

780 Ft • 2 EUR

BORlovagok

ordo equestris vini magazine

III. évfolyam III. szám • 2025. szeptember

A zene, a színház
és a bor
harmóniája

Keresztes Ildikó jubileumi
koncertre készül

Bornapok
Szegeden

Jó hangulatú lovagi
hétvége

Történelmi
borvidéken
jártunk

Sopron–Rust–Mörbisch

Borkultúra,
tudomány
és zene

Olasz-magyar ízutazás

Nagycenken

A magashegy
íze

Tatratea-kóstoló

A világhírnév felé

A Fivérek Borbirtok sikerei



www.europaiborlovagrend.hu



A zene, a színház és a bor harmóniája

Keresztes Ildikó jubileumi koncertre készül

Keresztes Ildikó neve a magyar könnyűzene és színházi élet meghatározó alakjaként évtizedek óta ismert és elismert. Erdélyből érkezett Magyarországra, és egyedi, érzelmekben gazdag hangjával, színpadi jelenlétével hamar belopta magát a közönség szívébe. Karrierje során számos díjat és elismerést kapott, többek között Magyar Érdemrenddel és Máté Péter-díjjal is kitüntették, de a legnagyobb elismerést mégis a hűséges közönsége jelenti számára, amely minden koncertjén újra és újra átéli vele a dalokból áradó szenvedélyt.

Az énekesnő életében a művészet mellett fontos szerepet játszik a nemes italok világa is. Erdélyi gyökereit nem tagadva, Magyarországra érkezve fokozatosan felfedezte a borban rejlő kulturális gazdagságot és ízvilágot. Mint mondja, a borok szeretete nála nem egyik napról a másikra született meg, hanem később, fokozatosan alakult ki. Ma már kifejezetten kedveli a jó minőségű borokat: nyáron inkább a friss, üde fehéreket választja, míg a téli hónapokban a testesebb, karakteresebb vöröseket részesíti előnyben.

Új „gyöngyszemeket” is szívesen felfedez Keresztes Ildikó nemcsak a nagynevű pincészetek borait kóstolja szívesen, hanem felfedezőként is tekint a borokra. Legutóbb például az „Orsolyák” bor ragadta magával, amelyet egy fiatal borász készít – számára ezek a gyöngyszemek különleges értéket képviselnek. A zene és a bor világa pedig gyakran fonódott össze az életében. Az elmúlt

években számos neves borással került kapcsolatba: jó barátság fűzte például a legendás Tiffán Zsolthoz, akinek emlékét nagy szeretettel és hiánnyal őrzi. De említi Bock József „Józsi bácsit” és a Takler családot is, akiknek borai és vendégszeretete szintén közel állnak a szívéhez.

A borfesztiválok hangulata

Az énekesnő szívesen vesz részt borfesztiválokon, ahol a zene, a gasztronómia és a közösségi élmény találkozik. Jól ismeri például a Vitéz kürtőskalácsosokat, akik szinte minden ilyen rendezvényen jelen vannak, és akiknek finomságaival gyakran találkozik. Nemrég Pannonhalmán vett részt egy jazzfesztiválon, ahol természetesen bor is került a poharába, és a különleges hangulat, a közönség élménye sokáig emlékezetes maradt számára.

Érdekesség, hogy a bor Keresztes Ildikó koncertjein is szerephez jut. Elárulta, hogy fellépés közben olykor megenged magának egy-egy korty féledes bort, mert az kevésbé savas, így kíméli a torkát. Míg más előadónak más praktikáik vannak, neki ez vált be – a bor tehát számára nemcsak élvezet, hanem szakmai segítőtárs is.

Keresztes Ildikó pályája, személyisége és bor iránti szenvedélye is azt példázza, hogy az élet különböző területei összekapcsolódhatnak, és egyfajta harmóniát teremthetnek. Ahogy a zene lelket simogat, úgy a bor íze is történeteket mesélnek – ő pedig mindkettőt szívből közvetíti közönségének.

B. Mezei Éva



Emlékek háza – Jubileumi koncert

Keresztes Ildikó október 17-én a MOM Kulturális Központban 40 éves pályafutását jubileumi koncerttel ünnepli. Az esemény nem csupán kimagasló zenei élmény, hanem egy személyes, időutazással felérő visszatekintés is, amely a művésznő életének és karrierjének fontos pillanatait idézi. Az Emlékek háza című esten a címadó dal, Pálvölgyi Géza új szerzeménye először hangzik el élőben, s vendégművészek is színpadra lépnek.



BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
X. évfolyam 2025/3. szám.

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

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

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

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

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

Szerzők

Bondor László, B. Mezei Éva, Fábíán György,
Károlyi Balázs Gyula, Nacsá József,
Németh Zoltán, Pusztay Sándor, Szabó Kálmán,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária, Veres János

Fotók

Fábíán György, Horváth Ádám Bence,
Károlyi Balázs Gyula, Kecskeméti Tibor,
Németh Zoltán, Pusztay Sándor, Szabó Kálmán,
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



6 | Pünkösdi hétvége



14 | A világhírnév felé



22 | A magashegy íze



34 | Sör vagy bor?

Exkluzív

2 | A zene, a színház
és a bor harmóniája

Hírek

4 | Koszorúzás Pannonhalmán

Lectori Salutem!

5 | A Páneurópai Piknik öröksége

Lovagi élet

(Bor)literatúra

8 | „Édebb a csók a borban”

Lovagi élet

10 | Bornapok Szegeden

Borkultúra

12 | Szőlőfajták, amelyekről sokan
talán még nem hallottak

Borkultúra

15 | Palackba zárt múlt

Lovagi élet

18 | Horgászverseny
Tápiószecsőn

Borkultúra

20 | Borkultúra, tudomány
és zene

Kitekintő

Lovagi élet

24 | Történelmi borvidéken
jártunk

26 | Legációülés Balatonszárszón

28 | Vendégségben a Gizella
Királyné Női Borrendnél

30 | Üdítő fröccsök

32 | Borrangadók a Rejtpál-
házban

Koszorúzás Pannonhalmán

Pannonhalmán, a bencés főapátság altemplomában július 10-én került sor dr. Habsburg Ottó szívurnájának megkoszorúzására. A Hungária Konzulátus nevében dr. Mészáros Sándor prokonzul, az egyesület elnöke, Tagai István és dr. Czipf Csongor prokonzulok, Pusztay Sándor borlovag, konzulátusi titkár és Albert Zsolt borbíró vett részt az eseményen.



Dr. Mészáros Sándor prokonzul elhelyezi a koszorút

Habsburg Ottó – az Európai Borlovagrend egyik megalapítója – 98 éves korában a Starnbergi-tó partján fekvő Pöckingben hunyt el. Földi maradványait a bécsi kapucinus kriptában, szívurnáját Pannonhalmán helyezték örök nyugalomra.

Habsburg Ottó Európa-szerte elismert politikus volt, aki 1979 és 1999 között tagja volt az Európai Parlamentnek. Sokat tett az Európai Unió bővítéséért, köztük Magyarország csatlakozásáért.

Várszegi Asztrik, Pannonhalma egykori főapátja az elhunyt tiszteletére tartott



Dr. Czipf Csongor, dr. Mészáros Sándor, Tagai István prokonzulok, Pusztay Sándor borlovag és Albert Zsolt borbíró

szertartáson beszédében arra emlékeztetett, hogy Habsburg Ottó mindvégig hű volt ahhoz, amit bencés diákként tanult. „Hitvalló katolikus keresztényként, európai műveltségű politikusként, magyar szívvel érző nagyszerű emberként és jó családapaként élt.”

Pusztay Sándor

Dr. Josef von Jenei kitüntetése



Prof. Ing. Dr. Josef von Jenei generálvizitátornak 2025. június 21-én Eisenstadtban ünnepélyes keretek között az Európai Borlovagrend Szenátusi Keresztjének hercegi koronával díszített Nobilis kitüntetését adományozták.

A Szenátusi Kereszt kitüntetést Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzul adta át. A lovagrend legmagasabb rangú inszigniját a rend tevékenységéhez és hagyományaihoz méltó felelős lovagi munkáért, a lovagiasság és barátság, a kereszténység eszményeinek és az európai értékeknek az ápolásáért adományozták. A kitüntetett személy ebből az alkalomból külön vállalást is tesz az általa gyakorolt magatartásra. Dr. Josef von Jenei fogadalmak: „akkor végzem jól lovagi kötelességemet, ha többet teszek a lovagi kötelességemnél!”



Alfred R. Tombor-Tintera generálkonzul, dr. Josef von Jenei és Margarate Tombor

A Páneurópai Piknik öröksége

Megemlékezés Sopronpusztán

A korábbi évtizedek hagyományainak megfelelően a Sopronpusztán, 2025. augusztus 19-én megrendezett ünnepségen az Európai Borlovagrend Szenátusa, az ausztriai és magyarországi konzulátusok vezetői, tagjai gyűltek össze, hogy méltóképp megemlékezzenek a Páneurópai Piknikről.

Az eseményen Alfréd R. Tombor-Tintera magiszter generális köszöntötte a résztvevőket, aki az osztrák oldal szemszögéből világította meg a határnyitás jelentőségét:



„A Páneurópai Piknik csodája nemcsak abból fakadt, hogy a magyarok bátorsága megrendítette a vasfüggönyt, hanem abból is, hogy az osztrák emberek szíve megnyílt az érkező keletnémet családok felé. A határt átlépők nemcsak szabadságot találtak, hanem emberséget is: falvaink lakói étellel, itallal, jó szóval és testvéri szeretettel támogatták őket. Ez a nagylelkűség az osztrák lélek mélységéből fakadt, és örökre beírta magát Európa újraegyesítésének történetébe. A magyar bátorság és az

osztrák nagylelkűség együtt tette lehetővé, hogy a reményből valóság, a vágyból szabadság szülessen.”

Őt követte *dr. Farkas Ciprián*, Sopron város polgármestere, aki arra emlékezett, hogy Európa újraegyesítése ekkor vette kezdetét, és „immáron harminchat esztendeje emlékezünk meg mindarról, ami itt, Sopronpusztán történt – arról, hogy a magyar bátorság ütötte ki az első téglát a berlini falból. Erre lehetünk ma büszkéek mi, soproniak, és erre lehet büszke minden magyar.”



A megemlékezők sorában *dr. Mészáros Sándor* prokonzul következett, aki beszédében kiemelte: „a lovagrend alapítója, Habsburg Ottó nem csupán a piknik megszervezésében játszott meghatározó szerepet, de az Európai Borlovagrend újraalapítása is az ő nevéhez fűződik. Így vált a sopronpusztai esemény és a Borlovagrend közös európai identitásunk örök jelképévé.”

Az ünnepi megemlékezés egyben főhajtás volt mindazok előtt, akik a szabadság ügyéért és Európa újraegyesítéséért tettek. Az Európai Borlovagrend több évtizedes méltóságot, folytonosságot és hitet kölcsönöz az eseménynek. Habsburg Ottó öröksége, a közös európai identitás vállalása magában, hordozza az üzenetet: a szabadság és a hit, a nemzeti büszkeség és az európai összetartozás nem egymást kizáró, hanem egymást erősítő erők.

Pusztay Sándor



Pünkösdi hétvége

Avatási és előlépési ünnepség Sopronban

A korábbi évektől eltérően idén nem a kora ősz, hanem a nyárkezdet idején tartották a Soproni Legáció avatási és előlépési ünnepségét. A pünkösdi hétvége péntekjén, illetve szombatján zajlott a program, melyhez a kegyes időjárás remek háttérrel biztosított.

A június 7-i eseményt megelőzte az „avatáselő”, mely ezúttal egy június 6-án zajló sátoros vigadalom formájában valósult meg. A Fertőrákos és Balf közelében felállított rendezvényhelyszínen igazi gasztronómiai különlegességeket fogyaszthattak a résztvevők. Szarvasgulyás és őzfasírozott volt a menü fénypontja, de lángos is került az asztalra. Három kitűnő borász borait kóstolhatták a





Riegler Antal, Varga Tamás és Werdnik Ernő borlovagok



A Dia Aerial Stúdió művészei

vendégek: Heiner Gábor habzó- és fehér-, Tóth Tamás rozé- és vörös-, Iváncsics Zoltán pedig vörösborsorral készült. Az esti órákban élő zene is színesítette a programot.

Szombaton kora délután fogadták az érkezőket a Rejpál-házban, és 16 órakor indult az ünnepi menet a megszokott helyszínre, a Fő téri Nagyboldogasszony- (népszerű nevén Kecse-) templomba. A szertartás Horváth Imre városplébános közreműködésével kezdődött.

Két új belépőt üdvözölhettek a régebbi rendtársak, és öt, a közösség életében aktív szerepet vállaló bizonyult méltónak az előlépésre.

Az új belépők közül Debreczeny Csaba az élelmiszeripar területéről érkezett, míg Lukács Szabolcs személyében egy igaz bor közeli



Dr. Mészáros Sándor prokonzul és Werdnik Ernő legát köszöntője

embert, egy Európa-bajnok sommelier-t, rutinos vendéglátást köszönthettek. Tiborcz Endre, Jürgen Graf és Lendvay Csaba tanácsosi kinevezést vehetett át, és Tóth Éva Mónikát ezentúl a bordáma, Csányi Lászlót pedig a borbíró cím illeti.

A Rejpál-házba történt visszatérés után mindenki indult a gálavacsora helyszínére, mely ezúttal a Lővérek festői környezetében található Hotel Szieszta volt. A fogadó ital mellé attrakcióként látványos légtáncbemutatót láthatott a közönség. A Dia Aerial Stúdió légtáncosai egy három emelet magas felépítmény segítségével mutatták be produkciójukat.

A négyfogásos vacsora mellé a Soproni borvidék remek borai társultak. Előételként konyakos kacsamájkrém került az asztalra, a folytatásban Újházi-tyúkhúsleves, valamint a legkülönfélébb sülték jutottak szerephez. Kísérőként az Iváncsics, a Sterlik és a Lővér pince borai közül választhattak a résztvevők. Élő zenéről a Faterok zenekar gondoskodott az estén, amin mintegy nyolcvan vendég vett részt a hazai és a külföldi legációk képviselőitében.

Németh Zoltán



Osztrák vendégek

„Édesebb a csók a borban”

Komócsy József (1836–1894)

Komócsy József költő, a Petőfi Társaság alelnöke, a Ferenc József-rend lovagja, Komócsy János és egy francia származású nő fia 1836. március 25-én született Vencsellőn Szabolcs vármegyében. Apját (ki bátyjával együtt végigharcolta a szabadságharcot, ő Budavár ostrománál megsebesült, bátyja pedig elesett) korán elvesztette, nevelése öt testvérével

együtt vidám, jó kedélyű anyjára maradt, ki meséivel és adományaival nagy befolyást gyakorolt a gyermekei képzelőerejének fejlődésére.

Tanulmányait a szatmári római katolikus gimnáziumban kezdte meg, de a rendkívül pajkos fiút, bár jól tanult, kicsapták az iskolából. Ekkor anyja házát is el kellett hagynia, és beállt suszterinasnak. Míg nappal, csaknem egy évig, cipőt foltozott, megtakarított filléreiből éjjelre gyertyát vett, és tanult. A konviktusba vissza semmiképp se kerülhetett, így Técsőre (Máramaros m.) ment, hol három évig volt segédtanító. Visszatérve Szatmárra letette a tanítóvizsgát, s azonnal megválasztották a főelemi

mintaiskola IV. osztályába helyettes tanítónak; a következő évben már a tanítóképzőben a módszertan helyettes tanára lett. 1859-ben Ungvárra nevezték ki főtanítónak.

1861 őszén Pestre ment, és egy ideig magánnevelő volt Tóth Lőrinc házában; majd a Röser-féle kereskedelmi iskolában mint nyilvános tanár kereste kenyerét. Szorgalmasan írogatott a lapokba; majd szerkesztő lett, és az 1868 után általa szerkesztett Hírmondó című képes politikai lap anyagilag gondtalan életet biztosított neki. Vidám természete, egészséges humora társas érintkezéseiben is kedvelté, irodalmi s tanügyi körökben és a nagyközönségnél is egyaránt népszerű alakká tették; híresek voltak adomái és humoros felköszöntői. Sokszor megkeresték alkalmi költemények írására, melyeket maga szeretett elszavalni; úgyszólván országszerte temérdek ismeretsége volt.

Mint neves író is fenntartotta az összeköttetést a tanítói karral, és tőle telhetőleg előmozdította érdekeiket. A budapesti tanítóegyesület tiszteleti tagjául választotta; választmányi tagja volt az

országos köznevelési egyesületnek, és buzgón működött a főváros képviselő-testületében is. 1875 végén a Petőfi-társaság egyik alapítója volt, mely csakhamar megválasztotta alelnökének. 1890. november 28-án ünnepelte 25 éves írói jubileumát, mely alkalomra Benczúr Gyula megfestette arcképét. Halálát 1894. június 19-én Budapesten vérmérgezés okozta. A főváros dízsírhelyet jelölt ki hamvainak.

Írói munkásságát pedagógiai téren 1858-ban kezdte a Tanodai Lapokban, első költeménye Légy üdvöz szép emlékezet címmel Arany Koszorújában (1863. 20. sz.) jelent meg. A Hölgyfutárba (1863–1864) Iszkender név alatt írt költeményeket, prózai s verses szatírákat. 1859–1860-ban a Napkeletben és 1864-ben a Pesti Hölgydivatban (később Budapesti Bazar) a szépirodalmi rész szerkesztését vette át, sokat írt a Magyar Néptanító című lapba (1872–75) is. Költeményei és cikkei voltak 1864-től csaknem minden szépirodalmi lapban: Képes Világ (1863–82), Felvidék (1863), Otthon (1874–75), Petőfi



Társaság Lapja (1877–78), Koszorú (1879–83), Pesti Hírlap (1879), Képes Családi Lapok (1881–94), Nagybánya és Vidéke (1881), Néptanítók Lapja (1882–92), Pápai Lapok (1883), Kath. Szemle (1892–93), Szegedi Híradó, Szamos. Több politikai lapba pedig tárcákat és ismeretterjesztő cikkeket írt különféle álnevek alatt. Szerkesztette a Hírmondó című politikai hetilapot 1868-tól annak megszűnéséig, 1893-ig.

Munkái: *Komócsy József költeményei*, 1868; *A nyeglék*, 1869; *Szerelem könyve*, 1883; *Horvát István emlékezete*, 1884; *A magyar Szion dicsősége*, 1886; *Ünnepi versek és rigmusok. Énekli egy öreg poeta*, 1891; *Az ezredik esztendő*, 1892. Több ifjúsági munkát tett közzé Jókedvű Bácsi álnév alatt (Jó gyermekek képes világa, Történelmi képes ábécé, Történelmi képes album).

Dr. Sztancs György

Komócsy József Bor

Jár a pohár kézről-kézre;
Mámorenak tiszta méze
Altasson el minden gondot!
Hogyha borban fürdik ajkunk,
Nem fog ki a bánat rajtunk;
Bölcsesség van a pohárban,
Ne vesszen egy csöpp se kárban:
Derüljön ki minden homlok!

Édes mámor, rózsafelleg,
Szívet és főt mely ha ellep,
Múltat, jövőt elfelejtünk;
Fölgyúl a vér ereinkben,
Ifjúság kél szíveinkben;
Földi láncát mind lehányja,
Kedvből támad égi szárnya:
És magasra száll fel lelkünk.

Édesebb a csók a borban,
Mely elringat jobban-jobban,
Mint a gyermeket a dajka;
S pohárcsengés közt a dalban
Sokkal szívhez szólóbb hang van:
Föl a pohárt! ...Végső cseppje,
Az csak legédesebbje:
Aki józan, lelke rajta!

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?

Kén a borban

A kén már régóta használják a borkészítés során, sőt, a szerepe tovább nőtt az utóbbi időben. Elsősorban az antiszeptikus tulajdonsága miatt előnyös, de az oxidációt is megakadályozza. Ezek mellett a kénessavnak íz-, zamatmegőrző és színtabilizáló hatása van.

A baj csak az, hogy a kén táplálkozás-élettani és toxikológiai szempontból negatívan befolyásolja az emberi szervezet működését. Bár egyes kutatók szerint a borászatban alkalmazott kén-dioxid mennyisége nem hat károsan.

Az Amerikai Egyesült Államokban 1988 óta, az Európai Unióban pedig 2005 óta kötelesek a termelők ráírni a palackok címkéjére: szulfítot tartalmaz. Ez alól azok a borok mentesülnek, amelyekben kevesebb mint tíz milligramm kén-dioxid van literenként. De van egy csavar a történetben, ugyanis az erjedés következtében is képződnek kéntartalmú vegyületek (például kéntartalmú aminosavak), amelyek meghaladhatják az előírt szintet. Így a borász hiába nem adott ként a borához, ám az előírásnak megfelelően fel kell tüntetnie a címkén, hogy van benne.

De ha nincsen az egészségre ártalmas hatással, akkor miért fontos a borászoknak, hogy minimálisra vagy nullára csökkentsék a kén mennyiségét? Többen úgy gondolják, hogy a borok közti finom különbségeket elhalványítja ez az anyag, és uniformizálja az egyes tételeket. Elmossa az évjáratok, szőlőterületek egyedi karakterét.

A grúziai Kakheti régióban Alaverdi kolostorában arra törekkenek, hogy a bor „elég jó legyen Isten számára”. A szerzetesek szemében értéktelenek azok a borok, amelyekbe adalékanyagokat és ként tesznek.

Egy másik példa a világból a belga származású Frank Cornelissen. A szakember az Etna lejtőin műveli területeit, és meggyőződése, hogy a jó bor mentes mindenféle adalékanyagtól. Úgy véli, hogy a termelők megfeleltek arról a tudásról, hogyan is kell kén nélkül bort készíteni.

Bondor László

Bornapok Szegeden

Jó hangulatú lovagi hétvége

Az ország legnagyobb vidéki borfesztiválját, immár a huszonkilencediket, 2025. május 15-től 25-ig, tíz napon keresztül Szegeden tartották, kapcsolódva a városnap ünnepségekhez. A rendezvény megnyitó napján minden évben a különböző borrendek mellett az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Szegedi Legációjának tagjai is felvonulnak. Sajnos ebben az évben az égiek nem fogadták kegyeikbe a rendezvénysorozatot, gyakran esett az eső.



Ehhez a programhoz kapcsolódott az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának Szegedi Legációja által szervezett avatási és előlépési ünnepség is. A szervezők azonban kellő számú jelentkező hiányában ebben az évben nem tudtak belépési és előlépési ünnepséget szervezni. Viszont nem szerették volna, ha ez a szép sorozat megszakad, ezért úgy döntöttek, hogy helyette lovagi találkozót rendeznek a megszokott formában.

Mivel Szeged elég távol esik a többi legáció székhelyétől, sokan már előző nap megérkeztek. Ezért péntek délutánra autóbusszos kirándulást szerveztek az Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékparkba. Az utazás fáradalmait a szervezők pogácsával, ásványvízzel és pálinkával próbálták enyhíteni.

A fogadó épületnél az emlékpark igazgatója, Kertész Péter várta az érkezőket, aki a Szegedi Szent Vince Borrend tagja, és tárlatvezetőként a házigazda volt. Az általános ismertetést követően az emlékpark épületében 3D-s filmvetítés keretében a magyarok történetével ismerkedhettek meg. A vetítés után a Feszty-körkép került bemutatásra. Az általános tájékoztatót az igazgató érdekes dolgokkal egészítette ki, például hogy a kor hírességei közül nagyon sokan láthatóak a képen, és hogy hol találhatóak a vásznon. Ugyancsak szerepelnek rajta a restaurálás során közreműködő lengyel restaurátorok portréi is.





Kondé Lajos püspöki helynök



A látogatás során olyan helyre is bebocsátást nyertek a vendégek, amely a turisták elől elzárt terület, ami igen nagy tetszést aratott. Sajnos a szakadó eső miatt nem volt lehetőség a park egyéb kiállítási területeit felkeresni, a rengeteg látnivalóra egy egész nap is kevés lett volna.

Az időjárást a résztvevők egy finom vacsorával próbálták feledtetni, amit egy borbemutatóval egybekötött borkóstoló egészített ki. A Csongrádi borvidék egyik igen tehetséges fiatal borásza, Bodor Martin Csongrád-Bokrosról az alábbi sorrendben mutatta be a borokat: Cserszegi fűszeres, Generoza, Kékfrankos Rozé, Kadarka, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon. Osztatlan sikert aratott a Kadarka, melynek igen gazdag a zamatanyaga, fűszeres az ízvilága.

Az 59 fős társaság nehezen hagyta ott a helyszínt, hogy visszautazzon Szegedre. A bátrabbak még egy esti látogatást tettek a borfesztiválon.

Szombaton 16 órától gyülekeztek rendtársaink, közben az Ujvári Pincészet Cserszegi fűszeresét, szódavizet és pogácsát fogyaszthattak. Fél hatkor alakzatba rendeződés után az Art Hoteltől a Klauzál térre vonultak marsalljaik vezetésével. A Klauzál térről rendőri felvezetéssel, rézfúvósok és dobos kíséretében a Fogadalmi templomhoz vonultak. A dómban Kondé Lajos lovagrendi atya, püspöki helynök fogadta a társaságot, majd esti misén vettek részt. Befejezőként a három himnusz elhangzása



Tagai István prokonzul köszönti Ujvári Mihály borlovagot

után alakzatban vonultak a vacsora helyszínére. A rendezvényen és az azt követő lovagi vacsorán 113 fő vett részt. Az évekkel ezelőtt megkötött együttműködési szerződés szellemében, a jó kapcsolatnak köszönhetően az ünnepségen a Szerb Konzulátus 18 fővel képviseltette magát, Mrnustik Miroslav első prokonzul vezetésével, Botos Elemér lovagrendi lelkes, református püspök és Boni László, a Szabadkai Legáció vezetője kíséretében.

A vacsora megkezdése előtt hatféle pálinkát fogyaszthattak a vendégek (szilva, barack, eper, körte, törköly, vegyes gyümölcs) a Szegedi Legáció felajánlásának köszönhetően.

Dr. Mészáros Sándor első prokonzul pohárköszöntője (Lovasberényi Couvée) és Botos Elemér püspök asztali áldását követően egy rövid műsorra került sor. Merényi Nikolett és Kiszely Zoltán operaénekesek népszerű, közismert egyveleggel biztosították a jó hangulatot.

A vacsoráról az Art Hotel fiatal séfje, Rakusz Krisztián konyhafőnök gondoskodott. A menü és a kísérő borok a következők voltak: Póréhagyma-kremleves sertéspörccel, Vittelto Tonnato, Generoze; Vörösboros marha répapürével és petrezselymes újborgonyával, Kékfrankos Rozé; Tiramisu tányérdesszert, Charlotte torta, Cabernet Sauvignon. A borokat Ujvári Mihály, Katona Lajos, Bodor Martin és Tóth István borászok pincésze biztosította. A vacsorát dr. Polgár Gyula zongorán halk kávéházi zenével tette emlékezetesebbé.

Az est fénypontjaként egy ünnepélyes eseményre is sor került. A Konzulátus közgyűlésének határozata értelmében Ujvári Mihály borlovagot, aki a magyarországi lovagrend egyik alapítójaként két évtizede működik a rendben rengeteg támogatást adva, örökös tiszteletbeli taggá fogadta a Konzulátus. Az oklevelet és egy kis ajándékot dr. Mészáros Sándor első prokonzul adta át a másik két prokonzul társaságában. Szívszorító érzés volt látni Misi bácsi elérzékenyülő arcát. A jó hangulatnak köszönhetően késő éjszakába nyúlt az est zárása.

Nacsa József

Szőlőfajták, amelyekről sokan talán még nem hallottak

Szlovákia hazánk szomszédja, borairól mégis elég keveset tudunk. Pedig a határ túloldalán, a Felvidéken is remek borok készülnek. A Duna, a Garam és az Ipoly folyók völgye vulkanikus talajával, egyedi klímájával igazán emlékezetes borokat ad. Többgenerációs borászcsaládok és kísérletező fiatal tehetségek együtt dolgoznak a borvidék jó hírnevéért. A Közép-szlovákiai borvidék hét szőlőtermő területet és 107 falut foglal magában az Ipoly mentén, a Cerová-felföld felé elszórtan elhelyezkedő szőlőültetvényekkel. A régióban változatos domborzat és talajok találhatók: homokkő, vályog, agyagos és vulkanikus talajok az északnyugati dombvidéken. A régió száraz és hideg éghajlata lehetővé teszi a fenntartható szőlőtermesztést. Az olyan aromás fehérek, mint a rizling, a tramini és az őshonos devín, potenciális lehetőségeket mutatnak.

Élvonalbeli felvidéki borokat is ritkán kóstolhatunk, szlovák nemesítésű fajtákat pedig valószínűleg még ritkábban. Magyarországon nem teremnek, és a legtöbbször még nem is hallottak róluk. Kedvcsinálóként most röviden bemutatunk „ismeretlen” szőlőfajtákat.

Noria



A noriát az 1980-as években nemesítették, olyan fajtát akartak, ami a szőlőtermesztés (akkor még) északi határa felé is be tud érni. 2002-ben vették fel Szlovákiában a hivatalos fajtajegyzékbe, de utána egy évtizeden át alig foglalkozott vele valaki. A noriát bemutató Château Rúbaň az elsők között volt, akik felfedezték maguknak a fajtát. Ma már összesen 20-30 hektáron termesztik Szlovákia-szerte.

A noria a piros tramini és a rajnai rizling keresztezéséből született, előbbi miatt jellegében kicsit hasonlít a generosához (ami piros tramini és ezerjő keresztezése). Mivel magas savai vannak, az időközben Szlovákiában is megváltozott „játékszabályok” (értsd: felmelegedés) mellett is megállja a helyét. Annyira, hogy a Château Rúbaňnál még pezsgőt is készítenek belőle.

Svoj sen

A svoj sen (ejtsd: szvoj szen) az 1970-es években Csehszlovákiának a cseh részén született. A cél az volt, hogy ott is beérő fajtát hozzanak létre. Vilem Kraus cseh szőlőnemesítő egyik keresztezését választotta ki Rúbaňon (magyar neve: Fűr) élő tanítványa, hogy megnézzék, Szlovákia déli részén hogyan boldogul a fajta. Ez lett a svoj sen, aminek jelentése egyébként 'saját álom'. A tanítványnak ugyanis az volt az álma, hogy találjon egy ideális fehér fajtát Rúbaň környékére.

A svoj sen három szülő gyermeke: a szürkebarát adja a testet, a királyleányka az illatot, a rajnai rizling pedig a gerincet és a savakat. Univerzális fajta, szép bor készíthető belőle reduktív eljárással és hordóban egyaránt, és még pezsgóban is jól mutat.

A Château Rúbaň által a készített száraz svoj sen egy igen sokoldalú tétel. Illatban és ízben hozza a királyleánykára jellemző „narancshéjas” elegáns kesernyességet, miközben az egész korty egy gyümölcsbomba, és mellé kiváló savakkal rendelkezik.

Alibernet

Az alibernet egy szlovák eredetű szőlőfajta, amelyet az alicante bouschet és a cabernet sauvignon keresztezésével hozott létre két ukrán nemesítő,



Ajvazjan és Dokucsajeva. Késői érésű, október közepétől szüretelhető. Erős növekedésű tőkével rendelkezik, és bőven terem. Bora sötét színű, testes, és gyakran használják színjavításra, de önállóan is fogyasztható, emlékeztet a Cabernet Sauvignonra.

Negra

A negra szőlő egy szlovák fajta, amely kiválóan terem a szlovák borvidéken. Középkorán termőre forduló, jól termő fajta, amelynek növekedési erélye középerős. Erős tőkét nevel. Érése augusztus második felében történik. Levelei nagyméretűek, ötszögletűek.

A fürt középnagy, vállas, kissé tömött, hosszú. A fürtöt alkotó bogyók középnagy-nagy méretűek, hosszúkásak, sötétkék színűek és hamvas felületűek, roppanók, lédúsak. A fürt átlagos tömege 350-450 gramm. Ízanyagait tekintve egy kellemes, muskotályos ízvilágú fajta.

A szőlőfajták fontos gondozási feladata a metszés, melyet a tartós fagyok elmúltával, de még a növény nedvkeringésének beindulása előtt végezzünk el, így február végén, márciusban a legaktuálisabb a metszés. A metszés célja a tőkeforma kialakítása és fenntartása, a termőegyensúly megőrzése, valamint a termésmennyiség és a minőség biztosítása. A metszés lehet rövidmetszés, csercsapos váltómetszés, cseralapos váltómetszés, valamint szálvesszős metszés.

A tél végi, tavasz eleji metszésen túl vannak általánosan végzendő zöldmunkák, melyek a hajtásválogatásból, hajtásigazításból, kötözésből, a fürtzóna lelevelezéséből állnak. A növényvédelmi feladatok sorában első a tavaszi lemosó permetezés, mely nagyban hozzájárul az állományunk egészséges fejlődéséhez.

Palava

A palava egy szlovák eredetű fehérborszőlő-fajta, melyet a tramini és a müller thurgau keresztezésével hoztak létre. A fajtát 1977-ben jegyezték be a Szlovák állami fajtakönyvbe. A Palava borokra jellemző a zamatos, harmonikus, fűszeres íz és a jellegzetes aroma, melyben a szerecsendió, a vanília, az érett gyümölcsök és a méz jegyei is felfedezhetők. A bor színe aranyló sárga.

A Palava szőlőfajtát elsősorban a morva régióban termesztik, és a borát is gyakran ezen a területen állítják elő. A fajta neve a morvaországi Palava védett dombvidék nevéből ered. A Palava borok általában félszárazak, és nyolc-kilenc Celsius-fokon táálva a legfinomabbak. Gyakran tartalmazznak kén-dioxidot, ezért allergiásoknak érdemes odafigyelniük a fogyasztásakor.

Devín

A devín a tramini és a veltelini vörös-fehér keresztezése. A fajta Szlovákiában és Csehországban egyaránt elismert.

A növekedés közepesen dús, félig egyenes hajtásokkal. A szüret október első felében kezdődik, a fajta kevésbé ellenálló a gombás betegségekkel szemben, de közepesen ellenáll a téli fagynak. Nem igényes az élőhelyre, gyakorlatilag mindenhol meg lehet termesztani. Kedvező, meleg helyeken magasabb cukortartalmat biztosít, száraz helyen és a talaj elégtelen levegőztetésével kisebb, alacsonyabb cukortartalmú bogyók fejlődnek. Nagyon termékeny fajta, nagy hozamot ad.

A bor nagyon szép megjelenésű, vonzó színű, a napon csodálatos arany csillogású. A színe erős, a sárgadinnye színárnyalata, illata meglehetősen intenzív, kellemes, fűszeres tónusokkal. A bor íze az erős savasságnak köszönhetően nagyon éles vagy csípős, kiemeli a vörös grapefruit fűszerességét, az utóíz nagyon hosszú. A bor Saccharomyces cerevisiae élesztő felhasználásával készül, ennek köszönhetően összetéveszthetetlen ízű.



Dunaj

A borszőlőfajtát a Középhegy dűlőben termesztik, és a Kasnyik Családi Pincészet is készít belőle bort. A dunaj szőlőfajtát a muskotály és a kékoportó keresztezésével nemesítették, majd később a szentlőrinci fajtával házasították. Mély bordó színű bora, kellemes illata, kissé fanyar íze kóstolásra invitál bennünket.



A Château Rúbaň is készít Dunaj bort, méghozzá édes változatban, a Botrytis cinerea gomba révén a nemes penész a borból is jellegzetes ízt és aromát visz. Kiváló minőségű nedű, amelyet csak ajánlani lehet, a száraz, aromás borok kedvelői számára is.

Mindegyik bor nagyon izgalmas tapasztalás, már csak ezek miatt sem érdemes kihagyni egy jó felvidéki borkóstolást.

Bondor László

A világhírnév felé

A Fivérek Borbirtok sikerei



A sajátos helyi mikroklimákkal, különböző fekvésű dűnékkel, kiváló adottságokkal rendelkező Szekszárd egyedi karakterű borok létrehozására ad lehetőséget. Ezen az izgalmas dunántúli vidéken a fehér- és vörösborok sokszínűségét az egymásba fonódó, elhelyezkedése miatt különböző mikroklimájú dombok termése adja. Valószínűleg ennek a speciális adottságnak köszönhető, hogy Szekszárd neve és a bor fogalma évezredek óta összekapcsolódik.

Itt él és dolgozik *Milhoffer László* szőlész-borász, a Fivérek Borbirtok tulajdonosa, borászati vezetője, akinek több évtizedes kitűnő szakmai munkáját a kiváló minőségű vörös- és fehérborok alapján nyert hazai és nemzetközi elismerések, díjak is bizonyítják.

– Jelenleg 21 hektárunk van, amiből három-négy hektár nincs betelepítve, azok „pihennek” – kezdte a beszélgetést *Milhoffer László*. – Termőterületeink a borvidék adta lehetőségeket figyelembe véve különböző dűlőkben helyezkednek el, így például több parcellával rendelkezünk a Porkoláb tető környékén, ami miatt a városhoz való közelség mellett mind a négy égtáj adta előnyöket ki tudjuk használni. A legnagyobb potenciállal rendelkező szőlőink a dombság keleti vonulatán lévő tóth-völgyi, várdombi és decsi szőlőhegyi területeken helyezkednek el.

A területeinkre a szőlőfajták változatossága a jellemző. Vörösborszőlőink: kadarka, kékfrankos, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, zweigelt, pinot noir, turán. Az általunk termelt fehérborszőlők: irsai olivér, szürkebarát, királyleányka, rajnai rizling, sauvignon blau, chardonnay.

Hiszek abban, hogy a borászat sikere csapatmunka, ahol mindenkinek megvan a maga feladata, felelőssége, de a „karmester” a borász. Már sok éve építjük együtt a közös elképzeléseinket, évjáratonként a szőlő fejlődését és az időjárást figyelembe véve döntünk a szerintünk ideális borokról és mennyiségekről.

Szekszárd elsősorban a vörösborairól ismert, de az elmúlt években az időjárás és a vásárlói szokások megváltozása miatt nekünk is át kellett gondolni a termelési szerkezetet. Idei terveink szerint 600 hektoliter bort szeretnénk előállítani, ami fele-fele arányban fehér és vörös szőlőből tevődik össze. Utóbbiak esetében azonban meg kell jegyezni, hogy

a vörös szőlő húsz százalékából rozé készül, tehát arányok eltolódása még inkább jellemzővé vált.

– A Borbirtok következetes minőségi borkészítésére jellemző, hogy a hazai és nemzetközi borversenyeknek már nemcsak résztvevői, hanem egyre gyakrabban díjazottjai is a „Fivérek” borai. Ezekről több tucat serleg, elismerő oklevél tanúskodik. Gondoljunk csak a *Berliner Wine Trophy* aranyérmére, a francia *Vinalies Mondial de Rose* nagydíjra vagy a világ legnagyobb borversenyére a londoni *Decanter World Wine Awards* idei sikerére.

– A díjakra mi is büszkéek vagyunk, de tudni kell, filozófiánk szerint a hagyományos és a modern eljárások egyszerre jelennek meg borainkban. Kell a szakmai tudás, a munkatársakkal való közös gondolkodás, a megfelelő pincetechnológia, és az a terroir, ami a bor számára az egyedi jelleget, az illat- és ízvilágot jelenti, amely az adott talaj, mikroklima és fekvés megismételhetetlen találkozásából kerekedik ki.

– Ha már a „pince” szóba került, a berendezéseken, tartályokon látható, jelentős fejlesztések történtek az elmúlt évek során.

– Ma már senki nem lehet meg fejlesztés nélkül, mivel az nem csupán önmagunkért, hanem végső soron a bor minőségéért, a vásárlóért történik. Olyan bort kell készítenünk, amely típusában, fajtájában, minőségében megfelel a bortermelő és a borvásárló igényeinek. Mindig meg kell találni a megfelelő arányokat a borfajták, a hordós és tartályos technológia kiválasztása között.

A már említett, világ legjelentősebb borversenyein elnyert díjaink is valószínűleg ennek szellemében születtek. Franciaországban 1500 bor közül ezért kapott nagydíjat a 2022. évi Kékfrankos Rozénk, 2023-ban Berlinben díjazták aranyéremmel a 2021-es Cabernet Franc-t, majd most az idén a 2022. évi Cabernet Franc borunk kapott Londonban Nagydíjat. A felsorolás nem teljes, hiszen büszkéek vagyunk valamennyi eredményünkre, többek között az Európai Borlovagrend borversenyeinek nagyarany és különdíjaira is.

Én ugyanis hiszek abban, hogy a borversenyeken elért eredmények a pincészet, a jó bor és végső soron a Szekszárdi borvidék népszerűsítését is szolgálják.

Pusztay Sándor

Palackba zárt múlt

Mennyi bor fér az üvegbe?

Miért éppen hét és fél decis a borosüveg? A polcról leemeljük, kibontjuk, koccintunk – de bele sem gondolunk, miért pont ennyi bor van benne. Ha kicsit mélyebbre ásunk, kiderül, ez a szabványos üveg nem csupán praktikus, hanem történelmi, fizikai és kulturális örökség is egyben. A méret mögött ugyanis nem kevesebb rejlik, mint az üvegfúvó mesterek tüdőkapacitása, a matrózok fejadagja és a francia vasúti szállítmányozás precíz logikája.

A bor története egyidős az emberi civilizációval, de maga a borosüveg – úgy, ahogyan ma ismerjük –, viszonylag új találmány. Az, hogy ma 7,5 deciliter bort találunk egy klasszikus üvegben, nem a véletlen műve, hanem egy több évszázados folyamat végeredménye. A borosüveg ugyanis nem csupán egy tárolóedény, hanem technológiai vívmány, kereskedelmi kompromisszum és kulturális szimbólum is egyben.

Az ősidőktől a római amforákig

Az emberek már évezredekkel ezelőtt is próbálták tartósítani, szállítani és fogyasztható formában tárolni a bort. Az ókori Egyiptomban agyagedényekbe, amforákba töltötték az italt,



Az ókori görögök és egyiptomiak amforákban tárolták a bort

amelyeket méhviasszal zártak le. A görögök és rómaiak is hasonló tárolókat használtak: az amfora volt a borkultúra alapja. Ezek nagyok, nehezek és törékenyek voltak, de akkoriban senki sem gondolt arra, hogy a borosüveg a mindennapok része lesz – hiszen a bort gyakran azonnal elfogyasztották.



Középkor: a hordók korszaka

A középkorban a bor szinte kizárólag hordóban érkezett a kereskedőkhöz, a fogadókbá, a nemesi udvarokba. Az üveg ritka és drága anyag volt, a palackozás pedig még nem volt általános. Aki bort akart, az korszóval, kancsóval merített belőle.



A középkorban hordóban szállították a bort a kereskedőkhöz

Fordulópont: az üveg megjelenése

A fordulópont a 17. század végén jött el Angliában. Akkoriban Sir Kenelm Digby, egy tudós és feltaláló, kifejlesztett egy új típusú kemencét, amellyel sokkal magasabb hőmérsékleten lehetett üveget olvasztani. Ezáltal sokkal strapabíróbb, vastagabb falú palackokat tudtak készíteni – és megszületett az első olyan borosüveg, ami már tényleg alkalmas volt a tárolásra, sőt az érlelésre is.

Ekkor kezdtek el a borászatok komolyabban gondolkodni azon, hogy palackozva értékesítsék boraikat. A borosüveg tehát ipari terméké vált, és ezzel megindult a méretezés története is.

Fejadagok

A 17. században élt francia bencés szerzetes, pincemester, Dom Pierre Perignon (1638–1715), a pezsgő atyja a hétdecis adagokban hitt, mégpedig azért, mert egy felnőtt férfi szerint ennyi bort iszik meg vacsorához. Lehet, hogy a bencés szerzetes hét deciben határozott meg egy adag bort, de ő az üveg méretéről nem rendelkezett. Erre először a halála után húsz évvel, 1735-ben került sor, amikor XV. Lajos francia király 0,93 literben határozta meg a „párizsi pintes üveget”, aminek az előírások szerint minimum 25 unciát (765 grammot) kellett nyomnia.

A brit királyi haditengerészet a 18. században szigorú napi rum- és boradagokat írt elő matrózai számára – ezek gyakran egy pint vagy fél pint körül mozogtak. A 750 milliliter közel állt a napi borfejadaghoz, és egy „standard palack” pontosan megfelelt két katonának, így logisztikai szempontból is hasznos lett a hadseregben.



Üvegfúvók és a tüdő kérdése

Mivel az első borosüvegeket kézzel fújták, az üvegfúvók fizikai korlátai komoly szerepet játszottak a méret kialakulásában. Egy ügyes mester egy lélegzettel körülbelül 700-800 milliliternyi üveget tudott kifújni anélkül, hogy deformálódott volna a forma. Így alakult ki a természetes maximum, ami idővel szabvánnyá érett. Később, amikor az ipari gyártás átvette a kézi fúvást, ez a méret már annyira elterjedt és megszokott lett, hogy nem volt értelme lecserélni.

A borosüveg alja

Sokan észreveszik, hogy a borosüvegek alja be van nyomva, ezt hívják „punct”-nak. Ez nem csak díszítés vagy stabilitás miatt van: eredetileg

a kézzel fújt üvegeknél ez volt a pont, ahol a fúvópálcát lecsípték. Később azonban rájöttek, hogy ez a mélyedés segít a nyomáselosztásban (pl. pezsgőknél), és segíti a palack stabil állását. Egyes sommelier-k ma is ebbe a mélyedésbe illesztik az ujjukat, hogy elegánsan töltsenek bort.

A kereskedelem racionalitása

A 18. században Anglia az európai borkereskedelem egyik központja lett. Az importált borokat elsősorban gallonban (1 brit gallon $\approx$ 4,546 liter) mérték. Egy gallonnyi bor pontosan hat darab 750 milliliteres palackot jelentett, így logikus, könnyen



A palack alakja és színe árulkodik a bor eredetéről

kezelhető egységekben lehetett értékesíteni, raktározni és szállítani a bort.

A „hatpalackos láda” elve máig él a kereskedelemben. Napjainkban is gyakori, hogy a borászatok, pincészetek hatos vagy 12-es kartonokban szállítják a termékeiket – ennek gyökerei erre az időszakba nyúlnak vissza.



A borosüvegek alján a bonyomott részt punct-nak hívják



A borosüveg szabványosítása

A 19. században Franciaország vált a borkultúra etalonjává, és a franciák jó érzékkel emelték a 750 milliliteres palackot státuszszimbólummá. Ekkorra a borkészítés és -palackozás technológiája kiforrott, az üveg mérete pedig szinte mindenhol egységes volt.

1975-ben az Európai Közösség hivatalosan is szabványosította a borosüveg űrtartalmát: a 750 milliliter lett az alapegység, amelyhez minden más kiszerezés (félliteres, magnum stb.) igazodik.

A palack alakja és színe árulkodik a bor eredetéről. A borosüvegek formája (hosszúak nyakú, széles testű stb.) nem véletlen – gyakran régióhoz kötődik. A Bordeaux típusú palackok

egyenes falúak, míg a burgundi üvegek testesebbek, lejtősebb vállal. A szín sem csupán esztétikai kérdés: a zöld és barna üvegek UV-védelemként szolgálnak, hogy a bor lassabban oxidálódjon, különösen a vörösbor esetében.

Mi is az ullage?

A palackon belüli légmennyiség (ullage) tudatos borászati tényező. Amikor bort töltenek a palackba, szándékosan hagynak némi üres helyet a bor felszíne és a dugó között, ezt ullage-nak hívják. Ez a kis levegőréteg kulcsszerepet játszik a bor öregedésében. Ha túl sok, a bor gyorsabban oxidálódik. Ha túl kevés, a nyomás okozhat dugóproblémákat. Az optimális ullage évekig stabilizálhatja az italt.

A francia vasúti teherkocsi szerepe

A borosüvegek szabványos méretét a francia vasúti teherkocsi is befolyásolta.

A 19. századi francia vasút 50 palackos rekeszeket használt a borszállításra. A 750 milliliteres méretből 300 palack volt 225 liter, ami egy szabványos, bordeaux-i borshordó űrtartalma volt. A szállítmányozási praktikum hatással volt a teljes üvegszabványosításra is.

Az azóta eltelt időszakban a borosüveg űrtartalma nem változott. A technológia ugyan ma már lehetővé tenné, de a bor világa egyszerre konzervatív és érzelmes – a 7,5 deci nemcsak praktikus, hanem ismerős is.

Végül nem marad más hátra, nyissunk ki egy üveg jó bort, amit kellemes társaságban elfogyaszthatunk. Mert bizony nem mindegy, hogy mi van a palackban, amiben nemcsak bor rejlik, hanem történelem is.

B. Mezei Éva



Horgászverseny Tápiószecsőn

Óriás halat fogott a fiatal horgász

A korábbi évekhez hasonlóan, de új helyszínen, Tápiószecsőn június 14-én került megrendezésre az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa VII. Horgászversenye.



Feszült figyelem a horgásztó partján

Tápiószecsőn a Vesta Hotel tökéletes helyszínt biztosított a háromnapos tartózkodással összekötött versenynek. A szállodai elhelyezés, a többmedencés wellness részleg, a gondosan karbantartott park és nem utolsósorban a verseny helyszínét biztosító, jól előkészített horgásztó kifogástalan volt. Mindezekhez kellemes, napos idő társult.

A reggel nyolc és délután két óra között megrendezett horgászversenyre tíz fő nevezett, akik között két felnőtt hölgy, öt férfi horgász és három ifjúsági korú versenyző volt. A verseny lebonyolításáról és szabályairól reggel fél nyolckor tartott „eligazítást” *Etler Péter*, a Budapesti Legáció vezetője – mint sporthorgász – és *Pusztay Sándor*, a Konzulátus titkára – mint szervező. Ezt követően kisorsolták a tó nyugati partján, a fák árnyékában kijelölt horgászhelyeket.

Mindenki elfoglalta a helyét, és nyolc órakor elkezdődött a verseny. A tóba telepített halak közül



Gulyás Zoltán

pontyot, kárászt, keszeget lehetett fogni. Amíg a verseny folyt, a jelen levő lovagrendi tagok és a horgászok családtagjai – kitűnő borok kóstolása és hideg sörözés, kólázás mellett – jókedvre derítő anekdotákkal, történetekkel szórakoztatták egymást az árnyat adó fák lombkoronái alatt. *Pusztay Sándor* és *Husza György* borlovagok folyamatosan mérték, ellenőrizték a kifogott halak darabszámát és , majd visszadobták a halakat a tóba.

Délután két órakor befejeződött a verseny, és egy órával később már eredményt is hirdettek. A díjakat *dr. Mészáros Sándor* prokonzul, a Konzulátus elnöke adta át. A versenyen a következő eredmények születtek.



Reményi Zsolt



A horgászverseny résztvevői

Felnőtt kategóriában

I. helyezett

Reményi Zsolt (10 hal, 22,5 kg)

II. helyezett

Gulyás Zoltán (3 hal, 6,7 kg)

III. helyezett

Etler Péter (5 hal, 5,1 kg)

A legnagyobb hal különdíj

Mészáros Máté (5,8 kg)

További eredmények

Etler Csaba (1 hal, 1,1 kg)

Telek Anna Mária (8 hal, 1,0 kg)

Erdős Miklósné (42 hal, 0,9 kg)

Hingyi István (1 hal, 0,1 kg)

Ifjúsági kategóriában

I. helyezett

Mészáros Máté (6 hal, 6,0 kg)

II. helyezett

Karádi Viktória (2 hal, 0,9 kg)

Az eredményhirdetés után elkészültek a nyertesekről a fotók, majd a nagy melegben szinte mindenki az enyhülést adó szabadtéri medencék irányába indult.

A résztvevők és itt tartózkodók általános véleménye szerint igen jól sikerült az idei horgászverseny, amit érdemes tovább folytatni. Többen felvetették, talán legközelebb egy nagyobb felkészültséget igénylő, ugyanakkor izgalmas, eredményességében érdekes horgászadatokhoz 24 órás versenyt is lehetne szervezni.

Pusztay Sándor



Karádi Viktória



Mészáros Máté és dr. Mészáros Sándor
a legnagyobb hallal



A díjazott versenyzők

Borkultúra, tudomány és zene

Olasz–magyar ízutazás Nagycenken

Károlyi Balázs Gyula borlovag borajánlásával és tolmácsolásában különleges est részesei lehettek a vendégek a nagycenki Széchenyi-kastélyban. A történelmi falak között megrendezett július 12-i borest méltán vált emlékezetessé a résztvevők számára – nemcsak a kiváló borok, hanem az élmény egésze révén. A helyszín, a nagycenki Széchenyi-kastély patinás tere tökéletes háttérrel biztosított az olasz és magyar borkultúra találkozásához.

Az est folyamán öt gondosan kiválasztott bortétel vezette végig a közönséget egy érzékszervi utazáson. A könnyed és játékos *Valmarone Fragolino Rosso* édes, epres tónusai Észak-Olaszországból érkeztek, míg a *Volere Garganega* a Veneto régió eleganciáját képviselte. A délolasz vonalat a *Fonte Frontini Nero d'Avola* testes szicíliai karaktere, valamint a pugliai



A borest házigazdája Károlyi Balázs Gyula okleveles borbíró és borajánló volt





Az est egyik fénypontja volt dr. Brummer Krisztián politológus előadása, aki gróf Széchenyi István olaszországi útjait idézte fel – nem csupán történelmi, hanem kulturális és gasztronómiai összefüggéseiben is. Az előadás rávilágított arra, hogy a múlt nagy alakjai számára a bor és az utazás a gondolkodás és a műveltség szerves része volt.

A borkóstolót követően a zene is szerephez jutott: Riedl Helga (Helga Jazz) és Walter Attila közös formációja, a Dolce Vitalia Duo fellépése méltó zárása volt az estének. A mediterrán hangulatú melódiák tökéletes összhangban fonódtak össze a borok ízvilágával, egy igazán emlékezetes élményt nyújtva a közönségnek.

A szervezők külön köszönetet mondtak dr. Tóth Melinda főorvos asszonynak támogatásáért és szervezéséért, valamint a nagycenki Széchenyi-kastély elhivatott csapatának, akik lehetővé tették, hogy az esemény ilyen méltó és inspiráló környezetben valósuljon meg.

Ez az este nem csupán egy borkóstoló volt, sokkal inkább egy kultúrákon átívelő találkozás, ahol a bor, a történelem és a művészet egymást erősítve hozott létre egy emlékezetes közösségi élményt. Az ilyen alkalmak méltón mutatják meg, hogy a borkultúra mennyire összetett: egyszerre élvezet, hagyomány és érték.

Károlyi Balázs Gyula

Primitivo meleg, fűszeres mélysége mutatta be. A sort egy hazai különlegesség zárta: a Fizzi Miska habzó rozé a soproni Vincellér Borbirtok fertőbozi Széchenyi-pincéjéből frissességével és fiatalos lendületével hódította meg a közönséget, amely erre az alkalomra egy új címkével ragadta meg a figyelmet.

A borokat Károlyi Balázs Gyula, okleveles borbíráló és borajánló, az Európai Borlovagrend borlovagja, valamint a Bor-ikum, a gördülő borbár tulajdonosa mutatta be közvetlen stílusban, érzékeny szakmaisággal és kulturális összefüggésekkel gazdagítva az élményt.



Dolce VITALia Duo koncertje zárta a hangulatos estét a nagycenki Széchenyi-kastélyban



Dr. Brummer Krisztián előadása Széchenyi olasz útjairól hidat épített történelem és borkultúra között



A magashegy íze

Tatratea-kóstoló



Aki Szlovákiában jár, gyakran találkozik a jellegzetes üvegformájával és színvilágával megkapó Tatrateával, amelyről rövid időn belül kiderül, hogy nem egy keletről származó „üdítő” italtól van szó, hanem egy történelmi hagyományokon alapuló, alkoholos élvezeti cikkről, szeszestaltól.



Az átalakított üzem

A Tatratea (Tatranský čaj) olyan teaalapú, gyógynövények felhasználásával készülő likőr, amelyet a késmárki Karloff cég készít a Magas-Tátra hegyeiből származó receptúra alapján. Legnépszerűbb variánsa az 52 százalékos alkoholtartalmú Original (Eredeti) fajta, amiből évente – a kétmillió üveg exportkereskedelmen belül – több mint félmillió palackkal adnak el. Jelenleg 16 különböző ízben kapható a népszerű ital, alkoholtartalma széles skálán mozog.

De mi is valójában az az ital, ami rövid idő alatt ennyire népszerű lett?

A Tatratea összetevői közül az első a fekete tea, ami valamennyi termékben alapvető. A tealevelek Indiából érkeznek Szlovákiába, és ezt áztatják alkoholban, aminek hatására malátás ízek, teás aromák és sötét szín kerül az italba. Az alkoholt cukorrépából készített melaszból állítják elő. Fontos elem továbbá a tölggyfa, amit mint aprítékot áztatnak a finom szeszenben azért, hogy domináns és erőteljes fás hatást adjon a teának. Végül jönnek a gyógynövények, fűszerek, amelyek a megfelelő kombinációban rendkívül eredeti és egyedülálló ízeket adnak az italhoz. A termékcsalád egyes típusaihoz gyümölcspárlatokat és gyümölcskivonatokat is használnak, azonban ezek minden esetben friss gyümölcsből készült koncentrátumok. Valamennyi Tatrateában alapvető fontosságú azonban a magashegyekben eredő tiszta forrásvíz, amely képes a természet erejét az italba varázsolni.

A tea és gyógynövények kivonatát tölggyfa hordóban érelik, majd következik a kivonás és a szűrés, ahol a felesleges alkotóelem-darabkákat kivonják a párlatból, hogy az hibátlan tisztaságúvá váljon. A szűrést követően az érlelési folyamat nyolc héten keresztül tart, amikor a hatalmas tartályokban az oxigénnek köszönhetően az ízek harmonikusan összeérnek. Az érlelés után az italt pihentetik, majd palackozzák.

A Tatranský čaj receptjét a világ legkisebb magashegyének, a Magas-Tátrának a csúcsai között élő emberek dolgozták ki. Régi szokás volt közöttük ugyanis, hogy a közejük érkező vendéget a hideg elleni védekezésül forró teával kínálták, melyet gyógynövényekből készült likőrrel dúsítottak. Ez a recept képezte a mai ital alapját is.

A nagyüzemi gyártás és forgalmazás 2003 elején kezdődött, amikor Ján Semaňák egy késmárki textilgyárat – fonóüzemet – korszerű lepárló és feldolgozó üzemmé épített át, ahol az évszázados hagyományok, ízek alapján egyfajta szlovák nemzeti italt kívánt piacra dobni. A Tatrateát először csak kisebb tételekben forgalmazták, majd a sikert látva 2004 elejétől nagyobb mennyiséget termeltek. Átlagos külsejű üvegét egy termoszra emlékeztető üvegre cserélték, amelyen az ital névadó „T” betűjét az ősi napszimbólummal és a jellegzetes szlovák vonal- és rajzelemeket tartalmazó „csicsmányi” grafikával díszítették. Ezt követően további öt ízben kezdték el a likőrt gyártani. Később a teaalapú verziók mellé gyümölcsalapúak következtek, majd a harmadik generáció a gyógynövényalapú ital lett.

Teaalapú italok

– 22% Coconut – alapja könnyű fehér tea és kókuszdió kivonata. Az egyik leggyengébb alkoholtartalmú. Üvege fehér színű, az ital világos arany.

– 32% Citrus – gyümölcsös fekete tea az alapja, lime- és citromkivonattal. Üvege citromzöld, az ital borostyánszínű.

– 42% Peach – a legédesebb variáns, fehér tea és barackkivonat hozzáadásával készült. Üvege barackszínű, az ital aranysárga.

– 52% Original – az eredeti változat, fekete teából, gyógynövényekből és málnakivonatból készül. Az üveg színe fekete, az ital borostyán-mahagóni színű.

– 62% Forest Fruit – az 52 fokos recept feljavított változata, magasabb alkoholtartalommal, több

feketetea-kivonattal, áfonyával, szederrel és erdei szamóccával. Üvegének színe lila, az ital vöröses mahagóni.

– 72% Outlaw – Magyarországon „Betyáros tea” néven is ismert. A recept ugyanaz, mint az 52 fokos esetében, de kevesebb cukor van benne, és kininkivonattal dúsítják. Üvege szürke színű, az ital sötét mahagóni..

Gyümölcsalapú italok

– 17% Milk & Tea – a legalacsonyabb alkoholtartalmú variáns, az eredeti 52 fokos receptet tejszínnel keverték. Üvege arany színű.

– 27% Aronia & Black Currant – fekete ribizli és fekete berkenye (arónia) hozzáadásával készült az eredeti recept felhasználásával, alacsonyabb alkoholtartalommal. Üvege világoskék színű. Korábban Acai & Aronia néven készült, ekkor a fekete ribizli helyett a dél-amerikai acai pálma bogyóját használták fel a recepthoz.

– 37% Hibiscus & Red Tea – rooibos tea, hibiszkusz és meggy felhasználásával készült. Enyhén savanyú, vörös színű ital. Üvege rózsaszín, aranyozott kupakkal.

– 47% Flower – hétféle virág (körömvirág, csalán, levendula, hárs, akác, bodzavirág és menta) hozzáadásával készül, valamint cukor helyett méz van benne. Üvege citromsárga.

– 57% Rosehip & Sea Buckthorn – csipkebogyó és homoktövis képezi az alapját, rooibostea felhasználásával. Üvege narancssárga.

– 67% Apple & Pear – alma és körte felhasználásával készült. Üvege sötétpiros.

Gyógynövényalapú italok

– 35% Herbal Tea Digestif – hozzáadott cukor nélkül készül, mazsola, füge és sztyvia édesíti ezt a teaalapú likőrt. Több mint 30-féle gyógynövény van benne, köztük máriatövis, bodzavirág és cickafark. A gyártó javaslata szerint étkezés után ajánlott fogyasztani, mivel elősegíti az emésztést. Üvege sötétzöld, arany színű kupakkal.

– 35% Tea Bitter – hozzáadott cukor nélkül, mazsola, füge és sztyvia édesíti ezt a variáns is. Több mint 30 gyógynövényből készül, elsősorban üröm, tárnic, máriatövis, áfonyalevél, menta és gyöngyajakfű felhasználásával. Üvege csokoládébarna, arany kupakkal.



A kóstolásra előkészített Tatrakéak



Limitált szériában készül italok

– 40% Chaga & Aloe Vera – ennek a kiadásnak az alapját fekete tea képezi, az ízesítéshez pedig aloe verát és chaga gombát (hamvaskéreg gomba) használtak fel.

– 82% Black – 2010-ig gyártották, még a régi fajta üvegben.

– Tatra Coffee (Tatranská Káva) – 30% alkoholtartalmú kávéalapú likőr, pörkölt kávé és egyéb összetevők felhasználásával készül.

Kellemes illat, kerek íz és felszabadító hatás az alapja ennek az egyedülálló szlovákiai terméknek, aminek a kivételes minőségét különböző díjak és kitüntetések is igazolják. A Tatrakéa közvetlenül hűtve vagy jégkockával fogyasztható, azonban egyesek szerint forró vízzel vagy forró teával felöntve mutatja meg igazi arcát. Fogyasztható tisztán vagy koktéllba keverve is.

Magyarországon a 2010-es évek közepe óta kapható, kezdetben csak a teaalapú változatokat importálták, majd a rövid időn belül népszerűvé vált gyümölcsalapú italok is megjelentek.

A Magas-Tátra mellett található késmárki üzemben gyárlátogatással egybekötött teakóstolón is részt vehetünk, ahol természetesen az üzem egyéb italai – kézműves Gin, Tequila, Calvados stb. – is megtalálhatók. Vigyázzunk, a 16 darabból álló italsort végigkóstolni embert próbáló feladat, amelynek során 22 és 82 százalékos alkoholtartalom közötti italokkal kísérletezhetünk. Az üvegek megkapóan élénk színkavalkádjából talán ezért lehet kapni kisebb válogatást is.

Pusztay Sándor

Történelmi borvidéken jártunk

Sopron–Rust–Mörbisch

A Kelet-balatoni Borlovagrend elnök-nagymestere, Győrfi Károly vezetésével, valamint Veres János örökös tiszteletbeli első legát kíséretében és idegenvezetésével 2025. május 23–24-én 26 fő, különböző borrendek képviselői látogatást tettek a Sopron–Rust–Mörbisch történelmi borvidéken. A program nagyon tartalmas volt, a borvidéket nem csak bemutatta, a résztvevők meg is kóstolták a finom borokat, és a tájjellegű ételek terén is ismereteket szereztek.

Már az első nap délelőtt meglátogattuk a Zachár Pincészetet, ahol Zachár Ágnes fogadott bennünket. Héttételes borkóstoló volt szakmai kommentálással. Kóstolhattunk 2024-es Traminit és Zöld Veltelinit, 2023-as Chardonnayt, Zweigeltet, Keresztély Kékfrankost és Cabernet Sauvignont. A jelenlévők megízlelhették a tradicionális poncichter ételspecialitást is, a marhapörköltet babsterccel és házi csalamádéval. Mindenkinek nagyon ízlettek a borok és a finom fogás. A bemutató után Zachár Ágnes köszönő oklevelet vehetett át.

Az ebéd után a csapat egy belvárosi sétán vett részt Taschner Tamás, a Városszépítő Egyesület elnöke vezetésével, ahol történelmi ismereteiket is bővíthették a látogatók, az Európai Borlovagrend Soproni Legációja, a Borlovagok és Borbarátok Egyesületének székházát tekintették meg. Az egyesület elnöke, dr. Sztancs György köszöntötte a vendégeket. A székházat és annak történetét Veres János ismertette, egyben a lovagrendet is bemutatta.

A beszélgetés során finom borokat és hozzá illő falatokat kínáltak a vendégeknek. A látogatás végén

dr. Sztancs György és Veres János köszönő oklevelet kapott.

Ezen a napon még egy nagyon érdekes program várt a látogatókra, a Gangl Pincészet, amely Sopron egyik legrégebbi pincerendszerében található. Itt egy héttételes borkóstoló és nagyon finom kemencében sült vacsora várt ránk. Gangl Szabolcs borász szakmai ismertetője és a pince történetének ismertetése mellett ezúttal sem maradhatott el az oklevél átadása a Kelet-balatoni Borlovagrend elnökétől.

Másnap a reggeli után korán útra keltünk, és meg sem álltunk a Páneurópai Piknik emlékhelyéig. Itt egy kis sétát téve megismerhettük az 1989-es események történetét, és mindenki áthaladt a szabad világba vezető emlékkapun.



Gangl Szabolcs átveszi az oklevelet



A Lindenhof borászatban is jártunk



A Rebhof Borászatban is fogadtak bennünket



Következő állomásunk Rust (Ruszt) szabad királyi város volt, ahol egy belvárosi séta során megismerhettük a történelmi kapcsolódásokat, a várossá válás történetét 1681-ben, Lipót császár alatt. Hogy hogyan épült fel a Fischerkirche kápolnája Laszkarisz Mária magyar királyné, IV. Béla felesége adományából, mert a halászok megmentették az életét a tatárjárás idején, és hogyan kapta meg Ruszt 1524-ben Habsburg Mária magyar királynétól a koronás „R” betű használatának jogát hordóikon, jelezve ezzel a bor származását és vámmentesességét. Továbbhaladva Mörbisch (Fertőmeggyes) felé, meglátogattuk a boremlékművet, amit az új osztrák bortörvény bevezetésének alkalmából emeltek (a glükóz használatának betiltására). Délben harangszóra megérkeztünk a Lindenhof Borászatba. Itt *Werner Sommer* tulajdonos és borász lánya, *Stefi* szívélyesen fogadott bennünket. A borkóstoló közben elkészült a hagyományos sültekből, köretből és salátákból álló bőséges büféebéd is. A finom és vajpuha sültek mellé nyolcféle bort kóstolhattunk, közte „Trockenbeerenauslese” és „Eiswein” is megtalálható volt. Mindenkinek elnyerte a tetszését a kínálat.

Elindultunk Mörbisch legnagyobb borászatába, a Rebhof Borászatba. Itt is a borász, *ifj. Herbert Sommer* fogadott bennünket, megmutatta a borkombinátot, és a borkóstolás következett. Itt megízleltük a bécsi Operabál borait: *Premiere* (Pinot Blanc), *Falstaff* (Chardonnay) *Ochs auf Lerchenau* (Blaufrankisch) és *Seravino* (Blaue Zweigelt Prof. Harald Serafin tiszteletére). Hozzá finom borkorcsolyákat fogyasztottunk.

Vasárnap is sűrű programokkal tarkítva, de rengeteg élménnyel gazdagodva indult a csapat Magyarország felé. Sopronba érve elköszöntünk, abban bízva, hogy mindenki jól érezte magát ezen a bortúrán a történelmi borvidéken.

Veres János

Avatási ünnepség Novi Sadon

2025. június 7-én került megrendezésre Szerbiában, Novi Sadon az Európai Borlovagrend Szerb Konzulátusának avatási és előlépési ünnepsége.

A magyarországi Konzulátust a Szegedi Legáció képviselte – Nacsa József prokonzul vezetésével – nyolc fővel, tovább mélyítve a két konzulátus közötti jó kapcsolatot. Szlovákiából nyolc fő volt jelen első prokonzuljuk vezetésével, a bulgáriai konzulátust pedig négy fő képviselte.

Az érkezőket a belváros szívében található Pap Pál utcai református templom kertjében fogadták finom szendvicsekkel és hideg falatokkal. A nyári kánikulában jégbe hűtött ásványvíz és a környékbeli borászoktól háromféle helyi bor segítette a meleget enyhíteni.



A főtéren vonuló lovagrendi tagok – mintegy 70 fő – a marsallok felvezetésével érkeztek a templomhoz, ahol Botos Elemér lovagrendi pap, református püspök fogadta a résztvevőket. Egy fiatal jelölt került felvételre, valamint két hospes és két bortanácsos bortanácsos rendfokozatba lépett. Az ünnepségen a Szenátus képviselőjében Nacsa József borlovag, második prokonzul működött közre.

A rendezvényt követően a Duna-parton levő hangulatos étteremben ünnepi lovagi ebédre került sor. Az igen változatos ebéd igazi szerb kulináris élvezeteket vonultatott fel finom borok kíséretében.

Szabó Kálmán

Legációülés Balatonszárszón

A Budapesti Legáció rendtársai hozzátartozóikkal Etler Péter balatonszárszói nyaralójába látogattak a borlovag szívélyes invitálására 2025. július 19-én, ami már hagyománynak számít, hiszen hatodik alkalommal került rá sor.

Az összejövetel két célt szolgált, egyrészt kötetlen szórakozást, másrészt ennek keretében a közelgő szeptemberi 13-ai egri avatási ünnepség előkészületeiről és jelenlegi állásáról egy tájékoztató megbeszélést. A köszöntő bor elfogyasztása után, a terveknek megfelelően tájékoztatók hangzottak



Köszöntő borral kezdődött a nap

el az aktuális eseményekről és a még hátralévő feladatokról.

Már a reggeli órákban elkezdődött az ebédre tervezett bográcsos borjúpörkölt alapanyagainak az előkészítése Farkas Csaba rendtársunk szakavatott munkálkodása és egyes rendtársak segítő közreműködése közepette. Az étel a vendégek érkezése és a megbeszélés alatt is javában rotyogott a bográcsban, hogy időben kész legyen, aminek meg is lett az eredménye.

A megbeszélés után kezdődhetett az ínycsiklandozóan illatozó ebéd elfogyasztása, amit mindenki



A legációülés résztvevői



Fohl Ferenc és Farkas Csaba a támogatókkal



Bográcsban a borjúpörkölt

dicsért, elismerve a „séf” kiváló munkáját. Az ételhez különféle jófajta borokat és a hölgyek által készített finom házi süteményeket fogyasztottunk. Senki nem maradt sem éhes, sem szomjas.

A délután folyamán – lazításképpen – *Fohl Ferenc és Farkas Csaba* zenés összeállítással színezve tájékoztatták a jelenlévőket a közelmúltban a Kornétás Kiadónál megjelent harmadik művészeti albumukról. Az elegáns megjelenésű *Életképek* című albumban Fohl Ferenc közel harminc festménye található, amelyekhez Farkas Csaba írt verseket. A költészet és festészet találkozása jól tükrözi a képek hangulatát, mondanivalóját. Fohl Ferenc megragadta az alkalmat és megköszönte a könyv megjelentetéséhez a rendtársak támogatását, részükre a szellemi kortárs, Ruttkai Ferenc grafikai gyűjteményéből adott át képeket.

A jó hangulatú legációülés után két héttel ismét Balatonszárszón jöttek össze a borlovagok, ezúttal *dr. Gulyás Zsuzsi és Kálmán András* házaspár



A dámszarvaspörkölt kitűnő volt

nyaralójában, ahol – *dr. Mészáros Sándor és Etler Péter* vitaindítója alapján – tovább folytatták a nagyszabású egri rendezvény előkészítését segítő megbeszélést.

A bográcskozás itt sem maradhatott el. Kálmán András az általa lőtt dámszarvasból főzött kitűnő pörköltet, amelyhez balatoni fehérborokat és villányi vöröset szervírozott.

Az összesen mintegy negyvenfős lovagrendi társaság hangulata a késő estébe nyúlóan kitartott mindkét helyszínen, és mindenki meglegedetten indulhatott haza.

Telek Anna Mária

Vendégségben a Gizella Királyné Női Borrendnél

Jubileumi ünnepség Vonyarcvashegyen



A borrendek képviselői és zászlói

A Balatoni borrhíró Gizella Királyné Női Borrendjének elnök-nagymester asszonya meghívására 2025. június 20–21-én részt vettünk a tízéves jubileumi évfordulón. Az Európai Borlovagrend Hungaria Konzulátust képviseltük nyolc fővel. Nagy örömmel vettünk részt az eseményen, mert már a kezdetektől nagyon jó kapcsolatot áptunk a Gizella Királyné Női Borrenddel. Kölsönösen látogattuk egymás rendezvényeit, és a vezetőségek között is nagyon jó baráti kapcsolat alakult ki az évek során.



A női borrend vezetői



A Hungária Konzulátus képviselői

A rendezvény fővédnöke Sáringer-Kenyeres Tamás, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat elnöke, védnöke Nagy Bálint államtitkár volt a pénteki napon. Szombaton a fővédnök dr. Janó Márk közigazgatási államtitkár, védnökei Kovács Róbert, az MBOSZ elnöke és Pali Róbert, Vonyarcvashegy polgármestere voltak.

A borrendek fogadása-köszöntése és regisztrációja finom falatokkal és a kellemesen behűtött zászlós bor kíséretében zajlott. A rendezvényen 36 borrend képviseltette magát.

Az első napon a bor és a gasztroturizmus fejlesztésének lehetőségeiről hallgattunk meg



Az ünnepség résztvevői

előadásokat. *Dr. habil Bali Lóránt* egyetemi docens és *Veszeka Mihály* egyetemi adjunktus (mindketten a MATE VFGI Agroturizmus Tanszékéről) előadók osztották meg a résztvevőkkel tudományos ismereteiket, nagyon érdekesen és tartalmasan. Az előadások között újra élvezhettük *Vesztergám Miklós* tárogatómuzsikáját és *Szávolovics Gabriella* aranykoszorús énekes előadását.



Enese Beáta elnök nagymestert köszönti Veres János borlovag

A szombati nap a jubileumi ünnepséggel kezdődött, ahol a MBOSZ elnöke, Kovács Róbert és Sajgó Gáborné alelnök méltatták a borrend tevékenységét, és emlékszalagot kötöttek a zászlajára. Külön gratuláltak *Enese Beáta* elnök-nagymester asszonynak a tevékenységéhez, és köszönetet mondtak a végzett munkáért. *Pali Róbert* polgármester is méltatta a borrend tevékenységét.

A gratulációk után egy a borrend tartalmas életét bemutató film következett az elmúlt tíz évről. Nagyon hűen visszaadta a Gizella Királyné Borrend életét, tevékenységét.

Az élményeket tovább fokozva a második nap is ragyogó előadást hallgathattunk. *Dr. Varga Zsuzsanna* egyetemi docens, a MATE Szőlészeti és Borászati Intézet igazgatóhelyettesének témája nagyon aktuális volt, mindenki érdeklődve figyelte. Az előadó „A klímaváltozás okozta szőlészeti kihívások régen és ma, annak turisztikai hatásai” címmel nyugtázta le a résztvevőket.

Ezután megnéztük a Festetics Helikon Taverna Borászati és Gasztronómiai Kiállítását, majd közös ebéd következett zene kíséretében, újra élvezhettük a tárogató hangját. A közös éneklések mellett nagyon jó hangulatban zárult a jubileumi ünnepség. A finom és bőséges ebéd és vacsora mellett kiváló borokat is kóstolhattunk. Megint sok élménnyel és új ismeretekkel indultunk haza vasárnap reggel.

Veres János

Üdítő fröccsök

Jótekonyság a Győri Legációval

A Győri Legáció tagjai ismét kitettek magukért, a Szép magyar beszéd verseny támogatásáért mérték az üdítő fröccsöket.

A Győri Legáció évek óta az egyik motorja a régió jótekonyságának, elég csak a Kantharosz Gálára gondolni. Ám a tagok tevékenységében nem csupán a tavasz, a nyár is fontos évszak. Ilyenkor rendezik a Győri Rotary Fröccsnapokat, amelynek célja a „Szép magyar beszéd” verseny támogatása, illetve diákok, idősek és rászorulóknak segítése.

A Rotary klubok fröccsházai mellett hosszú évek óta ott áll az Európai Borlovagrend Győri Legációjának kis pavilonja is. Büszkén állíthatjuk, hogy a jótekonysági „pénzgyűjtő versenyben” mindig dobogósok voltak a borlovagok. A *Biczó Zoltán* által szervezett borlovagi különítmény, a Győri Legáció tagjainak jelentős része részt vett a kétnapos eseményen, és 2025-ben is rekordbevételt produkált. Ezzel nagyban hozzájárult, hogy a jótekonysági esemény is húszéves fennállása óta összességében a legtöbb jótekonysági forintot gyűjtse össze.

Jedlik Ányos és a fröccs

Győrben a fröccs nagyon népszerű ital, bár az ország más területén is kedvelik ezt a kis alkoholtartalmú frissítőt. A hely szelleme azonban biztosan kihat arra, hogy a folyók találkozásánál különösen szeretik. Ebben bizonyára szerepe van Jedlik Ányos bencés rendi szerzetesnek. A legendák szerint a fröccsöt ő „találta fel” 1842. október 5-én Fáy András főti préházában, amikor a szódásüvegével bemutatta a bor és szóda keverékét. A fröccs elnevezés Vörösmarty Mihálytól származik, aki a „spriccer” helyett javasolta ezt a szót.

Bárhogyan is történt, az biztos, hogy az első villanymotor megalkotójának, a dinamóelv első leírójának, a szódavíz magyarországi gyártásának fontosságát hangsúlyozó természettudósnak Győrött komoly kultusza van. Ehhez a fröccs csak pezsgő adalék.



A Dunakapu tér



A borlovagok jópofák

A győri fröccsnapokon a Győri Legáció faháza előtt mindig nagy volt a tömeg. A sok ember pedig hozta magával a fröccsre szánt jóteknő forintjait, amit a gyűjtőládákba dobhatott, természetesen ki mennyit szánt erre a célra. És hogy a sokaságnak mi volt a titka? Egy kedves társaságból, amelyet olyan sokhoz hasonlóan szólítottak meg az inszigniat viselők, egy

fiatal mosolygós lány jegyezte meg: „A borlovagok olyan jópofák.”

A Győri Legációban a komoly munkához is jókedv, akarat és elszántság, valamint szervezethez tartozik. Ketten álltak mindig a szódagépnél és a boros téglékenél, ketten pedig az embereket szólították meg, biztatva őket a jóteknőságra.

Fábián György



A világ legjobb fehérbora a SomlAI Cuvée



Történelmi, a sci-fi határát súroló magyar siker hozott néhány hónapja a világ egyik legrangosabb borversenye! A somlói Kancellár Birtok páratlan sikert aratott a 2025. évi 32. Concours Mondial de Bruxelles (CMB) fehérbor szekciójában. A pincészet benevezett hét borából hat érmmel tért haza, köztük a legmagasabb elismerést jelentő nagy aranyérmel.

A CMB borversenyt ez idáig Brüsszelben, Belgium fővárosában rendezték, ám az idén a borvilág szakértői a kínai Yinchuanban ültek össze június 10. és 12. között.

A hatalmas presztízzsel bíró versenyen idén 7165 bort bíralt el a szigorú, nemzetközi szakértőkből álló zsűri. Ebben a rendkívül erős mezőnyben a Kancellár Birtok minden benevezett tételével díjat nyert, sőt a legmagasabb elismerést is bezsebelte: a 2021-es SomlAI Cuvée-je elnyerte a „Revelation International White Wine” díjat, vagyis a teljes mezőny *legjobb fehérborának* választották. A Kínában

megrendezett nagyszabású boros eseményen a somlói bor egyedülálló minőségével utasította maga mögé a világot.

A verseny méreteit jól mutatja, hogy idén 375 nemzetközi zsűritag kóstolta meg 49 ország

bormintáit. Ebben az elképesztően erős és globális mezőnyben a Kancellár Birtok sikere kiemelkedő, hiszen a legfényesebb trófeát, a legjobb fehérbornak járó elismerést hozta haza. A győztes a Kancellár SomlAI Cuvée 2021 lett.

A nemzetközi zsűri értékelése szerint a SomlAI Cuvée egy igazi mestermű: *Illatában* ragyogó citrusos, virágos és gyógynövényes jegyek kavarnak. *Ízében* a domináns lime és grapefruit mellett elegánsan jelenik meg az akác, a jázmin és egy leheletnyi olíva. *Szerkezetét* a somlói terroirra jellemző ásványosság és a vibráló savak kiemelkedő egyensúlya határozza meg, a lecsengése pedig rendkívül hosszú és emlékezetes. Ez a komplexitás és harmónia emelte a Kancellár Birtok borát a világ élvonalába.

A bor különlegessége, hogy mesterséges intelligencia (AI) segítségével született. Történt ugyanis, hogy a Kancellár Birtok egyik munkatársa leült a számítógépe elé, és megkérdezte a ChatDPT-t, hogyan készítsék el a 2021-es cuvée-jüket? A program készített egy 22 oldalas tanulmányt, amelyben a marketing-tennivalókon kívül két oldal kifejezetten a borkészítéshez adott tanácsokat. Ezeket a szakmai ajánlásokat elfogadva született meg a „világ legjobb fehérbora” tétel.

Pusztay Sándor

Borrangadók a Rejpál-házban

Májusban és júniusban két nemes és barátságos viadalnak is helyszínt biztosított a soproni borlovagok székháza, és a nyár második hónapja is eseménydúsán telt a Soproni Legáció életében.

II. Molnár Tibor Emlék Borverseny



Heimann Zoltán és Luka Enikő

Idősebb Molnár Tibor a Soproni borvidék egyik meghatározó alakja volt. Nemcsak a magas kordonos művelési módot ismertette meg a hazai borászokkal, de a zweigelt fajta honosítása is nevéhez fűződik. Örökségét fiai viszik tovább, ifjabb Molnár Tibor – vagy ahogy sokan ismerjük, „Titi” –, népszerű borász, a Vincellér

Borbirtok mellett a Kúria Sopron remek borainál is bábáskodik. Az idősebb fiú, Ákos is a bor közelében maradt: ő a Soproni Borvidék Hegyközségének elnöke. 2018-ban már zajlott egy, az idősebb Molnár Tibor emléke előtt tisztelgő esemény, az újabb emlékversenyre május 10-én került sor, legációnk, egyesületünk, a hegyközség, a Sopron és Vidéke Ipartestület, valamint a Soproni Borút Egyesület összefogásának gyümölcseként.

A borvidék 11 pincészetének nemes nedűi álltak rajtvonalhoz a szombati délutánon. A mezőnyt túlnyomó részt zweigelték és kékfrankosok alkották, de mellettük a két fajtát is tartalmazó



Kóstol a társadalmi zsűri

cuvée-k, valamint kékfrankos, illetve zweigelt alapú rozék is az ítések poharába kerültek. Az erős mezőnyben végül 13 aranyérmeket osztott ki a zsűri, a legmagasabb pontszámmal pedig a Bónis-Reitter Borászat 2019-es Zoan kékfrankosát jutalmazták a méltó megemlékezésnek bizonyuló versenyen.

Sopron–Szekszárd, avagy párbaj a javából

Derűs és vértelen párbaj tanúi lehettek a meghívottak 2025. június 27-én a Rejpál-ház falai között, a Soproni Borlovagok és Borbarátok Egyesület szervezésében a helyi és szekszárdi kékfrankosok mérték össze erejüket.

A rendezvényt a délutáni órákban dr. Csizsár Szabolcs alpolgármester köszöntője nyitotta meg, majd dr. Sztancs György köszöntötte az egybegyűlteket. A szakmai és társadalmi zsűri elé összesen 16 tétel került öt szekszárdi és négy soproni pincészet kínálatából. A versenyt megelőzően, majd az



Zsűritagok és borászok



eredményhirdetés előtt is izgalmas kerekasztal-beszélgetés, valamint előadások zajlottak a hazai borkultúra jövőjéről, a magyar bor lehetőségéről és magáról a kékfrankosról is. Olyan kitűnő szakemberek előadásait hallgathattuk meg, mint Luka Enikő, Heimann Zoltán, Varga Tamás (Steigler Pince), illetve Molnár Tibor „Titi”.

A beszélgetéseket követő esti eredményhirdetés során választ kaphattunk arra, hogy kik a mezőny legjobbjai. Összesen kilenc aranyérem született. A legmagasabb pontszámot a fiatal szekszárdi borász, Sümegi Ákos 2021-es Kékfrankos válogatása érte el, de aranyérmet érdemeltek ki a Heimann & Fiai, a Soproni Kúria, az Iváncsics Pince és Luka Enikő borai is. Az estét jó hangulatú vacsora zárta, amin a szakmai és a társadalmi zsűri tagjai egyaránt részt vettek, kötetlen beszélgetéseket folytatva borról és borkultúráról, Sopronról és Szekszárdról, erősítve a borvidékek közti kapcsolatot, ápolva a barátságot.

A Soproni Borünnep megnyitója és jószolgálati est

Két fontos eseményen is jelen voltunk július 4-én, pénteken. Az immár hagyományos nyári Soproni Borünnep megnyitóján vonult fel küldöttségünk, majd a megnyitót követően kóstolókörútra indultak tagjaink.

Ezzel szinte egy időben már zajlott a készülődés a Rejpál-házban. 19 órától koncert kezdődött, melyet a soproni Lions Clubbal, valamint a Pro Kultúra



Az In Flore trió

Nonprofit Kft.-vel karöltve szervezett legációnk. A telt ház eseményen az In Flore trió lépett fel, akik a gitárok és vonós hangszerek segítségével öntötték új formába ismert jazz- vagy épp könnyűzenei darabokat, miközben a szünetben rögtönzött borkóstolóra is sor került. A koncert bevételét szervezeteink jótékony célokra fogják fordítani.

Évforduló a Rejpál-házban

Legációnk legfontosabb eseménye az avatási és előlépési ünnepség mellett talán a székházunk évfordulós ünnepsége volt július 5-én. Tagjaink sok munkájának köszönhető, hogy a Rejpál-ház közel másfél évtizede rendtársaink találkozási pontja, de emellett az utóbbi években egyre inkább a város egész közössége számára is borkulturális és kulturális közösségi térré vált. A délután kezdődő ünnepségen városunk polgármestere, dr. Farkas Ciprián is részt vett.

Kelta Fesztivál és hajókirándulás

Ismét egy nap, amihez két esemény is kapcsolódott.

A Kelta Fesztivál immár másfél évtizede városunk egyik folyamatosan fejlődő kulturális eseménye. Három éve már egy új, nagyobb, könnyebben megközelíthető helyszínen zajlik a soproni kelta hagyományokat is bemutató esemény. A növekvő helyszín és az esemény egyre nagyobb népszerűsége új lehetőségeket is hordoz. Idén először hívták meg rendünket



A Kelta Fesztiválon

– sok más szervezettel együtt – a fesztiválra. A közhiedelemmel ellentétben bizony már a kelták is kedvelték a bort, már ha épp olyan vidéken telepedtek meg, ahol megfelelőek voltak borkészítéshez a feltételek.

Ugyanezen a napon, július 19-én délután rendtagjaink és egyesületünk tagjai egy Fertő tavi hajókiránduláson is részt vehettek, a szervezésért köszönet Tóth Ferenc rendtársunknak.

Németh Zoltán

Sör vagy bor?

Miben különbözik a két legnépszerűbb alkoholos ital?

Sok hűtőszekrényben a bor mellett mindig találni némi sört is. Bár a sör és a bor a legnépszerűbb alkoholtartalmú italok közé tartozik, a két nedű gyakran az íztől eltekintve az összetevők tekintetében is jelentősen különbözik egymástól.



Alkoholtartalom

A két ital közötti legszembevetőbb különbség az alkoholtartalom. Míg a sör átlagosan négy-hat százalék alkoholt tartalmaz, addig a népszerű borok általában 12-14 százalékot. A könnyű sörökben kevesebb az alkohol, míg a portói borok egyértelműen magasabb alkoholtartalmúak. Természetesen mindkét kategóriában léteznek alkoholmentes változatok is.

Cukor

A bor szőlőből készül, amelynek fruktózáát az erjedés során alkohollá alakítják. A száraz vörösborokban általában kevesebb mint négy gramm maradékukor van literenként. A félszáraz vagy édes borokban nagyobb arányban marad meg a cukor, ami édesebbé teszi a bort. A sör gyakran kevesebb cukrot tartalmaz, mint a bor, bár itt is vannak kivételek.

Kalória

A sör és a bor kalóriatartalmában is különbözik, ami elsősorban az alkohollal függ össze. Egy gramm tiszta alkohol körülbelül hét kilokalóriát (kcal) tartalmaz. Egy 7,5 deciliteres üveg száraz fehérbor, rozé vagy pezsgő körülbelül 600 kcal-t tartalmaz, kétszer annyit, mint egy hagyományos sör.

Szénhidrát

Bár a bor vezet az alkoholtartalom, a cukortartalom és a kalóriatartalom tekintetében, a szénhidrátot nézve a sör áll az első helyen. A gabonaalapú (komló) ital előállítása miatt lényegesen több szénhidrátot tartalmaz, mint a bor, a hagyományos sörök általában 30-50 gramm körül literenként. A borban általában körülbelül három gramm van literenként, lényegesen kevesebb, mint a sörben.

Zsír

Mind a bor, mind a sör gyakorlatilag nem tartalmaz zsírt, ezért a sör és a bor közötti választásnál a zsírtartalomnak nincs jelentősége. Ha valaki szeretné szemmel tartani a derékosságát, különösen az első négy kategóriát vegye figyelembe.

Bondor László



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, rászorulóknak 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



toptura.hu
online

- » OUTDOOR
- » HEGVISPORT
- » TÚRAVILÁG
- » LÁTVÁNYOSSÁGOK
- » PROGRAMAJÁNLÓ
- » GASZTRONÓMIA



IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!
toptura.hu

A Kornétás Kiadó ajánlata

Könyvek 20-50% kedvezménnyel

10 000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén további könyvajándékot adunk!



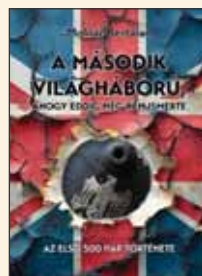
Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK

Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borútjai
Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-
átrajzolásait megelőzően fontos borvidék volt
a Sopron–Bécs–Pozsony háromszög. A sző-
lőterületek egykor egy borvidéket alkottak,
amelynek neve Ruszt–Sopron–Pozsony bor-
vidék volt. A könyvben ennek a három borvi-
déknek a fejlődéstörténetét mutatjuk be.
232 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 3000 Ft



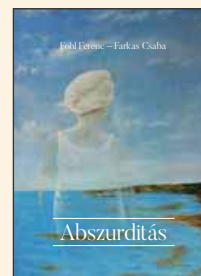
Csonkaréti Károly:
DERÉKVITORLÁT KURTÍTANI!

Korvettek, briggek, fregattok a Császári és Kirá-
lyi Haditengerészetnél
A gazdagon illusztrált könyvből az olvasó meg-
ismerheti a haditengerészet születésének korai
történetét, a haditengerészet által használt földkö-
zi-tengeri főbb kikötőket.
136 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Molnár Bertalan:
A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ, AHOGY EDDIG NEM ISMERTE

A könyv a világháború kitörésétől számított
első 500 nap eseményeit kronologikusan dol-
gozza fel, a források között megtalálhatók CIA-
és OSS-dokumentumok, eredeti sajtócikkek.
544 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 4000 Ft



Fohi Ferenc – Farkas Csaba:
ABSZURDITÁS

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



Barna Béla – Pusztay Sándor:
ALACSONY-TÁTRA

– Közép-Szlovákia sí- és túrahelyei
A kedvelt túravidék Közép-Szlovákia hegyvi-
dékeiben igényesebb túrákra, téli síelésekre ad
útmutatást. A könyvben Donovaly, Chopok, a
Kis-Fáttra és Liptó vidéke egyaránt megtalál-
ható.
168 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 2000 Ft



Barna Béla – Pusztay Sándor:
A KIS- ÉS A NAGY-FÁTRA

Túrakalauz
A magyarok körében népszerű hegyvidék
bemutatóját tartalmazó könyvben Zsolna,
Árva, Turóc, és Liptó vidéken „barangolhatnak”
az olvasók, ahol a természeti szépségek mel-
lett gyalogos és kerékpárutakkal, sítérpekkel
is találkozhatnak.
144 oldal
Ár: 3000 Ft helyett 1500 Ft



Pusztay Sándor:
**KIRÁLYI BÁNYAVÁROSOK
KÖZÉP-SZLOVÁKIÁBAN**

A Borbála út
A történelmi Magyarország legjelentősebb
nemesérc – arany, ezüst, réz – bányavidékeit
dolgozza fel a kötet. Megismerhetjük Beszter-
cebánya, Körmöcbánya és Selmecbánya gaz-
daságában betöltött szerepét, kultúrtörténetét.
160 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 3000 Ft



Fohi Ferenc – Farkas Csaba:
HALHATATLANSÁG

Képek és versek
A művészet két különböző területe: a festészet
és a költészet együtt jelenik meg az albumban.
Ami összeköti az alkotókat és az alkotásaikat
az a közös látásmód, a bennünket körülvevő
világ hasonló értelmezése.
64 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Pegán Anita:
JOHANNES JOHANNA

A könyv cselekménye két idősíkból játszódik,
amelyek középpontjában Johanna, illetve Jo-
hannes áll. Az újságíró életét váratlan ese-
mények dúlják fel, amelyek során minden új
megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3000 Ft



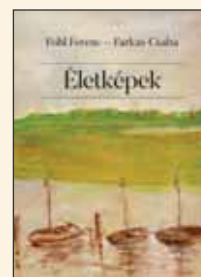
Nagy Árpád:
MAGAS-TÁTRA

Túrakalauz (bővített)
A népszerű túrakalauz sorozat bővített köte-
tét a legújabb adatok alapján állította össze
a szerző, amelyet hegymászók és turisták
egyenként használnak
338 oldal
Ár: 3300 Ft helyett 2000 Ft



Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA

Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bá-
tor hazafi különleges életútjáról, akinek életét
felesége merészsége és lélekjelenléte menti
meg.
280 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



Fohi Ferenc – Farkas Csaba:
ÉLETKÉPEK

Képek és versek
A szürrealizmus világa ma már válasz a mes-
terséges világra, a gépi szemmel látott való-
ságra, a kiüresedett esztétikára. A könyv al-
kotói kifejezik azt, amire csak az ember képes:
Lélekkel alkotni!
64 oldal
Ár: 4800 Ft helyett 3000 Ft

Megrendelését elküldheti levélben a Kornétás Kiadó címére (1138 Budapest, Népfürdő u.15/D)
vagy e-mailban a titkarsag@kornetas.hu címre, de akár személyesen a Kiadóban is vásárolhat, rendelhet.
Fizetési mód: személyesen a Kiadóban vagy átutalással: Kornétás Kiadó Kft. OTP Bank: 11713005-20128256-00000000 számlaszámon.