

780 Ft • 2 EUR

BORlovagok

ordo equestris vini magazini

IX. évfolyam I. szám • 2024. március

Borszentelés Somorján

Vince-napi termésjósítás

Tenerifei borok

Shakespeare kedvence,
a Malvasia

Amitől a nő szép marad

Pezsgős pillanatok

Százrácú köpeny

Fertálmester-avatás Egerben

Az év bortermelője

Günzer Tamás

XIV. Quintessence Pálinkaverseny

Kettős Sáppusztai-győzelem



www.europaiborlovagsrend.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!



A Jövő Háza Alapítvány

Könyvek, magazinok,
rendezvények, civil szervezetek
– köztük az Európai Borlovagrend –,
rászorulókat támogatását segíti évek óta
a közhasznú alapítvány.



Kérjük, személyi jövedelemadója egy százalékaival,
pénzadományával segítse munkánkat!

A Jövő Háza Alapítvány

OTP Bankszámlaszáma: 11713005-20388656-00000000

Adószám: 18114304-1-41

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
IX. évfolyam 2024/1. szám.

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

Főszerkesztő: Pusztyai Sándor
E-mail: s.pusztyai@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, Gejza Liska,
Nacsa József, Németh Zoltán,
Pusztyai Sándor, Szále László,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária

Fotók

Gilinger Attila, Kecskeméti Tibor, Gejza Liska,
Pusztyai 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



Lovagi élet

4 | Kitüntetés Győrben

Lectori Salutem!

5 | „Istenek itala” az asztalon

(Bor)literatúra

6 | Erdély Petőfije

Lovagi élet

8 | Lovagi estély Sopronban

10 | Újbor- és Sajtjesztivál



Lovagi élet

11 | Hálaadó szentmise
a Sziklatemplomban

12 | Választás előtt

Borkultúra

14 | Népek cuvée-je

17 | Könyvbemutató Szakolcán



Kitekintő

18 | Borszentelés Somorján

20 | Tenerifei borok

Lovagi élet

22 | Legációs mozaik

Borkultúra

24 | Vince-napi próbametszés

26 | Amitől a nő szép marad

Lovagi élet

28 | Százrácú köpeny

Borkultúra

30 | Az Év Bortermelője

Kitekintő

32 | XIV. Quintessence
Pálinkaverseny

Lovagi élet



34 | A borok szerelmei Szekszárdon

Kitüntetés Győrben

Abt Orden

Az Európai Borlovagrend eisenstadti Szenátusa és a Hungária Konzulátus Győri Legációja 2024. február 8-án bensőséges keretek között tartotta meg a győri bencés rendház különtermében *Kelemen atya* szenátusi kitüntetésének átadását. A város Széchenyi terén álló kétemeletes barokk épület a mellette álló Loyolai Szent Ignác-templommal és a bencés gimnáziummal a tér egyik impozáns, jellegzetes épületegyüttese.

Az ünnepségen a kitüntetett Kelemen atyán kívül a Szenátus részéről részt vett *Alfred R. Tombor-Tintera* generalkonzul, *dr. v. Josef von Jenei* generalvizitator, *Josef Derhaschnig* generalkurátor és *Marion Kandutsch* vezető marsall, míg a Konzulátust *Tagai István*, *dr. Mészáros Sándor* prokonzulok, *Riegler Antal* és



Pusztay Sándor borlovagok képviselték. Meghívottként megjelent a Tihanyi Apátság részéről *Jeromos atya* is. Az Abt Orden elnevezésű kitüntetés átadásakor *Alfred R. Tombor-Tintera* hosszan méltatta, hogy a bencés rend az elmúlt évtizedben példaadóan segítette a lovagrend célkitűzéseinek megvalósulását, és ebben a munkában szerzett *Kelemen atya* kiemelkedő, elismerésre méltó érdemeket.

Az ünnepélyes átadást követően a szomszédos Apátúr étterembe hívta meg – a Győri Legáció nevében – *Tagai István* a résztvevőket, ahol a finom falatok és a jóízű balatoni, pannonhalmi borok mellett néhány közös emlék felelevenítésére, anekdotázásra is lehetőség nyílt.

Pusztay Sándor



„Istenek itala” az asztalon

Egyes borkultúrával, bortörténelemmel foglalkozó szakértők véleménye szerint már nyolcezer évvel ezelőtt, a Kaukázus területén műveltek szőlőt, ami a mai vadszőlőre hasonlíthatott. Más kutatások ugyanakkor azt bizonyítják, hogy Kínában már

kilencezer évvel ezelőtt is folyt szőlőművelés. Az írásos emlékek alapján azonban az is megállapítható, hogy az ókori Babilóniában is ismerték a szőlőt, illetve az egyiptomi kultúrában is megjelent a bor.

A közismert bibliai történet szerint Noé két szőlőtövet is felvitt bárkájába, hogy ezzel egyszerre menekítse meg az özönvíz elől a szőlőt mint gyümölcsöt, és a belőle készült bort is. Mindezekből látszik, hogy a bor mint élvezeti ital gazdag történelmi múltra tekinthet vissza. Az ókortól kezdődően azonban nemcsak szőlőből próbáltak bort készíteni,

hanem különböző gyümölcsökből is, mint például a datolyából, a meggyből, a ribizliből vagy a ma is több helyen termesztett almából. A legkedveltebb és leggyakoribb változat azonban napjainkig a szőlőből készült bor maradt.

A történelem folyamán a görög nép volt az, amelyik a bor készítését mesteri fokra emelte, s azt, valamint annak fogyasztását szertartássá fejlesztette. A görög birodalomban a bort nem annyira ételekhez fogyasztották, hanem napközben vízzel keverve csillapították vele szomjukat. Este gyakorta gyűltek össze, s a társas programok,

beszélgetések során a borfogyasztás központi helyet foglalt el. A rómaiaknál már határozott cél volt a „részség” mámorító állapotának elérése. Az utókorra maradt dokumentumok alapján megismert borral kapcsolatos történetek, feljegyzések azonban nem sok információval szolgálnak arról, hogy milyen lehetett az akkoriban készült italok minősége, illata, íze, zamata. Az akkori borkészítési technikák nem voltak olyan kifinomultak, mint napjainkban, ebből lehet következtetni arra, hogy nem sikerülhetett olyan kiváló minőségű borokat készíteni.

A bor fontos élvezeti ital lett, de jó néhány évszázadnak/évezrednek kellett eltelti ahhoz, hogy kettéváljon a fehér- és vörösborok fogalma, a száraz és édes borok különbözősége, illetve a borfogyasztók körében felértékelődjön a termőhelyekre és az évjáratokra való megkülönböztető hivatkozás.

A kereskedelem világméretű bővülése, a háborúk gyakorisága, a víz minőségének romlása és sok egyéb társadalmi, egészségügyi tényező változtatott a borfogyasztási szokásokon. Európa a szőlőtermesztés megkerülhetetlen világhatalmává vált. Az évezredek óta folyó borkészítés tudománya – termőterülettől, szociális és társadalmi elhelyezkedéstől függetlenül –, az „istenek italát” megállíthatatlanul a borszerető emberek étkezési asztalára tette. A kérdés az, ebben a rohanó tempójú, válságokkal terhes világban miként tudunk ezzel az „adománnyal” együtt élni?

Pusztay Sándor
főszerkesztő



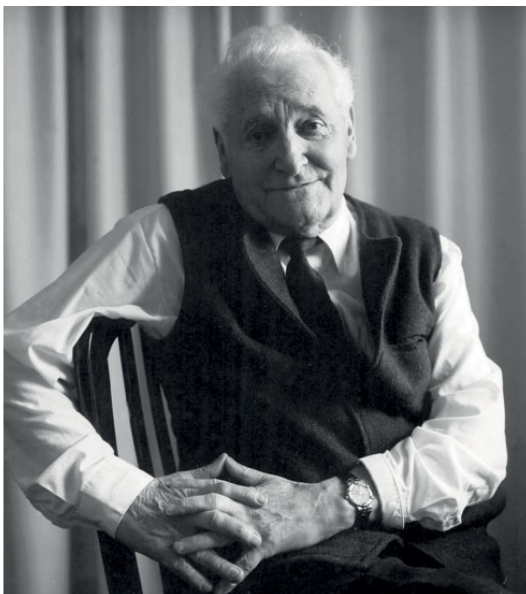
Michaelina Wautier, Bacchus diadema

Erdély Petőfije

Kányádi Sándor (1929–2018)

Kányádi Sándor az elmúlt évszázad egyik legjelentősebb székely költője, aki a kommunista eszmék ifjú agitátorából lett „Erdély Petőfije”. Számos nyelvre lefordították a verseit, költeményeivel nemcsak a romániai magyarság, hanem az amerikai óslakosok sorsáért is kiállt.

Kányádi Sándor 1929. május 10-én, székely szülők gyermekeként látta meg a napvilágot a romániai Nagyalambfalván. Mivel e dátum a Román Királyság megalakulásának évfordulója is, a keresztlevelébe egyvel későbbi napot jegyeztek be. Az újszülött Kányádi egy kutyakölyköt és egy lovat kapott ajándékba, mindkét állat évekig volt hű társa. A hátság különösen közel állt a szívéhez: együtt nőttek fel, szülei az Öreg névre keresztelt ló



csikóinak eladásából tudták taníttatni. Megrázta, amikor 18 éves korában egy farkas felfalta az állatot – ezt az emléket dolgozta fel a Sörény és koponya című versében. A költő 11 évesen elveszítette édesanyját, ezután a gazdaságban való segítség mellett a ház körüli feladatok is rá hárultak. Gyakori mellhártya- és tüdőgyulladásainak „köszönhetően”

azonban mentesült a munka alól, és folytathatta tanulmányait a székelyudvarhelyi kollégiumban, ahol jobban elmélyülhetett az irodalomban is.

Első írásait kamaszként publikálta. Az indulás éveiben még szimpatizált a kommunizmus eszméjével, hitt benne, hogy az képes megszüntetni a társadalmi rétegek közti különbségeket – fiatalon agitátorként is népszerűsítette a termelészövetkezeteket. Első verseskötete, a *Virágzik a cseresznyefa* is ennek szellemében íródott, ám országjáró útjai hamar felnyitották a szemét. A párttól akkor távolodott el, amikor 1956-ban a Romániai Írószövetség küldötteként egy hónapot

töltött a Szovjetunióban. „Amikor hazajöttem és elmondtam, hogy mit láttam, mit tapasztaltam, akkor azt mondták: szégyelljem magam, hogy állampénzen ilyeneket láttam! Ezzel vége is szakadt hivatalos formában a politikai karrieremnek, mert én akkor elhatároztam, hogy soha többet az életben semmilyen állampénzen nem utazom, és másban sem állok többet kötélnek” – emlékezett vissza évtizedekkel később.

Kányádi 1958-ban kötötte össze életét Tichy Magdolna pedagógussal. Az ökumenikus szertartás során a gyulafehérvéri püspök, Márton Áron adta össze őket. Családi boldogságát azonban beárnyékolta a politika. Az '56-os forradalom után a romániai társadalom számára is súlyos évek következtek, a pártvezetés igyekezett felszámolni a kisebbségeket, és ellehetetleníteni az értelmiséget. Több tízezer embert börtönöztek be, és sokakat ítélték halálra, a magyar Bolyai és a román Babeş Egyetem egyesítését követően kilenc hétre Kányádi feleségét is bebörtönözték. Letartóztatásával valójában rajta akartak bosszút állni – ez volt a költő életének legnehezebb időszaka. Mivel nem tudták megnyerni maguknak, őt is megpróbálták elhallgattatni. Második kötete, a *Sirálytánc* nem kerülhetett a boltokba – hatósági utasításra a nyomdában bezúrták, aminek költségeit a költővel és a kiadóval fizettették meg. A történetek miatt a gyerekirodalom berkeibe menekült. A *Napsugár* című gyerekklap szerkesztője lett, és pár éven belül több gyerekkönyvet írt, illetve ekkor kezdett román költők műveinek fordításába is. Amikor nem írt vagy fordított, akkor olvasótalálkozókra járt, és irodalomórákat tartott a romániai iskolákban. Egy ilyen találkozón hangzott el egy falusi kisiskolás kérdésére adott válasza, ami azóta szállóigévé vált: „A vers az, amit mondani kell.”

A hetvenes években enyhülés jött el a romániai irodalmi életben. Ekkorra a legnépszerűbb romániai magyar költővé vált. 1978-ban megjelent kötete, a *Szürkület* rekordgyorsasággal elfogyott, és abban az évben neki ítélték oda a Romániai Írószövetség Díját. A kötet az anyaországban is elismerést hozott neki. A nyolcvanas években viszont ismét felerősödött a diktatúra Romániában, a költőnek évekig nem adták ki felnőtt verseskötetét, a Sörény és koponyát például csak Magyarországra kicsempészve tudták megjelentetni Debrecenben. Amikor '87-ben meghívást kapott a rotterdami nemzetközi költőtalálkozóra, a román hatóság

kizárólag akkor adott volna neki útlevelet, ha utána nem tér vissza Romániába. Ő azonban nem akarta elhagyni szülőföldjét, és tüntetőleg kilépett a romániai írószövetségből.

Műveit több idegen nyelvre is lefordították, és számos országban járt. Amerikai előadókörútja különösen mély benyomást tett rá: '81-ben három hónapot töltött a kontinensen feleségével, ahol lehetősége nyílt az őslakosokkal is megismerkedni. Megdöbbentő felfedezés volt számára a helyi indiánok és a romániai magyarság sorsa közti párhuzam. A vancouveri bennszülöttek például már nem beszélték a törzsi nyelvet, esti tanfolyamon próbálták elsajátítani azt. Küzdelmüket a megmaradásért a Sörény és koponya kötetben, a Dél keresztje alatt ciklusban örökítette meg.

Kányádi Sándornak 2002-ben jelent meg utolsó kötete, utána visszavonult az írástól. Azt érezte, mindent kiírt magából, másrészt úgy ítélte meg, hogy a komolyabb mondanivalót mellőző „plüssversek” kora jött el, aminek nem kívánt a részese lenni. Ezt mintha már előre látta volna – amikor Táncsics-díjjal tüntették ki, így figyelmeztetett: „*Nem kenyerem a jóslás, de jöhet olyan idő, amikor majd a magaskultúra írásbeliség nélkül létezik, de tiszta szavakra akkor is szükség lesz.*” 89 éves korában, 2018. június 20-án hunyt el. Nagyalambfalván, a szülői ház kertjében helyezték örök nyugalomra.

Dr. Sztancs György

Kányádi Sándor: Az elveszett követ

Hogy s hogy nem, de egyszer
Kolozsvárra jövet
elveszett az úton,
el a török követ.
Pedig egyenest az
isztambuli öreg
szultántól jött volna,
ha megjön a követ.
Fényes kísérettel,
ahogy csak jöhet
Konstantinápolyból
egy szultáni követ.
Födte a lovát is
selyembrokát-szövet,
bíborban, bársonyban
lovagolt a követ.
Turbánjára forgót,
derekára övet
a fényes szultántól
kapott volt a követ.
Csillogtatta a nap
a sok drágakövet:
éjszaka sem veszhet
el egy ilyen követ!
S mégis, amint mondják,
Enyed táján jövet
kámforra változott,
odalett a követ.

Telt és múlt az idő,
s a szultánnak szöveget
ütött a fejébe:
hová lett a követ?
Se híre, se hamva,
kerékbe is töret

mindenkit, ha el
nem kerül a követ.
– Halál fia, aki
parancsot nem követ,
reggelre meglegyen
az elveszett követ! –
Agák, bégek, basák,
ki csak számba jöhet,
indultak keresni,
hol lehet a követ.
Jöttek dérrrel-dúrral,
s Enyed táján jövet
kámforra változtak,
akárcsak a követ.

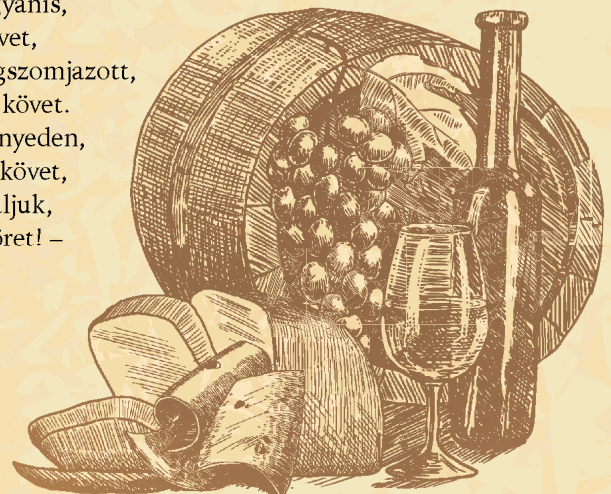
Dühbe jött a szultán.
– Biztosan egy követ
fújnak a piszkosok
s a hóhányó követ.
Együtt szedik ezek
a tejről a fölet,
de jaj nektek, agák,
bégek, basák s követ! -
Azzal lóra pattant,
s jött, ahogyan jöhet
maga a nagy szultán
s nem holmi kis követ.
Pompáját leírni
főlöszleges szöveg,
koldusnak látszana
mellette a követ.
Jött hát, s mit ad Allah!
Enyed táján jövet
eltűnt a szultán is,
akárcsak a követ.

S így a mai napig
nem tudjuk, az öreg
szultántól mi hírrel
jött volna a követ.
Hódolatot kívánt,
vagy csak aranyövet,
ónkupát szegődni
jött volna a követ?
Hódoltatni ide
ugyan jönni jöhet,
de amit kap aztán,
viheti a követ.
Vihetné, de hol van?
Enyed táján jövet
el mégsem párolgott
kámforként a követ!

Gördítsük le hát a
titokról a követ:
vénséges vén pince
mélyén ül a követ.
Az történt ugyanis,
Enyedre bójövet,
szörnyen megszomjazott,
s vizet kért a követ.
– De vízzel Enyeden,
ó, nagyságos követ,
akkor se kínáljuk,
ha kerékbe töret! –

Kortyolt egyet-kettőt,
de minthogyha tüzet,
lett a bortól egyre
szomjasabb a követ.
Lement a pincébe
– elég is a szöveg! –
még most is ott iszik
az elveszett követ.
Agák, bégek, basák,
Enyed táján jövet,
jutottak a nyomon,
ahová a követ.
Ott van a szultán is,
azt fújja az öreg:
– Tudtam én, hogy egyszer
megkerül a követ.

Én is majd folytatom
egy-rímű versömet,
mikor Kolozsvárra
érkezik a követ.



Lovagi estély Sopronban

Szombat 13... – nagy sikerrel zajlott a Soproni Legáció januári rendezvénye, és a szerencse sem kerülte el a résztvevőket.



Az avatási és előlépési ünnepség mellett talán a Lovagi estély a legmeghatározóbb társasági esemény egy legáció életében. Kitűnő lehetőség nemcsak a kikapcsolódásra, de a lovagbarátság ápolására is.

Idén a soproni báli szezon első rendezvényére, a Soproni Legáció által szervezett este január 13-án, szombaton került sor a Mediterraneo komplexumban található Solo étteremben. Az előkészületek már kora délután megkezdődtek: a tombola szervezéséért felelős rendtársaink – *Pusker Nándor, Kurcz Ferenc, Németh Zoltán* – helyezték el a későbbi nyereményeket a helyszínen.

A kapunyitásra este fél hétkor került sor, az eseményen közel százan vettek részt. Nemcsak magyarországi és ausztriai legációk képviseltették magukat, de több hazai borrend tagjai is megtisztelték jelenlétükkel az lovagi estélyt. *Werdnik Ernő* soproni első legát megnyitó és köszöntő beszéde magyarul és németül is elhangzott. Ezt követően a megalapításának hatvanadik évfordulóját tavaly ünneplő Testvériség Néptáncgyüttes műsora következett, Csoltói József aransarkantýus és Fülöp Ferenc-díjas néptáncos vezetésével. Az 1963-ban alakult táncsoport Sopron és környéke német tánc- és zenekultúrájának megőrzését tűzte ki célul, esti repertoárjukban stílszerűen bordalok is helyet kaptak.

A nyolc órakor kezdődő lovagi vacsora során többek között provençai zöldségkrém, Újházi-týúkhúsleves, kacsacomb és sertésszýzérme került





az asztalokra. A változatos menü mellé a Soproni borvidék válogatott borait kínálták a szervezők, a teljesség igénye nélkül zöld veltelini, merlot rozé, kékfrankos és shiraz fokozta a jó hangulatot. A talpalávalóról a népszerű Bendzsó formáció gondoskodott, a távolabbi és közelebbi múlt népszerű dalai mellett napjaink slágerei is szerepet



kaptak. Éjfélkor gulyásleves és friss házi kenyér várt a kitartó vendégekre.

Tizenharmadika ide vagy oda, Fortuna kegyeit tombolajegy vásárlásával kereshették a résztvevők, 130-nál is több nyeremény talált az est folyamán gazdára.

Németh Zoltán

Csángó Advent

A Csángók a Románia területén élő magyar nyelvű népcsoport összefoglaló neve.

A Soproni Legáció több évtizede – a Lions Club szervezetével közösen – támogatja a közösséget. December 15-én a Csángó Advent keretén belül a Szent István-templomban megtartott koncertet követően a Rejpál-házban folytatódott a nagyszerű rendezvény.



A program során a városban tartózkodó gyimesi és moldvai csángók megtekintették a lovagrend épületének különböző helységeit, és ezt követően a lovagteremben világi dalokat adtak elő. Zárásként közösen fogyasztották el a soproni borokhoz illő vacsorát, majd a lovagrend tagjai átadták az esemény kapcsán befolyt adományokat. ■

Újbor- és Sajtfesztivál



Ács Edina a díj átadása után



Kecskeméti Tibor, dr. Mészáros Sándor, Pusztay Sándor, Etlér Péter

Nagy érdeklődés mellett rendezték meg 2024. február 24-én a XX. Magyarországi Újbor- és Sajtfesztivált a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem budai campusa dísztermében, a Villányi úton.

A Hamvas Bélától származó idézet szerint: „Minden bor társas igazi lényét akkor tárja fel, ha közösségben isszák.” Ez a megállapítás pedig

különösen igaz volt ezen a rendezvényen, hiszen az itt találkozó borászok, borfogyasztók többsége – nemcsak a kapható és fogyasztható kitűnő borok miatt, hanem személyes ismeretség okán is – szívesen beszélgetett, anekdotázott a nemes nedűkről és a hozzájuk illő sajtokról. A Kertészeti Egyetemen megtartott találkozón több mint száz borász és sajt készítő vonultatta fel termékeit,

amelyeket azután több száz bor- és sajtogyasztó azonnal minőségi próbának tudott alávetni.

Itt a rendezvényen adták át a 2023-as év legkedveltebb újborainak nagydíjait is, amelyek között a 2023. évi Zweigelt rozé boráért az Európai Borlovagrendhez tartozó győrújbaráti Ács Pincészet népszerű borásza, Ács Edina vehetett át elismerést Ferenc Vilmos főszervezőtől.

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusát dr. Mészáros Sándor prokonzul, Etlér Péter, Kecskeméti Tibor és Pusztay Sándor borlovagok, valamint Kazi Antal bortanácsos képviselték, akik díszes lovagi öltözetükben méltán arattak látogatók és borászok körében nagy sikert.

Pusztay Sándor



A díjazott borok

Hálaadó szentmise a Sziklatemplomban



A Magyar Pálos Rend és az Európai Borlovagrend régóta tartó kapcsolatában hagyományossá vált, hogy advent idején hálaadó szentmisére, majd azt követően fogadásra kerül sor. Idén Puskás Antal tartományfőnök meghívására 2023. december 11-én 17 órakor a Hungária Konzulátus, a Budapesti, a Danúbia, a Soproni Legációk rendtársai és hozzátartozói tették tiszteletüket a budapesti Sziklatemplomban.

A lovagrendi tagok bevonulása után az ünnepi szentmisét Puskás Antal tartományfőnök celebrálta dr. Szentirmay Tamás segédletével, ahol hálát adott a 2023-as esztendőért. A mise zárásaként Nagy-Mizsei Ildikó elmondta a rendtársak imáját. Az ezt követő ünnepélyes kivonulás után átmentünk az agapé helyszínéül szolgáló étkezőbe.

A fogadás bevezetéseként Tagai István első prokonzul ünnepélyesen átadta a tartományfőnöknek a rendtársak és a Konzulátus

által adományozott összegről szóló bekeretezett oklevelet, amelyet a Magyar Pálos Rend képviselőjében a tartományfőnök köszönettel átvett, bízva a további sikeres együttműködésben, és áldott karácsonyt és békességet kívánt az új esztendőre.

Az állófogadásra a Budapesti Legáció tagja, Kiss Zsolt bortanácsos rendtársunk ajánlotta fel az általa készített vadmalacpörköltet, amelyhez Sike Tamás biztosította a borokat.

A pálosok egy kis figyelmességgel készültek, átadták a jelen lévő rendtársaknak a 2024. évi falinaptárukat. Ebben nyomon követhetők a pálos hagyományok és ünnepeik, valamint megtalálhatóak a Magyar Nemzeti Múzeumban megrendezett Pálosok című kiállításon szereplő tárgyakról készült fotóválogatás és a középkorban élt pálos szerzetesekkel kapcsolatos idézetek is.

A finomra sikerült étel és a jó borok fogyasztása közben kellemes beszélgetésekkel telt el az este, amit tovább fokozott távozáskor a szépen kivilágított, ünnepi hangulatú Budapest látványa.

Telek Anna Mária



Puskás Antal tartományfőnök és dr. Szentirmai Tamás



Tagai István átadja az adományról szóló oklevelet



Választás előtt

Régi és új vezetők

Az elmúlt év végén az EBHKE elnöksége 2024. május 11-re tűzte ki a Konzulátus beszámoló és vezetőségválasztó küldöttgyűlésének időpontját. Az elfogadott időponthoz igazodva – lehetőség szerint február végéig – minden legációnak saját munkájukat értékelő beszámoló és legációvezetőség-választó gyűléseket kellett tartani. A gyűléseket valamennyi legációnál megtartották, és a napirendi pontoknak megfelelően a beszámolók elfogadását követően többségében új vezetőket és küldötteket választottak.

Budapesti Legáció

Budapesten 2024. január 25-én tartották meg a legáció évváró ülését. Az éves munkát elfogadó beszámoló után a gyűlést az tette különlegessé, hogy a szintén Budapesten működő másik legációból öt fő rendtárs átlépési kérelmet nyújtott be hozzájuk. A jelenlevők hozzászólásaikban kijelentették, szívesen fogadják azokat, akik eddigi aktív munkájukkal, közreműködésükkel hozzájárultak a borkultúra népszerűsítéséhez, és átlépésükkel erősíteni kívánják a Budapesti Legáció munkáját. Ezt követően egyhangú szavazással elfogadták az átjelentkezéseket.

A legáció tagjai február 29-én ismét összegyűltek, hogy megválasszák az új vezetőket és a konzulátusi gyűlés küldötteit. Gál András borlovag volt a jelölőbizottság elnöke, aki előzetesen összegyűjtötte a lehetséges személyek névsorát. A titkos szavazáson a következő személyeket választották meg:

Első legát *Etler Péter* borlovag, második legát *Husza György* borlovag, kancellár *Bogatin János* borbíró, vezető marsall *Kazi Antal* bortanácsos, titkár *Telek Anna Mária* bordáma, küldöttek *dr. Mészáros Sándor*, *Kecskeméti Tibor*, *Etler Péter*, *Husza György*, *Gál András*, *Pusztay Sándor* borlovagok, *Kajtár Piroška* bordáma, pótküldött *Telek Anna Mária* dáma, *dr. Kálmán Sándor* borbíró, *Kazi Antal* bortanácsos.

Danúbia Legáció

Budaörsön 2023. december 2-án tartotta meg a Danúbia Legáció az elmúlt év eseményeit magában foglaló beszámolóját és vezetőségválasztó gyűlését. A megjelentek a Pusztay Sándor borlovag által ismertetett beszámolót egyhangúan elfogadták, majd ekkor került sor a tisztségviselők megválasztására. A jelölőbizottság által ismertetett javaslatok, valamint az azt követő – nem titkos – választás során több szabálytalanság történt, ezért a választást a Konzulátus elnöksége utólag érvénytelennek nyilvánította. Az egyes lovagrendi tagtársak által „puccsszerűen” lebonyolított választást követően a legáció nyolc tagja kérte átjelentkezését más legációkba. Kérésüket az adott legáció tagjai elfogadták, és a Konzulátus elnöksége – a Szenátussal egyeztetve – azokat jóváhagyta.

Tekintettel arra, hogy a Danúbia Legáció létszáma a kilépések és a tagdíj nem fizetés következtében hozott kizárások miatt 13 főre csökkent, a Danúbia Legáció név használatát a tagoktól visszavonták, és a továbbiakban csak a Konzulátus vezetőjének felügyelete mellett, Danúbia Lovagi széként működhetnek tovább.

Lapzártáig a lovagi szék vezetőjének és a küldöttnek a megválasztására nem került sor.

Komáromi Legáció

A Komárom-Esztergom vármegye rendtársait összefogó ülésre 2023. november 16-án került sor. A nagy érdeklődés mellett megtartott tanácskozáson Bondor László borlovag ismertette az előző időszak eseményeit, amelyek megvalósítását a jelenlevők egyhangúan elfogadták. A beszámoló

követően a jelölőbizottság elnökeként Potháczki Mária bordáma ismertette a jelöltek névsorát. A titkos szavazás alapján a következő eredmények születtek.

Első legát *Bondor László* borlovag, második legát *Siklósi József* borlovag, titkár *Potháczki Mária* bordáma, küldöttek *Bondor László*, *Siklósi József*, *Juhász István*, *Kocsis Tibor Sándor* borlovagok.



Győri Legáció

Győrben, székhelyükön január 16-án tartotta meg a legáció a beszámoló és vezetőségválasztó gyűlését. Az éves munkát és a pénzügyi helyzetet értékelő beszámoló elfogadása után került sor a tisztségviselők megválasztására.

Első legát *Riegler Antal* borlovag, második legát *Pécsinger János* borbíró, titkár *Zólyomi Péter* bortanácsos, pénztárnok *Szabó László Attila* borbíró, vezető marsall *Léránt László* borlovag, vezetőségi tagok *Albert Zsolt*, *Fábián György* borbírók, *Varga Tamás* és *Karakai Zsolt* borlovag.

Küldöttek: *Tagai István*, *Czipf Csongor*, *Riegler Antal*, *Pécsinger János*, *Albert Zsolt*, *Fábián György*, *Karakai Zsolt*, *Léránt László*, pótküldöttek *Szabó László*, *Varga Tamás*, *Zólyomi Péter*

Soproni Legáció

A Soproni Legáció beszámoló és tisztújító taggyűlésére 2024. január 19-én került sor.

Werdnik Ernő borlovag 2023. évi eseményeket tartalmazó beszámolója után a jelölőbizottság elnöke, Gangl Zoltán borlovag ismertette a jelöltállítás és a szavazás menetét, majd titkos szavazáson a következő személyeket választották meg.

Első legát *Werdnik Ernő* borlovag, második legát *Kurcz Ferenc* borbíró, vezető marsall *Hingyi István* borlovag, küldöttek *Veres János*, *Károlyi Gyula*, *dr. Sztancs György*, *Makai Ernő*, *Hirschler Vilmos*, *Zács Zoltán*, *Pusker Nándor*, *Hingyi István* borlovagok, valamint *Tóth Éva* és *Németh Zoltán* borbíró.

Szegedi Legáció

A lovagrend Szegedi Legációja 2024. február 2-án tartotta meg az előző évi munkájukról szóló beszámolót, valamint tisztújító közgyűlését. Az ülésen a beszámoló elfogadása után a tisztújítás titkos szavazásán a következő eredmények születtek.

Első legát *v. Szabó Kálmán* borlovag, második legát *v. Pölös Attila* borlovag, titkár *dr. Korom-Vellás Zsuzsanna* bordáma, vezető marsall *Csuri Lehel* borbíró, kancellár *Csapó Marianna* hospita, küldöttek *dr. Korom-Vellás Zsuzsanna*, *Póczik Miklósné*, *Hegyiné dr. Gólya Ibolya* bordámák, *Gilinger Attila* borbíró. Pótküldött *Szabóné Tóth Hilda* bordáma, *v. Lipták Tamás* borbíró.

Valamennyi megválasztott tisztségviselő munkájához sok sikert és eredményes konzulátusi tisztségviselő-választást kívánunk!

Pusztay Sándor

Habsburg Ottóra emlékezve

A budapesti Habsburg Ottó Archívum és a Nemzeti Közszerződési Egyetem 2024. március 5-én nagyszabású konferenciát rendezett, amelyen Pröhle Gergely igazgató bemutatta az archívum épületét, működését, illetve az egyetemen nagy érdeklődésre számot tartó konferenciát szerveztek.



A konferencia központi témája Habsburg Ottó európai uniós parlamenti képviselőként végzett több évtizedes munkájának ismertetése volt. A rendezvényen részt vett Habsburg Károly, az Európai Borlovagrend protektora, Rainhard Kloucek, a Páneurópai Egyesület főtítkára valamint az EBHKE részéről dr. Mészáros Sándor prokonzul, Pusztay Sándor, Etler Péter, Gál András borlovagok és Scherzinger Mária Edit hospita. ■



Népek cuvée-je

A császári borok pincéi

Jóízű könyv. Tetszetős, testes, kézbe illő. Ha a fény felé tartjuk, jól olvasható a beltartalma. Azt nem mondhatjuk, hogy az aromája gyümölcsös, de olvasása kifejezetten gyümölcsöző – élvezetes és tanulságos – lehet minden bor- és kultúraszertető ember számára.

Nem vagyok borszakértő, de úgy vélem, a jó cuvée csak rokon borok egyesítéséből születhet. Olyan helyen, ahol a különböző szőlőfajták azonos tájban, azonos talajon, éghajlatban és emberi kultúrában születnek. A „borküvé”-hez tehát kell „emberküvé” is – amely többet ér minden bornál. Hogyan lehetne ezt a furcsa fogalmat meghatározni? Különböző etnikumok békés, harmonikus együttélése a közös szülőföldön. Vagy ahogy a fertőrákosi Jändl nagypapa mondta unokáinak: „Gyerekek, mi

onnan jöttünk, ahol a Duna ered, mi szívünkben magyarok, nyelvünkben németek vagyunk. És én erre rendkívül büszke vagyok.” Ugyanezt mondhatják – mutatis mutandis – a burgenlandi vagy szlovákiai magyarok is, meg az ausztriai és magyarországi szlovákok is.

Pusztay nagyszerű könyvének fő érdeme, hogy meggyőző érvekkel beajánlotta ezt a viszonylag kicsi, de önálló karakterű és minőségi borvidéket a nagy európai borrégiók elitklubjába.

Amely borlovagrendekkel és különféle szigorú szabályokkal védi féltve őrzött exkluzivitását. Ahová ez a soknemzetiségű, sokízű, sokzamatú, különleges borvidék teljes jogú tagként sosem tudott beiratkozni. Igaz, ez a régió az európai szőlőkultúra északi határán van, messze az ideális éghajlattól – és mégis közel. Mert az ideális felé segíti az ottani talaj, az Alpok alja, a Fertő tó mikroklímája és az ott élő – szerb, horvát, német, magyar, szlovák – emberek öröklött tudása és szorgalma.



Három borvidékről szól a könyv, amely lényegében egy. A Soproni, a Burgenlandi borvidék és a Kis-Kárpátok borút három ország büszkesége. Eredeti neve – a Habsburg majd Osztrák–Magyar Monarchia idején – Ruszt-Sopron-Pozsony borvidék volt, 1920 óta a ruszti Ausztria, a soproni Magyarország, a pozsonyi Szlovákia területén fekszik – de jobb ige, hogy él és virul egyre jobban. Trianon csak új államhatárokat húzott, a Monarchia hegyeit, borvidégeit, azok kultúráját nem lehet politikai deklarációkkal elválasztani.

A Monarchia a 19. század második felében bornagyhatalom volt, Európában a második. Erre jegyezte meg Gyürky Antal híres magyar borász és szakíró 1861-ben: „több bort csak Franciaország termel, de jobbat nehezen”. Meglehet, ebben benne van egy kis túlzó elfogultság – ezt bizonyítani látszik a francia bor diadalútja az azóta eltelt másfél évszázadban. Ám egy kis „fordított” elfogultsággal azért hozzátenném: nem biztos, hogy csak a borai minősége, lehet, hogy a marketing minősége is erősen belejátszott a francia fölény kialakulásába.

Pusztay Sándor végigjárta, végigfotózta mind a három borvidéket, azok összes ültetvényét, pincészetét, „kurta kocsmáját”, borházát, kastélyát, borozóját, vendéglőjét, és olyan sokoldalúan, tény-, adat- és sztorigazdagon mutatja be őket, hogy a végén valósággal zsong az olvasó feje, akár egy kiadósabb pincelátogatás után.

Ám a könyv sokkal több mint egy idegenforgalmi kalauz, amely felsorolja, mely pincészetekben, milyen fogadtatás, milyen fajta borok, milyen szállások, milyen gasztronómiai különlegességek és kulturális események – bormúzeumok, kiállítások, koncertek stb. – fogadják az arra utazókat. Ezt is megtudjuk, persze pincészetenként, melyből több mint kéttucatnyit mutat be Pusztay Sándor. Számomra még ezeknél a „főfogásoknál” is érdekesebb volt a „köret”, a körítés: a gazdaságtörténeti, szociológiai, néprajzi, geológiai, kultúrtörténeti háttér, és legfőképpen a családtörténetek – hiszen a szőlőbirtokok, pincészetek nagyobb része családi vállalkozás évtizedek, sokszor évszázadok óta –, az apáról fiúra (lányra) szálló hivatás, munkakultúra és szenvedély.

A világ hatalmi struktúrája kétségkívül a globalitás felé halad. Globális az ipar, a pénzvilág, a kereskedelem, de minden érték helyben születik, s tartja fenn a gasztronómiák, művészetek, kultúrák sokszínűségét a szürke egyformaság terjedő világában.

Ez a könyv a lokalitás dicsérete a globális világban. Írhatjuk, a szőlő a lokalitás, a bor a globalizmus szimbóluma. A borokat palackozva elszállíthatják a világ négy sarkába, de az a bizonyos szőlő ott és csakis ott teremhet. Csak ott nőhet



A Rejpal-ház lovagterme

ki, azon a csillámpalás alapkőzetben, abból a köves, márgás talajból, csak ott érezheti jól magát azon a napsütötte lejtőn, annak a hegynek vagy annak a víznek a közelében. És azoknak a gazdáknak a kezében, akiknek családjai mintha ugyanabból a talajból, tájból, kultúrából nőttek volna ki.

A pincészetnek, a boroknak egyéniséget adó különbségek nagyon fontosak, hiszen minden bor más, és más is akar lenni a szőlő fajtája, a termelés körülményei, a borkészítés technológiája, sőt a gazda lelke szerint. Ám nemcsak a különbözőségek érdekesek, hanem a hasonlóságok is. Nemcsak a talajok kémiai, a napfényes órák, a szőlőfajták, a pincék hasonlítanak egymásra, hanem az ott élő emberek mentalitása, munkakultúrája, szokásrendje, ünnepei is. Pedig ebben a Fertő tótól a Kis-Kárpátokig húzódó karéjban élnek szerbek, horvátok, németek, magyarok, szlovákok egyaránt. És nem külön, hanem együtt: egymással versengve és egymásra hatva.

S ha – például – a ruszti bor Kaliforniába kerül a globalitás jegyében, ott is ezt a helyi tájat, helyi embereket fogja képviselni, reprezentálni – csak itt születhető zamatával, teljes arculatával, az üvegeivel, a címkéivel. De micsoda igazságtalanság! Tokaj nevét minden magyar ismeri, szőlővesszei ott vannak a Himnuszunkban, de a vele versengő Ruszt szőlővesszeiről alig tudunk valamit, pedig nemcsak hasonló minőségű versenytársa Tokajnak, hanem testvérvárosa is. Persze Tokaj sincs a helyén a világmarketingben, hát még Ruszt, amely 1681-ben vásárolta meg I. Lipóttól a szabad királyi város rangot 29 ezer liter (5000 bécsi akó) ruszti aszúért.

Természetesen a Soproni és a Kis-Kárpátok borvidék településeiről hasonlóan színes történeti képet rajzolhatnánk – a könyv alapján. A pinceportrékból a tulajdonos családtörténetek



A Lóvér pince Sopronban



A Mrva&Stanko borkombinát Nagyszombaton

mellett építészeti, hordókészítési ismereteket is szerezhethetünk, sőt megismerhetjük a címkék világát, az iváskultúrát s különféle poharakat, amelyek használatát a színek, ízek és illatok határozzák meg.

Külön fejezetet kap az Európai Borlovagrend, amely ugyanolyan globális szervezet, mint például az ENSZ, csak annál szűkebb körben működik – viszont hatékonyabban. A lovagrendhez kapcsolódik a híres soproni Rejpál-ház újjászületésének története. Ennek a romlásnak indult épületnek a felújításával és bővítésével alakították ki a lovagrend Soproni Legációjának reprezentatív székházát. Itt konferenciákat, borkóstolókat, borversenyeket szervezhetnek gyönyörű műemléki környezetben – büszkélkedve az osztrák, olasz, cseh, szlovák és a honi vendégek előtt. A legnagyobb büszkeségük azonban alighanem a „kincstár”, azaz a bortrezor, ahol a lovagrend és az egyesület tagjainak féltve őrzött ritka borait őrzik.

A Kis-Kárpátok borút is tele van szebbnél szebb „állomásokkal”. Nekem különösen emlékezetes maradt Récse híres kékfrankosával, amelyet Mária Terézia urbáriumuma minősített alkalmasnak a császári asztalra. Aztán Bazin impozáns várkastélya,



Prof. Fedor Malík

amely a bor mellett koncertekkel, nemzetközi üvegalériával, konferenciákkal, szállodával, éttermekkel várja a vendégeket. A város büszkesége még a gyönyörű bormúzeum, amelyben egyedülálló szőlőprésgyűjtemény is látható. De folytathatnám a sort a nemzetközi hírű Malik professzor és fiainak modori pincészetétől a különleges szomolányi mézborig.

A könyv nemcsak a jóról beszél, hanem a múlt tragédiáiról és a jelen gondjairól is. A gazdák a filoxerát, a háborút, a kitelepítést, a téveszesítést, az állami gazdaságok mennyiségi szemléletét mind megannyi csapásként élték át és túl. Hogy mit jelentenek majd a jövőre nézve a mai gondok – a világszerte csökkenő termőterület és borfogyasztás, a fajtaszerkezet változásai éghajlat és divat szerint, végül a vesztes munkaerőhiány –, ma még beláthatatlan. De felvillannak a jövő biztató távlatai is: a termelők összefogásában, a biotermelés elterjedésében s a hagyományörzésben – mert minden ellenkező híreszteléssel szemben a hagyomány a jövő szerves része, miként a szőlőgyökér és tőke az új termésnek, bornak.



Ráspi első Kékfrankosa

Ám ha visszatekintünk a bor történetére akár Noéig, akár Dionüszoszig, s hozzávesszük a híres borász, Horváth József (Ráspi) szavait, akkor nem kell féltelnünk ezt az ősi nedűt: „Borunkat az Isten, tehát maga a természet készíti, mi csak arra ügyelünk, hogy egészséges legyen a szőlő, ne legyen túlterhelve. Kiválasztjuk a helyet, hogy hol teremjen, ügyelünk a tisztaságra, az oxidációra, a megfelelő hőmérsékletre, és a végén minden megtörténik magától.”

Szále László

Könyvbemutató Szakolcán



A Szlovákia nyugati részén, a cseh határ mellett fekvő hegyháti (Záhorie) vidék gyönyörű természeti adottságaival, építészeti, történelmi látnivalóival, a környéken jól ismert kürtőskalácsával és a Szakolcai Kékfrankos (Skalický Rubin) elnevezésű vörösborával szinte vonzza a látogatókat.

Az év elején, január 12-én a Szakolca (Skalica) belvárosában található, vendégszerető VINO Masaryk borpincében író-olvasó találkozót tartottak Puzstay Sándor karácsony előtt megjelent *Császári borok* című könyve bemutatása

alkalmából. A bemutatón a szerző mellett ott volt a borászat tulajdonosa, a környék legismertebb borásza, *Alojz Masaryk*, aki egyben az Európai Borlovagrend Szlovákiai Konzulátusa Szakolcai Legációjának vezetője, első legátja, valamint *Ladislav Nemčovsky* borlovag, aki évek óta a régió kisebb-nagyobb boros rendezvényeinek egyik szervezője. Mindketten szerepeltek a bemutatott kötet Kis-

Kárpátok borított foglalkozó részében.

A jó hangulatú, késő estébe nyúlt, dedikálással egybekötött beszélgetés – a megjelentek nagy öröme – a Masaryk pincészet kitűnő borainak kóstolójával ért véget. Talán érdemes megjegyezni, hogy a nagy fehérborválaszték mellett mindenki a legújabb Skalický Rubinra volt kíváncsi.

Gejza Liska



Ladislav Nemčovsky, Alojz Masaryk és a könyv szerzője

Borszentelés Somorján

Vince-napi termésjóslás

„Ha fénylik Vince, megtelik a pince. Ha csepeg, csurog, kevés lesz a borod” – tartja a közismert időjárési regula. A régi szőlősgazdák harmóniában éltek a természettel, szorosan együtt léteztek a földdel, a gazdálkodással. Így mindig kiemelten fontos jelentőséggel bírtak számukra azok a szokások, babonák, melyek a szőlészethez, borászathoz kapcsolódtak. A szőlő és a bor védelmezői közül január 22-én Szent Vince nyitja a sort. Az újra élő Vince-napi hagyomány minden évben kiemelkedő esemény a boros gazdák, borkedvelők körében.



A soproni és a komáromi vendégek

A kultusz elterjedése és népszerűsége az ünnep dátumához köthető. Szent Vincét a bor védőszentjének, neve napját pedig hagyományos termésjósló ünnepnapnak tartják. Kultusza térségünkben a XI. században terjedt el, a villányi borvidékhez közeli Drávaszögből, majd a borkereskedők, szőlőművesek, vincellérek, pincemesterek védőszentjévé vált. Szent Vince vértanú volt, akit Hispaniában halálra kínoztak a Diocletianus császár uralkodása alatt elrendelt nagy keresztényüldözés idején (303–313). Arról, hogy volt-e szorosabb kapcsolat Vince és a bor között, nem maradt fenn írásos emlék, kutatók viszont állítják, hogy nevének hangzása (Vincen – vinum = bor) miatt kapcsolódhatott össze a borral (Vin-cent – százszoros bor).

A Vince-nap időjárásából, a metszett „vincevesszők” állapotából következtetnek ma is a

várható szüret gazdagságára. A hagyomány szerint január 22-én vesszőket kell metszeni a szőlőből, majd vízbe állítva várni, hogy kihajtszon. A vesszőkön található rügyek mennyiségéből lehet számítani arra, hogy bőséges lesz-e a termés az évben. Egy másik hagyomány szerint a Vince-napi időjárás is befolyásolja a szüretet.

A legkedveltebb népszokás, hogy Vince napján sok bort kell inni, ha azt szeretnék, hogy ősszel bőséges termés legyen. Ma is egyik pincéből a másikba járva áldomásoznak a gazdák, kóstolják egymás borait, a tőkékre Isten áldását kérik. Sok helyen papot is hívnak a szőlőtőkék megáldására, a szőlő négy sarkát borral vagy szentelt vízzel öntözik meg. Babonás fortélyokhoz is folyamodtak régen, például bekapáláskor bort rejtettek a föld alá, vagy a szőlősorok végére gömböcöt kötöztek, ezzel ösztönözve a szőlőt a növekedésre.

Tizenötödik alkalommal jöttek össze a borászok, borlovagok és borkedvelők, hogy Szent Vince napja alkalmából ünnepélyes keretek között megáldják az újbort. Ezt a hagyományt élesztette újra 2007-ben az Európai Borlovagrend Dél-szlovákiai Legációja a Csallóközben. A díszes ruhában bevonuló borlovagok most is Somorja-Gancsházán a Bartal család pincészetében találkoztak, és áldották meg az újbort. Az eisenstadti székhelyű Európai Borlovagrend dél-szlovákiai küldöttségének vezetője köszöntötte az egybegyűlteket, jelen voltak a borlovagrend magyarországi képviselői is. Az újbort, ugyanúgy, mint minden évben, *Jozef Bohunický* dékán és *mons. Dušan Argaláš* papok áldották meg. A ceremónia végén hagyományosan „Salve vini!” kiáltással koccintottak.

– A borászati év augusztustól augusztusig tart – mondta el *Bartal László*, a pincészet tulajdonosa, majd értékelte a 2023-as évet.



Patasi Ferenc legát köszöntője



Szőlőjünkben 15 különböző fajta szőlőt termesztünk, 26 hektáron évi 300 ezer palackot készítenek.

– A tavaszi kezdet nehéz volt, sok betegség ütötte fel a fejét. Nekünk kedvezett a szerencse, sikerült megmenteni a szőlőt. A tavalyi év a vörösboroknak kedvezett. Szép és hosszú volt az ősz, be tudtak érni a szemek, jó minőségű borokat hozott. Ugyanakkor a vörösbor kevésbé értékesíthető, kevésbé közkedvelt nálunk, ezért javarészt rosé borokat készítettünk. Jóval több palackot, mint az előző években. A rosé borok a legkeresettebbek, a legeladhatóbbak – osztotta meg Bartal László az érdeklődőkkel.

Bartalos Gyula, az Európai Borlovagrend tavaly kinevezett prokonzulja is értékelt a tavalyi év borait, amelyek kitűnőre sikerültek. Beszámolt a szlovákiai pincészetek helyzetéről is.

– Az, hogy a pincék még félig tele vannak borral, azt jelzi, hogy az értékesítés nem úgy megy, ahogyan a borászok szeretnék. A drágulás



Bartalos Gyula prokonzul

jelentősen befolyásolja a borfogyasztást. A borászok nem tudják kellő mértékben értékesíteni a pincében lévő borokat. A minőségi borok a versenyben alulmaradnak a kevésbé jó minőségű borokkal szemben, amelyek jobban értékesíthetőek a piacon. Ki kell emelni azt is, hogy az utóbbi évtizedben a szlovák borok, ezen belül is a Kis-Kárpátok borvidékén és a kürti borvidékén termelt borok minősége nagyot nőtt, komoly sikereket értek el a nemzetközi borversenyeken. A borlovagrend egyik célja, hogy megkedveltesse a minőségi borok fogyasztását a következő generációval. Azt hiszem, jó úton járunk – zárta a borlovag.

A kellemes baráti estét finom borok kóstolásával és bőséges, ízletes vacsorával zártuk le.

Bondor László



Egészségedre...

Tenerifei borok

Shakespeare kedvence, a Malvasia

**„A bor élessé, gyorsá, leleményessé teszi az elmét,
és eleven, tüzes, mulattató gondolatokkal telik meg.”
(William Shakespeare)**

A kiváló tenerifei borok már több mint 600 évszázada is jelentős szerepet játszottak a sziget történelmében, kereskedelmében. A legnépszerűbb Malvasia bor Shakespeare kedvence volt. Számos színdarabjában dicsérik szereplőit, mely, mint írja „felpezsdíti a vért”.

A tenerifei borászat kezdete a spanyol hódítás (1496) időszakára tehető, a telepések különböző fajtákat hoztak be. A 16. és 17. század folyamán a bortermelés már a gazdaság fontos része volt, sok család foglalkozott a termeléssel és kereskedelemmel.

1573-ban a madridi Cortes jelentést nyújtott be II. Fülöpnek a korábban jelentős cukornádtermelés felhagyásáról és a Kanári-szigetek borkereskedelmének virágzó helyzetéről, s mint aláhúzta, rendkívüli kereslet mutatkozik a Malvasia bor iránt. E kiváló bor kereskedelme mintegy három évszázadon át a szigetország fő bevételi forrása lett.

A Malvasia, amelyet Tenerife legjobb borának tartanak, régebben a világ legkeresettebb bora volt, és Európa és Amerika legnagyobb raktáraiba szállították. A kikötőket gyakran érte hajós-, illetve kalóztámadás, azzal a céllal, hogy bort zsákmányoljanak.

1797. július 25-én az angol század Sir Horatio Nelson admirális parancsnoksága alatt megpróbálta kifosztani Santa Cruz de Tenerife városát. Egy ádáz csata után az angolok feladták, és a partra szállt erők megadták magukat. Egy muskéta lövedéke szétzúzta Nelson jobb felkarcsontját. Az üszkösödés okozta halál megelőzésére szinte teljes jobb karját amputálták. Miután békét kötöttek, Nelson



admirális és Gutierrez tábornok megajándékozták egymást. Nelson sört és sajtot, míg a spanyol tábornok Malvasia de Tenerife bort adott.

Alexander von Humboldt, a híres német természettudóst is lenyűgözték Tenerife szőlőültetvényei 1799-ben rövid szigeti tartózkodása alatt, amit „Utazás a Kanári-szigetekre” című könyvében örökített meg.

E korszak érdekességei a híres visszatérő borok. Ezeket először Amerikába utaztatták, majd visszatértek. Miután az óceánok felkavarták és gyorsabban érlelték azokat, az európai piacokon találtak vevőre, ahol nagyra értékelték e borokat.

Olyan írók tesznek említést műveikben erről a Malvasiáról, mint William Shakespeare és Walter Scott. A zamatos bor kiválóságát bizonyítja, hogy az angol udvar hivatalos költője, William Shakespeare évente fizetsége mellé egy hordó bort kért e fajtából. Shakespeare nemcsak fogyasztója, de népszerűsítője is volt a kanári-szigeteki boroknak, amelyeket például az Ahogy tetszikben, a Windsori víg nőkben, a IV. Henrikben is megemlít.

Tenerifének öt fő bortermelő régiója van: Abona, Valle de Güímar, Valle de la Orotava, Tacoronte-Acentejo és Ycoden-Daute-Isora. Az eltérő éghajlati és talajviszonyoknak köszönhetően ízük, zamatviláguk is különböző.

Ha a tenerifei borokat szeretnénk megismerni, megkóstolni, érdemes felkeresni Icod de los Vinos, a bor városát – mondta idegenvezetőnk, a szigeten élő Sajtos Gábor, a Holiday in Tenerife.hu utazási iroda egyik tulajdonosa. Gábor és felesége, Visnyei Krisztina féléves nászútjuk során alaposan megismerték a szigetet, s utazási iroda alapításáról döntöttek. Utazás előtt célszerű az általuk írt Tenerife titkai, avagy a Kanári-szigetek gyöngyszeme című könyvet elolvasni, mely hasznos információkat tartalmaz a helyi italokról és gasztronómiáról is.

Icod de los Vinos, a Tenerife északi részén található település sokak által csak úgy ismert, mint az ezeréves sárkányfa városa. Másrészt kiváló borairól is híres. A város környékén a vulkanikus



talajnak s a helyi mikroklímának köszönhetően jelentős gyümölcs-, szőlő- és banánültetvények vannak. A szőlő mellett számos gyümölcsből készítenek borokat, likőröket. Az itteni borok kevésbé savasak. Ízük lágyabb és általában alacsonyabb alkoholtartalommal rendelkeznek, mint a hazaiak.

A Casa de los Reyes borozó 1989 óta foglalkozik a híres Malvasia borok népszerűsítésével, amelyek a 16. és 17. században ismertek voltak minden európai udvarban. Mára visszanyerték régi presztízsiüket a szőlőtermesztők szívósságának köszönhetően, akik újra bevezették a híres Malvasiát más őshonos fajták mellett, mint például a Baboso stb. A Casa de los Reyesben hatféle bort kóstolhatunk ingyenesen. Bizony nehéz választani, de a száraz fehér Malvasia vitte a pálmát. Mellé különböző kecskesajtokat és szószoikat kínáltak. Ez utóbbiakkal gyakran találkoztunk éttermekben, az úgynevezett ráncos krumplics mellé hozzák, amelyet héjában főznek meg sós vízben.

A borokhoz a bárókban, éttermekben gyakran esznek tapasokat. Ennek eredete onnan ered, hogy a borospoharakat gyakran fedték le kis tálkával, hogy ne szálljanak bele bogarak. A tapas fedőt jelent. Erre tettek kolbász-, sajt-, húsdarabkákat, amelyeket a borhoz fogyasztottak.

A helyiek és az idelátogatók számára minden évben fontos nap november 29-e. Szent András-nap előestéjén Tenerife minden pontjáról ellátogatnak Icod de los Vinosba, mert ekkor tartják az újbor hivatalos fesztiválját, amelyen a boltok, pincék ajtaja mindenki előtt nyitva áll. Megkóstolható az az évi termésből készült bor némi sült gesztenye kíséretében. A helyiek deszkákon csúsznak le az utcákon, miközben konzervdobozokkal zajt csapnak. A szokás eredete arra utal, hogy korábban itt gurították le a boroshordókat a kikötőbe. Bornapokat tartanak Orotavában, Puerto de la Cruzban, Los Cristianosban is.

B. Mezei Éva



Legációs mozaik



Kitüntetés

A hagyományos Hűségnap ünnepség keretein belül a Borlovagrend tagjai közül 2023. évi munkájáért Sopronért Emlékérmeket vehetett át *Hirschler Vilmos* üvegmester, valamint *Csányi László* gépjárműoktató.



Soproni adományozás

A többéves hagyomány alapján december 22-én Sopronban is adományozási akciót szervezett a legáció vezetése, valamint a Borbarátok és Borlovagok Egyesülete. Támogatásban részesült a Balfi úti Idősek Otthona, a Család és Gyermejkölési Intézet és a Szent Benedek Idősek Háza.



Borszentelés

A János-napi borszentelés hagyománya hosszú évtizedekre tekint vissza Sopronban. December 27-én a Szentlélek-templomban került sor a borszentelés szertartására, ahol nagyszámú hívő és résztvevő előtt Horváth Imre városplébános áldotta meg a borvidék újborait. A szertartást és az eseményt követően a városplébánia udvarán a legáció tagjai forralt borral, teával és pogácsával vendégelték meg az összegyűlteket.



Budapesti adományozás

Budapesten a Krisztina körúti Farkas Edit Szeretetotthonba 2023. december 14-én vitték el a lovagrend tagjai összegyűjtött és felajánlott adományait. A legáció vezetői röviden ismertették a borlovagrend történetét, éves munkáját majd egy rövid ünnepi műsorral lepték meg az otthon tagjait.





Haberle Erika és Juhász László énekművészek előadásában operettszámok és karácsonyi dalok színes egyvelege hangzott el, majd Nagy-Mizsei Ildikó karácsonyi témájú versekkel kedveskedett a rendtársak nevében. Az adományok között nyolc karton fehér-, rozé és vörösbor, 96 liter különböző rostos üdítő, egy láda narancs és több doboz szaloncukor szerepelt.

Évzáró ülés

A Budapesti Legáció tagjai közül a 2023. október 22-én a Klosterneuburgi Apátságban megtartott Lovagi Fesztivál keretén belül Gál András és dr. Minya Mihály rendtársakat lovaggá avatták. A november



30-i évzáró ülésen ünnepélyes keretek között mindketten lovagrendi címert és lovagi kardot vehettek át dr. Mészáros Sándor prokonzultól. A lovagi élet szellemiségének megfelelően az újonnan előlépő lovagok meghívására sült tálalás vacsora és kitűnő borok kóstolása mellett baráti beszélgetéssel zárult a rendezvény.

Szegedi évbúcsúztató

Az EBHKE Szegedi Legációja 2023. december 16-án tartotta meg évzáró ülését.



A jelen levő lovagrendi tagok és hozzátartozóik előtt v. Szabó Kálmán legát köszöntö meg a tagság éves munkáját, majd az újévi jókívánságok elhangzását követően grillételekkel, házi süteményekkel és a környék boraival terített asztalok mellett folytattak kötetlen beszélgetést.

**Németh Zoltán, Telek Anna Mária,
dr. Korom-Vellás Zsuzsanna**



Vince-napi próbамetszés

Hagyományörzés

Régi hagyomány, hogy Szent Vince napján, január 22-én illetve a hozzá legközelebb eső szombati napon a szőlős gazdák próbамetszést tartanak, és ezt egyben termésjósló ünnepnapnak is tekintik.

Mint köztudott, a választás azért esett Szent Vincére, mert diakónusként élete során komoly kínszenvedéseket kellett megélnie. Ezért – hagyomány szerint – nem véletlen, hogy a borászok éppen őt választották védőszentjüknek, hiszen nehéz munkát végeznek, hivatásukat mindig is megpróbáltatások jellemezték.

A Szegedi Legáció tagjai meghívást kaptak a Szabadka (Szerbia) környéki borászok által a DiBonis borászat nagyradanováci szőlősében nyolcadszor megtartott ünnepségre. A rendezvényt az Európai Borlovagrend Szerbiai Konzulátusa és az Arena Zabatkiensis Borlovagrend szervezte. A rendezvény célja a hagyományörzés, valamint a borkultúra terjesztése, ezáltal pedig a borturizmus erősítése.

A vesszők és a rügyek állapota alapján *Sinka Ferenc* palicsi borász megállapította, hogy a szőlőtőkék jó állapotban vannak.

Több mondás is kapcsolódik az ünnephez, például „Ha megcsordul Vince, tele lesz a pince”.

A moldvai magyaroknál a következő változatot jegyezték fel: „Fényes Vince, tele pince, ködös Vince, üres pince”. A Vince-napi hagyomány nem csak az időjárás megfigyelésére terjedt ki: január 22-én vesszőket kell metszeni a szőlőből, majd azokat vízbe állítani, és várni, hogy kihajtsanak. A rügyek mennyiségéből lehet később megjósolni, hogy vajon bőséges lesz-e a termés az adott évben.

A ceremónia napján az időjárás is kegyes volt a résztvevőkhöz, mivel az előző napi hideg és esős időt száraz, napsütéses idő váltotta fel.



A vágást követően *Botos Elemér*, az Európai Borlovagrend tagja, újvidéki református lelkész, a Borlovagrend papja megáldotta nemcsak a Vince-vesszőt, hanem a szőlőt, valamint a borászokat is.

Boni László, az Európai Borlovagrend Szerbiai

Konzulátusának szabadkai legátja, házigazdánk a korábbi évek tapasztalatából okulva nem kívánt találgatásokba bocsátkozni azzal kapcsolatban, hogy az időjárás alapján milyen termésre lehet számítani. Véleménye szerint akkor kell az adott évet értékelni, amikor a bor már a pohárban van.

A rendezvényen mintegy 150 fő vett részt a Vajdaságból és Szerbia más területeiről – Bajmokról, Hajdújárásból, Vlasotincből, Baranyából (Szerbia), Palicsról.





Az Európai Borlovagrend Szerbiai Konzulátusa is jelentős létszámmal, míg a Magyarországi Konzulátus Szegedi Legációja kilenc fővel képviseltette magát, ezzel is elmélyítve a két ország közötti baráti kapcsolatot az együttműködési szerződésben foglaltak alapján.

A helyszínen a vendégek bort és pálinkákat kóstolhattak, akik pedig esetleg a hűvös időben dideregtek, az említett italok forralt változatát szűrőcsölgetve melegedhettek. A ceremóniát követően kiadós ebéd várta a résztvevőket.

A kora délutánba nyúló program vidám hangulatban záródott, azzal az elhatározással, hogy jövőre is itt leszünk.

Nacsa József



Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus 2024. évi rendezvényterv

01. 13.	Lovagi estély, Sopron
02. 24.	Újbor- és Sajt fesztivál, Budapest, Stefánia Palota
04. 01.	Csendes ünnep (Stillenfest)
04. 04.	Kantharosz Gála, Győr
04. 20.	Avatás és előlépési ünnepség, Komárom
05. 11.	Hungária Konzulátus vezetőségválasztó küldöttgyűlés, Győr
05. 25.	Avatási és előlépési ünnepség, Szeged
06. 07–09.	Borlovag-horgászverseny
06. 15.	Borlemente Pécsinger Pincészet, Győrújbarát
07. 06.	Lovagakadémia
07. 07.	Megemlékezés a Rejpál-ház átadásáról, Sopron
08. 19.	Páneurópai Piknik, megemlékezés, Sopronpuszta
08. 24.	Avatási és előlépési ünnepség, Győr
09.06–08.	Halfőző verseny, Szeged
09. 14.	Avatási és előlépési ünnepség, Sopron
09. 21.	Magyar Pálos Rend ünnepi szentmise, Klastrompuszta
09. 28.	OEVE jubileumi ünnepség, Budapest
10. 19.	Nemzetközi Alapítási Ünnepség, lovagavatás, Eisenstadt
12. 14.	Pálos hálaadó szentmise, Budapest, Sziklatemplom
12. 22.	Jótekingyokadás, adományok átadása
12. 27.	Lovagavatás, Kismarton, János-napi ünnepségek



Amitől a nő szép marad

Pezsgős pillanatok

„A pezsgő az egyetlen olyan bor, amitől a nő az után is szép marad, hogy ivott belőle” – állította Madame Pompadour. Talán nem véletlen, hogy Marilyn Monroe is megfürdött a „pezsgő” habokban – legalább egyszer. Az esetnél 350 palack pezsgőt öntött a kádjába.

Bár nem igaz a legenda, miszerint a champagne-i bencés szerzetes, Dom Pérignon (1638–1715) találta fel a pezsgőt, a barát jelentősen hozzájárult az elterjesztéséhez, mivel megpróbálta népszerűvé tenni a kortársai által elrontott borként kezelt, pezsgő italt.

A pezsgő XIV. Lajos kedvenc itala volt. Az uralkodó a királyi udvarban bevezette a pezsgős reggeliket, így az ital hamarosan a legfelső rétegek kedvelt nedűjévé vált. A Napkirály korában Champagne és a vele szomszédos Burgundia között komoly rivalizálás kezdődött, mivel utóbbiak féltékenyek lettek a pezsgő sikerére. A 130 évig tartó ellenségeskedés



többször is a polgárháború szélére sodorta a két tartományt.

XIV. Lajos még rendeletet is hozott a pezsgővel kapcsolatban. Dekrétuma szerint a pezsgőspalack űrtartalma csak 1,6 párizsi pint (kilenc deciliter), súlya 25 uncia (azaz 77 dekagramm) lehetett, a dugót pedig a szemsérülések elkerülése érdekében három szálból font kötéllal kellett az üveghöz rögzíteni.

A pezsgőspoharat a legenda szerint XV. Lajos szeretője, Madame Pompadour melleiről mintázták. Bár a történet nem igaz, a királyi ágyas valóban kora egyik legkitartóbb pezsgőfogyasztója volt.

Napoleon minden hadjárata előtt meglátogatta a brienne-i katonai akadémián még gyerekkorában megismert champagne-i barátját, Jean-Rémy Moët pezsgőkereskedőt, hogy egy pezsgőszállítmánnyal indulhasson csatába. Az anekdota szerint az egyetlen kivételt a waterlooi csata jelentette, a császárnak ekkor ugyanis nem volt ideje feltölteni a készleteit.

A kora újkorban elterjedt nézet volt az orvosok körében, hogy a pezsgőben

Ötödször nyert aranyérmet magyar pezsgő

Hatalmas bravúrt ért el a Hungaria Rosé Extra Dry Franciaországban. Egymást követő ötödik évben is aranyérmet nyert a világ egyik legjelentősebb pezsgőversenyén, az Effervescents du Monde-on. A megmérettetés legjobb tételeit felsorakoztató Top 10-es listára is újra felkerült a magyar különlegesség. A siker történelmi, hiszen magyar pezsgő hasonló bravúrt még sosem ért el.

A Hungaria Rosé Extra Dry-t stílusosan játékos gyümölcsösség jellemzi. Tisztaságában egymásra találnak a könnyed üdeség jegyei és a „dögös” buborékok. Friss savai, átható, üde, ribizlis málna zamata, mélyrőzsaszín tónusa és krémes utóíze tökéletes kombinációt alkotnak, amit a bíráló bizottság is kiemelt.

A november 28–30. között Burgundiában megtartott eseményen 19 országból összesen 470 tételt mért össze a 80 nemzetközi hírű szakértőből álló zsűri.

„A bravúros, ötödik aranyéremmel és azzal, hogy a kiemelt, Top 10 pezsgő listájára ismét bekerültünk, büszkén ünnepeljük a Törley Pezsgőpincészet és a Hungaria Rosé Extra Dry sikerét. Ez a rendkívül magas presztízsű elismerés nem csupán egy díj a sorban, hanem a borászatunk hosszú évtizedek alatt felhalmozott tudásának és szakértelmének, illetve elhivatottságának bizonyítéka. Úgy hiszem, hogy az ötödik győzelmünk a Törley csapatmunkájának a diadala is. Óriási öröm számunkra, hogy ismét bizonyítottuk, a Hungaria Rosé Extra Dry nemcsak népszerű, de olyan minőséget képvisel, hogy a pezsgővilág elitjéhez tartozik. A győzelem pedig arról is árulkodik, hogy a palackos erjesztés egyedülálló technológiájában milyen elképesztő kincsek és lehetőségek rejlenek” – nyilatkozta Molnár Réka Kata, a Hungaria márkamenedzsere.





található buborékok gyógyítják a maláriát.

A Champagne elnevezést az 1891-es ún. madridi szerződés óta csak az északfrancia tartományban készült pezsgőkre használhatják. A rendelkezést az első világháború után az antant hatalmak és Németország között megkötött versailles-i békeszerződés 274. paragrafusában is megerősítették.

A Champagne oltalom alatt álló eredetmegjelölés. A svájci Vaud kantonban található kis Champagne faluban sem írhatják rá a borászok a borosüvegeikre a falujuk nevét. A világon azonban számos olyan ország van, ahol ugyanazokat a szőlőfajtákat és ugyanazt a gyártási eljárást használják, mint a pezsgő hazájában.

Csak a pezsgő hazájában, a franciaországi Champagne borvidéken 34 200 hektár a beültetett szőlőterület. Csupán 2022-ben több mint 325 millió üveg pezsgőt adtak el. Ezért nem meglepő, hogy szinte minden szupermarketben kapható.



A pezsgő három szőlőfajtából készülhet: ez az állítás is téves. Bár a chardonnay, a pinot noir és a meunier a Champagne-ban ültetett szőlőfajták oroslánrészét, mintegy 99 százalékát teszik ki, négy másik, hivatalosan engedélyezett szőlő is felhasználható: az arbanne, a fromenteau, a petit meslier és a pinot blanc.

A régebbi filmekben gyakran látni, ahogy pezsgőt isznak pezsgős „csészékből”, azaz széles szájú, lapos poharakból. Ez ugyan stílusos, de így a buborékok gyorsabban távoznak, illetve az aromák sem tudnak megfelelően kifejlődni az italban. A pezsgő tulipán alakú poharakban érzi a leginkább otthon magát.

A pezsgőnek nem feltétlenül kell drágának lennie, pár ezer forintért már kaphatóak nagyon finom italok.

Bondor László

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?

Parafa szennyeződés



Talán ez az egyik leggyakoribb betegség, ami utolérheti a borokat. Becslések szerint ugyanis 12-ből legalább egy palack szenved a parafa-szennyeződéstől. A betegséget a triklór-anizol (TCA) nevű vegyület okozza, ami akkor képződik, amikor a parafák gyártásához használt klóros fehérítőszer reagál a parafában már jelen lévő penészgombára. A szennyeződés nagymértékben befolyásolja a bor minőségét, a nedű ugyanis elvesztheti az ízeit, az aromáját.

Brettanomyces

Elsősorban fahordós tárolású borok esetében fordulhat elő, és okozhat súlyos íz-, valamint szaghibákat. A brettanomyces egy gomba, aminek a szaporodásához már nagyon kevés maradék cukortartalom is elegendő. Ha a brettanomyces bejutott a borba, az feltehetően hamar feltűnik, ugyanis a szennyezett bornak nagyon durva istállószaga lesz. Ha a szag dacára valaki mégis belekortyolna, ne csodálkozzon, ha fémes ízt érez a szájában.

Hő által okozott károk

A bor rendkívül érzékeny a forró hőmérsékletre, illetve a drasztikus hőmérséklet-ingadozásokra is. Ha a bort nagyon melegnek tesszük ki, elkezd főni, ennek hatására pedig elvesztheti friss, gyümölcsös jegyeit. A hő által károsodott bor persze a palackon keresztül nem látszik, bár ha parafa dugós, gyanúra adhat okot, ha a dugó enyhén kinyomódott. A bor ennek hatására elkezdhet oxidálódni, ami miatt megváltozhat az íze: szó szerint ihatatlanná válhat.

Bondor László

Százrácú köpeny Fertáymester-avatás Egerben

Kellemes időben, felemelő eseményen vett részt Egerben 2024. február 10-én a Budapesti Legáció küldöttsége, ahol az idei évben is sor került az egri új fertáymesterek ünnepélyes avatására.

Az esemény az egri bazilikában tíz órakor szentmisével kezdődött, amelyen Csizmadia István plébános többek között méltatta a fertáymestereket, valamint megemlékezett Szent Apollónia védőszentjük mártírhaláláról is.

A résztvevők ezután a fertáymesterek vezetésével átvonultak a Városházára, és a „kiérdemültek” sorfala közepette a díszterembe. A Városháza dísztermében Várkonyi György, az Egri Fertáymesteri Testület főkapitánya vezényletével zajlott a szertartás. Ennek keretében adták a kiérdemültekről a 16 újonnan elválasztott negyedmesterre a „százrácú” köpenyt, akik egyúttal átvették a szalagos botot is, amely a negyedük előző fertáymestereinek neveit tartalmazta.

Mirkóczki Ádám, Eger város polgármestere köszöntötte az új fertáymestereket, akik a jelenlévők előtt ünnepélyes esküt tettek, és erről oklevelet kaptak. A fertáymesterek ünnepélyes



Középen Bíró Attila fertáymester



esküvel fogadták meg, hogy a becsület és tisztesség bajnokai, fertályuknak pedig szolgálói, támaszai, világító fáklyái lesznek. A testület főkapitánya útravalóul a tisztséget újonnan betöltőknek a következőket mondta: *„Legyetek következetesek a hitben, kitartóak a szeretetben, segítőkészek a mindennapokban, és a világ kerekét igyekezzetek jobb irányba fordítani.”* Az avatást egy közös fertálymesteri ünnepi ebéddel pecsételték meg.

Az egrieknek ez az esemény rendkívül fontos, mert a fertálymesterség üzenetét, közösségépítő és megtartó jellegét erősíti meg. A fertálymesterség az egriység része, a testület mindig Egert, az egrieket szolgálta, őrizve a hagyományokat, a keresztény értékeket. Nagyon fontosnak tartják, hogy az ilyen tradíciókat és szokásokat őrizzék és gondozzák.

A 2024-re elválasztott fertálymesterek névsora: *dr. Váczy Kálmán Zoltán, Kvaszinger Jenő, Burkus Benedek, Máté Csaba, Bocsa Péter, Bíró Attila, dr. Kóró András, dr. Ringert Csaba, Angyalosi Imre, Mlinkó Dániel, Kodlok Levente, dr. Barta Viktor Tamás, Hrabóczky Zsolt, Szigetvári Zsolt, Nagy Tamás és Dobrekcsmár Csaba.*

Az elválasztott 16 fertálymester között volt *Bíró Attila* egri borász, akinek a meghívására vettek részt az Európai Borlovagrend Budapesti Legációjának képviselői az avatáson. Ő a város történetében az első olyan borász, akinek az édesapja is birtokosa volt a fertálymesteri címnek. Az avatási ünnepség után *Bíró Attila* vendégül látta a rendtársakat a Szépasszony-völgyben található pincéjében, ahol *Nagy-Mizsei Ildikó* bordáma segítségével fogadta őket, finom szendvicseket fogyasztottak kitűnő borok kíséretében. Kellemes beszélgetésekkel telt a délután, majd megköszönve a szívélyes vendéglátást a Budapesti Legáció képviselői gratuláltak a fertálymesterek megválasztásához, és kitartást, sok erőt és jó egészséget kívántak munkájukhoz.

A hagyományoknak megfelelően este még az Egri Lokálpatrióta Egylet által szervezett elegáns bálra is sor került, ahol a több évszázados egri tradíció és az egy évre aktív közösségépítő szerepet vállaló 16 új fertálymester előtt tisztelegtek a megjelent vendégek.

Telek Anna Mária

A fertálymesterségről röviden

„Miután 1687-ben a törököt kiűzték, a derék egrieknek újjá kellett szervezni a város közigazgatását. A fallal bekerített várost ekkor négy negyedre osztották, amelyeket hóstyáknak neveztek. Maguk közül választottak fertálymestereket, olyan közösségi képviselőket, akiket közéleti tisztesség, vallásosság és feddhetetlen erkölcs jellemzett. Az egri fertálymesterekről, akik a feltételek szerint csak köztisztelőben álló, tősgyökeres egri polgárok lehetnek, először a XVIII. század elején tesznek említést a krónikák. Az ő egy évig tartó feladatuk az volt, hogy ügyeljenek a város rendjére, s képviseljék egy-egy városnegyed érdekeit az előljáráson. Egerben mindig tisztelték a fertálymestereket, mivel az anyagi elismeréstől függetlenül, a város érdekében tiszteletre méltó szolgálatot végeztek, s igen megbecsült tagjai voltak a városnak.

1711 óta csaknem 2700, név szerint ismert fertálymester volt Egerben. A 16 újonnan elválasztott fertálymester az eskütétellel a város egyik legnépesebb civil közösségének tagjává válik. Ma is megtiszteltetés azt a címet viselni, amely a piros bélésű, százzáncú gypjúköpeny viselésével és a szalagos bot hordozásával jár. A negyedmesterek aktívan dolgoznak azon, hogy megerősítsék városrészük közösségi életét. Családi eseményeket, jótékonyági akciókat szerveznek, valamint véleményt mondanak és kezdeményezésekkel is élnek városfejlesztési kérdésekben.” ■



Az Év Bortermelője

Günzer Tamás

Magyarország legrangosabb borszakmai elismerését, Az Év Bortermelője díjat 2024. február 3-án ünnepélyes keretek között adták át a Marriott Hotelben. A díjat gondozó Magyar Bor Akadémia minden évben különleges gálaebéddel és elegáns programokkal teszi emlékezetessé ezt a napot a meghívott vendégeknek és annak a borász kollégának, aki több évtizedes munkájával és kitűnő boraival kiérdemelte ezt a nagy elismerést jelentő címet.

A hivatalos nevén „Az Év Bortermelője Magyarországon 2023” cím birtokosa a Villányban tevékenykedő Günzer Tamás lett.



Koch Csaba, az NBA elnöke átadja az elismerő oklevelet



A Günzer család

A díj nem egyetlen bor minőségének elismerését jelenti, hanem a címet elnyerő bortermelő teljesítményéért, borainak állandó, kiváló minőségéért, hazai és nemzetközi versenyeken elért eredményeiért, a borszakmáért végzett munkájáért adományozható.

Az elismerést 33 évvel ezelőtt, 1991-ben adták át először, és a díjazás feltételei – az állandó, kiváló minőségen túl – azóta sokat változtak. A cím éves kihirdetését kétkörös szavazás előzi meg. Az első fordulóban a Magyar Bor Akadémia (MBA) az általa





A lovagi csoport közepén Habsburg György és felesége, Eilika oldenburgi hercegnő

felkért szakemberektől összegyűjti az ajánlásokat, emellett a cím korábbi birtokosai is megneveznek egy közös jelöltet. Ezt a névsort teszi közzé honlapján az MBA. A második körben összesítik a jelöléseket, és az öt legtöbb ajánlással rendelkező bortermelő listáját bocsátják szavazásra.

Az elmúlt évben Günzer Tamáson kívül *Lampert József* (Eger), *Liptai Zsolt* (Pannonhalma), *ifj. Szepsy István* (Tokaj) és *Esztergomi Csaba* (Szekszárd) kapott jelölést.

A magas színvonalú eseményen a borászszakma legjelentősebb résztvevői képviseltették magukat. Az ünnepi fogadáson megjelent a volt köztársasági elnök, több minisztérium államtitkára és miniszteri biztosa, ismert vezető borászok, közéleti személyiségek, művészek.



Az EBKHE asztala

A nagyszabású rendezvényen az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának tagjait *dr. Mészáros Sándor*, *Etler Péter*, *Kálmán András*, *Pusztay Sándor*, *Gál András*, *Riegler Antal* borlovagok, valamint *dr. Gulyás Zsuzsanna* és *Székelyné Szöllősi Ágnes* rendi bordámák képviselték.

Érdeemes a menükártya alapján a felszolgált ételeket és italokat végigtekinteni. Valamennyi bor Günzer Tamás pincészetéből származott.

A köszöntő bor Bocor Grandior 2020 Merlot volt, hideg előételként Marha carpacciót szolgáltak fel török mogoróval és szarvasgombával, amihez Pinot Noir 2022 került a poharakba. Illatos kakasesszencia volt a leves füstölt fúrjtojással, újhagymával és húásával töltött tésztával. Mindehhez Chardonnay 2023 bort kínáltak. Kis főételként Kacsa és liba duó volt a következő fogás, ami valójában rózsaszín kacsamellet, liba parmantier-t, paszternákrémet és bébi céklát jelentett. Az ételhez Mátyás Cuvée 2020 dukált. A nagy főétel Lassan sült szarvasgerinc volt szalvétagombóccal, áfonyával, étcsokoládéval és shimeji gombával. Záróborként Ördögárok Merlot 2021 került a poharakba.

Az édesszájúak mintegy 40-féle desszert közül, illetve a jelenlevők csaknem kéttucatnyi száraz, kemény sajt és füstölt sonka közül válogathattak. A korábbi évek Az Év Bortermelője címeinek tulajdonosai csaknem 50-féle bor kóstolásával tették fel a délutánra az ünnep rangjához méltó koronát.

Pusztay Sándor

XIV. Quintessence Pálinkaverseny

Kettős Sáppusztai-győzelem



A XIV. Quintessence Pálinka- és Párlatverseny ünnepélyes díjkiosztó gáláját február 17-én, Debrecenben tartották. Kettős sikert aratott a Sáppusztai Pálinkafőzde, amely a verseny abszolút győztese lett, de A legjobb pálinka címet is elhódította a 2023-as 42% V/V Sárga Vilmoskörte pálinkával a Kárpát-medence legnagyobb pálinkás megmérettetésén, amit nem hivatalosan sokan a pálinka „Oscarjának” neveznek.

Az Ongai Kulturális Egyesület szervezésében tartott versenyre 1839 minta érkezett Magyarországon kívül Romániából, Szlovákiából és Szerbiából. A tavalyi évhez képest összetettebb, komplexebb értékelő elvekkel és struktúrával, 100 pontos Quintessence bíráló rendszer segítségével történt a minősítés, jelentősen megkönnyítve a zsűri munkáját – például a nagyaranyérmesek kiválasztását –, de a felelősség az értékelésnél továbbra is a bírálókra hárult.

Az értékelő/bíráló munka elemzése is sokrétűbb lett: 20 területen mérték a zsűritagok tevékenységét. Az idén először került meghirdetésre a csapatverseny, ahova kilenc tétellel nevezhettek három-három fős csapatok szigorú szabályok és fajtaválaszték mentén. A csapatversennyel is

erősödött a Quintessence szakmaisága, „elit klub” jellege. A nevezett tételük összpontszáma alapján kerültek rangsorolásra.

A nevezett pálinkák és párlatok minősége sokat javult. Számottevően csökkent a hibás tételek aránya, amely 25 százalék alatt maradt. Az is rekord, hogy csupán a minták 20 százaléka került a döntőbíró csúcpszűri elé, ami jelzi az értékelők egységes szemléletét. A magán- és a bérfőzetők versenye soha nem volt ilyen erős, mint most. Egészen kivételes színvonalú tétélekkel is találkozott a szakmai zsűri. Ez annak is köszönhető, hogy a Quintessence-re leginkább azok neveznek, akik már elértek egy szintet, legyen szó kereskedelmi, bér- vagy magánfőzőről. Itt minden egyes érmes tételnek, különösen az aranyak vagy nagyaranyérmesek, championnak kézzelfogható értéke és megbecsülése van. Fontos kiemelni azt a pozitív tendenciát, hogy a hagyományos gyümölcsökből készült pálinkák és párlatok száma ugrásszerűen megnőtt.

Nagyságrendileg 260 szőlő, 240 szilva, 200 alma, 140 meggy, 110 kajszibarack, 90 törköly, 90 vegyes, 80 vilmoskörte, 60 körte vagy 60 cseresznye került az értékelő zsűri elé, benne számos új, nagyreményű fajttal.



A verseny főbb mutatószámai

Összes beérkezett minta: 1839 db, lebíralt 1839 (100%), csúcszsúrihez került 371 (20%), arany 333 (18%), ezüst 516 (28%), bronz 546 (30%), kisebb hibákkal rendelkező: 351 (19%), hibás 93 (5%). A kereskedelemben kapható pálinkák közül 30 champion, azaz nagyaranyérem került kiosztásra, míg a magán- és bérfőzetőknél 50 kategóriagyőztes párlat emelkedett ki a mezőnyből! 213 nevezőtől, 132 településről érkeztek a versenytételek. A mintákat 30 fős nemzetközi bírálócsapat értékelte. A verseny fő támogatója az Európa Terv Kft.



A verseny nagydíjasai

- Legjobb pálinka: a Sáppusztai Pálinkafőzde – Vilmoskörte (2023)
- Legjobb magán és bérfőzetett párlat: Szőke Bálint - Cacanska Lepotica szilva (2023)
- Legjobb bérfőzde: Mámor Pálinkaház – Felsőzsolca
- Legjobb bérfőzető és főzdemester: Guba Krisztián és Nyilasi Béla
- Legjobb magánfőző: Dr. Kósa Lajos
- Legjobb női magánfőző: Tóthné Varga Erzsébet
- Legjobb csapat: Pannónia Pálinkakultúra Egyesület (Pintér Gergely, Szász Gábor, Tóth István)
- Legjobb értékelő/bíráló zsűritag: Kaizer Gábor
- Legjobb ongai pálinka/párlat: Vingendorf Lilla – szilva
- Községszéki pálinka: SC Zekulhyda SRL – Carmen körte

– Miként, milyen rendszer szerint értékeli a pálinkákat? – kérdeztük Takács Lászlót, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatóját, az Ongai Kulturális Egyesület elnökét.

– A Quintessence volt a hazai pálinkaversenyek között az első, mely évekkkel ezelőtt a 20 pontos bíráló helyett bevezette a saját maga által kidolgozott 100 pontos értékelő rendszert, mely kiküszöböli a „20 pontos” hátrányát, hogy az illat, illetve az íz, mint a két legfontosabb értékmérő tulajdonság, nincs összetevőkre bontva. Ma már a nagyobb pálinkaversenyek határon innen és túl átvették ezt a rendszert. Hibakeresés helyett pozitív szemlélet, nagyobb differenciálási lehetőség jellemzi. Több figyelem hárul az adott pálinkára, részletesebb leírás, elmélyültebb munka társul hozzá. Több a lehetőség az érmes kategórián belül a különbségtételre, illetve megkönnyíti a nagyaranyérmes, azaz champion tételek kiválasztását.

Az értékelő bírálók nézik a párlat technológiai tisztaságát, külön az illat és íz intenzitását, tartósságát, a gyümölcskeletet, a szájérzetet, a harmóniát. Ezek megfelelőségét eltérő pontokkal és szövegesen is értékelik. A potenciális nagyaranyérmeseket pluszpontokkal honorálják. Minden pálinkát egymástól függetlenül minimum hat bíráló kóstol meg, két bizottsági tag (döntnök és tag) és négy úgynevezett gyorsbíró. Ha köztük létrejön az egyetértés, akkor születik végeredmény, ha nem, akkor a termék az úgynevezett csúcszsúrihez kerül.

Egy-egy bíráló egy nap folyamán – bírálói feladatonként eltérően – több tucat, akár messze száz feletti mintaszámmal is találkozhat. Ízközömbősítőként rengeteg vizet, illetve kiflit és almát fogyasztanak. A verseny az ő munkájukat szintén értékeli a Quintessence szoftver segítségével 20 részelem mentén. A bírálók között is felállítanak egy rangsort, amelyet ez évtől a Quintessence Pálinkaverseny nyilvánossá tesz.

(<https://quintessence-palinka.hu/hu/ill.www.okeonga.hu>)

B. Mezei Éva



A borok szerelmesei Szekszárdon

Az Alisca Borrend nagymestere, Ferenc Vilmos meghívására és Kajtár Piroska, valamint Etler Péter szervezésének köszönhetően az EBHKE Budapesti, Soproni és Szegedi Legációjának tagjaiból és hozzátartozóiból álló kis csapat jelent meg 2024. február 17-én Szekszárdon a „Borok szerelmeseinek estje” borvacsorán.

Szokásainkhoz híven hosszú hétvége lett a vacsorameghívásból, és így a program már péntek este



borkóstolóval indult a Fivérek pincészetnél Milhoffer László főborász rendtársunk díjnyertes boraiból.

Másnap, szombat délben ragyogó tavaszi időben Misóczki Béla rendtársunk zombai pincészeténél, a szabadban ízleltük meg halászléfőzés közben és az ebéd elfogyasztása alatt a vendéglátó fantasztikus borait.

Délután egy kis pihenés után átsétáltunk az esti vacsora helyszínére, ahol Ferenc Vilmos köszöntötte a megjelenteket. A vacsorához a 2023-as év bortermelőjének megválasztott Günzer Tamás villányi borásznak a borait szolgálták fel, aki valamennyi fogás előtt pár szóban ismertette a soros italt, és röviden beszélt a borokhoz fűződő életéről. A finom ételekről és italokról a menükártya híven tanúskodik. Az este hangulatos zenével és beszélgetéssel telt.

Mindannyian jól éreztük magunkat a hétvégén, és ismételten kellemes élményekkel térhettünk haza Szekszádról.

Telek Anna Mária

A Palatin sonka (sódar) elkészítése



Palatin mama receptje szerint

Boldog békeidők, anno 1932

A Közép-Európában igen népszerű füstölt sonka – 120-150 kg körüli – fehér sertésből kialakított bőrös comb, lapocka (sódar), csülök része vagy tarja és karaj vékony zsírréteggel.

A megfelelően formázott húsrészeket – nagyságtól függően – három-négy hétig sóban, majd páclében, fűszerekkel (fokhagyma, fekete bors) érleljük, ezt követően két-három napig hagyományos kőfüstölőben szakaszosan barnás-pirosra füstöljük.

A húsvéti Palatin sonka főzése

A minőségi Palatin sonka darabot a főzés előtti estén hideg vízben áztatjuk, annyi vízbe tegyük, hogy a húst elfedje. Másnap leöntjük az előző napi vizet és a sonkát friss vízbe tesszük fel főni, majd fedő alatt lassú tűzön „gyöngyöztetve” főzzük, hogy a víz el ne forrjon. A főzővízbe – ízlés szerint fűszerként – fokhagymát, babérlevelet, egész fekete borsot, borókabogyót, héjában hagyott közepes nagyságú vöröshagymát, egy-egy szál tisztított sárga- és fehérrépát teszünk.

Aki kedveli a különleges ízvilágokat, azok néhány szem szegfűborsot vagy egy fél deci fehérbort is rakhatnak a főzőlébe.

A hús megközelítően két óra alatt, a csontos részek három óra alatt puhulnak meg. A főzés közben elpárolgott vizet érdemes pótolni. A sonka akkor megfelelő, ha a beleszúrt hústű vagy villa könnyen kihúzható. A megpuhult sonkát a főzőlében hagyjuk kihűlni, ezáltal szaftos marad, nem szárad ki. Tudni kell, a comb szárazabb, a lapocka szaftosabb, a csülök és a tarja kissé zsírosabb. A sonkát kihűlés után a fogyasztásig hűtőben tároljuk.

A főzővizet ne öntsük ki. Érdemes a tálaláshoz előkészített tojásokat ebben megfőzni, mert a fűszerezés miatt különleges zamatot ad a tojásnak. A sonkalé le is fagyasztható, és a későbbiekben bableveshez, lencsefőzelékhez, káposztás ételekhez felhasználható.

A sonkafőzés hozzávalói

1,5-2 kg sonka
egy darab vöröshagyma
2-3 gerezd fokhagyma
3 db babérlevél
10-12 szem fekete bors
5-6 szem borókabogyó
fél dl fehérbor

A sonka tálalása

Az elkészült, szeletelt sonkához főtt tojást, tormát, mustárt, tavaszi retket, újhagymát vagy póréhagymát adunk. Körözöttel, franciasalátával, kaláccsal, friss kovászos kenyérral tálaljuk.

Szeletelésnél ügyeljünk arra, hogy az éles késsel lehetőleg a hús szálirányára merőlegesen szeleteljük a sonkát.

Jó étvágyat kívánunk!

Palatin Hús • PIMI-2000 Kft.,
2831 Tata, Környei út 24/a
www.palatin.hu, info@palatin.hu



A Kornétás Kiadó tavaszi ajánlata

Könyvek 20-50% kedvezménnyel

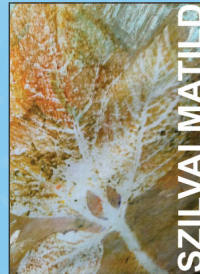
10.000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén további könyvajándékot adunk



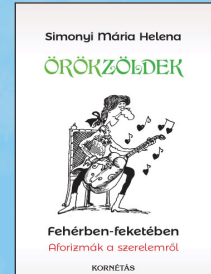
Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK
Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borvidéjai
Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-
átrajzolásait megelőzően fontos borvidék volt
a Sopron-Bécs-Pozsony háromszög. A szó-
lőterületek egykor egy borvidéket alkottak,
amelynek neve Ruszt-Sopron-Pozsony bor-
vidék volt. A könyvben ennek a három borvi-
déknak a fejlődéstörténetét mutatjuk be.
232 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 3800 Ft



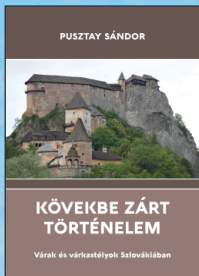
Szalontai Kriszta:
100 KEDVENC GYÓGYNÖVÉNYÜNK
Gyűjthető és természetes gyógyfüvek
A könyv bemutatja azokat a hazánkban leg-
gyakrabban fellelhető gyógynövényeket, ame-
lyeket bárki megtanulhat felismerni, gyűjteni
de megpróbálkozhat a természetével is.
224 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3300 Ft



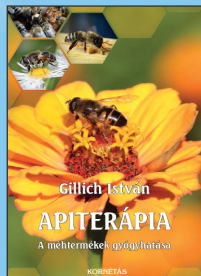
Szilvai Matild:
TEXTILEK-FESTMÉNYEK-GRAFIKÁK
A könyvben az új textilnyomási lehetőségeket
kereső, állandóan kísérletező művész textiltel-
veit, grafikáit, festményeit, kiállítási kompozíci-
óit gyűjtötték egybe a szerkesztők, amelyek jól
tükrözik a textilművész eddigi munkásságát,
életútját.
64 oldal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



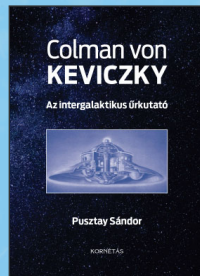
Simonyi Mária Helena:
ÖRÖKZÖLDEK
Aforizmák a szerelemtől
Simonyi Mária Helena összeállítása az el-
múlt évszázadok legszebb francia szerelmi
aforizmáiból készült. Az érdekes válogatást a
témához illő rajzos illusztrációk teszik szem-
léletessé.
160 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2500 Ft



Pusztay Sándor:
KÖVEKBE ZÁRT TÖRTÉNELEM
– Várak és várkastélyok Szlovákiában
A bemutatott várak, várkastélyok, királyi és
főúri erősségek, a hozzájuk kapcsolódó leg-
lendák 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 a-
piterápia elnevezés, amely a méhek által készí-
tett és gyűjtött termékek összességét jelenti.
A könyv az egyes méhtermékeknek az ember-
gyógyászatban történő felhasználásáról szól.
128 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2600 Ft



Pusztay Sándor:
COLMAN VON KEVICZKY
Az intergalaktikus űrkutató
Az egykori magyar katonatiszt az Egyesült
Államokban ENSZ alkalmazásba került, ahol
hozzáférhetett az UFOkutatás dokumentumai-
hoz. A témáról több állampóval tárgyalt, haza
jött Magyarországra is, ahol viszont mint ame-
rikai kémét állandó megfigyelés alatt tartották.
A dokumentumok a könyvben szerepelnek.
240 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



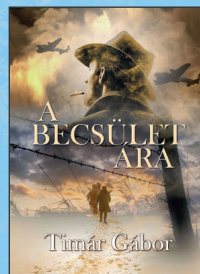
Vanda Von Kandra:
ZSARNOKI SZERELEM
A zágrábi régészeti intézetben dolgozó két fi-
atal misztikus vonzalom köti össze. Az ellen-
tétes személyiségi jegyek szenvedélyes viszo-
nyából számos bonyodalom alakul ki.
238 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2700 Ft



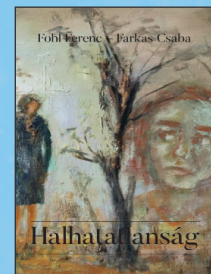
Pegán Anita:
JOHANNES JOHANNA
A könyv cselekménye két idősikban játszódik,
amelyek középpontjában Johanna, illetve Jo-
hannes áll. Az újságíró életét váratlan ese-
mények dűlják fel, amelyek során minden új
megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3500 Ft



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 hir-
adástechnikai eszközöket is ismertet.
168 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA
Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bá-
tor 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 művészt 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.