



bor  hu



MAGYAR BOR SZEMÉLYESEN



MAGYAR BOR

SZEMÉLYESEN



KÁRPÁT-MEDENCE, MAGYARORSZÁG

ÉSZAKI SZÉLESSÉG 45° ÉS 49° FOKA KÖZÖTT

2500 NAPSÜTÉSES ÓRA EGY ÉVBEN

70% FEHÉRBORSZŐLŐ / 30% VÖRÖSBORSZŐLŐ

6 BORRÉGIÓ / 22 BORVIDÉK

65 EZER HEKTÁR BORSZŐLŐVEL BEÜLTETETT TERMŐTERÜLET

2,9 MILLIÓ HL BORTERMELÉS

200 NAP TENYÉSZIDŐ A SZŐLŐBEN

A LEGJELENTŐSEBB FEHÉRSZŐLŐ-FAJTÁK:

CSERSZEGI FŰSZERES, OLASZRIZLING, FURMINT, CHARDONNAY, IRSAI OLIVÉR,
SZÜRKEBARÁT, HÁRSLEVELŰ, ZÖLDVELTELINI, OTTONEL MUSKOTÁLY, RAJNAI RIZLING,
SAUVIGNON BLANC, KIRÁLYLEÁNYKA, SÁRGAMUSKOTÁLY, TRAMINI, LEÁNYKA,
EZERJÓ, JUHFARK

A LEGJELENTŐSEBB KÉKSZŐLŐ-FAJTÁK:

KÉKFRANKOS, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ZWEIGELT, CABERNET FRANC,
PORTUGIESER, PINOT NOIR, KADARKA, BLAUBURGER, SYRAH, TURÁN

JELLEGZETES TALAJOK:

VULKÁNI KŐZETEK, ANDEZIT, BAZALT, RIOLIT, VULKÁNI TUFA, ANDEZITTUFA,
RIOLITTUFA, MÉSZKŐ, AGYAG, LÖSZ, MÁRGA, VÁLYOG, KRISTÁLYOS PALA, HOMOKKŐ,
VÖRÖS HOMOKKŐ, DOLOMIT, GNEISZ, CSILLÁMPALA, HOMOK, GRÁNIT, VÖRÖS AGYAG,
RENDZINA, MESZES HOMOK, BARNA ERDŐTALAJ

45 000 TERMELŐ ÉS NEM KEVESEBB IGAZI EGYÉNISÉG





SZEMÉLYESEN

SZERZŐ: IPACS GÉZA FOTÓ: SZENDEFF LŐRINC

SZEMÉLYESEN

MAGYAR BOR = MAGYAR BORÁSZ

Minden ország más és más adottságok, hagyományok mentén hozta és hozza létre azokat az értékeket, melyek összességét emberi kultúrának hívunk. Ennek a kultúrának szerves része a bor, mely évezredek óta ad örömet és munkát az egymást követő generációknak. Mi Magyarországon már több mint ezer éve készítünk borokat. Vannak különleges fajtáink, mint a furmint vagy a juhfark. Vannak egyedülálló vulkanikus területeink, mint Tokaj vagy Somló. Vannak nagy múltú, kiváló boraink, mint az aszú vagy a bikavér. Mi mégis azt gondoljuk itt a Kárpát-medence északi szélesség 45. és 49. foka között, hogy a legnagyobb értékünk az, aki évről évre eldönti, mikor és mennyit metsz, mit és mivel házassít, hol és mit telepít. Ezt a munkát sem a szőlő, sem a nap, sem a föld nem tudja elvégezni, de még kigondolni sem képes. Így számunkra a magyar bor legnagyobb értéke: aki mindezt tudja, vagyis a magyar borász. Ugyan egy társulatban játszik a földdel, a nappal, a szőlővel, de azért ő a rendező, aki korról korra új élménnyé formálja a természet adta lehetőségeket. Tehát a boraink személyesen olyanok, mint a borászaink, mások és mások. Pont ebben a sokszínűségben rejlik az a kiapadhatatlan gazdagság, mely nélkül sok-sok egyéni ízzel lenne szegényebb a világ.

**ÍGY SZÁMUNKRA A MAGYAR BOR
LEGNAGYOBB ÉRTÉKE: AKI MINDEZT TUDJA,
VAGYIS A MAGYAR BORÁSZ.**



SZEMÉLYESEN

SZERZŐ: MÉSZÁROS GABRIELLA FOTÓ: PINTÉR ÁRPÁD

A MAGYAR BOR

KIS MAGYAR BORTÖRTÉNET

A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN ÉVSZÁZADOK ÓTA JELEN VAN A TUDATOS SZŐLŐTERMESZTÉS ÉS BORKÉSZÍTÉS. AZ ORSZÁG TERÜLETÉN AZ ELSŐ, SZŐLŐRE, BORRA UTALÓ RÉGÉSZETI LELETEK A KR. E. I. SZÁZADHOZ, A KELTÁKHOZ VEHETŐEK, AKIK A BALATON-FELVIDÉKEN ÉS A SZERÉMSÉGBEN KÜLÖNÖSEN KEDVEZŐ FELTÉTELEKET TALÁLTAK SZŐLŐKULTÚRÁJUK TOVÁBBI FEJLESZTÉSÉHEZ.



A MAGYAR BOR – KIS MAGYAR BORTÖRTÉNET

A Római Birodalom terjeszkedése a Kárpát-medencét is elérte, ami a szőlőtermesztés kultúrájának további virágzását hozta magával. A borkészítés eredményességét bizonyítja, hogy Pannónia határtartomány, azaz a mai Dunántúl bora az itáliai borok komoly versenytársává vált. Ezért Domitianus császár Kr. u. 92-ben megtiltotta a bortermelést hazánk területén és elrendelte a szőlők kiirtását. Az újratelepítés egy következő római császár, Marcus Aurelius Probus nevéhez köthető, aki Kr. u. 282-ben elrendelte, hogy a szerémségi Mons Almus (magyar nevén Tarcal és Olaszhegy, mai horvát nevén Fruška Gora) lejtőit szőlő-vesszőkkel ültessék be.

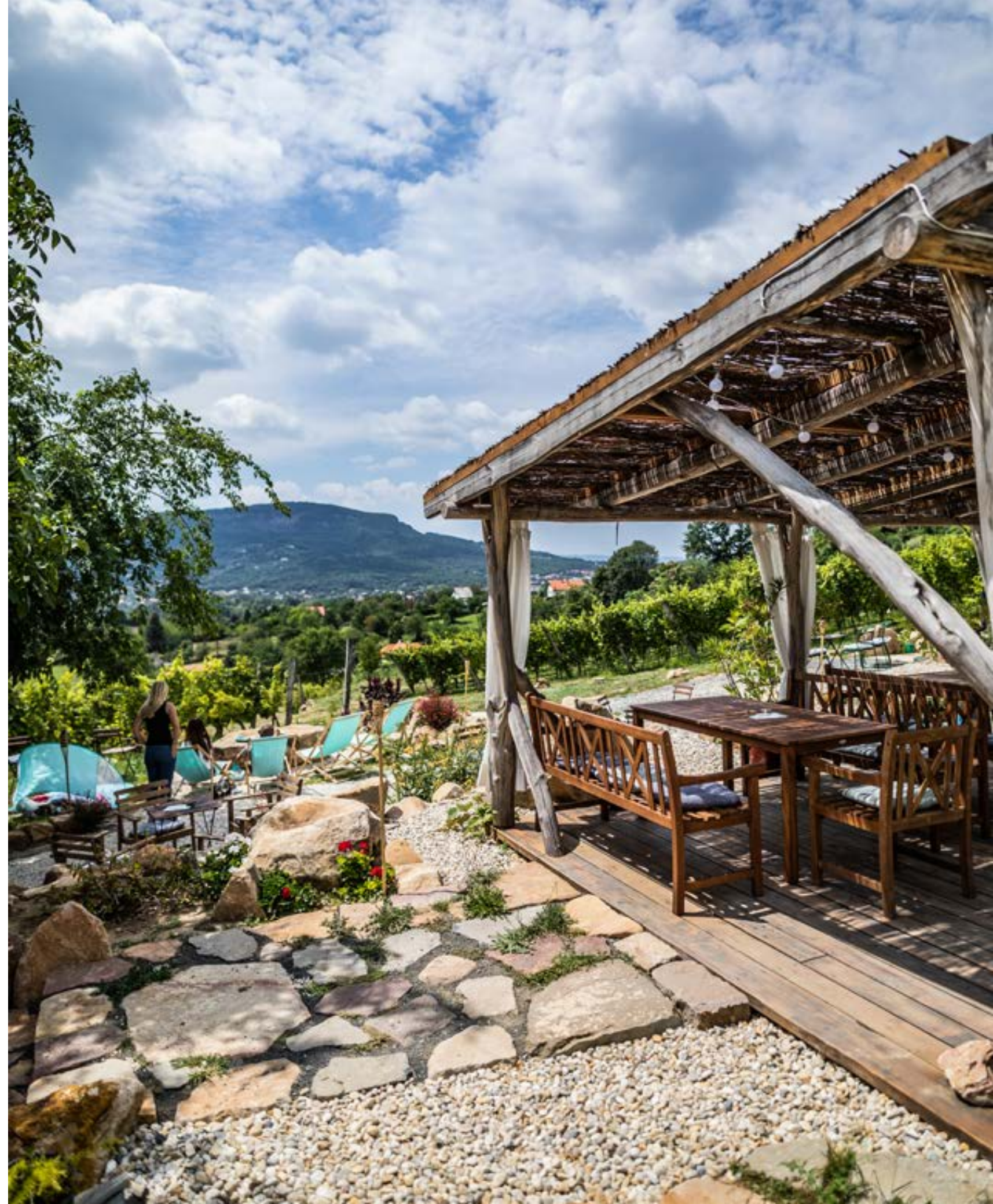
A magyar honfoglalással, majd a kereszténység felvételével jelentősen nőtt a bortermelés területe és fontossága. Ekkorra igen sokrétű, borkészítéssel kapcsolatos tudás halmozódott fel a Kárpát-

medencében, hiszen az itteni, római kultúrából táplálkozó borászat a magyarság magával hozott ősi, belső-ázsiai és Kaukázus-vidéki hagyományaival egészült ki. Ezen kultúrára további nagy hatással voltak a térítő bencés, majd a később megtelepedő tanítórendek. Ugyanígy hatottak rá a bevándorló telepések Itáliából, Burgundiából, Anjouból, s a Rajna völgyéből hozott tudás, ízlésvilág. A sajátos klíma és a változatos talajviszonyok mellett e hagyománykincs is fontos tényezője a magyar borok különlegességének.

A szőlőhegyi önkormányzatok, a promontoriumok első említése 1271-ből való. A borok származásához kapcsolódó periratok – s főként az 1244-ig visszavezethető Budai Városi Jogkönyv – kiforrott szőlőhegyi rendről, borjoggyakorlatról tanúskodnak. Ősi hagyománynak számított, hogy a szőlőhegyen „legyen egy törvénye a szőlők dolgában minden

A MAGYAR HONFOGLALÁSSAL, MAJD A KERESZTÉNYSÉG FELVÉTELÉVEL JELENTŐSEN NŐTT A BORTERMELÉS TERÜLETE ÉS FONTOSSÁGA.





A MAGYAR BOR – KIS MAGYAR BORTÖRTÉNET

szőlőbirtokosnak, akár nemes, akár vitézlő, akár jobbágyi renden lévők lennének”.

A középkori virágzást követően a török hódoltság másfél évszázada alatt a magyar bortermelés is komoly csorbát szenvedett. Csak az Osztrák–Magyar Monarchia fennállása alatt (1867–1918) vett új lendületet a bortermelés, amikor is a magyar borok előtt új piacok nyíltak meg. Az 1870-es évektől az Európa ültetvényeit tizedelő filoxeravész a Kárpát-medencét sem kerülte el. A XX. század elejére a szőlőterületek jó része odaveszett. A megoldást az amerikai gyökérre oltott nemes európai vesszők elterjedése jelentette. A hazai alanynemesítés és a szőlő- és borkultúra új alapokra helyezése a villányi Teleki Zsigmond nevéhez köthető. A II. világháború után komoly törés következett be a szőlő- és bortermelésben. A nagyüzemi gazdálkodás elsőrendű célja a minél

nagyobb mennyiség elérése volt, ami magával hozta a minőség hanyatlását. A rendszerváltás, majd az európai uniós tagsággal járó jogi és gazdasági szabályozás a termelőket is folyamatos fejlesztésre sarkallta.

Az egységes európai rendszernek ma már Magyarország is részese. A világ egyik legelismertebb szakírója, Hugh Johnson számos művében említi Franciaország és Németország mellett Magyarországot, mint az európai borkészítési hagyományok letéteményesét. A világ számára legismertebb édes tokaji mellett a könnyed, gyümölcsös, nagy beltartalmú, testes száraz fehérborok, a kellemes savú kadarka vagy a hosszan érlelhető cabernet franc egyaránt otthonra talált ezen a vidéken. Hagyományos eljárással készült, kiváló pezsgőink is mind nagyobb számban jutnak el az igényes hazai és külföldi fogyasztókhoz.

**A HAZAI ALANYNEMESÍTÉS, A SZŐLŐ- ÉS BORKULTÚRA
ÚJ ALAPOKRA HELYEZÉSE A VILLÁNYI TELEKI ZSIGMOND
NEVÉHEZ KÖTHETŐ.**



SZERZŐ: GÁL ZSOMBOR FOTÓ: ZELNIK PÉTER

A MAGYAR BOR

ÉRTÉKPIRAMISA

A KORONA: TOKAJI ASZÚ

A magyar bor értékpiramisának csúcsán egy olyan termék áll, mely a saját kategóriájában mintaadónak számít. A tokaji aszú a világ egyik legismertebb és legmagasabb presztízzsel bíró természetes édes bora, és egyértelműen Magyarországhoz köthető. Közel 450 éves hagyomány és rendkívül egyedülálló természeti és technológiai adottságok jellemzik, valamint hozzá kapcsolódik a világ első eredetvédelmi rendszere. A magyar bor marketingkommunikációs stratégiájában a tokaji aszú elsősorban a külföldi piacok felé irányul, célja az ország turisztikai imázsának, vonzerejének erősítése, Magyarország márkázása. Az értékpiramisban megjelenő további három szint kialakításának alapja nem önmagában a borok

kiválósága, hanem az egyes termékekben rejlő, a természetből fakadó komplex tulajdonságok. Ezen gondolatmenetet követve megfelelő módszertan a nemzetközi szinten is jól kommunikálható terroir háromszintű felosztása minden régióban. A terroir értelmezése magában foglalja a bor minőségét befolyásoló főbb tényezőket: a termőhelyet, a mikro-, mezo- és makroklímát, a szőlőfajtát és a technológiát is. A hármastagolás célja, hogy dűlők, települések és régiók szintjén egyaránt kialakuljanak identitással rendelkező borok, s ezek földrajzi helyzetükből adódóan differenciálódjanak, váljanak egyedivé. A struktúra lehet dinamikus, tehát folyamatosan változó, feltöltődő, de az alap változatlan.

DŰLŐS BOROK

Olyan dűlők képezik ezen csoportot, melyeket a termelők az évek alatt kipróbáltak, megkérdőjelezhetetlen legitimációt szereztek és amelyekről kiemelkedő minőségű, jellegzetes borok születnek. Ezeket

a dűlőket több termelő is egyedülállóan tartja, akik töreksenek a terméskorlátozásra és a lehető legmagasabb beltartalmi értékekkel bíró alapanyag termesztésére.

TELEPÜLÉSI BOROK

Azok a települések, hegyek, lehatárolható földrajzi egységek tartoznak ide, melyek egyértelműen jellegzetes mezoklimával rendelkeznek, és elkülönülnek a régió

többi részétől. E borok jó ár-érték aránnyal, stabil és megbízható minőséggel, valamint fajták szerinti egységes stílusjegyekkel, egységes megjelenéssel rendelkeznek.

RÉGIÓS BOROK

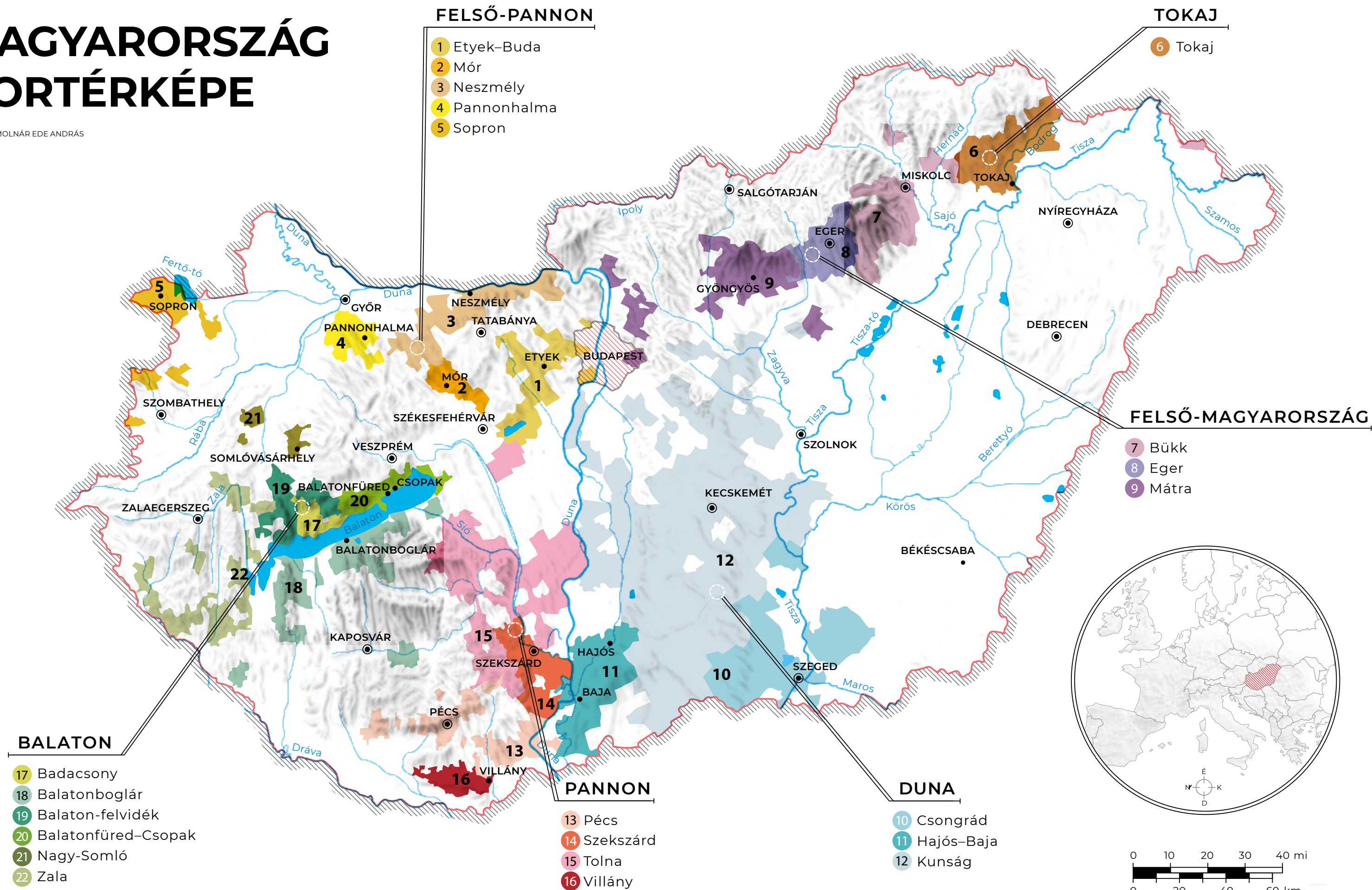
A piramis alapját azok a nagy mennyiségben és megfelelő minőségben rendelkezésre álló egységes, régiós stílusjegyeket hordozó borok

alkotják, melyek ugyanazon színvonalat képesek biztosítani a fogyasztók számára a régió eltérő területein.



MAGYARORSZÁG BORTÉRKÉPE

TÉRKÉP: MOLNÁR EDE ANDRÁS



SZERZŐ: MÉSZÁROS GABRIELLA, ZELENA DÓRA
FOTÓ: SZENDEFF LŐRINC, PINTÉR ÁRPÁD

BORVIDÉKEINK

JELLEGZETES BORAINK

MAGYARORSZÁG BORKULTÚRÁJÁT SOKSZÍNŰSÉG, EREDETISÉG ÉS EGYEDISÉG
JELLEMZI. AZ ORSZÁG TERÜLETÉN MEGTALÁLHATÓ 6 BORRÉGIÓ, AZON BELÜL
A 22 BORVIDÉK SOKRÉTŰ BORSTÍLUSA SZÁMOS TÖRTÉNETET MESÉL EL,
AMELYEKET MAGUK A BORÁSZEGYÉNISÉGEK SZEMÉLYESÍTENEK MEG ÉS
ADNAK ÁT A LEGHITELESEBBEN.



FELSŐ-MAGYARORSZÁGI BORRÉGIÓ MÁTRA, EGER ÉS BÜKK

Egyedisége a Felső-magyarországi borrégióknak, hogy az ültetvények általában 200-300 méteren található, magas fennsíkon vagy a hegyek lankás oldalában, a Nagy-Eged-hegy oldalában pedig 500 méteres magasságban terem szőlő. Ebből következően a borrégió klímáját az Északi-középhegység befolyásolja: védi a betörő szelektől. Hegyvidéki talajok jellemzik, mint a vulkáni eredetű riolitufa, andezit, lösz, illetve barna erdőtalajok. Budapesttől északkeleti irányba haladva, a Mátra-hegységtől délre helyezkedik el a Mátrai borvidék. A hegy lankáin az északról védett szőlőterületeken már a középkorban is jelentős bortermelés folyt. Verhetetlen panorámája miatt is érdemes a Mátra déli lejtőin termő szőlők között elidőzni, hiszen legmagasabb hegyvonulatunk egyben a legmagasabban fekvő magyarországi borvidék is. De ne hagyjunk ki egy borkóstolót sem, hiszen a tápanyagban

gazdag talaj és a sok napfény élvezetes, friss, gyümölcsös és lágy borokat eredményez. Különösen jó borok készülnek a következő fehér fajtákból: olaszrizling, leányka, ottonel muskotály, szürkebarát, sauvignon blanc, valamint chardonnay. A Mátra vonulataitól keleti irányba távolodva, a fővárostól másfél órányi autóútra az Egri borvidékhez érkezünk. A térségben lehetetlen unatkozni, hiszen a kiváló borok és a gasztronómiai kínálat mellett a város kulturális hagyománya, épített öröksége és természeti szépsége egyaránt számos élményt kínál. 400 éves pincék is sorakoznak a borvidéken, melyek közül a legérdekesebb a püspökségi pincerendszer. Az egri pincelabirintus vezetett túrán bejárható, amely szinte egy város a város alatt. Egri legenda, hogy a török terjeszkedés idején a várvédők bátorságát a helyi vörösbor erősítette. A térség ikonikus bora az egri bikavér,

HEGYVIDÉKI LÉPTÉKŰ, AZAZ A HAZAI VISZONYLATBAN A LEGMAGASABBAN FEKVŐ BORTERMŐ TERÜLETEK ALKOTJÁK A BÜKK, A MÁTRA ÉS EGER KÖZÖS, 13 000 HEKTÁRON ELTERÜLŐ BORRÉGIÓJÁT.



FELSŐ-MAGYARORSZÁGI BORRÉGIÓ MÁTRA, EGER ÉS BÜKK

amely legalább három szőlőfajta házasításából készül, ezek közül a legnagyobb mennyiségben a kékfrankos van jelen a helyi és a nemzetközi kékszőlő-fajták mellett. Az egri csillag a bikavérhez hasonlóan hazai szőlőfajtákra épülő házasítás, könnyen fogyasztható, gyümölcsös fehérbor. A térség legjobb pincéi ma többek között Eger és a környező települések területén vannak, akinek azonban csak egy nap áll rendelkezésre a helyi borok felfedezésére, ajánlott felkeresni a folyamatosan megújuló Szépasszony-völgyet, amely számos prémiumtermelő megjelenésével igazi boros találkozóhely. A természetbe vágyóknak érdemes felzarándokolniuk az Egertől északkeletre lévő Nagy-Eged-hegyre, ahol Európa egyik legmagasabban fekvő szőlőterületei találhatók. Eger és Miskolc között, a hegy oldalában, Bükkalján teremnek a Bükki borvidék szőlői. Bükkalja a

hegység déli lejtőjén terül el – amit a hegy szoknyájának is becéznek. Dombon és fennsíkon helyezkedik el, kiegyenlített, szélvédett területen, mely egy mérsékelt mikroklimát tart fenn az ültetvények számára. A bükki borokra jellemző a könnyed frissesség, élénk savasság, íz- és aromagazdagság, amely az úgynevezett „nyiroktalaj” érdeme. Vörösborai élénken savasak, könnyűek, pár hónap alatt beérnek a fahordókban. A jellegzetes fehérekben a gyümölcsösség, alma, szilva és citrusok illata és íze fedezhető fel. Bükkaljára jellemző, hogy a helyi riolittufába vájták a pincéket, és itt tárolták a borokat. Különlegessége a pincéknek, hogy azokat gyakran díszítették népi motívumokkal a kőfaragó mesterek. Meghatározó részben fehérbort adó szőlőket termesztnek: olaszrizlinget, leánykát, chardonnay-t, cerszegi fűszerest. Illetve vörösbor készül a kékfrankos és turán fajtákból.

**HÁROM BORVIDÉK, A BÜKKI, AZ EGRI ÉS A MÁTRAI TERÜLETE
SOROLHATÓ IDE, SZŐLŐFAJTÁIK PEDIG IGEN VÁLTOZATOSAK: A LEÁNYKÁTÓL
A CABERNET-N ÁT A TRAMINIIG.**



TOKAJI BORRÉGIÓ

Tokaj és a környező 26 település alkotja a borrégiót, melynek természetes határai a Sátor-hegy, a Kopasz-hegy, a Tisza és a Bodrog. A térség számos egyedisége miatt számít külön borrégióknak, ezek az aszúsodást elősegítő lokális klíma – melyet a Zempléni-hegység általi védettségének köszönhet –, valamint a folyók nyomán kialakuló vizes-mocsaras területek. A dűlők rendkívül színes, vulkanikus eredetű kőzeten helyezkednek el mintegy 100-300 méteres tengerszint feletti magasságban.

A hagyomány úgy tartja, hogy XV. Lajos a borok királyának és a királyok borának nevezte a Tokaj-Hegyaljáról származó aszúbort, de annak állítólag Mozart és Goethe is hatalmas rajongója volt. Semmiképpen sem szabad tehát befejezni az utazást addig, amíg például egy Tokaj környéki, mádi vagy erdőbényei borász történetmesélése közben meg nem kóstoltunk a több száz éves pincék utánozhatatlan atmoszférájában egy pohár furmintot vagy éppen aszút. A világ egyik legegységibb édes bora, a tokaji aszú bátran nevezhető a természet csodájának. Az aszúsodáshoz elengedhetetlen a nemespenész kialakulása, amit az őszi páráképződés segít elő. Ezzel együtt fontos tényező az őszi napsütés, ami lehetővé teszi a szőlőszemek töppedését, bennük a cukor és egyéb értékes anyagok koncentrációját, amelyek egyedül-

álló karaktert adnak a bornak. A szüret során az értékes aszúszemeket külön gyűjtik, majd megfelelő arányban azonos évjáratú mustba vagy alapborba áztatják. A préselés, erjedés után többéves érlelés folytán születik meg a páratlan ízvilággal rendelkező aszúbor. A terület évszázadokon át megőrzött egységét egyedülálló, gazdag földtörténeti öröksége, a kőzetek és talajok sokfélesége, sajátos földrajzi fekvése, a több száz, korábban működő önálló vulkán ölelése, kedvező mikroklímája, valamint a szőlőbirtokok, települések pincerendszereinek egyedisége biztosítja. Mindezek együtthatásának köszönhetően vált világhírűvé a tokaji bor, kiváltképp a tokaji aszú, és hódítanak egyre nagyobb teret a rendkívül gazdag beltartalmú szárazborok. Tokaj két fő fajtája a furmint és a hárslevelű, emellett sárgamuskotály, kabar, zéta és kövérszőlő fajtákból készülnek itt borok.

Tokajban a borkészítés mellett jelentős hagyománya van a kádármesterségnek is. A Zempléni-hegységben élő kocsánytalan tölgy a hordókészítés kiváló alapanyaga, aminek köszönhetően a „zempléni tölgy” régóta ismert a nemzetközi borvilágban. Erdőbénye, a „kádárok völgye” jeleskedik a mesterség ápolásában, megtartásában.

A borvidéket az UNESCO 2002-ben felvette a világörökségi listára Tokaj-hegylajai történelmi borvidék kultúrtáj néven.

A VILÁG ELSŐ ZÁRT BORVIDÉKE TOKAJ-HEGYALJÁN ALAKULT KI, MELYET AZ UNESCO 2002-BEN VILÁGÖRÖKSÉGI CÍMMEL TŰNTETETT KI. TERÜLETE MEGEGYEZIK A BORRÉGIÓÉVAL, 5700 HEKTÁRON MŰVELNEK SZŐLŐT. JELLEGZETES FAJTÁI A FURMINT, A HÁRSLEVELŰ ÉS A SÁRGAMUSKOTÁLY.



DUNA BORRÉGIÓ CSONGRÁD, HAJÓS-BAJA ÉS KUNSÁG

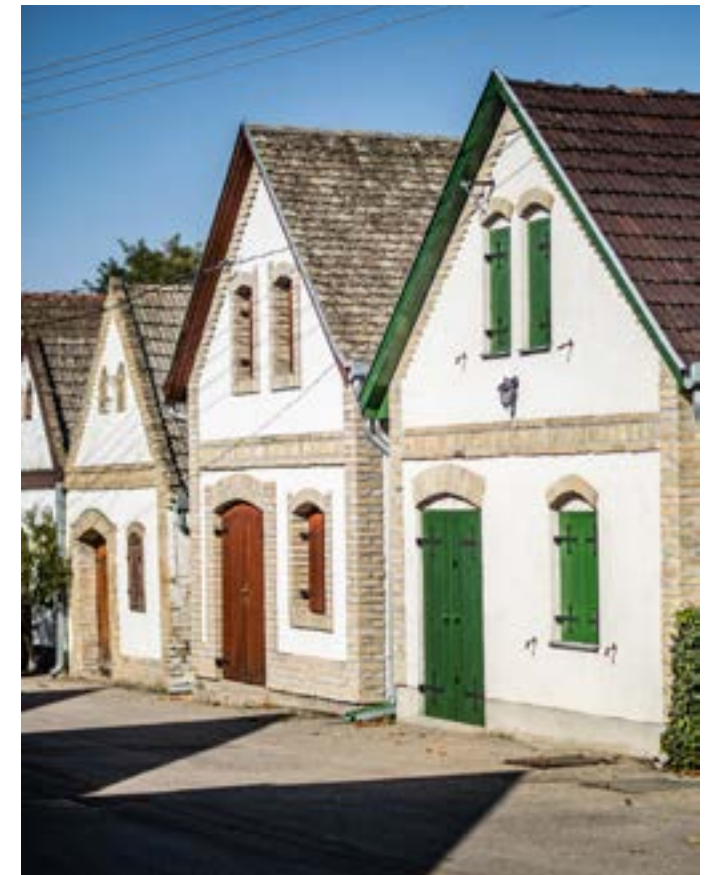
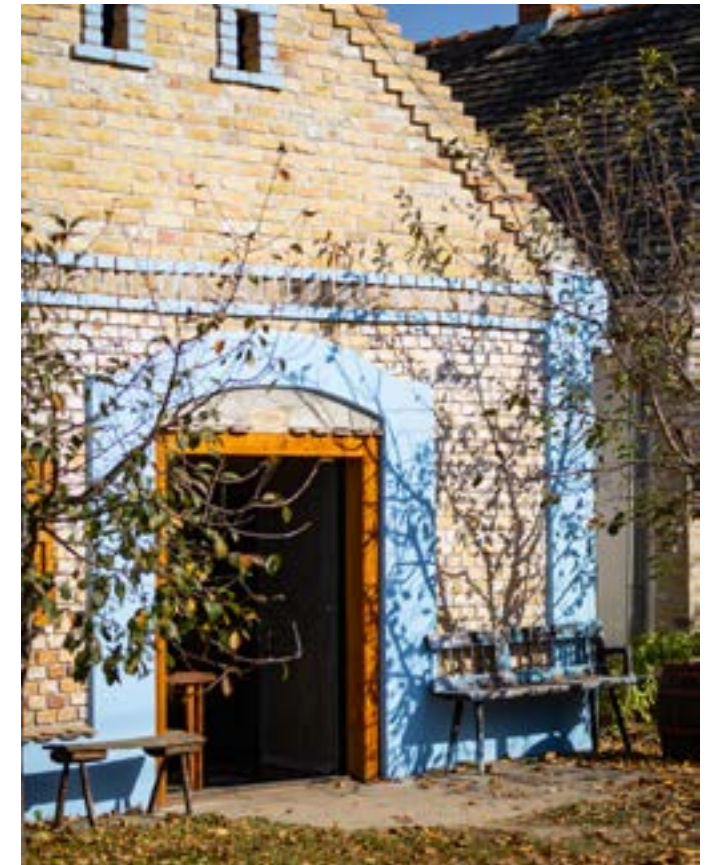
A Duna és a Tisza által határolt összefüggő síkságon jellemző alföldi, homoktalajos területek könnyed karakterű, kevésbé savas boraikról híresek. Az itt uralkodó időjárás alapvetően kontinentális, de a sík terep és a kvarcos talaj miatt nagy a hőingadozás: forróak a nyarak, és a hideg teleket sokszor tavaszi fagyok is követik.

Bár az uralkodó talaj mészköves homok, mely leginkább a folyók – elsősorban a Duna – hordalékából származik, kisebb mértékben található még itt barna erdőtalaj, feketeföld (csernozjom), réti és öntéstalaj is. A Csongrádi és a Kunsági borvidék az ország legmelegebb és napfényben leggazdagabb táján fekszik. Hordalék- és homoktalajain jellemzően rajnai rizling, kövidinka, kékfrankos és

zweigelt fajtájú szőlők teremnek. Az alföldi borok savai lágyabbak, mint a hegyvidéken termesztetteké. Manapság igazi bisztróborok készülnek itt, gyümölcsös, könnyen fogyasztható stílusban.

Bár nem a legismertebb, a Hajós-Bajai borvidék mégis különleges. Területe a Duna mentén nyújtódik el. Annak ellenére, hogy az Alföld legnyugatibb szélén találjuk, mégis magasabb területen fekszik a Duna árterében. Rengeteg napsütés éri a szőlőket, melyek szép lejtős dűlőkön állnak. Kirándulásnak sem utolsó ellátogatni a borvidék szőlőskertekben gazdag falvaiba, különösen Magyarország legnagyobb pincefalujába, Hajósra, ahol 1200 apró présház sorakozik a szabályos utcákon.

MAGYARORSZÁG LEGNAGYOBB SZŐLŐ- ÉS BORTERMŐ RÉGIÓJA ÖSSZESEN 24 000 HEKTÁRON HELYEZKEDIK EL, MINDÖSSZE HÁROM BORVIDÉKET FOGLAL MAGÁBAN, A CSONGRÁDI, A HAJÓS-BAJAI ÉS A KUNSÁGI BORVIDÉKEKET. JELLEGZETES FAJTÁIK A CSERSZEGI FÜSZERES, AZ EZERJÓ VAGY A RIZLINGSZILVÁNI, DE FELFEDEZHETŐ A KADARKA IS.



PANNON BORRÉGIÓ VILLÁNY, PÉCS, SZEKSZÁRD ÉS TOLNA

A terület közel egységes dombvidék, a Mecsek-alja és a Villányi-hegység alkotta területen helyezkedik el, melyeken jellemző a sok napsütés és az erőteljes mediterrán mezoklíma.

Talaja változatos, a Mecsek mészkőtömbjei éppúgy megtalálhatók, mint a löszös-vályogtalajos részek Villánynál, vagy az agyagos dombvidékek. A napsütötte régió jellemzően a mediterrán borok hazája. A négy borvidék közül Villány számít ezen bortípusok fő termőhelyének. A kékszőlő-fajták uralmát a rácoknak köszönhetjük, akik a törökök elől menekülve hozták magukkal a kadarkát. A XVIII. században idetelepült svábok meghonosították a portugiesert, amely máig uralkodó fajtája a vidéknek. A magyar borászat filoxéravészt követő újjászületésében Villány úttörő szerepet játszott. Magyarország első teljes értékű eredetvédelmi rendszere is Villányban épült ki. A villányi védett eredetű borok szimbóluma a kikerics, mely a villányi borok védelmét és hitelét jelzi. A borvidék ma kiemelt figyelmet szán a cabernet franc fajtának, amely az 1990-es évek telepítései óta rendkívül népszerűvé vált, és a legszebb borok alapanyagául szolgál. A száz százalékban cabernet franc-ból készülő borok villányi franc néven eredetvédelmet is kaptak. Megújulóban van ugyanakkor a portugieser imázsa is (koráb-

ban kékoportó), melyből a fiatal generációt célzó Villányi RedY készül. A borvidékre látogatóknak érdemes megtekinteni Villánykövesd jellegzetes háromszintes pincefaluját, amelynek színes kapus pincesorja az ország egyik leglátványosabb műemlék együttese. A vendégek végigkóstolhatják az itt készült borokat és bepillantást nyerhetnek a borfeldolgozás éppen aktuális munkafázisaiba is. A szomszédos Palkonyán pedig az 53 présház által alkotott, népi építészeti emlékként védett pincesorokban kis és közepes méretű családi borászatok vendégelik meg az ideutazókat.

Szekszárd és Villány között, nagyon szerethető tájon, a Mecsek déli lejtőin és a Mohács környéki szelíd dombokon terül el a Pécsi borvidék. A tájat és pincéit a Pécs-Mecsek borúton lehet végigjárni Szigetvártól Óbányáig. Az ország egyik legkisebb borvidékének híres bora a pécsi cirfandli. Ez a szőlőfajta Magyarországon egyedül itt terem, különlegessége, hogy száraz, édes, könnyed vagy testes bor is készíthető belőle. A város kihagyhatatlan úti cél a kultúra iránt érdeklődőknek is. Három olyan műemlék is található itt, amely szerepel az UNESCO világörökségi listáján: a IV. századból fennmaradt pécsi ókeresztény sírkamrák, az Ókeresztény Mauzóleum, valamint a Cella Septichora Látogatóközpont 1600 éves sírkamrái.

**A DUNA-DRÁVA ÉS A BALATON ÁLTAL HATÁROLT
ORSZÁGRÉSZ 7800 HEKTÁRNYI TERÜLETÉN NÉGY BORVIDÉK
– A VILLÁNYI, PÉCSI, SZEKSZÁRDI ÉS TOLNAI – ALKOTJA
A PANNON BORRÉGIÓT.**



PANNON BORRÉGIÓ VILLÁNY, PÉCS, SZEKSZÁRD ÉS TOLNA

Pécsre tartva útközben feltétlen érdemes megállni a Szekszárdi borvidéken. Érdekes, hogy a bortörvény szerint Egeren kívül csak Szekszárd jogosult a bikavér megnevezés használatára. Alapja többnyire a kékfrankos, és fontos alkotórésze a kadarka. A borvidék kiemelkedő borai a szekszárdi bikavér, a kékfrankos és a kadarka. Emellett számottevő a gyümölcsös, jó savú rozék és sillerek készítése. A talajadottságokat tekintve a legfőbb ismertetőjegye a lösz, pontosabban a Pannon-tenger munkálkodásának eredményeképp itt maradt homok és üledékek. Éghajlata szinte mediterrán jellegű, meleg nyarak jellemzőek, amihez a terület kiváló víz- és hőgazdálkodása társul – kiemelkedő minőségű borokkal megajándékozva a borvidéket. Szekszárd jó példával jár elöl a borászok együttműködése tekintetében, hiszen már nagyon korán megkezdtek a közös gondolkodást, a szekszárdi stílus kialakítását. A borászok közösségi munkájának eredménye a szekszárdi palack, amelybe csak a borvidék fő fajtái palackozhatók. Kifejezetten aktív a fiatal borászgeneráció is, amely hosszú távon garantálja a borvidék lendületes fejlődését,

a borászközösség aktivitását és a kiváló minőségű borkészítés folytonosságát.

A Szekszárdi borvidék mellett elterülő Tolnai borvidék a korábbi kissé elfeledett állapotából kezd újra vitalizálódni, csodás pincefalvai újjáéledni, megújulni, aminek köszönhetően a borturisták is újra elkezdtek felfedezni az ország déli részén található borvidéket. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettséggű, védett domboldalakon, lankákon található. A borvidék legfontosabb talajképző közege a lösz. Uralkodó talajtípusai a barnaföldek, a Ramann-féle barna erdőtalajok. A Tolnai borvidék napfényben nagyon gazdag. Területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlőtermesztő területek közé sorolható, valamint a szemnek is tetszetős, behízelt, kedves tájat rejt. A Dunán elhajózva többen emlegetik, hogy a szépen művelt dombok hazánk egyik legszebb táját mutatják. A borvidék borai tüzesek, magas alkoholtartalom jellemző rájuk, testesek, kellemes savúak, ízgazdagok. Jellemző szőlőfajták a chardonnay, a sauvignon blanc, a rajnai rizling, a kékfrankos, a zweigelt és a merlot.

A PANNON BORRÉGIÓ SZŐLŐFAJTÁKBAN IS RENDKÍVÜL VÁLTOZATOS. KÜLÖNLEGES ITT A CABERNET FRANC, A PORTUGIESER, A KÉKFRANKOS, A KADARKA, VALAMINT A CIRFANDLI.





BALATON BORRÉGIÓ BADACSONY, BALATONBOGLÁR, BALATON-FELVIDÉK, BALATONFÜRED–CSOPAK, NAGY-SOMLÓ ÉS ZALA

A szőlőültetvényeknek kifejezetten kedvező a Balaton környezete. Mint Közép-Európa legnagyobb kiterjedésű tava, a Balaton rengeteg visszaverődő napfényt, megfelelő páratartalmat és hűvösebb nyarakat eredményez – így megteremtve egy sajátos mezoklimát. A Balaton medencéjét a környező hegységek, a hideg szelektől óvó Bakony északról, illetve a Zalai- és Somogyi-dombság keretezi. Földtanilag változatos, egyaránt megtalálhatók a vulkáni eredetű, bazaltos, mészkőmálladékos rétegek, mint a löszös, barna és vörös erdőtalaj, a dolomit vagy a pannon homok.

Bár a Balatont sokan elsősorban a nyári pihenés és a vizes kikapcsolódási lehetőségek miatt keresik fel, Közép-Európa legnagyobb tavának környéke

temérdek aktív és gasztronómiai programot is kínál. Legyen szó egy bakancsos kirándulásról a Balaton-felvidéki tanúhegyeken vagy a Balatoni borrégió hat borvidékének felfedezéséről, itt egyedi, a talaj adottságait izgalmasan közvetítő borokat találunk.

Az olaszrizling a borrégió legelterjedtebb fajtája, mely szépen tükrözi a termőfaj jellegzetességeit. A Balaton északi partján elhelyezkedő Balatonfüred–Csopaki borvidéken különösen elegáns, finom savú borok készülnek a fajtából, ezek a régió zászlósborainak tekinthetők.

A Badacsonyi borvidék esetében a Balaton víztömege, a Balaton-felvidéki tanúhegyek formálta egyedi klíma és a bazalt ásványossága biztosítja a borok tartalmas, testes jellegét. Az itteni borok

A BALATON KÖRÜLI HAT BORVIDÉK – A BADACSONYI, A BALATONBOGLÁRI, A BALATON-FELVIDÉKI, A BALATONFÜRED–CSOPAKI, A NAGY-SOMLÓI ÉS A ZALAI – EGY KÖZÖS BORRÉGIÓT ALKOT, ÖSSZESEN TÖBB MINT 9000 HEKTÁRNYI TERÜLETEN.



BALATON BORRÉGIÓ BADACSONY, BALATONBOGLÁR, BALATON-FELVIDÉK, BALATONFÜRED–CSOPAK, NAGY-SOMLÓ ÉS ZALA

élettel teliek, elegánsak, kerek; egyszerre lehetnek édes érzetűek és ásványosan sósak vagy nemritkán kesernyések. A badacsonyi borkultúra történetében a legnagyobb elismerést a kéknyelű kapta, amely ősi magyar szőlőfajta, egyedül Badacsonyan terem.

A Balaton-felvidéki borvidék forró mikroklímája és csodás tája miatt igazán romantikus úti cél. A Balaton északi része dombos-hegyes, természetvédelmi területekkel, kis falvakkal tűzdelt részén találjuk meg a borvidéket. A hosszú meleg őszi és a hűvösebb esték folyamán a szőlők teste sebb borra érnek.

A Balaton déli partján elhelyezkedő Balatonboglári borvidék mellett, hogy az egyik legnépszerűbb üdülőterületet foglalja magában, több érdekességet tartogat. A borvidék karcsú és könnyed fehérborokat, valamint elegáns vörösborokat

kínál, de érdekesség, hogy a pezsgőkészítés alapanyagainak számító fajtáknak is kiváló termőhelyül szolgál.

A Balaton nyugati csücskétől terjeszkedik a Zalai borvidék, bekebelezve a Kis-Balatont. A szép, lankás táj és a sok folyó menti ártér a szőlőnek is kedvez, főleg savasabb, karakteresebb fehérborok készülnek itt.

A Balatontól tovább haladva északi irányba feltűnik a Nagy-Somlói borvidéknek otthont adó csonkakúp alakú vulkáni tanúhegy. Ez a borvidék az ország egyik legkisebb, ám egyedi természeti adottságait és karakteres talajszerkezetét tekintve Tokaj mellett a legizgalmasabb borvidéke. A határozott terroirjelleget köszönhetően a somlói bor mindig elsősorban „somlói”, és csak azt követően olaszrizling vagy a borvidék legjelentősebb fajtája, a nászéjszakák borának is nevezett juhfark.

**JELLEGZETES FAJTA AZ OLASZRIZLING, DE OLYAN
KÜLÖNLEGESSÉGEK IS MEGTALÁLHATÓK A BORRÉGIÓBAN,
MINT A KÉKNYELŰ VAGY A JUHFARK.**



FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ ETYEK-BUDA, NESZMÉLY, MÓR, PANNONHALMA ÉS SOPRON

A Felső-Pannon borrégió a Vértes-, a Budai-, a Gerecse-, a Kőszegi-, a Soproni-hegység, illetve a Velencei- és Pannonhalmi-dombság vonulatain, hegyoldalokban és dombvidéken terjeszkedik 150-400 méteres magasságban. Klímáját az északra érkező óceáni, nedvesebb-hűvösebb levegőáramlatok és déli mediterrán hatások alakítják. Az agyagbemosódásos barna erdőtalaj uralkodó ezen a területen.

Észak felé távolodva a Balaton vonzásától két kisebb, ám annál karakteresebb borvidékhez érkezünk. Az Alpok lábánál található Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező borvidéke, a soproni. A borvidék a Fertő tó mellett helyezkedik el, így ajánlott két kerékre pattanni, és a kiváló minőségű bicikliutakat kihasználva, egy kerékpáros túra során felfedezni a vidéket. A borvidéken a kék szőlő, ezen belül is a kékfrankos termesztése kiemelkedő. A soproni borászatokra egyre inkább jellemző a természetközeli, fenntartható szőlőművelésben való gondolkodás, számos pincészet bio- és biodinamikus termelésre váltott, így Sopron ma talán a legtisztább, leggyümölcsösebb kékfrankosok termőterülete az országban.

Visszakanyarodva a főváros irányába, a Pannonhalmi borvidék tartogat felfedezésre váró borokat és

kulturális értékeket a látogatóknak: a pincészetek kínálatát végigkóstolva megnézhetik a környék jellegzetes pincesorait, amelyeket a szőlőtermelők lakhatáshoz, borok és élelmiszerek tárolásához alakítottak ki évszázadokkal ezelőtt a meredek löszfalakba vájva. Ez az ország egyik legrégebbi borvidéke, ahol a szőlőtermesztés hagyománya szorosan kötődik a Pannonhalmi Főapátsághoz. Az utóbbi két évtizedben dinamikus fejlődésnek indult a Pannonhalmi borvidék. Legjelentősebb fehér fajtája a rajnai rizling, melyet hosszú távon a borvidék zászlós fajtájának szánnak.

Szőlőskerti hangulat és pincelátogatás a fővárosban? Budapesten ez sem lehetetlen, hiszen a főváros XXII. kerülete, Budafok a borkereskedelem jelentős központja volt, számos borpince otthona és a mai napig a pezsgőkészítés fellegvára az országban. A budafoki pincerendszer több mint 50 km-es hossza világviszonylatban is különleges, feltétlen ajánlott bebarangolni a feltárt pinceágakat. Ahogyan a legtöbb magyarországi borvidéken, úgy Budafokon is felpezsdül az élet szeptemberben, az évente megrendezett Budafoki Pezsgő- és Borfesztivál kiváló lehetőséget teremt a magyar pezsgőkészítés remekeinek megkóstolására és a környék pincéinek bejárására egy grandiózus vásári forgatag keretében.

**A DUNA MENTÉN ÖT KISEBB ÉSZAKI BORVIDÉK ÖSSZESEGÉBŐL
FORMÁLÓDIK A FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ, AZ ETYEK-BUDAI, A MÓRI,
A NESZMÉLYI, A PANNONHALMI ÉS A SOPRONI BORVIDÉKEKBŐL. KITERJEDÉSE
VISZONT RELATÍVE NAGY: TÖBB HEGYSÉGET ÉS DOMBVIDÉKET FOGLAL
MAGÁBAN BUDAPESTTŐL A NYUGATI ORSZÁGHATÁRIG 5500 HEKTÁRON.**



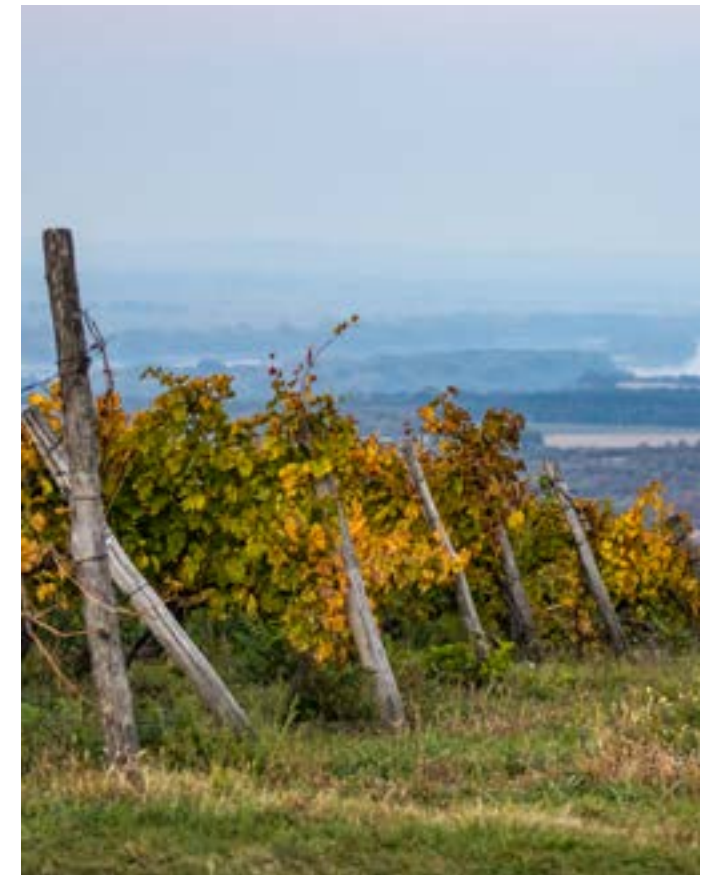
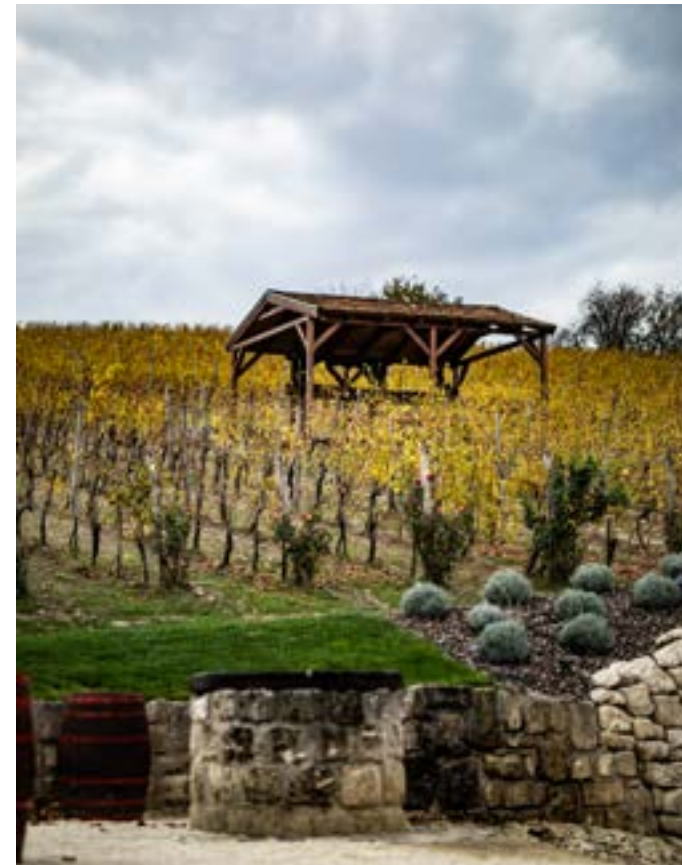
FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ ETYEK-BUDA, NESZMÉLY, MÓR, PANNONHALMA ÉS SOPRON

További jó hír a Budapestre látogató borkedvelőknek, hogy mindössze 30 km távolságra nyugatra egy újabb, szőlőkkel tarkított településre érkezhetnek, az Etyek-Budai borvidék gyöngyszemére, Etyekre. A nagyközség az 1860-as évek közepétől a főváros szőlőskertjévé vált, ekkor épült több száz kőpince, amelyek még ma is használatban vannak. A XIX. század végétől a Törley család híres pezsgőihez szükséges fehérbort is e térségben termelték, hiszen az itteni adottságok lehetővé teszik a korán szüretelhető pezsgőalapborok készítését. Etyek a borhoz párosítható ételkínálat szempontjából is különleges, hiszen a település egyedülálló módon saját gasztrosztánnyal rendelkezik, amelyik évente több alkalommal hatalmas forgataggá alakul az Etyeki Piknik elnevezésű fesztiválsorozaton. Nem érdemes kihagyni az itteni sajtok és sonkák megkóstolását egy pohár ropogós sauvignon blanc vagy egy gyümölcsös pinot noir mellé – mindez napsütésben, a szőlősorok közt piknikézve igazán felejthetetlen élmény! Etyeken sétálva ajánlott betekinteni a Korda Filmstúdióba is, amely egy több filmstúdióból és kültéri díszletekből álló, modern technikával felvértezett komplexum, a magyar filmkészítés fejlődésének eredményeképp jött létre 2007-ben. Szintén nem kell messzire utaznia Budapestről annak, aki egy másik kis területű, ám annál

nagyobb múltú borvidéket szeretne meglátogatni. A Neszmélyi borvidék a Vértes és a Gerecse Dunára néző, barátságos lejtőin fekszik. Ez a borvidék inkább a markáns savú fehérbort szeretőknak kedvez; ezek jellegükben frissek, tüzeseek, illatosak és aromában gazdagok. Bár kissé hűvösebb az uralkodó időjárás, a Duna mikroklimája és a visszaverődő reggeli napsütés a folyóra néző északi dűlőkön karakteres borokat érlel.

Mór fiatalos, lendületes borkultúrája kiemelkedő példája a magyar borászok új generációja munkájának. Pedig Mór a legkisebb borvidékekhez tartozik összesen hat településével. Mégis kihagyhatatlan úti cél azoknak, akik szívesen megtapasztalnák testközelből, milyen egy igazán vagány, laza boros közeg. A borvidék tája szép, dombos, napsütéses: a Bakony és a Vértes völgyein kapaszkodnak fel az ültetvények. Elhelyezkedése különleges, egy árokban húzódik két hegység között, ezért a szőlőket mindig éri a napsütés. A móri borok markánsak: savasak, tüzeseek, zamatosak. Alapvetően fehérborokat adó szőlők teremnek itt, és ezek közül is leginkább az ezerjő. Nem véletlen, hogy Mór „az ezerjő városa” néven is ismert. A közelben található Csókakő vára, érdemes oda is felsétálni egy bortúra során, hiszen fentről teljesen belátni a szőlővel beültetett lejtőket, az érdekes kőformákat mutató tanúhegyeket, a hegyre kapaszkodó településeket.

A BORRÉGIÓ KITERJEDTSÉGÉBŐL KÖVETKEZŐEN A TERMESZTETT SZŐLŐFAJTÁK IS IGEN VÁLTOZATOSAK: A KÉKFRANKOSTÓL AZ EZERJÓN ÁT AZ CHARDONNAY-IG.



SZERZŐ: IPACS GÉZA FOTÓ: PINTÉR ÁRPÁD

JUNIBOR

BORMESTEREK ÚJ GENERÁCIÓJA

Beszélgetés Gál Tiborral, a Junibor elnökével

MIÉRT JÖTT LÉTRE A JUNIBOR?

2008-ban azért hoztuk létre a Junibort, hogy az egy „alomból” származó fiatal borászok párbeszédet kezdeményezhessenek egymás között. Sokunk akkor végzett az egyetemen vagy éppen elkezdett a saját borászatukban a szüleik mellett dolgozni, és szerettük volna, ha ez a csapat már korán kapcsolatba lép egymással. Olyan fórumot szerettünk volna, ahol azonosak a minőségek, a feladatok, a gondok és kihívások. Évente 3-4 alkalommal találkozunk, kötetlen hangvételű eszmecsere folytatunk és azt gondolom, hogy mindenki erőt tud meríteni ezen alkalmakból. Egy ütőképes csapat jött létre, akik 10 év elteltével már vezetőivé váltak a borászatoknak, saját véleményük és stílusuk van, melyet tudnak is képviselni. Továbbra is célja a Junibornak a fiatal tehetségek és agilis második generációs borászok becsatornázása. A generációváltás továbbra is kulcsfontosságú napirendi pontja a Junibor-találkozóknak, ahol különböző élethelyzetek elmesélésével igyekszünk egymást segíteni ebben a nem mindig zökkenőmentes folyamatban.

MILYEN (BORÁSZATI, SZŐLÉSZETI, KOMMUNIKÁCIÓS) ATTITÚD KÖTHETŐ A FIATAL BORÁSZGENERÁCIÓHOZ?

A fiatal borászok mindannyian beszélnek legalább egy idegen nyelvet és tanultak vagy dolgoztak külföldi egyetemeken vagy borvidékeken. Ebből kifolyólag sokkal szélesebb rálátásuk van a világ borágazatára és benne a magyar bor helyzetére, mint általában az első generációnak. Ez nem kritika, hanem élethelyzet. A szülők megteremtették azt a feltételt, hogy a gyermekeik kiművelhessék magukat, mint hajdanán a céhlegények. Ezen hazahozott tudás birtokában a fiatalok újfajta megközelítéssel kezelik a szőlő- és borágazatot. Már nem az új szőlőfajtákkal való kísérletezgetés az első számú cél, hanem a meglévő ültetvények markánsabbá tétele és ezáltal a borvidéki karakterek pontosabb definiálása, valamint a borászat gazdasági racionalizálása és a borok nemzetközi bevezetése foglalkoztatja a fiatalokat. Ők már nem borokban gondolkodnak, hanem márkákban, és mindent ahhoz igazítanak. Ha létrehozhatnak egy-egy sikeres bormárkát, akkor minden működési folyamatot annak rendelnek alá. Igyekeznek a szőlészet és a borászat lehetőségeit kihasználva évről évre minél pontosabban létrehozni ugyanazt a bormárkát, és ezt a piacon minél szélesebb körben elterjeszteni. Természetes, hogy a mai kommunikációs lehetőségek is





inkább a fiatalok kezére játszanak, könnyebben, természetesebben használják ezeket a csatornákat, de azt is látják előre, hogy újabbnál újabb lehetőségek, felületek fognak kialakulni a jövőben, melyeket szintén igyekeznünk kell majd beépíteni a kommunikációjukba.

**VÉLEMÉNYED SZERINT MILYEN HATÁSSAL VAN
A MAGYAR BORRA A JUNIBOR MŰKÖDÉSE?**

A Junibor baráti társaságként indult és az is maradt. Hiszek benne, hogy sikerének ez a kulcsa. Nem pusztá érdekszövetségről van szó, ami ha megbicsaklik, akkor darabjaira hullik, hanem egy ennél sokkal szorosabb kapcsolatra épülő egység. A Junibor tagjai 10 éven belül az ország 50 legmeghatározóbb borászatának vezetői lesznek és a közös előéletnek köszönhetően komoly befolyással fognak egyenként és közösen is rendelkezni. Egész életükben a minőség javítása és a borvidékek karakterének megkülönböztethetővé tétele volt és lesz a céljuk. Ez a tudás, tapasztalat és összetartás megkérdőjelezhetetlen lesz a jövőben.



**A FIATALOK MÁR NEM BOROKBAN
GONDOLKODNAK, HANEM MÁRKÁKBAN,
ÉS MINDENT ENNEK RENDELNEK ALÁ.**



SZERZŐ: MÉSZÁROS GABRIELLA FOTÓ: SZENDEFF LŐRINC

A TOKAJI ASZÚ

A CSÚCSON

A tokaji aszú egyike a világ legismertebb természetes édes borainak. Tokajban már a XVI. században konkrét leírások születtek az édes borok készítéséről és azokról a termőhelyekről, amelyek a borvidéken belül a leginkább alkalmasak az aszúkészítéshez elengedhetetlen alapanyag termesztésére. Tokaj a világ legrégebb olyan borvidéke, ahol a szőlő és így a borok eredetét is szabályzatokban rögzítették. Nevezhetjük ezt a ma ismert legősibb eredetvédelmi rendszernek is. Szigorú keretek között, a legjobb minőségre törekedve készítették elődeink az aszúkat.

Maga az aszú nem más, mint egy olyan alapbor, amihez az erjedés alatt vagy azt követően az időközben kézzel, egyenként leszededetett aszúszemeket is hozzáadják. Így kétszer fog erjedni a borunk, ami hallatlan gazdagságot és ízbeli változatosságot ad. A megtermelt aszúszőlőt, amit hetekig szededegetnek (egy ember naponta 12-18 kg aszúszemet tud összegyűjteni), a szüret végéig kádakban tárolják, amiknek az alján lyuk található. Ezeken át a növekvő súly által a szemekből kipréselődő, nagyon magas cukortartalmú lé, az eszencia ki tud csepegni. Az eszencia nagy részét visszaadják a már erjedő aszúborokhoz, ritkán és kis mennyiségben pedig önállóan is palackozzák.

Nem minden termőhely alkalmas az aszúhoz hasonló borok készítésére. Egyedi klímára, többnyire valamilyen nagyobb természetes víz jelenlétére is szükség van. Tokaj maga a Bodrog és a Tisza összefolyásánál található, így az őszi párás levegő garantált a bor készítéséhez. Mi kell a jó aszúborhoz? Egy gomba, név szerint a Botrytis cinerea, hétköznapi elnevezéssel szürkepenész, ami ezt a különleges alapanyagot létrehozza. A tökéletesen érett és egészséges szőlő szintén előfeltétele annak, hogy a nemespenész elterjedhessen a fürtökön.

A VILÁG LEGDRÁGÁBB BORÁSZATI ELJÁRÁSÁVAL KÉSZÜLT BOR.





SZERZŐ: ZELENA DÓRA FOTÓ: PINTÉR ÁRPÁD, SZENDEFF LÓRINC

SZEPSY ISTVÁN

AZ ASZÚRÓL

MIT KÉPVISEL AZ ASZÚ MAGYARORSZÁGON ÉS A VILÁGBAN, ÉS MIT KÉPVISELHETNE?

Az aszú újra a csúcs a borok közt, visszatér az emberek gondolkodásában is a csúcsra. Ehhez egyértelműsíteni kell a csúcsaszú fogalmát: nem készülhet, csak a történelmi, első osztályú dűlőkben, továbbfejlesztve pedig azoknak az egyedi parcelláiban termett szőlőből. Ezeken a helyeken öreg tőkék vannak, gejzírek működtek, a talaj porózus, a vízgazdálkodás ideális. Csúcsaszú tehát csak csúcshelyről, csúcsfajtából és csúcstechnológiával készülhet szigorú terméskorlátozás mellett.

Az aszú kapcsán egy stílusváltás is végbemegy, illetve végbe kell, hogy menjen. Most a hároméves bort palackozzuk, így a palackban hosszabban fejlődhet. A palackban érke, kevesebb hordóval készül, világosabb a színe és hosszabb élettartamú.

Az abszolútot kell elkészíteni, csak abszolút termőhelyen, abszolút évjáratban, csak nagyon öreg furmint-tőkéken termett szőlőből és csak a legjobb állapotú aszúszemek begyűjtésével.

MI AZ, AMI A LEGINKÁBB MEGKÜLÖNBÖZTETI A TOKAJI ASZÚT A VILÁG MÁS DESSERTBORAITÓL?

A legfontosabb tulajdonsága az, hogy olyan termőhelyen terem, ahol a talaj sovány és ásványos, komoly a vízgazdálkodása, jól vezeti és jól tárolja a vizet és általában nagyon porózus és meleg. A szőlő olyan elemeket vesz fel és olyan arányban, amely elemek jól ihatóvá teszik a tokajit. Példa nélküli a világban, hogy egy 200 gramm maradékucukorral rendelkező bor könnyedén fogyasztható, mert az ásványok letisztítják a szájpadrást és a korty végét, és ha jó minőségű a bor, majdnem száraznak érezni. Az aszú egy olyan komplex, koncentrált termék, ami a természetből jön, és ha jól dolgoznak vele az emberek, ámulatba ejti a fogyasztót.

AZ ASZÚ KAPCSÁN EGY STÍLUSVÁLTÁS IS VÉGBEMEGY, ILLETVE VÉGBE KELL, HOGY MENJEN.







MILYEN ÉLETÉRZÉST KÖZVETÍT AZ ASZÚ?

Az aszú a folytonosságot közvetíti. Korszakokat kapcsol össze azáltal, hogy a termőhelyek folyamatosan nagyon régtől használtak, a furmint régóta jelen van bennük, az eljárás pedig legalább 500 éves. Az aszú segít átérezni, hogy van valami, ami összekapcsol bennünket a teremtéssel, a társadalmak elmúlásával és újrateremtésével. Sokszor újult meg ez a borvidék társadalmilag, már csak az én életemben is. Az az életérzés, amikor kimegyünk a dűlőbe, és az emberek átélnek a természet lüktetését, a sok kis vulkáni kúpot, az energiák áramlását a völgyben és a törésvonalakon, megismételhetetlen. Leülnek egy öreg tőke mellé és ábrándoznak, ahogyan múltkor egy francia sommelier tette, aki sírt a Szent Tamás-hegyen, mert megélhette, hogy az öreg tőke lábánál ihatja a bort. A szőlő az a kultúrkörnyezet, amely évezredek óta a legtöbb embert foglalkoztatta, amelynek gyökerei szerencsés esetben olyan mélyre nyúlnak – a kutatások alapján akár 30 geológiai rétegbe is –, hogy ezáltal az energiáknak egy bonyolult rendszere és hatása alakult ki. Ez már filozófia, de ha továbbmegyünk, rájövünk, hogy minden energia és mi is energiák vagyunk. A szőlő, és különösen az olyan bor, ami különleges termőhelyhez kötődik, segíti mindennek a tudatosítását. A világ arról kell, hogy szóljon, hogyan tapasztaljuk meg: bosszankodás nélkül, a problémákon felülemelkedve, jó érzéssel. Ezt az életérzést én először itt, Tokaj-Hegyalján éreztem meg, de Burgundiában értettem meg. A kisémberek, akik ott maradtak a háború után, hihetetlen hittel dolgoztak. A szőlőhegy számukra a nyugalom szigete volt, amikor kint voltak. Azért is menekültek a szőlőbe, amiért én is egyébként, mert ott nem kellett semmire se gondolniuk és boldogok lehettek. A termőhely ezen hatását kell a borban visszaadni, ha lehet. Teljesen át kell adni magunkat neki, minden pozitív energiánkat. Ha elmegyünk energiadús helyekre, parcellákba, az oda látogató magától meg fog állni, nem akar elmenni és elkezd jól érezni magát.

**A VILÁG ARRÓL KELL, HOGY SZÓLJON, HOGYAN
TAPASZTALJUK MEG: BOSSZANKODÁS NÉLKÜL, A PROBLÉMÁKON
FELÜLEMELKEDVE, JÓ ÉRZÉSEL.**





SZEMÉLYESEN

SZERZŐ: JOHN SZABÓ MS FOTÓ: BALASSA ISTVÁN, SZENDEFF LŐRINC

VULKANIKUS BOROK

JELLEGZETES FAJTÁK

BÁR MAGYARORSZÁG TERÜLETÉN NINCSENEK AKTÍV VULKÁNOK, AZONBAN A TERÜLET FÖLDTÖRTÉNETI MÚLTJA IGEN GAZDAG VULKANIKUS TEVÉKENYSÉGEKBE. A KÁRPÁTOK HEGYVONULATA ÁLTAL KÖRÜLÖLELT KÁRPÁT-MEDENCE A DINOSZAURUSZOK KIHALÁSA UTÁNI IDŐSZAKTÓL KEZDVE, EGÉSZEN NÉHÁNY MILLIÓ ÉVVEL EZELŐTTIG, A VULKANIKUS TEVÉKENYSÉG SZEMPONTJÁBÓL RENDKÍVÜL AKTÍV TERÜLETNEK SZÁMÍTOTT. ERRE AZ ELMÚLT IDŐSZAKRA ORSZÁGSZERTE SZÁMTALAN VULKÁNI EREDETŰ HEGY, ÁSVÁNYOKBAN GAZDAG VÍZ- ÉS TERMÉSZETES HÉVÍZFORRÁS EMLÉKEZTET.

A BALATON-FELVIDÉK

A Balaton – a „magyar tenger”, ahogy előszeretettel nevezik – egy sokkal nagyobb víztömeg, az egykori Pannon-tenger maradványa. A Balaton fenséges látványt kínáló északi partvidéke évszázadok óta az ország legszebb tájának számít. Ezen a vidéken is megfigyelhetők az egykor oly jelentős vulkáni múlt emlékei: a síkságból kikandikáló, fura formájú, piramisszerű bazaltombok. A geológusok által Bakony–Balaton-felvidéki Vulkanikus Területnek (BBVT) nevezett vidéken ötvennél is több dokumentált kiterési központ ismert.

A Balaton-felvidék eredetmegjelölésű borokat a tó vidékének eme északnyugati részén termelik; e terület egy kisebb része a Badacsony eredetmegjelölésű borok termőhelye. A Balaton-felvidék legjobb borai a Káli-medence körüli hegyekről,

különösen a medencéből mintegy vulkanikus félszigetként kimagasló Fekete-hegyről származnak. A Badacsony eredetmegjelölés jóval kisebb területet takar: a szintén e nevet viselő, szőlőkkel betelepített hegyet és az annak lábánál elterülő települést. Bár hivatalosan nem a Badacsony alrégiói, az eredetmegjelölés a szomszédos vulkanikus dombocon – a Szent György-hegyen, Szigligeten, a Csobáncon, a Gulácson, a Hörögön vagy épp a Tótin, hogy csak a legismertebbeket említsük – található szőlőkben termelt borokat is megilleti.

A sokféle ásványban gazdag bazalttalaj mellett a meleg, sekély vizű tó által létrehozott, és az olajbogyó, füge és szőlő tökéletes érésének kedvező mediterrán éghajlathoz igencsak hasonló klíma is kulcsfontosságú az itt termelt borok minőségét illetően.



BOROK

A terület legismertebb bora az olaszrizling: telt, grépfrútra emlékeztető ízvilágú, gyengéd, szerethető bor; a vulkanikus talajon termelt borok királynője azonban a kimondottan füstös, kovás, mézes jegyeket mutató, bizsergetően savas és je-

lentős extrakttartalmú kéknyelű. A valódi rizling magyar neve rajnai rizling, ami leginkább száraz, közepesen telt változatban készül, a különösen testes és zamatos szürkebarát pedig egy hagyományos badacsonyi specialitás.

SOMLÓ

A Balatontól nem messze északra fekszik a vulkáni tanúhegy: a Somló. A főleg szántóföldekből álló síkságon magányosan tornyosuló Somló a vidék többmillió éves geológiai történetéről „tanúskodik”: míg körülötte a talaj az idők során mindenhol erodálódott, a Somló bazaltsapkája megővta az alatta lévő talajréteget. De tanúja volt másnak is ez a hegy: a lankáin az elmúlt 2000 évben folytatott szőlőművelésnek – Magyarország legkülönlegesebb fehérborai közül több is itt készül.

A Somló Magyarország legkisebb területre vonatkozó eredetmegjelölése, amely magán a Somló-hegyen termelt száraz, illetve ritkábban édes fehérborokat illeti meg. Bár a hegy mindegyik oldalát szőlőültetvények borítják, történelmileg a déli lejtő tekinthető a legjobb minőséget adóknak – itt található az igazán híres termőhelyek, mint a Szent Ilona, az Apátsági és mind közül tán a leghíresebb, az évszázadok során számtalan elismerést kapott Aranyhegy.

SZŐLŐK ÉS BOROK

A balatoniakhoz hasonlóan a somlói borvidéken is zömében fajtaborokat termelnek. Ezek testes, a jellegzetes termőhelynek, a karakteres szőlőfajtáknak, valamint a több évszázados hagyományokon alapuló borászati szaktudásnak köszönhetően kiugró erejű borok. A legjobbak akár évtizedekig is érlelhetők. Gyakori eljárás a hosszasan tartó – általában minimum 500 literes, általában régi (nem ritkán nagyon régi) – fahordóban történő erjesztés és érlelés, majd tartályban vagy palackban történő további érlelés. A legemblemikusabb somlói bor a juhfark. A juhfarkot a viszonylag neutrális zamatvilágából igen jól kidomborodó helyi sajátosságok, erőteljes savasság és extrakttartalom jellemzi; éles savai csak hosszasan érleléssel szelidülnek meg. Nem véletlenül

hallani oly gyakran a borászoktól: „a somlói boroknak oxigénre és időre van szükségük, hogy potenciális lehetőségeik megmutatkozzanak”. Palackozáskor még gyakran van néhány gramm maradékcukor-tartalmuk.

A furmint a Magyarországon termő fehérszőlő-fajták tán legnagyobb szerűbbike, amelyből a Somló szőlőültetvényein összetett, a zamat- és növényi ízjegyek, illetve a sós, nem gyümölcsös, földes ízek döbbenetesen komplex palettáját mutató alapanyagot szüretelnek. A hárslevelű a hegy valamivel lágyabb, zamatosabb, karakterében kevésbé minerális arcát mutatja meg, az olaszrizling pedig viszonylag lágy és gyümölcsös, idővel olajos illatra emlékeztető jegyeket mutató természetét tárja elénk.

A FURMINT A MAGYARORSZÁGON TERMŐ FEHÉRSZŐLŐ-FAJTÁK TÁN LEGNAGYSZERŰBBIKE.



TOKAJ

Magyarország másik felében, az ország északkeleti csücskében található, és a Kárpátokból eredő Hernád, Bodrog és Tisza által körbeölelt Zempléni-hegység lábánál, közvetlenül az Alföld szélénél fekszik. Az Észak-Magyarországon átívelő vulkanikus hegylánc részét képező Zempléni-hegység a vulkanológusok paradicsoma: komplex kalderák, lávakupolák, vulkáni repedések és lávabeömlések, rétegvulkánok és utóvulkáni tevékenységek képződményeinek százait tanulmányozhatják itt. A térség vulkanikus múltját idéző hegyeinek legmagasabbika, az 512 méteres Kopasz-hegy lábánál fekvő városról elnevezett Tokaj-hegyaljai borvidék e ma már kialudt vulkánok földjén terül el.

Itt termelik, immár legalább 500 éve, Magyarország leghíresebb borát, a természetes csemegebor tokaji aszút; a borvidéken dülők tucatjai nyertek megnevezést és besorolást a világ legrégebbi hivatalos, 1737 óta vezetett minőségbesorolási rendszerében.

Nemigen vitatható, hogy vulkanikus talajával, őshonos szőlőfajtaival, kilométereken át kanyargó föld alatti pincerendszerével és évszázadokra visszatekintő borászati hagyományával Tokaj a világ egyik kivételesen értékes öröksége. Így gondolja ezt az UNESCO is, ezért a Tokaj-hegyaljai borvidéket 2002-ben felvette a világörökség kulturális helyszíneinek listájára.

TOKAJ A HERNÁD, A BODROG ÉS A TISZA ÁLTAL KÖRBEÖLELT ZEMPLÉNI-HEGYSÉG LÁBÁNÁL, KÖZVETLENÜL AZ ALFÖLD SZÉLÉNÉL FEKszik.



SZERZŐ: ZELENA DÓRA FOTÓ: SZENDEFF LŐRINC

ALTERNATÍVÁK

BORRA

A MAGYAR EMBEREK KAPCSOLATA HAZÁNK BORAIVAL HAGYOMÁNYOSAN KÜLÖNLEGES. SZÁMOS ÍRÓT ÉS KÖLTŐT IHLETETT MEG, IRODALMI ALKOTÁSOK SOKASÁGÁBAN JELENIK MEG A MAGASZTALT BOR.

A magyarok büszkék több száz éves borkultúrájukra, aminek ékes példája, hogy még a Himnusz soraiban is található a borra, nevezetesen a tokaji nektárra vonatkozó sorok. A bor ily mértékű megbecsültségéből fakadóan természetes, hogy Magyarországon az ünnepi asztalról nem hiányozhat például a tokaji aszú. Ez azonban nem jelenti azt, hogy kizárólag jelentősebb alkalmakkor kerülne elő a palackok és a poharak. A társasági élet, a közösségi események, a baráti beszélgetések vagy a fesztiválok során is megjelenik a bor, illetve számos alternatív lehetőség áll rendelkezésre a borfogyasztás tekintetében.

A fröccs a bensőséges társasági összejövetelek laza kísérője. A szóda és a bor valamilyen keverési arányból készülő buborékos frissítő Magyarországon szinte nemzeti italnak számít. Fesztiválokon, koncerteken, szórakozóhelyeken az egyik legnépszerűbb ital napjainkban a rozéfröccs, illetve már számos ízesített verziója is létezik ennek az italnak. A fröccs alapja azonban hagyományosan a száraz fehérbor. A klasszikus fröccs két deciliter bor és egy deciliter szóda keverékéből áll, ezt nevezzük másként nagyfröccsnek, de emellett számos további arányban és elnevezéssel is szervíroznak fröccsöt Magyarországon, a változatok számának szinte csak a fantázia szab határt. Ilyen

például az egy deciliter borból és két deciliter szódából álló hosszúlépés vagy a két deciliter bor és három deciliter szóda keverékét tartalmazó úgynevezett viceházmaster.

Fröccsöt az országban gyakorlatilag bármely vendéglátó egységbe beülve lehet rendelni, mindenhol megtalálható. Néhány borbárban olyan specialitásokat is meg lehet kóstolni, mint a levendulaszörpös rozéfröccs, vagy a bodzaszörpös fehér fröccs. Azonban a borbárok nem elsősorban ezen italok, hanem az impozáns választékban elérhető kiváló minőségű borok miatt népszerűek. Budapesten a minőségi borok iránti érdeklődés növekedésével arányosan fejlődött ki a borbárkultúra is. Ezekben az igényes helyeken igazi ízutazást tehetnek a betérők, hisz jellemzően az ország legkisebb borvidékeinek kevésbé ismert tételei is elérhetők, akár finom falatok kíséretében.

Ahogy a nyári forróságban jól esik egy hideg, frissítő fröccs, úgy a téli hóesésben, az adventi vásárok faházai közt sétálva nincs melengetőbb egy fűszeres illatával csalogató forralt bornál. A forralt bor készülhet vörös-, fehér- vagy akár rozé borból is, fahéjas, szegfűszeges, mézes zamatával a téli szezon elengedhetetlen szereplője. A hűvös idő beköszönésével a karácsonyi vásárokon túl szinte minden bárban vagy kávézóban szerepel forralt bor az itallapon.



SZERZŐ: ZELENA DÓRA FOTÓ: ZELNIK PÉTER

BORFESZTIVÁLOK

ORSZÁGA

MAGYARORSZÁG ÉVRŐL ÉVRE BŐVELKEDIK A GASZTRONÓMIAI ÉS BORFESZTIVÁLOKBAN, AZ ÍNYENC TURISTÁKAT ORSZÁGSZERTE VÁRJA A VIDÉKI GASZTRONÓMIAI RENDEZVÉNYEK KÍNÁLATA.

Jellemzők a hagyományos magyar ételek, húsok, sajtok, zöldségek és gyümölcsök témája köré épülő programok, a bor-, sör- és pálinkafesztiválok, az egy-egy térség, település tipikus helyi ételeinek, sajátos italainak szentelt rendezvények.

Ilyenek például: Debrecenben a Debrecziner Gourmet elnevezésű kolbászünnep, Békéscsaba városában az immár 20 esztendeje minden évben megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál, a Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztivál, ahol minden a halról és a szegedi halászléről szól, a Szegedi Borfesztivál, ahol az ország összes borvidékének stílusát és borát egy helyen lehet megízlelni, az Orfűi Medvehagyma Fesztivál, melynek alkalmával a fűszernövény és az abból készült ételek kerülnek a középpontba, a Balatonfüredi Borhetek, melynek kínálatában a Balatonfüred–Csupaki borvidék legjava megtalálható, a Tihanyi Garda Fesztivál, a Szigligeti Süllőfesztivál, vagy a Győri Bornapok. A rendezvényeket általában kulturális kikapcsolódási lehetőségek, művészeti programok, kézműves

vásárok és zenei produkciók kísérik, amelyek tovább színesítik ezen fesztiválok élménykínálatát.

A legjelentősebb borfesztiválok között tartják számon a külföldiek körében is igen népszerű Budapest Borfesztivált, a Budafoki Pezsgő- és Borfesztivált, a Szegedi Borfesztivált, illetve az Egri Bikavér Ünnepet is. A nagyobb látogatószámú fesztiválok között említhető továbbá az Etyeki Piknik évi négy alkalommal megszervezett rendezvénye, de a Rosalia, a miskolci Avasi Borangolás, vagy a Bor, Mámor, Bénye fesztivál is a Tokaji borvidéken. Külön kategóriát képeznek azok a rendezvények, amelyek a szakma, ugyanakkor az értő nagyközönség felé biztosítanak a borászatoknak bemutatkozási lehetőséget, és ahol a látogatók workshopokon, tematikus kóstolókon mélyíthetik el tudásukat: a Winelovers és a Borjour rendezvények, illetve a VinCE Budapest a legnépszerűbb ilyen események. Végül, de nem utolsósorban, az igazán sportosak ötvözhetik a bor és a futás iránti szenvedélyüket a szekszárdi Borvidéki Félmaratonon, a Palkonyai Dülőfutáson vagy épp a villányi RozéMaratonon.



SZERZŐ: SZÜCS-BALÁS VERA FOTÓ: PINTÉR ÁRPÁD

BOR A VÁROSBAN

BUDAPEST AZ ELMÚLT ÉVEKBEN IGEN NÉPSZERŰ TURISZTIKAI CÉLPONTTÁ NŐTTE KI MAGÁT, NEM KIS RÉSZBEN PEZSGÓ KULTURÁLIS ÉLETE ÉS SOKSZÍNŰ GASZTRONÓMIAI KÍNÁLATA MIATT.

Helyi sajátosságként például a romkocsmák világa (egykori lakóházakban és azok udvarán kialakított hangulatos kocsmák, bárók) jelent felfedezni való, izgalmas miliót. Hasonlóan keresett helyszínekké váltak a főváros és vidéki nagyvárosaink borbárjai, amelyek rendkívül igényes környezetben, sokszínű kínálattal fogadják a borok iránt érdeklődő közönséget. Ezen helyszínek különlegessége, hogy a borértő és a laikus borfogyasztó igényeit egyaránt kielégítik, hiszen a széles választékban rendszerint előfordulnak különlegességek, feltörekvő pincészetek kiváló és sok esetben kis tételben elérhető, exkluzív tételei, de ugyanúgy megtalálhatók népszerű borstílusok, jellegzetes borvidéki fajták. A borbárok vendéglátásának szerves része, hogy

a borok felszolgálása mellett érdekes információkkal is gazdagodik a fogyasztó a kóstolt tételről, jellemzőiről, készítési eljárásáról és természetesen magáról a termelőről, ami megidézi a pincészetnél tett látogatás és kóstoló hangulatát. A borbárok olykor tematikus estekkel, borászok meghívásával kínálnak programokat, ezzel a városokba csempészve a borvidéki bortúrák és a borással való találkozás élményét, sok hely pedig eleve egy-egy borvidékre, borstílusra vagy szőlőfajtára fókuszálva alakítja ki impozáns kínálatát. Legyen szó szervezett programon való részvételről, vagy egy kellemes délutáni baráti beszélgetésről egy pohár különleges magyar bor mellett, a borbárlátogatás mindenképp egyedi élményt jelentő időtöltés.

A BORBÁROK OLYKOR TEMATIKUS ESTEKEL, BORÁSZOK MEGHÍVÁSÁVAL KÍNÁLNAK PROGRAMOKAT.



ÉTELEK: HEZL LÁSZLÓ FOTÓ: SZENDEFF LŐRINC

BOROK ÉS ÉTELEK

TÉLEN, NYÁRON

MAGYARORSZÁG 22 BORVIDÉKE NAGYON SZÍNES ÉS IZGALMAS BORKÍNÁLATOT BIZTOSÍT, ÍGY SZINTE BÁRMILYEN ÉTEL MELLÉ MEGTALÁLHATJUK A TÖKÉLETESEN PASSZOLÓ MAGYAR BORT. ÉRDEMES EZZEL A SOKSZÍNŰSÉGGEL KÍSÉRLETEZNI, ÉS A SAJÁT ÍZLÉSÜNKNEK LEGINKÁBB MEGFELELŐ KOMBINÁCIÓKAT MEGTALÁLNI. VANNAK AZONBAN KLASSZIKUS PÁROSÍTÁSOK, AMELYEK JÓ KIINDULÓPONTOT BIZTOSÍTANAK EHHEZ AZ ÍZUTAZÁSHOZ.

ETYEKI CHARDONNAY PEZSGŐ

Az etyei borvidék a hűvösebb klímájának és izgalmas meszes talajának köszönhetően tökéletes alapot biztosít a tradicionális módon készült chardonnay pezsgőknek.

Elegáns, lendületes jellegének, valamint a finomsprón történő hosszas érlelésnek köszönhetően

ez a pezsgő remek kísérője a különféle édesvízi halaknak. Különösen izgalmas a pisztránggal, mivel a pezsgő friss savai és komplex, ám mégis könnyed ízvilága remekül egyensúlyozza a hal húsának gazdagságát és a gyökérzöldségek ropogós és kellemesen édes-fanyar jellegét.

ÉRDEMES KIPRÓBÁLNI GYÖKÉRZÖLDSÉGEKKEL TÁLALT, EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNGGAL PÁROSÍTVA.



SOMLÓI JUHFARK

Somló az egyik legkülönlegesebb vulkanikus borvidékünk, így az itteni borokat a karakteres ásványosság jellemzi. A borvidék klasszikusa a somlói juhfark, amely friss savainak, neutrálisabb jellegének és mineralitásának köszönhetően jól párosítható karakteresebb előételekkel, sajtokkal. A kecskesajt telt íze a somlói ásványossággal harmonizál, míg a padlizsántátár jellegzetes aromáit a juhfark neutralitása emeli egy még izgalmasabb dimenzióba.

A HEGYVIDÉKI SAJTJAINKKAL KÉSZÜLT ÉTELEKET, MINT PÉLDÁUL A KECSKESAJTOS PADLIZSÁNTATÁRT IS SZÉPEN KÍSÉRI A JUHFARK.

BALATONI OLASZRIZLING

Magyarország egyik legnépszerűbb szőlőfajtájával számos borvidéken találkozhatunk, ám a fajta nagy klasszikusa a balatoni olaszrizling. Letisztult, könnyed, lendületes ízvilágát egy virágos, kellemesen mandulás utóíz teszi jellegzetessé, tökéletes társa könnyedebb szárnyasételeknek, salátáknak. Remek választás a dörögicsei csibelevés mellé, ahol a zöldségek mellett a borsó ropogós frissessége és a tejföl kellemes savanykassága is harmóniában van a bor szerkezetével és ízeivel.

LETISZULT, KÖNNYED, LENDÜLETES ÍZVILÁGÁT EGY VIRÁGOS, KELLEMESEN MANDULÁS UTÓÍZ TESZI JELLEGZETESSÉ.



TOKAJI FURMINT

A furmint a tokaji borvidék száraz zászlós bora. Gazdag, komplex és ásványos karakterének köszönhetően a tartalmasabb húsételek mellett is megállja a helyét, így bátran kínálhatjuk egy szűzsült és kacsamáj kombinációval, szegfűgombaszósszal és almával tálalva. A szegfűgombaszósz az érlelt furmint vajas jegyeivel, míg az ásványos sósság és a lendületes savak a szűzsült és a kacsamáj gazdag ízeivel és az alma kellemesen savanykás jellegével alkotnak tökéletes harmóniát.

**GAZDAG, KOMPLEX ÉS ÁSVÁNYOS
KARAKTERÉNEK KÖSZÖNHETŐEN A
TARTALMASABB HÚSÉTELEK MELLETT
IS MEGÁLLJA A HELYÉT.**



SZEKSZÁRDI KADARKA ROZÉ

A szekszárdi kadarka rozé a tarjasteak mellé igazi jolly joker választás. Könnyed gyümölcsössége, játékos fűszeressége az omlósra sült tarja mellett is éppolyan tökéletes, mint a palóc salátához kínálva. Ebben a párosban a kadarka rozé kihangsúlyozza a steak finom fűszeres jegyeit és harmonikusan kíséri a saláta ízvilágát.

**A SZEKSZÁRDI KADARKA ROZÉ A TARJASTEAK
MELLETT IS MEGÁLLJA A HELYÉT.**



EGRI BIKAVÉR

Jó ivású gyümölcsös és egyben tüzös borunk az egri bikavér, amelyet bátran kínálhatunk a legkiadósabb fogásokhoz is. Tökéletes párost alkot a kacsacomb és kacsamell kombinációval édesburgonya-nudlival és csicsókával kínálva. A bor testessége, gazdag tannin- és savtartalma, illetve komplex, fűszeres ízvilága nagyon szépen egyensúlyozza ki a fogás jellegzetes ízét és tartalmasságát.

**A GYÜMÖLCSÖSEBB ÍZVILÁGÚ
BIKAVÉRHEZ JÓL PASSZOL A KACSACOMB
ÉDESBURGONYÁVAL.**



VILLÁNYI CABERNET FRANC

Testes, ugyanakkor izgalmasan fűszeres borunk a villányi cabernet franc, amely tradicionális húsételeink kiváló kísérője. Igazán harmonikus kettős, ha pincés körömpörkölt mellé kínáljuk, ahol a szaftban gazdag hús a bor finom fűszeres, gyümölcsös ízvilágával alkot tökéletes harmóniát.

KIVÁLÓ KÍSÉRŐJE A PÖRKÖLTEKNEK.



TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ

A tokaji aszú önmagában is felér egy desszerttel. Egyedülálló, különlegesen gazdag, ám mégsem nehézkes ízvilága miatt az aszú a világ egyik legjobb desszertborának számít. Jellegzetes aszalt sárgabarcos, mézes, virágos ízjegyeinek, és tartalmosságának köszönhetően remekül passzol a birsalmás-diós kocka mellé, de a desszertek mellett a libamájjal és a kéksajtokkal is tökéletes párost alkot.

**REMEKÜL PASSZOL A BIRSALMÁS-DIÓS
KOCKA MELLÉ.**



SZERZŐ: IPACS GÉZA FOTÓ: PINTÉR ÁRPÁD

PINCEÉPÍTÉSZE

MAGYARORSZÁGON

MAGYARORSZÁG PINCEÉPÍTÉSZETE VÁLTOZATOS KÉPET MUTAT.
A TÖBB SZÁZ ÉVES PINCESOROKTÓL AZ ARCHAIZÁLÓ JEGYEKET
MUTATÓ MAI PINCÉKEN ÁT A FUNKCIONALISTA ÉPÍTÉSZEIG
SZINTE MINDEN STÍLUS MEGTALÁLHATÓ.



PINCEÉPÍTÉS MEGYARORSZÁGON

A történelmi időkre visszatekintő régi pincék a korabeli stílusjegyeket hordozzák, anyaghasználatukra a helyi kövek, alapanyagok megjelenése a jellemző, egyedi, az egyes pincészetekre, azok gondolkodására, stílusára utaló jegyek ekkor még nem jelentek meg. A pincék építészeti jellege az elmúlt években megváltozott, új elvárásként merült fel az építészeti stílus szinergiába hozása a borászatok arculatával, borászati attitűdjével. A közelmúlt gyakori építészeti megoldásai között meghatározó a boltíves, téglaburkolatos, archaizáló

pincestílus. Ez jellemző többek között a szekszárdi Takler és Bodri pincészetekre is. Emellett megjelennek a kortárs építészeti munkái is, erre példa a nemzetközi referenciának számító Disznókő pincészet traktorgarázsa, vagy a közelmúltban megvalósult Kreinbacher pincészet épület-együttese.

A legújabb generációhoz tartozik az egri Gál Tibor pincészet összetett funkciójú épülete, mely kiváló példa a kortárs gondolkodás megjelenésére a pinceépítészetben.

**A PINCEK ÉPÍTÉSZETI JELLEGE AZ ELMÚLT ÉVEKBEN
MEGVÁLTOZOTT, ÚJ ELVÁRÁSKÉNT MERÜLT FEL AZ ÉPÍTÉSZETI
STÍLUS SZINERGIÁBA HOZÁSA A BORÁSZATOK ARCULATÁVAL,
BORÁSZATI ATTITÜDJÉVEL.**



FOTÓ: PINTÉR ÁRPÁD

MADE IN HUNGARY

TOPGASZTRONÓMIAI TÁRSULÁS

HAZÁNK MEGHATÁROZÓ GASZTRONÓMIAI PIACI SZEREPLŐI AZ ORSZÁG MINŐSÉGI VENDÉGLÁTÓHELYEIT TÖMÖRÍTŐ ÉTTERMI TÁRSULÁS LÉTREHOZÁSÁBA KEZDTEK.

A TÁRSULÁS CÉLKITŪZÉSE A MAGYAR GASZTRONÓMIA LEGNAGYOBB PRESZTÍZSŪ, NEMZETKÖZILEG ELISMERT ALAPANYAGKETTŐSÉNEK AZ ÖSSZEKAPCSOLÁSA, A LEGJOBB MAGYAR SÉFEK KÖZREMŪKÖDÉSÉVEL.

Az első ilyen alapanyagkettős a kacsamáj, illetve a magyar borászat csúcsteljesítménye, a 6 puttonyos tokaji aszú. Ez a párosítás mindenki számára ismert, de az utóbbi évtizedekben inkább csak fogalmi szinten volt tetten érhető a magyar gasztronómiai kínálatban. A Made In Hungary missziója az ilyen megkérdőjelezhetetlen hazai brandek új kontextusba helyezése a legtehetségesebb magyar topséfk bevonásával, ezáltal egy olyan unikális minőséget hozva létre, amely a hazai és nemzetközi szinten is értelmezhető új kategóriaként jelenhet meg az éttermek étlapjain. A Made in Hungary elnevezésű étel 35–60 gramm kacsamáj vagy kacsamájpástétom és 2 cl 6 puttonyos tokaji aszú párosításából áll össze az étterem séfjének interpretációjában. A társulással kapcsolatban kérdeztük az alapítót.

A MADE IN HUNGARY MISSZIÓJA A MEGKÉRDŐJELEZHETETLEN HAZAI BRANDEK ÚJ KONTEXTUSBA HELYEZÉSE A LEGTEHETSÉGESEBB MAGYAR TOPSÉFEK BEVONÁSÁVAL.



HERCZEG ZOLTÁN

A DINING GUIDE FELELŐS KIADÓJA

MIÉRT FONTOS DEFINIÁLNI A MINŐSÉGI MAGYAR ALAPANYAGOKAT?

Minden nemzet gasztronómiai kultúrájának fundamentuma az országára (azok régióira) legjellemzőbb alapanyagok. Ennek minősége nagyban meghatározza az adott régió gasztronómiai értékét.

HOGYAN BŐVÜLHET A HASZNÁLANDÓ ALAPANYAGOK LISTÁJA?

A magyar agrárium gazdagsága sok lehetőséget biztosít a Made in Hungary program kiteljesedésére. A magas minőségű gasztronómiai alapanyagok ma is megtalálhatók a jobb magyar éttermek kínálatában. Innen csak egy lépés, hogy a későbbiekben a megfelelő stratégiai irány mentén az új Made in Hungary társulás egyik alapanyagává váljanak.

KIT NEVEZÜNK TOPSÉFNEK?

Az ország legjobb éttermeinek konyháit vezető konyhafőnököket.

MI A JÖVŐKÉPE ENNEK A KEZDEMÉNYEZÉSNEK?

A Made in Hungary Topgasztronómiai Társulás a hazai minőségi alapanyagokat a vezető magyar séfek kezébe helyezi, akik ezáltal a nálunk elérhető legmagasabb minőségű gasztronómiai teljesítményt nyújthatják. Ennek az „üzenetnek” a birtokában az éttermi társulás előtt álló komoly feladat, hogy a magyar gasztronómiát és annak értékeit a legmagasabb színvonalon reprezentálja.

HAMVAS ZOLTÁN

A MAGYAR BOCUSE D'OR AKADÉMIA ELNÖKE

MIÉRT JÖTT LÉTRE ÉS MI A MADE IN HUNGARY?

Szerettünk volna egy olyan éttermi társulást, ahol kizárólag a séfek képviseltetik magukat és az éttermüket. A séfek együtt dolgoznak a legkiválóbb magyar alapanyagok, termékek, ételek magyarországi és nemzetközi népszerűsítésén.

MILYEN SÉFEK LEHETNEK A TAGJAI?

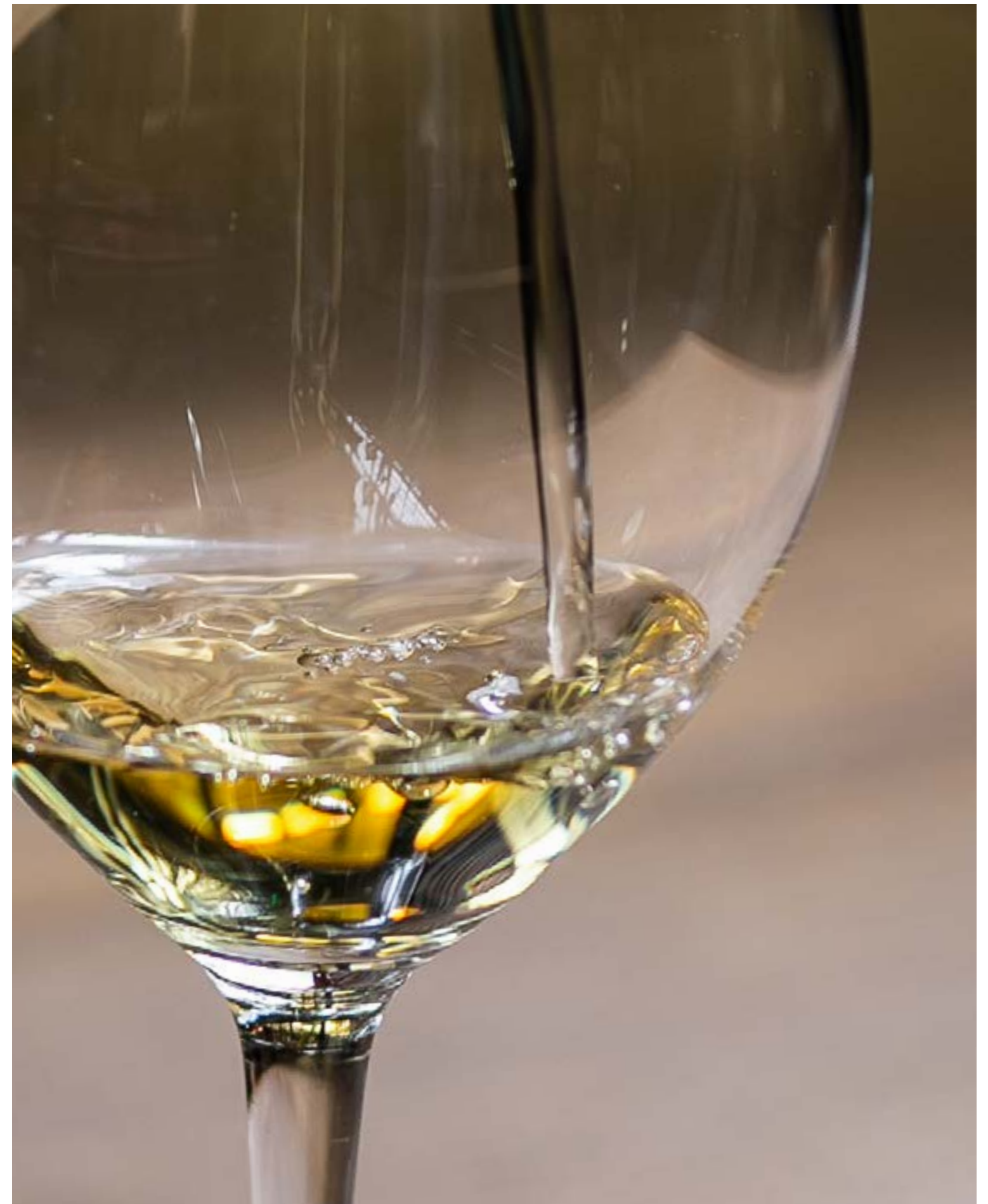
Az első évben Magyarország vezető éttermi kalauza első húsz éttermének a konyhafőnökeit kértük föl az együttgondolkodásra. Az első évben ők lehetnek a tagjai az együttműködésnek.

HOGYAN BŐVÜLHET EZ AZ NÉVSOR?

Az egyik legfontosabb szempont, hogy a tagság bővíthessen és minél többen kapcsolódhassanak ehhez a kiváló kezdeményezéshez. Egyetlen szempont van: a minőség! A benn lévő séfek döntenek a bővítésről a beérkező jelentkezések alapján.

HOL TALÁLKOZHATUNK AZ ELKÉSZÍTETT FOGÁSOKKAL?

2019. február 26-tól az ország első húsz éttermében megtalálható a kompozíció. A kacsamáj, a 6 puttonyos tokaji aszú és a séf alkotják a Made in Hungary mozgalmat.





MAGYAR
TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG

IMPRESSZUM

Kiadja a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt.

Dr. Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. vezérigazgatója

1027 Budapest, Kacska utca 15–23.

+36 1 488 87 00

www.bor.hu

info@bor.hu

Tervezte, gyártotta és szerkesztette a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt.

Nyomtatta a Keskeny és Társai Kft.

Fotók

Balassa István

Batár Zsolt

Busák Attila

Pintér Árpád

Szendeff Lőrinc

Zelnik Péter

Divino borbár fotóarchívuma

Kreinbacher Birtok Kft. fotóarchívuma

Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. fotóarchívuma