

K Ö Z É P P O N T B A N A B O R

BORIGO.HU

BORIGO

VÖRÖSBOR
2007



ELIZABETH GABAY

BÜKKI TESZTRIPORT

A SONKÁS

A magyar bor szakértője:

Elizabeth Gabay

Minden Magyar borászt

és borrajongót foglalkoztat, hogy mit is gondolnak a magyar borokról külföldön, pláne, hogy mit gondolnak a külföldi szakértők? Persze mendemondák mindig szólnak arról, hogy jók de drágák, meg hogy a legjobb tételeink felveszik a versenyt a hasonló stílusú borokkal nemzetközi viszonylatban is. De ki tudja, hogy ezeket a kijelentéseket milyen kóstitól vagy látogatás előzte meg? A VinCe 2010 rendezvényen az egy országra jutó jedik száma meghaladta az eddig tapasztaltakat, így adódott a lehetőség, hogy a BORIGO is beszélgethessen egyikükkel, mégpedig Elizabeth Gabay-val, akivel már többször találkoztunk, de hosszabban beszélgetni csak most sikerült először. Ha pedig már beszélgettünk, megkérdeztük magyar tapasztalatairól is, melynek nyomán valóban megszívlelendő érveket hallottunk, de megismertünk egy segítőkész és igencsak elbűvölő embert is...



Írta: Czerneckiné Sinkó Krisztina,
Fotózta: Tészár Ákos

Borigo: Egyike vagy azoknak, akik a magyar borokra specializálódtak, hiszen lakóhelyed, Provance mellett immár Magyarország is a szakterületed. Mindjárt erről is kérdezőnk, de legelőször az a kérdés adódik, mivel foglalkoztál korábban, és hogy jutottál a Master of Wine címig?

Elizabeth Gabay: Történelmet tanultam az egyetemen, aztán dolgoztam kiadónál és színházban is. Sokat utaztam, míg végül 26 évesen egyszer hazaérve feltettem magamnak a kérdést, hogy most mi legyen, mit is akarsz az élettől? Aztán valaki azt mondta: végülis szereted a bort, miért nem próbálsz meg eladni? Tetszett az ötlet, így kinéztem magamnak néhány borismereti tanfolyamot, hogy többet tudjak a termékről, amit értékesítenem kellene. Persze nagyon élveztem a dolgot. Sose felejttem el, akkoriban egyszer megkérdezték tőlem: kérsz egy dél-afrikai chardonnayt? Mire én: De hát a chardonnay az egy francia bor! Akkor még annyira kevésbé voltam informált, hogy nem tudtam, hogy a chardonnay egy szőlőfajta.

A Christie's Aukciósház kurzusán kezdtem, amelyet akkor Steven Spurrier neve fémjelzett. Miután befejeztem, őt kérdeztem meg, hogy szerinted hogyan tovább? Erre ő a WSET-hez irányított, ahol sok új emberrel találkoztam, és megismertem a Master of Wine Intézetet is. Akkoriban nagyon kevés MW volt még, talán nyolcvan körül (ma 270 körül – a szerk.). Késztetést éreztem rá, hogy megpróbáljam, hiszen fiatal voltam és kalandvágyó, de nem hittem, hogy sikerül. Ezalatt borkereskedőként dolgoztam, egészen pontosan pincészeteket



képviseltem Franciaországban és Itáliában. Még tanulmányaim közben férjhez mentem, megszülettek a gyerkeik, Ben és Rosie, majd 1998-ban letettem *A Vizsgát*.

Tudod mi a baj a Master of Wine tanulmányokkal? Keményen dolgozol, éjt nappallá téve tanulsz -, és amikor megvan, úgy érzed elveszítetted a célt, amiért eddig éltél. Ráadásul közben a piac is megváltozott - a kereskedelmi láncok (hiperek- és szupermarketek) már saját embereket alkalmaztak a pincészetek látogatására és a portfólió összeállítására. Így én egyre inkább a tanácsadás és a tanítás felé fordultam. Nagy cégek alkalmaztak, mint hivatalos borminősítőt, és borkurzusokon lettem óraadó tanár. A vizsgám után Dél-Franciaországba költöztünk a családommal, és már főleg írásból éltem, magazinoknak, websiteoknak és Oz Clarke boratlaszának.

EG



Borigo: Hogyan kezdtél érdeklődni a magyar borok iránt?

Elizabeth Gabay: Valószínűleg a férjem családjának is köze van hozzá, aki ugye magyar felmenőkkel is büszkélkedhet. Amikor mi megismertünk, az egyik barátja meghívott Tokajba még 1993 tájékán. Ez volt az első utam ide, a második sokkal később, 2007-ben - egy MW túra kapcsán szintén Tokajba vezetett. Ugyanebben az évben vettem részt először a Vinagorán, és kezdtem el írni magyar vonatkozású cikkeket angol szaklapok számára. Ez persze sok kutatómunkával járt, de így hamar képbe kerültem a magyar borokat illetően.

Borigo: Ez azt is jelenti, hogy a magyar bor az egyik kiemelt szakterületed lett?

Elizabeth Gabay: Most már az. A profilom szerint a szakterületem Provance és Magyarország ... meg egy kicsit Észak-Itália, de csak mert útba esik Magyarország felé.

Borigo: Mit gondolsz a magyar borokról? Van egy átfogó képed a minőséget illetően?

Elizabeth Gabay: Ahogy visszatekintek, a magyar borágazat hatalmasat fejlődött az elmúlt időszakban. Ezzel együtt azt gondolom, a borászok még mindig az útkeresés időszakát élik. Most hogy rendszeresen kóstolom a különböző borvidékek borait úgy látom, hogy általában a borokról nem lehet kategórikusan kijelenteni, hogy ez egy villányi, ez egy somlói vagy egy egri. Inkább mintha minden régió még keresné a saját stílusát, mintha még épphogy csak engedné a terroirt érvényesülni. Olyan mintha a borászok versenyeznének, hogy ki készíti el a legnagyobb vagy legjobb bort, ahelyett, hogy a helyi jellegzetességet igyekezne megmutatni.

A másik probléma, hogy a borászatoknak túl hosszú a portfóliója, mintha nem tudnák eldönteni melyik fajtára/fajtákra fókuszáljanak. A sok fajta is erőfitogtatásnak tűnik, holott lehetne azt is mondani: ez az én területem, x és y a két legjobb fajtam, és én ilyen bort tudok készíteni.

Borigo: Magyarország szakértőjeként ki lehet jelenteni, hogy minden általad ismert régiónak megvan a maga karaktere (értsd terroir), de a borászok többsége még nem érett rá, hogy kifejezze azt?

Elizabeth Gabay: Nem is tudom... A vulkáni eredetű talajok, Tokaj és Somló fehérborai nagyon erőteljesek és jól körvonalazható stílust képviselnek. A Balaton környéki fehérborok inkább gyümölcsösek és érettek, de aligha tudnám pontosan leírni - a borokon keresztül - az északi és a déli part közötti különbséget. Vélhetően ez azért van így, mert még nem tudom pontosan mit keresek a Balatonnál. Ilyenkor úgynevezett szakmai kóstolóra van szükség, amelyet magyar szervezet rendez, és valaki bemutatja, hogy melyik területen mire koncentrálnak. Ez az egész világon így történik, és van erre példa Magyarországon is, ahogy azt Tokaj kiválóan reprezentálta már számtalan alkalommal. Olyan hazai szakértőkre van tehát szükség,



akik meg tudják mondani mi mondjuk a balatoni merlot esszenciája. Eddig csak egy olyan emberrel találkoztam a Balatonnál - egy termelővel -, aki valóban ismerte a dűlőinek a karakterét, és azt megmutatta a boraiban is. Ő Léglí Géza.

Borigo: Itt nálunk egy teszten is részt vettél, ami a 2007-es vörös házasságok egy részét ölelte fel. Mi a véleményed róluk, figyelembe véve azt, hogy nagy vörösborkról van szó?

Elizabeth Gabay: Néhányukban sok gyümölcs és sok tannin van - ami jó -, mégsem vagyok magabiztos a struktúráról. A jó borok valóban nagyon jók voltak. Ahogy most a listámat nézem 20 tételből 8 nagyon jó volt, ami kifejezetten jó arány.



Borigo: Emlékszem tavaly a Balaton Winfer kapcsán azt mondtad, hogy a merlot-t nem feltétlenül a Balatonra találták ki. Ez a mostani kóstoló meggyőzőt-e arról, hogy a Bordeaux-i fajtáknak van nálunk létjogosultsága?

Elizabeth Gabay: Itt most ugye inkább házastársakkal találkoztunk. Az előbb említett tapasztalatok miatt a Bordeaux-i fajtáknak van helyük, de a tanulás időszaka még érezteti a hatását. Tudod, az a tapasztalatom, hogy a magazinok és szakértők gyakran türelmetlenek, és nehezen fogadják el, hogy a tanulási folyamat akár hosszú is lehet. Emlékszem például a 80-as évek dél-francia bora-ira, ahol nem ritkán több száz borból egy jó tételt találtunk. Ma ez már senkit nem érdekel. Ugyanakkor Magyarország már egyfajta reflektorfényben tanul, és ez megnehezíti a dolgát. Szerintem most az lenne a feladat, hogy kiszemeljünk egy példaképet, mondjuk Ausztráliát, de mondhattam volna mást is.... Megfigyeljük, hogyan dolgoznak, mire fókuszálnak és a helyi sajátosságokhoz igazítva igyekezzünk másolni. Ehhez azonban a borászatok-

nak tudni kell mi a céljuk, tudniuk kell milyen bort készítenek és az mitől jó, és egyáltalán: a borászoknak jobban kell tudni, hogy mi a jó.... A fogyasztók szempontjából nemkülönben fontos a magabiztos tudás - tudni, hogy a nagynak mondott bor nem feltétlenül jó.

Borigo: Egyetértek veled és a borászok felelősségén túl érzem a sajátomat/sajátunkat is. A Nemzetközi Borakadémia és a többi iskola felelőssége és feladata is, hogy a fogyasztó ízlésén, igényein keresztül tovább motiválja a borászt a közös cél érdekében. Másrészt valóban tanulnia kell a borásznak is, de vajon kitől? Ki mondja meg neki, hogy mi a jó példa Ausztráliában, mit tekintsen példának és mit ne?

Elizabeth Gabay: Ausztráliát inkább a nagy pincészetek kapcsán említettem. Talán közelebbi és érthetőbb példa Ausztria. Ez nem azt jelenti, hogy egy mindent tudó szakértőt kell ide küldeni. Jöhet ide bármilyen technológiai guru, a piac egy teljesen más feladat, és nagyban függ a fogyasztótól és a tradícióktól.

Fontos, hogy míg más nemzetek az internet kora előtt átestek a tanulási folyamat nehezén, Magyarország ezt reflektorfényben, és sokszor káros, azonnali visszacsatolások közepette kell, hogy végigcsinálja. De le a kalappal. Tizenhét éve jártam itt először; el nem tudod képzelni micsoda fejlődés ment végbe ez idő alatt, pedig tizenhét év nem olyan hosszú idő. Csak négy év a telepítéstől a borig, újabb négy év hogy érett legyen a bor. Én azt látom, hogy itt egyszerűen csak mindenki nagyon türelmetlen.

Borigo: A bortörvénynek szigorodnia kell még, vagy több szabadságot kellene adnunk a borászoknak?

Elizabeth Gabay: Vegyük a franciákat, ahol nagyon szigorú a bortörvény. Vannak olyan termelők, akik minden lehetséges alkalmat megragadnak, hogy megszegjék a szabályokat. A szigorúbb szabályok inkább a fogyasztó érdekeit szolgálják. Ugyanakkor minél szigorúbbak a szabályok, annál inkább megmerevítik az időt, megnehezítik, ha nem ellehetetlenítik a fejlődést. Vagy úgy járnak mint Egerben, ahol voltak az átlagos borok és a

jobbak, most vannak még a szuper-jobbak, aztán lesznek szuper-szuper-jobbak? Azt hiszem vannak szabályozási területek, ahol fontos a szigor - ilyen a hozam és a minőségellenőrzés, ugyanakkor minden borvidéknek meg kell találnia az egyensúlyt ebben a kérdésben.

Borigo: Van jelentősége a területek határának?

Elizabeth Gabay: Nehéz kérdés. Tegnap feltettem egy villányi borásznak, hogy miért ott van Villány regionális határa ahol? Azt hiszem, ő maga is elbizonytalanodott... Ez egy nagyon komoly kutatási területek kellene, hogy legyen, de hallottam, hogy Tokajban már van ilyen.



Borigo: Ha egy Balaton Winferhez hasonló átfogó regionális kóstoló keretében vizsgálhatnánk meg egy régiót, meg tudnád mondani, hogy hol milyen fajtákkal kellene dolgozni?

Elizabeth Gabay: Igen, az ilyen kóstolók mindig kirajzolnak egy mintát, amit érdemes követni. Biztosat azonban csak akkor lehet mondani, ha ezek után a kóstolók után elemzések is történnek. Interjúkra is szükség van, és a talajt is ismerni kell.

Borigo: Szerinted mi Magyarország bora? Melyik borstílus illik hozzánk leginkább, miben vagyunk, miben lehetünk leginkább sikeresek?

Elizabeth Gabay: A fehérborokban mindenképpen, még akkor is, ha valószínűleg nem ezek a leginkább eladhatóak. De Magyarország legnagyobb dobása az egyedülálló cukor-sav egyensúly. Ebben tagadhatatlanul verhetetlen. A vörösborokban még nem igazán sikeres az ország. Van néhány kiemelkedő bor, de nincs igazán kiemelkedő magyar karakter. Ezen sokat kell dolgozni még... ☑

Merthogy ott székel A SONKÁS. Főzőlapjain is csak ennyi áll, és valóban: kis hazánkban & tényleg nagybetűkkel az, sajnos mást – és ex kiderül majd a továbbiakban – nem nagyon lehet exzel a jelzővel illetni Magyarországon. Ennyi titkolózás után most már illik lerántanunk a leplet: Gódor András & aki már tucatnyi éve árusít a Fény utcai piacon, és akinek gourmet körökben már igen komoly a híre...

Borigo: Sok helyről visszajutott hozzánk az Önök híre, mintha mostanában jelentős változás következett volna be ismertségükben. Eddigi tapasztalataink azok, hogy egy ilyen gourmet jellegű vállalkozásnak ehhez akár évtizedes munkára is szüksége van...

Gódor András: Igen így van. Én magam már 25 éve foglalkozom a hússal, illetve a húskészítményekkel, és itt, ezen a helyen van már az üzletünk 12 éve. Természetesen magyar termékekkel kezdtük, de már akkor is az volt a filozófiám, hogy nálam csak olyan termék legyen, amit magam is szeretek, amit én is szívesen eszem. Ennek első ránézésre talán természetesnek kellene lennie, de sajnos nem az... Aztán adódott az a lehetőség, hogy itt, mellettünk az üzletet bővíteni tudtuk, és akkor azonnal arra gondoltunk, hogy itt a külföldi árut helyezzük előtérbe és megkeressük hozzá a közvetlen szállítókat. Mára már olasz, spanyol és szlovén szállítónk is van, tőlük elsősorban sonka érkezik, de van például osztrák és belga is, az előbbitől a virsli, a főtt és sült termékek jönnek inkább, az utóbbitól a pástétomok.

Borigo: Ha az ember Olaszországban és Spanyolországban jár, döbbenetes választékot lát. Hogy lehet ezek között eligazodni?

Gódor András: Nyilván ismeretekkel. Olaszországból három, Spanyolországból kettő, Szlovéniából egy sonkagyártónk van. Tudni kell, hogy ezek csaknem kizárólag szárított sonkák, de azok aztán többféle páccal és fűszerezéssel is. Van például rozmaringos, fokhagymás, de akár szarvasgombás is...

Borigo: Valahogy nekem úgy tűnik, hogy Magyarországon nincsenek ilyen színvonalú termékek, és mintha a kultúrája is sokkal kisebb lenne ennek az egésznek annak ellenére, hogy mi magunkat igazi sonkás-kolbászos nemzetnek tartjuk. Mintha ebben is lékepeződné a „csak itthon vagyunk világhírűek” jelenség.

Gódor András: Az egész nyilván messziről kezdődik. Talán a gondolkodásmód az első, sajnos Magyarországon az igénytelenség és a tömegtermelés az úr. Hiányzik az igazi tradíció, mert amit annak nevezünk – a disznóvágáshoz kötődő tudás – az nem széleskörű és nem árutermelő, ráadásul sokszor az sem az igazi. Ez elkezdődik már az alapanyagnál, és ott végződik, hogy ha Olaszországban a termékleírás szerint gesztenyefakádban kell pácolni, akkor az EU összes szabályozása ellenére abban csinálják – mégis kapnak engedélyt. Nálunk az ÁNTSZ meg rossz lesz... De sertés ügyben sincs pardon: a márkázott, minősített sonkák csak olasz, megfelelően minősített és megfelelő korban(!) levágott sertésből készülhetnek. És akkor még nem beszéltünk a minőségellenőrzésről. Nyilván mindenki látja az egész-sonkán a pecsétet. Azt csak akkor kapja meg az áru, ha az átment a helyi eredetvédelmi és minőségi ellenőrzésen.

Borigo: Ha megkóstolunk egy magyar és például egy olasz sonkát, akkor két dolog tűnik fel. Az egyik, hogy a magyar jóval sósabb, a másik hogy az olaszon füstöt egyáltalán nem érzünk. És az elnevezés is az olasz esetében szárított, a magyar esetében füstölt. Magyarazzuk el a különbséget...



Gódor András: A különbség az, hogy az olaszt többségében nem füstölik (de a spanyolt, a szlovént sem). Ez azért van így, mert hajdanán Magyarországon a körülmények nem voltak alkalmasak a „sima” szárításra, a tartósság nem alakult ki. Ennek oka a páratartalomban keresendő, Olaszországban is ott alakultak ki a „sonkatermő” vidékek, ahol száraz a levegő, vagy jók a széláramlatok. Mivel ott létrejött a tudás és a tradíció, évszázadok óta apáról fiúra szállt a mesterség, kialakultak a nagy központok, lásd Parma-t vagy Norcia-t (lásd BORIGO 2009. júniusi szám – a szerk.). Manapság persze már nagyüzemekben, ellenőrzött körülmények között folyik a szárítás, hiszen egy üzem akár többszáz ezer sonkát is kibocsát egy évben. De a kérdésben említett sósságnak is a fentiekben keresendő az oka, nálunk több só kellett a tartósításhoz.

Borigo: Az ízlés szerepet játszhatott ebben?

Gódor András: Fordított az ok-okozat: azt szokták meg az emberek, ami kialakult magától. Olaszországban gyakorlatilag nem készítenek, és nem is szeretik a füstölt árut, beleértve a szalámikat is. Érdekes átmenet Szlovénia, ahol kisebb mértékben, de létezik a füstölt áru is, amit az egykori Jugoszlávia területére adnak el.

Borigo: Akkor beszéljünk a szárításról, illetve az érlelésről...

Gódor András: A szárítás egy külön ügy. Annak idején (és ma is) a parasztember télen vágott disznót, és húsvétig biztosan várt a megkezdésével, de utána is még hónapokig „használta”. Manapság sajnos a nagyüzemek jelentős része semmilyen szárítást nem alkalmaz, a füstölés után azonnal kikerül az áru a piacra. Ennek az oka talán a piaci érdektelenség, az a tény, hogy a magyar fogyasztók tömegei az olcsót keresik, az ár alapján döntenek.

Ehhez tudni kell, hogy az említett országok termékei minimum kilenc hónapon át lengedeznek az érlelőkben, de van amelyik két évet (!) is. Óriási tehát a tökelekötés, ezt egy borászatban



Gódor András



jártas olvasóközönségnek nyilván nem nagyon kell magyarázni. Ez az, ami miatt ezek a termékek ennyire megdrágulnak, egy sima húsvéti sonka árának a sokszorosát is elérhetik.

Borigo: Az érelelssel nyilván az ízvilág is változik...



*Kiemelés köll ide!
. Szórólapjain is csak eny-
nyi áll, és valóban: kis
házunkban & tényleg nagy-
betűkkel az, sajnos másta
leplet: Gódor András &
aki gourmet körökben már
igen komoly a htre...*



Csaba üzlet

Gódor András: Mégpedig óriási mértékben. Mondok egy példát. Mint látható, elég sok egész sonkát teszünk ki dekoráció gyanánt. Egy ilyen sonka akár több hónapig is ott lóg, de időről-időre cserélem őket. Ezek akár 12-18 hónapig is érlelt sonkák (és ez csak a szárítóban eltöltött időt jelenti!), mégis mikor leszedem őket, sokkal finomabbak az eredetnél, egész egyszerűen a további pár hónap érlelés miatt. Egy igazán érett sonkán gyakorlatilag már nem is érzünk sót, már elkezd átmenni édes irányba.

És itt érkeztünk el ahhoz a ponthoz, amiben igazán le vagyunk maradva, ez pedig a tudatos tapasztalat. Vagyis az, hogy a fenti országokban pontosan tudják, hogy milyen sertésből, milyen só mennyiség mellett, milyen szárítással milyen végeredmény kapható. Ezért képesek az igazán prémium termékek esetén a nagyon kicsi só felhasználás mellett is (füstölés nélkül, ugye...) hosszan szárítva tökéletes terméket létrehozni. Magyarországon ezekkel a dolgokkal gyakorlatilag nem is próbálkoznak.

Borigo: Ön sem...?

Gódor András: De, persze próbálkozom, vannak is tapasztalataim, de még mi is nagyon keveset tudunk...

Borigo: És mivel lehet próbálkozni?

Gódor András: A nagy gyáraknak bevett receptjei vannak, ami a pácok mellett az irányított hőmérsékletet és páratartalmat jelentik. Ez a saját, féltve őrzött know-how-juk, amihez tájegységenként és termelőnként is nagyon ragaszkodnak. És egyáltalán: olyan pozitív patrióta személet uralkodik, amely mellett elképzelhetetlen, hogy egy toszkán hentesnél pármaít vagy norciait áruljanak, de nyilván ez fordítva is igaz. Tartanak mást is, de a helyi az igazi. És ez így van jól, ez az, amit terroir-gasztronómiának hívunk!



Borigo: Basszuskulcs, ezt azért nem lenne olyan nagy dolog megcsinálni itthon is! Hiszen azért az alapok megvannak, nem kell más hozzá, csak igényesség... Tényleg nincs Magyarországon egyetlen gyártó sem, aki hajlandó lenne akár csak egy kis agykapacitást beruházni?

Gódor András: Sajnos nem tudok ilyenről. De tökéletesen igaz, hogy lehetne. Alapanyag van, csak meg kell találni, Magyarország azért alapvetően „jóízű” hely, tehát lehetne... Ezért is kezdtem próbálkozni, mert a fent említett tudatos tapasztalat azért kell hozzá. De a szemlélet kell hozzá igazán: hogy magyar alapanyagból, a magyar tradíciónak megfelelő, de igényes, magas színvonalú termék keletkezzen, igazi terroir-gasztronómiai valami. De egy egészséges forgási sebességet létrehozni – mint már említettem – az anyagi kérdés is, vagyis a magyar üzemek ebben is le vannak maradva, és bizonyos esetekben nyilván ez az oka annak, hogy nem vágnak bele.

Borigo: Legyünk egy kicsit konkrétabbak, mert nem akarom elhinni... Hogy készül egy magyar húsvéti sonka?

Gódor András: Az alapanyag kiválasztása után olyan 4-6 hetet tölt a pácban, ezalatt a sonkát a pác teljesen átítatja. Ezután technológiától függően néhány órától a pár napig terjedő időt tölt a füstölőben. Ha onnan kijön, csomagolás és irány a piac. Tény, hogy Magyarországon húsvéti sonkát megfőzik, ahhoz nem is kell érlelni, szárítani... És fordítva: egy igazi szárított sonkát megfőzni Isten elleni vétek!

De azért azt is el kell mondani, hogy például Olaszországban is léteznek a rövid ideig, pár hónapig érlelt sonkák, nyilván ott is kell az olcsóbb szegmens. Az is szárított sonka, akinek kell az illúzió, az megkapja, de az íze korántsem olyan, mint egy 12 hónaposé. És még valami, ami ott nagyon fontos: ott az ár minden esetben tükrözi a minőséget, vagyis aki áldoz rá, az meg is kapja a pénzéért amit várt.

Borigo: Ígérem, nem lovagolok tovább az ügyön, ez az utolsó kérdés: a magyar hiper- és szupermarketekben miért nem lehet úgy egyáltalán nagyon kevés füstöltárut kapni. Ez vonatkozik a „sima” magyar termékekre is...



Gódor András: A dolog nagyon egyszerű: mert a multi mindenképpen el akar érni egy bizonyos árrest, ugyanakkor a már említett vásárlói mentalitás nem fizet egy bizonyos összegnél többet. Vagyis sok esetben még a „sima” magyar ár is túl drága a hipernek. Ennek egyenes következménye, hogy csak a „legsímább” áru van, meg egy-két speciális, választékszínesítő termék.

Borigo: Azt ugye tapasztaljuk, hogy az előbb említett húsvéti sonkát nem lehet géppel szeletelni, mert még nincs meg az állaga, szétkenyődik. De mit kell tudni a szeletelésről általában? Egy olasz szupermarketben láttam, ahogy a pultos kislány kicsontoz, majd körbevág egy sonkát, és csak aztán szeleteli egy csodamasinával. Ilyet itthon még egyáltalán nem láttam...

Gódor András: A sonkák kiszerelése ugyancsak egy olyan terület, ami nálunk még információ szinten sem létezik, sajnos még a külföldi sonkát forgalmazó hazai cégeknél sem. Azokat a sonkákat, amiket árulunk, a legritkább esetben adjuk el egyben, hiszen egy tizenkilós sonka több tízezer forint. Ez így van külföldön is, az emberek

tíz-hús dekát vesznek egyszerre hajszálvékonyra szeletelve, és ez utóbbi a legfontosabb. Hogy miért? Mert a sonka így a legfinomabb, ennyire kis tételben kóstolva, az ízek ekkor jönnek elő igazán. Hogy ezt a végeredményt megkapjuk, nagyon sok mindent kell tudni és figyelembe venni. Az első a csontozás, ami már önmagában sem egy szokványos dolog Magyarországon, nem is értenek hozzá úgy a hentesek, ahogy kellene. Pedig a sonkát csak kicsontozva lehet szeletelni! Van rá gép is, Olaszországban lehet is kapni, de horror árban van... A csontozás lényege az, hogy úgy vágjuk ki a csontot, hogy a sonka egyben maradjon, és szeletelni lehessen. A gép csak megmarkolja, befogja a sonkát, a hentesnek kell csontoznia akkor is, de akkor sokkal könnyebb!

De a legfontosabb a körbevágás, nos – elnézést, ha nem igaz – ezt még rajtunk kívül sehol nem láttam itthon. Ön mondta, hogy látta a szupermarketben a kislányt... Nos, ott minden sarki boltban tudja a pultos, hogy miképp kell egy sonkát körbevágni, ott ez a szakmai kultúra része. Kérdezhetik, hogy ez miért fontos? Nos a sonkát azért kell megpucolni, mert a bőr, a körbevevő zsiradék jelentős része nem jó ízű, akár avas is lehet. Ez nem gond, ez a dolog része! De meg kell pucolni, és ezt ott belekalkulálják! És itthon mi a

végeredmény? Bemegy a vevő, kap egy avas zsírral szegélyezett szeletet, fizet a 20 dekáért 1000-1500 forintot és a végén még nem is finom. És akkor azt mondja: a fene vesz legközelebb... Így állunk.

Borigo: Nyilván sajnálják a leeső részeket... Aprópó: egy teljes sonka hányad része veszik így kárba?

Gódor András: Mérettől függően 20-50%-a. Ezt is bele kell kalkulálni abba az árba, amennyiért végül a szeletelt megveszi a vendég. Nálunk is mázsás tételek keletkeznek a maradékból, én azt szoktam mondani, hogy pálinka lesz belőle, mert elcserélem egy ismerőssémmel, aki a kutyaíának adja. És gyümölcsöt ad cserébe, én meg azt kifőzetem...

Borigo: Nos, akkor elérkeztünk a dolog leglátványosabb részéhez, a szeleteléshez. Itt, előtünk egy ránézésre legalább mázsás súlyú kézség áll, ilyen gyakran látni filmekben, kiállításokon. Ezekről mit kell tudni?

Gódor András: Nagyon nem mind-egy, hogy miképpen szeletelünk. A legfontosabb szempont, hogy hajszálvékony legyen, az ízek ekkor a legrészletesebbek. Annyira tömény az ízhatás, hogy egy vastag szeletnél egyszerűen kevesebbet érzünk. És ami a legmeglepőbb: nem mindegy a gép és a metódus, más lesz a sonka íze. Ez a fordulatszámmal van összefüggésben, minél gyorsabb a gép, annál kevésbé lesz jó a sonka. De összefüggés van a tárcsa mérete és az íz között is, egy nagyobb tárcsa finomabb ízvilágot ad ugyanilyen okból. Spanyolországban létezik a sonkaszeletelő szakma, az ő kézi vágásuk adja a legfinomabb végeredményt. A gépek persze nagyon drágák, egy igazi, békebeli darab a tízezer eurós árat is meghaladhatja, de egy sima is ötezer. Erre van egy jó sztorim is: egyik barátom minden évben csináltat a családjának hat sonkát, azt év közben lassan megesszik. Én meg ajándékoztam neki egy nem profi, de jó minőségű szeletelő gépet. Eltelt néhány hónap, találkozom a barátommal, szomorúnak látszik: te aztán jól kicsesztél velem – mondja - amióta azzal vágjuk a sonkát, kétszer annyi fogy... ☑

Hús-Mix Kft.
Kis- és Nagykereskedés

1123 Budapest, Alkotás u. 13.
1024 Budapest, Lövőház út
Fény utcai piac IV/25
T.: +36 20 9415 157,
+36 1 356-2619
Fax: +36 1 356-2619
www.sonka.hu

E

nnél a pontnál Gódor András előhoz egy tálat, teljesen megrakva különböző sonkákkal. Az első, amit elmond, hogy a sonkát nem szabad rágni! Nézzük nagy szemekkel Ákossal, de folytatja: próbáljuk ki, hogy csak nyelvünkkel kenjük szét a szánkban. Az eredmény fenomenális: ízlelőbimbóink megtáltosodnak és agyunkban döbbenetes élményt generálnak! Mintha a sonkák esszenciáját nyalogatnánk!

Az első egy magyar mangalica sonka három hónapos érleléssel a saját kísérletből. Finoman sós, szétoolvad a szájban, de kicsit még érnie kell, hogy az állag és az íz harmóniába kerüljön. De ott van két, teljesen egyforma gyártású olasz sonka, csak az a különbség, hogy az egyik 12 hónapos, másik 18. A 12 hónapos sósabbnak tűnik, pedig papíron a másik már hosszabb ideig száradt. A 18 hónapos teltebb, részletgazdagabb, a só nem fedi az ízeket.

Találunk a tálon egy 24 hónapos spanyol sonkát is: elolvad a szájban, tiszta, édes húsz tökéletes egyensúlyban. 17 ezer egy kiló, de vannak hasonló, Iberico sonkák 200 euróért is kilónként (a Serrano nevet csak bizonyos gyárak használhatják, de a világ a Serrano-t használja a spanyol sonkákra, a spanyol vásárló meg nem ezt nézi). A végén pedig három fantasztikus cucc érkezik: elsőre egy narancsos (!) sonka, majd egy szalámi többféle ízesítésben Norcia-ból, az egyik szarvasgombás. Olyan intenzív, hogy már a szobába érkezését is megérezzük. A másik a non plus ultra: egy umbriai szalonna Renziniéktől (e sorok írója találkozott is velük tavalyi útján): úgy olvad a szánkban, hogy még a nyelvünkkel sem kell kenni. És olyan hosszú az íze, hogy még este is érezni véljük...



KÖZÉPPONTBAN A BÉR

BORIGO.HU

BORIGO



KULCS
A HORDÓHOZ



CSERSZEGI FÜSZERES | LŐRINCZ GYÖRGY | KADARKA TESZT

GYÖNYÖRŰ AZ EGÉSZ

Lőrincz György azon kevesek közé tartozik, akit mindenki kedvel, mert finom és kedves ember, harmóniában él feleségével, Andreával, a négy gyerekkel és képes harmóniát teremteni a boraiban is. Eredeti, nagyon finom és modern, ugyanakkor egries (mindig szép savtérképű, átlátszó, telten sem lekváros, sokszor ásványos és intenzív) borait a fogyasztók és a szakma egyaránt magasra értékeli.

ÜGY

INTERJÚ
LŐRINCZ GYÖRGGYEL

Írta: Tompa Imre Fotók: St. Andrea archívum, Bakos Zoltán





Lőrincz György 1967. április 15-én született Egerben, a Szilágyi Erzsébet Gimnáziumban érettségizett, a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemen 1998-

ban szerezte meg a borász-doktori titulust. PhD-értekezése: Új típusú vörösborok készítése szénsavatmoszférában. 1991: Egervin, 1994: az egri Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet borásza, 1995: újra Egervin, immár mint technológiai és gyártmányfejlesztési vezető, majd 1997-től főpincevezető, végül borászati főtechnológus. 2002 óta, ami a St. Andrea alapításának éve, a ma is fiatal borász a tehetségnek, a sok munkának és a hívő LGY szerint a Jóisten védőszárnyának köszönhetően páratlanul sikeres pályát futott be. 2006-ban közönségdíjasként az Év Kedvelt Borásza, Lengyelországban a remek Magazin Wino-ban az Év Embere. 2007-ben kitüntették a Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztjével, 2008-ban félezer honi borász őt választotta a Borászok Borászána és az Év Egri Borászána is, 2009-ben pedig elnyerte az Év Bortermelője címet. Alapító tagja a Fiatal Egri Szőlő- és Bortermelők Társaságának, elnökhelyettes a Művelt Ifúságért Alapítvány kuratóriumában, tagja az Egri Bormíves Céhnek és a Pannon Bormíves Céhnek. Felesége, Andrea nélkül sem úgy történt volna, ahogy történt, négy gyönyörű gyermekük van. LGY egyébként 1985 és 1992 között OB-1-es vízilabdás.



BORIGO: Hogy van a borvidék?

LŐRINCZ GYÖRGY: Sokszínű volt a borvidék tavaly, úgy látom a borászok többségében rendíthetetlenül megvan a minél jobb borminőségre való törekvés. Azt mondhatom, hogy folyamatos a fejlődés az elmúlt évtizedben. Az, hogy a lendület, amibe tíz éve hozta magát a borvidék, kicsit megbicsaklott, és nem újult meg eléggé az érdeklődés az egri bor iránt, talán a közösségi összefogás és a kommunikáció hiányosságaival függhet össze. De már érzékelhető a törekvés, a nagyobb összefogás az egri bor érdekében, amiben a legfontosabb tényező a hegyközség. Nagyon fontos az Egri Bormíves Céh szakmaisága és tapasztalata is, ők leginkább az egri bor meghatározásában és szabályozásában tudnak sokat tenni. A többi civil szervezet kifejezetten az egri borért, a fogyasztói oldalért tud fellépni, ilyen az Egri Borút Egyesület, a nagyon lelkes Egri Borbarát Hölgyek Egyesülete, a FESZT (a Fiatal Egri Szőlő- és Bortermelők Társasága) és az Egri Borvidékért Alapítvány.

BORIGO: A nagy borvidéki integrátor, az Egervin összeomlását-kiesését követően mennyire nőtt a kivágások mértéke?

LŐRINCZ GYÖRGY: A szőlész-borász közösségnek elképesztően hiányzott az Egervin felvásárlási kapacitása a legutóbbi szüretből, jócskán megnehezült a szőlő értékesítése, ezáltal a gazdák helyzete. Egy komoly, nagy cég meghatározó tud lenni egy borvidék életében, a kiesése-hiánya a gazdák jövőbe vetett bizalmát is gyengíti. Kétségtelen, hogy ha a határt nézed, egyre több lyukas parcella látható, de még nem drasztikus a szőlőterület csökkenése. Nyilván van, aki belefáradt és van aki kitart, mert annyira szereti a szőlőt, ami nagyon sok egri család történetében hagyományosan ott van, és még akkor is kimennek és ápolják, amikor nincs jövőképük.

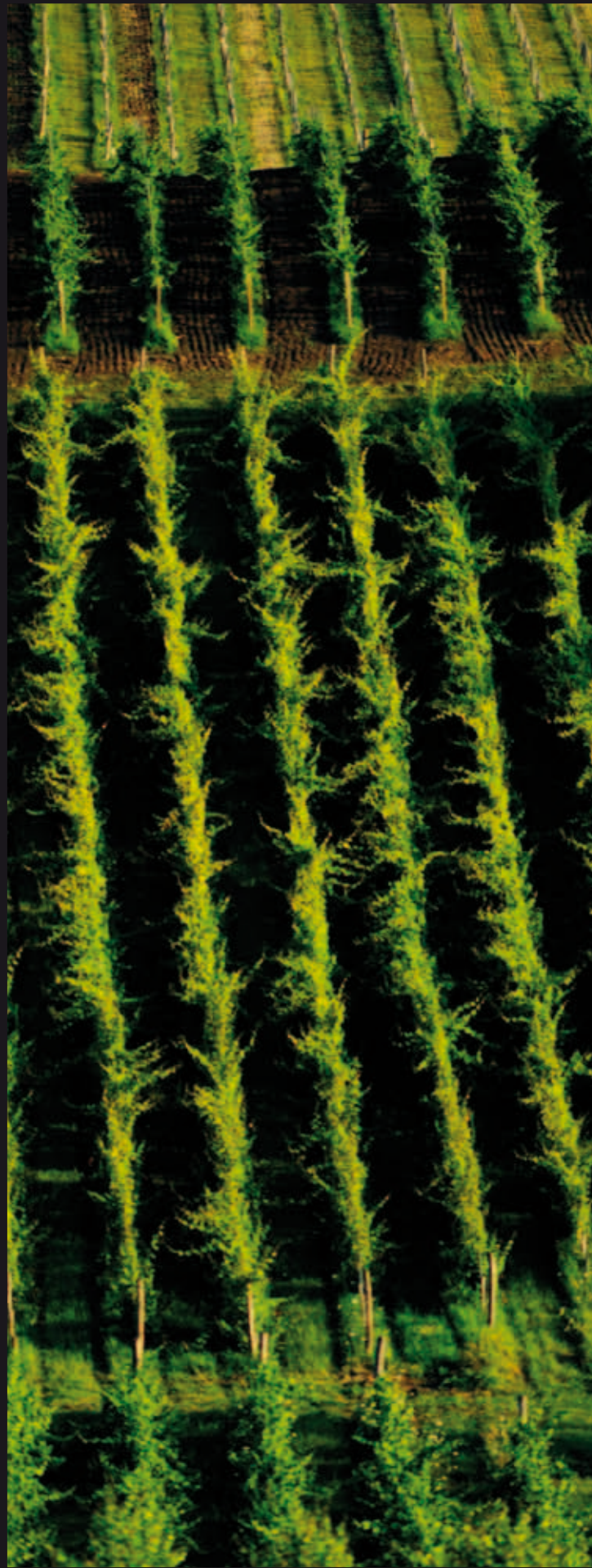


BORIGO: De az, hogy a szeretet megvan bennem a szőlő iránt, kevés, ez ugyanis egy termék, amiből meg kéne élni, tehát a borkészítés inkább függ a piaci viszonyoktól, a szőlő felvásárlási áratól, az olcsó importtól, a térségi integrátortól satöbbi, mint az érzelmeiktől.

LŐRINCZ GYÖRGY: Igen, de ezt szeretet nélkül nem lehet jól csinálni és óriási a szőlőtermelők-borkészítők egyéni felelőssége is. Ahhoz, hogy megtalálják az utat, amin keresztül értékesíteni tudják a termékeiket, stratégia kell és koncepció, ennek a felelőssége az övék. Az, hogy határozottan és egyértelműen megfogalmazódjon az utánozhatatlan egri presztízsbor képe, amit képviselni tudunk a piacon, az az egri borászokon múlik, nem csak a külső piaci feltételeken. És annak meghatározása is, hogy miként néz ki azoknak az egri boroknak a köre másfelől, melyek nem egriként jelennek meg, de meg kell jelenniük, hiszen az egyszerűbb és olcsóbb, de jó minőségű és nagy mennyiségben készülő termékekre ugyanúgy szükség van, mint az

eredetvédett, egyedi, kisebb mennyiségben készülő és drágább borokra. Ezeknek az egyszerűbb márkáknak kell helytállniuk az újlilági borok keltette versenyben, termőhely-megnevezés nélkül. Konkrétan idén, 2010-ben kell megírni az eredetvédelmi szabályozáshoz a termékleírásokat, ha ez nem történik meg, nem tudjuk forgalmazni a védett eredetű borokat a jövőben. Ebben a folyamatban fogalmazódtak-fogalmazódnak meg a prioritások, amelyeknek jellemezniük kell az egri borvidéket. Ez igen nehéz feladat és van, aki pillanatnyi, napi érdekeit előbbre helyezi a hosszú távú gondolkodásnál, ami működőképpessé akarja tenni a borgazdaságainkat és a borvidéket (ez a rövid távú gondolkodás inkább egy-két nagy mennyiségben termelő/értékesítő szervezetre jellemző). Sokat várok az idei évtől ilyen értelemben, tehát hogy jobban sikerül mederbe terelni, definiálni és kategorizálni az egri bort.

BORIGO: Hogyan hangzik a termékpiramis tetején helyet foglaló, eredetvédett, egységes stílusú egri bor definíciója?



LŐRINCZ GYÖRGY: Két pillére van ennek a meghatározásnak szerintem, az egyik természetesen az, hogy az egri bor fehér is és vörös is, a másik, hogy az egri bor házasított bor, azaz mind a fehér, mind a vörös több szőlőfajtából készül. Ez a legegyszerűbb definíció, amit azzal lehet abszolút egyedivé és utánozhatatlanná fokozni, hogy mind fehérben, mind vörösben kárpát-medencei fajtákra támaszkodunk a házasításkor. Két minőségi szint van tehát, a nagy egri boroké és a termőhelyet képviselőké. Az előbbire nagy komolyság, ásványosság és komplexitás jellemző mind a fehér, mind a vörös házasításokban, az utóbbiban a gyümölcsösség és a lendület lehet a jellemző. Ebbe az egyszerű kis modellbe szinte minden belefér, tehát például az a termelő, aki nem akar 40 mázsát termelni egy hektáron, mert nem talál piacot az ilyen típusú, komplexebb és drágább termékeknek, ha 80-100 mázsával kiegyensúlyozott, összetett ízvilágú, friss és gyümölcsös, jó ivású bort készít, ugyancsak meg tudja találni a számítását. Minden más bornak pedig, amely nem fér bele ebbe a kategorizálásba, a saját fajtanevét kell megtalálnia a piacát. Kulcskérdés, hogy minden termelő megértse: a sikeres piacra jutásra áldozni kell, arculatra van szükség és márkaépítésre, amire pénzt kell szánni. Fel kell hagyni avval a több évtizeden át vitt gyakorlattal, hogy ráírjuk a palackra, hogy ez egri bor, abban a hiszemben, hogy ez működni fog. Nos, nem, ez a mai világban már kevés, ez nem fog működni. Sőt, inkább ellenkező hatást érünk el, mivel az olyan palackoknak a minősége, melyeken az áll, hogy egri bor, sokszor nem áll arányban a borvidékben rejlő lehetőségekkel.

BORIGO: Ez igen finom megfogalmazása annak, hogy nagyon rossz borok is forognak egri címszó alatt, ráadásul néhány esetben Bikavér is, és nem mindenki érdekelt abban, hogy a minőség javuljon.

LŐRINCZ GYÖRGY: Érthetetlen módon. Mert hosszú távon mindenki abban érdekelt, hogy a Bikavér jobb legyen. Nehéz megérteni azt a túlélésre játszó magatartást, mely csak a mának akar megfelelni. Úgy gondolom, aki a borászkodásra adta a fejét, az szerelmes lesz a szőlőbe és a borba, mert gyönyörű az egész ügy. Az egész magyar borágazatra igaz, hogy kell a megújulás, egyidejűleg alkalmazkodni is tudni kell. Az európai borjoggal és a borreformmal az uniós termelők tényleg lehetőséget kapnak arra, hogy az ármarketinggel élhessenek, ha nem használják a termőhely nevét bárki felépítheti a saját márkáját, nem az adott termőhelyről szóló borokkal. A termőhelyről szóló boroknak viszont egyszerűbbeknek kell lenniük, Eger is picit bonyolult, vagy Tokaj is, általában a magyar bor kicsit komplikált.

BORIGO: Mi volna a legfontosabb teendője egy országos bormarketing szervezetnek?

LŐRINCZ GYÖRGY: Az egyértelmű borüzenet megfogalmazása, a magyar bor üzenetének világos definiálása. Bárki irányítja a magyar bormarketinget, nincs könnyű helyzetben, épp' a magyar bor imént idézett sokszínűsége-bonyolultsága okán. Az ember keresi azt a magyar nemzeti szuperbrandet, azt a fajtát vagy bortípust, ami a legjobban kifejezi a magyar bort úgy, ahogy a malbec Argentínát, a sauvignon blanc Új-Zélandot vagy a zöldveltelini Ausztriát. Vajon el tudunk-e jutni oda, ahova Chile pár évtized alatt eljutott? El lehet, csak meg kell határozni ezt a bort és cselekedni kell. Hogy a furmint legyen az, ami nagyon erős, magyaros és senki nem kommunikálta még a nagyvilágban, vagy, amit a minap hallottam és némi tűnődés után elfogadtam, a rozé. Ugye a Kárpát-medence alapvetően fehérbor-táj, de rozé mindenhol készül, ha megfogalmaznának egy országos, egységes, meghatározott stílust rögzítő jogszabályi rozé-definíciót, azzal lehetne üzenni a világnak valamit. Valamit cselekedni kellene. Vagy leszünk valakik a világ bortérképén, vagy elvagyunk még pár évtizedig így, hogy a magyar bor a nagyvilágban nem létezik. Mert az a néhány gyönyörű példa, amit a magyar borok, elsősorban a tokaji a világban elér, pillanatnyi siker csupán, egy csepp a világ bortengerében. És tanulmányozni kellene a fentebb említett külföldi sikertörténeteket, hogy a jobbak hogy' csinálják, majd kidolgozni egy stratégiát, ami nem ilyen maszatosan és felületesen jeleníti meg a magyar bort, hanem világos, egyértelmű, egyszerű, felismerhető vízió képében.

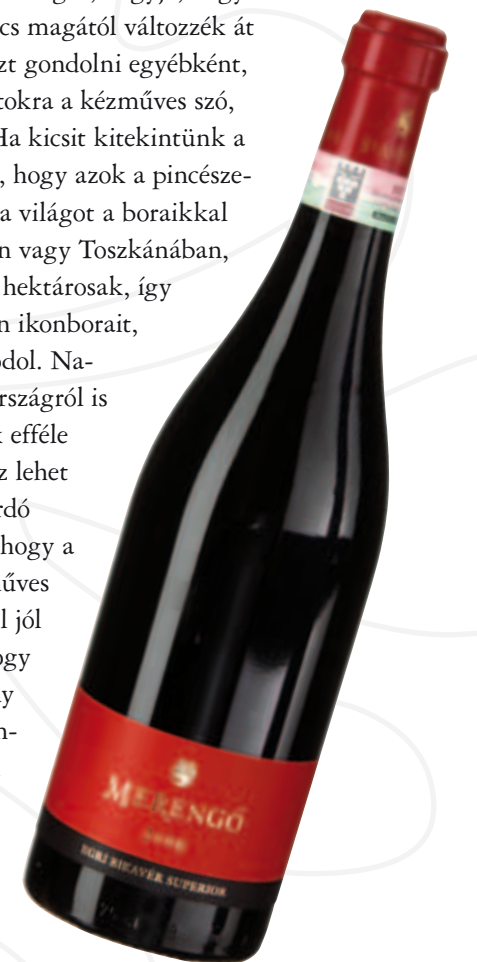
BORIGO: Egy honi bormarketing-szervezetnek elsősorban külpiazi, vagy inkább belső piaci tevékenységet kellene-e kifejtenie?

LŐRINCZ GYÖRGY: Inkább a külpiazi kellene fókuszálni, nem elfeledve, hogy az országon belül is végtelenül fontos lenne tisztázni azt a bizonyos egyértelmű üzenetet a magyar borról. A nagyobb hangsúlyt tehát én a külpiazi tenném, mert katasztrofálisan kevés bort exportálunk, a 15-20 évvel ezelőttinek a töredékét. És ha már szűkösek a források, akkor lehetne azt csinálni, hogy e forrásokat minden évben más, egyetlen külpiazi célországra fordítjuk. Lehet, hogy így tíz év alatt be tudjuk járni fél Európát és el tudunk érni némi

hatást, mert egyébként szétszóródnak az energiák és a források, hatásaiuk még az ingerküszöböt sem érik el.

BORIGO: A borról folyó közbeszéd nagyon divatos paradigmája a kézműves bor fogalma. A St. Andrea borászkodásában mennyire vannak jelen azok a hagyományos, kis pincészetekre jellemző, organikus, netán biodinamikus jegyek, melyek e fogalommal kapcsolatba hozhatók?

LŐRINCZ GYÖRGY: A kézművesség szó kellemes üzenetet hordoz, nagyon vonzó dolognak tartom, de úgy vélem, a piacon mozgó pincészetek közül nagyon kevés tudja megvalósítani. Szűk, szó szerinti értelemben egy-két olyan termelőről tudok, aki saját maga végez el mindent, vagy majdnem mindent, hiszen csak ha 2-3 hektárod van, szükséged van segítségre, nem tarthatod egyszerre a csőnek mind a két végét. Tágabb értelemben, és persze ez az igazi értelme a kézműves kifejezésnek a borászatban, az így dolgozó borász alapvető fontosságúnak tartja a természetességet. Nagyon érett gyümölcsre fókuszál, nem használ gyomirtót és műtrágyát a szőlőben, a pincében is minél kevesebb beavatkozást végez, hagyja, hogy amennyire lehet, a gyümölcs magától változzék át borrá. Sokan hajlamosak azt gondolni egyébként, hogy ha ráhúzható egy birtokra a kézműves szó, akkor az a birtok már jó. Ha kicsit kitekintünk a határaink közül, azt látjuk, hogy azok a pincészetek, melyek megrengették a világot a boraikkal Burgundiában, Piemontban vagy Toszkánában, többnyire maguk is 40-80 hektárosak, így készítik el a mai világ olyan ikonborait, amelyek előtt mindenki hódol. Nagyon jó lenne, ha Magyarországról is tudnánk üzenni a világnak efféle ikonborokkal. Nem csak az lehet nagy bor, amelyből két hordó készül, és bizony megesik, hogy a szűk értelemben vett kézműves kispincészetben sem sikerül jól az a két hordó bor. Van, hogy csodák történnek, de bizony van, hogy nem. A középpincészetnél magabiztosabban készülnek el a borok. Egy birtoknak, amely nem hobbyborászat, kell egy olyan termelésbizton-





em lehet laborhátter nélkül nagy minőséget nagy mennyiségben előállítani, hangsúlyozza Dr. Lékó László vegyész, főiskolai docens. (A Dr. Lékó vezette borászati laboratórium elemzi a Lőrincz-borokat is). A stabilitást vagy az almasav-bontást egy üzemméreten felül csak a labor támogatásával lehet garantálni. Az almasav Lékó szerint Egerben az ezredforduló után vált központi kérdéssé, első számú közellenséggé, ahogy valszeg a még északiasabb Sopron borminősége is akkor ugrott meg, amikor elterjedt az MLF paradigmája. Amúgy a borlaborból nézve Lékó úgy látja, a divatok hullámokban jönnek, mostanában visszaszorulóban van a reduktív fehér vonal, erősödik az érlelhető fehér, a vörösöknél fordított irányú a mozgás, itt a gyümölcsösebb-könnyedebb borok hulláma ível felfelé a komplex, mély vörösök rovására, melyeknél visszaszorulóban a barrik, mely immár nem követelmény, illetve szofisztikálódik, finomabban jelenik meg, mint korábban. Egy valaki tartja magát, az édes(itett) vörös tömegbor (50 g/l +), ez az ízléstelen borkategória nagyon megy ebben az ízléstelen országban. Igaz viszont, hogy elfogadottá vált a hozamkorlátozás és mind a borkészítők, mind a fogyasztók körében hódít az egyensúly, a harmónia keresése, ami a borhoz való viszonynak magasabb grádicsa, mint a könnyebben felismerhető intenzív és vastag vonások, pláne a cukor díjazása.



ság, ami garantálja, hogy az elképesztően drágán megtermelt gyümölcs nagy magabiztossággal borra alakuljon. Mondok egy példát: mi nagyon szeretnénk minél természetesebb borokat készíteni, minél kevesebb beavatkozással. A nyolc termőhelyen négyből biodinamikus módszerekkel próbálunk dolgozni, próbálunk, mert még nem értjük, gyűjtjük a tapasztalatokat, nincs gyomirtó, műtrágya, satöbbi. Évjáratról függően természetesen mindig van valami meglepetés, például az erjedés nem sikerül zökkenőmentesen. Volt olyan évjárat, amikor 54 borból 50 szépen és természetesen kiejedt, de 2009-ben olyan magas cukorfokok voltak, hogy az erjedés első néhány megakadása után a 15% feletti boroknál élesztőt kellett bevetnünk, sokkal többet, mint az előző évjáratokban, nehogy félédesek maradjanak a boraink. Neutrális pezsgő-élesztőt használtunk, ami kivitte a magas alkoholt és semmilyen egyéb hatást nem gyakorolt a borra. Amikor nagy mennyiségű gyümölcstről és komoly értékről van szó, nem tekinthetünk el az efféle eszközök alkalmazásától, amúgy semmiféle „cuccot” és adalékot nem engedek. Ez szerintem rendjén való, a középúton járunk, egy 40 hektáros birtokon dolgozunk, ebből úgy 13 hektárt biodinamikus szemlélettel művelünk, ami önmagában maga egy korrekt birtokméret. Az előző években autodidaktaént működtünk, el is rontottunk dolgokat, de 2009-ben segített nekünk Zadravec Zsolti, aki a

Sepp Moser birtokon már kilencedik éve dolgozik biodinamikusan, 30 hektáron. Kölcsönadta a tapasztalatait, jó volt az évjárat is, ezáltal én is sokat tapasztaltam és gazdagodtam.

BORIGO: Ha a lehető legtermészetesebb úton eljutottunk a gyümölcshöz, onnan mi a bor útja, hogyan készül a St. Andreában a fehér és hogyan a vörös bor?

LÓRINCZ GYÖRGY: Fehér szőlőből általában 8-12 fürtöt hagyunk, hogy a hozam fél és egy kiló között legyen valahol. Ez alapfeltétele annak, hogy gazdag zamatú, friss és jó struktúrájú bort tudjunk készíteni. Teljesérés, ami nem egyszerű 8 dűlő és 21 fajta esetén... Szaladgálunk a szőlőben próbászüretkor, hogy eltaláljuk az ideális időpontot, megesik, hogy némelyik gyümölcs kicsit túlérlik. Itt megjegyzem, hogy szeretnénk szűkíteni a fajtakört, nem is elsősorban azért, mert nehéz kezelni, hanem mert nagyobb hangsúlyt akarok helyezni a kárpát-medencei fajtákra és vannak olyan szőlőink, amelyek nélkülözhetők. Növelni szeretném a hárslevelű és a furmint arányát, csökkenteni a pinot blanc-t és a viognier-t, a menoirtól is elköszönünk és tán a turántól, az alibernet-től is. A kadarka és kékfrankos alapvető, pinot-ban kicsit túl erősek is vagyunk a majdnem 10 hektárunkkal, ő megmarad, bár lehet, hogy kisebb arányban.





Fotó: Studio Bakos



Visszatérve a fehérborra: egy éjszakát ülepítünk, miután leszíneljük a mustot, még egyben hagyjuk és lehet, hogy egy kis szedimentet is hozzászűrjünk. Megvárjuk, amíg bepöccen. Amikor bepöccen, hordóban erjesztünk, így a legtöbb évjáratban szépen ki lehet erjesztetni a bort. Tök jó, hogy megtaláltuk a mi körülményeink közt a megoldást erre, hogy a fehérbor szinte mindig szépen kiejed (ugye a kivétel az említett 2009-es év volt). 10-12 hónap hordó, mostanában már nagyobb hordókat is használunk, hogy komolyabb legyen az egyensúly, ne tolódjon el a fa irányába, és jobb legyen a dinamikája az erjedésnek. Óvatosan finomítgatunk az üggyön.

BORIGO: Tartály?

LŐRINCZ GYÖRGY: Tartályban csak hébe-hóba készítünk bort, leginkább akkor, ha nincs elég hordónk. Alapvetően nem akarunk tartályt használni.

BORIGO: Modellezzük a vörösbor útját...

LŐRINCZ GYÖRGY: Általában 5 fűrttel dolgozunk, bejön a szőlő (szeretettel), az átlagos termés 35 mázsa/ha alatt volt az utóbbi években. Amit nagyon szeretek, hogy a bejövő, kádba kerülő kékszőlőt kézi csömöszöléssel erjesztjük ki, idén a pinot-ban ép, kocsányos fűrtöket is hagyunk, hogy kicsit erősítsük a struktúrát. Úgy három hétig erjesztünk, jön a préselés, a préselés után még egyben tartom egy picit az új bort, ösztönözve, hogy elinduljon a spontán almasav-bomlás. Jóllehet arra törekszem, hogy a kárpát-medencei fajták uralkodjanak a kék házasításokban is, némi tanninosabb, fenolosabb, az oxidációt jobban bíró világfajta hozzáadásával igyekszem növelni a vörösboraim érlelési potenciálját. A kékfrankos így is 40-50%-ot tesz ki a házasításokban. A vörösök 12-15 hónapig érnek hordóban.

BORIGO: A Borászok Borásza szerintem még többet ér, mint az Év Bortermelője, és közönség-

díjas is vagy, a szakma és a fogyasztók egyaránt visszaigazolják a munkádat. Amikor belevágtál, mi volt a cél és a vízió?

LŐRINCZ GYÖRGY: Amikor elkezdtem, az volt a célom, ami minden embernek, aki alkotó jellegű tevékenységet végez, azaz, hogy olyan bort készítssek, ami örömet szerez, nagyon nagy örömet a fogyasztójának. Ezek a díjak meghatározó, nagyon erős visszajelzések arról, hogy jól képviseljük a magyar bor ügyét és tudunk örömet szerezni. De az biztos, hogy ez a történet még közel sem teljessé vált ki. Sok erőnk van még és sokkal jobb borokat szeretnénk készíteni.

BORIGO: Eger városa és a környező hegyek azt sugallják, hogy ez egy tökéletes bortáj, ahonnan a világ legjobb borait lehetne kibontani...

LŐRINCZ GYÖRGY: Így van, egyébként ez szinte az egész országra igaz.

BORIGO: A gyerekek most hol is tartanak?

LŐRINCZ GYÖRGY: Ákos, a legkisebb most megy iskolába, Bálintka 15 éves, ő elképesztően tehetséges vízilabdás, 15 évesen Komjádi-kupát nyert a 21 évesekkel, lehet, hogy ő valósítja meg

az én gyermekkori nagy álmomat és nagy sportoló lesz belőle. Ancsika 17, most aerobik-kal foglalkozik, két éve még országos társastánc-bajnok volt, Gyurma 18, ő focista Debrecenben, most érettségizik a közgazdasági szakközépben, nagy kérdés, hol akar továbbtanulni. Szerintem a kitartását látva ő is komoly sportoló és ember lehet.

BORIGO: Kertészeti?

LŐRINCZ GYÖRGY: Látom, hogy vonzónak látják a borászatot és tudom, ha bárki találkozik a szőlővel-borral, menthetetlenül szerelmes lesz belé. A négy gyerek közül valamelyik bizonyára továbbviszi majd a St. Andrea ügyeit, Gyuri már eljátszott a kertészeti gondolatával, de ha marasztalják Debrecenben, mint focistát, akkor a debreceni egyetemre fog járni. Nem az az eltökélt szándéka, hogy borász legyen, hanem az csupán, hogy a Manchester United-ben rúgja a bőrt... De megértem, ugyanilyen voltam, valójában csak a sport érdekelt, és mivel Pesten volt vízilabda, volt egyetem, elmentem a kertészetre...

BORIGO: Azt akarod mondani, hogy úgyszólván véletlenül mentél a Kertészeti Egyetemre?

LŐRINCZ GYÖRGY: Úgyszólván igen. ■



Lőrincz György a BORIGO 2009. augusztusi számában fejti ki a véleményét a Bikavérrel. Emlékeztetőül: a St. Andreában mindig a Bikavér lesz a csúcsházasítás, az a bor, melynek meg kell mutatnia a termőhely, a dűlők karakterét illetve azt, hogy miben más, mint bármely más házasítás. A cél, hogy a Bikavér teljesen egyedi, minden mástól elütő és felismerhető blendé váljon. Az Egri Bikavér a termőhelyről szóló bor, a fajtajelleget háttérbe szorítja, mint a tucatnyi fajtából kikeverhető Chateauf-neuf-du-Pape, jelzem, néhai Gál Tibor Egert leginkább a Cotes du Rhone-hoz hasonlatosnak tartotta. A házasítás tengelyét a kékfrankosnak kell alkotnia.

KÖZÉPPONTBAN A BOR

BORIGO.HU

BORIGO



OSZTÁLY TALÁLKOZÓ



CHARDONNAY | MEDITERRÁN SZIGETEK | KOMOLY FEHÉRBOROK

A csoda csapat

Az ember okkal születik
valahová



Csak néha,
évente egy-
szer-kétszer

érzi úgy az ember, hogy támadt egy igazán egyedi, felvilágyozó, innovatív ötlete. Ekkor különleges izgalom lesz úrrá az emberen, legszívesebben a világba kiáltaná azt, aztán – ismerve a viszonyokat – magában tartja, mert tudja, hogy lenyúlnák... Szóval ilyen érzés vett rajtam erőt – nem most, már vagy három éve – mikor észrevettem, hogy a következő, tucatnyi oldal főszereplői kik is valójában, milyen viszony is fűzi össze őket tulajdonképpen. Már akkor tudtam, hogy ebből címlapsztori lesz valamikor, de a lehetőségek és a szervezési gondok valahogy mindig keresztbe feküdtek.

Viszont immár nem! Készültünk rá egész nyáron, de végül csak a Borfesztivál első napján, 2010. szeptember 8-án tudtunk összejönni Etyeken, a Kúria gyönyörű, új kóstolótermében, hogy nyolc különleges emberrel találkozzunk. De nem áruljuk tovább a zsákba-macskát, álljon itt a nyolc név ABC sorrendben: Egly Márk (Palota Pince Kézműves Borászat) Erdélyi Károly (Dereszla), Ipacs-Szabó István (Vylyan), Liptai Zsolt (Pannonhalmi Apátsági Pincészet), Magyar Tamás (Palota Pince Kézműves Borászat), Mérész Sándor (Etyeki Kúria), Rakaczki Gábor (Sauska-Tokaj), Zsurki Sándor (Andrássy Pincészet). És hogy miben is közösek ők? Osztálytársak... (BGB)

Írta Tompa Imre és Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos



Van egy szőlész-borász osztály, melynek ma majd' minden tagja vezetői posztot tölt be egy sor mérvadó magyarországi borászatnál. Ritka szerencsés csillagzat alatt állt össze ez a csodacsapat, azóta sem volt olyan bolygó-együttállás az ágazatban, amely ilyen kedvező keretfeltételeket biztosított volna egy modern, a magyar kontextusból kilógó, nyitott iskola működéséhez.

A

borász supersuli azóta is az első és az utolsó a maga nemében. E vidám, ma 35 körül járó nagy generáció tagjai – akik ma Pannonhalma, a Vylyan, az Etyeki Kúria, az Andrásy, a Sauska vagy a Dereszla sikeres vezető szőlészei-borászei, ketten pedig saját pincészetet visznek – mind egyetlen osztályból kerültek ki tehát; máig összejönnek és összetartanak, emberileg és szakmailag támogatják egymást.

Volt egy remek Delfin-könyv kiskorunkban, a Csodacsapat, melyben egy Csodaláb Csaba nevű csehszlovák parasztember, akinek 11 fia volt, elhatározta, hogy futballcsapatot állít össze belőlük. A 11 fiúból valóságos csodacsapat lett, a mi Aranycsapatunkra emlékeztető, barokkos túlzással hozzájuk hasonlítjuk a fiatal borászoknak azt a csapatát, mely ma ott focizik a honi borászat élvonalában, nemzetközi szinten (itt sántít egy kicsit a foci-hasonlat).

A '96-97-es gyöngyösi szakmérnöki kurzus klasszikus posztgraduális képzés volt, amit az tett lehetővé, hogy a Károly Róbert Főiskola 1995/96-ban elnyert 140 ezer ECU-t egy PHARE pályázaton, amiből kábé 60 ezer ECU-t a különböző szintű szőlész-borász szakmai képzésre lehetett fordítani, végül is ez a kellemes összeg a továbbképzés (posztgraduális oktatás) programjának teljesítését szolgálta. Egy esztendő naplós oktatási rendszerű szőlész-borász képzést indult, 22 hallgató tett sikeres vizsgát 1997-ben.

Ez a nappali szakos osztály végül is sokkal több lett, mint egy klasszikus posztgraduális kurzus. Valahogy a kontextusnál és az akkori szőlész-borász képzésnél modernebb, koncentráltabb, dinamikusabb formát öltött, például azért, mert a képzés az egyes szaktárgyakhoz az egész országból rekrutálhatta a legjobb tanerőket. Nem egyetlen meglévő tanári karból merített tehát, gombhoz szabva a kabátot, hanem az ország legjobbjai jöttek el Gyöngyösre, Magda Sándor birodalmába és a szokásos tanrenden kívül például olyan szintű korszerű kóstolási és sommelier-ismereteket is oktattak, amilyeneket akkoriban nemigen lehetett látni a honi felsőoktatásban. Mindez nappali szakon, sőt egész nap, intenzíven és afféle epocha-rendszerben, tematikus ciklusokban zajlott, azaz hetekig egyetlen témát tanultak, jött a gyakorlat, majd a következő tantárgy ismét hetekig tartó fázisa. Másrészt ekkortájt nyílt ki a világ, pályázni lehetett az EU és az FVM-támogatva napnyugati szakmai borutakra, elmenni gyakornokoskodni Toszkánába vagy a Napa-völgybe, aminek szakmai hozadékát nem kell ragozni. A fejlődő magyar borászatban, a szaporodó új, korszerű pincészeteknél épp' ekkortájt kifejezett igény támadt fiatal, modern tudású és nyelvtudású szakemberekre, imígyen találkoztak külső és belső feltételek egymással, létrehozva egy termékeny bortörténelmi pillanatot, ami aztán el is múlt nagyjából.



ERDÉLYI KÁROLY
Chateau Dereszla

„Csináltvárosi” gyerek, vagyis Leninvárosban született 1974-ben. Sátoraljaújhelyen érettségizik 1992-ben, '93-ra elvégzi a technikust is. Ez annyi pluszpontot jelent, hogy kvázi automatikusan kerül be Gyöngyösre, a kertészeti szakirányra, majd jön a szőlész-borász szakmérnöki. 1997-ben végez a többiekkel, és nyáron már azonnal a Hétszőlőnél találja magát Kovács Tibor kezei alatt. Az ő jó kapcsolata Vylyannal köztudomású, így rövid Pajzos-Megyer kitérő után a '99 tavasza már Villányban éri, ahol 16 hónapot tölt borász gyakornokként. Innen kerül ki ő is Kaliforniába, ahonnan 2000 elején tér haza. Visszatér a Vylyanhoz, a nagy telepítési hullámot is itt éli végig, majd 2002-ben hazatér Hegyaljára, a Dereszlához, ahol mai napig a szőlészetet irányítja.

DR. SZŐKE LAJOS

„Nem adottak a feltételek egy hasonló kurzus megszervezéséhez, a hazai felsőoktatási egész struktúráját kellene átalakítani ahhoz, hogy rendszerszerűen össze lehessen kapcsolni a hazai oktatást az Európai Unióval. Szinte semmi sem adott ahhoz, hogy intézményesen működtetni lehessen egy efféle képzést. Az 1996-97-es kurzus az anyagi és személyi feltételek ritka szerencsés konstellációjának köszönhető a létrejöttét. Adott volt a PHARE-pénz; én, mivel azelőtt a kutatóban dolgoztam, mindenkit ismertem, a gyöngyösi főiskola pedig támogatta az ügyet. Ez korántsem magától értetődő: némely egyetemnek rossz néven vették és veszik ma is, ha más áll elő valamely innovációval, ellenszemet fújnak, kijelentik, hogy majd ők megcsinálják, persze végül nem csinálják meg. Van olyan projektünk, amelyet visszadobott az akkreditációs bizottság, és az indoklásból látszik, hogy fogalmuk sincs az egészről, nem értik azt, amit elbírálnak. Vagy szándékosan akadályozzák az újítási törekvéseket. A '96-97-es posztgraduálisnál nem kellett megküzdenünk a hazai bürokráciával, teljesen szabadon állíthattam össze a gyakorlati képzésre különösen nagy súlyt fektető oktatási programot, a tanári kart és a külföldi, osztrák, német és olasz tanulmányutak terveit. Ez a szabadság ritkán adatik meg a hazai felsőoktatásban. De nemcsak az ilyen objektív feltételek voltak adottak, a hallgatói csoport is ritka jó hozzáállású fiatalokból állt. Kifejezetten érdeklődő, szokatlanul motivált, jó társaság volt, ez sem mindig adatik meg.”

Az egészből nem lett volna persze semmi, ha nincs Dr. Szőke Lajos tanár úr, aki ma a Kecskeméti Főiskola Kertészeti Főiskolai Karát erősíti. Dr. Szőke - akit tanítványai karakán, egyenes és szórakoztató előadásokat tartó, született pedagógusként jellemeznek - pontosan felismerte, kiben van fantázia, illetve hogy nem mindig az eminens, kitűnő tanuló, minden előadáson ott ülő hallgató a legjobb diák, felismerte a lehetőséget és képes volt megszervezni ezt a supersulit. Magda Sándor, a gyöngyösi Károly Róbert Főiskola rektora pedig nyitott és támogató vezetőként helyet adott a kezdeményezésnek, ami korántsem mindenkinek tetszett pesti kertegyetemi berkekben. Szubjektív és objektív feltételek szerencsés találkozása-együttállása kellett tehát, hogy létrejöhessen a csodacsapat, angyal szállt át az ágazat fölött, és el is tűnt a messzeségben, mert azóta sem volt ilyen posztgraduális nappali szőlész-borász szakmérnöki kurzus, és nem kapott ilyen szintű képzést egyik végzős évfolyam sem. Nyilván a piac korlátozott felvevő-képességű, ezért minden évben börtorság lenne ilyen indítani, látható, hogy a diplomás túlképzés diplomás munkanélküliséghez vezet, és nem is állnak fenn a feltételek, de úgy négyévenként mondjuk volna értelme, mert látható, hogy mit ad hozzá az ágazat fejlődéséhez. A BORIGO által az Etyeki Kúriába megszervezett osztálytalálkozón megjelentek határozottan jelezték is, hogy jelenleg

konkrétan apály és hiány van jól képzett, fiatal szakemberekből, a borászati felsőoktatás lemaradóban van a nemzetközi, illetve uniós felsőoktatáshoz képest és hogy mindennek az ágazat, végső fokon mi, azaz a társadalom leszünk a vesztesei.

BORIGO: MOST NYOLCAN VAGYTOK ITT. HÁNYAN VOLTATOK AZ ELEJÉN, HÁNY FŐVEL INDULT A KURZUS?

LIPTAI ZSOLT: A csoport 22 fővel indult oly módon, hogy a hallgatók döntő többsége automatikusan, a főiskoláról került át.

MÉRÉSZ SÁNDOR: Igen, és 21-en voltunk, az utolsót a törzshelyünkön kellett beszerveznünk, mert a pályázat 22 főre „volt megnyerve”, vagyis a kurzus nélküle nem indulhatt volna el...

BORIGO: TÉNYLEG, MOST MIÉRT NINCS ILYEN SZUPERSULI? MIÉRT EZ VOLT AZ ELSŐ ÉS UTOLSÓ ILYEN NAPPALIS KÉPZÉS MAJD' MÁS-FÉL ÉVTIZED ALATT?

MAGYAR TAMÁS: A főiskolán kertészeti szakon ugye mindenféle zöldség-gyümölcsről tanultál, ebben a plusz egy évben ezzel szemben egyetlen tantárgy volt, a szőlész-borász. Az egyes témákat intenzíven és egy ciklusban tanították, a borászatot például két hónapig Kecskeméten éjjel-nappal, addig mással nem foglalkoztál, utána jött a gyakorlat. Teljesen más, ha mondjuk egy hétig italismeretet ad elő Rohály Gábor vagy Zilai Zoltán, délelőtt elmélet, délután gyakorlat, mint ha a levelezőn egy héten egyszer kóstolsz. A legjobb tanárok jöttek szerte az országból és saját tankönyveink voltak, valamint a legjobb itthoni és külföldi pincékhez szerveztek ki minket gyakorlatra Németországtól Ausztrián át Szlovéniáig.

ERDÉLYI KÁROLY: Itt minden tantárgy borász-szőlész tantárgy volt, nem volt töltelék...

RAKACZKI GÁBOR: Gyakorlatias szemléletű volt a képzés, tényleg igaz rá, hogy az életre igyekezett nevelni, ezért a szőlész-borászat mellett a bormarketing ugyanúgy része volt a képzésnek, mint a kóstolás. Magyarországon alapvető probléma, hogy ketté van választva a szőlész és a borászat, talán ez a posztgraduális volt az egyetlen olyan felsőoktatási képzés, ahol a kettő szerves és szoros összefüggésben, egybeolvastva jelent meg.



IPACS SZABÓ ISTVÁN Vilyan

Alföldi, kun és jáász ősöktől eredeztetve, generációk óta gazdálkodó, kertész családba született Lajosmizsén 1974-ben. Kertészeti szakközép után, mint hogy a „szakmáról már mindent tud” és a sport jobban érdekelt, így testnevelőnek készül, ám inyhüvely gyulladás miatt nem tud elmenni a felvételire. Laza kitérő következik a bajai Vízügyi Főiskolán, majd félétvet műtőfiúként mereng az életen és a jövőn, átértékelve „tudását” és a jövőképét. Jelentkezik Gyöngyösre, majd belendülve a szakmérnöki mellé idővel az egyetemen a gazdasági agrármérnököt is elvégzi. 1997-98-ban Kaliforniában gyakorolokodik, hazatérve hezitál a családi birtok továbbvitelén, fejlesztésén, de az alföldi adottságoknál jobban vonzza a Debreczeni Pál által megvilantott lehetőség, így a 99-es szüretnél már a Vilyannál bizonyít, majd azóta idén immár tizenkettedszer.





BORIGO: ÉN SOKAT KUTATTAM MAGAMBAN, HOGY MIÉRT IS ALAKULT ENNYIRE JÓL PONT A TI KARRIERETEK, DE EZ MOST MÁR EGYÉRTELMŰ: MERT ENNYIRE JÓ KÉPZÉST KAPTATOK... DE SZERINTETEK EZT A TUDÁST MOST NEM KAPJÁK MEG A VÉGZŐSÖK? VAGY MÁS GOND VAN? EGYÁLTALÁN VAN GOND A KÉPZÉSEL?

LIPTAI ZSOLT: Magyarország szőlész-borász felsőoktatásának egyik legnagyobb hiányosságát én abban látom, hogy a középiskolából bárki jelentkezhet, nem kell olyasféle előélet, tudás és gyakorlat hozzá, mint amilyet Európa tán legfontosabb borászati egyeteme, a geisenheimi megkövetel. Aki oda jelentkezik, kell egy igazolást vinnie arról, hogy egy évet gyakornokként már eltöltött borászatban, így nem éri meglepetésként, ha a szőlőben sár van, vagy hogy könyékig kell vájkálni a törkölyben. Ez a gyöngyösi továbbképzés ilyen volt, mindenki tudta, mire vállalkozik. És az is szerencsés mozzanat volt, hogy amikor mi végeztünk, pont akkor nyíltak meg azok a lehetőségek, hogy az ember külföldre mehetett gyakorlatra, ez korábban nem volt lehetséges. A rendszerváltás után a szaporodó modern magánbirtokok korszerűen és gyakorlatiasan képzett, nyelveket beszélő, fiatal szakembereket igényeltek, így nekünk nem a hajdani, sokszor a régi színvonalon mozgó kombinátokba kellett mennünk dolgozni, hanem az új magyar magánborászatokban nyílt tér és hely. A befektetők képzett embereket kerestek, mi használható tudással épp kiléptünk a piacra, kereslet és kínálat találkozott, ritka szerencsés pillanat volt.

ZSURKI SÁNDOR: Sokszor mintha kifejezetten olyanokat kerestek volna, akik még nem dolgoztak sehol, Ipacs esetében például Debreczeni Pál egyértelműen kimondta, hogy neki olyan ember kell, akit még nem rontottak el. Úgyszólván kapkodtak utánunk. Rakaczki a harmadik kiváló munkahelyén van, sosem az volt a gond, hogy nincs munka, inkább az, hogy melyiket válassza az ember, illetve hogy melyik pincészet választja ki őt.

EGLY MÁRK: Ami a legfontosabb: nemcsak a legmodernebb szakmai tudást, hanem ennek a munkának olyan szeretetét adták át nekünk, amilyennel addig nem találkoztunk, ezért maradtunk meg a szakmában! Holott én úgy mentem a főiskolára, hogy bárhová, csak szőlőhözborhoz ne legyen közöm, mert abszolúte nem érdekelt, és feje tetejéről teljesen a talpára állt bennem a dolog. Amikor



LIPTAI ZSOLT Pannonhalmi Apátsági Pincészet

Ceglédberczelen született 1975-ben, a nagykátai kertészeti szakközépben érettségizett 1993-ban. A kertészeti egyetemet a matek hiúsítja meg, így lesz a dologból Gyöngyös, ahol inkább a normál növények vonzzák, csak később a szőlő. 1996-ban végez, majd jön ugye a szakmérnöki. A szekszárdi Liszt Pincészetnél kezd, de közben Gödöllőn a gazdasági agrármérnököt is elvégzi. Az Amerikából hazajövő haverok annyi jót mesélnek, hogy '99-ben Kalifornia (Cakebread Pincészet) következik, majd amikor Mérés Sanyit Gál Tibor Toszkánába küldi, ő megy a helyére Egerbe 2001-ben. 2002 októberében Gál Tibor elviszi Pannonhalmára, ahol úgy mutatja be, mint a leendő borászt (ezen nem csak az ott ülők lepődnek meg, hanem az érintett is...). Azóta is itt dolgozik, idén van túl a hetedik szüreten. 2004-ben kínálják fel a lehetőséget neki, hogy menjen Dél-Afrikába, de ő nem kíváncsi sehova, mert „szerintem itthon kell megcsinálni ezt a munkát.”



EGLY MÁRK

Palota Pince Kézműves Borászat

1974-ben született, Pápán végzett a szakközépiskolában, ahol országos versenyen volt helyezett, nem is kellett volna felvételiznie. Mégis marad, ötödévbén gazdaképzőt végez, majd barátokat követve kerül Gyöngyösre, az erdészeti szakirányra. Diploma után ötlet hiányában megy a szőlész-borász szakmérnökre, itt szeret bele a dologba. Egy iskolai feladat kapcsán megy el a sümegi Püspöki Palota pincéjébe, abban a pillanatban tudja, hogy ez az amire vágyott, szerelem első látásra. Célkitűzés: itt bármi áron kell egy pincészet. Magyarország legfiatalabb hegybírója lesz Sümegen 1998-ban, az avatásra meghívja barátját, Magyar Tamást, aki ott is ragad. Először csak kereskednek, majd 2006 óta borászkodnak, együtt építik a Palota Pince Kézműves Borászatot, képesek megbecsülni a szép életüket és képesek megvalósítani az álmaikat.

befejeztem a továbbképzést, el sem tudtam képzelni, hogy mással foglalkozzam.

MAGYAR TAMÁS: Én ugyanígy voltam. Hegyaljai vagyok, már otthon hamar elvették a kedvemet a szőlőnévénnyel. Amikor tízéves koromban kint kellett dolgoznom a szőlőben, álomban nem gondoltam, hogy életemben valaha a sümegi vároldalban december elején a sárban fekvő szőlőt fogok telepíteni örömmel és jóérzéssel.

IPACS SZABÓ ISTVÁN: Engem is eredetileg sokkal jobban érdekelt a pálinka, mint a bor...

BORIGO: ÚGY NÉZETT KI TEHÁT EZ A BORÁSZSULI, AHOGY KELL: MODERN, NEMZETKÖZI SZÍNVONALÚ, JÓL SZERVEZETT ÉS ANYAGIAKBAN SEM SZÜKÖLKÖDŐ INTÉZMÉNY VOLT, S MINT ILYEN, EGYSZERI ÉS SZIGETSZERŰ JELENSÉG, NEM RENDSZERSZERŰ ELEME A MAGYAR SZŐLÉSZ-BORÁSZ FELŐKÖTTATÁSI KONTEXTUSNAK, ÉS LÁTHATÓAN LÖKÉSSZERŰEN POZITÍV HATÁST GYAKOROLT AZ EGÉSZ ÁGAZATRA. KIJELENTHETŐ-E, HOGY HASONLÓ OKTATÁS RENDSZERSZERŰVÉ TÉTELE AZ EGÉSZ ÁGAZAT SZÍNVONALÁT ÉS NEMZETKÖZI VERSENYKÉPESSÉGÉT NÖVELNÉ?

LIPTAI ZSOLT: Az biztos, hogy most is óriási mínusz van a piacon jó szakemberből. Sokkal több birtok jött létre, mint ahány olyan szakember van, aki jól el tudná látni az adódó feladatokat. Éppen most nagyon időszerű lenne újra megszervezni ezt a képzést. Van néhány lány és fiú, aki a tanulmányait befejezve járja a világot Toszkanától Új-Zélandig és tanul és nagyon jók lesznek, de most van egy olyan úr, mint amilyen mielőttünk is volt. Nagyon jól képzett lesz a magánbirtokok új generációja, a gyerekeké, akik korszerű tudással rendelkeznek és egy komplett birtok lehetősége is adott a számukra, ilyen a kis Heimann, Konyári Dani, Mészáros Péter vagy Feind Péter például. De ők saját pénzeken képzik magukat és a saját birtokaikkal lesznek/vannak elfoglalva, hiányzik egy csomó jó szakember a többi új pincészetből. A mi esetünkben biztosan komoly hajtóerő volt az is, hogy – egy-két kivételtől eltekintve – nem volt jelentős családi gazdaság mögöttünk, hanem úgymond a piacról kellett megélni, nem lehetett „hazamenni”, mert nem volt hova. Vagyis „karriert kellett” csinálni...

IPACS SZABÓ ISTVÁN: Van még egy szempont, ami nehezíti egy efféle kurzus összehozását. Mindig védeni szoktam a fiatalokat és nem szeretem a „bezzeg a mi időnkben”, meg az „ezek a fiatalok”-típusú negatív megfogalmazásokat, de a személyes tapasztalataim és szakértő vélemények szerint is a mai huszonévesek nem olyanok, mint mi voltunk. És rossz értelemben nem olyanok, vagy legalábbis nagyobb arányban motiválatlanok és kevésbé szorgalmasak. Tény, hogy hiány van ambiciózus, tehetséges és jól képzett szakemberekből, olyanokból, akik arra is képesek, hogy odategyék magukat. Mert ez fizikai munka is, és nagyon nehéz tud lenni, amikor heteken át hajnaltól éjfélig ott kell lenni a fedélzeten, azaz a szőlőben, a feldolgozóban és a pincében. Lemaradtunk az oktatásügyünkkel is, és ennek az ágazat egésze, tehát a társadalom fogja meginni a levét, vagyis már ma is érzékelni, hogy baj van a borászképzéssel.



MAGYAR TAMÁS

Palota Pince Kézműves Borászat

Tokaj-Hegyalján (Sárospatakon) született 1974-ben, a sátoraljaújhegyi technikumban érettségizik 1992-ben, ahol különösen erős képzést kap... Ezután kerül Gyöngyösre, az erdőgazdálkodási szakirányra, ahol azért választja az utóbbit, mert úgy érzi a kökemény szakközepes képzés után a kertészetről tanulhatót már tudja... A fősíkola végén még nem nagyon tudja merre mozduljon, a szakmérnökre leginkább a társak miatt megy. Még ezután sem szeretne a sulis kötelékéből kiszakadni, ezért a GATE pénzügyi tanulmányoknak is a végére jár, majd némi útkeresgélés jön a fővárosban. Itt éri Egly Márk meghívója, a többi már történelem... Az ezredfordulótól sümegi polgár és nagyon szereti, amit csinál, szőlőt telepít a vároldalban, pincét menedzsel, kereskedik, csoportokat fogad, borkultúrát közvetít. „Szívem csücske a Zemplén marad, de Sümeg a világ közepe.” Kedvenc sora Senecáé: „Egyszerre csak egyetlen szabály szerint élj, s ehhez a szinthez alakítsd ki az egész életed”

BORIGO: LEGENDÁK KERINGNEK ARRÓL, HOGY MENNYIRE ÖSSZETARTÓ CSAPAT VOLTATOK ÉS VAGYTOK... RAKACZKI GABI, TE CSAK SOMOLYOGSZ ITT, PEDIG LÁTSZIK A KÉPEKRŐL, HOGY ENNEK A KAPCSOLATNAK AZ EGYIK MOTORJA VAGY...

RAKACZKI GÁBOR: Igen, tulajdonképpen – hogy finoman fogalmazzak – csak egymás családi életébe nem szólunk bele, de egyébként mindent együtt csinálunk.

IPACS SZABÓ ISTVÁN: Igen, ha családi életbe nem számítjuk bele a sógorsági viszonyokat... Tevékeny időszak volt kétségkívül, de ez már a múlt, most már átléptünk a termékeny szakaszba...

EGLY MÁRK: A mi kapcsolatunk is megvolt Tamással, de mikor hegybíró lettem, akkor meghívtam, hogy ünnepeljük meg, ő meg gyakorlatilag ott ragadt Sümegen, kvázi

csak a cuccait lehozni ment még vissza Pestre... Ez 2000-ben volt...

ZSURKI SÁNDOR: Egyértelmű, hogy ma nem lennénk azok, akik vagyunk, ha nem lennének a többiek. Mi az első pillanattól kezdve és folyamatosan segítettük egymást, ha valahol állás vagy külföldre kijutási lehetőség volt, azonnal szoltunk minden-



Fent: A társaság egy erős részhalma egy burgundiai pincészetnél a francia tanulmányúton. **Jobbra fent:** Ugyanők a Romanee-Conti dűlő keresztjénél boldozva. **Jobbra lent:** A teljes osztály Olaszországban, a záróbulin.



kinek. De ha nem rólunk volt szó, ez a „riadólánc” akkor is működött és működik.

MÉRÉSZ SÁNDOR: Az utolsó szakmai utunk végén, a záró bulin Olaszországban megbeszélte a csapat, hogy a nagybetűs életbe kikerülve, ha egy mód van rá, segítjük egymást. Tisztán emlékszem Hegedűs Zsolti szavaira, miszerint *ha segíteni nem tudunk, legalább azt fogadjuk meg, hogy ártani soha nem fogunk a másinak*. És ez a mai napig remekül működik, mindenki emlékszik rá (pedig elég jó volt a hangulat...), és tartja magát e vincellér fogadalomhoz.

MAGYAR TAMÁS: Eleve elég vidám társaság volt ez a gyöngyösi főiskolán, és azzal, hogy a posztgraduális nappali volt és ilyen intenzív, ez igazi csapatot kovácsolt belőlünk. Sokan nemcsak évfolyamtársak voltunk, hanem szobatársak is. Nagyjából mindenki kollégista volt, nem volt mese, szobatársakként együtt szocializálódtunk rendesen, azonos volt az érdeklődési körünk is, a finom borok, a buli és minden ami ehhez tartozik. A csoport zöme a szakmában, vagy valahol a közelében maradt, aki nem szőlész-borász, az növényvédő, szállodás vagy szakács lett, érdekes tiszteletbeli tagunk Vértes Tibi, az Agárdi Pálinkafőző vezetője, aki mindig büszkén hangoztatja, hogy ő tiszteletbeli vincellér! És valóban legendá-

sak az Ipacsnál tartott évi rendes bulik. Neki fent van a háza a hegyen, duhajkodásra kiválóan alkalmas, nem zavarunk senkit... És ide azok is eljönnek a csoportból, aki esetleg nem maradtak a szakmában!

ZSURKI SÁNDOR: Nagyon érdekes, hogy első éveken, mikor Ipacsnál összejöttünk, másról sem beszéltünk, csak a szakmáról. Most már nem, sokkal inkább az emberi, családi dolgokról – meg persze a régi sztorikról.

LIPTAI ZSOLT: Első időkben – főleg szüretben – szinte minden nap beszélt mindenki mindenkivel, hiszen szakmai tanácsot kértünk egymástól folyamatosan. Aztán később, mikor egy-egy befektető szakembert keresett, sokszoradtunk tanácsot nekik is, és mellesleg a befektetők jobban meg is bíznak a mi személyzeti tanácsainkban, mint bármelyik fejtárgy cégében.

IPACS SZABÓ ISTVÁN: Eleinte nem volt tudatos se az egymáshoz, se a szakmához való viszonyunk, de ez alatt az egy év alatt mindkettő elmélyült. Egyrészt majd’ mindenki számára világossá vált, hogy ezt akarja csinálni, másrészt igazi közösséggé váltunk.

BORIGO: LÁTTOK UTÁNPÓTLÁST? NYILVÁN ILYEN KÉPZÉS NINCS, DE EZÉRT A MEGLÉVŐBŐL IS ELŐKERÜLHETNEK TEHETSÉGES ÉS SZORGALMAS FIATALOK...

LIPTAI ZSOLT: Nagyon kevesen, de vannak, és azt hiszem igyekezünk is a nekünk átadott/megkapott tudást továbbadni. Tény ugyanakkor, hogy mintha nem lenne annyira elkötelezett a többség, mint mi voltunk...

MÉRÉSZ SÁNDOR: Ehhez mindenképpen tudni kell, hogy annak idején Gál Tibor saját hatáskörben igyekezett „működtetni” egy ilyen borásznevelő, minden külföldi és belföldi állomáshelyére szeretett volna kinevelni fiatal szakembereket. Halála után a család tervezte egy Tiborról elnevezett borászakadémia alapítását, melynek keretein belül gyakornoki helyek lettek volna kialakítva Tibor korábbi munkahelyeivel együttműködésben Olaszországban, Franciaországban és Dél-Afrikában, sőt Lakatos Tibor révén Brazíliában is. Én is így kerültem Toszkánába, igaz ez már nem gyakornoki iskola volt, hanem itt élesben kellett egy újonnan felépült birtok szakmai mindennapjait irányítani. Sajnos az utánam/mellém Toszkánába kikerült, és most Jackfallos Kőszeli Andrással ez a munka Tibor halála miatt véget ért, illetve igazából el sem kezdődött.



MÉRÉSZ SÁNDOR Etyeki Kúria

Felvidéki születésű (1973). Putnokon érettségizik a mezőgazdasági szakközépben, érettségi után technikusként végez 1992-ben. Nyíregyházára menne repülni, de mégis Gyöngyösön köt ki kertészkedőként. Hamar rájön, hogy a szőlő esetében csak egy növényt kell jól megtanulni... Közben egy évet halaszt Rakaczki Gabival nyelvtanulmányok végett, így kezdi együtt a szakmérnökit a többiekkel. Az utóbbi diploma kézhezvétele után pályázati keretekben kétszer Ipaccsal Amerikába megy, majd 1999-ben Gál Tibor veszi fel Egerbe, a saját pincészetbe. Az ezredforduló után négy év Toszkána (Bolgheri) következik, ahonnan Gál Tibor halála (2005) után visszajön Egerbe, hogy segítse a családot, „mert ennyivel tartozom neki”. Innen kerül Ipacs közvetítésére Etyekre és Szekszárdra Debreczeni Kálmán (két) új pincészetéhez 2006-ban, ahol három évet tölt. 2009-ben csábítja el az Etyeki Kúria, ahol új kihívásokra lel...



RAKACZKI GÁBOR Sauska Tokaj

Tokaj-Hegyalján született 1973-ban, Sátoralja-újhelyen tanult a középiskolában gyümölcsstermesztést, már akkor egy osztályban a zsendülő Magyar Tomikával és Erdélyi Karcsival. Elvégzi a technikust is, majd jelentkezik a Kertészetre, de Gyöngyösre veszik fel, mondhatni simán... Utána jön a dolgozat tárgyát képező posztgraduális, onnan jönne Amerika, de az angol miatt nem jön össze. Rögtön jön viszont a Kerház, ahol szintén Zsurkival osztja meg a mindent, közben angolt tanul és rá egy évre ki is kerül Napába. Hazajön, mert behívják katonának, le is tudja. Utána ismét a Kerház a soros, majd 2003-ban Bárdos Saci elmegy a Degenfeldtől, ő meg megy a helyére. Tavaly aztán újabb váltás jön az életében, a Sauska Tokajhoz kerül. A látszat ellenére igen súlyos komolytalankodásokra képes, a hírek szerint a főiskolán, és azóta is a csapat egyik motorja...

BORIGO: EMLÍTETTÉTEK, HOGY TÖBBETEK KÜLFÖLDRE TUDOTT MENNI EZEN ISKOLA UTÁN GYAKORNOKNAK... KI MERRE VOLT?

LIPTAI ZSOLT: Igen, kinyílt a világ, a minisztérium támogatja ezt. Első évben Ipacs és Mérész Sanyi tudott kimenni Kaliforniába egy szüretre, majd a következő évben csatlakozott hozzájuk Rakaczki Gabi, egy évre rá Erdélyi Karcsi meg én. De Mérész volt Toszkánában is, bár az más út volt, őt Gál Tibor hívta... De egyébként is nagyon nyitott volt a társaság arra, hogy menjünk, nézzünk körül mindenfelé, az országban és külföldön is, tanuljunk meg, lássunk minél többet. És ez nem azt jelenti, hogy mi ne lennénk hűségesek egy helyhez, vagy Magyarországhoz, sőt...

BORIGO: HA MÁR ITT TARTUNK: MIÉRT NEM MENTEK KÜLFÖLDRE MOST, MIÉRT MARADTOK MAGYARORSZÁGON? EGYFELŐL KOMOLY SZAKMAI KIHÍVÁS LEHETNE, MÁSFELŐL KOMOLY EGZISZTENCIÁLIS BIZTONSÁGOT JELENTENE.

LIPTAI ZSOLT: Egyfelől Magyarországon a borászatban adottak ugyanazok a feltételek, mint külföldön. A rendkívüli ökológiai-borászati adottságokról nem kell beszélnünk, Magyarországon nagyon sok dűlőben benne van a nagy bor lehetősége, sokkal több értéket tartalmaznak, mint amennyit eddig kihoztunk belőlük. Másfelől a borászat ma Magyarországon virágzó ágazat, lépést tart a nemzetközi fejlődéssel, nagyon jó és izgalmas itt dolgozni. Ez korántsem minden ágazatra igaz, de a borászatra teljes mértékben. Francia borászok jönnek Tokajba és Villányba gyakornokoskodni, megéri nekik, mert olyan értékeket, lehetőségeket és színvonalat találnak itt... Sőt, többen közülük végleg itt maradnak... Másfelől nekem fél év után Kaliforniában olyan honvágyam volt, hogy azt hittem, belepusztulok. Később mehettem volna Dél-Afrikába, de kiszámoltam, hogy a többszörösét keresném, mint itt, de azt is tudtam, hogy elmenne a repülőjegyre, mert állandóan hazajárkálnék...

ERDÉLYI KÁROLY: Azért a dolgot nem adják ingyen, mert nem minden borászat képes arra, hogy alkotó munkát kínáljon és meg is tudja fizetni. Ahhoz, hogy ilyen pincészetbe kerülj, le kell tenni valamit neked is az

asztalra, kettőn áll a vásár, nem ajándékba kapja az ember a nagy lehetőségeket.

IPACS SZABÓ ISTVÁN: Azt hiszem szerencsénk volt abban az értelemben, hogy megfelelő személyként, jó helyen, alkalmas időben, használható felkészültséggel élni tudtunk a lehetőséggel.

MAGYAR TAMÁS: Óriási potenciál van Magyarországon (és a Balaton-felvidéken), alig 20%-át használjuk ki, tehát van dolgunk bőven... Egyszerűen jó itthon dolgozni, jó itthon a szakmát művelni. A szőlőművelés és borkészítés erősebb kapcsolatot jelent, mint egy gép, a földnek erősebb a vonzása, mint egy számítógépé... És még valami: az elismerés itthon több és jobban megélhető.

EGLY MÁRK: Mi sokat járunk, főleg Franciaországba, és jó kimenni, de sokkal jobb hazajönni. A borászatban a legjobb lehetőségek itt vannak nálunk.

MÉRÉSZ SÁNDOR: Nagyon nehéz dolog hosszú távon külföldön dolgozni, csak egyféleképpen lehet, ha bezárod magad mögött a kaput, és nem azon gondolkodsz állandóan, hogy mi van a hátszágban. Az ember belecsöppen egy számára idegen és egyben izgalmas környezetbe, ahol meg kell felelni a kihívásoknak - gyakorlatilag a nulláról kiindulva kell megmutatnod, hogy mennyit is érsz valójában, és hogy a Lajtától keletre is van kultúrélet. Ugyanakkor ki is szakadsz a megszokott kis életedből és úgy érzed, a világ elszalad melletted. Nekem az egyetlen kapocs a telefon maradt és Tibor rendszeres sajtó szállít-mánya *egyed jobbról, egyed balról, hogy el ne csússzál!*

Én abba fáradtam bele, hogy évente csak kétszer tudtam hazajönni. Ez ment néhány évig, de tovább nem. Régen a mesterlegényt kiküldték külföldre, hogy tanuljon, és hozza haza, amit megszerzett. Az ember okkal születik valahová. Ott kell dolgozni, ahová születettél.

BORIGO: EZ NAGYON JÓ, AMIT MONDTÁL: MERT AZT LÁTJUK, HOGY RENGETEG SZAKMA VAN - ORVOSOK, IT, PÉNZÜGY - AHOL SZINTÉN KIMENNEK TANULNI A FIATALOK, AZZAL A KÜLÖNBSSÉGGEL, HOGY NEM JÖNNEK HAZA. AZ NAGYON JÓ HÍR, HOGY A MAGYAR BORSZAKMA OLYAN, AHOVA JÓ HAZAJÖNNI...



ZSURKI SÁNDOR Andrássy Pincészet

Sárospatakon született 1974-ben, igazi borász családba, hiszen már nagyapja is uradalmi vintcellér volt, édesapja pedig az Oremus szőlészeként vonult nyugdíjba és úgy félmillió oltványt ültetett el csak az Oremusnál. Ezzel együtt sem akart mindenáron borászkodni, így gimnáziumban érettségizik, ahonnan a soproni erdészeti-be jelentkezik, de nem veszik fel. Így kerül Gyöngyösre a kertészeti szakirányra, ahol rájön, hogy ez megy neki igazán, nem kell keresgélnie tovább... Posztgrad, majd Kerház Rakaczkival 1999 nyaráig. A Pajzos-Megyer hirdet állást akkor, ahova apai unszólásra jelentkezik, és nem is csalódik... Jelentős munka, jelentős eredmények után - tulajdonképpen méretváltásra vágyva - 2007-ben jut el mai állomáshelyére, az Andrássy Pincészetbe.

KÖZÉPPONTBAN A BOR

BORIGO.HU

BORIGO



- AZ ÉV BORA
- AZ ÉV BORÁSZATA
- AZ ÉV MEGLEPETÉSE



ÜNNEPI ÉTELEK

| ÍRÓTESZT

| PEZSGŐK

LÉGLI OTTÓ AZ ÉV BORTERMELŐJE



KIHIRDETTÉK A MAGYAR BOR AKADÉMIA ÁLTAL GONDOZOTT „ÉV BORTERMELŐJE 2010” CÍM NYERTESÉT, AZ IDÉN LÉGLI OTTÓRA ESETT A VÁLASZTÁS. 2010-BEN EZ A BORÁSZ MÁSODIK KOMOLY KITÜNTETÉSE, KORÁBBAN Ő KAPTA MEG A BORÁSZOK BORÁSZÁ CÍMET IS.

A díj nem egy bor kiváló minőségének elismerését jelenti, hanem a nyertes bortermelő több éven át tartó, kiemelkedő teljesítményéért, borainak állandó kiváló minőségéért, azok hazai és külföldi sikereiért adományozható, áll a Magyar Bor Akadémia közleményében. A győztesen kívül az idén Gálné Dignisz Éva, Áts Károly, Dúzi Tamás és Vida Péter kapott még jelölést.

Légli Ottó a Kertészeti Egyetem Főiskolai Karán diplomázott. Az 51 éves balatonboglári borászsal édesapja, édesanyja szeretettte meg a szőlőművelés, borkészítés mesterségét. Pályafutását a Balatonboglári Állami Gazdaság Kísérleti Telepének vezetőjeként kezdte, majd a rendszerváltás évében, 1989-ben saját borászatot alapított. Jelenleg 31 hektárról szüretel, évi 1200 hektoliter bort készít, melynek 90 százaléka a



hazai piacon fogy el, a maradékot Angliába, az Egyesült Államokba és Szlovéniába exportálja.

A BORIGO különösen örül a megválasztásnak, hiszen jelen számunkban, a BORIGO 100-ban is jelentős szerep jut Légli Ottónak, hiszen nem csak a 100, hanem a 10 között is szerepel Légli bor, mégpedig a 2009-es Landord. Ha olvasóink átlapoznak írótesztünkre, ott elolvashatják Várady Szabolcs, Kosuth-díjas költő versét, melyben a Landord 2009-hez írt soraiban előre, a végeredmény ismerete nélkül megénekli Légli Ottó győzelmét!

Természetesen a BORIGO ez alkalommal is úgy tervezi, ahogy az elmúlt hosszú évek során mindig: reményeink szerint a februári számunk nagyinterjúja a győztesel készül majd!

VINCE NAP VILLÁNYBAN

Januárban régen szokás volt, hogy a szőlősgazdák a Vince-nap időjárásából és a metszett "vincevesszők" állapotából jósolták a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet irányításait követve.

A Villányi Borvidék elhatározta, hogy a Vince-napot újra tartalommal tölti meg, így az idei sorozat után 2011. január 22-én újra megtartják a Pincéről Pincére – Variációk Vincére programot, melynek során a siklósi Jóó Pincétől a Tenkes Csárdán, a Vilyanon, Gere Tamásékon és Gere Attiláékon keresztül juthat el a látogató a Blum Pincéig. A program-sorozat nem titkolt célja, hogy a Vince-nap újra egy élő, közös borvidéki hagyomány legyen. Bővebb információ a www.villanyiborvidek.hu oldalon. [Képünk a 2010-es eseményen, a Vilyannal készült.]



ÉLETET LEHELNEK A BORMARKETINGBE?



MAGUNK IS NEHEZEN HISSZÜK, DE A JELEK SZERINT ÚJRA ÉLET KÖLTÖZIK A NEMZETI BORMARKETING PROGRAMBA. HOSSZÚ INFORMÁCIÓHIÁNY ÉS RÉMHÍREK UTÁN ÚJ SZEREPOSZTÁSBAN ÁLLT FEL A BORMARKETING BIZOTTSÁG, ÖSSZETÉTELE PEDIG ALAPOT SZOLGÁLTATHAT AZ OPTIMIZMUSRA.



Csak emlékeztetőül: pont egy éve annak, hogy a Bormarketing Nonprofit Kft. beadta (vagy beadatták vele?) a kulcsot, és borszakmai belcsatározások közepette szerepét átvette egy másik cég, amelynek mostanra már a nevére sem emlékszünk. Nem emlékszünk, mert közben ez a cég is összerúgta a port az egész programot koordináló Agrármarketing Centrummal, a *bormarketing.hu* oldalon október 15-i keltezésű az a közlemény, amelyben bejelentik tevékenységük szüneteltetését. Erre reagálva október végén az AMC sajtótájékoztatót tartott (erről a BORIGO Online be is számolt), ahol annyit megtudhattunk, hogy a hivatal nem tervez újabb szakértői céget megbízni, hanem maga veszi kézbe az adminisztrációt...

Erre sokan felkapták a fejüket a szakmában, merthogy az AMC eddig nem arról volt híres, hogy a koordinálást flottul és időben elvégezte volna... A fenti sajtótájékoztatón az ezt firtató kérdésre ugyanakkor azt válaszolták, hogy ez most drasztikusan meg fog változni...

Így jött el november vége, amikor – elsőre úgy tűnhet, hogy a semmiből, de a háttér információk szerint hónapok óta előkészítve – nyilvánosságra került az új Bormarketing Bizottság névsora, sőt ez az új bizottság december elején már új programok kiírásáról is döntött. A bizottság tagjai tehát a következők: Mészáros Péter marketingszakember, Csutorás Ferenc borász, Klément György Zoltán borász, Dr. Simon Péter jogász (AMC igazgatója), Tóth László borász, Csathó Pál marketing szakember, Kampósné W. Grácia marketing szakember, Marozsán Judit borász, Szepsy István borász, Ács Dóra marketing szakember, Farkas Zoltán marketing szakember. A bizottság elnöke pedig Geönczeöl Attila (képünkön) lett, akit olvasóink mint szerzőt jól ismerhetnek a BORIGO hasábjairól is.

Az AMC a bejelentéssel egy időben közleményt is kibocsátott, mely szerint „A minisztérium azt szeretné, hogy az egyértelmű felelősségi viszonyok megteremtésével a bortermelők érzékelték a kötelezően befizetett járulékok sikeres hasznosulását. A rendeletmódosítással a többszereplős, átláthatatlan rendszer leegyszerűsödik, a minisztérium arra törekszik, hogy eredményesebbé váljon és megújuljon a közösségi bormarketing.”

Most már csak az a kérdés, hogy sikerül-e az AMC-nek valóban megteremtenie a bizalmat, mert értesülésünk szerint a szakmai szervezetek előzetes bizalommal, de kétkedve figyelik majd működésüket.

EGYSZUSZRA

MALATINSZKY



A brit Decanter decemberi számában Steven Spurrier rovatában Malatinszky Csaba Serena 2009 nevű borát ajánlja, mint a legjobb óvilági fehérbort. Nem dicsekvésből mondjuk, de augusztusban mi is megírtuk már...

TERROIR CLUB



Immár négy éve, hogy Kató András és csapata kiváló kézműves borokkal látja el a borbolondokat a világ minden tájáról. Az évfordulót ezúttal is rendezvénnyel ünnepelték a Festetics Palotában.

TÖKÉSTÁRSÁK



A fenti néven illetett mátrai kézműves borászok közül kilépett Németh Attila Gábor, de hárman (Karner Gábor, Losonci Bálint, Szecskő Tamás) Tökések - Mátrai Kézműves Borászkör néven tovább folytatják a megkezdett munkát.

ROHÁLY GÁBOR



2010. október 23-án Dr. Rohály Gábor a Magyar Köztársaság kormánya 75. születésnapjának évében a Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztjével tüntette ki.

TASCHNER KURT



Munkája, és tevékenysége elismerésül a fiatal soproni szakembert nemrégiben igen rangos megtiszteltetés érte: a Magyar Bor Akadémia tiszteletbeli tagjává választották.



Oda a nagy sorminta teóriánk, aki az utóbbi öt évben (igen és igen: ez már a hatodik BORIGO 100!) olvasgatta listáinkat, tudja, hogy miről beszélünk... Szóval a csillagok szerint most száraz fehér uralomnak kellett volna jönnie, de nem, a vörösborok egymás után a második évben taroltak. Tény ugyanakkor, hogy a száraz fehérek – év eleji dohogásunk ellenére – nagyon szépen szerepeltek. Tokaj viszont nagy vesztes: 1, azaz egy bor van a listán.

BORIGO 100 - 2010 VÖRÖS & FEHÉR

A fentieket azért nyilván előre tudta az, aki figyelemmel kíséri a BORIGO tesztelési módszereit. Hiszen egyértelmű volt, hogy a nagyon potens 2007-es vörös évjáratot értékeljük az idén, és az is látszott, hogy a szintén monumentális 2006-os aszúk még nem kerülnek sorra 2010-ben (bár tavaly ilyenkor még úgy terveztük). Így a verseny nyilván eldőlt, de a száraz fehérborok még alkothattak maradandót.

Meg is tették. 34 ilyen bor található a listán, és ami igazán feltűnő: ennek nagyjából a fele, nem a „nagy”, hanem a „könynyű” kategóriából származik. Ha ez utóbbihoz hozzáadjuk a listán lévő 15 rozét, akkor bizony kiderül, hogy a BORIGO 100 borainak kábé egyharmada e jól iható, mindennapi használatra szánt tételekből kerül ki, és ez igazán jó hír!

De nézzük meg közelebbről a vörösborokat. Az 51-es szám tényleg nagyon magas (bár tavaly 57 volt), ugyanakkor érdekes, még soha nem látott dolog történt: Szekszárd megverte Villányt, legalábbis a tételszámot illetően. Ehhez persze hozzátett „valamit” a Takler Pince, de erről később...

Tavalyi írásunkban a cabernet franc-ról azt írtuk, hogy sokan beszélnek róla vörösboros vidékeinken, de kevesek tesznek érte igazán. Abból indultunk ki, hogy a merlot-CF meccs 14-5 lett 2009-ben, ez azt mutatta, hogy a sok beszéd közben mindenki inkább merlot-t készít. Idén a helyzet sokat változott: 8-5-re nyert a cabernet franc, és ez a tény e sorok írójának különösen kedves...

Beszéljünk a Balatonról: tavaly először második lett tavunk környéke a listán szereplő tételek számát illetően, nos az idén is. A helyzet annyiban mégis változott, hogy idén Szekszárd eléje került, míg Villány mögéje. De változott a helyzet annyiban is, hogy a Dél-Balaton még markánsabbá vált, 17-5-re nyert észak ellen, ami legalábbis meglepő a működő pincészetek számát figyelembe véve. De meg kell említeni Etyeket, Somlót (nem tévedés: a 84. helyen holtversenyben végzett két somló...) és az Alföldet, mindhárman 5-5 tétellel szerepelnek, sőt az utóbbi... de ezt a félmondatot elharapjuk. Sajnos Eger valami miatt nem

tud előrelépni, a beküldött minták száma is elég alacsony, mi magunk is tenni fogunk azért, hogy ez a szám emelkedjen!

Ha termelői oldalról közelítünk, azt a pincészetet kell kiemelni, amely az eddigi hat listánkon a legtöbb bort adta, szám szerint 29-et. Ez a Takler Pince, amely tavaly ugye az Év Borászata lett, és mivel 11(!!) borral szerepelnek a listán (ilyen is csak egyszer volt: 2005-ben a Pajzos-Megyer), a nyájas olvasó azt hihetné, hogy a BORIGO történetében először valaki megvédte a címet. Nos, ez nem így van, de a meglepetéshez tessék még lapozni párat (azt azért hozzá kell tennünk: a különbség egészen minimális volt!). De Szekszárd nem marad cím nélkül: a tulajdonképpen megszerzett év borvidéke képzeletbeli díj mellett az Év Meglepetése díj nyertese is innen kerül ki (akárcsak tavaly), amit szokás szerint a legmagasabb összpontszámot elért, feltörekvő pincészet kap meg.

Ha viszont túllépünk a Takler Pincén, ki kell emelni a tavaly Év Bora címet nyert Konyári Pincét, amely öt bort hozott a listára, de meg kell tennünk a négyeskéssel is: Bock Pince, Eszterbauer, Jackfall, Léglő Ottó. A középső kettő a Szelesháttal egyetemben nagy meccset vívott az Év Meglepetése címért. És akkor még tényleg nem beszéltünk, és e helyen nem is beszélünk az Év Borászata címet elnyert pincészetéről, amely ugyan „csak” három bort adott a listára, de ugye ennyi pont elég, ha a „legrosszabb” sem csúszik ki a 30-ból...

Mindenképpen szólnunk kell Tokajról: gyászosnak tűnik a borvidék szempontjából, hogy mindössze egyetlen bor (azért álljon itt: kedvenc furmintunk, a Patricius) szerepel a 100-ban, igaz az a 10-be is befért. A dolgot mindenképpen árnyalja, hogy 2010-ben nem tartottunk aszút, de még late harvest kóstolót sem, ennek pedig az az oka, hogy 2011-ben különösen komolyra készülünk, és szeretnénk volna még időt hagyni a 2006-os nagy aszúknak a palackérésre. Amiből az is következik, hogy egy év múlva minden bizonnyal újra Tokajt fogjuk méltatni.

Az év utolsó cikkében ismét szeretnénk megköszönni a pincészeteknek a bizalmat, ezt úgy szeretnénk meghálálni, hogy még erősebb tesztrovatot szerkesztünk 2011-ben! ■

BORIGO 100 METODIKA

Aki régóta olvas BORIGO-t, annak a következő szöveg ismerős lesz, új olvasóink viszont minden bizonnyal örülnek neki.

A BORIGO 100 összeállításával kapcsolatban nagyon fontos, és nem győzzük hangsúlyozni, hogy a lista NEM a borok minőségi rangsora, és természetesen nem vonatkozhat a teljes magyar borászatra. Nem, hiszen nem is kóstolunk meg minden tételt egy évben, nem biztos, hogy mindenki beküld hozzánk mindent, és még az is előfordul, hogy bizonyos bortípusokat nem is kóstolunk minden évben (ahogy például idén az aszúkat). A listát sokkal inkább meg lehet határozni a kicsit bonyolultnak és magyartalannak hangzó „legfogyasztóbarátabb” jelzővel, lássuk csak, hogy miért?

A fenti okfejtéstől függetlenül azért mégiscsak a minőség a legfontosabb. Ez azt jelenti, hogy az egész évben a BORIGO-hoz eljuttatott minták kóstolási pontszámából indulunk ki. Ezek az év korábbi számaiban már egyszer megjelentek a lapban, most csak kiegészítjük őket még két bónuszponttal, ám ezek értéke már nem jelenik meg a 100-as listán, csak az eredeti, minőségi pontszámok, azok igazán fontosak a fogyasztó számára. Szóval, a két bónuszpont az ár (minél olcsóbb annál magasabb) és a letöltött palackszám (minél több annál jobb) függvényében változik. Nos, ha idáig eljutottunk, akkor már csak néhány egyszerű szabály van hátra, lássuk ezeket:

- **Mindig a jobb pontszámot vesszük figyelembe:** Előfordul, hogy egy éven belül egy bort többször minősítünk. Ilyenkor mindig a magasabb pontot vesszük figyelembe, azt gondoljuk, hogy a bor által elérhető maximum az irányadó.

- **Csak reguláris vakteszt alkalmával tesztelt borok kerülhetnek a listára:**

Ez azt jelenti, hogy ha a tesztelő a legkisebb mértékben is informált arról, hogy mit kóstol, akkor azt a tesztet már nem vesszük figyelembe. Így például nem kerülhetnek a BORIGO 100-ba a vertikális tesztek eredményei, ugyanis itt a tesztelők ismerik a pincészetet.

- **Nem szerepelhet ugyanaz a tétel több évben is a 100-as listán:** Nem akarjuk, hogy esetleg egy termelő minden évben benevezzen egy jól sikerült bort annak érdekében, hogy a 100-ba kerülés marketing hatásait többször élvezhesse. Ha viszont egy tételt korábban kóstoltunk, kevésbé szerepelt jól, nem került a listára, viszont esetleg évek múlva még mindig kapható (lásd következő pont), és palackérése okán sokkal jobb pontszámot kap, nos az felkerülhet.

- **Csak olyan tétel kerülhet a listára, ami a kóstolás pillanatában kapható:** Szeretnénk kizárni tehát azokat a borokat, amelyek csak itt-ott, egy-egy vinotékában,

gyűjtőnél vannak jelen a kóstolás pillanatában, hiszen nem az a cél, hogy nem létező borok kerüljenek a listára. Az viszont előfordulhat, hogy a februári számban tesztelt bor decemberre elfogy, de ezt végképp nem tudjuk követni.

- **A piacon előforduló legolcsóbb árat igyekszünk figyelembe venni:** A borászatoknak általában van tipikus kereskedőjük, azok legalacsonyabb (klub, karton, stb.) árát vesszük figyelembe. Ott, ahol ilyen nincs, a pincészet által a pincénél használt kiskereskedelmi ár az irányadó.

És akkor válaszoljunk meg még néhány gyakran felmerülő kérdést:

- **Hogyan alakul ki a borászatok sorrendje, mitől lesz egy pince az ÉV BORÁSZATA?** A díj odaítélésének szempontja roppant egyszerű: a pincészetnek a listán szereplő három legjobb borának a bónuszpontokkal számolt összege (ez gyakorlatilag azt jelenti, hogy legalább három borral kell szerepelni a listán). Tehát előfordulhat (mint idén is), hogy három nagyon jól szerepelt tétellel is nyerni lehet, de az is, hogy héttel sem. Ezt a szabályt azért hoztuk, mert borvidékenként és pincészetenként más-más termékek portfólió szélessége, nem akartuk, hogy azok elveszítsék minden esélyüket, akiknek csak pár tételük van évről évre.

- **Miért van az, hogy a listán egy jobban szerepelt és olcsóbb bor hátrébb kerül, mint egy „kevesbé jó” és drágább?** Ez azért fordulhat elő, mert a palackszáma kapott pontszáma sokkal alacsonyabb. Tehát például csak 500 palack készült belőle, a másikból meg 100 ezer. Ez nagyon fontos, hiszen egy borászat munkáját azon (is) le lehet mérni, hogy mennyit képes egy nagyon jó tételből előállítani.

Bortípus szerint:	
Vörösbor	51
Száraz fehér	34
Rozé	15
Édesbor	0
Összesen	100

Borvidékek	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Tokaj	50	25	25	49	15	1
Villány	18	29	24	8	30	20
Balaton	6	3	21	12	17	22
Szekszárd	10	11	8	5	15	30
Sopron	0	14	8	2	2	3
Eger	12	11	6	2	8	4
Duna Borrégió	0	1	2	4	1	5
Pannonhalma	0	1	2	5	2	2
Somló	0	2	2	0	0	5
Pécs	1	0	1	1	1	1
Zala	0	0	1	2	0	0
Mór	1	0	0	0	1	0
Etyek-Buda	1	2	0	5	4	5
Tolna	0	1	0	0	0	0
Ászár-Neszmély	0	0	0	1	0	0
Mátra	0	0	0	4	4	2

KÜLFÖLDI BOROK

Talán csodálódik a kedves olvasó, hogy e helyen nem találja meg a szokásos külföldi 10-es listát. Sajnos az a helyzet, hogy az importőrök egyre kevésbé fordítanak figyelmet behozott tételeik minősítésére annak ellenére, hogy a BORIGO által adott pontszámok rendre a nemzetközi erőterben kapott minősítések közelében vannak. Éppen ezért 2010-ben annyira kevés külföldi bort kóstoltunk, hogy listát összeállítani belőlük nagyképűség lett volna. Azért két dolgot mégis kiemelünk: A Montalcino Borszaküzlet által forgalmazott Fattio Brunello di Montalcino Riserva 2004 nevű bort, mely 96 pontot kapott februárban, valamint a magyar, de felvidéki Droztlak Pincészetet, amely tavaly is nagyon jól szerepelt, és idén is három borral lett volna a tízes listán.

AZ ÉV BORA

BORIGO

1.

TOP 100

93 pont

Takler Pince
Bartina 2007

Tejkaramella és fűszerek kavalkádjá egészüll ki érett feketebizlis és izgalmas, hűvös, de egyszerre mégis édes mentássággal. Semmi durvaság. Szájban az elegancia és a vastagság jellemzi határozott savakkal, ami elegendő erőt és tartást biztosít a bor fejlődésének. Harmonikus, és hosszú íz némi minerális sóssággal kiegészülve. Már-már tökéletes. 5 490 Ft - HÁ



A Bartina név Szekszárd egyik szőlődombját jelöli, a városon belül helyezkedik el, és éppúgy be lett építve, mint mondjuk a Bakta. Egészen elképesztő legendát hallani a névvel kapcsolatban, amelyről leginkább a méltán népszerű Beugró c. tévéműsor jut az ember eszébe: I. Béla király egyszer lovaglásból térvén azt találta mondani szolgálójának, hogy bort inna... A beosztottak valószínűleg nem voltak nagy lumenek, mert ahogy egyre csak továbbadták az ukázt, végül az a szó jött ki, hogy bartina... Ennek ugyan nem volt semmi értelme, viszont remekül hangzott, így rajtaragadt a szőlőhegyen.

Ha viszont Taklerék szortimentjére tekintünk, akkor azt láthatjuk, hogy a Bartina „csak” a második számú házasítása a pincének, ugyanúgy annak kedvenceiből (a merlot-ból, a kék

frankosból és a cabernet franc-ból) összeállítva, mint a Regnum. A bor stílusa viszont más-képp hangolt. Míg a Regnum mély, hömpölygő, és talán később megközelíthető, addig a Bartina puha, arányos, és már fiatalon is elegáns hatást kelt, ugyanakkor hasonlóan gazdag, tömör és részletgazdag.

A Bartina 2006-ban látott először napvilágot, biztosan volt a megjelenésében némi kereskedelmi háttér ok is, de egy biztos: létét és stílusát nem lehet megkérdőjelezni. Ilyen borok (csúcsborok!) kellenek manapság az asztalra... Olyanok, amelyek tökéletesek szakmailag, ésszerűen árazottak, így szélesebb közönségnek is bebizonyíthatják, hogy mire is képes a pincészet. A Bartina ilyen, reméljük a története még csak most kezdődött. (BGB)

BORIGO1002010

H	PINCÉSZET	BOR	ÉV	P	ÁR	H	PINCÉSZET	BOR	ÉV	P	ÁR
1	Takler Pince	Bartina	2007	93	5 490	51	Juliusvin	Etyeki Chardonnay	2009	86	1 000
2	Frittmann Testvérek	Kunsági Kékfrankos Rose	2009	87	980	52	Konyári Pince	Loliense Fehér	2009	87	2 150
3	Gere Attila	Kopar	2007	92	7 290	53	Konyári Pince	Kékfrankos	2009	88	2 560
4	Törley/Szent István Korona	Etyek-Budai Sauvignon Blanc	2009	87	650	54	Bauer	Bauer	2007	89	4 500
5	Ferenczi Szőlőbirtok	Ferenczi Cuvée	2007	91	3 000	55	Pannonhalmi Apátsági Pincészet	Prior Rajnai Rizling	2009	88	2 825
6	Légli Ottó	Landord	2009	91	3 650	56	Andreas Ebner	Cabernet Sauvignon	2007	88	2 500
7	Eszterbauer Borászat	Tivald Cabernet Sauvignon	2007	91	3 300	57	Benedek Pincészet	Mátrai Chardonnay	2008	86	1 100
8	Jásdi Pince	Síralomvágó Olaszrizling	2008	91	3 660	58	Takler Pince	Szekszárdi Bikavér Reserve	2007	87	3 650
9	Font Pincészet	Cserszegi Fűszeres	2008	86	900	59	Jekl Flóra	Il Primo	2007	88	3 000
10	Patricius Borház	Tokaji Furmint	2008	88	1 800	60	Fekete Béla	Somlói Olaszrizling	2006	87	1 600
11	Frittmann Testvérek	Kunsági Cserszegi Fűszeres	2008	87	930	61	Tornai Pincészet	Nagy-Somlói	2007	88	2 600
12	Törley/Szent István Korona	Pázmándi Cabernet Sauvignon Rosé	2009	85	650	62	Szeleshát	Nomád	2007	89	5 000
13	Pálkás Pincészet	Abasári Olaszrizling K12	2008	90	2 500	63	Ikon Pincészet	Balatonboglári Rose	2009	84	990
14	Dúzsi Tamás	Szekszárdi Kékfrankos Rose	2009	87	1 460	64	Borműhely	Szekszárdi 3frankos Cserhát	2009	89	4 000
15	Takler Pince	Szekszárdi Cabernet Franc Reserve	2007	91	8 200	65	Jásdi Pince	Csopaki Rose	2009	86	1 320
16	Bock Pince	Magnifico (Merlot Selection)	2007	92	17 600	66	Takler Pince	Regnum	2007	89	9 190
17	Remete-Bor	Szekszárdi Kékfrankos	2007	88	1 350	67	Szeleshát	Oroszlán	2007	88	3 500
18	Bock Pince	Villányi Cabernet Franc Selection	2007	91	6 900	68	Tóth Ferenc	Egri Cabernet Franc	2007	89	4 800
19	Konyári Pince	Chardonnay	2009	86	1 090	69	Ivancsics Pince	Soproni Rosé	2009	86	1 250
20	Ikon Pincészet	Cabernet Franc Evangelista	2007	89	3 650	70	Jackfall Bormanufaktúra	Villányi Cabernet Franc	2007	87	2 230
21	Szeleshát	K2	2007	88	1 800	71	Pannonhalmi Apátsági Pincészet	Rajnai Rizling	2009	86	1 810
22	Konyári Pince	Kékfrankos	2008	89	2 560	72	Ivancsics Pince	Soproni Cabernet Sauvignon	2007	87	2 000
23	Hetényi Pincészet	Szekszárdi Kékfrankos	2009	88	1 500	73	Bock Pince	Villányi Cabernet Sauvignon Selection	2007	89	6 900
24	Konyári Pince	Loliense Vörös	2007	89	3 650	74	Heumann Pince	Villányi Merlot	2007	88	3 600
25	Takler Pince	Szekszárdi Rose	2009	85	1 390	75	Kislaki Bormanufaktúra	Vitéz Chardonnay	2009	87	2 200
26	Süptei Pincészet	Csopaki Olaszrizling	2007	88	1 570	76	Takler Pince	Szekszárdi Kékfrankos Reserve	2006	88	4 560
27	Takler Pince	Szekszárdi Cabernet Sauvignon Reserve	2007	91	10 000	77	Vylyan	Villányi Rose	2009	84	1 500
28	Jásdi Pince	Cserszegi Fűszeres	2008	87	1 320	78	Bujdosó Pincészet	Chardonnay	2009	84	900
29	Ikon Pincészet	Chardonnay	2008	85	990	79	Légli Ottó	Banyászó Olaszrizling	2008	87	2 520
30	Frittmann Testvérek	Soltvadkerti Ezerjő	2009	85	980	80	Takler Pince	Szekszárdi Syrah Reserve	2007	89	8 980
31	Jackfall Bormanufaktúra	Rózsabimbó	2009	87	1 340	81	Juliusvin	Etyeki Sauvignon Blanc	2009	85	1 000
32	Fekete Béla	Somlói Olaszrizling	2007	88	1 600	82	Bodri Pince	Rozi	2009	85	1 400
33	Eszterbauer Borászat	Kadarka Válogatás Nagypám	2008	88	1 800	83	Bujdosó Pincészet	Altanus	2008	87	2 800
34	St. Andrea	Ferenchegy Kékfrankos	2006	89	2 730	84	Tornai Pincészet	Apátsági Furmint	2008	87	2 600
35	Jackfall Bormanufaktúra	Pillangó Cabernet Sauvignon	2007	90	5 400	84	Tornai Pincészet	Grófi Hárslevelű	2008	87	2 600
36	Mészáros Pincészet	Bodzási Kékfrankos	2007	89	3 500	86	Jackfall Bormanufaktúra	Grand	2007	87	3 250
37	Takler Pince	Primarius	2007	90	9 100	87	Kislaki Bormanufaktúra	Jánoshegy Rrizling	2009	87	2 500
38	Sauska Pincészet	Villányi Cabernet Franc	2007	91	13 000	88	Vincellér-Ház	Soproni Kékfrankos Rose	2009	85	1 190
39	Gál Szőlőbirtok	Kékfrankos Rosé	2009	85	1 050	89	Etyeki Kúria	Sauvignon Blanc	2009	86	2 150
40	Ludányi András	Mátrai Zöldvelteli	2009	86	950	90	Mészáros Pincészet	Szekszárdi Cabernet Franc Hidaspetre	2007	87	3 500
41	Sauska Pincészet	5 Villány	2007	91	14 000	91	Légli Ottó	János-hegy Sauvignon Blanc	2009	86	2 520
42	Eszterbauer Borászat	Szekszárdi Rose Öröm	2009	86	1 000	92	Bujdosó Pincészet	Rose Secco	2009	85	1 500
43	Tamás Pince	Csopaki Olaszrizling	2007	88	2 000	93	Vida Péter	La Vida Cabernet Sauvignon	2007	87	4 000
44	Légli Ottó	Lugas	2008	87	1 730	94	Blum Pince	Villányi Cabernet Sauvignon	2007	86	2 000
45	Eszterbauer Borászat	Nagypám Kadarka Válogatás	2007	88	2 200	95	Vincellér-Ház	Soproni Chardonnay	2009	85	1 290
46	Sauska Pincészet	7 Villány	2007	89	6 400	96	Vylyan	Villányi Merlot	2007	86	3 300
47	Dúzsi Tamás	Szekszárdi Siller	2009	87	1 400	97	Gere Tamás&Zsolt	Villányi Cabernet Sauvignon	2007	87	3 500
48	Hetényi Pincészet	Szekszárdi Kékfrankos Barrique	2009	88	2 000	98	Fritz Pincészet	Medicina Cuvée	2007	88	12 000
49	Bock Pince	Bock Cuvée	2007	89	6 900	99	Szemes József	Villányi Cabernet Sauvignon	2007	86	2 280
50	Takler Pince	Cabernet Franc	2007	86	2 260	100	Takler Pince	Szekszárdi Kékfrankos Reserve	2007	87	4 560



BORIGO 2. TOP 100

87 pont

Frittmann Testvérek
Kunsági Kékfrankos
Rosé 2009

Halvány rózsaszín megjelenés. Illata közepesen intenzív és különösen gyümölcsös, ráadásnak friss virágosság. Kóstolva friss, lendületes savak, nagyon jó struktúra és élénk gyümölcsösség jellemzik. Aromája kellemes és hosszan tart. Remek.
980 Ft – CZSK



BORIGO 3. TOP 100

92 pont

Gere Attila
Kopar 2007

Franciás elegancia sok fűszerességgel, finom toastossággal, kevés hasított börrel és érett áfonyás-feketeribizlis jegyekkel. Szájban az elegáns stílus folytatódik, érett és határozott tanninok és sav, vastag test jellemzi, de nem nehézkes. Hosszú fűszeres-gyümölcsös utóíz, nagy fejlődési potenciál.
7 290 Ft - HÁ



BORIGO 4. TOP 100

87 pont

Törley/Szent István Korona
Etyeki Sauvignon Blanc 2009

Halvány citrom szín, zöldek reflexekkel. Szép parfümös, szőlővirágos illat. A korty szépen betölti a szájat, benne újra szőlő, kevés barack, gyönyörű savak, izgalmas szénsavas vibrálás. A lecsengése közepesenl picit hosszabb, és a barack mellett egy kis alma is megjelenik benne. 650 Ft - ED





BORIGO 5. TOP 100

91 pont

Ferenczi Szőlőbirtok
Ferenczi Cuvée 2007

Grillázs, karamell, némi kókuszosság, túl-
érett cseresznye és szilva uralja a bor illatát.
Szájban szintén túlérett gyümölcsök, cse-
resznye, szilva és áfonya. A sav és a tannin
határozott, de harmonikus és integrált. Nagy
potenciál, hosszú, gyümölcsös lecsengés.
3 000 Ft - HÁ



BORIGO 6. TOP 100

91 pont

Légli Ottó
Landord 2009

Visszafogott illat, de ez nem intenzitásban,
inkább jólneveltségben jelentkezik: semmi
durvaság vagy él, az illat összeállt és egysé-
ges, nehezen lehet kiemelni belőle bármit,
legfeljebb a fajtát lehet detektálni. Szájban
tökéletesen arányos, a savak szépek, a fa
hatása még éppen jelentkezik, de semmi
súlyt nem képvisel. Sima, krémes szerkezet,
pici ásvány, pici vanília. Egészen kiváló, bár
még fiatal ő is. 3 650 Ft - BGB



BORIGO 7. TOP 100

91 pont

Eszterbauer Borászat
Tivald Cabernet
Sauvignon 2007

Mély rubin szín. Intenzív gyümölcsök és némi
zöldfűszer dominál az illatban. Kóstolva ren-
geteg csokoládé és határozott fűszeresség
emeli ki az érett gyümölcsök finomságát.
Szerkezetét tekintve tökéletes. Utóíze nagyon
komoly. 3 300 Ft - BL

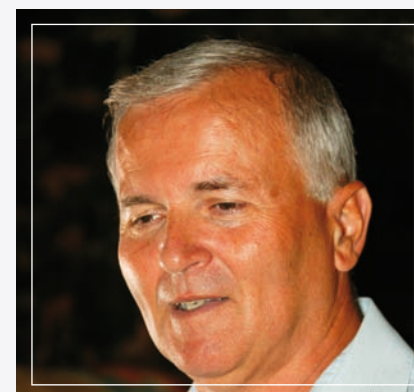


BORIGO 8. TOP 100

91 pont

Jásdi Pince
Sitalomvágó
Olaszrizling 2008

Minden momentumában olaszrizlinges. Illata
telt, határozott, citrusos, ásványos, körtés,
fajtakarakteres. Savszerkezete rendezett,
igen elegáns, egyensúlya kifogástalan.
Díszítése harmonikus, citrusok kavalkádja,
ásványokkal, sóval és egy csipetnyi vaníli-
ával. Lecsengése vibráló és egyben telt is.
Emlékezetes bor. 3 660 Ft - BL



BORIGO 9. TOP 100

86 pont

Font Pincészet
Kunsági Cerszegi
Fűszeres 2008

Világos, szalmasárga megjelenés intenzív
szénsavgyöngyökkel. Intenzív, néhol a fajtára,
néhol némi egresre, bodzára emlékeztető
illatvilág. Szájban ragyogó arányok, friss, de
nem durva savkészség, citrusos, zöldalmás,
cerszegis kiegészítők. Friss, üde, szépen
megkomponált bor. 900 Ft - BGB



BORIGO 10. TOP 100

88 pont

Patricius Borház
Tokaji Furmint 2008

Halvány citromsárga, arany érintéssel. Illata
töményen minerais, lágyan fás, arányos,
kis vegetatívással kiegészítve. Szájban kitűnő
struktúrával rendelkezik, savai szépek, integ-
rálódtak, talán parányit magas az alkoholja.
Hosszú lecsengésű. 1 800 Ft - BL



BORIGO 11. TOP 100

87 pont

Frittmann Testvérek
Kunsági Csersegi
Fűszeres 2009

Visszafogott, nagyon szép fajtajelleget hordozó, jelentős palackbukét is már mutató illat. Szájban vagány, élénk savkészség, amely mellé még egy kis csersav is odaáll. Lenyűlt, citrusos-almás jegyeket, nagyon jó arányú struktúrát is mutató ízvilág.
930 Ft – BGB

BORIGO 12. TOP 100

85 pont

Törley/Szent István Korona
Pázmándi Cabernet
Sauvignon Rosé 2009

Mélyebb szín, nagyon csábító, érdekes, parfümös, virágos illatvilág. Kóstolva is ez folytatódik, arányai jók, a száját betölti. Nagyon jók a savak, ott vannak, de nem durvák. Talán egy kicsit több izgalom még jót tenne neki, ennek ellenére jól iható. Az illat többlet mutat. 650 Ft – BGB

BORIGO 13. TOP 100

90 pont

Pálincás Pincészet
Abasári Olaszrizling K12 2008

Testes, komoly beltartalommal rendelkező bor. Illata vastag, sokrétű, ömlik a pohárból. Savai rendezettek, egyensúly megkérdőjelezhetetlen, és lassan már a harmónia kérdését is elkezdhetjük vizsgálni. Citrusok kavalkádja, fűszerekkel, ragyogó ásványossággal, és szép fahasználattal. Remek bor.
2 500 Ft – BL

BORIGO 14. TOP 100

87 pont

Dúzi Tamás
Szekszárdi Kékfrankos
Rose 2009

Halvány rózsaszín megjelenés. Illata gyümölcsöket és virágokat egyszerre idéz, gazdag és arányos. Szájban nagyon szép savkészséget kapunk és visszafogott, nem túlzó aromavilág. Egységes, már-már elegáns rozé tökéletes arányokkal.
1 460 Ft – CZSK

BORIGO 15. TOP 100

91 pont

Takler Pince
Szekszárdi Cabernet Franc
Reserve 2007

Nagyon rendezett, finom struktúrájú illatával elvarázsolja a fogyasztót. A piros bogyós gyümölcsöket finom vanília, lágy füstösség egészíti ki. Ízében is kifogástalan. Struktúrája jó, tanninjai érettek, testben pedig eléggé vastag. Legalább egy év érlelést kér még, utána fantasztikus bor lesz. 8 200 Ft – BL

BORIGO 16. TOP 100

92 pont

Bock Pince
Magnifico (Merlot) 2007

Intenzív, rendkívül arányos, az orr minden szegletét igénybevevő, kvázi tökéletes illat. A száját tökéletesen betöltő, határozott szerkezet, mely ugyan nagyon fiatal, de ennek megfelelő arányokat mutat. Hatalmas test, rendkívüli koncentrátság, még az erőteljes hordót is feldolgozó nagyon komoly struktúra. Évtizedes potenciál. 17 600 Ft – BGB

BORIGO 17. TOP 100

88 pont

Remete-Bor
Szekszárdi Kékfrankos 2007

Színe közepes rubin. Illata közepesen intenzív, fejlődő, igen komplex, melyben a piros bogyós gyümölcsökön kívül egyaránt találhatunk, fűszeres, édesfűszeres, ásványos jegyeket. Ízében hűvösebb stílusú, szép egyensúlyt mutató bor, melyben teljes mértékben visszaköszönnek az illatban már tapasztalt komplex aroma jegyek.
1 350 Ft – HA



DÚZI TAMÁS: 14., 47.

BORIGO 18. TOP 100

91 pont

Bock Pince
Villányi Cabernet Franc
Selection 2007

Illatában a visszafogottság jellemzi, masszív szellőztetés után fedi fel bájait, viszont akkor már komoly betekintést enged. Kedves vanília, szép gyümölcsösség, karakteres fűszeresség jellemzi. Ízében még fiatal a tannin, de jók a savai, jó az egyensúly, csupán csak fiatal, érlelést kér. Hosszú. 6 900 Ft – BL

BORIGO 19. TOP 100

86 pont

Konyári Pince
Balatonboglári
Chardonnay 2009

Közepes citrom szín. Illatában sárgadinnye és őszibarack. Szájban ragyogó savak, feszes struktúra, elegáns, gyümölcsös karakter. A lecsengése közepes, benne fehér húsú gyümölcsök és némi fehér virág. 1 090 Ft – ED

BORIGO 20. TOP 100

89 pont

Ikon Pincészet
Cabernet Franc
Evangelista 2007

Illatában egy parányi bizonytalanság érezhető az elején, de szellőztetéssel ez szépen távozik. Kétségtelenül magas minőségű borral van dolgunk. A vanília mellett meggy, szilva, cédrus és dohány érezhető. Ízében is nagyon kedves, a szellőztetés meghozta gyümölcsöt. Jó egyensúlyú, jó tanninépű, szép bor. Le-csengése hosszú és kellemes. 3 650 Ft – BL

BORIGO 21. TOP 100

88 pont

Szeleshát
K2 2007

Kifejezetten élénk, és kifejezetten kékfrankos illat nagyon szép, elegáns illatszerkezettel, melyből nem lóg ki semmi. Szájban nagyon finom szerkezet, a test közepes, az intenzitás mégis magas. Szép fűszerkészség, csiszolt tannin, alig fahatás. Nagyon szép, hosszú és fajtajelleges. 1 800 Ft – BGB



SZELESHÁT: 21., 62., 67.



IKON PINCESZET: 20., 63.

BORIGO **22.** TOP 100

89 pont

Konyári Pince
Kékfrankos 2008

Csábító, élénk, gyümölcsös illat, benne pont annyi hordóhatás, amennyi kell... Fűszeres és húsos. Szájban arányos, a savak kifejezetten klasszak, a hordóhatás visszafogott, a test a közepesnél nagyobb, a struktúra szájbetöltő és arányos. Remek, jól iható, és még ideje is van. 2 560 Ft - BGB

BORIGO **23.** TOP 100

88 pont

Hetényi Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos 2009

Illata közepesen intenzív, tele édes fűszerekkel, vaníliával, friss fűszernövényekkel, cseresznyével. Szájban szép egyensúlyt mutatnak a játékos savak a bársonyos tanninnal és a közepesnél nagyobb testtel. Az alkohol magas, de nem bántó. Aromáiban visszaköszönnek az illatban tapasztalt érett cseresznyés, feketecseresznyés, édes fűszeres jegyek, melyet egy kis vegetális, valamint friss pörkölési aromák egészítenek ki. 1 500 Ft - HA

BORIGO **24.** TOP 100

89 pont

Konyári Pince
Loliense (Vörös) 2007

Áfonya, feketeribizli, érett szilva és cseresznye illatjegyei egészülnek ki finom fűszeres-pörköltös karakterekkel. Szájban kedves, de mégis nagyon vastag és erőteljes. Szépen integrált sav és tannin szerkezet, amely több év fejlődési lehetőségét biztosítja a bornak. Talán savban lehetne erősebb. Hosszú, gyümölcsös lecsengés. 3 650 Ft - HÁ



HETÉNYI PINCÉSZET: 23., 48.

BORIGO **25.** TOP 100

85 pont

Takler Pince
Szekszárdi Rose 2009

Halvány rózsaszín megjelenés. Illatában friss málna és ribizli mellett a virágosság hoz kedvet a borhoz. Szájban élénk sav és jó struktúra jellemzik. Aromái legalább olyan intenzitással jelentkeznek, mint illatban, ami ígéretes. Kellemes, nagyon jól iható rozé! 1 390 Ft - CZSK

BORIGO **26.** TOP 100

88 pont

Söptei Pincészet
Csopaki Olaszrizling, 2007

Világos szín, visszafogott illat, egy kicsi toastos érettség érzés. Szájban is ez folytatódik, de a bor nagyon jó struktúrával rendelkezik, ezért az érettség kifejezetten szép. A savak is jól tartják, az egyensúly remek, a fajta is klasszul kivethető. Kis csersav a végén. 1 570 Ft - BGB

BORIGO **27.** TOP 100

91 pont

Takler Pince
Szekszárdi Cabernet
Sauvignon Reserve 2007

Illatában pörkölt pisztácia és kakaós meggy érzéki találkozásának lehetünk tanúi. Kóstolva tökéletes struktúra és gazdag, intenzív aromakészlet jellemzik a bort. A koncentrátság az eleganciával karöltve jelenik meg. Mintaértékű egyensúly és végeérhetetlen utóíz jellemzik. Kiváló. 10 000 Ft - CZSK

BORIGO **28.** TOP 100

87 pont

Jásdi Pince
Csopaki Cserszegi
Fűszeres 2008

Finom, egyáltalán nem tolakodó, de mégis felismerhető cserszegi illat, mögötte ólálkodó határozott mineralitás. Szájban friss, remek savak, közepes test, nagyon finomra összeállt szerkezet. A termőhely tulajdonképpen felülírja a fajtát, az mégis arányosan megjelenik. Nagyon jól iható, elegáns és csábító. 1 320 Ft - BGB

BORIGO **29.** TOP 100

85 pont

Ikon Pincészet
Balatonboglári
Chardonnay 2009

Nehezen nyíló illat, benne némi szőlő és egy enyhe virágillat. Szájban már izgalmasabb, fehér húsú gyümölcsök és egy csipetnyi kapor, valamint némi bazsalikom is feltűnik. Komplex bor, talán lehetne hosszabb. 990 Ft - ED

BORIGO **30.** TOP 100

85 pont

Frittmann Testvérek
Soltvadkerti Ezerjó 2009

Illatában a banán az első ami feltűnik, majd kopaszbarack és némi fehér virág. Szájban gyönyörű savak, kevés szénsav, fehér húsú gyümölcsök, egy lehelletnyi vajasság, és talán friss szőlő. A lecsengése közepesnél hosszabb, benne némi citrusos vonulat és egy kis zöldfűszer is felbukkan. Érdekes, szép bor. 980 Ft - ED

BORIGO **31.** TOP 100

87 pont

Jackfall Bormanufaktúra
Rózsabimbó 2009

Élénk rózsaszín a pohárban, intenzív, virágos, gyümölcsös illatot áraszt. Szájban friss, és robban a gyümölcs, úgy mint málna, meggy, cseresznye. Könnyű, arányos struktúra és közepesen hosszú, nagyon gyümölcsös lecsengés. 1 340 Ft - CZSK

BORIGO **32.** TOP 100

88 pont

Fekete Béla
Somlói Olaszrizling 2007

Intenzív, nagyon szép illat igazi fajtajelleggel, beépülőfélben lévő hordóhatással, érett, remek gyümölcsösséggel: alma és körte. Szájban is az érett gyümi nagyon szép, a savkészlet remek, a bor szájbetöltő, a savak is jók. Ha a fának marad ideje beépülni, még jobb is lesz. 1 600 Ft - BGB



JACKFALL BORMANUFAKTÚRA (KŐSZELI ANDRÁS): 31., 35., 70., 86.



SAUSKA PINCÉSZET (LATORCZAI LÁSZLÓ) 38., 41., 46.



PANNÓNALMI APÁTSÁGI PINCÉSZET (LIPTAI ZSOLT) 55., 71.

BORIGO **44.** TOP 100

87 pont

Légli Ottó
Lugas 2008

Közepesen intenzív, de csábító, elegáns, orr-
betöltő, egységes és arányos illat, melyből
nem lehet kiemelni semmit, annyira össze-
állt hatást mutat. Kóstolva is ez az egységes
hatás a feltűnő, tökéletes egyensúly, krémes
szerkezet, finom savak. A hordó érezhető, de
teljesen arányos. A végén némi mineralitás
és leheletnyi csersav. 1 730 Ft - BGB

BORIGO **45.** TOP 100

88 pont

Eszterbauer Borászat
Nagyapám Kadarka Váloga-
tás 2007

Élénk, nagyon szépen megjelenített faj-
tajelleg remek fűszerkészlettel, tökéletes
arányokkal. Szájban dettó, a struktúra kvázi
tökéletes, úgy tud húsos és harapható lenni,
hogy a nehézség meg sem érinti. Remek
tannin, arányos hordó, fűszer mindenhol.
2 200 Ft - BGB

BORIGO **46.** TOP 100

89 pont

Sauska Pincészet
7 Villány 2007

Hatalmas, tömény, áradó illat érett gyü-
mölcökkel, nagyon finom hordóvaníliával.
Kóstolva tömör szerkezetet, határozott, még
nagyon fiatal, de jól kifejtett tannint és ará-
nyos savkészletet kapunk. Nagyon fiatal, de
nagyra hivatott bor, melynek lecsengésében
egy nagyon érdekes feketeborsos vonulat is
megjelenik. 6 400 Ft - CZSK/BGB

BORIGO **47.** TOP 100

87 pont

Dúzsi Tamás
Szekszárdi Siller 2009

Halvány bíbor szín, mondhatni pirosbor.
Illatában lágy málna, meggy és cseresznye
elegye, mely kifejezetten csábító. Tartalmas
bor kiváló struktúrával és intenzív primőr
gyümölcs aromákkal. Utóíze közepesen
hosszú. 1 400 Ft - CZSK

BORIGO **48.** TOP 100

88 pont

Hetényi Pincészet
Szekszárdi Kékfrankos
Barrique 2009

Lilás, nagyon fiatalos megjelenés, húsos,
direkten gyümölcsös, nagyon fiatalos illatok.
Szájban telt, koncentrált, talán nem is egé-
szen száraz bort kapunk, amely ezzel együtt
még éppen arányos tud maradni. Tanninja
csiszolt, savai lehetnének egy árnyalattal
vagányabbak. Ezzel együtt jól iható.
2 000 Ft - BGB

BORIGO **49.** TOP 100

89 pont

Bock Pince
Bock Cuvée 2007

Fekete szín, hatalmas, kerek, áradó gyü-
mölcösség illatban szederrel, áfonyával,
feketecskival. Kóstolva a tannin azonnal
feltűnik: mindent betölt, ugyanakkor nem
szaggat, nem szárít. Hatalmas test, óriási
struktúra, mégis kifinomult szerkezet,
még komoly hordóhatás, a magas alkohol
ellenére is remek egyensúly. Érdemben még
megközelíthetetlen, de hatalmas potenciál.
6 900 Ft - CZSK/BGB

BORIGO **50.** TOP 100

86 pont

Takler Pince
Szekszárdi Cabernet Franc
2007

Mélyrubin színű. Illata vaníliás málnaszörp,
kis cédrussal és fűszerrel kiegészítve. Szer-
kezete rendezett már, de még egy kis érlelés
igen jót tenne neki. Savai szépek, egyensúlya
jó, tanninjai pedig jól beépültek, és érettek.
Lecsengésében nyílik meg a bor. Hosszan,
szépen, komplexen. Ígérates! 2 260 Ft - BL

BORIGO **51.** TOP 100

86 pont

Juliusvin
Etyeki Chardonnay 2009

Halványan korai almára emlékeztető gyü-
mölcösség és markáns vajasság jellemzik
az illatát. Szájban is a kerekiséget építő
tejszínes aromák és az édes-vaníliás aro-
mák dominálnak. Arányai szerint inkább a
könnyedebb borok közé sorolható. Kellemes
jól fogyasztható bor, amit én főleg mézes
szárnyasok mellé javaslok. 1 000 Ft - CZSK

BORIGO **52.** TOP 100

87 pont

Konyári Pince
Loliense Fehér 2009

Vajas, körtés, virágos illatjegyek, amiket
sikerül felfedezni a kortyban is. A savak
szépek, a szénsav talán egy lehelletnyit
több a kelleténél, de nem zavaró. Egy kevés
maradékukor mintha kerekítené a kortyot,
mellette sárgadinnye és őszibarack tűnik
fel. A lecsengése közepesen hosszabb, a
sárgadinnye tart ki a legtovább. Szép bor.
2 150 Ft - ED

BORIGO **53.** TOP 100

88 pont

Konyári Pince
Kékfrankos 2009

Mély bíbor szín. Izgalmas, feketeribiztis
illatvilág. Ízében szép, komplex a korty,
megjelenik a ribizli, a szeder, némi fekete-
bors és vanília, de inkább csak a háttérben.
Gyönyörű tanninok, kicsit magas alkohol, de
a gyümölcsössége izgalmassá teszi. Hosszú
lecsengés. 2 560 Ft - ED

BORIGO **54.** TOP 100

89 pont

Bauer
Bauer 2007

Túlérétt szilva, cseresznye, vanília, grillázs és
finom édesfűszeres jegyek. Szájban remek
egyensúly, feszes, szépen strukturált sav-
tannin szerkezet, vastag, komoly test, sok
szilvával és áfonyával, finom fűszerességgel.
Hosszú lecsengés, nagy érési potenciál.
4 500 Ft - HÁ

BORIGO **55.** TOP 100

88 pont

Pannónalmi Apátsági
Pincészet
Prior Rajnai Rizling 2009

Élénk, gyönyörű, elegáns illat, olajos,
rendkívül fűszeres, de egy pillanatra sem
nehézkés, egy vagány Wachau jut eszünkbe...
Szájban nagyon hasonló, a szerkezet csillogó
és sima, a bor nem akar brutál lenni, „csak”
tökéletes arányú, és részletes. Egészen kivé-
teles a magyar mezőnyben. 2 825 Ft - BGB



BOCK PINCE: 16., 18., 49., 73..

BORIGO 56. TOP 100

88 pont

Andreas Ebner
Cabernet Sauvignon 2007

Élénk rubin szín, finom gránátos széllel. Illata rendkívül intenzív, izgalmas pörkölési aromákkal. Szájban tökéletes egyensúly jellemzi. Aromái között a fa, a fűszerek és az érett gyümölcsök összhangja csábít. Utóíze kivételesen hosszú. 2 500 Ft – CZSK

BORIGO 57. TOP 100

86 pont

Benedek Péter
Mátrai Chardonnay 2009

Illatban intenzív szőlő, méz, kicsit muskotályos jelleg, valamint lassan előbukkanó barack és körte. Szájban kerek savak, szép sárgadinnyés-mézés ízvilág, majd erősödő mézes-virágos aromák. A lecsengést is ez utóbbi uralja, elég hosszan. Szép bor. 1 100 Ft – ED

BORIGO 58. TOP 100

87 pont

Takler Pince
Bikavér Reserve 2007

Hűvös fűszeresség, toastos jegyek, meggyes-áfonyás gyümölcsösség. Szájban lágy tanninok és nem túl intenzív savak. Közepes test némi diós olajos-sággal és áfonyás gyümölcsösséggel. Az olajos-áfonyás jegyek hosszan maradnak az utóízben. 3 650 Ft – HÁ



BENEDEK PÉTER: 57.,



JEKL FLÓRA: 59.

BORIGO 59. TOP 100

88 pont

Jekl Flóra
Il Primo 2007

Érett, már-már túlrett feketebogyós gyümölcsök és szilvás jegyek dominálnak az illatában, kiegészülve finom fűszerességgel, étcsokoládéval és némi vaníliával. Szájban jól iható, de határozott sav-tannin arányok jellemzik. Szép gyümölcsösség uralja a bort, főként szilvás és érett cseresznyés jegyekkel. Ez marad hosszan az utóízben is. 3 000 Ft – HÁ

BORIGO 60. TOP 100

87 pont

Fekete Béla
Somlói Olaszrizling 2006

Gazdag, vajas illatú tétel. Magas alkoholú, igen koncentrált, vastag, harapható bor. Illatában és ízében egyaránt narancs, narancs-olaj érezhető, de a mandulás kesernye talán kicsivel több a kelleténél. 1 600 Ft – BL

BORIGO 61. TOP 100

88 pont

Tornai Pincészet
Nagy-Somló 2007

Halvány aranyárgába hajló szín. Illata összetett, először érett almás, később narancsolajos, bergamottos komponens, mely vonzóvá teszi a bort. Egyensúlya remek, összességében a bor nagyon rendezett. Lecsengése eléggé hosszú. Díszítését az ásványosság mellett narancslé, citromlé, barack, és némi vanília adja. 2 600 Ft – BL

BORIGO 62. TOP 100

89 pont

Szeleshát
Nomád Merlot 2007

Visszafogott illat, de direkt gyümölcsösség a fekete mindenfélével azért átüt rajta. Még feketebors és avar is ólálkodik a háttérben. Kóstolva gyönyörűen karakteres szerkezet: vagány, de nem durva tannin, finom hordó-használat és egészen sok részlet. Nagyon klassz tétel hosszú echo-val. 5 000 Ft – BGB

BORIGO 63. TOP 100

84 pont

Ikon Pincészet
Balatonboglári Merlot
Rosé 2009

Élénk rózsaszín, mondhatni lazac-szín. Meglepő sós-mandula és málna az illatban. Szájban lendületes, de nem túlzó sav és könnyű struktúra. Talán annyit lehet felelni neki, hogy gyümölcsössége a végén túlzóvá, bujává válik. 990 Ft – CZSK

BORIGO 64. TOP 100

89 pont

Borműhely
Szekszárdi 3frankos
Cserhát 2009

Telt, élénk, csábító, ugyanakkor arányos és egyenes vonalú illat finom fűszerkészléttel. Szájban is ez folytatódik, az arányosság marad, a struktúra jó, a tannin csiszolt, a hordó jól használt. A végén is jelentkezik az alkoholmeleg, és egy kis likőrös lustaság is. Ezzel együtt soha rosszabbat... 4 000 Ft – BGB

BORIGO 65. TOP 100

86 pont

Jásdi Pince
Csopaki Rosé 2009

Halvány rózsaszín egy kis hagymahéjjal. Illatában visszafogott gyümölcsösség érezhető némi élesztő kíséretében. Szájban élénk, de nagyon jó savak és közepesen intenzív citrusos-gyümölcsös aromák jellemzik. Kellemes nyári ital és picit több is annál. 1 320 Ft – CZSK

BORIGO 66. TOP 100

89 pont

Takler Pince
Regnum 2007

Toastosság, elegáns érett feketebogyós gyümölcsök, amelyek időt igényelnek valódi szépségük kibontakozásához. Szájban még fiatal bor, nagy fejlődési potenciállal, harmonikus és határozott sav-test-tannin szerkezettel. Étcsokoládés, érett áfonyás utóízzel. 9 190 Ft – HÁ



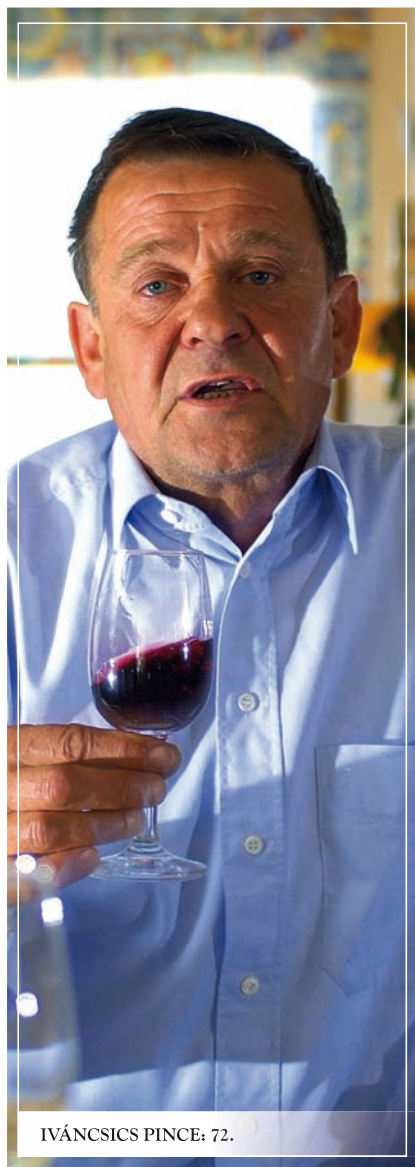
BORMŰHELY (PÁL MIKLÓS): 64.

BORIGO 67. TOP 100

88 pont

Szeleshát
Oroszlán 2007

Egészen kivételes illat, részletgazdagságban kvázi verhetetlen: finom gyümölcslekvár mellett keleti és zöldfűszerek garmadája, de elegáns parfümösség is, az ilyen egészen ritka. Rádásként avar és gomba. Szájban teljesen simára csiszolt, a tannin fogyasztásra készre teszi, a struktúra elegáns. Talán ez utóbbi lehetne karakteresebb. Remek!
3 500 Ft - BGB



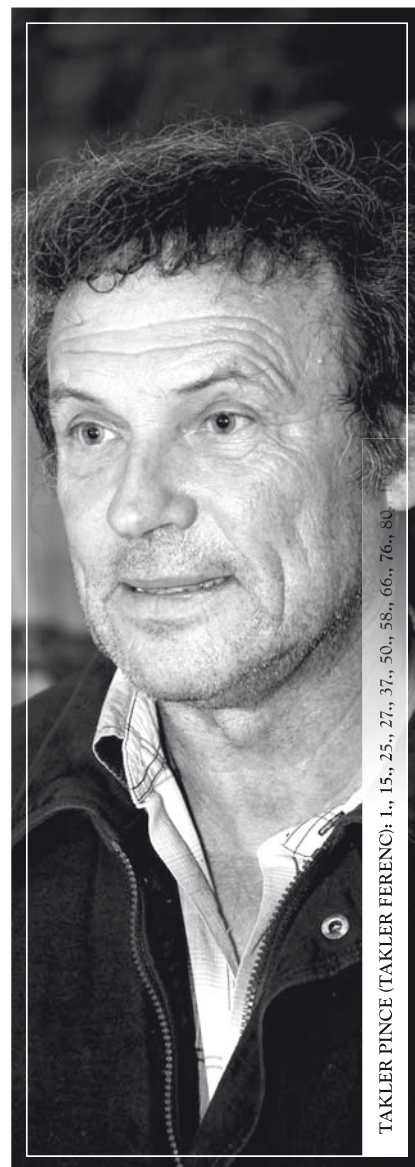
IVÁNCICS PINCE: 72.

BORIGO 68. TOP 100

89 pont

Tóth Ferenc
Egri Cabernet Franc 2007

Éppen még áttetsző rubin szín, érintésnyi bíborral. Illatában a gyümölcsös összetevők mellett szép animális karakter jelenik meg, ezt teszi még kellemesebbé a málnás, vaníliás háttér. Mintha egy egész kicsi maradékcukor is kerekítené...? Ezáltal egyensúlyra viszont talán még jobb, és a tanninoknak is jól tesz ez a kis lágyítás. 4 800 Ft - BL



TAKLER PINCE (TAKLER FERENC): 1., 15., 25., 27., 37., 50., 58., 66., 76., 80.

BORIGO 69. TOP 100

86 pont

Iváncsics Pince
Soproni Merlot Rozé 2009

Halvány rózsaszín a pohárban, málnás és cseresznyés, meg kicsit virágos az orrban. Kóstolva szép savgerincet, intenzív meggyet és málna aromát kapunk. Laza, könnyű, de nem hiányos struktúra, a közepesnél hosszabb, gyümölcsös lecsengés.
1 250 Ft - CZSK

BORIGO 70. TOP 100

87 pont

Jackfall Bormanufaktúra
Villányi Cabernet Franc 2007

Mélyrubin, de még éppen nem festi a pohár falát. Illata intelligens, kedves, vanília keveredik dohánynyal, aszalt cseresznyével és aszalt piros áfonyával. Ízében masszív tanninképet mutat, mely egyáltalán nem bánt, sőt inkább a cabernet franc játékos tanninszerkezetét illusztrálja. Lecsengése hosszú, kellemes.
2 230 Ft - BL

BORIGO 71. TOP 100

86 pont

Pannonhalmi Apátsági
Pincészet
Rajnai Rizling 2009

Illatban vajás-körtés jegyek, egy kevés ananász és némi virágszirom. Szájban gyönyörű savkészlet, közepes test, finom fajtajellel, elegáns szerkezet. Az ízképben inkább déli gyümölcsök és citrusok a mediterráneumból. 1 810 Ft - ED

BORIGO 72. TOP 100

87 pont

Iváncsics Pince
Cabernet Sauvignon 2007

Mély rubin szín. Intenzív és meglehetősen komplex illatában az érett gyümölcsök, a dohány és a finom fűszeresség keverednek. Kóstolva tökéletes struktúra körvonalazódik, közepes savakkal és érett tanninokkal. Teste szinte harapható, míg aromái az illat szerinti gazdagságot mutatják. Nagyon szép.
2 000 Ft - CZSK

BORIGO 73. TOP 100

89 pont

Bock Pince
Villányi Cabernet Sauvignon
Selection 2007

Mély rubin szín. Illatát intenzív klasszikus fűszerek kavalkádjá jellemzi. Szájban komoly koncentrációt figyelhetünk meg, amelyet a struktúra tökéletessége is jellemez. A kóstolás időpontjában még szikár és rusztikus hatást kelt. Lesz ez még szebb. 6 900 Ft - BL

BORIGO 74. TOP 100

88 pont

Heumann Pince
Villányi Merlot 2007

Közepesen intenzív, illatban nagy arányos, a gyümölcsök, a fűszer és a hordó szép elegyet alkot: mondhatni elegáns. Szájban nagyon hasonló, mély, intenzív az első korty, a struktúra arányos és remek. A tannin még élénk, de puha, az ornamentika is szép. Egy egész picit melegít az alkohol a végén.
3 600 Ft - BGB

BORIGO 75. TOP 100

87 pont

Kislaki Bormanufaktúra
Vitéz Chardonnay 2009

Virágos, citrusos, érett gyümölcsösséget (barack, körte) mutató, kicsi vaníliát és lehetetlen mineralitást is hordozó illatvilág. Szájban kerek, mégis feszes attól a kis csersavtól, ami érezhető a nyelven. Rendkívül gazdag, még nagyon fiatal bor, mely néhány hónap múlva még szebb képet ad majd magáról.
2 200 Ft - BGB

BORIGO 76. TOP 100

88 pont

Takler Pince
Szekszárdi Kékfrankos
Reserve 2006

Illatában a fahordós érlelés pörkölési aromái, kávé érezhető, mellette enyhe animalitás, fekete bogyós gyümölcsök találhatók. Szájban komoly test párosul sok bársav tanninnal és alkohollal, a sav egy árnyalattal kevesebb a vártnál. Aromáiban még mindig a fahordós érlelés jegyei a meghatározók, kávé, fekete csoki, mellette szeder, szilva, vanília, és enyhe főtt zöltségek érezhetők. 4 560 Ft - HA

BORIGO 77. TOP 100

84 pont

Vylyan
Villányi Rosé 2009

Intenzív, nagyon gyümölcsös, már-már buja, vörösburos hangulatba hajló illat. Kóstolva nagyon jó struktúra, betölti a száját, de a savak picit elbűnnek a test mögött. Ezzel együtt nagyon szép rozé, amelyet érdemes jól behűteni kóstolás (ivás) előtt. 1 500 Ft - BGB



VYLYAN (DEBRECZENI MÓNKA) 77., 96.

BORIGO **78.** TOP 100

84 pont

Bujdosó Szőlőbirtok
Balatonboglári
Chardonnay 2009

Halvány citrom szín. Egy kis élesztős jelleg az illatban, mellette némi fehér virág tűnik fel. A kortyban a zöldes jegyek vezetnek, friss zöldalma, némi zöldfűszer. A savak jók, de a lecsengés csak közepes, benne talán almahéj. 900 Ft – ED

BORIGO **79.** TOP 100

87 pont

Légli Ottó
Bányászó Olaszrizling 2008

Közepes illatintenzitás, de elegáns, szép részletek: fajtajelleg, lilium, alig érett őszibarack. Szájban nagyon jó savkészség: arányos és nem tolatkodó. Koncentrációja közepes, a bor nagyon jól egyben van. Jó hossz szép gyümölcsösséggel, a torokban is jó arányok. 2 520 Ft – BGB



BUJDOSÓ PINCÉSZET: 78., 83., 92.

BORIGO **80.** TOP 100

89 pont

Takler Pince
Szekszárdi Syrah
Reserve 2007

Illatában arányos fajtajelleg, egyáltalán nem tolatkodó. Mellette rengeteg érett gyümölcs: áfonya, szilva, szeder. Szájban is nagyon jók az arányok, nagyon gyümölcsös az egész, itt meggy elsősorban. Remek szerkezet, finom, de határozott tannin. Már most is jól iható., de még van ideje... 8 980 Ft – BGB

BORIGO **81.** TOP 100

85 pont

Juliusvin
Etyeki Sauvignon Blanc 2009

Közepes citrom szín. Illatában déli gyümölcsök kavalkádja, ananász, licsi, mangó, és egy kevés körte is. Szájban picit túlzó a szénsav, az ízében ha visszafogottabban is, de újra a déli gyümök vezetnek plusz némi citrus. A lecsengésben van valami zavaró kesernye és rövid is. 1000 Ft – ED

BORIGO **82.** TOP 100

85 pont

Bodri Pince
Rozi 2009

Visszafogott illat, melyben talán a kicsit nagyobb lendületet lehet számunkra, egyébként szép gyümölcsösséget mutat. Szájban komoly testet kapunk, kifejezetten málnás feltétet, jó egyensúlyt. A bor tulajdonképpen arányos, de az olajos szerkezet miatt az üdítő hatás kevésbé érvényesül. 1 400 Ft – BGB



BODRI PINCE: 82.

BORIGO **83.** TOP 100

87 pont

Bujdosó Pince
Altanus 2008

Kerek, csábító, de semmiképpen sem túlzó illat, arányos, nagyon gyümölcsös, mégis élénk. Szájban teljesen hasonló, a savak egészen kivételesek, a bor betölti a száját, minerális is picit. Gazdag, tisztán gyümölcsös, csillogó szerkezetű, nagyon szép bor. Ha bele kellene kötni, akkor a torokban egy picit melegítő alkohol nyomán tennénk... 2 800 Ft – BGB



VINCELLÉR-HÁZ (FJ. MOLNÁR TIBOR): 88., 95.

BORIGO **84.** TOP 100

87 pont

Tornai Pincészet
Grófi Hárslevelű 2008

Közepesen intenzív aranyárga színű, kis szalmás érintéssel, vékony víztiszta gyűrűvel. Illata szép vaníliás, kedves ásványossággal, kellemes gyümölcsösséggel. Ízében harmonizál az illattal, savszerkezete remek, lecsengése eléggé hosszú. Közepes testű, kiváló textúrájú, szép bor. 2 600 Ft – BL

BORIGO **84.** TOP 100

87 pont

Tornai Pincészet
Apátsági Furmint 2008

Közepes citrom szín. Illatában ásványos jegyek, alma, fahéj, szegfűszeg, utána barack, végül kevés mediterrán citrus. A komplexitás iskolapéldája. Szájban szép savak, vibráló minerális ízvillám, némi narancssal és citrommal díszítve. A lecsengése közepesen hosszabb, az alkohol picit melegíti a végén. 2 600 Ft – ED

BORIGO **86.** TOP 100

87 pont

Jackfall Bormanufaktúra
Grand 2007

Nagyon mély színű, koncentrált hatást keltő, bár orrban némileg zárkózott bor áfonyával és szederrel. Kóstolva a határozott, de jól extrahált tanninstruktúra érezhető, mely összetapasztja a száját. Szerkezete feszes, gyümölcssei (az illatban érzettek) érettek, savai pedig szépen megtámasztják. Nagyon fiatal, nagyon potens. 3 250 Ft – CZSK

BORIGO **87.** TOP 100

87 pont

Kislaki Bormanufaktúra
Jánoshegy Rizling 2009

Kifejezetten fajtajelleges illat, benne dió és mandula, körte és narancs. Szájban kerek, a hordóhatás jelen van, a bor még nagyon fiatalos hatást kelt. Egyébként egyensúlya jó, a savak finomak, a szerkezet feszes. A végén újra érezhetjük a hordóhatást: még egyértelműen várni kell a bontásával. 2 500 Ft – BGB

BORIGO **88.** TOP 100

85 pont

Vincellér-Ház
Soproni Kékfrankos
Rosé 2009

Halvány rózsaszín a pohárban, illatában pedig szép gyümölcsösség érződik inkább málnával. Szájban közepes sav, könnyű struktúra és nagyon jó arányok jellemzik. Aromái egy rozéhoz képest visszafogottak, de nagyon finomak. 1 190 Ft – CZSK

BORIGO **89.** TOP 100

86 pont

Etyeki Kúria
Etyeki Sauvignon Blanc 2009

Közepes citrom szín. Illatában sárgabarack, majd egy kis körte is feltűnik. Szájban szép savak, vajjas jelleg és némi zöldfűszer mellett az őszibarack is megjelenik. A lecsengése közepes, sajnos a végén ront az összképen egy kis kesernye. 2 150 Ft – ED

BORIGO 90. TOP 100

87 pont

Mészáros Pál
Hidaspetre Cabernet
Franc 2007

Éppen még áttetsző rubin szín, érintésnyi bíborral. Illatában elsőre pici vegetális karakter érezhető, a fekete ribizli és a vanília a háttérben marad. Szájban kevésbé testes, mint ami az illat alapján elvárható lett volna, ennek ellenére a struktúra nagyon jó arányú. Egyensúlya jó, tanninjai szelídek. 3 500 Ft – BL

BORIGO 91. TOP 100

86 pont

Légli Ottó
János-hegy
Sauvignon Blanc 2009

Kifejezetten virágos-rózsás, már-már parfümös-púderes illat kiegészítve némi lime-mal, őszibarackkal. Szájban a virágosság ismét megjelenik, de arányai is nagyon jók, a bor betölti a száját. A hordóhatás elenyésző, a mögötte meghúzódó kis mineraitás is szép. Még fiatal, érdemes pár hónapot várni a bontással. 2 520 Ft - BGB

BORIGO 93. TOP 100

87 pont

Vida Péter
La Vida Cabernet
Sauvignon 2007

Intenzív illatában finom zöldfűszeresség dominál. Kóstolva aromái nem változnak, struktúrája ellenben határozott és meggyőző. Tartalmas kombinációja savaknak, tanninoknak és az alkoholnak. Aromáknak nincsen híján, melyekből bőven jut az utóízbe is. 4 000 Ft – CZSK

BORIGO 92. TOP 100

85 pont

Bujdosó Pincészet
Rose Secco 2009

Közepes rózsaszín, intenzív szénsavgyöngyökkel a megjelenésben. Illata nagyon csábító, elegáns, epres, rózsás. Kóstolva a buborékok finomak, a selymes savkészléttel együtt viszik előre a bort, amely igazán üdítő és csábos. Intenzív és hosszú, egész pici alkoholmeleggel a végén. 1 500 Ft – BGB

BORIGO 94. TOP 100

86 pont

Blum Pince
Villányi Cabernet
Sauvignon 2007

Vastag, húsos illat, sok klasszikus fűszer és tipikus cabernet sauvignon fajtajegy kíséretében. Kóstolva jó arányok és közepes test jellemzik, struktúrája feszes. Aromakészlete a gyümölcsökre épít, de tény, hogy utóíze nem lehetne hosszabb. 2 000 Ft – CZSK

BORIGO 95. TOP 100

85 pont

Vincellér-Ház
Soproni Chardonnay 2009

Intenzív, kifejezetten arányos és finom chardonnay illat, picit vajás-vanília, de nem a hordótól. Szájban nagyon egységes és szép szerkezet, krémes, mégis lendületes. Nagyon jól eltalált savkészlét, a bor teljesen best-buy! 1 290 Ft – ED

BORIGO 96. TOP 100

86 pont

Vylyan
Villányi Merlot 2007

Visszafogott illatában kavalkád: érett gyümölcsösség, pici citrusosság mellett avar és gomba is. Struktúrája igazán klassz, hiszen a csiszolt tannin mellett remek egyensúlyt, selymes savakat és a közepesnél nagyobb testet kapunk. Részletgazdag, hosszú bor, mely már most is megközelíthető. 3 300 Ft – BGB

BORIGO 97. TOP 100

87 pont

Gere Tamás & Zsolt
Villányi Cabernet
Sauvignon 2007

Élénk, mély rubin szín. Gyönyörű, érett gyümölcsök és sok csokoládé vezeti az illatot. Szájban inkább elegáns, mint harapható, ám ez mit sem von le a gazdagságból, amit aromákban mutatni tud. Az alkohol egy kicsit magas, de bocsánatos. 3 500 Ft – CZSK

BORIGO 98. TOP 100

88 pont

Fritz Pincészet
Medicina Cuvée 2007

Fűszeresség, kávé dominál az illatban, mögötte érett, feketebogyós gyümölcsök. Szájban is a fűszeres jegyek és a kávé uralják a bort. A sav és tannin aránya harmóniában van a bor testességével, ízeiben egyelőre a pörkölt jegyek dominálnak. 12 000 Ft – HÁ

BORIGO 99. TOP 100

86 pont

Szemes József
Villányi Cabernet Sauvignon
Barrique 2007

Élénk rubin szín. Illatát az érett gyümölcsök, még inkább a fűszerek és a domináns karamell határozzák meg. Szájban élénk savak, közepes tanninok és közepes test jellemzik. Aromái valamelyest visszafogottabbak, mint azt az illat alapján várnánk. Főleg a szekunder jegyek vezetnek. 2 500 Ft – CZSK

BORIGO 100. TOP 100

87 pont

Takler Pince
Szekszárdi Kékfrankos
Reserve 2007

Közepesen mély rubin, gránátos érintéssel. Illata érett, hosszú szellőztetés által még szebbé válik. Dohány, vanília, kandírozott narancs, aszalt szilva, kis karamell érezhető benne. Szájban nagyon rendezett, egyensúlya tökéletes. Lecsengése közepesen hosszú, de a korty végén nem hiányzik semmi. Kellemes, jó ivású bor. 4 560 Ft – BL



VIDA PÉTER: 93.



GERE TAMÁS& ZSOLT: 97.



BLUM PINCE (BLUM BEA): 94.

AZ ÉV BORÁSZATA

FRITTMANN TESTVÉREK

Nem titkolt örömet lehetett észrevenni a BORIGO szerkesztőségében, mikor a matematikának köszönhetően kialakult a végső lista, és ennek eredménye az volt, hogy az éppen három borral (lásd bevezetőnket...) a listára felkerült Frittmann Testvérek Pincészete lett az ÉV BORÁSZATA. Miért is örültünk ennyire? Nos, ennek rengeteg oka van, néhány ezek közül: mert egy újabb borvidék került fel erre a listára; mert egy remek ár-érték arányú, gyümölcsös borokat előállító pincészet az illető; mert éppen Frittmannék azok, akiknek hozzáállása és tudása példaértékű.

Írta Geönczeöl Attila és Bányai Gábor Botond, **fotózta** Teszár Ákos

Frittmann Jánost persze nem kell bemutatni a BORIGO olvasóinak, de ehhez hosszú, rögös utat kellett bejárnia a pincészetnek. Az Alföld, Kunság, Soltvadkert nevek egy időben annyira lejáratosak a borpiacon, hogy a tisztességes termelők már címkéiken is próbálták rejtegetni a származási helyet. Nem így Frittmannék, akik mára a borvidék mintapincészetévé váltak, a 2017-ben elnyert Év Bortermelője cím is mutatta ezt. A Frittmann Jánossal történt beszélgetést azért kicsit messzebből kezdtük...

FRITTMANN JÁNOS: A család az 1700-as években telepedett le az Alföldön, már szüleim-nagyszüleim is szőlőműveléssel foglalkoztak. Én 1982 óta magánszemélyként foglalkozom szőlővel-borral, méghozzá főfoglalkozásként. Akkoriban ez egészen egyedi történet volt, az öregek között ugyan akadt rá példa, de a

mi korosztályunk nemigen vállalta. 1994-től belevágtunk a palackozásba, mára 40 hektár saját ültetvényig jutottunk, melyet modern technológiával művelünk, de vannak manuálisnak tűnő szőlőink is, mint a kadarka és az ezerjő. Tovább növekedni nem szeretnénk, csak akkor, ha a gyerekek is önként, intenzíven bekapcsolódnak a borászat munkájába. Mindez 6,5-7 ezer hektoliter bort eredményezett az idei évben, de a mennyiség fokozatosan csökken.

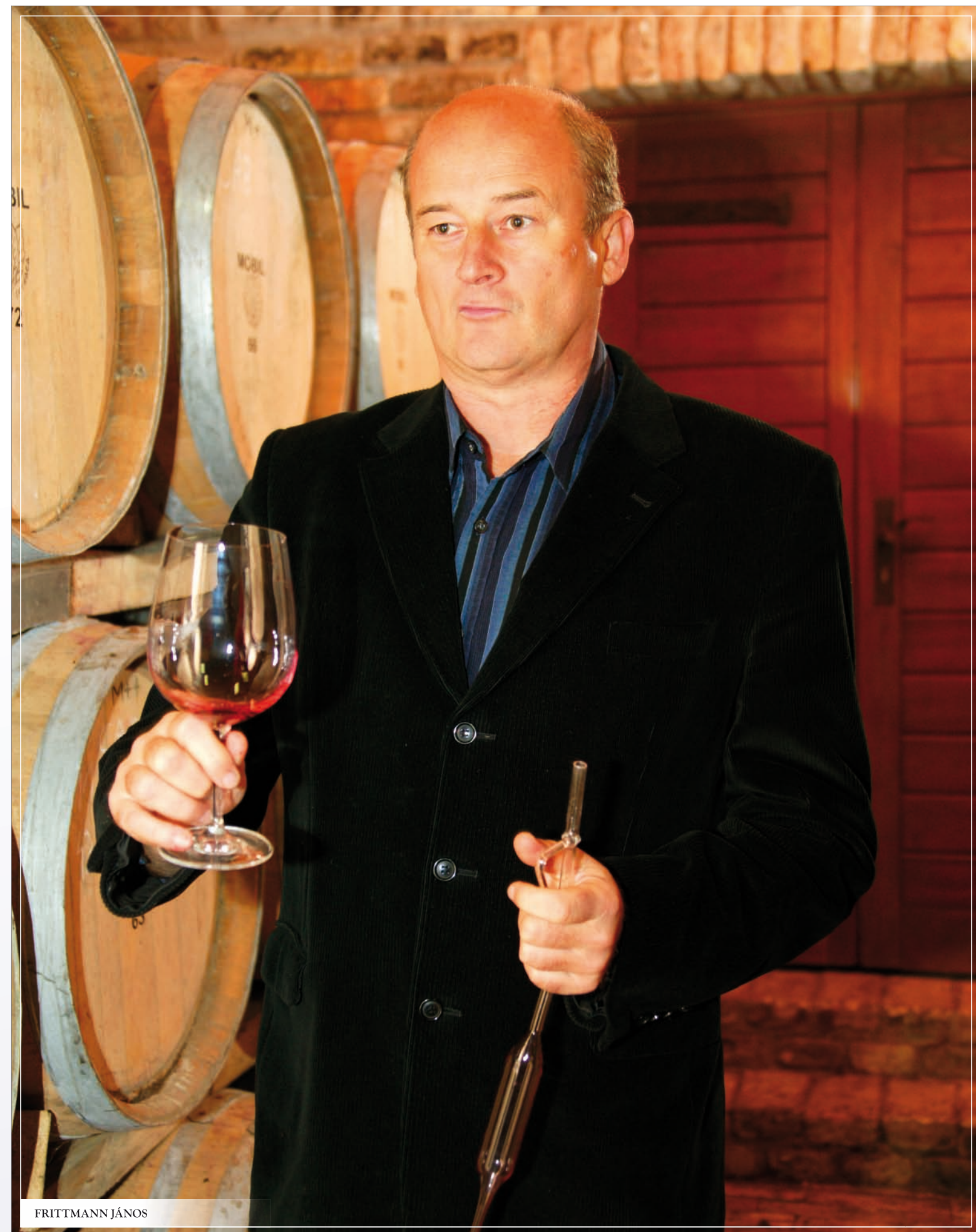
BORIGO: ENNEK MI AZ OKA?

FRITTMANN JÁNOS: Nem a válság... Hanem a minőség emelésének szándéka. Egy kiló szőlőből 5-5,5 deci minőségi plusz 2-2,5 deci tájbor készül, amit szintén értékesítünk, de más kategóriában. Viszont „előre megfontolt szándékkal” már nem dolgozunk fel tájbort. Nem akarunk viszont annak a kissé sznob előítéletnek megfelelni, hogy egy

minőségi borászatban csak prémium, nagy minőségű borok készülhetnek. Szerintem ilyen borászat nem létezik. Stílusban többféle változattal dolgozunk, a fehéreknél a reduk-tív boroktól a fahordósokig vagy késői szüretelésűekig, a vörösöknél pedig egyértelműen a fahordós vagy kishordós érlelésűekig terjed a skála. Törekszünk a helyi fajtákkal való munkára, ilyen a cserszegi ugye, de az ezerjő is, amely nálunk a chardon-nay kategóriáját pótolja.

BORIGO: AZ UTÓBBIVAL MI A TAPASZTALAT A PIACON?

FRITTMANN JÁNOS: A belföld a fő piacunk. Nem mindig volt ez így, korábban többet eladtunk külföldön palackos borainkból, mint Magyarországon, ott ugyanis nem számított a borvidék hírneve, csak a bor minősége. Idehaza megvoltak az előítéletek, sőt a mai napig megvanak, de összességében nekünk ez



FRITTMANN IÁNOS



már nem jelent gondot. Nemcsak az Év Bortermelője cím miatt, hiszen már előtte túlléptünk ezen. Próbáljuk a borvidék hírnevét pozitív irányba megváltoztatni, úgy gondoljuk, helye van nemcsak a hazai, de a nemzetközi palettán is. Nagyon nehéz az értékesítés erős arculat nélkül, de azért az emberek többsége keresi a gyümölcsösséget, amit próbálunk minél nagyobb mértékben átmenteni a borokba. Persze vannak olyan tételek a világban, melyekben nem ez dominál, mégis különlegeseek, csak éppen azokból nagyon keveset lehet eladni. A borászat ugyanis nem öncélú tevékenység, ami viszont nem azt jelenti, hogy iparszerűen dolgozunk. Hosszú távon az sem működik, ha az ember csak a piac után szalad, mert akkor elveszíti a vonzerejét, arcát. A jellegzetes helyi fajtákat többek között ezért is karoltuk fel.

BORIGO: AZ UTÓBBI ÉVEKBEN RENGETEG ELISMERÉST KAPTATOK...

FRITTMANN JÁNOS: Legfontosabbnak rozé és ezerjő boraink eredményeit tartom, és ez igaz most a BORIGO 100-ra is. A cserszegivel is dicsekedhetnék, de nem szeretnék hosszú felsorolgatásba bonyolódni. Az igazi siker, hogy olyan boraink, melyek nem tartoztak a fősodorba, keresetté váltak, és olyan embereket is megszólítottak, akik korábban teljesen leírták a borvidékünket. A személyes sikerek sorában kiemelkedik az ezerjő hírnevének visszaállításáért kapott díj és az Év Bortermelője cím, aminek jelentőségét nem kell magyarázni... És persze büszkék vagyunk a mostani BORIGO elismerésre is...

BORIGO: MENNYIRE ÉRZI EZEKEK A CÍMEKNEK A HATÁSÁT A PINCÉSZET?

FRITTMANN JÁNOS: Mint elmondtam, már korábban is el tudtuk adni a borainkat, de a díjak révén olyan emberek is megköstölják őket, akik alföldi bort eddig el sem tudtak volna képzelni az asztalukon. A borvidék imázsán szeretnénk változtatni. Nem az a cél, sőt nincs is realitása, hogy egyszer majd Tokaj helyett minket emlegetnek, de igenis helyére kell tenni a dolgokat. Szerintem azon pár borvidék között vagyunk, akik ma a világon elfogadott gyümölcsös stílusban jók lehetnek.

BORIGO: BORVIDÉKEK LÁT-VÁNYOSAN FEJLŐDİK. HOGYAN TÖVÁBB...?

FRITTMANN JÁNOS: Nehéz egységesen beszélni a régióról, hiszen nagyon nagy, de azt hiszem leginkább a gyümölcsösséget lehetne hangsúlyozni, bár a szikes erek, talajok kifejezetten ásványos elemeket is be tudnak vinni a borokba. Azokban az országokban, ahol éjszaka is meleg van – és a világ bortermelésének nagy része ilyen, gondoljunk csak Spanyolországra, Olaszországra, vagy Franciaországra – jelentős részére -, nagyon nehéz megtartani a borok gyümölcsösségét, nálunk ezzel szemben nagy előny a hidegebb éjszakák és meleg nappalok váltakozása az érési időszakban. De ez így van minden borvidékünkön. Szakmai körökben elhangzik, hogy minek beszéljünk gyümölcsösségről, a bornak legyen boríze és –illata. Szerintem ennél azért többet kell mondani a fogyasztónak. Úgy kell megfogalmazni az üzenetet, hogy az átlagember is megértse. Az országos

fajtaversenyeken nagyon jól szerepel a borvidék, az Irsai Olivér, cserszegi fűszeres, ezerjő, vagy akár a rozé versenyeket érdemes említeni. Ezek

szatnak. Nem egymással küzdünk a borpiacon, hanem lassan az egész világgal, belföldön is. Sokan még mindig illúziókban élnek.



mind gyümölcsös jellegű borok, amit a borvidék nem hangsúlyoz kellőképpen. Magyarországon olyan abnormális helyzet állt elő, hogy a legnagyobb borvidékről kistestvérként beszéltek a legkisebb borvidékek is. Az Alföld szinte súlytalanná vált, ami sokat ártott az egész magyar borágazatnak is. Ez a világ bármely bortermő országában elképzelhetetlen lenne, és azt eredményezte, hogy lassan már nem vagyunk borban önellátók. Sokat ártottak a szembenállások, hiszen szinte mindenki úgy akart előre jutni, hogy a másikat visszatartotta, akadályozta. Nekünk nem egymással kellene harcolnunk, ezt észre kell vennie a magyar borá-

BORIGO: MENNYIRE TARTOD JÓNAK AZT A TÖREKVÉST, AMI A „MINDEN-NAPOK BORAKÉNT” PRÓBÁLJA BEAZONOSÍTANI, POZÍCIONÁLNI AZ ALFÖLDI BOROKAT?

FRITTMANN JÁNOS: Nem tartom szerencsésnek... Korábban esetleg lehetett némi igazság benne, de már rég túl kellett volna lépünk rajta. Senki sem hangoztatja a világban, hogy átlagos. Szinte azt hangsúlyozzuk, hogy közönségesek vagyunk. Nekem nincs rossz előítéletem a különböző kiserelésekkel, a kanás bort sem pejoratív értelemben használok, hiszen minden borásznak képződik belőle valamennyi, de senki sem ezt reklámozza. Meg egyébként is: az olcsó bort nem kell reklámozni, abban a szegmensben az ár versenyez, reklám alapján senki nem vásárol. Éppen ezt nem értik meg sokan. Nem látott még senki kínai melegítő reklámot a tévében, azt azért veszik meg, mert olcsó... ■



AZ ÉV MEGLEPETÉSE ESZTERBAUER BORÁSZAT

Tavaly, mikor szintén szekszárdi (Mészáros Pál) pincészet nyerte ezen díjat, már elméltünk azon, hogy ez most meglepetés-e vagy nem. Mikor szembesültünk az idei eredményekkel, hasonló jutott eszünkbe, vagyis, hogy „szabad-e” az Eszterbauer Borházat meglepetésként kezelni, mert lassan évtizedes kiváló munkájuk a szakma, és az értő fogyasztó előtt sem ismeretlen...

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

BORIGO: HA EZ EMBER SZÉTNÉZ BORHÁZATOKBAN, DE A CÍMKÉBŐL IS AZONNAL FELTŰNIK, HOGY RÉGI BORTERMELOŐ FAMILIA A TIEK, UGYANAKKOR TÉGED MŰSZAKI EMBERKÉNT ISMERNEK... HOGYAN KERÜLTÉL ODA, ÉS VISSZA A BORÁSZATHOZ?

ESZTERBAUER JÁNOS: A levéltári adatok szerint 1746 óta él Szekszárdon a család, és azóta minden generáció szőlőtermesztéssel, borkészítéssel foglalkozott. A nagyszüleim voltak az utolsók, akiknek ez megélhetési forma volt, szüleimnek már csak az állami vállalati munka melletti háztáji adatott. Így persze magam is beleszülettem, de ezt még tetézte, hogy nagypapám a nyolcvanas évek elején (ekkor már fiatal felnőtt voltam) adott egy bizonyos összeget, de kikötötte, hogy csak szőlőt, prэшházat vehetek belőle. Az a terület és az a prэшház azóta is megvan...

Tény ugyanakkor, hogy a boldogulásomat nem ezen a területen kerestem, gépészként amint engedték, saját vállalkozásba kezdtem, és

a megélhetést ez biztosítja azóta is. De a nagypapa-féle szőlőt mindig rendszeren műveltem és borom is volt folyamatosan.

BORIGO: MI VOLT A FORDULÓPONT?

ESZTERBAUER JÁNOS: Egyszer eszembe jutott, hogy az üzleti partnereimnek jó ötlet lenne a saját boromat adni ajándékba. Ahhoz hogy ez tényleg jó bor legyen, segítségül hívtam Pálinkás Laci barátomat, aki a mai napig velem dolgozik, ő a szakmai motorja a Borháznak. Így a kilencvenes évek közepén megszülettek az első palackos borok, de ezek még csak az ajándékozási célt szolgálták.

Szerencsére a borok elég jók lehetettek, mert akik megkóstolták, egy idő után jelentkeztek, hogy ők bizony vásárolnának is belőlük. Ez addig jutott, hogy 2001-ben már kereskedelmi forgalomba is vitünk borokat, elindult az „igazi” borászkodás. Már akkor az volt a célom, hogy egy racionális vállalkozás is legyen, ne csak az ősök tisztelete és a szenvedély vezessen.



BORIGO: EGY KICSI, INDULÓ BORÁSZAT SZÁMÁRA MINDIG NAGY KIHÍVÁS A FEJLESZTÉS UGRÁSAIT, ÉS EZZEL EGYÜTT A PIACOT ÖSZEHANGOLNI. EZ NÁLATOK HOGY MEGY?

ESZTERBAUER JÁNOS: Szerencsénk van, mert sokkal többen szeretik meg a borainkat, mint amennyivel növelni tudjuk az előállítást. Manapság már 60 000 palackot készítünk évente, de még így is túl hamar elfogynak a borok. A vendégfogadó

borház is előbb készült el, mint a feldolgozó, sőt egy igazán komoly feldolgozóval még mindig adósok vagyunk magunknak. De lassan ez is megvalósul...

BORIGO: KIFEJEZETTEN ÉRDEKESEK ÉS GONDOLKODÁSRA KÉSZÍTŐK A CÍMKÉTEK, UGYANAKKOR TALÁN A FOGYASZTÓ NEHEZEBBEN JEGYZHETI MEG A FANTÁZIANEVEK ALAPJÁN, HOGY MIT TAKARNAK... VAGY NEM LÁTOM JÓL?



ESZTERBAUER JÁNOS: Ez nem a te, vagy a vásárló hibája. Ezeket a címkéket, ezt a sorozatot nagyon szeretjük, de még csak pár éves a történet, és a fogyasztóban még nem rögzültek a nevek. De most már eltökéltem visszük tovább ezeket évjáratról évjáratra, tehát be fog épülni reményeink szerint a köztudatba.

BORIGO: TUDHATÓ RÓLAD, HOGY A BOROS KÖZÉLETBEN IS AKTÍV VAGY...

ESZTERBAUER JÁNOS: Ez természetesen alakult így, tulajdonképpen Heimann Zoli lelkesedése és jövőképe hatott rám, amikor szerepet vállaltam annak ellenére, hogy nem voltam biztos abban, hogy az én tudásom és tapasztalatom elegendő ehhez. De mivel a Szekszárdi Borászok Céhének az elnökévé választottak a többiek, fel kellett nőnnöm a feladathoz. Minden bizonnyal sikerült, mert idén újraválasztottak, ami nagy megtiszteltetés.

BORIGO: HOGYAN TOVÁBB, MIND A SAJÁTBAN, MIND SZEKSZÁRDON?

ESZTERBAUER JÁNOS: Szekszárd óriási fejlődésen ment és megy keresztül. Kicsit lassabban indult, mint Villány, de mára kifejezetten dinamikussá vált. A legkomolyabb fejlődési pont a borászok szervezett tapasztalatcseréje, ami hallatlan energiát mozgat meg. A legfontosabb, hogy ezt a dinamikát fenntartsuk! A sajátban pedig a legfontosabb feladat az említett feldolgozó megépítése lesz, amelyet arányos, nem nagy, kedves dolognak tervezünk. Mivel a pályázati lehetőségek szűkültek, ezért nyilván lassabban fog menni. De jövőre biztosan elkezdjük... ■



Író teszt



IMREH ANDRÁS
ZSARGONOK, AMIKET NEM BESZÉLÜNK

*Abogy annyiszor: hallgatni. Taktikázni.
Ha kérdeznek: "Mivel nyitsz?", visszanyelni
- nem, még nem a bort, még csak a választ:
"Valami muskotályost...?"
Kipróbálni grappát, cuvét, jubfarkat,
a barrikolt borokat
- de aztán önfegyelem. Szendvicseközben
maradni (ha jönnek, enni), csendben.
A régi jelzők - jó bor, finom bor, kellemes -:
mintba a kém anyanyelvén szitkozódna.
A szakszerűnek pedig, mint testes, lágy, savas,
életveszélyesek annak,
aki ízt alig érez már, csak enyhe szédületet.*

*Marad: inni, magolni. A joker-szavakat.
Mint könyvet elolvasás helyett végiglapozni,
tervezni, hogy egyszer, legközelebb
- más társaságban, más falak között -
"szép bor" mondod majd, révedezve,
vagy bólogatva, elismerően emelve a fény felé:
"Működik a dolog".*

*Mindezt nem érdemes. Legközelebb,
más társaságban, más falak között
más nyelvet nem beszélsz majd. Kérdezik, kire
basonlít. Föltartják, a fény felé.
Gügyögnek. Gógicsél. Kis, gömbcsapágy-
csuklóit körbeforognak. Akkor
hallgatni. Taktikázni. Visszanyelni:
"Működik a dolog".*



"Mintba a közönségnek mutatott világ csillogásból birtelen a kulisszák mögé kerülne, ahol a színész savanyúan dörgöli izzadt arcáról a sminket."

(Várady Szabolcs rövid megjegyzése a fenti versről)

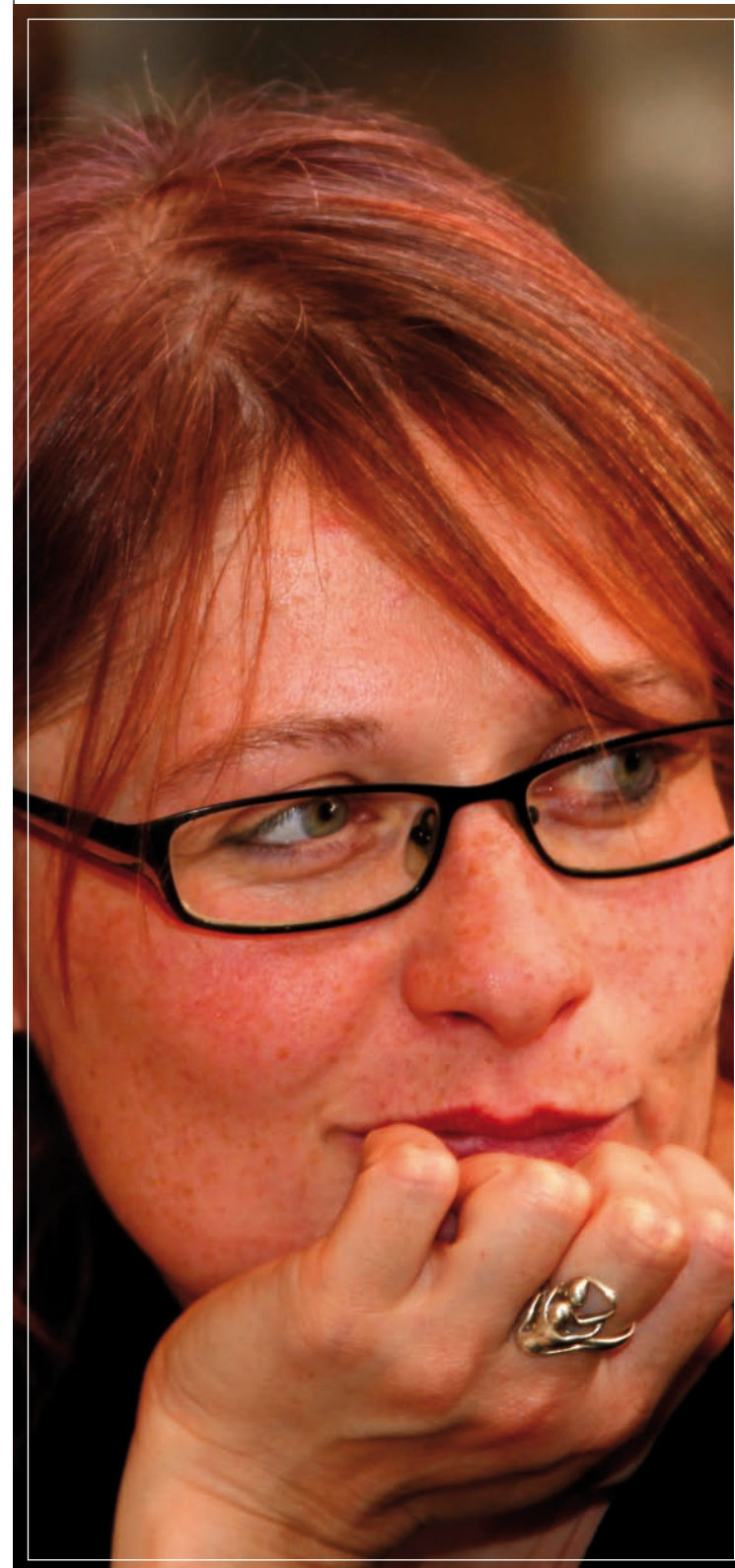
Van egy világ, örülden képzett, tehetséges és jellemzően cuki emberekből, legalábbis akiket mi ismerünk, azoknak csak a roppant kedves és mulatságos arcát ismerjük. Ez a világ, amennyire meg tudjuk ítélni, intenzív és kreatív életet él, sokszor roppant fontos, élni segítő, zseniális jeleket-műveket bocsát ki, és végtelenül értékes része a tejjel-mézzel folyós mai magyar valóságnak.

Lejegyezte Tompa Imre, fotózta Teszár Ákos

A magyar írók és költők világára gondolunk, amit nem ismerünk, lévén, hogy egyszerű sajtómunkásemerként nem tartozunk bele, bár össze-vissza módon elég sokat olvasunk tőlük is. Szeretjük, használjuk és fogyasztjuk a kortárs magyar irodalmat, és azt is tudjuk, néhány képviselője kíváncsian és módszeresen foglalkozik a borokkal, vagy legalábbis nyitottan viszonyul a borokhoz. Ezért gondoltuk ki az írótesztet, melynek az volt a lényege, hogy ők, a szavakkal magas szinten dolgozó, eredeti nézőpontú hölgyek és urak írjanak nekünk borleírásokat, azok biztosan jobbak lesznek, mint a mieink... Nos tényleg: pontos, érzékeny, maradandó és mulatságos szövegek születtek.

Dragomán György, Imreh András, Kiss Judit Ágnes, Kőríz Imre, Mesterházi Mónika és Várady Szabolcs tisztelte meg magánunkat azzal, hogy részt vett a játékban, Esterházy Berlinben volt, Grecsó meg aznap főzött az ÉS-vacsorán, ezért nem tudtak eljönni... A BORIGO 100 első tíz borát kóstoltuk, nem a helyezések sorrendjében, hanem a fehér-vörös/könnyű-nehéz logika mentén. Az elején sorsolással döntöttük el, ki melyik tételről fog írni, néhányan több tételt is vállaltak. A BORIGO részéről Bányai Gábor, Ercsey Dániel és Tompa Imre, valamint az Inforádiótól Kovács András István vett részt a kóstolásban és az idő haladtával egyre vígabb diskurzusban.

KISS JUDIT ÁGNES: FONT PINCÉSZET SOLTVADKERTI CSERSZEGI FŰSZERES 2008



Nyári íze van, frutti-koncentrátum, traubiszódás, kesernyés lezárással, rövid utóízzel, hangzanak a szakmailag teljesen adekvát megjegyzések a hölgyek és urak részéről, a cserszegi-felelős Kiss Judit Ágnes, aki magát hírhedett bornemiszszaként jellemzi. Kiss Judit Ágnes nemcsak az ELTE magyar szakát végezte el, de van drámatanári képesítése és fafúvós jogosítványa is. A Keleti Átjáró nevű zenekart, a pedagógiát és az amatőr színjátszást csinálta hosszú éveken át, 2006-ban jelent meg első kötete, az Irgalmasvégnő, ami azonnali sikert, ismertséget, díjakat és állásvesztést hozott neki (a gimnázium nem tűrhette, hogy egy tanár nő a testi szerelmet pórén ábrázoló verseket publikáljon, fúj, micsoda dolog). Szenvedélyes nép- és tangótáncos és Léda, az elbűvölő fehér ló tulajdonosa.



*Az illat így kiált: gyeriünk, szeress!
Oly édes, olyan telten parfümös,
kibívó szinte, mint érett gyümölcs
a Font-féle Cserszegi Fűszeres.*

*Az íz viszont már sokkal csendesebb,
mint könnyű szellő nyári délután,
megérint telten és mégis üdén,
abogy a szájjpadlásán átlebeg.*

*Akár egy nő, ki felöltözve csábít,
kinek csak a gyönyörről szól a lét,
beviül, hullámszik, ölelésre vágyik,*

*de ruba nélkül, mint ki elalélt,
reszket, s míg karodban viszed az ágyig,
szemérmesen takarja el élet.*

MESTERHÁZI MÓNICA:

TÖRLEY/SZENT ISTVÁN KORONA ETYEK-BUDAI SAUVIGNON BLANC 2009



Melegebb karakterű, mondja Dragomán, szélesebb, teszi hozzá Mesterházi, ismét ösztönösen a borleíró szaknyelv által is bevett kifejezéseket használva a szép nyári bor jellemzésére. Lágysága és édes érintése okán olyan csajozós bor, jegyzi meg Ercsey, éretlen sárgadinnyés felhangokkal, egészíti ki Várady. Milyen a pasizós bor...? - kérdi Mónika - ...a pasizós bor az a sör, nem? Amelyiket sörrel nyered meg, nem borral, azzal ne is kezdjél - teszi helyre a dolgot Judit. Mónika nemcsak jónéhány díjjal, köztük József Attila-díjjal elismert póztalan, filozofikus költő, hanem a Műfordítók Egyesülete elnökségi tagja, az észak-ír költőkből PhD-zett, pedagógusként is dolgozott, ma szabadúszó. Prózai és lírai borleírást is készített e könnyed kis borról, mely a közértes polcokon sokezer példányban álldogálva álmában nem gondolta volna, hogy egyszer ilyen színvonalon fognak beszélni róla.



A Szent István Pincészet 2009-es Törley Sauvignon Blanc-ja olyan, akár a nyári este: könnyű, enyben édes, az illata bodza, az íze friss gyümölcs. Ez a finoman savanykás íz kétfelé fut szét a szájban, mintha jelezni kívánná, hogy legjobban a mosolygást szereti. Egy tóparti teraszon tudom elképzelni, mondjuk júliusban, kisebb társaságban vagy megbíten, kettesben – bacsak nem ismerkedési céllal? Az asztalon legyen sajttal, egy kis dió, vagy sovány csirkebús, esetleg balsaláta. És persze álljon ott néhány gyertya is, de azért lebessen látni a csillagokat. Már csak azért is, mert a bor ára nem csillagászati.

*Mint nyári este, könnyű e szőke bor.
Friss bodzaillat, kétféle fut finom
Savanykás íze szádba érve,
Elmosolyodsz, ha iszod, barátom.*

*Ülj hát teraszra, szemben a nyári tó,
Barátaid vagy szépszemű kedvesed
Üljön le melléd, és igyátok,
Egy kicsi sajt, csibebús sem ártbat.*

*Mikor leültök, szemben a nap leszáll,
S miközben isztok, íme a csillagok
Az égen megjelennek sorban,
Am a bor ára nem ér az égig.*

DRAGOMÁN GYÖRGY:

FRITTMANN TESTVÉREK KUNSÁGI KÉKFRANKOS ROSÉ 2009



Megjegyezzük, hogy az első három könnyű tétel címkéinek világa nem tükrözi azt a minőségi fejlődést, ami a magyar borvilágban az utóbbi két évtizedben lezajlott, mintha vissza kellene butítani a címkét a fogyasztóhoz, mert a túl modern etikett elriasztja őket, egyszerűval mind kínálati, mind keresleti oldalról vannak itt még ízlésbeli teendők, hogy finoman fogalmazzunk.

Dragomán György lett a kicsit már lustuló, nyári csillogásából talán már veszítő, de még mindig szép rosé referense. Az egész szájpadráson, hátul-fönn is hat, jegyzi meg szakmailag ismét adekvátan Mesterházi, az igazán jó bor az agy-alapi mirigyedig eljut, teszi hozzá Imreh, nem, akkor csak mellényeltél, mondja erre Kovács. Nekem nem akar hízelegni, tűnődik Kőríz, hozzátéve: egy korai Borkalauzban jellemeztek úgy egy, az egész szájpadráson szétterülő bort, hogy „szájban hatalmas test”. Mér', hol máshol, az orrban?

Dragomán ma az egyik legsikeresebb író, kőkemény Fehér király (2005-ös évszám) című regényét huszonnyolc nyelvre fordították le, ő maga pedig képes volt lefordítani Beckett Watt című regényét. A borokkal jó pár éve foglalkozó Kőríz mellett úgy tűnt, a legkíváncsibban és legtudatosabban ő igyekszik megragadni a borban rejlő árnyalatokat.



A vadcsereznnyefa ágát megroppantotta egy júniusi vihar, októberre megszilárdult a seben a gyan-ta, az illata sem olyan erős már, ha közel bajolok hozzá, megérezem benne a gyümölcs fanyarságát, eszembe jut a nyár, a napfény még ott a gyan-ta mélyén, ha rátesszem a tenyerem halványan elősugárzik belőle a meleg. Letörök egy darabot a gyantából, kicsit ragacsos az ujjaim között, olyan, mint a karamella, gyúrogatom, formálgatom, aztán csak rászorítom a tenyerem, tudom, jövőre megint nyár lesz, megint ott feszül majd a függőágyam a vadcsereznnyefa árnyékában, épp egy kényelmes kéznyújtásnyira a málnabokroktól.



VÁRADY SZABOLCS: PATRICIUS BORHÁZ TOKAJI FURMINT 2008



Várady Szabolcs költői munkásságát számtalan egyéb elismerés mellett Kossuth-díjjal, József Attila-díjjal és Graves-díjjal honorálták, legjobban verset írni szeret, a Holmi versrovatának szerkesztője '89 óta, jeles angolszász fordító, kedves, kifinomult és jó humorú mentora a fiatalabb kollégáknak. A szélesebb publikum is ismeri a tévében futott, a legjobb edukációs tévés hagyományokat idéző, vidám SZÓSZ?! és a Nyugat 100 vetélkedő-sorozatokból. A Patricius Furmintot és a Landordot briliáns és elbűvölő disztichonokban illetve leoninusban énekelte meg, a borászok helyében én kívágnám és bekeretvezve kiraknám a kóstolóteremben e két remek „borleírást”.

Nem kétes, hogy e furmintnak bona épp az, amelynek
Nektárcsephjeiről Kölcsey Himnusza zeng.
Hát Tokaj az Tokaj, erről nincs mit mondani többet.
(Volna, eposznyí, de ez most epigramma csupán.)
Lássuk a bort hát: „szalmás”, mangóillatu, elmés,
Rágós, mondhatnánk: sűrű a szerkezete,
Így fordítja le ezt a szakember. Innivaló, na!
Patricius! Emelem kalpagom és pobaram.



VÁRADY SZABOLCS: LÉGLI OTTÓ LANDORD 2009



Itt az az íz, amit az ember az illata alapján elképzel, mondja Judit, írókkal érdemes kóstolni, mondom. Miért nem hívtok zenészeket, vagy színészeket? Színészeket? Annyi bor nincs. Elegancia, kútvíz vasas íze, édeskömény, vagy édeskemény?

Léglí borát aki ízleli, többé meg nem eléli.

Hát te ihlet sose bánts, rajta kicsorbul a gáncs.

Landord! Hősi a név, amilyent a lovagkori lant hord,

Ám se kemény, se komor – sőt, csupa kellem e bor.

Egyben az illat, az íz, forr össze hibátlan elegyen

Édes meg savanyú, s mindig: az old meg a new

Egy bírt penget, a negyvennyolcából sosem enged.

Ottó mester az ász – éljen az évi borász!

A Léglí Landorddal különösen érdekes dolog történt. Írótesztünket november végén tartottuk, mikor az ÉV BORTERMELOJE választás öt jelöltje már ismeretes volt. Magunk nagyunk szurkoltunk Léglí Ottónak, és ezt megosztottuk Várady Szabolccsal is. Ő pedig verse utolsó sorában meg is előlegezte a győzelmet! Nagy bajban lettünk volna, ha nem úgy alakul, de szerencsénk volt... Így viszont a vers bevonulhat az örökkévalóságba... (BGB)

DRAGOMÁN GYÖRGY: JÁSDI PINCE SIRALOMVÁGÓ OLASZRIZLING 2008

Egy bor Csapokról, a leggazdagabb településről, Csapakabanáról - mondja BGB. Igaz-e, amit valami (elég hülye) pasi mondott, hogy a borok, akár a nők, harminc után már nem az igaziak - kérdezik a hölgyek, minősíthetetlen baromság - válaszolom, tapasztalatból beszélek, sőt, ismert mondatom szerint a kései szüret a legédesebb.

Felfelé futni a dombon, át az akácson, félrehajtani az arcunk elől a virágzó ágakat, felérni a házhoz, be-rohanni az udvarra, odarohanni egyenesen a kúthoz, két tenyérrel a vastag terméskőből rakott kútgyűrűre támaszkodni, előrehajolni, lenézni, meglátni a víz tükrében a déli napot, beszívni a víz édes szagát, bunyorogni a visszavert fény játékatól, ahogy alulról felfelé végigfut a köveken, csodálkozni a moha méreg-zöldjén, a vízbe engedni a súlyos favedret, felbúzni, a fejünk fölé emelni, megdönteni, mobón nyelni az arcunkon végigömlő harmathideg tiszta kútvizet.



KŐRIZS IMRE:

FERENCZI SZŐLŐBIRTOK FERENCZI CUVÉE 2007



Kőríz (az angolos műfordító kollégák szerint Stonerice) Imre némi helyzeti előnyre tett szert író társaival szemben azzal, hogy évek óta ír a borokról. Versei tükrös tisztaságú, jó ivású, édes, de nem gejl, csilingelő, hosszú lecsengésű darabok, sokszor vidámak, valahogy franciás ízeket villantók. Kőríz amúgy latinista, ókordoktor, Horatiusból PhD-zett és e sorok írója kedvenc szerelmes versének, a Használati utasításnak a szerzője.

*Aki e bort „illatolja”,
illatát az így latolja:
akad benne némi szeder
(vagy az ihlet nem hiszed el?),
fa tövében gomba s avar
(vagy az ilyen téged zavar?),
gyümölcscefre, csokoládé,
csók (de kár, hogy csapodáré),
torta, kávé kis kanálban
(kanalat csak kitaláltam),
konyakmeggy és füstölt sonka,
kávé (vagy ez már volt mondva?).
Színe bíbor, íze bársony.
Írta Weöresboros Sánydor.*

KŐRIZS IMRE:

GERE ATTILA KOPAR 2007



*Bús illatbuborék borul föl a bordó
pobárnak, és az orr pompás párákba bág:
gyümölcssei mögül füstjelet ad a bordó,
s egy erdő kiüld avart, gombát és ibolyát.*

*Bársonyos textúrát öltve, dús szálu szőtttest,
szájban táncolni kezd, francia módra lejt,
és végül szárnyra kap a széleken a rőt test:
röptét csak bámulom, nem tudva, mit jelent.*



*Palackpostát kapok, de nem tudom a titkot.
Üzenetük féltőn óvják a nagy borok.
Széltoló kóstoló ha ráhibáz is itt-ott,*

*csak egy bírójuk van, a tapasztalt torok.
Palackból szellemet ha néha szabadítok,
hát csak így mormolok: borok... barrique... barokk.*

IMREH ANDRÁS:

TAKLER PINCE BARTINA CUVÉE 2007



Imreh ugyancsak jó néhány díjából a legutolsó a tavalyelőtti József Attila-díj, amit költői és műfordítói munkásságáért kapott, az angol mellett franciából és spanyolból is fordít. Két szekszárdi boráról, a Tivaldról és a Bartináról rövid prózai definíciókat adott és hozzátette *Zsargonok* című versét, amit kellemes borjátékunk bevezetőjeként közöltünk. E borjáték olyan víg és baráti volt, hogy minden évben meg fogjuk ismételni így év vége felé, jövőre is meginvitaljuk kedves író barátainkat és közösen végezzük el a 2011-es év tíz legszebb borának áldozatos elemzését.

*Látbatatlan Kiállítás. Valami füst, de bon-
nan? Fenyőtűz, barbecue, de búsok-zöltségek
alufóliába csomagolva. Vaksörét, kordbársony
folyosón. Háromdimenziós bor, de lebet,
bogy négy.*

IMREH ANDRÁS:ESZTERBAUER BORÁSZAT
TIVALD CABERNET SAUVIGNON 2007

*Zenetörténeti egyveleg. 1. tétel: bécsi klasz-
szika, bukolikus erdei táj, de már a rokokó
faunájától mentesen. Szedres, esetleg áfonyás,
de semmiképp nem szamócás. Meleg van,
de nem kánikula, nem tudni, május-e vagy
szeptember. 2. tétel: De Falla zene García
Lorca meg nem nevezett versére. Mondjuk:
Toro y zarzamora. A szedresbe vérző bika
gázol. Vérszaga már-már bússzag. Kivérzik,
eltikkadunk. Forró nyárban a balál búvü-
se. 3. tétel: John Cage, esetleg Philip Glass
minimalista, színesztézikus zenéje: Egy 10
perce üres pobár intenzív illata.*



Az elmúlt bő száz esztendőben elveszett a parasztság, s a parasztsággal együtt odaveszett a „nép” is. Napjaink ünnepi ételei egy mára már elveszett nép hagyatékai.

Ünnepi ÉTELEINK

Egy tovatűnt „nép” hagyatéka

Írta Csiki Sándor, fotózta Teszár Ákos

A földhöz kötődők életét a mezőgazdasági munkák ritmusa szabja meg. Életüket a hagyományokhoz, étkezési szokásaikhoz, és étkezési rendjükhöz való ragaszkodás jellemzi. Ebben a rendben az ünnepek kiemelkedő események. Keresztelők, lakodalmak, búcsúk, torok, egyházi ünnepek nyújtottak lehetőséget a közösség szervező együttlétre, az ünnepi étkezések ezerarcú rítusára.





A FÖLD NÉPE

A népi kultúra megteremtője, őrzője és továbbadója a nép maga. A nép pedig hosszú évezredek át a szántóvető, állattartó, szőlőművelő emberrel, a „föld népével” volt azonos. Olaszországban a parasztság (contadini) ma is csodált s nagyra értékelt, mint az egyedüli, aki tudja és őrzi mindazt, amit Itália szelleme a lakóinak jelent. A föld népének ez a nemzeti romantikától áthatott értékelése tőlünk sem idegen. A 19. század első felétől költők, s írók erősítették meggyőződéssel ezt a tudatot, az arisztokrácia pedig a nemzeti önállósulást támogató érvekre talált a népművészetben, népviseletben, de az önálló zamatú paraszti konyha ételeiben is. A hajdan még előremutató romantikából a 21. századra már csak kevés maradt, s legtöbbször az sem több mint nosztalgia. (Talán a szőlőművelők az egyetlenek e hazában, akik a „nép” maradványaként még képesek újkori tiszteletet kívívni maguknak.)

Franciaországban a parasztság (paysan) a földet művelő nép, amelynek regionális konyhái külön megbecsülést élveznek. A burgundiai marha (Boeuf bourguignon), vagy a vörösboros kakas (Coq au vin), de a fekete Périgord szarvasgomba is a paraszti ételek közül emelkedett az „haute cuisine” ünnepelt fogásai közé. Hazánk ínyencei körében a francia vörösboros kakással és burgundi marhával egy családba tartozó vörösboros marhapörkölt már nem tudott hasonló szintű megbecsülést kivívni. Miközben a pörköltet olyan ikonnak számító séfek is főzték, mint August Escoffier (1846-1935), aki elsőként vitt szegedi őrölt pirospaprikát Franciaországba, vagy Paul Bocuse, akinek egyik legnépszerűbb, s legnagyobb példányszámban eladott szakácskönyvében is fellelhető a pörkölt (Goulasch hongrois) receptje.

A KIVÁLÓSÁG SZINTJE

Itália és Franciaország különösen figyelemreméltó modellekkel szolgál hazai gasztronómiánk és az alföldi borvidékek számára is. A múlt században a „Gasztronómok hercege”, Maurice Edmond Sailland (1872-1956), közismertebb nevén Curnonsky, volt az, aki a paraszti konyha felől közelítve a legnagyobb befolyással bírt a klasszikus francia konyha átalakulására. Bejárva az országot, számtalan receptet ásott elő a mélyből és tett közkinccsé. Mindezzel a régiók, és vele a francia gasztronómia identitását erősítette. Curnonsky megszívlelendő véleménye szerint egy nemzet gasztronómiai fejlettségének szintjét a legjobb éttermek és a paraszti konyha ételeinek együttes értékelése adhatja. A nemzeti gasztronómia kiválóságának szintje - állítja Curnonsky - a gyakorlatban éppen e kettő között található.

A PARASZTSÁG

Egyik meghatározása szerint a parasztság egyfajta szellemi beállítódottság, amelyben a mezőgazdaság (agrikultúra) elsősorban megélhetést és életmódot jelent, nem pedig üzleti haszonszerzést. A hazai néprajzi kutatásokban a parasztság sok tekintetben jóval kiemeltebb szerepet kap, mint az Nyugat-Európában megszokott. Ez a kiemelt szerep különbözik attól, amit az említett francia, vagy olasz példa mutat. Ennek magyarázatául a kiváló néprajztudós, Andrásfalvy Bertalan mondatai szolgálhatnak kiindulópontul: *„Amikor mi, magyarok történeti identitásunkat keressük, többet kell törődnünk ezzel a parasztsággal, mint azoknak az európai kutatóknak, akik korábban és gyökeresebben városiasodott országokban élnek, ahol a városi polgárság gyökerei is ugyanabból a népből, nyelvi közösségből táplálkoztak. Nálunk az államalapítás óta az európai polgárság képviselői nagyrészt más nyelvi közösségből származtak és vándoroltak be hazánkba, zárt, autonóm városi közösségeket alkotva. Ezért a magyarországi parasztság többet őrzött meg az európai parasztság középkori hagyományaiból, mivel később polgárosodott és vett át polgári értékeket és formákat, mert a polgári réteg sokáig nyelvi és életformájában is elkülönült a parasztságtól.”* (Magyar Szemle, 1998)

És - teszem hozzá - ez a polgári réteg nem csupán nyelvi és életformájában különült el a parasztságtól, hanem szemléletében, az újhoz való viszonyulásában, s kultúrájának egyik legfontosabb elemében, az ételeiben, étkezési szokásaiban is.

A PARASZTSÁG ELVESZTÉSE

A jobbágyfelszabadítás idején (1848) a népességnek még közel 90 százaléka tartozott a „nép” soraiba. A század utolsó felében is még a „föld népe”, vagyis a parasztság alkotta a lakosság háromnegyed részét, s a II. világháborút követően is közel a felét. A 19. század végén (1880) a mezőgazdasághoz kötődő tömegeknek még több mint a fele önállónak tekinthető parasztember volt, aki megélt a saját földjén. Kilenc évtized elteltével, 1968-ban a mezőgazdaságban foglalkoztattak számaránya a nyugat-európai átlaghoz mérve ugyan még mindig magasnak számít (30%), azonban az 1958-1961 közötti termelőszovetkezéssel az önálló parasztság már szinte teljesen eltűnik.

A 19. század vége óta eltelt bő egy évszázad alatt Magyarországon, s a magyar konyha sokszínűsége szempontjából fontos történelmi területek nagy részén is eltűnt a





Az étel az ünnepek központi eleme lett, ahogy gyakran már egy bőséges étkezés is ünnep lehetett.

„nép”, s helyére az iparban, de leginkább a szolgáltatóiparban foglalkoztatott fogyasztó, a „lakosság” lépett.

A csökkenés a legutóbbi két évtizedet nézve is gyors ütemű maradt. Amíg a rendszerváltozás idején a mezőgazdaságban foglalkoztatottak aránya még 11% volt, addig ez a szám napjainkra csupán 5% körüli értékre zsugorodott. Ez a százaléérték ugyan megfelel az Európai Unió átlagának, azonban a késői, s befejezetlen polgárosodás miatt a magyar parasztság ilyen ütemű elvesztése már drámai hatással bírt. Következmenyei a mai magyar konyha bizonytalankodó útkereséseiben, de a silány alapanyagokban is tetten érhetők. A változások egyik vetülete élesen rámutat arra is, hogy nemzet nélkül továbbra sincs nemzeti gasztronómia, ahogy magunkénak vallott és vállalt gasztronómia nélkül sem létezik összetartó nemzet. A parasztság elvesztése, a nemzettudat gyengülése a magyar konyhát is megrázta. A kibontakozáshoz, a parasztság hagyatékának, ünnepi ételeinek elmélyült ismerete nélkülözhetetlen.

ÜNNEPEK ÉS ÉTELEK

Az ünnepek és az ételek organikusan összekapcsolódtak: az étel az ünnepek központi eleme lett, ahogy gyakran már egy bőséges étkezés is ünnep lehetett. Az ünnepek ünnepi ételket kívánnak: ritkán fogyasztott, sokra értékelt, és/vagy kultikus szempontból jelentéshordozó alapanyagokkal, speciális diétával, vagy éppen ritkán élvezett bőséggel. Az európai népek körében erre a nemesség, az arisztokrácia is nyújtott mintát, miközben egy-két példától eltekintve a nemesi konyha láthatólag alig-alig érintette meg a konzervatívnak jellemzett magyar paraszti konyhát, amely nem ritkán csak egy évszázadnyi idő elteltével integrált újításnak számító nemesi, polgári konyhai elemeket. Ellenkező irányú európai hatásra a lazacot, a szárított tőkehalat, a szarvasgombát, vagy akár az osztrigát szokás említeni, amelyek a paraszti étrendből indulva váltak a „haute cuisine” részeivé. A különleges, s korábban kevésbé becsült paraszti alapanyagok (marhapofa, halpofa, tőgy, bőr, pacal, stb.) legújabb kori felhasználása is a paraszti konyha hatását mutatja.

Az ünnepi étellé válás és az ünnepi ételek földrajzi elterjedése évtizedes, esetenként évszázados ritmus szerint zajlik. Ez alól csupán a 19. század fordulóján, a polgá-

ri konyha hatásra láthatunk kivételeket. Az 1700-as évek közepétől az 1800-as évek végéig tartó időszak paraszti konyhájának legnagyobb innovációja az őrölt pirospaprikával gazdagon fűszerezett paprikás étel lett. A paprikás ételek kialakulása, lassú terjedése, majd a kaszárnyakosztban és a lakodalmi ételek rendjében való megjelenése jól modellezik az ünnepi étellé válás folyamatát.

A 19. század végének, 20. század elejének további forradalmi fejleménye a paraszti és polgári konyha történelmi egymásra találása, amely napjaink ünnepi ételeiben is tovább él. Mindeközben a magyar konyha legutóbbi évszázados ciklusának végével egy újabb korszakváltás küszöbére érkezünk, amivel a legtovább őrződő hagyomány, a konyha is hosszú évtizedekre átformálódhat.

ÜNNEPI ÉTELEK

A hétköznapi és az ünnepek étkezései között jelentős különbségeket találunk. Az ünnepek ételei általában lassabban változnak, különösen a parasztság körében. E hagyománytiszteltet eredményeképpen ezeknél az ételeknél, ételsoroknál a régies, leginkább középkori európai vonások is tovább őrződnek.

Mai ünnepi ételeink nem csekély hányada éppen a paraszti kultúrkörből indulva vált elterjedté, s népszerűvé. Többnyire még akkor is, ha eredetileg a rugalmasabb, s befogadóbb polgári konyhából került a hagyománytisztelőbb, s kevésbé nyitott paraszti konyhába, amire számos példa akad. Az ünnepi ételek egy jelentős hányada az egyik legtöbbet vizsgált és legrészletesebb feldolgozott ünnepi eseményhez, a lakodalomhoz kötődik. A paraszti lakodalmi ételek a társadalom széles köreiben napjainkig nyúló hagyománynak számítanak, s emellett az ünnepi ételek reprezentatív példáját is nyújtják. Kiemelésüket, részletesebb taglalásukat ez indokolja.

LAKODALOM

A férfi és a nő összetartozásának ünnepélyes megpecsételődése lakomával - jobb időkben lakomákkal - összekötött esemény volt. A 19. század első felében a lakodalmi gyakorta egy hétig is eltartott, de a század végén is még a három napos lakodalmi volt az általános. A lakodalmi elnevezései jól mutatják a történelmi, s szemléleti változásokat. A meny szóból származó „menyegző” az

1300-as évek végétől ismeretes, bár nehezen hihető, hogy korábban ne használták volna, mivel a „meny” szó eredete ennél jóval régebbi, az uráli időkig nyúlik vissza. A menyegző mellett az 1400-as évek elején már jelen van a „házasság” szó is. A ház fogalmának összekapcsolódása a családdal nem egyedülálló, a török nyelv ház/házasság (ev/evlilik) szava ugyanerre a mintára képződött. A ma is használt lakodalom kifejezés a „lakik” szóból származva az 1500-as évek első felétől kezdett terjedni és egyértelműen az evésre, ivásra, a lakomára utal. E lakodalmakra vonatkozó írásos emlékek közül kiemelkednek a vőfélykönyvek.

VŐFÉLYKÖNYVEK

A vőfélykönyvek lakodalmi versgyűjtemények. Szerzői verselő parasztemberek, falusi kántorok, tanítók, de a szövegek egyes típusai a kollégiumok diákköltészetéig, a Carmina Burana-hoz hasonló középkori kocsmadalokig vezethetők vissza. A vőfélyek előképét a nemesi lakodalmakban az ételeket verses énekkel beharangozó inasokban, szolgadiákokban lelhetjük meg. Ez a 16-18. századi nemesi hagyomány évszázadok multával, a 19. századra

lett széles körben divatos és elterjedt a paraszti lakodalmakon, bár nyomaiban korábban is élhetett. Felszínre kerülését minden bizonnyal segítette a 18. század végétől induló életszínvonal emelkedés is, amely a költségesebb, több fogásból álló és ceremóniájában is „úriasabb” lakodalmak tartását is megengedhetővé tette, bár - tegyük hozzá - ez sokszor erőn felüli költsékezést jelentett, ahogy az manapság sem ritka, bármerre is nézünk a világban.

A lakodalmak ételeit is leíró vőfélykönyvek idestova bő kétszáz esztendőre visszamenőleg adnak információt az ételekről, s a feltalálás sorrendjéről. A versek kezdetben inkább követték, később azonban már - amikor a divatból szokás lett - szabályozták és meghatározták a lakodalom menetét. A vőfélykönyvek és a vőfélyek így a hagyományok és a hagyományos ünnepi lakodalmi ételek megőrzésének egyik kulcselemét adják. A versanyag ugyan koronként és tájanként eltérő, de egy-egy vőfélykönyv generációk hosszú során át szolgált a lakodalmakban. A 19. század vőfélykönyveinek versei kisebb-nagyobb változásokkal napjainkig hagyományozódva élnek tovább, ami ismét csak a hagyomány, s a szokások gyakran alábecsült erejére és tartósságára mutat.



LAKODALMI ÉTELEK (1793 – 1863)

Az 1793 után nyomtatott „Újdonnan új vőfény kötelesség” című váci vőfélykönyv ünnepi lakodalmi ételsora a következő, ismerősnek tetsző ételekből áll:

1. marhahúsleves;
2. főtt marhahús tormamártással;
3. káposzta disznóhússal;
4. húsos kása, rizsből, baromfival;
5. becsinált (savanyú, baromfival);
6. főtt disznófej tormával;
7. édes köleskása;
8. pecsenye;
9. sült tészta.

A fogások sora erőteljes középkori, s kora újkori hatásokat mutat, mint a főtt hús tormamártással, vagy a káposzta disznóhússal. Mivel a sertés és a baromfi elterjedtebb volt, az asztalra ritkán kerülő marhából készült leves emelt rangot adott az ünnepi fogásnak.

A marhahúslevesnek és a főtt marhahúsnak egyébként az arisztokrácia körében többek között I. Ferenc József temtett új divatot. A tányérhús ilyen paraszti és császári előzmények után a 20. századi polgári konyhának is egyik gyöngyszeme lett.



Jól tudható, hogy már a váci vőfélykönyv előtt is léteztek kézzel írott könyvek, amelyek közül akad, amelynek versei más könyvekben éltek tovább. Egy ilyen archaikusabb, s más könyvekből ismert korai ételsor az előzőhöz igen hasonló ünnepi ételeket mutat fel. Ezek az ismerős marhahúslevessel kezdődően a következők:

1. marhahúsleves;
2. főtt marhahús (mártással);
3. főtt baromfi (tyúk, kakas);
4. káposzta disznóhússal;
5. becsinált (édes, baromfi-aprólékkal);
6. becsinált (savanyú);
7. pacal, (marhabélbe töltött) hurkával;
8. kása;
9. pecsenye.

Egy 1826-os kéziratos makói vőfélykönyvben számos étel fordul elő, azonban feltételezések szerint a makói lakodalmakban leggyakrabban, s egészen a 19. század utolsó harmadáig a következő ételek fordulhattak elő:

1. marhahúsleves (metélt- vagy csigatésztával);
2. főtt marhahús (tormamártással);
3. töltött káposzta, vagy húsos káposzta;
4. húsos kása (rizsből, baromfival);
5. becsinált (savanyú);
6. pacal (marhabélbe töltött) hurkával;
7. pecsenye (baromfi, nyúl);
8. béles;

Az 1847 után megjelent „Vőfélykönyv” ételei az előzőekre rímelnek, s ételeikben erőteljesen a 18. századi váci vőfélykönyv mintáját követik, ami azt is mutatja, hogy a lakodalmi ételsorok konzervatív mintát követnek, s generációkban mérhető időtartam alatt sincs számottevő változás. A leves itt is marhából készül, de már a baromfi is elfogadott (költséget csökkentő) kísérője lehet:

1. leves (marha, baromfi);
2. levesben főtt hús;
3. főtt tyúkok;
4. káposzta;
5. becsinált (baromfi aprólékkal);
6. becsinált (savanyú);
7. pacal (marhabélbe töltött) hurkával;
8. kása;
9. pecsenye.



A pecsenyéről így szól a vőfélyvers első fele: „Itt van a végső tál, / Kin a Pecsénye áll/ Jól fonyott lepényekkel.” A „jól fonyott lepény” alatt a rácsos lakodalmi kalács értenődő. A pecsenyét ebben az időben a paraszti ünnepi ételek között még kaláccsal fogyasztották. Napjaink ünnepeinek számító, elegáns előételei, mint a „libamájpástétom brióssal”, „fonott kaláccsal”, ebben a távoli múltban találják meg gyökereiket.

A Makón született Hős József (1798-1883) verselő „Az ügyes vőfél, vőféli mondókák” (Szeged, 1863) című könyvében, az eddigiektől némiképpen eltérő menürendet, s „világlátott” emberként többféle választási lehetőséget ír:

A marhahúsleves és a húslevesben főtt hús mártásokkal való feladása ekkor még őrzi pozícióját, ahogy a káposzta is egészen a 19. század végéig kedvelt marad. A paprikás hús, vagy pörkölt ettől az időtől kezdődően lesz egyre elterjedtebben a lakodalmi fogások része, bár szóróványosan már a század első felében is megjelent az ünnepi ételek között. A pörkölt igen gyakran marhapörkölt, ami a marhahús magasabb árfekvése miatt is alkalmasabb volt az ünnep, és a nagyvonalúság kifejezésére. A pörkölt népszerűsége azóta is töretlen maradt, s a mai lakodalmakban éppúgy előfordul, mint másfél száz esztendeje, amikor Hős József még így verselt róla (1863): „*A híres pásztorok pörköltbússal élnek,/ Urak és munkásak véle kibékélnek.*”

LAKODALMI ÉTELEK (1863 - 1913)

A néprajztudomány leginkább 1880-ban határozza meg a paraszti konyha előző kilencven évét lezáró korszak fordulóját, azonban az 1863-as vőfélykönyv már több olyan újdonságot is felmutat, amelyek az 1880-as korszakhatárt - véleményem szerint - némiképp korábbra helyezik. A korszakhatár 1860-as években való kijelölése mellett szól az is, hogy éppen az 1860-70-es évekre tehető a vasúthálózat kiépülése, amivel az élelmiszerek nagy tömegű szállítása is olcsóbban megoldható, s gyorsabb lett. Ez földrajzilag eltérő intenzitással ugyan, de a hazai paraszti konyhára is pozitív hatással volt. A lakodalmi ételek vizsgálatának itt tárgyalt korszaka - talán nem is véletlenül - egybeesik a kiegészéssel kezdődő „boldog békeévek” (1867-1914) időszakával.

A vőfélykönyvek eddigi példái megmutatták, hogy a lakodalmi ételsorok a 18. század második felétől egészen a kiegészés koráig (1867) vizsgálva (s még utána is), meglehetősen egységesek, s állandóak. Természetesen - akár csak napjainkban - a lakodalmi családok anyagi helyzetétől függően a menü lehetett szűkebb, vagy tágabb, ám az ételek típusát, a felhasznált alapanyagokat, az ételrendet illetően már csekélyek az eltérések. A menü, mint láthattuk, leginkább marhahúslevesrel indult, amelyben a

marhahús mellé időnként, majd egyre gyakrabban, tyúk és kakas is került. A leveshez az Alföldön csigatészta (csiga, lúdgége) volt divatban, s maradt napjainkig.

A húsleves a levesben főtt hús követte mártásokkal, leggyakrabban savanyú tormával, tormamártással, ritkábban hagymamártással, a század végén pedig már paradicsommártással is. A főtt hús után a káposzta érkezett, általában disznóhússal, de a tyúk itt is előfordult, ahogy az előző évszázadok céhvacsoráin, főúri udvaraiban is. A töltött káposzta, a húsos káposztához hasonlóan nagyjából a 19. század végéig marad jellemző a történelmi Magyarországon jelentős részére, főként Erdélyre és az Alföldre. A káposzta után a becsínáltak, kásák, pacal, marhahúsba töltött hurka is sokfelé előfordultak.

Az Alföldön a húsos kásában a birka mellett a tyúk, s kakas is előfordult. A módosabb alföldi lakodalmi káshoz a leginkább illőnek a ludat (ludaskása) tartották. A pecsenye helye hosszú ideig meglehetősen stabil maradt, s a lakoma legvégére esett. Az édes fogás, mint a tejberizs, vagy édes béles megelőzte a sós/savanyú ízvilágú pecsenyét, amit ugyancsak a bizonytalan kialakulású archaikus jegyek közé sorolhatunk. A pecsenyéhez a ma megszokott köret sem volt ismert. Az akár többféle állat (sertés, borjú, birka, tyúk, kakas, liba, nyúl) húsából is készített sülteket kenyérrel, a kenyérhez sokban hasonló kaláccsal, savanyúsággal, főtt gyümölcsökkel fogyasztották.

A desszertek között a makói vőfélykönyv ugyan lehetőséggé már említi a „kudlóf” nevű süteményt, de az abban a korban még nem lehetett jellemző az Alföldre. Az édes kásák, mint a tejberizs, viszont már a 18. században is elterjedtek voltak. Az eddig tárgyalt ételek alapvetően mind az előző évszázadokban gyökereznek, leszámítva a 18-19. század újdonságát, a paprikás ételeket.

A „boldog békeévek” második felére már szembetűnővé vált, ahogy az Alföldön a pörkölt kiszorítja a káposztát és a húsos kásaféléket. Emellett ezekben az években már elmaradoztak a becsínáltak, s az édes kásák is csak tájjelleggel maradtak fenn. A húsleves és a pecsenye azonban változatlanul megőrizték pozícióikat, s bár a szegényebb lakodalmakban a pecsenye elmaradhatott, a leves azonban soha.

A POLGÁRI KONYHA HATÁSA

Amíg a 19. századot a paraszti konyha öntörvényű, s befelől forduló fejlődése, addig a 19. század végét, s a 20. század első felét a paraszti és polgári konyha egymásra találásaként írhatjuk le. Amíg a városi polgárság már a 19. század első felében integrálni kezdte a divatosá váló paraszti paprikás ételeket (gulyás/pörkölt/paprikás), addig a polgári konyha ételei csak jelentős késéssel bukkannak fel az ünnepi ételek között, így a lakodalmakban is.



másra hatás az ország különböző részein különböző mértékű, ahogy a paraszti desszertek (kalács, fánk, rétes, béles) mellé korábbi próbálkozások után a század végén jelenik meg polgári hatásra a torta is. A torta terjedése ugyanazt a modellt követi, mint a legtöbb új étel: több hullámban, akár évtizedekig is eltart mire általánosan elismert és elterjedt lesz a lakodalmi menüben. Lakodalmi grilláztorta formájában ugyancsak a századfordulón kerül előtérbe a még mindig luxuscikknek számító, s a parasztság körében alig-alig fogyasztott cukor, majd nem sokra rá az apró cukros sütemények is. A grilláztorta egyébként az ételevolúció olyan túlhangsúlyozott, túlszaladt fogása, amelynek inkább akad antropológiai, mint gasztronómiai magyarázata.

Az első világháborút követő években ugyancsak a polgári konyhából kerül a paraszti lakodalmi asztalra a fasírozott és a rántott szelet, valamint a század hetvenes éveitől az egyéb bundázott, töltött ételek. A pörkölttel, s az utóbbi évtizedekben újra feltámadó töltött káposztával együtt ezek mind a mai napig őrzik pozícióikat.

Némi túlzással, ám állítható, hogy a parasztság polgárosodásának mértéke, s üteme éppen a polgári konyha ételeinek átvételében követhető legjobban nyomon. A paradicsommártás, torta, sütemények, húsok mellett ilyen hatás az édes desszert és a pecsenye helyet cserélése a fogások

rendjében. Így lesz az 1920-30-as évekre a lakodalmakban a ma is megszokott, s természetesnek tartott rend szerint a süteményfogás az utolsó.

Az, ami a paraszti konyhában a 19. század utolsó negyedétől kezdődően történt, Nyugat-Európában már jóval korábban lezajlott. A parasztkultúrák ugyan ott is erőteljes regionális kultúrák voltak, azonban a paraszti konyha már a 18. században széleskörűen közeledett a városiasodott polgárság (és kismessség) konyhájához. A nyugat-európai parasztság az étkezés mellett viseletében, lakáskultúrájában, gondolkodásában is polgárosultabb volt, mint a magyar parasztság. A „nép” megkésett polgárosodása jelentős hatással lett a magyar konyha fejlődésére is. A múlt századok paraszti (és polgári) ízlése, szokásai, hagyományai olyan ma is élő, s kedvelt ünnepi ételeinkben is visszaköszönnék, mint a tyúkhúsleves.

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES (2010)

2010. év elején egy internetes portál megszavaztatta az olvasóit arról, hogy melyek Magyarország kedvenc ételei. A levesek között az Újházi tyúkhúsleves végzett az élen, megelőzve a babgulyást, és a halászlét. A szavazás eredménye többfelé is vitát kavart, pedig az eredmény az eddigi fényében már nem is annyira váratlan, különösen, ha történelmi távlatba ágyazottan vizsgáljuk. Emellett ebben az egy ünnepi ételben, mint cseppben

a tenger, benne van az elmúlt háromszáz esztendő gasztronómiai története, a 18. századi főúri asztaloktól, a 19. század közepi vendéglők közönségén át a 21. század elejének városi, falusi lakodalmáig.

Az említett Újházi tyúkhúsleves (amit sokak szerint kakasból illik főzni) névadója egyébként Újházi Ede (1844-1915) színművész, aki a jobbagyfelszabadítás előtt nem sokkal született Debrecenben, s az első világháború első évében hunyt el Budapesten. Élete így éppen a ma ismert, s emblematikusnak tekintett magyar konyha kialakulásának, s széleskörű elterjedésének idejére esik. Arra az időre, amikor a tyúkhúslevesek a lakodalmi étel rangjára emelkednek.

Az étel népszerűsége gazdasági okokból is, de az idők során olyannyira megnőtt, hogy a lakodalmi menüben végül kiszorította a marhahúsleves. Az egyszerű „tyúklevés” a 20. század második felére már a vendéglők polgári világát idéző nosztalgikushangzású „Újházi” tyúkhúslevesként lett az ünnepi menük fogása.

A MÚLT ÍZLÉSE

Rangos ünnepekhez rangos étel jár mindenfelé, s az aranyló tyúkhúsleves, a pecsenyék, édes ételek a történelemben gyökerezően már a korai időktől annak számított Európa-szerte, s azok maradt ma is. Lehetne más leves is a lakodalmi asztalon, mint húsleves, de akad-e bármely más leves, mely bennünk élő hagyományaink, s értéktételünk alapján rangban felvehetné a versenyt a húsból főzött lével?

Amíg öntudatlanul is így értékelünk, s osztályozunk, addig a szaporodás szimbólumával is összekötődő tyúkhúslevesnek még hosszú ideig helye marad a lakodalmi asztalon, ahogy a többi ünnepi ételeinknek is, melyek közül sokat már dédnagyszülőink is annak tartottak. Mindez is mutatja, hogy étkezési szokásaink a társadalom legtovább megőrződő igen összetett viselkedésmintái. Ünnepi ételeink eddigi példáin azt is láthatjuk, hogy a paraszti konyhára jellemző évszázados hagyománytisztelet napjainkig élő maradt, s a lakosság széles tömegeinek ízlésére - s ezzel ételválasztására - is hatással van. A magyar társadalom étkezési szokásaiban megöröklötte a messze tünt parasztság konzervatívizmusát, s vele az ízlését is. A nagyszülők lakodalmi menüje, a vőfélyek és vőfélykönyvek reguláitól is őrizve így köszön vissza a 21. századi unokák lakodalmán.

FŐTT HÚS, PARADICSOMMÁRTÁS, UMAMI

A polgári konyha hatásának szép példája a lakodalmi levesthús mellé adott paradicsommártás, amely a 19. század végén alig egy évtized alatt hódította meg az országot, s jelent meg a paraszti lakodalmakban. A paradicsom ekkor már egy évszázada előfordult a nemesek és polgárok asztalán, azonban a paraszti konyhán csak mintegy háromgenerációnyi idő elteltével terjedt el. A 18-19. században még nagyjából ennyi idő kellett ahhoz, hogy az újdonságokkal szemben elutasító paraszti konyhában a (kis)nemesi, polgári konyha újításai széles körben megjelenjenek. Ez alól csak kevés kivétel akad. A paradicsommártás ebből a szempontból nem tartozik közéjük, azonban elterjedésének sebessége különösen figyelemre méltó.

A paradicsommártás gyors elterjedésének fő oka - véleményem szerint - az lehetett, hogy a hazai parasztság a paradicsommártással egy új, eladdig csak kevésbé ismert ízzel találkozott. Ez a paradicsommártásban is megtalálható új íz az Escoffier által ugyanebben az időben „feltalált” borjú alaplé ízével egyezik meg. Nem sós, nem keserű, nem édes, nem savanyú, s nem is ezek kombinációja, hanem valami új, amit az emberek mindenütt szerettek.

A hazai történethez szorosan tartozik, hogy nagyjából ugyanebben az időben a Tokiói Császári Egyetem professzora, Kikunae Ikeda a „dashi” leves ízének titkát kutatta. Ennek során a japán konyhában gyakori egyik tengeri algából (kombu) kivon egy anyagot (1908), amely a keresett kiváló ízt adja. Ez az íz nem más, mint a szabad nátrium-glutamát íze, amit a professzor mennyei íznek (umami) nevez el. Egy évszázadnyi késéssel, de napjainkra már a nyugati világban is elfogadottá vált az „umami”, amelyről éppen az elmúlt években igazolódott, hogy az édes, sós, savanyú és keserű mellett valóban ez az ötödik alapíz, ahogy Ikeda is állította. Ezt az ízt találta meg Escoffier a borjú alaplében, Ikeda a kombuban, a magyar parasztság pedig a paradicsommártásban.

APPENDIX

Már nincs meg a „föld népe”, már nincs meg a klasszikus parasztság, de választásainkban még hosszú ideig él a hagyatékuk. Ünnepi ételeink így lettek egy tovatűnt nép hagyatékai - most, s mindörökké.

„Eddig vendég, jól mulattál,

Ha tetszenék, elindulnál.

Uccu gazda, kapjál rúdra,

S a vendéget indítsd útra.”

(Hertelendyfalva, Torontál megye) ■

K Ö Z É P P O N T B A N A B O R

BORIGO

BORIGO.HU



A
NAGY

POHÁR

VÁLASZTÓ



GENIUS LOCI
László Ottó



TÖKÉSEK...
Mátrai fiatalság



MIT/MIVEL/MIÉRT
Főzőcske borokkal





Tompa Imre

A VÖRÖSISZAP UTÁN

A minap Somlón járva vetődött fel bennem az a nagy kérdés, hogy újjáéled-e a szépséges és szerencsétlen táj a szörnyű rémálom után, melyben elöntötte a gusztustalan, lúgos vörösiszap. Mint ismeretes, volt aki belefulladt a rettenetes zagyba, volt aki gyanútlanul ebédeltetett a földszinten, amikor egyszer csak azt látta, hogy valami vörös tenger kezd emelkedni az ablakban, felmenekült a tetőtérbe, ekkor egy hatalmas faröngk berobbant az ablakon, majd távozott az ajtón át. Az áradat magával mosta a bakonyi erdőgazdaság lerakóját is, a teljesség kedvéért. A helyi agrárvállalkozók voltak az első hősök, akik menteni kezdték az embereket, a 20 kilovoltos magasfeszültségű vezetékeket, kit traktoron, kit a markológép kanálában, teljes volt a káosz, kizökönt az idő.

Mára finom, félmikronos porrá száradt a trutyi, veszélyes, gonosz kis por-

rá, mely nem tűnik el, beleeszi magát a tüdőbe, szilikózist okoz, tán fásítani kellene, beültetni vagy ezer hektárt, de van, aki szerint ezzel ezer hektáron termelnénk a pollent, ott lennénk, ahol a part szakad. Van, aki elmegy, Deveser 283 házából 106 épül újra, ami azt jelenti, hogy 177 ház lakói elhagyják a régiót, ahol nemcsak házak, de munkahelyek, egzisztenciák és sok munkával felépített életek semmisültek meg, és ahol nem lehet tudni, a tájban és a lelkekben üttött seb be fog-e gyógyulni valaha. De van, aki marad, nem tud, vagy nem akar elmenni, bízik benne, hogy lassan visszatér az élet, lesznek munkahelyek és sikerül valahogy pacifikálni azt az istenverte vörös sivatagot, amit a vörösiszap hagyott maga után.

Somló hegyéről nézve nem is látszik szinte semmi a tragédiából, teljesen különvállik a hegy, melyet szerencsére senki nem mosott egybe a vörösiszappal se szó szerint, se képletesen. A hegylakók hangsúlyozzák is, hogy az uralkodó szélirány északnyugati, azaz a por délfele száll, nem

a somlói szőlőkre, de nem akarják és nem is tudják különválasztani magukat a történettől, a síkság és a Torna-patak mentén lakók szerencsétlenségétől. Nemcsak felelősségtudattól és együttérzéstől vezérelve, hanem mert elemi érdekük, hogy ne száradjanak ki a Somló-hegy alatti csodálatos táj szövetei, hogy éledjenek újjá a vértlen, tönkretett falvak, elszálljon a por és az a kép, hogy ez egy egészségtelen táj, melyet végleg tönkretettek a környezeti hatások. Úgy tűnik, hogy annak ellenére, hogy még a helybéli véleményvezérek között volt/van széthúzás (nekünk Mohács kell, ugye...), mégis helyieknek kell kitalálniuk az életüket és megszerezni a megújuláshoz a forrásokat, megteremteni a szellemi kapacitást és összefogni a maradékat, fejlesztési koncepciót és gazdasági ösztönzőket kitalálni, munkahelyeket teremteni, nem az államra várni.

Nekünk meg nem szabad róluk elfeledkezni azután sem, hogy megszűnt a szenzáció, és maradtak a poros hétköznapiak...

Kinek szólnak a WSET képzései?

Mindenkinek aki érdeklődik a borok világa iránt. Szakembereknek, sommelier-nek, felszolgálóknak, borkereskedőknek, akik bővebb, pontosabb és rendszerezett ismereteket szeretnének a borokról és egyéb szeszepari termékekről. De szólnak a borkedvelőknek is, akik csupán érdeklődnek a borok világa iránt, illetve a háziasszonyoknak, akik tudni szeretnék, hogy milyen bort adjanak fel a vacsorához lenyűgözve ezzel szeretteiket, barátait. A Nemzetközi Borakadémia képzései valamennyi igényt kielégítik.

- ALAPFOK -

Új! Alapfokú tanfolyamaink immár 4 naposak!

A kurzus tematikája:

- borkóstolási alapismeretek
- szőlőfajták és boraik, borstílusok
- szőlőtermesztés, borkészítés
- Magyarország borvidékei
- gasztronómiai alapvetés

A tanfolyamok időpontjai:
2011. március 14-17., 2011. április 4-7.

A tanfolyam díja: **40 000 Ft**

- SOMMELIER TANFOLYAM -

A tanfolyamok időpontjai:
2011. március 7-11. és március 21-25.

A tanfolyam díja: **120 000 Ft**

- KÖZÉPFOK -

Új! Középfokú tanfolyamaink immár 5 naposak!

A kurzus tematikája:

- borkóstolás a gyakorlatban
- fejezetek a világ borászatából
- bevezetés a pezsgők világába
- bevezetés a párlatok világába

A tanfolyamok időpontjai: 2011. március 21-25., 2011. április 11-15.

A tanfolyam díja: **66 000 Ft**

Az angol nyelvű vizsga plusz díja: **50 £**

- FELSŐFOK -

Új! Felsőfokú tanfolyamaink immár 7 naposak!

A kurzus tematikája:

- borkóstolás felsőfokon
- szőlészet-borászat, a minőségi követelmények tükrében
- pezsgők és habzóborok
- párlatok és likőrök, erősített borok
- bormarketing

A tanfolyamok időpontjai: 2011. április 13-19.

A tanfolyam díja: **140 000 Ft**

Az angol nyelvű vizsga plusz díja: **69 £**

Wine & Spirit Education Trust

1061 Budapest, Paulay Ede u. 22-24. - Mobil: +36 (30) 674-7517
Tel.: +36 1 235 0969 - Fax: +36 1 235 0968 - e-mai: info@borakademia.com
www.borakademia.com - www.wset.co.uk

LEVEL I.

LEVEL II.

LEVEL III.



A NAGY POHÁRVÁLASZTÓ

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

MEGINT EGY OLYAN TÉMÁBA NYÚLT A BORIGO, AMELYHEZ MÉG NEM MERT KÖZELÍTENI SENKI E HAZÁBAN. TUDTUK TANULMÁNYAINKBÓL, ÉS EVIDENSNEK IS TARTJUK, HOGY A KÜLÖNBÖZŐ BOROK ÉS BORSTÍLUSOK KÜLÖNBÖZŐ POHARAKBAN A LEGJOBBAK, AZ EGYIK VILÁGHÍRES POHÁRGYÁR MÁR ÉVTIZEDEKKEL EZELŐTT EZT A TÉNYT HELYEZTE KOMMUNIKÁCIÓJÁNAK KÖZÉPPONTJÁBA. MAGYARORSZÁGON IS VOLTAK MÁR ILYEN KÍSÉRLETEK, PÉLDÁUL A TOKAJI ASZÚ POHARÁNAK A MEGTALÁLÁSÁRA (HOGY MILYEN EREDMÉNYNYEL, AZT TESZTÜNKBŐL KIDERÜL), DE IGAZÁN CSAK TAVALY, A SOPRONI KÉKFRANKOS POHÁR KIVÁLASZTÁSÁKOR HALLOTTUNK ILYESMIRŐL ÚJRA.

Persze ez utóbbi felkeltette kíváncsiságunkat... Pláne akkor, mikor a soproni pohár gyártója, a Stölzle, és annak hazai forgalmazója (a BORIGO pohárszponzora, a soproni Csonka és Fia) meghívta a hazai borszerkesztősegeket egy németországi gyárlátogatásra. Ez különösen izgalmasra sikeredett, a lengyel határnál található Weißwasserben található üveggyár igazán imponáló létesítmény. A legizgalmasabb azonban az ott megrendezett pohárkóstoló volt, ahol természetesen a soproni kékfrankosok voltak terítéken. Tulajdonképpen végigcsináltuk a soproni tesztet újra, kétféle borral és tízféle pohárral. E sorok írójának még a teszt előtt tréfás kedve támadt, és bekötötte a szemét (a történet teljessége kedvéért: Rigler Zsolt sáljával) annak érdekében, hogy ne is lássa a poharakat, a vakteszt az kérem szépen...

Lenyűgöző élmény volt, ajánlom mindenkinek: ezzel a módszerrel kiderült, hogy a poharak között tényleg komoly különbség mutatkozik, és az is, hogy tényleg a soproniak által választott Exquisit Rotwein a legjobb a kékfrankoshoz! Ez annyira felvillanyozó élmény volt, hogy a sorok írója azonnal a folytatáson kezdte el törni a fejét.

Kézenfekvő volt, hogy hasonlóan a kékfrankoshoz, olyan bortípust kell keresni, ami igazán magyar. Mi más lenne ez, mint az aszú? Rádásul emlékeztünk, hogy korábban már volt ilyen kísérlet, és szerettük



volna kipróbálni, hogy tényleg úgy van-e? Másrésztől kíváncsiak voltunk egy vörösbor esetére is, ugyanakkor a soproni kékfrankos után valami nagyon mást szeretnünk volna – képzavarral élve – szemügyre venni. Így esett a választás a villányi cabernet franc-ra, amelyre egyre nagyobb figyelmet fordít a borvidék, és amelynek kommunikációjában is segíthet egy ilyen pohárválasztás – nemzetközi szinten is.

Azt is elhatároztuk, hogy a weißwasseri élményt igyekszünk megisméltetni, vagyis szó szerint vakon, tehát bekötött szemmel fogunk kóstolni, mégpedig a legjobb magyar szakembereket bevonva. Úgy gondoltuk, hogy ha a magyar borkóstolás legjobbjai vesznek részt pohárválasztónkon, akkor kevésbé kérdőjelezhető meg

az ajánlás akár a fogyasztók, akár a borvidékek szakmai közössége szemében. Szerencsére mindenki elfogadta a felkérést annak ellenére, hogy a bekötött szemmel kapcsolatban többen is megfogalmaztak előítéleteket... De csak a kóstolói! Utána csupa ragyogó arcot lehetett látni, a visszhang egyöntetű volt: ennél izgalmasabb dolgot még senki nem csinált kóstolói pályafutása alatt!

A poharakat Csonka Lászlóval, az importőrrel együtt választottuk, kizárólag a Stölzle kínálatából. Ez alól egyetlen kivétel akadt, a már említett aszús pohár, ezt a terméket mindenképpen szerettük volna megmérteni. Tíz-tíz pohár került fel a listára, és ezt egy kis-sé magyarázni kell. A villányi cabernet franc esetében nem voltunk egészen biztosak abban, hogy a klasszikus bordeaux-i poharak

illenek-e legjobban a finomabb szerkezetű és komolyabb fűszerességű, így három burgundi típusú, szélesebb kelyhű poharat is be-választottunk. Az aszúk esetében még na-gyobb volt bennünk a kérdőjel, így az egészen kicsi portóitól a közepes méretű fehérbo-ros poharakon keresztül a bordeaux-i pohárig minden típust igyekeztünk betenni.

Mindenképpen meg kell emlékeznünk a négy borról. Legalább 2-2 mintát tartottunk szükségesnek, ugyanakkor több minta lekó-stolása fizikailag kivitelezhetetlennek látszott. Hiszen gondoljunk csak bele: így is negyven mintát kellett kóstolóink többségének teljesí-tenie, ráadásul bekötött szemmel. Azt is sze-rettük volna elérni, hogy a 2-2 bor stílusa tí-puson belül is térjen el egymástól, vagyis ne két-két tökugyanolyan boron próbálkozzunk.



POHARAK – NEM CSAK A MÉRET A LÉNYEG...

Azt mondják, az ördög a részletekben lakozik, és bizony a poharakra is igaz: nem mindegy, mit miből iszunk. Sokan talán egy újabb marketing fogásnak vélik ezt a kijelentést, azonban tesztek sora bizonyítja, hogy a poharak igen-is játszanak az érzékszerveinkkel. A kóstolási tapasztalatok mellett tudomá-nyos alapja, háttere is van az íz és illat érzetek változásának. Az aromák nem egyformán párolognak a borból, és a különböző típusú borok aromái a külön-bözző formájú és méretű kelyhekben másként érvényesülnek. Így az orrunkra máris könnyedén tudunk hatni a pohár által. Azonban itt még nem ért véget a tudomány. Azt régóta tudjuk, hogy a különböző ízeket és aromákat a nyelvünk különböző területein érezzük. Általában az édes ízeket elöl, a nyelvünk hegyén, a savakat a nyelvünk két oldalán és így tovább. A poharunk száj szélességé-vel, a pohár szájának formájával vezetni tudjuk a bort, így azokkal az ízlelőbim-bókkal fog először találkozni, amelyek a bor szempontjából a legkíváncsosa-bak. És mint az az élet egyéb területeiből is tudjuk, az első benyomás mindig a legmeghatározóbb, legintenzívebb és a legfontosabb. Vannak olyan formák és méretek, melyek a gyümölcsöket emelik ki. Más formák a tannint hangsúlyoz-zák ki. A pohár mérete a bor hőmérsékletére gyakorolt hatása miatt is fontos. A pezsgőknél külön tudománya van annak, hogy hogyan tartsák fent minél hosszabban a buborékok gyöngyözését.

Következzen néhány arany szabály a könnyebb eligazodás érdekében:

- A legfontosabb, hogy legyen a pohárnak szára. A pohár szára nem csak azért fontos, mert jól néz ki, hanem mert így nem lesz ujjlenyomatos a pohár fala, és a kezünkkel sem melegítjük fel a bort. A poharakat természetesen mindig a szárnál fogjuk.
- A pohár legyen teljesen átlátszó és mindennemű díszítéstől mentes, hogy

mindenféle zavaró tényezőtől mentesen lehessen megvizsgálni a bor megjele-nését. Nagyon sok bor alkalmas arra, hogy hosszasan gyönyörködjünk benne.

- A nagyobb vörösborok nehezebb aromái helyet kívánnak, ami azt jelenti, hogy nagyobb kehelyből érdemesebb őket kóstolni, amelyben több levegővel érintkeznek, így ezek az aromák is fel tudnak szabadulni.
- Ha nagyon öblös a kehely hasa, maximum az egy harmadig töltjük a bort, és lazán, de óvatosan pörgessük benne a bort, hogy még jobban ki tudjanak nyílni az aromák, így jobban tudjuk élvezni azokat, ha mélyen a pohárba sza-golunk.
- A fehérborok kisebb poharakban ízlenek jobban, mivel ezekben kevésbé me-legszik fel a bor, és ezek az aromák hűvösebben a legszebbek – illatban és íz-ben egyaránt.
- A pohár szája is szűkebb a fehérboroknál, mivel a könnyebb aromákat job-ban tudja koncentrálni, így mi is intenzívebben és koncentráltabban érezzük azokat.
- A [rajnai] rizling, a pinot gris és a traminer kifejezetten szűk hasú és szájú po-harat kívánnak, míg a sauvignon blanc és a chardonnay kicsit pocakosabb, de a száj felé intenzívebben szűkülő pohárban mutatnak jobban.

Ami pedig a tisztítást illet, a legjobb egy nagyon alapos forró vizes elmo-sás – lehetőleg tisztítószerek nélkül, hiszen a mosogatószer nagy többsége vékony bevonatot képez a pohár falán, így nem csak az ízére, de a megjelené-sére is hatással lehet a bornak. Gondoljunk csak azokra az alkalmakra, ami-kor azok a templomablak cseppek vagy könnyek nem akartak kirajzolódni a pohár falán – pedig jó bor volt benne. *(Herczeg Ágnes)*



Így esett a választásunk a Vylyan és a Bock Pince egyaránt 2007-es évjáratú franc-jára: az előbbi gyümölcsösebb, feszesebb, az utóbbi hőmpölygőbb, fűszeresebb. És ugyanígy az aszúknál: a Disznókő 2002-es 5 puttonyosa az évjázat okán is savgazdagabb, fiatalosabb,

játékosabb, míg a Patricius 2000-es ötöse botritiszben gazdagabb, krémesebb, érettebb. Ezúton is köszönjük a négy pincészetnek, hogy 12-12 palackkal támogatta kezdeményezésünket!

A teszt menete a következő volt: Egyszerre mind a 10 pohárba ugyanaz a bor került, a kóstolókat pedig arra kértük, hogy egytől tízig állítsák sorrendbe a poharakat. Minden kóstoló mellé egy-egy segítőnk ült, akik véletlenszerűen adták kézbe és vették el a poharakat, és ők is jegyzetelték le a szakértők véleményét. Meghagytuk azt a lehetőséget, hogy tesztelőink holtversenyt állítsanak fel, ekkor nem a legmagasabb helyezési pontszámot kapta a pohár, hanem a helyezési pontszámok átlagát (például ha 4-5. helyen végzett egy pohár, akkor 4,5 pontot kapott mindkettő). A végén a helyezési pontszámokat összeadtuk, és nyilván az a pohár szerepelt jobban, amely kevesebb összesített pontot szerzett. Most pedig jöjjön a lényeg: a továbbiakban megadjuk a két borsor poharainak leírását, viselkedését, valamint megadjuk tesztelőink véleményét, sorrendjeiket és az összesítést is. ■

STÖLZLE - LAUSITZ

A Stölzle-Lausitz (még nem ezen a néven) 1889-ben kezdte meg működését, mint üveglasztár üzem, és a 20. század húszas éveire egész Németország legnagyobb borospohár és -kehely gyártójává vált. A folyamatos technológiai fejlesztés Wilhelm Wagenfeld nevéhez köthető, aki 1935 és 1942 között innovatív termékformálási gyakorlatával és a minőségi elvárások természetessé tételével lerakta a ma is érvényes standardokat a Stölzle kristálypoharak gyártásában. 1968-ig a hagyományos, kézi készítés játszotta a főszerepet, ekkor váltotta fel azt a gépi technológia, aminek bevezetése fontos szerepet játszott a helyi üvegipar európai sikerében.

Ebben az időben a gyár már az NDK területén volt és úgy hívták, hogy Kombinat-Lausitzer-Glas (a Lausitzi Üvegkominát), amelynek Weiswasser lett a székhelye. A berlini fal leomlását követően, 1992-ben történt meg a privatizálás, majd 1996-ban vette át a gyárat az osztrák Stölzle Oberglas AG, amely a mai napig a tulajdonos. 2005-től a kehelygyártó önállóan, Stölzle Lausitz GmbH néven működik.

A cégnél ma 260-an dolgoznak, amely töredéke az NDK idők több ezres létszámának, ennek ellenére a technológia folyamatos fejlesztése révén évi 30 millió (az új gyártósor teljes üzembe helyezése után 40 millió) poharat állít elő évente, aminek több mint kétharmadát exportálják a világ minden tájára.



LÁNYOKNAK, FIÚKNAK EGYARÁNT



JACKFALL
BORMANUFAKTÚRA
VILLÁNY
7773 KISJAKABFALVA, FŐ U. 23.

WWW.JACKFALL.COM



1. CLASSIC LONG-LIFE BURGUNDY
M: 216 mm V: 770 ml
Helyezés: 6.

A pohár gömbölyű formája a kóstolók jelentős részénél az alkohol fokozott megjelenését hozta elő. A Vylyannál a gyümölcsösség sokkal inkább megjelenik, mint a hordó/fa hatása. Szájban feszes struktúrát okoz, az érettebb és rusztikusabb Bock borból ugyanakkor a szükségesnél jobban kihozza a fát és az alkoholt. A részleteket mindkét bornál viszonylag szépen mutatta, de a gyümölcsösebb Vylyan esetében sokkal jobban szerepelt.



2. FIRE BORDEAUX
M: 255 mm V: 600 ml
Helyezés: 10.

Kézzel fújt, az összes poharunk közül a legszebb és legdrágább pohár teljesen alkalmatlannak találtatott az adott bortípus felszolgálására. Ennek egyik oka az, hogy ez a forma teljesen bezárja az illatokat, az egyébként áradó Bock Cabernet Franc esetében például éppen csak azt lehetett vakon megállapítani, hogy borral van dolgunk. A pohárszáj kiképzése kifejezetten kiemelte a tannint, a kóstolók szinte kivétel nélkül szárító tanninról számoltak be.



3. EXQUISIT BORDEAUX
M: 230 mm V: 645 ml
Helyezés: 1.

A győztes. E sorok írója mindkét bornál (sőt mindkét aszúnál is!) e poharat nevezte meg legjobbnak, de így tettek sokan mások is. A pohár legfőbb erénye, hogy simává, összedolgozottá, elegánssá, durvaságoktól mentessé teszi vörösborunkat illatban éppúgy, mint szájban. Volt, akinek ez a karakteresség hiányát okozta, és voltak páran, akiknek a tannint a szükségesnél jobban kiemelte. Ezzel együtt meggyőző fölényrel lett első.



4. EXQUISIT BURGUNDY
M: 222 mm V: 645 ml
Helyezés: 4.

Mint a bevezetőben is írtuk, a burgundi típusú poharak meglepően jól szerepeltek, ez a példány negyedik lett. Ennek oka az, hogy ugyan csak visszafogott illatot ad, viszont abban rengeteg részletet mutat meg mindkét bor esetében. A Bock esetében kiemelte az alkoholt, ugyanakkor a gazdagságot is, a Vylyan esetében a gyümölcsöt. Szintén erénye, hogy a kortynak nagyon sima lefutást ad. Kiemeli a tannint, de nem okoz szárító érzést, ellentétben például Fire pohárral.

VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	3	9
2	Fire Bordeaux	9	2
3	Exquisit Bordeaux	1	3
4	Exquisit Burgundy	5	5,5
5	Quatrophil Rotwein	4	5,5
6	Revolution Power	10	9
7	Experience Bordeaux	2	1
8	Experience Rotwein	7	4
9	Grandeza Burgundy	6	9
10	Grandeza Bordeaux	8	7

GERE ANDREA IW

A villányi Gere Attila Pincészet kereskedelme és marketingje tartozik hozzá, Nemzetközi Borakadémikus, aki ezúttal csak a villányi sorban kóstolt. Az Experience Bordeaux –t és az Exquisit Bordeaux-t választotta legjobbnak, ami az ő „szájából” igazán hihető...



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	4	5
2	Fire Bordeaux	9	10
3	Exquisit Bordeaux	1,5	3
4	Exquisit Burgundy	7	8
5	Quatrophil Rotwein	5	1,5
6	Revolution Power	6	4
7	Experience Bordeaux	8	1,5
8	Experience Rotwein	3	6
9	Grandeza Burgundy	10	9
10	Grandeza Bordeaux	1,5	7

HERCZEG ÁGNES IW

A BORIGO munkatársa, a Borkollégium oktatója, Nemzetközi Borakadémikus, akinek immár könyv is fűződik a nevéhez. Ő teljesen „vonalasnak” bizonyult, hiszen mindkét sorban elsőként kóstolva a későbbi győztest hozta ki elsőnek, vagyis az Exquisit Bordeaux-t és nagyobbik Exquisit fehérborost.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	8	10
2	Exquisit Weisswein 350	1,5	2
3	Exquisit Weisswein 420	1,5	1
4	Weinland Port	10	9
5	Weinland	9	8
6	Quatrophil Weisswein	4	5
7	Revolution Classic	7	3
8	Classic Longlife Rotwein	5	4
9	Experience Rotwein	3	6
10	Exquisit Bordeaux	6	7





5. QUATROPHIL ROTWEIN
M: 250 mm V: 568 ml
Helyezés: 2.

Karcsú, magas, szép pohár, az összesített második helyezett. Szűk nyílása szépen benntartja az illatokat, ugyanakkor a legfőbb erénye a visszafogott elegancia. Nem emel kis semmit, összedolgozza a bor alkotóelemeit. A Vylyan Cabernet Franc esetében a gyümölcs mellett megmutatja a hűvös-mentás jegyeket is, a Bocknál a savakat. Ami hátrányára szól, hogy a fahatást nem nyomja el eléggé, a Bock esetében a tannint is kicsit jobban megjeleníti a kelleténél. Ezzel együtt a Bockkal sokkal jobban szerepelt!



6. REVOLUTION POWER
M: 225 mm V: 490 ml
Helyezés: 9.

Ha ránézünk a pohárra, kevésbé emlékezetes formát látunk, és ugyanez a helyzet, ha bort kóstolunk belőle. Szinte egyéniségmentes kehely, amelyben visszafogottak az illatok, kevés a részlet, szinte csak teltséget és a hordó vaníliáját érezhetjük. Szájban is neutrális, alig mutat valamit a borból, és ha ránézünk a jegyzetekre, alig található róla bármilyen érdemleges információ, vagyis kóstolóinknak sem nyújtott maradandó élményt: nem véletlenül lett kilencedik.



7. EXPERIENCE BORDEAUX
M: 238 mm V: 645 ml
Helyezés: 5.

Kifejezetten vagány formát mutat, ezt a poharat alakról megjegyzi mindenki... Talán ő nyújtotta a leginkonzisztensebb teljesítményt, volt akiknél első lett, volt akiknél tőkutolsó. Így már érthető 5. helyezése... Illatintenzitásban közepes, részleteket viszont keveset ad, volt aki úgy fogalmazott: leegyszerűsíti a bort. A tannint elég erőteljesen megmutatja, sokan ezt nehezen viselték... Az is tény viszont, hogy lendületet ad, ez főleg a súlyosabb egyéniségű Bock bornál jelentett sokat.



8. EXPERIENCE ROTWEIN
M: 225 mm V: 450 ml
Helyezés: 8.

Kvázi ugyanaz a forma, mint az előző pohár esetében, csak kisebb... Nos, pont ez a relatív kicsiség okozta a veszttét, egyszerűen ekkora pohárban a villányi cabernet franc nem érvényesül. Illatintenzitása legalábbis visszafogott (a Bock esetében szinte kizárólag alkoholt közvetít), kiemeli a hordó fáját és a tannint is. Egy kóstolónk kifejezetten szerette, ő éppen a visszafogottságot, a gyümölcsösséget szerette benne mindkét bor esetében. A kakaós, karamelles jegyeket is sokan említették...

VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	9	7
2	Fire Bordeaux	7	6
3	Exquisit Bordeaux	5	4
4	Exquisit Burgundy	1	1
5	Quatrophil Rotwein	2	2
6	Revolution Power	3	5
7	Experience Bordeaux	10	10
8	Experience Rotwein	8	8
9	Grandeza Burgundy	4	3
10	Grandeza Bordeaux	6	9

MÉSZÁROS GABRIELLA IW

Nem nagyon kell bemutatni, az első magyar Nemzetközi Borakadémikus, korábban rendszeresen kóstolt és publikált is magazinunkban. A Borkalauz kiadója, a Borkollégium tulajdonosa. Az aszúk esetében mindkét alkalommal az Exquisit Bordeaux-t (!!) jelölte meg győztesként, míg a cabernet franc-nál az Exquisit Burgundy-t.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	10
2	Exquisit Weisswein 350	5	7
3	Exquisit Weisswein 420	3	3
4	Weinland Port	9	9
5	Weinland	8	8
6	Quatrophil Weisswein	7	4
7	Revolution Classic	2	5
8	Classic Longlife Rotwein	6	6
9	Experience Rotwein	4	2
10	Exquisit Bordeaux	1	1



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	7,5	4
2	Fire Bordeaux	4,5	10
3	Exquisit Bordeaux	4,5	4
4	Exquisit Burgundy	10	2
5	Quatrophil Rotwein	2	6,5
6	Revolution Power	7,5	8,5
7	Experience Bordeaux	1	4
8	Experience Rotwein	9	8,5
9	Grandeza Burgundy	4,5	1
10	Grandeza Bordeaux	4,5	6,5

BÁLINT LÁSZLÓ IW

A BORIGO munkatársa, Nemzetközi Borakadémikus, a Borkollégium oktatója, aki immár egy egri pincészet birtokigazgatója is... Nos, ő úszott az árral a legkevésbé, mindkét bortípus esetében teljesen más poharat választott, mint a többség.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	10
2	Exquisit Weisswein 350	6	6
3	Exquisit Weisswein 420	8,5	4
4	Weinland Port	8,5	8
5	Weinland	5	9
6	Quatrophil Weisswein	2,5	7
7	Revolution Classic	4	5
8	Classic Longlife Rotwein	1	3
9	Experience Rotwein	7	1
10	Exquisit Bordeaux	2,5	2





9. **GRANDEZZA BURGUNDY**
M: 215 mm V: 735 ml
Helyezés: 3.

Harmadik lett, ami egy burgundi pohártól igazán szép... A legnagyobb erénye, hogy mind illatban, mind ízben vissza-fogja a hordó vaníliás érzetét, így kiemeli a gyümölcsösséget, és főleg az elegáns, hűvös, mentás részleteket, és ezt mind-két borból! Elegáns, széles kortyot biztosít, mely a hőmpöly-gőbb Bock Cabernet Franc esetében is feszességet mutatott. Tény, hogy ez a feszesség a Vylyan esetében egy kis szikársá-got is okozott. A savakat is előretolja, ami egy villányi eseté-ben szintén előny.



10. **GRANDEZZA BORDEAUX**
M: 232 mm V: 655 ml
Helyezés: 7.

Meglepő módon kikapott ugyanezen sorozat burgundi po-harától, kifejezetten szélsőséges vélemények is voltak róla. Az biztos, hogy nem közvetít elegendő illatot, le is egyszerű-síti azt, inkább az alkoholt és a hordóvaníliát emeli ki, ke-vésbé a gyümölcsöt, vagy a fűszereket. Kifejezetten sok idő kell, hogy a bort kibontsa. Sokan említették, hogy szájban a tannint szárítóvá teszi. Bálint László különösen érdekesett mondott: ez nem cabernet franc-nak, hanem a robosztusabb sauvignonnak való pohár!

CABERNET FRANC ÖSSZEFOGLALÓ

Nem kell hozzá nagy megfigyelőképesség – és lássuk be, ezt eddig is tudtuk - hogy a villányi cabernet franc-nak (is) komoly tér kell. Nem elég a 4-500 ml-es kehelyméret, legalább 600 kell, de ha a pohár tulipán alakú (lásd Fire Bordeaux), akkor még a 600 sem feltétlenül elég. Az viszont egyértelműen újdonság, hogy a kissé öblösebb pohár jobban áll ennek a bornak, mint a teljesen hagyomá-nyos bordeaux-i. A nyertes is tulajdonképpen ilyen, vagyis egy kissé kerekesebb bordeaux-i pohár, és talán ezért van az is, hogy a bur-gundi típusú poharak is meglepően jól szerepeltek. Mindenképpen beszélni kell arról is, hogy a kétféle kóstolt borstílus nem hozott akkora különbséget a poharak eredményében, mint vártuk. Tartottunk attól ugyanis, hogy markánsan eltérő eredmény születik a két bor stílus esetén, és ez majd megkérdőjelezi egész próbálkozásunkat. Nos, a végén csak annyi történt, hogy az egyiknél szorosabb lett a végeredmény.

Mindenképpen ki kell emelni a győztest, már csak azért is, mert az egész pohárcsalád, vagyis az összes Exquisit nagyon jól szerepelt. Az Exquisit Bordeaux nagyobb testvére a Sopronban megválasztott Exquisit Rotwein pohárnak: majdnem 6 és fél decis, középmagas pohár, amely rendkívül elegáns, ugyanakkor a súlya is megvan, vagyis tekintélyes. Minden tekintetben alkalmas arra, hogy Villány akár hivatalos cabernet franc poharának válassza!



VYLYAN
CABERNET FRANC 2007

Illatában a piros bogyósok uralkod-nak, piros ribizli, meggy, málna díszíti, ugyanakkor már megjelenik a direkt gyümölcsökön túl egy kis érett jegy is. Szájban igen rendezett benyomást kelt, a tannin kifejezetten kulturált, a fa hatása finomodóban van, a gyümölcsök szépek. Egyensúlyos, jó ivású, szépen érlelhető, minimális édességérzettel búcsúzó bor, igen hosszú echo-val.

BORIGO 2010. április, 86 pont



BOCK PINCE
CABERNET FRANC
FEKETE-HEGY SELECTION 2007

Már illatában is áradó, hőmpölygő, vastag benyomást kelt, szilva- és meggylekvárral, élénk keleti- és zöldfűszerekkel, kezdődő földes-avaros érintéssel. Szájban kifeje-zetten kerek, az alkohol azonnal érezhető, az egyensúly mégsem bomlik meg, mert struktúra és a sav jól egyensúlyozza. A tan-nin jelentős mennyiségű, de nem durva, csak finoman szőrösíti a nyelvünket. Rendkívül gazdag és hosszú.

BORIGO 2010. április, 91 pont

VILLÁNYI CABERNET FRANC				Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy			4	3
2	Fire Bordeaux			10	10
3	Exquisit Bordeaux			1	2
4	Exquisit Burgundy			2	1
5	Quatrophil Rotwein			8	5
6	Revolution Power			7	6
7	Experience Bordeaux			6	9
8	Experience Rotwein			9	8
9	Grandeza Burgundy			3	7
10	Grandeza Bordeaux			5	4

TOKAJI ASZÚ				Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár			10	10
2	Exquisit Weisswein 350			7	8
3	Exquisit Weisswein 420			2	4
4	Weinland Port			8	9
5	Weinland			3	7
6	Quatrophil Weisswein			1	1
7	Revolution Classic			5	6
8	Classic Longlife Rotwein			6	3
9	Experience Rotwein			9	2
10	Exquisit Bordeaux			4	5



GEÖNCZEÖL ATTILA

BORIGO (és egyéb borlapok) korábbi szerkesztője, a Vinum Primatis szakmai vezetője és újab-ban a Bormarketing Bizottság elnöke, aki mellesleg egy rakás nemzetközi borverseny állandó bírása is. Vörösből a győztest és burgundi párját, aszúban pedig a Quatrophil poharat tette az első helyre.

CABERNET FRANC ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT - V: VYLYAN, B: BOCK																				
		Herczeg Á.		Mészáros G.		Bálint L.		Geönczeöl A.		Bányai G.		Tompai I.		Kató A.		Gere A.		Összesen		
		V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	Ö
1	Exquisit Bordeaux	1,5	3	5	4	4,5	4	1	2	1	1	9	4	10	7	1	3	33	28	61
2	Quatrophil Rotwein	5	1,5	2	2	2	6,5	8	5	3	5	8	1	8	3	4	5,5	40	29,5	70
3	Grandeza Burgundy	10	9	4	3	4,5	1	3	7	2	2	2	6	4	2	6	9	36	39	75
4	Exquisit Burgundy	7	8	1	1	10	2	2	1	7	3	4	6	5	9	5	5,5	41	35,5	77
5	Experience Bordeaux	8	1,5	10	10	1	4	6	9	5	4	7	3	3	4	2	1	42	36,5	79
6	Classic long-life Burgundy	4	5	9	7	7,5	4	4	3	4	6	3	6	1	6	3	9	36	46	82
7	Grandeza Bordeaux	1,5	7	6	9	4,5	6,5	5	4	8	7	1	2	7	5	8	7	41	47,5	89
8	Experience Rotwein	3	6	8	8	9	8,5	9	8	10	8	6	8	2	1	7	4	54	51,5	106
9	Revolution Power	6	4	3	5	7,5	8,5	7	6	9	9	5	10	6	8	10	9	54	59,5	113
10	Fire Bordeaux	9	10	7	6	4,5	10	10	10	6	10	10	9	9	10	9	2	65	67	132



1. TOKAJ POHÁR
M: 160 mm cm V: 200 ml
Helyezés: 10.

Nem tudjuk a nevét, talán egy évtizeddel ezelőtt nevezte ki valaki tokaji pohárnak. Már ránézésre is gyanúsan kicsi, nehezen hihető, hogy egy aszú ki tudna bontakozni benne. Nos, kóstolóink egyértelmű véleményt mondtak: a pohár alig közvetít illatot, abban is inkább vegetalitást, ami legalábbis meglepő egy aszúnál. Egyértelműen a cukorra gyúr, még az igazán gazdag savú Disznókő bor is már-már gejlnek érezhető benne. A hordó fáját is túlzottan közvetíti.



2. EXQUISIT WEISSWEIN
M: 203 mm V: 350 ml
Helyezés: 6.

A kisebbik fehérboros Exquisit hatodik helye legalábbis meglepetés hasonló formájú és alig nagyobb testvére eredményének fényében... Kifejezetten szélsőséges vélemények is keletkeztek róla, aminek oka, hogy talán túllontúl kulturált, visszafogott, sokak szemében neutrális illatot és ízt produkált. Tény, hogy kevésbé jól jeleníti meg a botritiszt, de volt aki az alkohol megjelenítését rótta fel neki. Ezzel együtt egyáltalán nem rossz választás, de inkább a könnyebb súlyú aszúk esetében jöhet szóba.



3. EXQUISIT WEISSWEIN
M: 211 mm V: 420 ml
Helyezés: 1.

Tulajdonképpen sima győzelmet aratott e pohár, a 18 begyűjtött pontszámból mindössze kétszer kapott 4. helynél rosszabbat. Rendkívül kulturált, a bort összesímítő, minden tulajdonságot egyszerre és jól megjelenítő képessége van, éppen annyival nagyobb az előzőnél, hogy ezt meg tudja csinálni. A simaság eleganciába megy át, a savban gazdagabb Disznókőt éppúgy az egyensúly felé tolja, mint a savban visszafogottabb Patriciust. Annak ellenére ő a legjobb választás, hogy talán egy nagyobb kehely több gazdagságot közvetítené.



4. WEINLAND PORT
M: 171 mm V: 230 ml
Helyezés: 9.

Nagyon hasonló az első pohárhoz, kicsit nyitottabb a szája. Sokan képzelik azt, hogy a portói és a tokaji hasonló pohárból lehet a legjobb, nos ez a tétel is megdőlt. Tulajdonképpen semmilyen illatot nem közvetít, a kicsit nyitottabb száj miatt még annyit sem szed össze, mint az ún. tokajis. Szájban az alkoholt és fát említik sokan, mint előrenyomuló valamit, és esetében is igaz a cukor fokozott megjelenítése. Nem érdemes próbálkozni vele.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	9	9
2	Exquisit Weisswein 350	2	1
3	Exquisit Weisswein 420	1	6
4	Weinland Port	8	8
5	Weinland	10	10
6	Quatrophil Weisswein	4	2
7	Revolution Classic	5	4
8	Classic Longlife Rotwein	6	5
9	Experience Rotwein	3	7
10	Exquisit Bordeaux	7	3

ÁRVAY ANGELIKA IW

Évekig a BORIGO tesztrovat munkatársa volt, manapság a családi gazdaságban dolgozik, a Junibor elnöke, a Vindependent elnökségi tagja, de ami a fő, Nemzetközi Borakadémikusi diplomája is van. A teszt során csak a tokaji sorban vett részt, a két Exquisit fehérboros pohár tetszett neki a legjobban.



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	1	6
2	Fire Bordeaux	9	10
3	Exquisit Bordeaux	10	7
4	Exquisit Burgundy	5	9
5	Quatrophil Rotwein	8	3
6	Revolution Power	6	8
7	Experience Bordeaux	3	4
8	Experience Rotwein	2	1
9	Grandeza Burgundy	4	2
10	Grandeza Bordeaux	7	5

KATÓ ANDRÁS IW

Nemzetközi Borakadémikus és Master of Wine hallgató, a Terroir Club vezetője, aki másfél évtizede dolgozik a bor közelében – nemzetközi erőterben is. Ő mindkét esetben az Experience Rotwein poharat tette összesítésben az első helyre.





5. WEINLAND WEISSWEIN
M: 195,5 mm V: 350 ml
Helyezés: 8.

Hasonló méretű, mint a győztes, csak kicsit más a formája és szélesebb a szája: ez éppen elég ahhoz, hogy csak a 8. legyen. Nagyon alacsony az illatintenzitás, az aszú szépségeiből alig mutat valamit, a botritiszből meg szinte semennyit. Szájban ugyanakkor meglepően jó egyensúlyt adott a boroknak, a hármashoz hasonlóan a savban gazdagabb Disznókő és krémesebb Patriciust is az egyensúly felé tolta.



6. QUATROPHIL WEISSWEIN
M: 245 mm V: 404 ml
Helyezés: 4.

Szorosan lett negyedik, így kifejezetten ajánlható aszúspohár, karcsúsága és különleges alakja miatt is érdemes használni. Illatban közepesen intenzív, viszont vagány, szépen megmutatja a botritiszt és az érlelt, karamelles jelleget is. Többen említették, hogy elegáns érzetet ad, azt, hogy szépen megjelenik benne az ásványosság, ugyanakkor azt is, hogy inkább az édességérzet felé tolja a borokat. Kehelymérete mindenképpen jól passzol az aszúhoz.



7. REVOLUTION CLASSIC
M: 220 mm V: 365 ml
Helyezés: 5.

Alakja és kehelymérete miatt ránézésre jobban kellett volna szerepelnie, ebből is látszik, mennyire finom sportág ez... Az biztos, hogy közepesnél nem nagyobb illatintenzitást nyújt, és az is, hogy inkább a cukor felé tolja az ízképet. Akinek tetszett, az a botritiszes, aszalt gyümölcsös, vagány jelleget szerette, aki bírálta, az a fa és a tannin túlzónak tartott megjelenítése, és a bor(ok) minden tekintetben történő visszafogása miatt tette azt. Érdekes, szép pohár, de választhatunk jobbat nála.



8. CLASSIC LONGLIFE ROTWEIN
M: 224 mm V: 448 ml
Helyezés: 7.

Bizony-bizony egy vörösboros pohár, és a sorban nem is az utolsó (csak eredményben). Minden bizonnyal szélesebbre nyíló szája miatt nem végzett előrébb, illatintenzitása kifejezetten alacsonynak bizonyult. Ugyanakkor meglepően kulturált, egységes, egyensúlyos ízképet kaptunk tőle, még úgy is, hogy az édesség mutató képessége neki is elég magas. Aki bírálta, az a hordó fáját és a tannint előhozó képessége miatt tette.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	9
2	Exquisit Weisswein 350	3	6
3	Exquisit Weisswein 420	4	5
4	Weinland Port	5	10
5	Weinland	6	7
6	Quatrophil Weisswein	1	3,5
7	Revolution Classic	7	3,5
8	Classic Longlife Rotwein	9	8
9	Experience Rotwein	8	1
10	Exquisit Bordeaux	2	2

LESTI ZOLTÁN

A Disznókő kereskedelmi képviselője, a WSET Rust diplomakurzusának hallgatója, ő is csak a tokaji sorban kóstolt, ott a Quatrophil pohár tetszett neki e legjobban.



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	3	6
2	Fire Bordeaux	10	9
3	Exquisit Bordeaux	9	4
4	Exquisit Burgundy	4	6
5	Quatrophil Rotwein	8	1
6	Revolution Power	5	10
7	Experience Bordeaux	7	3
8	Experience Rotwein	6	8
9	Grandeza Burgundy	2	6
10	Grandeza Bordeaux	1	2

TOMPA IMRE

A mi Tompadoktorunkat szintén nem kell bemutatni, majdnem a kezdetektől a BORIGO munkatársa, megszámlálhatatlan boros publikáció szerzője. Vörösben a Grandeza Bordeaux, aszúban a kisebbik Exquisit fehérboros és az Experience Rotwein hozta lázba leginkább.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	5,5	10
2	Exquisit Weisswein 350	1	3
3	Exquisit Weisswein 420	4	4
4	Weinland Port	9	7
5	Weinland	9	2
6	Quatrophil Weisswein	9	8
7	Revolution Classic	7	6
8	Classic Longlife Rotwein	5,5	9
9	Experience Rotwein	3	1
10	Exquisit Bordeaux	2	5





9. EXPERIENCE ROTWEIN
M: 225 mm V: 450 ml
Helyezés: 3.

A vörösboros sor nyolcadikja és itt harmadik helyezett! Közepes intenzitású illatot mutat, és már ekkor is érezhető, hogy savban gazdagabb a kép. Ez szájban meg is mutatkozik, feszes, vagány, rengeteg részletet mutatnak benne a bokrok (mindkettő!). Rendkívül érdekes, hogy ez a pohár osztotta meg leginkább a két bort, a Patricius ebben a pohárban sokkal jobban tetszett kvázi mindenkinek, e bor esetében magasan megnyerte a kóstolót! Ennek minden bizonynyal az érettség és a botritisz megmutató képessége az oka!



10. EXQUISIT BORDEAUX
M: 230 mm V: 645 ml
Helyezés: 2.

Durva mi? A cabernet franc teszt győztese itt is második, és ez a tény egyértelműen megmutatja, hogy az aszúnak tér kell! Kipróbáltuk versenyen kívül, egy még koncentráltabb 6 puttonyos esetében ez még inkább egyértelmű! Felerősíti a részleteket, a bor vagányabb és teljesebb lesz tőle. Tény, hogy az eleganciából visszavesz, talán ezért nem lett első, de a gazdagságot ez a pohár mutatja. Szájban teljesen szétteríti bort, annak minden zugába eljuttatja. Ebből a pohárból tartani kell otthon!

TOKAJI ASZÚ ÖSSZEFOGLALÓ

Mint a pohárleírásoknál is jeleztük, ha az élen nem is, de azt követően történtek meglepetések. Azt ugye sejtettük, hogy az aszúnak jóval nagyobb térre van szüksége, mint a régebbi aszús pohár 200 (!) ml-e. Arra viszont magunk sem számítottunk, hogy simán második helyezést ér el egy hat és fél decis bordói pohár és a harmadik helyen is vörösboros végez. Az előbbi esetében ráadásul további érv lehet, hogy egy hatputtonyos bor esetében még inkább felerősítheti a részleteket.

Ha végignézzük az eredménylistát, talán az lehet a szembetűnő, hogy a mezőny elején talán szorosabb volt a meccs. Vagyis a középnagy (cca. 400 ml-es), átlagos alakú, de viszonylag zárt szájú poharak hasonlóan szerepeltek, és nem is rosszul. Ez jelzi, hogy az ilyen típusokkal nem nagyon nyúlhatunk mellé az aszú esetében, ugyanakkor az is látható, hogy a nyitott/egyenes szájú kelyhek elengedik az aromákat.

De nézzük a győztest: az Exquisit Weisswein nagyobb változata ideális alakkal és mérettel rendelkezik, és minden bizonnyal és átlagos fehérbor is nagyon jól mutat benne, vagyis több dologra is használhatjuk otthon. Hasonlóan nagyobb, a cabernet franc-nál győztes testvéréhez, ő is elegáns és jó súllyal rendelkező valami. 420 ml-es kehelymérete pedig egyértelmű bizonyíték arra nézve, hogy az aszút nagyobb, mégpedig a megszokottnál jóval nagyobb poharakból kell és érdemes kóstolni, sőt..... inni!



PATRICIUS
5 PUTTONYOS ASZÚ 2000

Aranysárga szín, kifejezetten élénk, aszalt gyümölcsökkel, mézzel, kiterjedt fűszerkészlettel, finom toasttal és egy kis földes jeggyel megjelenő illatvilág. Kóstolva a közepesnél nagyobb édességérzetet kapunk, a sav struktúra selymes, semmiképpen sem élénk vagy határozott, belesimul az ízképbe. Díszítésként kandírozott sárgabarackot, jelentős és élénk botritiszt és az illatban is érzett kicsi toasztot kapjuk Hosszú.

BORIGO 2007. április, 89 pont



DISZNÓKŐ
5 PUTTONYOS ASZÚ 2002

Szalmasárga színvilág, kifejezetten élénk, határozott, feszes illat direkt sárgabarackos jelleggel, de jelentős mennyiségű narancscsal, lime-mal, gapefruittal, ananással, valamint zöldfűszerekkel. Szájban kifejezetten élénk a savkészlet, a szerkezet feszes, a bor teljesen betölti a száját, cukortartalma jól egyensúlyozza. Kiegészítésként leginkább az illatban is érzett részletek figyelhetők meg Még fiatalnak hat.

BORIGO 2006. december, 87 pont

TOKAJI ASZÚ ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT - D: DISZNÓKŐ, P: PATRICIUS																						
		Herczeg Á.		Mészáros G.		Bálint L.		Geönczeöl A.		Bányai G.		Tompai I.		Kató A.		Árva A.		Lestí Z.		Összesen		
		D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	Ö
1	Exquisit Weisswein 420	1,5	1	3	3	8,5	4	2	4	2	2	4	4	1	3	1	6	4	5	27	32	59
2	Exquisit Bordeaux	6	7	1	1	2,5	2	4	5	1	1	2	5	7	6	7	3	2	2	33	32	64,5
3	Experience Rotwein	3	6	4	2	7	1	9	2	4	3	3	1	5	1	3	7	8	1	46	24	70
4	Quatrophil Weisswein	4	5	7	4	2,5	7	1	1	5	6,5	9	8	2	4	4	2	1	3,5	36	41	76,5
5	Revolution Classic	7	3	2	5	4	5	5	6	3	8	7	6	3	2	5	4	7	3,5	43	43	85,5
6	Exquisit Weisswein 350	1,5	2	5	7	6	6	7	8	6	5	1	3	10	9	2	1	3	6	42	47	88,5
7	Classic Longlife Rotwein	5	4	6	6	1	3	6	3	7	4	5,5	9	8	7	6	5	9	8	54	49	102,5
8	Weinland	9	8	8	8	5	9	3	7	9	6,5	9	2	4	5	10	10	6	7	63	63	125,5
9	Weinland Port	10	9	9	9	8,5	8	8	9	10	10	9	7	9	8	8	8	5	10	77	78	154,5
10	Tokaji aszús pohár	8	10	10	10	10	10	10	10	8	9	5,5	10	6	10	9	9	10	9	77	87	163,5

VILLÁNYI CABERNET FRANC	Vytlyan	Bock
1 Classic long-life Burgundy	4	6
2 Fire Bordeaux	6	10
3 Exquisit Bordeaux	1	1
4 Exquisit Burgundy	7	3
5 Quatrophil Rotwein	3	5
6 Revolution Power	9	9
7 Experience Bordeaux	5	4
8 Experience Rotwein	10	8
9 Grandezza Burgundy	2	2
10 Grandezza Bordeaux	8	7

BÁNYAI GÁBOR BOTOND
A BORIGO alapítója és főszerkesztője, évtizedes konkrét borászati, valamint kóstolói tapasztalattal. Az ő esete a legérdekesebb, hiszen ő az egyetlen, aki mind négy teszt sorban ugyanazt a poharat jelölte meg elsőnek: az Exquisit Bordeaux-t!

TOKAJI ASZÚ	Disznókő	Patricius
1 Tokaji Aszú pohár	8	9
2 Exquisit Weisswein 350	6	5
3 Exquisit Weisswein 420	2	2
4 Weinland Port	10	10
5 Weinland	9	6,5
6 Quatrophil Weisswein	5	6,5
7 Revolution Classic	3	8
8 Classic Longlife Rotwein	7	4
9 Experience Rotwein	4	3
10 Exquisit Bordeaux	1	1



GENIUS LOCI

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

TAVALY, ÉV KÖZEPÉN MÁR EGY-SZER ERŐSEN FAVORIZÁLTUK, HOGY NAGYINTERJÚT KÉSZÍTHES-SÜNK LÉGLI OTTÓVAL, AZ AKKOR NEM JÖTT ÖSSZE. SZERENCSÉRE - MONDHATNÁNK - HISZEN AKKOR MIKÉPPEN KÉSZÍTENÉNK MOST IN-TERJÚT AZ ÉV BORTERMELŐJÉVEL? SOKÉVES SZOKÁS EZ A BORIGO-BAN, ÉS AZ IDÉN AZ A KÜLÖNLE-GESSÉGE IS MEGVAN, HOGY TULAJ-DONKÉPPEN MI ELŐRE MEGMOND-TUK... DE ERRŐL KÉSŐBB...

BORIGO: Ősszel itt jártunk a Landord és a chardonnay ügyében, akkor rendkívül érdekes dolgokat hallottunk a környékről, a helyi szőlőművelésről, a gyerekkorodról. El-mesélnéd ezeket újra?

LÉGLI OTTÓ: Szőlőskislakon születtem, gyakorlatilag a szőlőben, hiszen az akkori kertünk végében kezdődött a szőlő, ráadásul édesapám szőlő ágazat vezető volt, magas rangú szakember, majd ezer hektár volt rábízva. Mondhatni tanyasi iskolába jártam, Szőlőskislakon akkoriban még összevont osztályokat tanítottak a tanítónénik, két tanteremben. Az általános iskola után, édesapámnak hála elkerültem a Bencésekhez, Győrbe, ami akkoriban egy komoly vállalat volt a szülők részéről, anyagi és erkölcsi értelemben egyaránt. Elég éretlenül kerültem be abba a komoly szellemi műhely-be, előtte én csak amolyan tanyasi csínyeket csináltam, ró-kalyukat ástunk, ilyesmik. Ez a vad, természetközeli gyerek került be a líceumba. A vasárnapi mise mondjuk előtte is evidencia volt, a párttitkár kivételével szinte mindenki eljárt templomba. Utána az ebédre szintén sokakat elvárt apám, anyám nagy konyhát vitt, vendégjárás volt. A Bencéseknél a biológia mellett a történelem és az irodalom lett a nagy szerelmem, sőt még művészettörténeti szakkörre is jártam. Az internátusnak is nagyon komoly szerepe volt, csak Kará-csonyra és Húsvétra jöhettünk haza.

BORIGO: Mennyire figyelte a rendszer akkoriban a vallásos nevelést? A saját családom példájából azt látom, hogy a szüleimet az ötvenes években még simán nem vették fel sehova, én a nyolcvanas években viszont már semmit nem éreztem ebből...

LÉGLI OTTÓ: Mondjuk mikor először felvételiztem, szinte egyértelmű volt a végeredmény. Vallásos fiatal, a Bencésekhez járt, nem KISZ tag... A felvételiztetők között meg ott a párttitkár és a KISZ elnök. Nem is vettek föl a Kereszeti Egyetemre, ráadásul akkoriban pont volt egy balhé az egyetemen, néhány volt bencés és ferences diák lelki-gyakorlatos kört alapított, ki is rúgták mindet. Nekem amúgyis éppen elegendő volt a rengeteg tanulásból, ezért szívesebben is mentem Kecskemétre a főiskola-ra, végül a diplomámat is ott szereztem. Utólag visszagondolva a legtöbbet a bencés tanárainknak köszönhetem. A legtöbbjük még a háború előtt érettségizett, igazi pedagógusok voltak, persze a szerzetesi fogadalmuk mellett. Szinte bármikor lehetett őket zavarni, szívesen segítettek. Az ember bement a cellájukba, nem volt ott semmi, csak egy ágy, a falakon meg mindenhol csak könyvek.



Hatalmas tudásuk volt, és az életre is ők készítették fel minket. A diplomamunkámat egyébként oltványtermesztésből írtam, egy kicsit talán el is akartam szakadni édesapám munkájától, meg aztán komolyan is gondoltam, hogy én oltványtermesztéssel fogok foglalkozni. Persze a főiskola után másfél évre elmentem katonának Nagykanizsára.

BORIGO: De ez a különutas pálya – ha jól sejtem – nem tartott sokáig...

LÉGLI OTTÓ: Igen. A 80-as években, amikor Boglárán már a világ szőlője sem volt elég, ide kerültem gyakorlatra. Akkoriban nyolcvan diplomás dolgozott a BB-nél! A kutatóállomáson volt üresedés, oda kerültem telepvezetőnek. A

munka mellett a brigáddal jártunk Niklára a Berzsenyi házhoz, ismerkedtünk a tájjal. Ez egy rendkívül termékeny időszak volt, ez alapozta meg az egész szakmai pályafutásomat.

BORIGO: Aztán jött a rendszerváltás...

LÉGLI OTTÓ: Ha politikai oldalról nézzük, akkor azt mindenképpen el kell mondanom, hogy a megye későbbi legerősebb szervezetét, a boglárillei MDF-et én alapítottam meg, pontosabban én voltam az alapító elnök. Persze nem is igazán értettem, hogy apámék mitől féltenek. Az érdeklődő borkabátos civil úgy látszik, csak nekem nem volt feltűnő...

Ha a borászat oldaláról nézem, akkor a rendszerváltáskor én már javában magángazdálkodtam... Amíg visszaemlékszem, Apámnak mindig voltak szőlői. 1968-ban családonként már egy kataszteri hold saját szőlő volt engedélyezve, apám akkor telepített szőlőt. Az más kérdés, hogy 1975-ben, az "ellenmechanizmus" végén ezt elvették, államosították.

Érdekes azonban, hogy a bor nekem relatív későn jött a szőlőhöz képest. Ugyanakkor azt, hogy sikerélményt szereztem, szintén a családnak, a környezet-



nek köszönhetem. Esténként apám korszátlya, a BB-sek mindig ott kötöttek ki nálunk, a háznál. Ekkor már volt volt kábé 1 hektár 1983-as telepítésű szőlőm, az általam csak az Apám féle támadó hármas-nak hívott királyleányka, rizlingszilváni, zöldvelteleni fajtákból. 1986-ban történt, hogy a nagy öregek elvitték az egyik boromat, egy királyleánykát egy szekszárdi regionális borversenyre. A bor a legjobb fehérbor lett a versenyen, ez volt az első komolyabb visszajelzés. '88-89-ben felmondtam a BB-nél, volt is ebből egy kis vita édesapámmal. Akkoriban már a maszekolás kicsit erőteljesebben ment, volt is egy kis megtakarított pénzem némi barackkereskedelemből. Ebből vettem akkor a Banyászó és a Rekesz dűlőben majd négy hektár földet, bár az is igaz, hogy akkoriban a földnek szinte nem volt értéke. Ebből a területből 2,3 hektárt be is telepítettem, olaszrizlinget, rajnai rizlinget, sauvignon blanc-t, pinot blanc-t, hárslevelűt, sárgamuskotályt, zenitet. Már akkor is ki akartam próbálni egy csomó dolgot, az olaszrizlingre például mindenki azt mondta, hogy zsákutca, de engem érdekelt... Persze a zsákutca szó a túlterhelt szőlőkre igaz is volt. Mi voltunk a borvidék másként gondolkodói, nagyon élveztük. Ez emberileg és szakmailag is nagyon jó periódus volt. Szabadnak érezhettem magam, és olyasmivel próbálkozhattam, amit más nem csinált. Rengeteget dolgoztunk, de tény, hogy nem lehetett teljesen megélni belőle, csak úgy, hogy otthon éltem még a szüleimmel.

BORIGO: Azt mondd, nem lehetett megélni belőle... Ezen gondolom változtatni akartál...

LÉGLI OTTÓ: Persze. Az ötlet az volt, hogy a Balaton, mint turisztikai célterület, vonzza a potenciális fogyasztókat, így nyitottunk is egy termelői borkimérest. Ekkor jött az első pofon: az álta-





lunk készített bor nem mindig ízlett a vevőknek. Ez teljesen meglepett... Aztán az 1993-as olaszrizlingemet, ami azt hiszem 3000 palack volt, '94-ben megvette Malatinszky Csaba. Abban az évben találkoztam Tólos Attilával is, majd a '95-ös évfáratot, ami akkor olyan 15 000 palack lehetett, komplettül megvette. Persze Tólos Attila és a Bortársaság indulása amúgyis izgalmas korszaka volt az életünknek. Nagyon gyorsan fejlődött a kapcsolat, és lassan el is felejtődött a helyi piacunk. 1997-re már a területeink is növekedtek, de még nem telepítettünk, inkább régi üzemi szőlőket vásároltunk fel. A kereskedelmi rendszer teljesen átalakult, bejött ugye a képbe egy közvetítő a borász és a fogyasztó közé, a helyi piacok pedig viszsza szaporultak.

BORIGO: Amikor ilyen intenzíven fejlődik az ember piaca, azért hamar oda jut a dolog, hogy telepíteni kell...

LÉGLI OTTÓ: Csak 1999-re érett meg a helyzet egy újabb telepítésre. Addigra már nagyjából tudtuk, hogy melyik fajtákkal és mit szeretnénk csinálni, így már a területeket is próbáltuk az ötlethez vásárolni. Ennek az első gyümölcse volt a Landord 4 hektár chardonnay-ja, 1999-2000-ben. 2002-ben jött a János-hegyi sauvignon blanc, az is majdnem négy hektár. Az is igaz, hogy nagyon óvatosan építettünk. Mi már az elejétől fogva a nevünket adtuk a dologhoz, nem lehetett fejfel menni a falnak. Az alapok biztonsága volt az első. A pincében rengeteg kísérleteztünk, ma is ezt tesszük.

A dűlő kiválasztása '99-ben már tudatosan történt. Nem tudom miért, talán a művészettörténeti előadásokon hallott genius loci (a hely szelleme - a szerk.) fogott meg. Arra már korán rájöttünk, hogy akkor lehet igaz borokat készíteni, ha önmagunkat, a helyet adjuk vissza benne. Azt éreztük, hogy az akkori szőlőink nem biztos, hogy a leg-



... ÉLJEN AZ ÉVI BORÁSZ!

Már a bevezetőben említettük, hogy bizonyos szempontból mi előre megmondtuk, hogy Légl Ottó lesz az Év Bortermelője. 2010 decemberi számunkban jelent meg az Íróteszt, amelyet hetekkel a győztes kihirdetése előtt tartottunk, és amelynek során hat kortárs író és költő írt egy-egy szösszenetet a BORIGO 100 tíz legjobb borához. Ennek során Várady Szabolcs Kossuth-díjas költő az alábbi verset írta Légl Ottó Landordjához:

*Légl borát aki ízeleli, többé meg nem elégli.
Hát te ilyet sose bánts, rajta kicsorbul a gáncs.
Landord! Hősi a név, amilyent a lovagkori lant bord,
Ám se kemény, se komor – sőt, csupa kellem e bor.
Egyben az illat, az íz, forr össze hibátlan elegyben
Édes meg savanyú, s mindig: az old meg a new
Egy bírt penget, a negyvennyolcából sosem enged.
Ottó mester az ász – éljen az évi borász!*

jobb helyen vannak. Éppen ezért egyedi területeket kerestünk, vagyis olyan helyeket, amelyekben benne van az egyediség lehetősége, mint adottság. Engem, személy szerint ambicionál, hogy megcsináljam az igazi balatoni, azon belül is somogyi, szőlősgyöröki bort. Ehhez nekem kell hozzáadnom mindent, amit csak tudok. Nem akarok hasonlítani semmire a világon, egyedít akarok csinálni, valamit, amiről bárkinek a Földön ez a táj jut az eszébe. Persze szerencse is kellett hozzá. A területek megszerzésénél is sokszor alakult jól a dolog. János-hegynél eredetileg sok termelő volt, úgy tűnt nem is lehet megvenni szinte semmit. Sőt. Volt, hogy valakit még én beszéltem le az eladásról. De ott volt például a Gesztenyés dűlő esete. Szóltak, hogy eladó, véletlenül pont volt pénzem is, aki szólt, már másnap megbánta. Borzasztóan jó terület.

BORIGO: Magamról tudom, hogy minden pillanatban van egy koncepcióm, ami alapján csinálom és folytatom, bár ez az új információk következtében folyamatosan picit változik. Nálad ez most miképpen áll?

LÉGLI OTTÓ: Jelenleg ugye 33 hektár termő/telepített szőlő van. Tavaly tavasszal telepítettünk 1,8 hektár furmintot, ugyanis a filoxéravész előtt a furmint volt errefelé az egyik fő fajta. Jelenleg nincs benne a fajtajegyzékben, de kísérleti módon kaptam rá engedélyt. Egyre inkább izgat bennünket a fajtákban rejlő házastási lehetőség. Pár éve úgy látjuk, hogy alapvetően három borra fogunk fókuszálni, akár már a 2010-es évtől. Ennek az alapja lenne a Légl Blanc, ezt úgy látom, nem kell piszkálni, a helyén van. Ez lenne a belépő borunk. Középen lenne a Lugas, ez egy jó ívású, tartalmas bor már most is. A csúcson pedig egy új tétel lenne, benne esetleg a furminttal is. Emellett a dűlős tételek megmaradnának, de a három fő kategóriánk mind



házasítás lenne. A mennyiségek is így lennének kihegyezve, az alapkategória olyan 40 000 palack, a közép is még 20 000. Fontos, hogy ne legyen sokféle tétel, inkább csak változatos, mert ha a huszadik tételt teszem a fogyasztó elé, az azt sugallhatja, hogy én sem tudom hol is vagyok, mit is akarok.

BORIGO: Innen kívülről keveset látni a feldolgozásból, egyáltalán: miképpen épül fel a birtok és a feldolgozás?

LÉGLI OTTÓ: Igen, ez egy komoly adósságunk saját magunk felé is. Még nincs egy igazi központunk, de már tervezzük. Ez egy négyhektáros, 250 éves volt grófi majorság Szőlőskislak és Szőlőgyörök között, amelynek minden adottsága megvan ahhoz, hogy egyedi birtokközpont legyen. Tavaly kezdük a rekonstrukciót és a célunk az, hogy olyan helyé váljon, amit meg tudunk tölteni a helyi értékekkel minden szempontból. Ez jelenti magát a tájat, jelenti az épületet, amelynek a struktúráját megtartjuk, de jelenti a boráskodást, sőt az ízeket is: bort és ételt egyaránt. Szeretnénk, ha a hagyomány, amely árad a helyből, a tisztaság, a természetesség és a modern hozzáállás itt egységet képezne, és aki majd ellátogat hozzánk – szakmabeli és fogyasztó egyaránt – az átélje ezt az

egységet. Egy teljes élményt szeretnénk majd adni...

BORIGO: Kérlek ne értsd félre a kérdésemet... Az Év Bortermelője választást figyelve, valahogy évek óta vártuk már mi is, hogy te kapd meg... Azt mennyire élted meg nehezen, hogy rendre ott állsz, de más nevét mondják?

LÉGLI OTTÓ: Örültem minden jelölésnek, de tény, hogy egy ilyen helyzetben azért az ember reménykedik, hogy ő kapja... Szerencsére olyan alkat vagyok, hogy nem sokáig viszem magammal a csalódásokat... Szintén nagy szerencsének érzem, hogy idáig eljuthattam, és ezért édesapámnak és társamnak, Noé Boglárkának mindenképpen köszönetet kell mondanom. Tény, hogy az utóbbi egy év viszont teljesen más lett, a tavaszi Borászok Borásza mintha túl hamar is jött volna, az őszinte meglepetés volt számomra. Azon persze lehet vitatkozni, hogy a mostani díj az korán vagy későn jött-e... De igazából nem is a díjak számítanak. Inkább hiszem azt, hogy missziónk van. Az a legfontosabb, hogy egyre több, borhoz értő magyar ember legyen, és döntsék el ők, hogy mi a jó bor. Mert lehet, hogy a birtok az indulást tekintve az elsők között volt, és a felfedezés a fogyasztók által később következett be, mégis a mezőgazdaságban, egy birtok életében a húsz év szinte semmi. Még a negyven is. Az egész olyan, mintha most indulna, eddig csak figyeltünk. Rengeteg tennivalónk van még, és tele vagyok ötletekkel. ■



LANDORD DÜLŐ

A Landord Léglí Ottón talán legismertebb dűlője, amelyben kizárólag chardonnay található. 11 éves ültetvény, amely kifejezetten úgy lett kiválasztva, hogy fajta és termőhely egymásra találjon. Viszonylag kevés rajta a humuszréteg, viszonylag meredek, és inkább nyugati kitettségű. Talaja meszes, amely miatt a savak élénkebbek, így az érettséget is jobban ki lehet várni. Már az alanyt is a hardverhez választották, amely megfelelő termőegyensúlyt biztosít és jó mészűző. A növekedési erély visszafogására alaptrágyát sem kapott és egy nagyon kíméletes, mondhatni zöld technológia alapján művelik.



TŐKÉSEK & TÁRSAIK

Írta Ercsey Dániel, fotózta Teszár Ákos

Egy kiállítás képei

Egy huszadik század eleji francia história, víztiszta aragonit tűk kalcedon repedésben, egy autótesztelő úr Párizsból, egy földvár, ami Árpád halála után hetven évvel már állt, a Borby család vadászbirodalma, mélyben rekedt bányászok története, zöld és vörös jáspis és mindezek mellett kezdettől fogva a szőlő. Pillanatképek a Mátraalja nyugati részének életéből, mondhatni retrospektív fotókiállítás, képzeletünk vásznain.

Első kép, nagylátószögű objektív. Csak így fér bele a 2500 méter magas vulkán a kompozícióba. A romvulkánok még nem alakultak ki, utóvulkáni működés csak a hegy északi oldalán fordul elő. Az idő tiszta, kék az ég. 📷

Marad a nagylátószög, csak az idő romlott egy kicsit. Felbőgal alacsony, előttünk a vulkán maradványai, parazitákúpok, gejzírek törnek az ég felé, lábunkat a mögöttünk bullámzó tenger nyaldossa. 📷

Alap objektív, ragyogó napsütés. A tenger már eltűnt, de előtte a vulkanikus andezit alapközetre a hegyek déli lábánál sok üledéket rakott le. A szél és a csapadék fokozatosan mélyülő völgyekkel szabdalja az egykori hatalmas vulkánt. 📷

Meleg ruha, fülvédő, nagylátószög. Az orkán erejű szél szobrokat farag a hóból, a jég mindent beborít, néhány mamut keres élelmet a kietlen tájon. A begyeket csak sejteni lehet a tejfehér ködben. . 📷

Teleobjektív. A portrén ráncos, középkorú férfi. Csillogó szemű, hosszú bajszerű, haja a vállára lóg. A háttérben emberek nyüzsögnek, hordják a hatalmas fatörzseket, kiégetik, falat húznak belőle. Agyaggal borítják, bástyát

Teleobjektív 120 mm. Losonci Bálint és Szecső Tamás a Gereg dűlő egyik hasadéknál. A vékony feltalajt és a kőzet magas vastartalmát is jól mutatja annak színe is.



formáznak, sáncot emelnek, árkokat ásnak. Árpád vezér még élénken él az emlékezetükben. A férfi nagypapja kapta még ezt a földet a fővezértől. Pata vára vigyázza majd az erre élők álmait. 📷

Teleobjektív. A vár melletti Póctetőn templom magasodik. Az előző fotóról más ismert Pata unokája, Aba Sámuel parancsára építették. Ő most nagy úr, az ország királya. A főesperességi templom Szent Péter tiszteletére van felszentelve, és mintegy negyven falu hitéletét felügyeli. A tornya messziről hirdeti Isten és az itt élők hatalmát. 📷

50mm-es fix alapobjektív, fekete-fehér kép. A sátor előtt hol-lós lobogókat veret a szél, a háttérben Pata vára látszik. A kép bal oldalán fiatal férfi, élete első ütközetére készül. 1459-et írunk. Hunyadi Mátyás hamarosan hadba indul a várat elfoglaló husziták ellen. A fotóról nem derül ki, de a sikeres ostrom után az ifjú király mezővárosi rangra emeli a települést, és mentesíti a kamarai adók alól is. 📷

Halszem optika. Barna csuhás férfi görnyeg a képen egy asztal fölő, a remegő gertyaláng megvilágítja homlokát. Előtte papír, tinta, kezében lúdtoll. Éppen felpillant az írásból, a papíron latin és magyar nyelvű énekek sorjáznak. A Patai Graduále születését látatjuk a 15. században. 📷

Nagylátószög, éjszakai kép. Az égig érő lángok mégis nappali világosságot adnak. Az emberek rémülten szaladgálnak az utcákon, miközben eddigi életük pernyeként szálldos. Arcukon rémület, kétségbeesés. A víz már nem segít, Gyöngyöstarján a lángok martalékává válik. 1596-ot írunk. 📷

Alap objektív. A képen jó kiállítású középkorú férfi, díszmagyarban. Tekintete a távolba réved, lábánál vadászkutya piben. Háta mögött repkény futja be a földszintes kastély sárga falát. A valamikori jezsuita birtok immáron Almásy Pál tulajdona. A fajzati kastély története megkezdődik. 📷

55mm-es objektív. A fotón fiatal férfi mosolyog a kamerába. A háta mögött szülőháza, a későbbi híres költő, színházigazgató és kritikus, Kossuth Hírlapjának eljövendő főszerkesztője, Bajza József még nem tudja, milyen sors vár rá. Szücsi házaai adják a kép keretét. 📷

*“Félre, vízivó, előlem,
Mert palackba fojtalak!
Itt szentségtörőt nem tűrnek
A bornak szentelt falak.”*

/Bajza József, Borének - részlet/

\$TŐKÉSEK
MÁTRAI KÉZMŰVES
BORÁSZKÖR



Nagylátószög 16mm. Alattunk Gyöngyöspata. Jól látszik a Várhegy, egészen jobbra a Gereg dűlő és a kép baloldalán pedig az Úrráteszi dűlő.

Nagylátószögű objektív, fekete-fehér kép. A bal oldalon sötét ruhás asszonyok sírnak. A kompozíció közepén egyenruhás fiatalok, virággal a gomblyukukban, szuronyos puskával haladnak a kép jobb szélé felé, a semmibe. Kossuth szavára sokan álltak bonvédnek a környező falvakból. 📷

A nagylátószögű objektívvel készült képen Borhy György Gyöngyöstarján melletti vadászkastélya látható, három évvel a felépítése után. 1926 nyarán járunk, a birtokosok tervszerű erdőgazdálkodást kezdeményeztek a környéken. 📷

50mm-es fix objektív. 1944 december 6-án készült a kép. Hiányos fogsorú, enyhén vágott szemű katonát látjuk. A férfi feszülten figyel, a háttérben Szücsi házai derengenek elő a hajnali szürkületből. A szovjet hadsereg bevonul a településre, a lakosok számára a II. világháború véget ért. 📷

50mm-es fix objektív. A fotón kormos arcú, overallos ember hoz ki a vállán egy ájult férfit egy bányából. A mélyben lángok festik meg az alagút falát, a kép előterében rengeteg mentő, hatalmas tömeg. Minden idők legsúlyosabb magyar bányakatasztrófájánál készült a felvé-

tel. 1959. november 26-án harmincegyen veszítették életüket a Heves megyei Mátra vidéki tröszt szücsi bányájának X-es aknájában egy robbanás következtében. Sajtófotó díj! 📷

50mm-es alap objektív, fekete-fehér kép. A fotón idős úriember, bőrnadrágban, kalapban, szemüvegben. A lábánál kutya. A puskát feltűnő hiánya izgalmassá teszi a kompozíciót. Jean Perry, valamikori autótélesztelő, francia úr, a fajzati kastély tulajdonosa látható a felvételen. Párizsból költözött ide, nagyszülői vonalon részben örököse is a birtoknak. Megtalálja számításait a kommunista Magyarországon. 📷

Kompakt digitális gép. A fotón három fiatal látható, mögöttük szőlő. A földúton állnak, szemükbe süt a nap, mosolyog-

nak a kamerába. A kezükben színes ásványok. Gyöngyöstarján határában, úton a régi kőbánya felé, sokszor a szőlősorok között is kvarcot és kalcedont fordít ki a kapa a földből. A kép 2010 nyarán készült. 📷

Hölgyeim és Uraim, tisztelt látogatók! Retrospektív fotókiállításunk végére értünk. Akit a továbbiakban is érdekelnek a látottak, kérjük keresse fel személyesen is a helyszíneket. Gyöngyöstarján, Szücsi és Gyöngyöspata szívesen várja az érdeklődőket. ■

Köszönettel: a szervezők



mit mivel miért?

A megújult BORIGO lapjain 2011-ben egy vadonatúj rovatval is találkozhat az olvasó. A 2010-es karácsonyi szezon egyik legkomolyabb gasztro durranása Herczeg Ágnes *Borok a konyhában* című könyve volt (lásd 2010. decemberi számunk könyvajánlóját), amelynek elkészültében apró részfeladatot kapott a BORIGO néhány ismert arca is. E sorok írójának hatalmas élmény volt mindez, hiszen ritka dolog az, hogy borok garmadájaival ételek garmadáját lehet összekóstolni és a szinergiákat kutatni.

Már akkor sejtettük, hogy ezen téma mellett nem fogunk elmenni... Szerencsére Áginak is tetszett az ötlet, így létrejött a *Mit/Mivel/Miért* rovat, melyhez 31 olyan konkrét bort (29 csendest és 2 pezsgőt) választottunk, amelyek lefedik a borstílusokat, ez a 31 tétel fogja végigkísérni az évet. Minden számhoz három ételt főzött Hernyák Tomi (ezek receptjeit is közöljük), majd minden ételhez hozzákóstoltuk a 31 tételt. Azt is meghatározzuk, hogy egy ötponos skálán körülbelül hol helyezkedik el a párosítás harmónia szempontjából. Amellett, hogy egy útmutatót adunk az olvasó kezébe, reméljük nagyon sokan kedvet is kapnak a hasonló kísérletezéshez. Remek társasjáték...

Az ételeket Herczeg Ági mellett Hernyák Tomi, Monostori Balázs és e sorok írója kóstolta össze, a backstage hatalmas feladatait pedig Csordás Józsefné Edit végezte. (BGB)

Rovatunkhoz a borokat a Bortársaság és a sidewayz.hu biztosította.

NAGYVILÁGI FARSANG

Az első menüsorhoz az aktuális hónap, február eseményei és hangulat adta az ihletet. Mi történik ilyenkor? Januárban sokan még a karácsony hatása alatt vannak, azonban mindenféle karácsonyi lakoma hatása elmúlik februárra. Ez az időszak újra a finom fogások, a hedonizmus, a farsang és a bálók ideje. Jó a nagy hideg elől a meleg kandalló mellé bújni, de bizony melegnek számít ilyenkor a pince is, ahol bőven van már mit kóstolni az előző évjáratból is. Ételek szempontjából ez az az időszak, amikor jól esnek a nehezebb fogások, és a farsang szinte elképzelhetetlen valamiféle fánk nélkül.

VADNYÚL RILLETTE PIRÍTÓSSAL

Írta Herczeg Ágnes, fotózta Nagy Balázs

Előételnek egy igazi francia borkorcsolyát, a rillette-t választottuk, mivel ez tipikusan olyan étel, amire jól esik bort inni. Manapság a rillette a reneszánszát éli, de ha igazán őszinte vagyok, mi minden disznóvágás után készítettünk valami hasonlót szülőfalumban, Dédestapolcsányban. A maradék fokhagymás sült húsokat összekevertük azzal a zsírral, amiben kisütöttük, és befőttesüvegben, kisebb tálakban tartottuk, abból kentünk mindig a kenyérre. Hogy mi volt a neve, arra már szégyenszemre nem emlékszem, az biztos azonban, mi nem rillette-nek hívtuk, és mindig nagyon jól esett...

Ha nem pontos a sütőnk, figyeljünk arra, hogy a zsírunk csak éppen hogy gyöngyözzön, semmi esetre se forrjon. Az így elkészült húst kivesszük a zsírból, és külön-külön kihűtjük a húst is és a zsírt is. egy éles késsel finomra vagdossuk, a szálatokat villával is széthúzzhatjuk. Hozzákeverjük a snidlinget, 200 g hűlt libazsírt. Sózzuk, borsozzuk, ízlés szerint majoránnával, vagy egy kis kakukkfűvel tovább ízesíthetjük. Pirítósra kenve tálaljuk, de jól mutat úgy is, ha csatos befőttesüvegben tesszük az asztalra a pirítós mellé. Hidegen az igazi, és napokig eltartható.

Hozzávalók 4 személyre

- 600 g vadnyúlhús
- 500 g libazsír
- rozmaryn, babérlevél, kakukkfű
- 1 fej fokhagyma
- 2 fej vöröshagyma
- 1 csokor snidling
- kenyér (pirítósnak)
- só, fehérbors

Elkészítés

A vadnyúlhúst megtisztítjuk, besózzuk, és egy mélyebb tepsibe tesszük a libazsírral együtt. Melléhelyezzük a rozmarynt, a babérleveleket, a kakukkfűvet, a fokhagyma gerezdeket, és a megtisztított, negyedekre vágott vöröshagymát. Konfitálni fogjuk, azaz alacsony hőmérsékleten, kb. 80 fokon, hosszú ideig, kb. 4-5 órán keresztül sütjük. A sütési idő függ a nyúl korától, illetve attól, hogy mekkora darab húsokat tettünk a zsírra. Fontos, hogy a sütés ideje alatt minden húst takarjon be a zsír, mert csak ebben az esetben nem fognak kiszáradni.



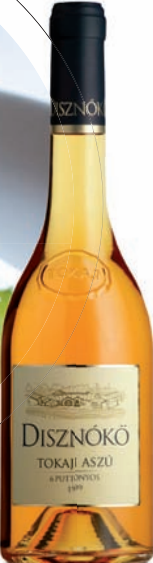
RILLETTE (RILÉ) – A HÚSIMÁDÓK LEKVÁRJA

Hívják a szegények pástétomának is, de a lekvár igazán találó név, mivel ennek is az a lényege, hogy hosszan főzik, egészen addig, míg a hús rostjaira bomlik. Készülhet szinte bármilyen húsból és halból is. A lényeg az, hogy a hús mellé elegendő háj és szalonna is kerüljön, hiszen ez fogja a lekvárunk krémességét adni. Ettől kezdve talán még inkább érthető a szegények pástétoma elnevezés, hiszen akár a legegyszerűbb disznóhúsból is készíthetjük. Rillette-t már az 1480-as években is készítettek, és napjainkban a legelegánsabb asztalokon is lehet valamelyik változatával találkozni. Klasszikusan két alapváltozata van, a Tours-i állaga könnyedebb, színe a karamellizálás miatt sötétebb, míg a Mans-i darabosabb, és a színe a lassú sütés miatt világosabb. Bármelyik stílus is áll hozzánk közel, télen igazi lélekmelengető vendégváró, vagy éppen borkorcsolya.



NYÚL RILLETTES ÉS A BOROK HARMÓNIAJA

Benedek Pince Chardonnay 2009	1300	Ft	Nincsenek kellemetlen ízek, a bort kissé elnyomja az étel.Azoknak jó, akik nem szeretik a savas ízeket.	3
Gróf Degenfeld Muscat Lunel 2009	1850	Ft	Elegáns összhatás, a savak könnyebbé teszik az ételt, a muskotályos jelleg kiemeli a nyúlhús ízét. Nagyon szép.	5
Font Irsai Olivér 2010	1200	Ft	Nagyon vékony a bor ehhez az ételhez. Túl lágy, nem eléggé karakteres.	2
Hernyák Birtok Birtokbor 2009	3 500	Ft	Nagyon jó a savak és a zsírosság aránya, kiemeli a fűszerességet. Az alkohol sajnos nagyon kilóg, és kesernyűség érződik.	3
Jásdi István Cserszegi Fűszeres 2008	1600	Ft	Pikáns, jó savak, de kissé kevés test. Nagyon rövid ízhatás. Kiemeli a borsot és a fűszereket.	4
Kolonics Pincészet Hárslevelű 2007	2500	Ft	Jó sav-zsír arány, a sósság a hagyma édességével nagyon jól harmonizál. Passzolnak a karakterek.	4
Légli Ottó Landord 2009	4 000	Ft	Túl lágy a bor az ételhez, az étel uralja az ízeket. Egyébként a test az étel súlyával harmonizálna.	3
Lenkey Pincészet Az élet szép 2007	2000	Ft	Tökéletes. A sósság a hagyma édességével, a tokaji savak a zsírossággal, és a bor vastagsága az étel nehézségével van összhangban.	5
Nyakas Pince Irsai Olivér 2010	1400	Ft	Csajos verzió, de határozott. Kedves összhatás, szerencsés a bor jó savtartalma. Az aromák jól mennek a hagyma aromáival.	4
Pannonhalmi Apátsági Pincészet Rajnai Rizling 2009	2 000	Ft	Nagyon jó sav-test-zsír arányok. Kissé fanyar, kiemeli a fűszereket. Hagyma intenzitás dominál.	4
Patricius Borház Tokaji Furmit 2009	2000	Ft	Nagyon jól működnek a savak, jó a test/nehézség aránya, a hagyma az egyedüli kilógó tényező, akit ez nem zavar, annak tökéletes páros lesz.	4
Szepsy István Tokaji Furmint 2007	5 000	Ft	Tökéletes. A sósság a hagyma édesével, a savak a zsírossággal, a bor teste az étel súlyával van összhangban, és még a fűszeresség is jó...	5
Dúzsai Tamás Szekszárdi Rosé 2010	1500	Ft	A minimális szénsav és a sav nem lenne rossz a zsírokkal, de sajnos a bor ettől még kevés testben ehhez az ételhez.	3
Kiss Gábor Villányi Rosé 2010	1500	Ft	Az étel uralja a bor, meglehetősen semleges páros különösebb kellemetlenségek nélkül. Szépen kiemeli a fűszereket.	3
Sauska Villányi Rosé 2010	1800	Ft	Üde savai jól könnyítenek az étel súlyán, az ízek harmóniában vannak, a mérték azonban az étel oldalára billen.	4
BGB Bauer 2007	5 000	Ft	Nagy test a nagy testtel nem rossz, viszont nehézzé válik. A fa kissé uralja az ízeket.	4
Bock Pince Villányi Portugieser 2009	1550	Ft	Keserű összhatás, kevés a sav ehhez a zsírtartalomhoz. A bort elnyomja az étel.	2
Etyeki Kúria Pinot Noir 2008	4 400	Ft	A test-nehézség arányok jók, a savak nagyon jók, az íz összhang tökéletes, a tannin nem tűző. Nagyon szép összhang.	5
Gere Attila Kopar 2007	8 000	Ft	Keserű az összhatás, kellemetlen ízeket hoz elő egymásból a bor és az étel.	3
Jackfall Bormanufaktúra Duett 2006	2 000	Ft	A fűszerek és az érettebb ízek nagyon szépen harmonizálnak az étellel. A bor sava egy kicsit lehetne intenzívebb, akkor harmonikusabb lenne.	4
Matias Villányi Kadarka 2007	1800	Ft	Az arányok jók lennének, viszont van egy kesernyűs ízhatás, ami rontja az összhangot.	3
Mészáros Pál Szekszárdi Merlot 2007	1800	Ft	Nagyon jó állnak egymásnak, jó arányok, szép ízhatások, a bor egy gondolattal lehetne intenzívebb.	4
Takler Pince Szekszárdi Kékfrankos 2008	1800	Ft	Szintén nagyon jó állnak egymásnak, jó arányok, szép ízhatások, a bor egy gondolattal lehetne intenzívebb.	4
Vylyan Ördög 2009	2 200	Ft	Kiemeli a bors ízét, ami nagyon izgalmassá teszi. A savak jól működnek, az ízek harmonikusak.	4
Weninger Sopron 2007	1800	Ft	A savak és a zsírossága az ételnek szépen könnyítik egymást. Szépen kihangsúlyozódnak a gyümölcsök és a nyúl íze.	4
Disznókő 6 puttányos Aszú 1999	10 000	Ft	Tökéletes. Nagyon szép ízek, jó sav-zsír arány, nagyon izgalmas és gazdag összhatás. Igazi ízorgia.	5
NAO Hanna 2008	7 900	Ft	A savak és az aromák jók, összességében egy kicsit elnehezül az étel is és a bor is. Inkább a nőies vonalat képviseli.	4
Oremus Tokaji Szamorodni 2007	2 600	Ft	Nagyon szép fűszeres összhang. Szépek az arányok, talán a bor ha egy kicsit karakteresebb lenne, még szebb lenne a harmónia.	4
Hungária Extra dry	1500	Ft	Nagyon semleges ízeket tesz az étel mellé, viszont a zsírosságát szépen könnyíti. Erre mondják, hogy jól csúszik.	4
Hungária Irsai Oliver	1500	Ft	Édes-sós kombináció nagyon jó, a szénsavak és a zsírosság kiegyensúlyozza egymást. Kifejezetten jó vendégváró.	4



Tökéletes. A sósság a hagyma édesével, a savak a zsírossággal, a bor teste az étel súlyával van összhangban, és még a fűszeresség is jó...



HERNYÁK TOMI FÉLE
BOEUF BOURGUIGNON

Kezdő háziasszony koromban a marhahúsból leginkább pörköltet vagy gulyást készítettem. Persze nagy rajongója voltam a steakeknek is, de azt korábban hiába próbáltam otthon, soha sem lett az igazi. Ma már tudom, hogy csak egy jó hentes kell hozzá. A Boeuf Bourguignon-t a Julie & Julia című film lopta a szívembe. Már kimondani is nagyon szórakoztató, nekem nagyon tetszik a hangzása – „bőf burginyo”. A klasszikus változata nem csak pofahúsból készül, és nem is pontosan így, de kóstolva a kész ételt, ettől én simán el tudok tekinteni. Igazi téli fogás – természetesen francia gyökerekkel.

Elkészítés

Vastag falú (ha lehet öntöttvas) edényben felmelegítünk 14 dkg vajat, majd a marhapofákat a forró vajban megforgatjuk. Miután minden oldaluk 1-1 percet pirult, kivesszük őket, és a vajba beletesszük az apróra vágott zöldségeket és fűszereket és megpirítjuk őket. Visszatesszük a zöldségekre a húsokat, és felöntjük a vörösborral és egy kis húslevessel, hogy a marhapofákat teljesen ellepje a lé. Lefedve lassú tűzön körülbelül 4 óráig főzzük őket, míg a pofahúsok vajpuhák nem lesznek. Ekkor a húsokat kivesszük, és az egész levet leszűrjük, majd egy kis vajjal besűrítjük.

A tésztát sós vízben feltesszük főni. Vigyázzunk, hogy ne főjön szét, én akkor szeretem ha még kissé rágós marad az állaga. A vargányagomba raguhoz vajon megpirítunk egy fej hagymát, mellé tesszük a gombákat, majd amikor azok is megpirultak sózzuk, borsozzuk. Tálaláskor egy halom tésztát helyezünk a tányérunk közepére, erre teszünk egy keveset a vargányaragunkból, majd köré tesszük a párolt marhapofánkat, és bőven meglocsoljuk a finom vörösboros szószunkból.

Hozzávalók 4 személyre

- 80 dkg marhapofa
- 15 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa
- 20 dkg vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 szál kakukkfű
- 20 dkg vaj
- 3 dl vörösbor
- 10 dkg zeller
- 6 dkg paradicsompüré
- 20 dkg vargányagomba
- 20 dkg száraz tészta (fusili)



JULIA CHILD (1912 – 2004)

Aki látta a Julie & Julia című filmet, annak Julia Child neve és a Boeuf Bourguignon (burgundi marharagu) is ismerősen cseng. Az amerikai származású szakácsnő és szakíró megszállottja volt a francia szakácsművészetnek, számos gasztronómiai témájú cikk, szakácskönyv és tévéműsor köthető a nevéhez. Szakmai munkásságát hihetetlen kitartás, tanulni és tanítani vágyás jellemezte. Párizsban töltött éveit alatt a híres Le Cordon Bleu étteremben tanult, majd privát órákat vett Max Bugnard-tól és más chef mesterektől is. 1963-tól saját főzős tévéműsort vezetett amerikaiában The French Chef címmel. Ő alapította a Napa völgyben az American Institute of Wine and Food-ot. Rendkívüli népszerűségnek és életvidám, szenvedélyes természetének köszönhetően rengeteg háziaszszonnyal szeretette meg a főzést. Népszerűségét mi sem bizonyíthatná jobban, mint hogy az 1966-ban a Time borítóján is szerepelt. 188 cm-es magasságával igazán minden szempontból kiemelkedő volt. Julia mondta egy őt ért kritika kapcsán: „Élvezzük az ételeket és leljünk az evésben örömet. Ez az egyik legegyszerűbb és legkellemesebb boldogságforrás az életünkben.”



BOEUF BOURGIGNON

Benedek Pince Chardonnay 2009	1300	Ft	A fajta jól működik, testben és savban lehetne több. Bántó ízek nincsenek.	3
Gróf Degenfeld Muscat Lunel 2009	1850	Ft	Jó kombináció, az élénk savak könnyítenek az ételen és a kevés maradékcukor kiemeli a fűszereket.	4
Font Irsai Olivér 2010	1200	Ft	Az étel uralja a bort, ami ehhez nagyon vékony. Ettől függetlenül nincsenek bántó ízek, de nem is segítik egymást.	3
Hernyák Birtok Birtokbor 2009	3 500	Ft	Struktúrána és testben a bor illik az ételhez, azonban a végén érezhető némi kesernyűség.	4
Jásdi István Cserszegi Fűszeres 2008	1400	Ft	A fajta nem működik ezzel az ételtípussal, kellemetlen kesernyűség érezhető.	2
Kolonics Pincészet Hárslevelű 2007	2 500	Ft	A savak és a minerális sósság nagyon jól működik az étellel, kiemeli a fűszerességét. Egészen izgalmas kombináció.	4
Légli Ottó Landord 2009	4 000	Ft	Nagyon jól működik, a test és a struktúra a borral, sokat simítanak, lágyítanak egymáson.	4
Lenkey Pincészet Az élet szép 2007	2 000	Ft	A savak nagyon jók lennének, de a bor tipikus tokaji jellege ebben az esetben nem működik az étel ízeivel.	3
Nyakas Pince Irsai Olivér 2010	1400	Ft	Az aromák és a fűszeresség jól működnek, azonban a bor struktúrában és testben az étel alatt marad valamivel.	4
Pannonhalmi Apátsági Pincészet Rajnai Rizling 2009	2 000	Ft	Lendületes kombináció, leginkább a férfiasabb jellegét kedvelőknek lehet jó, fűszeres, könnyedebb összhatást nyújt.	4
Patricius Borház Tokaji Furmit 2009	2 000	Ft	A savak és a struktúra itt is nagyon jól működik, azonban minimális kesernyűség érezhető az utóízben. Nem bántó, de ott van.	4
Szepey István Tokaji Furmint 2007	5 000	Ft	Hihetetlen, de tökéletes. Jó savak, szép struktúra, hihetetlenül harmonikus íz összhang. Kiemeli az étel fűszereit és lendületet visz az ételbe.	5
Dúzsai Tamás Szekszárdi Rosé 2010	1500	Ft	A rozé visszafogott kékszőlős karaktere nagyon jól működik az étel ízvilágával. A savak és a minimális szénsav szintén sokat lendít az összhatáson.	5
Kiss Gábor Villányi Rosé 2010	1500	Ft	Ennél a rozénál a sok gyümölcsösség nem működik az étel ízeivel. Struktúrában viszont nem rossz.	4
Sauska Villányi Rosé 2010	1800	Ft	A bor szerkezete harmonizál az étel struktúrájával, a rosé aromái kiemelik a gomba ízét, ami még izgalmasabbá teszi.	4
BGB Bauer 2007	5 000	Ft	A hordó jegyek nagyon szépen működnek a gombás ízekkel, azonban a bor ráül az ételre és elnyomja az ízeit.	4
Bock Pince Villányi Portugieser 2009	1550	Ft	Az ízek működnének, azonban a bor savai kevesek ehhez meglehetősen nehéz ételhez.	3
Etyeki Kúria Pinot Noir 2008	4 400	Ft	Tökéletes párosítás, a bor és az étel teljes összhangban van ízeiben és struktúrájában is. Szépen erősítik egymást.	5
Gere Attila Kopar 2007	8 000	Ft	A bor testessége egy kicsit ráül az ételre, de akit ez nem zavar, annak ez is egy tökéletes kombináció lesz.	4
Jackfall Bormanufaktúra Duett 2006	2 000	Ft	Struktúrában illetenek egymáshoz, azonban némi kesernyűség kiérződik az utóízében.	4
Matias Villányi Kadarka 2008	1800	Ft	Tökéletes párosítás, a bor és az étel teljes összhangban van ízeiben és struktúrájában is, a bor az étel fűszerességét és gombásságát emeli ki.	5
Mészáros Pál Szekszárdi Merlot 2007	1800	Ft	Tökéletes párosítás, a bor és az étel teljes összhangban van ízeiben és struktúrájában is, a bor az ételt kellemesen lágyítja.	5
Takler Pince Szekszárdi Kékfrankos 2008	1800	Ft	Tökéletes párosítás, a bor és az étel teljes összhangban van ízeiben és struktúrájában is, az étel és a bor is a legszebb formáját mutatja.	5
Vylyan Ördög 2009	2 200	Ft	Nagyon jól működnek az ízek egymással, a bor fiatalos lendülete néhol kicsit soknak tűnik, de nem zavaró.	4
Weninger Sopron 2007	1800	Ft	A savak nagyon jól működnek, azonban testben a bor kissé elmarad a szűkségestől. Az étel épp ezért némiképp dominál.	4
Disznókő 6 puttányos Aszú 1999	10 000	Ft	Nagyon jól állnak egymásnak, de az összhatás nem kifejezetten könnyű. A nehezebb és karakteresebb gombás ízek dominálnak. Izgalmas.	4
NAG Hanna 2008	7 900	Ft	Tökéletes pár és egyben nagyon izgalmas is. Az étel selymes, egybesimult lesz, az ízek egészen új dimenzióba lépnek.	5
Oremus Tokaji Szamorodni 2007	2 400	Ft	Nagyon jól működik a test és a struktúra a borral, sokat simítanak, lágyítanak egymáson, leginkább a gombásság dominál.	4
Hungária Extra dry	1500	Ft	Kevés a pezsgő az étellel, nem tudja felvenni a versenyt a pezsgő sem az étel testességével sem az aromáival.	3
Hungária Irsai Oliver	1500	Ft	A savak és a szénsav egész jól könnyítenek az étel nehézségén, a cukor pedig testben és az ízek összhangjában is segít.	4



Tökéletes párosítás, a bor és az étel teljes összhangban van ízeiben és struktúrájában is, az étel és a bor is a legszebb formáját mutatja.



A ZENE FÜLEINKNEK: CHANSON

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

2010 LEGVÉGÉN ÚJ ÉTTEREM NYÍLT BUDA-
PEST LEGESLEGBELVÁROSÁBAN, A KOR-
MÁNYZATI NEGYED MÉLYÉN, KÖZVET-
LENÜL A PARLAMENT MELLETT. EBBEN
PERSZE SEMMI ÚJDONSÁG NINCS, SOK
ILYEN NYÍLIK, A CHANSONNAK – MERT-
HOGY RÓLA VAN SZÓ, UGYE – AZONBAN
EGY SOR OLYAN VONZÓ TULAJDONSÁ-
GA VAN, AMELY ÉRDEMESSÉ TESZI ARRÁ,
HOGY TOLLVÉGRE TŰZZÜK.



Az első rögtön Ajtai Lenke személye, aki egymagában tulajdonos, üzlet-vezető, de néha pincér, sőt... olykor-olykor festő és mázó is egyben, és akiben megtestesülni látszik az az elfeledett hozzáállás, hogy a vendéglő az én há-
zam és váram, és nem csupán egy mégoly pro-
fin is üzemeltetett munkahely. A másik ilyen vonzó tulajdonság a zongora, nem véletlenül hívják a helyet úgy, ahogy, és ha ehhez hozzá-
vesszük, hogy Lenke szülőhelyéhez méltó mó-
don az erdélyi konyha egyes elemeit is bevitte/
beviszi az étlapra, akkor már látjuk, hogy iga-
zán izgalmas küvé kezd kerekedni a Szalay ut-
cában. És akkor a borokról még nem is beszél-
tünk...

De kezdjük előről. Lenke édesapja még *sző-
költ* Magyarországra, a család '90-ben már *jött*
utána, és neki, vagyis az édesapának támadt
az erdélyi konyhás étterem gondolata is. Lenke
akkor már túl volt a Külker diplomán, egy év
folyami luxushajó-munkán és hat év üzletveze-
tőségen a Gödör Klubban, vagyis tudta mi az
a vendéglátóipar, de egy saját helyre és valami
sokkal kifinomultabbra vágyott.

A helyválasztás hosszú ideig tartott, de a
Chansonnak helyet adó pinceterem szerelem
volt első látásra. Még is kellett küzdeni érte
mind a megszerzése, mind a felújítása tekin-
tetében, Lenke ekkor sem követte a hagyo-
mányos utat: bontott, épített, cipekedett, fes-
tett és mázolt, e sorok írója ezt személyesen



is megerősítheti. Az eredmény pedig
impresszív: gyönyörű és arányos színek,
jó minőségű építőanyagok és bútorok,
és persze a már említett zongora, amely
nem csak hardveresen, hanem mentáli-
san is feldobja a helyet, mintegy szelle-
met adva neki.

Persze azért az étel a legfontosabb,
ezt Lenke is pontosan tudja: Éppen ezért

komoly chef-válogatót tartott, aminek a
végén Nagy Gyula, jelentős spanyol és
hazai tapasztalatokkal rendelkező fiatal-
ember lett a kiválasztott. Az étlap kifeje-
zetten mértéktartó, szó sincs hetven, de
még tíz oldalról sem, amelyet egyszerű-
en nem lehet jó minőségben végigfőzni.
Összesen alig két tucat fogás található
az egyetlen oldalon, és ebben már benne
van a hideg előételtől a desszertig min-
den. Az étlap viszont 2-3 havonta változ-
ni fog a tervek szerint, nagyrészt szezo-
nálisán, kisebb részben pedig az erdélyi
konyha elemeinek a fokozatos megjelení-
tése folyamányaként. Ha mi most ajánl-
hatnánk, biztosan egy erdélyi kecske-
sajttal kezdenénk, utána jönne a csorba,
majd egy fűszeres mangalicakaraj, a leg-
végén pedig lefojtanánk az egészet egy
meggyes máktortával. És persze innánk
is hozzá, nem meglepő módon bort...

Mert a bor annyira közel áll Lenké-
hez, hogy a hozzáállást tekintve akár
borétteremnek is hívhatjuk a Chansont.
A legfőbb alapelv az volt, hogy semmi-
képpen sem a fősdor borait szeretné
kínálni, hanem egyedileg válogatott, az
ételekhez és a stílushoz legjobban pasz-
szoló, remek ár-érték arányú tételeket.
Szinte csak közvetlenül a termelőtől sze-
rez be, kisebb részben pedig a
sidewayz.hu-ra támaszkodik.

Ajtai Lenke nagy életet akar létre-
hozni a Chansonban: a zongora a hét
több napját sem tölti egyedül, musical és
persze borestek várják a látogatókat, el-
képzelései szerint egy igazi, városi talál-
kahellyé, egy kis oázissá tenné azt. Mert
kell egy ilyen hely...



CHANSON CAFE & RESTAURANT
1055 Budapest, Szalay u. 4.
T.: +36 30 951 0008
E-mail: info@chanson-etterem.hu
Web: www.chanson-etterem.hu

CSORBA ÉS SZÉKELYKÁPOSZTA

Olyan szóösszetétel, hogy csorba leves nem létezik, ugyanis a csorba már maga is levest jelent, mégpedig meglepő módon törökül. A csorba savanyú leves káposzta alappal, a savanyítás pedig eredetileg a kovászos uborka metódus szerint történt. A másik jelentős tévedés a székelykáposztához kötődik, annak ugyanis semmi köze Erdélyhez és a székelyekhez. A szóösszetételt Petőfi Sándor alkotta, aki így nevezte el a Székely József levéltá-
ros által a hajdani, Vármegye utcai Komló-kert étteremben kreált kúvét: a káposztaleves és a maradék pörkölt összeöntögetését.



BORFOLIÓ



TOKAJ STRIKES BACK

Talán emlékeznek rá még olvasóink, hogy tavaly ilyenkor a BORIGO történetének egyik legmélyebb morgoló-dását olvashatták a tokaji szárazborok kapcsán. Akkor elég alacsony pontszámok születtek, aminek elsősorban az volt az oka, hogy a borok jelentős részét lustának és hordósnak éreztük, mintha a gyümölcs messze került volna Tokajtól. Éppen ezért nagyon vártuk jelen tesztünket, és a szokásosnál nagyobb hangsúlyt is fektettünk a minták felkutatására. Ez ugyan csak részben sikerült, de szerencsére az eredmények ismeretében azt mondhatjuk, hogy a tavalyi eredmények csak kisiklásnak számítanak, és az évjáratí hatás (2007) jelentős részben magyarázza is azokat...

Merthogy a száraz tokaji borok átlag-pontszáma nagyon magas lett, valahol 84 és 85 között állt meg, ami azért nem semmi... A borok nagyrészt frissek és üdék, a savszerkezetek nagyon jók, a hordóvanília bennük pedig szerencsére jóval alacsonyabb, mint amit eddig tapasztaltunk. Öt csillagot (90 vagy több pont...) nem osztottunk ki, de három 89-es, egy 88-as és tíz 87-es is lett a 42-ből. Külön szeretnénk kiemelni a vadonatúj Szent Tamás Pincészetet, amelynek szakmai munkáját ifj. Szepsy István vezeti, és amelynek három dűlős furmintja egytől egyig kiváló volt. És ismét szólnunk kell a Patricius Furmintról, amely az előző két évi tesztet megnyerte, és most is majdnem...
Ugyanilyen kedvező a kép a kései

szüreteknél is. Ez a talán a könnyű édesnek is nevezhető kategória, amelyben persze igazi nagyágyúk is elindulnak sokszor aszúknak is becsületére váró beltartalommal és cukorral. Most is egy ilyen nyert, Demeter Zoltán (Fő)bora, amely egészen kivételes egyéniség, csak azért nem jövendelünk neki nagyon előkelő helyet az idei BORIGO 100-ban, mert előttünk van még az aszúteszt... De ismét nagyon szerettük Dr. Ungváry Krisztián borait és a minden évben remek Andante-t.
És még valami: tesztrovatunkat is megújítottuk, ez látható, egyre színe-sebbre és játékosabbra szeretnénk hangolni. Visszatér viszont a múltban kissé elhanyagolt három kiemelési rovatunk olvasóink még jobb tájékoztatása végett.

TESZT

METODIKA

BORIGO általában vakkóstolásokat tart, ezeket hívjuk reguláris teszteknek. Ennek nyomán közlünk „hivatalos” pontszámot, melyet a BORIGO számon tart és archivál. A teszteket minden esetben részletesen dokumentáljuk. A reguláris tesztek kizárólag a BORIGO részére készülnek, de néhány esetben közöljük egyéb kóstolások eredményét is – kizárólag olyan esetben, ha a körülmények olyanok voltak, ami a BORIGO szigorú standardjainak megfelelnek. Ez a következőket jelenti:

→ A tesztelők személye körütekintően lett kiválasztva. A BORIGO kizárólag olyan szakembereket kér fel tesztelésre, akik megfelelő képesítéssel és sok éves kóstolói tapasztalattal rendelkeznek. A BORIGO tesztjein nem vesznek részt „érdekelt” személyek. A BORIGO kóstolóson a segédszemélyzet is többéves ezirányú tapasztalattal rendelkezik.

→ A kóstolók nem ismerik a tesztrendet, és nem is tudnak arra következtetni. A BORIGO tesztjein minden esetben pohárban, egy másik, a tesztelők előtt elzárt helyiségből szolgálják fel a tételeket. A tesztelők a teszt megkezdése előtt csak a témát (pl. aszúk, pinot noir-ok, stb.) és a tételszámot ismerik.

→ A tesztelők a teszt során nem tudnak kommunikálni egymással. Nem közlünk olyan tesztet, ahol az egy bizottságban lévő tesztelők egy asztalnál ülnek, beszélgetnek, esetleg közösen alakítják ki pontszámaikat.

→ A tesztrend szakszerűen lett kialakítva. A BORIGO egyik szakértője minden esetben előkészíti a

tételeket, megállapítja, hogy a palack alkalmas-e a teszt-re, és megállapítja a tesztrendet. A borokat típusuknak megfelelő teszt sorba rakja. Ő maga a teszten már nem vesz részt, hanem szakmailag felügyeli azt, figyelve a körülmények betartására.

→ A fizikai körülmények megfelelőek voltak. A BORIGO a legkritikább esetben tesztel külső helyszínen. Ennek az az oka, hogy a borok szállítása, tárolása miatt nem oldható meg a szakmailag megfelelő teszt-előkészítés, hőmérséklet, feladás. A külső helyszín sok esetben sietségre is okot adna.

→ Amennyiben a fenti ismérvek bármelyike sérül, már csak től-ig pontszámot, vagy még azt sem közlünk. A BORIGO a nemzetközi 100 pontos rendszerben értékeli, arra törekedve, hogy a nemzetközi „koordináta rendszernek” megfelelő pontszámokat adjon, ezzel is elősegítve a magyar borok esetleges helyes külföldi megítélését. Ennek érdekében a teszt sorok rendszeresen tartalmaznak nemzetközileg már értékelt borokat, mégpedig azért, hogy a fent említett „koordináta rendszert” folyamatosan ellenőrizzük.

A pontszámok a kóstolók által adott pontszámok számtani átlagából keletkeznek, és a bor saját kategóriájában elfoglalt helyét mutatják meg. A kirívóan rosszul szerepelt tételleket visszakóstoljuk. Előfordul, hogy a BORIGO egy tételt több számában is értékeli. Ilyen esetekben minden alkalommal közöljük a korábbi pontszámot is. A teszt szöveg a következő információkat tartalmazza sorrendben: pontszám, termelő, bornév, évjárat, borleírás, ár, a borleírást készítő monogramja. Bizonyos esetekben közöljük a forgalmazót és a származás helyét is.

96-100 pont	Nemzetközi mércével mérve is klasszis bor.
90-95 pont	Egészen kivételes, „ötszillagos” bor.
86-89 pont	Remek bor, mely mindenképpen ajánlható.
80-85 pont	Tökéletesen megcsinált, jó bor.
75-79 pont	Átlagos, jól iható bor.
70-74 pont	Kisebb bizonytalanságot mutató bor.
60-69 pont	Átlag alatti, hibás bor; nem ajánlott.
50-59 pont	Előregedett, értékelhetetlen bor.

KIEMELT OLDALAINK

BORIGO GYŰJTEMÉNY: Itt azokat a tételeket ajánjuk, melyek alkalmasak lehetnek hosszabb fektetésre, érdemes belőlük akár nagyobb tételt is elraknunk.

BORIGO VÁLOGATÁS: Azon borok gyűjtőhelye, melyek tesztjeinken remekül szerepeltek, és amelyek már most nagy figyelmet érdemelnek.

BORIGO AJÁNLAT: A legjobb ár-érték aránnyal rendelkező tételek akár mindennapi fogyasztásra is.



ERCSEY DÁNIEL

A Wine & Spirit Education Trust Advance végzett hallgatója, a BORIGO szerkesztője. [ED]

BÁNYAI GÁBOR BOTOND
A BORIGO alapítója és főszerkesztője, 1999 óta kóstol rendszeresen különböző kiadványok – elsősorban persze a BORIGO részére. Több nemzetközi borverseny állandó szakértője. [BGB]



BENEDEK PÉTER

Mártai borász, a Wine & Spirit Education Trust Advance végzett hallgatója.



OROSZLÁN TAMÁS

A Wine & Spirit Education Trust Advance végzett hallgatója, a Tokaj Hétszóló kereskedelmi igazgatója.

TOMPA IMRE
Okleveles borbíró, megszámlálhatatlan boros könyv és publikáció szerzője. 2005 óta a BORIGO munkatársa, egykori főszerkesztője.



HERCZEG ÁGNES IW

A Wine & Spirit Education Trust diploma kurzusának végzett hallgatója, Nemzetközi Borakadémikus. Harmadik éve kóstol a BORIGO-val.

BORIGO GYŰJTEMÉNY

94 Demeter Zoltán
Tokaji Főbor 2008

Mély arany a szín, egészen kivételesen intenzív az illat, és nem is tipikus Tokaj: kicsit rheingaus, pézsmás, zöld- és keleti fűszeres tömeg, amely karakter tekintetében verhetetlen. Szájban hihetetlen intenzitás, tömörség és szájbetöltés, gazdagsága felsorolhatatlan. Hosszú és tökéletes. 9 350 Ft - BGB

**90 Gróf Degenfeld**
Andante 2007

Nagyon gazdag, inkább a citrusos, mint a kaj-szis vonulatot bemutató illatvilág, kiegészítőként jelentős fűszerbolt. Szájban hihetetlenül gazdag, a citrusos vonal itt is győz. Vastag és tömör a struktúra, kissé anakronisztikus a citrusos vonallal, a bor mégis összeáll és működik. Remek lehet étellekkel is... 5 400 Ft - BGB

**90 Vayi Pince**
Tokaji Cuvée 2008

Közepesen intenzív, de egészen gazdag illat, benne kandírozott narancs és ananász, kifejezetten karakteres fűszerkészlet, komoly részletek és gazdagság. Tömör a struktúra, kivételes a savkészlet, a bor úgy tud légies lenni, hogy közben kivételesen telt is. Semmi nehézség. Hosszú, csábító, ragyogóan iható tétel. (BORIGO 2009. december: 89 pont) NA - BGB

**89 Erzsébet Pince**
Tokaji Furmint Király Dűlő 2009

Visszafogott illat, melyben az érintésnyi hordó-vanília mellett leginkább a termőhely gazdagságát lehet felfedezni: virágos, gyümölcsös részletek és vagány mineralitás. Kóstolva nagyon hasonló, a savszerkezet lendületes, a bor rendkívül gazdag, ugyanakkor a hordóhatás még kicsit uralja a bort és egy kis porosságot okoz. Ezzel együtt a legnagyobb reményekre jogosít. NA - BGB

**89 Szent Tamás Pincészet**
Percze Furmint 2009

Vastag, orrbetöltő illat, melyben a gyógygyöngyök, az ásvány, és egy nem is visszafogott hordóhatás a domináns. Kóstolva elegáns hatást kelt, bár a fája még fiatalos, teste komoly, alkoholja szintén. Ugyanakkor részletei alig felsorolhatóak: érett gyümölcsök, fűszerek, sósság. Komoly potenciál. NA - BGB

**88 Szent Tamás Pincészet**
Szent Tamás Furmint 2009

Vaníliás kezdet, elsőre csak a fa mutatkozik, de később nagyon komoly beltartalom bontakozik ki: elképesztő ásvány meg a furmint. Vagány, szikár szerkezet, mégis picit magas alkohol. Nagyon fiatal bor, melynek talán csak azt lehet felróni, hogy savérzete visszafogottabb... Nagyananyag, de még sokat kell várni rá. NA - BGB



A BORIGO tesztrovatának
Stölzle poharait biztosítja a

CSONKAGROUP



Évenkénti több, mint 30 millió darabos értékesítésével a Stölzle Lausitz világszerte az italgyártók, borosgazdák és hotelek kiemelt ellátója. A legmodernebb gyártási technológiával készített formagazdag, kristálytisza poharak optimális arányban ötvözik az igényes design és az elengedhetetlen funkcionalitást.

A speciális forrasztási illetve húzási technológiának köszönhetően olyan üvegek keletkeznek, melyek a kehely és a szár közti toldásmentes, folyamatos átmenetnek és a kiváló üvegelosztásnak köszönhetően megközelítik a szájjal fújt üvegek különleges minőségét.

Az ólommentes kristályüvegek csillogása, csengése valamint nagy törés- és mosogatógépállósága optimális ár-érték arányt biztosít.

A Stölzle Lausitz poharak kizárólagos
magyarországi forgalmazója:

Csonka és Fiai Kft.

9400 Sopron, Baross u. 24.
Tel.: 06 99 512 010 • Fax: 06 99 314 491
info@csnkgroup.com • www.csnkgroup.com

A poharakat megvásárolhatják:

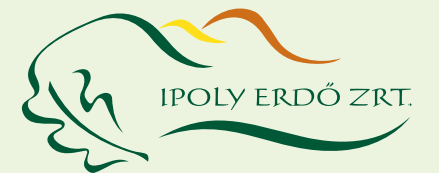
Glas-Shop.net webáruházban
info@glas-shop.net • www.glas-shop.net

Soproni Kékfrankos Kft. • Tel.: 06 30 231 44 21

A borkóstolás, borozás
elengedhetetlen tartozéka a
jó pohár, melynek formája
és minősége alapvetően
meghatározza a
kóstolás élményét.



www.csnkgroup.com



- erdei iskola
- látogatóközpontok
- erdei játszótérek és sportpályák
- tanösvények és bemutatóhelyek



PROJEKT MEGNEVEZÉSE:

**IPOLY ERDŐ ZRT.
KOMPLEX
ÖKOTURISZTIKAI
FEJLESZTÉSE
ÉMOP-2.1.1/B-2F-2009-0022**

Projekt helyszínek:

Balassagyarmat-Nyíres, Diósjenő,
Hollókő-Rimóc, Szende-hely-Katalinpuszta

A projekt az Európai Unió támogatásával,
az Európai Regionális Fejlesztési
Alap társfinanszírozásával valósul meg.



87 Homonna Attila Tokaji Furmint Birtokbor 2008

Telt, rendkívül ásványos illat, melyben ez utóbbi mellett az illat egyéb komponensei alig tudnak érvényesülni. Ha igen, azok leginkább virágosak, almások. Szájban nagyon hasonló, savai némi-képp lemaradnak talán, bár részletei számosak. Visszafogott hordóhatás, mégis egy kis porosságot okoz. Gazdag bor, ugyanakkor nem képez a szájban egységet. Bortársaság, 3 950 Ft - BGB

87 Lenkey Pincészet Korposd Furmint 2007

Visszafogott illat, de utánaszagolva egészen részletgazdag: ásvány, virág, sőt keleti fűszerek. Szájban szikáran elegáns, a savak egészen vagányak, a bor mégis betölti a száját. Tény, hogy előkerül egy kis vanília, ami lefed a részletekből és viszkis-füstös édességet okoz. Még mindig fiatal bor, idő kell neki, annak ellenére, hogy egy kis almas felhang feltűnik a lecsengésben. NA - BGB

87 Szent Benedek Pincészet Tokaji Furmint Szent Tamás 2008

Visszafogott illatintenzitás, benne pici fa, meg nagy furmint, meg ásvány ami sós. Szájban légi-es szerkezet, talán jobban is mint kéne, így a hordó pici jobban érezhető a keleténél. Nem vastag, szikáran elegáns bor, amelynek remek a savszerkezete, és ez igazán messzire viheti. Még nagyon fiatal, de csillogó bor, melyre érdemes várni. 4 500 Ft - BGB

87 Tokaj Kereskedőház Tokaji Sárgamuskotály Grand Selection 2009

A fajta lendületével kezd, betölti az orrot, semmi hordóhatás, csak a kandírozott fehérgyümölcsök. Szájban egyensúlyos, a bor betölti a száját, és érdekes módon az ornamentika is ilyen. Nagyon klassz struktúra. Kifejezetten szép, részletgazdag, élvezetes bor hosszú echóval. NA - BGB

Merthogy a száraz tokaji borok átlagpontoszáma nagyon magas lett, valahol 84 és 85 között állt meg, ami azért nem semmi...



86 Béres és Szőlőbirtok és Pincészet Diókút Hárslevelű 2008

Illatában vajás-körtés jegyek, kevéske kopasz-barack, némi tengeri só. Kóstolva virgocok savak, közepes test, barack, lila virágok, főként ibolya, akácméz, citrusok. Jó struktúrája bor, amelynek talán lehetne egy kicsit több mélysége. Ezzel együtt szép, elegáns, és érdemes még tartogatni is. 2 100 Ft - ED

86 Disznókő Tokaji Hárslevelű 2007

Illatában intenzív és vagány, a fajta igazi lendületével, mézes-virágos háttérrel. Szájban visszafogottabb, a savszerkezet nem egyensúlyozza eléggé az egyébként meglévő gazdagságot. Telt, nagyon jól iható bor, de biztosan nem lesz már felfelé vezető az útja. (BORIGO 2010 február: 87 pont) 3 000 Ft - BGB

86 Királyudvar Sec 2009

Közepes citrom szín. Ásványos, toastos illatvilág, mellette vanília és egy kis bors, lehetetlen-norm virágosság a háttérben. Szájban szép savak, vibráló karakter, ásványosság, kevés fehér virág, ananász, őszibarack, némi fás vonal. Egy kis maradékcuki kerekíti a kortyot. A lecsengésben a fa kissé előtérbe nyomakodik, de az összkép igen jó. 4 600 Ft - ED

86 Pannon Tokaj Tokaji Hárslevelű Dominium 2006

Illatában a minerális jegyek keverednek a barackos, mézes volnallal, kiegészülve némi akácvirággal, levesfűszerrel. Szép, komplex illat. Kóstolva közepesenél nagyobb test, feszes textúra, gyönyörű savak. Nem nehézkes a bor, az ízjegyekben feltűnnek a fehér húsú gyümölcsök, barack, körte, kevéske ananász, majd méz, ásványosság, és némi fa is. NA - ED

86 Patricius Borház Tokaji Sárgamuskotály 2009

Vidám fajtajellel az illatban, benne réti virágok, parfüm friss citrusok, egres. Szájban nagyon jó szerkezet, a fajta parfümjé nem uralkodik el, inkább megjelenik egy leheletnyi ásvány. A test nem nagy, de nem is kicsi, nem lóg ki az alkohol, elegáns a struktúra. Remek és lassan is oszlik a vagány fűszerkészlet okán... 2 000 Ft - BGB

86 Szent Benedek Pincészet Tokaji Furmint 2006

Illatában vajás mézes jegyek, érett őszibarack, kevéske vanília, egy pici földes jegy. Kóstolva közepes test, ásványos karakter, de a citrusok túlonlól felülírnak mindent. A savak szépek, a fa még érezhető, de ez be fog épülni. A lecsengést sajnos a citrom uralja. 2 200 Ft - ED

86 Tokaj Kereskedőház Tokaji Furmint 2009

Illatában szép ásványos jegyek, kevéske vaj, mellette körte, ananász, licsi, déligyümölcs-kavalkád. Kóstolva közepes test, krémes textúra, szép savak. A déligyümölcsök itt is feltűnnek, főleg ananász, némi zamatos alma kíséretében. Szép bor, de mind a fajta, mind a termőhely a háttérben... 700 Ft - ED

85 Chateau Dereszla Száráz Fordítás 2004

Kissé fedett illattal nyit, mely lassan szellőzik, és akkor sokkal inkább aszús, mint száraz szamorodnis aromák kerülnek elő mögüle: botritisz, narancs, kopaszbarack. Szájban nem teljesen száraz, és az aszús vonal is folytatódik. Mellette egyensúlyja jó, savai vagányak, egy kis csersav is érezhető. Ritka madár, a véletlen fújta be az ajtón, nem bírtuk ki, hogy meg ne írjuk... NA - BGB

85 Lenkey Pincészet 7 Dűlő 2006

Illatában medvecukor, ásványos jegyek, kopasz-barack, friss babérlevél. Kóstolva közepesenél nagyobb test, krémes textúra, szép savak, vibráló elegancia! Az ízképben az ásványos jegyek mellett egy pici kesernye, szőlő és körte, zöldfűszerek. Szép bor, de az illat alapján többet várunk. 2 500 Ft - ED

85 Lenkey Pincészet Úrágya-Holdvölgy Hárslevelű 2006

Közepes arany szín. Illatában érett szőlő, cseresznye virág, kevéske bors és vanília, vajás jegyek. Kóstolva közepesenél nagyobb test, szép savak, ásványos karakter, méz, barack, érezhető maradékcukor. Kerek a bor, behízeglő, de talán a maradékcukor nélkül lenne igazi karakter. 2 750 Ft - ED

85 Majoros Birtok Tokaji Sárgamuskotály 2009

Érdekes, kicsit rusztikus, de igazán sárgamuskotály illat, melyben messziről visszhangzik a borvidék és készítő keze nyoma is felismerhető. Szájban telt, jellegzetes, csábító, talán kicsit túlzóan virágos is, egy kis elegancia kéne csak még. Nagyon jól iható. 1 600 Ft - BGB

85 Sauska-Tokaj Cuvée 113 2009

Illatában erős vajás érzet, mellette friss szőlő, barack, enyhe löszös mineralitás, abból a hűvös fajtából, amiről az emberfia a jégkorszakra és az északi szelekre asszociál. Kóstolva közepes test, határozott savak. Lassan nyíló, fehér húsú gyümölcsöket és továbbra is enyhe mineralitást mutató bor. NA - ED

85 Tokaj Oremus Mandolás Furmint 2009

Illatában nagyon erős ásványosság, riolitos, tu-fás, vulkanikus jelleg. Kóstolva sem hazudtolja meg önmagát, az ásványos jegyek mindent visznek, kicsit túlságosan is... A savak határozottak, a fa egy icipicit még sok, az alkohol egy pöttyet melegít. Még nagyon fiatalnak hat. 2 600 Ft - ED

84 Ferdinánd Pincészet Tokaji Furmint Padi-hegy 2008

Halvány arany szín. Illatában kandírozott sárgabarack, vanília, szerecsendió, egy kis mineralitás. Kóstolva szép savak, közepes test, sajnos a fa egy kicsit még ráül a borra. Mellette barack, alma, és izgalmas ásványosság. A lecsengése közepes, a fa és az ásványok vezetnek. Az alkohol egy picit melegít a végén. NA - BGB

84 Szent Tamás Pincészet Nyúlászó Furmint 2009

Illatában szép ásványos jegyek, tűzkő, némi széna, földesség. Kóstolva közepes test, krémes textúra, közepes savak. Ha valamibe bele akarunk kötni, akkor kissé lomha a bor. Az ízében is az ásványosság dominál, abszolút terroir-bor-nak mondhatnánk. Kár, hogy emellett nem érvényesülnek a gyümölcsök, csak az egyelőre még zabolázatlan hordó. NA - ED

83 Béres Szőlőbirtok és Pincészet Omlás Furmint 2008

Közepes citrom szín, eléggé visszafogott illat, benne barack, halványan ásványosság, némi bors. Kóstolva közepes testet kapunk, valamint jó arányokat, a barack, a citrom, a fehér virágok újra megjelennek. Igazán kellemes, elegáns texturájú bor, melynek lecsengését megzavarja egy kis füstös-kesernyét jelleg. 1 700 Ft - ED



83 Breitenbach Pince
Ordinarium Furmint 2008

Közepes citrom szín. Illatában citrusok, kemény-lombú növények virágai. Kóstolva közepes test, kissé melegít az alkohol, a savak szépek, az ízképet a barack és a citrusok vezetik, némi méz és ásvány kíséretében. Karakteres bor, amely megosztotta a kóstolókat. 1 900 Ft - ED

83 Dobogó Pincészet
Betsek Furmint 2009

Illatában méz, barack, enyhe karamellizált jegyek, kevéske füst. Kóstolva közepes test, szép savak, mives struktúra, de egy icipicit kilóg az alkohol, de igazán nem zavaróan. Főként a fás jegyek uralkják a bort, de azért kevéske szőlő és barack még odafér a bors és a tölgymellé. A fa a lecsengésben már nem ennyire elnéző, a bor még fiatal. 3 300 Ft - ED

83 Dorogi Testvérek Pincészete
Tokaji Furmint Előhegy 2008

Illatában körte, vaj, egres, kandiscukor. Kóstolva komoly test, szép textúra, bár kissé lomha a bor. A savak szépek, az ízek kissé visszafogottak, főként barack, grapefruit, és meglepő módon a homár édeskés mellékíze. A lecsengésben aztán huzárós vágtaával előretör a hordó mindent elsöpítő lendülete. Fiatal, talán még kicsit rendezetlen tétel... NA - ED

83 Disznókő/Sárga Borház
Tokaji Furmint 2008

Illatában mályva, zsálya, vaj, karamellizált barack, enyhe ásványos jegyek. Kóstolva közepes test, szép savak, kár, hogy a citrusok vezetik a kortyot, egy érintésnyi paprikás jelleggel karöltve, amely valahogy nem való oda. Egydimenziós bor, a struktúra is kissé lemarad, az illat többet mutatott. 1 000 Ft - ED

82 Gróf Degenfeld
Tokaji Furmint 2009

Halvány citrom szín. Illatában érett szőlő, kevéske méz, némi alma, enyhe toast. Kóstolva közepes test, kissé túlzó savak, enyhe mineralitás, némi tejszínes háttér, citrusok, csipetnyi szőlő és barack. A lecsengése a struktúra okán rövidebb a vártnál. 1 600 Ft - ED

82 Lőrincz Pincészet
Tokaji Furmint Birtokbor 2009

Illatában vaníliás jegyek, némi grillázs, karamell, kevéske frissen őrölt feketebors, gyümölcsök csak a háttérben. Kóstolva közepes test, a fa mindent felülír, takarja a többi ízjegyet. Füst, bors, közepes savak, csipős őrölt paprika a nyelv hegyén. A lecsengésben tejkaramella és citrom. NA - ED

82 Pannon Tokaj
Tokaji Furmint Dominium 2006

Közepes citrom szín. Illatában dió, mogoró, sherryes illatvilág, egyértelműen oxidált jelleg. Kóstolva folytatódik a dolog, száraz sherryket idéző olajos magvak, némi reszelt alma, zöld dió. A lecsengés is szamorodnis. NA - ED

82 Royal Tokaji
Tokaji Furmint 2009

Illatában kajsziarack, izgalmas sós-ásványos jegyekkel kiegészülve. A háttérben némi foszforos-gyufás füstösség, mazsola illata. Kóstolva közepes test, mintha kicsit lomha lenne a bor. A savak szépek, a barackos ízjegyek mellett némi karamell is felbukkan, mindezt éintésnyi maradékukor kerekíti. 1 500 Ft - ED

81 Fülek Pincészet
Tokaji Furmint 2005

Halvány arany szín. Illatában egyértelmű szamorodnis jelleg, toast, olajos magvak, dió, mogoró. Egy jóféle manzanilla sherryre hajaz! Kóstolva közepes test, citrusos primőr aromák, majd újra az olajos magvak, némi maradékukor, méz. A végén sajnos keserű ízjegyek. Kár érte! NA - ED

81 Lőrincz Pincészet
Tokaji Sárgamuskotály 2009

Tiszta és szép illat, még vastag is, a sárgamuskotály csak visszafogottan érződik. Kicsit rusztikus, de nem rossz értelemben, hanem inkább telt és meglepő parfümöt is mutat. Kerek, szájbetöltő bor, viszont tény, hogy azt alkohol némi-képp eluralkodik a vége felé. NA - ED

81 Majoros Birtok
Tokaji Hárslevelű 2009

Illata intenzív, benne alma, körte, túlérlett jegyek. Szájban is ugyanilyen, kiváló alapanyag, ugyanakkor a kissé lemaradó savszerkezet miatt a bor közepén lustává válik. Gazdag az ornamentika, a bor tulajdonképpen jól iható, de a savszerkezet a hosszára is hatással van. NA - ED

81 Majoros Birtok
Tokaji Furmint Deák 2009

Illatában mazsola, rózsalugas, édeskés keleti fűszerek kavalkádja, kókusz, arab sütemény. Kóstolva sajnos nem azt adja, amit az illat alapján várni lehet. A struktúra kissé lemarad, a savakkal együtt, így nem áll össze a bor ízképe. Lecsengésében toast, néminemű citrusok. NA - ED

80 Tokaj Kereskedőház Tokaji Furmint
Barrique Grand Selection 2009

Illatában egyértelműen virágméz és mediterrán citrusok, és egy diós, oljos magvas karakter is felbukkan. Kóstolva közepes test, krémes, lágy textúra, viszont az toastos jelleg itt már egyértelműen levesz az élvezetből. A végén túlérlett barack és egy kis kesernye. NA - ED



TOKAJI ÉDES KÉSEI SZÜRETEK

94 Demeter Zoltán
Tokaji Főbor 2008

Mély arany a szín, egészen kivételesen intenzív az illat, és nem is tipikus Tokaj: kicsit rheingaus, pézsmás, zöld- és keleti fűszeres tömeg, amely karakter tekintetében verhetetlen. Szájban hihetetlen intenzitás, tömörség és szájbetöltés, gazdagsága felsorolhatatlan. Hosszú és tökéletes. 9 350 Ft - BGB

91 Tokaj Öremus
Tokaji Édes Szamorodni 2007

Visszafogott, de elsőre szinte tökéletes illat: nem emelhető ki semmi, ugyanakkor minden benne van. Szájban hasonló. Kiváló szerkezet, selymes, mégis karakteres savak, kiváló komplexitás botritisszel, mélységgel, kajsziával. Ebben a kategóriában egészen rendkívüli tétel, amely magában és étellel együtt is kiváló! 2 600 Ft - BGB

90 Gróf Degenfeld
Andante 2007

Nagyon gazdag, inkább a citrusos, mint a kajszis vonulatot bemutató illatvilág, kiegészítőként jelentős fűszerbolt. Szájban hihetetlenül gazdag, a citrusos vonal itt is győz. Vastag és tömör a struktúra, kissé anakronisztikus a citrusos vonallal, a bor mégis összeáll és működik. Remek lehet étellekkel is... 5 400 Ft - BGB

90 Vayi Pince
Tokaji Cuvée 2008

Közepesen intenzív, de egészen gazdag illat, benne kandírozott narancs és ananász, kifejezetten karakteres fűszerkészlet, komoly részletek és gazdagság. Tömör a struktúra, kivételes a savkészlet, a bor úgy tud légies lenni, hogy közben kivételesen telt is. Semmi nehézkesség. Hosszú, csábító, ragyogóan iható tétel. [BORIGO 2009. december: 89 pont] NA - BGB

88 Royal Tokaji
Áts Cuvée 2008

Közepesen intenzív, inkább érett, kenyérhéjas, toastos, csonthéjasokkal tűzdelt illatvilág. Később előkerül az érett kajszi lekvár is. Szájban egészen kiváló: a kajszi van az előtérben, de még a citrusok is megjelennek és egész komoly mélységet ér el a dolog. Csábító, nagyon jól iható, édességében is eltalált valami... 2 300 Ft - BGB

87 Barta Pince Tokaji Furmint-Muskotály
Öreg Király dűlő 2008

Az egyik legelegánssabb édesbor illat... Nem lehet kiemelni belőle semmit, de minden ott van, a finom pézsmás-zöldfűszeres karaktertől a kajsziilekvárig. Szájban hasonló. Az édesség ugyan nem határtalan, vagy nagyon mély, de a részletek sokasága kárpótol. Ráadásul az édesség nem nyomja el a mineralitást! Kivételes bor, hosszú, komplex végkifejlettel. [BORIGO 2009. december: 85 pont] 5 500 Ft - BGB

87 Fülek Pincészet
Pallas Furmint 2005

Illatában vajasság, citrusok, őszibarack. Kóstolva szép savak, közepes test, a cukor szépen kerekíti a bort, mellette főként aszalt barack, kandírozott gyümölcsök. A lecsengésben is a már jelzett ízjegyek bukkannak fel. Jól iható, élvezetes bor, magában és gasztróban is jól működhet. NA - ED

87 Vayi Pince
Tokaji Válogatás 2009

Visszafogott illat, amelyből elsőre nehéz bármit kiemelni. Szájban viszont kifejezetten gazdag: remek botritisz, a citrusok, a kajsziarack, a körte és rengeteg fűszer-részlet kapható... A struktúra tömör és szinte harapható, a savak játékosak, egy kis csersav befigyel a végén, ez levesz a krémeségből. 2 500 Ft - BGB

86 Béres és Szőlőbirtok és Pincészet
Édes Szamorodni 2007

Világos szín, visszafogott illatában kis toast, mellette kandírozott citrusok tömege. Szájban az édesség közepes, és talán nem teljesen egyensúlyozza ki a struktúra savas-csersavas elemét. Ilyen módon a bor hosszú ugyan, de talán nem elég mély. Étélhez viszont kiváló lesz! 3 200 Ft - BGB

86 Gróf Degenfeld
Fortissimo 2008

Intenzív illat, benne nem szokványos, inkább rheingaus jegyek jelentős zöldfűszer készlettel, vagány karakterrel. Szájban is hasonló, a savak egészen kivételesen játszanak, mindenhova eljuttatják a bort a szájban. Az édességérzet kiváló, pici csersav vagánnyá teszi, a bor hosszú és részletes. 2 700 Ft - BGB

86 Hudácskó Pincészet
Tokaji Furmint 2007

Intenzív, érdekes illat, a zöldfűszerek garmadája övez egy határozott, levezőldéséges (nem, nem vegetális!!) magot. Szájban egészen remek mélység és édességérzet, amely mellett a fenti fűszerkosár különösen szépen mutatkozik. Struktúrája krémes, savai klasszak, a bor szájbetöltő és csábító. Remek. NA - BGB

86 Királyudvar
Furmint Lapis 2009

Közepes citrom szín. Illatában elsőre kissé visszafogott, barack, méz, szőlőlé, egy kis szalma és toast, avar. Kóstolva igen szép savkészlet, fehér húsú gyümölcsök némi déli beütéssel, selymes struktúra, közepesnél egy lehetetnyit nagyobb test, hosszú lecsengés. Nagyon szép, elegáns tétel, mely most van összeérőben. NA - ED

86 Pannon Tokaj
Cuvée Dominium 2006

Mélyebb szín, érett, inkább kenyérhéjas, toastos jelleggel, olajos magvakkal, ikrás mézzel és baracklekvárral. Kóstolva a díszítők ugyanezek, a struktúra közepesen vastag, szájbetöltő, egy kis csersavval a nyelven. Kifejezetten élvezetes lecsengés, talán a csersav kicsit hosszabban marad, mint ideális lenne. [BORIGO 2009. december: 88 pont] NA - BGB

86 Tokaj Kereskedőház
Tokaji Késői Arany 2009

Karakteres illat, benne a citrusok mellett jelentős fűszerkészlet: kurkuma, kapor, tárkony, tea. Szájban gyakorlatilag ugyanezekkel találkozhatunk, de ott van még a remek édesség érzet és egy kis csersav is, amely a savakkal együtt messzire viszi. Igazán szép, karakteres tétel, amely önmagában is megállja a helyét. NA - BGB

85 Disznókő
Tokaji Késői Szüret 2009

Csábító, kerek, édes-mézés, citrusos illat, mely lendületes és vagány. Kóstolva az édességérzet egyensúlyos, a savak kifejezetten játékosak, mellettük a kiegészítők számosak: kandírozott citrusok, zöldfűszerek, pézsmá. Kifejezetten csábító tétel, de tény hogy lehetne még részletgazdagabb... 2 800 Ft - BGB

85 Disznókő/Sárga Borház
Tokaji Hárslevelű Késői Szüret 2007

Intenzív illat, benne a friss fehérhúsú gyümölcsökön kívül egyfajta rheingaus-pézsmás karakter, ami nagyon vagány külsőt kölcsönöz. Szájban kissé kevésbé testes, mint az illat alapján várnánk, de így is nagyon jó a struktúrája: egyensúly, elegancia, jól ihatóság, karakter. Talán lehetne egy kicsit mélyebb. 1 800 Ft - BGB

85 Tokaj Hétszőlő
Tokaji Kövérszőlő 2007

Kifejezetten csábító, citrusos, cukorkás, de semmiképpen sem gejl illat, amelyből még a virágos-fűszeres jegyek is előkerülnek. Szájban is hasonló háttér, a szerkezet finom, de talán lehetne mélyebb, az édességérzet éppen eltalált. Egy kis csersav is megjelenik a végén. A bor jól iható, csábító, gasztróban jolly-joker. 3 800 Ft - BGB

84 Dobogó Pincészet
Mylitta 2008

Kifejezetten karakteres, a kandírozott citrusokat élénken megjelenítő, bár némiképp visszafogott illatvilág. Szájban éppen eltalált édességérzet, a savak és a kis csersav pont jól egyensúlyozza. A kandírozott citrusok (főleg az ananász) visszatérnek. Csábító, jól iható tétel, gasztróhoz kiváló. NA - BGB

84 Pannon Tokaj
Fordítás 2007

Világos szín, közepesen intenzív illat, amely egészen speciális: hűvös menta, egyéb zöldfűszerek, zeller, citrusok és cukorkáik. Szájban hasonló, a savszerkezet vagány, ez viszi előre, a cukorkás jelleg itt is előkerül. Egyensúlya jó, a struktúra ugyanakkor lehetne mélyebb. Viszont lecsengése, hosszu, és ételhez biztosan kiváló. NA - BGB

83 Breitenbach Pince
Borbála Cuvée 2006

Visszafogott illatában érett jegyek, úgymint toast, karamell, méz, baracklekvár, mogyoró. Szájban éppen eltalált édességérzet, egy kevés csersav vagányítja, az egyensúly rendben van. Kóstolva is megjelennek az illatban érzettek, ugyanakkor tény, hogy lehetne kicsit részletgazdagabb és karakteresebb. 2 500 Ft - BGB

83 Disznókő/Sárga Borház
Sárgamuskotály Késői Szüret 2009

Világos szín, citrusos, kifejezetten virágos és parfümös illat, de nem megy túl azon a bizonyos határon... Szájban az édesség éppen klassz, nem kevés és nem gejl, a savak és a citrusok szépen egyensúlyoznak. A gyümölcsösség a legfőbb erénye, és ráadásul a mélysége is megvan, jól íható, szerethető, ételhez pláne... 1800 Ft - BGB

83 Disznókő/Sárga Borház
Édes Szamorodni 2007

Élénk illatvilág, benne édes-mézes-kalácsos háttér, kandírozott gyümölcsök, finom kis zöldfűszerek. Kóstolva jó egyensúlyt mutat, az édesség közepes, a struktúra betölti a száját annak ellenére, hogy egy kis él – tannin formájában – megjelenik. Ezzel együtt jól íható, gasztronómiában nagyon jól használható valami. 1800 Ft - BGB

...Demeter Zoltán (Fő)bora, amely egészen kivételes egyéniség, csak azért nem jövendelünk neki nagyon előkelő helyet az idei BORIGO 100-ban, mert előttünk van még az aszúteszt...

83 Tokaj Kereskedőház
Tokaji Hárslevelű 2009

Vidám és intenzív illat tiszta gyümölcsösséggel, réti virágokkal, hársmézzel. Szájban közepes édességet kapunk, egészen kivételes egyensúllyal, finom struktúrával. Nagyon szépek a kiegészítők, a bort nagyon jó kortyolni, és tulajdonképpen csak az róható fel neki, hogy lehetne egy kicsit karakteresebb. 700 Ft - BGB

82 Ferdinánd Pincészet
Tokaji Fordítás

Közepes intenzitás, benne zöldfűszertömeg, paszternák, visszafogott gyümölcsök és egyéb fűszerek. Szájban közepes édesség, a savak egyensúlyoznak vele, a bor lendületes, ugyanakkor egy kis kesernyét is tartogat a legvégén. NA - BGB

82 Királyudvar
Tokaji Furmint Demi Sec 2009

Egészen érdekes illat: földes-avaros jegyek jönnek először, amelyet aztán követ egy kis toast, sok mineralitás, csak a háttérből előbukkánó gyümölcs. Szájban rendkívül jó a szerkezete, mégis karakteres, ugyanakkor egy kis érdekes tannin is felbukkan... Érdekes egyéniség, de megosztotta a kóstolókat. NA - BGB

82 Szent Benedek Pincészet
Remete 2006

Közepesen intenzív illat, benne határozott zöldfűszerkészlet mellett zeller, kicsi toast, gomba. Kóstolva közepes édességérzet, citrusos-savanykás háttér, csersav, kenyérhéj, méz. Struktúrája lehetne egységesebb, a bor mintha nem állt volna még össze teljesen. Gazdag részletek, mégis... 2 000 Ft - BGB

82 Vayi Pince
Novemberi Szüret 2009

Visszafogott illat, nagyon lassan nyílik, benne citrusos, mézes vonulat. Szájban is hasonló, az édesség visszafogott, egyensúlya jó, savai élékek, jól viszik előre a bort. Ami hiányolható, az talán a részletesség, nagyon sokáig kell várni, hogy megjelenjenek a fűszerek és a kandírozott gyümölcsök. Ételhez nagyon jól mehet. NA - BGB

81 Királyudvar
Tokaji Hárslevelű Lapis 2009

Földes-avaros jegyek és toast, karakteres ásvány. Szájban közepes édesség, nagyon finom kandírozott citrusok, egy kis olajos magvas háttér. Struktúrája finom, egy kis tannin mintha lebegne valahol, a bor még nagyon fiatal. A földes jegyek megosztóvá tették, bár a végén kifejezetten elegáns hatást kelt. NA - BGB

81 Szent Benedek Pincészet
Tokaji Hárslevelű 2007

Arany szín, közepesen intenzív, érettebb, inkább toastos-földes jelleg, melynek mélyén azért az érett gyümölcsöket is megeljük. Szájban közepes édességet kapunk, amely talán jobban elmélyíthetné a szerkezetet, így egy kis hiány jelenik meg közepén. De ornamentikája szép: zöldfűszeres, mézessütis, karakteres. 84

80 Disznókő/Sárga Borház
Tokaji Hárslevelű 2006

Érdekes, zöldfűszeres, karakterben szinte verhetetlen illat, viszont Tokaj maga egy kicsit a háttérbe szorul. Szájban leginkább a zöldfűszeres és a citrusos jelleg kerül elő, a savak pedig igen élénken dolgoznak: ez egy kis hiányt okoz a struktúrában. Jól íható, főleg ételekhez ajánlott. 1 000 Ft - BGB

80 Hudácskó Pincészet
Tokaji Hárslevelű 2008

Visszafogott illat mézzel, medvecukorral, lehetlenyi gombával és zöldfűszerrel. Kóstolva egyensúlyos képet ad, ugyanakkor nagyon visszafogott a karakter, a részletek lehetnének számosabbak. Kifejezetten étel mellé ajánlható, jól íható bor, amely lehetne mélyebb és karakteresebb. NA - BGB

80 Majoros Birtok
Tokaji Cuvée 2009

Karakteres illat zöldfűszerekkel, paszternákkal, citrussal, mogyoróval. Szájban is hasonló, az egyensúly remek, a struktúra még nagyon fiatal: itt-ott kiáll egy-egy él belőle, és egy kis tannin is megjelenik a nyelven. Étél mellé viszont nagyon jól fog menni. 1 600 Ft - BGB

80 Tokaj Hétszölő
Tokaji Hárslevelű 2009

Lendületes, citrusos illat, benne egy kis toast és virágos-parfümös háttér. Kóstolva is vidám karakter, a sav és a citrus lendületet ad neki. Tény ugyanakkor, hogy lehetne kicsit mélyebb, és a részletek is lehetnének többen. Viszont remek gasztróbor, amely szinte minden fűszeresebb étel mellé pár lehet. NA - BGB

JELEEN SZÁMUNKHOZ MINTÁT KÜLDÖTT PINCÉSZTEK

BARTA PINCÉSZET
3909 Mád, Rákóczi u. 81.
www.bartapince.com

BODROG BORMŰHELY
3917 Bodrogkisfalud, Petőfi Sándor u. 7.
www.bodrogbormuhely.hu

BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
3932 Erdőbénye, Lőcse dűlő
www.beresbor.hu

BREITENBACH PINCE
3917 Bodrogkisfalud, Klapka György út 38.

CHATEAU DERESZLA
3916 Bodrogkeresztúr, Felső u. 2.
www.dereszla.com

DEMETER ZOLTÁN
3910 Tokaj, Vasvári Pál út 3.
www.demeterzoltan.hu

DISZNÓKŐ
3931 Mezőzombor, Disznókő dűlő
www.disznoko.hu

DOBOGÓ PINCÉSZET
3910 Tokaj, Dózsa György út 1.
www.dobogo.hu

DOROGI TESTVÉREK PINCÉSZETE
3915 Tarcal, Arany János u. 7.

ERZSÉBET PINCE
3910 Tokaj, Bem u. 16.
www.erzsebetpince.hu

FERDINÁND PINCÉSZET
3909 Mád, Magyar u. 12.

FÜLEKY PINCÉSZET
3916 Bodrogkeresztúr, Iskola köz 15.
www.tokaj.org

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK
3915 Tarcal, Terézia kert 9.
www.degenfeld.hu

HOMONNA ATTILA
3932 Erdőbénye, Hunyadi u. 61.
www.homonna.com

HUDÁCSKÓ PINCÉSZET
3917 Bodrogkisfalud, Klapka út 35.
www.hudacsko-pince.hu

KIRÁLYUDVAR
3915 Tarcal, Fő út 92.
www.kiralyudvar.com

SZENT BENEDEK PINCÉSZET
3907 Tállya, Árpád tér 6.
www.szentbenedekpinceszeti.hu

LENKEY PINCÉSZET
3909 Mád, Táncsics M. U. 29-31.
www.lenkeypinceszeti.hu

LŐRINCZ PINCÉSZET
3917 Tállya, Bercsényi u. 9.
www.lorinczpinceszeti.hu

MAJOROS BIRTOK
3910 Tokaj, Pf. 25.
www.majorosbirtok.hu

PANNON TOKAJ
3934 Tolcsva, Arany János u. 14.
www.pannontokaj.hu

PATRICIUS BORHÁZ
3910 Tokaj, Kossuth tér 1.
www.patricius.hu

ROYAL TOKAJI
3909 Mád, Rákóczi u. 35.
www.royal-tokaji.com

SAUSKA-TOKAJ
3910 Tokaj, József Attila u. 2.
www.sauskatokaj.hu

SZENT TAMÁS PINCÉSZET
3909 Mád, Batthyány u. 51.
www.szenttamas.hu

TOKAJ HÉTSZŐLŐ
3910 Tokaj, Bajcsy-Zsilinszky Endre út 19-21.
www.tokaj-hetszolo.hu

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ
3934 Tolcsva, Petőfi Sándor u. 36-40.
www.crownstates-tokaji.com

TOKAJ-OREMUS
3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky Endre u. 45.
www.tokajoremus.com

VAYI PINCE
Dr. Ungváry Krisztián

