

# Üdvözljük a ROZSDAMENTES VILÁGBAN

BÉKÉSI PÁLINKAFŐZDE,  
Békés

BÉLA BORÁSZAT  
Imrehegy

BESTILLO PÁLINKAFŐZDE  
Boldogkőváralja

BOLYKI JÁNOS  
Eger

BÚJDOSÓ SZŐLŐBIRTOK  
Balatonboglár

HAGYMÁSI JÓZSEF  
Eger

HUDÁCSKÓ JÁNOS  
Bodrogkisfalud

LEJÓKER 97 KFT  
Kiskőrös

JACKFALL BORMANUFAKTÚRA  
Villány

KATTRA PINCÉSZET  
Etyek

LISICZA BORHÁZ  
Pécs

OSZVALD LAJOS  
Somló

PANNON TOKAJ  
Tolcsva

PÓCZ PINCÉSZET  
Balatonlelle

FAKTOR KFT  
Szekszárd

SZICSEK PÁLINKAFŐZDE  
Tiszaföldvár

TARDI JÁNOS  
Eger

ROZSDAMENTES BORÁSZATI ÉS ÉLELMISZERIPARI TARTÁLYOK  
ÉS BERENDEZÉSEK GYÁRTÁSA

Csúzi Antal 6237 Kecel, III. körzet 78.  
Tel./Fax: +36-78/420-408 - Mobil: +36-70/337-35-38 - E-mail: info@csuzi.hu www.csuzi.hu

K Ö Z É P P O N T B A N A B O R

BORIGO.HU

# BORIGO

BORIGO

Nr. 39 2011. FEBRUÁR

A NAGY POHÁRVÁLASZTÓ



## A NAGY



## POHÁR



## VÁLASZTÓ



GENIUS LOCI  
Légi Ottó



TŐKÉSEK...  
Mátrai fiatalság



MIT/MIVEL/MIÉRT  
Főzőcske borokkal





# SIDEWAYZ

BOROK KÖZEL HOZZÁD...

## KÖZÉPPONTBAN...

PÁRLATOK  
ALÁNDÉKOK  
KIEGÉSZÍTŐK, POHARAK, KÖNYVEK  
KÓSTOLÁS MINDEN NAP  
RENDEZVÉNYEK  
[www.sidewayz.hu](http://www.sidewayz.hu)



T.: +36 1 299-0199  
H-P: 11:00-18:00  
1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.

[www.sidewayz.hu](http://www.sidewayz.hu)

[www.sidewayz.hu](http://www.sidewayz.hu)

JACKFALL BOROK VILLÁNYBÓL

[www.sidewayz.hu](http://www.sidewayz.hu)

PINOT NOIR MINDEN MENNYISÉGBEN

[www.sidewayz.hu](http://www.sidewayz.hu)

MINŐSÉGI PALACKOS BOROK



# BORIGO

O N L I N E



Lapozza digitálisan is!

Bányai Gábor Botond



## NÖVEKEDÉSI SZEZON

**N**os, most hogy nyolcadikosok lettünk, úgy döntöttünk, növünk is egy picit, és tényleg, pont fél centivel lettünk nagyobbak, igaz nem hosszabban, hanem széltében. Nincs ennek semmi célja, egyik nap ránéztünk az újságra, és úgy éreztük, hogy jó lenne... Persze azért van egy kis célja is: Mint látható, az újság megjelenése, *léjautja* jelentősen más lett, ezen megjelenés kidolgozásához pedig jelentős segítséget nyújtott az a fél centi is... De összefoglalva: izgalmas időszakon vagyunk túl, hiszen igen nagy munka egy ilyen váltás, kicsit késtünk is így a megjelenéssel, de reméljük olvasóink is úgy gondolják, ahogy mi: megérte...

De belül is vannak változások: az egyik, hogy a gasztronómia immár minden számban megjelenik majd, mégpedig *Mit/Mivel/Miért* rovat címen, Herczeg Ágnes tollából. Ági tavaly hasonló témában könyvet is írt az év vége felé, a BORIGO is hírt adott róla. Ezt a témát ezentúl fokozatosan továbbfejti lapunk oldalain, és ennek nagyon örü-

lünk, hiszen a borkultúra legfontosabb elemének tartjuk az étel-bor párosítási tudást és tapasztalatot, ezt szeretnénk edukálni jelen rovatval.

Változik a publik szerkezete is. Eddig a *Lecsengés* szerepe kicsit káosz-szos volt, hiszen néha vezércikk volt, néha irodalom, nos most ezt a szerepet kitisztítottuk: a lap végén minden alkalommal irodalommal találkozhat az olvasó, melléje pedig, a *Hírszűret* után megjelenve elindítottuk *Blabla* című rovatunkat, itt próbálunk meg hangot adni a borászatot érintő fontos gondolatainknak.

És akkor lássuk a 2011-es első szám fontos elemeit: a címlapon az szerepel, hogy *Nagy Pohárválasztó*. Persze, hogy nem csinált még ilyesmit magyar magazin, nekünk is nehéz volt összehozni... Két tipikus magyar borfajtának, a tokaji aszúnak és a villányi cabernet franc-nak választottunk pohártípust már-már tudományos igényességgel és a legjobb magyar borszakértőkkel közösen. Nagyon reméljük, hogy a két borvidéknek (is) megtetszenek az általunk választott poharak, és ezt kommunikálni is fogják.

Mi biztosan segíteni fogunk...

Voltunk a Mátrában is, mondhatni végre... Először tulajdonképpen a néha-néha felbukkanó Fiatalság-bolondság rovatunkat gondoltuk folytatni, de a mátrai Tőkések decemberi kóstolóján úgy döntöttünk, hogy kombináljuk a kettőt, ez lett belőle. A hét főszereplő közül kettővel már találkozhattak olvasóink, de ők is annyira szervesen hozzátartoznak a lényeghez, hogy újra ellátogattunk hozzájuk.

Régi-új rovatunk a *Magyar Éttermező Kézikönyv*. Azért régi, mert étterem bemutatókat eddig is közzeltünk néha, a rovat címe viszont új lelemény, és abban is van változás, hogy ezen túl a rovat rendszeres lesz, minden számunkban felbukkan majd.

Végül, de nagyon-nagyon nem utolsósorban meg kell említenünk nagyintertjűnk, melyet szokás szerint az *Év Bortermelőjével*, Légi Ottóval készítetünk, és amely különösen tetszik egész szerkesztőségünknek. Reméljük tetszik majd olvasóinknak is, és reméljük, hogy ez így lesz egész éves munkákkal kapcsolatban is...



# TARTALOM

VIII. Évfolyam  
1. szám Nr. 39.

2011. FEBRUÁR



40.



ELSŐSZÓRA 5

HÍRSZÜRET 8

TÉMA 12

CÍMLAPON 14

AKTUÁLIS 32

AKTUÁLIS 40

MAGYAR ÉTTERMEZŐ KÉZISZÓTÁR 56

BELVÁROSI BORTURIZMUS 58

MIT/MIVEL/MIÉRT 60

BORFOLIÓ 72

VINUM NOVUM 86

LECSENGÉS 88

2011 ÁPRILIS 90

14.



56.



60.



32.

## BORIGO

**Kiadó és jogtulajdonos:** Mountner & Pitman Kft.  
**Kiadóigazgató és főszerkesztő:** Bányai Gábor Botond  
**Szerkesztő:** Ercsey Dániel  
**Főmunkatárs:** Tompa Imre  
**Munkatársak:** Czerneckiné Sinkó Krisztina, Bálint László, Barsi Szabó Gergely (London), Geönczeöl Attila  
**Fotók:** Teszár Ákos, Bakos Zoltán  
**Térképek:** Molnár Ede András

**Terjesztés:** Magyar Lapterjesztő Rt.  
Előfizetés és BORIGO terjesztés:  
Segesdi Edit, +36 20 2424 758  
**Hirdetésfelvétel:** +36 20 9471 834  
**Megjelenik:** minden páros hónap közepén

**Szerkesztőség:** 1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.  
T\Fax: +36 1 299 0199, +36 20 9471 834  
**E-mail:** info@borigo.hu  
ISSN 1786 6138  
**Postacím:** 1237 Budapest, Hrivnák Pál u. 154.

**Tördelés és nyomdai előkészítés:**  
BORIGO Stúdió - Tomcsányi Gusztáv  
**Nyomdai munkák:** AduPrint

**BORIGO ONLINE**  
www.borigo.hu  
Hosting: Interpest Kft.  
www.interpest.hu

### VÖRÖSISZAP UTÁN

Tompa Imre Somlón járt...

### A NAGY POHÁRVÁLASZTÓ

A BORIGO újra első valamiben. Ezúttal abban, hogy elsőként csináltunk nagy pohártesztet, mégpedig két nagyon is magyar borfajtának, a tokaji aszúnak és a villányi cabernet franc-nak. Magyarországon vezető borszakértői szó szerint vakon, vagyis bekötött szemmel kóstolták ki e két borfajta igazi poharát!

### GENIUS LOCI - INTERJÚ LÉGLI OTTÓVAL

A BORIGO minden februári számában az aktuális Év Bortermelőjével készít nagyinterjút. Ezúttal különös örömmel készültünk rá, mert tulajdonképpen mi már előre megmondtuk...

### TÖKÉSEK & TÁRSAIK

A Mátra tele van fiatal, tehetséges, elhivatott borászokkal, az egykori Tőkéstársakat sokan ismerik. Velük és négy további kedvűnkre való pincészettel készítettünk riportot.

### ZENE FÜLEINKNEK: A CHANSON

Új rovat, új étterem, új bemutató....

### BORBAZÁR ÉS DEGUSTA

Két új boros hely Budapesten

### NAGYVILÁGI FARSANG

Herczeg Ágnes tollából tavaly decemberben izgalmas és nagyon informatív könyv jelent meg az étel és bor párosítás témájában. A BORIGO nagyon megkívánta a témát, Ági pedig sorozatot csinál belőle. Az első a farsangi ételeket mutatja be.

### TOKAJ STRIKES BACK

Tavaly ilyenkor morgolódtunk, kóstolva a tokaji szárazakat, nos idén erre semmilyen okunk nem volt.

### A PRÉSHÁZ ÉS AZ IDŐ

A Lecsengés immár irodalom, Ercsey Dani pedig immár irodalmi értenyeket is csillogtat.



## ÉPÍTÉSZ DÍJ A LAPOSA PINCÉSZETNEK

A LAPOSA PINCÉSZET BADACSONYTOMAJI ÚJ BORÁSZATI ÜZEMÉT A 2010-ES ÉV LEGJOBB IPARI ÉPÜLETÉNEK VÁLASZTOTTÁK MEG AZ ÉRDEKLŐDŐK, A LEGOLVASOTTABB INTERNETES ÉPÍTÉSZETI LAP, AZ ARCHDAILY SZAVAZÁSÁN.

Az ArchDaily ([www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)) 2008-ban jött létre, hogy napi rendszerességgel szem-

lézzen a szakmán belüli eseményekből, valamint teret adjon az ezzel kapcsolatos párbeszédnek. A honlap *Building of the*

year 2010 versenyen először egy építészektől álló szakmai csoport előzsűrizte a beküldött pályamunkákat, majd a lap olvasói, a közönség szavazatai alapján döntött el, mely épületek nyerik meg a kategóriájukat. A szavazáson több mint harmincezer internetező vett részt.

Az ipari épület kategória győztesét, a badacsonytomaji Lapos Pincészetet Kis Péter építészirodája tervezte. A funkcionalitáson túl fontos szempont volt a helyszín adottságait kihasználó, a modern irányába mutató, mégis a hagyományokon nyugvó épület megalkotása. Az épület az elmúlt fél évben támadások keresztüztébe került, remélhetőleg a neves külföldi szaklap díja némiképp helyrebillenti majd a kedélyeket.



## ÁTADTÁK AZ ÉV BORTERMELŐJE DÍJÁT

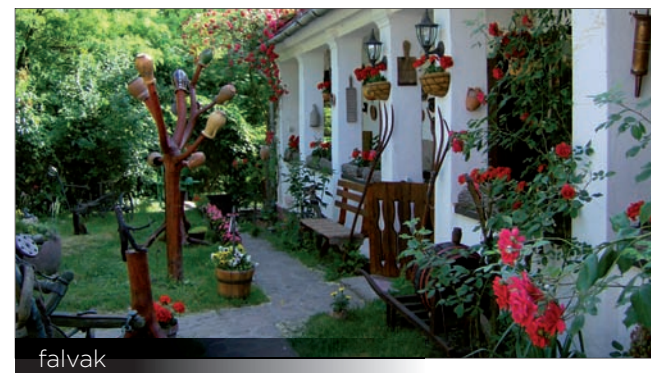
Az Év Bortermelője díj idén is ünnepélyes keretek között került átadásra. A Magyar Bor Akadémia minden évben pazar gálaebéddel és elegáns programmal teszi emlékeztetéssé ezt a napot a vendégeknek és annak a borász kollégának, aki munkájával kiérdemelte ezt a nagy elismerést jelentő címet. Idén (lásd nagyinterjúnkat is) Légl Ottót köszöntötték a jelenlévők a magyar borkultúra és gasztronómia e jeles ünnepnapján.

A rendezvény a Corinthia Hotel Budapest Báltermében állófogadással kezdődött, melynek során a vendégek a koktél-falatok fogyasztása mellett élvezhették az év kiemelkedő teljesítményt nyújtó termelőinek, az öt



jelöltnek remek borait. Az ebéd négy fogása az győztes boraira komponálva nemzetközi híru gasztronómiai szakemberek, vendég séfek közreműködésével készült. A jelenlévők előételként szárított tokhalat fogyasztottak sonka-aromás zöldekkel és fűszeres birs raguval, levesként tanyasi tyúk erőleveszt szolgáltak fel almateával, almazselés tyúkgombóccal. Ezután egy kis halfogás következett: térszakópenyben sült gombás harcsa citromhabbal, marokkói sós citrommal. A főétel göngyölt malacsült volt káposztával töltött káposztával, szalonnás gesztenyével.

Az ebéd ételsorából a desszertek és sajtok a bálteremben kerültek felszolgálásra, ahol újból lehetőség nyílt kellemes, kötetlen beszélgetésre, valamint az elmúlt években az Év Bortermelője címet kiérdemelt kollégák nagyszerű borainak ízlelgetésére.



falvak



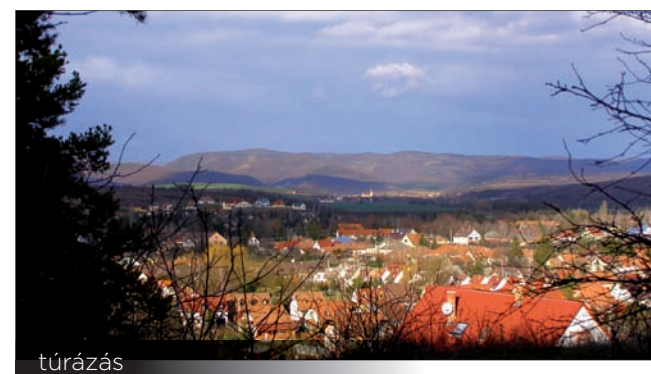
gasztronómia



történelem



szórakozás



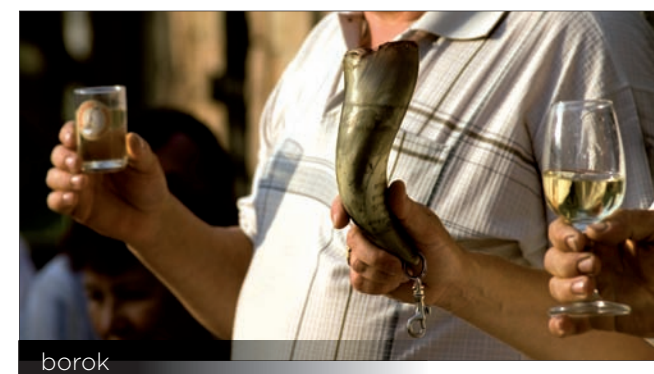
túrázás



pincék



vizek



borok

Használja túratervezőnket:  
[www.bukkaljaiborut.hu](http://www.bukkaljaiborut.hu)





## EGYSZUSZRA

### GRÓF BUTTLER

2011 februárjától Herczeg Ágnes, a BORIGO állandó munkatársa és szakértője lett az egri Gróf Buttler Történelmi Borászat vezérigazgatója.

### JÉGBOR

A kanadai és német exportőrök által készített kutatás szerint a kínai piacon eladott jégborok mintegy 80 százaléka hamisítvány.

### DEMETER CSABA

Ötvenkilenc jelölt közül az egri Demeter Csaba kapta meg az Év Fialat Borásza 2010 díjat.



### ÖRMÉNYORSZÁG

A legrégebb ismert borpincét fedezte fel az örmény Kaukázusban egy archeológus csapat: a borkészítő eszközökkel együtt felfedezett pince legalább 6000 éves.

### TOKAJ RENESZÁNSZ

Új elnököt választott a Tokaj Reneszánsz Egyesület. Molnár Péter helyett a Royal Tokaji birtokigazgatója, Turóczy István lett a szervezet vezetője.

## TOKAJ: SZALMAERŐMŰ

AZ ÉRINTETTEK LEGNAGYOBB MEGDÖBBENÉSÉRE ÚJRA OLYAN HÍREK LÁTTAK NAPVILÁGOT, MELY SZERINT A SZERENCI VÁROSVEZETÉS MÉGIS MEGÉPÍTENÉ AZ OLY SOK VISSZHANGOT KIVÁLTOTT SZALMAERŐMŰVET. EZ ANNAK FÉNYÉBEN MÉG MEGLEPŐBB, HOGY EZ MÁR NEM AZ A VÁROSVEZETÉS...

Azt ugyanis ősszel leváltotta Szerencs népe, ezért is értetlenkedik most Tokaj és környéke, különösen Tokaj polgármestere, Májer János, aki több fórumon is hangot adott véleményének: „*Bombaként robbant a hír, hogy újra napirendre került Szerencsen a szalmatüzelésű erőmű építésének lehetősége*”

Az előzményhez annyi tartozik hozzá, hogy a szerencsi önkormányzat testületi ülésén újra téma volt a szalmaerőmű megépítése, igaz új helyszínen, a szerencsi ún. keleti ipari park területén, a prűgyi úton.

A szalmaerőmű ügye már régóta téma Tokaji Borvidéken, a BORIGO is sokat írt róla, ugyanakkor a jelek azt mutatták, hogy nyugvópontra került az ügy azzal, hogy a befektetni szándékozó cég lemondott róla. Azért is érthetetlenek a szerencsi testületi ülésen történtek, mert a tavaly ősszel a helyszínt is bejárt UNESCO világörökség-küldöttség jelentése is világosan elutasítja a beruházást. Az viszont bizonyosnak látszik, hogy a borvidék szereplői ismét összefognak, hogy megakadályozzák az erőmű felépülését.



## TOKAJ: SZLOVÁKOK

A magyar kormány tájékoztatása szerint 2011 tavaszán újraindulnak a tárgyalások a szlovák féllel a tokaji névhasználatról, amelyek még tavaly szakadtak meg, amikor még mindkét országban másik kormány vitte az ügyeket. A kapcsolatfelvételt most Szabó Zsolt szlovák agrárminiszter kezdeményezte. A tárgyalások szükségessége abban áll, hogy a 2004-es megállapodást a Fico kormány nem ismerte el és nem is tartotta be. Ennek folyományaként az ottani borkészítési rendelkezések megalkotása is teljesen más irányba indult el, ráadásul erről a magyar szervezeteknek semmi hivatalos ismerete nem volt. A fentiek miatt most minden bizonnyal a tárgyalásokat szinte előről kell kezdeni.

## ZENE

### L'Orchestre de Contrebasses

2011 március 17. (20.00) -- Millenáris Teátrum



Hat bőgő, egy színpad. Ennyi röviden. Ezen túl már csak virtuóz játék, kortárs zene, dinamizmus, improvizáció, valami, ami még a jazznél is több. Fényekkel hangsúlyozott hatfős tánckar, nagybőgőkbe öltöztetve. Valójában ők maguk a ZENE.

## SZÍNHÁZ

### Csipkerózsika - Szegedi Kortárs Balett

2011 március 5. (19.00) -- Szegedi Kisszínház



A történetet mindenki ismeri. Grimm, Csajkovszkij, Walt Disney, mese, zene, rajzfilm. De tényleg ennyire egyértelmű ez napjainkban? Egy hibernált lány, aki felébred a 100 évig tartó kómából, amely alatt végig egy csókra vágyott, ami talán megmentheti a világot. Elaludni a romantika korában, de a 21. században ébredni. Félelmetes lehetőség, nem?

## KÖNYV

### Szilasi László - Szentek hárfája

Magvető Kiadó



Egy irodalomtörténész első regénye. Talán nem véletlen, hogy a szöveg tökéletesen működik, a karakterek szépen formáltak, a cselekmény feszes, tele utalásokkal. Egy gyilkosság, és három eredménytelen nyomozás, három korszak lenyomata. Ráadásul az egyik szereplő egy hegyaljai dűlőről kapta a nevét. Kell ennél több? Esetleg a 2010-es Rotary Irodalmi Díj.

## BOR

### VinCE 2011

2011 március 19-20.  
Corinthia Grand Hotel Royal, Budapest



Rengeteg előadás, még több kiállító, és egészen biztosan a legtöbb egy négyzetméterre jutó Master of Wine Kelet-Európában. Tavaly is nagyot szólt, idén még nagyobb fog. Érdemes a jegyet időben megvenni!

## SPORT

### Magyarország-Hollandia labdarúgó EB selejtező

2011 március 25. (20.30) - Puskás Ferenc Stadion



A BORIGO ezen számának megjelenésekor elmondhatjuk, hogy a rendszerváltás óta csak egyszer állt előkelőbb helyen a magyar válogatott a világranglistán, mint most. 1992-ben a 36., most a 37. a csapat. Vajon meglepheti Dzsudzsák a narancsmezeseket? Hamarosan kiderül!

## KIÁLLÍTÁS

### Balla András - Illatos kert

2011 március 20-ig, a Mai Manó Házban  
(hétköznap 14-19, hétvégén 11-19)



Arab szerelmi költészet és bibliai képek, esetleg magyar népdalok? Kinek mi jut az eszébe? Érdekes játék egy kertművészből lett fotóművész optikáján keresztül. Száz éves kamerák, erősen érződő művésztörténeti érdeklődés, plasztikus ábrázolásmód, a giccs újraértékelése.





Tompai 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 maradékokat, fejlesztési koncepciót és gazdasági ösztönzőket kitalálni, munkahelyeket teremteni, nem az államra várni.

Nekünk meg nem szabad róluk elfeledkezni azután sem, hogy megszűnt a szennézés, 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 POHÁRÁNAK A MEGTALÁLÁSÁRA (HOGY MILYEN EREDMÉNYNYEL, AZT TESZTÜNKBŐL KIDERÜL), DE IGAZÁN CSAK TAVALY, A SOPRONI KÉKFRANKOS POHÁR KIVÁLASZTÁSÁKOR HALLOTTUNK ILYESMIRŐL ÚJRA.

**P**ersze 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 szeretnénk





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 kóstolóig! 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 fűszerességhez, 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 tejesí-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-böző 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 ujjlenyomat 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 töltsük 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 traminai 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



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 fújta, 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 hőmpölygőbb Bock Cabernet Franc esetében is feszességet mutatott. Tény, hogy ez a feszesség a Vylyan esetében egy kis szikárságot is okozott. A savakat is előretolja, ami egy villányi esetben szintén előny.



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

Meglepő módon kikapott ugyanezen sorozat burgundi poharától, 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, kevésbé 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 hagyományos bordeaux-i. A nyertes is tulajdonképpen ilyen, vagyis egy kissé kerekesebb bordeaux-i pohár, és talán ezért van az is, hogy a burgundi 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 uralkodnak, 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 kifejezetten kerek, az alkohol azonnal érezhető, az egyensúly mégsem bomlik meg, mert struktúra és a sav jól egyensúlyozza. A tannin 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 újabban a Bormarketing Bizottság elnöke, aki mellesleg egy rakás nemzetközi borverseny állandó bírója 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.



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

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!

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!

| 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                       | Grandeza Burgundy          | 2       | 2    |
| 10                      | Grandeza 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         |



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. |    | Árvay A. |    | Lesti 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 |





# 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 készítettek 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, hárslevelút, 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 korszak volt az életünknek. Nagyon gyorsan fejlődött a kapcsolat, és lassan el is fejlődött 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 rengeteget 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 ízleli, 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 fajtáiban rejlő házasítási 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 DÜLLŐ

A Landord Léglí Ottón talán legismertebb düllője, 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. Felbőgalap alacsonyan, 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 ruba, 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 tervezett 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 autótesztelő, 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 láttottak, kérjük keresse fel személyesen is a helyszíneket. Gyöngyöstarján, Szücsi és Gyöngyöspata szívesen várja az érdeklődőket. ■

*Köszönettel: a szervezők*



# SZŐLŐBEN A DOLGOK...

NEM TUDOM KI HOGY VAN VELE, DE SZECSKŐ TAMÁS FIGYELVE AZ AZ EMBER ÉRZÉSE, HOGY EGYSZERŰEN BORÁSZNAK SZÜLETETT. A TAVALYI, MÁR HÍRÜL ADOTT BUDAPESTI TŐKÉS KÓSTOLÓN ANNYIRA KIÉRLELT, TÖKÉLETES SZERKEZETŰ ÉS INTENZÍV (ELSŐSORBAN FEHÉR) BOROKAT MUTATOTT BE, AMELYEK BIZONYOSAN AZ ORSZÁG LEGJOBBJAI KÖZÉ TARTOZNAK. ERRŐL SZERENCSÉRE JELEN RIPORTUNK SORÁN IS MEGGYŐZŐDHETTÜNK...

Írta Ercsey Dániel, fotózta Teszár Ákos

**BORIGO:** Soha nem találkozhatott még veled a nagyérdemű magazinunk hasábjain, így nyilván kérnünk kell egy kis bemutatkozást...

**SZECSKŐ TAMÁS:** Beleszülettem a borászkodásba, a családnak mindig volt szőlője és bora is. A jelenlegi területeink egy részét a kárpótlás révén szereztük meg, pontosabban vissza. Eredetileg gépészeti technikumba jártam, de már akkor is tudtam, hogy szőlővel szeretnék foglalkozni. Így elvégeztem a budafoki technikumot, és a szőlész-borász szakmérnökít is a főiskolán. Eleinte csak szőlőt termesztettünk, és eladtuk a nagy felvásárlóknak. A minőségi paradigmaváltást a nagyszüleimnek köszönhetem, ugyanis érdekelni kezdett, hogy régen, amikor annyira drága volt a cukor, hogyan oldották meg a megfelelő mustfok elérését. Azt a választ kaptam, nem kellett cukor. Alacsony volt a tőketerhelés így még a rossz éveekben is megvolt a kellő mustfok. Szőget üttött a fejembe a dolog, elkezdtem utánaolvasni, és egy új világ nyílt meg előttem. Ekkoriban ismertem meg Budafokon Karner Gábort, és Losonci Bálint is ekkortájt vásárolta az első területeit a környéken. Elkeztünk összejárni, kóstoltuk egymás borait és szép lassan összeállt a kép.

**BORIGO:** Mikor lett először palackos borod?

**SZECSKŐ TAMÁS:** 2003-ban próbaképpen lekorlátoztam az egyik chardonnay területemen öt sort. Az innen készült bor hirtelen megnyert minden borversenyt a környéken, sőt a borvidék legszebb fehérbora címet is megkapta. Ez volt az első lépcsőfok.

**BORIGO:** Tudjuk rólatok, hogy a termőhely, a dűlők mennyire fontosak számotokra. Te melyik dűlőkre esküszöl?

**SZECSKŐ TAMÁS:** A Gereg az egyik legtöbbre hivatott dűlőnk, közvetlenül Gyöngyöspata határában, a falu fölött. Sokan mondták a faluban, elment az eszem, hogy ott vettem szőlőterületet. Túl magasan van, túlontúl meredek, köves, látni sem lehet semmit a rengeteg csipkétől és kökénytől. A királyleányka az Ördögös-tető alsóféleléből való. Ott nincs vulkanikus talaj, csak agyag és mész. Nemrég telepítettünk pinot noir-t és cabernet franc-t, és szeretnénk még kékfrankost és kadarkát. Ezeknek a fajtáknak mindenképpen helye van a Gereg-dűlőben. 10 hektár a jelenlegi termő terület, ebből két hektárt bérölünk. Van még öt hektár ugar, de ide fogjuk telepíteni a már említett kékszőlő fajtákat, így a végleges birtokméret valahol 15 hektár környékén fog megállni. Túlnyomó részt fehér szőlőim vannak, chardonnay, zöldveltelini, királyle-



ányka, muscat ottonnel, hárslevelű, irsai olivér, mindenből nagyából másfél hektár. Ezek még TSZ telepítések a 70-es évekből, a szürkebarátot már én telepítettem 2003-ban.

**BORIGO:** Elképesztő gazdagságot mutatnak a borok... Viszont alig látni őket a polcokon...

**SZECSKŐ TAMÁS:** Éves szinten 2-3000 palacktól beszélünk, szerencsére a gond inkább az, hogy kevés a borunk. De hogy válaszoljak: olyan kereskedőkkel dolgozok, akik tipikusan ezeket a kis tételkeket keresik. Tény, hogy nehezen merjük megtenni a megfelelő lépéseket a mennyiségi növekedés tekintetében, félünk a finansziális átállás buktatóitól, így csak a területeink egy részéről palackozunk, a többit még szőlőként értékesítjük. Az álmunk persze az, hogy a teljes birtokról palackozva értékesítsünk.

**SZECSKŐ TAMÁS:** A feldolgozói oldalon erősíteniünk kell. Jelenleg a szószoros értelmében garázsborászat vagyunk. A feldolgozást egy negyven éves prérrel végezzük a garázsban és van egy kicsi, kőbevált pincénk, ott érlelődnek hordókban a borok. Ugyanakkor minőség alapvető kérdései a szőlőben dőlnek el. Fontosnak tartom, hogy a birtok mérete átlátható maradjon a borász számára. Kint kell lenni a szőlőben, ez a lényeg. De hogy válaszoljak: szüret után a szőlőt kint hagyom egy éjszakára az udvaron. Reggelre az októberi éjszaka lehűti a szőlőt, és így hűtőgép nélkül is kilencfokos mustal tudunk dolgozni. Ez a mi irányított erjesztésünk. Sokszor fél, egy év is kell, hogy teljesen kiejed-

a könyvek az 50-es években íródtak és teljesen igaznak bizonyultak a túlterhelt tőkéről szüretelt borokra, amelyek nem tudtak ellenállni a legkisebb oxidációnak sem. Egy terméskorlátozott szőlőnek - és ez a szőlő természetes állapota - és a belőle készült borknak sokkal nagyobb az ellenálló képessége. A második világháború előtt írt borászati tankönyvek sokkal jobban alkalmazhatóak a mai állapotokra. Sokan mondják ma is a szőlőtermesztők közül, hogy majd akkor csinálnak minőséget, ha megfizetik. Szerintem ennek pont az ellenkezője az igaz. Csak a minőség után várhatom el az anyagi megbecsülést. Eddig - szerencsére - úgy tűnik, igazam volt.



**BORIGO:** Hogy dologozol fel? Ezt azért kérdezem, mert a borok tisztasága és koncentrációja komolyabb háttérrel sejtet(ne)l...

jenek a borok. A tankönyvek egyhetes erjedési periódusával szemben ez teljesen más irány. Hosszan tartjuk seprőn őket, a tankönyvek ezt is ellenzik. Ezek

**SZECSKŐ TAMÁS**  
3035 Gyöngyöspata, Szücsi út 1.  
T.: +36 30 5372688  
E-mail: szecko.tamas@szecskopince.hu



# CSILLOGÓ SZEMEK

ÜLÖK SZEMBEN LOSONCI BÁLINTTAL, A KICSINY, VÁRI ÚTI HÁZ NAGYSZOBÁJÁBAN ÉS AZT LÁTOM, HOGY FOLYAMATO-SAN CSILLOG A SZEME. CSILLOG MIKOR A SZŐLŐRŐL BESZÉL, CSILLOG MIKOR A BORRÓL ÉS A LEGJOBBAN AKKOR, MIKOR A HÁROMÉVES MARCI ÖSSZEKULCSOLJA A KEZÉT A TÉRDÉN. MEGJEGYZEM MARCITÓL NEKEM IS CSILLOGNA A SZEMEM, HÁROMFIÚS APAKÉNT MEGVESZEK AZ ILYEN KISCSÁVÓKÉRT...

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

N ehéz elkezdeni a beszélgetés leírását, leginkább azért, mert alig három éve Tompadoktor már sok mindent papírra vett a Fiatalság-Bolondság címlapsztori (BORIGO 2008. február) folyománya-ként. Ahhoz azonban, hogy megértjük a Bálintot mozgató rugókat, az alaptörténetet (mert alaptörténete mindenkinek van...) érdemes idevetni: Még 2002-ben történt, hogy egy betegség okán ágyhoz kötve tévézett, és belebotlott egy boros műsorba. Abban egy csomó sztárborász megszólalt, szinte ugyanazt mondta mindegyik, de Bálintot ez is érdekelte... Akkor azonban egy halk zavú, általa akkor még ismeretlen ember kezdett beszélni, és az teljesen más volt, dűlőkről meg talajról folyt a szó, az illetőt persze Szepsy Istvánnak hívták. A dolog nagyjából eldőlt, a médiaszakos végzős a Borbaráthoz könyörögte be magát gyakorlatra, ott is ragadt évekre, de már akkor tudta, hogy neki saját kell.

2004 telén jött el pillanat, hogy a Mátrában saját szőlője lehessen, abból az évszámából már van palackos boruk is, 2008-ban pedig leköltöznek a családdal (itt mindenképpen meg kell említeni Livit, élete párját, aki nélkül azért lássuk be nem itt tartanának a dolgok...). A Vári utcai házon még javában zajlanak az átalakítási munkák, de Bálint megerősíti, hogy a három évvel ezelőtti pengeél



helyzet szerencsére már a múlté. Annnyira, hogy még kisebb területvásárlásokra is futja.

De térjünk rá a jelenre. A jelenben éppen egy zöltvelteleni-olaszrizling házastást kortyolunk, amely az új alapházastás lesz, és amely a 2010-es évszámában 15 gramm maradékcukit is tartalmaz, az olasz jelentős savait szépen egyensúlyozza a GV. Ez utóbbi új pajtása Bálintnak, kétharmad hektár elhanyagolt szőlőt karolt fel 2010-ben, és még az idei év is rá fog menni, hogy beálljon. Viszont 25 éves az ültetvény, a Csákberek dűlőben található, és mivel érzékelhető a velteleni felfutása hazánkban is, bizonyosan lesz piaca is.

Később egy apró tétel, a mézesfehér (vagy Margitszőlő) következik, amely szintén új jószág, és valaha (a filoxéra előtt) a kadarka fehér párja volt, nem csak a Mátrai Borvidéken. A karaktere leginkább virágos, rendkívül aromagazdag, a pletykák ellenére a sava is jó. Ezen a ponton Bálint nagyon fontos mondatot mind ki: „Nem elég ha egy szőlő relikvia, tudnia is kell valamit.” Nem mennének bele az elemzésébe, de kéretik megjegyezni...

Nagyon érdekes a kékfrankos esete, hiszen a Tökéseket a kékfrankosról mindenképpen ismerni, elég Bálint mellett Karner Gábort említeni. Ugyanakkor többen említették és Bálint is megerősíti, hogy a borvidék számára a legnagyobb ziccrt a pinot noir jelenti. Telepített is egyharmad hektárt a Geregben, mégpedig a legelismertebb 777-es klónt (lásd



BORIGO 2007. augusztusi szám). És mennyire igaz! Valahogy senki nem gondol rá, pedig a klíma hasonló, mint Egerben, a talajviszonyokat látva pedig egyértelmű a helyzet... És Bálint nem hagyja ki a ziccrt: nevetve meséli, hogy egy fórumon csetelve kiderült, hogy Nagy-rédén valaki ki akarja vágni pinóját, mert olyan kicsit a fűrjei, hogy nem képes négy kiló/tőkénél többet teremni (!!!). „Ide nekem azokat a pici fűrtöket” – gondolta Bálint és kibérelte a területet, 2011-ben lesz először termése rajta.

Ha magát a szakma algoritmusát nézzük, felmerülhet, hogy a városi, médiaszakos egyetemista miképp tudja megtanulni akár csak az alapfogásokat is. Nos, úgy tűnik Bálintnak semmi gondja nincs. A szőlőben végképp, elmondása szerint az neki annyira természetes közeg, hogy fel sem merült, hogy ne látná át, vagy problémát okozna. Valami ilyesmit hívunk tehetségnek, vagyis azt az állapotot, amikor egy bizonyos téma zsigerileg annyira vonz valakit, hogy észre sem veszi, hogy megtanulta... Persze kellenek tanítómes-

terek, neki ezek Tokajból származnak... És persze elvégezte a Soóst (ahol Tompadoktor osztálytársa volt), bújja a külföldi borászfórumokat (is), ahol az látszik, hogy például az amerikaiak sokkal nyitottabbak, és még évtizedes gyakorlattal rendelkező, nagy nevek is összevitatkoznak azon például, hogy gyors vagy lassú legyen-e az almasav bontás. És nincs tuti válasz, ez a legszebb az egészben... Napi a kapcsolata Szecső Tomival, folyamatosan inspirálják egymást, egy rugóra jár az agyuk, az élet ugyan nehéz, de a csillogó szemek megmutatják, hogy a boldogság nem a könnyű étellel ekvivalens...



## LOSONCI BÁLINT

3035 Gyöngyöspata, Vári út 32.

T.: +36 30 828 4804

E-mail: balint@losonci.hu

Web: www.losonci.hu



# BORSZOBOR

ÚJ SZELEK FÚJNAK A MÁTRÁBAN, HOGY E NEM TÚL EREDETI FORDULAT-  
TAL KEZDJÜK, DE TÉLLEG. UGYE ELEDDIG A MÁTRÁBÓL A KÖNNYŰ, ILLATOS-  
ROPOGÓS VINO DA TAVOLÁK ÖMLÖTTEK, AZ EMBER NÉHA GONDOLKODÓBA  
ESETT, HOGY HÁT HISZEN EZ IS VULKÁNY ÉS DÉLI LEJTŐK ÉS ALFÖLDI FOR-  
RÓSÁG ÉS KÁBÉ UGYANAZ AZ ÖKOLÓGIAI-ÖNOLÓGIAI TÉR, MINT EGER, TE-  
HÁT TUTI, HOGY TÖBB VAN BENNE, DE ARCOS BOROK NEMIGEN BÚJTAK ELŐ  
A HEGYEK SZOKNYÁJÁBÓL.

Írta Tompa Imre , fotózta Teszár Ákos

A minek persze meg van az oka, kialakult ugye az a birtok-szerkezet, mely nem kedvezett az egyedi borokat előállító kis- és közepes család-pincészeteknek, mert egyfelől elszívta az anyagot, másfelől senkit nem tett érdekeltté a küzdelemben. A kombinát-féleségek (a Szőlőskert és a Danubiana) itteni viszonyok közötti óriási üzemméreteikkel, azzal, hogy integrálták-integrálják a környék termelőit, kiiktatták a versenyhelyzetet, a motivációt. Tévedés ne essék, e két nagyüzem borai kitűnőek a maguk súlycsoportjában, piacosak, egy abszolúte létező igényt és funkciót elégítenek ki. Mind a két funkcióra szükség van, a két koncepthez együtt is kell működnie a jó öreg piramismódon. Mármost a Mátra eleddig olyan piramis volt, aminek szélesek voltak az alapjai, de nem volt csúcsa, ezt illesztik a hegy tetejére a Tőkések és társaik.

Karner Gábor borait a Terroir Club kóstolóján kóstoltam és mentem dob-  
tam egy hátast tőlük. Kékfrankosában ('09-es hordóminta) olyan ízkép jelenik meg, mely más, mint a vékonyabb-savasabb vonal, amivel oly' gyakran találkozni, és más, mint a forró-monu-

mentális, amilyenné pedig néha Szekszárdon akarnak válni a kékfrankosok. Szilárd struktúrájú, nem hideg, de koncentrált, gyümölcsös és nagyon harmonikus képletek, de ezek csak szavak, szavakkal bort olyan, mint szavakkal szexet. Nem az igazi. Az erős egyéniség, az erős talaj, sőt, tán egy mátrai stílus jegyei csillannak fel a pohárban. (Két hét héjon, alig préselés álló faksaras öntvénypréssel, egy év hordóban kénezés nélkül, almasavbomlás, október tájékán megkénezve, azóta hordóban álmodozik, idény nyáron-ősszel kerül palackba).

Karnernak két grand cru dűlőben vannak ültetvényei 5,5 hektáron, a birtok fele még üres: a Vitézföld mállott andezit és vöröstasyag és hidrokvarcit és némi mésztufa meg májopál, a Tavaszföldön ehhez inkább barna vályogos agyag társul, elképesztően változatos és nagyon jellegadó, ideális bor-hardver. Szepsy, aki 2006-ban megnézte a földet, felhívta rá a figyelmet, hogy ahol ennyi a csipkebogyó, az jó a szőlőnek, a csipkebogyó jó szőlőtalaj-jelző, mert ugyanúgy vígan van a nem túl kövér, küzdelmes talajon, mint a szőlő. A Vitézföld a modernebb, 2004-es telepítés, 8 ezer tőke/ha kapaszkodik itt az ala-



csony kordonba, Tavaszföld még téészes sorállású, itt csak 3 ezer tőke szivornyázza az ásványokat, ernyős magas művelésen. Ezek kicsit kifáradtak a téészes években, olyanok az idegeik, mint egy tépett függöny, de a szőlő nem hülye, megtanulja az új paradigmát, és megérti (Demeter Zoltán szavával), hogy nem sokat várnak tőle, hanem jót...

A fő téma a kékfrankos, ebből 11 ezer tőke van 2 hektáron, 3 ezer a téészes telepítés, ebből lesz az alapkékfrankos, ami nagyon jó. A másik fő fajta az olaszrizling (4 ezer tőke), a tervek sze-



rint lesz kadarka, pinot noir, furmint, hárslevelű és ezerjő is lengedezni fog a szélben, valamikor a jövőben, a pénztárca függvényében. Bár ez utóbbiakat nem engedélyezi a hegyközség, nincs rajta a fajtalistán, Losonci és Karner kértek engedélyt, de a hegybírók 26 : 0 arányban leszavazták... Ami érdekes, inkább nem minősítenénk, de sztem a borászok akkor teszik jól, ha füttyülnek a hegyközségre, mint madár az ornitológiára, emlékeztetek, hogy a szupertoszkánokat sem engedélyezték annó...

Karner is annak a régi-új iskolának a képviselője, mely a főszerepet játsza a magyar bor megújulásában. Régi, amennyiben hagyományos eszközöket és eljárásokat alkalmaz és új, hogy ezt a modern tudás bázisán, erős hozamkorlátozással (alapbornál 1-2, dűlősnél 0,5-1 kg között), kemény zöldmunkával, adalékokat-kemikáliákat kerülve-minimalizálva teszi, de facto bioborázkodást folytatva. Így 1-3 ezer palack körül készül fajtánként, a Terrior Clubban a Vitézföldi 4800 Ft, ez ennyit ér, mondja Karner, inkább álljon a pincében, de nem locsolom el ezerért. 2300 Ft az alapkékfrankos és a siller, úgy tűnik, szépen elcsordognak szürettől szüretig. Nagyon jó borból 1-3 ezer palackot el lehet adni, ez a kis pincék székszeplője.



Karner amúgy autodidakta borász, gépésztechnikus, valamint blues, meg funky-dobos volt, egy véletlenféle vitte a szőlőbe, és már első két komolyabb borával aranyérmet nyer a helyi borversenyen. Ars poeticája öt pontból áll: Termőhely, ez meg van örökre, innen el nem fog menni. Terméskorlátozás, és természetesség, lásd mint fent, tisztaság és tisztesség, ezen nincs mit magyarázni. A Tőkések kifaragják a hegyből az igazi Mátrát, ők meglátták-látják a kőben azt, amit eddig csak kevesen, a benne rejlő hallatlan önológiai potenciált. Kibontják a kőből, mint Michelangelo

a Dávidot, aki ugye benne volt, csak le kellett róla dobálni a maradékot... Nem teszünk úgy, mintha a Tőkések előtt ne lett volna sok kitűnő borász a Mátrában, de ma a legszebb és legmélyebb borokat ők bontják ki a zseniális mátrai ásványokból, ahogy a szobrász a szobrot a kövekből.

**KARNER GÁBOR KÉZMŰVES BORÁSZATA**  
3034 Szűcsi, Pincesor hrsz 702.  
T.: +36 20 200 3855  
E-mail: karner.bor@gmail.com



# BORÁSZ BORÁSZ

TÁN FURCSA LEHET A NYÁJAS OLVASÓNAK, HOGY 2 ÉVEN BELÜL A HARMADIK ILYEN ÍRÁST OLVASHATJA BENEDEK PÉ-  
TERRŐL. NOS, ELŐSZÖR A FIATALSÁGA OKÁN TÖRTÉNT MINDEZ, MÁSODSZORRA A CHARDONNAY KAPCSÁN, MOST PE-  
DIG A MÁTRAJ MIVOLTA MIATT. TÉNY VISZONT, HOGY AKI MOST IS ELOLVASSA A VELE KÉSZÜLT BESZÉLGETÉST, ANNAK  
IS TUD ÚJAT MONDANI.

Írta Ercsey Dániel , fotózta Teszár Ákos

**BORIGO:** A BORIGO olvasók már ismer-  
hetnek téged, de aki esetleg nem, annak  
adj azért egy kis összefoglalót a kezdetek-  
ről.

**BENEDEK PÉTER:** A ma is használat-  
ban lévő pincéink egyikét még a dédnagy-  
apám építette, amikor hazajutott 1947-  
ben a hadifogságból. Szőlő már előtte is  
akadt, utána sem volt ez másképp. Aztán  
'49 után minden mehetett a közösbe, ez  
persze nem egyedi történet. A rendszer-  
váltás idején nem is volt kérdés, hogy mi-  
hez fogjunk. Borászatunk volt, hát most az  
lesz újra! Édesapám kezdett hozzá, én csak  
belenőttem.

**BORIGO:** Te mindig borász szerettél vol-  
na lenni?

**BENEDEK PÉTER:** Nem, csak úgy hat  
éves koromtól.... Akkortájt kóstoltam elő-  
ször bort, megfogott a dolog, felnőttnek  
éreztem magam. Ráadásul a háztáji szőlő-  
be már akkor is kijártam a nagyszüleim-  
mel, szüleimmel. Szerettem csinálni, télen-  
nyáron, és szeretem ma is. És hogy miként  
lesz valakiből borász? Igen egyszerűen:  
bort készít. A viccet félretéve, kertészmér-  
nöki diplomám van, de elvégeztem a sző-  
lész-borász szakmérnökit is. Plusz volt egy  
jó lehetőségem, így fél évet Kaliforniában  
tölthettem ösztöndíjjal a Napa-völgyben.

**BORIGO:** És hazajöttél...?

**BENEDEK PÉTER:** Igen. Ez nem is  
volt kérdés. Addigra már szépen növe-  
kedtek a területeink, ráadásul én végig  
erre készültem. Bármerre jártam, bár-  
mit tanultam, végig azon járt az agyam,  
hogyan tudom ezt hasznosítani a Mát-  
rában? A területeink a világ bármely  
szegletében megállnák a helyüket, csak  
még nem elég ismertek. Miért mennék  
máshová?

**BORIGO:** Ha már erre terelődött a szó.  
Hol is vannak ezek a területek?

**BENEDEK PÉTER:** Gyöngyöstarján és  
Gyöngyösoroszi között húzódik egy la-  
pos gerinc északról délnek. Itt talál-  
ható az Epreskert dűlő. Elég szeles te-  
rület, emiatt alacsony a fagyveszély és  
a gombás fertőzések kialakulására is  
kevesebb az esély. Innen származik a  
dűőszelektált chardonnay és a sauvignon  
blanc. A Borhy dűlő egy kelet-nyugati  
kitertségű terület, érdekes módon az itt  
készült boraink minerálisabbak, mint az  
Epreskert-beliek. Pedig a talaj nagyjából  
azonos, két méternyi termőréteg alatt  
ott van a vulkanikus eredetű altalaj,  
tufa. Innen palackozzuk a dűlőszelektált  
hárslevelűnket. Ezen kívül ott van még  
a Barnatanya fölött fekvő Öreghegy, ami  
hajdanán Gyöngyöstarján leghíresebb  
dűlője volt. Meredek, déli kitertségű  
dűlő, közel az erdőhöz. Itt még nem tud-  
juk, hogy mit is fogunk telepíteni.



**BORIGO:** Nyilván azért mesélsz ezekről  
ilyen szenvedéllyel, mert fontos számod-  
ra az ezekből kifejezhető egyediség...

**BENEDEK PÉTER:** Sokszor elmond-  
tam már, most is megteszem, hogy igen,  
alapvetően az egyediséget szeretném  
megmutatni a boraimban. Akkor is, ha  
éppen az alap kategóriájú borokról be-

**BORIGO:** Hol van itt az emlegetett egye-  
diség?

**BENEDEK PÉTER:** Jogos a kérdés.  
Én elsősorban borász vagyok. Márpe-  
dig ha így alakult, és a lehetőségem is  
megvan rá, szeretnék is borászkodni,  
vagyis alakítani a borok életét. Itt  
nem arra gondolok, hogy mindenfé-



szélünk. Nem győzőm hangsúlyozni,  
hogy a rozsdamentes acél tartályok és az  
irányított erjesztés nem feltétlenül jelent  
reduktív technológiát. Valóban irányí-  
tott az erjesztés, de sok borom esetében  
nem oxigénmentes környezetben zajlik.  
Ez apróság, de mégis fontos lehet, ha va-  
laki egy Benedek bort kóstol. Az alap  
boroknál is legfeljebb. 2 kg a tőketerhe-  
lés. Ha a technológiai érettséget eléri a  
szőlő, akkor bátran szüretelünk, hiszen  
tudjuk, hogy megvan benne az a kon-  
centráltság, ami ehhez a stílushoz elegen-  
dő. A dűlős tételeknél 1 kg vagy az alat-  
ti a tőketerhelés, spontán erjesztünk és  
seprőn érlelünk, első,másod, harmad és  
negyedtöltésű horókban.

le kemikáliával pumpálom tele a bort,  
de vannak olyan technikai nüanszok,  
amikkel lehet és érdemes is játszani.  
Ez lehet acéltartályban történő seprő  
felkeverés, de lehet egy nagyon ará-  
nyos hordóhasználat is. A lényeg, hogy  
a könnyű, vagy könnyedebb borok-  
ban is ott lehet az egyediség. Ez a piac  
számára is fontos, hiszen a csúcsborok  
koncentráltságához nem férhet kétség,  
de nem is feltétlenül megfizethető-  
ek. Az alsó polcos borotól viszont nem  
várható el semmi egyedi jelleg. Hiány-  
zik tehát a borok középosztálya, ilye-  
neket szeretnék mutatni a fogyasztó-  
nak nagyon is reális áron.

**BORIGO:** Úgy tűnik, mindenben az  
arany középutat keresed.

**BENEDEK PÉTER:** Igen, ebben van  
valami. Manapság sajnos a technoló-  
gia szónak van egy elég pejoratív mel-  
lékzöngéje, pedig megfelelő szemlé-  
let mellett ezek csupán megfelelő esz-  
közök, amelyekkel el tudom érni azt,  
amit szeretnék. Mondhatjuk úgy is,  
hogy a kor színvonalának megfelelő  
eszközökkel dolgozom. Soha nem üle-  
pítek például, mert úgy gondolom,  
hogy túl sok mindent veszít vele a bor.  
Soha nem préselek. Csak a színlé kerül  
a palackos frakcióba. A préselés utá-  
na jön, de az már csak bag in boxban  
kerülhet forgalomba. Persze attól még  
azok is jó ivóborok, erre nagyon odafi-  
gyelünk.

**BORIGO:** Ha ajánlanod kellene néhány  
borodat egy betérőnek, mit javasolnál?

**BENEDEK PÉTER:** Ha nem lett vol-  
na 2010 olyan, amilyen, akkor az első  
pinot noir-omat. De abból nem lett  
semmi... A már emlegetett alabbor-  
ink hozzák a formájukat, a rozé friss,  
ropogós, az alap chardonnay-t egy kis  
maradékkuiki kerekíti ebben az évjárat-  
ban. A dűlős tételek idén belekerülnek  
egy cuvée-be, izgalmasnak ígérkezik  
az is. De a lényeg mégiscsak az, hogy  
nyugodt szívvel merjem ajánlani bár-  
melyik boromat. Ha ide bejön valaki  
és azt mondja, hogy ebből meg abból a  
tartályból szeretnék kóstolni, és nekem  
az kellene válaszolnom, hogy jaj, abból  
pont ne, nos az már ciki lenne...

## BENEDEK PINCE

3036 Gyöngyöstarján, Széchenyi u. 10.  
T.: +36 30 742 4186  
E-mail: benedek.peti@freemail.hu  
Web: www.benedekpince.hu



# A CENTURIO

A CENTURIO NÉV A KIS CSALÁDI PINCÉSZET ARCA, LUDÁNYI BALÁZS SZERINT NEMCSAK A BIBLIAI SZÁZADOSRA, HANEM CSALÁD SZÁZADOS BORKÉSZÍTÉSI TRADÍCIÓJÁRA IS UTAL. A PATIKATISZTASÁGÚ, TIP-TOP KIS VÁLLALAT RENDKÍVÜL MAGAS SZÍNVONALÚ BOROKAT KÉSZÍT, OLYAN IGAZI JÓ MAGYAR BOROKAT: ELSŐ HELYEN MÉLY, SAVGERINCES, ÁSVÁNYOS, HORDÓBAN-PALACKBAN A VÉGTELENSÉGIG ÉRŐ ÉS MÉLYÜLŐ FEHÉREKET.

Írta Tompa Imre, fotózta Teszár Ákos

Hogy e fehérek milyen nagy anyagok (copyright Csutorás nagypapa), jelzi a kétezres zenit, amit én jó pár éve megénekeltem a Figyelőben. Ma a bor a rajnai rizlingre emlékeztető petrolos tónussal jelzi vulkánikus gyökereit, teljesen egyben van, elmélyült és harmonikus. Az érzéki, gyönyörű illatú, barackos-botritiszes, nem nagyon hosszú '08-as sárga muskotálnak csak egy hibája van, az, hogy (a pincészet ismeretlensége okán) túl olcsón értékesítették, így viszont gyorsan elfogyott. Nagyszerű a kékfrankos '09 is gyümölcsös (meggyes), fűszeres (paprikás) díszeivel, a Karnerére emlékeztető stílusával, ami tehát lehet, hogy egy mátrai kékfrankos-stílust jelent.

Ludányiék azért döntöttek a Centurio név mellett, mert Gyöngyöstarjában többen is készítenek bort Ludányiak, ki rokon, ki névrokon. Jó kis gyöngyöstarjáni borbrand a Ludányi-név, de így jobban megkülönböztethetőek, és ez fontos, mert Balázs teljesen más úton jár, mint a reduktív mátrai mainstream, borkészítési filozófiája diametrálisan eltér az uralkodó főirányétól. „Kimondom: nem hiszek abban, hogy a mátrai boroknak kizárólag könnyedek-

nek, frisseknek és illatosaknak kell lenniük”. Ezt is tudja a Mátra, de nem csak ez a Mátra, ez is nagyon jó, de ki kell bontani azt a komplexitást és mélységet, ami a mátrai grand cru dűlőkben rejlik. „Azt szeretném, hogy boraink ne uniformizáltak legyenek, hanem az jöjjön belőlük, amik vagyunk.”

Ludányi Balázs számára a Tőkések (és a hit) jelentik azt az inspirációt, ami nélkül nem mennének a dolgok, vagy csak felületesen zajlana az élet. Márpedig ő nem a felületen akar futkározni, hanem maradandót akar alkotni. Sok bátorítást kap a Tőkésektől és Benedek Pétertől is (akivel véletlenül ugyanazon az éjszakán született), mindig bebizonyosodik, hogy a jól működő emberi kapcsolatok, a barátság, család, vagyis a közösség adja meg a végső lökést, ha van talentum, tudás és adott a hardver: a jó dűlő és a jó szőlő. Eleddig a nagy-szervezetek dominanciája illetve a közös gondolkodás hiánya okán valahogy nem fejlődtek a kispincészetek a Mátra alján. Alig volt nagy név és alig volt összefogás, sőt a Tőkéseken és társaikon kívül ma se nagyon van, de ezt inkább hagyjuk...

A Ludányi-családban tehát mindig boráskodtak, a nagypapa már 1959-ben 3. helyezést nyert az országos bor-



versenyen egy olaszrizlinggel, a 2001-ben alapított Centurio most épp' azon a területen veti meg a lábát, ahonnan a nagypapa azt a szép olaszt készítette annó, nevezetesen a Diós-dűlőben, és persze olaszt fognak ide telepíteni. Az édesapa is kiváló borász, ő az inspiráció másik fő forrása, ő alapozta meg a Centurio-t, kitartása és jó ízlése nélkül aligha jutottak volna idáig. A Centurio ma 2,7 termő hektárt jelent, a Faydomb (2,4 ha), és a Szárazvölgy (Tűzköves-) dűlőben, a duplájánál nagyobbra nem akarnak nőni, sárgamuskotály, kékfrankos, cabernet franc, szürkebarát, zenit és hárslevelű dolgozik a dűlőkben, plusz némi rizlingszilváni. Alacsony hozamok,



tavalyelőtt 6 ezer palack, a tavalyi őrlésben csak 3500, a (vég)cél úgy 10 ezer palack. A dolog még nem áll meg teljesen a saját lábán, apának és fiúnak is van még civil főállása, a cél természe-



tesen a teljes önállóság. A szortimentben a zászlóbor a birtokfehér (faydombi szürke és zenit plusz szárazvölgyi rizlingszilváni), önálló hárslevelű kiló alatti hozammal, sárgamuskotály, cabernet és kékfrankos ugyancsak önállóan. A borok elfogynak szépen, jellemzően a vidéki városok vinotékáiban. A legtöbbet Telek Andrásnak köszönhet a pincészet, ő az a típusú kereskedő, aki nem csak a pusztá hasznát nézi, hanem barátilag kezeli a borászait, segíteni igyekszik a kicsi, általa támogatásra méltónak tartott bormestereket, jellemző, hogy képes volt a kies Salgótarjában pörgős, remek kereskedést-borkultúrát kiépíteni. Jól berreg Debrecen és Kecskemét is és még néhány jó srác Dunakeszin vagy Pécsen, akik a borokat eladják? „...de hátra nem dőlhetnek”- mondja Ludányi Balázs, aki a helyi eladást is növelni akarja a családi ház egyik helyiségének kóstolóvá, másoknak kis boltocska-félévé stilizálásával.



## CENTURIO BORHÁZ

Cím: 3036 Gyöngyöstarján, Rákóczi u. 23.  
Telefon: 37/372-296  
Email: centurioborhaz@freemail.hu



# ÉGEN ÉS FÖLDÖN

A MÚLT ÉV LEGVÉGÉN TARTOTTA A TŐKÉSEK ÉS TÁRSAIK AZT A SZAKMAI KÓSTOLÓT BUDAPESTEN, AHOLIS VÉGLEGESEN ELHATÁROZTUK JELEN CIKKCSOPORT LEFORGATÁSÁT. BELÉPVÉ A TEREMBE FELTŰNT, HOGY A HAT FIATAL ARC MELLETT EGY HETEDIK, SZINTÉN FIATALOS, DE MINDEN BIZONNYAL RÉGEBBEN SZÜLETETT ARC IS FELBUKKANT EGY ASZTAL MÖGÖTT. NÉMIKÉPP GYANAKODVA LÉPTEM TEHÁT ODA, DE AZ EGYETLEN BOR, AMIT LACZKÓ GYULA KÍNÁLT, TÖBB VOLT MEGLEPŐ. EGY TÖKÉLETESEN ARÁNYOS, GAZDAG, 2009-ES SZÜRKEBARÁTTAL VOLT DOLGOM, AMELY UGYAN MÉG RENDKÍVÜL FIATALNAK HATOTT, DE MÉG ÍGY IS ADTAM VOLNA RÁ SIMÁN EGY 85-ÖST.

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

Ez kíváncsivá tett... Már akkor megtudhattam róla, hogy évtizedek óta mezőgazdasági pilóta, és azt is, hogy komoly vállalkozása van a témában. De azt is, hogy Szecskő Tamás bábáskodik az induló borászat kezdeti lépéseinél, és ez utóbbi tény igazán izgalmas információként hatott. Így együtt már bizonyos voltam benne, hogy látogatásaink sorából nem maradhat ki a Laczkó Pince sem.

Most pedig itt állunk a pincében és arról beszélgetünk Laczkó Gyulával, hogy miért is kerekedik ötvenen túl valakinek olyan kedve, hogy borászkodjon (is). A válasz meglepően egyszerű: mert mindig is szerette volna...! A nyíregyházi főiskola után 15 évig repült főállásban, majd már húsz éve vállalkozásban, öt helikopterével a fél Alföldön permeteznek, a rekordja egy géppel több, mint 1300 hektár egyetlen napon! De a szőlő örök szerelem, mindig is volt, de évtizedek teltek el kvázi nélküle. Pár éve aztán úgy döntött, hogy nem mehet ez így tovább. A területek Gyöngyöspatán, a Geregben vannak, a helikopter hangár közvetlen környékén, a régi pince és a ráépülőben lévő vendégház néhány tucat méterrel odébb. 10 hektár a végcél, ahhoz már egy kis feldolgozó is épülni fog a vendégház mellé.

A pince hangulatos sarkában a fehér mellett vöröset is kós-



tolhatunk, ez felvásárolt alapanyag 2009-ből, de a bor kerek és ásványos, elsöre több mint ígéretes. És az egész pince is az: profi hozzáállás, szép telepítések, megfelelő háttér. De a legfontosabb mondat Laczkó Gyulától származik: *„Én valabogy összejöttem ezekkel a fiatalokkal, rengeteget batottak rám, értem, hogy mit akarnak és ez nagyon tetszik.”*



#### LACZKÓ GYULA PINCÉSZETE

3035 Gyöngyöspata, Gólya u. 6.

T.: +36 30 903 5537

E-mail: hejaair@citromail.hu

# BOR, BARÁTOK

A MÁTRAIFÚ BORÁSZOK KÖZT TÁN UDVARDI SZABOLCS ÉS BARÁTJA, EGEDI PÉTER VAN LEGINKÁBB AZ ÚT ELEJÉN, MÉG RÉGI ÉLETÜK ÉS AZ ÚJ ELKÖTELEZETTSÉG KÖZT LEBEGVE. EZ AZ AZ ÚT, MELYEN AZ EMBER BORÁSZKODÁSSAL SZERT TESZ EGY EGÉSZ KIS VAGYONRA (VAN EGY NAGYOBB VAGYONA, BORÁSZKODIK, ÉS LESZ EGY EGÉSZ KIS VAGYONA).

Írta Tompa Imre fotózta Teszár Ákos

A két fiúnak ráadásul nemigen van egész rendes nagy vagyona. Ilyenkor az ember önmagát és ingatlanait szokta apportálni a vállalkozásba („eladtuk az egri lakást, akkor jó ötletnek tűnt...” – mondta Tarnóczy Zoli egyszer...), bevállalva sokszor azt a szinte a szegénységi küszöb határán billegő létformát, amit nem egy fiatal, tőke nélkül induló kézműves kispincészetnél láthatni. Ilyenkor eszébe jut az embernek az a mondas, hogy egy borászatnál csak az első kétszáz év nehéz, ami ténylegesen tán olyan tíz évet szokott jelenteni, ahhoz is nagy elszánás kell.

Udvardi Szabolcs (képünkön) Karner Gábor gyerekkori cimborája, ma még inkább egy lakberendezési cégnél koordinátor, Egedi Péter pedig rendszerelemző, de már ráléptek arra a végzetes útra, ahol egyszer csak van egy törésvonal, a nagy döntés pillanata, amikor a játék komolyra fordul. Az ember feladja addigi kényelmes városi életét és levonul a pincébe, a föld alá, életét a borra teszi föl. Eleinte, 2008-ban egy sor szürkebarátot béreltek, most már van 0,2 hektár kékfrankosuk, de kereskedelmi tételeik még nincsenek. Mikor majd lesznek, Nagyhársas lesz a pincészet neve, és ez a lépés már a kertek alatt van, őszre elkészül az arculat és az első palackos borok. Ahhoz képest, hogy még így lebegnek, boraik szépek és talentumot sejtetnek, a patai délkeleti ültetvényekről származó kétezerkilences szürkebarátjuk klassz savtérképű, gyümölcsös, finom jószág, kékfrankosuk figyelemreméltó. Mindez jelzi, hogy a Mátra nem csak fehér táj, hanem kékfrankos-táj is. A két srácnak helye van a csapatban, stílusuk és nézőpontjuk az a stílus és nézőpont, amit a Tőkések képviselnek, amikor pedig végleg elkötelezik magukat, ígéretes tagokkal bővül a Mátrát átértelmező bortermelők élcapata.



#### NAGYHÁRSAS PINCE (UDVARDI SZABOLCS, EGEDI PÉTER)

3034 Szűcsi, Pincesor hrsz. 746.

T.: +36 20 35 95 320

E-mail: szabolcs.udvardi@gmail.com



# 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 ARRA,  
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 megoly 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-  
kött* 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 egyszerü-  
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 folyományaként. 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.





# BORBAZÁR

AZ NAGYON KLASSZ DOLOG, HOGY MEGLEPŐEN FIATAL EMBEREK IS A BORKERESKEDELMET, A BORRAL TÖRTÉNŐ FOG-LALATOSSÁGOT VÁLASZTJÁK. ILYEN VALAKI BOSNYÁK PÉTER IS, AKI TÖBB ÉVES VENDÉGLÁTÓIPARI TAPASZTALAT UTÁN ÉS MELLETT SAJÁT KIS VINOTÉKA-BORBÁRT NYITOTT – TALÁN A LEGJOBB HELYEN, A BUDAPESTI RÁDAY UTCÁBAN.

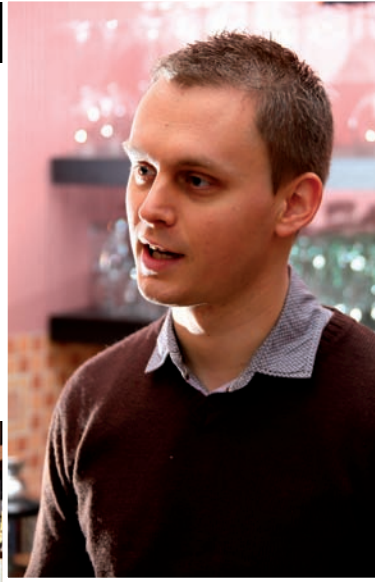
Írta Ercsey Dániel, fotózta Teszár Ákos

A boltcska 2010 nya-rán tárta ki kapuit, azzal a nem titkolt céllal, hogy a boro-kat ne csak eladja, hanem megkóstoltassa, megismertes-se is. Nagyon komoly hendikepje a ma-gyar borforgalmazásnak az a tény, hogy a kiskereskedelmi engedélyt még úgy-ahogy könnyen meg lehet szerezni, de ha az emberfia ezt meg is szeretné kóstol-tatni, ahhoz már egészen elvadult felté-teleknek kell megfelelni. Nem is nagyon csinálja senki, pedig nagy szükség len-ne arra, hogy például Budapesten legyen ilyenből pár száz: Prágában is több ilyen látni, mint fővárosunkban, pedig az ko-rántsem a borról híres, ugye...

Nos, Péterünk bevállalta az ezzel járó macerát, és ma azt mondja, hogy nagyon megértte. A helyet egyre többen ismerik, a környékről és messzebből is vannak már törzsvendégeik. Eleinte azt az elvet követték, hogy pár hetente más és más tucatnyi bort tartottak nyitva, de ugye *első a vendég*, az meg néha nem éppen abból szeretne egy pohárral... Hogy ezt a problémát is megoldják, a palacknyi-tás mára elég interaktív lett, vagyis, ha valaki szeretne egy kvázi bármit, akkor azt azonnal bontják és felírják a fekete táblára a falon... És így tovább, vagyis palackok jönnek és mennek vidáman, és így mindenki kedvére válogathat.

Nagy öröm látni a választékot is. Gyakorlatilag nem dolgozik nagykeres-

kedővel, igyekszik a termelővel közverle-nül megállapodni, és így persze inkább a kisebb, érdekesebb, a main streamtől távolabb eső tételeket lehet nála kóstol-ni. Ez nyilván elég hálás téma, a borá-szok is örülnek, hogy bármely vendégü-



ket ide küldhetik, ha arról van szó. És persze nem csak bort árulnak, némely finomságok mellett akár egy jó kávéra is be lehet ugrani.

**MAGYAR BORBAZÁR**  
1092 Budapest, Ráday u. 49.  
T.: +36 20 260 9869  
E-mail: borbazar@citromail.hu

# DEGUSTA: BOROK & FINOMSÁGOK

ROBOTKA GÁBOR SZEMMEL LÁTHATÓAN TUDJA MIT CSINÁL. EDDIG TÖBBEK KÖZÖTT A SZIGETEN ÉS A BALATON SOUNDON VOLT JELEN, FŐKÉNT MÁSOK MEGBÍZÁSÁBÓL. TÖBBSZÖR ELŐFORDULT, HOGY A NÁLUK KÓSTOLT BORT VA-LAKI MEG AKARTA VÁSÁROLNI, NA ERRE NEM VOLT LEHETŐSÉG. EDDIG...

Írta és fotózta Ercsey Dániel

A Degusta aranyos kis bolt, Buda egyik még megmaradt polgári környékén, ahol a kisboltok a reneszánszukat élik. Nem messze van hentes, zöldséges, néhány pék, az em-berek meg bejárnak vásárolni. Hát ké-rem, így könnyű. A hely adott volt, rá-adásul borokkal még nem foglalkozott senki a vidéken, így hát Gábor és fele-sége nem tehetett mást... A kétszázöt-ven tétel négyötöde magyar, a maradé-kot a világ különböző pontjain álmod-ták palackba, a választék pedig abszolút a sommelier tulajdonos ízlését tükrözi. Emellett a hűtőpultban húsok és sajtok

várják a nagyérdeműt, méghozzá a le-hető legizgalmasabb formában. Vörös-borban pácolt szarvaskolbász a Zselic-ből, sajtok az Alföldről és a Bükkből, no meg némi toszkán beütés, csipetnyi spanyol sonka, némi háztáji egy vadász-társaságnak köszönhetően, szürkemarha a Kiskunságról. Persze ezzel nincs még vége, adott két hazai csoki-manufak-túra, az egyikük bio fűszerekkel íze-síti a személyesen, a termelési helyről beszerzett kakaóbabokból (ez ma már alap?) készült csokoládéit, a másikuk folyékony csokoládét palackoz, hason-ló módon. (Személyes kedvencünk a tandoori masalával ízesített tejcsoki!) A gyümölcslevek és lekvárok mind ha-



zai termékek, a méz itthonról és Olasz-orzágból érkezik. Ez utóbbiban egy nagy olasz bio és fair trade integrátor cég a ludas, akitől mártások, szósok és tészták is érkeznek, köztük Heston Blumenthal sokszázcsillagos angol séf kedvenc spagettitésztaja. A betérőket kóstolni invitálják, ottjártunkkor éppen sonkák voltak terítéken. Végezetül még valami: remek kávéf főznek, ha vala-ki csak nézelődne, kérjen egy feketét, és azzal tegye!

**DEGUSTA**  
1126 Budapest, Böszörményi út 11/b  
Nyitva: H-P: 8.00-20.00, Szo : 9.00-14.00  
T.: +36 20 326 2363  
E-mail: gabor.robotka@pepeborklub.hu  
Web: www.degusta.hu







# 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](http://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                 | 2 000 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                | 2 000 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 |
| Disznókó 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 vaját, 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 fehérrepa
- 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)



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 összehatást 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 összehatáson. | 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 gombáságát 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 összehatás 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 gombáság 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.





## FARSANGI „FÚZIÓS” CSOKOLÁDÉFÁNK

Az első élményem a Nobu Étterem-mel fantasztikus volt, már csak az alkalom miatt is, a barátainkkal mentünk be ünnepelni a könyvbemutatóm után. Leginkább az fogott meg a Nobuban, hogy az ételek nagyon egyszerűek, de mégis nagyon izgalmasak (ne felejtjük, hogy sok fogás valamilyen nyers halra épül). Persze a legjobban a desszertet vártam, és a furcsa nevű szatan dagi mellett döntöttem. Egy fánkot kaptam mandulafagylaltral, amiből ahogy beharaptam, kifolyt a csokoládé. Szerelem volt ez első harapásra. A receptet megszerkeztem, és egy kicsit illatosítottam, alakítottam rajta, így született meg az én farsangi „fúziós” csokoládéfánk, amit a végtelenségig lehet variálni.

### Elkészítés

A csokoládét apró darabokra törjük és tűzálló tálba tesszük. A tejszínt egy másik edényben forrás közeli állapotig hevítjük, majd a tűzről levéve a csokoládéra töltjük, és felolvasdíg keverjük. A tonkababot lereszeljük, a pisztácia 1/3-át szinte porrá törjük mozsárban és a tejszínes csokoládéhoz adjuk. Innen kétféleképpen folytathatjuk: az egyik kényelmes, de eszközígényes, míg a másik egyszerűbb, de munkásabb. Az első verzióban a kész krémet apró pralinéformába öntjük, és bambuszpálcákat szúrunk mindegyikbe, majd kihűtjük, és a fagyasztóba tesszük, hogy keményre fagyjon (akár előző nap is elkészíthetjük). Ha nincs pralinéformánk, akkor a krémet kihűtjük, és a teljes megszilárdulás előtt kiskanálnyi darabokra szagatjuk, bambuszpálcikákat szúrunk bele, majd a mélyhűtőbe tesszük és kifagyasztjuk.

A fánktésztaához 2 tojássárgáját nagyobb tálban összekeverjük a kristálycukor felével. Hozzáöntjük apránként a tejet és a lisztet, vigyázva arra, nehogy összecsomósodjon. A vanília rudat hosszában félbevágjuk, a magokat kikaparjuk és szintén a tésztához keverjük. A tojásfehérjéket a maradék cukorral külön tálban kemény habbá verjük, majd óvatosan összeforgatjuk a tésztával.

### TONKABAB

A tonkabab Guyanából és az Orinoco vidékéről származó, hatalmas fán termő fekete, hosszúkás fakó héjú babfajta. Kifejezetten izgalmas fűszer, az illata egzotikus és összetett: keserűmandula, vanília, szegfűszeg, ánizs és dohány illata dominál benne, ezért krémek és desszertek illatosítására, valamint a parfümiparban használják a leginkább. Nagy mennyiségű fogyasztása mérgező hatású kumarin tartalma miatt, ezért használata több országban törvényileg tiltott. Ugyanúgy reszeljük, mint a szerecsendiót.

Magas lábasban felforrósítjuk az olajt legalább 160 C fokra. A fagyott csokoládégolyókat a fapálcánál fogva alaposan beleforgatjuk a tésztába, majd a forró olajba tesszük úgy, hogy teljesen ellepje. Ha forgatjuk, még egyenlete-sebben sül. Körülbelül két perc alatt aranybarnára sütjük, majd papírtörő-re szedjük és óvatosan húzzuk ki belőle a pálcát.

Tálalás: 2-3 fánkot a tányér szélére teszünk, mellé halmozunk egy adag vaníliafagylaltot és köré szórjuk a gránátalma magokat és a pisztáciát.

### GRÁNÁTALMA



Az Ázsiában őshonos gránátalmafa gyümölcse. Kemény, vörös színű héja alatt rengeteg vörös színű gyümölcshúsos magot találunk, melyeket fehér falak választanak el egymástól. Ezeket a magokat kell kiszabadítani és elfogyasztani.



### Hozzávalók 6-8 személyre

- 150 g 60%-os étcsokoládé
- 150 ml sűrű (minimum 30%-os) tejszín
- 10 dkg héj nélküli pisztácia
- fél tonkabab
- 2 tojássárgája
- 50 g kristálycukor
- 130 ml tej
- 160 g liszt
- 1 rúd vanília
- 3 tojásfehérje
- 1 l olaj
- gránátalma
- vanília fagylalt

A fehér falak kesernyések, azokat mindenképp pucoljuk le. A gránátalma nem csak látványos, de finom és egészséges is. Tápértéke alacsony, csupán 32 kcal 10 dkg-ban, rendszeres fogyasztása csökkenti a káros koleszterin (LDL) szintjét, és fontos szerepe lehet a rákos sejtek gyógyításában is. Egyes kutatások szerint a gránátalma megközelítőleg háromszoros antioxidáns képességgel bír a vörösborhoz, a zöld teahez, az áfonya- és a narancsléhez viszonyítva, amelyeket az eddigi ismereteink a legerősebb antioxidáns hatásúaknak tartottak. Piros színe és a termésben kifejlődő rengeteg magva miatt lett a gyümölcs a termékenység, a szerelem, az élet és a bőség ősi szimbóluma - Aphrodité szent gyümölcse. A keleti konyha fűszerként is használja, de önmagában fogyasztva és frissítő italként is népszerű. Érdemes kipróbálni.

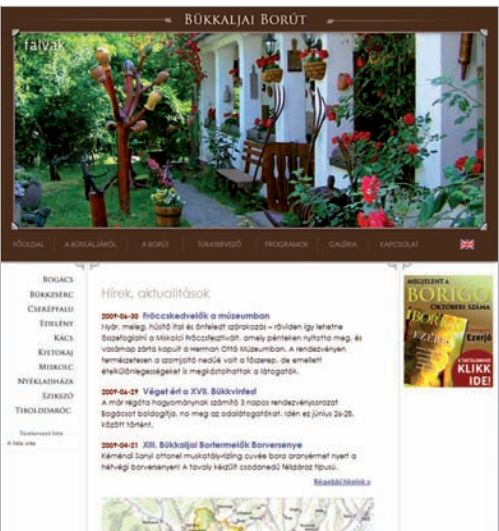
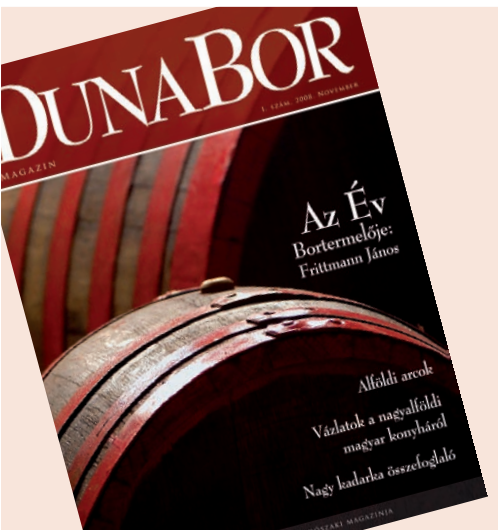


Web oldalak grafikai és műszaki kivitelezése

Címketervezés és kivitelezés

Reklámkampányok tervezése

Rendezvényszervezés



Magazinok és könyvek tervezése és kivitelezése

Kiadványok, prospektusok tervezése és kivitelezése

Nyomdai munkák



BORIGO Stúdió

1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.  
T.: +36 1 299 0199, +36 20 9471 834  
Fax: +36 1 299 0198  
E-mail: office@mpitman.com



FARSANGI „FÚZIÓS” CSOKOLÁDÉFÁNK

|                                                    |        |    |                                                                                                                                             |   |
|----------------------------------------------------|--------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Benedek Pince Chardonnay 2009                      | 1300   | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Gróf Degenfeld Muscat Lunel 2009                   | 1850   | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Font Irsai Olivér 2010                             | 1200   | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Hernyák Birtok Birtokbor 2009                      | 3 500  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Jásdi István Csereszegi Fűszeres 2008              | 1600   | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Kolonics Pincészet Hárslevelű 2007                 | 2 500  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Légli Ottó Landord 2009                            | 4 000  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Lenkey Pincészet Az élet szép 2007                 | 2 000  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Nyakas Pince Irsai Olivér 2010                     | 1400   | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Pannonhalmi Apátsági Pincészet Rajnai Rizling 2009 | 2 000  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Patricius Borház Tokaji Furmit 2009                | 2 000  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Szepsy István Tokaji Furmint 2007                  | 5 000  | Ft | Nagyon kevés a csokoládé miatt és keserű is.                                                                                                | 2 |
| Dúzsai Tamás Szekszárdi Rosé 2010                  | 1500   | Ft | A bor kevés az ételhez, struktúrájában és ízeiben sem kellemes.                                                                             | 3 |
| Kiss Gábor Villányi Rosé 2010                      | 1500   | Ft | A bor kevés az ételhez, struktúrájában és ízeiben sem kellemes.                                                                             | 3 |
| Sauska Villányi Rosé 2010                          | 1800   | Ft | A bor kevés az ételhez, struktúrájában és ízeiben sem kellemes.                                                                             | 3 |
| BGB Bauer 2007                                     | 5 000  | Ft | Kifejezetten étcsokoládés összehatás, a bor stuktúrája, a hordóhasználat harmóniában van a desszert ízvilágával és struktúrájával.          | 4 |
| Bock Pince Villányi Portugieser 2009               | 1550   | Ft | A gyümölcsösség és a könnyed lágyság nem bántó a csokoládéval, és inkább a tészta talál párt magának ebben a kombinációban.                 | 4 |
| Etyeki Kúria Pinot Noir 2008                       | 4 400  | Ft | Tökéletes. A tanninok nem túlzoak, a csokoládés és a vanília jegyek is szépen kiemelkednek, a bor gyümölcsöse még ad hozzá egy kis plusszt. | 5 |
| Gere Attila Kopar 2007                             | 8 000  | Ft | A struktúra és a testeség harmóniában van, de némi kesernyesség kiérződik.                                                                  | 4 |
| Jackfall Bormanufaktúra Duett 2006                 | 2 000  | Ft | A bor struktúrája működik, de túl intenzív a kesernyesség, ami kellemetlenné teszi az összehatást.                                          | 3 |
| Matias Villányi Kadarka 2008                       | 1800   | Ft | Sajnos a kesernyesség itt is, ami leginkább érezhető. A bor struktúrájában is kevés ehhez az ételhez.                                       | 3 |
| Mészáros Pál Szekszárdi Merlot 2007                | 1800   | Ft | Nagyon közel áll a tökéletes kombinációhoz. A merlot gyümölcsössége kiugrik, és nagyon szépen működik az étcsokoládé kesernyessége mellett. | 4 |
| Takler Pince Szekszárdi Kékfrankos 2008            | 1800   | Ft | Tökéletes. A bor íz karakterei szépen kiemelik az étcsokoládét, a fűszereket, és nagyon kellemes kombinációt alkotnak összességében.        | 5 |
| Vylyan Ördög 2009                                  | 2 200  | Ft | Nagyon közel áll a tökéletes kombinációhoz, mind ízeiben, mind struktúrájában. A bor minimálisan átveszi az uralmat az étel fölött.         | 4 |
| Weninger Sopron 2007                               | 1800   | Ft | Jó működő kombináció, sturktúrában szépen passzolnak egymáshoz, azonban érezhető némi kesernyesség.                                         | 4 |
| Disznókő 6 puttonyos Aszú 1999                     | 10 000 | Ft | Az édesség kellően ellensúlyozza kesernyességet, a test harmóniában van a desszert nehézségével, illatos kombináció.                        | 5 |
| NAG Hanna 2008                                     | 7 900  | Ft | Selymes kombináció, intenzív gyümölcsösséget és fűszerességet emel ki ez a kettős. Az étcsokoládé nagyon jól működik a Hanna ízeivel.       | 5 |
| Oremus Tokaji Szamorodni 2007                      | 2 600  | Ft | Nagyon szép összehatás, könnyedebb és fűszeresebb ízek dominálnak, kell ez az édesség ehhez az ételhez.                                     | 5 |
| Hungária Extra dry                                 | 1500   | Ft | A kesernyesség itt is kiugró és bántó.                                                                                                      | 2 |
| Hungária Irsai Oliver                              | 1500   | Ft | A cukor valamit javít asz összehatáson, de a pezsgő alulmúlja az ételt, nem igazán kellemes.                                                | 3 |





Nagyon szép összhatás, könnyedebb és fűszeresebb ízek dominálnak, kell ez az édesség ehhez az ételhez.









# 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 tételeket 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 Hétszőlő 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



## BORIGO VÁLOGATÁS

**89** Demeter Zoltán  
Szerelmi Hárslevelű 2009

Visszafogott, de rendkívül elegáns illat, már-már szikár, de megáll a határ előtt. Citrusok, furmint és ásvány. Szájban is ugyanilyen, a struktúra már-már tökéletes, betölti a száját, mégis lendületes, ugyanakkor még rendkívül fiatal. Savai nagyon szépek. Gyógynövények, mineralitás, kandirozott érintés. NA - BGB

**87** Barta Pince  
Furmint-Muskotály Király dűlő 2008

Az egyik legelegánsabb édesbor illat... Nem lehet kiemelni belőle semmit, de minden ott van, a finom pézsmás-zöldfűszeres karaktertől a kajszilekvárig. Szájban hasonló. Az édesség ugyan nem határtalan, vagy nagyon mély, de a részletek sokasága kárpótól. Ráadásul az édesség nem nyomja el a mineralitást! Kivételes bor, hosszú, komplex végkifejlettel. (BORIGO 2009. december: 85 pont) 5 000 Ft - BGB

**87** Barta Pince  
Óreg Király Dűlő Furmint 2009

Intenzitásában visszafogott, mégis lendületes részletekkel megáldott illat: csalán, fű, furmint, citrusok. Kóstolva rendkívül ásványos, szikáran elegáns hatást kelt, a savszerkezet egészen rendkívüli. Még egy kicsit jobban érezni benne a fát a tökéletesnél, de lesz ez még jobb is... Hoszszú. 5 500 Ft - BGB

**87** Bodrog Borműhely  
Tokaji Furmint Lapis 2009

Elsőre túlzónak tűnik a hordó vaníliája, nehezen érezni mást mellette, szükség van némi időre... Viszont ha várunk, rengeteg részlet kerül elő, virágok, mineralitás, fajta... Szájban nagyon ásványos, de még annyira fiatal, hogy nehéz érdemben megközelíteni... Komoly alapanyag, lassan kibontakozó részletek... Bortársaság, 2 130 Ft - BGB

**87** Disznókő  
Tokaji Száraz Szamorodni 2003

Közepes arany szín. Illatában egyértelmű szamorodnis jegyek, dió, mogoró, napraforgómag, pörkölt aromák, sherryss jegyek. Kóstolva dettó, diós ízek, némi alma, szép savak, közepes test, selymes textúra. Az alkohol nem lóg ki, a száraz szamorodni archetípusa. Aki szereti ezt a stílust, az nem fog csalódni! 2 800 Ft - ED

**87** Füleky Pincészet  
Pallas Furmint 2005

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

**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, almásak. 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. 3 950 Ft - BGB

**87** Szent Benedek Pincészet  
Tokaji Furmint Szent Tamás 2008

Visszafogott illatintenzitás, benne picit fa, meg nagy furmint, meg ásvány ami sós. Szájban légi-es szerkezet, talán jobban is mint kéne, így a hordó picit 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  
Sárgamuskotály Grand Sel. 2009

A fajta lendületével kezd, betölti az orrot, semmi hordóhatás, csak a kandirozott 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

KÖZÉPPONTBAN  
A BOR

Fizessen elő a BORIGO Magazinra  
saját magának vagy ajándékba!

6 db BORIGO **5 500** Ft-ért

Ha megrendeli a BORIGO-t egy évre (6 lapszám), akkor egy számot ajándékba adunk.  
Küldje vissza a mellékelt megrendelőlapot vagy küldjön e-mail!

[www.borigo.hu](http://www.borigo.hu)

[info@borigo.hu](mailto:info@borigo.hu)



### BORIGO AJÁNLAT

#### 91 Tokaj Oremus 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



#### 88 Patricius Borház Tokaji Furmint 2009

Visszafogott illat, melyből először egy kis vanília érezhető ki, de kicsit várva a furmint is előkerül, mégpedig kifejezetten elegáns formában. Durvaságtól mentes bor, mely rendkívül szórakoztató is: nagyon jó a lendület, nagyon jó az egység, nagyon jó az elegancia. A pici fa szájban is előkerül, de ezt a fiatalság rovására írjuk. 2 000 Ft - 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. Csábitó, nagyon jól iható, édességében is ettalált valami... 2 300 Ft - BGB



#### 87 Béres és Szőlőbirtok és Pincészet Lőcse Furmint 2008

Kifejezetten intenzív illat, mézes, virágos, kandírozott gyümölcsökkel van tele. Szájban is egyben van, durvaságtól mentes szerkezetet mutat, ha valamibe nagyon bele akarunk kötni, akkor egy kicsivel több karaktert követelnénk... Ezzel együtt nagyon jól iható, a gyümölcse egészen vagány. 2 000 Ft - BGB



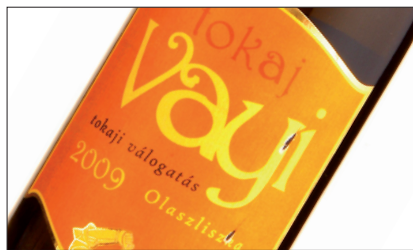
#### 87 Breitenbach Pince Nagy Palánt Furmint 2008

Elképesztő egyéniség, mintha egy herbáriumba léptünk volna be, letaglózó, már-már erőszakos. Kóstolva is hasonló, a struktúra szájbetöltő, a savak is jók, mégis érezni egy kis alkohol meleget a torokban. Vastag gyümölcs és gyógynövényes kiegészítők. Egészen kivételes bor, melyet megosztónak gondolunk ebből a székéből. 2 000 Ft - BGB



#### 87 Vayi Pince Tokaji Válogatás 2009

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



### TOKAJI SZÁRAZ

#### 89 Demeter Zoltán Szerelmi Hárslevelű 2009

Visszafogott, de rendkívül elegáns illat, már-már szikár, de megáll a határ előtt. Citrusok, furmint és ásvány. Szájban is ugyanilyen, a struktúra már-már tökéletes, betölti a száját, mégis lendületes, ugyanakkor még rendkívül fiatal. Savai nagyon szépek. Gyógynövények, mineralitás, kandírozott érintés. NA - BGB

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

Visszafogott illat, melyben az érintésnyi hordóvanília 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 gyógynövények, az ásvány, és nem is visszafogott hordóhatás a domináns. Kóstolva elegáns hatást kelt, bár a fája még fiatalos, teste komoly, alkoholla szintén. Ugyanakkor részletei alig felsorolhatóak: érett gyümölcsök, fűszerek, sósság. NA - BGB

#### 88 Patricius Borház Tokaji Furmint 2009

Visszafogott illat, melyből először egy kis vanília érezhető ki, de kicsit várva a furmint is előkerül, mégpedig kifejezetten elegáns formában. Durvaságtól mentes bor, mely rendkívül szórakoztató is: nagyon jó a lendület, nagyon jó az egység, nagyon jó az elegancia. A pici fa szájban is előkerül, de ezt a fiatalság rovására írjuk. 2 000 Ft - BGB

#### 88 Szent Tamás Pincészet Szent Tamás 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... Nagyanyag, de még sokat kell várni rá. NA - BGB

#### 87 Barta Pince Óreg Király Dűlő Furmint 2009

Intenzitásában visszafogott, mégis lendületes részletekkel megáldott illat: csalan, fű, furmint, citrusok. Kóstolva rendkívül ásványos, szikáran elegáns hatást kelt, a savszerkezet egészen rendkívüli. Még egy kicsit jobban érezni benne a fát a tökéletesnél, de lesz ez még jobb is... Hosszú. NA - BGB



#### 87 Béres és Szőlőbirtok és Pincészet Lőcse Furmint 2008

Kifejezetten intenzív illat, mézes, virágos, kandírozott gyümölcsökkel van tele. Szájban is egyben van, durvaságtól mentes szerkezetet mutat, ha valamibe nagyon bele akarunk kötni, akkor egy kicsivel több karaktert követelnénk... Ezzel együtt nagyon jól iható, a gyümölcse egészen vagány. 2 000 Ft - BGB

#### 87 Bodrog Borműhely Tokaji Furmint Lapis 2009

Elsőre túlzónak tűnik a hordó vaníliája, nehezen érezni mást mellette, szükség van némi időre... Viszont ha várunk, rengeteg részlet kerül elő, virágok, mineralitás, fajta... Szájban nagyon ásványos, de még annyira fiatal, hogy nehéz érdemben megközelíteni... Komoly alapanyag, lassan kibontakozó részletek... Bortársaság, 2 130 Ft - BGB

#### 87 Breitenbach Pince Nagy Palánt Furmint 2008

Elképesztő egyéniség, mintha egy herbáriumba léptünk volna be, letaglózó, már-már erőszakos. Kóstolva is hasonló, a struktúra szájbetöltő, a savak is jók, mégis érezni egy kis alkohol meleget a torokban. Vastag gyümölcs és gyógynövényes kiegészítők. Egészen kivételes bor, melyet megosztónak gondolunk ebből a székéből. 2 000 Ft - BGB

#### 87 Disznókő Szász Szamorodni 2003

Közepes arany szín. Illatában egyértelmű szamorodni jegyek, dió, mogoró, napraforgómag, pörkölt aromák, sherry jegyek. Kóstolva dettó, diós ízek, némi alma, szép savak, közepes test, selymes textúra. Az alkohol nem lóg ki, a száraz szamorodni archetipusa. Aki szereti a stílust, az nem fog csalódni! 2 800 Ft - ED



BOCK  
PINCE PANZIÓ ÉTTEREM

7773 Villány,  
Batthyány u. 15.

Telefon: +36 72 492 919

www.bock.hu





- 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, Szendehegy-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 kopaszbarack, 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 közepesnél 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 Száraz 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, kopaszbarack, friss babérlevél. Kóstolva közepesnél 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 Úrággya-Holdvölgy Hárslevelű 2006

Közepes arany szín. Illatában érett szőlő, cseresznye virág, kevéske bors és vanília, vajás jegyek. Kóstolva közepesnél nagyobb test, szép savak, ásványos karakter, méz, barack, érezhető maradékcukor. Kerek a bor, behízelt, 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 szén, 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 foszforosgyufás 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. Le-csengésében 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 klasszák, 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 megállya 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 élénkek, 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 fűszereesebb 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





VINUM NOVUM

Új rendszerünkben a Vinum Novumnak is nagyobb szerepet szánunk. Ez alkalommal a legnagyobb szeletet öt, a decemberi számhoz későn érkező pezsgő jelenti, amelyek minden látszat ellenére magyar tételek. Ceglédberczel határában található az olasz tulajdonossal rendelkező pincészet, amely a pezsgők mellett csendes bort is készít – természetesen elsősorban olasz piacra. Az öt buborékos mellett bemutatunk még három rozét, és néhány új fehérbort is... De a legizgalmasabb kétség kívül a Villa Tolnay két Tavasz sorozatú bora, amelyek egészen kivételes ár-érték arányt képviselnek. Régóta nem hallottunk a pincészetről, igazán jó újra remek borokat kóstolni tőlük.

85-86 Vylyan Villányi Rose Kakas 2010

Élénk szín és élénk illat, benne sok-sok élénk eper mellett egy kis málna, egy kis ribizli, valamint szép rózsza. Szájban sima szerkezet, nagyon klassz, selymes savkészlet, ami az évjáratot figyelembe véve igen dicséretes. Nagyon jól iható, kerek, a gyümölcsösség tölti be a száját. Semmi nehézkesség, közepesen hosszú lecsengés. 1 600 Ft - BGB



82-84 Tenute delle Aquile Gavallér Spumante Brut

Világos szín, gyorsan múló hab, a pohár aljáról vékony, finom buborékok szálnak felfelé. Szájban közepes perlázs, és a vélhetően illatos szőlőből készült alapbor csábossága. Arányai nagyon jók, a savak szépen viszik előre, a pezsgő ivása csábít. A besorolás ellenére kis édesség kerekíti, és egész kis toastosság is megjelenik a legvégén. 3 500 Ft - BGB



82-85 Tenute delle Aquile Grunn Spumante Extra Dry

Grunn és veltelini, bár ez nem érződik... Színe világos szalma, a habzás látványra és a szájban is szép, finom, bár kissé lassabban tűnik el, mint az ideális lenne. Egyensúlya nagyon jó, az édesség visszafogott, savai tartják a lépést... Üdítő, inkább a klasszikus olasz-pezsgős, gyümölcsös hangulatot, mint az autolízist mutató érzés. Ezzel együtt vagány. 3 500 Ft - BGB



82-84 Tenute delle Aquile Gioia Spumante Dry

Tiszta, világos szín, finom szemcséjű, de gyorsan múló buborékok. Illata kifejezetten a friss szőlőt idézi. Kóstolva közepes perlázs a nyelven, a friss szőlős karakter újra előkerül, autolízis nem érezhető. A besorolásnak megfelelő édességérzet, ami megfelelően balanszíroz az egyensúly és a csábosság határán. Sima és jól iható, de nem bonyolult. 3 500 Ft - BGB



84-86 Tenute delle Aquile Tuffo Spumante Brut

Elegáns, világos szín, feszes hab kiöntés után, vékony, de kissé hamar elülő buborékok. Illata száraz, elegáns hatást kelt, és a pezsgő valóban csontszáraz. A perlázs tömör és finom, a szerkezet elegáns, szépen egyensúlyoz az alapbor gyümölcsössége és a finom toast között. Hosszan maradó, kissé szikár utóíz. Szép. Chardonnay és csereszegi... 3 700 Ft - BGB



85-86 Tenute delle Aquile Touché Blanc de Blancs Brut 2007

Világos szalmasárga szín, közepes, de kemény hab, majd kitartó, közepes méretű buborékok. Kóstolva szájbetöltő habot kapunk, a gyümölcsösség és a palackos erjesztés finom hatása egyensúlyban van. Elegáns, légies, nagyon szép pezsgő, melyben az autolízisből származó ízek visszafogottak. A végén pici toastosság. 5 500 Ft - BGB



83-85 Centurio Borház Mátrai Sárgamuskotály 2009

Kései szüretelésű édesbor. Intenzív, édes-mézes illat fajtajellelleggel és komoly zöldfűszer csokorral: kakukkfű, rozsmaring, egyebek... Megkóstolva hasonló képet mutat, az édesség visszafogott, az egyensúly remek, a savak finomak, a bor nagyon jól iható. Közepesen hosszú lecsengésében újra a fajta kerül elő. Szép bor Ludányi Balázséktól. 2 500 Ft - BGB



84-86 Palota Pince Arridens 2008

Közepesen intenzív, direktén gyümölcsös, ugyanakkor tűzköves, borsos illat is, nem a szokásos vonal. Szájban kifejezetten epres háttér, mellette az egyensúly remek, a savak játékosak, a struktúra arányos, nem különösen koncentrált, de tartalmas. A tannin a legjobb az egészben, nagyon finoman van jelen, mellette az illatban érzett részletek. 3 000 Ft - BGB



84-85 Benedek Péter Mátrai Kékfrankos Rose 2010

Élénk, meglepően sötét szín, élénk, kifejezetten gyümölcsös és virágos illat, egyensúlyos és tetszetős aromavilág. Ha megkóstoljuk, igazán benedekpéteres struktúrát kapunk: gyümölcsösség, remek arányok, élénk savszerkezet. Ki-egyensúlyozott, nagyon jól iható, lendületes rozé, amely cáfolja az évjárat vékonyságáról előítélt képet. Sidewayz.hu, 1 290 Ft - BGB



84-85 Benedek Péter Mátrai Chardonnay 2010

Tudjuk, hogy a termelő kedvence e fajta, ezen alappéldány, ismét hozza a formát. Illatban talán kevésbé fajtajelleges, mint a tavalyi, struktúrában viszont nagyon hasonló. Tökéletes arányokat képvisel, a gyümölcsösség remek és a savak is remekül tartják. Érdekes módon megjelenik egy minimális mértékű maradékcukor, ami csábítóvá teszi. Sidewayz.hu, 1 290 Ft - BGB



83-84 Benedek Péter Mátrai Csereszegi Fűszeres 2010

A szokásos illatintenzitással kezd, elképesztően csábító és frissítő már illatban is, ugyanakkor semmiképpen sem túlzó vagy gejl. Kóstolva a lendületes savak szétterítik a szájban, de a bor egyáltalán nem egydimenziós: a fajtához és az évjáratához képest is meglepő test szépen betölti a száját. A sav a végét is szépen húzza... Sidewayz.hu, 1 290 Ft - BGB



84-86 Jackfall Bormanufaktúra Rózsabimbó 2010

Málnás színvilág, friss, gyümölcsös illat, főként eper, málna, kevéske mediterrán citrus, hús északi szél. Kóstolva aztán lehengerlő frissesség, robbanó gyümölcsbomba, remek savak tarják az egyensúlyt a meglepően komoly struktúrával. Málna, szamóca, kevéske gyömbér a kiegészítő. Igazi nyáresti üdítő, vagány, klassz! Sidewayz.hu, 1 490 Ft - ED



86-88 Jackfall Bormanufaktúra Cabernet Sauvignon 2008

Illatában is fiatal még, gyümölcsök kergetőznek benne, cseresznye, meggy, némi szilva, áfonya. Kóstolva komoly testet kapunk, a gyümölcsök itt is megvannak, de felbukkan egy izgalmas fűszeres vonal, bors, csillagánizs. A hordó még érződik, de nem zavaró, be fog épülni. Sok, de puha tannin, hosszú utóíz, komoly potenciál, best buy! Sidewayz.hu, 2 680 Ft - ED



87-89 Villa Tolnay Zöldvettellini Tavasz 2009

Közepesen intenzív illat, és egészen különleges: ritka, hogy a zöldvettellini magasabb intenzitás esetén is fajtajelleges tud maradni. Itt ez történik, de nem csak illatban, hanem szájban is. Komoly intenzitás, tömör és mély struktúra, és mellettük remek savkészlet, amely tökéletesen kiegészíti a szerkezetet. Elegáns, mégis csábos... Elképesztő ár-érték arányt képvisel. Sidewayz.hu, 1 590 Ft - BGB



85-87 Villa Tolnay Rajnai Rizling Tavasz 2009

Visszafogott illat, amelyből kevésbé a fajta, sokkal inkább a termőhely kerül elő. Szájban a struktúra frissítő, de kifejezetten elegáns hatást kelt, az arányok nagyon szépek. Egy kis csersav is előkerül, citrusok és visszafogott ásvány egészíti ki. A veltelini mellett kissé visszafogottabb hatás, de így remek. Sidewayz.hu, 1 590 Ft - BGB





A PRÉSHÁZ  
ÉS AZ,  
IDŐ



Ercsey Dániel

K ezdetben vala az egyetértés. Az úgy volt, hogy a hétfejű sárkány összes álarcát eldobta, aranyeső hajtott a kertek alatt, szivárvány vert hidat a lelkek között és a lacikonyhák-ból sült kolbász illata szállt az ég felé. Egy jó hat láb magas ember támasztotta a pultot a tér közepén, a tömegre ügyet sem vetett, tömött szakállába vörösezüst szalagokat festett a zsír és az idő. Elgondolkozva rágta a kenyérhéjat, mustárba tunkolta, szuszogva nyelte az életet, fűszeres bort kortyolt hozzá. Fején prémes sapka, kabátja alól kikandikál viseltes inge, lábán csizma. Czinege Kálmán - merthogy

őróla van szó - boldog volt. Lányainak erdélyi babát vásárolt, az asszonynak sárgarigók bőréből varrt sztambuli cipőt, fiacskájának szürkéskéék és piros üveggolyókat, amiket a szeme láttára könnyezett egy prágai zsidó. A szeretőjének pedig, nos a szeretőjének egy urfai örmény által hozatott könyvet készült hazavinni. A kötése halpikkely, a törtfehér lapok mirtuszzagú álmokat hordoznak. Ezen kívül van még a kocsin két hordó tokaji bor, zsíros bödönök, fűtszagú fenyővíz, egy zsák liszt és némi só is a dési bányákból. Az elmélkedésből sajtuszagú, egércáú kis emberke téríti vissza. Mellette áll, monoton ütemben tölti magába a szilvóriumot, csapzott haja a homlokába

A szerző, Ercsey Dániel 2009 óta a BORIGO szerkesztője. Egyre többször csillogtatja meg irodalmi vénáját is.

tapad, szemüvege megremeg az orrán. Van benne valami bocsánatkérő alázat, csak a szeme más. Nagyon más. Felnéz, egyenesen bele Czinege Kálmán éjfekete szembogarába, majd azon is túl, hús és erek közé, megfájdítva a fejet, poshasztva a gondolatokat. Zöld ez a tekintet, metszően zöld. Vagy sárga, mint a pergő vadmészusogó nádasok ölén. Esetleg szürke, mint az a kis felhő abban a szerb legendában. A felhő, ami odafagyott Hosszúfalva fölé immáron hét szűk esztendeje, és nincs aki levakarja arról a rohadt égről, hiába küldte a császára legnagyobb tudósait, leghangosabb szemfényvesztőit, végül már bárkit, aki jelentkezett. Nem használt átok, áldás, ráolvasás, a felhő ott maradt, protestált a papok

Horkan, prüszköl a nagy ember, mintha fulladástól menekült volna, tapogatja magát, biztosan megvan-e mindene, végül kilép a présházból és leül a nyirkos anyaföldre. Remegnek a lábai, a szive a torkában verdes, oldalra fordul, epét hány az idegtől. Majd megtörli a száját, és visszafelé indul, ahol a szekerét hagyta. Hátra többé nem néz, a présház elhalványul, délibábbbá válik, talán nem is volt sohasem.

litániáira, nem tántorította a kereszt, lehetett bár kálvinista vagy pápista kezekben, kudarcot vallott a naményi rabbi, sőt, az a titokban idehivatott drinápolyi dervis is, aki megesküdött Mohamed szakállára, hogy az ég kékjére fagyott felhők eltávolításához ő ért a legjobban. Nem sok szó esik köztük. A nagydarab ember megbabonázva indul a kicsi után, aki még út közben is dönti magába a pálinkát. Elhagyják a piac-teret, végigmennek a hentesek utcáján, döglegyek kísérik ki őket a kolozsvári kapun, fel a püspöki szőlők között megbúvó présházig. Az alacsony, vézna kis férfi előresiet, zsebéből rozsdás vas- kulcsot húz elő, a zárba illeszti, majd háromszor jobbra, kétszer balra, végül kétszer újra jobbra fordítja. A rituálé végén a korhadt faajtó kitérül, dohsza- got csavar a szellő az orrukba, a szakál- las ember később a fia életére esküszik, hogy apró, sörhasú, szőrös pófájú tün- dérek vezették őket a hegyen, folyama- tosan énekelve és káromkodva, olyan

ocsmányságokat kiáltozva, amelyeket ő elgondolni is szégyell, nemhogy újra kimondani. A présházban döngölt padló, és vattacukorra keményedett pókhálófonatok fogadják a betérőket. A két férfi megáll, majd szembefordul egymással. Percekre megnémulnak, dehogy némulnak, dehogynem. Kint ezalatt rohan az idő, kidőlnek a diófák, a szőlő elpusztul, gyökerét féreg rágja, gránátok repülnek, vasszörnyek tapos- sák a jajgató földet, a városkaput ami alatt idefelé ártjöttek egy csillagosra festett bomba tépi darabokra, bűn lesz különböző nyelveken beszélni, a papok elhagyják a templomokat, az embe- reket elföldelik, csontjuk is elporlad, akár az emlékük. A kis ember végül nagyot sóhajt, zsebkendőért nyúl, törli a szemét, akárha könnyes lenne. Azután összecsapja a tenyerét és Czinege Kálmán legnagyobb ámulatára a ruha a padlóra esik, fehér füst szökik a nadrág száraiból, tömjénillat kúszik elő a fal repedéseiből. Horkan, prüszköl a nagy ember, mintha fulladástól mene-

kült volna, tapogatja magát, biztosan megvan-e mindene, végül kilép a présházból és leül a nyirkos anyaföldre. Remegnek a lábai, a szive a torkában verdes, oldalra fordul, epét hány az idegtől. Majd megtörli a száját, és visszafelé indul, ahol a szekerét hagyta. Hátra többé nem néz, a présház elhal- ványul, délibábbbá válik, talán nem is volt sohasem. A lélek megkeményedik, kéreg sül rá, kevés vörösborsal és őrlt mentalevéllal keverve. A szakállas ember szemében könny sűrűsödik, peregni kezd, sárga és édes akár a virágmész. Kabátja zsebéből üvegcsét húz elő, abba gyűjti. Biztos ami biztos. Meghülés ellen még jól jöhet.





# 2011 ÁPRILIS

## Aki

régi BORIGO olvasó, most biztosan már kívülről fújja, hogy mi következik: vörösbor 2008-as évjárat. Mert ugye április minden évben a mínusz harmadik vörösboros évjárat nagytesztjével és elemzésével telik... Hát, nem és nem, most ebben is kicsit változtatunk, majd augusztusban jöhetnek a nagynak nevezett vörösök, nem fog lemaradni róluk senki.

Először beszéljünk arról, hogy mi is lesz a címlapon, de ehhez kicsit messzebbről kell kezdeni. A honi borbarát köröket, de láthatóan magukat a borászatokat is régóta feszíti egy szó, aminek mélyebb értelmezésére eddig senki sem vette a fáradságot. Ez a szó a kézművesség, és talán a nyájas olvasó is érzi, hogy a szó jelentése csak látszólag evidencia. Mert hol a határ a kézműves és az ipari között? Lehet-e kézművesnek hívni egy acéltartállyal és pneumatikus préssel is dolgozó kisbirtokot? Kézműves-e aki minden tőkéjét, minden liter borát ismeri, de az a bor mondjuk 5000 hektó?



Ilyen és hasonló kérdéseket feszegetünk áprilisban, előbb egy hosszabb esszében, majd megkérdezzük minderről a legprominensebbeket – pro és kontra. Igyekszünk azért borvidéki tájra céltan is elkeveredni, de ezzel kérjük, még ne zargassanak bennünket, még kiforróban van a dolog, és hasonló a

helyzet áprilisi nagyinterjúnk alanyával is. Nagyon is jól tudjuk azonban, hogy Herczeg Ágnes sorozata folytatódik, hogy ismét bemutatunk egy-két feltörekvő fiataalt, aszúkat, kadarkát és talán pinót is kóstolunk, lesz Magyar Éttermező Kéziszótár, meg még annyi minden...



# SIDEWAYZ

BOROK KÖZEL HOZZÁD...

www.sidewayz.hu

www.sidewayz.hu

www.sidewayz.hu

www.sidewayz.hu

MINŐSÉGI PALACKOS BOROK

PINOT NOIR MINDEN MENNYISÉGBEN



2 TELJES NAP  
7 MASTER OF WINE  
20 MESTERKURZUS  
50 KIHAGYHATATLAN RITKASÁG  
120 CSÚCSBORÁSZAT ÉS PÁLINKAFŐZDE  
3000 RÉSZTVEVŐ SZÁMÁRA  
**1000**-FÉLE BOR



WARREN  
WINIARSKI  
(Kalifornia)

DENIS ROLAND  
BILLECART  
(Champagne)

OLIVIER  
HUMBRECHT  
(Elzász)

PIERRE MONTÉGUT  
(Bordeaux)  
KOVÁCS ÁKOS



VinCE  
Presented by  
Decanter Hungary

**VinCE**  
2011



**MÁRCIUS 19-20.**  
Két teljes nap  
a legpompásabb borok  
bűvöletében, a ragyogó  
Corinthia Hotel  
Budapest termeiben.

**Jegyértékesítés: [www.VinCE2011.com](http://www.VinCE2011.com)**



e-on



R&S

Natur  
Aqua

Andalucía

