BORKÓSTOLÓ 42 BOR KÓSTOLÁSI JEGYZETE

bor & párlat

2015 ŐSZ

www.boresparlat.hu

Dűlőkerülő
Szent Tamás

Kávészünet
Zöldkávé és a pörkölés

Jubilál a villányi kékvérű!
Montenuovok öröksége

EXTRA

Borkerekasztal
Nagy-Eged hegy

SZÜRET ANNO
Szokások és fogások

Szomszédolás LENDVA »

Így trendi
a pálinka!

Három a magyar!
Cuk, Huzimec, Rozman - lendvai borászokkal beszélgettünk

Kitekintő
SPANYOLORSZÁG
Erősödő borturizmus

A DEBRECENI BOROZÓ BORSEREGSZEMLÉJE

DEBRECENI BORMUSTRA

TOP 20

MÁTRA ☆ EGER ☆ BÜKK ☆ TOKAJ

AZ ELMÚLT ÉV TESZTJEINEK LEGJOBB BORAI

2015. NOVEMBER 28. *- szombat 15-21.00 óráig*

Déri Múzeum *- 4026 Debrecen, Déri tér 1.*

Díszvendég: *Pezsgők*

Belépőjegy a helyszínen: 5.990 Ft **Elővételi jegy:** 4.990 Ft

Elővételi jegyek megvásárolhatóak:

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

Déri Múzeum
4026 Debrecen,
Déri tér 1.

Tourinform Iroda
4025 Debrecen, Plac u. 20.
(a régi Városháza alatt)

Szervező: Debreceni Borbarátok Társasága Közhasznú Egyesület

Kiemelt támogató: Emberi Erőforrások Minisztériuma

Támogató: otpklub

Partnerek: Alföldi Nyomda Zrt., Déri Múzeum

Média partnerek: DTV, Debrecen rádió, dehir, Korzó

Szakmai partnerek: Debreceni Borozó, Borvilág, bor&párlat

www.debrecenibormustra.hu

Lendván jártunk...

Darin Sándor
lapkiadó

Sokakban felmerülhet a kérdés, hogyan kerül egy ultramodern, acél és üveg szerkezetű kilátó egy bor-gasztronómiai magazin címlapjára?

Nos, a válasz rendkívül egyszerű. Pár hete a Debreceni Borozó magazin lapigazgatójával lendvai magyar borászok meghívására ellátogattunk Szlovéniába, ahol szeptember elején adták át a közönségnek a borvidék legújabb attrakcióját a "Bortornyot".

A szőlődombok fölé magasodó kilátó annyira megfogott, hogy már ott eldöntöttem, hogy őszi lapszámunk címlapját fogja ékesíteni mégpedig azért, hogy ezzel is felhívjuk a borkedvelők figyelmét, hogy egy borvidéki kirándulás nem csak a borról kell hogy szóljon. Szólnia kell kultúráról, örökségekről, természeti értékekről és természetesen a borokhoz oly szorosan kapcsolódó helyi gasztronómiáról.

Jó példa a lendvai városvezetés jövőbe tekintő gondolkodása. Időben felismerték, hogy egy borvidéknek is szüksége van mindig új és újabb attrakciókra, mert ezek – egymást erősítve – még több turistát vonzanak a térségbe.

Már most látszik, hogy ez a gondolkodás meghozza a gyümölcsét, hiszen az új látnivalóra eddig is rengetegen voltak kíváncsiak.

Bízom benne, hogy hazai borvidékekről is elég sűrűn be fogunk majd tudni számolni hasonló projektekről. Igérem, azok is címlapra fognak kerülni!

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

IV. évfolyam 3. 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
Dr. Kosárka József, Németi Attila Viktor,
Polgár Adrienn

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Adamovich Károly, Borsos Gergely, Csutorás Ferenc, Cuk Lajos, Debreczeni Mónika, Enyedi Réka, Hegyalja Piac, Huzimec Zoltán, Iványi Bianca, Iványi Emese, Komáromi János, Kovacic Mihály, Kovács Mónika, Kovács Pál, Kovács Orsolya, Kószó Kitti, Dr. Lőrincz György, ifj. Lőrincz György, Magyar Bor Akadémia, Miklósvölgyi Péter, Mikuska Péter, Oláh Rita, Rozsman István, Szepsy István, Szerdahelyi Péter, Tóth Gábor
...és még sokan mások

Címlap: Lendvai bortorony
Címlap fotó: Darin Sándor

Fotók
Darin Sándor, Németi Attila Viktor,
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 érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek 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 pályázatokra érkezett írások, pályaművek.

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

Tartalom

7 **HírSzüret**

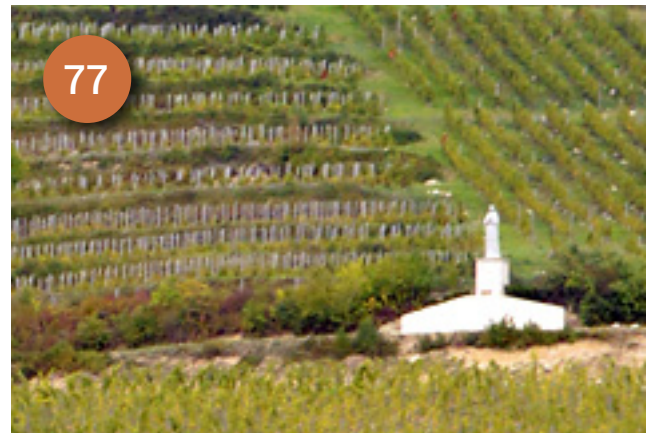
13 Ajánló
Debreceni Bormustra

15 Nemzeti Bor Maraton
A futás és a bor közötti párhuzamok

17 Múltidéző
Szüreti szokások - Szőlőhegyi mulattságok

23 Vylyan Montenuovo
Jubilál a villányi kékvérű

29 **Vylyan Montenuovo**
Az évjáratok tükrében



33 **Szent Tamás**
Dűlőkerülő túra Szepsy Istvánnal

45 Szomszédolás
Egy óriás kéznyoma, avagy Lendva szőlődombjain jártunk

52 Lendvai borászok
Három a magyar

60 **Múmia a szőlőhegyen**
Bánffy Piroska és Hadik Mihály szerelmének legendája

63 Kihagyhatatlan látnivalók
Lendvai borvidék

77 Kerekasztal beszélgetés
Nagy-Eged-hegy, dűlő jó kezekben

91 Kitekintő - Egyre többen járják a spanyol borutakat
Spanyolország

96 Trendfigyelő
Pálinkát most!

103 Kávészünet
Zöldkávét vegyenek!

107 **Programajánló:**
2015. november

OTT A PONT. BOGYÓLÉ 2015

Az ÚJ mindig lázba hozza az embereket, pláne, hogy az újbor nálunk speciális módon készül, s a címkéje mögött fiatal művészeket pártoló címkepályázat áll.

A BOGYÓLÉ, a villányi lankák „bozsoléja", az évjárat első vörösbora a franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé] borkészítési hagyományait követve készül. Maga a bor a bogyón belül születik, majd robban életre. Erre utal a „Bogyólé" elnevezés is.

Újborunk a hagyományos művészi pályázatunknak köszönhetően minden évjáratban új ruhában debütál. Az ifjú művészek legtehetségesebbje kipróbálhatja magát a Nagybetűs Életben, azaz az ő címkéje kerül a palackokra!

Az idei Bogyólé **nyertes** tervezője: **Mezei Evelin**, a Pécsi Tudományegyetem Művészeti Karának első éves hallgatója.

Evelinnel a nyomdában találkoztunk először személyesen, amikor csillogó szemmel nézte címkéjét, ahogy a nyomdai gépek görgői ontják ki sok- sok példányban. E motiváló élmény után is további szép sikereket kívánunk!

Második helyezett: **Győri Katinka Laura** - Pécsi Művészeti Gimnázium és Szakközépiskola, 3-os

Harmadik, megosztott helyezett:
Gyömrei Ágnes – PTE Művészeti Kar – Tervezőgrafika, 4. évfolyam
Horváth Alexandra - PTE Művészeti Kar - 1. évfolyam

A 2015-ös Bogyólé címkék kiállítás megnyitóján díjátadás és közös újboros koccintás várta a díjazottakat és a közönséget. A kiállítást Ernszt András festőművész nyitotta meg, aki már a kezdetek óta a pályázat gondos segítője. Vylyan művészethez való hozzáállásáról, a borcímkék arculatáról, s a választási szempontairól beszélt, majd Debreczeni Mónika adta át a díjakat.

Evelin Szegeden a Tömörkény István Gimnázium és Művészeti Szakközépiskolában tanult, s épp friss elsőéves hallgatóként találkozott a pályázatunkkal. Tervezőgrafikát tanult, de szereti minél több területen kipróbálni magát és kísérletezni. A nyereménynek (pénzdíj és bor) azért is nagyon örült, mert a Bogyólé címke volt az első boros címke terve és így az első megvalósult munkája is, s büszke arra, hogy e címkén jelent meg elsőként „hivatalosan" a neve.

„Az alapötlet úgy jött,hogy elképzeltem, egy szőlőszemet tartok a mutató és a hüvelyk ujjam közt és észrevettem, hogy ez a gesztus/kéztartás nagyon is emlékeztet arra mikor azt mutatjuk valami 'oké' vagy 'príma'. Ezt már csak tovább kellett utóbbinál a negatív tér egy kört ad ki, amiről már lehet asszociálni a szőlőszemre is. Tetszett, hogy a koncepció egyszerű de nagyszerű, s azt üzeni: a Bogyólé tuti :)!

Érdekes és nagyon jó volt látni, hogy terveztem valamit és ezzel nem lett vége, mint egy iskolai feladatnál, hanem volt folytatás, meg is valósult."

Forrás: Vylyan

EGYMILLIÓ FACSEMETE ÜLTETÉSÉVEL VESZI KEZDETÉT A JÉGKÁR SÚJTOTTA PILISI ERDŐK MEGÚJÍTÁSA

Az erdősítési időszak beköszöntével, a Lidl a Pilisért társadalmi összefogás eredményeképpen, 1 millió facsemete ültetésével kezdődik el a tavaly decemberi jégkár által súlyosan sérült pilisi erdőterületek helyreállítása.

A 2014 decemberi hatalmas jégkár a Pilisi Parkerdő Zrt. 65 000 hektáros területének közel egyharmadát érintette, ebből 9000 hektárt súlyosan. A hónapok óta tartó tereprendezési munkák a végéhez értek, az őszi csemeteültetésekkel immáron elkezdődnek a sérült erdőterületek megújítási munkái is. A rendkívüli jégkár a beszerzést tekintve is többletterhet rótt a Parkerdőre, hiszen nagyságrendekkel több ültetéssel jár a helyreállítás. Míg átlagosan egy évben 700 ezer és 1 millió közötti csemetét ültetnek el a szakemberek, addig idén a jégkár során megsemmisült erdők miatt ez a mennyiség megduplázódott.

A kapacitásbeli nehézségek miatt is különös jelentőséggel bírt a Lidl Magyarország társadalmi felelősségvállalási kampánya, melynek keretében 2015. június 1 - augusztus 31. között a vállalat minden egyes eladott Saguaro ásványvíz után 1 forintot adományozott facsemeték vásárlására a Pilisi Parkerdő Zrt-nek. A kezdeményezés nem várt sikerrel zárult, hiszen az áruházlánc, vásárlói összefogással 25 millió forint támogatást gyűjtött, mely 1 millió csemete beszerzését - az újraerdősítésre váró 100 hektárból - mintegy 60 hektárnyi erdő teljes megújítását biztosította.

A támogatást a Lidl Magyarország emlékfa-ültetéssel egybekötött ünnepélyes adományátadó eseményen nyújtotta át a Pilisi Parkerdő Zrt. részére. „Az őszi csemeteültetések a Parkerdő valkói, visegrádi, pilisszentkereszti és szentendrei erdészetek területeit érintik, ahová minden esetben őshonos fajokat telepítünk, ezzel is erősítve az erdők ellenálló képességét. A megnövekedett ültetési feladatok nagy kihívást jelentenek számunkra, ezért is örülünk a Lidl támogatásának. Jó látni ezt a fajta összefogást, azt hogy milyen sok ember érzi magáénak a hazai erdők sorsát" – nyilatkozta az eseményen Csépányi Péter, a Pilisi Parkerdő Zrt. termelési és természetvédelmi főmérnöke.

"A fenntartható fejlődés hosszú évek óta kiemelt jelentőséggel bír a Lidl Magyarország működésében. A környezeti értékeink védelme iránti elkötelezettségünk fő tevékenységünkben és azon túlmenően is megmutatkozik. A jégbefagyott pilisi erdőket látva már januárban eldöntöttük, hogy a Lidl mindenképpen szeretne a kárelhárításban segítséget nyújtani. Különösen nagy öröm számunkra, hogy kezdeményezésünkben vásárlóink is messzemenőkig partnerek voltak és közös összefogással sikerült ilyen nagymértékben hozzájárulni a sérült erdőterületek újjászületéséhez. A Lidl Magyarország nevében ezúton is szeretném megköszönni nekik, hogy kampányunkat támogatták" – mondta Nepp Zoltán, a Lidl Magyarország beszerzési ügyvezető igazgatója.

Az újraerdősítési munkálatok 2015. november 3-án kezdődtek el, és idén a fagyok beálltáig tartanak, szükség esetén jövő tavasszal folytatódnak. A Pilisi Parkerdő Zrt. a LIDL támogatásából beszerzett 1 millió facsemetéből mintegy 60 hektár erdőt újít meg.

Forrás: Internet

150 BORDÓI BUDAPESTEN

Másodszor kapnak főszerepet Budapesten a világ legnépszerűbb szőlőfajtái. A Bordó Blend Nagy Bordói Kóstolón a cabernet sauvignon, a cabernet franc, valamint a merlot, és ezek házasításai állnak majd a középpontban.

A közlemény szerint az expo - a kormányzati A hűvösebb idő beálltával előszeretettel nyitják ki a borfogyasztók a tartalmas vörösborok palackjait. A legtöbb palack idén november 21-én minden bizonnyal a Bordó Blend Nagy Bordói Kóstolón nyílik ki, ahol több, mint 150-féle nagy vörösbort kóstolhatnak a vendégek. A Corinthia Budapest patinás termeiben megrendezésre kerülő sétáló kóstoló mellett mesterkurzusokkal is készülnek a szervezők. 12.30-tól, Szendei Gergő, borász segítségével arra a kérdésre keressük a választ, hogy mennyire adható vissza az újvilági stílus egy francia- vagy olaszországi pincészetben. Az előadáson az európai borok mellett olyan újvilágiakat is kóstolhatnak a vendégek, amelyek Magyarországon kereskedelmi forgalomban nem elérhetők.

Malatinszky Csaba, villányi borász a cabernet franc fajta egyik legelhivatottabb híve Magyarországon. A borász vezetésével különleges élményben lehet része a vendégeknek: 2015-ös hordómintákból állíthatnak össze házasítást, valamint 2 régi évjárat borát is megkóstolhatják.

17.30-tól a legsikeresebb egri borok népesítik be az előadótermet. Az Egri Borvidék borászai az idei Challenge International du Vin versenyről 6 arany, 8 ezüst és 17 bronzéremmel tértek haza. A kóstolón ezúttal a nyertes borokból kóstolhatnak a résztvevők, azok készítőinek részvételével.

Forrás: Internet

MÁRTON NAPI ÚJBORKÖSZÖNTŐK ÉS LIBAVACSORÁK A VILLÁNYI BORVIDÉKEN

"Aki Márton napján bort nem iszik, egész évben szomjazik"-tartja a mondás. A Villányi borvidék pincészetei egész novemberben várják a vendégeket változatos gasztronómiai, kulturális programokkal és a főszereplő újborokkal.

A Márton napi Újborünnepnek sok éves tradíciója van a Villányi borvidéken, a hozzá kötődő programokkal pedig mára országos hírű eseménnyé vált a borkedvelők körében. Mivel a néphagyomány szerint a Márton-nap a negyven napos adventi böjtöt megelőző utolsó nap, amikor a jóízű és gazdag falatozás, vigasság megengedett, a borosgazdák és a helyi éttermek ilyenkor az újborhoz illő, különleges Márton napi menüvel, koncertekkel és egyéb kulturális programokkal várják a látogatókat. A rendezvényeken a libából készített ételek nagy választéka mellett a Villányi pincészetek újborkínálatából is válogathatnak a látogatók.

20 ÉVES a VILLÁNY-SIKLÓSI BORÚT
20 JAHRE WEINSTRASSE
20th ANNIVERSARY OF WINE-ROUTE

Mindig nagyon izgalmas ez az időszak, hiszen először kóstolhatók meg az év újborai. A friss fehérborok, rosék és a portugieserek kerülnek a középpontba, amelyek méltó kísérői a libalakomáknak.

November hónap folyamán összesen 22 program várja a Villányi borvidék látogatóit. Az eseményekről bővebben a www.villanyi-borvidek.hu weboldalon lehet tájékozódni.

Forrás: www.villanyiborvidek.hu

A ZWACK IZABELLA BORKERESKEDÉS TELTHÁZAS OKTÓBERI RENDEZVÉNYÉN HÉT NÉPSZERŰ PINCÉSZET MUTATTA BE BORAIT A LÁTOGATÓKNAK

A Zwack Open immár évek óta a budapesti borkedvelők egyik legcsaládiasabb rendezvénye, ahol minden esetben magával a borásszal találkozhatnak a vendégek, és kötetlen hangulatban beszélgethetnek a szőlőkről, borokról, évjáratokról.

A résztvevők egyik kedvence a villányi Gere Andrea volt, aki Gere Attila Pincészetét képviselte, a Dobogó Pincészetnél a tokaji borvidékre jellemző vulkanikus kőzeteket is meg lehetett nézni, de Domokos Attilával káprázatos aszúkat is kóstolhattak az érdeklődők. Szekszárdról ott volt Juhász Tibor, a Pastor Pince színeiben és a Szeleshát Szőlőbirtok, a kóstoló kihagyhatatlan állomása volt Trombitás Tamás a Balaton-felvidékről kristálytiszta ásványos rizlingjeivel, Csetvei Krisztina pedig elhozta legszebb mosolyát és persze csodás borait Mórról. A legendás Nyakas Pincészetet Nagy Péter képviselte, aki most is további rajongókat szerzett boraiknak.

„A biodinamika bűvöletében" címmel egy szakmai előadásra is sor került a Zwack Openen, Rókusfalvy Pál borász és Zadravec Zsolt az osztrák Sepp Moser Biodinamikus Birtok szőlészeti vezetője tartottak nagy sikerű, kóstolóval egybekötött előadást a bio borokról, a biodinamikus szőlőtermesztésre való átállásról, tapasztalatokról.

A rendezvénynek a Zwack Múzeum és Látogatóközpont adott otthont (IX. kerület Budapest, Dandár u. 1.), idén még egy alkalommal várják a borrajongókat Zwack Openre: 2015. december 10-én lesz a következő " Ismerd meg a borászt!"- kóstoló, méghozzá olyan meghívott borászokkal, mint Bolyki Jani Egerből, Ráspi Sopronból, Figula Misi Balatonról, Balogh Zoli Somlóról, Légli Géza Kislakról, Rókusfalvy Pál Etyekről és Domokos Attila a Dobogó Pincészettől, Tokajból.

Érdemes követni a Facebookon a Zwack Izabella Borkereskedést, itt biztosan olvashatunk majd pontos információkat a rendezvényről.

Forrás: www.zwack.hu

ÚJ PRÉMIUM ÉLETMÓD CSATORNÁK A UPC KÍNÁLATÁBAN

Két nemzetközi hírű prémium életmód csatornával bővül a UPC Magyarország televíziós kínálata. A Fine Living és a Food Network műsorát a UPC Digital Gold csomag előfizetői érhetik el.

A Fine Living a legismertebb és leginnovatívabb tervezők, divatszakértők és séfek segítségével vezeti be a nézőket az igényes lakberendezés, életmód és gasztronómia világába. Műsorai között számos szórakoztató és inspiráló programot találunk, tele friss ötletekkel.

A Food Network, amely jelenleg az Egyesült Királyság vezető életmód csatornája, szakít a megszokott főzőműsorok hagyományos megközelítésével és színvonalas, merész és szórakoztató műsoraival mutatja be a nézőknek a csúcsgasztronómia fortélyait. A Food Network 2010-ben és 2013-ban is elnyerte a Legjobb Tematikus Csatornáknak járó Freesat díjat.

A Fine Living és a Food Network műsorai a UPC Magyarország Digital Gold csomagjában érhetők el november 10-től, magyar és angol nyelven.

Forrás: www.upc.hu

A DÉL-BALATONI BORÚT EGYESÜLET NAGYSZABÁSÚ MÁRTON-NAPI ÚJBOR-BEMUTATÓT TARTOTT

Immár negyedik alkalommal rendezték meg a Dél-balatoni Borút Egyesület újbor-mustrával egybekötött média és üzleti találkozóját. Ezúttal a kéthelyi Kristinus Borbirtok adott otthont a dél-balatoni újborok bemutatójának, ahol a régió szinte valamennyi borászata képviseltette magát.

A rendezvény célja egyrészről az volt, hogy a gasztronómia képviselőinek figyelmét felhívja a dél-balatoni borászatok szakmai elismertségére és a régió borainak kiváló minőségére, másrészről, hogy a balatoni „borszezon" meghosszabbításának szükségességét hangsúlyozza. A dél-balatoni pincészetek abban is egyetértenek, hogy a gasztroturizmusban már megszokott nyári szezon mellett pincéiket a téli időszakban is nyitva tartsák, ezzel folyamatos elérhetőséget és kikapcsolódási lehetőséget biztosítsanak az érdeklődők számára.

A Balaton déli partjának nagy múltú szőlőtermő területeiről származó helyi termékek egyre keresettebbek a vendégek körében. Sajnos azonban még mindig akad jó néhány olyan balatoni vendéglátóhely, ahol más borrégiók borait részesítik előnyben, noha a dél-balatoni borok minősége és elismertsége méltán okot adna arra, hogy a Balaton borait népszerűsítsék. „Az elv, hogy „balatoni bor kerüljön a balatoni poharakba" természetesen nem zárja ki más borrégiók borainak promotálását, de úgy véljük, hogy rendkívüli adottságainkat és lehetőségeinket ki kell használni. A dél-balatoni vörösborok rangos nemzetközi és hazai elismerésekkel büszkélkednek, ezért fontos – ennek kiaknázása egyébként a Dél-Balatonon tapasztalható összefogás révén már sikerrel kezdetét vette –, hogy ezt ne csak külföldön vagy a fővárosban, hanem a Balatonon is figyelembe vegyük és méltassuk" – nyilatkozta Gádor Dénes, a Dél-balatoni Borút Egyesület elnöke. „Rengeteg lehetőség rejlik a dél-balatoni régióban, amelyek nemcsak nyári programokat biztosítanak a kikapcsolódni vágyóknak, hanem kiváló időtöltést tesznek lehetővé a téli időszakban is a pihenni vágyók számára is, így akár a horgászoknak, túrázóknak, vadászoknak vagy a gasztronómia kedvelőinek" – folytatta a gondolatmenetet Bujdosó Ferenc, a Balatonboglári Hegyközségi Tanács elnöke, és hozzátette: „Túlzás nélkül elmondható, hogy a Balaton régió több, mint kivételes helyzetben van, hisz fekvése, adottságai és elhivatottsága révén olyan szolgáltatáspalettát kínál – és itt nemcsak borokról, gasztronómiáról, hanem szabadidős programokról, pihenési lehetőségekről is beszélhetünk –, amelyek minőséget nyújtanak a helyben élőknek és a hozzánk látogatók számára egyaránt."

Florian Zaruba, a rendezvénynek helyet biztosító dél-balatoni Kristinus Borbirtok ügyvezetője köszöntőbeszédében hangsúlyozta, hogy a korábban Ax&Ax márkanéven működő kéthelyi borászat is elkötelezett az összefogás mellett, és Dél-Balaton egyik exkluzív helyszíneként a jövőben is a régió ismertségének növelésében kíván szerepet vállalni.

A beszédek után a borok bemutatása következett, majd a média és a gasztronómia képviselői a borászokkal való személyes beszélgetés keretében egyeztethettek a régiót érintő kérdésekről.

Forrás: LivePR

A MAGYAR TÖRTÉNELEM HŐSKORÁT IDÉZI AZ UNICUM ÚJ REKLÁMFILMJE

Ostoros hadtest, több méteres vizák, az épülő Parlament és Hajós Alfréd egy filmben. A Zwack Unicum új reklámfilmje Magyarország elmúlt 225 évének kiemelkedő hőskorszakait idézi meg a Zwack család és az Unicum történetével párhuzamba állítva – derült ki a mai zártkörű filmbemutatón, melyen az alkotók és a Zwack család tagjai is részt vettek.

„Szerencsések vagyunk, hiszen ismerjük őseink elmúlt 225 éves történetét és azt az áldozatos munkát, küzdeni akarást és pozitív hozzáállást, amelynek köszönhetően ma itt állhatunk és egy igazán prosperáló vállalatot működtethetünk. Azonban ugyanez igaz Magyarország történetére is, hiszen a magyar egy büszke, harcos és minden helyzetből kijönni képes nemzet. Ezért érezzük úgy, hogy a családunk története párhuzamba állítható Magyarország történetével is, ebből született a Zwack Unicum új reklámfilmje” – mondta el Zwack Sándor arról az új reklámfilmről, amelyet a mai naptól ismerhet meg a közönség.

Különleges év a mostani a Zwack család és a Zwack Unicum számára, hiszen Dr. Zwack udvari orvosként 225 éve kínálta II. József Habsburg uralkodót azzal a gyomorkeserűvel, amely ma már világszerte ismert. Nem véletlen, hogy ez a jelenet elevenedik meg az Unicum új reklámfilmjének első jelenetében is. A család és a vállalat számos programmal ünnepelte a jeles évfordulót az elmúlt hónapokban, azonban most egy grandiózus reklámfilmben csúcsosodik ki az év.

„Az volt a célunk, hogy a „csak pozitívan” gondolatiság megmaradjon az új filmben. Mindezt viszont nem egy pátoszos, ömlengős képsorban akartuk bemutatni, hanem arra koncentráltunk, hogy mai csomagolásba öltöztessük és vevők legyenek rá a fogyasztóink. Azt gondolom, hogy nagyon dinamikus, rendkívül látványos film lett a végeredmény” – mondta el Zwack Izabella.

A helyszínen a Zwack család és az alkotók közösen mutatták be a film egyes részeit. II. József Habsburg uralkodó és Dr. Zwack közös jelenetével kezdődik a spot, ami a magyarok találékonyságára is utal, mellyel olyan sok elismerést szereztünk már a világban. Ezt egy speciális 1848-49-es szabadságharcban hősiesen harcoló ostoros magyar hadtest bemutatása követi, amely a magyarok küzdeni akarását, harcos múltját mutatja be. Az alkotók elmondták, hogy számos olyan kutatás előzte meg a filmet, amely a korabeli jelenetek hiteles felidézését tették lehetővé. Az ostorral harcoló Hunyadi huszárok valóban léteztek és hősiesen harcoltak a szabadságharc csatamezein. A következő jelenet Hajós Alfrédot ábrázolja az éppen épülő Parlamenttel a háttérben, mely a rengeteg magyar sportsikert jelképezi, de közben olyan apró különlegességeket is felvillant, mint az akkor még a Dunában úszó, akár több méteresre is megnövő vizák. Majd eljutunk a mai Hősök terére, egy fesztivál hangulatú közegbe, ezzel is jelezve, hogy a magyar nem egy szomorú nemzet, nagyon sok életkedvvel és pozitív látásmóddal vagyunk megáldva.

A rendezvényen részt vett Bergendy Péter, a reklámfilm rendezője is, aki a monumentális látványelemek technikai megvalósításának kulisszatitkairól is mesélt. Többek között elmondta, hogy a Parlament építését egy korabeli fotó alapján rekonstruálták, de például a vízben úszó vizákat is élethűen ábrázolták a filmben.
A reklámfilmet a mai naptól látható online felületeken, illetve hamarosan a televízióban is megismerheti a közönség.

A reklámfilm Youtube linkje:
https://youtu.be/GQQLBLI5dVc

„ÉV BORTERMELŐJE MAGYARORSZÁGON 2015”

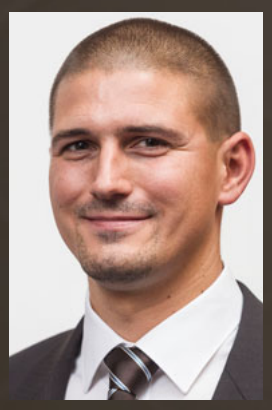
Az idei jelöltek

A Magyar Bor Akadémia idén 25. alkalommal adja át hazánk legrégebbi és legrangosabb borszakmai elismerését. Számtalan borász, szakmabeli, étteremvezető, sommelier és chef küldte el jelölését.

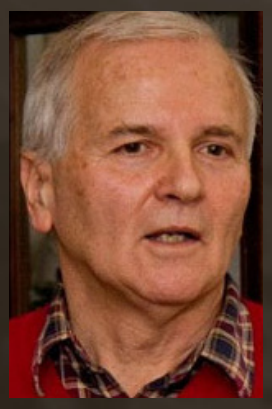
Az idei verseny első köre, a jelölés nem várt fordulatot hozott. Az elmúlt években mindig csak egy-egy újabb borász neve került a jelöltek közé, most azonban 3 olyan borászt is köszönthetünk, akik a közelmúltban nem vettek részt a megmérettetésen. A díj eddigi életében először fordult elő, hogy holtverseny miatt 5 helyett 6 borász jutott a döntőbe. Természetesen egyforma eséllyel indul mindegyikőjük a választás második fordulóján.

A tavaly néhány elemében módosított választási eljárás során idén közel 500 jelölőnek küldött névre szóló felkérést az Akadémia. A felkérteknek – a korábbi évek egy jelöléséhez képest – 3-3 bortermelő ajánlására volt lehetőségük. A díj korábbi győztesei idén is lehetőséget kaptak, hogy egy személyt közösen juttassanak az ötfős jelölt listára. A jelölők névsora az elmúlt évekhez hasonlóan az Akadémia honlapján olvasható.

Lássuk, kik azok a borászok, akik idén a jelöltek körébe kerültek. Íme, a névsor ABC sorrendben:



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



Jásdi István Budapesten született, közgazdászként dolgozott vezető beosztásban, majd egy hirtelen ötlettől vezérelve 1998-ban családjával megvásárolta az egykori Ranolder János veszprémi püspök romos állapotban lévő pincéjét és présházát Csopakon. Azóta sok minden történt: felújított pincéjük elnyerte a „Balaton-felvidék Legszebb Pincéje” címet, 17 hektáron gazdálkodik, 50 év után visszatelepítette a borvidékre a Furmintot, borai ismertek és kedveltek, szép eredményeket ér el borversenyeken. Ami talán István és a pincészet legnagyobb értéke: örök kísérletezők, ami elengedhetetlen feltétele a sikernek, megújulásnak.

Koch Csaba idén másodjára vesz részt a megmérettetésen. Családja 10 generáció óta művel szőlőt a Hajós-Bajai borvidéken. Csaba nagyapja tanította meg őt a szőlő művelésére és a borkészítésre. Jelenleg 20 hektáron gazdálkodnak, a saját telepítésű tőkék kiváló minőségű talajokon nőnek, a borászatban pedig a legmo-

dernebb technológiát használják. Minden adott tehát a prémium kategóriás borok előállításához, melynek köszönhetően a Koch Borászat számtalan elismerést és díjat nyert már a borversenyeken. További sikereinek már a Villányi borvidék is helyszíne, melyet a Vin Art néven működő pincészet eredményei bizonyítanak.

Mészáros Pál igazi borász családba született, felmenői közül mindenki szőlővel, borral foglakozott, dédapja hegybíró volt Szekszárdon. Pál agrármérnöknek tanult, első munkahelyén növénytermesztőként dolgozott, ahol a szőlőrekonstrukciós munkákból maga is kivette a részét. Nem sokkal később, 26 évesen telepítette első szőlőjét, ami megpecsételte sorsát, és borász lett belőle, ma már több mint 120 hektáron gazdálkodik családjával. A Mészáros Borház és Pince eredményei nemzetközi szinten is figyelemre méltóak: aranyérem a Challenge International Du Vin, a Monde Selection, és a VinAgora Nemzetközi Borversenyen, hogy csak néhányat említsünk. A borász sikereit a nagy figyelemnek és szerető családja közelségének, Zsanett lánya és Péter fia aktív közreműködésének tulajdonítja.

Szőke Mátyás műszaki ember, de szüleinek köszönhetően a 70-es évek óta foglalkozik a Mátrai borvidéken borkészítéssel. 73 éves elmúlt, életműve szerteágazó, megfordult számos kontinens borászatában, hogy tanuljon, tapasztaljon. Borvidéke fejlődésének egyik legmeghatározóbb személyisége, emblematikus bortermelője. Jelenleg 35 hektáron gazdálkodik fiával fáradhatatlanul, szívvel és lélekkel, melynek eredményeként nagyon sikeresen szerepel helyi és országos borversenyeken. Borai minőségét támasztja alá, hogy hosszú évek óta exportálnak Európán kívül Amerikába is. Jelölése bizonyára eddigi életművének szól.

Szöllősi Mihály 6 év kihagyás után ismét a jelöltek közé került. Mezőtúron született, nagyszüleinek középparaszti gazdasága volt, így a mezőgazdasághoz, kertészethez való kötődése megalapozott volt. Növényvédelmi mérnökként kezdett dolgozni, munkája része volt a sárisápi termelőszövetkezet szőlészet-borászat ágazatának irányítása is. Mihály 37 évesen kezdett el saját bort készíteni hobbi keretek között, majd a sikereken felbuzdulva, 13 év múlva megvásárolta családjával a neszmélyi Gróf Zichy Miklós által épített pincét és elindították a családi vállalkozást. A siker töretlen volt: ma már 35 hektáron termelnek kiváló borokat, melyek nemzetközi szinten is eredményesen szerepelnek. Mihály mottója: a pince kulcsa a metszőolló. Jó bort csak kifogástalan szőlőből lehet készíteni.

A jelölt borászok a már hagyományosnak számító „Borest a Bor Akadémián” rendezvényen mutatkoznak be boraikkal november 20-án a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban. A Boresten szabad borkóstolás, ízes, magyaros hideg falatkák, sajtok várják az érdeklődőket. A rendezvényre a Magyar Bor Akadémia honlapján lehet jegyet vásárolni.

A megmérettetés második fordulójában a Magyar Bor Akadémia tagjai döntik el szavazással, hogy az öt jelölt közül ki nyerje el a borászok Kossuth-díját, vagyis az „Év Bortermelője Magyarországon 2015.” elismerő kitüntetést. A sajtótájékoztatóval egybekötött eredményhirdetésre december 4-én kerül sor a Budavári Fortuna étteremben.

www.magyarborakademia.hu

DEBRECENI BORMUSTRA 2015

Észak-Magyarország TOP 20 borászata Debrecenben

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Németi Attila Viktor

Kovács Pállal, a szervező Debreceni Borbarátok Társaságának elnökével beszélgettünk.

Mi is ez a Bormustra?

Az idén immáron negyedik alkalommal kerül megrendezésre Észak-Magyarország egyik legrangosabb boros rendezvénye a Debreceni Bormustra, amit a Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület, a Debreceni Borozó ingyenes borászati periodika kiadója szervez. A rendezvényre azok a borászatok kerülnek meghívásra, amelyek az előző 4 lapszámban meghirdetett teszteken a legjobban szerepeltek, ezért TOP20 a rendezvény jellege.

Hány bort kóstolhat a közönség?

A rendezvényen mind a 20 borászat legalább 3 borral jelenik meg, így könnyen kiszámolható, hogy a belépő 60 kiváló minőségű bor kóstolására ad lehetőséget. De minden évben vannak vendégeink is, ebben az évben a pezsgőt termelők egy szűk csapatát látjuk vendégül, így is segítve az év végi pezsgőválasztást.

Hol lesznek kaphatók a jegyek?

Reményeink szerint a debreceni Tourinform Irodában (Debrecen, Piac u. 20. a régi Városháza alatt), a debreceni Esszencia Borszaküzletben (Debrecen, Bajcsy-Zsilinszky 23.-25.) és a Déry Múzeum pénztárában (Debrecen, Déri tér 1.) lesz lehetőség elővételben vásárolni jegyet, valamint a megmaradó jegyeket a helyszínen.

Miért korlátozzák a látogatók számát?

Az elmúlt évek tapasztalata azt mutatta, hogy egy biztonságos, kellemes hangulatú, kényelmes, beszélgetésre, ismerkedésre akkor van lehetőség, ha valamilyen szinten korlátozzuk a

Három város polgármestere – Dr. Papp László - Debrecen, Tatárka József - Mád, Habis László - Eger – és Kovács Pál (jobbról a második) a 2014-es Debreceni Bormustra megnyitóján.

vendégek számát. És mellékesen a borászatokra sem rakhatunk végtelenségig költségeket, s a rendelkezésünkre álló helyszín is bekorlátozz bennünket.

Csak bor lesz a Bormustrán?

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

Van-e már támogatója a rendezvénynek?

Szerencsések vagyunk, mert ebben az évben sikerült az Emberi Erőforrás Minisztérium pályázati keretéből támogatást nyernünk, így nyugodtan mondhatjuk, hogy komoly támogatónk van. Az EMMI-n kívül is lesznek támogatóink, akik évek óta jelen vannak a rendezvényeinken, így az OTP Bank, az Alföldi Nyomda, az Sz-Variáns Csomagolástechnika és a Delog, a Debreceni Logisztikai Központ és Ipari Park. A rendezvény helyi médiatámogatói a Debreceni Korzó, a Debrecen Rádió, a DTV és a Dehír, a szaksajtó közül a VinCE magazin, a Bor és Piac magazin, a Bor & Párlat magazin, és a Borutazó internetes portál ad hírt rendszeresen a rendezvényünkről.

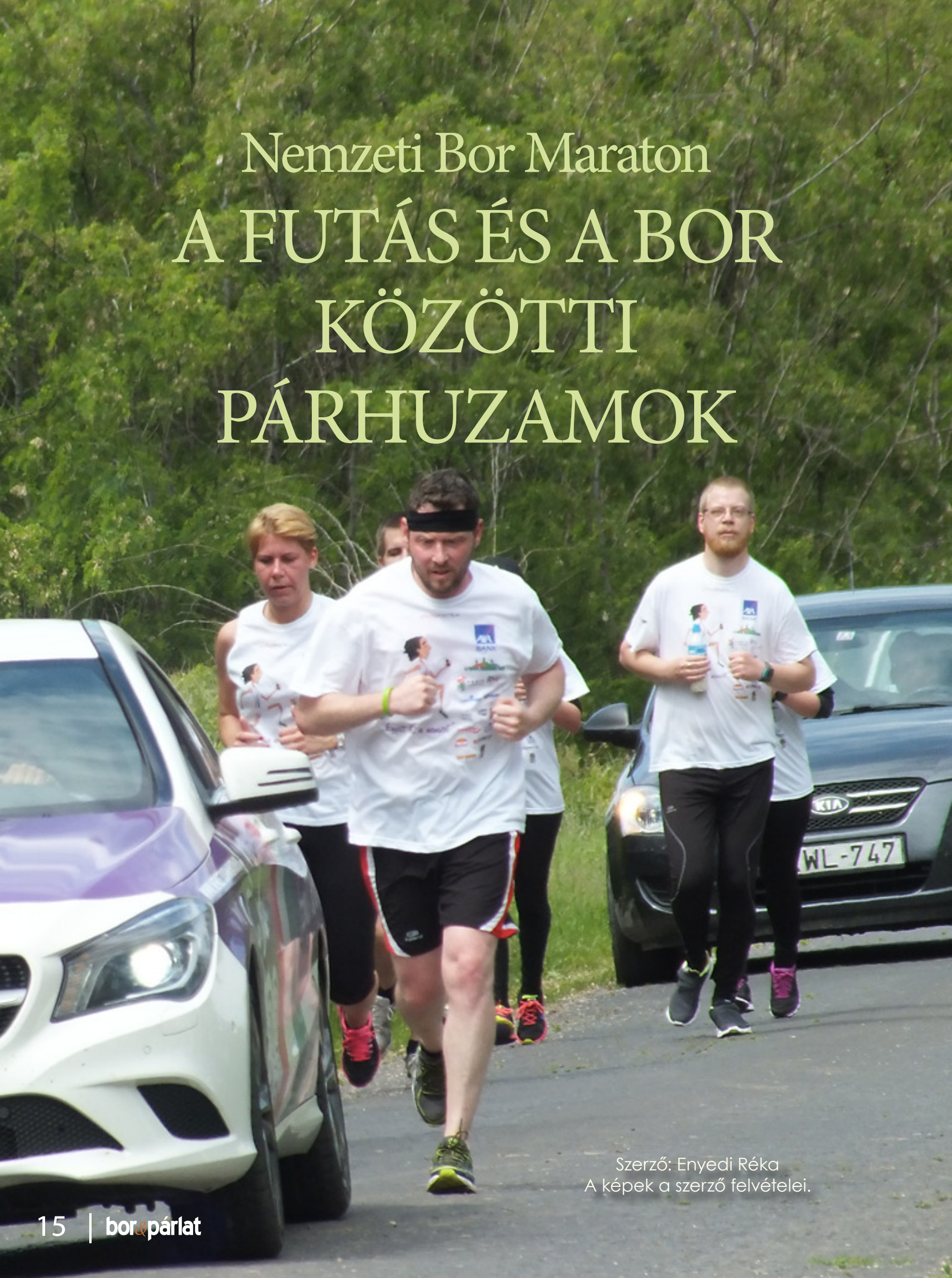
Mit szeretne a szervező bizottság?

Szeretnénk eltölteni egy kellemes estét a Debreceni Bormustrán. De félre téve a tréfát, szeretnénk jó érzéssel nyugovóra térni november 28-án éjjel, azzal a kellemes fáradtsággal, amit az ember a jól végzett munka után szokott érezni. Szeretnénk, ha a vendégeink és a borászok is kellemes élményekkel és a jól végzett munka érzésével térnének haza és búcsúzóul mindenki így távozna: Jövőre veletek, ugyan itt!!

www.debrecenibormustra.hu

Nemzeti Bor Maraton

A FUTÁS ÉS A BOR KÖZÖTTI PÁRHUZAMOK



Szerző: Enyedi Réka
A képek a szerző felvételei.

"Futás közben megpróbálok a folyóról gondolkodni. Megpróbálok a felhőkről gondolkodni. De lényegileg semmin sem gondolkodom. Egyre csak futok a házilag barkácsolt, otthonos ürességben, az ismerős csendben. És ez bizony csodálatos. Akárki akármit mond."

Murakami Haruki japán író és futó így fogalmazza, meg a futás esszenciáját ***Miről beszélek, amikor a futásról beszélek*** című memoárjában. A Nemzeti Bor Maratonon, Magyarország 22 borvidékét felölelő 2573-km-es, 11 napon át folyamatosan tartó futós tömegrendezvényen a futás szerelmesei 103 szakaszon vettek részt egy világrekord-kísérletben, és átélhették a lenyűgöző magyar tájakon a Murakami által lefestett érzést.

2015. május 31-én Inánccs és Abaújszántó között a tokaji borvidéken, én is megtapasztalhattam ezt az élményt egy 10 km-es útvonalon.

Évek óta futok, több eseményen indultam már, a dolgozószobám falán szépen sorakoznak az érmek, de ez a 10 km más volt. Egyrészt debreceniként kissé idegesen, mondhatni merészen neveztem erre a versenyre, hiszen valós terepfutói tapasztalattal nem igazán rendelkezem, másrészt a futás melletti nagy szenvedélyem, a bor fémjelezte ezt a jeles alkalmat.

A futás és a bor között számos párhuzam vonható. Mindkettő képes elhessegetni az ember vállát nyomó gondolatokat, képes átvezetni abba a házilag barkácsolt, otthonos csendbe, ahol minden csodálatos. A terepfutás különösképp magában hordozza ennek lehetőségét, mivel a lélegzetelállító táj és a futás terhe segíti a futót, hogy megélje a jelen pillanatot, ahelyett, hogy a múlton vagy a jövőn rágódna.

Mindkettő örömforrás akár egyedül is, de az élmény még nagyobb, ha megoszthatjuk másokkal is, mint ahogy én tehettem azzal a 8 emberrel, akikkel egy órát futottam. Sem a futás, sem a borfogyasztás nem kényszer, mindkettőnek lételeme a szabadság élménye, egyik sem köthető időponthoz vagy helyhez, ahogy Hamvas Béla írja, az ivásnak ugyanaz a törvénye, mint a szerelemnek: bármikor, bárhol, bárhogyan.

Ezen a tavaszi futóünnepélyen találkoztam olyan sporttárssal, akivel a két kilométeres emelkedő csúcsán egy pohár jéghideg rozéfröccsről álmodoztunk, miközben szurkoló családtagok és kísérőkkel értem is úgy izgultak, mint a saját versenyzőjükért, borászok pedig a megfáradt futókat fogadták borral.

Köszönet a szervezőknek, akik igényességükkel, odafigyelésükkel és profizmusukkal igen színvonalassá tették ezt az eseményt. Jövőre találkozunk egy hosszabb távon egy másik régióban!

Múltidéző

SZÜRETI SZOKÁSOK - SZŐLŐHEGYI MULATSÁGOK

Szerző: Iványi Bianca

Fotó: archív felvételek

A régi magyar hagyományok még gazdag szüreti lakomákról szóltak. Elfeledett, változatos ételkülönlegességek kísérték tájegységenként az óbort és a mustot ezen a nagy népünnepélyen. Mára a szokásokkal együtt megfogytak az ízek is. Mi viszont most jó sokat visszaidézünk belőlük, hátha kedvet ébresztünk hozzájuk és egy sokkal izgalmasabb, eredetibb magyar konyhához.

Még éltek a szüreti tradíciók, amikor Ady már azt panaszolta: *„A világ kezd már szörnyen kopni, Megavult, ócska, szintelen, Borzasztó sok az ember gondja, A bánat is töméntelen. Könnyítsünk hát bús sziveinken, Lobbanjon fel a régi láng, Álljon elő egy pillanatra A régi, boldog, jó világ! Hajh! régen, amikor Tokajnak Nektárt adott a vesszeje, Hányszor borult égi mámorba Az ember gondterhelt feje. A durranó, hangos mozsártól Visszhangzottak a völgy- s hegyek, Jó bort ivott a magyar ember, Nem holmi vinkót, rossz levet.” (Ady Endre: Szüret)* Jó borban ma megint nincs hiány, de hiányoznak hozzájuk az igazi jó, hiteles szüreti étkek, a néprajzi ínyesmesterség rendkívül gazdag és változatos remekei.

A szokások és fogások szorosan összefüggtek szüretkor. Eme alkalom, bár az év egyik legfontosabb mezőgazdasági eseménye volt, kezdettől fogva sokkal többet jelentett annál, sőt nem is a borról szólt kifejezetten. A szőlő borrá „szűrése” szent és profán ürügye volt egyszerre az együttlétnek, együtt örülésnek, a megfeszített munka utáni könnyedségnek, szószerinti és szimbolikus gyümölcsének ünneplése.

„A magyar embernél a munka dandárja mindég az aratással kezdődött és a szürettel végződött. A szegény ember életében éppenséggel sátorosünnep volt az új kenyér, meg az új bor, amikor néhány napra megenyhültek a gondok és lezajlottak a régen elhatározott lakodalmak” - írja Madarassy László *(Magyar szüreti szokások).* A mulatság, bálok hangulata jut eszünkbe ma a szüretről, a viccek, vaskos tréfák, játékok, egy hétköznapokból kioldott-kiszűrt, kitalált bortársadalom megmámorosodott szereplőivel.

“A magyar embernél a munka dandárja mindég az aratással kezdődött és a szürettel végződött.”

Régen szüretkor még a törvénykezés is szünetelt, és egészen másfajta törvények léptek érvénybe, mint más dolgos napokon. Az ókori Bacchus, népiesen Baksus örökségét vitték magukkal a munkákat övező és követő felvonulásokon, mulatságokon. Az ezt megelőző, napestig zajló kemény munka is örömünneppé nemesedett. Bolondoztak, dalolásztak, sőt (fegyvert) durrogtattak a szorgos szüretelők, oldva a monotóniát, serkentve az aktivitást.

Kellemes és hasznos együtt járt. Miközben szedték, puttonyozták *„a csóka dinkát, azt a borbő kékkadarkát”*, ahogy a szüreti nóta szólt, törkölyt csömöszöltek és mustot préseltek, megmegvendégelték egymást.

Borágyak és egytálak jártak körbe: reggelire szalonna, sonka, kolbász friss kenyérrel, kalácscsal, néhol hideg libapörkölt, majorságaprólék, jó erős kisüstivel kísérve. Szedéskor káposztás, burgonyás, tepertős, juhtúrós, szüreti diós pogácsákat kapdostak be, burgonyás-kapros, túrós lepénnyel bélelték ki a gyomrot. Gárdonyi gerjeszt erre étvágyat versében: *„Eljött a szüret. Itt van. Jó pohár mustot ittam. Lepényt is ettem, édest, igazi túrós bélest. Kongatják, kong a donga. Indulok ki a dombra. Hátamon öblös puttony. S még a Napból is must foly”* *(Gárdonyi Géza: Eljött a szüret).*

Ebéd előtt a gazda körbekínálta pálinkával a szüretelőket, csak *„úgy az üvegből”*. A flaskát körbeadták kétszer-háromszor is. Ezután ismét körbekínálták a finom diós, máktos, almás, túrós vagy pusztakalácsot, sőt néha lekváros kalácsot is sütöttek, de olykor csak fehérkendőbe gyöngyölt házikenyeret adtak.

Bográcsozás szolgált ebédül. A szokásos pörköltök, paprikás, gulyás mellett kifejezetten szüreti étkek voltak a Szüreti húsosfazék vagy a Szőlőcsősz levese. Ezekből a reggeli hűvösben is már jól esett az embernek meregetni, de a nap és a kedv emelkedtével egyre több mustot, óbort is kevertek az ételekbe. A Balatoni mustos pecsenyét a frissen csavart szőlő levével ízesítették, a Szüreti kacsapecsenyéből sem hiányozhatott a bor és a frissen nyert must. Villány környékén közkedvelt volt a marhahúsból és csülökből készült vörösboros, vegyes Pincepörkölt. Különleges receptek a székelyföldi Góbépaprikás és az Iszákos pörkölt, de a jól ismert, zsíros tejföllel megöntözött Töltött káposzta és a jellegzetes, Juhhúsos avagy Szüreti kása is kedvenc eledel volt.

> “Délben ebéd, de nem négy fal között, hanem a hajlék előtti zöld gyepen, vagy a nagy diófa alatt.”

„Délben ebéd, de nem négy fal között, hanem a hajlék előtti zöld gyepen, vagy a nagy diófa alatt; nem is ezüstre terítve; bádog kanál, vasnyelű kések járják itt. Sánta lábú asztal körül hordókon végig nyújtott deszkaszálakra telepszik a hívott

vagy magától jött, de egyformán szívesen látott vendég; juh-húsos kása, szüreti káposzta, pörkölt hús, - minden kitelik a bárány korától fogva e célra hízlalt ürüből és néhány hüvely egészben belefőzött édes piros paprikából. Akinek az egészsége megkívánja, fekete kávét is kap, de itt nem porcelláncsészékben, hanem apró borospoharakban; köszönje meg, ha nem evőkanalat kap hozzá, hanem a régi asztalfiókból kerül valami ős-időbeli pakfong, öreganyáink kávéskanala" (Madarassy László: Magyar szüreti szokások).

Vidékről-vidékre változtak még a közkeletű fogások is: a balatoniak vagy folyók mentén élők például a halászlevet és a halpörköltet részesítették előnyben a gulyással szemben. A noszvaji szüret elengedhetetlen kellékei voltak a bográcsban főttek helyett a kemencés sültek. A villányiak inkább tyúkból, kakasból, csirkéből készítettek szüretre gulyást. A gazda ízlése is döntött: egyik portán birkát vágtak, melyből illatos pörkölt főtt, mások ludas kásával kényeztették a szüretelőt. Tamás József írja a somogyi hagyományról: *„A szüret egyik legkedvesebb falusi munkaünnep. Sok vendéget hív a gazda ehhez. A gazdaasszony ilyenkor kitesz magáért, hazulról hozza a hideg kacsát vagy „tikot", libát, az elmaradhatatlan diós kalácsot, és a pincénél bográcsban készítik a paprikást vagy birkagulyást. Nagyon jó korcsolya az a „karcoshoz"* *(Tamás József: Népművelés Somogyban).*

Major Miklós a szilágysági szokásokat eleveníti fel jó ízzel: *„Fő eledel ma is a birkahúsból készült gulyásleves, juhgulyás, bográcsos, melyet a „szüreti bárányból" vagy az erre a célra levágott borjúból a pince előtti tisztáson, téglából rakott tűzhelyen vagy a pincegádorban felállított spóron készített többnyire a háziasszony. Szokásban volt a báránypörkölt, juhpörkölt és juhhústokány készítése is. Zilahon hagyományos szüreti étel volt a „tüdős". A tüdőst úgy készítették, mint a hurkát, de ebbe máj helyett tüdőt töltöttek. A rizskásás marhatüdőt borsozták, paprikázták, majd petrezselyemzölddel megszórták, avas szalonnát daráltak hozzá és petróleumtűzhely fölött megabálták. A Bikfalvi testvérek zilahi mészárszékében előre elkészített tüdőst lehetett kapni. Míg a szüretelők megreggeliztetése többnyire a gazda házánál történt, addig az ebéd kinn a szőlőhegyen a pince, szüretelőház, tanya előtti tisztáson zajlott le. A fűre leterített szép szilágysági szőttes a megterített asztalt jelképezte. A szüretelők csak akkor hagyták abba a munkát, amikor megszólalt a falu templomának harangja.*

"A szüret egyik legkedvesebb falusi munkaünnep. Sok vendéget hív a gazda ehhez."

"Piros szőlő, bakator, Pista bácsi nagy lator."

A gazdasszony, ha az ebédet otthon készítette el, úgy rendezte dolgát, hogy déli 12 órára az ebéddel kinn legyen a hegyen" (Major Miklós: „Csupa zaj, csupa ének, csupa zene volt az egész hegy." Szüreti szokások - szőlőhegyi mulatságok a Szilágyságban).

Napnyugtakor indult a szüreti menet, szőlőfürttel, búzával, borosüveggel ékített koszorúkkal, szerepjátékokkal: bírók és bírónék, csőszleányok és legények, általvajok, álpandúrok loptak és roptak, tánc- és mókamesterek vezényelték a színjátékot, a hordóra ültetett, központi baksus-figurával - kinek egyik kezében lopótök, a másikban koccintásra kész pohár volt - és a borkirállyal együtt, aki az esti bálért is felelt. Az esti mulatságon, de már a felvonuláson is közismert népi nótákkal, és olyan veretes, ám korántsem mélyenszántó rigmusokkal szórakoztatták magukat és a közönséget, mint például: *„Piros szőlő, bakator, Pista bácsi nagy lator"*.

Dúsan megterített asztal várta a mulatozni vágyót. Tokaj-Hegyalján például Bográcsos birkapörkölt jóféle házi kenyérrel és savanyúsággal, Húsleves kemencében, Szőlőlevél alatt sült apróhús, Bográcsos boros kakas, Szüreti szőlős párolt káposztával. Különösen az Alföldön volt kapós a szőlőlevélbe tekercselt, fűszeres húsú Tőtike vagy Töltike, hidegen-melegen, elő- vagy főételnek: ahány ház, annyi szokás. Ahogy a mondás tartotta: *„két tőtike egy falás"*

- sokszor csak ekkorka volt. *„A vacsora szerte a Szilágyságban több fogásból állott. Erre a célra legtöbb helyen tyúkot, kacsát, libát vágtak. A vacsorát húslevessel kezdték, melyet töltött káposzta, székelygulyás, sült majorsághús követett. A végén frissen sütött csöröge, fánk vagy „nagy kürtőskalács”* következett. Öblítésként óbort vagy frissen sajtolt mustot ittak” (Major Miklós: *„Csupa zaj, csupa ének, csupa zene volt az egész hegy.”* Szüreti szokások - szőlőhegyi mulatságok a Szilágyságban). Sós és édes tészták végtelen sora, Káposztás hajtóka, Szőlős rétes, Szőlős lepény, Túrós béles, Vargabéles, Szüreti rakott tészta, Szüreti torta, mind kitartottak egész hajnalig, muszáj is volt azt a töméntelen alkoholt minél hatékonyabban felszívni.

Szüreti felvonulásokat, bálokat a szövetkezetesítés alatt is rendeztek, a közmunka és a háztáji betakarítás gyümölcsét mégiscsak ünnepelni kellett, de inkább csak szűk családi körben, netán nagyobb, központosított szüreti rendezvényeken. A népszokások, hagyományok fokozatosan kivesztek, megfakultak, átalakultak. Megújultak a rigmusok is: *„A Muskátli étterem előtt: Ide jár téesz, áfész, tanács, itt ebédel főnök, beosztott, munkás. De ételmérgezés még sose volt. Bár azt mondják, nem is lehetne, mert ily kevés méregtől meghalni lehetetlen lenne”.*

Változott a szüreti étrend, egyszerűbb lett. Beérték napközben zsíros kenyérrel és sült szalonnával, estére gulyás, pörkölt, lacipecsenye, töltött káposzta, túrós csusza, sült tészták kerültek asztalra. A rendszerváltás körül kezdték felújítani az egykori népszokásokat. A szüret jelentősége mégis leszűkült, már nem olyan horderejű közösségi ünnep, inkább a hegyközségek, borászatok szakmai tevékenysége, vagy a család, rokonság magánügye lett. Divattá váltak ugyanakkor a szüreti fesztiválok, melyek egyre nagyobb idegenforgalmi látványosságok, tájegységenként változó, sokszor egybemosódó népi elemekkel színesítve.

A megújuló hagyomány szerves része a gasztronómia, ezért reméljük, hogy egyre több hajdanvolt szüreti ételt fedezünk fel újra, és ez az áttekintés is hozzájárul ahhoz, hogy ne csak jó borokban, jó társaságban, hanem igazi jó ételekben, teljes és hiteles szüretélményben legyen megint részünk.

“A népszokások, hagyományok fokozatosan kivesztek, megfakultak, átalakultak. ”

Vylyan Montenuovo

JUBILÁL A VILLÁNYI KÉKVÉRŰ

Szerző: Séllei Lívia

Fotó: archív felvételek, Darin Sándor és a Vylyan Pincészet fotótára

A Vylyan Pincészetnél szinte már megszokott, hogy ami másoknál átlagos az a Villány középkori nevét viselő pincészetnél meglepően és zseniálisan egyedi.

Minden Vince nap, minden szüret és minden Újbor Ünnep pont azért különleges, mert a birtok minden egyes munkatársa a dolgok születésétől kezdve, a legapróbb részletekig mindennek őszintén megadják a tiszteletet, időt, energiát nem sajnálva.

A Montenuovo névre hallgató birtokboruk tiszteletére rendezett születésnapi partyt is épp ebből az alaposságból kifolyólag sokan és sokat fogják még emlegetni!

A 20. szüret előtt ugyanis egész napos időutazással emlékeztek meg a Montenuovo cuvéeről. Bár csak 20 évet készültek feleleventeni, maguk sem gondolták, hogy sokkal mélyebbre, régebbre fognak visszatekinteni a múltba, hogy bemutathassák a birtokbort és a névadó Monetnuovo család történetét.

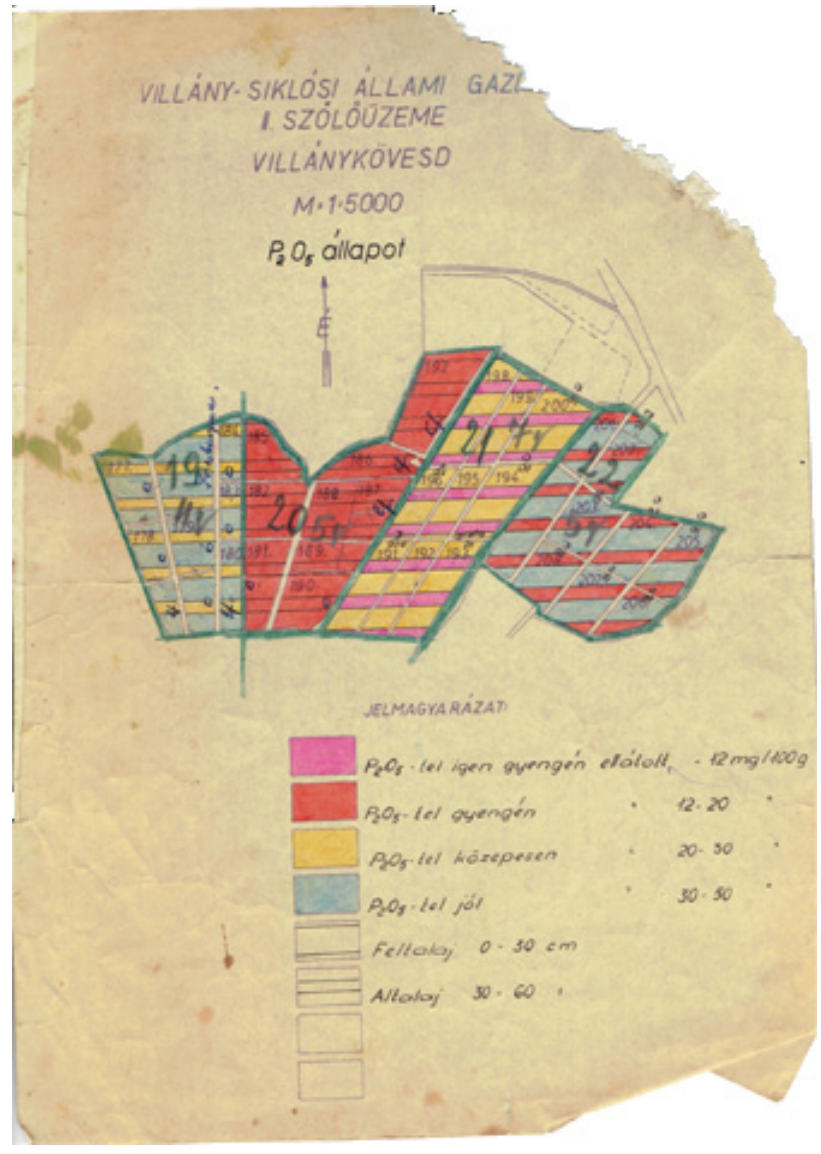
20 éves bizonyított sikertörténet

A Vylyan Pincészet 1992-es telepítésű Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zweigelt, és Kékfrankos tőkéiről 1995-ben született meg először a birtok cuvéeje, a Montenuovo. A birtokbor a fajsúlyos és a gyümölcsös házasítások közötti arany középúton jár. Klasszikusan elegáns és lendületes világa minden étel oldalán tökéletes társ.

A Vylyan a Montenuovo Cuvéevel egyszerre tiszteleg a Villányi borvidék hagyományvilága és a névadó Montenuovo herceg emléke előtt. A birtokbor azonban a „hegy csúcsa”, nem minden évben érhető el, nem minden évjárat termése lesz érdemes a névre. A gondoskodás, a küzdelem az időjárás viszontagságaival, az öröm és büszkeség palackozva van minden egyes sikeres évjáratban. Minden egyes évjárat egy-egy kortya pontosan felidézi a borászban és a birtokigazgatóban a törődést, az aggodalmat a döntés kockázata miatt és persze a jó döntések örömteli nyugtázást is. Mindketten úgy tekintenek egy-egy évjáratra, mint gyermekeikre, akik fejlődését, előremenetelét, „felnőtté válását” lépésről-lépésre követték, követik.

Nomen est omen

A siker azonban szinte természetes, a név ugyanis kötelez. A sokat emlegetett Montenuovo név, a birtokbor keresztelőjekor „csupán” a birtok részét képező dűlő egykori neve volt. Azé a dűlőé, amin egykoron Montenuovo Nándor herceg gazdálkodott.



Az egykori Montenuovo birtok később a Villány-Siklósi Állami Gazdaság térképén

Egy bor, egy generáció élettörténete

Montenuovo Nándor családtörténetében keveredik a nemesi elegancia, az olasz temperamentum, a lendületesség, a magyar büszkeség, az osztrák hűség és alázat, mindazok a tulajdonságok, amik magát a birtokbort is jellemzik. Minden évjáratban tehát egy-egy felmenő génje tör elő, vagy épp a legelőnyösebb tulajdonságok összefonódásával születik egy új, kimagasló egyéniség.

A nemesi eleganciát a dédnagymamától, Napóleon császár feleségétől, Mária Lujzától örökölte, akinek kalandos viszonyából fogant a nagypapa, Wilhelm. Ferenc József engedélyével, a császár halála után, az özvegy Mária Lujza és **gróf Adam Albert von Neipperg** tábornok Itáliában házasságot kötött. A fiúk ezt követően grófi nevét olaszra tükörfordítva Montenuovoként vette fel. Az olasz temperamentumos nagypapa és a büszke magyar Batthyány Júlia házasságából született meg a hűséges katona **Alfred**

Adam Albert von Neipperg
(1775 – 1829)

Montenuovo, Ferenc József császár legnagyobb bizalmasa, egykori főudvarmestere. Fia, Monteuovo Nándor az olasz, osztrák, magyar felmenők közül a magyar nagymama örökségét döntött továbbvinni a közel 10 ezer hektáros

dél-baranyai Batthyány birtokon.

A legnagyobb erényeket tiszteletben tartva, alázatosan, hűségesen, ugyanakkor lendületesen hozta létre és irányította a kor kiemelkedő mintagazdaságát, melynek működésébe egykori mezőgazdasági eszközök, fotográfiák, rendkívül sokatmondó és érdekes levelezések révén ma is betekintést nyújt a Békáspusztai Múzeum. *(Előzetes bejelentkezés alapján látogatható Sebestyén Zoltán muzeológus vezetésével - szerk.).*

A törést a második világháború hozta, mely először a földek nagy részét, majd magát a birtokost is felemésztette.

A hatalom szemében még a legnagyobb ember is láthatatlanná válik, ha valaki nem ugyanabba az irányba tekint. Márpedig **Montenuovo Nándor** nem az a fajta ember volt, aki nézete vagy származása szerint ítélt meg embereket. A földművelő parasztembernek számára épp-

Montenuovo Vilmos
(1819– 1895)

oly becsülete volt, mint bármely nemes embernek, nem derogált neki, hogy földesúrként előre köszönjön a falubélieknek, ahogy az sem, hogy gyalog járjon. Sosem feledkezett meg arról, hogy az erő feletti munka nem magától ér-

Bóly-Békáspusztai Kiállítóhely

Montenuovo Alfréd
(1854 – 1927)

Montenuovo Nándor
(1888 – 1951)

tetődő, így azt külön jutalmazta. Amikor a sok eső utáni időszakban végre alkalmassá vált az idő az aratásra, a parasztok a vasárnapjukat áldozták fel, hogy be tudják takarítani a termést. Ezt a hűséget és igyekezetet a herceg mindenkinek egy-egy palack borral jutalmazta!

Horthy Miklós ismerőse volt, része a korabeli elitnek. A felsőház tagjaként egyedül ő nem szavazta meg a három zsidótörvény egyikét sem, viszont aláírta azt a petíciót, amelyben több reálisan gondolkodó arisztokrata a háború gyors befejezésére kérte a kormányzót. A nyila-

Klasszicista
Batthyány-Montenuovo kastély

Batthyány-Montenuovo mauzóleum

sok ezért letartóztatták, előbb Sopronkőhidán raboskodott, majd átszállították Dachauba. Az amerikai csapatok adták vissza a szabadságát, s bár minden józan ismerőse igyekezett lebeszélni róla, ő mégis visszatért Magyarországra, mert meggyőződése volt, hogy semmilyen bűnt nem követett el.

Igazság vs. Hatalom

1945 után földjeinek jelentős részét elvették, de ő maradt és tovább gazdálkodott. Máig tisztázatlan körülmények között, 1951-ben – egy névtelen feljelentés nyomán – egy kamrában rég porosodó, családi címerrel ékesített vadászfegyvereket talált nála a rendőrség. Koholt vádak alapján perbe fogták, végül életfogytiglani börtönbüntetésre ítélték és Márianosztrára szállították, ahol másnap „tüdőgyulladásban" meghalt. A rokonok később úgy értesültek, hogy valójában az ÁVH verte agyon. A márianosztrai rabtemetőből 1966-ban kerültek át a földi maradványai a németbólyi *(ma Bóly – szerk.)* családi mauzóleumba.

Véletlenek azonban nincsenek

Napra pontosan 100 évvel Montenuovo Nándor születése után megszületett dédunokája Alexander Kübeck-Montenuovo és az eszme, amelyet vallott és ami a család jelmondata, miszerint „Erényt a fáradozás teremt" tovább él. A szellemi és földi örökséget, igaz nem Magyarországon, hanem az osztrák Margarethen am Moosban, 100 hektáron gazdálkodva viszi tovább. Montnuovo Nándor legidősebb lánya 1993-ban Bóly díszpolgára lett. Bóly középiskolája 1996 óta viseli a herceg nevét, az egykori birtokos emlékét pedig a család mauzóleuma őrzi.

Ezeket a történeteket hallgatva felmerül bennünk a gondolat, véletlen lenne csupán, hogy épp a Montenuovo névre esett a választás a birtokbor elkeresztelésekor? Hiszen a Vylyan a természet és a múlt iránti tisztelettel, alapossággal és becsülettel végzi a munkáját és bár a sors néha komoly próbatételek elé állítja, töretlenül halad előre. Szebb jövőt nem is kívánhatnánk a csapatnak, mint hogy a Pincészetet is olyan tisztelet övezze még sokáig, amilyen tisztelettel ápolják a bólyiak a Montenouvok örökségét!

Klasszicista Batthyány-Montenuovo kastély
A kastélyban jelenleg A Baranya Megyei Önkormányzat Fogyatékos Személyek Otthona működik.

Csak a hozzá tartozó 11 hektáros Kastélypark látogatható, amely természetvédelmi terület.

Batthyány-Montenuovo mauzóleum
7754 Bóly, Temető utca
Bejelentkezés alapján látogatható.
Tel.: +36 (69) 368-691; +36 (20) 980-7523

Bóly-Békáspusztai Kiállítóhely
7754 Bóly, Békás puszta
Előzetes bejelentkezés szükséges!
Telefon: +36 (69) 369-666

Vylyan MONTENUOVO

az évjáratok tükrében

Egy év nagy idő egy ember, egy vállalkozás és egy bor életében is. Ez az évforduló lehetőséget adott arra, hogy a pincészet előássa a régi tételeket a pince mélyéről és megmutassa kollégáknak, partnereknek, kereskedőknek és újságíróknak. Mit is mondhatnánk, fantasztikus évjáratok, hatalmas potenciálú tételeit kóstolhattuk.

Poharunkba került a még forgalomban nem lévő 2013 és 2011, a most forgalmi 2009-es tétel, az előző legszebb három évjárat - 2008, 2007 és 2005, valamint az első 1995-ös Montenuovo is.

Az élmény:
egyszerűen fantasztikus.

Ezért úgy döntöttünk, hogy bemutatjuk a pincészet ajánlásában a fellelhető tételeket.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2009

A palackok címkéjén az egyedi nyomat jelzi a jubileumi kiadást, s a különlegességek kedvelőinek párszáz magnum palackot töltöttünk le a 20 év emlékére.

A 2009-es Montenuovo tartalmas, sokrétű, mély világában a fajták (Cabernet franc - Merlot - Syrah – Zweigelt és Kékfrankos) szép összhangot alkotnak. A gyümölcsösség vezette gazdag, buja illat a kóstoláskor fűszeres jegyekben (grillázs, kakaó, puncs) teljesedik ki.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2008

Nemes, akár a névadója, Montenuovo Nándor herceg, akihez a XX. század elején birtokunk egy része tartozott.
Nevezhetjük birtokbornak is, amely a fajsúlyos-nehéz valamint lendületes-gyümölcsös házasításaink közötti arany középúton jár.

A cabernet franc, merlot és syrah alkotta házasítás élénk, üde felütéssel indul, majd érett összhangban teljesedik ki. Telt, izmos, meleg „édes“ illatát (grillázs, kakaó, „afrodiziákum fűszerek“) ízgazdag korty követi.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2007

A házasítást meghatározó cabernet franc, syrah és merlot alkotta szép összhang érett gyümölcsös, fűszeres világban teljesedik ki. Karaktere koncentrált, telt, ízgazdag, arany középutat húz a fajsúlyos-nehéz és a lendületes-gyümölcsös világ között.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2006
Egy jól ismert házasítás a Vylyan pincéből, a 2006-os évjáratból. Aho-gyan a nevében is benne van;

MONTENUOVO ÉVJÁRATOK

olyannak kell lennie, mint egy jó házasságnak. A férj, aki az alapot megteremti, a határozott karakterű Cabernet Franc. A feleség a Merlot, aki melegséget áraszt, mellettük pedig az üdeséget, a fűszereket és a játékosságot adó kis Zweigelt – így együtt megbonthatatlan összhangban.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2005

Az eddigi évjáratoktól eltérően, a 2005-ös évjárat házasítása tartalmazza a syrah fajtát is, amely alapvetően meghatározza jellegét. Gyümölcshangsúlyos, lendületes, közepes testű vörösbor, amely könnyen megkedvelteti magát. Aromáiban az erdei gyümölcsök jegyei uralkodnak, kiegészülve a tölgyfahordós érlelésből származó csokoládés fűszerességgel.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2004

Mély bíbor színű, behízelgő illatú, közepes testű bor. Szerkezetében az élénksavú gyümölcsösségen van a hangsúly, a csersav markáns ugyan, de nem ő viszi a prímet. Karakterét a friss gyümölcsökre (meggy, málna, feketeszeder) és a mentára emlékeztető aromák adják, kiegészülve a tölgyfahordós érlelésből származó fűszerességgel. Izgalmas kipróbálni ételpárosításokhoz, például grillezett húsok, sültek, paprikás ételek mellé, 16-17°C-on fogyasztva.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2003

Mély tónusú, testes, koncentrált vörösbor. Illatát az érett fekete bogyós gyümölcsök, ízét a ropogós fekete-

cseresznye uralja. Szép hosszú lecsengésében a fahéj, kávé, feketebors fűszeressége is megjelenik. Ízvilágának összetettsége miatt sok étellel párosítható, grillhúsokhoz, kacsa- bárány- és malacsültek mellé ajánljuk.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2002

Közepesen mély színintenzitású vörösbor. A Montenuovo-nál megszokott módon, élénkebb savak, gyümölcsösség, bársonyos tanninok és fűszeresség jellemzik. Kóstoláskor illatában a fűszeres, parfümös jelleg, ízében az érett feketecseresznye és a frissen őrölt feketebors uralkodott. 15 hónapig érleltük 225 l-es magyar tölgyfahordókban. Grillezett húsok, kacsa- és báránysültek, paprikás ételek mellé ajánljuk.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2001

Közepes testű, rubinvörös színű, behízelgő illatú bor. A kóstoláskor a hangsúly a gyümölcsösségen van. Érett fekete meggyre emlékeztető aromáit szépen egészíti ki az újhordós érlelés. Tanninjai selymesek, lágyak. Sokszínű bor, étkek hosszú sorához, például fűszeres pecsenyékhez, sajtokhoz.

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
Villányi MONTENUOVO Cuvée
2000

Mély rubinvörös színű, közepes testű bor. Kellemes, behízelgő, szinte virágos az illata. Ízvilágát a friss savakkal bíró málna és meggy uralja, de csöppnyi fűszeresség és étcsokoládés jegyek is felfedezhetők benne. Lecsengése közepesen hosszú. Jó választás pörköltekhez, sült csirkéhez és kacsához, grillekhez, aszalt gyümölcsös körethez, könnyű és közepesen érett sajtokhoz.

VYLYAN
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Telefon: +36 (72) 579-701
info@vylyan.hu
www.vylyan.hu

A szervezett pincelátogatások és a szakmai borkóstolók mellett, az érdeklődők bármikor betérhetnek egy-egy pohár borra, jó falatra!

Információ, bejelentkezés:
Gönczöl Gábor: +36 (30) 376-0885
vendeglatas@vylyan.hu

Dűlőkerülő
SZENT TAMÁS
dűlőtúra Szepsy Istvánnal

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Szepsy Kinga, Darin Sándor
és Németi Attila Viktor

Tokaj-Hegyalja szépen bővelkedik emblematikus dűlőkben, melyek évszázadok alatt vívták ki maguknak ezt a megbecsülést. Ezek nem elnyerhető díjak, hanem évjáratról évjáratra, az adott termés minősége alapján „ítélték oda" egy-egy területnek a jó, jobb, legjobb besorolást, melyet különböző osztályozásokban jegyeztek le a borvidék leírói. Az egész termőhely összes dűlője közül is kiemelt figyelem kíséri a mádi dűlőket. Nincs olyan borkedvelő ma Magyarországon, aki ne hallott volna a Betsekről, a Birsalmásról, a Nyulászóról, vagy éppen a Szent Tamásról. Mind közül pedig a Szent Tamás igazi favorittá vált az utóbbi években. De miben rejlik ennek a termőhelynek a különlegessége? Erről kérdeztük a terület egyik legjobb ismerőjét, Szepsy Istvánt.

Honnan ered a Szent Tamás elnevezés?

Szent Tamás egyike a legősibb dűlőknek. Az Árpád-házi királyok korától és egészen a XIV. századig egy temploma volt Mádnak, ami Szent Tamásnak volt szentelve az Almásy grófok idejében. Szenttamás eredendően egy nagyon kicsi település volt az Alföldön, ahol az Almásy grófoknak még ma is áll kastélya (Törökszentmiklós mellett fekszik, látogatható, információ: http://almasykastely.hu/ - szerk.), innen jött az elnevezés.

A helyi dűlők – ebből is látszik – nagyon régmúltra tekintenek vissza az elnevezésben. Azt mondhatjuk, hogy Mád az egyedüli település, ahol az elmúlt ötszáz évben a dűlőnevek semmit sem változtak. Azért mondjuk ötszáz évnek, mert ennél visszább keresni a nevek meglétét, eredetét szinte lehetetlen, de történészek most is próbálják tovább kutatni a borvidék és a Tokaji borok múltját. Ezek a hosszú időn át megmaradó változatlan elnevezések azért maradhattak meg, mert a területek több tulajdonos kezében voltak, így egy-egy birtokos csere nem hozhatta magával a névváltozást, mint ahogy ez más borvidéken az egész dűlőnyi nagybirtokok esetében rendszerint elő is fordult.

A másik kézenfekvő ok abban rejlik, hogy a helyi dűlők, leginkább átalakult vulkáni kúpok, ezért önmagukban földrajzilag is jól elhatárolódó területeket alkotnak. Mád az egyetlen olyan település, ahol az első osztályú dűlők mind a hat felsorolásban ugyanazon a néven szerepelnek, így a Szent Tamás is. Ez a hat leírás: a Mádi Falukönyv, ami a maga nemében szintén egyedülálló leírása a területnek, a másik a Matolai János – Bél Mátyás-féle osztályozás, a harmadik a Dercsényi János-féle, a negyedik a Szirmay Antal-féle, az ötödik a Kaszner János-féle besorolás és hatodik a Tokaj-Hegyaljai Album. A Szent Tamás mind a hat leírásban – hangsúlyozom, nem osztályozás, hanem leírás – ugyanolyan besorolásban szerepel.

Szepsy István

Ezek a leírások mikorra datálhatóak?

A Mádi Falukönyv az 1500-as évek utolsó harmadától, a Matolai-Bél 1723-ból, a Dercsényi megjelenések időpontja 1796, a Szirmay rögtön utána, 1798-ban, a Kaszner pedig 1822-ben jelent meg, míg a Tokaj-Hegyaljai Album a „legfiatalabb", 1867-es kiadású.

Akkor ezek együttesen közel 350-400 évet mutatnak be?

Inkább csak háromszáz évről beszélhetünk, hiszen a leírások a filoxéra-vésszel megszakadnak. Jött a krach, majd az I. világháború, ezt követte a gazdasági világválság, majd mindent betetőz a II. világháború és az azt követő időszak, ami teljesen megszünteti a több évszázados birtokrendszert. Az államosítással, téeszesítéssel több, mint hatszáz birtokot szinte egyik napról a másikra lesöpörtek az asztalról. Ezt a drámát a külföldiek soha nem érthetik meg. Én egy ideig próbáltam a hozzánk érkező „nyugati" újságíróknak elmagyarázni, de egy idő után feladtam…

Hol akadtak el a gondolatmenetben?

Nem értették, hogy mi a gond a kommunizmussal. Mondtam nekik, hogy próbálják ki, tapasztalják meg és utána innen folytathatjuk a beszélgetést. Persze, ez most humorosan hangzik, de csak az értheti meg igazán ezt a helyzetet, aki átélte.

Mit hozott magával ez a központosítás?

Ebben az időszakban minden megváltozott, hiszen egy sok száz éves tudás, tapasztalat, generációkról átörökített ismeret veszett el a sülylyesztőben. Ebben a korszakban csak a tömegtermelésnek volt realitása.

Mennyire volt könnyű ezeket az eltemetett dolgokat előásni?

Én személy szerint nem gondoltam, hogy ennyire sok időbe fog telni ennek a tudásnak a felszínre hozatala. Különösen nehéz volt azt a szemléletet életre hívni, hogy mi a különbség termőhely és termőhely között. Arra a kérdésre, hogy hol lehet csúcsminőséget Tokaj-Hegyalján előállítani, egyszerű a válasz: majdnem mindenhol. Az viszont, hogy milyen gyakorisággal lehet ezt elérni, az már óriási különbség. Illetve fontos kérdés még, hogy mit értünk csúcsminőség alatt?

Valóban, mit kell értenünk csúcsminőség alatt?

Matolai úgy fogalmazott, hogy az tekinthető első osztályú termőhelynek, amelynek a termését külföldre és jó áron adják el. Azért fontos hangsúlyozni a külföldet, mert ezek a borok túl drágák voltak a hazai piac fizetőképességéhez képest. A másodosztályú területekről származó borok is majdnem ugyanolyan édesek és finomak voltak, mint az első osztályúból származók, de ezeket jobbára már csak belföldön tudták értékesíteni. Ebben az időben a leírást kizárólag az édes borok viszonylatában készítették.

Milyen szerepet töltött be az államosítást megelőző időben a Szent Tamás dűlő?

A XIX. századi birtokosai között találjuk a főúri Máriássy családot, a Walbott családot, a szintén főúri Újváry családot, a Pécsy családot és más arisztokrata famíliákat, illetve a XVIII. század második felében tulajdonosként megjelent tehetős iparos, kereskedő és gazdagabb, főleg az északi városokban élő polgári családokat is. A háború után a dűlő jó részét államosították, melynek egy részét újraosztották, a többi terület pedig az akkor alakuló állami gazdaság birtokába ment át.

Mekkora területen terül el a dűlő?

A Szent Tamás bő 60 hektár. Déli szomszédja a Nyúlászó, keletről a Szilvás-patak határolja, észak felől a Vilmány, míg nyugatról a Percze dűlő a határa. Mindenütt jól meghatározható, természetes határvonalai vannak. A legmeredekebb része a keleti oldal, a legásványosabb szintén a keleti, illetve az északi és részben nyugati oldalak. Dél felé, és a dél-keleti részen inkább agyagos a terület. A keleti oldal 60 %-os magasságában fedeztük fel egy beszakadás révén, hogy 6 méter mélységig öt geológiai réteg fekszik egymáson.

Születtek vizsgálatok a talajösszetétellel kapcsolatban?

Igen, eddig két mintavételt végeztünk. Az egyik fúrást a Szent Tamás Pincészet végeztette a Makovicza tetején 11,2 méter mélységig, most nemrégiben pedig mi fúrtunk az Egri Kutatóintézettel közösen 20 méter mélységig. A minták kiértékelése még folyamatban van.

Mekkora területtel rendelkezik a Szepsy Pince a dűlőben?

Mi 2000-ben kezdtünk itt parcellák vásárlásba. Vettünk többek között egy 4 hektár bozótost is, amit furminttal telepítettünk be. A teljes birtokunk 11,5 hektár a Szent Tamás dűlőben. Itt választottuk ki a 45-ös parcellát, ami egy részben karós, 1950-es években telepített, szűk 1 hektáros termőhely. Ez a parcella adja az alapanyagot a csúcs száraz borunkhoz. A csúcs édes borunkhoz pedig most választottunk ki egy közel 3 hektáros területet, ami a 03-as parcellában fekszik. Innen készül 2015-től a Szent Tamás dűlőszelektált aszú borunk. Ebből is látszik, hogy egy teljesen új felfogást indítunk. A csúcsnak vélt termőhelyekről – amiket a történelem és mi is annak tartunk – el kell készíteni az ultraszelkciót. Fajtára, termőhelyre, ültetvényre, annak korára bontva végezzük el majd ezeket a szelekciókat.

Ez nem eredményezhet túl magas palackszámot adott tételenként...

Igen, ez azt jelenti, hogy száraz borból maximum 3000 palack, míg aszú borból is hektáronként maximum 600 liter készülhet, ami szintén 3000-3200 fél literes palackot eredményez. Nem is gondolom, hogy több szükséges, az aszúból még ezt is soknak tartom. Ezek ráadásul a maximum lehetőségek. Hogy az éves átlag mennyi lesz a valóságban, azt majd 10 év múlva látjuk csak. Ez most a kemény elhatározás a részünkről, amihez keményen tartani fogjuk magunkat.

Évek tapasztalása, évjáratok egyediségének elemzése, talajrétegződések kutatása...
Sok minden rejlik egy terület megbecsültsége mögött, amiből mi, lelkes borfogyasztók csak vajmi keveset érthetünk. Számunkra csak a borok érzékszerveken keresztüli élvezete adhat magyarázatot, miért is ragaszkodunk egyik-másik termőhely, termelő borához.

Egy biztos, ha eleink bő háromszáz éven keresztül az egyik legmegbízhatóbb és egyben a rendszeresen legjobb termést adó dűlők között tartották számon a mádi Szent Tamás dűlőt, akkor nagyon mi sem nyúlhatunk mellé, ha innen származó bort választunk az asztalunkra.

Szent Tamás
Dűlőkóstoló

A jegyzeteket összesítette:
Darin Sándor

Dűlő- és palackfotók:
Németi Attila Viktor

Kóstolók:
Borsos Gergely - Buddha-Bár Hotel
Dr. Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Darin Sándor - Bor & Párlat
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Kovács Orsolya - Első Mádi Borház
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

A Mádi Hegyközséghez tartozó Szent Tamás dűlőben 13 pincészet rendelkezik szőlőterülettel, a Royal Tokaj, Szepsy István, a Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, a Gizella Pince, Balassa István, a Sauska – Tokaj, a Budaházy, Pince, a Szent Benedek Szőlőbirtok, a Dobogó Pince, az Úri Borok Pincészet, a Pelle Pince, Áts Károly és a Ferdinánd Pincészet. Igaz ezek közül nem mindenki készít dűlő szelektált bort a Szent Tamás dűlőből, vannak, akik a birtokborba házasítják be, de jelzések szerint, talán a mi érdeklődésünk és vizsgálódásunk hatására, már itt is meg van a szándék a dűlő önálló bemutatására.

Első Mádi Borház
Mád Furmint (száraz)
2013
★ ★ ★ ★/★ ★ ★ ★ ★

Friss, üde, citrusos-fűszeres, de már illatában is mutatja a dűlő jellegzetes ásványos karakterét. Nagyon jó ivású, elegáns, kiváló ár-érték arányú gasztro bor. Jól párosítható sushihoz, tonhalhoz és csirkéből, sertéshúsból készült ételekhez.

Gizella Pince
Szent Tamás Hárslevelű (félszáraz)
2013
★ ★ ★ ★ ★

Illatát sokkal inkább a dűlő, mint a szőlőfajta jellemzi. Ásványos karaktere ízében is visszaköszön, szépen megmutatva a terroir jellegzetes uralkodó befolyását, ami finoman egészül ki déligyümölcsös jegyekkel. Savai élénkek, de nem túláradóan feszesek. Önmagában aperitifként is szép bor, de étel mellé különösen nagy élményt nyújt.

Áts Családi Pincészet
Szent Tamás Furmint (száraz)
2013
★ ★ ★ ★

Nagyon kedves, behízelgő, gyümölcsös illat, amibe szépen ágyazódnak ásványos jegyek. Ízében is sokkal inkább a gyümölcs dominál, ezáltal a borvidékkel, dűlővel most ismerkedő borkedvelőknek kifejezetten ajánlható tétel. Nagyon kerek, szép savszer-kezetű bor, amit aperitifként, étel mellé éppúgy el tudunk képzelni, mint akár egy bor alapú koktél részeként.

ásványossággal és hosszan tartó lecsengéssel párosul. Fiatal, jó ivású bor, de látszik rajta, hogy hosszú palackos érlelésre is alkalmas. Bárányhoz, borjúhoz ideális, egy gombás mártás kifejezetten feldobja.

Royal Tokaji
Szent Tamás Furmint (száraz)
2013
★ ★ ★ ★/★ ★ ★ ★ ★

Szép citrusos, mandulás illatában halványan bukkannak fel a terroir ásványos jegyei. Szájban a korty szépen kerekedik, savai besimulnak a meghatározó gyümölcsös karakterbe. Harmonikus, szerethető tétel. Szárnyasokhoz és egzotikus ételek mellé is szíves fo-gyasztanánk.

Szepsy Pince
Szent Tamás Furmint (száraz)
2013
★ ★ ★ ★ ★ ★

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
Szent Tamás Furmint (száraz)
2013
★ ★ ★ ★ ★ ★

Nagyon ígéretes komplex illat jellemzi. Első pillanatban magával ragad a karakteres, gazdag aromavilág, amely szépen hozza az illata alapján elvárható ízeket. Szépen integrált hordóhasználat, megnyerő

Határozott karakterű illat- és ízvilágot mutat. Almás, barackos, gyógynövényes illata szépen párosul az ásványos, gyümölcsös aromákkal.
A harmonikus összetételű kortyban is megjelenik a gyógynövényes jelleg, a végén kellemes vajassággal és némi petrolossággal párosul. Nagy testű, különösen hosszú lecsengésű bor. Komoly halételekhez, keménysajtokból összeállított sajttálak mellé ajánljuk.

Royal Tokaji
Szent Tamás Furmint (száraz)
2012
★ ★ ★ ★

Édeskés, kifejezetten gyümölcsös illatában pici mentát véltünk felfedezni. Ízében is a gyümölcsösség dominál, amibe elegánsan simulnak az ás-

ványos jegyek. Kerek savak, élvezetes korty teszi könnyen szerethetővé. Indiai, kínai konyha ételei mellé nyugodtan párosíthatjuk.

Pelle Pince
Szent Tamás Furmint (száraz)
2012
★ ★ ★ ★/★ ★ ★ ★ ★

Mély, meleg, nagyon összetett illat jellemzi, melyben mandulát, érett gyümölcsöket fedezhetünk fel az ásványos karakter mellett. Ízében igazi terroire képet mutat. Meghatározóan ásványos bor, szép testtel és hosszú lecsengéssel. Füstölt makréla és pirított dióval, mandulával megszórt balzsamecetes-rukkolás friss saláta mellé kifejezetten izgalmasnak gondolnánk.

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
Szent Tamás Furmint (száraz)
2012
★ ★ ★ ★ ★ ★

Fiatalos, üde illattal indít, ami ízében is szépen tükröződik. Kiváló furmint karakterű bor, mely szépen hozza a területre jellemző ásványos jelleget is. Mindezek mellett finom krémesség, szép élénk savak. Hosszú lecsengésű, zamatos bor. Rozmaringos kecseke mellé igazán szép párosításnak gondoltuk.

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
Szent Tamás Furmint (száraz)
2011
★ ★ ★ ★ ★ ★

Karakteres illattal indít, ízében először petrolos, majd szépen nyílnak a gyümölcsös aromák. Mellettük mandula, vaj és ásványos jegyeket mutat. Nagy testű, komplex tétel, amiben még rengeteg palackos érlelési potenciál rejlik. Aperitifként, halakhoz és hideg sonka-, sajttál mellé is remek párosítás.

Budaházy Pincészet
Szent Tamás Késői szüretelésű Tokaji furmint-hárslevelű (édes)
2011
★ ★ ★ ★ ★

Édes-mézes, körtés, almakompótra emlékeztető illata nagyon megnyerő. Ízében szintén almás-körtés édesség figyelhető meg besimuló ásványos jegyekkel. Szép példája a késő szüretelésű boroknak. Könnyed, üde édes bor. Az egzotikus konyha remekeihez, sült kacsa mellé, libamájhoz éppúgy szívesen fogyasztanánk, mint a nem túláradóan édes desszertek mellé.

Royal Tokaji
Szent Tamás Furmint (száraz)
2013
★ ★ ★ ★ ★ ★

Mézes, mandulás, jellegzetesen mély aszús illattal indít, melyben még előbukkannak citrusos elemek is. Ízében is nagyon komplex. Mézes, egzotikus gyümölcsöket idéz. A termőhelyre jellemző ásványos karakter a háttérbe bújva, halványan meglapul, de ezt egyáltalán nem is bánjuk. Nagyon harmonikus, hosszú mézes lecsengéssel kényezteti a nyelvet. Mézes, mandulás ízvilágú ételek, ünnepi sültek és természetesen libamáj mellé szinte kötelező.

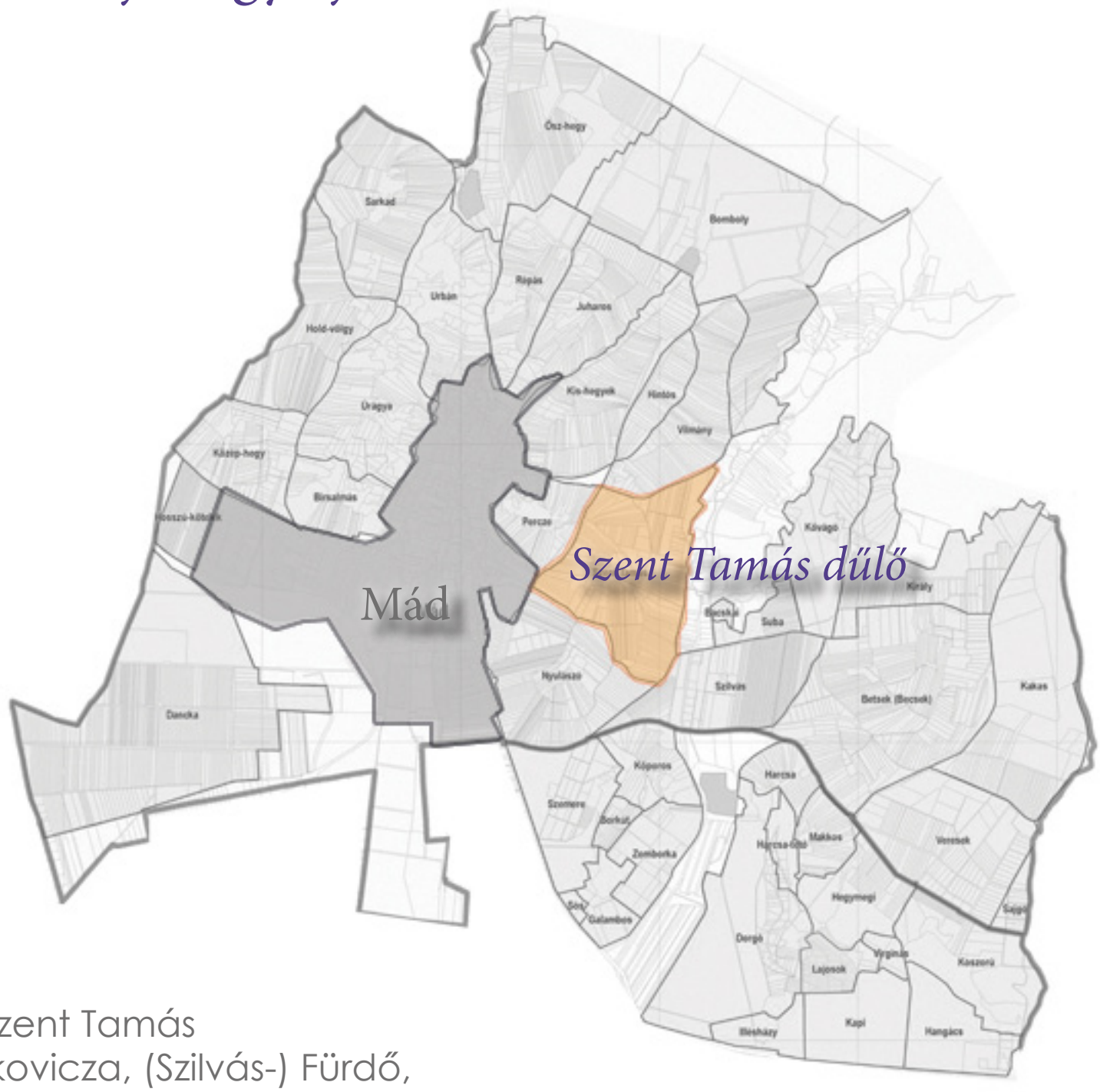
A beküldött borok egyértelműen bizonyították a Szent Tamás dűlő hírét. A teszt csapat egyöntetű véleménye, hogy a dűlőnek egyedi karaktere van, amely szinte minden borban megmutatkozott, sőt egyes pincészeteknél még a fajtát is képes volt komoly mértékben befolyásolni, nagyban javítva a borok elegánciáját, potenciálját.
Azt gondoljuk, hogy a Szent Tamás dűlőt megjelölő borokat vásárló közönség nem tud nagyot tévedni, mert a borok minősége egyértelműen magas.

Ezúton szeretnénk köszönetet mondani a mintákat beküldő és kóstolás segítő borászatoknak, illetve a teszt helyszínét biztosító Első Mádi Borház & Bistro munkatársainak.

ElsőMádi
— Borház és Bisztró —

Első Mádi Borház és Bisztró
3909 Mád, Hunyadi u. 2.
Telefon: +36 47 348 007
elso.madi.borhaz@gusteaumuhely.com
www.facebook.com/elsomadiborhaz

Szent Tamás dűlő - Mád
Tokaj-Hegyalja



Dűlő neve: Szent Tamás
Aldűlők: Makovicza, (Szilvás-) Fürdő, Nőtelen
Terület: 61 Ha
Legkorábbi említése: 1332
Besorolás: I. osztály
Kitettség: dél, délnyugat, délkelet
Talaj: Köves, kemény riolit és tufa, mállot zeolitban gazdag, kevert vörösagyag talajtakaróval
Legmagasabb pont: 236,5 m (Szent Tamás-tető)
Termesztett szőlőfajták a területen: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály
Klimatikus adottságok: a talaj könnyen veszi fel a hőt és jól tartalékolja, a délutáni meleg és a köd kedvez az aszúsodásnak
Jellegzetes ízvilág: komplex, savas, különlegesen ásványos
Területen gazdálkodó termelők: Royal Tokaji, Szepsy István, Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Gizella Pince, Balassa István, Sauska – Tokaj, Budaházy Pince, Szent Benedek Pincészet, Dobogó Tokaj, Uri Borok Pincészete, Pelle Pince, Áts Károly és Ferdinánd Pincészet

Szomszédolás
EGY ÓRIÁS KÉZNYOMA

LENDVA SZŐLŐDOMBJAIN JÁRTUNK

Szerző és fotók: Darin Sándor

Tornyiszentmiklós irányából érkezve jelképes kis határátkelőn érkeztünk Szlovéniába. Már a határ átlépését követő pár 100 méteren szembetűnő volt a két ország közti különbség. Míg a határ menti magyar szakasz sok helyen néptelen, gazdátlan telkek elhagyatottságát mutatja, addig a túloldalon osztrák precizitással felérő rendezett porták, pedáns otthonok képe fogadja az erre járót.

A határ szlovén oldalán már az első település, Pince neve is sejteti, hogy itt lesz mit kóstolnia a szomjas boturistáknak. Az innen 10 kilométerre lévő Lendva utazásunk célja, ahol három magyar borásszal és boraival ismerkedünk majd meg.

A szőlőtermelés Lendván több évszázados hagyományokra tekint vissza. A szőlőültetvények 9 km-es sávban Hosszúfalutól Pince településig terjednek. Az alig 500 hektáros borvidéken közel 4000 gazda foglalkozik szőlőtermesztéssel, borkészítéssel. Legelterjedtebb fajták az Olaszrizling, Rajnai rizling, Chardonnay, csak az utóbbi pár évtizedben kezdtek a termelők a kékszőlő fajtákkal is foglalkozni.

Még fel sem értünk a szőlőhegyre, de már az országútról magával ragadt minket a szőlődombok és az azokat tagoló vízmosásszerű

szurdokokra emlékeztető völgyek látványa. Ha a magasból szemlélnénk a területet, olyannak hatna, mintha egy óriás tette volna a kezét a földre, ahol a széttárt újak lennének a dombok és a közöttük lévő mélyedések alkotnák a völgyeket.

"A szőlőhegyek ölelésében áll Lendva egyik legjelentősebb nevezetessége, a Szentháromság kápolna."

Utunk először a szőlőhegyen pár hete átadott új 53,5 méter magas, ultra modern kilátóhoz visz, ahonnan csodálatos panorámában gyönyörködhetünk. Szemügyre vehetjük az egész borvidéket. Jól látszik a **Rozsman Borozó** – ami az első kóstolónk helyszíne, nem messze innen, a Lármafa szomszédságában áll a **Cuk Borház** – ahol a szállásunk lesz, és tőlünk nyugatra, a Hosszúfaluhegy tövében csak sejtjük, hogy melyik lehet **Huzimec Zoltán** háza, ahová holnap megyünk kóstolóra.

Isteni időnk van, talán a legszebb őszi napot fogtuk ki! A borút szinte dugig van turistákkal. Látni bicikliseket, túrabottal felszerelkezett gyalogos vándorokat, de előszeretettel keresik fel a vidéket autóval, motorral érkező vendégek is. A bor mellett a látnivalók gazdag tárháza is tökéletes mozgatórugója lehet egy családos lendvai kirándulásnak.

A város utcaképét szinte uralja az Eszterházy család által építtetett **Szent Katalin templom** és a mögötte magasodó dombon álló **Lendvai vár**, ahol megtekinthetjük a vidék, illetve a magyar közösség kulturális hagyományait bemutató történelmi, régészeti és néprajzi kiállításokat. A Fő utca szomszédságában találjuk a 90-es években felújított zsinagógát, ami 2013 óta a Szlovénia Holokauszt Múzeumnak ad otthont. A **zsinagóga** mellett áll a város meghatározó kortárs építménye, a Makovecz Imre tervezte **művelődési ház.**

A szőlőhegyek ölelésében áll Lendva egyik legjelentősebb nevezetessége a **Szentháromság kápolna**, amely egykoron népszerű zarándokhely volt. Az 1728-ban emelt szentélyben láthatunk egy mumifikálódott testet, mely a néphagyomány szerint a török ellenes csatározások hősének, Hadik Mihály kapitánynak a földi maradványa. Innen, a Lendvahegy 266 méter magas csúcsáról szép időben csodás panoráma nyílik a Balaton irányába.

Mostani látogatásunk elsősorban a helyi borászok és boraik megismerésére szorítkozott, de látva a csodás dombokat, a rengeteg kikapcsolódási lehetőséget nyújtó borutat és a látnivalókban gazdag Lendvát biztosan állíthatjuk, hogy mostani ittlétünk csupán az első lépés a Muravidék részletes felfedezéséhez...

A lendvai bortorony

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Darin Sándor és Vinarium Lendava

Nemrégiben új látványossággal bővült a Lendvai borút. Erről a projektről Kovačič Mihály igazgatóval beszélgettem.

Hol vagyunk most?

Ez a Vinarium Lendava névre keresztelt kilátótorony. Az építmény idén kora őszre készült el és szeptember 2-án volt az ünnepélyes avatása.

Hol helyezkedik el az épület?

Jelenleg 302 méteren vagyunk a tenger szintje felett, a Lendva-hegyen. Az acélból készült kilátó teljes magassága 53,5 méter, ami 11 szintre oszlik. Ebből az alsó szinten található a lobby a jegypénztárral, ajándékbolttal, illetve a kávézó helység. A nyolcadik szint egy üvegezett körpanorámás kilátónak ad otthont, míg fölötte egy nyitott panorámaterasz foglal helyet. Az előbbi 37,8 méteren, míg az utóbbi 42,0 méteren helyezkedik el.

VINARIUM
LENDAVA

Bortorony - számokban

Tengerszint feletti magasság: 302 méter
Teljes magassága: +53,5 méter
Panorámaterasz padlószint: +42,0 méter
Körpanorámás kilátó padlószint: +37,8 méter

Liftek száma: 1
Lépcsőfokok száma: 240

Egyidejűleg fentartózkodhatók létszáma: 50 fő
Lobby tér alapterület: ca. 170 m^2
Összes nettó alapterület: 450 m^2

A további szintek a lépcsőfordulókban kialakított pihenők. Ezekkel a paraméterekkel jelenleg ez Szlovénia legmagasabb szabadon álló kilátótornya.

Hány lépcsőfok vezet a tetőre?

Összesen 240 lépcsőfokot kell megmásznia annak aki gyalog szeretne feljutni, de természetesen egy panoráma lifttel kényelmesebben is el lehet érni a kilátó részt. Egyszerre 50 vendég tartózkodhat odafent. A torony érdekessége, hogy szép időben négy országba, Ausztriába, Horvátországba, Magyarországba és természetesen Szlovénia belsejébe is el tudunk látni.

Milyen beruházás keretében valósult meg a kilátó?

A megvalósításban kizárólag helyi cégek vettek részt. A kilátó tervezői Oskar Virag és Iztok Rajšter építészek voltak, az acél szerkezet megvalósításban pedig négy szlovén vállalat működött közre. A teljes beruházás 1,8 millió Euróba került, melyhez az Unió 950.000 Eurót biztosított, a többit Lendva város vállalta magára, aki egyben a tulajdonosi és üzemeltetési jogköröket is ellátja.

"A torony érdekessége, hogy szép időben négy országba is el tudunk látni."

Milyen céllal létesült a Vinarium Lendava?

A torony elsődleges funkciója természetesen kilátó, de átvitt értelemben azt szeretnénk, hogy ez a hely legyen Lendva központi turisztikai találkozási helye, hiszen éves szinten 30-50.000 turistára számítunk. A kávézó-bár részben megkóstolhatóak lesznek a helyi borok mellett a helyi alapanyagból készült ételek, illetve az ajándékboltunkban megvásárolhatóak a helyben készült mézek, lekvárok, tökmagolajak is. Ezzel szeretnénk felhívni az idelátogatók figyelmét térségünk gazdag gasztronómiai kínálatára.

Hogyan látogatható a torony?

Hétfő kivételével minden nap nyitva vagyunk, hétköznap 10-től 18 óráig, míg pénteken, szombaton és vasárnap 9-től 19 óráig várjuk a látogatókat. A belépőjegy 6 Euró/fő, gyerekeknek 6 éves kor alatt ingyenes a látogatás.

Bővebb információ: http://vinarium-lendava.si

Szomszédolás
HÁROM A MAGYAR

Rozsman Istvánnal,
Cuk Lajossal és
Huzimec Zoltánnal
Kovács Pál beszélgetett

Szerző: Kovács Pál | **Fotók:** Darin Sándor

AKIT A RENDŐRÖK IS ISMERNEK

Tornyiszentmiklóson egy darabig tanakodtam, hogy jófelé megyünk-e, de aztán elhagyva az utolsó, kicsit romos, elhanyagolt házakat, megláttuk az államhatárt és rögtön a rendőrségi autót. Na, nem a magyart, hanem a szlovént. Amint meghallotta, hogy jövünk, felénk fordult, lassítottam, lehúztam az ablakot és elkezdetem kotorászni a személyi igazolványom után. A rendőr szalutált és magyarul érdeklődött a jövetelünk céljáról. Rozsman István borászhoz jövünk, válaszoltam. A rendőr elmosolyodott, az jó hely – mondta – menjenek be a központba, aztán a templom után forduljanak jobbra fel a Lendva-hegyre, nem lehet eltéveszteni, és elköszönt.

A városban újabb meglepetés következett, minden információs tábla kétnyelvű, szlovén és magyar, itt nekünk is könnyű eligazodni. A templom után jobbra és irány fel a meredek utcákon a Hosszúhegyre. Jó kanyargós, de kiváló minőségű út vezet fel a hegyre, melyet két oldalán többnyire lakóházak öveznek, vagyis a lendvai szőlőhegy egyben lakóövezet is. A szűk utca jól belátható, mert a kerítések, ha egyáltalán vannak, legfeljebb derékig érnek, de azért egyes szakaszokon erősen kapaszkodunk felfelé.

Pár perc múlva felbukkan a Rozsman Pince épülete is, rögtön látszik, hogy itt van valami, mert jó nagy parkoló van előtte. Mire kikászálódunk az autóból, István már ott áll és mosolyog, látszik rajta, hogy megkönnyebbüléssel veszi tudomásul megérkeztünk.

Rožman István

A Rozsman Pincészetnek Lendva-hegyen már történelme van. 1976-ban házasság révén, mint nászajándék, került István keze alá az első 20-22 are – nagyjából 0,2 hektár szőlő, ahol elkezdődött az önálló borászkodás. A gyökerek sokkal régebbiek, mert már gyerekkorától kezdve szívesen segített a nagyapának, később édesapának a szőlőben. Abban az időben még szokás volt felkeresni a szomszédokat, megkóstolni egymás borait és a kis István nagy öröm-

mel cipelte a harapnivalós szatyort az édesapja után az ilyen sétákon. Itt szívta magába a hegy ízét, a hagyományok fontosságát és a szőlő iránti szeretetét.

Az első hordó bor jól sikerült, így aztán a két sógor szőlője is István felügyelete alá került. Az első lépés a nem igazán borszőlő Szlanka fajta átváltása olaszrizlingre és rajnai rizlingre volt, mely fajták kiváló minőséget produkáltak a hegyen, nem ritkán október végi – november eleji, kicsit botrytises jellegű, 25-26 mustfokos kései szüretekkel.

Ilyen borokhoz már pince is kellett, így 1979-ben édesapjával közösen elkezdték építeni a régi pincét, és palackozni a borokat. Az üzlet elindul, évi 1000-1500 palack bort tudtak eladni, sokkal kedvezőbb áron, mint az akkor divatos folyó bort. Hamar kiderült, hogy a tervezett pince kicsi lesz, így 1984-ben István megvette a jelenlegi épület területét és elkezdődött a második pince építése, folyamatosan, lépésről-lépésre. Ne feledkezzünk meg arról, hogy István mindezt mellékállásban, elsősorban hobby tevékenységként, a szőlő iránti nagy szeretete által vezérelve csinálta, persze nem elhanyagolható anyagi eredménnyel. Az izgő-mozgó emberre felfigyeltek a többiek is, és hosszú éveken keresztül kimozdíthatatlan elnöke volt a Lendva-hegyi Szőlő és gyümölcstermelők Egyesületének.

A pinceépítéssel párhuzamosan új szőlőterületek is tulajdonba kerültek, ahova szürkebarát és chardonnay került telepítésre, de már bérelt területek is képbe jöttek. Nagyjából a rendszerváltás környékére került tető alá a jelenlegi pinceépület, amelyen azóta is több módosítást, korszerűsítést hajtottak végre. Egy biztos, hogy a Rozsman pince a Lendva-hegy egyik emblematikus helye, ahová nagyon sokak feljárnak megkóstolni a nagyon kellemes és kiváló minőségű Rozsman borokat.

A gazdasági helyzet nehezedésével és – hát mit szépítsük – az idő haladtával is küszködve, István kénytelen volt egy kicsit visszábbvenni a tempóból, így napjainkban nagyjából egy hektárnyi szőlőt művel, ahol szürkebarát, pinot blanc, pinot noir és kékfrankos, no meg a két rizling fajta éldegél nagy egyetértésben. Évi 3 – 4.000 liter szőlőlé kerül a tartályokba és hordókba, majd a palackokba a Rozsman pincében, és aztán értékesítésre, sajnos a tároló kapacitás nem tesz lehetővé többet. Ami nem lehet kérdés, az a minőség. A Rozsman pince országszerte jól ismert, minőséget képviselő borászatként van elkönyvelve nem csak Szlovéniában, de Magyarországon is, sőt a határon túli magyar borvidékeken, mint például a felvidéki Kürt is.

A jövővel kapcsolatos kérdésre István egy kicsit elkomolyodik, minden bizonytalan körülötte, a gyerekeit nem nagyon hozza izgalomba a borászattal kapcsolatos lehetőség, mind a kettőnek meg van a saját elképzelése a jövőre vonatkozóan, és abban pillanatnyilag nincs benne az apa által létrehozott mű továbbépítése. Aztán, rögtön kitisztul a homloka és

megjelenik rajta a rá annyira jellemző optimizmus, csináljuk Babuval – a hű társsal – ameddig tudjuk és van egy pár elképzelése is, amiről még korai beszélni, hiszen csak 6 éve nyugdíjas és még sok minden előtte van, de leginkább a hite, a szőlő szeretete és alázata a Lendva-hegy iránt.

Biztos vagyok benne, hogy még sokáig fogunk hallani a lendvai Rozsman Pincéről, vagyis inkább az onnan származó szép borokról.

A LÁRMAFA ALATT

Cuk Lajos

Miután Rozsman Istvánnál elfogyasztottuk a finom bográcsot, ahogy errefelé a magyar pincepörköltet hívják, tudják, a bő szaftú pörköltet, amibe a végén belefőzik a burgonyát vagy kruplit, vagy pityókát és még ki tudja, hány neve van neki, elindultunk a Lendva-hegy másik ismert borászához, Cuk Lajoshoz.

A Cuk Borház és Vendégház, a Lendva-hegy legmagasabb pontjától, a Lármafától alig 20 méterre van, nagyjából 300 méter tengerszint feletti magasságban. Az ide látogató vendégek a kiváló kiszolgálás mellett csodálatos látványban is részesülnek, hiszen innen fentről nagyszerű panoráma nyílik a Murán túli síkságra.

Kétségtelen, hogy Lendva-hegy legfontosabb borászata a Cuk Borház, ahol a betérő vendég finom borokat, házias és egészséges hideg ételeket, finom bográcsot, kiváló szállást és nagyon barátságos, kedves kiszolgálást kap.

De ne szaladjunk előre, kezdjük csak szépen az elején, ami egy most is működő virágkertészettel és bolttal indult, jó régen, ahogy Lajos és Irénke mondja, úgy nagyjából 25 évvel ezelőtt. Az első szőlőterület, 1/3 hektár nagyobb része rizvanec fajtával volt telepítve, amiből, korai fajta lévén, hamar lehetett készíteni egy újbort vagy inkább murcit, aztán azt gyorsan eladva, még ugyanabba a hordóba mehetett az olaszrizling.

A terület folyamatosan bővült, és a külföldi utazások tapasztalata azt tanította, hogy a vendégeknek lehetőleg olyat kell ajánlani, ami az adott térségben termett, így lehet a legjobban megmutatni a környezetet, amibe érkezett. Otthon aztán szépen felhasználva a látottakat, felépült az első pince a Szentháromság Kápolna tövében és a hozzá csatlakozó hektárnyi szőlő területen. Minden adott volt a jó minőségű vendéglátáshoz, hiszen a gazdaságban meg tudták termelni mindazt, amit a vendégeknek kínáltak és persze a bort is adták hozzá, természetesen palackban. Lajos hitvallása, hogy a vendégnek eladott termékben nagyon fontos a hozzáadott érték, például a nyitott bor – magyarul folyó bor – eladásával szemben a palackos bor már hozzáadott értéket tartalmaz és azon keresztül jobban át lehet adni a vendégnek az adott borvidék pozitív üzenetét.

Hamarosan kiderült, hogy az első borház kicsi, nehezen megközelíthető, kevés a parkoló hely, így aztán megindult a hely keresése, amit a Lármafa közelében találtak meg. Alig egy év alatt felépült a jelenlegi Borház és ekkorára a szőlőterület is elérte a 3 hektárt. A gazdaság, ahol mindent megtermelnek, ami a borházban a vendégek kiszolgálásához szüksége, és 80 felföldi skót marhát is nevelnek rideg tartásban, teljes egészében a fiatalabb Cuk, Péter feladata, a Borház minden nyűge Éváé, a lányáé és férjéé, de az egész család besegít, még a dédnagymamának is megvan a feladata, ő süti a finomságokat és vigyáz a két dédunokára. Szóval a Cuk Borház profi módon meg van szervezve, és a hétvégén mindenki ott serénykedik a kóstoló környékén, mert péntek, szombat és vasárnap a nyitva tartás napja, amikor bárki bejöhet, bejelentkezés nélkül.

Mi persze bejelentkeztünk és rögtön kaptunk is egy meglepetést, egy finom pezsgőt, köszöntő italként, amit a házigazda készített pinot noir és kékfrankos borokból, tradicionális palackos érleléssel. Mint megtudtuk, a Borház jelenleg 5 parcellában lévő 3 hektárnyi területen gazdálkodik, kizárólag a Lendva-hegyen. Elég széles a fajta szerkezet, nevelnek pinot noir, olaszrizling, rajnai rizling, sauvignon blanc, pinot blanc, tramini, szürkebarát, sárgamuskotály, cserszegi fűszeres és kékfrankos szőlőt. Ezekből készülnek fajta és cuvée borok, fehér és rosé pezsgő is, de a seprő sem megy veszendőbe, mert abból készül a konyak, ja és mint reggel kiderült, van nagyon finom gyomorkeserű is, amely 14 féle gyógyfű felhasználásával készül.
A telepített szőlőfajták kiválasztásánál figyelemmel kell lenni a terület adottságaira és a fajta igényeire, mert a borász szempontjából az a jó kombináció, amikor az évek közötti eltérések kicsik, vagyis a szőlő minősége és mennyisége hullámzik, úszik és nem fűrészfogszerűen ugrál le fel évről-évre – osztja meg velünk hitvallását Cuk Lajos.

A borból megélni nem lehet, ezért is viszik a gazdaságot, amelyben mindent megtermelnek, amire szükségük van az 5 féle kóstoló ajánlatukhoz, amelyekből a vendég kiválaszthatja a neki kedvezőt, és többször is visszatérhet és mindig újabb borokkal találkozhat.

A szőlőért és a borért a Cuk Borházban Lajos felel, tulajdonképpen a fontosabb műveleteket is maga végzi. A metszés 20 éve egyedi, egy szálvessző, csap nélkül, így a szőlőfa – így mondják itt a Lendva-hegyen a szőlőtőkét – nincs túlterhelve és könnyű, szellős levélzet alakítható ki, így kevesebb a permetezési feladat, amit szintén Lajos végez a kis gumitalpas traktorral, amely még ott is vígan elmegy, ahol az ember is csak négykézláb képes felfelé kapaszkodni. Persze szezonban mindig van segítség, de az már bejáratott út.

A borok acéltartályokban erjednek és aztán a szebb tételek ászokhordókban érlelődnek házasítás és palackozás előtt, mert a bor teljes mennyisége palackozásra kerül, ami évente átlag 15.000 palackot jelent. A pezsgőnek való, szőlő korábban kerül házasításra, és már így fermentálódik, majd kerül másoderjesztésre a palackba. A két legfontosabb bor a Trojicai fehér cuvée – szürkebarát és sárgamuskotály házasítása és a Hadik vére, ami 50%-ban pinot noir, valamint kékfrankos, zweigelt és cabernet sauvignon házasítása.

A Hisa Vina Cuk Borház, ahogy a hivatalos felirat mutatja, szemmel láthatóan jól meg van szerkesztve, minden családtag komolyan részt vesz a mindennapok munkájában, jó kedvvel és nagyfokú hozzáértéssel. Mind a négy fiatal főiskolai végzettséggel rendelkezik, de itt is megtalálta a helyét. Az összetartást erősíti a mindennapi közös ebéd is, ahol megbeszélik az éppen esedékes fontos kérdéseket és meghallgatják Lajos újabb és újabb ötleteit.

Mert bár a rusztikus Borház nagyon jól mutat már messziről is a Lendva-hegyen, Lajosnak még vannak ötletei, például szeretne az út túloldalán lévő parkoló alá fúrni egy munkapincét és így a mostani, a Borház alatti átalakulhatna egy látvány pincévé.

Ami pedig Lendva-hegy jövőjét illeti, itt is van ötlete. Létre kellene hozni egy Lendva-hegy Borászati Zrt-t, ahová mindenki beadhatná a szőlőterületét részvényesként, mert egy 50 – 120 hektár területtel rendelkező borászat sokkal jobb lehetőségekkel rendelkezne az egyre nehezebb és küzdelmesebb nemzetközi borpiacon. Ilyen formában talán meg lehetne állítani a hegyen a szőlőterületek folyamatos csökkenését, amely már 50%-os a fénykorához képest.

Jó lenne megérni ezeket az időket, jó lenne megérni, hogy egy ilyen, az Isten által is szőlő termesztésére és bor készítésére teremtett helyen ne arról beszéljünk, hogyan lehet megállítani a zsugorodást, hanem arról, hogy milyen gyorsan fejlődik ez a nagyon is ide való ágazat.

A KICSI, DE JÓ

Lassan kapaszkodunk felfelé a meredek, keskeny úton, néha megállunk és elengedjük a szembejövő járműveket. Nem könnyű, de az itteniek gyakorlottak és türelmesek. Végül megállunk egy széles kavicsokkal felszórt területen, előttünk egy szép meredek hegyoldal – Lendva-hegy – magasodik és rajta egy csinos ház. Itt a kertes házak között húzódik meg a lendvai harmadik borászat, Huzimec Zoltán borászata, ahová igyekszünk. Mögöttünk megáll egy autó, megjött a gazda is, de a ház felől, már közeledik felénk a ház asszonya is, aki, mint utóbb kiderül, remek sajtokat készít.

Huzimec Zoltán

Zoltán műkedvelő borászként mutatkozik be, mint mondja, mindent édesapjától tanult és a szőlő egy részét is tőle örökölte. Rokkant nyugdíjasként foglalkozik a szőlészettel és borászattal, a régi – édesapjától örökölt csentei 0,2 hektáron, valamint a Lendva-hegy oldalában 2001-ben telepített 0,4 hektáron. Csak fehér fajtái vannak: tramini, rajnai rizling, olaszrizling, sauvignon blanc és a nagy kedvenc, a rizlingszilváni. Ez utóbbi nőtt a szívéhez, talán azért is, mert az apai örökségből származik, és visszahozza a fiatalság ízeit, emlékeit.

A gazdálkodás teljes egészében a biodinamikára épült, az első ellenőrzést is a DEMETER németországi szervezete végezte, de aztán amikor a szlovénok is megkapták a minősítési jogot, áttért a biogazdálkodásra, mert az évi kétfelé fizetendő ellenőrzés sok munkával, adminisztrációval és költséggel járt, de a biogazdálkodásból nem engedett. A szőlőben és a pincében mindent egyedül végez, némi családi segítséggel. A tőkéket egy vesszőre metszi, nagyjából 1 kg/1 tőke terheléssel termeli a szőlőt, és így évi 3 – 4.000 palack bort ad a terület.

Körülbelül egy éve kezdte el palackozni a borokat, előtte folyóborként értékesítette a környékbeli vevőinek. Mikor ide jutunk, fel is áll Zoltán és beinvitál minket a pincébe, amit csupán egy ajtó választ el a háztól, a pincében a bal oldalon néhány öreg, de nagyon jó állapotban lévő hordót, szemben az acél tartályokat, a jobb oldalon pedig a palackos üvegtárolókat láthattuk. Már az asztalon voltak a poharak, és természetesen a gazdaasszony kiváló keménysajtjai, natúr, köménymagos, erős paprikás változatban, egy kis tökmagolajjal kiegészítve.

Aztán előkerültek a borok is és a poharakba kellemes, jó illatú, zamatos borok kerültek, egymás után sorban. Zoltán nagyon büszkén, de szakszerűen és szerényen mutatta be a borait és hogy milyenek ezek a borok, azt Ön is elolvashatja, ha néhány oldallal tovább lapoz.

Zoltánék már borkóstolókat is rendeznek a betérő vendégeknek, ahol a házi sajt és bor mellett jólesik a kemencében sütött házikenyérre kent vágott zsír. Tanúsíthatom, hogy ez egy remek kombináció. Hogy mi az a vágott zsír? Nos, ha meg akarja tudni, kedves Olvasó, akkor látogasson el Lendvára, ahol nagyon szívesen elmondják Önnek, sőt meg is kóstolhatja. Szerintem nagyon jó, kiváló korcsolya a borok mellé, erre aztán nyugodtan meg lehet inni a kínált borokat.

Persze, nem maradhatott el a jövőt firtató kérdésünk sem. Itt egy kis felhőt láttam elsuhanni a Zoltán homlokán: *A gyerekeinket nem igazán érdekli a szőlő, mindenkinek megvan a maga szakmája, messzire kerültek ettől a munkától, és nem is nagyon vágynak rá. De, aztán elmosolyodik és így folytatja: talán nem reménytelen a helyzetünk, mert a nagyobb unokám szívesen segít, ha itt van.*

Ezért aztán jelenleg a birtok bővítése nincs napirenden, inkább a minőségi vendéglátás felé próbálnak elindulni.

Sok kétségem nincs afelől, hogy sikerülni fog a dolog. Tudják mért? Mert rövid félóra beszélgetés után úgy éreztem magam a Zolinál, mintha száz éve ismerném és mindent meg tudnék vele beszélni, ha maradna rá időm.

Zoli! Tudom, hogy még találkozunk és mindent megbeszélünk, ha nem máskor, akkor tavasszal az Országos Bio Borversenyen, mert ugye, elküldöd a boraidat?

CUK BORHÁZ
9220 Lendva,
Lendavske Gorice 217.
Tel.: +386 31 467 990
info@hvc.si
http://www.hisa-vina-cuk.si/

ROŽMAN BORHÁZ
9220 Lendava,
Dolgovaške Gorice 131.
Tel.: +386 41 804 584
rozmanwine@siol.net
http://www.slovino.com/rozman-wine/

HUZIMEC BIOSZŐLÉSZET ÉS PINCE
9220 Lendava,
Dolgovaške Gorice 32/b.
Tel.: +386 70 297 994
zhuzimec@gmail.com
www.huzimec.si

MÚMIA A SZŐLŐHEGYEN

Bánffy Piroska és Hadik Mihály szerelmének legendája

Szerző: Darin Sándor
Fotó: internetes archívumok és gyűjtemények

A Mura vidékén élő népek között él egy legenda a török időkből, mely a mai napig foglalkoztatja a helyieket, az ide érkező turistákat és a történészeket egyaránt.

„Miután a török 1600-ban elfoglalta Kanizsa várát, az alsólendvai vár az első védelmi vonal fontos végvárává lépett elő. Ebben az időben a vár ura Bánffy Miklós volt, aki teljes vagyonát a védett falak között halmozta fel. Volt ott temérdek arany, megannyi drágakő, de Bánffy számára legféltettebb kincse csakis gyönyörű leánya, Piroska volt.

Piroska kedvenc időtöltése a vár legfelső emeletének ablakából gyönyörködni az eléje táruló Muravidék csodás panorámájában. Egyik ilyen alkalommal akadt meg a szeme a vár tövében gyakorlatozó katonákon és azok fess kapitányán, Hadik Mihályon, akibe tüstént beleszeretett. Mivel apja szigorú embre volt és nemesi férjet szeretett volna lányának, így a szerelmesek csak titokban találkozhattak.

Mindeközben a török nagy erőkkel közeledett a vár felé, hogy bevegye azt. A Lármafánál őrségben álló katonák még idejében riadóztatták Lendva védőit. Bánffy Miklós az erdőben rejtőzve készült rajtaütni az ellenségen, akit sikerült is meglepnie és megfutamítania. Igen ám, de eközben a török sereg másik szárnya elérte a várat, akikre Hadik Mihály maroknyi csapata élén vezényelt támadást. Oly derekasan közdöttek, hogy még a túlerőben lévő sereget is sikerült visszaverniük, de a kapitány a csata hevében halálos sérülést kapott és lehanyatlott lováról. A vár ablakából ezt látva Piroska, bánatában szerelme után a mélybe vetette magát és szörnyet hallt.

Bánffy ezalatt végleg visszavonulásra kényszerítette a török hadakat és diadalmasan tért vissza a várba, ahol a tragédia híre mély gyászba taszította. Az ablakot, ahonnan Piroska naphosszat gyönyörködött a tájban örökre befalaztatta, hű kapitányának emlékére, pedig kápolnát emeltetett a szőlőhegy tetején...”

Így szól a legenda a Muravidékén élők tolmácsolásában.

A valóság

Hadik Mihály életéről, tevékenységéről még mindig viszonylag keveset tudunk. A XVIII. század elején élt jeles császári-királyi kapitány

életéhez különböző mondák és mesék is kapcsolódnak, azonban a történelmi hitelesség szempontjából vitathatatlan, hogy a XIX. század helytörténeti kutatójának, Dervarics Kálmánnak megállapításai jelentik a hézagosan feltárt életpálya egyedüli valós történetét.

A Hadik család Thurócz megyei eredetű (*a történelmi Thuróc vármegye ma Szlovákiában található - szerk.*), amelyből már a XVI. században több protestáns lelkész került ki. I. Hadik Mihály Jabloniczky Juliával kötött házasságából két fia született, akik közül egyiket ugyancsak Mihálynak kereszteltek. II. Hadik Mihály katonai pályára lépett. 1701-től a Nádasdy ezredben lett zászlós, majd 1705-ben hadnaggyá rukkolt elő, 1709-ben pedig kapitánynyá nevezeték ki.

1708. augusztus 10-én feleségül vette a néhány évvel korábban nemesi rangot nyert Hardy Gotfried Franciska nevű leányát, akitől a következő esztendőben Kőszegen András néven fia született, aki később nagy hadvezér és számos fontos állami tisztség viselője lett.

Hadik Mihály kapitány hűsége és érdemei jutalmául III. Károly királytól 1720. november 6-án címeres nemesi levelet kapott. 1733-ban a fejét ért csata-sebek folytán „szélhüdésben” halálozott el.

Dervarics Kálmán Hadik Gusztávval, a „lendvai hős” dédunokájával folytatott levelezéséből számos további fontos információt tudott meg Hadik Mihályról, amelyek a Nagy Ivánnak a magyarországi nemesi családokról a XIX. század közepén íródott nyolc kötetes, nagyszabású munkájában a Hadik családra vonatkozó jellemzéssel szépen kiegészítik egymást, és a kettő együtt egyértelműen bizonyítja, hogy a jeles katonaember nem az 1603-as török csatában halt meg, mivel akkor még nem is élt.

A Hadik Mihály történelmi figurája egyébként akkor került az események középpontjába, amikor bársonyba vont koporsójára 1795-ben, a Szentháromság kápolna kisebb javítási munkálatai során rábukkantak. A koporsóban egy egészen megszáradt, megfeketedett tetemet találtak. A múmifikálódott testet megvizsgálva megállapításra került, hogy Hadik Mihály kardcsapás révén a koponyáján nagy sebet kapott. Ekkor irányult a közvélemény érdeklődése a Hadik-múmiára és ez idő tájt kaptak szárnyra különböző legendák, mesék személyéről a nép körében.

Ma már tudjuk, tévesen... Dervarics lelkes törekvéseinek köszönhetően a múmiát később üvegkoporsóba tették, és látványos helyen, a templomhajó kórus alatti részében helyezték el, ahol ma is látható. Kotnjek Bogomilt 1973 nyarán kérték fel az ekkor már teljesen átnedvesedett, szétesőben lévő tetem és az eredeti koporsó restaurálására, amelyen Hadik kapitány elhalálozásának valódi éve, 1733 is fel van tüntetve.

Hadik Mihály ha nem is a török elleni győzedelmes csatában halt meg, de a helyiek romantikus legendájában máig élő emléke így is ugyanannyira értékes és fontos.

LENDVAI BORVIDÉK

Kihagyhatatlan látnivalók

Lendva mindössze néhány kilométerre található a magyar és a horvát határtól. 1920-ig Magyarországhoz tartozott, ma mintegy négyezer magyar él a 11 ezres településen.

A településre érkezve egyből szemet szúr a község fölé magasodó szőlődomb oldalában magasodó vár és a Csuka dombon álló Szentháromság kápolna. Azonnal érezzük, hogy gazdag programban lesz itt részünk, de szinte rögtön tudjuk azt is, hogy ez a két nap bizony kevés lesz arra, hogy minden kincsét felfedezzük Lendvának és a hozzá kapcsolódó borútnak.

Igyekeztünk összeválogatni azokat a nevezetességeket, amiket semmi szín alatt nem szabad kifelejtenünk programunkból. Ha lehetőségünk van rá és több napot tudunk a térség megismerésére szánni, akkor érdemes felkeresnünk a Dobronak határában épült orchideatermesztő kertészetet (ami Közép-Európa legnagyobb melegháza), Beltinciben a Bánffy-Zichy várkastélyt és a Szent László templomot és Turnišče (Bántornya) híres zarándokhelyét, az Árpád-kori Nagyboldogasszony templomot. Aki pedig aktív kikapcsolódásra vágyik, az részt vehet egy vadvizi evezésen a Mura folyón, vagy akár naphosszat túrázhat, kerékpározhat a vidék csodálatos tájain.

2015 bor&párlat LENDVA TOP

LENDVAHEGY

HOL: Lendva

MIT: A szőlőtermelés Lendván nagy hagyományokra tekint vissza. A szőlőültetvények 9 km-es sávban Hosszúfalutól Pincéig terjednek. Valamivel kevesebb, mint 500 hektáron 4000 bortermelő szőlőültetvénye található. Ez a tény Lendvahegyet a szlovén bortermelő vidékek legtömörebb borvidékei közé sorolja. A Lendva-hegy területét az árnyékos területeken akác és bükk erdők, valamint rétek, a napos lejtőkön szőlőültetvények borítják. A homokos-márgás talaj, a kedvező mikroklíma a minőségi fehér borok termelésének kedvez. A termőhely legjobb fajtája egyértelműen az olaszrizling, amely megközelítően 50 százalékos területi arányával is egyértelműen bizonyítja elsőbbségét.

A jellegzetes, kiváló minőségű rizling mellett megtalálhatóak a különböző világfajták is. Az elmúlt évszázadban, különösképpen pedig a szocializmus évtizedeiben lezajlott szőlőfelújítások révén a Lendva-hegy egyértelműen fehérborszőlő-termesztő vidékké vált. Az utóbbi évtizedben a termelők újra felfedezték a vörösborfajtákat is, a kékfrankos, a zweigelt és a pinot noir is otthon érzi magát a területen.

INFO:
http://www.turizem-lendava.si/

LENDVAI VÁR

HOL: Lendva, Bánffy tér 1.

MIT: A vár első írásos említése 1192-ből származik. Mai alakjára 1690 és 1705 között az Esterházy hercegek építtették át. Alaprajza L alakú az akkor uralkodó I. Lipót császár tiszteletére. A 19. században belül jelentős mértékben átépítették, két emelete felett festői manzárd-tetőzetet alakítottak ki. Egészen 1945-ig az Esterházy család birtokában volt. A vár épületében 1973 óta galériamúzeum működik. Jelenlegi gyűjteményei: *Oloris* régészeti kiállítás, mely a közeli Alsólakosban talált bronzkori leleteket mutatja be, *Vár a vártán* című történelmi gyűjteménye a végvárak emlékeit eleveníti meg, *Lapidárium* az egykori várfal maradványaival, *Néprajzi tárlat* hetési népi textíliák felvonultatásával, illetve **Zala György** szobrászművész emlékszobája. Aki hosszú és termékeny munkássága során - Stróbl Alajos és Fadrusz János szobrászművészekkel - a magyar szobrászművészetet európai szintre emelte. A legismertebb alkotása kétségkívül a budapesti milléniumi emlékmű a Hősök terén.

INFO:
Galéria-Múzeum Lendva
http://www.gml.si/

Nyári nyitvatartás (április - október):
hétfő - péntek: 08.00 - 17.00
szombat, vasárnap, ünnepek: 10.00 - 16.00

Téli nyitvatartás (november - március):
hétfő - péntek: 08.00 - 16.00
szombat: 10.00 - 14.00
vasárnap, ünnepek: zárva

SZENT KATALIN TEMPLOM

HOL: Lendva, Templom tér 2.

MIT: A Szent Katalin templom elődje feltehetően az a templom volt, amelyet 1608-ban Bánffy Kristóf építetett török ellenes harcai emlékére. A mai templomot 1749 és 1751 között az Esterházy-család építtette. Barokk homlokzatát előreugró párkányokkal elválasztott háromemeletes, kettős hagymakupolával fedett torony uralja. Szép a bejárat felett végigfutó íves párkány, amely egy lant alakú ablakot ölel körbe. A négy szakaszos belsőben az egyes szakaszokat pillaszterek választják el egymástól. A negyedik boltmező egy kereszthajó látszatát keltve kiszélesedik, a térbővületekben pedig oltárok állnak. A díszes főoltár képe Alexandriai Szent Katalint ábrázolja. Két oldalán pedig négy szentéletű püspök illetve egyházatya, Szent Ágoston, Szent Ambrus, Nagy Szent Gergely és Szent Orbán életnagyságú szobra áll. A négy barokk oltár közül a Szent Kereszt oltár művészi értéke miatt emelkedik ki. A Szűz Mária oltárt pedig az Árpád-ház szentkirályai, István és László szobrai díszítik. Kiemelkedően szép a koronás barokk szószék. A szentély alatti kriptában a város kegyurai és jeles egyházi személyiségei nyugszanak.

A templom melletti kis ligetben szobrok sorakoznak egymás mellett. Az első, magas talapzaton álló barokk szobor Szent Flóriánt, a tűzoltók védőszentjét ábrázolja, akihez tűzvész, de aszály esetén is fohászkodtak. Mellette Árpád-házi Szent István egész alakos bronzszobra és a szlovének nemrégiben boldoggá avatott püspöke, Slomšek emlékműve állnak.

INFO: http://zupnija-lendava.si/

SZENTHÁROMSÁG-KÁPOLNA

HOL: Lendva, Szőlőhegy

MIT: Szelíd szőlőhegyektől körülölelve, a Lendva-víz völgyére tekintve őrzi a várost a Szentháromság-kápolna. Egykoron katonai erődítmény állott ezen a védelmi szempontból stratégiai fontosságú helyen.

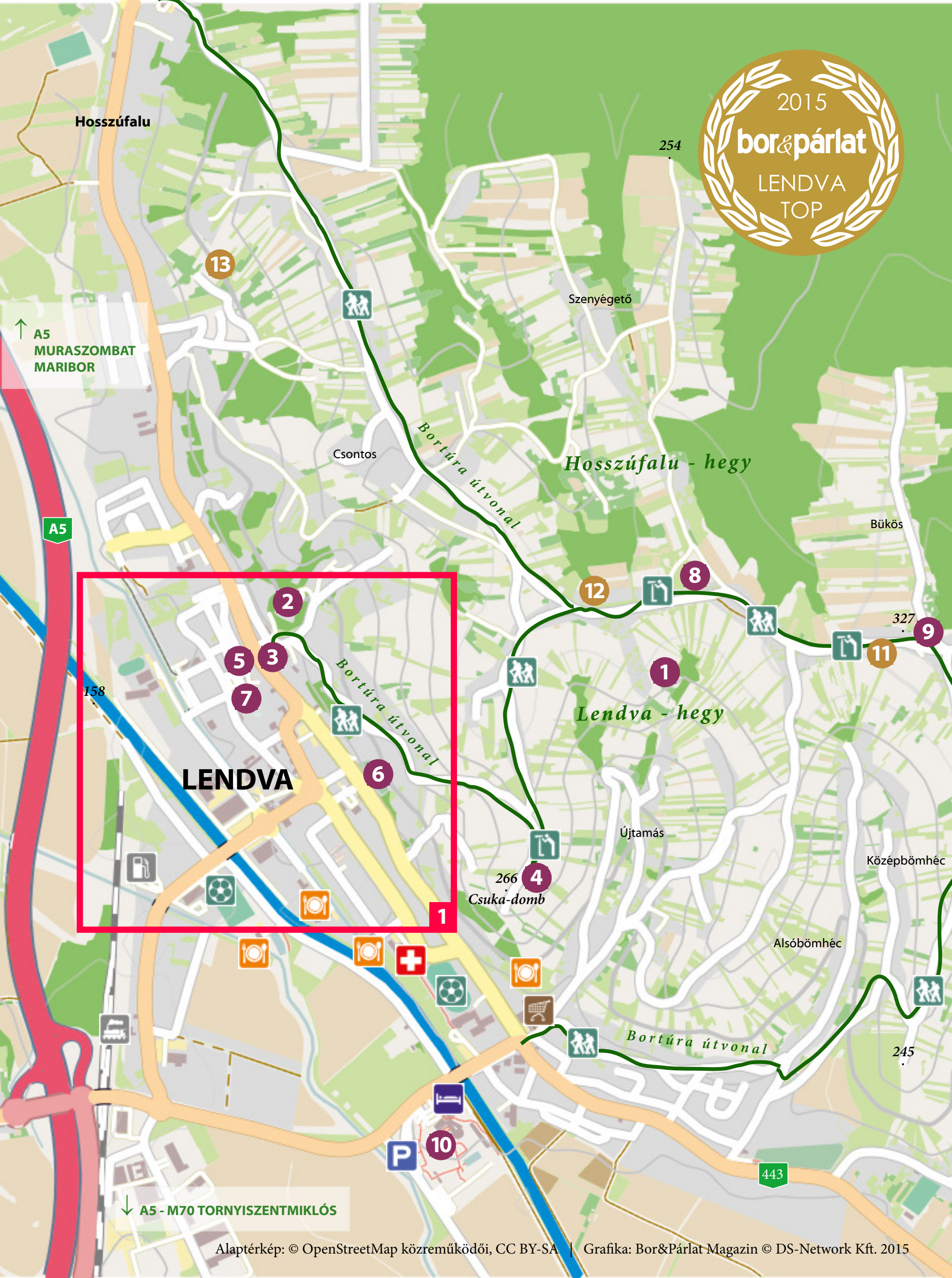
Jól védhetőségének köszönhetően még a törökök sem tudták elfoglalni a 16-17. századi csatározások folyamán. A török ellenes háborúk lezajlása után több helyütt emeltek templomot, kápolnát a hálás szívű hívek.

Az 1727-28-ban építtetett Szent Háromság kápolna is hasonló szándéktól vezérelve készülhetett. A templomot körülvevő temető a község legrégebbi temetkezési helye.

A templom alatt található kripták a város történelmét megalapozó ősök holttestét őrzik. A kápolnában megtekinthető egy természetes módon mumifikálódott földi maradvány is, amely köré az itt élők számos legendát fűztek. A néphagyomány szerint az 1603-as, Bánnfy Kristóf vezette török ellenes csatározások egyik hőse, Hadik Mihály kapitány pihen itt. A kápolna mellett megcsodálható a Szent Annát és a kis Szűz Máriát ábrázoló szoborkompozíció is.

A dombról csodálatos kilátás nyílik a Mura folyó völgyére, egészen a horvátországi dombokig. Derült időben akár az ausztriai hegyek is láthatóvá válnak.

INFO:
http://zupnija-lendava.si/



Alaptérkép: © OpenStreetMap közreműködői, CC BY-SA | Grafika: Bor&Párlat Magazin © DS-Network Kft. 2015

/BOResPARLAT

LÁTNIVALÓK

1 LENDVAHEGY
Lendva
http://www.turizem-lendava.si/

2 LENDVAI VÁR
Lendva, Bánffy tér 1.
http://www.gml.si/

3 SZENT KATALIN TEMPLOM
Lendva, Templom tér 2.
http://zupnija-lendava.si/

4 SZENTHÁROMSÁG KÁPOLNA
Lendva, Szőlőhegy
http://zupnija-lendava.si/

5 ZSINAGÓGA
Lendva, Fő utca 38.
http://www.zkp-lendava.si/

6 ZSIDÓ TEMETEŐ
Lendva, Kranjceva utca
http://www.zkp-lendava.si/

7 KULTÚROTTHON
Lendvai Művelődési és Kulturális Intézet
Lendva, Zala György tér 1.
http://www.zkp-lendava.si/

8 BORTORONY
Stolp Vinarium Lendava
9220 Lendava, Dolgovaške Gorice 229.
http://vinarium-lendava.si/

9 LÁRMAFA
Lendva, Lendvahegy
http://www.turizem-lendava.si/

10 TERMÁLFÜRDŐ
Lendva, Tomšičeva utca 2a.
http://www.sava-hotels-resorts.com/

BORÁSZATOK

11 CUK BORHÁZ
9220 Lendva, Lendavske Gorice 217.
Tel.: +386 31 467 990
info@hvc.si
http://www.hisa-vina-cuk.si/

12 ROŽMAN BORHÁZ
9220 Lendava, Dolgovaške Gorice 131.
Tel.: +386 41 804 584
rozmanwine@siol.net
http://www.slovino.com/rozmanwine/

HUZIMEC

13 HUZIMEC BIOSZŐLÉSZET ÉS PINCE
9220 Lendava, Dolgovaške Gorice 32/b.
Tel.: +386 70 297 994
zhuzimec@gmail.com
www.huzimec.si

Forrásaink:
Lendva Község Polgármesteri Hivatala; Turizem Lendava d.o.o.; Lendvai Plébánia; RRA Mura d.o.o.; Stolp Vinarium Lendava; Művelődési és Promóciós Intézet Lendva; Népújság - a szlovéniai magyarok hetilapja; Galéria-Múzeum Lendva

ZSINAGÓGA

HOL: Lendva, Fő utca 38.

MIT: A főként urbánus központokban letelepedett zsidóság Lendván a gazdaság és a polgárosodás fontos tényezőjét képezte, erről tanúskodnak a Fő utca létesítményei is. 1867 után Lendva kerületi központ lett, ennek következtében a város gyors, ugrásszerű fejlődésnek indult. A zsidók kereskedők, kisiparosok, vendéglősök, orvosok, takarékpénztárok alapítói, ipari üzemek tulajdonosai, ügyvédek és a város befolyásos, gyakran vezető személyiségei voltak.

1866-ban, Schacherlesz Mózes rabbi szolgálata idején kezdték meg a ma is álló zsinagóga építését, amely a maribori zsinagóga mellett egyetlen még ma is létező zsinagóga Szlovéniában. Az egyszerű, de csodálatos egyemeletes monolit épületet mintegy négyzetalapon sátortető fedi, homlokzatát pilaszterek és a tető alatti konkáv koszorú tagolják.

A zsinagógában 80 ülőhely volt a férfiak számára és a galériarészen pedig 60 a nők számára. Jelenleg a zsinagóga belsejét a galériát támasztó hat aranyozott hornyolt vaspillér díszíti korinthoszi oszlopfővel.

Az eredeti berendezésből csupán az óra maradt fenn. Szakrális létesítményként a zsinagóga 1944-ig működött, amikor a zsidók elhurcolását követően megszűntek a vallási szertartások.

INFO:
http://www.zkp-lendava.si/
Tel.: +386 2 577 60 20

ZSIDÓ TEMETŐ

HOL: Ledva, Kranjceva utca

MIT: A zsidók halottjaikat 1850-től temették ide, a temetőt 1880-ban kibővítették, ezt követően megépítették a halottasházat is. Muravidéken ez az egyetlen, épségben fennmaradt zsidótemető. A Jeruzsálem felé néző sírköveken latin és héber betűs írással tipikus zsidónevek találhatók. A temető gondozott és rendezett, holott a lendvai zsidóságnak ma már rég nincsenek leszármazottai. Ennek következtében a virágok és a gyertyák helyett a zsidó sírokon elhelyezett kavicsok is megfogyatkoztak.

INFO:
http://www.zkp-lendava.si/

turizem lendava | turizmus lendva

Turizem Lendava d.o.o.
9220 Lendava, Glavna ulica 38
Tel.: +386 2 578 83 90
info@turizem-lendava.si
http://www.turizem-lendava.si/

Nyitvatartás:
Hétfő - péntek: 9.00 - 16.00
Szombat: 9.00 - 13.00
Vasárnap, ünnepnap: 9.00-11.00

KULTÚROTTHON

HOL: Lendva, Zala György tér 1.

MIT: Makovecz Imre építész az épületet természetes anyagokból képzelte el, részleteibe és szerkezetébe pedig beleszőtte a térség történelmét és mitológiáját.

A színház- és a hangversenytermet magábanfoglaló épület 1400 m² terül el, belsejében 2400 m² hasznos terület található. A teremben az ülőhelyek száma 444, nagy színpaddal és professzionális berendezésekkel rendelkezik, amelyek lehetővé tesznek mindennemű színházi, zenei és táncelőadást, továbbá kongresszusi és szemináriumi rendezvényekre is alkalmas.

A földszintet és az előcsarnok galériáját Király Ferenc lendvai szobrászművész alkotásai díszítik. Itt gyülekeznek a rendezvények látogatói és kellemes helynek bizonyul a társalgáshoz, a fogadásokhoz és a tárlatok megnyitása alkalmából rendezett ünnepségekhez is.

A földszinten található a pénztár, ahol az érdeklődők munkanapokon belépőjegyeket válthatnak (egy órával a rendezvény előtt is), ruhatárak, valamint egy hangulatos "színházi" kávézó.

A Lendvai Művelődési és Kulturális Intézet a szlovén és a magyar professzionális színházi előadások mellett gyermekeknek szóló matinékat is szervez mindkét nyelven, valamint számos különféle koncertnek ad otthont az év folyamán.

INFO:
http://www.zkp-lendava.si/

BORTORONY

HOL: Lendva, Lendvahegy

MIT: A Vinarium Lendva Kilátótorony 53,5 méter magas. A torony alapterülete 293 m², acél szerkezetű vasbeton földszinttel, a tetején egy üvegezett kilátót alakítottak ki, ahonnan egyszerre látjuk be a négy ország, Szlovénia, Magyarország, Horvátország és Ausztria területét.

A torony egyszerre 50 látogatót fogadhat. A toronyba 240 előregyártott lépcsőn vagy lift segítségével lehet feljutni. A földszinten étterem, információs pont, a torony melletti házikókban pedig a helyi gasztronómia és borok kínálata várja a látogatókat.

INFO:
http://vinarium-lendava.si/

LÁRMAFA

HOL: Lendva, Lendvahegy

MIT: A Lendva-hegy legmagasabb pontján áll a lármafa. A szájhagyomány szerint az első lármafa még a török időkből származik. Mivel a hegy legmagasabb pontján áll katonai megfigyelőtoronyként szolgált. Amikor észrevették az ellenség közeledését, nagy lármával, durrogtatással figyelmeztették a lakosságot a veszélyre.

Mivel a törökökkel vívott háborúk idején becsülettel ellátta a feladatát, a török kiűzése után is mindig felállították.

INFO:
http://www.turizem-lendava.si/

TERMÁLFÜRDŐ

HOL: Lendva, Tomšičeva utca 2a.

MIT: A gyógyvízre 1965-ben találtak rá, amikor a szomszédos Petesházán a remélt kőolaj helyett forró víz jött a felszínre. A vizsgálatok kimutatták, hogy egyedi paraffinos termálvízről van szó.

Összesen 1649 m² vízfelület áll a vendégek rendelkezésére. A felújított Lipa szálloda 120 korszerűen berendezett szobával várja a vendégeket, a szálloda mellett a Hársfaliget Apartmanfalu és a télen-nyáron nyitva tartó Lipa Autóskemping szolgál a vendégek elhelyezésére. A kemping a vele szomszédos termálmedencével együtt a szeptember 15-től május 15-ig tartó időszakban naturista jelleggel működik.

INFO:
http://www.sava-hotels-resorts.com/

VINARIUM LENDAVA

Stolp Vinarium Lendava
9220 Lendava, Dolgovaške Gorice 229.
Tel.: +386 1 200 98 83
http://vinarium-lendava.si/

Nyitvatartás:
Hétfő: zárva
Kedd-csütörtök: 10.00 - 18.00
Péntek-vasárnap: 9.00 - 19.00

občina LENDAVA
LENDVA község

Lendva Község
Polgármesteri Hivatal
9220 Lendava, Glavna ulica 20.

Tel.: + 386 2 577 25 00
obcina@lendava.si
http://lendava.si/

Lendva számokban
Lakosok száma: 10.669 fő
Területe: 123 km²
Tengerszint feletti magasság: 161,1 m

Klíma
Éves átlagos hőmérséklet: 11.1 °C
Max. hőmérséklet (július): 29,7 °C
Min. hőmérséklet (január): -2 °C
Éves csapadékmennyiség: 929, 3 mm
Csapadékos napok száma: 123
Hóbiztos napok száma: 36

http://www.lendava-vabi.si/

Olaszrizling

Az olaszrizling olasz, vagy francia eredetű elterjedt szőlőfajta, mely ***Magyarországon az egyik leggyakoribb fehérborszőlő****. Hozzánk Franciaországból került a 19. század közepétől. A nagy filoxéra járvány elpusztította szőlők helyébe ültették. Legjobb termőhelyein: a* ***Szent György-hegy****en és Csopakon ma már sokkal jobb eredményt hoz, mint eredeti hazájában.*

Közepes, vagy gyenge tőkéjű, sűrű, vékony vesszőjű. Fürtje kicsi–középnagy (átlagos tömege 90–140 g), tömött, hengeres és gyakran van rajta mellékfürt. Bogyója kicsi, sárga, gömbölyű, alig hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű. Borának íze gyakran a keserű manduláéra emlékeztet. Enyhe rezeda illatú, savai szelídek, de ennek mértéke a termelőhelytől függ. Az Észak-Dunántúlon például ***Csopak****on a leglágyabb,* ***Badacsony*** *és* ***Balatonederics*** *felé a savas jelleg erősödik és* ***Somló****n a legerősebb. Egy helyen belül a hegyek északi részén savasabb, délen lágyabb.*

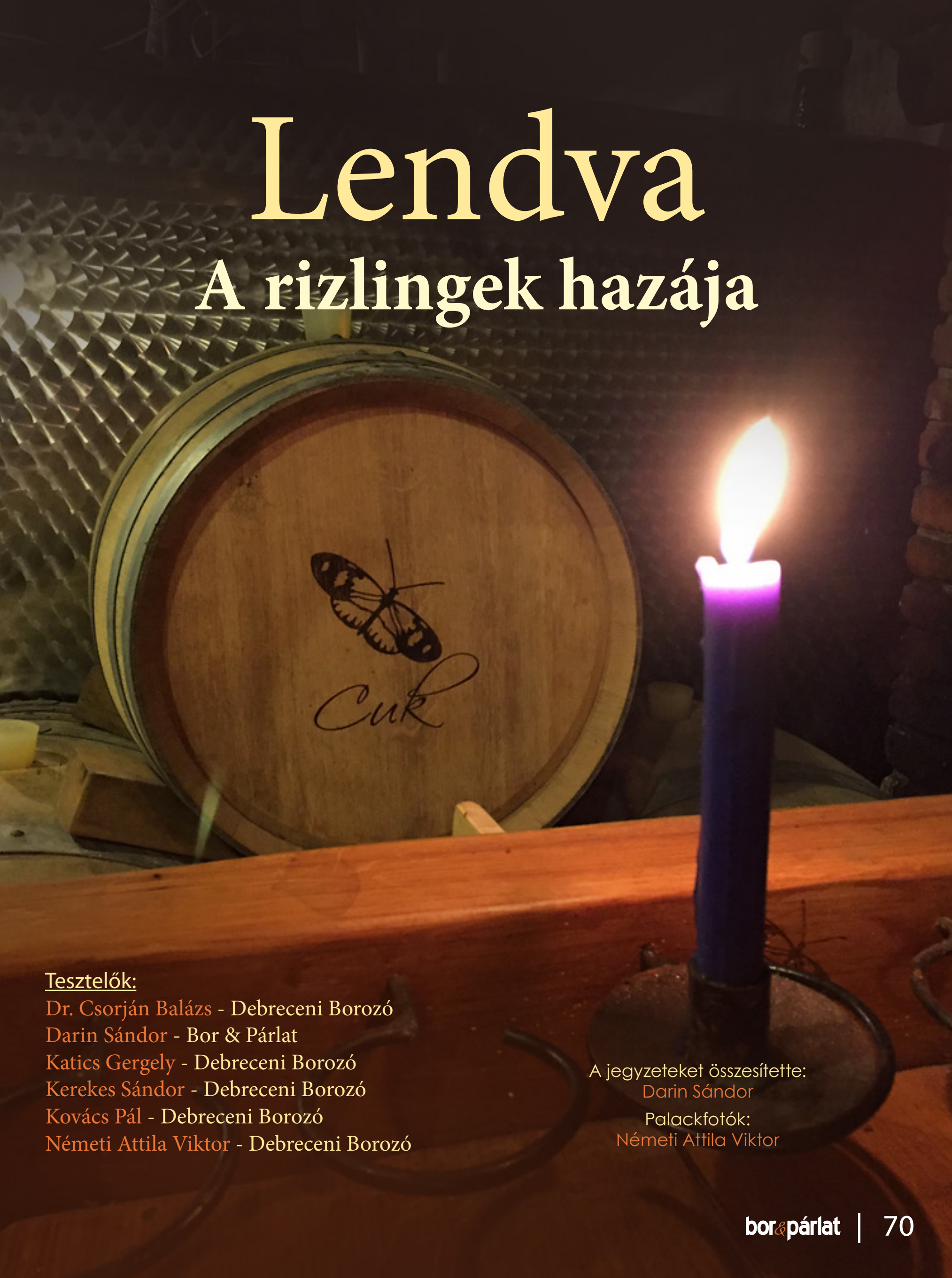
Október első felében szüretelhető. Későn érő, ezért szereti a melegebb helyeket, a déli lejtőket. Bőven termő, kiváló minőségű fajta. Termése majdnem állandó minőségű, de a rothadás, a lisztharmat néha eléri. Túlérett szőlőjéből különleges, minőségű borokat készítenek.

Egyedi jellemzője a nagy magnéziumigény; ennek hiányában hiánybetegsége alakulhat ki. A felvett magnézium jelentős része a termésbe és onnan a borba kerül, ezért bora izomgörcsök stb. ellen gyógyhatású. Magyarországon a badacsonyi borvidék bazalton termesztett olaszrizlingjeinek borában van a legtöbb magnézium.

Széles körben elterjedt Ausztriában, főleg Stájerország déli és délkeleti részén, Burgenlandban, illetve Weinviertelben, ahol habzóbort készítenek belőle. A Fertő tó közelében nemesrothadású desszertbor készül az olaszrizlingből. Romániában is termesztik.

Lendva

A rizlingek hazája



Tesztelők:
Dr. Csorján Balázs - Debreceni Borozó
Darin Sándor - Bor & Párlat
Katics Gergely - Debreceni Borozó
Kerekes Sándor - Debreceni Borozó
Kovács Pál - Debreceni Borozó
Németi Attila Viktor - Debreceni Borozó

A jegyzeteket összesítette:
Darin Sándor

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

LENDVAI BOROK TESZTJE

Néhány szóban a terroirról... A Lendvai borvidék Szlovénia legkeletebbre eső termőhelye. A helyi szőlőtermesztés gyökerei a római időkbe nyúlnak vissza. Lendvahegyet a Kebele patak, a Lendva patak és a Kerka folyó között elterülő festői szőlőskertek alkotják. A Hosszúfalu - Lendva - Pince országút és Magyarország határa közti bortermő vidéket öleli fel. Hosszúfalutól Pince településig 9 km hosszan, 489 hektáron terül el. Magassága 265-328 méter. Jellemző talajtípusa az agyag, ezáltal a borok meglehetősen magas, intenzív savtartalommal rendelkeznek.

Lendván a borok zöme fehérbor, leggyakoribbak a rizlingek, a Furmint, a Szürkebarát és a Chardonnay. Az elmúlt években néhány borász vörösborok készítésével is elkezdett foglalkozni.

Huzimec Zoltán
BIO Tramini (hordóminta)
2015
★ ★ ★ ★

Már kész bor, de még sokat fog fejlődni. Illata édeskés, fűszeres, enyhén déligyümölcsös. Savai könnyedek, behízelgőek. Légiesen könnyed bor. Saláták, grillezett sajtok mellé kiváló választás.

Huzimec Zoltán
BIO Rizlingszilvani
2014
★ ★ ★

Igen illatos, citrusokban gazdag bor. Szép savai teszik kerekké. Ízében is a citrusosság jelenik meg dominánsan. Igazán könnyed, nyáresti bor. Magában, vagy fröccsnek is ideális.

Huzimec Zoltán
BIO Olaszrizling
2013
★ ★ ★/★ ★ ★ ★

Illatában az érett szőlő dominál. Élénk, vibráló savak, az enyhén zöldalmás, mandulás aroma igazán üde nyári borrá teszi.

Huzimec Zoltán
BIO Rajnai rizling
2013
★ ★ ★ ★

Almás, körtés illat. Acélos karakterű ízvilágában, picit édeskés köszmé-teszörpre emlékeztető jegyek jelen-nek meg. Közepesen kemény savai az alacsony alkoholfok ellenére is férfias megjelenést adnak a bornak.

Cuk Borház
Pinot Blanc
2013
★ ★ ★ ★

Virágos, parfümös illat jellemzi. Savai enyhén kemények, de nem bántóak. Ízében dió, némi mandula és ugyan-csak parfümös jegyek fedezhetőek fel. Kemény sajtokból összeállított sajt-tálakhoz kiváló kísérő.

Rožman István
Pinot Blanc
2013
★ ★ ★ ★

Megnyerő finom parfümösség jelenik meg az illatában. Ízében megfigyelhetőek a csonthéjas aromák, de sokkal inkább a virágosság, parfümösség felé fordul. Savai szépen simulnak a borba.

Huzimec Zoltán
BIO „Zvrst”
2012
★ ★ ★ ★

A Zvrst-nek nevezik Szlovéniában az egy termőhelyre jellemző borokból készült házasítást. Többnyire nem is tüntetik fel a címkéken, hogy milyen szőlőfajtákból készült. A Huzimec Zvrst címkéje sem árulja el az összetételt. Illatában virágos, enyhén mentás beütéssel. Ízében citrusos, virágos, parfümös jegyek dominálnak. Savai hangsúlyosak.

LENDVAI BOROK TESZTJE

Huzimec Zoltán
BIO Rajnai rizling
2012
★ ★ ★/★ ★ ★ ★

Illatában enyhén barackos. Ízében is megfigyelhető ez a barackos, barackvirágos jelleg, ami intenzív savszerkezettel párosul. Nagyon komoly karakterű bor.

Rožman István
Szürkebarát
2012
★ ★ ★ ★ ★

Illatában virágos, akácos jelleg dominál, enyhe grapefruit beütéssel. Ízében rendkívül gyümölcsös, nagyon szép savakkal. Szép testű, aromái hosszan megmaradnak. Halak mellé nagyon jól passzol.

Rožman István
Olaszrizling
2012
★ ★ ★ ★

Zöldalmára emlékeztető illata ízében is visszaköszön. Nagyon karakteres, mondhatni férfias bor. Ízében az ásványosság mellett mandulás kesernye figyelhető meg. Savai erőteljesek, de nem bántóak. Kecske-, vagy juhsajtokkal készült ételek méltó kísérője.

Huzimec Zoltán
BIO 7 éves cuvée
2008
★ ★ ★ ★

Illatában virágos, barackos jegyek jellemzik. Ízében picit körtés. Savai meglepően fiatalon tartották.

Útikalauz Borturistáknak

Megújult a **borutazo.hu**

borutazó
borturisztikai magazin

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

Download on the App Store

LENDVAI BOROK TESZTJE

Rožman István
Rajnai rizling késői szüret
2008
★ ★ ★ ★ ★ ★

Barackra emlékeztető illatában némi mandulát vélünk felfedezni. Illat alapján jóval édesebb borra számítanánk. Elegánsan petrolos. Íze leginkább virágos, mézes, a terroirra jellemző mineralitás szép savszerkezettel párosul. Indiai, ázsiai ételek mellé tudnánk leginkább elképzelni.

Cuk Borház
Hadik Vére cuvée
2013
★ ★ ★ ★ ★

Merlot, Zweigelt, Pinot Noir és Kékfrankos fajták házasítása. Meggyes, cseresznyés illata már belopja magát szívünkbe. Szép test, fűszeres, gyümölcsös aromák jellemzik. Telt, gazdag bor, diófa alatti őszi üldögélés méltó kísérője, de egy vaddisznó pörkölthöz sem elvetendő.

Rožman István
Pinot Noir
2012
★ ★ ★ ★ ★/★ ★ ★ ★ ★ ★

Kifejezetten gazdag, mind ízében, mind illatában nagyon gyümölcsös, egyedi karakterű bor. Savszerkezete szép harmóniában van, tanninjai picit magasak, de ennek köszönhetően pont egy nagyon elegáns stílust mutat. Vörösboros mártásokhoz, pörköltökhöz passzol leginkább.

Cuk Borház
Rajnai rizling válogatás – félédes
2011
★ ★ ★ ★ ★/★ ★ ★ ★ ★ ★

Illatában az érett barack azonnal magával ragad. Ízében mézes, ásványos jegyek dominálnak. Savszerkezete szépen tartja a bor egyensúlyát. Könnyed, mégis elegáns bor. Zsírjában sült kacsamájhoz, narancsos kacsához, indiai ételek mellé remek választás lehet.

Ez a teszt is hűen bemutatta a Lendvahegy csodás arculatát. Általánosságban elmondhatjuk, hogy az itt termett borok szép karakterűek, átlagostól magasabb savakat hordoznak és nincsenek kiugróan magas alkoholtartalmak. A javarészben fehérboros vidék azért szép, könnyed és elegáns vörösborokat is fel tud mutatni. Kirándulásunk két napja alatt a három pincénél kóstolt borok igazán szerethető összképet adtak a borvidékről. Különösen örömteli – és egyben egy kicsit irigylésre is méltó – hogy a termelők boraik szinte teljes egészét helyben tudják értékesíteni. Igaz ez éppúgy a kisbirtokon gazdálkodó bio termelőre, a több generációs családi hagyományokkal rendelkező borászra és a több hektáron gazdálkodó, három családot eltartó vállalkozásra is! Ez a borok ismertségén, minőségén túl a működő borturizmusnak és a ráépülő jól átgondolt, színvonalas szolgáltatások összességének is köszönhető. Minket mind a szép borok, mind a kedves borászok, mind a festői borvidék teljességgel meggyőzött: ***Ide vissza kell térni újra, és újra!***

"Aki Márton-napon libát nem eszik, újbort nem iszik, az egész évben éhezik-szomjazik."

BOCK MÁRTON-NAPI LIBA BÜFÉLAKOMA MAUTNER ZSÓFIVAL

A bőséges ünnepi büféasztalon kiemelt szerepet kap a peppers! Mediterranean Grill új főszakácsának, Maráczi Imre receptjei által elkészített liba consommé leves portóival, libamáj pástétom birsalmasajttal és briós chips-szel, valamint konfitált libacomb aszalt fügével.

Az este során több Bock bort is megkóstolhat. Üdvözlő italként a Marcell pezsgőt, a vacsora alatt pedig a Bock PortaGéza Rose 2015, Szent Márton bora 2015, PortaGéza selection 2012 és a Cabernet Franc selection 2011 borainkat.

Az est díszvendége: Mautner Zsófia, gasztroblogger

2015. november 12., 19:00
peppers! Mediterranean Grill
Budapest Marriott Hotel, V. ker. Apáczai Cs.J. u. 4.

Ár: 13 300 Ft/ fő, amely magába foglalja a vacsorát, a borkostolót, ásványvizet és a 6%-os szervízdíjat
Asztalfoglalás: +36 1 737 7377

peppers! mediterranean grill

BOCK PINCE Villány

RAIKER

Kerekasztal beszélgetés

Nagy-Eged-hegy

DŰLŐ JÓ KEZEKBEN

Adamovich Károllyal, Csutorás Ferenccel, Kovács Mónikával, Dr. Lőrincz Györggyel Mikuska Péterrel és Szerdahelyi Péterrel beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Németi Attila Viktor

A Nagy-Eged-hegy az Egri borvidék legszebb borainak ad otthont. Napjainkra a borvidék szimbóluma lett, mégis kevesen tudják titkát, ismerik történetét. Ezért kértük meg az ott gazdálkodó és a terület históriájával foglalkozó borászokat, hogy a Debreceni Borozó Magazin szerkesztőivel kerekasztalt alkotva, üljünk le és az onnan származó borok kóstolása közepette beszélgessünk kicsit magáról a terroirról. Így gyűltünk össze szeptember utolsó napján a St. Andrea Borászat kóstolótermében...

Kezdjük a beszélgetésünket azzal, hogy hol tart az idei szüret a Nagy-Eged-hegyen?

Adamovich Károly – Gróf Buttler Borászat: Fehérszőlőink közül a Viogniert már leszüreteltük. Mustfokot tekintve nagyon komoly beltartalommal rendelkezik, ami kedvező a fahordós erjesztésnek. Vörösök tekintetében Pinot Noir, Merlot, Syrah, Kadarka, Cabernet Sauvignon és Cabernet Franc vannak a mi általunk művelt területen, amik közül a Pinot Noir szüretével végeztünk eddig, és holnap kezdjük meg a Merlot leszüretelését.

Adamovich Károly

Dr. Lőrincz György – St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet: Nálunk a fehérszőlők közül Furmint és Chardonnay található. Ezeket idén is dolgozzuk fel, mert nagyon kevés lett a szőlő, köszönhetően a fácánoknak, vaddisznóknak. Nagyjából egy hordó borunk lesz így ebből a termésből. Tapasztalatom az, hogy a területen a fehérszőlők egy hűvösebb évjáratban jobban teljesítenek. Készen vagyunk a Pinot Noir szüretével, ami nagyon szép beltartalommal bír, igazi Grand Cru potenciál van benne.

Kovács Mónika

Kovács Mónika – Kovács Nimród Winery: A mi területünk három részből áll, legfelül a Kékfrankos, középen a Syrah és legalul a Furmint található. Ezek jelenleg a termő ültetvényeink. Két éve lett telepítve a területre Merlot, Pinot Noir és Cabernet Franc, ezek még nem fordultak termőre. Mi még nem kezdtünk hozzá a szürethez a területen, de már most látszik, hogy a Furmintnál szépen beindult az aszúsodás, amit szeretnénk kihasználni majd a borkészítés során.

Sokan nem jól értelmezik ezt a termőhelyet, szerintem tegyük tisztába a Nagy-Eged-hegy, mint dűlőnek a fogalmát. Hány részből áll ez a termőhely?

Csutorás Ferenc – Almagyar-Érseki Szőlőbirtok: A terület tagozódására legjobb, ha a borvidék irattári emlékeit hívjuk segítségül, amiből megtudhatjuk a borvidék részeinek történelmi besorolását.

Milyen ismereteink vannak erről?

Cs.F.: A Szilágyi Réka által végzett levéltári kutatások szerint – ami az Egri Bikavér története köré csoportosul – az Eged-hegyen három katasztrális osztályba sorolták a dűlőket. Voltak kimagaslóan jó területei éppúgy, mint kevésbé jók. Ezt úgy lehet a legjobban szemléltetni, hogy 1533-ban 2995 katasztrális hold szőlőültetvény volt Egerben, ebből 2139 katasztrális hold (1 kh = 0,5755 ha – szerk.) minősítését ismertetik, amiből a 942 katasztrális hold első osztályú, míg 758 katasztrális hold a második osztályú terület. Az első osztályú területek

Csutorás Ferenc

14,36%-a, a másodosztályú területekből 2,3%, míg a harmadosztályú szőlőterületeknek pedig az egy negyede feküdt a Nagy-Eged oldalban. Ebből is látszik, hogy már abban az időben a Nagy-Eged-hegy, vagy oldal volt – a Síkhegy mellett – az egyik legkiemelkedőbb termőhely.

Ezek a minőségi besorolások osztják részekre a területet?

L.GY.: Nagyon fontos, hogy a fogyasztó is tisztában legyen ennek a termőhelynek a különlegességével. Ha megnézzük a hegyet, akkor látható, hogy a középső-felső részek erősen erodált talaja merőben eltér az alsó területek jóval vastagabb termőrétegű talajától. Érthető, hogy ezeken a területeken más és más karakterű borok fognak születni. Így van ez Burgundiában is, ahol akár egymástól öt-tíz méterre fekvő dűlők teljesen más besorolásba tartoznak adottságaik alapján. Mi a Hegyközségben is azt képviseltük az eredetvédelem megfogalmazása során, hogy ezeket az eltérő adottságú részeket külön kell kezelni, hiszen más lesz a fogyasztott bor élménye is annak függvényében, hogy a hegy melyik részén termett szőlő felhasználásával készült. Fontos, hogy ilyen finomságokra is figyeljen a borvidék.

Most milyen hivatalos elnevezésekkel lehet megkülönböztetni az innen származó borokat?

L.Gy.: Sokáig egységesen „Nagy-Eged oldal”-ként szerepelt a köztudatban. A mostani

nomenklatúrában „Nagy-Eged-hegy” a középső és felső rész dűlőelnevezése, míg az alsó részen „Nagy-Eged” néven lehet borokat készíteni. Biztos vagyok benne, hogy a fogyasztók egy ideig még össze fogják a neveket keverni, de a bor karaktere és az árazás irányt tud majd nekik mutatni.

Történelmileg van példa erre a minőségbeli dűlőtagozódásra?

Cs.F.: 1853-ban így jellemzik a területet: „...Az Eged-hegy három részre osztható. A Nagy-Eged egyenesen a város fölött található, déli-délnyugati oldala szőlővel van beültetve. A Hosszú-Eged ettől északkeletre fekszik, ennek déli oldala szintén szőlővel van telepítve. A Nagy-Eged délnyugati tövénél emelkedik a Kis-Eged, aminek kedvező fekvésű részein szintén szőlő található...” Ennyit írnak le az osztályba sorolásokról. Mindig is a Nagy-Egedi szőlők adták a legjobb borokat, de az itt termelő gazdáknak voltak a vastagabb termőrétegű részeken is szőlőik és sok esetben az Eged-hegyi bort javítóként használták a többi terméshez, mivel ezek sokkal koncentráltabb, gazdagabb borok voltak. Ez adta végeredményként a komoly, nagy egri bort.

Milyen ízvilág jellemző erre a termőhelyre?

L.Gy.: A feszesség, a meszes alapú, ásványos struktúra egyértelműen beazonosítható a Nagy-Eged-hegyi borokban, ami vitathatatlanná teszi mindenki számára.

Fel tudja ismerni a fogyasztó ezeket a borokat?

Mikuska Péter – Gróf Buttler Borászat: Visszafelé fejtve könnyű rámondani, hogy ez a bor a Nagy-Eged-hegy termése, kóstolás alapján sokkal nehezebb beazonosítani. Nyilván jönnie kell egy asszociációnak, hogy ez feltehetően ebből a terroirból származik, és a cél egyértelműen az, hogy felismerhető, beazonosítható legyen a termőhely a borokban. Ezen dolgozunk mindannyian, hogy ez egy közös összefogásból származó, borászatok fölött álló Nagy-Eged brand legyen.

Mikuska Péter

K.M.: Nyilván a fogyasztó számára első sorban a bornak kell tetszenie és nekünk kell mellé tennünk, hogy ez egy Nagy-Eged-hegyi bor, így a későbbiekben már tudatosan keresse ezt a brandet, mert tudja, hogy ez egy különleges minőséget takar.

A.K.: Ez azonban egy hosszú folyamat, hogy a fogyasztó a borcímke alapján tudatosan társítson a Nagy-Eged-hegyhez egy magas minőséget. Az első szempontnak annak kell lennie, hogy a bor jó legyen, élményt adjon a fogyasztónak. Ahhoz, hogy ez számára a Nagy-Egedet jelentse, szerintem még kevés bort készítettünk. A terroir jelleg még nem hiszem, hogy évjáratról évjáratra egyértelműen beazonosítható fogyasztói szemmel.

Kellően idősek a szőlőtőkék az egyértelműsíthető teroir bor készítéséhez?

K.M.: Szerintem még túl fiatalok ezek az ültetvények. Ahogy egyre idősödnek a tőkék , úgy

egyre hangsúlyosabb, karakteresebb ízvilágú termést adnak majd és ezáltal egyre szebbek, elegánsabbak lesznek a borok is.

Szerdahelyi Péter

M.P.: A dolognak a fókusza az, hogy a Nagy-Eged-hegynek – mint Premier Cru termőterületnek – kell magát a brandet megteremtenie. Természetesen mindig is lesz benne egy fajtabeli diverzitás, egy termőhelyen belüli fekvésből adódó diverzitás, ami már szinte parcellánként beazonosítható, de a konkrét célnak, hogy megmutassuk ennek a termőhelynek az exkluzivitását, nem szabad változnia.

Milyen célt kell egy borásznak kitűznie egy ilyen termőhelynél?

Szerdahelyi Péter – Kovács Nimród Winery: Az évjárat és a termőhely adottságaiból a borásznak a legtöbbet kell kihoznia, úgy, hogy közben a legtöbbet megtartsa az egyedi tulajdonságokból. A technológiai háttér, a borász ízlése, a pincészet filozófiája borászatról borászatra eltérő lehet, de ha mindenki a legtöbb adottság megtartására törekszik, akkor borásszattól függetlenül meg fog jelenni a terroir jelleg a borokban.

Szét lehet választani egy borban a borászt és a termőhelyet?

A.K.: Mind a kettő fontos, nem lehet őket különválasztani. A borásznak az a feladata, hogy egy jó bort elkészítsen az adott termőhelyről. A termőhelyi borásznak pedig az a feladata, hogy az adott termőhelyből hozza ki a tudása szerinti legjobbat. Vannak olyan esetek, hogy a borász elképzelése a fontosabb és van olyan, hogy a termőhely mondja meg a borásznak, hogy milyen irányba kell mennie.

Dr. Lőrincz György

Milyen árpozíciót töltenek be a Nagy-Eged-hegyi borok?

L.GY.: Az árképzés mindig egy nagy vívódás a borász számára. A prémium borok többségét ötvened áron értékesítjük a külföldi csúcsborokhoz képest. Kérdés mindig az, hogy van-e piaca ezeknek a prémium termékeknek? Mi a Nagy-Eged-hegyről származó borok döntő többségét külföldön tudjuk értékesíteni. Sajnos nincs megfelelő fizetőképes réteg idehaza, és közben komoly küzdelem külföldön árban érvényesíteni a magyar borok igazi értékét. A Jóisten majd gondoskodik arról, hogy ezek a borok idővel a helyükre kerüljenek. Az egyértelműen látszik, hogy most még nem ezek a borok fogják eltartani a birtokot.

Van lehetőség a tökéletesség kivárására?

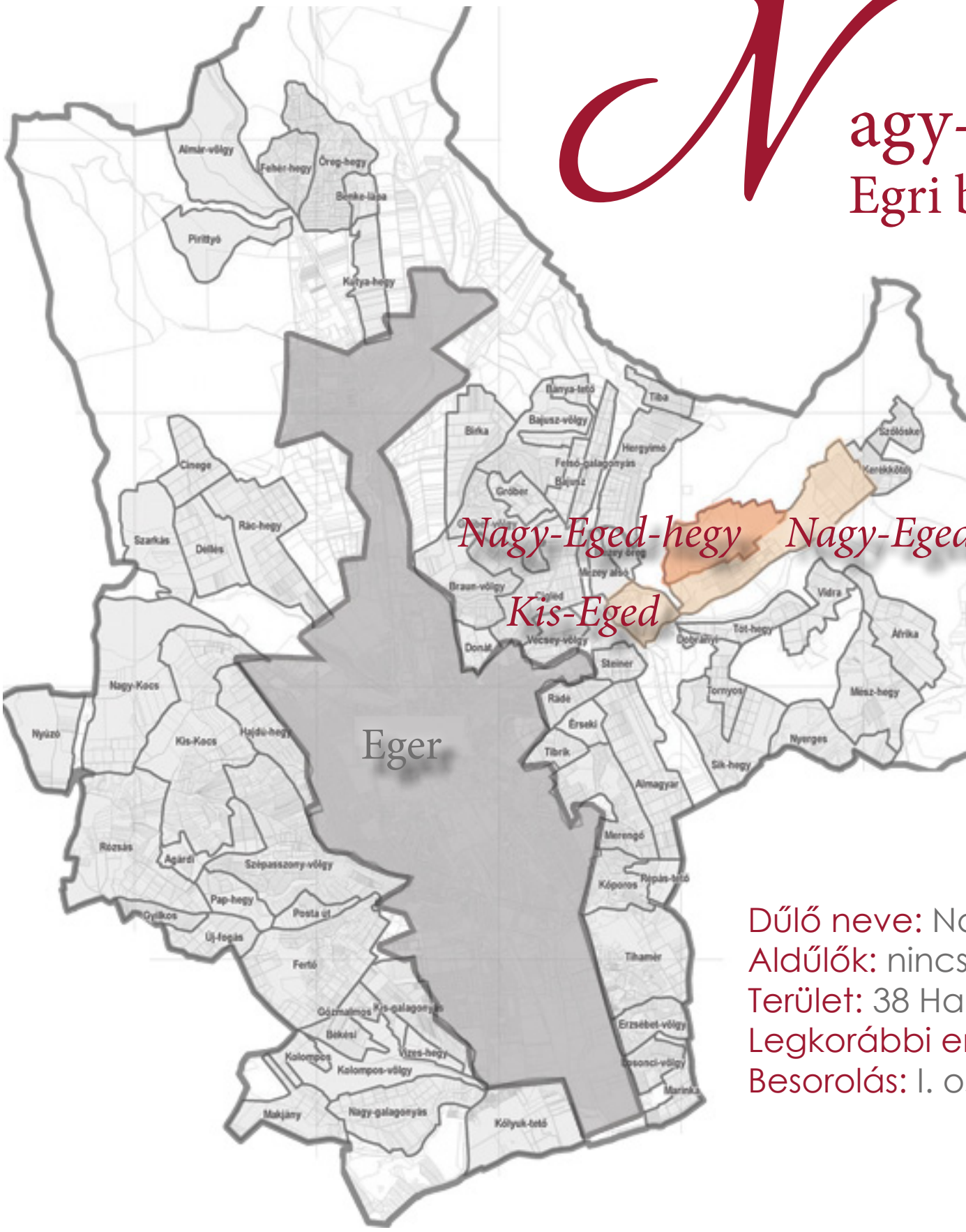
L.GY.: Ezek a borok nem a mindennapi megélhetéshez kellenek. Mivel jelenleg még nincsenek a megfelelő elfogadott árszínvonalon a nemzetközi piacon, de beltartalmukból adódóan komoly érlelhetőség rejlik bennük, ezért nem szabad olcsón elherdálni, hanem ki kell várni, amíg a legszebb arcukat mutatják és csak akkor piacra dobni őket. Így láthatóvá válik a Nagy-Eged-hegy fantasztikus karaktere. Meg tudjuk ezáltal mutatni, hogy Eger ekkora élményt is tud nyújtani.

Hol tart ehhez a borvidéki összefogás?

L.GY.: Nagyobb csapatot mindig nehéz egy borvidéken közös cél érdekében összehozni, de a Nagy-Eged-hegy képviseletében erre én jó esélyt látok. Ez rendkívül inspiratív lenne, nemcsak az ott gazdálkodó kollégák, de az egész borvidék szempontjából is. Toszkánában csináltak például egy Brunello konzorciumot, ami pontosan egy borra épült és ezt a márkát tudatosan ágyazták be a világ borkedvelőinek tudatába. Úgy érzem, hogy a Nagy-Eged-hegyi borok hasonlóan méltóak lennének erre a feladatra.

A közel két órás beszélgetés során úgy érzem, sikerült a dűlőt, mint termőhelyet a helyére raknunk és megfogalmaznunk egyfajta építendő brand létjogosultságát. Ehhez természetesen nagymértékben hozzájárult az 15 bor is, amiket közben kóstoltunk, hiszen mindenkinek a poharába került a bizonyíték, hogy itt valami egyedi, elegáns és felbecsülhetetlen értésk van az itt gazdálkodó borászok kezében – nagyon úgy éreztük, hogy ez a dűlő igen jó kezekben van.

Nagy-Eged-hegy
Egri borvidék



Dűlő neve: Nagy-Eged-hegy
Aldűlők: nincs
Terület: 38 Ha
Legkorábbi említése: 1533
Besorolás: I. osztály

Kitettség: dél, délnyugat
Talaj: vékony, kőtörmelékes rendzina termőréteg alatt szürke, Triász kori mészkő található
Legmagasabb pont: 537 m
Magyarország egyik legmagasabban fekvő szőlőtermő területe
Termesztett szőlőfajták a területen: Furmint, Chardonnya, Viognier, Syrah, Pinot Noir, Kékfrankos, Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kadarka, Csóka

Klimatikus adottságok: kontinentális klíma jellemzi, szubmediterrán hatás mellett. A talaj csapadékmegtartó képessége igen alacsony
Jellegzetes ízvilág: egyedi ásványosság, rendkívüli csümölcsösség jellemzi, borai hosszan érlelhetőek
Területen gazdálkodó termelők: Kovács Nimród Winery, St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet, Gróf Buttler Borászat

Nagy-Eged-hegy

Dűlőkóstoló

A jegyzeteket és a gondolatokat
Darin Sándor
összesítette,

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

Kóstolók:
Adamovich Károly – Gróf Buttler Szőlőbirtok
Csorján Balázs – Debreceni Borozó
Csutorás Ferenc – Almagyar-Érseki Szőlőbirtok
Darin Sándor – Bor & Párlat
Kerekes Sándor – Debreceni Borozó
Dr. Lőrincz György – St. Andrea Szőlőbirtok
Mikuska Péter – Gróf Buttler Borászat
Szerdahelyi Péter – Kovács Nimród Winery

A Nagy-Eged-hegy vitathatatlanul komoly tekintélyt parancsol a borkedvelők körében. Ma már nincs olyan borissza idehaza, aki ne kapná fel a fejét, ha szóba kerül egy kóstoló alkalmával. Három pincészet mondhatja magát olyan szerencsésnek, hogy a területen gazdálkodhat: a Gróf Buttler Borászat, a Kovács Nimród Winery és a St. Andrea Szőlőbirtok. Azt kell, hogy mondjam, mi is nagyon szerencsések vagyunk, hogy ez a terület ilyen jó kezekben van, hiszen mind a hárman nagyon komolyan veszik azt az örökséget, amit ez a terület jelent az egri borvidék történelmében, amiről a mostani kóstolónk is tanúbizonyságot adott.

95 pont

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Nagy-Eged-Hegy Egri Bikavér Superior
2011

Rendkívül gazdag illat jellemzi. Ásványos, fűszeres, gyümölcsös, picit sós. Ízében fantasztikus harmónia és gazdagság uralja. Igazi nagy bor! Egyik kollégánk úgy jellemezte: „A tökéletes bor, megismételhetetlen élmény!" Nos, nehéz ezek után bármit is mondani róla, mert abban az öt szóban minden benne van!

93 pont

Kovács Nimród Winery
NJK
2009

A pincészet zászlósbora, amely először ebben az évben készült kizárólag a Nagy-Eged-hegy terméséből. A Syrah és a Kékfrankos fajták igazán szép és harmonikus házasítása. Illatában intenzíven fűszeres, picit füstös és likőrös. A korty nagyon gazdag gyümölcsös aromákban, főleg meggy, szeder és a szilvalekvár dominál. Elegáns testű, komoly bor.

Gróf Buttler Borászat
Syrah Superior
2011

Francia-amerikai-magyar tölgyfából készült új hordókban 2,5 évig érlelt tétel! Már illatából érződik, hogy egy

rendkívüli bor került a poharunkba. Gyümölcsös-fűszeres világa aromáiban is visszaköszön kiegészülve a különleges érlelés erényeivel. Telt, érett, elegáns tétel.

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Nagy-Eged-hegy Egri Bikavér Superior
2013

Kifinomult, nagyon gazdag illat- és ízvilág. Erdei gyümölcsös, szeder, eper, némi áfonya érződik ki belőle. Szép savakkal rendelkező, érett, gyümölcsös tétel pici füstösséggel, sós-ásványos jegyekkel fűszerezve. Nagyon elegáns, koncentrált bor.

92 pont

Kovács Nimród Winery
Grand Bleu
2011

A tétel a Nagy-Eged-hegy legtetejéről szüretelt Kékfrankosból készült. Illatában földes, dohányos, fűszeres jegyek figyelhetőek meg. Ízében különlegesen gyümölcsös, főleg cseresznye, szilva, meggy jelenik meg intenzíven. Egyértelműen különleges alkalmak vörösbora.

Gróf Buttler Borászat
Phantom
2011

Intenzív illatában meggy, fekete bogyósok, fűszerek és fekete csokoládé a meghatározóak. Ízében is rendkívül gazdag a gyümölcsös-fűszeres vonal, amibe szépen simul a termőhely ásványos karaktere. Most is fantasztikus, de türelmesebb borkedvelők még hosszú ideig érlelhetik is.

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Nagy-Eged-hegy Egri Bikavér Superior
2012

Az előző gazdag bor kisöccse, jól örökített génekkel. Rendkívül gazdag, mély illat, melyben szépen harmonizálnak az ásványos és gyümölcsös jegyek. Ízében is rendkívül izgalmas és harmonikus. Hatalmas potenciállal és félelmetes erővel rendelkezik.

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Mária Egri Grand Superior
2012

A terroir és az évjárat különleges találkozásából született a természet eme csodás ajándéka. A tökéletesen szép, egészséges, érett szőlő és az évjárat lehetővé tette a késői szüretet. Ez adott kihagyhatatlan alkalmat ennek a félédes bornak az elkészítésére. A bor egészét uralják a töppedt szőlőből származó illatok és aromák. Szép savainak köszönhetően nagyon kerek ízhatást gyakorol az ízlelőbimbóinkra.

90 pont

Szintén 50-50 % Furmint és Chardonnay házasítás. Nagyon kerek bor.
A terroir jegyeket szépen átölelik az érett, érlelt, palackérett aromajegyek. Komplex illat és íz, szép savak, besimuló test jellemzi. Igazán ünnepi bor.

91 pont

Gróf Buttler Borászat
Merlot (félédes)
2012

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
„Mária" (palackminta)
2014

A Nagy-Eged-hegy dűlő különleges fehérbora, mely közel 50-50 % Furmint és Chardonnay házasítás. Három hete került ki a hordókból palackokba. Elegáns illat, finom fahordós jegyekkel. Ropogós, karakteres savak jellemzik. Ízében rendkívül ásványos szép gyümölcsökkel fűszerezve. Mind illatában, mind ízvilágában megbújik egy kis ánizsos vonulat. Rendkívül elegáns tétel.

89 pont

Gróf Buttler Borászat
Viognier
2013

Október közepén volt a szüret. Illatában parfümös, picit likőrös hangulatot áraszt. Nagyon komplex aromáját szintén a likőrös-parfümös jegyek és a területre jellemző elegáns ásványosság adják. Igen karakteres, elegáns tétel.

Gróf Buttler Borászat
Egri Kadarka Superior
2012

Tizenkét hónapot érlelődött 10 hektós hordókban. Nagyon karakteres intenzív illattal és ízvilággal találkozunk poharunkban. Érett cseresznye, konyakmeggy és enyhe szilvalekvár vehető észre. Nagyhordóra jellemző ízjegyek és a termőhely sajátos ásványvilága teszik kerekké.

88 pont

Kovács Nimród Winery
Nagy Eged Furmint
2011

Nagyon szép bor. Kiválóan mutatja az „újvilági" stílust. A nagy hordós erjesztés, a finom seprős érlelés, mind-mind komoly eleganciát adott a bornak. Illatában almás-körtés, ízében is rendkívül gyümölcsös, de ott bujkál benne az Eged-hegy meszes talajának elteveszthetetlen karaktere.

Gróf Buttler Borászat
Egri Bikavér Superior
2009

Rendkívül összetett tétel. Egyszerre ásványos és gyümölcsös. Illatában

és ízében is főleg fekete bogyós gyümölcsök és elegáns fűszerek keveréke köszön vissza a poharunkból. Komoly érlelési potenciállal rendelkezik.

St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet
Mária Egri Grand Superior
2013

Hasonlóan 50-50 % Furmint és Chardonnay fajták házasításával készült bor. Valamivel élénkebbek a savai, mint az előző tételnek. A borban szépen megjelennek a hordós érlelés jellegzetes aromái, mellette gyógynövények és citrusok díszítik a szájban a kortyot. Nagyon elegáns, nagyvilági fehérbor.

Nehéz szavakat találni a kóstoló végén. Mindenki igyekszik a számára legkedvesebb tételekből még egy-két kortyot visszakóstolni. De melyiket ne kóstolnánk vissza szívesen?! Nem is tudom, mikor volt szerencsém ilyen borsorhoz, ahol a 15 tétel átlagpontszáma 91 lett? Szerintem soha, és ez is híven tükrözi a termőhely, a Nagy-Eged-hegy különleges adottságait és a három itt gazdálkodó termelő elhivatottságát és magas szakmai hozzáértését.

Köszönjük!

VINTURI
BORSZELLŐZTETŐK

Felszabadult
Aromák

Gazdagabb
Íz

Lágyabb
Savérzet

SZINFOLT.HU

Kitekintő

SPANYOLORSZÁG

Egyre többen járják a spanyol borutakat

Szerző: Dr. Kosárka József
Fotók: Dr. Kosárka József és Ruta de los Arribes del Duero

A tekintélyes spanyol borkalauz (Guía Penin) egy pár éve „A spanyolországi borfogyasztás szomorú alakulása” címmel a honlapján közölt írásában azon kesergett, hogy az elmúlt évtizedben folyamatos a csökkenés, amely már az egy főre jutó 20 liternyi mennyiséget sem éri el, miközben negyedszázaddal ezelőtt még a 40 literes átlag közelében járt. A legfrissebb adatok szerint viszont tavaly már 16 liter/fő sem volt.

Az okokat taglaló különböző elemzések arra mutatnak rá, hogy tagadhatatlan az előző évtized végén kitört pénzügy válságnak a lakossági kiadásokra gyakorolt negatív hatása, valamint az is, hogy az alkohol értékesítését és fogyasztását egyre több rendelkezés korlátozza.

Az elmúlt évben a spanyolok az országban értékesített, összesen mintegy 7,5 millió hektoliter bor 60%-át otthon fogyasztották el, amely mennyiség 4,0%-kal volt kevesebb a megelőző évinél. Szintén csökkent, de csak 1,1%-kal a házon kívüli borfogyasztás. Az egyik rangos szakmai hírportál ezekkel a folyamatokkal kapcsolatban arra hívja fel a figyelmet, hogy ugyanakkor éves szinten 1,7%-kal nőtt az eredetvédett (DOP) borok fogyasztása, amelyekért 2,7%-kal több árbevételhez jutottak a termelők.

Ami a borivás gyakoriságát illeti, a spanyoloknak mindössze 12%-a tekinthető napi fogyasztónak és 25%-uk az olyan, aki csak ünnepeken iszik bort. A teljes otthoni fogyasztásban nagyjából 45% az eredetvédett és 60% a vörös borok aránya.

Azok közül, akik nem csak otthon fogyasztanak bort, egyre többen keresik fel a pincészeteket is, aminek következményeként fokozatosan élénkül az ország borturizmusa. A Spanyolországi Borvárosok Szövetsége (ACEVIN) nemrég tette közzé azt az összefoglaló anyagát, amely annak elmúlt évi alakulását tekinti át. (A szervezet húsz évvel ezelőtt azzal a céllal jött létre, hogy részt vegyen a regionális fejlesztési stratégiák végrehajtásában oly módon, hogy támogatja a borkultúra népszerűsítését és a benne rejlő lehetőségek eredményesebb kihasználását.) Az abban foglaltak szerint 2014-ban a borutak minősített „állomásain” összesen 2,12 millióan fordultak meg, amely vendégszám 25,7%-kal nagyobb a megelőző évinél és közel duplája az öt évvel korábbinak. Egy vendég egyszeri költésének átlaga 15,9 euró (pincelátogatás és borkóstolás, valamint borvásárlás) volt.

Aki kevésbé ismert, illetve látogatott borutat akar felkeresni, annak jó szívvel ajánlhatók a portugál határhoz közeli, a Duero folyó menti Arribes.

Spanyolországban jelenleg az alábbi hely-ek regisztrált borútjait járhatják be a turisták és szerezhetnek élményeket összesen közel félezer pincészetben:

Alicante, El Bierzo, Bullas, Campo de Borda (Garnacha), Empordá, Jumilla, Lleida, Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Navarra, Penedés, Rias Baixas, Ribera de Duero, Ribera del Guadiana, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rueda, Serranía de Ronda, Somontano, Txakoli, Utiel-Requena, Yecla. A két leglátogatottabb borút (Ruta del Vino y el Cava del Penedés, Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez) együttes részesedése a teljes vendégforgalom közel felét (23% és 20%) teszi ki. Ezek évek óta őrzik vezető helyüket, amivel kapcsolatban az elemzés megjegyzi, hogy népszerűségük nemcsak a gazdag kínálatnak, hanem annak is köszönhető, hogy mindkettő olyan nagyvárosokhoz (Barcelona, Sevilla) van közel, amelyeknek világviszonylatban is igen nagy a turisztikai vonzereje. A kimutatás azt is tartalmazza, hogy a legtöbb borturista a szeptember-október (23%) és a május-június (19%) időszakokban választja magának ezt a programot.

Aki kevésbé ismert, illetve látogatott borutat akar felkeresni, annak jó szívvel ajánlhatók a portugál határhoz közeli, a Duero folyó menti Arribes (Castilla y León) pincészetei, amelyek borai 2007 óta élveznek eredetvédettséget. Az összesen 400 hektár körüli ültetvényekről szüretelt szőlőkből (Albillo, Malvasia, Verdejo; Brunal, Garnacha, Juan Garcia, Mencía, Rufete, Tempranillo) ma már 15 pincészet készít bort, köztük számosat kizárólag helyi fajtákból.

ARRIBES

2007 óta eredetvédett földrajzi jelzéssel rendelkező borvidék Spanyolország és Portugália határán.

Területe: 750 ha

Klíma: Mediterrán, Atlanti-óceáni behatásokkal. A nyarak forrók és szárazak, a tél enyhe. Csapadékeloszlása egyenletes.

Talaj: nem túl vastag, főleg homok, laza gránit és kvarc szemcsékkel.

Szőlőtermesztés: Az engedélyezett telepítési sűrűség legalább 2000 tőke/hektár; az engedélyezett maximális hozam 10.000 kg/ha fehér fajták és 7000 kg/ha vörös fajták.esetében.

Szőlőfajták:
- fehérszőlők: Juan García (helyi fajta), Rufete, Tempranillo (helyben Tinta Serrana, vagy Tinto Madrid néven ismert), Garnacha, Mencía
- kékszőlők: Malvasía, Verdejo, Albillo

Ilyen például a kizárólag itt művelt Juan García, amelyet többnyire bakművelésű öreg tőkékről szüretelnek. Az ültetvények teljes területének kétharmadán terem, de Fermoselle és Perena vidékén 90%-nyi a részesedése. A növény jellemzője, hogy általában későn hajt ki

Az összesen 400 hektár körüli ültetvényekről szüretelt szőlőkből ma már 15 pincészet készít bort.

és eléggé ellenálló a legtöbb betegséggel szemben. Korábban meglehetősen egyszerű borok készültek belőle, az utóbbi időben azonban a termelők nagyobb odafigyelésének köszönhetően egyre szebben mutatkozik meg és fajtaborként is palackozni kezdték.

A Bodegas Ribera de Pelazas például külön figyelmet érdemel, hiszen több ilyet is készít 1,5 - 3,5 tonnás hozamú ültetvényeiről. Egyike a Gran Abadengo , amelyhez a szőlő 60-75 éves tőkéken termett és a még kapható 2004-es évjáratú bor piacra kerülése előtt 30-30 hónapot érlelődött előbb tölgyfahordóban, majd palackban. Ezt a szőlőfajtát egyébként házasításokhoz használják előszeretettel, amire szép példa a Cellum Durii pincészet Condado de Fermosel 2011-es évjáratú (Juan García, Tempranillo, Rufete, Brunal) bora, amelyet az El País napilap az általa használt tizes skálán 9 pontra értékelt és az ára mindössze 5 euró.

Az oda érkező borturisták többségét a számos színvonalas étterem friss helyi alapanyagokból készült ételekkel várja. Közöttük a kecske játssza a főszerepet, amelynek húsát sütve és főzve egyaránt készítik, illetve tejéből különböző sajtokat állítanak elő.

A látványosságok sorából kiemelkedik a Parque Natural Arribes de Duero, ahol hajókiránduláson is lehet gyönyörködni a gránitsziklába vájt szurdok természeti szépségében és különleges – mintegy két-száz madárfajt számláló – élővilágában.

Trendfigyelő

PÁLINKÁT MOST!

A Debreceni Zamat Pálinka és Pároskolbász Fesztiválon Komáromi Jánossal és Kószó Kittivel beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | **Fotók:** Németi Attila Viktor

TRENDI A FAJTASZELEKTÁLT PÁLINKA

Mennyire tűnt jó választásnak a fesztivál új helyszíne?

Teljesen más volt a hangulata ennek a rendezvénynek. Korábban a Kossuth Egyetem (Debrecen Egyetem főépület – szerk.) előtti téren került megrendezésre a Zamat Fesztivál, ahol egy sátron belül voltak a pálinkások, éttermesek és ott kapott helyet az esti nagykoncert is.

Komáromi János

A mostani üzleti szempontból sokkal sikeresebb, mert a koncert a szomszédos Nagyerdei Stadion alatt nemrég átadott Hall-ban került megrendezésre, így a pálinkák és gasztronómia iránt érdeklődő látogatók zavartalanabbul tudtak kóstolni. Aki át akart menni a koncertre az megtehette, aki a koncertről át szeretett volna jönni pálinkát kóstolni, vagy vacsorázni az is megtehette, a két helyszín mégsem zavarta egymást. Arról nem beszélve, hogy a látogatók így sehol nem okoztak kritikus tömeget. Profibb, kényelmesebb, átjárhatóbb lett itt a rendezvény, ami természetesen a kiállítók árbevételére is pozitív hatással volt.

Milyen volt a látogatottsága a rendezvénynek?

Erről pontosabban a szervezők tudnának nyilatkozni, de úgy hallottam, hogy csak a szombati napon majd 8.000 látogató érkezett ki a Nagyerdőre és ebből 5.000 jegyet a helyszínen értékesítettek.

A jobb megértés végett, az előző évekhez képest ez mekkora változást jelentett?

Az eddigi csúcs valahol 2-2.500 napi látogató volt. Összesen nem volt eddig egy Zamat Fesztiválon sem 4.000 fölött a látogatószám. Ez a szám idén már a pénteki kezdő napon megdőlt, mert akkor kb. 3.500 volt a helyszíni jegyeladás és becslések szerint 600 feletti volt a sajtó, VIP és a több napos jeggyel kiérkezők száma.

Hogyan látod, milyen irányba változtak a pálinkafogyasztási szokások?

Folyamatosan javul, nemcsak az utóbbi időben. Olyan ez mint a tudásunk, amikor kevés ismerettel rendelkezünk kevés dologra látunk rá, de ahogy nő a tudásunk úgy egyre szélesedik a kíváncsiságunk köre is és ezt a szélesedő tudást folyamatosan adják át a fogyasztók is egymásnak.

Megfigyelhető ez a kíváncsiság a fesztiválokon?

Természetesen, hiszen a körte, szilva, alma, meggy pálinkákat a legtöbb boltban meg lehet kapni manapság, de kökény, birs, szeder, som, málna... pálinkákkal nem lehet mindennap találkozni, mivel ezekből hozam szinten is kevesebb készül. Többnyire ezeket kóstolgatják, ízlelgetik a vendégeink.

Mennyire nehéz ezekből az alacsony hozamú gyümölcsökből jó minőségű alapanyagot beszerezni?

A legtöbb régiónál megvannak a termőterületre jellemző gyümölcsök, nálunk ez természetesen az alma és a szilva. A különlegességek alapanyagát felvásároljuk, ilyen például az Irsai Olivér szőlő, amit Gyöngyös mellől veszünk. Azért említem pont az Irsait, mert igyekszünk mi is tudásban is folyamatosan fejlődni, akárcsak a hazai borászok. Ennek kapcsán az idei Irsai pálinkánkat teljesen újfajta módszerrel készítettük. Az eddigiekhez képest sokkal alacsonyabb hőmérsékleten erjesztettünk, így teljesen más, sokkal lágyabb, selymesebb lett, mint korábban. Próbálunk kísérletezni, fejlesztgetni, új utakat kipróbálni a magunk módján. Rendszeresen visszük a termékeinket hazai és nemzetközi versenyekre és azt látom, hogy az ilyen jellegű pálinkák képviselik most a nemzetközi trendet.

Nálatok mi számít „zászlós” pálinkának?

A mi főzdénk Tuzséron található, ami híres almatermesztő vidék, így mi ebben a gyümölcsben akarunk nagyot alkotni. Próbálkozunk mindig új technológiákkal, ötletekkel többet kihozni a gyümölcsből, ennek is köszönhetően az alma pálinkáink folyamatosan champion díjat nyernek fajta és vegyes kategóriában is.

Említetted, hogy fajta pálinkák készülnek? Ez a jövő?

Igen, mondhatjuk, hogy ebbe az irányba van elmozdulás. A borász sem azt mondja, hogy van fehér és vörös borom, hanem ez Irsai, az Kékfrankos, az Kadarka... Mindegyik szőlő, de érdekes ezen túl a fajta. Így van ez a pálinkánál is. Készülnek körte, szilva, alma pálinkák vegyes alapanyagból, de egy-egy gyümölcs fajtajellegét csak fajtaszelektált pálinkával lehet igazán megmutatni. Nagy divat most a Lepotica szilva, de hagyományosnak mondható a Besztercei, vagy a Nemtudom szilva, melyek szintén szép pálinka alapanyagok önmagukban is.

Mennyire figyelhető meg egy pálinkaház kínálatában, hogy – ahogyan ti is – a helyiből akarnak a legtöbbet kihozni?

Szerintem minden pálinkafőzde egy kicsit lokálpatrióta és a hagyomány alapján is kötelez mindenkit, hogy hol helyezkedik el, milyen gyümölcstermő vidéken. A legtöbb pálinkaház ezekből a helyi „őshonos” gyümölcsökből saját ültetvénnyel is rendelkezik. Ezeknek helyben akár évszázados termesztési hagyományaik vannak. A régi gazdák tudták, hogy hol milyen fajta gyümölcs termeszthető jó termés eredménnyel és gazdaságosan. Fontos, hogy hol érzi jól magát a gyümölcs! Ezeken a területeken nemcsak a gyümölcstermesztésnek, de a belőlük készült élelmiszereknek, ételeknek is hagyománya van, így a pálinkáknak is. Nincs ez másként manapság sem, hiszen minden termelő a saját területén termett gyümölcsből akarja a legjobb pálinkát elkészíteni és mint a jó gazda, arra tud a legbüszkébb is lenni.

GYÜMÖLCS A LELKE MINDENNEK

Milyen fogyasztói trendek figyelhetők meg a pálinkák esetében mostanság?

Kószó Kitti

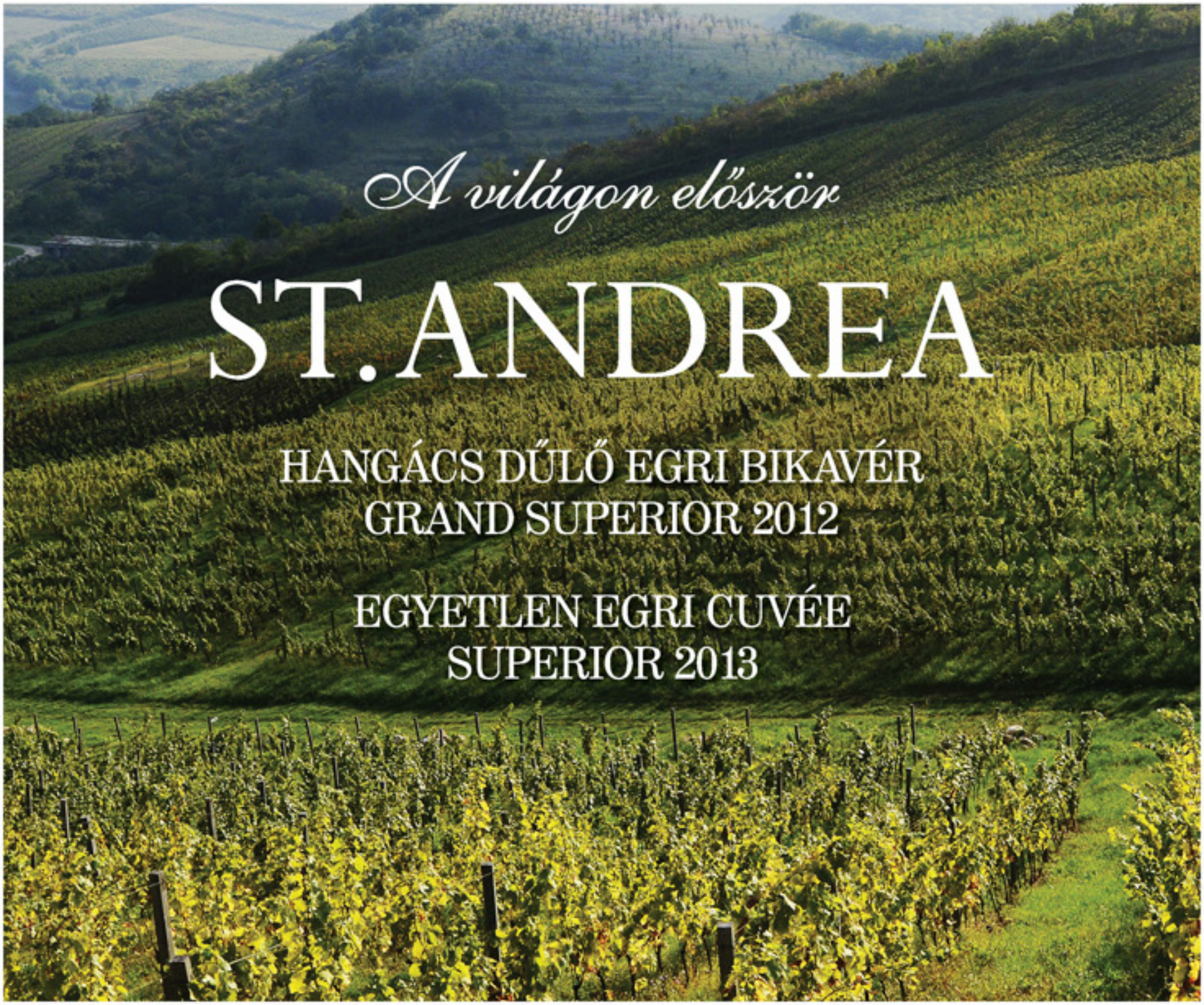
Lehet terelgetni a fogyasztókat, díjnyertes pálinkák ajánlataival vagy fantázia nevekkel népszerűsíteni egy-egy terméket, különlegességet. Összességében mégis a legnagyobb kereslet a hagyományos gyümölcsfajtákból készült pálinkák iránt van.

Mennyire értik a fogyasztók a pálinka és a szeszesital közötti különbséget?

Egyre jobban és egyre többen nyitottak a pálinkák megismerésére. Sok érdeklődővel találkozunk a rendezvényeken, akik szeretnének többet megtudni a pálinka főzésről vagy éppen a tévhiteit sikerül tisztáznunk a két italtípus elkülönítésével kapcsolatban. Úgy gondolom jó úton van a pálinka kultúra felemelése és építése.

Milyen pálinkák számítanak népszerűnek a fesztiválokon? Keresnek tudatosan egy-két fajtát?

Igyekszem a rendezvényeken nagy figyelmet adni a vendégeknek, két féle fogyasztót szoktam kategorizálni első lépésben. Klasszikus gyümölcsöket kedvelőket és a kísérletezőket.



HANGÁCS DŰLŐ EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR 2012
Egy igen összetett, a termőhely rusztikus karakterét és az egri borvidék erejét bemutató vörösbor, melyet izgalmas zamatok, sokrétegű ízek és szép gyümölcsösség jellemez. Illatában az érett feketebogyós gyümölcsöket avaros-gombás illatok szövik át. A határozott, finom struktúrája igazán zamatos, gazdag élményt adó, tömör bikavér.

EGYETLEN EGRI CUVÉE SUPERIOR 2013
A Mária borunk „kistestvére", Sauvignon Blanc és Chardonnay házasítása a Nagy-Eged szoknyájáról. Citrusok, alma, egres, zöldfűszerek és izgalmas, visszafogott sós-krétás karakter jellemzi. Egyetlen évjáratban, Egyetlen hordó, az Egyetlen Szeplőtelen szőlőskertjéből.

www.standrea.com

Az első csoportnál általában a barack, szilva, birs és a hagyományos gyümölcspálinkákkal kezdődik a népszerűségi sorrend. A kísérletezőknél pedig az adott pálinkafőzde kínálatában megtalálható kuriózumok, érdekességek a vonzóak. Nálunk például a Zamat fesztiválon, számomra is meglepő módon az ananász párlat, mint déligyümölcs érdekesség és a madárberkenye pálinka volt kiemelkedően keresett az apró bogyós gyümölcsök mellet. Mondhatom, tehát, hogy debreceni fogyasztók kísérletező típusok. Viszont például a szőlőfajtákat nem nagyon ismerik, a cserszegi fűszeres szőlőpálinkánkat sokan (cseresznyés fűszeresnek hitték).

Milyen marketinggel kellene erősíteni a pálinka jelenlétét hazai és nemzetközi piacokon?

A legutóbbi Békés megyei 4 napos rendezvényen (Csabai kolbászfesztivál) pedig elsöprő győzelmet arattak a hagyományos gyümölcspálinkák, a sárgabarackunk már szombat este 8 órára elfogyott, a külföldi vendégek (pl. Szlovák szomszédaink) szinte csak ezt keresték.

Nagyon jó példákkal és kitaposott úttal jár előttünk a bormarketing. Tanulhatunk a mintáikból. A pálinka nemzetközi szintű ismertté tétele a nehezebb feladat. A pálinkakiválóságok könyvét remek eszköznek tartom, remélem évről évre egyre szélesebb körben válik ismertté belföldön és külföldön egyaránt.
A gyümölcs a lelke mindennek, talán ebből az irányából közelíteném meg a kérdést és továbbgondolva a pálinka főzés, mint különleges technológia megismertetésével népszerűsíteném a pálinkák megkedvelését. Szerencsére a magyar gasztronomia a legjobb segítőnk. A pálinkás rendezvények pedig kiváló színterei a tudatos kóstolás, a minőségi és mértékletes pálinkafogyasztás megtanulásának.

Kávészünet

Zöldkávét vegyenek!

MINDEN AZ ALAP(ANYAGOK)NÁL KEZDŐDIK

Szerző és ripotfotók: Németi Attila Viktor
Zöldkávé fotó: ICO

Espresso, Capuccino, Caffe Latte és még sorolhatnám. Minden kávézó és szinte minden étterem itallapján megtaláljuk ezeket a kávékat és ez csak a sor kezdete. Alighanem sok olvasónk mindennapi rutinjának része egy csésze kávé elfogyasztása. Elgondolkodtak azon, mitől is lesz ez a fekete ital egyszer egy napindító koffeinbomba, máskor megnyugtató, krémes élvezet, egy másik alkalommal élénkítő az utolsó munkaórához. Megpróbálom bemutatni önöknek az italuniverzum eme feketelyukát, amelyről legtöbben úgy gondolják, hogy nem sok újdonságot mutathat, ám mi mégis megpróbáljuk.

Segítségemre lesz ebben Tóth Gábor barista, kávépörkölő mester, a debreceni Cut&Coffe speciality kávézó vezetője. Éppen egy nikaraguai kávéból készült capuccinot kóstolunk, amikor elhangzik a nagy kérdés:

Tóth Gábor

Mitől lesz jó egy kávé?

Ez egy összetett dolog. Kell hozzá jó alapanyag, megfelelő pörkölés, a legjobb gépek és a barista szakértelme. Mindenek előtt érdemes az alapokat elsajátítani. Ha valaki nem tud elkészíteni egy jó espressot, annak nem biztos, hogy rögtön a latte art-al kell foglalkoznia. A koktélkeverés sem az üvegek dobálásával kezdődik, ugye?

Ez így van – nevetünk fel – de milyen a jó alapanyag?

A kávékat is pontozzák, hasonlóan a borokhoz egy száz pontos rendszerben. Amelyik kávé eléri a 82 pontot, speciality minősítést kap, ezzel mutatva a különleges mivoltát. A legnehezebb megtalálni a jó beszállítókat. Ha ezek megvannak, kezdődhet a vadászat a legjobb zöldkávé tételek után. A legjobbakat liciteteken lehet találni, ahol az ár elérheti a több tízezer forintot is kilónként. Az alapanyag nagyon fontos, de persze aztán rajtad is múlik, hogy mit tudsz majd kihozni belőle a pörkölés során.

Hogyan kell megfelelően pörkölni a kávét?

Az újhullámos felfogás szerint egyáltalán nem a megszokott, agyonpörkölt kávé a kijelölt út. E helyett sokkal világosabbra pörköljük a kávét, ami így sokkal többet megőriz értékeiből. Kvázi, nem égetjük el a benne lévő savakat, melyek tulajdonképpen az ízhordozók. A most kóstolt kávé is világos pörkölésű, így tudta magába zárni az édeskés zamatát.

Nem utolsó szempont az sem, hogy nem kell cukorral elfedni azt a kesernyés ízt, amit a nem megfelelő pörkölés ad. Ezt a kávét az is akár cukor nélkül issza meg, aki egyébként három-négy kanállal is belelapátolna. Talán ez érzékelteti legjobban a pörkölés lényegét.

Említetted, hogyan pontozzák és minősítik a kávékat. Most is egy speciality kávézóban ülünk, mit is jelent ez pontosan?

A speciality kávézók csak az ilyen minősítéssel rendelkező alapanyagokkal dolgoznak. Így biztosak lehetünk abban, hogy ha betérünk egy ilyen kávézóba, ott a legjobb kávéból főzik majd italunkat. Persze ez csak egy része a történetnek. Elvégre mit ér a legjobb alapanyag, ha azt hanyagul kezelik. Nálunk La Marzocco géppel dolgozunk, ami mondhatni a kávégépek Ferrarija. Ez nem azért lényeges, hogy elmondhassuk ezt, hanem mert egy ilyen géppel lehet megmutatni a kávé igazi arcát. Végül talán a leginkább lényeges elem maga a barista, aki biztos tudással tudja kezelni mind az alapanyagokat, mind a gépeket.

Az alap a legjobb espresso. Hogyan készül?

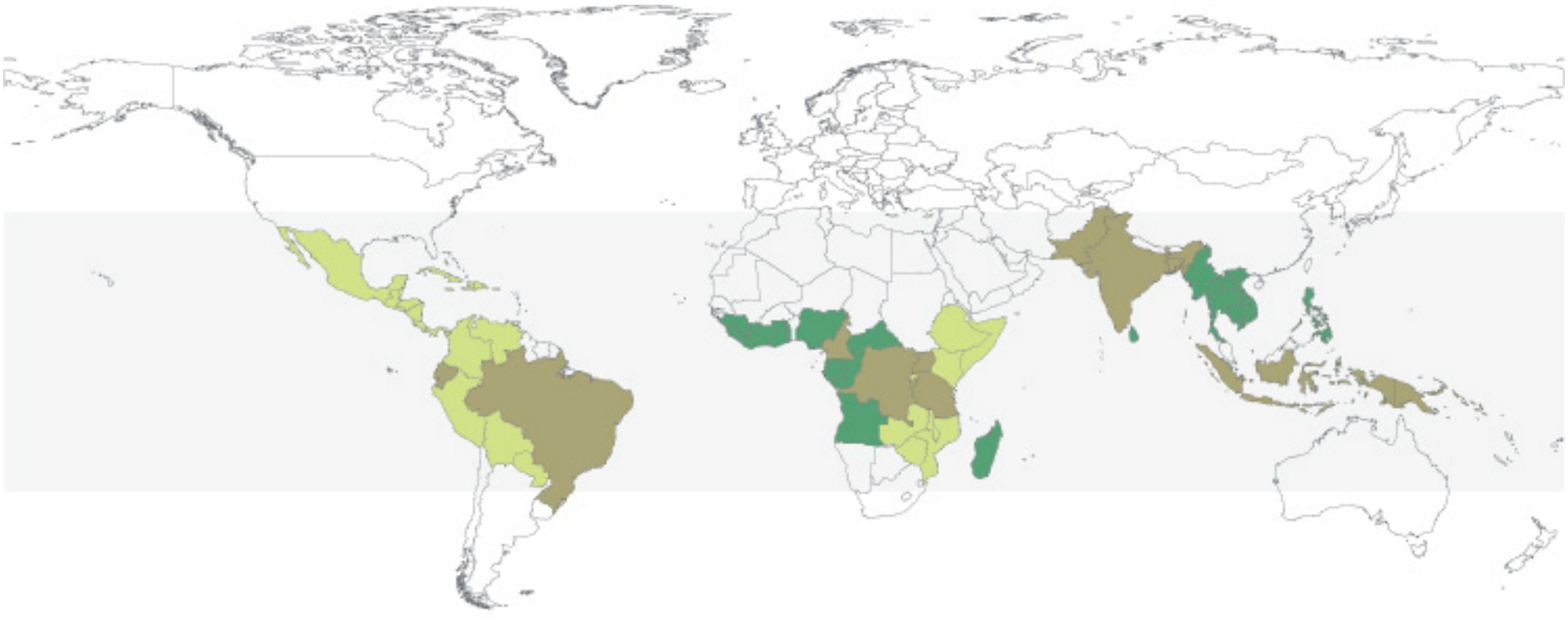
Fontos a megfelelő szemcseméretre őrölt kávé. A túl nagy szemcsén tulajdonképpen átszalad a víz. Annak a kávénak csak valamiféle kávé íze lesz, beltartalma aligha. Ha ez megvan, jön a gépi faktor. Jelen esetben kávégépünk profilozható, ami annyit tesz, hogy különböző nyomáson érkezik a víz, amit a barista határoz meg. Ez egyben az emberi tényező, hisz ő az, aki eldönti, hogy meddig tartson az előáztatás és mikor érkezzen meg a magasabb nyomás. Extrém esetben ez akár 36 másodpercbe is beletelik. Átlagosan 25-30 másodpercig tart, amíg a tökéletes espresso elkészül.

Ha teheti, próbálja ki, milyen is az igazi kávé. Ezt ma már egyre több helyen megteheti, hiszen sok helyen figyelnek már az alapok tökéletes elsajátítására és a felhasznált anyagok minőségére.

Hamarosan újabb kávé story-val jelentkezünk, addig is élvezzék a tökéletes kávé nyújtotta pillanatokat és ne feledjék; minden az alap(anyagok)nál kezdődik!

Cut & Coffee Debrecen
4025 Debrecen, Halköz 3/b.
Telefon: +36 (70) 518 1717
www.facebook.com/cutandcoffee

Kávétermesztés a világban



100% Arabica 100% Robusta Arabica és Robusta

Forrás: International Coffee Organizsation

A teljes termelés valamennyi exportáló ország figyelembevételével

(ezer db 60 kg-os zsák)

Évjárat	2011	2012	2013	2014	2013-2014 változás
Összesen	136.571	147.615	146.630	143.253	-2,3%
Arabica	82.007	88.370	87.010	84.999	-2,3%
- Kolumbiai *Mild*	8.720	11.523	13.488	14.656	8,7%
- a többi *Mild*	31.845	28.933	26.829	26.531	-1,1%
- Brazíliai *Naturale*	41.442	47.914	46.693	43.812	-6,2%
Robusta	54.564	59.245	59.620	58.253	-2,3%

A TOP5 kávétermesztő ország termelése

(ezer db 60 kg-os zsák)

Ország	2011	2012	2013	2014	2013-2014 változás
Brazília	43.484	50.826	49.152	45.342	-7,8%
Vietnám	26.500	25.000	27.500	27.500	0,0%
Kolumbia	7.652	9.927	12.124	13.333	10.0%
Indonézia	7.288	13.048	11.449	10.365	-9,5%
Etiópia	6.798	6.233	6.527	6.625	1,5%

Forrás: International Coffee Organization | Grafika: DS-Network Kft. © 2015

Programok
2015. november

SEBESTYÉN CSABA MÁRTON NAPI BORVACSORÁJA

11. 14.

Helyszín: Hotel Platán
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 20.
Dátum: 2015. november 14.
Időpont: 19:00 órától

A Márton Napi Borvacsoránk, immár hagyományosan, Sebestyén Csaba szekszárdi borásszal összefort. Ezúttal a szokásostól eltérő bor sort állítottunk össze, teszünk egy kis időutazást és néhány a forgalomban már nem kapható tételt is kóstolhatnak vendégeink az újbor mellett !

Az ételeket Balogh Károly konyhafőnök és csapata készítik.

Az est menüje a következő:
Cserszegi Fűszeres Gyöngyöző 2014 – Fogadó ital
Rosé 2015
Sült sütőtök saláta mézes rozmaringos dresszinggel
Ivánvölgyi Kadarka 2009
Pikáns halleves harcsa galuskával
Nánai Kékfrankos 2009
Ropogós libamell tintahalas rizottóval, zsályás sabayon
Ivánvölgyi Bikavér 2009
Sült libacomb májával, burgonya gofri, szárított tojás sárgája forgács, római köményes sárgarépa hab

Azt est NAGYÁGYÚJA – érlelt sajt

Desszert - Csokoládé fondant tárkony krémmel és áfonyával

Meglepetés bor !!!

A zenét Bakos László szolgáltatja.

Részvételi díj: 9.900-Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (1-1 dl)árát.
Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

11. 14.

TÁLLYAI BORBÁR // NOVEMBER // HÁROM & RADICS BARNI

Helyszín: Tállya, Vincellér Ház
Cím: 3907 Tállya, Rákóczi utca 16.
Dátum: 2015. november 14.

A novemberi Tállyai BorBár vendége a nagyon vidám és nagyon sármos HÁROM zenekar, és a nem kevésbé vidám és sármos Radics Barnabás, rátkai borász.

A HÁROM koncertjét azoknak ajánljuk, akik szeretik az akusztikus zenét, akik a dallamok mellett a szövegre is figyelnek, és szeretnek nevetni.

“A HÁROM többnyire saját számokat játszik. Saját számaik leginkább saját számaikra hasonlítanak, és a dalaikban helyenként fellelhetők sajátos vonások. A dalokat többnyire lányok ihlették, bár akad olyan is, amit John Maynard Keynes, de az nem szerelmes dal.”

A koncert előtt az Oroszlános Borvendéglő 3 fogásos borvacsorát ad.

Belépődíj: 2.000 Ft/fő
Jegyek elővételben és asztalfoglalás:
info@oroszlanos.hu
Tel.: +36 (47) 598-888

11. 14.

MITISZOL FESZTIVÁL 2015

Helyszín: Millenáris Park
Cím: 1024 Budapest Kis Rókus utca 16-20.
Dátum: 2015. november 14.
Időpont: 12:30–21:30 óráig
Belépődíj: 5.900 Ft-tól

Az autentikus borokat népszerűsítő Terra Hungarica 5. alkalommal rendezi meg nagyszabású, mégis emberi léptékű kóstolóját, amely évről évre igyekszik többet kínálni mindazoknak, akiknek nem mindegy, hogy mi kerül a poharukba.

11. 15.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2015. november 15.

Programok

2015. november

ÉDESBOROK MESTERKURZUS A BORKOLLÉGIUMBAN

11. 17.

Helyszín: Borkollégium
Cím: 1026 Budapest, Pasaréti út 14.
Dátum: 2015. november 17.
Időpont: 17:00–21:30 óráig
Belépődíj: 9.000 Ft/fő
Kapcsolat: +36 (70) 622 1060; info@borkollegium.hu

A Borkollégium keretein belül lehetőségük van a borkedvelőknek több mesterkurzuson is részt venni, amelyek különböző tematikára épülnek. A mesterkurzusok már évek óta lehetőséget adnak az együtt kóstolásra, ami mindannyiunk számára a legjobb forrás új ismeretek és egyben örömök szerzésére. Alkalmanként lelkes borimádók gyűlnek össze általában Mészáros Gabriella vezetésével, és egy-egy témát járnak körbe (például borfajta, régió, pincészet). A mesterkurzusokat kedvelők számára fontos az ízélmény mellett a megfelelő háttér-információ is, amelyet a nyílt vagy vakkóstolás előtti, illetve alatti előadásból, beszélgetésből szerezhetnek meg. Egyedi alkalmaink során szeretettel várunk mindenkit, aki a borban nem csak egy alkoholos italt lát, hanem időnként igazi műalkotást. Mesterkurzusainkon gyakran végzett hallgatóinkat is üdvözölhetjük, akik számára a borral való ismerkedés mellett a közösségi együttlét is fontos szempont. Emellett természetesen örömmel látunk minden érdeklődőt, aki így jobban megismerheti iskolánkat is.

PEZSGŐ-ÉTEL KÓSTOLÓ MAUTNER ZSÓFIVAL ÉS HERCZEG ÁGNESSEL

11.26.

11. 28.

Helyszín: Herczeg Ágnes Wine School
Cím: 1011 Budapest, Hunyadi János út 4.
Dátum: 2015. november 26.
Időpont: 18:00–21:00 óráig

Belépődíj: 15.000 Ft/fő
Kapcsolat: oktatas@herczegagnes.com

Ezen az estén a buborékok kapják a főszerepet!

Kóstolunk magyar, francia, olasz, spanyol, és újvilági tradícionális pezsgőket is, lesznek habzó borok, és megbeszéljük mi a különbség buborék és buborék között. Zsófi különböző hideg és meleg falatokkal készül, amelyket kifejezetten a buborékokra hangol. A klasszikus kaviár- pezsgő párosítás mellett kóstolunk például blinit, dim sum-ot is, és közösen felfedezzük, mely ételekkel melyik pezsgők működnek a legtökéletesebben.

DEBRECENI BORMUSTRA TOP20

Helyszín: Déri Múzeum
Cím: 4026 Debrecen, Déri tér 1.
Dátum: 2015. november 28.
Időpont: 15:00–21:00 óráig
Belépődíj:
- Elővételben: 4.990 Ft/fő
- Helyszínen: 5.990 Ft/fő

Információ:
http://www.debrecenibormustra.hu/

A Debreceni Borbarátok Társasága Egyesület kiadásában kerül a borszerető közönség elé napjaink egyetlen ingyenes, országos terjesztésű borászati szaklapja, a negyedévente megjelenő Debreceni Borozó.
A lapszámokban minden esetben legalább kétféle borteszt leírás is megjelenik, amelyekre a pincészetek önkéntes alapon küldik be a bormintákat. A tesztelésre minden esetben más összetételű bíráló csapatot szervez a szerkesztőség, ahol abszolút vakkóstolás keretében vizsgálják a szakemberek a borokat.

2012-ben döntöttünk úgy, hogy a teszteken legjobban szereplő pincészeteknek lehetőséget biztosítunk arra, hogy a nagyközönségnek is megmutathassák legszebb boraikat. Ebben az évben is megrendezzük Kelet-Magyarország egyik legszínvonalasabb boros rendezvényét, a Debreceni Bormustrát, amely ismét a Déri Múzeum patinás falai között várja a borrajongókat.

2015-ben immáron negyedik alkalommal kerül megrendezésre a TOP20 seregszemle, amelyen húsz pincészet mutatja be legszebb borait.

Természetesen gasztronómiai sarok is kialakításra kerül, ahol sok finomság várja a borozgató vendégeket.

Ebben az évben is korlátozott számú belépőjegy kerül értékesítésre, mert a Déri Múzeum miliője és kóstoltatásra kerülő kiváló borok megkívánják azt a meghittséget, intimitást és figyelmet, amelyet csak a résztvevők számának maximalizálása mellett lehet kellően biztosítani.

A jegyek a következő helyszíneken kaphatóak:
- Tourinform Iroda: Piac u. 20. (a régi Városháza alatt),
- Esszencia Borszaküzlet: Bajcsy-Zsilinszky u. 23-25.
- Déri Múzeum: Déri tér 1.

A mustra jellegéből fakadóan ebben az évben is szép és érdekes, kiváló minőségű – több, mint 70 féle – bort kóstolhatnak meg a látogatók, akik az ismert pincészetek mellett több, eddig nem ismert, de kiváló borokat készítő borászattal is találkozhatnak.

PROMÓCIÓ

Tokaj-Hegyalja PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN