

BOR

780 Ft • 2 EUR

ordo equestris vini magazin

lovagok

X. évfolyam II. szám • 2025. június

Borszentelés Garamszegen

Korhúen felújított vízi vár

Legyen jó a borozás!

Nemzetközi borverseny

Komáromban

Ezer pince

Monor lankáin

Szív és lélek

Bortúra a Mátrai

borvidéken

A béke oázisa

Tokaj, határok nélkül

Vinitaly 2025

Szakmai tapasztalatok
a borkiállításról

Lovagrendi hagyományok közössége

A közjó érdekében



Fizessen elő!

BORlovagok

ordo equestris vini magazine

Darabár: **780 Ft**

Éves előfizetés: **3000 Ft**

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

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

Fizetési mód: személyesen (Budapest, 1138 Népfürdő utca 15/D), átutalással (Kornétás Kiadó Kft., OTP Bank Nyrt.: 11713005-20128256).

Lepje meg családtagját, barátait, ismerőseit magazin-előfizetéssel!



A Jövő Háza Alapítvány



Könyvek, magazinok, rendezvények, civil szervezetek, 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



RÁKATTINTOTT?

toptura.hu

online

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



IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!
toptura.hu

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
X. évfolyam 2025/2. 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,
dr. Korom-Vellás Zsuzsanna,
dr. Mészáros Sándor, Németh Zoltán,
dr. Palla Gábor, Pió Márta, Pusztay Sándor,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária

Fotók

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

Információ, előfizetés:

Posta Enikő

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:

Pannónia Nyomda Kft.

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



Lectori Salutem!

5 | Borszentelés Garamszegen

Lovagi élet

6 | Lovagrendi hagyományok közössége

(Bor)literatúra

8 | Politika és szerelem



10 | Legyen jó a borozás!

Lovagi élet

12 | Szív és lélek

Lovagi élet

15 | Évnyitó legációülés, borkóstolással

Borkultúra



16 | Két év alatt öt termés

Lovagi élet

19 | Szent Márton hegyén

22 | Összefogás a fiatalokért

24 | Lovagkórus alakult



26 | Vinitaly 2025

Bortúra

28 | Ezer pince

Kitekintő

30 | A béke oázisa



34 | Bioborok és az „élő” sör



Borszentelés Garamszezen

Korhűen felújított vízi vár

Az elmúlt hónapokban nagy kíváncsiság fogott el, hogy a Közép-Szlovákiában található egykori magyar királyi bányavárosokat végignézzem. Selmezbánya, Körmöcbánya, Besztercebánya a legismertebb ezek közül, ám jó néhány kisebb-nagyobb település is ide tartozik. Elhatározásomat könnyítette, hogy Borbála út néven több mint egy évtizeddel ezelőtt a szlovák turizmus szakemberei már kialakítottak egy több mint 180 kilométer hosszú, gyalogosan, kerékpárral és autóval egyaránt bejárható, ovális alakú útvonalat, amely a bányászati hagyományokhoz fűződő műemlékeket és látnivalókat fűzi fel. Az út tulajdonképpen Besztercebányáról indul, és „hivatalosan” 29 településen megy keresztül, ám a környék látnivalóit tekintve még legalább további tíz települést érdemes megnézni.



Így jutottam el húsvétkor Garamszege (Hronsek), ahol a világörökséghez tartozó, 1764-ben épített, barokk, evangélikus fatemplomon kívül gótikus-reneszánsz stílusú vízi vár is található.

Garamszeg települést a 13. század végén és a 14. század elején alapították a mocsaras-lápos Garam folyó mentén, a zólyomi királyi ispánság területén. Első írásos említése 1500-ból származik. Akkor a Poltári-Soós család tulajdona volt a terület. Az egyre inkább előretörő és Nógrádot is fenyegető török seregek okozta veszély miatt tartották fontosnak

a környéken is a kővárak építését.

Fennmaradt levéltári adatok szerint – mind a katonai szolgálat, mind magánéleti ügyek okán – a várban számos alkalommal megfordult Zólyom szülötte, a magyar nyelvű költészet első kiemelkedő művelője, a magyar irodalom első klasszikusa, az 1554–1594 között élt Balassi Bálint is.

A 17. században már a Géczy család birtoka volt a vár. A Jókai Mór A lőcsei fehér asszony című könyvéből ismert Garamszegi Géczy Julianna a várban született, és gyermekkorát is ott töltötte. Erre utalnak a legfrissebb levéltári kutatási eredmények. Julianna kora híres szépasszonya volt. Korponay János feleségeként Lőcse császári kézre játszójának tartották.



Az épület börtönként is funkcionált, s a Rákóczi-szabadságharc idején pénzt is vertek falai között.

A történelmi épület falainak kutatása először 1983-ban kezdődött meg. A jelentősen leromlott állapotú műemléket 2000-ben vásárolta meg a jelenlegi tulajdonos, aki azóta életcéljának tekinti a vár minél korhűbb felújítását, idegenforgalmi és kulturális célokra való hasznosítását.

A régi épületek bontásából származó faanyagokkal korhűen végzett építési munkák eredményeként úgy a kiállítóterek, mint a fürdőszobával ellátott hálósobák, az éttermek, de a pincék is néhány perc tartózkodás után visszarepítenek a 16. századba, amikor a Soós és a Géczy család egyesülése eredményeként a vár a fénykorát élte. A külső környezeten is folyamatosan dolgoznak. Újra láthatók a tornyok, és a vizesárokban is időről időre megjelennek vízimadarak.

A vár gótikus-reneszánsz jellege hangsúlyos leginkább. Az írás bevezető részében említett Borbála út utolsó állomásainak egyikeként a túrázók akár itt is tölthetnek egy hangulatos estét vagy éjszakát. Aki turisztikai látnivalóként kíváncsi a vízi várra, várbemutató túrát kérhet, de a vár és a várudvar leginkább kulturális rendezvények, zenei események helyszíne.

Ott jártamkor *Boris Fugger*, a vár üzemeltetéséért felelős „várnagy” éppen egy csoportot fogadott, akiknek – húsvét lévén – szlovák nemzeti ételeket szolgáltak fel, természetesen kellemes környékbeli borok kóstolása mellett. Az artikuláris eseményen részt vett *Egid Matuševský* plébános is, aki a rövid ünnepi szertartást és a közös imát követően megáldotta az asztalokra kihelyezett ételeket és borokat. A Zólyom és Besztercebánya között elhelyezkedő vár történelmi idők lehetését árasztó falai között valamennyien jó hangulatban költöttek el a felszolgált vacsorát.

Pusztay Sándor

Lovagrendi hagyományok közössége

A közjó érdekében

Közel egy éve annak, hogy Budapesten együtt ünnepeltük az Európai Borlovagrend Szenátusa, valamint a környező országok konzulátusai részvételével a magyarországi részlovagrend megalakulásának 20., valamint egyesületünk, az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa Egyesület alapításának tizedik évfordulóját.

A jubileum egybeesett a lovagrend 1984. évi újjáalapításának 40. évfordulójával, ami különös hangsúlyt adott a megemlékezésnek. Az alkalom lehetőséget nyújtott nemcsak az elmúlt 40 év, de a közel 700 éves lovagrendi múlt átgondolására.

Az alapító Habsburg Ottó szándéka az 1333. és az 1468. évi alapításkor is megfogalmazott elévülhetetlen emberi erények, a lovagi eszmeiség és hagyomány újraélesztése volt. Az alapító okiratot egy átfogó ismeret- és szabályrendszert tartalmazó, de történelmi és kulturális áttekintést is nyújtó mű megalkotása követte. Ez nem más, mint az Európai Borlovagrend, az Ordo Equestris Vini Europae Atlasza, amely minden rendtársunk részére átadásra kerül az ünnepélyes belépési szertartás keretében. A Lovagi Atlaszban a borlovagrend lényege, feladata és célkitűzése igen részletesen szerepel. E széles körű leírás eligazodást nyújt a lovagi életmód alapvetéseiről, a lovagrend felépítéséről,

működéséről, de segítséget nyújt az ünnepségeinkre való felkészüléshez is.

Gyakran találkozunk azzal a kérdéssel, hogy mi is valójában a lovagrend lényege, miben különbözik a mi közösségünk és tevékenységünk a számtalan hasonló elnevezésű szervezettől.

Az Európai Borlovagrend mindenekelőtt egy valódi lovagrendi hagyományokkal rendelkező értékközösség, egy olyan európai nemzetközi szervezet, mely nemcsak földrajzi kiterjedésénél fogva és nem csupán a Szenátusa révén európai, hanem mert európai identitású, ápolja az európai értékközösséget és a valódi európai összetartozást.

Lovagrendünk tagjainak cselekedeteit a közjóra és nem a haszonra törekvés jellemzi. Síkra szállunk az emberi méltóságért, a szabadságért, a békéért, a valós erkölcsi és hivatásrendi értékekért, de szociális



és jótékonyági célokat is szolgálunk. Mindemellett fontos küldetésünk, hogy megismertessük a borral kapcsolatos kulturális és gasztronómiai gyakorlatot, valamint emeljük a bor társadalmi helyzetét. Így kapcsolódik össze, és válik nevében egy fogalomká a „borlovag”, mely magában foglalja a lovag és a nemes bor ismerveit egyaránt.

Nemcsak szellemiségünkben, de külső megjelenésünkben és rendezvényeink ünnepélyességében is megnyilvánul a lovagrendi hagyományok tisztelete. Az elmúlt évben Komáromban, Győrben, Sopronban és Szegeden tartott avatási ünnepségek keretezték a jubileumi évet. A Budapesten tartott jubileumi rendezvény alkalmával az elmúlt 20 év munkájának, a





Ünnepi menet Szegeden

lovagrendi hagyományok iránti elköteleződésünk elismeréseként vehettük át a Szenátustól a Hungária Konzulátus új zászlóját, mely méltó módon szimbolizálja ezt az elköteleződést, és egyben büszkén hirdeti a magyarországi részlovagrendnek a lovagrend európai közösségéhez való tartozását. Mindemellett képviseljük a nemzetközi közösségben Magyarország történelmi és kulturális hagyományait, a magyar bor- és gasztrókultúra értékeit. Nemzetközi kapcsolataink révén a lovagi barátságot és a békét szolgáló közösséggé váltunk. Lovagrendünk III. periódusa alatt talán még egyszer sem volt ennyire fontos és jelentőségeltjes a barátságért és a békéért való munkálkodás.

„A viharos időszak, amelyben élünk, azok a változások, melyekkel az európai térségben szembesülnünk kell, felhívják a figyelmet az egyes emberek, valamint az emberi közösségek gyökereinek fontosságára.” Habsburg Ottó szavai ezek 1984-ből, lovagrendünk újjáalapításának évéből. Ezek a szavak talán sokkal nagyobb hangsúlyt kapnak napjainkban, mint a maga idejében. Napjaink kihívásai és a körülöttünk zajló események hatására felértékelődtek a baráti



Pannonhalmán az alttemplomban

közösségek, felértékelődik a hagyományok tisztelete és ápolása. Rég látott szükség van az egymásért való kiállásra, a felelősségvállalásra és összefogásra, a lovagrendünk alapját képező szellemiség megélésére. Nehéz időkben ismerszik meg a valódi érték.

Lovagrendi közösségünk életében is új kihívások jelentkeznek, melyekre összefogással kell megoldást találnunk. Milyen legyen a következő időszak, hogy alakítsuk a jövőnket? Hogyan szilárdítsuk meg a közösségünket és az összetartozást a nehézségek ellenére? Magunknak is

változnunk kell-e, és ha igen, akkor mennyiben és miben? Hogyan tudom támogatni és előmozdítani a lovagrend fejlődését? Miként tudok segítségére lenni rendtársaimnak? A kérdésekre adott megfelelő válaszok fognak segíteni bennünket a megoldásban és a méltó folytatásban.

A mögöttünk álló 20 év és a Hungária Konzulátus működése alatt számtalan örömteli rendezvény, program és baráti találkozó került megrendezésre. Felsorolhatatlanul sok élmény és emlék fűződik ehhez az időszakhoz, amit ápolnunk kell, és folytatni kell az elődök munkáját. Nem feledkezhetünk meg azokról, akik áldozatos munkájának, önzetlen felelősségvállalásának köszönhetjük eddigi sikereinket, eredményeinket. Köszönet minden rendtársunknak, hiszen mindenki a maga lehetősége, szándéka és képessége szerint hozzájárult ezekhez a sikerekhez.

Bízom abban, hogy lovagrendi közösségünk tovább erősödik és fejlődik az elkövetkező időszakban is. Remélem, hogy büszkén mondhatjuk majd újabb tíz és húsz év múlva, hogy a lovagi eszmének, a lovagi hagyományoknak Magyarországon továbbra is vannak követői. Ha nehézségekbe ütközünk, merítsünk erőt az immár közel 700 éves múlta visszatekintő lovagrendi hagyományainkból, melyre méltán lehetünk büszkék, hiszen kevesen mondhatjuk el, hogy egy ilyen nagy múltú lovagrend tagjai sorába fogadtak bennünket. Ápoljuk ezt a hagyományt felelősséggel, hiszen rajtunk, mindennapi cselekedeteinken múlik, hogy az általunk képviselt eszmeiség fennmaradjon és követőkre találjon a jövőben is.

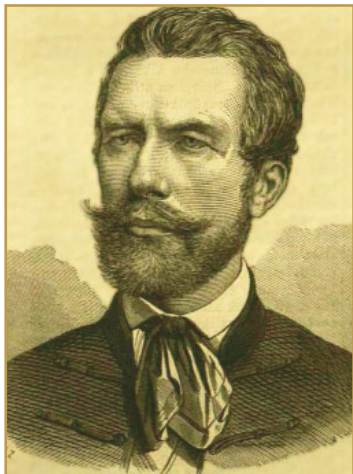
Dr. Mészáros Sándor

„IN HONOREM DEI ET IN HONOREM VINI”
„NUNQUAM RETRORSUS”

Politika és szerelem

Vajda János (1829–1897)

A 19. század második felének jelentős költője, publicistája, Vajda János apja uradalmi erdész volt Válon. A költő középiskolai tanulmányait Székesfehérváron és Pesten végezte. Első verse 1844-ben jelent meg az Életképekben. 1845-ben megszökött az iskolából, vándorszínész lett. 1846 nyaratól egy Fejér vármegyei kasznár fiának nevelője, majd Alcsúton gazdatisztgyakornok volt. 1847-ben Pesten a Gazdasági Egyesület hivatalnokává lett.



Versei ez időben már rendszeresen megjelentek. Petőfi baráti körébe került, az írók pilvaxbeli társaságába. Részt vett az 1848. márciusi eseményekben. 1848. augusztusban jelentkezett katonának, később vörössipkás hadnagy lett.

A szabadságharc összeomlása után, 1849. decemberben besorozták közlegénynek a császári hadseregbe; egy évig katonáskodott Stájerországban és Itáliában.

Hazatérése után Kiskunhalason és Budán dolgozott a földbecslő

hivatal napidíjasaként. Reménytelen szerelem fűzte házigazdájá leányához, a nagyravágyó Kratochwill Georginához, aki egy dúsgazdag gróf kedvese lett.

Ez az élmény a lírájában nagy szerepet játszó Gina-versek forrása. 1855-től a Magyar Sajtó munkatársa. 1857–1863 között a Nővilág című hetilap, 1861–62-ben a Csatár című, hetenként kétszer megjelenő politikai néplap, 1863 első felében a Magyar Sajtó szerkesztője. Röpirataiban a polgárosodásért küzdött, 1864-től 1866 nyaráig Bécsben a kancelláriai sajtóirodában dolgozott. A kiegyezést mind költeményeiben, mind publicisztikai írásaiban élesen elítélte, ezért a politikai és irodalmi Deák-párt üldözését vontta magára. 1867-ben a Kossuth-párti Magyar Újság, 1868-ban A Nép Zászlója című hetilap munkatársa volt. 1870-

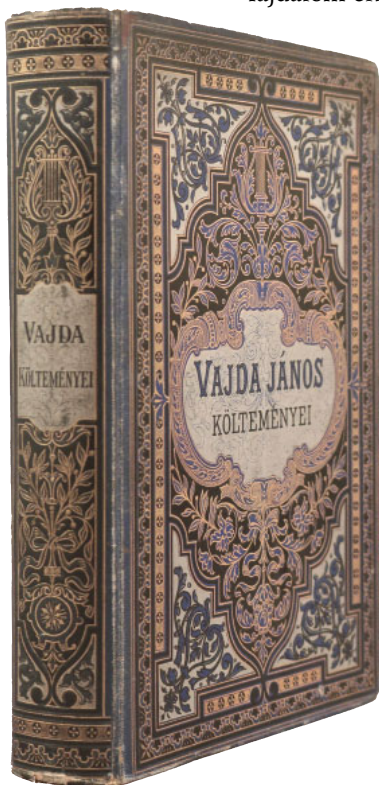


ben a Kisfaludy Társaság tagjává választották. 1870-től haláláig a Vasárnapi Újságban és melléklapjában, a Politikai Újdonságokban jelent meg legtöbb írása.

Politikai és szerelmi költészetének legszebb alkotásai a hetvenes-nyolcvanas években születtek. 1880-ban feleségül vette Bartos Rózát, de csak rövid ideig éltek együtt. A nyolcvanas évektől sokat betegeskedett. 1896-ban Palágyi Menyhért Jelenkor című lapjának volt főmunkatársa. Mély fájdalom érződik verseiből. Költészete tömör és erőteljes merész képzelőerővel.

Komor magánya mélyén a népi és nemzeti felemelkedés vágya élt, mint Adynál, aki Vajdát „szent elődjének” tekintette.

Művei: Költemények (Pest, 1856); Vészhangok (költemények, Pest, 1860); Polgárosodás (Arisztidesz álnéven, Pest, 1862); Önbírálat (Arisztidesz álnéven, Lipcse, 1862); Egy honvéd naplójából (Pest, 1869); Kisebb költemények (Pest, 1872); Újabb költemények (Bp., 1876); Találkozások (Budapesti életképek versekben, Bp., 1877); Összes költeményei (I–II., Bp., 1881); Újabb munkái (Bp., 1887); Költeményei (I–II., Bp., 1895); Magyarság és nemzeti önérzet.



Dr. Sztancs György

Vajda János ÉTEL, ITAL, ÁLOM

Ebéd előtt kerüld az ingerültséget,
Mert ilyenkor épen ártalmas a méreg.
A halálnak egyik kaszája a harag,
Ez kivált nálunk sok kövér rendet arat.

Mert viszont van neki egy jó cimborája,
Ki az áldozatot hozzá verbuválja.
Világszerte ennek a neve: alkohol.
Gonoszabb ördögöt nem szülhet a pokol.

A magyar embernél, úgy, ahogy az isten
Megteremti, szívesb, türelmesebb nincsen.
De ha ez a sátán belebúj, piszkálja,
Nincs a kerek földön rettenetesb nála.

Egészség és bűnügy biztos számadatja
Megcáfolhatatlan számokkal mutatja,
Hogy mértéktelen bor, pálinka itlnak,
Áldozataiként itt legjobban halnak.

A bor és a fűszer, egyik mint a másik,
Okosan használva egészségre válik.
Sokszor az embernek legjobb orvossága,
De csak annak, aki mértékkel használja.

Lám, maga a gyógyszer, mit az orvos adott,
Segít, eltalálva a kellő adagot.
De ha tízszerezsen vennél be belőle,
Megnyomorítana, vagy épen megölne.

Így a szesz és fűszer, amily bőven méred,
Lehet hirtelen vagy lassan ölő méreg.
Tűz van mindegyikben, izgat, hevít, éget;
Vedd amikor és amennyire szükséged.

Hogy a borral hogy élj, vedd ezt jól eszedbe:
A bor is csak fűszer, annak van teremtvé,
Ki belőle sokat bevenni nem áttal,
Annyi, mintha ennék paprikát kanállal.

Árt a forró vérű ifju embereknek,
Olajat a tűzre mért is öntögetnek?
És ha kelletténél korábban megszokta,
Nem lesz orvossága az öreg napokra.

Pedig mikor aztán már a legény vénül,
Elkelne a hűlő vérnek segítségül.
De a legjobb gyógyszer, ha mindig használják,
Végre egyszer az is elveszti hatályát.

És mivel már e szót „orvosság” kimondtam,
Mit tartsunk felőle, halljuk hát legottan.
Annál is inkább, mert orvosnak, gyógytárnak
Mivoltáról nálunk furcsa hírek járnak.

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?**

Cukortartalom

Félszáraz: kevés cukrot tartalmazó bor.

Száraz: cukrot alig vagy egyáltalán nem
tartalmazó bor.

Édes: sok hozzáadott cukrot tartalmaz.

Illat

Aromás: a szőlő gyümölcsillata, amelynek jellege
és erőssége függ a szőlőfajtától, az évszaktól, a
környezeti tényezőktől és az érettség fokától.

Erjedési buké: ez az illat közvetlenül az erjedés után
a legerősebb. A modern, fiatalon palackozott
borokra jellemző.

Ászkolási buké: a fahordóban érlelt bor jellemzője.

Palackbuké: palackba töltés után is fejlődik a bor,
az ászkolási buké egy sajátságos formája.

Íztartóság

Rövid: olyan bor, amelynek íze röviddel a lenyelés
után már eltűnik.

Hosszú: zamatos, testes bor, íze a lenyelés után is
hosszan érezhető.

Stabil: tulajdonságait hosszan megőrző bor.

Szénsavtartalom

Úde: fiatal, némi szénsavat tartalmazó könnyű bor.

Élénk: könnyű, közepes savtartalmú, kissé
szénsavas bor.

Tisztaság

Fátyolos: nem egészen tiszta, homályos bor.

Tükrös: tökéletesen tiszta, csillogó bor. A pohárba
kitöltött bor, mint a tükör, úgy veri vissza a
tárgyakat.

Tiszta: áteső fényben nem csillogó bor.

Homályos: a bor mögött lévő tárgy még
felismerhető.

Zavaros: a bor mögött lévő tárgynak csak a
körvonala látszódik.

Törött: tisztaságát veszített bor.

Bondor László

Legyen jó a borozás!

Nemzetközi borverseny Komáromban

Komáromban, a Szőnyi Petőfi Sándor Művelődési Házban hagyomány a nemzetközi borverseny megrendezése. Ebben az évben először a Szőnyi Kulturális Egyesülettel (SZŐKE) együtt az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának Komáromi Legációja rendezte a megmérettetést.

Dr. Kerekes Tibor, a SZŐKE elnöke köszöntötte a résztvevőket. Márai Sándor író, költőt idézte. „Mi a bor, kérdezte Márai, amire válasz is adott: Tűnődéshez szükséges kellék. Valószínűleg ebben sok igazság van – jegyezte meg az elnök. – A másik, amit Márai 1955-ben írt a naplójába: Nem a bor volt a jó, hanem a borozás.” Dr. Kerekes Tibor azt kívánta, hogy ezen az estén is legyen jó a borozás, mind a versenyzők, mind a megjelent számos érdeklődő számára.

Bondor László borlovag, az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának komáromi első legátja örömet fejezte ki, hogy az idén a Szőnyi Kulturális Egyesülettel közösen rendezhetik meg a borversenyt. Ez az esemény a helyi kistermelőknek egy fantasztikus visszaigazolási lehetőség, hogy szomszédjaikkal, barátaikkal összemérjék a





Bozsik Péter is, aki kedvenc borait mutatta be. A Felvidékről érkezett Kelemen Éva, aki erdélyi és hazai, finomabbnál finomabb sajtokat kínált kísérőként a borok mellé. Az esti gulyás mellől a muzsika sem hiányozhatott. Herczog Ricsi harmonikájával és énekével szuper hangulatot varázsolt a teremben.

A bortermelők, borbarátok 77 borral neveztek a versenyre. A minősítések során 13 arany, 29 ezüst és 25 bronzérem talált gazdára. A nagy aranyérmet Iklódi József nyerte. A SZŐKE díját dr. Kerekes Tibor elnök adta át Iklódi Józsefnek. Komárom város díját Tibold Zoltán vehette

tudásukat. Hangsúlyozta: jó minőségű borokat hoztak a rendezvényre a borosgazdák a határ mindkét oldaláról. A leadott 77 mintából (34 borfajtából) 67 ért el érmet.

A jelenlévők Bondor Lászlótól megtudhatták azt is, hogy az Európai Borlovagrendet 40 éve alapították az osztrák Eisenstadtban, azaz Kismartonban. Konzulátus 20 éve hazánkban is működik, a mai formájában tíz éve létezik. A legációk nagy városokban működnek. Óriási megtiszteltetés, hogy Budapest, Győr, Sopron, Szeged mellett Komáromnak is saját legációja lehet. Fontos feladatuk, hogy a borkultúrát, a bor szeretetét minél szélesebb körben ismertessék és átadják.

A rendezvény vendége volt Bozsik József, az Aranycsapat olimpiai bajnok játékosának fia, a labdarúgó-válogatott egykori szövetségi kapitánya,



Bondor László és Bozsik Péter a borverseny sikerére koccint

át dr. Kreft-Horváth Lóránd alpolgármestertől és Turi Ádám önkormányzati képviselőtől. Az emléklapokat, okleveleket és a díjakat Potháczky Mária bordáma, Bondor László borlovag és Zsédenyiné Horváth Krisztina, a SZŐKE szakmai vezetője, önkormányzati képviselő adta át.

A bírálatra felkért szakemberek a következők voltak: Béger Ákos borász, a bírálóbizottság elnöke, a Dunaszentmiklósi Kősziklás Borászat tulajdonosa, a Zsigmond Borlovagrend nagymestere; Simecz Róbert borász, hegybíró, borbíró; Szívek Péter borász, a kesztölci Szívek Borászat tulajdonosa; Fidermann Szabolcs, a baji N-3 Borműhely tulajdonosa; Motil Csaba bortanácsos; Siklósi József borlovag; Pokornyi Péter bortanácsos; Antal Ferenc bortanácsos; Kocsis Sándor borlovag; Czakó Zsolt bortanácsos; Tibold Zoltán bortanácsos; Nemes Szilvia borbíráló.

Bondor László

Szív és lélek

Bortúra a Mátrai borvidéken

A Mátraalján található Mátrai Történelmi Borvidék az ország 22 borvidéke közül a második legnagyobb, a hegyvidékiek között pedig a legnagyobb több mint 7500 hektárnyi szőlőültetvényével. A Tarna és a Zagyva folyók által határolt területen, a Mátra hegység déli lejtőin, mintegy 15–20 kilométer széles sávban helyezkedik el. Gyöngyös a környező falvakkal együtt alkotja a borvidéket.



Ezen a területen már a honfoglalás előtt itt élő népek is foglalkoztak szőlőműveléssel, borkészítéssel. A körzet kiemelkedő bortermelő települései Abasár, Markaz, Nagyréde, Gyöngyös, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján. A szőlőfajták közül a hagyományos olaszrizlingen, leánykán és muscat ottonelen túl a szürkebarát, a sauvignon blanc és a chardonnay is kiváló minőségű nedűket ad.

A borvidék jellemzőit jól foglalják össze a következők: „A Kárpátok hegykoszorúja óvja a medencét a zord időktől, a Mátra hegység déli, délnyugati lejtőin a sok napsugár érleli a bogyókat, a régi tűzhányók talaja pedig minden jóval ellátja a szőlőket, hogy tüzes, illatos jó bort teremjen. Ez az a hely Gyöngyös város jelmondata szerint: Ahol a nap és a hegy összeér. Az itt készült fehér borok elsősorban friss, virág és gyümölcs illatokról híresek. Az itt érlelt bor hidat ver embertársainkhoz, barátságot köttet ember és ember között. Azt mondják, hogy a borok jól illeszkednek, simulnak a tájjellegű ételeikhez, erősítve egymás ízét, zamatát, finomságát.”

Igen nagy borvidékről lévén szó, Nagy-Mizsei Ildikó bordáma az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Egyesület Budapesti Legáció rendtársai és hozzátartozói számára a Mátrai borvidék egy kis részére, a farkasmályi pincesorra és két gyöngyöstarjáni pincészetbe szervezett nagyon tartalmas programot egy emlékezetes hétvége reményében.

Pénteken déltől egy kissé szomorkás, borongós, időnként csepergős napon érkeztek a résztvevők a Gyöngyöstől két kilométerre található farkasmályi pincesoron a Hotel Sziluettbe. Az időjárás azonban nem szegte senki kedvét, és a megérkezést, elhelyezkedést követően a közeli pincesoron a 23-as számú Dudás családi pincészetbe látogattunk, ahova Ildikó üdvözlő italra invitálta a társaságot.

A Dudás-pincészet háromgenerációs családi borászat, ahol öt Dudás van. Elmesélték többek között, hogy az andezittufából álló falak kiválóan alkalmasak a pincék mélyítésére, ráadásul egyedülálló módon nem lefelé, hanem felfelé vájták azokat, így kifelé lejtjenek. Ennek fontos jelentősége, hogy a mustgáz és a nedvesség könnyen kiutat talál, ezért az itteni pince megfelelő szellőztetés mellett biztonságos, és könnyen takarítható. A kezdeti nehézségek után az 5 Dudás Borászat



egy 3000 hektoliteres kapacitással rendelkező családi üzemmé nőtte ki magát, és 50 hektár, főleg a Mátrai borvidékre jellemző szőlőfajtákkal (pl. olaszrizling, muscat ottonel, kékfrankos stb.) telepített szőlőültetvényt rendelkezik. A család minden egyes fontos lépésnél ott van egészen az első oltvány elültetésétől kezdve az első palack bor legördüléséig a palackozó sorról. Éppen ezért vulkanikus boraikban a nagyszerű aromák mellett a szív és a lélek is benne van. Azt vallják elkötelezett küldetesként, hogy a boraikat legalább olyan örömmel fogyasztják az érdeklődők, mint amilyen örömmel ők elkészítették.

Ez a pincelátogatás megalapozta a vacsora előtt még egy idegenvezetéssel egybekötött, mozgalmas, 1,5-2 órás időtartamú borkóstolót a mesés természeti környezetben. A történelmi bortúra a

Hotel Sziluett teraszáról indult, a pincék a hoteltől mindössze 50 méterre kezdődtek. A pincesor kialakítását az 1700-as évek elején kezdték. Ez Közép- és Kelet-Európa legnagyobb, megszilárdult vulkáni hamuba kézzel vájt pincerendszere, ahol romantikus hangulatú prэшázak, hegyvidéki levegő és üdítő mátrai borok várják a látogatót.

A séta során a pincesor 26 pincéjéből hétben tettünk látogatást, ahol hat pince összeköttetésben áll szomszédjával egy széles és hosszú folyosón keresztül. Az idegenvezető felelevenítette a pincesor múltját, amely egészen az 18. századig nyúlik vissza. A farkasmályi pincesor közel 250 éves történelmét a többszöri hanyatlás, felemelkedés jellemezte. Bepillantást nyertünk egyes pincék jövőt illető terveibe, képet kaptunk a túra során a Mátrai borvidék történelméről, természeti adottságairól és még sok érdekességről.

Hallottunk többek között a filoxeravész okozta csapás utáni küzdelemről, amivel sikerült visszaállítani a gyöngyösi szőlők és borok hírnevét, valamint hogy a második világháború idején több ezer gyöngyösi lakos menekült a harcok elől a hegy gyomrába, ennek emlékére emelték az egyik hídnál lévő Máriácska-szobrot. A 19. században itt szüreti mulatságokat, diákrajzversenyt tartottak, és a helyiek kedvelt szórakozóhelye volt.

Bár napjainkban nem minden pince működik már, és nincs akkora élet a Mérges-patak partján, mint fénykorában, jelenleg is sok látogatót vonzanak a működő borászatok. A túra végén a *Regélő Borházban* nyílt





lehetőség még további borozásra az esti vacsora előtt.

Szombaton busszal indultunk a Mátrai borvidékhez tartozó festői szépségű Gyöngyöstarjánba, ahova az ilyenkor gyönyörűen virágzó vérszilvafák mentén érkeztünk meg.

Itt először a *Szőke Mátyás & Zoltán Pincészetbe* érve Szőke Mátyás unokája fogadott bennünket, és körbe vezetett a borászat üzemi, majd a hagyományos fahordós részein. Részletes és élvezetes beszámolóknak keresztül ismerhettük meg mindennapjaikat, miközben megkóstolhattuk a borvidékre jellemző boraikat. A család már régóta foglalkozik szőlőtermesztéssel, 25 hektáros területen gazdálkodnak. Szőlőterületeik a Mátrai borvidék legjobb dűlőiben találhatóak, ahol minden egyes termőterület más-más adottságokkal rendelkezik. A kiváló minőség folyamatos biztosítása érdekében terméskorlátozással dolgoznak. Azt vallják, hogy a szőlő értékeivel élni kell, nem pedig kihasználni azokat. A családi vállalkozás 2010-ben történt bővítése során az új palackozó épület és a palackos érlelő készült el, majd 2011-ben a Vinotéka épült meg.

Sajnos a borvidék ikonikus alakja, Szőke Mátyás, a nagypapa a közelmúltban meghalt. Ő volt, aki 2017-ben a Mátrai borvidéken elsőként átvehette az „Év Bortermelője Magyarországon” kitüntetést. A körbevezetés során az unoka nagy tisztelettel és megbecsüléssel emlékezett munkásságára, amelyet igyekeznek méltó módon követni és fejleszteni.

A honlapukon található feliratban a nagypapa így jellemezte a bort: „A bor különleges termék. Lelke van, egyénisége, története és történelme, még a palackban is fejlődik, először szebb lesz, majd bölcsőbb, és a végén meghal. A gyümölcs

megrothad, a virág elhervad, az étel megromlik, a bor az egyetlen olyan »termék«, amely elmúlásában is emberi.”

Délután a nap folytatásaként az ugyancsak Gyöngyöstarjánban, 20 éve működő Ludányi Pincészetbe látogattunk. *Ludányi András* elmesélte, hogy a családi vállalkozást feleségével közösen vezetik. Elkéseredetten beszélt a körbevezetés elején a pár évvel ezelőtt történt természeti csapás – a közelükben lévő patak kiáradt –, miatti küzdelmeikről és reménykedve az összefogásból adódó sikeres visszatérésükről is. Elmondta, hogy a családban tradíciója van a szőlőtermesztésnek és a borkészítésnek. A borvidéket elsősorban a fehérbor jellemzi, a kék szőlőből főként rozé készül, de a fajtaválasztékban megtalálhatóak a vörösborok is. Jelenleg hat hektáron gazdálkodnak, ugyanakkor szüret idején más szőlőterületekről is szereznek be alapanyagot.

Érdekes látvány volt a kétágú borospince, ahol boraik reduktív technológiával készülnek, így jellemzően frissek, gyümölcsösek. A pince kapacitása közel 800 hektoliter, ahol acéltartályokban tárolják a borokat, a fahordókban pedig a vörösborokat érlelik néhány hónapig.

A pince megtekintése után a fölötté lévő igényesen kialakított és érdekes tárgyakkal, képekkel berendezett borkóstoló helyiségben folytatódott a délután, és került sor többféle boruk megkóstolására és közvetlen beszélgetésre.

Kissé megfáradva tértünk vissza a szállodába, ahol rövid felfrissülés után zenés estével párosult a sült csülkös vacsora elfogyasztása. Ki-ki erőnlétéhez képest késő éjszakába nyúlóan folytatta a találkozót, ami jó hangulatú énekléssel és tánccal zárult.

Telek Anna Mária

Évnyitó legációülés, borkóstolással



Ma már ő irányítja a termelést, de mindehhez segítséget kap édesapjától, *Tóth István* borásztól is. A 35 hektáron termesztett, kizárólag saját szőlőből készült borok között kóstolhattunk egészen régi, hagyományosan a Csongrádi borvidékre jellemző fajtákat, valamint olyan új ízeket is, amelyek a megváltozott klímaviszonyokhoz alkalmazkodva születtek meg. Számunkra öröm, hogy megismerhettük Tamást, aki a feltörekvő fiatal generáció tagjaként a tradíciók megőrzése mellett új ötleteivel frissíteni képes a Csongrádi borvidék vérkeringését. Ezzel a hittel és jövőbe

A Szegedi Legáció 2025. évi első legációülését *Pölös Attila* második legát és felesége, *Magdika* szépen felújított borospincéjében február 22-én tartottuk meg. Hivatalos ügyeink megbeszélését követően egy jól sikerült borkóstolásban is részünk lehetett.

Tóth Tamás, az ástothalmi Tóth Pincészet fiatal borásza *Szabó Kálmán* első legát meghívására látogatott hozzánk, hogy megismertesse velünk a régió borait. A borok kóstolása közben Tamás bemutatta a több mint 30 éve sikeresen működő borászatot, az 1992-es alapítástól napjainkig.



vetett bizalommal szép sikereket érhet el. Ezt kívánom valamennyiünknek!

Dr. Korom-Vellás Zsuzsanna



Két év alatt öt termés

Lakatos András-emlékkonferencia

A magyar szőlő- és borszakmában nincs még egy személy, aki két nagy borvidék megalapozásában vett volna részt. Lakatos András kezdeményezte és alakította ki a Balatonboglári borvidéket, a BB-t, majd Brazíliában dolgozott, ahol meghatározó alakja volt a Sao Francisco folyó menti szőlőtermesztésnek. Ő alapította meg az első magyar borrendet is.

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézete *Lakatos András* címzetes egyetemi tanár születésének 100. évfordulója alkalmából emlékkonferenciát szervezett. Magyarország neves szőlészei, borásza, munkatársai, Balatonboglár polgármestere emlékeztek a neves szakemberre. Fia, *Lakatos Tibor* a Brazíliában töltött évekről tartott képes beszámolót, unokája, *Lakatos Bálint* pedig ismertette életútját.

Lakatos András Kalocsán, 1925. március 29-én született, és Solymáron, 2016. február 20-án hunyt el. Alföldi környezetben, Kalocsán, Pirtón, Soltvadkerten gyerekeskedett. Különösen nagybátyjára emlékezett szeretettel, aki az előbb említett helyek környékén gazdálkodott, irányította a gazdaságot, ahol többek között volt halastó, szőlőültetvény, fenyőerdő is. Lelkében az itt kapott élmények mély nyomot hagytak, és segítettek a pályaválasztásban. A jezsuitáknál tanult Kalocsán, kitűnő tanárai voltak. Hálásan gondolt egykori iskolájára és különösen a természetrajztanárára, Hegedűs Lajosra.

Budapesten az Agrártudományi Egyetem Kertészeti és Szőlészeti Karán szerzett mezőgazdasági mérnöki oklevelet. Tanára, Mohácsi Mátyás, az Agrártudományi Egyetem gyümölcsstermesztési tanszékének vezetője nagy hatással volt rá, de végül dr. Kosinszky Viktorral, a Szőlőtermesztési Tanszék megszervezőjével való találkozása eredményezte a felismerést, hogy a szőlővel kell foglalkoznia. Véleménye szerint a szőlészetet-borászatot egybe kell venni, mert a két szakterület kapcsolata olyan szoros, hogy el nem választhatók egymástól. A Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemen 1947-ben, gazdasági tanárképzésre járt. 1947-ben a Földművelési Minisztérium jóvoltából, a belga parasztszövetség megkeresésére Brüsszelben az üvegházi szőlőtermesztést tanulmányozta, ez is nagy hatással volt rá.

Hazajövele után a Gazdasági Tanárképző elvégzését követően Balatonarácson, a Szőlészeti és Borászati Felügyelőség és Szakiskolán tanárkodott. Egész életében szeretett tanítani. Később Villányba került (1949), ahol többek között Katona Józseffel, a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet későbbi igazgatójával dolgozott együtt. Ottani tanítómestere Pettenkoffer Sándor szőlészeti és borászati főfelügyelő volt, tőle és a vincellérektől tanult legtöbbet. 1949-től 1955-ig a Villányi Állami Gazdaság igazgatóhelyettese volt. Villányból Balatonboglárra helyezték át, ahol 1975-ig dolgozott. Itt a Balatonboglári Állami Gazdaság főkertészeként, majd igazgatóhelyetteseként a Balatonboglári borvidék létrehozásának szakmai irányítójaként tevékenykedett.

Lakatos András karmesterként irányította az egész kertészetet. A gazdaság olyan volt, mint egy nagy család, mindenki ismert mindenkit, és mindenki tudta, mi a másik munkája. Igazi tisztelet és szeretet vette körül a Lakatos családot. Mindenki szinte sajátjának érezte a gazdaságot, és büszke volt rá, hogy ott dolgozhatott. Lakatos Andrást ismerték Európa számos országában: a legkiválóbb oltványtermelő Richter cég Dél-Franciaországban; Georges Vessel a legnevesebb pezsgőgyár, a MUMM vezetőjeként nagy elismeréssel beszélt Balatonboglárról; a Bordeaux Borászati Egyetem is számon tartotta a balatonboglári eredményeket, és élő kapcsolata volt Lakatos Andrással; Lenz Moser, Ausztria legjobb szőlőtermelője szintén csodálójá volt Balatonboglárnak.

A szakembert 1958-ban beválasztották Somogy megye tanácsába. E tisztségéből eredő tennivalóinak elvégzése közben közéleti szereplővé vált:



Három generáció: Lakatos Bálint, Tibor és András
(balról jobbra)



A borszőlőfajták 70 százalékát Lakatos András vitte be Brazíliába

tanácskozásokon, megbeszéléseken, tanfolyamokon ismertette a mezőgazdaság belterjes fejlesztésének tudnivalóit és teendőit, részt vett a megye távlati tervének kidolgozásában, és megyeszerte a helyszínen is segítette a termelőszövetkezetek gyümölcs- és szőlőtelepítési programjának megvalósítását. 1963 és 1975 között országgyűlési képviselő volt.

Az első igazán reduktív borokat készítő üzem Balatonbogláron alakult ki. Ide hozták be az összes oltványt, amelyeket tovább akartak szaporítani, és innen vitték az ország minden borvidékére továbbszaporításra. A nagyon felkarolt fajták közül, amit korábban teljesen elfelejtettek, a királyleányka szép karriert futott be. A csabagyöngye felvirágzását, teljes népszerűségét Boglárnak köszönheti, azzal a definícióval, hogy kettős hasznosítású fajta: ízletes csemegeszőlő, szénsavas bornak pedig kiváló, és ezzel egy új fogalom alakult ki vele. A csabagyöngye széles ismertsége megalapozta az irsai olivér karrierjét is, hiszen a csabagyöngye az egyik szülője. Balatonboglár és a muskotály fogalommal vált. Az, hogy létrejött a BB márkanév, a pezsgő, az évtizedes megelőző munkának volt köszönhető. A kezdeti szőlőléprogram sikeres volt, és megalapozta a későbbi üdítőital-gyártást is, mert a gyümölcsstermesztés szintén széles alapokon nyugodott. Boglár ebben is verhetetlen volt, és jól kiegészítette a friss fogyasztásra szánt gyümölcsstermesztést a feldolgozott gyümölcsök előkészítése az BB italcsaládhoz.

Lakatos Andrást 1975-ben nemkívánatos személynek minősítették Balatonbogláron. Hogy pontosan miért, azt ő sem tudta. Külföldi tapasztalatcserékre járt, s amit ott látott, itthon megvalósította. Ennek kapcsán azt mondták róla, hogy kozmopolita. Nem volt jó pont vallásossága sem, és az sem, hogy 1956-ban részt vett a gazdaságban zajlott sztrájk megszervezésében. A politikai jellegű okokhoz valószínűleg némi irigység is párosult. Az illetményezőlőjében a gazdaságban termesztett szőlőfajtákkal ugyanis (több szőlész-kollégájával együtt) a nagyüzem

meghaladó eredményeket értek el. Olyannyira, hogy megvádoltak, biztos lopja a szőlőt. A megyei tanács főagronómusát küldték ki az ügy kivizsgálására. Kiderült, hogy lopásról nincs szó, de legalább akkora bűn volt az, hogy „kapitalista” utat mutatott. (21 évvel később Balatonboglár díszpolgára kitüntetést kapott).

A Balatonboglári Állami Gazdaságból való eltávolítása mégis hasznára vált, nemcsak neki, hanem a szőlészeti és borászati ágazatnak idehaza és külföldön egyaránt. Sok jó lehetőséghez és szakmai örömhöz jutott. Utólag nem sajnálta, hogy a Balatonboglári Állami Gazdaságot elhagyta. 1975 után a Bajai Állami Gazdaság műszaki tanácsadója lett, 1976-ban vezetésével alapították meg Baján Magyarország első borlovagrendjét Pax Corporis néven. 1976-tól az AGROBER Mezőgazdasági Tervező és Beruházási Vállalat főosztályvezetője, 1986-tól a cég főmérnöke, később igazgatóhelyettese lett. Ekkor többet volt külföldön (Mexikó, Tunézia, Marokkó, Líbia, Peru), mint itthon.

Brazíliai évek

Lakatos András 1986-tól 2001-ig az AGROINVEST vezető szaktanácsadójaként a braziliai Petrolinában a szőlőtermesztés megújítójaként dolgozott. A félszáraz trópusi körülmények között öntözésre alapozott csemegeszőlő-termesztési technológia elterjesztésében és továbbfejlesztésében játszott szerepét a brazil állam is elismerte. Kint töltött éve alatt más dél-amerikai országokban (Chile, Peru) is megfordult szaktanácsadóként. Munkatársaival megírta a térség első portugál nyelvű szőlészeti szakkönyvét (Vitivinicultura na Região Tropical). Irányításával alapították meg az első dél-amerikai borlovagrendet Sao Francisco Borrend néven. Brazília egy nagy kohónak bizonyult, nemcsak befogadta a magyar szakembereket, hanem az oda érkezők is integrálódtak az országba. A japán tulajdonos szőlőszánnal szedette a szőlőt, amit Balatonbogláron Léglő Otto talált ki, de bevezetése Lakatos Andrásnak volt köszönhető. A borszőlőfajták 70 százalékát Lakatos András vitte be Brazíliába, kialakítva egy szép fajtagyűjteményt, amelyet az ott dolgozó magyar emberek folyamatosan vittek tovább a többi üzembe. Fajták, klónok, alanyok kiválasztása, bevitele, tovább- és klasszikus szaporítása teljesen a magyar csapat koordinációja volt. A kivitt fajták között ott voltak a jelentősebb magyar fajták is, ezek közül kiemelkedett az irsai olivér, a kadarka, a hárslevelű.

A magyarok a világ szőlő- és bortermelésében sokat tettek, de a 20. század csodája: az „egész évben szüret, két év alatt öt termés” biztonsággal és magas minőségben Brazíliában valósult



Braziliában munkatársakkal

meg az ő közreműködésével. Ennek a szőlő- és bortermelő vidéknek az első és meghatározó alakja Lakatos András volt a gyakorlati és a tudományos életben is. Számos birtokot indított el, két évtizedes munkája a többi kint dolgozó magyar kollégáival együtt fogalommal tette a magyar szőlőtermesztés eredményeit. Nagyon jól tudták adaptálni a különböző európai országokban szerzett tapasztalataikat, igazi európaiak voltak, de a magyar szakembergárdához fűződött szinte az összes technológiai újítás. Lakatos András a világ számos eredményét és kiforrott technológiáját adaptálta munkatársaival trópusi körülményekre. Hangsúlyozta, hogy a szakmai ismeretek tudása szükséges, de az nem elegendő, minden tudást, adaptálni kell az adott helyre.

„A szőlőtermesztés a trópusi klímán” című könyve az első szakirodalom volt Braziliában, amire hatalmas szüksége is volt a vidéknek. A könyvet a termelők teljességgel a szőlőtermesztés „bibliájának” tartották, számos definícióját mint örök érvényű törvényt a napi gyakorlatban alkalmazzák. A csemegeszőlő-termesztésről, ahol 25 t/ha termést érnek el évente kétszer, azt mondta: aki itt sokat termel, és igen nagy termést produkál, emellett nagyon jó minőséget biztosít, betartja szigorúan a technológiát, annak a megtermelt szőlője a világ legjobb piacain kelhet el magas áron.

Számos fajtát vittek ki először Magyarországról, de később Európa neves oltványtermelőitől is, különféle klónokból a legnevesebb fajtákat. 100 fölötti fajtaválasztékból dolgoztak, amelyeket több

birtokon is teszteltek, majd ezekről a helyekről szaporítottak tovább. A vidéket tökéletes alapanyagokkal látták el, a kísérletek egész évben folytak, több ezer adat állt a rendelkezésükre. A legérdekesebb tapasztalat az volt, szinte az összes fajtánál, hogy a rendkívül magas hőmérséklet ellenére a savtartalmak magasak voltak (akár 7-8 g/l), ami annak tudható be, hogy a szükséges

vízmennyiség az öntözéssel mindig rendelkezésre állt. A vegetáció tökéletes volt a szüretig, mert a nagyobb lombfelület, a széthúzott lombfal tökéletesen megvédte a fürtöket. A levélfelületi index sokkal magasabb ott, mint Magyarországon. A másik fontos kritérium: a szervesanyag-ellátás folyamatos, öthavonta ismétlődik, cukornádpelyvével elkészített marhatrágya, legalább 30 centiméter mélységbe bedolgozva, előtte gyökérmetszés. Az eredmény intenzív gyökérképződés, a talajban a humusztartalom 1-1,5% értékét a legtöbb ültetvény folyamatosan produkálja. A levélanalízist Lakatos András segítségével tették napi gyakorlattá a termesztésben. Több ezer laboratóriumi adat alapján be tudták állítani az ideális értékeket, ezeket annyira eltalálták, hogy még ma is ezt tartják a tökéletesen elfogadhatónak.

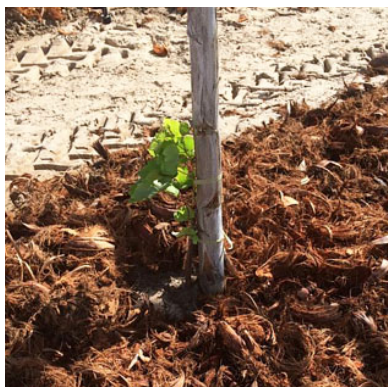
A brazilok a végzett munkát mindig, minden lehetséges fórumon megbecsülték. Ezt bizonyítja, hogy a külföldieknek adható legmagasabb brazil állami kitüntetést, a Dél Keresztjét adták át Lakatos Andrásnak. De az iskola, amely az új dolgok befogadásának a szimbóluma, egy remek felszereltségű mezőgazdasági mintaiskola szintén az ő munkájának az eredménye. Itt tanított Lakatos András is. A dísztermet róla nevezték el, ezzel is értékelve a tőle kapott tudás gyakorlati értékét, használhatóságát.

Hazatérve a magyar szőlészeti és borászati kultúra meghatározó személyiségeként szaktanácsokat adott, oktatott. Az órák végén mindig volt borkóstoló brazil és klasszikus zenéekkel párosítva, az utolsó szám címe mindig a Nunca esquece (Soha ne felejtsetek el) volt.

Lakatos András élete során munkájáért több kitüntetésben részesült. 1973-ban a tudományosan megalapozott, korszerű nagyüzemi szőlőtermesztés és borászat hazai elterjesztéséért, illetve a Balatonboglári Állami Gazdaság nemzetközileg is elismert tevékenységéért Állami Díjjal tüntették ki. 1995-ben Balatonboglár díszpolgárává választották. 1999-ben Braziliában a São Francisco folyó völgyében végzett munkájának elismeréseként megkapta a Dél Keresztje kitüntetést. 2000. augusztus 21-én a Magyar Köztársasági Érdemrend Tisztikeresztje polgári tagozata kitüntetést vehette át. 2010-ben ő vehette át a BB egykori dolgozói nevében a város elismerő oklevelét. 2016-ban Balatonbogláron a Megyei Közgyűlés „Pro Comitatu Somogy” Kitüntető Díjat és megyecímmel díszített aranygyűrűt adományozott neki.

Lakatos András tapasztalatait fia, Tibor, aki édesapjával együtt dolgozott Braziliában, és unokája, Bálint kamatoztatják dörgicsei szőlészetiükben és borászatukban.

B. Mezei Éva



Szent Márton hegyén

Kultúra, hagyomány, bor és folyékony kenyér

Több mint ezer esztendeje érkeztek az első bencés szerzetesek Pannonhalmára, hogy monostort alapítsanak. Az évszázadok során az időközben főapátsági rangra emelkedő monostor a környék szakrális és gazdasági központjává vált. Túlélte a török támadásokat, a szerzetesrendek feloszlását és a kommunizmus évtizedeit is. A '90-es évek óta folyamatosan megújul, fejlődik az apátság, a kulturális és szakrális funkció mellett jelentős teret kap turisztikai és gasztronómiai szerepe is. Kedvelt célpontjává vált mind a szakrális, mind a világi turizmusnak, az apátsági termékcsaládok palettája pedig nemcsak az írásunkban is szereplő remek borokat és söröket, de teákat, édességeket, egyéb magas színvonalú termékeket is magában foglal.

2025 áprilisának első, napfényes szombatján a Soproni Legáció képviselőiből, valamint a Soproni Borlovagok és Borbarátok Egyesületének tagjaiból álló csoport látogatott el az évezredes falak közé.

Felkészült idegenvezetőnk kíséretében először a bazilikát tekintettük meg. A gótikus Szent



Márton-bazilika az évszázadok során barokk és klasszicista stílusjegyekkel egészült ki. Fontos kapcsolódás a leghűségesebb várossal, hogy az 1870-es években Storno Ferenc, a legendás soproni restaurátor vezetésével építették át a templomot, aki neogótikus elemekkel gazdagította az épületet. A legutóbbi felújítási folyamat során a 2010-es években visszatértek a középkori, letisztult, már-már minimalista belsőhöz, majd 2012 nyarán, a munkák végeztével újraszentelték a templomot. A rendünk újjászületésében kulcsszerepet játszó, utolsó Habsburg-trónörökös, Habsburg Ottó szívét őrző urna a bazilika román stílusú altemplomának csendes nyugalmaiban pihen.

Látogatásunk következő állomása a főapátság könyvtára volt. A lenyűgöző, mai formáját a 19. század elején elnyerő könyvtárépületben mintegy



A lovagrend tagjai az alsó pincében



400 ezer kötet talált otthonra, az állomány azonban folyamatosan bővül.

A kora délutáni órákban háromfogásos ebédre került sor, melyhez az apátsági pincészet Tricollis borcsaládja, valamint a sörfőzde kínálatának tagjai szolgáltak kísérőül. A Tricollis borcsalád (ahogy már az elnevezés is árulkodik róla) mind fehér, mind rozé, mind vörös verzió esetén három különféle szőlőfajta előnyeit egyesíti.

Ebéd után került sor az öttételes borkóstolóval egybekötött pincelátogatásra. Az apátság életében évszázadokon át meghatározó volt a szőlészet, borászat, azonban az apátsági borok történetének legújabb fejezete a 2000-es évek elején kezdődött el. Gaál Tibor, majd a jelenlegi főborász, Liptai Zsolt szerzett elévülhetetlen érdemeket a hazai bencés borkultúra újjáélesztésében. Jelenleg több mint tíz tételt tartalmaz a szortiment, melynek tagjai rendszeresen térnek haza díjakkal, elismerésekkel a nemzetközi és hazai versenyekről. A Főapátsági Pincészet többször is elnyerte Az év pincésze díját, Liptai Zsoltot pedig az Év Bortermelőjének választották nemrégiben.

A program során a talajszintről haladtunk a domb mélyén található pincehelyiség



irányába, miközben az egyes szinteken nemcsak kóstolhattunk, de a borkészítés folyamatának egy-egy állomásával is megismerkedhettünk. Számos érdekességet megtudhattunk, többek között azt is, hogy a borok „fantázianevei” kapcsolódnak a bencés

rend történetéhez. A kitűnő Hemina cuvée nevének eredete például egyenesen a bencések regulájához, szabálykönyvéhez köthető. A rend alapítója, Szent Benedek az egy hemina mértéket szabta meg a napi borfogyasztás kapcsán. Hogy mennyi bort is jelent az egy hemina regula szerint? Pontos mértékre nem számíthatunk, viszont Benedek bölcsessége tükröződik az idézett mondatból: „A hemina az a mennyiség, amit ha megiszol, megtalálsz Istent, de még nem kísért meg az ördög.”

A sör a borhoz hasonlóan olyan ital, mely képes közösséget építeni. Helena Bier Herre idézve: „míg a tömény italok gyakran a magába forduló ember menekülési kísérletét jelenítik meg, addig a sör a kapcsolatok fényét engedi a lélekbe” (tegyük hozzá, ez a borra is igaz).

Bár a sörkészítés hagyományai az apátságban a barokk korig nyúlnak vissza, csak 2020 táján nyitotta meg kapuit a Főapátsági Sörfőzde. A Pannónhalmához közeli Ravazdon felépített főzde belga típusú sörökre építi választékát. A világos és barna, magas alkoholtartalmú sörök mellett búzasört és meggyes habzó nedűt is kóstolhattunk. A késő délutáni órákban pedig a szívünknek talán legkedvesebb tétellel, a szőlő és a sör találkozásából született különleges világos sörrel emelhettük koccintásra búcsúpoharunkat, lezárva jól sikerült kirándulásunkat.

Németh Zoltán



Összefogás a fiatalokért

Kantharos: 13 év, 162 millió forint támogatás

Jótekonyság zenével és borral – így jellemezhető a Kantharosz Gála, amely 2010-ben az Európai Borlovagrend Győri Legációjának kezdeményezésére indult el. Gazdasági válság volt, és a legkiszolgáltatottabbakat, a gyermekeket célozták meg adományaikkal a szervezők. Az ötlet jelentős civil összefogást eredményezett. A város három Rotary és három Lions klubja és a Kiwanis klub is csatlakozott. A muzsikát a Győri Filharmonikusok, a különleges, kereskedelmi forgalomban nem kapható borokat pedig Magyarország neves borászai tették hozzá az esthez.



A Győri Filharmonikusok a színpadon

Az idén 13. alkalommal csendült fel a muzsika. Az eredeti helyszínt kinőve, immár a Győri Nemzeti Színház adott otthont a gálának. Az összefogás is jelentősen bővült. A kezdeményezők mellé csatlakozott együttműködő partnerként a Győri Nemzeti Színház, a Széchenyi István Egyetem, a megyei napilap, a Kisalföld Jóakarát Hídja elnevezésű jótekonysági alapja. Fővédnökséget vállalt Nagy István agrárminiszter és Pintér Bence, Győr polgármestere.

2025-ben különleges vendéget köszönthettek a színpadon. A világ legnagyobb civil szervezetének, a Lions Klubok Nemzetközi Szövetségének elnöke, *Fabrizio Oliveira* elragadtatással szolt az eseményről, és az összefogásban szereplő három Lions klub kiválóságainak kitüntetésekét adott át. Köztük *Koteczki Zsuzsának*, aki a lelke, főszervezője volt az estnek.



A felajánlott díjak

A műsor fergeteges volt. A Hot Jazz Band végtelen humorral és virtuóz muzsikával idézte meg a századelő hangulatát, amelyhez kitűnően passzoltak a filharmonikusok *Rácz Márton* vezényletével. A színpadon a neves tévés műsorvezető, licitszakértő *Winkler Nóra* és a színház igazgatója, *Bakos Kiss Gábor* irányította az eseményeket. A sikerért ezúttal huszonhárom egyesület, alapítvány, tehetség és rászoruló, azaz ennyi sikeres pályázó izgult.

Mesterséges intelligenciával készült bor

A muzsika mellett a másik főszereplő a felajánlott borok sora volt. Ezúttal a Hilltop Borbirtok, a Grand Tokaj Borászat, a Günzer Tamás Pincészet, a Németh János Pincészet, a Léglí Szőlőbirtok, a Babarczi Szőlőbirtok és Pince, a Szigetköz Lelke



Winkler Nóra fergeteges licitet vezetett

Pálinkárium és a Junibor Fiatal Borászok Egyesülete bocsátott borokat az árverésre. Nagy István agrárminiszter felajánlása révén a tombola nyertese egy szintén muzeális értéket képviselő tokaji aszúra tehetett szert. Muzeális értékű borválogatást ajánlott fel a Patent csoport. A különleges borok egy pannonthalmi ház pincéjéből kerültek elő, köztük volt egy 125 éves palack is.

A borászok ezúttal főtámogatót is adtak a somlói Kancellár Birtok révén. Horváth Ferenc tulajdonos így fogalmazott: „Fantasztikus volt látni a telt házat, érezni a nagyszerű hangulatot, és részese lenni ennek a különleges közösségi eseménynek. Hisszük, hogy a nemes borok és a nemes célok kéz a kézben járnak. Ezért is álltunk örömmel a Kantharosz Gála mellé, amely évről évre bizonyítja az összefogás erejét, és értékes támogatást nyújt rászoruló és tehetséges fiataloknak.”

A felajánlás parádés volt. Míg tavaly a tenger mélyén érlelt bor volt a legkülönlegesebb, addig az idén a SomlAI Cuvée, amely a mesterséges intelligencia közreműködésével készült, ötvözve a somlói tradíciót a legmodernebb technológiával.



Kamocsai Ákos a Hilltop borait kínálta a színház csillárszintjén

Nemrég a rangos Berliner Wine Trophyn aranyérmet szerzett ez a bor.

A gálát a lovagrend két tagja, Pió Márta és Tagai István álmodta meg. Minden évben nőtt a pályázók száma, az általuk igényelt pénzüsszeg, a rendezvény költsége, s ugyanakkor a bevétel is.

„A tizenhárom év alatt a bevételünk meghaladta a 162 millió forintot – összegezte Tagai István. – Az idei rendezvény különösen meghatározó pillanata volt, amikor az est végén az egyik külföldi vendég

négyszázezer forintot ajánlott fel az alapítványnak. Varga Tamást, a Győri Legáció borlovagját, a Vatum Hungaria Kft. ügyvezető-tulajdonosát annyira megindította egy kilencéves kislány sorsa, hogy úgy döntött, több mint egymillió forinttal kiegészíti az eredetileg bérleti díjra megítélt összeget, így a beteg Szonja életét jelentő készüléket meg tudtuk vásárolni a családnak.”

A gála zárásaként színpadra hívták a licitálókat. A legnagyobb licitáttal Szekeres Istváné, az MIB Invest Group ügyvezetőjéé volt, aki szintén tagja a Győri Legációnak. Winkler Nóra kétfélmillió-kétszázezerrel ütötte le a Grand Tokaj felajánlását. A több tételből a legnagyobb összeget, kétfélmillió-háromszázezer forintot a licitálók közül Barabás Attila áldozta a jótékony célra. A Magyar Pálinka Lovagrend nagymestere szintén a Győri Legációban tevékenykedik. Az est a felajánló borászok finomságaiból összeállított borkóstolóval zárult, ahol adományozók, támogatók és közreműködők együtt örülhettek a sikeres találkozásnak.

Pió Márta



Öröm volt a sikeres gála utáni borkóstolás



Az adományok átadása után

Lovagkórus alakult

Hagyomány lett Győrben a nőnap est

Fergeteges hangulat jellemzi most már évek óta a Győri Legáció nőnap vacsoráit. Ilyenkor azok a hölgyek, akik a lovagi rendezvények miatt gyakran nélkülözik a párjukat, együtt tölthetnek egy estét, amire rendkívüli figyelmességgel készülnek a férfiak. Természetesen kijut a kényeztetés a lovagrendi dámáknak is. Dr. Csák Csaba minden alkalommal valami humoros köszöntővel készül, persze a téma többnyire a szegény férfiak esete a feleségekkel. A lovagrend komoly férfi tagjai pedig kórust alapítva dalban köszöntötték az ünnepelteket.



Az idei alkalommal a Hotel Rába adott otthont az estnek. A kulináris élvezetek mellett kitűnő muzsika emelte a hangulatot. Riegler Antal első legát örömhírrrel jött, új tagot mutatott be Török Tamás személyében, aki 42 éves büszke családapa, egy gyönyörű feleséggel és két csodás kisfiúval éli mindennapjait. 20 éve vállalkozó, és a gépészeti iparágból indulva az ingatlanok világában találta meg a hivatását. A bor iránti igazi szenvedélye a Covid időszakában kezdődött, amikor több balatoni borászt volt módja megismerni, majd barátai, Bakonyi Péter és Kanai Bálint

rengeteget meséltek a borlovagok társaságáról, a sok érdekes programról, ennek hatására jelentkezett a Győri Legációba. „Mindent megteszek, hogy méltó tagja legyek ennek a nagyszerű közösségnek” – fejezte be bemutatkozását.

A program fénypontja a sztárvendég, Kiss V. Balázs illuzionista volt. A műsorszámok teljességgel hihetetlenek voltak. Ráadásul mindegyikhez kihívott valakit a közönség soraiból, akit akkor látott először, tehát lehetetlen volt „csalni”. Hogy a vizek el-eltűntek a poharakból, az még csak hagyján. De hogy egy szabadkozó hölgyet rávett arra, hogy szó szerint egy hatalmas szöveget üssön a fejébe, az már hajmeresztő volt. Nagy siker volt, elképzelni sem tudták a nézők, hogyan csinálta.

Repülő asztal, ámuló hölgyek

A nőnap sztárvendége a szakma legkiemelkedőbb alakja Magyarországon, szlogenje: „varázslat, humor és látvány”. Ezt a lovagrend Győri Legációjának tagjai megcsodálhatták a nőnapon. Amit láttunk, az a lehetetlen volt. Látványos trükkök mellett a főszereplő olvasott a hölgyek gondolataiban, eltüntetett, elővarázsolt dolgokat. A végén levegőbe emelkedett az asztal, és ott repkedett a társaság ámuló tagjai között. A Dubaji Világkiállítás illuzionistája, a nemzetközi Forma-1-es futamok állandó fellépője számos hazai és világsztárt kápráztatott már el mutatványaival, és megannyi alkalommal bizonyított már több ezer fős közönség előtt. Igazán gálánsak a győri lovagok, hogy ilyen sztárt hívtak a hölgyek szórakoztatására. A műsor után beszélgettünk erről a különleges hivatásról.

– *Amikor az ember gyerek, sokféle foglalkozást talál izgalmasnak, de ritkán hallani, hogy valaki illuzionista szeretne lenni, ha megnő. Önnél hogyan jött ez az ötlet?*

– Nekem sose volt tervem, hogy ez legyek. Igazából az volt a helyzet, hogy nagyon extrovertált gyerek voltam. 12 éves koromban az apukámnak volt egy barátja, aki megmutatta, hogy hogyan csálnak az utcán az „itt a piros, hol a pirosban”. Ez volt az első trükk, amit megtanultam. Mutogattam barátoknak, ismerősöknek. Ma ugyanaz a motiváció, mint akkor, hogy csináljak valamit a kezemmel, és ettől valakinek lesz egy jó története, egy élménye, egy érzése. Hatást érek el azzal, hogy csináljak valamit, szerintem a legtöbb előadó-művészet mögött ez van. Valakinek ettől extrémebb a napja. Ezt éreztem, amikor az első kis mutatványt





megtanultam. Aztán elkezdtem innen-onnan bűvésztrükköket tanulni. Ahogy egy gyerek elkezd: bűvészdoboz, bűvészkönyvek, internet, folyton gyarapodott a repertoár. Aztán már úgy emlegettek, hogy van az a kissrác, aki bűvészkedik. Amikor bemutattak valakinek, akkor hozzátették, hogy mutass már valamit, és akkor én mutattam egy trükköt. Fanatikus módon tanultam.

– *A legtöbbben kinővik ezt a játékot.*

– Később Győrbe kerültem a Deák Ferenc Középiskolába, és emlékszem, a földrajztanárom úgy jött be az első órára, hogy ugye ebben az osztályban van egy bűvész. Szóval megelőzött a hírem. De akkor még közgazdász akartam lenni. Aztán a Jedlikben gépésznak tanultam, és itt végeztem Győrben technológusként, és gyártástervezőként tevékenykedtem. De mellette elkezdtem fellépni. 14 éves koromban nyertem egy „Ki mit tud?”-ot, és az volt a fődíj, hogy fel lehetett lépni a Richter Teremben, ami ma a Győri Filharmonikusok koncertterme. Négyezer ember előtt szerepeltem, ez volt az első. Aztán elkezdtek hívni az emberek, hogy lesz náluk egy céges rendezvény, egy kulturális esemény, lépjek fel. Akkor már ki kellett találnom egy műsort.

– *Ma már önállóan is megél ebből?*

– Nos, elmentem egy profi bűvészmesterhez, Molnár Gergelyhez, és nemcsak mutatványokat tanultam nála, hanem azt is, hogyan kell azokat előadni. Hogy kell kitalálni saját mutatványt, hogy kell megjeleníteni, beszélni. Elmentem beszédtechnika-tanárhoz is, színészkurzusokra, mert egyre jobb akartam lenni a színpadon. Csakis azért, mert szerettem. Gergely elvitt versenyezni, nyertem pár díjat. Aztán elkezdtek külföldre hívni, angol és német nyelven is adok elő. Egy éve dolgoztam a szakmámban, de már annyi fellépés volt, hogy egyik héten Berlinbe mentem, aztán Svédországba, szóval nem fért össze a kettő.

A főnököm mondta, hogy el kellene döntenem, bejárok-e dolgozni, vagy inkább bűvészkedem. Ez tíz éve volt, és azt válaszoltam, hogy megpróbálom az utóbbit. Persze folyamatosan az a cél, hogy egyre jobb mutatványok legyenek, egyre színvonalasabb legyen a produkció. A zene, a fények szerepe is óriási, mint egy színházi előadásban.

– *Hogyan került külföldre, hogyan szervezi a munkáját?*

– Nekem még névjegyem sincs. Működik a műsor, látják, odajönnek, vagy rám találnak a neten, van weboldalam. A Sziget Fesztiválon léptem fel 2014-ben, ott nagyon sok nemzetközi résztvevő volt, külföldi szervezők is. Egy hét alatt tizenvalahány műsort csináltam, és sokan hívtak, ugyanúgy, mint itthon. Aztán kint is elkezdtek megismerni,



a nyáron Finnországban léptem fel, és kézzel kézre adnak, hívnak.

– *Ilyen élet mellett egy bűvésznek lehet családja?*

– Persze. Feleségem van, és nem látom az akadályt. A nehézség az, hogy bőrdönből bőrdönbbe élek, ma itt, holnap Debrecenben, szóval utazgatós. De szeretem. El tudom képzelni családdal is. Sokkal izgalmasabb gyermekkor az, ha sok élményt kap, és sokfelé megfordul a gyerek. Az a lehetőségem is megvan, hogy nem vállalom műsort, amikor a családommal akarok lenni. Ez a szabadságom megvan.

– *Kapuváron vannak még rokonok, milyen a viszonya a szülővárossal?*

– Vannak, az idő persze kevés, hogy haza tudjak menni a szüleimhez, de havonta, kéthavonta odajutok. Budapesten élek, közel a reptér, a hazai előadások többsége ott van. Mikor először felköltöztem, azt gondoltam, nem tudok ott élni. De ma szeretem Budapestet. A nyüzsgést, a vérkeringést. Viszont jó hazajönni néha a nyugalomba, békébe, és persze a gyerekkori barátokhoz, akik mind a szülővárosomban maradtak. A telefonomban a budapesti számom még mindig úgy szerepel, hogy iroda, Kapuvár meg úgy, hogy otthon.

Pió Márta

Vinitaly 2025

Szakmai tapasztalatok a borkiállításról

Ismét lehetőség nyílt 2025 áprilisában részt venni a világ egyik legnagyobb és legelismertebb borászati szakkiállításán, a Vinitalyn Veronában. A rendezvény nem csupán méretében, hanem szemléletében és szakmai színvonalában is különleges, komplex élményt nyújtott.

A Vinitalyn való részvétel célja az volt, hogy feltérképezzük, milyen irányba tart a nemzetközi borkultúra, és miképpen tud a Bor-Ikum – mint mobil borélmény platform – ezekre a trendekre reagálni akár hazai, akár nemzetközi környezetben.

A Vinitaly struktúráját tekintve professzionális, világosan tematizált rendezvény. A különböző olasz régiók mellett számos külföldi ország is képviseltette magát, kiemelt standokon, egységes arculattal. Az esemény több mint négy napig tartott, a szakmai látogatók mellett a borkereskedelmi partnerek, importőrök, sommelier-k, gasztronómiai szakemberek is nagy számban voltak jelen.

Ami különösen megragadott, az a „bor mint élmény” központi szerepe. A legtöbb kiállító nem pusztán borokat mutatott be, hanem érzékszervi világot épített köréjük világítással, illatokkal,

gasztronómiával, zenei elemekkel. A bor a legtöbb helyen brandként és történetként jelent meg. Ebben a megközelítésben visszaigazolást nyert az, amit a Bor-Ikum koncepciójával képviseltek: a borkultúra már nemcsak az ízekről, hanem a pillanat varázsáról, a hangulatról, a történetmesélésről is szól.

A magyar jelenlét sajnos ezzel szemben visszafogottabb volt. Bár voltak olyan kiváló borászok, akik egyénileg és több borászatot összefogva képviselték magukat, és valódi minőséget mutattak be, a megjelenésük vizuálisan, kommunikációjukban és élményvilágukban elmaradt a nyugat-európai, olasz trendektől. A nemzeti és régiós arculat hiánya, a közös platformok és az élményközpontúság, melyet más országok sikerrel alkalmaztak, még nem talált kellő teret a magyar borászatban. Azonban éppen ez az, amin érdemes elgondolkodni: ha képesek vagyunk egyesíteni erőinket, és kihasználni az élményalapú borfesztiválok és rendezvények adta lehetőségeket, akkor a magyar borászat is méltó módon jelenhet meg a nemzetközi porondon.

A Bor-Ikum ebben a mezőnyben egy teljesen új, rugalmas, látványos formát tudna képviselni.



Károlyi Gyula, Zách Zoltán és a szerző, Károlyi Balázs Gyula



Komoly témákról, jó hangulatban beszélgettek



A gördülő borbár koncepciója, amely nemcsak kiszolgál, hanem történetet mesél, atmoszférát teremt és kapcsolatot épít, tökéletesen illeszkedhet akár a Vinitaly hivatalos részéhez, akár az úgynevezett Vinitaly Off rendezvénysorozathoz, amely Verona belvárosában zajlik, lazább, lifestyle alapú formában. Ebben a térben a Bor-Ikum akár egy mobil magyar nagykövetségként is működhetne – nemcsak borkínálattal, hanem kulturális arculattal, gasztronómiával, tematikus eseményekkel, kóstolókkal.

Szakmai szemmel nézve a következő főbb trendeket emelném ki a Vinitalyról:

- Fenntarthatóság: egyre több borászat hangsúlyozta az organikus, biodinamikus vagy

vegyszermentes termelést, valamint a lebomló csomagolást és a zöld szemléletet.

- Storytelling: a márkák nemcsak terméket árulnak, hanem történeteket – családi hagyományokat, szőlőtörténelmet, személyes víziókat.
- Technológiai integráció: QR-kódos, AR/VR élmények, digitális borlapok, NFT-alapú palackazonosítások mind jelen voltak, akár játékos, akár komoly formában.
- Élményalapú tálalás: a bor élvezeti értékének bemutatása túllépett az egyszerű kóstolón, látványvilág, gasztronómia, dizájn is kapcsolódott hozzá.

Magyar vonatkozásban az egyik legfontosabb kérdés az, hogy képesek vagyunk-e kilépni a hagyományos, „stand + pohár” logikából, és kialakítani egy olyan nemzeti vagy régiós megjelenési formát, ami vizuálisan is figyelemfelkeltő, szakmailag egységes, élményben pedig emlékeztető. Ebben a koncepcióban a Bor-Ikum kiváló eszköz lehet – akár regionális összefogásban, akár egy nemzeti megjelenés részeként.

A Vinitaly nem pusztán borkiállítás. Ez egy élményközpontú, globális szemléletformáló esemény, ahol a hazai borászatok is méltó helyet kaphatnának, ha merünk bátrabbak, egységesebbek és kreatívabbak lenni. A jövőbeli célom, hogy ebben a folyamatban a Bor-Ikummal aktív szereplőként vehessen részt, képviselve a magyar borkultúra és kreativitás értékeit.

Károlyi Balázs Gyula

Ezer pince

Monor lankáin, a Strázsa-hegyen



A Gödöllői-dombság az Alföld felé futva megszelídül, legmagasabb, 345,2 méter magasságú Margita nevű pontjáról Mende, Felsőfarkasd és Gomba felé haladva Monor északi szélén a Strázsa-hegy már csak 190 méterre emelkedik ki a tájból. De miért is nevezik hegynek ezt a szerény magaslatot vagy inkább dombocskát a település szomszédságában? Mert ez a legmagasabb pont innen a déli országhatár felé haladva Szeged irányába.

Érdekes a Strázsa-hegy elnevezése is. A szláv eredetű strázsa szó őrt, őrszemet, őrzőt jelent, és a török időkig nyúlik vissza a használata és említése. Ugyanis a történetírás szerint itt, a Strázsa-hegyen álltak, figyeltek azok az őrk, akik védelmezték a települést és pásztázták, hogy a török csapatok honnan jönnek, merről indítják támadásaikat Monor akkori lakosai, házai ellen.

A Strázsa-hegy egy különleges és szinte páratlan látnivalóval örvendezteti meg az ide látogatót, az 1000 pincével. Pontosabban csak 960, de

Monor az „Ezer pince városa” névvel hívogatja a turistákat, ez kerek szám, könnyebb megjegyezni. A város büszkén hirdeti ezt a látnivalót, hiszen a pincék kivétel nélkül karbantartottak, ápoltak, s a szűk utcácskák éppen a közelmúltban kaptak új burkolatot. A pince- és szőlősgazdák mesterien metszik, kötözik, ápolják tőkéiket, készítik és árulják boraikat, és tartanak nyitott pincenapokat is. Sőt legtöbbjük felkészült a borturizmusra és a vendéglátásra is. Az ide látogatónak olyan látványban van része, mintha egy toscanai vagy dél-tiroli borvidékre és pincesorra csöppent volna. Élményekben gazdag helyen járunk, barangolunk, felfedezünk, kóstolunk, nézelődünk, kíváncsiskodunk, kérdezzünk sok mindent a helyi bor ízelelése közben a gazdától.

De hogyan is érkezünk ide, a Strázsa-hegyre? Ha vonattal jövünk, akkor Monor állomásától északi irányba menjünk a központban lévő körforgalomig, ez egy tízperces séta. Innen kicsit balra és továbbra is észak felé tartva, mintegy 30 perces gyaloglással már a monori pincefalu központi terén vagyunk. Ha autóval jövünk, akkor is ez az irány, itt a téren





kell hagyni az autót. Semmi értelme sincs a szűk, pincék közötti utcácskákon araszolni. Szánjunk pár órát a pincefalu felfedezésére, hogy átérezzük a múlt, a kialakulás és a mai idők sokszínű élményeit. A legjobb, ha a borút jelzéseit követve fedezzük fel a látnivalókat. Kövessük az Ezer Pince Szőlészeti és Borászati tanösvény állomásait!

Helyes, piros jelzésű táblácskák mutatják, merre menjünk, hol forduljunk. Kicsit leegyszerűsítve azt is írhatnánk, hogy aki a tanösvény igen részletes és alapos tábláit elolvassa, megjegyzi és alkalmazza, szinte mehet a borászati szakvizsga első megmérettetésére. A legelső táblán megtudjuk, hogy a szőlészet és a szőlőművelés mintegy 8000 évvel ezelőtti időre nyúlik vissza. Örményország, Törökország és Irán volt az őshazája a szőlőművelésnek. Az akkori időkben a szőlő apró bogyójú volt, és ligeti szőlőnek nevezték. Idővel a Kárpát-medencébe is eljutott, sőt még a honfoglalás előtt nyelvünkbe is bekúsztak azok

a szavak, melyeket ma használunk:

szőlő, bor, szűr, seprő, ászok, pince. Egy másik tábla arról tájékoztat, melyek az őshonos és hungarikum szőlőfajták, a Kárpát-medenceiek: ezerjő, hárslevelű és a kövidinka. Az itt meghonosultak az olaszrizling, a kadarka, a kékfrankos. A keresztezéssel nemesítettek pedig a csabagyöngye, az irsai olivér és a cserszegi fűszeres.

A borászati szakvizsgán ezt is tudni kell: a szőlő életciklusa (nyugalmi időszak, metszés utáni könnyezés, majd rügyfakadás, hajtásnövekedés, virágzás, a bogyó növekedése és az érés időszaka). Sőt a szőlőművelés szerszámai, a borkészítési eljárások, valamint a szőlő kártevőinek ismerete és az ellenük határos eljárások is fontosak. Hogy jó borunk legyen, kell a jó időjárás, a megfelelő hőmérséklet, és a napsütés és a csapadék is elengedhetetlen a jó szürethez.



Mindezt és még sok más fontos szőlővel, borászattal kapcsolatos információt megtudhatunk a tanösvény tábláit tanulmányozva.

A pincefalu sok érdekes rendezvénnyel vonzza az ide látogatót: az egyik ilyen a Borvidékek Hétvégéje, ahol 22 hazai pincészet italait kóstolhatjuk meg. De azért ne feledkezzünk meg a Strázsa-hegy legjobb borairól sem: Rizling, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Kékfrankos, Zweigelt. Májusban a Szent Orbán-napi ünnepség nyitja a tavaszi rendezvényt május 25-én, ami jeles nap a szőlőtermesztők és a borászok számára. De a bicajosok is szeretik e helyet, a Strázsahegyi Tekerő az ő versenyük, sőt júniusban a lóbarátok is itt mutatják be tudásukat a fogatversenyen. E látnivalók és események a Strázsa-hegyen két helyszínhez kötődnek leginkább: a pincefalu bejárata előtti térhez, ahol



a Szent Orbán-szobor van, és a hegytetőhöz, ahol a kilátó áll, és előtte hatalmas tér, pihenő várja az érdeklődőt. Másszunk fel a kilátóba, ahonnan jó időben egészen a Mátra csúcsáig, a Kékestetőig ellátni.

Monor és a Strázsa-hegy mellett ne feledkezzünk meg Noszvaj, Cserépfalu, Páty, Ócsa, Bölcse, Györköny, Császártöltés, Hajós, Nemesnádudvar történelmi pincefalujáról sem. Sőt, ha az egynapos túrába belefér, a monori Strázsa-hegy után menjünk el a közeli Ócsára! A település szélén, mintegy 25 kilométerre, bő félórás autózásra az öreghegyi pincesor történelmi emlék. A száz nádtetős, furcsa formájú pince szintén a szőlő- és borkultúránk emléke. Ócsa környékén szőlőtermesztés már évek óta nincs, de borkészítés igen, sőt a pincék egymásika nyitott, és meg is kóstolhatjuk a borokat.

Dr. Palla Gábor

A béke oázisa

Tokaj határok nélkül



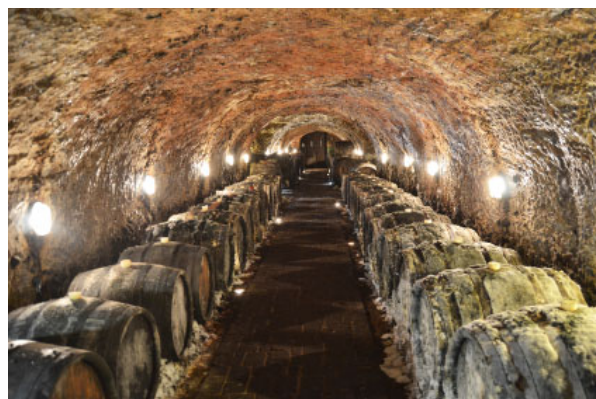
Borospincék Nagytoronya községben

Egy kelet-szlovákiai kirándulás nem lenne teljes, ha Kassán és a Szlovák Paradicsomon kívül nem látogatunk el a közkedvelt Tokajba is. Ez a világon egyedülálló borvidék ideális hétvégi úti cél, már csak azért is, mert Magyarország északkeleti sarkának turisztikai kínálatát összeköti Kelet-Szlovákiával és benne az alsó-zempléni síksággal. Tokaj nemcsak borászati élményeket kínál, hanem kikapcsolódást is – kerékpáron, vízen vagy madármegfigyelés közben. Ráadásul Szlovákiában elterülő része további hozzáadott értékkel bír: ez a hely tökéletes az elrejtőzéshez, itt teljesen átadhatjuk magunkat a felfedezés örömeinek.

A tokaji barangolások során bensőséges kapcsolatba kerülhetünk a természettel. Ezt a tájegységet hét tokaji település képezi: Csörgő (Čerhov), Nagytoronya (Veľká Trňa), Kistoronya (Malá Trňa), Bári (Bara), Csarnahó (Černochoy), Szőlőske (Viničky) és Újhely (Slovenské Nové Mesto)

dűlőin a borászok évszázadok óta művelik a szőlőültetvényeket.

A kirándulásunk kiindulópontjaként Nagytoronya szolgálhat, itt található a szlovákiai Tokaj talán leghíresebb borászata, az Ostrožovič Borászat. A napsütötte teraszon fogyaszthatunk egy kávét, és mellé jöhet is a finom édesség: egy pohár aszú. Éppen ez az, ami miatt Tokaj az egész





Chateau Grand Bari

világon egyedülálló. A nagy borászatok jelenlétét ellensúlyozzák a szomszédos dombokban megbúvó történelmi gazdapincék, amelyek kőkapui mögött föld alatti folyosók kanyarognak, a kis pincehelyiségek pedig érlelődő borokkal vannak tele. Szüret idején itt biztosan összefutunk egy-egy szorgosan munkálkodó gazdával, aki szívesen mesél a hely múltjáról és jelenéről.

A föld alatti történelmi helyiségekből egy rövid utazást követően a modern világba csöppenünk. A gondosan rendezett szőlőültetvények kellős közepén, Kistoronya mögött kellemes meglepetést szerez egy óriási boroshordó, amely ikonikus kilátótoronynak „álcázza magát”. Ez az építmény 2015-ben megérdemelten nyerte el Az év épülete közönségdíjat, és egyben a modern Tokaj jelképévé vált. Egy másik tokaji községben, Báriban szintén a kortárs építészet egyik példáját találjuk, amely azonban

szoros kapcsolatot ápol a környező természettel. A lombkoronaházak turisztikai újdonságnak számítanak, élmény alapú szállást kínálnak, amelyek bizonyára a már sokat látott utazók érdeklődését is felkeltik. Hasonló vonzerővel bír Báriban a Chateau Grand Bari borászati komplexum is. Építészeti megjelenése meghatározó tájképi eleme a környező szőlőültetvények déli dűlőinek, fehér falai érdekes látványt nyújtanak a zöldellő tájban.

Míg a Grand Bari Tokaj újonnan kialakuló hagyományait képviseli, a látogatókat minden bizonnyal lenyűgözi a régió történelmének egyik legfontosabb tanúja, a borsi Rákóczi-kastély, amely mára Tokaj új, természetes kiindulópontjává vált. II. Rákóczi

Ferenc gyönyörűen felújított szülőhelye Szlovákia talán legérdekesebb interaktív múzeuma, amely egy korhű szállodával és étteremmel is rendelkezik. Ártéri erdő veszi körül a Bodrog folyó közvetlen közelében, akár a béke oázisának is tekinthetjük, kiváló kiindulópontja lehet nemcsak a tokaji régió, hanem a szomszédos vidék, a turisták által eddig még szinte teljesen felfedezetlen Bodrogház aktív megismerésének is.

Borsival elválaszthatatlanul összefonódnak a vízi élmények, amelyek színhelye a Bodrog, az Ondava és a Latorca folyók összefolyásával létrejött, forrás nélküli folyó. A kenudzás és a kajakozás a kezdők számára is kellemes élmény lesz, mivel itt a folyó sodrása alig érezhető, az evezés még árral szemben sem okoz gondot. A legnagyobb élmény azonban a hajózás a Bodrogon, a természet lágy ölén, a határ mindkét oldalán. A hajón ülve a buja zöld növényzet



Kilátótorony Kistoronyán





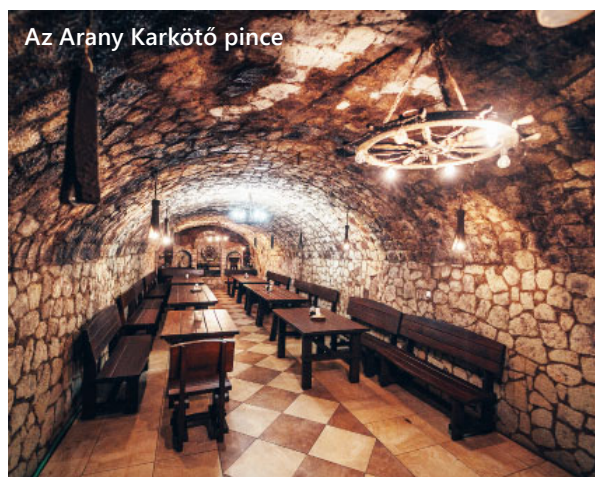
Macik – Hordóban való alvás

ölésében szinte „trópusi” hangulatba kerülhetünk. Talán ezért is szokták mondani, hogy a Bodrog lehetne a szlovákiai Amazonas.

A kerékpározás szerelmeseinek azt is érdemes tudniuk, hogy Tokaj nemcsak a borról és a vízről híres, hanem a gazdag kerékpáros kínálatáról is. A táj enyhe domborzatának és a folyók mentén hosszan húzódó töltéseknek köszönhetően ez a régió ideális a kerékpározáshoz, könnyű terepen. Akkor sincs baj, ha kerékpár nélkül érkezünk, mert több helyen is bérelhetünk egyet. A helybeliek a szálláshelyeken és a vendéglátóipari egységekben szívesen tájékoztatnak a kirándulásokról, a terep nehézségi szintjéről. A leghosszabb és legismertebb helyi kerékpárút az Alsó-zempléni Kerékpárút, amely Tokajt és Bodrogkőzt köti össze. Ez a könnyű útvonal nagyrészt folyó menti töltéseken halad. Az Újhelyen áthaladó kerékpárút pedig azért érdekes, mert Tokaj szlovák és magyar részét köti össze. Élmenyekben gazdag bicikliút vezet a Bodrog töltésén át Szlovákia legalacsonyabb pontjához, amely Bodrogszög (Klin nad Bodrogom) közelében található, mindössze 94,3 méter tengerszint feletti magasságban. A jelképes obeliszk a töltés folyó felőli oldalán áll, egy kora gótikus egyhajós templom közelében, amely mellé egy különálló haranglábat is építettek. A folyó éppen aktuális vízszintjétől függően a táj jellege az egész év folyamán változatos.

A kerékpárosok a szőlőültetvényeken kívül a régió védett és természetvédelmi területeit, nemzeti

kulturális emlékhelyeit és régészeti lelőhelyeit is felfedezhetik. A történelmi műemlékek sorában a nagykövesdi (Veľký Kamenec) 13. századi romantikus vár romjait vagy a nagytoronyai és a bárri román-gótikus templomokat említhetjük. Alsó-Zemplén tágabb környéke számos felejthetetlen élményt kínál, legyen szó akár a történelmi Sóház látogatásáról Nagytárányban (Veľké Trakany), vagy a különleges Szent Gotthárd kőhídról Leleszen (Leles). Bodrogszerdahelyen (Streda nad Bodrogom) például a Tokaj feletti sétarepülést is választhatjuk, de ne hagyjuk ki a Vécsey-kastélyt, valamint az angolparkot sem. Királyhelmecen (Kráľovský Chlmec) megtekinthetők a Csonkavár romjai, a református, a görög katolikus és a római



Az Arany Karkötő pince

katolikus templom, valamint egy érdekes zsinagóga, egy kastély és egy 19. század végi, eklektikus stílusban épült utca is. Ezek a műemlékek mind megerősítik a város történelmi jelentőségét, amely ma is a tágabb térség egyetlen nagyobb települése, ahol egy hosszabb tartózkodás során további lehetőségeket is felfedezhetünk.

Kerékpárosok paradicsoma

A tokaji barangolás nem ér véget a szőlészetek határainál – a tágasabb környék számos rejtett természeti kincset tartogat az aktív kikapcsolódás kedvelőinek. Az egyik ilyen helyszín az Ungszennai-halastavak Nemzeti Természetvédelmi terület, ahol az úgynevezett Madárparadicsom található. Ez Szlovákia legnagyobb halastórendszere, amely több száz madárfajnak nyújt állandó vagy átmeneti otthont, és Európa egyik legfontosabb



Tokaj kerékpáron

ornitológiai területe. A madártani megfigyelések kezdetei óta, szlovákiai viszonylatban rekordszámú, 295 madárfajt jegyeztek fel az Ungszennai-halastavak területén és azok tágabb környezetében. Ez a terület ugyanis a tavaszi és őszi vonulás idején fontos megállóhely, ezekben az időszakokban ezen a kis területen hatalmas mennyiségű madár gyűlik össze. Ez ihlette a helyszínen telepített egyedülálló tájépítészeti alkotást, amely harmonikusan köti össze az embert és a természetet, a vizuális művészetet és az építészetet, valamint a madarakat és a természetvédőket. A kortárs műtárgy a Kukaň



Treetop – Házikók a fák koronájában

(Kas) nevet kapta, a Madárparadicsom bejáratánál áll, földből kiemelkedő két függőleges objektum alkotja, amelyek két óriási virághoz hasonlítanak.

Mindkét műtárgyat két fő részre oszthatjuk: van száruk, egy oszlop és egy fonott kosarakból összeálló viráguk. Az oszlopok megalkotása során a művészek a fészkepítés munkamenetét vették alapul. A tárgyak az elemek fokozatos egymásra épülésével készültek, különféle talált anyagok felhasználásával. A virágot alkotó elemek az ember által létrehozott fészkelőhelyeken való építéshez kötődnek, mint például a golyáknak épített oszlopokhoz, a madáretetőkhöz vagy az úszó fészkekhez. A Kukaň tehát művészi szempontból láttatja az emberek és a madarak együttélésének különböző formáit, és a madarak általi igénybevétel változatosságát is magában foglalja. Többféleképpen értelmezhető – lehet fészkek, vagy a madarak és emberek együttélésének emlékműve, de akár kilátó is a madarak számára.

Ahogy kiderült, a szlovákiai Tokaj és környéke igazán bővelkedik a látnivalókban! Ezért mindenképp érdemes az utazásunkat hosszabbra tervezni, és akár egy-két éjszakát is itt tölteni. A hosszabb kirándulás mellett szólnak a környéken évente megrendezésre kerülő fesztiválok és más kulturális események, ahol a helyi borászati hagyományokon kívül kulináris élményeket is szerezhethetünk, többek között a lekvár-, lecsó- vagy libafesztiválon. A tokaji szezon más kirándulóhelyekhez képest kivételesen hosszú, és az itteni táj, valamint az élmények tavasztól késő őszig változatosak, nemcsak színekben, hanem az illatok és az ízek tekintetében is. Érdemes tehát rendszeresen visszatérni, hogy biztosan ne maradjunk le semmiről!

Pusztay Sándor

Bioborok és az „élő” sör

Látogatás a Domin & Kušický borászatnál és a Masaryk sörfőzdében



Május közepén a Slovakia Travel budapesti képviselő meghívására Dél-Szlovákiában a Nógrád és Polyána régióban jártam, ahol a kulturális, turisztikai látványosságokon kívül két, magazinunk témájával összefüggő programon is részt vettem.

Biobor Nagykürtösön

Csaknem egy évvel ezelőtt már foglalkoztunk a Balassagyarmattól északra, a Kürtös folyó partján Nagykürtös (Veľký Krtíš) településen található Domin & Kušický borászattal. A borászat tulajdonosai évszázados borászati tapasztalattal rendelkeznek, mivel a környező dombokon a családban már a harmadik generáció termeszt szőlőt, és készít kitűnő borokat.

A szépen gondozott ültetvényeken megtalálhatók a szlovák nemesítésű szőlők, és a kedvelt európai fajták is. Negyven hektáron természetesen szőlőt, ezenkívül csaknem ugyanakkora területen gyümölcsös – dió, alma és még néhány gyümölcsfajta – is található.

Kušický Tibor cégvezető elmondta, hogy a műköedésük során a megtapasztalt hagyományokon túlmenően modern borászati technikákat is használnak. Fontos számukra



Egy új betontartály



a fenntartható, természetközeli gazdálkodás. Az elsők között vállalták fel az ökológiai termelést, biobor előállítását. Boraik között megtalálhatók a Chardonnay, a Savignon, a Pinot Gris, a Traminer, a Pinot Blanc, illetve a Cabernet Savignon, a Hron és néhány cuvée. Kušický Tibor Dávid fia – aki Brünnből kertészeti egyetemet végzett –, az általa létrehozott speciális palackozott borokkal a teljes termelés tizenöt-húsz százalékát értékesíti. Ezek saját vevőkörrel rendelkeznek, nagyrészt Kanadába, az USA-ba, Japánba, Tajvanra, Koreába, Hollandiába és Belgiumba jutnak el. Ezt az exportmennyiséget segíti, hogy sokat járnak nemzetközi és hazai bemutatókra, fesztiválokra.

Jelenleg évente hetven-nyolcvanezer palack bort készítenek, ami legnagyobb részben a szlovák piacon kerül értékesítésre, de exportálnak Lengyelországba, Angliába, Észtországba is, Magyarországon néhány budapesti bioüzletben lehet kapni a választékból.

A borászatban történt látogatásunk során módunk volt tizenkétféle biobort megkóstolni, ezáltal azok illat-, szín- és ízvilágát megismerni. Az újságírókból, turisztikai szakemberekből álló társaság általános véleménye szerint kitűnő borokat kóstoltunk.

A Masaryk sörfőzde

A következő napon Vígľašba invitáltak bennünket sörkóstolásra. A helyszín az egyedülálló Masaryk udvar volt (Masarykov dvor). A környék természeti szépségeivel szinte lélegzetelállító. Az üdülőhely modern és kényelmes hotellel (wellness részleggel



Bioborok kóstolója

Martin Malatinec
és Marcela Vreštiaková

és úszómedencékkel), horgászati és vadászati lehetőséggel, saját gyógynövénykerttel, kitűnő konyhájú hangulatos éttermmel, a környéken számos kerékpár- és túraútvonallal rendelkeznek.

A létesítmények – és az Agrosev Kft. – tulajdonosa Martin Malatinec, míg a szálloda és a kiszolgáló egységek működtetéséért lánya, Marcela Vreštiaková felel. Érkezésünkkor szlovák néptáncosok műsorával – Očován – fogadtak minket.

Az est szeszációját az adta, hogy megismerhettük a Masaryk udvar sörfőzőjét is, ahol Peter Bačkor üzemvezető vezetett körbe bennünket. A rendkívül korszerű kézműves sörfőzde bejárása során megismerhettük a sörgyártás folyamatát.

A sörfőzés első fázisa tulajdonképpen az őrlés, a maláta belsejének feltárása, lisztté való őrlése. Ezt követi a cefrőzés, amelynek során a malátaőrleményt lassú felmelegítés mellett vízzel keverik össze. A folyamat célja, hogy az őrlött malátából a hasznos anyagokat, fehérjéket, a még oldható keményítőt minél nagyobb mennyiségben kioldják, és az aktív enzimek segítségével hatvanöt-hetvenöt fok hőmérsékleten cukorra alakítsák. Miután az oldható részeket kioldották, a sörcfejét megsűrítik, a szűrt sörlevet felforralják, és komlót adnak hozzá. A főzés közben a komló keserű anyagai kioldódnak, és a kissé édeskés sörlevet másfél-két óra alatt keserűvé változtatják. Ezt a sörlevet különböző szűrőkön leszűrlik, és rövid idő alatt lehűtik. Ezt követően a sörlevet élesztő hozzáadása után erjesztő tartályokban erjesztik, aminek során az élesztő hatására kiválik a felesleges anyag.

Ez az ital még nem az, amit a sörivők többsége a pohárban látni szeretne, íze még nyers, zamatai még nem harmonikusak, ezért az elvárt minőség függvényében két-három hétig, esetenként több hónapig zárt tartályokban, acélhordókban érlelik „ászokolják”. Az ászokolás általában egy-két Celsius-fokon történik, mivel az alacsony

hőmérséklet elősegíti a szén-dioxid oldódását a sörben. Az érlelést követően már kész sörrel beszélhetünk, azonban a gyakorlott sörivők ilyenkor még kismértékű zavarosságot állapíthatnak meg az italban.



Egyes sörivő ínyencek kifejezetten szeretik az ilyen szűretlen sört, mivel szerintük ezek ízekben és zamatokban gazdagabbak. A kézműves sörök esetében ez szinte természetesnek számít. Ezt követően az alaposan kitisztított, kimosott hordókba, palackokba kell a sört habmentesen átfejtetni, amit túlnyomás alatt érdemes végezni. Ez azt jelenti, hogy a hordókból vagy palackból kiszippantják a levegőt, szén-dioxiddal töltik meg, és úgy töltik bele. A sört a benne maradt mikroorganizmusok elpusztítása érdekében pasztörözik. Az italt a fejtés előtt néhány percre hetven Celsius-fokra melegítik fel, és ezt követően palackozzák, vagy dobozolják, ami garantálja a minőség több hónapos eltarthatóságát és a sör alkoholtartalmának többhetes megtartását.

A Masaryk kézműves sörfőzde prémium ízű, szűretlen és pasztörözött söröket készít és forgalmaz. A környéken egyes források szerint már 1663-ban is álltak malmok, és az egyik mellett – Víglašban – sörfőzde is működött. A Masaryk sör egy őszinte, „élő” sör, amely egyedi ízzel, kivételes minőséggel, frissen őrlött malátából,



Kóstolók az acéltartályok előtt

kiváló minőségű komlóból és friss sörélesztőből készül. A sör alapja a Slatina tiszta forrásvíze. A jó minőségű felhasznált alapanyag a legmodernebb technológiával kombinálva olyan terméket hoz létre, amely a fogyasztóknak igen sok örömet okoz. Nyolcféle, tíz-tizenöt fok közötti sört készítenek, amelyek között mindenki megtalálja a számára legmegfelelőbbet.

Az utóbbi időben a hölgyek számára egy különlegességet fejlesztettek ki. A Pink Lady egy olyan sörkülönlegesség, amelyhez meggyepürét és egy speciális sörélesztőt használnak, ez az erjedés kezdeti fázisában először tejsavat, majd alkoholt termel. Ezek a szokatlan sörfőzési összetevők végül egy nyári, frissítő, egyedi sört hoznak létre, amelyet cseresznyés aroma és enyhén savanykás meggyíz ural.

Pusztay Sándor

BORVIDÉKEK NYUGATTÓL KELETIG

SZLOVÁKIA

A MEGLEPETÉSEK ORSZÁGA

📍 KÁRPÁTI BORVIDÉK

TRAVEL TO
SLOVAKIA
GOOD IDEA

www.slovakia.travel