

780 Ft • 2 EUR

BOR lovagok

ordo equestris vini ma

VIII. évfolyam V. szám • 2023. december

Vörösbor és étcsokoládé

Különleges kényeztetés

Lovagi fesztivál

A klosterneuburgi
apátságban

Gasztroszínház és a Szent Korona

Soproni avatási ünnepség

Mária Terézia ajándéka

Pozsonyi borvidék

Újborszentelés és Libanapok

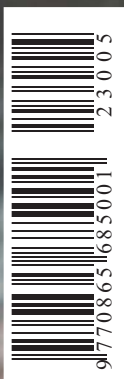
Szekszárdon

Ismerkedjünk a narancsborral!

Egyedülálló ízvilág



www.europaiborlovagrend.hu



Fizessen elő!

BORlovagok

ordo equestris vini magazine

Darabár: **780 Ft**

Éves előfizetés: **3000 Ft**

Korábbi BORlovagok magazint **1000 Ft/évfolyam** áron (egy évfolyam/négy lapszám) vagy számonként **300 Ft/db** áron vásárolhat vagy rendelhet meg.

Megrendelését elküldheti levélben a **Kornétás Kiadó** címére, vagy e-mailben (titkarsag@kornetas.hu), de akár személyesen a kiadóban is vásárolhat, rendelhet.

Fizetési mód: személyesen (Budapest, 1138 Népfürdő utca 15/D),

átutalással (Kornétás Kiadó Kft., OTP Bank Nyrt.: 11713005-20128256).

Lepje meg családtagját, barátait, ismerőseit magazin-előfizetéssel!



Megjelent



Az elmúlt évszázadok közép-európai határátjzolásait követően több olyan terület is kialakult, amely kulturális, gazdasági sokszínűségében a mai napig őrzi a hajdani Monarchia emlékét. Az egyik ilyen régió a három, egymáshoz közel eső nagyvárost és számtalan borvidéket is magában foglaló Sopron–Bécs–Pozsony háromszög. A szőlőterületek egykor egy borvidéket alkottak, amelynek neve Ruszt–Sopron–Pozsony borvidék volt. A korabeli borokat főleg német, magyar és szlovák vincellérek kezelték, és többségében a bécsi piacokon, a császári udvarban találtak gazdára.

A könyvben ennek a három borvidéknek a fejlődéstörténetét mutatjuk be. A gazdag képanyaggal illusztrált kötetből megismerhetjük az egyes régiókra jellemző borutakat, azon belül a szőlőfajtákat és a különböző tájegységi nemes borokat, illetve a legjelentősebb vagy történelmi hagyományokkal, érdekes legendákkal összefűzhető borászatokat is.

4900 Ft helyett 3800 Ft

Megrendelését elküldheti levélben a **Kornétás Kiadó** címére (1138 Budapest, Népfürdő u.15/D) vagy e-mailban a titkarsag@kornetas.hu címre, de akár személyesen a **Kiadóban** is vásárolhat, rendelhet.

Fizetési mód: személyesen a **Kiadóban** vagy átutalással: **Kornétás Kiadó Kft.**

OTP Bank: 11713005-20128256-00000000 számlaszámon.

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
VIII. évfolyam 2023/5. szám.

Kiadja: Kornétás Kiadó Kft.
1138 Budapest, Népfürdő utca 15/D
www.kornetas.hu

Főszerkesztő: Pusztay Sándor
E-mail: s.pusztay@kornetas.hu

Szerkesztő: Vermes Judit
E-mail: szerk@kornetas.hu

Munkatárs: B. Mezei Éva
E-mail: bmezeieva@gmail.com

Tipográfus: Odler Péter
E-mail: odler@kornetas.hu

Szerzők

Bondor László, B. Mezei Éva, Nacsa József,
Németh Zoltán,
Pusztay Sándor, dr. Sztancs György,
Telek Anna Mária, Veres János, Tóth Ferenc

Fotók

Hajdú László, Kecskeméti Tibor,
Pusztay Sándor, Veres János, archív

Információ, előfizetés:

Labancz Krisztina
Telefon: +36 1 359-1964
E-mail: titkarsag@kornetas.hu

Megjelenik negyedévente
(március, június, szeptember, december)
Előfizetési díj 3000 Ft/év (4 szám)
Előfizethető a kiadóban.
Árusítás: Lapker Zrt.

ISSN 2498-6313

Nyomda:
Virtuóz Nyomda Kft.

A magazin az Európai Borlovagrend
Hungária Konzulátus és a Bethlen Gábor
Alapkezelő Zrt. támogatásával készült.
www.europaiborlovagrend.hu



13 | Mária Terézia ajándéka

Lectori Salutem!

5 | Lovagi fesztivál
a klosterneuburgi apátságban

Lovagi élet

6 | Klastrompusztai búcsú

(Bor)literatúra

7 | Szeged „kincse”

10 | Gasztroszínház és a Szent
Korona



29 | Magyar-szlovák együttműködés

Lovagi élet

20 | Újborszentelés és Libanapok
Szekszárdon

22 | Ismerkedjünk a
narancsborral!

28 | Vörösbor és étcsokoládé



(Bor)mustra

30 | Budaörsi kóstoló

Borkultúra

34 | Bor és a fiatalok



Borkóstoló a ruszti fesztiválon



A ruszti találkozó résztvevői



A Habsburg-család tagjai és Alfred R. Tombor-Tintera



A magyar delegáció a kinevezett borlovagokkal



Az apátság épülete...



...és temploma

Lovagi fesztivál a klosterneuburgi apátságban

Klosterneuburg a borászatáról ismert osztrák város Alsó-Ausztria Tullni járásában, amely a XII. században alapított Ágoston-rendi apátságáról is nevezetes. A Duna jobb partján fekszik, közvetlenül északnyugatra Béctől. Területének déli és nyugati pereme a Bécsi-erdőhöz tartozik; itt található legmagasabb pontja, az 516 méteres Exelberg is.



Klosterneuburg első említése 1108-ból származik, akkor még Nivvenburc (Neuenburg, Újvár) formában. A település 1113 körül kapott nagy jelentőséget, amikor III. Lipót osztrák őrgróf itt építette fel új rezidenciáját, 1114-ben pedig vára mellett monumentális templomot és collegiumot alapított a papok képzésére. Klosterneuburg a XIX. század közepéig főleg bortermelésből élő városka maradt, de a bécsi közlekedési lehetőségek kiépülésével egyre több bécsi polgár költözött ki ide.

A kilencszáz éves múltra visszatekintő borászat a kezdetektől fontos bevételi forrása volt a szerzeteseknek. A birtok dűlői közül néhány már évszázadok óta az apátság birtokában van. Egykor az apátság adott otthont a városban működő szőlészeti és borászati iskolának is. Itt fejlesztették ki a magyar mustfoknak is nevezett klosterneuburgi mustfokot, és itt dolgozott Fritz Zweigelt, akinek nevéhez az 1927-ben a róla elnevezett szőlőfajta – a zweigelt – és a blauburger (1922) nemesítése fűződik.

Ami a borászat mai formáját illeti, 108 hektárnyi területtel rendelkeznek négy település határában

(Klosterneuburg, Bécs, Gumpoldskirchen, Tattendorf), ami lehetővé teszi, hogy minden fajta a legmegfelelőbb termőhelyre kerüljön. A feldolgozó az apátság épületegyüttese mellett található. Az apátság bazilikájában a szentmiséken kívül borszenteléseket, több száz fős, látványos felvonulással egybekötött lovagi szertartásokat is rendeznek.

Így történt ez október 20–21. között is, amikor az Európai Borlovagrend Szenátusa és a Niederösterreich Konzulátus lovagi fesztivált szervezett. A rendezvényen a házigazdák mellett Csehország, Olaszország, Szlovénia, Szerbia, Románia, Montenegró, Macedónia, Szlovákia, Svájc, Németország, Magyarország lovagrendi vezetői, tagjai vettek részt.

A díszvendégek között megjelent Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzul, dr. Alois Paul generálkapitány, dr. v. Josef von Jenei generálvizitátor, a meghívott konzulátusok vezetői, prokonzuljai, valamint a Habsburg-család képviselőiben Erzherzogin Gloria von Habsburg-Lothringen. Az első napon Ruszton találkoztak a lovagrend tagjai, majd másnap gyülekeztek Klosterneuburgban.

A felvonulásában, templomi szertartásában rendkívül látványos rendezvényen több mint 200 lovagrendi személy volt jelen, a Hungária Konzulátust 14 lovag képviselte. A fesztiválon 25 főt avattak ünnepélyes keretek között lovaggá. A Hungária Konzulátus tagjai közül lovagi láncot kapott dr. Minya Mihály, Gál András és Károlyi Balázs.

Pusztay Sándor



Felvonulás a templomba Ruszton

Klastrompusztai búcsú

Többéves hagyományként az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának képviselőiben a Budapesti, az Komáromi és a Soproni Legációkból nyolc rendtárs és hozzátartozóik tiszteletüket tették 2023. szeptember 10-én Klastrompusztán a pálos rend első templomának és kolostorának a Szent Kereszt felmagasztalása ünnepéhez kapcsolódó búcsúján, majd az azt követő, kesztölci kultúrházban tartott agapén.

A szabadtéri szentmisét *Puskás Antal* pálos tartományfőnök dr. Magyar Pál kesztölci plébániai kormányzó és Kiss György



csákánydoroszlói plébános közreműködésével koncelebrálta. A szentmise elején kifejezte köszönetét Kesztölc községnek, hogy híven őrzi és ápolja pálos múltját, és sokak közreműködésével rendben tartja ezt a szép pálos emlékhelyet. Prédikációjában megemlékezett arról, hogy a Szent Kereszt tisztelete adta meg az identitását az első itt élő remetéknek, és kapcsolta össze őket. Az ünnepség részeként elhangzó lovagrendi imát Nagy-Mizsei Ildikó bordáma olvasta fel.

A rendtársak és kísérőik kellemes délutánt tölthetnek el jó hangulatban a szerzetesekkel, a község képviselőivel és a meghívott vendégekkel.

Telek Anna Mária



Szeged „kincse”

Tömörkény István (1866–1917)

Tömörkény István író, újságíró, néprajzkutató, régész, múzeum- és könyvtárigazgató ausztriai eredetű sváb családban született Steingassner Istvánként. Születésekor apja a ceglédi indóház vendéglőjét bérelte. Tömörkény tanulmányait a szegedi piaristáknál kezdte, majd három évig a makói református gimnáziumban tanult (1877–1880). 16 éves korában azonban abba kellett hagynia gimnáziumi tanulmányait, mert a család tönkrement. Patikusinasnak szegődött, hogy el tudja magát tartani. 1882-től 1886-ig gyógyszerész volt, ez a pálya azonban nem elégítette ki, függetlenségre vágyott, a maga ura szeretett volna lenni.

Rokoni segítséggel a Szegedi Híradóhoz szegődött újságírónak, ahol abban az időben Gárdonyi Géza vette át a próbálkozásokat, Steingassner írásait is.

Ekkor változtatta vezetéknévét Tömörkényre, a dualizmus korabeli Magyarországon ugyanis a közéletben idegen néven nem lehetett részt venni. Bár az újságírás nem nyújtott biztos polgári megélhetést, Tömörkény írói tehetségének kibontakoztatására alkalmas volt.

Két évet katonaként a bosnyák-török határon szolgált (1888–1889), itt tanult meg szerbül. Egy évet Bécsben is szolgált (1890–1891), ahol megtanult németül is.

A leszerelés után elszegődött a Szegedi Naplóhoz. 1899-ben a szegedi főrabbi, Löw Immanuel javaslatára tisztviselő lett a Somogyi Könyvtár és

Városi Múzeum intézményében, Reizner János könyvtár- és múzeumigazgató mellé került mindenes munkatársnak. Reizner mellett sajátította el a könyvtári és múzeumi teendőket, közben szaktanfolyamokon is részt vett. 1900-ban elvégezte a könyvtárosi, 1901-ben a természetrajzi, 1903-ban a néprajzi és a régészeti tanfolyamokat. Részt vett a Szeged környéki régészeti ásatásokban, és megtanulta a népvándorlás kori archeológiát, amelynek hamarosan országos hírű tudósa lett. Mái is fontos néprajzi és régészeti tanulmányokat írt. Reizner János halála után, 1904-ben ő lett a könyvtár és a múzeum igazgatója 1917-ben bekövetkezett haláláig.

Novellái már katonakorában kezdtek megjelenni a fővárosi lapokban is. Ezek a történetek általában „Spanyolviaszkország”-ban játszódnak, szomorú

életű emberek méltán derűs történetei. Ez a mesebeli ország valójában a szegények Magyarországa. Tömörkény azt mesélte el, ami a látszólagos csillogás alatt van. De nem harcias hangon, csupán megállapítva, együtt érezve a szomorúakkal, mégis mosolygósan. Novellái érdekesek, fordulatosak, csattanóra kiélezettek: drámák feszülnek mögöttük.

A leszerelése után Szegedre visszatérő Tömörkény már ismert író volt. A Szeged környéki népi nyelvből formált ki magának gazdag, képekkel teljes irodalmi nyelvet, itt-ott némi nyelvi különködéssel is, ami azonban jól illett az ábrázolás olykor enyhe groteszkségéhez. Tömörkény világa ugyanis tele van fura alakokkal és fura helyzetekkel, hősei nemritkán agyafúrtan gondolkoznak, és játékos körülményességgel fejezik ki magukat.

Mire második novelláskönyve, a Jegenyék alatt megjelent (1897), már teljes birtokában volt művészi eszközeinek. Ez a könyv talán a legszebb, legegységesebb gyűjteménye. Érdeklődve fordul a tanyavilág felé: a tanyasi embernek ő az első ábrázolója. Hamar felismeri, hogy a „vízi emberek” – a halászok, hajósok – nagyon másfélék, mint akár a falusiak, akár a tanyasiak: ezek függetlenebbek, eredetibb gondolkozásúak.

Igazi, legsajátabb műfaja a novella. Rendkívül tömören tud elmondani bonyolult történeteket is. Néhány szavas jellemzés után szemléletesen állnak előttünk az alakok. Néha úgy tesz, mintha pongyolán fogalmazna, de hamarosan kiderül, hogy ez is művészi fogás, a mozzanatok egyszerre csak egységes képpé állnak össze. A novellákban gyakran visszatérő alakok – mint például Förgeteg János – az olvasó személyes ismerősei lesznek. Mesterien játszik a hangulatokkal, vidáman induló történetből nyomasztó tragédia fejlődik, komor helyzetek váratlan fordulattal komikumba csapnak át. Kísérletezett regénnyel, drámákkal is. Nem volt politizáló író, de a szempontjai szociálisok voltak. Egész életműve a társadalmi haladás oldalán álló írot mutatja, egy nagy realistát, aki a szó, a leírás, az ábrázolás művészi mestere, aki nagyon élvezetesen mondja el az élet nagy igazságait.

Móra Ferenc írta róla: „Szeged kultúrpalotájának ő a legnagyobb raritása és akkora kincse, amekkora Budapest összes múzeumaiban nem található. És sohase gondolt arra, hogy a Kultúrpalota idegen látogatói szemében ő a legnagyobb áhítattal megnézett látnivaló.”

Dr. Sztancs György

Tömörkény István

Új bor idején

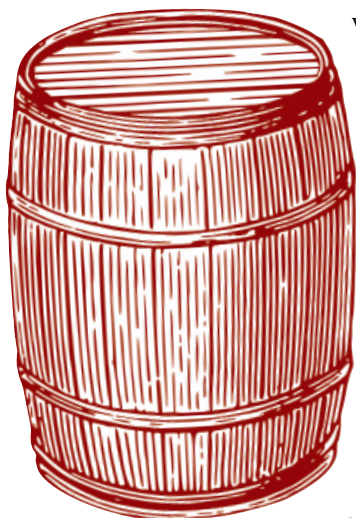
Ha valakinek a mesterségéhez tartozó anyaga elfogy, elmegy a boltba és megveszi, azután punktum. Mindössze csak pénz kell hozzá, olykor az sem, mert hitelbe is adnak. Ellenben más a korcsmáros mestersége. Annak a portékáját boltokban nem árulják, annak úgy kell utánajárni, pincékbe bujkálni, borokat kóstolgatni, mert földolog, hogy amit vesz, annak az íze hasonlítson amahhoz, amelyik elfogyott. Csak olyan bort szabad vennie, amilyent a vendégei szeretnek. Lehet az a bor nagyon jó, nagyon tiszta, nagyon finom, de ha nem olyan ízű, mint amilyenre már rászoktak, elmaradoznak, s egyedül marad a bormérő, mint a görög az üres boltban.

Régeinte nem így volt. Régeinte polgári bormérést nem is tartott az olyan ember, akinek szőlője nem volt, mert hiszen csak ez a tulajdon termő szőlő biztosíthatta azt, hogy mindig egyforma lehessen a bora. Mert azok a régi magyarfajta szőlők, a kadarka, a magyarka, mindig egyformát termettek: az ember hetvenéves korában is ugyanolyan ízű bort ihatott, mint húszéves korában. Idővel azonban mindenek megváltoznak. Több a bormérés, mint a szőlő, a korcsmáros a mások pincéiben kénytelen kutatgatni olyan bor után, amelyért nem ütik hátba a vendégei.

Ez még megjárná valahogy (ha már másként nem lehet), azonban a bortermelőik pincéi nemigen tartózkodnak mindjárt itt a harmadik utcában. Azok kint vannak a tanyákon szerteszéjjel. Oda

kell utánuk járni, pedig oda a vasút nem visz, hanem leginkább a kocsin való kődorgás alkalmas. Éppen ezért igen jó, ha kocsija van a bormérő embernek, amibe befog, azután járja rajta a homokot, keresgélvén a reá épített pincékben borok után. Így aztán lehet is találni. Keserű Gergőnél van jó pirkadt italka egy nagy fában. Frantzia Józsefnél kettőben. Amoda a másik kapitányságban is mutatkozik – utána kell azonban annak nézni.

Ha az igazát keressük a dolognak, ez a dolog nem is egészen rossz mesterség. Jó mulatság az, járni jó lóval, könnyű kocsival szerteszéjjel a homokon, betéretegetve itt-ott a tanyaházakba. Hogy hova kell betérni, azt megmutatja a tanya környékein a szőlő. És akár lesz alku meg egyesség, akár nem: borkóstolások történnek, lopótökből való italozások folynak, amik azután a másik tanyában újra megismétlődnek. Ebből egészen sikerült ünnepdélutáni mulatságokat lehet kerekíteni, mint amilyen például Vince János esete is.



János szintén el-kiindult a városból a tanyára vasárnap délután, mert új bor után kellett nézni. Szombaton este mondja a sógornak, bizonyos nevezetű Jóljárt Jánosnak, aki kovács:

- No sógor, holnap délután megyek új bort nézni.
- No – mondja a sógor –, oda én is elmék.
- Hát sógor, fogjuk össze a lovakat, aztán gyerünk.

Vigyük ki az asszonyokat is. Hagy mulassanak azok is. Mivelhogy Vince Jánosnak van kocsija meg egy lova.

De nagyon alkalmas, homokra való kocsi. Ellenben Jóljárt Jánosnak ilyen kocsija nincsen, csak lova van egy, amivel haza szokta húzatni az új kocsikat. Így hát volna egy kocsi, két ló. De Vincének csak egy lóra való lószerszámja van, aki két lóhoz ugye bizony nem elegendő? Ezért rendelte úgy a sors, hogy Jóljártnak két lóra való szerszámja legyen, gyeplővel, nyaklóval egyetemben. Így áll elő másnap ebédutánra az alkalmas készség. Ahogy a lovak be vannak fogva, a kocsiba elöl csatlásülés, hátul az asszonyoknak szénaülés készítve, kedvtelve néznek végig rajta.

- Ha nekem adná kend, sógor, a lovát – mondja Vince –, mindjárt milyen szép fuvaroskészségem volna.
- Inkább kend adja nekem a lovát – véli a kovács –, kocsit majd csinállok hozzá magam.

Ilyen jókedvű évődésben vannak, ahogy készülődnek az utazáshoz. Az asszonyok uzsonnafélét pakolásznak föl, mert anélkül el nem lehetnének, a sógorok pedig kulacsot, mert ők meg anélkül nem tudnának ellenni. A korcsmáros sógor kezébe veszi a gyeplőt, és megindulnak. Jól haladnak. A lovak széthúznak ugyan egy kicsit, de majd összeszoknak (nem megy az ilyesmi egyszerre). Ahogy a városból kiérnek, még egy jó órahosszformát kell menni, amíg a mély homoki közökben a szőlők birodalmába ér a kocsi. Itt aztán már csak válogatni kell, hogy melyik tanya udvarába hajtsanak be. Teszem azt, itt van mindjárt Tömösvári András, oda be kell menni, mert érdemes borai szoktak lenni. András a vendégeket megtisztelésül fogadja, és azonnal hoz is a lopótökből egy szívásnyit az új borból az ereszet alá. Úgy a lopótökből aztán az ujsa alól ereget a poharakba. Deputálások történnek. A furfangos Tömösvári engedi a borát kárpáltatni, mert az ilyesmi hizlalja a gazdát, s csak azután jelenti ki, hogy a bor nem eladó, mivelhogy már el van adva, megvették a „szödők”. Szödő név alatt azok a részben hazai, részben külföldi borkereskedők értetnek, akik összeszedik a bort, ha csak érdemes reá, s viszik kifelé. Az idén kimegy négy hatosért, mint alföldi veres, a jövő évben visszajön két forintért, mint finom francia bordeaux-i. (Mindegy az azonban, csak szédítsen – így mondta a debreceni taligás is.) Ami a szédítést illetné, afelől hamarosan meggyőződnek a sógorok. Mert Tömösvári után Kiskovács János tanyája következik, azután a másik, harmadik... Kezd alkonyodni az idő, mikor az mondja Vince:

- De most már csakugyan gyerünk hazafelé.
- Hát gyerünk.

Hát mennek.

Hátul az ülésen az asszonyok, elől a két ember. Jóljárt a kulacsot tartja, Vince a gyeplőt. De az ostort is, és ugyancsak vágja vele a lovakat.

– Ne vágja kend, sógor – inti Jóljárt.

– Vágom én – mondja ingerülten Vince –, az ördög bújjon a gazdájába. Ha nem húz!

És nagyot húz a Jóljárt lovára. Jóljárt hallgat egy darabig. De látja, hogy a sógor csak nem hagyja abba a ló vágását, de még ráadásul mindig csak az övét üti, nem a magáét. Mikor már nem állja tovább, azt mondja csöndesen:

– Ugyan, hogy nem szárad el a kezeszára, sógor?

Minden veszekedésnek ilyen szokott az eleje lenni, aminthogy össze is vész nemsokára itt az úton a két sógor, hatalmaskodván ugyancsak az új bor a fejekben. Hogy kerek legyen a világ, hátul az ülésen meg az asszonyok kapnak össze, ki-ki a maga urának az igaza mellett. Föltámad teljes erővel a pörölés. A kovács már nemigen tudja, mit csináljon, hogy a verekedést elkerülhesse. Egyszerre elkapja a gyeplőt, s nagyot kiált:

– Megálljon sógor! Nem megyek együtt kended! Nem nézem tovább ezt a sarcolást! Ide a lovat! Szállj le, asszony! Hazamehetünk mi gyalog is, nem esik le a gyűrű az ujjunkról.

Vince szívesen megáll. Jól van – gondolja –, menjen a sógor gyalog a lovával, az ördög bújjon a lovába. Békén engedi kifogni a lovat. Csak akkor ámul el, mikor látja, hogy a sógor a másik lováról is leszedi a szerszámot.

– Hát a hám?

– Hát a hám! – mondja a kovács. – Az is az enyém, viszem.

Aminthogy azonnal botjára akasztja, a hátára veti. Az asszony is leszáll. Még az ura botjára veti a kocsiból a lövött nyulat is, amit Tömösvárinál ajándékba kaptak. Aztán az urába kapaszkodik, az ura karszügyön fogja egy karral, a másikra a ló kötőfékszárát akasztja, és mennek szó nélkül. Vince ott marad az út közepén a kocsival, asszonnyal, a lóval szerszám nélkül, tehetetlenül. Emberséget tesz, kiabál amazok után, hogy hát ne komédiázzanak. Inkább ezentúl a sógor hajtsa a lovat, csak jöjjön vissza, adja vissza a szerszámot. Azonban akárcsak a lóval imádkozna, nem ér a beszéd semmit. Még az asszonyt is utánuk szalajtja, kérleli, hanem hát az sem ér semmit, mert kérlelhetetlenek.

A lovát a saroglyához köti Vince, s ülnek egy darabig a kocsiban. Hogy hátha majd jön befelé egy másik kocsi, az majd behúzatná őket. De nem jön, aminthogy vasárnap este nem is szokott bejárni a tanyai nép. Hűvösödik, esteledik, itt nem maradhatnak, annyi bizonyos. Azt mondja Vince:

– Szállj le, asszony, aztán húzzuk a kocsit.

Befognak a nem embernek való munkába. (A ló alighanem nevette ezt a dolgot a saroglyánál.) Húzzák a kocsit, ameddig bírják, kiérnek vele a

homokról a csinált útra, ott is mennek még vele egy darabig, egyszer azonban megállnak mind a ketten, hogy tovább nem lehet. Ha ég-föld összeszakad, akkor sem lehet.

Megint csak ácsorognak tanácstalanul. Erősen esteledik, az asszonyban már a félelem is föltámad, hogy mi lesz velük itt a kietlenségben. Még majd útonálló törnek rájuk. Aminthogy ím, jön is egy csomó sötét alak az úton. Mikor közelebb érnek, látszik csak meg, hogy nem mások, mint tíz jókedvű tanyai legény.

– Hova, hova legények? – kérdezi Vince.

– Hát csak be a városba, egy kicsit széjjelnézni.

– No – mondja Vince –, nem húznák be a városszélig ezt a kocsit?

– De bizony. Fejenkint két hatosért.

Állt az alku azonnal, a sok legény a rúdba, lócsbe akaszkodik, s gurul békén a kocsi, Vince meg Vincéné nyugodtan sétál mellette.

Hanem a legények elunják a gyalogjárást, megrántják a rudat, s futva viszi a sok erős kölyök a kocsit. Vince elmaradva kiabál:

– Hej, nem jól van ez így! Hisz elmaradunk!

– Hát üljenek föl – mondják a legények –, úgy se húztunk még szép asszonyt kocsin.

Mire elpirul az asszony, de fölül. Utána Vince, s a tíz bolond most már a rúdba, kisafákba akaszkodva úgy viszi a kocsit, hogy lóigának is elég volna. Vince bormérő pedig ül az asszony mellett a hátsó ülésen úri módon, és azt mondja:

– Ha az első színészné volnál a színházba, akkor se járhatnál különben...

Futnak a legények, halad a kocsi. Utoléri a Jóljártékat. Jóljárt már kevésbé büszke, mint az előbb. Elfáradt. A két lóra való szerszám javarészt a földön húzza maga után, a lövött nyúl pedig tisztára bevérrezte az ünneplő ruháját. Amint mellette elhaladnak, könyörögve kiált hogy: fogjuk vissza a lovakat!... Azonban Vince csak nagyúri kézlegyintéssel felel, hogy: nem lehet! –, és robog tovább a kocsin. Hogy durranjon szét mérgében a sógor.

Vámon, töltésen, mindenén átjutnak, elérnek a városszélig, itt meg kellene állni. Azonban most meg már legényekben áll az ördög: nem akarják abbahagyni a foglalkozást. Be is húzzák a kocsit rendesen Vincéék háza elébe, és Vince a bormérésben bort, sört adat elébük, hogy most már ez a napszámra ráadásul jár. Ő maga pedig a hosszúszerű pipára rágyújtva, alkalmas székert keres, azt az utcára a ház elé viszi, és ráül.

– Hát kend – mondja neki az asszony – mög bolondult:

– Nem én – mondja Vince a pipaszár mögül –, csak mögvárom, amíg a lüvött nyúllal itt előttem elpatalléroz a sógor...

(1903)

Gasztroszínház és a Szent Korona

Avatási és előlépési ünnepség Sopronban

Egy legáció számára mindig az avatási és előlépési ünnepség jelenti a legnagyobb eseményt. Az új belépők egy legáció fájának ágain mint új rügyek, az előlépők mint egyre erősebb ágak jelennek meg. A folytonosság és a fejlődés ünnepe ez. Sopronban idén szeptember 16-án jött el a nagy nap.

Az avatási és előlépési ünnepségek kapcsán gyakori, hogy amolyan gasztronómiai és kulturális „aperitifként” már a rendezvényt megelőző napon programokat kínál az adott legáció tagjainak



és vendégeinek. Így történet ez Sopronban is, ahol péntek délután indult az események sora. Székházunktól egy több mint 50 esztendős farmotoros Ikarusszal indultunk útnak, nem kis feltűnést keltve a péntek délutáni forgalomban. Célunk a Lővér Pince Fertőrákos és Balf közé eső szőlőbirtoka volt. A tőkék melletti borkóstolás élményét a pincészet egyik fiatal borászának előadása színesítette, melyben érdekességeket tudhattunk meg a borvidékről és a palackozásra váró borokról.

A napfényes, nyáridéző program a Lővér Pincében folytatódott késő délután, a Hírös Gasztroszínház Női vonal című előadásával. A társulat specialitása, hogy a színházi élményt a gasztronómia által



Új belépők az eskütétel után



Az előlépők felsorakozása

kínált lehetőségekkel társítják. A humort sem nélkülöző, ugyanakkor elgondolkoztató darab több évtizedet ölelt fel két barátónó életének bemutatásán keresztül. Az előadás rövid felvonásai közé kerültek beillesztésre a Magyar Dezső rendtársunk által elismerésre méltóan levevényelt borkóstoló tételei. Többek között Királyleányka, Siller és az elmaradhatatlan Kékfrankos került a poharakba, majd az est egy remekbe szabott vacsorával zárult. Szarvaspörkölt és a vadétellel harmonizáló borok kerültek az asztalra.

Másnap hagyományosan székházunkból, a Rejpálházból indult az ünnepi menet Sopron Fő terére, az ünnepség helyszínéül szolgáló Nagyboldogasszony (Kecske) templomhoz. Számos külföldi legáció, többek között szlovák, cseh és osztrák szervezetek képviselői tisztelték meg jelenlétükkel az eseményt.



A 16 órakor kezdődő szertartás során kilenc új belépőt – köztük hölgyeket is – üdvözölhettünk, emellett számos előlépő rendtársunknak is gratulálhattunk. *Fajka Ágnes* bordámává, *dr. Molnár*



A szlovák kitüntetések átadása után



Csikné Nádudvari Éva és Szabó Kálmán szenátusi kiskeresztet kapott

Lehel Ferenc bortanácsossá, Szidoly László, Hajdú Zoltán, Kurcz Ferenc és Németh Zoltán borbíróvá lépett elő. Külön ki kell emelnünk Csikné Nádudvari Éva rendtársunkat, aki elérte a rendi dáma fokozatot, amit vele együtt hazánkban mindössze öten birtokolnak. Tiszteletére az eseményre érkezett a Szent Korona másolata is, mely tovább emelte a nap fényét.

Érdekességként azt is meg kell említenünk, hogy az elmúlt évszázadok során e templomban két alkalommal a valódi Szent Korona is fontos szerepet kapott: 1625-ben III. Ferdinánd királyt, 1681-ben pedig Pfalz-Neuburgi Eleonóra királynét koronázták meg az akkor még ferences templom falai között.

A szertartás után visszatértünk a Rejpalházba, majd az esemény az ágfalvi Vadvirág étteremben folytatódott. Az ünnepélyes köszöntők után – a gálavacsora előtt – a szlovák konzulátus vezetői kitüntetésekkel adták át a közös munka elismeréseként: *Tagai István, dr. Mészáros Sándor,*



Pusztay Sándor és Werdnik Ernő részesült kitüntetésben. A gálavacsorán a többek között rozmaringos májpestétomból, gyümölcsös szósszal tállalt karajból felépülő menüsor mellé a Soproni borvidék kitűnő borai kerültek a poharakba, míg a talpalávalóról a Faterok formáció zenészei gondoskodtak.

Németh Zoltán



A Szent Korona a szervezőkkel

Mária Terézia ajándéka

Pozsonyi borvidék



Az európai országok fővárosai között napjainkban két olyan főváros van, amelynek területén jelentősebb nagyságú összefüggő szőlőterületek találhatók, ez a két város Bécs és Pozsony. A Szlovák Köztársaság fővárosa egyben a Kis-Kárpátok bortermelő vidékének központja is.

Pozsony 1292 óta szabad királyi város, majd 1536-tól koronázó város is, amely kiváló geográfiai elhelyezkedése miatt már az ókorban magához vonzotta a borszőlőtermesztőket a Kis-Kárpátok hegyoldalaiban.

A város szőlőültetvényei a várhegy környékén húzódnak, már a középkorban is itt termelték a legtöbb szőlőt borkészítés céljából. A borászat fellendülését 1880 után a filoxéravész – szőlőgyökértetű – állította meg. Ekkor Pozsonyban 1350 önálló szőlőültetvényen gazdálkodtak.

A pozsonyi borászat hagyományait a 19. század végétől a borozók, a szőlészek és borászok pincehelyiségeinek utánozhatatlan atmoszférája, valamint a borvilág építészetének nyomai reprezentálják. Ezeket a mai napig több épület is magán hordozza a régi Városházától (Stará Radnica) a különböző nemesi palotákig, az egykori borkereskedők, pezsgőkészítők hagyományörző pincéiig (Johann E. Hubert, Palugyay Jakab, Eszterházy és Pálffy család).

A történelmi belvárosban a Szent Márton-dómtól néhány utcára található az egykori „boradó” befogadására alkalmas középkori erődszerű épület. A szőlészet és borászat jelentőségéről tanúskodik, hogy Pozsonyban 1884-ben megalapították az első borászati szakiskolát.

A főváros gasztronómiájában történt jelentős változások következtében a jelenkori borkultúrában színvonalas bort kínáló éttermek, borbárok és borkereskedések dominálnak. Ezeken a helyeken található olyan helyi termelőktől származó borokat, amelyeket Pozsony különböző városrészeinek fejlődése ellenére továbbra is itt termelnek (Récse, Pozsonyszőlős). Az itt termelt és előállított borok a különböző fesztiválok alkalmával – Kékfrankos Fesztivál, az újbor ünnepe, Szent Katalin borünnepe, koronázási ünnepek stb. – nagy népszerűségnek örvendenek.

A történelmi épületek kedvelőit érdekelheti az Apponyi-palotában levő borászati múzeumnak is beillő Nemzeti Borsalon (Národný salón vín Slovenskej republiky), ahol kóstolókat és borbemutatókat is tartanak.

A rendezvényekkel kapcsolatban Soňa Jelínková, a Slovakia Travel budapesti képviselő vezetője elmondta: „Szlovákiában történelmi hagyományai vannak a szőlészetnek és a borászatnak. Vannak olyan hagyományos bortermelő területeink, mint például a Kis-Kárpátok lejtői, a Duna északi oldalán található Közép-szlovákiai borvidék, vagy éppen a Magyarországról átnyúló Tokaji borvidék, amelyek mindig ismertek voltak a jó boraikról.

A rendszerváltást követően az elmúlt évtizedekben ezeknek a hagyományoknak az alapján jelentős fejlődés történt. Több nagy múltú borászat döntött a technológiai fejlesztés mellett, de szerencsére sok fiatal is úgy gondolta, hogy apjuk, nagyapjuk hagyományait követve újból szőlőművelésre, boráskodásra adja a fejét. Ugyanakkor arra is rájöttek, hogy nem a mennyiségre, hanem a minőségi bor előállítására kell a hangsúlyt helyezni.

Jelentős fejlődéseket értünk el a borászat nagyüzemi előállítási területén, de a kisebb



Soňa Jelínková



Dr. Jarka Pátková igazgató



A pozsonyi borszalon egyik terme

pincék is előreléptek. A hazai erőforrások jobb felhasználása mellett ebben közrejátszott, hogy az Európai Unió támogatási forrásaiból igen sok pénzt lehetett fektetni a borászat, a borturizmus fejlesztésébe. Ma már látjuk, nem volt haszontalan a befektetés, amihez szerencsére jó marketingmunka is párosult. Azt tapasztaljuk, olyan jó minőségű borokat állítunk elő, amelyek a hazai és nemzetközi versenyeken is komoly elismeréseket kapnak, és ma már nemcsak a belföldi igényeket elégítik ki, hanem megtalálhatók más európai országok üzleteinek polcain, éttermeinek kínálatában is.

A marketingmunkához tartozik a borturizmus fejlesztése is. Sikerült olyan borutakat kialakítani, népszerű boros rendezvényeket szervezni, amelyek amellet, hogy bemutatják borászatunk helyzetét, ráirányítják a figyelmet egyéb történelmi, turisztikai, természeti látványosságokra is.”

Pozsony belvárosában a városháza mögött, egy kis utcában található a *Szlovák Nemzeti Borszalon*, ahol minden évben összegyűjtik Szlovákia legjobban sikerült borait. Ez nem csupán gyűjtőhely vagy múzeum, hanem napközben ide bármely borszerető ember betérhet, és kedvére kóstolgathat a jó minőségű borokból. A pincében az éves bortermést felvonultató választék mellett, megtalálható egy muzeális szőlőprés, néhány címeres óriáshordó, és a trezorban az elmúlt évtizedek legjobban sikerült boraiból is tárolnak néhány palackkal.

Dr. Jarka Pátková, a szalon igazgatónőjének elmondása szerint minden évben ötszáz-hatszáz borfajtát neveznek – a különböző kritériumok alapján – abba a százas körbe, amelyet itt bemutatnak. Az egyik fontos kitétel, hogy csak Szlovákiában termelt szőlőből készülhetnek az ide kerülő borok, és annak termelt mennyisége meg kell, hogy haladja az évi öt hordót. Így tehát az adott évben minimum 1200-1300 liter bort kell készítenie az adott borból az ide jelentkező borásznak.

Ezt követően *dr. Fedor Malík* professzor, egyetemi tanár, Szlovákia legismertebb borszakértője vezetésével választják ki azt a száz tételt, amelyet az év során a szalonban bemutatnak, és bárki számára kóstolhatóak. A minőségre jellemző, hogy a nemzetközileg elfogadott százas pontrendszer alapján 87.5 pont alatt nem lehet bekerülni a kínálatba. Az itt található borok legnagyobb része fehérbor, mivel Szlovákia minőségi borainak túlnyomó többsége fehér szőlőből készül. A fehérborok között igen népszerű a Zöld Veltelini (Veltínske zelené), a Rajnai Rizling (Rýnsky Rizling), a Chardonnay és a Fekete Tramini (Tramín červený). Ezt követi a rozék világa, amely az utóbbi években a nemzetközi trendeknek megfelelően egyre népszerűbb a termelők és a fogyasztók körében. Ezek között a legnépszerűbbek cabernet sauvignonból és kékfrankosból (Frankovka modrá) készülnek. Vörösborból alig tucatnyi kerül be az ajánlatba, mivel északi szomszédunk éghajlati és talajviszonyai nem kedveznek ennek a fajtának. A Cabernet Sauvignon és a Kékfrankos mellett természetesen megtalálható a szlovák nemesítésű Dunaj és Alibernet is.



Az egykori boradó épülete

A borszalon a Szlovákiai Szőlőtermesztők és Borászok Szövetségével közösen rendezi meg minden évben a Szlovák bor elnevezésű gálaestet. Ezen a nagyszabású rendezvényen adják át azokat az elismeréseket, amelyeket a különböző borvidékek borászai, pincészei kapnak, amiért munkájukkal hosszabb távon hozzájárulnak a szőlészeti és borászati ágazat fejlődéséhez, az új szőlőfajták szélesítéséhez és népszerűsítéséhez, a szakemberképzéshez.

Így például 2023-ban 33 borász kapott különböző díjakat. Az Év Pincésze 2023 díjat a modrai Várpincészet (Zámok Šimák – Palace Arthotel) kapta kiemelkedő borai elismeréseként. Tizenegy aranyérmet nyert a Matyšák Pincészet, három-három aranyérmet kapott a Pavelka család bazini (Pezinok) pincésze és a Mária Terézia korában is császári, udvari beszállítónak számító Barta Pincészet, öt díjat kapott a Villa Víno Rača, tizenkét díjat nyert a Mrva és Stanko Borkombinát, és itt volt a számos nemzetközi díjjal büszkélkedő, tokaji bort elállító, négy aranyérmet átvevő Ostrožovič.

Írásunkban bemutatjuk Pozsony azon városrészeit, ahol napjainkban is jelentősebb borkészítés található.

Dévény (Devín)

A Morva és a Duna összefolyásánál fekvő bortermelő község a legrégebbi települések közé tartozik. A jelentősebb római emlékek között a második századi vár romjai dominálnak, amelyet a 864-es nagymorvai erődre építettek. A községben a Devínska Kobyla természetvédelmi területen található a Dévényi-Kárpátok legmagasabb pontja (514 méter).

A gazdag archeológiával és botanikával rendelkező, 1946-ban Pozsonyhoz csatolt község látogatóit érdekelhetik a kisebb családi gazdaságokban termelt szőlő- és ribizliborok. A településen hat-nyolc család foglalkozik kisebb-nagyobb területen boráskodással.



Dévény vára

Mrázik pince

A Devin felett elhelyezkedő hegy délnyugati lejtőjén található *Augustín Mrázik* 14 hektáros szőlőbirtoka. A 2007-ben alapított pincészetben Zöld és Vörös Veltelinit, Müller-Thurgaut, Olaszrizlinget és Szent Lőrinc borokat állítanak elő.

Másfél hektáron, a hagyományos technológiáját követve 1922 óta állítanak elő ribizlibort, a választékban megtalálható a vörös, a fekete és a fehér, valamint a féledes és félszáraz ribizliborfajta egyaránt.

(www.devinsky-ribezlak.sk)

Récse (Rača)

Az egykor önálló község a főváros szomszédságában az óvárostól tíz kilométerre északra fekszik, nevét egy itt élő földtulajdonos után kapta. A legrégebbi fennmaradt okirat – egy adománylevel – 1245-ből származik. Később III. András a szőlő- és bortermelőket mentesítette az adófizetés alól. Az egykori német, majd a középkorban a horvát nemzetiség betelepítése lehetővé tette a szőlészet és borászat fejlődését. A falut eredetileg Villa de Récse néven említik, és az 1946. évi Pozsonyhoz csatolás óta használják a Rača nevet.

1647-től a falu kiváltságokkal rendelkező mezőváros lett. A szőlészet és borászat mellett elsősorban a gyümölcs termesztése – cseresznye, barack, meggy, alma, gesztenye – volt jól ismert.

1715-ben Récsén 270 ezer liter bort készítettek. Fél évszázaddal később, 1768-ban Mária Terézia általános urbáriumot adott a Récsei Kékfrankosnak (Račianska Frankovka), amelynek köszönhetően ez a bor eljutott a bécsi császári udvarba. Récse központjában, a plébániatemplom mögött ma is nő egy védett borszőlőfajta, amelyet a kékfrankos génállományba sorolnak. A Récsei Bortermelő Egyesület gondoskodik róla, akiknek köszönhetően több borászati esemény kerül évente megrendezésre (Récsei Szüreti Fesztivál – Račianske vinobranie, Újboráldás – Požehnanie mladých vín, Kékfrankos Récsei Fesztivál – Festival frankovky modrej, Szőlőmetsző verseny – Súťaž v rez viníc).

A népszámlálási adatok szerint 1910-ben 4600 lakosból 3000 volt szlovák, 850 német, 650 magyar, ami 2011-re a következők szerint módosult: 19 700 lakosból 18 ezer szlovák, 400 magyar, 260 cseh, és 200 német.

Récse bortermelőiről tudni kell, hogy évszázadok óta fontos szerepet töltött be ez a tevékenység a családok életében. Ennek a szemléletnek egyik fontos eseménye volt, hogy a település szőlősgazdái 1666-ban száz évre szóló szerződést kötöttek Pálffy Ferencsel, a környék akkori nagybirtokosával a földek bérleti díjára vonatkozóan. A megállapodás a tizedfizetésről, az évi kötelező munkáról és a



Mária Terézia császárnő

borszolgáltatásról szólt. Ebben az időszakban Récsén évente 700 ezer liter bor készült, így mindenki számára fontos volt egy elfogadható megállapodás. Mária Terézia idejében a település 276 portáján 156 borász és 76 egyéb tevékenységet folytató gazdálkodó élt. Mária Terézia 1767-ben rendeletben ismerte el, hogy a *Račianska Frankovka* néven ismert vörösbor „alkalmas a császári asztalra”.

Az első és második világháború itt is éreztette hatását, hullámzóan hatott a szőlő- és borgazdálkodásra, amit ráadásul a többszöri határmódosítások is befolyásoltak.

A pozsonyi régió egykor a *Ruszt–Sopron–Pozsony* borvidékhez tartozott. Ez nemcsak földrajzi közelséget jelentett, hanem a talajviszonyok jellemzőinek hasonlóságát is, mivel a dombokon és hegyoldalakon ugyanazzal a csillámpalás alapkőzettel találkozunk, mint Sopronban. A jelenlegi Pozsonyhoz tartozó területeken 100-150 évvel ezelőtti méretű szőlőtermelés folyt. Ezt azt jelenti, hogy a várostól északi irányba haladva végig szőlők voltak, amelyek nagysága a városiasodás terjeszkedésével csökkent.

A Récsi út – és vasút – mentén, annak mindkét oldalán kisebb-nagyobb szőlőbirtokok találhatók, amelyek több száz éves múlttal rendelkeznek, az itteni minőségi borkészítés tette a környéket már a császári időkben is ismertté. Napjainkban 25-30 borász található ezen a területen, míg megközelítően ugyanennyi „hobby” borász van, akik ház körüli kis kertjeikben vagy a rendszerváltás környékén felparcellázott állami gazdaságok területein természetesen szőlőt, amelyből elsősorban saját fogyasztásra készítenek borokat.

A vidék borkultúrájának népszerűsítésére az itt termelt borok értékesítésére hozták létre 2016-ban a *Récsi Szőlészek és Borászok Egyesületét*. Ők évente

két alkalommal helyi rendezvényt, bornapokat szerveznek, és a nyári hónapokban hétvégeken – borkóstolóval egybekötött – autóbuzsós bortúrán mutatják be a környék bortermelőit. A bortúra útvonala 11 állomás megismerésére ad lehetőséget, amelyek között van borospince, borozó, szőlészeti bemutató, hangulatos étterem. A túra a városrész központjában, az 1943-ban épült Német Művelődési Ház előtt kezdődik. Az épület pincéjében több kisebb borászat kapott – raktározásra – helyet, akik hétvégén itt árusítják, kínálják a boraikat.

Az egyes megállók közül érdemes néhányat kiemelni.

Genofond szőlészet

A főutcán (Alstrova) levő katolikus templom fölött, a plébániakertben található a rendkívül szépen karbantartott Genofond szőlészet, amely az egyház, a Récsi Borászati Egyesület és a település önkormányzati vezetése összefogásával jött létre. Amellett, hogy a kis, összesen 1125 négyzetméteres, szépen rendezett területen bioborhoz természetik a szőlőt, itt található a Frankovka modra génállományát biztosító szőlőtőke is. A kezdeményezést Jaroslav Beladič és Peter Záruba szőlőnemesítő hozta létre, akik az ország különböző borvidékeiről kilencféle kékfrankos oltványt oltottak egy szőlőtőkébe. Ezt a klóngyűjteményt 2009-ben ültették el, az oltványok 2012-ben hoztak először termést.

Ezen túlmenően a templomhoz kapcsolódik még egy legenda is, mely szerint Mária Terézia 1767. július 27-én, ötvenedik születésnapja alkalmából a császári palotában fogadta a Pavol Radocani plébános vezette küldöttséget. A récsi borok kiváló minősége és a fekete himlő elleni küzdelemben való hatásossága miatt egy gazdagon hímzett, arannyal átszőtt díszes ornátot ajándékozott a település plébánosának.



A Genofond szőlőkertje



Pavol Chvostek

Chvostek borászat

A családnak mindig volt szőlője, de bort eleinte csak saját maguknak készítettek. *Pavol Chvostek* 2020-ban lett önálló, mikor úgy döntött, hogy a családi ültetvényhez vásárolnak még kéthektárnyi területet, és ezzel párhuzamosan saját borházat is nyitottak. A szőlőültetvény a Récse fölötti hegyen található, és valamennyi munkát a család tagjai végzik, de figyelembe véve a vendéglátást, három alkalmazottjuk is van. Récse történelmi városrészében pincészetük két tipikus, közös udvarral rendelkező borház felújításával és átalakításával jött létre, mindkét épület oromzata az utcára néz. Az egyik felújított épület alatt egy 300 éves, boltíves pince található, amit kérésre bemutat a tulajdonos.

A domináns borfajtákat, a Müller-Thurgaut, a Zöld Szilvánt és a Kékfrankost helyezik előtérbe. Utóbbi népszerűségét növeli, hogy ebből gyöngyöző rozét is készítenek, ami elsősorban a fiatalok és a nők körében igen kedvelt. Tekintettel arra, hogy borozójuk egyre népszerűbb, a saját maguk által termelt szőlőn kívül hasonló adottságokkal rendelkező területekről vásárolnak további szőlőt, illetve minőségi mustot, így évente 12-13 ezer üveg bort palackoznak. Egész termelésüket maguk értékesítik, illetve gyakran biztosítják a helyszínt különböző céges, baráti találkozókknak, esküvőknek.

(vinarstvo@chvostek.sk)

Matúš borászat

A település központjában található *Miloš Matúš* borászati szaküzlete, amelyben a Récse fölött elhelyezkedő hegy 22 hektáros szőlőültetvényéről származnak a fajta jellegű borok. Az 1992-ben alapított borászatban a vörösborok 90 százaléka tölgyfa hordóban, minden kémiai stabilizálás nélkül érlelődik. Domináns fajtái a Kékfrankos és a Rajnai Rizling. (www.vinomatus.sk)

Villa Vino Rača

Az 1960–1980 közötti időszakban Rača szőlőtermesztésére a fejlődés volt a jellemző. A szőlészek és borászok a régi szőlőket felfrissítették, vagy újakat telepítettek. Az 1980-as évek végéig a Vinárske závody v Rača szövetkezet volt a legfontosabb és legnagyobb szőlőszállító. A régi bortermelő falu hagyományos borai így beleveszték a nagyüzemi termelés névtelenségébe, amely a környéken megtermelt szőlő 90 százalékát értékesítette. Az eredeti račai bor így csak néhány, főleg pozsonyi étterembe és pincébe került. A fordulópont az 1990-es évek elején következett be. A szövetkezet abbahagyta a szőlő értékesítését, és fokozatosan bővítette saját bortermelését a račai pincében. Korszerűsítette a technológiát, bevezette az ellenőrzött hőmérsékletű erjesztést és a gyártási folyamatot palackozással zárta. A volt hurbanovi pincészetek megvásárlása segítette a feldolgozó és raktározási kapacitások bővítését.

A *Villa Vino Rača* 2004-ben mezőgazdasági szövetkezetből részvénytársasággá alakult, amely a gazdag hagyományokat követve kötődik a szőlőtermesztéshez és a minőségi borok előállításához. A közepes nagyságú borászati üzemek közé tartozó cég termelésének fókuszában a kiváló minőségű fehér- és vörösborok állnak. Jelenleg a cég 27 hektár szőlőültetvényt gondoz. Szüretkor a tökéletesen érett, kis ládába kézzel gyűjtött szőlő esetében Szlovákiában egyedülállóan alkalmaznak szedő asztalt, ahol még egyszer ellenőrzik a lecsonkolt szőlőt és szükség esetén eltávolítják a sérült bogyókat. A szigorúan betartott technológiai előírások eredményeként olyan kiegyensúlyozott borok születnek, amelyek frissek, tiszta illatúak, markáns fajtajelleggel bírnak.

Dr. Jan Krampľ, a cég vezérigazgatója elmondta, a récsi borok a minőségük miatt joggal népszerűek, amihez hozzájárul, hogy a vidék hírnevét növeli Mária Terézia császárné személye, aki annak idején – élve adományozási jogával – megadta azt a lehetőséget, hogy Récse udvari borbeszállító lehessen. Borászatukban ezt a hagyományt követve



A Villa Vino Rača borület

a Tereziánska Frankovka Cuvée borukhoz a legjobb szőlőültetvényekből válogatják az alapanyagot, és azt tölgyfa hordós érleléssel teszik nemzetközi szinten is kiválóvá.

A Villa Vín Rača egyik legismertebb és a vásárlók által legkedveltebb „márkája” a Palugyay bor és pezsgő. A család leszármazottjai Pozsonyban is élnek – többségük Magyarországon, és ők birtokolják az egykori budafoki pezsgőgyáros hagyatékát –, akik engedélyezték a kiváló minőségű borokat gyártó cégnek a *Chateau Palugyay* elnevezés használatát.



A Palugyay családról tudni kell, hogy az 1830-as években Palugyay Jakab alapított pincészetet és borkereskedést Pozsonyban. Kiváló minőségű borait a magyar főurak részére szállította. Később *Palugyay János* és fiai borkereskedéssé átalakulva Pozsonyon kívül Budafokon is pincét és házat, valamint az ország más vidékein szőlőbirtokokat vásároltak.

A Palugyay borok eljutottak a világ különböző nagyvárosaiba. Ennek érzékeltetésére szolgáljon a Budapesti Hon című napilap 1879. május 18-i számának egy írása. „Aki jó bort szeretne inni Magyarországon, ha vonattal vagy fogadóban utazik, csak mondja ki a Chateau Palugyay-t és biztos lehet benne, hogy egy pillanat alatt eszébe jut a régi lengyel poharak felirata: Unus non sufficit. Ha pedig az ember tovább utazik Varsó vagy Szentpétervár felé és nincs meglegedve a szállással elég egy Palugyay kastélyt említeni és rögtön kellemesnek tűnik minden. Ezzel a borral Londonban és Berlinben is biztos menedéket talál, ha New-Yorkba hajózik, ha tovább megy Buenos Airesbe, mindenütt a Palugyay kastélyra bukkan” – írta Jókai Mór, majd egy anekdotikus történettel folytatta. „Az utazó ha a földkerekség másik fele után hazatér, ott is megtalálja Palugyay borát. Emlékszünk két magyarországi úriember történetére, akik a legjobb Bourdeaux bort rendelték egy Kalkuttai étteremben és a Chateau Palugyay-t szolgálták fel.”

Jelenleg a Récsén található pincészetben vörös-, fehér- és rozé borokat egyaránt előállítanak. A vörösborok között népszerű az Alibernet, az Aurelius, a Cabernet Sauvignon, a Kékfrankos, a Dunaj, a fehérborok esetében a Chardonnay, a Trimini, a Devín és természetesen a több alkalommal nívódíjjal elismert Zöld Veltelini. A rozé borokat kékfrankos és dunaj szőlőkből készítik. (www.villavinoraca.sk)

Kistermelő „hobbiborászok”

A Récsi Szőlészek és Borászok Egyesület tagjaitól függetlenül az egykori önálló településen további 25-30 olyan „hobbiborász” él, akik családi házuk kertjében vagy a korábbi évtizedekben az önkormányzat, illetve a felszámolt termelőszövetkezetek földjein felparcellázott kiskertekben termel szőlőt, és ezekből készít különböző fajtájú borokat. Ezek a borok elsősorban a család és a barátok számára készülnek.

Kevés női borász van ebben a régióban, azonban néhányan még a különböző borversenyeken is bemutatkoznak. Közéjük tartozik *Gabriela Šturdiková*, aki szépen gondozott kertjében Račianska Izabella elnevezésű bort készít. A név alapján sokan fehérborra gondolnának, azonban olyan cuvée-ről van szó, amelyben jelentős részben Frankovka modrá található. Gabriela elmondta, hogy családjában nem volt szakképzett borász, édesapjának a ház körüli kertjében 15-20 szőlőtökéje volt, és azokat nagy szeretettel gondozta. Valószínűleg ezt a szőlő és bor iránti tiszteletet örizte meg, amikor csaknem másfél évtizede ő is szőlőtelepítésbe fogott. Hat-hétszáz szőlőtökéje van, amelyek között a legjelentősebb a kékfrankos, de megtalálható a zweigelt, a regent, a morvai muskotály (moravsky muskat) és néhány gyümölcsös szőlő is.

Évente – csak a családja és barátai számára – mintegy 80-90 liter bort készít, korábban elsősorban a rozékat, az utóbbi időben a vörösbort helyezi



Gabriela Šturdiková



A Pozsony melletti szőlőbirtok

előtérbe. A szőlőművelésben és borkészítésben két borkereskedéssel foglalkozó barátnője ad időnként tanácsokat, illetve a Szakolcán (Skalica) élő Ladislav Nemčovsky borlovag-borász nyújt szakmai segítséget.

Vino Vajnory pincészet

A Récse és Szentgyörgy között elterülő Pozsonyszőlősi-völgy (Vajnorská dolina) a legrégebbi szőlészeti vonalhoz tartozik. A Pozsonytól tíz kilométerre található Szőlőskert első írásos említése 1237-ből származik. A 13. században a Pálffyak voltak a legnagyobb szőlőültetvény birtokosai. Csehszlovákia megalakulása után a községben megjelent a szövetkezeti gazdálkodás. Az egykori település központjában érdemes meglátogatni a tájházat (Vajnorský ľudový dom), amely népművészeti tárgyak, festmények, kerámiák mellett a pozsonyszőlősi borászok hagyományos lakhelyeit mutatja be. A település 1946 óta tartozik Pozsonyhoz, ahol ma már csak néhány borász gazdálkodik.

A borászattal foglalkozók közül kiemelkedik a *Vajnory Minőségi Szövetkezet*, amely 150 hektár saját szőlőültetvényt kezel a Kis-Kárpátok borvidék délkeleti lejtőin. A *Branislav Brúder* elnök által irányított szövetkezet borkészítése 2002-ben egy átfogó rekonstrukción esett át, aminek következtében a legmodernebb high-tech technológiát alkalmazzák. A korszerű technológiának köszönhetően a fahordós érlelés klasszikus módszerét gyakorlatilag már nem használják. A Vajnory borok a szakemberek és a borfogyasztó nagyközönség véleménye alapján

magas színvonalú. 26 féle bort állítanak elő, amelyek kizárólag saját dűlőikben termesztett szőlőkből készülnek. Jellemző fajtáik a Rajnai Rizling, az Olaszrizling, a Zöld Veltelini, a Müller-Thurgau, a Kékfrankos, a Cabernet Sauvignon és a Shirah. A *Vino Vajnory* pincészetben és több saját üzletükben értékesítik a boraikat, ahol kóstolási lehetőséget is biztosítanak.

(www.vinovajnory.sk)

Majorság pincészet

Récse és Pozsonyszőlős között helyezkednek el az 1949-ban megalakult Első Szőlőbirtokos Termelő Szövetkezet szőlőbirtokai. 1954-ben a tagok jóváhagyták a szövetkezet átalakulását – új nevük JRD Bratislava-Vinohrady lett –, amely nyolc évvel később szőlészeti-borászati vállalattá alakult tovább. A csaknem 50 hektáros vállalatot azután 1993-ban *Polnohospodárske družstvo Bratislava-Vinohrady* néven részvénytársasággá alakították. A borászati cég a régió üzleteit látja el borokkal, amelyek között elsősorban a Zöld Veltelini, a Müller-Thurgau, a Rajnai Rizling és a Kékfrankos található meg.

E néhány pincészet rövid bemutatásából kitűnik, hogy a pozsonyi borászok az évszázados magyar és német borászok, vincerék hagyományos eljárásait korszerű technológiával ötvözve, jó úton járnak. Érdemes felkeresni a többnyire gazdag választékú és minőségi borokat kínáló helyeket.

(www.podvajnory.sk)

Pusztay Sándor

Újborszentelés és Libanapok Szekszárdon

A 35 éves fennállását ünneplő Alisca Borrend és újonnan megválasztott elnöke, nagymestere, Ferenc Vilmos meghívására az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Egyesület Budapesti és Soproni Legációjának számos tagja képviseltette magát a Szekszárdi Újborszentelés és Libanapok ünnepségen.

A tartalmas hétvége eltöltése érdekében a Budapesti Legációból Kajtár Piroska bordáma 2023. november 10–12-re Márton-napi bortúrát szervezett, amelyre szép számmal jelentkeztek rendtársak kísérőikkel.

Így a program már a pénteki nap délutánján, a szálláshelyek elfoglalása után kezdetét vette. Különbusszal indult a társaság a Szekszárdtól négy kilométerre lévő Attila Borbirtokra, amely a Baranya-völgyben terül el. Itt a vendéglátók mangalicadisznóból készült paraszttállal, mellé hattételes borkóstolóval várták a társaságot. A tanya a völgy aljában helyezkedik el, az épületben található a borraktár, a borászat megközelítése

erről a legkönnyebb, és itt vannak a parkolók is. A tanyáról a völgy alját átszelő szurdok fölött egy gyalogos híd vezet a völgy másik oldalára, ahol a borászat épülete áll. A borászat körül hét hektár szőlő van, a völgy aljában a zweigelt és egy darab kékfrankos, a teraszokon pedig a cabernet franc és a cabernet sauvignon ültetvények vannak. Északnyugati irányban a következő völgyet Bodzásnak hívják, itt kékfrankos- és kadarkaültetvények találhatóak. A domb másik oldala már a Faluhely nevű völgyhöz tartozik. Itt egy új szőlőskertet létesítettek, ahová kékfrankos, merlot és shiraz fajtákat telepítettek, így összesen 14 hektáron gazdálkodnak. A borkóstoló után a társaság jó hangulatban a szálláshelyen folytatta késő éjszakába nyúlóan a baráti beszélgetést.

Szombaton tíz óra után indult Szekszárd szomszédságába, Zombára a busz *Misóczki Béla* borbíró rendtársunk, borász gazdálkodó borászatához, ahol a fogadó pálinka elfogyasztása után a borászat bemutatása négyteteles



A szekszárdi találkozó résztvevői



borvidékről, közben féltőn óva hagyományait. Esküjüket a történelmi borvidék minél szélesebb körben való megismertetésére, valamint az elméleti és gyakorlati borkultúra ápolására, fejlesztésére és az itt termelt borok bemutatására, minőségük védelmére tették. Céljuk volt még a bor és a művészetek kapcsolatának erősítése, feltárása a szekszárdi hagyományokhoz híven.

Az ünnepség díszvendégeként bemutatták az Európai Borlovagrendet, valamint megemlézték, hogy közel

borkóstolóval, pogácsával és marhahússal készült csilis bab ebéddel folytatódott. Ennek kezdeteként *Etler Péter* borlovag, második legát köszöntötte a megjelenteket, és felkérte a szokásos lovagrendi pohárköszöntő megtartására *dr. Mészáros Sándor* borlovag prokonzult. Azt követően Misóczky Béla elmondta, hogy jelenleg öt hektár szőlője van, amelyből egy hektár cabernet sauvignon, 0,6 hektár zweigelt, a többi területen kadarka, zöld veltelini, irsai olivér és zenit van, de megtalálható a trilla, a gesztus és a generosa is. A többféle pálinka és a szép borok, a finom ebéd és a desszertek, valamint a barátságos fogadtatás megalapozta az esti rendezvényhez a jó hangulatot.

A bortúra fő eseményét, a szekszárdi Alisca Borrend által szervezett Márton-napi borkóstolóval, vacsorával egybekötött zenés estét a 18 órakor kezdődő istentisztelet és újborszentelés nyitotta meg a szekszárdi belvárosi katolikus templomban, ahova az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Egyesület képviselői az Alisca Borrend képviselőivel együtt vonultak be.

A misét, majd a borok megáldását követően a PTE Illyés Gyula Főiskola szekszárdi karának éttermében folytatódott az este a gálavacsorával. Ferenc Vilmos, a rendezvény főszervezője elmondta, hogy a borünnepet megelőzően tartott közgyűlésen az idén 35 éves Alisca Borrend módosította az alapszabályát, és új vezetőséget is választott. Így lett a borrend új elnöke, nagymestere a személye, és két évre vállalta el ezt a feladatot. Ferenc Vilmos eddig is sokat tett a hazai és a megyei borászati kultúráért.

A vacsorát megelőzően az Alisca Borrend alapító tagjainak díszoklevelet adtak át, ez nyolc személyt érintett, sajnos az alapítók közül többen már nem lehetettek ott, ezért rájuk néma felállással emlékeztek a megjelentek.

Megemlézték, hogy a borrend megalakulásakor a cél az volt, hogy minél többet a borbarát nagyközönség elé tárjanak a Szekszárdi

harminc borász érkezett az ország több városából. A vacsorához kapcsolódóan borkóstoló is volt, az Év Borászaik közül Vesztergombi Ferenc, Dúzsi Tamás és Mészáros Pál friss borait kóstolhatták meg a jelenlévők. Így egy Irsai Olivért, Királyleánykát, egy rozét és a Marci nevű vörösborokból álló házassítást. Az újborokhoz természetesen libacomb volt a menü párolt káposztával, burgonyával és finom desszerttel.

A jó hangulathoz a Szekszárdi Gitárkvartett szolgáltatta a műsort, amely olyan sikeres volt, hogy többen táncra perdültek, és mindenki jól érezte magát. Ki-ki kedve szerint beszélgetéssel, táncsal szórakozhatta végig az estét, és jó hangulatban térhetett vissza a szálláshelyre.

Másnap mindenki lehetőségeihez mérten, Szekszárd és környéke további látóivalinak megtekintésével, vagy a hazautazást választva kezdte a napot. Most sem csalódtunk Szekszárdban és a vendégszeretetében, köszönjük mindenkinek, aki hozzájárult ehhez!

Telek Anna Mária



A borszentelés

Ismerkedjünk a narancsborral!

Egyedülálló ízvilág

Egyre gyakrabban hallhatunk narancsborokról. Sőt, akár már kóstolhatjuk is, hiszen – bár még mindig ritkaságszámba megy – egyre többen készítik ezt a bortípust itthon is. De mitől is olyan különleges a narancsbor?

Talán legelőször az a kérdés adja magát, hogy a jellegzetes, narancsszínű narancsborok narancsból készülnek-e. A válasz nem, ezek a borok teljes mértékben csak fehér szőlőfajtákból készülnek, a narancsbor kifejezés csupán a bor narancsos színére utal. Lényegében egy fehérborról beszélünk tehát. De egy kicsit azért eltérnek a narancsborok a megszokott fehérboroktól, hiszen másképpen készülnek.

A fehérborok készítése során a szőlőbogyók zúzását követően rögtön kipréselik a levét a szilárd részek közül, tehát nem történik héjon áztatás, mint a rozéborok vagy a vörösborok esetében. Utóbbiaknál ugyanis fontos, hogy kinyerjék a színanyagot a szőlőbogyóból, ami a héjban található, fehérborok esetében pedig nincs szükség héjon áztatásra, hiszen a szőlőbogyók leve amúgy is világossárga vagy szalmasárga színű. A narancsborok azonban gyakorlatilag vörösborkészítési eljárással készített fehérborok, amelyek héjon áztatásnak köszönhetik sötétebb narancsszínű tónusait, tehát a fehérszőlők bogyóhéjából kinyerik a színanyagokat is. Sőt, még ennél is többet.

Bár a narancsboroknak nincs narancsízük, csak a színükről kapták a nevüket, különleges és egyedülálló az ízviláguk. A kocsánnyal együtt történő héjon áztatás és héjon erjesztés során ugyanis nemcsak a színanyagok oldódnak ki a bogyóhéjból, hanem a magból és a szárból olyan aromák és összetevők – köztük például tannin – is, amelyek a „hagyományos” fehérborokba nem kerülnek bele a héjtól és egyéb szilárd részekről való elválasztásuk miatt. Így a narancsborok ízvilága rendkívül egyedi. A hosszabb, gyakran akár több hétig vagy akár hónapra át tartó héjon áztatás következtében érett vagy aszalt gyümölcsös, mazsolás, diós jegyeket, teás, mézes aromákat mutathat, és mivel jelen van a tannin, felépítésükben is kicsit masszívabbak, robusztusabbak, teltebbek a „hagyományos” fehérbor társaiknál. Sopron környékén a Sterlik és Pfneiszl borászatok készítik az izgalmas borból.



A narancsborok – bár mostanában hallunk róluk leginkább – nem mai „találmányok”. Egy ősi eljárással készülnek, amelyet már a borkészítés több ezer éves hagyományainak szülőföldjén, Grúziában is alkalmaztak. Ennek megfelelően egy speciális agyagedényben érlelik a héjjal, valamint a kocsánnyal együtt a bort, az erjesztéshez pedig kizárólag természetes élesztőket használnak. Mivel a bor hosszasan érintkezik a héjjal, sok olyan anyag kerül bele, mely a későbbi eltarthatóságot növeli, illetve a bor stabilizálásához szükséges kén mennyiségét csökkenti.

A narancsborokban és a fehérborokban tehát tulajdonképpen annyi a közös, hogy fehér szőlőből készülnek, minden másban jelentősen eltérnek egymástól. Így mindenképpen vegyük figyelembe, hogy a narancsborokat megfelelő hőmérsékleten fogyasszuk, kicsit „melegebben”, mint a fehérborokat, és hűvösebben, mint a vörösborokat, körülbelül 12-13 Celsius-fokon. A pohárválasztásnál is körültekintően járjunk el, válasszunk nagyobb kelyhű poharat, amelyben az összetett aromák nagyobb felületen tudnak kibontakozni. Ha pedig ételt is szeretnénk a narancsborokkal párosítani, bátran válasszunk komplexebb, markánsabb ételeket, alapanyagokat, hiszen mind ízvilágukban, mind felépítésükben hasonló adottságokkal rendelkeznek ezek a borok.

Bondor László

Szenátusi kitüntetés Szegeden

Szegeden, az Újvári Pincészetben szeptember 9-én bensőséges ünnepségre került sor. Az Európai Borlovagrend Szenátusa nevében dr. v. Josef von Jenei generálvizitátor Lovagrendi Kiskeresztet adott át Újvári Mihály borlovagnak hosszú évek óta végzett, lovagrendet segítő, eredményes szakmai munkájáért. Az ünnepélyes átadáson a Szenátus képviselőjén kívül dr. Mészáros Sándor és Nacsa József prokonzulok, Szabó Kálmán legát és a legáció, valamint a család több tagja vett részt.



Újvári Mihály 1980-ban alapította pincészetét, amely a mai napig Szeged és térségének egyetlen borászata. 2006-ban Szegeden az elsőként lépett be a lovagrendbe, és 84 éves kora ellenére annak ma is aktív tagja. Idős korára tekintettel a borászat vezetését már átadta fiának és munkatársainak, de a borszaküzletükben még fogadja a vásárlókat és a borászat, borok után érdeklődőket. A pincében irányításával számos sikeres borlovagi rendezvényt tartottak.

A fogadással egybekötött est a pincészet 2023. évi új borainak bemutatásával zárult. ■

Európai Kőfaragó Mester



Szakmája csúcsára érkezett Károlyi Balázs Gyula, aki nemrég megszerezte az Európai Kőfaragó Mester elismerő címet. Néhány hete az Európai Borlovagrend lovagjává is előléptették az ausztriai Klosterneuburgban.

A soproni Károlyi Balázs Gyula családi gyökereivel hozta magával a kőfaragó szakma szeretetét. Nagyjapja 1954 óta, később édesapja, napjainkban pedig fiai folytatják ezt a szép mesterséget.

2018-ban jelentkezett a Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos

Ipartestületének Európai Kőfaragó Mester programjára. Az elmúlt évek során kilenc európai városban szerzett az elméleti oktatás mellett szakmai gyakorlatot. Járt Bécsben, ahol a schönbrunni kastély és a Szent István-székesegyház rejtett zugait és titkait fedezhette fel, megcsodálhatta a kölni dóm lenyűgöző tereit. A legizgalmasabb számára azonban az volt, amikor 70 méter magasan, állványon a budapesti Szabad György Irodaház külső kőmunkáit végezhetette.

Károlyi Balázs utolsó állomása Bazelben volt, ahol angol nyelven kellett diplomamunkáját megvédenie. Egyik témája „A Római Birodalom építésze, Sopron (Scarbantia) város építése a római korban” címet viselte. Ez a téma különösen közel áll hozzá, hiszen elkötelezett lokálpatrióta, a Széchenyi Társaság Soproni Tagozatának egyik vezetője. ■

Gyakran használt boros fogalmak

Amit szeretünk, arról szívesen beszélünk. Így van ez a borok esetében is, és egyre gyakrabban hallunk olyan szakkifejezéseket, amelyek beépültek a hétköznapi nyelvbe. De vajon biztosan tudjuk, hogy mit jelentenek ezek a kifejezések?

Talán hihetetlennek tűnhet, de a bor igenis képes megromlani, ezzel pedig a nedű ihatatlanná válik. A bor ugyanis gyakorlatilag egy élő, folyamatosan fejlődő ital, ami UV-sugárzás, oxigénnel való érintkezés és baktériumszennyezettség miatt teljesen megváltozhat, sőt, tönkre is mehet. Éppen ezért a borkészítés során nagyon fontos, hogy minden patyolattiszta legyen, ezzel ugyanis megakadályozható, hogy a baktériumok elrontsák az ízeket. Viszont rengeteg ponton csúszhat hiba a gépezetbe: az erjesztés, érlelés, palackozás, tárolás, utazás közben számos lehetőség kínálkozik arra, hogy a dolgok rosszul süljenek el. Lássunk néhány gyakori borhibát, ami még a legjobb borászoknál is előfordul olykor-olykor! A felsorolást a következő számunkban folytatjuk.

Oxidáció

A bor oxidációja alapvetően egy természetes folyamat, minden borral előfordul, ám a folyamat lassítható, ha a bort hűvös, sötét helyen tároljuk. A borospince természetesen nagyon jó megoldás, ám ha ez nem opció, érdemes lehet beszerezni egy borhűtőt. A bor oxidációja egy kémiai reakció, ami – értelemszerűen – akkor megy végbe, amikor a bor oxigénnel érintkezik. Ennek hatására megváltozik a bor színe, valamint savanyú, ecetes íze lehet az egykoron finom nedűnek. Éppen ezért a túlságosan oxidált bor már nem iható.

Egéríz

Az egéríz általában a vékony, alacsony savtartalmú borok betegsége, ami főként akkor fordul elő, ha a borokat sokáig tartják a seprőn (erjedés után a hordó aljára leülepedő üledék, főleg élesztőt és borkövet tartalmaz). A bor az ízében és illatában is teljesen megváltozik, kicsit az egérvizelet szagára emlékeztet majd, ami rendkívül kellemetlen. Az egéríz természetesen elkerülhető irányított erjesztéssel, valamint szakszerű kénezással.

Bondor László

Borlovagok kötényben

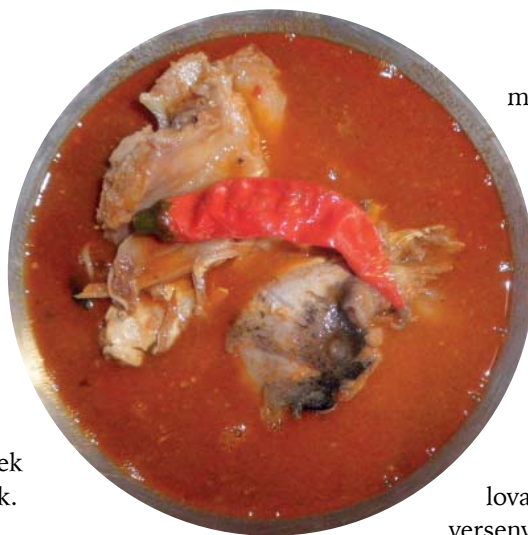
Bográcsok, borok a Szegedi Halfesztivál halfőző versenyén

A XXVI. Nemzetközi Tiszai Halfesztivált 2023. szeptember 1–3. között rendezték meg Szegeden. Ezen rendezvénysorozat keretében szervezte meg az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Szegedi Legációja az I. Borlovag Halfőző Versenyt.

A rendezvény meghívóját sajnos csak késve tudták kiküldeni. A jelentkezések ennek köszönhetően nehezen indultak. A rendezők nem adták fel, és ennek köszönhetően az utolsó hetekben megindult a jelentkezés.

Az időjárás kegyes volt, a ragyogó napsütéses idő kedvezett a szabadtéri rendezvénynek. A helyszín az Újszegedi Partfürdő területe volt, ahol a más településről érkező vendégek részére a szállást is biztosították. Akinek kedve volt, megmártózhatott a területen levő medencék hűs vizében.

A péntek este pálinkák kóstolásával kezdődött, majd a Szabó Dávid borlovag által elkészített ízletes



marhapörkölt tette felejthetetlené az estét. Közben nyolcféle bort kóstolhattak a résztvevők. A borok a délföldi és a legátusi borászok boraiból kerültek ki. A remek hangulatú este a késő éjszakába nyúlt.

Szombaton a lovagrendi halfőző versenyre hat halfőző csapat nevezett:

- Soproni Legáció, I. csapat Hajdú Zoltán vezetésével (Öt tavi halászlé);
- Soproni Legáció, II. csapat Károlyi Gyula vezetésével (Halászlé Filácz módra);
- Szabadkai Legáció Bóni László vezetésével (Dunai halászlé);
- Szegedi Legáció, I. csapat Samu Ferenc vezetésével (Szegedi halászlé balatoni halból);
- Szegedi Legáció, Minarek Team Beke Máttyás



Soproni vendég



Eredményhirdetés



vezetésével (Hagyományos szegedi halászlé);

– Szegedi Legáció, III. csapat Vetró Péter vezetésével (Roston sült filézett harcra).

A Borlovagrend főzőin kívül a partfürdőn több mint 300 bográcsban készült a halászlé a kb. 15 ezer fős tömegnek. A főzésben baráti, családi csapatok, nagy vállalati és egyéb szervezetek, egyesületek vettek részt. Valamennyi étel tükrözte készítői egyedi stílusát, az adott tájegység sajátosságát, ízvilágát. Az ételeket háromtagú zsűri bírálta. A zsűri hosszas tanakodást követően úgy határozott, hogy nem hirdet helyezést, mindenki a maga nemében nagyon finom ételt készített. A versenyzők oklevelet és egyéb díjakat kaptak.

A szegedi Art Hotel felajánlásának köszönhetően különdíjban részesült a szabadkai főzőmester, Bóni László, aki hétvégi vouchert kapott a zsűri elnökétől, Pusztai-Szőry Anett-től.

A halételek elfogyasztása után a lovagrend hölgy tagjainak jóvoltából finom sütemények kerültek elő a kosarakból, majd Ambrózi Zoltán lovagtársunk főtt kukoricával lepte meg a résztvevőket. Az ebéden az előre tervezett 30 fő helyett 72 fő vett részt, lovagrendi tagok és hozzátartozóik. Mindenki jól lakhatott, még maradt is a halászlékből.

A délután folyamán – akinek kedve volt – a Tisza szegedi oldalán felállított több tucat halászcserda ételeit is megkóstolhatta. A program, hasonlóan az előző naphoz, a késő estébe nyúlt.

A soproni, budapesti, szegedi résztvevők úgy búcsúztak, hogy jövőre újra találkozni. Ez a hétvége Szegeden a halról és annak fogyasztásáról szólt, ahol a szőlés így módosult: borban az igazság, és halban az egészség.

Nacsa József

www.olymp.hu **OLYMP**

A VASALÁSMENTES ing !
Cégek részére,
hímzett logoval is rendelhető !

ÍNYENCEKHÁZA
pékesség és pikánságok

JÓKENYÉR

**Különleges kenyerek, pékáruk,
sajtok, sonkák, borok
széles választékban!**



Napi meleg étel ajánlat!

Legyen a vendégünk!

ÍNYENCEK HÁZA

Jókenyér pékesség és Pikánságok
2040 Budaörs, Szabadság út 100.



Őszi mozaik Sopronból

Az októberi hónap is eseménydúsán telt legációnk és egyesületünk életében. Egy újabb soproni rendtársunk viselheti a lovagi címet, jótékonyági licitbe kapcsolódtunk be, és jól sikerült disznótornak is helyszínül szolgált a Rejpál-ház.



Jótékonyági akció a centurióért

A Legio Apollinaris Scarbantiae csapata számos soproni rendezvényen megfordult már. Utolsó előtti fellépésük épp a SopronFesthez kapcsolódó nagyszerű eseményen történt a Rejpál házban. Kora ősszel szomorú hír érkezett a légió háza tájáról. A csapat vezetője, a 38 esztendőes *Jankovics Zoltán* súlyosan megbetegedett, kórházi kezelése akár hónapokig is eltarthat.

A hit hallatán megmozdult Sopron történelemkedvelő közössége. A Scarbantia Társaság tagja, *Fábián-Gyekiczky Tibor* nemes kezdeményezést indított szeptember közepén. Őt, az 1921-es soproni népszavazás emlékére gyártott különleges téglát bocsátott árverésre, a befolyt összegből pedig Jankovics centurio felépülését kívánta támogatni.

A Soproni Legáció is bekapcsolódott a licitbe. Elsődleges motiváció a segítő szándék volt, de a korábbi sikeres együttműködés és az a tény is sokat nyomott a latban, hogy két rendtársunk is a légió tagságát erősíti. Az öt téglá kapcsán végül több mint 300 ezer forint folyt be a támogató alapba.

A legáció által elnyert téglá átadására október 13-án került sor a sajtó jelenlétében a Rejpál-házban, így a soproni lokálpatriotizmus egy kézzel fogható emléke is székházunk díszévé vált.

Soproni legációtagot avattak lovaggá Klosterneuburgban

Az immáron 39. alkalommal, Ausztriában megrendezésre kerülő Stiftungsfest keretében október 20-án Ruszton avatási és előlépési





ünnepségre, október 21-én Klosterneuburgban pedig lovagavatásra került sor. A napfényes és szokatlanul meleg szombati napon a festői klosterneuburgi apátság falai között idén három magyar rendtársunk is elnyerte a lovagi címet. A Soproni Legáció tagjai közül *Károlyi Balázs Gyula* viselheti ezentúl büszkén a lovagi rangot.

Az eseményen számos országból képviseltették magukat rendtársaink, idén pedig Montenegró gasztronómiai és borkulturális kincsei kaptak kiemelt figyelmet.

Disznótör a Rejpál-házban

Hagyománynak tekinthetjük, hogy a Rejpál-ház falai között minden évben, október végéhez közeledve



disznótör zajlik. *Gerhard Dekorsy*, a Soproni Borbarátok és Borlovagok Egyesületének megbecsült tagja hosszú évek óta tesz felajánlást a rendezvény megvalósítására. Idén október 28. tavaszt idéző szombatjára esett az időpont. Az esemény főszereplője, a 187 kilós mangalica reggel 8.30-kor érkezett a helyszínre. Az érkezést követően az elmaradhatatlan fogó pálinka kínálása után *Makai Ernő* borlovag köszöntője következett az egybegyűlt közel ötven fő előtt.

Az „áldozat” feldolgozása a köszöntőt követően rögtön elkezdődött, *Oláh Ferenc* egyesületi tagunk irányítása mellett. A bürkekóstolást követően megérkezett az asztalokra a hagymás vér, majd nem sokkal később a reszelt máj. A folytatásban a délutáni órákban májgaluskával gazdagított csontleves, toros káposzta következett, később pedig pecsenye, kolbász, véres hurka zárta az estét. *Tóth Ferenc* rendtársunk és csapata székházunk mindkét konyhájában szorgoskodott.

Természetesen nem hagyhatjuk ki a poharakba kerülő nedűk felsorolását sem. *Iváncsics Zoltán* rendtársunk vörösborai közül Shyraz, Quartett cuvée és Kékfrankos került az ételek mellé, de a disznótoros hagyományaihoz híven a szilva- és barackpálinkából is jócskán fogyott.

A jó hangulatú rendezvény este tíz után ért véget. *Gerhard Dekorsy*, aki maga is a vendégek között volt, biztosította a résztvevőket a jövő évi folytatásról, amit az egybegyűlték köszönettel vettek.

Németh Zoltán, Tóth Ferenc

Vörösbor és étcsokoládé

Különleges kényeztetés

Egy pohár finom vörösbor meg egy kis étcsoki valódi kényeztetés lehet egy dolgozós hétköznap végén, vagy egy lusta hétvégén. De ki gondolta volna, hogy akár a fiatalságunk megőrzésében is segíthet ez a kombináció?

Mind a borban, mint pedig az étcsokoládéban megtalálható egy rezveratrol nevű vegyület, amiről számos klinikai vizsgálat bizonyította már be, hogy magas antioxidáns és gyulladáscsökkentő aktivitással rendelkezik. Ez a hatóanyag képes arra, hogy védje az esetleges fertőzésektől a növényeket, kutatások szerint pedig az emberi szervezetre is jótékony hatással lehet. A vegyület segíthet a szív és az érrendszer egészségének megőrzésében, a várható élettartam növelésében, a rosszindulatú sejtváltozás elleni küzdelemben, továbbá kiemelkedő anti-aging (öregedést lassító) hatással is rendelkezik, sőt, egyesek egyenesen a fiatalság titkaként tartják számon.

Laboratóriumi vizsgálatok sokasága támasztja alá, hogy a splicing faktoroknak nevezett gének egy osztálya fokozatosan kikapcsol, ahogy öregszünk. Azonban arra is rájöttek a szakemberek, hogy a rezveratrol fogyasztása sikeresen visszakapcsolhatja ezeket a géneket. A hatás gyakorlatilag azonnali, a felfedezések szerint az idősebb sejtek osztódásnak



indulnak a vegyület hatására, és jóval fiatalabbnak tűnnek.

A kutatók abban bíznak, hogy ez a felfedezés áttörés lehet, és utat nyithat olyan kezelésekhez, melyek lassíthatják az öregedés folyamatát, ezzel pedig elkerülhetőek lehetnének olyan degeneratív problémák, amikkel az életkor előrehaladtával szembesülünk.

Persze a sejtek fiatalon tartásáért mi is sokat tehetünk, hiszen a vegyület megtalálható a vörösborban és az étcsokiban, így annak fogyasztásával valóban tehetünk azért, hogy fiatalok maradjunk. A rezveratrol egyébként előfordul a vörös szőlőben, a faeperben, a málnában, a kakaóban és a földimogyoróban is. Ezek fogyasztásával alaposan felpezsdíthetjük a sejteket a testünkben, ezzel is megőrizve hosszú távon az egészségünket és persze a fiatalságunkat.

Bondor László



Magyar–szlovák együttműködés

Eisenstadtban, az Európai Borlovagrend Szenátusának székhelyén szeptember 13-án, több hónapos előkészítő munka után került sor a magyar–szlovák együttműködési szerződés aláírására.

Az ünnepélyes ceremónián jelen volt *Alfred R. Tombor-Tintera* generálkonzul, *dr. v. Josef von Jenei* generálvizitátor, a Hungária Konzulátus részéről *Tagai István* prokonzul, *Bondor László*, *Pusztay Sándor* és *Veres János* borlovagok, a Szlovák Konzulátus részéről *dr. Jaroslav Plunár* prokonzul és *Patasi Ferenc* borlovag.



A szerződés megkötése folytatása volt annak a gyakorlatnak, amelyet a Hungária Konzulátus már az együttműködés terén az elmúlt évben megkezdett az ausztriai Burgenland, Szerbia és Románia konzulátusainak vonatkozásában. Ezek a megállapodások segítették a közös rendezvények megtartását, a határon túli kapcsolatok erősödését. A jó hangulatú, bensőséges találkozó borkóstolóval egybekötött fogadással ért véget.

Pusztay Sándor



Budaörsi kóstoló

November első hetében Budaörsön, az Ínyencek Házában került sor a magazinunk jelen számában olvasható bormustrára. A kóstolást és borbírálatát végző „bizottságot” a Hungária Konzulátus Budapesti Legációjának tagjai végezték: *Bogatin János, Etler Péter, Gulyás Csaba, Gulyás Zoltán, Hingyi István, dr. Kálmán Sándor és Telek Anna.*

A borbírálok különböző civil foglalkozásokat képviseltek, volt közöttük orvos, borász, cégvezető, rendszerszervező, nyugdíjas, ám többségüket gyakorló borbírálóként a bor tisztelete és szeretete jellemezte.



Telek Anna: A válogatásban örömmre szolgáltak a külföldi borok is



Hingyi István:
A vörösborok
magas
színvonalat
képviselek

A bortesztet a nemzetközi és hazai versenyeken elfogadott 100 pontos értékelési szisztéma szerint „vakon” végezték a bírálók. Természetesen senki nem tudhatta előre, hogy milyen borok kerülnek értékelésre, mivel a palackok egységes zsákban voltak elhelyezve, ezért az üvegről és a címkéről sem tudták megállapítani, hogy milyen bort kóstolnak.

A borok előkészítésében az Ínyencek Háza üzletvezetője segédkezett, míg a mustra levezetését magazinunk főszerkesztője, Pusztay Sándor borlovag végezte.

A kóstolás során a következő eredmények születtek:





Dr. Kálmán Sándor:
Kiegyensúlyozott savakkal
találkoztam

Fehér Holló 2022

Fehér Burgundi – Pinot Blanc Cuvée
Podmaniczky János Pincészete,
Balatonboglár

Száraz fehérbor
Alkoholtartalom: 13%
Pontszám: 84.6
Értékelés: jó

Sir Irsai 2022

Haraszthy Pincészet, Etyek

Száraz fehérbor
Alkoholtartalom: 11.5%
Pontszám: 80.2
Értékelés: jó



Etlér Péter: Néhány tétel kóstolása kifejezetten
örömet okozott

Olasz Módi 2022

Rajnai Rizling – Olasz Rizling Cuvée
Koch Borászat, Borota

Száraz fehérbor
Alkoholtartalom: 13%
Pontszám: 84.7
Értékelés: jó

Luma – Chardonnay 2021

Terra Szicília

Száraz fehérbor
Alkoholtartalom: 13%
Pontszám: 78.4
Értékelés: jó

Pinot Noir Rozé 2022

Haraszthy Pincészet, Etyek

Száraz rozébor
Alkoholtartalom: 12.5%
Pontszám: 80.4
Értékelés: jó

Casa De La Vega 2019

Compranillo La Mancha
(Spanyolország)

Száraz vörösbor
Alkoholtartalom: 13.5%
Pontszám: 80.9
Értékelés: jó



Gulyás Zoltán: Jelentős volt a minőségi
különbség a fehér- és a vörösborok között

Sauska Cuvée 7 2019

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon Cuvée
Sauska Borászat, Siklós

Száraz vörösbor
Alkoholtartalom: 14.5%
Pontszám: 86.7
Értékelés: jó

Primus Cuvée 2017

Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon

Fritz József Pincészete

Száraz vörösbor
Alkoholtartalom: 15%
Pontszám: 85.1
Értékelés: jó

Kopar Villányi Cuvée 2018

Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz
Gere Pincészet, Villány

Prémium száraz vörösbor
Alkoholtartalom: 14.5%
Pontszám: 93.3
Értékelés: igen jó

A bírálatra összeállított borok Magyarország különböző borvidékein kívül Spanyolországból és Olaszországból kerültek a bírálók elé, ezáltal igen színes választékból kóstolhattak a jelenlevők.

A megtartott bormustrára összeállított válogatásról kiderült, hogy a tesztelt – az



Gulyás Csaba: Nemcsak bort kóstoltunk, hanem közben tanultunk is

Ínyencségek Házában található, megvásárolható – borok jelentős része kitűnő minőséget képviselt, és általában hasonló minősítést kapott.

Pusztay Sándor



**Bogatin János:
A borok jól
érezéltették
az adott
borvidék
jellemzőit**

Borteszt

A bormustra vakteszt volt, ami azt jelenti, hogy a kóstolók semmit sem láttak a palackokból – a címkéket, kapszulákat sem –, mivel azokat egy összehúzott nyakú szövetzacskóból kínálták, töltötték a poharakba. A tesztelők a borlovagrend tagjaiból kerültek ki, azonban valamennyien különböző – borász, orvos, tanár, cégvezető, vállalkozó – civil foglalkozásokat képviseltek.



A teszt nyitott és ingyenes, bármely borászat, borkereskedés küldhet mintát a „mustrára”. Éttermek, szállodák, borpincék „kihelyezett” tesztelését is vállaljuk. A teszt eredményét azonban mindenki csak a megjelent magazinban ismerheti meg.

(Információ a titkarsag@kornetas.hu címen)

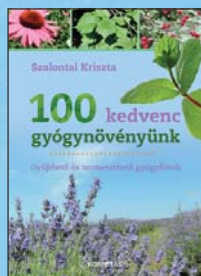
A Kornétás Kiadó karácsonyi ajánlata

Könyvek 20-50 % kedvezménnyel

10.000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén további könyvajándékot adunk



Pusztyai Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK
Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borvidékei
Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-átrajzolásait megelőzően fontos borvidék volt a Sopron–Bécs–Pozsony háromszög. A szőlőterületek egykor egy borvidéket alkottak, amelynek neve Ruszt–Sopron–Pozsony borvidék volt. A könyvben ennek a három borvidéknek a fejlődéstörténetét mutatjuk be.
232 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 3800 Ft



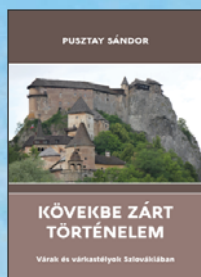
Szalontai Kriszta:
100 KEDVENC GYÓGYNÖVÉNYÜNK
Gyűjthető és természetes gyógyfüvek
A könyv bemutatja azokat a hazánkban leggyakrabban fellelhető gyógynövényeket, amelyeket bárki megtanulhat felismerni, gyűjteni de megpróbálkozhat a természetésével is.
224 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3300 Ft



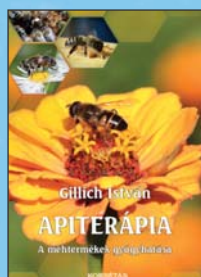
Szilvai Matild:
TEXTILEK-FESTMÉNYEK-GRAFIKÁK
A könyvben az új textilnyomási lehetőségeket kereső, állandóan kísérletező művész textilterveit, grafikáit, festményeit, kiállítási kompozícióit gyűjtötték egybe a szerkesztők, amelyek jól tükrözik a textilművész eddigi munkásságát, életútját.
64 oldal
Ár: 3150 Ft helyett 2000 Ft



Simonyi Mária Helena:
ÖRÖKZÖLDEK
Aforizmák a szerelemtől
Simonyi Mária Helena összeállítása az elmúlt évszázadok legszebb francia szerelmi aforizmaiból készült. Az érdekes válogatást a témához illő rajzos illusztrációk teszik szemléletessé.
160 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2500 Ft



Pusztyai Sándor:
KÖVEKBE ZÁRT TÖRTÉNELEM
Várak és várkastélyok Szlovákiában
A bemutatott várak, várkastélyok, királyi és főúri erősségek, a hozzájuk kapcsolódó legendák és hadtörténeti érdekességek múltbéli örökségünk szerves részei.
248 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3500 Ft



Gillich István:
APITERÁPIA
Méhtermékek gyógyhatása
A méz gyógyító hatását foglalja össze az apiterápia elnevezés, amely a méhek által készített és gyűjtött termékek összességét jelenti. A könyv az egyes méhtermékeknek az embergyógyászatban történő felhasználásáról szól.
128 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2600 Ft



Pusztyai Sándor:
COLMAN VON KEVICZKY
Az intergalaktikus űrkutató
Az egykori magyar katonatiszt az Egyesült Államokban ENSZ alkalmazásba került, ahol hozzáférhetett az űfokutatók dokumentumaihoz. A témáról több állammóvel tárgyalt, hazajött Magyarországra is, ahol viszont mint amerikai kémet állandó megfigyelés alatt tartották. A dokumentumok a könyvben szerepelnek.
240 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



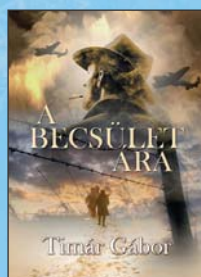
Vanda Von Kandra:
ZSARNOKI SZERELEM
A zágrábi régészeti intézetben dolgozó két fiatal misztikus vonzalom köti össze. Az ellentétes személyiségi jegyek szenvedélyes viszonyból számos bonyodalom alakul ki.
238 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2700 Ft



Pégán Anita:
JOHANNES JOHANNA
A könyv cselekménye két időszakban játszódik, amelyek középpontjában Johanna, illetve Johannes áll. Az újságíró életét váratlan események dűlják fel, amelyek során minden új megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3500 Ft



Bikfalvi Máthé László Zoltán:
AZ IGAZI ORION
Az Orion a magyar rádiózás, televíziózás és elektronikai berendezések gyártásának egyik fellegrája volt. Bikfalvi Máthé László 1957 és 1990 között dolgozott az üzemben. A könyv érdekessége, hogy a tévégyártás mellett a hirdástechnikai eszközöket is ismertet.
168 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA
Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bátor hazafi különleges életútjáról, akinek életét felesége merészsége és lélekjelenléte menti meg.
280 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Fohl Ferenc-Farkas Csaba
HALHATATLANSÁG
Képek és versek
A művészet két különböző területe: a festészet és a költészet együtt jelenik meg az albumban. Ami összeköti az alkotókat és az alkotásaikat az a közös látásmód, a bennünket körülvevő világ hasonló értelmezése.
64 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft

Megrendelését elküldheti levélben a Kornétás Kiadó címére (1138 Budapest, Népfürdő u.15/D) vagy e-mailban a titkarsag@kornetas.hu címre, de akár személyesen a Kiadóban is vásárolhat, rendelhet.
Fizetési mód: személyesen a Kiadóban vagy átutalással: Kornétás Kiadó Kft. OTP Bank: 11713005-20128256-00000000 számlaszámon.

Bor és a fiatalok

Borkóstolás az egyetemen



Az elmúlt évtizedben, köszönhetően a hazai borászat sikereinek, illetve a bor- és gasztronómiai rendezvényeknek, a fiatalok egyre inkább érdeklődnek a minőségi borkóstolás iránt. Ugyanakkor még mindig nem elég széles körben ismerik a hazai minőségi borválasztékot, s hallottak a borgasztronómiáról. Éppen ezért további jól előkészített felvilágosító munkára van szükség, s meg kell találni azokat az új módszereket, csatornákat, amelyekkel a fiatalokat meg lehet szólítani.

Nem csupán Magyarországon jellemző tendencia az elmúlt húsz esztendőben, de világszerte is, hogy csökkentek a szőlőművelésre fordított területek, visszaesett a borkóstolás. A világ borkóstolása évente 240 millió hektoliter, túltermelés van. Figyelni kell tehát az új trendeket. Napjainkban leginkább a fehérborok és a buborékos termékek fogyasztása került előtérbe, illetve az alternatív – bio, öko-, zéró alkoholos – borok fogyasztása divatos.

Mivel elsősorban az idősebb korosztály körében kedvelt a bor, a szakemberek számos bortermeléssel foglalkozó országban azt kutatják, miként lehetne újabb rétegeket bevonni a borkóstolásba. A fiatalok körében még mindig a sör a legnépszerűbb szeszes ital. Emellett szívesen fogyasztanak égetett szeszes italokat. Az Egészségügyi Világszervezet szintén vizsgálta a fiatalok alkoholfogyasztási szokásait. A 15-19 év közötti középiskolás korú fiatalok közül a lányok csaknem 20 százaléka, illetve a fiúk több mint 56 százaléka számolt be arról, hogy a kutatást megelőző 30 napban része volt „rohamivásban”, vagyis legalább négy-hat pohár alkoholt megivott azzal a céllal, hogy gyorsan lerészegedjen. Mindez a 20-24 év közötti fiatal felnőttek körében még elterjedtebb, hiszen a lányoknál több mint 30, a fiúknál pedig csaknem 70 százalék az arány. A fiatalok zöme társas összejövetel alkalmával fogyaszt alkoholt. Álságos lenne arról beszélni, hogy a fiatalok ne igyanak. Sokkal fontosabb, hogy olyan irányba tereljék őket; hogy a kisebb alkoholtartalmú kiváló hazai borokat ismerjék meg, és tudatosan döntsék el, hogy mi kerüljön a poharukba.

A gyümölcsízű alkoholos italok például kifejezetten a fiatalabb korcsoportot célozzák meg. Mivel a különböző limonádék, szirupok és bogyós gyümölcs ízű malátaitalok elfedik az alkohol kellemetlen ízét, nem csoda, hogy a fiatalok szeretik. Borból leginkább a rozét kedvelik. A vörösbor gyakran keverve, például kólával fogyasztják.

A tapasztalatok szerint nem a pénz jelent akadályt a borkóstolás növeléséhez.

Ráadásul a borászok és a hirdetőik nem beszélik a fiatal fogyasztók nyelvét, és nem kínálnak a pénztárcájuknak megfelelő borokat. Az eladások csak a 60 év fölöttiek körében nőnek, a legdinamikusabban pedig a 70-80 évesek minőségi borkóstolása emelkedik. Hiába vannak kiváló minőségi borok, ha nem jutnak el a fiatalokhoz. Rengeteg sörreklámmal találkozhatunk, míg sokkal kevesebb a borral kapcsolatos, főleg, amely az ifjúságot célozza meg.

Szakemberek: borlovagrendek tagjai, borászok, felsőoktatási intézmények kutadják a lehetőségeket, miként lehetne a kulturált borkóstolást eredményesen népszerűsíteni a hazai széles borválasztékból, borgasztronómiából.

A Pécsi Tudományegyetem hallgatói körében végzett vizsgálat során kiderült, hogy a borvidékekhez való földrajzi közelség, a Pannon borkultúra borászatának sikere, változatos borturisztikai kínálata pozitív kötődést alakít ki az egyetem hallgatóiban. A megkérdezettek többsége szívesen fogyaszt bort, elsősorban a rozét és a vörösborot kedvelik. Leginkább a Villányi és Szekszárdi borvidék borai iránt érdeklődnek. Viszont kevésbé ismert számukra a gyöngyöző bor vagy a siller. Bár főként az édes és féledes bort szeretik, ám vörösboros kóla (vbk) helyett népszerűbb lett a fröccsfogyasztás. A borvidék és a hozzájuk kapcsolódó borkultúra és borturisztikai rendezvények hatására közelebb kerültek a fiatalok a borok világához. Ebben a folyamatban jelentős szerepet töltenek be a Pannon borkultúra és borkóstolást népszerűsítő innovatív szervezetei, mint a borúti egyesületek, a borturisztikai klaszter vagy a borrendek. A borokkal kapcsolatos információk jelentős részét barátoktól, rokonoktól, illetve közösségi oldalakról szerzik be. A megkérdezettek 84 százaléka szívesen részt venne borral kapcsolatos képzéseken. Fontosnak tartják az akadálymentes lehetőségeket a borkóstolási, borvásárlási helyekhez.

Az egyetem lépett is: „Borkulturális alapismeretek” kurzust indított a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet (PTE SZBKI). A tematikát a Szegedi Tudományegyetem hasonló képzése alapján dolgozták ki. A népszerű tavaszi, borkóstolással egybekötött oktatásra (BORKULT) kétszáz diák jelentkezett.

B. Mezei Éva

17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

Új helyi borok a Lajta-hegységből



KÉKFRANKOS DAC
Grosshöflein
(Nagyhöflány)
2020

CHARDONNAY DAC
Sankt Margarethen
(Szentmargitbánya)
2021

HOTEL MATYŠÁK | POZSONY

SZLOVÁKIA

A MEGLEPETÉSEK ORSZÁGA

TRAVEL TO
SLOVAKIA
GOOD IDEA

www.slovakia.travel

