

VenoprotEP

500 mg mikronizált flavonoid, amely 450 mg diosmint és
50 mg heszperidinben kifejezett egyéb flavonoidot tartalmaz

filmtabletta

Vénavedelem



Citrus flavonoidokat tartalmazó,
vény nélkül kapható gyógyszer.

A VenoprotEP filmtabletta

érvédő hatású **gyógyszer**, gátolja a visszerek kitágulását, növeli
a hajszálerek ellenállását, javítja az idült vénabetegség tüneteit.

www.venavedelem.hu

**MAGYAR
GYÓGYSZER**
KÖZÖS A MÜLTUNK, KÖZÖS A JÖVŐNK.



1044 Budapest, Megyeri út 64. • 06 1 233 0083
budapest@expharma.hu • www.expharma.hu

több
mint **25** éve
a magyar betegségekért

A kockázatokról és a mellékhatásokról olvassa el
a betegtájékoztatót, vagy kérdezze meg
kezelőorvosát, gyógyszerészét!

2022 ŐSZ, XXV. évfolyam, 280. szám

www.sikeresnok.hu

Ára: 980 Ft

TOP ŐSZ

SIKERES NŐK

Legyen Ön is sikeres!

SZÜRET

BORRÉGIÓK

BORVIDÉKEK

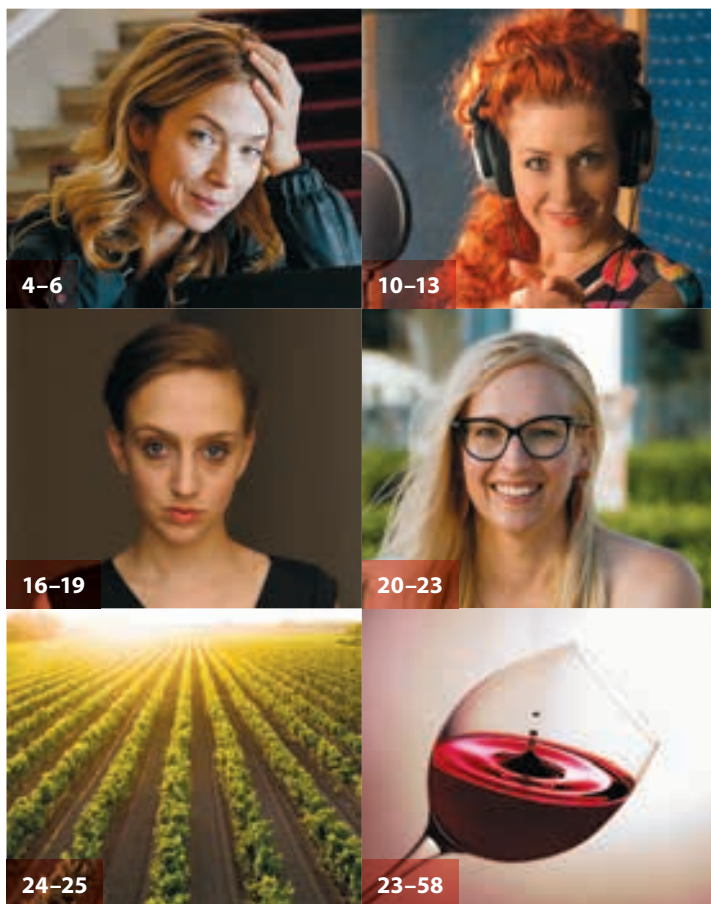
BORRENDEK

Nők és hivatás

KÓSA ERIKA



SIKERES NŐK



TARTALOM

Kovács Patrícia 4-6. oldal

Kósa Erika 8-9. oldal

„Önmagunkat kell megváltoztatni ahhoz,
hogy képesek legyünk a túllépésre”

Madár Veronika 10-13. oldal

Egy bölcs énekes madár

Kulturális- és Programajánló 14-15. oldal

Sodró Eliza 16-19. oldal

Audrey Hepburn „keresztlánya”

Gere Anna 22. oldal

A szőlő körül forog az élete

Melléklet: A BOR 23-58. oldal

A bor története 24-25. oldal

Borbély Családi Pincészet 26-27. oldal

A borkóstolás művészete 28-29. oldal

Bajnóczy Pincészet 30-31. oldal

Szabó Tünde

Kézműves borok – holisztikus szemlélettel

Bio borászat 32-33. oldal

Kulturált borfogyasztás 35. oldal

Borrégiók, borvidékek 36-48. oldal

Szüreti hagyományok 50-51. oldal

Borkultúra 52-53. oldal

A magyarországi borrendek 54-56. oldal

Tutor Éva 57-58. oldal

MBOSZ főtítkár

Főszerkesztő: Dr. Huzik Veronika
Kiadó: Police Press Lapkiadó Kft., 7621 Pécs, Király utca 36.

100%-ban magyar tulajdonú vállalkozás

Főmunkatárs: Sörfőző Zoltán, Kemény György

Reklámszerkesztő: Kiss Zsuzsanna

Munkatársak: Berlinger Ágnes, Kancsár Péter, Kiss Erzsébet, Kisel Tünde, Kiss Annamária, Kondor Csaba Norbert, Lázár Lajos,

Mészáros István, Nagy Bandó András, Aigner Ivan

Szerkesztőségi titkár: Novák Judit Tel.: 72/ 515-614

Szerkesztőség: 7621 Pécs, Király u. 36.,

Levélcím: 7601 Pécs, Pf: 21, Tel./fax: 72/ 515-614,

e-mail: sikeresnok@policepress.hu

Terjesztés: Lapker Zrt.: Relay, Inmedio.

Nyomdai előkészítés: Top Art Stúdió Pécs, Király u. 36.

Stúdióvezető: Szokol Sándor

Nyomdai munkálatok: Érdi Rózsa Nyomda **Felelős vezető:** Juhász László

HU ISSN 1585-0986 Címlapfotó: Körtvélyesi Dominika – www.kdfoto.hu

Előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Zrt. megrendelhető az ország bármely postáján, a hírlapot kézbesítőkénél, www.posta.hu

A hirdetések tartalmáért és szövegéért a kiadó felelősséget nem vállal.





KOVÁCS PATRÍCIA

Kovács Patrícia ma már szinte csak a közösségi felületein kommunikál, ezért külön öröm a CEWE Magyarország számára, hogy Chikán Erika, A lemez két oldala színészportrék fotókiállítása kapcsán őszintén mesélt többek között arról, milyen fotók díszítik otthonát, miért nem fényképezi a lányát, miért jár pszichológushoz, milyen korszakát éli most, és, zavarja-e, hogy szinte retusálatlan képek lettek kiállítva róla a Duna Plazaban.

Tollár Mónika dramaturg-rendező Janikovszky Éva halálának 10. évfordulója alkalmából álmodta színpadra „A lemez két oldala” című előadást, amit a 2013-as premier óta több mint 150 alkalommal mutattak be. Janikovszky felnőtteknek szóló könyvéből készült produkció által ráismerhetünk emberi játszmákra, humoros, amolyan janikovszkys stílusban. A darab gerincét a középkorúak mindennapjainak bemutatása adja.

Chikán Erika fotós portréin azok a színészek láthatók -a teljesség igénye nélkül -,



akik az elmúlt kilenc évben életre keltették az írásokban szereplő halhatatlan női és férfialakokat.

Kovács Patrícia édesanyaként csatlakozott a produkcióhoz, elárulta, ahogyan az élete, úgy alakulnak Janikovszky mondatai is a színpadon.

– Nyolc éve játssza ezt a darabot, ami a középkorúak hétköznapijából merít. Hogyan alakult a színpadi jelenléte?

– A gyerekem már megvolt, amikor elkezdtem játszani. Azóta nagyon sok minden történt. Ebben a darabban az a csodálatos, hogy mindig más. Más a partner, és mi is mindig változunk. Egyre többet értünk meg belőle. Vannak olyan mondatok, amelyek például öt éve még nem ugyanazt jelentették nekem, mint most. Emlékszem, amikor a válásom környékén előadtuk, volt egy olyan mondatom, hogy: „Csak egyszer az életben, hadd mondjam végig, Lajos!” Amikor még bol-

dog házasságban éltem, nem tudtam úgy kimondani, mint akkor, amikor zajlott ez a nehéz korszak. Akkor úgy kiszakadt belőlem. Tollár Móni rendező meg is jegyezte utána, hogy ennek azért ott volt rendesen töltete! Ez a jó, hogy az egész életünk egy drámaterápia. Lényegében, mi a velünk történt eseményeket felhasználjuk a színpadon.

– Most mi az a mondat, amit hasonló töltettel mond?

– Most éppen jó korszakomat élem! De persze akad párhuzam. Emlékszem, megőrültem attól, amikor gyerekkoromban az édesanyám cirkuszt, hogy legyen rend a kamaszkori szobámban. Nekem is van egy kiskamasz lányom... A darabban pedig vannak jelenetek, amik arról szólnak, hogy idegesít bennünket az anyánk, aki elpakol utánunk, de aztán mi ugyanezt a gyerekünkkel végigcsináljuk. És én is kihallom a saját szavaimból az anyámat. Mi most pont ebben az időszakban vagyunk. Úgy-

hogy előadások alatt van ebben jó sok önvizsgálatra való lehetőség.

– Más típusú anyának mondja magát, mint az édesanyja?

– Alapvetően azért mások vagyunk. Nálunk egy-egy szabály van, ezekhez viszont ragaszkodom, de egyébként nagy szabadsága van Hannának. Kiszámítható vagyok. Lehet tudni, mire ugom és mire nem, illetve, van mindig egy pont, amikor meg tudom mondani, hogy most akkor kettő perc, és elkezdek ordítani. Kicsit felkészítem, és ha tovább húzza a helyzetet, akkor nyilván van egy katarzis. Előfordul, hogy eljutunk ide, de szerencsére egyre ritkábban. Tényleg csak nagyon kevés dologra ugom. Szerintem egyébként, jó a gyerekemnek lenni!

– Meg tudja tippelni, körülbelül hány száz, vagy ezer fotó van a telefonján Hannáról?

– Tele van a készülékem, de nem az én képeimmel! (nevet) Én magam sokszor elfelejték fotózni.



Amikor együtt vagyunk, kirándulunk, vagy utazunk, eszembe sem jut elővenni a mobilomat. Szerencsére a körülöttem lévő emberek imádják őt fotózni, tőlük mindig elkérem a képeket. Amikor kicsi volt, akkor is inkább a volt férjem és a tesóm fényképezett rengeteget. Én szerettem letenni a telefont.

– **Ha választania kéne: papírkép vagy vászonfotó?**

– Egyértelműen a vászonfotót mondanám, mivel azokkal van tele az otthonunk. Magamról nem szoktam kitenni képeket, a saját lakásomban nem önmagamot szeretném nézegetni, a lányomról és a kutyákról vannak kint fotók.

– **Óriási divat lett a tökéletesség, gyakran a felismerhetetlenség retusálják a képeken szereplőket. Chikán Erika fotói a maguk természetességével ragyognak. Zavarta, hogy csak leheletnyi retust kaptak a fotói, amelyek ki lettek állítva a Duna Plazában?**

– Egyáltalán nem, aki ismer, tudja, hogy bajom van a túl sok retussal. A ráncaim mesélnek. Szeretem ezekben a képek-

ben, hogy ott van minden, aminek ott kell lennie. A gyerekem egyébként jó szűrő. Többször előfordult, hogy egy címlapra vagy egy plakátra azt mondta: „Nézd, mama, ez a nő majdnem úgy néz ki, mint te!”.

– **Milyennek szereti látni önmagát? Inkább úgy kéredezem, milyennek látja most önmagát?**

– Most jól vagyok a bőrömben, kifejezetten jó korszakomat élem! Fél évvel ezelőtt ezt megkérdezi, akkor nem ezt mondtam volna, de most kerek minden, miközben rengeteget dolgozom.

– **Minek köszönhető ez a nyugalom?**

– Valahogyan a helyemre kerültem. Nagyon sokat dolgoztam ezen. Szerintem sokat is kell. Az egész szakmánk az önismeretről szól. Minden darab, film, vers tanít, és ha igazán jól csináljuk a dolgunkat, akkor elgondolkozunk a saját életünkön, hogy akkor az, hogy is van? Remek segítségem vannak, a pszichológustól az ezotériáig, bármire nyitott vagyok. Keresem azokat az utakat, amelyek segítenek, hogy egységbe kerüljek. Sőt, szerintem az

a leghasznosabb, ha az ember elfogadja, hogy az, hogy nehéz helyzetbe került, az nem véletlen, hanem egy tanító felkiáltójel, hogy merre tovább.

– **A pszichológus és a segítség időszakos, vagy folyamatosan jelen vannak az életében?**

– Pszichológushoz elég régóta járok. A jóga és a meditáció viszont az elmúlt fél évben került előtérbe az életemben. Ha például van egy órás szünetem a színházban, akkor sokszor bemegyek az öltözőbe és meditálok egyet.

– **Úgy tűnik, nagyon tudatosan éli az életét. Egy kis buli azért csak belefér?**

– Ha spontán kialakul valami előadás vagy próba után, akkor abszolút lehet rám számítani, de koncertekre, bulizni nem igen járok. Bár, 25 év után most volt az első olyan nyár, hogy két barátnőmmel elmentem egy fesztiválra. Három nap, három csaj, gyerekek nélkül. Felszabadítóan hatott ránk! Olyan jól sikerült, hogy megígértük, mindenképpen elmegyünk jövőre is!

Forrás: CEWE Magyarország



www.zemajewels.hu
ZEMA®
Kézzel festett porcelán ékszerek



„ÖNMAGUNKAT KELL MEGVÁLTOZTATNI AHHOZ, HOGY KÉPESEK LEGYÜNK A TÚLÉLÉSRE”



Fotó: Körtvéyesi Dominika

Kósa Erika komoly sikereket ért el az üzleti életben.

Elkötelezetten, széles körben adja át értékes tapasztalatait és tudását. Életfilozófiája nem más, minthogy értéket adjon magából másoknak. Nem az öncélú sikerben hisz.

Számára az az érdem, ha átadhatja másoknak azt az ismeretet, amit ő már birtokol. Ezért hozta létre a Kósa Erika Akadémiát, ahol mindig is nagy hangsúlyt fektettek az érzelmi intelligencia fejlesztésére. Ennek jegyében, de a jelen kihívásaira reagálva egyéni konzultációkat, képzéseket biztosítanak, hogy a résztvevők boldogabbak és eredményesebbek legyenek, illetve képesek legyenek akár a megváltoztathatatlanhoz is alkalmazkodni.

– **Az elmúlt években először a covid, most pedig a háború és a gazdasági válság igencsak felforgatta az életünket és a világot is. Hogyan élte meg mindezt a Kósa Erika Akadémia?**

– A változások nem térítettek el a céljainktól, de nekünk is át kellett alakítanunk a munkánkat, alkalmazkodnunk kellett az eseményekhez. A Kósa Erika Akadémia 2016-ban nyitotta meg kapuit, ahol a kezdetektől nagy hangsúlyt fordítunk arra, hogy oktatóink a leghatékonyabb módszerekkel és

eszközökkel adják át azt a hatalmas tudást, szakmai és élettapasztalatot, amire szert tettek az üzleti életben azoknak a nyitott, érdeklődő vállalkozóknak, cégvezetőknek, fiatal üzletembereknek, üzletfejlesztőknek, akik valamiért elakadtak a siker útján, vagy bizonyos területen intenzívebben szeretnének fejlődni. A networking, a szervezetfejlesztés, a vezetéselmélet, a karriermenedzsment, a tárgyalástechnika, a döntéselmélet vagy a kommunikáció – csakhogy ízelítőt adjak a képzéseinkről – továbbra is az akadémia gerincét képezik, hiszen ezekben van a legnagyobb tapasztalatunk. Az akadémia profilja továbbra sem változott, de a korábbiaknál nagyobb hangsúlyt kap a képzésben az érzelmi rugalmasság, a lelki edzettség fejlesztése, amit a pszichológia rezilienciának nevez. Ezek főként egyéni és kiscsoportos képzésekben valósulnak meg, amelyek az önbizalomépítésre, a stresszkezelésre és az ehhez szükséges kommunikáció elsajátítására épülnek. A tapasztalatok azt mutatják, hogy a korábbi, csoportos tréningekhez képest most egyre nagyobb az igény az egyéni konzultációkra, coachingra.

– Miért volt szükség arra, hogy az Akadémia bővítse tevékenységi körét, és, hogy megreformálja az üzletemberek képzését?

– Az élet nem stagnál, hanem mindig változik. Machiavelli nagyon bölcsen már több száz évvel ezelőtt megfogalmazta, miszerint közös emberi hiba, hogy szélcsendes tengeren nem számolunk a viharral. Vagyis még nyugalmi időszakban kell felkészülnünk arra, hogy bármikor jöhetnek az életünkben hullámvölgyek. Erre pedig edzett lélekkel és pallérozott tudással lehet az embereknek leginkább felkészülni. Csak így képes felismeri, hogy nem a körülményeit, hanem önmagát kell megváltoztatnia ahhoz, hogy képes legyen a túlélésre. Ehhez pedig tudnia kell, hogyan tud a tomboló orkánból, legyen az világvárvány, háború vagy gazdasági válság, a legoptimálisabban kijönni, hogyan tudja legjobban megélni, a saját előnyére fordítani akár a kedvezőtlen helyzeteket is. Ezek nem könnyű, sokszor félelemmel teli időszakok, de be kell látnunk, hogy a félelem akár előnyünkre is szolgálhat, mert ez az ősidők óta bennünk élő érzés biztosítja számunkra a fizikai túlélést. De félelem és félelem között is van különbség. Fel kell ismernünk, hogy

az aggodalmunk honnan ered. A külső vagy biológiai félelmet tőlünk teljesen független körülmény okozza, erre nincs ráhatásunk. Ezzel ellentétben a pszichológiai félelmeket a belső pszichénk gyártja, és éppen ezért általában nem reálisak. Ez utóbbit tudunk változtatni, ellentétben a külvilágból érkező biológiai félelmekkel, fenyegetettséggel, amelyek az alkalmazkodásra kondicionálnak bennünket.

– Az utóbbi időben jócskán volt részünk félelemben, ami leginkább a bizonytalanság érzését keltette bennünk, és a munkánkra is kihatott. Az önismeret hogyan lehet az üzleti siker alapja?

– 2010 óta foglalkozom az érzelmi intelligencia fejlesztésével, és az elmúlt 12 évben nagyon intenzíven hasznát vettem annak a sok tapasztalatnak és tudásnak, amit üzletasszonyként megéltem a több ezer fős hálózatfejlesztésben, valamint az üzleti és szervezeti kultúra kiépítése során. Ez a nagyon erős és intenzív szakértelem abból ered, hogy cégvezetőként nem csak egy pozíciót birtokoltam, hanem aktívan foglalkoztam vezetőképzéssel, kommunikációval, ügyfélkezeléssel, csapatot és brandet építettem, miközben a mindennapi életben is hasznos tapasztalatokra tehettem szert. Ez a tudás ösztönzött arra, hogy ha ma már intenzíven nem is veszek részt az üzletépítésben, akkor a megszerzett ismereteim átadásával támogassam azokat az embereket, akik vágnak arra a tudásra, amivel én már rendelkezem. Az érzelmi intelligencia hazai nagyköveteként, a Kósa Erika Akadémia oktatóival közösen megalkottuk a MindVerse programot, amely az emberrel foglalkozó tudományok legújabb eredményeit és az előadók több évtizedes, másutt fel nem lelhető tapasztalati tudását foglalja magába, fókuszban a belső értékek felfedezésével. Azt tapasztalom, hogy egyre többen nyitottak ezekre az önismereti képzésekre, még akkor is, ha kezdetben tartanak attól, hogy igazán megismerjék önmagukat, mert félnek szembenézni az

erősségeikkel, vagy épp a gyengeségeikkel. Mégis azt gondolom, ez az a bátor döntés, ami leginkább segíthet abban, hogy akár egy üzleti, gazdasági nehézségből tovább tudjunk lépni és fejlődni. Az ember létezése óta képes arra, hogy megélje az érzelmeit, ám ezt a több millió évre visszavezethető képességét csupán néhány százezer éve tudja szavakkal kifejezni. Ez is bizonyítja, mennyire fontos, hogy figyelemmel kísérjük az érzelmeinket, hiszen azok sokkal előbb megnyilvánulnak bennünk, mint ahogy azt kimondanánk. Ha képesek vagyunk arra, hogy ezeket az érzelmeinket felismerjük, akkor másként fogunk kommunikálni és cselekedni, mintha csak egyszerűen engednénk, hogy az érzelmeink toluljanak. A külvilág a belvilágunk tükörképe, melyen csak saját magunk dolgozhatunk, változtathatunk. Ezt nagyon fontosnak tartom kihangsúlyozni, főleg napjainkban. De az ember egy csodálatos lény, ezért képes olyan helyzetekhez is alkalmazkodni, melyeket korábban el sem tudott volna képzelni. Az alkalmazkodó-képességünket pedig jelentősen meghatározza, hogy mennyire fejlett az érzelmi intelligenciánk, hiszen ez az alapja az emberi kapcsolatoknak, melyek az élet fontos részei, hanem maga az élet. Bernstein mindezt úgy fogalmazta meg, hogy a kapcsolatok jelentik a homosapiens túléléséért felelős legfontosabb tényezőt. Én ezt mindig így hittem és gondoltam, de az elmúlt két év még jobban megerősített ebben. Ha valaki eljön hozzánk, és személyes konzultációt kér tőlünk, ami az utóbbi évben igencsak megnövekedett, akkor mi segítünk rámutatni mindarra, ami bizonytalanságot okoz neki. Hogy ez miért fontos? Mert aki bizonytalan, az fél döntéseket hozni, és aki nem tud dönteni, az az ember sodródik, és aki sodródik, nem ott köt ki, ahol valójában szeretne lenni. Fontos, hogy ha az ember tudatossá válik, akkor szabad lesz, és ezzel a szabadsággal tud igazán élni. Mert amint bent, úgy kint.



KÓSA ERIKA AKADEMIA



contact@kosaerikaakademia.hu



1117 Budapest Dombóvári út 27.
2.emelet (BudaPart Gate Irodaház)

SIKERES SZÍNÉSZNŐ



EGY BÖLCS ÉNEKES MADÁR

*„Van sokféle kismadár,
nagy madár, jómadár,
szállj, szállj madár...”*

Régi sláger!

*De idézhettem volna régi
magyar nótákat, népdalokat
is, amelyekben szinte a teljes
madárvilágot megzenésítették.
Miről - vagy inkább kiről - jutott
a sorok írójának az eszébe
madár témához nyúlni?
Mint a címben is jeleztem
egy bölcs énekes Madárról.*

Nevezetesen

MADÁR VERONIKÁRÓL!





Milyen madár a szóban forgó Madár?

Gyönyörű hangú élénk vörös hajú szépség, a pop, jazz és a szonon zene kiváló előadó művésze.

A bölcs jelző is némi magyarázatra szolgál.

Veronika – nem mellesleg – bölcsész. Az első diplomáját a Pázmány Péter Katolikus Egyetem bölcsész tudományi karon szerezte. Második diplomáját a Miskolci Egyetem Bölcsészettudományi karán szerezte, német szakon és nem mellesleg van egy felsőfokú szakképesítése a Fővárosi Pedagógiai Intézet idegennyelvű szakán is.

Az ország egy népszerű tévésorozatban az egyik főszereplőjeként ismerte meg, ahol 17 évig villogtatta meg színészi tehetségét. Mellette több színházi társulat tagja is volt.

Stílszerűen Madár művésznőnek kifejezetten csak madaras kérdésekkel készültem. Veronika bölcs jó humorérzéssel megáldott asszony, nem vette rossz néven, hogy a tollforgató a nevével próbál játszani.

EGY CSOKORRA VALÓ MADÁR FOGALOM...

MADÁRDAL

- Nem tudok csak egy kedvenc dalt említeni, a sok madárdal közül, sok kedvencem van. A témánál maradva, egy kedvenc énekesnőmet említeném, akinek több dalát is énekeltem: *Edith Piaf* a „kis veréb”.

MADÁRCSICSERGÉS

- Szeretek beszélgetni, csevegni. Szeretem az embereket, a jó társalkodó partnereket.

MADÁRELESÉG

- Bevallom, nem szeretek főzni. A vörös húsokon kívül mindent eszem. Különösen a keleti ételkülönlegességeket szeretem.

MADÁRFÉSZEK

- Két ilyen is van. Az egyik Soroksáron a szülői ház, a másik Pest megyében, ahol a férjemmel élünk.

MADÁRIJESZTŐ

- Számomra a gonosz, irigy, rosszindulatú emberek tartoznak ebbe a kategóriába.

MADÁRJÓS

- Nem feltétlenül hiszek jóslásban, nem járok jósokhoz. Nem biztos, hogy jó, ha



mindent tudok előre, hogy mi vár rám.

JÓMADÁR

- Úgy érzem, jó természetű madár vagyok.

VÁNDORMADÁR

- Szeretem a hazámat, itt érzem jól magam. Időnként jó külföldön is „tollászkodni”, de mindig hazavágyom.

NE NÉZZENEK MADÁRNAK, NEM TOLLAS A HÁTAM...

- Sajnos sokan nézik az embert madárnak. Jóhiszemű, jólelkű vagyok, sokszor visszaélek vele.

MADARAT TOLLÁRÓL, EMBERT BARÁTJÁRÓL...

- Hasonló, a hasonlóval... Kevés igazi barátom van, de azokra mindig számíthatok.

ÚGY ÉLÜNK, MINT A GALAMBOK....

- Tizenöt éve turbékolunk a férjemmel.

– Magyarországon egyre jobban elterjedt a kulturált borfogyasztás, mely a gasztronómia része. Van-e valamilyen személyes vonatkozás a bortermeléssel, borral kapcsolatban, illetve milyen bort szeret fogyasztani?

- A magyar borok világhíresek, örülök, hogy a borfogyasztás kultúrája is magas színvonalat képvisel Magyarországon. Én ritkán fogyasztok alkoholt, a borok közül pedig csak a száraz fehérborok közül szeretek néhány típust, illetve, a száraz pezsgő az, amelyet alkalmanként elfogyasztok.

A „madaras” riport végére még egy jó poént illene raknom. Hmm... Sajnos nem jut eszembe egy jó ötlet. Hja kérem, manapság egy jó poén olyan ritka, mint a fehér holló.

Kemény György
Fotók: Landor Richard

TOLDI

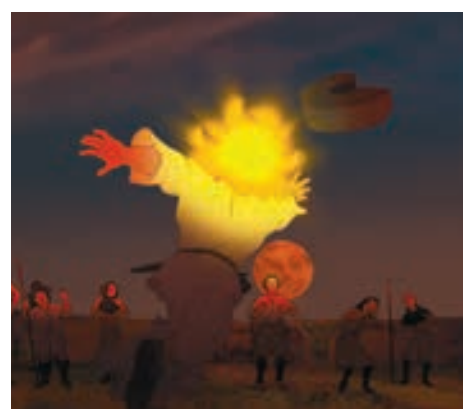
egészesztés animációs film, Jankovics Marcell utolsó alkotása

Arany János elbeszélő költeményének főszereplője egy igazi magyar szuperhős, egy naphérosz. Toldi Miklós történetén keresztül tanúi lehetünk egy irgalmatlan erejű kamaszfiú felnövésének, aki megtanulja használni és uralni a saját képességeit, hogy Nagy Lajos király leghíresebb lovagjává válhasson.

Jankovics Marcell és Csákovics Lajos rendezők animációs filmjében nemcsak az ármánykodó báttal való viszályt és az önmagát kereső ifjú belső vívódásait éljük át, de teljes gazdagságában megjelenik benne a lovagi világ és a magyar puszta, illetve a lápvidék is. Együtt barangolunk Toldival a mocsárban és a XIV. századi Pest utcáin, ahogy mindennel és mindenkivel szembeszállva küzd az igazságáért.

Jankovics Marcell utolsó alkotása szövegűen viszi vászonra Arany János költeményét. A Toldi rendkívüli igényességgel megalkotott, festői szépségű képanyaga a *Magyar népmesék* sorozatot is jegyző Kecskemétfilm 80 alkotójának több mint három évnyi munkájának eredménye.

Tamás Dorka



KULTURÁLIS- ÉS PROGRAMAJÁNLÓ

PROGRAMAJÁNLÓ



Szarvasgomba és
lagotto fesztivál
Alsópetény

2022. október 22.-október 23.

www.csodalatosmagyarorszag.hu

Megkezdődött az Átrium
tizedik jubileumi évada
Budapest, Átrium Színház

Átrium, a rengeteg civil támogatásnak
köszönhetően megkezdte 2022/23-
as, jubileumi, tizedik színházi évadát.
A repertoáron tartott előadások
mellett három új produkció
bemutatóját tervezi a teátrum.

www.atrium.hu



Legendás vadnyugat kiállítás
Szeged

2022. június 25. – december 31.

www.szegedtourism.hu

Kaland az esőerdőben –
kincskereső játék és kiállítás
Budapest, Vajdahunyadvára

2022. szeptember 17. – november 27.

www.programturizmus.hu

Jazz Pécs
Pécs

2022. október 20. 20 óra

Metronóm Jazz Klub E78 Zsolnay Negyed

www.programturizmus.hu

Csabai Kolbászfesztivál
Békéscsaba

2022. október 20.- október 23.

www.csabaiKolbaszfesztival.hu

Szüreti felvonulás és vigadalom
Zánka

2022. október 22.

www.programturizmus.hu



Nagy Orfűi Szalonna
és Kolbász Fesztivál
Orfű

2022. november 5.

www.csodalatosmagyarorszag.hu

Agykontroll
stresszkezelés és elmefejlesztés
(pedagógusok és egészségügyi szakdolgozók számára előkészítő)

AGYKONTROLL ALAPTANFOLYAMOK

BUDAPEST
2022. november 5-6., 12-13.
2023. január 7-8., 14-15.

VIDÉK
Kecskemét
2022. november 5-6., 12-13.
Pécs
2022. november 19-20., 26-27.
Szeged
2023. január 21-22., 28-29.
Tatabánya
2023. január 21-22., 28-29.

ÉLŐ ONLINE
2022. november 26-27.,
december 3-4.

Bővebb info: agykontroll.hu vagy 1/488-0118



SIKERES SZÍNÉSZNŐ



Fotó: Dobos Tamás

AUDREY HEPBURN „KERESZTLÁNYA”



Fotó: Wolf Géza

SODRÓ ELIZÁRÓL a Radnóti Színház szuper tehetséges színésznőjéről van szó, aki a családi nevét a dédapjának köszönheti, a keresztnévét meg az édesanyjának, aki kedvenc színésznőjének, *Audrey Hepburn* legendás filmalakításának, a *My Fair Lady* Elizájának nevét választotta a lányának.

Ami a *Sodró* nevet illeti.

A *dédapa*, *Schreck István* a nem éppen magyaros hangzású nevét magyarította *Sodróra*, mintha előre sejtette volna, hogy az unokájának milyen jóhangzású művészneve lesz.

Sodró Elizára *Friderikusz Podcast* című beszélgetős műsorában figyeltem fel erre a „jó dumás”, mindenről van véleménye, okos lányra.

Akire egy órás beszélgetést rászán *Fridi*, az nem lehet akárkik.

Elizát megnéztem a Radnótiban és néhány tévés sorozatban is, nem volt nehéz megállapítanom, hogy ez a fiatal színésznő érett, sokszínű játékaival ott van a legjobbak között. Nem véletlenül kapta meg többek között a Junior Prima díjat is.

*Egy figyelemfelkeltő blikkfangos cím már maga fél siker.
Még akkor is, ha csak a fele igaz...
Esetünkben az idézőjelbe tett szó feltételezheti az
apró, de lényegében mégis igaz hamisságot.*



Fotó: Wolf Géza



Fotó: Csozó Gabriella

2016 óta a Radnóti Színház tagja, szinte minden darabban benne van. Több tévésorozatotban szerepel, sokat szinkronizál. Nem volt könnyű találkozót egyeztetni vele.

Eszem ágában sem volt mélyinterjút készíteni. Nem érzem magam riporternek, csevegőtárs vagyok inkább. Elizának kedvére való volt ez a stílus. Örömmel fogadta, hogy A-tól Z-ig csak egy szót mondok, amire spontán, ami éppen eszébe jutott, válaszolt.

Íme, A Z-ig. AKARATERŐ

- Amikor elfogy, ki se kelek az ágyból.

BERLIN

- Érettségi után egy évet töltöttem Berlinben. Egy olyan város, ahol azt teszel, amit akarsz; az vagy, aki lenni akarsz. „Tu was du willst!”



Fotó: Bácsi Róbert László

CELEB

- Emberek, akik a közepszerűségüket árusítva, gyorsan, sok pénzt keresnek...

DÍJAK

- Sokkal szebb világban élnénk, ha a díjakkal együtt tehetséget is osztanának.

ESZMÉNYKÉP

- A mindenséghez mérd magad! Ha bárkihez próbálnék hasonlítani, legjobb esetben is csak a tökéletes másolata lehetnék, így inkább megpróbálok önmagam lenni.

FORGATÁS

- Alváshiány: anyámnál is korábban kelni, és apámnál is később elaludni.

GONDOK

- Egyre gyakoribb hátfájások.

HÍRNÉV

- A sosem-vágyott kötelező „boldogság”.

ÍRÁSKÉSZSÉG

- Az egyetlen módja annak, hogy rendszerezsem a szertelenségem.

JÁTÉK

- Apám szerint az élet egy játék. Erre gyakran emlékeztetem magam.

KAPOSVÁR

- Roxfort (Az iskola, ahova *Harry Potter* is járt). Ott tanultam meg varázsolni.

LELKIZÉS

- A legjobb barátnőmmel: *Alberti Zsófi*val folytatott tudományos könyvpszichológiai-értekezések

MAGÁNÉLET

- Benne van a nevében, hogy ez az enyém: senkinek semmi köze hozzá.

NÉZŐK

- A színház sója: az utolsó hozzávaló. Nélküle és általa minden megváltozik.

OLVASÓPRÓBA

- Mint mikor arra vártam, mit hozott a Mikulás: semmi másra nem figyeltem, csak arra, hogy mi van a csomagban.

PARTNEREK

- „Mágikus mintha”-térben létrejövő titkos szövetség.

RIGOLYA

- Nem tudom elviselni a rágógumizást. A szagára, az állagára és a hangjára is képes vagyok elhányani magam.

SODRÓ

- Várom azt az eredeti szóviccet vele, amit még sosem hallottam! Hajrá!

TRAGÉDIA

- *Szerémi Károly*, 1994-ben rendezte *Madách* azonos című művét Marosvásárhelyen. Nem tudták? Hát mert nem is! Mindenesetre 2009-ben egy érettségi bizottság elhitte ezt nekem a kedvemért...

ÚJ SZEREP

- Októberi bemutató a Radnótiiban az *Álom luxuskivitelben*: első alkalommal játszom *Audrey Hepburn* egyik szerepét. Így is, meg



Fotó: Máté Balázs

úgy is: ezt a szerepét még senki se játszotta, én se játsztam még sose *Audrey*-t.

ZÁRÓMONDAT

- A felhők felett mindig ragyog a nap!

Az újságíró még kiegészíti: Mint a színpadon *Sodró Eliza*.

– **Magyarországon egyre jobban elterjedt a kulturált borfogyasztás, mely a gasztronómia része. Van-e valamilyen személyes vonatkozás a borral/ bortermeléssel, borászattal kapcsolatban, illetve milyen bort szeret fogyasztani?**

– Ebből a szempontból szerencsés vagyok, mert a Krisztina tér közelében lakom, és az Alagút u. 4. szám alatti BoRock bár utánozhatatlan vendéglátója, *Nándi* bácsi (jelen esetben a „bácsi” a tisztelet jele, tekintve, hogy majdnem egyidősök vagyunk) szóval a *Nándi* bácsi, olyan bortitkokba vezetett be, amikről álmodni sem mertem. Ma már büszkén állíthatom, hogy tudom mi a különbség a merlot és a sauvignon között, és tiszta szívvel ajánlom bármely arra járó kóbor vendégnek *Nándi* bácsi széles választékát.

Kemény György

Ahol a Farmunk az éléskamránk, Aphrodite****Hotel Zalakaros

A szálloda Zalakaros szívében a városi fürdővel szemben található. A körágyas-pezs-gőfürdős lakosztályok a maga nemében páratlanok. A Garabonciás Farm és a 7 Vezér Történelmi Kalandpark is a szállodához tartozik. Ily módon az étterem nagy részben saját alapanyagokat használ fel. Valamennyi hús- és tejtermék tartósítószer mentes, ételeink szintisza saját alapanyagokból készülnek. Régi zalai receptek alapján főzünk, mely kuriózum az egész országban.

A fedett Római fürdő, a játszóház és a télikert sokak kedvence. Akadálymentesített és állatbarát szobákkal is rendelkezünk. A kültéri medencénk nagy napozó terasszal tavasztól-őszig kiváló feltöltődést kínál.

Szobafoglalás 19 900 Ft/fő/éjtől
8749 Zalakaros Sport u. 10.
www.hotelaphrodite.hu
info@hotelaphrodite.hu
+36-30 / 383-5969



FRISS KENYÉR ILLAT AKKOR, AMIKOR CSAK SZERETNÉD

Vajon ki az, aki nem szereti, ha frissen főzött kávé, vagy frissen sütött kenyér illatára ébred? Az előző évszázad második felében az otthoni kenyérsütés háttérbe szorult, pedig egykoron nagyszüleink és dédszüleink fejből tudták a legfinomabb kenyér elkészítésének titkát. A ropogós, meleg és ellenállhatatlanul puha otthoni kenyérről most sem kell lemondanunk!

A Sencor SBR 1040WH típusú kenyérsütő gép segítségével egy igazi otthoni pékségre tehetünk szert. A kompakt és tetszetős készülék 10 sütési és egyéb programot kínál, ennek köszönhetően nemcsak fehér, barna, illetve rozskenyéret süthetünk vele, hanem akár lekvárt is főzhetünk benne. Jó hír, hogy a házi kenyér esetén a készülék háromféle – világos, közepesen barna és barna – kenyérhøj pirítási fokozattal rendelkezik. Így mindenki az ízlésének leginkább megfelelő kenyeret készítheti el. Mivel a készülék indítása maximum 13 órával késleltethető, ezért akár úgy is be lehet állítani, hogy a másnap reggeli időszámban készüljön el a reggelizésre szánt pékárú. Hogy a felhasználóknak több idejük legyen a készülő-

désre, a Sencor kenyérsütője meglehetősen hosszú ideig, mintegy 60 percen keresztül melegen tartja az elkészült kenyeret.

A kenyérsütő kezelését a nagyméretű LCD-kijelző könnyíti meg. A sütésre és dagasztásra használt edény pedig akár mosogatógépben is elmosható a keverőlapáttal együtt. A Sencor újdonsága tehát egyszerűbbé és praktikusabbá teszi az otthoni kenyérsütést. www.sencor.hu



Bellevue Konferencia és Wellness Hotel ****

**AKCIÓS
BELLEVUE NAPOK!**
2022.12.20-ig

A Bellevue Hotel**** Esztergom belvárosától 5 km-re a Búbánatvölgyben helyezkedik el, csodálatos kilátással a Dunára.

E fantasztikus panorámát tapasztalhatják meg Vendégeink 80 db légkondicionált, minibárral, telefonnal, színes LCD televízióval és internet hozzáféréssel ellátott szobánk egy részéből, a 160 férőhelyes svédasztalos és a la carte kínáló Tiffany éttermünkben és Panoráma teraszunkról, valamint a wellness, fitness épületszárny tetején elhelyezkedő napozó teraszunkról.

Wellness centrumunkban kényeztető masszáz- és kozmetikai kezelésekkal, fitness teremmel, 4 különböző típusú beltéri medencével, egy 110 m² vízfelületű kültéri medencével és csodálatos szauna világgal várjuk a lazítani és szépülni vágyó Vendégeinket.

Konferenciatermünk – mely természetes megvilágítású, légkondicionált és modern technikai eszközökkel felszerelt, 215 m² – tökéletesen alkalmas kisebb-nagyobb rendezvények, esküvők, termékbemutatók, kiállítások, konferenciák, állófogadások lebonyolítására.

* Kisállat-barát szálláshely



Foglalás esetén hivatkozzon hirdetésünkre és
10% kedvezményt
biztosítunk aktuális csomagárainkból.



Bellevue Konferencia és Wellness Hotel ****

H-2500 Esztergom, Búbánatvölgy, Órtony u. 49.

sales@bellevuehotel.hu

www.bellevuehotel.hu

Recepció (0-24h)

Tel: +36-33/ 510-810; +36-70/ 310-4391

Fax: +36-33/ 510-811

Szobafoglalás (H-P: 8:00-16:30, Sz: 08:00-12:00)

Tel.: +36-33/ 510-818; +36-70/ 310-4285

Kehida Termál
Gyógy- és Elményszerető Hotel ****



Nálunk a nyárnak nincs vége szeptemberrel!



Kehidakustány, Kossuth u. 62.

E-mail: sales@kehidatermal.hu

Tel.: +36 83/534 503

kehidatermal.hu

A SZŐLŐ KÖRÜL FOROG AZ ÉLETE

A Gere Attila Pincészet története hét generációval ezelőtt kezdődött Magyarországon, a Villányi borvidéken. Szőlőterületeik Magyarország legdélebbi borvidékének, Villáynak olyan kiváló adottságú dűlőiben találhatóak, mint a Kopár, a Konkoly, a Csillagvölgy és az Ördögárok. Ikonikus boraikat – a Kopart, a Solust, az Attilát – pedig az itthoni és a külföldi borvilágban is egyaránt a legjobbak között jegyzik.

Nem csak borokkal foglalkoznak, mára már szálloda és regionális gourmet-konyhát vivő étterem, szőlőmag- és kozmetikai termékek, csokoládé is tartozik a portfólióba, és persze borkóstolókon, rendezvényeken, külföldi borvásárokon is helyt kell állniuk. A szerteágazó tevékenységű, nagy profizmust és precizitást kívánó cég életében – ahogyan több generációval ezelőtt is – a teljes család részt vesz.

Gere Andrea 2003-ban döntött úgy, hogy hazatér Villányba, és közgazdasági, marketing- és borszakértői tudását itthon fogja kamatoztatni. Először a pincészet marketingterületén kezdett bele a munkába, fiatalabb generációként tisztában volt vele, hogy ez is fontos részét képezi egy cég

életének. Szabad kezet kapott, hogy megvalósítsa az elképzeléseit, emellett pedig a borkészítésben, a pincészet stílusának organikus kialakításában is egyre nagyobb szerepe volt, édesapjával karöltve. Folyamatosan részt vett és vesz a pincében érlelődő borok kóstolásban, a házastások arányának kialakításában, és vele együtt került előtérbe egy nőiesebb látásmód, elegancia és kifinomultság.

Több olyan nagy változás volt a pincészet körül, amit Andrea már egyedül vezényelt le, amiben szabad kezet kapott édesapjától. Az első ilyen a Crocus borhotel belső tereinek kialakítása volt. Mindig érdekelte a lakberendezés, így egyben az egyik hobbijának is hódolhatott, mialatt a belsőépítéssel és a többi szakemberrel együtt megálmodták a szálloda dizájnját. Az ő ízlését tükrözik a terek, az otthonos, családi hangulat és a lépten-nyomon felbukkanó borral kapcsolatos kiegészítők, apróságok. Az idelátogató vendégek összképet kaphatnak a család stílusáról, a pincészet filozófiájáról, és úgy érezhetik, mintha a Gere család az otthonában látná őket vendégül. A cél pontosan ennek a hangulatnak a megvalósítása volt, és az már csak hab a tortán, hogy a vendégek tényleg bármikor összefuthatnak egy-egy családtaggal.

A pincészet borainak 2018-as arculatváltása is Andrea és a férje, Csizmadia Kristóf ötlete volt. Úgy látták, hogy a borászat presztízse megkívánja, hogy új megjelenést alakítsanak ki. A pincészet alapítása óta organikus alakultak ki a borcsaládok, készültek a címkék, a fő cél a változással az egységes megjelenés kialakítása volt. A többéves munka, amit Andrea beletett, elnyerte a pincészet rajongóinak a tetszését,

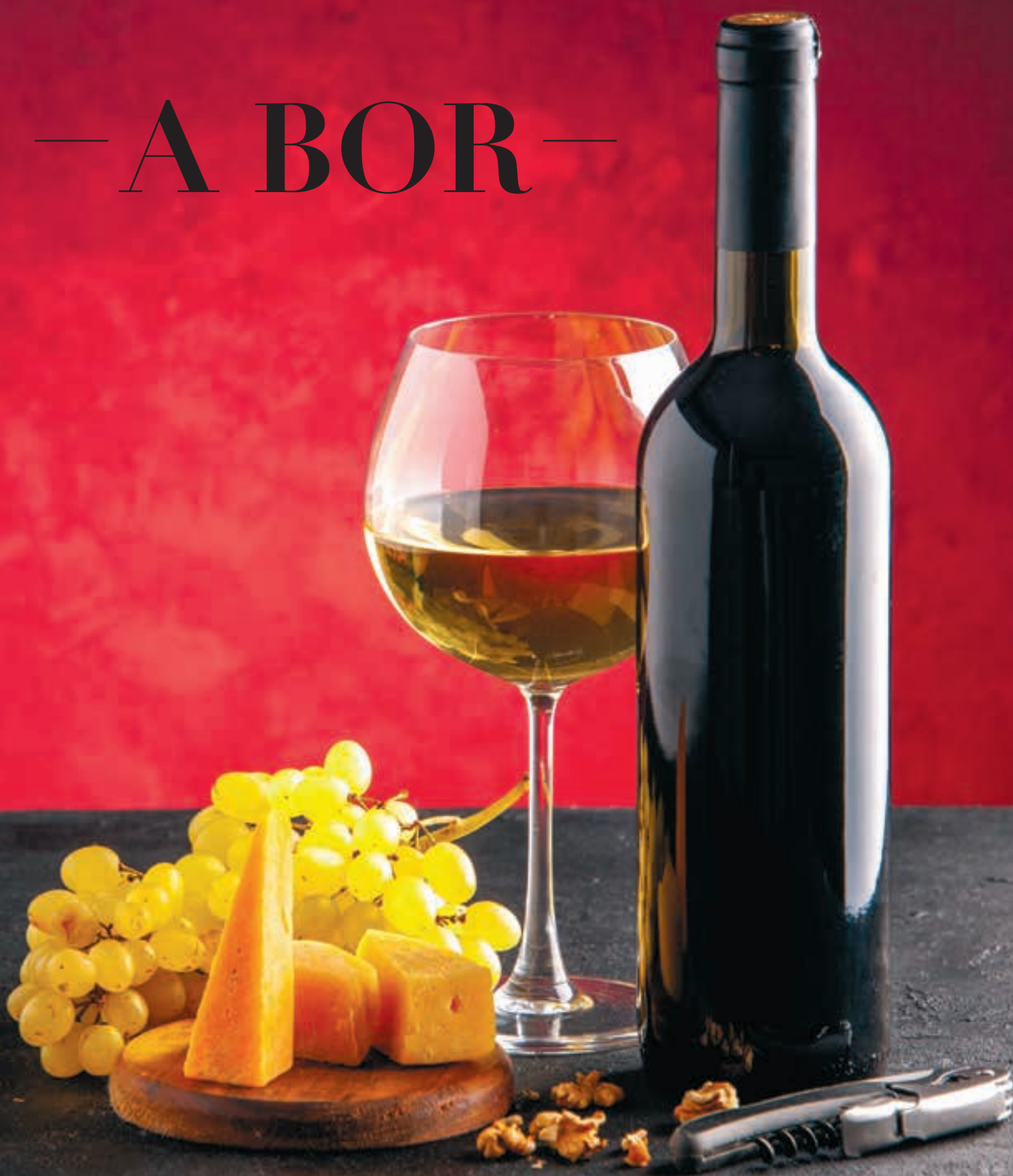


de ami még fontosabb volt, édesapja – aki az elején még ódzkodott a váltástól – is elismerte, hogy jó döntés volt az átalakulás.

A pár éve Svájcban kifejlesztett és gyártott kozmetikai termékcsalád is Andrea egyik álma volt. A pincészet organikus műveli a szőlőt, amelynek így a héja és a magja is tele van értékes anyagokkal, ezekről sok tudományos publikációt olvashatunk. Ezek a borkészítés után megmaradt alapanyagok rengeteg értékkel bírnak. Előbb szőlőmagolajat és szőlőmagörleményt készítettek, majd a kozmetikumokban használták fel őket. Andrea reméli, hogy a kozmetikumokon keresztül talán olyanokat is megszólít, akik eddig nem ismerték a Gere-borokat, de ezáltal kíváncsiak lesznek rájuk.



— A BOR —



A BOR TÖRTÉNETE

A bor története során volt orvosság, fertőtlenítőszer és jótékony mámor hozója testnek és léleknek, vigaszt és bátorságot lehet meríteni belőle. A vallásos hit szerint Krisztus vére. Luxuscikk, annak ellenére, hogy nemcsak két szőlőskert, de még egy bor két évjárata sem egyforma minőségű.

„A Földközi-tenger medencéjében élő népek akkor emelkedtek ki a barbárságból, amikor megtanulták a szőlőt és az olajfát termesztani.” (Thuküdidész).

A legenda szerint Dionüszosz (szívéből nőtt ki az első szőlőtőke), Bakkhosz (ügyes borkereskedőből a bor istenévé lett), Dzsemsid perzsa sah (akit egyik háremhölgyének tiltott szerelme tett az „édes méreg”, a bor felfedezőjévé). Az ótestamentumban Noé neve összeforrott a borral is, Mózes fel-

derítői hatalmas szőlőfürtöt hoztak az Ígéret Földjéről.

Nem az egyiptomiak készítettek először bort, de ők voltak az elsők, akik a borkészítés munkafolyamatait festményeken megörökítették. Ugyanebben az időben a mezopotámiaiak is fogyasztottak bort.

A Földközi-tenger térségében a borkészítés a mindennapok része volt, az Alpoktól északra azonban, ahol a szőlő-kultúrát a római birodalom terjesztette el, annak szétesése után a kereszténység fel-

vétele kedvezett a borkészítésnek. A borban mintegy háromezer oldott állapotban lévő vegyületet ismernek az analitikus szakemberek. Az idők során az is kiderült, hogy a bor az egyik legjobb gyógyszer, tapasztalatok és felmérések bizonyítják a bor kedvező élettani hatásait.

Egészséges embernek naponta egy pohár vörösbor fogyasztása ajánlott, így idős korban kevesebb a csonttörés és az emlékezőtehetségre is jó hatással van. A történelem során használták a bort fertőtlenítésre, sebkezelésre.

Az ókortól napjainkig megszámlálhatatlanul sok művészeti alkotás: zene, vers, szobor, festmény köszönhető a bor mámorító, fantáziát serkentő hatásának. A szüreti mulatságokról és a *Dionüszosz* ünnepek sok helyről hallhatunk. A bor a nép- és a műdalokkal is összefonódott. A bor képzőművészeti ábrázolása – mitológiai jelenetek, csendéletek, szüreti munkákat megörökítő életképek – már az agyagtáblákon, az egyiptomi sírkamrák falfestményein, az ókori vázafestészenen is megjelent.

A magyarok és a bor

Már a Meotis (Fekete-Tenger) vidékén ismerték. „Midőn valakivel fogadást tettek, egy pohár bort hozattak, s ebbe karddal, vagy nyíllal véröket eresztvén megitták, nemcsak a fogadást tevők, hanem minden jelenlevők egyetemben. S ekkor mind a barátság, mind a fogadás szent és változhatatlan volt előttük. Sőt akik az ilyen vérral kevert borból ittak egymást véreiknek tartották.”

Az első írásos emlék a szőlőről a *Pannonhalmi Apátság* alapító levele. A liturgia szükségessé tette, hogy ahol lehetséges a keresztény egyház rendelkezzen szőlővel. Azonban nemcsak az egyház részéről jelentkező igény tette fontossá a bortermelést, hanem a rossz vízminőség is, az éghajlati és a talajviszonyok pedig kedveztek hazánkban a szőlőtermesztésnek.

A XIV. sz. elejére a magyar borok már ismertek Németországban és Lengyelországban. *Károly Róbert* idején fejlett szőlő és borkultúra jellemezte Magyarországot.





Zsigmond király uralkodása alatt átmeneti visszaesés következett be, majd Mátyás idején újabb fellendülés. A XVI-XVII. század állandó csatározásai fellendítették a borfogyasztást, nemcsak a zsoldos hadinép, hanem a vizek további fertőződése miatt is (temetetlen holttestek, vízbe dobált hullák stb.).

A kanizsai várkapitány kérelme a nádorhoz: „Bort küldjön kend, mert uraim a víztől mind elbetegednek.” 1594-ben az egri várban a 700 fős legénység 15.200 csöbör bort fogyasztott. Ez kb. napi 7 dl.

Harc a részegeskedés ellen Pázmány Péter: „A haza szabadulásáért annyi részegítő köszöntések lettek, hogyha egy nagy völgybe vinnék a török császár erejét, és reá eresztenék azt a bort, melyet sok részegeskedésben megittanak Magyarország szabadulásáért, nem kellene vízőzőn sem a török veszedelmére, mind borban fúlnának meg.”

A világhírű magyar bor. Sebastian Mercier 1788-as levele: „Kóstolja meg a burgundi vöröset, a saint vivant-it, a Citeaux-it, a Grave-it, a vöröset és a fehérét egyaránt, de főleg a tokajit, ha alkalma van rá, mert véleményem szerint ez a földkerekség első bora és csak a föld urait illeti meg az a jog, hogy ihassanak belőle.” Az orosz cárok a tokaji bor fő vásárlói és fogyasztói a XVIII-ik században.

A szőlőpusztító rém, a filoxéra: a szőlő gyökerein élősködő rovar, mely a levéltetvek közé tartozik. Amerikai eredetű 1845-ben fedezték fel Európában. Az 1860-1870-es években akkora kárt okoz Franciaországnak, mint a porosz-francia háború. 1875-től Magyarországon is pusztít, s szó szerint letarolja a hagyományos borvidékeket.

Védekezés a vízzel való árasztás és a szénkénevezés, homoki szőlők telepítése, valamint az amerikai ellenálló alanyba oltás. Egzisztenciákat tett tönkre, és egyik oka volt a kivándorlásnak. A magyar szőlőtermelésben korszakot zárt és korszakot nyitott.

DIETET-IN tabletta



Króm-, mangán-, niacin- és cinktartalmú étrendkiegészítő készítmény.

40 db tabletta

A termékben levő szerves kötésű króm az inzulin hatásának támogatása révén hozzájárul a normál vércukorszint fenntartásához. A szervezet megfelelő króm-ellátottságának fontos szerepe van a tápanyagok – így a cukor – normál anyagcseréjében.

A mangán nélkülözhetetlen nyomelem. Számos enzim alkoholtörészeként részt vesz a normál energiatermelő anyagcsere-folyamatokban.

A niacin (B3 vitamin) hozzájárul az idegrendszer normál működéséhez és a normál pszichológiai funkció fenntartásához. Elősegíti a nyálkahártyák (gyomor-, bél-nyálkahártya) normál állapotának fenntartását.

A cink fontos szerepet játszik a szénhidrát- és zsír-anyagcsere folyamatainak szabályozásában. Hozzájárul az idegrendszer, a szellemi működés, a látás, a csontrendszer, a haj, a bőr és a körmök normál állapotának fenntartásához.

A készítmény szedésével a diétázók életminősége javítható, elősegíthető a test zsír-izom arányának optimalizálása.

E-vitamin Szelén Cink tabletta



40 db tabletta

A szervezet természetes védekező rendszerében, így az immunrendszer működésében fontos szerepet tölt be a termékben levő E-vitamin, szelén

és cink. Ezen hatóanyagok részt vesznek a sejtek oxidatív stresszel (kóros szabadgyökökkel) szembeni védelmében.

A szelén hozzájárul a pajzsmirigy és a spermaképzés normál működéséhez, valamint a haj, a körmök normál állapotának fenntartásához. A szelén szükséges a jódtartalmú pajzsmirigy-hormonok normál termeléséhez, ezért a táplálékkal a szervezetbe kerülő jód csak a megfelelő szelén-ellátottság esetén tud hasznosulni.

A cink hozzájárul a szellemi működés, a látás, a csontrendszer, a bőr, a haj normál állapotának megőrzéséhez, ezáltal lassítva az öregedési folyamatokat.

Selenium Pharma

Étrendkiegészítő készítmények. Kaphatók gyógyszertárakban, gyógynövény szaküzletekben.

BOBÉLY®
B A D A C S O N Y

A BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

*Sikerük kulcsa
a családi összefogás*

A 21 hektáron gazdálkodó Borbély Családi Pincészet a Balaton északi partján, a csodálatos Badacsonytomajon található. A vulkáni talajon termelt tüzes, karakteres borai nagyon népszerűek a hazai borfogyasztók körében. A több generációs családi hagyományokra épülő vállalkozás sikerének kulcsa a családi összefogás.



A családi pincészet megalapítói Borbély Gyula és felesége, Gabriella, akik 1981-ben telepítették első közös ültetvényüket egy náaszajándékba kapott régi családi területen.

Mára már a második generációt képviselő gyermekeik Tamás és Diána is oszlopos tagjai a családi vállalkozásnak.

A kiváló borok mögött rengeteg munka, idő, kísérletezés áll. Szőlőültetvényeik a Badacsonyi borvidéken, a Badacsony, a Gulács, a Csobánc, a Bács és a Tóti hegyek napsütötte domboldalain terülnek el. Ültetvényeik részben fiatal, új telepítések, részben idősebb területek. Fontos számukra, hogy elsősorban a helyi, a borvidékre jellemző fajtákkal dolgozzanak. Pincészetükben a modern technológia alkalmazása mellett ragaszkodnak a hagyományokhoz,

így boraik ászokhordós érlelés után kerülnek palackokba. Az elmúlt években számos nemzetközi és országos versenyen szereztek érmekeket. Különösen nagy öröm és büszkeség a pincészet számára, hogy a legtöbb elismerést a család számára különösen fontos Olaszrizling fajtával szereztek.

Boraikban megtalálható az érett szőlő gyümölcsös illata, zamata és a vulkáni talaj adta minerális, terroir jelleg. A borversenyeken kimagaslóan szereplő száraz boraik mellett kései szüretből származó borkülönlegességek is színesítik kínálatunkat.

A borturizmus fejlődésével évről évre sikeresebben, nagyobb látogatottsággal működik borházuk. A szőlőskertek ölelésében található hangulatos, 10-12 fő számára kényelmes vendégházukban a borozgatás-

ban megfáradt borbarátok egész évben megpihenhetnek. Előzetes bejelentkezéssel egész évben várják a vendégeket borkóstolókra, borvacsorákra, ahol elmélyülhetnek a badacsonyi borok csodálatos világában. Céges rendezvényeken, konferenciákon - külső helyszíneken - vállalják borestek, borbemutatók megtartását is.

A kóstolandó borokhoz különböző, a ház asszonya által készített falatokat kínálnak. Étkezésre igény szerint házilag készített hideg vagy meleg étkekkel állunk rendelkezésre.

Borbély Tamás elnyerte a legifjabb Év Bortermelője díjat

Borbély Tamás, a Borbély Családi Pincészet második generációs borásza, együtt



cseperedett a birtokkal. Fiatal, lendületes borászként sok újítást visz a pincészet életébe. A modern és a tradicionális technológiák segítségével készíti borait a frissebb, könnyedebb stílustól a tartalmas minerális ízvilágig. Munkásságát fémjelzik az elmúlt években elért hazai és nemzetközi borversenyek sikerei. A Magyar Bor Akadémia 2020 Év Bortermelője Magyarországon díjat Tamás nyerte el. 2012-től kilencszeres jelöléssel ő lett a legtöbbet jelölt aspiráns és 39 évesen a legfiatalabb díjazott, ezzel beteljesedett az álma. Úgy érzi, hogy az elnyert díj nem csak neki szól, hanem elismerték a családja több mint 40 éves munkásságát is. A hosszú távú értékeket az egyedi borokban látja, a nemzetközi és hazai piacon egyaránt a helyi borvidékre jellemző fajtákkal, egyedi termőhelyi karakterek bemutatásával. Diána főiskolai tanulmányait befejezve az értékesítés, marketing oldalon erősíti a családot.

Tamás felesége, Barbara a marketing és kommunikáció irányvonalat erősíti, jelenleg azonban a munka mellett a 3,5 éves kislánya áll az első helyen. „Csodálatos kis ember, csodálatos dolog vele lenni, taníttatni, nevelni, felelősnek lenni érte, a jövőjét építtetni.”

Tamás a családi birtok fejlesztése mellett, fontosnak tarja a közösség építését és számos társadalmi feladatot lát el: a Badacsonyi Vinum Vulcanum Borlovagrend és a Magyar Bor Akadémia tagja, a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanács elnöke és a NAIK Szőlészeti- és Borászati Kutatóintézet Tudományos Tanácsának tagja, 2018-ban az Év Agrárembere lett Fiatal Gazda kategóriában.

Az elmúlt évben elnyerték a Legszebb szőlőbirtok díjat középirtok kategóriában, amire szintén méltán büszkék lehetnek!

Látogassanak el Badacsonyra, és ismerjék meg a tanúhegyek titkait, az Olaszrizling értékeit, a Kéknyelű és Rózsakő terroár karakterét! No és természetesen a Borbély család vendégszeretetét!



Borbély Családi Pincészet – PINCE-BORHÁZ-VENDÉGHÁZ
 8258 Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.
www.borbelypince.hu • info@borbelypince.hu
 webshop: wineshop.borbelypince.hu
 +36-30/927-1414

A BORKÓSTOLÁS MŰVÉSZETE

A szép pohárban először élvezzük a látványt, majd apró, gyors szimatolásokkal az illatanyagokat, aztán kicsi kortyokban az ízanyagokat (a nyelv hegyén az édességet, két oldalán a savasságot, a nyelv tövénél a keserűt érezzük), végül pedig érezhetjük a tagjainkban szétáradó kellemes melegséget.

Az ízek és zamatok érvényesülése érdekében a könnyebb bor előzze meg a nehezebbet, a száraz az édesebbet, a lágyabb a savasavasabbat, és a fiatalabb az idősebbet.

Boraink tárolása

Kezdjük rögtön boraink tárolásával, amellyel kapcsolatban az egyik legfontosabb szempont hőmérséklet. Fehérbort 11 °C-on, míg vöröset 13 °C-on javasolt tárolni.

Természetesen ez egy átlagos lakásban - pincehelyiség vagy direkt e célra alkalmas klímaszekrény híján - meglehetősen nehéz. Ez esetben helyezzük a palackokat a lakás leghűvösebb helyiségébe, figyelve arra, hogy a túlzott hidegben a bor természetes érése lassul, mint ahogy meleg, illetve fény hatására gyorsabban „öregszik”. Borkészletünk tárolására tehát hűvös, sötét helyiséget válasszunk, figyelve arra, hogy a

hőingadozás a lehető legkisebb legyen, a borok ugyanis térfogatváltozásuk nyomán levegőt szívnak-nyomnak a dugón keresztül magukba, mely megváltoztathatja ízüket. Végül nem szabad elfelejtkeznünk arról sem, hogy a parafadugó kiszáradása a bor gyorsabb érését eredményezi így a palackokat feltétlen fektetve tároljuk.

A boros palackok szállítása

Mivel szállítása során a bor zavarossá, válhat, igyekezzük az italokat a tervezett fogyasztás előtt legalább egy héttel megvásárolni. Ennek megfelelően a tárolóhelyiségtől az asztalig való szállításkor is törekedjünk a palackok minimalizmozgatására, főként az idősebb, üledékképződésre hajlamos boroknál, melyek a rázástól felkavarodva élvezhetetlenné válhatnak. A palackok szinte változatlan helyzetben való felszolgálatához használhatunk kis töltető (dekantáló) kosarat, amelyben a bort majdnem fekvő helyzetben vihetjük, illetve helyezhetjük az asztalra. Itt érdemes megjegyezni, hogy egy idős bornál a poros palack jó benyomást kelthet, de fiatalabb boraink palackját feltétlenül töröljük át, mielőtt az asztalra tesszük.

A borok nyitása és kitöltése

A borok nyitásával, bemutatásával kapcsolatban nagyon sok mindenre kell ügyelnünk, először is arra, hogy a bort az asztalra helyezve a címkét lássák vendégeink. Amennyiben jól ismerjük a vásárolt palackot, kezddhetünk az ital bemutatásával, ekkor térjünk a fajtára, termőhelyre, évszámra, a bor akár a technológiára is, ezeket étteremben bort rendelve is mindenképp hallani fogjuk a felszolgálótól, sommeliertől. Nyitásnál figyeljünk, hogy a parafadugót ne szúrjuk egészen át a spirállal, mert akkor egy darabja beleeshet az italba. Miután kinyitot-



tuk a bort töltjük át az üveg száját a kendővel. Amennyiben véletlenül átfúrtuk a dugót, és szemcse került az italba, úgy azt kevés borral, hirtelen mozdulattal öntsük ki egy pohárba. Amennyiben a parafadugónak dohos szaga van - ekkor mondjuk a borra, hogy dugós, - cseréljük ki a bort egy másik üvegre, mert a kellemetlen szag az italon is egyértelműen érződni fog.

Borospohár választása

Mindig figyeljünk rá, hogy a terítékhez a pohár a felszolgált borhoz való legyen. Fehér vagy rosébort alul szélesedő, majd a harmadától egyenletesen szűkülő, tulipán formájú, hosszúszárú pohárból illik fogyasztani. A szűk száj lehetővé teszi az illatok, míg a könnyen forgatható szár a színek tanulmányozását, élvezetét. Mivel a vörösboroknál a szín kap elsődleges szerepet, így ezt nagyobb méretű, gömbölyű, széles szájú pohárba töltjük. A borpárlatokat (cognac, brandy) mesterségesen színezik, így ezek kóstolásánál az illaté lesz a főszerep, poharuk alul szélesebb, felül szűkebb. A borpárlatok az egyedüliek, amelyeket kézmelegen szolgálnak fel, így nem zavaró a talp hiánya, a kéz hozzáérhet a kehelyhez, egyébként figyeljünk azonban, hogy a boros, illetve pezsgőspoharakat semmiképpen sem a kehelyüknél fogjuk.



A bor kitöltésénél rögtön felmerül a kérdés, hogyan is fogjuk meg szabályosan a palackot? Több módszer létezik, egy azonban közös mindegyikben, a címkének mindig a vendég felé kell néznie. Az itthoni szokás szerint foghatjuk a palackot a testénél, ekkor mutatójunk nézzen az üveg szája felé, vagy követhetjük a francia, illetve olasz hagyományokat is, amely szerint a palackot aljánál fogva illik a bort kitölteni. Bármelyik metródust is választjuk, figyeljünk, hogy a palack ne érjen hozzá a pohárhoz, illetve, hogy az utolsó cseppet a palack tekerésével futtassuk el a palack száján.

Ugyanebből az okból fehér kendőből tekerhetünk gallért is az üveg nyakára. A poharat legfeljebb harmadáig töltjük, ekkor az ital felszíne és a pohár szája között elegendő hely marad az illatanyagok képződéséhez. A poharakban gyorsabban felmelegszik a bor, mint a palackban, így ez okból is praktikusabb többször is újratölteni a kelyheket.

Az ideális hőmérséklet megtartása

Kényes kérdés még a borok fogyasztásával kapcsolatban, hogyan érhetjük el, hogy az ital az ideális hőmérsékleten maradjon kendővel. az étkezés folyamán? Ha a bor - az asztalon hagyva - felmelegszik, akkor alkoholtartalma jobban napvilágra kerül, elnyomva ezzel illatának, ízének eredeti élvezetét. Azonban, ha túlságosan kihűl - ami gyakran megesik, ha jégvödörben tároljuk - zárkózottá válhat, élvezeti értéke így megint csak jelentősen csökken. Legjobb megoldás, ha a felszolgált palackot 2 °C-kal a kívánt hőmérséklet alá hűtjük, vagy ún. vinicool-t használunk, amely nem más, mint egy duplafalú, speciális gázt tartalmazó, átlátszó műanyagedény, amelyben az ital akár egy órán át is megtartja hőmérsékletét.

Jó szüretet, jó bort kívánunk!





Fáradt?



ÉTREND-KIEGÉSZÍTŐ

VASSAL ÉS B-VITAMINOKKAL

A benne lévő szerves kötésű **vas** és a **B-vitaminok** hozzájárulhatnak:

- a normál vörösvértest-képződéshez,
- a fáradtság és kimerültség csökkentéséhez.

Gyümölcsle-koncentrátumból és különféle növények kivonatából készül.

Javasolt nőknek, várandós és szoptató anyáknak, gyermekeknek, idősebbeknek, betegségből lábadozóknak, sportolóknak, vegetáriánusoknak és aktív életmódot folytatóknak.

Nem tartalmaz:

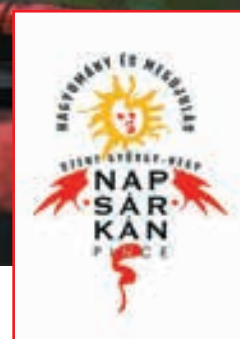
- alkoholt • tartósítószer
- mesterséges színező- és aromaanyagokat • laktózt.

Kapható gyógyszerárakban, gyógynövény-szaküzletekben, vagy megrendelhető honlapunkon. Az étrend-kiegészítő nem helyettesíti a kiegyensúlyozott, egyensúlyos étrendet és az egészséges életmódot.

☎ 36/431-001 ☎ 20/974-28-10

🌐 www.vashiany-verszegenyseg.hu

Forgalmazza: Sal-Bert Kft.



HITTEL, SZERETETTEL ÉS HOLISZTIKUS SZEMLÉLETTEL KÉSZÜLŐ KÉZMŰVES BOROK

***A híres badacsonyi
borvidéken, a Kisapáti-
Szent György-hegyen,
a bazalt orgonák
szomszédságában,
található a NAPSÁRKÁN
Pince. Vezetője Szabó
Tünde, aki szenvedéllyel,
holisztikus szemlélettel,
készít magas minőségű
kézműves borokat.***

Tünde a szőlő szeretetével és a hagyomány tisztelőjével tűnik ki a többi kézműves borásztól, hogy hisz a szőlő és a bor természetességében, a spirituális, mindent átható erejében, az életre gyakorolt pozitív hatásában. Hiszi vallja, hogy nemcsak fizikai, hanem szellemi és lelki szinten is sokkal többet tud hozzáadni az általa készített borokhoz, amik készítéséhez, energetizálásához szimbólumokat és ásványokat is alkalmaz. Jómagam szinte gyerekkoromtól kedvelem az ásványokat, és a féldrágaköveket, amelyeket - mint a legtöbben - csupán ékszerként hordok. Saját tapasztalatom szerint is az ásványok hatása nem kézzelfogható, de érzékelhető és érezhető....

– Milyen tanulmányokat folytatott?

– A középiskola elvégzése után Kecskeméten kertészmérnökként végeztem, 2 főiskolán tanultam egyszerre, és így is köztársasági ösztöndíjas lettem. Egyszerre diplomáztam mindkét intézményben. Ezt követően végeztem el a Corvinus Egyetem szőlész-borász szakmérnöki szakot. Magamat spirituális embernek tartom (számos iskolát, tanfolyamot végeztem közben), hiszek a természetfeletti szabad szemmel nem látható erőiben, hiszem, hogy van olyan energia, aki/ami segít támogat minden embert itt a Föld nevű játszótéren.

– **Hogyan került kapcsolatba a borokkal és a bortermeléssel?**

– Ebbe nőttem bele. Gyerekkoromtól fogva – két testvéremmel – a Szent György-hegyen töltöttük minden szabadidőnket. Apai dédnagyapám, Bajnóczy István vásárolta még 1928-ban ezeket a területeket, ma is őrzöm az eredeti adás-vételi szerződéseket. Ez mellékes jövedelmet jelentett a családnak, mivel dédapám úgy vélte, hogy egy parasztembernek legyen saját szőlője, saját bora. Mindegyik gyermekének vett egy tábla szőlőt, így került a családhoz nagyanyám révén és édesapám útján ez a terület, melyet az évek során bővítettem.

– **Mekkora területen gazdálkodik? Ki segít Önnek?**

– Jelenleg 3,5 hektáron gazdálkodunk a Szent György-hegy északi, keleti, illetve a déli oldalán, melyben van magántulajdon és bérlemény is.

Fantasztikus családom van, mindenkire számíthatok. Édesapám, édesanyám, testvéreim és legfőképpen a sógorom, akik mind részesei ennek az egésznek. Összességében én viszem a szőlészetet és a borászatot, de a háttérben mindenki ott van. A nővérem, Mirtill csinálja a marketinget, és az adminisztratív dolgokat, habár neki is van saját cége, de maximálisan segít. Én még csak most kezdem felvenni a fonalat... A sógorommal együtt végeztünk az egyetemen, nagyon jó szakembernek tartom őt, objektív, maximálisan mögöttem áll, segít a borok véglegesítésében, és a borászati folyamatokban, szakmailag ellát tanácsokkal, támogat. Amikor van egy kis szabadideje akkor a ház körüli teendőkben is segít. Édesanyámat sokszor megkérem, hogy süssön vagy főzön valamit. Édesapám élezi a kapáimat, cseréli ki az ásóban a nyelet, ha eltörött. Alkalmanként kihozom őket a hegyre egy pici szüretre, kötözésre, lényegében nekik köszönhetem, hogy itt vagyok és ezt csinálom. Borkóstolókat nagyon korlátozottan tartok, mivel jelenleg még nincs kész az a terület ami erre alkalmas lesz. Akinek a sors nálam rendelt borkóstolót, az úgyis ott lesz.

– **Milyen szőlőfajtákat termelnek?**

– Rizlingszilváni, Pinot Noir, Rajnai Rizling, Olaszrizling, Hárslevelű, kevés Chardonnay és Traminer.

– **Milyen boraik vannak? Melyekre a legbüszkébb?**

– Túlnyomórészt fehér bort készítek. A legkönnyebb a rizlingszilváni, amiből egy reduktív gyümölcsös bor készül, de természetesen készítek olaszrizlinget reduktív technológiával és fahordós érleléssel is. A Pinot Noirból rozé és vörösborok készülnek.

A legtradicionálisabban készülő hordós érlelésű tételek a Sárkánytangó (korábban Sárkánylelke) fantázianevet kapták. A névválasztással a Szent György-hegyhez kötődő Sárkány legendát szerettem volna a borokban megjeleníteni, ami a tradíció, az ősök és a természet iránti tisztelet összessége. Ezek minden évben kizárólag a hegyen termő szőlőből, limitált palackozással kerülnek letöltésre. (A borokról bővebb információ: a napsarkan.hu oldalon olvashatnak)

– **Mit tart az eddigi legnagyobb eredményének?**

– Talán azt, hogy a válásomat követően nem törtem össze és tovább tudom egyedül vinni a gazdaságot. A területet lecsökkentettem 3,5 ha-ra, továbbá tartottam és tartom magam elveimhez, hitemhez, ami maximális együttműködést jelent a szőlővel, a borokkal, a természettel. Holisztikus szemléletem megingathatatlan.

– **Hogy érzi, nőként nehezebb elismerést szerezni a borászat világában?**

– A mindennapokban nőként nehezebb elismerést szerezni, mert igazából ezt egy férfias szakmának tekintik. Mi nők sokkal érzékenyebbek vagyunk, és jobban tudunk megoldani helyzeteket. Egyre több női bortársaság is van. A bor önmagáért beszél. Itt a hegyen is sikerült kivívnom az emberek tiszteletét, elértem, hogy ne a személyt nézzék, hanem a bort, amit készítek.

– **Mi az, amit szeretne a közeljövőben elérni?**

– Szeretném, hogy minél többen megismerjenek. Olyan vagyok, mint egy bébi sárkány a barlangomban. Jó minőségű borokat teremtek, hatalmas szeretettel, szenvedéllyel, a termékek megismertetésében, pedig sutáskodom. Muszáj kijönnöm a barlangomból és megmutatni a világnak, hogy milyen folyékony kincsek vannak a pincém mélyében.

– **Hazai viszonylatban is egyre népszerűbbek a bioborok. Ön a borait ezen felül holisztikus, spirituális szemlélettel készíti, a hazai kézműves borászok között ez mennyire jellemző?**

– Egyáltalán nem jellemző!



– **Az Ön által alkalmazott holisztikus szemlélet miben tér el az általános szőlészeti-borászati munkáktól?**

– A Rudolf Steiner-féle biodinamikus gazdálkodási elveket vallom, amennyire lehet követem, de egyszemélyben nem lehet teljes egészében betartani. Ennek a lényege, hogy vegyszerek helyett a növények immunrendszerét erősítsük. Egyáltalán nem használok gyomirtószert, műtrágyát, felszívódó növényvédő szereket. Csalánnal, zsúrlóval, narancsolajjal és kontakt növényvédő szerekkel permeztem a szőlőimet. A szőlőművelés során a Mária Thun féle vetési naptárt használom, így rengeteg időt és energiát takarítok meg.

Zenére erjesztem a boraimat, az alkímiai folyamathoz pedig az 528 Hertz rezgését használom. Sungittal és borostyánkővel energetizálom a borokat, valamint különböző szimbólumokat rajzolok a hordókra, tartályokra.

A legjobb tudásomat teszem bele a borkészítésbe és valamennyi munkaformában. Tudatosan vallom, hogy a gondolataink és tetteink mind visszahatnak a szőlőre és a borra.

– **A munka mellett jut ideje, barátokra és kikapcsolódásra?**

– Rengeteget dolgozom, a családom mellett a barátok is nagyon fontosak, igyekszem időt szentelni rájuk is. Azt gondolom, nagyon tudatosnak kell lenni, muszáj kikapcsolódni, mert a sok munka be tudja darálni az embert.

– **Mi a kedvenc időtöltése? Mivel tölti szabadidejét?**

– Olvasok, szeretek kötni, horgolni, rajzolni, főzni, befőzni, eltenni. De van hogy csak kiülök a teraszra egy palack borral és csendben gyönyörködöm a tájban.

Kiss Zsuzsanna

Fotós: Héring Attila

BIO BORÁSZAT

A bio jelző az utóbbi években divatos lett a borpiacon is. Sokan nem csak ár szerint szedegetik le a termékeket a polcokról, hanem tudatosan, az összetevők, a bor előállítás folyamatait figyelembe véve is válogatnak.

A biotermelésnél szigorúan vegyszermentes és nem génkezelt technológiák kerültek alkalmazásra. Amennyiben a szőlő bio minősítésű, a bort sem szabad már vegyszerezni. Ennek ellenőrzésére szigorú szabályok vonatkoznak szerte a világon és ma már hazánkban is.

Egy bio- vagy biodinamikus gazdálkodás során a gazda a természettel a legnagyobb összhangban igyekszik bort termelni. Utóbbinál mindezt úgy, hogy nem nyúl mesterséges anyagokhoz, és tilos a műtrágyák, a növekedés szabályozók, a génmanipulációival előállított szaporító anyagok, az adalékok, színező- és festékanyagok, tartósítószer használata. A hivatalos biotermelők réz és kén alapú szerekkel dolgoznak. Emellett az összes európai szabványt betartják, ennek köszönhetően pedig feltüntethetik a boron, hogy biotermékről van szó. Egyes termelők úgy veszik fel a természet ritmusát, hogy holdállások alapján határozzák meg, hogy a termelés során mit, mikor csinálnak, sőt, előfordul, hogy az ültetvényen meghatározott állatokat, növényeket tartanak, amelyek szerintük jótékony hatással vannak a gazdálkodásra.

Egyes szakértők úgy vélekednek, a bioborok stabilitásukból könnyebben veszítenek, hiszen mivel sok élő anyag, baktérium van bennük, esetenként nehezebben bírhatják a hősokkot, az összerázás hatására például könnyebben beindulhatnak olyan folyamatok, amiknek olyan mellékhatása lehet, ami elrontja a bort. Szerencsére rengeteg minőségi bortermelő borász igyekszik természe-

tes borokat előállítani ma Magyarországon.

Milyen a hivatalos bio?

Az Európai Bizottság Brüsszelben jelentette be, hogy a biotermeléssel foglalkozó állandó uniós bizottság új szabályokat fogadott el az ökológiai borokra vonatkozóan. Az új rendelet meghatározza, hogy a borászati eljárások és anyagok közül melyek alkalmazhatók bioborok készítéséhez. Tilos például a szorbinsav használata és a kéntelenítés, az ökológiai borok szulfittartalmának pedig - a maradékcukor-tartalomtól függően - literenként legalább 30-50 milligramm alacsonyabbnak kell lennie a hagyományos módszerrel előállított borok szulfittartalmánál. Az EU-ban a bortermelés az utolsó olyan ágazat, amelyet még nem

fednek le teljes egészében a biotermelési szabványokra vonatkozó uniós szabályok.

A biobor a természet íze. A modern és egészséges táplálkozás követelményeihez alkalmazkodva egyre gyakrabban választunk az élelmiszerboltok bio-részlegének folyamatosan bővülő kínálatából.

Vegyszerek nélkül

A hangsúly a természetes módszerekkel folytatott művelésen van. A növényvédelemben is tilosak a kemikáliák. Egy biogazdaságban csak a természetes anyagok: réz, kén, vízüveg, kőporok, növényi kivonatok és teák jöhetnek számításba.

Egy bort akkor nevezhetünk biobornak, ha az minősítve van. Azonban szigorúan véve, a fogalom, hogy „biobor”, hivatalosan nem is létezik, annak ellenére, hogy a köztudatban ennyire elterjedt. A szakszerű definíció: „ökológiai rendszerben termesztett szőlőből készült bor”. Ám, az egyszerűség kedvéért továbbra is használjuk a köznyelvbe beékelődött „bio” megjelölést.

Két hivatalos hazai szervezet létezik, amely jogosult a biotermékek ellenőrzésére, a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. és a Hungária Öko Garancia Kft. A minőséget tanúsító biotermék védjegy a belföldi és exportpiacon is elengedhetetlen feltétele a forgalomba hozatalnak.



Hazánk egyedülálló adottságai

Magyarország szőlőtermesztésének ökológiai adottságai kedvezőek a környezetkímélő és az ökológiai szőlőtermesztésre. A Kárpátmedence sajátos, védett klímája jobb feltételeket biztosít ehhez a technológiához. A rezisztens fajták lehetővé teszik a csökkentett kémiai szerek felhasználásával való növényvédelmet. A hazai bio (öko) szőlőtermesztés és borászat előírásai sokszor szigorúbbak, mint az Európai Unió vonatkozó szabályzata.

A biotermelésbe bevont területek nagysága Magyarországon a mezőgazdasági művelés alatt álló területek mindössze 1%-a (!).

A bioszőlő titkai

A szőlőkultúrákban is átállási időszak betartására van szükség. Ez a 4. évi termés betakarításáig, azaz szüretéig tart. Ezalatt tilos a szőlőművelésben műtrágyákat, szintetikus növényvédő szereket, hormonális szabályozókat, terméskötődés fokozókat használni. A növényvédelemben kizárólag természetes anyagok: réz, kén, vízüveg, kőporok, növényi kivonatok és teák jöhetnek számításba. A szerves trágyázás elsődlegesen érett szarvasmarhatrágyával és pillangós zöldtrágya aláforgatásával történhet. A rovarkártevők általában nem jelentenek megoldhatatlan problémát. A szőlőfürtök tökéletes kifejlődéséhez, beéréséhez rengeteg alakító metszés, úgynevezett „zöldmunka” is tartozik, amely során kialakulnak a megfelelő művelési formák, a levelek és fürtök egészséges aránya, a napfény és a levegő hozzáféréseinek optimuma.

A biotermesztésről dióhéjban

Termőterület: 220-230 m tengerszint feletti magasság, széljárta domboldal, humuszban gazdag, jó levegő és vízgazdálkodású talaj.

Ültetvény technológia

A termesztési felületét ernyős és kordonos művelésmóddal alakítottuk ki, mely a legjobb szellőzést biztosítja. Intenzív, gondos zöldmunka szükséges az átszellőzés érdekében.

Tápanyag utánpótlás

Műtrágya használata tilos, csak szerves trágyával engedélyezett.

Talajmunka

Gyomirtószer használata tilos, csak kapálás vagy kaszálás (fekete vagy zöldművelés). Talajélet segítése mélylazítással, stb. Nem használható talajmaró, tárcsa, mert a talaj szerkezetét rontja.

Permetezés

Csak kontaktszerekkel, felszívódó szerek használata tilos. Réz és kén hatóanyagokkal, korlátozott mennyiségben (e szerek csak megelőzésre alkalmazhatók, gyógyító hatásuk egyiküknek sincs). Kondicionáló, immunerősítő szerek (erjesztett csalánlé, fekete nadály stb.).

Kártevők elleni védekezés

Vegyszeres védekezés, méreg használata tilos. Védekezés természetes ellenségek elszaporításával, csapdákkal.

Borkezelési technológia

Csak természetes alapú szerek, derítőszer stb. alkalmazása.

5 évi megfelelés után biotermék - 6. évben bioszőlő - 7. évben



biobor. A termésmennyiség korlátozott, ám messziről lehet látni, hogy a mi táblánk zölddebb, mint a vegyszerrel kezelték.

– Szerk. –



DOBOSI
1721



www.dobosi.com

FRITTMANN
BORÁSZAT

MEGÚJULT ARCULAT



KULTURÁLT BORFOGYASZTÁS

A borok tárolása

Lehetőleg 10-14 °C-os, állandó hőmérsékletű, se túl nedves, se túl száraz, kevésbé fényes, levegős helyen tároljuk a borokat. Fektetve, hogy a dugó és a bor érintkezzen egymással. Mozgatástól, rázkódástól mentes helyen.

Borok felszolgálása asztalnál

- ▶ 14-15 °C (Portugieser)
- ▶ 16-18 °C (egyéb vörösborok)
- ▶ 18-20 °C (barrique Cabernet Sauvignon)
- ▶ rosé és siller 8-10 °C
- ▶ fehérborok étkezéshez 10-12 °C
- ▶ fehérborok aperitifként 6-8 °C
- ▶ aszúborok 9-11 °C

Ajánlatos jegesvödörben vagy hőtartó edényben tartani a palackot, mert szobahőmérsékleten hamar felmelegszik a lehűtött bor is.

A palack kinyitása előtt a védő műanyag fólia felső részét az üveg hornyánál levágjuk. (Az alsó részt meghagyjuk, mert az hozzá tartozik a bor „öltözékéhez”). A kihúzott dugót megszagoljuk, hogy megállapíthassuk még a kóstolás előtt, nincs-e valamilyen alapvető hibája a bornak.

A különleges minőségű nagy vörösborokat a fogyasztás előtt egy órával kinyitjuk, hogy levegőzzenek. Elsőként magunknak töltünk egy keveset, egyrészt, hogy az üvegbe hullott parafa törmeléket eltávolítsuk, másrészt, hogy megkóstoljuk, megfelelő-e a bor.

A kulturált borfogyasztás megfelelő pohara a tiszta, száraz, talpas, felfelé szűkülő, száraz kehely, különböző méretekben.

A kisebbre a fehér bort, a nagyobbba a vörös-bort töltjük, mindig csak a pohár 2/3 részéig, hogy helyet hagyjunk a bor szabad mozgatásának, az illatok szabad áramlásának. A poharat a szájánál fogjuk meg, hogy kezünkkel ne melegítsük fel a benne lévő bort, és ne maszatoljuk össze a poharat. Először a bor színét nézzük meg a fény



felé fordítva a poharat, majd az illatát vizsgáljuk meg, a pohár körkörös mozgatásával, melynek során a borból kiáramló illatokat a pohárba szagolva érzékeljük.

Végül egy korty bort a szánkba véve „kör-bejártatjuk” azt a szájpadlásunkon, nyelvünk körül, megmozgatjuk a bort a szánkban, hogy minden összetevőjét megízlelhessük.

Mit-mihez?

Portugieser: szárnyas sülték, bárányhús, borjúpaprikás, sonkafélék.

Kékfrankos: sült disznóhúsok, vadpecsenye, marhahús ételek, magyaros paprikás ételek, birkahús ételek, sajtok.

Cabernet Franc: vadételek, sült fűszeres bárány.

Cabernet Sauvignon: gombás ételek, vadpörkölték, máj- és húspástétomok, kemény- és kékpenészes sajtok.

Merlot: párolt kacska, liba, édes mártásokkal készült vadszárnyasok, kemény sajtok.

Rosé, Siller: aperitifként fogyasztható, illik a legtöbb ételhez, zöldséges és krémlevesekhez különösen ajánlott.

Olaszrizling: hideg, zöldséges és tojásos előételek, szendvicsek, hideg sülték, borjúból készült ételek, halak, szárnyasok.

Hárslevelű: szárnyas és borjúhús, halak, sajtok, gyümölcsös desszertek.

Chardonnay: malachús, liba, halak, érlelt sajtok, a bor barrique változata szépen harmonizál a füstölt sajtokkal.

Tramini: fehérhúsú szárnyas, gyümölcsös körítésű sertés és borjúételek, pácolt halak (száraz változat), friss kecske- és juhsajt, könnyű desszertek.

Rajnai rizling: ideális aperitif bor, gazdag levesek. Savasabb változata nehezebb káposztás, paprikás ételek, roston sülték kísérője.

BORRÉGIÓK, BORVIDÉKEK

A bio jelző az utóbbi években divatos lett a borpiacon is. Sokan nem csak ár szerint szedegetik le a termékeket a polcokról, hanem tudatosan, az összetevők, a bor előállítás folyamatait figyelembe véve is válogatnak.

Magyarországon 7 borrégióban összesen 22 borvidék található.

ALFÖLDI BORRÉGIÓ (DUNA BORRÉGIÓ)

A Duna és a Tisza közötti területen három egymással összefüggő nagykiterjedésű borvidék alkotja az Alföld régiót. A Kunsági, a Csongrádi és a Hajósi borvidék egyaránt sík többnyire homokkal, itt-ott lösszel borított területen fekszik. Ma ez a régió Magyarország legnagyobb szőlőtermő területe. A régióban gyakorlatilag az összes magyarországi fajta megtalálható.

Borrégió borvidékei: Csongrádi, Hajós-Bajai, Kunsági Borvidék.

Csongrádi Borvidék

A borvidék a Tisza jobb partján fekszik, a folyó alsó folyása mentén, Csongrád



megyében. A borvidék területe: 14.000 ha.

A borvidék települései négy körzetre oszlanak: Csongrádi, Kisteleki, Pusztamérgesi, Móra-halmi körzet.

Adottságai

A borvidék klímája szélsőségesen kontinentális, és sok napsütés jellemzi. Gyakran van aszály, a telek pedig nagyon hidegek. Gyakori az őszi és tavaszi fagykár. Talaja folyóvízi meszes homok, öntésszap, lösz, futóhomok. A borvidék domborzata alapvetően sík terület, néhol 2-3 méteres dombokkal tagolva.

Története

1075-ben szerepel az első írásos emlék az itteni szőlőtermesztésről a *garamszentbenedeki* apátság alapító levelében.

A török időkben a legkelendőbb árucikk

és a legjelentősebb adóalap a gabona mellett a bor volt, és a törökök előszeretettel vetettek ki dézsmakötelezettséget.

XVI-XVII. századi népmozgások során érkezett meg erre a borvidékre a balkáni eredetű vörösborkultúra és a Kadarka szőlőfajta is.

Mária Terézia 1779-ben az alföldi futóhomok megkötésére szorgalmazta a szőlőtelepítést. A filoxéra vész nem okozott nagy károkat az Alföldön, mivel a homoktalajon nem tud megélni.

A borvidék 1990-ben vált ki az Alföldi borvidékből.

Csongrádi borok

Az alföldi borok savai lágyabbak a hegyvidéken termesztetteknél. Az itteni borászatra jellemző, hogy az asztali bor termelése dominál.

Meghatározó fajták: Kékfrankos, Rajnai rizling, Kövidinka, Zweigelt.

Hajós-Bajai Borvidék

A Hajós-Bajai Borvidék az alföldi régió dél-nyugati részén terül el, a Bácskai-löszhát nyugati lejtőin. A borvidék területe: 15.000 ha.

Települései

Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csát-alja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsek-halma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút körzet.

Adottságai

Klí mája az Alföldi Borrégió n belül a legkedvezőbb: környezetéhez képest magasabb tengerszint feletti magasság csökkenti a tavaszi és téli fagyokat, de a fagykár még így is elég jelentős, az átlagosnál több a nap-sütéses órák száma, magasabb hőösszeg. Talaja lösz, és löszös homokon vályogtalaj.

Története

A kezdeti folyótéri, ártéri szőlőtermesztés a XV. századra teljesen önálló termelési ággá fejlődött.

XVI-XVII. századi népmozgásoknak köszönhetően eljutott erre a borvidékre a balkáni eredetű szőlőművelési forma, és a Kadarka szőlőfajta.

XVIII. század első felében *Mária Terézia* rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést a vidéken, és ebben az időben német ajkú lakosság telepedett le, akik hozták a nyugati szőlő-, és borkultúrát. Ennek nyomai a hajósi pincefalun mai napig is lehet látni.

A német borosgazdák szakértelme nagyban hozzájárult a vidék hírnevének növekedéséhez.

A filoxéra vést követően a szőlőültetvények területe és fajtaösszetétele jelentősen bővült.

Hajós-Bajai borok

A borvidék borai egyre nagyobb arányt képviselnek a hazai és külföldi borok piacán.

Elterjedt fajták: Chardonnay, Rajnai rizling, Csereszegi fűszeres, Olaszrizling, Kékfrankos, Zweigelt, Oportó, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka.

Kunsági Borvidék

Az Alföldön található az ország legnagyobb kiterjedésű borvidéke. Ide tartozik a Pesti-síkság déli része, a Solti-síkság, a Cse-

pel-sziget és a járszág löszháta. A Duna-Tisza közéről csak Tiszaöldvárnál nyúlik át a Tiszántúlra. A borvidék területe: 104.000 ha. Települései nyolc körzetre oszlanak: *Bácskai, Cegléd-Monor-Jászsági, Dunamenti, Izsáki, Kecskemét-Kiskunfélegyházi, Kiskőrösi, Kiskunhalas-Kiskunmajsai, Tiszamenti* körzet.

Adottságai

Klí mája változatos, szélsőséges, ami az aszályos nyarakban, a hideg telekben mutatkozik meg. Elég gyakoriak a fagykárrok, a tavaszi és őszi fagyok, nyáron gyakori a szőlőtőkék napperzselése. A legrosszabb termőbiztonságú borvidékünk. Talaja mező-ségi és réti talajok, amelyekre rátelepedett a meszes homok.

Története

Nincsenek korai források, a Mohácsi vész előtti időkből egyáltalán nincs tudomás arról, hogy lett e volna ezen a vidéken szőlőtermesztés. A szőlő elsősorban a futó homok megkötése céljából került ide, és mint később kiderült, a filoxéra járvány idején, hogy a betegség nem él meg az ilyen homoki területen. A XIX. század végére a borvidék szőlőültetvényének nagysága megtöbbszörözött.

Az 1960-as években újból növekedett a szőlőterületek nagysága, majd az 1970-es évektől kezdve már a rangos, minőségi fajták is megjelentek a borvidéken. Nagy területen termelnek pezsgő-alapbort is.

Kunsági borok

Az itt termelt borok az úgynevezett mindennapi bora.

Legfontosabb fajták: Ezerjő, Kövidinka, Arany Sárfehér, Kadarka, Kékfrankos.

BALATON BORRÉGIÓ

A Balatonhoz soroljuk a déli és északi parti borvidékek mellett a zalai és somlói borvidéket. A régió jellegzetes, a helyi sajátosságokat tükröző fehérborairól nevezetes, legelterjedtebb fajta az Olaszrizling. *Borrégió borvidékei:* Badacsonyi, Balaton-felvidéki, Balatonfüred-Csopaki, Dél-Balaton, Zalai Borvidék, Nagy-Somlói borvidék.

Badacsonyi Borvidék

Révfülöptől Szigligetig a Badacsonyi Borvidékhez tartoznak a parti települések és hegyek szőlőterületei. A borvidék területe: 4.800 ha.

Települései

Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalanfő, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget és Tapolca.

Adottságai

A Badacsonyi Borvidék különleges éghajlattal és területi adottságokkal rendelkezik. A borvidék éghajlatát elsősorban a Balaton határozza meg, aminek köszönhetően a déli, dél-nyugati lejtőkön szubmediterrán jellegű klíma alakult ki. A nagy víztömeg meggátolja a hőmérséklet szélsőséges ingadozását, biztosítja a magas páratartalmat.

Talaja helyenként lösz, de a hegytető felé haladva a bazalt és a bazalttufa lesz a





meghatározó. Előfordul még a borvidéken mészköves és vörös permi homokkő talajok.

Története

Már a római korban virágzó szőlőkultúra jellemezte a vidéket, a Badacsonyi-hegy lábánál vezetett a rómaiak híres hadiútja *Aquincumba*.

A honfoglaló magyarok előtt nem volt ismeretlen a szőlőművelés, későbbiekben már mint érték adományozták. Ennek során a XIII. századra az ültetvények nagy része egyházi kézben van.

A XVIII. századtól számos főrangú magyarországi család versengett itt szőlőbirtokért, aminek tanúságaként még számos kúria, borpince még ma is megtalálható: Malatinszky-Kúria, Ibos-kúria, Kisfaludy-ház, Szegedy Róza Ház, Lessner borház, Esterházy- és Tarányi-présház.

A filoxéra vész Badacsonyt is elérte, és hatalmas pusztítást okozott az ültetvényeken.

A járvány után egy rekonstrukciós folyamat vette kezdetét, aminek egyik hatása, hogy fehérbortermő vidékké vált a Badacsonyi Borvidék, illetve a lankás domboldalakon hatalmas teraszokat alakítottak ki, amelyekkel végérvényesen megváltoztatták a terület mikroklimáját, legyalulták az évezredek alatt kialakult termőréteget.

Badacsonyi borok

A borvidék emblematis bora a Badacsonyi Kéknyelű. Hajdanán ez a szőlőfajta

nagyon elterjedt volt a borvidéken, majd sajnos a 1970-80-as években módszeres irtásába fogtak, majd a '90-es éves elejére alig maradt kéknyelű ültetvény, mára azonban újból reneszánszát éli.

A badacsonyi borok testesek, zamatosak. Jellemző az ászokhordós érlelés, ugyanakkor a reduktív borkezelés is elterjedőben van. Legfontosabb szőlőfajták: Olaszrizling, Szürkebarát, Tramin, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Chardonnay, Kéknyelű.

Balaton-felvidéki Borvidék

A borvidék két részre osztható: keleti részre, ami a Balatonfüred-Csopaki Borvidék és a Badacsonyi Borvidék között helyezkedik el (ez tulajdonképpen a Káli-medence), a nyugati része pedig a Keszthelyi hegység tágabb területe és Sümeg környéke. A két rész között helyezkedik el a Badacsonyi Borvidék, ezért a Balaton-felvidéki Borvidék két része nem áll földrajzi összeköttetésben egymással. A borvidék területe: 5.200 ha.

A borvidék települései három körzetre oszlanak: Káli-, Balatonederics-Lesencei-, Cserszegi körzet.

Adottságai

Éghajlata a Badacsonyi Borvidékhez hasonló, bár nem mindenütt annyira kedvező, különösen igaz ez a Balatontól távolabb eső részeire. Talaj: a keleti részre jellemző a bazalt, és a vulkáni tufa, míg ez

a nyugati részről teljesen hiányzik, itt inkább dolomit és márga a jellemző. A szőlőshegyeket barna erdőtalaj borítja. Ezen a borvidéken található Európa legnagyobb meleg vizű tava, a Hévízi-tó.

Története

A Balaton egész környékére jellemző 2000 éves római kori szőlőművelés maradványai. Az 1300-as évek elején a Veszprémi Püspökségnek már kiterjedt szőlőbirtokai vannak ezen a vidéken.

A borvidéken századokon át királyi, főúri, és kisnemesi birtokok, szőlőskertek termelték a borokat, amelyek méltán nagy hírnévre tettek szert, és már a középkorban délnémet területekre, az Alpokon túlra is szállították az itten borosgazdák boraikat.

Az *Esterházy család* rendelkezett a környéken a legnagyobb szőlőbirtokokkal.

A borvidék 1990-ben vált önállóvá, és mai nevét pedig 1999-ben kapta. Az egész borvidék a Balaton-felvidéki Nemzeti Park része.

Balaton-felvidéki borok

Telepíthető fehérbor-szőlők és vörösbor termelő szőlők egyaránt. Az borvidék borai finom

savtartalmúak, zamatban gazdagok, a legjobb fekvésű területek borai kerek, teltek, harmonikusak.

Telepíthető fajták: Olaszrizling, Chardonnay, Tramin, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Cserszegi fűszeres, Ottonel muskotály,

Zweigelt, Furmint (csak a káli körzetben telepíthető), Sárgamuskotály (csak a káli körzetben telepíthető), Pinot Blanc (csak a balatonedericsi-lesencei körzetben telepíthető), Nektár (csak a cserszegi körzetben telepíthető).

Balatonfüred-Csopaki Borvidék

A borvidék a Balaton északkeleti részén, Balatonalmádítól Zánkáig terül el. A borvidék területe: 6.350 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Balatonfüred-Csopaki-, Zánkai körzet.

Adottságai

A Badacsonyi Borvidékkel szinte megegyező klímájú kontinentális, szélsőségektől mentes éghajlat jellemzi a borvidéket.

Talaja változatos, megtalálható a vörös homokkő, dolomit, márga, mészkő, bazalt. A Tihanyi-félszigeten, ami egy vulkáni kráter maradványa, vulkáni tufa található.

Története

A szőlőművelés a rómaiakig vezethető vissza, amire a Balázcapusztán feltárt villa urbana (II. III. század) romjánál található fal-festményeken sok szüreti jeleneteket örökítettek meg.

1082-ből származó tulajdonlevél szerint a veszprémi püspöknek már volt szőlőbirtoka Csopakon. 1211-ben Balatonfüred a Tihanyi Apátság tulajdona lett.

A török hódoltság ideje alatt ezen a vidéken is alábbhagyott a szőlőművelés, megfogyatkoztak a szőlőművesek, és csökkent a szőlővel telepített területek nagysága is.

A XVIII. században lendült fel újra a vidék szőlőkultúrája, és a XIX. századra a térség központjává vált Balatonfüred, illetve a „Balaton fővárosa” címet is kiérdemelte. Balatonfüred adott helyett a megyei és országos előkelőség báljainak, ünnepségeinek, ami mellé a térség fehér borait fogyasztották.

1959-ben lett önálló borvidék, előtte a Badacsonyi Borvidékhez tartozott. 1987-óta a Szőlő és Bor Nemzetközi Városa.

Balatonfüred-Csopaki borok

A borvidéken elsősorban fehérbor-szőlőiről híres, vörösbort többnyire a Tihanyi-félszigeten termelnek.

Alapvetően két tájegységet különböztethetünk meg a borok stílusa szerint – a Balatonfüredi tájegység, ahol a borok testesebbek, tüzeesebbek, illetve a csopaki rizlingek vidékét, amely borok finom, lágy,



könnyedebb borok kategóriájába tartozik.

Meghatározó fajták: Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Tramini, Ottonel muskotály, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc, Zweigelt, Merlot, Pinot Noir.

Dél-Balatonai Borvidék

A borvidék Somogy-megye északi részén, Zámárditól Balatonberényig terül el. A borvidék területe: 9.980 ha.

A borvidék települései három körzetre oszlanak: Balatonlelle-, Kaposi-, Marcali körzet.

Adottságai

Klímája kiegyenlített, évi 600-800 mm csapadék, a napsütéses órák száma évi 2.000 óra, és ezek a feltételek remek környezetet biztosítanak a szőlőtermesztéshez. A Balaton közelsége is igen kedvezően hat a klímára, mivel a déli partra jellemző sekély víz hamar felmelegszik, és kedvező mikroklimát teremt. Talaja lösz, kötött vályog, néhol bazalt.

Története

A szőlőművelést egészen a római korig lehet visszavezetni. *Szent László* franciaországi szerzetesekkel megalapította a Somogyvári Apátságot 1091-ben. A lakosság az apátság közelében egyre több szőlőt telepített, majd 1498-ban *II. László* királytól kapta Somogy Vármegye a címerét, amin egy nagy szőlőfürtöt tartó kar látható.

A királyi adománylevelek szerint ebben az időben már akkor a bortermelés Somogy Vármegyében, hogy ezáltal a leggazdagabb vármegyék közé sorolták. Ennek a virágzó

szőlőtermesztésnek a török idők vetettek véget, majd a törökök után az éledező gazdaságokat a filoxéra vész pusztította el teljesen. A járvány után az egykori Festetics birtokokon, a Tihanyi Bencés Apátság birtokain indult virágzásnak újból a bortermelés.

A borvidék 2001-ig viselte mai nevét, majd újból 2009-ben vehette fel megint a Dél-Balatonai borvidék nevet.

Dél-Balatonai Borok

A borvidék kedvező mikroklimája miatt a gyengébb évjáratok viszonylag ritkán fordulnak elő. A vidék fehérborai könnyűek, illatosak, gyümölcsösek, illetve pezsgők előállítására alkalmasak, úgynevezett alapborknak is megfelelnek.

A vidék vörösbora burgundi típusúak, csersavas, nehéz vörösborkok csak kivételes évjáratokban készíthetők.

Legelterjedtebb fajták: Chardonnay, Zöld Veltelini, Olaszrizling, Királyleányka, Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Merlot, Sauvignon, Chasselas, Sárgamuskotály, Csaba gyöngye, Pinot Noir, Tramini, Kékfrankos, Ottonel muskotály, Kékoportó, Rajnai rizling, Cabernet Sauvignon.

Zalai Borvidék

A borvidék települései szétszórtnak találhatók egy viszonylag nagy területen. Három régióra tudjuk osztani a borvidéket: Keszthelyi-hegység északnyugati része, a Kis-Balaton keleti és északi része, valamint a Muramente. A borvidék területe: 6.100 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Zala-menti-, Muravidéki körzet.

Adottságai

Klíma: az évi csapadékmennyiség itt a legmagasabb az országban, a borvidék a hazai átlagnál hűvösebb. A nagyrészt dombokból álló borvidéket főként homokos-agyagos üledékek alkotják, lösztakaróval.

Története

Az itteni szőlőtermesztés a rómaiakig vezethető vissza, és az első írásos emlék, amely már említi a szőlőhegyet, az a Kőszegi Grófok 1279-es osztálylevele.

A török idők alatt az itteni borászat nem fejlődött tovább, ártott a vidéknek a hódoltság.

A törökök utáni időkben a szőlőbirtokok szaporodó száma azt mutatta, hogy ez kiváló bortermő vidék.

A BOR

A filoxéra vész az összes szőlőt elpusztította a térségben, és hanyatlani látszott a borkultúra. Majd a régi szőlők helyét betelepítették direkt termő szőlőfajtákkal. 1997-ben jött létre a mai borvidék, és 2009-től hívják ismét Zalai Borvidéknek.

Zalai borok

A borvidék leggyakoribb szőlőfajtája az Olaszrizling. Már a filoxéra vész előtt is főleg fehérbortermő vidék volt.

A Zalai Borvidék ajánlott szőlőfajtái: Olaszrizling, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ottonel muskotály, Szürkeba-

rát, Tramini, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir.

Nagy-Somlói Borvidék

A Somlói Borvidék hazánk legkisebb borvidéke, mivel 1998-g egyedül a Somló lejtőire korlátozódott. Az 1998-as bortörvény életbelépésével kibővült hazánk legkisebb történelmi borvidéke. Ide tartozik a Somló két „kisöccse”, a Kissomlyó és a Ság-hegy. Ezzel a változással a három vulkanikus eredetű tanúhegyünk egy borvidéket alkot. A borvidék területe: 600 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Somló-hegyi-, Kissomlyó-Sághegyi körzet.

A borvidék adottságai

Magyarország legkisebb borvidékén 550 hektáron folyik a szőlőtermelés. Érdekesége, hogy a Somló-hegy északi oldalán is folyik a termelés, így majdnem körbe érnek az ültetvények.

A Balaton hőmérséklet kiegyenlítő hatása itt már alig érvényesül, a nyár mérsékelten meleg, a telek viszonylag enyhék. A Somló-hegy aktív vulkán volt, a hegyet bazalt borítja, és sokszor úgy tűnik, mintha a szőlőtőke magából a bazaltból nőne ki. Ezért is a somlói borokban sokkal erősebben lehet érezni az ásványi jelleget.

Története

A vidéken a rómaiak korában indult meg a szőlőtermesztés, és a borkészítés. A hajdani egyházi birtokokon aszúborokat is készítettek, mivel a napsütéses hegyoldalon gyakran aszúsodik, betöppednek a szőlőszemek. A borvidék egyik vezető bora a Furmint, amit IV. Béla általi telepéseknek köszönhetünk.

A Habsburgok kedvelt itala volt a Somlói, a Nászejszakák bora, mivel abban a hitben fogyasztották, hogy aki a nászejszakája előtt iszik belőle, fiút fog nemzeni.

Ebben az időben a Somlói Borvidék hírneve vetekedett a Tokajiéval. Mára a régi, különleges fajtákat felváltotta a kevésbé minőségi, ámde bőven termő szőlőfajták. A Somlói Borvidék egyik nagy problémája a túlzottan felaprózott, parcellásított birtok-szerkezet.

Somlói borok

A Somló-hegy a fehérszőlők termőterülete, a legelterjedtebb fajta az Olaszrizling, emellett a jellegzetes somlói fajták a Juhfark, Furmint, Hárslevelű, Tramini. Szakértők szerint a Juhfark egyedül Somlón tudja elérni a legjobb minőséget, ezért ez számít a borvidék húzó borának.

Minden fajtának megvan a kedvelt területi elhelyezkedése a hegyen, így a hegy lábának melegét, a szellős magasabban fekvő területeket, és a hegy szoknyáján lévő vízben gazdagabb területeket egyaránt lehet hasznosítani.

Fehérborok: Furmint, Juhfark, Hárslevelű, Tramini, Olaszrizling.

EGRI BORRÉGIÓ

A Mátralajai, az Egri és a Bükkaljai borvidéket soroljuk ebbe a régióba, melynek legismertebb borai az Egri Bikavér, az Egri



Leányka, a Debrői Hárslevelű és az Olaszrizling. A nemzetközi fajták közül elterjedt a Chardonnay, Ottonel muskotály, a Tramini, a vörösbort adó fajták közül az utóbbi években sokan kísérleteznek Pinot Noir-al.

Borrégió borvidékei: Mátrai Borvidék, Bükki Borvidék, Egri Borvidék.

Mátrai Borvidék

A borvidék Hatvantól Domoszlóig húzódik, a Mátra déli lejtőin. 2009-től a borvidékhez csatolták a Mátra és Budapest közötti területeket is. A borvidék területe: 33.000 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Mátrai-, Síkvidéki körzet.

Adottságai

Jellemző a vidékre, a Mátra védettséget biztosít az északi szelektől, viszont a csapadék nagy részét is felfogja. Jó mikroklíma alakult ki.

Talaja változatos, pannonagyagra, márgára, löszre, andezitra, riolitufára képződött barna erdőtalaj, fekete nyiroktalaj, barnaföld jellemzi, mészből többnyire szegény a talaj.

Története

A tatárjárás után a lakott települések és a városok újjáépítéséhez sok fára volt szükség, így megindult a fakitermelés, és az üresen maradt területeket pedig szőlővel telepítették be.

Így a XIII. században nagyarányú szőlőtelepítés indul meg, és a XIV. századra már jelentős borkereskedelem jellemzi a vidéket.

A török elfoglalták Gyöngyöst, aminek az oka, hogy a hatvani bég dézsmabort tudjon behajtani, de a magyarok is adót vetettek ki a Gyöngyösiekre, ami egy elég komoly vízszafaflórát eredményezett.

A török uralom után a vidék *Rákóczi* támogatta, és a szabadságharc után a szőlőtulajdonosok is jobbágy sorba kerültek. Az új szőlőbirtokosok a fejlesztésekkel nem törődtek, és a szőlőkultúra nem tudott kibontakozni, majd *Mária Terézia* vámrendeletei tovább nehezítették a vidék borkereskedelmét.

A XVIII. században újbóli nagyobb szőlőtelepítés voltak, majd a filoxéra ezt a borvidéket sem kímélte.

Mátrai borok

A Kárpátok óvja a borvidéket a szélsőséges zord időjárásoktól, és a Mátra hegység déli lejtőin pedig sok napsugárzás éri a szőlőt.

lőt. Az itt termelt borok a friss, virág és gyümölcs illatokról híresek. A szőlőfajták közül az Olaszrizling, Leányka, Ottonel muskotály, Szürkebarát, Sauvignon Blanc és Chardonnay kiemelkedő.

Bükki Borvidék

A borvidék a Bükk-hegység déli, délkeleti lábánál terül el. A borvidék területe: 17.700 ha.

A borvidék települései: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodszent, Bükkaranyos, Bükkszercs, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc,



Nyékldháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta.

Adottságai

Kedvező mikroklíma alakult ki, a Bükk-hegység védi a hideg szelektől a vidéket, de éppen a szélárnyék miatt alakulhat ki nyaranta komoly vízhiány. Talaja nagyrészt riolit-tufa, mint az Egri borvidéken, és a borvidék déli részein jellemző még a lösz.

Története

Az első írásos emlék 1313-ból származik, egy oklevél, ami sejteti, hogy az ottani mezőgazdaságnak fontos ága volt a szőlő-termesztés. 1503. február 11-én *Ulászló* megerősíti Miskolc borszavadalmát: „*Miskolcon idegen bort nem árulhat, aki ez ellen vét, a bevitt bort elveszíti.*”

A középkori eredetű pincehálózat, mely a XVII-XVIII. századra teljesedett ki egészen, nyújtott egyes hegyaljai szőlők mustjainak helyet, és itt érlelődtek, azaz a nemes penésszel vastagon borított pincékben érlelték a híres miskolci bort. Ezért is lehetett, hogy 1798-ban a miskolci boreladások megelőzték a tokaji a soproni és a ruszti borkereskedelméből származó jövedelmeket.

Bükkalja a múlt században az azóta már megszűnt Miskolci Borvidék tagja volt, 1970-től viszont már önálló borvidékként működik, és szép lassan magába olvasztja az egykori Miskolci Borvidék szinte minden tagját.

A borvidék szinte semelyik bora nem képviselteti magát a mai piacon.

Bükki borok

A Bükkaljai borvidéken, ha elindulunk kifelé bármelyik településről, biztosan találunk egy pincsort. A borvidék e téren élenjáró települései Bogács, Cserépfalu, Cserépváralja és Tibolddaróc.

Fő borfajták: Chardonnay, Olaszrizling, Leányka, Kékfrankos.

Egri Borvidék

A borvidék a Bükk-hegység délnyugati lábánál helyezkedik el. A borvidék területe: 22.000 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Egri-, Debrői körzet.



Adottságai

A borvidékre jellemző, hogy a tavasz viszonylag későn jön el, és a tenyészidő elég rövid. Éghajlata hűvös, viszont szőlőtermesztéshez kiváló mikroklimával rendelkezik. A csapadék kevés, és rossz eloszlású.

Talaja mészkő, dolomit, riolittufa, és riolit, dácit lávaközetek, melyek remekül megfelelnek a szőlőműveléshez.

Története

Eger a XI. században már komoly jelentőséggel bíró település lehetett, mivel *Szent István* király Egerben alapította első püspökségek egyikét. A püspökségre érkező külföldi szerzetesek folyamatosan hozták magukkal a hazájukban termesztett szőlőfajtákat.

A tatárjárás megtizedelte a lakosságot, majd *IV. Béla* vallonokat telepített be a vidékre, akik hozták magukkal a saját szőlőkultúrájukat.

A középkor elején Egerben működött az ország egyik legnagyobb püspöksége, aminek köszönhetően az egyház az itteni borokból is fedezte a borszükségletét, és kezdeményezte, segítette a szőlőtermesztést és a borkészítést.

A rácok megtelepedése a vidéken újabb fejlődést hozott, hiszen ők hozták magukkal a héjon erjesztés technológiáját, és a Kadarka szőlőfajtát is.

1886-ban jelent meg Egerben a filoxéra, ami az ültetvények nagy részét elpusztította. Az újratelepítések során új fajták is

bekerültek a borvidékre, majd uralkodóvá vált a fehérbortermelés a vidéken.

Egri borok

Az egri borok közül kiemelkedik magasan az Egri Bikavér. A legenda szerint a török időkben az egri várat védő katonák ettől az italtól kaptak újra erőre, és verték vissza az oszmán túlerőt. A valóságban a 19. század második felében esik először szó az Egri Bikavérrel. A bikavér kifejezés a konkurens bikavér termelő Szekszárdi Borvidék költőjétől, *Garay Jánostól* származik 1846-tól.

A bikavér több szőlőfajta borának házasításából hozzák létre.

Jellemző fajták: Olaszrizling, Leányka, Muskotály, Kékfrankos, Bikavér, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay.

ÉSZAK-DUNÁNTÚLI BORRÉGIO

A Buda környéki és a Budapest feletti Duna-szakasz mellett elterülő borvidékek tartoznak ide. A régió valamennyi borvidéken kizárólag fehérborokat termelnek. Jelentős a nemzetközi fajták – Chardonnay, Sauvignon Blanc, Rajnai rizling, Tramini és Ottonel muskotály – szerepe, de mellettük a hagyományos fajták, mint az Olaszrizling, a Leányka és a Mór fellelhető Ezerjő.

Borrégió borvidékei: Pannonhalmi-, Móri, Etyek-Budai-, Neszmélyi Borvidék.

Pannonhalmi Borvidék

A borvidék a Dunántúl északnyugati részében, a Bakonytól északra, a Kisalföld

szélén helyezkedik el. A borvidék közigazgatásilag Győr-Moson-Sopron megyében található, és legmagasabb pontja is csak 317 m. A borvidék területe: 4.000 ha.

A borvidék települései: Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravasz, Tényő.

A borvidék adottságai

Klí mája a többi magyar borvidékhez képest közepes. Évi középhőmérséklete 10 °C körüli, az évi napsütéses órák száma 2.000. Az éves csapadék 600-650 milliméter, aszályos évek nagyon ritkák.

Története

A szőlőtermesztés hagyománya szorosan kötődik a Pannonhalmi Apátsághoz. Az első bencések 996-ban jöttek Magyarországra, majd a Szent Márton hegynek hívott dombon telepedtek le. A rend papjai hirdették a szőlőtermesztés fontosságát, mikéntjét.

A XIII. században a szőlőtermesztés királyi fennhatóság alá vonták, majd a török hódoltság alatt a környék teljesen elnéptelenedett. A török kivonulása után ismét felvirágzott

a szőlőtermesztés, és fontos megélhetési forrássá vált.

A XIX. századi nagy filoxéra járvány az ültetvények 80%-át kipusztította, és az újratelepítések során vált az Olaszrizling a térség vezető borává. A járvány előtti betelepített terület nagysága elérte a majdnem 2.000 hektárt, mára viszont alig 630 ha. folyik a termelés.

Itt alapították Magyarország első főiskoláját. A szőlőtermesztés első írásos emléke a Pannonhalmi Apátság alapítólevelében található. 1980-ban vált önálló borvidékké.

Pannonhalmi borok

Magas extrakt-tartalmú, és karakteres fehérborok jellemzik a vidéket.

Fehér szőlőfajták: Olaszrizling, Rajnai rizling, Tramini, Királyleányka, Chardonnay, Rizlingszilváni.

Vörös szőlőfajták: Kékfrankos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir.

Móri Borvidék

Két hegység, a Vértes és a Bakony között húzódik meg a festői szépségű Móri-árok.



Itt terül el a mindössze hat települést magába foglaló borvidék. A borvidék területe: 2.000 ha.

A borvidék települései: Csákkberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly.

A borvidék adottságai

A borvidék klímája hűvösebbnek mondható az átlagnál, enyhe tél, sok légmozgás jellemzi. A nyári napsugarak a szőlők nagy részét éri, a legtöbb csapadék is ebben az évszakban esik. Közepesen hűvös, viszonylag csapadékos idő a jellemző.

Története

A bor és szőlőtermesztés kultúrája egészen a római korig nyúlik vissza, amit majd az Avarok is ápolnak.

A Honfoglalás idejében Mór lakott terület volt, Árpád törzse ide telepedett le.

A XIV. századi iratok rendszeresen említik a szőlőt, míg Mór település neve először a XV. században kerül megemlítésre. A vidék szőlő és bor kultúrája a XVI. századra teljesen kifejlődik, sokan a betegségeket megelőzvéen rászoknak a borfogyasztásra, és kialakul egy borívó társadalom. A török hódoltság idején a vidék csaknem teljesen elnéptelenedik, és megakad a fejlődésben. Természetesen ez a szőlők pusztulását is okozza. A XVIII. században, mikor újraindul a vidék bortermelése, már nem a régi hagyomány feltámasztásáról van szó, hanem egy teljesen új gazdasági korszak megalapozása. A főleg német telepések által lakott vidéken

a kapucinusok bizonyultak a legjobb szőlő-termesztőknek.

Mór község képviselőtestülete 1901-ben kérvényezte, hogy „Mór és vidéke, mint önálló borvidék szerepelhessenek”, mert addig a Neszmélyi borvidékhez tartozott.

Móri borok

A Móri Borvidék borai jellemzően fehérborok. Az Ezerjó – amely ma már a hungaricumok közé tartozik – a 19. századi filoxéra-vészt követő újratelepítések során lett a fő szőlőfajta a borvidéken. A móri bor, így az Ezerjó is kemény, későn érő borfajta. A szüret utáni harmadik évben fejlődik ki teljes erejében, és ekkor érződik igazán egyéni íze. Kedvező időjárás esetén a szőlőfürtök aransárgára érnek és csodálatos zamattal rendelkeznek. Különösen jó idő esetén a töppedt szőlőszemekből aszúbor készíthető, amely a hozzáértők szerint ízben és minőségben a tokaji aszúval vetekszik. A móri borok férfias jellegüket magas savtartalmuknak köszönhetik.

Szőlőfajták: Ezerjó, Leányka, Tramini, Rizlingszilváni, Zöld Veltelini, Chardonnay.

Etyek-Budai Borvidék

A Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai hegységig húzódik a borvidék. A valóságban semmi köze a hajdani Budai Borvidékhez. A borvidék területe: 5.600 ha.

A borvidék települései három körzetre oszlanak: Etyeki-, Budai-, Velencei körzet.

Adottságai

Kiemelkedő termelési biztonságot ad a gyakori légmozgás, évi átlagos hőmérséklete az országos átlag alatt van, csapadékmennyisége átlagos. Talaja a dolomit, mészkő, mélységi magmás gránit.

Története

A szőlőművelés egészen a rómaiakig vezethető vissza, de a mai szőlőművelési kultúra kialakulása lényegében az 1700-as évek elejére tehető. Nem szabad párhuzamot vonni az egykori Budai-borvidék és az Etyek-Budai Borvidék között, mivel területileg nem fedik le egymást.

1720-1770 között német családokat telepítettek be Etyek környékére, akik aztán kivágták az erdőt, felszántották a földeket, és felvirágoztatták a mezőgazdaságot. Etyek az 1860-as évek közepétől a főváros szőlőskertjévé vált, ekkor épült több száz kőpince, amelyek még ma is használatban vannak.

A századfordulón Törley felfedezte ezen pincék kiváló tulajdonságát pezsgőkészítéshez, és elkezdte őket felvásárolni. A II. világháború után a helyi szőlőkultúra válságba esett, amelyet az 1955-ös év hozott, amikor is megalakult a HUNGAROVIN budafoki célgazdasága.

1990-ben lett a vidék Etyeki Borvidék, és 1997-től Etyek-Budai Borvidék a hivatalos neve, miután a budai területeket is hozzá csatolták.

Etyek-Budai borok

Kiváló pezsgő-alapbort termelő vidék, de az igazán jó minőséget adó szőlők is megtalálhatóak. Elenyésző mennyiségben természetesen csak vörösborot adó szőlőt.

Legfontosabb fajták: Olaszrizling, Chardonnay, Zöld Veltelini, Sauvignon és Rajnai rizling is megtalálható.

Neszmélyi Borvidék

A Neszmélyi Borvidékszőlőültetvényeiközigazgatásilag Komárom-Esztergom Megyében, földrajzilag pedig a Bakony, a Vértes, a Gerecse és a Pilis hegységeket kísérő domb-oldalakon helyezkedik el. A borvidék területe: 6.600 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Ászári- (korábban Bársonyos-Császári), Neszmélyi (korábban Tatai) körzet.

Adottságai

Éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlített. Napsütéses órák száma évi 1950-



2000 óra, csapadék mennyisége 550-650 mm. A borvidék hegyei a Kisalföld felől betörő viharok erejét letörlik, ezáltal védik a vidék ültetvényeit. A Duna közelségéből adódó mikroklíma főleg a Dunaalmás és Neszmély környéki szőlőterületeken érvényesül.

Talaja: lösz, mészkő, dolomit, homokkő, márga alapon barna erdőtalaj található.

Története

A vidék első szőlő ültetvényeit még a rómaiak telepítették. A borvidék névadó városa 1422-ben már létezett. A török uralom idején a szőlészet és borászat visszaesik a térségben, és majd csak a XVIII. században kap újult erőre.

A XIX. században az *Esterházyak* mintagazdasága alapozza meg a Neszmélyi Borvidék hírnevét. 1977-óta újra önálló borvidék.

Etyek-Budai borvidék borai

A vidék elsősorban fehérborairól híres, de újabban már a vörösbort adó szőlők is helyet kaptak. *A termesztett és legjobb bort adó szőlőfajták:* Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Olaszrizling, Szürkebarát, Sauvignon Blanc, Traminer.

PANNON BORRÉGIÓ

A régió, a Duna, a Dráva és a Balaton által határolt dombvidéken és a közülük kiemelkedő Villányi hegység és a Mecsek déli

oldalain négy borvidéket foglal magába. A Dél-Dunántúlon vörös és fehér borokat is termelnek, de a hangsúly a vörösborkon van.

Borrégió borvidékei: Tolnai-, Pécsi-, Villányi, Szekszárdi Borvidék.

Tolnai Borvidék

A Szekszárdi Borvidék korábbi, Völgységi körzetéből alakult meg 1998-ban, néhány más termőhellyel kiegészülve. Közigazgatásilag Tolna megyéhez tartozik, földrajzilag pedig a Tolnai-dombságon és a Mezőföld délkeleti részén terül el. A borvidék területe: 11.000 ha.

A borvidék települései három körzetre oszlanak: Tolnai-, Völgységi-, Tamási körzet.

Adottságai

Adottságai hasonlóak a szekszárdi borvidékéhez, és az itteni borok jelleg pedig szinte nem is tér el tőle.

Éghajlata mérsékelt kontinentális, északi része kicsit hűvösebb és csapadékosabb, míg a déli melegebb és szárazabb. Az agyagos-homokos tavi üledékeket vastag lösztakaró fedi. A terület nem különösebben tagolt domborzatilag, lankásan lejtő dombvidék.

Története

A szőlőművelés egészen a rómaiakig visszavezethető. A XVI. században alább-

hagyott a szőlőtermesztés, és ezen a téren sokat köszönhetünk az erre a vidékre betelepült német nemzetiségűeknek, mivel ők erősítik meg véglegesen a szőlőművelést, borászatot Tolnában.

A Tolnai Borvidék 1998-tól tartozik hivatalosan is a borvidékek sorába, melynek a legfőbb büszkesége a györkönyi pincefal.

Tolnai borok

A II. világháború utáni nagyüzemi termelés itt sem tett jót az ágazatnak, az önálló borforgalmazás megszűnt. A borvidék kiemelkedő eredményekkel még most sem dicsekedhet, de már láthatók a magas minőségre való törekvések. Az új telepítések a világfajtákat helyezik előtérbe, és az itteni pincészetek is egyre nagyobb hírnévre tesznek szert.

Fehérborok: Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc.

Vörösborkok: Oportó, Kékfrankos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka.

Pécsi Borvidék

A Pécsi Borvidék Baranya megyében a 600 méter fölé magasodó, kelet-nyugati csapásirányú Mecsek hegység északi szelktől védett déli kitettséggű lejtőin, a Szerderkény és Mohács környéki szelíd dombok oldalain, illetve a Zselic délkeleti lankáin található. A borvidék kelet-nyugati irányban Dunaszekcsőtől Szigetvárig több mint 80 km hosszan nyúlik el. A borvidék területe: 7.000 ha.

A borvidék települései három körzetre oszlanak: Pécsi-, Versendi-, Szigetvári körzet.

Adottságai

Klí mája szubmediterrán jellegű, legmelegebb, leghosszabb tenyészidejű borvidékünk. Csapadéka közepes, inkább vízben szegény. Talaja Warfeni palás, permi vöröshomokkő és mészkő málladékán, márgán, löszön képződött nagyobb részben kevés meszet tartalmazó podzolos és agyagbemosódásos barna erdőtalajok, rendzina.

Történelme

A szőlőkultúra egészen a rómaiakig vezethető vissza, melynek központja Pécs (Sophiana) volt. A honfoglaló magyarok vándorlásai során már találkoztak szőlővel, ezért az ezen a vidéken letelepedők megbecsülték, és gondozták az itteni szőlőültetvényeket.

A Pécsváradon alapított apátság alapító-levele már 1015-ben említést tesz az itteni szőlőművelésről. Az *Árpád-házi* királyok korában itt élők fő foglalkozása a kereskedelem és a földművelés volt, és ekkor indult igazán nagy fejlődésnek a szőlőművelés.

A XIX. században a borkereskedelemből befolyó összegek alapozták meg Pécs városának iparát, majd a filoxéra járvány itt is felüti a fejét, és az ültetvények 80%-át megsemmisíti. A járvány után betelepített és a jelenlegi szőlőterületek nagy része közel 50 éven keresztül a Pécs-Villányi Borvidékhez tartoztak, majd az 1940-ben létrejött Mecseki Borvidékhez tartozott, utána 1977-ben újabb területeket vontak bele a borvidékbe, és a neve is megváltozott Mecsekaljai Borvidékre.

2009-ben a név újra változott, ezúttal Pécsi Borvidékre.

Pécsi bor

A filoxerajárvány után az Olaszrizling került első helyre és ma is vezeti a listát.

További jellemző fajták: Olaszrizling, Furmint, Chardonnay, Círfandli, Rizlingszilváni, Hárslevelű, Ottonel muskotály, Királyleányka, Tramini, Rajnai rizling, Zengő, Zenit, Zöld Veltelini.

Villányi Borvidék

Hazánk legdélebbi borvidéke a Villány hegységet öleli körül, a magasabban fekvő dűlőkből szinte „átlátni” Horvátországba. A borvidék területe 4.500 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Villányi-, Siklói körzet.

Villány három tájegység találkozásánál a róla elnevezett hegységet keletről lezáró Templom-hegy lábánál, a Karasica parján, a mediterránum szélén fekszik. Mérsékelt meleg és nedves éghajlatú.

Villány életében döntő szerepe van annak, hogy a hegység déli lejtőinek éghajlati és talajadottságai egyedülállóan kedvező feltételeket biztosítanak a magas színvonalú szőlőtermeléshez. A szőlőterületeknek a 150 m-es rétegvonal feletti területe I. osztályú,

alatta a 120 m-es rétegvonalig II. osztályú besorolású.

Területi sajátosságok

Mérsékelt meleg és nedves éghajlatú, jelentősebb mikroklímabeli eltérést a hegységi és síksági területek között találhatunk, elsősorban a kitettségéből adódóan.

Villányi hegység déli lejtőinek éghajlati és talajadottsága igen kedvező feltételeket biztosít a magas színvonalú szőlőtermeléshez. A talajadottságok meghatározó szerepet játszanak a borok jellegének, illat- és zamatanyagának, továbbá extrakt tartalmának alakulásában. A Szársomlyó jellegzetes kopár, kúpszerű csúcsa cukorsüveg alakjával könnyen megtévesztheti a borvidékre látogatót. Formája ellenére a hegység javarészt mészkőből áll, de az évszázadok során bebizonyosodott, hogy így is értékes termőtalajjal szolgál a szőlők számára. A borvidék fő talajanyagai a mészkő, agyagos, néhol homokos lösztakaróval. Az itteni szőlők szinte teljes egészben nehéz, de jó víztartó talajon teremnek.





A leghíresebb dűlők

A villányi-hegy oldalában elhelyezkedő termőhelyek nagy része német nevet

kapott, hiszen a betelepülő sváb szőlősgazdák keresztelték el a dűlőket alakjuk, külső jellegzetességük vagy a hozzájuk fűződő



legendák vagy történelmi események alapján.

A *Jammertál* jelentése siralomvölgy. A híres termelőhely feltehetőleg az 1687-es szársomlyói csata után kapta a nevét. A legenda szerint a császári seregek győzelmét követően még hetekig hallatszott a törökök jajgatása a hegyek közül.

A Csillag-völgy (Sterntal) neve talán a tiszta környezetre utal. Ez az első dűlő a Villányt nyugat felé elhagyó út mentén. A Remete dűlő a Csillag-völgy keleti oldalán található szőlők termőhelye, sok kisparcellás szőlőültetvénnel az oldalán, meredek lefutással. Az Ördögárok (Teufelsgraben) dűlő neve egy nagyharsányi mondára utalhat, amely szerint a hegyek között futó árok, illetve völgy úgy keletkezett, hogy azt maga az ördög szántotta.

A Kopár dűlő a legnyugatibb villányi dűlő. Észak felől teljesen védett, rendkívül kedvező éghajlatú termőhely. A tavaszi rügyfakadás itt két héttel korábban kezdődik, mint az ország legjobb fekvésű dűlőiben.

Története

A legenda szerint a Honfoglalás után *Bor* vitéz és népe ezen a vidéken telepedtek le, ők fejlesztették a borkultúrát, sőt maga a nedű is róla kapta a nevét. Az évezredes hagyományokra visszanyúló szőlészetnek és borászatnak mindig is vezető szerepe volt Villányban. A török idők utáni betelepítéseket követően a XIX. századi vasútépítés ad új lendületet a régiónak sok középület, egyházi polgári lakóház épült. A filoxéra vész az első, majd az első világháborút követő szerb megszállás és a Dél-vidék elcsatolása komoly piacvesztést, és hanyatlást okozott. A második világháborút követő szocialista gazdálkodás módot felváltotta a rendszerváltás utáni gazdálkodási trendek, amelynek köszönhetően gyors virágzásnak indult Villány, minőségi borkereskedelembe bekapcsolódó magán gazdaságok kapcsán felgyorsul a települések fejlődése is, virágoznak a családi pincészetek.

Villány borai

Villány elsősorban nem fehérborairól vált híressé. Siklós környéki területeken telepítik a fehérszőlőt, így az innen származó borokhoz párosul a Siklói név. Az innen származó fehérborok fő tulajdonságai, hogy sokkal több napfényt kapnak a más borvidékek szőlőjénél, és megfelelő borászati ismeretekkel nagyon tartalmas, szép fehérborokat

lehet készíteni. A vidéken az úgynevezett rizlingvonal a domináns.

Az első telepések által behozott Kékoportó (Blauportugieser) szőlőből sehol másutt meg nem található vörösbor állítanak elő.

Fehérborok: Olaszrizling.

Vörösborok: Portugieser, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon.

Szekszárdi Borvidék

A Tolnai-Sárköztől nyugatra húzódik észak-déli irányban a Szekszárdi-dombság, melynek keleti oldalán található azok a dűlők, amelyek oly híressé tették az itteni bort. A borvidék területe: 6.000 ha.

A borvidék települései: Alsónána, Alsónyék, Bába, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba.

Adottságai

Éghajlata mérsékelt kontinentális, ritkán vannak tavaszi és őszi fagyok, viszont helyenként aszályos időszakokkal kell számolni. Az egyik leghosszabb tenyészidejű borvidékünk. A szőlőhegyek fő tömegét agyag és homok adja, helyenként akár 30 méter vastagságú lösztakaróval.

Története

A római korban Szekszárd helyén lévő római települést *Alisca-nak* hívták. Ezt egy árvány szarkofág bizonyítja, amin mitológiai jelenségek és egy szőlőtőke is látható.

A római kor után az első biztos támpont az esztergomi káptalan által kiadott *I. Béla* alapító oklevelét tartalmazó átirat, amely felsorolja az 1061-es adományokat, ami szerint az egyházi birtokon magas fokú szőlőtermesztés folyt. Erről tanúskodik a szekszárdi apátság 1267-ik évi oklevele is. A török hódoltság idején a fehér bor mellett meghonosították a vöröset is. A borvidék híres kadarkáját a törökök elől menekülő rácok hozták erre a vidékre. A török *Üszküdarból* eredeztethető kadarka nagy hírnévre tett szert és a szekszárdi borvidék jellegzetes fajtájaként ismert.

A török kivonulásával a lakosság fő jövedelemforrása a szőlőművelésből származik ár, és a fejlődés töretlen volt az 1770-as évek végéig. A Habsburg Birodalom idején Szekszárd jó hírneve miatt sokan törekedtek itteni szőlőterületek megszerzésére. A 18. század elején a bor után csak tizedet kellett fizetni a kilenced helyett, ez a rendelet pedig vonzotta a német telepeseket, akik több hullámban érkeztek. Ennek egyenes következménye volt, hogy a régi, és az új telepések tudásának ötvözéséből még magasabb szintű szőlő- és borkultúra alakult ki.

A század közepére megjelenik a héjon erjesztés, a bor pincében való tárolása, a szőlő karózása és a trágyázás is. A bor egyre jobban meghatározza a térség kereskedelmét.

Napóleoni háborúknak köszönhetően a bor nagyon keresett árucikké válik, viszont a háborúk befejeztével, 1815 után visszaesik a kereslet, de a német nyelvterületen elhíresült Szekszárdi vörösbornak megmarad a piaca.

A 19. század második felében pusztító filoxerajárvány nagyon komoly károkat okozott a szekszárdi szőlőállományban.

Szekszárd borai

A borvidékre jellemző szőlők többsége kékszőlő, melyek közül a legnagyobb területen termesztett fajták sorrendje a következő: Kékfrankos, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon és Franc. Sokak

szerint Szekszárd hírnevét a kadarka teremtette meg, viszont érdekesség, hogy elég kevés a Szekszárdon a kadarka ültetvény.

Fehérborok: Olaszrizling, Chardonnay, Veltelini.

Vörösborok: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Kadarka.

SOPRONI BORRÉGIÓ

Egyetlen magyarországi borvidék tartozik ebbe a régióba. Sopron város és a borvidék földrajzi, szőlészeti és kulturális szempontból is a szomszédos Ausztria burgenlandi borvidékéhez kötődik. Sopron a Kékfrankos fővárosa.

Soproni Borvidék

A Soproni Borvidék az Alpokalján, a Fertő-tó déli partján és a Soproni-hegységben terül el. Valaha egy borvidéket alkotott a Ruszt környéki területekkel. A borvidék területe: 4.300 ha.

A borvidék települései két körzetre oszlanak: Soproni-, Kőszegi körzet.

Adottságai

A borvidékre jellemző időjárás a hűvös nyár, enyhe tél, és a gyakori szél. Borvidékeink közül a legcsapadékosabbnak mondható.

Talaját mészkő, kristályos pala, lösz, vályog, barna erdőtalaj és pleisztocén homok alkotja.

Története

Magyarország egyik legrégebb történelmi hagyományokkal rendelkező borvidéke, eredete egészen a keltákig vezethető vissza. Keresztülhaladt rajta a rómaiak borostyán útja, amelynek köszönhetően fontos kereskedő város volt Sopron. A borvidék borainak legnagyobb felvásárlói Német-, Cseh-, és Lengyelország voltak.

A folyamatosnak mondható Alsó-Ausztriai bevándorlók betelepítése a XIV. században volt a legintenzívebb.

A XIV. században már Magyarország legjelentősebb borvidékei közé sorolható. A Kékfrankos termelése kiemelkedő.

Sopron borai

Sopron a Kékfrankos fővárosa, ezen kívül jelentős ültetvények még a Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, és Pinot Noir is. A fehérborfajták közül pedig a Zöld Veltelini, a Chardonnay, a Tramini, a Zenit, a Sauvignon Blanc, és a Korai piros Veltelini emelhető ki.





Fehérborok: Zöld Veltelini, Chardonnay, Tramini, Zenit, Sauvignon Blanc, Korai piros Veltelini.

Vörösborok: Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir.

TOKAJ BORRÉGIÓ

Tokaj botrytis-es édes, és testes száraz boraival olyan egyedülálló stílust képvisel. Furmintból, Hárslevelűből és Sárgamuskotályból készített aszú és szamorodni borai egész Európában egyedülállóak és egyre szebbek a hordóban érlelt dűlőselektált száraz borok is.

Tokaj-hegyaljai borvidék

Az Eperjes-Tokaji-hegység vulkanikus eredetű tömbjét délről a Bodrog folyó határolja és Tokajnál olvad egymásba a Tisza és a már említett Bodrog. A hegyek és a folyók által határolt déli lejtők adják a világhírű borokat.

A borvidék terület : 11.149 ha (ebből 9.829 ha. I. osztályú).

A szőlővel betelepített terület : kb. 5.500 ha.

A borvidék települései: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Herceghút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsadány, Sárospatak, Sátorlajú-j-hely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcál, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalud.

Adottságok

A mikroklíma kialakulását a hegyek és a folyók által alkotott védetség segítette. Jellemző a meleg, napos nyár, a hosszú, száraz ősz. Az aszúsodáshoz elengedhetetlen nemespenész kialakulását az őszi páráképződés segíti, ami a terület szélvédetségének és a folyóknak együttesen köszönhető.

A talajra jellemző, hogy főként riolit, andezit és ezek tufáiból létrejött vulkáni takarón barna erdőtalaj alakult ki.

A borvidék talajának döntő része erősen kötött agyag, sok helyen köves, nehezen művelhető. A tokaji Kopasz-hegy nyúlványain lösz található.

Története

A Tokaj ötörök eredetű név valószínűleg folyómenti erdőt jelent. A Tokaj-hegyaljai szőlők első hiteles említése 1251-ből származik. Az *Árpád-házi* királyok nagy szőlőművelési kultúrával rendelkező népekkel telepítettek be a királyság területére, ekkor még Tokaj-hegyalja nem tűnt ki a többi borvidékek közül. A tatárjárás tökéletesen földig rombolta a meglévő szőlőterületeket, amelyek újratelepítésére *IV. Béla* király olasz és vallon telepéseket hozatott az országba, máig több község név is tanúskodik erről, például Olaszliszka, Bodrogolaszi. Valószínűleg ezekben az időkben került a borvidékre a Furmint, Bakator és a Gohér szőlőfajta is.

Az 1590-es években már használták az „aszú szőlő” kifejezést Tokaj-hegyalján, azaz már készítették aszúborot.

Az aszúbor előállításának feltétele a késői szüret, ami hagyományosan Simon-Júda napjára esik (október 28.). 1655-ben már az Országgyűlés is foglalkozik az aszúborral, ez is mutatja az aszú gazdasági súlyát, vizsgálják kémiai és egészségügyi szempontokból is. Akkoriban szinte az összes borvidék megpróbálkozott aszúbor készítéssel, de Tokaj kiszorította őket a piacról. Kiemelt vásárlónak számítottak a lengyelek és az oroszok, *Péter* cárnő és *Katalin* cárnő egy különítményt állomásoztattak Tokajban, akik feladata a bor felvásárlása volt.

Mária Terézia rendeletei nagyban visszafogták a tokaji bor forgalmazásának lehetőségeit, majd a filoxéravész teljesen kipusztította a hegyaljai szőlőket, majd az újratelepítés során nagy volt a fajta-vesztés.

Tokaj-hegyalja szőlőfajtái: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta (*Oremus*), Kövér-szőlő, Gohér.

Tokaj-hegyalja borai

A Tokaj-Hegyaljai termések a legnagyobb édességet tartalmazzák a világ borvidékei közül, mégis a legnagyobb mennyiséget a száraz tételek adják. A leg egyszerűbb száraz borfajta megnevezése az ordinárium, amely utódjai azok a fajta-borok, melyek fajtatisztán kerülnek forgalmazásba, mint a Tokaji Furmint, Tokaji



Hárslevelű, Tokaji Sárga Muskotály vagy a Tokaji Zéta. A különböző szőlőfajták ötvözéséből (keveréséből) előállított borokat nevezzük cuveé-nek, melyek szintén egyre népszerűbbek a borvidéken.

A tokaji száraz borok besorolásai a következők lehetnek: minőségi és különleges minőségi – az utóbbi jelzőt akkor használhatják, ha a bor alapanyagául szolgáló must cukorfoka eléri a 19 fokot. Ezen borok között találhatjuk a töppedt szőlőből készült vagy késői szüretelésű édesborokat.

Borfajtái: Tokaji Aszú, Szamorodni, Esszenzia, Cuveé.

„KIS FÜRDŐ, NAGY GYÓGYHATÁS!”



A hegyközi termálvíz igen sok oldott anyagot tartalmazó nátrium-kloridos alkáli-hidrogénkarbonátos jellegű, kissé kemény, fluoridos, kénes gyógyvíz, melynek jelentős a jodtartalma. 55°C hőmérséklettel 1434 méteres mélységből hozzuk a felszínre. A gyógyvíz elsődleges hatása gyulladás-csökkentés: mozgásszervi, bőrgyógyászati, nőgyógyászati, urológiai gyulladások kezelésére ajánlják. Ezen kívül előnyösen alkalmazható mozgásszervi vonatkozású ortopéd, traumatológiai műtétek utókezelésére.

A nagyméretű füves, parkosított fürdőterület kitűnő lehetőségeket nyújt a pihenésre, napozásra.



PANZIÓ, APARTMAN

A szállotatház emeletén egységenként 2-4 fő elhelyezésére alkalmas, terasszal ellátott apartmanokat alakítottunk ki.

A központi épületben, a termálmedencék közvetlen közelében kétágyas, zuhanyzós, színes TV-vel ellátott szobákkal várjuk vendégeinket.

A fürdő bejáratától 200 méterre lévő Natura Vita Apartmanjaink háromféle méretben 2-6 fő elhelyezésére alkalmasak, ízletesen berendezettek, részben légkondicionáltak.

A gyermekek homokozót, játszóteret, a fiatalok röplabda pályát, az idősebbek kényelmes padokat találnak az árnyéket nyújtó fák lombjai alatt. A fürdő területéhez kapcsolódva, közvetlen átjárási lehetőséggel helyezkedik el nyugodt, csendes, családi kempingünk, mely egész évben látogatható.



TERÁPIÁS LEHETŐSÉGEK

- Gyógymasszázs
- Breuss masszáz
- Dorn terápia
- Kinezió Tape
- Nyirokdrenázs
- Iszappakolás (hévízi iszappal)
- Víz alatti vízszugármasszázs

EGÉSZ ÉVBEN NYITVA!

Gyógyuljon, pihenjen, üdüljön Hegykőn!



SZÜRETI HAGYOMÁNYOK

Régen a szüret társas eseménynek számított, amelyre egy egész éven át emlékeztek és készültek a családok. Akkoriban ez egy egész közösség - falvak, szőlőhegyek - közös ünnepe volt, amelyet a nap végén mulatságok zártak.

A szüret időpontja a 18–19. században hagyományosan meghatározott volt, valamilyen jeles naphoz kötődött Szent Mihálytól (szept. 29.) Simon-Júdás (okt. 28.) napjáig.

Az Alföld több vidékén Szent Mihály-napkor kezdték a szüretet. A Dunántúl nagy részén és Erdélyben Terézia (okt. 15.), a Balaton és Kőszeg vidékén Orsolya (okt. 21.),

Tokaj-Hegyalján Simon-Júdás (okt. 28.) napján. A szüreti szokásokhoz hozzátartozik az evés-ivás, ének, tánc, szüreti felvonulások és bálók. A házigazda, a tulajdonos vendégül látja a szüretelőket étellel-itallal, a szőlőből, mustból kóstolót vihetnek haza.

A szüret és a szüreti multság hagyományai

Jellegzetes étel volt a pogácsa, pálinka, lacipecsenye, gulyás és a bor. A nők szedtek, a férfiak puttyonyoztak. A szedők (lányok, asszonyok) görbe késsel, kacorral (szőlő-metsző kés), vagy metszőollóval vágták le a fürt nyelét. Minden puttyonyos kezében ott volt a frissen vágott vessző, melyre minden puttyony szőlő után egy-egy rovást faragtak.



Fotó: Arany Beáta Virág fotója a nagyszékelyi szüreti felvonulásról

Fotó: www.csongradertekar.hu

A szedők mögött, kezében kis pálcával, a pallér csapkodta a leveleket - ügyelve arra, hogy sor ki ne maradjon, tőke szedetlen ne legyen -, továbbá irányította a munka menetét is. A puttonyból a szőlőt a terhesbe öntötték, amely mellett ott álltak sorban a gyerekek, és három-négyágú karókkal, az úgynevezett csömöszlővel zúzták a szőlőt. A szüret végeztével felcsendült a nóta, szekereken hazavitték a termést és az embereket.

Ezután megkezdődött a szőlő feldolgozása: darálás, áztatás, taposás, préselés, fordítás... A régi időkben maradt fenn az a kedves szokás, hogy ha a gazda jó, azaz kivívta a résztvevők megbecsülését, a puttonyos legények vagy a szüretet vezető pallér négyágú szőlőkoronát készített számára. Amit aztán felpántlikázva, a tisztelet jeléül átadtak a házána, mire ő áldomást ivott szüretelő munkásaival.

A szüreti felvonulásokat a századfordulón, akárcsak az aratásit, miniszteri rendelettel egységesítették és szabályozták, mintául véve a 18–19. századi uradalmi szőlőmunkások szokásait. A múlt században és előző századokban a szüret idejére a törvénykezést is beszüntették.

Szüreti bálók

Mikor a szüret befejeződött, megtartották a szüreti bálókat. Külön az iparosok, a gaz-

dalegények, a szegények. Szüreti felvonulást is rendeztek, választottak *bíró*t, *bíró*nét a legügyesebb *csőszlány*ok, *csőszlegény*ek közül. A bíró kíséretéhez tartozott két *pandúr*, két *kisbíró* és két *cigány*. Az utóbbiak feladata volt, hogy cigánynak öltözve mókázzanak. A *bíró* és *bíró*né kocsiját a két *pandúr* kísérte lovon, mögöttük lányok ültek a kocsiban,

virágkoszorúval díszített kosarakkal. A legények a lányok mellett lovagoltak. A szőlőben leszedtek annyi szőlőt, amennyi a bálterem díszítésére kellett. Nagy fűrtöt készítettek, amit a fő helyre tettek. Ezt az éjszaka folyamán ellophatták, vagy a végén kisorsolták. A csőszlegények és a lányok feladata volt, hogy vigyázzanak a szőlőlopásra.

Fotó: www.mad.info.hu

BORKULTÚRA

„A bornak ágyát kell vetni”, azaz a borok íz- és zamatanyagai falatozás közben és után teljesednek ki. Érdemes tehát odafigyelni, hogy az egyes ételekhez milyen bor illik. A könnyű ételek könnyű borokat, a nehéz ételek nehéz borokat (nagy sav és alkoholtartalmú) kívánnak.

Levesekhez (pl.: húslevesek, gulyás) könnyű, illatos, zamatos bort kínálunk, mint a homoki borok (Leányka, Hárslevelű). Kerüljük a savas borokat, mert az üres gyo-

mornak nem tesznek jót. Az előételekhez általában a könnyű, fiatalos, száraz fehérborok illenek, mint az Olaszrizling, a Cserszegi fűszeres.

A főételeknél, ha zsírosabb, fűszeresebb az étel, akkor a testes, magas sav- és alkoholtartalmú borok a legmegfelelőbbek. Ilyenek a Hárslevelű, a Kékfrankos, a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Zweigelt. A könnyebb ételekhez a lágy, kevés savtartalmú borok illenek, mint a Kékoportó, az Olaszrizling, a Tramini, a Rosé.

A halételekhez csak bort szervírozzunk, hiszen „átkozott a hal a harmadik vízben”. E szólás szerint a hal a gyomorban is úszni akar, de nem vízben. Ideális fajták a sült és rántott halaknak a Sauvignon Blanc, az Olaszrizling, a Hárslevelű, és a Chardonnay. A pisztráng és a lazac ellenben a testesebb, édesebb borokat, például a Szürkebarátot kedveli.





A borjúhúsokhoz nem túl nehéz fűszeres illatú és zamatú borok a legkellemesebbek, mint az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Tramini, a Zweigelt.

Marhasültekhez, a Merlot, a Kékfrankos, és a Cabernet Sauvignon illenek.

A vadhúshoz vörösbort (Kékfrankos, Kékoportó, Cabernet Sauvignon, Merlot) ajánlatos fogyasztani, mert ezen ételek íz- és zamatgazdagságát a vörösborkok nem nyomják el.

A sajtok kitűnően illenek a borozgatáshoz. Borkóstolások elengedhetetlen „kellékei”. A kemény sajtokhoz a Cabernet Sauvignon, Merlot, míg a lágy sajtokhoz a Hárslevelű, a Tramini, a Chardonnay illenek.

A desszertekhez, édességekhez az édes borok (Hárslevelű, Tramini, Szürkebarát, Szamorodni), vagy pezsgők illenek.

Gyümölcsökhöz édes, illatos fűszeres, esetleg óízű úgynevezett nagy borokat (Muskotály, Aszú, Szamorodni), vagy édes pezsgőt fogyasztunk.

A szép pohárban először élvezzük a látványt, majd apró, gyors szimatolásokkal az illatanyagokat, aztán kicsi kortyokban az ízanyagokat (a nyelv hegyén az édességet, két oldalán a savasságot, a nyelv tövéénél a keserűt érezzük), végül pedig érezhetjük a tagjainkban szétáradó kellemes melegséget.

Az ízek és zamatok érvényesülése érdekében a könnyebb bor előzze meg a nehezebbet, a száraz az édesebbet, a lágyabb a savasavasabbat, és a fiatalabb az idősebbet.

Hétköznapi este, a napi feszültség levezetésére karakteres fehérborok alkalmasak.

Az ünnepnapok hangulatát nagy évjáratokból való, magas minőségű óborok fokozzák a legjobban. Üzleti tárgyalásokon könnyű, a figyelmet megtartó, de a kapcsolatteremtést, a társalgást könnyítő rozék az elegánsak. A hölgyek az illatos, zamatos édeskés borok kortyolgatásával tehetik kellemesebbé együttléteiket. A férfiak erős, testes,

karakterisztikus borokkal ünnepelhetik egymást. Ha keveredik a két nem, akkor az illatos, zamatos, könnyű fehérborok ajánlatosak a hangulat harmóniájának megtartására.

Hideg téli estéken markáns, alkoholban gazdag vörösborkok feledtetik a zord időt. Meleg nyári napokon a könnyű, üde fiatalos fehér- vagy rozéborok enyhítik a hőgutát.



A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK TÖRTÉNETE

„A bornak ágyat kell vetni”, azaz a borok íz- és zamatanyagai falatozás közben és után teljesednek ki. Érdemes tehát odafigyelni, hogy az egyes ételekhez milyen bor illik. A könnyű ételek könnyű borokat, a nehéz ételek nehéz borokat (nagy sav és alkoholtartalmú) kívánnak.

Magyarországon a Nyugat-Európai példák alapján 1976-ban alakult meg az első borrend PAX CORPORIS – A TEST BÉKÉJE néven. Ennek igen érdekes a története: francia idegenforgalmi szakemberek Magyarországon járva és jó borokat kóstolgatva vetették fel, hogy ahol ilyen jó borok teremnek, miért nem alakulnak borrendek?

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége 1988. november 16-án, Budapesten alakult meg, az akkor már működő

13 borrend egyhangú akaratából. Alapvető céljait és tevékenységét az Alapszabály fogalmazza meg, az itt nem szereplő kérdések az Etikai Kódexben és a Borrendi regulákban kerültek meghatározásra.

- ▶ a minőségi szőlő- és borkortermeléssel kapcsolatos, táji-, fajta eredet és hírvédelem támogatása.
- ▶ a kulturált és minőségi borkortermelés elősegítése.
- ▶ rendezvények szervezése, a szőlő- és borkortermeléssel kap-

csolatos hagyományok ápolása, bormarketing tevékenység.

- ▶ a magyar nemzeti idegenforgalom, a borturizmus lehetőségeinek kibővítése a magyarországi szőlő- és borkultúra megismertetése útján.

Egy-egy borrend kialakulásának, létrejöttének alapfeltétele mindig a bor és egymás tisztelésén alapuló, összetartó közösség. A borrendek alapvető célja egy-egy borvidék, termőhely, vagy attól függetlenül általában a magyar bor hírnevének, minőségének védelme, emelése. Mintegy összeköti a szőlőtermesztést és a borászatot a táj kultúrájával, múltjával, hagyományaival és a bort fogyasztóval. A kulturált borkortermelés zászlóvivői, elkötelezettjei, nagykövetei. Kevés szakma mondhatja el magáról, hogy egy ilyen múlttal, hagyományokkal, külsőségekkel működő szervezet áll mögötte, küzd érte a civil társadalom részéről, ahol szinte minden foglalkozás képviselve van, magas képzettségű és műveltségű tagokkal.

Saját belső életük, ceremóniájuk, és nem utolsósorban külső megjelenésük felhasznál-





nálása mellett előadásokat, borbemutatókat tartanak, kiállításokon, borversenyeken, fesztiválokon vesznek részt, szervezik azokat. A borrendek által szervezett nyilvános, színpompás felvonulások, avatási ceremóniák, ünnepi rendezvények több ezer, néha több tízezer néző előtt zajlanak. Hasonlóan látványosak az évente más-más országban szervezett nemzetközi kongresszusok programsorozatai is.

Tagjaik között találhatók a legismertebb szőlő- és bortermelők, szinte valamennyi szakmai szervezet prominens vezetői (pl. a szakoktatás, HNT, Borakadémia), vállalkozók, tanárok, politikusok, sportolók, az egyházak képviselői, művészek, újságírók, a helyi önkormányzatok vezetői stb., tehát a helyi társadalom szinte minden rétege

képviselve van. A borrendek önállóan alakulnak, önálló, cégbíráson bejegyzett társadalmi szervezetként, egyesületként tevékenykednek. Amennyiben kéri felvételüket a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségébe és megfelelnek az Alapszabályban, az Etikai Kódexben és a Borrendi Regulákban megfogalmazott feltételeknek, a szövetség Nagytanácsa (közgyűlés) a jelölt borrend bemutatkozását követően, többségi szavazással dönt a felvételről. A szövetségnek jelenleg 48 rendes tagja van, továbbá 12 társult tagja, amelyek határon túli magyar borrendek, de további számos borrend és borbarát egyesület működik az országban és várja a szövetségbe történő felvételét. Magyarország egyik legnagyobb civil szervezetének

majdnem ötezer rendes tagja és négyezer pártoló tagja van.

A szövetség koordinálja a borrendek tevékenységét, közös országos rendezvényeket szervez, az egész szakmát érintő kérdésekben egyeztetett, közös álláspontot képvisel.

Minden borrend sajátos díszes öltözzéssel, lánccal, emblémával, címerrel és zászlóval rendelkezik. Külsőségeikben a középkori lovagrendi hagyományokra támaszkodnak, legendájukat, ceremóniájukat az általuk lépviseelt borvidék, térség történelmi kulturális szokásai, néprajzi és szakmai hagyományai, múltja alapján alakítják ki. Nevük utalhat a terület, helység, város régi nevére (pl. Alisca Borrend), a tájegység nevére (pl. Somlói Borrend, Villányi Borrend, Keceli Borrend), egy-egy tárgyi emlékre (Da Bibere Zalai





Borlovagrend egy kelta korsó felirat után), egy neves szakemberre, történelmi személyiségre (pl. Noé-hegy Szent István Borrend, István Nádor Borlovagrend, Lorántffy Zsuzsanna Borrend, Gróf Vécsey Károly Borlovagrend) a szőlő-borkultúrához kapcsolódó szentekre (pl. Szent Orbán Borrend, Szent Vince Borrend, Szent Márton Borrend, Brindisi Szent Lőrinc Borrend, Szent Donát Borrend, Szent László Borlovagrend) Díszes

öltözetüket, kellékeiket is ehhez kapcsolódva tervezik meg és készítik el.

Legendájuk mindig az adott borvidékhez, helyhez kötődő történet, anekdota, melyhez kapcsolódóan alakítják ki a próbatételt. Maguk határozzák meg működési rendjüket, ünnepeiket, avatási ceremóniájuk rituáléját és zászlós borukat, díszruhájukat. A zászlós bor a tájegység legjellegzetesebb, leghíresebb és legjobbnak ítélt bora, legfon-

tosabb, hogy kiváló minőségű, a borrendet és a borvidéket méltó módon reprezentáló bor legyen. A zászlósbor általában egyedi palackban, speciális kiszerelésben, a borrendre utaló címkével ellátva készülő különlegesség, mely általában nem kerül forgalomba. A magyar borrendi mozgalom 47 éves története egy nagyszerű, változatos korszak volt, melynek során többször megújult, kényszerűen alkalmazkodva a gazdasági (és politikai) változásokhoz, a magyar szőlő és bortermelést érintő jelentős változásokhoz. A rendszerváltozást követően egyik zászlóvivője volt a „borrendszer váltásnak”, a szőlő- és bortermelő ágazattal párhuzamosan ugrásszerű változásokon, fejlődésen ment keresztül. Ez napjainkban is tart, bizonyítva a borrendek létjogosultságát, azt az igényt a civil társadalom részéről, hogy a bornak, ennek a csodálatos italnak a szeretete, összetartó ereje révén egyre újabb borbaráti társaságok, borrendek alakuljanak. A szövetség örömmel állt és áll a jövőben is a mozgalom élén és segíti a borrendeket nemes céljaik eléréséhez.



TUTOR ÉVA

MBOSZ főtitkár

– Meséljen a kezdetekről, a borral, borászattal való találkozásáról!

- A bor közelébe a munkám során kerültem, 1993-ban kezdtem el dolgozni irodavezetőként a Szőlő- és Bortermelők Szövetségében, majd 1996-ban a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának alakuló ülésén is én vezettem a jegyzőkönyvet és 18 évig voltam irodavezető – kiemelkedő szőlész és borász szakemberek mellett (Dr. Urbán András, Horváth Csaba főtitkárok, Nagy András, Kiss László, Marczinkó Ferenc elnökök). A hegyközségi rendszer kialakítása, felépítése nagyszerű feladat volt, és ezáltal az ország minden jelentős borászatát, borászát, borvidékét, az ország szőlőtermesztését megismerhettem. Szerveztünk országos borversenyeket, borbíráló tanfolyamokat. A borrendi mozgalomban úgy





kerültem be, hogy Magyarországon elsőként 1996-ban megalakítottuk az első női borrendet – az Első Magyar Borbarát Hölgyek Egyesületét (későbbiekben *Lorántffy Zsuzsanna* Borrendet).

– **Hogy került a Szövetség vezetésébe?**

– A Szövetség 2017-ben megválasztott főtitkárhelyettesnek majd 2019-ben 5 évre főtitkárnak.

Ez a munkám és a hobbim is, szeretek az emberekkel foglalkozni, közös téma a szőlő- és bor, a finom, változatos borok összehozzák az embereket, a hangulatos pincék mélyén a borkóstolás páratlan élményt nyújt a borkedvelőknek.

– **Mi a „civil” foglalkozása?**

– Bár nyugdíjas vagyok 2014 óta, de azóta is dolgozom egy ingatlanok üzemeltetésével foglalkozó cégnél. De a szerelem a bor és a magyar borvidékek. Koordinálom a 48 borrend munkáját, a Szövetség elnökségének munkáját, szervezünk tanfolyamokat (pl. protokoll tanfolyam). Idén már az 5. alkalommal szerveztük meg Kárpát-medencei Borrendek találkozóját.

– **Mi a hobbija, magánéletéről mit osztana meg olvasóinkkal?**

– Ez a hobbi (munka) kitölti a napjaimat, naponta foglalkozom a borrendek ügyeivel, kezelem a Szövetség facebook oldalát stb. – de mindezt társadalmi munkában. Magánéletemet jelenleg a 2,5 éves *Emília* unokám aranyozza be, szívesen segítik – és igényt is tartanak rá – a szülőknek.

– **Van kedvenc bora?**

– Milyen bort szeretek? hát ez jó kérdés. Engem mindig lenyűgöz, ha egy pincében a borász átéléssel elmeséli az életét, a munkásságát, mesél a borról, a család történetéről. Ilyenkor még az a bor is ízlik, amit egyébként - ha a boltban megveszem – szinte ihatatlannak tűnik. Ez a borász varázsa, számomra nagy élmény. Ahogy meglepett az is a munkám elején, hogy egy borásznak az élete folyamán csak 50-60 alkalommal van lehetősége bort készíteni. Természetesen a csúcs a bor és az ételek párosítása – a gasztro-nómia és a bor találkozása. Személyes kedvencem a száraz pezsgő mellett az Olaszrizling, a Syrah, Cabernet sauvignon és a borok királya a tokaji aszú.

– **Mit gondol a SIKER-ről?**

– Hogy sikeres vagyok-e? Szerintem igen, mivel minden percben azt csinálhatom, amit szeretek, ez a belső sikerem.

– Szerk. –



A FALAID
LEGVESZÉLYESEBB
ELLENSÉGEI
TESZTELTÉK



FOLTMENTESEN TISZTÍTHATÓ
BELTÉRI FALFESTÉK
A KERÁMIA TARTÓSSÁGÁVAL

