

780 Ft • 2 EUR

BORlovagok

ordo equestris vini mag

IX. évfolyam III. szám • 2024. szeptember

Isten kalapja

Borrendek találkozója

Jég dupla whiskyvel

Ólubló nevezetességei

Balatoni bortrendek

Gizella Királyné Női Borrend

Somlói Juhfark

Borverseny

Ha bor, akkor bio

Kincsesbánya Nagykürtös dombjain

Erdély leg híresebb „borásza”

Csávássy György író





HABSBURGISCHER RITTERORDEN - GRÜNDUNGEN: *1333*1468*1984
ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE
NOS SENATUS
2024: 40 Jahre i.d. III. Ordensperiode; St. Martin 100 Jahre Landespatron Burgenland

Az ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE rend lovagi Szenátusa, tisztelettel meghívja
Önt és kísérlőjét a lovagrend III. rendi periódusa fennállásának

40. jubileumi ünnepségére.

Időpont és helyszín:

2024. október 19. szombat, Eisenstadt

Ünneplő partnerek a jubiláló konzulátusok:

Burgenland – 40 év, Steiermark – 30 év, Magyarország – 20 év

Az ünnepség programja

ÜNNEPI RENDI MISE Szent Márton-székesegyház, Eisenstadt
EURÓPA-BÉKEMENET Felvonulás a Polgármesteri Hivatal elől
A SZENÁTUS ÜNNEPI VACSORÁJA Csello – Cselley Malom Oslip

IN HONOREM DEI et IN HONOREM VINI
PAX ET LAETITIA et SANITAS SEMPER NOBISCUM
RES SEVERA est VERUM GAUDIUM

Rendi előljárók:

Seine Kaiserl. u. Königl. Hoheit Erzherzog Karl von Habsburg-Lothringen
Generalconsul Prof. Alfred R. Tombor Tintera
Generalkapitän Präs. Alois Paul

ÜNNEPI PROGRAM

11:00 órától Az ünnepi legációk találkozása a Dóm téren

Fogadás a lovagi konzulátusoktól származó
borral és ételekkel

13:00 óra Bevonulás a székesegyházba címerekkel és országzászlókkal

Lovagi mise

Fő celebráns: I. szenátusi presbiter S.E. prépost
Anton W. Höslinger CanReg érsekkel és a lovagi
rend papjainak koncelebrációval
„Mariazelli mise“ Josef Haydn,
Ordenskreuzträger p.h.
Vezényel: A székesegyház zenei igazgatója
rendi tag Mag. Thomas Dolezal

Lovagi rendi ünnepi esemény - Nobilitációk

14:40 órától A résztvevők találkozója
az Európa-békemenetre a székesegyház előtt

15:00 óra Európa-békemenet

hagyományőrző csoportokkal
Felvonulás a Polgármesteri Hivatal elől

Tennivalók és tudnivalók

Egyéni, ill. csoportos jelentkezés a szenátusi irodában legkésőbb
2024. 10. 10-ig az office@equesdevino.eu. e-mail címen.

Egyéni utazás az ünnepi helyszínre CSELLO – Cselley Malom
Oslip

Cím: Mühlenweg 1, 7064 Oslip

17:00 óra A Szenátus ünnepi vacsorája

Üdvözlő ital a malom udvarán,
zene: Tamburica Oslip
Ünnepi vacsora a rendezvényteremben,
zene: Fanny Fellows

- Egyéni és csoportos jelentkezés kizárólag közvetlenül a
CSELLO – Cselley Malomnál az office@csello.at e-mail
címen legkésőbb 2024. 10. 10-ig.
- Figyelem – korlátozott számú hely! A foglalás a
jelentkezések sorrendjében történik.

Az ünnepi partnerek prokonzuljai:

OKT Johann Gießing, OKT Michael Duacsek, Consulat Burgenland
OKT Josef Strohmaier, OKT Michael Azodanloo, Consulat Steiermark
OKT Sándor Mészáros, OKT József Nacsa, Consulat Magyarország

Lovagi szálláslehetőségek önálló foglalása:

- Hotel am Greiner, Consiliarius Roman Drescher, Rust:
touristik@drescher.at
- Szállás CSELLO – Cselley Malom, Iudex Mario Müller,
Oslip: anfragen@csello.at
- Weingut Iudex Stadtrat Stefan Lichtscheidl, St. Georgen:
kontakt@weingut-lichtscheidl.com
- Winzerschloß, Komtur Eques Rudolf Kaiser, Kleinhöflein:
wein@winzerschloessl.at

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
IX. évfolyam 2024/3. szám.

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

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

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

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

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

Szerzők

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

Fotók

Kecskeméti Tibor, Németh Zoltán,
Pusztay Sándor, Veres János, archív

Információ, előfizetés:

Titkárság

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



Lectori Salutem!

5 | A dinoszauruszok
kipusztulása és a bor

(Bor)literatúra

6 | Erdély leghíresebb „borásza”

Kitekintő

8 | Jég dupla whiskyvel
12 | Ha bor, akkor bio

14 | Szent Orbán-nap Kápolnásnyéken és Velencén



Lovagi élet

16 | Horgászverseny rekkenő
hőségben
18 | Isten kalapja
– borrendek találkozója

20 | Nyári borkóstolók a Rejpál-házban



Lovagi élet

22 | Keceli jubileum

Megkérdeztük

24 | A Polgár bor feladata,
hogy jókedvre derítsen

26 | Balatoni bortrendek



Borkultúra

28 | Hogyan kóstoljunk bort?

Borkultúra

30 | Bor és művészet találkozása

33 | Somlói Juhfark Borverseny

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, pénzzadományával segítse munkánkat!

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

A dinoszauruszok kipusztulása és a bor

Az idei nyár az elmúlt évekhez képest is melegebbre sikerült, így nemcsak a különböző rendezvényeken való részvétel okozott gondot, de számtalan új szenzációs hír is napvilágra került az „uborkaszezonban”. Magazinunk

tematikáját figyelembe véve, a világhálón tallózva tűnt fel egy hír, mely szerint egy amerikai kutatócsoport a dinoszauruszok kipusztulását kapcsolatba hozta a szőlő kialakulásával, végső soron a bor elterjedésével.

A kutatócsoport munkája során vált nyilvánvalóvá, hogy nem borozgathatnánk esténként társaságban vagy gondolatainkba mélyülve nagy nyugalomban, ha nem haltak volna ki a dinoszauruszok. A kutatók szerint több mint valószínű, hogy ki sem fejlődött volna az

emberi faj, de ha mégis, akkor sem tudott volna eljutni arra a szintre az óriás dinók karmaitól rettegve, hogy azon gondolkodjon, az erjesztett szőlőlé finomabb-e szén-dioxiddal dúsítva vagy a nélkül? Ettől függetlenül a tudósok foglalkoznak a különböző növények fejlődésének történetével, így születhetett meg az a nem mindennapi eredményt hozó tudományos kutatás, amely arra hívta fel a figyelmet, hogy a szőlő csak a dinoszauruszok kihalása után kezdett el terjedni a Földön.

A tudósok állításukat azokra a Kolumbiában, Panamában és Peruban talált fossziliákra alapozzák, amelyek ősi

szőlőmagokat rejtettek. Ezek a 60 és 20 millió éves magok a növényről talált legrégebbi leletek a Földön. Arra következtettek, a magok jelenléte egyértelműen arra utal, a szőlőfajták világméretű elterjedése csak úgy történhetett meg, hogy valamiféle óriási változás állt be a környezeti körülményekben. Ez az óriási változás pedig a dinoszauruszok kihalása volt.

Az úgynevezett Chicxulub aszteroida, amely a jelenlegi feltételezések szerint kiirtotta a dinoszauruszokat, 66 millió évvel ezelőtt csapódott a Földre, és pusztította el a földi élet 76 százalékát – írta az IFL Science-ben megjelent cikk. „Ha az aszteroida becsapódásáról beszélünk, mindig a dinoszauruszok jutnak az eszünkbe, ami érthető, hiszen ők voltak akkor a legjelentősebb élőlények a Földön. Rajtuk kívül azonban rengeteg növény és más állat is érintett volt a becsapódásban.” „A nemrég megtalált fossziliák nagyon fontosak, hiszen az amerikai földrészen még sosem találtunk ilyen régi nyomot a szőlő megjelenésére, másrészt azt is bizonyítja, hogy a szőlő mint fajta – magyarázta Fabiany Herrera, a Field Múzeum paleobotanikusa –, csak a dinoszauruszok kipusztulása után volt képes világszerte elterjedni”.

A szakértő szerint a dinoszauruszok – már csak méretükből adódóan is – meghatározták a környezetüket. A hatalmas lények letarolták az erdőket, és rengeteg növényt fogyasztottak, így a szőlőfajtáknak esélyük sem volt az elterjedésre. A lények kipusztulása és a sűrű erdők megjelenése viszont tökéletes kiindulási pont lehetett ahhoz, hogy a szőlő meghódítsa a világot. Csupán újabb néhány évezrednek (évmilliónak) kellett eltelnie ahhoz, hogy az emberiség is felfedezze a vadszőlőt, és abból nemesítve készítsen magának egy világot meghódító, népszerű italt, amely télen-nyáron rendelkezésére áll.

Pusztay Sándor
főszerkesztő



Erdély leghíresebb „borásza”

Csávossy György (1925–2015)

Csávossy György, Erdély leghíresebb borásza egyben tanár, író, költő, színműíró, gazdasági szakíró és közéleti személyiség is volt.

Csávossy György Temesváron született 1925. június 20-án. Főnemesi családból származott, de bárói rangját soha nem használta. Gyermekkora a hajdani Torontál vármegyei Csávoshoz kötődik: a családi kastély könyvtártermében töltött órák és az ott „felcsipegetett” szellemi táplálék szolgálta szellemiségének fejlődését. Középiskolába Temesváron, a Piarista Gimnáziumba járt, a mezőgazdasági főiskolát Kolozsváron végezte.



1993-ban szerzett doktori fokozatot az Iași-i Agrártudományi Egyetem kertész-mérnöki tagozatán (disszertációjának címe: Kísérletek az élesztőhártya alatt érlelt bortípusok legmegfelelőbb előállítására Erdélyi-hegyalján).

Tanított a bihardíószegi szakiskolában, majd a csombordi mezőgazdasági líceumban – Csombord az Erdélyi-hegyalja gyöngye. Középiskolai

és egyetemi oktató volt. Oktatott a Kolozsvári Agráregyetem kertészeti tagozatán, előadott a Budapesti Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemen, a Corvinus Egyetem nyáradszeredai kihelyezett tagozatán, valamint a marosvásárhelyi Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetemen. Később, nyugdíjaskorában Nagynyeden élt, alkotott 1955-től.

Kutatói tevékenységét a kolozsvári Kertészeti és Szőlészeti Kutatóállomás és a balázsfalvi Szőlészeti és Borászati Kutatóállomás keretében végezte. Nevéhez több szőlőfajta nemesítése fűződik, például a bodzavirág illatú Nauszikaa, a kitűnő rozébort adó Alkony, valamint a Közép-Erdély legjobb

vörösborának bizonyuló, színanyagban végtelenül gazdag, gyümölcsízű Herkules.

Nemzetközi versenyeken díjazták borait, a Magyar Bor Akadémia örökös tagja. Ő volt az évente megrendezett Erdélyi Szőlőhegyek borverseny alapítója. A Jó boroknak szép hazája, Erdély című nagyszabású műve harminc év kutatásnak és terepjárásnak az eredménye. Ebben a könyvben a legrészletesebben és a legszebben ábrázolja az erdélyi borvidéket. E tudományos munka egyszerre tartalmaz történelmet, honismeretet és szakirodalmat.

Impresszionista fogantatású, képgazdag lírája az 1960-as évektől kezdett elmélyülni. Gyermekverseket, vígjátékokat, drámákat is írt. Több szőlészeti és borászati szakkönyv szerzője. 2001-ben Aranytoll elismerésben részesült. Ugyanebben az évben Petőfi Sándor Sajtószabadság-díjat kapott. 2009-ben elnyerte a Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztjét. 2011-ben jelent meg a költészetét, esszéit és színműveit összefoglaló Őszi utakon című kötete. Nagyváradon halt meg 2015. november 30-án.

Szakk munkái: Szőlőtermesztés (1957), Borászat (1963), Szőlészeti és borászati kézikönyv (1974), Jó boroknak szép hazája, Erdély (2002). *Szépirodalmi művei:* Vizes mese (gyermekversek 1959), Gondolatok a borítékban (1994), Erdélyi requiem (1995), A bor dicsérete (2005), A magyar borról (2006), Erdélyi-hegyalja, a borok hazája. Borozgató magyarok (2016). *Színházi bemutatói:* A fül (1967), Édes méreg (1970), Patkánysíp (1973), Özvegy és leánya (1977), A bohóc és a halál (1974), Ki mint veti ágyát (1981).





Csávossy György:
Pohárköszöntő éjfél után

Komám,
fogjuk-e még inni a jó öreg „plébánost”,
a szent ihletű vén méregkeverő áldott borát,
fogjuk-e még a csombordi ősz
aranyzásas sátra alatt cuppogtatni
a mustok mézes fűszerét?

Lesz-e még tő, mely nekünk terem
és bőven adja a föld titkos és éltető ízeit?
Lesz-e még erdélyi karikásról csüngő,
szűz szőlőemlők víg szürete,
lesz-e még barátság borát termő Erdély?
Táncolunk-e még a hunyó nap
részeg vörös kacsintása közben
a borház fölé omló diófa
hatalmas pendelye alatt
az estcsillag nótáját pityegtetve,
hetykén vagy búsan, könnyesen rikoltva?
Lesz-e még kedvünk,
kedvünkhöz primás,
primáshoz húr és szabad lélegzet?
Nem savas eső, gyümölcsöt taroló „tűzhalál”,
dioxinos birkapörkölt, olajfoltos erdei forrás,
bűneink hetedízíglén nyakazó bárdja.
Ne nézd, hogy ürül a pohár.
Tölthető az újra.
Fölöttünk tik-takol az Úristen ujjá.
Ő még jókedvében teremtett világot,
pedig, hogy a pincék jó bora is megvész
tudta –
minden törött kancsót
előre meglátott.
Ránk néz az Úristen.

Tik-takol az ujjá. Méri időnket.
Kínáljuk meg borral! Igaz, tiszta
cseppel,
mely Megváltónk vére lehetne majd
reggel.
Tán irgalmat nyerünk.
Őmaga szeretet:
glóriát vonhat poharaink felett.
S talán lesz még Erdély
termő borvidékek szép, vidám
hazája,
plébános hordóknak lesz még
ászokfája,
s lesz még diadalmas, hujjázó az ének,
melytől felocsúdnak a gyökcentő vének,
s mocorog a holt is lent a cinteremben,
mert még élteben sem danolhattak szebben.
S ha ily pipacsos ég köszönt be itt nálunk,
a föld őrlőjébe mi is később szállunk,
mert előbb koccintunk,
mert előbb újrázunk,
bölcsködünk, pipázunk,
koccintunk, újrázunk
és mikor menni kell,
elmondjuk jókedvvel
utolsó fohászuk.

Falra írt nevek elégiája

A pincegádor rossz falán,
hol vendég csak a vakolat,
sok jó ivó és jóbarát,
szép múzsa neve hívogat.

Az ősz fülel, a must zokog,
álmodnak szuvas cserefák
és avas ízű emlékkorty
a víg szüret, az ifjúság.

A dal csokrában falra rótt,
sugárzó, hetyke kézjegyek
fakulnak, mint a letarolt,
kopárló, vén szőlőhegyek.

A nap lehuny – tűzláng a vég –
új borban csókja újra ég,
málló nevek, emléketek
szívemben ma is erjed még.

(1996)

Dr. Sztancs György

Jég dupla whiskyvel

Szlovák whisky Ólublóról



A Poprádtól 46 kilométerre északkeletre található Ólubló (Stará Lubovna) település a Poprád és a Jakubina összefolyásánál fekszik. Tőle nem messze, a lengyel határ közelében, 711 méter magas, mészkősziklás hegycsúcson álló, részlegesen helyreállított ólublói vár (Hrad Lubovna) ma Szlovákia egyik leglátványosabb, leglátogatottabb nevezetessége.

A Szepes (Spis) régió északkeleti részén található vár az 1300-as évek elején III. András kezdeményezésére épült, és a XIV. század elején az Aba nemzetség hatalma alá került. 1311-ben Amadé nádor vette vissza Csák Mátétól a királya számára. A vár legősibb része a felső vár kerek, zömök öregtornya, melyet palotaszárny és erős falak vesznek körül. 1433-ban a husziták foglalták el. A várban kötötte meg Luxemburgi Zsigmond király 1433-ban, II. Vladislav lengyel uralkodóval azt a

zálogszerződést, melynek értelmében 16 szepesi várossal együtt a vár is a lengyel király birtokába került. 1553-ban az erősség leégett, ezt követően reneszánsz stílusban újjáépítették, a külső várat olasz bástyákkal erősítették meg, így korszerű erődítménnyé változott. 1710-ben a környéken pestisjárvány pusztított, és a lakosság pótlására további szlovák és lengyel családokat telepítettek be. A határ menti várban székelt a király helytartója 1772-ig.

Ebből az időből származik az ólublói vár egyik legendája. A várátalakítást egy szlovák építőmester végezte, akivel itt élt a mosolygó szemű Gabriela lánya is. Egy alkalommal sudár termetű magyar lovag érkezett a várba, és a két fiatal azonnal egymásba szeretett. Tetszett a vörös hajú lány egy lengyel vitéznek is, aki nem nézte jó szemmel a magyar fiú odaadását. Egyik este összeverekedtek, ami a lengyel vitéz halálával ért véget. A magyar loagnak menekülnie kellett. Gabriela zokogva tudta meg a történeteket, és ettől kezdve minden este





Vármúzeum

felment a toronybástya ablakába, hátha visszatér a lovag. Évtizedeken keresztül hiába várta szerelmét. Egyesek szerint egy megőszült asszony szelleme Szent Iván éjszakáján a mai napig visszajár, hogy az ablakból a távolba nézhessen.

1655 és 1661 között itt őrizték a lengyel koronázási ékszereket. A XVI. század végétől a lengyel grófi Lubomirszky család folyamatosan fejlesztette, bővítette a várat. 1768-ban ebben raboskodott a legendás világutazó, Madagaszkár „királya”, Benyovszky Móric, akinek azonban némi ezüstpénz segítségével sikerült megszöknie. A második világháborúban a város jelentős károkat szenvedett, ekkor hagyta el a várat utolsó ura, Zamovsky János lengyel gróf.

A város területe a kőkorszaktól fogva folyamatosan lakott, neve a szláv L'ubel személynévből ered. A település 1364-ben I. Lajostól szabad királyi városi rangot kapott, kiterjedt jogokkal és vásártartási lehetőséggel. Ennek is köszönhető, hogy a középkortól kereskedelmi központnak számított.

Fényes Elek 1851-ben kiadott geográfiai munkájában így írt a településről: „Kellemes fekvésű város... nevezetes bőr-, gyolcs- és méhser kereskedés, papiros malom, cs. kir. sóház” is található itt.

A szépen rendbe hozott város, a történelmi, kulturális emlékek és a várost körülölelő természeti

szépségek vonzzák a látogatókat. A turizmust az is segítette, hogy 2021-ben Ólubló Európa kulturális fővárosa volt.

A hely érdekességét – bármilyen hihetetlen – a skót whisky is növelte. A történet még a XVIII. század közepén kezdődött, amikor a vár mellett a gyümölcsfeldolgozás bővítésére felépítettek egy szeszőzsdét. Ennek megmaradt üzemét vásárolta meg századunk első évtizedében egy Amerikából hazatérő testvérpár, akik a klasszikus pálinkák készítésére alkalmas berendezések mellett egy modern, minden igényt kielégítő, korszerű technológiával rendelkező szeszipari komplexumot hoztak létre. Az üzem legfontosabb húzó itala a whisky lett. A nyolcéves Nestville Whisky italukkal olyan minőséget sikerült nagyüzemileg előállítaniuk, amelyet 2019-ben az évente megjelenő „Whisky Biblia” az európai whiskyk között az első helyreértékelte.

Köztudott, hogy a whisky gabonafélékből lepárolt alkoholos ital. Leggyakrabban árpamalátát, de rozsot, búzát, kukoricát is használnak. Maga az előállítás a malátakészítés, erjesztés és lepárlás szakaszokból áll. A vizes áztatás, csírázás, szárítás, őrlés, élesztős erjedés után történik a lepárlás, miközben az ital ízét befolyásolja a gabonafélék





Európa legnagyobb faragott faképe



Az üzem főépülete

összetétele, a víz minősége, a lepárlás módja és az érési idő.

A szakértő whiskyfogyasztók az egy típusú gabonaféléből készült italokat értékelik a legjobban, de a kevert whiskyk is egyre népszerűbbek a fogyasztók körében, mert éppen az ellenőrzött keverésnek köszönhetően garantáltan stabil a minőségük, ízük.

A Nestville Whisky gyártói sem álltak meg, és a kínálatot, a minőséget tovább fejlesztették. Ennek egyik példája a nyolcéves blend (kevert) whisky, amely négyfajta párlatból készül, és amelyet négy különböző tölgyfa hordóban érlelnek. Az illata visszaadja a tölgyfa aromáit, illetve felleljük benne a vaníliát és a mögötte felfedezhető gyümölcsös ízt. Az enyhe édességet a kukoricától kapja, ami keveredik a tölgyfa keserűségével. Ma már férfiak és nők számára is külön-külön készítenek speciálisan ízesített whiskyket.

A lublói Nestville Distillery üzemből szállítanak a piacra három-, hat- és hétéves whiskyket, de kuriózumként van nyolcéves is, amely 40 százalékos. Az alapanyagok 50 százaléka kukorica, 20 százaléka maláta, az egyéb anyagok között tíz százalék szlovák biogabona is megtalálható.

A Nestville Parkban nemcsak a nemes whisky italt készítenek, hanem többféle hagyományos pálinkát,



és 40 százalékos körte, szilva és ribizli ízesítésű vodkát is, és itt készül a híres 52 százalékos Tatra Balsam is, amely gyógynövényekből áll. A szlovák piacon kívül az italok csaknem 80 százalékát elsősorban Lengyelországba és Európa más országaiba szállítják. Érdekes adat, hogy az italok előállításához évente több mint 50 millió tonna gabonát használnak fel.



A Nestville Park nevet a *nest* és a *ville* szavak kombinálásával hozták létre. A *nest* a fészek, míg a *ville* az angol *village* szó rövidítése, ami összevonott fordításban falut, azaz „teljes fészket” jelent. Az ide látogató turisták kóstolás közben megnézhetik az úgynevezett „fagaragó terem”, amely az egész kiállítás és a whiskyrelő bolt büszkesége. A terem a helyi fagaragók kimagasló műve, és itt található Európa legnagyobb faragott faképe is.

Pusztay Sándor

Ha bor, akkor bio

Kincsesbánya Nagykürtös dombjain



Szlovákia déli részén, a történelmi Nógrád (Novohrad) régióban, a Kürtös folyó partján, Balassagyarmattól északra található Nagykürtös (Velky Krtís). A település első írásos említése egy királyi oklevélben 1295-ben történik „Curtos” néven, egy ipolysági kolostorral kapcsolatban. A szájhagyomány szerint Lehel vezér itt fűjt a kürtjébe, ezért nevezték el a helyet „kürtös”-nek.

A város feletti dombokon található a *Domin & Kušický* borászat, amelynek vezetője *Kušický Tibor*, a felesége *Diana* és fia *Dávid*. A borászatot és pincészetet alapító Domin és Kušický családok csaknem évszázados borászati tapasztalattal rendelkeznek. Már a harmadik generáció termel szőlőt, és készít bort, a megtapasztalt hagyományok és a modern borászati technikák összefonódása új borélményeket teremt.

A környező dombok oldalain elhelyezkedő, szépen gondozott ültetvények az évszakok változásával mindig más és más arcukat mutatják. Az itt termelt szőlőfajták között megtalálhatók a hagyományos szlovák és a kedvelt európai típusok is. Abban valamennyi ültetvény hasonlóságot mutat, hogy a borászat az ökológiai egyensúly fenntartása érdekében kevesebb vegyszert használ, és a biodiverzitást elősegítő módon művelik a szőlőt. Fontos számukra a fenntarthatóság és a természet közeli gazdálkodás. Valamennyien szem előtt tartják a természetes környezet megóvását.

Jól tudják, hogy ez a környék már a XIV. században is lakott vidék volt, ahol előkelő helyet foglalt el a szőlőművelés. Ők ebben a munkában az ökológiai természetést, a biobor előállítását vállalták fel. Ugyanakkor az általuk művelt, tulajdonolt területek tisztasága, gondozottsága példaértékű.

Kušický Tibor a beszélgetés közben elmondta, hogy gyermekkorától mindig érdekelte a szőlő. Ipolynyéken (Vinica) született, ahol a családi ház mellett édesapjának mindig volt kis szőlője, pincéje és abban bor. Ezt látva, neki is az volt a törekvése, hogy a bortermelés hármaskörében maga is részt vegyen.

1989-ben megnősült, és felesége családjára is fontos volt a bortermelés. Apósa, Ján Domin a környéken működő termelőszövetkezet vezetője volt, ahol 400 hektár szőlőt műveltek. A rendszerváltáskor megalapították a Natural Alimentaria nevű borászatukat, és megvásárolták a város szélén levő egykori Szőlészeti Kutatóintézet épületét. A munkát 40 hektár szőlőültetvényen, 350 méter tengerszint feletti magasságban 1998-ban kezdték meg a Katovkán, Kékkő (Modry Kamen) és Felsőesztergály (Horné Plachtince) között. Ezt követően folyamatosan vásárolták fel a környéken a szőlőket. Ma 40 hektár ökológiailag művelt szőlőterületük van, amihez erdő, rét és 13 hektár gyümölcsös – dió, gesztenye, szilva, alma és még néhány fajta – tartozik. Valamennyi területet bekerítve, rendben tartják.





Szüretre készülve

Az egyik alapító, Ján Domin 2017-ben a „mennyei dűlőkbe” távozott, de röviddel előtte sikerült megírnia és a borászok felnövekvő generációira hagynia „A szőlő és a bor ökológiája” című könyvét. Hagyatékát a bor is megőrizte, mivel

a pincészet zászlóshajója a Donus cuvée lett, amelyet francia borok mintájára Ján Domin készített. A bor alapjaként a Merlot, a Hron és a Cabernet Sauvignon szolgált, és benne a friss gyümölcsök aromája jelenik meg.

Kušický Tibor fia, Dávid is hű lett a családi hagyományokhoz, és Csehországban a brnói kertészeti egyetem borászati szakán végzett. Ő is a családi vállalkozás tagja lett, még ha külön utakon is jár. Ő is bio- vagy vegán borokkal foglalkozik, de azok

egészen speciális fajtáját kísérletezte ki. Gondosan ügyel arra, hogy semmilyen mesterséges vagy állati eredetű anyag, adalék ne kerüljön a gyártási folyamatba. Mindemellett nagyon figyel a piac és az igények alakulását, így nagyon jó értékesítési mutatókkal rendelkezik.

A jelenlegi szőlőültetvények terméséből évente 70-80 ezer palack biobort készítenek, ami legnagyobbbrészt a szlovák piacon kerül értékesítésre, de exportálnak Lengyelországba és Csehországba. Magyarországon Budapest egyes borbárjaiban is lehet kapni borválasztékukból.

Szőlőültetvényeik és boraik között megtalálható a Chardonnay, a Sauvignon, a Pinot Gris, a Tramini, a Pinot Blanc, illetve a Cabernet Sauvignon, a Hron, a Merlot és néhány cuvée.

Kušický Dávid az általa létrehozott speciális, palackozott bioborokkal a teljes termelés öt-tíz százalékát értékesíti, amelyek viszont saját vevőkörrel rendelkezve nagyrészt Kanadába, az

USA-ba, Japánba, Tajvanra, Koreába, Hollandiába, Belgiumba jutnak el. Mindezt segíti, hogy Dávid sokat jár nemzetközi bemutatókra, fesztiválokra.

Terveik szerint, amennyiben a biobor iránti igény folyamatosan emelkedik, 100 ezer palackra szeretnék megemelni az előállított mennyiséget. Boraikat acéltartályokban erjesztik, érlelik, és csupán a vörösborokból kerül néhány fajta barrique fahordókba. A fejlesztést úgy szeretnék megvalósítani, hogy semmiképp ne csökkenjen a minőség. Amennyiben abban bármilyen változás észlelnek, marad a jelenlegi technológia és mennyiség.

A borászat középtávú tervei között szerepel a jelenleg irodaként, feldolgozóüzemként, raktárként szolgáló egykori kutatóintézet emeleti helyiségeinek

Kušický Tibor és Diana, Kušická Erika
illetve Ferková Anikó az alapító kopjafájánál

célszerű hasznosítása. Olyan szálláshelyeket szeretnének kialakítani, ahol a második emeleten nyolc-tíz panzió jellegű kétágyas szobákban, míg a legfelső szinten két tágasabb apartmanban tudnának vendégeket elhelyezni a kellemes esti borozás után. Jelenleg a családi vállalkozásnak 12 állandó alkalmazottja van – a család tagjai is többségében itt dolgoznak –, akiket szüret vagy egyéb nagyobb munkaerő-szükségletet jelentő időszakokban bővítenek tovább nyolc-tíz fővel. Talán közülük néhányan állandó munkát is kaphatnának a fejlesztéssel. „Mi azt szeretjük, ha nemcsak a környezetünk szép, hanem a környezetünkben mindenki jól is érzi magát” – vallja a borászat vezetője, Kušický Tibor.

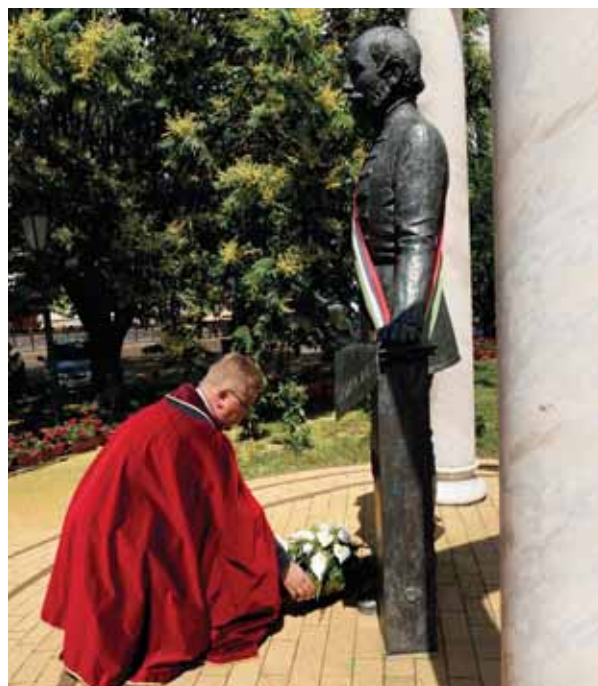
Pusztay Sándor

Szent Orbán-nap Kápolnásnyéken és Velencén

Velencei-tavi Szent Benedictus Borlovagrend

A Hungária Konzulátus képviseletében 2024. június elsején három fővel vett részt a Soproni Legáció a Velencei-tavi Szent Benedictus Borlovagrend rendezvényén. A már hagyományosnak mondható találkozón több borlovagrend is képviseltette magát a Magyar Borlovagrendek Országos Szövetségéből. A találkozón megjelent a nemrég megválasztott Kovács Róbert elnök és Kápolnásnyék polgármestere, Podhorszki István is.

Már kora délelőtt gyülekeztek a meghívottak és a résztvevők, jóízű pálinkával, jó borokkal és harapnivalókkal várták a messziről érkezetteket. A várakozási idő gyorsan elmúlt, és a fogadás mellé kellemes műsort hallottunk a Kisfaludi Búzavirág dalkör előadásában. *Turcsányi Sándorné* elnök, nagymester, Kápolnásnyék polgármestere és a MBOSz elnöke köszöntötte egymás után a



Az Orbán-napi ünnepség felvonulói



Tizenöt borrend képviseltette magát az ünnepségen

megjelenteket, ismertették a programot, és nagy örömeiket fejezték ki, hogy a rendezvényt sikerült megszervezni. A köszöntők után egy nagyon érdekes borászati és irodalmi gasztrotúrára invitálták a jelenlévőket Fehér Anna Luca előadásában. Ezt követően bortörténeti érdekességeket tartalmazó ismertetőt hallhattunk *Kupi László* alelnök és kancellár előadásában „Vörösmarty Mihály, a pezsgőkészítő és borkedvelő” címmel.

Ebéd előtt mutatkozott be a Borivők Társasága, tevékenységük ismertetése után Szép Tibor elnök a „Borivők túra Etyeken” című programon való részvételre invitálta a jelenlévőket. Az előadások szünetében Kovács Tamás trombitaművész szórakoztatta a megjelenteket.

A finom ebéd – húsleves gazdagon, sertés- és csirkesültek, zöldsaláta, valamint desszert – elfogyasztásához a helyi borászok kínálták kitűnő boraikat. Ebéd után a résztvevők díszöltözetben és zászlókkal átvonultak a Vörösmarty-szoborhoz egy tisztelgő megemlékezésre és koszorúzásra. Minden borlovagrend egy-egy üveg borral a kézben várta a résztvevőket a parkban. A szobornál az ősi karddal nyitották ki a pezsgőket, egyiket a másik után.

A pezsgőzést követően a borlovagrendi ünnepség résztvevői átmentek Velencére a Szent Orbán-napi Hegyünnepre, ahol a felvonulás után az avatási ünnepség és a Szent Orbán-szobor megtisztelése, áldása és a könyörgés következett. Ebben az évben négy lovag került felavatásra, akik a próbatételeknek megfelelően nyerték el a felvételüket. Itt hirdették ki Fejér Vármegye Borversenyének eredményeit is, amelynek díjátadása után a résztvevők a Vörösmarty pince teraszán folytatták a baráti beszélgetéseket és a jó borok kóstolgatását. Itt már a kellemes harmonikaszó mellé hamarosan felcsendült egy-két nóta is, miközben a naplementében a teraszról gyönyörködhattunk a Velencei-tó látványában. Mindenki jóleső érzéssel köszönte meg a meghívóknak és a szervezőknek a kitűnő, programdús vendéglátást.

Veres János



Horgászverseny rekkenő hőségben

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa június 13-án rendezte meg sorrendben hatodik horgászversenyét, a Dunakeszi mellett levő Kavicsbánya horgásztónál. Az időjárás – a nagy meleg – nem kedvezett a sokak által nagyon várt rendezvénynek, amit több tapasztalt horgász már kezdéskor előre megjósolt.

Reggel fél nyolckor Etler Péter borlovag megtartotta a verseny lebonyolítására és a részvétel szabályaira vonatkozó eligazítást. Nyolc óráig a jelen levő kilenc horgász kiválasztotta, majd elfoglalta a számára legjobbnak, legmegfelelőbbnek ítélt helyet, előkészítette a „szerelvényeket”, a különböző csalikat, és megkezdődött a nagyon várt verseny. A helyi horgászegyesület kellemes árnyat adó fák között, szépen kiépített horgász környezetet biztosított, így elsősorban a ritkán felbukkanó





Az eredményhirdetés után



Etler Péter a kifogott hallal

halakon és a „horgászszerecsén” mulott a halfogas eredménye. A verseny 14 óráig tartott.

A délelőtti órákban a tűző napsütés, és a ritkán előforduló kapás ellensúlyozására jólesett a Budapesti Legáció által biztosított, és időnként „felszolgált” hideg sör, szódával enyhített jóízű bor és egyéb üdítő italok. Ezt az időpontot használta ki a lovagrend két tagja, *Farkas Ferenc* és *Fohl Ferenc*, akik – tartva a nem éppen gazdag halfogástól – marhapörköltet készítettek bográcsban. A napos idő és a jó hangulat ellenére a résztvevők csupán kisebb-nagyobb halakat tudtak helyezni a vízbe lógó szákokba, amelyeket a lemérés után kivétel nélkül visszaengedtek a tóba.

A kora délutáni eredményhirdetésekor valamennyi résztvevő emléklapot, a győztesek horgászszereletet kaptak. A díjakat *dr. Mészáros Sándor* prokonzul és *Pusztay Sándor* borlovag, a rendezvény egyik szervezője adta át. A horgászversenyen a következő eredmények születtek: Első helyezett *Etler Péter*, négy darab hal, összesen 2,45 kg. Második helyezett *Telek Anna Mária*, egy darab hal, 1,45 kg. Harmadik helyezett *Mészáros Máté*, kettő darab hal, összesen 0,65 kg. Különdíjban részesült a legfiatalabb résztvevő, *Mészáros Máté*, míg a legnagyobb súlyú halért *Etler Péter* (ponty, 1,65 kg) vehetett át díjat. A győzteseken kívül a versenyen még *Rutz Béla*, *Nacs József*, *Erdős Miklósné*, *Gulyás Zoltán*, *Hingyi István*, *Etler Csaba* vett részt.

Az eredményhirdetés után mindenkinek jólesett a bográcsban készült kitűnő ízesítésű marhapörkölt. Az ebédet követően – a szakácsok munkájának megköszönése után – kitűnő borokkal, kötetlen, horgász- és borkóstoló anekdotákkal tarkított beszélgetéssel ért véget a délután. Búcsúzásként *Etler Péter* ígéretet tett arra, a következő versenyre az időjárás-felelősökkel és halakkal is „egyeztet” a megfelelő mennyiségű és minőségű fogás, illetve a közös találkozó érdekében.

Pusztay Sándor



Isten kalapja – borrendek találkozója

A Somló hegy lábánál

A 431 méter magas Somló hegy hazánk legkisebb borvidékén helyezkedik el. A somlói borok a vulkanikus talaj adottságainak köszönhetően különleges karaktert hordoznak, nem véletlenül váltak népszerűvé a borkedvelő közösség köreiben.

Magyarország legkisebb borvidékén élénk borkulturális élet zajlik. Ennek szép példája a Somlói Napok keretében évek óta megrendezésre kerülő Lovagrendi Szakmai Találkozó, ahol a Soproni Legáció küldöttsége is rendszeresen tiszteletét teszi.

Idén augusztus 10-én került megrendezésre az esemény, melyen csaknem húsz bor-, illetve pálinkarend képviseltette magát az ország minden tájáról. Az ünnepi program a vendégek fogadásával kezdődött, a köszöntő italok között elsősorban a helyi zászlósborok, juhfark, olaszrizling és furmint szerepeltek. A helyi katolikus templomban borverseket, majd somlói népdalokat követően, *Németh József* plébános beszélt a bor és a vallás



Nagy István agrárminiszter megnyitja

kapcsolatáról, végül *Azurák Mihály* borirodalmár előadását hallgathatták meg a résztvevők.

Ezt követően a borrendek képviselői a Somló hegy lábánál található helyszínre, a Somló kapuja központ előtti területre vonultak. Itt került sor a részt vevő rendek bemutatására. Somlósárhely polgármestere, majd a körzet országgyűlési képviselője köszöntötte a jelenlévőket. Az eseményt *Nagy István* agrárminiszter is megtisztelte jelenlétével, aki kiemelte, a magyar bor gazdasági szerepén túl közösségformáló és kultúrahordozó jelentőséggel is bír.

A program a Somló és Környéke Borút Egyesület Bor és Pálinka Lovagrendjének belépési, avatási ünnepségével folytatódott. A jelöltnek nemcsak pálinkaismeretből, de többek között fröccskészítésből is vizsgáznia kellett, ami igazi áldásnak bizonyult a közel 40 fokos hőségben. A boráldást követően az ebéd során lehetőség nyílt a kötetlen beszélgetésre és



A soproni delegáció



borkóstolásra is. Az új trendeknek megfelelően nemcsak a jól ismert fehérborok, de a borvidéken ritkaságszámba menő Zweigelt és Syrah is került a poharakba, miközben a színpadon zenés események, majd a bor- és pálinkaverseny eredményhirdetése követte egymást.

Mindehhez lenyűgöző háttérként szolgált a Somló, az alvó vulkán, melyet a köznyelv Isten itt felejtett kalapjának is nevez.

Németh Zoltán



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?

Hogyan készül a rozé?

A kérdés kissé triviálisnak tűnhet, azonban meglepő módon igen kevesen vannak tisztában azzal, hogy nem a fehér és vörösbor keverékéből készül. A fehér szőlőből készül a fehérbor és a kék szőlőből a vörösbor. Van netán rozé szőlő? A rosé bor a kék szőlő speciális módon feldolgozott technikájának végeredménye.

Mit értenek az alatt, hogy egy bor „testes”?

Amikor a bor erjedni kezd, glicerint termel, ami egy teljesen természetes velejárója az erjedési folyamatnak. Minden borfajtának más és más a glicerintartalma, illetve nincs egyértelműen meghatározott sztenderdje, pontosan milyen glicerintartalommal kell rendelkeznie, ez inkább fajtafüggő. Ezért mondják, hogy egyes borok testesek, mások pedig inkább könnyűek.

A jó bor idővel nemesedik – honnan jön ez a mondás?

A bor a palackozást követően számtalan bomlási, illetve változási folyamaton megy keresztül. Így a már palackozott borok is folyamatosan változnak. Ezek a folyamatok molekuláris szintűek, ugyanis egyes anyagok megjelennek, míg mások lebomlanak, a molekulák szétesnek, illetve összekapcsolódnak, és ez így megy folyamatosan. Emiatt van nagy különbség például egy frissen palackozott és egy régebben palackozott bor között, vagyis így lesz a bor egyre „nemesebb”.

Mi a különbség a csendes és a gyöngyözőbor között?

Egyszerűen szólva az eljárás, ahogy készítik. A gyöngyözőborhoz szén-dioxidot adagolnak, amíg a csendes borhoz nem. Gyakori tévhit, hogy a gyöngyözőbor olyan, mint a pezsgő, pedig ez óriási tévedés, ugyanis teljesen más, boros íze van.

Bondor László

Nyári borkóstolók a Rejpál-házban



Június és augusztus első péntekjén különleges borkóstolók helyszínéül szolgált a soproni Rejpál-ház. Júniusban Villány egyik meghatározó borásza, Mayer Márton érkezett hozzánk egy maratoni borkóstolóval, az augusztust pedig Kovács Antal örökös magyar bajnok sommelier és Ráspi József közös borestjével kezdhettük.

Mayer-kóstoló

A Mayer család generációk óta kötődik Villány szőlészeti és borászati hagyományaihoz. Az ország legdélebbi borvidékén kezdetben kettő, majd mára tíz hektáron folyik náluk a gazdálkodás. A borkészítés során, szőlőfajtától függően, mind a hagyományos, mind a modern eljárásokat bevetik a siker érdekében – és a siker nem marad el. A híres Kopár dűlőből – ahol bizonyítottan a római kor óta folyik szőlőtermelés – származó Mayer Kopár Cuvée 1998-ban jelent meg először. E bordeaux-i házasítás valamennyi évjárata kiemelkedő élményt nyújt a borbarátoknak, azonban a 2011-es Kopár számos elismerés mellett büszkén viselheti az „MTA aranyérmes bora” címet is.

Természetesen június 7-én a bemutató során a vörösborok domináltak, de bevezetésként először fehérbor – chardonnay és sauvignon blanc házasítás – majd rozé került az ötven résztvevő poharába. A borkóstolót kétfogásos vacsora egészítette ki, ami Tóth Ferenc rendtársunk és barátai keze munkáját dicsérte. Először húsos rántott palacsinta került az asztalra, majd sertésborda következett Budapest



Mayer Márton és Makai Ernő borlovag

módra. A vacsora után hatodik tételként a legendás Kopár is a poharakba került.

Az est zárásaként Mayer Márton és fia három további tétellel egészítette ki a borsort, melyek már a család legújabb borászgenerációjának munkáját dicsérik.

Bajnok sommelier és bajnok borok

Kovács Antal sommelier a 80-as évek végén kezdte a vendéglátópályát, a '90-es években pedig háromszor is elnyerte a magyar sommelier bajnoki címet, ennek köszönhetően a megtisztelő örökös magyar



Ráspi és a különleges kékfrankosa

bajnok titulust is viselheti. Országos ismertségét nagyban segítették a közösségi médiafelületeken megjelenő, a szakértelem mellett gyakran a humort sem nélkülöző fiatalos videói, illetve az általa működtetett Pinceáron webshop.

Horváth József, a Soproni borvidék világszerte Ráspi néven ismert borásza, aki a borkészítés mellett a vendéglátásra is komoly figyelmet fordít. A két szakember régóta jó barátságot ápol, közös videókat is forgattak, adta magát a lehetőség a soproni együttműködésre.

Augusztus 2-án pénteken Kovács „Anti” nyitotta az estet, az ország különféle borvidégeinek karakteres fehérboraival. Somlói juhfark, tokaji furmint került a poharakba, majd igazi meglepetésként mátrai piros tramini következett, mely a borértő közönség számára is az újdonság erejével hatott. A fehérborok felvonása egy izgalmas balatoni rizlinggel zárult, mely meglepő módon édes jegyeket is hordozott. A fehér tételek mellé könnyű csirketekercs érkezett, miközben sommelier vendégünk szórakoztató stílusban osztotta meg velünk tudása egy szeletét.

A második felvonásban Ráspi vörösborai következtek. Az iróniát sem nélkülöző, „sztorizgatós” bemutató közben a sertéshúsból készült főfogás is asztalra került. Különböző évszázadú kékfrankosokat, zweigeltet és syrahot kóstolhattunk. A borsor megkoronázásaként – kilencedik tételként – egy 21 esztendő kékfrankos került terítékre, hatalmas, „hypermagnum” palack mélyéről.

A bemutatót jó hangulatú, éjszakába nyúló beszélgetés zárta.

Németh Zoltán



Kovács Antal sommelier a Rejpál-házban

Keceli jubileum

Átadták a Pro Vino díjat

A Keceli Patachich Gábor Borrend szeretettel meghívta az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusát a 2024. augusztus 10-én tartott 30 éves jubileumi ünnepségére. Az ünnepségen a Konzulátust a soproni, a budapesti és az ausztriai Neusiedler See Konzulátushoz tartozó osztrák rendtársak képviselték. Mindenki örömmel tett eleget a meghívásnak.



A reggeli gyülekezést követően a borrendi menet átvonult a keceli Szentháromság-templomba, ahol Vass Huba Zoltán plébános tartotta a szentmisét, amelynek keretében megemlékezett a jubileumi ünnepről is. Megindító volt a rendtársak számára, hogy beszédében a lovagi szellemiségre utalva elmondta az Európai Borlovagrend jelmondatát – In honorem Dei et in honorem vini! –, és büszkén hallgatták a másik jelmondatot is: „Csak ha az irigységen úrrá lettél, és másokért fáradozni kezdtél, akkor leszel igaz lovaggá.”

A misét követően Benyedáné Laki Ilona alapító tag megemlékezésében röviden elmondta, hogy 28 fő alapította 1994. február 28-án a borrendet, majd megújító fogadalomtételre szólította fel a jelenlévő borrendi tagokat.

A ceremónia után a Városi Múzeum udvarán felállított színpadon folytatódott a jubileumi ünnepség Mészárosné Németh Mária ceremóniamester vezényletével. A legfiatalabb fellépők a Tücsök gyermektánccsoport tagjai voltak, akik énekes játékkal örvendeztették meg a jelenlévőket. Ezt követően Lehőcz József, a Keceli Patachich Gábor Borrend Nagymestere köszöntötte a megjelent borrendek tagjait, és egyperces néma felállással megemlékeztek az időközben eltávozott borrendi tagokról. A borrendek zászlóvivői felvonultak a színpadra, és röviden bemutatkoztak. Kovács Róbert,



Koszorúzás Pannonhalmán

Pannonhalmán a világörökséggé nyilvánított Bencés Főapátság altemplomában július 4-én az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus vezetői megkoszorúzták dr. Habsburg Ottó szívurnáját. A megemlékezésen és koszorúzáson részt vett a Szenátus részéről dr. v. Josef von Jenei generalvizitátor, a Konzulátus részéről pedig dr. Mészáros Sándor prokonzul, elnök, Tagai István prokonzul, dr. Zipf Csongor borlovag, alelnök és Pusztay Sándor borlovag, konzulátusi titkár.

A megemlékezést követően jó hangulatú beszélgetésen egyeztettek az eisenstadti és a magyarországi programokat.

a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke üdvözlő beszédében méltatta a keceli borászokat, és megköszönve munkásságukat az MBOSZ díszszalagját kötötte fel a keceli borrend zászlajára.

Ámon István alapító tag, egykori kincstárnok mesélt a borrend elmúlt 30 évéről, és átadta az általa idáig őrzött borrendi dokumentumokat Mészárosné Németh Mária ceremóniamesternek az utókor számára történő megőrzésre.

A nézőket az Aranypáva népzenei minősítőn bronz fokozatot elért keceli Kéknefelejcs Népdalkör



szórakoztatta szüreti népdalcsokkal. Mészárosné Németh Mária visszaemlékezései után Kovács Róbert, az MBOSZ elnöke Lehócz Józsefnek, a keceli borrend nagymesterének több évtizedes kiemelkedő munkássága elismeréseként Pro Vino érdemérmet adott át.

A Bogárzó citeraegyüttes játékaival és énekével teremtett hangulatot a Városi Múzeum pinchelyiségében felszolgált ebédhez. A délután folyamán az érdeklődők számára szakmai előadást tartottak, valamint sor került egy kiállításmegnyitóra is. A jelenlevők késő délutánig tartó baráti beszélgetéseivel telt a nap hátralévő része. Búcsúzáskor a meghívottak megköszönték a Keceli Patachich Gábor Borrend vendégszeretétét, és gratuláltak a 30 éves évfordulójukhoz.

Telek Anna Mária



A Polgár bor feladata, hogy jókedvre derítsen

Hagyomány vagy modernizáció a borászatban?

Vajon a borászatban összeegyeztethető-e a hagyományok megőrzése és a nagyüzemi gazdálkodás? Megtartható-e a nosztalgikus borozás a pince előtt, a diófa árnyékában egy hordóra támaszkodva? Ezek és hasonló kérdések merültek fel az Ördögkatlan Fesztiválon folytatott beszélgetésen, amelyet aztán a villányi borászatok egyik ikonikus résztvevőjével, Polgár Zoltánnal folytattunk.



A 1996-os Év borásza, Polgár Zoltán mindenestre őrzi a családi hagyományokat, amit mi sem bizonyít jobban, hogy már a bejáratnál egy 1860-ból fennmaradt prés áll.

– Dédnagyapám mellett láttam a szőlőművelés, a borkészítés folyamatait. Ő volt, aki inspirációt adott a pályaválasztáshoz, s már nyolcesztendőskoromban rászoktatott a fröccsre – tette hozzá mosolyogva a borász. A dédszülei Birjánban gazdálkodtak.

Polgár Zoltán gondosan őrzi a múlt emlékeit. A sokoldalú borász ugyanis a kertészmérnöki diplomája mellett vadász, vitorlázó és bűvárképesítéssel is rendelkezik, és az első szőlőültetvényét még diákként telepítette. Végignéztük a rengeteg kitüntetéset, a múlt érdekes relikviáit. A kiváló minőségről tanúskodnak a serlegek, érmek, emléklapok tucatjai. Szinte egy múzeumban éreztük magunkat látva például az emlékebe kapott kardot, a tenger mélyéről felszínre hozott régi borosüveget, az 1946-ban gyártott Maligán-fokmérőt. Mindegyikhez fűződik egy-egy érdekes történet, és emellett rengeteg érdekes történelmi vonatkozású sztorit említ. Nem véletlen,

hiszen felmenői között történelemtanárok is akadtak.

A hangulatos borudvarban éppen egy baráti társaság borozott. Polgár Zoltán, amikor csak teheti, leül vendégeivel, s iszogat, adomázgat velük, akár éjjelig is.

– A Polgár bornak az a feladata, hogy jókedvre derítsen – mondta.

Miközben megkóstoltuk a kadarkát, a sillert, Polgár Zoltán elmesélte, hogy bár a közvélemény úgy tartja, hogy itt kizárólag vörösbort termelnek, ő már régóta ültet fehér szőlőt is. Egyik büszkesége a késői szüretelésű Aranyhárs, amely aszúsodott hárslevelű szőlőszemekből készül.

– Alkalmazkodni kell a változó igényekhez. Így például, amikor a rozé jött divatba, mindenki azt kereste.

Bár Villánykövesden volt korábban pincéje és szőlője, borozója, időben felismerte, hogy a borvidék központja Villány lesz, s itt építette meg 30 szobás panzióját. Itt van a hatalmas pincelabirintus, ahol a borérlelés, tárolás mellett a számos borkóstolásra, vendéglátásra alakították ki a helyiséget. Néhány percnnyire található a bortrezor, ahol nem csupán a pincészet régi borait őrzik, de számos cég és magánember tárolja évekig, évtizedekig nemes nedűit, s viszi haza ünnepi alkalmakra. Igazi különlegesség a fakazettás borkápolna. Valamennyi kézzel festett kazetta témája a naphoz kötődik.

A muzeális borokat időről időre visszakóstolják, elemelve, hogy mennyire őrzik meg eredeti ízüket, állagukat, színüket. Az első tételek a nyolcvanas évek második feléből találhatók itt.

A borászok összefogása

Ha a Villányi borvidékről beszélünk, akkor elsőként a testes vörösborokra asszociálunk. Pedig egyre többen, főleg a borvidék siklósi részén, készítenek borokat fehér szőlőből.

Példaértékű a villányi borászok, a 17 település összefogása.

– A vendégek észreveszik, hogy itt nincs civódás. Ha egyik helyen túl sok a vendég, természetes, hogy egymáshoz küldjük őket.

A borvidéken egységes minősítési rendszert vezettek be francia mintára (AUC). A villányi eredetvédelem garantálja a mára már jól ismert

kikerics védjeggyel ellátott borok minőségét, és szavatolja, hogy a villányiként forgalomba kerülő borok elérhetőek classicus, premium és super premium kategóriákban. Nem véletlen, hogy a ritka kikericsre esett a villányi gazdák választása. Ez kizárólag a közeli Szársomlyó hegyen virágzik, úgy a vele megjelölt borok is csak a Villányi borvidéken termett szőlőből készülnek.

A kategorizálás attól függ, milyen terméskorlátozást alkalmaznak a szőlősgazdák. A száz százalékban cabernet franc-ból készülő borok Villányi franc néven eredetvédelmet kaptak. A Franc ünnep is a gazdák összefogását tükrözi. A Franc & Franc nemzetközi konferenciát és kóstolónapot minden év novemberében (az idén 22–23-án) tartják a külföldi termelők részvételével.

Érdekes megkóstolni a vörös házassításokat is, ezek ma már elegánsak, gyümölcsösek, mégis összetett és érlelt ízvilágúak. A legendás Polgár Cuvée Barrique, a Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon házassítás a pincészet egyik zászlósora. A tájegység hagyományos fajtája, a könnyed Portugieser (korábban kékoportó) is megújulóban van, ebből készül Villányi közösségi bora, a gyümölcsös RedY.

Generációváltás

– Sajnos az ágazatban általános gond, hogy a zöld munkára kevés az ember, nincs elegendő szakképzett munkaerő. Ma már nem lehet kisüzemi módszerekkel termelni. Míg a szőlő gondozását, feldolgozását modern technológiával végezzük, a látogatókat hagyományos vendégszeretettel fogadjuk. Gondot jelent, hogy a fiatalok mind kevesebb vörösbort fogyasztanak. Egyre inkább a könnyedebb, gyümölcsös, illatos borokat kedvelik. Ugyanakkor megvan a hagyományos villányi vörösborkok fogyasztói rétege.

Orvosok által kimutatott, hogy a vörösbork pozitív hatással van az egészségre. Ezért is kapta a Thérápia nevet a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah és Merlot házassításából készült cuvée – így aztán ezt az egészségünk érdekében megkóstoltuk.

A hagyományos vendéglátás helyszínei a palkonyai, villánykövesdi, villányi, nagyharsányi, kisharsányi műemlék pincesorok, a siklósi körzet szórt dűlő pincéi, prэшázai.

– Nálunk a szőlőérés az origó, a szőlővirágzás, a föld illatát nem lehet elfelejteni. Ez a szakma sok munkát, odafigyelést igényel. Az a generáció, amely az



önálló gazdálkodást 30-40 esztendeje kezdte el, lassan kiöregszik. Ugyanakkor a generációváltás nem könnyű. Bizony a mezőgazdaság nem tartja el egymagában a vállalkozásokat, párosulnia kell vendéglátással, szállásadással. A mennyiségi fogyasztás elé helyezzük a minőségi borfogyasztást: megfelelő helyen, kulturált, minőségi formában kell kínálni a bort.

B. Mezei Éva

A villányi borok múltja

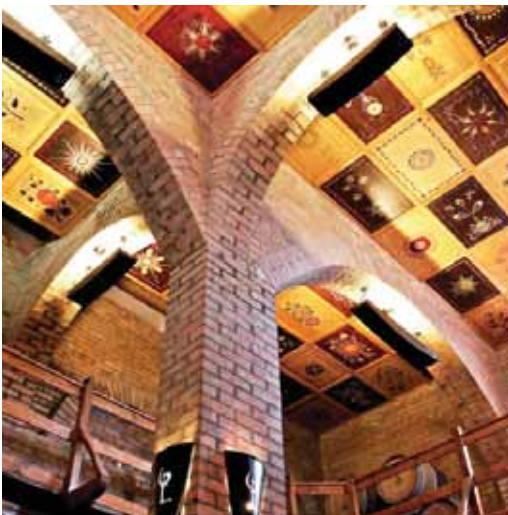
A villányi borok már a XIX. században eljutottak egészen Amerikáig és Brazíliáig.

A szőlőművelés eredete itt a rómaiakig nyúlik vissza. Ezt bizonyítja a Szársomlyó hegy oldalában feltárt római kori oltárkö felirata, amely 50 hektár szőlő telepítését említi.

A tatárdúlás után a magyarság elsősorban a várak (ezen a borvidéken Siklós és Szársomlyó) környékén művelte a szőlőt.

A török uralom alatt Villány teljesen elpusztult, ám a szőlőtermesztés még ekkor sem szűnt meg, a közeli falvak lakói a villányi szőlők egy részét tovább művelték. A faluba a törökök szlávokat és rácokat telepítettek. Ők hozták magukkal a kadarka fajtát és a héjon erjesztéses vörösborkészítés technológiáját. Az 1687-es győztes nagyharsányi csata után újabb rác (szerb) nemzetiségű lakosokat telepítettek be, akik behozták a portugieser, azaz a kékoportó szőlőfajtát.

A vidék jellegzetességei a falvak közvetlen közelében felhúzott pincesorok. A Fekete-hegy lábánál fekvő Villánykövesd háromszintes pincefaluja védett, színes kapus pincésora az ország egyik leglátványosabb műemlékegyüttese.



Balatoni bortrendek

Gizella Királyné Női Borrend

A Gizella Királyné Női Borrend avatási ünnepségére az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa is meghívást kapott Enese Beáta nagymester asszonytól. A borrendet az előző évekhez hasonlóan a Soproni Legáció képviselte Vonyarcvashegyen 2024. június 21-én a Zenit Hotelben.

A Soproni Legációt 13 fő képviselte az ünnepségen, dr. Sztancs György, a Soproni Borlovagok és Borbarátok Egyesület elnöke és Véres János borlovag vezetésével. A rendezvény fővédnöke Nagy Bálint államtitkár, védnöke Pali Róbert, Vonyarcvashegy polgármestere volt. Az esemény kezdetekor 27 borrend volt jelen 75 fővel.

Első nap köszöntötték a beregisztráltakat, és ismertették a programot. A hotel teraszán már ebéddel vártak bennünket, és természetesen a helyi borászok finom borait kínálták.

Ebéd után megkezdődött a program dr. Fehérvölgyi Beáta egyetemi docens „Menedzsment kihívások a borkultúra fejlesztésében” előadásával. A következő

előadás témája is színvonalas volt, dr. Hermann Tamástól a „Borismereti oktatás szerepe a tudatos borfogyasztás megalapozásához”. A szünetekben zenei csemegéül Szávolovics Gabriella aranykoszorús énekesnő dallamai szolgáltak. Aztán a Festetics Helikon Taverna Borászati és Gasztronómiai kiállítás megtekintése következett. A napot zenei aláfestéssel fejeztük be, Kreizinger István harmonikás közreműködésével.

Másnap további meghívottak érkeztek, így már 38 borrend képviseltette magát a rendezvényen. Erre a napra Sáringer Kenyeres Tamás, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat elnöke vette át a fővédnökséget. Az első előadó dr. Varga Zsuzsanna egyetemi docens, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem intézetének igazgatóhelyettese volt, aki a Balatoni borregió borvidékeinek történetét és jelenlegi helyzetét ismertette nagy sikerrel. Ezután Nyitrai dr. Sárdy Diana „Legújabb trendek a borászati technológiában” című érdekességeket, újdonságokat tartalmazó előadása következett. Az új trendhez való igazodás jegyében beszélt a narancsborról, a



A találkozón részt vevő borrendek

natúr borról, a vegán, a csökkentett alkoholtartalmú és a bioborokról.

Az előadások után megkezdődött az avatási ünnepség. Két új taggal bővült a Gizella Királyné Borrend, akik – miután eleget tettek a feltételeknek –, felavatásra kerültek. Avatás után a borrendek visszavonultak a Hotel Helikon Tavernájába, ahol nagyon jó ebédet tálaltak: tyúkhúsleves



gazdagon, vegyes tál, csirkemell rostos és sertéssült vincellér módra, zárasként fagylalt. Sikertelenül meglepni bennünket a finom ízekkel és természetesen az ételekhez illő borok sem maradtak el. A kiváló muzsika tovább fokozta a jókedvet. Estére



újabb meglepetés vacsora került az asztalokra borokkal és jó zenével, itt igazi tüzes gulyáslevest fogyasztottunk.

Veres János

Az előadások témaköreiből

Narancsbor

- A kifejezés 2004-ben pattant ki egy brit borkereskedő, David A. Harvey fejéből
- A „narancs” nem a bor alapanyagára, hanem mélysárga színére utal
- Angolul hívják még „amber wine”-nek, azaz borostyánbornak is
- A fehérszőlőt héjon erjesztik
- Szín: mélyebb a „szokásos” fehérbornál, rózsás, barnás árnyalat
- Illat: oxidatív jegyek (hasonló a szamorodnihoz), dió, mogyoró, lenolaj, kenyérhéj, kelt tészta, érett alma, méz
- Íz: robusztus, gazdag, enyhén húzós, cseres
- Ajánlott ételpárosítás: fűszeres ételek, curryk, vadhús, füstölt halak

Natúr bor

- Kézi szüret, fenntartható organikus vagy biodinamikus szőlőültetvényekről
- Spontán erjedés
- A fermentáció során nincs tápsó adagolás
- Kevés szulfítot, vagy egyáltalán nem adunk hozzá

Vegán bor

- Nem tartalmazhat állati eredetű összetevőt, még állati eredetű kezelőanyaggal (derítő- és stabilizáló szer) sem lehet kezelve.

- 2013 óta krumplifehérje használata is engedélyezett must és bor derítéséhez.
- 2014-ben az engedélyezett fehérjéket a gyümölcslérendelethez is bevették.

Csökkentett alkoholtartalmú bor

36. § (1) Alkoholmentesített bor olyan borból készült ital, amely a Btv.-ben szereplő bor fogalmának nem felel meg, azonban előállítható és forgalmazható, ha az alkoholmentesítés során a bor térfogatcsökkenése a 25%-ot nem éri el, továbbá:

- a) az alkohol eltávolítására kémleletes termikus eljárások, membrános kezelések használhatók;
 - b) az előállításhoz asztali bort vagy meghatározott termőhelyről származó minőségi bort használtak fel;
 - c) a készítés során az alkohol eltávolítására folyékony szén-dioxidos extrakció is alkalmazható;
 - d) az alkoholtartalom kevesebb, mint 0,7% vol.;
 - e) az alkoholmentesített bor jelölést a palackozott termék címkéjén, a tartályon, a csomagolóanyagokon, az itallapokon és árlistákon fel kell tüntetni.
- (2) Alkoholmentesített bort előállítani védett eredetű bor felhasználásával nem lehet.

Biobor

Ökológiai szőlőtermesztésből származó szőlő mustjából, a hagyományos technológiához képest szigorúbb szabályok, előírások alapján készített bor.

Hogyan kóstoljunk bort?

Segítség kezdőknek

Kóstolásunk során a bor az öröm és az élvezet forrása. A borkóstolás ezen a szinten nem tudomány, nem igényel mélyreható ismereteket. Kóstolásunkat vezesse a kíváncsiság!



A borszakértőknek könnyű dolguk van, hiszen ők „látatlanban”, azaz kóstolás nélkül, csupán a bor fő adottságainak – évjárata, maradék cukortartalma, származási helye, készítésének módja, valamint a felhasznált szőlőfajta vagy szőlőfajták – ismerete alapján máris tudják, várhatóan milyen az adott palack tartalmának ízvilága és felépítése, és a sorrendet is könnyedén felállítják. Nem kell azonban azoknak sem kétségbeesniük, akik nem ennyire jártasak a borismeretben. Néhány alapszabály figyelembevételével ugyanis kialakítható a megfelelő kóstolási sorrend.

A borkóstolás élménnyé fog válni, mely a testet, lelket, gondolatokat egyaránt felüdíti. A kóstolás során érzékszerveinknek kiemelt szerep jut, működésük és az érzékelés korlátainak ismerete segít minket. Amikor többféle bort fogyasztunk – legyen az akár egy fesztiválon, egy vacsorán vagy egy baráti borozgatáson –, nem mindegy, hogy azt milyen sorrendben tesszük.

Szín, tisztaság

A szemünkkel a bor küllemét, tetszetősségét vizsgáljuk. Lehetőség szerint természetes fénynél vizsgáljuk a bort, ha kell, több nézetből is. Természetes fény hiányában gyertyát használjunk.

Amikor kóstolási sorrendet állítunk fel, a legelső, amit figyelembe kell vennünk, a borok színe, tehát, hogy az adott bor fehér, rozé vagy vörös-e. Ez még azonban korántsem elegendő a megfelelő besoroláshoz, hiszen például a fehér- és vörösborokon belül is léteznek merőben eltérő stílusok, a fehérborok stílusa mozog a legszelesebb skálán. Mindenesetre jó kiindulási pont, ha szétválogatjuk először a fehér-, a rozé-, valamint a vörösborokat, illetve – ha van a tervezett borsorban –, a buborékos tételket. A buborékos tételaktól és a fehérboroktól kezdve haladjunk a vörösborok felé, az egyes színeken belül pedig mindig a „vékonyabb” boroktól induljunk a testesebb, nagyobb beltartalmúak felé. A fiatalabb borok színe eltérő a fehérborok és a vörösborok esetében: míg a fehérborok árnyalata az idő múlásával sötétedik és mélyül, addig a vörösborok esetében pontosan fordítva van, vagyis a fiatal vörösek mély tónusúak és élénk színűek, az idősebbek pedig világosodnak, „fakulnak” koruk előrehaladtával.



Illat

Az orrunk a legfáradékonyabb érzékszervünk. A rövid, mély és maximum tíz másodpercig tartó vizsgálat hoz kellő eredményt. Az orr játssza a legfontosabb szerepet az ízlelésben is, amikor nyeléskor a levegő az illatokkal az orr felé áramlik.



Az orr legérzékenyebb részei ekkor lépnek működésbe (gondoljunk ízlelő képességünkre nátha idején).

Íz, zamat

Ahogy például az ételek elfogyasztását sem a desszerttel kezdjük – hiszen egyrészt az édes íz teljesen „letompítaná” az ízlelőbimbóinkat minden más, további íz befogadására, másrészt el is telítene –, úgy a borok kóstolási sorrendjében is minden esetben a száraztól az édes felé haladjunk. Az ízeket a nyelv különböző részein érezzük, az érzetek viszont a száj egész részén érvényesülnek, ezért a bort kellő mértékben el kell oszlatni a szájban. A nyelv legnagyobb felületén az édeset érezzük meg, majd a nyelv szélein lépnek fel a savanyú ízek, míg a nyelv hátsó részén érezzük a keserűt. Ha nem vagyunk birtokában a bor analitikai adatainak, tehát nem tudjuk pontosan, mennyi a maradékcukor-tartalma, semmi gond, a címkén minden esetben feltüntetik, hogy az adott bor száraz, félszáraz, félédes vagy édes-e.

Fontos szempont egy bor esetében a kora is. Érdemes tudni, hogy mennyi idősen milyen a bor, és ezt is figyelembe venni a borok sorrendbe állításakor. Inkább a fiatalabb évjáratú borokkal indítsunk, és az idősebb, érettebb borokkal fejezzük be a kóstolást. Érdemes annak is utánajárnunk, hogy az adott bor reduktív vagy hordós érlelésű-e. Ezt bátran megkérdezhetjük akár magától a pincészettől is, hiszen nem mindig szerepel ez az információ a címkén. A kóstolási sorrendben mindig a reduktív – tehát könnyed, laza, lendületes – borokat vagy a gyöngyözőborokat helyezzük a sor

elejére, a végére pedig a hordóban érlelt, testesebb felépítésű, markánsabb ízvilágú tételket. Léteznek részben reduktív, részben hordós érlelésű borok is, ezeket a sor közepére illesszük be.

Utóíz

Az ízeleést a bor lenyelése után is érdemes folytatni, mert a bor lecsengéséről, ízeinek hosszúságáról csak így kaphatunk megfelelő információkat. Az ízek teljes kibontakozására néhány másodpercet kell várni, majd a bor tartalmasságától függően egyre tompuló mértékben akár percekig is eltarthat hatásuk. Összehúzó hatásuk van a cstersavaknak, míg a magas alkoholtartalmú borok melegséggel töltik el a szájat és lenyeléskor a garatot. A széndioxidnak csípős hatása van.



Összegzés

Az agyunk tanítható a borkóstolásra, képességének javítása a kellő türelemmel és odafigyeléssel végzett kóstolások során újabb ismeretek felhasználását teszi lehetővé a következő kóstoláskor. Kivétel erősíti a szabályt!

Természetesen a fentiek csak iránymutató vonalak a kóstolási sorrend kialakításához, és mivel a borok világa szerencsére sokszínű és változatos, mindig akadnak kivételek. Egy bornál sok tényező befolyásolhatja az ízt és a felépítést, de az évjáratú sajátosságok, a borvidéki adottságok, az adott szőlőfajta vagy a magas alkohol-, illetve extrakttartalomból eredő édességérzet is felülírhatja a sorrendet. Kísérletezzünk bátran, előbb-utóbb rákapunk majd a megfelelő kóstolási sorrend ízére!

A borra való rálátásra segít a kóstolási jegyzet, melynek célja, hogy a bort adott pillanatban kóstolva rögzíthessük. A borok leírására, megfogalmazására engedjük szabadon a fantáziánkat.

Bondor László

Bor és művészet találkozása

Tokaj Art Wine – Tállya

A Tokaji borvidék egyik híres bortermő településére, Tállyára, a Tokaj Art Wine Borbirtokra, az új Bohém Borklub panzió megnyitójára kaptunk meghívást. Ez remek alkalmat kínált az ősidők óta lakott településen lévő borászat díjnyertes borainak, szőlődűlőinek, valamint a környék nevezetességeinek felfedezésére is.

Magyarország északkeleti részén, a Zempléni-hegység déli, délkeleti lábainál található ez a rendkívüli természeti, ásványtani tulajdonságokkal rendelkező táj, amely 2002 óta a világörökség része.

Tállya hosszú évszázadok óta nevezetes kiváló borairól. Az 1562-i tridenti zsinaton IV. Pius pápa ekképpen emlékezett meg: „Summum Pontificem talia vina decent!”, ami a szellemes latin szójáték szerint annyit tesz, hogy „Őszentségének ilyen (tállyai) bor dukál!”

XIV. Lajosnak is egyik kedvence volt, tőle származik a „királyok bora, borok királya” jelző. 1631-ben Ferdinánd városi címet adott Tállyának, ami gyors fejlődést indított el. Az 1784-es

népszámlálás alapján már Zemplén vármegye legnépesebb városa volt, maga mögé utasítva Tokajt és Sárospatakot is. Történelmünk számos neves személyisége kötődik a mezővároshoz.

Rákóczi Ferenc és a bor

A Rákóczi család Tállyát tekintette birtokai központjának. A szabadságharc idején Rákóczi Ferenc borkészlete nemcsak az ellátást biztosította, hanem a kuruc sereg felszerelését is részben a tokaji borok eladásából finanszírozták. A borkereskedelem orosz, lengyel földre ugyanis a háború alatt is virágzott. A Tokaj környéki harcok során a felkelés elején állítólag a túlerőben lévő császáriakat a tokaji bor miatt sikerült legyőzni, ugyanis a szőlőhegyen időző osztrákok rengeteg bort és kiforratlan murcít védtek, s a sereg fele kidőlt a részegség, másik része pedig a vérhas következtében.

A településen az egykori Rákóczi-kúria ma panzióként üzemel, így belülről sajnos nem tudtuk megnézni. Úgy tartják, hogy Rákóczi Ferenc a szabadságharc leverése után alatta, a borok tárolására épült, állítólag lóval is bejárható,



hatalmas kiterjedésű pincerendszerben rejtőzött el. Az utcákon ma is látható szellőzőnyílásokat a népnyelv léleklyukaknak nevezi.

Ebben az időben a borvidéken Tállya rendelkezett a legnagyobb szőlőtermő területtel, és a település kiváló borai számtalan költőt, egyházi személyiséget is megihlettek, csakúgy mint napjaink művészeit. Így aztán nem véletlen, hogy a Tokaj Art Wine Borbirtok kiváló, sárga muskotályból készült nemzetközileg is elismert borának elnevezése Ihlet (2021, 2022 Berliner Wine Trophy Gold). Ezt a bort választotta tavaly a Borkollégium, Magyarország első boriskolája, amely minden évben kiválaszt egy fehér- és egy vörösbort, amelyek egy éven keresztül minden kurzus kóstoló sorában szerepelnek.



A környezet mindehhez kiváló. A közös helyiségek, a nagy terasz és a kert borkóstolók, baráti összejövetelek, grillpartik, lány- és legénybúcsúk helyszíne lehet.

A közeli, most felújított Barka (korábban Oroszlános) étteremben, ahol ugyancsak gyönyörködhetünk az itt készült művészeti alkotásokban, teszteltük az új étlap kiváló fogásait, melyek helyi alapanyagokból készülnek. Speciális ételsort állítanak össze a borkóstolókhöz. A Tokaj Art Wine borok Tokaj-Hegyalja kiemelt szőlőfajtáiból készülnek. Aszút furmintból és sárga muskotályból készítenek, emellett gyöngyözőborokat, és egyedi fejlesztésű tokaji pezsgőt is előállítanak.

Az aszúkészítéshez misztikus

folyamatokat hívnak segítségül: amikor hideg éjszakák követik a meleg nappalokat, és a páratartalom ideális, bűvös bevonat képződik a gyümölcszsemeken. Ha a természet kegyes volt, és megtörtént a varázs, akkor a szemenkénti szüret után a rendkívül magas cukortartamú aszott, töppedt gyümölcsöt 18 hónapig érlelik a boroshordókban. A vidék másik legendája a szamorodni. Ehhez a szemeket az aszúsodás kezdetén szüretelik, majd egyben préselik, és végül hat hónapig érlelik.

A tulajdonos, Márton Péter vezette borkóstoló után szavaztunk, hogy ki melyik bort tartja a legjobbnak. Szinte egybehangzóan a Tokaj Art Wine Géniusz Prémium Furmint szavaztunk. Ez az illatos nedű 2022 Asia Wine Trophy Grand Gold elismerésben részesült. Vörösborttal is kísérleteznek, bár ennek forgalmazása nem olyan egyszerű. Ugyanis a címkén Tokaj felirat 130 éve, az 1896-ban elfogadott, a filoxéra által elpusztított szőlők felújítására vonatkozó V. törvénycikk hatályba lépése óta nem lehet.

Az épület másik szárnyában, a több mint 400 esztendő Sziromay-kúriájában, a hamarosan újrainduló Barka szálloda 13 szobájának enteriőrét egy-egy művész tervezi meg. A borbirtoknak Budapesten is van galériája, ahol a kiállítások megnyitását összekötik a Tokaj Art Wine borok kóstolásával.

Dűlőtúra

A borbirtok ma már közel 30 hektáron gazdálkodik. Ki kerékpárral, ki dzsippel indult a dűlőlátogatásra a hatalmas kiterjedésű szőlőbirtokon. Frissítőként egy-egy állomáson bort kóstoltunk, s a hangulatos kis tó mellett piknikeztünk. Ez a terület kiváló elmélyülésre, kikapcsolódásra.

A Várhegyen a borbirtok újabb luxusszállodája épül. Innen lenyűgöző körpanoráma tárul majd



Borcsomagért szállás

A Tokaj Art Wine Bohém Borklub panzió nagyszerű helyszíne a művészetek és a bor találkozásának. Megérkezésünkkor a Novella gyöngyözőborral koccintottunk, s birtokba vettük a kerti medencét.

A közvetlenül a borászat mellett épült panzió kilenc szobája az itteni Közép-európai Művésztelep résztvevőinek alkotásaival van dekorálva. Egyedülálló módon foglalhatunk itt szállást. Aki meghatározott értékben vásárol borcsomagot, vendégül látják a Bohém Borklub panzióban a vásárlás összegével megegyező értékben, és egyben a borklub tagja is lesz. Ennek előnyei között szerepel, hogy a Tokaj Art Wine rendezvényeken a tagok számára elsőbbségi foglalást, valamint igény szerint privát kóstolókat, külön vacsorákat is szerveznek.

Az alkotáshoz, a pihenéshez a remek borok és a gasztronómiai élvezetek is hozzájárulnak.



a dombos-vidékre, a végeláthatatlan szőlőültetvényekre.

A múlt emlékei

A Várhegynek már csak a neve őrzi az egykor a tetején állt, a tatárjárás után épült várat. A 16. században Serédi Gáspár ostromolta meg és foglalta el, majd rombolta le. Amikor a tályai uradalom I. Rákóczi György tulajdonába került, felesége Lorántffy Zsuzsanna a vár romjait is lebontatta. Köveit gazdasági épületekhez használták fel.

Tályán igen sok épület őrzi a múlt emlékeit, s egy jó részük felújításra szorul, mint például az eredetileg református templomnak emelt, római katolikus Szent László-templom. Egyik mellékoltár képét a híres XVIII. századi művész, Maulbertsch festette. Károli Gáspár, aki néhány esztendőig a község református lelkésze volt, itt kezdte el lefordítani a Bibliát.

Az evangélikus templomban keresztelték meg a

közel Monokon 1802-ben született Kossuth Lajost. Mikszáth Kálmán a Különös házasság című regényének figuráit a tályai polgárokról mintázta meg.

Az 1720 körül épült Maillot-kastély, mely egykor egy bárói család otthona volt, ma szépen helyreállítva múzeum. Itt található Lavotta János (1764–1820) emlékszobája. A híres hegedűs és zeneszerző, a „verbunkos királya” ide tért meg vándorlásai után, és a tályai temetőben nyugszik.

Megtekintettük az idő méréséről szóló ideiglenes kiállításon, hogy milyen fejlődésen ment keresztül az emberiség addig, amíg

a vízóráról, a tűz- vagy gyertyaórától eljutott a mai elektronikus időméréshez.

Kevesen tudják, hogy Tállya Európa közepe. Négy méter magas fénixszobor jelzi, hogy 1992-ben hivatalosan is rögzítették, hogy Európa közepe itt található. A 2000-ben felállított alkotást az ukrán Volodimir Scsur, készítette.

A településen sétálva még sok köztéri szoborban gyönyörködhetünk. Ezek is a művésztelep résztvevőinek alkotásai, akik a nyugodt környezettől, no és a kiváló boroktól kaptak ihletet.



Csodarabbik útja

A környék is izgalmas látnivalókat kínál. A közeli Tarcal feletti dombon, ahonnan körpanoráma nyílik a tájra, néztük meg a Tokaji borvidék legmonumentálisabb szobrát, a 8,5 méter magas Áldó Krisztust.

Az ugyancsak borairól híres Mádon a 16. századtól jelentős zsidó közösség élt. Zömük a holokauszt alatt életét vesztette. Az a néhány túlélő pedig, aki visszatért, kivándorolt. Gyönyörűen felújították az 1795-ben épült, barokk stílusú ortodox zsinagógát. Nem messze van a régió legnagyobb zsidó temetője. Külföldről is sokan zárandokolnak el a két csodarabbi sírjához, és dobják be kívánságaikat.

Innen indul, s tíz megállóhely után tér vissza a 150 kilométeres Csodarabbik útja zárandokút, melynek során bejárhatjuk Tokaj-hegyalja zsidó emlékhelyeit, épített örökségeit, miközben számos pincénél megállva megízlelhetjük a borvidék remek nedűit. Boldogkőváralja hétvégi lovagi bemutatói, a jelmezes tárlatvezetés különösen izgalmas lehet a gyerekekkel utazóknak.

Tályán a hagyományos őszi köszöntő Kerekdomb Fesztivált az idén szeptember 13–15. között tartják könnyű- és komolyzenei koncertekkel, színházi és filmbemutatókkal, borkóstolókkal, családi rendezvényekkel, dűlőtűrákkal.

B. Mezei Éva



Somlói Juhfark Borverseny

Előző évekhez hasonlóan idén is meghívást kaptunk Somlóvásárhelyen a Fazekas Pincészetbe a borbírálatban való részvételre, aminek július 13-án nagy örömmel tettünk eleget az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Soproni Legáció képviselőjében.



Somlói borbírálok

tüzes, határozott savú, egyedi illatú bor. A bazaltos talajtól mandulás, ásványos jegyeket hordoz. A magas extrakttartalom megszelídíti a savakat, és kerekké teszi.

A borversenyre beérkezett mintákat hétfős szakértői és egy társadalmi borbíráló zsűri értékelt a 20 pontos bírálati módszerrel. A szakmai zsűri elnöke Győrfi Károly, az MBOSZ alelnöke volt. Az okleveleken kívül szakmai és társadalmi díjakkal külön-külön jutalmazták a borokat.

Benevezésre került 31 borminta, amit két részben értékelt a bizottság. A bormintákat kilenc arany, hét ezüst, nyolc bronz és hét oklevélre értékelt a zsűri. A kiemelkedő bírálatot kapott borokat Győrfi Károly külön kiemelte: Fazekas Anett, a Fehérvári Birtok, a Kancellár Birtok, Varga Zoltán, Butor Sándor, Marton László és Víg Zsolt aranyérmes borait.

A VIII. Somlói Juhfark Borversenyen a Nagy-Somlói borvidéken termelt szőlőből készült száraz juhfark borok vehettek részt. A versenyre nevezhető évjáratok 2019, 2020, 2021, 2022 és 2023 voltak.

A somlói juhfark ősi magyar fajta, szinte egyetlen termőhelyhez, Somlóhoz köthető. Gyakran keverték össze a csomorikával, de mára már ez a vita rendeződött. Ma már a Somló hegyen újra tiszta ültetvényeket találhatunk.

A juhfark valódi értékeit a vulkáni, ásványos talajokon tudja megmutatni, de a meszes talajt is kedveli. Bora az utóbbin könnyedebb, illatosabb. A magyar tájon termő legkeményebb bornak tartják. Rusztikus, fiatalon neutrális illata és ízvilága nem teszi könnyen érthetővé. Fahordós érzékelés nélkül szinte élvezhetetlenül érdes, rosszabb esetben nyers durva savakat mutat. Csúcsának eléréséhez legalább három-négy évre van szükség. Savai ekkor már veszítenek kezdeti édességükből, és nagyon tiszta ízű, tartalmas, elegáns bort kapunk.

A bor egyedi illatú, különböző gyümölcsök illatának elegyére hasonlít. A Juhfark karakteres,

Az értékelés után finom ebédet láttak vendégül bennünket, természetesen a beszélgetések mellett kitűnő borokat kóstolgattunk. A díjakat és okleveleket a Somlói Borrendi Ünnepségen osztották ki 2024. augusztus 10-én.

Veres János



A Kornétás Kiadó ajánlata

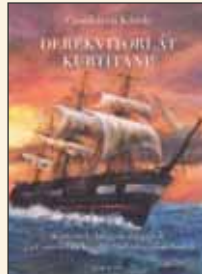
Könyvek 20-50% kedvezménnyel

10.000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén további könyvajándékot adunk



Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK

Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borútjai
Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-
átrajzolásait megelőzően fontos borvidék volt
a Sopron–Bécs–Pozsony háromszög. A szőlő-
területek 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



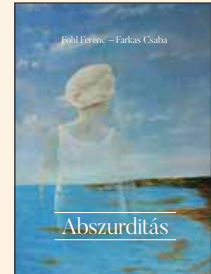
Csonkaréti Károly:
Derékvitorlát kurtítani!

Korvettek, briggek, fregattok a Császári és Kirá-
lyi Haditengerészetnél
A gazdagon illusztrált könyvből az olvasó meg-
ismerheti a haditengerészet születésének korai
történetét, a haditengerészet által használt földköz-
i-tengeri főbb kikötőket.
136 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3300 Ft



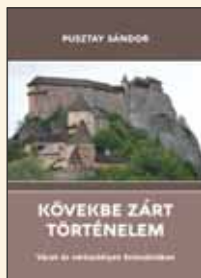
Timár Gábor:
Van kiút...

Az izgalmas történetben nyilvánvalóvá válik,
hogy gyökeresen meg kell változtatni a kör-
nyezetnek való viszonyunkat, különben örök-
ségünk katasztrófa lesz.
176 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2800 Ft



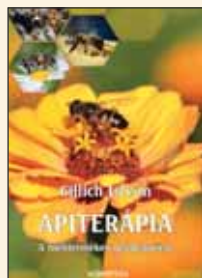
Fohl Ferenc – Farkas Csaba:
ABSZURDITÁS

Képek és versek
A költő és a festő szavakat, képeket hagynak
maguk után és nem várt magasságokba eme-
lik őket, ahol az olvasó, a néző megérti, hogy
röla és érte szólnak az alkotások.
64 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Pusztay Sándor:
KÖVEKBE ZÁRT TÖRTÉNELEM

– Várak és várkastélyok Szlovákiában
A bemutatott várak, várkastélyok, királyi és
főúri erősségek, a hozzájuk kapcsolódó le-
gendák 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 api-
terápia elnevezés, amely a méhek által készí-
tett és gyűjtött termékek összességét jelenti.
A könyv az egyes méztermékeknek az ember-
gyógyászatban történő felhasználásáról szól.
128 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 2600 Ft



Pusztay Sándor:
COLMAN VON KEVICZKY
Az intergalaktikus úrkutató

Az egykori magyar katonatiszt az Egyesült
Államokban ENSZ alkalmazásba került, ahol
hozzáférhetett az UFOkutatás dokumentumai-
hoz. A témáról több állammal 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-
atalt 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 nő életét váratlan ese-
mények dőlják fel, amelyek során minden új
megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3500 Ft



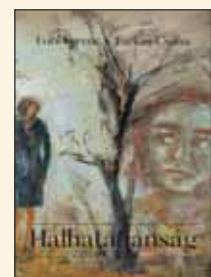
Bikfalvi Máthé László Zoltán:
AZ IGAZI ORION

Az Orion a magyar rádiózás, televíziózás és
elektronikai berendezések gyártásának egyik
fellegrája volt. Bikfalvi Máthé László 1957 és
1990 között dolgozott az üzemben. A könyv
érdekessége, hogy a tévégyártás mellett a hir-
adástechnikai eszközöket is ismerteti.
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 területre: a festészet
és a költészet egyútt 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.



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 fővédnöke Szalay-Bobrovniczky Kristóf honvédelmi miniszter.

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.) autobusszal a látogatóközpontba.

2024. szeptember 28. szombat

14 órától fogadás, gyülekezés a Hotel Marriott Budapest

Duna-korzó teraszán, ünnepi menet felállítása

14:45 indulás a Belvárosi Nagybaldogasszony 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 nyomtatványon lehet.

Jelentkezési határidő: 2024. augusztus 15. volt.

Felhívjuk a figyelmet, hogy kötbérmentes lemondásra 2024. szeptember 1. napjáig van lehetőség. Ezt követően 2024. szeptember 14-ig történő lemondás esetén a részvételi díj 50%-ának megfelelő kötbért 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.

Információ: oeve.40.20@gmail.com

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



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!

SUCHÁ NAD PARNOU | SZÁRAZPATAK

SZLOVÁKIA

A MEGLEPETÉSEK ORSZÁGA

TRAVEL TO
SLOVAKIA
GOOD IDEA

www.slovakia.travel

