

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

2024. NOVEMBER-DECEMBER | 5-6. SZÁM

ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

Ifj. Szentpéteri Attila
Alkalmazkodni kell a klímaváltozáshoz,
a gazdasági körülményekhez



→ **BORTESZT:**
NAGY VÖRÖSBOROK TESZTJE,
ÜNNEPI KÖRKÉP

→ **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB**
SZŐLŐBIRTOKA MELLÉKLET



BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piaccal – 2025

VÁLTSA MEG IDÉN 5 ALKALMAS
BÉRLETÉT ÉS LÁTOGASSA
RENDEZVÉNYEINKET A 2024-ES
ÁRON, ALKALMANKÉNT
8900 FT-ÉRT!



Helyszín: MATE Budai Campus, „K” Épület
Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.
További részletek: www.borespiac.hu

Inspirálódjunk a bor által

Ó szi-téli összevont lapszámunk nyomdába adásakor már láthatjuk, mi mindent hozott az idei évről. Látjuk, hogy a borászati technológia még a természetes borkészítés hívei körében is felértékelődött az idei forró nyári szüret közben és a feldolgozás során. A mennyiség csökkent országos szinten, viszont a minőség a professzionális szaktudás és a jól alkalmazott technológia mellett kiemelkedő lett. A borászokkal beszélgetve azt látjuk, hogy a helyzet egyre nehezebb a DRS-rendszer bevezetésével, és így a borok forgalomba hozatala is nehézkesebbé vált.

Jelen lapszámunkban olyan távolabbi országokra tekintünk rá, mint például Görögország, ahol még az asztali borok minősége is kiemelkedő, valamint Horvátország egyik legnépszerűbb fajtájának sikertörténetét is megvizsgáljuk. Visszatekintünk nyári birtoklátogatásainkra is, és részletesen bemutatjuk a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka döntőseit.

Szőlészeti terén a városi szőlőtermesztésre hozunk példákat, borászat rovatumunkban pedig a finomsépről érlelés lehetőségeit vizsgáljuk meg, derítési kalauzunk pedig a kínálat sokszínűségében segít eligazodni. Fenntarthatóság rovatumunkban a pincészetek ökológiai lábnyomának összetevőit mutatjuk be. Borelemző rovatumunkban számos kategóriát vettünk górcső alá, így a „nagy vörösborok” tesztjén a Syrah, a Pinot noir, a Kadarka, a Kékfrankos fajtákat és a Kékfrankos alapú cuvée-ket. Az ünnepi bortesztünkön pedig az aszúk, a szamorodnik és a késői szüretelésű tételek, valamint nagyrészt tradicionális és palackos erjesztésű pezsgők kerültek a zsűri poharába.

Bízunk benne, hogy Borelemző rovatumunk támogatást nyújt az ünnepi asztalra kerülő borok magabiztos kiválasztásához. Bortesztkóstoló rendezvényünk – melyet rendszeresen megtartunk a MATE Budai Campusán – őszi alkalmainak ez volt az egyik legfőbb célja. Sikeres régiós rendezvényt tudhatunk magunk mögött, november végén rendeztük meg az Ősszel is Balaton sétáló borkóstolót, ahol a Balatoni borrégió borvidékeit hoztuk közelebb a látogatókhoz. Az ezt kísérő mesterkurzust immár harmadik alkalommal rendeztük meg. Az idei előadásoknak a fenntarthatóság volt a mottója, amelynek apropóján kalandoztunk



a borkultúra 6000 éves történetében, és a balatoni borkultúrát párhuzamba állítottuk a ma újra divatba jövő őszi narancs- és borostyánborokkal. Bízunk benne, hogy jövőre is találkozunk vendégeinkkel november 8-án Balatonalmádiban.

Címlapinterjúnkban az idei Év Bortermelője díjra jelöltek között szereplő Szentpéteri Attilával beszélgettünk, akinek köszönhetően közelebb kerül is megismerhettük a Néró szőlőfajta történetét és a belőle készülő „gyógybort”. A fiatalabb generációt képviselő jelölt hangsúlyozza, hogy az idült alkoholizmust nem szabad egy kalap alá venni a kulturált borkultúrával! Ez utóbira említ követendő példát Portré rovatumunk szereplője. „A bor megnyitja az ember agyát, tisztábbá, alkotóvá teszi.” Lapzártakor érkezett a hír, hogy az idei Bussay László emlékdíjjal Szigethy Gábor Kossuth-díjas rendezőt tüntették ki. Beszélgetésünkön Gábor említette, hogy számára a bor ihlet- és örömforrás, nem pedig búfelejtő. A Kossuth-díjas író sem győzte hangsúlyozni a mértékletes borkultúra fontosságát!

Nagyon hálásak vagyunk támogatóinknak, hogy ez a lapszám is megjelenhetett. Köszönjük az Enartis Kft.-nek, hogy egész évben végigkísérte Magyarországot Legszebb Szőlőbirtoka pályázatot.

Áldott ünnepeket, boldog karácsonyt, jó pihenést kívánunk Olvasóinknak!

Bozzai Zsófia



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2024/5-6. SZÁM

KIADJA:

→ Kiadja a Bor és Piac Kft.
Ügyvezető: Bozzai Zsófia

FŐSZERKESZTŐ:

→ Bozzai Zsófia
E-mail: bozzai.zsolia@borespiac.hu

FŐMUNKATÁRS:

→ Dékány Tibor
E-mail: dekany.tibor@borespiac.hu

SZERKESZTŐ:

→ Dr. Solyom-Leskó Annamária

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

→ Dr. Bodor-Pesti Péter
Csillag Zoltán
Dr. Dula Bencéné
Grób-Gönczi Mónika
Hajdu Ferenc
Dr. Pásti György
Dr. Solyom-Leskó Annamária

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

TÖRDELÉS:

→ Nagy Attila

KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Németh Ágnes

SZERKESZTŐSÉG:

1051 Budapest, Október 6. utca 3. 2/10.

HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043

TERJESZTÉS:

A lap előfizethető a kiadónál.
Árusításban terjeszti a LAPKER Zrt.
E-mail: info@borespiac.hu
ISSN 1586-6688

NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:

→ Pharma Press Nyomda,
Arany Tamás ügyvezető

Fizessen elő a BOR és PIAC magazinra!

Így Önnek a továbbiakban nem kell az újságárusoknál keresnie a lapot, az kedvezményes áron jön házhoz.

A <https://borespiac.hu/laprendeles> linken tudja megrendelni lapunkat.

Legyen a Bor és Piac magazin előfizetője 2025-ben, így első kézből értesülhet a borvilág híreiről.

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

A kiadó fenntartja a jogot összevont lapszámok megjelentetésére.

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



Megrendelem a Bor és Piac magazint 2025-re.

Postacím (ha nem azonos a székhellyel):

Név:

Cégnév:

Beosztás:

Cég számlázási címe:

Adószám:

Ügyintéző neve:

Ügyintéző telefonszáma:

Cégszerű aláírás:

A kitöltött megrendelőlapot küldje el beszkenelve a laprendeles@borespiac.hu címre.

Lapunkat online is megrendelheti: <https://www.borespiac.hu/laprendeles/>.

BOR és PIAC

2024. NOVEMBER–DECEMBER

- 03 | **EDITORIAL**
Inspirálódjunk a bor által
- 06 | **Ő MONDJA**
Ifj. Szentpéteri Attila
az Év Bortermelője díj jelöltjei között
- 10 | **SZŐLÉSZET**
Szőlőtermesztés városi környezetben?
Miért ne!
- 12 | **FENNTARTÁHATÓSÁG**
A bor fenntarthatósági vonatkozásai IV.
- 15 | **BORÁSZAT**
Érlelés finomseprőn – 2. rész
- 18 | **BORELEMZŐ**
- 20 | Kékfrankosok és Cuvée-k, Kadarkák, Syrah-k és Pinot noir-ok
- 30 | **BORMARKETING**
Dionüszosz gyermekei
- 32 | **NEMZETKÖZI BORPIAC**
Domaine Skouras – Kalandozásaink a Peloponnészoszi-félszigeti Nemeában
- 36 | A Kicsi Kék története
– Dalmácia gyöngyszemei
- 40 | **BORELEMZŐ**
Ünnepi körkép
- 56 | **BORMARKETING**
„A mi munkánk a borászatok kérdéseire választ találni”
- 58 | **PINCÉÉPÍTÉSZET**
Fehér cserepek a fehér épületeken
- 62 | **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024**
- 63 | Kisbirtok kategória
- 66 | Középbirtok kategória
- 70 | Nagybirtok kategória
- 74 | **PORTRÉ**
Szigethy Gábor, a Bussay László emlékdíj idei kitüntetettje

» FÉNYKÉPEK «

Dr. Bodor-Pesti Péter | Bozzai Attila | Bozzai Zsófia | Dékány Tibor | Dr. Dula Bencéné | Jandó Zsuzsa | Dr. Sóllyom-Leskó Annamária | Pixabay | Tóth László | Dr. Szakács László | Szántó György | Unsplash | Urban Vineyards Association
WWW.BORESPIAC.HU

» SZERZŐK «

DR. BODOR-PESTI PÉTER
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. DULA BENCÉNÉ
KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS

GRÓB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTÖRTÉNÉS

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. KOVÁCS BARNABÁS
BIOVITIS PINCE, SZAKTANÁCSADÓ

DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

PÓCSIK ATTILA
SZAKÍRÓ

DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
EGYETEMI DOCENS, MATE,

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

SZIKSZ VERONIKA
ENARTIS KFT. ÜZLETFEJLESZTÉSI VEZETŐ

TARANYI DÓRA
TANÁRSEGÉD, MATE,

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

DR. VARGA ZSUSZANNA
EGYETEMI DOCENS, MATE,

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

Ifj. Szentpéteri Attila

AZ ÉV BORTERMELŐJE DÍJ JELÖLTJEI KÖZÖTT

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

A Kunsági Borvidék jelöltje borászati filozófiáját a kompromisszumok nélküli minőségre való törekvés jellemzi. A fiatal szakember a pezsgőtermelésre szakosodott, tizenöt év tapasztalata áll mögötte. A Szentpéteri Borpincéről a Néró is sokaknak eszébe jut, amely egy nagy jövő előtt álló, különleges zamatvilággal rendelkező rezisztens fajta.

mik a Kunsági Borvidék erősségei? Nagyon sokoldalú borvidék, nagyon örülök, hogy ilyen könnyű szerkezetű talajokon dolgozhatunk. A franciáknál Bordeaux-ban is vannak hasonló talajok. Ott nagyon büszkék rá és kiemelik, hogy egyedülálló homoktalajokon tudnak dolgozni. Én is ezt mondom, friss, gyümölcsös reduktív borokban szinte nincs is versenytársunk az országban. Ezek a könnyű szerkezetű talajok alkalmasak a gyümölcsösség kiemelésére. Ugyanakkor vannak komoly dűlőink is a homok alatt, Édesapám volt az, aki a legtöbb szőlőt telepítette ezekre a dűlőkre.

Hogy indult a család története?

Nagypapám hobbi szinten kezdett boráskodni, néhány tőke Kadarkával kezdte a történetet, amit 1989-ben telepített el, ekkor vásárolták meg a pincét Édesapámmal, akinek az eredeti foglalkozása növényvédelmi agrár-mérnök. Idővel Édesapám megszerezte a másoddiplomáját a Kertészeti Egyetemen, szőlész-borász szakmérnök lett. Gyakorlatilag ő fejlesztette fel

a pincét. Nekem nem volt túl nehéz dolgom, mert már ebbe születtem bele. A Soós István Borászati Szakközépiskolába jártam Budafokra. Mellette végig fociztam, sportoltam és majdnem abba az irányba indultam el, de hála Istennek, hogy így döntöttünk. Az egyetemi évek alatt én is a Kertészeti Egyetemre kerültem, és nem hagytam abba a focit. Nagyon hálás vagyok a sorsnak, hogy volt olyan időszak, amikor Nagypapám, Édesapám és én, a három generáció együtt tudtunk dolgozni. Volt egy kis Kadarka parcella, amit csak mi hárman metszettünk, mi szüreteltük le és együtt készítettünk belőle bort. Papa már sajnos nincs velünk, de Apával visszük tovább a történetet. Jelenleg Édesapám a szőlészeti, én pedig inkább a borászati részt felügyelem, és Flóra húgom is visszatért hozzánk.

Milyen téma felé fordultál az egyetemen?

Janki tanár úrnál írtam a szakdolgozatomat 2010-ben a tradicionális pezsgőkészítésről. Már akkor száz palack Sárfelhér készült, a tanár úr eljött hozzánk, leültünk egy sámlira, sosem felejttem el, és így öntögettük össze a hozzávalókat. Ott kezdődött a buborék iránti szeretetem és tiszteletem.



Ezek után kimentem a Rajna vidékére egy szüretet elvégezni, egy nagyon jó családi pincészethez, akik egy évben tízféle rizlinget is készítettek. Ott sokat tapasztaltam, láttam, és hazatérve 2011-ben csatlakoztam a család munkájához.

Merre találhatóak a dűlőitek?

Most 50 hektárunk van, amely Kiskőrösön és környezetében terül el. Próbáljuk a területünket koncentrálni, hogy minél fenntarthatóbban tudjunk dolgozni. Hogyha ki kell emelni egy-két dűlőt a sok közül, az a Csábori két sor nevű dűlő, illetve a Remerenció. A remerenció reménységet is jelent, hiszen – ahogy Nagypapám is mesélte – ez a dűlő mindig megúsza a jég- és a fagykárt. Ezen a két dűlőn van eltelepítve a szőlőültetvényünk kb. 70 százaléka. Itt sokkal komolyabb altalajok találhatók, megjelenik az ősz-Duna hordaléka, ami nagyon értékes ásványi anyagokkal gazdagította a talajt. Illetve jellemzőek erre a barna, csernozjomos erdőtalajok, de vannak meszes rétegek is, úgyhogy nagyon gazdag altalajokkal rendelkezik. Szőlősi Mihály nagy mondata volt, hogy a pince kulcsa a metszőöllő. Ezt mindig elmondom, hogy a könnyedebb szerkezetű talajoknál, ha ezt az eszközt elővesszük és terméskorlátozunk, akkor csodákra lehetünk képesek.

Hogyan alakul a fajtasortimentetek?

A mennyiség nyolcvan százalékát három fajta adja, illatosból az Irsaira alapozunk, ezen kívül a Néró is és a Kékfrankos is nagyon fontosak a szortimentünkben. Mind az ötven hektár területünk Kiskőrösön és környékén terül el. Nagyjából 50-50 százalék a hagyományok tisztelete és az innováció közötti megoszlás. Tehát fajtáink fele hungarikum fajtákból áll, ugyanakkor a tradíció mellett nagyon fontosnak tartjuk a divat követését is, ezért került be a körbe a Sauvignon blanc és a Merlot is.

Mi jellemzi a Néró fajtát?

A Nérót 1965-ben nemesítette Csizmazia Darab József és Bereznay László, majd a kilencvenes években kapott fajtaoltalmat, azóta kettős hasznosítású. Rezisztens fajta, keveset kell permetezni, ellenáll a gombabetegségeknek. Nagyon korán ér, minden évben ezzel kezdjük a szüretet. Ha megnézzük a családfát, akkor mindenre fény derül. Szülei az Eger 2 és a Gárdonyi Géza. Az Eger 2 egy amerikai fajtahibrid, innen örökölte a rezisztencia géneket, a másik szülő a Gárdonyi Géza, ennek a szülei a Csabagyöngye és a Kék Medoc (Menoir). A Csabagyöngye az Irsainál szülőként jelenik meg, a Nérónál nagyszülőként. A Csabagyöngye, mint nagyszülő, egy halvány muskotályos vonalat, egy behízelt gyümölcsösséget, aromatikát, intenzitást ad a Nérónak és innen örökölte a koraiságot is. Ez az egyik nagyszülő, a másik pedig a Medoc noir, innen örökölte a fekete színanyagokat, viszonylag vastag héjú fajta, festőbort lehet belőle készíteni. A Nérónak nagyon szép, divatos rózsaszín színanyagai vannak rozéként, a vörösbora pedig bíborvörös. A régi tankönyvek gyógyborként is emlegetik a borát, mert a gazdag színanyag miatt nagyon sok benne az antocianin és a rezveratrol vegyület, amire az orvosok azt mondják, hogy a szív- és érrendszeri betegségeknek is jó egy-egy pohár ilyen vörösbort.

Hányféle bort készítenek a Néróból?

A Néró egy nagyon sokoldalú fajta, sok mindent lehet belőle készíteni, a rozéja a zászlós borunk, de már évek óta készítünk Néró Schillert is. Beaujolais típusú, könnyű gyümölcsösségre hangolt vörösbort is, ezen kívül jövőre kerül forgalomba a 2022-es prémium nagy vörösbortunk. És most már talán elárulhatom, van egy nagyon jó pezsgő alapborunk is, és tradicionális pezsgőben is meg fog nálunk jelenni. Most még alapbor, körülbelül 2-3 év múlva lesz köztudható.

Próbáljuk minél több oldalát, arcát megmutatni a Néró fajtának, hiszen nálunk ez egy nagy szerelem. Édesapám hozta be a Kunsági Borvidékre, országos szinten elég jól felkaroltuk, mára igencsak elterjedt. Nekünk 2011-ben volt az első forgalmi Nérónk, de a 2000-es évek elején már volt belőle szőlőnk eltelepítve.

Mi jellemzi a Néró borát?

A Néró olyan, mint egy vadló. Egy kicsit meg kell szelídíteni, mert az Eger 2-nek van egy jellegzetes íze, egy keményebb ízvilága, jó borászati technológiával ki lehet domborítani a Néró aromatikáját. A Néró gyümölcsössége a rozében tarol a borversenyeken. A vörösbora egy nagyon egyedi ízvilág jellemző, hiszen tovább van együtt a héjjal, és azáltal még jobban kioldódik ez a vadság, ami nekem nagyon tetszik. A borversenyeken néha egy kicsit túl karakteres a bírálóknak, de én szeretem a vörösboraiban is ezt a kicsit fanyarkás, erdei gyümölcsös, kékbogyós-gyümölcsös világot, amiben a kökény, az áfonya és a szeder aromavilága jelenik meg.

Növényvédelem terén milyen elveket követtek?

Amennyire csak lehet próbálunk vegyszermentesek lenni. Elég hektikus évek állnak mögöttünk. Megtanultuk, hogy a kulcs az, hogy alkalmazkodnunk kell! Ha nincs túl sok csapadék, akkor a szárazság az, amivel fel kell venni a versenyt. Nagyon nagy kihívás a Kunsági Borvidéken – és máshol is –, hogy egyre melegebbek a telek, így könnyen áttelelnék a kártevők. Emellett a tavaszi fagyok is megnehezítik a munkát. Az utóbbi években látjuk, hogy nagyon hamar, már január-februárban felmelegszik az idő, 2018 extrém meleg év volt, 2024 is ilyen. Nem normális, hogy január-februárban olyan meleg legyen, hogy beinduljon a szőlő keringése, elinduljon az élete, és akkor ezután jönnek a tavaszi fagyok. Idén itt a Kunsági Borvidéken három-négy olyan alkalom is volt, nem egymás után, amikor mínusz négyöt fok volt. Ezek nagyon veszélyesek, és nagyon nehéz felkészülni rájuk és alkalmazkodni hozzájuk. Kiskunhalas irányában voltak száz százalékos fagykarak is. Borasztó volt, úgy nézett ki, mintha elégett volna a szőlő. Mi megúsztuk, nekünk 10-15 százalékos kárunk volt. Az utóbbi években is az a jellemző, hogy kevés a csapadék, ha jön is, akkor nem normális az eloszlása, egyszerre nagyon sok lezúdul, egyre inkább a mediterrán éghajlat jellemző a térségre.

Milyen megoldást látsz?

Megoldás lehet, ha nagyon erős szőlőt nevelsz, illetve vannak olyan szerek, különböző algakészítmények, amikkel lehet kicsit védekezni, hogyha a fagy előtt beszórjuk, de hát ötven hektárnál esélytelen, hogy végigérjünk rajta, mert egy-két-három nap a hatásidejük. Itt sávokban jön a fagy, nem csak talajmenti, hanem szél által szállított fagyok is vannak, idén ez nagyon jellemző volt.

Hogy alakult az idei szüret? Milyen lett az idei évjárat?

Vegyes érzelmek kísérik az idei szüretet. Idén 15-20 százalékkal kevesebb lett a mennyiség, viszont ha jól odafigyelünk, akkor magas minőségű, kimagasló évjárat is lehet. Hamarabb szüreteltünk, a korai fajták körülbelül két héttel, a későbbi fajták akár 4-5 héttel is előrejöttek, és az volt a nehézség, hogy időben összetörölódott és mindent egyszerre kellett szüretelni, prioritást kellett felállítani. Ugyanakkor a nehézség lehetőség is, mert most elővesszük a Sauvignon blanc-t, amiből tavaly egy reduktív bor készült, idén pedig késői szüretet készítenem belőle. Nagyon szép volt a szőlő, nagyon magas cukorfokkal, most már kiejtett, 13-as alkohol, 60 gramm cukor, édes kategória lett, betettük a legszebb fahordókba, nagyon ígéretes bor, kiváló aromatikával.

Eddig a 2018-as szüret volt a rekord, augusztus elsejei kezdéssel. Idén július 23-án kezdtük a szüretet a Néróval. Nagyon felkészültünk rá, a hosszú évek alatt már látjuk azt a tendenciát, hogy időben kell szüretelni. A szüreti időpontok meghatározása, a laboratórium, a munka, a próbaszüretek jelentősége megnőtt. Nagyon oda kell figyelni, mert az ilyen nehéz, aszályos években felértékelődik a beltartalmi tényező, a sav-cukor arány. Minden évjárat azonban más, ezt ki kell hangsúlyozni.

Az extrém meleg azt hozta magával, hogy tényleg nagyon fontos a labor, mert van olyan szőlő, ahol a cukor felszökik, a sav kicsit elég, de hogyha előrébb hozzuk a szüreti időpontot, akkor lehet kompenzálni. Viszont sok szőlőnél már olyan extrém a hősök, hogy nem égnek el a savak. Ez a szőlő minőségére jó hatással van, csak a mennyisége csökken miközben kipárolog a bogyóból a nedvességtartalom, de megmarad benne koncentráltan a cukor, a sav és az értékes anyagok, ami azt eredményezi, hogy lesznek nagy vörösborok, színanyagban gazdag lesz az évjárat. Ez egy nehéz évjárat volt, nagyon koncentrált alapanyagok születtek. Idén nem sok választott el minket attól, hogy elkezdjünk locsolni – a külterületen található Kadarka ültetvényünknel Nagyapám annak idején kiépítette a locsolóberendezést –, de még nem használtuk, mert ellenkezik a filozófiámmal, miszerint a szőlőnek szenvednie kell ahhoz, hogy mélyre hatoljon a gyökere.

Milyen borokat kóstoltál a 2024-es évjáratból?

Most voltam egy-két országos borversenyen, kóstolón, és azt tapasztalom, hogy a fehérborok kicsit jobban szenvednek, fenolosság jellemzi őket, magasabb a fehérjetartalmuk, de ott is azt látom, hogy akik időben léptek, ahol a nagyobb szakértelem és a jó technológia találkozik, ott kimagasló borokat tudnak készíteni. A nagy átlag azonban szenved az évjárat negatív hatásaitól, és nagyon hektikus a borok minősége is. Úgy látom, hogy rozéban egy kicsit jobb a helyzet. A vörösből pedig szerintem vannak nagyon koncentrált alapanyagok.

Miben érlelitek a boraitokat?

Elsősorban ászokhordókban érlelünk. Vannak tizenkét hektós használt hordóink, kilencven százaléban magyar tölgygel dolgozunk, zemléni és mecseknádasdi tölgyekkel. Idén nincs új hordónk, de talán nem is feltétlen kell a nagyon intenzív hordóhatás. Két darab 15 hektós flexcube-unk is van, évek óta használom őket, és nagyon jók a tapasztalataink. Valójában annyi a hordó és a flexcube közötti különbség, hogy nem a hordóba tesszük a bort, hanem a borba tesszük a hordót. Maga a műanyag mikrooxidációra képes, ezért ugyanúgy fejlődik benne a bor, mint a fahordóban, de jobb a higiéné. Azt mondom, hogy egy nagyon jó fahordónak nincs párja, de a flexcube-bal kicsit más stílusban, azonban hasonlóan magas minőségű, nagyon komoly borokat lehet készíteni. Ez egy külön szakma, nagyon nagy lehetőség, sokat lehet kísérletezni a dongákkal.

Hogy készülnek a pezsgőitek?

Tradicionális pezsgőt készítünk saját szőlőből és házon belül minden munkafolyamatot magunk csinálunk. A tradicionális pezsgőkészítés nagyon nagy precizitást és odafigyelést igényel, A-tól Z-ig mindennek a helyén kell lenni, mert ha valami elcsúszik, akkor más lesz a végeredmény. 2010-ben ebből írtam a szakdolgozatomat, majd tíz év szakmai tapasztalat és utazgatás kellett ahhoz, hogy megszülessen az elképzelésünk, hogy elméletben és gyakorlatban is összeálljon a technológia. Nagyon sok borász barátommal szoktam konzultálni, az eszmecserékből, találkozásokból általában jó dolgok születnek. Nem szabad pincevakságban szenvedni. Járjuk a világot is, a Junior Borászok Egyesületének is a tagja vagyok, szerveztünk

Spanyolországban cava-túrát. Jártunk Olaszországban, Franciaországban, Németországban, mindenholnan hoztunk egy kis ötletet. Közben minden évben kísérleteztem pár száz palack pezsgővel. Majd eltelt tíz év, és megszületett az első pezsgőnk. A 2020-as Chardonnay brut pezsgőnk, amiből mindössze 2000 palack készült, az Országos Borverseny Champion díjas pezsgője lett.

Mi a titka a jó pezsgőnek?

A tradicionális pezsgő lelke az idő, amíg hagyjuk az autolízist kibontakozni, eközben megszületik az élesztős karakter, amitől szép a tradicionális textúra, ezek a kekszes, toastos, élesztős jegyek, amelyek akkor alakulnak ki, amíg a seprővel együtt érik a pezsgő. Szintén kiemelt jelentőségű a likőrözés, amikor a pezsgőd végső stílusát állítod be. Nagyon sok helyen kóstoltattuk ki, hogy mi lehet az, ami jó. Idén is vannak az expedíciós likőrnek új összetevői. A pezsgőkészítéshez szerintem nincs jobb fajta, mint a Chardonnay.

Milyen utat jártál be a pezsgőiddel?

A 2021-es évjáratban egy cuvée készült, amit Chardonnay, Generosa és Rajnai rizling fajták alkottak. A visszajelzések alapján jól sikerült, a Vinagorán Champion díjat kapott. Abból már készítettünk magnum verziót is, amely például az MTA Bora versenyen aranyérmes lett. 2022-ben is még csak pár ezer palack készült belőle, 2023-ban pedig egy nagyobb lépést tettünk és 15 ezer palack pezsgőt készítettünk. Idén már Olaszrizling, Chardonnay és Kadarka rozépezsgő is lesz, mindegyikből készítünk magnum kiserelést is. 15 év tapasztalat után látom, hogy a magnumban elegánsabban tud fejlődni, ugyanakkor sokkal lassabban. Ezeket leginkább a „vajtűlűek” keresik, az éttermek és az edukáltabb fogyasztók.

Jelenleg csak brut pezsgőnk van. Úgy gondolom, hogy azzal lehet a legjobban kidomborítani a harmóniát, a pezsgő lényegét. A brut nature-t egy szűk kör keresi. Olaszrizlingből készül majd, mert annak nincsenek nagyon karakán savai. A Cava túrán kóstoltunk nagyon sok brut nature-t, nem véletlen, hogy ennyi készül arra, hiszen ott nagyon meleg van és elégnek a savak. Ha nagyon élesek a savak, akkor annak jól áll egy kis cukorkerekítés.

Hogy alakul a borturizmus? Milyen az együttműködés Kiskőrösön?

Egyre több a helyi rendezvényünk, de országos szinten is megjelenünk, sőt, egy-két külföldi megkeresés is érkezik. Nemrég Erdélyben voltunk egy három napos túrán, amelynek során minden nap máshol tartottunk kóstolót. De arra is törekszünk, hogy megtöltsük a borházunkat rendezvényekkel. A borászatnál ötven főt tudunk kényelmesen leültetni. Szokott lenni tavaszi nagy borkóstoló, ahol egy szélesebb szortimentet mutatunk be. Minden évben megszervezzük a Márton-napi borvacsoránkat. Jövő héten, december 14-én egy nagy ünnepi borsétát rendezünk. Halk karácsonyi zene, pezsgősarok, ahol több mint tíz pezsgőt mutatunk be, köztük rozépezsgők, amelyek nincsenek forgalomban, kísérleti pezsgők, mindenféle izgalmak. Lesz újborkóstoló prémium borokkal, és kint a borház előtt szeretnénk majd forralt boros hangulatot varázsolni sült gesztenyével. Maga a pincénk kint van külterületen, kicsit hagyományosabb formában, de ott is van egy kemencénk, ott is szoktunk pincelátogatásokat szervezni, ott akár 100 főt is le tudunk ültetni jó idő esetén. Aztán persze nagyon sok tervünk van. Szálláshellyel szeretnénk majd fejlődni. Fölöttünk a padlástérben is lenne lehetőség vendégszobákat kialakítani. Élénk a turizmus, Kiskőrösön virágzik a Petőfi-kultusz, hiszen innen két perc sétára található Petőfi szülőháza. Gyógyvíz is található itt, a közeli Termálhotellel jó kapcsolatban állunk.



szentpéteri Flóra, aki vendéglátás-turizmus szakon végzett, kiválóan be tudott kapcsolódni a borászat életébe

Az értékesítések inkább belföld, vagy külföld felé irányul?

Nagyon széles skálán mozgunk, nagyon sokfelé próbálunk eladni. A könnyedebb, gyümölcsösebb borok, amik jobban pörögnek, azok megtalálhatóak nagyobb áruházláncoknál is, ugyanakkor a csúcsgasztronómiában és a Horeca szektorban is elég széles körben jelen vagyunk, továbbá a kisebb kereskedésekben, valamint a Borháló szaküzleteiben is. Helyben van egy termelői folyóborkimérőnk, ahol 13 tartályból válogathatnak, frissen megtöltjük a vendégek kannáját. Szeretnénk kicsit jobban nyitni külföld felé. Elsősorban olyan borversenyeken indulunk, ahol tudunk bort is eladni, ilyen például a Decanter angol borverseny. Néha érkezik egy-egy nagyobb megkeresés, főleg a prémium rozénkat keresték külföldről. Többek között egy Michelin-csillagos londoni étteremmel vagyunk kapcsolatban. Illetve a szomszéd országokban is vannak próbálkozásaink, Erdélyben már többször jártunk és nagyon jó tapasztalatokkal tértünk vissza. Idén Édesapám járt Marosvásárhelyen, Gyergyóújfaluban és pár éve voltunk együtt Székelyudvarhelyen is. Nagyon sokat fejlődött a borkultúra, nagyon jó volt a fogadtatás. Ők is fejlődnek, mind a borászatok, mind a borfogyasztók.

Milyen a borvidéken belül, illetve országos szinten az összefogás?

Sokkal többet el lehet érni együtt, mint külön-külön. Mind régiós szinten, mind kunsági szinten. Borvidéki szinten elindult az „Igazi Kunság” összefogás, aminek körülbelül 20 borászat a tagja és együtt kóstoltgatunk, ötletelünk. Országos szinten a Junibor Egyesületnek vagyok az elnöke, ott is próbáljuk megtalálni az irányokat, hogy merre, hogyan gondolkodjunk együtt, mi a jó a borkultúrának. Ez manapság nagyon fontos, mert mélyen van a borkultúra Magyarországon. Nagyon nagy az alkoholelles lobb, ami negatívan befolyásolja az eladásokat. Most például kitaláltuk, hogy nagyon fontos az edukáció, hogy megszólítsuk a fiatalokat, ezért az egyetemekre járunk borkóstolókat tartani. Nagyon nyitottak, kulturáltak, tényleg a moderált borkóstolás keretein belül érdekli őket a

borfogyasztás. Az a legrosszabb, hogy az alkoholelles lobb keretén belül az alkoholt a borral azonosítják. A legnagyobb hibája ennek a negatív kommunikációnak, hogy egy kalap alatt említik az idült alkoholizmust a kultúrát borfogyasztással. És amivel ez ellen lehetne küzdeni, az nem a tiltás, hanem a tanítás lenne, hogy a moderált borfogyasztás kultúráját fogadtassuk el a fiatalokkal.

Ezen kívül mi a legnagyobb kihívás számotokra?

A változó világban fenntarthatóan kell működni. A szőlőművelést is így kell csinálni, és a technológiát is eszerint kell alakítani. Nehézséget okoz a változó klíma. Fontos, hogy alkalmazkodjunk az időjárási viszontagságokhoz. Ez egy óriási kihívás, mert a technológiát meghatározhatom, kitalálhatom a bor stílusát, de ha jön egy tavaszi fagy, vagy egy olyan aszály, hogy alig terem szőlő, akkor abba nincs beleszólásunk. Nagyon sok a jó borász Magyarországon, közben viszont sajnos csökken a borfogyasztás, egyre szűkülnek a lehetőségek. A borok professzionális értékesítése egy külön szakma. Az exportban is látok lehetőséget és menekülési útvonalat. Jól forognak a boraink, és mi egyébként is hetven százalékban könnyű, gyümölcsös borokat készítünk, amik nem is arra vannak itélve, hogy raktározzuk őket. Raktáraink a DRS-rendszer és a nyomda leterheltsége miatt vannak tele. Az előző években ilyenkor már több nagy raktárnyi bort el tudtunk adni, most emiatt a csúszás miatt nagyon lelassult minden, ezzel nagyon sokan küzdenek.

Hogy látod a borászatot tíz év múlva?

Bizakodó vagyok, megszületett a negyedik generáció is. Az idei Kadarka szüretre érkezett a kisfiunk, Vince. Kislányunkról, Izabelláról már bort is nevezünk el, Bella névre hallgat a pincészet legédesebb desszertbora. Utánpótlás van, reméljük, hogy ők továbbviszik a stafétabotot. Továbbra is a minőség lesz az, ami meghatározza a jövőnket. Törekszünk arra, hogy megmutassuk a Kunsági Borvidék valódi értékeit, igazi arcát, a minőségi oldalát, ezért nagyon sokat teszünk Apával az országon belül és kívül is, azt gondolom, hogy a jövőben is ezt fogjuk tenni.



THESSZALONIKI
(GÖRÖGORSZÁG)

SZERZŐK: BODOR-PESTI PÉTER, TARANYI DÓRA, FOTÓK: URBAN VINEYARDS ASSOCIATION

SZŐLŐTERMESZTÉS VÁROSI KÖRNYEZETBEN? MIÉRT NE!

Elsőre talán bizarrnak hangozhat a gondolat, de ha visszatekintünk a szőlőtermesztés történelmére, talán mégsem tűnik a városi körülmények között történő szőlőművelés olyan különösnek. Gondoljunk csak azokra a régi feljegyzésekre, amelyek az uradalmak várfalait szorosan körülölelő, gondosan művelt ültetvényekről, illetve a városok, falvak központjában is gyakran megtalálható kisebb-nagyobb szőlőkről szólnak.



HOLLYWOOD CLASSIC WINES, LOS ANGELES (USA)

a

borkészítés is a települések központjában zajlott, így könnyedén eljuthatott a helyi piac pultjaira a frissen szüretelt szőlő és a kiejert bor. Az idő előrehaladtával azonban, és a mezőgazdaság dinamikus fejlődésével és átalakulásával, a termőterületek nagy része jellemzően a városok szélére szorult, ahol egybefüggő táblák alakultak ki. A szőlő- és borágazatban is találhatunk még példákat arra, hogy a legtöbb esetben ugyan a szőlőterületek a városok, falvak külterületein találhatók, a feldolgozók még most is a településeken belül helyezkednek el. Ennek ellenére a városi körülmények között történő szőlőtermesztés az utóbbi években egyre népszerűbbé válik, mivel a városok zöldítése, valamint a fenntartható mezőgazdasági gyakorlatok iránti igény és érdeklődés növekszik. Ez a tendencia nemcsak a friss élelmiszertermelés lehetőségét biztosítja a városi lakosság számára, hanem hozzájárul a helyi ökoszisztémák megőrzéséhez is.

A városi szőlőtermesztés lehetséges előnyei

Főleg kisebb falvak, városok esetében tekinthető gazdaságilag előnyösnek a helyi élelmiszertermelés lehetősége, mint amilyen a városi körülmények között történő szőlőtermesztés. Így a városi szőlőültetvények közvetlenül a helyi közösségek igényeit szolgálják ki, csökkentve a szállítási költségeket és a környezetterhelést. A helyi szőlőtermelés elősegítheti a kisgazdaságok és helyi vállalkozások fejlődését, erősítve a helyi gazdaságot. A helyben termesztett szőlő növeli az élelmiszerbiztonságot, csökkentve a globális ellátási láncokkal járó kockázatokat. A városi szőlőültetvények hozzájárulnak a városi zöldfelületek növeléséhez, ami javítja a levegő minőségét és csökkenti a hőszigetelést, különösen a forró nyári hónapokban. A zöld területek, beleértve a szőlőültetvényeket is, javíthatják a lakosság mentális egészségét, egyaránt csökkentve a stresszt és növelve a jólét érzését. Továbbá a városban található szőlőültetvények hozzájárulnak a biodiverzitás növeléséhez, ezáltal vonzó élőhelyet teremtve a beporzók, madarak és más élőlények számára. Mindezek mellett a városi szőlőültetvények helyszíntként szolgálhatnak helyi eseményekhez, például borfesztiválokhoz vagy közösségi összejövetelekhez, erősítve a közösségi kapcsolatokat. Továbbá remek lehetőséget kínál oktatási programok számára egyaránt, lehetővé téve a diákok és a közösség számára a mezőgazdaság és fenntarthatóság alapelveinek megismerését.

A városi szőlőtermesztés nehézségei

A nagyobb méretű városokban a rendelkezésre álló területek korlátozottak, ezért a szőlőtermesztéshez megfelelő helyszín megtalálása kihívást jelenthet. A tetők, teraszok vagy közösségi kertek használata alternatív megoldásokat kínálhat. Ezek mellett a városokban található zöldfelületeken más növények és virágok is versenyeznek a térért és az erőforrásokért, ami korlátozhatja a szőlő termesztésének lehetőségét és mértékét.

A városi talaj gyakran szennyezett vagy nem megfelelő minőségű a mezőgazdasági tevékenységekhez, ezáltal veszélyeztetheti a szőlő optimális és egészséges növekedését, valamint a termésbiztonságot. A talajminőség javítása érdekében komposztálással és más fenntartható módszerek alkalmazásával ez a nehézség kiküszöbölhető.

A városokban uralkodó mikroklima eltérhet a vidéki területektől, ami hatással van a szőlő növekedésére, továbbá az urbanizáció által generált hőszigetelés és a szennyezés befolyásolhatja a szőlő érését és minőségét.



CLOS MONTMARTRE, PÁRIZS (FRANCIAORSZÁG)



BROOKLYN, NEW YORK (USA)

A városi környezetben a vízhez való hozzáférés korlátozott lehet, ami megnehezíti a szőlő megfelelő öntözését, amennyiben szükség lenne rá, valamint a permetezés kivitelezését is. További nehézségeket okozhat az, hogy a városi környezetben a szőlőültetvények gyakran ki vannak téve különféle kártevőknek és betegségeknek, amelyek ellen nehezebb védekezni, hiszen a növényvédelmi lehetőségek korlátozottak lehetnek.

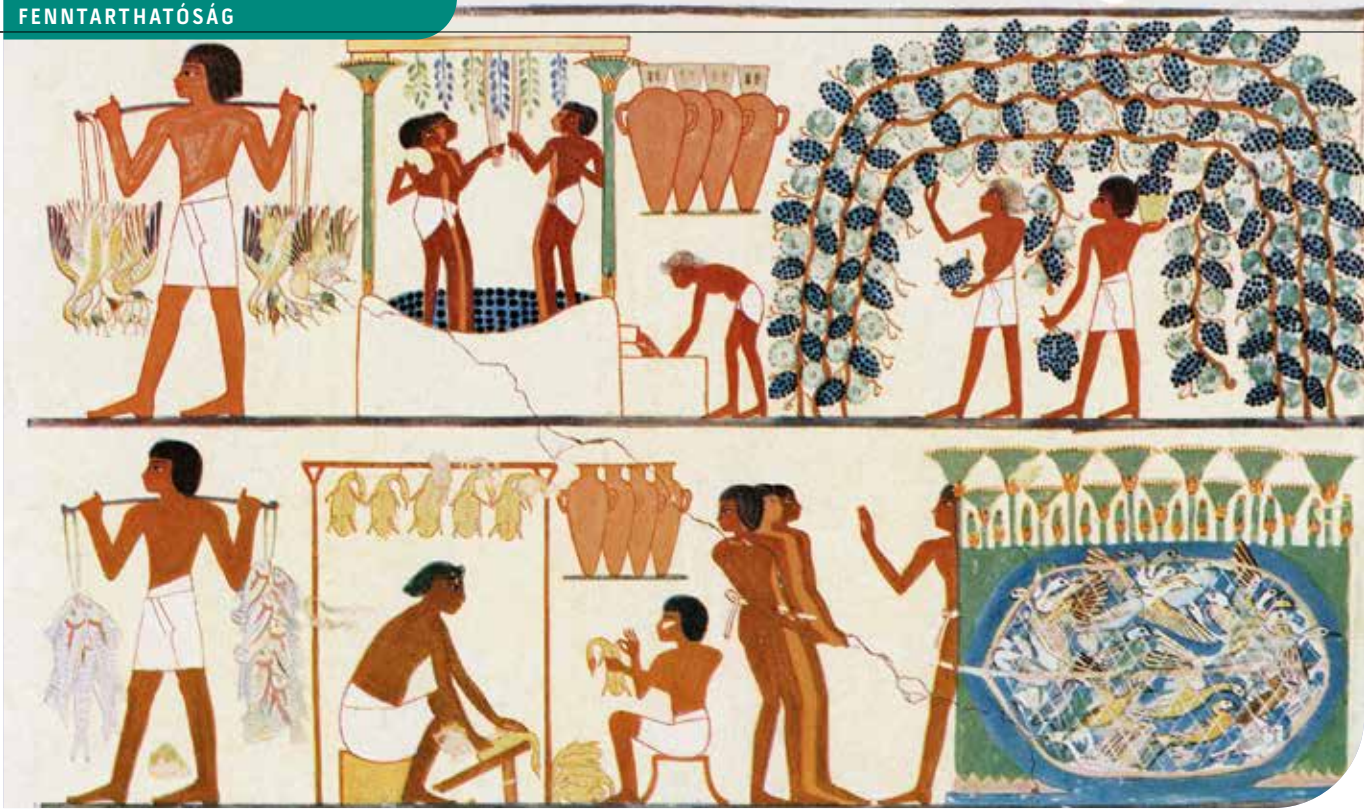
A városi szőlőtermesztéshez szükséges infrastruktúra kiépítése és fenntartása magas költségekkel járhat, valamint gyakran szigorú szabályozások és jogszabályok korlátozzák a lehetőségeket, így ezen tényezők összessége negatívan befolyásolhatja a kezdő gazdákat.

Bezial® Vineyard Solutions

Bekaert

Your vines
deserve the
best support
possible





LUGASBAN NEVELT SZŐLŐBŐL KÉSZÍTENEK BORT KIS NYOMÁSSAL, OXIDATÍV ÉS ADALÉKANYAGMENTES TECHNOLÓGIÁVAL AZ ÓKORI EGYIPTOMBAN
(Forrás: Jarrett A. Lobell: Spirits for the Dead, ArchaeologyMagazine 2020, November/December)

SZERZŐ: KOVÁCS BARNABÁS

A BOR FENNTARTHATÓSÁGI VONATKOZÁSAI IV. – MIBŐL ÁLL ÖSSZE A PINCÉSZETEK ÖKOLÓGIAI LÁBNYOMA?

A mezőgazdasági munkák végét és Magyarország második patrónusát ünneplő, a tél kezdetét feledtetni kívánó Márton nap, borász és borfogyasztó szemszögből is örömnép hazánkban. Erre a napra ugyanis elkészültek az első borok és a munkacsúcs után felszabadulnak kicsit a borászok is. Aki ilyenkor nem eszik libalacomát, s fogyaszt mellé újbort, a népi hiedelem szerint éhezésre ítéltetik.

a borra vonatkozóan napjainkban a száraz november intézménye ezt már lehet, hogy felülírja és az újborkból való poharazás későbbre tolódik. Korunk szokásainak, elvárásainak megfelelően a borok már palackozva, ennek megfelelően stabilizálva kerülnek ki a pincékből ős végére. Szimbólumai lehetnek ezek a termékek a borászati technológia által leírt fejlődési görbének, hiszen a szürettől számítva kevesebb, mint két hónapja volt a borásznak arra, hogy a bor iskolázását véghez vigye. A technológiai bravúrok sokasága, amit az emberiség a történelem során mind gyorsabb ütemben produkál, többnyire felvet fenntarthatósági kérdéseket is. Így ilyen szemszögből is érdemes – a rovat tematikájához is alkalmazkodva – megvizsgálni a borászati eljárásokat a szürettől a palackozásig.

Szüret: az időpont és a módszer megválasztása

A szüret időzítése napjainkra többnyire eltávolodott attól a ponttól, amelyet biológiai érettségnek (ekkortól áll készen szaporítóképletként a mag a bogyóban) nevezünk és az úgynevezett technológiai érettség (az a pont amikor a szőlő a borász szemével alapanyagként a legjobban

hasznosítható) időpontja mind korábbra csúszott. Ez betudható annak, hogy az elmúlt évek fogyasztói trendje alapján túlnyomórészt a gyümölcsös, primer aromákban gazdag, reduktív közegben készített boroknak van a legnagyobb mennyiségben piaca. Az ilyen borok készítéséhez pedig friss karaktert kölcsönző, relatíve magas savtartalomra és alacsony pH-ra van szükség a termésben, ami a szüreti idő mind korábbra időzítésével biztosítható a változó klimatikus adottságú magyarországi borvidékeken (is). Fontos azonban ezek mellett az analitikai paraméterek mellett az is, hogy a bogyó bőrszövege milyen körülményeknek volt kitéve az érés során és így milyen aromakomponenseket képes biztosítani a borkészítéshez. A cikksorozat korábbi lapszámokban közölt részeiben már említésre kerültek az árnyékolás előnyös hatásai, szemben azzal, amikor ez nem valósul meg, és így a napsugárzás okozta stresszre válaszul bőrszövet-vastagodás történik, továbbá a fenolos komponensek feldúsulása a külső epidermisz (bőrszövet) rétegben, a hipodermiszen és a kutikulában, valamint aromakomponensek lebomlása jellemzi a termést. Egy közelmúltban publikált Nature-cikkben (Hewitt et al, 2023: Impact of heat

→ 1. ÁBRA: AZONOSÍTOTT GÓCPONTOK A HÁROM MŰVELÉSI ELJÁRÁS ÖKOLÓGIAI LÁBNYOMRA GYAKOROLT HATÁSAIBAN. A BALOLDALI OSZLOP JELZI A KATEGÓRIÁT, AMI HOZZÁJÁRUL A LÁBNYOMKÉPZŐDÉSHEZ, MÍG ATTÓL JOBBRA A FEJLÉCBEN JELÖLT MŰVELÉSI ELJÁRÁSBAN A KATEGÓRIÁRA LEGERŐSEBB HATÁSSAL BÍRÓ GYAKORLAT SZEREPEL SZÁZALÉKOS ÉRTÉKKEL.

Hatáscsoport	Konvencionális magas erőforrásbefektetéssel (W1)	Ökológiai (W2)	Konvencionális alacsony erőforrásbefektetéssel (W3)
Klímaváltozás (kg CO ₂ eq)	NH ₄ NO ₃ műtrágyagyártás (22,30%)	Traktorok dízel felhasználása (29,30%)	Traktorok dízel felhasználása (23,35%)
Ózonkárosító képesség (kg CFC11 eq)	Dízel-előállítás (16,44%)	Kénelőállítás (37,77%)	Kénelőállítás (44,67%)
Földközei fotokémiai ózontermelés (kg NMVOC eq)	Gépgyártás és -használat (24,07%)	Traktorok dízel felhasználása (29,30%)	Traktorok dízel felhasználása (34,24%)
Szárazföldi eutrofizáció (mol N eq)	Traktorok dízel felhasználása (5,32%)	Traktorok dízel felhasználása (29,30%)	Traktorok dízel felhasználása (22,43%)
Tengeri eutrofizáció (kg P eq)	Traktorok dízel felhasználása (17,78%)	Traktorok dízel felhasználása (29,30%)	Traktorok dízel felhasználása (37,17%)
Édesvízi eutrofizáció (kg P eq)	Dízel-előállítás (27,84%)	Traktorgyártás (26,94%)	Traktorgyártás (18,61%)
Édesvízi ökotoxicitás (CTUe)	Peszticid-felhasználás (99%)	Kénelőállítás (32,43%)	Kénelőállítás (30,53%)
Savasítás (mol H ⁺ eq)	Ammóniakibocsátás trágyázással (95%)	Traktorok dízel felhasználása (17,02%)	Traktorok dízel felhasználása (16,17%)
Ionizáló sugárzás (kBq U-235 eq)	Dízel-előállítás (10,69%)	Dízel-előállítás (16,48%)	Kénelőállítás (32,47%)
Rákkeltő hatás emberi szervezetre (CTUh)	Dízel-előállítás (34,16%)	Gépgyártás: traktor és vontatmány (36,59%)	Traktorgyártás (28,57%)
Nem rákkeltő hatású, emberi szervezetre gyakorolt károsító hatás (CTUh)	Dízel-előállítás (40,95%)	Gépgyártás: traktor és metszőgép (47,85%)	Gépgyártás: traktor és metszőgép (34,53%)
Szervetlen vegyületek légzéskárosító hatása (betegségek előfordulása kibocsátott PM2.5 kilogrammonként)	NH ₄ NO ₃ műtrágyagyártás (30,70%)	Trágyázás: deponálás közben (47,59%)	Gépgyártás: traktor és metszőgép (35,87%)
Erőforrás felhasználás: energiahorozók (MJ)	Kénelőállítás (20,26%)	Kénelőállítás (56,71%)	Kénelőállítás (32,47%)
Erőforrás-felhasználás: ásványi anyagok és fémek (kg Sb eq)	NH ₄ NO ₃ műtrágyagyártás (20,27%)	Traktorgyártás (49,21%)	Traktorgyártás (36,05%)
Vízfogyasztás (m ³)	NH ₄ NO ₃ műtrágyagyártás (57,56%)	Dízel-előállítás (16,37%)	Kénelőállítás (31,15%)
Területhasználat (Pt)	Dízel-előállítás (54,67%)	Gépgyártás: traktor és metszőgép (38,34%)	Dízel-előállítás (53,22%)

Forrás: Litskas et al., 2020: Sustainable Viticulture: First Determination of the Environmental Footprint of Grapes.

stress, water stress, and their combined effects on the metabolism and transcriptome of grape berries) foglaltak szerint a szőlő termése szignifikánsan érzékenyebben reagált (a szerves és titrálható savtartalomra, illetve pH-ra gyakorolt hatás alapján) a hőmérséklet okozta stresszre, mint a vízhiány okozta stresszre, szemben a levelekkel, melyeknél pont az ellenkezőjét figyelték meg. A magas hőmérséklet okozta stressz esetén a csökkenő méretű bogyókban a glükóz/fruktóz arány is megváltozik a kisebb mértékben termelt glükóz okán, ahogyan az almasav mennyisége is csökken (Brandt et al, 2019: The influence of temperature and solar radiation on phenols in berry skin and maturity parameters of Vitis vinifera L. cv. Riesling). A

közvetlő vélekedést, miszerint a magasabb hőmérséklet mellett erő kékszőlők több színanyaggal rendelkeznek, árnyalják azok a tanulóanyagok, amik egyértelmű különbségeket mutattak ki e tekintetben az egyes fajták között. Míg 35°C felett a Carignan fajtánál kevésbé, addig a Grenache-ben jelentős mértékben gátolt volt a színanyagképződés, és ugyancsak színanyagcsökkenést figyeltek meg a világ legnagyobb felületén termesztett szőlőfajta, a feketes lila színnel jellemezhető Kyoho csemege-szőlőn. Ez utóbbinál már 3 fokok (27-ről 30°C-ra) hőmérséklet-emelkedésnél, míg a Merlotnál 5 fokok (20-ról 25°C-ra) emelkedésnél 37%-os színanyagcsökkenést írtak le. Egyes fajtáknál (pl.: az olasz Valpolicella legjelentősebb fajtája, a Corvina esetében) érdemi

segítséget jelenthet, amennyiben legalább napnyugtát követően jelentősebb hőmérséklet-csökkenés történik az ültetvényben. Ez azonban az olyan borvidékeken, mint például a Balatoni borrégióban elhelyezkedők, ahol pont a vízfelület hőmérsékletingadozást-kiegyenlítő hatása volt korábban előnyként kezelt adottság, az első vonalas, a vízfelületet még „látó” területeknél ez nem történik meg a hőségnapokat követő éjszakákon sem.

A növények patogének elleni ellenállóképességben szerepet játszó stilbének szintézisének gátlásáról beszámoló tanulmány (*Pastore et al., 2017: Whole Plant Temperature Manipulation Affects Flavonoid Metabolism and the Transcriptome of Grapevine Berries*) rávilágít arra, hogy a hőmérsékleti stresszt eltűrni kénytelen növény, kórokozók szembeni védekezési képessége (szuppresszivitása) is csökkenhet. E jelenség pedig a vegetációs időszak végére a szőlőművelő gondoskodásának kiszolgáltatottabb ültetvényeket fog a fentiek alapján eredményezni, ez pedig a zöldmunkán kívül elsősorban növényvédő és -kondicionáló szerek kijuttatásában tud megnyilvánulni. A permetezések mind a készítmények gyártásakor, mind a kijuttatásakor jelentős mértékben növelik a későbbi palackra vetített ökológiai lábnyom méretét. Ciprusi kutatók 2020-ban végzett, a szőlőültetvényekre vetített ökológiai lábnyom számításakor ökológiai gazdálkodás esetén, a legjelentősebb paraméterként az üzemanyag-felhasználást azonosították (1. ábra).

Mustkezelés

A környezetre rótt teher fenntarthatósági szempontból megkérdőjelezhető mértéke mellett, a beavatkozások számának növekedése megnehezítheti később az erjesztés során a borász dolgát is. A gombaölő szerek időben megnyújtott alkalmazása és a szermaradványok kockázatának növekedése is gondot okoz. Az Európai Unió Élelmiszerbiztonsági Hivatala (EFSA) által 2021-ben publikált jelentés szerint például, 87 863 vizsgált feldolgozott élelmiszermintát alapján ezek 44,3%-ában volt fellelhető szermaradvány, ebből 26,4%-ában egyszerre többféle (ezek úgynevezett koktéllhatását a jelenlegi protokollok szerint már nem vizsgálják az emberi egészségre [sem]). A szermaradványokat többszörösen tartalmazó élelmiszerek sora a tanulmányban a borral kezdődik, majd a mazsolával és szőlőlevéllel folytatódik. A szermaradványok mellett több, főleg éppen a környezettudatos fókuszú természetben gyakran alkalmazott készítmény módosíthatja a lékinyerés hatékonyságát (ahogyan a fent leírt módon a közvetlen napfénynek kitett bogyóknál a sugárzás hatása is), vagy akár a must jellemzőit is. Ilyen készítmények többek között a bőrszövet erősítésével a gombás betegségek elleni védekezést segítők (pl.: zsurló), vagy a pH emelő, lúgosító hatásúak is (pl.: kálium-hidrogén-karbonát).

→ 2. ÁBRA: A VIZSGÁLT BOROK SZERMARADVÁNY ÉRTÉKÉNEK ÖSSZESÍTETT EREDMÉNYE (MINTÁK EGY KANÁRI-SZIGETEKI ÉS A SPANYOL BORRÉGIÓKAT ÖSSZEVETŐ, BOROK SZERMARADVÁNY ÉRTÉKEIT VIZSGÁLÓ KUTATÁSBÓL).

Mintatípus	Kanári szigetek		Egyéb spanyolországi régiók	
	szermaradványok száma ^a	szermaradványok /minta ^b	szermaradványok száma ^a	szermaradványok /minta ^b
Fehérbor	23 (n=66)	6.3	17 (n=45)	3.3
Vörösbor	21 (n=26)	8.8	14 (n=15)	4.7

^a: A talált peszticid maradványok száma.
^b: A talált szermaradványok átlagszáma mintánként.

Forrás: Santana-Major et al., 2023: Food safety assessment of wines commercialised in the Canary Islands by monitoring of pesticide residues from 2017 to 2019.



SZERZŐ: PÁSTI GYÖRGY, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA

Érlelés finomseprőn – 2. rész

A cikk első részében többször utaltam arra, hogy a finom seprőn tartás – vagy hívhatjuk akár érlelésnek is, – elsődlegesen egy néhány évtizede népszerűvé vált technológiai megoldás. Tulajdonképpen a barik érlelés elterjedésével lett a borászati kutatások figyelmének egyik fókusza. Arra is kitértem, hogy jelentékeny technológiai, érzékszervi, stabilitási hatásainak összefüggéseit elsődlegesen a fehérborok világában értelmezték, illetve vizsgálták. A nyughatatlan kutatók azonban itt nem álltak meg, hanem az alapok megismerését követően új kutatási irányokat is megcéloztak. A második részben e területek néhány kérdését érintjük.

bármilyen meglepő, a finom seprőn érlelés néhány éve a vörösborok területén is megjelent. A lényeg itt is a cikk első részében már vázolt interakció a sejtfal poliszaharidok és a polifenol vegyületek között, ám a hatások elsődlegesen a polifenol struktúrájára nézve előnyösek, amelyek a vörösborok minőségi és érzékszervi megítélésében kulcskérdésnek számítanak. A szint (beleértve a színintenzitás mellett annak árnyalatát is!) és a minőséget befolyásoló tényezők közül a vörösborban alapvető a jelenlevő polifenol vegyületek kémiai természete, reakcióképessége. Ezek képesek többé-kevésbé polimerizálódni, reagálni más vegyületekkel (sókkal, poliszaharidokkal, glikoproteinnel). Mennyiségük és formáik különbözőek, jelentősen függenek a feldolgozás feltételeitől, annak paramétereitől, s a (széteső) élesztők hatásaitól, melyek mind

kihatnak a színre, valamint befolyásolják annak vörös színintenzitását, s a benne megjelenő árnyalatokat (narancsos, barnás, lilás stb.). Az élesztők, s persze ezzel a későbbiekben alkalmazott finom seprős érleléshez kötődő jelenségek, több oldalról fejthetnek ki fontos hatásokat. Így például a sejtfalaik által adszorbeált antocianinok révén, valamint erőteljes béta-glükozidáz aktivitásuk miatt, ami a poliszaharidok nagyarányú megjelenése folytán szintén hat az antocianinokra, az erjedésnél és később a bekövetkező autolízis során egyaránt. A vonatkozó vizsgálatok szerint a különféle élesztők lebomlásából származó poliszaharidok (és az idetartozó különféle vegyületek arányai) törzsenként teljesen eltérőek. A közismert, borászati alkalmazású *S. cerevisiae* esetén például a sejtfal tartalmaz glükánt, mannoproteineket és kitint. Emlékeztetőül: a mannoproteinek



kulcsfontosságúak a későbbi színtabilitásra nézve! A tanninok, mint az jól ismert, az érzékszervi jelleg mellett hatnak a színre is. Az antocianinokkal (intenzív vörös szín) vegyülve mélyebb színt eredményeznek, oxidációjuk következménye pedig az idősebb vörösborok sárgás-narancsos-gesztenyész árnyalata. A finom seprős érlelés során a tanninok vegyülnek az említett poliszaharid makromolekulákkal is, ez pedig a színre és a húzósság érzetére lesz pozitív hatású. Az érlelés alatt ezek a tannin-poliszaharid kötések gyarapodnak. Bizonyos koncentráció felett pedig ez a kolloid rendszer hosszú távra stabil marad. Ennek kulcsa mindig egy, a procianidin és a poliszaharid vegyületek közötti kapcsolat, ami tehát elősegíti a színtabilitás hosszú távú biztosítását is.

Egy Dijonban elvégzett vizsgálatsorozat rámutatott, hogy burgundi vörösborok (ezek zömében Pinot noir-ok lehettek) finom seprőn érlelése során nem történik változás az összes antocianin tartalomban, de nő a lekötődött, tehát stabilá vált antocianin tartalom. A kolloid állapotú tanninok aránya ezzel párhuzamosan ugyanígy növekedett, s az ún. zselatin index értéke pedig csökkent, utalva ezzel a húzós ízérzet mérséklődésére. A vörösborok seprőn tartása ezért egyre inkább bevett gyakorlat, mivel a vizsgálatok szerint mindez javítja a színtabilitást, és csökkenti a tanninok húzós érzetét. A megfigyelések kiemelik az élesztő egyes glikoproteinjeinek szerepét a lejátszódó – polifenolok és a poliszaharidok közötti – interakcióban. Egyes vizsgálatok felvetették az élesztőszármazékok



adagolásának lehetőségét is, például élesztőderivátumokkal (tehát egyfajta mannoprotein „koncentrátum”) a húzós tannin polifenollokkal szemben. Az autolízis gyorsítására néhányan megkísérelték gomba eredetű béta-glükánáz alkalmazását is. (A két utóbbi megoldás mindenestre mindeddig csak kísérleti megközelítés). Mivel az élesztősejtek lebomlása során a borász szempontjából hasznos vegyületek (mannoproteinek, glutation stb.) mellett mindig várható több-kevesebb glükán megjelenése is, az egyértelműen hasznos jelenségek mellett, mind a fehér-, mind a vörösborok esetében számolnunk kell negatív hatásokkal is. Hosszú ideje jól ismert, hogy a glükánok megnehezítik a borok tisztítását, rontják a szűrhetőségét. Elsősorban azzal, hogy főleg a különféle lapszűrések, valamint egyes esetekben a membránszűrések használata során a glükánok, hasonlóan az egyes aszúboroknál nálunk, a szűrőfelületen egyfajta „nyákos” lerakódást, ún. zárófilmet képeznek. Ez lerövidíti az egyébként is igen drága szűrőanyagok kihasználhatóságát,



növelve a fajlagos költségeket. A felsoroltak miatt célszerűbb tehát a szűrést több lépcsőben elvégezni, ha használunk ilyen technikát, azaz érdemes a régi, jól bevált kovaföldszűrőssel indítani az efféle borok készre kezelését. Érdekességgéppen megemlíthető, hogy e gond kiküszöbölése érdekében többen megpróbálkoztak azzal, hogy kihasználandó a finom seprőből beoldódó egyes vegyületek előnyös hatását, a seprőn tartást kereskedelmi béta-glükánáz enzimekkel kombinálták (erőteljesebb sejtlebomlást, autolízist eredményezve). Egy hároméves kísérletben Burgundiában autolizátumok adagolásával a fő cél az említett enzim hatásának vizsgálata volt, főként a polifenollokkal reagálni képes poliszaharidok mennyiségére nézve. A vizsgálat során a (vörös)bor erjedés utáni kifejtésekor elválasztották a durva seprőt, és a különféle későbbi időpontokban lefejtett, addig finom seprőn tartott újborokban, – ezek a leggazdagabbak nitrogénben és semleges poliszaharidokban – kísérleteket végeztek. Az említett tételeket fahordókban tartották finom seprőn, mégpedig a batonnage (seprő felkeverése) alkalmazásával. (Egy kontroll bor mellé készült egy-egy tétel 3, illetve 5 g/hl béta-glükánáz adagolással is.) A kísérletek eredményei azonban némileg felemásak: az antocianinokra nézve a várt színtabilizáló hatás és a tanninok érzékszervi minőségére gyakorolt pozitív hatások (húzós érzet csökkentése) fennálltak, de az autolízis

felgyorsítására adagolt béta-glükánáz enzim erősen csökkentette mind a felszabaduló összes, mind a szabad, és a kötött poliszaharid mennyiséget, s ezzel együtt, nem meglepő módon, erősödött a húzós tanninok mennyisége és csökkent a tannin-poliszaharid kombinációk aránya. A béta glükánáz kezelésnek ez a negatív hatása (n. b.: némi öngúnyal mondom, a kutatók „szeretnek” magyarázkodni egy sikertelen kísérlet kapcsán) valószínűleg annak tudható be, hogy az összes készítmény pektináz aktivitással is rendelkezett, mindez hátrányosan befolyásolta a folyamatokat.

Összegezve legfontosabb tapasztalatainkat: általános érvénnyel mind a fehér-, mind a vörösborokra vonatkozóan, a napi szakmai gyakorlatban a finom seprőn tartásnak (ismert francia néven a „sur lie” eljárásnak) több pozitív hatása is lehet:

1. A borba bejutó oxigén lekötődési sebességének fékezésével, ezzel mintegy kihasználva az élesztő „reduktív erejét”, biztosítható a friss jelleg hosszabb távú megőrzése, és csökkenthető az egyéb beavatkozások (pl. kénezés) mértéke.
2. Az ismertetett autolitikus folyamatok eredménye az elpusztult élesztőkből nagy arányban felszabaduló mannoproteinek és aminosavak megjelenése az újborban, amelynek több, a borász számára előnyös hatása is lehet. Így például:
 - Egy meginduló (megindítandó) almasav bontáshoz kiválóak a feltételek a tápanyagellátás oldaláról.
 - Vörösborainkban létrejöhetnek a hosszú távon stabil szint biztosító antocianin-poliszaharid komplexek, s velük javul a bor bársonyossága is.
 - Lefékeződnek a bor gyors vénüléséhez vezető oxidációs folyamatok. A nitrogén tartalmú vegyületek arányának növekedése pedig a bort testesebbé, kerekébbé, zamatgazdagabbá teszi. Az említett folyamatok intenzívebbé tehetők azzal, ha a (finom) seprő felkeverését – kezdetben akár hetente többször is –, tudatosan alkalmazzuk, s ezzel a bor teljes térfogatában kihasználjuk az élesztő lebomló poliszaharidjai, aminosavai és azok származékai által nyújtott reduktív közeg előnyeit.

A döntés, mint mindig, természetesen a borász kezében van, akinek fajtái, bortípusai és piaci lehetőségei ismeretében kell döntenie a felsorolt előnyös hatások lehetséges kihasználásáról vagy elvetéséről.

STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI
szőlő-támrendszer elemeket keres?

Szaktanácsadás több mint **15 ÉVES TAPASZTALAT** alapján!

FÉM SZŐLŐÖSZLOPOK
normál-, lomb-, belső fülleléssel (SAJÁT GYÁRTMÁNY)

Hullámosított **TÁMKARÓ** (SAJÁT GYÁRTMÁNY)
HÚZALOK, húzalfeszítők, húzalkivető

Kengyel, szőlőkaró kapocs, **CSIGÁK**
SZIGONYOK, végoszlop lekötő szettek

TARJÁNACÉL 70/576-0120
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 30/312-5488



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, PÁSTI GYÖRGY, SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

KÉKFRANKOSOK ÉS CUVÉE-K, KADARKÁK, SYRAH-K ÉS PINOT NOIR-OK

Izgalmas vörösborokat kóstoltunk az őszi bortesztünkön a MATE Budai Campusával együttműködve. A mintegy hatvan tételből álló sor kiegyensúlyozott, harmonikus értékeket mutatott. Köztük olyanokat, amelyeket feltehetően a piac is értékeli – ez visszaköszön némelyik tétel árán is.

a

címbe felsorolt mezőny elég tágnak ígérkezett, arról nem is beszélve, hogy bekerült a sorozatba egy-két kakukktörzs is. Természetesen nagy örömünkre, hiszen színesítették a mezőnyt, némelyet közülük be is mutatunk. A versenyen kívüli tételek közül a legmagasabb pontszámot egy mendozai Malbec érte el! A tesztre érkezett mintákat két bizottságban bíráltuk el.

A Syrah-k mezőnyében kiemelkedő tételeket kóstolhattunk. Több mintában is az aszalt gyümölcsös, érett, mazsolás vonalat fedeztük fel. Érdekesképpen Somlóról egy Syrah-Cabernet Sauvignon házasítás is érkezett. A Kékfrankos alapú vörös házasítások közül némelyik korosabb volt, akár nyolc-kilenc éves is, de akár egy napos szellőztetés után elképesztő mélységek bontakoztak ki belőlük.

A BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI GYÖRGY
ny. egyetemi docens



→ DÉKÁNY TIBOR
főmunkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ SZÁRAZ KRISZTIÁN
borszakértő,
borgonista.hu,
WSET Level3



→ FERENC VILMOS
okleveles kertész-mérnök,
szaktanácsadó szakmérnök



→ SZIKSZ VERONIKA
piacfejlesztési vezető,
Enartis



→ TRÁGER LÁSZLÓ
pohárnok, Bor-Schola

B BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac magazin



→ DR. SÓLYOM-
LESKÓ ANNAMÁRIA
egyetemi docens, MATE BC
Borászati Tanszék



→ KUNDERMANN GERGELY
borblogger, Borföldrajz



→ VÉRTES GÁBOR
PhD hallgató, MATE SZBI



→ BARANYAI PÉTER
főborász,
ügyvezető, Garamvári
Szőlőbirtok



→ SZABÓ PÉTER
borász, WSET



→ GEÖNCZEÖL ATTILA
borász, borszakíró



A BIZOTTSÁG: KÉKFRANKOS ALAPÚ CUVÉE-K, KÉKFRANKOSOK – BORLEÍRÁSOK: PÁSTI GYÖRGY

KÉKFRANKOS ALAPÚ CUVÉE-K

SZENDE PINCE

KARINA CUVÉE, 2020

89,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Grenache

ÁR: 2850 Ft

Gyönyörű, mélybordó szín az első benyomásunk erről a kiemelkedő minőségű borról, amelyről minden bírálónk elismerően szólt. Az illat roppant gazdag és komplex, mindenki talál benne kedvére valót, a finom gyümölcsösségtől a szép vaníliás tónusokig. Az ízhatás is remek, telt, érett, s így eléri az illat által magasra tett mércét. Jó savak adnak tartást a mintának, valamint meg kell említenünk a nagyszerű, hibátlan tanninérzetet is. (Hab a tortán: a házasításban egy nálunk igen ritka fajta is szerepel, Grenache-ültetvényt jelen sorok írója utoljára Szekszárdon látott, még az 1970-es években.....)

GÜNZER CSALÁDI BIRTOK

VILLUS CUVÉE, 2016

89,1 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Syrah, Cabernet franc

ÁR: 8500 Ft

Ritkán kerül elénk olyan minta, ahol 8 év hatásait összegezhetjük. Többségünk szerint még a megfelelő pillanatban kóstoltuk, hogy valódi szépségeit érzékeltessük. Gyönyörű, a legnemesebb bordói stílusra hajaz a tökéletes illat- és zamat-harmónia, benne finom lágy savakkal, érett, idősebb vörösborjelleggel. Ugyanakkor egyedi tónust ad a különleges aszalt gyümölcsös – datolya, füge, déli gyümölcsök –, emellett szilvás karakter (nyilván a Syrah hatása), emlékezetessé téve a mintát. Igazi ritkaság...

ETYEKI KÚRIA

KÚRIA RED, 2021

88,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

ÁR: 2850 Ft

Ha párhuzamot kell vonni, akkor többségünk a „nagy vörösbőr” fogalmat leginkább a bordói stílushoz társítja. Ez a mintánk inkább a nagy vetélytársat, a burgundi stílust idézi. Színében kis narancsos színhatás utal a fajtaösszetételre, amelyet aztán tovább erősít az intenzív, még ma is fiatalos illatvilág, az élénk és elegáns savhangsúlyos ízhatás. Mind illatban, mind ízben gyümölcsök kavalkája tűnik fel: meggy, szilva, vörösfőnye, szép harmóniával párosulva. A törekvés a könnyed, „jóivású” stílusra remekül bevált.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

„GRAND” JELŐLT, 2021

88,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot

ÁR: 22 000 Ft

Szinte egyöntetű, 2 pont eltérésű volt a pontozás, – a „jelölt” szépen szerepelt. A legtöbb értékelés a bor sokszínűségét emelte ki, ami szerencsére egy elegáns harmóniában csúcsosodott ki, minden túlzástól mentesen. Szép, meggybordó színt láthattunk, amit izgalmas illatvilág követ, gyümölcsök (cseresznye, fekete ribizke) és keleti fűszerek (ánizs) hatásaival. Az ízhatás kissé tanninosabb érzetet nyújt, talán a mérsékeltebb test miatt, ám kárpótol minket a finom csokoládés zamat, hosszú utóízével.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

BÁRÓ STEINER BIKAVÉR, 2020

87,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Kadarka

ÁR: 4990 Ft

A szinte teljes fajtaválasztékból összeállított Bikavér egy igazi, a névnek megfelelő karaktert hordozó borra állt össze, némi termőhelyi felhanggal. Az illat igen szép, egységes és komplex, ám nem a behézlő bordói vonulatot követi, hanem kissé dinamikusabb, mondhatni, „férfiasabb”. Az ízhatás ugyancsak kiegyensúlyozott és az illatvilág után várt stílust követi, jó érzékkel, mértéktartó módon érelt, s inkább a természetes értékekre helyezi a hangsúlyt, bő teret engedve a savak játékoságának.

PETRÉNY WINERY

BIG BAND EGRI BIKAVÉR SUPERIOR, 2016

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah

ÁR: 5950 Ft

Korát meghazudtolóan szépen tartja magát a bor színárnyalata. Illatában igen komplex, elegánsan fűszeres (rózsabors, fahéj), s mellette picit még gyümölcsös is. Tanninstruktúrája leszelidült, a bor egységességét pedig biztosítja a benne szépen integrálódott fa is. Alkoholtartalma, bár 14%, nem túlzó, efféle bornak ez dukál. Savai még élénkek, zamatában gránátalma, aszalt gyümölcs bujkál. A csúcspontját bizonyára elérte a bor, de hogy meddig marad még ezen a platón, csak a természet tudja.

MÉSZÁROS PÁL BORÁSZAT

BIKAVÉR RESERVE, 2019

87,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Bikavér

ÁR: 3700 Ft

A bor bírálata után többünk megjegyezte, hogy ez a bor egy szépen megkomponált összeállítás, ahol a fő cél a kiemelkedő egyensúlyra való törekvés lehetett. A balzsamos, kissé gyógynövényes illatok mellett már itt feltűnik a kiváló hordóhasználat, az érlelési jegyek hangsúlyozása helyett kellemes, egyedi zamatok érkeznek, mint például a medvecukor, a vadcsereznye jellegzetes ízhatásai. Összbenyomásként megállapítható, hogy borunk valószínűleg elérte csúcspontját, előbb-utóbb fáradni fog.

PETRÉNY WINERY

MERIDIAN EGRI BIKAVÉR, 2020

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir

ÁR: 3950 Ft

Egy viszonylag idősebb Bikavért kóstolhattunk, ahol inkább az illat nyújtott több élvezetet. Ez az illat ugyan eléggé diszkrét, de kellően komplex és minden hibától vagy túlzástól mentes. Ízleléskor a bor jó savszerkezetű, egyensúlyos tétel. Zamatvilágában megjelenik az érett cseresznye, a keserű csokoládé és a konyakmeggy. Közepesen magasabb az alkoholérzete. A mintát a jó hordóhasználat jellemzi, de ennek ellenére a tanninjai kissé szárítanak, s ebben, – 4 év után –, javulás már nem valószínűsíthető.

FEKETE BORPINCÉ

PATIKÁRIUS CUVÉE, 2018

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Kadarka, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

ÁR: 4200 Ft

Téglába hajló mély rubinszínű a tétel. Illata fűszeres, pirosaprikás, zöldpaprikás, mindemellett animális jegyeket is tartalmaz. Zamatában gyümölcsök jellemzik, köztük málna, szeder, valamint fűszeres jegyek, mint például a fahéj. Az alkohol uralja a tételt, bár túl van a csúcson, de a savai hatéves korában is nagyon élénkek, mindemellett teste vékony. Sima szerkezetű, könnyen iható bor, nincsenek benne bántó tanninok. Fogyasztás előtt érdemes dekantálni, de mindenképp várni kell, miután a pohárunkba kerül. Idővel ugyanis egyre szebb lesz, kinyílik a zamatvilága. (B. Zs.)

SZENDE VILLÁNY



Szende Pince webshop
szendepince.hu



BOR ÉS PIAC | 2024/5–6. SZÁM

BOR ÉS PIAC | 2024/5–6. SZÁM

KÉKFRANKOSOK

ESZTERBAUER BORÁSZAT

TELIHOLD KÉKFRANKOS, 2022

88,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 4990 Ft

Ez a bor nem akar több lenni, mint ami: egy jó évjáratból származó, kiváló Kékfrankos, felmutatva mindazon jellemzőket, amelytől e fajtánk a kék szőlőfajták domináns szereplője. Szép, meggyes színárnyalat után gazdag, komplex illattal találkozunk, benne tanítani való módon érzékelhetünk egy behízsgló, konyakmeggyre emlékeztető fajtajelleget. Elegáns savak, kiváló összhang jellemzi az ízhatást, az érleltég pedig pont elegendő ahhoz, hogy elsődlegesen a fajta értékei kerüljenek előtérbe.

BIBOK PINCÉSZET

SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS, 2020

88,4

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 3000 Ft

Iskolapéldája a nagy minőségű Kékfrankosoknak ez a minta, bizonyítva, hogy vezető kék fajtánk önállóan is megállja a helyét a legjobbak között. Szép, meggyvörös a szín, kedvező, még fiatalos az árnyalat. Az illat nem marad meg a fajtára jellemző meggyes jellegnél, annál sokkal gazdagabb, picit szilvalekváros, kissé balzsamos. Rendkívül finom a bor harmóniája, amit elsősorban a kiváló savegyensúlyának köszönhet, amihez kellő, nem toladó érleltég, valamint mérsékelt teltség párosul.

KÚRIA SOPRON

KÉKFRANKOS, 2019

87,4

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 4450 Ft

Jól ismerjük mindannyian a termőhely meghatározó szerepét, ez a minta is igazolja mindezt: hamisítatlan „soproni” jegyek köszönnek vissza benne. A bor mind színében, mind összes elemében öt éves korához képest meglepően friss, ez sokat lendít az értékén. A bor inkább savhangsúlyos, és a jó testesség ellenére, ez picit karcsúbb összhatást eredményez, de mindez egyáltalán nem zavaró a zamatokban fellelhető, szépen összeérett, aromakavalkád láttán, benne az áfonya dominanciájával.

PUKLUSVIN BORÁSZAT

KÉKFRANKOS, 2022

87,3

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 3490 Ft

A világos meggybordó szín előrevetíti a bor illat- és zamatvilágának főbb hangsúlyait. Nem is csalódunk, mind az illatban megjelenő határozott és igen harsány meggyes karakter, valamint ezt követően az ízlelésnél a markáns, de elegáns savak hamisítatlan és jó értelemben vett populáris Kékfrankost adnak fogyasztójuknak (finoman még a gyümölcs kocányának íze is felsejlik.) A bor egyensúlyja is megfelelő, talán az érlelésből adódó vaníliás karakter lehetett volna parányit mérsékeltebb.

HETÉNYI PINCÉSZET

KÉKFRANKOS, 2022

86,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 3900 Ft

Újfent egy bőséges Kékfrankos karaktert felmutató minta került elénk. A színhatást itt is a meggybordós árnyalat uralja. Elismerésre méltó a letisztult, a természetességet hangsúlyozó, abszolút egészséges és inkább könnyed illat, ez a bor egyik nagy erénye. Jó és dinamikus a savhátter, a zamat intenzitása is megfelelő, s bár talán kevésbé komplex, de az áfonyás jellegű érzet igen kellemes. Némileg ront a pozitív összképen, hogy a bor tanninjai még kissé érdesek.

STEIGLER PINCE

PRÉMIUM BIO KÉKFRANKOS, 2021

86,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 6580 Ft

A bor alapvető iránya az érettebb, teltebb vörösbörjelleg kihangsúlyozása. Már a látványánál találkozunk ezzel a vonással, nagyon szép, érett rubinvörös árnyalatú. Az illatban szilvás – szinte szilvalekvárba hajló –, ringlós hatások keverednek csekély balzsamos, gyógynövényes (menta?) benyomásokkal. A bor határozottan hosszú utóízzel rendelkezik, benne elsődlegesen a fahordós érlelés adta kissé fűszeres, vaníliás hatások dominálnak, a fajtajelleg kevésbé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően a tanninérzet is kellően bársonyos.

BODRI PINCÉSZET

SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS VÁLOGATÁS „GUROVICA”, 2022

86,1

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 9000 Ft

Érett bort idéz a megjelenése, a határozott rubinvörös árnyalatban azonban már megjelenik némi barnás reflex, erősebb oxidációs hatásokra utalva ezzel. Az illatvilág ugyancsak ezt a vonulatot idézi, itt is előkerülnek balzsamos jegyek (pl. eukaliptusz), valamint a kishahordós érlelés kedvező hatásai. Az ízhatásban és a harmóniában azonban a minta nem teljesen éri el az illat által nyújtott szintet, a teltségérzet mérsékeltebb, a savérzet markánsabb és az utóízben picit oxidációs fáradtság érezhető.

HOOP WINES

GEREG, 2021

86,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 6000 Ft

Élénk bíborszínű tétel. Illatában kifejező, határozottan gyümölcsös, némi gombás, avaros felhanggal. Egyensúlyában az alkohol és a savak viszik a primet, jól iható, elegáns felépítésű, szinte légies bor. Tanninjai nem toladnak, lekerekedett struktúrájú tétel. Szánkban határozottan friss, roppanó cseresznyére, cigánymeggyre emlékeztető zamatok kísérik végig a kortyot. Hosszú lecsengésű, egész sokáig megőrzi meggyes utóízét.

DUBICZ BORÁSZAT ÉS SZŐLŐBIRTOK

SÁRHEGY KÉKFRANKOS, 2020

85,9

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 5500 Ft

A bizottság szinte minden tagja a masszív ezüstermesek közé sorolta ezt a mintát, amelynél az értékek mellett csekély hiányosság is akad. Elismerést aratott a kiváló szakmai munkát fémjelző könnyed és fajtajelleges illat, a meggy és a picit fűszeres, balzsamos összhang. Ugyancsak díjaztuk a bornak lendületességet biztosító élénk savhátteret, valamint az ízhatásba belesimuló vaníliás karaktert is. Kritika egyedül a minta harmóniájának kissé vékony és kezdődő fáradó jellegét érintette.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

TANYAMACSKA, 2023

85,7

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos

ÁR: 2290 Ft

Igazi, nagyon jóivású, fiatalos Kékfrankos került elénk. Határozottan attraktív a mélybordós színárnyalata, fogyasztásra csábít. Az illat pedig remekül hordozza azt az élénk és intenzív illathatást, ami miatt ez a fajta önállóan is igen népszerű. Kellemesen ötvöződik benne a szokásos meggyes hatás némi szilvás árnyalattal, dinamikát közvetítve. S az első korty biztosítja is ezt a dinamikus, könnyed, „nyári vörösbör” hatást, élénk, talán kissé markáns savak, picit karcsúbb test zárja a bort. Jó ez a „macska”!

Dr. Pásti György

tanár úr tollából

Kivételesen szép sorozatot bírálhatott bizottságunk. Visszanéztem az előző évek hasonló tematikájú bortesztjeit, az idei sorozatban fordul elő először, hogy az első tíz helyre rangsorolt borminta az aranyérmes, 87 pont feletti kategóriát megüsse. (Pedig bizottságunk semmivel nem volt „lágyabb szívű” mint más esetekben, egyszerűen kiemelkedő minőségű, jól kezelt borok kerültek poharainkba.) Ami az előző évek általunk végzett hasonló bortesztjeitől erősen eltért, az a fajtaválaszték volt, a számunkra rendelt minták vagy teljesen, vagy részben a Kékfrankos fajtára épültek. (Korábban elsősorban háziasításokkal szerepeltek előttünk a „nagy vörösbörök”) Sokszor leírtuk már, de muszáj megismételni: a Kékfrankos nem véletlenül vezető kék szőlőfajtánk; hosszú ideje megbízható társunk a magyar szőlő- és bortermelésben a Magyarországon legnagyobb területen termelt, a Kárpát-medence viszonyaihoz remekül idomult fajta. A teszt során is ez mutatkozott meg, amit leginkább úgy fogalmazhatnánk: a Kékfrankos, szemben a méltán híres és értékes nemzetközi fajtákkal, egyfajta jolly-joker, sokféle arccal rendelkezik, sokféle célra bevethető, s az elemzett 23 minta is mindegyik borstílusra szolgáltatott példát. Ha kellett, könnyed, fajtajelleges, élénk savú, populáris, gyors fogyasztásra szánt bort adott számunkra, de bőven akadt 3-6 éves, érett stílusú önálló „nagybor” is a kóstolt választékban. S ha szükséges, a szép háziasításoknál (főként Bikavérekben) remek partner volt az összeállításokban, mint gyümölcskaraktert kidomborító, vagy savhátterével a bornak hosszú távra tartást adó komponens, esetleg az idősebb, gyakran intenzívebb fahordós karakterű nagy vörösbörök harmóniájának kiegyensúlyozására. Summa-summarum: szép élményekkel gazdagodtunk.

Nagy vörösborok Bortesztköstolója

BOOTESZT KÖSTOLÓ

a Bor és Piacca - 2025



TÚZKŐ BIRTOK

KÉKFRANKOS VÁLOGATÁS, 2021

85,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 3000 Ft

Nagyon tetszetős, bíborszínbe hajló a megjelenése. Az illat talán kissé zártabb, nyilván a korral való összefüggés miatt lassabban nyílik ki, de a kissé később megjelenő telt, érett és ugyanakkor komplex gyümölcsillat (szilva, kökény, áfonya) nagyon értékes. Az utóíz is igen hosszú, a teltség itt is megvan, viszont a kissé lágyabb savháttér már nem ad elég tartást a bornak. A minta most lehet fejlődésének csúcspontján, az ízeleés végén megjelenő csekély keserű hatás lassú hanyatlást valószínűsít.

KOCH BORÁSZAT

KIRSCHNER KÉKFRANKOS, 2022

84,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4990 Ft

Nagyszerű, élénk rubinvörös árnyalattal találkozunk a minta köstölésakor. Könnyed és hibátlan, hamisítatlan Kékfrankos fajtajelleget közvetít az illata, benne dominánsan a frissen érett meggy jegyeivel. A nem túl bonyolult, de élvezetes illat után az íz is őrzi a stílust, inkább a könnyed vörösborkon vonulatát érvényesíti az élénk, (egyeseke szerint kissé markánsabb) savvilág, és az ízhatásban megjelenő némi kökényes, szilvás érzet. Az érettség is megfelelő, az egyetlen szépség-hiba egy kevés húzósság a végén.

BÓNIS-REITTER BORÁSZAT

ZOAN, 2019

84,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 6500 Ft

Az értékeit, dacára az eltelt öt esztendőnek, sikerült jól átmentenie jelenlegi mintáknak. Az külön dicséretes, hogy egyfajta könnyedséget máig őriz a bor, s a ma is egyensúlyos illat fennmaradásában nyilván ennek is szerepe van. Az ízeleés során érzékelt ánizs, meggy, fekete cseresznye zamatok jól megférnek a csekély vaníliás, érlelt jegyekkel, valamint a mérsékelt, nem túl fejlett tanninokkal, melyek szépen belesimulnak a bor harmóniájába. Tekintettel a bor korára, ez nem csekély teljesítmény.

VÁLIBOR

ÖRDÖGSZIKLA KÉKFRANKOS, 2021

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 5900 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív rubinszínű. Illatában fűszeres, illatgazdag, a fajta klasszikus illatjegyeivel, valamint egy határozott fűszerességgel, amely miatt az egyik bíráló rejtett Kadarkának nevezte a tételt. Jó hordóhasználat jellemzi, struktúrája szépen összeállt, lesimult benne a fa és egy kerek, harmonikus tétellel állt össze. Elegáns, arisztokrata bor, olyan, amivel szívesen kísérnénk egy véget nem érő beszélgetést. (B. Zs.)

B BIZOTTSÁG: SYRAH-K, KADARKÁK, PINOT NOIR-OK – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

SYRAH
GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

PRÉMIUM SZELEKCIÓ SYRAH, 2021

88,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 4500 Ft

Kiváló alapanyagból készült koncentrált, tartalmas tétel, sötét bíborvörös tónussal. Illatában balzsamos, kávé, fűszeres, étcsokoládés jelleg dominál, mely határozott hordóhasználatra utal. Ez a köstölésnél zömök testességben érhető tetten. Mégis egyensúlyos, nagy odafigyeléssel készült tétel, melyben tehát a magas alkoholtartalom mögött komoly bel- és jelentős tannintartalom ad erős gerincet a bornak.

KŐFEJTŐ PINCE

KŐFEJTŐ VÖRÖS, 2022

88,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah, Cabernet Sauvignon
ÁR: 7200 Ft

Színében bíborvörös mélység mellett rubinpiros fény csillan. Illatában gyümölcsös, fűszeres-szilvás illat dominál, tiszta. Még fiatal házítás, a zöldpaprikás zamatok irányába tolódik, melyet a Syrah érett, mazsolás ízjegyei próbálnak ellensúlyozni. Ízeben sima, erőteljes, de jó, nem szárító tanninokkal. Nagyon jól iható, mindenben harmonikus. Végül némi kávé, füstös jelleget is felfedezhetünk, mely a hordós érlelés eredménye.

JEKL PINCÉSZET

EXCELLENT SHIRAZ SELECTION, 2020

88,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 40 000 Ft

Színében sötét rubin, egészen viszkózus konzisztenciájú tétel. Illatában nagyon határozott, de elsősorban a fás jegyek dominálnak benne. A fajtajelleges illatok közül inkább a vegetális, zöldfűszeres, mogorós aromák érezhetőek. Az egyik leggazdagabb zammattal rendelkező tétel, melyben ugyan érezhetően jelenik meg az alkoholtartalom is, de a mögöttele lévő test ezt könnyedén elbírja. Mediterrán stílusú, jól beérett alapanyagból készült, szépen érlelt tétel.

STUMPF PINCÉSZET

SYRAH NAGY-EGED, 2020

88,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 7200 Ft

Színében élénk bíbor, határozott, tekintélyt parancsoló megjelenéssel. Illata kellemesen zamatos, fűszerpaprikás, csokoládés jelleggel. Köstölésnél határozott savak és tanninok dominálnak, melyek a fahordós érlelés hatásait éppen egyensúlyban tartják. A füstös, dohányos karakter jelenleg hangsúlyos a finoman fűszeres, borsos fajtakarakter mellett, azonban a bor hatalmas potenciállal kecsegtet – további szép sikereket várhatunk e gyönyörű Syrah-tól!

KORÓZS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

SYRAH SUPERIOR, 2017

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 12 500 Ft

Megjelenésében rubinvörös árnyalat dominál, elegánsan csillan poharunkban. Illatában édes, narancsvirágos, fűszeres aroma érezhető, mely végigkíséri a zamatot is. A mezőny egyik legszebb, legtisztább illatú tétéle, melynek kialakulásában a helyes hordóhasználat is szerepet kapott. Teste közepes, s ennek köszönhetően kellemesen fogyasztható, szép bor. Zamatok között a fajtára jellemző gyümölcsös, fűszeres jelleg dominál, melyet a háttérben finoman kiegészítenek az érlelésből fakadó aromák.

LTC - LES TROIS CHÊNES

SYRAH, 2022

88,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3000 Ft

Színében mély bíbor, határozott koronával. Illatában kitűnik a fajtajelleges fűszeresség fehér bors és bazsalikom aromáival, s a háttérben szilvára, málnára emlékeztető illatok is jelen vannak. Ízeben zamatos, jól beérett alapanyagra utaló mazsolás, érett gyümölcsös ízekkel. Ezt a bor érezhetően emelkedettebb alkoholtartalma is tükrözi – kellemes, kiforrott savtartalma viszont szépen ellensúlyozza a tüzességet. Harmonikus, érett, sima, lekerekedett tétel, kifejező fajtajelleggel.

KORÓZS SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET

SYRAH, 2017

87,8

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 17 000 Ft

Jóval a bírálat után vált számunkra ismertté, hogy ennek a tételnek a „kistestvére” is szerepel a mezőnyben, s valóban, hasonlóságot is véltünk felfedezni a két minta között. Ez persze nem véletlen, hiszen hasonló koncepcióval elkészített Syrah-król van szó, csak éppen két egymást követő évjáratból. Nagyszerűen tanulmányozható az érlelés hatása: a gyümölcsös frissesség eltűnőben, és a tercier érlelési aromák veszik át a stafétát a komplexitást még szépen mutató tételben.

VINATUS PINCÉSZET

SYRAH, 2018

87,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 5790 Ft

Színe gránátvörös, rubinvörös csillanással és mély tónussal. Illatában az érlelési aromák dominálnak, a gyümölcsösség pedig inkább érett, mazsolás-konyakos jegyekkel gazdagítja. Ízében szépen lekerekedett savtartalom érezhető, egyensúlyos bor, melynek minden jellemzője jól beérett alapanyagra utal. Hosszú lecsengésű, nagy vörösbőr, kesernyés utóízzel. Vastagsága kellemes édességet kölcsönöz neki.

FEIND PINCÉSZET

THE REASON, 2019

87,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot,
Cabernet franc,
Syrah
ÁR: 8590 Ft

Színében a tétel kora hűen tükröződik, gránátvörös, téglavörös árnyalattal. Illata vegetális, zöld növényekre emlékeztető, csalános. Izgalmas illata mellett zamatai először lomhák. Jót tesz neki egy kis levegőztetés! Finom édeskés, túlérlett, szilvás ízvilága szépen kinyílik, mely mögött a zöldfűszeres savak és a finoman fanyar tanninok gazdag zamatokban teljesednek ki. Komplex, tartalmas, kellemes házasítás, azonban hamarosan élete csúcspontjára ér.

AGÁRDI CSÓBOR PINCÉSZET

AGÁRDI SYRAH, 2021

86,8

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3500 Ft

Elegáns, rubinvörös színárnyalatú tétel, mély bíborlila maggal. Illatában inkább vegetális, csalános, bazsalikomos fűszeresség jellemző, ízben viszont kibontakozik egy kedves, kellemes gyümölcsösség is az érlelésből származó zamatok mellett. Könnyed, friss, kellemes tétel. Zamatai között szilvás, ribizlis gyümölcsösség érezhető. Savtartalma lekerekedett, szépen érlelődött. Nem túl testes, viszont kiegyensúlyozott, harmonikus tétel.

L. SIMON BORÁSZAT

SIRÁLY, 2022

86,2

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 1749 Ft

Élénk bíborszínű, rubinpiros csillanással fénylő tétel. Illata decens, de tiszta, finom gyümölcsösség bontakozik ki. Teste közepes, savtartalma karakán. Gyümölcsös zamatai között ribizli, málna, cseresznye dominál. A hordóhasználat bátor, fűszeres csersavakkal gazdagítja a tételt. Könnyed, zamatos ízvilágú tétel, melynek illata ugyan viszszafogott, de ízében kellemesen érlelt, tartalmas, a fajtára jellemző sajátosságokat is magán viselő bor.

AKLAN PINCE

SYRAH, 2020

86,2

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3000 Ft

Határozott rubinvörös árnyalatú tétel. Illatában kellemes, édeskés, érett szilvás jegyekkel indít. Kóstolásnál friss, citrusos, meglepően harapós tanninok találkoznak, majd bársenyos tanninok töltik be a száunkat. Zamatai között elsősorban az érlelés aromái érezhetőek, finom fanyarság és üdítően savanykás savak dominálnak, a málnás, cseresznyés, fahéjas ízek háttérben bújnak el. Szépen érlelt, de már az érezhetően idősebb tételek képviselője.

IKON BORÁSZAT

FEKETE TULIPÁN SHIRAZ, 2022

85,8

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 6800 Ft

Elegáns mélybordó árnyalatú bor, viola csillanással. Illatában vaníliás, tejszínes jegyek köszöntenek. Ez a jelleg az ízében is felfedezhető, a fahordós érlelésből és az almasav lebontásából fakadhat. Szép alapanyag markáns hordóhasználat, melyek tökéletesen kiegészítik egymást. Alkoholtartalma kitűnik, még mindig kicsit nyers, fiatalos tanninokkal, érlelendő! Fanyarsága, meggyagos, fűszeres csersavtartalma karakán tétellel teszi.

PETRÁNYI PINCE

SYRAH, 2022

85,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 8790 Ft

Mély rubinvörös, meggyiros árnyalatú tétel. Tömény illatában érett szőlőre emlékeztető aszalt gyümölcsös jellemzők köszöntenek. Kóstolásnál is a mazsolás, aszalt meggyes zamatok dominálnak, egyszerre vannak jelen az érett ízek és a kellemes, lekerekedett, szaftos savtartalom. Egyensúlyos sav- és polifenoltartalom jellemzi. Egy kis levegőztetés felélénkíti, kibontja kezdeti zárkózottságát, érdemes időt szentelni a kóstolásnak! Beszélgetős bor.

KOCH BORÁSZAT

SYRAH CLASSICUS, 2021

85,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 6940 Ft

Ragyogó rubinvörös árnyalatú mély bíborszínű maggal. Illatában harsány gyümölcsök köszöntenek, de a friss, élénk, narancsos illat mellett meleg vaníliás jegyek is elbújnak. Kóstolásnál főleg a citrusos, savanykás ízek dominálnak, a háttérben finom kávé, meggyes zamatok is megbújnak. Közepesen testes, így az élénk savak előtérbe helyeződnek. A korty vége kellemesen fanyar, enyhe hordóhasználat is érezhető.

VERSENYEN KÍVÜL

COLOMÉ

EL ARENAL, 2021

87,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Malbec
ÁR: 19 690 Ft

Mély bíborszínű tétel szinte tintafekete maggal. Illata is nagyon gazdag, telt. Zamatai aszalt gyümölcsökre (főleg szilvára) emlékeztetnek. Csodálatos harmóniával, jó struktúrával rendelkezik, de önmagában nehezen fogyasztható, inkább étel kísérőjeként képzelhető el. Ugyan vastag, alkoholban gazdag tétel keserű csokoládés fűszerességgel, polifenol struktúrája inkább nyers, és további érlelésre vár. Igen nagy potenciállal rendelkezik.

BORésPIAC

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2025

NAGY-BIRTOKOK

KÖZÉP-BIRTOKOK

KIS-BIRTOKOK

NEVEZZEN BIRTOKÁVAL!

PINOT NOIR
BELWARD PINCÉSZET

PINOT NOIR, 2022

88,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 3500 Ft



Elegáns gránátvörös megjelenésű bor. Illata gyümölcsös, fekete bogyós, málnás-szilvás aromákkal, mellette visszafogott édes illathatással. Kóstolásnál a fajtára oly jellemző finom tanninok, izgalmas fűszeresség, fahéj és kakaó érezhető a filigrán, szikár test mellett. Szép komplexitással rendelkezik, gazdagon gyümölcsös aromavilága mellett gombás, avaros mélység is felfedezhető. Szépen elkészített, könnyed, a mai trendekbe kitűnően illeszkedő tétel, melyben sorban felfedezhetőek a fajta szerethetőségének okai.

ETYEKI KÚRIA

PINOT NOIR, 2021

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 5900 Ft



Elegáns gránátvörös árnyalattal hódít. Illatban fajtajelleges, málnára, cseresznyére emlékeztető gyümölcsösség dominál balzsamos, narancsos fűszerességgel. Kóstolásnál inkább kis testű, de zamatokban gazdag, élénk savkarakterrel rendelkező – egyszerűen tipikus – Kékburgundi bontakozik ki. Finom édesség, kedvesség, izgalom kerekíti jól elkészített, elegáns, egyenesen imánivaló tétellé, melyben a fajtakarakter és az érlelés hatása egyensúlyosan ötvöződik.

STUMPF PINCÉSZET

NAGY-EGED PINOT NOIR, 2020

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 5500 Ft



Megjelenésében gránátvörös, rubinvörös árnyalatok dominálnak. Illata intenzív, kedvesen fűszeres, szilvás, s mellette gombás, avaros érlelt jelleg is érezhető. Kóstolásakor finoman édeskes ízek ellensúlyozzák a tanninok kesernyés fanyarságát. Az érlelés hatására megjelent egy kellemes csokoládés ízvilág is, mely mélységet, testet ad a tételnek. Izgalmas, érdekes, összetett, ugyanakkor fajtajelleges Pinot noir.

PETRÉNY PINCÉSZET

PINOT NOIR SUPERIOR, 2017

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 8950 Ft



Színe mély téglába hajló. Illatában fűszeres, vegetális. Zamatában a zöld-dió, a kakukkfű, a vanília, a fahéj és a keserűcsokoládé jegyeivel. Nagytestű, magas alkoholfokú, tüzes bor. Összességében harsány, újvilági stílusú, a fajtajelleg elsősorban az illatában van jelen. A hordó az évek során besimult a borba, tanninjai lekerekedtek. A savai kora ellenére még jól tartják magukat, de már kiüresedett a tétel. Ugyanakkor szépen visszaadja a terroirjegyeket, az egri karaktert.

KADARKA
ESZTERBAUER BORÁSZAT

NAGYAPÁM, 2023

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 3999 Ft



Színe a fajtára jellemzően valamivel halványabb, téglavöröses árnyalatú. Illata kifejező, fűszeres, málnás, cseresznyés karakterrel. Mindemellett teste vékonyabb, elegáns, tehát a fajtakarakter mind a bor illatában, zamatában, mind szerkezetében kidomborodik. Kellemes, könnyed tétel. A változóban lévő fogyasztói tendenciákba tökéletesen illő bor visszafogott alkoholtartalmával, filigrán szerkezetével.

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM KADARKA, 2023

87,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1610 Ft



Rubinvörös és gránátvörös árnyalatban csillanó tétel. Igen szép illata igazi Kadarka-jelleget sugall, finoman fanyarkás fűszerességgel. Kellemes kóstolni, mert gyümölcsös és édeskes, mely mögött friss citrusos savanykasság is érezhető. A meggyes, cseresznyés, erdei gyümölcsös zamatok hozzájárulnak a fajtára jellemző vékonyabb test ügyes kompenzálásához. Jó ivású, zamatos, könnyed tétel, melyet nem érdemes tartogatni – és valószínűleg nem is arra szánták.

MÉSZÁROS PÁL
BORÁSZAT

KADARKA CLASSIC, 2023

87,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1800 Ft



Intenzív rubinvörös színárnyalatú bor, gránátvörös csillanással. Fajtajelleges illatában piros bogyós gyümölcsök, szeder, málna és meggy dominál. Ízében mindez fűszerességgel vegyül. Savkaraktere friss, üdítő, gazdag ízekkel párosul. Az érlelés hatására vaníliás, édeskes ízjegyekkel gazdagodott, a korty végi fanyarság finom kesernyességbe hajlik. Komplex tétel a fajtajelleg és a tudatos hordóhasználat kombinációjából.

BODRI PINCÉSZET

TRADÍCIÓ SZEKSZÁRDI KADARKA, 2023

87,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 8790 Ft



Színe téglavörös árnyalatú, rubinszínű fénnel, fajtára jellemző megjelenéssel. Illata finoman fűszeres, decens, elegáns. Illatában kámforos frissesség is érezhető. Kóstolásnál könnyed, laza íz jellemzi, karakteres savakkal. Könnyű, lesimult struktúrájú, kellemesen fogyasztható bor finom gyümölcsös-fűszeres aromákkal, melyben a meggyes-fahéjas zamatok mellett a fanyarkás tanninok is jelen vannak.

KOCH BORÁSZAT

SELECTION KADARKA, 2022

87,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 2530 Ft



Határozott gránátvörös színben ragyogó, rubinpiros fénnel csillanó tétel. Telt illatában megjelennek az érleltség mélységei, egyfajta balzsamos, kámforos, mentolos fűszeresség. Íze valamivel visszafogottabb – az illata valóban igen kifejező –, de tiszta, érett. Cspikebogyó, szilvalekvár és fűszeres fanyarság fedezhető fel az aromái között. Savai kevésbé élénkek, ez is érthető, hiszen ez egy fejlettsége zenitjén járó bor.

VERSENYEN KÍVÜL

ESZTERBAUER BORÁSZAT

MESTERÜNK, 2021

87,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot
ÁR: 7490 Ft



Színében mély rubinvörös árnyalatú, ami bíborvörös fénnel csillan. Illatában édeskes, feketeribizlis, és ez a gyümölcsösség a zamatában is jellemző, málna, szeder és más bogyók ízeivel. Könnyed, tetszetős szerkezetű, izgalmas, mozgalmas tétel. Tanninjai enyhén szárítóak, az utóízben finom vegetális kesernységbe hajlanak. Fajtajelleges színe és illata, tartalmas, édeskes, hordóval fűszerezett gyümölcsössége harmonikus borrá teszi.



Ha valódi tudásra és
iránymutatásra van szükséged a bor világában,
támaszkodj harminc év
tapasztalatára.

Középpontban a BOR!

Átfogó és naprakész ismeretek – kiváló borokkal.
Borismereti tréningek azoknak, akik a borban nem csak egy alkoholos italt látnak.
Örömszerző borívás és ismeretszerző borkóstolás.
Gyakorlat, tudás, tapasztalat.

www.meszarosgabriella.com



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN, FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA (A FOTÓK A KTIMA AVANTIS BORÁSZATBAN KÉSZÜLTEK)

DIONÜSZOSZ GYERMEKEI

Annak ellenére, hogy Görögország területén már 4000 éve termelnek bort, a helyi borászat reneszánsza az ország 1981-es uniós csatlakozását követően kezdődött meg, amikor az elérhetővé váló támogatások segítségével, nemzetközi iskolákban tanult szakemberek irányításával új borászatok nyíltak és világszínvonalú technológiákat vezettek be.

a görög borpiacon idén a Statista honlap becslése szerint 207 millió literes volument és 1,5 milliárd dolláros bevételt fog elérni. A mennyiség 72 százalékát és a bevételek 46 százalékát az otthoni fogyasztás adja, a fennmaradó rész a vendéglátásból származik. A görögök fejenként átlagosan 14,56 liter bort fogyasztanak el az otthonukban. Ezek a számok részben nagyon közel állnak a magyar adatokhoz: nálunk a volumen 219 millió liter, a fejenkénti otthoni fogyasztás pedig 16,32 liter. Amiben nagy különbség mutatkozik, az az összes bevétel (ami nálunk csupán 838 millió dollár, a görög adat 56 százaléka), illetve ezen belül a vendéglátás részaránya (a bevételek mindössze 38 százaléka), annak ellenére, hogy nálunk is csupán a teljes mennyiség egynegyedét adja a Horeca szektor.

Görög borok a nagyvilágban

A görög borexport a hazai fogyasztáshoz képest nem túl jelentős: 2022-ben mindössze 104 millió dollárt tett ki, amellyel az ország a világ 25. legnagyobb borexportőrévé vált. A legfontosabb célpiacok sorrendben Németország, az Egyesült Államok, Ciprus, Kanada és az Egyesült Királyság. (Az első két ország felel az összes bevétel mintegy feléért.) Ugyan ebben az évben Magyarország 131 millió dollárért exportált bort, amivel a rangsorban három hellyel a görögök előtt végzett. A mi exportpiacaink

összetétele azonban jelentős eltéréseket mutat: nálunk Szlovákia, Csehország, Németország, Franciaország és az Egyesült Királyság áll a lista élén. A görögök büszkéek arra, hogy boraik egyre magasabb áron kelnek el a világpiacon: 2023-ban az értékesítési átlagáruk az EU-ban literenként 2,68



AZ AVANTIS MÁRA NEMZETKÖZILEG ISMERT, SIKERES BORÁSZATTÁ NŐTTE KI MAGÁT, AMELY TERMÉSÉNEK 30 SZÁZALÉKÁT AZ EXPORTPIACON ÉRTÉKESÍTI

euró, az Unión kívül pedig 5,64 euró volt. A piaci átlag feletti árnövekedést a minőségfókusszal magyarázzák: a görög borszektor is átalakulóban van, új borászatok százaai jelentek meg a piacon, egyre kedvezőbb a fogadtatásuk a médiában, két termelőjük (a Sclavos és a Domaine Zafeirakis) pedig a Wine & Spirits Magazine százas nemzetközi toplistájára is felkerült, amely listán Magyarországot egyébként a Royal Tokaji képviseli. A görög borászatok a helyi vállalkozásfejlesztési szervezet támogatásával nagy számban vesznek részt a ProWein kiállításokon, idén tavasszal pedig ők voltak a Vinitaly díszvendégei is. Ez nagyban segíthet azon az évtizedes problémán, hogy a görög borok általában véve nem ismertek a nemzetközi piacon, az üzletekben gyakran az „Egyéb” vagy a „Kelet-európai” polcra kerülnek a tételük, ha egyáltalán sikerül bejutniuk egy nagyobb kereskedőlánc kínálatába.

A helyi fajták kavalkádja

A görög szőlőültetvényeken több mint 300 féle őshonos, gyakran az ókor óta létező fajta terem, és a terroirok széles skálája is izgalmassá teszi a kínálatot. A piac háromnegyedét hagyományosan a fehérborok teszik ki, melyek közül a legjelentősebb fajták az Assyrtiko és a vibrálóan savas és virágos ízjegyekben gazdag Moscofilero, valamint a gazdag, mégis könnyed Roditis, a Kükládok szigetcsoportján termő, puha Athiri, a Jón-szigetek kedvence, a Robola, és a legszelesebb körben termesztett Savatiano. A legnépszerűbb kékszőlőfajták a Neb-



AZ AVANTIS BORÁSZAT EVIA SZIGETÉN TALÁLHATÓ ÉS MÁR A HARMADIK GENERÁCIÓ FOGLALKOZIK BORTERMELÉSEL. KISIKÉNT KEZDTÉK, HARMINC ÉVE ALAPÍTOTTÁK A MAI BORÁSZATOT.

biolo kihívójának is tartott Xinomavro és a friss boroktól a nagytestű tételékig sok mindenre képes, vörösbogyós-fűszeres ízű Agiorgitiko (másik nevén Szent György), valamint a Peloponnészoszi-félsziget északi részén termő és elsősorban édes borokat produkáló Mavrodafni. Az 1980-as évektől a görög termelők új üdöskéje fehérborok terén az újra felfedezett Malagousia. Mindezek mellett az elmúlt években a görög borászok is elkezdtek a trendi rozéval foglalkozni, amely jól illeszkedik a tengerparti nyáresték hangulatához. És nem feledkezhetünk el a főváros környékének híres, bár csak némi rutinnal befo-gadható italáról, a fenyőgyantával ízesített, fehér vagy rozé alapon készülő Retsináról sem. Ezt minden látogatóval büszkén kóstoltatják meg, ugyanakkor az 1960-70-es években az olcsó, oxidált borokkal együtt jelentős károkat okozott a görög bor imázsának. (Mintha mi, magyarok is tapasztaltunk volna hasonlót.) A modern görög borokra általában jellemző, hogy visszafogott ízprofiljuk révén jól illeszkednek a helyi konyha fogásaihoz, és relative alacsony alkoholtartal-muk is könnyen ihatóvá teszi őket. Emellett általában véve is jól

egyensúlyoznak a friss, gyümölcsös újvilági stílus és a strukturáltabb, ásványosabb és savasabb óvilági megközelítés között.

Párhuzamok

A görög borászat a magyarhoz hasonlóan emberfókuszú, kisüzemi és kézműves jellegű, és nagyban épít a terroirra. Különbséget inkább az jelent, hogy a viszonylag állandó éghajlat és a tenger moderáló hatása követke-



ÉVENTE 600 EZER PALACK BORT TERMELNEK 80 HEKTÁRRÓL

tében az évszázatok közötti különbség csekély; bár érdemes megjegyezni, hogy az extrém körülmények jelenleg a hellén borászatot is sújtják: a 2023–24-es szezonban a szélsőséges időjárás, a betegségek és a szőlőterületek csökkenése együttes hatására jelentős, mintegy 35 százalékos termés kieséssel kell szembenéznük a görög termelőknek. Látható, hogy a méretek, a körülmények, a történelmi örökség és a kihívások is sok tekintetben hasonlóvá teszik egymáshoz a magyar és a görög borágazatot. Azonban előttünk még hosszabb út áll addig, hogy a boraink stabilan a 15-30 dolláros (még mindig kedvező ár-érték arányúnak számító) kategóriába kerüljenek a világpiacon. Addig nálunk is a beutazó turizmusra, a hazai gasztronómiára építhetünk, valamint nem adhatjuk fel sem a következetes, nemzeti szintű bormarketing-tevékenységet, sem a minőség folyamatos javítását és a piaci igények figyelemmel követését.



VÖRÖSBORAikat átlagosan 8 hónapig érlelik 225 literes hordókban, emellett az amforás érleléssel is kísérleteznek



SZERZŐK: SZEDENIK BÁLINT, BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: SIVADÓ BRIGITTA

DOMAINE SKOURAS KALANDOZÁSAINK A PELOPONNÉSZOSZI- FÉLSZIGETI NEMEÁBAN

Szeptember első hetében szerkesztőségünk ellátogatott Athénba, hogy onnan kiindulva fedezzük fel a helyi borok világát. Görögországi bortúránk első állomása a Domaine Skouras borászat volt Nemeában, a Peloponnészosz szívében, Mükéné mellett. Görögország borpiacán az utóbbi években talán ebben a térségben a legaktívabb a fiatal generáció, ezt támasztja alá, hogy amikor felkerestük a borászatot, Dimitris Skouras, a tulajdonos fia fogadott minket.

a

Peloponnészoszi-félsziget szívében két jelentős borvidék található: Nemea, amely az Agiorgitiko (Szentgyörgy szőlő) és a Mavrodaphné őshonos kékszőlők terroirjait öleli fel, míg Mantinea, amely az ott honos Moscofiloról híres. Ezeken kívül jelentős szőlőtermő területek találhatók a Korinthoszi-öböl és a Jón-tenger partjain. Ilyenek az északon fekvő Pátra – amely elsősorban fehérbor-termő vidék – és a délen található Monemvasia-Malvasia. A félszigeten mindig is hatalmas szőlőterületeket műveltek, és nincs ez máshogy napjainkban sem. Az időjárás jelentősen eltér a félsziget különböző részein. Amíg a sziget nyugati része bőséges csapadékot kap, addig a keleti felén inkább szárazság uralkodik.

A görög bortermelés az európai kultúrával együtt fejlődött, hagyományai Nemeában háromezer éves múltra tekintenek vissza. A két legismertebb görög szőlőfajta a Szantoríni névvel egybefonódott Assyrtiko fehérszőlő és a nemeai Agiorgitiko. Utóbbi nevét a 13. században kapta Agios Georgios (Szent György) településről és az itt található, neki szentelt kápol-

náról, a szőlőt azonban már az ókorban művelték. A legenda szerint Herkules, tizenkét próbatétele közül az első, a nemeai oroszlán legyőzése és megnyúzása után ezt a bort itta a győzelmét ünneplve, amit így el is neveztek Herkules vérének. Ugyancsak legenda, hogy Agamemnón király kedvenc bora is a Herkules vére volt. Napjainkban az Agiorgitiko szőlőt Görögországban közel 4000 hektáron termesztik, amiből megközelítőleg 2500 hektár Nemea régióban található. Nemcsak minősége és történelmi híre, de jó szárazságtűrése miatt is kedvelt fajta. A későn szüretelhető Agiorgitiko változatos talajon (agyagon, homokon, márgán, palán is) megél, és alacsony páratartalmú területen is bő hozamra képes.

A tenger közelségének köszönhetően Nemea klímáját az enyhébb telek és a hűvösebb nyarak jellemzik. Tengerszint feletti magasságuk alapján három jól körülhatárolt részre oszthatjuk a borvidék szőlőterületeit. Legalacsonyabban a termékeny vörösiszapos talaj található, melynek borait a legkevésbé érdemes hosszán érlelni. A középső zónában teremnek a divatosabb, gazdagabb ténylek, ámbar ezt nagyon nehéz körülhatárolni,

mert itt is számos különböző karakter lelhető fel. A legmagasabb zónában, 900-1000 méter magasságban korábban csak rozé alapanyagot termeltek, de ma már az elegáns vörösborok alapanyagai is innen származnak.

Látogatásunk a Domaine Skouras borászatban

Az interjúhoz és a borkóstolóhoz Dimitris Skouras, az alapító-tulajdonos fia állt rendelkezésünkre. A borászatot 1986-ban alapította a helyi, argoszi születésű George Skouras, aki a családban elsőként kezdett borral foglalkozni. A burgundiai Dijoni Egyetemen tanult vegyésznek, ahol elvárásolták a híres helyi borászok, a helyi szőlőfajták, a Chardonnay és a Pinot noir, így a borászat irányába váltott. Borász diplomát szerzett, és Franciaország, Olaszország és Görögország számos klasszikus borvidékén tett szert tapasztalatra. A Domaine Skouras az alapítása óta dinamikus növekvő vállalkozás. George hazatérésekor az édesapja garázsában kezdett bort készíteni, és idővel egyre

csak három alkalommal, a tölgyfahordókat két alkalommal használják, mielőtt továbbadnák őket. Az amforák használata nem mai találmány, hiszen az ókorban is ebben érlelték, tárolták a borokat. A mai Görögország területén viszont a technológia új, a legtöbb borászatban nem, vagy egyelőre csak kísérleti fázisban van jelen az amforák használata.

A borászat „zászlóshajója”, a Megas Oenos, az Agiorgitiko (80%) és a Cabernet Sauvignon (20%) házasításával készül. Nemcsak Skouras első bora, de az első bor, amiben egy hagyományos görög fajtát nyugati szőlővel házasítottak. A korai években a görög fajták kevésbé voltak ismertek, a bor a Cabernet miatt lett a nemzetközi forgalomban is hamar sikeres, s jelenleg is ez a legnagyobb exporterejű boruk. Görögországban egyedül ők alkalmazzák a *solera* rendszer egy változatát, a Labyrinth fantázianevű boruk készítéséhez.

A palackos bortermelést az 1999-es Megas Oenosszal kezdték egy nagyméretű tölgyfahordóban. Az első években néhány

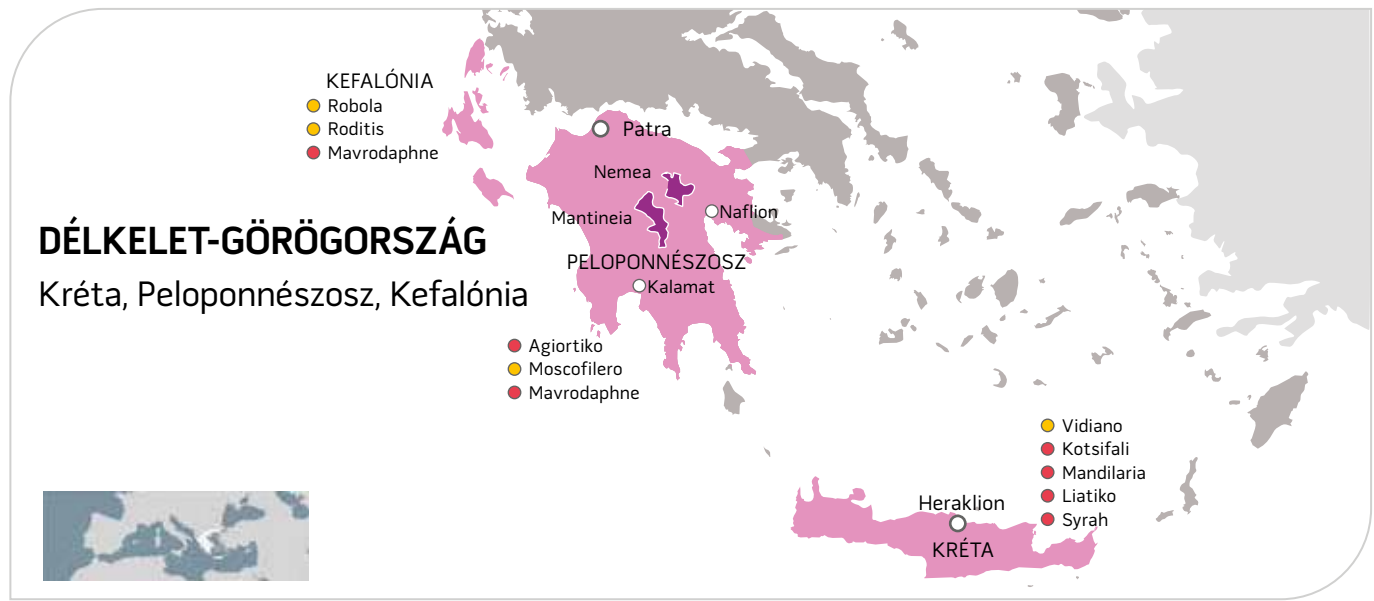


nagyobb térre és több szőlőre volt szüksége. A fényképünkön is látható borászatot 2004-ben építette fel, idén pedig megvásároltak egy borászatot Mantineában (Tripoli mellett) is, mivel a földrajzi eredetmegjelöléshez az ott termelt Moscofilero szőlőt helyben is kell feldolgozni.

40 hektár saját művelésű szőlővel dolgoznak, amit további 40 hektár területéről, partner szőlészetekből származó szőlővel egészítenek ki. A birtok látogatásakor szembeűnő volt a tisztaság és gondosság. A szüretnél 20 kilogrammos szüretelőládákat használnak, kiemelten figyelnek mind a saját, mind a vásárolt szőlő minőségére. Különböző érlelési technológiákat alkalmaznak, koracél tankban, akác- és tölgyfa hordóban, illetve amforában is készítenek bort. Évente 1000 hordó bort termelnek, a hordók 95%-át Franciaországból, 5%-át az USA-ból hozzadják. Legtöbb borukat akáchordóban érlelik, egy hordót

litert fejtettek le és pótolnak az új szőlővel, jelenleg három hordóban érlelik, és évente 1000 üveggel palackoznak belőle. Nem a hagyományosan oxidációs eljárást használó *solera* rendszert alkalmazzák, a hordók mindig tele vannak.

A görögországi helyi borfogyasztás 80%-át a helyi borok teszik ki, ezen belül az őshonos fajták aránya a helyi termelők kínálatában az utóbbi években folyamatosan emelkedett, 80-100% közötti szintre tehető. Dimitris Skouras megítélése szerint a hazai minőség évről évre javul, amit a helyi és nemzetközi borversenyeken elért egyre több kiváló eredmény is szemléltet. A Domaine Skouras elsősorban nemzeti borkiállításokon, versenyeken és magazinokban jelenik meg, de a nemzetközi piacon is ismert, külön címkét készítenek a hazai és a nemzetközi piacra. Összes boruk 50%-át exportálják, aminek jelentős részét az USA-ban értékesítik. A klímaváltozás és az egyre



szélsőséesebb időjárási minták más térségekhez hasonlóan a Nemea régiót sem kímélik, gyakoriak a szárazságok, bozóttüzek, különböző extremitások. A legtöbb küzdelmük a hóhulámok és a vízhiány miatt van. Ezekre azonnali jó megoldás nincs, de próbálnak védekezni több levéllel, takarással, illetve a magasságokkal való játékkal. Az idei szezon jónak ígérkezik, a szüret a tavalyi évhez képest egy hónappal hamarabb indult.

A Skouras borok kóstolója

Elsőként a birtok **Pórtés (2023)** fantázianevű Moscofilero borát kóstoltuk. A Moscofilero halványlila héjú, illatos fehér szőlő, amiből elsősorban fehér-, ritkábban rozébort készítenek. Ahhoz, hogy ne vegyen fel színt, nagy odafigyeléssel nem törik meg a szemeket, és a must 48-50%-át veszik csak le, préselés nélkül. Fűszeres, illatos fehérbor, melyet 600 méter magasságban termelnek, és nagyon szép, kiugró savtónussal rendelkezik. A szőlő a Mantinea régióból származik, amely szőlőültetvényei nagy magasságban találhatók, és hegyek veszik őket körül, így déli elhelyezkedése ellenére is ez Görögország egyik leghidegebb bortermelő vidéke. Ezt a borukat az angol piacra termelik, s egy önálló feldolgozó üzemet vásároltak készítéséhez Mantinea régióban, hogy a bor eredetvédeltségét garantálni tudják. Illatából kiemelkednek a virágok – például a narancsvirág –, a

muskotályos aromák és a trópusi gyümölcsök. Emellett a terroir ásványossága is visszaköszön a borban. (10€)
A **Salto (2023)** ugyanennek a fajtának egy klónja, amely a Mavrofilero (görögül a *mavro* feketét jelent) szőlőből készül. Ez kevésbé fűszeres, ellenben ásványosabb bor, hangsúlyosabb savgerinccel. Kiemelkedően érlelhető, tesztelték 10 éves érleléssel is, és egy jó whiskyhez hasonlóan nagyon szépen kidomborodtak a karakterei. A bor karakterében leginkább a badacsonyi Zenitre, Olaszrizlingre emlékeztetett minket. A Santorin termelt Assyrtiko borokhoz képest gyümölcsösebb aromájú, de hasonlóan ásványos fehérbor. Illatában az ásványosság mellett megjelennek a virágillatok, a rózsa és a jázmin, a lime és a grépfrút jegyeivel. Közepes testű, frissítő savai mellett elsősorban a sósság dominál. Szép, összetett, többretegű bor. (12€)
A **Dum Vinum Sperum (2023)** 100%-ban Chardonnay fajtából készült bor, amelyet 250 méter magasban, 1995-ben ültetett tőkéről szüreteltek Argolidában. Tíz hónapot érlelték a bort ugyanabban az új barik hordóban, amelyben erjesztették. Kóstoláskor a napfény íze köszön vissza a borból, zamatgazdagsága miatt leginkább a Seller Birtok Áldozói Kereklevelűjéhez hasonlítanánk. Megjelenésében közepes intenzitású, szalmasárga színű, arany csillámokkal. Illatában olyan aszálványok,



mint mazsola, datolya és ananász jellemzik. Emellett fűszeres, fahéjas, vaníliás, érett trópusi gyümölcsökkel. Ízében hasonlóan intenzív zamatvilággal rukkol elő, kiegészítve az érett szőlő jegyeivel. Többretegű, nem túlzó, de kellő savakkal rendelkező, testes bor, visszafogott alkoholfokkal (12%). Struktúrára lekerkedett, szépen kitölti a szájpadlásunkat. Hosszú lecsengésű, utóízében némi fenolos kesernyével. (26€)
A **Peplo (2023)** rozé három fajta házasításából készített cuvée. Harmadrészben héjján préselt, amforákban érlelt Mavrofilero, harmadrészben 500 méter magasságban nevelt, acéltankban érlelt Syrah, harmadrészben pedig 800 méteren szüretelt, akáchordóban érlelt Agiorgitiko. A házasítás előtt mindhárom fajtát 4 hónapig érlelik. Ezt a komplex, nemcsak különböző fajtákból, de különböző módon is érlelt rozét ajánlják elsősorban a mediterrán konyha ételeihez. A bor jellegzetes, az első,



szépen egybeolvadó ízt a fajták jegyeit (a Syrah harsányságát, rózsaborsos, fűszeres karakterét, a Mavrofilero ásványosságát és az Agiorgitiko pirosbogyós gyümölcsseit) külön is megjelölt utóíz követi, amiben kiérezhetjük az amfora bársonyos, agyagos struktúráját és a hordó tanninos ízvilágát is. Gyömbér, sáfrány, porhanyós fűszerek jellemzik. Szép egyensúlyú, izgalmas, rétegelt tétel. (16€)
A **Grande Cuvée (2021)** egy száz százalékból Agiorgitikoból készült vörösbor, valószínűleg a költői szabadsággal éltek a termelők, amikor a „Cuvée” nevet adták e bornak. A szőlőt Nemeában 100 és 1000 méter között termesztik, így igen változatos borok készíthetők belőle mind a magassági, mind a lejtők elhelyezkedéséből, dőléséből származó változatosság miatt. Általánosan a fajta tanninokban visszafogott, kerek, színében a Pinot noir és a Merlot közé esik, savai frissek. A szőlőt 1000 méter magasban szüretelik az 1991-ben ültetett

tőkéről. Illatában és ízében is kellemes, leginkább Merlot-ra emlékeztető vörösbor. Újtöltésű barikhordóban érlelték 12 hónapon keresztül, majd további hat hónapot töltött palackban. Illatában fűszeres, tanninos és csokoládés, mindemellett nagyon gyümölcsös. Kellő savgerince ropogós cseresznyés ízeiben mutatkozik meg, emellett szárító tanninok mutatkoznak. Zamatában megjelenik az áfonya, a szárított gyógyfűvek és fűszerek, valamint az ásványosság is. (19€)
A **Megas Oenos (2020)** a Skouras birtok első bora, Agiorgitiko (80%) és Cabernet Sauvignon (20%) cuvée. A szőlőket 6-700 méteren termelik és külön szüretelik, majd 18 hónapnyi külön érlelést követően házasítják össze. A bor mindkét szőlő karakterét őrzi, az Agiorgitiko könnyedségéhez a Cabernet ad többlet karaktert, tannint és színt, és segít azt kerekébbé, gazdagabb egységgé tenni. Illatában borókabogyós, fűszeres

jegyeket mutat. Pohárba kerülés után hosszú idő – 20-30 perc – kell, mire megnyugszik és kinyílik a bor. Ekkor a nagy test mögül erős, de bársonyos tanninok, izgazdagság, szép struktúra, csokoládés aromák kerülnek a felszínre. (24€)
A **Titanas (2015)** desszertbor kis tételben készül 2019 óta. Igen ritka variánsból készül: az argoszi Mavrostyfo Görögországban 2 hektáron érhető el, amiből 1,5 hektár Skouras nevelése, a szőlőt 600 méter magasságban termelik. Az igen sötét, tanninos, gazdag, portóihoz hasonló bort szüret után a szabadban szárítják, majd egy hónapot árnyékban tárolják. A fermentációt követően a magas cukortartalom megmarad, a bort 5 éven át érlelik tölgyfa hordóban. Gazdag textúrájú, testes, igen kellemes desszertbor, magas cukortartalommal. Színe sötét, opálos ibolya, illatában szilva, meggy, füge, meggylikőr, dohány és bőr mutatkozik. Ízében a cukor, a tanninok és a savak szép egyensúlya jelenik meg. (42€)



KORČULA, AZ ADRIAI-TENGER EGYIK TITKOS GYÖNGYSZEME

SZERZŐ, FOTÓ: KUNDERMANN GERGELY

A KICSI KÉK TÖRTÉNETE – DALMÁCIA GYÖNGYSZEMEI

Svaku lozu hvali, ali mali plavac sadi. (Minden szőlőt dicsérsz, de Plavac Malit ültess.)

a fenti mondással illetik a dalmátok a legfontosabb kékszőlő-fajtájukat, a Plavac Malit (kicsi kék), amely jelentőségét tekintve az utóbbi két évtizedben erőteljesen felívelő pályát mutat. A fajta múltjában kutakodva, képzeletben utazunk vissza az 1820-as évek Amerikájába, ahol George Gibbs Long Island-i kertész több alkalommal szőlőtőkét rendelt Európából, amiből az egyik csomag a Bécs melletti Schönbrennből érkezett. Ezen a listán a Zinfandel név nem szerepelt, de az 1830-as évek elején Bostonban már Zenfendal néven árusították az egyik innen származó szőlőtőkét, sőt egyesek „Black Zinfandel of Hungary” elnevezéssel is emlegették. A szőlőnek Magyarországról az Egyesült Államokba való kijutására elég csekély az esély, de azt mindenképpen érdemes megjegyezni, hogy a törökök elől menekülő, Szentendrére költöző rácok írásos emlékeiben fellelhető a Kratosija (Zinfandel) elnevezés. Elődeink jegyzeteit kétes információként kezeljük, hiszen abban az időben könnyedén összemoshatták a különféle fajtaneveket. A Zinfandelt a 19. század közepéig Észak-Kelet Amerikában, üvegházakban termesztették és a legjobb csemege-szőlők közé sorolták. Kaliforniába Frederick W. Macondray tengerészkapitány jóvoltából került 1852-ben.

Zinfandel eredetének kutatása

A Zinfandel eredetét csak száz évvel később, az 1960-as években kezdték el felgöngyölíteni, amely kutatás négy évtizedet ölelt át. Az első eredmények a Davis Egyetem professzorához, Austin Goheenhez kötődnek, aki 1967-ben egy németországi fitopatológiai konferencia

után a pugliai Bariban meglátogatta Giovanni P. Martelli barátját. Martelli a vacsora során egy üveg Primitivot rendelt, az amerikai kolléga a bor ízvilágában pedig egyből ráismert a Zinfandel aromavilágára. A hasonlóság hatására Puglia ültetvényeiről Primitivo szőlőoltványokat kért a kaliforniai Davis Egyetem részére, majd 1975-ben Wade Wolfe PhD hallgató izoenzim vizsgálatok során azonosságot mutatott ki a két fajta között. A jelentős felfedezés ellenére a szakemberek tudatában voltak annak a ténynek, hogy még nem érték el a céljukat.

A tisztánlátás érdekében a történetbe némi pugliai mellékszálát is belefűzünk. A 18. század végén Don Francesco Filippo botanikával foglalkozó szerzetes Gioia del Colle (hegy öröme) területén egy korán érő, jó minőségű szőlőre lett figyelmes. A tőkét kiszelektálta, majd 1799-ben a primitivus (első érésű) latin szóról elnevezte. A kiváló minősége ellenére a Primitivo lassan kezdett elterjedni a régióban. Manduria városában az első tőkék csak 1881-ben jelentek meg, amiből az első bort 1891-ben Campo Marino néven hozták forgalomba. Ezen információk alapján nagy valószínűséggel mondhatjuk, hogy a Zinfandel nem Pugliából jutott el Amerikába. A történet főszálához visszatérve, a Zinfandel további kutatása az Adriai-tenger keleti partvidékén, a Jugoszláviából USA-ba emigrált Mike Grgich javaslatára indult el, mivel ő hitt a Plavac Mali génazonosságában. Ugyan a Plavac Maliban nem találták meg a Zinfandel őst, de 2000-ben kimutatták, hogy a szőlő a Zinfandel és a Dobričić szőlők spontán kereszteződéséből jött létre. 2001-ben a közép-dalmáciai Kaštel Noviban, Ivica Radunić negyvenéves szőlőültetvényében révbe ért a négy évtizedes



MATUŠKO BORÁSZAT

munka. Az egyik tőkéje megegyezett a Zinfandel DNS-ével, ráadásul a következő évben még hét ugyanolyan fajtát azonosítottak a kertjéből. Ezt a szőlőt Kaštel városáról, Crljenak Kaštelanskinak, vagyis Kasteli Vörösnek nevezték el. Némi kutatómunkával hamar ráleltek a szőlő 15. századi Tribidrag, Pribidrag és (Montenegróban) Kratošija elnevezéseire, valamint kiderült, hogy a 15-16. században a környék legmeghatározóbb szőlőfajtájának számított. Akkoriban a terület Velence fennhatósága alá tartozott, így nagy valószínűséggel az ő közreműködésükkel juthatott el a fajta Pugliába, sőt 1488-ból fennmaradt egy Splitből Pugliába tartó Tribidrag borszállítmányról szóló feljegyzés. Külön érdekesség, hogy amíg a görög nyelvből származó Tribidrag szó a „korai érést”, addig latinban a primitivus „első érést” jelent.

Plavac Mali Dalmáciában

Dalmácia legerősebb kékszőlőjét, a Plavac Malit hozzávetőleg 1500 hektáron termesztik Horvátországban. Valószínűleg a Tribidrag neki köszönhetően tűnt el a szőlőültetvényekből, amit vastagabb héjának, jó savainak, nagy tannintartalmának köszönhetett. Termelők szerint a mediterrán ősz heves esőzései sok problémát okozhattak a Tribidrag fűrtjeiben, ezért tőkét a gazdák szép lassan leváltották a jobb minőséget adó utódra. A leghíresebb termőterülete a Pelješac-félszigeten lévő Dingač-dűlő, ami 1961-ben az egykori Jugoszláviában elsőként kapott eredetvédelmet, majd 1967-ben ezt követte a tőle néhány kilométerre lévő Postup. Mindkettő ültetvény a

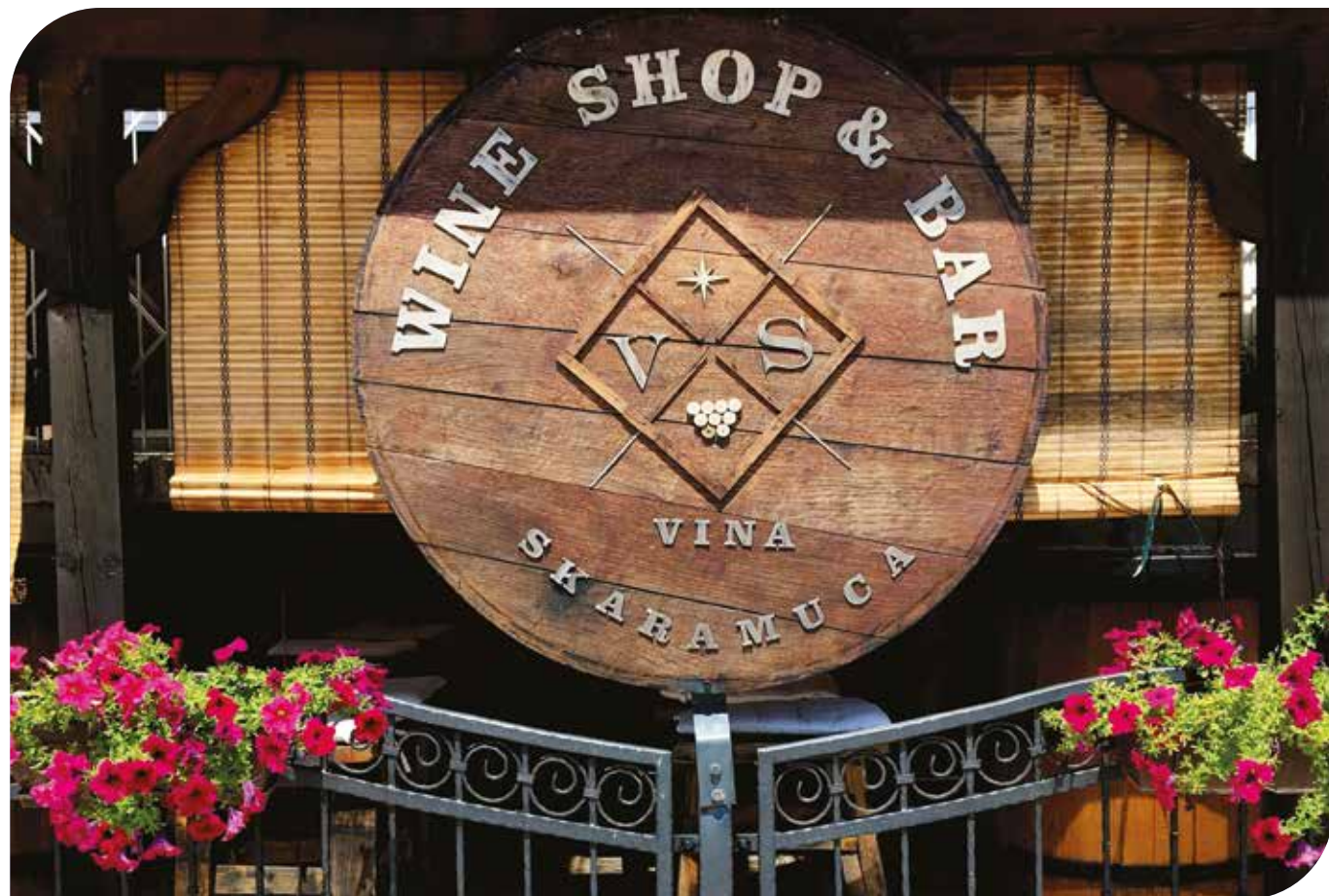


GRGIĆ BORÁSZAT POTOMJEBAN

tengerre néz, de a Dingač kitettségével maga alá söpri kisebb társát. Sokan az ott készült Plavac Malikat a horvát vörösborok királyának tartják. A terület ereje a mészköves altalajában, a meredekségében és az évi 2800 órás napsütésben rejlik, ráadásul a mögötte lévő 400 méteres magasságig emelkedő hegy forró katlant alkot a déli órákban. Ebből adódóan a gyakorta töppedt szemeket tartalmazó szőlőből nem ritkák a 16-17%-os alkoholt, s némi maradékcukrot tartalmazó borok. A dűlő megközelítése sem egyszerű. Előbb egy 1973-ban, a közösség összefogásával épült 400 méteres, keskeny alagúton kell átmenni, amit egy nagyon szűk, 3-4 km hosszú szerpentin követ. Az alagút megépítése előtt csak egy gyalogos hegyi ösvényen lehetett a szőlőkbe jutni, a szüretkor pedig számakkal, amely állat mára a Dingač jelképévé vált, hordták a termést. A környék számos híres termelője közül a tavaly 100. életévében elhunyt borászlegendát, Mike Grgich-et (Miljenko "Mike" Grgić) mindenképpen ki kell emelni. A horvát ikon a szakma alapjait Zágrábban tanulta, majd a Tito rezsim elől előbb Németországba, majd Kanadába, végül az USA-ba, Kaliforniába vándorolt. Élete során az apró termetű borász hatalmas dolgokat vitt véghez. Legnagyobb tettét az 1973-as szüretkor, a Chateau Monteleone borászként hajtotta végre, ugyanis ekkor készítette el azt a bort, ami 1976-ban a *Judgement of Paris* névre keresztelt, francia-amerikai borversenyen a legmagasabb pontszámmal mindenkit maga mögé utasítva végzett az élen. Horvátországi pincéjét Franjo Tuđman határára a Pelješac-félszigeten Potomjeban alapította, ahova nem csak a borok, hanem a tengerre néző egyedi kilátás miatt is érdemes ellátogatni. A vidék másik nagy ikona az egykori állami gazdaság, Vinarija Dingač főagronómusa, Mato Viočić Matuško. Az 1997-es pincealapítása óta az ország egyik legkedveltebb borászává küzdötte fel magát. Számos különleges tétele közül a legérdekesebbek a Plavac Maliból készült amforákban érlelődött borai. Egész évben nyitott kapukkal várja vendégeit, 2000 m²-es pincéjében pedig egy olyan szabadon látogatható bormúzeumot hozott létre, ahol 1000 teli hordó, rengeteg amfora és megannyi érlelésre szánt palack között szabadon sétálhatunk. Mindenképpen érdemes még kiemelni a környék legöregebb, legnagyobb borászatát az 1902-ben alapított Vinarija Dingač-ot. A hatalmas üzem az egykori Jugoszláviát állami gazdaságként élte túl, jelenleg pedig modern szövetkezetként működik. A jó ár-érték arányú



KORČULA DÉLI VÁROSKAPUJA



SKARAMUCA BORÁSZAT: CSALÁDI PINCÉSZETKÉNT NEKIK VAN A LEGNAGYOBB SZELETÜK DINGAČ-BAN

borokat kínáló cég 330 tagja 293 hektár szőlővel bír. A termelők közül kiemelendő még Pijavičino falucskájában a Skaramuca, Oskorušnóban pedig a Saints Hills borászatok. A Dingač és a Postup dűlők mellett Dalmáciában számos további kiváló Plavac Mali termőhely található. Hvar szigetén nagy tiszteletnek örvend az Ivan-Dolac, Brač-on a Murvica, külön kiemelendő még a szárazföld legdinamikusabban fejlődő, a Pelješac-híddal szemben lévő Komarna ültetvénye.

A Dalmát-szigetvilág két gyöngyszeme

A Pelješac-félsziget központja a délnyugati csücskében, a 961 méter magas, égbe meredő Sveti Ilija fehér sziklái alatt meghúzódó, virágokkal, pálmákkal tűzdelt Orebič. A település a 18-19. században az adriai hajózás egyik központjának számított, aminek örökségét egy hajózási múzeum őrzi. Napjainkban a szőlő, valamint az olajfa termesztése mellett a vidék gazdasági ereje főleg a turizmusban rejlik. Kristálytiszta tengerpartja mellett a másik fő látványossága a hegy oldalában fekvő, a 16. században épült ferences rendi kolostor és a Nagyboldogasszony-templom. Abból a magasságból már képeslapra illő kilátás tárul elénk az egykori Raguza (Dubrovnik) és Velence közti határvonalat jelentő Pelješac-csatorna szigetvilágára. A néhány kilométerre fekvő Korčula, az ókori görögöket is lenyűgözte, akik sűrű fenyőerdő miatt fekete Korküranak (fekete Korfu) hívták. Központja, a szigetről elnevezett Korčula városa, ami felépítéséből, fekvéséből adódóan Dalmácia egyik titkos gyöngyszeme. A dombra épült, halcsontszerűen kialakított településszerkezetet, zegzugos utcáit, sikátorait, kapualjait, bájait teljesen átszövik a mediterrán múlt örökségei. Különösen egyedi látványt nyújt a leanderekkel, mandulafenyőkkel, éttermekkel szegélyezett tengeri sétánya, amelyre

a koronát a túldalol magasodó Sveti Ilija fehér sziklái teszik fel. A helyiek szerint a középkor egyik legnagyobb utazója, Marco Polo született itt. Ugyan a velenceiek ezt másként gondolják, a lakosok mégis erre alapozzák marketingjüket. A sziget szépsége több magyart is megérintett, így egykoron Szabó Lőrinc, valamint Hamvas Béla is szívesen tartózkodott itt.



OREBIČ, HÁTTÉRBE SVETI ILIJA FEHÉR SZIKLÁIVAL

HARMINC ÉVES A SZERVIN KFT.

Az idei év különleges a Szervin Kft. számára. Ennek alkalmából Lehoczki Norberttel és Kuncz Péterrel, a két ügyvezetővel beszélgettünk.

Hogyan tekint vissza erre a három évtizedre?

Lehoczki Norbert: Büszkén és hálával. Az elmúlt 30 év rendkívül eseménydús és változásokkal teli volt. Kezdetben használt gépek felújításával foglalkoztunk, de idővel áttértünk az új gépek forgalmazására és a legmodernebb technológiák bevezetésére. Ez a váltás meghatározta a cég jövőjét. A fejlődésünkhöz nagyban hozzájárult, hogy rendkívül stabil csapatunk van, a kollégáink többsége hosszú évek óta nálunk dolgozik. Ez a szakmai tapasztalat és elkötelezettség az egyik legnagyobb értékünk.

Miben látja a cég legnagyobb erősségét?

Kuncz Péter: A specializációnkban. Kizárólag borászati és élelmiszeripari technológiákra összpontosítunk. Nem árulunk segédanyagokat, palackokat vagy tisztítószerkeket, hanem teljes mértékben a gépészeti megoldásokra koncentrálunk. Ez lehetővé teszi, hogy mély szakértelmet építsünk ki ezen a területen. Emellett kiemelten fontosnak tartjuk a kollégáink folyamatos képzését. Gyakran küldjük őket Olaszországba, a gyártó partnereinkhez, ahol nemcsak a gépek működését tanulják meg, hanem a gyártási folyamatokat is. Így olyan szintű tudásra tesznek szert, amely lehetővé teszi, hogy saját erőből telepítsünk és üzemeltessünk akár bonyolult gépsorokat is.

A képzésükön túl hogyan segítik a kollégáik munkáját?

L. N.: Egy lépéssel továbbmegyünk: arra törekszünk, hogy kollégáink ne csak gépkezelőként működjenek, hanem a borász szemléletmódot is elsajátítsák. Így nemcsak üzemeltetni tudják a gépeket, hanem tanácsokkal is segítik a borászokat, hogy a technológia teljes mértékben a termelési célokat támogassa. Ez a hozzáadott érték egyre nagyobb előnyt jelent az ügyfeleink számára.

Az innováció milyen szerepet játszik a cég életében?

K. P.: Kulcsfontosságú. Egyrészt folyamatosan importáljuk Olaszországból a legújabb technológiákat és megoldásokat, amelyekkel a borászatok lépést tarthatnak a nemzetközi trendekkel. Másrészt saját fejlesztéseinkkel is hozzájárulunk a piac fejlődéséhez. Például a borászati hűtőrendszerekhez saját vezérléseket tervezünk és gyártunk. Ezek a vezérlések nagy sikert aratnak a piacon, mert maximálisan figyelembe veszik a hazai borászati igényeket és időjárási viszonyokat.

Mik a legnagyobb kihívások, amelyekkel szembenéznek?

L. N.: A legnagyobb kihívás a jól képzett munkaerő megtartása és továbbfejlesztése. Ezért külön figyelmet fordítunk arra, hogy kollégáink számára ne csak munkahelyet, hanem szakmai fejlődési lehetőséget is biztosítsunk. Emellett egyedülálló szolgáltatásunk, a 0-24 órás szüreti ügyelet szintén komoly erőforrásokat igényel. A klímaváltozás miatt felgyorsult szüreti időszakban ez különösen fontos, hiszen ilyenkor a gyors reakció döntő lehet. Kollégáink pár órán belül az ország bármely borvidékén képesek megoldani a felmerülő problémákat.

És mi a jövő? Milyen irányban terveznek fejlesztéseket?

K. P.: Az utóbbi években egyre több élelmiszeripari partnerrel dolgozunk együtt, nemcsak a borászatok területén. Az automatizáció iránti igény folyamatosan növekszik, így a konzerv-, a szesz- és a tisztítószeripar területén is egyre több projektet valósítunk meg. Komoly automatizált csomagológépeket telepítünk és üzemeltetünk, amelyekkel partnereink termelési hatékonyságát javítjuk. Az évforduló kapcsán is inkább arra fókuszálunk, hogy továbbra is magas színvonalon végezzük a munkánkat. Hálásak vagyunk mindazért a bizalomért, amit az ügyfeleinktől kaptunk az elmúlt három évtized során!

**PALACKOZÁSTECHNIKA
CSOMAGOLÁSTECHNIKA
ÉLELMISZERIPAR**

SZERVIN KFT.
Akasztó, Fő út 1/B
+36 78 451 363
szervinkft@t-online.hu



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, PÁSTI GYÖRGY, SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

ÜNNEPI KÖRKÉP

Az év legnagyobb bortesztje rendre az év végi, „Ünnepi borteszt”, ahova a legmagasabb mintaszámban érkeznek a nevezések, és ahol a legtöbb kategóriát teszteljük.

Három bizottságban bírálunk, de egy-egy bizottság elé több kategória is került. Köszönhető ez részben annak, hogy pezsgőből érkezett a legtöbb minta, így négy stílusban bíraltuk el őket: tradicionális, palackos erjesztésű, „Asti stílusú” és tankpezsgők.

Nagy örömkre a pezsgőt kóstoló bizottság arról számolt be, hogy a tradicionális stílusú pezsgők mezőnye kivétel nélkül kiemelkedő volt és nűanszok döntöttek arról, hogy mely tételek kerülnek be a *Borelemző* rovatba. A tradicionális tételből majdnem harminc minta érkezett, ehhez a számhoz képest jóval kevesebb volt a palackos erjesztésű, illetve a tankpezsgő. Rovatunkban a tradicionális és a palackos erjesztésű pezsgőt egy mezőnyben mutatjuk be. A késői szüretelésű tételek mezőnye változatos volt, jégbor, sőt még gyümölcsbor is érkezett a tesztünkre, ez utóbbit kategórián kívül értékeltük csakúgy, mint a száraz tételeket, amelyek ugyan késői szüretelésűek és

a késői szüretből származó ízjegyekkel rendelkeznek, de mivel desszertborokról, azaz édes borokról szolt a tesztünk, ezeket is csak kategórián kívül tudtuk értékelni.

A „tokaji borkülönlegességek” mezőnyében idén először már nem érkezett minta „fordítás kategóriában”, – amely a kipréselt aszúszemek másodlagos felhasználásával készült bor, így magasabb cersavtartalommal és alacsonyabb cukortartalommal bír – úgy tűnik, hogy a borászatok feladták e kategóriát, csakúgy mint a mászlást, ami érthető, hiszen a vonatkozó rendszabály értelmében 1 kg szőlőből maximum 2,2 liter bor készülhet, ami lehet aszú, vagy akár mászlás és fordítás is, de ez utóbbiak csak az aszúbor mennyiségének csökkentésével készíthetőek.

E mezőnyt tekintve komoly változás volt az elmúlt évek tesztjeihez képest, hogy a szamorodnik száma elérte az aszú számát, ez mutatja, hogy

a szamorodnik presztízse emelkedik és szép lassan átveszi a helyét a korábbi 3, 4 puttányos aszúnak, a mászlásnak és a fordításnak is.

Sorozatunkban a legkiemelkedőbb aszúk a 2019-es évjáratból származtak. A 2021-es tételek még fiataloknak mutatkoztak, de az évjárat nehézségei ellenére néhány bekerült az élmezőnybe. A szamorodnik közül zömmel

2021-es évjáratú tételek kerültek a legjobbak közé, bár a pálmát egy 2019-es tétel vitte el. A szamorodnik minősége egyöntetűen kiváló volt.

Tesztünk után az „Ünnepi Bortesztköstölőn” a nagyközönségnek is megmutattuk, hogy mi került a szakértő bizottságok poharába. Ezzel megrendeztük az idei év legnagyobb érdeklődésre számot tartó rendezvényünket.

B BIZOTTSÁG



→ DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
egyetemi docens,
MATE BC Borászati
Tanszék



→ DOMÍNGUEZ-KOCH PÁLMA
szőlész-borász
mérnök



→ CSÍKI SÁNDOR
gasztronómus



→ NÉMETHI SÁNDOR
borszakértő, a
WineArtCulture
online magazin
tulajdonosa és
főszerkesztője



→ SZÁSZ KRISZTIÁN
borszakértő,
borgonista.hu,
WSET Level3



A BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI GYÖRGY
ny. egyetemi
docens



→ ÁDÁM ERIKA ÉVA
borász, NPRSZ



→ KEMENDY LÁSZLÓ
Kemendy
Tradicionális
Pezsgőműhely



→ SZIKSZ VERONIKA
piacfejlesztési
vezető,
Enartis



→ PROF. DR. HABIL. KÁLLAY MIKLÓS
professzor
emeritus, MATE BC
Borászati Tanszék



→ BARANYAI PÉTER
főborász,
ügyvezető,
Garamvári
Szőlőbirtok

C BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac
magazin



→ DÉKÁNY TIBOR
főmunkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ PESTI ESZTER
kommunikáció
és értékesítés,
MARIASY Birtok,
Tokaj



→ KUNDERMANN GERGELY
borblogger,
Borföldrajz



→ FERENC VILMOS
okleveles
kertész-mérnök,
szaktanácsadó
szakmérnök



→ TAMÁS GÁBOR
WSET, nemzeti
borakadémikus

A BIZOTTSÁG: PEZSGŐK – BORLEÍRÁSOK: PÁSTI GYÖRGY

TRADICIONÁLIS PEZSGŐK

BABITS BORÁSZAT

BABITS TOKAJI BRUT FURMINT MÉTHODE TRADITIONNELLE PEZSGŐ, 2021

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 9500 Ft

Több bíráló csettintett a kóstolás után: íme, egy igazi komoly pezsgő! A megjelenés példás, halovány ezüstbe hajló a színárnyalat, sugallva a pezsgő alapstílusát megcélzó eleganciát. Az illat igen gazdag, összetett, s benne az autolízis jegyeit érzékelhetjük. Ugyanezt kapjuk ízlelésekor is, azonban sokkal könnyedebb formában, amiről a kiválóan eloszlatott, apró buborékos szénsavtartalom gondoskodik, olvadékony jelleget adva. Jó savak, tiszta, hibátlan ízek, a minta a diszkrét elegancia jó példája.

PÓCZ PINCÉSZET

CLASSIC BRUT, 2021

88,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay, Zöld Veltelini
ÁR: 5500 Ft

Könnyű a dolga az értékelést írónak ennél a mintánál, az egyik legmagasabb átlagpontszám magáért beszél. Igen szép megjelenéssel és finom illattal köszönt be a minta, ahol bár talán az illat inkább diszkrétnek mondható, de roppant elegáns, benne citrusos, lime-os hatások érezhetők. Kiemelkedően jól állnak a mintának az élénk, vibráló savak, s ugyanez érvényesül a szép harmóniában is. Apró megjegyzés: több bíráló kicsit több szénsavat igényelt volna.

MARIASY

PEZSGŐ BRUT (CRÉMANT DE FURMINT), 2021

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 8000 Ft

Szinte az összes bírálatban megjelent, hogy a pezsgő kiemelkedő értéke annak kimagasló eleganciája, valamint üdítő jellegű frissessége. Kezdeként említendő a szép világos színárnyalat, majd folytatásként a fajtához képest könnyednek mondható illat, amiben leginkább az autolízis jegyei dominálnak. Üdítőleg hatnak az élénk savak, amit viszont jól keretez egy kissé teltebb utóíz, s mindez megfelelő szénsavhatással párosulva igazi élvezetet nyújt.

FEHÉRVÁRI BORBIRTOK

BRUT NATURE MAGNUM, NON-VINTAGE, 2021

87,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 17 990 Ft

Különleges a minta már megjelenésében is, ugyanis a színárnyalat, valamint a hab karimája némi rózsaszínes hatást mutat. Kellemes, noha nem túl intenzív, és hamisítatlan pezsgőkaraktert nyújt az illat, s benne, mintha csekély fahordós hatás is feltűnne. Megfelelő mind a szénsav eloszlása, mind annak intenzitása, s az ízjegyek is egy tartalmas, klasszikus stílust ígérnek. Picit ront az összképen az utóízben megjelenő csöppet tapadás, fenolos hatás.

DANUBIANA

BRUT DARGENT PINOT NOIR, NON-VINTAGE

87,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 3590 Ft

A szép tradicionális rozépezsgő nem könnyű műfaj, de ennél a mintánál az alkotók megbirkóztak a kihívással. Roppant elegáns a sok apró buborékkal jelentkező, világos rozétónussal érkező megjelenés. Az illat meglepően könnyed, és főleg gyümölcsös, benne a szamócás jegyek tűnnek fel, s ez az érzet majd az ízlelésnél is „visszaköszön”. A savak inkább lágy karakterűek, de a bőséges és jól elnyelődött szénsav mindezt kiválóan ellensúlyozza. Állíthatjuk: népszerű lesz.

DANUBIANA

BRUT DARGENT CHARDONNAY, NON-VINTAGE

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3590 Ft

Nagyon szép a minta megjelenése, világos, picit zöldes tónusával. Az illat is rendben van, amellet, hogy a pezsgőkarakter jól érzékelhető, mellette intenzíven átjön a jól megválasztott alapbor hatása is. A szénsav finomságát, eloszlását mindenki elismerte, de többen annak nagyobb mennyiségét hiányolták. Mind az illat, mind az íz hibátlan pezsgősítésről, gondos szakmai munkáról tanúskodik, az egyetlen negatív megjegyzés többek részéről az volt, hogy a savak talán kissé lágyabbak a kíváncsnál a tökéletes élvezethez.

GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

CLASSIC BRUT, NON-VINTAGE

87,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay, Furmint, Pinot blanc
ÁR: 5290 Ft

Nagy sikert aratott a minta azzal, hogy szinte minden tekintetben az elegancia a fő jellemzője. A szín talán kissé mélyebb árnyalatú, de a később érzékelhető teltebb ízhatáshoz jól illeszkedik. Az illat határozottan intenzív, s nagyon impozáns a szépen elnyelődött szénsav gyöngyözése. (Egyesek szerint a szénsav lehetne több is.) Finom, odaillő autolízis jegyek következnek, szép savháttérre építve, kiváló harmóniában és hosszú utóízzel.

DANUBIANA

HAUT MOULEYRE (CRÉMANT DE BORDEAUX), NON-VINTAGE

86,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Sémillon
ÁR: 4890 Ft

Igazi meglepetés a különlegességek kedvelőinek. Egy fehér- és egy kékszőlő-fajtából (különösen, hogy ez a Merlot) cuvée-t összeállítani komoly szakmai kihívás. Remekül megoldották. Elegánsan ezüstös a szín, ezt pedig egy könnyedre hangolt illat követi. Diszkrét, túlzás nélküli autolízis karaktert érzékelhetünk, valamint remek tartást adó savakat. Jól simít a likőrözéssel beállított édeskes ízhatás is, ezzel a minta jó értelemben vett populárisabb jellegét szolgálva.

KOCH BORÁSZAT

CHARDONNAY EXTRA BRUT, 2022

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4990 Ft

Kissé mélyebb, halvány aranszín az első benyomásunk, amit egy tradicionális pezsgőnél szinte szokatlan, intenzív és finom gyümölcsillat követ. Innen viszont pezsgőjelleg (autolízis) veszi át az uralmat, érett, fejlett jellegével, mellette apró, szép buborékokkal. A szénsaveloszlás is kiváló, a pezsgő olvadékony, s tulajdonképpen a harmóniára sem lehet panaszunk, egyetlen momentumtól eltekintve. A finom, érett sajtok ízére hajazó, szép, élénk savakkal rendelkező minta „közepe” az ízlelésnél picit kiüresedik, leül.

BOR ÉS PIAC | 2024/5-6. SZÁM

BOR ÉS PIAC | 2024/5-6. SZÁM

BÓNA WINERY

SEKT BÓNA „48”

86,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay, Pinot noir
ÁR: 22,2 Euro

A minta színhatása utal a pezsgő korára, egy mélyebb árnyalatú sárga színnel találkozunk. Az illat- és ízhatások mindvégig a klasszikus, tradicionális pezsgő-karakter hangsúlyozására törekszenek, általában sikeresen. Az illatot az autolízis intenzíven megjelenő, sajátos jegyei uralkodnak, az ízlelésnél ugyanez a karakter érzékelhető, emellé pedig jól elnyelődött, megfelelő mennyiségű szénsav hatása társul. Talán a teltségérzet picit több a kívánatosnál.

FEHÉRVÁRI BORBIRTOK

BRUT ROSE MAGNUM, NON-VINTAGE

85,83

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Chardonnay, Pinot noir, Hárslevelű
ÁR: 16 990 Ft

Érettebb világra utaló sárgászöld színárnyalat adja az első benyomást. Az illat, ennél a mintánál ugyancsak lassabban megnyíló, és igazából egy erőteljes, és valószínűleg érlelt alapborokból összeállított cuvée benyomását kelti. Az ízhatások is egyértelműen ezt a vonulatot követik, abszolút „somlóiak”, markáns, jó tartást adó (Furmintos) savakkal és mérsékelt, de érezhető ásványossággal, ahol a szénsav is jól érvényesül. Érett stílusjegyei miatt inkább rétegizlést szolgálhat ki.

GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

LELLEI FURMINT BRUT, 2019

85,83

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7200 Ft

A pezsgő megjelenése szemet gyönyörködtető, szép zöldes árnyalatú szín és finom apró buborékok jellemzik. Az illatban felfedezhető némi gyümölcsösség, de inkább visszafogottnak mondható, érzékelhető autolízis jegyekkel. Ez a hatás az ízlelésnél már jóval intenzívebb, ez komoly értéke a mintának, kissé teltebb a vártnál, picit édeskés jelleggel. Az egyetlen kritika a savérzetet érintette, többen túl savhangsúlyosnak ítélték a mintát.

KEMENDY TRADICIONÁLIS PEZSGÓMŰHELY

CHARDONNAY BRUT NATURE, 2018

85,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 8000 Ft

Idézet két bírálattól: „korának megfelelő” és „még szépen egyben van”. A lényegét emelték ki ezek a megjegyzések. Mind a szín árnyalata, mind az illat stílusa az eltelt idő hatását igazolja, szerencsére minden gond, vagy túlzás nélkül. Az illatban még némi játékos parfümös jelleg is bujkál, gazdag finomseprős jegyekkel karöltve. A savérzet inkább mérsékelt, s jól állnak az érlelt ízek, valamint a kerek harmónia, a mintában a szénsav mennyisége és intenzitása kevés.

CSÓBOR PINCÉSZET

CHARDONNAY PEZSGŐ, 2019

85,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3500 Ft

Az átlagpontszám minimális szórást takar, gyakorlatilag 3 pont eltérés volt a bírálatok között. Az eltelt hosszabb idő szerencsére a megjelenésen nem hagyott nyomot, az változatlanul elegáns. Ugyanakkor az illatban, amely első benyomásra finom, de diszkrét, később megjelenik csekély oxidációs hatás is. Az ízlelésnél szembetűnő a keményebb savérzet, vélhetően ez „tartja még” a mintát életben, amihez az olvadékony szénsavérzet is hozzájárul.

GONDA BORÁSZAT

LÉNA BRUT, 2022

84,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárgamuskotály
ÁR: 6000 Ft

Egyik tapasztalt bírálónk így nyilatkozott: ez a minta egy klasszikus ezüstérmes. Azaz alapvetően minden rendben, néhány apróbb hiányosság ront csak az összképen. Nagyon szép zöld-ezüstös a színárnyalat, amit egy kissé meglepő illat követ, azonnal feltűnik, hogy az alapbor valamiféle illatos fajtából származik (ez pezsgőnél elég szokatlan). Elegáns a savhátter, és kiváló a szénsav mennyisége és minősége is. Az egyetlen szépséghiba az utóízben felerősödő, határozott kesernyés érzet.

CHÂTEAU DERESZLA

TOKAJI BRUT, 2021

84,17

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 4000 Ft

A szép, világos színárnyalat jó indítást adott a mintának. A látványt tovább fokozza a nagyon gazdag, fűzészerűen áramló buborékok érzékelése. Az illat inkább visszafogott, benne parányi, kissé illófenolokra emlékeztető hatással. A savak hatásosak, élénkek, de nem túlzók, benne az érlelt jelleg jól érvényesül. Az összképen (és vele a harmónián) azonban némileg ront a kellemes hatások után jelentkező csekély fanyarság érzete, ami picit keserűbe fordul.

RÓKUSFALVY BIRTOK

ROZÉPEZSGŐ BRUT, 2021

84,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 7900 Ft

Mintánk megjelenése kifogástalan, egyszerre mutat a hasonló típusú pezsgőkre jellemző szint, s mellette a szőlőfajtát jellemző, kissé sárgás-narancsos jegyeket. Mind az illat-, mind a zamatvilág tekintetében azonban érzékelhető némi bizonytalanság: mi is legyen – pezsgő, avagy bor? A vörösboros illat már első benyomásra felfedezhető, s aztán az ízlelés során is a stílus picit nehezebb, fajtajellegesebb. A szénsavtartalom megfelelő, hasonlóan a harmónia is.

KOCH BORÁSZAT

CHARDONNAY BRUT, 2022

83,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4990 Ft

Élénk aranysárga színhatás az első benyomásunk. Az illat megítélése némileg megosztotta a bírálókat, akadt, aki a szőlőfajta trópusi gyümölcsös, almás jellegét emelte ki, ám mások csekély bujkáló tejsavra gyanakodtak, s ezt hibául rótták fel. Egyöntetű elismerést váltott ki a kellemes, autolízisből származó pezsgőjelleg, amit jól keretoztek a savak. A pezsgő inkább a teltebb hatású vonulatba sorolható, a végére kissé lustává, kevésbé könnyeddé válik.

BALLA GÉZA BORÁSZAT

CLARUS BRUT, 2021

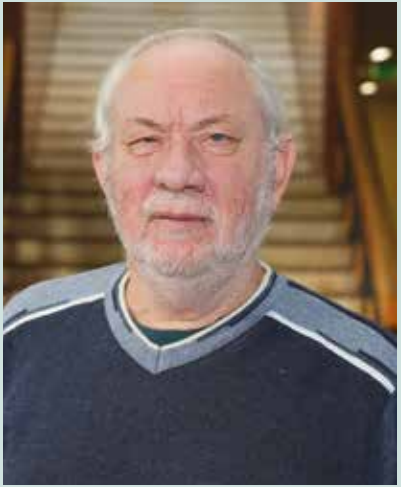
83,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Magyarádi fehér, Chardonnay
ÁR: 7000 Ft

Határozottan mélyebb, sárga tónus jellemzi a látványt. Az illat kapcsán több bíráló megjegyzett csekély, de érzékelhető fülledtséget, mely csak lassan szellőzött ki. Az illat-, valamint az ízhatás jellemzően az erőteljes autolízis karakterre épít, az élvezeti értéket pedig élénk, jó savhátter alapozza meg. Az ízlelésnél némi gyümölcsjelleg (alma, körte) is feltűnik. Az egyetlen hiányosságot viszont mindenki megemlítette: a mintában sajnos kevés a szénsav.

Dr. Pásti György tanár úr tollából



Nagyszerű és maradandó szakmai, valamint kulináris élményben volt bizottságunknak része a tradicionális pezsgők bírálatok során. (A tagok többsége évek óta részese ennek a munkának.) Visszatekintve az elmúlt esztendőkhasonló sorozataira, az idei pezsgőbírálat toronymagasan a legmagasabb színvonalat képviselte. A 30 mintából talán csak néhány olyan volt, melyek gyengébbnek találtattak, de a között 22 tétel bármelyike bátran bemutatható a nagyérdemű közönségnek, nem fognak szégyent vallani. S a legjobbakról is egy dicséret mondat: ritka az olyan bírálati sorozat, ahol az első 10 helyre rangsorolt minta mind aranyérmes pontszámú, vagy attól csak hajszálnyira marad el. A minták elsőprő többségében kiváló illatvilággal, gazdag pezsgő-karakterrel (autolízis) találkozhattunk, s a legtöbb esetben mind mennyiségileg, mind olvadékonyságban példásan megalkotott szénsavösszetétellel. A termelők bátran nyúltak néhol szokatlan cuvée kombinációkhoz, ezzel is növelve a kínálat változatosságát. Ugyanez vonatkozik a stílusokra is. Az igényes fogyasztó, általában elfogadható áron találhat gazdag, érett, „bölcs” és megállapodott pezsgőt, de ugyanúgy könnyed jellegű, „virgoncabb”, és mégis tradicionális jegyeket is hordozó mintát.

PALACKOS ERJESZTÉSŰ PEZSGŐK
HOMOLA PALOZNAK

FURMINT BRUT, 2022

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 7500 Ft



Jó választásnak tűnt az a megközelítés, hogy a tétel ugyan tradicionális technológiával készült, de annak inkább könnyedebb, szikárabb vonulatát célozta meg. A minta talán legizgalmasabb összetevőit a meglepően friss, komplex illatok adják. Ez a hatás az ízlelésnél is előkerül és a minta összbenyomásában ez komoly pozitívum. A könnyedséget szolgálja a megfelelő szintű szénsavtartalom is, valamint az alapbor savhangsúlyos világa is ezt erősíti.

TASCHNER BOR-
ÉS PEZSGŐHÁZ

SOPRONI CHARDONNAY BRUT,
2020

86,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: 5900 Ft



Kiváló a minta megjelenése, nagyon attraktív a szép zöldes reflex a kissé sárgás árnyalatban. Az illat kissé megosztotta a bírálókat, akadtak, akik egyedi és pozitív hatásnak értékelték az érett sajtokra hajazó pezsgőillatokat, mások ezt sokallták. Mindenki kiemelte viszont az erőteljes, de mégis a harmóniába jól illeszkedő savakat és a hosszú utóíz is. Ezt a mintát valószínűleg csúcspontján bírálhattuk.

TÖRLEY
PEZSGŐPINCÉSZET

GRANDE CUVÉE BRUT

86,0 ÁTLAGPONT

ÁR: 2989 Ft



Halvány szalmasárga színárnyalatú tétel, megjelenésében finoman eloszló buborékok szabadulnak fel. Illatában kellemes zöldfűszeres, mentás karakter dominál a gyümölcsös, mangós-körtés aromák mellett. Kóstolásnál kellemesen betölti a száját, szép testes, finom buborékokkal, kellemes likőrözéssel. Elegáns, kedves pezsgő. (S.-L. A.)

TANKPEZSGŐK

LAPOSA BIRTOK

ROSÉ BRUT, 2023

87,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: 5290 Ft



Megjelenésében félbevágott eperszínű, gyors és szép gyöngyözéssel, amelyet finom, apró buborékok jellemeznek. Karakteres, vidám tétel. Illatában ribizlis, epres, némi bazsalikkal meghintve, összességében kellemesen megkapó. Ízvilágában rendkívül intenzív, piros bogyós gyümölcsös – cseresznye, ribizli, szamóca – karakterisztikával bír. Korrekt, könnyen érthető és jól fogyasztható tétel. (B. Zs.)

ETYEKI KÚRIA

CHARDONNAY BRUT,
NON-VINTAGE

86,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: 4750 Ft



Megjelenésében halvány szalmasárga színű, sűrű buborékképződéssel. Decens, citrusos illatában trópusi gyümölcsök, maracuja, mangó, őszibarack, ananász aromája érződik finoman. Kóstolva kerek, testes, dús, feszes szerkezetű, buborékjai aprók, kellemesek. A likőrözés pont kellemes, a szándék valószínűleg csak annyi volt, hogy tartalmasabbá, dúsabbá tegye az ízérzetet, de az édes érzet elenyésző. Bármely alkalomra, legyen az különleges, vagy csak hétköznapi. (S.-L. A.)

ASTI TÍPUSÚ PEZSGŐ

ETYEKI KÚRIA

ETYEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC
BRUT N.V.

86,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Sauvignon blanc**
ÁR: 4750 Ft



Színárnyalata finom, halvány, elegáns pezsgőszínű. A finom citrusos, narancsos illatok mellett tobzódik a fűszeres izgalmas: zellerszár, spárga, szegfűszeg, fahéj érezhető benne. Az ízben úgyszintén: az őszibarack édeskes zamat mellett kis fanyarság, kesernységek ad keretet az ízeknek. Határozott koncepció érezhető: fiatalos, gyümölcs-gazdag aromák, precízen kimért, feszes tartalommal. (S.-L. A.)

DERÍTÉSI KALAUZ, AVAGY HOGYAN NE VESSZÜNK EL AZ EGYRE BŐVÜLŐ KÍNÁLATBAN?

SZERZŐ: SZIKSZ VERONIKA
A CIKKET AZ ENARTIS KFT. TÁMOGATJA



a derítést gyakran elavult gyakorlatnak tekintik, amelyet a borminőség megkímélését figyelembevéve, kifinomult borászati technológiákkal helyettesíteni lehet. Annak ellenére, hogy ez részben igaz, a derítés néha az egyetlen igazán hatékony megoldás a bor stabilitásának és érzékszervi egyensúlyának elérésére. Az utóbbi években a kutatások a hagyományos, állati eredetű derítőszer helyett a borsó-, illetve burgonyafelhéje alapú alternatívák felé irányultak. A cél olyan magas minőségű borok készítése, amelyek megúgorják a hagyományos technikával készülő termékek mércéjét, ugyanakkor kielégítik az egyre nagyobb számban előforduló vegán és vegetáriánus fogyasztók igényeit is. A megfelelő derítőszer kiválasztása és a megfelelő adagolás garantálja, hogy a bor minősége változatlan marad. Ehhez azonban tudnunk kell, hogy mit és miért szeretnénk "eltávolítani" a borunkból?

1. A bortisztaság, tükrösség javítása érdekében eltávolítandók a zavarosságot okozó szuszpenzióban lévő szilárd részecskék, melyek lehetnek szüretkor a mechanikai roncsolás következményeként szőlőmaradványok, a bor erjedéséért felelős élesztők, vagy a szennyeződésért okozó baktériumok. Továbbá olyan borvegyületek, például sók, polifenolok és fehérjék, amelyek kémiai reakciók során a kicsapódáshoz elég nagy méretű aggregátumokat képeznek.
2. A borok szűrhetőségének javítása érdekében fontos a látható és láthatatlan részecskék eltávolítása. Az előbbieket eltávolíthatók a bor tisztaságát javító derítéssel, amint azt a fentiekben említettük, vagy közvetlenül szűréssel, a megfelelő porozitású és felületű szűrőanyag kiválasztásával. A láthatatlan részecskék a szűrés igazi ellenségei. Az alacsony zavarosságot félreérthető módon a szűrhetőség színanimájának tekintik, de a gyakorlatban sokszor nem ugyanaz a két dolog. A bor gazdag olyan részecskékből, úgynevezett kolloidokból, amelyek elég kicsik (1 nm és 1 µm között vannak) ahhoz, hogy láthatatlanok legyenek, de számos mechanizmuson keresztül képesek kölcsönhatásba lépni a szűrőmembránnal és eltömíteni azt. Alacsony zavarosságú, magas kolmatációs indexű bor esetén a probléma a poliszacharidokból, fehérjékből és kolloid formában található színvegyületekből adódik. A bor szűréshez való megfelelő elkészítése, különösen a keresztáramú crossflow szűrés és a mikroszűrés esetén, a kolloidtartalom csökkentésére irányuló derítés igényel, a membrán szennyeződésének megakadályozása érdekében.



3. A derítőszer alkalmazható olyan alkotóelemek eltávolítására, amelyek a palackozás után zavarosságot és üledékképződést, vagy érzékszervi hibákat okozhatnak, és a borok értékvesztését és vásárlói reklamációt okozhatnak. Az alkalmazott derítőszer kiválasztása az instabilitási tényező jellegétől függ. A helyes dózis meghatározása laboratóriumi próbaderítéseket és specifikus vizsgálatokat igényel, így tervezhetővé válik a kezelés kimenetele.
4. Tudományos ismereteink gyarapodásával, a fogyasztók egészségének védelme érdekében egyre szigorúbb szabályok vonatkoznak a borok összetételére. Manapság köztudott, hogy az ochratoxin A (OTA) és a biogén aminok olyan mennyiségben lehetnek jelen a borban, amelyek negatív hatással lehetnek az emberi egészségre. A jövőben további, új anyagok kerülhetnek a nemkívánatos vegyületek listájára. A derítőszer hozzájárulhatnak e veszélyes anyagok tartalmának csökkentéséhez, elősegítve a törvényi határértékek betartását.
5. Manapság a bor érzékszervi tökéletesítése kevésbé invazív módszerekkel, élesztő poliszacharidok és tanninok segítségével történik. Ennek ellenére a legsúlyosabb esetekben továbbra is a derítőszer használata a legjobb megoldás.

Milyen eszköztárunk van a szelektív derítőszer bőséges tengerében? Fontos kiemelni, hogy az erjesztés utáni időszakban inkább gyógyító, mintsem megelőző kezelésekről beszélhetünk. Az alábbi táblázat segítségével a derítés céljától függően kiválasztható, hogy milyen lehetőségek állnak rendelkezésre hagyományos, illetve az allergénmentes növényi alapú derítőszer közül.

BORÁSZATI CÉLKITŰZÉS	HAGYOMÁNYOS DERÍTŐSZER	NÖVÉNYI DERÍTŐSZER
Tisztítás	Vizahólyag, Tojásfehérje, Zselatin	CLARIL ZW, CLARIL AF
Fémmaradványok (Fe, Cu) csökkentése	Clariil HM (PVI/PVP)	PLANTIS PQ, PLANTIS L/PLANTIS AF-Q
Barna színű polifenol vegyületek (A420) csökkentése	Enoblack Perlage (szén) PVPP, Kazein	PLANTIS L/PLANTIS AF-Q, CLARIL AF COMBISTAB AF
Összpolifenol/katechin eltávolítása	PVPP, Enoblack Perlage (szén)	CLARIL AF, PLANTIS AF-Q, COMBISTAB AF
Fanyarság (AI index) csökkentése	Tojásfehérje, Zselatin	PLANTIS PQ, CLARIL ZR
Keserűség eltávolítása	Zselatin	CLARIL QY
Mikrobiológiai kontroll	SO ₂ , Sorbosol (Kálium szorbát)	STAB MICRO M, HIDEKI

B BIZOTTSÁG: DESSERTBOROK – BORLEÍRÁSOK: SÓLYOM–LESKÓ ANNAMÁRIA

SÖPTEI PINCÉSZET

DESSERT, 2020

88,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály
ÁR: 8500 Ft

Érett szőlőre utaló arany­sárga árnyalat csillan a pohárban. Illata mély, érlelt, tartalmas. A bor stílusa férfias a maga diós, mazsolás ízjegyeivel. Jó értelemben vett oxidatív típusú bor karakán savakkal, melyek ugyanakkor szépen belesimulnak a nagy testbe. Harmonikus, szépen érlelt, nagy beltartalmi értékekkel rendelkező bor finom, mézes, akácvirágos fajtajelleggel.

ÁTS CSALÁDI PINCÉSZET

CUVÉE, 2022

88,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga muskotály, Hárslevelű
ÁR: 5000 Ft

Fiatalos, lendületes megjelenésű citru­sos színárnyalattal, szalmasárga csil­lanással. Illatában szaftos, savanykás őszibarack dominál, de mellette finom hármézes, birsalmás illatok mutat­ják a tétel érlelt­ségét. Kóstolásnál kiegyensúlyozott sav-cukor arányokat érezhetünk, azaz a tetszetős savak igen szép keretet adnak a késői szüretelésből visszamaradó jelentős maradék cukor­tartalomnak. Egyensúlyos, friss, kerek, szofisztikált tétel.

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

KÉSŐI SÁRGÁ MUSKOTÁLY, 2023

87,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály
ÁR: 5900 Ft

Színében friss, reduktív típusú, késői szü­retelésű bor benyomását kelti. Illatában az elsődleges aromajegyek, a szőlőből érkező akácra, bodzavirágra, jázminra, loncra emlékeztető kimondottan virágos, mézes karakter dominál. Ízben is mézes zamatok érezhetők, miközben kellemes savasság teszi teljessé az élményt. Pici kámforosság, hársfavirágos zamat csempész fűszerességet az aromák közé. Fiatalos, gyorsan megszerethető tétel, szinte kelleti magát.

TORNAI PINCÉSZET

ARANYKÖNNY, 2022

87,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus
ÁR: 3400 Ft

Színében elegáns arany­színű árnyalat uralja a megjelenést. Izgalmas aromavilá­gában ugyanúgy helyet kapnak a virágos, rózsavizes illatjegyek, mint a mézes, datolyás, édes ízek. A háttérben fanyar polifenolok is megcsillantják fűszeressé­güket, további rétegeket csempészve az érzékszervi tulajdonságokba. Mindez a jól beérett, tartalmas, magas beltartalmi értékekkel rendelkező alapanyagra utal, melyet a technológia gondosan megőr­zött.

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI ORGANIKUS LATE HARVEST „FORTISSIMO”, 2023

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű, Furmint
ÁR: 3750 Ft

Színében decens, egészen halvány szal­masárga, platinafényű csillanással. Illa­ta sem toladó – kifejezetten elegáns, de tiszta, sárgahúsú gyümölcsökre, őszibarackra emlékeztet. Íze valamivel határozottabb. Fűszeres fekete tea jele­nik meg az aszalt gyümölcsös (mazsola, pekándió, hárméz) zamatok között, szép kerek­ség, testesség, cserfes savak jellemzik. Összességében – a kezdeti szégyenlősséggel együtt – harmonikus, zamatgazdag, intenzív ízű tétel.

KÁLLAY KÚRIA

SIMON JÚDA KÉSŐI SZÜRETÉLÉSŰ CUVÉE, 2023

86,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4000 Ft

Elegánsan csillanó, érett alapanyagra uta­ló arany­színű megjelenés. Illata élénk, savanykás, acélos. Kóstolásnál az édesség egy kicsit előtérbe kerül, ami meglepő az illat fényében, de egészséges, tiszta, friss. A túléérésben szedett alapanyag sajá­to­sságai sorra megjelennek a tételben, de maga a bor még igen fiatal, néhány hónapos pihenés gömbölyíteni, kerekíteni fogja az ízeket. Finom fanyarság, kellemes mazsolás, mézes zamatok mutatják a szép beltartalmi értékeket.

TOKAJICUM BORHÁZ

TOKAJI SÁRGAMUSKOTÁLY, KÉSŐI SZÜRETÉLÉSŰ, 2023

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály
ÁR: 1990 Ft

Megjelenése visszafogott, halvány szalmasárga árnyalattal. Illata elsődleges szőlőaromákat vonultat fel, rózsavízre, virágokra emlékeztető fajtajelleges illatot érezhetünk. Ízében a frissesség dominál, mely nem csupán a citrussos, savanykás, gyümölcsös ízekben nyilvánul meg, hanem jelen van egy, a reduktivitást tükröző kellemes élesztős – kelt tésztára emlékeztető – aroma is. Fesztes technológiával, nagy odafigyeléssel elkészített tiszta tétel.

DOBOGÓ PINCÉSZET

MYLITTA, 2022

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga muskotály
ÁR: 4900 Ft

Megjelenésében az érlelt­séget tükrözi a mélyebb arany­sárga, borostyán­­sárga árnyalat. Illata tiszta, enyhén észteres, gyümölcsös, almára, körtére emlékeztet. Ízében a polifenolok szárító, fanyar mivolta előtérbe kerül, mutat­va a tétel komoly beltartalmi értékeit, a jól beérett alapanyag sajátosságait. Kellemesen édes, savtartalma háttérbe is szorul, de kellemes, valódi desszert­bor hársvirágos, mazsolás, birsalmás zamatgazdagsággal. Egyensúlyos bor, mely a gyümölcsös fajtajelleg mellett a hagyományos tokaji stílust idézi meg.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BADACSONYI ZEUS KÉSŐI SZÜRET, 2021

85,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus
ÁR: 6500 Ft

Megjelenésében halvány szalmasárga ár­nyalatú, fiatalos színű tétel. Illatában citrussos savanykásság fogad, mellette a fekete tea fűszeressége is megjelenik. Az aromák között őszibarackos gyümöl­csös jelleg is érezhető. Finoman fanyar, kellemes a savtartalom és az édesség közötti egyensúly. Szépen kezelt, az alap­anyag sajátosságait kiaknázó technológi­ával elkészített harmonikus tétel.

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

TERROIR SELECTION LATE HARVEST CUVÉE, 2022

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 2700 Ft

Megjelenésében az érett tónusokat jelző arany­sárga és borostyán­színű színárnya­latok dominálnak. Illatában a túlérett szőlő mazsolás, datolyás aromája fogad. Nem túl harsány, inkább finoman megbú­vó illat. Ízérzetében a finom savtartalom kissé háttérbe szorul a lehengerlő édes íz­erzet mellett. Tartalmas, koncentrált, kerek tétel.

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI LATE HARVEST „ANDANTE”, 2023

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 9900 Ft

Megjelenésében erős, határozott szalmasárga árnyalat dominál. Illatában a gyümölcsös, észteres, aszalt gyümöl­csökre, datolyára emlékeztető illatok mellett a fekete tea finom fűszeressége is megmutatkozik, izgalmat csempészve az illatjegyekbe. Kóstolásnál a trópusi gyümölcsök édes, szaftos zamata tölti be a száját, papaja, maracuja, mazso­la és őszibarack dominál. Kellemes, jó harmóniában megfogott savak és édesség, friss, fűszeres tölgyfazamatok adják a bor kerek egészét.

GONDA BORÁSZAT

TOO LATE, 2023

83,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4000 Ft

Finom, decensen szalmasárga árnyalatú bor. Illata is visszafogottságot tükröz, ásványos, krétaporos, acélos jelleg dominál benne. Ízében savanykás gyümölcsök, narancs, egres zamata érezhető. Könnyed, kellemesen fanyar, ízében is visszafogott, elegáns, filigrán tétel. Az édes ízérzet kellemesen betölti a száját, mellette üde savak teszik harmonikussá a kortyot.

PÓCZ PINCÉSZET

KOKAS-HEGYI SÁRGAMUSKOTÁLY, 2022

83,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály
ÁR: 3000 Ft

Halvány aranszínű, szépen érlelt borra jellemző a színe. Finom illatában virágos, mazsolás karakter dominál, gyönyörű fajtajelleget tükröz. Jázminra, teafűre emlékeztető aromák. Ízében mézes zamatok fogadnak. Finoman kesernyés polifenolok adnak háttérrel a kellemesen édes ízérzetnek. Könnyed, kecses, filigrán tétel üde illattal, finom fajtakarakterrel.

MYRTUS PINCE

TOKAJ BOTRYTIS CUVÉE, 2018

83,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 6500 Ft

Színe határozott borostyánsárga, szinte rózsás árnyalatú. Illatban észteres, gyümölcsös, aszalt fűgére, mazsolára emlékeztető mézes-virágos illatok érezhetőek. Az édesség határozottan domináns, a savak kicsit megbújnak a háttérben. Koncentrált, intenzív tétel magas beltartalmi értékekkel, a késői szüretelésű alapanyag mézes karakterével.

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

SPEAK EASY SWEET LIKE..., 2023

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály
ÁR: 2700 Ft

Decens, halvány szalmasárga tétel. Illata is visszafogott, de tiszta, inkább a friss, citrusos, kelt tésztás karakter dominál, ami nem is annyira a fajtajelleget tükrözi, mint inkább a túlérésben, töppedésben szüretelt szemek beltartalmi értékeit. Kellemes a savtartalom és az édes ízérzet aránya, összességében friss, acélos, szikár tétel.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BADACSONYI OLASZ RIZLING KÉSŐI SZÜRET, 2019

83,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Olaszrizling
ÁR: 5500 Ft

Megjelenésében igencsak üde, halvány citromsárga árnyalatú tétel. Intenzív, citrusos gyümölcsöket idéző illata friss és tiszta. Kóstolásnál kellemes sav-cukor-arány érezhető, de az acélos savak mellett valamivel kevésbé testesnek érezhető. Zamatok között a birsalmasajt egyszerre krémes és savanykás fűszeressége dominál. Kellemes, filigrán tétel, hűvös eleganciával.

KÁLLAY KÚRIA

TOKAJI FURMINT KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ, 2022

83,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 3500 Ft

Színárnyalata mély aranszínű, az érett alapanyagot tükrözi. Illatában a tölgyfahordós érlelés köszönt, később birsalmasajtra, fűszeres almakompótra emlékeztető meleg illatok bontakoznak ki. A karamellás, körtés édes ízérzet igazi desszertborra teszi, gyümölcsös édességek mellé kiváló választás lehet. Az érlelési technológia dominánsan jelenik meg az egész tételben, a további érlelés során ez vélhetően szelídülni fog.

MYRTUS PINCE

CUVÉE, 2020

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zéta, Kővérszőlő
ÁR: 4500 Ft

Megjelenésében elegáns, aranszínű tétel, érlelt bor benyomását kelti. Illatában gyümölcsös, aszalt körte és mazsola dominál, s mellette egyfajta konyakos fűszeresség, savanykáság is megjelenik. Ízben is ez az izgalmas kombináció keretezi az édes ízérzetet. A likőrös, konyakos tüzesség a szájban is jelen van.

JÉGBOR KOCH BORÁSZAT

JÉGBOR, 2019

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 5240 Ft

Megjelenésében egészen rózsás, téglavörös árnyalatú tétel. Illatában konyakos, meggyes gyümölcsösség dominál, melybe izgalmas fűszerességet csempész az érlelésből eredő füstösség. Ízében szépen rimel az illatokra, újabb ánizsos, szegfűszeges rétegekkel gazdagítva a fűszeres zamatokat. Kellemesen édes, és az érlelés hatása – az idő múlása – immár egyre nagyobb mértékben veszi ki részét a bor jellegének alakításában.

GYÜMÖLCSBOR MOKOS PINCÉSZET

MEGGBOR, 2023

86,2 ÁTLAGPONT

ÁR: 3850 Ft

A pohárba töltve gyönyörű meggypiros színárnyalatot láthatunk, kifejezetten élénk, elegáns színű bor. Illata teljesen tiszta és persze le sem tagadhatná: ez bizony meggybor. Ízben is jellegzetes, a meggy sajátos, keserűmandulára is emlékeztető zamatával. Kellemes a savtartalom és az édesség aránya, a testességet finom polifenolok biztosítják, kellemesen fogyaszthatóvá, könnyen megszerethetővé teszik a tételt. Hibátlan, tiszta gyümölcsbor.

SZÁRAZ, KÉSŐI JEGYKKEL BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BÁCS-HEGY BADACSONYI OLASZ RIZLING, 2021

88,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Olaszrizling
ÁR: 4900 Ft

Színében mélyebb szalmasárga árnyalatú, megjelenése tisztán csillan. Illata decens, kedvesen gyümölcsös, mangós, őszibarackos, körtés aromákkal. Ízben a visszafogott savak miatt kifejezetten könnyed, könnyen fogyasztható. A testesség közepes, mely mellett az alkoholtartalom enyhén hangsúlyossá válik. Ízében, zamatában a késői ízjegyeket hordozza, de egyébként komoly beltartalmi értékkel rendelkező, száraz tétel.



HA AJÁNDÉK, AKKOR TOKAJI.

Boros karácsonyi ajánlataink egy helyen:

grofdegenfeld.com

C BIZOTTSÁG: SZAMORODNIK, ASZÚK – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA
TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG SZAMORODNIK

ROYAL TOKAJI
BORÁSZAT

ROYAL TOKAJI ÉDES SZAMORODNI,
2019

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4500 Ft



Halvány aransárga színű. Illatában hűvös, zöldfűszeres jegyek uralkodnak, mint a bazsalikom, az ánizs, a menta és mindezt szép botritisz és a hordóból eredő vaníliás jegyek kísérik. Nagyon gazdag beltartalmában is, az édességérzet egy kedves mézes, nektáros karakterben jelentkezik. Az alkoholhangsúly mellett az édes ízhatás dominál a borból, de a florális, vegetális vonal helyettesíti a hiányzó savakat és eleganciát kölcsönöz a szamorodninak. Mindemellett némi ásványosság, sóság teszi még izgalmasabbá a kortyot.

RÓZSA PINCÉSZET

ÉDES SZAMORODNI, 2021

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4500 Ft



Megjelenésében tiszta, halvány aransárga színű. Izgalmas illatvilággal indít, amelyben domináns szerepet kap a propolisz, a szegfűszeg és a gyümölcsös – közte almás – karakter. Jól eltalált egyensúly jellemzi magas cukorfokkal és kellő savakkal. Karakterében lágy, krémes, vajkaramellás, herbás, vajas. Csodálatos utóíz, mazsolás, aszalt birs, birsalmasajt, citrusok, sóság kísérik a kortyot. Filigrán, elegáns, kedves tétel, amely idővel egyre szebb arcát mutatja majd. Nagyrá értékelt a bizottság, hogy kifejezetten egyedi tétel, számos megkülönböztető jeggyel.

GRAND TOKAJ
BORÁSZAT

TERROIR SELECTION
ÉDES SZAMORODNI, 2021

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 3500 Ft



Megjelenésében aransárga. Illatában megjelenik a botritisz, a magas savakra utaló citrusosság, a vajas krémesség. Gazdag beltartalom jellemzi és az ebből, valamint az alacsonyabb savtartalomtól fakadó kerekesség miatt itatja magát. Zamatában sok minden megjelenik a virágméztől a vajasságon és citrusokon át a karamelláig. Ez a behízelt szamorodni egy krémes, vaníliás, lágy irányt képvisel, ami miatt némely borbírá madártejhez hasonlította ezt a bort.

KÁLLAY KÚRIA

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI, 2021

88,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 6000 Ft



Megjelenésében aransárga. Komplex, propoliszos, földes, egyszóval eléggé széles spektrumú illatprofil jellemzi. Ízében karakán savak, mellette határozott édesség jellemzi, mindez egy picit szögletes struktúrát alkot. Enyhén oxidált, animális tétel azott szénára jellemző jegyekkel. Zamatvilágában ánizsosság, medvegyökér található, mindezt karamelltúlsúly követi. Szép struktúrájába nem integrálódtak a savai, az összképet elegáns vibrálás kíséri. A bírálók egyetértettek abban, hogy egy nagyon különleges, izgalmas bor került a poharunkba.

KVASZINGER
BORÁSZAT

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI, 2021

88,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5900 Ft



Mély aransárga színű. Illatában az édesség dominál, gyógynövényes és herbás jegyekkel fűszerezve. Ízében a vibráló savak mellett megjelennek az aszalványok, mint a datolya és a mazsola, emellett a püspökkenyér és a pemetefű. Egyensúlyos tétel, amelyben kisebb szerepet kap a botritisz. A krémesség, a magasabb extrakttartalommal övezett test is megjelent benne. Utóízében picit soknak tűnik az újhordó, intenzív lecsengésű, sok gyümölccsel.

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI, 2021

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7500 Ft



Színében mélyebb arany. Illatában izgalmas, őszibarackos, zöldfűszeres, gyógynövényes, herbális jegyekkel. Struktúrájában a test uralkodik. Ízében a cukor mögött ott vannak a magasabb savak, ami a gasztronómiában üdvös, az ételekhez jól társítható. Zamatát a birsalmasajt, a trópusi gyümölcsös aszalványok uralják. A hordós érelet miatt egy picit sok benne a fa. Karakteresebb szamorodni, amely az egyedisége miatt terroirbornak tekinthető.

SAMUEL TINON

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI,
2015

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 12 500 Ft



Borostyán színében visszaköszön érettebb kora. Illatában ánizsos, zöldfűszeres, rozmaringos és bazsalikos jegyekkel. Ízében is nagyon komplex, harmonikus, telt tétel. Egy igazi csoda került a poharunkba, kifejezően botritiszes jegyekkel. Egy klasszikus stílusú, érett, oxidatív szamorodni, amelyet hosszasan érleltek hordóban. Mindez diós, karamellás világában köszön vissza, fűszeres sütőtökre jellemző karakteristikájában. Egy árnyalatnyit magasabb savakat is elbírna. Sokrétű, vibráló tétel. Gazdag, harmonikus, kiegyensúlyozott szamorodni.

ANGYAL BORÁSZAT
ÉS SZŐLŐBIRTOK

„SZERETET” ÉDES SZAMORODNI,
2022

86,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 2450 Ft



Megjelenésében halvány aransárga. Illatában nagyon összetett, fűszeres, selymes, filigrán, egy kevés botritisszel, bámulatosan gazdag ízvilággal, aszalt gyümölcsökkel, barackkal és datolyával. Krémes, közepes testű, elegáns, gyümölcsös, friss, harmonikus bor, amelyet lendületben tartanak a savak. Utóízében mazsolás jegyekkel.

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ
SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI,
2020

86,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7600 Ft



Megjelenésében halványarany színű. Illatában botritisz, zamatában krémes, telt ízjegyek, a gyümölcsök mellett némi vajkaramellás jelleg is jelentkezik. Jó egyensúlyával itatja magát. Utóízében nagyon szép aszalt gyümölcs, mazsola, szép egyensúly fedezhető fel. Elegáns tétel, amely egy kicsivel magasabb savtartalmat is elbírna. A botritisz miatt keserű jelenik meg az utóízében.

ANGYAL BORÁSZAT
ÉS SZŐLŐBIRTOK

„VONZÁS” SZÁRAZ SZAMORODNI,
2022

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 2200 Ft



Színében halványarany. Illata szamorodnira jellemző, oxidatív, botritiszes, kis kénes túlsúllyal. Szép fajtajelleges zamatok jellemzik, a gyümölcsösség – túlérett almák jegyei – mellett megjelennek a tercier aromák is. Picit vékony testtel rendelkezik, amit eleganciának is nevezhetünk. Filigrán, alacsony savakkal, kicsit még nyers savszerkezettel, egyszerű, jó egyensúllyal rendelkező bor. Fialatos lendületet adna neki, ha magasabb savtartalma lenne, de hát 2022 jó meleg évjárat volt...



TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉG ASZÚK

PATRICIUS BORHÁZ

6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019

93,5

ÁTLAGPONT

ÁR: 18 990 Ft



Már megjelenésében is lenyűgözően mélyarany színű tétel került a poharunkba. Olyan szépen összeértek benne az alkotóelemek, hogy méltán végzett a mezőny élén. Illatából melegség árad, és mély illatjegyek, mint a birsalmasajt, érett, néhol aszalt trópusi gyümölcsök, dió és botritisz. A bor tökéletes egyensúlyban van, a tartalmas test, a jó szerkezetű savak, a magas cukor, az összetett aromavilág és az ezt árnyaló botritisz mind festői harmóniába kerültek. Zamatvilágában a tisztaság, meleg, bársonyos, simogató textúra jellemzi. Ez az aszú visszaadja Tokaj csodáját, a természet báját. Hosszú lecsengését kesernyész utóíz kíséri.

BABITS BORÁSZAT

TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019

92,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály, Furmint, Hárslevelű

ÁR: 8890 Ft



Megjelenésében aszúhoz képest egy halványabb aransárga színárnyalat jellemzi. Illatában a sárga muskotály parfümössége dominál és egy kis kapros jelleg. Némi botritisz érezteti velünk, hogy aszút kóstolunk, mindezt egy mentás hangulatvilág kíséri. Határozott, vibráló savai mutatják, hogy nagyon él a bor és még hosszú idő áll előtte. Egyensúlyából kiugrik hangsúlyos édes-sége. Zamatában mély sárgabarack, sárgabaracklevár és füge aromák kísérik a háttérben levő vegetális vonalat. Tiszta, korrekt, gazdag tétel.

FÜLEKY PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS, 2019

90,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Kabar

ÁR: 22 000 Ft



Színében közepesen mély, aransárga színű tétel. Illatában propoliszos vonalú, zamatában markánsan megjelennek a minerális, hűvös, köves karakter, valamint birsalmás, diós, virágmézes és vegetális karakterjegyek. Lehengerlő aromavilágú. Vibráló savai remekül ellentartanak magas cukortartalmának. Gondosan elkészített, komplex, szép, érett tétel. Kifejezetten hosszú lecsengésű és utóízében még sokáig jelen vannak a körtés, sárgabarackos, mézes gyümölcsös aszalványok jegyei.

ANGYAL BORÁSZAT ÉS SZŐLŐBIRTOK

CSODA 6 PUTTONYOS ASZÚ, 2018

90,17

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint

ÁR: 9500 Ft



Megjelenésében halványabb aransárga. Tradicionális stílusú aszú, amely komplex hordós érlelést kapott, érleltége azonban nem ment át túlzott oxidációba, megtartotta a szépen érlelt jellegét. Savai markánsak, idővel egyre szebben összeérnek majd. Már azonban most rendkívüli módon komplex és kerek jellemzőkkel rendelkezik ez az aszú. Ornamentikájában aszalt gyümölcsökkel, többek között datolyával és sárgabarackkal jelentkezik. Utóízében rendkívül sokáig megmaradnak a kifinomult mazsolás, datolyás és naspolyás jegyek.

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONNYAL, 2021

90,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint

ÁR: 40 000 Ft



Színében közepesen mély aranszínű. Mondhatjuk, hogy még csitri, fiatal tétel, ezt bizonyítják élénk savai is, amelyek még az illatában is határozottak. Illatvilágára jellemző a fehérhúsú őszibarack, a gyógynövények – pemetefű –, a zöldfűszerek és a zölddió jelenléte. Emellett az édes fűszerekkel együtt – vanília – a hordó is erőteljesen megjelenik a borban, valamint a lépesmész világa is. Zamatában az aszalt gyümölcsök uralkodnak, birsalmás, mézes, barackos tétel. Izgalmas karakterisztikájában felbukkannak az ásványos jegyek is. Komplex, jó savú tétel, amelyet filigrán teste tesz még izgalmasabbá. Kíváncsian várjuk érését az elkövetkező években is.

ÁTS CSALÁDI PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS, 2017

90,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga muskotály, Hárslevelű

ÁR: 18 000 Ft



Az aszú mezőnyében már nem a legfiatalabb versenyző. Színén is látszik a kora, már mélyebb arany tónusú. Zamatában herbás, vegetális jegyekkel, birsalmasajttal, mézzel, valamint a pisztácia és a sütőtök fűszerességével jelentkezik. Krémes struktúrájú, sima, lekerekedett testű aszú, némi botritiszszel. Árnyalatnyit vékonyabb test, legalábbis légieség, egy simaság fut végig ezen az aszún, a hordó már tökéletesen integrálódott a borba, kénes jegyeknek nyoma sincs. Az egészen egy elegáns selyembegegés érezhető. Unikális.

TOKAJ CLASSIC BORÁSZAT

TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS „QUINTESSANCE”, 2018

90,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály, Furmint

ÁR: 49 000 Ft



Megjelenésében ragyogóan világos aranszínű. Nagyon határozott, ritka illattal jelentkezett be, amely elsősorban a Sárga muskotály sajátja, sárgabarack, illetve fügelevárra asszociáltunk róla. Egyensúlyából némiképp hiányoztak a savak, de mindezt feledtette velünk az aszúban rendkívül ritkán megjelenő egyenes vonalú, parfümösen édes illat- és ízavalkád. Koncentrált tétel, amelyben a virágmézes aromák dominálnak. Édességérzetre akár egy aszúesszencia is lehetne. Megjelenik benne a botritisz, de nem harsány, nem ugrik ki belőle. Ritkaságértéke egyedülálló. Kínai ételekhez, esetleg kaprostúrós-réteshez, Rákóczi túrósához ajánlanánk.

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

TERROIR SELECTION 5 PUTTONYOS ASZÚ, 2019

89,33

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta, Kabar, Kövérszőlő

ÁR: 7800 Ft



Megjelenésében közepes intenzitású aranszínnel rendelkezik. Illatában először az izgalmas fehér virágokkal, fehér húsú gyümölcsökkel találkozunk. Majd zamatából előkerülnek a mélyebb jegyek, többek között a birsalmás aromavilág. A botritisz épphogy megjelenik benne, de cseppet sem harsányan. Textúrája krémes. Újhullámos bor, amely citrusosan filigrán, vibráló, gyógynövényes, fiatalos a korához képest. Tiszta, egyenes vonalú aszú, amely egy kerek egészet alkot.

IRIS PINCÉSZET

SZÁZHOLDAS TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS, 2013

87,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály

ÁR: 8900 Ft



Illatában megjelennek az aszús jegyek. Zamatában végig a vilmoskörte vezeti, valamint zöldfűszerek, mint a pemetefű, a borsmenta, ezen kívül megtalálhatóak benne a naspolya és a birsalma jegyei is, valamint egy mézes, karamellás vonal a háttérben. Egy picivel több savval frissebb, élénkebb arcot mutatna. Oxidatív jellegével a klasszikus stílusú aszú táborát erősíti.

PALKÓ BOROK

6 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ, 2019

87,5

ÁTLAGPONT

ÁR: 15 450 Ft



Tiszta megjelenésű, színében mélyebb aransárga. Illatában a töppedt, aszalt trópusi gyümölcsök mellett megjelennek a gyógyfűves, a zsályás és a levendulás jegyek is. Ízjegyeiben a virágok dominálnak és komplexitásában előbukkannak a fahordós jegyek is. Harmonikus, kerek, egyensúlyos tétel, amely közepesen telt testével enyhén a cukor felé billen és egy kicsivel magasabb savat is elbírna. Hosszú lecsengésű, rusztikus aszú.

MARIASY

TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS, 2018

86,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint

ÁR: 12 000 Ft



Modern aszú, kevés botritisszel. Szép, tiszta illathatás, őszibarackos, sárgabarackleváros jegyekkel. Ízhatásban a savak dominálnak, élénke, jól keretezik a bort. Zamatában az aszalt gyümölcsöké a főszerep. A bizottság egyetértett abban, hogy jobban tetszene neki a tétel érteletben, kevesebb kénhasználattal, mert így megjelenésében az elsődleges bogyóból származó karakterjegyekre épül – egy szép késői szüretelésű tételhez hasonlít –, s nem az aszú jellegére.

TOKAJICUM BORHÁZ

TOKAJICUM ASZÚ, 5 PUTTONYOS, 2021

85,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű, Zéta, Kövérszőlő

ÁR: 4590 Ft



Megjelenésében tiszta, közepesen aranszínű. Illatában visszafogottabb, vékony, zöldes karakterű, a citrusok uralják, de a háttérben megjelennek a szőlővirágos és a köporos illatjegyek is. Ízében vékonyka hatású, de egy kevés botritisz irányba helyez minket. Zamatvilágát a gyümölcsösség – narancs, körte –, a narancsleváros, mézes, licsis, lanolinos jegyek uralják, egy kevés kesernyével kiegészítve. Közepes testű tétel, melynek alkoholfoka egy árnyalatnyit magasabb, savtartalma alacsonyabb, egy kevés oxidált jelleggel.



SZERZŐ: PÓCSIK ATTILA, FOTÓ: SZÁNTÓ GYÖRGY

„A MI MUNKÁNK A BORÁSZATOK KÉRDÉSEIRE VÁLASZT TALÁLNI”



A szőlészetet, borászokat leginkább foglalkoztató kérdések, a legfrissebb hazai és nemzetközi kutatási eredmények, és persze a találkozás, a párbeszéd – ezek jelentik a 2025. január 31. és február 1. között megrendezendő Eger Wine Meetup esszenciáját. A házigazda Eszterházy Károly Katolikus Egyetem általános rektorhelyettese, Dr. Váczy Kálmán Zoltán 20 éve vesz részt a meetup elődjének számító szőlészeti és borászati konferenciasorozat szervezésében, így ha valaki, ő pontosan tudja, hogy milyen fontos a tudás átadása és megosztása a szőlőtermesztők és borászok közösségével. Az egyetem ágazati szerepvállalásáról, a most zajló projektekről és persze a nemzetközi konferenciáról kérdeztük.



Milyen területeket fed le az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem ágazati szerepvállalása?

A szőlészeti-borászati oktatásnak és kutatásnak évszázados hagyománya van Egerben. A borászati képzések és kutatások területén új lendületet hozott 2016-ban az egyetemé válás, a Szőlészeti és Borászati Kutató-intézet egyetemünkhöz kerülése,

és egy 2017-ben indult projekt, melynek segítségével létrehozhattuk a Szőlő-bor K+F Kiválósági Központot, ami az elmúlt évek során a legeredményesebb hazai szőlészeti kutatás-fejlesztési műhellyé vált az országban.

Ez alapozta meg az új pályázati időszak első sikeres nagy projektjét: a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal Tématerületi Kiválósági Programjában több mint egymilliárd forintot fordíthatunk

szőlészeti-borászati kutatásokra. E munka elsősorban a szőlő- és bortermelés versenyképességének és környezeti alkalmazkodóképességének javítását szolgáló kutatásokat és fejlesztéseket helyezi középpontba.

Az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem e csodás adottságokkal és hagyományokkal bíró környezetben, kimagasló infrastruktúrával, észak-amerikai és nyugat-európai egyetemek képzési portfóliója alapján, a hazai előírásoknak megfelelően kínál lehetőséget mindazoknak, akik a szőlő-bor területén tervezik a jövőjüket. A képzés erős gyakorlati háttérrel rendelkezik, amit a Kőlyuktetőn elhelyezkedő, mintegy 20 hektáros ültetvényekkel rendelkező Kísérleti Szőlőültetvény és Borászat biztosít. Az intézet saját szőlőfeldolgozóval és pincészettel rendelkezik, ahol az üzemi méretű borkészítés folyamatai is bemutathatók, megismerhetők.

Minden hallgató „kap” egy sor szőlőt, és a metszéstől a szüreten és a feldolgozáson át a saját bor elkészítéséig – oktatói felügyelettel – minden lépést elsajátítanak, sőt az elkészült nedűket meg is mérettetik egymás között. A borbrandépítéssel pedig az egyetem új Academia borcsaládjával való munkán keresztül ismerkedhetnek

meg. A megszerzett tudás nemzetközi szinten is versenyképes, az egyetem franciaországi partnereinek keresztül kettős diploma is szerezhető: a hallgatóknak lehetőségük nyílik egy évig egyebek mellett Bordeaux-ban tanulniuk, gyakorlati ismereteket, tapasztalatokat pedig több borvidéken, például Burgundiában is szerezhetnek. A képzések kiegészítik egymást, így tanulmányaik végén magyar és francia oklevelet is szerezhetnek. Nem véletlen, hogy az Egerben végzett hallgatók már az utolsó szemeszterben biztos álláshellyel rendelkeznek.

A 2025-ös már a harmadik Eger Wine Meetup lesz, de a szőlészeti és borászati konferencia több mint két évtizedes hagyománnyal bír a városban. Miben támaszkodnak az örökségre, és miben törekednek változásra?

Bátran kijelenthetjük: történelmi léptékű eseményről van szó, ez a legnagyobb múltra visszatekintő szőlészeti-borászati konferencia Magyarországon, hiszen 1999 óta – a pandémiás időszak kivételével – minden évben megrendeztük Egerben.

Az elmúlt esztendőkből megújult a név, az arculat és természetesen a tartalom is, ugyanakkor az is igaz, hogy visszatekintve az elmúlt 20-25 évre, a siker kulcsa a folyamatos megújulás volt. A konferencia nem lett volna fenntartható és eredményes, ha figyelmen kívül hagytuk volna a szőlő-bor ágazat, a szakma igényeit, és nem a megfelelő, aktuális kérdéseket vetettük volna fel.

A mindennapi munkánk során alapvetés, hogy olyan kutatási kérdésekre keressük a választ, olyan célokat tűzzünk ki, amelyek mind elméleti, mind gyakorlati szempontból jelentősek, eredményesen hasznosíthatók, és ugyanilyen fontos, hogy az ágazati szereplőkkel összhangban, velük párbeszédet folytatva szőlészeket, borászokat foglalkoztató aktuális kérdésekkel foglalkozzunk. Ez a gondolat az ilyen ünnepi alkalmakon, mint az Eger Wine Meetup természetesen hatványozottan igaz.

Az elmúlt évek szellemiségét folytatva – s talán ez a legfontosabb – a fókusz ezúttal is a találkozásokon lesz. Célunk, hogy az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem legyen az a hely, ahol az ágazat képviselői, a szőlészek, borászok, a kutatók, az oktatók és a piaci szereplők

találkozhatnak, új ismeretekre, olyan tudásra tehetnek szert, ami megkönnyíti a mindennapjaikat, és továbbfejlődési lehetőséget biztosít az ágazatnak.

Ezek szerint az egyetemen zajló kutatásokban is megjelennek az itt megfogalmazott kérdések?

Sok olyan eredmény, sok olyan szép történet van az Egerben zajló szőlészeti-borászati kutatásban és képzésben, amire büszkék vagyunk; fontos, hogy ezeket időről időre meg tudjuk mutatni az egyetemi polgároknak és az ország bor iránt érdeklődő közvéleményének is. A január végén, február elején megrendezendő esemény természetesen nem kizárólag az Eszterházy Károly Katolikus Egyetemről szól, hanem azokról a kérdésekről, gondolatokról, problémákról, amelyeket mi is fontosnak tartunk. Jó példa erre a 2021-ben indult Tématerületi Kiválósági Program. A projekt célja a szőlő-bor ágazat versenyképességét támogató munkákon túl az éghajlatváltozáshoz kapcsolódó környezeti változók kutatása, valamint az ágazat alkalmazkodóképességét segítő kutatások és fejlesztések megvalósítása. A kutatók összefüggéseiben vizsgálják a szőlészeti-borászati kihívások megoldási lehetőségeit a telepítéstől a növényvédelmen keresztül a minőségi bor előállításáig. Komplex megoldási javaslatokat fogalmaznak meg a fajta- és klónhasználat, a növénykórokozók, valamint a borászati technológiák tekintetében is.

A munka egyik alappillére a szőlőfajta-szerkezet és a klónhasználat újraértékelése, a Kárpát-medencei szőlőfajták genetikai variánsainak értékvizsgálata és szelekciója. Az Egerben már rendelkezésre álló Kárpát-medencei szőlőgénbank fejlesztésével, klónszelekciós és növényvédelmi kutatásokkal azt szeretnénk biztosítani, hogy a jelenleg ismert és termesztett magyar szőlőfajták használatával évtizedek múlva is kiváló borok kerülhessenek a fogyasztók asztalára. A növényvédelmi kutatási területet érintően a szakmai programban szerepel a szőlő kórokozóinak vizsgálata, növényvédelmi technológia- és termékfejlesztés is. Térinformatikai és bioklimatikus modellek kialakításával vizsgálják kutatóink a lehetséges éghajlati scénáriókat, így a termelők felkészülhetnek a közeljövőben bekövetkező klimatikus változásokra, tudatosabban tervezhetik a jövő gazdaságos, fenntartható és hosszabb élettartamú szőlőültetvényeit. (X)





SZERZŐ: DÉKÁNY TIBOR

FEHÉR CSEREPEK A FEHÉR ÉPÜLETEKEN

Tondach
wienerberger
A CIKK A WIENERBERGER ZRT.
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

Megszoktuk, hogy az ég kék, a fű zöld, mint ahogy nyaranta a szőlőültetvények is, míg a szőlőben álló préházak fala fehér, teteje meg barna vagy bordó. Ám az idők változnak, amit az ember hosszú évtizedeken, évszázadokon át állandónak hitt korábban, az nem biztos, hogy holnap is úgy lesz. Így van ez a tetőfedéssel is. Ám a zsúptető, a nádtető színe is folyamatosan változott, hiszen amikor feltették, még aranyokker volt, idővel sötétedett, bebarnult. Ha meg rá esett a hó, hát fehér lett. Újabban pedig megjelentek azok a tetőfedő elemek, amelyek akkor is fehérek, ha éppen nem fedi őket hó. Ezek a tetők a Tondach Planoton 9 fehér tetőcserepével fedettek.

a szőlőkben álló préházakat minden borvidékünkön az ott fellelhető anyagokból építették. Amely területnek gazdag volt a faállománya, mint például Zalában, ott boronafalú préházakat építettek, ahol sok volt a kő, mint a Káli-medencében, ott helyi kőből. Ahol egyikből sem volt sok, ott vályogból vagy téglából. Az épületek fedésével hasonló volt a helyzet. A vízközei térségekben náddal fedték a tetőt, ahol ez nem volt elérhető, ott zsúptetőt készítettek a learatott rozs szalmáját felhasználva. Mindkét hagyományos tetőfedési eljárás hőszigetelő hatása kiemelkedő, ami különösen napjainkban nagyon hangsúlyos. Ám persze mindkettővel van egy kis nehézség, folyamatosan karban kell őket tartani, pótolni, javítani kell a vihar által megrongált részeit. Egy zsúptető, vagy nádtető addig él, amíg a gazdája. Ha nincs, aki karbantartsa, vagy javíttassa, akár egyetlen szezon alatt is tönkremehet. Ha egyszer a tető beázik, akkor az épület is menthetetlenül elpusztul. Napjainkra szőlőhegyeinken szinte már csak a műemléki védetség alatt álló épületek fedettek ezekkel a hagyományos

tetőfedő anyagokkal, elsősorban a déli-délnyugati határaink mentén, vagy a Balaton környékén. Az időtállóság szempontjából a cserépfedés vált megbízhatóvá, és egyre inkább elterjedt. A cserepek színvilágát kezdetben a terrakotta természetes égetett anyagszíne határozta meg, napjainkra viszont a kínálati spektrum folyamatosan bővül ezen a téren is. A Földközi-tenger medencéjében például erősen karakterformáló a cserépfedés, amelyet meghatároznak az egymásba illesztett, terrakotta kúpcserepek. Ebben a földrajzi nagytájban, amit Mediterráneumnak ismerünk, nemigen találunk ettől eltérő fedésmódot. Az évszázadok alatt kiállta az idők próbáját mind praktikum, mind a forma, megjelenés tekintetében. Jellegadóvá vált e táj karakterében. Mi határozza meg azonban egy-egy régió tájkarakterét? Az adott térség természeti és antropogén elemeinek kombinációjából kialakuló jellemzők mintázatát, a tájakat megkülönböztethetővé, egyedivé tevő észlelhető sajátosságainak együttesét jelenti a tájkarakter. Ez önmagában nem érték, minden tájnak, a degradált

bányavidéknek is van karaktere, amely változik a táj alakulásával. Lehetnek pozitív és negatív összetevői, erőteljes egyedi vonásai, vagy különlegesség nélküli jellemzői. Vannak erős karakterű és jellegtelennek nevezhető tájaink. Az, hogy mit tekintünk értéknek a tájkarakter elemeiből, mit kívánunk megőrizni, azt a helyi embereknek, gazdálkodóknak, építetőknek és építőknak, valamint a szakembereknek és a hatóságoknak együttesen kell eldönteni.

A táj tipikus vonásait alapvetően a természeti adottságokból nyeri (pl. mészkőfennsík, löszsíkság), amely sajátos domborzati formákat, vízrajzot, talajt, helyi klímát alakít ki és ezen jönnek létre az élőhelyek, a növény- és állatvilág. Az ember ezeket az adottságokat átalakítja, főként felszínborítást és építményeket emel a tájban. Az építészetnek különösen erős hatása van a táj karakterének formálására a településmintázat (pl. szórvány vagy kompakt), a településtípusok és az épülettípusok, valamint azok jellegzetes formái, anyaga, színe, tömegarányai által.

A szőlőhegyi építmények kialakításával kapcsolatban az utóbbi időkben újabb szempontok jelentek meg. Napjaink gondolkodásmódját áthatja az a szemlélet, hogy próbáljunk meg minél kisebb ökológiai lábnyomot hagyni magunk után, miközben alkalmazkodnunk kell a globális felmelegedés által okozott kihívásokhoz.

cserép természetes anyag. Ugyanakkor már itt, Badacsonyban figyelemmel kellett lenni arra, hogy a fénynek, így a visszavert fénynek is növekedést csökkentő hatása van. Extrém esetekben ez a levél napfénynek kitett oldalának az árnyékos fonákkal szembeni lassúbb növekedését eredményezi, ami miatt a levél pöndörödik. Ám ezzel a levél fonákján elhelyezkedő gázcserenyílások a fénynek jobban kitettek lesznek. A fény hatására a gázcserenyílások felnyílnak és a növény párologtatni kezd. Mivel a megnövekedett fényviszonyok megnövekedett hővel is járnak, a növény egyre jobban párologtatna, hiszen ezzel hűtené a szervezetét. Ha ehhez nincs elegendő víz a környezetében, akkor a növény anyagcseréje, a fotoszintézis és a párologtatás érzékeny egyensúlyú folyamatai felborulnak. A levél pedig nem csak pöndörödik, hanem a levél csúcsától a levélszélek mentén haladva száradni kezd.

Az úttörőként megjelent badacsonyi borászat után most a szlovákiai Kürt község szőlőhegyén jelentek meg fehér tetővel borított préházak. De merre is van ez a Kürt? A folyók kilométer-szelvényezését mindig a torkolattól kezdik, így van ez a Duna esetében is, és onnan értelmezzük a jobb-, illetve balpartot. Esztergamtól nagyjából Komáromig balkéz felől húzódik a Duna mentén az Ászár-neszmélyi borvidék, jobbra pedig a Dél-Szlo-



Így aztán már nem elég a tetőcserepek iránt korábban megfogalmazott kritériumrendszer sem, melynek fő szempontjai a víz át nem eresztése és a tartósság voltak a praktikus elemmezek mellett. Az újabban felmerülő szempontok lényege az urbanizálódó térségekre jellemző hőszigetképződés elkerülése. Amíg a sötét színű tetőcserep napsugárzás hatására könnyen forróssodik, addig a fehér szín visszaveri a fényt, és kevésbé melegszik fel. A fenntarthatósági szempontoknak továbbá fontos része a természetes anyagok használata. Ezért is népszerűek az égetett agyagból készült kerámia tetőcserepek is. (Mint a Tondach kerámia tetőcserepek).

Fehér tetővel kialakított pincészet hazánkban első alkalommal Badacsonyban épült, a Kis Péter által tervezett Laposa borászat, amely azóta tulajdonosváltáson esett át, és Pátzay Borbirtok lett belőle. Ezen a szőlőhegyi épületen tapasztalhattuk először a fehér a fehérén – *high key* – hatást. Ehhez a fehérre öntött szálcementtel fedett épülethez képest komoly előrelépést jelent a Tondach fehér tetőcserepeinek alkalmazása, lévén, hogy a



vákiai borvidék. Ha a történelmi Magyarország szempontjából nézzük a borvidékeket, akkor ez a felvidéki csupán egy szerény adottságú, északi elhelyezkedésű térség, szegény rokon lenne, mivel azonban a nagyhatalmak akaratából ez a lakosság szempontjából egységesen magyar népességű terület a korábbi Csehszlovákiához, mára pedig Szlovákiához került, ebben a helyzetében privilegizált térség lett, Szlovákia legdélebbi borvidéke, a szlovák borvidékek között kiemelkedő jelentőségű. A szőlő itt olyan szépen beéri, hogy az északabbra fekvő térségekből, így főleg a Nyitrai Borvidékről, a Kis-Kárpátok borvidékéről is ide járnak felvásárolni a termést minőségjavítás érdekében. Ráadásul a kékszőlő egész Szlovákiában egyedül itt érik be olyan minőségben, hogy abból nemzetközi mércével mérhető vörösbor készülhessen. Ezért aztán a nagyszerű borokat adó fehér szőlőknek osztozniuk kell a területen a korán érő kékszőlő-fajtákkal, elsősorban a Pinot noirral, a Kékfrankossal, ezen kívül a Szent-lőrincel meg az Alicante Bouschet és a Cabernet Sauvignon keresztezésével létrehozott Alibernet-vel.

A Dél-Szlovákiai borvidék szőlőhegyei a Duna korábbi medrei által kialakított hordalék löszdombok déli, vagyis Duna felőli oldalán alakultak ki. Ezen a dombvidéken talán a legjelentősebb szőlőhegy a kürti. Kürt (Strekov) jelentősége azért is hangsúlyos, mivel itt rendezik minden évben a térség legnagyobb közösségi eseményét, a Kürti Borfesztivált. Mondhatnánk úgy is, hogy ez a település nőtte ki magát afféle ottani Etyekké, ahol össze kívánják fogni a térség vezető borászatait, hogy bemutassák a nagyközönség számára produktumaikat, büszkeségeiket. Kürt több szempontból is alkalmas egy ilyen központi szerep betöltésére. Hozzájárul ehhez a hagyomány, hiszen itt korábban is szövetkezeti központ létezett, melyben Korpás András tevékenysége meghatározó volt a helyi fajták kiválasztásában, nemesítésében. Az általa elterjesztett fajták közé tartozik elsősorban a Pálava, a Devin, a Morva muskotály, az André, a Dunaj és az Alibernet. A kürti szőlőhegyen épült fel a Vinárstvo S névre hallgató borászat, melynek tulajdonosa a pozsonyi Jozef Straňák építőmérnök, vállalkozó, a LS HZDS (Néppárt – Demokratikus Szlovákiaért Mozgalom) tisztviselője, a Szlovák Köztársaság Országos Népi Kongresszusának volt tagja, aki neves műgyűjtő is egyben. A borászat kialakítása nyolc éve kezdődött a terület megvásárlásával, a tervezési munkák beindításával. A Vinárstvo S-hez 6 hektár szőlőterület tartozik, melynek felét a Korpás András által nemesített kékszőlő, a Dunaj foglalja el. A fennmaradó területből 2 hektáron Olaszrizling terem, míg a maradék fél-fél hektáron a Rajnai rizling osztozik az ugyancsak Korpás András által nemesített kékszőlővel, a Nyitra folyóról elnevezett Nitria-val.

A Vinárstvo S a helyi terroir gazdagságát kívánja boraiban tükrözni, ami nem is csoda, hiszen szerencsére ezen a téren van mit! A természetű bor csak a természet és az ember közvetlen együttéléséből, csak tökéletes szőlészeti munkával és a pincében gyakran használt adalékanyagok teljes kizárásával jöhet létre – vallják. Ennek megfelelően például a Dunaj fajtát is úgy kezelik, hogy egy teljes éven keresztül kénmentesen tartják, és csupán a palackozás előtt adnak hozzá minimális mennyiséget. A talajadottságoknak megfelelően a kürti borok magas sav-, és ásványianyag-tartalommal rendelkeznek, és hosszan érlelhetőek. A helyi viszonyok egyik különlegessége, hogy minden harmadik évben aszúsodik a termés, méghozzá nem szemenként, hanem ilyenkor a teljes fürt botritizálódik. Ez teszi egészen különlegessé a kürti szortimentet. A borászat megjelenése a szőlőhegyi kürti tájban egészen egyedi. Mivel a tulajdonos, Jozef Straňák jelentős műgyűjteménnyel rendelkezik, a borászat körül egy komoly szoborpark kapott helyett, miközben az épületek belső terében jelentős mennyiségű festmény dekorálja a falakat a kortárs szlovák művészet képviselőinek anyagaiból. A borászat tervezése során az építészeti kialakításhoz a tervezőgárda messzemenően alkalmazkodott a szőlőhegy kialakult képéhez, nem kívánták egy hatalmas építménnyel megbontani az apró présházakkal beépített hegyoldal esztétikumát. Az egy nagyobb épülettömb helyett így öt kisebb építmény alkotja a gazdasági együttest, amiből két hasonló tömegű épület a voltaképpeni borászat, melyek teljes egészében alapincézettek, földalatti összeköttetéssel. Az útról csatlakozó



építmény a bemutatóterem, kóstolótér, rendezvényközpont funkciókat elégíti ki, felül a manzárdban apartmanszobákkal. A leghátul elhelyezkedő két épület gazdasági célokat szolgál, az egyik készáru raktárként, míg a másik garázként üzemel. E két épület tetejének déli oldalát napelemtelpek borítják. Az épületek falai fehérek, nyílászárói a tradicionális népi építéshagyományaira hajaznak patkóíves kapukkal, ajtókkal, valamint kerek pinceablakokkal. Az épületek tetejét a Wienerberger cégcsoporthoz tartozó Tondach hosszú időn át kikísérletezett fehér cserepei borítják. A cserepek a napfény nagy részét visszaverik, a tapasztalatok azt mutatják, hogy messze nem melegszenek annyira fel, mint a színesek. Ez az egyedülálló Planoton 9 FusionProtect fehér színű tetőcserép, melynek létrehozatalát a városi hőszigetek kialakulásának egyre inkább világméretűvé váló problémája ihlette. Ez a cserép megfelelő választás azoknak, akik ragaszkodnak a kerámia tetőcserepekre jellemző magas minőségi követelményekhez, keresik és kedvelik a stílusos és fenntartható megoldásokat. A borászat építészeti együttesét nem lehet környezetében lévő szoborparktól elkülönítve szemlélni, az egész egy komplex vizuális élményt nyújt. Vagyis a létesítmény egyrészt borászat, másrészt egy komplett művészeti park, melyben a szobrokhoz nyújtanak teljesen fehér hátteret a borászat épületei. Ennek megfelelően a fehér tetők is a műalkotások hatását kontrapontozzák. Így szemlélve a borászati együttestel körített szoborparkot, világos a tervezők szándéka, miszerint a házikók makettszerűek legyenek, és úgy idézzék meg a hagyományos kürti présházak archetípusát. A Tondach megértette az idők szavát, és megadta a lehetőséget azoknak, akik ily módon akarják könnyíteni a belső szigetelésük megoldását, és a közvetlen térség melegezését is csökkentik. A makettszerű épületek mint a szoborpark környezete, kedvesek és kulturáltak. A tájhoz való illeszkedésük nem direkt módon történik, a meglévő építmények szolgai másolásával, mivel minden beilleszkedés a léptéken múlik, és ez ebben az esetben tökéletesen rendben van. A hajdani szlogen, miszerint „jó bornak nem kell cégér”, már rég a múlté, napjainkban megszámlálhatatlan italfajta létezik,

melyek mindegyike dübörgő reklámhadjáratot működtet, és ha ebben valamilyen módon a borszektor nem hallat magáról, akkor elveszett. A legtöbb borászat felismerte azt az alapigazságot, hogy legjobb bor a helyben eladott bor. Ennek érdekében mit lehet tenni? A borászatnak ma már nem elég jó bort produkálnia, hanem élményt is kell nyújtania, hogy minél többen felferessék, és minél több bort esetleg helyben el is fogyasszanak. Ezért lehetőleg olyan borászatot kell létrehozni, ami rendezvényközpont, illetve adott esetben kortárs művészeti kiállítótér is egyben. Így aztán az építész feladata ma már nem mindig az, hogy a tájban szerényen meghúzódó épületet tervezzen, hanem épp, hogy valami meghökkentő új formavilág kreálásával hívja fel magára a figyelmet. Így a látogatók ne csak azért menjenek oda, hogy a borokban gyönyörködhesse nek, hanem azért is, hogy különleges élményben részesüljenek egy különleges építészeti-művészeti attrakció felkeresése révén. Kürtön a Vinárstvo S tökéletesen megfelel a korszellem kihívásainak, minőségi borászat művészi környezettel. A Vinárstvo S borászat, Kürt önkormányzata, valamint a Kürti Hegyközség összefogásával a borászati építményegyüttes még egy 13 méter magas kilátóval fog kiegészülni, ami nyilvánvaló turisztikai vonzerővel fog rendelkezni, és Magyarországról is csábítani fogja a jó borok és szép alkotások, valamint lenyűgöző panorama iránt érdeklődőket.

Tondach

wienerberger

A Tondach Planoton 9 FusionProtect fehér kerámia tetőcserép a prémium minőség és az időtlen elegancia tökéletes ötvöze te. Természetes alapanyagból készül, mely tartós és környezettudatos megoldást kínál. A FusionProtect felületkezelés nemcsak a cserép kiemelkedő ellenállóságát biztosítja az időjárási hatásokkal és szennyeződésekkel szemben, hanem egyedi fehér színét is hosszú távon megőrzi. A fehér szín kiválóan visszaveri a napsugarakat, így a tető kevésbé melegszik fel, hozzájárulva az épület hűvösebb klímájához. Modern, letisztult dizájnya ideális választás a különleges megjelenést kereső borászatok számára is, ahol az esztétikum, az energiahatékonyság és tartósság kulcsfontosságú.





MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024

SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, DÉKÁNY TIBOR, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA, DÉKÁNY TIBOR

A PÁLYÁZAT TÁMOGATÓJA
AZ ENARTIS KFT.
enartis
Inspiring innovation.

2012-ben került sor először a „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” pályázat megrendezésére. Szerkesztőségünket az a szándék vezette, hogy bemutassuk, a szőlő tájalkotó tényező, a szőlőhegyek a Kárpát-medencei táj meghatározó elemei, melyek emelik a környezet esztétikai értékeit. Sajnos szőlőterületeink egyre fogynak, így féltő gonddal fordulunk a hazai borvidékek értékörző képességeinek fenntartása felé. Szeretnénk, ha szőlőhegyeink szépségének megőrzése kultuszt teremtené. Munkánk, mozgalmunk fontosságát osztja dr. Nagy István agrárminiszter is, aki idén elvállalta pályázatunk fővédnökségét, és részt vett a MATE Budai Campusán megrendezett eredményhirdetésünkön is.

Ez évben tizenharmadik alkalommal került sor Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk kiírására. Ahogy ezelőtt, idén is három kategóriát jelöltünk ki a birtokméreteknek megfelelően. A 10 hektár alatti birtokok a Kisbirtok, a 11-50 hektáros szőlőterülettel rendelkező borászatok a Középbirtok, míg az ezen felüliek a Nagybirtok kategóriában mérethették meg esztétikumukat és minőség iránti elkötelezettségüket. A már jól bevált metodikánk szerint kategóriánként az internetes szavazás 3-3 legtöbb voksot kapott borászatát emeltük be a legjobb közé, így eleve olvasóink határozták meg az érmesek mezőnyét. Olvasóink a Facebook-profiljaik segítségével közvetlenül és egyszerűen tudták leadni szavazataikat. Az ilyen módon díjazásra ajánlott 3x3 szőlőbirtokot szerkesztőségünk tagjaiból, az előző év első helyezettjeinek képviselőitől, a MATE szőlészeti és borászati tanszékeinek professzoraiból, emeritus professzoraiból valamint

a pályázat főszponzora, az Enartis Kft. képviselőjéből álló zsűri látogatta sorra június folyamán, hogy a látottakat, tapasztaltakat kiértékelve, pontozva megszülessen a végeredmény. Minősítési szempontjaink természetesen változatlanok maradtak. Hat kategóriába sorolva összesen 50 féle szempont alapján értékeltük a birtokokat 100 pontos rendszerben. Az ültetvény állapotára 20, a pincére 20, a borturizmus színvonalára 20, a borok minőségére 10, a kommunikációra 10, míg a harmóniára 20 pont volt az adható maximum. Az idei vetélkedés különlegessége, hogy rendhagyó módon minden döntőbe került borászat más és más borvidékről érkezett. Így Balatonboglár, Balatonfüred-Csopak, Eger, Kunság, Mátra, Mór, Pannonhalma, Szekszárd és Villány egy-egy jelölttel volt versenyben. Az eredményhirdetésre a MATE Budai Campusán került sor dr. Nagy István agrárminiszter, valamint Nyitrai dr. Sárdy Diana, a Budai Campus főigazgatójának részvételével.



KISBIRTOK KATEGÓRIA

Olvasóink internetes szavazataikkal a verseny első fordulójában Kisbirtok kategóriában a következő birtokokat juttatták a három legszebb közé: Cseri Pincészet (Pannonhalma), Fritsch Pince (Villány), Miklóscsabi Pincéje (Mór).

A zsűri döntése alapján Kisbirtok kategóriában Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka holtversenyben Cseri Pincészet (Pannonhalma) és Miklóscsabi Pincéje (Mór)

CSERI PINCÉSZET (Pannonhalma)

Látogatásunk a Pannonhalmi Borvidéken található Nyúlra vezetett. Már vártuk az alkalmat, hogy visszatérhessünk Cseriékhez, hiszen szerkesztőségünk már több alkalommal járt náluk. Legutóbb 2021-ben, a Dunavin Projekt kapcsán, amelynek részeként a Duna menti borászatok összefogását elősegítő kisfilmben is szerepeltek. Valamint a 2020-as Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk keretében is felkerestük őket, hiszen fogyasztói a döntősök közé szavazták a pincészetet. Ismeretségünk azonban 2013-tól datálható a Cseri Pincészettel. Szerkesztőségünk az év nyarán látogatta meg először az akkor még nehezen megközelíthető pincéjüket a nyúli szurdikokban felfelé kanyarogva. Ekkor egy nagy vadgesztenyefa állott a mai borteraszk helyén és az árnyékából páratlan panorámában gyönyörködhattunk. A birtok abban az időben még csak alakulófélben volt, de boraik már akkor jelezték, hogy Cseri Norbert elkötelezettje a minőségi borkészítésnek. Bár már akkor érezhettük törekvésüket a kiugró minőség elérésére, arra mégsem mertünk volna gondolni, hogy ez a kis családi birtok belátható időn belül a hazai fehérborkészítés csúcsaira tör. Pedig így történt, amit bizonyít, hogy 2022-ben fehérbor kategóriában

a legjobbak lettek a Magyar Borszakírók Köre (MBK) döntése alapján. Száraz fehérbor kategóriában a pannonhalmi Cseri Pincészet *Septimus Rajnai Rizling 2019* bizonyult a legjobbnak. Jelen látogatásunkkor a gesztenyefát napernyővel ellátott asztalok váltották, és finomabbnál finomabb borkorcsolyákat ízelhettünk meg, amelyek Cseri Eszter kreativitását dicsérik. Éppúgy, ahogy az izlésesen kialakított terasz és enteriőr. A panoráma pedig ugyanolyan csodálatos maradt. Nem kis teljesítmény egy családi pincészetnek a csúcsra kerülni egy ilyen nagy, az egész országot átfogó megmérettetésen. Ebből is jól látható azonban, hogy a következetes munka képes meghozni a gyümölcsét. Különös örömeinkre szolgál, hogy a kezdetektől nyomon követhettük a borászat fejlődését. Cseri Norbert Győrben született, ám édesanyja pannonhalmi lány volt, az Apátság alatt laktak Norbert két éves koráig. 2005-ben Norbert visszatért Pannonhalmára, és az Apátsági Pincészetnél kezdett el dolgozni azzal a céllal, hogy megtanulja a szakmát. Később fél évet a Konyári Pincénél töltött el, hogy kitanulja a vörösborkészítés fortélyait is. 2007-ben kezdett saját területeket vásárolni. 2010-ben telepítette első szőlőjét, amely 2012-ben termőre fordult, így ettől kezdve már csak erre koncentrált. Önálló borászként az motiválta, hogy Pannonhalma több figyelmet érdemel, meg kívánta mutatni, hogy ezen a borvidéken számos érték rejlik. 2012-ben az első ütemben telepített 3 hektár fordult termőre, amiben Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Pinot blanc, Merlot, valamint Cabernet franc kapott helyet. A második telepítési ütemre 2011-ben került sor, amikor újabb 3 hektáron Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Traminer, Merlot, valamint Cabernet franc került a földbe. A harmadik ütemmel 2013-ban be is fejeződött a telepítés, amikor mintegy 3 hektáron a Rajnai rizling és a Pinot blanc mellett már a kékszőlő lett a főszerep a Merlot-val, a Cabernet franc-nal és a Kékfrankossal. Mintegy 6000 tőke/hektár elrendezéssel, szűk térállással telepítették a tőkét, és 1,5 kg/tőke terheléssel művelik a szőlőt. Mindebből jól látszik, a birtok

fő fajtája a fehérek közül a Rajnai rizling, amiből jelenleg összességében 3 hektáron, a kékszőlők közül pedig a Merlot, amiből 2,5 hektáron terem a szőlő. A szőlőt természetközeli módon művelik, gyomirtószert nem használnak, hanem kapálnak. Guyot művelést alkalmaznak, annak is egy egészen új ágát, amiben – nemzetközi tapasztalataikat felhasználva – hazánkban úttörők.

Jelenleg 10 hektár saját szőlőjük van, ezen kívül további 4–5 hektárról vásárolnak fel, összesen 15 hektár terményét dolgozzák fel. A könnyű fehérektől egészen a testes vörösökig terjed a szortimentjük. Szerepnének területben és palackszámban is növekedni, mivel mindkét gyermek ezzel foglalkozik a családban. Kizárólag palackozott borokat forgalmaznak, jelenleg 80-90 000 palack az éves eladásuk.

Időközben a feldolgozás terén is lépni kellett, bár a mintegy 50 méter hosszú pincéjük stabil alapot jelentett a bortároláshoz. A pince előtti régi épületet 2013-ban bontották le, és Simon Beatrix győri építész tervei alapján megkezdték az új feldolgozó építését, amit 2014-ben a szüretre már munkába is állítottak, sőt ugyanabban az évben már a

Márton-napi újbor ünnepségének is helyt adhattak benne. Az új épület alapterülete 140 m², melynek 75 m²-es üzemszéke a régi pincéhez csatlakozik.

A második generációt képviselő Cseri Barnabás fél évet töltött Németországban a Dr. Loosen Pince főborásza mellett, ahol sikerült eltanulnia néhány mesterfogást, ennek köszönhetően állt össze a hét tétel Rajnai rizling sorozatuk. Amellett, hogy átfogó képet kapott a borászat működéséről, megismerte, hogy épül fel a Rajnai rizling mind szőlőként, mind borként. 2015-16-ban dolgozott náluk, majd amikor hazatért, megalkotta saját Rajnai rizlingjét, a *Secundust*, ami ekkor került be a Rajnai rizling sorba.

A Cseri Pincészet gyönyörűen mutatja be a Pannonhalmi Borvidék értékeit, azon belül is elsősorban azt, hogy a Rajnai rizling hazánk borvidékei közül a jelek szerint talán itt érzi magát a legjobban. Komoly értéke a pincének, hogy a második generáció teljes egészében részt vesz a borászat életében. A családi borászat jövője így hosszútávon biztosított.



MIKLÓSCSABI PINCÉJE (Mór)

Pályázatunk idei kiírásában a döntősök közé első alkalommal került be olvasóink szavazatai alapján egy móri borászat. Nagyon vártuk, hiszen a Csóka-dűlő adottságai nagy minőségű borok készítésére adnak lehetőséget, lévén, hogy itt adott hőkiegyenlítő tényezőként a Vértes mészkő-dolomit közete, valamint a biotit csillámtartalmából származóan magas kálium tartalmú altalaj hozzájárul a borok ásványosságához. További előnye a délnyugati kitettség és a szélcsatorna szárító hatása, amivel össze is áll a kép, remek természeti adottságai vannak ennek a kis borvidéknek.

Miklós Csabinak nyolc hektár termőterülete van öt dűlőben, kilenc szőlőfajtával, valamint az élményközpontú borértékesítéssel övé az egyik legfelkapottabb móri pincészet. A rendszerváltást követő bizonytalan időszakban, amikor teljesen kilátástalannak tűnt a mezőgazdaságra alapozni, és amikor egyáltalán nem volt divatos a föld felé fordulni, a saját generációjában egyetlenként szőlőterületet kért szüleitől ajándékba. Amíg kortársai között a Mórról való kirajzás volt a domináns gondolat, ő bízott abban, hogy saját környezetéből tud kincseket felmutatni. A hit, a bizalom és a lelkesedés meghozta eredményét, napjainkra az övé az egyik legdivatosabb pincészet, borait exkluzív

borboltok árúsítják. Csúcsbora a *Csoda Ezerjó*, ami megmutatja a Csóka-dűlő minden szépségét.

Az Ezerjó mellett Chardonnay, Zöld veltelini, Királyleányka, Rajnai rizling és kékszőlők is színesítik a borászat palettáját. Közepes testű fehérborok a kedvencei, melyeket nem akármilyen módon, élményközpontú borértékesítés formájában mutat be személyesen a vendégeinek. Jómagunk is megkóstolhattunk számos tételt, majd a feldolgozó és érlelő – felújított vagy átalakított – patinás pincerészekon vezetett végig házigazdánk. Miklós Csabi produktumai blikkfangos etikettjeivel, megjelöléseikkel hívták fel magukra a figyelmet, mint *Demi Mór*, *Roger Mór*, vagy *Marilyn Mórról*. Most azonban eljött a trendváltás ideje. Több mint 20 éve foglalkozik szőlőtermeléssel, idén már 48 éves lett, így megérett benne az elhatározás, hogy megváltoztatja a borászat arculatát. Ő is felnőtt, technikai tudása is szintet lépett, amit az új címkecsatlád-nak is tükröznie kell. Felkérte ezért az Unger & Partners irodát, ahol elkészült az új dizájn. Az új címkecsatlád a bordeaux-i címkek világára hajaz, ám van bennük egy csavar. Mindegyik egy-egy személyes történetet mesél el, vagyis az eredeti Miklós Csabi-féle üzenetek nem maradnak el.

Miklós Csabi az Ezerjó utca 3. szám alatt található pincét 2003-ban vette. (A mai pince egyik részén akkor még egy díofa állott.) Majd előterében egy borbárt nyitott, ahol a falakon minden négyzetméter felület a felmenő elődökkel, a móri hagyományokkal, a borász korábbi életének emlékeivel, vagy az aktívan segítő barátok alkotásaival ismerteti meg az ide látogató borkedvelő vendéget a hatalmas borkináló tábla mellett. A borászati, szőlészeti teendők sem szorulnak háttérbe, ugyanis a borbár csak a hétvégén tart nyitva, a gazda a többi munkanap a szőlőt szolgálja. Miklós Csabi ars poeticája a minőségi szőlő- és bortermelés, valamint vendéglátás. Először szőlésznek tanult Kecskeméten, majd Kaliforniába került traktorosnak. „Kalifornia nem a traktorozás miatt volt nagy dolog számomra, hanem a szemlélet miatt.”

Kisbirtok kategóriában harmadik helyezett, így bronzérmes

FRITSCH PINCE (Villány)

A villányi főutca mentén kiépült pincesor szinte az egyetlen az országban, ahol a történelmi múltban kiépített esztétikus pincéket új tartalommal és funkcióval megtöltve egy ma is élő, vendégeket vonzó negyeddé tudták alakítani. A villányi főutca pincéi, elsősorban hétvégenként, tele vannak étellel, jó borok, jó hangulat, helyenként kellemes zeneszó vonzza a borturistákat. Ezek közé a sikeresen működő pincészetek közé tartozik a Fritsch Pince is a mai nevén Baross Gábor utcában. Az épület funkcióváltása nagyszerűen sikerült, a fehérre meszelt falak játékosan beiktatott téglafüzékkel a fehér és a meleg színek, a mélybarnák és bordók esztétikus harmóniájával hívogatnak. Belülről a kemencével és a prés elemeiből kialakított pulttal kifejezetten otthonos légkört biztosítanak a betérőknek. Péntektől vasárnapig Horváth Attila szintetizátorral kísért énekei szinte minden nap telt házat vonzanak. Sikeres vendéglátásuknak köszönhetően a legtöbb borukat helyben értékesítik.

A házigazda a borbárban fogadta a csapatunkat is. Mint tapasztalhattuk, Mórban például a borászatok közötti összefogás, amiben Miklós Csabi a kovász. Ennek egyik megnyilvánulása a „We love Mór” egyesülés hat fiatal borász közreműködésével, akik 2023-ban öt alkalommal tartottak „We love Mór” fesztivált. Miklós Csabi ezen kívül a Divino borbár franchise alapítótagja és egyik társtulajdonosa. Zászlójukra tűzték ki, hogy fiatal borászokat segítenek a piacra jutásban.

A szabadtéri programokat kedvelők ellátogathatnak a saját tulajdonában lévő egykori móri kőbánya aljában a borász-tulajdonos által megálmodott és megépített, több száz fő fogadására is alkalmas borteraszra. Lélegzetelállító kilátás, a kőbánya szikláinak monumentalitása, a természet közelsége, meleg hangulatot árasztó tájba illesztett épületegyüttes fogadja az ide kirándulót. Az aktív kikapcsolódás szerelmesei via ferrátán feljuthatnak a kőbánya tetejére is! A borteraszról lepillantva feltűnnek a borászat gondosan művelt szőlősorai. Körbetekintve pedig északon a Vénhegy, a Vértes peremén a Csóka-dűlő és a Kőhalmi-dűlő, délen a 225 méter mélyen fekvő Látóhegy-dűlő és a Cserhát látható. Mindegyik terület a völgy déli illetve nyugati lankáján található. A völgy alján inkább öntéstalajok vannak üledékes kőzetekkel, homok, homokkő, lösz, mészkő alapon pici agyagbemosódással, fent pedig mészkő alapon barna erdőtalajjal dolgoznak.

A Miklóscsabi Pincéje boralkotó munkája iránt érdeklődők részt vehetnek dűlőtúrákon, sőt workshopokon is, ahol aktív közreműködő munkával szerezhetnek ismereteket a borkészítés, szőlőművelés tudományában. Szőlőjében sétálva is mindenütt megnyilvánult az a végsőig fokozott igényesség, ami tevékenységet jellemzi. A legkisebb részletekig minden egy egységes koncepció által kidolgozott holisztikus szemléletmódot tükröz Miklós Csabi birodalmában.

A Fritsch Pincészet, – ahogy annyi más családi pincészet esetében, – hobbiból indult. Horváth Sándor karrierjét sofőrként kezdte, általában nagybuszokat vezetett. A környezet viszont – Villány szőlősorai és a családi örökség – belőle is előcsalta az amatőr borászt. 25 évvel ezelőtt 3 hektáros területől indult a történet, sok-sok munkával. Birtoképítés, pinceátalakítás, vízbetörések elhárítása az alsó szinten, mindez rengeteg energiát igényelt. Ám Horváth Sándort nem olyan fából faragták, hogy bedobta volna a törülközőt. A birtok folyamatosan bővült napjaink 10 hektáros méretére, mintegy 6 hektár a Jammertalban, csaknem 1 hektár az Ördögárokban, további 3 hektár az Unter dem Harsanyer Weg dűlőben. A feladatok egyre inkább teljes embert igényeltek, a sok buszozás melletti kevés szőlőmunka arányrendszere folyamatosan változott, amíg végül a szőlőművelés kiszorította a buszvezetést, és egyeduralgódóvá vált. A Jammertal Villány belterületétől indul a közvetlenül felette húzódó domboldalra. A falu kertek szerkezete, utcahálózata laza átmenettel fut felfelé a gerinc irányába, a házhelyekhez tartozó szőlőskerteket fokozatosan váltják fel az egyre nagyobb egybefüggő területekkel rendelkező szőlőtáblák. A Jammertal egy háromszöghöz közeli mértani forma, melynek délkeleti oldalát a

város belterülete, északi oldalát a Templomdomb, (amit a helybeliek Kalksbergnek neveznek), valamint a Sommsich dűlő, míg nyugati oldalát a Sterntal, vagyis a Csillagvölgy határolja. Vertikálisan a tenger felett mintegy 100 méteren épült településtől a Jammertal dűlő hozzávetőlegesen 300 méter magasságig tart a felette emelkedő 341 méter magas dombtető oldalában. Talaja vegyesen mészkő, vörös agyag és lösz. A Jammertal a legnagyobb presztízsű villányi dűlő.

A birtok fajtaösszetételében természetesen a kékszőlő dominál: Portugieser, Kékfrankos, Merlot, Shiraz, Cabernet franc. A fehérek között a Cseresznye fűszeres viszi a primet. A rozé-, valamint a fehérborok reduktív eljárással készülnek, míg a vörösborok hordót is kapnak. A borkészítés terén nagy előrelépést jelentett, hogy a tulajdonos fia, Fritsch Ágoston is belépett a családi gazdaság működtetésébe, fiatalos dinamikája nagyot lendít a borászat

fejlődésén. A mennyiségi fejlődésre jellemző, hogy teljesítményük a 2003-as 6000 palack/évről napjainkra 25 000 palack/évre ugrott, míg a minőségi fejlődést a rendszeressé váló aranyérmes bortesztí eredmények jelzik. Villányban nem egyszerű kiemelkedő eredményeket produkálni, hiszen ez az a borvidékünk, amely öt Év Bortermelőjét adott hazánkban. Ezt a nagy ötöst lepípálni egy-egy borversenyen nem kis teljesítmény, a Fritsch Pincészet esetében ez mégis megesik. A 2021-ben kapott aranyérem a 2020-as Ágoston rozének és a 2020-as Portugiesernek, valamint a 2023-ban kapott aranyérem a 2022-es Ágoston rozének csak egy kis indikátora a sikereknek. A hírre, hogy 2019-es Cabernet franc-jukkal 2022-ben Champion díjasok lettek a Franc du Monde-on, már számos borszakértő megemelte a kalapját. Ez az eredmény is jelezte, hogy a pincészet mára végleg maga mögött hagyta kezdeti amatőr jellegét, és belépett a nagyok közé.



KÖZÉP-BIRTOK KATEGÓRIA

Olvasóink internetes szavazataikkal a verseny első fordulójában Középbirtok kategóriában a következő birtokokat juttatták a három legjobb közé: Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok (Eger), Ikon Borászat (Balatonboglár), Vida Borbirtok (Szekszárd).

A zsűri döntése alapján Középbirtok kategóriában Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka:

VIDA BORBIRTOK (Szekszárd)

Vida Péter a rendszerváltás utáni időszak nagy borászdinasztia-alapítóinak egyike. A Magyar Bor Akadémia 2011-ben választotta meg az Év Bortermelőjének. Bár az összes szekszárdi borászárról elmondható,

hogy nagy lelki mélységekből táplálkozik munkálkodása, mégis Vida Péter az, aki a borászatot egészen különleges, szent hivatásnak tekinti. „Nem borgyártó kisiparos akarok lenni, hanem különleges értékek előmozdítója, hiszen a bor isteni csoda, ami az élővilág és az egész emberiség diadala” – nyilatkozta 2009 decemberén lapunknak (Bor és Piac 2010. évi 1-2. szám). A birtok jelenleg 23 hektáros, melyben mindig van 2-3 hektár tartalék. Éves palackszámuk 120-150 ezer darab. Vida Péter fia, Péter, mintegy 10 éve érkezett haza, hogy részt vállaljon a családi birtok munkáiban, míg Zsuzsa lánya 4 éve költözött vissza, ami új lendületet adott a birtok fejlesztésének. A pincéjük előtt elkészült a feldolgozó bővítése, ahol esztétikus környezetben sorakoznak a kőrács tartályok, 1200 hektoliter tártálykapacitással. Vida Péter úgy véli, fontos, hogy a legkorszerűbb módon tudja feldolgozni a termést. A magot folyamatosan vizsgálják, annak érettsége



alapján állapítják meg a szüret időpontját. A szüret kézi erővel történik, a termést műanyag ládába gyűjtik, amelyekből az 2 órán belül feldolgozásra kerül.

Vida Péter minden borában a harmóniát keresi. Így nem dönti el előre, hogy mennyi ideig érke a bor hordóban, majd palackban. Minden fajta, évszám, dűlő önálló életet él. A borász feladata megteremteni közöttük az összhangot, ami nem más, mint hagyni megszólalni, hatni, kiteljesedni, élni a bort. „A bor előbb megnyugszik, azután kezd el megjelenni benne a harmónia” – mondja.

Birtoklátogatásunk alkalmából alaposan körbejártuk a területet. Első állomásunk a félhektáros botanikai érdekesség, az évszázados Kadarka-ültetvény volt, ahonnan a pincészet Bonsai márkanevű Kadarkája származik. És valóban, nem csoda, hogy az onnan származó bor névadó japán turistája extázisba került megpillantva az ültetvényt. Ezek a tőkék, melyeket szőlőművelők százai farigcsáltak olyanná, ahogyan most kinéznek, ezekben benne van a természet minden ereje, minden szentsége.

Ebben az öreg szőlőben a Pécsi Kutatóintézet genetikailag feltérképezte az ültetvényt és 17 féle Kadarkát különböztetett meg benne. Ezek közül hetet kiválasztott, megjelölt és évente 4-5 alkalommal idejön és figyelemmel kíséri őket, rögzíti bizonyos paramétereiket. Ezek kisebb fürtű, kisebb bogyójú egyedek, vastagabb a héjuk, így nemcsak a színük sötétebb, de a botritisznek is jobban ellenállnak. Második állomásunk a Hidaspetre dűlő volt, a maga 12 hektárjával ez a legnagyobb birtoktest. A dűlő 2,6 öreg Kékfrankosa mellé 2014 tavaszán a dűlő északnyugati felébe 3 hektárt, míg keleti felébe 2,8 hektárt telepített még Kékfrankosból 2,5 x 0,80-as térállással. 2013 tavaszán került a földbe további 1 hektár Syrah, 1,6 hektár Cabernet franc és 2,3 hektár Cabernet Sauvignon. Itt a szőlőket észak-déli irányba pozícionálták, hogy a nap körbejárja a tőkét. A déli,

legnagyobb melegben pont felette van a nap, ekkor a szőlő védelmét a saját maga árnyéka jelenti.

A Baranya-völgy alja 125 méteres tengerszint feletti magasságból indul, a teteje pedig 260 méteren van, ez a magasság azonban már az erdősávban van, a szőlővel művelt legmagasabb szint 225 méter. A völgyet patkó alakban erdő övezi, ennél fogva bár topográfiailag a völgy elhelyezkedése emlékeztet a villányi Ördögárokra, azonban ennek egészen mások a mezoklimatikus viszonyai. Amíg a Baranya-völgyet koszorúzó erdősáv hűvös levegőt juttat a völgybe, addig villányi rokona egy tipikusan meleg dűlő. A hűvösebb éjszakák biztosítják a völgyben termelt szőlőnek a magas savkoncentrációt, miközben az évi 2100 körüli napos óraszám a déli kitettséggel a biztos beérést. Vida Péternek is egyik kedvenc területe a Baranya-völgyi birtokteste, amely tele van madárfüttel. A teraszos ültetvények itt déli fekvésűek, a talaj is kimondottan vörösboros dűlőnek predesztinálja, már reggel 6 órától fényben fürdik a terület, így a hajnali harmat vilámgyorsan eltűnik, a beinduló szélmozgás felszárítja az ültetvényt, távol tartja a betegségeket. Vida Péternek a Baranya-völgyben 1,5 hektáron Cabernet franc, míg 0,5 hektáron Kékfrankos ültetvénye van.

A Virághegyen aztán kiderült, hogy ez Vida Péter szíve csücske. Egy gyönyörű erdővel övezett Merlot-tábla, melynek igazi esztétikumája leginkább a légi felvételeken mutatkozik meg. A Merlot egyenlő a szeretettel Vida Péter szerint, olyan a bora, mint egy nagy ölelés. És valóban, ezt meg is tapasztalhattuk, lévén, hogy a pincészet csücsbora, a La Vida alapanyaga 80-90%-ban innen származik, ahol azért Kadarka is terem. „Különleges, semmihez nem hasonlítható, igazi hungarikum a Kadarka, a borok világában ő a hercegnő. A magyar gasztronómiában megtalálja igazi helyét például egy halászlé mellett.” – állítja a borász.

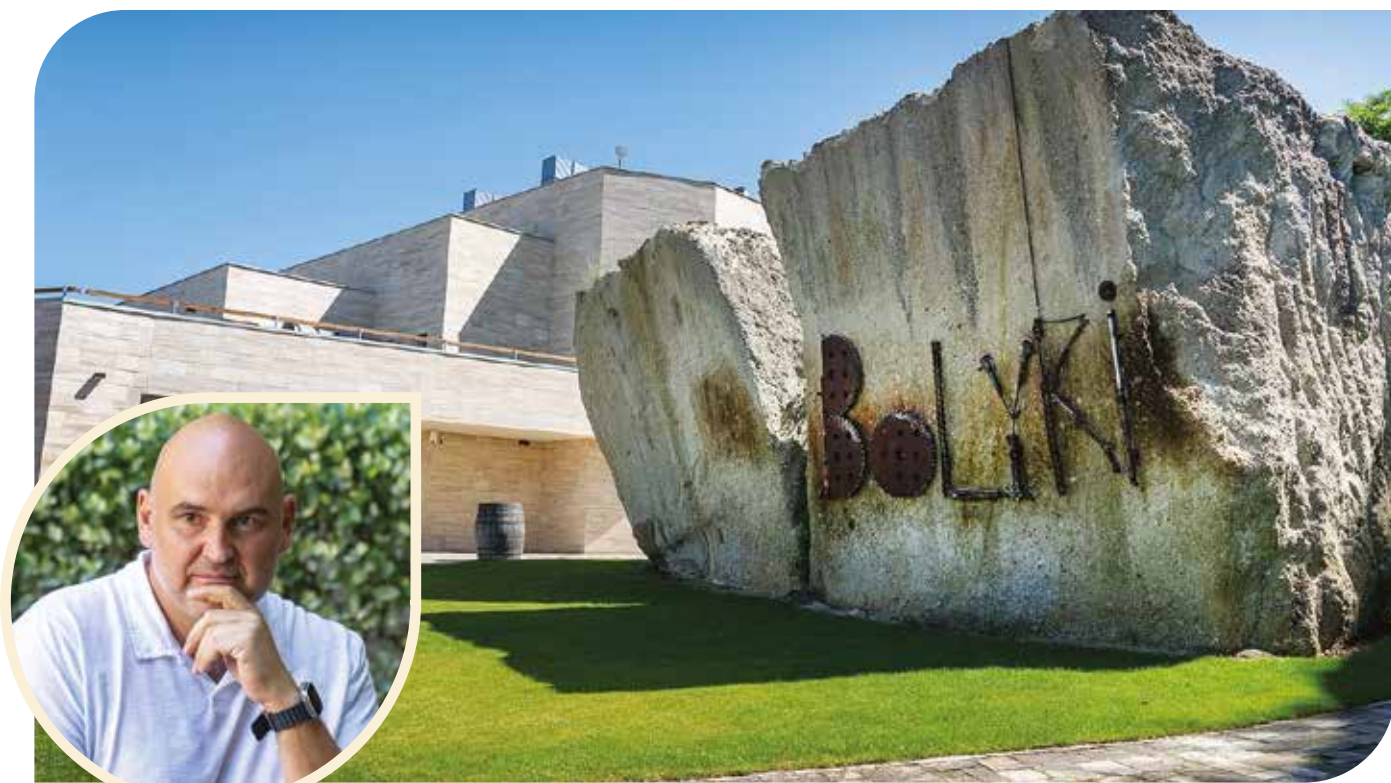
Középbirtok kategóriában második helyezett, így ezüstérmes:

BOLYKI PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK (Eger)

A város egy különleges részén, a Losonczy-völgyben található a Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok központja. Hihetetlenül drasztikus váltás, ahogy Eger urbánus környezetében lévő, a város egyik fő útőterének tekinthető Kistályai úttól északra alig 100 méterre olyan vadregényes környezetbe érkezünk, melyet magasba emelkedő sziklafalak öveznek. Itt, ebben az egyedi, megalitikus hangulatú egykori kőfejtő udvarokban alakította ki borászatát a Bolyki Pincészet.

Valaha régi, kézi fejtésű kőbánya állt a területen, ahonnan szintenként termelték ki a követ, amelyekből később egri házakat és az egri várat építették. A pincészet 2002-ben indult, amikor Bolyki János az egymáshoz közeli négy bányaudvart megvette a benne lévő hét pincelakással együtt, és ezekből kiindulva elkezdte kialakítani a pincerendszert. Eredetileg ebben sorakoztak a saválló acéltartályok, valamint itt került elhelyezésre a nagy

atmoszféráját, és mintegy kiegészítse a meglévő tereptárgyak által nyújtott összhatást. Az új épület részévé vált, mintegy kiegészítése lett a töredezett vonalvezetésű tufafalaknak. Megformálását azoknak a tördelt, függőleges síkjai inspirálták. Csaknem száz jelentkező közül választották ki Teller Orsolya építész-mérnököt a feladat elvégzésére, aki azt tökéletesen oldotta meg. 2020-ban teljesen átköltöztek az új üzembe, s azóta nem használják a hagyományos riolittufa pinceágakat. Az épület külsőleg travertin kőburkolatot kapott, ami nagyon szépen simul környezetének sziklafalába. Jól segítette a tájhoz való illeszkedést, valamint a klímaigény csökkentését is, hogy az épület zöldtetővel létesült. A teljes tárolókapacitása 3082 hektoliter, amelynek tartályos része hűthető és fűthető, hordós érlelődésben 400 hektoliter tárolására van jelenleg lehetőség. Az épület 2020 szeptemberében került átadásra, így a szüret idejére már fogadóképes volt a teljes technológia. Bolyki János már egészen fiatalon is a legambiciózusabb, legelkötelezettebb egri borászok közé tartozott. Első generációs borásként 1998-ban kezdett szőlővel foglalkozni. Borászati pályája egy, a szüleitől kapott, majd szőlővel betelepített tizenegy hektáros területől indult, amit kárpótlásból visszakapott földek telepítésével bővített. A



borok érlelésére szolgáló ászoksor is.

A borászat üzemszerű termelésének biztosítása, s a legmagasabb minőségű borok elérése érdekében 2018 tavaszán indult meg ugyanitt, az alsó kőfejtő udvarnál egy nagyszabású, 1100 m²-es borfeldolgozó üzem kivitelezése. A tervezési cél és feladat egy új, a környezetbe illő, korszerű borászati üzem kialakítása volt úgy, hogy alkalmazkodjon az egykori bányaudvar funkcionális rendszerébe. A borászat közvetlen környezete annyira egyedi és domináns, hogy az építész legfontosabb feladata az volt, hogy az épület ne törje meg a környezet megalitikus

2002-es újabb telepítéseknek köszönhetően mára harminchektáros birtoka kilenc dűlőben helyezkedik el a Fertő, a Kerékkötő, a Marinka, a Középbérc, a Határarjáró, a Kistibrik, a Sík-hegy és az Öreghegy dűlőkben. Ezek között is a pincészet legnagyobb borait az egri Síkhegy dűlőtől, valamint a verpeléti Öreghegy dűlőtől várja. 17 fajtával foglalkozik, a borok harmada rozé, harmada fehér és harmada vörös. Színesítik a kínálatot a pezsgők, sőt a késői szüret édes nedűi is, de természetesen nem hiányzik a Bikavér és az Egri csillag sem. A legjobb minőségű borok superior és grand superior kategóriában kerülnek palackba.

A Bolyki Pincészet egy elvarázsolt világ. Különleges az elhelyezkedése, mint ahogy egyedi borcímkeinek világa is. Dominálnak rajta a játékoság mellett a könnyed, vicces, mesés elemek, ám a lazán egymáshoz kötődő címkek mégis zárt egységet alkotnak.

Középbirtok kategóriában harmadik helyezett, így bronzérmes:

IKON BORÁSZAT (Balatonboglár)

A Dél-Balaton kiváló fekvésű dombjai között meghúzódozó Rádpusztai szőlőterülete évszázadokon keresztül a Tihanyi Apátság egyik nagy becsben tartott birtoka volt. Itt épült fel a pincészet, amelynek márkáját az alapító és a 2008-ban az Év Bortermelője kitüntető címet elnyerő Konyári János tette rangossá. A borászat folyamatosan a világ élvonalához tartozó borokat adott piacra, amit bizonyít, hogy a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Magyar Borakadémia, valamint a Magyar Szőlő- és Bortermelői Szövetsége által alapított Év Pincésze díj győztese 2013-ban az Ikon Borászat lett. 2021-ben termelő kategóriában a Magyar Sommelier Szövetség Par Excellence díját is kiérdemelte.

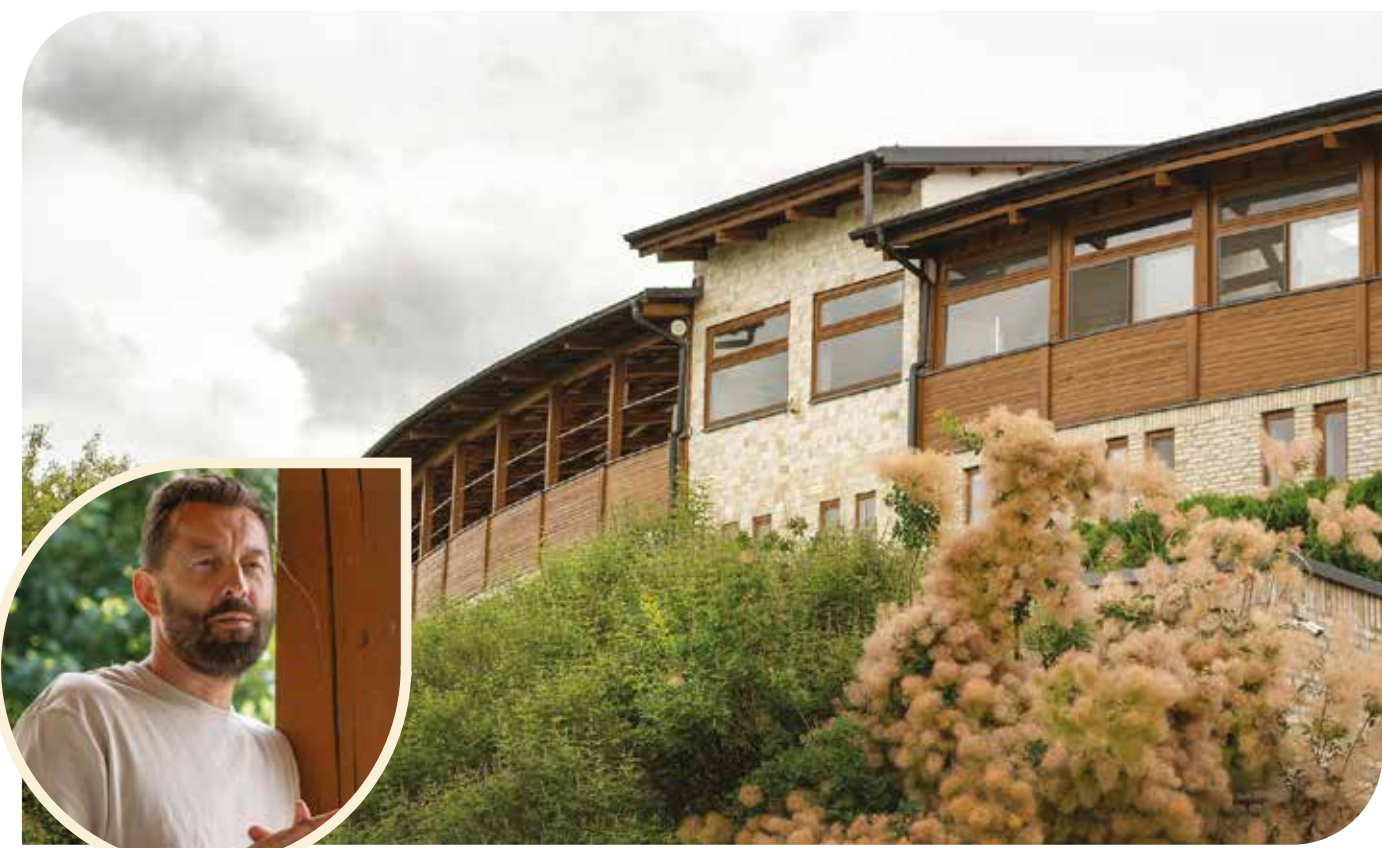
A borászat minőségi termelése töretlenül folytatódott azt követően is, hogy az irányítást az apai örökséget folytatva Konyári Borbála, majd napjainkra Kvák Emil birtokigazgató vette át. Dűlőik kivételes fekvésének köszönhetően egyedi stílusú csúcsborokat is készítenek, amelyekkel több jelentős nemzetközi verseny aranyérmét nyerték már el.

Az Ikon Borászat épülete egy homokbánya, a szőlője pedig a mögötte lévő kukoricaföld helyébe került. „Botorság lett volna kihagyni ezt az esélyt. Amit a táj nyújtani tud, azt kötelességünk

Mindegyik bornak megvan a saját története, mégis egy egész sztorit mesélnek el együtt. A sorvezető az Ördöngős Nyúl, ő kalauzol végig a pincészetben, mutatja be a borokat, történeteket mesél, és véleménye van mindenről, ami Bolykiéknál történik.

kihozni belőle” – mondta annak idején Konyári János birtokalapító, és ebben minden benne van. Nem lehet kérdés, hogy az ott termelt szőlőből készült bor mennyivel fenségebben érzékelteti a táj lényegét, mint ha a helyen egykoron természetett növényből készített pattogatott kukoricát majszolnánk. A borászat létrehozását követően nem kellett sokáig várnia a sikerre és népszerűsége, az *Ikon Evangelista Cabernet Franc 2007* kapásból csúcsborrá emelkedett a Pannon Bormustrán. Ezzel a borászat nagy vörösbórának rögtön az első évjárata brand lett, ami általában, (bár nem minden évjárásban) a domináns Cabernet franc mellett 10% Cabernet Sauvignont is tartalmaz.

Az Ikon Borászat vezérmotívuma a tájhoz való tökéletes illeszkedés lett. Maga az épület kapcsolja össze funkcionálisan a tájban meglévő tereplépcsőt, az épület előtti alsó szintet a negyedik szint vonalában lévő felső szinttel, ami egyben az épület mögött emelkedő szőlőhegy alsó szintje. A borászatban a tradíció és a modernitás egysége párosul a természet páratlan szépségével és a badacsonyi tanúhegyekig elnyúló különleges panorámával. A Rádpusztán található látványpincét Konyári János koncepciója alapján tervezte meg Benza György építész-mérnök, valamint Csányi László villamosmérnök. A feldolgozóüzem és érlelőpince a harmonikus köríves megoldáson túl azért is egyedülálló, mert az országban elsőként alkalmaztak benne szivattyúzás helyett gravitációs technológiát a feldolgozás során.



2002-ben és 2003-ban telepítették a szőlőket a borászat körül található egybefüggő negyven hektáron: Cabernet franc-t, Cabernet Sauvignont, Merlot-t, Pinot noir-t és Syrah-t. Ezekből sajnos négy hektárt ki kell vágniuk az Esca miatt, amire a Cabernet franc nagyon érzékeny, de a Merlot-t elkerüli. A fehérszőlőjüket a Látrányi területől vásárolják fel, valamint a Kecskés dűlőből 25 hektárról: Chardonnay-t, Rajnai rizlinget, Sauvignon blanc-t és Zöld veltelinit. A feldolgozó központi elhelyezkedésű, így az ültetvény bármely részéről húsz perc alatt beérkezik a szőlő. Jelenleg kézzel szüretelnek, de terveik között szerepel, hogy nagy részét gépesítsék. Egy fehér és egy rozé gyöngyöző család elkészítését tervezik. Több fehérbort is készítenek, Zöld veltelinit és Sauvignon blanc-t, két éve kezdték az Irsai Olivért is forgalmazni, ezek mind sikeres termékeik lettek. A borászat azonban nyolcvan százalékban vörösbort termel Konyári János filozófiája alapján, aki hitt abban, hogy itt el lehet készíteni a kiváló vörösbort. Sajnos a piac változik és a János által megálmodott kékszőlőkre épülő fajtaválaszték borainak eladása évről-évre nehézségekbe ütközik. A fajtaváltást egyébként a

klimaváltozás miatt is tervezik, de továbbra is kitartanak a vörösborok mellett, amelyek létjogosultságát elsősorban a gasztronómiában látják, de jelentőségük az antioxidánsoknak köszönhetően élettani szempontból sem elhanyagolható. Értékesítésük a kínai – akik a legolcsóbb és a legdrágább borokat is keresik –, a japán és a kanadai partnereknek köszönhetően stabil alapokon nyugszik. A hazai piacon ugyanakkor komoly nehézségekbe ütköznek. Itt ugyanis inkább a prémium borok fogy, a Cabernet franc és a Tulipán. E két tételt látogatásunk során volt szerencsénk megkóstolni és egyöntetűen elnyerték a zsűri elismerését, Konyári János álma itt is megvalósult. A 2020-as évjáratú Cabernet franc tiszta, gyümölcsös, 14,5 százalékos alkoholfokával egy igazi nagyágyú. A 2019-es Tulipán rendkívül koncentrált, tartalmas bor, harapni lehet a tanninjait, mindemellett gyümölcsössége is az előtérbe kerül. Kvák Emil birtokigazgató a borfogyasztás visszaesése és a fehérborok divathullámának ellenére optimistán tekint a jövőbe és bízik benne, hogy a szőlő- és borkultúra fenntartható alapokon nyugszik, így hosszú távon is fennmarad.

NAGY-BIRTOK KATEGÓRIA

Nagybirtok kategóriában a döntőbe jutott: *Dubicz Borászat és Szőlőbirtok* (Mátra), *Feind Pincészet* (Balatonfüred-Csopak), *Frittmann Borászat* (Kunság).

A zsűri döntése alapján Nagybirtok kategóriában Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka:

FRITTMANN BORÁSZAT (Kunság)

Frittmann János a hazai borászat egyik kimagasló egyénisége. Ő az első alföldi borász, akit elismerték a legrangosabb hazai borászelismeréssel, 2007-ben ő lett az Év Bortermelője. 2015-ben pedig testvérével együtt kapták meg az Év Pincésze díját. A Kunsági Borvidék elnöke, a Magyar Bor Akadémia volt alelnöke volt, valamint jelenleg a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának (HNT) elnöke. Ő az, aki már az Állami Gazdaságok és TSZ-ek világában volt annyira bátor és magabiztos, hogy 1982-ben önállósította magát, magángazdaként kemény politikai és gazdasági ellenszélben egymaga termelt és értékesített. Talpon tudott maradni, ami azokban az években példanélküli volt, és bátyját is meggyőzte arról, hogy érdemes a borral foglalkozni, lehet sikere egy közös vállalkozásnak. Így jött létre a Frittmann fivérek borászata Soltvadkerten. Munkájuk, példájuk mintát és reményt ad a környezetüknek, ezért munkásságuk messze túlmutat a szűken vett szőlészeti-borászati tevékenységen, egy-egy kiváló bor elkészítésén. Megjelenésük, boraik stílusa, szerepvállalásuk döntően befolyásolja Soltvadkertet, a borvidék és a borrhégi életét. Frittmann János vitathatatlanul a Duna borrhégi vezéregyénisége. Tekintélyét példamutatásával, szorgalmával, a konfliktusokat is felvállaló következetességével és magas minőségű boraival vívta ki. A Frittmann pincészetbe érkezve a tipikus mediterrán atmoszférára az első, ami megfogja az embert. A nyers téglaburkolat, az épületek tetejének kúpos cserepei, de mindezek mellett a kert

mediterrán növényei, a rozmaring és a levendula áradó illata is ezt az érzést erősítik a látogatóban. A kapu mellett egy mediterrán palota bástyájára emlékeztető hengerforma építmény igen szellemesen csigavonalban vezet le a belső kóstolótérbe. Ennek előterében családias atmoszférát nyújtanak az ősről készített fotók és festmények, alattuk az egykori közösségteremtő családi paddal. Frittmann János – lévén a HNT elnöke – átlátja a hazai és európai borászat teljes horizontját. Amikor pincészetének jelenlegi helyzetét értékelte, általános körképet adott a világtendenciákról is. Jó volt értesülni arról, hogy borászata stabil lábakon áll, sőt az egész térség, a Kunsági borvidék termékei, borai általánosan keresettek, és meglepően élénk a kereslet külföldön is jó minőségűnek tartott borai iránt. Az persze már annál aggasztóbb, hogy a világtendencia a borfogyasztás visszaesését mutatja. Fontos azonban, hogy éppen az itt termelt, könnyed, jóívású, gyümölcsös borok számítanak jelenleg trendinek világszerte az ifjúság körében.

A Frittmann testvérek borászata 60 hektár saját szőlővel rendelkezik, a felvásárlásokkal együtt mintegy 100 hektáron termő szőlőből készíti borait. Ebből nagyjából fele-fele a fehérszőlő és kékszőlő aránya. Alapvetően magyar fajtákkal foglalkoznak, miközben azért természetesen a háttérben ott vannak a világfajták is. A Cserszegi fűszeres, a Generosa, az Irsai Olivér és az Ezerjó tartoznak a favoritjaik közé a fehérek, a Kadarka és a Kékfrankos pedig a kékszőlők közül. A Rajnai rizling persze minőségre olyat tud, hogy azt kár lenne kihagyni a fajtaválasztékból. A Frittmann testvérek 2013-ban készítették el első pezsgőjüket, méghozzá azt is hazai fajtából, az Ezerjóból. Ez a fajta annyira bevált, hogy azóta folyamatosan készítik tradicionális eljárással ezt a pezsgőjüket. Az Ezerjó egyébként Soltvadkert fő fajtája, amelyből születhet reduktív, fahordós, amennyiben azonban az évjárat engedi, akár késői szüretelésű tétel is. Birtoklátogatásunk során az ültetvényre már a második generáció, Frittmann Tamás és Péter vezette ki stábunkat. Senkit nem lepett meg, amikor példásan ápolt szőlősorokban sétálva

szemléltőtünk. Katonásan sorakozó tőkesorok, igazi mintagazdaság a Frittmann-birtok. És mindezt tükrözik az eredmények is. A HNT idei borversenyén a *Cserszegi fűszeres*, a *Generosa*, a

Rajnai Rizling, az *Irsai Olivér Selection* aranyérmet, az *Irsai Olivér Friseco* aranyérmet és a legjobb gyöngyözőbor Champion díját nyerte. Kell-e ennél többet mondanunk?



Nagybirtok kategóriában idén második helyezett, így ezüstérmes:

FEIND PINCÉSZET (Balatonfüred-Csopak)

Feind Lajos 1995-ben hozta létre a 14 hektárral induló szőlészeti-borászatát a Balaton közelében. A minőségi borkészítés megszerettette a nagyközönséggel a családi pincészet termékeit, így mód nyílt arra, hogy a Balatontól mintegy 10 kilométerre fekvő főkapjári birtok három évtized alatt 130 hektár területre nőjön az Aligán, Akaratyán, Világoson és Füreden található kisebb termőterületekkel. Ezzel a régió egyik legnagyobb, meghatározó borászati tényezőjévé vált. 2019 januárjában a birtok alapítója, Feind Lajos úgy döntött, itt az ideje a generációváltásnak, átadta a stafétabotot fiának, Feind Zoltánnak. Ugyanakkor felkérte Bacskai Istvánt, hogy vállalja el a birtokigazgatói posztot. István és Zoltán egyaránt szeretnek rendszerben gondolkodni. Az új páros remekül kiegészíti egymást, hiszen a dinamikusan irányító új tulajdonos a műszaki, mérnöki végzettségű birtokigazgatóval együtt gondolkodva megtalálta az optimális lehetőséget a gyökeres átalakulás irányába. 2019 év elején a borászati értéknövelő pályázati kiírásoknak köszönhetően két projekt is megvalósult. Az egyik pályázat keretein belül felépült az új borászati üzem. A másik projekt a birtokközponti épületek – vinotéka, borbár és egy irodaház – elkészülte és a telephelyen meglévő régebbi épületek felújítása

volt. Ezáltal nem csak generáció-, hanem egy komoly léptékváltás is történt. Ezzel párhuzamosan a csapatot is újra kellett tervezniük, az új igényeknek megfelelő létszámú és megfelelő szakképesítésű emberre volt szükségük. 2020 tavasza után elindult az új borászati beruházás Balatonfőkapjár határában, közel a 71-es és a 710-es főutak körforgalmi csomópontjához, ami logisztikailag jóval előnyösebbé tette a borászat helyzetét. Itt, egy régebbi telephelyen egy 1700 m²-es kapacitásbővítést célzó üzemfejlesztés kezdődött meg. Az Európai Unió forrás igénybevételével négy és fél hónap alatt megépült a legmodernebb technológiával ellátott feldolgozóüzem, ami így 2020 augusztusában már be tudott kapcsolódni a szüreti munkálatokba. Ezáltal az egykori kis családi pince kiköltözött a település szélére. A főhomlokzat erős hangsúlyával, a bejárat jól megoldott részleteivel, a homlokzat látványába épített hordóssorral ikonszerűen tömöríti az épület funkcióját. A posztmodern formanyelv ötletesen jelentkezik az épületben a funkcionalitást, a konstruktív tömeg- és homlokzatmegoldást illetően. A két kockát az épület festése is segíti értelmezni azzal, hogy a földszinti rész fehér, míg az emeleti szürke tónust kapott. A belső terek használata a földszinti vinotéka-borbár vonatkozásában racionális, és belsőépítészetiileg igen dekoratív, megragadja a tekintetet. Az emeleti szinten irodai helyiségeket alakítottak ki, ahonnan – a térbeli csavarnak köszönhetően – vonzó teraszok nyílnak. A Feind Pincészet új borászati komplexuma a már bemutatott központi épületen kívül még három üzemi létesítményt foglal magába. A vinotéka és borbár közvetlen közelében 2021-ben készült el az új



borászati üzem és palackozó, mely a legmodernebb *winescan* berendezéssel ellátott saját laboratóriumot is tartalmaz. Ez a létesítmény egy szendvicspanel technológiával kialakított hatalmas, 1700 m²-es hangárszerű építmény, 13 000 hektoliteres tárolókapacitással. A járványidőszakot ugyanis a borászat arra használta fel, hogy létrehozzák a pezsgőüzemüket is. Franciaországból érkezett főborászuk, Maxime Belrepayre irányításával klasszikus Champagne-technológiával készítik pezsgőjüket Chardonnay – Pinot noir – Pinot blanc házasítással, saját berendezéssel. A pezsgőüzemet egy korábban meglévő csarnok könnyűszerkezetes felújításával alakították ki, ahol még a készaru raktár is helyet kapott. A három egységben összességében 24 000 hektoliteres tárolókapacitás áll a pincészet rendelkezésére. Erre szükségük is van, hiszen a tavalyi őszi szüretben 22 000 hektoliter bort állítottak elő.

Bacsikai István birtokigazgató irányítása alatt az eredeti bázist az illatos fehérborok és a rozék képezik, ami mellett a vörösbor kategóriában is a csúcstot ostromolják. Két rezisztens szőlőfajtát is telepítettek osztrák alanyokról, a Johannitert, valamint a Hibernat

fajtákat, felkészülve az EU előírásainak teljesítésére. Azért is fontos ez, mivel az ökológiai szemlélet a vártnál lassabban halad hazánkban, a certifikáció még jelenleg is csak 2%-os, így kiemelt fontosságú a szemléletváltás, amiben a Feind borászat példaadó szerepet vállalt. A környezet mérgezésének, szennyezésének megállítása, visszaszorítása egyre fontosabb feladat, ha nem akarjuk felborítani Földünk érzékeny egyensúlyát. A Feind borászat mára a borkészítés teljes spektrumát átkarolja, hiszen a Balaton-bortól kezdve a pezsgőn át a csúcsvörös *The Riesenig* mindenben a legjobbak között vannak. Balaton-boruk a regionális borzsűri döntése szerint a legjobb lett a kategóriában. Vörös csúcsboruk, – ami 45% Merlot, 45% Cabernet franc, 10% Syrah összetételű – ugyancsak a legnagyobb minőséget képviseli. A Feind Pincészet központi épülete a vinotékával szép példája annak, hogyan lehet egy esztétikailag kiemelkedő épületet úgy megfogalmazni, hogy abba belesűrűsödjön, megtestesüljön borászati filozófiájának lényege, ami a változtatások terén idejében megtett lépéseket jelenti. Az előrelépés, a mozgás az állandóságban.

Nagybirtok kategóriában harmadik helyezett, így bronzérmes:

DUBICZ BORÁSZAT ÉS SZŐLŐBIRTOK (Mátra)

A Mátrai Borvidékhez szoros szálak fűzik lapunkat. 2021-től két éven keresztül a borvidék birtokairól szolt a *Szőlőhegyek zölden ragyogva* című rovatunk. 2013-ban rendeztük meg a Mátrai Borvidék közös budapesti bemutatkozó eseményét a Larus Rendezvényközpontban, ami fontos mérföldkő volt a borvidék számára. A Mátrai Borvidék hazánk borászatában egy valódi kincsesháza, amiből

újabb és újabb meglepetések kerülnek elő. Ezért nagy örömrre szolgált, hogy idén is bekerült a legjobbak közé egy mátrai borászat. A filoxeravész lezáróan az országban elsőként, 1906-ban, Gyöngyösön jött létre borászati szövetkezet a lendületes újjáépítés jegyében. Így épült meg a mai Borpálota a föld alatt mintegy 1 kilométer hosszú pincerendszerrel és a föld felett kétszintes borászati központtal. Ez az épületkomplexum jelenleg a Dubicz Borászat központja. Könnyebb zöldmezős beruházként egy új borászatot felépíteni, mint egy ilyen hatalmas, de leharcolt borbirtodalmat a 21. század igényeinek megfelelően átalakítani. A tulajdonba vételt követően

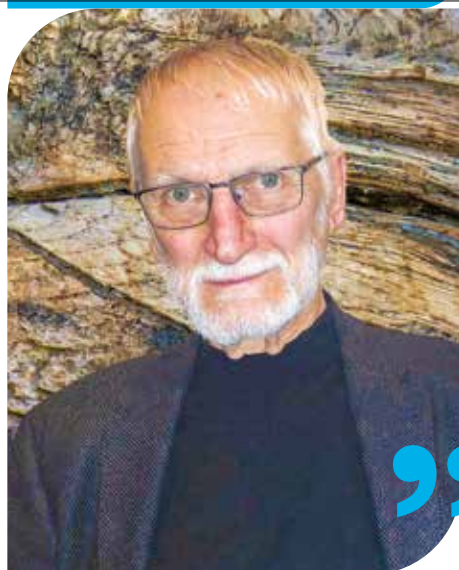
első lépésként bevezették a reduktív technológiát, aztán 2010-ben létrehozták a feldolgozórendszert, üzembe állították a saját palackozó gépsort. 2014-ben a pincében lévő, szobanagyságú, üvegcsempézett betontartályok szétverése következett, hogy ezekben a helyiségekben barik pinceágakban érlelődhessenek a tételek. Persze teendő még van bőven, lévén, hogy a Borpálota épületének felújítása kívülről-belülről jelenleg is folyik, 2025-re tervezik az átadását. Egy több mint 100 éves pincerendszer tökéletesen steril állapotba hozása embert próbáló feladat, lebilincselő az a hatalmas igyekezet, lendület, amivel a pincészet újjászülése a szemünk előtt végbemegy. A borászat legújabb büszkesége az a *winescanner*, ami 30 másodperc alatt elemzi ki az adott borminta kémiai paramétereit. Ezzel az eljárással folyamatosan tisztában vannak azzal, hogy melyik tartályban, melyik hordóban éppen milyen stádiumban van az abban érlelődő bor.

csúcskategóriás boruk, mindkettő dűlőselektált, a barik *Olaszrizling* és a *Kékfrankos*. A borászati üzem látogatásunk előtt két héttel települt át végleges helyére, Ecséd határába. Itt egy új 3400 négyzetméteres csarnok épült, ahol gyümölcsfeldolgozó üzem is lesz, többek között almalevet gyártanak majd. Folyamatosan fejlesztenek és gépesítenek a borászat terén is. A borászat fő profilja mátrai birtokként a fehérborok készítése. 5000 mázsa szőlőt dolgoznak fel éves szinten, amiből általában 500 mázsa a kékszőlő. A Sár-hegyen termesztett fajtákon kívül Irsai Olivért, Muscat Ottonelt, Chardonnay-t és Pinot noir-t termesztnek. Ezen kívül két és fél hektáros Pinot blanc ültetvényükről a jövőben pezsgőt szeretnének készíteni. Jelenleg buborékos borként két gyöngyözőbort termelnek, egy fehérret és egy rozét, amelyek *Zsizi* név alatt futnak és egy kevés maradékcukrot tartalmaznak. Legtöbb tételüket gyors forgalmazásra szánják,



A birtokhoz összesen 108 hektár terület tartozik és ezzel a nagybirtokok között is kiemelkedő méretű. Az összesen tíz birtoktag között nagyobb távolságok találhatók. Boraik három termék-kategóriában helyezkednek el, ezek a legmagasabb minőséget képviselő *Sár-hegy*, a Prémium sorozat és az alapszéria, a *Mátra*. Borcímkeikről könnyedén felismerhetők palackjaik, a *Sár-hegyet* leszámítva fekete-fehér modern vonalakkal és különféle geometriai mintázatokkal díszítettek. A Sár-hegyen 9,85 hektár 2004-es telepítésű szőlőterület található, ahol a teljes terület AKG művelés alatt áll és a nap-szamosok kizárólag ladás kézi szürettel szedik a szőlőt. A birtok területén emellett folyamatos fejlesztés és gépesítés folyik. Ott jártunkkor – június közepén – az ötödik permetezésen voltak túl és miközben tombolt a borvidéken a lisztharmat, a Sár-hegy-i ültetvények makkegészségesek maradtak. A Sár-hegyről szüretelt szőlő minőségére gondosan ügyelnek, hiszen innen születik a két

leszámítva a Sár-hegyi fahordóban erjesztett és érlelt boraikat. Összesen négyszázezer palack bort termelnek, de a céljuk az egymillió palack eladása, valamint az, hogy ne keljen eladniuk a szőlőt, minden termésükből bort tudjanak készíteni. A Dubicz-borok Magyarországon nagy népszerűségnek örvendenek, így a fő értékesítési piacuk a belföldi. Exportpiacuk jelenleg kevésbé jelentős, elsősorban a Benelux államokban értékesítik boraikat. Azért, hogy a borászat által előállított termékeket folyamatosan teszteljék a világszintén, boraikat rendre beküldik Berlin, Bordeaux, London, Párizs, Verona és Hongkong nemzetközi borversenyeire, ahonnan folyamatosan érkeznek a visszajelzések aranyérmek, nagyaranyak formájában. Dunai Ágnes elhivatott hozzáállásával a magyar borkultúra egyik nagyasszonyává vált, aki tagja a Magyar Bor Akadémiának. Saját pincészetének sikereivel az egész Mátrai Borvidék, és végső soron egész hazánk borainak elismeréséért dolgozik kitartóan.



SZIGETHY GÁBOR, A BUSSAY LÁSZLÓ EMLÉKDÍJ IDEI KITÜNTETETTJE

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA
FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA

„Váratlan és örömteli meglepetés ért: a díj felvezetésekor nem fedték fel a díjazott nevét, de amikor az életút ismertetését azzal kezdték, hogy a díjazott 1960-ban díszletmunkás volt a Vígszínházban, már gyanakodtam, és a 82 év említése is áruklódó volt.

Egyetemista koromban szinte soha nem ittam bort, mert az 1960-as években Pesten nem lehetett jó borhoz jutni, talán vidéken már akkor is volt.

Az 1980-as évek elején feleségem édesanyja, Ruttkai Éva Egerben játszott, s az egyik próba után kimentünk a Szépasszony-völgybe. Ott ittam először jó Egri Bikavért, olyat, amely százszor volt jobb, mint amit Pesten lehetett kapni. Amikor Ruttkai Éva odaért a pulthoz, a borász kivette a kezemből a poharat, és újratöltötte, az a Bikavér már ezerszer volt jobb. Akkor jöttem rá, hogy a bor – ahogy Vida Péter mondja – valóban isteni csoda, és igenis van nagyszerű magyar bor, csak nem az, amit a közérben lehet kapni. A kilencvenes évek után kerültem közel a borászok társaságához. Tanárként, íróként hívtak meg, írtam az átélte élményekről, és akkor jöttem rá, hogy milyen fantasztikus a vörösborok, fehérborok világa. Felfedezésre váró birodalom, amiben érdemes többször is körülnézni. Számtalan borászt ismertem meg akkor és azóta, akiknek most köszönöm, hogy nekem ítélték a díjat. Remélem azért, mert tetszik nekik, amit rólok írtam. A díj névadója, Bussay Laci – azt nem mondom, hogy jó barátom volt, de többször találkoztunk – vendégem volt a budavári Márai Salonban. Az is megtörtént, hogy egy egyetemi órámról elkéstem, mert a vele készült riportot hallgattam a Kossuth Rádióban.

Bevallom, most jobban meg vagyok hatódva, mint amikor a Kossuth-díjat kaptam. Az egy nagyszerű elismerés, egyszeri csoda. Talán a koromnak is köszönhetem... Ezt a díjat viszont a borász szakma adta nekem. Azoktól kaptam, akiket becsülök, akiknek iszom és szeretem a borait, és akiknek a borairól írok, akik a barátaim. Tehát nekem ez a díj aggasztóként azt jelenti: ez a sok drága borász érzi, hogy szeretem őket, és nagyra becsülöm a borait.

Számomra a bor ihletforrás. Amikor az „Egy korty magyar bor” című könyvet írtam, akkor például Julival, a feleségemmel, azt találtuk ki, hogy Figula Misi hat dőlőszelektált, azonos évjáratú Olaszrizlingjét isszuk három egymást követő este és elmeséljük, milyen művészi élményt idéztek fel bennünk. Julinak festőket, festményeket, nekem költőket, verseket. Esténként, amikor dolgozni kezdek, leülök írni, az első dolog, hogy kezem ügyébe készítek egy palack bort. Szeretném hangsúlyozni, hogy soha még spicces sem voltam. A bor örömforrás és nem búfejtő. A bor megnyitja az ember agyát, tisztábbá, alkotóvá teszi. Szeretném

hinni, hogy amikor tollal a kezemben elkezdem róni a sorokat, a bor segítségével olyan dolgok jutnak eszembe, amelyektől jobb és több leszek, és az írásmától talán az olvasók is jobbak, többek, talán boldogabbak lesznek.

Ha borról van szó, akkor Márai Sándort, ha nem borról van szó, akkor Krúdyt olvasok, őt azért kedvelem, mert ő a borról is, és az életről is mesél. Ha nem Krúdyt és nem Márait, akkor bármilyen meglepő, legszívesebben Vörösmartyt, Arany Jánost, József Attilát, Adyt, Babits Mihályt...

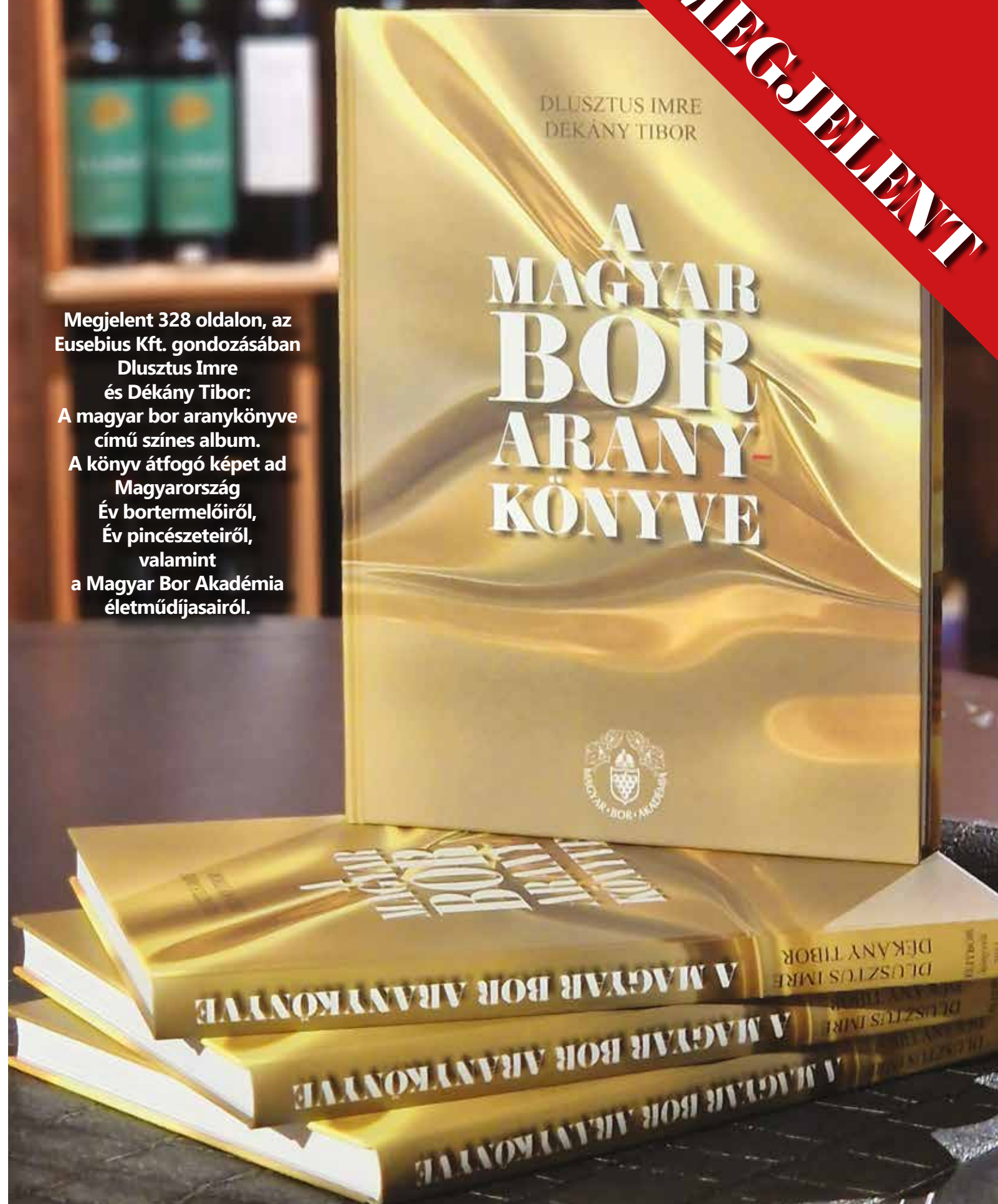
Természetesen vannak kedvenc boraim, de nagyon sok van belőlük. A dolog lényege – és mindenkinek mindig ezt tanácsolom –, hogy az a boldog borivó, aki tudja, milyen alkalomra milyen bort kell inni. Van uzsonnabor, van beszélgetőbor, van karácsonyi bor, van munkabor...

Például én, ha leülök az íróasztalomhoz, akkor a legjobban – teljesen elfogult vagyok! – Vida Péter „Bonsai” nevű borát szeretem. Nem terheli az agyat, nem súlyos bor, kellemes, könnyű, igazi Kadarka. Pontosan tudom, hogy ez év karácsonyán Tiffán Ede 2012-es Grand Selection-ját fogom inni, mert az ünnepi bor. Azt nem szabad hétköznapi délután kinyitni, csak kivételes alkalomkor szabad inni. Ha délből ebédre a feleségem lencsefőzeléket főz kolbásszal, akkor egy könnyű Kadarkát iszom, Vesztergombi Jóskaét. A sor változatos, változó és végtelen.

Kossuth-díjas magyar színháztörténész, rendező, egyetemi tanár, író. 1962-től 1967-ig az ELTE Bölcsészettudományi Karának magyar-népművelés szakán tanult. 1962-től 1963-ig a Nemzeti Színház statisztája. 1966–67 között olasz lektor. 1972–93 között egyetemi adjunktus az ELTE-n. 1975-ben doktorált. 1993-tól 1997-ig a Veszprémi Petőfi Színház rendezője. 1989–2004 között a Ruttkai Éva Emlékszoba igazgatója. 1999-től több évig a Színház- és Filmművészeti Egyetem és a Pázmány Péter Katolikus Egyetem oktatója. 1999–2003 között a Duna Televízióban készített több dokumentumfilmet. 2021-től ismét tanít a Színház- és Filmművészeti Egyetemen. 2006-ban elindítja a nagyszerű Márai Salont, ahol különleges személyeket mutat be a hallgatóságnak. 2012-ben a Magyar Érdemrend Lovagkeresztjével, 2019-ben Kossuth-díjjal tüntették ki. Idáig több mint 30 önálló kötete jelent meg. 2023-ban megjelent az „Egy korty magyar bor” című könyve, amelyben borokról, borászokról mesél emelkedett hangnemben.

MEGJELENT

Megjelent 328 oldalon, az Eusebius Kft. gondozásában
Dlusztus Imre
és Dékány Tibor:
A magyar bor aranykönyve
című színes album.
A könyv átfogó képet ad
Magyarország
Év bortermelőiről,
Év pincészeiről,
valamint
a Magyar Bor Akadémia
életműdíjasairól.



Online rendelhető: foto.dekany.tibor@gmail.com e-mail címen.

Megvásárolható:

a HEDONÉ Italszalon üzletében, 6726 Szeged, Szőregi út 44. Tel.: +36 70 751 9368

SKODA

Let's Explore



Az új Škoda Kodiaq. Fedezze fel az élet tágas oldalát!

A nevezett értékek nem egyes járművekre vonatkoznak, nem részei a tájékoztatónak, hanem a különböző járműtípusok összehasonlítására szolgálnak, a 715/2007/EK rendelet jelenleg érvényes előírásainak megfelelően. Ezen értékeket egyes többletfelszereltségek, tartozékok, valamint a vezetői szokások és egyéb, nem technikai jellegű tényezők (pl. környezeti feltételek) is befolyásolják. Az új személygépkocsi fajlagos üzemanyag-fogyasztási és CO₂-kibocsátási adatai megtalálhatóak az üzemanyag-gazdaságossági ismertetőben, amely ingyenesen hozzáférhető minden eladási helyen és a fogyasztóvédelmi hatóságnál. A kép csak illusztráció.

A Škoda Kodiaq modellek WLTP szerint mért fogyasztása: 4,5 - 8,2 l/100 km, CO₂ kibocsátás: 118 - 215 g/km

