EDDIGI LEGGAZDAGABB TARTALOMMAL **126 OLDALON!!!!**

bor&párlat

2014 TÉL

www.boresparlat.hu

MYLITTA
vertikális
2012-2003

EXTRA

Mi fán terem a ***zöldkávé?***

Borvacsorák kulisszatitkai!

Szerémségben jártunk!

Kitekintő
Hódít az angol pezsgő!

Bemutatjuk
Debrecen Város Borai 2015»

Áldást Mindenkinek!

Ünnepi beszélgetés Lőrincz Györggyel és Ifj. Lőrincz Györggyel

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

Adventi Nyitott Pince Napok

HAJÓS PINCEFALU

December 13-14.

Újbor kóstoló és vásár a hajósi termelők pincéiben.

kürtős kalács, forralt bor, sült gesztenye, aszalt gyümölcsök, sonka, kolbász

Beugró: 2.500 Ft

(2oxo,5 dl bor kóstoló+borospohár)

Nyitva tartás:
Szombat: 10.00-
Vasárnap: 10.00-

VINTEGRO pinceszövetség HAJÓS

facebook.com/vintegro
e-mail:vintegro@gmail.com
www.hajosvaros.hu

Információ és szállásinfó:
06 30 548 3904

Hit, remény, bizalom!

Darin Sándor
lapkiadó

Közeledik a Karácsony!

Idén is, mint minden évben tele vagyunk várakozással. Igyekszünk jók lenni, megértőek, türelmesek...

Na persze, a türelem gyakorlása a legnehezebb!

Mindenhol tolongunk, kocsival az utakon, bevásárlókocsikkal a hiperekben és bevásárlószatyrokkal a plázákban. Előttünk vált pirosra a lámpa a mazsoláktól, előttünk fogy el a zacskó a mazsolából és előttünk veszik meg az utolsót a pizsamából...

Nos, kétségtelenül a türelem gyakorlása számomra a legnehezebb feladat. Évek óta tervezem, hogy már októberben hozzálátok az ajándékok beszerzéséhez. Soha nem sikerült. Bennem van a hiba, mégis másokkal vagyok türelmetlen a tumultusban.

Idén megfogadtam, nem leszek türelmetlen, hanem előzékeny, segítőkész és megértő. Kedvesen beszélgetős, mosolygós, figyelmes...

Hiszek benne, hogy meg tudom csinálni. ***Remélem,*** jövőre is menni fog és ***bízom benne***, másoknak is sikerül hasonlóan jól elsajátítani ezt a programot.

Ezek reményében kívánok mindenkinek nyugodalmas készülődést és

Áldott Karácsonyt!

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és gasztronómiai magazin

III. évfolyam 4. szám
Megjelenik negyedévente.

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

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Lívia

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Balogh Károly, Bárdos Sarolta, Csorján Balázs, Domokos Attila, Gincsai Tamás, Hajós Dániel, Herczeg Ágnes, Hegyalja Piac, Iványi Emese, Kézdy Dániel, Kosárka József, Kovács Pál, Lőrincz György, Ifj. Lőrincz György, Magyar Bor Akadémia, Oláh Rita, Prácser Hajnalka, Sebestyén Csaba, Sipos Gábor, Somogyi Krisztina, Takács Zsolt, Tóth Adrienn
...és még sokan mások

Címlap: Borfesztivál a Budai vár teraszain
Címlap fotó: Szigetváry Zsolt

Fotók
Balogh Tibor, Katics Gergely, Németi Attila Viktor, a kiadványban megjelenő borászatok, hírügynökségek és on-line képügynökségek

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

ISSN 2063-9406

18

Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának, ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!

Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és kismamáknak a terhesség alatt nem ajánljuk!

facebook.com/BOResPARLAT

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

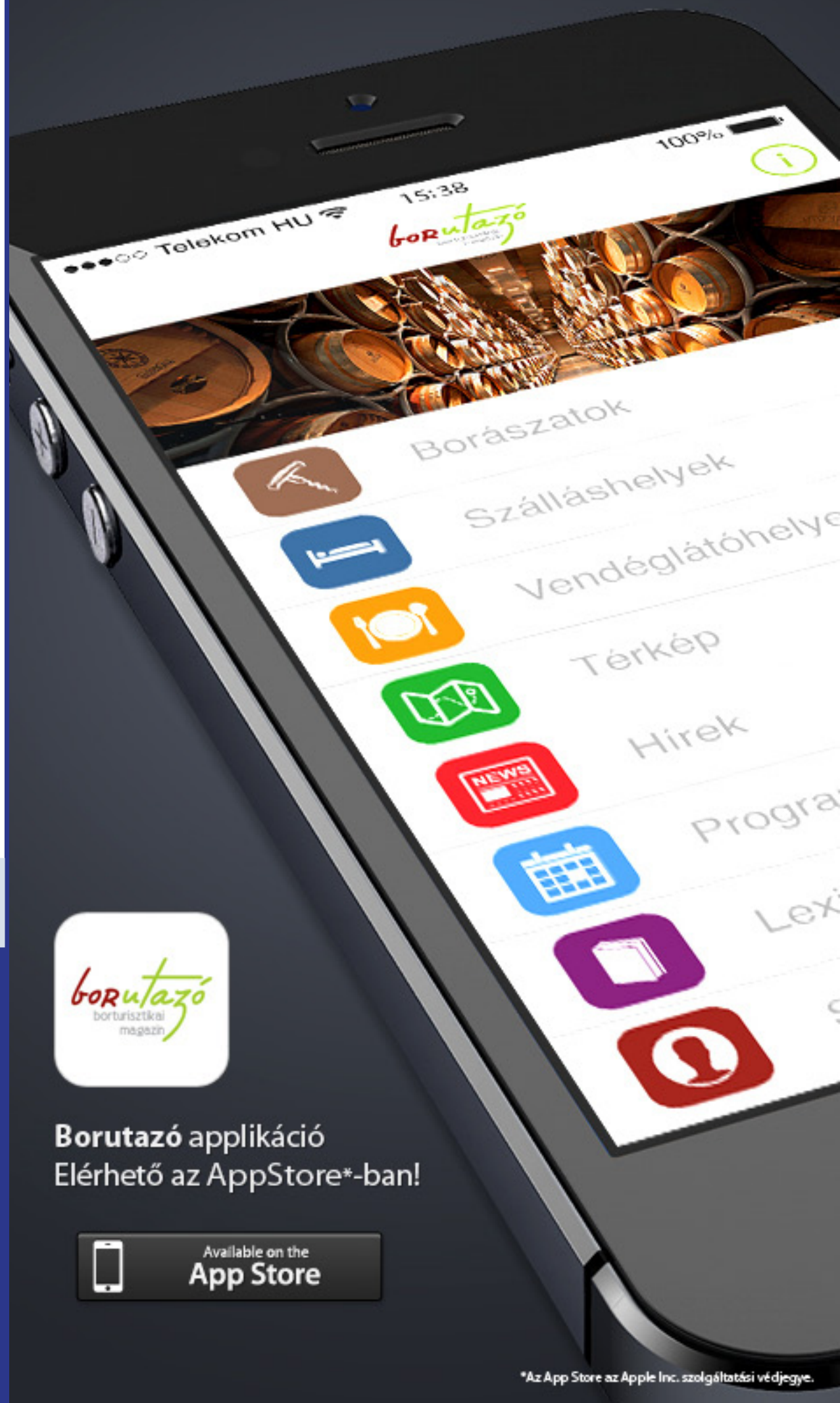
A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételével tilos azokat akár eredeti, akár átírt formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

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

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

PROMÓCIÓ

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



borutazó borturisztikai magazin

Borutazó applikáció
Elérhető az AppStore*-ban!

Available on the App Store

*Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.

Tartalom

5 HírSzüret

11 Debreceni Bormustra
A Tiszántúl monstre bor rendezvénye

15 Debreceni Borozó TOP20 2013-2014
Eger, Tokaj és a Mátra legszebb borai

21 Debrecen Város Borai 2015

25 Áldást Mindenkinek!
Ünnepi beszélgetés Lőrincz Györggyel és Ifj. Lőrincz Györggyel

33 Év Bortermelője: Dúzsi Tamás

37 Új, szebb, tágasabb!
Bárdos Saroltával beszélgettünk

41 Hagyományok, mint egyetlen lehetőségek!
A szerémségi borokról Maurer Oszkárral beszélgettünk

47 Advent
Szertartások és szokások

51 Az adventi naptár
Apró ajándékok napról-napra

53 Karácsonyi vásárok
Európa kedvenc helyei

63 Az 5 legszebb magyar adventi vásár

69 Mylitta
Ady múzsájának állít emléket a Dobogó Pincészet

73 Mylitta vertikális kóstoló
2012 - 2003

75 Hódít az angol pezsgő!

79 Mi fán terem a zöldkávé?
Kávépörkölő manufaktúra nyílt Tokajban

85 Borvacsorák kulisszatitkai
Avagy, hogyan áll össze egy borest menüje?

90 3 borvacsora 6 remek fogása

97 Könyvek
Amik méltóak a Karácsonyfa alá!

101 Prémium ajándékok
A bornyitótól, a bőröndön át, a muzeális borválogatásig!

113 Kikapcsolódás:
Pihentető borvidéki ajánlatok

119 Az 5 leghangulatosabb adventi program!

123 Programajánló:
2014 decemberétől 2015 februárjáig

500 MILLIÓ DOLLÁRT FORDÍT FEDÉLZETI BORKÍNÁLATÁNAK FEJLESZTÉSÉRE AZ EMIRATES

A különleges szolgáltatásfejlesztés keretében közel 1,2 millió üveg bort tárol a légitársaság saját burgundiai borospincéjében

Francia, portugál és olasz borokkal bővítette az Emirates Budapest-Dubaj járatának fedélzeti borkínálatát. A légitársaság 11 ország több mint 60 bor-, pezsgő- és portói borfajtáját kínálja utasainak világszerte. Az Emirates mindezidáig több mint 500 millió dollárt fektetett a fedélzeti borkínálat fejlesztésébe, amely fontos része a járatokon nyújtott gasztronómiai élménynek.

AZ ÉLMÉNY A LÉNYEG, NEM PEDIG A TERMÉK

Ahelyett, hogy borbeszerzőket alkalmaznának, az Emirates szakértői csapata közvetlen kapcsolatot épített ki a világ legelismertebb borászataival, hogy saját maga választhassa ki és rendelje meg a fedélzeti borokat.

Számunkra a bor egy különleges élmény. Az utasaink úgy szeretnék elfogyasztani a fedélzeten kínált borokat, mintha egy előkelő étteremben lennének. Itt nem csak arról van szó, hogy fehér, vörös vagy rosé legyen, hanem arra is kíváncsiak, hogy honnan származik a szőlő, milyen az évjárat, mi a borászat története. Ezért döntöttünk úgy több mint egy évtizede, hogy szakítunk a hagyományos vállalati beszerzés gyakorlatával, és kezünkbe vesszük a bor- és pezsgőbeszerzést" – nyilatkozta Sir Tim Clark, az Emirates Légitársaság elnöke.

„A jellemző beszerzési mód, a tenderkiírás a szolgáltatásaink mérete miatt leszűkítette volna a választási lehetőségeinket, hiszen kevesen tudnák az Emirates igényelte mennyiséget beszállítani olyan minőségben, amelyet mi megkövetelünk. Inkább kis mennyiségekben vásároljuk meg a legjobb minőségű borokat, még akkor is, ha ez sokkal több logisztikai szervezést igényel, beleértve a járatok készleteinek feltöltését, a folyamatos étlapfrissítéseket és a légiutas-kísérők betanítását is."

HOSSZÚ TÁVÚ BEFEKTETÉS

Az Emirates egy dinamikus borvásárlási stratégiát alakított ki: en primeur, vagyis még palackozás és piacra kerülés előtt szerzi be a legjobb évjáratokat. A légitársaság jelenleg több mint 1,2 millió üveg bort tárol burgundiai pincészetében, ebből néhány csak egy évtized múlva lesz fogyasztható.

„Minden egyes évjárat véges mennyiségben elérhető, ezért minél hamarabb készleteznünk kell a legjobbakat. Az évek során erős kapcsolatot építettünk ki a legelismertebb borászokkal az összes fontos borvidéken, így jutunk hozzá az igazán jó fogásokhoz. Bár ez egy jelentős befektetés, a bor és a pezsgő mindig is fontos részét képezte a fedélzeti szolgáltatásainknak, ezért hosszú távra tervezünk. Ahogyan azt is meg tudjuk mondani, hogy mekkora lesz a repülőgép flottánk és melyik útvonalakat szolgáljuk ki négy év múlva, ugyanígy arra vonatkozóan is tervezünk, hogy milyen borokat szolgálunk majd fel a különböző célállomásra tartó járatok egyes osztályain" – tette hozzá a légitársaság elnöke.

AZ EMIRATES SZÍVE A VÖRÖSHÖZ HÚZ

Az Emirates boros pincéjének legjavát, a teljes borállomány mintegy felét bourdeaux-i borok teszik ki. A legnívósabb francia borászatokat, így a Château Lafite-et, Château Margaux-t, Château Latour-t, Château Haut-Brion-t és Château Mouton-Rothschild-et felsorakoztató boraival az Emirates a borínyencek álma.

A légitársaság a borlap összeállításakor nem csak a bor minőségét és a különböző ételekkel való párosíthatóságát veszi számításba, hanem azt is, hogy azok íze miként változhat a tengerszint feletti 35000 láb magasság hatására.

„Kínálatunk állandó része a klasszikus francia bor, különösen azok a fajták, amelyek ételeink kísérőitalaiként fogyaszthatók. A francia vörös borok képezik a borlap alapját, köréjük építjük a kiegyensúlyozott és változatos régió- és stílusbeli választékunkat, így utasaink mindig több fajta közül választhatnak, attól függetlenül, hogy főételhez, magában, vagy egy desszert mellé fogyasztanák azt" – mondta Tim Clark.

A magyar borkedvelő utasok is megkóstolhatják az Emirates francia vörösbor-kínálatának a neves Château Beychevelle birtokról származó egyik karakteres borát, amelyet akár a magyar konyhából választott főételük mellé is fogyaszthatnak. A Budapest-Dubaj járat Business Class-re jegyet váltott utasai továbbá két exkluzív francia fehérbor, a toszkán borvidék egy vörösbora és egy portói zamatát is élvezhetik utazásuk alatt.

A francia és európai márkák mellett az Emirates ausztrál, új-zélandi, kaliforniai és más borvidékről származó újvilági borok izgalmas választékát kínálja utasainak.

Az első osztályon utazók majdnem az összes járaton megkóstolhatják a Dom Perignont, a világ egyik legjobb minőségű pezsgőjét. Ezen kívül néhány kiválasztott járaton korlátozott időtartamig – mint például a San Fransiscóba, ill. Houstonba tartó A380-as járatokon decemberig – különleges ínyencségként 2003-as rozé Dom Perignon-nal kedveskednek az utasoknak. A 2003-as évjárat elkészítése igazi kihívást jelentett a szélsőséges időjárási körülmények miatt, ugyanis egy szokatlanul kemény, száraz telet követő fagy elpusztította a szőlőtermést. A hideget ráadásul egy 53 éves melegrekordot megdöntő nyár követte.

A szélsőséges időjárást túlélő szőlőfürtök viszont érettek és egészségesek voltak, minőségük a legendás 1947-es, '59-es és '76-os szüretehez volt fogható. A végeredmény intenzitása egészen egyedi és ellentmondásokkal teli: egyszerre jellemzik a karakteres és a lágy ízek.

Az utasok az emirates.com oldalon találhatnak több információt az adott járatukon kínált bor-, portói- és pezsgőkínálatról a járatinformációk megadásával: http://www.emirates.com/ae/english/flying/dining/wines/inflight-wine.aspx.

Forrás: www.emirates.com

TÍZÉVES A MAGYAR BOROK BÁLJA

A Magyar Borok Bálja a magyar bor ünnepe, immár egy évtizede tekinti feladatának a magas minőségű hazai borok prémium körülmények közötti megjelenítését.

A báli szezon eseményei közül is ezáltal emelkedik ki, hiszen vendégei között üdvözölheti a hazai borászközösség elitjét, és itt kerül átadásra a pénzjutalommal járó Gál Tibor Emlékdíj. Az ötfogásos báli menüt hozzá illő válogatott borok kísérik, és a vacsorát követően további negyven tétel megkóstolására nyílik lehetősége a vendégeknek. Az eseménynek 2015. február 21-én az Intercontinental Budapest ad otthont.

Magyar Borok Bálja
10. Magyar Borok Bálja | 2015

Az eseményt szervező Winelovers csoport úgy állította össze a menüt kísérő borsort, hogy megjelenítse azokat a főbb bortípusokat, amelynek bemutatják a hazai borkultúra sokszínűségét. Így kerül a poharakba tradicionális készítésű pezsgő, olaszrizling, furmint, kékfrankos, vörös házasítás és tokaji aszú. 2015-ben a bál vendégbora a kadarka lesz..

Forrás: borbal.hu

NEMZETI BOR MARATON

2015. május 23-án indul a jövő év egyik legnagyobb országos közösségi rendezvénye, a Nemzeti Bor Maraton. 12 nap, 2679 km, 22 borvidék, 116 település. Házhoz visszük a futás és a magyar bor közösségi élményét!

A rendezvény célja egy olyan, Európában egyedülálló, önmagában is kiemelt turisztikai vonzerőt jelentő programsorozat létrehozása, amely a magyar sport és a magyar borászati tradíciókra alapozva új „közösségi élményműfajt teremt". Színesítve mindezzel nemzeti borászati és gasztrokultúrális hagyományainkat, sportkultúránkat és ezzel egyidőben a Magyarországról alkotott képet.

„A Kárpát-medence a világ egyetlen olyan kiterjedt zónája, amelynek teljes területe alkalmas szőlőtermesztésre. Nincs olyan magyar család, amelynek a történetében ne jelenne meg egy boros pince, egy kisebb-nagyobb szőlőskert vagy egy árnyat adó lugas. A magyar bornemzet. És a magyar sportnemzet is. Közös büszkeségünk a magyar bor és a magyar sport. Arra gondoltunk, futással kötjük össze hazánk borvidékeit. Így hozzuk létre közel száz bortermő helyen a Magyar Borászat Ünnepét. Arra szeretnénk koccintani, hogy együtt ünnepelünk. Hogy együtt fut a nemzet."

Mécs Károly – Dlusztus Imre

Forrás: borbal.hu

BOCK
Bock Pince
Villány

AZ ÉV HONLAPJA A BOCK.HU

Idén a bock.hu nyerte el Az Év Honlapja címet vendéglátás kategóriában.

Ezúton szeretnénk megköszönni a szavazatokat, amivel megtiszteltek minket és segítettek elnyerni a díjat.

Az Év Honlapja díj mellett weblapunk "felhasználóbarát honlap" európai uniós minősítést kapott. Ezen kívül a Kiváló magyar tartalmak – eFestival 2014 versenyen, kereskedelem kategóriában 2. helyet nyert.

Forrás: bock.hu

ST.ANDREA

Áldott Karácsonyi Ünnepeket
Kívánunk Mindenkinek!

Szeretettel:

www.standrea.hu

AZ ÉV AUTÓJA A GASZTRONÓMIÁT IS INSPIRÁLJA

Az adventi időszakban egyedi különlegességgel várja vendégeit a Borkonyha étterem. Sárközi Ákost, a Michelin-csillagos étterem séfjét a Peugeot 308 SW inspirálta.

Decemberben új francia ételkülönlegességgel bővül a Michelin-csillagos Borkonyha étterem kínálata. A gasztrovilág egyik legelismertebb séfjének konyhájában két héten keresztül lehet megkóstolni az új autómodell ihlette céklás kecskesajt bonbonnal tálalt provence-i nyúlcombot.

Sárközi Ákost 2014-ben kérte fel a Peugeot, hogy legyen az Év Autójának, a Peugeot 308-nak az egyik nagykövete. 2014-ben az Év Férfijának is megválasztott sztárséf az autóval való néhány napos ismerkedés során ihletet gyűjtött következő ételkölteményéhez, és hamarosan megszületett az egyedülálló fogás ötlete. Ákos a következőképpen írta le az inspiráció folyamatát:

„Számomra minden alkalom, amikor úton vagyok, egyben új lehetőség is arra, hogy izgalmas új ételeket fedezzek fel. Amikor először ültem be az új Peugeot-ba és a panorámatetőn keresztül az egész utasteret átjárta a napfény, rögtön egy dél-franciaországi utazás emlékei jutottak eszembe. A helyi piacterek, az ott kapható árúk minősége, a színek és az egész atmoszféra lenyűgöző volt. Már tudtam is, hogy valamilyen provence-i ételspecialitást fogok készíteni. Így választottam ki az étel fő komponensét, a a franciáknál nagyon népszerű nyúlcombot. A következő lépés a további összetevők kiválasztása volt, de hamarosan erre is választ adott a 308. Sötétedéskor az autóban a műszerfal és az érintőképernyő piros világítása olyan hatást keltett, mint amilyet egy különleges céklabonbon látványa nyújt egy gondosan megterített asztalon. Így született meg a céklás kecskesajt bonbonnal tálalt provence-i nyúlcomb ötlete"

A fogás a rakott krumplihoz hasonló rétegelt technikával készül. A kicsontozott nyúlcomb szeletek között egy-egy réteg paraj helyezkedik el, majd préselve történik az így készült fogás kihűtése. Végül szeletelve, facsart cékla levével, élénk piros színű kecskesajt bonbonokkal tálalva kerül az étel a vendég elé.

„A Michelin-csillag a tökéletesség nemzetközi szimbólumává vált a szakácsművészet területén, elnyerése a legnagyobb sikert jelenti egy séf szakmai pályafutása során. Hasonlóan nagy elismerés a Peugeot számára az Év Autója díj. Azért is nagyon örülünk, hogy Sárközi Ákos elfogadta a felkérésünket erre a játékos kísérletre, mert nem csak olyan séffel szerettünk volna együtt dolgozni, aki kiváló referenciákkal büszkélkedhet, hanem olyat, akinek a személyisége közel áll a Peugeot által képviselt szellemiséghez: vannak egyéni elképzelései, és meg is tudjavalósítani azokat" - mondta el az együttműködés kapcsán Bálint Zsófia, a PEUGEOT Magyarország Marketing és PR igazgatója.

A megálmodott remekművet december elejétől két héten át lehet megkóstolni a borkonyha éttermében.

Forrás: sodagroup.hu

BERLINBEN IS BEMUTATKOZOTT A VILLÁNYI FRANC!

Idén negyedik alkalommal rendezték meg a minőségi magyar bor németországi ismertségének növelését célzó Magyar Szüret programsorozatot. A Magyar Nagykövetségen megrendezett eseményen kölön workshop keretében mutatták be a Villányi borvidék csúcsborait.

A Villányi borvidék eredetvédelmi rendszere idén kiegészült a szuper prémium borminőségi kategóriával, amelybe erős terméskorlátozással (maximum 35hl/ ha), kizárólag 100%-os cabernet franc fajtából készült borok tartoznak. A prémium és szuper prémium kategóriákban palackozott 100% cabernet franc a borvidék zászlóshajójaként a Villányi Franc nevet kapta.

A borvidék új terméke november 25-én, a berlini Magyar Nagykövetség Magyar Szüret nevű szakmai rendezvényén mutatkozott be a német piacon. A eseményen több mint száz kereskedő, újságíró, vendéglátóipari és gasztronómiai szakember vett részt. A szakmai workshopon öt pincészet hat prémium Villányi Franc-ját mutatta be Keszler Beáta, az Ungaricum borkereskedés tulajdonosa.

A borok a bemutatás sorrendjében:

- Wassmann Cabernet Franc 2012
- Bakonyi Cabernet Franc 2012 Makár dűlő
- Vylyan Cabernet Franc 2009
- Malatinszky Kúria Cabernet Franc 2003
- Malatinszky Kúria Cabernet Franc 2008
- Gere & Weninger Cabernet Franc 2012

„Idén nagyon nagy volt az érdeklődés, mind a négy szakmai programot teltházzal tartottuk meg. Előadásomban a válogatott borsor segítségével azt szerettem volna bemutatni vendégeinknek, hogy egy olyan speciális adottságokkal rendelkező terroir, mint Villány, mennyire karakteres, ugyanakkor mennyire változatos stílusjegyekkel rendelkező borokat tud adni. A Villányi Franc-ok között a Wassmann vagy a Bakonyi stílusában a Loir-völgyében termelt, míg a Vylyan és a Gere & Weninger inkább az észak-olasz borvidékek ültetvényeiről származó borokhoz hasonlítható. A Malatinszky Kúria két évjárata pedig határozott bordeaux-i stílusjegyeket visel. Mindeközben mindegyik tételben megtalálhatók azok a közös jegyek, amelyek összetéveszthetetlenül csak a Villányi cabernet franc-okra jellemzők. A november végi bemutató nem titkolt célja volt többek között az is, hogy Németországban is minél több háztartásban kerüljön magyar bor az ünnepi asztalra" - mondta el Keszler Beáta rendezvény után.

Becker Leonóra, a Villány-Siklósi Borút Egyesület elnöke a következőket mondta el az eseménynyel kapcsolatban:

„A Villányi borvidék fontos feladata, hogy a Villányi Franc külföldi megismertetésével elhelyezze önmagát Európa borászati térképén is. A Villányi Franc egyediségét és különlegességét számos nemzetközi és magyar borszakíró, borász és borszakértő emelte ki és díjazta már. A Villányi Franc a közelmúltban kapott Vin-Agora és Mundus Vini díjakon túl októberben felkeltette egy szakmai berkekben magas rangúnak számító német sommelier delegáció figyelmét is. Caro Maurer MW, Paula Bosch MS, Julia Pleitinger sommelier, Charlotte Barzen borkereskedő arra bíztatta a pincészeteket, hogy mutassák be boraikat Berlinben is. Bízunk benne, hogy a jó reklámnak és a különleges Villányi Franc-nak köszönhetően egyre több német borkedvelő ismeri meg a Villányi borvidék adottságait"

Forrás: sodagroup.hu

DEBRECENI BORMUSTRA

Szerző: Kovács Pál
Fotó: Németi Attila Viktor

A 2011-ben alapított Debreceni Borozó 2014-ben harmadik alkalommal rendezte meg a Tiszántúl monstre boros rendezvényét, a Debreceni Bormustrát. Idén is a Déri Múzeum patinás falai között jelent meg a mátrai, egri, bükki és tokaji borászatok TOP-20 mezőnye. Ebben az évben a meghívott vendég a Badacsonyi Borvidék volt.

A Debreceni Borozó, amely ma hazánk egyetlen nyomtatott kiadásban, ingyenesen megjelenő, borkultúrával foglalkozó folyóirata, három évvel ezelőtti megalakulása óta töretlenül küzd azért, hogy minél többen támogassuk és szeressük Kárpát-medence magyar borászatait és borait. A lap munkatársainak közös hitvallása, hogy az őseink által örökül hagyott páratlan adottságokkal minél jobban kell gazdálkodni és minél jobban meg kell ismerni a magyar borkultúrát.

A borok tekintetében az idei év is sok izgalmas élményt adott. A lap munkatársai voltak megismételhetetlen vertikális kóstolókon, felkerestek nagyon érdekes határon inneni és túli magyar borvidékeket. Ennek eredménye, hogy nagyon sok finom bort sikerült tesztelni (és szerencsére, sokkal kevesebb kevésbé finom bort találtunk). A bortesztekre beküldött borok több mint 90 százaléka elérte vagy meghaladta a 80 pontos közlési határt – ez fantasztikus eredmény, köszönet érte a borászoknak!

A Debreceni Borozó szerkesztői szerették volna a város polgárai-

nak is bemutatni egy részét an nak, amit megtapasztaltak az év folyamán. Nem mellékesen itt van Debrecentől nem is túl messze, az az Érmellék, amely évszázadokon át városunk szőlőskertje volt. Örvendetes tényként rögzítettük, hogy az idei borkarneválon az érmelléki stand volt az egyik közönségkedvenc, ahol szép és jó ívású és minőségű érmelléki borokat lehetett kóstolgatni.

A negyedévente megjelenő folyóirat 2012-ben indította útjára a Debreceni Bormustrát, amelyet idén már harmadik alkalommal rendeztünk meg, ezúttal is a Déri Múzeumban. A rendezvényen a Debreceni Borozó 2013 őszi, téli, illetve 2014 tavaszi és nyári számaiban közzétett teszteken legjobban szereplő TOP-20 borászat borait kóstolhatta meg a nagyérdemű közönség 2014. november 29-én.

A III. Debreceni Bormustra fővédnökségét dr. Seszták Miklós, nemzeti fejlesztési miniszter, védnökségét pedig dr. Papp László, Debrecen polgármestere vállalta magára.

Külön öröm a számunkra, hogy Debrecen városa egy régi hagyományt felelevenítve – szakmai segítségünkkel – kiválasztott a Tokaji és az Egri borvidékről egy-egy bort, amelyek 2015-ben Debrecen város fehér és vörös borai lesznek.

A Tokaji, az Egri, a Mátrai borvidékek TOP-20 borászata mellett bemutatkozott a Badacsonyi borvidék, így a programon összesen 75 kimagasló minőségű bort lehetett megkóstolni.

Az elért eredmények alapján meghívást kapott pincészetek:

Egri Borvidék: Besenyei Borház, Egri Borvár – Tóth Ferenc Pincészete, Fúzió - Gál Tibor Pincészete, Gróf Buttler Szőlőbirtok, Kovács Nimród Borászat, Orsolya Pince, St. Andrea Pincészet és a Thummerer Pincészet

Tokaji Borvidék: Basilicus Szőlőbirtok, Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Tokaj Disznókő Szőlőbirtok, Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok, Holdvölgy Birtok, Pendits Szőlőbirtok, Szent Tamás Szőlőbirtok és a Tokaj Nobilis Szőlőbirtok.

Mátrai Borvidék: Babiczki Pince, Csernyik Pince, Szőke Mátyás és Zoltán Pincészete.

Bükki Borvidék: Mezei Pincészet

A rendezvény díszvendége idén Badacsonyi Borvidék volt, amelyről a következő négy magyar borászat kínálta szebbnél-szebb borait: Málik Pince, Laposa Borbirtok, Csobánci Bormanufaktúra és Borbély Családi Pincészet.

A rendezvény megnyitásakor a jó hangulatról az Érmelléki Borvidék egyik vezető borászának, Heit Lórántnak a zenekara, a Bakator gondoskodott.

Nagy valószínűséggel a korábban beharangozott bejelentésnek köszönhetően, a megnyitás pillanatában a nagyérdemű közönség is megrohamozta a ruhatárat, nagy örömükre sokan voltak kíváncsiak a város 2015-ös boraira.

Papp László, Debrecen város polgármestere rántotta le a leplet a borokról, s fény derült a titokra. Debrecen város fehérbora 2015-ben a mádi Szt. Tamás Szőlőbirtok Mád Furmint 2013 bora lett, míg 2015 vörösbora az egri St. Andrea Pincészet Áldás Bikavér 2012 bora. A borokat a pincészetek két fiatal borásza, ifjabb Szepsy István és ifjabb Lőrincz György mutatta be a közönségnek, majd a három város polgármestere, Habis László Egerből, Tatárka József Mádról és Papp László Debrecenből aláírásukkal látták el a palackokat, amelyeket majd kiállítanak a mádi, egri, illetve debreceni városházákon.

Az est folyamán a közönség és a borászok borok kóstolgatásával múlatták az időt, időnként ki-ki ballagva a gasztro-terembe, ahol szép sonkát és sajtot, valamint egyéb falatokat eszegetve ágyaztak a további borozásnak.

Köszönjük minden résztvevőnek a közreműködést!

A Debreceni Borozó
szerkesztősége

Debreceni Borozó TOP 20 2013-2014

Lapunk, a Debreceni Borozó történetében vannak mérföldkövek. Az egyik 2011, amikor elindítottuk az újságot, a következő 2012, amikor megrendeztük az első Bormustrát – reméljük, hogy lesz még több ezekhez hasonló fontos határkő. Vannak, persze, kisebb lépések is – ilyen volt a tavalyi téli számunk, amelyben először összesítettük a teszt eredményeinket és bemutattuk a 2013. évi Top20 bort.

Ebben az esztendőben egy kicsit tovább lépünk, mert most, 2014-ben, a Top20 borászat legszebb borait mutatjuk be Önöknek egy csokorban, hiszen vannak borászatok, amelyek nagyon sok bort küldenek be a tesztjeinkre és persze nem mindegyiket tudják elhozni a Bormustrára, de így legalább pincészetenként meg tudják Önök is nézni, hogy miket is teszteltünk az év során.

Kérem, vizsgálódjanak Önök is nyugodtan, és kóstolják meg az érdeklődésükre számot tartó bort, aztán pedig, ha kedvük szottyan, írják meg nekünk véleményüket – lehet vitatkozni is. és kellemes.

EGER

THUMMERER PINCÉSZET

Egri Kadarka 2006
Nagyon komplex, izgalmas illat. Már ezzel megnyeri magának a fogyasztót. Ízében is visszaköszön ez a komplexitás. Avaros, földes jegyek jellemzik, ami nagyon szépen megjelenő csipkebogyós ízvilággal párosul. A magas alkohol ellenére is tökéletes egyensúlyban van. Igazi nagyágyú, minden kortyát külön ki kell élvezni!

93 pont

Cabernet Fanc válogatás 2007
Sötét bíborvörös szín, először avaros, földes, animális, aztán szépen nyíló gyümölcsös, fűszeres illatvilág, élvezetes savszerkezet, bársonyos tannin, erőteljes, tömör és markáns, gyümölcsös ízek. A korty kerek és harmonikus, letisztult, még nagyon komoly potenciállal rendelkezik, lecsengése nagyon hosszú és kellemes.

91 pont

Egri Csillag 2012
Szép bodzás, vaníliás illat, érett déli gyümölcsökkel. Ízében szörp, érett grapefruit és egyéb déli gyümölcsök. Nyári grill-partikon kötelező összekóstolni héjában sült banánnal (simán rárakjuk a rácsra, és ha a megfeketedett a héja, befaljuk a karamellizálódott gyümölcsöt).

87 pont

Cabernet Sauvignon válogatás 2006
Sötétvörös szín, barnás szélekkel, animális, kicsit visszafogott illatvilág, de aztán fűszeres, gyümölcsös illatok jelennek meg, a sav kerek, a tannin bársonyos, komoly test. A korty nagyon kellemes, gyümölcsös, fűszeres, a végén egy leheletnyi alkohol túlsúllyal, hosszú lecsengéssel.

87 pont

ORSOLYA PINCE

Görbesoros Kadarka 2007
Igazi illatszerboltban jár az orrunk, az érzés szépen kibontakozó fűszeres aromákkal párosul. Arányos, szép testű, harmonikus bor. Íze maga az érett szőlő, fűszerekkel és kellemes mineralitással párosulva. Nagyon hosszan tart a korty a szájban, amit nagy örömmel veszünk tőle.

91 pont

Görbesoros Kadarka 2009
Nagyon behízelgő illat jellemzi. Csukott szemmel azt mondanánk rá, hogy illat alapján egy aszúbor lehet a poharunkban. Ízében is visszaköszön ez az édeskés, túlérett szőlős érzet. Nagyon szép karakterű, behízelgő, igazi feminin bor.

88 pont

Olaszrizling Extra Brut
Halványsárga szín, vegetális illatok. Közepesen intenzív, finom savak, játékos buborék, mandulás karakter. Fogyasztását hölgyek báli cipőjéből ajánljuk.

86 pont

BESENYEI PINCÉSZET

Egri Csillag 2011
Szőlővirág illat. Ízében érettség, vaj és fűszerek. Aromás ízvilág, túlérett gyümölcsök. Kifinomult, tejszínes-lestyános megközelítés, vörös húsú szárnyas jószágokhoz is. Superior? Tesztgyőztesünkhöz a Kodály Filharmónia művészeti titkára borasszociációkat írt.

90 pont

Egri Kadarka 2011
Könnyed fűszeres illat, leginkább a szegfűszeg és a zöldbors ragad magával. Ízében is szépen megjelennek a fűszerek és a meggyet, szilvát idéző aromák. Könnyed, de mégis hosszú bor. Ilyennek képzeljük az igazi kadarkát. Aki most ismerkedik a fajtával, annak ez a bor a tökéletes választás.

89 pont

Egri Csillag 2012
Behízelgő illat édeskés, érett gyümölcsökkel. Ízében is behízelgő, krémes, pikáns kesernyével kompenzálva. Érettség és elegancia, Claudio Monteverdi: Altricanti d'amor madrigáljának hallgatásához.

87pont

Egri Csillag 2013
Csorgós, szinte sötét sárgaszín. Mézes-körtés parfüm illat. Íze izgalmasan túlérett és tüzes, mint Madonna a bordásfalon. Fűszeres elgondolás. Chilis dél-kínai ételekért kiállt.

87 pont

Egri Kadarka 2009
Finom, gyümölcsös illata nagyon tetszetős. Ízében a vanília, cseresznye, szegfűszeg, fahéj uralkodik benne. A korty végén – nagyon szemtelenül– füstölt, sült bacon szalonna figyelhető meg. Hangulatos zamatok jellemzik.

85 pont

EGRI BORVÁR

Pinot Noir 2008
Illatában fenyő és boróka bogyó, mondhatni tökéletes illatfelhő. Kortyban erdei gomba, rum és kökény, "über". Sötét, sűrű szövetű, komoly bor. Tiszta, hosszú élvezet: aszalt meggy, madrigál éneklés. Megfontolt embereknek, azonnali fogyasztásra, ünnepi alkalmakkor.

89 pont

Cabernet Sauvignon 2011
Sötétvörös szín, összetett, gyümölcsös, földes, avaros illatjegyek, finom szerkezet, szép savak, elegáns tanninok, komoly test, szép kerek korty, sok gyümölccsel, zamatos, hosszú lecsengés.

88 pont

Várvédő Cuvée 2009
Sötétvörös szín, nagyon összetett, gyümölcsös, földes, avaros, kávés, gombás illatok, a sav és tannin elegánsan integrálódott. A korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, gaztag, telt és hosszú lecsengésű.

88 pont

Pinot Noir 2009
Gyümölcslikőr illat. Kortyban fekete tea, szikár savak, ásványok. A konyakmeggy karakter mellett és északi termőhely is szépen megjelenik a borban. Némi lekvárosság, fülledtség nehezítette az

értelmezését, ezt a tételt érdemes volna dekantálni. Indiai fűszeres baromfikhoz.

87 pont

Egri Kadarka „11” 2011
Mély rubin színével egyből tudatja, hogy komoly borral van dolgunk. Gyümölcsös, vaníliás illata is magával ragadó. Ízében telt, érett gyümölcsök dominálnak szép fűszeres körítéssel. Vastag, testes bor, közepestől picit hangsúlyosabb savakkal. Úgy is mondhatnánk: keményen szép az élet!

87 pont

Egri Csillag 2013
Nagyboros illat: animális, sültzöldségekkel. Ízében kifinomult kompozíció: ásványok és finom gyümölcs savak, birs és fodor menta, harmónia. Nyári koktélokba is.

86 pont

Egri Csillag 2012
Visszafogott illat. Lágy savak, kerek korty, érett, finom és letisztult elképzelés. Pirított mandula és hal, faszénen összetalálkozva. Egyesek a lágysága miatt pontozták le.

86 pont

Egri Kadarka 2009
Intenzív, érett gyümölcsös, meggyes illatával mutatkozik be. Ízében fűszerekkel, különösen rózsaborssal egészülnek ki a meggyes, cseresznyés aromák. Szép testű, lekerekedett bor.

85 pont

ST. ANDREA PINCÉSZET

Valóban Méltó – Pinot Noir 2009
Hangsúlyos érzékiség. Ízében is érzéki, fűszeres hús karakter, konyakban pácolva. A páclé fűszerei mellé édeskés pipadohány és pipázós bölcsesség társul. A meglévő érett bölcsessége dacára lendületesen megy fölfelé még jó pár évig, a csúcs még messze van. Tized pontokkal lett második helyezett.

89 pont

Valóban Méltó – Pinot Noir 2011 hordóminta
Illatában avar és parfüm, némi alkohollal kikeverve. Ízében is tüzes, a fekete bors mellett a fajtajelleges másodlagos aromák is előbújnak. A dohányos jelleg mellett gyümölcsök, jó szerkezetre fölépítve. Érzésünk szerint még ez is túl fiatal, várni kell a fogyasztásával.

87 pont

Magyalos – Egri Kadarka 2011
Nagyon visszafogott bor. Lassan nyílik, de legyünk csak türelmesek vele szemben. Illatában és ízében is egyaránt harmonikus. Füstös, avaros, minerális jegyek egészítik ki a finom fűszereket. Igazán szép, aromás, egyensúlyban lévő bor, hosszú lecsengéssel. Mesterien megkomponált tétel.

86 pont

Cuvée 2010 Extra Brut
Komplex, déligyümölcsös illat. Ízében visszafogott, elegáns, talán épp a markáns karakter hiányzik belőle. Finom habzás, kellemes utóíz, derű. Nem a harsány szilveszterek itala.

86 pont

Egri Kadarka 2011
Izgalmas, fűszeres illata megkapó. Ízében a piros és fekete bogyós gyümölcsök közül az érett málna aromája különösen kiemelkedik. Szép lecsengésű, szerethető, komoly bor.

85 pont

GRÓF BUTTLER BORÁSZAT

Egri Kadarka – Nagy-Eged 2008
Nagyon intenzív illat, szellőztetésre szépen nyílik. Ízében inkább az ásványosság dominál a fajta jelleggel szemben, igazi terroir bor. Többen úgy véltük, hogy éppen a csúcson van, vagy már talán picit túl is billent. Fogyasztását most ajánljuk, nem szabad már tovább tartani. Mindezek mellett nagyon különleges, egyedi karakterű bor. Fogyasztás előtt érdemes levegőzni hagyni.

88 pont

KOVÁCS NIMRÓD WINERY

Furmint 2011
Aranysárga szín, nagyon gyümölcsös, mandulás, vaníliás illatok, nagyon szép savszerkezet, selymes test, a korty nagyon kerek, zamatos, hosszú, kiabál a pisztrángért.

88 pont

Pinot Noir 2009
Az egyik legmegosztóbb tétel. Illata először kellemetlenül fülledt, már-már dohos. Sok pohárban lötyögtetés, de még inkább egy nap szellőztetés után fantasztikusan kinyílik, és kifinomult fűszereket lehet kiszagolni belőle. Ízében nagy koncentráció, cseresznye és bors, masszív hordós érlelt-ség. Hosszú, komoly beszélgetésekhez, esetleg rosé kacsamellhez.

87 pont

Cabernet Franc 2007
Bíborvörös szín, elsősorban gyümölcsös, meggyes, aztán fűszeres, kicsit földes, avaros illatok, nagyon szép savszerkezet, még egy kicsit érdes tannin, nagy test, de a korty nagyon izgalmas, zamatos, gyümölcsös és hosszú. Még komoly élet van a borban, érdemes tárolni egy kicsit.

86 pont

GÁL TIBOR PINCÉSZET

Cabernet Sauvignon 2009
Gránátvörös szín, összetett, gyümölcsös, fűszeres, földes illatvilág, szép sav, bársonyos tannin, selymes test. A korty nagyon kerek és zamatos, érett és tüzes, hosszú lecsengéssel.

88 pont

Egri Csillag 2013
Pikáns illat mandulavirággal és barackkal. Ízében van valami kreatív édes-kesernye, elegáns és magas szerkezetû. 50+ irodalmi alkotótáborok szolgálati itala, harmonia caelestis.

87 pont

Egri Kadarka 2008
Behízelgő túlérett, már-már aszús illat jellemzi, ami ízében is visszaköszön. Finoman megjelenő kenyérhéj illat. Komoly testtel bír. A halványan megjelenő kávés lecsengés adja a bor igazán egyedi karakterét.

87 pont

Cabernet Franc 2011
Sötétvörös szín, összetett, kávés, kakaós, gyümölcsös illatjegyek, a sav kerek, a tannin még egy kicsit érdes, de a korty kerek, tartalmas, gyümölcsös és hosszú, de érzõdik, hogy ez még nagyon fiatalbor.

87 pont

TOKAJ

ST. TAMÁS PINCÉSZET

Furmint Percze 2011
Glicerines szín, pikáns, barackos-édeskés illat. Kerek, kifinomult ízvilág, klasszikus zenei fesztivál hangulat. Sós és meleg karakter, vörös-tengeri búvárkodások nélkülözhetetlen kísérője.

90 pont

Nyulászó 2011
Mély, tartalmas illat és mélyülő szín, tükrös csillogással. Különleges buké: Balassa István borait idéző málna, mélységgel, tömörséggel. Súlyos bor, nem egy könnyed, friss semmiség, hiszen Mádon járunk. Jól felépített, kimunkált test, félszáraz maradékcukra viszont tökéletesen be van épülve. Sok érett gyümölcsöt érezni benne két év után is, hosszú és komoly íz. Izgalmas, sokrétű, gazdag korty, kivételes beltartalmi értékeket és egy kis tüzességet érezni benne. Kitűnő arányok mindenütt. Utóízét mogyorókrém és egy kis diósság teszi sajátossá.
Élmény volt kóstolni.

90 pont

„3909" 2011
Könnyed és zúzós karakter,
AC/DC: Money talks. Harmonikus, fűszeres jelleg, beltartalmi értékei aszúesszenciára hajaznak. Gyönyörű, nagy kompozíció, bár többen szóvá tették a markáns sárgamuskotály illatot, amely az ízében is végigvonul.

90 pont

Furmint – St. Tamás 2011
Jól megkomponált, egyensúlyos bor, a körtésgyümölcsös karakter szép integrációja a hordós aromákkal. A furmint, mint fajta, szerintem nehezen fölismerhető, mégis többen tipikus fajtajelleget emlegettek.

89 pont

Mád Furmint 2012
Csorgós, olajos megjelenés. Tavaszi vegetális illat, incselkedés. Harmonikus, telt karakter, elegánsásványossággal.Tavaszi-nyáriszmokingos kerti partik alapbora, grillezett gyümölcsök mellé, esetleg éneklés előtt és után. Ha a főnökével be szeretne rúgni, csak ezzel tegye!

89 pont

TOKAJ NOBILIS PINCÉSZET

Amicus 2011
Komplex, zöldfűszeres illatjegyek, mely ízében kerek, kamilla- és zöldteás karakterré változik. Fiatalos értelmiségi vita a 60-as évekből, bárcsak Umberto Eco megkóstolhatná.

90 pont

HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

Dessewfy Szamorodni 1995, édes
Óarany szín. Illatában aszalt füge, viasz, majd némi zöldfűszer, talán kapor. Íze egy félbevágott aszúszemre hasonlít, intenzív és bölcs. Nagyon érdekes, kamillás karakter, érett és komplex lefu-

tással. Igazi érdekesség, hibátlanul előadva.

88 pont

Furmint 2011 Selection
Csorgós. Érett palackbuké, ahogy a WSET tanfolyamon tanítják. Íze friss, tavaszi zöld salátáért kiált. Jó savszerkezet, fehérbors és olíva olaj, elegáns összbenyomás.

87 pont

Édes Szamorodni 2005
Mandulás és füstös-petróleumos illat, majd barack. Lassan nyíló aromák, nagypályás játékos némi koncentráció zavarban. Harmonikus, lágy savakkal és krémes kifutással. Szellőztetve határozottan javul.

86 pont

Bistro7 Furmint 2011
Zöldséges, növényi illat, petróleumlámpa, milyen szép a lángja. Az elképzelés könnyen meg szerethető, ellenben a közepén kicsit üres, és a savait is csiszolni kellene a Nagy Borhoz.

85 pont

Furmint 2011, késői szüret
Pici dohány, CO2?, jól iható tétel. A savak lépést tartanak a cukorral, a fűszerei okán a gasztronómiában a helye.

85 pont

DISZNÓKŐ PINCÉSZET

Furmint 2011, késői szüret
Klasszikus 'ófurmint' jegyek: aranysárga, vastag és krémes. Illatában komplex jegyek: fűszer és botritisz, mely ízében aszalt gyümölcsökké alakul. Hosszú és olajos befejezés, kicsit idősödve napolajként is remekül beválna. A tizedpontokat is figyelembe véve mai tesztünk abszolút győztese.

90 pont

Édes Szamorodni 2008
Érett szín. Illatában aszalt gyümölcsök és pisztácia. Krémes, harmonikus bor, a tisztasága robosztus testtel társul, komoly érlelési potenciállal. Talán egy kicsit túlságosan is könnyű megszeretni, lányos apák figyeljenek rá oda, ha az udvarló kezében meglátják.

87 pont

Furmint – Lajosok dűlő 2011
Komplex, csodás mézes illat. Ízében van egy kis lyuk, de így is érett, hosszú és figyelemfelkeltő, mint egy aranylakodalom. Behízelgő körtés-citrusos jegyek, barátainknak nem kell sokáig magyaráznunk.

86 pont

HOLDVÖLGY SZŐLŐBIRTOK

Zéta Szamorodni 2007
Nagyon gyümölcsös, komplex illat, aszalt gyümölcsök és citrusok. Elegáns, visszafogott íz, magas szerkezet és egyensúly. Parfümös harmónia, ami egyébként szokatlan egy szamorodnitól. A csokornyakkendő-kötő verseny fődíja.

88 pont

Furmint 2009
Fiatalos szín, szép palackérettség. Érett, kiegyensúlyozott karakter. Hosszú, tüzes, kerek korty, komoly érlelési potenciállal. Pezsgő alapanyagként is helyt állna.

88 pont

Eloquence Szamorodni 2007, édes
Világos aranysárga szín, citrusos-mézes illat. Kerek, barátságos ízvilág, karácsonyi süti: méz és dió. Nagymamás – meleg és kényeztető. Három nap szellőztetés után ehhez nagyon izgalmas bőrös-animális jegyek társulnak. Nagyi bőrszerkóban.

87 pont

BÉRES SZŐLŐBIRTOK

Szamorodni 2006, édes
Férfias, karakteres illat, szalma és petróleum. Ízében is erőteljes, harmonikus: erdei gomba és zöld fűszerek, olajba pácolva. A vegetalitás győzelme a gyümölcsösség fölött. Tejszínes vargányához?

87 pont

Lőcse Furmint 2009
Húsleves szín. Fahordó, rózsafüzér, önostorozás - katolikus vezeklések és megvilágosodások remek kísérője. Botritiszes, krémes karakter, mely szobahőmérsékleten érvényesül legjobban.

87 pont

Szamorodni 2007, édes
Aranysárga szín, gyógynövényes illat. Ízében is pikáns, édes-kesernyés bor, vegetális vonalvezetéssel. Dél-kelet-ázsiai grillezett zöldségek mellé, mantra után. Nagyon egyedi elgondolás.

86 pont

PENDITS BIRTOK

Furmint 2009, késői szüret
Aranysárga. Töppedt szõlõ és aszalt barack illat. Komplex, keleti fûszeres ízvilág, chili és garam masala. Férfias, kissé kesernyés kifutás. A Taj Mahal melletti kifőzdék sajnálhatják, hogy a vallásuk tiltja ennek a szeszes italnak a felszolgálását.

87 pont

BASILICUS PINCÉSZET

Furmint Mestervölgy
Intenzív zöldfűszeres illat, nagyígéret. Ízében kicsi bizonytalanság, sok ásvány, finom savak, nagy érlelési potenciál. Több nap szellőztetés után bombasztikusan kinyílik, zöldsalátákért és érzéki élményekért kiállt.

85 pont

MÁTRA

BABICZKI PINCÉSZET

Cabernet Franc 2009
Gránátvörös szín, szép intenzív illat, sok gyümölccsel és fűszerrel, kerek savak és bársonyos tannin, közepes test. A korty nagyon kerek és gyümölcsös, fűszeres, zamatos, jó inni, mindennapokra is ajánlható.

86 pont

Diamond Cuvée 2009
Gránátvörös szín, kicsit lassan induló, de szép, gyümölcsös, fűszeres, avaros illatvilág, szép, élénk sav, közepes test és tannin, a korty kerek, zamatos, kellemes és gyümölcsös, igazi bor a mindennapokra.

85 pont

Pinot Noir 2012, hordóminta
Piros bogyós, kókényes illatjegyek. Ízben finom, nagyon fiatal, integrálódó tanninok. Olivában pácolt sült padlizsán, vegetáriánus élvezet, tantra. Hosszú, szétterülő nyugalmat áraszt, megérdemelt egyensúly. Találkozunk Burgundiában, úgy 6–8 év múlva.

85 pont

SZŐKE MÁTYÁS

Cabernet Sauvignon barrique 2004
Barnába hajló, sötétvörös szín, avaros, paprikás, fűszeres illatok, ízeiben fűszeresség, gyümölcsös ség, letisztult, szép kerek korty, hosszú lecsengéssel.

85 pont

Peresi Cuvée 2011
Sötétvörös szín, nagyon tiszta, gyümölcsös, fűszeres, avaros, paprikás illatok, szép sav és tannin, közepes test, a korty kerek, gyümölcsös, nagyon jól iható, hosszú lecsengés.

85 pont

Cabernet Franc barrique 2011
Sötét gránátvörös szín, fekete húsú gyümölcsök, föld, kávé, avar az illatában, szép sav, közepesnél nagyobb test, kicsit érdes tannin, a szájban a gyümölcsösség dominál és a tannin, még érni kell a bornak, de már ma is jól iható, hosszú lecsengés.

85 pont

CSERNYIK PINCE

Cabernet Sauvignon 2011
Sötétvörös szín, összetett, gyümölcsös, fűszeres, csokis, kávés illatvilág, kitűnő sav és tannin szerkezet, komoly test, érezhető a boron a kiváló hordóhasználat. A korty nagyon kerek, gyümölcsös, zamatos, a végén marcipánnal, hosszú lecsengéssel, még nagyon hosszú élettartammal.

90 pont

MEZEI PINCÉSZET

Chardonnay Sec
Muskotályos illat, finom élesztővel. Vegetális karakter, kellemes CO2. Szépen fölépített, jó ivású pezsgő, remek ár-érték aránnyal.

86 pont

Debreceni BOROZÓ

Megjelent a Debreceni Borozó téli száma.
Keresse országszerte a nagyobb vinotékákban!

DEBRECEN VÁROS BORAI

Szerző: Kovács Pál
Fotó: Németi Attila Viktor

Valamikor városunk nemcsak a szürkemarha-kereskedelemben, hanem a bor készítésében és a szőlőtermesztésben is a piac meghatározó szereplője volt. Debrecen külső kerületeit kerteknek nevezzük (Csapókert, Széchenyi-kert, Csigekert, stb.), nem véletlenül, mert ezek a városi polgárság birtokai voltak, telis-tele szőlőkkel. Van olyan városi főkönyv, amely szerint Debrecen évi bevételeinek egyharmada származott a szőlő és bor értékesítéséből.

A közeli Érmelléki borvidéken sok cívisnek volt szőlője, és remek borokat is készítettek. Azt nem tudom, de talán érdemes lenne utána nézni, hogy volt-e a városnak bora, de az biztos, hogy a kedvenc fajta a Bakator volt. A Zichy család nagy területeken művelte ezt a fajtát, és sok szép díjat nyert különböző világversenyeken a boraival.

Nos, tehát elképzelhető, hogy volt a városnak saját bora, így nem tévedünk nagyot, ha azt mondjuk, hogy a Város Bora kiválasztásával visszatérünk a régi hagyományokhoz.

Debrecen vezetése a hagyomány felélesztésével talán újra fel tudja

hívni a borászok és borfogyasztók figyelmét erre a nagyszerű történetre. Külön megtiszteltetés a Debreceni Borozó szerkesztői gárdájának, hogy e hagyomány felélesztésében lehetőséget kapott a közreműködésre. Felhasználva a lapunk tesztjein szerzett tapasztalatot és figyelembe véve a kiválasztandó borokkal szemben támasztott követelményeket, 2015-ben Debrecen fehérbora a mádi Szent Tamás Szőlőbirtok Mád Furmint 2013 bora, a város vörösbora pedig az egerszalóki St. Andrea Pincészet Áldás Bikavér 2012 bora lett.

Mád Furmint 2013

A pincészet célja olyan településszintű bor elkészítése, mely a mádi területekre jellemző ásványos karakterrel bír és jól fogyasztható. Magas minőségi követelményeknek felel meg és mennyiségéből adódóan szélesebb fogyasztói körnek teszi lehetővé a település adottságainak megismerését. Ez a bor mádi kistermelőktől vásárolt szőlőből készül a Mád Wine borászatban. Az integrációs folyamatba évről évre több termelő csatlakozik be, vállalva a terméskorlátozást és a magas minőségi kritériumokat, ezáltal a bevont kiemelt területek növelésével mind a minőség, mind a mennyiség növekszik.

A Mád Furmint erjesztése hőmérséklet-szabályozott acéltartályban zajlik. Fajélesztőt nem használnak. Hordós érlelést a bor

nem kap, a bort frissen palackozzák üvegdugós zárási móddal. A bor nagyon kellemes, gyümölcsös, kicsit minerális illatokat mutat, szép sav-struktúrával rendelkezik és nagyon zamatos, ízletes. Kellemes aperitív, de kiváló kísérője salátáknak, halaknak és fehér húsú szárnyas ételeknek, s meleg nyári estéken kiváló szomjoltónak is.

Áldás Bikavér 2012

Eger rengeteg izgalmat és értéket rejt magában. A St. Andrea pincészet filozófiája, hogy szeretnék bemutatni az Egri Borvidék termőhelyeinek sokszínűségét. Legfontosabb feladatuknak tekintik, hogy olyan egyedi, minőségi borokat készítsenek, amelyek csak ezen a vidéken születhetnek meg. Boraik természetes, hagyományos eljárással készülnek. A szeretet, az elhivatottság vezérli útjukat. A pincészet hitvallása: „Törekszünk a jónak gyakorlására."

Ez a bor lendületes, határozott karakterű, zamatos bikavér öt szőlőfajtából. Vibráló gyümölcsök, kellemes fűszerek kavalkádja. Kedvesen rusztikus, bársonyos lecsengés jellemzi. Fajtánként spontán és beoltva erjedt, 19 hónapig érett vegyes hordóban. A bor kiváló kísérője a jó magyar konyhának, pörköltöknek, sülteknek, de csokoládés-áfonyás desszertek méltó társa is lehet.

Reméljük, hogy a borszerető nagyközönség is szeretni fogja Debrecen borait, ugyanúgy, ahogy mi is szeretjük azokat.

PROMÓCIÓ

PATRICIUS
TOKAJ

WWW.PATRICIUS.HU

Áldást mindenkinek!

ünnepi beszélgetés Lőrincz Györggyel és Ifj. Lőrincz Györggyel

Az ünnepek közeledtével mindenki ünneplőbe öltözteti házát, családját és ünneplőbe öltöztetjük a lelkünket is. A Karácsony értékeiről, hitről, szeretetről és nem utolsó sorban borokról beszélgettünk a St. Andrea birtokon apával és fiával.

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Bakos Zoltán, Darin Sándor

Milyenek voltak gyermekkorod Karácsonyai?

Lőrincz György: Nem tudok így konkrétumot mondani, mert összemosódnak az emlékek. A Karácsony nálunk mindig ugyanarról a dologról szólt. Édesapámék látták vendégül a nagymamákat, nagybácsikat, nálunk gyűlt össze ilyenkor az egész nagy család. Jó illatok lengték be az otthonunkat, izgatottan vártuk mit találunk a fa alatt. Finomakat ettünk. Számunkra a Karácsony egy nagy családi ünnep volt és ekkoriban ez nem kapcsolódott Jézus Krisztushoz. Nem jártunk templomba sem, hanem kizárólag a családi szeretet megéléséről szólt az ünnep.

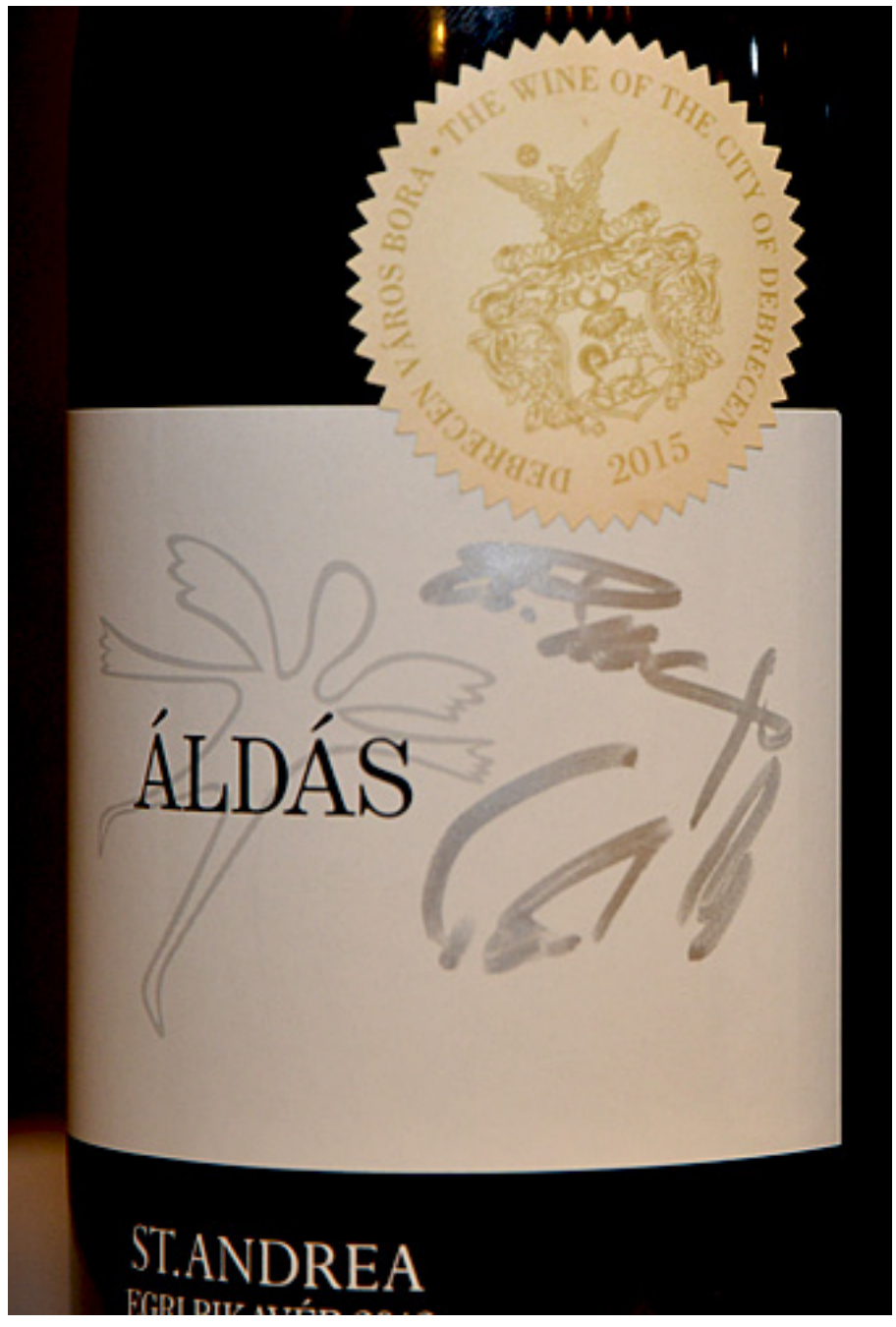
Közben felnőttünk, átvettük azt az örökséget, amit a szüleinktől láttunk, kaptunk. Mivel testvéreim közül én vagyok a legidősebb, így manapság nálunk gyűlik össze az ünnepkor a nagy család. Ma is ugyanolyan fontos az együttlét varázsa, mint gyerekkorunkban volt. Ez nem csak egy napra, hanem a teljes karácsonyi időszakra szól. Nagyjából 2006 óta pedig figyelünk a Karácsony üzenetére is. Ez az üzenet pedig nem más, mint hogy „Velünk az Isten!”. Tudatosan igyekszem úgy terelni a családi programokat, hogy még azok a rokonaink is, akik nem látogatnak templomot, érezzék hogy minek az ünnepe van. A szűk családdal pedig mindent úgy alakítunk, hogy minden liturgián ott legyünk.

A Karácsony legyen nálunk mindenki számára ünnep, ezért már a vasárnap kapcsán jó ideje bevezettük a cégünknél, hogy ilyenkor nem dolgozunk, ez a nap az Istené. Karácsonykor pedig ez teljesedik ki az ünneppé. Ez az időszak számunkra szent. Ezt már a vendégeink is elfogadják, aki erre jár, az tudja, hogy a St. Andrea Birtok vasárnap zárva tart. Nagyon örülünk, hogy sokan szeretnének minket meglátogatni az ünnepek

alatt is, de a Karácsonyi időszak az ünnepvárásról és a megnyugvásról szól, ezért kedvesen elutasítva egy másik időpontot szoktunk javasolni.

Hogyan értékeled az elmúlt esztendőt?

L. Gy.: Én mindig áldásként élem meg az adott évet, mert belátom, hogy ami velünk történt az év során az a mi javunkat szolgálja. Ezt igyekszem egyből belátni és ebben az is benne van, hogy igyekszem a velünk történt dolgokat abba az irányba terelni, hogy jó legyen. Igyekszünk mindenből tudást, tapasztalatot meríteni, jobban odafigyelni a környezetünkre. Óhatatlan, hogy kialakulnak nehezebb hullámvölgyek, de ezeket is igyekezzük pozitívan megélni. Próbálom a kialakulóban lévő aggodalmat orvosolni. Ilyenkor többnyire templomba megyek, vagy kicsit befelé fordulok és ebben a lelki vívódásban igyekszem a feladatok megosztásával békességesen megküzdeni az élettel. Amikor otthon beszélgetünk az életről, mindig áldásról beszélünk. Ez különösen így van Karácsony környékén.



Itt volt ez a szüret, amit 2014-es évjáratnak hívunk... Nagyon áldottnak éreztem ezt, hiszen sokkal nagyobb nehézségeket is tudott volna okozni ez az év. Láttuk, hogy más borvidékeken ez megtörtént. Sok helyen nem ezt a minőséget várták, nálunk szerencsére ez nem történt meg.
Irdatlanul küzdelmes év volt, de nagyon megerősített bennünket az Istennel való kapcsolatunkban ez is. Erősíteni próbáljuk magunkban az egyik legfotosabbat, az állhatatosságot és minden, amit megszenvedtünk az pedig alázatossá tesz bennünket. A legfontosabb, szeretetben megélni az ügyet. Mindebben benne van az a remény, hogy amit csinálunk az jó lesz. Meglesz a mindennapi kenyere az itt dolgozóknak, örömmel dolgoznak, lelkileg fejlődnek, helyére kerül jobban az életük.

Ez is egy misszió számomra. Ennek meg lesz az eredménye, hiszen az emberek örömmel fogyasztják a borokat, melyeket némelyek esetleg valóban érzékenyen értékelnek majd.

Milyen volt egy nagy családban felnőni, amikor az egész család nálatok gyűlt össze?

Ifj. Lőrincz György: Külön szeretném választani ezeket az emlékeket arra az időszakra amikor még nem jártunk templomba és arra az időszakra, amióta elkezdtük mélyebben megélni a Karácsonyt. Eleinte az egymásra figyelésről, a családról, a szeretetről szólt az ünnep. Megkeresztelkedésünk után elkezdtünk templomba járni és rájöttünk, hogy a Karácsony kezdi elveszíteni az igazi értékét és kizárólag az ajándékozás körül forog a világ. Mi felismertük, hogy ez többről szól és sokkal mélyebben kell megélnünk Jézus Krisztus születésének ünnepét. Megpróbálunk a magunk módján felkészülni lélekben is az ünnepre. Az ünnep eljövetelével az asztalnál a család együtt is megemlékezik Jézus Krisztusról és utána együtt, egymásra fókuszálva éljük meg a szeretet ünnepét.

Tele vagytok hittel, bizalommal, erővel. Honnan merítetek?

L. Gy.: A Szent Lélek kegyelméből igyekszünk valóban odafigyelni a mi kötelességünkre. Jó pár évvel ezelőtt éreztem meg azt, hogy nekünk a borainkon keresztül kell apostolkodnunk. Hiszen minden embernek az a feladata, hogy eljuttassa az örömhírt az emberek közé. Mindenkinek meg kell találnia a saját helyét, van aki pap lesz, van aki szerzetes, van aki világi hívőként zarándoklatokat szervez, beszél az Istenről családja, barátai körében.
Én nem érzem magamat nagyon markáns egyéniségnek és úgy vélem, hogy ez az érzékenység nagyon egybevág a borral. Nekünk az a feladatunk, hogy a borainkon keresztül odafordítsuk az emberek figyelmét a lelki életükre. Ha ennek köszönhetően valaki felfigyel a lelkére, amit az Istentől kapott és a Szent Lélek benne van, akkor már el tud indulni abba az irányba, hogy nyitott legyen a jóra. Szerintem ez a borokon keresztüli üzenet nem annyira direkt, mégis annak éljük meg. Ez egy finom dolog csupán.

Nagyon próbálom komolyan venni a lelki életemet, amikor csak tehetem igyekszem találkozni az Istennel. Ha van rá módom hétköznapon is, ünnepnapon is elmegyek a templomba. Bizonyára ez erőt tud adni ahhoz a küzdelemhez, hogy meg tudjam művelni a szőlőterületeket, hogy az emberekkel meg tudjam magamat értetni. Magam sem tudom, hol tartok. Szeretnék jobban közeledni az Istenhez és igyekszem mindenért hálát adni. Ha megvan ez a törekvés az emberben, akkor boldog lesz. Ez a legnagyobb ajándék.

Mindez nem azt jelenti, hogy a hibáinkat nem kell komolyan venni. Pont ellenkezőleg, ki kell javítanunk azokat, tanulnunk kell belőlük. Ha közben van olyan pozitív dolog is a napunkban, amiért hálát adhatunk, akkor a végén jó lesz nekünk és ez jó érzéssel tölt el.

15 éve írtad le először egy borverseny kapcsán a St. Andrea nevet. Visszatekintve, hogyan látod, volt már ebben is valamilyen küldetés, sorsszerűség, hogy ez megszületett?

L. Gy.: Nagyon érdekes ez a dolog. Ma már látom, hogy a Jóistennek köszönhető, hogy én erre a pályára álltam. Csomó gondolat, amit felvállaltunk és leírtunk az olyan időszakban történt, amikor még nem jártunk templomba, de talán a dolgok finomsága, érzékenysége már akkor nagyon közel állhatott hozzám. A szent az egy olyan minőségi kategória, ami a jónak a csúcsa! Láttam én a világban olyan borokat, birtokokat, amelyek szentről voltak elnevezve és a szó kimondásán túl nagyon éreztem a hagyományhoz való kötődésnek a hangsúlyát.
A bor nem a mai modern világ terméke és nem is kell ilyen értelemben termékként kezelni, hanem a kenyérhez hasonlóan az emberiséghez tartozó szent dolog. Így érettebb fejjel látva elképesztő nagy ajándék, hogy szőlővel és borral foglalkozhatok, hiszen ez az eukarisztiában Jézus Krisztus vére és teste. Ez olyan méltó hozzáállást igényel, amire bizonyára nem mindennap vagyok alkalmas, de célként tűztem ki, hogy ezt nagyon igazként kell megélnünk. Vannak nehéz napjaink, éveink, ugyanakkor mégis áldás van rajtunk, hogy ezzel foglalkozhatunk.

Egyre jobban kiveszed részedet a St. Andrea életéből, egyre többet képviseled a birtokot országszerte. Mennyire nehéz feladat ez a küldetés?

Ifj. L. Gy.: Elég nagy kihívás számomra, de úgy gondolom sikerül elég jól megélnem, mert nagyon büszke vagyok édesapukámra, hiszen ő nagyon rövid

PROMÓCIÓ

VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

www.vylyan.hu

Forever Vylyan!

idő alatt rengeteg mindent elért itt a St. Andrea birtokon. Én ebben a környezetben, gondolatok és filozófia között nőttem fel, amit úgy hiszem teljesen magamévá tudtam tenni. Ezt a filozófiát szívből is vallom és a borokon keresztül teljesen egyet is értek azzal a koncepcióval, amit képviselni szeretnénk.

Eddig inkább a hazai és külföldi tapasztalatok gyűjtése és a diploma megszerzése volt előtérben, de május óta „papíron is" St. Andrea alkalmazott vagyok. Most kristályosodik ki, milyen területen tudom majd a jövőben jobban kivenni a részemet. Nagy valószínűséggel a szőlőben kapok több feladatot. A mindennapi munka mellett sok kóstolót, borvacsorát is tartok.

Milyen érzés édesapádtól kikapni, ha nem úgy mennek a dolgok?

Ifj. L. Gy.: Ő egy nagyon szelíd ember, de ha kell azért szokott határozottabban szólni az emberekre. Máshol nehéz lehet, hogy együtt dolgozik két generáció, de így, hogy igyekszünk mélyebben megélni a hitet, sokkal elfogadóbbak vagyunk egymással. Próbál egyelőre nem túlterhelni, ha például előző este borbemutatót tartottam, akkor jöhetek valamivel később dolgozni.

Hogyan készülődik a család a Szentesti vacsorához?

L. Gy.: Vannak hagyományos ételeink, de mindig van egy kis újítás, pici izgalom. Már leosztottuk mindenkinek a feladatokat. A nagy klasszikust, a töltött káposztát édesanyám készíti, a testvérem vállalta be idén a kacsát. Nálunk ez utóbbi az igazi ünnepi fogás. Természetesen a beigli szintén kulcsfontosságú, jelképes szép desszert. Lesz az ünnepek alatt halászlé is, amit többnyire csak ilyenkor fogyasztunk. Ezek mellett mindenféle amuse-bouche-ket és előételeket válogattunk össze, amihez az inspirációt a borvacsoráink adják, ahol komoly séfek készítenek menüket a borainkhoz. Ezekről az estekről mindig hozunk haza ötleteket, amiket megpróbálunk az itthoni konyha adottságaival elkészíteni. Természetesen lesz még valamilyen meglepetés is.

Milyen borokkal várjátok a vendégeket?

L. Gy.: Olyan borok kerülnek nálunk az asztalra, melyeket nagyon szeretünk, kitüntetetten érdekel bennünket, és nagyra tartjuk azokat az egyediségeiket amik jellemzik. Első sorban Tokaj és Eger szerepel a borsorban, de lesznek külföldi borok is az asztalunkon. Az ünnepi ételsorhoz nagyon jól passzolnak a tokaji, somlói száraz fehér borok, de előfordulhat egy szép olaszrizling is Csopakról. Természetesen lesznek édes borok is Tokajból. A vörösbor is egyértelműen megjelenik, ha egri, akkor Bikavér, ha nem, akkor Pinot Noir, ami elképesztően érzékeny tud lenni. Olyan borokat szoktunk válogatni, amik már eddig is szép élményt nyújtottak. Mind, mind valamilyen eredeti felfogás képviselője és nagyon fontos, hogy jó élmény legyen az étellel. Számunkra nagyon fontos a gasztronómiai missziónk is, hogy a mi vendégeink megszeressék a borokat az ételekkel együtt. Nem mindenki olyan komoly borissza, vagy nem tart még ott tudásban, ezért szeretnénk nekik megmutatni a jót. Ha ez a jó meg tud jelenni az emberben és élménnyé válik, akkor nyitottá tud válni a borok iránt.

Milyen üzeneted lenne Karácsony ünnepén az emberekhez?

L. Gy.: Nekem mindig ez jut az eszembe, kint van a falamon is, hogy „Velünk az Isten!”. Ez egy örök érvényű üzenet, hogy ezt belássuk, érezzük, tudatosítsuk magunkban. Ezt észre kell vennünk és akkor lehetünk csak igazán boldogok.

Áldott Karácsonyt kívánok mindenkinek!

A Magyar Bor Akadémia
“Év Bortermelője 2014 Magyarországon”
választás eredményhirdetése

2014. december 5-én 12 órakor, sajtótájékoztató keretében kihirdették a Magyar Bor Akadémia által gondozott „Év Bortermelője 2014” cím nyertesét.

A díj nem egy bor kiváló minőségének elismerését jelenti, hanem a nyertes bortermelő több éven át tartó, kiemelkedő teljesítményéért, borainak állandó kiváló minőségéért, azok hazai és külföldi sikereiért, a borszakmáért tett erőfeszítéseiért adományozható. Ez tehát a magyar borászok által elnyerhető legrangosabb hazai kitüntetés.

A 2014. Év Bortermelője díj nyertese:
Dúzsi Tamás
a Szekszárdi borvidékről.

„A megtermelt alapanyagból sok munkával és odafigyeléssel igyekszünk a legtöbbet borainkból kihozni, jól iható, szerethető borokat készíteni. Egy rosé olyan legyen, hogy egy pohár elfogyasztása után ne tudjon az ember szabadulni a gondolattól, hogy meg kellene inni még egyet! A nehéz vörösboroknál pedig azt szoktam mondani, hogy nem hátrány, ha a komolyzenének is szép a dallama.”

Az egykor a Kertészeti Egyetem Főiskolai Karán diplomázott, 64 éves szekszárdi borászt az őt gyerekkora óta körüllengő szőlő és bor illata ihlette arra, hogy saját maga is kitanulja ezt a mesterséget. Pályafutását a

Szekszárdi Állami Gazdaságnál kezdte, majd borász és testnevelő tanárként dolgozott a Mezőgazdasági Szakmunkásképző Intézetben. A Pannónia Sörgyár és az Aliscavin után hazasodorta az élet, hiszen 1994-ben Tamás úgy döntött, hogy megpróbál a maga ura lenni, és elindította 3,6 hektáron saját borász vállalkozását. Jelenleg 26,5 hektár saját szőlőt művel, de bérelt és termeltetett területeivel együtt 45 hektárról készít bort a család.

Ha ki kellene emelnie kedvenc borát, akkor Tamás nehezen tudna választani, mint ahogy a szívéhez legközelebb álló gyermekét sem tudná megnevezni az ötből. A borászat jövője tehát megalapozott, ami a családi erőforrást illeti, hiszen gyermekei már vagy végzett szakemberek, vagy kacérkodnak a gondolattal, hogy majd egyszer a borász szakma tagjait gyarapítják.

Borai rendkívül sikeresek. Nemzetközi, vagy nemzetközileg akkreditált versenyeken az utóbbi években Franciaországban, Németországban, Svájcban, Spanyolországban és Magyarországon rengeteg érmet kaptak rosé borai és vörösborai. 2014-ben több aranyéremmel tértek haza többek között a Le Mondial du Rosé, a Challenge International du Vin, a Pro-Wein és a Mundus Vini borversenyekről is.

Tamás élete a mai napig a bor és a kerékpározás körül forog. Nagy álma, hogy egyszer eljusson az ötszörös Tour de France győztes, a spanyol Miguel Indurain családi birtokára, hogy megkóstolhassa borait. A sporton kívül

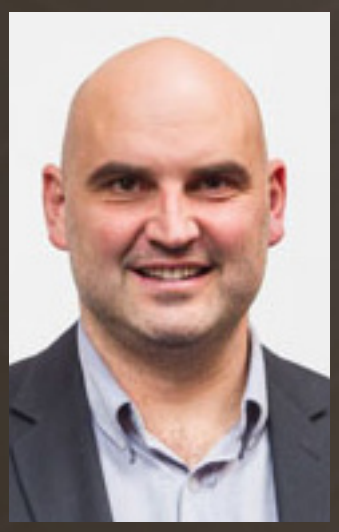
Tamás másik szenvedélye a szépirodalom, a versek világa. Színész barátai biztatására megtanulta az általa nagyon kedvelt Babits: Jónás könyvét, melyet már több alkalommal is előadott.

És hogy mit ígér a borász annak, aki betér hozzá, hogy megkóstolja borait?

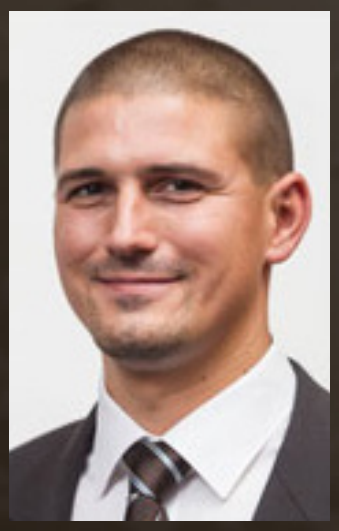
„A vendégeknek magam tartok szakmai borkóstolót, és ha érdeklődés van rá, a borhoz ,vagy a korhoz illő versidézetet is közreadok, szekszárdi költők, Garay János, Babits Mihály és a ma élő Kis Pál István tollából.”

Gratulálunk!

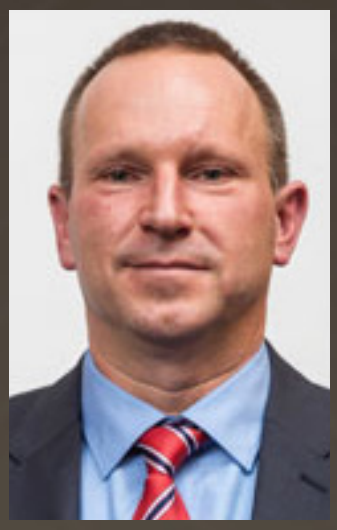
Jelölttársak voltak:



Bolyki János idén másodszor lett jelölt. Egy életvidám, jó humorral megáldott fiatal borász, akit mindenki Bolyki Janiként emleget. Családjában nem volt hagyománya a borkészítésnek, így nagyszülei révén szőlészként indult a pályán, de hamar rájött, hogy tovább kell lépnie, és a borászatban szeretne kiteljesedni. Jani mára 26 hektáron gazdálkodik, borai Európa szinte minden országában megtalálhatók. Volt már az Év Fiatal Borásza, az Év Egri Borásza, Az Év Gasztro Borásza, és az Év Üzletembere díj keretében a Jövő Ígérete.



Borbély Tamás, a legfiatalabb jelölt. Badacsonyban és országszerte is egyre többen ismerik nevét, családja borainak tüzes karakterét. Tudását édesapjától kapta, kitartó és határozott jellemét édesanyjától örökölte. A fiatalok lendületével, újítási vágyával, örökös jókedvével alkot egyre szebb és érdekesebb borokat, melyek nemzeti és nemzetközi viszonylatban is egyre sikeresebbek. Tamás idén harmadik alkalommal került a jelöltek közé.



Koch Csaba az egyik új szereplő megmérettetésen. Családja 10 generáció óta művel szőlőt a Hajós-Bajai borvidéken. Csaba nagyapja tanította meg őt a szőlő művelésére és a borkészítésre. Jelenleg 20 hektáron gazdálkodnak, a saját telepítésű tőkék kiváló minőségű talajokon nőnek, a borászatban pedig a legmodernebb technológiát használják. Minden adott tehát a prémium kategóriás borok előállításához, melynek köszönhetően a Koch Borászat számtalan elismerést és díjat nyert már a borversenyeken. Ők nyerték el idén az „Az Év Pincészete” díjat is. További sikereinek már a Villányi borvidék is helyszíne, melyet a Vin Art néven működő pincészet eredményei bizonyítanak.

Szőke Mátyás műszaki ember, de szüleinek köszönhetően a 70-es évek óta foglalkozik a Mátrai borvidéken borkészítéssel. 70 éves elmúlt, életműve szerteágazó, megfordult számos kontinens borászatában, hogy tanuljon, tapasztaljon. Borvidéke fejlődésének egyik legmeghatározóbb személyisége, emblematikus bortermelője. Jelenleg 35 hektáron gazdálkodik fiával fáradhatatlanul, szívvel és lélekkel, melynek eredményeként nagyon sikeresen szerepel helyi és országos borversenyeken. Borai minőségét támasztja alá, hogy hosszú évek óta exportálnak Európán kívül Amerikába is. Jelölése bizonyára eddigi életművének szól.

Az idei verseny több okból is izgalmas volt. Nagy változás, hogy a néhány elemében módosított választási eljárás során 450 jelölőt kiválasztva, számukra névre szóló felkérést küldött az Akadémia. A felkérteknek – az elmúlt évek egy jelöléséhez képest – idén 3-3 bortermelő ajánlására volt lehetőségük. Ebben az évben először, a díj korábbi győztesei is lehetőséget kaptak, hogy egy személyt közösen juttassanak az ötfős jelölt listára. Számtalan borász, szakmabeli, étteremvezető, sommelier és chef küldte el jelölését.

A díj eddigi életében először fordult elő, hogy az öt jelölt körébe jutott borászok egyike visszamondta a felkérést. Heimann Zoltán negyedik alkalommal került a jelöltek közé. A borász megköszönte a megtisztelő lehetőséget, az őt jelölők támogatását, de úgy döntött, hogy mégsem vesz részt a megmérettetésen.

Új, szebb, tágasabb!

Bárdos Saroltával beszélgettünk a Tokaj Nobilis nemrég átadott új kóstolóterme kapcsán

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Darin Sándor, Németi Attila Viktor

Mi indította el ezt a beruházást?

Régóta dédelgetett vágyunk volt egy nagyobb kóstoló terem, ugyanis itt, a parasztházunkban eléggé kevés vendéget tudok egyszerre leültetni. Nem azt mondom, hogy mindennaposak a 12-14 fő feletti nagy csoportok, de olykor-olykor nagyobb baráti társaságok is szeretnének együtt kóstolni. Ezt idáig csak nyáron tudtuk megoldani úgy, hogy jó idő esetén az udvarunkon terítettünk meg a vendégeknek. Viszont hidegben és esős időben már gondot jelentett egy 20 fős társaság fogadása. Most egy szép nagy kóstolótermet alakítottunk ki. Az egész beruházásból számomra ez a legfontosabb, hogy végre lesz egy olyan termünk, ahol kényelmesen le tudunk akár harmincan is ülni. A kóstolóteremhez kapcsolódik egy szép vinotéka, ami nagy valószínűséggel a jövő nyártól hétvégenként folyamatosan nyitva lesz. Így bárki, bármikor betér meg tudja vásárolni a borainkat. A kóstolóterem mögött egy nagyobb raktár is kialakításra kerül. Ennek is hiányában voltunk eddig. Azt mondhatom, hogy minden területen szellősebb térhez jutunk a beruházásnak köszönhetően. Kényelmesebben, átláthatóbban tudunk majd így a jövőben dolgozni.

Ahogy bejártuk a borászatot megakadt a szemem a vendégszobákon.

Így van, a régi épületben helyet kapott pár vendégszoba is. A vendégeinknek még kényelmesebb lesz, reméljük maradandó élmény egy borászatban eltölteni 1-2 napot! A legfontosabb azonban a szép és tágas kóstolóterem megépítése volt, ez már csak egy plusz lehetőség volt, amit szerintem sikerült jól kihasználnunk.

Mindenhol törekedtetek a helyi alapanyagokra, építészeti stílusok megtartására. Helyi mesteremberek dolgoznak minden apró részleten.

Igen, igyekeztünk Hegyalja építészeti stílusaira, illetve Bodrogkeresztúr hagyományaira odafigyelni. Itt van a falu határában a kőbánya, ahonnan évszázadok óta bányásszák a falu házaihoz, épületeihez a köveket és Bodrogkeresztúrban jóformán minden ebből a jól megmunkálható, szép fehér tufából épül. Helyi kőfaragó mestereket alkalmaztunk, akik jól ismerik ezt az anyagot és a helyi stílust. Több helyen a régi épületen belül is visszabontottuk a vakolatot, hogy ezeket a szép, régi kőfalakat meg tudjuk mutatni. Az épületen kívül, a lábazatoknál is megjelenik ez a csodálatos kő alapanyag. Ez a fehér tufa annyira egyedi, szép arculatot ad az egész településnek, hogy ehhez a felújítás során mi is feltétlenül szerettünk volna visszanyúlni.

Mennyire megterhelő számodra ez az építkezés?

Nagyon várom már a végét! Most jelenleg 95%-os készültségi szinten vagyunk, de lassan nyakunkon a szüret is (a riport 2014. szeptember közepén készült – szerk.). A hónap végétől már kóstolócsoportjaim vannak, így muszáj időre készen lennünk. Már csak finomítások vannak hátra. Bútorok, képek, függönyök hiányoznak már csak. Ez igazából már nem is építési, hanem szépítési feladat.

Ha valaki a régi helyen keres benneteket, mennyire esik tőle messze a mostani új épület?

Nagyon könnyen meg fog mindenki találni, hiszen a főút túlsó oldalán van a

pincészet, ahol eddig fogadtuk a vendégeket. A pince és a borászati munkák a jövőben is ott maradnak, ez az új kóstoló terem pedig pont vele szemben található. Aki a pincére és a borászatra kíváncsi, az a jövőben is itt kezdi majd az ismerkedést velünk, kóstolni viszont már az új helységben fogunk leülni. Az igazi az lenne, ha a föld alatt még egy pinceággal is összeköthetnénk a két épületet, de ez nem lehetséges.

A munkálatok nagy részét te irányítottad, hogyan tudtad összeegyeztetni a mindennapok teendőivel?

Időnként nagyon nehéz volt a feladat. Amikor elkezdtük ezt a felújítást, akkor is szüret volt. Nyáron, amikor a borok már palackba kerültek, akkor valamivel egyszerűbb volt. Nagyon sűrű időszak volt, rengeteg apró részletre kellett folyamatosan odafigyelnünk. Nagy előny volt a közelség, így a borászati munkák közepette „csak” át kellett szaladnom az építkezésre ezért-azért.

Úgy látod, hogy a szüret végét már az új kóstolóhelységben tudjátok ünnepelni?

Nagyon jó lenne, erre minden esélyünk megvan. Az év végére szeretném a raktárak is átköltöztetni és a vinotékát is feltölteni a borainkkal, hogy méltóan tudjuk fogadni a vendégeinket.

PROMÓCIÓ

Tokaji Borbarátnők Bálja

2015. február 14-én 19 órától

a TOKAJI BORBARÁTNŐK TÁRSASÁGA

megrendezi

11. JÓTÉKONYSÁGI BÁLJÁT MÁDON

Jegyek rendelhetők:
Email: tokajiborbaratnok14@gmail.com
Telefon: 06203496757 • 06302397000
Belépőjegy ára: 35.000,- Ft + Áfa

Facebook: Tokaji Borbarátnők Társasága

www.tokajiborbaratnok.hu

Hagyományok, mint egyetlen lehetőségek

A szerémségi borokról beszélgettünk Maurer Oszkárral

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Darin Sándor, Katics Gergely

Milyen gyökerei vannak a bortermelésnek a Szerémségben?

Maurer Oszkár: A Római Birodalom idején ez a területe Sirmium néven Pannonia provincia része volt. Probus római császár itt engedélyezte először Itálián kívül a szőlő telepítését. Mátyás király udvarának történetírója, Galeotto Marzio elsősorban a szerémi borokat emlegeti. Antonio Bonfini is a királyi kertek szőlőlugasáért és a szerémi borokért lelkesedik. Vitéz János ugyancsak az aranyat termő szerémségi szőlőket dicséri. A török idők után elnéptelenedett területeken a betelepülő németek vették fel a szőlőtermesztés „elejtett fonalát". Ők karolták fel a helyi borkészítési hagyományokat és elkezdték felfedezni ezzel a régi szerémségi „márkákat" is. Mátyás király idejében például voltak a szerémi fehér és vörös ürmös borok, amik szépen lassan kiszorították az udvarból az itáliai borokat.

A XVIII. században a térségben jelentős fejlesztések történtek és számos német család telepedett le a Szerémségben. Karlócán például a város teljes belvárosa német szőlőművelő, borkészítő családok által volt lakott. Jókai Mór is megemlíti egyik írásában, hogy az egyébként nem borkedvelő Petőfi Sándor a karlócai ürmöst szerette és mindig „egy pisztollyal", azaz egy pisztolycsőnyi mennyiséget kért belőle. Az 1910-es években csak a Szerémségben 12 ezer hektáron termesztettek például kadarkát, melyből főként siller bort készítettek. 1920-ban a városnak ötezer lakosa és 527 bejegyzett borászata volt, ami azt jelenti, hogy kevesebb, mint tíz emberre jutott egy borászat. Ezekből is láthatjuk, hogy az I. világháborút megelőző időszakra ezek a borok igen ismertek és elismertek voltak. Sajnos Trianon után a borvidék lassan elvesztette a nimbuszát.

Te mikor kezdtél borral foglalkozni?

1994 óta foglalkozom borkészítéssel. A hobbi szinten indult borkészítés aztán a 2003-ban épült pincénkkel és az akkor vásárolt szőlőterületekkel öltött komolyabb formát. Borászatunk főként őshonos fajtákkal foglalkozik, viszont a választékunk 20 százalékát világfajták alkotják, hogy azokon keresztül is mérhető legyen a szerémi borok minőségi teljesítménye a nemzetközi viszonylatban is.

Milyen szőlőfajtákkal dolgoztok?

Mi két területen gazdálkodunk, a Dél-Csongrádi borvidéken 5 hektáron és a Szerémi borvidéken 10 hektáron. Termesztett szőlőfajtáink a kadarka, furmint, szerémi zöld, kövidinka, bakator, mézes fehér, sárga muskotály, bánáti rizling, fehér kadarka, vadfekete, rajnai rizling, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot és kékfrankos. Az őshonos fajták a filoxéravész során javarészben kivesztek. Nekünk abban a szerencsében van részünk, hogy a Szerémségtől északra elterülő történelmi Dél-Csongrádi borvidéken a korábban „fel”telepített őshonos szőlőfajták átvészelték ezt a pusztulást. Ilyen fajták például a szerémi zöld és a szigeti, vagy más néven furmint is. Ez utóbbi néveredete onnan jön, hogy a Szerémség a Duna-Dráva-Száva háromszögben fekszik és áradások idején igazi szigetté alakult a Tarcal-hegy. Ez nem jelenti azt, hogy a furmint az szerémségi fajta – hiszen máshol is előfordult –, de nagyon sok helyre, így a Balaton térségébe is innen került el

Szigeti néven. Napjainkban újra termesztésnek indult a térségben a furmint. Rajtunk kívül egy másik borászat is foglalkozik a fajtával.

Művelési módot tekintve is érdekességnek számítanak a termőhelyeid.

Igen, nekem van a legtöbb bakművelésű szőlőm, szám szerint 55 ezer tőke. Ezek az egyik legrégebbi telepítésű szőlőtőkék a Kárpát-medencében. Nem hiába esküdtek erre a művelési módra eleink, és napjainkban is több kísérlet igazolta, hogy ez a művelési mód adja a legjobb termést ezen a vidéken. Egyes területeket a gazdaságosság miatt fel kellett ugyan adjak, de még így is a 90 ezer tőkének több mint a felét hagyományosan műveljük. Folyamatosan dolgozunk azon, hogy tovább csiszoljuk a rendszert, beleértve a munkaerőt, a gépeket és a logisztikát is.

Milyen úton jár most a borvidék?

Többedmagammal azon dolgozunk, hogy újjáélesszük a borvidéket. Értem ez alatt mind a szőlőfajtákat, mind a hagyományos bortípusokat. Nem biztos, hogy ez a próbálkozás sikeres lesz, de jelenleg két magyar borászat munkálkodik ezen. Sajnos, a mi türelmünk és lehetőségeink is végesek, viszont nagyon eltökéltek vagyunk.

Mennyire elfogadott a szerémségi bor napjainkban?

Óvatosan kell ezt a kérdést kezelnünk, mert egyformán érzékenyek erre Magyarországon a magyarok és Szerbiában a szerbek. Egyedül mi, délvidéki magyarok vagyunk egységesen büszkék a borainkra. Nem akarom ezzel azt mondani, hogy bármelyik borvidéknél jobb bor terem nálunk, de akik már jártak nálunk, azok türelmesen várják, hogy ezek a hagyományok kézzel fogható magas minőségű borokban szülessenek újjá. Egy borvidék megítélésénél nemcsak az számít, hogy ott milyen borokat készítenek, hanem az is fontos, hogy tíz évjáratból hányszor tudnak jó bort készíteni. Jelenleg még nem tudjuk megítélni, hogy egy szerémségi csúcsévjárat adott csúcsbora jobb, vagy rosszabb lenne egy másik borvidék azonos típusú boránál, de hamarosan lesznek erre is összehasonlítási alapjaink.

Milyen irányban látod a borvidék jövőjét?

Nem gondolom, hogy akár egy fajtát, vagy bortípust kellene a zászlónkra tűznünk. Sok borkészítő és borvidék is úgy gondolja ma Magyarországon, hogy egy szőlőfajta, vagy stílus köré kell építeni a jövőt. Hajlamosak vagyunk felállni egy sikersztori mögé és megpróbálunk ahhoz hasonlóan cselekedni, azoknak a divatszerű elvárásoknak megfelelni. Közben a világ történelmi borvidékein inkább a régi hagyományokat

viszik makacsul tovább és erre építik jelenüket, jövőjüket. Ezt szeretnénk mi is csinálni. Vissza kell nyúlnunk azokhoz az alapokhoz, amikor a szerémi borok sikeresek voltak. Meg kell néznünk, hogy eleink hogyan csinálták, miként épült fel a borvidék szerkezete és melyik fajtákon volt a fő hangsúly ezeken belül. Nagyon jó példa az, ahogyan Csopakon a rizlinggel foglalkoznak, örvendetes látni, ahogyan Egerben a házasításokban gondolkoznak. Szomorú viszont látni, hogy közben mindenhol nagyon sok még mindig az idegen szőlőfajta. Nem biztos, hogy azért, mert máshol egy területnek egy fajta sikert hozott, az hasonló itthoni adottságok mellett épp olyan kelendő lesz a világban.

Van a borvidéknek saját fajtája?

Nem látom azt, hogy miért kellene itt nekünk egyetlen fajtában gondolkodnunk. Vannak viszont olyan fajtáink, amik egyedi szintű szépséggel rendelkeznek, mint például a szerémi zöld. Házasításban is hasznos lehet ez a fajta, hiszen megszépíti, feldíszíti azt, de önmagában megkóstolni külön élményt jelent. A kövidinkára is jellemzően úgy tekintek, hogy az nem házasítási alap, viszont olaszrizlinggel házasítva mindig is szép bort kaptunk. Ezeknek mind megvan a maga helye.

Tekinthetők ezek hungarikumnak?

Számomra egy hungarikum ott kezdődik, amikor mind fajták szempontjából, mind jellegében magyar borról van szó. Én ezt a sok szőlőfajtát, amikkel foglalkozom, nem nyűgnek tartom, hanem ez az örökségünk része. Ezeknek a fajtáknak úgy kellene együtt dolgoz-

niuk a borász keze alatt, mint festő palettáján a színeknek. Az már a borászon múlik, hogy az adott színekből milyen képet fest, de minél sokszínűbb a palettánk, annál pompásabb festményt tudunk alkotni. Persze, közben gondosan kell ügyelnünk az arányokra és az esztétikára. A régi emberek tudták ezeket az arányokat és már egy adott parcellán

belül ennek megfelelően telepítették a fajtákat. Tisztában voltak a terület adottságaival és jól tudták, hogy onnan milyen borokat lehet készíteni. Ezekhez az évszázados hagyományokhoz kell nekünk is alkalmazkodnunk, fokozatosan csiszolni, finomítani azokat.

Ez egyelőre a legjobb választási lehetőségünk!

MÁTYÁS KIRÁLY ARANYA: A SZERÉMSÉGI BORVIDÉK

A Szerémi (Szerémségi) borvidék - a Török hódoltságig - Magyarország legjobb és legismertebb bortermő vidékének számított: a legszebb borok, a legdrágább aszúk innen kerültek az asztalokra, elsősorban a magasabb társadalmi rétegek, sokszor a királyi udvar fogyasztói számára. Messze földre eljutottak a szerémi borkülönlegességek, melyek már Nagy Lajos és Mátyás korában is nemzetközileg ismertek voltak. Irodalmi adatok szerint ezen a borvidéken jelent meg először, szerb közvetítéssel a Kadarka, amely már a török előtt ismert lehetett. Számos szőlőfajtát adott e terület, többek között az Ezerjó, a Furmint, Bakator, Kövidinka, Sárga muskotály, stb. indult innen hódító útjára.

A Szerémi bortermő vidék lényegében a Szerémség, mint nagytáj és mint régi vármegyénk területén, annak is a kiemelkedő, dombvidéki, alacsony hegységi területein alakult. Maga a fő termőterület a mai nevén Fruska Gora lejtőin található, amit korábban Tarcal-hegynek neveztek. (A borvidék ma jórészt Szerbiában, kis részben Horvátországban található. Az egykor több ezer hektáros borvidék jelenleg 1000 Ha szőlőültetvénnyel rendelkezik.)
A szőlőtermesztéshez a természeti adottságok nagyon kedvezőek voltak: északról a Drávával bővült Duna, délről a Száva, keletről a Tiszával egyesült Duna határolja a területet. A Duna kanyargós, girbegurba folyása nagy víztükrű, párolgó, árvizek alkalmával elöntött területeket jelentett. A napfényes órák nagy száma, a könnyen felmelegedő talajok, a Tarcal-hegy, bár nem magas, de mindenképp védelmet biztosít az északi hűvösebb levegővel szemben, déli oldalai pedig komoly mediterrán-szubmediterrán hatást kölcsönöznek a régiónak, mely kedvezően hat a szőlő minőségére.
A nagy beesési szögű lejtőkön, a folyamatos erdőirtásokkal felszabadított kiváló, nagy cukortartalmú mustokat termő dűlők vonzották a vagyonos városi polgárokat. Magyarország középkori városfejlődésében a bortermelő város típusa amúgy is meghatározó lett.

A Szerémség pedig a Duna, illetve a Tisza révén az északabbi területek borellátását is biztosítani tudta.
Számos dél-magyarországi városnak, illetve városi polgárnak volt itt szőleje, akik török előrenyomulásának következtében a művelési- és a megélhetési bizonytalanság miatt felhagyni kényszerültek a szőlőbortermeléssel, majd pedig menekülni voltak kénytelenek birtokaikról. Ez az idegen birtokos réteg próbált szőlőbirtokot venni más magyarországi borvidékeken, mint pl. Somlón, majd Tokaj-Hegyalján. A Fruska Goráról elűzött szőlőbirtokosok jelentették az első nagyobb idegen birtokos hullámot a középkori magyarországi borvidékeken. Valószínű így terjedhetett el a furmint szőlőfajta is országszerte, merta fajta a Szerémségbe a középkori francia-vallon, észak-olasz kapcsolatok révén kerülhetett be.

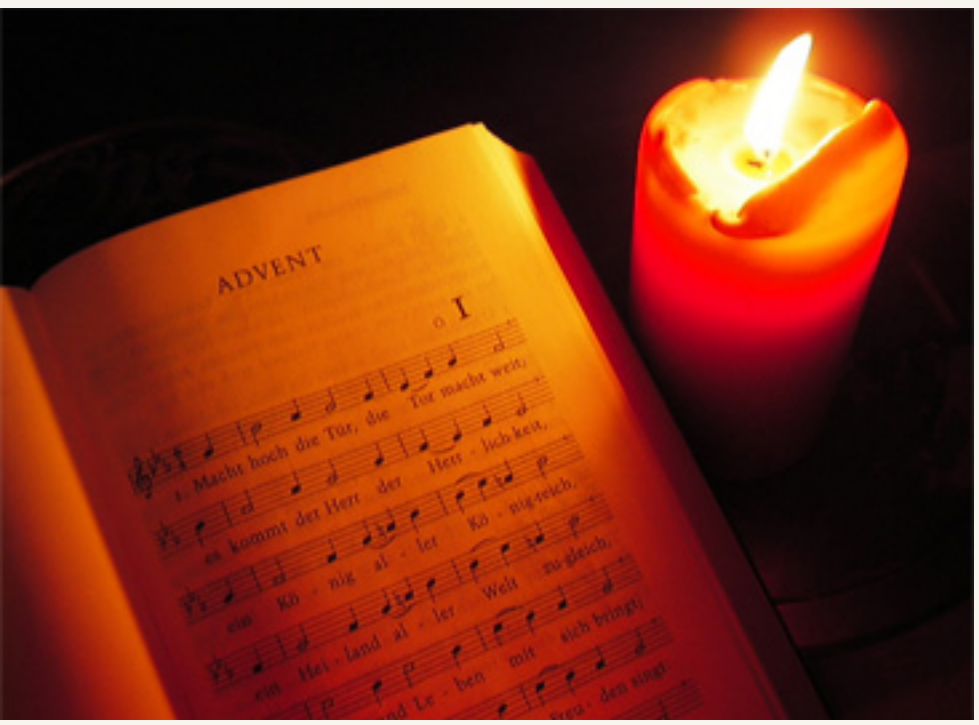
A VÖRÖSBORKULTÚRA ELTERJEDÉSE
Számos szőlőfajtát adott Szerémség: többek között az Ezerjó, a Furmint, Bakator, Kövidinka, Sárga muskotály, stb. innen indult hódító útjára, de valószínűleg itt jelent meg először szerb közvetítéssel a kadarka is.
A vörös borok megjelenése a Török Hódoltság idejére tehető. A szerbek által behozott kadarka, a szőlő megjelenése mellett a balkáni nyílt erjesztésű vörösborkultúra megjelenését jelentette. A Kadarka elterjedése, a káci nevű erjesztő- és tárolóedény bevezetése és a rác ürmösnek nevezett ízesített vörös (kadarka) ürmösbor továbbsegítette a remek természeti adottságokkal rendelkező Szerémség virágzását.

Pintér Noémi írása

ADVENT

Az advent szó jelentése „eljövetel”. A latin „adventus Domini” kifejezésből származik, ami annyit tesz: „az Úr eljövetele”. A karácsonyt megelőző várakozás az eljövetelben éri el jutalmát. Régebben egyes vidékeken „kisböjtnek” nevezték ezt az időszakot.

Advent (ádvent, úrjövet) a keresztény kultúrkörben a karácsonyt (december 25-ét) megelőző negyedik vasárnaptól (görögkatolikusoknál hatodik vasárnaptól) karácsonyig számított időszak. A karácsonyi ünnepkör advent első napjával kezdődik, és vízkeresztig (január 6-ig) tart. Advent első vasárnapja egyúttal az egyházi év kezdetét is jelenti.



AZ ADVENTI IDŐSZAK

Advent a karácsony (december 25.) előtti negyedik vasárnappal – más megfogalmazásban a Szent András apostol napjához (november 30.) legközelebb eső vasárnappal – veszi kezdetét, és karácsonyig tart. Advent eredete a 4. századig nyúlik vissza. VII. Gergely pápa négyben határozta meg az adventi vasárnapok a számát. Advent első vasárnapja mindig november 27. és december 3. közé esik, míg negyedik, utolsó vasárnapja december 18. és december 24. közé.

Advent első vasárnapja három időszak kezdetét is jelenti: a keresztény egyházi év kezdetét, a karácsonyi ünnepkör kezdetét és természetesen az adventi időszak kezdetét.

EGYHÁZI SZERTARTÁSOK ÉS SZOKÁSOK

A katolikus egyházban advent liturgikus színe a lila (viola), mely a bűnbánatot, a szent fegyelmet és összeszedettséget jelképezi. Advent harmadik vasárnapján, örömvasárnapon (gaudete vasárnap) az Úr eljövetelének közelségét ünneplik; e nap liturgikus színe a rózsaszín. Az egész időszakban dísztelen a templomi oltár, az orgona szerepe pedig az énekek kíséretére korlátozódik.

Elterjedt szokás az adventi hétköznapokon hajnali misét (rorate) tartani. E szertartásokon különös hangsúlyt kap Szűz Mária tisztelete és a karácsonyi várakozás. Ugyancsak adventhez köthetők az ó-antifónáknak nevezett gregorián énekek. Nevük onnét ered, hogy az „Ó!” felkiáltással kezdődnek.

Szentcsalád-járás

A szentcsalád-járás a 20. század elejéről származó katolikus szokás. A hívek min-

den nap más házhoz visznek egy a szent családot ábrázoló képet, majd imákat mondanak, és kisebb szertartásokat mutatnak be körülötte. A népszokás arról a bibliai eseményről emlékezik meg, amikor a gyermekét váró Szűz Mária és Szent József Betlehembe érvén szállást kerestek maguknak.

Böjt

Korábban szokás volt az adventi időszakban böjtöt tartani. Az adventi böjti idő alatt tiltották a zajos mulatságokat és az ünnepélyes házasságkötéseket, de az utóbbit az 1661. évi nagyszombati zsinat püspöki engedélytől tette függővé. A böjtölés hagyománya a 20. század közepén tűnt el.

ADVENTI KOSZORÚ

Adventkor a 19–20. század óta szokás koszorút készíteni. Az adventi koszorú ősét 1839-ben Johann H. Wichern német evangélikus lelkész készítette el: egy felfüggesztett szekérkeréken 23 gyertyát helyezett el, melyek közül minden nap eggyel többet gyújtott meg karácsonyig.

Ma az adventi koszorú általában fenyőágból készített kör alakú koszorú, melyet négy gyertyával díszítenek. A gyertyák színe katolikus körökben lila, kivéve a harmadik vasárnapra jutót, amely rózsaszín. A gyertyákat vasárnaponként (vagy előző este) gyújtják meg, minden alkalommal eggyel többet. A világító gyertyák számának növekedése szimbolizálja a növekvő fényt, amelyet Isten Jézusban a várakozónak ad karácsonykor.

Az adventi koszorún mind a négy gyertya egyszerre ég az utolsó vasárnapon. Minden gyertya szimbolizál egy fogalmat: hit, remény, öröm, szeretet.

A gyertyák egyben a katolikus szimbolika szerint egy-egy személyre vagy közösségre is utalnak:
- Ádám és Éva – mint akiknek elsőként ígérte meg Isten a megváltást (hit);
- zsidó nép – akinek megígérte, hogy közülük származik a Messiás (remény);
- Szűz Mária – aki megszülte a Fiút (öröm – rózsaszín gyertya);
- Keresztelő Szent János – aki hirdette Jézus eljövetelét, és készítette az utat az emberek szívéhez (szeretet).

Forrás: *internet*

AZ ADVENTI NAPTÁR

Apró ajándékok napról-napra

Forrás: internet

Az adventi naptár első ablakát advent első napján nyitjuk ki, és egészen karácsony napjáig, minden nap kinyitunk egy újabbat. Az „advent” elnevezés a latin „adventur” szóból ered, amelynek jelentése: érkezés. Vannak olyan adventi naptárak, amelyekben valamilyen édesség van elrejtve, ezzel is az ünnepi hangulatot fokozva.

Az Advent hagyománya a XIX. század elejére nyúlik vissza, amikor a vallásos protestáns családok minden nap húztak az ajtajuk elé egy krétavonalat egészen szentestéig. Egy holland múzeum szerint az első kalendáriumot 1851-ben készítették el. A korai adventi motívumok között ott voltak az adventi gyertyák, amelyből huszonnégy darab volt, és minden nap meg kellett egyet gyújtani egészen december 24-éig.

A már említett múzeum a német származású Gerhard Lang-ot nevezi meg az első tömegesen gyártott adventi naptár megalkotójának. Lang az édesanyja által készített naptárból merített ihletet, aki annak idején édességeket fűzött egy kiszínezett kartonlapra. Az édességek helyett Lang apró kis kinyitható ablakokat tett rá, amik minden nap más képet takartak.

A német Sankt-Johannis nyomdának megtetszett Lang ötlete, és elkezdett olyan adventi napatárakat gyártani, amelyek ablakai minden nap egy-egy bibliai idézetet rejtettek. Az adventi naptár töretlen népszerűségnek örvendett Németországban és szerte Közép-Európában egészen a második világháborúig, amikor a gyártókat arra kényszerítették, hogy hagyják abba a kalendáriumok gyártását, hogy több karton maradjon.

Az 1940-es évekre az adventi naptár átlépte az Atlanti-óceán-t és meghódította az amerikai kultúrát is, ahol az első csokoládéval töltött adventi kalendáriumot az 1950-es évek végén dobták piacra.

Manapság csak a családok képzelete szab határt annak, mit tesznek a naptárba: vallásos jellegű képeket, verseket, matchbox-autókat, csokoládét, vagy matricát. Az Egyesült Államokban, a családok – nagyon bölcsen – elrakják a halloween-i cukorkákat, és újra felhasználják őket Adventkor.

KARÁCSONYI VÁSÁROK

Európa kedvenc helyszínei

Az adventi időszak egy csodálatos alkalom, hogy karácsonyi piacokat keressünk fel. Évek óta egyre népszerűbbek a magyarok körében is ezek az ajándékokkal, ötletekkel teli, hangulatos vásárok. Ha már mindenkinek vettünk valamit a fa alá, akkor adjuk át magunkat az ünnepi hangulatnak és látogassunk el egy hangversenyre, koncertre, vagy csak kóstoljuk meg a helyi ünnepi édességeket és kortyoljunk mellé egy nagy csésze forralt bort.

Annaberg-Buchholz

Strasbourg

TOP15 KARÁCSONYI VÁSÁR EURÓPÁBAN

1. Strasbourg

1570-ben Strasbourgban rendezték meg az első karácsonyi vásárt Európában történt, aminek "Christkindelsmärik", azaz a "Kis Jézus" piac nevet adták.

A város azóta is ápolja ezt a hagyományt, ennek köszönhetően érdemelte ki a "Karácsony Fővárosa" nevet.

Mikor? november 28. - december 31.

2. Aachen

Minden évben karácsony előtt a terek és utcák az aacheni székesegyház és a városháza környékén a fények és a színek pompáját öltik magukra. Ebben a forgatagban fiatalok és az idősek is megtalálják a számokra kedves programot.

Mikor? november 21. - december 23.

3. Bécs

A karácsonyi fényekbe öltözött város, az adventi árusok, a forró puncs és a forralt bor messzire szálló illata igazi ünnepi hangulatot kölcsönöz az utazóknak, amikor is Bécs legszebb területei igazi adventi forgataggá alakulnak át.

Az adventi időszakban városszerte több mint 20 helyszínen intézhetik a karácsonyi ajándék vásárlást. A karácsonyi vásárokban a hagyományos kézműves ajándékok mellett fenyődíszeket, kézzel készített üvegdíszeket és a kerámia tárgyak beszerzése mellett kulináris élményekkel is gazdagodhatunk.
A gyermekeket és a felnőtteket számos szórakoztató program, koncert és karácsonyi műhely is várja.

Mikor? november 15. - december 24.

4.Drezda

Németország legrégibb Karácsonyi Vására

Németország bővelkedik Karácsonyi vásárokban, de mind közül a legrégibb az 1434-től megrendezett drezdai piac.

A “Striezelmarkt” nevét a helyi hagyományos ünnepi kenyeréről kapta, amelyet “drezdai Stollen”-nek neveznek. Itt látható a világ legnagyobb diótörője, és egy 14 méter magas karácsonyi piramis. A hangulatos faházakban mindenfélét megtalálunk a fazekas termékektől kezdve egészen a kézzel fújt karácsonyi díszekig. A piac utcáin sétálva számos kézműves termék készítését is megcsodálhatjuk.

Mikor? november 27. - december 24.

Forrás: Good Things Magazine - Winter 2014

Lille

5. Nürnberg

A világ egyik leghíresebb karácsonyi vására az óvárosban, mézeskaláccsal, aranyozott angyalkákkal, betlehemmel, no meg nürnbergi kolbászkákkal és forralt borral várja a vásár lókat.

Mikor? november 28. - december 24.

6. Lille

A tél közepén Lille szinte szikrázik és ragyog életörömtől! mint egy varázspálca érintésére, úgy változik át a város egy téli csodaországgá! A Place Rihour-n, több mint 80 faház készül ajándékokkal ötletekkel, betlehemes figurákkal, karácsonyi díszekkel és ünnepi ételekkel a látogatók fogadására. Megtalálhatóak itt a regionális specialitásokatcsak úgy, mint a kézművesek Oroszországból, Lengyelországból, és Québecből.

Mikor? november 19. - december 30.

7. Brüsszel

A brüsszeli karácsonyi vásárt 2003-ban Európa legérdekesebb karácsonyi vásárává választották. A Grande Palace, a Szt. Catherine tér és a La Bourse (a börze) mellett, találjuk Brüsszel nagy karácsonyi vásárát. Itt több, mint 240 belga és más nemzetiségű árusító bódé található. Két kilométeres sétaút során ismerkedhetünk az eredeti belga karácsonyi hagyományokkal a díszkivilágítás alatt, ahol betlehem, korcso-lyapálya és óriáskerék is található.

Mikor? november 19. - december 30..

8. Köln

Köln belvárosa minden évben egy Karácsonyig tartó varázslatos fesztivállá alakul át. A világ minden szegletéből érkeznek ide turisták, hogy jellegzetes kölni ajándékokkal felpakolva térjenek haza.

Mikor? november 24. - december 23.

9. Manchester

A manchestei karácsonyi vásár is méltán világhírű. Immáron 16. éve rendezik meg a Városháza téren Anglia legnagyobb vásárát. Az idei évben sok meglepetéssel készültek a látogatóknak, melyek még színpompásabbá teszik a programokat.

Mikor? november 14. - december 21.

Manchester

Prága

10. Prága

A cseh főváros két jelentős karácsonyi vásárnak is otthont ad: az egyiket az Óvárosban, a másikat pedig a Vencel téren rendezik meg, középpontjukban egy-egy hatalmas, feldíszített fenyőfával. Kézművesek portékái közül válogathatunk, helyi specialitásokat kóstolhatunk.

Mikor? november 29. - december 23.

11. Madrid

A spanyol fővárosban közel 12.000 darabos antik és művészeti vásár várja a régiségek és különlegességek gyűjtőit. A felhozatalban az 1960-80 évek erekjéi mellett számos ókori kincs, rengeteg bútor, lámpa, szék, fotel, tükör és festmény is megvásárolható.

Mikor? november 28. - december 31.

12. Lipcse

Németország legszebb reneszánsz kori épülete, a Régi városháza előtti piactéren rendezik a város híres vásárát, 1767 óta. A középkori piactéren egész meseországot építenek fel, és itt áll a világ legnagyobb szabadtéri adventi naptára is.

Mikor? november 25. - december 23.

London

13. London

London karácsonyi piacai mindenki számára ideális helyszínek, hogy szép és egyedi ajándékokat, ékszereket, kézműves tárgyakat, ruhákat és játékok vásároljon szeretteinek. A vásárokon gyakran lehet karácsonyi kórusokat is hallani, miközben gőzölgő pitével a kezünkben sétálunk az árusok között.

Mikor? november 11. - január 4.

Basel

15. Básel

A báseli karácsonyi vásár a legnagyobb egész Svájc területén. Ebben az időszakban nemcsak piaccal találkozhatunk, hanem a városi múzeumban különleges kiállításokat is megtekinthetünk.

Mikor? november 27. - december 23.

15. Stockholm

Akár a hagyományos, a akár a modern karácsonyi vásárt kedveljük, Stockholmban biztosan megtaláljuk a számításunkat. A gyömbéres kenyér, a skandináv kézműves remekek mindmind elhagyhatatlan részei az ünnepi vásároknak.

Mikor? november 22. - december 23.

Forrás: internet

PROMÓCIÓ

EGER,
HOTEL EGER PARK

2014,
DECEMBER 29.

14. szám

szerda - kapunyitás: 18 óra

BORSZALON

AZ A CSODALATOS GENGSZTER KORSZAK, avagy a BORTILALOM VÉGE

★ ★

Mystery Gang

21 órakor a Borszalon színpadán fellép Magyarország első számú rockabilly csapata.

k bemutatásával kezdték, mint Carl Perkins,
ját dalok felé fordultak. Műsoraik Egri Péter
Egy Japánban kiadott kislemez után Hot'n
n jelent meg, ezt követte 2003-ban a Dig
et tartalmazó Jungle Fever. Mindhárom
2010-ben Live and Wild címmel koncer-
n 2012-ben elérkezett az idő, megjelent
ál Megőrülök Érted címmel. Hitelesen
h és a rock and roll mellé bejött a garage
é tás is. Megalakulásuk óta itthon és
k olyan jelentőseket is, mint például 2009
ja bemutatott Privát Buddy Holly Story.
2010 Londonban, New Yorkban, Milánóban és
Párizs ett filmzenéket is írtak az amerikai Townies
és a Till ekhez. A zenekar filmszerepet kapott Goda
Krisztina tékában. Az énekes-gitáros Egri Péter pedig
Brenner ly Made in Hungária című filmjében.

Színes Program

Pontban 18 órakor megnyitotta a kapuit a Borszalon. Fél7-kor a hivatalos megnyitón a prémium kategóriás borokkal koccintottak a vendégek. A jó hangulatról Dj Bolyki és lemezlovas mentora Dj Turesányi gondoskodott 22 órától 23-ig, mielőtt egy élő rockabilly show-t láthatott, s hallhatott a kedves publilum. Éjfélkor mindenki átsétált a Ligetbe, majd ott folytatta a mulatozást.

A belépőjegy

Belépőjegy árak : 5000Ft elővételben, 6000 Ft a helyszínen . 1 db pohár minden vendégnek benne foglaltatik az árban. Elővételes jegyek értékesitése dec. 10-től a Hotel Egerben és az Elefántó Étteremben. Kapható karácsonyi díszcsomagolásban is.

Emeld Te is a hangulatot az alkalomhoz illő, korhű öltözékeddel!

Québec

Téli Fesztivál
2015. január 31. - február 16.

A világ legnagyobb téli fesztiválját először 1893-ban rendezték meg, hogy felrázzák a hosszú tél alatt melankóliába zuhanó lakosságot.

Hivatalos rendezvénnyé csak 1955-ben nyilvánították, de hagyománya egészen az első francia gyarmatosítók idejére nyúlik vissza. Nincs hiány a látni- és tennivalókban! Látványos világító jég paloták, jég kenu futamok, jégszobor kiállítások teszik izgalmassá a 17 nap programját .

Forrás: Good Things Magazine - Winter 2014

AZ 5 LEGSZEBB
magyar adventi vásár

A karácsonyi készülődés legjobb része az utcai vásárok látogatása. Fahéj és forralt bor illatban sétálni az árusok között, nézelődni, válogatni, okos ajándékokat venni, beszélgetni, kicsit fázni, majd egy pálinkától vagy teától átmelegedni, jó társaságban.

Debrecen

Budapest - Vörösmarty tér

Budapest - Vörösmarty téri Karácsonyi Vásár

A főváros legnagyobb Adventi vására már 15 éve gyönyörködteti a belföldi és külföldi látogatókat a karácsonyi készülődéstől év végéig. A Vörösmarty téri karácsonyi forgatag több nemzetközi tematikus toplistán szerepelt már, volt, hogy első helyen, megelőzve a többi európai vásárt. A százhúsz kézművest idén is a Magyar Kézműves Szövetség zsűrizi, hogy csak a legjobb minőségű termékek kerüljenek a vásárlókhoz.

Egy forralt borral, teával vagy kürtős kaláccsal a kezünkben órákig nézelődhetünk a standok között, válogatva a mézeskalácsok, ékszerek, kerámiák, szűcs- és bőrmunkák között. De jelen lesz a hazai gasztronómia legjava is, úgy, mint házi sajtok, sonkák, kolbászok, valamint desszertfélék: marcipán és csokoládé bonbonok.

A hangulatot jazz-, utcazene és világzene koncertek teszik majd teljessé, hétköznapokon délután 4 órától, a hétvégén délelőtt 11-től. Az utolsó műsor 20:15-kor kezdődik majd.

Hétköznapokon 14 órától délután 6-ig, hétvégén 10-től 1-ig és 4-től este 7-ig várja a gyermekeket a játszóház, ahol az idei év legizgalmasabb újdonsága található: a mesés körhinta.

A négy adventi vasárnapon, minden alkalommal, más-más felekezet egyházi személyisége gyújt meg az óriás koszorún egy gyertyát, az utolsót december 21-én.

A standok és a színpad november 28-án nyitnak, hétköznap este 9-ig, hétvégén este 10-ig várják a vendégeket, egészen szilveszter napjáig. December 24-én 10-től 2-ig

Budapest - Adventi Ünnep a Bazilikánál

Akik a Vörösmarty téri forgatag helyett valami kisebbre és családiasabbra vágynak, azoknak a Szent István Bazilika előtti vásárt nem szabad kihagyniuk. Itt is lesznek ételek és italok, kézműves árusok, jótékonysági események, hütte és Adventi gyertyagyújtás november 30-án.

Idén sem maradhat el a fényfestés a Bazilika homlokzatán, amit minden nap félóránként 16.30 és 20.00 között nézhetünk meg.

A vásár november 28-án nyit és január 1-jén zár be.

Pécs - Adventi Kézműves és Mesevásár

A pécsi adventi vásár központja idén is a Széchenyi tér lesz, de a környező utcák is szépen fel lesznek díszítve. A vásár november 28-tól december 24-ig tart majd, és elsősorban a kézművesekről és a vendéglátókról fog szólni. Idén is lesz Mikulás Ház, ahol különböző gyerekprogramok várják a legfiatalabb látogatókat.

Budapest - Bazilika

Pécs

Újdonság lesz viszont az Europa Canttal közös koncertsorozat, amely során minden adventi vasárnapon kórusok lépnek majd fel a vásáron. Utána pedig Kis Pécsi Zene zárja a heti programot, a városháza erkélyéről.
Ha már Pécsett járunk, érdemes megnézni a frissen felújított dzsámit és a Csontváry Múzeumot.

Debrecen - Adventi vásár

Advent első vasárnapján, november 30-án kezdődik a karácsonyi vásár megszokott helyén, a Kossuth téren és a Piac utcán. De ünnepi fényben fog úszni a Nagytemplom mögötti emlékkertet, a Kálvin tér, a nyugati kiskörút, a Darabos, a Burgundia, a Simonffy utca és természetesen a Hal köz is. A Piac utcán újra lesz majd fényfa és fényszökőkút is.

Az elmúlt években megszokott vendéglátóstandok természetesen idén is kínálják majd a grilleket, sülteket, desszerteket, az árusok pedig a kézzel készített ajándékokat, ruhákat, ékszereket és még sok minden mást, amit majd a látogatóknak kell felfedezniük.

A Kossuth téren a Kölcsey Központ szervezésében tartanak majd minden adventi vasárnapon egyházi programokat. Ez a rendezvénysorozat november 30-án 15:30-kor indul Adventnyitó Istentisztelettel, a Debreceni Református Kollégium Általános Iskolájának közreműködésével. Utána következik az ünnepi gyertyagyújtás.
November 29 és december 24 között várja a gyerekeket a Malompark karácsonyi játszóház, készségfejlesztő játékokkal, interaktív programokkal, bábelőadásokkal, karácsonyi mesékkel, ajándékkészítő foglalkozásokkal.

Székesfehérvár

Székesfehérvár - Fehérvári Adventi Sokadalom

Székesfehérváron november 30 és december 24 között várja a látogatókat a feldíszített belvárosban az idei Adventi Sokadalom. Az ünnepi készülődés ide jén kézműves-, és ajándékvásár, szabadban sütött hagyományos ételek, forralt bor, gyerekfoglalkozások, kamarakoncertek, színházi előadások és kiállítások gondoskodnak a testi-lelki feltöltődésről, szórakozásról, jó hangulatról.

A Városház teret uraló Országalma körül a Középkori Romkert – Nemzeti Emlékhely, a Városháza, a Püspöki palota és a Hiemer-ház műemléki épületeinél keresve sem találnánk pompásabb díszletet a karácsonyi vásárhoz.

A Városház téri színpadon a négy adventi hétvégén, szombat és vasárnap délután gyerekeknek szóló mesék, dalok, helyi kórusok előadásai, meghívott zenekarok koncertjei lesznek műsoron. A Püspöki palota pompázatosan díszített adventi udvara minden hétvégén megnyílik az érdeklődők előtt, ahol közös gyertyagyújtás emeli az ünnep fényét, a helyi kézművesek és termelők portékáiból vásárolhatunk. A környező épületekben különleges kísérőprogramok teszik teljessé a fesztivált, mint például kamarakoncertek, „Adventi Meseház" a Hetedhét Játékmúzeumban, kézműves foglalkoztatók és játszóházak.

Forrás: *itthon.blog.hu*

MAGYARORSZÁG
Minden élménnyel több leszel

KÖSZÖNTJÜK

A LEGFRISSEBB
MAGYAR VILÁGSIKERT!

PROMÓCIÓ

SZIGETKÖZI
FRISS VÍZ
Természetes ivóvíz a Szigetköz szívéből
VÍZTISZTA IGÉNYESSÉG

Minden elismerésünk a vízé,
amely lenyűgözte a világ gasztronómiai elitjét!
Kóstoljon bele, páratlan tisztaságát Ön is díjazza majd!

Kovács Antal - háromszoros magyar sommelier bajnok, Varga Norbert - sommelier, Wolf András - konyhafőnök, Jászai Tibor - chef, Ruprecht László - kreatív chef, Jókuti András - gasztroblogger, „Világevő", Mészáros Gabriella - nemzetközi borakadémikus, Segal Viktor - chef, gasztronómiai tanácsadó

www.mivizunk.hu

Mylitta

Ady múzsájának borban állít emléket a Dobogó Pincészet

Dobogó Mylitta vertikális kóstoló

Kóstolás közben (el)beszélgettünk erről-arról, de elsősorban természetesen borokról, dűlőkről, évjáratokról, melyekből egy csokorra valót, mint intim kulisszatitkokat most megosztunk olvasóinkkal is.

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Darin Sándor, Németi Attila Viktor

Melyik volt az első évjáratotok?

Domokos Attila: Mi 2003-ban kezdtünk el közösen dolgozni Zwack Izabellával. Addig a Pincészet csak 6 puttonyos aszúkat készített, 2003 volt az első év, hogy száraz furminttal és egy kései szüretelésű borral, a Mylittával is elkezdtünk foglalkozni.

Honnan jött az elnevezés?

Akkoriban mesélte Izabella a családi történetet a nagynénijéről, Zwack Máriáról, aki Ady Endrének volt titkos szerelme. 1913-ban találkozott a költő a Mária-Grün mellett álló szanatóriumban dr. Machlup Henriknével, azaz Zwack Micivel, akihez később számos szerelmes verset írt. A történet szerint közöttük plátói szerelem alakult ki. Izabella a saját nagymamáját nem ismerte, de ismerte Mici nénit, aki rá nagyon nagy hatással volt. Így kapta ez a bor Mici néni „múzsa nevét", azaz a Mylittát. Elkészítésénél azt a feladatot kaptuk, hogy ehhez a mesés szerelmi történethez komponáljunk egy bort, ami emléket állít a nagynéni és a költő plátói kapcsolatának.

Nem tűnik ez egyszerű feladatnak. Hogyan láttál hozzá?

Beletelt vagy fél évbe, mire kigondoltuk, hogy ez legyen egy kecses, vidám, fiatalos palackba töltött késő szüretelésű tokaji bor. Ezt követően Ipacs Géza grafikus álmodott hozzá egy a korszakra jellemző stílust megelevenítő címkét, amit azóta is változatlanul használunk. Innentől kezdve 2011-ig minden évben készítettünk Mylittát.

Minden évjáratban ugyanarra az eredményre törekedtetek?

Nem egy állandó stílusú bort akartunk készíteni, hanem mindig az adott évjáratra jellemző, a legszebb termést

magába foglaló, de mégis változatos késői szüretelésű bortípusban gondolkodtunk. A cél egy könnyen érthető, jól iható, gyümölcsös, stílusos édes bor volt. Beltartalmi értékben egy 4-5 puttonyos aszú szintjét tűztük ki célul.

Mi jellemző a borra?

A klasszikus Mylitta elkészítéséhez Furmintot, Hárslevelűt és Sárgamuskotályt használunk, de évjáratonként eltérő ezek aránya és előfordult az is, hogy csak tisztán Furmintból készítettük. Azt is szoktuk mondani, hogy a bor összetétele mindig változik, ahogyan a szerelem is folyton tele van változatossággal. Semmi nem állandó, csak az, hogy mindig a legszebb fürtöket válogatjuk hozzá a szüret során.

Mikor van a Mylitta szüret?

Érdekesség, hogy a Mylitta alapanyagát mindig korábban szüreteljük, mint a száraz Furmintunkét. Olyan fürtöket szüretelünk hozzá, ahol a fürt 40-50%-ban aszúsodott szemeket tartalmaz. A kész borban általában 100-110 gramm maradék cukor található. A szüretelt szőlőt két részre osztjuk, az egyik fele lesz az aszúalap, a másik fele lesz a Mylitta alapanyaga.

Minden évben készítettek Mylittát?

Egy év kivételével igen. Egyedül 2011-ben nem készítettünk késői szüretet. Ebben az évben volt 410-420 milliméter csapadék, ezért szüretkor úgy döntöttünk, hogy inkább a 6 puttonyos aszúra koncentrálunk, ezért az összes késői szüretelésű termést beleadtuk az aszúba. 2010 egy nehéz évjárat volt, mert 2004 után a Hárslevelű és a Muskotály megint nem volt megfelelő beltartalmú, a Furminton viszont gyönyörű aszúszemek voltak, ezért ebben a két évben a Mylittát 100%-ban Furmintból készítettük.

Milyen metódus szerint készül a bor?

Minden évjáratot kizárólag hordóban erjesztünk és érlelünk. Általában 11-12 hónapot töltenek a borok hordóban a palackozás előtt.

Mi a bor jellegzetessége?

Általában egy gyümölcsös, virágos, parfümös illat jellemző rájuk, nyilván amikor Hárslevelű és Sárgamuskotály is megtalálható a borban, azok sokkal intenzívebb illatjegyeket képviselnek, mint a kizárólag Furmintból készültek. Ízükben nagyon változatosak tudnak lenni, amihez a szőlőfajták összetétele és az évjárat jellege is nagyban hozzájárul. Jellegzetes aromái a narancs, a citrusok és mandarinos jegyek, amihez a hordóhasználat is sokat tud még hozzátenni. Megpróbálunk már a szüreti időpont megválasztásával egy egyensúlyt megcélozni, de vannak olyan évjáratok, amikor ez nem megy egykönnyen.

Kik a bor célközönsége?

Olyan bor a célunk minden évben, ami elég széles körben népszerű tud lenni, de a vinotéka kínálat mellett jól megállja a helyét a gasztronómiában is. A 2008-as évjárat az angol Decanter borversenyén arany érmet szerzett, onnantól kezdve a külföldi piacokon is jelen van. A boraink 50%-a megy exportra, a Mylitta jelen van az angol, kínai, tajvani, brazíliai piacokon is. A hazai piacon vannak még teendőink, hogy a lehető legtöbb nagyvárosban elérhető legyen a borkedvelők számára.

Mylitta vertikális kóstoló a Dobogó Pincészetnél

Szerző: Dr. Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Fotó: Darin Sándo és Németi Attila Viktor

Mylitta az asszír mitológiában a szerelem és a háború istennője. Egyben Ady Endre múzsája, akihez Léda után a legtöbb versét írta - "... a legpogányabb nőnek és istennőnek". Az irodalomtörténetben a 60-as évekig ismeretlen volt az illető hölgy kiléte, akkor azonban kiderült: Mylitta nem más, mint dr. Machlup Henrikné Zwack Mici, a Dobogó Pincészetet alapító Zwack Izabella nagynénje. Az erős személyiség nem csak a költőben, de a családban is nyomott hagyott, így történt, hogy a Dobogó Pincészet késői szüretelésű édes fehérbora is Mici néniről kapta a nevét.

"Az asszony?
Ha ifjabb lennék, tán szeretne,
Így csak renyhe
Lassú, kis ígéretű
Pillantást küld el vétve,
Én pedig másolt, régi lázaimat
Küldöm cserébe."

Ady Endre: Erdőben, esős délután - részlet

A Debreceni Borozó csapata egy napfényes novemberi délután érkezett Tokajba, hogy Mici néni borát közelebbről is megvizsgálja. Vizsgálatainkat Domokos Attila borász és Gyergyószegi Gergely borbarát is támogatták.

Megjelent a Debreceni Borozó téli száma. Keresse országszerte a nagyobb vinotékákban!

Debreceni BOROZÓ

2012 ★ ★ ★ ★
Aranysárga szín, gyümölcsös-mandulás illat sok fügével. Könnyen szerethető, lágy savú bor, gyümölcsök és zöld tea. Csajszis.

2010 ★ ★ ★ ★ ★
Sötétarany szín. Illatában először gyógy- és pemetefű, majd aszalt füge. Ízében narancsos és fanyar karakter, kifutásában némi narancshéj mellékletek. Férfias elgondolás, inkább Adynak.

2009 ★ ★ ★ ★ ★
Illatában keleti fűszerek, palackbuké. Ízében remek hordós aromák, sok ásvány, extrakt és aszalt fanyar gyümölcsök. Tantra jógatanfolyamok szolgálati itala.

2008 ★ ★ ★ ★ ★ ★
Finom, mégis hömpölygő illat. Remek egyensúly. Erőteljes, mégis kifinomult karakter, a latin szerető. Csak hogy értsük: Mici néni férjes asszony volt, amikor megismerkedett Ady Endrével.

2007 ★ ★ ★ ★ ★ ★
Olajos mozgás, mazsola és botrytisz illat. Testes, vajas ízében narancs szörp: sűrű és citrusos, Matisse fürdőkádas múzsájának. A tesztet követően ezt a tételt hoztuk ki tesztgyőztesnek, így a Borasszociációk is erről készültek - lásd a teszt után.

2006 ★ ★ ★ ★ ★ ★
E sorok sokat látott írójának kedvenc tétele. Zárkózott illat, majd törökméz. Ízében narancshéj: citrusok, pikáns kesernye, hosszú, aszalt gyümölcsös kifutás. Érettebb felfogás, nem olyan populáris, mint a 2007-es tétel.

2005 ★ ★ ★ ★
Egyszerű, mint a barlangrajz: illata kissé karcos, de íze testes és hosszú. A Mádi Armageddon nagy túlélője.

2004 ★ ★ ★ ★ ★
Borostyán szín. Illatában avar és olaj. Ízében az egyensúly a savak felé billen, érett birsalmás jegyek kíséretében. Borongós hangulat, Párizsban itt az ősz.

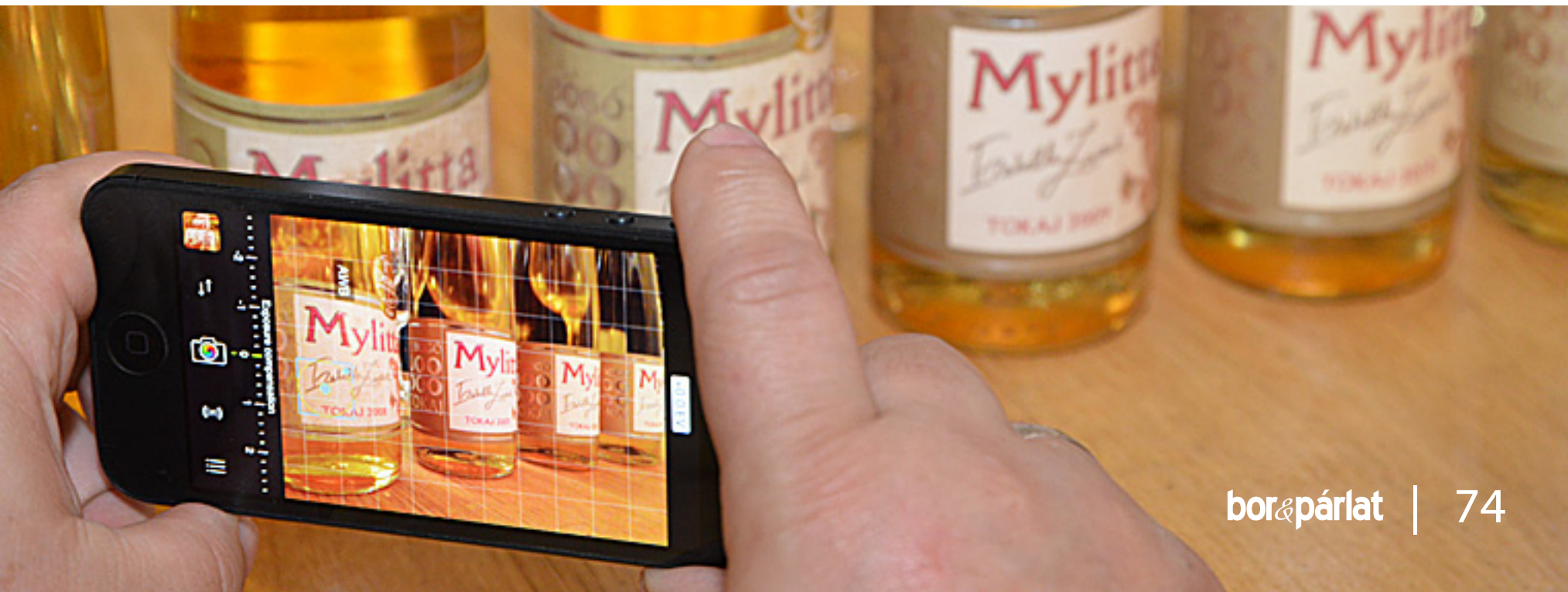
2003 ★ ★ ★ ★ ★
Sötét aranysárga, gótikus ívek. Lágy, visszafogott, nőies ital. Ezen érezni először, hogy nem megy feljebb.

Gyertyafény, csillogó szemek

Zárszó helyett: Asszociáció Mylitta Cuveé 2007 mellé

Rovatunkban egy-egy tesztgyőztes bor indukál másfajta élvezetet: a kulinária mellé bekapcsolódik a muzsika. Vannak borászkodó muzsikusok ugyanis, akik vallják: a jó bor érleléséhez folyamatosan Mozart zenéje szükségeltetik. Fogyasztóként ugyanakkor csak azt tudjuk alátámasztani: a jó bor mellé kellemes muzsika dukál. S hogy melyik? Persze mindenkinek más. S mint ahogy van jó bor és rossz bor, van jó zene és rossz zene. Mi pedig asszociálunk évszakról évszakra jó bor mellé jó zenét ajánlva.

A Mylitta Cuveé 2007 feladja a leckét az egyszeri borissza embernek, amíg rá nem jön, hogy ez bizony nagyon különleges, ezért különleges alkalmat kell keríteni a kibontásához. Legyen, mondjuk ünnep, sőt: legyen ez egy gyertyafényes vacsora záró bora. Azé a vacsoráé, amikor két szem összeforr, s a kívánciságggal vegyes ismerkedési izgalom az adrenalint már az egekbe rántja, de a háttérben mégis ott a félsz, s a gyomor telítettsége miatti fáradtságot szükséges ellensúlyozni még valamivel, ami a lelkesedést fenntartja, a társalgást megédesíti. Ez a Mylitta Cuveé. Akkor már csak az a zene hiányzik, amely nyugtat és lobogtat, hasonlatos a borhoz. Legyen ez, mondjuk, ezúttal jazz. Abból is lehet többféle, de most válasszuk ki Diana Krall szinte bármely albumát. Legyen a Look of love vagy a Temptation, vagy a sírásra fakasztó When I look in your eyes. Vagy legyen több album, random beállítva: a palack végére garantált az ellazulás és az élvezet. Hagyjuk, hogy a bor és a zene elegye elcsábítson!



Kitekintő

ANGLIA

Hódít az angol pezsgő

Szerző: Dr. Kosárka József

Amikor a szakemberek annak idején először kezdtek beszélni a klímaváltozásról, illetve lehetséges következményeiről, arra is tettek utalásokat, hogy többek között átrajzolódhat a világ szőlőtermő vidékeinek térképe, ugyanis a globális felmelegedés miatt északabbra tolódhat e növény termesztésének határa és ezáltal például olyan újabb területeken válnak sokkal kedvezőbbé a művelési körülmények, mint a dél-angliai körzetek. Napjainkra kiderült, hogy a korabeli jövendölések nem voltak alaptalanok, ugyanis néhány éve az angol borászok már rekordmennyiségű termést szüretelhettek és a szőlő folyamatos minőségi javulását tapasztalhatják.

Modernkori angliai borászkodásról alig fél évszázada lehet beszélni, de a fellendülés lényegében csak az új évezredet megelőző évtizedben vette kezdetét, amikor az összes szőlőtermő ültetvény nagysága már meghaladta az 1,0 ezer hektárt. Jelenleg ennek a területnek közel a kétszerese van telepítve, ami csúcsnak számít az angol bortörténelemben. Nagyjából 1,5 ezer hektárnyinak a terméséből készül bor, a legfrissebb adatok szerint tavaly 135 borászatban 33 ezer hektoliter. (Az elmúlt öt év átlaga: 31 ezer hektoliter úgy, hogy 2012-ben mindössze 8 ezer hektoliternyit állítottak elő.) Ebből a mennyiségből mintegy 2/3-os aránnyal részesedik a pezsgő, amely az utóbbi időben az angol borászat sikertermékévé vált és folyamatosan gyarapodik külföldi elismeréseinek a száma is.

Az angol pezsgőkészítés múltjával foglalkozó egyik írásban az szerepel, hogy az első angliai szőlőből előállított ilyen ital készítésének ideje vitatott, de az bizonyosra vehető, hogy az 1750-es években egy pincében olyan habzó ital készült, amely a „champagne” jellegzetességeit idézte. Az első palackban érlelt és kereskedelmi forgalomba is került

angol pezsgőt az 1960-as évek második felében kezdték készíteni két, egymástól meglehetősen távoli vidéken (Somerset, Essex) – valószínűsíthetően Müller-Thurgau és Seyval Blanc fajtákból. Az első jelentős sikert a Carr Taylor Vineyard két évtizeddel később könyvelhette el, amikor németországi fajtákból (Reichensteiner, Schönburger, Kerner and Huxelrebe)

előállított pezsgőjük (Vintage Sparkling Wine-Méthode Traditionnelle) nemzetközi versenyen (Concours European des Grands Vins) tudott aranyérmet szerezni. Angliában először 2010-ben következett be az, hogy a megtermelt pezsgők mennyisége nagyobb volt, mint az összes többi borfajtáé.

Az angliai ültetvények fajtaösszetételéből is kitűnik, hogy a pezsgőkészítéshez leginkább használt szőlőknek a legnagyobb a részaránya: Chardonnay 22%, Pinot Noir 20%. Az angol bortermelők szakmai szervezetének (EWP) friss tájékoztató anyagából az is megtudható, hogy az utóbbi évek új telepítéseinek a felét már ez a két szőlőfajta, valamint a Pinot Meunier tette kis.

A világon 2013-ban összesen 17,6 millió hektoliter pezsgőt állítottak elő, amely mennyiség háromnegyedét öt ország (Franciaország, Olaszország, Spanyolország, Németország, Oroszország) adta. A külföldi eladások mennyisége 6,5 millió hektolitert volt. Ez utóbbi tételből a klasszikus champagne mintegy 15%-kal részesedett. Ennek a kizárólagos oltalom alatt álló francia nemes nedűnek az eladásai azonban 2011 óta csökkenőben vannak, ugyanakkor a pezsgő világkereskedelme folyamatosan bővül. (A világ teljes borexportjából a pezsgő részesedése mennyiségileg 9%-os, értékét tekintve 18%-os. Az elmúlt évben a pezsgő volt az egyetlen borfajta, amelynek a forgalma a nemzetközi kereskedelemben nem csökkent, hanem nőtt.) Az előrejelzések szerint a földteke teljes pezsgőfogyasztásának értéke 2014-ben meghaladja a 60 milliárd USD összeget.

A pezsgőfogyasztók világranglistáján a második helyet Nagy Britannia foglalja el, ahol évente 180 millió palack talál gazdára. Egy nemrég közzétett kimutatás szerint az elmúlt egyéves időszakban a pezsgők kiskereskedelmi eladásainak mennyisége 13%-kal, értéke 19%-kal volt magasabb, mint a megelőző hasonló periódusban. A szigetországban is fokozatosan visszaesnek a champagne

eladásai, miközben az egyéb pezsgőkből fogy évről évre sokkal több. Ezek sorába tartoznak a saját pezsgőik is, amelyek hazai népszerűsége úgy emelkedik, hogy vásárlóinak nem keveset kell érte fizetni, ugyanis a jobb hírű termelők (Nyetimber, Gusbourne, Hambledon, Ridgeview, Chapel Down) palackjainak többnyire 25 £ feletti a bolti ára.

Az angol pezsgők készítőinek sorából kiemelkedik a Nyetimber, amelynek Sussex és Hampshire megyékben napjainkban már közel 180 hektárnyi ültetvényeik vannak, aminek köszönhetően ma ez az ország legnagyobb saját szőlőterülettel rendelkező borászata. Az első telepítéseik 1988-ban Champagne három klasszikus fajtájából történtek és a négy évvel későbbi szüretből palackozták első pezsgőjüket.

Az akkori néhány hektáros terület csak az utóbbi évtizedben bővült a sokszorosára, lehetővé téve a tíz évvel ezelőtti 60 ezer palackos termelés 500 ezer körülire történt felfuttatását. Alkalmazottakból is sokkal több van, ugyanis a jelenlegi holland tulajdonos, aki a vállalkozást beindító amerikai testvérpártól 2006-ban vásárolta meg a pincészetet, már 55 főt foglalkoztat, amely szám másfélszerese az akkorinak. Az aktuális kínálatban 5 pezsgő (Demi-Sec, Single Vineyards, Rosé, Blanc de Blancs, Classic Cuvée) szerepel, amelyek közül a Classic Cuvée 2009-es évjárata a International Wine Challenge idei versenyében az Angol Pezsgő Trófea és a Regionális Trófea díjakban részesült és több szakember tartja a valaha készült legjobb angol pezsgőnek.

A pincészetnek az angol borászatban játszott meghatározó szerepét jól érzékelteti a tekintélyes The World of Fine Wine magazin egyik tavalyi cikkének szerzője, aki azt írta, hogy „ha nem lenne, amit a Nyetimber véghezvitt, akkor manapság nem lehetne angol pezsgőgyártásról beszélni”.

Mi fán terem a zöldkávé?

Kávépörkölő manufaktúra nyílt Tokajban

Prácser Hajnalkával beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Németi Attila Viktor

Honnan jött az ötlet, hogy Tokajban kávépörkölő manufaktúrát létesítsetek?

Prácser Hajnalka: Az egész ott kezdődött, hogy Tokaj belvárosában megvettünk egy romos épületet. A kérdés már csak az volt, hogy mihez kezdjünk vele, illetve milyen támogatás segítségével tudunk a helyére egy városképbe

illeszkedő épületet megépíteni. Nálunk a kézenfekvő megoldás a borászati tevékenységünk kiszélesítése lett volna, de ilyen jellegű uniós pályázat nem állt a rendelkezésünkre. Így el kellett gondolkodnunk, hogy mi az amit ezen kívül szeretnénk csinálni, amihez még van lelkesedésünk is. Ez pedig egyértelműen a kávé, hiszen a családban mindenkinek nagy szenvedélye a kávé. Akármerre jártunk, járunk a világban mindig felkeressük az összes mikropörkölőt. Igazából ennek Kaliforniában van nagy hagyománya. Ott terjedt el, hogy minden kisebb, nagyobb településen van kávépörkölő, ahol természetesen kávézni is lehet. Innen jött az ötlet, hogy miért nem létesítünk mi is egy kávépörkölő manufaktúrát ezen a helyen. Amikor a családban felvetettem, mindenki teljesen átszellemült, gyerünk pörköljünk kávét. Legyen jó kávénk!

Mikor nyitottatok?

Tavaly októberben nyitottunk. A célunk az volt, hogy egy harmadik hullámos kávépörkölőt nyissunk. Ez egy kávépörkölő és kávézó egyben, ahol mindenből a legjobb van. A kávégépünk egy La Marzocco FB80, ami gyakorlatilag a kávégépek Ferrarija. Ez az egyetlen olyan kávégép, aminek minden csaptelephez külön kazánja van, ami azt jelenti, hogy minden csaptelep hőmérsékletét külön-külön tudom állítani. Így ha a bal oldali csappal kizárólag Single Origin kávékat készítek, akkor ott csak alacsonyabb hőmérséklettel fogom a kávén átereszteni a vizet, míg a másik két

csapon pedig a szokásos eszpresszó keverékünket készítem, ezért ott már 91,5-92 °C-os vizet eresztek át. Erről szól az igazi kávé készítés. Nagyon fontos, hogy milyen finomra őrlöm a kávét, hány grammot teszek bele, milyen vizet, hány fokon eresztek át rajta. Ahhoz, hogy ez a tökéletes eszpresszó lejőjjön annyi előkészítő munka kell, de ez ezért szép. A legtöbb kávéfogyasztó ezekkel sajnos nincsen tisztában.

Vannak azért műértő fogyasztók is?

Pont tegnap voltak Stockholmból vendégeink, akik mesélték, hogy nemrégiben volt náluk otthon kávéfesztivál és ott rengeteg, a világ különböző pontjain pörkölt kávét megkóstoltak és a miénk simán ott lenne az élmezőnyben.

Mi kell ahhoz, hogy egy alig több, mint egy éves kávézó ilyen elismerő véleményt kapjon?

Itt kerül a képbe a férjem, Ronn, aki mint Master Of Wine és Master Sommelier leginkább borral foglalkozik, de korábban egy évig dolgozott az USA-ban egy nagyon híres pörkölő mesterrel. Rengeteget pörköltek, kóstoltak, egy időben úgy volt, hogy írnak egy közös könyvet is. Végül ebből nem lett semmi, de ennek kapcsán rengeteg tapasztala-

tot átadott Ronnak. Leültünk tehát ketten és közösen elkezdtük megtervezni a kávézónkat.

Milyen alapanyag kell a jó kávéhoz?

Az első fontos kérdés volt, hogy honnan vegyünk kávét? A pörköléshez zöldkávéra van szükség, Ez a világon nagyon kevés helyen terem meg, Európában egyáltalán nincs. Ron összeállította, hogy milyen országokból származó zöldkávéval lenne érdemes első körben foglalkozni. Ez sem volt egy egyszerű dolog, de a nehezebbje, hogy honnan fogjuk beszerezni ezeket. Lágyabb, gazdagabb, zsírosabb kávéhoz innen kell beszerezni, a virágaromását onnan, a nagyon karakteres, savas kávét pedig a világ harmadik szegletéből. Vegyünk egy kis Etiópot, Kolumbia olyan, mint a borok között Bordeaux, így az nem hiányozhat, a Brazíl az fűszerese, Kenyából rossz kávé nem jöhet, Szumátrát is mindenféle képpen vegyünk, mert az meg lágy... és így tovább. Ezek önmagukban is szép kávét adnak, de jó alapanyagok egy házi keverékhez is. Így ált össze a terv, ami a termőhelyek variációit illeti.

Van ami aztán mégsem vált be?

Érdekes, hogy ezt kérdezed, mert a Kenya, hiába nagyon jó minőségű, önmagában mégsem vált be, mert erőteljesen savas és a vendégek túl savasnak találták.

Milyen mennyiségben és honnan lehet ezeket a zöldkávékat venni?

A legkisebb rendelhető mennyiség az egy zsák, azaz 60 kilogramm. A zöldkávénak nincs konkrét ára, licitálni kell az egyes tételekre. Mond a kereskedő egy induló árat, te mondod, hogy hány zsákkal szeretnél vásárolni és ezzel kezdetét veszi egy alkudozás. Ha van jó kapcsolat, akkor akár közvetlenül is juthatunk zöldkávéhoz. Most például hawaiii kona-t fogunk kapni két zsákkal, már csak azt kell megoldanunk, hogy hogyan jön át a Föld túlsó feléről hozzánk. A kávé már megvan, a szállítás viszont még nincs megoldva. Ez Ron ismeretségein keresztül szereztük, a többi esetben londoni és hamburgi kereskedőktől vesszük a kávét. Hozzájuk érkezik a szállítmány, adnak egy induló árat és akkor kezdődik az alkudozás, hogy ki mennyi zsákkal kér és mennyit hajlandó érte fizetni.

Milyen a piaca a zöldkávénak?

Tavaly október óta közel 60%-val drágult a zöldkávé ára. Nagy a kereslet és kicsi a kínálat. Szumátrán például volt egy komoly betegség, ami a termés 90%-át elpusztította. Ezért sem mindegy, hogy mikor, milyen áron, milyen kávét veszünk és honnan. Londonból idáig mindig jobb minőséget sikerült vennünk, mint Hamburgból. Most már

a kereskedőkkel is jó kapcsolatunk alakult ki, hiszen folyamatosan rendelünk. Elértük azt, hogy van egy megrendelésünk, meg is érkezik a kereskedőhöz, ott lekóstolják és szól, hogy mégse vigyük le mert nem az a minőség, amit mi várunk.

Egy év távlatából minek köszönhetitek ezt a megbecsülést?

Én folyamatosan kommunikálok velük, kérdezek, kérdezek, nem hagyom őket békén, így kialakult egy jónak mondható üzleti kapcsolat, hogy tudunk bízni egymásban.

Hogyan történik a pörkölés?

Amikor megérkezik egy szállítmány először vizuálisan vesszük szemügyre, majd rögtön beteszünk 2 kilót a pörkölőbe, hogy meg is tudjuk kóstolni, hiszen a zöldkávéval sok mindent nem lehet kezdeni. Minden kávénak megvan az ideális pörkölési profilja és azt meg kell találni.

Milyen géppel pörköltök?

Egy izraeli automata pörkölőgépünk van. Ez egy egyedi fejlesztésű berendezés, egy független mérnök család készíti már második generációban. A mi gépünk 2-2,2 kilogrammot tud egyszerre lepörkölni. Nagyon ügyes szerkezet, mert a legtöbb gép forró levegővel pörköl, amivel az a gond, hogy az átfújt levegővel nagyon sok aroma is távozik. Ez viszont infravörös és egyéb más technológiával pörköl, így nincs kifúvásos aromaveszteségünk. A kávét pörkölés után kihűtjük, ez eyg rövid idő, nem szellőztetjük, rögtön aromazáró zacskóba csomagoljuk ahol ki tudnak szellőzni a pörkölés során keletkező gázok. Ennek köszönhetően a mi kávéink nagyon aromagazdagok maradnak. Pörkölést követően 3-4 hét múlva lesznek ideálisak a fogyasztásra. Jártunk már úgy, hogy túl friss pörkölésű kávét vittek és nem várták meg ezt az időt, ezért maradt még benne egy kis széndioxid. Ez még mindig a kisebb probléma, mert türelemmel lehet orvosolni, az elörege-

dett kávéval viszont már nem lehet mit kezdeni. Az átlag hazai fogyasztók ezeket a eltéréseket nem nagyon szokták kávé és kávé között észrevenni. Az éttermek, kávézók, cukrászdák döntő többségében nem is tudnak jó kávét készíteni.

Mennyire fogékonyak a helyiek a jó kávétokra?

Azt mondhatom, alakul a törzsközönségünk. Sokan jönnek kíváncsiságból, kóstolgatnak. Van, aki több időt szán a különbségek megízlelésére. Van aki nem érti mivel másabb ez a kávé, mint az összes többi, de volt olyan is, aki egy idő után közölte, hogy az addig istenített

otthoni kávéja már nem ízlik neki. Lassan, de biztosan haladunk az úton. Tudom, sok idő amíg igazi kávéházi törzsasztalok lesznek nálunk, de szerintem jó úton járunk.

Borvacsorák kulisszatitkai

Avagy, hogyan áll össze egy borest menüje és borsora a debreceni Hotel Platánban?

Beszélgető partnereim:
Sebestyén Csaba étteremvezető,
Balogh Károly séf és
Gincsai Tamás a Holdvölgy főborásza

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Balogh Tibor, Darin Sándor, Sebestyén Csaba

Mi alapján választatok ki egy pincészetet egy borvacsorához?

Sebestyén Csaba: Többféle szempontot szoktam figyelembe venni a döntés során. Egyrészről mindig van egy saját elképzelésem, hogy kit hívjunk meg, másrészről a vendégek véleménye alapján is szoktunk pincészetet választani.

Az én koncepcióm az, hogy első sorban nem a neves, csúcsborászatokat mutassuk meg, hanem inkább a kisebb, családi pincéknek adjunk alkalmat a bemutatkozásra. Természetesen az éves eseménynaptárunkból azért nem hiányozhatnak a nagy nevek sem. Üzleti szempontból az ismertebb, emblematikusabb borászok a jobb választások, jobban eladnak egy estet. Volt már erre ellenpélda is, hogy egy kevésbé ismert borászra voltak annyian kíváncsiak, hogy teljesen megtöltötték a vendégeink a termet.

Milyen volt a legelső borvacsorátok?

S. Cs.: Az első alkalom adta magát, hiszen a névrokonomat a szekszárdi borász Sebestyén Csabát hívtam meg az alkalomra. Sokan nem tudták, hogy most akkor az én boraim lesznek, én vagyok a borász? Nem merték megkérdezni előre, így amikor kiáltunk Csabival egymás mellé volt nagy derültség. Akkor még az ő borai nem voltak annyira széles körben ismertek Debrecenben. Ez az est annyira jól sikerült, hogy Csabi azóta is visszatérő vendég nálunk, a Márton napi borvacsoráinkon mindig az ő borai kísérik a fogásokat. Azóta is az ő estjein vannak a legtöbben. Két alkalommal már nem önállóan jött el, hanem hozott magával egy fiatal, feltörekvő tehetséges borász kollégát is Szekszárdról. Mivel ő már hatodik alkalommal tartott nálunk borvacsorát, így őt a vendégeink már jól ismerik, nem kell a „kályhától” kezdenie a bemutatkozást, hanem mindig friss történetekkel tudja szórakoztatni a vendégeket.

Mennyi jelent nagy kihívást borokhoz főzni?

Balogh Károly: Nagy kihívás, hiszen az éttermekben többnyire fordítva történik, a vendég választ az étlapról ételt, amihez a sommelier ajánl borokat. A borvacsorák esetében a borok kóstolása során kell elgondolkoznunk a hozzá párosítható ízeken, ételeken.
Elsőként mindig a bor karakterét, stílusát szoktam megnézni, a kóstolást követően pedig összeállítok egy próba ételsort, amit lefőzünk és Csabával összekóstuljuk a borokkal. Ez az első lépés is több napot vesz igénybe. Átbeszéljük az ízeket, a mennyiségeket, mi hiányzik még, mi van esetleg túlsúlyban.

Volt már úgy, hogy nem jött be az eredeti elgondolás az összekóstolásnál?

B. K.: Fűszerekben mindig kell finomítani, hogy tökéletes párost alkossanak a fogások a borral, de volt már olyan is, hogy alapanyagot, elkészítési technikát váltottunk, mert a kóstolás során jobb ötletünk támadt. Két, három nap után azért rendszerint összeáll az egész menü.

Most egy olyan borászat vacsorájának előkóstolóján vagyunk, aki kizárólag fehér borokat készít. Mennyire köti ez meg a kezedet?

B. K.: Ez számomra nem kötöttséget, hanem játékot jelent igazából. Játékot a fűszerekkel, amit nagyon tudok élvezni, hiszen ebben az esetben kevés szőlőfajtáról, ugyanazon borstílus, típus évjáratváltásairól van szó, amit igazán a fűszerekkel lehet a legjobban visszaadni az ételben. Ilyen esetekben az alapanyagok is szűk palettán mozognak. Fehér húsú halak, csirke, a sertés még éppen belefér, de a vöröshúst el kell felejtenünk. Szerintem a fehérborokkal könnyebb dolgozni, mint a vörösekkel, mert itt sokkal finomabban lehet visszaadni egy séfnek az ételről alkotott elképzelését.

A mostani menüsorban mi volt a legnagyobb kihívás?

B. K.: Az első két borral nem volt gondunk, de a harmadik – amit a főétel mellé gondoltunk – teljesen más ízvilágot hordoz, mint amire előzetesen számítottunk. Általában amikor megkapom a borsort, akkor megpróbálom fejben összerakni a melléjük gondolt ételeket. Aztán amikor felkerül tányérra, akkor megnézzük először külalakra, majd ízre, megnézzük mellé a bort is, hogy lássuk, mennyire jöttek be a számításaink.

Miért fontos egy pincészetnek egy borvacsora részvétel?

Gincsai Tamás: A mi pincészetünk nem olyan régen nyitott a fogyasztók felé, ezért nekünk különösen fontos, hogy ne a pincénél várjuk csak a fogyasztókat, hanem a helyükbe kell mennünk, hogy megismertessük velük borainkat, pincészetünket. Mivel Budapest a legnagyobb városunk, és ott található egy helyen a legtöbb borok iránt érdeklődő ember, ezért az a fő célpont a bemutatkozások tekintetében nyilván a főváros lesz. Ott van a legtöbb lehetőség is, akár borvacsoráról, akár fesztiválokról, gasztronómiai rendezvényekről, borbemutatókról legyen is szó. Nem szabad ezek mellett megfeledkeznünk a vidéki nagyvárosokról sem, ahol szintén megtalálható ez a borkedvelő réteg, csak sokkal koncentráltabb formában. Ezért számunkra nagyon fontos, hogy Budapest mellett a lehető legtöbb nagyvárosban is be tudjunk mutatkozni borainkkal.

Milyen borsorral készültök egy ilyen estre?

G. T.: Nálunk az elsődleges az, hogy egy teljes képet kapjanak a borvacsora vendégei a pincészetünkről, borainkról. Ezért ennek a koncepciónak van alárendelve minden. Nekünk a boraink nem a legolcsóbb kategóriát képviselik, de ilyenkor egy kedvezményes áron biztosítjuk ezeket az éttermeknek, hogy ezáltal lehetőségünk legyen a teljes bemutatkozásra.

Most a Holdvölgy magyarországi megismertetésének első fázisában vagyunk, ezért kiemelten fontosak ezek az estek a számunkra. Az itt bemutatásra kerülő tételek lefedik a teljes kínálatunkat. Lesznek közöttük kifejezetten gasztro borok, amelyekkel pont az a célunk, hogy ne csak egy alkalommal találkozhasson vele a fogyasztó, hanem a borvacsoráknak otthont adó éttermekben a későbbiekben is elérhetőek legyenek a vendégek számára. Erre tökéletes egy borvacsora, hogy megismerjék a pincészet borait és amennyiben megtetszett, megszerették azokat, akkor a kedvenc éttermükben bármikor elérhetőek legyenek számukra.

Következő borvacsora időpontok
a **Hotel Platán******-ban:

2015. január 17-én
Dúzsi Tamás rozékirály érkezik,
nemcsak rozékkal!

2015. február 14-én
Németh János és a **Posta Borház**
mutatkozik be Szekszárdról.

Információ és jelentkezés:
+36 (30) 904-6236
+36 (52) 537-700

3 borvacsora 6 remek fogása

A recepteket Balogh Károly séf,
a Hotel Platán**** konyhafőnöke állította össze

Hideg póréhagymás krémleves süllő szelettel

Hozzávalók:

- póréhagyma
- vöröshagyma
- só
- bors
- burgonya
- csontleves
- tejszín
- süllő
- citromos só
- édeskömény
- citromos vinegrett

1. Vajban a póréhagymát és a vöröshagymát megdinsztelem sóval, borssal ízesítem, fehérborral felengedem és visszafőzöm.

2. A felkockázott burgonyát hozzáadom, csont lével felengedem, puhára főzzük, és a végén hozzáadjuk, a tejszínt 5 percig főzzük és lehűtjük. A leves lehűlt leturmixoljuk után ízesítjük.

3. Az előkészített süllőt citromos sóval ízesítem, vákuumzacskóba teszem és 50°C-on vízfürdőben 15-20 percig főzöm, ha kész jégfürdőbe teszem.

4. Az édesköményt nagyon vékonyra szeletelem jeges vízbe teszem tálalás előtt kiveszem és szárazra törlöm, citromos vinegrettel összekeverem, és édeskömény kaporral ízesítem.

Kacsamáj terrine Waldorf salátával és brióssal

Hozzávalók:

- kacsamáj
- zeller gumó
- alma
- vaj
- tej
- tejszín
- maldon só
- őrölt fehérbors
- cukor
- konyak
- citrom
- dijoni mustár
- dió

A pácléhez:

- barna cukor
- só, cukor
- babérlevél
- víz

1. A páclevet készítünk, amit felforralunk, aztán lehűtünk. A friss kacsamájat beletesszük a páclébe és 2 napig hagyjuk pácolódni a hűtőben.

2. Kivesszük, a pácléből szárazra töröljük és hagyjuk szobahőmérsékleten 1 órát, hogy a kacsamáj puha erezhető legyen. Eltávolítjuk az ereket a kacsamájból vigyázva, hogy a máj egyben maradjon.

3. Ezután fűszerezzük és hozzáadjuk a konyakot. A kacsamájakat feltekerjük a kívánt alakra fólia segítségével, utána vákuumozzuk. Hűtőbe rakjuk 3-4 órára. Utána vízfürdőben 55°C-on 35 percet sous vide-oljuk.
Ha kész jeges vízfürdőben lehűtjük, és 3 napig pihentetjük a hűtőben.

4. A zeller gumót megtisztítjuk, felkockázzuk. A tejet és a tejszínt a felkockázott zellert, sóval és kevés kristálycukorral puhára főzzük, ha kész thermomixben krémesre pürésítjük és közben hideg vaj darabokat teszünk bele, hogy krémesebb és jobb íze legyen a pürénknek. tálalásig félre rakjuk.

5. Az almát apró kockákra vágjuk, citromos vízbe rakjuk. Dijoni magos mustár vinegrettet készítünk. A diót serpenyőben lassan megpirítom, és a héját eltávolítom.

6. Friss salátával és brióssal tálalom.

Sertés szűz egészben szarvasgombás csirkemoussal, karfiol felfújttal, krémes répapüréével és jus-al

Hozzávalók:

- sertés szűzpecseny
- csirkemell
- tejszín
- bors
- só
- szarvasgomba
- olaj
- szerecsendió
- vaj
- karfiol
- besamel
- tojás
- édes zsemlemorzsa
- répa
- cukor
- rozmaring

1. A sertés szűzest előkészítem, a csirkehúst összevágom és kevés tejszínnel pépesre turmixolom, ízesítem sóval, borssal, szarvasgomba olajjal, kevés szerecsendióval. A csirke pépet fóliára helyezem és 0.5cm vékonyan elkenem, erre helyezem a sertés szüzet, amit előtte lekérgeztem.

2. A csirkepéppel szorosan feltekerem a sertés szüzet és vákuumzacskóba teszem és vízfürdőben 58°C-on 1 óra 45 percig főzöm, ha kész jégfürdőbe teszem. A húst serpenyőben kevés olajon felpirítom és a végén habzó vajjal és friss fűszerekkel locsolgatom.

3. A karfiol felfújt: Besamelt és karfiolpürét összekeverem, és felvert tojáshabbal lazítom, kivajazott édes morzsás porcelánformába öntöm és előmelegített 200°C-os sütőben készre sütöm.

4. A répát tejszínnel, sóval, kevés cukorral, friss rozmaringgal felteszem főni, ha kész leszűröm és thermomixel krémesre turmixolom és hideg vajdarabokat adok hozzá.

Bélszín steak vargánya rizottóval rozmaringos sült baby céklával borókás jus-al

Hozzávalók 4 személyre:
- 600 g marha bélszín
- 2 evőkanál Dijoni mustár
- Só és fekete őrölt feketebors
- 2-3 evőkanál olívaolaj
- Friss kakukkfű
- 50 g hideg kockázott vaj
- 2 gerezd fokhagyma

A Rizottóhoz:
- 200 g Arborio rizs
- 100 ml extra szűz olívaolaj
- 3 db shallots hagyma, apróra vágva
- 150 ml fehér száraz bor
- 500 ml csirkehúsleves
- Só, fehér őrölt bors
- 1 kávéskanál vargánya gomba por
- 4 db közepes friss vargánya gomba
- 50 g hideg kockára vágott jó minőségű vaj
- 3 evőkanál frissen reszelt parmezán

A rozmaringos baby céklához:
- 8 db baby cékla
- Tengeri só
- Olívaolaj
- Friss rozmaring

1. A baby céklákat megmossuk, szárait levágjuk, alufóliára helyezzük, meglocsoljuk extra szűz olívaolajjal, tengeri rock sóval, friss rozmaring leveleket teszünk rá és a fóliát összezárva, mint egy kis szaloncukrot készítünk. Előmelegített 160°C-os sütőben készre sütjük, hagyjuk kihűlni a fóliában utána a cékla héját ledörzsöljük, ketté vágjuk és tálalásig félre tesszük.

2. A marhabélszínt lehártyázzuk, dijoni mustárral bekenjük, friss őrölt fekete borssal fűszerezzük, Folpack-kal lefedve hűtőben 2 órát pácoljuk. Utána forró serpenyőben kérgezzük, sózzuk, borsozzuk és az előmelegítet 160°C-os sütőben médiumra sütjük (maghőmérséklet 58 °C-os) utána kb 20 percig alufóliával lefedve pihentetjük. Tálalás előtt felpirítjuk vajjal, friss kakukkfűvel, gerezd fokhagymával, locsolgatva.

Közben elkészítjük a rizottót.
Olívaolaj felét felhevítjük, beletesszük az Arborio rizst és folytonos keverge-

tés mellett üvegesre pirítjuk, vigyázzunk ne égjen meg. Hozzáadjuk az apróra vágott shallots hagymát és tovább pirítjuk pár percig, hozzáadjuk a fehér szárazbort és addig kevergetjük, amíg teljesen el nem párolódik a fehérbor, utána szakaszosan hozzáadjuk a forró csirkealap levet és a vargányagomba port és al dentére főzzük a rizst. A friss vargányagomba felét megmossuk és egyforma kockákra vágjuk és forró serpenyőben kevés olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk amit hozzáadunk a rizottóhoz és továbbiakban hozzáadjuk a hideg kockára vágott vajat, a friss reszelt parmezán sajtot és a maradék extra szűz olívaolajt és készre főzzük a rizottót.

Tálalás:
A rizottót készre főzzük, a bélszínt felszeleteljük a baby céklákat habzó vajon, kevés rozmaringgal átmelegítjük. A friss vargányagombákat kettévágjuk és forró serpenyőben megpirítjuk sózzuk, borsozzuk és a steak tetejére helyezzük és borókás jussal tálaljuk..

Borjú szűz shallots tarte tatinnal, violet burgonyával, mentás karalábé ragúval

Hozzávalók:

Shallot tarte tatinhoz:
- 500ml vörös bor
- 1 db babérlevél
- 5 evőkanál méz
- 90 g hideg kockára vágott vaj
- 4 lap leveles tészta (4X10 cm)
- frissen őrölt feketebors
- 20 db shallots hagyma
- só

Mentás karalábé ragúhoz:
- 300 g karalábé
- 300 ml tej
- 30 g vaj
- 25 g liszt
- 2 szál friss menta
- só, bors, szerecsendió

Violet burgonyához:
- 4 db violet burgonya
- Tengeri só
- fekete őrölt bors
- 4 szál friss kakukkfű
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db babérlevél
- 50 ml étolaj
- 50 g vaj

Borjú szűz:
- 600 g borjú szűz
- 4 evőkanál barnamártás alap
- 50 g hideg kockára vágott vaj
- 1 szál friss rozmaring
- 2 szál friss kakukkfű
- 2 gerezd fokhagyma

1. Mentás karalábé ragú elkészítése:
A karalábét megtisztítjuk és 2X2 cm-es kockára vágjuk, tejbe feltesszük főni, sózzuk, borsozzuk és roppanósra főzzük, leszűrjük és a visszamaradt tejbe friss mentát teszünk és lefedve 20 percig hagyjuk, hogy kioldódjanak az ízek a mentából és leszürjük.
A serpenyőt felforrósítjuk, beletesszük a vajat, hozzáadjuk a lisztet fehér rántást készítünk és állandó gyors kevergetés mellett 2-3 részletben hozzáadjuk, a mentás tejet és jól kiforraljuk, szerecsendióval ízesítem ha kell még sózzuk, borsozzuk és a karalábéval készre főzöm.

2. Violet burgonya elkészítése:
A burgonyákat megtisztítjuk és kakukkfű, fokhagyma, babérlevéllel bő sós vízben megfőzzük, ha kész leszűrjük és hagyjuk kihűlni.
A burgonyákat kettévágjuk és tálalás előtt a vágott felével lefelé forró serpenyőben olajon megpirítjuk addig amíg szép arany barnára nem sülnek, végén hideg vajdarabokat teszünk bele és ezzel locsolgatva készre sütjük a burgonyákat.

3. Tegyük fel a megtisztított shallots hagymát a vörösborral, babérlevéllel, mézzel forraljuk fel, ha felforrt vegyük takarékra és főzzük kb 50 percig, utána leszűrjük a hagymát, a vörösbort beforraljuk 4 evőkanálnyira és hozzákeverjük a hideg vajat és fűszerezzük. Vegyünk 4 db 10 cm-es kerek linzerformát és osszuk egyenlően el a hagymákat és a beforralt vörösbort.
4. Vágjunk a tetejére 10 cm-es leveles tésztát és helyezzük a hagymákra és a széleit nyomkodjuk körbe,
tegyük előmelegített 190°C-os sütőbe addig amíg szép arany barnára sül.

5. A borjú szüzet megtisztítjuk az inaktól zsíroktól sózzuk, borsozzuk adagokra vágjuk. A borjú szüzet vákuumzacskóba tesszük egy evőkanál barna mártás alappal, vákuumozzuk és 58°C-on sous vide kádban 40 percig főzzük. Utána friss fűszerekkel, fokhagyma gerezddel, vajjal locsol-gatva felpirítjuk és kb 20 percig pihentetjük alufóliával letakarva egy tányéron.

<u>Tálalás:</u>
A shallots tarte tatin és a violet burgonyákat 80 C-os sütőben átmelegítjük, közben felmelegítjük a mentás karalábé ragút. A borjú szüzet szeleteljük és ízlés szerint tálaljuk a meleg köretekkel és jus-al.

New York sajttorta rebarbarával

Hozzávalók:

- vaj
- édes zsemlemorzsa
- mascarpone
- tejföl
- cukor
- tojás
- liszt
- citromhéj
- rebarbara
- vaníliás cukorszirup

1. A édes morzsát a vajjal összekeverem, és a kerek tortaformába nyomkodom 180 °C-os sütőben 10 percig sütöm.

2. A mascarpone sajtot tejföllel, kristálycukorral, tojással, kevés liszttel, citromhéjjal, összekeverem és az elősütött édes morzsára öntöm. 160 °C-os sütőben 45 perig sütöm, ha kész a sütőben hagyom kihűlni.

3. Az előkészítet, rebarbarát fehérboros vaníliás cukorsziruppal vákuumzacskóba teszem és 85°C-on 45 percig főzöm, ha kész jeges vízfürdőbe teszem.

Könyvek
amik méltóak a Karácsonyfa alá!!!

Dr. Roznik Ferenc - Molnár B. Tamás
GAULT & MILLAU ÉTTEREM-KALAUZ 2015

Melyik Magyarország legjobb étterme? Hol a legjobb a halászlé? Hol vernek át a roston sült fogassal? Ennél alaposabb helyzetkép még sosem készült a hazai vendéglátásról.

Ma országszerte több a jó szívvel ajánlható étterem, mint egy évvel korábban: 105 konyha kapott 11 vagy annál magasabb pontszámot - szemben a tavalyi 93-mal. És több az olyan konyha is, amely nem éri el ugyan a 11 pontot, de legalább egy kiemelkedő specialitást tart, megbízható, tisztes színvonalon - legyen az bár egy jó leves, egy birkapörkölt, vagy egy hamburger.

2014-ben a 3 sapkások körében (17 pont) nem volt változás, de a 2 sapkások köre (15-16 pont) ismét csak bővült.

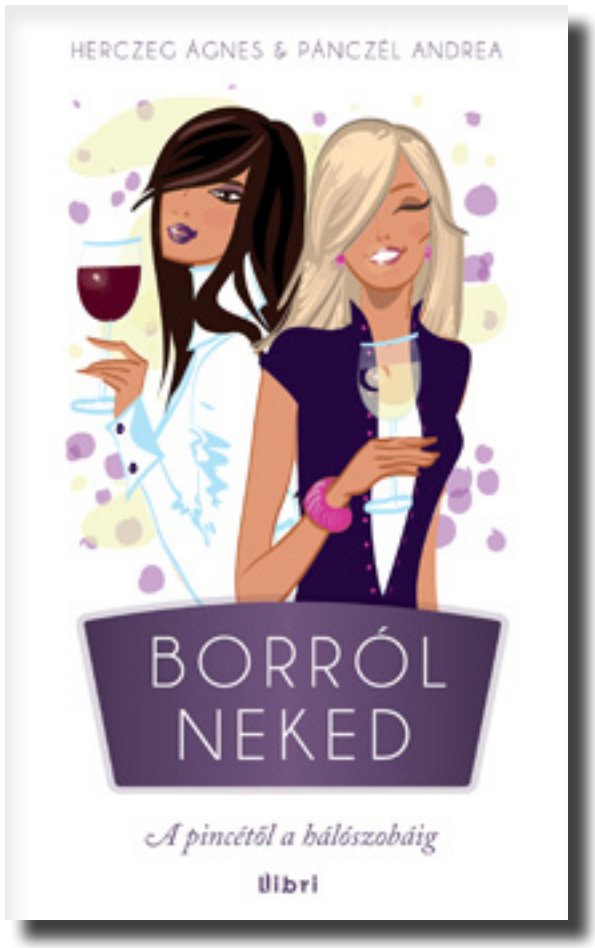
Megvásárolható országszerte az ismert könyvkereskedésekben.

Nemzeti Borkiválóság Program
PEZSGŐ- ÉS ASZÚKIVÁLÓSÁGOK KÖNYVE

Az Országkóstoló sorozat keretében megjelent a Pezsgő- és aszúkiválóságok könyve, amely a két kategória legjobb hazai tételeit mutatja be részletesen magyar és angol nyelven.

A 48 nevezett pezsgőből 27 tétel ért el három-, négy-, illetve ötcsillagos minősítést, és került be a kötetbe, míg a 66 beérkezett aszúból 42 szerepel a kiadványban.

fm.gov.hu



Írta és szerkesztette: **Szabó Edit –**
Fényképezte: **Vető Gábor**

NAGY SÉFKÖNYV

25 Séf, 75 Fogás

Egy igazi szakácskönyv! Azaz: egy könyv, amely a szakácsról is szól, nem csak a főztjéről.

Ráadásul nem is egy, mindjárt huszonöt kiváló séf mesél önmagáról, a sikerhez vezető útról, a hagyo-mányokról és a megújulás-ról, a csúcsgasztronómia útjairól. Személy-es történetüket szemkápráztató fogások illusztrálják: jól megválogatott alap-anyagokból néha különleges eljárással, és min-dig nagy műgonddal készült ritka ételek. Még-sem kell elbátortalanodnunk. Kövessük a re-ceptúrákat, lessük el a mesterfogásokat. Kössük föl alaposan a... kötény-t, és próbáljuk ki otthon is!

Megvásárolható országszerte az ismert könyv-kereskedésekben.

corvinakiado.hu
https://www.facebook.com/nagysefkonyv

Herczeg Ágnes – Pánczél Andrea

BORRÓL NEKED

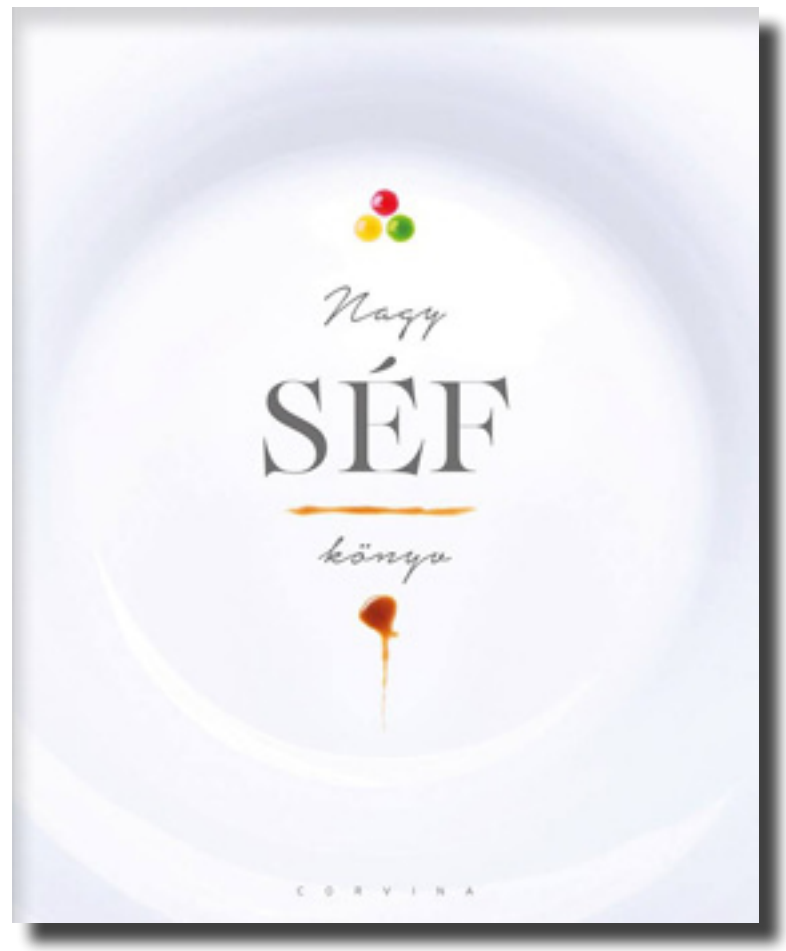
A pincétől a hálószobáig

„Ha olyan üdítően sallang- és kamumentes-en írnak a témáról, mint ez a két szuper nő, számomra már nem is tűnik bonyolultnak a borok világa. Imádom!”

Mautner Zsófia

Herczeg Ágnes és Pánczél Andrea első közös könyve Borról neked, a pincétől a hálószobáig címmel egy igazi hiánypótló kötet elsősorban nőknek, a borfogyasztás és - választás legfontosabb tudnivalóiról, közérthetően. Megismerhetjük a fontosabb hazai és külföldi borrégiókat, a szőlőmagolaj titkát, a fröccs divatot, olvashatunk a megfelelő bor - és ételpárosításról, design borászatokról, valamint megtudhatjuk milyen egy igazi szexi reggeli pezsgővel! A kötetben rengeteg praktikus tuti tippet találhatunk és a szerzők végre lerántják a leplet számtalan tévhitről is.

herczegagnes.com



Könyvek
amik méltóak a Karácsonyfa alá!!!

Kézdy Dániel

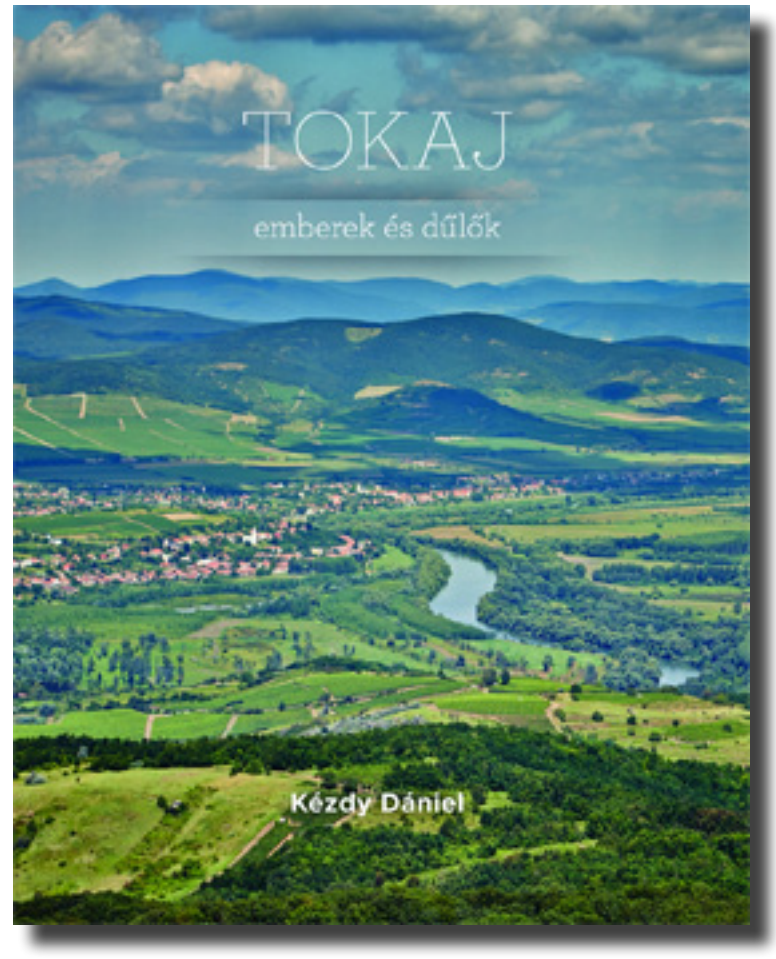
TOKAJ
Emberek és dűlők

A Tokaji borvidék elmúlt huszonöt évét egy varázslatos feltámadás jellemezte. Ebben a megújulásban hatalmas szerepe volt az embereknek és a dűlőknek. Ez a könyv az elmúlt időszak legfontosabb történéseit hivatott dokumentálni, a jelenkori Tokajt pedig közelebb kívánja hozni az olvasókhoz.

Az elmúlt 10 év legátfogóbb könyve Tokajról. 50 portré és életút, több mint 70 ajánlott pincészet, több mint 300 különleges új fotó, és egyedi dűlőtérképek. Nagyon látványos és igényes kiadvány.

Megvásárolható országszerte az ismert könyvkereskedésekben és megrendelhető közvetlenül a kezdy.hu weboldalról is.

kezdy.hu



Hajós Dániel - Royal Tokaji Borászat

A DŰLŐK LEGENDÁJA

Belépve a sok száz éves hegyaljai, ódon borospincékbe mindig egy varázslat történik velünk. A külvilág, ha csak rövid időre is eltávolodik, és valami érdekes, megmagyarázhatatlan érzés fogja el az embert. A szűk járatokban szinte megelevenedik a történelem, és elgondolkozunk, hogy vajon kik és mikor kezdték fáradságos munkával kivájni, és milyen életek és történetek játszódhattak itt le.

Nagy Kornél segítségével olyan történelmi említéseket és tényeket tudunk meg, mely új megvilágításba helyezik, és egyúttal kibővítik eddigi ismereteinket: részletes képet kapunk Mád ezeréves történelméről, valamint a Royal Tokaji Borászat kiemelkedő dűlőjének jelentőségéről, emlékeiről.

Megvásárolható a Selection.hu borboltban (1036, Budapest, Lajos u. 91.); a Royal Tokaji borcsomagok vásárlásánál ajándékként kapható

selection.hu

Erdélyi Z. Ágnes

FAKANÁLLAL AZ EGRI BORVIDÉKEN

Ételek és történetek

Eger nevéhez fűződik az ország egyik leghíresebb, történelmi borvidéke mely a ’90-es évek elejétől fogva folyamatos fejlődésen megy keresztül. Családi borászatok jönnek létre, növekednek biztatóan és készítenek egyre magasabb színvonalú borokat. Új értelmet nyer a híres Egri Bikavér, és megszületik fehér párja, az Egri Csillag is. Nem marad le mellette a környék gasztronómiája sem, baráti kapcsolatok alakulnak és fejlődnek tovább méltán képviselve e nagyszerű vidék bor- és gasztrokultúráját egy-aránt. Mondhatjuk, egymást segítik, egymást erősítik minden nap – talán ennek is köszönhető, hogy ilyen páratlan névsor alakult ki a könyv szereplőből. Bolyki János remek boraival, Sáfrány László hamisítatlan szilvásváradi pisztrángjaival, Pintér Irén illatos gyógynövényeivel és a Numan család a gyerekkora emlékeztető, roppanós héjú kenyereivel csak néhány ezek közül a remek emberek közül.

Megvásárolható országszerte az ismert könyvkereskedésekben

Erdélyi Z. Ágnes

FAKANÁLLAL A BALATONFÜRED-CSOPAKI BORVIDÉKEN

Ételek és történetek

A mai Balaton már nem a lukas lángosokról, felvizezett, édes borokról vagy unalmas, közhely-szerű éttermekről szól. Balatonfüred és Csopak környékét manapság egy virágzóan fejlődő, boraira, gasztronómiájára és kultúrájára tudatosan odafigyelő és egységesen fellépő helyi közösség jellemzi. Álomvilág lett belőle, hihetetlen gyorsasággal, ráadásul a fejlődés nem ért véget. Aki járt már itt, biztosan visszatér. Ha más nem újra megkóstolni a Karolina kávéház méteres kalácsát, elücsörögni a Jásdi pince borteraszán egy újabb pohár chardonnay mellett vagy végigkóstolni Szabó Bálinték különleges kecskesajtjait amennyiszer csak lehet. Aki még nem járt itt, annak remek kalauz lehet e könyv, próbálják ki, érdemes!

Megvásárolható országszerte az ismert könyvkereskedésekben

Prémium ajándékok

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
WebShop: www.shop.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

BOCK
Bock Bőrönd

Négy színben - fehér, feket, kék, piros - kapható az egyedi tervezésű , kézzel festett, retro hatású Bock bőrönd, ami három palack bor szállítására/tárolására alkalmas.

Ár: 25.000 Ft/db

Megvásárolható:
Bock webshop

BOCK
Bock hűtőmágnes bornyitóval

Bock fa hűtőmágnes, PullTex márkájú, Bock logo-val ellátott bornyitóval. Mert mi is ezt használjuk…!

Ár: 3.000 Ft/db

Megvásárolható:
Bock webshop

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

Prémium ajándékok

BOCK
A Triumvirátus

A Bock Pince három csúcsbora most szövetséget köt idén Karácsonyig. Ha a két-két palack Capella 2008-at, Libra 2009-et és Magnifico 2009-et is tartalmazó Triumvirátus csomagot vásárolja, akkor 10% kedvezménnyel juthat hozzájuk.

Sőt ajándék fadobozba csomagolva küldjük el Önnek!

Bock Libra Cuvée 2009
Bock Capella Cuvée 2008
Bock Magnifio 2009

Az akció más kedvezménnyel nem vonható össze.

Ár: ~~101.180 Ft/doboz~~
Akciós ár: 91.062 Ft/doboz

Megvásárolható:
Bock webshop

BOCK
Cabernet Sauvignon 2005
MAGNUM (1,5 l)

Világfajta, amely a villányi borvidék dűlőin is a legszebb arcát mutatja. Erjesztést követően, 12 hónapig nagy tölgyfahordóban érlelődik. Sötét intenzitású, mélyvörös színű nagy testű bor. Illatában és ízében erdei gyümölcsök fedezhetők fel. Sok éves érlelési potenciállal bír.

Az akció más kedvezménnyel nem vonható össze.

Ár: ~~6.380 Ft/palack~~
Akciós ár: 5.740 Ft/palack

Megvásárolható:
Bock webshop

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

Prémium ajándékok

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
WebShop: www.shop.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

BOCK
Muzeális Bock Cuvée válogatás

Idén karácsonyig elérhető a Bock Pince zászlós borának a Bock Cuvée-nek különleges válogatása. A muzeális értékű borválogatás tartalmazza a Bock Cuvée 1995, 1997 és 1999-es évjáratát. A borok megvásárolhatóak akár egyenként, vagy hármas csomagban, ajándék fadobozzal. A hármas borválogatás mellé 10% kedvezményt biztosítunk.

Bock József vallomása a Bock Cuvée-ről:
"A Bock Cuvée a pince zászlós bora, mely egy bordeaux-i típusú házasítás: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) és Merlot (10%). 1991 óta készítem, a legjobb dűlők és hordók válogatásaként. Születése óta a legtöbb évjárat aranyérmes, champion díjas lett különböző nemzetközi borversenyeken. Íze és zamata mindig a saját szájízemet tükrözi. Élvezem benne a Cabernet Sauvignon markánsságát, a Cabernet Franc kerek és vastag tanninjait, a Merlot finomságát."

Bock Cuvée 1999
(60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot):

Meleg tavasz, korai rügyezés. Változékony időjárás volt a nyár folyamán, ahol hideg időszakok váltakoztak a kánikulai napokkal. Az ősz száraz volt sok napsütéssel, szürethez ideális. Az évjárat nagyon jónak tekinthető, koncentrált, magas minőségű borok születtek.Intenzív gránátvörös szín, talán a legközelebb áll a boerdaux-i stílushoz. Illatában szilvalekvár, mák, dohány jelenik meg, amelyet ízben keserűcsokoládé és a szeder kísér. Robosztus test, nagy potenciál, szép savgerinc. Megjegyzés: Bock József kedvenc bora, Ő szivar mellé ajánlja.

Bock Cuvée 1997
(60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot):

Rendkívül optimális adatok tükrözik az évjáratot. Az átlagot jóval meghaladó napsütéses órák számát a csapadék optimális mennyisége egyenlítette ki. Nagyon szép, teljesen érett szőlőt szüretelhettek a termelők. Átlagon felüli évjáratnak mondható.Színében gránátvörös, kissé barnába

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

hajló szélekkel, illatban stílusváltás az eddig kóstoltakhoz képest. Meggyes, konyakos illatvilág. Ízében boróka, finom animalitás, édes érzet jelenik meg. Szép tanninok, amelyek mögött fekete ribizli sejlik fel.

Bock Cuvée 1995
(65% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Merlot):

Határozottan enyhe tél után rendkívül enyhe időjárás párosult, amelyet forró nyár követett. A szüreti időszakban optimális körülmények fogadták a termelőket. Összességében extrém kimagasló évjáratnak tekinthető.Szélein barnába, narancsba hajló téglavörös, szép érett szín. Illatában füge, többéves lekvár illata sejlik fel. Ízében fűszeres, szegfűszeges aromák, érett mandarin, datolya fedezhető fel. Nagyon szép, harmonikus bor, integrálódott tanninokkal.

Javasolt tárolás:
A borokat próbáljuk meg hűvös, fénytől védett helyen, fektetve tárolni.

Javasolt fogyasztás:
A palackot óvatosan nyissák ki mivel a dugók már idősek. A borokat érdemes bor dekantáló üvegben levegőztetni fogyasztás előtt. Ajánlott fogyasztási hőfok 14-16°C.

Akciós ár: 25.000 Ft-tól

Megvásárolható:
Bock webshop

Az akció más kedvezménnyel nem vonható össze.

Prémium ajándékok

Gere Tamás és Zsolt Pincészete

7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Édes kis semmiség
ajándékcsomag

Az idei ősz slágerét a Kékfrankos Válogatásunkat most egyedi kézműves finomságokkal kiegészítve képzeltük el a fa alá. Ideális ajándék hölgyek részére.

A csomag tartalma:
- 1 palack Kékfrankos Válogatás 2011
- Kézműves logós csokoládé
- kézműves Villányi Borlekvár
- elegáns papír díszdoboz

Csomagár: 5.990 Ft

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

Prémium ajándékok

Gere Tamás és Zsolt Pincészete

7773 Villány, Diófás u. 1.
Tel.: +36 (72) 592-009
E-mail: info@geretamas.hu
www.geretamas.hu

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Bor és Pálinka
ajándékcsomag

Tökéletes párosítás, főként akkor, ha mindkettő Hárslevelűből készült.Újdonságaink közül elsőként ezt a párosítást ajánljuk, főként férfiak részére.

A csomag tartalma:
- 1 palack Hárslevelű válogatás 2012
- 1 palack Hárslevelű törkölypálinka 2012
- logózott, vagy karácsonyi mintás fa díszdoboz

Csomagár: 8.490 Ft

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

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Ragyogás borral töltve
ajándékcsomag

Mindig jó ajándék egy-két borospohár, melyet most pincészetünk logója ékesít. A poharak most büszkeségünkkel az Aureus Cuvée-vel töltheti meg, aki kibontja e csodás ajándékot.

A csomag tartalma:
- 1 palack Aureus Cuvée 2007
- 2 db logózott borospohár
- logózott fa díszdoboz
- 1 logós bornyitó

Csomagár: 9.900 Ft

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

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

Prémium ajándékok

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Hárslevelű pálinka díszdobozban
ajándékcsomag

Újdonságaink közül most egyedi csomagolásba kerül a Hárslevelű törkölypálinkánk, melyhez két poharat is csomagolunk. Ideális ajándék férfiak számára.

A csomag tartalma:
- 1 palack Hárslevelű törkölypálinka
- 2 db pálinkáspohár
- egyedi fa díszdoboz

Csomagár: 8.990 Ft

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

GERE TAMÁS ÉS ZSOLT
Páratlan ajándék
ajándékcsomag

Egyedi borösszeállítás, melyben a Páratlan borukhoz a borozás kellékeit csomagoljuk.

A csomag tartalma:
- 1 palack Páratlan
- bornyitó
- cseppőr
- kézműves csokoládés dió
- fa díszdoboz

Csomagár: 6.590 Ft

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

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

Prémium ajándékok

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet

3394 Egerszalók,
Ady Endre u. 88.
Telefon / Fax: +36 (36) 474-018
Email: info@standrea.hu
www.standrea.hu

ST. ANDREA Áldás 2012

Élénk bíbor szín. Illatában érett pirosbogyósok, meggy, csokoládé. Hosszabban szellőztetve pici ánizs, ibolya és marcipán mutatja meg magát. Az előző évjárathoz képest ízében a gyümölcs-hangsúly mellett sokkal feszesebb, rusztikus vonalat képvisel. Élénk savak, jól eltalált tanninok, közepes test. Ízében értett, de nem lekváros gyümölcsök: meggy, cseresznye és fűszerek, csokoládé, elegáns fa. A gyümölcsök és a fűszerek mögött ásványosság és kakaópor, mely nagyon hosszan marad a szájban. Tipikus egri karakter. Feszes, közepes test, élő savak, ásványosság, hosszú lecsengés, hosszú érlelési potenciál. Két-három év múlva érheti el a csúcsformáját.

Mihez ajánljuk:
Ajánljuk kacsa, liba, sertés, bárány ételekhez.

Megvásárolható:
országszerte a nagyobb borkereskedésekben

St. ANDREA Örökké 2012

Világos citrom szín. A bor lomhán fordul a pohárban. A mozgása komoly súlyt ígér. Illata sokrétű: őszibarack, egres, körte, csipetnyi ánizs és füst. Fehérbors, vanília és kókusz. Ahogy nyílik, a gyümölcsök et is túlharsogják a hordós fűszerek, majd a riolitos ásványosság. Nagy élmény várni vele. Hagyni kell hagy ébredezzen. Szinte percenként mutatja más-más arcát. Ízében megjelenik a körte, sárgaalma, egres, mandula, vanília, füst és só. Nagyon hosszú, vibráló savai hosszú potenciált ígérnek.

Mihez ajánljuk:
Jó lehet fehér húsú szárnyasokkal is, de komplex, nagy bor lévén egy kacsamellel próbálnánk meg, pl vaníliás körtével. Sertéshús és borjú is jól passzolhat hozzá, elkészítési módtól függően.

Megvásárolható:
országszerte
a nagyobb borkereskedésekben

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

Prémium ajándékok

ST. ANDREA
Valóban Méltó 2011

Világos bíbor szín, közepes intenzitással. Illata intenzív. Fantasztikus, hogy pár perc szellőzés után mennyire különböző arcait képes megmutatni. Nyitás után közvetlenül a piros bogyósok uralkodnak. Elsősorban a meggy, a csipkebogyó, gránátalma. Kis szellőzés után jönnek a fűszerek: babér-levél, kömény és kapor, majd füst, avar, friss szalma. A szájban megforgatva telt, selymes textúra tárul fel. Elől fiatal, de jól eltalált, nagyon jó minőségű tanninok. Egyenletes intenzitású, hosszú savgerinc. Az alkohol kellemesen melegít hátul. Ízében a meggy, a gránátalma köszön be először, aztán átveszik a vezetést a fűszerek és az ásványok. Itt érezni, hogy vulkanikus talajjal van dolgunk.

A korty a gyümölcsökkel indul, majd fokozatosan bomlanak ki a fűszerek, a babérlevél és a kapor, majd átadják helyüket a vulkáni mineralitásnak.
Csakúgy, mint a savak, az aromák is hosszan, törés nélkül, folyamatosan foglalkoztatják az ízlelőbimbókat. Nagyon feszes, izgalmas, komplex, érlelésre való bor. Ízig-vérig egri Pinot. „Valóban méltó dicsérni Téged, Istenszülő…" Nagyon jó névválasztás. Szépen fejezi ki a borász" ars poeticá"-ját, ugyanakkor egyértelművé teszi, hogy ebbe a borba csak azok a hordók kerültek, amelyek valóban méltóak arra, hogy ezen a világfajtán, a szőlők királynőjén keresztül megkíséreljék megmutatni a borvidékben rejlő lehetőségeket. Minden szempontból telitalálat.

Mihez ajánljuk:
A Valóban Méltót első sorban kacsához és bárányhoz javasolnánk.

Megvásárolható:
országszerte a nagyobb borkereskedésekben

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

DUENNHUM
VYLYAN
ŐRDÖG
2011
VILLÁNYI PINOT NOIR
2009

BOR NEKED 2014

Szeretjük a Karácsonyt, s az azt megelőző időszakot is, hiszen az Advent - a készülődés, a várakozás időszaka - gyermeki részünket juttatja eszünkbe, amikor számoltuk, mennyit kell még aludni a "Jézuskáig", vagy amikor a nagy napon hallani véltük az **angyali szárnysuhogást**…

Felnőtten már persze nem olyan könnyű… Miközben "nyomjuk az év vége gombot", próbáljuk utolérni magunkat, s tervezni, hogy mi kerüljön majd otthon az asztalra, keressük az ötleteket, s a **legszebb ajándékot** azoknak, akik szívünknek kedvesek.

Az Ünnepekre tartogattuk a **várva várt DUENNIUM** csúcsborunk új évjáratát. Reméljük, sokaknak örömet okozunk a **Nagy borral az ünnepi pillanatokhoz!**

VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
VYLYAN VINEYARDS AND WINERY

www.vylyan.hu

DUENNIUM

MINDENEK FELETT

A DUENNIUM a **Vylyan Pincészet csúcsbora**, amely kizárólag nagy évjárat-okban készül a legszebb hordós tételek szigorú válogatásával.

Nekünk a DUENNIUM a villányi szőlőből kibontható komplexitás legmagasabb szintje, a belső szépség kisugárzása, **az alkotás öröme**.

A hosszú évek munkájával, türelemmel és szerető gondoskodással elkészített bor szimbóluma – a páfrányfenyő (Ginkgo biloba) jele - az örökkévalóságra utal. Elegáns, díjnyertes válogatás hosszú pinceérlelésre, **emlékezetes pillanatokra**.

Prémium ajándékok

A meleg őszi napsugarak erejét őrző DUENNIUM érett, koncentrált, elegáns házasítás, amelyben a Mandolás dűlő cabernet franc-ja viszi a prímet, a Pillangó merlot-val szép egységben, kéz a kézben.
Összetett, sokrétű, mély világa kezdetben elegánsan tartózkodó, a kóstolót előbb hellyel kínálja, s csak a hosszú a pillanat csendje után, szépen folyamatosan nyílik meg, újabb és újabb rétegeket feltárva…

Bor és étel – az ízelés öröme
A DUENNIUM az ünnepi vacsora méltó koronája: vadpecsenyéhez, bélszínhez, vagy akár a desszertként kínált különleges étcsokoládéhoz. Az ételpárosításoknak csak a fantázia szab határt, a lényeg, hogy ugyanolyan törődéssel és gondossággal készüljön, mint a bor maga. Jól esik belefeledkezni az ínycsiklandó ízekbe, s az együttlét örömébe. A pillanat így válik örökkévalósággá…

DUENNIUM
mindenek felett

	Palack		Bruttó ár
DUENNIUM 2009	5	x	11 610 Ft
		Összesen:	**58 050 Ft**
DUENNIUM 2009			**AJÁNDÉK**!
6-os faláda			**AJÁNDÉK**!

Megrendelhető:
Vylyan Pincészet Vendéglátás
Borbélyné TICZ NÓRA
Tel.: +36 (30) 376-0885
vasarlas@vylyan.hu

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

Kikapcsolódás

Bővebb információ:
http://hotel.bock.hu/akciok/vince-napi-csomag-2015

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
Szállás ajánlatok: hotel.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

Vince napi csomag - Érvényes: 2015. január 23-25.

Legyen a vendégünk három felejthetetlen napra a gasztronómiai remekek, a minőségi borok, a kényeztetés és az önfeledt szórakozás jegyében 2015. január 23.-25. között a hagyományos villányi Vince napi hétvégén.

A Bock Pincében 2015. január 24-én Vince napi programmal várjuk kedves vendégeinket többek között hordós borkóstolón, Latin Duó (Tátrai Tibor és Szűcs-Antal Gábor) koncerten vagy akár fenséges disznótoros lakomán is részt vehet, aki hozzánk látogat.

Az akció tartalma

- 2 éjszaka szállás 2 ágyas szobában
- Üdvözlőital
- január 24-én 10:00-11:00 – Pincelátogatással egybekötött hordós borkóstoló
- január 24-én 19.30-20.30 – borkóstolóval egybekötött Latin Duó (Tátrai Tibor és Szűcs-Antal Gábor) koncert a Bock Körpincében
- január 24-én 20.30 – Vince napi menü a Bock Óbor Étteremben
- Bőséges, svédasztalos reggeli
- Korlátlan wellness használat (úszómedence, hidromasszázs, finn szauna, infra szauna, gőzkabin, élményzuhany, jégkút)
- Fürdőköpeny használat
- Korlátlan internet (WiFi) hozzáférés
- Parkolás a szálloda saját, zárt parkolójában

Az akció ára

Vince napi csomagajánlatunk ára:
64.900 Ft/2 éj/2 fő-től

Áraink a törvényes ÁFA-t tartalmazzák, de nem foglalják magukba az idegenforgalmi adót.

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

Bővebb információ:
http://hotel.bock.hu/akciok/spa-csomag

Bock Pince
H-7773 Villány,
Batthyány utca 15.
Telefon: +36 72 492 919
+36 30 997 5600
Web: www.bock.hu
Szállás ajánlatok: hotel.bock.hu
E-mail: shop@bock.hu

Spa csomag

Érvényes: 2014. február 3. - december 31.

Pihenje ki fáradalmait Villányban párjával, többek között szőlőmagolajos hátmasszázs, wellness szolgáltatások és a Thermal Spa Siklós segítségével.

Spa csomagVillányi élményét Bock borkóstoló, egy palack Bock Marcell pezsgő, pincelátogatás, wellness, masszázs és a Siklósi Termálfürdő szolgáltatásai teszik teljessé.

Lepje meg kedvesét, barátját, foglalja le szállását akciósan még ma!

Az akció tartalma

- 2 éjszaka szállás 2 ágyas szobában
- 2 fő részére belépő a Siklósi Termálfürdőbe
- 1 palack Bock Marcell Pezsgő bekészítése a szobába
- Egy alkalommal Hárslevelű, PortaGéza, Merlot, Syrah borból álló kóstoló
- Szőlőmagolajos hátmasszázs két fő részére
- Vezetett pincelátogatás
- Bőséges, svédasztalos reggeli
- Korlátlan wellness használat (úszómedence, élménymedence, finn szauna, gőzkabin, infraszauna, jégkút)
- Korlátlan internet (WiFi) hozzáférés
- Fürdőköpeny használat
- Ingyenes parkolási lehetőség a szálloda zárt parkolójában
- Üdvözlőital

Az akció ára

Wellness & Spa akció ára: **51.900 Ft/2 éj/2 fő-től**
A péntek és szombat éjszakáért 1.000 Ft/fő/éj felárat számítunk.

Az akció kiemelt időszakokban nem vehető igénybe.
Áraink a törvényes ÁFA-t tartalmazzák, de nem foglalják magukba az idegenforgalmi adót.

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

Vince-napi hétvége Villányban

Érvényes: 2015. január 23-25.

Vidám Vince napi hétvégére várjuk! Jelentkezzen mielőbb pince látogató túrára és foglaljon szállást a Diófa Panzióban!

A csomag tartalma:

- 2 éjszaka szállás, kétágyas szobában
- bőséges reggeli
- üdvözlő ital
- érkezéskor ajándékként egy palack Portugieser újdonságot készítünk szobájába
- Péntek este vidéki finomságokkal megrakott hidegtálas vacsora mellett kóstolhatja meg Pincészetünk legkiválóbb borait (6 borból álló borkóstoló és látványpince megtekintése)
- parkolási lehetőség a panzió udvarán
- elutazáskor 5% kedvezménnyel vásárolhatnak palackos borainkból
- WIFI használat

A csomag ára:

37.900 Ft/2fő/2éj +idegenforgalmi adó

SZÉP kártyákat elfogadunk!

Kedvezményes hosszabbítási lehetőség:
+12.500 Ft/2fő/éj (bőséges reggelivel)

Pótágy (felnőtt részére):
+10.000 Ft/fő/csomag +IFA

Bővebb információ:

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

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

Borbarátok Villányban

Érvényes: 2014. április 01. - 2015. február 28 .
(Kivéve Karácsony, Szilveszter és Vince nap időszaka.)

Villány télen sem alszik… Töltsön el néhány kellemes, romantikus napot nálunk! Szép borok, finom ételek és hangulatos vidéki környezet várja!

A csomag tartalma:
- szállás kétágyas szobában (2,3,4 vagy 5 éjszakára)
- bőséges reggeli
- üdvözlő ital
- érkezéskor ajándékként egy palack Portugieser újdonságot, dugóhúzót, cseppőrt készítünk szobájába
- Egy alkalommal kemencés vegyes sültes vacsora
- Egy alkalommal 6 borból álló klasszikus borkóstoló
- látványpince és palackozó üzem látogatás
- parkolási lehetőség a panzió udvarán
- elutazáskor 5% kedvezménnyel vásárolhatnak palackos borainkból
- WIFI használat

A csomag ára:
40.900 Ft/2fő/2 éj-től +idegenforgalmi adó

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

SZÉP kártyákat elfogadunk!

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Kikapcsolódás

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

SZÉP kártyákat elfogadunk!

Borbarátok Villányban

Érvényes: 2014. október 01. - 2015. február 28 .
(Kivéve Karácsony, Szilveszter és Vince nap időszaka.)

Ön is vágyik már egy nyugalmas, mosolygós pihenésre? Szereti a finom borokat, vidéki ízeket és a kézműves édességeket? Szívesen sétálna a történelmi pinceso-ron vagy kerékpározna az őszi színekben pompázó szőlődűlők között? Ha igen, akkor ezt az ajánlatot Ön-nek készítettük! Ne gondolkodjon tovább, foglaljon most!

A csomag tartalma:
- szállás kétágyas szobában (2,3,4 vagy 5 éjszakára)
- bőséges reggeli
- üdvözlő ital
- ajándék bükkfa bortartó polc és egy palack Cabernet Sauvignon
- Egy alkalommal vidéki, házi finomságokkal megra-kott hidegtálas vacsora
és kézműves bonbon kóstoló (Kakasbonbon) a vacsora mellé.
- Ízelítő borkóstoló (3 bor)
- látványpince és palackozó üzem látogatás
- parkolási lehetőség a panzió udvarán
- elutazáskor 5% kedvezménnyel vásárolhatnak palackos borainkból
- WIFI használat
- kedvezménykártya a siklósi Thermal Spa Élményfürdőbe (-10%).

A csomag ára:
40.900 Ft/2fő/2 éj +idegenforgalmi adó
49.900 Ft/2fő/3 éj +idegenforgalmi adó

A feltüntetett csomagajánlatok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Szilveszteri
CSOMAGAJÁNLAT A POLGÁR PANZIÓBAN

3 ÉJSZAKA SZÁLLÁS
(2014.12.30.-2015.01.02., éjhosszabbítás lehetséges)
SZILVESZTERI MULATSÁGGAL
ahol az est vendége és egyben koncertet ad:
MRS. COLUMBO ZENEKAR

Galambos Dorina együttese.

CSOMAGUNK ÁRA
Panziónk standard, régebbi szobáiban:
74.900,-HUF/FŐ
Megújult panzió részlegünk szobáiban:
79.900,-HUF/FŐ

SZILVESZTERI MULATSÁGUNKRA KÜLÖN IS LEHET ASZTALT FOGLALNI, MELYNEK ÁRA:
17.900,-HUF/FŐ

Bővebb információ a szolgáltatásokkal
és a programmal kapcsolatban:
www.polgarpince.hu

VILLÁNY

AZ 5 LEG-HANGULATOSABB

adventi családi program

Még karácsony előtt kimozdulhatunk pár napra, néha nem árt rápihenni az ünnepekre, mézes pálinkát, spar-helten készült ételeket kóstolni, és egyúttal a hiányzó az ajándékokat is beszerezhetjük, amíg a gyerekek bábelőadáson, szalmalabirintusban vagy a kisvasúton szórakoznak.

Lillafüred

Szilvásvárad - Adventi programok

November 30., december 6., 7., 14., 21.

Téli erdei kisvonatozásra indulhatunk Szilvásváradról a Szalajka-völgybe, ahol friss levegő és a ropogós természet mellett adventi hangulattal és programokkal is kedveskednek. A végállomásnál forró italok, gyertyagyújtás, 6-án Mikulás műsor és sok-sok ajándék lesz. December 21-én az erdei állatok karácsonyát ünnepelhetjük meg, melyen répával, káposztával, almával lephetjük meg az őzeket, szarvasokat és nyuszikat

Gyula - Méz és Mézeskalács Fesztivál

December 12-14.

Kellemes hétvégét tölthetünk el Gyulán családostul. A város fantasztikus hangulatú, a Várfürdőben pedig szórakozni, kikapcsolódni és regenerálódni egyaránt érdemes. December 12-én startol az adventi időszak nagy rendezvénye, mely több szálon is izgalmakban bővelkedik. Azonban a vasárnap lesz a gyerekeknek a legérdekesebb, hiszen alkalmi mézeskalácsműhelyen vehetnek részt, lesz bábelőadás és rengeteg mézes finomságot lehet megkóstolni.

Gyula

Budapest - Városháza Park

November 28. – december 24.

A Téli Fesztivál a Városháza Parkban igazi családi vásárnak tekinthetjük. Itt állítják fel Magyarország legnagyobb karácsonyfáját a fűthető sátorban színházi előadások lesznek, emellett rengeteg koncertet, műsort és hagyományőrző előadást láthatunk a színpadon. A Bazilika előtti vásáron viszont idén is lesz koripálya, tehát a sportosabb gyerekekkel érdemes átnézni oda is.

Kaposvár - Advent

November 30. – december 21.

Kaposváron a Karácsonyi Ünnepi Hetek alkalmával a székesegyház oldalában faragott betlehemet láthatunk. A főtéren Pajta Színházban betlehemes játékok és koncertek lesznek. Ha már nagyon átfagytunk keressük fel a közeli élményfürdőt! Sőt, ha már a környéken járunk, engedjünk a gyerekek nyaggatásának és nézzünk el Patcára, a Katica Tanyára is.

Szeged - Advent

November 28. – december 23.

Talán a legizgalmasabb programot találhatják meg a gyerekek a Szegeden a Dugonics téren, ahol az adventi vásáron több mint 1000 bálából álló szalmalabirintusban lehet fogócskázni, bújócskázni, sőt egy igazi fatoronyra is felmászhatnak. Ha kifáradtak, a mesemondó faházban kicsit kipihenhetik magukat.

Forrás: *itthon.hu*

MAGYARORSZÁG
Minden élménnyel több leszel

PROMÓCIÓ

pincéről pincére-

variációk Vincére

2015.01.24.

Villány
Természetesen!

A feltüntetett programok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Programok

2014. december - 2015. január

ADVENTI NYITOTT PINCE NAPOK

12. 13.

Dátum: 2014 december 13-14.
Helyszín: Pincefalu
Cím: 6344 Hajós, Hajósi u.

Program:
A hajósi borosgazdák ismét kinyitják pincéiket, hogy kóstolásra kínálják az új borokat. A présházakban a helyi termelők és kézművesek is kínálják portékáikat, a gyerekbarát pincékben pedig meglepetések várják a kicsiket.
Belépő: 2.500 Ft/fő

Bővebb információ: facebook.com/vintegro

XIV. EGRI BORSZALON EGRI

12.29.

Dátum: 2014. december 29.
Időpont: 18- 23 óra
Helyszín: Hotel Eger
Cím: 3300 Eger, Szálloda út 1.

Program:
Gál Tibor borász ötlete alapján az Egri Bormíves Céh 14. alkatommal rendezi meg az Egri Borszalont a Hotel Eger - Parkban.

"Az a csodálatos gengszter korszak, avagy a BORTILALOM vége"
Fokozd te is a hangulatot az alkalomhoz illő korhű öltözékeddel!

Belépő: elővételben 5.000 Ft. (december 10-től kapható), a napján 6.000 Ft. 1db pohár minden vendégnek benne foglaltatik az árban! Kapható karácsonyi díszcsomagolásban is.

ST. ANDREA ÉVZÁRÓ FINE DINING BORVACSORA

12. 20.

Dátum: 2014. december 20.
Helyszín: St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3394 Egerszalók, Ady Endre u. 88.

Program:
Évzáró fine dining borvacsorát tartunk Eger két meghatározó éttermének közreműködésével a St. Andrea birtokon. Különleges tételek, még különlegesebb ételekkel, melyeket a Macok és Zsálya bisztró csapatai közösen komponálnak meg a ritka borsorhoz.

Regisztráció:
Tel.: +36 (30) 692-5860
info@standrea.hu
Információ: www.standrea.hu

FORRALTBOROS KALANDOZÁSOK JÉGVIRÁGTÓL BORVIRÁGIG

1. 17.

Dátum: 2015. január 17.
Helyszín: Monori Pincefalu
Cím: 2200 Monor, Strázsahegy

Program:
Ötödik alkalommal kerül megrendezésre a Forraltboros Kalandozások Jégvirágtól Borvirágig fesztivál a Monori Pincefaluban. Számos ismert budapesti és helyi ételkészítő mester csatlakozik a helyi forralt bort főző-kínáló borosgazdákhoz, hogy bemutassák a nagyérdemű közönségnek az ízelítő falataikat és a forralt bor különlegességeiket.

Belépődíj: 5.990 Ft

Információ: www.monoriborut.hu

Tokaj-Hegyalja PIAC

TOKAJ–HEGYALJA PIAC
MINDEN HÓNAP MÁSODIK VASÁRNAPJÁN 10–16 ÓRA KÖZÖTT
a 37-es főút melletti Disznókő Szőlőbirtokon, a Sárga Borház körüli téren
2015-ben is várjuk!

A feltüntetett programok csak tájékoztató jellegűek! A szervező a programok összetételét és árát előzetes bejelentés nélkül megváltoztathatja!

Programok

2015. január

PINCÉRŐL PINCÉRE — 1. 17.
Variációk Vincére 2015 — 1. 24.

Dátum: 2015. január 24.

Helyszín: több pincészetnél a Villányi borvidék településein (Villány, Palkonya, Villánykövesd, Kisjakabfalva, Nagyharsány, Kisharsány)

Program:

Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett "Vince vesszők" állapotából jósolják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet iránymutatásait követve. "Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pintze, és sok jó bort várhatni". A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince.

Bővebb információ: villanyiborvidek.hu

DÚZSI TAMÁS BORVACSORA A PLATÁN HOTELBEN

Dátum: 2015. január 17. Időpont: 19 órától
Helyszín: Hotel Platán****
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.
Program:

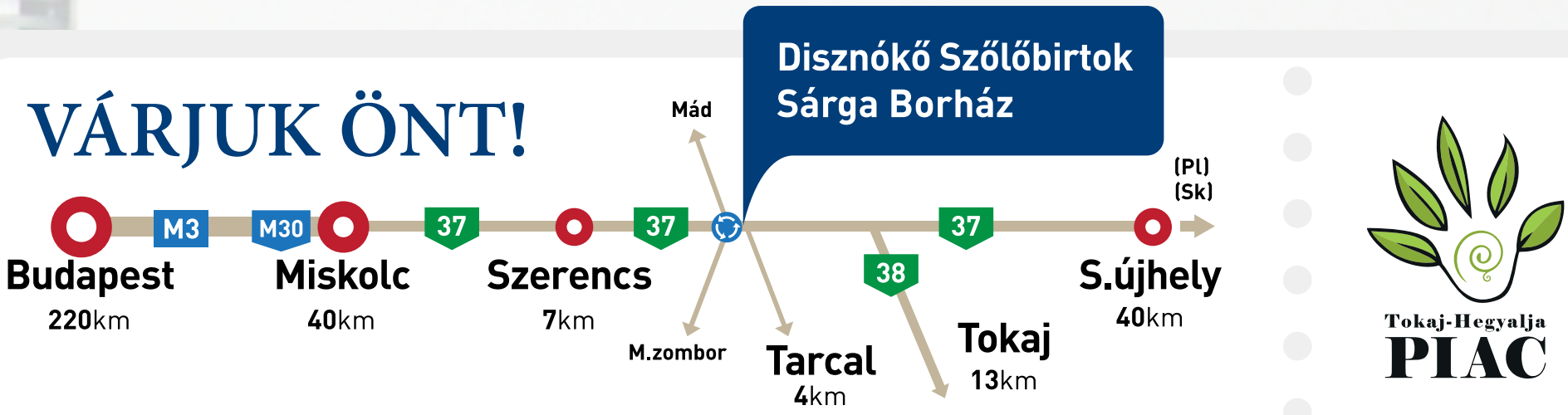
A kiváló szekszárdi borász ezúttal egy más, tőle nem megszokott borsorral lepi meg vendégeinket!

Az ételeket Balogh Károly konyhafőnök és csapata készítik.

A borvacsora menüje a következő:
• Fürtike 2014 - Aperitif
• Új Rosé 2014 – Levendulával grillezett füge kecskesajttal és zöldalma consommé
• Olaszrizling 2013 – Barramundi filé mangolddal és cukkini virág tempura tésztában, vajmártással
• Kékfrankos, Leányvár dülő 2012 – Színes borsos kacsamell, sous vide póréhagymával, fehérrépa krémmel, polenta ropogóssal, grillezett kápia paprikával, kakukkfüves jus
• Szegzárdi Ó Vörös Birtokbor 2011 - Hátszín szelet baconos, zöldséges pithivier-rel, zeller pürével, tojássárga krémmel és rozmaringos jus
• Görögszó 2011 – Étcsokoládé mousse erdei gyümölccsel töltve, meggyes pite, cékla krém, narancs zselé és vanília fagylalt
• Az est végén meglepetés bor!

Részvételi díj: 9.900 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (fajtánként 1 dl) árát. Az asztalfoglalás a részvételi díj befizetésével válik véglegessé!

Bővebb információ: Sebestyén Csaba
Telefon: +36 (30) 904-6236



PROMÓCIÓ

FERGETEGES

Szilveszter

a Hotel Lycium ★★★★ -ban!

Exkluzív gálavacsora
éjféli fogással

Egész este szórakoztató
gyerekparti

Tűzijáték
a tetőteraszról

Tombola
értékes nyereményekkel

Élőzene,
tánc hajnalig

Sztárfellépő:

Kocsis Tibor

Ár: **13.900 Ft**/fő

2014. december 31.

Információ:
52/506 600 • hotel@hotellycium.hu • www.hotellycium.hu

HOTEL LYCIUM ★★★★
DEBRECEN