

BORlovagok

780 Ft • 2 EUR

ordo equestris vini magazine

IX. évfolyam IV. szám • 2024. december

„Bejárat
az istenekhez”

Pinceszentelés Abasáron

Tokaj
nektárja

A Matyisák Pince
és Kádárüzemben

A muzsikálás
öröme

Harmonikaszó a pincében

Szekszárdi
dínomdánom

Borszentelés és lovagavatás

Középkori
hangulat

Varázslatos advent

Nagyszombaton

Ünnepi menet
a Duna-parton

Nemzetközi jubileum





Vállalunk új hordókészítést, hordójavítást!

Cégünk főleg nagyobb méretű hordók, erjesztőkádak készítésére, javítására szakosodott. Vegyítjük a hagyományost az újjal, régi módszerekkel, modern eszközökkel készítjük edényeinket.

Legfontosabb alapelvünk:
A JÓ MINŐSÉG ÉS MEGBÍZHATÓSÁG!



Termékeink egyedi méretekben, elképzeléssel, faragással is készülhetnek!



**Várda & Stockinger
Fassbinderei Kft.**

+36 20 425 8878

vardaesvarda@gmail.com

www.vardakadar.com



BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
IX. évfolyam 2024/4. 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, Fábián György,
Husza György, Németh Zoltán, Pusztay Sándor,
Scherzinger Mária, dr. Sztancs György,
Telek Anna Mária, Veres János

Fotók

Csárdás Ferenc, Kecskeméti Tibor,
Németh Zoltán, Pusztay Sándor, Veres János,
SlovakiaTravel, archív

Információ, előfizetés:

Titkárság

Telefon: +36 1 239-0146
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



12 | Békemenet Eisenstadtban



20 | Avatás esőben és viharos szélben



27 | Szüreti mulatság



34 | Középkori hangulat

Lectori Salutem!

5 | „Bejárat az istenekhez”

(Bor)literatúra

6 | Emberséges földesúr

Lovagi élet

8 | Ünnepi menet a Duna-parton

Gasztronómia

14 | A Gundel-díj átadásán

Lovagi élet

16 | Látványos felvonulás

Borkultúra

18 | Tokaj nektárja

Borkultúra

22 | Kádártalálkozó Várdombon

24 | Bor, dzsessz, poénzapor

Lovagi élet

25 | Klastrompusztai búcsú

26 | Libavacsora Budaörsön

Borkultúra

28 | A muzsikálás öröme

29 | A Habsburg-család különleges asszonyai

30 | Szekszárdi dínomdánom

31 | Modernizált pince, közösségi élet

32 | Pozsonyi karácsonyi vásár

33 | Kézművesek Poprádon

Lectori Salutem!



Tomkó László diakónus és Tercsi Zoltán atya



Sámuel király feltételezett sírhelye



Pálinkás Attila, Katona Gergő, dr. Katona István és a cikk szerzője



Barátok és ismerősök a pincszentelőn

„Bejárat az istenekhez”

Pincszentelő Abasáron

A Mátrai borvidék meghatározó települése Abasár, ahol a Sár-hegyen hazánk legmagasabban fekvő szőlőtermesztő vidéke található. A település első írásos említése 1261-ből való, és 1522-ig az Aba nemzetség birtoka volt, amelyet I. Istvántól

kaptak. Magát a falut is Sámuel király alapította. Aba Sámuel monostort is alapított itt, és a legenda szerint 1044-ben e helyütt is temették el.

A Magyarágkutató Intézet kutatásai szerint az államalapítás egy meghatározó korszakának feltárt emlékhelyét, a monostort 1042-ben alapították, és az elhunyt király koporsóba zárt testét csak évekkel később helyezték el az Bolt-tető alatt, a falu egyik pincefalába. 1773-ban a Bécsben élő báró Haller Sándor egy gúnyos szövegű emléktáblát helyezett el Aba Sámuel temetkezési

helyén, amelyen a királyról inkább „gonosz, zsarnok, országpusztító”-ként, mint népét szerető uralkodóként emlékezett meg.

A borszerető barátok november eleji abasári találkozójának apropóját azonban nem a történelmi múlt, hanem a temetkezési pincétől csupán néhány utcára található Pálincás pincészet egyik oldalágának névadó ünnepe és felszentelése adta. Dr. Katona István idegsebész főorvos, Táttra-festő kedvenc bora az olaszrizling volt, ezért gyakran töltötte szabadidejét a Sár-hegy szőlőtőkékkel telt teraszain és borospincéiben. Különösen szívesen borozgatott a Pálincás pincében, ahova nem csupán barátait invitálta gyakran, hanem a tulajdonos

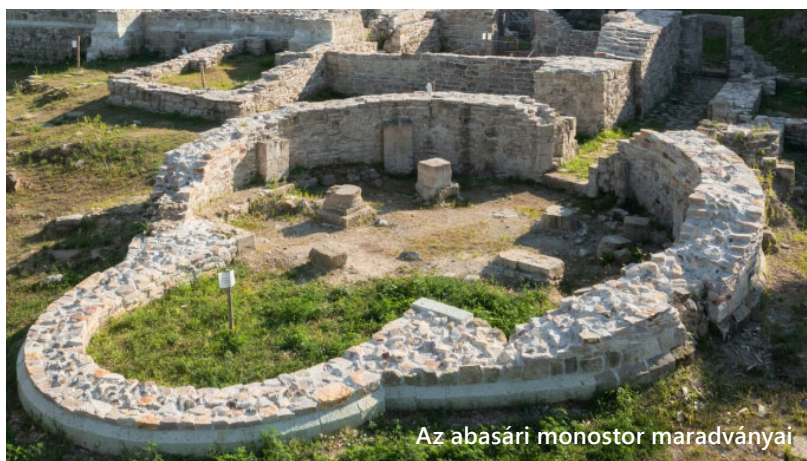


Pálincás Attila felügyelete mellett Pusztay Sándor barátjával, e sorok szerzőjével több éven keresztül maga is kísérletezett borházasítással. Így született meg a Kapu elnevezésű, Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Szürkebarát összetételű cuvée bor, amelynek 2011-es évjáratával több borversenyen arany és ezüst díjakat ért el. A vörös cuvée Cabernet Sauvignon és Turán házasításából készült. A borok értékeit büszkén vállalva volt olvasható a címkén az elnevezésre utaló mondat: Bejárat az istenekhez.

A sokak által kedvelt, szeretett barát két évvel ezelőtt alkotóereje teljében elhunyt. Most két fia, dr. Katona István és Gergő – Pálincás Attila borással egyetértésben – úgy döntött, hogy a többemeletes borpince egyik oldalágát, ahol éppen a „Kapu”-t tárolták, Katona pincének nevezik el. Ebből az alkalomból meghívták a barátokat, ismerősöket, akiknek jelenlétében az óbudai Szent Péter és Pál-templomból ugyancsak ide utazó Tercsi Zoltán atya felszentelte az emlékhelyet. A jelenlevők nagy meglepetésére és örömére az ünnepi beszédet követően a gazdag hidegtálak fogyasztása közben, illetve a kitűnő borokat felvonultató borkóstoló során még néhány eredeti „Kapu” is előkerült.

A tervezettnél hosszabbra nyúlt pincelátogatás alatt több közös élmény, anekdota is elhangzott, amelyek az emlékezés mellett tovább erősítették a jelenlevők közötti barátságot.

Pusztay Sándor
főszerkesztő



Az abasári monostor maradványai

Emberséges földesúr

A költő báró Orczy Lőrinc

Báró Orczy Lőrinc magas rangú államférfiak leszármazottjaként, Orczy István és Petrovai Zsuzsanna legidősebb fiúgyermekéként született Tarnaörsön, 1718-ban, és Pesten érte a halál 1789. július 28-án. Apja, aki a kunok kapitánya címet viselte, maga is korának művelt emberei közé tartozott. A fiú latinos és franciás kultúrában nevelkedett, de ifjúkora java részét otthon, a falusi



kúriában élte, és jobbágyaiktól tanulta a jóízű, népi magyar nyelvet. Az Orczyak a jó földesurak közé tartoztak. Orczy Lőrinc kezdettől fogva tudta és hirdette, hogy ők a parasztok munkájából élnek, tehát a parasztot meg kell becsülniük. Ez a szatmári béke utáni évtizedekben, a paraszti élet mélypontja idején olykor forradalminak is hatott. Mindehhez Orczy hamar magába szívta a francia felvilágosodás racionalizmusát.

A régi magyar költészet javarészt négyes rímelésű volt. A verselni kezdő Orczy maga is gyakran írt ebben a régies formában, de közben Voltaire és más francia költők példájára korán próbálkozott párrímes alexandrinusokkal, illetve a francia alexandrinus magyar megfelelőjének tekintett sormetszetes tizenkettesekkel – és ezzel korai előhírnöke Bessenyeiéknek. Bessenyei és Barcsay

még kisgyermek, amikor Orczy már párrímes verseket írt, ami csak a bécsi felvilágosodás idején vált igen modernnek ható formai megoldássá.

Mária Terézia trónra lépése és a porosz háborúk kezdete idején – 1740-ben – Orczy huszonkét éves volt. Felcsapott önkéntesnek a királynő seregébe, és ettől kezdve huszonnégy évig katona volt. Ritkán verselgetett, annál több csatában vett részt. Gyorsan emelkedett a ranglistán. Hadikkal együtt részt vett Berlin lerohanásában, majd egy ideig Hadik mellett alvezéri beosztásban a birodalom legfőbb tisztjei közé tartozott. A haditanácsban feltűnt józan okosságával, a csatamezőn rendkívüli, személyes bátorságával, hanem aki ránézett, mindezt alig tudta elképzelni. Az alacsony, kövérkés, nevetős ember, bölcsességét tréfákba burkolta, nagy eszem-iszomok közötti csevegésekben elámulva vették tudomásul rendkívüli műveltségét. Aki véletlenül ismerte „A szegény parasztnéphez” című versét, a felvilágosodottak magyar tanítványának, a fennálló rend ellenségének hitte. Holott valójában a fennálló rendnek éppen az Orczy-féle emberségesség volt a legésszerűbb fenntartója.

Bessenyeiék ismerték Orczy addig kéziratban keringő költeményeit, ők biztatták, hogy kezdjen újra írni. Orczy Lőrinc lelkesen állt a nála sokkal ifjabb testőrírók közé. Hangja sokkal népiesebb náluk, akik éppen egy csiszolt városi nyelvet készítettek elő. Orczy félt a városiasodástól, félti a régi nemzeti emlékeket is, de a nemességet szolgáló paraszti életformát is. A maga maradibb módján világábrázolása mégis közelebb van a mindennapok valóságához, mint a testőröké, akik a maguk eszkultuszán belül egy racionalista ábrándvilágban éltek. Orczy először nyomtatásban csak Bessenyei György Társaságában jelentkezett, de nemsokára Révai Miklós, a nyelvtudós kiadta verseinek első kötetét tiszteletteljesen furcsa címmel: Költeményes holmi egy nagyságos elmétől. Későbbi versei együtt jelentek meg Barcsay Ábrahám költeményeivel, Két nagyságos elmének költeményes szüleményei címen. Ezek az Orczy-versek hamar népszerűekké váltak.

Közben a költő mint abaúji főispán példaszerűen gondos, emberséges és okos főtisztviselő. Nemegyszer józan belátásból érzelmei ellen dönt. Ismételten mondja, hogy a Tisza szabályozása előkészíti a régi alföldi paraszti életforma megváltozását, de mégis ő a Tisza-szabályozás első hatékony sürgetője. Ugyanígy van a városiasodással.

Fél tőle, de elősegíti, mint szükségszerűt. Pesten háza van, és egyre jobban szeret a lassan növekvő Pesten élni. Szalont tart fenn, ahol rendszeresen találkoznak a felvilágosodott fiatalok. A korai színházi kísérletek is az Orczy-szalomban bontakoznak ki. A francia felvilágosodás eszméi innen terjedtek tovább. A fiatal Batsányi is Pestre kerülve, Orczyéknál ismeri meg azokat az ifjakat, akik idővel a Martinovics-mozgalom hősei és vértanúi lesznek. A bécsi kezdemény után a testőrök társaként ismert, valójában náluk konzervatívabb Orczy így megteremti a felvilágosodás egyik hazai tűzhelyét.

Az irodalommal szakadatlanul kapcsolatban marad. Az ifjak új folyóirataiba, előbb a Batsányi–Kazinczy–Baróti Szabó szerkesztette kassai Magyar Museumba ír, majd később Kazinczy Orpheusába is. Az új nemzedék ugyanolyan lelkesen tudja a magáénak a maradi-felvilágosodott öreget, mint előbb Bessenyeiék. Közben nemcsak saját művein – verseken és kedélyes hangú irodalmi leveleken, politikai szónoklatokon – dolgozik, hanem fordít is francia és német felvilágosodott szerzőktől, s ami ennél is érdekesebb, lefordítja – franciából – II. Katalin cárnő orosz törvénykönyvét, amelyben itt-ott tudatosan érvényesülnek a felvilágosodás jogi eszményei. Mint az egész felvilágosodást, Orczyt is izgatja egy ésszerűbb jogrendszer létrehozása. Bessenyei említi, hogy írt egy elmélkedő művet ilyen címmel: A fehér tatárok országa, annak törvényei, szokásai. Sajnos nem ismerjük. Címe után ítélve a korban divatos államregény vagy államelmélet lehetett.

Élete példászerű volt. Előbb vitéz katona, bölcs generális, utóbb kitűnő és emberséges főtisztviselő, lelkesen szerette családját, fiainak jó nevelője, de említik, hogy gondos, hozzáértő gazdája volt birtokainak, és aligha volt Magyarország-szerte földesúr, akit jobban szerettek volna a jobbágjai. S tette mindezt derűsen, kedélyesen, művelten, maga körül is műveltséget árasztva. Kortársai némiképpen filozófusnak is tekintették. Nem volt filozófus, csupán a filozófusok műveinek élvezője, aki jobban érezte és értette a bölcsök világosságát és humorát, mintsem az eszmék forradalmiságát. Viszont igazi életfilozófus volt, aki érezte, élte és hirdette az ember és környezetének összhangját.

De költő volt mindenekelőtt. Egy kissé a felvilágosodás előfutára, majd a felvilágosodás társa, anélkül hogy igazi felvilágosodott lett volna, még később a következő nemzedék pártfogója és szállásadója, akinek körében már olyan eszmék is érettek, amelyekről visszariadt volna, ha megérti. De ezeknek az eszméknek forradalmi fellángolását már nem érte meg. Akkor halt meg, amikor Párizsban kitört a forradalom.

Dr. Sztancs György

Orczy Lőrinc: Szerelem és bor

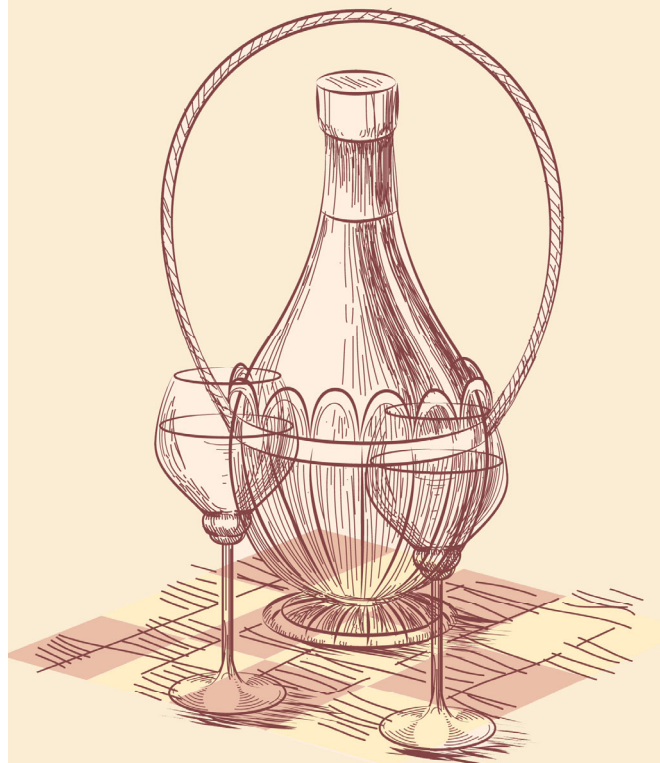
Tudod-e, jó pajtás! miben áll boldogság?
Vagy hol találtatik a kedves mulatság?
Nincs a cifra várban, nincs a nagyságoknál,
Sok cselédű pompás főméltóságoknál.

Ott nincs, hanem vagyon, hol kicsiny zörgéssel
Élnek az emberek egy szeretett széppel.
Mi kell ehhez egyéb, hanem egy jó barát,
Ki víg kedvvel reám köszönje poharát.

Hát ha hunyorított szemtől távol esvén
Cicámat oldalom mellé leültetvén
Mézes máli mustot tölt mázos kupában,
Nemde boldog vagyok, mint császár Kínában;
Esküszöm az égre, Babuskám, szeretlek.
Esmérd meg szívemet, hív lések, míg élek.

Bár messék el Párkák életem fónalát,
Adsza kacsót, íme, tartsuk a parolát,
Nem akarom, éltem hosszúra terjedjen,
Mit használ, hogy hajam ősszel keveredjen.

Szerelem s jó barát nélkül az öregség,
Unalmas, szomorú keseredett vénség;
E kettő érdemli ugy-e az életet?
Adjál, pajtás! adjál igaz feleletet.



Ünnepi menet a Duna-parton

Nemzetközi jubileum

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa fennállásának huszadik, újjáalakulásának tizedik évfordulója alkalmából 2024. szeptember 27–28. között ünnepi programmal és rendezvénnyel várták Budapesten a Konzulátus és a Budapesti Legáció tagjai a lovagrendi barátokat és minden kedves érdeklődőt.

A rendezvényt nemes cél is vezérelte, ugyanis a bevételéből a BPES-szindrómával született egyéves Tóth Friderika halaszthatatlan műtétjének és rehabilitációjának költségeihez kívánt a lovagrend segítő támogatást nyújtani.

A rendezvénysorozat első napján a Törley Pezsgőmanufaktúra és Látogatóközpontban közel 100 fő részvételével, több csoportban vezetett látogatással került sor a múzeum és az érlelőpince megtekintésére. A tárlatvezetés során megismerték a résztvevők a pezsgőkészítés múltját, jelenét és jövőjét is. A megtekintést pezsgőkóstolással egybekötött könnyű hidegtálas vacsora követte, késő estébe nyúló baráti beszélgetések mellett.

Másnap, szombaton kissé szomorkás, esős idővel indult a nap. Szerencsére a délutáni gyülekezés idejére jobbra fordult az idő, így a Marriott Hoteltől az alakzatban felállított ünnepi menet már a Pénzügyőr Fúvós Zenekar, a Fonyódi I. Gyermekhuszár és Tüzér Bandérium tagjai és



történelmi zászlói felvezetésével indulhatott a Duna-korzón a Belvárosi Nagyboldogasszony főplébánia-templomhoz.

A templomnál dr. Osztie Zoltán atya várta az ünnepi menetet, majd a rendtársak és a történelmi zászlókat tartó kishuszárok sorfala között bevonultak a Szenátus és a konzulátusi lovagok, az elismerésben részesülők. A bevonulás felemelő eseménye volt, amikor a Szent Korona hivatalos másolata a díszruhás koronaőrök kíséretében elfoglalta méltó helyét a szentélyben.

A szentmise során Osztie atya megáldotta a Hungária Konzulátus új zászlóját és a lovagrendi ünnepséghez kapcsolódó bort, kitüntetések



A konzulátusi zászló megáldása

és insigneákat. A lovagrendi ünnepség a szentmisét követően a dr. Czipf Csongor által elmondott lovagrendi imával vette kezdetét. Dr. Mészáros Sándor első prokonzul köszöntötte beszédével a jelenlévőket, amelyet a szenátusi előljáró köszöntője követett prof. Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzul részéről.

A köszöntők után szenátusi kitüntetésekkel adta át a generálkonzul, elismerve a rendtársak európai értékközösségért tett szolgálatát és az eddigi lovagrendi munkáját:

Signum Honoris díj elismerésben részesült dr. Gulyás Zsuzsanna, Hingyi István, Husza György, Nacsa József, Riegler Andtal, Rutz Béla, Szabó László, dr. Sztancs György, Telek Anna Mária és Werdnik Ernő. Ordenskreutz ezüst fokozatú elismerésben részesült Bondor László, Etler Péter és Tóth Ferenc. Sor került még az újonnan megválasztott legátok kinevezésére Pölös Attila, Riegler Antal és Siklósi József személyében. Továbbá prokonzuli kinevezését vehette át dr. Mészáros Sándor, Nacsa József, dr. Czipf Csongor és Tagai István is.

Az ünnepség kiemelkedő eseménye volt a jubileumi évfordulóra elkészült új konzulátusi zászló átadása. A zászlót fogadalom és eskütétel után dr. Mészáros Sándor vehette át a Szenátus előljárójától, a generálkonzultól.

Az ünnepség a himnuszok elhangzásával zárult. A templomból történő kivonulás után a kishuszárok kapitánya, Domina Barnabás engedélyt kért a lovagrend tiszteletére történő díszsortút leadására. A sortút leadása után az ünnepi menet



Prof. Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzul átadja a kitüntetést

a Duna-korzón vonult vissza a Marriott Hotelhez, a gálavacsora helyszínére. A vendégek fogadására a Liz teremben került sor, ahonnan csodálatos panoráma tárult a Dunára és a budai Várra.

Miután mindenki megérkezett és helyet foglalt, Fábian György rendtársunk a jubileumi rendezvény alkalmából köszöntötte a vendégeket: a rendezvény távollévő fővédnökét, Szalay-Bobrovniczky Kristóf honvédelmi minisztert, a szenátusi vezetőket, prof. Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzult, dr. v. Josef von Jenei generálvizitátort, a lovagrend nagykövetét, a külföldi prokonzulokat, rendtársakat, Woth Imrét, a Magyar Királyi Koronaőrök Egyesülete elnökét, Koch Csabát, a Magyar Bor Akadémia elnökét, Enese Beátát, a Magyar Borrendek Országos Szövetségének alelnökét, Szolcsányi Évát, a Balatoni Borregió Gizella Királyné Női Borrend képviselőjét, Ferenc Vilmost, a Szekszárdi Alisca Borrend nagymesterét, Turcsányi Sándornét, a Velencei-tavi Szent Benedictus Borlovagrend nagymesterét, dr. Szabó Ernő Csabát, a Magyar Jogászegylet Zala megyei elnökét, a rendezvény támogatóit, továbbá a Hungária Konzulátus jelen lévő alapítóit, minden rendtársat és az Ausztriából, Csehországból, Romániából, Szerbiából, Szlovákiából és Szlovéniából érkezett konzulátusi vendégeket.

Az ünnepség kezdetén a lovagrendi pohárköszöntőt a magiszter generális tartotta a Günzer Tamás Pincészet 2023-as Mont Blanc Cuvée-je – Olaszrizling, Muscat Ottonell és Chardonnay házastásával készült –, 2023. évi aranyérmes borával. A Szenátus nevében megnyitó beszédet mondott a lovagrend nagykövete, amelyet dr. Mészáros Sándor ünnepi beszéde követett Ács Edina tolmácsolásában. A prokonzul megköszönve az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa a magyarországi részlovagrend megalakításában és fejlődésében nyújtott gondoskodó segítséget és



Dr. Mészáros Sándor prokonzul megnyitóját



támogatást, valamint a lovagi barátság elmélyítését, „Az Európai Borlovagrend története” című emlékkönyvet és a lovagrend címerét ábrázoló emléklakettet adott át prof. Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzulnak és dr. v. Josef von Jenei generálvizitátornak.

A Hungária Konzulátus jubileumi ünnepe alkalmából a templomi szertartás mellett, ahol a Szenátus kitüntető elismeréseit vehették át a lovagi rendtársak, a Hungária Konzulátus ajándékainak, elismeréseinek átadása következett, megköszönve az alapító tagoknak az elmúlt évek során a borlovagrend érdekében végzett munkát, valamint a rendezvény előkészítésében segédkező személyek munkáját. A Hungária Konzulátus megalakítása óta a prokonzuli tisztségükben kifejtett munkájuk elismeréseként, valamint a Hungária Konzulátus megalakításakor alapítói kötelezettségvállalásuk elismerésére emlékkönyv és emléklakett adományozásában részesült: *Tagai István, Nacsa József, Veres János, dr. Sztancs György, v. Béres István, Kálmán András, dr. Gulyás Zsuzsanna, Pölös Attila, v. Szabó Kálmán, Stieber József és dr. Mészáros Sándor.*

Nagyon fontosnak tartja a Hungária Konzulátus vezetése az Európai Borlovagrend konzulátusai közötti jó kapcsolat fenntartását és az együttműködés erősítését. A baráti kapcsolatok ápolását megköszönve elismerésben részesült *Michael Duacsek* prokonzul Ausztriából, *Vojtech Bartos* legát Csehországból, *Marius Farmazon* prokonzul Romániából, *Miroslav Mrnustik* prokonzul Szerbiából, *Bartalos Gyula* prokonzul Szlovákiából és *Tomislav Kovacic* prokonzul Szlovéniából.

A Hungária Konzulátus szakmai és szervezeti partnerei közül az elmúlt évek sikeres együttműködéséért emléklakettet kapott: *Woth Imre*, a Magyar Királyi Koronaőrök Egyesület elnöke, *Koch Csaba*, a Magyar Bor Akadémia elnöke, *Enese Beáta*, a Magyarországi Borrendek Szövetsége alelnöke, *Szolcsányi Éva*, a Balatoni Borrégió Gizella

Királyné Női Borrend képviselője, *Ferenc Vilmos*, a Szekszárdi Alisca Borrend nagymestere és *Turcsányi Sándorné*, a Velencei-tavi Szent Benedictus Borlovagrend nagymestere.

A jubileumi ünnepség megrendezésének sikeréhez azonban nemcsak a szervezők, hanem a kiemelt támogatók áldozatvállalása is nagyban hozzájárult, ezért meghálálva támogatásukat, emléklakettet vehetett át az Európai Borlovagrend Szenátusa képviselőiben *dr. Josef von Jenei*, a Takarékfaktor Zrt. képviselőiben *Nagylaki Kálmán Zolt*, a Budaörs Dental Kft. képviselőiben *dr. Gulyás Zsuzsanna*, az Első Magyar Jogi Tanácsadó és Közvetítő Iroda Zrt. képviselőiben *Boczkó Bernadett* és a Londiner Kft. képviselőiben *Etler Péter*.

A további támogatók adományait megköszönve emléklakettet vehetett át a DigitalEgg Kft. képviselőiben *dr. Mosonyi Gábor*, A Jövő Háza alapítvány képviselőiben *Pusztay Sándor*, a BARSZ Magyar–Kazah Alapítvány képviselőiben *Gál András*, *Husza György*, *Kurcz Ferenc*, *Tóth Éva Mónika*, *Nagy-Mizsei Ildikó*, *Riegler Antal*, *Herczeg Zolt*, a



Szegedi Legáció képviselőiben *Nacsa József*, a Szöllősi Pincészet képviselőiben *Szigetiné Szöllősi Ágnes* és a Genius Borászat Kft. képviselőiben *Somogyi Ferenc*.

Az előzőeken túlmenően köszönet illeti azon cégeket és borászatokat, akik nem tudtak a rendezvényen részt venni: *Wunderlich Borászat*, *Villány*, *Götz Pincészet*, *Tokaj-Hegyalja*, *Herceggút*, *Günzer Tamás Pincészet*, *Villány*, *Bíró és fia Pincészet*, *Eger* és a *Bodri Pincészet és Szőlőbirtok*, *Szekszárd*.

Az elismerések átadása után *Fábián György* gratulált a megjutalmazottaknak és a vacsorához jó étvágyat, az est további részéhez pedig jó szórakozást kívánt.

Az előétel alatt röviden ismertetésre kerültek azok a borok, amelyeket az este során már felszolgáltak. Az állófogadáshoz felszolgált tétel



Bíró Attila bora, a Zsezség fantázianeve 2023-as évjáratú habzó fehérbor volt, amely rizlingszilváni és olaszrizling házasításával készült aperitifnek, és délutáni beszélgetésekhez is kitűnő. Könnyű, üde, citrusos ízek jellemzik. Bíró Attila neve sokaknak ismerős, nemcsak a borok, hanem a sport világából is, hiszen sok győzelemre, világbajnoki és olimpiai sikerre vezette a magyar női vízilabda-válogatottat.

A fogadó bor a szentmise után visszaérkezve a Szőlősi Pincészet Savignon Blanc-ja volt, amely a Vinagora borversenyen a legnagyobb elismerést nyerte el, a legmagasabb pontszámú Savignon Blanc lett, az ország legjobb Savignonja. Az aromás szőlőfajtából készült borok általában szalmasárga színűek, és friss, intenzív ízvilággal rendelkeznek. Ízjegyeiben a citrusfélék, a zöldalma, az egres, valamint füves, zöldpaprikás és erőteljes bodzás árnyalatok jelennek meg.

A gálavacsorán az előétel klasszikus libamájpástétom volt brióssal, tokaji ibolyadresszingszeggel és áfonyaszelével, hozzá a Genius Borászat rozéborát szolgálták fel. A Genius Rose Cuvée 2023 elegáns és üde, Kékfrankos, Pinot

Noir és Merlot fajták házasításából készült. 12,5 százalékos alkoholtartalom mellett gazdag és élénk gyümölcsösség jellemzi. Ez a rozé is díjazásban részesült a Vinagora nemzetközi borversenyen.

A főétel Black Angus bélszín volt gratinírozott burgonyatortával, spárgával és Bikavér szósszal. A hozzá kínált bor, a Wunderlich Borászat Kft. Jammertal Borászata 2016-os évjáratú Cassiopea vörösbora a 2021. évi Concours Mondial de Brussels borverseny magyarany érmes bor volt. Aszalt szilvás, fekete fűszeres, écsokoládés, dohányos aromák domináltak a fajtára jellemzően hosszú lecsengéssel.

Desszertnek áfonyás sajtortát, lime-szószt és friss szezonális gyümölcsöt szolgáltak fel, amelyhez a Götz Pincészet 6 puttonyos Tokaji aszú borát szervírozták. Rendkívüli ízharmonia jellemzi, amely kerek egészet alkot. A cukor és a sav harmóniája teszi élvezetes nedűvé. Kellemes harmónia, elegancia és hosszú érlelési potenciál jellemzi.

A finom vacsora elfogyasztása után könnyed zenés táncos programmal folytatódott az este. A fényárban úszó Duna és az ünnepi kilágításban pompázó Vár csodálatos háttérrel biztosított a kellemes baráti beszélgetésekhez és azon vendégek számára is, akik a hangulatos zenére megmutatták tánc tudásukat. A hangulathoz a zenét a Kelemen trió szolgáltatta: Kelemen Gyula gitáron és hegedűn, Ottrok Béla szintetizátoron, az énekes Szabó Betti volt.

Az est végén mindannyian élményekkel gazdagodva, jó hangulatban köszöntünk el egymástól. A jubileumhoz méltó színvonalas ünnepség mindenki számára örök emlék marad.

Telek Anna Mária

A rendezvény támogatóinak egy csoportja



Békemenet Eisenstadtban

Négy évtized a nemzetközi borkultúra szolgálatában

Az Európai Borlovagrend Szenátusa meghívására 2024. október 19-én 17 ország borlovagrendje képviseltette magát az Eisenstadtban megrendezésre került nagyszabású jubileumi rendezvényen.



A nemzetközi civil szervezethez tartozó magyar borlovagok mellett a Magyarországi Borrendek is képviseltették magukat az eseményen, mivel jelen volt Enese Beáta, a szervezet elnökhelyettese és több bor- és pálinkatársaság. Rajtuk kívül itt voltak az egyenruhájuk alapján más és más évszázadokat képviselő huszárok, különböző történelmi lövészegyletek. A Magyar Koronaőrök az általuk látványos ceremóniával kísért Szent Korona másolatával emelték a rendezvény színvonalát.

Az ünnepségen a következő konzulátusok jubileumi ceremóniájára került sor: Burgenland



Az Európai Borlovagrend alapítói



40 éve, Steiermark 30 éve, Magyarország 20 éve, a Hungaria Konzulátus tíz éve került megalapításra.

A regisztráció és a gyülekezés ideje alatt a megjelent vendégeket a Hungaria Konzulátus látta vendégül a Dóm-templomnál. Finom falatokat (kolbász, sonka, sajt, stangli) és természetesen a hideg ételekhez illő borokat kínáltak a Soproni Legáció tagjai. A másik találkozási pont a Tűzoltóság épületében volt, ahol ízletes marhapörkölttel, galuskával és finom borokkal látták vendégül a megjelenteket.

Gyorsan szaladt az idő, ezért a marsallok ebéd után azonnal összeállították a menetet, és szabályos rendben mindenki bevonult a Szent Márton-székesegyházba. Itt a meghívottak részesei voltak az ünnepi szentmisének, majd azt követően meghallgatták az üdvözlő beszédeket, és tanúi lehettek a lovagavatásnak is. A rendtársak közül 14 országból 43 lovag került felavatásra. Az avatási ünnepségen annyi volt a résztvevő, hogy sokan már nem fértek be a templomba, ők az utcán várakoztak. A Hungaria Konzulátus új zászlaja is itt került első alkalommal bemutatásra. A szentmise és az avatás



Magyar küldöttek a Dómban



A díszlovás után

után a tüzérség a templom előtt díszsortúzzal tette emlékeztetessé a rendezvényt.

Ezt követően a marsallok felállították a Jubileumi Békemenetet, amely szabályos alakzatban, zenei kísérettel indult el a székesegyháztól a Fő utcán végig a Polgármesteri Hivatalig. Még soha nem volt ilyen színes és sok résztvevős, a zászlók kavalkádjával megrendezett Békemenet.

Az ünnepség ezzel még nem ért véget. A megközelítően 180 fő számára az oslapi (oszlapi) Cselley malomban került sor a díszvacsorára. Üdvözlő ital várta a résztvevőket a malom udvarán, ahol beszélgetés közben a Tamburica Oslip együttes zenészműveit lehetett hallgatni. Az ünnepi díszvacsorát a rendezvényteremben szervírozták, itt a zenét már a Fanny Fellows szolgáltatta.

Napközben 270 vendég részvételével a mörbischi Drescher kikötőből három hajó indult, amelyeknek utasai egy zenés hajókirándulásnak lehettek részesei. A köszöntő ital után bőséges grillsalátáról lehetett fogyasztani, ami mellé korlátlan borfogyasztás volt lehetséges. Az itt megjelenteket dr. v. Josef von Jenei generálvizitátor köszöntötte több nyelven, majd mindenkinek jó szórakozást kívánt. A hajózás és a zenés vacsora kiváló lehetőséget biztosított az osztrák vendéglátókon túl a nemzetközi és a magyar borrendek baráti kapcsolatainak elmélyítésére.

Veres János

A Gundel-díj átadásán

A vendéglátás történelmi hagyományai



Pohárköszöntő a kitüntetettek egészségére

Gundel Károly (1883–1956) ikonikus jelentőségű vendéglős emlékére alapította meg a Magyar Vendéglátók Ipartestülete 2014-ben a Gundel Károly-díjat. Olyan személyek részesülhetnek a díjazásban, akik Gundel Károly életútjának és gasztronómiai munkásságának példaértékű követői, a magyar vendéglátás területén kiemelkedően sikeres tevékenységükkel minimum 25 éve jelen vannak, példamutató szakmai életúttal rendelkeznek, a magyar vendéglátás történelmi hagyományait ápolják, és annak megújulása iránt elkötelezettséget éreznek. Az elismerést Gundel Károly születésnapján, azaz szeptember 23-án a vendéglátószakma legjobbjai kaphatják.

A szakmai szervezetek és intézmények konszenzusa alapján a 2024. évi díjazottak Bicsár Attila és Kovács-Siklósi Lázár lettek.

Bicsár Attila, a vendéglátásban elismert séf 12 éves korában döntötte el, hogy szakács lesz. Dolgozott nagy szállodalánc konyháján, vezetett főzőiskolát, üzemeltetett partiszerviz céget. Élete meghatározó részeként tekint az Alabárdos étteremre, ahol közel 20 évet dolgozott Jakabffy László irányítása alatt. 2017 óta a Sauska 48 executive séfje; az étterem

2022 óta a Michelin által ajánlott hely. Jelenleg a villányi étterem séfje. 2009-ben New Yorkban két alkalommal is prezentált magyar menüket. Az első Hagyomány és Evolúció szakácsversenyen első helyezést ért el, a Chaîne des Rotisseurs magyarországi döntőjén első helyezett lett. Oktatási tevékenység keretében az alábbi versenyeken segített: a Bocuse d'Or magyar válogatója, a Gundel Iskola nemzetközi tanulóversenye, a Czífray versenykurzus és a Chaîne des Rotisseurs versenyei. A hazai és a nemzetközi gasztronómiában nyújtott kiemelkedő teljesítményéért Pro Gastronomia díjban részesült.

Kovács-Siklósi Lázár a Gundel Iskola elvégzését követően

a szakmai pályafutását szintén az Alabárdos Étteremben kezdte, szintén Jakabffy László mentorálása alatt, konyhafőnöksége idején az éttermet az ország legjobb éttermei közé választották. Kalla Kálmán nyomdokaiba lépve a washingtoni magyar nagykövetség séfjeként



Tisztújítás

A Soproni Borlovagok és Borbarátoknál



A lovagrend meghívottjai

dolgozott, ahol közreműködött a magyar kultúra és gasztronómia népszerűsítésében is. Emellett több mint tíz éven át volt az RTL Klub Receptklub című műsorának séf-házigazdája. A gasztronómiai rendezvények állandó szakértője, közreműködője, műsorvezetője. Küldetésének tekinti a magyar alapanyagok és a magyar konyha népszerűsítését, a fiatalok motiválását az egészséges étkezésre és a főzésre. Receptgyűjteményében a tradicionális receptek megreformálásával a hazai kedvenc ételeket modern formába öntötte. Az Ifjúsági Szakácsversenyek szervezője és technikai igazgatója, továbbá a magyar versenyzők világajnokságra történő felkészítésében is aktív szerepet vállal.

A kitüntetés átadására ünnepélyes keretek között 2024. október 27-én került sor az MVI által szervezett gálaebéden, ahova – Kovács László, az MVI elnökének meghívására – díszvendégként az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa képviselőjében dr. Mészáros Sándor prokonzul mellett Riegler Antal, Etler Péter, Bondor László legátok és Potháczky Mária bordáma kapott meghívást. A gálaebéd házigazdája Gundel Takács Gábor, szakmai mentora Bíró Lajos, sommelier-je Fabók Mihály volt.

Bondor László



Gundel Takács Gábor házigazda és Kovács-Siklói László kitüntetett séf

A Soproni Borlovagok és Borbarátok Egyesülete elválaszthatatlanul kapcsolódik a Soproni Legációhoz. A 2017-ben létrejött szervezet célja a soproni bor jó hírnevének öregbítése, a borkultúra szolgálata mellett a legáció anyagi mozgásterének növelése, illetve a Soproni Legáció székházának fejlesztése, méltó fenntartásának segítése.

Az október 4-én tartott tisztújítás során az egyesület elnökét, dr. Sztancs Györgyöt a tagság újabb három évre megerősítette pozíciójában.

A régi-új elnök beszámolójában kiemelte a Rejpál-házban az utóbbi években történt fejlesztések jelentőségét. Az elmúlt évek során megújult a ház konyhája, számos új bortrezor került kialakításra. Ezek a fejlesztések mind segítik, hogy a ház falai között pezsgő élet folyhasson. Rámutatott, hogy a szervezet a legációval karöltve, nyitott kapus rendezvényeivel sikeresen kapcsolódott be a város kulturális és gasztrokulturális életébe, fórumot, találkozási pontot teremtve a soproni borkedvelő polgárok számára. Kitért továbbá arra, hogy mind a legáció, mind az egyesület évről évre új tagokkal bővül, a fiatalabb generáció aktív tagjai is markánsan jelen vannak a szervezetek életében.

A szavazók bizalmából Werdnik Ernő és Kurcz Ferenc – a legáció első, illetve második legátja – a jövőben az alelnöki posztokat töltik be. Tóth Éva Mónika a pénzügyi felelős, Németh Zoltán pedig a PR-felelős posztját nyerte el.

A vezetőség mellett megválasztották az új felügyelőbizottságot is. Valamennyi megválasztott tisztségviselő elsőprő támogatással nyerte el posztját.

Németh Zoltán



Látványos felvonulás

A győri avatási ünnepség

A hagyományoknak megfelelően a győri Bortörténelmi Napok rendezvénysorozatának leglátványosabb és létszámában legnagyobb szervezett felvonulása 2024. augusztus 26-án szombaton volt, amikor az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Győri Legációjának tagjai és meghívott rendi vendégei vonultak végig a belvároson.

Kora délután a Polgármesteri Hivatallal szemben, a megyeházán gyülekeztek a lovagrend tagjai, akik a marsallok eligazítására, álltak az épület előtt szabályos alakzatba. A látványos flitteres öltözetű mazsorettek és a vonulás ütemét biztosító fúvószenekar után következtek a zászlóvivők, a lovagrendi ereklyét őrző lovagok, majd a beosztás szerint vonuló szenátorok, prokonzulok, borlovagok, előlépők, belépők és kísérik csoportja.

A sétálóutcán bámeszkodó, nyüzsgő külföldi és hazai turisták hada, a gyerekeikkel fagyaltozni igyekvő helyiek között szinte senki nem akadt, aki ne kapta volna elő okostelefonját, hogy lefotózza, lefilmezze a lovagrend vonulását. Elöl a nemzeti, majd a rendi zászló, aztán a győriekhez vendégségbe érkező legációk lobogói voltak láthatók. Biztosra vehető, hogy a győri vonulást sok ezren nézték végig.

A menet a Loyolai Szent Ignác bencés templom bejáratánál állt meg, ahol Rutz Béla vezető marsall



kért engedélyt Csóka Gáspár atyától a bebocsátásra. Ennek megtörténte után mindenki elfoglalta kijelölt helyét a templomban, ahol a szentmise, majd az avatási és előlépési ceremónia következett. A szertartás alatt a jelenlevők olyan lelki úttravalót kaphattak Csóka Gáspár atyától és dr. v. Josef von Jenei generálvizitátortól, amely minden tekintetben megszívlelendő gondolatokat tartalmazott.

Az avatáson dr. Czipf Csongor prokonzul olvasta fel a lovagrend imáját, majd dr. Csák Csaba lovag

– felolvasóként – ismertette a Szenátus döntéseit, pontosan utasította a belépőket, az előlépőket, mikor mit kell tenniük, rendi munkájuk során mire kell majd figyelniük. Az ünnepségen új belépő volt dr. Drucskó Zoltán, bortanácsossá Babics Ádám, Nagy László, Nagy Gergely László, Kun Ferenc, Mohácsi Norbert, dr. Csatlós István lépett elő, míg borbíró Horváth Ottó és Zólyomi Péter lett.

A látványos ceremónia után a borlovagok és kísérik az Amstel Hattyú étterembe vonultak át, ahol az ételek megáldása után elkezdődött a lovagi vacsora, mely a következő ételekből állt:





Az új belépő és az előlépők a ceremónia után



Normál menüsor – Előétel: Kacsamájbonbon mandulás bundában, mangópüré pirított kaláccsal. Főétel: Amstel Bleu csirkemellfiléből (krémsajttal, baconnel, zöldfűszerekkel töltött csirkemellfilé rántva); Mini hagymás rostélyos, grillzöldség, fűszeres steakburgonya, nyári vegyes savanyúság.

Vega menüsor – Előétel: Paradicsomos bruschetta, fekete olívbogyó, buffalo mozzarella. Főétel: Spenótos-ricottás Ravioli a'la norma, parmezánnal.

Desszert – Barackos-maracujás sajtorta, körtés csokoládétorta.

A kitűnő ételekhez többféle pálinka, kiváló minőségű bor közül lehetett választani. Nagy öröm és elismerés volt a szervezők számára, hogy nem csupán Magyarország városaiból, de a szomszédos Szlovákiából és Ausztriából is érkeztek borlovag társak. Ez azt mutatta, hogy a lovagrend összetartó ereje túlmutat a személyes kapcsolatokon, amelyben a barátság, a tisztelet ötvöződik közösségi erőt képviselő jóakarattá.

Pusztay Sándor



Az előlépők eskütétele



Tokaj nektárja

Matyisák Pince és Kádárüzem

Tokaj-Hegyalja nem véletlenül része a világörökség kultúrtájainak. Egyedi fekvése, különleges fajtái, az itt élők és munkálkodók több évszázad alatt egymásra rétegződött tudása és hagyományai teszik oly különlegessé. Évmilliókkal ezelőtt a kőzetlemezek összecsúszása és az ezzel járó vulkanikus tevékenység révén a természet gazdag örökséget hagyott hátra Hegyalján. A több száz apró vulkán hazájaként is ismert termőtáj olyan változatos talajokat, kőzeteket tudhat magáénak, amit nem sok más borvidék a világon. A Zempléni-hegység tagoltsága révén rengeteg egyedi termőhellyel, dűlővel rendelkezik, ahol tényleg ezerféle bor készíthető, megmutatva a terroir igazi fogalmát. A Tokaji-hegy déli, délnyugati lábánál elterülő területek szinte különálló borvidékként ékelődnek be a Tokaji borvidékbe. Ennek oka az a különleges talajtípus, amely jelentősen eltér a régió többi termőtájától, a lösz. Ez a lazább szerkezetű talaj is gazdagon kínálja a borokat ásványossággal, de az innen származó borok kevésbé kötöttek, feszesek, viszont gyümölcsösségük gyakran intenzívebb.

Tokaj-Hegyalját két folyó is formálja, a Tisza és a Bodrog. E két folyó nemcsak szépségével, sodró lendületével és formás íveivel gazdagítja a tájat, de őszi párát is hoz. Ekkor páralepelbe burkolózik szinte az egész táj, és olyan klímát teremt, amely

alkalmassá teszi a borvidéket az aszúborok készítésére.

A botrytis cinerea nevű penészgomba az őszi hajnali, kora délelőtti órákban settenkedő párában, ködben tudja kifejtetni áldásos tevékenységét, amelyet egy napos délután tud csak igazán kiteljesíteni. Ez a gombafaj a bogyók héjának megtámadásával, s a beltartalmi elemek koncentráálásával – a helyi klímával, talajokkal és szőlőfajtákkal egyetemben – olyan dimenziókat nyit meg az édesbor-készítésben, amelyre tényleg csak nagyon kevés borvidéken nyílik lehetőség.



Matyisák Gábor



Matyisák Gábor és fia, Balázs

A Matyisák Pince és Kádárüzem alapítója, Matyisák Gábor borkészítésének alapelve: megőrizni az aszúkészítés hagyományait. Saját szavaival mondja el, mit jelent számára az a tradíció, amelynek megőrzésére vállalkozott.

„A pincészetet jómagam és feleségem, Vízkeleti Anikó alapítottuk 2010-ben. Azóta forgalmazzuk régi aszúinkat is. Számomra a tradíció azt jelenti, hogy a boraimat kizárólag fahordóban erjesztem és érlelem, ahogy a dédnagyanyámtól tanultam. Egyrészt a fahordó azért jó, mert a bor levegőt kap, ettől egyenletesebb lesz az erjedés, másrészt a hőt is jobban tartja, és így nem melegszik túl a bor az erjedés során.

Nem dűlőszelektált boraim vannak, hanem különböző fából készülő hordókat használok, ez különbözteti meg a borokat, hiszen teljesen más lesz egy szelídgesztenyéből, egy eperfából, vagy egy kocsányos tölgyből készített hordóban erjedő



Interjú közben



bor. A furmint, a sárgamuskotály és a hárslevelű szőlőfajtákból készülnek aszúink. Száraz iskolázású furmint is palackba kerül minden évben.

Saját kádárüzemünkéből származó szerednyei hordókat használunk, így még inkább egyedi, s jól felismerhető stílust tudtunk kialakítani. Nagypám is kádár volt, és én tovább vittem ezt a mesterséget, a borászkodást pedig dédnagyanyámtól tanultam, aki hobbiborász volt régen. A kádár szakma szép de munkaigényes mesterség, a legnagyobb része ma is kézimunka. Egy jól elkészített hordó azonban akár száz évig is szolgál, a lényeg, hogy mindig legyen benne bor. Kevesen vagyunk már ebben a szakmában, talán azért is, mert a borászok már nem használnak annyi fahordót, mint régen, a tartályos erjesztés népszerűbb manapság. A borászkodást 17 évesen kezdtem el, azóta növeltem a szőlőterületet, de még mindig kicsinek számít a két és fél hektárunk. A szőlőterületet úgy alakítottam ki, hogy közvetlenül a borászat felett legyen, ez azért is fontos, hogy a leszüretelt szőlőt mielőbb a pincébe tudjuk szállítani, és a feldolgozás egy órán belül megtörténjen.

A boraimat főként az idősebb korosztály kedveli és keresi. Ezek olyan stílusban készülnek, amit régen

szerettek az emberek, és sokan a mai napig ezt keresik, mert a diós, mandulás, pörkölt aromák és az étcsokoládés, dohányos ízvilág, amelyek az aszúimban megjelennek, visszarepíti őket az ifjúkorukba. Egyébként magasabb alkoholtartalommal is bírnak, mint a legtöbb új stílusú aszú. A hagyományt követem abban is, hogy hosszú ideig tartom a borokat hordóban, van például olyan aszúnk, amely 1999-es szüretből származó alapanyagból készült, és csak 2009-ben palackoztuk



le. A vásárlóim számára fontos a hosszú eltarthatóság, hiszen gyakran vesznek bort gyermekük megszületésekor vagy egyéb ünnepekre.

Az esszencia egy kivételes stílust képvisel a borok között: sokáig nem is borként, hanem gyógyszerként árulták Vinum Tokajense Passum néven. Készítése során az egyesével leszedett aszúszemeket külön kádakba gyűjtik, amelyek alján kicsepeg az aszúszemek saját súlya okozta préselődés által az esszencia, ez

a legértékesebbnek számító tokaji must. A must kirívóan magas cukortartalma miatt, amely 500-700 gramm egy liternyi folyadékban, az élesztőgombák csak nagyon visszafogott működésre képesek, így a végső alkoholtartalom is általában öt százalék alatt van. Az esszencia emiatt nem is igazán bor, de az Európai Unió engedélyezte a borok közé való besorolását. Az esszenciakészítési eljárásból eredő nehézségeket csak kevesen vállalják, hiszen egy évjáratból 100 palacknál nemigen készül több.”

Matyisák Gábornak 1999-től napjainkig minden egyes évjáratból van forgalomban bora, ezek közül több esszencia és vagy negyvenféle aszú. Egyedi dobozokat és címkéket is készítenek a borokhoz, vagy akár nemespenészes palackok is vásárolhatók. Pincéjében az aszúrajongók, többségében japán és egyéb ázsiai országokból érkező vásárlók egymásnak adják a kilincset. A japánok egyszerűen csak nektárnak hívják a legédesebb természetes bort, az esszenciát. Hogy miért? Mert ismerik, és általában meg is tanulják a himnuszunkat (Tokaj szőlővesszein / Nektárt csepegtettél). Matyisák Gábor pedig tisztelete kifejezéséként szintén megtanulta a japán himnuszt. Úgy tűnik, az esszencia nemcsak a mindennapokat édesíti meg, hanem összeköti a különböző kultúrákat is.

Dr. Sztancs György

Cím: 3915 Tarcál, Könyves Kálmán u. 36-38.
E-mail cím: matyisakvizkelet@gmail.com



Avatás esőben és viharos szélben

A szeszélyes idő alaposan átírta az ünnepi forgatókönyvet

„Sopronban vagy fúj a szél, vagy esik az eső, vagy harangoznak” – tartja a régi mondás. Idén szeptember 13–14-én mindhárom dolog összejött, bár a szél és az eső senkinek nem hiányzott, legalábbis ilyen mértékben. Az idei avatási és előlépési ünnepség kapcsán váratlan időjárási fordulatok okoztak meglepetést a szervezőknek. A szeptember 14-én tartott ünnepség előprogramjaként pénteken, 13-án nagyszabású zenés sütés-főzést és borkóstolót, sátras vigadalmat terveztek legációink tagjai, mindezt a borvidék ismert dűlőinek közelében.



Szinte a semmiből érkezett azonban a több mint tíz fokos lehűlés, a záporok és a heves szél, mely négy napon keresztül uralta városunk környékét, hogy azután nyáriás idő térjen vissza. Míg az adott hétvégére szervezett szüreti rendezvényt – melynek megnyitóján küldöttségünk is hagyományosan részt vesz –, elhalasztotta a városvezetés, addig mi kénytelenek voltunk lefűjni a pénteki szabadtéri programot. Megoldásként végül a Rejpál-ház szolgált helyszínnül a tervezetnél kisebb léptékű, de színvonalas borkóstolónak és vacsorának



A vacsora előtti megnyitó



némi átszervezést követően. Az est folyamán vadpörkölt és lángos is az asztalra került, valamint tangóharmonikás fellépő is szórakoztatta a közönséget.

A szombati napon sem volt sokkal kegyesebb az időjárás, így hagyományos ünnepi menetünk sem a megszokott formában valósult meg. A heves szél miatt nem tudtuk a klasszikus menetszlopot felállítani, de a résztvevők végül



időben megérkeztek a szertartás otthonaül szolgáló templomba. A 15 órakor kezdődő ünnepség azonban feledtette a nehézségeket: négy új tagot és két előlépő rendtársat köszönthettünk a bencés templomban. Új rendtársaként üdvözölhattük Gyűrű Tamást, akinek nemrég elhunyt édesapja legációnk egyik alapítója volt. Lendvay Csaba, Jürgen Graf és a fiatalabb generációt képviselő Tiborcz Endre már jó ideje rendezvényeink aktív résztvevői, mostantól rendünk sorait erősítik. Aktív tagunk Csányi László is, aki bortanácsossá lépett elő. Tóth Éva Mónikát, szervezeteink pénztárnokát ettől a naptól a dáma cím illeti meg.

A szertartást követően visszatértünk a Rejpál-házba, majd az est jó hangulatú zenés galavacsorával folytatódott a Mediterraneo Toscana étteremben.

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?

Royal Tokaji Essencia

Ez a különleges essencia nem egyszerű bor, hanem egy valódi ritkaság, amelyet a világ néhány legexkluzívabb éttermében szolgálnak fel. Többek között a kaliforniai French Laundry vagy a Sexy Fish Miami étteremben kerül a vendégek elé ez a bor: a Royal Tokaji Essencia ugyanis nem pohárban érkezik, hanem egyedi kristálykanálban szervírozzák fel, amelybe maximum 50 ml – egy feles – fér. Ez a ritkaság a magyar Royal Tokaji Pincészet büszkesége, és már elkészítése is igazi művészet.

Hogyan készül az Essencia?

Az Essencia előállítása azzal kezdődik, hogy össze a szüretelők újra és újra végigjárják a szőlőtőkék sorait, hogy csak a tökéletesen beérett, mély rubinvörös aszúszemeket leszedjék. Egyetlen kanálnyi borhoz átlagosan 746 szőlőszemre van szükség. Az összegyűjtött szemeket rácokra helyezik, ahol szép lassan távozik belőlük a maradék nedvesség is. Ezután a bor a 13. századi pincék mélyén érlelődik, akár öt-hét éven át.

Mi az az aszúszem?

Az aszúkészítés kb. 500 éves művelet, a szó az aszott (kiszáradt) szóból ered. Az aszúszemek ugyanis úgy keletkeznek, hogy egy gomba (*Bothrytis cinerea*) támadja meg az egészséges szőlőt, és ha a körülmények kedvezőek, akkor megindul a nemesrothadás, amelynek hatására a víz eltávozik a bogyóból, és az betöpped. Az aszúszem külsőre nagyon hasonlít a mazsolához, de a mag is benne van. Ilyen szemekből készül ez a borkülönlegesség is. Az eredmény egy rendkívül koncentrált, gazdag bor, amelynek cukortartalma elérheti a 450-600 grammot is literenként (összehasonlításképp: egy átlagos bor tíz gramm cukrot tartalmaz literenként).

Az Essenciához szükséges szőlőt nem szüretelik minden évben, ugyanis ha az időjárás nem kedvező, a termés elmarad.

Bondor László

Kádártalálkozó Várdombon

Mi a jó hordó titka?

Kihalóban lévő szakma képviselői, kádárok találkoztak idén ősszel harmadik alkalommal Várdombon, a Várda & Stockinger Fassbinderei Kft. telephelyén. A találkozó kezdeményezőjét, a cég ügyvezetőjét, Várda Tibort többek között arról kérdeztük, hogy mi a jó hordó titka.

Kik is a kádárok? Bár olvasóink többsége természetesen tudja, mégis akad, aki nem ismeri e kihalóban lévő szakmát. A kádárok fából edényeket készítenek, például hordókat, kádakat, dézsákat, puttonyokat, sajttárákat, vödröket. Ezeknek az edényeknek nemcsak az elkészítésével, de a javításával, tisztításával és karbantartásával is foglalkoznak. A kádár télen választja ki a fák közül a hordónak megfelelőt. A farönköket széthasogatja, dongának megfelelő formára alakítja, majd rakatokban hagyja száradni, s ehhez három-négy évre van szükség. A dongákat ekkor továbbformázza, kosárformára alakítja, tűz fölött összehúzza, kialakítja a hordó formát.

Mivel korábban a mindennapi tevékenységekhez is szükség volt a termékeikre, igen sok mesterember volt az országban. Egy kisebb városkában akár három-négy kádár is tudott dolgozni. Idővel viszont egyre kevesebb igény lett a munkájukra, ugyanis a faedényeket leváltották a saválló és műanyag edények, eszközök, így elkezdett csökkenni a számuk, mára csupán hét-nyolc kádárüzem maradt az egész országban. A kádártalálkozó ötlete Várda

Tibortól származik, aki gépek segítségével, de a hagyományos módszerekkel készíti hordóit. Elsősorban azokat hívta meg, akiknek valamilyen módon kapcsolatuk volt a nagyhírű Bátaszéki Kádár- és Faipari Szövetkezettel. A rendezvényt Várdombon a Várda & Stockinger Fassbinderei Kft.



telephelyén tartották. A meghívottak között akadtak olyanok is, akik 30 éve nem találkoztak, de a gépek, a fa illata, a félkész hordók látványa hamar előhívták az emlékeket.

A találkozó célja, hogy ne legyen elfelejtve a szakma. Várda Tibor fontosnak tartja, hogy tovább tudja adni az általa tanultakat a fiatalabb generációnak. Szakmai oktatásra nincs lehetőség, ugyanis a kádárképzést megszüntették. Ezért az ezeken a találkozókon elhangzottakat szájról szájra adják tovább.

– *Miért választotta a kádár szakmát, voltak-e családi hagyományai?* – kérdeztük Várda Tibort.

– Bár édesapám nem fával dolgozott, azonban egy barátja egy 5000 literes erjesztőkád összeállításához tőlem kért segítséget, ekkor 13 éves lehettem. Ez volt az a pillanat, amikor megtetszett ez a foglalkozás. 1985-ben jelentkeztem kádárnak, miénk volt az utolsó osztály, akiknek ezt a szakmát tanították a szekszárdi 505-ös szakmunkásképzőben. Miután saját vállalkozást indítottam, szerettem volna én is tanulókat felvenni, de mivel megszüntették a szakma önálló oktatását, így ez nem valósulhatott meg.

– *Miért szereti ezt a szakmát?*



Várda Tibor cégvezető

– Szeretem, mert természetes anyaggal, főként tölgyfával dolgozunk, szeretem a fa illatát, szeretem a még megmunkálatlan fa durva tapintását és abból valami szépet, maradandót, látványosat alkotni. Korábban tíz esztendőig dolgoztam egy ausztriai cégnél, melynek vezetője jelenleg társtulajdonosa az általam alapított vállalkozásnak. Az egyesülésnek fontos szempontja volt a megfelelő alapanyag biztosítása, mivel a jó alapanyagot igen nehéz beszerezni országon belül és kívül is.

– *Miért jött vissza Magyarországra?*

– Áttestem egy komoly műtéten. A kórházban jöttem rá, hogy több időt kell töltenem a családommal, a gyerekekkel. Így aztán hazajöttem, és saját vállalkozást alapítottam.

– *Miért más az ászokhordó gyártása, mint a barrique-hordóé?*

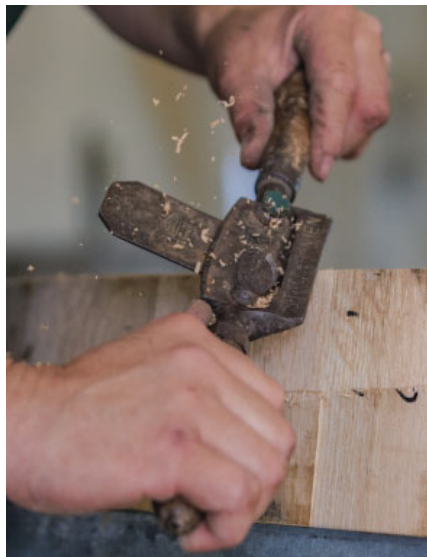
– Míg a barrique-hordókat gépsorokon állítják elő, kevés kézi munkával, addig az ászokhordókat nagyrészt kézi munkával készítjük kevesebb gépi segítséggel. Az ászokhordó elkészítéséhez elengedhetetlen a kádár szaktudása. A jó borokat két-három esztendeig is kell az ászokhordókban érlelni. Másképp érik meg itt a bor, más az ízvilága, más tanninok vannak benne. A barrique-hordóban gyorsabban készül el bor. Jobban átveszi a fa ízét, illatát. A kész hordót változatos módokon pörköltégetik, hogy más-más (vaníliás, étcsokoládés, füstös stb.) ízanyagok kioldását segítsék elő. Éppen ezért mindössze két-három esztendeig használják a többségében 225 literes barrique-hordókat.

– *Mennyi ászokhordó készül önöknél?*

– Összességében az elmúlt esztendőben 120 darab ászokhordó került ki a kezünk alól, a 600 literestől az 5000 literesig. Érdekes, hogy egyre több helyen kérnek ovális hordókat, ugyanis jobban lehet tárolni, elhelyezni azokat. Akár százhektós hordót is tudunk készíteni. Munkatársaim közül többen osztrák kádárcégektől jöttek haza. Hat-tíz évet is lehúztak ott, így aztán igazán tapasztalt emberekkel dolgozunk.

– *Mitől jó egy hordó?*

– Ez elsősorban a jó alapanyagtól függ. Legalább három-négy esztendőig hasított vagy felfűrészelt, száraz fából kell készíteni. Fontos a jó megmunkálás. A hordók szerelvényezése a megrendelő egyedi kérése szerint történik. Ilyen szerelvény lehet a búvónyílás, a leeresztő csap, a fejtőcsap, a hűtő-fűtő panel, a saválló ajtó, a kóstolócsap, a mintavételező csap, a hőmérő. Minden egyes hordót hitelesítünk, azaz kipróbálunk,



feltöltjük vízzel, hogy kiderüljön, ereszt-e, kell-e dagasztani. Ha dagasztani kell, az a rossz megmunkálás következménye, a jól előkészített alapanyagból készült hordó nem folyik. Az új hordó készítése mellett öreg ászok- és barrique-hordók felújításával is foglalkozunk. Barrique-hordó felújítása lehet külső csiszolás, belső kigyalulás, kigőzölés, újrapörköltés. Ászokhordó felújítása általában pincében, helyszínen történik. Lehetséges oldaldonga vagy teljes fenékcseré, átvasalás, belső gyalulás, különböző saválló szerelvények beépítése (ajtó, különböző csapok).

– *Felmerült-e már a generációváltás kérdése? Lesz-e, aki továbbviszi a szakmát, ha Ön már nyugdíjba megy?*

– Két fiam közül az idősebb már asztalos, a fiatalabb jövőre végzi el a faipari technikumot. Bízom benne, hogy megoldott lesz a kádár szakma és vele együtt az üzemünk továbbvitele.

B. Mezei Éva

Várda Tibor a hordókészítés mellett szereti a jó borokat is. Gyűjteményében azok a borok szerepelnek, amelyek az általa készített hordókban érlelődtek (Szekszárdi, Villányi, Badacsonyi, Tokaji, Soproni, Egri borvidék), olaszrizling, rajnai rizling, chardonnay, kékfrankos, bikavér, blauburger, cabernet franc, zweigelt, merlot.

www.vardakadar.com

Bor, dzsessz, poénzápor

Mámorosan kacagni, miközben hazánk legjobb borait kóstolgatjuk léleksimogató dzsesszzenei betétekkel, kétségtelenül remek kikapcsolódás. Mindezt a komplex élményt egy lakás nappalijában, duruzsoló kandallótűz melegében és jó emberek társaságában elképzelni is felemelő. Márpedig ez valóság volt november 7-én este a Budapesti Legáció egyik hospitalakásában.

„A lakáskoncert ötlete néhány éve merült fel bennem, a bezártság idején, amit nagyon nehezen viseltem, mivel alapvetően társasági ember vagyok. Akkoriban hiányoztak a jó barátok, közös programok és a filozofikus eszmefuttatások egy jó bor kulturált fogyasztása közben.

A település, ahol élek – Szada –, több évszázados szőlőtermesztési múltra tekint vissza. A XVIII. század közepén gróf Grassalkovich I. Antal a betelepített németek és szlovákok tudását vette igénybe, hogy a Gödöllői-dombság adottságait kihasználva honos szőlőtőkék telepítését szorgalmazza, birtokát felvirágoztassa. Szadán jellemzően a fehérborok, mint a Királyleányka, a Zenit, a Pölöskei Muskotály hangsúlyosak.



Gecse István borbemutatója

borainak bemutatására. István lenyűgöző előadó, poénjaival az első pillanattól kezdve szárnyalt, egy rögtönzött stand up comedy boros verzióját adta elő. A borai pedig magas minőséggel és különleges ízvilággal párosulnak. Tudatos tervezői munka van a számtalan országos és nemzetközi elismerés mögött. Mecseknádasdon többször bíráltam a magyarországi német borászok borait, és látatlanban felismertem a Hárs Pincészet csodás borait, mert olyan karakterjegyeket viselnek, amelyek bevésszük az ízlelőbimbókba.

A négy tétel degusztálásából hat tétel lett, de lehet, hogy ennél is több. Száraz borral kezdtünk, Pölöskei muskotállal, majd egy félédes Mandulás olaszrizlinggel folytattuk. Gecse István fokozatosan vezette be a közönséget az édes borok világába, a debrői hárslevelű és olaszrizling zamatos-üde ízeibe. Ez volt titkolt szándék, hogy a desszertbornak – így karácsony előtt – rangot adjunk. A küldetés minden bizonnyal sikerült, mert a vendégek kartonszám vásárolták az ünnepi borokat, és többen jelentkeztek be baráti társaságukkal a Debrői Hárs Pincészet muzeális jellegű bemutatótermébe borkóstolásra. Az est zenei varázsát Gyárfás István gitáros és Lutz János nagybőgős biztosította. A borok és a dzsesszszámok között izgalmas párbeszéd alakult ki.

A lakáskoncertre az ötletet – hogy a dzsessz és a borkóstolás egy rendezvényen belül összekapcsolható –, a gödöllői Monád Galéria vezetője, Jánosi Erzső adta, aki hosszú évek óta szervez kiállításaihoz tárlatvezetést, amit dzsesszkoncerttel és borkóstolással köt össze. Rendtársaimat szeretettel hívtam és hívom továbbra is ezekre az összművészeti és minden érzékszervre ható programokra Gödöllőre.”

Scherzinger Mária



A lakáskoncert megnyitója

A lakáskoncertet Szada Nagyközség Önkormányzata támogatta. Tavasszal pályázatot írt ki magánszemélyek számára lakásszínházprogramok megszervezésére. Erre pályáztam, nyertem, és a kedvenc időtöltésemmel valósítottam meg. Két motívum kapcsolódott össze az elképzelésemben: a nemes nedű és a lágy zeneszó.

Egyik kedvenc debrői borászatot, a magyar-német származású Gecse Istvánt kértem fel

Klastrompusztai búcsú

A Magyar Pálos Rend meghívására az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa képviseletében hét rendtárs és hozzátartozóik tették tiszteletüket 2024. szeptember 15-én Klastrompusztán a pálos rend első templomának és kolostorának, a Szent Kereszt felmagasztalása ünnepéhez kapcsolódó búcsúján, majd az azt követő, a kesztölci kisiskolában tartott agapén. Ott volt *Tagai István* borlovag, tiszteletbeli prokonzul (Győri Legáció), *Németh József* borbíró (Komáromi Legáció), valamint *Husza György* borlovag, első legát, *Gál András* borlovag, *Kecskeméti Tibor* borlovag, *Nagy-Mizsei Ildikó* bordáma, *Scherzinger Mária* hospita (Budapesti Legáció).

Az időjárás szeszélye következtében a hagyományoktól eltérően a búcsúra és a szentmisére idén nem a szabadtéri pálos kolostor romjainál, hanem a kesztölci plébániatemplomban került sor. A szentmisét *Puskás Antal* pálos tartományfőnök celebrálta *Fejes Csaba* dorogi plébános közreműködésével. Az ünnepségen közreműködött *dr. Szentirmai Tamás* borbíró (Budapesti Legáció), tiszteletbeli rendtársunk, a Magyar Pálos Rend tartományfőnöki hivatalának vezetője.

Antal atya kifejezte köszönetét Kesztlőc községnek, hogy híven őrzi és ápolja a község pálos múltját, és sokak közreműködésével rendben tartja a pálos emlékhelyet. Az emlékhely állagmegóvásában az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa jelentős szerepet vállalt és



vállal elsősorban pénzadomány formájában. Antal atya prédikációjában megemlékezett arról, hogy a Szent Kereszt tisztelete adta meg a Pilis környékén élő remetek egy közösséghez való tartozását. A ceremónia részeként elhangzó olvasmányt a szentmise első részében Németh József borbíró, a lovagrendi imát a szentmise végén Nagy-Mizsei Ildikó bordáma olvasta fel.

Az ünnepséget állófogadás zárta a kesztölci kisiskola épületében, melyet a kesztölci önkormányzat és a Magyar Pálos Rend támogatásával finom falatok és borok tettek hangulatossá. Rendtársaink és kísérőik kellemes délutánt töltöttek el a pálos rendi szerzetesekkel, a község képviselőivel és a meghívott vendégekkel.

Husza György



Libavacsora Budaörsön



Bogatin János borbíró rendtársunk meghívására az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa Budapesti Legációjából több rendtárs és hozzátartozóik örömmel vettek részt 2024. november 7-én az Ingyencek Háza és a Jókenyér Pékség pincehelyiségében előlibanapi vacsorán és egy kis borozgatáson.

A vacsora meglepetés előétellel indult, ami libamáj volt hagymalekvárral és magokkal szórt zöldsalátával. Majd ki-kí választása szerint sütőtök krémlevest evett tökmaggal vagy libalevest húsos maceszgombóccal, főfogásnak pedig ropogós libacombot vagy libamellet szolgáltak fel áfonyás lilakáposzta-pürével és hagymás törtburgonyával. E finom vacsora mellé ötféle bor kóstolására



került sor az üzlet legnépszerűbb boraiból, melyek között voltak hazai és nemzetközi fehérek és vörösborok is. Aki nem kívánt alkoholt inni, annak üdítő- és ásványvízkínálat állt rendelkezésére. Vacsora előtt és után a már a legációülésekről jól ismert sajtos háromszögeket, bagetteket fogyasztottunk a kötetlen beszélgetések során, ami a szíves vendéglátás miatt csillagfényes estébe nyúlt.

Ez a meghívás hagyományt teremtett, mert már nem első alkalommal élvezhette a társaság a finomságokat.

Telek Anna Mária



Szüreti mulatság

Az előző évek hagyományaihoz híven idén októberben is megrendezték a Szegedhez tartozó Klebelsberg-telepi szüreti mulatságot. A rendezvényre az Összefogas Háza Kulturális Központban és annak udvarán került sor, melyet az érdeklődők, valamint a portékájukat kínáló helyi kistermelők hamar benépesítettek.

A rendezők ismételten felkérték az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Szegedi



Legációját, hogy amatőr borászai tartsanak játékonysági céllal borbemutatót. A finom borkorcsolyák mellé Ujvári Mihály, Nacsa József, Katona Lajos és Pölös Attila borait kínálták az érdeklődőknek.

A szervezők színvonalas műsorral fogadták a vendégeket. A zenés-táncos produkciók mellett sok család és baráti társaság bográcsos ebédrel is készült. Nacsa József barátunknak köszönhetően a mi asztalunkra a finom borok mellé helyben sült tiszai hal is került.

Ahogy az elmúlt években, most is volt néhány lelkes háziasszony, akik ízletes borkorcsolyáikkal a meghirdetett versenyre is beneveztek, így legációnk hölgy tagjai zsűritagokként kóstolhatták meg a házi finomságokat. A verseny helyezettei nyereményként a Szegedi Legáció által felajánlott borokat és könyveket kaptak.

Dr. Korom-Vellás Zsuzsanna



Őszi disznótor a Rejpál-házban

Bátran mondhatjuk, hogy néhány éve már hagyománynak számít, hogy a Rejpál-ház falai között disznótor kerül megrendezésre. Az idei februári eseményt követően másodszor is a hurkák és kolbász lett a főszerep a soproni belvárosban.

Egyesületünk fő támogatója, tiszteletbeli tagja Gerhard Dekorsy feljánlásának köszönhetően került megrendezésre az esemény, melyen legációnk és egyesületünk tagjain kívül ausztriai rendtársak is részt vettek, erősítve a határokon átívelő kapcsolatot, lovagbaráti szálakat.

November másodikán, szombaton meglepően enyhe és barátságos időjárásra ébredtünk. Magára a vágásra nem a székház udvarán került sor, a feldolgozásra kész „áldozat” reggel érkezett a helyszínre. A munkálatok megkezdése előtt természetesen nem maradhatott el a jóféle „fogó pálinka” kóstolása sem. A „könnyű” reggeli hagymás vér és reszelt máj formájában érkezett, mellé kovászos uborka került terítékre. 11 óra körül már a

tepertő is az asztalra került, miközben a poharakban elsősorban rozék és vörösborok gondoskodtak a jókedvről.

Fél egy tájt következett az ebéd, nyitásként kitűnő, májgombóccal gazdagított húsleves érkezett, második felvonásként toros káposztát kóstolhattunk. Mintegy az ebéd megkoronázásaként érkezett a friss májas és véres hurka, sült kolbász, valamint az oldalas. Az étkekről a Tóth Ferenc házgondnokunk és Szidoly László rendtársunk által irányított csapat gondoskodott, de szervezeteink hölgy tagjai is kitettek magukért. Desszertként és borkorcsolyának remek pogácsák, sütemények érkeztek az estébe nyúló rendezvényre, amit délután tangóharmonikás fellépés is színesített.

Németh Zoltán



A muzsikálás öröme

Harmonikaszó a pincében

Új sorozat indult az Európai Borlovagrend Győri Legációjának pincéjében. Kinyitották a kapukat, a tagokon kívül bárki eljöhet majd azokra a rendezvényekre, amelyek különleges élményeket kínálnak. Az első alkalommal a világhírű *Orosz Zoltán* harmonikaművész volt a vendég. Azok, akik a lovagrend által szervezett Kantharos Gála idei programján részt vettek, már hallhatták őt a Győri Filharmonikusokkal is játszani. Ezúttal azonban egyedül képes volt elvarázsolni a hallgatóságot.

Az érkezőket egy kis színpad és előtte egy hatalmas tangóharmonika látványa fogadta. Miután kiderült, hogy a művész tehetségére háromévesen figyelt fel az édesapja, elképzelni is nehéz, hogyan volt képes megbirkózni az óriási hangszerrel az apró gyermek. 11 évesen több százezer ember előtt játszott Moszkvában a Vörös téren. Azóta persze már jó nagyra nőtt, könnyen kapja a kezébe a harmonikát, de amit az évek során megtanult, az

lenyűgöző. Szinte nehéz szemmel követni, ahogy az ujjai száguldanak a billentyűkön.

A program során e sorok írója beszélgethetett *Orosz Zoltánnal*. A válaszokból kiderült, hogy Párizsban, Indiában, Kanadában és a világ nagyon sok pontján koncertezett már. Megtudtuk, majd meg is tapasztaltuk a műsorban, hogy Brahms, skót népdal, francia sanzon, magyar népzene egyaránt szerepel a repertoárján.

Előadásmódja árnyalatokban gazdag és szenvedélyes. De nemcsak egyedül járja a világot, hanem gyakran kap felkérést más hangszerek kiválóságaitól. Így volt már közös koncertje Horváth Kornél Kossuth-díjas ütőhangszerművésszel, Lattman Bélával, a Magyar Érdemrend lovagkeresztjével kitüntetett basszusgitárossal, Borbély Mihály Kossuth- és Liszt Ferenc-díjas szaxofonossal, Illényi Katica Liszt Ferenc-díjas hegedűművésszel, Kelemen Barnabás Kossuth- és



Orosz Zoltán harmonikaművész a borbarátokkal



Liszt Ferenc-díjas hegedűművésszel és Roby Lakatos hegedűvirtuózzal.

Adódott a kérdés, a sok külföldi fellépést, a kiválóságokkal szervezett koncerteket valamilyen nagyon felkészült menedzserrel tudja-e megvalósítani. Orosz Zoltán meglepő választ adott: nincs menedzsere. Ha lenne, akkor már nem a boldogságért, az örömeért játszana, hanem azt kellene tennie, amit pénzügyi vagy valamilyen más érdekből megszerveznek neki. Szerencsére a híre már előtte jár, így sokan megkeresik, és ő eldöntheti, mikor, kivel és hova megy átélni a csodát, a muzsikálás örömét.

Egy új programsorozatnak nem is lehetett volna jobb kezdete. Egy ráadás nem is volt elég, akkora tapssal köszönte meg a közönség az élményt, és Orosz Zoltán ragyogott, amíg játszott. Aztán a koncert után, amikor koccintott a szervezőkkel, már látszott, mekkora terhelés a hosszú virtuóz játék. Szerencsére a pince mélyén voltak kitűnő borok, amelyekkel legyűrhetette a fáradtságot a vendég.

Pió Márta

A Habsburg-család különleges asszonyai

Egész napos konferencia keretében nyerhetett a hallgatóság betekintést november 7-én a Gödöllői Királyi Kastély, a Via Habsburg és a Habsburg Ottó Alapítvány történészei és tudományos munkatársai előadásain a majd 800 éves Habsburg uralkodói ház kiemelkedő asszonyainak rendkívüli életútjába.



A Budapesti Legáció résztvevői a konferencián

Az előadók Habsburg Ágnes magyar királynő, Mária Terézia magyar királynő, Mária Krisztina főhercegnő, Erzsébet királyné, Augusztina főhercegnő, Mária Terézia főhercegné, Zita királyné és Habsburg Ottó felesége, Regina szász-meiningeni hercegnő elfeledett vagy alig ismert titkait tárták fel az érdeklődőknek. A Habsburg (-Lotaringiai) dinasztia évszázadokon át központi szerepet játszott az európai történelem alakításában, jelentős befolyással bírtak a kontinens politikai, gazdasági és kulturális életére.

A konferencián az Európai Borlovagrend is képviseltette magát, dr. Mészáros Sándor prokonzul, Etler Péter első legát, Hingyi István, Gál András, Telek Anna Mária és Scherzinger Mária. A Hungária Konzulátus rendtársai közül sokan érdeklődnek a történelem azon időszakai iránt, amelyek alapítónkhoz, Habsburg Ottóhoz és családfájához köthetők, ezért több alkalommal tették már tiszteletüket hasonló rendezvényeken Gödöllőn és Budapesten.

Scherzinger Mária

Szekszárdi dínomdánom

Borszentelés, lovagavatás

Megtisztelő meghívást kapott az Európai Borlovagrend Szegedi Legációja a szekszárdi Alisca Borrendtől a 2024. november 9-én megrendezett ünnepélyes borszentelésükre és az új borrendi tagok avatására. A program szombat reggel Zombán kezdődött, ahol a Misóczki pincészetben Ferenci Vilmos, a szekszárdi Alisca Borrend alelnöke, nagymester, az Országos Borrendek elnöke fogadott bennünket.



Misóczki Béla köszönti a kóstoló résztvevőit

Misóczki Béla borász lenyűgöző borbemutatót tartott számunkra. A földszinten inoxtartályokból hatféle fehérbort kóstolhattunk, különféle évjáratokból. Ezt követte a titkok világába történő föld alá szállás, az 1790-ben épült pince meglátogatása. Itt már hordókban érlelt vörösborokat ízelhettünk a legnagyobb élvezettel. Sokaknak a 2022-es Merlot tetszett a legjobban, mivel a gyümölcsösség, a savtartalom, a pohár oldalán megjelenő lassan lecsorgó könnyek és a barrique hordó enyhén banános utóíze

gyönyörűen lekerekedett ízharmonióban kényeztette az ízlelőbimbóikat.

Ezt követte a szemünk előtt készült halászlé bajai módra. Szegediként nagy érdeklődéssel néztük végig, miként készül alaplé és szegedi paprika nélkül a fantasztikus étel. A többség nagyon meg volt elégedve vele, bár a tézta szedésével néhányan nehezen birkóztak meg.



A vendéglátó az Alisca Borrend volt

Ezt követte némi pihenő után, este a borrend díszvacsorája. Első programként megtörtént a hagyományos újborszentelés, majd az új borrendi tagok fölvétele. Érdekes volt, hogy az Európai Borlovagrendhez viszonyítva egyszerűbb, de nem kevésbé fölemelő szertartás keretében nem karddal, hanem szőlőmetesző késsel érintették meg a jelölt vállát, s így fogadták a borrend tagjává. Ezen a napon Gál Attila, Takler Ferenc és Berlinger Attila, Szekszárd polgármestere lépett a borrendi tagok közé.

A díszvacsora, a Márton-napi libanapokra emlékezve libamáj előétellel kezdődött, majd konfitált libacomb csábította hagymalekvárral az addigra már ismét éhes lovagokat és borrendi tagokat. Desszertnek természetesen lúdláb volt, majd a helyi borászok boraiból lehetett a kiszáradt „gigákat” meglocsolni. Ezt követte a zenés mulatság, ahol szakavatott magyarnóta-énekes vezényletével, orgonista játékaival igazi retró buli volt 70-es, 80-as évekbeli számokkal, valamint sok-sok tánccal.

A tombolajátékon a Szegedi Legáció fergeteges sikert ért el, néhányan még égi „szerencsére” is gyanakodtak, mivel a 12 tag között 11 nyereményt osztottak ki, ráadásul a fődíjat is – egy barrique hordót – egy szegedi vezető, Nacs József nyerte meg. Talán nem véletlen, hogy az éjfélkor véget ért mulatság óriási sikert aratott.

Dr. Nacsády Péter

Modernizált pince, közösségi élet

Karácsonyi jótékonyság

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának Győri Legációja megtartotta novemberi összejövetelét Győr belvárosában a rendi összefogással egyre komfortosabbá váló pincében, amely hosszú évek óta a legáció otthona. A tagság többsége, közel hatvan fő volt jelen az eseményen.



Barabás Attila, Riegler Antal és Pécsinger János

Riegler Antal első és Pécsinger János második legát ismertették azokat a fejlesztéseket, amelyek lassan de biztosan modernizálták a pincét, megoldották a nedvesedés problémáját, megújították a konyhában szükséges gépezetet, energiatakarékosra és erősebb fényerejűvé varázsolták a világítást, illetve a közösségi együttlét teljesebb kiszolgálására egy, a réginél jobb rendszerben működő kivetítő rendszert is beüzemeltek.

A levegő és a hangulat is jobb egy olyan klubhelyiségben, amely megfelel még egy középkori pincében is a mai kor követelményeinek. Ezek a körülmények már alkalmasak arra, hogy a szélesebb közönségnek is megnyíljon a hely, például olyan eseményekre, amelyek közül Orosz Zoltán harmonikaestje már megvalósult, és Gájer

Bálint koncertjére is sor kerül majd február 5-én. A kulturális napokat a vezetőség szervezni fogja a továbbiakban is.

A kiváló libavacsorát a Porta séfje, Horváth Eszter álmodta meg a borlovagoknak. Az előétel ízletes, a főétel rendhagyó, a desszert elbűvölő volt. A vacsora megítélésében különösen sokat nyomott a latban, hogy a fogásokat maga a séf kommentálta, ajánlotta a jelenlévők figyelmébe. A borokat a Pécsinger Borászat friss terméséből válogatta a második legát. A kezdeti fehérét, a folytató rozét megfejtette két különleges, most debütáló pezsgőjével, amelyeket a család felmenőinek méltó nevével látott el.

Barabás Attila és Pécsinger János is ezen az ülésen vehették át a lovagavatásukra kapott díszes oklevelet Riegler Antaltól.

Az összejövetel egyeztetett a szokásos karácsonyi jótékonysági látogatásokról is. Az Európai Borlovagrend tagjai hosszú évek óta mennek el a szeretet ünnepén olyan szervezetekhez, egyházakhoz, ahol az idős és rászoruló embereknek szüksége van támogatásra, orvosi műszerre, esetleg pénzre. Ilyenkor a materiális javak mellé mindig visznek pár karton bort, amit az intézmények lakói, a szervezet által istápoltak a karácsonyi ebédeken, vacsorákon fogyasztanak el.

Fábián György



Pozsonyi karácsonyi vásár

Ezekben a hetekben, napokban Szlovákia fővárosának központját ünnepi hangulat tölti be, az utcákat karácsonyi standok lepik el, helyi finomságok, karácsonyi díszek és kézműves ajándékok széles választékát kínálva.

A pozsonyi fő karácsonyi vásár az Óváros szívében, a híres Fő téren és a Hviezdoslav téren várja a vendégeket. A látogatókat nemcsak színes dekorációkkal és illatos ételekkel teli standok várják, hanem lágyan szóló zene is, amely még varázslatosabbá teszi az ünnepi hangulatot. A forró puncs, az illatozó szegfűszeges vagy mézes bor és a karácsonyi sütemények illata biztosan idecsábítja az ünnepi ízek és illatok kedvelőit.

A Ferencesek terén egy színpad áll, amely gazdag kísérőprogrammal járul hozzá ahhoz, hogy minden látogató otthon érezze magát. Különböző zenei együttesek lépnek fel, a kórusoktól kezdve a népzenei zenekarokig át egészen a hagyományos dalok modern feldolgozásait megszólaltató előadókig. A látogatókra koncertek, előadások sokasága és gyermekkórusok fellépései várnak, amelyek még inkább meghitt és örömteli légkört teremtenek.

A vásár keretében rengeteg helyi specialitás várja az érdeklődőket, amelyeket kár lenne kihagyni. A legnépszerűbbek közé tartoznak a hagyományos szlovák ételek, mint például a lokša (krumplis

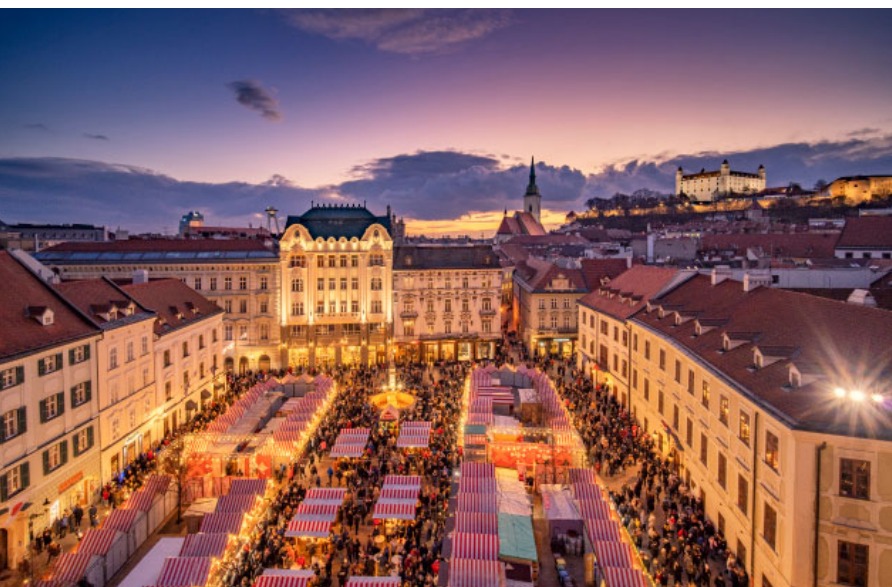


lepény), amelyet mákkal, libahússal, káposztával vagy túróval töltenek meg. A cigánypecsenye, a ropogós tócsnik, valamint az almás-fahéjas házi rétes olyan ételek, amelyek garantáltan szebbé teszik a napot. Ne hagyjuk ki a forralt bort, a mézbort és az édes illatú, melengető puncsot sem.

Azok számára, akik új ízeket keresnek a hagyományos szlovák ételkülönlegességek mellett, egzotikus ételek is elérhetők lesznek, melyek minden érzékszervre csábítóan hatnak. Megkóstolhatják az ázsiai specialitásokat, például a különféle töltelékekkel készített baót vagy a japán gyozát, amelyek egyedülálló íz kombinációi szokatlan dimenziót adnak az ünnepi élménynek. A vegánok és vegetáriánusok számos egészséges alternatívát találnak a grillezett zöldegektől az innovatív, állati eredetű összetevőktől mentes desszertekig.

Karácsonyi erdő a Prímás téren

A karácsonyi vásár egyik legvarázslatosabb helyszíne a Prímás téri karácsonyi erdő, amely november végén nyitotta meg kapuit. Ezen a



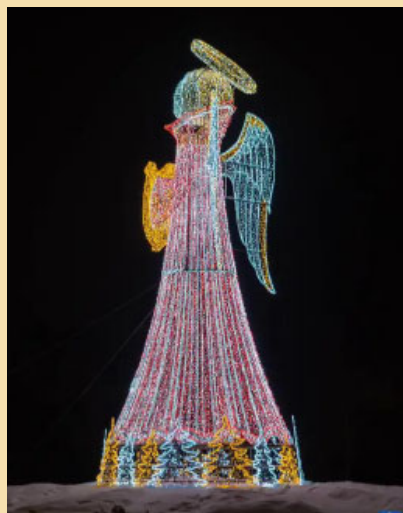


részen több tucat karácsonyfa ragyog, mindegyik egyedi alkotás, melyeket 36 pozsonyi általános, művészeti és speciális iskola diákjai díszítettek fel. Minden fa kézzel készített díszekkel van ékesítve. A díszítésekhez főként természetes anyagokat használtak, kifejezve a természet iránti tiszteletet, és megidézve a hagyományos szlovák karácsonyok hiteles hangulatát. Minden fa külön történetet mesél el, és sajátos, egyedi hangulatot ad a karácsonyi erdőnek. Ez a különleges koncepció kicsiket és nagyokat egyaránt idevonz, és tökéletes helyszín lesz a karácsonyi hangulat megörökítésére.

A pozsonyi karácsonyi vásár nemcsak a helyiek, hanem a külföldi látogatók körében is népszerűvé vált. A brit *The Times* magazin tavaly Európa tíz legjobb karácsonyi vására közé sorolta. A vásár híres vendégszeretetéről, hitelességéről és különleges hangulatáról, amely a hagyományokat modern elemekkel ötvözi. Minden látogató hazavihet egy kis darabot Pozsonyból, akár egy kis ajándéktárgy, akár egy felejthetetlen élmény formájában. ■



Kézművesek Poprádon



A Magas-Tátra lábánál, Poprádon immár 21. éve a Szt. Egyed főtéren december 13-tól rendezik meg a hagyományos karácsonyi vásárt. Az idei évben a hazai és külföldi látogatók a kézművesek standjainak, a hagyományos gasztronómiának és a valódi hagyományos disznóvágásnak, a karácsonyi szokások helyszíni bemutatásának örülhetnek. Gazdag kísérő program is szórakoztatja a vendégeket, ahol érdekes

előadók és folklór-együttesek, több mint 15 fellépő lesz látható, hallható. A karácsonyi vásár egyedülálló érdekessége az esténként kivilágított belváros, amely a legszebbek közé tartozik Szlovákiában. A leglátványosabb egy 13 méter magas csillogó angyal, amely a többi fényelemmel együtt – karácsonyfák, villogó csillagok, girlandok –, kiegészíti a téli karácsonyi atmoszférát.

(Információ: www.poprad.sk).



Középkori hangulat

Varázslatos advent Nagyszombaton



A karácsony érkezése a Trnava régióban (Nagyszombat) az adventi vásárokkal varázslatos hangulattal jár. Akár a csendes ünnepi pillanatokat választjuk Nagyszombat központjában, akár a környékbeli különleges pillanatokra vágyunk, ez a régió a család minden tagja számára élményeket kínál.



A trnavai Szentháromság téren található fő adventi vásár békés hangulatú, változatos programmal várja a látogatókat. Sétáljunk egyet a helyi termékeket árusító piaci standok között, amelyek leginkább este kelnek életre, amikor a karácsonyi fények és fényinstallációk az egész főutcat kivilágítják.

Ha még jobban szeretnénk élvezni a nagyszombati látogatást, minden kedden lampionos túrát tartanak a Várostoronyban. A lámpásokkal a kézben és a 400 éves torony titkait feltáró idegenvezetéssel olyan egyedülálló élményben lehet részünk, amelyet nemcsak a felnőttek, hanem a gyerekek is élvezni fognak.



Ha pedig a karácsonyi rohanás alternatívájára vágyunk, térjünk be a Szent Miklós-bazilika alatti középkori adventi vásárra. A december 13–15-i hétvégén elámulhatunk a békés hangulatú programoktól és egy gyertyakészítő vagy egy cipésmester hagyományos kézműves termékeitől. Az olyan részletek, mint a közvetlenül a tűzön főzött puncs vagy a kovács halk kopogtatása még inkább fokozzák az igazi középkori karácsonyi hangulatot.

Mesés advent Trnava körül

Trnava történelmi belvárosán kívül a környéken is egyedülálló adventi élmények várják a látogatókat. A Smolenicei vár alatt található Včelovina mézgyár például minden hétfőn egy mesebeli fényinstallációkkal teli, kivilágított kertbe kalauzol. Itt van egy kívánságfa is, amelyre a látogatók felakaszthatják karácsonyi kívánságaikat. A területet éneklő fák és egy beszélő méhkas teszi még érdekesebbé. A kávézóban pedig egy pohár finom mézsör vagy csokoládé melegítheti fel az embert.

Egy másik népszerű adventi úti cél a Dolná Krupában található Medolandia. Itt a fiatal és idősebb látogatók több mint 100 világító mézeskalács figurában gyönyörködhetnek, és részt vehetnek egy mézeskalács-vadászaton, a gyerekeket pedig játékkal szórakoztatják az eltűnt mézeskalács házak keresése közben.

Adventi brunch a Terra Parna borászatban

Igazán különleges élményt nyújtanak a Sucha nad Parnou Terra Parna pincészetben az adventi brunchok, amelyeket advent idején minden szombaton kilenc és délután három óra között



tartanak. A Zvolenský családi pincészet egy hangulatos, 19. századi történelmi borászházba invitál. A hagyományos reggeli ételek és ízletes borok mellett a vendégek élvezhetik a szőlőhegyekre nyíló gyönyörű kilátást, és a kandalló mellett átélhetik a békés ünnepi hangulatot. Ez a különleges élmény ötvözi a barátságos környezetet a finom borokkal és a szereteteinkkel töltött csendes pillanatokkal.

Pusztay Sándor

Tour d'a Havatt!

TÁRSASÁGI SÍKUPA 2025
JANUÁR 16-19.
SZLOVÁKIA, TÁTRALOMNIC

Síelés és wellness, már
149.490 Ft/fő-től!

**Ingyenes
síoktatás**
és sok egyéb
programlehetőség
vár!

Meglepetés
**sztár-
fellépővel**

**Síelés
és
wellness**
- kettő
az egyben!

**BUDAVAR
TOURS**



BUDAVAR TOURS Utazási Iroda
Telefon: +36-1-356-5656
Email: ertekesites@budavartours.hu
www.budavartours.hu/tourd-a-havat.html



OLVASS BE!





KÉKFRANKOS | HAGYOMÁNYOS VADGULYÁS

SZLOVÁKIA

— A MEGLEPETÉSEK ORSZÁGA —

TRAVEL TO
SLOVAKIA
GOOD IDEA

www.slovakia.travel