SZÉP EZ A SOKSZÍNŰSÉG! **BESZÉLGETÉS KÉZDY DÁNIELLEL**

bor & párlat

2015 TAVASZ

www.boresparlat.hu

SOMLÓ
A borvidék öt arca, avagy egy alvó vulkán ébredése?

EXTRA

Csillagok születése: 115 éves a
Michelin "RED" Guide »

OLASZRIZLING
Csopakon innen és túl

Kitekintő
ROSSESE
Egy különleges liguriai vörösbor

Kihagyhatatlan TOKAJI Furmint

BOROK | PEZSGŐK | PÁLINKÁK | GASZTRONÓMIA | ÉLETMÓD | TURIZMUS

Rosalia

május 8-10.

BUDÁN, A GESZTENYÉS KERTBEN

PROMÓCIÓ

ROSÉ ÉS PEZSGŐ KERT

MÁJUS 8-10.

Nyárköszöntő borünnep: széles borkínálat, kiemelt rosé paletta, gyöngyöző és habzó borok, pezsgők. Több mint 50 borász , street food ételek széles kínálata.
A Jazzy színpadon: Boggie, az Eurovíziós Dalverseny hazai győztese, a Mary Popkids és az iLLfon gT. Záróráig Jazzy DJ.
Vidám gyerekprogramok várják a kicsiket: közös tánc, kézműveskedés, kenyérsütés, kürtőskalács készítés, arcfestés és mini KRESZ pálya.

A belépés ingyenes!

ÉVES MAGYAR ROSÉ ÉS PEZSGŐ MUSTRA

MÁJUS 9.

Ha mélyebben szeretne elmerülni a rosék és pezsgők világában, látogassa meg a Rosé és Pezsgő Mustrát, ahol bemutatásra kerül a közel teljes magyar rosé kínálat, valamint a siller borok, gyöngyöző és habzó borok, pezsgők széles palettája.

Belépő elővételben: 3500 Ft

Furmint és a többiek

Darin Sándor
lapkiadó

Hogy' rohan az idő!

Szinte még tegnap volt, amikor a karácsonyi lapszámot lezártuk és máris itt van a nyakunkon a következő lapzárta. Számbavéve az eltelt három hónapot, nem lehet okunk a panaszra. Nagyon gazdag boros és gasztronómiai rendezvényekkel kezdhettük az idei esztendőt. Annyira sok meghívás érkezett szerkesztőségünkbe, hogy alig tudtunk eleget tenni az invitálásoknak.

Ha pár szóban össze kellene foglalni a negyed év legfontosabb eseményeit, akkor nyilván az Év Bortermelője gála tekinthető a legrangosabbnak, a fesztiválok sorában pedig a villányi Vince napi rendezvénysorozat számít kihagyhatatlannak. Ezek évről-évre fontos sarokpontjai a hazai borkedvelőknek, csakúgy, mint a Furmint Február rendezvény is, melyet az országban több helyen és több időpontban is megtartanak. Az idei évben úgy gondoltuk, foglalkozzunk mi is többet a témával. Felhívásunkhoz 40 borászat csatlakozott – most kizárólag – Tokaj-Hegyaljáról, hogy bemutassa az olvasóknak legszebb borait.

Tokaj mellett Somlóra és Csopakra látogatott el kolléganőnk és kitekintő rovatunkban a Ligúr tenger partjára is eljutnak olvasóink.

Mire lapzártánk végére értünk, már a nap is előmerészkedett és a szőlő is megpattant, ideje hát nekünk is nyakunkba venni az országot...

...de erről már a nyári szám lapjai mesélnek majd!

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

IV. évfolyam 1. szám
Megjelenik negyedévente.

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

Felelős kiadó
Darin Sándor

Főszerkesztő
Séllei Lívia

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak
Hegyalja Piac, Kézdy Dániel, Kosárka József, Magyar Bor Akadémia, Nagy Zita, Oláh Rita, Somogyi Krisztina, Szabó Edit, ...és még sokan mások

Címlap: Furmint
Címlap fotó: Kovács András
http://hu.wikipedia.org - CC BY-SA 3.0

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

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

ISSN 2063-9406

18

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

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

facebook.com/BOResPARLAT

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

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

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

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

Tartalom

5 HírSzüret

19 Ajánló:
Rosé és Pezsgő kert

21 Ajánló:
Rosé és Pezsgő mustra

23 Somló
A borvidék öt arca, avagy egy alvó vulkán ébredése

29 Olaszrizling
Csopakon innen és túl

35 Csillagok születése
115 éves a Michelin “RED” Guide

51 Rossese
Egy különleges ligúriai vörösbor

57 Szép ez a sokszínűség!
Beszélgetés Kézdy Dániellel, a Furmint Február megálmodójával!

61 Könyvek
Tokaj-Hegyaljáról

63 55 kihagyhatatlan Tokaji Furmint

107 Ajánlott borászatok:
Tokaj-Hegyalja

113 Programajánló:
2015 április - május

AZ AGÁRDI PÁLINKAFŐZDE LETT EURÓPA LEGJOBBJA

Kiemelkedő magyar sikerrel zárult a 23. Destillata, a pálinkák, likőrök, whiskyk és egyéb párlatok legrangosabb európai versenye Kismartonban (Ausztria) az Esterházy kastélyban.

Idén 14 ország 162 főzdéje vett részt a megmérettetésen, mintegy 1 500 tétellel pályázva, Magyarországot pedig 25 főzde képviselte. A verseny legnagyobb elismerését is magyar főzdének ítélte a zsűri: az Agárdi Pálinkafőzdét választották az Év Párlatfőzdéjének, egyik alapító-tulajdonosa, **Vértes Tibor**t pedig az **Év Főzőmestere** lett, az osztrák, német, magyar, olasz, svájci, román, szerb, holland és argentin párlatok versenyében.

A magyar főzdék kiválóan szerepeltek a párlatok európai bajnokságának is nevezett rendezvényen: összesen 163 érmet (6 Év Párlata, 7 arany, 62 ezüst, 88 bronz) szereztek a különböző versenykategóriákban. Ennek köszönhetően a 3. legtöbb díjat a magyar nevezők nyerték.

Forrás: Internet

Destillata

A zsűri értékelése szerint a legjobb minőségű termékek közé került - a **Gyulai Pálinka Manufaktúra**, a Szárban működő **Spirits 68** (Nobilis Pálinkafarm), a soproni **1 Csepp Pálinka**, a kaposvári **Gyenesei Pálinkárium**, a Dunakilitiben működő **Rácz és Rácz Pálinka Manufaktúra** és a soltvadkerti **Schiszler Pálinka** is a Zsombos-Drinktől.

Nagyon jó minősítést kapott a kiskőrösi **Kunság-Szesz** és **895 Hunnium**, az etyeki **Pap és Pap** (Etyeki Czimeres Pálinka), **Tavasz Sándor** Ajkáról, a györkönyi **Vitalis** (Márton és Lányai Pálinka), a békéscsabai **Árpád és Vadász Pálinka**, a **Tuzséri Pálinkamanufaktúra** és a jászberényi **Krasnyánszki Krisztián** pálinkája. Jó minőségi elismerést a kisvárdai **Várda Drink** kapott.

MAGYAR BOROKAT NÉPSZERŰSÍTI A LIDL KÜLFÖLDÖN

Több mint száz magyar borászat közel 540 féle borát mutatta be a Lidl Magyarország hét ország Lidl képviselőinek az áruházlánc által második alkalommal megrendezett Wine Expo 2015 Hungary keretében - tájékoztatotta a Lidl Magyarország Bt.

A közlemény szerint az expo - a kormányzati törekvésekkel összhangban - elősegíti a magyar borok Európán belüli népszerűsítését, exportját és a gazdasági növekedést. Kiemelten fontos, hogy a kiváló minőséget képviselő kisebb családi és kézműves pincészetek is lehetőséget kapjanak megjelenni a külföldi piacokon - írják.

Grósz Jenő, a Lidl Magyarország igazgatóságának elnöke a közlemény szerint kiemelte: tavaly várakozásokon felül alakult az értékesítés, az éves borexport negyedét, mintegy 800 ezer palackot az esemény napján rendeltek meg. A múlt évben 41 magyar pincészet 56 féle borából mintegy 3,1 millió palackot adtak el hat európai országba - tette hozzá.

A közlemény idézi Magyar Leventét, a Külgazdasági és Külügyminisztérium gazdaságdiplomáciáért felelős államtitkárát, aki elmondta: 2015 a magyar agrárexport felfuttatásának éve lesz, ezért különösen örülnek a Lidl Magyarország kezdeményezésének, amelynek segítségével számos európai országban megjelenhetnek a magyar borok. Az államtitkár a közlemény szerint kiemelte a Lidl beszállítói programját, amelynek köszönhetően 60 százalék felett van a magyar termékek aránya az áruház teljes kínálatában.

A Wine Expo sikerét jelzi, hogy az idei évben megduplázódott az érdeklődők száma, hat ország, Nagy-Britannia, Csehország, Szlovákia, Lengyelország, Bulgária és Románia képviselői kóstolhatták végig azt a majdnem 540 féle bort, amelyből kiválaszthatták, melyek jelenjenek meg országaik áruházainak polcain - olvasható a tájékoztatásban.

Forrás: Internet

ÁTADTÁK A VINCE AWARDS DÍJAKAT

Idén először díjaztuk a legjobb szakmai teljesítményeket a VinCE Budapest keretein belül. Olyan, a borvilághoz szorosan köthető területeken kerestük a leginspirálóbb hazai példákat, mint a gasztronómia, a kereskedelem, a borturizmus vagy a bormarketing. A tíz kategóriában kiosztott első VinCE Awards díjakból jutott több borvidéknek, Tokajtól a Balatonig.

A tíz kategóriában díjra jelölt borászatok, éttermek, hotelek és kereskedések listáját 21 szakértő, a gasztronómia és a borvilág elismert szereplői, valamint a Magyar Bocuse d'Or Akadémia néhány tagja állították össze. A jelölést követően a VinCE szakmai partnerlistáján szereplők szavazták meg a győzteseket.

A közreműködők között volt Darrel Joseph, a régió specialistája, Horkay András, az Országos Borszakértő Bizottság elnöke, Dr. Mészáros Gabriella és Romsics László borakadémikusok, Káli Ildikó, a Magyar Sommelier Szövetség első elnöke, Zilai Zoltán, Jásdi István és Kamocsay Ákos borászok, Sánta Zoltán, Herczeg Ágnes és Tompa Imre. A hazai gasztronómia meghatározó szereplői közül Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke, Csapody Balázs, Zsiday Roy, Széll Tamás, Bíró Lajos, Molnár Attila és Andrusch Péter vett részt a jelölésben.

A VinCE további díjait a magazin bortesztjein legeredményesebben szereplő borászat és borkereskedést vehette át. A díjakat március 6-án este, a Corinthia Hotel Budapest impozáns báltermében Németh Ágnes főszerkesztő adta át.

VINCE AWARDS 2015 DÍJAZOTTAK

A legjobb borlap – **Borkonyha**
A legjobb borhotel – **Andrássy Rezidencia Wine & Spa**
A legjobb borvacsora – **Kistücsök**
A legjobb borkereskedés – **Bortársaság**
A legjobb borbeszerző – **Harcz Ádám** (Lidl)
A legjobb borbár – **Drop Shop**
A legjobb weboldal – **Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet**
A legjobb pincelátogatás – **Szepsy Pince**
A legjobb bormarketing kampány – **Kreinbacher Birtok**
A legaktívabb társulás – **Balatoni Kör**

VINCE MAGAZIN DÍJAK

/a teszteken legtöbb csillagot elért borászat és borkereskedés/

A legeredményesebben szereplő borászat – **Gizella Pince**
A legeredményesebb borkereskedés – **Bortársaság**

Forrás: www.vincemagazin.hu

MICHELIN-CSILLAGOT KAPOTT A BUDAPESTI TANTI

Újabb Michelin-csillagos étterme van hazánknak!

A legendás étteremkalauz 34. kiadásában 1537 hotel és 2380 étterem értékelése található meg. Az első hazai étteremként 2010-ben a Costes kapott csillagot, 2011-ben az Onyx került a legjobbak közé, míg 2014-ben a Borkonyha sikerére lehettünk büszkék. Az idei kiadványban mindössze öt új étterem szerepel.

Rebecca Burr, a Michelin étteremkalauz szerkesztője a következőket osztotta meg az Apor Vilmos téren működő Tantiról:

„Csodás főzés, egyszerű művészet. A stílusos modern konyha tiszta és friss ízeket kínál, a hozzávalók teljes érthetősége mellett.”

A tavalyi kalauzban elvesztette Bib gourmand értékelését a Bock bisztró, az Arcade Bisztró és a Vár a Speiz. Így az idei kalauzban csak két étterem szerepel ebben a kategóriában, a Déryné és az újonnan beválogatott Laci Konyha.

A legmagasabb elismerést, azaz három csillagot idén egy dán és egy svéd étterem kapott.

HARMADSZOR RENDEZTÉK MEG A KÁRPÁT-MEDENCEI REFORMÁTUS SZŐLÉSZEK, BORÁSZOK FÓRUMÁT

Harmadik alkalommal szervezte meg a Magyar Református Szeretetszolgálat a Kárpát-medencei református szőlészek és borászok fórumát, a BORUM-ot, ezúttal először a határon túl, a partiumi Bihardiószegen.

Az Egyháztáji programhoz kapcsolódó kezdeményezés 2014-ben indult útjára, amikor két találkozót is tartottak a Kárpát-medencei borászok és szőlészek. A nagysikerű sárospataki rendezvényt a móri találkozó követte, majd 2015 első BORUM-helyszíne Bihardiószeg lett - mondta el az MTI-nek Kocsis Attila, a Magyar Református Szeretetszolgálat programigazgatója.

Az Egyháztáji vásárokkal a református szeretetszolgálat lehetőséget akar adni arra, hogy jó minőségű, magyar mezőgazdasági termékekhez jussanak az emberek a református egyházhoz közel álló kistermelőktől. A fórumot pedig azért szervezik, hogy a Kárpát-medencei szőlészek és borászok megismerjék egymást, tapasztalatot cseréljenek, illetve a szeretetszolgálat szakmai előadásokkal segítse munkájukat - mondta a programigazgató.

A szombaton és vasárnap megtartott bihardiószegi fórumhoz kapcsolódóan borversenyt is rendeztek, amelyen 28 felvidéki, délvidéki, partiumi, erdélyi és magyarországi bortermelő 50 borát vizsgálta szakmai zsűri - közölte a verseny után a zsűri egyik tagja az MTI-vel.

Kerekes Sándor elmondta: a Magyar Református Szeretetszolgálat ajánlásával 2015 fehér bora Kun Barna bihardiószegi termelő 2014-es cserszegi fűszerese, vörös bora Ur Zsigmond (Hegyközszentimre) 2010-es merlot-ja lett.

Forrás: www.mno.hu

MAGYAR ÉLELMISZERIPARI CÉGEK MUTATKOZNAK BE JAPÁNBAN

A Külgazdasági és Külügyminisztérium és a Magyar Nemzeti Kereskedőház Zrt., továbbá a Magyar Turizmus Zrt. szervezésében magyar borászok és húsipari cégek mutatkoznak be Tokióban a „Foodex Japan 2015" Nemzetközi Élelmiszeripari kiállításon 2015. március 3-6. között.

A rangos élelmiszeripari expón Magyarországot 8 borászat képviseli: Fritz Borház, Mészáros Pál Borház és Pince, Bodri Pincészet, Füleky Pincészet Tokaj, Takler Pince és Panzió, Bock Pince, Koch Borászat és Gál Tibor Pincészet.

A kiállításon a Magyar Turizmus Zrt. külön standon állít ki sertéshúsból készült prémium kategóriás termékeket. Kiállítóként jelen van többek között: A Pick Szeged Zrt., a Kométa 99 Zrt., a Pápai 1913 Kft., a Hampex Kft.

Az expóval egy időben a tokiói magyar nagykövetségen mutatkoznak be boraikkal a kiállításon részt vevő magyar borászok, továbbá a Carton Hungaricum díjnyertes borai, amelyeket a japán gazdasági szféra képviselőinek mutatják be.

Európán kívül Japán a legnagyobb felvásárló piaca a magyar élelmiszeripari termékeknek. 2013-ban 67 millió euró értékben exportáltunk élelmiszert Japánba. A Japánba irányuló élelmiszeripari termékeink exportja 2014 első kilenc hónapjában 69,7 százalékkal növekedett a 2013-as év azonos időszakához képest, meghaladva a 80 millió eurós értéket, így ebben a termékcsoportban éves szinten a kivitelünk értéke idén elérheti vagy meghaladhatja a 100 millió eurót. A Japánba irányuló magyar élelmiszeripari termékek 89%-át a hús és húskészítmények (sertéshús, baromfihús, libamáj, nyúlhús) teszik ki, ezek mellett növekvő kereslet mutatkozik a magyar borra.

A kiállításon való magyar részvétel teljes mértékben egybe vág Szijjártó Péter külgazdasági és külügyminiszter 2014. november 5-én Nishikawa Koya mezőgazdasági, erdészeti és halászati miniszterrel folyatott tárgyalásán elhangzottakkal, amely szerint a Japán piacon egyre népszerűbb a magyar sertéshús (ezen belül is a mangalica termékek.)

A 2014. november 4-én elfogadott új sertéshús állategészségügyi bizonyítvány alapján, Magyarország egész területéről lehetővé válik a sertéshús bevitel Japánba.

Jelenleg 17 magyar sertéshús-üzem, és 14 marhahús-üzem rendelkezik Japánba való exportálási engedéllyel. A Japánban nagysikerű mangalica termékeket forgalmazó Pick Szeged Zrt. számára Németország után Japán a második legnagyobb felvásárló piac.

Az eseményen Magyar Levente gazdaságdiplomáciáért felelős államtitkár elmondta, hogy Japán Európán kívül a legnagyobb felvásárló piaca a magyar élelmiszeripari termékeknek.

Az államtitkár hozzátette, hogy a szigetországban a mangalica és a méz a legnépszerűbb magyar mezőgazdasági termék.

Megemlítette, hogy 2015-ben a Magyar Nemzeti Kereskedőház megkezdi a kapcsolatok felvételét a magyar méztermelőkkel, valamint számos más hazai kis- és középvállalkozással, hogy azok a jövőben sikeresen eljuttathassák termékeiket a japán piacra.

Forrás: www.vincemagazin.hu

TOKAJ GRAND

TOKAJ GRAND 2015 – TALÁLKOZÁSI PONT A BORVIDÉKKEL

A legtöbb hazai és nemzetközi borral foglalkozó szakember egyetért abban, hogy Tokaj nem pusztán egy a huszonkét magyar borvidék közül, hanem méreténél és borainak egyedi karakterénél fogva kiemelkedik közülük. A nemzetközi márkaépítéssel párhuzamosan ugyanakkor az is alapvető fontosságú, hogy a belföldi fogyasztók is tisztában legyenek azzal, hogy milyen forradalmi változások zajlottak le a borvidéken az utóbbi két évtizedben.

A 2015-ben elsőként megrendezett Tokaj Grand programsorozat célja, hogy a fogyasztók széles körének figyelmét hívja fel a mára központi szerepkörbe kerülő száraz tokaji borokra, a mostanra kikristályosodó, magas színvonalú aszústílusra és a gyümölcsös zamatokat magas fokon tükröző késői szüretelésű tételekre.

Az országszerte zajló tematikus borkóstolók, borvacsorák mellett a programsorozat központi eseménye a Nagy Tokaji Kóstoló lesz, amelyre 2015. március 28-án az ötcsillagos Corinthia Hotel Budapestben kerül sor. Az eseményen hetven tokaji pincészet mutatja be aktuális kínálatának legizgalmasabb darabjait. Ezen túl megismerkedhetünk a borvidék éttermeinek, szállodáinak kínálatával, és önálló standon mutatkozik be több helyi borászati szervezet és a borvidéken zajló rendezvény is.

A Winelovers prémium boros események szervezésére specializálódott csoport többi borkóstolójának során belül kiemelt szerepet szán a Tokaj Grandnak, ezért több újítást is alkalmaz ezen a programon. Nemzetközi mintára például kialakításra kerül az Aszú terem, amely önálló, csendes kóstolást tesz lehetővé. A tokaji portfólió csúcsán álló aszúk közül egy önálló asztalnál kényelmesen helyet foglalva válogathat a borkedvelő, a tételeket pedig egy sommelier szolgálja fel számára. E szolgáltatást a rendezvény vendégei térítés ellenében vehetik igénybe.

A Nagy Tokaji Kóstoló másik különlegessége, hogy a nap folyamán különtermekben nyolc, Tokaj világát elemző mesterkurzus kerül megrendezésre. A széles témakínálatot felölelő programok segítségével egészen 1993-ig mehetünk vissza az időben a Disznókő 5 puttonyos tokaji aszúinak segítségével, megismerhetjük a tokaji száraz borok nemzetközi vetélytársait, csemegézhetünk a Mádi Kör legizgalmasabb boraiból, képbe kerülhetünk Tokaj főbb termőterületeivel egy Szepsy István által vezetett ültetett kóstoló segítségével, egy világszerte ismert borszakértő kommentárjaival tekinthetjük át a Tokaj Kereskedőház aktuális kínálatát, valamint tematikus borsorok segítségével megidézik számunkra a borvidék három fontos rendezvényének, a Bor, mámor… Bénye, a Tokaj Ősz és a Mindszent Havi Mulatság hangulatát. Ugyancsak itt kerül megrendezésre a Nagy Tokaji Borárverés hivatalos sajtótájékoztatója.

További információk: www.tokajgrand.hu

NÖVELNI KELL A SZŐLŐ-BOR ÁGAZAT VERSENY-KÉPESSÉGÉT

L. Simon László a borjoggal és bormarketinggel foglalkozó idei konferencián elmondta, hogy a Miniszterelnökség által kezelt Vidékfejlesztési Program pénzügyi forrásából a mostani uniós költségvetési időszakban, 2020-ig mintegy 20 milliárd forint elkülönített forrás áll a szőlő-bor ágazat rendelkezésére. Az elkülönített pénzösszeg pedig az jelenti, hogy a támogatásért az ágazat szereplőinek nem kell más élelmiszer-ipari ágazatokban tevékenykedőkkel versenyezniük. Úgy vélekedett, hogy ez az összeg elegendő lesz a versenyképesség európai léptékű javítására

L. Simon László felhívta rá a figyelmet, hogy az ágazatban tevékenykedőknek eközben versenyezniük kell egymással a támogatás elnyeréséért, ami változás a korábbi pályázati gyakorlathoz képest. A versenyképesség növelése mellett kiemelte az erőforrás-hatékonyság javítását és a hozzáadott érték növelését, valamint megjegyezte, hogy előnyt élvez a pályázatok elbírálásakor a közös beruházások megvalósítása.

Az államtitkár beszélt arról is, hogy a szőlő-bor ágazatban tevékenykedők támogatást kaphatnak az Európai Mezőgazdasági Garanciaalapból is. (Ez összességében mintegy 145 millió euró, mintegy 44 milliárd forint.) A legjelentősebb forrás az ültetvények szerkezetátalakítási programjára vehető igénybe. Ez 123 millió eurót tesz ki, ami csaknem 40 milliárd forinttal egyenlő. Emellett támogatják még a termékpromóciót harmadik országokban, valamint a melléktermék-lepárlást is.

Tornai Tamás, a Hegyközségek Nemzet Tanácsának elnöke kiemelte: a szőlő- bor ágazat tőkeigényes, ezért nagy jelentősége van az ágazati szereplők, a szakmai és civil szervezetek, valamint az állami szervezetek és hatóságok együttműködésének. Ennek a közös munkának az összehangolását jól szolgálja, hogy a HNT a múlt év nyarán szakmaközi szervezetté alakult.

Kohut Balázs, a Külgazdasági és Külügyminisztérium közigazgatási államtitkára felhívta a jelenlévők figyelmét a Carton Hungarikum programra. Ennek segítségével népszerűsíthetik a magyar borászok termékeiket a világban a magyar külképviseletek - nagykövetségek, kulturális intézetek - segítségével. Az államtitkár megemlítette: a magyar diplomácia más lehetőségeit - például magyar állami vezetők külföldi látogatásai - is kihasználják.

Gál Péter, a Földművelésügyi Minisztérium (FM) eredetvédelemért felelős államtitkára arról beszélt, hogy az ágazati stratégia a HNT berkein belül még készül, szoros együttműködésben az FM-mel. Kereteit meghatározza a magyar szőlő- és bortermelés helye a világban: az első húsz termelő közé taksálják Magyarországot, a 16-17. helyre. Jelezte: a világ borpiaca átalakul, a tradicionális borelőállító országok lehetőségei is átalakulnak. Ez Magyarországnak előnyére is válhat, mivel előtérbe kerül az alkalmankénti borfogyasztás. Jelezte: a magyar bor pozícióit mindazonáltal meg kell erősíteni.

Forrás: www.kormany.hu

Villányi Borzsongás

www.villanyiborvidek.hu
•www.borzsongas.hu

2015. MÁJUS 1-2-3.

PROMÓCIÓ

AZ VAGY, AMIT MEGESZEL – TERMÉSZETES ÍZEKBŐL ÉPÍTSD MAGAD!

Az vagy, amit megeszel! Ismerős, ugye? Ha tényleg így lenne, mi, magyarok olyanok lennénk, mint mondjuk egy hagymás, sült csülök vagy egy szaftos pörkölt? A németek pedig inkább hasonlítanának egy burgonyára, bármilyen módon is készült az, vagy egy roppanós kolbászkára káposztával?

A nehéz, zsíros ételek mind a magyar, mind a német konyhára jellemzőek: nagy darab húsok, főleg sertésből, szénhidrát bombák, hatalmas köretek. A friss zöldségekből készített salátákat még ma is kevésbé fogyasztja ez a két nemzet, bár mindkét ország konyhája komoly reformon ment át az elmúlt pár évtizedbe. Angyalosy Kata, a hazai pop-up és lakásétteremi kultúra egyik képviselője élt mindkét államban, tehát van összehasonlítási alapja. Most éppen Budaörsön azon dolgozik, hogy német mintára itthon is egyre kifinomultabb ételsorok kerüljenek az asztalra, hogy a tartalmas leveseket, nehezen emészthető húsokat és nagyon édes desszertek könnyebben fogyasztható, egészségesebb étkekkel váltsuk fel.

Kata szerint ma már mindkét országban a helyben termett, nagyon jó minőségű alapanyagokfelhasználásávalkészülhetnekazételek. Magyarország e tekintetben is csatlakozott a világ élvonalához, és ennek a kultúrának a terjesztésében sokat segít az is, hogy hazánk séfjei mindig ott vannak a legjobbak között a Lyonban megrendezett Bocuse d'Or-okon. Angyalosy Kata a hazai pop-up éttermek egyik úttörője csaknem húsz évig élt Németországban. Michelin csillagos séfektől tanulta a szakma csínját-bínját. Azóta, amióta újra Magyarországon van, és vezeti a gourmet éttermét, nagyon fontos küldtetésének tartja az ínyenckonyha titkainak közérthető megosztását.

– Olyan jó lenne például, ha minden háztartásból eltűnnének a mesterséges ízesítőszerek, az ízfokozók – meséli Kata, hogy hogyan kellene kezdeni a hétköznapokban is a nagy étkezési reformot. *– Nagyon sok háziasszony egyszerűen nem is tudja, mi van abban a fűszerkeverékben, amit használ. A természetes összetevőkre kellene koncentrálniuk, a helyett, hogy a boltok polcairól lekapkodják a különböző ízfokozókat. Én is nagyon figyelek arra, amikor főzök, hogy csak természetes alapanyagokat használják, ezt is megtanították a német tanulmányaim során.*

Az Angyalosy Lakásétterem tulajdonosa úgy látja, hogy ugyan már elég régóta léteznek látványkonyhák, de azok mégsem elégítették ki maximálisan azokat az igényeket, amelyeket a mostani trendek diktálnak. Hozzánk is bejött szerencsére a fúziós konyha, amely megágyazott itthon is a pop-up és lakásétteremeknek, amelyek tulajdonosai kezdenek ismét visszahozni olyan alapanyagokat, amik az előző rendszer uniformizált konyhájából eltűntek.

– Nagyon örülök, hogy nem csak Németországban, hanem már itthon is egyre többen fedeznek fel az olyan zöldségeket, gyümölcsöket és fűszereket, mint például a csicsóka, a paszternák, a gránátalma, a szeklice vagy éppen a zsázsa. Ez utóbbit például már a rómaiak is ismerték, állítólag afrodiziákumnak tartották, olyannyira, hogy szemérmetlen mag néven emlegették, és a férfiak gerjedelmének fokozására használták, no meg nagyon kedvelt salátanövény volt. A lényeg tehát az lenne, hogy ahogy Németországban, úgy Magyarországon is minél több háztartásba kerüljenek vissza ezek a természetes alapanyagok, vagyis a valódi ízek.

Forrás: OpenOnline

A NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS EXKLUZÍV BORAI A TOKAJ GRANDON!

Március 28-án, szombaton a Tokaj Grand rendezvénysorozat keretein belül, az elegáns Corinthia Hotel különtermében találkozhatnak a Nagy Tokaji Borárverésen szereplő borászatokkal és az eddigi évek árverési tételeivel a sajtó képviselői és azok a vendégek, akik áprilisban licitálni szeretnének ezekre az egyedi borokra.

Az árverésre olyan egyedi tételekkel nevezhettek a tokaji termelők, amelyek jelenleg nincsenek kereskedelmi forgalomban, és minden kritériumnak megfelelnek. A borok minőségét a Tokaji Borlovagrend Borvizsgáló Bizottsága vizsgálja több alkalommal. A száraz boroktól egészen a 6 puttonyos aszúig lesz lehetősége a vevőknek licitálni és vásárolni ebben az évben is, illetve az érdeklődők olyan egyedi borokat kóstolhatnak, amelyek kóstolására csak a Tokaji Tavasz keretén belül a Nagy Tokaji Borárverés három napos programja (április 24-26.) idején nyílik lehetőség. Maga az esemény segít Tokaj szerelmeseit összehozni a borvidékkel és a Borlovagrendi tagokkal, akik így együtt tehetnek újabb felfedezéseket, és ahol nemcsak a terroir alapú nagy borokat, hanem a borvidéket és a termelőket is megismerhetik.

A rendezvény első napján Nosztalgia vonat indul Budapestről. A vonaton kitűnő borokat és kitűnő ételeket fogyaszthatnak a vendégek, valamint dűlőbemutatóval szórakoztatják az utasokat egészen Tokajig. Aki nem csak kényelmesen, a vonatablakból nézelődve szeretne többet megtudni a dűlők értékeiről, az egy kisebb túra keretében választhat magának dűlőtúra útvonalat, ahol maguk a borászok mesélnek és válaszolnak az érdeklődők kérdéseire. Ha maradna megválaszolatlan kérdés, azt az esti borkóstolóval egybekötött vacsorán lesz alkalom részletesen megbeszélni, hisz minden borász az ínycsiklandó vacsora mellett saját asztalánál várja az érdeklődőket.

Az árverés napján, a sárospataki Rákóczi várban minden regisztrált érdeklődő végigkóstolhatja az árverési tételeket és részt vehet az Anyukám mondta étterem piknik ebédjén.
Az árverés izgalmait levezetendő gálavacsora és bál idén a mádi Gusteau udvarban lesz, ahol a vacsora előtt Gémes Katalin operaénekesnő előadása, a vacsora után pedig a Black Velvet zenekar szórakoztatja a nagyérdeműt. Idén is lesz borlovag avatás, amire szintén Mádon a gálavacsora előtt kerül sor.
A rendezvény utolsó napján az árverésen szereplő borászatokat lehet majd meglátogatni.

A résztvevő borászatok: Barta Pince, Bodnár Pince, Béres Szőlőbirtok és Pincészet, Demetervin, Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet, Füleky Pincészet, Kvaszinger, Mádi Borház, Pajzos Pincészet, Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj, Szent Benedek Pincészet, Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Szepsy Pince, Tokaj-Hétszőlő Zrt., Tokaj-Kereskedőház Zrt., Zsirai Pincészet

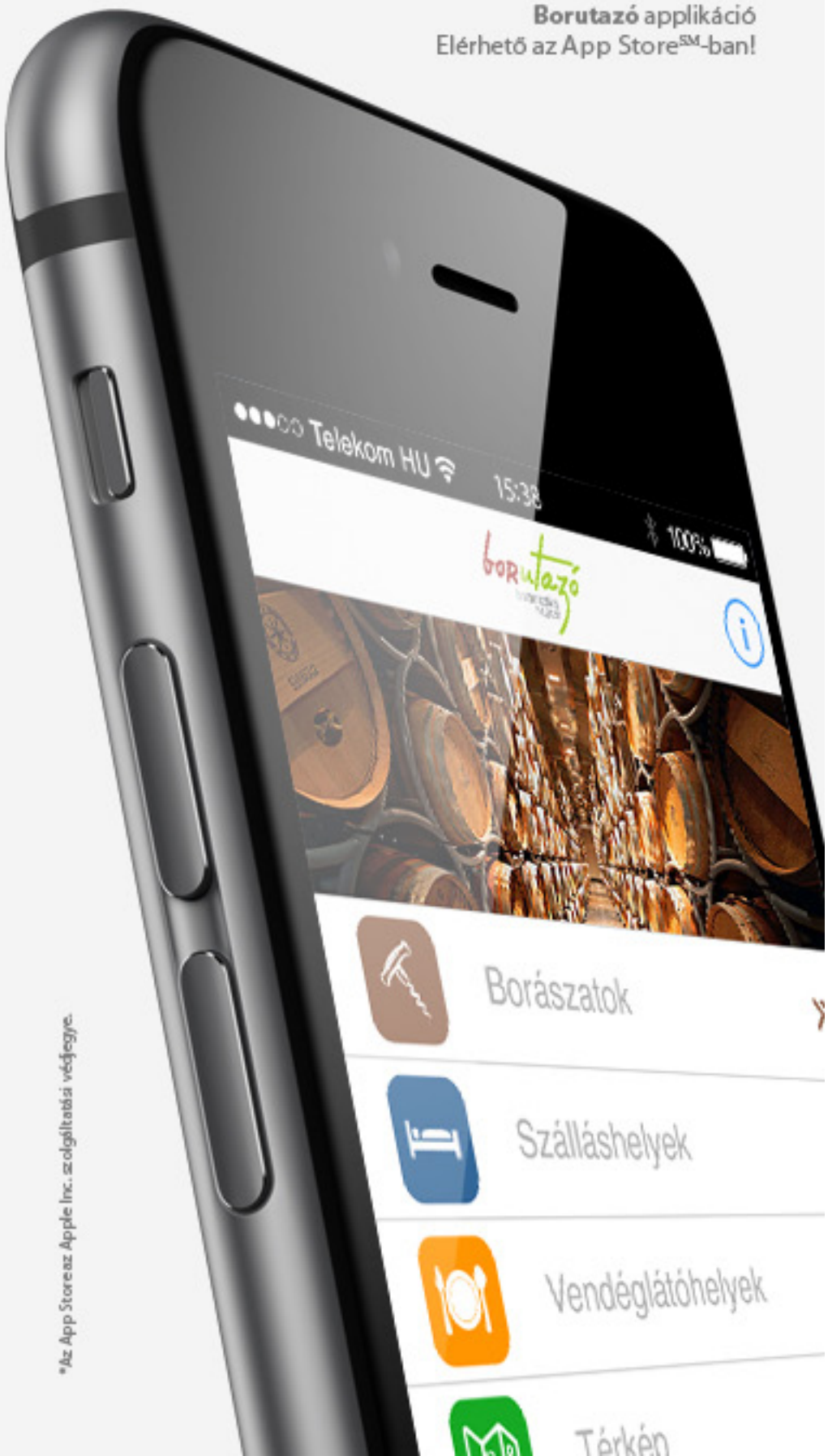
A Tokaji Borlovagrend az árverésből származó bevétel egy részét a Tokaji Borvidék értékeinek növelésére kívánja fordítani. Aki vásárol a borárverésen, nem csupán egy különleges, magas minőségű termék birtokosa lesz, hanem a megvásárolt egyedi Tokaji tétel árával az UNESCO Kulturális Világörökségi helyszínét is támogatja. Az ember és természetes környezete közötti szoros együttműködés ebben a formában kézzelfogható kulturális értékként jelenik meg.

Forrás: www.tokajiborlovagrend.hu

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

borutazó
borturisztikai magazin

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!



*Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.

GERE ZSOLT KAPTA A GÁL TIBOR EMLÉKDÍJAT

Gere Zsolt, villányi borász kapta a hétvégén megrendezett 10. Magyar Borok Bálján a borszakma egyik legjelentősebb elismerését, a Gál Tibor Emlékdíjat.

A Magyar Borok Bálján 2006 óta tartó hagyomány a Gál Tibor Emlékdíj átadása. A 2005-ben elhunyt egri borász, akiről az elismerést elnevezték kulcsszerepet töltött be a modern kori magyar bortörténelemben, valamint nemzetközi szinten is sikeresnek számít, nevét a mai napig jegyzi a külföldi szakirodalom.

A 2014-ben megújult díj nyertesének kiválasztásakor évről-évre az Év Bortermelője cím birtokosai ajánlanak egy, a borrégiójukban dolgozó olyan borászt, aki még nem kapta meg azt a figyelmet, amit szerintük megérdemelne. A javasolt szakemberek közül a bort szerető közönség online szavazáson dönti el, kinek adják át az elismerést a Magyar Borok Bálján.

2015-ben a Gál Tibor Emlékdíj nyertese a villányi Gere Zsolt lett. A családi pincészet és a Villányi Borrend vezetőjeként pedig hangsúlyozta, hogy Villány pozíciójának megerősítését, a magyar bor nemzetközi hírnevének javítását tartja a legfontosabbnak, hiszen id. Gál Tibor is az utóbbin dolgozott.

A Gál Tibor Emlékdíj az elismerés mellett tartalmaz egy 250 000 forintos szakmai ösztöndíjat és egy online hirdetési csomagot is 500 000 forint értékben. A fentiek mellett 2015-ben a Forbes Magyarország a díj nyertesét egy közel 400 000 forint értékű klubkártyával támogatja, amely egy éven keresztül minden Forbes eseményre garantált és ingyenes belépést biztosít

Forrás: Magyar Borok Bálja

SZTÁRSZAKÁCSNŐ AZ AIR FRANCE FEDÉLZETÉN

A héten Anne-Sophie Pic, az Air France új sztárvendég séfje főz a Párizsból New Yorkba tartó AF008-as járaton, akinek a menüsorát az elkövetkező hat hónapban élvezhetik az utasok. Az utazás alatt a három Michelin csillagos séf különleges gourmet fogásokkal lepi meg a Business osztály utasait. A neves szakács előzetesen személyesen mérte fel az utasok igényeit, észrevételeket-javaslatokat gyűjtött, és azt is elmagyarázta, miként lehet összhangba hozni a magas minőségű gasztronómiát a fedélzeti ellátás korlátaival.

Anne-Sophie Pic-hez a Servair séfje, Michel Nugues is csatlakozott. A francia szakács a légiutaskísérőkkel osztotta meg tapasztalatait, akik a fogások helyes tálalási módját is elsajátíthatták. Az Air France leányvállalatának és légi ellátás specialistájának, a Servairnek az is a feladata, hogy biztosítsa: a Michelin csillagos séfek fogásait az utasok az eredeti ízvilágban és frissességben élvezhessék akár 9000 méter magasban is.

Mesés ízek és illatok Anne-Sophie Pictől

Miután decemberben és januárban a szakácsnő fogásai elvarázsolták a La Première kabin utasait, Anne-Sophie Pic most az Air France Business kabin számára állított össze öt vadonatúj fogást. Az új kreációk ízvilága igazán egyedi, hiszen a séf az erőteljes aromákat vegyítette a legfinomabb illatokkal. Az új menüsorban olyan különlegességek találhatók, mint: sült borjú royal quinoa-val, sült piros paprikával és ananásszal, vagy enyhén sült tőkehal krémes fekete rizzsel és kókusztejjel. A különlegességeket havonta kétszer cserélik a törzsutasok kedvéért.

Anne-Sophie Pic az egyetlen francia női szakács, aki három Michelin csillaggal rendelkezik, valamint 2011-ben a világ legjobb női szakácsának is megválasztották. A séf autodidakta módon tanulta a mesterséget miután üzleti profilú iskolában végzett. Ez a nem mindennapi életút vezetett ahhoz, hogy konyhája mára ennyire intuitív és érzelmi ízvilágot árasszon.

„Szakácsok a Fedélzeten"

Az Air France utasai egész évben élvezhetik a „Szakácsok a Fedélzeten" kezdeményezés előnyeit. Itt lehetőség van arra, hogy a Servair egyik szakácsa bevezesse az utasokat a fedélzeti ellátás kulisszatitkaiba. Anne-Sophie Pic mellett a párizsi Charles de Gaulle repülőtérről Szöulba tartó gép fedélzetén pedig Servair elismert szakácsa, Eric Wilmes képviseli a legmagasabb minőségű kulináriát A „Szakácsok a fedélzeten" eseménysorozat a Twitteren is követhető: #AFchefsonboard

DÖNTETLENRE VÉGZŐDÖTT AZ EGER-SZEKSZÁRD BIKAVÉR PÁRBAJ

Tréfásan döntetlennek minősítették az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj eredményét a rendezvényen részt vevő látogatók. A bikavért népszerűsítő budapesti programot immár negyedszer rendezték meg.

Teltházas volt a 4. Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj a Corinthia Hotel Budapest Átrium termében pénteken. A kóstolón összesen 26 pince – 13 egri és 13 szekszárdi – mutatta be bikavéreit a közönségnek. A program egy mesterkurzussal kezdődött. Dr. Mészáros Gabriella nemzetközi borakadémikus kóstolóval egybekötött előadásán a régebbi évjáratok boraival ismerkedhettek a résztvevők, valamint a bikavérek érlelhetőségét vizsgálták.

A szakmai kóstolóval induló rendezvény a délután folyamán a nagyközönség előtt is megnyílt. A Bikavér párbajra valamennyi jegy elővételben elkelt. A nagyközönségnek szóló kóstolón mintegy 200 vendég ismerkedett a legjobb bikavérekkel, az esemény szakmai részén pedig körülbelül 100 szakmabeli – sommelier, borkereskedő, újságíró – kóstolta Eger és Szekszárd legjobb bikavéreit.

TOKAJI ÉS SZEKSZÁRDI BORÁSZOK KAPTÁK A QUADRIS-DÍJAKAT A XIV. ORSZÁGOS SYNGENTA BORVERSENYEN

Tizennegyedik alkalommal rendezték meg az Országos Syngenta Borversenyt, amelyre ebben az évben az ország valamennyi borvidékéről 399 nevezés érkezett. A siófoki díjátadón a legjobbaknak járó Quadris-díjakat a tokaji Patrícius Borház, a Fitomark Tokaji borház, valamint a szekszárdi Twickel Szőlőbirtok egy-egy nedűje érdemelte ki.

Magyarországon 2014-ben 348 ezer tonna szőlőt szüreteltek le a termelők csaknem 60 ezer hektáros termőterületről, ez 42 ezer tonnával kevesebb, mint az előző évben. A termésátlag majdnem elérte az 5 tonnát hektáronként, a kiemelkedően jó átlagot termő 2013-hoz képest ez 2 tonnával kevesebb hektáronkénti mennyiséget jelent. Czigány Tibor, a Syngenta ügyvezető igazgatója kifejtette: az idei országos borversenyre 226 fehérbort, 106 vörösbort, 64 rozét és három pezsgőt neveztek az ország szinte valamennyi borvidékről a pincészetek.

Örömteli, hogy hagyományos országos versenyünkre idén is ilyen nagy számban, szinte az összes borvidékről nevezték – köztük szép számmal 2014-es évjáratú - boraikat a borászok – mondta Czigány Tibor. - Pedig tavaly ősszel felemás érzésekkel tekintettünk a szüret elé. Az elmúlt esztendő ugyanis cseppet sem volt kedvező a hazai szőlőtermesztésre nézve. A rendkívül enyhe tavalyi tél, a csapadékos nyár és ősz, valamint a korán megjelenő súlyos fertőzések komoly feladat elé állították még a tapasztalt szőlőtermesztőket is. Tavaly azok voltak előnyben, akik az előrejelzésen alapuló okszerűen végzett növényvédelemmel védekeztek a kártevők és betegségek ellen. Nekik sikerült megvédeniük a szőlőt, amelynek eredményét most megmutathatták a zsűrinek.

Dr. Janky Ferenc, a Budapesti Corvinus Egyetem Borászati Tanszékének docense, a borverseny elnöke elmondta: magas színvonalú versenyen vannak túl. A 2014-es borokat tekintve többen a kedvezőtlen évjárat ellenére kihozták a legjobbat szőlőjükből, két pincészet – a Kökény és Fia Családi Borászat és a Kősziklás Borászat Kft. például nagyaranyat kapott 2014-es évjáratú borára.

Látszik, hogy a korrekt szőlővédelemmel és megfelelő technológiával egy ilyen nehézségekkel teli évben is lehet minőségi bort készíteni. A zsűri kiváló fehérborokat kóstolt, a vörösborok között pedig a 2012-es és 2013-as kiváló évjáratú borok tették igen magasra a mércét. E két év remek borokat eredményezett, amely a díjakban is megmutatkozott.

A legjobb boroknak járó Quadris-díjat ebben az évben a Patrícius Borház Kft. – 2012-es Patrícius Tokaji Késői Szüretelésű Katinka bora, a Fitomark 6 Puttonyos 2004-es Tokaji Aszúja és a szekszárdi Twickel Szőlőbirtok 2012-es Gróf Zichy Syrah vörösbora kapta. Rajtuk kívül a zsűri hét nagyarany, 85 aranyérem, 193 ezüstérem és 92 bronzérem minősítést adott, 19-en oklevelet kaptak.

Forrás: Syngenta

SZENZÁCIÓS SIKER: MAGYAR VÖRÖSBOR LETT A LEGJOBB PÁRIZSBAN!

Dúzsi Tamás „Görögszó” elnevezésű, 2011-es évjáratú bora lett a legjobb a vörösök között a francia fővárosban.

Március 3-án Párizsban a „Le Meurice” étterem dísztermében hirdették ki a 21. Vinalies Internationales eredményeit. Összesen 3575 bor vett részt a versenyen a világ minden tájáról a legjobbak, melyek közül 1938 volt külföldi, köztük 65 magyar bor.

Eredményességben a magyarok kiemelkedőek voltak, hiszen soha ilyen nagy dicsőséget még magyar bor nem ért el világversenyen! A legjobb vörösbor címet egy szekszárdi bor: Dúzsi Tamás és Családja Szegzárdi Borászat Kft. „Görögszó” elnevezésű, 2011-es évjáratú bora nyerte el.

Magyarország a 65 benevezett borával 9 aranyérmet (13,8%) és 11 ezüstöt (16.9%) nyert, ami szintén kimagasló eredménynek számít.

Dúzsi Tamás 2014-ben megkapta az év borászának járó elismerést.

Forrás: www.teol.hu

KERESZTES ÁKOS NYERTE AZ IDEI PANNÓNIA ARANYGYŰRŰ PÁLYÁZATOT

Keresztes Ákos, tokaj-hegyaljai borász 2012 Tokaji Cuvée borával megnyerte a fiatal borászok számára idén harmadik alkalommal meghirdetett Pannónia Aranygyűrű pályázatot - közölte a kiíró az MTI-vel.

A Pannónia Női Borrend által létrehozott Pannónia Aranygyűrű Alapítvány pályázatán olyan fiatal, hazai borászok indulhattak, akik a pályázat benyújtásáig nem töltötték be 35. életévüket, minimum borász technikusi végzettséggel és legalább 2 éves, borászatban eltöltött szakmai gyakorlattal rendelkeznek.

Pályázni olyan borral lehetett, amely palackozott, a Nébih által kiadott forgalomba hozatali engedéllyel rendelkezik és minimum 300 palack készül belőle. A pályaműnek egyebek mellett tartalmaznia kellett a pályázó gondolatait a magyar borászat helyzetéről, be kellett mutatnia elképzeléseit a hazai borászat színvonalának emelése érdekében, ismertetnie borkészítési koncepcióját.

Az idei győztes, Keresztes Ákos 1981-ben született Kecskeméten, családja több generációra visszamenőleg szőlőtermesztéssel és borkészítéssel foglalkozott. A diploma megszerzése után borászként helyezkedett el a Dél-Balatoni Szőlőskert Kft.-nél, majd 2005-ben Tokaj-Hegyaljára, Bodrogkisfaludra került a Patricius Borházhoz. Feleségével 2008-ban alapította meg Tarcalon a Myrtus Pincét és 2014 óta kizárólag a saját borászatával foglalkozik. A pályázatra benyújtott bora 2012. évi késői szüretelésű Cuvée a tarcali Vigyorgó-dűlőből származik. Furmint és kövérszőlő fajtákból készült és fele-fele arányban hordó valamint tartályos érlelést kapott.

A pályázaton az előző két évben Sebestyén Csabát, illetve ifj. Figula Mihályt hirdették ki nyerteseként.

Forrás: Pannónia Női Borrend

ROSÉ ÉS PEZSGŐ KERT

Május 8-10. között a Gesztenyés kertben széles borkínálat, kiemelt rosé paletta, gyöngyöző és habzó borok, valamint pezsgők várják a borkedvelőket. A több mint 50 borász borai mellett a street food ételek széles kínálatát mutatkozik be. A Jazzy színpadon minden este koncert és éjszakába nyúló zene szórakoztatja a borozókat. Fellép Csemer Boglárka „Boggie", a Mary PopKids, és az iLLfon gT. A záróráig mulatók szórakoztatásáról a Jazzy DJ-je gondoskodik. A Rosalia ideális időtöltés a kisgyermekes családoknak is, hiszen számos programmal várjuk a legkisebbeket: lesz közös tánc, kézműveskedés, kenyérsütés, kürtőskalács készítés, arcfestés, és mini KRESZ pálya. Aki mélyebben szeretne elmerülni a rosék és pezsgők világában, az feltétlen látogasson el május 9-én, szombaton a Rosé és Pezsgő Mustrára.

GASZTRONÓMIA

Gasztronómiai szempontból igazán hálás, ha egy fesztivál témája a rosé, gyöngyöző, habzó és pezsgő borok világa, hiszen ezek a borok szinte bármilyen ételhez nagyszerűen illenek. Az idei Rosalia változatos gasztronómiai kínálattal jelentkezik. A vezérfonal - a borokkal való harmónián túl - a "street food" lesz. A Rosalia hangulatába kiválóan illeszkednek a sétálgatva elfogyasztott ínyencségek: a bisztró konyha kínálata, tengeri halak, osztriga variációk, sajt és sonka, kemencés buci, kolbászkák kenyértölcsérben, lepénykenyérben kínált hazai felvágottak, Fish & Chips, olaszos falatok, kürtőskalács, bonbonok csokoládés finomságok, macaronok, finom kávé.

JAZZY SZÍNPAD

A Jazzy színpadon izgalmas zenei produkciók teremtenek jó hangulatot a borozgatáshoz. Május 8-án, pénteken a hivatalos megnyitó után, este 20 órától fellép Csemer Boglárka „Boggie", aki élete egyik legfontosabb megmérettetése, a Bécsben megrendezésre kerülő Eurovíziós Dalfesztivál döntője előtt tart főpróbát. Az énekesnő Parfüm című videoklipjével vált világszerte ismertté. Az utóbbi hetekben rengeteg felkérésnek kellett eleget tennie amellett, hogy nagy energiával készül a Dalfesztiválra. A Rosalián ennek ellenére teljes koncertet ad pár nappal a bécsi megmérettetés előtt.

Szombat este 20 órától a Mary PopKids zenekar lép fel. Saját definíciójuk szerint „jövőzenét" játszanak. Energikus, a soul, funk és az elektronikus zene határait elmosó élő koncertjeikkel szereztek maguknak hírnevet. Megfordultak már az összes jelentős budapesti klub-

Forrás: rosalia.hu *Fotók:* Szigetváry Zsolt

ban és néhány havonta teltházas koncerteket adnak az A38 Hajón. A fesztiválok nagyszínpadain kopogtató együttes 2014 áprilisában jelentette meg „The Blue Inside" című bemutatkozó nagylemezét, amely a szakma és a közönség szerint az év egyik kiemelkedő lemeze. A 2014-es év az eddigi talán legnagyobb áttörést hozta meg a zenekarnak, akik bemutatkozhattak a VOLT és a SZIGET fesztiválok nagyszínpadain is.

Vasárnap 18 órától az iLLfon gT játszik mindenki számára ismerős Illés, Fonográf, Generál és LGT dalokat a '70-es évekből. A zenekar tagjai korábban megfordultak a Hobó Blues Band, Takács Tamás Dirty Blues Band, Universal és a Kovács Katit kísérő zenekarokban, valamint közreműködtek több zenés színházi produkcióban is. De ami még fontosabb, hogy a csapat egy ősrégi baráti társaságból állt össze, akik a műsorukban elhangzó dalokat évtizedek óta együtt énekelik.

Pénteken és szombaton 22 órától a Jazzy Dj-je ígér fergeteges szórakozást: hangulatos háttérzene vagy bulira hívó funky, igény szerint minden megszólal.

GYEREKEKNEK

A Rosalia ideális időtöltés a kisgyermekes családoknak, hiszen számos programmal várjuk a legkisebbeket is. A fesztiválon a gyerekek kipróbálhatják, milyen autót vezetni, közlekedni. A ŠKODA KRESZ Parkban felállított közlekedési táblák és elektromos kisautók mókás, de biztonságos szórakozást nyújtanak a kicsiknek. Idén a sütés fortélyait is megtanulhatják a gyerekek a Szittya Pita kuckójában és a Kürtős Legenda műhelyében, ahol maguk dagaszthatnak és süthetnek kifejezetten a számukra készített kellékekkel, berendezett mini konyhában. Vasárnap a gyerekeknek szól a Délelőtti programOM: a kézműves műhelyben parafa dugóból készíthetnek játékokat, dísztárgyakat. Ebéd előtt a Tündök zenekar koncertje és a Budai Babszem Táncegyüttes táncbemutatója szórakoztat, majd a zenekar és tagjai táncház keretében tanítanak a kicsiknek néhány mókás tánclépést. Vasárnap ingyenes arcfestéssel válhatnak a gyerekek is igazi fesztiválozókká. A rendezvény alatt a Gesztenyés Kert nagy játszótere, pár percnyi sétára pedig a MOM Kulturális Központ játszótere várja a kicsiket.

Nyitva tartás:
Május 8. (péntek): 14-24.00 óra között
Május 9. (szombat): 10-24.00 óra között
Május 10. (vasárnap): 10-21.00 óra között

Belépés: ingyenes.
Kóstoláshoz 1,000 forintért kristály kóstolópohár vásárolható.

www.rosalia.hu

Rosalia 2015

ROSÉ ÉS PEZSGŐ MUSTRA

Május 9-én, szombaton bemutatásra kerül a közel teljes magyar rosé kínálat, valamint a siller borok, gyöngyöző és habzó borok, pezsgők széles palettája. A borászok személyesen kínálják jégbe hűtött boraikat, melyek a rendezvény alatt szabadon kóstolhatók. A 14.30 órára érkezőknek Zilai Zoltán, nemzetközi borbíráló ad szakmai útravalót a kóstoláshoz, valamint beszámol az április végén megrendezett Rosé Világversenyen (Mondial du Rosé) szereplő magyar borok eredményeiről. A borok mellé kreatív borkorcsolyák, falatkák vásárolhatók a helyszínen. Az első 100 borkedvelőnek cseppőrrel kedveskedünk.

Nyitva tartás:
Május 9. (szombat): 14-19.00 óra között , pénztárzárás 18 órakor

Jegyárak és jegyelővétel:
Jegyek a Rosé és Pezsgő Mustrára elővételben a broadwy.hu oldalon, illetve a Magyar Szőlő- és Borkultúra irodájában 3.500 Ft/fő. Helyszínen: 4.500 Ft/fő

A Mustrára kóstolópoharat 1.000 forintért lehet bérelni. Töltsön el egy szép májusi napot a gesztenyefák árnyékában, beszélgessen, borozgasson, falatozzon, élvezze a koncerteket és válassza ki idei kedvenc roséját, pezsgőjét!

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

www.rosalia.hu

A Bujdosó-borokat szavakba nem,
csak pohárba lehet önteni

Bujdosó Pincészet borvacsorája Debrecenben

Időpont: 2015. április 11.

Az ételeket Balogh Károly a Hotel Platán**** konyhafőnöke és csapata készítik.

A borvacsora menüje :
Rosecco 2014 – Aperitif
Kapitány 2014 – Pácolt lazac rolád zöldborsós blinin lágy fürjtojással és avocádo fagylattal
Cirkáló 2013 – Spárga krémleves rebarbara kompóttal és zöldség pogácsával
Nemere 2012 – Balatoni fogas filé bazsalikomos aszalt paradicsommal és pirított burgonyával
Katamarán 2011 – Sous Vide vaddisznó karaj fűszeres padlizsánnal, fehér bab krém, rókagomba és lestyános sponge
Tramontana 2011 – Rozmaringos körte tarte tatin, gorgonzola fagylalt karamellizált dióval

Az est végén meglepetés bor !!!

Részvételi díj: 9.900 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott borok (fajtánként 1 dl) árát.

Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

HOTEL PLATÁN ★★★★

Hotel Platán**
4030 Debrecen, Somlyai u.10.
Tel.: +36 (52) 537-700

BUJDOSÓ
DÉL-BALATON

SOMLÓ

A borvidék öt arca, avagy egy alvó vulkán ébredése?

Szerző: Nagy Zita - zitaborblogja.blogspot.hu | Fotó: Wawrzsák László

Huszonkét évvel ezelőtti, székesfehérvári lakosból szombathelyivé való „átváltozásom” egyik pozitív hozadéka a sok közül, hogy hazafelé tartva mindig találkozhattam a Somló heggyel. Útközben néha felkunkorodtam a kis hegyi utakra, érezni a széljárta hegytetőt és szőlősorokat, hallgatni a kápolnák csendjét, nézni a bazaltorgonákon vidáman fel-leszaladgáló felhőárnyékokat, vagy csenni egy kis frissítőt a hegy lábánál előtörő forrásvízből.

Mindig volt ezekben a találkozásokban egyfajta régről itt maradt, lelassító csend, de egy ideje volt benne egy lassan susogó áramlat is, mely mindig új illatokat, hangokat, és látványt hozott magával. Hogy ez az áramlat érkezett-e meg végleg a Somlóra, és erősödött-e fel, nem tudni. Az azonban biztos, hogy az elmúlt években sokat változott a hegy arculata, többször, többet hallhattunk róla – elég csak a Cartwright Éva nevével fémjelzett Somlói Borok Boltja helyi termelőket összefogó „küldetésére”, vagy rendezvényeikre, a Borász a Teraszon, az Éjszakai Pincetúra, és a Somlói Borászgála eseményekre gondolni, és akkor még nem is ejtettünk szót nagy volumenű építkezésekről, pezsgőpincészetről, pálinkafőzdéről. Az is biztos, hogy mostantól új szelek szaladgálják körbe a hegyet, mint ahogy tettük azt mi is sokadmagunkkal egy tavaszi kikeletes februári napon.

Öt birtokra (Somló Spirit Pálinkaház, Tornai Pincészet, Várkapitány Pincészet, Bogdán Birtok, és Kreinbacher Pincészet) kukkanthattunk be, abból az apropóból, hogy bemutatkozott a 2014-ben létrejött Somlóért Nonprofit Kft, illetve bemutatták a SODA Group kommunikációs ügynökségi csoport prezentálásában a Somló marketing-stratégiáját. Merthogy a bölcs hegyóriásnak most már ilyenje is van, és most már nemcsak a pincék mélyén érlelődő vulkanikus-minerális somlai borok bíztatják mozdulásra a hegyet, hanem Somló új fejezetei, a zamatos pálinkák, és a kiemelkedő minőségű pezsgők is.

A hegy lábánál kezdtük a napot, a Somló Spirit Pálinkaház Ekler Dezső által tervezett, lávacseppet, vagy ha jobban tetszik, pálinkacseppet idéző épületében. A somlai pálinkát, vagyis Somló egyik új szegmensét 2013-ban hívta életre **Fehér Péter,** és testvére, Ernő. Kétezer ötszáz köbméter beton kúszott a föld alá a milliárdos beruházás során, a modern, tágas, hatalmas, modern látványfőzdében pedig megvalósult a Fehér testvérek álma, vagyis lecsöpögtek az első somlói **Cornus pálinkák**. Itt, a nagy üvegtáblákon átszűrődő természetes fénytől, és hófehér világítástól ragyogó térben hallgattuk végig, hogy milyen tervek mentén halad tovább a Somló a következő két évben.

Fehér Péter (Somló Spirit Pálinkaház tulajdonosa, Somlóért Nonprofit Kft. ügyvezetője) ismertette az elképzeléseket

Ahogy azt a SODA Group prezentációjából megtudtuk, a Somló jelenlegi elszórt, „kispincés" tagoltságából eredő sokszínűségét igyekeznek egyértelmű kommunikációvá lefordítani. Ennek a kommunikációnak a fókuszában a Juhfark áll majd, mint a borvidék tradicionális fajtája. Mindezzel párhuzamosan – ahogy azt Dr. Kovács Zoltán területi közigazgatásért felelős államtitkár, a térség országgyűlési képviselője elmondta – jelentős borturisztikai fejlesztések szükségesek annak érdekében, hogy a Somlót presztízshellyé tegyék. Ennek egyik elengedhetetlen lépése, hogy a magányos óriást összekapcsolják a környező térséggel is.

Arról egyelőre nem szólt a fáma, érintik-e ezek a több évre előremutató tervek a Somló hegy kistestvérét, a nemcsak kilométerben, de talán ismertségben is messzebbre eső, amúgy a borvidék szerves részét képező, és szintén kivételes adottságokkal rendelkező Ság-hegyből és Kis-Somlyóból álló körzetét, no meg az ottani termelőket. Mint ahogy egyelőre olyan nevekkel sem találkozhattunk, mint például a kompromisszummentes borkészítéséről ismert Somlói Apátsági Pince, a Somló egyik igazi legendája, Györgykovács Imre, a többgenerációs családi pincészetet működtető Kolonics Károly, a Somló legkiválóbb, Kőkonyha alatti területein dolgozó Barcza Bálint, a koncentrált, nagy volumenű borokat készítő Spiegelberg István, a Takács Lajos (Hollóvár Pince) „örökségét" továbbvivő Somlói Vándor Pince, vagy a Ság-hegyen egyedi ízvilágú borokat készítő Dénes Tibor, és a sor természetesen még hosszan folytatható. Meglátogattuk viszont azokat a birtokokat, amelyek jelenleg az összefogás bázisát képezik.

A déli, somlójenői oldalon, a 60 hektáros Tornai Pincészetnél – ahogy mondani szokás – pincétől a padlásig bejártuk a birtokot, elindulva a Bortörténeti múzeumban az 1946-os birtokalapítástól, eljutva egészen napjainkig, végigkövetve a birtok fejlődését, modernizálását (vinotéka, rendezvényterem, borterasz). A borok Polyák István borász, és a móri borvidékről ide „csábított" **ifj. Kamocsay Ákos** borászati szaktanácsadó gondozásában készülnek, három borcsaládban (Friss, Prémium, Top Selection).

Ahogy azt Ákos kiemelte, szeretnék megmutatni Somló frissebb, fiatalosabb arcát is, és a tapasztalatuk az, hogy az irányított erjesztéssel, fajélesztővel készült, könnyedebb stílusú borokban is meg tudják mutatni a somlói jelleget. Mindhárom borcsaládból kóstoltunk Juhfarkot, legszebb formáját, érett gyümölcsösséggel párosuló igazi somlói karakterét most a 2013-as Prémium mutatta, de a Friss borcsalád citrusos-ásványos tételei is megfelelő „térítőborok" lehetnek a Somlóval egyelőre még csak ismerkedőknek.

Csáki Tibor - Várkapitány Pincészet

A hegy északi, dobai oldalán folytattuk a kalandozást. A Várkapitány Pincészet 15 hektáros birtoknagyságát nézve a középmezőnyhöz tartozik, 2007-ben alapította **Csáki Tibor**. A több száz éves központi Turul pince, valamint a Makovecz Imre építész tervei által épített birtok a fölötte figyelő

A Tornai Pincészetnél ifj. Kamocsay Ákos borászati szaktanácsadó gondozásában készülnek a borok

várrommal különös, talán azt is mondhatni, furcsa hely, sokat hallhattunk az itteni borok kedvező élettani hatásairól, a pince pozitív rezgéséről, testünk aurájának harmonizálásáról, és egyéb spirituális dolgokról. Szó szerint feltöltődésre alkalmas tehát a birtok, amely szálláshelyekkel is rendelkezik, márpedig e téren a hegy jelenleg nincs túlságosan eleresztve, lévén, hogy 150 méteres magassága felett már nincs vezetékes víz. A borok inkább a hordóhangsúlyosabb, testesebb, magasabb alkohollal bíró kategóriát képviselik.

A Bogdán Birtok igazi tavaszi napfürdővel fogadott minket. A pincészet családi vállalkozás, melyben minden családtagnak megvan a maga feladata. Ahogy azt a borokkal foglalkozó Levente megfogalmazta, az acéltartályt feltétlenül szükségesnek tartja a borkészítéshez, fahordó használata nélkül azonban nem lehet igazán jó somlói bort készíteni. Ennek szellemében magyar tölgy hordókkal dolgoznak. A pincetúra elején kóstolt 2012-es Juhfark helyeslően bólogatott az állításra, a fele-fele arányban reduktív és hordós tétel frissessége és lendülete mellett megmutatta fűszeres-hordós jegyeit, sós-ásványos somlai jellegét, és gyümölcseit is. Aztán a dinamikus Levente után „szaladva" bejártuk a pincét, megismerve a populárisabbra hangolt 2014-es tételeket, a Traminit, majd a teljesen reduktív Primavera Rizlingszilvánit, és a 2012-es Deres Furmint Jégbort.

Személy szerint jóban vagyok a Juhfarkkal, de mégis nagyon vártam már a somlói Furmint aznapi határozott színre lépését, és jelentőségének kiemelését, annak ellenére, hogy egy-két tételt már kóstoltunk a nap folyamán. Erre igazán akkor került sor, amikor megnyíltak a szintén Ekler Dezső tervei alapján épült Kreinbacher Pincészet pezsgőpincészetének kapui. A palackos erjesztésű és érlelésű somlói Furmint-, és Furmint alapú pezsgők útját a birtok szakmai vezetőjével, Bodorkós Norberttel jártuk be, aki elmondta, fontosnak tartják, hogy a múlt értékeiből táplálkozzanak, és hogy ezt a tapasztalatot és tudást össze is kössék a jövővel, ehhez azonban nagyon innovatívnak kell lenniük. Az elmúlt évek grandiózus fejlesztéseit látva tartja is magát ehhez a filozófiához a birtok. A pezsgőpincészet munkájához – természetesen a szőlőalapanyagon kívül – minden Champagneból érkezik, ahogy a tapasztalat is, Christian Forget champagne-i pincemester személyében. És ha már Kreinbacher Pincészet, említést kell tenni arról is, hogy bár a Somlót, hazánk legkisebb borvidékét fehérboros régióként tartják számon, itt, ezen a birtokon évről évre olyan Syrah cseperedik, érlelődik, amelyre bizony érdemes kiemelt figyelmet fordítani.

Bodorkós Norberttel a Kreinbacher pezsgő útján

A három Tornai borcsalád - Friss, Prémium, Top Selection

A hegy nem siet sehová, szőlőit-borait hosszú időre érleli, beletéve minden kincsét, ízét, zamatát, számunkra azonban véget ért ez a kicsit vegyes élményekkel és tapasztalatokkal teli nap. Öt hely, öt különböző birtokméret, öt arculat és ötféle filozófia, no meg a közös nagy feladat: a Somló felemelése. Hazafelé tartva a térség turisztikai magazinját lapozgattam. „Találd meg utad!" – olvastam a borítón, és bár valószínűleg az ide látogató vendégeknek szól ez a kívánság, mi a Somlói borvidéknek kívánjuk ugyanezt. Azt mondják a bölcsek, mindig az első lépés a legnehezebb. Ha ez így van – márpedig így van – akkor a Somló megtette a legnehezebb lépést, hiszen végre megfogalmazódott az a szándék, amely hangsúlyozottan figyel a borvidékre, értékeinek kiemelésére. Hogy ez a szándék merre vezeti a borvidék sorsát, hogy hányan csatlakoznak, csatlakozhatnak ezen az úton, az elkövetkezendő években kiderül. Ami biztos, hogy addig is nagyon sok kiváló somlói bort, pezsgőt és pálinkát kóstolhatunk egy valóban egyedülálló, és első osztályú terroir-ról, a Nagy-Somlói borvidékről.

Teljes képgaléria megtekinthető:
http://www.zitaborblogja.blogspot.hu/

IVÁN VÖLGYI kadarka TÚRA

2015 június 26. és 27. 10-19 óráig

IVÁN-VÖLGYI TÚRA

SZEKSZÁRD VÁR!

Kinyitjuk Iván-völgyi pincéinket, meghívjuk borász barátainkat, kicsit sertepertélünk a konyhában és szeretettel várunk Téged is! Húzz túracipőt, látogass meg minket, barangold be bensőséges völgyünket és kóstold meg borainkat!

10 borászat és az ország legjobb kávézója
várnak itallal és étellel a napsütötte
Iván-völgyben pénteken és szombaton 10-19 óráig.

A túrára jegyek elővételben, bővebb információ:

WWW.KADARKATURA.HU

CSOPAKI
OLASZRIZLING
2014
KORDÓMINT
KOBALEVICS
PINCE
CSOPAKI
OLASZRIZLING
2014
KORDÓMINT
KOBALEVICS
PINCE
CSOPAKI
OLASZRIZLING
2014
KORDÓMINT
KOBALEVICS
PINCE
CSOPAK

OLASZRIZLING
Csopakon innen és túl

Szerző: Nagy Zita - zitaborblogja.blogspot.hu | Fotó: Wawrzsák László

Talán utoljára nyáron ültek borospohárral a kézben annyian kint a csopaki Szent Donát Birtok teraszán, mint azon a februári szombaton, amikor harmadik alkalommal tudhattuk meg, milyen is, hová is tart, mire is képes az Olaszrizling. Szerintük, vagyis a fajtában hívő borászok szerint. Míg a hátunk mögötti Bakonyban Tél tábornok masírozott, a csopaki mikroklímának köszönhetően mi csak kortyoltuk a szabad ég alatt a sáleldobós tavaszias napsütést, na meg persze a borokat.

A délelőtti sajtótájékoztatón - bár a Balatoni Kör meghirdetett külön tájékoztatója sajnálatunkra diszkréten elmaradt – a rendezvény ötletgazdájától, Jásdi Istvántól, a Szent Donát Birtok tulajdonosától, Kovács Tamástól, és az Olaszrizling szerintünk szervezésében évről-évre oroszlánrészt vállaló Pintér Zsolttól tudhattunk meg részleteket jelenről, jövőről, tervekről, no meg a 2014-es évjárat boairól. Az előző esti, immár hatodik csopaki „borásztalálkozón" ugyanis '14 Olaszrizlingjeit mustrálták végig a borászok egymás között, idén először kibővülve három Felvidéki pincészettel is, a Köbölkútról érkezett HR Winery-vel, valamint a „Szlovákiában tevékenykedő autentista borászok szövetsége" - erre később egy korty erejéig még visszatérek - alapító tagjai közé tartozó kürti Strekov 1075 és Kasnyik Pincészettel.

»

A jelen - Milyen az Olaszrizling, ha 2014-es?

Jásdi István fontos tapasztalatként emelte ki, hogy míg a legtöbb fajta kudarcot vallott a 2014-es évjárat nehézségei miatt, az Olaszrizling meglepően jól vizsgázott, születtek tartalmas, élvezhető borok, kemény savaik is megszelídültek február elejére. Persze azonnal adta magát a kérdés, hogy készülnek-e ezekből a borokból „Kódex-borok", tehát a Csopaki Kódex eredetvédelmi rendszer szigorú előírásainak megfelelő Olaszrizlingek? A kevés alapanyag miatt a Szent Donát Birtokon biztosan nem, ahogy azt Kovács Tamás elmondta, tökéletes hegybor lesz ebből az évjáratból. A Homola Pincészetnek mindössze két 500 literes hordónyi Kódex-bora lesz, Jásdi István megfogalmazásában pedig a nehezebb évjáratokban – így a 2014-esben is – minden a jó csopaki oltárán kerül feláldozásra, vagyis a jó csopaki „falubor" elkészítése a céljuk. Konklúzióként pedig kiemelte, ebből is látszik, hogy ha esik, ha fúj, Csopak képes letenni az asztalra egy olyan Olaszrizlinget, amely remek minőségű.

Jásdi István

Sajtótájékoztató
Pintér Zsolt, Jásdi István, Kovács Tamás - Szent Donát

A jövő - Az Olaszrizling, mint Közép-Európa közös nevezője?

Az Olaszrizling szerintünk rendezvény eddig is nyitott volt más, Balatoni régión kívüli hazai borvidékek számára, de fontos, és előremutató lépés, hogy idén országhatárainkon túlról, Szlovákiából is érkeztek borászok, és ezt a nyitást erősítette Mészáros Gabriella Olaszrizling a Kárpát-medencében mesterkurzusa is, amelyen Szlovákiából, Ausztriából, és Horvátországból érkezett tételeket kóstolhattak az érdeklődők. A jövő feladata ugyanis Kovács Tamás megfogalmazásában annak a közösségi gondolkodásnak a kialakítása, amely túlmutat az országhatárokon. A rendezvényt tehát szeretnék szakmai műhellyé tenni egy tágabb régió számára is, és az Olaszrizling fajta akár komoly távlatokat is nyithat egy markáns közép-európai borkultúra közös nevezőjeként. Hasonló tervekről már hallhattunk 2013-ban a Badacsonyi Kör háza tájáról is: Csopakkal karöltve nemzetközi Olaszrizling fajtaverseny szervezése, több borrégió képviselőjéből álló grémium által meghatározott fajtavédjegy kialakításának kezdeményezése, nemzetközi szinten a fajta „sajtborként" való megismertetése a gasztronómiában, sőt, az Olaszrizling nevének megváltoztatása is a tervek között szerepelt.

Az Olaszrizling, mint gasztrobor

Az már talán sokak számára ismert tény, hogy nagyon jól teljesít az Olaszrizling, ha a gasztronómia frontján kell helytállnia. Stílusokban annyira széles és változatos a szortiment ebből a fajtából, hogy akár egy egész ételsor – előételtől a desszertig – végigkísérhető kizárólag Olaszrizlinggel.

Pintér Zsolt

Mivel a rendezvény zászlajára tűzte a gasztrovonal erősítését is, így idén már a SVÉT, azaz a Stílusos Vidéki Éttermiség égisze alatt, Ruprecht László kreatív chef, valamint Martonosi Zsolték (veszprémi Chianti étterem, balatonfüredi Baricska Csárda) csapatának közreműködésével készült a Jásdi Borteraszon a vasárnapi Olaszrizling borebéd.

Fontos hír, hogy mostantól a Szent Donát Birtok étterme önálló arculatot kap, a birtok külön kis szegmensét alkotja majd egy fiatalos, szerethető bisztró formájában. A profizmus, a komoly szakmai munka, és a minőség garanciája Deli János, aki dolgozott Angliában többek között Heston Blumenthal éttermében, hazai pályán pedig a Csalogány 26, az Aranyszarvas, és a Mák Bistro üzletvezetőjeként. Dinamikus szemléletet, kreativitást ígér az új „házigazda", aki azt is elmondta, maximálisan hisz a vidéki, balatoni vendéglátásban, a regionális gondolkodásban, legyen szó alapanyagokról, vagy termelőkről. A délutáni, néhány bor kóstolása után jelentkező éhségünket magunk is az „új" étteremben csillapítottuk, és bár végtelenül hosszú időnek tűnt, mire megérkezett - valószínűleg nem volt ekkora érdeklődésre felkészülve a konyha - egy minden ízében kifogástalan ebédet költhettünk el Káposzta krémleves, csülök tournedos és tejfölkrém, valamint Roston pisztráng, parajos rizottó, és fekete kagyló formájában.

Olaszrizling a pohárban

Természetesen sokat kóstoltunk, a rengeteg pozitív tapasztalatból helyszűke miatt kettőt emelnék ki hangsúlyozottan. Az első a Szent Donát pincéjének bal hátsó sarka, vagy, ahogy viccesen elneveztük az ott kiállító aprócska, egy hektár körüli birtokmérettel rendelkező borászokat: a kis csopaki „Melrose Place". A Szent Donát Birtok-Koralevics Pince-Fekete Pincészet tengelyen mozogva ugyanis mindig átmutatott az éppen aktuális borász a mellette állóra, hogy „a birtokszomszédom".

A Kódex-alapítótagok közé tartozó Koralevics Pince idén először jelent meg kiállítóként a rendezvényen, magával hozva jelenleg seprőn tartott ígéretes 2014-es hordómintáját, és komplex, szép ívű, talajt és fajtát is megmutató 2013-as tételét. A Nagykút dűlőben foglalkoznak az Olaszrizlinggel, fajélesztő használatának kizárásával, 1 palack/tőke terheléssel készülnek boraik, „alacsony mennyiség-magas minőség"-szellemben.

A „szomszédnál", a Fekete Pincészetnél folytattuk a kóstolást. Dr. Fekete Zsolt a Hegyalja dűlőben gondozza mintegy másfél hektáros birtokát. Igazi műhelymunka az övé, kézi préseléssel, kishordós érleléssel. 2013-as Ötsoros tétele egy válogatás – nevéhez híven tényleg öt sorról -, gyümölcsös, telt, kerek, lecsengésben a talaj sósságával, és remek savakkal, félszáraz Zúzmarafehér tétele pedig két

Deli János, a Szent Donát Birtok éttermének új "házigazdája"

savakkal, félszáraz Zúzmarafehér tétele pedig két héttel későbbi szüretből származik, leheletnyi cukorkája rendkívül jól áll szép savainak.

Megtaláltuk a területre nézve legkisebb „Kódexes" gazdát is, a csopaki „kicsikkel" való ismerkedést a Tóth Pince, vagyis Tóth Gyula bácsi boraival zártuk. A Berekhát dűlőben termeszti Olaszrizlingjét hagyományos bakműveléssel, a Kódex előírásai alapján, és mint megfogalmazta, ő a Kódexben a legkisebb, a Berekhátban viszont a legnagyobb területtel rendelkező gazda. Érdemes tudni, hogy nyáron akár a csopaki strandon is kóstolhatjuk borait, a családi vállalkozáshoz tartozó Andi grillkertben, ami azért is figyelemre méltó hely, mert az ételek 80%-a garantáltan gluténmentes, főszezonban pedig cukormentes fagylaltot is árulnak. Valljuk be őszintén, ritka, hogy egy strandi étkezdében ilyesmikre odafigyelnek, így ha Csopakon nyaralunk, jó, ha ezt is tudjuk.

De vissza az Olaszrizlinghez. Késő délután a Jási Borteraszon folytattuk a kóstolást, ekkor már jelentősen megugrott az egy négyzetméterre eső Olaszrizling-fanok száma. Elsősorban az idei újdonságokat, vagyis a Szlovákiából, Garam mentéről érkezett borászatok standjait környékeztük. Itt kapcsolok vissza a „Szlovákiában tevékenykedő

Kasnyik (Kürt) Olaszrizling

Csopaki terroir

autentista borászok szövetségéhez", amely 2014-ben alakult meg egy charta aláírásával, méghozzá négy magyar borász összefogásában. Sütő Zsolt (Strekov 1075), Mátyás András, valamint Kasnyik Tamás és Gábor kürti borászok hívták életre azt a szigorú feltételrendszert, amely alapján készítik boraikat, és amelynek rövid lényege, hogy az autentisták szakítanak a mesterségesen felturbózott borokkal, az uniformizált ízekkel, és a vegyszerekkel. Végig is kóstoltuk az ebben a szellemben készült Strekov és Kasnyik Olaszrizlingeket – vagy, ahogy a palackokon állt, Rizling vlašský-kat –, köztük a friss gyümölcsös, és nagyon szép ásványossággal bíró 2013-as Kasnyik tételt, és a már inkább haladóknak való, sűrű, robusztus felépítésű 2012-es Strekov Sur Lie-t.

Még csipegettünk néhány remekbe szabott falatot a régió, és kis hazánk termelőinek egyedi finomságait, valamint a nemzetközi gasztronómia különlegességeit is „éléskamrájában" tartó veszprémi Chianti Delicate antipastijaiból, úgymint Sándor Tamás hegyvidéki tehén- és kecskesajtjai, Nemesvámosi magyar füstölt sonka, Békési vastagkolbász, majd Balatonfüredre vettük az irányt, after partyzni Dobai Andráshoz, a Kredenc Borbisztróba egy kis vibráló „ReggaeRizling"-érzésért. ErnőPiaf dj úr tolta a talpalávalót a kis papírvitorlásokkal, és retrohangulattal teli Pogány Madonna teremben, tovább fogytak az Olaszrizlingek, és hajnalban azzal a gondolattal bújtunk a füredi paplan alá, hogy tényleg jó lenne, ha ez a történet, amelynek az Olaszrizling a főszereplője, még nagyon-nagyon sokáig folytatódna. Akár Közép-Európa közös nevezőjeként...

Teljes képgaléria megtekinthető:
http://www.zitaborblogja.blogspot.hu/

PATRICIUS

TOKAJ

A PATRICIUS BORHÁZ BEMUTATJA:

FAGYOSSZENTEK ENGESZTELÉSE

2015. május 9. (szombat)

egész nap ingyenes borkóstolók, koncert, kiállítás és gyerekprogramok

Különleges borkóstolókkal, gasztro-élményekkel, lelket üdítő művészeti programokkal várja Önöket a tokaj-hegyaljai **Patricius Borház** *2015. május 9-i nyílt napjára.*

A vendégek bepillantást nyerhetnek a Bor és Piac Magazin által 2013-ban ***Magyarország legszebb szőlőbirtokának választott borászat*** *falai mögé, barangolhatnak a birtokközpontot körülölelő szőlőben, barátkozhatnak a helyi ízekkel. A felnőttek kulturális éhségüket koncerttel, kiállítással csillapíthatják, a gyerkőcöket játszóház, friss levegő és szabadtéri játékok várják.*

A tokaji hosszú hétvégére érkezők vasárnap (május 10.) a **Tokaj-Hegyaja Piac***on portyázhatnak, ahol a májusi varázsige: „Gumicukorral és házi sütivel fogyásig"!*

A programokon részvétel ingyenes.

Bővebb információ:

Honlap: www.patricius.hu; Facebook: www.facebook.com/patriciuswinery

Helyszín:

Patricius Borház 3917 Bodrogkisfalud, Várhegy-dűlő 3357 hrsz. Autóval a borászat megközelíthető a 37-es számú főútról, a 41-42 km-kő között tábla jelzi a borászathoz vezető utat

Csillagok születése:

115 éves a

MICHELIN

"RED" GUIDE

Szerző: Darin Sándor | Forrás és fotók: michelin.com

A Michelin Guide története – avagy, hogyan teremtette meg egy francia gumiabroncs gyártó testvérpár a világ legmeghatározóbb gasztronómiai értékrendjét?

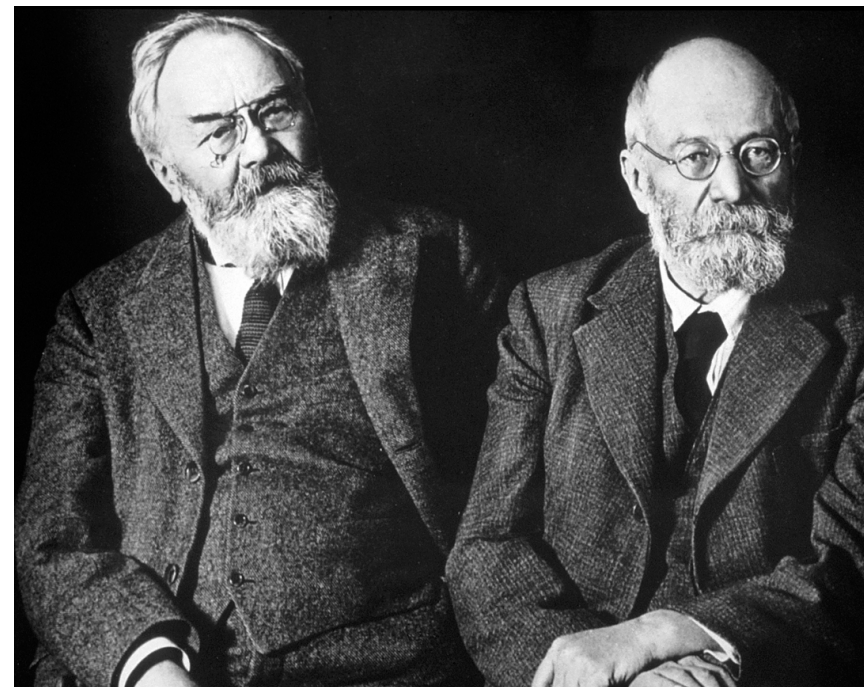
*Mi az a **Michelin Guide**?*
Mit jelent a Michelin csillag?
Hogyan lehet kiérdemelni?
Kik értékelnek és nem utolsó sorban hogyan?

Manapság ezeket a kérdéseket kevésszer halljuk feltenni, aminek legfőbb oka az, hogy aki a gasztronómiai iránt érdeklődik, annak illik tudni, mit is jelentenek ezek az ikonikus csillagok.

Sokan már nem is keresik a magyarázatot, egyszerűen elfogadják, hogy akkor vagyok gasztro-trendi, ha a híres kalauz alapján választunk éttermet egy különleges baráti, családi eseményre, vagy fontos tárgyalás helyszínéül üzleti partnereinknek. Bárhogyan is legyen, az elmúlt években szinte már világszerte ez vált elfogadott mércévé az éttermek között. Az a séf, aki egy, vagy akár több csillagos minősítésű konyhát visz, már szinte gasztronómiai Nobel-díjasnak tekinthető. Érthető hát, hogy Gordon Ramsay-t megríkatta a hír, amikor a nevét viselő new york-i étterem – bár ekkor már nem ő volt a tulajdonos – egyik évről a másikra két csillagot is elveszített. Ilyen még nem fordult elő a Michelin Guide történetében...

1832 – *A kezdet*

Aristide Barbier és Édouard Daubrée a franciaországi Clermont Ferrand-ban mezőgazdasági gépgyárat alapít, ahol gumilabdákat is készítenek.



1889 – *Michelin et Cié.*

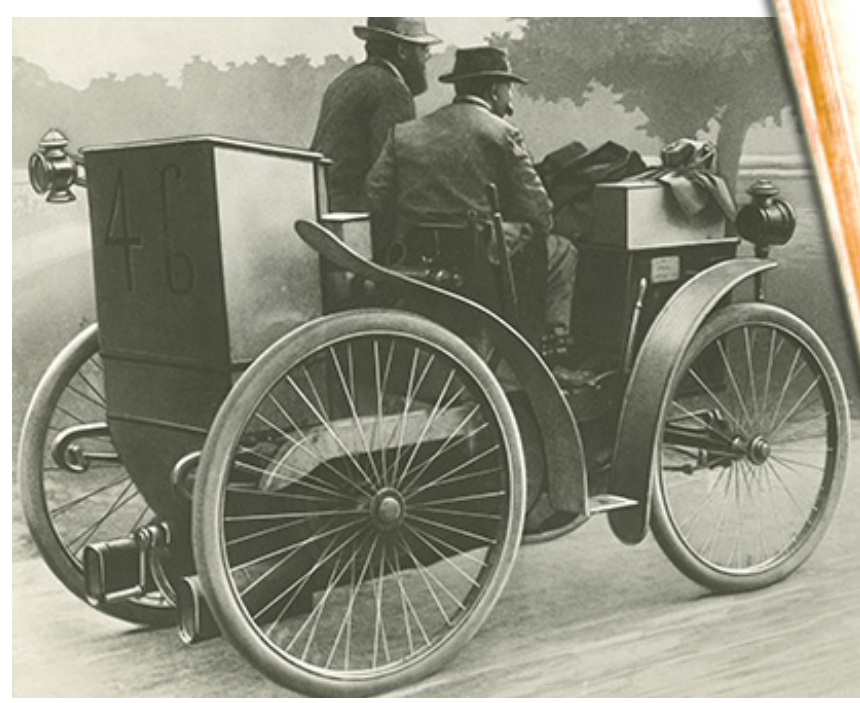
André és Édouard Michelin átveszik a céget a Daubrée testvérektől.

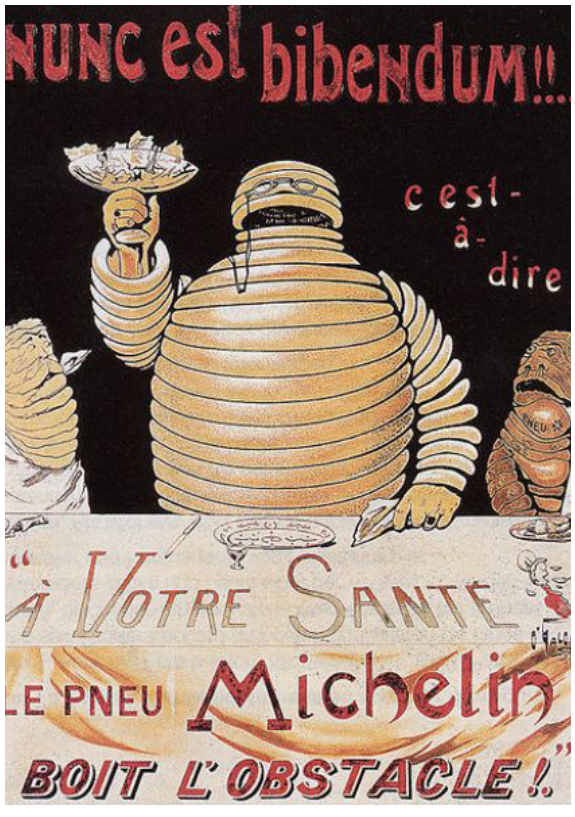
1891 – *a levehető gumiabroncs*

A Michelin kifejleszti a kerékpárokra a levehető – nem keréktestre ragasztott – gumiabroncsot.
Ugyanebben az évben, ***Charles Terront*** ezekkel az abroncsokkal megnyeri az első hosszútávú Párizs-Brest-Párizs bicikliversenyt.
Ezzel a levehető Michelin gumiabroncsok egybeforrnak a sikerrel.

1895 – *első pneumatikus gumiabroncsok autókra*

A Paris-Bordeaux-Párizs versenyen a Michelin testvérek bemutatják az „***Eclair***"-t, az első felfújható gumiabroncsokon futó autómobilt





1898 – *Bibendum*

Megszületik a Michelin cég máig népszerű gumiabroncs figurája, ***Bibendum***.

1900 – *A „Red Guide" születése*

A századforduló éve sok mindenről híres, többek között az Osztrák-Magyar Monarchia területén bevezetik az arany koronát, Oroszország megszállja Mandzsúriát, Ferdinand von Zeppelin által tervezett léghajó elindul első próbaútjára, megszületik Gábor Dénes Nobel-díjas magyar fizikus, villamosmérnök, a holográfia feltalálója, meghal Oscar Wilde angol költő, író, Párizs-ban 21 ország sportolóinak részvételével megrendezik a II. nyári olimpiai játékokat, szintén Párizsban közel 50 millió ember látogat el az évszázad első világkiállítására, és szintén Párizsban a Michelin testvérek augusztusban kiadnak egy autósoknak szánt kézi-, és útikönyv jellegű piros könyvecskét, a ***Guide Michelin***-t.

„Ez a kalauz az évszázad kezdetén született és legalább a végéig ki is fog tartani."

A századfordulón 3000 darabnál is kevesebb gépjármű közlekedett Franciaország útjain. Egy hosszabb utazás könnyen fordult kalandossá egy meghibásodás, defekt, vagy hiányzó útjelzőtáblák szülte eltévedés okán. Mindazonáltal a Michelin fivérek megkérdőjelezhetetlenül hittek a motorizáció és az autó jövőjében. Célul tűzték ki az iparági fejlesztések több irányból történő ösztönzését, hogy ezzel is erősítsék a Michelin gumik és termékek iránti igényt.

Így született meg egy kiadvány ötlete is, melyben összegyűjtött hasznos információk segítették az autósok eligazodását a kaotikus közúthálózat világában. Az első kiadványt — 35.000 példányban — ingyenesen biztosították az autósoknak, motorosoknak. Szerepeltek benne az üzemanyagtöltő állomások, autószerelő műhelyek, alkatrészboltok és természetesen a nyilvános illemhelyek, éttermek és szálláshelyek szerte Franciaországban.

Ezen információk mellett segített a kiadvány a kisebb problémák saját kezű elhárításában is, mint például a „Hogyan javítsunk deffektes autógumit?" fejezet. Erre azért is volt nagy szükség, mert ebben az időben egész Franciaországban kevesebb, mint 600 autószerelő műhely működött és az sem volt mindegy, hogy

melyik márkát képviselte egy adott szerviz, mert nem biztos, hogy minden mester egyaránt értett a Citroën, vagy a Peugeot típusokhoz.

1904 *– a belga kalauz megjelenése*

Egyre népszerűbbek az autós, motoros kirándulások, utazások. Az emberek érdeklődése a távolságok könnyebb leküzdésének köszönhetően egyre inkább a vidék felé fordul, különös képpen a helyi látnivalókra és regionális gasztronómiára. A Michelin kiadványok létjogosultságát és sikerét mi sem bizonyította jobban, mintsem a negyedik évben megjelenő első külföldi kiadvány, amely a Belgiumba utazó autósoknak nyújtott hasonlóan hasznos információkat.

1908 – Bureau des Itinéraires *elődjének megalapítása*

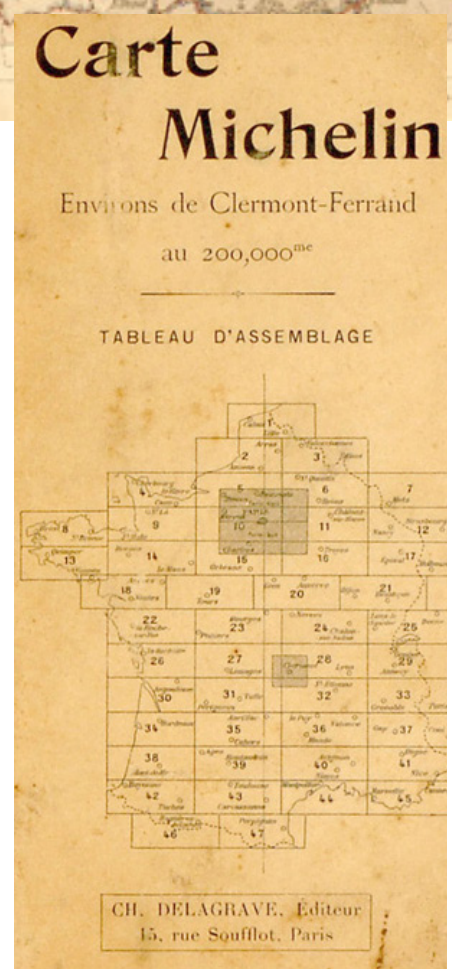
Létrejön az autós-motoros információs iroda, ahol egyedi útvonalterveket készítettek az utazni vágyóknak, mégpedig továbbra is ingyenesen. A szerkesztőséget a régi párizsi Michelin irodában indították be próbaként. Már a legelején nagy népszerűségnek örvendett, 1921-ben már 19.000 megkeresésre készítettek útvonaltervet, de az igazi ugrás a rá következő években indult be. 1925-ben már 155.000 kérésnek tett eleget az iroda!

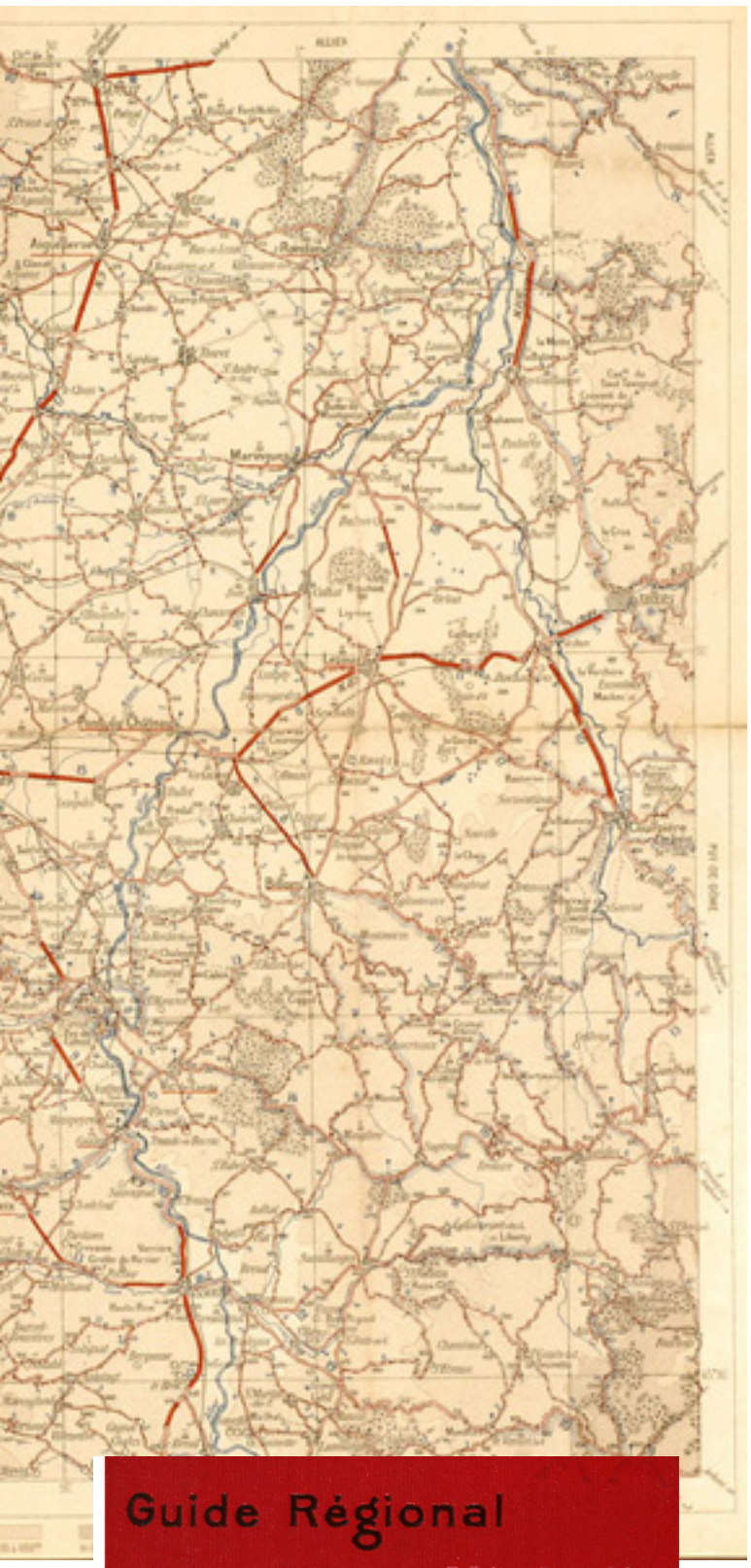
1910 *– Michelin térképek*

Az első kifejezetten autósoknak készült térképek megjelenése, melyek a kiadó által szabadalmaztatott harmónika hajtástól lettek igazán népszerűek. 1910 és 1913 között a ***Michelin autóstérkép***ei Franciaország teljes területét 47 térképpel fedték le (1:200.000-es méretarányban).

1920 *– „Az ember csak azt tudja értékelni, amiért pénzt ad ki!" – azaz az ingyenes útikalauzok korszakának a vége*

Egy történet szerint André Michelin 1920-ban ellátogatott egy gumiabroncs szerelő műhelybe, ahol legnagyobb megdöbbenésére azt tapasztalta, a Michelin kalauzt ahelyett, hogy a betérő autósoknak adták volna, egy munkapad megtámasztására használták. Ezért úgy döntött, hogy nem szerepeltet többé hirdetéseket a kiadványban és – így már, mint útikalauz – 7 francia frankért kerül értékesítésre. Ebben a kiadványban alkalmaztak elsőként az éttermek besorolásához egy egységes rendszert, amely később a Michelin csillagrendszer alapjául is szolgált. Ehhez felállítottak egy teljesen anonim ellenőrző bizottságot, melynek tagjai a felállított értékrendnek megfelelően pontozták az éttermeket.





Az új rendszer hatalmas népszerűségnek örvendett az olvasók körében.
Még ugyanebben az évben Franciaországban a Michelin bevezeti az időtálló egyedi ***közúti táblarendszer***ét, ami ekkor nem állt másból, mint egy beton oszlopon elhelyezett zománcozott táblából, melyen az adott út száma, település neve és a helyi nevezetesség távolsága és iránya volt feltüntetve. Az 1970-es évekig a Michelin több, mint 300.000 ilyen táblát gyártott le, helyezett el és tartott karban.

1921-ben nem került kiadásra új Franciaország útikalauz, mert a kiadó minden energiáját lekötötte egy tematikus kiadvány szerkesztése, mely az első világháború csatahelyszíneit térképezte fel és mutatta be.

1926 – *csillagok születése*

Ezt az évszámot több szempontból is fontosnak kell tekintenünk. Egyrészről megszületnek az első ***turisztikai régiókra bontott igazi útkönyvek***. Ezek kezdetben szintén vörös borítóval jelentek meg, akárcsak az ország kiadványok és csak később kapták meg a ma is használatos zöld borítást és a „Green Guide" nevet, ami egyben a regionális kiadványokat fémjelző brand is lett idővel.

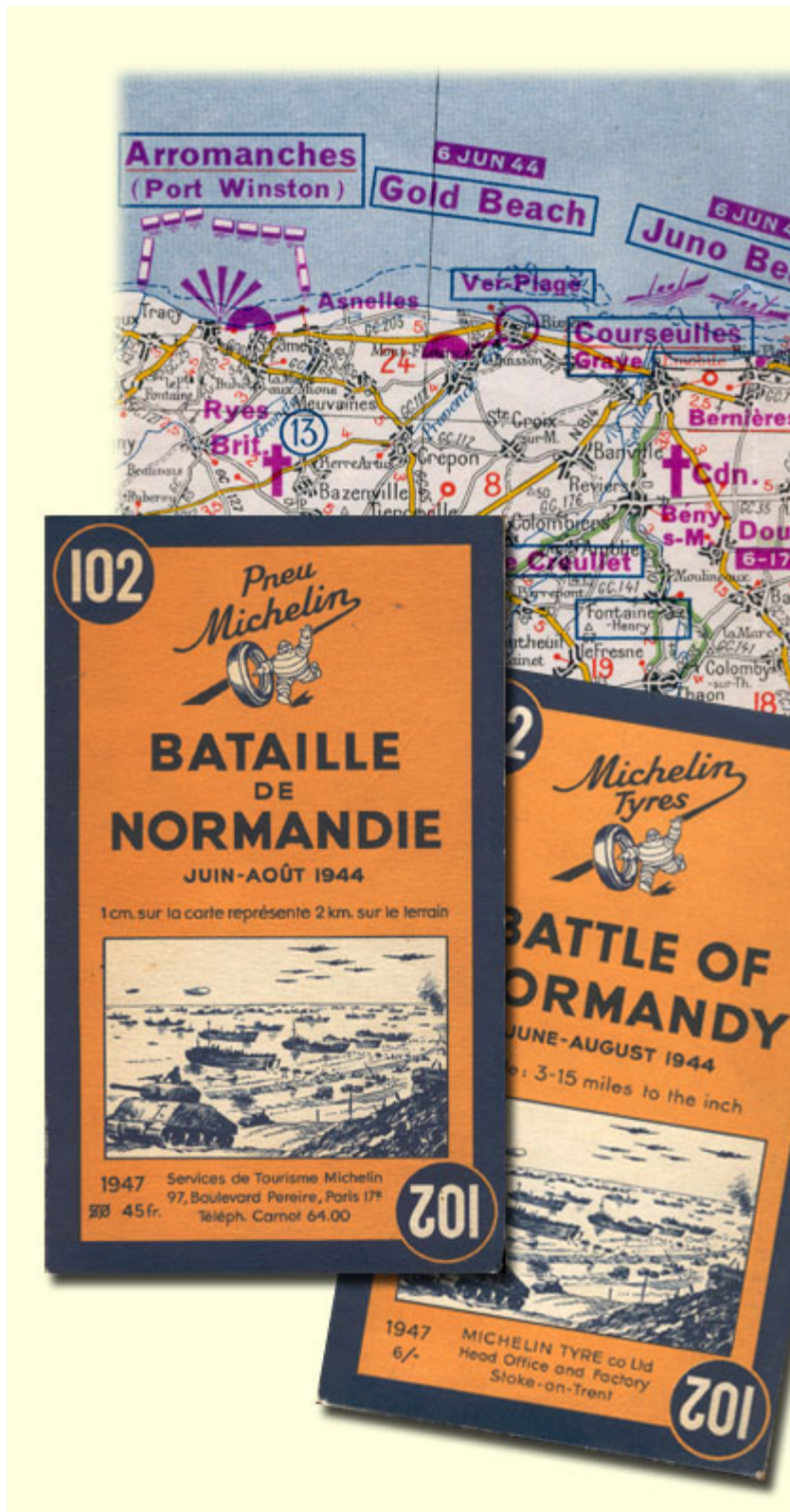
Ugyanebben az évben kerül bevezetésre az azóta legendás csillag jelölés, mellyel eleinte „csak" a kiadó által ajánlott éttermeket jelölték a listában. 1931-ben bevezetik az egy csillag mellé a két- és háromcsillagos étterem kategóriát is, majd 1936-ban megszületik a mögöttük rejlő definíció is, mely szerint egy csillag jár annak az étteremnek, amely „kategóriáján belül nagyon jó" szolgáltatást nyújt; kettőt érdemel, az amely „kiváló konyhával rendelkezik és megér egy kitérőt"; és három csillagra érdemes az az étterem, amelyik „kivételes konyhával büszkélkedhet, és érdemes csak ezért elutazni odáig". Ez az értékrend azóta is változatlan. 1929-ben első alkalommal kérik fel az olvasóikat, hogy véleményezzék ők is a választott éttermeket. Manapság évente, több mint 45.000 levél és e-mailek érkezik a Michelin Guide irodába az olvasóktól.

1939-1945 *– a háború évei*

A második világháború alatt – akárcsak az első háború idején – nem adnak ki újabb kalauzt.

1944 *– az amerikai csapatok Michelin Guide-dal a kezükben szállnak partra Normandiában*

Az angliában készülődő szövetséges csapatok attól tartottak, hogy a német-



ek megsemmisítik az útjelző táblákat, hogy ezzel akadályozzák a partraszálló csapatok tájékozódását és lelassítsák az előrenyomulásukat, ezért a hadvezetőség úgy döntött, hogy újranyomják az 1939-es, azaz az utolsó megjelent Michelin Guide-ot a parancsnokok számára. A kiadványt Washigtonban nyomtatták ki, mely teljes terjedelmében és részletességében hű maradt az eredeti kiadványhoz.

Az egyetlen különbség az 1939-es francia kiadáshoz képest csak annyi volt, hogy ennek a borítóján az szerepelt, hogy: "Kizárólag szolgálati használatra".
A legtöbb ilyen „partraszállás kalauz" elveszett, vagy megsemmisült a harcok során, sokat a hazatérő katonák magukkal vittek emlékbe. Ezeket a kiadványokat könnyű felismerni, mert a borító puhább, világosabb és hiányzik róla a gumiabroncsot ábrázoló kép, helyette szerepel az angol felirat. Párizs felszabadulását követően a Michelin kiadó is rögtön munkához lát-ott, több mint kétmillió térképet – Franciaország, Belgium, Németország – nyomtattak a szövetséges csapatok számára.

1945 *– újra a polcokon*

Nem késlekedett sokat az új Guide megszületése. 1945 tavaszán már elérhető volt az új kiadvány, melynek borítóján a következő tájékoztatás volt olvasható:

„Ez a kiadvány a háború alatt került összeállításra, ezért nem mindenhol olyan pontos és helyes mint korábbi kiadványaink, de mindenféle képpen hasznos olvasmány."

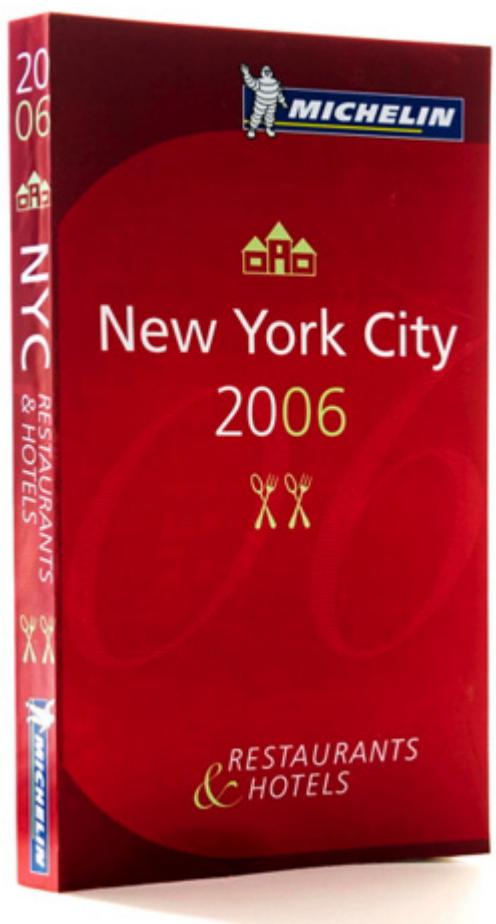
Ezt követően folyamatosan jelentek meg az országkiadványok, 1956-ban az Olaszország kalauz, 1966-ban a Németországot bemutató, 1974-ben pedig a Nagy Britannia Guide. 2005-ben megjelent az első tengerentúli kiadvány, a New York City Michelin Guide, amit további amerikai, ***japán*** és kínai városok követtek a sorban.

1997 *– az első weboldal*

Haladva a kor kihívásaival a kiadó beindítja első saját weboldalát, ami ekkor még leginkább a nyomtatott kiadványok tematikájára épül és azokat hivatott népszerűsíteni.

1997-2003 *–* ***Bib Gourmand*** *és Bib Hotel*

Létrejön a „Bib" – Bibendum, azaz a Michelin figura után – Gourmad kategória, amely az "egyszerű, kedvező árú, tisztességes konyhát" szimbolizálja, ezzel a Michelin a csillagok alatti űrt próbálja megcélozni. Az ötlet nagy sikert arat, hiszen a turisták többsége nem mindig a csúcsgasztronómiát keresi, hanem



inkább a megfizethető, helyi finomságokra kíváncsi. Ezt követően nem sokkal új piktogram is társul a kategóriához, az érmecskék, amelyek a fix áras menüt – előétel, főfogás, desszert – nyújtó éttermeket jelölik. 2003-ban ezt a hhullámot meglovagolva hozzák létre a szálláshelyek értékelésében a Bib Hotel kategóriát, amely szintén a megfizethető, de kényelmes szállodák jelölése lesz.

2001 *– ViaMichelin*

Létrejön az utazóknak szánt ***Michelin on-line felület***, ahol a weboldalon minden hasznos információ ingyenesen a felhasználók rendelkezésére áll, hogy kirándulásukat megtervezzék és az adott desztinációról tájékozódjanak. 2008-tól beindítják az on-line visszajelzést, így az olavasóknak már nem kell e-mailt írniuk, hanem a megfelelő fejezethez, témához közvetlenül csatolhatnak hozzászólásokat. Az oldalt közel 20 millióan látogatják évente.

2005 – New York City Guide

Az első tengerentúli kalauz megjelenése. A város öt területén – Manhattan, Brooklyn, Bronx, Queens, és Staten Island – 500 éttermet vesznek górcső alá és ugyancsak 500 hotel kerül a kiadványba Manhattanből.

2007 – *Étoile*

A Michelin a francia Les Éditions Glénat kiadóval közösen „Étoile" néven magazint indít el.

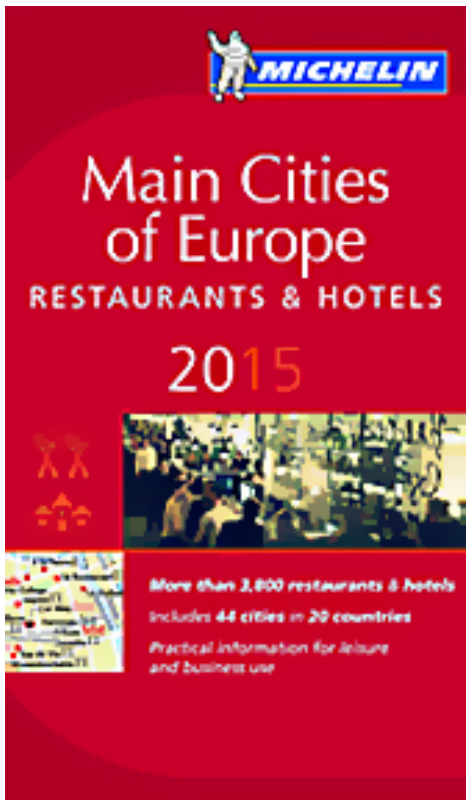
2011 – *Michelin Travel Partner*

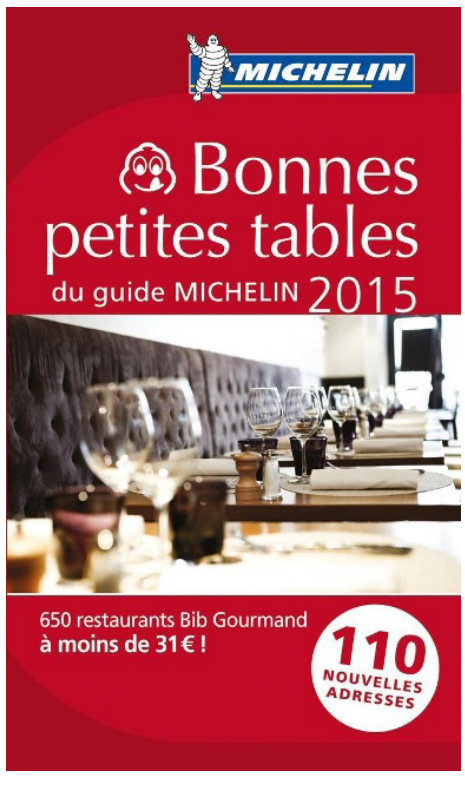
Az útikönyvek, térképek és az on-line ViaMichelin egyesítésével létrejön a Michelin Travel Partner. Az új cég három tematikára épül: hatékonyság (térképek), szabadidő eltöltés („Green Guides" útikönyvek), és gasztronómia („Red Guide" étteremkalauz), négy médiát céloz meg: nyomtatott kiadványok, ViaMichelin weboldal, mobil alkalmazások, autós navigációs és információs rendszerek, melyeket utazás előtt (tervezés), utazás közben (döntés hozás), utazás után (visszajelzés) is egyaránt használhatnak az érdeklődők. A Michelin most is jól alkalmazza régi szlogenjét *„A legjobb út mindig előre vezet!"**

2012 – *Michelin Restaurants*

A Michelin elindítja étterem honlapját, ahol több szempontú kereső segít a választásban.

**hivatalos fordításban a szlogen a következő: „A haladás szolgálatában."*



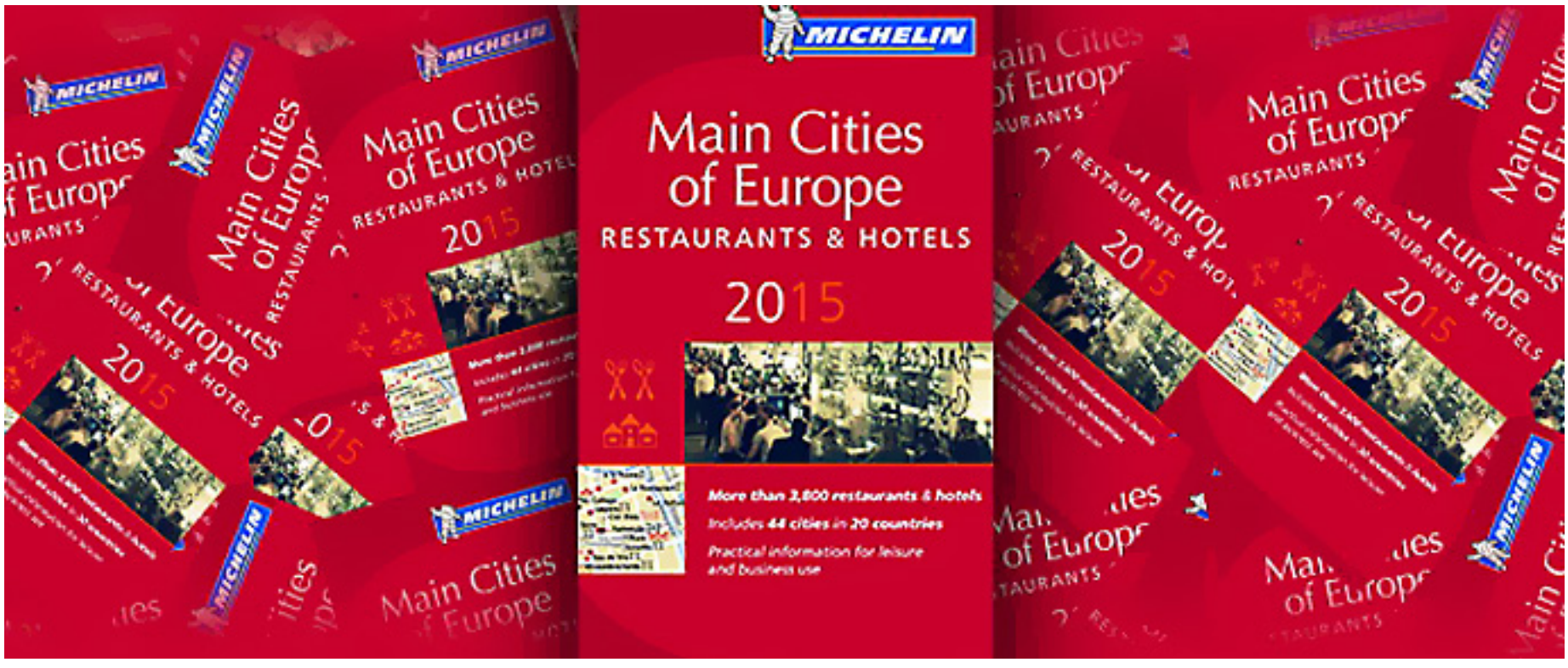


2015 *– a 34. Michelin étteremkalauz megjelenése*

A MICHELIN Main Cities of Europe 2015-ös szálloda- és étteremkalauz március 12-től vásárolható meg. A kalauz 1 537 szállodát és 2 380 éttermet – közülük 15 három csillagos, 83 kétcsillagos és 373 egycsillagos – mutat be. 20 ország 46 városába látogathat el az olvasó a kalauz segítségével, mostantól már a dániai Aarhusba és a svédországi Malmőbe is, idén ez a két új város került be a válogatásba. Budapesten a Tanti megszerezte első Michelin-csillagát.

A ***MICHELIN Main Cities of Europe 2015***-ös kalauza nem feledkezik meg a szerényebb pénztárcával érkező turistákról sem, a jó ár-érték arány garanciája a 292 vendéglátóipari egységnek odaítélt Bib Gourmand minősítés.

A kalauzban ezen kívül hasznos turistainformációk, az ajánlott éttermeket és szállásokat feltüntető várostérképek, a szálloda vagy étterem stílusának nagyon rövid, kulcsszavakkal megfogalmazott leírása, és a városról szóló egyéb hasznos információk is megtalálhatók. Elektronikus változata okostelefonra és tabletre is letölthető.



A MICHELIN útikalauz

Az egységes és rendkívül szigorú értékelési szempontok alapján ítélő MICHELIN étteremkalauz az egész világon elismert, megkerülhetetlen gasztronómiai szaktekintély. Minden, a könyvbe kerülő vendéglátóipai egységet a hírhedt MICHELIN-ellenőrök választanak ki, az inspektorok inkognitóban járják a világot, és keresik a legjobb helyeket. A nemzetközi inspektorgárda minden tagja alapos kiképzésen esik át, így garantálható, hogy a világon mindenhol ugyanazok a kiválasztási szempontok és módszerek érvényesüljenek, nemzetközileg elfogadott, egységes bírálat készüljön, csakis a minőség számít. Objektív értékelésük záloga továbbá, hogy mindenütt fizetővendégként jelentkeznek be, és csakis a feltálalt étel minőségét bírálhatják. Öt szempont szerint osztályozzák a felkeresett helyet: (1) a termék minősége, (2) az elkészítési mód és az íz, (3) a konyha eredetisége/ a konyhafőnöki személyiség, (4) az ár-érték arány és (5) a megbízhatóság, időtállóság, állandóság. Minden MICHELIN inspektor ezen objektív szempontok szerint bírál, akár Japánban, az Egyesült Államokban, Kínában vagy Európában dolgozik. Az egységes szempontrendszer biztosítja a megbízható, minőségi kiválasztást: a ***MICHELIN-csillag*** a világon mindenütt ugyanazt a minőséget képviseli, Párizsban ugyanúgy, mint Tokióban, vagy New Yorkban.

TOKAJI TAVASZ - NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS

2015. ÁPRILIS 24-26.

TOKAJ SPRING - GREAT TOKAJ WINE AUCTION

PROMÓCIÓ

Kitekintő

ROSSESE

Egy különleges liguriai vörösbor

Szerző: Dr. Kosárka József

A borkedvelők által jól ismert, a világ borairól neves szerzőpáros által írt klasszikus mű több mint harminc oldalt szentel az olasz borvidékeknek és az északnyugati régiók kapcsán említést tesz arról is, hogy a „legmélyebb benyomást hagyó liguriai bor

A francia határ melletti tengerpart domborzati viszonyait az Alpi Marittime vonulatai határozzák meg

a vöröses Rossese, amely… igazán friss, gyümölcsös, méghozzá a bordói lágyabb felfogás szerint: csalogató illatú, üdítő ital”.

Ennek fő termőhelye Imperia megye, vagyis a francia határ melletti tengerpart, ahol a domborzati viszonyokat az Alpi Marittime vonulatai határozzák meg. Hiteles korabeli iratok szerint ezen a területen már a XIII. században készítettek vörösbort, amelyet a közeli kikötőből távolabbi vidékekre is szállítottak. Magát a Rossese szőlőfajtát, amelyet a szomszédos országban Tibouren néven ismernek és onnan a genovai Doria nemesi család révén legkésőbb a reneszánsz időkben kerülhetett át olasz földre, főleg a Nervia és a Verbona völgyeket övező 35-50 fokos lejtésű hegyoldalakon - márgás agyagpala talajban - művelik az alábbi körzetekben: Camporosso, Dolceacqua, Perinaldo, San Biagio della Cima, Soldano, Vallecrosia, Ventimiglia. Közülük a legfontosabb Dolceacqua, az ültetvények teljes területéből való közel 40%-kos részesedésével, amelyet Soldano 20%-kal követ.

A közel félévszázados átlagkorú, döntően 200-500 méteres magasságon található szőlőket többnyire teraszosan és nagy tőkesűrűséggel termesztik, ami számottevő kézimunkát igényel. Jelenleg összesen mintegy 150 hektárról szüretelnek, amelynek terméséből évente átlagosan 2,5 ezer hektoliter bor készül. Eredetvédettséget 1972 óta élvez és 2011-ben módosított szabályzata azt írja elő, hogy készítéséhez 95%-ban a névadó szőlőfajtát kell használni, amely-

nek termésátlaga nem haladhatja meg a hektáronkénti 9,0 tonnát. A Rossese di Dolceagua DOC és DOC Superiore minimális savtartalma 4,5%, valamint a DOC esetében az alkoholtartalomnak el kell érni a 12,0 %-ot, illetve a DOC Superiore boroknál a 13,0%-ot. (A Rossese borok mintegy 80%-a DOC vagy a DOC Superiore minősítéssel rendelkezik.)

A Rossese di Dolceagua borokból évente összesen mintegy 300 ezer palack kerül piacra, amely mennyiség helyben vevőre is talál, nagyobb részük a pincészeteknél és a környékbeli vendéglátó helyeken. Az utóbbi időben az érdeklődés azért is van növekedőben iránta, mert a tekintélyes angol szakírónő honlapján nem oly régen megjelent egy hosszabb méltató írás, amely „újra felfedezi" ezt a fajtát, főleg ami a dűlőszelektált borokat illeti. A szerző (W. Speller) megítélése szerint ezek „fején találják a szöget csodálatos frissességükkel és érett piros gyümölcsösségükkel anélkül, hogy túltengne bennük az alkohol". Számára a Pinot Noir könnyedségét idézi, aminek kapcsán nem is érti, hogy az olasz borászok miért próbálkoznak a francia klasszikussal, amikor ott van nekik ez a saját szőlőfajta.

A fontosabb termelők közül külön említést érdemel az Azienda Agricola Enzo Guglielmi, amelynek a - közelmúltban elhunyt - névadó tulajdonosa a hatvanas években először kezdte el az - addig többnyire csak kimérten árult - Rossese borok palackozását, majd annak idején nagy szerepet játszott az eredetvédelmi szabályozás előkészítésében. A közel másfél évszázados múlttal büszkélkedő családi vállalkozás borai számos elismerésben részesültek, de közülük is kiemelkedik az a megtiszteltetés, hogy

A Rossese szőlőfajtát 35-50 fokos lejtésű hegyoldalakon - márgás agyagpala talajban - művelik

a G-8 genovai csúcsértekezletén (2001) az egyik oda kerülhetett a díszvacsora asztalára.

A hagyományok folytatása iránt elkötelezett, ám az újításokra nyitott fiatal borászok amellett tesznek hitet, hogy olyan kiváló minőségű borok kerüljenek ki a pincészetükből, amelyek nem a pillanatnyi borkészítési divatirányzatokat követik. Közülük az egyik az Azienda Vitivinicola Tenuta An-

A Terre Bianche családi borászat, eredete több mint másfél évszázadra nyúlik vissza

fosso, amelynek házaspár tulajdonosai alig több mint 4 hektáron gazdálkodnak, évszázados tőkéket is művelve. Ezek terméséből készül DOC Superiore (Poggio Pini) boruk, amely hordós érlelés és szűrés nélkül kerül forgalomba, évjáratonként nagyjából 3 ezer palackkal.

A jelenleg piacon lévő 2012-es évjárathoz 1,3 hektárról szüreteltek összesen 5,5 tonna szőlőt, amely egy hétig erjedt héjon, majd 16 hónapot acéltartályban és utána 4 hónapot palackban érlelődött. A Gambero Rosso borkalauz tavalyi kiadása 2 pohárral jutalmazta, az autokton fajtákat értékelő legújabb Vini Buoni d'Italia koronára érdemesnek találta.

A Terre Bianche is családi borászat, eredete több mint másfél évszázadra nyúlik vissza, amikor az ősök ugyanezen a helyen az első vesszőket telepítették. Jelenleg a legifjabb fiúgyermek vezetésével 8 hektárt művelnek és a termésből két olyan bor is készül, amelynek alapanyaga 100%-ban a Rossese. Az egyik egy dűlőszelektált változat (Bricco Arcagna), amelynek az előállításához felhasznált szőlő öreg (50-120 éves) tőkéken terem. A leszüretelt fürtöket bogyózzák, az erjedés termé-sz-etes élesztőkkel megy végbe, majd kis tölgyfahordóban hosszan érlelődik.

A Ligúr tengerpart borvidékei (DOC)

Ennek 2012-es, közel 3 ezernyi palackba töltött évjárata az idén felkerült a Wine Spectator legjobb olasz borainak 100-as listájára, valamint szintén koronát kapott a Vini Buoni d'Italia legutóbbi kiadásától.

Az Azienda Agrícola Maccario Dringenberg hetvenes években kezdődött történetét az alapító lánya és annak férje írja tovább, akiknek 4,5 hektáros a szőlőterületük. Kizárólag Rossese szőlőt művelnek és a hektáronkénti 4 tonnás termésből évente 24 ezer üveg bort palackoznak, amelyek előállításához csak acéltartályokat használnak. Két dűlőszelektált DOC Superiore bort - Posaú, Luvaira - is készítenek, amelyek közül az utóbbi 2012-es évjárata szintén ott van a Vini Buoni d'Italia koronával elismert borai között.

A termőhellyel kapcsolatban szót érdemel a napjainkban 2 ezer lakosú, fennmaradt iratokban először 1151-be említett Dolceacqua városka is. Ez a Nervia folyó partjainál kiépült település ugyanis több látnivalót tartogat a turisták számára, mindenekelőtt a környék panorámáját uraló, sok csatározást átélt vára (Castello Doria) és az előtte épült óváros révén, amelynek kőhídja Claude Monet ihletője is lett (Chateau de Dolceagua, 1884).

SZÉP EZ A SOKSZÍNŰSÉG!

Beszélgetés Kézdy Dániellel, a Furmint Február megálmodójával

Szerző: Szabó Edit | Fotó: Furmint Február

A kétezres évek elején kezdte felfedezni magának Tokajt. Egyre vonzóbbnak találta a tájat, a termőhelyet, és egyre izgalmasabbnak azt a szőlőfajtát, amelynek borában oly egyedi módon mutatkoznak meg a termőhely különleges értékei. A furmint a szakemberek szemében már akkor is nagyra becsült, ám a hétköznapi borfogyasztó számára szinte ismeretlen szőlőfajta volt. Az évek teltek, a tokaji termelők pincéiből egyre figyelemreméltóbb furmintok kerültek a piacra, és Kézdy Dániel úgy érezte, eljött a cselekvés pillanata. 2010-ben életre hívta a Furmint Február elnevezésű programot, amely mára az ország egyik legkedveltebb boros rendezvényévé vált.

2010-ben, a program indulása idején mennyire ismerték a hétköznapi borfogyasztók a furmintot?

Kevéssé. Én már akkor is gyakran jártam Tokaj-hegyaljára, jobbnál jobb borokat kóstoltam, és soha nem értettem, hogy ha ilyen fantasztikus italok kerülnek ki a tokaji pincékből, miért isznak az emberek mégis chardonnay-t vagy sauvignon blanc-t a vacsorájukhoz. Rájöttem, hogy azért, mert a furmintot nem ismerik. Akkor már zseniális boraink voltak, az értő fogyasztó azonban hiányzott. Ki kellett nevelni.

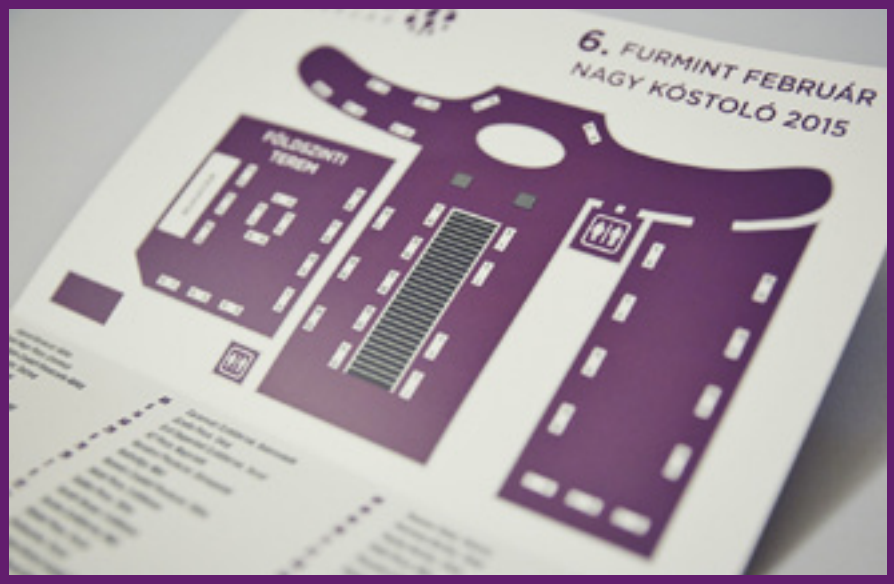
Ez a nevelőmunka zajlott az utóbbi években. Az idei a 6. Furmint Február. Látszanak az eredmények?

Egyértelmű a fejlődés - befogadói és termelői oldalon egyaránt. A gazdák egyre izgalmasabb borokkal jelentkeznek, és a fogyasztók érdeklődése is mélyül a fajta iránt. A dűlőszelektált furmint élvezete már a minőségi borfogyasztás magasabb szintje, de a rendezvény népszerűsége mutatja, hogy a fogyasztók többsége éretté vált ezeknek a boroknak a befogadására. A Furmint Februáron a szakma képviselői és a furmintrajongók adnak egymásnak randevút, de az érdeklődésből úgy érzem, a furmintláz lassan eléri az átlag borfogyasztót is. Ez nagy lépés lenne, mert a komoly bázis kiépítése a legfontosabb.

Kézdy Dániel

Mennyire jellemző a magyar borfogyasztókra a fajta szerinti választás?

Szerencsére egyre inkább, de itt nem szabad megállni. Jó lenne, ha 20-30-40 év múlva már nem is a fajtát, hanem a területet, a termelőt és a stílust keresnék a fogyasztók, de ez megint egy magasabb szint, ahová egyértelműen a fajtán keresztül vezet az út.



A Furmint Február nem egynapos rendezvény, az akció egész hónapban tart. Ilyenkor számos vendéglátóhely kínál poharanként is furmintot. Sokan csatlakoztak a kezdeményezéshez?

Ilyen aktivitásról nem is álmodtam. Évről évre egyre több étterem, borbár, borkereskedés csatlakozik hozzánk országszerte. A számuk az idén több százra tehető, de persze örülnék, ha ez a kör még tovább bővülne. Néha azt érzem, a rendezvény kinőtt minket, már nem tudunk mindent kézben tartani. Hiszek az alulról szerveződő mozgalmakban, ez a folyamat tiszta és hatékony,

de biztos, hogy nagyobb lépésekkel lehetne haladni, ha lenne mellettünk egy deklarált állami akarat.

A rendezvény kiállítói létszáma is változott?

2010-ben 27 kiállítónk volt, az idén 85 pincészet van jelen, ez a szám tehát majdnem megháromszorozódott. Mi nem megyünk senki után, a pincék maguk jelentkeznek. Természetesen van szűrő, nem kerülhet be mindenki a kiállítók sorába, de fontos, hogy a legjelentősebb pincészetek mellett minden évben bemutatkozási lehetőséget kapnak a kisebb, újabb, de komolyan gondolkodó termelők is. Ez a rendezvény egyik erőssége.

Főként Tokajról beszélünk, pedig figyelemre méltó furmintot terem a Balaton-felvidék, Eger vagy a Somló is, sőt, egyre nagyobb a telepítési kedv. Vajon ez annak is köszönhető, hogy ennyire trendi lett a fajta?

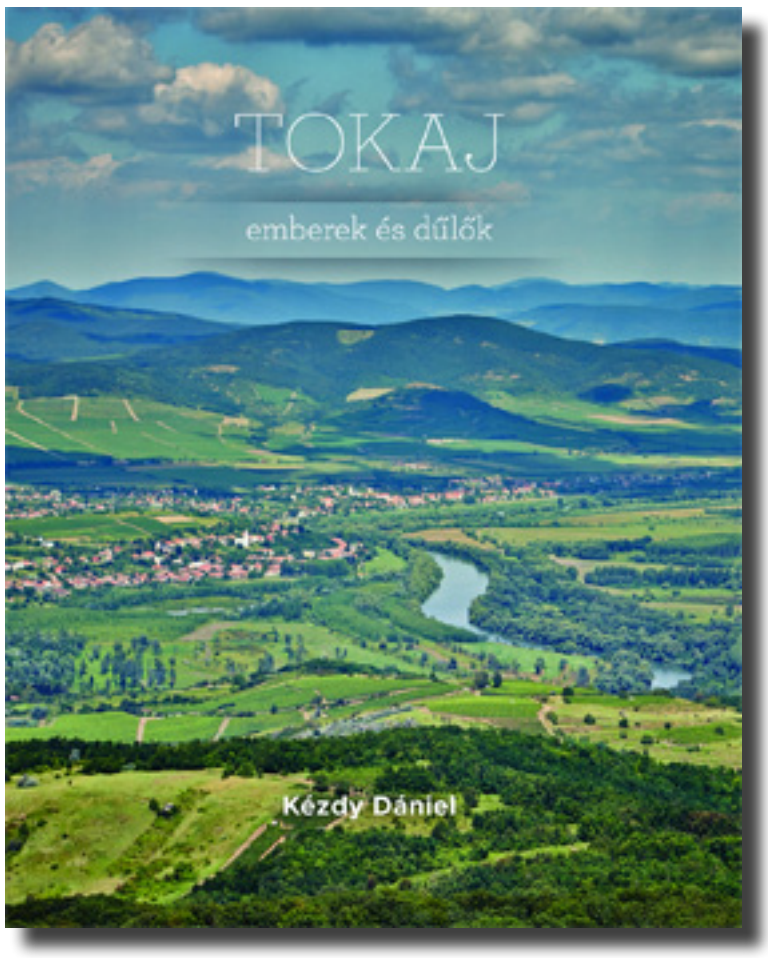
Szeretném hinni, hogy ebben nekünk is volt némi szerepünk, de nem szabad elfelejtenünk, hogy egy régi magyar fajtáról beszélünk, amely eleve sok helyen jelen volt az országban. Tokaj vezető szerepe nem kérdéses, fontos a Somló, a Balaton-felvidék, de már az ország déli területein is találkozunk furmint ültetvényekkel. Szép ez a sokszínűség.

Az idei Furmint Februáron túlnyomórészt a kiemelkedően jó 2013-as évjárat száraz furmintjait töltik pohárba a gazdák. A rendezvény közel ezer érdeklődőt vonz, de természetesen nem lehet itt minden borkedvelő…

Nem is baj, ha nincs itt mindenki, így még épp kényelmesen elférünk. Aki lemaradt a budapesti vagy a debreceni kóstolóról, eljöhet február 19-én Nyíregy-

házára, vagy a számos borvacsora valamelyikére. A Furmint Február kiváló lehetőség arra, hogy megismerkedjünk új termelőkkel, megízleljük a legfrissebb évjáratokat, aztán lehet módszeresen kóstolgatni egész évben. Hiszen a furmint nemcsak februárban finom!

Könyvek
Tokaj-Hegyaljáról



Kézdy Dániel

TOKAJ

Emberek és dűlők

Az elmúlt 10 év legátfogóbb könyve Tokaj-ról. Nagyon látványos és igényes kiadvány.

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

kezdy.hu

a könyvről:

"Szabadság, szerelem!
E kettő kell nekem."
(Petőfi Sándor)

Aki ellátogat a Tokaji borvidékre, az megtalálja mindkettőt. A szabadságot a véget nem érő, változatos természeti csodák jelentik, a Zempléntől egészen a Bodrogközig. A szerelmet pedig a bor maga, és ezt a különleges nedűt körülölelő évszázados kultúra, ami minden szívet elrabol.

50 portré és életút, több mint 70 ajánlott pincészet, több mint 300 különleges fotó, és új, egyedi dűlőtérképek.

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

Könyvek
Tokaj-Hegyaljáról

Hajós Dániel - Royal Tokaji Borászat

A DŰLŐK LEGENDÁJA

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

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

selection.hu

a könyvről:

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

A Royal Tokaji Borászat 13. századi eredetű, kilométeres boros pincéjében is számtalan ilyen eszmecserét folytattunk a múltról, sok-sok nyitva hagyott kérdéssel. Hogy választ kaphassunk ezekre, elhatároztuk, hogy egy mélyebb kutatás és adatgyűjtés segítségével a legfontosabb tényeket papírra vetve létrehozzunk egy történelemi munkát, amelyben átfogó képet kapunk a geológiát is érintve a kezdetektől a borvidék és Mád történelmi múltjáról, külön kitérve öt kiváló dűlőnk történetével.

Segítségéképp a könyv megírásához egy olyan történészt kértünk fel, akinek szakmai tudásán túl a borvidékhez, Mádhoz, és nyugodtan mondhatom a borászokhoz fűződő jó barátsága régóta ismert.

Kihagyhatatlan TOKAJI Furmint

Szerző: Darin Sándor

Nem könnyű feladat borokat bírálni, értékelni, mégha sokan egy borkóstolóban csak az örömszerző alkoholfogyasztás lehetőségét látják csupán.

Nem könnyű véleményt mondani egy borról, hiszen az más és más helyen, pillanatban más és más arcát képes mutatni.

Míg egy borversenyen, borteszten a borok önmagukban kerülnek az ítészek górcsöve alá, addig a "való életben" többnyire egy étkezés részeként, fogásokhoz fogyasztjuk az italt. Sokszor eltöprengek azon, mennyire hiteles a fogyasztó számára egy tesztelemény, pontszám, vagy akár plecsni... így – mint már oly sokszor korábban is – nem mi a szerkesztőségben bíráltuk a következőkben bemutatásra kerülő borokat, hanem készítőiket kértük meg, hogy mondjanak pár mondatot magukról, a borról, amit fontosnak tartanak ahhoz, hogy a fogyasztó az ő terméküket válassza...

€: 1–2.000 Ft
€€: 2.001–4.000 Ft
€€€: 4.001–6.000 Ft
€€€€: 6.001–8.000 Ft
€€€€€: 8.0001 Ft-tól

ÁRVAY CSALÁDI PINCÉSZET

SZABI FURMINT
2013

Világos zöldes-sárga színű. Illata friss, gyümölcsös, megjelenik a körte, az alma, a liliom, akác, vegetális jegyekkel, citrusokkal és tokaji ásványossággal kísérve.

Ízében visszaköszönnek a gyümölcsök (alma, körte, barack). Szájban krémes, ásványos, hosszan tartó és gyümölcsökkel, mandulával, füsttel, ásványokkal búcsúzik.

Szeptember 29-én szüretelt, bogyózás után hagyományos középporsós présen préselt. Spontán erjedt, tartályban érlelődött 14 hónapig. 2014. szeptemer 16-án palackozott.

Dűlők: Középhegy dűlő (Mád)

Árkategória: €€
Megvásárolható: a pincészetnél

BARTA PINCE

BARTA ÖREG KIRÁLY DŰLŐ FURMINT
2013

2013-ban kiváló évjáratnak örvendhettünk. Az Öreg Királydűlő köves teraszairól szüretelt furmint szőlőből készült. A szüretet az optimális érettségi állapotú, aranysárga fürtök válogatásával végeztük. Hordóban, spontán erjesztettük és érleltük. A gondos szüreti és borászati munkának köszönhetően született meg ez a gyümölcsös, ásványos, elegáns bor, jó arányokkal, hosszú érlelési potenciállal.

Izgalmas bor, mely az Öreg Király dűlő sajátos ásványosságát hordozza.

Dűlők: Öreg Király dűlő (Mád)

Árkategória: €€€€-€€€€€
Megvásárolható: a pincészetnél

“A családommal együtt azt vallom, hogy hiszek a dűlőinkben talált kövek szépségében, a kövek által borainkba vitt ásványosságban.

Számomra a furmint, mint a borvidékre jellemző őshonos szőlőfajta, erős jellemet képvisel, amiért hozzám is közel áll. Szép tulajdonságokat, karaktereket fedezhetünk fel benne hordós érlelés után, viszont szépen megállja a helyét reduktív technológia mellett is.”

Árvay Szabolcs
Árvay Családi Pincészet (Rátka)

“A Basilicus Szőlőbirtok célja, hogy a régió legkiválóbb borászaival együttműködve egy olyan aktív borközösséget hozzon létre, amely segíti a borkedvelőket Tokaj újra felfedezésében, sokszínű borainak kifinomult megismerésében és a hazai borkultúra megőrzésében. Ezt a célt támogatja a Basilicus BORkulTÚRA Központ is, amely különleges és a régióban egyedülállóan színvonalas borkóstolóival és bortúráival, összetett szolgáltatásaival Tokaj mesés lankáinak borturisztikai központjává kíván válni.”

Kanczler András
Basilicus Szőlőbirtok (Tarcal)

BASILICUS SZŐLŐBIRTOK

BOTRYTIS
KÉSEI SZÜRETELÉSŰ TOKAJI FURMINT
2013

Tokaji Furmint, édes, fehér, kései szüretelésű oltalom alatt álló eredetiségmegjelölésű bor. A Basilicus párja-nincs, illatos bora.

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél és on-line a webshopban, Budapesten díjmentes kiszállítással

MESTERVÖLGY
TOKAJI FURMINT
2012

A déli völgy sárga talaján mesés illatok termettek. Vincellér jött a völgybe, és esztendők teremtő erejével gazdag csokrot kötött ízekből és illatokból. Színes, játékos csokrot, mely könnyed pompájával ámulatba ejt mindenkit. Akik ismerik, csak Mestervölgyként emlegetik a helyet, ahol a munka alkotássá nemesedett.

Dűlők: Mestervölgy dűlő (Tarcal)

Árkategória: €€

Megvásárolható: pincészetnél és on-line a webshopban, Budapesten díjmentes kiszállítással

BODNÁR PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT SELECTION 2011

A Galyagas érdekes terület , mert első- és másodosztályú területek ölelik körbe, mégsem sorolta ezt soha senki harmadosztálynál följebb. Talán azért lehet ez, mert a tállyai dűlők között ez az, aminek talaja riolitos-andezites málladékkal keveredik. 2009-ben készült innen először száraz furmint. Az ültetvény 30 éves.

2011.10.03-án szüreteltük a termést, majd kíméletes feldolgozást követően, saját élesztővel erjesztettük. Erjedést követően 7 hónapos tölgyfa hordós érlelést követően palackoztuk.Remek szerkezetű , minerális bor.
A pincészet előzetes bejelentkezés alapján fogadja vendégeit.

Dűlők: Galyagas dűlő (Tarcal)

Árkategória: €€-€€€
Megvásárolható: éttermekben és vinotékákban

BODROG BORMŰHELY

LAPIS TOKAJI FURMINT 2013

A pince 2007-óta készít borokat, jelenleg 4,5 ha területet művelnek. A borok hagyományos technológiával készülnek, jellemzően fahordókban erjesztve, érlelve lehetőség szerint a legtermészetesebb módon. A választékban kiemelt szerepet kapnak a dűlős száraz borok, ezen kívül késői szüret és évjárat függvényében egy magasabb puttonyszámú aszú borok.Meleg, mély, édes illatok, fehérhúsú barack karakterrel, háttérben finom, visszafogott hordó jegyekkel kiegészítve a bort. Szájban telt, élénk savú, minerális-sós karakterű, a korty hosszú és kerek. A bor hozza a Lapistól megszokott dűlő karaktert. 2013-ban melegebb és teltebb ízek születtek, úgy hogy mellette a savak feszesek, határozottak maradtak. Érlelhető, erős, ígéretes évjárat.

Dűlő: Lapis dűlő (Tarcal)

Árkategória: €€
Megvásárolható: Bortársaság, Kézműves Borok Háza

“A dűlős iskolázású száraz borokon keresztűl vezet az út a borvidék, a dűlők, a karakterek megismeréséhez. Ezen keresztűl lehet csak újra felfedezni a komoly édesbor és aszú készítés műhely titkait.... ezt az utat járjuk. Keressük a területekben, szőlőben rejlő lehetőségeket, melyeket saját értelmezésünkben borrá formálunk. ”

Hajdú János

Bodrog Borműhely (Bodrogkisfalud)

“Célom terroir borok készítése a borok karakterét a területe határozza meg, minimális borászati beavatkozás melett. A dűlő és a borász ki kell hogy egészítsék egymást. Minden mozdulat amit végzünk azt a célt szolgálja hogy, minnél jobban megtudjuk jeleníteni a termő helyet az évjárat és fajta karaktert. Tanuljuk azt amit őseink örökségeként ránk maradt bár világszínvonalú termőterületeink vannak a kibontása a területeknek ránk vár. Esély hogy jobb legyen a következő generációnak, a mi munkánk alapozza meg. Tokaj a sorsom, tudom, hogy itt van feladatom.”

Kiss János
Breitenbach Tokaj Pince (Bodrogkisfalud)

BREITENBACH TOKAJ PINCE

SZERELMI TOKAJI FURMINT 2013

Október első hetében lett szedve a szőlő mely bogyózás és kézi préselés után két 500 literes új Budapesti Kádár hordót kapott erjesztésre és két darab negyed töltésű francia hordót.
A bor nagy test magas alkohol és krémes feszesség ásványosság jellemzi. Egyszeri fejtés után finomseprős érlelést kapott.10 hónapig. Maradék cukra 6 de a savai pedig 7 g/l mennyiségben adják a bor gerincét!

Dűlők: Szerelmi dűlő (Tokaj)

Árkategória: €€€
Megvásárolható: Zóna étterem, Kézműves Borok Háza, Dűlő borkereskedés, Minőségi Magyar Borok Háza, Pohárszék borkereskedés, Dűlő borkereskedés

BUDAHÁZY SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI FURMINT-HÁRSLEVELŰ 2011

Furmint és hárslevelű szőlőfajták 50-50 % arányú házasításával készült, spontán erjesztéssel acéltartályban és 8 hónapot fínom seprőn érlelték.

Dűlők: Szent Tamás dűlő (Mád)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél, Dűlő borkereskedés (Gödöllő)

CHATEAU CLOCHE

TOKAJI FURMINT - félszáraz
2011

A mádi Betsek dűlő vulkanikus talaján termett kiváló minőségű szőlőből készült félszáraz bor. Kellemes maradék természetes cukor tartalma még kedveltebbé teszi fogyasztását. Illatában a grapefruit, zöld alma és halvány vanillia érződik. Ízében a citrusos gyümölcsök és ásványosság érvényesül. Sertés és borjú sültek illetve gombás ételek kiváló kísérője 10 –11 C –on.

Dűlők: Betsek dűlő (Mád)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél

TOKAJI SZAMORODNI - száraz
2008

Teljes érésben lévő, ép és botrytiszes furmint szemekből készült, kiváló minőségű száraz bor. Áztatás és feldolgozás után 225 l-es tölgyfa hordóban két év alatt kapta meg karakterét. Tökéletes íz és illat harmónia. 1650 palack készült e nemes száraz szamorodni borból. A legjobb aperitif bor 10-12 C-ra hűtve!

Dűlők: Betsek dűlő (Mád); Makkos dűlő (Mád)

Árkategória: €
Megvásárolható: pincészetnél

DEMETER ZOLTÁN

TOKAJI FURMINT
BIRTOKBOR SZÁRAZ
2012

A Bortársaság véleménye: Öt dűlő, a Holdvölgy, a Veres, a Lapis, a Kakas és a Becsek összhangja, az évjárat alapbora. Egyszerű üzenet: gazdag tokaji száraz bor, másodtöltésű hordóban érlelve, leheletnyi (5 g) maradék cukorral. Enyhén gyümölcsös illat, édes tónusú, súlyosabb, teltebb, őszibarackos és tűzköves.

Árkategória: €€
Megvásárolható: Bortársaság

TOKAJI FURMINT
BIRTOKBOR SZÁRAZ
2013

A Bortársaság véleménye: Lehengerlő, tiszta birtokbor, friss és gyümölcsös. Parfümös illat, lendületes íz, kis természetes cukor, ami vagány játékra kel a jó savakkal. Finomra csiszolt, hosszú. 100% furmint, öt dűlő, négy hónap, tartály és hordó, komolyzene és fajélesztős beoltás – ennyi a recept.

Árkategória: €€
Megvásárolható: Bortársaság

DEMETERVIN

FURMINT
2012

Minden szőlőt dűlősen, kézi préssel dolgozunk fel, figyeljük őket, vigyázunk rájuk, majd palackozás előtt házasítunk. A borok spontán módon, természetes élesztőkkel, helyi zempléni hordóban erjednek és érnek hosszan, finomseprőn. Hiszünk a teljes érésben, a kíméletes és gondos feldolgozásban. Ez a bor az Úrágya és a Király dűlők termésének házasítása.

Dűlők: Úrágya dűlő (Mád); Király dűlő (Mád)

Árkategória: €€€
Megvásárolható: pincészetnél, Divino, Radovin, Taste-Vino és számos helyen a gasztronómiában

DERESZLA PINCÉSZET

TOKAJI DRY
2013

A Tokaji Dry magas minőségét a válogatott dűlők első osztályú alapanyaga biztosítja. Furmint, Sárgamuskotály és Kabar házasítása – elegáns, sima savak és fűszeresség kavalkádja. A már jól ismert Tokaji Dry borunk új évjáratával mutatja meg, hogy borvidékünk szőlőfajtái micsoda hármast tudnak alkotni. A Furmint és Sárgamuskotály reduktívan készült, így megőriztük a bor friss zamatát és ropogósságát. A Kabar 3 hónapot fahordóban pihent. Fogyasszuk szárnyasokhoz, halakhoz 8-10 C-on felszolgálva.

Dűlők: Sajgó dűlő (Tolcsva), Napos dűlő (Tolcsva), Zafír dűlő (Tolcsva), Henye dűlő (Tolcsva), Teleki dűlő (Tolcsva), Vinnai dűlő (Tolcsva)

Árkategória: €
Megvásárolható: Dereszla Vinotéka - Bodrogkeresztúr

DOROGI TESTVÉREK PINCÉSZETE

ELŐHEGY FURMINT
2011

A Borászportál véleménye:
Birskörte, citromolaj, virágpor illatban. Ízében intenzív sós ásványosság, birssajt, alma jelentkezik. Jó arányú, sav- és szerkezetdomináns bor, visszafogott gyümölcsintenzitással.

Megvásárolható: a pincészetnél

MÉZESMÁLY FURMINT
2011

Igazi kis családi kézműves pince, szépen kialakult édes boros, folyamatosan csiszolódó száraz boros stílussal. Dorogi István lényegében egymaga építi birtokát – a fokozatosság nála még inkább igaz, mint a legtöbb apró birtoknál. Tisztességes hozzáállás, igényes munka, egyre szebb borok.

A Gault&Millau étteremkalauz véleménye:
Zárkózott állapotából lassan nyílik, utóbb hordókezelésre utaló illatok jönnek, némi virágossággal keveredve. Szájban egészen kellemes az összhatás, kis gyümölcsösség, a löszös furmintok kedvessége. Egészen jók az arányok, gyakorlatilag minden a helyén van. Kellemes ízvilágú, élvezhető, jól iható bor.

Megvásárolható: a pincészetnél

DISZNÓKŐ SZŐLŐBIRTOK

DISZNÓKŐ TOKAJI KÉSŐI SZÜRET 2012

Gazdag borokat adó évjárat. A forró és száraz nyár igen korai érést hozott. A nemes rothadás azonban viszonylag későn indult, de az októberi esősebb, párás időjárás végül igen intenzív botritiszesedést eredményezett. Gazdag, elegáns, igen illatos, a szokásosnál alacsonyabb, lekerekedett savtartalmú édesborokat szüreteltek.
Tartályban erjesztették, majd 10-12 hónapon keresztül 2-3 boros fahordókban érlelték. Palackozva 2014. áprilisban.
Fűszeres vagy gyümölccsel készített szárnyasokhoz, fehér húsokhoz; sajtokhoz ajánlják. Remek kísérője gyümölcsös desszerteknek, gyümölcstortáknak. Kitűnő aperitif.

Szőlőfajták: 85% Furmint ; 10% Hárslevelű ; 5% Zéta

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél és országszerte a kereskedésekben

DOBOGÓ PINCÉSZET

DOBOGÓ FURMINT 2013

Illatában a friss, citrusos jegyek jelentkeznek először némi sós tengeri fuvallat társaságában, majd idővel mélyebb, a lédús gyümölcsökre, elsősorban körtére emlékeztető aromák kerülnek előtérbe némi finom hordófűszerrel kiegészülve. Szájban telt, krémes. Gazdag, lédús gyümölcsök érkeznek, körtés, narancsos, ananászos, tropikális ízekkel, melyek remek savakkal és finom ásványossággal egészülnek ki.

Dűlők: Betsek dűlő, (Mád); Szent Tamás dűlő (Mád)

Árkategória: €
Megvásárolható: a pincészetnél, országszerte vinotékákban és a Zwack Borkereskedésnél

“A Dobogó Pincészet egy családi pincészet, szőlőit 5 hektáron a vulkanikus talajú Mád első osztályú dűlőin termeszti. A pincészet két tulajdonosa Zwack Izabella és a borász Domokos Attila közös célja, hogy Magyarország és a világ számára megmutassák Tokaj friss, izgalmas arcát, nem csak az aszúk, de a száraz borok tekintetében is, úgy hogy közben hűek maradnak a térség hagyományaihoz. A pincészet küldetésének tekinti, hogy visszahelyezze Tokajt a világ bortérképére, és nemzetközi szinten is bevezesse a Furmintot, mint őshonos, egyedülálló szőlő és borfajtát. ”

Domokos Attila
Dobogó Pincészet (Tokaj)

“ A Furmint olyan mint egy szemüveg cserélhető színes lencsékkel, néha rózsaszínnek látszik rajta keresztül a világ, néha kicsit sötét. Sok munkát igényel de csodákra képes.”

ifj. Prácser Miklós
Erzsébet Pince (Tokaj)

ERZSÉBET PINCE

KIRÁLY DŰLŐ TOKAJI FURMINT 2012

A mádi Király dűlő hozzánk tartozó része egy kivételes, déli lejtő vulkáni riolit alapkőzettel és agyagos nyirok-talajjal. A magas fekvésű, első osztályú terroir kiváló mélységet, struktúrát és karaktert ad a boroknak.

Igazán kiváló dűlőszelektált száraz Furmintot adott a Király 2009-ben. Gazdag de elegáns bor, szépen kifejezi a pedigrés dűlő egyedülálló karakterét. Gyönyörű aromák (körte, alma, fehérhúsú őszibarack, vanília, finom fa), a szájpadláson szép egyensúly, kifinomult, harmonikus finissel.

Dűlők: Király dűlő (Mád)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél, on-line a webshopban és a Tokaji Kávépörkölő Manufaktúrárában

TOKAJI ASZÚESSZENCIA 2003

Ez a bor szintén egy kiemelkedő évjárat gyermeke friss fügeillattal, őszibarackhéj és birsalma nüánszokkal. Az élénk, ropogós savak szépen ellensúlyozzák a komoly maradékcukor tartalmat. Nagyon komplex bor, hosszantartó lecsengéssel. A bor kivételes eltarthatósági potenciállal rendelkezik. 2008 tavaszán került forgalomba. 2009-ben aranyérmes lett a londoni Decanter World Wine Awards borversenyen.

12 óráig áztattuk az aszúszemeket erjedő mustban, majd kíméletesen kipréseltük hagyományos Kossuth préssel. A bor harmadik töltésű zempléni tölgyfahordóban erjedt és érlelődött 2 évet. Az alapbor ezúttal Furmint volt a Király dűlőből.
Dűlők: Kővágó dűlő (Tolcsva); Szarvas dűlő (Tarcal)

Árkategória: €€€€€€
Megvásárolható: pincészetnél, on-line a webshopban és a Tokaji Kávépörkölő Manufaktúrárában

FERDINÁND PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT PADIHEGY 2012

A bor a 2008-ban elindított Padi-hegyi Furmint sorozat negyedik tagja. A szőlőtermés a 38 éves ültetvény felső, rendkívül köves, sziklás részéről származik. A szüret időpontja a forró száraz év miatt korábban volt, szeptember közepén. A kíméletes feldolgozás után finomseprőn érlelés következett 8 hónapig, használt szerednyei hordókban. A bor lágyabb karakterű, és rendkívül gyümölcsös, citrusos jellegű. Ezért is választottam a korai szüreti időpontot, hogy mindezeket az ízeket elő tudjam hozni a borból.

Dűlők: Padihegy dűlő (Rátka)

Megvásárolható: a pincészetnél, Kadarka borbár, Palack borbár, Dolce Vita borszaküzlet, Borfalu bortéka

FÜLEKY PINCÉSZET

FÜLEKY TOKAJI FURMINT 2012

Birtokbor, legjobb dűlőinkből készült borok házasítása. Intenzíven virágos, gyümölcsös, zöldfűszeres, enyhén fanyar illat mellett elegáns cseresség teszi vonzóvá. Kiváló, üde, száraz bor, számos ételhez jól párosítható. Fehér húsokhoz, hal-, mediterrán- és grillételekhez, könnyű sajtokhoz, sonkához 8-10 °C-ra behűtve ajánljuk.

Megvásárolható: pincészetnél, Borkápolna, Vinopolis és a gasztronómiában

“A legtökéletesebb szőlőfajta, amivel egy borász dolgozhat! Ezerféle módon képes megmutatni a termőhely szépségét. Karakteres és sokféle stílusú bort lehet belőle készíteni a száraz boroktól az édes borkülönlegességekig. A rendkívüli alkalmazkodó képességének és variálhatóságának köszönhetően a borász ezen a fajtán tudja megmutatni igazán az egyéniségét.”

Bihari Ákos
Ferdinánd Pincészet (Mád)

“ Tokaj fantasztikus borvidék, amiből egy kis szelet csak a miénk.
Bort készíteni itt öröm. Élményt nyújtani annál inkább.
Valójában egy kapocsként működünk a természet
és a vendégek között. Az értékek hatásos közvetítése pedig
nagy kihívás, mert az elérhető legjobbat szeretnénk megmutatni.
A dűlők felfedezése rendkívül izgalmas út,
palackba zárni a termőhelyet óriási megmérettetés.”

Szilágyi László
Gizella Pince (Tokaj)

GALAMBOS PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT
2012

A tokaji borvidék klímája és geodéziai adottsága lehetővé teszi azoknak a szőlőknek a termesztését, amelyből a különleges minőségű borok készülnek. A Galambos pincészet szőlőtermő területe a Krakkó hegy lankái, a Kassaváros dűlőben helyezkedik el. Az itt termelt furmint szőlő bora savdús, harmónikus összetételű, jellegzetesen gyümölcsös illatú és zamatú.

Dűlők: Kassaváros dűlő (Abaújszántó)

Árkategória: €
Megvásárolható: pincészetnél, Szent István Borszaküzlet (Budapest)

GIZELLA PINCE

SZIL-VÖLGY FURMINT
2012

Két Furmint szüret házasítása. A bakművelésű tőkék és a kordonon nevelt fürtök összjátéka. Nagyon tiszta, modern furmint illat, a háttérben jól behatárolható tengeri sós árnyalattal. Krémes, ásványos.

Dűlők: Szil-völgy dűlő (Tarcal)

Árkategória: €€€€
Megvásárolható: pincészetnél, on-line a webshopban, Bortársaság

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT
2011

A Terézia és a Borkút dűlőkből származó szőlőből készült. 100%-ban 500 literes hordóban erjesztettük és érleltük, a hordók egy részében almasav bontás is lezajlott. Erjedés után 6 hónapig seprőn volt tartva. Az érlelés végén a legszebb tételeket válogattuk ki ehez a furminthoz. Törekedtünk egy elegáns, nagyon jó egyensúlyú bor megteremtésére.
Aromái megmutatják a fajta és a termőhely összes tulajdonságát. Széles de mégis könnyed, ásványos mindemellett gyümölcsös száraz furmint, ami önmagában is teljes élvezeti értékkel bír, de jól párosítható fehér húsokból vagy halakból késített ételekhez.

Dűlők: Terézia dűlő (Mezőzombor); Borkút dűlő (Mezőzombor)

Árkategória: €€
Megvásárolható: a pincészetnél és a Bortársaság üzleteiben

TOKAJI FURMINT
2013

Tiszta illatvilág, jellegzetes gyümölcsös. Orrunkat frissítő körte körtés lime-os üdeség járja át.
Ízkaraktere fiatal, ropogós egy kis sós mineralitással fűszerezetten.

Tenger gyümölcseihez, vegetáriánus ételekhez, enyhén fűszerezett szárnyasokhoz ideális.

Dűlők: Galambos dűlő (Mezőzombor); Borkút dűlő (Mezőzombor)

Árkategória: €
Megvásárolható: a pincészetnél és a Bortársaság üzleteiben

HÍMESUDVAR PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT
2013

A Hímesudvar egy kis családi pincészet Tokaj óvárosában. 3 ha szőlőterülettel rendelkeznek a város határában, melyből nagyobb részt a Zéta, a Kövérszőlő és a Sárgamuskotály foglal el, mindössze negyed hektárnyi (1300 tőke) Furmintjuk van a Bodrog folyó fölötti Nyulas-dűlőben. Erről a kis területről készítenek évente cca. 1000 palack száraz Furmintot, de ebbe sokszor az évjárat is beleszól, így előfordul, hogy a bor félszáraz marad, vagy aszúsodni kezd és Szamorodni lesz belőle (2006) vagy belekerül az aszúborba (2013), vagy egyáltalán nem készül, mert gyenge évjárat volt (2014). Ennek tükrében látható, hogy a Hímesudvartól nehéz száraz Furmintot beszerezni. Ennek ellenére megéri az utánajárást, mert mindig különleges élményt ad egy palackjuk felbontása.

Dűlők: Nyulas dűlő (Tarcal)

Árkategória: €
Megvásárolható: pincészetnél és on-line a webshopban

VINTURI
DELUXE AERATOR SET
ESSENTIAL WINE AERATOR & TOWER

Felszabadultabb
Aromák...

Gazdagabb
Íz...

Lágyabb
Savérzet...

Egy pillanat
Alatt!

VINTURI BOR LEVEGŐZTETŐK
info@szinfolt.hu

HOLDVÖLGY

HOLDVÖLGY ELOQUENCE
Szamorodni
2007

A forró és száraz nyár elejének köszönhetően korai volt a szőlőérés. Szeptember elején sok csapadék esett, ami kiválóan beindította az aszúsodási folyamatot az érett szőlőfürtökben. Már szeptember 24-től nagy gazdagságú aszúszemeket lehetett szedni. A 2007-es édes borok selymesen krémesek és gazdag beltartalommal rendelkeznek.

Nagyon szép , arányos, elegáns, krémes textúrájú bor, vibráló savakkal. Trópusi és aszalt gyümölcsös, kajszis, édes fűszeres ízvilágát a mádi talaj által nyújtott ásványosság új dimenzióba helyezi.

Árkategória: €€€€
Megvásárolható: pincészetnél, 12 palack rendelése felett a pincészettől házhoz szállítják magánvevők részére is.

HOLDVÖLGY MEDITATION
Birtok Furmint
2009

Forró csapadék csapadékmentes nyár volt, a száraz alapanyagok szépen be tudtak érni. Optimális időben, megfelelő paraméterekkel lehetett szüretelni. Bár száraz év volt, a savak nem égtek el, így vélhetően ennek az évjáratnak a száraz borai hosszú életűek lesznek.

Illatában ásványos, mint ahogy kortyban is elsődlegesen minerális, érezni benne a gazdag vulkanikus talajt. Mellette vannak gyümölcsök is, alma, barack, némi édesfűszeresség, de főként Tokaj érezhető. Érettség, szikárság, csipetnyi kedvességgel.

Árkategória: €€€
Megvásárolható: pincészetnél, 12 palack rendelése felett a pincészettől házhoz szállítják magánvevők részére is.

KARÁDI-BERGER BORÁSZAT

FURMINT & HÁRS
2013

Virágillat, szőlőre, egresre emlékeztető íz. Könnyed, üde gyümölcsös, kis maradék szénsavval és élénk savakkal.

Ételajánlat: Sült csirkemell citromos burgonyával és fűszeres karalábéval (Segal Viktor receptje)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél

A bort megrendelni a boraszat@karadiesberger.hu mailcímen keresztül lehet.

TOKAJI FURMINT "PALANDOR"
2011

Illatában, körte, birs, mandula és minerálitás. Ízében is folytatódik a birses jelleg, leheletnyi vanília, elegáns savak és minerális sósság.

Ételajánlat: Vajban sütött mandulás pisztráng.

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél

A bort megrendelni a boraszat@karadiesberger.hu mailcímen keresztül lehet.

KARDOS ÉS FIA SZŐLŐBIRTOK

ZICCER TOKAJI CUVÉE
2013

Pincénk alapbora. A cél egy jó ivású, könnyed, de a mádi jegyeket magukon viselő bor elkészítése volt. A három fő hegyaljai szőlőfajtából készítjük, ami számunkra egy kihagyhatatlan lehetőség volt, innen származik a név ötlete is.

Kíméletes lékinyerés pneumatikus présben, az alkoholos erjesztés úszófedeles műanyagtartályban, vadélesztővel történt. Fejtés után 3 hónap tartályos érlelés következett. Palackozás előtt bentonitos derítést kapott.

Dűlők: Betsek dűlő (Mád), Padihegy dűlő (Rátka), Danczka dűlő (Mád)

Árkategória: €
Megvásárolható: pincészetnél, gasztronómia

SUPREME BIRTOKBOR
2012

A Ziccernél tartalmasabb, de még mindig könnyeden fogyasztható, nem túl hordós bor készítése az irány, ennek érdekében az érlelésnél kizárólag harmad és negyed töltésű hordókat használtunk.

Kíméletes lékinyerés 5hl fakosaras présben történt. Az alkoholos erjesztés úszófedeles műanyagtartályban történt, vadélesztővel. Fejtés után használt fahordóban 5 hónap érlelés következett. Palackozás előtt bentonitos derítést kapott.

Dűlők: etsek dűlő (Mád), Padihegy dűlő (Rátka)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél, gasztronómia

KVASZINGER PINCE

HATALOS FURMINT
2012

A kiváló minőségű szőlő értékeit megőrizve hagyományos eljárással készítjük borainkat. Száraz borok esetében a zúzás-bogyózást követően kíméletesen préseljük a szőlőt. Az erjesztés 225 literes tölgyfa hordókban történik. Az erjedés után battonage technológiát alkalmazva 1 hónapig felkavarjuk a finomseprőt, majd a dűlőszelektált borok esetében 6-8 hónapos tölgyfa hordós érlelés következik.
A 2012-es Hatalos Furmintunk nagyon szépen beérett termésből származik. Gyümölcsös, zamatos tétel, egy kis édességgel. Komoly testű és kellő savgerinccel rendelkezik. Zamatában fellelhető az ásványosság, kis kámforosság, virágos jegyekkel, sok tercier aromával és erjedési észterekkel

Dűlők: Hatalos dűlő (Szegilong)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincészetnél, Borház Borkereskedés

KANYARGÓS FURMINT
2012

Birtok Furmintunk 3 dűlő termését tartalmazza.
A Szegilong határában lévő Hatalos dűlő délkeleti fekvésű, meredek dőlésszögű, ásványokban gazdag talajú terület. Az Olaszliszka határában lévő Meszes dűlő déli fekvésű, meredek lejtésű, meszes agyag talajú terület. A Bukler dűlő nyugati fekvésű, enyhe dőlésszögű, ásványos, erősen kötött agyag talajú terület.
A 2012-es évjárat esetében könnyed, friss gyümölcsös jegyek megőrzésére törekedtünk. A bor kellő savgerinccel rendelkezik, melyet nagyon szépen kiegészít ásványossága és maradék cukortartalma.

Dűlők: Hatalos dűlő (Szegilong); Meszes dűlő (Olaszliszka); Bukker dűlő

Árkategória: €
Megvásárolható: pincészetnél, Borház Borkereskedés

LENKEY PINCÉSZET

GRAND SELECTION TOKAJI FURMINT 2009

A 2009-es évjáratból tizenhét hordónyi dűlőszelektált furmint érlelődött a pincében, nyolc hónap után azt a tíz hordót választottam ki közülük, amelyikről úgy gondoltam, eleget volt már a fában. A Tíz Hordó házasítás ily módon több dűlő ötvözete, került bele a Holdvölgyből, a Vilmányból, a Bombolyból, a Korposdról és a Hegyfarokból. A maradék hét hordót hagytam további tíz hónapot érni...

18 hónap hordós, majd 36 hónap palackos érlelés után 2014 év végén került forgalomba.

Árkategória: €-€€
Megvásárolható: Radovin, Bor és Társa, Kadarka Bár, Pohárszék, Borfalu, Boráruda, Sarki Fűszeres, Bornívó, Borbazár, Borszoba és a gasztronómiában

OREMUS

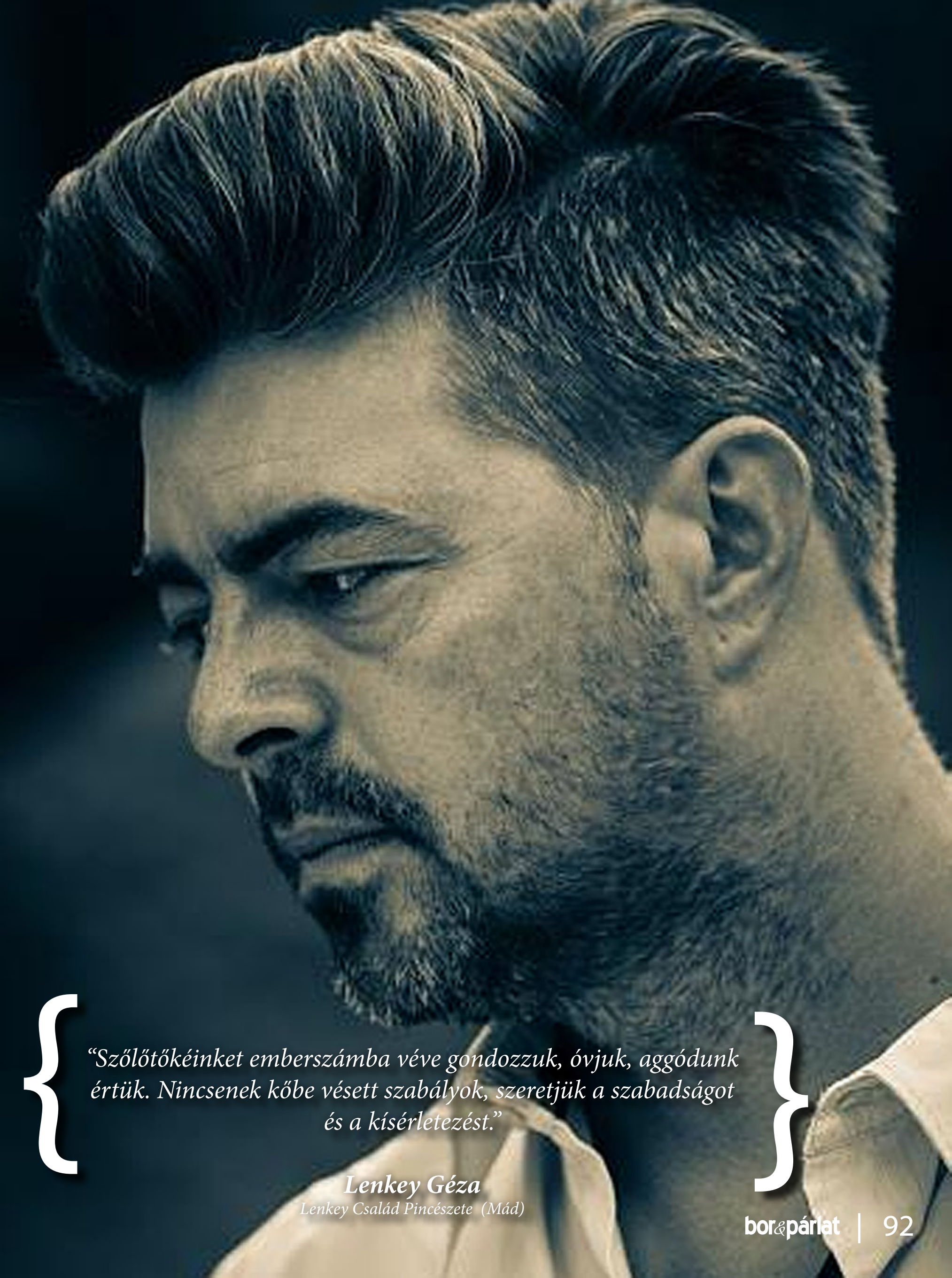
MANDOLÁS TOKAJI FURMINT 2012

A tolcsvai pince birtokbora részben a Mandolás-dűlőből szüretelt, válogatott furmintból. A riolitos talajon a fajta gazdag és ásványos arcát mutatja meg. Kis hordóban lassan erjesztett és érlelt, vibráló, zamatos, nagyon hosszú bor citrusokkal, mandarinnal.

A Bortársaság véleménye: Érett szalmasárga szín, ásványos, meszes, összetett illat: kandírozott gyümölcsök, méz, hársfa, őszibarack. Finom tölgy és likőrösség. 448 palack.

Dűlők: Mandolás dűlő (Tolcsva)

Árkategória: €€
Megvásárolható: Bortársaság, borbolt.hu



“Szőlőtőkéinket emberszámba véve gondozzuk, óvjuk, aggódunk értük. Nincsenek kőbe vésett szabályok, szeretjük a szabadságot és a kísérletezést.”

Lenkey Géza
Lenkey Család Pincészete (Mád)

OROSZ GÁBOR

BETSEK TOKAJI FURMINT 2011

A CBA véleménye: Orosz Gábor Betsek Furmintja az egyik legjobb mádi dűlő termése. Sós ásványos jellege tökéletesen kiemeli a fajtajelleget, annak finom aromatikus gazdagságát.

Dűlők: Betsek dűlő (Mád)

Árkategória: €€€
Megvásárolható: CBA, vinotékák országszerte

ORSOLYÁK ATTILA

"AZ ÉN VILÁGOM" TOKAJI FURMINT ÉS HÁRSLEVELŰ 2012

A terület nagysága jelenleg összesen 1,3 ha a mádi Szent Tamás és a rátkai Istenhegy dűlőkben.
Az évjárat és a dűlők adta lehetőségek kihasználása mellett kívánom boraimon keresztül a tokaji bor hírnevét hazai és nemzetközi szinten növelni.

A borvidék két fő fajtája adta jellegzetes, elegáns, száraz bor. A tölgyfahordóban erjedt és érlelődött tételek válogatás után kerültek házasításra. Az egyedi karakterekből felépült illat és ízvilág vonzó egységben mutatja be Tokaj gazdag sokszínűségét. 610 palack készült belőle.

Megvásárolható: pincészetnél

PATRICIUS BORHÁZ

FURMINT RESERVE
2013

A fajtára jellemző gyümölcsösség, erőteljes minerálitás és elegáns savak jellemzik a bort, háttérben a részbeni hordós fermentáció és érlelés finom vajas, pörkölt mandulás jegyeivel. Jól iható, könnyed tokaji bor.

Ajánljuk: grillezett hal- és vadételek, rosé kacsamell párolt gyümölcsökkel, indiai vajas csirke

Megvásárolható:
országszerte borkereskedésekben, CBA, In Vino Veritas, L'Enoteca, Radovin, Selection Borszaküzlet

PAULAY BORHÁZ

"BITANGJÓ" FURMINT
2012

A Paulay Borház és Vendégház Tokaj szülöttjéről, Paulay Edéről kapta a nevét, aki a Nemzeti Színház igazgatója volt 1878-tól élete végéig és épp ebben a házban született. Büszkeségünk a fajtagyűjteményünk, amelyben több, a filoxéravész előtt Tokajban termesztett fajta megtalálható (Pl: Lisztes fehér, Bakator, Járdovány, Polyhos, Gohér, stb) és amelyekből bor is készül. Küldetésünk ezeknek a régi fajtáknak az újra fölfedezése.
Borlapunkban megtalálhatóak a száraz fajtaborok dűlőszelektáltan is, és természetesen a tokaji édes borok. Boraink spontán erjednek, legnagyobb részt fahordóban. Az éves palackszám 3-4000, amelyet helyben értékesítünk.

Dűlő: Verebes dűlő (Tokaj)

Árkategória: €€
Megvásárolható: pincénél

“A Furmint olyan mint egy hangszer, különféle dallamokat tudunk jàtszani rajta, a bor lehet szàraz, vagy édes, késöi szüret vagy akàr aszú, a Furmint mindig fantasztikusan hoza a formàjàt, erre csak kevés fajta képes.”

Wille-Baumkauff Stefan
Pendits Szölöbirtok és Pincészet (Abaújszántó)

PENDITS SZÖLÖBIRTOK ÉS PINCÉSZET

KRAKÓ TOKAJI FURMINT
2013

A cég 1991-ben alakult családi vállalkozásként, az ültetvények a borvidék jeles dülöiben találhatók, igy müvelünk szölöt Mádon a Holdvölgy, Tállyán a Báthory, Abaújszántón a Pendits, Krakó és Bea dülökben. 2005 óta ökológiai gazdálkodást végzünk, 2008-ban elsöként a tokaji borvidéken megkaptuk a bio tanúsítást, 2011-ben pedig elsö magyar birtokként a biodinamikus DEMETER tanúsítást.

Arra törekszünk, hogy boraink tükrözzék a terroir, a szölöfajta és az évjárat karakterét.

Illatában mezei virágok, kamilla érezhető, jól strukturált bor finom savakkal, hosszú lecsengéssel.

Dűlők: Krakó dűlő (Abaújszántó)

Árkategória: €€€€
Megvásárolható: a DiVino hálózatában

SAUSKA BORÁSZAT

FURMINT
2013

Friss menta, zöldbors, ananász és citrusok üdítő illata és íze. Reduktív, könnyed, alacsony alkohollal, friss savakkal, hosszú lecsengéssel.

Árkategória: €
Megvásárolható: Bortársaság borszaküzleteiben és vinotékákban országszerte

PUKLUS PINCÉSZET

“CSABI GYÖNGYE”
SZÁRAZ GYÖNGYÖZŐBOR
2012

Furmint szőlőből erjesztett száraz fehér gyöngyözőbor. Gyümölcsillatát és finom savtartalmát kiemeli és frissíti a pezsdítő szénsavtartalom. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet:8°C.

Megvásárolható: pincészetnél

TOKAJI FURMINT
2013

A pincészet rövid bemutatása: Puklus János 1974-ben alapította a pincészetet. A birtok szőlőterületei Tokaj-Hegyalja legdélibb részén, Bodrogkeresztúr, Tarcal és Bodrogkisfalud első osztályú dűlőiben találhatók, összesen 17,5 hektáron. Főbb szőlőfajták a furmint, a hárslevelű és a sárga muskotály, de ezek mellett megtalálható a zéta, a kabar, a kövérszőlő, a gohér, a Tarcal-sorozat, valamint egy kis cabernet sauvignon és cabernet franc is. A szőlőfeldolgozó korszerű, megfelel az új reduktív, illetve a hagyományos oxidatív technológia követelményeinek is. Boraik hagyományos tokaji érlelését négy, kisfahordós érlelőpince segíti. A fahordós érlelés idejét mindig a bor egyénisége határozza meg, általában 3-5 év, de ennél több is lehet.

Megvásárolható: pincészetnél

ROYAL TOKAJI

TOKAJI DŰLŐVÁLOGATÁS FURMINT 2013

Úrágya és Betsek dűlő Furmint borainak házasítása. A fűszeres Betsek Furmint és a karakteres Úrágya Furmint házassága egy ásványos, testes, ugyanakkor bársonyos, a dűlők jellegét magában hordozó Furmintot eredményezett. 2036 palack készült, 15 hónapos új tölgyfahordós érleléssel.

Dűlők: Úrágya dűlő (Mád); Betsek dűlő (Mád)

Árkategória: €€€
Megvásárolható: CBA, METRO, Raiker, Tesco, Bortársaság

SZENT TAMÁS TOKAJI FURMINT 2013

A pincészet második dűlő szelektált furmintja, 15 hónapig új zempléni tölgyfahordóban erjedt és érlelődött . 1564 palack készült, nagy testtel, hosszú lecsengéssel rendelkező szép tétel.

Dűlők: Szent Tamás dűlő (Mád)

Árkategória: €€€
Megvásárolható: CBA, METRO, Raiker, Tesco, Bortársaság

“Furmint tudja legjobban visszaadni a mádi termőhelyre jellemző karaktert. A dűlők egyediségét meghatározza az agyagásványok változatos arányú előfordulása.”

ifj. Szepsy István
Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)

SZENT TAMÁS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

MÁD FURMINT
2013

Harmadik évjárata a 2011-ben megkezdett sorozatnak. Sikerült bővíteni az integrációt, és két új dűlőből is tudtunk vásárolni Furmintot. A borászati technológia semmiben sem tér el a megelőző évjáratokban alkalmazottaktól, maradt továbbra is 100% tartályos erjesztés, természetes élesztőjével indult az erjedés és nem alkalmaztunk almasav bontást. Bár az évjárat határozottabb savakat hozott, mint az előző kettő, ezek nem bántóak, sőt a bor a korábbi évjáratoknál jobban tudja bemutatni Mádot, mint termőhelyet. Szerkezete miatt azonban több időt kellett pihentetni palackozás után.

Árkategória: €€
Megvásárolható: Első Mádi Borház, vinotékák

DONGÓ FURMINT
2013

A tállyai Dongó dűlőt már a Bél és Matolai féle besorolások is a legmagasabb kategóriában tartották számon. Az andezit és mállott andezit alapkőzeten a vulkáni hamu lerakodása miatt a talaj egészen sötét árnyalatú, agyagásványokban gazdag, elsősorban zeolitban, ezért borai rendkívül összetettek, ásványosak. A 2013-as év az utóbbi időszak legkiegyenlítettebb évjárata, mely lehetővé tette összetett és jó arányú borok készítését. A 2013-as Dongó Furmint struktúrájában az ásványosság mellett meghatározó a furmint gyümölcsössége és a sokrétű savszerkezet, valamint a másod-és harmadtöltésű zempléni tölgyfahordókban eltöltött 10 hónapos érlelés jegyei.

Dűlők: Dongó dűlő (Tállya)

Árkategória: €€€€€
Megvásárolható: Első Mádi Borház, vinotékák

SZENT BENEDEK PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT
2009

A Szent Benedek Pincészet ültetvényei 9 dűlőben találhatóak. Ebből 7 dűlő válogatott terméséből lett házasítva ez a bor úgy, hogy a különböző termőhelyek sajátosságai egy komplex egészet alkossanak.

Megvásárolható: pincészetnél, on-line a webshopban, Monarchia borszaküzlet, Sidewayz Borkereskedés, Enoteca & Bistro Corso (Pécs), BorNívó (Miskolc)

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ

GRAND SELECTION TOKAJI FURMINT
2013

A borban található gyümölcsös karakter szépen keveredik a furmint szőlő zamataival, melyet kiegészít a mádi kővágó dűlő mineralitása, ásványossága. Az újhordós erjesztésnek és érlelésnek köszönhetően ízében vaníliás füstös jelleg érezhető. Nagy testű, hosszú lecsengésű mégis könnyed bor. Színében a hordós erjesztésből és érlelésből adódód szalmasárga árnyalatokkal. Illatában tropikális, gyümölcsös jegyekkel és virágillattal, az újhordós érlelésből adódó elegáns füstös karakterrel jelenik meg. Ízben telt és kerek, az őszibarackos jelleg a furmint fajta fanyarságával és a mádi Kővágó dűlő mineralitásával vibrál benne. Határozott savakkal és hosszú lecsengéssel tölti ki a szájat.

Dűlők: Kővágó dűlő (Tolcsva); Szarvas dűlő (Tarcal)

Árkategória: €
Megvásárolható: pincészetnél, CBA Príma, GRoby, Memories of Hungary, gasztronómia

“A bornak örömet és boldogságot kell sugároznia. Ha az ember megkóstol egy bort és az ízlik neki, érzi, hogy átjárja a testét és meg akar inni még egy kortyot: ez a jó bor számomra. Egy bornak be kell mutatnia a termőterületet, a fajtáját, összhangban és egyensúlyban kell lenni, hogy amikor az ember lenyeli, az valóban örömet okozzon neki.”

Áts Károly
Tokaj Kereskedőház (Tolcsva)

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

Makai Gergely
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

HÉTSZŐLŐ BISTRO FURMINT 2012

A Bistro borcsalád a Hétszőlő fiatal generációs borcsaládja, amely a mindennapok jól fogyasztható, reduktív, gyümölcsös és könnyedebb borairól szól. Könnyű felismerni a címkén szereplő nagy 7-es számról, amely a Hétszőlő dűlő 1502-es, 7 szőlőparcellából való megszületésére utal. Vagány, friss, könnyed, de egyben érződik benne a komoly, korrekt háttérmunka. Körte, zöldalma, friss fehér virágok illatban. Az ember már várja, hogy megkóstolja, és ízében is hasonló fogadja. A reduktív, finomseprős érlelésnek is köszönhetően kedvesen gyümölcsös, és közepesen telt. Intenzív ízű, élénk, üdítő savú, gyümölcsös, szép ásványossággal megáldott Furmint.

Dűlők: Nagyszőlő dűlő (Tokaj)

Árkategória: €
Megvásárolható: Rákóczi Pince (Tokaj), Budapest: Borkápolna, Bacchus, Debrecen: Esszencia Borbolt, Borudvar, CBA

HÉTSZŐLŐ FURMINT SELECTION 2012

A Furmint szőlőfajta a Tokaji borvidék legelterjedtebb fajtája. Csodálatos terroir jelleggel bíró száraz, késői szüret és aszú borokat lehet készíteni Furmintból. Reduktív érlelés esetén fehér virágok, körte, zöldalma jellemzi, fahordós érlelés esetén pedig tűzkövesség, trópusi gyümölcsök, barack, birs jellemzik sokszor. Cukorgyűjtő képessége mellett kiváló savszerkezettel is rendelkezik. Egy kiváló bor a Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtoktól, amelynek magja, a lösz talajon fekvő Hétszőlő dűlő, 1502-ben 7 parcella egyesítésével született meg.

Dűlők: Hétszőlő dűlő (Tokaj); Nagyszőlő dűlő (Tokaj)

Árkategória: €€
Megvásárolható: Rákóczi Pince (Tokaj), Budapest: Borkápolna, Bacchus, Debrecen: Esszencia Borbolt, Borudvar, CBA

TOKAJ NOBILIS SZŐLŐBIRTOK

BIRTOK FURMINT
2013

Ebben a borban mindkét dűlőnk, a Csirke-mál és a Barakonyi, termése is benne van.
2013-ban csak Furmint alkotja. 60% tartályban, 40% hordóban erjedt, majd a két rész 3 hónap után lett összeházasítva.

Erre az évjáratra jellemzően friss, zamatos savak vannak jelen.
Illata friss, gyümölcsös (körte, kamilla), ízében ásványoktól és a fahordós érleléstől gazdag, hosszú utóízű bor.

Dűlők:
Csirke-mál dűlő (Bodrogkisfalud); Barakonyi dűlő (Bodrogkisfalud)

Árkategória: €€
Megvásárolható: a pincészetnél, országszerte a Bortársaság üzleteiben, BorPont (Győr)

BARAKONYI FURMINT
2013

Ebben a dűlőben a családom több, mint 60 éve művel szőlőt. Talaja rendkívül gazdag, mozaikszerűen összetett. Leggyakoribb a riolittufa málladéka. Az ültetvény déli-délkeleti kitettségű. 2013-ban bár a nyár meleg volt, de az ősz hideg, főleg az éjszakák, így a savtartalom nagyon szépen megmaradt. Kíméletes préselés után a must fahordóban erjedt, majd 7 hónapot érlelődött 3-4 éves, 220 l-es zempléni tölgyből készült hordókban. A bor spontán erjedt, saját élesztőkkel. Illatban a körte, menta és virágpor jellemzi. A hordós érlelésből származó vaníliás illat csak finoman jelenik meg. Íze gazdag, összetett, rendkívül hosszú utóízzel. A korty végén első sorban az ásványos ízek dominálnak. Hosszú életű, jól érlelhető bor lesz.

Dűlők: Barakonyi dűlő (Bodrogkisfalud)

Árkategória: €€€
Megvásárolható: a pincészetnél, országszerte a Bortársaság üzleteiben, BorPont (Győr)

“Mivel nagyon szigorú terméskorlátozással termeljük a szőlőt, szüret alatt pedig csak a teljesen egészséges és érett fürtöket használjuk fel, rendkívül alacsony termésátlag mellett nagyon koncentrált, magos mustfokú gyümölcsöt szüretelhetünk.

A szüret és feldolgozás során nagyon fontos, hogy a szőlőt a legkíméletesebben dolgozzuk fel és a gyümölcs minden erényét átmentsük a borba.”

Bárdos Sarolta
Tokaj Nobillis (Bodrogkeresztúr)

Borászatok

ÁRVAY JÁNOS CSALÁDI PINCÉSZETE - Rátka
3908 Rátka, Széchenyi tér 13.
GPS: N48.215000, E21.227735
Tel.: +36 (30) 395-3679 - Árvay Szabolcs
Tel.: +36 (30) 257-5314 - Árvay János
info@arvay.eu
www.arvay.eu

BARTA PINCÉSZET - Mád
3909 Mád, Rákóczi u. 81-83.
GPS: N48.19587, E21.27928
Tel.: +36 (30) 324-2521
sales@bartapince.com
www.bartapince.com

BASILICUS SZŐLŐBIRTOK - Tarcal
3915 Tarcal, Könyves Kálmán u. 15.
Tel.: +36 (70) 338-0038
basilicusbor@gmail.com
www.basilicus.hu

BODNÁR PINCÉSZET - Mád
3909 Mád, Kossuth út 72.
Tel.: +36 (30) 928-1696 , +36 (30) 812-0800
bodnarpince@gmail.com
www.madibodnarpinceszet.hu

BODROG BORMŰHELY - Bodrogkisfalud
3917 Bodrogkisfalud, Petőfi u. 7.
Tel.: +36 (70) 366-8740
farkas.krisztian@bodrogbormuhely.hu
www.bodrogbormuhely.hu

BREITENBACH TOKAJ PINCE - Bodrogkisfalud
3917 Bodrogkisfalud, Klapka György út 38 .
Tel.: +36 (70) 634-3095
breitenbach1641@freemail.hu
Facebook: Breitenbach Pince

BUDAHÁZY SZŐLŐBIRTOK - Mád
3909 Mád, Batthyány u. 17.
Tel.: +36 (30) 467-1760
info@budahazypince.hu
www.budahazypince.hu

Ajánlott
BORÁSZATOK

CHATEAU CLOCHE - Szerencs
3900 Szerencs, Alsópincesor 1.
Tel.: +36 (20) 547-3017
info@minosegibor.hu
www.minosegibor.hu

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

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

DERESZLA PINCÉSZET - Bodrogkeresztúr
3916 Bodrogkeresztúr, Felső utca 2.
Tel.: +36 (47) 369-004
dereszla@dereszla.com
www.dereszla.com

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

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

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

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

Tokaji Kávépörkölő Manufaktúra - borkóstolás, vendéglátás
3910 Tokaj, Bethlen Gábor u. 10.
Tel.: +36 (47) 552-008
info@ tokajcoffee.com
www.tokajcoffee.com

Ajánlott
BORÁSZATOK

FERDINÁND PINCÉSZET - Mád
3909 Mád, Magyar utca 38.
Tel.: +36 (20) 287-3967
ferdinand.pinceszet@gmail.com
www.facebook.com/ferdinandpince

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

GALAMBOS PINCÉSZET - Abaújszántó
3881 Abaújszántó, Dobó István u. 6.
Tel.: +36 (20) 387-4789 Galambos Péterné
Tel.: +36 (20) 452-0563 Galambos Péter
galambospinceszet@gmail.com
www.galambospinceszet.hu

GIZELLA PINCE - Tokaj
3910 Tokaj, Dienes u. 78.
Tel.: +36 (20) 233-3212
laszlo.szilagyi@gizellapince.hu
www.gizellapince.hu

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET - Tarcal
3915 Tarcal, Terézia kert 9.
GPS: N48.143589, E21.334291
Tel.: +36 (47) 380-173
degenfeld@degenfeld.hu
www.grofdegenfeld.hu

HÍMESUDVAR - Tokaj
3910 Tokaj, Bem út 2.
Tel.: +36 (47) 352-416
tokaji@himesudvar.hu
www.himesudvar.hu

HOLDVÖLGY - Mád
3909 Mád, Batthyány u. 69.
Tel.: +36 (20) 421-1817
contact@holdvolgy.com
www.holdvolgy.com

KARÁDI ÉS BERGER BORÁSZAT - Erdőbénye
3932 Erdőbénye, Hunyadi u. 21.
Tel.: +36 (70) 615-4797; +36 (70) 615-4793
boraszat@karadiesberger.hu
www.karadiesberger.hu

KARDOS ÉS FIA SZŐLŐBIRTOK - Mád
3909 Mád, Vörösmarty u. 1.
Tel.: +36 (70) 454 6577
info@kardos-tokaj.com
www.kardos-tokaj.com

KVASZINGER BORÁSZAT - Olaszliszka
3933 Olaszliszka, Burgundia utca 6.
Tel.: +36 (20) 291-7186
kvaszinger.laszlo@gmail.com
www.kvaszinger.hu

LENKEY CSALÁD PINCÉSZETE - Mád
3909 Mád, Táncsics Mihály u. 29-31.
Tel.: +36 (70) 313-2390
lenkeypinceszet@t-online.hu
www.lenkeypinceszet.hu

OREMUS - Tolcsva
3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky Endre u. 45.
Tel.: +36 (47) 384-505
tokajoremus@tokajoremus.hu
www.tokajoremus.com

OROSZ GÁBOR PINCÉSZETE - Mád
3909 Mád, Táncsics Mihály u. 4.
Tel.: +36 (47) 348-076
bodvin@gmail.com

ORSOLYÁK ATTILA - Tokaj
Tel.: +36 (70) 454--887
istenhegyalja@index.hu
facebook: Istenhegy Kisbirtok

PATRICIUS BORHÁZ - Bodrogkisfalud
3917 Bodrogkisfalud,
Várhegy–dűlő, 3357 hrsz.
Tel.: +36 (47) 396-001
info@patricius.hu
www.patricius.hu

PAULAY BORHÁZ - Tokaj
3910 Tokaj, Hajdú köz 11.
Tel.: +36 (20) 451-7789, +36 (20) 423-8206
bodnar.linda@paulayborhaz.hu
www.facebook.com/paulayborhaz
www.paulayborhaz.hu

PENDITS SZÖLÖBIRTOK ÉS PINCÉSZET - Abaújszántó
3881 Abaújszántó, Béke út 111.
Tel.: +36 (20) 317-0966
pendits@t-online.hu
www.pendits.com

Ajánlott
BORÁSZATOK

PUKLUS PINCÉSZET - Bodrogkeresztúr
3916 Bodrogkeresztúr, Tarcali u. 13.
Tel.: +36 (30) 487-5735
puklusbor@puklusbor.hu
www.puklusbor.hu

ROYAL TOKAJI BORÁSZAT - Mád
3909 Mád, Rákóczi u. 35.
Tel.: +36 (47) 548-500
tombacz@royal-tokaji.hu
www.royal-tokaji.com

SAUSKA-TOKAJ - Tokaj
3910 Tokaj, József Attila u. 2.
Tel.: +36 (47) 552-155
tokaj@sauska.hu
www.sauska.hu

SZENT BENEDEK PINCÉSZET - Tállya
3907 Tállya, Árpád tér 6.
Tel.: +36 (30) 346-4189
info@szentbenedekpinceszet.hu
www.szentbenedekpinceszet.hu

SZENT TAMÁS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET - Mád
3909 Mád, Batthyány u. 51.
Tel.: +36 (30) 643-4875
szenttamas@szenttamas.hu
www.szenttamas.hu

Első Mádi Borház és Bisztró - borkóstolás, vendéglátás
3909 Mád, Hunyadi János u. 2.

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK - Tokaj
3910 Tokaj, Bajcsy-Zsilinszky Endre út 19-21.
Tel.: +36 (47) 352-009, +36 (30) 351-8001
tokaj@hetszolo.hu
www.tokajhetszolo.com

Rákóczi Pince - borkóstolás, vendéglátás
3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
Tel.: +36 (30) 436-5767
rakoczipince@hetszolo.hu

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ - Tolcsva
3934 Tolcsva, Petőfi Sándor u. 36-40.
Tel.: +36 (47) 384-164
marketing@tokajwinetrade.com
www.tokajwinetrade.com

TOKAJ NOBILIS - Bodrogkeresztúr
3916 Bodrogkeresztúr, Kossuth út 103.
Tel.: +36 (20) 391-8328
bardos@tokajnobilis.hu
www.tokajnobilis.hu

TOKAJ NOBILIS

kézműves családi birtok • természethű borok • borkóstoló • dűlőtúrák • vendégház

Amikor elhatároztuk, hogy megalapítjuk a Tokaj Nobilis Szőlőbirtokot, egy olyan kézműves borászatról álmodtunk, ahol egyedi minőségű borokat alkotva jutna kifejezésre a dűlő, a fajta és viszonyunk a természethez. Így esett a választásunk Bodrogkisfalud határában a Barakonyi és a Csirke-mál dűlőkre.

Nálunk a borkészítés a szőlőben kezdődik, hiszen a bor minőségét alapvetően meghatározza a szőlő minősége. Boraink nagy része fahordóban erjed és érlelődik több hónapig vagy évig. Palackozás után 3-6 hónapig pihentetjük a borokat, mielőtt forgalomba hoznánk. A szüret és feldolgozás során nagyon fontos, hogy a szőlőt a legkíméletesebben dolgozzuk fel és a gyümölcs minden erényét átmentsük a borba. A borkészítés során nem használunk semmilyen természetidegen anyagot, a borokat legkisebb beavatkozással készítjük el.

Nevünk jelentése: nagylelkű, bőkezű; előkelő, finom.

Azon dolgozunk, hogy mindezt hűen tükrözék boraink.

Tel: +36 20 391 83 28
Email: bardos@tokajnobilis.hu
www.tokajnobilis.hu
www.facebook.com/tokajnobilis

Programok

2015. április - május - június

BUJDOSÓ PINCÉSZET BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN

04. 11.

Helyszín: Hotel Platán****
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.
Tel: +36 (30) 904-6236
E-mail: info@platanhotel.eu
www.platanhotel.eu

Dátum: 2015. április 11.
Időpont: 19.00-23.00 óráig

A borvacsora menüje a következő:
Rosecco 2014 (Pinot Noir és Cabernet Sauvignon gyöngyöző bor) – Aperitif
Kapitány 2014 (Irsai Olivér) – Pácolt lazac rolád zöldborsós blinin lágy fürjtojással és avocádo fagylattal
Cirkáló 2013 (Olaszrizling) – Spárga krémleves rebarbara kompóttal és zöldség pogácsával
Nemere 2012 (Chard., Sauv. B.,Szürkebarát, Királyleányka) – Balatoni fogas filé bazsalikomos aszalt paradicsommal és pirított burgonyával, grillezett édesköménnyel és karalábé habbal
Katamarán 2011 (50 % Cabernet Sauvignon Cabernet Franc) – Sous Vide vaddisznó karaj fűszeres padlizsánnal, fehér bab krém, rókagomba és lestyános sponge
Tramontana 2011 (Késői szüretelésű Tramini) – Rozmaringos körte tarte tatin, gorgonzola fagylalt karamellizált dióval

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

ROSÉ ÉS PEZSGŐ KERT és ROSÉ ÉS PEZSGŐ MUSTRA

Helyszín: Gesztenyés kert
Cím: 1012 Budapest, Csörsz utca – Sirály sétány

Dátum: 2015. május 8-10.
www.rosalia.hu

Rosé Garde nyitva tartás:
Május 8. (péntek): 14-24 óra között
Május 9. (szombat): 10-24 óra között
Május 10. (vasárnap): 10-21 óra között
Belépés: ingyenes. Kóstoláshoz 1.000 forintért Stölzle kristály kóstolópohár vásárolható.

Éves Magyar Rosé Mustra nyitva tartás:
Május 9. (szombat): 14-19 óra között
Belépés: elővételben 3.500 Ft A rendezvényen csak logózott, visszaváltható kóstolópohárral lehet kóstolni, melynek letéti díja 1.000 Ft.

04. 12.

TOKAJ-HEGYALJA PIAC

Úszunk az árral, halkülönlegességekkel

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

04. 17.

XVI. KISÜSTI PÁLINKA FESZTIVÁL

Helyszín: Várkert
Cím: Gyula, Várkert u. 1.
Dátum: 2015. 04. 17-19.
www.palinkafesztival.hu

04. 17.

KALANDOS BORKÓSTOLÓ A HOLDVÖLGY PINCELABIRINTUSBAN

Helyszín: Holdvölgy Pincészet
Cím: 3909 Mád, Batthyány utca 69.
Dátum: 2015. április 17-18.
Belépődíj: 3.000 Ft/fő
Regisztráció: visit@holdvolgy.com
Tel.: +36 (20) 421-1817
www.holdvolgy.com

Öt csodás Holdvölgy bort rejtettünk el a több száz éves pincelabirintusban, melyet egy térkép segítségével kell megtalálni. Fedezze fel Tokaj-hegyalján Mád legkiterjedtebb történelmi pincerendszerét! Több száz éves járatok, közel 2 km hossz, 108 ág és 3 szint egyedülállóan feltárt komplexuma várja a látogatót.

04. 30.

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

Cím: Agárd, több helyszínen
Dátum: 2015. április 30. - május 3.
Web: http://velenceitofeszt.hu

05. 01.

X. VILLÁNYI BORZSONGÁS

Helyszín: Villányi borvidék (több helyszín)

05. 08.

A BorZsongáson lesz májusfaállítás, blues-, jazz-, rock'n'roll, magyar táncház és latin tánctábor, grill party, stifolderverseny, Bor-Ász futball gálamérkőzés és természetesen villányi borok, ételkülönlegességek, kézműves foglalkozások, lovas kocsikázás, gyalog-, és kerékpártúrák a borvidék dűlői között.
Dátum: 2015. május 1-3.
www.borzsongas.hu

Programok

2015. április - május - június

FAGYOSSZENTEK ENGESZTELÉSE — 05. 09.

Helyszín: Patricius Borház
Cím: 3917 Bodrogkisfalud, Várhegy-dûlõ
Megközelítés: a 37-es számú fõútról
a 41–42 km közötti bekötõúton
Dátum: 2015. május 9.
Időpont: 10–18 óráig
Program: Fagyosszentek engesztelése ingyenes borkóstolóval, koncertekkel és más színes programokkal.
Gyerekeknek is!
www.patricius.hu

TOKAJ-HEGYALJA PIAC — 05. 10.

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút
Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2015. május 10.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

GARAMVÁRI VENCEL PEZSGŐ ÉS BORVACSORÁJA A PLATÁN HOTELBEN — 05.15.

Helyszín: Hotel Platán**** — 05.22.
Cím: 4030 Debrecen, Somlyai u. 10.
www.platanhotel.eu
Dátum: 2015. május 15. Időpont: 19.00-23.00 óráig

A borvacsora menüje a következő:
Köszöntő pezsgő
Vincent Blanc Fleur - Hideg vizitorma leves, karfiol panna cotta, avokádó, fekete kaviár
Vincent Don Giovanni - Sült libamáj szotírozott friss parajjal, céklapüré és sáfrányhab
Vincent Optimum Brut - Tengeri süllő korianderes répakrémmel, szójaszószos narancs szósszal és friss retekkel, csírákkal, pikáns dresszinggel
Vincent Tokaji Furmint Brut - Ropogós császárhús, sertés szűz grillezett kápia paprika kéregben, krémes burgonyapürével, rozmaringos sárgabarackkal
Vincent Evolution Rosé - Fehér spárga creme bruleé, mandula tortával és friss eperrel
Az est végén meglepetés pezsgő !

Részvételi díj: 11.900 Ft/fő, amely tartalmazza a vacsora és kóstoltatott pezsgő és borok (1-1 dl) árát.
Asztalfoglalás: +36 (30) 904-6236

TOKAJ-HEGYALJA PIAC — 06.14.

Helyszín: Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
Cím: 3907 Mezőzombor, Disznókő-dűlő a 37-es főút
Tokaji elágazásánál (a Sárga Borház Csárdánál)
Dátum: 2015. június 14.
www.facebook.com/HegyaljaPiac

35. ORBÁN-NAPI BORÜNNEP

Helyszín: Hajósi pincefalu
Cím: 6344, Hajós, Borbíró utca
Dátum: 2015. május 22-24.

A ma 1.200 présházzal rendelkező Hajós-pincefalu országos és európai viszonylatban is egyedülálló, igazi ékszerdobozként tartják számon. Csodálatos látványkényt tárul szem elé a Kalocsai-sárközből hirtelen kiemelkedő magas löszpart peremén sorjázó fehérre meszelt falú kis présházak kacskaringózó vonala.
A löszfajba vájt, a termő szőlőtőkék alatt húzódó 20–50 méter hosszú pincealagutakban sorakoznak a zamatos vörös- és fehérbort rejtő hordók.

Az utazó Hajóson egy nyugalmas, csendes pincefaluval találkozhat, ahol a hétköznapok rohanó világa után nyugalomra lelhet a hűs borospincék valamelyikében és közelebbről is megismerheti a híres hajósi vendégszeretetet

A pincefaluhoz köthető Hajós népünnepélye is, a sok ezer fős tömeget vonzó Orbán-napi Borünnep, amely az idei ében immár 35. alkalommal kerül megrendezésre, Szent Orbán püspökről a borászok védőszentjéről kapta nevét. A Borünnep programjait tekintve igen sokszínű: a helyi sváb nemzetiségi kultúrát bemutató hagyományőrző programok, szórakoztató programelemek, interaktív gyermekprogramok, kézműves kirakodó vásár és helyi termelők vására mellett igényes borturisztikai programok hada várja az ide érkező vendégeket. Borutca, a présházakba szervezett bortúrák, borbemutatóval és borkóstolóval színesített szakmai konferencia és a Hajósi Szent Orbán Borlovagrend hagyományos programjai kulturális és gasztronómiai értékeket jelenítenek meg. Emellett a Pincefaluban felállított két színpadon minden este színvonalas élő koncertek, táncházak várják a fesztiválozókat.

www.orbannaphajos.hu

Tokaj-Hegyalja PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN

PROMÓCIÓ