

K Ö Z É P P O N T B A N A B O R

BORIGO.HU

BORIGO

OSZTÁLY TALÁLKOZÓ

BORIGO Nr.37. 2010. OKTÓBER

985 Ft



10005

9 477 780 613005

CHARDONNAY | MEDITERRÁN SZIGETEK | KOMOLY FEHÉRBOROK



Kinek szólnak a WSET képzései?

Mindenkinek aki érdeklődik a borok világa iránt. Szakembereknek, sommeliereknek, felszolgálóknak, borkereskedőknek, akik bővebb, pontosabb és rendszerezett ismereteket szeretnének a borokról és egyéb szeszszesipari 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:

2010. november 2 - 5., 2010. december 1 - 4.
2010. december 9-12. (Mind Budapest)

A tanfolyam díja: **40 000 Ft**

- SOMMELIER TANFOLYAM -

A tanfolyamok időpontjai:

2010. november 22-26. és 29-30. és december 1-3.

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: 2010. november 8 - 12.,
2010. november 13-15. és 20-21., 2010. november 22-26.,
2010. december 4-5. és 10-12. (Mind Budapest)

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: 2010. október 18-20. és 25-28.,
2010. november 16-18. és december 4-7. (Mind Budapest)

A tanfolyam díja: **140 000 Ft**

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

LEVEL I.

LEVEL II.

LEVEL III.

Jelentkezzen a
BORIGO-nál!
Egy éves előfizetést
kap ajándékba!
info@borigo.hu

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

BORIGO ONLINE

www.borigo.hu

HETI CÍMLAPSZTORI | ÚJ HÍREK NAPONTA | PROGRAMOK | ONLINE BORISKOLA
ROVATAINK: BORBÉDEKKER | GASZTRONÓM | SPIRITUS | KOLLEKTOR
| BLOGOK





LÁNYOKNAK, FIÚKNAK EGYARÁNT



JACKFALL
BORMANUFAKTÚRA
V I L L Á N Y
7773 KISJAKABFALVA, FŐ U. 23.

WWW.JACKFALL.COM

TELEFON: +36 1 299 0199 FAX: +36 1 299 0198 MOBIL: +36 20 947 1834 E-MAIL: INFO@JACKFALL.COM

ELSŐSZÓRA

Nem volt (van) egyszerű éve a magyar borászatoknak. Az időjárást mindenki látja, nem is nagyon kell ragozni, annyit mindenestre biztos, hogy az utóbbi évtized legproblémásabb évjáratával küzdött a szakma apraja-nagyja. Ez persze azt jelenti, hogy anyagilag és üzletileg mindenki még egy kicsit borúsabban tekint a jövőbe.

De borúsan tekinteni a jövőbe másért is lehet... A nyáron tulajdonképpen leálltak a pályázati kifizetések, legyen az telepítés, beruházás vagy bormarketing, néha az ember riporton járva azt látja, hogy némely borászok egymásnál érdeklődnek és próbálnak híreket megtudni, hogy mi lesz már... Persze ezeket az ügyeket az ember a saját bőréről ugyanúgy tudja. A piac már éledezik ugyan, de még nemázigázi... Nem véletlen, hogy egyre több helyről hallani eladó birtokokról, kivágott szőlőkről, csödközeli állapotokról. De keveset hallani a szakmai összefogás kiterjesztésére indult kezdeményezésekről is.

De beszéljünk vidámabb dolgokról, ez pedig nyilván a BORIGO októberi száma, ezügyben lehet okunk a vidámságra. Merthogy az utóbbi évek egyik, szívünkhöz legközelebb álló címlapsztóriát vezetjük most fel. Ez pedig az Osztálytalálkozó, amiben nyolc kivételes fiatalembert szólaltatunk meg. Ők – bár még csak harmincas éveik közepén járnak - mind nagy és/vagy komoly pincészetek vezető emberei, sőt tulajdonosai is némely esetben, és egy valami összefűzi őket, jelesül és a címből is következően az, hogy osztálytársak voltak. A BORIGO pár éve szembesült a ténnyel, hogy ők és így, és már akkor elhatároztuk, hogy egyszer ezt megírjuk. Ez most bekövetkezett, tovább nem is ragozzuk, tessék továbblapozni.

BÁNYAI GÁBOR BOTOND



Bő három éve volt, hogy Gál Tibor hajdani ötletét felhasználva bemutattuk Burgundia egyik fő fajtájának, a pinot noirnak a legfontosabb magyarországi termőhelyeit. Most a másikkal, a chardonnay-val folytattuk mindezt, és ugyan kevesebbet találtunk, mint előzetesen azt gondoltuk, de ötöt azért így is megírtunk.

A fenti két téma mellé már nem nagyon fért más, Ercsey Dani azért karistolt egy kiegészítést Tompadoktor júniusi, szicíliai összefoglalója mellé, bemutatva a Földközi-tenger további szigeteinek szőlő-boros irányultságát is. És persze szokás szerint leteszteltük a komoly magyar fehérborokat, száznál is többet.

→ CÍMILAPON



Van egy szőlész-borász osztály, melynek ma

14 | BORIGO | 2010 október

A borász szupersuli azóta is az első és az utolsó a maga nemében. E vivid, ma 35 körül járó nagy generáció tagjai - akik ma Pannonhalmra, a Vilyan, az Eryeki Kúria, az Andrássy, a Sauska vagy a Derezslai sikeres vezető szőlőszedő-borászai - mind egyetlen osztályból kerültek ki tehát; majd összejönnek és ösztöztartanak, emberileg és szakmailag támogatják egymást.

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

A 96-97-es győngyösi szakmérnöki kurzus klasszikus posztgraduális képzés volt, amit az azt lehetővé, hogy a Károlyi Róbert Főiskola 1995/96-ban elnyert 140 ezer ECU-t egy PHARE pályázaton, amiből kb 60 ezer ECU-t a különböző szintű szölessz-borok szakmai képzésre lehetett fordítani, végül is ez a kellemes ördög a továbbképzés (posztgraduális oktatás) programjának teljesítését szolgálta. Egy esztendő napjain oktatási rendszer szölessz-borok képzését indult, 22 hallgatót tett sikeres vizsgát 1997-ben.

[illegible]

„Csúszdátörő” gyereke, vagyis Leninvárosban született 1952-ben (72). Sátoralágyi helyettesítésig 1992-ben 40-ig az érvéig a technikust is. Ez annyit jelent, hogy a 40 éves korig a technikust is. Ez annyit jelent, hogy a 40 éves korig a technikust is. Ez annyit jelent, hogy a 40 éves korig a technikust is.

2010 október | BORIGO | 15

12 CÍMLAPON: OSZTÁLYTALÁLKOZÓ

Már vagy három éve is van annak, hogy felfedeztük: a fiatal magyar borászok egy jelentős részhalmozát igencsak különleges kapcsolat fűzi össze. Azóta is reménykedtünk, hogy címlap sztorit kerekíthetünk belőlük, nos most sikerült.



→ 26 CHARDONNAY...

Három éve annak is, hogy elhatároztuk, feltérképezzük Burgundia egyik fő fajtájának, a pinot noirnak magyarországi termőhelyeit. Most a másikkal, a chardonnay-val is megtettük. Főcikkünkben CZSK ír a világban betöltött szerepéről.



→ **32** ÖT CHARDONNAY TERÜLET...

Többre gondoltunk, de végül öt lett belőle. Légli Ottónál, Dr. Lőrincz Györgynél, Malatinszky Csabánál, Benedek Péternél és a Sauska Pincészetnél jártunk.

→ 5 ELSŐSZÓRA

→ 8 HÍRSZÜRET

→ 53 BORFOLIÓ

Természetesen sok chardonnay, egy kevés sauvignon blanc és rengeteg egyéb komoly magyar fehérbor.

→ 72 LECSENGÉS

Tompadoktor a Csodacsapatról írt, de új szerzőt is avatunk: részletet közlünk Jásdi István *Szerenád a szőlőben* c. könyvéből.

→ 74 2010 DECEMBER

BORIGO

Kiadó és jogtulajdonos: Mountrner & Pitman Kft.

Kiadóigazgató és főszerkesztő: Bányai Gábor Botond

Szerkesztő: Geönczeöl Attila, Ercsey Dániel

Főmunkatárs: Tompa Imre

Munkatársak: Czerneckiné Sinkó Krisztina, Bálint László, Barsi Szabó Gergely (London)

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



→ 46 ULYSSES NYOMÁBAN

Júniusi számunk címlapsztoriját Tompatoktor szállította Szicíliáról. Ercsey Dani most annak nézett utána, hogy a Földközi-tenger egyéb szigetein milyen szőlő-boros aktivitás folyik.



→ 8 SOMMELIER BAJNOKSÁG

Pár éve már nem volt Magyar Sommelier Bajnokság, de 2010-ben a Soproni Bormarketing Műhely gondolt egyet, és elévülhetetlen proaktivitásuknak hála, újra lett...

CSEKE GÁBOR A SOMMELIER BAJNOK



2010. AUGUSZTUS 27-ÉN ELDÖLT, HOGY KI MAGYARORSZÁG LEGJOBB SOMMELIER-JE. A 17. SOMMELIER MAGYAR BAJNOKSÁG DÖNTŐJÉN CSEKE GÁBOR (HOTEL GREAT FOSTERS - EGHAM, SURREY, EGYESÜLT KIRÁLYSÁG) BIZONYULT A LEGJOBBNAK, Ő FOGJA KÉPVISELNI HAZÁNKAT 2010. ÉVI SOMMELIER EURÓPA BAJNOKSÁGON NOVEMBER VÉGÉN FRANCIAORSZÁGBAN, STRASSBOURGban.

A Magyar Sommelier Szövetség és a soproni Bormarketing Műhely Nonprofit Kft. együttműködésének eredményeképpen idén Sopronban, a Hotel Lővérben rendezték a Sommelier Magyar Bajnokságot.

A megmérettetésen induló sommelier-eknek komoly, nemzetközi szintű követelményeknek kellett megfelelniük. Az elődöntőben 90 perc alatt előbb egy 25 kérdésből álló tesztet kellett kitölteni, 2 párlatot felismerni (származási hely, fajta, márka), valamint 2 bort írásban részletesen jellemezni. A gyakorlati feladatok során egy bort dekantálni kellett, majd a poharakba töltött bort egy választott idegen nyelven le kellett írni. A döntőben a színpadon berendezett kvázi-étteremben helyzetgyakorlat-szerűen kellett helyt állni. A versenyző éttermi szituációban, mint az étterem főszommelier-je fogadta a vendégeket, akik „nem beszéltek magyarul”, tehát angolul kellett pezsgőt ajánlani és felszolgálni nekik. A továbbiakban adott ételsorhoz italsort kellett ajánlani, az italok között szerepelnie kellett

három külföldi tételnek is. Ezután bort kellett dekantálni a következő asztalnál, ezt egy hibás borlap szóban történő kijavítása követte, majd felkészülés nélkül, az igen nagyszámú néző előtt rögtönözve kellett 3 bort és 5 párlatot minél pontosabban leírni-felismerni. Ezt szivargyújtás követte, majd a három döntősnek egyszerre egy 1,5 literes palack Moët et Chandon pezsgőt kellett kitöltenie 12 pezsgőpohárba úgy, hogy ne maradjon a palackban illetve, hogy minden pohárba ugyanannyi jusson. A 3 versenyző az utolsó számot kivéve egymás után szerepelt. A döntőn a versenyzőknek a rendelkezésre álló tiszta idő 50 perc volt, amely a feladatonként meghatározott időkorlátokból adódódott össze. Mindhárom versenyző munkájáról videofelvétel készült a zsűri munkájának megkönnyítésére, a nézők így nemcsak a nézőtérről, hanem a vászonra kivetített közelképen kinagyítva is követhették a versenyzők mozdulatait. Ritkán látni ilyen jól szervezett, gördülékeny és látványos bor-gasztrónómiai rendezvényt.

A SOMMELIER MAGYAR BAJNOKSÁG 2010 VERSENYZŐI

Angerman László – Budapest
 Cseke Gábor, Hotel Great Fosters-Egham, Surrey – London
 Csitkovics Bence, Peter Schandl Weingut und Buschenschank – Rust
 Faragó Dorottya, Spirit Hotel Thermal Spa Sárvár
 Klemens Ádám, Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. – Budapest
 Molnár György, Déryné Étterem és Bisztró – Budapest
 Németh Ágnes, Hamu és Gyémánt Kiadó Kft. – Budapest
 Sutus Attila, Corus Hotel Hyde Park – London
 Varga Norbert, Prímás Pince – Esztergom
 Waller Zoltán, Déryné Étterem és Bisztró



A győztes Cseke Gábor 28 éves, a Vendéglátóipari Főiskolán végzett a vendéglátó és szálloda szakon, majd a londoni WSET-en (Wine and Spirit Education) tanult, most végzi a diplomakurzus utolsó évét. Angolul és németül beszél, itthon a Lou Louban dolgozott, 2007-től a surrey-beli Hotel Great Fosters kastélyszálló pohárnoka.

A második helyen Molnár György (Déryné Étterem és Bisztró), a harmadikon Sutus Attila (Corus Hotel Hyde Park – London) végzett. A BORIGO csapata is külön respekttel figyelte, hogy Németh Ágnes, a magyar Decanter főszerkesztője - aki azért jelentkezett a versenyre, hogy belülről írhasa meg a történetet - profikat maga mögé utasítva az ötödik helyen futott be. Negyedik helyezést ért el Varga Norbert, az esztergomi Prímás Pince sommelier-je.

A zsűri elnöke Kozma Kálmán, a Magyar Sommelier Szövetség elnöke volt, tagjai: Fabók Mihály, a Gundel Étterem sommelier-je, örökös magyar bajnok, Ferenczy Zsolt korábbi sommelier magyar bajnok, Jakabffy László gasztronómiai szakértő, Kecskés Péter szlovák sommelier bajnok, a Szlovák Sommelier Szövetség alelnöke, dr. Kosárka József borakadémikus, Kovács Gábor a szövetség titkára, dr. Rohály Gábor nemzetközi borakadémikus és Voleszák Zoltán Schnitta-díjas éttermi mester, a Soproni Vendéglátóipari Szakközépiskola igazgatója.

A Sommelier Bajnokság döntőjének moderátora Kovács Antal örökös sommelier magyar bajnok, valamint a legutóbbi magyar bajnok, a soproni Lukács Szabolcs volt (ő a rendezvény szervezőjeként nem indulhatott az idei bajnokságon).

A professzionális verseny mellett az amatőr borszeretőik is számot adhattak tudásukról az I. Pannon Borkedvelő Kupa keretében. Itt Dobos Tamás végzett az élen Somfalvi András és Fekete Zoltán előtt.

EGYSZUSZRA

4 IW

→ Szeptember elején négy újabb magyar fiatal végzett a WSET London diplomakurzusán. Ditz Edit, Herczeg Ágnes (képünkön), Tóth Adrienn és Barsi Szabó Gergely gyakorlatilag futtából vette az akadályokat, így már 22 nemzetközi borakadémikus (IW) található kis hazánkban.



ST. ANDREA

→ Az egyik legjelentősebb dán internetes portál, a politiken.dk Luxusvintest rovatában két St. Andrea bornak is kifejezetten kedvező értékelést adott. A teszten 1-6 pohár között minősítik a borokat, a Napbor 4-est, a Hangács Bikavér 5-öst kapott.

EURÓPAI UNIÓ

→ Öt magyar borvidék tételi kerülnek a 2011. január 1-jén kezdődő magyar soros elnökség idején a Miniszteri Tanács asztalára. A magyar kormány által a hivatalos brüsszeli eseményekre ajánlott pezsgőket és borokat a tanácsi főtítkárság kényes ízlésű gasztronómiai szakértői kóstolták meg.

ÁRVERÉS

→ Újabb rekord született a Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál Jótékonyági Borárverésén, melyet a hagyományokhoz híven idén is megrendeztek a fesztivál záróeseményeként. A 3 millió 300 ezer forint végösszeget a szervezők a korábbi évek hagyományait folytatva, a Magyar Máltai Szeretetszolgálatnak ajánlották fel.

KICSIT ESŐS, DE A MIÉNK: BORFESZTIVÁL 2010



Az öt napon át tartó rendezvénynek ebben az évben nem kedvezett az időjárás, ám a borszerető közönséget az eső sem tartotta vissza attól, hogy kilátogasson a rendezvényre, felkeresse a már kedvelt borászokat, vagy újdonságokkal ismerkedjen meg. A rendkívül gazdag

programkínálatnak köszönhetően így is több mint harmincezer látogató kóstolta meg a kiváló magyar és külföldi borokat, fedezte fel a gasztronómia különlegességeit, és élvezettel nézte, hallgatta a különböző zenei produkciókat. Az előre beharangozott programok közül csupán a szombati szüreti felvonulást és a magyar-német BorÁsz Válogatott focimérkőzését kellett lemondani az eső miatt, egyébként minden együttes, mindkét színpadon végig, folyamatosan szórakoztatta a hálás közönséget.

Sokan a gumicsizmák fesztiváljának nevezték el az eseményt, amelynek zárónapján, vasárnap, a napsütésnek köszönhetően, igazi borfesztiválos hangulat volt a jellem-



Fotók: Szigetváry Zsolt

ző. Sok ismert arc, személyiség tűnt fel a tömegben és meglepetést keltett, hogy Schmitt Pál köztársasági elnök, feleségével, Makrai Katalinnal, magánemberként tett egy kórsétát a borászatok pavilonjai között, és hosszan időzött a határon túli magyar borászoknál.

A borbírálat iránt érdeklők szerdától vasárnapig a VinAgora sátorban, borok kóstolása közben ismerkedhettek meg a nemzetközi borversenyek professzionális borbírálatainak módszerével és az ő minősítésük döntötte el, hogy 2010-ben mely borok nyerik el a Borfesztivál Bora minősítést.

A GYŐZTESEK

Száraz fehérbor kategóriában:	György Villa Collection Chardonnay 2009
Rosé kategóriában:	Gál Szőlőbirtok Kunsági Kékfrankos Rosé 2009
Vörös bor kategóriában :	Günzer Zoltán Ördögárok 2007
Édes fehérbor kategóriában:	Varga Pincészet Badacsonyi Kéknyelű Jégbor 2008
Tokaji Borkülönlegesség kategóriában:	Tokaj Kereskedőház Premium Selection Tokaji Aszú 6 puttonyos Sárga muskotály 2006

KÖNYVAJÁNLO

JÁSDI ISTVÁN: SZERENÁD A SZŐLŐBEN

Jásdi Istvánról nagyjából tudja a boríró, a borolvasó és a bort ívó népség, hogy remekül ír. Tudja, hiszen némely hírportálon több-kevesebb rendszerességgel olvashatók igen komoly témákban dohogó, mégis hallatlanul élvezetes írásai. Így mikor e sorok írójához először eljutott azon hír, miszerint Jásdi Istvánnak könyve jelent meg, az első gondolat az volt, hogy szépen összegyűjtötte eme szösszeneteket, és most kötve-fűzve eljuttatja azokhoz is, akik nemigen nyitnak ki számítógépet.

De nem. Jásdi István teljesen más könyvet írt, és azt már előre elmondhatjuk, hogy a legizgalmasabb szőlőbirtok könyvről van szó, ami valaha Magyarországon napvilágot látott. Mert ugye van azért előkép, az első oldalak olvasása közben óhatatlanul eszünkbe jut Máté Ferenc birtoképítési könyvcsaládja, de már az első fejezet után rájön az ember, hogy itt másról van szó. Míg Máté Ferenc könyve egydimenziós, tehát „csak” a kialakítást mondja el hallatlanul szórakoztatóan, addig Jásdi Istváné legalább kétdimenziós: szép lassan, ráérős történet-

meséléssel, sokszor félbehagyva és újra felvéve a szálat, de felkutatja a csopaki Ranolder-birtok történetét, de közben egyfajta spirituális utazást is tesz, melyben ott kavarnak a szőlőről, a borról, az évszakokról, az emberekről és közösségeikről, és végső soron a létről is szóló, mindnyájunkban mozgó gondolatok.

A könyv fejezetei követik a szőlő éves „tevékenységét”, vagyis az év eleji nyugalmi időszaktól a metszésen, fakadáson, virágzáson át a nyári fejlődésen keresztül a szüretig, majd

az ünnepekig terjednek. Közben végigélhetjük egy év minden küzdelmét, és annyit tudhatunk meg egy igazi szőlősgazda teljes gondolatvilágáról (rossz szóval: hitvallásáról), amennyit eddig még sohasem. Minden félmondatnak értelme van azok számára, akik valaha éltek ebben a világban, aki pedig nem élt, figyelmesen olvasva megtanulhatja, átélheti, magtapasztalhatja, hogy mi is mozgat valakit, aki ebben él.

Aki pedig szeretne egy kis részletet már előre elolvasni, az lapozza fel a magazint a legvégén... (BGB)



CEWI: ÚJABB WSET ISKOLA BUDAPESTEN

Újabb WSET iskolával bővült a kínálat a tanulni vágyók számára. Megnyitotta kapuit a CEWI (Central European Wine Institute, www.cewi.hu), mely nem kisebb célt tűzött ki maga elé, mint azt, hogy a régió bortudás-központjává váljon. A WSET akkreditációval rendelkező intézet a piaci igények felmérése után a hagyományos borkurzusokat kibővítette tematikus tanfolya-

mokkal is, amelyeket magyar és angol nyelven egyaránt kínál.

Az iskola Master of Wine és MW-hallgatókból, nemzetközileg is jegyzett oktatókból álló tanácsadó testülete (Liz Gabay MW, Godfrey Spence, Luiz A. G. Alberto MW-candidate) segíti az alapítók, Horkay András, Toronyi Zsuzsa és Patkó Gábor, valamint a szakértőkből álló tanári kar munkáját.

A csoda csapat

Az ember okkal születik
valahová





sak néha,
évente egy-
szer-kétszer

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

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

Írta Tompa Imre és Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos



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

A

borász szupersuli azóta is az első és az utolsó a maga nemében. E vidám, ma 35 körül járó nagy generáció tagjai - akik ma Pannonhalma, a Vylyan, az Etyeki Kúria, az Andrassy, a Sauska

vagy a Dereszla sikeres vezető szőlészei-borászai, ketten pedig saját pincészetet visznek - mind egyetlen osztályból kerültek ki tehát; máig összejönnek és összetartanak, emberileg és szakmailag támogatják egymást.

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

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

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



ERDÉLYI KÁROLY Chateau Dereszla

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

DR. SZŐKE LAJOS

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



IPACS SZABÓ ISTVÁN Vylyan

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



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

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

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

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



LIPTAI ZSOLT Pannonhalmi Apátsági Pincészet

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



EGLY MÁRK Palota Pince Kézműves Borászat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MAGYAR TAMÁS

Palota Pince Kézműves Borászat

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MÉRÉSZ SÁNDOR Etyeki Kúria

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



RAKACZKI GÁBOR Sauska Tokaj

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

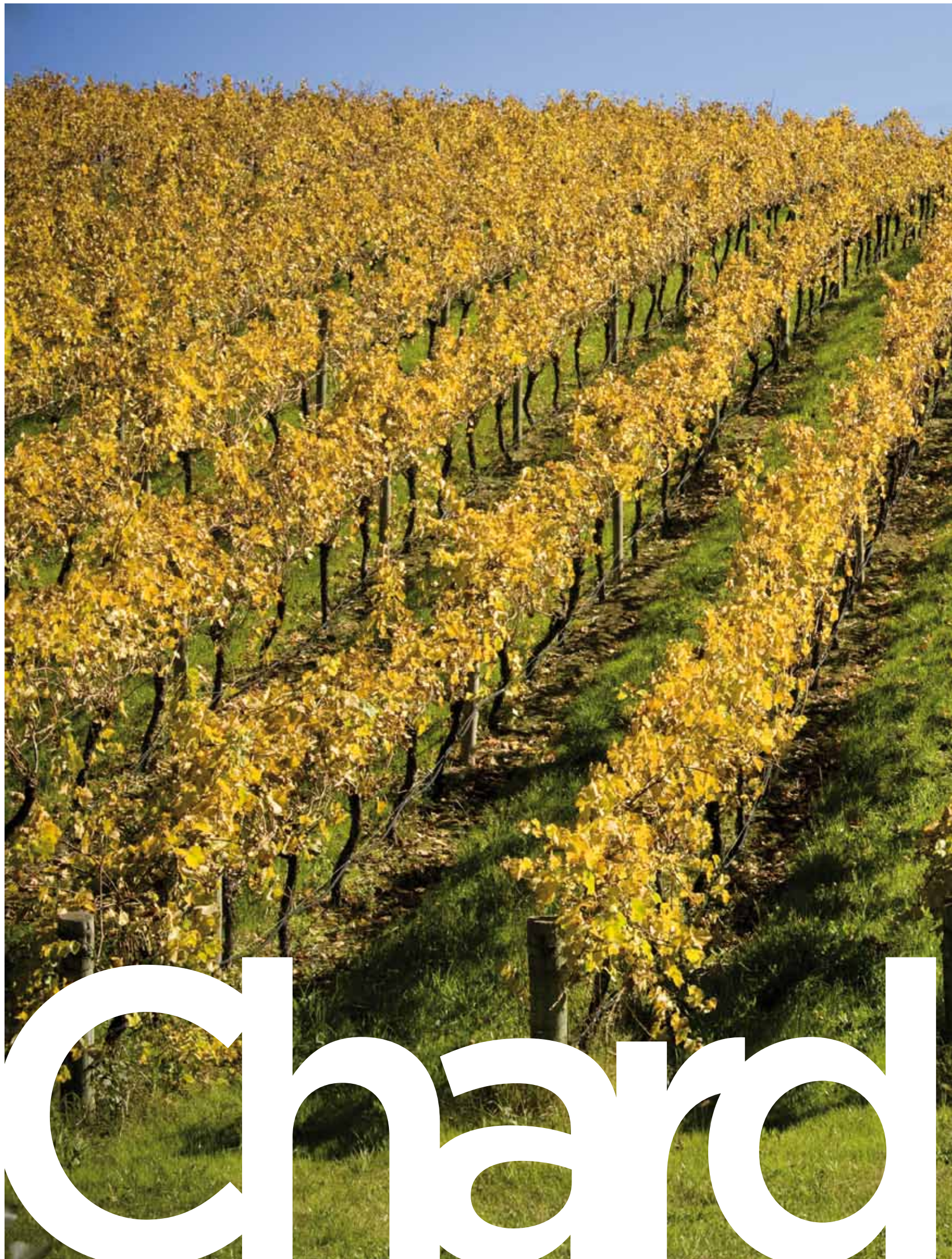
Én abba fáradtam bele, hogy évente csak kétszer tudtam hazajönni. Ez ment néhány évig, de tovább nem. Régen a mesterlegényt kiküldték külföldre, hogy tanuljon, és hozza haza, amit megszerzett. Az ember okkal születik valahová. Ott kell dolgozni, ahová születettél.

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

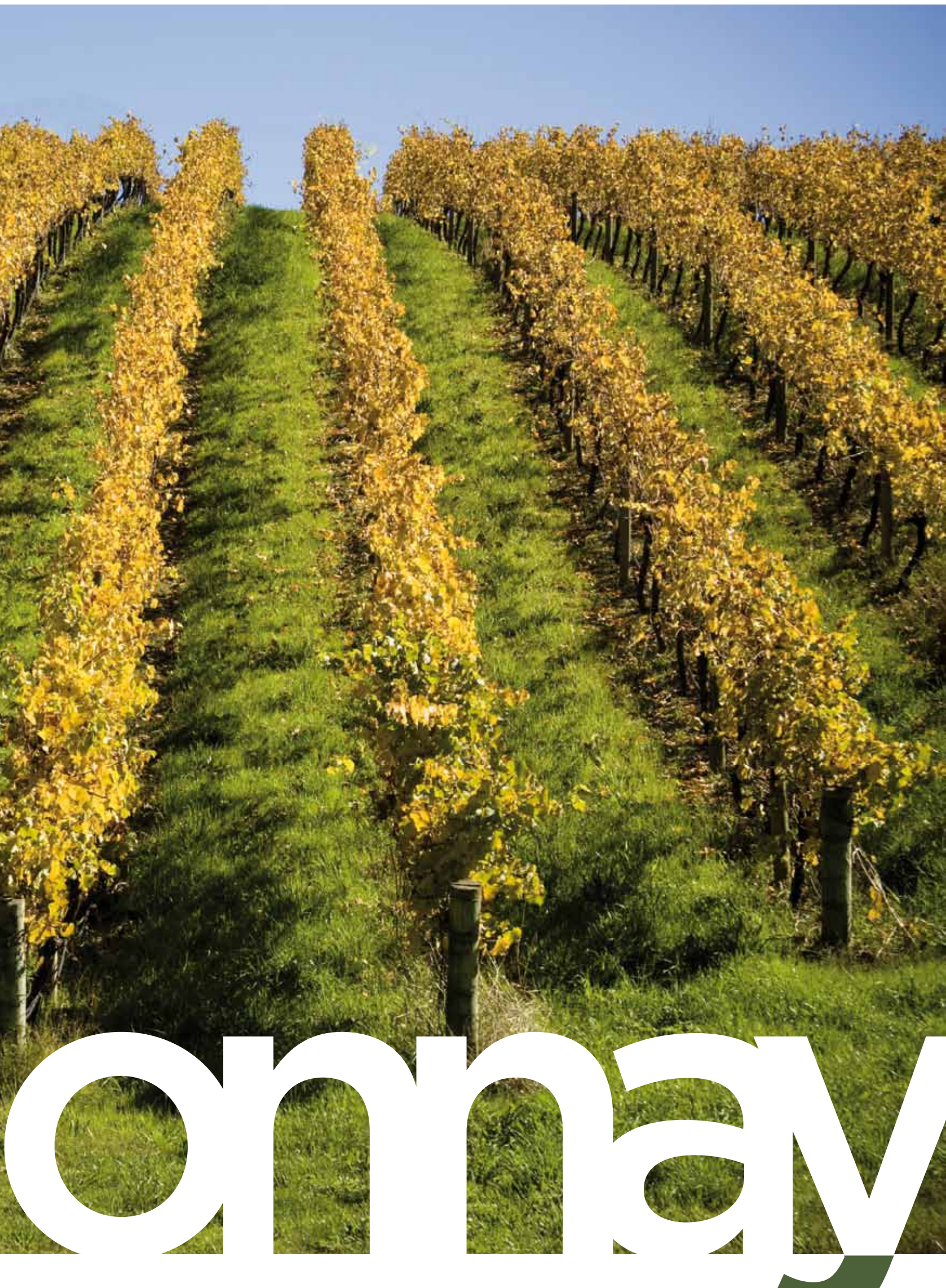


ZSURKI SÁNDOR
Andrássy Pincészet

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



chard



onmcy

mármit más char- don- nay-t?

Halálbiztos, hogy ha az ember bejárja a fél világot Ázsiától Amerikáig, akkor bizony az a szőlőfajta, amit mindenhol az orrunk alá alá dugnak a chardonnay lesz. Nincs még egy olyan bor, ami ennyi különböző stílusban, ilyen eltérő zamattal került a poharunkba. Lehet visszafogott, lehet illatos, lehet könnyű, lehet telt - és még sorolhatnánk. Semmi kétség: a chardonnay egy világmárka. Olyannyira, hogy vannak pontjai a világnak, ahol a fogyasztók egy része azzal sincs tisztában, hogy ez egy szőlőfajta. Számukra a chardonnay egy jól csengő név a palackon, amiről a megszokott íz jut az eszükbe. De hogy történt mindez? Hogyan lett a chardonnay minden (fehér)szőlőfajták császárnője?

írta Czerneckiné Sinkó Krisztina



A dolog több hullámban történt, de kezdjük az elején. Valamikor a középkorban Burgundiától kicsit keletre, a titokzatos Jura vidékén találkozott két szőlőfajta: a pinot noir és a gouais blanc. E két fajta természetes kereszteződésének eredményeként született a chardonnay, és lássuk be ez a gyermek olyannyira jól sikeredett, hogy villámgyorsan átvette az uralmat a környéken, nevezetesen Burgundiában is. Itt az elsőszámú fajtává nőtte ki magát, ma a burgundi fehér gyakorlatilag chardonnay-t jelent.

Hírneve azonban sokáig csak Európára korlátozódott, a világalomra egészen a 60-as évekig kellett várni. A korai kaliforniai és ausztrál termelők a syrah, a cabernet sauvignon és a merlot sikere után fehérszőlővel gondoltak kísérletezni. Abban az időben az egyetlen olyan fehérbor Európában, ami egyáltalán bármilyen hírnévre tartott számot a fehér burgundi volt, amelynek szőlőfajtája ugye a chardonnay. Ezt mintegy tudomásul véve az újvilági szerencselovagok előbb haza, majd sikerre vitték a fajtát, a



A világ leghíresebb chardonnay dűlői Burgundiában,
Puligny-Montrachetben.



A chardonnay klónjai

A fajta őshazájában, Franciaországban 34 chardonnay klónt tartottak nyilván 2006-ban. Ezek nagy részét a borvidék közigazgatási központjának egyetemén, Dijonban, a Burgundiai Egyetemen szelektálták. Az úgynevezett dijoni klónokat kifejezetten a borvidék talajaihoz szelektálták, vagyis tulajdonképpen minden kisebb terület talajszerkezetéhez létezik „legmegfelelőbb” klón.

Karakterisztikájukat tekintve a Dijon-76, 95 és 96 klónok a leginkább alkalmasak az alacsony terhelésre beállított ültetvényeken, és ezekből lehet előállítani a leginkább koncentrált borokat, míg a Dijon-77 és 809 klónok csábóbb, parfümösebb végeredményt adnak. A Dijon-75, 78, 121, 124, 125 és 277 erősebb növekedési erélyt produkál, így inkább a nagyobb terhelésre vannak kitalálva.

Az Újvilágnak szintén van néhány kedvenc klónja. A Mendoza nevűt lehet megtalálni Kalifornia jelentős részén, de kizorulóban van, helyét egyre inkább átveszik a dijoni klónok, ahogy ez Oregonban már teljesen megtörtént.

világ többi része pedig figyelt és tanult: kiderült, hogy a chardonnay lehet könnyű, némi maradék cukorral, nagyon gyümölcsös, gyakran egy leheletnyi vaníliás felhanggal. Hamar kiderült az is, hogy a fiatal borfogyasztók tömegének ez a kicsit uniformizált stílus nagyon bejön. Így aztán minden termelő, minden országban, aki azt hitte, hogy magához tudja vonzani a fogyasztókat, ugyanazt az üstököst követte, melynek köszönhetően a chardonnay ültetvények száma gyorsabban terjedt, mint bármilyen vírus.

Aztán ebből sokaknak elege let, így jött az ABC forradalom (Anything But Chardonnay - bármit csak Chardonnayt ne!), aztán később az ellenforradalom. Az ABC kampány idejére a fogyasztók nagyjából telítődtek a borral, és valami újra, másra szomjaztak, lásd például Riesling Renaissance. Nagyjából húsz éve viszont a borisszák valami egyszerűt kerestek, ami könnyű, kellemes, gyümölcsös, krémes és nem lehet nem szeretni, gonolkodni meg végképp nem kell rajta...

Szinte hihetetlen, hogy ugyanaz a szőlőfajta, amelyet a legneutrálisabb fajtának tartanak legyen az, amelyikről a legtöbb aromára asszociálnak szerte a világon. Biztosak lehetünk benne, hogy sok millió fogyasztó véli úgy, hogy a bor ízgazdag, míg a szakirodalom sokkal inkább visszafogottnak ítéli. Hogy is van ez?

A chardonnay egy alapvetően neutrális fajta, amely e tulajdonságánál fogva könnyen alakítható. A gyakorlatban ez annyit jelent, hogy a kódolt aromakészlet rendszerint visszafogottan jelentkezik az elkészült borban. Az említett aromakészlet pedig nem általános érvényű, vagyis részben a klimatikus környezethez igazodva, részben a klónszelekciónak köszönhetően változik. Ez az aromakész-

let lehet: citrusok, zöldalma, uborka, csonthéjasok vagy trópusi gyümölcsök. Fontos, hogy mindig gyümölcsök. Egy dolog nem változik soha: az aromák visszafogottsága. Ami a hátránya, éppen abból kovácsolhatunk előnyt, vagyis minél kevésbé uralkodnak a fajtajegyek, annál intenzívebben jelentkezhetnek az úgynevezett integrált aromák. Az almasavbontásnak köszönhetően a vajasság, a batonnage technikának a tejszínes aromák, míg a hordós érlelés következtében a pörkölési aromák és az édes fűszerek (vanília, fahéj, szegfűszeg, stb.). Így lesz a neutrális fajtánkból ízgazdag bor. Lefordítva ezt a borász nyelvére, azt „csinálunk belőle, amit akarunk”, jobb esetben technológiai finomságokat ügyesen használva, rosszabb esetben mindenféle boszorkánykonyha segítségével. Hogy mindezek mellé még ellenálló, jól tűri a betegségeket, és a klimatikus csapásokat is? Ja kérem, a sztárságra születni kell!

Technológia ide vagy oda, a tradicionális burgundi termelők nem a technológia finomságaival operálnak, sokkal inkább a terroir jellegzetességeivel. A chardonnay visszafogottsága az ő olvasatukban áldás, hiszen a terroirjegyek így könnyebben és jobban érvényesülnek. A burgundi termelő számára a szőlőfajta mindig inkább egy eszköz a terroir kifejezésére, mint valami amit önmagáért kell megmutatni. Ugyanezért öltött az utóbbi 20 évben soha nem látott méreteket az organikus és biodinamikus művelés az Burgundiában. Azt mondják, a 70-es, 80-as években olyan túlzásba vitték a műtrágyák használatát, amely már elfedte a terroir különbségeit a régióban. Hogy ezt visszanyerjék, meg kell(ett) tisztítani a területet, aminek meg ugye legjobb módja a bio-élet.



Chardonnay vagy pinot blanc?

Sok helyen – Olaszországban elsősorban – keverik vagy keverték össze a fenti két fajtát az idők során olyannyira, hogy a fajtanév változatok egyes területeken azonosak. Tagadhatatlan, hogy van némi hasonlóság morfológiájukban, maga a növény, a levelek és a fürtök is egyformának tűnhetnek elsőre. Tény ugyanakkor, hogy a két növény a szakemberek számára viszonylag könnyen megkülönböztethető.

Az is tény, hogy nem volt ez mindig így: még Franciaországban is csak a 19. század közepén kezdték kutatni ezt a területet, addig még az őshazában sem különböztették meg a két fajtát. Észak-Olaszországban pedig csak az 1970-es években kezdődött el az a nem kis munka, hogy a telepített területekről hivatalosan is eldöntsék, hogy tulajdonképpen melyik fajtáról van is szó... (BGB)

főleg csonthéjasokkal. De persze nem kerülhetjük el az esetenként kicsit lomha, magas alkohollal rendelkező, telt, intenzív tölgyszag aromával megspékelt tételeket sem. Azt írjuk *tölgyszag*, mert itt az alternatív (nem hordóval elért hordóhatás: lásd BORIGO 2010. február) technológia ipari méreteket képes öltetni: mindig kérdés marad, hogy ha a fogyasztó erről tájékoztatva van, akkor ez most baj vagy nem baj... Burgundiában például évjárattól függően, és szigorú szabályok szerint szabad csak savat pótolni, Ausztráliában ezt rutinszerűen teszik. Mindazonáltal nem ismerjük a chardonnayt, ha nem kóstoltunk még Hunter Valleyt, és nem szerettük bele egy-egy Adelaide Hills vagy Margaret River palackba.

Chile nem maradhat ki semmiből, amit a világ kedvel. Casablanca Valley, ami az ország leghűvösebb régiója, területei 70-75%-át szenteli a fajtának. Természetesen itt is találunk egyszerű, jól iható borokat és kiváló tételeket is. Ami közös a chilei borokban, az egy jellegzetes gyógynövényes karakter, ami a chardonnay jellegéből adódóan nagyon intenzíven jelentkezik a boron.

California pedig egyszerűen rajong a fajtáért. Már-már ikon borként tartják számon, és talán nem kell fejtegetnünk, ez az a szeglete a világnak ahol brandesítették a chardonnayt. A bor mindig telt, többnyire jó struktúrával. Elmaradhatatlan karakter a füst, a kókusz és a vanília elegye. A legizgalmasabb boroknál a mineralitás legalább annyira része az aromakészletnek, mint egy Cote d'Or tételnek. A variációk száma tehát szinte végtelen, mindenestre nem túlzás, hogy legyünk bármilyen szegletében a világnak, egy jó chardonnayt biztosan kaphatunk. ■

Ha Burgundia, akkor chardonnay szempontból két régióról érdemes igazán beszélni: Chablis-ról és a Cote d'Or-ról, amely természetesen két rendkívül eltérő stílus. A Chablis tradicionálisan egy reduktív bor, amely azonban minden csak nem könnyed. Jellemzően koncentrált, magas természetes savtartalommal, és ami a legfontosabb: acélosan tiszta. Ez a tisztaság teszi lehetővé a mineralitás leghangsúlyosabb megnyilvánulását. A Cote d'Or fehérborai általában valamelyik appelláció (hegyközség) nevét viselik, és tradicionálisan fahordóban erjesztik, majd ugyancsak francia kishordóban érlelik. Fajlesztőt csak nagyon nehéz évjáratokban használnak, de ezt szinte említeni sem volna érdemes. Ezek a borok mindig testesek és egyben, inténívek, koncentráltak. A természetes magas savtartalom nem is kérdés, de az aromakészletet jelentősen befolyásolja a hordós erjesztésnek és érlelésnek köszönhető aromagazdagság.

Ausztráliában a fajta sok arcát megmutatja. Találunk igazi remekeket, kiváló struktúrával és tiszta gyümölcs aromákkal,



Az ország Landordja



Azt évek óta tapasztaljuk tesztjeinken, hogy a Légl Landord az egyik, ha nem a legjobb chardonnay az országban. Nyilvánvaló volt, hogy cikkcsoportunk kerekítésekor az egyik legfontosabbnak azt tartottuk, hogy Légl Ottóval is tudjunk beszélni, hogy a Landord dűlőt is meg tudjuk nézni. Arra azonban még így sem számítottunk, hogy az ország leginkább kitalált, leginkább a fajtának szentelt területét találjuk meg.

írta Bányai Gábor Botond, fotózta Ercsey Dániel

BORIGO: AZT TUDTUK, HOGY A LANDORD TISZTA CHARDONNAY, AZT IS TUDTUK, HOGY DŰLŐNÉV... DE MIÉRT EZ A DŰLŐ NEVE? EZT LEHET TUDNI?

LÉGLI OTTÓ: Nem tudjuk pontosan. Bár nem vagyok nyelvész, de az tény, hogy ez nem egy ritka dűlőnév, van olyan változata is, hogy Landor, Landori. A helyi monográfia szerint már az 1200-as években is említik így ezt a területet. Illetve itt van egy tó is a völgyben, amit Landordinak neveznek, most eléggé elhanyagolt állapotban van, pedig gyerekkorunkban még odajártunk pecázni, zsványkodni.

BORIGO: ÉS MIÓTA VAN MEG ITT A CHARDONNAY? ÉS MIÉRT PONT IDE KERÜLT? MI ENNEK A TÖRTÉNETE?

LÉGLI OTTÓ: 1999-2000-ben telepítettük, összesen négy hektárt, és persze ennek is megvan a története... Az elég hamar összeállt a fejünkben

– és ebben volt egy kis dac is, hiszen a borvidéket régebben kevésre tartották -, hogy olyan telepítéseket hozzunk létre, amelyekkel meg lehet mutatni... Az első az volt, hogy csak olyan területeken telepítsünk, amik tényleg kiváló adottságokkal rendelkeznek, vagyis elsőre nem is a fajtában gondolkodtunk.

Az is mindig izgatott, hogy egy igazán komoly, hordóban erjesztett és érlelt, hosszabban eltartható fehérbort készítsünk. Olyat, aminek jó az egyensúlya, de savai lágyabb karakterűek, elegáns és megközelíti az etalonnak tartott burgundi karaktert. Ehhez nyilván a chardonnay passzolt leginkább, mert ezzel a fajtával a helyi, löszös talajon a gyümölcsös vonalat is meg lehet teremteni. A Landordot pedig tudatosan használtuk a chardonnay számára, mert viszonylag meredek, ezért erodált, kevés rajta a humuszréteg. Ráadásul meszes is, ami a savkészlet szempontjából jó hatással van, és így az érettséget jobban ki lehet várni. Olyan alanyfajtát választottunk, amely ehhez illően méisztűrő, ugyanakkor megfelelő termőegyensúlyt biztosít.

BORIGO: AZ ÜLTETVÉNY LÁTHATÓAN GYÖNYÖRŰ ÁLLAPOTBAN VAN, MÉG AZ IDEI NEHÉZSÉGEK ELLENÉRE IS. EZ NYILVÁN CSAK ÚGY LEHETSÉGES, HOGY AZ ELSŐ PILLANATTÓL KEZDVE KÜLÖNLEGES FIGYELMET KAP.

LÉGLI OTTÓ: Már annak idején a talaj előkészítésénél is nagy figyelmet kapott. Nem kapott alaptrágyát, hogy a növekedési erélyt visszafogjuk, és végig egy – óvatosan fogalmazok – zöld technológiát alkalmaztunk. Úgynevezett integrált növényvédelmi rendszert csinálunk, de ez csak a dolognak a vége... A 2000-től létesített ültetvényeink hasonló gondolkodásmód mentén születtek.

BORIGO: A LANDORD FEKVÉSE NYUGATINAK TŰNIK... ENNEK MILYEN HOZADÉKA VAN?

LÉGLI OTTÓ: A vége kicsit Dél-nyugatra hajlik, a lejtése közepes és Guyot művelésen tartjuk, az occidentális fajtáknak szerintünk ez a legmegfelelőbb. Egyensúlyban tartjuk a lombfelületet és persze erősen visszafogjuk a termést. Idén például a négy hektárról 65 hektó must lett, vagyis a bor még ennél is kevesebb lesz.

BORIGO: TAPASZTALATINK SZERINT A LANDORD MINDIG NAGYON JÓ ARÁNYOKAT KÉPVISEL. A SAVAKRÓL MÁR BESZÉLTÜNK, DE A JÓ ARÁNYOKHOZ JÓ SZÜRETI IDŐPONT IS KELL...

LÉGLI OTTÓ: Ez így van, és erre jó példa a 2008-as évvjárat, amikor mindenképpen még érettebb szőlőt akartunk szüretelni, tizenkilencre is lapot húztunk. Talán egy-két napon múlt... Én úgy nézek vissza, hogy egy ilyen tapasztalas belefért a birtok történetébe, de ennek az lett a következménye, hogy egy évvjárat kimarad.

BORIGO: MI A HELYZET A VINIFIKÁCIÓVAL? A ZÖLD HOZZÁÁLLÁS ITT MIKÉPPEN JELENTKEZIK?

LÉGLI OTTÓ: Először is csak saját élesztőt használunk a Landord mustjához. Ez nálam nem azt jelenti, hogy spon-tán, hanem azt, hogy mi magunk szaporítjuk fel a must saját élesztőjét... Az ülepített mustot lehűtjük, az ülepített „nyálkából” kezdjük el a saját élesztő felszaporítását. Hordóban erjesztünk és érlelünk, de ez is sokat finomodott az utóbbi években. Egyáltalán nem használunk 225 literes hordót, hanem jó minőségű 500-asokat, azokat is

vegyesen, újakat és használtakat. A 2009-es évvjárat esetében az érlelés idejét egy évről hét hónapra csökkentettük. Úgy látom lassan mind a szőlőben, mind a feldolgozásban beáll az egyensúly. Eddig a Landord 2003, 2005, 2006, 2007-ben jelent meg, 2009 most jön ki. Reményeink szerint ahogy az ültetvény idősödik, egyre szebb alapanyagot fog biztosítani. ■

Fent: Légli Ottó Landord dűlőben található ültetvénye talán az ország leginkább kitalált chardonnay-ja. **Lent:** Ugyanez a terület a légifotón bejelölve.



A chardonnay követete

írta és fotózta Bányaai Gábor Botond

A fiatal mátrai borász talán csak egy-két éve robbant be a köztudatba elsősorban hallatlanul kerek, jól iható alapborainak köszönhetően. Ezen tételek közül is minden évben kiemelkedik az alap chardonnay, amelyhez fogható ár-érték arányt aligha lehet találni ebben a műfajban. De Benedek Péter nem éri be ennyivel, az idők során igazi chardonnay szakértő lett belőle, mind a szőlőben, mind a pincében, mind a világban járva kutatja a fajtát. Vele egy kicsit részletesebben beszélgettünk...

BORIGO: ADÓDIK A KÉRDÉS, HOGY EGYÁLTALÁN MI VEZETETT ODA, HOGY ENNYIRE „RÁFEKÜDTÉL” A TÉMÁRA?

BENEDEK PÉTER: Az igazi, mondhatni zsigeri okát nem tudom, de az egyik leguniverzálisabb fehér fajtának gondolom. Mindenképpen megfogott ez a sokfélesége. Tudni kell róla, hogy ugye Franciaországból indult világhódító útjára, de tulajdonképpen a világ összes pontján megállta a helyét, ugyanakkor mindenhol más stílust képvisel. Ez pedig abból fakad, hogy a terület, a terroir megmutató képessége igen jó. Nem véletlen, hiszen Burgundia, az őshaza a leginkább megmutatandó...

BORIGO: A MAGYARORSZÁGI TÖRTÉNETRŐL MIT TUDUNK?

BENEDEK PÉTER: Tudtommal a 19. század elején érkezett az országba, de nehezen honosodott meg, elsősorban a termelési körülmények miatt. Ekkor még a bakművelés és sok helyen a direkttermők vitték a prímet az országban. Én úgy tudom, hogy igazán csak a II. Világháborút követően vették termesztésbe tömegesen, de a nagyüzemi termelés meg nem sok jóval kecsegtetett... Éppen ezért van az, hogy e fajta tekintetében nagyon kevés az igazán használható információ, nincsenek még meg azok a mérföldkő borok, amihez igazán lehetne igazodni. Egyre több az igazán szép tétel, de tömeges információ nincsen.

BORIGO: EMLÍTETTED, HOGY BAKMŰVELÉS VOLT... EZ AKADÁLY VOLT?

BENEDEK PÉTER: Annyiban, hogy a chardonnay mindenképpen támrendszerre való. Mivel ennek nem voltak meg a feltételei itthon, sokáig nem is tudtak jó eredményeket elérni vele. Mind a minőség, mind a gazdaságosság támrendszeren érhető el vele.

BORIGO: VAN-E, ÉS MI A HÁTRÁNYA?

BENEDEK PÉTER: Rothadékony. Éppen ezért a terület kiválasztásában az egyik legfőbb szempont a széljárás megléte, amely kifújja a vizet, és nem enged teret a rothadásnak. De a fentebb említett támrendszer probléma is ugyanide vezethető vissza. Egyébként nincs sok gond vele, a betegségekre nem érzékeny különösebben, lombozata közepesen sűrű, és ami nagyon jó, hogy kicsik-közepesek a fürtök és a bogyók is, ami a területmegmutató képességben fokozottan előnyös. Nem bőtermő, nem kell agyonszabályozni, ugyanakkor viszonylag kiegyenlített minőségre képes, még gyengébb évjáratokban is elfogadható produkál, vagyis nem évjáratérzékeny. Elvete-műlt évjáratokban még töppedt, aszús szemeket is produkál, nem véletlen, hogy a Fertő-tó osztrák oldalán még Trockenbeerenauslese-t is kóstolhatunk chardonnay-ból.

BORIGO: A PINOT NOIRT KUTATTUK ÉPPEN HÁROM ÉVE UGYANEZEN HÁSÁBOKON, AZ Ő ESETÉBEN RENDKÍVÜL FONTOS VOLT A KLÓNVÁLASZTÁS. NÁLATOK EZ MIKÉPPEN VAN?

BENEDEK PÉTER: Nálunk a Dijon-75, 96, 116 van telepítve, ezek a Franciaországban is legelterjedtebb klónok közé tartoznak. Az első inkább „hagyományos”, a 96-os tudtommal és tapasztalataink szerint is inkább illatosabb, csábítóbb, de semmiképpen sem a kaliforniaihoz hasonlító illat- és ízvilág.

De ha egy kicsit közelebb megyünk a klónok kérdéséhez, azt látjuk – és ez minden fajtára és klónjaira igaz – hogy szerencsének elég komoly a szerepe. A klónok mindig egy adott tulajdonság-



ra (bőtermő, nem érzékeny, szebb savú, mésztűrő stb...) vannak szelektálva, és a végén talajokon vizsgáznak. Természetesen a bizonyos talajadottságokat vizsgálni kell(ene) telepítés előtt és ezek ismeretében kell(ene) választani. De a lehetőségek száma akkora, hogy nem lehetünk biztosak soha, legfeljebb megnyugtathatjuk magunkat, hogy mindent megtettünk.

BORIGO: AZT MONDOD, HOGY A TALAJ ÖSSZESSÉGÉBEN NAGYOBB HATÁSSAL VAN A BORRA A VÉGÉN, MINT A KLÓN?

BENEDEK PÉTER: Ha választani kell akkor igen, de az előbb inkább azt próbáltam érzékelteni, hogy a kettőnek együtt van igazi hatása,

és ezt az együttállást szinte lehetetlen eltalálni. Legalábbis a mi itteni, igen kevés tapasztalatunk alapján. Burgundia is csinálja már párszáz éve... Sokan mondják, hogy ellentmondást éreznek a chardonnay terrior érzékenysége és aközött, hogy a fehérboroknál ez a fajta a leginkább újvilágias, a leginkább McWine is... Szerintem pont ez bizonyítja, hogy a leginkább terület érzékeny. Egy öntözéses ausztrál vagy egy „túl jó” chilei vagy kaliforniai területen egyenbort ad, míg Burgundiában a világ legcizelláltabb fehérborát.

~~~~~  
**BORIGO: TÉRJÜNK ÁT RÁD. MILYEN ALAPON VÁLASZTOTTAD A TERÜLETEKET, ÉS MIKÉPP A KLÓNOKAT?**  
 ~~~~~

BENEDEK PÉTER: A mi legjobb dűlőnk szerintem az egyik legjobb dűlő a borvidéken is, ez pedig az Epreskert. Nagyon jó a kitettsége, nem túl meleg, de a beérés tulajdonképpen minden évben biztosított. A talaj vulkanikus, ráadásul kőmorzsalékos, vagyis a szőlők korának emelkedésével a mineralitást is egyre jobban meg tudjuk majd mutatni. Most 10 évesek a telepítések, tehát most kezdenek majd igazán jók lenni. A

terület összesen két hektár itt, ebben mindhárom említett klón megtalálható. Ez utóbbi tudatos lépés volt, mert nyilván minél több részből áll a „házasítás”, annál színesebb a bor és annál inkább megmutatkozik a dűlő arca is. *(Ugyanezen okból szeretne az egri termelők élcsapata minél több fajtát a Bikavérbe – a szerk.)*

De van területünk a Rétföld dűlőben is. Ez kicsit egyszerűbb, mezősegi altalajjal rendelkezik, nagyon jó a vízháztartása, ami a chardonnay számára különösen fontos. Ide 116-ost telepítettünk, mert innen szüreteljük az alap chardonnay-t, és itt sokkal élénkebb, mondhatni üdítőbb, csábítóbb savszerkezetet tudunk biztosítani. Természetesen a két dűlőt minden évben külön szüreteljük. Ettől az évtől már a szüretet több lépcsőben, időben is elhatárolva végezzük, hogy még több mozgásterünk legyen a végén. A terv az, hogy a dűlőszelektált (nyilván Epreskert) chardonnay készítése - amely 2009-ben kezdődött - folyamatos legyen.

~~~~~  
**BORIGO: MIKÉPPEN MŰVELITEK A KÉT TERÜLETET?**  
 ~~~~~



BENEDEK PÉTER: Viszonylag nagy, 3x1-es a térállás, mikor ezeket telepítettük még alig léteztek Magyarországon a kis nyomtávú traktorok... De a feltalaj kötöttsége is igényli a nagyobb gépi erőt. A művelésmód Guyot, egy 6-8 rügyes vesszőt hagyunk általában, és innen szelektáljuk még a fürtöket később. A terhelés 0,5-2 kg/tőke, területtől és koncepciótól függően. Természetesen a 1,5-2 kg az alapbor, a 0,5-1 kg a prémium. De a chardonnay egyébként igen jól reagál a magasabb terhelésre is, 120 mázsa esetén is teljesen korrekt alapbort lehet készíteni belőle. Ilyen persze nálunk nincs.

BORIGO: MENNYIRE ÉRZÉKENY A FAJTA A SZÜRETI IDŐPONTRA? VAGYIS MENNYIRE GYORSAN DOBJA EL A SAVAT, MENNYIRE ÉRZÉKENY EGY HIRTELEN ÉRÉSRE, MINT AMI AZ UTOLSÓ ÉVEKBEN VOLT?

BENEDEK PÉTER: Szeptember közepén-végén érik évjárattól függően, ami talán már meg is adja a választ, vagyis, hogy gyakorlatilag nem tud akkor érni, amikor a nagy melegek még itt vannak.

A válaszom tehát, hogy csak kevésbé érzékeny, már csak azért is, mert - hangsúlyozottan a mátrai tapasztalataink szerint - 20 mustfok felett a cukorgyűjtése nagyon lelassul. Másfelől azonban a szüreti időpont eltalálása a savak miatt a legfontosabb szerintem, de a chardonnay ebből a szempontból is kezes fajta: lassan veszít a savaiból.

BORIGO: A FELDOLGOZÁS MIKÉPPEN TÖRTÉNIK?

BENEDEK PÉTER: Mint szó volt róla, a chardonnay-t kétféleképpen is készítjük, a normál, tartályos tétel mellett egy prémiumot is. A tartályos tételeinket is áztatjuk pár órát, utána sem ülepítjük agyon annak érdekében, hogy a testet, az egyediséget és a finomságot megtartsuk benne. Préselés nincs, csak ami a súlyánál fogva kijön, a préslet eladjuk folyóborként. Viszonylag magas hőmérsékleten, 18-19 fokon kezdjük az

Balra: Az Epreskert dűlőből származik Benedek Péter dűlőválogatott chardonnay-ja. **Lent:** Ugyanez a terület a légifotón bejelölve.



erjesztést is, és 3-4 nap után el is engedem. A prémium chardonnay esetében hordós erjesztés és érlelés van, ez fél év, majd még fél évet pihen a palackban.

BORIGO: MIT CSINÁLTOK AZ ALMASAVVAL?

BENEDEK PÉTER: A chardonnay eleve kicsit több almasavval rendelkezik... A franciák ugye bontják, pontosabban hagyják lebomlani, az újvilágban tudatosan bontják. A különbség a kettő között, hogy az előbbi a hosszú (sokszor egyéves) időtartam miatt rusztikusabb, a másik a gyors lebomlásnak köszönhetően gyümölcsösebb, élénkebb végeredményt okoz. Én eddig csak az utóbbival próbálkoztam, és azt még az alkoholos erjedés alatt megteszem. Ez azért van így, mert a fa hatását nem szeretném túlzottan megmutatni. Egy hosszú almasav bomlási periódus óhatatlanul hosszú hordóban töltött időt is jelent, ami a vajasság helyett a pörkölt ízvilágot hozza ki, amit én nem tartanék ideálisnak. Éppen ezért viszonylag rövid, pár hónapos, lehetőség szerint nem is új hordóban történő érlelést választok, majd viszonylag hosszabb palackost. Eddigi tapasztalataink szerint az arányokat így lehet a legjobban megtartani.

BORIGO: MÁR BESZÉLTÜNK RÓLA EGY KORÁBBI BORIGO HASÁBJAIN, DE MOST EGY KICSIT RÉSZLETESEBBEN IS TEGYÜK MEG: A CHARDONNAY MIATT EGÉSZEN KALIFORNIÁIG IS ELSZALADTÁL...

BENEDEK PÉTER: Nagyon nagy szerencsém volt, Napába mehettem egy ösztöndíj program keretében fél évre, ahol kifejezetten chardonnay szemmel néztem mindent. Kalifornia ugye teljesen más világ, mert ott a hőösszeg még sok is, vagyis teljesen más az alaphardver. A közlés is jobban eltűri a vajas, fokozottan ízgazdag tételket. Én gyakorlatilag csak hordóban erjesztett és érlelt tételekkel találkoztam, az odafigyelés, a szakmai hozzáállás egészen rendkívüli. Példa erre, hogy minden borászat sokféle hordóban erjeszt és érlel, hogy a gazdagságot és persze az íz egyensúlyt fenntartsák. Minden tételnél seprőfelkavarást alkalmaznak, egyes tételeknél fél éven

keresztül is. Viszont alig alkalmaznak palackos érlelést.

BORIGO: LÁTHATÓAN LELKESEN BESZÉLSZ ERRŐL, PEDIG AZÉRT NEM EZT A METÓDUST KÖVETED...

BENEDEK PÉTER: Tagadhatatlan, hogy közel áll hozzám Kalifornia, de legalább annyira távol is. Közel a gyümölcsösség fontossága, ezen keresztül az almasavbontás miatt, de távol a fahasznalat és a palackos érlelés okán. Én is – mint mindenki – a magam adottságaiból és tapasztalatából indulok ki, de nyitott szemmel járok, és amiről azt gondolom, hogy előre visz, azt alkalmazom. ■



Termőhely faggatás

Mindenki tudja, hogy Egerben a St. Andreánál folyik talán a legkomolyabb kutatómunka a termőhelyi karakterek keresésében, ráadásul náluk chardonnay-t is több dűlőben termelnek, és ezek már bizonyítottak... Még a nyár közepén, hordóminta riportunk alkalmával jártunk Dr. Lőrincz Györgynél, így viszont a 2009-es mintákból kóstolási összefoglalót is kaptunk. Ez ugyan már megjelent augusztusi számunkban, de a chardonnay-s részt most újra érdemes idemásolni.... (BGB)

BORIGO: MINDEN BORBARÁT TUDJA RÓLATOK, HOGY A TERMŐHELY MEGISMÉRÉSE VEZET BENNETEKET LEGINKÁBB, ILLETVE, HOGY EGER IGAZI ÍZEIT KERESITEK. MIÉRT TELEPÍTETTEK CHARDONNAY-T ENNEK FÉNYÉBEN?

DR. LŐRINCZ GYÖRGY: Amikor a birtok építésébe belevágtunk, az egyik legfontosabb cél az volt, hogy a szőlőfajta választékban benne legyen a nagyon magas minőségű borok elkészítésének lehetősége. Szempont volt az is, hogy a termőhelyet, jelesül az Egri Borvidéket is megmutassuk oly módon, hogy az felismerhető legyen a borokból. A világfajtákkal az volt a célunk, hogy biztosan, nagyon magas minőségű alapanyagot tud-



Fotó: Studio Bakos

junk termelni, és ami nagyon fontos, hogy szinte azonnal. Sajnos tapasztalati tudás hiányában ezt csak a világfajtáktól várhattuk biztosabban. A pinot noirra és a chardonnay-ra pedig azért esett a választás, mert úgy érezzük, hogy Burgundia klimatikusan közel áll Egerhez. Ráadásul a világ legkomolyabb borait ezekből a borokból készítik, és érdekelt bennünket, hogy milyen minőségi szintekig tudunk eljutni velük. Éppen ezért több dűlőben is telepítettünk mindkettőből, hogy ez a tapasztalatszerzés fokozottan jelentkezzen és mert ez a két fajta nagyon intenzíven fejezi ki a termőhelyi karaktereket. És fordítva: rajtuk keresztül igazán meg tudjuk mutatni dűlőink ízeit.

BORIGO: ÉS MELYEK EZEK A DŰLŐK?

DR. LŐRINCZ GYÖRGY: Jelenleg négy dűlőben van chardonnay-nk. Az első a Kovászó, amit eredendően nem mi telepítettünk, de 2003-ban olyan bort sikerült termelnünk innen, ami számomra is megrendítő élmény volt.

Nagyon érdekes a fajtaival kapcsolatban az a tény, hogy míg a nagyvilágban jórészt a rendkívüli gyümölcsösséget, ananászt, citrusokat mutatja telten, vaníliásan, addig ha kimegyünk a szülőhazájába, Burgundiába, ott tökéletesen másról szól a történet, komoly termőhelyi karaktereket, rusztikus ízeket kapunk, határozott vonalakat, érelhetőséget. És itt kell visszakanyarodnom a saját borokhoz: szerencsére azt tapasztaltuk, hogy a visszajelzések szerint a fogyasztók döntő többsége nem gondolta, hogy chardonnay-t kóstolnak, vagyis inkább a termőhelyet sikerül(t) megmutatnunk. Ez nagy erőt adott a továbbiakhoz, megerősített a munkánk továbbvitelében, talán ekkor kezdtünk el igazán hinni a dűlőinkben!

De ez nem csak miránk vonatkozik. Hiszen ha egy külföldi szakértő, kereskedő idejön, akkor a chardonnay (és

Kovászó Chardonnay 2009

Gyönyörűen csillogó szerkezet már ránézésre is. Illatban is ilyen, semmi nehézkesség nem tapasztalható. Tömör, mégis légies illat, benne inkább citrusos, mint vajas-fajtajelleges illatszerkezet. Kóstolva tökéletes szerkezet, szájbetöltő, mégis picit szikár és elegáns. Ő is kevésbé a fajtáról, inkább gyümölcsről és a termőhelyről szól. Alig-alig hordóhatás, légies, könnyed, mégis nagyon komoly.

Paptag Chardonnay 2009

A Kovászonál kicsit vastagabb, húsosabb élményt adó illat érettebb gyümölcskarakterrel. Szövetesebb szerkezet, mélyebb tónus, ez a Paptag karaktere. Rendkívül gazdag, gyümölcsös, de talán kevesebb eleganciát csillogtat, mint a Kovászó. Ezzel együtt nagyon vagány, Arányos hordó, a bor inkább gyümölcsről szól.

Ferenchegy Chardonnay 2009

Világosabb szín, és a bor is inkább légies, mint vastag. Citrusos, zöldfűszeres, rendkívül elegáns, és nagyon kevésbé vajas/chardonnay-s. Nagyon szép szerkezet, remek savkészlet, Wachau-t idéző könnyedség és tartalom, pici szikárság, de ez egyben elegancia is. Gyönyörű bor, felér a Kovászóhoz.

Lent: A St. Andrea Kovászó Chardonnay bora erről a területről származik. A fákön túl a Ferenchegy dűlő. **Jobbra:** Ugyanezen területek légifotón.



a pinot noir) az a fajta, ami a közös nevezőt képviseli, rajta keresztül könnyebben meg tudja érteni a mi termőhelyi karakterünket. Mert például az olaszrizling bármennyire is remek fajta, nincs úgy a szájában, az agyában, hogy el tudjon vonatkoztatni.

De az eredeti kérdés a dűlőkre vonatkozott: A Paptagon, a Ferenchegyen és a Nagy-Egeden van még chardonnay-nk, de az utóbbi még nem terem. Mivel azért a Kárpát-medencei fajtákat tartjuk igazán fontosnak, az összes területünk a fajtából nem éri el a 2 hektárt.

BORIGO: EMLÍTETTED, HOGY A KOVÁSZÓT NEM TI TELEPÍTETTÉTEK... EZEK SZERINT A MÁSIK HÁRMAT MÁR TI...? EZEK ESETÉBEN MI JÁTSZOTT SZEREPET AZ ALANYOK, KLÓNOK KIVÁLASZTÁSBAN?

DR. LŐRINCZ GYÖRGY: Erre volt kutatási anyagunk, amit még Gál Tibor bocsátott a rendelkezésünkre, ebből a katalógus-szerűségből, a talaj, élettani tulajdonságok, gyümölcsösség, satöbbi alapján választottunk a magunk

területeire alapanyagot. Tény, hogy a pinot noir esetében erre sokkal nagyobb hangsúlyt fektettünk, de hozzáteszem, az utóbbi oltványokat sokkal könnyebben is lehetett beszerezni.

BORIGO: HOGYAN JELLEMEZNÉD A DŰLŐITEKET? MIBEN TÉRNEK EL A KARAKTEREK EGYMÁSTÓL?

DR. LŐRINCZ GYÖRGY: A Kovászó kitettsége szinte északiba hajló, és a talaja is meglehetősen szegény. Éppen ezért kicsit szikár, ugyanakkor rendkívül elegáns bort ad. A Paptag talaja vastagabb, agyagosabb, kitettsége déli, a bora pedig vastag, húsos, olajos szerkezetű, rendkívül gyümölcsös és csábító. A Ferenchegy a Kovászóhoz hasonlóan szegényebb talajú, kitettsége keleti, így bora kicsit rusztikus, szikár, feszes és elegáns. Én úgy látom, hogy mindenképpen jobb a fajtának a kevésbé kitett terület, ahol nem tud annyi alkoholt összegyűjteni. Nyilván ebben is hasonló a pinot noirhoz. A keleti tájolás az igazi szerintem. És esetében is rendkívül fontos a terhelés, amit mi valahol 35 mázsa/hektár környékén tartunk, ami 0,6-0,7 kg/tőkére jön ki. ■



Kísérletezés a Makár- ban

Egy csomó alapdolgot már megszokhattunk a Sauska Pincészetnél. Az első, hogy minden tekintetben a legmagasabb minőségre törekszenek, és ezért mindent meg is tesznek a szőlőben és a pincében egyaránt. A stílust is megszokhattuk: nagyon magas intenzitás a borokban, melyre sokan azt mondják, hogy kaliforniai stílus. Nos a chardonnay esetében mindkét megállapítás teljes mértékben áll. A borok hallatlanul koncentráltak, stílusuk pedig inkább újvilági...

Írta és fotózta Bányai Gábor Botond

Abhoz, hogy közelebb férközzünk a Sauska chardonnay-khoz, természetesen első utunk a termőhelyre vezetett. A Makár-dűlő Siklós felett található, itt összesen 35 hektárja van a pincészetnek, s ezen terület nyugati végében található a chardonnay ültetvény, aholis Latorczai László borász kalauzolt bennünket.

LATORCZAI LÁSZLÓ: A terület 2003-2004-ben lett telepítve még az előző tulajdonos által, sokkal inkább a jó értékarányra, mint a legmagasabb minőségre koncentrálni. Tény, hogy nagyon magas, 6700 körüli a tőkeszám, tehát alacsony terhelés mellett is gazdaságosan lehet itt termelni. Mi ugye elsősorban a vörösborra koncentrálnunk, ezért az elején nem is fordítottunk rá különös figyelmet.



BORIGO: ITT VILLÁNYBAN VAN VALAMI ELTÉRÉS MÁS BORVIDÉKEK ÉRÉSI IDEJÉHEZ KÉPEST?

LATORCZAI LÁSZLÓ: Nem nagyon. Általában szeptember végén szüreteljük, egyedül 2006 volt korábbi, akkor már szeptember közepén leszedtük. Mivel ugye kétféle termékünk is van (a zöld- és a fehércímkés, az utóbbi a prémium, ezt nevezzük Makárnak), először azt gondoltuk, hogy elsősorban terhelés alapján kell elkülöníteni a kettőt. Később rájöttünk, hogy a területen belül – nyilván talajadottságok miatt – teljesen véletlenszerűen kialakultak eltérések. Most a lombozat állapota alapján szüretelünk előbb és később, és ennek alapján alakítjuk ki a bort is. Ez persze nem jelenti azt, hogy csak ez a különbség. A prémium azért nyilván alacsonyabb terhelést kap (1 kg/tőke alatt) és másként is dolgozzuk fel. Klasszikus oxidatív, egészfürtös feldolgozás van, alig préselés, ami alig 50%-os lékihozataalt jelent. Két napig ülepítjük előhűtött tartályban, majd kizárólag hordóban erjesztjük (beoltás nélkül) és abban is érleljük seprőfelkavarással. A zöldcímkésnél annyiban más csak, hogy a feldolgozás után nem hordóban, hanem nagyrészt tartályban történik meg az erjesztés. De használt hordót is használunk esetében is. Éppen ez, vagyis a hordóhatás aránya az, amit folyamatosan próbálunk finomítani mindkét bor esetében. Most már tehetjük, hiszen a hordóparkunk már nem kizárólag újhordóból áll, vagyis a játékerünk sokkal nagyobb. Így talán egy európaibb stílus felé mozdulunk...

BORIGO: MÉG UGYAN CSAK PÁR ÉVJÁRATOTOK VAN, MÉGIS: LE LEHET VONNI VALAMIFÉLE KÖVETKEZTETÉST A PALACKÉRÉSRE VONATKOZÓAN?

LATORCZAI LÁSZLÓ: A 2006-os évjáratot - a korábbi szüretnek is köszönhetően – tartom a leginkább perspektivikusnak annak ellenére, hogy azóta a stíluson is finomítottunk. Ez utóbbi azt jelenti, hogy az almasav bontást is kevésbé alkalmazzuk, és a fa hatását is visszább fogjuk. Nagyon érdekes megfigyelés számunkra – bár nyilván nem újdonság -, hogy a palackos érlelés mennyire fontos a chardonnay számára. Eddigi tételeinket összekóstolva ez egyértelműen megfigyelhető. Vagyis nem korán, megjelenéskor kell inni őket, ugyanakkor nem is szabad velük túl sokat várni. Szerintem valahogy 2-3 éves korukban a legjobbak.

A Makár, mint terület egy különösen érdekes élmény e sorok írója számára. A Sauska Pincészetnél tett bordóminta kóstolók során folyamatos fejlődést lehet megfigyelni a dűlő tekintetében. Ez azt jelenti, hogy míg korábban szikárnak, és nem egészen szájbetöltőnek tűntek a dűlő borai, addig az utóbbi időben ez utóbbi megszűnt, ugyanakkor a szikárság valamiféle eleganciába és terrior hatásba csapott át. Ezt megerősíti LL is:

LATORCZAI LÁSZLÓ: A Makárt tartom a legfűszerebb dűlőnknek, a részletgazdagság itt originálisan a legjobb. A siklósi részek az egész borvidéken belül jobban mutatják ezt egyébként is. De az is tény, hogy nincs elég tapasztalatunk még, és a klónok sem azonosak a területen, vagyis abból is származhat eltérés. ■

Fent: A Makár-dűlő Siklós felett, innen származik a Sauska Pincészet mindkét chardonnay-ja. **Lent:** A dűlő légifotón.



14-ik évjárat

Malatinszky Csaba a tizennegyedik chardonnay évjáratát szüretelte mostanában, tehát tapasztalat akad már bőven... Ráadásul vele kapcsolatban elsőre a Cabernet Franc-ja után azonnal a chardonnay juthat a fogyasztó eszébe, amely minden évjáratban az egyik legjobb ebben a sportágban. Ővele is még nyári hordóminta riportunk alkalmával beszélgettünk, és rögtön a fentiekre is kérdeztünk rá először...



BORIGO: A FOGYASZTÓ FEJÉBEN AZT HISZEM KÉT OLYAN BOROD VAN, AMI MINDEN ÉVJÁRATBAN JELENTŐSEN JELLEMZI A BORÁSZATODAT: A CABERNET FRANC ÉS A CHARDONNAY. SZÁMODRA MI A KÜLÖNBÉG A KETTŐ KÖZÖTT?

MALATINSZKY CSABA: A legfontosabb dolog, ami létezik: a Cabernet Franc-unk egy terroir bor, a Chardonnay-nk pedig egyik technológiai bor, a különbséget innentől kezdve nem is kell ragozni.

BORIGO: MESÉLJ EGY KICSIT A TERÜLETEIDRŐL... EGYÁLTALÁN, MIKOR VOLT AZ ELSŐ ÉVJÁRATOD?

MALATINSZKY CSABA: 1997 volt az első, és most összesen négy hektárral rendelkezünk a fajtából. Az ültetvények egy részét magam telepítettem, egy részét már úgy vettem, ahogy ma is van. Fokozatosan állítom át az utóbbiakat... Nagyon érdekes volt, hogy az első években, amikor még nem volt saját telepítésem a fajtából, rájöttem, hogy a meglévő változat nagyon jól tükrözi az elképzeléseimet, ezért az újak esetében ezekről szedtem az oltócsapot.

A története pedig az volt, hogy 1997-ben valaki felkínált chardonnay szőlőt megvételre, amit tulajdonképpen brahiból, a már kóstolt burgundi előképek iránti tisztelet miatt vettem meg. Aztán annyira tetszett a végeredményt, hogy folytattam: 1998-ban ugyanonnan vásároltam, 1999-ben vettem az első területemet, de azt két évre rá kivágtam. 2000-ben vettem azt a területet Siklóson, amit ma is művelünk.

BORIGO: AZ ÉN FEJEMBEN EZ A CHARDONNAY MINDEN ÉVBEN ELSŐSORBAN A NAGYON JÓ ARÁNYOKRÓL SZÓL. EZT MIKÉPPEN ÉRED EL?

MALATINSZKY CSABA: Az előállításban egy dolog van, ami az első pillanattól állandó: minden alkalommal préselés nélküli lével dolgoztam és ülepített musttal. 2002-ig tartott az a fázis, amikor kizárólag hordóban érleltem és teljes egészében almasavat bontottam. 2003-tól úgy gondoltam, hogy ez a vonal rendkívül unalmas borokat eredményez. Nagyon sikeres volt, de talán személy szerint én untam meg leginkább. Éreztem azokat a hiányosságokat, amik egy ilyen fajta borban benne vannak, és látva a nemzetközi mezőny borait, elkezdtem egy kicsit másképpen... Ez azt jelentette, hogy az almasavbontást és a hordós érlelést is visszafogtam. Ez csak látszólag evidens. Nem csak annyi történik, hogy jobb lesz a sav-alkohol arány, hanem az egész struktúra kibomlik, és megjelennek benne a termőhelyre jellemző jegyek. Az én esetemben ez úgy jelentkezett, hogy egy sós-ásványos jelleg került elő...

BORIGO: HOGYAN LEHET EZT PONTOSAN BELŐNI?

MALATINSZKY CSABA: Már a legelején, a szüretkor tudni kell, hogy milyen arányokat kell csinálni, ezt pedig csak a tapasztalat adja meg az évjárat milyensége függvényében. Ehhez tudni kell, hogy a chardonnay három olyan aromakomponenssel rendelkezik, amely az íz szerkezet szempontjából fontos. Az első a jól ismert vajasság, kerekesség, amely annyira csábító, és amiről már beszélünk, hogy egy

idő után unalmassá válik. A második az élénk citrusosság, amely lendületet ad az ízképnek, a harmadik pedig az ásványosság. Nos, ezt a három komponens mindegyikét szeretem visszakapni a borban, ezért háromféleképpen dolgozom fel a szőlőt. Nyilván azért kell előre tudni az arányokat, hogy az adott mennyiség tökéletesen hasznosuljon, semmit se kelljen kihagynom a végén. Így az első készül hordós erjesztéssel és almasavbontással, a második tisztán tartályban, a harmadik pedig használt hordóban almasavbontás nélkül.

BORIGO: MELYIK AZ AZ ÉVJÁRAT, AMELYIKNÉL A LEGINKÁBB SIKERÜLT EZT ELÉRNI?

MALATINSZKY CSABA: Mindenképpen a 2006-os volt az első, ami igen jól sikerült. A 2003-as évjárat nagyon meleg volt, 2004-ben és a 2005-ben az évjárat volt visszafogottabb, de 2006 igazán jó lett, abból el is raktam egy tételt... De 2007 és az utána következők is tetszenek, vagyis ami elkezdtem 2002 után, azt igazolják a visszakóstolások is.

BORIGO: ÉRDEKES, HOGY VILLÁNYBAN VISZONYLAG SOKAN FOGLALKOZNAK CHARDONNAY-VAL, PEDIG AZ EMBER ELSŐRE NEM GONDOLNÁ, HOGY IDEVALÓ...

MALATINSZKY CSABA: Villány egy kivételes termőhely, bárki bármit is mond, szinte minden szőlőfajta remekül viselkedik, talán az egy pinot noir kivételével... Én a chardonnay-ra – mint az elején is mondtam – korántsem fordítok olyan figyelmet, mint a cabernet franc-ra, az eredmény mégis meglehetősen jó. Mi ez, ha nem a termőhely érdeme? ■





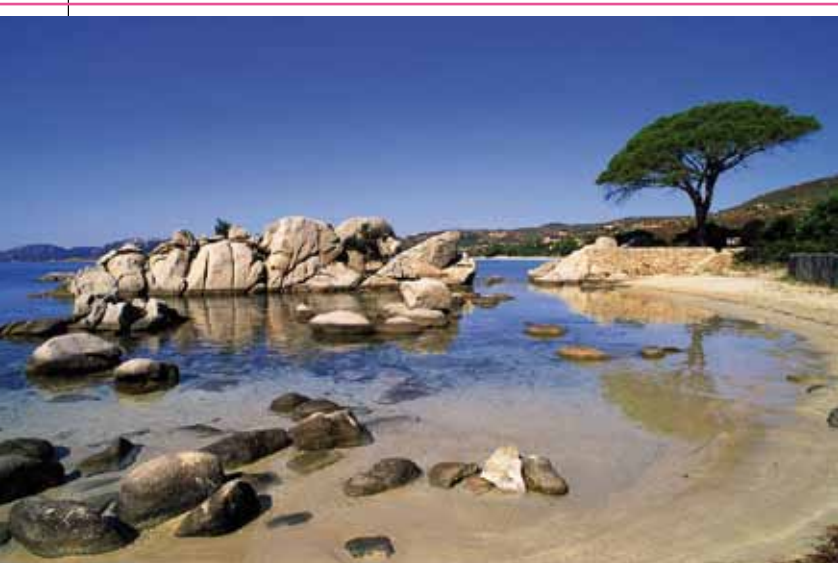
Ulysses nyomában, avagy

bolyongás a Földközi-tengeren

Írta: Ercsey Dániel, fotók: helyi archívumok

A Földközi-tenger nyugati medencéjének szigetein már évezredek óta fújja a Misztrál a szőlők leveleit, hűti a Sirokkó a forró nyarat, és folyamatosan újabb és újabb hódítók hozzák magukkal a kedvelt szőlőfajtákat és borkészítési szokásokat. Öt sziget releváns témánk szempontjából, de a legnagyobbat, Szicíliát júniusi számunkban alaposan körbevitorlázta Tompadokor. Így négy sziget története következik most, Korzika, Szardínia, Mallorca és Málta, melyek borait már Odüsszeusz, Aeneas, Hannibal, Napóleon és Lord Nelson is kóstolhatta.

A szigeteken a görögöktől kezdve a föníciaiakon, rómaiakon, majd a toszkán, genovai, spanyol és francia hódítókon és telepeseiken keresztül napjaink lakosságáig mindenki telepített szőlőt. Az európai szőlőtermesztés archeológiai múzeuma alakult ki kis túlzással, egzotikus egyvelege a keletről érkezett ősi szőlőfajták muskotályos ízvilágának és a nyugati lakosok száraz stílusú borainak. Őshonos és világfajták zöldellnek vegyesen a tenger ölelésében és várják napjaink felfedezőit, ha nem is tíz évig tartó bolyongásra, de néhány hétre mindenképpen.



A büszke sziget Korzika

A világ legősiabb borvidékeinek egyikén már hatezer évvel ezelőtt is voltak szőlőtőkék. Később a görög, majd római fennhatóság sokat lendített a borászat mikéntjén, de a Birodalom bukása komoly anarchiába taszította a szigetet is. Egészen a pisai, majd genovai hatalomátvételeg kell várni, hogy új lendületet kapjon a szőlőművelés, amely lendület olyannyira erőteljes, hogy a 14. században a szigetlakók hetvenöt százaléka tengerőzdi kizárólag ebből, mire Napóleon megadja számukra az adómentes boreladás jogát. (Nem csoda, kérem. Könnyű úgy, ha a kor legnagyobb embere a sziget szülötte...) Az idillnek gyorsan véget vetett a mindenki által ismert filoxéra, persze az is felvetett némi problémát, hogy az első nagy verekezésben (ahogy a székelyek hívják az I. Világháborút) a munkaképes férfilakosság nagyobbik része hősi halált halt. Az új fellendülést az Algériából menekülő és itt letelepedő franciák hozták el a '60-as években. A szőlőterületek jelentősen csökkentek 1978 és 1998 között, egészen pontosan nyolcvan(!) százalékkal, viszont a minőségi borok aránya nőtt.

84-86 Domaine Antoine Arena, Carco 2009 (fehér)

A vermentino-ból szűrt bor fantasztikusan minerális, az ásványosság betölti az egész szárat. Illatában mediterrán fűszerek, de egy érdekes ásványos karakter itt is megjelenik. Izgalmas, szépen komponált bor.

83-85 Domaine Antoine Arena, Grotte di Sole 2008 (vörös)

Nielluccio az alapanyag, érezni is, le sem tagadhatja a bor a szőlőt. Gyümölcsös illatok, enyhe földes árnyalatokkal. A száiban vibráló struktúra és még eléggé szárító tanninok, fiatal még nagyon.

88-90 Domaine d'E Croce (Yves Leccia), Cuvée YL 2009 (fehér)

Ugni blanc és vermentino a két összetevő. Az illatban virágos jegyek vezetnek, száiban aztán meglepően szép savak, mellette főleg a florális vonal tűnik erősnek. Hosszú lecsengés, szép bor.

89-91 Domaine Comte Abbattu,ci, Faustine 2009 (fehér)

Negyven éves vermentino tőkékről került a szőlő a présbe. Nagyon mély citrom szín, aranyba hajló reflexekkel. Illatában édes virágok, a száiban azonban ásványbomba, a lecsengésben is ez utóbbi tart ki hosszan. Gyönyörű!

80-82 Domaine Comte Abbattu,ci, Faustine 2007 (vörös)

Sciacarello és nielluccio házasítás. Közepes rubin szín, illatában piros bogyós gyümölcsök és némi menta. Ízében egyértelműen a cseresznye dominál, de a menta itt is megjelenik, mellette izgalmas, de nem bántó tanninok. Friss hatást kelt a bor, mindenképpen izgalmas tétel.

85-87 Domaine Renucci, Vignola 2009 (fehér)

Mély citrom szín, szinte vibrál a pohárban. Illatában fehér virágok és egy kis méz, száiban fehér húsú gyümölcsök, enyhe szénsav. Friss bor, közepes lecsengéssel.

84-86 Domaine Renucci, Vignola 2008 (vörös)

Mély rubin szín, fekete reflexekkel. Illatában fekete bogyós gyümölcsök és enyhe animalitás, száiban szép savak, lekerekedett tanninok, komoly test, szeder, áfonya, enyhe kakaós kísérettel. Hosszú lecsengés.

84-86 Domaine Sant Armettu, Myrtus 2006 (vörös)

Mély rubin szín. Illatában provence-i fűszercsokor és fekete bogyós gyümölcsök. Száiban komoly test, szép savak, komplex és koncentrált. Le sem tagadhatja, hogy syrah és grenache is van benne...

80-82 Domaine Sant Armettu, Pivarella 2008 (fehér)

Aranyba hajló szín, körtés illatvilág. Ízében is feltűnik a körte, mellette ananász és egy enyhe vajas karakter. Fineszes bor, közepes lecsengéssel.

A mintegy húsz itt honos szőlőfajta mozaikszerűen változó talajokon küzd a fennmaradásért, van itt gneisz, márga, agyag, mész és gránit is. A talán legfontosabb fajták a malvoisie (azonos a Provence-ban rolle, máshol vermentino néven ismert fajtával), a nieluccio (ismertebb nevén sangiovese), és a sciacarello (az őshonos fajta Ajaccióban).

A stratégiaileg fontos sziget Málta

A kis szigetállam Szicíliától délre, attól mintegy 100 km-re fekszik. A főníciaiak Krisztus előtt nyolcszáz évvel már bőszen boráskodtak a vidéken, a rómaiak pedig szintén nem hanyagolták el a szőlőket. Ezt követően azonban a máltai borkultúrának hosszú időre leáldozott. Az itt megtelepedő máltai és johannita lovagok kezdték újra a szőlőművelést a 17. században, de ők is csak a miseborok készítése végett. A lovagok Napóleoni elűzése után nem sokkal megjelent a brit hadsereg, hogy 160 évig itt is maradjon. A földközi-tengeri flotta főhadiszállásaként sokat szenvedtek a szigetlakók a II. Világháború alatt, végül 1964-ben vált függetlenné a

sziget. Jelenleg mintegy ötszáz hektár Málta szőlőterülete, de ez rengeteg termelő között oszlik meg. A Máltán palackozott borok jelentős része nem innen származik, hiszen a keresletet nem lehet kielégíteni a meglévő területekről. A máltai szőlőből készített borok *Wine of Malta* megnevezéssel exportálhatók az EU országokba. A világfajták mellett ma is fontos szerepet kapnak az őshonos szőlőfajták, a girgentina és a gennaurea (fehér), valamint a gellewza (kék), melyek a termőterületek 70%-át foglalják el.

77-79 Emmanuel Delicata, Medina Vermentino Zibibbo 2008

Világos citrom szín, fehér virágos illatok. Ízében szintén a gyümölcsösség vezet, főleg őszibarack és némi ananász, valamint egy érdekes tonikos kesernye, ami semmiképpen sem zavaró. Izgalmas találkozása egy európai és egy keleti szőlőfajtának.

80-82 Emmanuel Delicata, Hauteville Shiraz Cabernet 2008

Nagy testű, mégis gyümölcsös vörösbor. Mélyrubín színű, illatában a cabernet paprikás jegyei mellett komoly borscsokor, nem csak a fekete fajtából. Mindenképpen érdemes levegőztetni egy-két órát.



A katalán sziget Mallorca

A már megszokott történelmi fordulatokat és aktuális hódítókat (főníciaiak, rómaiak, arabok) követően Mallorcát - és a Baleár-szigetek többi tagját - a spanyol koronához csatolták. A borászat fejlődésére ez a tény erőteljesebben hatott, mint gondolnánk. Van valami érdekes abban, hogy ha valahová beteszi a lábát a spanyol vagy portugál nép, ott előbb vagy utóbb híres édes borok készülnek. Mallorca is sokáig a hordóban érlelt Malvasiaról volt ismert a világban, a 19. századig az itteni bor a madeirai borok hírével vetekedett. A filoxéra persze alaposan "rendet tett" erre felé is, hogy az 1960-as évekig kizárólag durva, asztali borokat szűrjenek a gazdák. Az ezt követő fellendülés napjainkban is tart. A kétezer hektáron elterülő szőlők közül említést érdemel egy őshonos kékszőlő, a manto negro, amely ellentétben a térségben általában őshonos kékszőlőfajtákkal, tökéletesen alkalmas a barrique érlelésre. Talán ebből adódik, hogy a D.O. jelzésű boroknak kötelezően 50%-ban kell tartalmaznia ezt a szőlőfajtát.

89-91 Ánima Negra, Án 2006

Mélyrubin szín, fekete-bogyós gyümök az illatban, mellette némi mangóval, ami érdekes hatást kölcsönöz. Ízében közepes hordóhatás, némi füst, és elegáns gyümölcskompozíció. Komplex, nagy bor, hosszú lecsengéssel.

88-90 Cap de Barbaria, Formentera 2007

Közepes rubin szín. Fantasztikusan komplex illat, benne cseresznye, egzotikus gyümölcsök, némi szeder, majd ánizs, végül keleti fűszerek édeskés aromái. Szájban a piros bogyós gyümölcsök vezetnek, a tanninok szépen integrálódtak, feszes, izgalmas struktúra, enyhén likőrös lecsengéssel. Igazi karakter!



A változatos sziget Szardínia

Ha elképzelhető az előbbi három szigetenél is bonyolultabb történelem, akkor az Szardíniáé. Kezdjük azzal, hogy a görögök Hyknusaként, a Hükszoszok szigeteként ismerték. Ismerős a név? Őket bizony Egyiptomból üldözték el I.e. 1540-ben. A javarészt obszidiánnal kereskedő brigád (hozzánk biztosan nem került a legfőbb exportcikkükből, hiszen nekünk a Zemplénben vannak saját lelőhelyeink) a feltételezések szerint az európai szőlőtermesztés atyja is egyben, innen terjedhetett el a szőlőkultúra az öreg kontinensen. A hükszoszokat követő népcsoportnak köszönheti a sziget a mai nevét, ők voltak a shardanák. Érezni lehet a párhuzamot, ugye? Shardanák, vagyis szárdok. Valamiért őket is Egyiptomból zavarták el, méghozzá III. Ramszesz, ami azért nem kis dolog. (Nagyjából I.e. 1180-ban.) A nyelvészek szerint a lüdiai Sardis városából menekülő emberek két csoportra szakadtak a Tírrén-tengeren, az egyik csoport Szardíniára került, a másik pedig az etruszk kultúra létrehozója. A szigetet legközelebb Karthágó és a főníciaiak vették birtokukba, őket követte Róma, az első pun háború után.

Az ezt követő vandál-bizánci-arab-berber-pisai-genovai egyveleget a katalán hódítók törték meg, így a sziget Spanyolország részévé vált. (Ez a mai napig érezteti hatását a borászatban, de erről majd később.) Végül 1720-tól előbb Szicília, majd Olaszország a birtokos.

Napjainkban mintegy 30 000 hektár szőlő zöldell a szigeten, a legfontosabb szőlőfajták pedig őrzik a spanyolok örökségét. A legfontosabb vörösborfajtájuk a cannonau (garnacha), de szintén fontos fajta a carignano (carignan) és a vermentino. Híresek a sziget édes, és erősített borai is. A viszonylagos nemzetközi ismeretlenség oka egyébként a borgazdasági struktúrában keresendő, hiszen az alig tucatnyi tehetséges borász mellett leginkább szövetkezetek uralják a piacot.

A négy sziget bármelyike élvezetes kikapcsolódási lehetőségeket nyújt, akár több hétre is. A népszerű nyaralási célpontok mögött azonban komoly borokat rejt a táj, amit kár lenne kihagyni. Érdeemes hát rászánni egy napot a nyaralásból, és megkóstolni egyet-egyét, akár az általunk ajánlott tételek közül is.



87-89 Cantine Argiolas, Angialis 2008

Közepes arany szín, mediterrán virágok mézes illatával. Kóstolva a cukor nem takarja a virágos jegyeket, amelyek végigkísérik a bort. Lecsengésében enyhe citrusos vonal.

88-90 Attilio Contini, Antico Gregori

A legjobb évjáratok vermentino-i, kvázi Solera rendszerben érlevél. Közepes arany szín, barnás reflexekkel. Olajosan mozog a pohárban, illatában mazsola, némi dió, és muskotályos aromák. Ízében is ez köszön vissza, izgalmas bor, jó egyensúllyal és hosszú lecsengéssel.

89-91 Giuseppe Sedilesu, Carnavale 2007

Mélyrubin szín. Illatában egy komplett provance-i fűszercsokor, némi cseresznye és enyhe hordóvanília. Kóstolva már inkább meggy és jelentős fűszerkészlet, a hordó nem ül rá a borra, a tanninok szépen besimultak. Nagy bor!

90-92 Agricola Punica, Barrua 2006

Mélyrubin szín. Illatában némi füst után enyhe animalitás, majd egy kis meggy, utána pedig már egyértelműen a fekete bogyós gyümök viszik a prímet. Szájban nagy test, szép tanninok, fekete cseresznye, és gyönyörű fűszeresség, első sorban mirtusz(!). A lecsengésben előbukkanó ásványosság csak hab a tortán. Gyönyörű!

BORÁSZATI ÉS PÁLINKAFŐZŐ BERENDEZÉSEK ÉS TECHNOLÓGIÁK TERVEZÉSE, GYÁRTÁSA, KIVITELEZÉSE

Cégünk az elmúlt években irányított erjesztésű technológiák fejlesztésével és telepítésével szerzett élelmiszeripari körökben ismertséget. A dinamikus fejlődésnek köszönhetően belföldön és külföldön több, mint száz referenciával rendelkezünk.

Technológiáinkat rugalmasan adaptáljuk az üzemek nagyságához, valamint műszaki színvonalához. Berendezéseink és rendszereink a termelői szférában lévő borászatokon és lepárló üzemeken kívül megtalálhatóak a közép- és felsőoktatási, valamint a kutatóintézetekben is.

Tevékenységeink:

- Szőlőfeldolgozók, borászatok és lepárló üzemek tervezése, kivitelezése
- Cefre- és gyümölcsfeldolgozás gépei
- Komplet hűtési rendszerek, irányított erjesztés
- Borászati és lepárló berendezések integrált automatizálása
- Intelligens számítógépes felügyelet
- Lemezes és csöves hőcserélők
- Speciális folyadékűtők
- Hűtő, fűtő lapok (panelek)
- Hideg-, melegkezelő berendezések
- Rozsdamentes technológiák gyártása, szerelése, javítása
- Pincék, tároló terek hűtése, hő és páratartalom szabályzás

HAGYÓ KFT.

3516. Miskolc, Tücsök u. 5. Tel: (46) 560-273; Fax: (46) 433-777

Web: www.hagyo.hu; E-mail: hagyo@chello.hu





BORFOLIÓ

TARTALOM

Tesztmetodika

56.

BORIGO Válogatás

57.

Chardonnay

64.

Sauvignon blanc

66.

Komoly fehérek

68.



BORIGO általában vakkóstolásokat tart, ezeket hívjuk reguláris teszteknek. Ennek nyomán közlünk „hivatalos” pontszámot, melyet a BORIGO számon tart és archivál.

A tesztek 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 körülmények miatt 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 kóstolásokon a segédszemélyzet is többéves ezirányú tapasztalattal rendelkezik.

→ A kóstolók nem ismerik a tesztsorrendet, és nem is tudnak arra következtetni. A BORIGO tesztjein minden esetben pohárban, egy másik, a tesztelők elől 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 tesztsorrend szakszerűen lett kialakítva.

A BORIGO egyik szakértője minden esetben előkóstolja a tételeket, megállapítja, hogy a palack alkalmas-e a tesztre, és megállapítja a

tesztsorrendet. A borokat típusuknak megfelelő tesztsorba 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 értékelt, arra törekedve, hogy a nemzetközi „koordináta rendszernek” megfelelő pontszámokat adjon, ezzel is elősegítve a magyar borok esetleges helyes külföldi megítélését. Ennek érdekében a tesztsorok 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 kiválóan rosszul szerepelt tételeket visszakóstoljuk.

Előfordul, hogy a BORIGO egy tételt több számában is értékelt. Ilyen esetekben minden alkalommal közöljük a korábbi pontszámot is. A tesztszöveg a következő információkat tartalmazza sorrendben: pontszám, termelő, bornév, évszám, borleírás, ár, a borleírást készítő monogramja. Bizonyos esetekben közöljük a forgalmazót és a származás helyét is.

Czerneckiné Sinkó Krisztina

A WSET Borakadémia igazgatója, a BORIGO munkatársa. 5 éve dolgozik a BORIGO-nak. (CZSK)

Herczeg Ágnes IW

A londoni Wine & Spirit Education Trust diplomakurzusának végzett hallgatója, Nemzetközi Borakadémikus. Két éve kóstol a BORIGO-val. (HÁ)

Koór Kitti

A Wine & Spirit Education Trust Advance végzett hallgatója, a Nemzetközi Borakadémia munkatársa.

Ercsey Dániel

A Wine & Spirit Education Trust Advance végzett hallgatója, a BORIGO szerkesztője. (ED)

Petzold Attila

Borász, borászati szaktanácsadó, a WSET Advance végzett hallgatója, a Borakadémia munkatársa.

Horkay András

A Tabáni Terasz Étterem tulajdonosa, a WSET London diplomakurzusának másodéves hallgatója, a CEWI boriskola vezetője. (HA)

Bálint László IW

A londoni Wine & Spirit Education Trust diplomakurzusának végzett hallgatója, Nemzetközi Borakadémikus, a BORIGO munkatársa. 5 éve kóstol a BORIGO-val. (BL)

Benedek Péter

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

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)

Tesztelőkészítők:

Horváth Erzsébet

Borkereskedő, 10 éves tapasztalattal rendelkezik kóstolók, rendezvények lebonyolításában. A Sideway munkatársa.

Segesdi Edit

A BORIGO terjesztési vezetője, 5 éve menedzseli a BORIGO tesztjeit.

Fotózta: Teszár Ákos

96-100 pont	Nemzetközi mércével mérve is klasszis bor.
90-95 pont	Egészen kivételes, „ötcsillagos” 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.

91 Léglí Ottó Landord 2009

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



88 Léglí Ottó Landord 2007

Gyönyörű illatában az oxidatív jegyek lágyan keverednek az érett gyümölcsökkel. Kóstolva telt bor, szép savgerinccel, harmonikus gyümölcsösséggel, krémes, mégsem fáradt textúrával. Komplexitásához nem fér kétség, beltartalmi értéke lenyűgöző. (BORIGO 2009. október: 88 pont) 3 980 Ft - CZSK



88 Drozdik Pinot Blanc 2009

Mély citrom szín. Illatában vajás-körtés jelleg vezet, mögötte őszibarack és némi zöldfűszer. Szájban szintén körte, esetleg barack tűnik fel. A bor teljesen szájbetöltő, a struktúra mégis feszes, a savak nagyon rendben vannak. A lecsengése közepesen hosszabb, a gyümölcsök teljesen betöltik a száját. Csábító, szép bor. NA - ED



88 Pannonhalmi Apátság P. Prior Rajnai Rizling 2009

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



88 Figula Wines Szilénusz 2007

Kivételesen intenzív, nagyon gyümölcsös de semmiképpen sem túlzó illatvilág. Szájban finom szerkezet, határozottan gyümölcsös, de egyáltalán nem lusta tétel. Már-már légies a bor, a beltartalom mégis hatalmas. Mineralitás, pici érett toastosság, a legvégén azért nála is jelentkező melegítő alkohol. 4 250 Ft - BGB (BORIGO 2009. október: 89 pont)



88 Tamás Pince Csopaki Olaszrizling 2007

És érett és áradó gyümölcsösség (körte leginkább) jelentős fűszerekkel. Szájban nem is olyan pici ásványosság, a gyümölcs határtalan, a struktúra puha, és rendkívül gazdag. A savak ugyanakkor egy picit lemaradnak és a hordó hatása is lehetne kisebb. Ezzel együtt nagyon komoly... NA - BGB



A BORIGO tesztrovatának Stölzle poharait biztosítja a

CSONKAGROUP



Évenkénti több, mint 30 millió darabos értékesítésével a Stölzle Lausitz világszerte az italgártók, 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 közötti 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@csongkagroup.com • www.csongkagroup.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.csongkagroup.com



ERCSEY



BÁNYAI



PETZOLD



CZSK



HERCZEG



HORKAY



KOÓR



BENEDEK



BÁLINT

88 Tornai Pincészet Nagy-Somlói 2007

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



87 Kislaki Bormanufaktúra Vitéz Chardonnay 2009

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



87 Kreinbacher Birtok Öreg Tőkék Bora 2007

Illatában némi vajasság, mellette méz és virágok, kandírozott gyümölcsök, elsősorban barack, és egy kevés édes levesfűszer díszítésnek. Szájban közepesen nagyobb test, hűvös elegancia, vibráló savak, izgalmas mineralitás, némi kopaszbarack és kevés méz a végén. A lecsengése közepesen hosszabb, benne újra az ásványosság és a barack kergetőzik. Szép és elegáns bor! 4 000 Ft - ED



87 Bujdosó Pince Altanus 2008

Kerek, csábító, de semmiképpen sem túlzó illat, arányos, nagyon gyümölcsös, mégis élénk. Szájban teljesen hasonló, a savak egészen kivételesek, a bor betölti a száját, minerális is picit. Gazdag, tisztán gyümölcsös, csillogó szerkezetű, nagyon szép bor. Ha bele kellene kötni, akkor a torokban egy picit melegítő alkohol nyomán tennénk... 2 900 Ft - BGB



87 Kislaki Bormanufaktúra Jánoshegy Rizling 2009

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



87 Légli Ottó Lugas 2008

Közepesen intenzív, de csábító, elegáns, orrbetöltő, egységes és arányos illat, melyből nem lehet kiemelni semmit, annyira összeállt hatást mutat. Kóstolva is ez az egységes hatás a feltűnő, tökéletes egyensúly, krémes szerkezet, finom savak. A hordó érezhető de teljesen arányos. A végén némi mineralitás és leheletnyi csersav. 1 900 Ft . BGB



87 Gál Lajos Kántor Tag 2008

Lendületes, kifejezetten és direkt gyümölcsös, rendkívül csábító illatvilág kvázi nulla hordóhatással. Szájban is ez a buja ízvilág a jellemző, a test hatalmas, a sav és az alkohol is jelentős, de egyensúlyban van, semmi lustaság. A gyümölcs mindent visz a legvégén. 5 500 Ft - BGB



87 Kreinbacher Birtok Kökonyha 2008

Közepes citrom szín. Illatban ásványosság, némi fehér húsú gyümölcs, szegfűszeg, majd kevés zeller. Kóstolva feszes struktúra, szép savak, izgalmas mineralitás és némi barack díszítésként. A lecsengése közepesen hosszabb, benne barack és némi méz. 7 300 Ft - ED



87 Spiegelberg Somlói Furmint 2008

Közepesen halványabb, szalmasárga színű, kis citromsárga érintéssel. Illatata nem toladó, de mégis eléggé intenzív. Szerkezete kiváló, egyensúlyra remek. Érezhetően magas ásványossága nem ül rá a borra. Lecsengése hosszú, kellemes mineralitással, remek citromolajos érintéssel. NA - BL



87 Spiegelberg Somlói Olaszrizling 2008

Halvány szalmasárga, arany érintéssel. Illata közepesen intenzív, kellemes, visszafogottan ásványos, inkább gyümölcsös, és parányit vaníliás. Szép érett citrom, barack, és kis bodza érezhető benne. Egyensúlya kitűnő, lecsengése hosszú, és díszítése is rendben van. Textúrája a magas savtartalom ellenére sima, és az ásványosság nem uralkodik a bor felett. 3 200 Ft - BL



87 Tornai Pincészet Grófi Hárslevelű 2008

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



86 Benedek Pince Mátrai Sauvignon Blanc 2009

Egészen érdekes illat, már-már vörösboros részletekkel, kifejezetten minerális háttérrel, alig-alig hordóhatással és alig-alig fajtajelleggel. Szájban nagyon barátságos savszerkezet, nem sok, de érzékelhető, még kifejezetten fiatalos hordóhatás, sok-sok érett gyümölcs. Ha valamit felróhatunk neki, akkor az egy kis többlet még sav oldalon. 2 800 Ft - BGB



87 St. Andrea Örökké 2008

Halvány arany színéhez intenzív illat, melyben szőlő és mazsola, barack és körte, némi vaj és kevéske ananász. Kóstolva közepes test, szájbetöltő, nagyon szép szerkezet, határozott savkészség, érdekes ásványosság és fehér húsú gyümölcsök. A lecsengése közepesen hosszú. 4 500 Ft - ED



86 Benedek Pince Mátrai Hárslevelű 2009

Igazán élénk, nagyon csábító, már-már hatás vadász (egy csajozó pasinak van ilyen dumája), ugyanakkor intelligens, egyensúlyos illat. Szájban hasonló, struktúrája finom, alkoholja nem alacsony, de a savak ellensúlyozzák. Kivételesen gazdag, finom hordóhatással jelentkező, még fiatal tétel. 2 800 Ft - BGB



86 Bujdosó Pince Szürkebarát 2008

Közepesen intenzív, egységes, kerek, nagyon gyümölcsös, érett, de nem túlértezt illatvilág, mely kerek és részletgazdag. Kóstolva hasonló, a savak egy egész picit lemaradnak, mely a hosszúra is hatással van. Tény ugyanakkor, hogy csábító és kerek, gyümölcsse túljuttatja a nehézségeken. 2 500 Ft - BGB



87 Tornai Pincészet Apátsági Furmint 2008

Közepes citrom szín. Illatában ásványos jegyek, alma, fahéj, szegfűszeg, utána barack, végül kevéske mediterrán citrus. A komplexitás iskola-példája. Szájban szép savak, vibráló minerális ízvilág, némi narancssal és citrommal díszítve. A lecsengése közepesen hosszabb, az alkohol picit melegít a végén. NA - ED



86 Benedek Pince Mátrai Chardonnay 2009

Közepes citrom szín, közepesen intenzívebb illat, sok érett gyümölccsel, barackkal, ananász-szal, hordós érlelés jegyeivel. Szájban száraz, közepesen intenzívebb savak, alkohol, és test, sok érett gyümölcs keveredik a hordós jegyekkel, az ízek harmóniában vannak, hosszú gyümölcsös utóíz. Nagyon szép! 2 800 Ft - HA



86 Drozdik Olaszrizling 2009

Intenzív, orrbetöltő illatában mazsola és szőlő, egy kevés méz, némi barack. Kóstolva nagyon jó savkészség, kerek struktúra, közepes test, a kopaszbarack dominál a maga keserűségével. Az alkohol egy kicsit melegít a végén, a lecsengése közepesen hosszú. NA - ED





Bükkaljai Borút

A KÉZMŰVES
BORVIDÉK



falvak



gasztronómia



történelem



szórakozás



túrázás



pincék



vizek



borok

Használja túratervezőnket:
www.bukkaljaiborut.hu



86 Drozdik Szürkebarát 2009

Illatában fehér virágok, egy picit méz, némi barack. Szájban közepes test, kerek, szájbetöltő struktúra, szép savak, a barack vezet az ízben, viszont feltűnik egy kis cseresavas csipősség a nyelv két oldalán. A lecsengése közepesen hosszabb, benne újra őszibarack és egy kevés körte. NA - ED



86 Léglí Ottó Sauvignon Blanc 2009

Kifejezetten virágos-rózsás, már-már parfümös-púderes illat kiegészítve némi lime-mal, őszibarackkal. Szájban a virágosság ismét megjelenik, de arányai is nagyon jók, a bor betölti a száját. A hordóhatás elenyésző, a mögötte meghúzódó kis minerális is szép. Még fiatal, érdemes pár hónapot várni a bontással. 2 800 Ft - BGB



86 Pannonhalmi Apátsági P. Rajnai Rizling 2009

Illatban vajas-körtés jegyek, egy kevés ananász és némi virágszirom. Szájban gyönyörű savkészlet, közepes test, finom fajtajelleg, elegáns szerkezet. Az ízében inkább déli gyümölcsök és citrusok a mediterráneumból. A lecsengése közepes és hosszú. Szép bor. 2 000 Ft - ED



86 Jádsi Pince Ranolder 2008

Élénk, rendkívüli módon az érett gyümölcsöket megjelenítő illatvilág komoly mineralitással a háttérben. Szájban a feszesség és a mineralitás vezet, az egyensúly remek, a struktúra szikáran elegáns. Az ásvány és a terroir felülir mindent, de tény, hogy a legvégén megjelenik egy kis melegség a torokban. Még fiatal. 4 000 Ft - BGB



86 Malatinszky Kúria Siklósi Chardonnay 2006

Illata csupa herbária, mintha gyógynövény boltban bolyonganánk. Teltsége éppen eléri a közepes szintet, struktúrája megfelelő. Enyhén savhangsúlyos, gyógynövények ízeivel tarkított bor, igazi gasztronómiai tétel. (BORIGO 2009 október: 88 pont) 3 600 Ft - CZSK



86 Rókusfalvy Pince Etyeki Sauvignon Blanc 2008

Illatában körte és barack, némi zöldfűszer. Szájban kopaszbarack, egy enyhe és bizsergető kesernyével. A háttérben szőlő, némi fehér virág és grillázs. A test közepesen nagyobb, a textúra krémes, a lecsengés viszont csak közepesen hosszú. Ezzel együtt szép. NA - ED



86 Juliusvin Etyeki Chardonnay 2009

Halványan korai almára emlékeztető gyümölcsösség és markáns vajasság jellemzik az illatát. Szájban is a kerekéget építő tejszínes aromák és az édes-vanília aromák dominálnak. Arányai szerint inkább a könnyedebb borok közé sorolható. Kellemes jól fogyasztható bor, amit én főleg mézes szárnyasok mellé javaslok. NA-CZSK



86 Pannonhalmi Apátsági P. Hemina 2008

Közepesen intenzív, gazdag, talán a hordót a kíváncsinosnál egy fokkal inkább megmutató illatvilág. Kóstolva a hordó újra jelentős, a szájpadláson pörkölt kesernyét is okozó hatást kelt. Az alapanyag nagyon komoly, de a hatása túlzó. Megosztotta a kóstolókat. 2 900 Ft - BGB



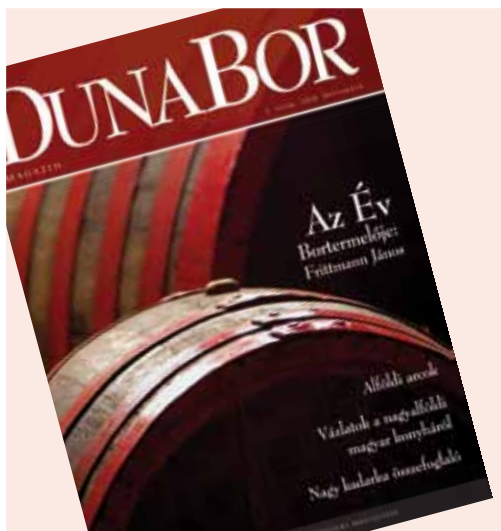
86 Szent Donát Pince Kisrizling 2008

Közepesen intenzív, érett déligyümölcsöket, de barackot, körtét is felvonultató illat nem túlzó hordóhatással. Kóstolva remek savakat, jó arányokat mutat, az érettség csak ráadás. Nagyon szép a mineralitása, amely egészen a végéig elkíséri. Azért egy kis lendület még jól jönne... NA - BGB





ÚJ! BORIGO STÚDIÓ



Magazinok és könyvek
tervezése és kivitelezése

Kiadványok, prospektusok
tervezése és kivitelezése

Nyomdai munkák

Web oldalak grafikai és
műszaki kivitelezése

Címketervezés
és kivitelezés

Reklámkampányok
tervezése

Rendezvényszervezés



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

CHARDONNAY MUSTRA 2010-BEN

Természetesnek tűnik, hogy ha hosszabb cikkszoportot karistolunk egy fajtáról, akkor ahhoz tesztet is mellékelünk. Még is tesztük most is, de érzéseink legalábbis ambivalensek. Vagyis egyik szemünk sír, a másik meg nevet, ugyanis van olyan dolog, ami látszik az eredményekből és van ami nem...

De ne legyünk ilyen rejtélyesek... Amikor terveztük a tesztet, úgy gondoltuk, hogy igen széles merítést eszközölünk, vagyis megkeresünk mindenkit, aki él és mozog a fajtával, másrésztől korábbi évjáratokat is igyekszünk begyűjteni, hogy megmutassuk a fajta hazai potenciálját.

Nos ez utóbbival azért akadtak problémák... Először csak simán nem értettük, hogy miért nem kapunk régebbi évjáratokból mintát... A teszt során aztán megértettük... A beküldött, illetve saját ízlemlőnkünkől előkotort tételek szinte kivétel nélkül szétestek már, némelyik már néhány év után... Ezen tételek azok, amik nem látszanak, hiszen megjelentetni ezeket már nem érdemes, kilétüket takarja jótékony homály... Egy dolog azért biztos: nem a magyar chardonnay az, amiből hosszú távra érdemes fektetni palackokat. Ennek fényében érthető meg az is, hogy miért csak 25 tétel kerül most e hasábokra.

Azért akad kivétel, és ez már nagyon is jól látszik az eredményeken. A legmarkánsabb kivételt Légli Ottónak hívják, mindkettő aktuális Landordja az élen végzett, nem túlzás kijelenteni, hogy ma ő a chardonnay leginkább avatott képviselője. Aki fellapozza a róla készült anyagot főcikkünkben, azonnal meg is érti, hogy miért: tulajdonképpen az ő Landord dűlője a legszebben, legjobban a fajtának szentelt terület az országban.

Nyilván nem véletlenül, de testvére, Géza is az elitben végzett, valamint szokásos módon Malatinszky Csaba, a fajtát nagy lendülettel kutató Benedek Péter, és a szinte ismeretlen etyeki Juliusvin. Az ő borukról annyit azért el kell mondani, hogy redukzív tétel, de frissességben szinte tökéletes.

És még valami: azért volt egy 2004-es tétel, amely 85 pontot kapott... A borászt Gál Tibornak hívják... (BGB)

91 Légli Ottó Landord 2009

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

86 Benedek Pince Mátrai Chardonnay 2009

Közepes citrom szín, közepesen intenzívebb illat, sok érett gyümölcsrel, barackkal, ananász-szal, hordós érlelés jegyeivel. Szájban száraz, közepesen intenzívebb savak, alkohol, és test, sok érett gyümölcs keveredik a hordós jegyekkel, az íz harmoniában vannak, hosszú gyümölcsös utóíz. Nagyon szép! 2 800 Ft - HA

85 Etyeki Kúria Chardonnay 2008

Illatában a friss virágok és korai gyümölcsök keverednek. Szájban van egy kevés CO₂, ami itt áldásos hatással van a savakra és az üdőség-érzetre. Aromái tekintetében nincs hiba, főként a gyümölcsökre hajaz. Könnyű, jól iható bor. 1 990 Ft - CZSK

88 Légli Ottó Landord 2007

Gyönyörű illatában az oxidatív jegyek lágyan keverednek az érett gyümölcsökkel. Kóstolva telt bor, szép savgerinccel, harmonikus gyümölcsösséggel, krémes, mégsem fáradt textúrával. Komplexitásához nem fér kétség, beltartalmi értéke lenyűgöző. (BORIGO 2009. október: 88 pont) 3 980 Ft - CZSK

86 Juliusvin Etyeki Chardonnay 2009

Halványan korai almára emlékeztető gyümölcsösség és markáns vajasság jellemzik az illatát. Szájban is a kerekéget építő tejszínes aromák és az édes-vanília aromák dominálnak. Arányai szerint inkább a könnyedebb borok közé sorolható. Kellemes jól fogyasztható bor, amit én főleg mézes szárnyasok mellé javaslok. NA - CZSK

85 Gál Tibor Pincészet Egri Chardonnay 2004

Közepesen intenzív illata elsősorban lilomot idéz. Hosszasan illatolva előmerészkednek a körtés gyümölcsök. Szájban élénk savak, közepesen nagyobb test és intenzív aromák jellemzik. Aromái között a pörkölési aromák dominálnak, mégis felsejlik a komplexitás érzete is. Jó struktúra, kellemes aromák, közepes lecsengés. NA - CZSK

87 Kislaki Bormanufaktúra Vitéz Chardonnay 2009

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

86 Malatinszky Kúria Chardonnay 2006

Illata csupa herbária, mintha gyógynövény boltban bolyonganánk. Teltsége éppen eléri a közepes szintet, struktúrája megfelelő. Enyhén savhangsúlyos, gyógynövények ízével tarkított bor, igazi gasztronómiai tétel. (BORIGO 2009. október: 88 pont) 3 600 Ft - CZSK

85 Günzer Tamás Chardonnay 2009

Illata intenzív és fahordós érlelés aromáiban gazdag. Sok édes fűszer, pörkölési aromák és a friss hordókkal berendezett pince illata. Szájban is a hordó dominál még, de az alapanyag harmóniája reménytel. A sav - teltség tengely jó egyensúlyt mutat. Utóízében még ugyancsak a pörkölési aromák és a cseresség dominál. Jó lesz. NA - CZSK

85 Jásdi Pince Nagykúti Chardonnay 2009

Intenzív gyógynövényekre emlékeztető illata van. Szájban is visszaköszön a gyógynövényes karakter, de a játékos savak és a bor könnyedsége jól fogyaszthatóvá teszi. Izgalmas bor, főtt zölkségekkel tálalt szárnyasok mellé ajánlható. NA - CZSK

85 Konyári Pincészet Chardonnay 2009

Visszafogott elegáns illat. Kóstolva szép savge-
rinc és üde gyümölcsösség jellemzi. Teltség te-
kintetében közepes, nem túlzó. Nem hivalkodó,
mégis harmonikusabb bor. Utóíze közepesen
hosszú, benne fehér húsú gyümölcsök. (BORIGO
2010. június: 86 pont) 1 190 Ft - CZSK

84 Benedek Pince Mátrai Chardonnay Barrique 2007

Intenzív illatában a vegetális aromák, némi
aszalt gyümölcs dominálnak, melyek mellett
elférnek a mézes magvak is. Kóstolva közepes
savtartalom és jó arányok jellemzik. Az aromái
gyorsan eltűnnek, a lecsengése közepesnél
rövidebb. A korty közepén van egy apró lyuk.
(BORIGO 2009 október: 85 pont) 2 000 Ft - CZSK

84 Orbán Pincészet Chardonnay Battonage 2009

Közepes citrom szín, közepes illatintenzitás
nyári almával, zöld almával, kevés körtés-vi-
rágossággal. Szájban száraz, közepes savak,
közepes test és alkohol, izeiben furcsa fahéjas
fűszeresség, almásság. NA - HA

84 Orbán Pincészet Chardonnay 2009

Visszafogott gyümölcsösség, kellemes vajasság
és leheletnyi pörkölési aroma jellemzi a bor
illatát. Szájban inkább az üdeség szembetűnő.
Közepes sav és test, jó arányok. Aromái között a
citrusok és a hűvös klímára jellemző gyümöl-
csök dominálnak. 2 000 Ft - CZSK

84 Sauska Pincészet Chardonnay 2007

Halvány arany szín. Érett illatában sok fűszer,
pörkölt mandula és pirított vajás tészta jellem-
zik. Szájban kissé túlzó a fa, elnyomja a többi
aromát. Az alapanyag érettségéhez nem fér
kétség, de a hordó még nagyon ráül a borra.
Egyértelműen várni kell még vele. (BORIGO
2009 október: 84 pont) NA - CZSK

84 Sauska Pincészet Chardonnay Makár 2008

Illata kellemes, finom pörkölési aromákkal és
pirított vajjal. Szájban jó arányok jellemzik.
Ízében a hordó és annak cseressége dominál.
Sajnos közepén egy kis lukacska jelenik meg,
és a lecsengésben még eléggé fahangsúlyos.
Idővel jobb lesz... 4 950 Ft - CZSK

83 Bock Pince Villányi Chardonnay 2009

Fenyőfa és vanília illat. Kóstolva közepes
savtartalom és közepes test jellemzik a bor
struktúráját. Aromái tekintetében a fa kerül az
előtérbe, de megjelenik mellette egy érdekes
fenyőgyantás, borókabogyós karakter is. Nem
éppen az a tipikus chardonnay, de kerek, szájbe-
töltő. NA - CZSK

83 Bujdosó Pincészet Chardonnay 2009

Halvány citrom szín, közepesnél intenzívebb
illat fehérszirmú virágokkal, érett, nyári almával,
körtével, kevés vaníliával. Szájban száraz,
közepes savak, könnyed test, közepes alkohol.
Az illatban is érzett gyümölcsök érezhetőek a
lecsengésben. NA - HA

83 Jásdi Pince Nagykúti Chardonnay 2007

Közepes citrom szín, közepes illatintenzitás,
zölddióval, fűszerességgel. Szájban száraz,
közepes savak, közepes alkohol, közepes test,
almás-zölldió ízek. Nem egy túlszofisztikált, de
mindenképpen jól iható tétel. NA - HA

83 Nyakas Pince Etyek- Budai Chardonnay 2008

Közepes citrom szín, közepesnél intenzívebb
illatjegyek tropikális gyümölcsökkel, vaníliával,
érett papayával. Szájban száraz, közepes savak-
kal, közepes alkohollal, közepes testtel. Lágú és
könnyen iható, kedves és gyümölcsös, de nem
túl hosszú. NA - HA

83 Sauska Pincészet Chardonnay Makár 2007

Közepes citrom szín, közepesnél intenzívebb
vaníliás, tejkaramelles, toastos illat némi sárga-
barackos gyümölcsösséggel. Szájban száraz,
közepesnél visszafogottabb savak, közepes
test, az íz jegyeket kissé még elnyomja a hordó.
NA - HA

ISKOLA- KEZDÉS

HA TUDÁSRA
SZOMJAZOL



ÚJ, NEMZETKÖZI BORKÉPZÉS

1061 BUDAPEST, PAULAY EDE UTCA 55.

CEWI.HU



cewi
CENTRAL EUROPEAN
WINE INSTITUTE

83 Vylyan Chardonnay 2009

Közepes citrom szín, közepesen intenzívebb illatok, füstösséggel, vaníliával, intenzív érett almával, körtével és őszibarackkal. Szájban száraz, közepesen visszafogott savak, könnyed test, nem túl hosszú utóíz, egyszerűbb almás és körtés ízekkel. Könnyen iható. NA - HA

83 Ikon Borászat Chardonnay 2009

Közepes citrom szín, intenzív tutti fruttis illat. Szájban élénk savak és közepes test jellemzik a bort. Kellemes, üde érzetet kelt. Az aromakészlet marad a kora nyári gyümölcsöknél. A lecsengése közepes. Könnyedsége az erénye. (BORIGO 2010. június: 85 pont) 1 000 Ft - CZSK

83 Rókusfalvy Pince Etyeki Chardonnay 2008

Közepes citrom szín, közepes illatintenzitás nem túl érett őszibarackkal, fűszeres-toastos jelleggel. Szájban száraz, közepesen intenzívebb savak, közepes test, visszafogottabb íz, fűszeresség. Elegáns, nem túl buja. NA - HA

82 Debreczeni Szőlőbirtok Etyeki Chardonnay 2009

Közepes citrom szín, közepes illatintenzitás, toastosság, érett zöldalma, barack, némi birs. Szájban száraz, visszafogott savak, könnyed test, kevés kesernyesség, zöldalmasság. A lecsengése is közepes, almás dominanciával. NA - HA

85 Pannonhalmi Apátság P. Sauvignon Blanc 2009

Illatában körte, ananász, egy icipici méz, fehér virágok. Kóstolva jó arányok, kifejezetten csillagó, szép szerkezet, közepes test, érezhető szén-sav, ízben fehér húsú gyümölcsök. A lecsengése közepesen hosszabb. 2 000 Ft - ED

85 Törley/Szent István Korona Etyeki Sauvignon Blanc 2009

Vagány SB illat direkt bodzával, csalánnal, piszkével, sőt érett szőlővel is. Kifejezetten betölti a száját annak ellenére, hogy igen lendületes a savkészlete, de ez utóbbi leginkább üdévé teszi. Kis csersav mutatkozik a végén, de összességében határozottan tetszetős. (BORIGO 2010. június: 87 pont) 600 Ft - BGB

SAUVIGNON BLANC

86 Benedek Pince Mátrai Sauvignon Blanc 2009

Egészen érdekes illat, már-már vörösburos részletekkel, kifejezetten minerális háttérrel, alig-alig hordóhatással és alig-alig fajtajelleggel. Szájban nagyon barátságos savszerkezet, nem sok, de érzékelhető, még kifejezetten fiatalos hordóhatás, sok-sok érett gyümölcs. Ha valamit felróhatunk neki, akkor az egy kis többletet még sav oldalon. 2 800 Ft - BGB

86 Léglí Ottó Sauvignon Blanc 2009

Kifejezetten virágos-rózsás, már-már parfümös-púderes illat kiegészítve némi lime-mal, őszibarackkal. Szájban a virágosság ismét megjelenik, de arányai is nagyon jók, a bor betölti a száját. A hordóhatás elenyésző, a mögötte meghúzódó kis minerális is szép. Még fiatal, érdemes pár hónapot várni a bontással. 2 800 Ft - BGB

86 Rókusfalvy Pince Etyeki Sauvignon Blanc 2008

Illatában körte és barack, némi zöldfűszer. Szájban kopaszbarack, egy enyhe és bizsergető kesernyével. A háttérben szőlő, némi fehér virág és grillázs. A test közepesen nagyobb, a textúra krémes, a lecsengés viszont csak közepesen hosszú. Ezzel együtt szép. NA - ED

85 Etyeki Kúria Sauvignon Blanc 2009

Lendületes illat, melyben egy egész tisztas illata megtalálható: fű, csalán, réti virágok, és kevés parfüm is. Kóstolva a lendület marad, a bor betölti a száját, és esetében is jelen van a már-már szokásos kis csersav. A végén egyfajta buja, érett szőlőre emlékeztető érintés is előkerül. 2 350 Ft - BGB

85 Kislaki Bormanufaktúra Dávid Sauvignon Blanc 2009

Élénk, érett barackot, finom vaníliát mutató illat, virágos, herbás is egy picit. Kóstolva közepes testet, jó egyensúlyt kapunk, a szerkezet feszes, de az az érzése támad az embernek, hogy még mintha nem lenne teljesen összeállva. Egyéb-ként üde, színes, gazdag jelenség. NA - BGB

85 Juliusvin Etyeki Sauvignon Blanc 2009

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

84 Debreczeni Szőlőbirtok Etyeki Sauvignon Blanc Barrique 2008

Illatban egyértelműen a licsi dominál, majd egy visszafogott, de egyre erősödő virágillat jelenik meg. Kóstolva is a virág vezet, mellette némi déligyümi. Egyáltalán nem fajtajelleges a bor. Közepes lecsengés, benne egy kis túlzó, grillázsos-kesernyész hordóhatással. Komoly alapanyag, de a fa hatása megosztó... NA - ED

84 Debreczeni Szőlőbirtok Etyeki Sauvignon Blanc 2009

Illatában visszafogott, csak némi levegőztetés után jelenik meg a méz és a virágok illata. Szájban közepes test, egyértelmű szőlő aromák, szép textúra. A lecsengése közepes, egy picit a fa is kiütözik benne, valamint egy érintésnyi édesség érzet. NA - ED

84 Tűzkő Birtok Sauvignon Blanc 2009

Zárkózott, a fajtajelleget mellett érett gyümölcsöket mutató illat körtével, citrusokkal, herbás felhangokkal. Szájban egyensúlyos, a savak klasszak, de ornamentikában kicsit keveset mutat. Fiatalos, lendületes, leginkább ételek mellé ajánlható tétel. NA - BGB

81 Bujdosó Pincészet Sauvignon Blanc 2009

Kifejezetten parfümös, már-már tutti-fruttis illat egy kicsi toasttal, vágott fűvel, citrusos háttérrel. Szájban lendületes, szikáran elegáns, a savkészlet szép, a struktúrában egy kis csersav is feltűnik. Talán lehetne csábítóbb és talán hosszabb is, de soha rosszabbat. 1 000 Ft - BGB

FEHÉREKRŐL KOMOLYAN

Mint minden októberben, most is szemlére vettük a nagynak/komolynak számító magyar fehérborokat. Egyik kedvencünk tulajdonképpen e terület, hiszen mint tudjuk az igazán értő borfogyasztó végül itt köt ki a legvégén... Ráadásul Magyarország adottságai erre a sportágra alkalmasak leginkább, döbbenetes terrier van a kezünkben a Balatontól Egerig, Somlótól Tokajig. (Ez utóbbi száraz fehérborait hagyományosan februárban mutatjuk be...)

Az is tény ugyanakkor, hogy azért a fenti sportágban (is) van még fejlődőbű bőven. Év eleji száraz Tokajt kóstoló tesztünkben dohogtunk is erősen a sok későn szüretelt, fás, lusta bor kóstolása után, nos mostani ópuszunk az eredményekből is láthatóan sokkal jobb. A savak lendületesebbek, a fa használata kissé visszaszorulóban van, bár kevésbé jó példák még mindig adódnak.

Általában bizottság szempontból is külön választjuk a „bazaltos” és a „nem bazaltos” borokat, ez most is így történt annak ellenére, hogy egy sorban közöljük mindet. Általában külön is értékeljük őket, legyen így most is... Hogy egyszerűen fogalmazunk, a „nem bazaltos” sor jobbnak tűnt... Hogy miért? Ehhez egy kicsit fejtegetnünk kell... A bor ugye az egyensúlyról szól, és ebbe a savon, alkoholon, struktúrára kívül a hordóhasználat, ÉS: az ásványosság is beletartozik. Vagyis, ha egy bor „közvetminta”, az sem jó (ugyanúgy nem ha tiszta fa, de ezt már tudjuk...), és ez is olyan manapság mint a fa és a (túl) késői szüret: a borászatok egy része nem képes eltalálni még ezt az egyensúlyt. (Ne legyünk igazságtalanok: ez rendkívül nehéz és hosszú kísérletezést igénylő folyamat.) A „nem bazaltos” pincészeteknek tehát egy fokkal egyszerűbb dolga van, és ez látszik is: igazán sok remek egyensúlyban lévő bort sikerült kóstolnunk, a pontozás is láthatóan magasabbra került. És még valami: rendkívül egyenletes mezőnnyel volt dolgunk, az első és az 51. (!) helyezett között mindössze 4 (négy!) pont a különbség.

Ha a pincészetek teljesítményét tekintjük, mindenképpen ki kell emelni a „bazaltos” sorból a Tornait és a Kreinbachert, valamint a mennyiségi mező túlsó végéről Spiegelberg Stefánt, de Laposa Bencét, Kolonics Karcit is... A „nem bazaltos” sorból pedig elsősorban Drozdikékat Párkányból és a Pannonhalmát, de a Figula-Jásdi-Tamás belsőhármast és Bujdosókat is. (BGB)

88 Drozdik Pinot Blanc 2009

Mély citrom szín. Illatában vajas-körtés jelleg vezet, mögötte őszibarack és némi zöldfűszer. Szájban szintén körte, esetleg barack tűnik fel. A bor teljesen szájbetöltő, a struktúra mégis feszes, a savak nagyon rendben vannak. A lecsengése közepesen hosszabb, a gyümölcsök teljesen betöltik a száját. Szép bor. NA - ED

88 Tamás Pince Csupaki Olaszrizling 2007

Érett és áradó gyümölcsösség (körte leginkább) jelentős fűszerekkel. Szájban nem is olyan pici ásványosság, a gyümölcs határtalan, a struktúra puha, és rendkívül gazdag. A savak ugyanakkor egy picit lemaradnak és a hordó hatása is lehetne kisebb. Ezzel együtt nagyon komoly... NA - BGB

87 Gál Lajos Kántor Tag 2008

Lendületes, kifejezetten és közvetlenül gyümölcsös, rendkívül csábító illatvilág kvázi nulla hordóhatással. Szájban is ez a buja izvilág a jellemző, a test hatalmas, a sav és az alkohol is jelentős, de egyensúlyban van, semmi lustaság. A gyümölcs mindent visz a legvégén. 5 500 Ft - BGB

88 Figula Wines Szilénusz 2007

Kivételesen intenzív, nagyon gyümölcsös de nem semmiképpen sem túlzó illatvilág. Szájban finom szerkezet, kivételesen gyümölcsös, de semmiképpen sem lusta tétel. Már-már légies a bor, a beltartalom mégis hatalmas. Mineralitás, pici érett toasztosság, a legvégén azért nála is jelentkező melegítő alkohol. 4 250 Ft (BORIGO 2009. október: 89 pont)

88 Torna Pincészet Nagy-Somló 2007

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

87 Kislaki Bormanufaktúra Jánoshegy Rizling 2009

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

88 Pannonhalmi Apátsági Pincészet Prior Rajnai Rizling 2009

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

87 Bujdosó Pince Altanus 2008

Kerek, csábító, de semmiképpen sem túlzó illat, arányos, nagyon gyümölcsös, mégis élénk. Szájban teljesen hasonló, a savak egészen kivételesek, a bor betölti a száját, minerális is pici. Gazdag, tisztán gyümölcsös, csillogó szerkezetű, nagyon szép bor. Ha bele kellene kötni, akkor a torokban egy picit melegítő alkohol nyomán tennék... 2 900 Ft - BGB

87 Kreinbacher Birtok Kőkönyha 2008

Közepes citrom szín. Illatban ásványosság, némi fehér húsú gyümölcs, szegfűszeg, majd kevés zeller. Kóstolva feszes struktúra, szép savak, izgalmas mineralitás és némi barack díszítésként. A lecsengése közepesen hosszabb, benne barack és némi méz. 7 300 Ft - ED

87 Kreinbacher Birtok Öreg Tőkék Bora 2007

Illatában némi vajasság, mellette méz és virágok, kandírozott gyümölcsök, elsősorban barack, és egy kevés édes levestűszer díszítésnek. Szájban közepesen nagyobb test, hűvös elegancia, vibráló savak, izgalmas mineralitás, némi kopaszbarack és kevés méz a végén. A lecsengése közepesen hosszabb, benne újra az ásványosság és a barack kergetőzik. Szép és elegáns bor! 4 000 Ft - ED

87 Spiegelberg Somlói Olaszrizling 2008

Halvány szalmasárga, arany érintéssel. Illata közepesen intenzív, kellemes, visszafogottan ásványos, inkább gyümölcsös, és parányit vaníliás. Szép érett citrom, barack, és kis bodza érezhető benne. Egyensúlya kitűnő, lecsengése hosszú, és díszítése is rendben van. Textúrája a magas savtartalom ellenére sima, és az ásványosság nem uralkodik a bor felett. 3 200 Ft - BL

87 Tornai Pincészet Grófi Hárslevelű 2008

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

87 Léglí Ottó Lugas 2008

Közepesen intenzív, de csábító, elegáns, orrbetöltő, egységes és arányos illat, melyből nem lehet kiemelni semmit, annyira összeállt hatást mutat. Kóstolva is ez az egységes hatás a feltűnő, tökéletes egyensúly, krémes szerkezet, finom savak. A hordó érezhető de teljesen arányos. A végén némi mineralitás és lehetetnyi cseresav. 1 900 Ft - BGB

87 St. Andrea Örökké 2008

Halvány arany színéhez intenzív illat, melyben szőlő és mazsola, barack és körte, némi vaj és kevéske ananász. Kóstolva közepes test, szájbetöltő, nagyon szép szerkezet, határozott savkészlet, érdekes ásványosság és fehér húsú gyümölcsök. A lecsengése közepesen hosszú. 4 500 Ft - ED

86 Benedek Pince Mátrai Hárslevelű 2009

Igazán élénk, nagyon csábító, már-már hatás vadász (egy csajozó pasinak van ilyen dumája), ugyanakkor intelligens, egyensúlyos illat. Szájban hasonló, struktúrája finom, alkoholja nem alacsony, de a savak ellensúlyozzák. Kivételesen gazdag, finom hordóhatással jelentkező, még fiatal tétel. 2 800 Ft - BGB

87 Spiegelberg Somlói Furmint 2008

Közepesen halványabb, szalmasárga színű, kis citromsárga érintéssel. Illatata nem tolazkodó, de mégis eléggé intenzív. Szerkezete kiváló, egyensúlya remek. Érezhetően magas ásványossága nem ül rá a borra. Lecsengése hosszú, kellemes mineralitással, remek citromolajos érintéssel. 3 200 Ft - BL

87 Tornai Pincészet Apátsági Furmint 2008

Közepes citrom szín. Illatában ásványos jegyek, alma, fahéj, szegfűszeg, utána barack, végül kevés mediterrán citrus. A komplexitás iskolapéldája. Szájban szép savak, vibráló mineralis ízvilág, némi narancssal és citrommal díszítve. A lecsengése közepesen hosszabb, az alkohol picit melegít a végén. NA - ED

86 Bujdosó Pince Szürkebarát 2008

Közepesen intenzív, egységes, kerek, nagyon gyümölcsös, érett, de nem túlérett illatvilág, mely kerek és részletgazdag. Kóstolva hasonló, a savak egy egész picit lemaradnak, mely a hosszúra is hatással van. Tény ugyanakkor, hogy csábító és kerek, gyümölcsse túljuttatja a nehézségeken. 2 500 Ft - BGB

BORIGO

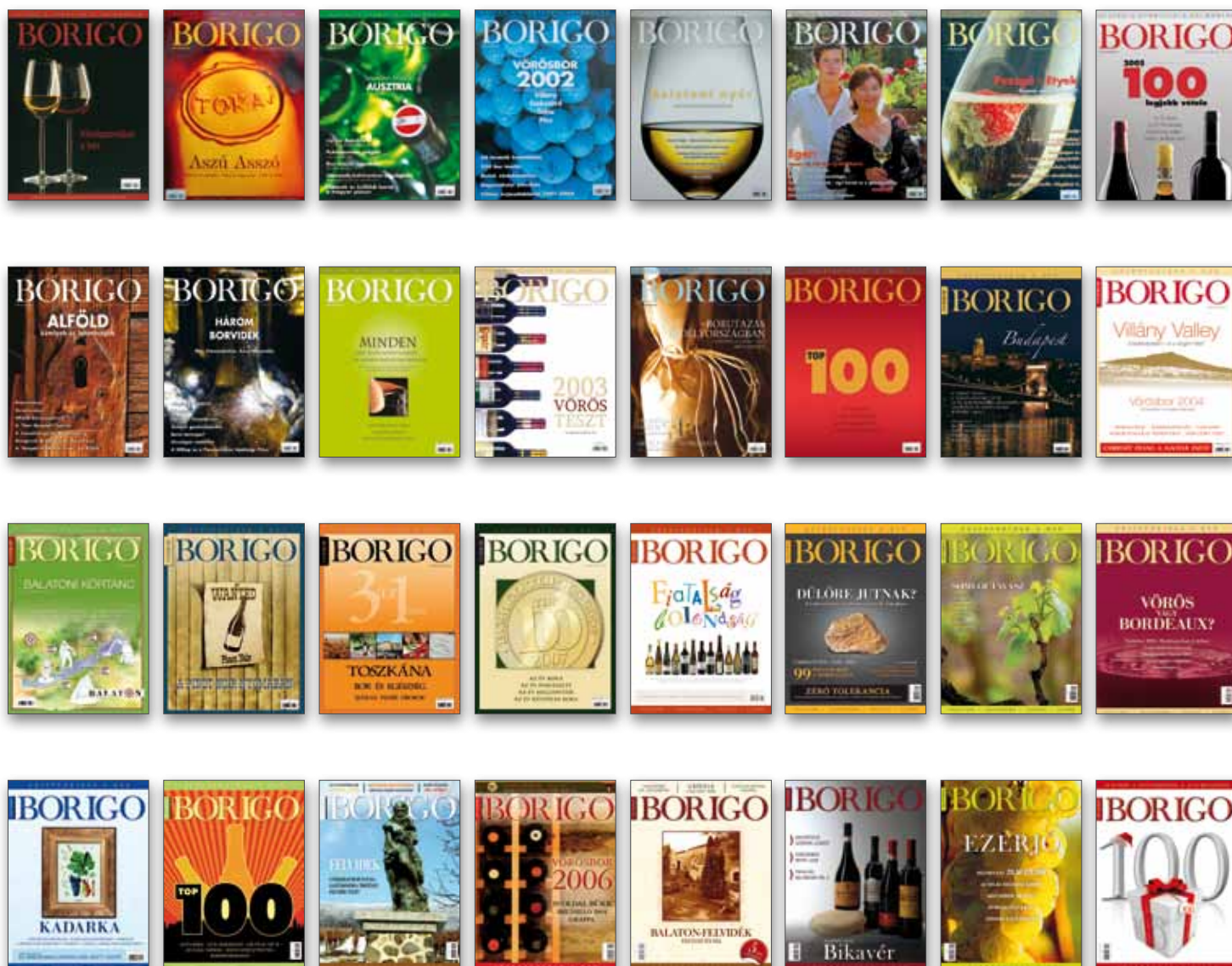


NEM CSAK PROFIKNAK Fizessen elő a BORIGO-ra!

6 db BORIGO csak **4925 Ft-ért**

Ha megrendeli a BORIGO-t egy évre (6 lapszám), akkor egy számot ajándékba adunk. Küldje vissza a mellékelt levelezőlapot, vagy írjon az **info@borigo.hu** email címre.

KÖZÉPPONTBAN A BOR



Fizessen elő a BORIGO Magazinra saját magának vagy ajándékba!
Ha megrendeli a BORIGO-t egy évre (6 lapszám), akkor egy számot ajándékba adunk.
Küldje vissza a mellékelt megrendelőlapot vagy küldjön e-mailt!

6 db BORIGO **4925** Ft-ért

Megjelenik: minden páros hónap közepén.

www.borigo.hu

info@borigo.hu

**86 Drozdik
Olaszrizling 2009**

Intenzív, orrbetöltő illatában mazsola és szőlő, egy kevés méz, némi barack. Kóstolva nagyon jó savkészlet, kerek struktúra, közepes test, a kopaszbarack dominál a maga keserűségével. Az alkohol egy kicsit melegít a végén, a lecsengése közepes. NA - ED

**86 Szent Donát Pince
Kisrizling 2008**

Közepesen intenzív, érett déligyümölcsöket, de barackot, körtét is felvonultató illat nem túlzó hordóhatással. Kóstolva remek savakat, jó arányokat mutat, az érettség csak ráadás. Nagyon szép a mineralitása, amely egészen a végéig elkíséri. Azért egy kis lendület még jól jönne... NA

**85 Kolonics Pince Somlói
Olaszrizling Szent László 2009**

Szinte víztisztába hajló, nagyon halvány citromsárga színű. Illata eléggé visszafogott, de egy kis melegítéssel könnyed ásványosságot, kis vaníliát, és töménytelen citrusos jegyet szabadítunk fel benne. Szájban kellemes, jó savakkal, és jó egyensúllyal. Szépen iskolázott, jó bor. NA - BL

**86 Drozdik
Szürkebarát 2009**

Illatában fehér virágok, egy picit méz, némi barack. Szájban közepes test, kerek, szájbetöltő struktúra, szép savak, a barack vezet az ízben, viszont feltűnik egy kis csersavas csípősség a nyelv két oldalán. A lecsengése közepesnél hosszabb, benne újra őszibarack és egy kevés körte. NA - ED

**85 Csordás-Fodor Pincészet Somlói
Olaszrizling Selection 2007**

Halvány arany szín. Illatában méz és ásványosság, enyhe vajas jelleg, erősödő fűszer csokor. Szájban a sav picit túlzó, az ásványos vonal uralja a kortyot. Picit sós, picit pezsgő, picit bazalt, kevés virággal a végén. A lecsengése közepes, az alkohol a végén picit melegít a torokban. 2 250 Ft - ED

**85 Laposa Pincészet Badacsonyi
Rizling Válogatás 2008**

Közepes citrom szín. Illatában parfümös-púderes virágok és némi ásványos felhang. Szájban szép savak, közepes test, a púderes/buja jelző itt is fenntartható. Grillázs, virágok, némi mineralitás, elegáns szerkezet. A lecsengése közepes, benne az alkohol némileg melegít. NA - ED

**86 Jásdi Pince
Ranolder 2008**

Élénk, rendkívüli módon az érett gyümölcsöket megjelenítő illatvilág komoly mineralitással a háttérben. Szájban a feszesség és a mineralitás vezet, az egyensúly remek, a struktúra szikáran elegáns. Az ásvány és a terroir felülír mindent, de tény, hogy a legvégén megjelenik egy kis melegség a torokban. Még fiatal. 4 000 Ft - BGB

**85 Demeter Csaba
Eger Csillaga 2006**

Illatában vajas-barackos jegyek, egy csipetnyi méz, és némi édes fűszer is felbukkan. Szájban a test közepes, a savak szépek és egy nagyon izgalmas ásványos karakter vezet a kortyot. Mögötte barack és egy kis ananász, kandírozott gyümölcs és kandiscukor. A lecsengése közepesen hosszabb és egy kis grillázs vagy karamell is felbukkan benne. 2 300 Ft - ED

**85 Laposa Pincészet
Badacsonyi Kéknyelű 2008**

Nagyon halvány, szinte víztiszta színű bor, szalmás, zöldes érintéssel. Illata és íze egyaránt egyensúlyos, rendkívül elegáns, egyben finom szerkezettel és finom savkészlettel. Kitűnő iskolázású, jól iható bor, virágos ornamentikával a legvégén. NA - BL

**86 Pannonhalmi Apátság P.
Hemina 2008**

Közepesen intenzív, gazdag, talán a hordó a kíváncsnál egy fokkal inkább megmutató illatvilág. Kóstolva a hordó újra jelentős, a szápadlason pörkölt kesernyét is okozó hatást kelt. Az alapanyag nagyon komoly, de a fa hatása túlzó. Megosztotta a kóstolókat. 2 900 Ft - BGB

**85 Jásdi Pince
Lőczedombi Olaszrizling 2008**

Közepesen élénk, az érett fehérhúsú gyümölcsöket kivételesen megmutató illatvilág, de tény hogy lehetne egy kicsit vagányabb. Szájban viszont meglepő módon szikáran elegáns és feszes, a hordó csersava egyensúlyozza. Mineralitás a végén. Kicsit rendezetlen éppen, az illat és az íz nincs szinkronban, de azért klassz. 2 800 Ft - BGB

**85 Laposa Pincészet
Badacsonyi Szürkebarát 2008**

Illatában fehér húsú gyümölcsök, tavaszi virágok és egy leheletnyi kapor. Szájban feszes struktúra, jó arányok, díszítésként barack és kevés körte, a lecsengésben pedig egyre erősödő mineralitás. Nagyon szép. NA - ED

**86 Pannonhalmi Apátság P.
Rajnai Rizling 2009**

Illatban vajas-körtés jegyek, egy kevés ananász és némi virágszirom. Szájban gyönyörű savkészlet, közepes test, finom fajtajelleg, elegáns szerkezet. Az ízképben inkább déli gyümölcsök és citrusok a mediterráneumból. A lecsengése közepes hosszú. Szép bor. 2 000 Ft - ED

**85 Kolonics Pince
Somlói Furmint 2009**

Illatában határozottan tűzköves, feketeborsos vonal, mögötte méz és bazalt. Szájban vibráló savak, remek egyensúly, szerkezete szikáran elegáns, ornamentikájában visszafogott mézes barack. A lecsengése is egyensúlyos, közepesen hosszú. NA - ED

**85 Malatinszky Kúria
Serena 2009**

Illatában nyári virágcsokor és némi orgona is előbukkan, díszítésként esetleg egy csipetnyi levendula. Szájban közepesen nagyobb test, szép savak, arányos, krémes textúra. Az ízképet fehér húsú gyümölcsök uralják plusz egy kevéske méz. A lecsengésben egy enyhe mineralitás is feltűnik. NA - ED

SIDEWAYZ
www.sidewayz.hu

Rendelj bort a neten...

**85 Pannonhalmi Apátsági P.
Pinot Blanc 2009**

Kifejezetten élénk, csillogó, stílusában a pincészetet szinte azonnal leleplező, elegáns, arányos illatvilág. Szájban is az arányok tökéletessége a feltűnő, a fajta is nagyon szépen jelentkezik, savainak arányossága kvázi tökéletes. Csábító, mégis elegáns. NA - BGB

**84 Demeter Csaba
Hanga 2009**

Illatában egy kicsit visszafogott, némi levegőztetés után szőlővirágos jegyek jelennek meg. Szájban a savak nagyon szépek, a test közepes, és leginkább fehér húsú gyümölcsök vezetnek a kortyot. A végén némi maradékuk mintha kerekítené a történetet. A lecsengése közepes, benne őszibarack. 1 250 Ft - ED

**84 Orbán Pincészet
Szürkebarát Battonage 2009**

Közepes citrom szín. Illatában licsi, alma és körte is megjelenik. Betölti a száját, a savak szépek, ízében a barack vezet, utána megjelenik egy érdekes karamelles jelleg, némi grillázs, kandírozott barack. A lecsengést is ez uralja, valamint a nagyon magas alkohol. NA - ED

**85 Skrabski
Öreg Tökék Rizlingje 2008**

Intenzív illatában szantálfa és keserűmandula, ében és fehértoborz. Kóstolva közepes test, szép savak, fehér húsú gyümölcsök és keleti fűszerek. Parfümös bor, de nem behízsgó, inkább az ellentettje. Nem mindenki fogja érteni. 2 400 Ft - ED

**84 Gál Lajos
szó-lá-ti 2008**

Intenzív illatában zöldfűszerek és némi vajasság, a háttérben fehér húsú gyümölcsök, jó sokan. Kóstolva betölti a száját, krémes a struktúra, jó az egyensúly. Ízben előbukkan a barack, kevés vajasság, némi zöldfűszer. A lecsengése közepes, benne kandírozott gyümölcsök. 2 800 Ft - ED

**84 Pannonhalmi Apátsági P.
Tramini 2009**

Halvány citrom szín. Illatában szőlő, szőlővirág, kevés akácméz és némi őszibarack. Szájban a fajtajelleg és a barack vezet, a struktúra szép, a savak jók, de a legvégén előkerül egy kis zavaró kesernye. 2 000 Ft - ED

**85 St. Andrea
Nabor 2009**

Érett gyümölcsöket, rengeteg fűszert felvonultat, de háttérben gyógynövényes vonulatot is mutató illat. Kóstolva remek egyensúlyt, csiszolt szerkezetet kapunk, amelyben a hordó hatása is jelen van, de csak finoman. Tény ugyanakkor, hogy a hordó pörkölési aromái a torokban egy kis kesernyét hoznak létre. Ennek ellenére remek. 2 000 Ft - BGB

**84 Kolonics Pince
Somlói Hárslevelű 2007**

Mély citrom szín. Illatban méz, cukrozott mandula, kevés karácsonyi fűszer, fekete gumicukor. Szájban közepes test, szép, lendületes savak, a szerkezet elegáns. Az illat után sokkal többet várnánk! A lecsengése közepes és a citrusok vezetnek. Még sok ideje van! 2 800 Ft - ED

**84 Pannonhalmi Apátsági P.
Olaszrizling 2009**

Illatában nagyon szép virágcsokor, nárcisz talán és mellette leheletnyi méz. Szájban szép savkészlet, jó egyensúly, közepes test, kicsit visszahúzó, szőlős aromák. A lecsengése lehetne hosszabb. NA - ED

**85 Szent Donát Pince
Nagykúti Rizling 2009**

Közepesen élénk, herbás, éretten gyümölcsös (barack, alma) illatvilág leheletnyi mineralitással. Szájban kifejezetten tetszetős, savkészlete nagyon szép, a hordó hatása még jelen van, de róla elhiszük, hogy be fog majd épülni. Ornamentikája széles, fűszere számos, és a bor a torokig kitart egy nagyon telt, mégsem lusta vonulat mellett. NA - BGB

**84 Laposa Pincészet
Badacsonyi Rizling² 2008**

Ragyogó, szinte víztiszta hajló, nagyon halvány citromsárga színű. Illata intenzíven vaníliás, mélyen ásványos, parányit citrusos, citrushéjas. Szerkezete jó, savai kissé lehetnének élénkebbek, szerkezete selymes, talán túllöntül is. Feminin hangoltság, jól iható, jól iskolázott, csillogó bor. 2 800 Ft - BL

**84 Spiegelberg
Somlói Juhfark 2009**

Olajosan mozog a pohárban. Illatában ásványosság és mediterrán sziklagyepek apró virágai, esetleg habszegfű, kevés méz. Szájban közepesnél nagyobb test, gyönyörű savak, vibráló karakter. Az ízvilágban a mineralitás vezet, egy enyhe kesernye is megjelenik. Az alkohol nem lóg ki, a lecsengés viszont csak közepes és a pörkölt jegyek uralják. NA - ED

**85 Tornai Pincészet
Aranyhegy Juhfark 2008**

Ragyogó, halvány aranyárga színű. Illatát főként a kishordós érlelésből eredő vaníliás jegy határozza meg. Mögötte kis citrom, érintésnyi bodza érezhető. Nagyon jó szerkezetű, férfias savú, de jó egyensúlyú bor. Érelhető még egy keveset, de ez így szép, ahogy van. NA - BL

**84 Laposa Pincészet
Somlói Olaszrizling 2008**

Közepes citrom szín. Illatában őszi mező, rengeteg virággal. Díszítésként egy kevéske méz. Szájban közepes test, szép savak, körtés-barackos ízvilág. Az ásványosság egy picit a háttérbe szorul. A lecsengése sajnos nagyon rövid, szinte elillan a szájból. NA - ED

**84 Spiegelberg
Somlói Juhfark 2008**

Nagyon halvány szalmasárga színű, vékony víztiszta gyűrűvel. Illata közepesnél visszafogottabb, inkább gyümölcsös, mintsem ásványos jellegű. Savai eléggé élénkek, egyensúlyja jó, szerkezete krémes. Tény viszont, hogy a savak a torokban kissé leülnek, és ez a hosszára is hatással van. NA - BL

SIDEWAYZ
www.sidewayz.hu

Rendelj bort a neten...

84 Szent Donát Pince Csopaki Rizling 2009

Élénk, hordóhatással és jelentős gyógygyógyeny készlettel bolondított illatvilág, kiegészítve jelentős mineralitással. Szájban a savak lendülete visszafogottabb a vártnál, pedig a beltartalom egészen kivételes... Struktúrájában kis csersav, mellette vajás, mandulás, a fajtát idéző jegyek. NA - BGB

84 Tamás Pince Oriolus Cuvée 2008

Mély citrom szín, arany reflexekkel. Illatában főzőmagolaj és fehér húsú gyümölcsök illata, főként őszibarack. Szájban komoly testet kapunk, szép savakat és feszes struktúrát, mellé némi barackot és körtét, kevés szőlőt, végül a közepes lecsengésben feltűnik egy csipetnyi zöldpaprika és némi csersav is. NA - ED

84 Várkapitány Pincészet Nagy-Somlói Furmint 2008

Nagyon halvány, citromsárga színű. Illata egyszerre szép és egyszerű: ásványosság, és citrusok. Savai elsősorban túlsúlyos élénkek, de szájban hamar visszafogottá válnak. Szép fajtajelleg, kicsit rusztikus kivitel, de összességében szép. NA - BL

84 Várkapitány Pincészet Nagy-Somlói Juhfark 2008

Halvány arany szín. Kissé zárt, tartózkodó a pohárban, majd lassan nyíló ásványosság jelenik meg az illatban. Szájban közepesen nagyobb test, szép savak, erősen sós-minerális jegyek. Szikár bor, amolyan John Wayne fajta. A lecsengésben is az ásványosság vezet. Nem túl komplex, viszont szép bor. NA - ED

83 Borbély Családi Pincészet Rajnai Rizling Kőmagas 2009

Nagyon halvány, érett citromsárga színű. Illata közepesen intenzív, a grapefruit és a citrom vezet, melyet parányi ásványosság egészít ki. Egyensúlyja jó, ízképe eléggé egyszerű, de tisztességes, tiszta. Jó savkészletű, lendületes, ásványos bor. NA - ED

83 Csordás-Fodor Pincészet Somlói Juhfark Selection 2006

Mély citrom szín, olajosan mozog. Illatában fehér virágok, erdei méz, túlérett őszibarack és egy kis májusi orgona. Szájban a savak szépek, a test közepes, az ízképre ráül egy határozottan citrusos vonal, és csak a lecsengésben veszi át az uralmat egy minimális grillázs. Illatra többet ígért. NA - ED

83 Gál Lajos Nyakra-főre 2009

Élénk, érett gyümölcsöket idéző illatok, mellettük dió és mogoró. Szájban kifejezetten telt hatást kelt, savai finomak, ornamentikája sokrétű: az érett baracktól a mandulán át a keleti fűszerekig terjed. Struktúrájában a teltségen kívül megjelenik egy kis csersav is. Jól iható, de érdemes jól behűteni. 1 900 Ft - BGB

83 Gál Lajos Egri Olaszrizling 2009

Élénk illat, benne kifejezetten virágporos-púderes háttér, almás-körtés főszál, kellemes, keleti fűszeres mellékszál. Szájban közepesen nagyobb testet kapunk, az alkohol kicsit melegít és előhozza a mandulás jegyeket. Telt, ornamentikájában grape fruitot, gyógygyógyenyeket idéző bor. 1 290 Ft - BGB

83 Kolonics Pince Somlói Juhfark 2009

Nagyon halvány szalmasárga, vékony, vizes szíllal. Illata közepesen intenzív, vaníliás, citromos, lime-os, parányi sós, és barackos kiegészítéssel. Szerkezete szikárán elegáns, a savak lendületesek, és az egyensúlyja jó. Lehetne viszont hosszabb. NA - BL

83 Laposa Pincészet Somlói Hárslevelű 2008

Nagyon halvány, citromsárga színű, víztisztába hajló szíllal. Illatos, gumicukorkás, banános, bírsalmás, narancslekváros. Ízében is ez az ízvilág a meghatározó, mellette parányi ásványosság, kis vanília, és érintésnyi bodza érezhető. Jó egyensúlyú, viszonylag hosszú lecsengéssel. NA - BL

83 Laposa Pincészet Somlói Juhfark 2008

Közepes citrom szín. Illatában mély, már-már mályvás, később szép sós-ásványos jegyek. Szájban a test csak közepes, kissé fáradtan mozog a bor, és leginkább egy citromos ízvilág jelenik meg. A savak ugyan szépek, de a komplexitás hiányzik. A lecsengése közepes. 3 800 Ft - ED

83 Palota Pince Olaszrizling Ereke 2009

Nagyon élénk illat, benne reszelt citromhéj, keleti fűszerek és friss hordó hatása, amely utóbbi esetében felmerül a kérdés, hogy ez be fog-e épülni? Szájban ugyanakkor kifejezetten élénk hatást kelt, a hordó sem tolatkodik, struktúrája feszes. Még várjunk vele azért... NA - BGB

83 Palota Pince Olaszrizling Himfy 2008

Közepesen intenzív illatában virágméz és erős mineralitás, valamint káposztás cvekedli. Szájban nagy test, jó savak, erősen minerális vonal, mellette némi őszibarack és méz, valamint toast. A lecsengése közepes, a barack vezet benne, valamint egy határozott toastos vonal. NA - ED

83 Palota Pince Olaszrizling Vesperas 2009

Mély citrom szín. Illatban egy érdekes kesernye vezet, mintha ánizs és mentol is feltűnne, mégpedig elég intenzíven. Szájban is a kesernye jelenik meg, a struktúra szép, a savak jók, van egy kis vajasság is, mégsem áll össze a kép. A szőlőták még nem tudnak beolvadni a zenekarba. 2 800 Ft - ED

82 Tamás Ervin-Légli Géza Észak&Dél (Olasz-Rajnai) 2009

Közepes citrom szín. Illatában nagyon visszafogott, az illatok alapján azt gondolnánk, hogy nemrég palackozták. Némi levegőztetés után is csak a szőlő illata nyílik egy kicsit. Szájban hasonló a helyzet, a test közepes, az ornamentika, a részletgazdagság visszafogott. NA - ED

82 Virág Tamás Szürkebarát 2009

Illatában friss szőlő, must és zöldfűszerek. Szájban is a szőlő íze dominál, egy kis kocsánykesernyével együtt. A savai rendben vannak, a test közepes, a lecsengése szintén. Hibátlan, de egy kicsivel több részlet és izgalom jó lenne... NA - ED

81 Kolonics Pince Somlói Juhfark 2008

Illata eléggé intenzív, minden momentumában erősen ásványos, köves. Háttérben nagyon kis citrusos jelleg rejtőzködik. Savai parányit élesek, és ez által az egyensúlyt is maguk felé billentik. Vékony testű, viszonylag egyszerű díszítésű. Lecsengését is csak a savak viszik. 2 800 Ft - BL

80 Virág Tamás Zengő 2009

Közepesen intenzív, meglepően fajtajelleges illat, benne érett alma, citrusok, herbás-vegetális háttér. Szájban közepesen kisebb test, egy kis ászokhordós érintés, a végén meglepően melegítő alkohol. Savai lendületesek, hossza ennek ellenére csak közepes. NA - BGB



Wine and Spirit Education Trust

Approved Programme Provider 994

„...by Gabriella Mészáros, whose Borkollégium (college of wine, or bor) run with her husband Gábor, is the most respected independent source of knowledge and education in Hungary”

Jancis Robinson

Borismeret A-Z-ig

Alapfokú borismereti tanfolyam (4 nap)

2010. október 20-23.

2010. december 8-11.

2011. február 9-12.

2011. március 2-5.

2011. május 4-7.

esti kurzus keretében 2011. május 16., 23., 30.,

június 6., 20., 27., július 2.

tandíj: 69.000 Ft + Áfa

Nemzetközi borismeret (9 nap)

2010. november 11-13., 18-20., 25-27.

2011. május 19-21., 26-28., június 2-4.

tandíj: 180.000 Ft + Áfa

Középfokú bortanfolyam (4nap)

WSET Level 2 Intermediate

2010. október 13-16.

2011. március 23-26.

tandíj: 89.000 Ft + Áfa

Felsőfokú bortanfolyam (6nap)

WSET Level 3 Advanced

2010. december 2-4., 16-18.

2011. április 7-9., 14-16.

tandíj: 139.000 Ft + Áfa

Borkollégium Sopron - esti kurzusok

Alapfokú borismereti tanfolyam

2011. január 17., 18., 24., 25., 31., febr. 1., 7., 8.

Középfokú bortanfolyam/

WSET Level 2 Intermediate

2010. november 29., 30., dec. 6, 7., 13., 14.,

2011. január 3., 4., 10.

Mesterkurzus borkóstolók

Kóstolóinkra szeretettel látunk mindenkit, aki a borban nem csak egy alkoholos italt lát, hanem időnként igazi alkotást.

Szekszárd

2010. október 26.

részvételi díj: 5.000,- Ft/fő

Villány

2010. november 16.

részvételi díj: 6.000,- Ft/fő

Tokaj

2010. december 7.

részvételi díj: 7.000,- Ft/fő

Eger

2011. január 25.

részvételi díj: 6.000 Ft/fő

Sopron

2011. február 15.

részvételi díj: 5.000 Ft/fő

Mór és Pannonhalma

2011. március 8.

részvételi díj: 5.000 Ft/fő

Magyar fajták

2011. április 19.

részvételi díj: 6.000 Ft/fő

bérlet: 32.000 Ft/6alkalom

WSET borkóstoló tréningek

Ismerje meg a módszert, melynek lényege az egyensúly-centrikus borértékelés, mely alapvetően követi a világ valamennyi ismert kereskedője, szállodája, vendéglátóhelye és a szakírók köre is. A tréningeket nemzetközi borakadémikusok tartják.

Rhone-völgy

2010. november 8.

Dél-Afrika, Új-Zéland és Ausztrália

2010. november 22.

Burgundia

2010. november 30.

Bordeaux

2010. december 13.

Loire-völgy

2011. január 17.

Olaszország

2011. február 7.

Portugália

2011. február 28.

Németország és Ausztria

2011. március 21.

Elzász

2011. április 11.

részvételi díj: 11.900 Ft/alkalom
bérlet: 65.000 Ft/6alkalom

Borkollégium Borszalmon

...borforrás a belvárosban

1052 Budapest, Vármegye utca 7.

www.borkollegiumborszalmon.hu

info@bormatura.hu

Borkollégiumok országszerte:

Borkollégium Budapest

www.borkollegium.hu

Iroda: 1026 Budapest, Pasaréti út 14.

Iskola: 1052 Budapest, Vármegye utca 11.

Tel.: +36 1202 2886, e-mail: wset@ako.hu

Borkollégium Sopron

www.borkollegium-sopron.hu

9400 Sopron, Kölcsey F. utca 5.

Borkollégium Miskolc

www.borkollegium-miskolc.hu

3530 Miskolc, Széchenyi u. 12.



A csodacsapathoz



TOMPA IMRE

Fontos megjegyezni, hogy a Károly Róbert Főiskola '96-97-es gyöngyösi szakmérnöki kurzusának hallgatói, akik a posztgraduális képzést szakmailag nemzetközi színvonalúnak, emberileg-közösségileg az élet ritka ajándékának érezték, csodacsapatot alkottak, de: nem voltak csodagyerekek.

Maguk hangsúlyozzák, hogy eleinte inkább a könnyebb ellenállás felé mozdogtak, „*esélyem se volt arra, hogy teljesítsem a soproni erdészeti egyetem matematika-felvételijének követelményeit, ezért Gyöngyösre jelentkeztem*” - mondja egyikük, „*technikus voltam, ami eleve pontszámokat, tehát előnyt jelentett, nem kellett megszakadni, ezért mentem Gyöngyösre*” - mondja másikuk. Eleinte többüknek nem sok fogalma volt arról, mit is akar csinálni, illetve annyit biztosan tudott, hogy szőlővel-borral nem akar foglalkozni.

Mi ebből a tanulság? Nem akarunk lapidáris közhelyeket puffogatni meg üzenetet megfogalmazni (üzenet: az a posta, mondta Fellini), de valamilyen okai vannak annak, hogy az átlagosnak induló csapat (ezzel őket csöppet sem lebecsülve, sőt...!) tagjai ilyen nagy arányban váltak a magyar borágazat meghatározó alakjaivá. Ezek az okok-tényezők ugye a következők: az egészet vezető kiváló pedagógus, Szőke tanár úr személye, az általa kiválasztott pedagógusok minősége, a külföldi tanulmányutak lehetősége, a nap-pali képzés intenzitása, a gyakorlat-centrikus oktatási program, és egy ritka szerencsés összetételű közösség, melynek tagjai a kezdeti kényelmességből képesek voltak kilépni, ambiciózus, érdeklődő és motivált diákká fejlődni. Végso fokon tehát arról van szó, hogy ennyit jelent és jelentene a jó sulí, a jó oktatási rendszer. Ez nem túl eredeti megállapítás, de nem fölösleges megemlíteni, ahogy azt sem, hogy azok a sikeres országok, melyek az oktatásügybe ruháznak bele. Ahogy Dr. Szőke hangsúlyozta, a felsőoktatás egész rendszere alkalmatlan a '96-97-es szakmérnöki struktúrájának intézményesítésére, az már csak a szokásos magyaros hab a tortán, hogy a rendszer irigységből és rövidlátásból effektíve akadályozza is az efféle innovatív próbálkozásokat. Ami azért nem vicc, mert ebbe a helyzetbe bele van programozva a hanyatlás. Ha nincs anyagi forrásokkal rendelkező, a legjobb tanárokat szerződtető és a külföldi tanulmányutakat biztosító, gyakorlat-centrikus borászati felsőoktatás, az az ágazat stagnálásához-hanyatlásához vezet, már most érzékelni az elsőrendű szakemberek hiányát. Az nem megoldás, amit sok privát pincészet tesz, hogy saját erőből küldi a gyereket Geisenheimbe vagy Toszkánába. Pontosabban az a családi pincészetnek megoldás, de nem az ágazatnak, mert akinek nincs pénze, kimarad és lemarad, a nemzetközileg versenyképes gyakorlati tudáshoz az oktatási rendszernek kellene biztosítania a hozzáférést. És ez feltehetőleg nem csak a borszakma felsőoktatására igaz.

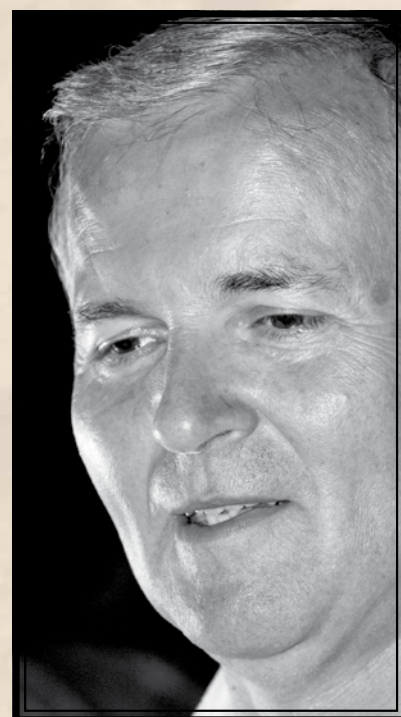
Szerenád a szőlőhegyen (részlet)

....A szőlőhegyben azonos joggal bír református gazda és katolikus jobbágy, püspök, és fajszi, veszprémi extraneus. A szőlőhegyben kijelölt utakon közlekedünk, nem káromkodunk és nem paráználkodunk, nem részegeskedünk, tűzzel nem veszélyeztetjük a szomszédét. Szőlőnket rendben tartjuk, borunkat nem hígítjuk vízzel, almalével, nem színezzük bodzával. Íratlan szabály, hogy a szomjas vándort egy pohár borral megkínáljuk, és ha hegyben sétálunk, nem sértjük meg a pincés gazdát azzal, hogy elsétálunk szó nélkül a lyukas - tehát nyitott - pince előtt. A gazdák új boraikat megkóstoltatják egymással a pincészeren, és közben elbeszélgetnek a világ dolgairól. Van, hogy csak magukban üldögélnek a pince előtti nagy diófa alatt egy pohár bor mellett, és nézik a nagy vizet.

A szőlőhegyek időtlen mítoszának egyetlen titka a szabadság. A rend szabadsága. Itt szabad maradhat az ember, miközben az országban tatárok, janicsárok, nyilasok, kozákok randalíroznak, szabad, amikor mára tiszta vízzel és levegővel üzletelnek. A szőlőhegyben nincs hatalma oligarcháknak és demagógoknak. Mélosz szőlőhegyét nem foglalja el az imperialista Athén, de a valódi hatalmat is itt tapasztalja meg az ember. Lerövidülnek az utak Isten és ember, itt éltek, itt élők és majdan itt élők között. Amikor estére hazaérnek a hegyről, csöndesen hallgatják, hogy az asszony pöröl velük. A portán, a családban az asszony szabad.

Vannak persze, akiknek ennyi szabadság kevés, a teret szűkösnek érzik tehetségük, hajlamaik kibontására, nem tartanak igényt a kisebb közösség szolidaritására. Azok elmehetnek a városba, a világba. Ott küzdenek más, hajlamaikat, igényeiket, tehetségüket elutasító zárt közösségek korlátai ellen, saját személyes szabadságukért. A falu és a család visszafogadja őket, ha csalódtak. A szabályok azonban itt nem változnak. Nem változnak addig, amíg először a legszegényebb cselédek máshol fognak munkát vállalni. A vasúton, a közeli fűzfői gyárban.

Ők már csak aludni járnak a faluba. Aztán többségbe kerülnek azok, akik csak aludni járnak ide. Rájuk már nem vonatkoznak az ősi szabályok. Egyre többen szabadulnának a szőlő és a szabályok terheitől. Egyre szűkebbek a szolidaritás körei. A gyengék is megpróbálhatnak élni a szabadsággal. Magukra vessenek, ha nem sikerül!



JÁSDI ISTVÁN



2010. DECEMBER

Nehezen titkolhatnánk el a decemberi szám címlapsztoriját, hiszen immár a hatodik alkalommal ugyanaz minden évben. Természetesen a BORIGO TOP 100-ról van szó, ezévben is lesz Év Bora (meg még másik 99), Év Borászata, Év Meglepetése. E sorok írásakor még magunk sem tudunk semmit, még nem kezdtük el a matekot, merthogy nálunk kvázi digitálisan áll elő a végeredmény.

Mivel ez egy ünnepi szám, foglalkozunk az ünnepi ételekkel is. Csíki Sándor, állandó gasztrós szerzőnk megint hosszú fejtegetésbe bocsátkozik, történelmi korokon átívelő esszéje igazán izgalmas olvasmány lesz.

Aki most kicsit titkolózik az Tompadoktor. Állítólag valami nagyszerű dolgot talált ki a nyájas olvasó megörvendeztetésére, de még nekünk sem nagyon árulta el, hogy az micsoda. Annyi bizonyos, hogy tucatnyi oldal olvasmányanyagot zúdít majd ránk, benne mindenféle érdekes emberrel, olvasnivaló lesz tehát bőven a hosszú téli estékre.

Reguláris kóstolónk viszont nem nagyon lesz, de nem kell megijedni azért, érdekesség lesz azért bőven. Két vertikális teszttel is készülünk, valamint két speciállissal is, évjáratok, régiók, satöbbi, de természetesen pezsgőzünk is az idők szavára hallgatva. És persze karácsonyra is ajánlunk ezt-azt, azért Geönczeöl Attila is hoz valamit Egerből, megírjuk a legújabb történeteket, meg annyi mindent...

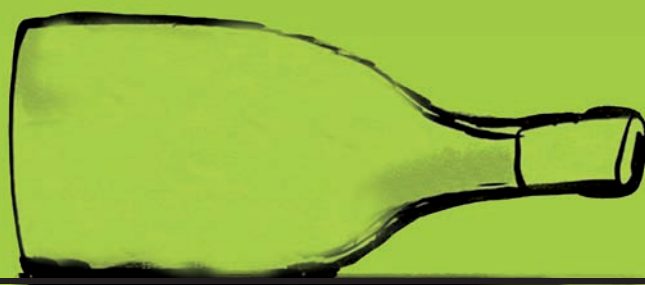
SIDEWAYZ

BOROK KÖZEL HOZZÁD...

MEGNYÍLT WEBÁRUHÁZUNK!

Őszi akciók és részletek:
www.sidewayz.hu

NEM CSAK PINOT NOIR...



1081 Budapest, Kenyérmező u. 6.
Nyitva: H-P 11.00-18.00 - T.: +36 1 2990199, +36 20 9471834 - office@mpitman.com
www.sidewayz.hu

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
Tiszaöldvár

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