főiskola, mely 2000-től a Miskolci Egyetem Comenius Tanítóképző Főiskolai Karaként működik.

Sárospataki Református Kollégium Tudományos Gyűjteményeinek Múzeuma

3950 Sárospatak, Rákóczi út 1.

(47) 315-256

kollegium.sarospatak@museum.hu

www.patakarchiv.hu

Nyitva tartás: H-Szo 9-17, V 9-13

Református ünnepeken, illetve XI.1-V.1 Szo-V.: zárva



Református Kollégium Könyvtára (Sárospatak)

SÁTORALJAÚJHELY

Az első feljegyzések tanúsága szerint 904-ben vette hatalmába a környéket Ketel vezér fia Oloptulma, majd az Aba nemzettség birtokába került. 1110-ben Könyves Kálmán az olaszországi Apuliából ideköltözött CasertaiRathold grófnak adományozta a területet. Saturhalma a tatárjárás következtében teljesen elpusztult. A túlélők, - mivel ezt a lakóhelyet a Bodrog és Ronyva gyakori áradásai is állandóan veszélyeztették - nem építették újjá. Az új település helyéül a Ronyva patak jobb partját jelölték ki, a Sátorhegy lábánál. Az új települést először 1256-ban IV. Béla okiratában említik.



Kazinczy Mauzóleum (Széphalom)

Ekkortájt telepedett le „barátszeren”, a város legrégebbi részén pálos rend. 1261-ben kapott Újhely városi kiváltságokat V. István királytól. Védelmére a Várhegyen kővár épült, mely a XVI. századig állt fenn. I. Lajos király 1351-ben a Koriatovics Tódor hercegnek adományozta, aki rutén telepésekkel népesítette be. A XIII-XIV. század folyamán végig királyi birtok volt. 1533-ban a Perényieknek sikerült irányításuk alá vonni a területet. Protestánsok lévén, a katolikus intézmények helyett protestáns iskolát alapítottak Patakon és Újhelyen is.

Az újhelyi vár a sárospataki várkastély árnyékában folyamatosan veszített jelentőségéből. Telkessi Imre császári vezér 1558-ban végleg leromboltatta. 1566-ban a várost a törökök kirabolták és felgyújtották. A XVII. századtól Sátoraljaújhely a Rákóczi-család birtokába került. A XVIII. század közepétől Zemplén vármegye székhelye lett.

A XIX. század második felére a vasútvonalnak köszönhetően bekerül az ország vérkeringésébe. Ekkor épül fel a dohánygyár és a fürdő.

Sátoraljaújhely napjainkban a régió egyik szellemi és kereskedelmi központja.

KAZINCZY FERENC EMLÉKSARNOK (MAUZÓLEUM) ÉS SÍRKERT (SZÉPHALOM)

Kazinczy nyughelye már a reformkorban zárandokhely lett. 1859-ben, születése 100. évfordulóján a Magyar Tudományos Akadémia megvásárolta a széphalmi kúria kertjét. Szerették volna megmenteni Kazinczy lakóházát is, erre azonban már nem volt lehetőség. Az elpusztult Kazinczy-kúria parkjában 1873-ban Ybl Miklós tervei alapján épült fel a neoklasszicista, görög templomcsarnokot mintázó emléksarnok (mauzóleum), amelynek kiállítása Kazinczy Ferenc reformer és nyelvújító életpályáját idézi föl. Maga az emléksarnok nem csupán irodalmi emlékhely, hanem a Kazinczy-kultusz központja is. A mauzóleum emlékparkja természetvédelmi terület, amely helyet ad a Kazinczy család sírkertjének is.

Kazinczy Ferenc Emléksarnok (Mauzóleum) és Sírkert

3980 Sátoraljaújhely-Széphalom, Kazinczy kert

(47) 322-351

kazinczymuz@hermuz.hu

A MAGYAR NYELV MÚZEMA (SZÉPHALOM)

Széphalmon, Kazinczy Ferenc egykori gyümölcsös-kertjének helyén 2008. április 23-án megnyílt A Magyar Nyelv Múzeuma. Az Európában egyedülálló intézmény modern és mégis tájba illő impozáns épületét Radványi György Ybl-díjas építész tervezte. A múzeum létesítésének gondolata Dr. Pásztor Emil nevéhez fűződik, aki az egri tanárképző főiskola tudós nyelvésze, a Kazinczy Ferenc Társaság tagja volt.

A múzeumban három kiállítótér, könyvesház, szem-inárium terem kapott helyet, valamint egy előadóterem száz kényelmes zsöllyével, korszerű hang- és fénytechnikával, amely alkalmassá teszi hangversenyek, kulturális találkozók, irodalmi estek megrendezésére is.

A Magyar Nyelv Múzeuma

3980 Sátoraljaújhely-Széphalom, Kazinczy u. 275.

(47) 521-236

www.nyelvmuzeum.hu



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

ÁPRILISI PIACNAP: 2013. 04. 14.

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

ÍZELÍTŐ A PROGRAMOKBÓL:

„Tavaszi szél vizet áraszt”
JÓTÉKONY LEVEK DÍCSÉRETE

- **SZÖRPÖK, GYÓGYSZIRUPOK, TEÁK, GYÜMÖLCSLEVEK** nagy mustrája
- **„HEGYALJA REJTETT KINCS - Az ismeretlen TÁLLYA”** vezetett borkóstoló **ALKONYI LÁSZLÓVAL**
- **GASZTROKALAND:** friss **HÁZI SÜTEMÉNYEK** és **GYÓGYÍTÓ LEVESEK** a Sárga Borházban
- **SZATYORDIZÁJN!** vászonszatyor-kiállítás a fenntartható fogyasztás jegyében
- tavaszcsalogató muzsikálás az **AGYAGBANDÁVAL**
- **GYERMEKFELÜGYELET** és **JÁTSZÓHÁZ** a Zöld Akció Egyesület óriás társasjátékával
- **BORKÓSTOLÓ** a Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet boraiból és 13:00-tól **BIRTOK- és PINCELÁTOGATÁS**

ELÉRHETŐSÉGEINK: www.tokajhegyaljapiac.blogspot.com, tokajhegyaljapiac@gmail.com

Aktuális információk a Facebookon www.facebook.com/HegyaljaPiac

A PIACOT MINDEN IDŐJÁRÁSI VISZONYOK KÖZT MEGTARTJUK !!!

A programváltoztatás jogát fenntartjuk.

A SZERVEZŐK



TÁMOGATÓINK:



PWSDesign.com
 grafikai műhely



Borászatok



Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

A Tokaj-hegyaljai borvidékhez jelenleg 27 település tartozik. Az 5.967 hektárnyi területen közel 15.000 ember foglalkozik szőlőtermesztéssel, a borászatok száma eléri a 600-at. Nem egyszerű feladat közülük választani. Néhány oldalon ezért azokat vettük számba, akiket mindenképpen érdemes útba ejtenünk, illetve boraikat megismernünk.

ÁRVAY
Pincészet

ÁRVAY JÁNOS CSALÁDI PINCÉSZETE - Rátka

3908 Rátka, Kossuth út 101.

Tel.: +36 (47) 374-025

info@arvay.eu

www.arvay.eu

ANDRÁSSY PINCE - Tarcál

3915 Tarcál, Fő u. 94.

Tel.: +36 (47) 380-220

www.andrassy.hu

.....
ÁRPÁD-HEGY PINCE - Szerencs

3900 Szerencs, Felső pincesor

Tel.: +36 (47) 363-306

arpadhegypince@t-online.hu



TOKAJ-HEGYALJA PIAC

MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10-16 ÓRA KÖZÖTT
a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren

ÁPRILIS 14. Tavaszi szél vizet áraszt – jótékony levek dicsérete

MÁJUS 12. Kerti örömök: mag – cserebere, palántabörze és piknik

JÚNIUS 9. Szőlővirágzás ünnepe ehető, iható és viselhető virágokkal

AZ NEKTÁR PINCE - Sátoraljaújhely

3980 Sátoraljaújhely, Kácsárd-dűlő

Tel.: +36 (30) 637-5001

aznektarpince@gmail.com



BABITS PINCÉSZET - Tolcsva

3934 Tolcsva, Arany János u. 31.

Tel.: +36 (30) 473-1235

babits@babitspincesz.hu

www.babitspincesz.hu

BALASSA BOR - Tokaj

3910 Tokaj, Hegyalja u. 37.

Tel.: +36 (30) 470-6145

istvan@balassabor.hu

www.balassabor.hu

BARTA PINCÉSZET - Mád

3909 Mád, Rákóczi u. 81.

Tel.: +36 (1) 417-3248

info@bartapince.com

www.bartapince.com

BASILICUS SZŐLŐBIRTOK - Tarcál

3915 Tarcál, Könyves Kálmán u. 15.

Tel.: +36 (70) 338-0038

basilicusbor@gmail.com

www.basilicus.hu

CHATEAU DERESZLA - Bodrogkeresztúr

3916 Bodrogkeresztúr, Felső u. 2.

Tel.: +36 (47) 396-004

dereszla@dereszla.com

www.dereszla.com



**BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
Erdőbénye**

A Béres Szőlőbirtok és Pincészet a tokaji borvidék mértani középpontjában, Erdőbényén, a Bényei medencében fekszik. A Béres család eltökélt szándéka, hogy a borvidék ezen patinás részén újra csúcsmínőségű borok készüljenek, melyek tovább öregbítik a tokaji bor hírnevét.

Vendégeinket nagy szeretettel várjuk pincelátogatóssal egybekötött borkóstolóra! Betekintést nyerhetnek a borkészítés izgalmas folyamatába, a szőlő beérkezésétől a palackozásig, majd kóstolótermünkben megismertetjük Önökkel borainkat.

Borkóstolónkon igény szerint 3, 5, illetve 7 boros kóstolósoraink közül választhatnak. Szaküzletünkben is készséggel várjuk vendégeinket, ahol kedvezményes, pinceáron történő vásárlásra nyílik lehetőségük.

Kapcsolat:

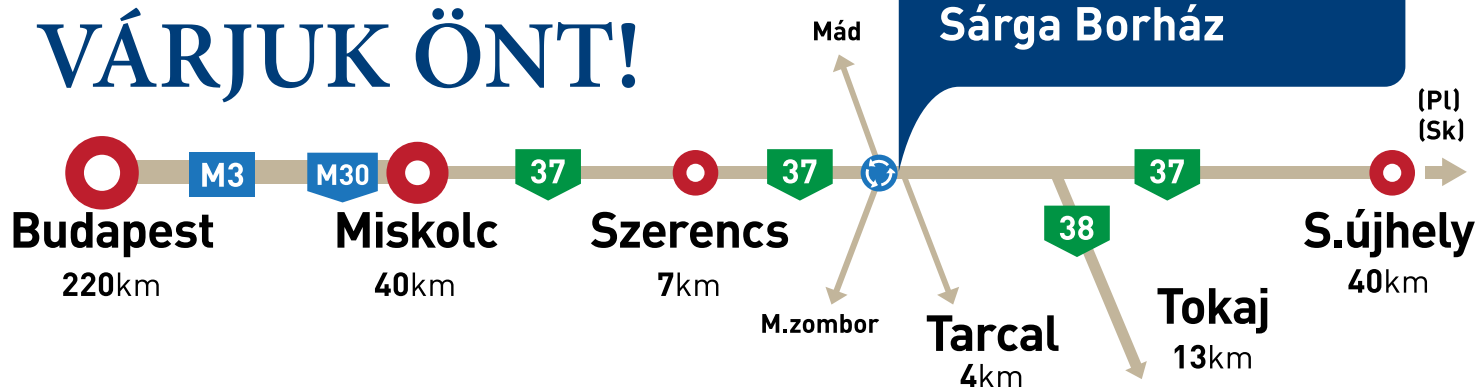
3932 Erdőbénye, Lócse dűlő

Tel.: +36 (47) 536-000

info@beresbor.hu

www.beresbor.hu

VÁRJUK ÖNT!



**Disznókő Szőlőbirtok
Sárga Borház**



DEMETERVIN - Mád

3909 Mád, Bercsényi u. 7.
Tel.: +36 (20) 466-3011
endre@demetervin.hu
www.demetervin.hu

DEMETER ZOLTÁN - Tokaj

3910 Tokaj, Vasvári Pál u. 3.
Tel.: +36 (20) 806-0000
demeterzoltan@demeterzoltan.hu
www.demeterzoltan.hu

**DISZNÓKŐ SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET - Mezőzombor**

3931 Mezőzombor, Disznókő-dűlő
Tel.: +36 (47) 569-410
disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu

DOBOGÓ PINCE - Tokaj

3910 Tokaj, Dózsa György út 1.
Tel.: +36 (47) 552-147
dobogotokaj@t-online.hu
www.dobogo.hu

DOROGI TESTVÉREK PINCÉSZETE - Tarcál

3915 Tarcál, Arany János u. 7.
Tel.: +36 (20) 957-6470
tokajdorogi@gmail.com



ERZSÉBET PINCE - Tokaj

3910 Tokaj, Bem u. 16.
Tel.: +36 (20) 802-0137
contact@erzseberpince.hu
www.erzsebetpince.hu

FÜLEKY PINCÉSZET - Bodrogkeresztúr

3916 Bodrogkeresztúr, Iskola köz 5.
Tel.: +36 (47) 396-478
fuleky@tokaj.org
www.tokaj.org



**GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET
Tarcál**

A 100 hektáros birtokrészek, a tarcali Terézia dombon és a Mézesmály dűlőben, Mád, valamint Mezőzombor határában terülnek el, és egész Tokaj-hegyalja legjobb szőlőterületei közé tartoznak.

1996-ban kezdődött meg egy modern borászat felépítése Salamin Ferenc építész tervei alapján. A pince fölött elhelyezkedő egykori prэшházban kaptak helyet az irodák, ehhez kapcsolódó új épületrészben történik a szőlőfeldolgozás és a borászati munka.

A szőlőbirtok központi részén, az egykori vincellérképző iskola átalakítását követően 2003-ban nyitotta meg kapuit a borvidék első négycsillagos szállodája, a Gróf Degenfeld Kastélyszálló.

A tulajdonosok folyamatos fejlesztéseket, beruházásokat végeznek annak érdekében, hogy boraik mindig a legkiválóbb minőségben kerüljenek a fogyasztók elé. Küldetésüknek tekintik a Tokaj bor és a borvidék megismertetését, népszerűsítését a nagyvilágban.

„A nemesség kötelez”- a szőlőbirtok filozófiája tükröződik a kompromisszumot nem ismerő minőségi munkában.

Kapcsolat:

3915 Tarcál, Terézia kert 9.
Tel.: +36 (47) 380-173
degenfeld@degenfeld.hu
www.grofdegenfeld.hu

GIZELLA PINCE - Tokaj

3910 Tokaj, Dienes u. 78.

Tel.: +36 (20) 233-3212

laszlo.szilagyi@gizellapince.hu

www.gizellapince.hu

LENKEY CSALÁD PINCÉSZETE - Mád

3909 Mád, Táncsi Mihály u. 29-31.

Tel.: +36 (70) 313-2390

lenkeypinceszeti@t-online.hu

www.lenkeypinceszeti.hu

PUKLUS PINCÉSZET - Bodrogkeresztúr

3916 Bodrogkeresztúr, Tarcali u. 13.

Tel.: +36 (47) 396-415

puklusbor@puklusbor.hu

www.puklusbor.hu

ROYAL TOKAJI BORÁSZAT - Mád

3909 Mád, Rákóczi u. 35.

Tel.: +36 (47) 548-500

tombacz@royal-tokaji.hu

www.royal-tokaji.com

SAUSKA-TOKAJ - Tokaj

3910 Tokaj, József Attila u. 2.

Tel.: +36 (47) 552-155

tokaj@sauska.hu

www.sauska.hu

SZENT BENEDEK PINCÉSZET - Tállya

3907 Tállya, Árpád tér 6.

Tel.: +36 (30) 346-4189

info@szenbenedekpinceszeti.hu

www.szenbenedekpinceszeti.hu

SZENT TAMÁS SZŐLŐBIRTOK - Mád

3909 Mád, Batthyány u. 51.

Tel.: +36 (70) 945-6329

szenbtamas@szenbtamas.hu

www.szenbtamas.hu

SZEPSY PINCE - Mád

3909 Mád, Batthyány u. 59.

Tel.: +36 (47) 348-349

info@szepsy.hu

www.szepsy.hu



PATRICIUS BORHÁZ

Bodrogkisfalud

A tokaji borvidéken található Patricius Borház a Kékessy család múltból táplálkozó és a jövő iránt érzett borászati elhivatottsága hívta életre. Tulajdonosai Kékessy Dezső és lánya, Kékessy Katinka.

A család felmenői apai és anyai ágon már a XVI-II. századtól ismert szőlőbirtokosok Mátraalján és Tokaj-Hegyalján. Tokaj-Hegyalján az anyai felmenők, az Okolicsányiak Tokajban, Szegiben és Szőlőskén rendelkeztek ültetvényekkel és mindemellett jelentős köztisztviségeket - alispán, országgyűlési képviselő - töltöttek be. Bodrogkisfaludon, a Várhegy - dűlőben épült fel a borház, az egykori uradalmi présház átalakításával. Volt ez az épület a Wolkenstein grófok, a Falkenheim grófok, a jezsuiták, a Rákócziak, a Széchenyi - Falkensteinek és a Hohenlohek tulajdona is.

Bár mindig csak egyszerű szőlőfeldolgozóként üzemelt, az 1867-ben megjelent Tokaj - Hegyaljai Albumban már szerepel.

Ennek a meglévő épületnek a megtartásával egy új, korszerű birtokközpont épült.

A tokaji Borház, a méltán híres tokaji aszú és más tokaji borok - például tokaji sárga muskotály - a világban mindenütt képviselik a magyar borok erejét.

Kapcsolat:

3917 Bodrogkisfalud,
Várhegy-dűlő, 3357 hrsz.

Tel.: +36 (47) 396-001

info@patricius.hu

www.patricius.hu



TOKAJ-HÉTSZÖLŐ SZŐLŐBIRTOK - Tokaj

3910 Tokaj, Bajcsy-Zsilinszky Endre út 19-21.

Tel.: +36 (47) 352-009

tokaj@hetszolo.hu

www.tokajhetszolo.com



TOKAJ KERESKEDŐHÁZ - Tolcsva

3934 Tolcsva, Petőfi út 36-40.

Tel.: +36 (47) 384-164

marketing@tkrt.hu

www.koronabirtok.hu



TOKAJ NOBILIS - Bodrogkeresztúr

3916 Bodrogkeresztúr, Kossuth út 103.

Tel.: +36 (20) 391-8328

bardos@tokajnobilis.hu

www.tokajnobilis.hu

TOKAJ-OREMUS - Tolcsva

3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky Endre u. 45.

Tel.: +36 (47) 384-505

tokajoremus@tokajoremus.hu

www.tokajoremus.com

VINEUM BORHÁZ - Tállya

3907 Tállya, Petőfi Sándor út 64.

Tel.: +36 (70) 452-7566

info@vineum.hu

www.vineum.hu



**OROSZLÁNOS BORVENGÉLŐ ÉS BORHOTEL
(SZIRMAY KÚRIA)**

Tállya

Tállya középpontjában áll egy csaknem 400 éves épület, az egykori Szirmay Kúria. Szárnyas tölgyfa kapuját két oroszlán őrzi. Úgy tartják az arra járó jobb kedvre derül és hamarosan visszatér, ha meg-simogatja az oroszlános fejét.

A kúriát 1771-ben a kor egyik legnagyobb osztrák építésze Franz Anton Hillebrandt tervezte át. A ház akkor kapott jellemző vonásait és patináját a mai napig, mint ékességeit viseli.

A kúria mai milliője a történelmi mezőváros polgáriasult, felvilágosult életmódját tükrözi autentikus hegyaljai stílusa által, melynek kialakításán több jeles iparművész dolgozott.

Birtokunk Tállyán, a Köveshegyen található. Borainkat Szirmay - Kúria néven forgalmazzuk. A Ferences Minoritákkal közös birtokunkon – Arad Hegyalja, Ménes – készül a legendás „Papok bora”. A Ménesi Kadarka, igazi különlegesség.

Az Oroszlános Borvendéglő Tokaj-Hegyalján mintegy úttörőként a gasztronómiai megújulás egyik élharcosa a minőségi, helyi alapanyagok használatával, szezonális ajánlataival, a hagyományos és modern konyhai technológia ötvözésével. Az étterem eddig minden évben a 100 legjobb magyar étterem között szerepelt!

Kapcsolat:

3907 Tállya, Rákóczi út 23.

Tel.: +36 (47) 598-888

info@oroszlanos.hu

www.oroszlanos.hu



P Ü N K Ö S D A B I R T O K O N

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK ÉS KASTÉLYSZÁLLÓ PROGRAMCSOMAGJA 2013. MÁJUS 17. – MÁJUS 20.

A Gróf Degenfeld Szőlőbirtok és Kastélyszálló pünkösdkor is szeretné megmutatni Önnek Tokaj-Hegyalja bor-és gasztronómiai harmóniáját. Ebben segítségünkre lesznek neves tokaji, villányi borászok, valamint a Fűszer és Lélek blog szerzője „Fűszeres Eszter”. Interaktív játékokkal, főzősulival és rendhagyó programokkal színesítjük az ünnepet.

A csomag a következő szolgáltatásokat tartalmazza:

Üdvözlő italként pincészetünk új évjáratú Muscat Blanc-ja

3 éjszaka szállás Standard illetve Superior szobában büféreggelivel

Standard szobában
69.990 Ft / fő / 3 éj

Superior szobában:
73.990 Ft / fő / 3 éj

17 | 2013. MÁJUS 17. – PÉNTEK

- ★ A villányi Janus Borház bemutatkozó estje Pécsi-Szabó Dénessel
- ★ Finger Food vacsora

18 | 2013. MÁJUS 18. – SZOMBAT

- ★ Főzőiskola a medence mellett Bodrogi Eszterrel „a természet zöldjeinek” jegyében
- ★ Szombat este grillterasz
- ★ Csendes zenés est a medence parton, az est vendége a Sauska borászat

19 | 2013. MÁJUS 19. – VASÁRNAP

- ★ Reggel 9 órától evangélikus istentisztelet Dr. Fabiny Tamás evangélikus püspök ünnepi áldásával
- ★ Vasárnap délelőtt rendhagyó piac a helyi kézműves termelők részvételével
- ★ 3 fogásos ebéd
- ★ Dűlőtúra szőlészünk vezetésével
- ★ Gyermekeknek kézműves foglalkoztató
- ★ Pünkösdi vacsora

GRÓF DEGENFELD KASTÉLYSZÁLLÓ****

H-3915 Tarcal, Terézia kert 9.

telefon: 47/580-400 · fax: 47/580-401

www.hotelgrofdegenfeld.hu · hotel@degenfeld.hu

Zulináris randevú Villányban

Tizenegy étterem, tizenegy világnézet,
tizenegy kreatív séf, egy küldetés:
stílusos vidéki vendéglátás!

STÍLUSOSAN BARANYÁBAN

Ez év tavaszán a Stílusos Vidéki Éttermiségek Villányban gyűlnek össze, hogy megmutassák, Budapesten kívül is remek éttermek várják a vendégeket. A gasztromozgalom küldetése, hogy az éttermek minél szélesebb körben ismertessék meg magukat és főztjüket Magyarország közönségével.

A cél érdekében az Éttermiségek járják az országot, melynek következő állomásaként 2013. május 4-én Villányba érkeznek. A Baranya megyei helyszínen a Borzsongás kísérőrendezvényeként a séfek bemutatják tudásuk legjavát és igyekeznek kedvet csinálni ahhoz, hogy a látogatók máskor is kocsiba üljenek és vállaljanak egy kis kirándulást a jó kosztért, illetve a stílusos vidéki vendéglátásért.

Érdemes azonban élni a május 4-i lehetőséggel, amikor is 11 híres magyar vidéki étterem jön a hegyhez, vagyis a villányi dűlők tövébe. Ekkor minden a helyi borról és a hozzájuk igazított ételsorokról szól. Az esemény talán legnagyobb ajándéka, hogy a résztvevők elmondhatják magukról: együtt

helyükben végigkóstolták az országot, köztük a mozgalomhoz újonnan csatlakozott balatonszemesi Kistücsök Étterem finomságait is.



STÍLUSOS
VIDÉKI
ÉTTERMISÉG

**A neves balatoni vendéglő
mellett az alábbi éttermek várják
az ingyencet:**

Anyukám Mondta (Encs)
Chianti Étterem (Veszprém)
Ikon Étterem (Debrecen)
Imola Udvarház (Eger)
Mandula Étterem és Bor Bár (Villány)
Manga Gasztronómiai Műhely (Etyek)
Nomád Hotel (Noszvaj)
Rosinante Étterem (Szigetmonostor)
Viator Apátsági Étterem (Pannonhalma)
Walter Vendéglő (Perbál)

Az esemény házigazdája: Mautner Zsófia a Chili & Vanília bloggere, továbbá Jókuti András a Világevő blog szerzőtulajdonosa.

A rendezvény időpontja:

2013. május 4. (szombat).

Regisztráció a látogatók számára:

belépő nincs, de előzetes e-mail regisztráció szükséges.

Regisztráció: 2013. április 2. - május 2.

http://bor.gere.hu/bolt?page=shop.browse&category_id=25

GÁLAVACSORA – EGYÉL, HOGY MÁS IS EHESSEN!

Az esemény előestéjén, május 3-án a Mandula Étteremben jótékonyági vacsorára kerül sor. Az Stílusos Vidéki Éttermek séfjei által összeállított menühöz Villány neves borászai adják a borokat.

A vacsorán részt vesz Gere Attila, Bock József, Malatinszky Csaba, Gere Zsolt, Tiffán Ede és Debreczeni Mónika (Vylyan). A 8 fogásos vacsora ára 50 000 Ft+AFA, mellyel minden résztvevő 10 000 Ft erejéig kiveszi a részét a villányi gyerekek közétkeztetéséből.



Jegyvásárlás:

http://bor.gere.hu/bolt?page=shop.browse&category_id=25



STÍLUSOS VIDÉKI ÉTTERMISÉG

Több kiváló étterem összefogásával a Szentendrei-szigeten található Rosinante Szállodában*** 2012. februárjában jött létre az első „gasztrorandevű”.

A kezdeményezés olyan népszerűnek bizonyult, hogy 2012. szeptemberében a perbáli Walter Vendéglőben ismét összegyűltek az Éttermiségiek, míg a harmadik találkozóra 2013. május 4-én kerül sor.

Mindenki szeret néha elszakadni a nagyváros zajától, vidékre ruccanni, olykor cél nélkül nekivágni az országútnak.

Mi lehet jobb ilyenkor, mint szép tájak között megérkezni egy hangulatos vidéki vendéglőbe, ahol a betérőt szeretettel látják?

Küldetés

Az összefogás célja, hogy az ingyenc utazók számára új, vagy kevésbé ismert kulináris destinációkat kínáljon és a magyar gasztronómiai palettát színesítő, szívből jövő vendéglátáson alapuló kézműves éttermeket népszerűsítse családias rendezvények keretén belül.

Ilyen kézműves éttermek és séfjeik alkotják a SVÉT láncolatát, amely egy változó létszámú közösség, hiszen rendezvényeink időpontja és a helyszínek befogadóképessége határozza meg a résztvevők számát.

Az ország különböző pontjairól érkező szakácsok bemutatófőzéseket is tartanak a látványkonyhában. Emellett friss hazai kézműves finomságokat is lehet kóstolni és vásárolni.

Igyekszünk új helyeket és ízeket fölfedezni Magyarországon! Távol a város zajától, stílusosan...



POLGÁR
PINCÉSZET
VILLÁNY
CREDO 2009
AZ EDDIGI
LEGNAGYOBB
GONDOSSÁGGAL
KÉSZÜLT BORUNK!

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

PROMÓCIÓ



„THE BEST OF STIFI” – Villányi stifolder verseny

Kié lesz 2013-ban a Villányi Borvidék legjobb stifoldere?

Kiderül 2013. május 4-én, a BorZsongáson a Villányi rendezvény téren megrendezett nyilvános Villányi Stifolder versenyen. Ismerkedjen meg a fergeteges villányi szalámik büszke készítőivel, kóstoljon, és szavazzon a legjobbra. A szavazók között értékes nyereményeket sorsolunk ki. A szigorú szakmai zsűri által „A legjobb Villányi stifolder 2012-ben” díj mellett kiosztásra kerül egy közönség díj is, a „Villány kedvenc Stifoldere” melyet a kóstolásra kínált stifolderek közül választ majd meg az érdeklődő közönség.

A verseny időpontja és helyszíne:

2013. május 4., 14.00 óra, Villány Rendezvénytér
(Mintaleadás: 2013. április 28 - május 3. között)

A zsűriben ismét neves szakértők, séfek, gasztro-bloggerek, újságírók, hentesek, és a nevezők közül kisorsolt személyek vesznek részt. A zsűrizés nyilvános, sorszámozott minták szerint, anonim módon történik.

Idén is lesz közönség díj, amelyet a helyszínen szavazó vendégek adományozhatnak a versenyzőknek. A rendezvényen kihelyezett kóstoló pulton, - regisztrációt követően - lehetőséget biztosítunk a közönség számára - a versenyt megelőzően - a termékek megkóstolására. A közönség szavazatokat a helyszínen összesítjük, és a közönség díjat a verseny eredményhirdetésekor adjuk át. Barátokat, rajongókat érdemes mozgósítani, hogy szavazzanak a kedvenc szalámijukra.

Eredményhirdetés 19.00 órakor a színpadon.

A BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL BEMUTATJA

Rosalia

május 10-12.

GESZTENYÉS KERT
LARUS ÉTTEREM



ROSÉ GARDEN
MÁJUS 10-12.

ÉVES MAGYAR ROSÉ
MUSTRA
MÁJUS 11.

Nyárköszöntő borünnep friss rosékkal és más finom borokkal. Gasztronómiai élmények, önfeledt borozgatás és szórakozás az egész családnak! A rendezvény ingyenes!

Minden nap az első 100 vendég, aki rosé színű ruhában poharat vásárol, egy szál rózsát kap ajándékba.

A magyar rosé borok közel teljes kínálata egy helyen egyszerre megkóstolható! Jöjjön és válassza ki idei kedvenc rosé borát!

Belépő: 3700 Ft
(melyből 700 Ft a pohár letéti díja.)
Az első 100 borkedvelőnek cseppörrel kedveskedünk.

„Halló, Rosalia? Végre tudunk beszélni. Ráérték hétvégén a gyerekekkel?

Most rendezik Budán a Gesztenyés kertben a Rosé fesztivált, ahol tavaly éjfélig borozgattunk!

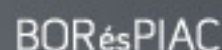
Képzeld, aki rosé színű ruhában érkezik, egy szál rózsát, vagy cseppőrt kap ajándékba! Szuper, nem? Mi biztosan megyünk, csak nem tudom eldönteni, hogy a lazac színű nyári ruhámat vagy a barackvirág színű szoknyámat vegyem-e fel. Segíts, kérlek! Válasszam a korall árnyalatú blúzomat egy fehér nadrággal? Hozd az uradat is, mert lesz Rosé Mustra, ahol több mint 80 féle Rosét kóstoltatnak a borászok.

Hogy mondod? Persze, hogy a Larus Étterem teraszán eszünk, nem hagyjuk ki most sem azt az isteni kemencében sült kacsát és a grill kolbászt. Ja, és a legfontosabb: fantasztikus lesz az esti koncert!

Halló, Rosalia!? ROSALIA!”

Együttműködő partnerek

Média támogatók



A MESTERSÉGEM CÍMERE

SONKÁS

Arpás Lászlóról mindenki tudja, hogy semmi köze a húsiparhoz, mégis az egyik legismertebb sonkakészítő napjainkban Magyarországon. Annyira tetszett neki, amit nagyapja, az ősei csináltak, hogy szépen lassan belecsöppent a sonkák világába. Szabadkán, a Vajdaságban született. A főiskola elvégzése után egyből a vendéglátás területén kezdett el dolgozni.

Nyolc évig vendéglátóskodott, majd lekerült három évre az Isztriára zenélni. Ott terelődött figyelve a sonkakészítésre.

Öreg mesterektől leste el a térségre jellemző sonkakészítési technikákat. Sózás, füstölés, préselés, érlelés és persze sok-sok türelem, hiszen a jó sonkához idő kell, mégpedig nem is kevés.



Hogyan lesz valakiből sonkamester?

Hol is kezdjem? Nagypám annak idején sokat foglalkozott sonkával Újvidék mellett. Tizenegynehány évvel ezelőtt elkezdtem ezeket az ízeket keresni. 1988-ban költöztem Magyarországra és rádöbbenem, hogy hiányoznak azok az ízek. Az otthon ízei.

Megtaláltad?

Megmondom őszintén most már vannak ismerős ízek, de még mindig nem azok. Most fogok nemsokára hazamenni és megkeresem azokat az öregeket, akik még ismerik azt az ízt. Saját szememmel szeretném megnézni, hogy hogyan csinálják.

Hobbiként indult nálam ez az ízkérés, sonkakészítés. Most is keresem még, belülről érzem azt, hogy ez még nem ugyanaz. Nem mondom, hogy ez a mostani nem jó íz, igenis jó, sőt nagyon jó, de még folyamatosan fejlődik, változik. Ez még az útkeresés része. Amatőr vagyok még, mondjuk ki nyugodtan. Sokáig kell még ezt csinálnom, hogy megközelítsem azt, amit szeretnék.

Etyek fontos állomás számodra?

Teljesen véletlenül kerültem Etyekre. Valaki kivitt oda és rögtön megtetszett, de nagyon.

Fiatal koromban apám mellett sokat kellett dolgoznom. Nagyon nagy almása volt, ahol kapálnom, permeteznem kellett. Akkor megfogadtam, hogy ha egyszer megengedhetem magamnak, akkor soha többet nem lesz föld körülöttem. Így is volt ez tíz évig, aztán lekerültem Etyekre és azóta próbálok egyre közelebb kerülni a földhöz. Vettem három présházat, vettem földet, elkezdtem

művelni, de igazából nincs időm a földdel foglalkozni, mivel a sonka, a vendéglátás nagyon sok enegriát és időt igényel.



Etyeken lehetőségem nyílt, hogy kipróbáljam a sonkakészítést úgy, ahogyan én szeretném csinálni. Most itt tartok.

Mit tervezel a présházakkal?

Az egyiket meghagyom vendéglátásra, a középsőben most alakítottam ki azt a sonkaérlelőt, amit mindig is szerettem volna. Itt igazi, minőségi sonkát lehet előállítani. A szélsőben pedig előbb-utóbb majd sajttal szeretnék foglalkozni. Most felújítás alatt van és egyelőre majd bemutatóterem kap benne helyet.

Mennyire meghatározóak a sonkakészítésedben a Dalmáciában töltött évek?

Nagyon, hiszen most húsz éve, hogy amikor lent voltam Crikvenicában és épen nem zenéltem, akkor hol a tengerben fürödtem, hol a hegyeket jártam és ott találkoztam olyan öregekkel, akik hamuban tartották a sonkát. Életemben ahhoz fogható finomat még nem ettem. Az otthon ízei mellett azt az ízt is folyamatosan keresem.



Ez a keresés egy nagyon nehéz folyamat, hiszen a végeredmény nemcsak attól függ, hogy hogyan teszed el a sonkát, hanem attól is, hogy milyen az alapanyag.

A világ legjobb sonkáját most ettem Šibeniktől északra, egy Drniš-nek nevezett kis faluban. Ki is van írva, hogy a sonkák hazája. Ettem már

nagyon sokféle sonkát életemben, olaszt, spanyolt, mindenfélét, de ilyen jót még soha. Egy negyed osztályú kocsmában kihozták nekem a kézzel szeletelt sonkát és olyan volt, de olyan! Most tervezem, hogy visszamegyek oda és keresek egy kis kőházat, viszek le magyar sonkát érlelni.

Ennyire számít a klíma?

Sokat számít nagyon. Ezeket próbálom én összerakni. Magyar sonkát kell készíteni, de ha valahonnan hozzá tudsz valamit rakni, akkor azt hozzá kell rakni. Tóth Pétertől kérdeztek egyszer - aki Magyarországon a mangalica atyjának tekinthető és nagyon sok sonkát visz ki Spanyolországba érlelni - hogy miért nem itthon készít belőlük kész sonkát. Ő azt mondta, hogy lehetne itthon is sonkát csinálni, de még nem jött el az ideje.

Az alapanyag nagyon fontos és ami alapanyag itthon van, olyan nincs még egy a világban, ez biztos. Ebben nagyon jók vagyunk, legyünk rá büszkék.

Említetted, hogy a pácoláshoz a sót, Horvátországból egészen pontosan Pag-szigetéről hozod. Ez is olyan dolog, amit érdemes "hozzáadni" a magyar sonkához?

Igen, egyelőre még onnan hozom, de barátaim ajánlása alapján szintén most megyek majd le ezügyben Dubrovnik mellé. Itt található Ston, ami a mediterrán térség egyik legöregebb és leghíresebb sóbányája. Én már próbáltam és valami fenomenális, most ezt próbálom a magyar piacra behozni.

Van a tengeri sónak külön jelentősége?

Én azt mondom, minden sónak más az íze. Minden spanyol sonkagyártó egy spanyol bányára esküszik, több száz éve onnan hordják a sót. A só kialakított magának egy ízvilágot, egy kultúrát, összefort az íze a spanyol sonkáéval.

Nálunk nincs magyar só, nekünk oda kell nyúlunk, amiről azt gondoljuk, hogy jó. Nagypám mindig azt mondta, a fűszernek és a sónak mindig a legjobbnak kell lennie. Sóban én esküszök a dalmátra. Talán egy picit elfogult is vagyok ebben, de mindemellett a dalmát sonkagyártás nekem nagyon tetszik, ezért is hozom onnan a sót a sonkáimhoz. Enyhébb a só íze, mint egy bányászott sónak és valamiért finomabb is számomra.

Nem lehet, hogy pont ezen sok apró részlet miatt más a te sonkád, mint a nagyszülőké?

Nagyon sok jó sonkát ettem eddig, ezután is kóstolom folyamatosan a világ sonkát, de számomra az a gyerekkori ízélmény a meghatározó. Lehet, hogy most a sonkáimban több emlék is benne van még, ami kóstolásokon rakódott le bennem, de a cél az otthoni sonka megtalálása.

Vannak még olyan idős emberek, akik otthon továbbviszik ezt a hagyományt?

Vannak, éppen ezért szeretnék lemenni és megfigyelni, megízlelni, hogy abba az irányba mehessek tovább. Őket szeretném megkeresni.

Téged kik szoktak felkeresni Etyeken?

Nagyon érdekes, mert 60%-ban külföldiek találják meg. Talán ők fogékonyabbak a manuális termelők iránt, mint a magyarok. Nyitottunk most egy kis üzletet Budapesten és a külföldiek ott is a magyart keresik. Nekik ezek az ízek újak, más mint a spanyol, vagy az olasz. A mi sonkánk picit füstöltebb, picit sósbabb, nekik talán ezért különlegesebb. Ezt az ízvilágot máshol nem tudják megkóstolni, talán emiatt jobban érdeklődnek irántunk.

Kerestek már meg külföldi sonkagyártókat?

Igen, voltak már nálam spanyolok és olaszok is. Az olaszok szerettek volna közös sonakérlelőt is létrehozni Magyarországon, de nem mentem

bele, mert akkor előbb-utóbb elveszítem saját magamat.

Nálam nem a mennyiség, hanem a minőség a fő irány. Ezt nem akarom senki kedvéért feladni. Ahogyan a beszélgetés elején is mondtam én még az út elején járok, keresem az ízeket, keresem a hagyományokat, próbálom ellesni a régi emberek mozdulatit, az évszázados fogásokat. Ebből a célból nem engedhetek!



A riportunk a hajdúszoboszlói Szilfa Étterem rendezvényén, 2013. február 16-án készült. Köszönjük a lehetőséget!

Szilfa Étterem
4200 Hajdúszoboszló,
József Attila utca 2-4.



PROMÓCIÓ

BORREGATTA BORASZREGATTA 2013. JÚNIUS 28-30.

Kitekintő

TOSZKÁNA

Eladásösztönzés olasz módra



Val d'Orcia

A

napokban közzétett előzetes statisztikai adatok szerint Olaszország borkivitele 2012-ben 21,5 millió hekto-

liter volt, amely mennyiség 9%-kal kevesebb, viszont a 4,7 milliárd eurós éves árbevétel 7%-kal több a megelőző évinél.

A palackozott borok esetében a mutatók az átlagnál alacsonyabbak: a volumen csökkenése 3% körüli volt, az ellenérték 6%-kal nőtt. E kategóriában az eredet megjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel (DOP és IGT) ellátott borok közel 80%-os részarányt képviselnek és közöttük mintegy 70%-os a vörösborok aránya.

Az eredetvédett olasz borok teljes exportjából Toszkána részesedése nagyjából 15%-os, amellyel a legnagyobb szeletet tudhatja magának ebből a szegmensből, viszont a vörös borok esetében a külföldi eladások éves növekedési üteme (8%) elmarad a hasonlóan nagy presztízsű másik régió (Piemont: 11%) mögött.

Az elmúlt tíz évben a toszkán borok kiviteléből származó bevételek közel megduplázódtak és a fontos ázsiai vásárlók esetében tavaly regisztrált növekedésre (Kína: 52%, Japán: 53%) alapoz-

va okkal várható a tendencia folytatódása az elkövetkező években is.

A helyi marketing ügynökség (Toscana Promozione) szervezésében hagyományosan február közepén Firenzében sorra kerülő két-napos „BUY WINE” rendezvényen az idén 282 helyi borászat kínálta termékeit az összesen 36 országból érkezett 211 kereskedőnek, valamint biztosított kóstolási lehetőséget két tucat - a CWW és a FIJEV révén meghívott - szakújságírónak.

A potenciális vevők egy részét és a média képviselőit egy borvidéki körúton is vendégül látták, amelynek során több pincészetnél szerezhettek helyszíni kóstolási tapasztalatokat, valamint megismerkedhettek az új évjáratú Vino Nobile di Montepulciano és Chianti Classico borokkal is az első bemutatásukra (anteprima) szervezett egy-egy szakmai eseményen. (A Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano hivatalosan 5 csillagosnak minősítette a 2012-es évjáratot, amelynek terméséből

viszont 12%-kal kevesebb bor készült, mint a megelőző évben.

A Consorzio Vino Chianti Classico részéről bejelentették, hogy a palackok címkéin új logót fognak használni és bevezetik a „Gran Selezi-



Chianti Classico

one” minőségi kategóriát, amelybe a piacra kerülésük előtt legalább 30 hónapig – ebből palackban minimum 3 hónapig - érlelt borok tartozhatnak.)

A régió borainak eladásában a turisták vásárlásai is komoly szerepet játszanak. Döntő többségük (85%) külföldi, akiket igen fejlett infrastruktúra fogad. Nem véletlen, hogy a TripAdvisor tavalyi borturisztikai nagydíját (Travelers' Choice 2012 Best Wine Destination) ez a borvidék nyerte el, amelyet az Olaszországba évente ellátogató és összesen 5 milliárd eurót elköltő mintegy 3 millió borturista közel egyharmada keres fel. Ők nemcsak helyben fogyasztanak rendesen, hanem elvitelre is vásárolnak, amiből a pincészetek éves bevételének mintegy ötöde származik.

Az igényes vendégkört kiszolgáló, magas minőségű borturizmusra szakosodott létesítmények száma már jóval meghaladja a félszázat és közülük 15 kifejezetten az

„extra luxus” kategóriába sorolható. Ezek egyike a Relais & Chateaux lánchoz tartozó Borgo San Felice (Castelnuovo Berardenga), amelyet még az újságíró csoport legtapasztaltabb, a világ számos országának ugyanilyen kategóriájú komplexumában megfordult tagjai is csodálattal jártak be. Hasonlóan kellemes benyomást tett a nemzetközi média képviselőire az Il Falconiere Wine Resort, amelynek tulajdonos házaspárja a közeli - szintén saját - vendéglőben (La Locanda del Molino) adott emlékezetes fogásokból összeállított vacsorát a családi pincészet (Baracchi) remek borainak kíséretében.

A firenzei borbemutató szervezői időközben közzétették, hogy a rendezvény során a pincészetek és a beszerzők között mintegy 6 ezer megbeszélésre került sor és az ezek eredményeként létrejött, illetve még várható üzletkötések értéke eléri a 900 ezer eurót.

- drkj -





Mi az a

Stílusos Vidéki Éttermiség?

Több vidéki étterem összefogása annak érdekében, hogy felkeltsék az éhes utazók figyelmét, kiváló éttermek működnek országszerte. Összefogásunk célja, hogy az ingyenc utazók számára új vagy kevésbé ismert kulináris desztinációkat kínáljunk. Küldetésünknek érezzük, hogy a magyar gasztronómiai palettát színesítő, szívből jövő vendéglátáson alapuló kézműves éttermeket népszerűsítsük. Hiszünk abban, hogy a vendéglátás jövője szempontjából a minőségi magyar alapanyagok és az igényes kézműves manufaktúrák támogatása kulcsfontosságú. Ennek érdekében válogatott termékek piacát kínáljuk a látogatóknak ezen a napon az ország különböző pontjairól.

A STÍLUSOS VIDÉKI ÉTTERMISÉG csapatával tavaly rendezte meg első „gasztró-randevúját”, amely közel hozta egymáshoz a „műértő” közönséget és akkor még nyolc innovatív vidéki konyha vezető séfjeit. A kezdeményezés olyan népszerűnek bizonyult, hogy immár harmadik alkalommal, új csapattagokkal bővülve, újra megrendezésre kerül az ÉTTERMISÉG utazó gasztró-randevúja Villányban.

Minden résztvevő étterem magával hozza a régiójára jellemző ízeket, különleges alapanyagokat, és jellemző kézműves termékeiket. A gyerekeket séfpalánta képzővel, kézműves foglalkozásokkal, a felnőtteket különleges ízekkel és remek borokkal várjuk Villányban, a nemrég átadott új Rendezvény téren.

A PROGRAM

10:00-tól termelői, kézműves piac, és VILLÁNYI bor utca

12:00-20:00 Stílusos Vidéki Éttermiség, étel service a vezető vidéki éttermek részvételével

12:00-14:00 Séfporond, főzőbemutatók, látványos színpadi gasztró show neves gasztró bloggerekkel és séfekkel

14:00 Villányi Stifolder verseny

16:00 Akusztikus Blues koncert Pesti Zolival

19:00 Villányi Stifolder verseny, eredményhirdetés és díjátadó ünnepség

20:00 Zárókoncert, színpadon a DeciBELL a BorZsongás állandó házi zenekara, könnyed blues örökzöldek, közben nyeremény sorsolás

A rendezvény időpontja: 2013. május 4. szombat
Helyszín: Mandula Étterem és Bor Bár
7773 Villány, Diófás tér 4-12.

További információk: <http://borzsongas.hu/programok/ettermiseg/>



STÍLUSOS
VIDÉKI
ÉTTERMISÉG

A STÍLUSOS VIDÉKI ÉTTERMISÉG
stílusos vidéki éttermiség
alapító tagjai:

Anyukám Mondta
- Encs -

www.anyukammondta.hu

Chianti Étterem
- Veszprém -
www.chiantietterem.hu

Az Imola Udvarház
- Eger -
www.imolaudvarhaz.hu

IKON Restaurant
- Debrecen -
www.ikonrestaurant.hu

Mandula Étterem és Bor Bár
- Villány -
www.gere.hu

Nomad Hotel
- Noszvaj -
www.nomadhotel.hu

Manga, Mangalica Gasztroműhely
- Etyek, Hernyák birtok -
www.hernyak.hu

Rosinante Étterem
- Szigetmonostor -
www.rosinante.hu

Walter Vendéglő
- Perbál -
www.waltervendeglo.hu

Viator Apátsági Étterem és Borbár
- Pannonhalma -
www.viator.co.hu

svet.hu

2 vacsora - 9 fogása

Az elmúlt években futótűzként terjedtek el a hazai gasztronómiában a borvacsorák. Vannak, akik szerint mára már elvesztették kezdeti varázsukat, de múlhatatlan népszerűségüket mi sem mutatja jobban, mint az, hogy most a debreceni Hotel Platán**** két legutóbbi borvacsora menüjének receptjeit adjuk közre, mégpedig a vacsoravendégek kérésére!



KAPROS LAZACFILÉ TÖKMAGOLAJOS SALÁTA ÁGYON

Hozzávalók 4 személyre:

0,6 kg lazacfilé bőr nélkül

só, őrölt fehér bors

zselatin

friss kapor

sárgarépa, madársaláta, rukkola, jégsaláta

tökmagolaj, tökmag

A lazacot felszeleteljük, megtöltjük a szeletekre vágott, párolt sárgarépával és friss kaporral, feltekerjük, 5 percig pároljuk. Ha kihűlt aszpikkal átkenjük. A tekercseket kettévágjuk és salátára tálaljuk, a lepirított tökmagot köré szórjuk és tökmag olajjal meglocsoljuk.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**

Vylyan - Chardonnay 2012

TUDTAD?

A lazac Nyugat- és Észak-Európa tengerpartjainál és folyórendszerében a Vizcayai-öböltől Oroszország sarkvidéki részéig előfordul. Az Amerikai Egyesült Államok és Kanada észak-atlanti partjainál is megtalálható. A lazac számára a fő veszélyeket a túlhalászás, a folyók szennyezése és az ívás helyéül szolgáló folyókhoz vezető utat elzáró gátak jelentik. Akár 8-10 évig is él.



TUDTAD?

A fűrjtojás proteinekben, A-, B1-, B2-, C-, D3-, E-vitaminokban és ásványi anyagokban (például foszforban, káliumban, vasban, cinkben) igen gazdag. Koleszterin viszont kevés van benne, így szív- és érrendszeri betegek is bátran fogyaszthatják.

RÜGYBALÁTA VÁLOGATÁS RETEKCSÍRÁVAL ÉS FÜRJ TOJÁSSAL

Hozzávalók 4 személyre:

20 dkg rügysaláta válogatás

4 db fűrj tojás

fekete balzsamecet krém

örölt fehér bors, tengeri só

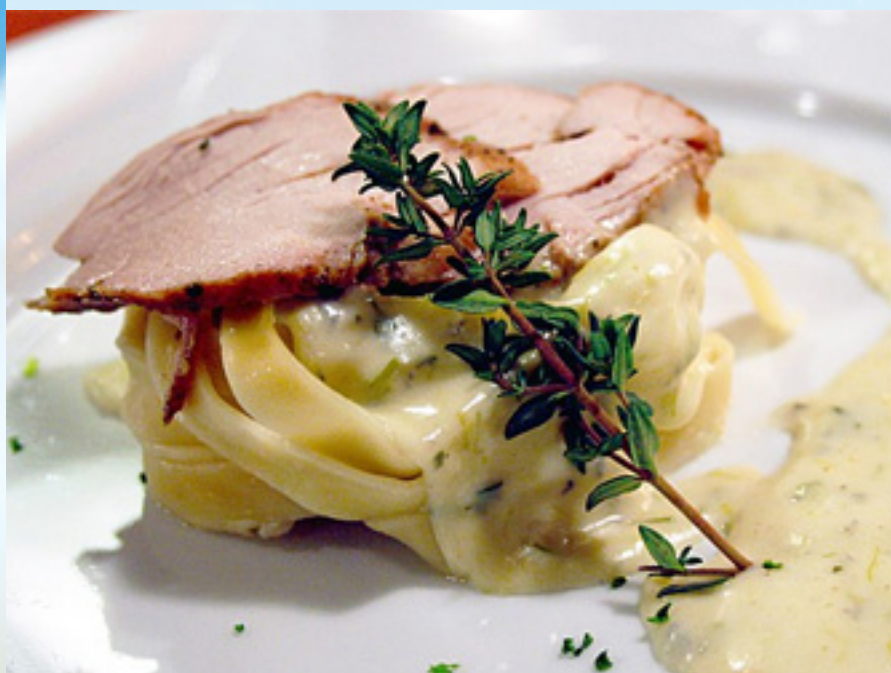
extra szűz olíva olaj

cirom

A tányérra halmozott salátát ízesítjük a sóval, borssal, meglocsoljuk az olíva olajjal és a balzsam ecet krémmel, tetejére rakjuk a félbe vágott főtt fűrj tojást.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**

Gál Lajos - Egerszóláti Olaszrizling 2011



TUDTAD?

A márványsajt a francia eredetű, kékpenésszel erő, rokfort típusú különleges sajt egy változata. Kissé csípős, enyhén sós, jellegzetesen markáns ízű.

A legenda szerint egy juhász, aki szívesebben udvarolt, mint jószágaival foglalkozott volna, egy barlangban felejtette kenyérből és friss juhsajtból álló elemózsiáját. Néhány hónap múlva talált csak rá, és addigra a sajt felvette jellegzetes kék erezetét. Megkóstolta és nagyon ízlett neki.

KAKUKKFÜVES SZŰZÉRMÉK MÁRVÁNYSAJTOS TAGLIA TELLÉVEL

Hozzávalók 4 személyre:

30 dkg sertés szűz

1 dl főző tejszín

5 dkg márványsajt

taglia telle

vöröshagyma

só, örölt bors, friss kakukkfű

olaj

A szűzpecsenyét egyforma érmékre vágjuk, fűszerezzük, elősütjük, majd készre pároljuk. Az olajban a hagymát üvegesre pároljuk, hozzáöntjük a tejszínt, majd belekeverjük a márványsajtot. A tésztát kifőzzük, ráöntjük a mártást, tetejére rakjuk az érméket és friss kakukkfűvel díszítjük.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**

Gál Lajos - Egri Csillag Superior 2011



TUDTAD?

Itáliába a rizs - az arabok közvetítésével - az 14. században érkezett először. A legenda szerint a 16. században a Milánói Dóm építésén részt vett egy Valerius nevű tanonc, aki az üvegablakokat festette. A festékekhez előszeretettel kevert sáfrányt, ezzel még intenzívebb színeket alkotva. A mestere állandóan csipkelődött vele, ezért gondolt egyet és mesterének esküvőjére készített rizsbe szórt a sárga növény szárított porából. A végeredmény azonban nemcsak egy sárga rizs lett, hanem egy különleges ízzel megáldott étel, amely azóta ezer és ezerféle variációban készült el.

Számos változata ismert, de egyben mindegyik megegyezik: a rizst folyamatosan kevergetve krémes állagúra, fogkeményre (al dente) főzik. A főzéshez használhatunk zöldség, hús, illetve hal alaplevet, a receptek döntő többségében találunk Parmezán sajtot, vaját, és apróra vágott hagymát.



PECSENYE KACSACOMB STEAK BELSŐSÉGEINEK MAGVAS RIZOTTÓJÁVAL

Hozzávalók 4 személyre:

4 db pecsenye kacsacomb
kacsa zúza, máj, szív
só, őrölt bors, szárnyas fűszersó
olaj
rizs, köles, lenmag, szezámmag

A kacsacombokat kicsontozzuk, fűszerez-
zük, formázzuk (összekötjük), grill lapon
megsütjük. A belsőségekből paprika nélkül
pörköltet készítünk, majd a megpárolt mag-
vakkal és rizzsel összeforgatjuk és tálaljuk.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**
Gál Lajos - Menoir 2011

KONFITÁLT BORÓKÁS VAD- DISZNÓSÜLT, VÖRÖSBOROS ERDEI GYÜMÖLCS RAGUVAL

Hozzávalók 4 személyre:

70 dkg vaddisznócomb
borókabogyó, babérlevél, egész bors
vöröshagyma
erdei gyümölcs
vörösbor (száraz)
só, őrölt bors, fahéj, kristálycukor
burgonya, liszt, tojás, zsemlemorzsa

A 3-4 napig olajos pácban lévő vaddisznó
combot kb 14 óráig alacsony hőfokon (80
°C) sütjük. Elkészítjük a ragut. A krokettet
és a rösztit, bő zsírban kisütjük. A combot
vékony szeletekre vágjuk és az egészet tálal-
juk.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**
Gál Lajos - Egri Bikavér Superior 2009



TUDTAD?

A hímivarú házityúkot kakasnak nevezik, az ivartalanított formája a kappan. A nőivarú házityúk a tojó. Kicsinye a csibe, a „kamasz”, növendék nőivarú házityúk a jérce, vagy csirke. A tojásokon ülő tojó a kotlós.



TUDTAD?

A házi kacska egyik legértékesebb része a mája, egyben fontos piaci termék is a hízott kacsamáj. A legtöbb kacsafajta kényszerhízalással – tömésel - a libához hasonlóan nagyméretű, 200-250 g-os májat növeszt.

Állatvédelmi okokból sok országban betiltották a kacsák kukoricával való tömését, az amerikaiak pedig egyáltalán nem esznek májat, sem más belsőséget.

PAPRIKÁS JÉRCEMELL TEPERTŐS-TÚRÓS PALACSINTÁVAL

Hozzávalók 4 személyre:

30 dkg jércemell

olaj

vöröshagyma, fokhagyma

fűszerpaprika, só, őrölt bors

lecsó

túró, tejföl

füstölt húsos szalonna

személyenként 1 db palacsinta

A jércemellet hagyományosan paprikásnak készítjük el. A palacsintába sós szalonnás túrókrém töltelékkel teszünk. A jércemellet a félbe vágott palacsintákkal tálaljuk.

PLATÁN HOTEL**** Debrecen borajánlat:

Vylyan - Ördög 2009

KACSAMELL SAJÁT MÁJÁVAL TÖLTVE

Hozzávalók 4 személyre:

60 dkg bőrös kacsamell filé

10 dkg hízott kacsamáj

olaj

liszt

1,5 dl tej

1 db tojás

só, őrölt bors, vöröshagyma

20 dkg vadrizs

10 dkg zöldség

0,02 cl konyak

A kacsamellet felszúrjuk, megtöltjük a májtöltelékkel, majd megsütjük. A párolt zöldségekkel és vadrizzsel tálaljuk.

PLATÁN HOTEL**** Debrecen borajánlat:

Vylyan - Pinot Noir 2008



GRILLEZETT HÁTSZÍN CSÍKOK GYÖNGYHAGYMÁS DÖDÖLLÉVEL

Hozzávalók 4 személyre:

60 dkg hátszín

só, őrölt bors, steak fűszersó

gyöngyhagyma, vöröshagyma

burgonya

liszt

kápia paprika

TUDTAD?

Magyarország egész területén ismeretes a dödölle, csak épp máshogy nevezik, vagy kissé másképp készítik el. Elkészítése nagyon egyszerű, finom, és nem utolsósorban elég laktató. Régen a szegények eledeleként tartották számon.

A letisztított hátszín minimum 1 hétig olajos pácban tartjuk. Csíkozzuk, fűszerezzük majd rostlapon megsütjük. A sült dödöllére és a grillezett kápia paprikára halmozzuk.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**

Vylyan - Cabernet Franc 2007



Megnyílt Debrecen első húsdelikátesz üzlete olasz, spanyol sonkák, szalámik, kolbászok, húskülönlegességek és mangalica termékek széles választékával.

Helyi kistermelők kézműves finomságaival, fűszerekkel, olajokkal, ecetekkel és számos kiegészítő készítménnyel várjuk a **Simonffy utca 2. szám** alatt.

További információ a www.husmanufaktura.hu oldalon.

EGRI GÖMBPALACSINTA (ÉDES)

Hozzávalók 6 személyre:

10 db kész palacsinta

A töltelékhez:

2 dl tej

20 dkg kristálycukor

30 dkg darált dió

4-5 dkg aprószemű mazsola

1 kisebb citrom reszelt sárga héja

1 csomag vaníliás cukor

A palacsinta főzéséhez és mártásához:

1,2 liter tej

A mártáshoz:

4 tojás

8 evőkanál kristálycukor

1,5 csomag (60g) főznievelő vanília ízű pud-
ingpor

1 kisebb vaníliarúd kikapart belseje vagy 2
csomag vaníliás cukor

Fél dl rum (ez el is maradhat)

1. A töltelékhez a tejet a cukorral édesítve, kevergetve felforraljuk, a diót beleszórjuk. A tűzről lehúzzuk, majd hozzáadjuk az előzetesen langyos vízben fölpuhított, leszűrt mazsolát. A jól megmosott citrom sárga héjával és vaníliás cukorral ízesítjük.

2. Ehhez a diókrémmel megkent palacsintákat adagonként, azaz kettesével összefogva formáljuk kis gömbökké. Megvajazott alufóliába csomagoljuk és így adagonként főzzük meg tejben, amiből azután darált dióval ízesítve a mártása lesz.

3. Abból a tejből, amiben a palacsinta főtt, mártást készítünk. Ehhez a tojássárgáját a fele cukorral, liszttel vagy pudingporral és egy kevés tejjel simára keverjük. A vaníliaru-



TUDTAD?

A palacsinta eredete a római korból származik, neve latinul placenta volt. A lepényszerű tésztát kerek kövön, vagy a legenda szerint bronzpajzson sütötték.

Európában az egyik legismertebb meleg tészta, de világszerte ismerik és kedvvel fogyasztják önmagában és más ételek körítéseként.

dat kettévágjuk, belsejét a tejhez kaparjuk, vagy a vaníliás cukrot beleszórjuk, felforraljuk. A pudingporos keveréket először egy kevés forró tejjel keverjük simára, majd a többihez öntjük és kevergetve egy-két percig forraljuk, ez alatt mártásszerűen besűrűsödik. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Alaposan a tűzről levett forró vaníliás krémbe keverjük, végül a rummal ízesítjük, de ez el is maradhat.

4. A meleg palacsintagömböt kicsomagoljuk, egy nagy tálra rakjuk és az ugyancsak meleg mártással körbeöntjük. Tálaláskor cikkekre vágjuk és mellékanalazunk a vaníliás krémből. Díszítésképpen durvára vágott pirított dióval vagy mandulával szórjuk meg.

PLATÁN HOTEL** Debrecen borajánlat:**

Gál Lajos - Eszter Bora 2009



VIII. Villányi BorZsongás 2013

2013. május 3-4-5. Irány Villány!

Főszerepben a stílusos vidéki gasztronómia!

Programok

2013. április - május - június

TEMATIKUS BORKÓSTOLÓK – a világ borai, a bor világa: A RAJNAI RIZLING VILÁGA

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.

Dátum: 2013. 04. 04.

Időpont: 18.00 órától

Ha Ön még csak kóstolgatja, vagy ha már ismerkedik, esetleg már szereti, de még nem érti, vagy ha érti, de szeretné még jobban tudni, jöjjön, és kapcsolódjon be a Borkollégium Mesterkurzus előadásaiba.

Mostani kurzusunk témája: A RAJNAI RIZLING VILÁGA – Rheingau, Mosel, Wachau, Eden Valley és még sokan mások...

Részvételi díj: 8.900 Ft/fő

Jelentkezés és részletes információ:

Molnár László

molnar.laszlo@hotellycium.hu

Tel.: +36 (30) 681-0498

Borkollégium

wset@ako.hu

Tel.: +36 (1) 2022-886

VELENCEI-TAVI HAL-, VAD-, BOR- ÉS PÁLINKAFESZTIVÁL

Cím: 2483 Gárdony, Szabadság út 16.

Dátum: 2013. 04. 27. - 2013. 05. 01.

Web: <http://velenceitofeszt.hu>

VIII. VILLÁNYI BORZSONGÁS

Helyszín: Villányi borvidék (több helyszín)

Dátum: 2013. 05. 03. - 2013. 05. 05.

www.borzsongas.hu

ROSÉ GARDEN és ÉVES MAGYAR ROSÉ MUSTRA

Helyszín: Gesztenyés kert, Larus Étterem

Cím: 1012 Budapest, Csörsz utca – Sirály sétány

Dátum: 2013. 05. 10. - 2013. 05. 12.

www.rosalia.hu

Rosé Garde nyitva tartás:

Május 10. (péntek): 14-23 óra között

Május 11. (szombat): 10-23 óra között

Május 12. (vasárnap): 10-21 óra között

Belépés: ingyenes. Kóstoláshoz 700 forintért kristály kóstoló pohár vásárolható.

Éves Magyar Rosé Mustra nyitva tartás:

Május 11. (szombat): 14-19 óra között

Belépés: a belépődíj ára 3.700 Ft, mely tartalmaz egy 700 Ft értékű visszaváltható kóstoló poharat és egyszeri belépést tesz lehetővé.



04. 04.

04. 14.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Tavaszi szél vizet áraszt – jótékony levek dicsérete

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

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

Dátum: 2013. 04. 14.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

04. 19.

XIV. KISÜSTI PÁLINKA FESZTIVÁL

Helyszín: Várkert

Cím: Gyula, Várkert u. 1.

Dátum: 2013. 04. 19. - 2013. 04. 21.

www.palinkafesztival.hu

04. 27.

DODOGÓ PINCÉSZET BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platán****

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

Tel: +36 (30) 904-6236

E-mail: info@platanhotel.eu

www.platanhotel.eu

04. 27.

Dátum: 2013. 04. 27.

Időpont: 19.00-23.00 óráig

05. 03.

Az est során Domokos Attila borász - ügyvezető mutatja be és kóstoltatja a pincészet borait. Az este egyik különlegessége az Úrágya Dűlőből származó Pinot Noir lesz! Az ételeket Jenei Elek konyhafőnök és csapata készítik.

05. 10.

A borvacsora menüje a következő:

Satöbbi 2012 – Fogastekercs tavaszi salátákkal és Isthár Tokaji Balzsamecettel

Mylytta 2010 – Sütőtök krémleves tökmagolajjal és pirított tökmagokkal

Furmint 2011 – Conchiglie all'uovo erdei gomba raguval
Izabella Utca 2010 - Pikáns ropogós kacsamell, borban gőzölt gyümölcsökkel és burgonya fánkkal

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007 – Aszalt gyümölcsös muffin lime mousse-szal

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

Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

Programok

2013. április - május - június

FAGYOSSZENTEK ENGESZTELÉSE

Helyszín: Patricius Borház

Cím: 3917 Bodrogkisfalud, Várhegy-dűlő

Megközelítés: a 37-es számú főútról a 41–42 km közötti bekötőúton

Dátum: 2012. 05. 11.

Időpont: 10–18 óráig

Program:

Fagyoszszenetek engesztelése ingyenes borkóstolóval, koncertekkel és más színes programokkal. Gyerekeknek is!

www.patricius.hu

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Kerti örömök: mag-cserebere, palántabörze és piknik

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

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

Dátum: 2013. 05. 12.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

GARAMVÁRI VENCEL PEZSGŐ ÉS BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

Helyszín: Hotel Platan****

Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.

www.platanhotel.eu

Dátum: 2013. 05. 24. **Időpont:** 19.00–23.00 óráig

A borvacsora menüje a következő:

Köszöntő pezsgő – *Vincent Blanc Fleur 2007*

Vincent “Optimum” Brut 2011 – Kocsonyázott

libamájhab, karamellizált sült almával

Vincent Tokaji Furmint Brut 2011 – Spárga krémleves

házi sonkás, sajtos stanglival

Lellei Trilla Cuvée 2012 – Grillezett vajhalfilé parajos

bürgonyapürével

Vincent Evolution Rosé 2008 – Zöldköntösbe göngyölt

borjújava rókagombás velővel töltve, tavaszi zöldségekkel

Vincent Tokaji Furmint Demi Sec 2011 – Vence

Kedvence Fenséges lekvárral

+ meglepetés bor

Részvételi díj: 9.500 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott pezsgő és borok (1-1 dl) árát.

Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Szőlővirágzás ünnepe ehető, iható és viselhető virágokkal

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet

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

Dátum: 2013. 06. 09.

www.facebook.com/HegyaljaPiac

05. 11.



WSET BORISMERETI TANFOLYAM

Debrecenben - Alapfok

Helyszín: Hotel Lycium****

Cím: 4026 Debrecen, Hunyadi u. 1-3.

www.ako.hu

Dátum: 2013. 06. 07. - 2013. 06. 09.

Ez a tanfolyam elegendő tudást ad ahhoz, hogy biztosan eligazodjunk a kóstolás technikájában, a magyar borvidékekben, a legfontosabb szőlőfajtákban, de megismerkedünk a szőlő-termesztés valamint a bor-és étel párosítások alapjaival is. Borkóstolást könyvből nem lehet megtanulni, a napi 15-20 bor kóstolása lehetőséget ad arra, hogy megismerjük érzékszerveinket, azok működését, az alapvető borstílusokat és a kurzus végére használható borleírásokat készítsünk.

A kurzus tematikája:

- Az ismeretszerző borkóstolás elmélete és technikája
- A szőlőtermesztés környezeti alapjai
- Szőlőtermesztés, borkészítés
- Borstílusok
- Gasztronómia – bor- ételpárosítás alapjai
- Magyarország borvidékei
- Tokaj
- A Kárpát-medence szőlőfajtái

A tanfolyam díja: 49.000 Ft+ÁFA/fő

A díj tartalmazza:

- napi legalább 14 bor szakszerű kóstolását
- tananyagot
- Vizsgadíjat, sikeres vizsga esetén oklevelet

Jelentkezés és részletes információ:

Molnár László

molnar.laszlo@hotellycium.hu

Tel.: +36 (30) 681-0498

Borkollégium

wset@ako.hu

Tel.: +36 (1) 2022-886

05. 12.

05. 24.

06. 07.

06. 09.

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