NYÁRI BORAJÁNLÓ — *GYÖNGYÖZŐK, HABZÓK, ROSÉK ÉS FEHÉREK*

bor & párlat

2015 NYÁR

www.boresparlat.hu

Nemcsak rozéban "Király"

Dúzsi Tamás

SYRAH

Eger fűszere

EXTRA

25 éves a borászat
15 éves a pezsgőpince

Garamvári Vencel

Dűlőkerülő:

JAMMERTÁL »

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok

Hogyan lesz egy birtok BIO?

Kitekintő

MÁLTA

Az ismeretlen terroir

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

PROMÓCIÓ

Tokaj-Hegyalja PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN

Nyár szele fúj...

Darin Sándor
lapkiadó

És ez a szél idén igen meleg!

Az igazság az, hogy javában benne vagyunk már a nyárba. Kicsit megcsúsztunk a mostani lapszámmal, de jó munkához idő kell! Igyekeztünk most is színes és gazdag tartalmat összeállítan, remélem sikerült...

Nos, visszatérve a melegre, lassan száműzhetjük ezt a szót és lassan már csak a gyereknek mondjuk, ha fel akarjuk hívni a figyelmét, hogy süt a vasaló, vagy ha izzik a faszén a grill alatt. Az időjárást emlegetve inkább a hőség kifejezés a helyén való. Évek óta megfigyelhető a klímaváltozás ezen hatása. A Kárpát-medence időjárása kezd egy kicsit hasonlítani a mediterrán térségre, azt leszámítva, hogy ott legalább a tengerparton van némi légmozgás. Nos, itt viszont nincs...

Töltsünk tiszta fröccsöt a pohárba! Ilyen hőségben mit is tehet mást az ember, mint végigkóstolja a legjobb borokat, legyen szó gyöngyözőkről, habzókról, rosékról és fehérekről!
Ezekből állítottunk össze egy kis csokorra valót a borászok ajánlásával. (...és megsúgom, hogy ezekből viszünk a nyaralásunkra is egy kartonra valót :)

A nyár hátralévő részében félretesszük a munkát és igyekszünk pihenőre venni a napjainkat, ami nem fog szűkölködni természetesen sem borban, sem fröccsben. Így készülünk fel testben és lélekben a szüreti időszakra...

...addig is: 'Gone Fishing'

Szép nyarat mindenkinek!

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

IV. évfolyam 2. 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

Szerkesztőségünk állandó munkatársai
Kosárka József, Németi Attila Viktor,
Polgár Adrienn

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Bauman Katalin, Hegyalja Piac, Iványi Emese, Oláh Rita,
Pálinka Nemzeti Tanács, Sipos Gábor, Takács Zsolt,
Ujvári Vivien, Varkoly Eszter, Varkoly István,
...és még sokan mások

Címlap: Rozé fröccs
Címlap fotó: Németi Attila Viktor
http://www.nemetifoto.hu/

Fotók
Balogh Tibor, Darin Sándor, Németi Attila Viktor, Szigetváry Zsolt,
a kiadványban megjelenő borászatok, hírügynökségek és
on-line képügynökségek

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

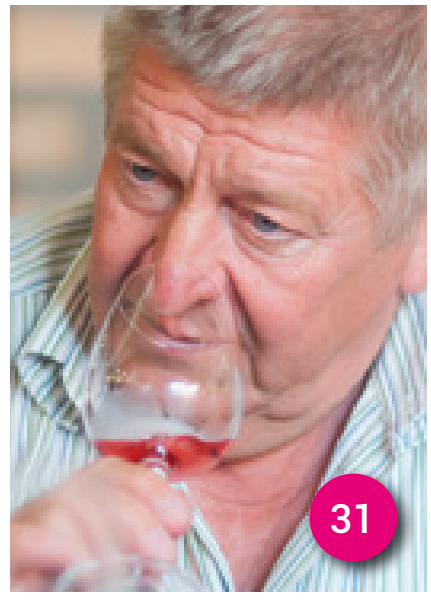
FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érint-ésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételé-vel 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 pályázat-okra 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.

Tartalom



7 HírSzüret

23 Egy regionális nagydíj kulisszatitkai
Holdvölgy

27 Nemcsak roséban “Király”!
Dúzsi Tamás

31 Jammertal
Dűlőkerülő túra Bock Józseffel

35 25 éves a borászat, 15 éves a pezsgőpince
Garamvári Szőlőbirtok

39 Bemutatjuk - a Vylyan gyöngyözőbora
[Kszí]

41 Hogyan lesz egy birtok BIO?
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok

51 Syrah
vertikális kóstoló a Gróf Buttler Borászatnál

54 Syrah: Eger fűszere
Egri Syrah-k tesztje

61 Kitekintő - Egy ismeretlen terroir a Földközi-tenger közepén
Málta

65 24. Budavári Borfesztivál

69 Gyöngyözők, habzók, rosék és fehérek
Nyári borajánló

86 Programajánló:
2015. július - augusztus - szeptember

DUPLA ÚJDONSÁG A TOKAJ-HÉTSZŐLŐNÉL

Bio Furmint 2014, új címkével!

2014-ben, a birtok legtetején elhelyezkedő Kis-Garai dűlőből szüretelt szőlőből, összesen 1.300 palack bio, száraz Furmintot készítettek. A borhoz egy teljesen új Hétszőlő címkét társítottak. Kizárólag a Terroir Club-nál, és közvetlenül a Tokaj-Hétszőlőnél lehet megvásárolni.

Forrás: Internet

FLOWER POWER!

Új értelmet nyert a 70-es évek óta ismerősen csengő kifejezés: a Bock Pince hazánkban elsőként alkalmazza az eddig csak a katonaság által használt napelemes technológiát, a SmartFlower-t. A napraforgó virághoz hasonló elven működő rendszer 70%-al hatékonyabb az eddig használt napelemes energiaforrásoknál.

Merre lehet még fejlődni?

Kicsit hihetetlenül hangzik, de a világ szakértői egyetértenek abban, hogy 2020-ra az elektromos járművek használata és üzemeltetése világviszonylatban eléri a 10 -15 %-ot, csak a közlekedésre használt járműipar területén! Hosszú távú terv ugyan, de a Bock család elhatározta, hogy egy elektromosautó-töltőállomást telepít a Pince parkolójába - méghozzá oly módon, hogy ennek a töltőállomásnak az energiaforrását is teljes egészében napelemtáblákból biztosítja. Ki tudja, hátha 5 év múlva ez lesz az a versenyelőny, mellyel Villány idegenforgalma még erősíthető…

Forrás: Bock Magazin

Fotó: Facebook

MEGÚJUL A TERÉZIA-KÁPOLNA ÉS KÖRNYEZETE

Tokaj-Hegyalja egyik szimbóluma a műemléki védettségű Terézia-kápolna újra vonzó turisztikai állomássá válik a megújulásnak köszönhetően. A kápolnát 1749-50-ben építette Gróf Grassalkovich Antal, Drese Gottfried mesterrel, uralkodójának, Mária Teréziának, hálából adományaiért. A kápolnát Szent Teréz tiszteletére szentelték fel, ugyanis a hagyományos tarcali szüretkezdő napon, október 15-én Teréz napján a katolikus hívők búcsújárással tisztelegtek a szent előtt.

A második világháború után a kápolnát hamar kifosztották, utoljára az 1980-as évek végén újították fel kívülről. Mostanra sajnos romos állapotba került, 2015 nyarán viszont új fejezet nyílt a **Gróf Degenfeld Szőlőbirtok**hoz tartozó kápolna történetében.

A felújítási munkák június elején kezdődtek és várhatóan augusztus végén fejeződnek be. A kápolnát a Terézia-dűlő öleli körül, mely az egyik legjobb adottsággal rendelkező dűlje a birtoknak. A Terézia dombot a Degenfeld birtokkal, ahol a borászat és a kastélyszálló található a tervek szerint tanösvény és kőzetbemutató támfal fogja összekötni, a birtokon pedig pincemúzeum és bortrezor létesül, a sportolást kedvelők számára egy petanque pálya is épül a birtok középpontjában.

A dűlőtúrák során a látogatók megismerhetik az egyes kőzettípusok szőlőkre és ezen keresztül a borokra gyakorolt hatásait, a birtokon termesztett szőlőfajtákat és az itt zajló ökológia gazdálkodást. A kőzetbemutató támfal szemlélteti a Tokaj-Hegyaljára jellemző vulkanikus kőzettípusokat, melyek alapjai a „terroir-szemléletű" borászat alapkövének.

A Terézia dombra felérve Gróf Degenfeld Szőlőbirtok sommelierjének segítségével a vendégek elfogyaszthatják a piknik csomagjukban elérhető exkluzív borokat és csemegézhetnek a kastélyszálló étel különlegességeiből, amit az étterem séfje nagy-nagy gondossággal helyi alapanyagok felhasználásával készít el. Az út gyalogosan, biciklivel, vagy akár golfautóval is megtehető!

A kápolna, benne időszaki kiállításokkal, helytörténeti bemutatóval szeptembertől várja a látogatóit. A birtokközpontban lehetőség nyílik sportolásra, a különleges pétanque pálya kipróbálására, a kastélyszálló recepciójánál ajándékok, borok vásárlására, valamint az étterem specialitásainak megkóstolására. A kastélyszálló monarchia kori szobái és egyéb kiegészítő szolgáltatásai (medence, teniszpálya, könyvtár) egész évben áll vendégeink rendelkezésére, így a birtokon eltölthető program több napra is bővülhet.

Forrás: Internet

HÍRszüret

HATALMAS SIKER A 2011-ES 6 PUTTONYOS ASZÚ

A világ egyik legnagyobb presztízsű borversenyén, a londoni 2015 Decanter World Wine Awardson a Holdvölgy Culture 2011-es 6 puttonyos aszú bora aranyérmet kapott és elnyerte a Regionális Trófea címet.

Az évjáratot sok napfény és kevés csapadék jellemezte. A nyári időszak száraz, meleg időjárása - a szélsőséges júliusi hónap kivételével - folytatódott ősszel is. Három hónapon keresztül gondossággal és odafigyeléssel, kézzel gyűjtötték be az aszúszemeket majd készítették el ezt a különleges tételt egy nem kimon-dottan aszús évjáratban.

HOLDVÖLGY Culture 2011
Aszú 6 Puttonyos

Intenzív, egzotikus gyümölcsök koncentrációja finom hordó fűszerekkel keveredve, őszibarack-, sárgabarack-, méz- és eper- ízjegyekkel egészítik ki az aszú gombás karakterét, mely a botrytistől származik.
A frissítő citrusosság, ízében megjelenő krémesség teszi még teljesebbé, gazdagabbá a bort.

A **HOLDVÖLGY** egy születésnapi ajándékból, egy kis parcellából született. A birtok mára közel 26 hektárra nőtt, minden parcellája történelmileg klasszifikált mádi dűlőben fekszik. A minőség kulcsa minden egyes parcella alapos ismerete, a kompromisszumok nélküli szőlőtermesztés és szüret, illetve az ennek megfelelő borkészítés. A Birtok állandó törekvése, hogy a borok az adott fajta és évjárat tükrében a lehető legpontosabb le-nyomatát adják a dűlőknek.
Ugyanakkor a hagyományok ápolására is nagy figyelmet fordítanak: tulajdonában van Mád legnagyobb, háromszintes, több mint 1800 méter hosszú pincerendszere, aminek közel fele egyedülálló módon lett felújítva. A látogatók ezt a több mint 600 éves pincelabirintust barangolják be a látogatás során! Boraik a világ meghatározó városaiban, számos Michelin-csillagos étteremben elérhetőek.

XIX.

EGRI BIKAVÉR ÜNNEP

2015. 07. 9-12.

AZ EGRI BIKAVÉR ÜNNEPE SZENT DONÁT NAPJÁN

EGER, ÉRSEKKERT

EGY EGRI BIKAVER ★ EGY EGRI ETEL

borgasztronómiai bemutató

Sztárvendégek:

EGRI CSILLAG ★ EGRI ROZÉ

WiFi ZONE

www.bikaverunnep.hu ★ facebook.com/egribikaverunnep

TRAKTOROK ÉS VETERÁN JÁRMŰVEK FELVONULÁSA

PIKNIK, CSALÁDI PROGRAMOK

GESAROL

INTIM TORNA ILLEGÁL

BENKÓ DIXIELAND BAND

SZEDER

BAND OF STREETS

SUPER STARSKY

BP BORÁSZPORTÁL.hu · EGER · nka · Nemzeti Agrárgazdasági Kamara · egriprogramok.hu minden program egy helyen · VINOPORT.hu · SZUPERINFÓ · HRT SPEDITION GLOBAL TRANSPORTATION SOLUTIONS · Part Egyesület · Interkerámia · FULKER

A VinAgora Borverseny történetének legjobb sorozata

5 nagyarany,
106 aranyérem,
58 ezüstérem,
4 „nevező ország legjobb bora”,
7 „legjobb fajtabor” díj,
„legeredményesebb családi pincészet” díja,
„legsikeresebb fiatal borász” díja,
a „VinAgora új felfedezettje”

Négy napon át dolgoztak a versenyre érkező hazai és külföldi bírálók, akik a munka után Budapesttel ismerkedtek. Kiváló borok versengtek idén, a bírálóknak ezért nem volt egyszerű a dolga. Rengeteg érmet oszthattak volna ki, de a szabályzat szerinti 30%-os éremkorlát miatt feljebb kellett vinni a ponthatárokat. Sok bor magas pontszámot ért el, ám emiatt idén nem kaphatott érmet.

A június 11-14. között, Budapesten megrendezett VinAgora Nemzetközi Borversenyre 549 nevezés érkezett 18 országból. Ausztrália, Brazília, Franciaország, Libanon, Peru, Marokkó, Taiwan, Németország, Románia, Spanyolország és Uruguay is szerepelt hazánkon kívül a nevező országok sorában. Az összesen 55 főből álló nemzetközi zsűri keményen dolgozott, hogy tudása szerint a legjobb döntést hozza meg a négy nap alatt.

A champion díjak június 27-én, a VinAgora Borgálán, a Boscolo Konferencia Központban kerülnek kihirdetésre. A többi díj az alábbiak szerint került kiosztásra:

Nagyaranyérmet az alábbi öt bor kapott:
- **Balla Géza** Feketeleányka & Cabernet Franc 2012 bora
- a **Bodnár Pincészet** Tokaji Aszúeszencia „Vágy" 2003 bora
- a spanyol **Gonzalez Byass** Noe erősített bora
- a **Pauleczki-Vin Szőlőbirtok és Pincészet** Tokaji Muscat Lunel 2000 5 puttonyos aszúja
- a cseh **Znovin Znojmo** Znovin Tramin Cerveny 2010 bora.

Ha egy külföldi országból legalább 15 minta érkezik, akkor a nevezett minták közül a legmagasabb pontszámot elért arany érmes bor különdíjban részesül, ezt idén az alábbi pincészetek borai kapták:
- **Balla Géza** Feketeleányka & Cabernet Franc 2012 bora
- az ausztrál **Gatt Wines** Gatt Shiraz 2013 bora
- a brazil **Vinícola Campestre LTDA**, Zanotto Espumante Brut pezsgője
- a cseh **Znovin Znojmo** Znovin Tramin Cerveny 2010 bora.

Idén 7 legjobb fajtabor díj is gazdára talált, ők azok:
- **ax wine(e)motion** Merlot 2011 bora
- a **Bardon Borászat** Meszes Furmint 2013 bora
- a **Feind Borház** Cabernet Franc Prémium 2012 bora
- a **Gál Szőlőbirtok és Pincészet** Gál Kékfrankos 2014 rozé-ja
- a **Hilltop Neszmély Borászat** Kamocsay Chardonnay Superior 2013 bora
- a **Takler Borbirtok** Cabernet sauvignon reserve 2009 bora
- a **Varga Pincészet Kft.** Aranymetszés Olaszrizling 2014 bora.

„Nehéz, ám nagyon kellemes volt az idei VinAgorán bírálni: rengeteg kiváló bor közül kellett a legjobbakat kiválasztani. Szinte zavarba ejtő volt a sok hibátlan, egyedi bor, ilyen sorozattal még nem találkoztam, pedig bíráltam már párszor." - mondta az egyik magyar zsűritag.

A champion díjak, a „legeredményesebb családi pincészet" díja, a „legsikeresebb fiatal borász" díja, és a „VinAgora új felfedezettje" díj a Borgálán kerül kihirdetésre ünnepélyes keretek között. A részletes eredménylista a különdíjak nélkül megtalálható a VinAgora weboldalán.

A szűk szakmai körben bonyolított verseny eredményei a fogyasztók számára is fontosak. A borkedvelő nagyközönség idén is megismerheti a részletes eredményeket, és végigkóstolhatja a borversenyre nevezett összes bort.

A VinAgora Borgálára június 27-én, szombaton a Boscolo Konferencia Központban kerül sor, ahol elegáns környezetben vonul fel a hűs borospalackok hosszú sora, melyekből a borkedvelők kedvükre kóstolgathatnak. Minden bor mellett megtalálható a hivatalos bírálati lap a versenyen kapott értékeléssel, így a vendégek összehasonlíthatják a borok eredményeit. Új kedvencekre bukkanhat, régi ismerősöket üdvözölhet poharaiban az, aki szereti a bort, szereti a sokszínűséget vagy egyszerűen kellemesen szeretne eltölteni egy bor-illatú napot több mint 500 féle nedű, és sok neves borász társaságában.

Belépőjegy ára elővételben 6500 Ft/fő, a helyszínen 7900 Ft/fő.
A helyszínen kristály kóstolópoharat kaució ellenében biztosítunk.

Forrás: Borkultúra Kft.

TOVÁBB FOLYTATÓDIK A NEMZETI PÁLINKAKIVÁLÓSÁG PROGRAM

Ebben az évben is töretlenül folytatódik tovább a tavaly elkezdett Nemzeti Pálinkakiválóság Program, amelynek alapvető célkitűzése a magyar pálinka, mint hungarikum minőségének folyamatos fejlesztése, ismertségének további növelése - mondta a földművelésügyi miniszter hétfőn Budapesten, az Országházban, a 2015. évi Pálinka Országkóstoló eredményhirdetésén.

Fazekas Sándor jelezte: az idei pálinka országkóstoló a korábbi pozitív kezdeményezések egyesítésével magában foglalja az országos pálinka és törkölypálinka, valamint a magán és bérfőzött párlatok versenyére érkezett mintákat, továbbá a pálinka kiválóságok kiválasztását.

A miniszter hozzáfűzte: Magyarországon minden feltétel adott ahhoz, hogy kiváló minőségű pálinka készülhessen. Ehhez megvan az egyedi jó minőségű alapanyag - a sokféle zamatos kárpát-medencei gyümölcs -, valamint a főzőmesterek szaktudása is. A kiváló minőségű magyar pálinkát pedig már nemcsak itthon, hanem külföldön is egyre szélesebb körben ismerik és keresik. A pálinka országkóstoló segíti, hogy a pálinkát kedvevők minél több és minél jobb magyar pálinka közül választhassák ki az ízlésüknek legmegfelelőbbet - mondta.

Gál Péter, az FM eredetvédelemért felelős államtitkára azt emelte ki: a minisztérium három kiemelt programja közül az egyik a Nemzeti Pálinkakiválóság Program, mivel ezt a területet nagyon fontosnak tartja a szaktárca. A pálinka az ország első számú hungarikuma, e kincs megőrzése és továbbfejlesztése nagyon fontos - mondta. A minisztérium ezért fejleszteni akarja a területhez kapcsolódó intézmény-

rendszert, így várhatóan rövidesen köztestület lesz a Pálinka Nemzeti Tanács - tette hozzá.

Szakáli István Loránd, hungarikumokért is felelős helyettes államtitkár elmondta: el kell érnünk, hogy a hungarikumok az egész világon kellő vonzerőt jelentsenek, ezért lényeges feladat a hazai mellett a nemzetközi népszerűsítésük is. Munkánk eredményeként a külföldiek minőségi magyar nemzeti termékként fogják beazonosítani a pálinkát, aminek legalább olyan kiemelt, országra jellemző itallá kell válnia mint a franciáknál a konyak vagy a skótoknál a whisky.

A pálinka az a termék a Hungarikumok Gyűjteményében, ami gazdaságélénkítő szerepet is betölthet, további nyereséggel kecsegtető piaci potenciált rejt magában. A lepárlással foglalkozó kis- és közepes vállalkozások tevékenységükkel nagyban hozzájárulhatnak a helyi gazdaság és turizmus élénkítéséhez

Növelni kell a magyar pálinka elismertségét, mind bel-, mind külföldön - mondta a Pálinkamesterek Országos Egyesületének alelnöke az MTI-nek az eseményen. Dúl Udó Endre szerint ehhez a mostaninál szélesebb körű és összehangoltabb marketing tevékenységre volna szükség Mindehhez Béli Géza, a Pálinka Nemzeti Tanács tagja, a verseny szakmai elnöke hozzátette: az elmúlt években a kereskedelmi forgalomba került pálinka mennyisége csökkent. Három éve még ez 780 ezer hektoliter fok volt, most 750 ezer hektoliter fok, vagyis 1,5 millió liter körül mozog évente.

Azsúria Magyarországi de ilegjobb pálinkájának címét az 1 Csepp Pálinkaház Zenit Szőlő-kései meggy vegyes gyümölcspálinkájának ítélte oda. A legeredményesebb pálinkafőzdének járó elismerést ebben az évben az Árpád és Vadász Pálinkák - Kisrét Manufaktúra Kft. kapta. Emellett számos arany, ezüst és bronz minősítést, valamint 9 Champion díjat is odaítéltek.

Forrás:
MTI/Földművelésügyi Minisztérium Sajtóirodája

LONDON NÉPSZERŰ BORBÁRJÁBAN ÜNNEPELTE 89. SZÜLETÉSNAPJÁT AZ ANGOL KIRÁLYNŐ

Vilmos herceg és Kate dadára bízta gyermekeit, hogy a királyi család tagjaival ünnepelhessenek az exklúzív londoni Berry Brothers & Rudd bárban.

A Berry Brothers & Rudd anglia legrégebbi bor és párlat kereskedése, a 17. század óta folyamatosan működnek london Kensington negyedében. A királynő ünnepi fogadását a 14 férőhelyes Townhouse különteremben tartották. A vacsora 130.000 Ft-ba került fejenként, a fogások mellé fogyasztott borok értéke pedig elérte a 3 millió forintot.

Forrás: express.co.uk

VÉRÜKET ÉS BIKAVÉRÜKET ADTÁK A SZEKSZÁRDI BORÁSZOK

Adj vért és add tovább! – ezzel a szlogennel indított rendhagyó közösségi véradókampányt a Magyar Vöröskereszt pénteken, melyhez 14 szekszárdi borászat is csatlakozott.

Vérét és bikavérét adta 14 szekszárdi borászat, hogy ezzel segítse a Magyar Vöröskereszt nyári véradókampányát. A Bodri Pincészet, Bősz Adrián, az Eszterbauer Borház, a Ferger-Módos Borászat, a Fritz Pincészet, a Heimann Családi Birtok, Márkvárt János, a Mészáros Borház, a Merfelsz Pince, a Németh János Pincészet, a Schieber Pincészet, a Sebestyén Pince, a Takler Pince, a Vesztergombi Pincészet és a Vida Családi Borbirtok összesen több mint 80 palack Szekszárdi Bikavért ajánlott fel.

A Magyar Vöröskereszt 150 médiamunkásnak, közszereplőnek és vállalatvezetőnek ajándékot küldte el az ajándékokat július 17-én. A nők egy üveg Szekszárdi Bikavért, a férfiak egy szál vörös rózsát kaptak, rajta egy üzenettel: Adj vért, és add tovább!

A szervezet arra buzdít az újságírók és közszereplők mellett mindenkit, hogy adjanak vért és indítsák el saját véradóláncolatukat a www.veradas.hu/veradovagyok oldalon.

A kampány keretében bárki meghívhatja három ismerősét, hogy ők is adjanak vért. Akik elfogadják a kihívást, meghívókhoz jutnak, hogy tovább vihessék a véradás hírét. Így párhuzamosan több láncolat is elindul, amelyek segítségével több ezer ember ismerkedhet meg a véradás fontosságával, és juthat hozzá a másokon való önzetlen segítségnyújtás élményéhez. A szervezet arra kéri a véradókat, írják meg tapasztalataikat és a posztoljanak egy képet véradásukról saját Instagram és/vagy Facebook oldalukon a #veradovagyok hashtaget használva ezzel is bátorítva ismerőseiket, és népszerűsítve a nemes ügyet.

A nyári hónapokban a kánikula és a szabadságolások miatt csökken a véradói aktivitás, így ebben az időszakban nagyobb kihívást jelent a Magyar Vöröskereszt számára a véradók megszólítása. Ezért is tartották fontosnak a szekszárdi borászok, hogy a jó ügyért nem csak bikavérüket, de saját vérüket is adományozzák. Pénteken hatan nyújtották segítő karjukat véradásra, közülük többen is első alkalommal adtak vért.

„Nagy élmény volt, hogy egy igazán jó célért foghattunk össze és a Szekszárdi Bikavér hírét tovább öregbíthettük ezáltal. A segítségnyújtás nagyszerű érzés, melyet a véradás során mindannyian személyesen is megtapasztalhattunk" – mondta el ifj. Heimann Zoltán, a kampányhoz csatlakozó borászok nevében.

A szekszárdi borvidék borászai arra buzdítanak mindenkit, hogy csatlakozzanak hozzájuk és adjanak vért a kampány idején és indítsák el saját véradóláncukat a www.veradas.hu/veradovagyok oldalon..

Forrás: Hírszerkesztő

100 EZER LITER BORT LŐTTEK KI EGYMÁSRA

Több mint 100 ezer liter bort használtak lőszerként az észak-spanyolországi La Rioja borvidék Haro településén megrendezett borcsatában hétfőn.

A június végi rekkenő hőségben mintegy 10 ezren lövöldöztek egymásra vörösborral vízipisztolyból, permetezőtartályból. Locsolták a bort korsóból és még gumicsizmából is. A bor pillanatok alatt átitatta és megszínezte a ruhákat, a csatázók pedig tocsogtak az egyébként világhírű riojai vörösborban. Sokan kifejezetten azért öltöznek fehérbe az alkalomra, hogy a ruhájukat a vörösbor fesse bíborra.

A borcsatát Szent Péter ünnepe alkalmából rendezik meg a településen az 1940-es évek óta, az esemény mára jelentős turistalátványossággá vált. A csata előtt misét tartanak, majd megvívják a küzdelmet, utána pedig bőséges lakomával ünnepelnek.

A hagyomány szerint a borcsata a szomszédos Miranda de Ebro településsel való vitából ered, amely arról szólt, hogy a bilibiói sziklák mely település területéhez tartoznak. A borcsatát ezen a vitatott helyszínen rendezik meg.

FRANCIA BORVIDÉKEK LETTEK A VILÁGÖRÖKSÉG RÉSZEI

Burgundia és Champagne borvidékei is felkerültek a UNESCO világörökségi listájára.

A franciaországi Burgundia borvidékét és a pezsgőről híres Champagne pincészeteit is világörökséggé nyilvánította az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezetének (UNESCO) illetékes bizottsága Bonnban zajló tanácskozásán.

Champagne az a terület, ahol a habzó bor módszerét kifejlesztették az üvegben történő második erjedésnek köszönhetően a XVII. század kezdetétől a XIX. században kezdődött ipari termelésig – hangsúlyozta közleményében a UNESCO.

A listára három terület került fel: a Champagnetól Épernay-ig vezető út, ahol a nagy presztízsű pezsgőmárkák pincészetei találhatók, és ahol több millió üveg pezsgő érlelődik, a Saint-Nicaise és Reims közötti dombvidék, amelynek ókori és középkori föld alatti barlangjait erjesztéshez és tárolásra használják, valamint az Épernay körüli történelmi borvidék. Ezek együtt biztosítják a pezsgőtermelés folyamatát.

A világörökséggé nyilvánított másik borvidék Burgundiában a Dijon és Beaune városok közötti terület, mely történelmi szőlőbirtokaival és különleges klímájával egyedülálló a világon. A párizsi székhelyű világszervezet szerint itt mindegy egyes birtok különleges jelleget biztosít a bornak, a talaj, a napsütés és a szélnek való kitettség, illetve az emberi munka függvényében.

Az itt termelt borok a legjelentősebbek és a legdrágábbak közé tartoznak Franciaországban és a világon, többek között a Romanée-Conti, a Vosne-Romanée vagy a Montrachet.

Francois Hollande francia államfő szombat esti közleménye szerint a döntés „ezen régiók kivételes kulturális örökségének nemzetközi elismerése és a vidékeink dinamizmusának és sokszínűségének bizonyítéka, amelyek hozzájárulnak hazánk gazdaságához". Fleur Pellerin kulturális miniszter úgy vélte, hogy mindkét régió megérdemelte az elismerést, mert „meg tudták őrizni és előtérbe tudták helyezni az egyetemes kulturális és természeti örökséget".

Burgundia és Champagne elismerésével 41-re emelkedett a Franciaországban található világörökségi helyszínek száma. Mindkét területet 2006-ban javasolta Franciaország a természeti örökségeket védő listára. Az előzetes becslések szerint a UNESCO-örökségvédelem mintegy húsz százalékkal növelheti a turisták által eddig is szívesen felkeresett borvidékek látogatottságát.

Forrás: mno.hu

NEMZETKÖZI INNOVÁCIÓ OROSHÁZÁRÓL: AZ ESZTERBAUER BORÁSZAT ELSŐKÉNT TÖLTÖTTE NYÁRI ROZÉJÁT A KÜLÖNLEGES, BELSŐ MINTÁZATÚ PALACKBA

Magyarországon először kerül bolti forgalomba az a különleges, belső mintázatú boros palack, amely innovatív eljárással, Orosházán készül. Az egyedi üvegbe elsőként a szekszárdi Eszterbauer Borászat rozéja kerül, amellyel napokon belül koccinthatunk. A palack segítségével a magyar borászok egyedi mintázatú, kreatív boros palackokkal tehetik még különlegesebbé boraikat.

Az Orosházi Öblösüveggyárat üzemeltető O-I az év elején mutatta be fehér és rozé borokhoz ajánlott belső mintázatú palackját a magyar borászoknak. A hazánkban tervezett palack célja, hogy a borászok saját elképzeléseik alapján még egyedibbé tehessék a boraikhoz illő üveget bármilyen felirat, logó vagy motívum elhelyezésével. A 750 ml-es menetes szájú, úgynevezett Bordolese Nobile palack minden darabja egyedi, a gyártási eljárásnak köszönhetően nincs két teljesen egyforma üveg.

A Szekszárdi Borvidék egyik legnevesebb borháza, az Eszterbauer Borászat elsőként 2014-es Öröm Rozé Cuvée borát tölti a belső mintázatú üvegbe. A nyári frissítőként ajánlott rozé bor palackozásához a borászat 7000 üveget rendelt, melyek napokon belül a boltokba kerülnek.

„Az élet más területeihez hasonlóan a borpiacon is óriási a verseny. Egy modern borászatnak nem csak a borok minőségével, hanem a címkék, palackok külső megjelenésével is ki kell tűnnie, meg kell szólítania a fogyasztót. Az orosházi öblösüveggyár belső spirálmintázatú palackja olyan innovatív megoldás, mely még jobban kifejezi boraink különlegességét. Rozénk kitöltése ebből a palackból nem csupán gasztronómiai, de esztétikai élményt is nyújt majd" – mondta Eszterbauer János.

„Az orosházi öblösüveggyár több mint ötven éve áll a magyar borászok mögött. Legújabb innovációinkkal, így belső mintázatú palackunkkal a pincészetek kreatív elképzeléseit és a hazai borászati kultúrát kívánjuk támogatni. Reméljük, hogy különleges üvegeinkkel egyre több borász váltja majd valóra kreatív terveit és újabb egyedi palackokkal találkozhatunk majd a boltok polcaink – tette hozzá Gyenge Éva az O-I Magyarország vevőszolgálati és kereskedelmi vezetője.

Az egyedülálló eljárást néhány évvel ezelőtt az O-I fejlesztette ki és szabadalmaztatta. Az első belső mintával ellátott üveget - melybe sört töltöttek - az amerikai piacon mutatták be. Az üveg nyakán különleges spirál forma segítette elő a sör örvény-szerű kiöntését, ezzel is javítva a sör minőségét. Európában a palack újdonságnak számít - Csehországban egy helyi borászat bevonásával 2013 végén vezették be a piacra a belső mintázattal ellátott palackokat

Forrás: grayling.hu

HOTEL ERMITAGE
★★★★

ÓBOR ÉTTEREM

Harmonika és Két Hang

MIKLÓSA ERIKA ÉS HORVÁTH ISTVÁN

KÖZÖS KONCERTJE AUGUSZTUS 21-ÉN A BOCK KÖRPINCÉBEN

A sanzon, az operett és az opera kedvelőinek ajánlott műsor során Horváth István jóvoltából harmonika kísérettel együtt élvezhetik ki a fantasztikus énekhangokat.

JEGYÁR: **5000 Ft/fő** | MAXIMÁLIS LÉTSZÁM: **120 fő**

INFORMÁCIÓ, JEGYVÁSÁRLÁS | +36 72 492 919 | RECEPCIO@BOCK.HU | **WWW.BOCK.HU**

2. RIDIKÜL SZALON DEBRECEN

Nyári délután, kellemes idő, különleges helyszín, jóízű beszélgetés – így álmodtuk és eszerint valósítottuk meg második Szalonunkat. Az esemény Zamatos pillanatok a város tetején címet kapta, mellyel találkozásunk témájára és helyszínére utaltunk.

A beszélgetés előtt és után résztvevőink megkóstolhatták a Dimenzió Borászat roséját, gyöngyöző fehér és vörösborát, valamint megcsodálták a kilátást a Hotel Lycium****-Kölcsey Központ tetőteraszáról. Ezután meghívott Vendégeinkkel - Darin Sándor, Katona Erzsébet, Kovácsné Drabant Katalin, Molnár László - borászatról és gasztronómiáról beszélgettünk. Először foglalkozásukról, pályaválasztásukról meséltek nekünk.

Katona Erzsébet szakmai élete pedagógus végzettséggel indult, tevékenykedett a szépség- és divatszakmában is, jelenleg gasztronómiával foglalkozik. Élményfőzéseket szerveznek gyermekeknek, felnőtteknek és vannak csapatépítések is. „A minőségi alapanyagot nagyon fontosnak tartjuk, ahogy a jó borhoz jó alapanyag, jó szőlő kell." … „Nem a mennyiségi, hanem a minőségi étkezés fele kellene haladnunk, de ez legyen egy másik Ridikül Szalon beszélgetés témája."

Kovácsné Drabant Katalin gyermekkorában a családi szülőültetvényeken nagyon hangulatos szüreteken vett részt és onnan egyenes út vezette a borászathoz. „A szőlő egy csodálatos alapanyag, egy olyan gyümölcs, amiből fantasztikus dolgokat lehet kihozni, hogyha az ember értő kézzel, szívvel közeledik hozzá és nyilván a bor az egy élő anyag, lelke van."

Darin Sándor végzettségét tekintve építészmérnök, közgazdász turisztikai szakon, borturizmussal foglalkozik, a Bor és Párlat - negyedévente 100-120 oldalas terjedelemben megjelenő, ingyenesen letölthető - digitális magazin kiadója. Hogy került kapcsolatba a borokkal? „Soha nem voltam sörös, ha az ember nem sörös, akkor mit tud csinálni, szereti a bort."

Molnár László pályaválasztását inkább vakmerőnek nevezte és megosztotta velünk hogyan lett borlovag. Jelölésének ausztriai elbírálását, jóváhagyását követően lovaggá avatása a Nagytemplomban történt, az Európai Borlovagrend tagjává vált.

A bemutatkozás során beszélgető partnereink szavaiból kirajzolódott hogyan ismertek fel és ragadtak meg egy-egy lehetőséget, szeretik munkájukat, ami további fejlődésre/fejlesztésre inspirálja őket.

Beszélgettünk a magyar borok hazai és nemzetközi ismertségéről/ismeretlenségéről, hallhattunk borászat tekintetében Magyarország adottságairól (talaj és klíma), tájjellegű ételekről, minőségről, marketingről. Vendégeink meséltek borturizmusról, a Miskolc-Görömbölyön lévő közel 500 pincét felölelő pincesorról, borászati és gasztronómiai trendekről, street food-ról. Szóba kerültek olyan kuriózumok, mint a béka, a szöcske, az ehető virágok. Bizarr vacsoraest keretében, éttermi kínálatként terítékre került a hangyatojás, ami résztvevőinket elgondolkodtatta mennyiség tekintetében: „ezer hangyatojásból rántotta", …, egy kanálnyi hány darab lehet?! Darin Sándor ki is emelte, hogy az ilyen különlegességek megkóstolásának bevállalása előtti feladat: jól elkészíteni őket.

Meglepetés vendégünk Kovács András (Kovácsné Drabant Katalin férje), sörrel, borral, pálinkával való kapcsolatáról és feleségével való megismerkedéséről vallott nekünk.

Az esemény záró gondolatait Katona Erzsébet ösztönösen megfogalmazta: ha elmegyünk egy ilyen rendezvényre, úgy érezzük kaptunk valamit. Élményeink kirángatnak a hétköznapokból, töltődni kell.
A beszélgetés után a Hotel Lycium**** szállodaigazgatója és a Séfakadémia tulajdonosa ajándékot adott egy-egy szerencsés résztvevőnek.
Az est itt még nem ért véget. Akiknek még nem kellett indulni, azok folytatták a beszélgetést. Molnár László immár kötetlen beszélgetés keretében történeteivel szórakoztatta, megnevettette a köré gyűlt Ridikülösöket.

IDÉN SZEKSZÁRD ADOTT OTTHONT A BORÁSZ ÜTKÖZETNEK

A Balatonboglári, Etyek-Budai, Hajós-Bajai, Mátrai, Szekszárdi és Tolnai borvidékek borászai 2015. július 18-án kivételesen nem azért gyűltek össze Szekszárdon, hogy boraikat, hanem hogy futballtudásukat mérjék össze.

A több mint tízéves hagyományra visszatekintő Borász Ütközetre első alkalommal Pannonhalmán került sor. Takler András, az esemény szervezője elmondta: „Gál Tibor ötlete nyomán egy egri-pannonhalmi baráti focimeccsből alakult ki ez a torna, amelyhez évről évre egyre több csapat csatlakozott. Amellett, hogy ez egy színvonalas sportesemény, számunkra arra is lehetőséget nyújt, hogy baráti kapcsolatainkat ápoljuk a többi borászkollégával."

2014-ben Hajós adott otthont a viadalnak, akkor a Balatonboglári borvidék léphetett fel a dobogó legfelső fokára, miután a döntőben hetesekkel legyőzte Szekszárdot. Idén a házigazdák már készülnek a visszavágásra. Szombat délelőtt a sorsolást követően indultak két pályán a csoportmérkőzések, a döntőre pedig még aznap kora délután sor került.

Az idén a Balatonboglári borvidék bizonyult a legjobbnak, ezzel megőrizték a tavaly is megszerzett első helyezésüket. A nyitómeccset, amely 2-2-es döntetlennel zárult, Etyek és Szekszárd vívta. A torna gólkirálya a dél-balatoni Takács György lett, aki a négy meccsen tizenkét találatot ért el, a legjobb kapus címmel pedig az etyeki Csalánosi Richárd büszkélkedhet. A legjobb védőital címért még folyik a verseny a szekszárdi cserszegi fűszeres és a kékfrankos rozék között.

A szervezők tájékoztatása szerint a délutáni pihenés után a díjkiosztás este, egy szekszárdi borok kóstolójával egybekötött vacsorán zajlott le. A torna szakmai védnöke a korábbi évek hagyományainak megfelelően Magyar Zoltán, a Magyar Borászválogatott szövetségi kapitánya. A rendezvény fő támogatója az Ital Magyarország Kft.

Forrás: Wineglass Communication

NEM LESZ PIACCÁ NYILVÁNÍTOTT LIDL ÜZLET

A Lidl Magyarország vezetősége megvizsgálva a közelmúltban, a kiskereskedelmi szektorban tapasztalható piaci gyakorlatokat, stratégiai döntést hozott. E döntés értelmében, a vasárnapi nyitva tartással kapcsolatos eredeti törvényhozói szándékot szem előtt tartva, az áruházlánc nem követi a kiskereskedelmi szektorban most kialakulóban lévő gyakorlatot, vagyis egyetlen üzletét sem fogja piaccá nyilvánítani a jövőben annak érdekében, hogy vasárnap is, minden egységüket nyitva tarthassák. Az elhatározás alapja, a magyarországi jogszabályok teljes körű betartása a mindennapi működés során.

„2015. március 1-jétől meghosszabbítottuk üzleteink nyitva tartását, legtöbb boltunk 7-21 óra között van nyitva, de összesen 46 fővárosi és vidéki egységünkben egészen 22 óráig lehet vásárolni. A kiskereskedelmi szektor valamennyi szereplője számára adott, egyszeri vasárnapi nyitva tartás lehetőségével márciustól mi is élünk. Felelős vállalatként semmilyen más módon nem tervezünk vasárnapi nyitva tartást" – hangsúlyozta Grósz Jenő, a Lidl Magyarország igazgatóságának elnöke.

A BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL MEGKAPTA AZ EFFE-MINŐSÍTÉST 2015-2016-RA!

Az EFA 2015. május 20-án közreadta a 2015-2016-os évre EFFE (Európa a Fesztiválokért, a Fesztiválok Európáért) minősítést kapott fesztiválok listáját. A nemzeti zsűrik illetve a nemzetközi zsűri értékelő munkájának megfelelően 31 ország 761 fesztiválja került be az EFFE-minősítettek első körébe. A minősített fesztiválok listája megtekinthető a www.effe.eu honlapon. Az online fesztiválkalauz, amely Európa legjobb fesztiváljairól tájékoztatja majd a közönséget, 2015 nyarán indul el.

A BORFESZTIVÁL Budai Vár
A SPAR TÁMOGATÁSÁVAL

Az EFFE az Európai Fesztivál Szövetség programjának célja, Európa fesztiváljainak megismertetése a szélesebb közönséggel, a szakmabeliek számára pedig a kapcsolatteremtés. Az EFFE projektje olyan új, nemzetközi fesztiválközösséget teremt, amelynek tagjai ugyanúgy elkötelezettek a kultúra, a művészeti értékek, mint a helyi közösség és az európai értékek iránt. Az EFFE platformja friss információval látja el a fesztiválláto gatókat világszerte, arra ösztönözve a szakmabelieket és a széles közönséget egyaránt, hogy vegyenek részt az európai fesztiválok színesítésében. Mindenek előtt azonban az EFFE – a minősítéssel – szeretné elismerni a fesztiválszervezők mindennapos, helyben, az adott közösséggel végzett munkáját, a kulturális szcénáért kifejtett kiemelkedő erőfeszítését.

A 2014 nyarán meghirdetett pályázati felhívásra fesztiválok százai jelentkeztek, hogy bizonyítsák a kulturális színvonal és a helyi közösség iránti elkötelezettségüket, az európai és nemzetközi színtéren végzett munkájukat. Az egyes országok nemzeti csomópontok által kinevezett szakértőkből álló zsűrije értékelte, pontozta a beérkezett pályázatokat, melyet később a nemzeti csomópontok a nemzetközi zsűri elé terjesztettek jóváhagyásra – így születtek meg az első EFFE-minősítések 2015 májusára.

Nagyon örülünk, hogy az EFFE-projekt eredményeképpen megszülethetett az EFFE-minősítettek első generációja, amely mindenek előtt a kulturális minőséget képviseli; fontos az is, hogy ezeknek a fesztiváloknak helyi, nemzeti és nemzetközi szinten is jelentős hatásuk van. A minősítettek 31 európai országot képviselnek és a műfajok rendkívül széles skáláját ölelik fel, igazán változatos programot kínálva ezzel közönségüknek – mondta Vincent Baudriller, az EFFE nemzetközi zsűri elnöke, a lausanne-i Théâtre Vidy igazgatója, az Avignoni Fesztivál volt igazgatója. – A világszerte jól ismert kulturális fesztiváloktól kezdve a csak a megszállott bennfentesek által ismert eklektikus eseményekig, hihetetlenül sokféle fesztivál alkotja az EFFE közösségét – tette hozzá.

A 2015-2016-os EFFE-minősítetteket egy online és egy nyomtatott fesztiválkalauz mutatja majd be, melyek 2015 nyártól illetve ősztől lesznek elérhetőek. A fesztiválkalauz segíteni fogja a fesztiválokat abban, hogy átléphessék határaikat és a fesztiválszervezők és egyéb szereplők, vagy akár a fesztiválközösségek között új kapcsolatok jöhessenek létre. A kalauz az Európán kívüli közönség számára is tájékozódási pontként szolgálhat az európai fesztiválkínálatot illetően.

Darko Brlek, az Európai Fesztivál Szövetség elnöke kifejtette: "Örülök, hogy az EFA a már kiépített hálózatát egy új platform kialakítására használja fel, amely a fesztiválszcéna erős támogatására számíthat, és amely így valóban

képes összekötni a közönséget egy sor kiváló és egymástól nagyon különböző fesztiválllal. Az EFFE mindezt egy egyedi fesztiválközösség megteremtésével érte el – igazi adomány ez az európai kultúra számára, melynek hihetetlen sokszínűsége éppen Európa fesztiváljaiban ölt testet."

Forrás: Borkultúra Kft.

BORKÓSTOLÓ TÍZEZER MÉTER MAGASBAN

Különleges borkóstolón vehettek részt a múlt héten a KLM San Franciscoba tartó járatának utasai. A bortermelő Thérèse Boer vezetésével a World Business Class utasai három fehér és három vörösbort ízlelhettek meg. A két legjobb bor szeptembertől folyamatosan elérhető lesz a fedélzeten.

Első alkalommal rendeztek nemzetközi repülőjáraton borkóstolót. A holland királyi légitársaság különleges járatán az utasok mellett újságírók is értékelhették vakteszten a KLM borsorát. A kóstoló végén Thérèse Boer felfedte, milyen borokkal is találkoztak a vendégek valójában. A két kedvenc, amely ősztől az állandó kínálatban szerepel majd a The Holy Snail Sauvignon Blanc 2014 (Franciaország) és a Casa Silva Cool Coast Pinot Noir 2013 (Chile).
Ízek a magasban

Az emberek máshogy élik meg az ízeket és az aromákat repülés közben, ennek oka például a kabinnyomás vagy a páratartalom. A szaglás és az ízlelés is átlagban 20%-kal csökken a fedélzeten, emiatt a KLM fogásai fűszeresebbek a borok pedig teltebbek. A magas csersav tartalmú borok a magasban kevésbé kellemesek, ezért ki is maradtak a légitársaság borválogatásából.

Ételek és borok Jonnie és Thérèse Boer-től

Jonnie Boer is csatlakozott a KLM különleges San Francisco-ba tartó járatához. 2015. október 26-ig a KLM a három csillagos holland séf fogásait kínálja az Amszterdamból induló járatokon a World Business Class utasoknak. Jonnie az úton mesélt az ételek megálmodásáról és azok elkészítéséről, illetve hogy milyen tényezőket kellett figyelembe vennie a receptek összeállításánál. A KLM és Thérèse az ételkülönlegességek mellé Ken Forrester (Old Vine Reserve Chenin Blanc 2014) borát ajánlja. A KLM World Business Class borai már online is rendelhetők a specialbite.com/klmwines oldalon.

A KLM a fedélzeti termékeit fejleszti

A holland légitársaság folyamatosan fejleszti fedélzeti termékeit és szolgáltatásait. A Boeing 747-es flotta World Business Class belső terei felfrissültek, valamint a Boeing 777-200-as flotta World Business Class és Economy Class kabinjai is átalakítás alatt vannak. Ezen felül a légitársaság évek óta vezető holland szakácsok menüjét kínálja a World Business Class utasainak. A KLM menüjének megálmodói közt olyan nevek szerepelnek, mint Sergio Herman, Richard Ekkebus, Mario Ridder vagy Richard van Oostenbrugge. A 2015-ös téli szezonban az Economy Class-on új tálcát vezetnek be, ami Tasty Blue névre hallgat. A KLM az első légitársaság, amely polipropilénből készíti ezt az eszközt. Ennek köszönhetően könnyebb lesz a tálca és egyben újrahasznosítható is. Emellett új, könnyebb kézikocsikat is kap az Economy Class, amely harmonizál majd a tálcák kék világával.

Forrás: acg.hu

TÍZ ÉVES A „SOHA NE IGYÁL, HA VEZETSZ” KAMPÁNY MAGYARORSZÁGON

Idén ünnepli tizedik évfordulóját a Johnnie Walker „Soha ne igyál, ha vezetsz” kezdeményezése Magyarországon, melyhez eddig 25 ezren csatlakoztak személyesen vagy Facebookon. A program 2015-ös célja, hogy további 10 ezer ember tegyen személyes ígéretet arra, hogy soha nem iszik, ha vezet. A jubileum alkalmából az idei kampányt Jenson Button, a McLaren Honda Forma 1-es csapat pilótája, Éric Boullier, a McLaren Honda versenyigazgatója és a kampány magyarországi nagykövete, Zséda indította el.

A program 2005-ös indulása óta a Johnnie Walker számos rendezvénnyel és kommunikációs kampánnyal hívta fel a figyelmet a kulturált alkoholfogyasztás és a józan járművezetés fontosságára Magyarországon: vízosztással egybekötött információs kampánnyal, sportautó kihelyezésével bevásárlóközpontokban, amit az arra járók aláírhattak, valamint a felelősségteljes alkoholfogyasztási nagykövete, Mika Häkkinen, volt Forma 1-es pilóta, majd Kevin Magnussen és Michelisz Norbert nagy tömegeket megmozgató részvételével. A program évek óta élvezi az ORFK-Országos Balesetmegelőzési Bizottság támogatását.

A „Soha ne igyál, ha vezetsz” felhívás hazai jubileumának apropójából Jenson Button az eseményre a híres énekesnővel, Zsédával érkezett egy McLaren 650S Spider sportautóban. Zséda az ittas vezetés elleni küzdelem támogatójaként, a felelős alkoholfogyasztás nagyköveteként csatlakozott a kezdeményezéshez.

„A 'Join the Pact' program kiváló platform arra, hogy fogyasztók tízezreit érjük el egy egyszerű, de annál fontosabb üzenettel: „Soha ne igyál, ha vezetsz”. Mára az egyezményhez csatlakozók száma világszerte elérte a kétmilliót. Remélem az idei kampányunknak köszönhetően elérjük, hogy további tízezer magyar is elkötelezi magát emellett” –

mondta Jenson Button a kampánynyitó sajtótájékoztatón.

„Az ittas járművezetés Magyarországon is kiemelt közlekedésbiztonsági problémának számít. A jogszabályi változások, a célirányos rendőri ellenőrzések és a prevenciós tevékenységek hatására az elmúlt években javulás mutatható ki az ittasan okozott balesetek számában és összes baleseten belüli arányában. Az ittas járművezetők kiszűrése továbbra is prioritást élvez a közlekedésbiztonsági intézkedések sorában. Emellett a közlekedők megfelelő tájékoztatása, az alkoholfogyasztás veszélyeire történő figyelemfelhívás az ORFK-OBB közlekedésbiztonsági és kommunikációs kampány tevékenységének állandó elemét képezik" – hangsúlyozta dr. Halmosi Zsolt, rendőr vezérőrnagy, rendészeti főigazgató, országos rendőrfőkapitány-helyettes.

„Az ittas vezetésből származó balesetek száma sajnos még mindig magas. Biztos vagyok benne, hogy ez a kampány és Jenson Button személye hozzájárul ahhoz, hogy Magyarországon is minél többen gondolják úgy, csak felelősségteljesen ülnek az autóba és mennek az utakra. Fontosnak tartottam, hogy én is csatlakozzak a kampányhoz, mert minden megelőzött baleset megmentett emberéleteket jelenthet"- mondta el az esemény kapcsán Zsédenyi Adrienn (Zséda).

A Join the Pact felhívásához csatlakozni a kezdeményezés oldalán, a www.jointhepact.com weboldalon, vagy a Johnnie Walker Facebook oldalán lehet.

'Join the Pact' – „Soha ne igyál, ha vezetsz" és a F1®

A JOHNNIE WALKER, a McLaren F1-es csapat és a Formula 1® tíz éves együttműködésének fókuszában a felelős alkoholfogyasztás áll. A JOHNNIE WALKER egyedülálló támogatása és a felelős alkoholfogyasztás globális nagykövete, Mika Häkkinen, valamint Jenson Button, Fernando Alonso és Kevin Magnussen révén a Johnnie Walker közvetlenül foglalkozik a felelős alkoholfogyasztással a 'Join the Pact' kampány keretében.

A 'Join the Pact' felhívás arra buzdítja a fogyasztókat, hogy aláírásukkal csatlakozzanak a kampányhoz. Mika és a McLaren F1-es pilóták 2006 óta népszerűsítik a cselekvésre felszólító kezdeményezést melynek köszönhetően az egyezményhez csatlakozók száma meghaladta a két milliót világszerte.

Mika a négy kontinens több mint 40 országába látogatott el, utazásai során számtalan médiummal, kormánytisztviselővel, érintettel és fogyasztóval osztotta meg a kampány legfontosabb üzeneteit az egyedi Johnnie Walker rendezvényeken.

A 2014-es Forma-1-es SINGAPORE AIRLINES SINGAPORE GRAND PRIX (szingapúri nagydíj) alatt a JOHNNIE WALKER bejelentette a 'Join the Pact' felelős alkoholfogyasztási kampány legújabb célkitűzéseit. Arra törekednek, hogy az egyezményhez 5 millió aláírást gyűjtsenek össze a 2018-as év végéig, valamint, hogy egyre több fogyasztó figyelmét felhívják a józan járművezetés jelentőségére. Az 5 millió fogadalom megünneplésére a Johnnie Walker 5 millió kilométernyi ingyenes fuvart biztosít az egész világon.

Forrás: Grayling Hungary

Holdvölgy
EGY REGIONÁLIS NAGYDÍJ KULISSZA-TITKAI

Szerző: Bor&Párlat
Fotó: Holdvölgy

A Holdvölgy Culture 2011-es 6 puttonyos Aszúja aranyérmet és egyben Regionális nagydíjat is nyert a Decanter World Wine Awards 2015 eseményén.

A 48 országból 15 929 mintát küldek a borászatok erre a megmérettetésre. Ebben a népes mezőnyben bizonyított Holdvölgy 6 puttonyos Aszú bora, megerősítve ezzel Tokaj helyét a Világ nagy borainak élvonalában.

Gincsai Tamás főborászt és Hornyák László vincellért kérdeztem a siker hátteréről. ***Hogyan jellemeznéd a 2011-es évjáratot? - érdeklődöm Hornyák Lászlótól.***

Rendkívül meleg, száraz időszak volt, amely egy rövid júliusi csapadékosabb periódust leszámítva egészen november végéig kitartott. Napfényben nem volt hiány, azonban a szeptemberi - októberi periódusban nem jött meg az aszúsodáshoz szükséges csapadékmennyiség, páratartalom. Kijelenthetjük, hogy nem egy tipikusan aszús évjárat során sikerült a borunk alapanyagául szolgáló szőlőket és aszúszemeket leszüretelni.

Milyen szőlőfajták aszúsodott szemeit használtátok fel ebben az évben?

Az aszúszemek furmint, hárslevelű és zéta fajtájú szőlőkből származnak. Bár sokan tartózkodnak a zéta szőlő használatától, ez az 1972 óta létező tokaji fajta, leheletnyi mennyiségben rendkívül szép bársonyos, fűszeres ízeket ad a bornak.

Mikor zajlott a szüret?

Az aszúszemeket majd' három hónapon keresztül, szeptember közepétől november első feléig tartó periódus során szüretelték gondos munkával a birtokunknál dolgozó hölgyek.

Mennyi aszúszemet tudnak egy nap alatt leszedni?

Nyolc órás munkanap alatt egy munkatársunk átlagosan napi 8.5 kg aszúszemet szüretelt. Hogy szemléletesebbek legyünk, egy kollegina teljes napi munkája, első osztályú aszúszemekkel számolva, mindösszesen 20 üveg aszú bor előállítását fedezi… Nincs másik borvidék a világon, amely ilyen élőmunka-igényes bort állítana elő! Összefoglalva, a dűlőkben a siker titka a szőlő fürtzónájában, gondosan elvégzett fitotechnikai munka, mely a mikroklimatikus tényezőket javítva elősegítette az aszúsodást.

Mi a díjnyertes aszú készítésének a titka? - fordulok Gincsai Tamás főborászhoz.

A 2004-ben alapított birtokunk 2006 tavaszán fektette le, magyar és francia szaktekintélyek közös munkájaként, a Holdvölgy aszú borainak alapjait. Az akkor elfogadott irányelvek kis finomításokkal a mai napig bizonyították megalapozottságukat: azon ritka borászatok egyike vagyunk, aki 2006 óta minden évjáratban kiemelkedő 6 puttonyos aszú borral rendelkezik. Ennek egyik bizonyítéka az idei Decanter verseny Régió Nagydíjas Culture 2011-es 6 puttonyos Aszú tételünk, hiszen egy aszús évjáratnak nem nevezhető évben sikerült nemzetközi viszonylatban csúcsbort készítenünk.

Hogyan ötvöződik egy mai aszúban a tradíció a modern technológiával?

Az aszú bor készítése során az alapokat a több száz éves hagyomány jelenti, míg a szükséges pluszt pedig az aszúkészítés minden elemére kiterjedő modern szakmaiság. Ennek egyik példája a préselési folyamat, ahol a lényerés finomságát a hagyományos Kossuth prések elvén alapuló modern technológiával végzett időigényes, szinte milliméteres precizitású présfolyamat biztosítja. A lényeg, hogy a borkészítés során minden egyes lépését időt nem kímélve végezzük el, rengeteg apró emberi beavatkozás mellett.

Meddig fogyasztható megfelelő élvezeti érték mellett egy Tokaji Aszú bor?

Egy évszázaddal minden bizonnyal számolhatunk! Tapasztalatból állíthatjuk, hiszen Birtokunkon nemrégiben dugóztunk újra 1912-es és 1915-ös évjáratú 5 illetve 6 puttonyos történelmi csodákat…

Ebből adódóan az Aszú borokat időtállóságuk miatt mindenképp ajánljuk nem csak borkedvelőknek, hanem befektetőknek is: idővel a bor a palackban - megfelelő tárolási körülmények mellett - tovább érik, újabb, nemesebb, patinásabb ízjegyek alakulnak ki, így értékálló. Ahogy fogynak a piacon a palackok, ritkaságuk tovább emeli az értéküket.

Van erre az értéknövekedésre számszerű példa már a világban?

Természetesen! Nézzük csak meg a „régi Világ” nagy ikonikus édes borának, a Chateau d’Yquem az árait: egy „Liquid Gold” kollekcióként híressé vált, 168 üvegből álló sorozat 2010-ben több, mint 1 millió USD-ért cserélt gazdát!

Lehet egy aszú gyűjteményből is egyszer „Liquid Gold”?

Mivel a Tokaji Aszú borok beltartalmi értékei minimum elérik a francia ikonét, bátran javasolhatjuk a nagy Aszú borokat nem csak fogyasztásra, hanem befektetésre is vásárolni, lejegyezni.

De ha nem is tekintünk ennyire pénzügyes szemlélettel a tokaji borokra, bizton állítjuk, hogy minden házassági évfordulón felbontani egy palackot, amelynek nektárja a házasság évéből származik, csodálatos élmény! Képzeljék el, hogy aranylakodalmunkon egy 50 éves Aszú palackot bontunk…! Úgy, hogy 45 évvel korábban, elérhető, primőr áron vásároltunk optimistán mondjuk 100 üveggel…

Tréfát félretéve, jó befektetés most előjegyezni egy Holdvölgy Culture 2011-es 6 puttonyos tételt?

Ha azt nézzük, hogy a száraz ősz kevés aszútermése miatt csak 4200 palackot rejt a Holdvölgy Pincerendszer, akkor a ritkaság miatt is biztosított az értékállóság.

Bátorítunk tehát mindenkit, akinek 2011-ben volt házasságkötése, akinek ebben az évben született gyermeke, unokája vagy alapította meg sikeres vállalkozását, hogy jegyezzen ebből a nemzetközi mezőnyben aranyéremmel, regionális trófeával díjazott tételből!

Említetted, hogy a Holdvölgy azon kevés Tokaji pincészet közé tartozik, amely 2006-os év óta, minden évjáratban tudott kimagasló minőségű, nagy puttonyszámú aszúbort készíteni...

Igen. A koncepciózus szakmai munka, szőlőterületeink tökéletes ismerete, és a megalkuvás nélküli szőlőtermesztésnek köszönhetően minden évjáratban tudtunk elegendő, első osztályú aszúszemet gyűjteni!

Készítetek aszúbort kevesebb puttonyszámmal is?

Nem, aszúban csak 6 puttonyos bort készítünk, mert úgy gondoljuk, hogy a készítésének hagyományával, a bor komplexitásával, dinamizmusával, eltarthatóságával mindent magába foglal, ami Tokaj.

Ezért is viselik az aszú boraink a „Culture” nevet.

Hogyan jellemeznéd a díjat nyert 2011-es Culture-t?

Egy igazi aromabomba! Intenzív, egzotikus gyümölcsök koncentrációja finom hordó fűszerekkel keveredve, őszibarack-, sárgabarack-, méz- és eperízjegyek egészítik ki az Aszú gombás karakterét, mely a botrytistől származik. A frissítő citrusosság és az ízében megjelenő krémesség teszi még teljesebbé, gazdagabbá a bort.

Hogy lehet legalább egy palackhoz hozzájutni ebből a csodából?

Aszú boraink minden esetben minimum 3 év hordós, és legalább azonos idejű palackérlelésen mennek keresztül mielőtt forgalomba kerülnének. A 2011-es évjáratot ennek megfelelően terveink szerint még további 3-4 évig érleljük a történelmi Holdvölgy Pincerendszerben.

Akkor, ha jól számolok legkorábban 2018-ban tudom majd megkóstolni?

A nagy érdeklődésre való tekintettel, az ősszel limitált számban, átmeneti időre elérhetővé tesszük a díjnyertes 2011-es évjáratot, valamint az őt megelőző öt évjárat 6 puttonyos aszú tételeit, egy kivételes, hat évjáratot bemutató kartonban.

Dúzsi Tamás

NEMCSAK ROSÉBAN "KIRÁLY"!

Szerző: Darin Sándor

Fotó: Dúzsi Tamás Pincészete

Dúzsi Tamással mindig jólesik egy beszélgetés, legyünk akár a pincéjében, akár szakadó esőben egy borfesztiválon, vagy - mint most is - egy borvacsora előtt, a készülődés forgatagában.

Milyen területen gazdálkodnak?

A saját terület az húsz egynéhány hektár és közel annyit bérelek mellé, vagyis amit saját magunk művelünk az 40 hektár, ezen felül körülbelül 20 hektár az ahonnan vásárolok, illetve helyesebben termeltetek. Összegezve közel 60 hektár aminek a termését minden évben feldolgozzuk.

Melyik szőlőfajtát tekinti a zászlós bor alapanyagnak?

Zászlós bor alatt most a Görögszó nevű boromra gondolok, ami 3 rész Cabernet franc és 1 rész Cabernet sauvignonból áll, barrique hordós érlelésű és 3 éves korában hozzuk forgalomba. A legismertebb borom viszont a Kékfrankos rosé, ebből tizenötször nagyobb mennyiséget készítünk, mint a vörösből.

Akkor most melyik a zászlósbor?

Mindig a legdrágább, legnagyobb bort tartják annak, de mivel én ismert rosé termelő vagyok, az is fontos. Nehezen tudom megmondani, hogy melyik a zászlós. Számomra mindegyik az.

Magyarország rosé királyaként is szokták emlegetni. Mennyire kedves ez a titulus?

Nem én találtam ki, én mindig szabadkozom, mikor mondják. Egy újságíró találta ki, amikor 6 évből 4-szer én nyeretem meg náluk a rosé tesztet. Azóta a világ legnagyobb rosé versenyén Cannes-ba is többször indultam. Ezt a versenyt 10 éve rendezik meg és 900-950 rosé indul évente. Én 9-szer indultam és a 27 érmemmel én vezetem a nemzetközi éremtáblázatot. Így már nehéz elvitatni tőlem a Rosé Király címet. Ezt szerénytelenség nélkül mondhatom, mert már nem csak magyar, hanem a nemzetközi viszonylatban is nekem van Magyarországról messze a legtöbb nemzetközi eredményem ebben a kategóriában.

Magyarországon hol tart a rosé divat?

Jelentősen növekszik az utóbbi 15-20 évben. A franciáknál kicsit előbb kezdődött ez a hullám, jelenleg minden negyedik palack elfogyasztott francia bor rosé. Nálunk azért nem ennyire nagy mértékű a kategória térhódítása. 2000 óta jelentős felmelegedés figyelhető meg a klímába. Nem csak azért nem bírjuk a meleg nyarakat, mert öregszünk, hanem mert jelentősen emelkedett a hőmérséklet és a hőség napok száma. Annak idején 3-5 nap volt egy évben, amikor 30 fok fölé emelkedett a hőmérséklet, manapság meg 30-50 nap is melegebb ennél évente. Ennek folytán a könnyű, jól iható, üdítő hatású borokat jobban keresik a fogyasztók. Ez vonatkozik a fehér és rosé borokra is.

Mi a helyzet a gasztronómiával?

A gasztronómiában nagyon jó a rosé, mert ha nehezen tudom eldönteni, hogy most egy fehér bort, vagy egy könnyű vörösbort tegyek az ételhez, akkor nagy valószínűséggel egy jó roséval meg tudom oldani a problémát. Vannak speciális ételek, amikhez jószerivel csak a rosé való. A rosékat meg a könnyű borokat is tisztességesen és jól kell elkészíteni és ez sok esetbe nehezebb, mint egy nagy vörösbor esetében. Akik értenek a roséhoz, azok meg is becsülik a jó rosékat, mert tudják hogy azzal sokat kellett dolgozni.

Hány fajta szőlőből készít rosét jelenleg?

Sokból, mert gyakorlatilag minden kékszőlő fajtából készítek rosét. Nem mindegyik jelenik meg önállóan. Van egy kékfrankos rosém, ez a legismertebb termékem. Van Kadarka, Pinot noir, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon és Syrah. Ez egy nagy minőségű rosé válogatás, amit már évek óta rendszeresen el tudok készíteni.

Van még a Márton napra készített rosém, amibe van Zweigelt, Pinot noir, Oportó, Medoc és Blauburger. Ez az öt korai fajta alkotja, de minden évben különböző arányban kerülnek bele, mert minden évben másképp reagálnak a fajták az évjáratra. Ebből a tételből 60.000 palackkal készítek. Ezért kell az őrült nagy figyelem, mert nekem nem 1000 hektós tartályaim vannak, hanem csak 70 hektósakkal dolgozom. Minden borom ilyen tételekben készül és utána lesznek kóstolás alapján összeházasítva. Szóval az a nagy palackszám az nagyon sok egyedileg elkészített tétel legjobb házasításának gyümölcse. Ezért tud jó lenni.

A roséknak mennyire kedvezett, vagy nem kedvezett a 2014-es évjárat?

Ez az évjárat semminek nem kedvezett, se a szőlőnek, se a bortermelőnek. Sokan már nyáron elsiratták az évjáratot. A mezőgazdaságról tudni kell és akinek köze van hozzá az tudja is, hogy plusz-mínusz 10-20 százalék termésingadozás minden évben előfordul. A lisztharmat fertőzés tavaly nálam önmagában elvitt olyan 12-13 százalékot. Ami ezt tetézte, hogy a legjobb kékfrankos területemet, a Görögszó tetőn úgy elverte a jég, hogy közel 2 hektár területen 20 mázsa termés lett. Ez azért már kicsit túl volt a várható mínuszon. Ez nem esett jól, de azt mondtam, hogy ezt még kibírjuk, de ősszel jött rá még egy igen esős idő, amitől nagyon sok szőlő elkezdett rohadni.

Mit lehet ilyenkor tenni?

A legnagyobb bajt mindig a döntésképtelen emberek okozzák! Nem szabad várni. Volt olyan, hogy szombaton délután szerveztünk vasárnapra 30 fős szüretet traktorosan, rakodósan, mindenestől. Nem mertem megvárni a hétfőt. Eredetileg abból a fajtából én nagy vörösbort akartam csinálni és most a kényszerszürettel egy olcsó vörösbor lesz belőle. Előfordult, hogy 2, vagy akár 3 kategóriával alacsonyabb árfekvésű bor készült a termésből. Volt egy Merlot kényszerszüret, ahol olyan gyönyörű, egészséges szőlőt szüreteltünk, amilyen még az életbe nem volt. Gyönyörű jó rosé lett belőle. Ebből is látszik, hogy azért lehetett szép szőlőt szüretelni, de nagyon nehéz volt.

Dúzsi Tamás

Megvonva a mércét, hogyan összegezné a tavalyi évet?

Kevesebb lett a termés, problémás volt a szüret, de nem volt lehetetlen feladat a borkészítés. Mindig bizakodunk, hogy a következő év majdcsak jobb lesz. Nem ártana már egy nyugodtabb évjárat. Semmi nagyot nem várok. Mennyiségben, minőségben legyen jó közepes, abból már nagyon jól lehet boldogulni. Amikor az Isten meg ad egy „nagy durranást”, akkor természetesen élünk vele, de ha a jó közepes megvan, akkor annak már nagyon kell örülni. A mezőgazdaságban két lábon kell a földön állnunk. Ha jön a nagy évjárat, akkor azt ünnepeljük meg és köszönjük meg. Mindenki köszönje meg akinek akarja, a természetnek, az Úristennek, vagy a házastársának, vagy a gyerekeinek, vagy valaminek, de köszönje meg azt a csodát. És akkor eggyel több okunk lesz arra, hogy jól érrezük magunkat ebbe az egyébként nem könnyű világban.

BORÚRA DERŰ, DERŰRE BOR!

A BORFESZTIVÁL
Budai Vár
A SPAR TÁMOGATÁSÁVAL

- Taste of Hungary: Magyarország legszebb borai
- Pár Borpár: összehasonlító kóstoló
- Szüreti Felvonulás
- Fesztivál Bora választás
- Boregyetem
- Sajtverseny
- Játékok
- Streetfood
- Népzenei és Néptánc Gála
- Terített Asztal: exkluzív gasztroélmény
- Világzene
- Jótékonysági Borárverés

EUROPE FOR FESTIVALS
FESTIVALS FOR EUROPE
EFFE LABEL 2015-2016

kiváló fesztivál

DERŰS JEGY- ÉS BÉRLETÁRAK ELŐVÉTELBEN!

BROADWAY

Főtámogató

Média főtámogató

A Borfesztivál rádiója

A Borfesztivál vízpartnere

Mecénás

Támogatók

Szakmai médiatámogatók

Médiatámogatók

Dűlőkerülő JAMMERTAL

dűlőtúra Bock Józseffel

Szerző: Bor&Párlat

Fotó: Bock Archívum

A Jammertál sztori egyből egy óriási ellentmondással kezdődik. Habár szőlője által a terület oly sok örömet okoz a helyi termelőknek és a távoli borivóknak, neve németül mégis siralomvölgyet jelent.

A legenda szerint az 1687-es szársomlyói csatát záró császári győzelem után még hetekig hallatszott a törökök jajgatása (vagy elkeseredett imája) hegyek közül, így ragadt a dűlőre a gyászos elnevezés.

Magyarország híres dűlőit bemutató sorozatunk első részében **Bock Józsefet** a villányi Jammertál dűlőről kérdezzük, amely számára egyet jelent a családi történetekkel.

Bock József

Hol helyezkedik el a „siralomvölgy”?

Gyakorlatilag a Jammertal dűlő egy délkeleti fekvésű katlan, ahová beszorul a meleg, a hideg pedig le tud folyni róla. Sőt, egész nap süti a Nap, így nagyon jó az érlelő képessége, ahogy remek talajjal is rendelkezik. Nem véletlen, hogy ragaszkodunk ehhez a dűlőhöz – sőt, vásároltam is területeket a bővítésére, ahogy még tervezem a későbbiekben is.

Milyen emlékek fűzik hozzá?

Gyakorlatilag itt nevelkedtem, hiszen gyermekkoromban rengeteget jártam fel, szinte minden nap fenn voltam. Még az év azon részeiben is, amikor a szőlőben nem volt dolgunk, ugyanis csirkéket tartottunk a présház kertjében, melyekről az én feladatom volt gondoskodni. Kora tavasszal, amikor még hajtás sem volt, akkor is felmentem kiengedni őket, kapirgálni már tudtak. Később ezek a látogatások megritkultak, jött a katonaság, aztán pedig már csak akkor jártam fel, amikor Apám szólt, hogy munka van. Rotálni, fejteni, permetezni… a szőlőmunkák a családi életünk részét képezték.

Mit tanult a szőlőben végzett munka során?

Azt, hogy ideális szőlő termőhely, ezt Édesapámtól tanultam meg. Halálát követően, tehát 1981-től, újra minden nap fent voltam. Felérvén felálltam a présház előtti földsáncra, körbenéztem a birtokon, amit megörököltem, vettem egy mély lélegzetet és éreztem, hogy tiszta a levegő: szerettem minden itt töltött percet. Csak az apám halála után éreztem meg, mennyit tud jelenteni a föld, ha az ősök munkája rejlik benne. Nyolcadik, vagy kilencedik generációs magyarországi Bock vagyok, felmenőim 1734-ben települtek be ide. Fantasztikus érzés az ő földjüket művelni.

Mindig is a családé volt a terület?

Volt, hogy a családi birtokot elvették tőlünk, államosították. 1958-ban Apám visszavásárolta a szőlőterületünket, de 1961-ig nem szőlészkedtünk rajta.

Ha jól tudom, itt állt a család első pincéje is?

Igen, a családi pincénk ma is a Jammertálon áll, de akkor még csak 20 méter mély volt. A mai, kb. 100 méteres mélysége fokozatos fúrással alakult ki - ahogy vettük az új hordókat, úgy volt szükséges bővíteni a helyet. Másrészről viszont, nagyon érdekes, hogy nem csak ezért ástunk: kellett a föld is. A dűlőnek ugya-

is van egy 14-18%-os lejtése, ezért a felszínét mossa el az eső. Gondosan műveltük a szőlőt, sokszor „salakoltunk” is, ami azt jelenti, hogy csak a felső 2-3 cm-t mozgattuk meg a földből. Ezt egy-egy nagyobb eső rendre el is vitte, ezért folyamatosan pótolni kellett.

Meddig volt ez a présház a birtokközpont?

1994-ig csak a Jammertálon gazdálkodtunk, utána épült a faluban (Villány) a pince, ahol jelenleg is áll. 2005-ig még végeztünk benne feldolgozást, de aztán úgy döntöttünk, tárolásra rendezzük be. Azóta egyfajta családi szentély, saját és muzeális borokkal, melyeket csak nagy ritkán nyitunk meg közönség előtt.

Milyen szőlőfajtákat termesztenek a Jammertálban?

A családi hagyományoknak megfelelően ma is oportót, cabernet sauvignont és egy kevés merlot-t termesztünk a dűlőn. Sőt, céljaim között szerepel bővíteni az itteni területeinket, szeretnék még több jammertáli oportót és cabernet sauvignont az utódaimra hagyni.

Családi hagyományok és folyamatos fejlődés. Hogyan férnek össze ezek az irányelvek?

A kezdetekben csak 5 íz volt a dűlőn, egy részét a visszavásárlás után ki is vágtuk, majd 1980-ig teljesen újratelepítettük. Sőt, azóta már én is újratelepítettem, de néhány tőke fent, a présház mögött még mindig őrzi a régi ültetvények emlékét. Ezeket az ősi tőkéket, melyek lehetnek akár 100 évesek is, meghagyta Apám is, így én is meghagyom az utókornak.

NAGYHARSÁNY | KISHARSÁNY | PALKONYA | BEREMEND | VYLYAN TERASZ

8. ÖRDÖG KATLAN Fesztivál

2015. 08. 4-8.

A MAGYAR FESZTIVÁLSZÖVETSÉG ÁLTAL MINŐSÍTETT FESZTIVÁL
MINŐSÍTÉSE KIVÁLÓ

www.ordogkatlan.hu

EUROPE FOR FESTIVALS
FESTIVALS FOR EUROPE
EFFE LABEL 2015-2016

PROMÓCIÓ

Garamvári Szőlőbirtok

25 ÉVES A BORÁSZAT, 15 ÉVES A PEZSGŐPINCE

Szerző: Darin Sándor

Fotó: Garamvári Szőlőbirtok, és Balogh Tibor

Mindig nagy öröm számomra, ha a borvacsorák sorát különleges tételekkel tudjuk színesíteni. Külön öröm pedig, amikor nem borokat, hanem pezsgőket tudunk a vendégek poharaiba tölteni...

Nagyon nagy szeretettel köszöntöm Garamvári Vencelt Debrecenben, a Hotel Platánban. Ez már a negyedik pezsgővacsorája itt, ha jól tudom?

Igen, de a mostani annyiban különbözik az eddigiektől, hogy teljes egészében pezsgők kerülnek bemutatásra a vendégeknek. Ráadásul most fordított módszerrel készültünk az estére, először a séf adta meg az elgondolt menüt, és ez alapján mi párosítottuk hozzá a pezsgősort.

Mennyire bevett szokás ez, hogy nem beküldik a pezsgősort, borsort az étteremnek és ők alkotnak rá, hanem kikérik a séfnek az elképzelését az estről?

Úgy gondolom, hogy itt egy harmónia megteremtéséről van szó, ezért az étel minimum annyira, ha nem fontosabb mint a bor-, vagy a pezsgősor. Nekünk kell alkalmazkodnunk a séf elképzeléseihez, hiszen nem mi találjuk ki az ételeket, mi csak elképzeljük, milyen pezsgővel tudunk hozzájárulni, hogy az a fogás kiteljesedjen. Ennek következtében könnyebb a pezsgőmesternek és komplikáltabb a séfnek, de azért igyekeztünk ezen úgy segíteni, hogy amikor megvolt a menüsor, akkor küldtünk egy általunk összeállított pezsgősort, így még az est előtt össze tudta kóstolni, hogy minden harmonizáljon.

Ha jól tudom, idén 25 éves a borászat és 15 éves a pezsgőpincészet...

Igen, ezt is megértük.

Ez idő alatt mennyit változott a hazai gasztronómiában a pezsgők és borok megítélése?

Rengeteget, de a pezsgők tekintetében még mindig van hová fejlődni. A gasztronómia az utóbbi években felgyorsult fejlődésnek örvend. A hazai borkészítés is példamutatóan fejlődik. Sajnos, van egy nagy hátrányunk, ugyanis úgy kerültünk be az Európai Unióba, hogy már csak 94.000 hektár szőlőnk volt, az uniós borpiac viszont telített volt a világ minden táján megtermelt termékekkel, ezért az Unió egy olyan szabályzatot alakított ki, hogy finanszírozta azokat, akik kivágták a szőlőjüket és azon a területen mást termeltek. Sokan ki is vágták a szőlőjüket, hogy a pár ezer eurós támogatáshoz hozzájussanak. Most amikor kicsit föllendülőben van a nemzetközi borkereskedelem, most a szőlőtelepítést támogatják.

Garamvári Vencel

A fogyasztói szokások mennyiben változtak közben?

A fogyasztó az elmúlt 10 évben úgy vásárolt, hogy inkább a pénztárcáját, mintsem a minőséget nézegette. Ezt a magyar bortermelők is megszenvedték. Most úgy tűnik, hogy egy pici fellendülés figyelhető meg a minőségi borok és pezsgők piacán is.

Hogyan alakult a pezsgő megítélése?

A pezsgő az egy külön speciális szegmens, mert a pezsgő piacot Európában és a világon is elsősorban a 310 éves Champagne uralja. Nem azt mondom, hogy nem megérdemelten, mert a minőség nagyon jó, de ez a 300 év nem jelent ledolgozhatatlan előnyt, hiszen a világon nagyon sok helyen nagyon sikeres pezsgőgyártók vannak.

Magyarországon tulajdonképpen egy nagyon erős cég volt, akit nagyon hamar kivásároltak a privatizáció során. Ez a Törley, ami most német tulajdonban van. Szerencsére szakbefektető vásárolta meg, ezért nem arról volt szó, hogy befejezték a gyártást mint sokhelyen, sőt inkább megerősítették a Törley pozícióját. Itthon elsősorban az olcsóbb árfekvésű, tartályban erjesztett pezsgők iránt van érdeklődés. Ebben nagyon jó a Törley. Közel 20 millió palackot készítenek egy évben, amiből jelentős exportjuk is van.

Az egyedi gyártású, tradicionális champagne-i technológiát megtestesítő pezsgők iránt még nagyon „puha” a kereslet. Gyakorlatilag mi szinte az elsők voltunk itthon ebben a szegmensben. 1997-ben – megvéve a műszaki alapokat – kezdtem bele a tradicionális pezsgők gyártásába. Az első próbatöltések értékesítése 1999-be történt meg. Ma már 15 év tapasztalata van mögöttünk.

Minden évjáratban készültek pezsgők?

Nem, nem minden évjáratban csináltunk pezsgőt. A kezdetekben nagyon sokat kellet az alapokkal bajlódni. Nagyon lassan jutottunk el oda, hogy a saját újratelepített szőlőinkből termeljük meg a megfelelő minőségű pezsgőalapot. Megteremtettük hozzá a feldolgozási technológiát, gépészeti hátteret az erjesztésben és a tisztításban, ami közismerten nem egy egyszerű feladat. Így 15 év után mondhatom azt, hogy talán eljutottunk oda, hogy tudjuk egyértelműen kontrollálni és megfelelő minőségbe készíteni a pezsgőinket. Szerencsére egyre többet készítünk.

Hol tart most a hazai pezsgőkészítés?

Napjainkban trendi lett pezsgővel foglalkozni. Mindenki, minden borász arról álmodozik,

hogy megcsinálja a maga pezsgőjét. Nagyon sokan el is kezdték. Gyakorlatilag az alakult ki, ami Franciaországban, Nyugat - Európába a tradicionális pezsgőgyártásban már régóta divat, hogy vannak nagy cégek, akik megcsinálják a kicsiknek a pezsgőt amíg a kicsik föl nem nőnek arra a szintre, hogy már érdemes nekik is beruházni a berendezésekbe, a gépekbe. Mi is 6 - 7 termelőnek készítünk az általuk hozott alapborból pezsgőt.

Milyen figyelem kísérte nemzetközi szinten a magyar pezsgők újraszületését?

Jó szívvel fogadták. A legnagyobb nemzetközi francia borversenyen például 7 ezüstérmet nyertem. Ezek ráadásul még a régi ültetvényekről szüretelt alapborokból készültek. Árban nem vagyunk a legolcsóbbak, mert mi ezt a tradicionális technológiát több éves érlelési idővel kötjük össze és rendkívül drága berendezéseket kellett ehhez megvásárolni, amelyeknek az amortizációja is eléggé drágítja a gyártási költségeinket.

Hazai piacon hol helyezkednek el a gasztronómiá-ban, illetve kereskedelemben ezek a prémium pezsgők?

Nagy általánosságban azt mondhatom, hogy a prémium pezsgők inkább az első osztályú éttermekben fogynak jól. Idehaza minden Michelin csillagos étterembe szállítunk a pezsgőinkből. A termelésünk 20%-a megy exportra. Szinte egyedüli magyar pezsgőkészítőként több francia hotelben is jelen vagyunk. Ahol egyszer megkóstolják, oda nagy valószínűséggel szállítani is fogunk, mert elégedettek az élménnyel és a minőséggel.

Nagyon nehezet fogok kérdezni. Mely-ik a kedvenc pezsgője Garamvári Vencelnek?

Ez folyton változik, mert egy darabig a fehér pinot noirból készült Prestige Bru-t volt a kedvencem. Most csináltam egy Optimum Brut névre keresztelt pezsgőt, ami egy újonnan telepített chardonnay, pinot blanc, pinot noir cuvée, ami nagyon jól itatja magát, de hazudnék, ha azt mondanám, hogy újabban mindig azt választom. Nagyon kedvelem egyébként a furmint alapú pezsgőnket, ezért idén már el is telepítettem 2,5 hektár furmintot Balatonlellén. Nagyon szép a furmintnak az ércessége, eleganciája és érdekes, egyyedi ízvilága van.

A mai estére egy különleges pezsgőt is hozott meglepetésként. Mivel kedveskedik a vendégeknek?

A mai estéről előzetesen hallottam, hogy nem csak én hozok majd meglepetést, hanem más is. A másik meglepetés egy nagyon finom orosz kaviár lesz, amihez egy 2000-es évjáratú, 15 éves Magnum pezsgőt fogok bemutatni. Remélem, hogy a kettő jól fogja egymást kiegészíteni.

Egészségünkre!

Bemutatjuk
[KSZÍ] - A VYLYAN GYÖNGYÖZŐBORA

Szerző: Bor&Párlat

Fotó: Vylyan Szőlőbirtok

Nyári hőségben a fröccs és a rosé már alapvetőnek számít. Lassan azonban kezdünk ezekkel eltelni és valami újat keresünk. Így került a poharunkba a Vylyan 2014-es gyöngyözőbora és rá kellett jönnünk, hogy ha ez van, akkor mi mást igyunk nyáron...

Debreczeni Mónika

Hogyan jellemeznéd a [Kszí]-t? - intézem kérdésemet Debreczeni Mónikához, Vylyan Szőlőbirtok igazgatójához.

Pezsdítő színfolt - balerina - a villányi vörösek között: játékos, légies, élénk, intenzív, elegáns.

Miről kapta nem mindennapi nevét?

Gyöngyözőborunk névadója a görög abc tizennegyedik betűje. Hangutánzó. Ezt hallhatjuk, amikor felbontunk egy a friss és üde, szomjoltó KSZÍ-t, és a gyöngyöző buborékok a felszínre törnek.

Milyen szőlőfajta szolgált alapul 2014-ben?

Alapbornak a Pinot Noir-t választottuk, mely nemcsak élénk gyümölcsösséget, de eleganciát és mélységet is ad a kortynak. A színtől az illatig igazi elegáns, légies'rózsaszín karakter', telt, zamatos és szomjoltóan élénk korttyal.

Milyen aromákat lehet felfedezni benne?

Az egzotikus gyümölcsös alapkaraktert a piros bogyós jegyek fűszerezik, s a pink grapefruit bizsergetően pikáns hosszú lecsengése kíséri.

Mikor történt a szüret?

2014 „hullámvasút" év volt, végletes időjárású időszakok követték egymást. Az április például hóval indult, majd kánikulával búcsúzott.
Korai és elhúzódó virágzás után forró száraz nyár jött, majd nyárvégi lehűlés. A lassabb, elhúzódóbb érés miatt a szüret szeptembertől október végéig szakaszosan folyt. Ehhez a tételhez a szüret 2014. szeptember 17-én zajlott.

Mitől lett ilyen üde és igazán szomjoltó?

A pinot noir színmustjából készítettük. A magától kifolyó színmust tisztább és magasabb minőségű alapanyag, mondhatni, „a szőlő lelke".
Hűtött tartályokban, 15°C-on történt az erjesztés, az eredmény egy könnyed, üde világos rosé alapbor lett, ami a töltéskor több ütemben kapott széndioxidot, hogy minél finomabb gyöngyözést érjünk el.

Mi a különbség a gyöngyöző és a habzó borok között?

A gyöngyöző bor hasonló a habzó borhoz, de annál kevesebb széndioxidot tartalmaz, apró, vidám buborékai élénkséget, játékosságot kölcsönöznek a bornak.

Milyen ételekhez párosítanád?

Aperitifként, könnyed előételekhez, vagy csak úgy önmagáért - frissítőként, jól behűtve, 4-5 ˚C-on érdemes fogyasztani. Fiatalon, frissen esik a legjobban.

Titok

Ide kattintva megismerheti Debreczeni Mónika LAZAC CARPACCIO salátájának receptjét...

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok

HOGYAN LESZ EGY BIRTOK BIO?

Szerző: Darin Sándor

Fotó: Gróf Degenfeld Szőlőbirtok,
Darin Sándor és Németi Attila Viktor

A szőlőbirtok Gróf Degenfeld Mária és férje tulajdonában áll. A család történelme a középkori Svájcba nyúlik vissza. A 19. század elején érkeztek Magyarországra, ekkor vásároltak Tokaj-Hegyalján első osztályú területeket amire pincészetet alapítottak. A Degenfeld család birtoka mindig is a régió jó nevű birtokai közé tartozott. Gróf Degenfeld Imre egyik alapító tagja volt a Tokaj-hegyaljai Bormívelő Egyesületnek, ami az első borászati szövetsége volt a borvidéknek. Sajnos az első világháború után a területeket több részre osztották, a második világháború után pedig a családot teljesen kisemmizték a vagyonából.

1995-ben Gróf Degenfeld Mária – Gróf Degenfeld Sándor lánya – úgy döntött férjével, Thomas Lindnerrel, hogy újjá fogják építeni a borászatot. Első körben földeket vásároltak hiszen a családjukban több, mint 100 éves hagyománya volt a gazdálkodásnak. A kárpótlás során az eredeti birtokot ugyan nem, de számos más termőterületet sikerült a Tokaji borvidéken megszerezniük. Elsősorban egy „Chateau"-t szerettek volna létrehozni a területen. Ezért esett a választásuk a mai kastélyszálló épületére és a hozzá tartozó présházra, amikben régen a tarcali Vincellér iskola működött, majd a kommunizmus idején borkombinátként, illetve kereskedelmi pinceként funkcionált.

BARABÁS MIKLÓS: A DÉGENFELD CSALÁD (1854)

Mikor kerültél a borvidékre? *- fordulok a kérdéssel Ujvári Vivienhez, a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok csinos, fiatal főborászához.*

2013 augusztusától dolgozom Tokaj-Hegyalján. Korábban fél évet dolgoztam gyakornokként Kaliforniában a Napa-völgyben laborban és pincében, majd Új-Zélandon, a Marlborough borvidéken is jártam, amely a Sauvignon Blanc fajtáról ismert a borkedvelők világában. Láthattam, hogyan lesz az élő anyagból kasszasiker. Nagy öröm volt a Saint Clair Family Estate-nél dolgozni, ahol egy szüret alatt hétezer tonna szőlőt dolgoztunk fel. A szezon végeztével egy borász barátommal stopposként bejártuk a szigetország borvidékeit is. Például így szerettem bele Central Otago Pinot Noir-jaiba. Ezután jöttem haza. Itthon a kezdetekben a Badacsonyi borvidéken dolgoztam, Bakó Ambrus keze alatt a Villa Sandahl-nál főleg Rajnai Rizlinggel foglalkoztam. A badacsonyi és a tokaji borvidéki munka között pedig megjártam Ausztráliát, ahol megint egy másik világgal találkozhattam.

Milyen tapasztalatokra tettél szert az utazásaid alatt?

Imádok utazni. Igyekeztem rengeteg bort kóstolni, élményt, tapasztalatot, szakmai ismeretet szerezni. Ausztráliában 2013-ban 45 ezer tonna szőlő feldolgozása volt a cél. Megtanultam, hogy kis-, közép- és nagyméretű pincészeteknek is megvan az előnye. Amikor Ausztráliába készültem, tudatosan választottam a Zilzie Wines céget: át akartam látni ezeket a méreteket. Lehetőségem nyílt annyi kísérlettel foglal-

kozni, amiről nem is álmodhattam. Az utazások alatt a különböző nemzetek sokrétű-, más és más hozzáállásának a megtapasztalása nagy hatással volt rám, érdekes látni, hallani és megfigyelni ezeket a gondolatokat.

Milyen érzelmekkel érkeztél Tokaj-Hegyaljára?

Régi vágyam volt a borvidéken dolgozni, hiszen bármerre jártam a világban, az emberek Magyarországról a Tokaji bort ismerik leginkább. Egyedülálló és utánozhatatlan.

Milyen változásokat hoztál a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok életében?

Úgy tudom, korábban nem palackoztak a Degenfeld Szőlőbirtokon dűlőszelektált Furmintot. Technológiai változások folyamatát indítottam el, amelyek hatással vannak a borok stílusára. Például a hordós erjesztésnél bevezettem az irányított erjesztést, emellett több lépcsőben, több élesztővel erjesztek a dűlős borok esetében. Igyekszem percről percre részt venni a borok életében.

TERÉZIA DŰLŐ - BALRA FENT A DOMBTETŐN A KÁPOLNA, KÖZÉPEN A BIRTOKKÖZPONT ÉS KASTÉLYSZÁLLÓ

CSALÁDTÖRTÉNET:

1625 II. Ferdinánd császár Degenfeld Kristóf-Mártont, Eybach, Dürnau és Neuhaus urát, a Velencei Köztársaság alkapitányát birodalmi báróságra emelte.

1713 Unokája, Degenfeld Kristóf Márton birodalmi és ugyanakkor osztrák örökös tartományi grófságot nyert.

1716 VI. Károly császár engedélyezte a Degenfeld-Schonburg név- és címeregyesítést, amit a Schonburg család angol címeinek – Leinster hercege és Mertola grófja – átáramlása is követett.

1800 Degenfeld Miksa-Kristóf birodalmi tanácsos Teleki Anna grófnővel a budapesti Kálvin téri templomban házasságot kötött.

1810 Degenfeld Miksát I. Ferenc király oklevelével honfiúsíttata, illetve erdélyi magyar grófi rangot adományozott neki.

1810 Degenfeld Miksa megvásárolta a Hunyadiaktól az erdőszádai birtokot a hozzá tartozó szerény kastéllyal együtt.

1814 Megszületik harmadik fiuk Degenfeld Pál.

1815 Degenfeld Miksa váratlan halála.

1820 Az erdőszadai kastély építését felesége, Teleki Anna fejezte be.

1849 Elsőszülött fiuk, Degenfeld Ottó halála.

1859 Miksa másodszülött fia, Degenfeld Imre a Tiszántúli Egyházkerület főgondnoka lett.

1884 Megszületik Degenfeld Miksa, a bevándorolt Miksa legkisebb fiának, Degenfeld Pálnak unokája.

...

Nem mindegy, hogy egy színelést ma vagy holnap végzünk el. Ha az adott nap úgy hozza, több órával tovább maradunk a pincészetben. Szerencsére ebben a csapat abszolút partnerem. Fejlesztések is történtek: a kezdetektől azon voltam, hogy a szükséges technológiai felújításokat a lehető leghamarabb megvalósítsuk. Motorikus szelepekre cseréltük a hűtőrendszer szelepeit, így nem mehet el visszafordíthatatlan mikrobiológiai folyamatok irányába egy erjesztési folyamat egy eldugult szelep hibájából. A kis tartályokra úszófedeleket szereztünk be, így elkerülhetjük a nem kívánatos oxidációt. Ennek köszönhetően akár kis tételek is jól kezelhetővé váltak. Ezek ma már alapvető követelményei egy modern borászatnak.

Mennyi tapasztalatod volt korábban bio alapanyaggal dolgozni?

Sajnos semennyi. Nagy kihívás számomra, ugyanakkor nagyon örülök neki, hogy ökológiai termesztésű alapanyaggal dolgozhatok.

PNEUMATIKUS PRÉS - A FELDOLGOZÁS EGY HELYEN TÖRTÉNIK, FOLYAMATOS ELLENŐRZÉS MELLETT.

1900 A Degenfeld család erdélyi birtokai 10 település határában közel 20.000 hektárt tettek ki. Többségük erdő, a többi szántó, rét, legelő, gyümölcsös, szőlő, park. Kastélyuk volt Erdőszádán és Hadadon, úrilak Szamoscikón. Azonkívül a szükséges gazdasági épületek mellett tiszttartói és erdészeti lakóházakkal is rendelkeztek. Városi bérházaik voltak Nagybányán és Kolozsváron. Fontos támogatói a református egyháznak, számos iskolát patronáltak.

1918 Az Osztrák-Magyar Monarchia felbomlása.

1918 A román agrárreform kezdete, mely során az erdélyi arisztokráciát szisztematikusan megfosztották vagyonától. A Degenfeld család elveszítette birtokaik 75%-át.

1920 A trianoni békeszerződés aláírása.

1920 Degenfeld Miksa és Teleki Erzsébet Kolozsváron házasságot kötött.

1922 Megszületett Degenfeld Sándor.

1945 A család Budapestről visszatér Kolozsvára.

1945 Megmaradt birtokrészek elvesztése, teljes vagyonelkobzás.

1946 Degenfeld Sándor Kolozsváron a Bolyai Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karán szakképesítő oklevelet szerzett.

1948 Degenfeld Sándor és Bethlen Ágnes grófnő házasságot kötött.

1949-55 A család tagjait többször letartóztatták, hosszabb-rövidebb időre bebörtönözték, kitelepítették, életüket teljesen ellehetlenítették. Alkalmi munkákból igyekeztek eltartani magukat.

1955 Degenfeld Mária születése.

1964 Degenfeld Sándor engedélyt kapott, hogy családjával kivándoroljon Németországba.

1987 Degenfeld Mária és Lindner Thomas házasságot kötött.

1994 Degenfeld Sándor, mint a család magyarországi birtokainak örököse - élve a kárpótlás adta lehetőséggel - elhatározta, hogy követve a több mint egy évszádos hagyományt, újjáélesztik a tokaji szőlőbirtokot. A megvalósítás érdekében első osztályú termőterületeket, valamint egy ősi pincét vásároltak Tarcalon.

1996 Elkezdődött a modern borászat felépítése.

1997 Megvásárolták a Tokaj főterén található egykori Degenfeld Palotát.

2003 A szőlőbirtok központi részén megnyitotta kapuit Tokaj-hegyalja első négycsillagos szállodája, a Gróf Degenfeld Kastélyszálló.

Ez egy nagyon szuper dolog, hogy Tokaj mint terroir és az organikus gazdaság így együtt van a Gróf Degenfeld Szőlőbirtokon. Ennél többet borász nem is kívánhat magának. Nagyon fontos tudnom mind a tulajdonos, mind a vezetés és az értékesítés részéről, hogy mik az elvárásaik a borok tekintetében. Számomra a cél a szerethető, jó bor elkészítése és ehhez csapatban kell dolgoznunk.

Ujvári Vivien, borász

Vivientől már mindent tudunk a borokról és a pincéről, de ***hol terem a szőlő a borokhoz?*** *- teszem fel a kérdést Varkoly István szőlészeti vezetőnek.*

100 hektár terület tartozik a birtokhoz. Ebből a 100 hektárból 35 hektáron gazdálkodunk, a többi terület jelenleg parlag, azaz régi ültetvények, amiket majd később fogunk újratelepíteni, ha igényli a piac.

Hol helyezkednek el a most megművelt területek?

Két dűlőbe vagyunk jelen, Tarcalon 10 hektáron és Mádon 25 hektáron. A fajtamegosztást tekintve 60% furmint, 20% hárslevelű, 10% sárga muskotály és a maradék 10% az kabar, zéta, kövérszőlő vegyesen.

Meséljél nekünk a bioról. Hogyan indult?

2009-ben kezdtük az ökológiai szőlőtéremesztést itt a birtokon. A pincészetünk tulajdonosa egy német üzletember, aki nagyon sokfelé jár a világban és több helyen is találkozott a „bio" borokkal. 2008 őszén, egy látogatás során feltette nekem a kérdést, hogy mit szólnék, ha ökotermesztést folytatnánk a birtokon. Megmondom őszintén, kicsit meglepődtem, idegen volt számomra a dolog. Hallani hallottam már és olvasottam is rólam, de mélyen nem mentünk bele soha a kollégákkal. Most viszont nagyon úgy tűnt, hogy komolyan kell vennünk. A kitűzött cél az volt, hogy már 2009-ben biobort kell készítenünk. Nagyon nagy segítség volt számomra két német bio szőlész, borász, akik az ökológiai szőlőtermesztés megvalósításában már komoly eredményekkel büszkélkedhettek. A tulajdonos felvállalta az átállás anyagi terheit, ami szintén nagy könnyebbség volt, hogy nem kellett a plusz költségeket helyben kitermelnünk. Minden gépet, munkaeszközt megkaptunk, amik a biotermesztéshez elengedhetetlenek voltak.

Hogyan választottátok ki az első területet, amit átállítottatok biotermelésre?

A teljes átállás három ütemben valósult meg. Itt a Terézia-dűlőben indult az első ütem egy 7 hektáros parcellában. A második ütemben a Galambos-dűlőt állítottuk át. 2009 egy nagyon száraz év volt, ennek is köszönhetően sikerült jól megvédeni a szőlőt. Mondhatom azt, hogy szeptember közepéig, végéig egy olyan 95%-os termésünk volt.

A száraz borok alapanyagát szépen le tudtuk szüretelni. A muskotályokat, félszáraz alapanyagokat is sikerült behoznunk a pincébe, még a késői szüretig is eljutottunk. Amikor viszont az aszú szüretre készültünk volna, elered az eső és október közepétől decemberig nem is hagyta abba. Azok a szőlők, amik kint maradtak, lefolytak a tőkékről.

St. Andrea Wine & Gourmet Bár

A St. Andrea Wine & Gourmet Bár helyét Budapest egyik legpatinásabb épületében, a belvárosi Eiffel Palace-ban álmodtuk meg. Ez az a hely, ahol egy csodálatos épített környezet kínál hátteret borászatunk törekvéseinek. Igényesen, egyedi módon, kellemes gasztronómiai élményeken keresztül szeretnénk itt bemutatni borainkat, melyek mellé Barna Ádám mesterséf által megálmodott ételeket kínálunk. Valljuk, hogy a bor igazi környezete a terített asztal és a szerető társaság!

1055 Budapest,
Bajcsy-Zsilinszky út 78.
Eiffel Palace
Office building
info@standreaborbar.hu
www.standreaborbar.hu
+36 30 663 68 77

PROMÓCIÓ

Fotó: Studio Bakos,
WeLoveBudapest/Balkányi László

Úgyhogy nagyon jó indulás és nagyon csúnya befejezés jellemezte a 2009-es szüretet. Ez a csapadékos idő majd csak 2010 őszén fejeződött be.

A hagyományos vegyszeres védelem és a bio által megengedett szerek között mi a különbség?

Két alapvető szert használunk, ezek a kén és a réz. Ezeket használjuk lisztharmat és peronoszpóra ellen és vannak a különböző növénykondicionáló szerek, ilyen a narancsolaj, egy algakivonat és a vízüveg. Ezek segítik még a növény ellenálló képességét növelni.

A 160 ÉVES PINCÉBEN PIHENNEK AZ ASZÚK

A vízüveg használata mechanikai védelmet jelet?

Így van. Ez egy filmréteget képez a bogyón. Teljes megoldást ez sem jelent.

Munkában melyik több? A hagyományos technológiával, vagy a bioval van több feladat?

Nagyon nagy kihívást jelent ez a szőlőtermesztés a szőlész számára. Együtt kell élni a szőlővel, ott kell vele lenni éjjel-nappal. A lisztharmatot mindig megelőzni kell, ha látom, hogy megjelent a tőkén, az már késő. Nekem ezt hamarabb észre kell venni, mint ahogy tömegesen megjelenne. Kénnel és más kontakt szerekkel dolgozhatom csupán, amiket maximum egy hetes, tíz napos permetezési fordulókban kell használni. Ha jön egy 10 mm-es eső, akkor vége a védelemnek. Volt már olyan, hogy pénteken lepermeteztünk és hétvégén jött egy eső, ami lemosta az egészet, így hétfőn újra kellett kezdeni a növényvédelmet. Mindig készen kell állni. Itt a nyár folyamán, a vegetációs időszakban nincs hétvége, nincs ünnep. Azonnal be kell tudnunk avatkozni.

Milyen a hektárra vetített köleségvonzata ennek az állandó jelenlétnek?

Mindenki, aki ökóval foglalkozik azt mondja, hogy az elején többe kerül és ezt én is alátámasztom. 2009-be közel 50%-kal került többe a biogazdálkodás, mint előző évben a hagyományos termelés.
2010 egy erősen csapadékos év volt, tizenötször permeteztünk és így is csak fele termés jött be a pincébe, de nálunk legalább sikerült megmenteni valamit. 2011-et már átlagos évnek mondhatom növényvédelmi szempontból. Ott egy olyan 30%-kal került többe a bio művelés a hagyományostól. 2012 az egy száraz év volt. Egyszerűbb volt a szőlésznek is, meg mindenkinek, aki a szőlővel foglalkozott. Ott szinte ugyanannyiba került.

Végignézve az ültetvényeiteken a gyakorlatlan szemlélő gazosnak gondolná a sorokat...

Igen, be van vetve talajtakaróval. A Biocom Kft.-nek az ecovin-es keverékét használjuk, amiben van fehérhere, bíborhere, facélia, bükköny és ezek egész évben folyamatosan felváltva virágoznak, ezzel idecsalogatják a hasznos élőszervezeteket akik elpusztítják azokat a kártevőket, amik nem valók a szőlőbe. Van egy esztétikai szempont is amint ránézünk, hogy gyönyörű

szépen rózsaszínben, vagy ha a bíborhere nyílik éppen, akkor bordó színben pompázik az ültetvény. A hasznos élőszervezetek idecsalogatásán túl van egy talajmegkötő szerepe is a növényzetnek. Így ezek a talajok az eróziónak jobban ellenállnak, mert a növények a gyökerükkel megfogják a talajt. A zöld tömegrészt pedig a későbbiekben bedolgozzuk, ami a tápanyag utánpótlásba is besegít.

Mennyire nehéz ezeket a bevetett sorokat rendben tartani?

A legnagyobb kihívás számomra a soraljak művelése volt. A sorközt azt meg tudjuk művelni különböző eszközökkel, de a sor alatt, a tőkék körül kizárólag kézi erővel lehetett kapálni. Erre viszont manapság nagyon nehéz embert találni. Az idei évben sikerült vásárolnunk egy soralj kapát, amit a traktor hátuljára fel tudunk szerelni és egy szenzor érzékeli a tőkéket, majd egy kapa szerű kés benyúl a két tőke közé és meglazítja a földet. Ez a technológia óriási segítség.

Varkoly István, szőlész

Hogyan fogadta a borvidék 2009-ben a bioművelésre történő átállási terveiteket?

Mosolyogva veregették a vállamat, hogy most „felköthetem a gatyát”! Megmondom őszintén, én is meg voltam ijedve, de szőlészként ekkor már 20 éves szakmai múlttal rendelkeztem,

A SORKÖZÖK BE VANNAK VETVE TALAJTAKARÓ NÖVÉNYEKKEL.

igaz nem a bioban, hanem a hagyományos szőlőtermesztésben. Sokan voltak a segítségemre a kezdésnél, a német tanácsadóimmal folyamatosan tudtam konzultálni telefonon, e-mailben és évente kétszer el is jöttek megnézni, hogyan boldogulunk. Lassan összeállt az ismeretanyag a fejemben. Ezt a tudást viszont mindig fejleszteni kell. Rendszeresen járok az éves rendezvényekre, amit a Biokontroll Hungária Kft. rendez. Ott elmondják, hogy milyen új lehetőségek, kontaktszerek vannak. Sok emberrel tartom a kapcsolatot, akik szintén bioban gazdálkodnak és megbeszéljük, hogy ha valami konkrét probléma, kérdés felmerül. Hozzánk legközelebb a Hétszőlő Szőlőbirtok szőlésze, Makai Gergő van, akivel együtt kezdtük a biozást. Talán mondhatom, mi voltunk a borvidéken ketten, akik 2009-től ezt folyamatosan csináljuk és most már 100%-ban átálltak az ültetvényeink.

Visszatekintve, megérte átváltani biora, vagy könnyebb lett volna esetleg ezeket az évjáratokat hagyományos növényvédelemmel, szőlészeti munkával megoldani?

Óriási munkánk, rengeteg energiánk van benne és igazából még nem érzem a gyümölcsét, mert

nagyon kevés bort értékesítünk „bio” megjelöléssel. Valójába közben mindegyik borunk bio.

Ez piac függő, hogy hová megy a teremék bioként?

Én így gondolom. 2012-ben az első ütemben átállt Terézia-dűlőből származó sárga muskotály egyik részével már kijöhettünk volna bio borként, de a tulajdonos úgy döntött, hogy majd csak akkor vezetjük be a piacra, ha az összes ültetvény átállt.

Tehát, ha jól értem, akkor az átállást követően el kell telni egy bizonyos időnek, hogy ráírhasd a termékre, hogy bio?

Így van. A Biokontroll Hungária Kft. az ellenőrző szervezetünk. Ők folyamatosan ellenőrzik az ültetvényeket, hogy betartjuk e azokat az előírásokat, amiket a biotermesztés során kell használni. Három év az átállási idő, ezt követően írhatom rá a negyedik év termésére, hogy az ökotermesztésből származik. 2015-re értük el az összes ültetvényünknél, hogy minden borunkra ráírhatjunk, hogy ökológiai termesztésből származik. Ezt a jövőben minden borunkon fel is fogjuk tüntetni.

Hol vásárolhatóak, kóstolhatóak a birtok bio borai?

Az ország területén számos kereskedésben jelen vannak termékeink, de hozzánk is bárki betérhet a birtokra, hiszen a Gróf Degenfeld Kastélyszálló éttremében nemcsak szállóvendégek, hanem a tokaji borok iránt érdeklődő borturisták is megkóstolhatják borainkat és természetesen hozzá a kastélyszálló séfjének ételkülönlegességei közül is választhatnak, hiszen úgy lesz teljes a borvidék képe, ha a helyi borok mellett a helyi alapanyagokon alapuló gasztronómiát is megízlelik.

Várunk mindenkit szeretettel a Gróf Degenfeld Szőlőbirtokon!

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK ÉS KASTÉLYSZÁLLÓ****

3915 Tarcal, Terézia Kert 9.
Tel.: +36 (47) 380-173
Fax: +36 (47) 380-149
degenfeld@degenfeld.hu
http://grofdegenfeld.com

SOMSZÖG,

DONGÓ,

HASZNOS,

GÖRBE,

BÁRTFI,

TÖKÖS-MÁLY,

BOHOMÁLY DŰLŐK

Tállya

TOKAJI FURMINT

Syrah vertikális kóstoló a Gróf Buttler Borászatnál

Szerző: Darin Sándor

Syrah Nagy-Eged-Hegy 2014 (hordóminta)

★ ★ ★ ★

Fűszeres illat, intenzíven gyümölcsös íz. Tartályos erjesztést követően új magyar tölgyfa hordóba került. A gyömölcsös aromákhoz szépen kezdenek épülni a hordós jegyek.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 2013 (hordóminta)

★ ★ ★ ★

Nagyon sötét karakter, mélyen struktúrált bor. Ibolya-meggy-fűszerek a jellemzőek. Sokkal nyersebbnek hat, mint a 2014-es, de komolyabb erő is érződik ki belőle.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 2012 (hordóminta)

★ ★ ★ ★ ★

Szinte fekete színű. Illata nagyon izgalmasan összetett: ásványos, csokoládés, meggyes, fűszeres. Aromái már szépen mutatják magukat, a hordó szépen simult bele a szerkezetbe. Óriási test jellemzi. Nagyon ígéretes tétel.

Syrah Nagy-Eged-Hegy Superior 2011

★ ★ ★ ★ ★

Szinte fekete. Teljes szájat betöltő telt, gazdag aromák. Fahéj, szegfűszeg, kakaó. Rendkívül komplex, nagyon sokrétű bor.

Phantom Nagy-Eged-Hegy 2011 (Sy-CF-PN házasítás)

★ ★ ★ ★ ★

Fűszeres, gyümölcsös, gazdag ízvilág némi ásványossággal. Finom savak és kerek tannin. Elegáns, harmonikus, lekerekedett érett, férfias bor.

Syrah Szarkási 200-300 m 2008 (Magnum)

★ ★ ★ ★

Brutálisan szép bor! Gyógynövényes, fűszeres illat. Ízében is rendkívül fűszeres, markáns savakkal, de nem bántóan. Hosszan tartó íz jellemzi.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 300-400 m 2008 (Magnum)

★ ★ ★ ★ ★

Elegáns, fűszeres illat jellemzi. Komoly, érett tétel, de még fellelhetőek benne elsődleges érlelési jegyek is. Nagyon lekerekedett, elegáns bor.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 400-500 m 2008 (Magnum)

★ ★ ★ ★ ★

Az előző tételtől nemcsak táblán belüli magassági eltérés van, hanem klónban is különböznek! Lekváros, dzsemes, nagyon koncentrált gyümölcsös illat a meghatározó. Érett ízvilág, sokkal töményebb az előző tételnél.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 2007

★ ★ ★ ★

A nagyon meleg évjárat teljesen felülírta a fajtát. Puncsos, parfümös, fűszeres illat. Meglepően fiatalos jelleg. Szép, érett tanninok, nagyon kerek képet mutat.

Syrah Szarkási 200-300 m 2005

A színe is mutatja, hogy eljárt felette az idő. Illatában is gyógy-szeres, oxidált jegyek mutatkoznak.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 300-400 m 2005

★ ★ ★ ★

Érett fűszeres illat, elegáns, szép szerkezet, de a boron már érződik, hogy leszálló ágban van.

Syrah Nagy-Eged-Hegy 400-500 m 2005

★ ★ ★ ★

Ásványos-fűszeres illat. Érlelt ízek dominálnak. Még van tartása.

Syrah

A syrah szőlőfajtát világfajtának tekintjük, mivel a világ összes jelentős borvidékén megtalálható. Európában, Dél-Amerikában, Dél-Afrikában, Új-Zélandon és az USA legtöbb termőhelyén syrah névre hallgat, míg Auszt-ráliában – ahol a legjelentősebb kékszőlő fajta – shiraz néven ismert. Leginkább Kalifornia, Dél-Afrika és Auszt-rália borvidékein terjedt el. *Magyarországon az 1990-es évektől kezdve telepítik.* Először Egerben, Villányban, Szekszárdon és Sopronban jelent meg, de napjainkra már szinte mindegyik borvidékünkön akad belőle.

A syrah fajtát nagyon sokáig perzsa eredetűnek tartották, de ma már – egy 1999-es DNS vizsgálatnak köszönhetően – biztosan tudható, hogy Franciaországban spontán kereszteződéssel kialakult szőlőfajta. Perzsiai eredetének legendájához az alapot sokáig az adta, hogy a mai Irán területén fekvő ősi városban, Shirazban készítik a régről jól ismert „Shiraz-i bort*”, amiről úgy tartották, hogy alapját ez a szőlőfajta adja és innen került később a Rhone vidékére.

Jellemzően bőtermő, szín- és cserzőanyagban gazdag fajta. Nagy testű, fűszeres, tartalmas borokat ad, a cabernet fajtákhoz hasonlóan hosszan érlelhető, de közepes savai hamarabb integrálódnak a borban. Ennek köszönhetően igazi fogyasztóbarát bor készíthető belőle.

**A shirazi bor már a IX. században Shiraz település a közel-kelet legjelentősebb bortermő vidéke volt és a XVII. századra híre Európától egészen Indiáig eljutott. A belőle készített száraz fehér bort leginkább fiatalon, míg az édes párját többnyire öt év érlelést követően fogyasztották.*

SYRAH

Eger fűszere

A jegyzeteket összesítette:
Darin Sándor

Fotó:
Németi Attila Viktor

Tesztelők:
Adamovich Károly - borász
Angi János - Debreceni Borozó
Borbély Roland - borász
Darin Sándor - Bor & Párlat
Gromon Tamás - borász
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
ifj. Lõrincz György - borász
Sándor Zsolt - borász

EGRI **SYRAH** TESZT

91 pont

Gróf Buttler Borászat
Syrah Superior
Nagy-Eged-hegy
2011
Mélyrubin szín. Illatában nagyon intenzív fűszeresség, fahéj, bors, és meggyes jegyek figyelhetőek meg, Ízében rendkívül gazdag, finom tannin és szép hordós érlelési aromák dominálnak. Még érlelhető.

89 pont

Petrény Winery
Syrah
2008
Színében egészen mély rubin pici barnás éllel. Illata fűszeres, érlelt jegyekben gazdag. Szép érett aromái, harmonikus savai nagyon sokrétűvé varázsolják. Picit hűvös eleganciát mutat.

90 pont

Thummerer Vilmos
Syrah válogatás
2009
Sötét bíbor szín. Picit érdemes szellőztetni. Illata rendkívül fűszeres, túlérett piros gyümölcsökkel. Ízében is dominál a gyümölcsösség finom étcsokis jegyekkel. Nagyon elegáns harmónia jellemzi.

Gál Tibor
Syrah
2008
Szép sötét szín némi lilás bevillanással. Illatában szép gyümölcsök, ibolya, csokoládé és kakaó. Intenzív hordós érlelési jegyek mutatkoznak.
Íze hosszan megmarad a szájban. Sokak igazi kedvence lehet.

Gál Tibor
Syrah-Merlot
2002
Színe igazán mély, sűrű. Illatában a cseresznyebefőtt, aszalt meggy, szegfűszeg és narancshéj. Savai tompultak, teste közepes. Szép érett aromák. Korához képest nagyon tartalmas, de tovább már ne érleljük.

88 pont

Vincze Béla Pincészete
Syrah Mészhegy
Biobor
2009
Érett sötét bordó szín. Ibolyás-ásványos-fûszeres, nagyon komplex illat jellemzi. Karakteres, gazdag íz. Fekete gyömölcsök, némi füst, igazi "újvilági" stílus. Igazán kiváló, komoly érlelési potenciállal bíró tétel.

87 pont

Kovács Nimród Winery
Syrah Monopole
Nyilasmár & Nagyfa
2011
Sötét bíbor szín. Intenzív illatában meggy, érett eper, málna, ibolya és vanília keveredik. Ízében is nagyon gazdag gyümölcsösség és finom hordóhasználat figyelhetõ meg. Nagyon gazdag közepesen hosszú lecsengéssel.

86 pont

Gróf Buttler Borászat
Kogart Cuvée
Syrah-Kadarka
2009
Szép sötét bordó szín, halvány barnás széllel. Illatában és ízében is érett jegyeket hoz. Nagyon fűszeres, csokoládés, cigánymeggy és cseresznye. Kellemes savérzet, hosszú lecsengés. Igazán szép bor.

Balga István
Syrah
2012
Markáns szín. Fűszeres, gazdag, élénk illat. Telt, arányos, zamatos korty. Fűszeresség mellett az elegáns hordóhasználat jegyei figyelhetőek meg. Kerek, jól iható bor.

EGRI **SYRAH** TESZT

86 pont

Petrény Winery
Syrah
2011
Színében telt, már szinte feketébe hajlik. Buja intenzív illat, fűszerek és érett, roppanós cseresznye. Ízében feketebogyós gyümölcsök, aszalódott meggy és hordós érlelési karakterek jellemzik.

83 pont

Vincze Béla Pincészete
Syrah
2008
Érett, de élénk színét mutatja. Nagyon intenzív fajtajelleges illat buja fűszerességgel és némi animalitással. Ízében közepesen intenzív érett gyümölcsösség, enyhén sav felé hajlik. Szerethető tétel.

85 pont

Gál Tibor
Syrah (Shiraz Hotel A Ház Bora)
2009
Szép érett bíborszín. Közepesen intenzív ribizlis-meggyesfűszeres illat. Ízében picit viszszafogott lágy gyümölcsösség jellemzi. Érett, elegáns bor szép savakkal. Most érdemes fogyasztani.

Balga István
Dante Syrah
2011
Az eddigiekhez képest világosabb szín jellemzi. Illata cseresznyés-fűszeres-virágos nagyon pici édeskés érzettel. Sima, közepesen gazdag íz. Áfonya lekvár, cseresznye némi feketebogyós gyümölcs. Harmonikus, elegáns stílus.

Kororna Borház
Jumurdzsák Syrah Grand Selection
2010
Vérvörös szín. Komplex illat, közepes test. Feketeszeder, csokoládé és némi narancsosság észlelhető. Intenzív tanninok és rövid lecsengés jellemzi.

Megjelent a **Debreceni Borozó** nyári száma. Keresse országszerte a nagyobb vinotékákban!
Debreceni BOROZÓ

Ifj. Lőrincz György, borász
St. Andrea Szőlőbirtok

"Nagyon izgalmas borokat kóstoltunk és ezzel úgy érzem, be is bizonyítódott, hogy nagyon jól érzi magát Egerben ez a fajta. Szép, elegáns borokat lehet belőle készíteni mindamellett, hogy a Bikavérben is megvan a helye, aminek segítségével egy nagyon izgalmas egri karaktert lehet kialakítani."

Gromon Tamás, borász
Gál Tibor Borászata

"Nagyon nagy élmény volt számomra mind vertikálisan, mind dűlősen szemlélni a borokat. Komoly borvidéki potenciált látok ebben a fajtában, ami még sokak számára ismeretlen. 1999-ben azért hoztuk be a borvidékre a fajtát, hogy a bikavéren mind színanyagával, mind fűszeres komponenseivel erősítsen. Ezek a tulaj-

VINTURI
DELUXE AERATOR SET
ESSENTIAL WINE AERATOR & TOWER

Felszabadultabb
Aromák...

Gazdagabb
Íz...

Lágyabb
Savérzet...

Egy pillanat
Alatt!

VINTURI BOR LEVEGŐZTETŐK
info@szinfolt.hu

donságok korábban sokszor hiányoztak a bikavérből. Meg kell találni a megfelelő dűlőket, mikroklímákat és akkor 15-20 év múlva eldönthetjük, hogy milyen jelentősége van a borvidéken a fajtának."

Adamovich Károly, borász
Gróf Buttler Borászat

"A vakkóstolón egytől-egyig hibátlan, szép borokat kóstoltunk. Az egyéni ízlés határozta meg, ki, melyik borokat értékelte magasabb pontszámmal. A vertikális kóstoló borait két részre kell választanunk, az egyik felében még a Bukolyi család által készített tételek szerepeltek, míg 2011-től a Benedek Péter és általam készített borok mutatkoztak be. Nagyon fontos a két stílusbeli különbség hangsúlyozása, mivel mi egy modernebb, fiatalosabb irányt képviselünk, illetve a korábbi tételek még egy fiatal ültetvényről származtak. Ezeknek köszönhetően egy nagyon összetett képet kaphattunk a syrahról. Az öregebb évjáratú borokról elmondható, hogy még ma is vannak közöttük értékelhető, örömet szerző tételek, a fiatalabbaknál pedig a mostani fogyasztás szépségei mellett az érlelhetőség lehetősége is szépen megmutatkozott. Érdemes ezzel a fajtával foglalkozni önálló borként és Bikavérbe házasítva egyaránt."

Sándor Zsolt, borász
Sándor Zsolt Organikus Birtok

"Zseniális volt a borsor, bár érdekes lett volna egy-két más borvidékről származó tételt is beleszúrni, hogy jobban érezzük Eger adottságait. Fogyasztói oldalról is azt látom, hogy egyre több syrah után érdeklődő tér be hozzánk, a borklubba. Nagyon tetszik nekik a fajta, ami nyilván adódik a fűszerességéből és a nagyon finom összetételéből, elegáns karakteréből. Nagyon szép ez az egri vonal, komoly jövője lehet a fajtának a borvidéken."

A Syrah tesztekhez a helyszínt a **Gróf Buttler Borászat** biztosította.

Gróf Buttler

Megérkezett
a 2015-ös nyár
legkomolyabb
itala!
Cosmis
"gyöngyöző" rosé 2014
WWW.GERETAMAS.HU
GERE
TAMÁS
& ZSOLT

Kitekintő

MÁLTA

Egy imeretlen terroir a Földközi-tenger közepén

Szerző: Dr. Kosárka József

Az utóbbi években egyre több magyar vendég keresi fel ezt a kis földközi-tengeri szigetcsoportot, amely elsősorban gazdag történelme és annak építészeti emlékei, valamint a tengerparti nyaralási lehetőségek révén kelti fel az érdeklődést. Eléggé közismert továbbá patinás lovagrendje is, viszont borairól még a jól tájékozott fogyasztók sem igen tudnak sokat. Ez persze nem csoda, hiszen kóstolásukra nemcsak itthon, de más országokban sem nagyon adódik alkalom, és a különböző ismeretterjesztő lapokban sem gyakran lehet olvasni róluk. Az utazás előkészületeire is gondot fordító turista a különböző útikalauzokban találhat ugyan néhány utalást „tüzes” máltai borokra, azonban még a viszonylag részletesebb leírások sem keltik fel annyira az érdeklődését, hogy komolyabb kóstolási várakozásokkal induljon útnak.

A mindössze 316 km² területű országának csak alig egyharmada művelhető, és annak is mindössze az egy tizednyi részén található valamilyen növényzet.

Ez a túlzás nélkül akár közömbösnek is tartható hozzáállás azonban gyökeresen megváltozik, amikor a repülőtérről a szállodába vezető út néhány apró szőlőültetvény mellet halad el, és kifejezetten érdeklődőbe csap át azt követően, hogy a szállodában sorra kerülő első esti vacsoránál az udvarias pincér egy olyan helyi rozét ajánl a grillezett halhoz, amely telitalálatnak bizonyul. Másnap aztán felkeresi a legközelebbi italszaküzletet és meglehetős érdeklődéssel veszi szemügyre a polcokon szép számban sorakozó helyi borokat, amelyek közül - az eladó ajánlásait is figyelembe véve - néhány palackot megvásárol. Akkor még nem tudja, hogy a későbbi kóstolási élmény hatására alaposabban utána fog majd nézni a máltai bor múltjának és jelenének, mert azért nem tud nem arra gondolni, hogy honnan származik a szőlő, amikor a világ egyik legsűrűbben lakott, mindössze 316 km² területű országának csak alig egyharmada művelhető, és annak is mindössze az egy tizednyi részén található valamilyen növényzet.

A helyi szőlő- és borkultúra eredete a római korig nyúlik ugyan vissza, azonban a modernkori borászat története mindössze csak egy évszázados. Kezdete a múlt század húszas éveire tehető, amikor az oda is elért filoxéravész pusztítását követően új borászati üzemek kezdték meg működésüket az országot alkotó három legnagyobb sziget kisebb-nagyobb birtokain.

Az általuk saját és olasz importból származó szőlőből készített borok minősége azonban elég hosszú időn át hagyott kívánni valót maga után és lényegében csak a legutóbbi évtizedekben - részben annak is köszönhetően, hogy a hetvenes évek környékén világfajtákat kezdtek el telepíteni - érte el azt a szintet, amely megfelelő alapot ad arra, hogy versenyképes kínálatot jelentsenek a külföldi vásárlók számára is. Ebben nagy szerepe volt azoknak a komoly változásoknak, amelyeket az ország 2004-ben sorra került EU-csatlakozása eredményezett, hiszen megnyíltak az ágazat számára igénybe vehető európai uniós források, amelyeket termelőik nem hagytak kihasználatlanul.

A Marsovin Borászat pincéiben 220 darab tölgyfahordóban és több mint 100.000 palackban érlelődnek borok.

Máltán jelenleg mintegy 750 hektáron művelnek szőlőt, az éves bortermelés nagyjából 50.000 hektoliter körüli. Nagy becsben tartják két autoktonnak tekintett szőlőjüket, a fehér Girgentina és a vörös Gellewza fajtákat, amelyeknek sokáig meghatározó szerep jutott a termesztésben. (Mindkettő olasz eredetű, az előbbi Sziciliában Insolia, az utóbbi Toszkánában Mammolo neveken volt ismert.) Az utóbbi évtizedek telepítéseinek eredményeként az ültetvények fajtaösszetétele folyamatosan szélesedett és napjainkra már elég változatosnak tekinthető.

A helyi viszonyok között jelentősebbnek tekinthető, kereskedelmi mennyiséget előállító borászatok száma nem több fél tucatnál, amelyek közül kettő rendelkezik komolyabb hagyományokkal, illetve játszik meghatározó szerepet még ma is az ágazatban.

A legrégebbi az 1907-ben alapított Delicata, amely egyben a legnagyobb is a maga mintegy 200 hektárnyi – kizárólag szerződéses alapon műveltetett - szőlőterületével, amelynek terméséből évente 22.000 hektoliternyi bor készül. Korszerű feldolgozó üzemük az egyik félszigetre épült a főváros, La Valetta mellett, ahol a borokat XVII. századbeli pincékben érlelik és tárolják. A termékskála meglehetősen széles, összesen 44 bor alkotja, amelyek 14 különböző címkével kerülnek forgalomba, a 10 literes dobozos kiszerelésű asztali boroktól (Lachryma Vitis) az új fahordóban érlelt csúcsborokig (Gran

Cavalier). Ezeket több mint 20 fajtából készítik, amelyek között megkülönböztetett szerepet játszik a két őshonosnak tekintett szőlő, valamint a Chardonnay, továbbá a Merlot és a Syrah.

Nem sokkal rövidebb múlttal büszkélkedhet a Marsovin, amely 1919-ben kezdte meg működését. (Másfél éve fúzióra lépett a Camilleri borászattal és a közös cég új neve Cassar-Camilleri lett.) Saját, öt különböző helyen művelt szőlőterületeinek nagysága 20 hektár, viszont szerződéses partnerei még további 125 hektáron művelnek számukra a szőlőt, amelyek döntő többsége világfajta, csak úgy mint a saját birtokokon. Az éves bortermelés 15.000 hektoliter körüli. Jelenlegi kínálatában félszáz bor szerepel, amelyek közel fele földrajzi eredet megjelölésű (IGT Maltese Islands Wine) asztali bor. A magasabb kategóriásak csúcsát a „butik" és a dűlőszelektált borok képviselik, mint például a Primus (Gellewza - Shiraz) és a Marnizi (Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot) vagy a Cassar de Malte pezsgő (Chardonnay).

A viszonylag rövid múltú borászatok közül a Meridiana emelhető ki, amelyet 1987-ben egy helyi borkereskedő alapított francia és olasz támogatók segítségével, kifejezetten a minőségi termelés céljából. A Ta'Qali birtok teljes kiépítése közel egy évtizedet vett igénybe, amelyet követően kerültek csak forgalomba az első borok. A termőterület 17 hektáros, amelyen négy fajtát (Chardonnay 46%; Cabernet Sauvignon 22%, Merlot 18%, Syrah 14%) művelnek. Ezekből 10 féle bor (4 fehér, 1 rozé, 6 vörös) készül, évente nagyjából 150 ezer palackkal. Két csúcsboruk a Nexus (Merlot) és a Celsius (Cabernet Sauvignon).

A máltai borokból helyben elég széles a kisebb és nagyobb üzletek, valamint a különböző kategóriájú éttermek választéka. Konyhájuk nem különösebben karakteres, viszont meglehetősen változatos és ehhez igazodik is a helyi borok kínálata. Halakban és tésztákban bőven lehet válogatni, amelyek elkészítésekor nem fukarkodnak a fűszerek használatával. A nyúl nemzeti eledel, amelynek a legtöbb vendéglátó egységben folyamatosan az étlapon a helye. Meg kell vele próbálkozni, különösen a fokhagymás-boros (fenek bit-tewm u bl-inbid) és pörköltes (stuffat tal-fenek) változataival. Jól megy hozzá többek között a Meridiana Isis (100% Chardonnay, DOK Malta - Denominazzjoni Ta' Origini Kontrollata) 2013-as évjárata, amely igencsak megnyerte a sztárszakács Jamie Oliver tetszését is.

Senki sem tudja a pontosan az eredetét Málta őshonos szőlőfajtáinak.

24. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL

MAGYARORSZÁG BORÁSZAINAK SZÍNE-JAVA!

15 ország, 220 borászat, 5000 féle bor, gasztronómia, kultúra

A Budavári Borfesztiválon Magyarország BORÁSZAINAK SZÍNE-JAVA kínálja kóstolásra legszebb borait, és a hazai nedűk mellett neves borkereskedők jóvoltából számos külföldi bor is bemutatásra kerül. A borkínálatban ott lesznek a hazai és a rangos nemzetközi versenyeken érmeket, díjakat nyert borok, és készítőik, akik szívesen beszélgetnek a borkedvelőkkel és akiknek szakszerű útmutatásait, tanácsait érdemes megfogadniuk mindazoknak, akik értő borfogyasztóvá kívánnak válni.

Öt napon át gazdag KULTURÁLIS ÉS ZENEI PROGRAM várja a látogatókat. A világzene legkedveltebb magyar együttesei, népzene, néptánc, és a jazz teszi felejthetetlenné a Borfesztiválon eltöltött órákat.

Színes, látványos, táncos-zenés forgatag a szőlő- és bortermelő eleink tiszteletére, a Budai Várban, szeptember 13-án rendezett SZÜRETI FELVONULÁS - NÉPZENEI ÉS NÉPTÁNC GÁLA ünnepén. Igazi látványosság, ünnepi hangulat, amely a régmúlt szüreti mulatságait idézi fel. A menetet a borrégiókból érkező, egyedi népviseletben pompázó, néptánc és hagyományőrző együttesek, Magyarország borvidékeinek elöljárói, borrendjeinek, borbarát egyesületeinek tagjai alkotják.

A Borfesztivál idén is különleges GASZTRONÓMIAI KÍNÁLATTAL készül a hazai minőségi alapanyagokra és a Vendégország ízeire, tájegységek gasztronómiájára épülő kínálatával. Régi receptúrák újragondolva, kézműves hagyományőrző termékek és eleven bisztró konyha egyszerre a Budai Várban. Hagyományos, kézzel húzott rétesek, kemencében sült kenyérlángosok, klasszikus kürtőskalács, szőlőcsősz pecsenyéje, finomságok mangalicából, magyar, francia és spanyol juh-, kecske-, és tehéntejből készült sajtok, sonkakülönlegességek, házias füstölt ínyencségek várják a látogatókat.

FEDEZZE FEL MAGYARORSZÁG ÍZEIT a Borfesztiválon! A laikusok számára is élvezetes szakmai program a magyar borok sokszínűségére, helyi szőlőfajtáink sajátosságaira szeretné felhívni a figyelmet. Tematikusan kialakított kóstoló útvonalakon keresztül a borkedvelők számos magyar szőlőfajtából készített bort és egyéb más, Magyarországra jellemző borkülönlegességet tudnak megkóstolni.

A kisgyermekes fiatal felnőttek, családok számára is jó szórakozást, kikapcsolódást kínál a Borfesztivál. A már megszokott játszóházas gyermekmegőrzőn kívül színvonalas, ingyenes SZÓRAKOZÁS VÁRJA A KICSIKET és nagyokat.

Jegyezze fel naptárába:
Budavári Borfesztivál a barátokkal szeptember 9-13. között!

www.aborfesztival.hu

Könyvajánló

Ők 23-an

A közelmúltban megjelent az Év Bortermelőiről szóló album Dlusztus Imre borászati szakíró, Táncsics-díjas újságíró és szerkesztő tollából.

A könyvben mindegyik Év Bortermelőjéről 10 oldal összeállítás készült: életrajz, borszakíró vendégszerző írása, kronológia, Ők mondták (három borász véleménye a díjazottról), a birtok leírása, az utódok, valamilyen különlegesség – a mellékelt fejezet szerint.

Az előszót Kállay Miklós professzor úr, a Corvinus Egyetem tanszékvezetője írta.

A nagy borászokat bemutató fejezetek elé esszét írt a könyv szerzője és bemutatja a Magyar Bor Akadémia szabályzatát is a díjról.

A karakterszám meghaladja a 800 000-et.

A mű hiányt pótol, mivel az Év Bortermelőiről még nem jelent meg összefoglaló muka, ráadásul a szerző másfél évtized gyűjtőmunkájára, a közben kialakult baráti kap-csolatokra építhetett. A szerző boros körökben ismert, a Szegedi Borfesztivál alapítója, a Duna Borrégió Borút Egyesület elnöke, az Elitbor.hu tulajdonos-főszerkesztője, 23 boros témájú könyv írója.

Az elegáns kivitelű könyv kiváló ajándék önmagában vagy bor(ok) mellé.

Könyvajánló

Megjelent a Borkiválóságok Könyve idei vörösboros kötete

185 tétel került be a Borkiválóságok Könyve 2015-ös vörösboros kötetébe; a Földművelésügyi Minisztérium Nemzeti Borkiválóság Programjának keretében megjelent kiadványban idén is a szekszárdi és villányi vörösborok szerepeltek a legjobban.

Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter a kötet budapesti bemutatóján elmondta: a 321 nevezett tételből a szakmai bizottság 185-öt választott be a kiadványba: 140 bort három csillaggal, 42 tételt négy csillaggal, 3 vörösborkiválóságot pedig öt csillaggal értékeltek.

“Elmondható, hogy a magyar vörösborok évről évre jobbak, és egyre szebb mezőnyt sikerül összeválogatni” - értékelt.

Fazekas Sándor az MTI kérdésére elmondta: a 2000 példányban kiadott kötet megrendelhető lesz az interneten és a minisztériumban is.

Horkay András, az Országos Borszakértő Bizottság elnöke közölte: a nevezett tételek bírálata két fordulóban zajlott, az első napi, több szintes “szétlövés” után következett a második körbe jutott 185 tétel régiók szerinti végigkóstolása.

Elmondása szerint a Pannon Borrégió gyűjtötte a legtöbb csillagot, a három ötcsillagos tétel is mind innen került ki: a szekszárdi Vesztergombi Pincészet 2012-es Turul Cuvée-je, a szekszárdi Fekete Borpince 2011-es Mókamester házasítása és a villányi Wassmann Pince 2012-es Cabernet Franc-ja.

A Balaton Borrégió szerepelt a második legjobban, onnan a balatonboglári Ikon Pincészet 2011-es Királyok 1199 elnevezésű házasítása, valamint a badacsonyi 2HA Pincészet 2012-es Tabunellója is nagyon közel jártak az öt csillaghoz.

Sok jó értékelést gyűjtött be a Felső-Pannon és a Felső-Magyarország Borrégió is, de a Duna Borrégióból és a határon túlról is több szép tétel érkezett - számolt be Horkay András.

Nyári borajánló

Bock Fanni Gyöngyözőbor Rosè 2014

A bor Kadarka, Muscat Ottonel ès Cserszegi Fűszeres szőlőfajtàkbòl kèszült. A 2,5 bar szènsav hozzàadàsa utàn, egy friss nyàri, könnyed, jò ivàsù bort kaptunk, melynek illatàban a friss eper ès màlna dominàl. Ìzben piros bogyòs gyümölcsök követik.

Nyári
borajánló

Gere Tamàs és Zsolt
Comis Gyöngyözőbor
2014

Itt a nyàr! Napsütès, vizpart, baràtokès hozzè egy palack jèghideg Comis! Szerintünk ideàlis kombinàciò egy kellemes nyàri naphoz. Pezsdìtő, huncut kis gyöngy öző rosènk, könnyed stìlusa felkavar ès magàval ragad. Gyerünk, lègy Te is komisz!

Nyári borajánló

Vylyan [Kszi] Pinot Noir Gyöngyözőbor 2014

Gyöngyözőborunk nèvadòja a görög abc tizennegyedik betűje. Hangutànzò. Ezt hallja, amikor felbontja a friss ès üde, szomjoltò KSZÌ-t, ès a gyöngyöző buborèkok a felszìnre törnek. Alapbornak a Pinot Noir-t vàlasztottuk, mely nemcsak èlènk gyümölcsössèget, de eleganciàt ès mèlysèget is ad a kortynak. A jàtèkot csak komolyan èrdemes jàtszani.

Nyári borajánló

Bock Villányi Rosé Cuvée 2014

Villány mediterrán dűlőiből származó Portugieser, Kékfrankos és Cabernet fajták szűz mustjából irányított erjesztéssel készülő rosé bor. Színére közepes színintenzitás, lazacos, rózsaszín árnyalat jellemző, illatában, ízében a szamóca jelenik meg, melyet kellemes savasság kísér. Palackozás előtt szén-dioxiddal dúsítjuk.

Nyári borajánló

Gere Tamás Villányi Rosé 2014

Egy csipetnyi fűszer a mindennapokhoz. Piros húsú gyümölcsök üdítő kavalkádja. A testesebb, hagyományos stílusú rosékat képviseli. Deresen szőlőbarát szódával ajánlom.

Nyári bor ajánló

Vylyan Kakas Villányi Rosè Cuvèe 2014

A rosènak szànt kèkszőlőt mindig koràbban szüreteljük, mint a vörösborokèt, ezzel is megtartva e bor èlènk, üde, pirosbogyòs gyümölcsös karakterèt. Az eredmèny könnyed ès illatos, friss ès szomjoltò - ìzig-vèrig rosè. Jòl behűtve könnyű ètelek, salàtàk ès szàrnyas sültek elmaradhatatlan kìsèrője.

Nyári borajánló

Bock Chardonnay 2014

Világítja, mely hazánkban is nagy népszerűségnek örvend. Reduktív technológiával készült, világos szinű, szalmasárga árnyalatú fehérbor, zöldalmára emlékeztető illatokkal, mely ízében is tükröződik enyhe vajassággal párosulva.

Nyári
borajánló

Gere Tamàs ès Zsolt
Villànyi Tramini
2013

Az èlet szèp ès hozzà a recept egyszerű: fogj egy piknik kosarat ès vègy elő egy poharat! Hunyd be a szemed ès èlvezd a viràgos rèt illatàt! Majd hagyd, hogy a villànyi vìg fehèr huncutul ajkadra varàzsolja mosolyàt.

Nyári
borajánló

Gròf Degenfeld
Furmint
2013

A Gròf Degenfeld családd tulajdonàban lèvő Szőlőbirtok a hagyomàny ès a minősèg elkötelezett hìve a Tokaji borvidèken. Ökològiai szőlőtermesztèsből vàlogatott Furmint, jellegzetes gyümölcsös illattal, frissìtő üde ropogòs ìz karakterrel rendelkezik. Fogyasztàsa tenger gyümölcseiből, szàrnyasokból kèszült könnyű ètelekhez ès önmagàban 9 celsius fokra hűtve ajànlott.

Nyári borajánló

Tokaj Nobilis Sárga Muskotály 2014

Kis családi birtokunk több, mint 50 éves szőlőterme
nagyományokra tekint vissza. Intenziv illat és
gyümölcsös ízek jellemzik ezt az elegáns félszáraz bort.
Ajánljuk baráti beszélgetések emlékezetes kísérőjé
vagy aperitifként.

Nyári
borajánló

Erszèbet Pince
Betsek dűlő

Furmint
2011

Ez egy Tarcal-7-es a màdi Becsek dűlőből. Szeretjük ezt a fajtàt, nagyon szeretjük szàrazbornak! Nagyon szèp, èrett, egèszsèges szőlőt szedtünk, ìgy a bor is komolyra sikerült. Kossuth prèssel prèseltük, ahogyan mindig is tesszük, hisz csak az van, ès màsodik töltèsű hordòban erjesztettük ès tartottuk 6 hònapon keresztül.

Nyári borajánló

Erzsébet Pince Estate Furmint 2012

A Tokaji Borvidéken nagyon sok értékes dűlőt találunk az ásványokban gazdag vulkáni kúpoknak, a borok komplex palettáját nyújtó talajvariációknak, a jó kitettségnek és a folyók páraképző képességének köszönhetően. Őshonos tokaji fajtákat termelünk 15 hektáron.

Nyári borajánló

Erszèbet Pince
Kiràly dűlő

Furmint

2012

A màdi Kiràly dűlő hozzànk tartozò rèsze egy kivèteles, dèli lejtő vulkàni riolit alapkőzettel ès agyagos nyiroktalajjal. A magas fekvèsű, első osztàlyù terroir kivàlò mèlysèget, struktùràt ès karaktert ad a boroknak.

Nyári borajánló

Erzsébet Pince
Zafír dűlő
Hárslevelű-Furmint
2011

A Zafír dűlő a Terézia kápolnától délre hajló tarcali dűlő. Itt Furmint és Hárslevelű van nekünk vegyesen, ennek a két szőlőnek a házasítása száraz Zafír dűlőborunk (2/3 Furmint, 1/3 Hárs). A mádi dűlőinkkel összehasonlítva itt a Zafírban mindig illatosabb, lágyabb borok születnek, ami a termőhelyek érdekes különbözőségéből adódik.

Nyári borajánló

Tàllya Wines
Tàllya
Tokaji Furmint
2013

A kultùra, kèpzőművèszet, hagyomànyok iràntі tisztelet, a jò èтelek, jò borok nagy szeretete hozta össze a hàrom, nem àllandòan Tàllyàn èlő termelőt: Szűcs Ferencet, Barta Pètert, Zsadànyi Làszlòt, s 2013-ban csatlakozott mèg Màrton-Kovàts Krisztina, ùgyhogy az ùj 2014-es megjelenès màr 4 termelőt fog majd össze.
A szàraz furmint a Tàllya nevet kapta a màr jòl ismert Màd mintàjàra.

Nyári bor ajánló

Tàllya Wines
ZZ Habzòbor
2013

80% Furmint, 20% Hàrslevelű ès leheletnyi Sàrgamuskotàly, mely a korty vègèn visszaköszön... Ötvenhold, Dongò, Csatorna, Bohomàj ès Görbe dűlőkről szüretelve. Friss, bubis, franciàsan szàraz korty. Kivàlò aperitif, nyàri melegben kihagyhatatlan.

A DEBRECENI BOROZÓ BORSEREGSZEMLÉJE

DEBRECENI BORMUSTRA

2015. november 28.

szombat, 15^{00} órától

Déri Múzeum

Debrecen

Programok

2015. július

07. 04.

GÖNCI BARACK VIGASSÁG

Helyszín: BESTILLO Pálinkaház
Cím: Boldogkőváralja
Dátum: 2015. július 4-5.
www.goncibarack.bestillo.hu

Abaúj számos egyedi terméke között talán a kajszibarack a leghíresebb. A térség jellegzetes gyümölcséből a környéken elsősorban a Magyar Kajszi, a Gönci Magyar Kajszi, a Ceglédi Bíbor Kajszi, illetve a Pannónia fajtákat termesztik. Ezekből készül a földrajzi eredetvédett gönci barackpálinka is, mely annak köszönheti védett státuszát, hogy nemcsak az alapanyaga helyi, de a pálinka lepárlására és palackozására is itt kerül sor. Gönci barackpálinka ennek megfelelően csak Gönc térségében, mintegy 45 település határában készülhet – sehol máshol a világon.

A barackszüret idejére időzített vigasság elsősorban természetesen a barackról szól majd: lesznek ebből készült helyi finomságok – lekvár, szörp, palacsinta, krumpli lángos, rétes, fagyi és persze pálinka. Megtekinthetjük a baracklekvár- és pálinkafőzést, megkóstolhatók a legjobb környékbeli éttermek különlegességei.

07. 09.

XVIV. EGRI BIKAVÉR ÜNNEP SZENT DONÁT NAPJÁN

Helyszín: Eger, Érsekkert
Cím: 3300 Eger
Dátum: 2015. július 9-12.
www.bikaverunnep.hu

Az Egri Bikavér Ünnep egy életérzés, amelyet csak a helyszínen lehet átélni és megtapasztalni. Összegyűlünk, jó zene mellett egy kiváló környezetben kóstolgatjuk remek borainkat, egyszerűen csak jól érezzük magunkat, idén immár tizenkilencedik alkalommal.

A gondosan összeállított Egri bikavér kiemelkedő minőségű, remek bor, amely élve a házasítás végtelen lehetőségével, ezerarcú, mégis jellegzetesen egri. Az egri fehér- és rozéborok a vörösökhöz hasonlóan, lendületes savakkal és gyümölcsös zamatokkal adják vissza a borvidéken honos fajták és a termőhely harmóniáját.

Régi és közkedvelt hagyománya az Egri Bikavér Ünnepnek, hogy a borokhoz Eger és a környék legjobb konyhái készítik az egyedi alkalomra komponált ételeket. Egy bikavér, egy egri étel – igazi borgasztronómiai gála. Két színpadon négy napig sokszínű zenei kínálat, az Érsekkert hangulatos varázsa, önfeledt szórakozás várja vendégeinket. Az Egri Bikavér Színpadon a szélesebb közönség számára is ismert fellépők és a fesztivál fő programjai lesznek láthatók. A Zenepavilonnál található Egri Csillag Színpad egy lazább helyszín, ahol egri dj-k, vendégeik és különböző formációk a nagyszínpadtól eltérő zenéket játszanak a bikavéres, csillagos nyári estéken. A bővülő koncertkínálat mellett egyre nagyobb hangsúlyt fektetünk a vizualitásra és a kényelemre, a délutáni órákban pedig gondolunk a kicsikre és családosokra is.

A rendezvényen traktorok és veterán járművek felvonulása, magyar gyártású motorkerékpár, illetve veterán autó kiállítás, hordókészítő bemutató, a kicsiknek kisállat simogató teszi emlékezetessé a hétvégét.

A rendezvényre a belépés ingyenes.

07. 12.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Spitzer vagy Spriccelj!

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2015. július 12.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

Programok

2015. július - augusztus

JAZZ // TÁLLYAI BORBÁR // COLE PORTER EST

07. 25.

Helyszín: Tállya, Vincellér Ház
Cím: 3907 Tállya ,Rákóczi utca 16.
Dátum: 2015. július 25.

Jazz-zenei koncertsorozat a tállyai Maillot-kastély udvarán, 2015. áprilisától havonta! Jazz, borkóstolás, lampionok, borvacsora, kastélykert, borfalatok, nyári esték, borvásárlás pince áron – ez mind a Tállyai BorBár!

A Tállyai BorBár Jazz sorozata hat előadáson keresztül idézi meg a jazz-történet legnagyobb alakjait. Fellép az Elek István Quartet, neves szólisták közreműködésével. A sorozat negyedik koncertje: Cole Porter est (közreműködik: Pocsai Krisztina)

Belépődíj: 2.500 Ft/fő
A sorozatra bérlet váltható 10.000 Ft-os áron.
Regisztráció:
info@tallyaertegyesulet.com
Tel.: +36 (47) 598-888

BALATONLELLEI BORHÉT

07. 31.

Helyszín: Balatonlelle
Dátum: 2015. július 31. - augusztus 9.

A Balatonlellei Borhét eseményeit Villáműző Szent Donátnak, a szőlőhegyek védőszentjének tiszteletére rendezik meg a lellei szőlősgazdák minden év augusztusában.

08. 05.
08. 06.
08. 08.

ÁBRAHÁMHEGYI BORNAPOK

Helyszín: Ábrahámhegy, Sportpálya
Dátum: 2015. augusztus 5-9.
www.abrahamhegy.hu

Az Ábrahámhegyi Bornapok keretében 5 napon át minden este változatos szórakoztató programok mellett kóstolhatják meg az ábrahámhegyi borokat kedves vendégeink. Lesz: zenés, táncos, rock és mulatós előadás, gyermekprogramok, főzőverseny, zsibvásár, népzene és néptánc, sztárvendégek.

08. 14.

Debreceni Borkarnevál

DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK

Helyszín: Nagyerdő, Békás tó
Cím: 4032 Debrecen, Nagyerdő
Dátum: 2015. augusztus 6-9.

Az előző évtizedek két talán legizgalmasabb nyári szabadtéri programját vontuk össze a Békás-tónál. A legrégebbi folyamatosan működő hazai jazzfesztivál, az idén 44. alkalommal sorra kerülő Jazznapok és az Észak-Alföld legrangosabb borfesztiválja, a 16. Borkarnevál együttes megrendezése szándékunk szerint a hazai gasztrokulturális programkínálat élvonalát képviseli
- a korábbiaknál lényegesen nagyobb alapterületen.
- három jazz-színpad – 33 jazz-formáció
- 12 borvidék – mintegy 60 hazai családi borászat
- pálinka-, gyümölcsbor- és pezsgőkóstolás
- a hagyományos magyar konyha kemencés ételei
- minőségi házi sajtok hazai termelőktől
- tradicionális étkek és kézműves termékek vására
- bemutatkozik az Érmellék
- díszvendég Szlovénia

A Debreceni Bor- és Jazznapok részletes programja ide kattintva érhető el!

Nyitva tartás: csütörtökön 16 órától éjfélig, pénteken és szombaton déltől éjszaka fél 3-ig, vasárnap déltől 22 óráig.

A rendezvények ingyenesek.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC
Éjszakai Piac

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2015. augusztus 8.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

BOR, MÁMOR... BÉNYE

Helyszín: Erdőbénye
Dátum: 2015. augusztus 14-16.
www.bormamorbenye.hu

Programok

2015. augusztus - szeptember

JAZZ // TÁLLYAI BORBÁR // GEORGE GERSHWIN EST

08. 04.

Helyszín: Tállya, Vincellér Ház
Cím: 3907 Tállya ,Rákóczi utca 16.
Dátum: 2015. augusztus 25.

Jazz-zenei koncertsorozat a tállyai Maillot-kastély udvarán, 2015. áprilisától havonta! Jazz, borkóstolás, lampionok, borvacsora, kastélykert, borfalatok, nyári esték, borvásárlás pince áron – ez mind a Tállyai BorBár!

A Tállyai BorBár Jazz sorozata hat előadáson keresztül idézi meg a jazz-történet legnagyobb alakjait. Fellép az Elek István Quartet, neves szólisták közreműködésével.
A sorozat ötödik koncertje: George Gershwin est (szólista: Korb Attila)

08. 21.

Belépődíj: 2.500 Ft/fő
A sorozatra bérlet váltható 10.000 Ft-os áron.
Regisztráció:
info@tallyaertegyesulet.com
Tel.: +36 (47) 598-888

08. 25.

A BORFESZTIVÁL Budai Vár
A SPAR TÁMOGATÁSÁVAL

24. BUDAVÁRI BORFESZTIVÁL

09.09.

Helyszín: Budapest, Budavári Palota teraszai
Dátum: 2015. szeptember 9-13.
www.aborfesztival.hu

Napijegy: helyszínen 3000 Ft/fő
A jegy tartalmaz 1 kristály kóstolópoharat, 1 pohártartó szütyőt, ingyenes belépést a Budapesti Történeti Múzeum állandó kiállításaira és a rendezvény 1 napjára szabad ki-/bejárásra jogosító karszalagot.

5-napos bérlet: 7000 Ft/fő
A bérlet tartalmaz 1 kristály kóstolópoharat, 1 pohártartó szütyőt, ingyenes belépést a Budapesti Történeti Múzeum állandó kiállításaira és a rendezvény 5 napjára szabad ki-/bejárásra jogosító karszalagot.

Online jegyvásárlás a Broadway Jegyiroda oldalán.

ÖRDÖG KATLAN
BÁRKA KIKÖTŐ

8 ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL

Helyszín: Villányi borvidék/Dél-Dunántúl
Cím: Nagyharsány, Kisharsány, Palkonya, Vylyan Pincészet, Szársomlyói Szoborpark, Beremend
Dátum: 2015. augusztus 4-8.
www.ordogkatlan.hu

MIKLÓSA ERIKA ÉS HORVÁTH ISTVÁN KÖZÖS ESTJE A BOCK KÖRPINCÉBEN

Helyszín: Villány,
Bock Hotel Ermitage****és Óbor Étterem
Cím: 7773 Villány, Batthyány u. 15.
Dátum: 2015. augusztus 21.
www.bock.hu

Mi sem lenne méltóbb az ünnepi hosszú hétvége hangulatához, mint Miklósa Erika és Horváth István közös estje a „Harmonika és Két Hang” a Bock Körpincében.

2015. augusztus 21-én immáron harmadszor lép fel Miklósa Erika, a Bock Körpincében. Az idei évben Horváth Istvánnal fog közös koncertet adni. Az este folyamán a sanzon, az operett és az opera műfaj ismert dallamait hallgathatjuk más hangzásban.
Az előadás 21.00-kor kezdődik, így akik vacsorázni is szeretnének a koncert előtt, javasoljuk, hogy 18.00-ra érkezzenek. Asztalfoglalásukat kérjük, időben jelezzék kollégáinknak.

Vacsoravendégeink az este során egyedi étlapunkról választhatnak, részletek hamarosan.

A koncert kezdete: 21.00
Maximális férőhely: 120 fő
Részvételi díj: 5 000 Ft/fő (mely tartalmaz egy két borból álló borkóstolót is)

Információ, jegyvásárlás, asztalfoglalás:
Bock Hotel Ermitage****és Óbor Étterem,
7773 Villány, Batthyány u. 15.
Tel.: +36 72 492 919
recepcio@bock.hu

DEBRECENI BOR- ÉS JAZZNAPOK

„... idd okosan könnyű borod s mérd az örök reményt kurta lét araszán. Míg fecsegünk, száll az irígy idő: élvezd a napot és hagyd a gyanús holnap ígéretét."
(Horatius)

2015. augusztus 6-9.

GASTROJAZZ JAMBOREE A BÉKÁS-TÓ PARTJÁN

DEBRECENI JAZZ EGYÜTTES · HAJDU KLÁRA QUARTET · TÓTH ILONA CSILLA - PATAJ GYÖRGY DUÓ · BÁGYI BALÁZS NEW QUARTET FEAT. SZOSZÓ LAKATOS SÁNDOR · LUKÁCS ESZTER - JUHÁSZ ATTILA DUÓ · JACO PASTORIUS TRIBUTE BAND · D.A.S. TRIO · BALOGH TAMÁS QUARTET · EASTWING GROUP · LOOP DOCTORS · SANTA DIVER · GÁSPÁR KÁROLY TRIÓ · BERDISZ TAMÁS QUARTET · THE SUBTONES FEAT. JÓNÁS VERA · LUDÁNYI TAMÁS QUARTET · SZALAY GÁBOR ORGAN TRIO · BIN - JIP · ZOLBERT · VÁRALLYAY PETRA TRIÓ · BOLYKI SÁRA QUARTET · OLÁH KRISZTIÁN TRIO & OLÁH KÁLMÁN, JR. & EGRI JÁNOS, JR. · SZÜRET UTCZA · FONAY TIBOR FEAT. GYÉMÁNT BÁLINT TRIO · EURO - AFRICAN PLAYGROUND · OLÁH SZABOLCS QUINTET · VÖRÖS JANKA E - SERIES · ÁVÉD JÁNOS QUARTET · ORGANISM · PREMECZ MÁTYÁS TRIÓ FEAT. GYÁRFÁS ISTVÁN · RANDOM TRIP FEAT. FÁBIÁN JULI · FEKETE ISTVÁN QUINTET · DEBRECEN DIXIELAND JAZZ BAND · DEBRECEN BIG BAND

Nyitva tartás:
csütörtökön: 16 órától éjfélig,
pénteken és szombaton: déltől hajnali fél 3-ig,
vasárnap: déltől 22 órálig.
A rendezvények ingyenesek.

www.fonixinfo.hu

nka Nemzeti Kulturális Alap

PROMÓCIÓ