

780 Ft • 2 EUR

BORlovagok

ordo equestris vini mag

IX. évfolyam II. szám • 2024. június

Emlékezetes ünnepség

Komáromi fogadalmak

Tavasznitó

Bortúra Villányban

A bor élmény és hagyomány

MUN-DUS 2024

Nemzetközi Borverseny

Jókedvű találkozó

Avatás és előléptetés Szegeden

Mosolygó fürtök

Aranyérmes bor

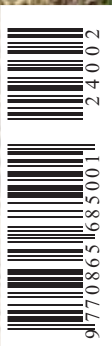
a Szöllősi pincészetből

Ágyúdörgés Fonyódon

A kishuszároknál jártunk



www.euroopalborlovagrend.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!



RÁKATTINTOTT?

toptura.hu
online

- » **OUTDOOR**
- » **HEGYISPORT**
- » **TÚRAVILÁG**
- » **LÁTVÁNYOSSÁGOK**
- » **PROGRAMAJÁNLÓ**
- » **GASZTRONÓMIA**



IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!
toptura.hu

A Jövő Háza Alapítvány



Könyvek, magazinok, rendezvények, civil szervezetek, rászorulókat támogatását segíti évek óta a közhasznú alapítvány.

Kérjük, személyi jövedelemadója egy százalékkal, pénzügyi adójával segítse munkánkat!

A Jövő Háza Alapítvány
OTP Bankszámlaszáma:
11713005-20388656-00000000
Adószám: 18114304-1-41

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
IX. évfolyam 2024/2. szám.

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

Főszerkesztő: Pustay Sándor
E-mail: s.pustay@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

Avanesian Alex, Bondor László, B. Mezei Éva,
Kecskeméti Tibor, Németh Zoltán,
Ocsovai Ferenc, Pustay Sándor,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária

Fotók

Kecskeméti Tibor,
Pustay 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 Konzulátusa és a Bethlen Gábor
Alapkezelő Zrt. támogatásával készült.
www.europaiborlovagrend.hu



11 | A bor élmény és hagyomány

Lovagi élet

14 | Tavasznyitó

16 | Második Sopborfest a Rejpál-házban

Megkérdeztük



18 | Mosolygó fürtök

(Bor)literatúra

20 | Mámorgóz

Borkultúra

22 | Tendenciák a borfogyasztásban

Lovagi élet



24 | Kantharosz 2024

Gasztronómia

26 | Sajtok és borok

Lovagi élet

28 | Jókedvű találkozó

32 | Ágyudörgés Fonyódon

Kitekintő



34 | Pivovar Hostinec

Lovagi élet



Választás után



Tagai István prokonzul beszámolója



A Hungária Konzulátus elnöksége Eisenstadtban

Vezetőségválasztás a Borlovagrendben



Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa 2024. május 11-én a győri bencés gimnázium tanácstermében megtartotta soron következő vezetőségválasztó küldöttgyűlését.



Az elnökség áprilisi ülésén tudomásul vette Tagai István prokonzul, a Borlovagrend elnökének kérését, hogy három ciklus után nem kívánja jelöltetni magát a civil közösség vezetőjének. Az elnökség Pusttay Sándor borlovagot, elnökségi titkárt – bizottsági tagként Etler Péter és Kálmán András borlovagokat – kérte fel a jelöltállítás és a küldöttgyűlés megszervezésére.

A dr. Nacsády Péter borlovag elnöki levezetésével zajló küldöttközgyűlésen az előzetesen szétküldött és elfogadott napirendi pontoknak megfelelően

zajlott a munka, a küldöttek száma 33 fő volt.

A napirendnek megfelelően elsőként Tagai István prokonzul ismertette az Elnökség beszámolóját a 2023. évi tevékenységéről, majd őt követte Székelyiné Szöllösi Ágnes bordáma a pénzügyi beszámoló, a 2023. évi zárszámadás ismertetésével.

Etler Péter borlovag az Ellenőrző és Számvizsgáló Bizottság 2023. évi beszámolóját és értékelését ismertette, majd Tagai István prokonzul a 2022-ben és 2023-ban tagdíjat felszólítás ellenére sem fizetők tagsági viszonyának felmondására tett javaslatot. Kálmán András borlovag a 2024. évi programtervet terjesztette elő, majd Székelyiné Szöllösi Ágnes a 2024. évi költségvetést terjesztette a küldöttek elé. Utóbbi tartalmazta a 2025. évi tagdíjmelés tervét is. A napirendi pontokat és beszámolókat, néhány észrevétel elhangzása mellett, a küldöttek egyhangúlag elfogadták.

Mindezeket követően került sor a Konzulátus új vezetősége, valamint az Ellenőrző és Számvizsgáló Bizottság tagjainak megválasztására.

A küldöttgyűlést megelőző két hónap során a Jelölőbizottság tagjaként felkért személyek beszélgettek a küldöttekkel, a legációk vezetőivel és tisztségviselőivel, és kialakították a javasolt személyek névsorát. Ebben az időben elfogadtattak minden jelölttel egy nyilatkozatot, mely szerint: „A meghatározott tisztségviselői beosztásra jelölésemet elfogadom, vállalom, hogy

megválasztásom esetén, a megbízatás teljesítése során

a civil szervezetek tagjaira vonatkozó jogszabályi előírásoknak, a Borlovagrend Alapszabályának és a Lovagi Atlasz ajánlásainak eleget teszek.” Egyben jelöltként nyilatkoztak arról is, hogy az EBHKE tagjaként a tagsági díjuk rendezett, hátralékkal nem rendelkeznek.

A csaknem húsz, különböző beosztásokra javasolt személy közül ezt a nyilatkozatot végül 12 fő írta alá – voltak, akik nem vállalták a javasolt beosztást –, tehát az ő neveiket javasolták megválasztásra.

A kétfordulós választás során a következő személyek kaptak a következő három évre bizalmat.

Az EBHKE elnöke

Dr. Mészáros Sándor prokonzul

Elnökhelyettes

Nacsa József prokonzul

Dr. Czifp Csongor borlovag

Elnökségi titkár

Pusttay Sándor borlovag

Elnökségi tag

Bondor László borlovag

Etler Péter borlovag

Dr. Sztancs György borlovag

Ellenőrző és Számvizsgáló Bizottság

elnök

Bárány Terézia bordáma

bizottsági tag

Werdnik Ernő borlovag

Léránt László borlovag

A választást követően az Eisenstadti Szenátus nevében Alfred R. Tombor-Tintera generalkonzul – dr. v. Josef von Jenei generalvisitator jelenlétében – június 11-én fogadta a megválasztott konzulátusi vezetőket, és ünnepélyes keretek között hivatalosan is megerősítette kinevezésüket.

Pusttay Sándor
főszerkesztő

A Himnusz költője

Kölcsey Ferenc (1790–1838)

Kölcsey Ferenc 1790-ben született Szatmárcsekén. A Szatmár megyei nemesi család, amelyből származott, nem volt gazdag, de igen nagy tekintélyű. Állítólag a hét ősmagyar törzsfő egyikétől, Ond vezértől származott. Szülei művelt emberek voltak, apja tekintélyes jogtudós. Kölcsey kisgyermekkorától fogva tudott latinul és franciául. A középiskolai évek alatt jól megtanult németül és görögül is. Hatéves korában elvesztette apját, tizennégy éves korában anyját is. Közben a fekete himlő egész életére betegessé tette, bal szemére megvakult, és kihullott a haja. A vézna, kopasz, félszemű ifjú számára a szerelem sem lehetett több mint keserves ábránd. Iskoláskorát a nagy hírű debreceni kollégiumban töltötte.



Jó tanuló, de visszahúzódo volt, barátokra sem talált: Debrecenből került joggyakorlatra Pestre. Amikor befejezte a jogi tanulmányokat, nem jelentkezett ügyvédi vizsgára. Akkorra már kiábrándultan megvetette azt a feudális jogot, amelynek kiváló tudósa lett. Később szakértőnek kérték fel főbenjáró perekben. Élete vége felé Kossuth és Wesselényi híres pereiben fogalmazta meg a védők számára a perbeszédék érveléseit.

De gyakorló jogász nem akart lenni. Hazament Szatmárba, a családi birtokra. Ott, a magányban fejlesztette ki költészetét.

Ez a költészet a divatos szentimentalizmusból indul ki, hazai példaképét Kazinczyban fedezi fel. Kazinczyval tizennyolc éves kora óta levelezett, majd jó barátságot kötöttek. Kazinczy irodalmi körének Kölcsey lett az egyik legfontosabb tagja. Kazinczy pesti barátai közül csak Szemere Pállal tudott lélekbeli kapcsolatot találni. Összekötötte őket nagy műveltségük és kritikai hajlamuk. Kölcsey az irodalom további fejlődésére nélkülözhetetlennek tartotta a rendszeres kritikát, és el is kezdte felmérni az élő magyar költészetet. Ha itt-ott meg

is jelent egy-két költeménye, a közönség kezdetben mint kritikust és irodalmi vitatkozót ismerte meg.

A Kazinczyt támadó Mondolatra ő és Szemere válaszolt, még hozzá a kritikákhoz hasonló harcias hangon. Ez a harciasság, amellyel egyszerre támadott a politikai reakció ellen és a haladó költőkben felfedezni vélt hibák ellen, az irodalomba lépő Kölcseyt eleve népszerűtlenné tette. A megyei életben tevékenyen vett részt. Előbb megyei aljegyző, majd főjegyző lett. A megyegyűléseken a liberális demokrácia szószólója, a jobbágyság védője. Magában fejlesztett költészete egyre jobban a népdal felé fordult. Mondanivalója is egyre demokratikusabb volt. 1823-ra már elkészült a Himnusz és a Zrínyi dala, de csak 1832-ben jelentek meg kötetben versei. Közben azonban már a megye országyűlési követe. Három éven keresztül ő jelentette a diéta balszélét, a jobbágyfelszabadítást akarta előkészíteni. Három év múltán lemondott, ekkorra már az ország haladó oldalának ünnepealt alakja.

Az újságírásban is főszerepe volt. Szemerevel együtt szerkesztette az Élet és Literatura című folyóiratot, amely három évig tudta fenntartani magát. Itt folytatta korábbi kritikai és esztétikai tevékenységét. A hivatalos hatóságok a legveszedelmesebb emberek közt tartották számon, és állandóan titkos megfigyelők jártak a nyomában. Amikor megszűnt diétai megbízatása, és folyóirata sem élhetett tovább, újra visszament a megyébe, de megtartotta főjegyzői hivatalát, hogy befolyást gyakorolhasson a helyi nemességre. Politikai hatására Szatmárban megerősödött a liberális demokrata párt. Ez időre országszerte ismert költő, kritikus, esztéta. Ama ritka nemesi elmék közé tartozott, akik teljesen szakítani tudtak a feudális szemlélettel, és következetesen a polgári Magyarországot készítették elő. Nem rettegett a forradalomtól, sőt megbélyegezte azokat, akik félnek az erőszakos változástól. Közben azonban jól látta, hogy a haladó nemesség sem ért mindenben egyet vele. Innét származik újra meg újra feltörő pesszimizmusa. Félt a nemzethaláltól, amelynek képe újra meg újra megjelenik költészetében.

Ez a költészet hangjában, stílusában mindvégig sok rokonságot tart a Kazinczy-féle szentimentalizmussal, de egyre jobban közeledik a népköltészetéhez is és a romantika pátoszához is. Amikor összebarátkozott Kisfaludy Károlyékkal, lényegében a programszerű romantikával kötött szövetséget, és a felmagasodó

Vörösmartyban felismerte az igazi nagy költőt. Nem maradt el a világirodalom újdonságaitól. Élete végső éveit főleg a nagy politikai perek töltötték ki. Végső tevékenysége Wesselényi védelme volt, nagy felkészültséggel érvelt a vádlott ártatlansága mellett. A főtárgyalást Kölcsey már nem érte meg. 1838-ban egy hűlés elhatalmasodott a szervezetében, és egyheti betegség után meghalt. Éppen befejezte a Wesselényi védelmére írt röpiratát, mikor a halál Csekén elragadta.

Kortársai úgy temették, mint a legnagyobb embert valamennyiük között. Életműve él az irodalomtörténetben. Nevét, emlékét a köztudatban múlhatatlanul idézi nemzeti himnuszunk.

Dr. Sztancs György

Kölcsey Ferenc: BORDAL

Igyunk derűre,
Igyunk borúra,
Ugy is hol kedvre,
Ugy is hol bura
Fordúl az élet.
Kedved a jó bor
Jobban éleszti,
Búdat a jó bor
Messze széleszti,
S elmúltat véled.

Minden por, álom,
S füst e világon;
Mi haszna gázol
A boldogságon
A hír barátja?
Ha dob riadt a
Harc reggelére,
Patakban omlik
Hullámzó vére,
S bérét más látja.

Békételen, bús,
Senyved magába,
Kétség s remény közt
Vár s fél a kába
Percet s esztendőt.
Miért törődöl
Szűk életeddel?
Napod ma mit nyújt
Köszönve tedd el,
S hagyd a jövőndőt.

Reggel vagy estve,
Szélben vagy csenddel,
Eljön magától
Sorsod mit rendel:
Miként nyár és tél.
Ernyőt keress, ha
Készül borúlni,
Szenvedj, ha nem tudsz
Hová vonulni,
Fordulhat a szél.

Éld a jelenlét
Percét s óráját,
Együtt lefutja
Jó s rossz pályáját,
S együtt hűny véled.
Igyunk derűre,
Igyunk borúra,
Ugy is hol kedvre,
Ugy is hol bura
Fordúl az élet!

(1822)



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?



Templomablak

A borospoharakon megjelenő „templomablak” jelenséget még nem sikerült teljesen megmagyarázni. Azonban van néhány elfogadható érv, amely segíthet megérteni. Először is a legfontosabb: a templomablakoknak és a bor minőségének semmi köze egymáshoz.

Carlo Marangoni (1840–1925) olasz fizikus a folyadékok felületi feszültségét vizsgálta, és azt is kutatta, hogy milyen mértékben hatnak egymásra a folyadékok, ezért érdemes a Marangoni-effektussal vizsgálni a jelenséget.

A borospohár megforgatása után vékony folyadékréteg marad az üveg belső falán. Mivel az alkohol gyorsabban elpárolog, mint a folyadék többi része, ez a felületi feszültség hatására keskeny csikokká, úgynevezett templomablakokká húzódik össze. Az alkoholtartalom függvényében ezek a templomablakok nagyobb sűrűséggel és nagyobb felületi feszültséggel rendelkeznek, mint a borospohárban lévő folyadék, ami azt jelenti, hogy a folyadék alulról felfelé kerül a templomablakaiba. Ez a hatás néhány percig tart, mert a felfelé mozgó alkohol azonnal elpárolog.

Egy magas alkoholtartalmú, testesebb bornál viszonylag kicsi a távolság a hegyes templomablakok között, bár a magas cukortartalom fokozhatja a hatást. A templomablakok közötti nagyobb távolság és a kerekesebb forma alacsonyabb alkoholtartalmú, alacsonyabb koncentrációjú és kevesebb cukortartalmú borra utal. Könnyű, száraz, kevés alkoholt tartalmazó boroknál sokszor alig jelennek meg templomablakok.

Összegezve, a templomablakok alakja és távolsága az alkohol- és cukortartalomról, valamint az egyéb összetevők koncentrációjáról adhat információt. Ez azonban még nem igazán bizonyított tudományosan is. Viszont fontos, hogy a templomablakok nem a minőségről árulkodnak!

Bondor László

Komáromi fogadalmak

Emlékezetes ünnepség

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa a 2024-es év első avatási és előlépési ünnepségét a Komáromi Legáció szervezésében 2024. április 20-án tartotta.

A találkozó résztvevői a Komáromi Polgármesteri Hivatal nagytermében gyülekeztek, ahol Rutz Béla őrnagy, a Hungária Konzulátus vezető marsallja ismertette az ünnepség lebonyolításával kapcsolatos tudnivalókat. A polgármesteri hivatal előtti térről induló, a városon végighaladó nagyon látványos felvonuláson a komáromi mazzorettek haladtak elől, akiket a komáromi fúvósok, a díszruhás huszárok, majd a lovagrendi előljárók és tagok, valamint a vendégek menete követett.

A nagy érdeklődéssel kísért zászlós menetet a Jézus Szíve katolikus templom bejáratánál *Takács Ferenc* atya fogadta, aki bevezette az avatandókat, a rendtagokat és kísérőiket a templomba. A lovagi tanács bevonulása és elhelyezkedése után kezdődött el a szentmise, majd a lovagrendi belépési és előlépési ceremónia. A bevezető köszöntő szavakat prof. dr. Josef von Jenei generalvisitator mondta, aki a lovagi igazság erényei közül kiemelte: az igazságosság minden erényesség mértéke, csak ezáltal lesz cselekedetünk jó és emberséges. Ezért kell az igazságot olyan szeretetben szolgálni, ahol nemcsak az igazságkeresés elsődleges, hanem a könyörületesség értelmében az irgalmasság is helyet talál.



Az új belépők a szentély előtt történt felsorakozásuk után ünnepélyes fogadalmat tettek a lovagi kardra, majd a megáldott és előkészített kehelyből az „In honorem Dei et in Honorem Vini” jelmonddal, borral is megpecsételték



Új belépők az avatás után

az elhangzottakat. Ezt követően a lovagrend vezető tisztségviselőitől átvették az insigneákat és a lovagrendhez való tartozás jelképeit.

Először Takács Ferenc atya a lovagrend külső tagjaként vehette át az oklevelét, az insigneát és a lovagi atlaszt.

Új belépőként fogadalmat tett *Bondor Bence* assessor, *Szűr Alexandra Flóra* assessorin, *Czakó Zsolt*, *Hengerics Péter*, *Nagy István*, *Nemes Péter*, *Ordódy Géza*, *Pokornyai Péter*, *Proceller Tamás* hospesek.

A kilenc előlépő: *Antal Ferenc*, *Orbán Attila*, *Szűr Tamás*, *id. Wágner Vilmos* bortanácsosok, *Vörös Petra* dáma, *dr. Bócai Levente*, *Mórocz Lajos*, *ifj. Wágner Vilmos* borbírók, *Potháczy Mária* bordáma.

A templomi padsorok előtt való felsorakozás után valamennyien átestek a ceremónia előírt fokozatain, majd átvették az új titulusokra vonatkozó insigneákat és okleveleket.

A himnuszok elhangzása és a jelenlévők kivonulása után mindenki a templom előtt várakozó autóbuszokra ült, amelyek átszállították a résztvevőket a Komárom város legújabb ékkövének számító Csillagerődbe, a lovagi díszvacsora helyszínére. A gyönyörű helyszínen pezsgővel és pálinkakóstolóval vártuk kedves vendégeinket. Utána finom vacsora és korlátlan borkínálás következett. Később lehetőség nyílt táncrea és mulatásra is.

Az erődöt, amelyet a Budapesti Ligetprojekthez kapcsolódóan hétmilliárd forintból újíttak fel, az elmúlt években adták át a nagyközönségnek.

A Csillagerőd – melynek elődje a török kori Szent Péter palánk – az Öregvár keleti bástyájával szemben fekszik. Pálffy Miklós főkapitánysága alatt, 1568-ban kezdték építeni. 1586 nyarára készültek el a 100-100 lovas befogadására képes hídfők. A hídfőerődök feladata az volt, hogy óvják a meglepetésszerű támadásoktól a központi

erődöt, blokkolják a folyami hajóforgalmat, védjék a meglévő vagy szükség esetén épülő hajóhidat, és támaszpontul szolgáljanak a támadók elleni lovasportyáknak. A török harcok elmúltával az erődrendszer elvesztette fő funkcióját, ezért elhanyagolták.

1848 őszén újult erővel fogtak hozzá az erőd felújításához Török Ignác vezetésével. A cél a város körkörös védelmének biztosítása volt. Az itt szolgáló veszprémi önkéntesek megakadályozták a császári hadsereg hídépítési próbálkozásait.

Az 1849. áprilisi támadások során a Csillagerőd gyilkos ágyútüze verte vissza a császári hadsereg támadásait. 1849. október 2-án – két hónappal a világségi fegyverletételt követően – megtörtént az erődrendszer átadása az osztrákoknak.

A Csillagerőd melletti térségben vonultak fel a védők katonai rendben. Délután négy óraker megjelent Klapka György, és a gúlába rakott fegyverek előtt, könnyes szemmel tisztelgett neki a védősereg. Honvédeink helyére császári csapatok érkeztek. 1850-ben majdnem teljesen elbontották az erődöt, majd később, 1850 és 1870 között – mint az új védelmi rendszer legfontosabb elemét – kőből és téglából újraépítették. A Monarchia hadserege laktanyaként és raktárként használta. 1920 után a Magyar Királyi Hadsereg lőszerraktára lett. 1944 októberétől decemberéig deportáltak gyűjtőhelyeül szolgált. A második világháború után szükséglakásokat alakítottak ki benne, majd zöldegraktárként használták.

Jellegzetes csillag alakját négy befele nyitott ütegállás adja, melyeknek külső felét kövekkel erősítették meg, és kőfallal kötötték össze. Körben mély vizesárok védte. Az udvaron nyújtott nyolcszögletű erőd jellegű laktanyaépület található.

Az erőd új időszámítása 2011-ben kezdődött, amikor felújítására és bővítésére kormányhatározat



Takács Ferenc atya is átvette az oklevelét



Az előlépok felsorakozása



született. Ettől az időszaktól kezdve a Csillagerőd ad otthont a hazai antik gipszszobor másolatoknak, amelyek a Szépművészeti Múzeumból, a tatai várból és az Igmándi erődből kerültek ide. A különleges értéket képviselő szobormásolatokból álló gyűjtemény egyedülálló formai és történelmi áttekintését adta a szoborkészítésnek és a kultúrának.

Borkóstoló a Hilltop Borászatban

A komáromi előlépési és belépési ceremóniához kapcsolódóan előző este ötven fővel egy fantasztikus hangulatú, pincetúrával egybekötött hattételes, prémium borkóstolós vacsorán vettünk részt a neszélyi Hilltop étterem és borászatban, Melegeshegyen.

A különleges élményt csak fokozta, hogy régi jó kapcsolatunknak köszönhetően *Kamocsay*

Ákos vezette a pince bemutatását, és ő tartotta számunkra a borkóstolót is. Így első kézből ismerhettük meg a borászat működését, a borok készítését és a borokkal kapcsolatos filozófiáját is.

Kamocsay Ákost, a Hilltop Borbirtok társtulajdonosát és főborászát 1997-ben Angliában az Év Borászának választották, 1998-ban a Londoni Wine Challenge-ről az Év Fehérbora díjat hozhatta el. 1999-ben Magyarországon az Év Bortermelője díjjal jutalmazták, 2005-ben a Magyar Köztársasági Éremrend Lovagkeresztjével tüntették ki, 2013-ban a Bordeaux-i „Les Citadelles du Vine”-en aranyéremmel díjazták a nevéhez fűződő Olaszrizlinget. Pár hónapja pedig két bora aranyérmes lett a legnívósabb hazai borversenyek közt számon tartott Országos Borversenyen.

Ezúton köszönjük meg a lovagrendünk iránt mutatott megkülönböztetett figyelmet, a szép estét, a csodálatos borokat és a vendégszerető kiszolgálást.

Bondor László



A Bondor lovagrendi „dinasztia”

A bor élmény és hagyomány

MUN-DUS 2024 nemzetközi borverseny

A szőlő csodálatos növény, amely képes túlélni a legnehezebb időköt is, miközben örömet, hitet, megnyugvást, jókedvet nyújt termelőjének és fogyasztójának egyaránt. Az elmúlt években a Covid-pandémia miatt csaknem öt év kimaradt a szlovákiai MUN-DUS borverseny szervezéséből. Az idei évben április 13-án azonban Dunaszerdahelyen a Thermál Hotelben sikerült megszervezni azt a borversenyt, amelynek 608 bormintája elsősorban Közép-Európából érkezett, és amelyet 82 degustátor minősített 16 bizottságban.

A borverseny elnöke Bartalos Gyula, az Európai Borlovagrend Szlovákiai Konzulátusának prokonzulja volt, míg a fővédnöki tisztet prof. Fedor Malik egyetemi tanár töltötte be.

A versenyen 11 ország több mint 600 fehér, vörös, rozé borfajtája és pezsgője vett részt. A bírálók a nemzetközi borversenyen elfogadott százas pontrendszer alapján értékelték az italokat. Egyforma borszákban, kellő hőmérséklet mellett szolgálták fel azokat, így a borok színén kívül nem lehetett tudni, hogy milyen fajtáról van szó. A nap folyamán egy-egy bíráló 40-50-féle bort kóstolt.





Dr. Fedor Malik és Bartolos Gyula



A 16. számú degusztátorasztál: Weisz Arpad, Krajcovic Ján, Pusztyai Sándor, Szóts Mónika és dr. Závacký Marek

A versenyt követő eredményhirdetésre április 27-én került sor, ahol az arany, ezüst és bronz díjakon túlmenően a következő nagydíjakat (Champion) osztották ki.

Champion díj

A száraz fehérbor kategóriában díjat nyert (94.2 pont) a *Kősziklás Borászat* (Dunaszentmiklós, HU) *Furmint 2020* bora.

A félszáraz fehérborok között díjat kapott (93.0 pont) a *Rizling Rynsky 2021* bor, Vican rodinné Vinarství (Mikulov na Moravé, CZ).



A képeken a díjkiosztás résztvevői



A száraz rozéborok között díjat kapott (93.5 pont) a *Cabernet Sauvignon 2023*, Fodor Gyula bora (Aszófő, HU).

A száraz vörösborok között díjat kapott (93.5 pont) a *Sinai Cabernet Franc 2019* bor, Garamvári Szőlőbirtok (Balatonlelle, HU).

A természetes édes borok között díjazásban részesült (93.2 pont) a *Tokajská vyberová essencia 2009*, Tokaj & CO. (Malá Trna, SK).

A pezsgők között díjat nyert (90.0 pont) a *Garamvári Tokaji Furmint* félszáraz pezsgő 2019, Garamvári Szőlőbirtok Vinárum Kft. (Budapest, HU)

A nagyszabású díjátadó ünnepség látványos műsorral, gálavacsorával, a különböző borászati szakemberek, politikusok és civil szervezetek vezetőinek, újságíróknak a kötetlen beszélgetésével ért véget.

Pusztay Sándor



Tavasznitó

Bortúra Villányban



A Budapesti Legáció lovagrendi társai és hozzátartozóik az ünnepi hétvégén, március 14-től 17-ig Etler Péter szervezésében Villányban jártak.



Dr. Mészáros Sándor, Günzer Tamás, Etler Péter

A környéken tett szabadon választott kirándulásokkal indult már csütörtökön a hosszú hétvége, és este Pólya Beáta pincészetében borkóstolóval és vacsorával, jó hangulatban zárult.

Több rendtárs csak másnap érkezett, velük az este folyamán együtt látogattunk el Günzer Tamáshoz, aki a Magyar Bor Akadémia által megrendezett szavazás eredményeként elnyerte az Év Bortermelője 2023 elismerő címet. Rövid pincelátogatást és kóstolást követően a vacsora előtt a Budapesti Legáció nevében átadásra került a cím elnyeréséről tanúskodó tűzzománc lovagrendi címer, amelyet a díjazott nagy örömmel fogadott. Günzer Tamás a vacsora alatt minden fogást kísérő bort részletesen bemutatott, és érdekes számolókkal tarkította a finom ételeket. Késő estébe nyúlóan jó hangulatú beszélgetésekkel telt a borok kóstolása.

Másnap szomorkás, borús-esős napra ébredtek a rendtársak, de ez nem szegte kedvét a társaságnak. Páran délelőtt elszármak a környéken lévő kilátóhoz. Az esti programig bőven volt idő, így a kora délután további sétával és könnyű ebéddel, borkóstolással és beszélgetéssel telt a villányi pincésoron.

Késő délután jött a társasáért egy retró Robur, ami igen hangulatossá tette az utat Somogyi Ferenc rendtársunk KVS borászatáig. Itt Latorczai László rendtársunk bemutatta a borászatot, és közben mesélt a borászatban felhasznált szőlőkről,



Latorczai László beszél a borról

technológiáról is. Többféle bort kóstoltunk sajtfalatkák és pogácsa fogyasztása mellett.

Jókedvűen szálltunk ismét vissza a Roburba, és már sötétben jutottunk el Somogyi Ferenc rendtársunk ismerősének, Kalmár Lászlónak a vendégházához, ahol további borokat kóstoltunk a sültés tálás vacsora mellé. A szállásra történő éjszakai visszautazás igazán jó hangulatúra sikeredett. Énekelve, nótázva tettük meg az utat. A képek híven tükrözik a társaság jókedvét és a hétvégi együttlét örömét.

Telek Anna Mária



Második Sopborfest

A Rejpál-ház vendégei

Idén május 17. és 19. között zajlott le a második Sopronfest. A kulturális és könnyűzenei fesztivál közel 300 programmal szórakoztatta az érdeklődőket városszerte. A fesztivál keretein belül valósult meg szervezeteink nyitott kapus rendezvénye, a Sopborfest, mely a tavalyi sikereken felbuzdulva több eseménnyel és kettő helyett háromnapos időtartammal került megrendezésre. Fröccsterasszal, harapnivalókkal, a székházat bemutató idegenvezetéssel, koncerttel, valamint a Gasztroszínház előadásaival vártuk az érdeklődőket.



már két alkalommal is szerepelt a székházunkban rendezett nyitott kapus eseményeken. Ezúttal az ismerős arcok mellett új fellépőket kiegészülve friss poénokkal érkeztek. A szombati nap a kontrasztokról is szólt: ahogy a napos időt is meg-megszakította felhőátvonulás és a lehűlés, úgy a humoros műsort egy jóval komolyabb hangvételű, izgalmas előadás követte. A Gasztroszínház Fölöttem az ég című egyszemélyes előadásán Kosztolányi Dezső írásait idézte meg *Nagyhegyesi Zoltán* színművész. A darab felvonásai között a nézőknek lehetősége nyílt bort is kóstolni: Zöld veltelini, Kékfrankos rozé, valamint Kékfrankos került a poharakba. Fröccsteraszunk gyakorlatilag megtelt estére, az előadások szüneteiben pedig

Gyakori mondás Sopronban, hogy ha fesztivál zajlik, az meghozza az esőt városunk fölé. Ez idén is így történt, azonban a heves zivatar és a szél ezúttal pénteki műsortervünket is alaposan átírta. Egy s más című gasztroszínházi előadásunkat és a bemelegítő stand up fellépéseket végül töröltük, azonban az esős idő ellenére is akadtak érdeklődők, akik *Zách Zoltán* rendtársunk értő vezetése mellett ismerkedhettek a Rejpál-ház, borvidékünk és rendünk történetével.

A szombati kedvezőbb időjárás már jóval több vendéget vonzott délután a Sopborfestre. A soproni stand up és humorista társulat, a Rezonátor tavaly





Veres János rendtársunk tartott múltba tekintéssel egybekötött idegenvezetést a házban, nagy érdeklődés mellett.

Vasárnap már igazán kegyes volt az időjárás. A *Móni és a Fehércsokik* zenekar koncertje telt ház mellett zajlott. A soproni formáció a közeli és távolabbi múlt ismert pop-rock slágereit adta elő blues, bossa-nova, funky és jazz stílusú feldolgozások formájában. A koncert után a Gasztroszínház Pár, pohár, ábránd című komédiája következett Bach Zsófia és a soproni Petőfi Színház művésze, Varga Levente János főszereplésével. A két fiatal ismerkedését, randevúit követő

komédia előadásának keretében, szombathoz hasonlóan, egy borkóstoló is megvalósult, némi csavarként pedig a szereplők nemcsak a közönséget, de a borok bemutatóját, e sorok szerzőjét is bevonták az előadás történéseibe.

Rendi alapelveink között előkelő helyen szerepel a közjó szem előtt tartása. Az ilyen és hasonló események is e nemes célt szolgálják, közösséget építve, néhány napra nyilvános kulturális és közösségi ponttá változtatva székházunkat, megismertetve rendünk múltját és jelenét az érdeklődőkkel.

Németh Zoltán



Könyvbemutató

Kondorosi Ferenc *A jog büvöletében* című kötetének bemutatójára került sor a szerző 70. születésnapja alkalmából 2024. május 24-én, Pilisszentkeresztben.

A jogot többnyire száraz, unalmas olvasmánynak tartjuk, s csak hosszas tanulmányok során fedezhetjük fel, hogy a jog értékes, mert értékeket véd. A jogban járatos emberek, jogtudósok mindezt jól tudják! A jog egyszerre akár szerethető és elbűvölő is lehet! No de hogyan?

Nos, a kérdés nem váratott magára sokáig! Prof. dr.



Kondorosi Ferenc, az Európai Borlovagrend tiszteletbeli proconsulja jelképes szemináriumot hívott össze.

A szeminárium fő referátumának megtartására dr. Janza Frigyes ny. r. vezérőrnagy, címzetes egyetemi tanárt, moderátornak Sereg András újságíró- szerkesztőt kérte fel. A szerző tudományos életutját dr. Muhoray Árpád ny. pv. vezérőrnagy, címzetes egyetemi tanár ismertette. Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusát dr. Mészáros Sándor LL.M. proconsul képviselte.

Az előadások során megtudhattuk, hogy a jog – mint norma és társadalmi értékrend – szerethető, akár elbűvölő is lehet!

Kecskeméti Tibor



Mosolygó fürtök

Aranyérmes bor a Szöllősi Pincészetből

Családi borászatunk, a Szöllősi Pincészet, mint a Neszmélyi borvidék egyik legjelentősebb szőlészeti-borászati vállalkozása, Budapesttől 65 kilométerre nyugatra, a borvidék központjában, Neszmélyen található. Gyönyörű szőlőbirtokaink Tata környékén fekszenek. A Neszmélyi borvidék kiemelt szőlőfajtaikat termesztjük 36 hektár saját szőlőterületünkön, mely az elmúlt tíz évben teljesen megújult.

A Neszmélyi borvidéken a szőlőtermesztés történelmi hagyományai a Római Birodalom korára vezethetők vissza. A Gerecse hegység Dunára néző hegyoldalain Probus császár idejében a rómaiak telepítették az első szőlőtőkékét. A területen kiemelkedő minőségű fehérborok készültek régen is és ma is. A borvidék északi fekvése miatt kellően hűvös és csapadékos a klíma. Az ökológiai adottságokból adódóan az itt termelt szőlők illatban, zamatban gazdagok, savhangsúlyosak.



A pince és a borászati üzem

Historikus hangulatú pincénket gróf Zichy Miklós építtette 1830-ban. Megvásárlásával és helyreállításával az egyik legszebb föld alatti bortároló jött létre, benne a régi hagyomány találkozik a korszerű technológiával. A pince klímája tökéletes, 4000 hektoliter hűthető rozsdamentes tartályban és 250 hektoliter barrique tölgyfa hordóban érlelődnek a szebbnél szebb borok. A kiváló minőségű szőlő alapanyag és a korszerű technológia a biztosítéka a kiemelkedő minőségű karakteres reduktív borok előállításának. Reduktív technológiával készült borkínálatunk: Irsai Olivér, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Királyleányka, Szürkebarát, Olaszrizling, Tramini. A reduktív technológiánk a kiemelkedő, könnyed Rosébor készítését is lehetővé teszi. Barrique hordós érleléssel készült boraink: Rajnai Rizling (Domine), Magnus Cuvée, Melegeshegy, Barrique Chardonnay, Cabernet Sauvignon.

Az ültetvény

Új ültetvényeink magas tőkeszámmal, alacsony terheléssel (nyolc-tíz fűrt tővenként) biztosítják a kiemelkedő minőségű borszőlőt. A kifogástalan minőségű alapanyag és a korszerű borászati technológiánk az alapja kiváló borainknak. Valljuk, hogy a pince kulcsa maga a metszőolló. Ami a szőlőben nincs benne, azt a borász nem tudja beletenni. Új ültetvényeinken környezetkímélő gazdálkodást folytatunk, az integrált növényvédelmet tartjuk a leghatékonyabbnak. Tetszik, amikor látjuk, hogy jól érzi magát a szőlő, mosolyognak a fűrtök.



Vendégfogadás és egyéb szolgáltatások

Pincészetünkbe ellátogató vendégeinknek felejthetetlen borturisztikai programot kínálunk. A neszélyi borvidéki és borászati technológiai bemutatót követően bormúzeumunkba borkóstolóra invitáljuk vendégeinket, ahol hat-nyolc fajtát, de akár az összes rendelkezésre álló fajtánkat is bemutatjuk. Ha már kellően összelekedtünk, és jó a hangulat, sorra kerülhetnek akár még a ritka, muzeális tételeink is... 20-25 fő részére alkalmas vendégfogadó termünkben paraszttállaal vagy bográcsban készült ételekkel látjuk Önöket vendégül, akár élőzenés kísérettel.

A birtok elismerései

Boraink nemzetközi és országos borversenyeken kiemelkedő eredményeket érnek el. A számtalan szakmai elismerés, a megannyi elégedett fogyasztó



az alapja, hogy családi borgazdaságunkat 2009-ben az *Év Pincészetének* választották. *Szőlősi Mihály*, pincészetünk megálmodója, megalapítója és arca 2015-ben pedig elnyerte a borászok Kossuth-díjának tartott *Év Bortermelője* díjat. Pincészetünk így azon kilenc kiváló magyar borászat közé tartozik, amelyek elmondhatják magukról, hogy megkapták Magyarország két legfontosabb borászati elismerését: az *Év Bortermelője* és az *Év Pincészete* díjakat.

2024-ben a legnagyobb szakmai elismerést számunkra a *Vinagora* borverseny hozta. Ez az egyetlen magyarországi nemzetközi borverseny, ahol a *VinoFed* által javasolt 100 pontos pozitív bírálati rendszer alapján zajlik a megmérettetés. Idén kiemelkedően erős mezőnyből kerültek ki a szakmai zsűri által éremmel díjazott borok. Az éremkiosztás szabályainak köszönhetően csak a nevezett minták 30 százaléka részesülhet nagyarany, arany- vagy ezüstéremben, azonban ezek megoszlását a végső pontszámok határozzák meg. Idén a végleges ponthatárokat kivételesen magasan kellett meghúzni, ezért az aranyérmes borok száma drasztikusan nőtt. 14 különböző országból 877 bor került nevezésre, ebből 23 százalék aranyérmet és hét százalék ezüstérmes lett a szakértőkből álló zsűri.

Ebben a színvonalas mezőnyben a Sauvignon Blanc 2023 borunk aranyérmet és a „*Legjobb Sauvignon Blanc fajtabor*” elismerést nyerte, míg Királyleányka 2023 borunk ezüstérem díjazásban részesült. A díjátadó rendhagyó körülmények között zajlott: a szervezők kilátogattak a díjazott pincészetekbe, és videofilmen is megörökítették az oklevelek átadását.

Bondor László



Mámorgőz

Megint nagy volt a zűrzavar és a felfordulás az üzlet itálrészlegén. Az üdítők, sörök és egyéb alkoholos italok szépen, rendben, katonásan sorakoztak a polcokon, a borok osztályán azonban minden üvegcsőrömpöléstől és bugyborékolástól volt hangos. Hosszú ideje tartott már ez a viszály a két szembenálló törzs, a vörösborok és a fehérborok között, és igazából már a legöregebb, legdrágább pincészetekben palackozott veteránok sem emlékeztek a konfliktus eredeti okára.

A vörösborokat általában azzal vádolták fehér társaik, hogy túlságosan kirekesztően viselkednek a többiekkel szemben, amíg a vörösök erre úgy reagáltak, hogy a fehérek szétzúzzák és aláaknázzák értékeikkel a bortársadalmat. A habzóborok tajtékozottak, a forralt borok forrongtak, a címkék megrepedtek, a dugók pedig majd' kiugrottak a helyükről. Ha már itt tartunk, érdemes megjegyezni, hogy mindkét tábornak megvolt a maga belső problémája: az üvegalackos borok általában lenézték műanyagba csomagolt társaikat, de még ők is mélyen megvetették azokat, akiknek csak kartonpapírra futotta.

Ugyanígy általában előkelőbbnek számított az, aki parafa dugót viselt, és általában jobban hallgattak a szavukra azok, akik csak műanyaggal vagy csavaros kupakkal rendelkeztek. Különösen nagy volt a legismertebb fajták hatalma és befolyása. Az egyik oldalon például a Hárslevelű, a Muskotály, a Furmint, a Szürkebarát, az Irsai Olivér, az Olaszrizling és a Tokaji Aszú küzdött népük jogaiért, így megalapították a Fehérek Ligáját, a másik törzsben pedig az Egri Bikavér,

a Kékfrankos, a Zweigelt, a Merlot, a Cabernet Sauvignon és a Pinot Noir hozta létre a Vörösök Szövetségét, hogy megvédjék függetlenségüket.

Mindkét csoport paranoiásan okolta a másikat, ha kevesebbet vásároltak az övéi közül, de az a faramuci (vagy inkább faramurci) helyzet állt elő, hogy ha valamelyik színből végre mégis több fogyott, akkor a másik tábor demagóggjai és agitátorai bizonyultak erőszakosabbnak és hangosabbnak elégedetlenségük és többségük tudatában. Voltak mérsékeltek, pacifisták és idealisták, akik azt hirdették, hogy végül is mindannyian ugyanúgy borok voltak, vagyis ugyanabban a szőlőbölcsőben ringtak, majd virgonc must-gyerkőcökként ugyanabban a kádban fürdöztek és érlelődtek, ezért békességben meg kellene férniük egymással. Ezek a vélemények azonban nem találtak túl sok követőre.

Ugyancsak nehéz helyzetben volt néhány különleges bortípus, így a rozék, akik kinyilvánították saját harmadikutasságukat, ennek ellenére a fehérek vörösnek, a vörösök pedig rendre fehérnek nézték őket. A két félnek azon kívül, hogy gyűlölni kell a másikat, abban állt még konszenzusa, hogy a rozékat mindenki árulónak, azaz sehonnai, kétszínű kémeknek bélyegezte. Abban sem értettek egyet, hogyan kellene kormányozniuk polgáraikat: a vörösök a köztársaságban hittek, és a Bikavért választották meg örökös elnöküknek, a fehérek pedig a monarchia elkötelezett követői voltak, és az Aszú volt az ő koronás királyuk.

Próbálták származási hely, borvidék és márka alapján is igazgatni alattvalóikat mindkét oldalon, de sokszor felbukkant az a veszély, hogy hasonló identitásra fognak lelni az elvtársak a polc túloldalán lévő ellenségénél. Végül aztán a száraz és félszáraz borok jöttek rá elsőként, hogy van bennük valami közös, emiatt úgy tűnt, fehérek és vörösök elkezdenek végre közeledni egymáshoz. Őket követték a társadalmi középosztályt jelentő félédesek, majd az édes borok magasabb kasztjai is megadták magukat, és összefogtak ellenkező színű társaikkal. Mindegyik fél a rómaiak híres mondására, a borban az igazságra hivatkozott, ám mindannyian elferdítették az eszmét a maguk szájze szerint.

A békés egymás mellett élés azonban nem tartott sokáig, hiszen ezek az érdekvédelmi szervezetek még jobban megosztották mind a vörös, mind a fehér nemzetet, miközben az egyes bortípusoknál is kiújultak a csoporton belüli etnikai ellentétek. Fehér és vörös árnyalatú száraz borok fordultak



egymásnak, és féledes támadt féledes testvére, amikor kiderült, hogy éppen nem vörös, hanem fehér, vagy fordítva. Az általános elégedetlenség egyre inkább elharapódzott, és szüntelen vetélkedés során a borok nem vették észre, hogy a rémült vevők egyre inkább a sörök, tömények és más, jóval szervezettebb osztályok kínálatát részesítik előnyben.

A borok mindkét oldalon egyre magasabb alkoholszázalékkal próbálták meg orvosolni a katasztrófát: egyre több erős bor jelent meg a kínálatban, de egyre inkább felhígult a minőségük, és végül mindannyian egymás nyakán maradtak az osztályon. Természetesen még ekkor is azokat hibáztatták, akik különböztek tőlük, és egy idő után már csak azok a borok tartottak össze, akik teljesen megegyeztek egymással, vagyis teljesen

azonos termékek voltak. Ez a közös érdek sem tartott viszont sokáig, és hamarosan minden üveg csak a saját vásárlójára áhítozva billegtette magát a polcokon, és kíméletlenül lökdöste odébb szerencsétlenebb helyzetben lévő társait.

Eközben nem sokkal arrébb, ugyanazon az osztályon, de elkülönítve a többiektől, büszkén, peckesen és méltóságteljesen ücsörögtek a pezsgők. Az ő világukban nem számított, ki az édes, ki a száraz, ki a fehér, vagy ki a vörös, hanem mindannyian tobzódva

buborékjaikban és cukortartalmukban kínálgatták magukat az arra járóknak. Nagy egyetértésben és szánakozó mosollyal tekintettek a nyughatatlanul veszekedő borokra, akik nem vették észre, hogy ünnepnap van, ilyenkor pedig köztudottan a pezsgőknek kedvez a szerencse.

Nem vették észre a borok azt sem, hogy a kirakatból lassan átkerültek a raktár melletti polcokra, és amíg egymásnak továbbra is azt hazudták, hogy mindannyian egy világhírű borkereskedésben vannak, valójában mindössze egy olcsó, sarki vegyesboltban perlekedtek tovább reménytelenül az igénytelen csodára, a nincstelen vásárlóra várva.

Ameddig pedig a vörös és fehér párt is makacsul azt állítja, hogy ő az igazi és egyedüli bor, addig a pezsgők valószínűleg mindörökké egymással koccintva, zavartalanul fognak ünnepelni.

Ocsovai Ferenc



Jereváni Bornapok

Az Ararat jereváni konyakgyár legendás standja az egyik legsúfoltabb volt a „Jereváni Bornapok” fesztivál első napján, június 7-én.



Az Ararat interaktív pavilonja több zónára volt osztva. Az egyikben a látogatók játszhattak, a legjobb pontszerzők pedig ajándékot kaptak. A stand másik részében Ararat Cherry, Ararat Coffee, Ararat Honey és Ararat Sárgabarack alapú koktélokot szolgáltak fel.

A Jereváni Bornapok keretében főzőbemutatót is tartottak a Michelin-csillagos szakácsokkal, Davi Tisóval és Alen Alexaniannal. Három ételből álló menüt készítettek, amihez egy különleges Ararat rituálé is társult. Davi Tiso és Alen Alexanian szívesen kommunikált a látogatókkal, mesélték kulináris művészetükről és az örmény konyhai művészetről.

A nagyszámú közönség az étel- és konykválasztékon kívül szívesen kóstolta a többnyire testes vörösborokat. A Bornapok szervezői újságíróknak elmondták, a következő években a méltán híres örmény italokat szívesen bemutatnák külföldön is, amihez partnerországokat és nagykereskedelmi cégeket keresnek.

Avenasian Alex



Tendenciák a borfogyasztásban

Előtérben a könnyed, gyümölcsös ízek

Az elmúlt esztendők jelentős változásokat hoztak a borfogyasztók igényeiben. A termelőknek célszerű figyelemmel kísérni ezeket a divatos tendenciákat, bár nem olyan egyszerű a termelés, a gyártás, a csomagolás gyors átalakítása.



Földünkön jelenleg közel nyolcmillió hektáron termelnek szőlőt. 1975–1980 között még 10,3 millió hektáron termeltek, de utána, mivel a bor iránti kereslet folyamatosan esett, csökkent a szőlőterület, majd a csökkenés egy évtizede megállt. A bortermelés a szőlőterület felfutásakor növekedett, majd ahogy a bor iránti kereslet csökkent, a terület is mérséklődött, bár kisebb arányban.

A túltermelés problémája

Mivel a kereslet-kínálat nincs kellő összhangban, világviszonylatban évek óta túltermelés van. A túltermelés azonban viszonylagos, elsősorban a tömegborokat érinti. A nagy bortermelő országok a minőségi borok részarányának javításával, a tömegborok egy részének más célú hasznosításával (például borszélé, borecet stb.) igyekeznek megoldani problémáikat.

A világ szőlő- és bortermelő országainak száma jelenleg 76. Számottevő – évi hárommillió hektolitert meghaladó – bortermelés 16 (túlnyomóan európai országokban) országban



folyik. Kiemelkedő helyet foglal el Olaszország és Franciaország. A két állam együttesen a világ bortermelésének több mint egyharmad részét adja.

Új piaci trendek

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa szerint nélkülözhetetlen a borok átadási árának növelése, e nélkül az ágazat kritikus helyzetbe kerülhet – hangsúlyozta az év végén a szakmaközi szervezet. Tavaly az Európai Unió a borkészletek csökkentése érdekében engedélyezte a borok lepárlását.

– Az idén nálunk erre nem lesz szükség. Ebben az esztendőben ugyanis idehaza nem beszélhetünk nagyobb készletekről – bár még csak most zajlik a készletek felmérése –, hiszen tavaly országshoz képest nagyon kevés szőlő termett, kivétel talán a kunsági és a balatonboglári régió – mondta *Frittmann János*, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnöke.

A termelőknek azonban figyelembe kell venni a piaci trendek változását. A fehér, illatos, gyümölcsös, könnyed borok iránt növekedett az igény. A roséborokat továbbra is kedvelik a fogyasztók. Egyre többen keresik az alacsony maligánfokú habzóborokat, míg kevesebben a minőségi, testes vörösborokat. Bár a korábnál



kevesebb arányban, ennek is megvan a fogyasztói rétege. A vörösboroknál is a könnyedebbeket keresik egyre többen.

A fiatalok igényei

Célszerű odafigyelni a fiatalok igényeire, akik szívesen fogyasztják a fémdobozos, eldobható, kis kiszérelésű, alacsonyabb szesztartalmú borokat. Mások az üveg helyett a papírdobozokat részesítik előnyben. Fontosnak tartják feltüntetni a borról szülő részletes információkat, sőt a hozzá köthető legendákat is. Egyre több, zömmel fiatal, fogyasztó figyel a környezetvédelmi előírások betartására, az újrahasznosított anyagok felhasználására. Vannak azonban olyanok is, akiket nem érdekel, hogy a kívánt ízt bor vagy égetett szeszes alappal készített ital formájában tudják megvenni. Egy másik tendencia még nem érte el a magyar piacot, de Nyugat-Európában már érzékelhető, és csökkenti a borfogyasztást: az egészséges életmód jegyében terjed az alkoholmentes italok, így az alkoholmentes borok, égetett szeszes italok iránti kereslet.

B. Mezei Éva



Évszakonként változik?

Megkérdeztük az Allee bevásárlóközpontban lévő Bortársaság üzletben, hogy milyen tendenciákat tapasztalnak a vásárlók igényeiben. Elmondták, hogy míg télen többen vesznek vörösborokat, addig most már érzékelhetően többen keresik a fehér, könnyed, gyümölcsös ízű borokat, habzóborokat. Ma már nem csupán ünnepi alkalmakra vásárolnak pezsgőt az emberek.



Kantharos 2024

Jótekonysági gála és borárverés



Borbás Marcsi és Fábán György műsorvezetők

„A magyar szőlészet és borászat az agrárium egyik kiemelt ágazata. A bor pedig egy különleges kötélek, hiszen összekapcsolja a termőterületet, a termelőt és a fogyasztót, így benne van tulajdonképpen az egész magyar történelem és az egész magyar jellem. A magyar borok és borvidékek olyan féltett kincseink, amelyeket nemcsak őriznünk kell, hanem minél több embernek meg kell mutatnunk.” Ezekkel a szavakkal nyújtotta át dr. Nagy István agrárminiszter, a Kantharosz fővédnöke jelképesen azt a Tokaj-Hegyaljáról származó 1975-ös, hat puttonyos, elegáns fadobozban tárolt Tokaji aszút, amelyet az idei árverésre ajánlott fel.

A Kantharosz Gála ugyanis köztudottan Magyarország egyik legnagyobb jótekonysági borárverésre, amely kiváló alkalom a hazai borok népszerűsítésére, miközben a gálán részt vevő kitűnő zenészek, művészek szórakoztatják a nagyérdemű közönséget. Az április 4-én zsúfolásig megtelt Győri Nemzeti Színházban – Siló Sándor karnagy vezetésével – a Győri Filharmonikus Zenekar nagyszerű koncertet adott. A műsort Orosz Zoltán tangóharmonika-virtuóz színesítette.

Az 1993-ban alakult Figula pincészet Balatonfüred legtekintélyesebb borkészítői közé tartozik. Az idei évben a sziklás szőlővidék egyik 2016. évi fehérborát, a „Köves” házastítást ajánlották fel a licitre, amelyet a Londoni Decanter World Wine Awards-on egyedüli száraz fehérborként 97 ponttal jutalmaztak. Ráadásként egy üveg Szilénus 2020, egy Erdőszéle – Olaszrizling 2022 és egy Olaszrizling – Furmint házastítást is csomagoltak egybe a felajánlók.

A Cseri pincészet a Pannonhalmi borvidék fiatal borászata, amely 2012-ben szüretelt először. A gálára a 2017-es évjáratú, kilencliteres prémium bordói palackban tárolt, egyedi címkével ellátott Pannonhalmi Legenda borukat hozták el.

A győri származású Borbély Gergő egészen speciális, tenger alatti pincészetének borát hozta el. Az ElixSea tengeri enológia csúcának számító borkülönlegesség kiemelkedő tétele a felajánlott 774/1 számú 2019-es évjáratú magnum palack, amelyhez négy palackból álló kóstoló csomag is járt.





A licitálás nyertesei



50 liter Irsai Olivér palinka

A Juhász testvérek háromliteres palackban hozták el a Gesztenyész 2016 évjáratú borukat, amelyet a Korda házaspár külön erre a célra dedikált. Az Öreghegy legszebb területéről származó borhoz további hat palack 2019-es évjáratú Juhász Végtelen is társult.

A Tokaji borvidékről érkezett az árverésre a Götz pincészet több tradicionális, magas minőségű bora. A 2017-es Esszencia mellé, amely a pincészet ritkaságszámba menő büszkesége, három palack 2017-es édes

Szamorodnit és három palack 2019-es hatputtonyos aszút is felajánlottak.

A Takler borbirtok is kitett magáért, „Minden 50 évben” nevet viseli az a 2007-es Kékfrankos, amelyet a feltüntetett évjáratban palackoztak. A licit része volt egy 2017-es magnum palackos Grand is.

A borok sorát Gere Attila 2007-es évjáratú 12 literes Kopar Cuvée-je zárta, amely mérföldkőnek számít a Koparok történetében, hiszen ez a



Tagai István: 25 millió forint gyűlt össze

receptúra határozza meg a mai napig a pincészet legfontosabb borát.

A népszerű Borbás Marcsi és Fábíán György műsorvezetők által izgalmasan vezetett Kantharosz Gála árverése a Pannonhalmi Pálinkárium tájegységre jellemző törkölypálinkájával ért véget. A felajánlott vesszővel befont, 50 literes üvegballonban érlelt Irsai Olivér pálinkát a múlt, a jelen és a jövő meghökkentő harmóniája jellemezte.

Az általában 300-400 ezer forintra induló licitálások befejező tételeként az Európai Borlovagrend Szlovákiai Konzulátusának vezetője másfél millió forint licitáló árral vitte el Pozsonyba a fődíjas pálinkát.

A Kantharosz Gála végén Tagai István, a rendezvény főszervezője jelentette be, hogy a színházi belépőjegyekből, a tombolajegyekből, a nagylelkű támogatásokból és a licitálás során befolyt összegekből összesen több mint 25 millió forint gyűlt össze. Ezt az összeget a korábbi évekhez hasonlóan – a gála szervezésekor meghirdetett pályázat alapján – ismét rászorulóknak megsegítésére ajánlották fel.

Pusztay Sándor



Orosz Zoltán tangóharmonika-művész

Sajtok és borok

Ha vendégeket várunk hétvégére, jó ötletnek tűnhet estére egy házi borkóstoló, mellé pedig összeállíthatunk egy ínycsiklandó sajtállat. Fontos szempont azonban, hogyan párosítjuk őket; a megfelelően összeválogatott borok és sajtok kiemelik, nem pedig elfedik egymás aromáit. Lássuk, melyek azok a sajtok és borok, amik tökéletes harmóniát alkotnak egymással!

A legtöbb ember élete során járt már borfesztiválon, esetleg borvacsorával egybekötött nyaraláson, ahol lenyűgözve tapasztalhatta, milyen káprázatos ízorgiát alkotnak egymással a különféle aromájú borok és sajtok. Mégis sokan tanácsolnak a különféle bor- és sajtajták párosítását illetően. Jó hír azonban, hogy nem feltétlenül kell borszakértőnek, sem sajtészítő mesternek lennünk ahhoz, hogy ráérezzünk erre, elég, ha megfogadunk néhány apró, de praktikus tanácsot, és garantáltan nem kell szégyenkeznünk majd a vendégeink előtt.

Az első és talán a leglényegesebb szempont, hogy hasonló intenzitású borokat, illetve sajtokat kínáljunk együtt.

Könnyedebb, gyümölcsös ízvilágú fehér- és rozéborokhoz, amilyen például a rizling, a cerszegi fűszeres, a kövidinka vagy az irsai olivér, válasszunk

fiatal, lágy sajtokat, például gomolyaféléket, friss kecskesajtot.

A közkedvelt félkemény sajtok, mint a trappista, az edámi, az óvári vagy a gouda, esetleg a füstölt sajtok tökéletes kísérői a közepesen telt aromájú, ásványos boroknak, mint az olaszrizling, a furmint vagy a könnyedebb vörösborok.

A kecskesajtok – legyen szó lágyabb vagy érettebb fajtákról – jól passzolnak nemcsak fehér-, de lágyabb ízvilágú vörösborokkal is, azonban ne a legtestesebbeket válasszuk hozzájuk.

Az édeskés, kemény sajtok, például az ementáli, a pannónia vagy a maasdamer testesebb, krémesebb fehérborokkal alkotnak nagyszerű ízharmoniót, fogyasszuk ezért hárslevelűvel, chardonnay-val vagy pinot gris jellegű borokkal, azaz szürkebaráttal.

A különféle édes desszertborokhoz – mint az aszú, a szamorodni vagy a jégbor – nagyszerűen illenek a képpenészes sajtok, például a rokfort vagy a márványsajt.

Fontos szempont még az alkoholtartalom. Általában az igazán intenzív ízű, fűszeres, testes borok – amilyen a merlot, a kékfrankos, a portói, a bikavér vagy a pinot noir –, magasabb alkoholtartalommal is bírnak, így mindenképp karakteresebb, zsírosabb sajtokkal párosítsuk őket, például kéksajtokkal, camemberttel, brie-vel, de





próbálkozhatunk rúzsflórával érlelt, vörös kérgű, kifejezetten aromás fajtákkal, amilyen a pálpusztai, a lajta, esetleg az ilmici. Ezeket azonban csak rutinos sajtóstolóknak, igazi ínycseccnek ajánljuk, mert erőteljes illatukkal sokan nincsenek kibékülve.

Az enyhébb ízek kedvelői válogassanak inkább a már említett könnyedebb fehérborok és natúrabb ízű lágy- vagy félkemény sajtok közül. Lényeges szempont a különböző borok savtartalma is, savasabb borokhoz töményebb, zsírosabb sajtokat kínáljunk.

Bár nem kőbe vésett szabály, érdemes fontolóra venni azt is, hogy az azonos régióból, ugyanabból a mikroklímából származó, hasonló módszerrel készült sajtok, illetve borok is remekül kiegészítik egymást, így ha biztosra szeretnénk menni, tartsuk szem előtt ezt is.

Ha többfajta bort és sajtfélét kínálunk, figyeljünk a sorrendre: Haladjunk mindig a legenyhébb ízvilágúaktól a karakteresebbek felé, és a legtestesebbeket szolgáljuk fel utoljára.

Azonban akármilyen sajtot, illetve bort választunk is, tökéletes kiegészítő az olívabogyó, illetve szőlőszemek, esetleg diófélék vagy a vékonyra szeletelt, ropogós bagettek, így együtt szinte felérnek egy teljes értékű, mediterrán jellegű vacsorával.

Bondor László

Bondor László a borszakma csúcsán



Szívből gratulálunk az Európai Borlovagrend borlovagjának, *Bondor Lászlónak*, hogy kitartó munkával megszerezte a Master Sommelier címet.

A Master Sommelier (MS) címet megszerezni cseppet sem könnyű; ez valójában az egyik legnagyobb kihívást jelentő feladat a vendéglátás területén. A világon összesen 269 sommelier-nek avagy pohárnoknak sikerült az elmúlt

fél évszázadban a rendkívül nehéz vizsgákat teljesíteni, ezáltal elérnie a szakma e legmagasabb nemzetközi címét. ■

In memoriam Gyűrű Béla borlovag



2024. május elsején, életének nyolcvanadik évében elhunyt Gyűrű Béla, a Soproni Legáció egyik alapító tagja.

Gyűrű Béla 2005-ben csatlakozott az Európai Borlovagrendhez, és azonnal bekapcsolódott a Soproni Legáció szervezésébe. Nagyban köszönhető az ő munkájának is, hogy 2006. április 22-én negyvenhárom fővel megalakulhatott a soproni szervezet. Amíg egészsége engedte, aktívan részt vett a legáció és a Konzulátus munkájában. Higgadság, bölcsesség, megfontoltság, diplomáciai érzék jellemezte, hosszú ideig a Konzulátus etikai bizottságának vezetőjeként is tevékenykedett. 2024. május 13-án a soproni Szent Mihály temetőben helyezték végső nyugalomra, ahol a Szenátus nevében megjelent dr. v. Josef von Jenei generalvisitator is.

Németh Zoltán

Jókedvű találkozó

Avatás és előlépés Szegeden

A Szegedi Legáció 2024. május 25-én tartotta meg hagyományos lovagrendi ünnepségét, amely szorosan kapcsolódott a Szegedi Bornapok „bormustrájához”, valamint az ugyancsak ebben az időpontban megrendezésre kerülő Hídi vásárhoz.



A szombati rendezvény előtt egy nappal már szép számú vendég érkezett a belvárosi Art Hotelbe, mivel a szervezők egy kellemes kirándulásra invitálták a megjelenteket. A kora esti autóbuzos kirándulás a hajósi pincefaluba vezetett, ahol a *Kovács Borház* családi pincegazdaságába invitáltak mindenkit egy vacsorával egybekötött borkóstolóra.





A 35 hektáros szőlőültetvényen gazdálkodó borház 5000 hektoliter bor feldolgozására és befogadására alkalmas. A hagyományos érlelés és kezelési technológia mellett a korszerű irányított eljárással történő erjesztés lehetővé teszi reduktív borok előállítását, azok kezelését és tárolását. A pincészetben a gondos munka eredményeként

Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Kadarka, Chardonnay, Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Pannónia, Bácska és Cserzei Fűszeres borok érlelése és palackozása folyik. A borkóstoló résztvevőinek lehetőségük volt arra, hogy vacsora közben csaknem valamennyi borfajtát megkóstolhassák.



Az új belépők fogadalomtétele

Szombat délután három órakor gyülekeztek az Art Hotelben az ünnepség belépő és előlépő tagjai, családtagjai, valamint a Konzulátus különböző legációkból érkezett vendégei. Egy órával később állt fel az ünnepi menet, amely a fúvósok felvezetésével indult meg a Kárász utcán keresztül a Fogadalmi templomhoz.

Az avatási és előlépési ünnepség a Szenátust képviselő dr. v. Josef von Jenei generalvisitator, a szerb és román konzulátusok vendégei, valamint a Hungária Konzulátus újonnan megválasztott elnöksége tagjainak jelenlétében kezdődött.

Az ünnepélyes ceremónia során három új hospes, illetve hospita, *Barta Alvin Csaba*



Az előlépők eskütétele



és *Halak Szilárd* hospes, valamint *dr. Murányi Ignáth Anett* hospita belépésére került sor. Hat rendtársuk előlépése is következett: bortanácsos fokozatba került *dr. Gyurity Dusan, Hegyi Norbert* és *Misoczki Béla*, dáma fokozatba *Csapó Marianna, dr. Gyurityné Somodi Gerda, Lipták Mónika Zoé* és *Szerdai Zsuzsanna*. Borbíróvá lépett elő *Katona Lajos*. A felsoroltak esküt tettek, és átvehették a kinevezést tartalmazó okleveleket, valamint az azzal járó jelvényeket.

Az avatási ünnepséget az Art Hotel éttermében nagyszabású lovagi vacsora követte. A borlovagi vacsora köszöntő bora *Bianka-Zalagyöngye*

házasítású, 2022-es évjáratú félszáraz fehérbor volt (*Katona pincészet, Lovasberény*).

Előételnek Házi csibemájpástétomot rebarbarával és kovászos kenyérmorzssával szolgáltak fel, amelyhez *Generosa* száraz fehérbort töltöttek pohárba (*Bodor Martin pincészet, Csongrád-Bokros*). Ezt követte a pirított zsemlemorzssával gazdagított Spárgakrémlves, amelyhez *Kékfrankos* félszáraz rozé bor (*Bodor Martin pincészet, Csongrád-Bokros*) volt a kísérő ital. Főételként *Omlós sertés*tarját burgonyapürével, *Lyoni* hagymával és *dijoni* mustárral szolgáltak fel, amihez *Cabernet Savignon* száraz vörösbor (*Bodor Martin*



Új belépők és előlépők felsorakozása



Az ünnepség résztvevői a Fogadalmi templom előtt

pincészet, Csongrád-Bokros) dukált. Desszertként Sajttorta volt mangóval és matchával, amelyet félédes Irsai Olivér (Tóth pincészet, Ásotthalom) követett. A Konzulátus soproni vendégeinek felajánlásának köszönhetően az alföldi borok mellett finom soproni borok is köstölségre kerültek.

A jól sikerült rendezvényen a kitartó borkedvelők a borfesztivál felkeresésével zárták az estét.

Pusztay Sándor



Vendégek Szerbiából



v. Szabó Kálmán és Kálmán András borlovagok



Az elnökségi vacsoraasztal

Ágyúdörgés Fonyódon

A kishuszároknál jártunk

Fonyódon a Kossuth erdőben 2024. június 1-én szomorkás, esős hangulatban indult a Bandérium napja.

Az I. Gyermehuszár és Tüzér Bandérium huszárcapitánya, Domina Barnabás meghívására az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusát több rendtárs képviselte a Fonyódi Turisztikai Egyesület szervezte „Dicsőséges Magyarország” történelmi, hagyományörző családi napon.

Örömmel mentünk el Fonyódra, hiszen a Budapesti Legáció Sárospatakon tartott avatási ünnepségén a kishuszárok a részvételükkel igen színvonalassá tették a rendezvényünket. Kis várakozás után kedvezőbbre fordult az időjárás, és kezdődhetett a Hősök emlékművénél az ünnepi menet felállítására és a lovas huszárok vezetésével a vonulás Fonyód Város Önkéntes Tűzoltó Egyesület zenekara kísérő zenéjére.

Erdei Barnabás, Fonyód város alpolgármestere nyitotta meg az ünnepséget, és a Himnusz elhangzása közben ünnepélyesen felvonták a magyar zászlót, majd az egyház képviselője megáldotta a kitüntetéseket és a Somogyi Kishuszárok zászlaját.

Domina Barnabás huszárcapitány köszöntötte a megjelenteket, és üdvözlő, megemlékező beszédében elmondta, hogy fő célkitűzésüknek tekintik a huszárhagyományok ápolását, ezzel erősítve a magyarságtudatot, a hazaszeretet érzését, a nemzeti értékek megbecsülését. Céljuk a kulturális értékmentés, -fenntartás, és az értékek átadása a jelen, illetve a jövő nemzedékének. Babits Mihály idézete, amely a múzeum kiállítótermében is olvasható volt, megerősítette a beszédben elhangzottakat: „Múlt nélkül nincs jövő, s mennél



A Konzulátus jelen levő képviselői



A díszsortűz percei

gazdagabb a múltad, annál több fonálon kapaszkodhatsz a jövőbe.”

A beszédeket az ünnepélyes koszorúzás követte, amely során az Európai Borlovagrend képviselői a világháborúk áldozatainak állított emlékműnél, az 1848-49-es forradalom és szabadságharc emlékére állított kopjafánál tisztelegtek a hősök előtt. Majd a honfoglalástól egészen az 1956-os forradalomig minden korszakból érkezett hagyományörzők képviselői is elhelyezték koszorúikat.

A rendezvény kiemelkedő eseményeként Domina Barnabás huszárkapitány felavatta az új kishuszárokat, akik esküvel fogadtak hűséget a huszárhagyományok megőrzésére, további ápolására. Majd felesége, *Domina Katalin* kishuszar parancsnok közreműködésével kitüntetések adtak át aktív szolgálatukért az „ifjú” huszároknak, akik immár középiskolában folytatják tanulmányaikat azzal, hogy továbbra is számítanak rájuk. A kishuszárok hangos „Erőt, tisztességet!” jelmonddal köszöntötték a kitüntetett huszártársaikat.

Továbbiak során többek között kitüntetés és köszönetet kifejező emlékképet vehetett át a jelen levő *Victor Katalin*, a Sándor-palota igazgatója, akinek egyúttal megköszönték a gyermek hagyományörzés terén nyújtott segítségét. Az avatási, kitüntetési ünnepség a kishuszárok díszsortüzevel és a tüzerek ágyúlövésével zárult.



Következő programként átvonultunk a szomszédos Városi Múzeumba, ahol *Kertai Zalán* munkáiból nyílt festménykiállítás, valamint megtekinthetőek voltak még a viselet- és fegyvertörténeti kiállítások.

A megnyitó köszöntőben Erdei Barnabás, Fonyód alpolgármestere örömmel állapította meg, hogy olyan kiállítás tekinthető meg, ahol az alkotó a festményein a történelmi múltat idézte meg. Domina Barnabás kapitány pedig elmondta, hogy céljuk volt a katonai múltjuk felelevenítése és megmutatása a mai fiataloknak. Így nemcsak a kiállított ruhákon keresztül tudják szemléltetni a történelmet, hanem a festményekkel, valamint a gyerekek által megfogható fegyverekkel is.

Az állófogadást Victor Katalin pohárköszöntője nyitotta meg. Beszédében kiemelte, hogy a magyar huszárhagyományok tisztelete és ismerete tartást ad a legkisebttől a legnagyobbig, és örömet fejezte ki, hogy megismerhette a fonyódi kishuszárokat.

A délután folyamán még előadásokra került sor, a hagyományörző csapatok sátraiban meg lehetett tekinteni a viseleteket, a fegyvereket. Várható volt a különböző századok emlékét őrző huszárok, katonák és harcosok összecsapása is, valamint solymászbemutató, interaktív játszóház és pónilovaglás szerepelt még a programban.

A kiállítások megtekintése és az ismerkedő beszélgetések után a rendtársak megint egy szép, felemelő élménnyel gazdagabban indultak haza.

Telek Anna Mária



Eldördült az ágyú

Pivovar Hostinec

Ha valaki Szlovákiában, Kassa főutcáján jár, és megsomjazik, látogassa meg a gyönyörű, belvárosi Szent Erzsébet-székesegyház mögött található Pivovar Hostinec sörözőt! A székesegyházhoz hasonlóan a Hlavna 61. szám alatti, gótikus stílusban épült Lőcsei ház földszintjén működő, komlóillatot árasztó sörfőzde igen népszerű a különleges söröket és autentikus helyeket keresők között.



Közvetlenül az épület alatt található az eredeti kőfalaival megmaradt középkori pince, amelyben egymás mellett sorakoznak a fényesen csillogó acéltartályok. Itt a helyszínen készítik, erjesztik ugyanis a legkorszerűbb technikával az unikális Hostinec sört. Amikor a nemes ital elérte a megfelelő érettséget, magas nyomással juttatják fel a földszintre, ahol a csapos pultnál elhelyezett hűtött tárolókba, majd innen a korsókba kerül.



A söröző alapkinálata a pilseni és bajor malátából főzött,

világos, 12 fokos Hostinska. Más sörfőzdektől eltérően ez a sör felső erjesztéssel készül. A kínálatban további különleges, fahordóban érlelt vagy speciális ízesítésű, palackban tárolt sörök is kaphatók.

Az étteremben vagy a teraszon a sör mellé természetesen hagyományos szlovák és „divatos” európai ételeket is felszolgálnak. Választható például káposztás vagy brinzás sztrapacska sertéspofával, esetleg ropogósra sült borda barbecue szósszal. Ha a sör mellé valaki a kolbászt kívánja meg, a Hostinecben biztos lehet abban, hogy azt házi tenyésztésű mangalicahúsból készítették.

Pusztay Sándor





Meghívó



Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa a 2024. évben ünnepli fennállásának 20., újjáalakulásának 10. évfordulóját. Ebből az alkalomból 2024. szeptember 27–28. között ünnepi programokkal és rendezvénnyel várjuk lovagrendi barátainkat és minden kedves érdeklődőt.

A rendezvény bevételéből a BPES-szindrómával született egyéves Tóth Friderika halaszthatatlan műtétjének költségeihez nyújtunk segítő támogatást.

2024. szeptember 27. péntek

Törley Pezsgőmanufaktúra és Látogatóközpont

Program: Csoportos vezetett látogatás a múzeumban és az érlelőpincében, pezsgőkóstolás, majd könnyű hidegtálás vacsora.

Részvételi díj: 19.500,- Ft (49,- EUR)

Indulás: 16.00 órakor a Hotel Marriott Budapest parkolójából (1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 4.) kőbusszal a látogatóközponthoz.

2024. szeptember 28. szombat

14 órától fogadás, gyülekezés a Hotel Marriott Budapest

Duna-korzó teraszán, ünnepi menet felállítás

14:45 indulás a Belvárosi Nagyboldogasszony Főplébánia-templomhoz (1056 Budapest, Március 15. tér)

15:00 szentmise és a Hungária Konzulátus zászlójának felszentelése és átadása

16:30 alakzatban vonulás a Marriott Hotelhez a Duna-korzón

17.00 órától ünnepi gálavacsora

Részvételi díj: 39.000,- Ft/fő (99,- EUR/Person)

Az ünnepi vacsora menüsorajánlata jelentkezéskor megtekinthető.

Jelentkezni az ünnepségre a meghívóban található formanyomtatványon lehet.

Jelentkezési határidő: 2024. augusztus 15. A részvételi létszám 150 főben korlátozott. A jelentkezést a részvételi díj megfizetését követően a jelentkezés sorrendjében tudjuk regisztrálni.

Jelentkezéskor a programok részvételi díját a következő számlaszámra kérjük átutalni, és a közlemény rovatban megnevezni a résztvevő/k nevét, és az alábbi kódot: OEVE40/20

HUF-utalás esetén:

Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa Erste Bank Hungary Zrt.

HUF 11600006-00000000-67387760

IBAN: HU49 1160 0006 0000 0000 6738 7760

SWIFT: GIBAHUHB

Felhívjuk a figyelmet, hogy kőbérmentes lemondásra 2024. szeptember 1. napjáig van lehetőség. Ezt követően 2024. szeptember 14-ig történő lemondás esetén a részvételi

díj 50%-ának megfelelő kőbért számítunk fel. 2024. szeptember 14-ét követő lemondás esetén a részvételi díjat nem áll módunkban visszatéríteni.

Szállásfoglalás egyénileg az „OEVE2024” kód használatával a szállásajánlatokat tartalmazó mellékletben található linkeken lehetséges.

Kedvezményes szállásajánlatok 2024. augusztus 28-ig érhetőek el korlátozott számban a foglalás sorrendjében.

Információ: oeve.40.20@gmail.com

Szállásajánlataink

A foglalások a jelentkezés sorrendjében kerülnek visszaigazolásra.

A kedvezményes szobaárak 2024. augusztus 15-ig állnak rendelkezésre.



La Prima Fashion Hotel****

1052 Budapest, Piarista u. 6.

Kedvezményes szobaár:

Deluxe 2 ágyas szoba	1 fő részére	115 EUR/éj
----------------------	--------------	------------

Deluxe 2 ágyas szoba	2 fő részére	125 EUR/éj
----------------------	--------------	------------

A La Prima Fashion Hotelben szobát foglalni az alábbi linken lehet az OEVE2024 promóciós kód megadásával: [Choose a room | Mellow Mood Hotels \(secure-hotel-booking.com\)](#)

Hotel Zenit Budapest Palace****

1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 7.

Kedvezményes szobaár:

Standard 2 ágyas szoba	1 fő részére	170 EUR/éj
------------------------	--------------	------------

Standard 2 ágyas szoba	2 fő részére	184 EUR/éj
------------------------	--------------	------------

A Hotel Zenitben szobát foglalni az alábbi linken lehet az OEVE2024 promóciós kód megadásával: [Hotel Zenit Budapest Palace**** – Hivatalos Web \(zenithoteles.com\)](#)

Hotel Millenium Court – Marriott Executive Apartments****

1052 Budapest, Piarista u. 4.

Kedvezményes szobaár:

1 hálós apartman	1 fő részére	179 EUR/éj
------------------	--------------	------------

1 hálós apartman	2 fő részére	189 EUR/éj
------------------	--------------	------------

A Hotel Millenium Courtban szobát foglalni az OEVE2024 promóciós kód megadásával lehetséges.

Budapest Marriott Hotel*****

1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 4.

Kedvezményes szobaár:

2 ágyas szoba reggelivel	1 fő részére	275 EUR/éj
--------------------------	--------------	------------

2 ágyas szoba reggelivel	2 fő részére	295 EUR/éj
--------------------------	--------------	------------

A Marriott Hotelben szobát foglalni az OEVE2024 promóciós kód megadásával lehetséges.

MINDENKIT SZERETETTEL VÁRUNK!

A Kornétás Kiadó ajánlata Könyvek 20-50% kedvezménnyel

10.000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén
további könyvajándékot adunk



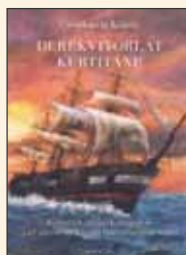
Puszta Sándor:

CSÁSZÁRI BOROK

Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borútjai
Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-
átrajzolásait megelőzően fontos borvidék volt
a Sopron–Bécs–Pozsony háromszög. A szó-
lőterületek egykor egy borvidéket alkottak,
amelynek neve Ruszt–Sopron–Pozsony bor-
vidék volt. A könyvben ennek a három borvi-
déknek a fejlődéstörténetét mutatjuk be.

232 oldal

Ár: 4900 Ft helyett 3800 Ft



Csonkaréti Károly:

Derékvitorlát kurtítani!

Korvettek, briggek, fregattok a Császári és Királyi Haditengerészetnél

A gazdagon illusztrált könyvből az olvasó megismerheti a haditengerészet születésének korai történetét, a haditengerészet által használt földközi-tengeri főbb kikötőket.

136 oldal

Ár: 4200 Ft helyett 3300 Ft



Timár Gábor:

Van kiút...

Az izgalmas történetben nyilvánvalóvá válik, hogy gyökeresen meg kell változtatni a környezethez való viszonyunkat, különben örökségünk katasztrófa lesz.

176 oldal

Ár: 3500 Ft helyett 2800 Ft



Fohi Ferenc – Farkas Csaba:

ABSZURDITÁS

Képek és versek

A költő és a festő szavakat, képeket hagynak maguk után és nem várt magasságokba emelik őket, ahol az olvasó, a néző megérti, hogy róla és érte szólnak az alkotások.

64 oldal

Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Puszta Sándor:

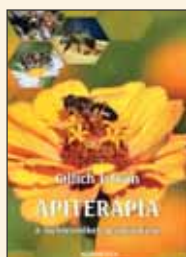
KÖVEKBE ZÁRT TÖRTÉNELEM

– Várak és várkastélyok Szlovákiában

A bemutatott várak, várkastélyok, királyi és főúri erősségek, a hozzájuk kapcsolódó legendák és hadtörténelmi 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 méztermékeknek az embergyógyászatban történő felhasználásáról szól.

128 oldal

Ár: 3500 Ft helyett 2600 Ft



Puszta Sándor:

COLMAN VON KEVICZKY

Az intergalaktikus úrkutató

Az egykori magyar katonatiszt az Egyesült Államokban ENSZ alkalmazásba került, ahol hozzáférhetett az UFOkutatás dokumentumaihoz. A témáról több állampövel tárgyal, haza jött Magyarországra is, ahol viszont mint amerikai kémét 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 költő össze. Az ellentétes személyiségi jegyek szenvedélyes viszonyból számos bonyodalom alakul ki.

238 oldal

Ár: 3500 Ft helyett 2700 Ft



Pegán Anita:

JOHANNES JOHANNA

A könyv cselekménye két idősikban játszódik, amelyek középpontjában Johanna, illetve Johannes áll. Az újságíró életét váratlan események dőlják 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 fellelője volt. Bikfalvi Máthé László 1957 és 1990 között dolgozott az üzemben. A könyv érdekessége, hogy a tévégyártás mellett a hirdetéstechnikai eszközöket is ismerteti.

168 oldal

Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Timár Gábor:

A BECSÜLET ÁRA

Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bátor hazafi különleges életjáról, akinek életét felesége merészsége és lélekjelenléte menti meg.

280 oldal

Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Fohi 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.