

780 Ft • 2 EUR

BOR lovagok



ordo equestris vini magazini • X. évfolyam IV. szám • 2025. december

Jeruzalem
szőlőtőkéi
között

Őszi borkalandok

A tátrai
Jégdóm

Tisztelgés két
pápa előtt

Egerben
jártunk

A Budapesti Legáció avatási
és előlépési ünnepe

Román borok
fesztiválja

Lovagi ünnepség Bukarestben

Ahol a csapból
is bor folyik

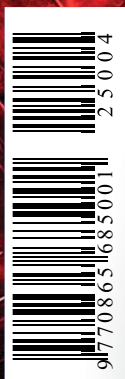
Pécsinger pincészet

Szokrális tokaji
borkóstolás

MEA GRATI pincészet



www.európaiborlovagrend.hu



„Aranyeső” a 4. Winelovers Wine Awardson

Budapesten, 2025. szeptember 27-én hirdették ki a 4. Winelovers Wine Awards nemzetközi borverseny eredményeit, ahol Közép- és Kelet-Európa legjobb 1063 nevezett tétele közül választották ki nemzetközi borszakértők, master of wine-ok, sommelier-bajnokok, valamint az exportpiacok képviselői a legjobb borokat.

A borversenyen összesen 193 arany született. A nevezett magyar borok közül hat ért el 95 vagy azon feletti pontszámot, és kapta meg a legrangosabb elismerést, a Grand Gold díjat.

A 100-as lista első helyezettje a Grand Tokaj Terroir Selection Amforában Érelt Tokaji Eszencia 2013 lett.

A legjobb tradicionális pezsgő a Kreinbacher Birtok Egoiste 2017 Magnum volt, a legjobb egyéb pezsgő díját pedig a Szűcs Pincészet 2021-es ZZ Habzóbora érdemelte ki.

Az illatos fehérbor kategória győztese a Préselő Pincészet Muscat Blanc 2023, a legjobb reduktív

fehérbor a Kancellár Birtok Nagy-Somlói Cuvée SomlAI 2021, míg a legjobb hordós fehérbor a Holdvölgy Expression Tokaji Hárslevelű 2021 lett.

A rozébor kategória első helyezettjének a Pécsinger Szőlőbirtok 2024-es Pannonhalmi Rézi Roséját választotta a zsűri, a legjobb gyömolcshangsúlyos vörösbor díjával a Kovács Pince 2022-es Lesencetomaj Kékfrankos Válogatását, a legjobb tanninhangsúlyos vörösborknak járó elismeréssel pedig a Bock Pincészet 2012-es Capella Cuvée-jét tüntették ki.

Az idei listán a „Legjobb édes bor” a Grand Tokaj Terroir Selection Amforában Érelt Tokaji Eszencia 2013, a „Legjobb natúr bor” a Wassmann Mundia 2022, míg a „Legjobb retail bor” a Pannon Tokaj Pincészet Dominium Muscat Lunel 5 puttonyos Tokaji Aszú 2017 volt.

Pusztay Sándor

Fizessen elő!

BOR

lovagok

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!



BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
X. évfolyam 2025/4. szám.

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

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

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

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

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

Szerzők

Bondor László, B. Mezei Éva, Fábíán György,
Károlyi Balázs Gyula, dr. Mészáros Sándor,
Németh Zoltán, Pusztay Sándor,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária

Fotók

Fábíán György, Károlyi Balázs Gyula,
Kecskeméti Tibor, Ligrus s. r. o.,
Marek Hajkovsky, Németh Zoltán,
Pusztay Sándor, 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:
Virtuóz Nyomdaipari Kft.

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



10 | Egerben jártunk



18 | Fertődi borok, olasz csodák



26 | A szlovák Nestville whisky



Lovagi élet

4 | Jeruzalem szőlőtőkéi között

Lectori Salutem!

5 | A tátrai Jégdóm

Lovagi élet

6 | Látványos felvonulás

(Bor)literatúra

8 | Szecesszió a magyar Balkánon

Lovagi élet

Lovagi élet

13 | Szekszárdi Szüreti Napok

14 | Román borok fesztiválja

Borkultúra

16 | Aranyszínű sárgaság

Lovagi élet

Múltidéző

20 | „Éltem, ittam, szerettem”

Borkultúra

22 | Borbajok

Lovagi élet

24 | Ahol a kékfrankos mesélt

25 | Szent Mihály-napi búcsú
Sopronban

Borkultúra

28 | A szőlőfajták világa

Lovagi élet

30 | Ahol a csapból is bor folyik

Kitekintő

32 | Szakrális tokaji borkóstolás

In Memoriam

34 | „Elment” az arisztokrata lovag

Jeruzalem szőlőtőkéi között

Őszi borkalandok

A keresztes vitézek hosszú hadjárataikból Európába visszatérve, az olasz tartományok után a mai Szlovénia útjain keresztül jutottak el hazájukba. Déli szomszéd országunk északi dombvidékén azonban mindig megpihentek, hiszen a lankákon, az édes dűlőkön termő szőlő, és főleg az abból készült bor napokra, sokszor hetekre ejtette rabul őket. Egyikük – tartja az idézett legenda –, fel is sóhajtott: Ez az igazi Jeruzsálem!

Nem tudni, a legenda igaz-e, vagy valamilyen más okból kapta Szlovénia egyik legszebb borvidéke



a Jeruzalem nevet, ám az kétségtelen, hogy a bor tisztelőinek és kedvelőinek kötelező megálló a világ megismerésében ez a táj. Az Európai Borlovagrend Győri Legációjánál hosszú évekre visszanyúló hagyomány, hogy hazánk és Európa borvidégeit is rendszeresen látogatják, hogy ismerkedjenek emberekkel, kultúrával, más-más szőlőből készült italokkal, borokkal és – ahogyan ez nemrég Szlovéniában történt –, pezsgővel is.

Pécsinger János kiváló borász, a Pannonhalmi Hegyközség elnöke, a Győri Legáció második legátja ajánlata volt, hogy egy busznyai borkalandkedvelővel induljon neki a legáció különítménye Jeruzsálemnek – Szlovéniának. Az ötlet, amelyhez olyan sok szervezés, segítség kellett Zólyomi Péter borlovagtárstól is, gyorsan megfogant, és hamar összejött a busznyai ember.

Csodálatos ősz fogadta az utazókat Mariborban, ahol a szállása volt a csoportnak. Az első kóstolót

a különleges, világszinten is egyedülálló belvárosi pincerendszer borászatában a helyi borokkal barátságot kötve tartották. A VINAG Borászatot 1847-ben alapították, és olyan sikeres volt, hogy egy idő után alagutat kellett fúrni Maribor terei alatt, hogy elérjék rajta cseh üvegéből készült borszállító csövekkel a megvásárolt sörpincészetben felépített, üvegcsempével bélelt óriási beton érlelő kádakat.

Az első kóstoló alaphangulatát a másnapi kóstolók csak fokozták. A csapat busza gyönyörűen művelt szőlőtőkék között varázslatos tájon közelítette meg a Dom Pennine pezsgőkészítő üzemet, hogy ott megcsodálhassuk a pezsgőtároló pincében csaknem tíz méter magasról alázubogó tiszta hegyi forrást. A forrás ragyogását csak a különleges aranylemezekkel „ízesített” világsiker pezsgő kápráztatta el.

Igazi bódulatban indult a csoport tovább, hogy a szlovén Jeruzsálem többi boros titkát is megfektse. S bár a Napóleon katonái által elnevezett (Si Bon – olyan jó) különleges juhfark, a Sibon készítésének titka nem derült ki, de a környék Chardonnay, Muskat, Szürkebarát, Rajnai Rizling, Pinot Noire boraira sokáig emlékezni lehet.

A győriek útjain mindig kiderül, akik tisztelik a világban létező és a borban lakozó Istent, azok barátként kóstolva a világ különböző borait, békességet, nyugalmat és örömet találnak, és hoznak el mindenkinek. A győriek például úgy, hogy az egyik szlovén borászat (Puklaveč) átlag évi magyar exportmennyiségének 50 százalékát megvásárolták, hogy barátoknál, családban népszerűsítsék a jeruzsálemi borok nagyszerűségét.

Fábián György

A tátrai Jégdóm

Tisztelgés két pápa előtt

Tarajkán, a Magas-Tátrában november 14-én megnyílt a tátrai Jégdóm. Az évek óta közkedvelt téli látványosság idén sorrendben két pápának ad tisztelgést – Ferenc pápának, aki 2025-ben halt meg, és utódjának, XIV. Leó pápának.

A 225 tonna jégből készült építményt a római Lateráni Keresztelő Szent János-bazilika ihlette. A barokk vallási épületet a világ minden temploma főtemplomának és rangsor szerint a katolikusok legmagasabban álló zárándoktemplomának tartják,

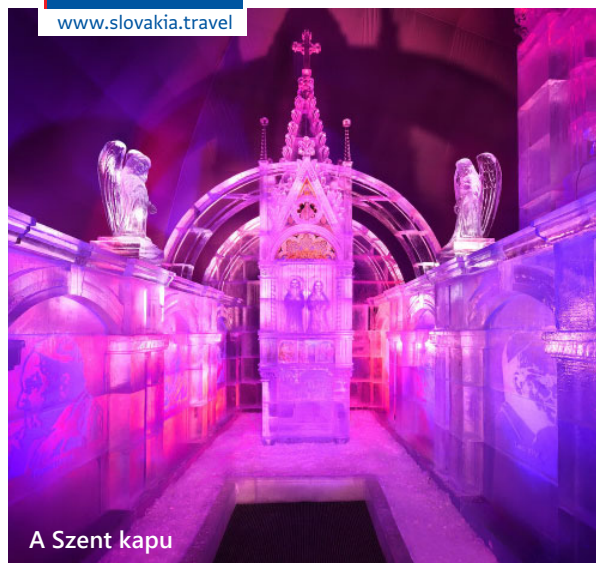
amely negyedik az úgynevezett patriarkális bazilikák között.

„A szándékunk egy olyan templom megtalálása volt, amely a két pápa történetét köti össze. A Lateráni Keresztelő Szent János-bazilika ebből a szempontból ideális helyszínnek mutatkozott. A monumentalitáson kívül a jégfaragók rengeteg részletet is feldolgoztak, ami reméljük, elnyeri a látogatók tetszését” – mondta Lukáš Brodanský, Magas-Tátra hegyi központ menedzsere.

A bazilika

homlokzatán kívül a látogatók az apostolok jégszobrait, a szent kaput, illetve a pápai széket is megcsodálhatják. Mindenki számára kihívás lesz megtalálni az öt tátrai havasi gyopárt, amelyeket a faragók belekomponáltak az épület architektúrájába.

A tátrai Jégtemplom főépítészé már hagyományosan Adam Bakoš,



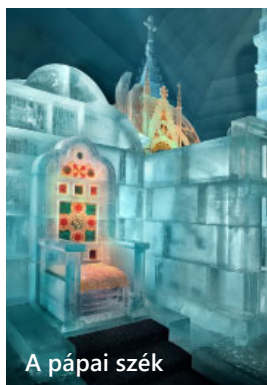
A Szent kapu

akinek a vezetése alatt 20 faragó Szlovákiából, Csehországból, Lengyelországból és Németországból napi nyolc órában, 25 napon át dolgozott. A 225 tonna jégből elkészült építménynek 10,7 méter a legmagasabb pontja, 25 méter az építmény kupolájának átmérője.

A Jégtemplom megnyitásával hagyományosan a téli szezont is megnyitják a Magas-Tátrában. „A Jégtemplom a tátrai tél egyik szimbóluma. Hisszük, hogy a síeléssel, turisztikával, szánkózással és egyéb attrakciókkal együtt felejthetetlen élményről gondoskodtunk a Tátra belföldi és külföldi látogatói számára” – hangzott a Lucia Blašková, a Región Vysoké Tatry igazgatója.

A Jégdóm 2025. november 14-től nyitva tart egészen 2026. április 19-ig. A templomba való belépés díjmentes. A szezon folyamán a dóm 11 zenei koncert és fellépés színhelye lesz. A Tarajkán található építmény kényelmesen elérhető Ótátrafüredről siklóvasúttal vagy a szánkópályán egy könnyű, két és fél kilométeres sétával.

Pusztay Sándor



A pápai szék



A megvilágított dóm



Az apostolok jégszobrai

Látványos felvonulás

A győri avatási ünnepség

A sokéves hagyománynak megfelelően az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Győri Legációja az idei nyár végén ismét megtartotta felvételi és előlépési ünnepségét. A nagy érdeklődéssel kísért, látványos rendezvényre augusztus 30-án szombaton került sor. A lovagrend, a Konzulátus tagjai, az új belépők és előlépők, valamint a résztvevők családtagjai és barátai a Rába Hotel előterében gyülekeztek kora délután, hogy azután megtörténjen a belépők és előlépők eligazítása.

Ezután került sor a menetszlop alakzatának felállítására, ahol az élen az ifjú mazsorettek, majd a fúvószenekar következett. A zászlóvivőket követve a lovagrendi ereklyét őrző lovagok, a szenátorok, a Konzulátus vezetőinek, elnökségének, a lovagoknak a szabályos sora, hogy azután a kissé szemerkélő esőben a lovagrend tagjaival és a vendégek népes csoportjával kiegészülve vonuljanak végig a belváros főutcáján. A sétálóutcán bámészkodó, nyüzsgő külföldi és hazai turisták hada, a csodálkozó szemmel nézelődő helyiek között szinte senki sem akadt, aki ne kapta volna elő okostelefonját, hogy fotózza, filmezze a lovagrend vonulását. Elöl



Mazsorettek a menet elején

vitték a nemzeti, majd a rendi zászlókat, aztán a győriekhez vendégségbe érkező legációk lobogói voltak láthatók.

A több mint félórás látványos vonulást követően a menet a Loyolai Szent Ignác bencés templom bejáratánál állt meg, ahol Rutz Béla marsall kért engedélyt Csóka Gáspár atyától a bebocsátásra. Ennek megtörténte után mindenki elfoglalta a kijelölt helyét a templomban, ahol a szentmise,



Indulás előtt szabályos alakzatban felsorakoztak a lovagok



Menet közben a fúvószenekar



Új belépők és előlépők

majd az avatási és előlépési ceremónia következett. A szertartás alatt a jelenlevők olyan lelki útavalót kaphattak, amely minden tekintetben megszívlelendő gondolatokat tartalmazott Csóka Gáspár atyától és a Szenátus nevében jelen levő dr. v. Josef von Jenei generalvizitatortól.

Az avatáson dr. Czipf Csongor prokonzul olvasta fel a lovagrend imáját, majd dr. Csák Csaba borlovag – felolvasóként – ismertette a Szenátus döntéseit, pontosan, precízen utasította a belépőket, az előlépőket, mikor mit kell tenniük, rendi munkájuk során mire kell majd figyelniük.

Az ünnepségen új belépő volt Galambos Christopher és dr. Szóts Tamás, bortanácsossá Zsidi Sándor, Szabó Zsolt, Glázer Péter, dr. Gubicza Gábor, borbíróvá Fábián György és Mohácsi Norbert lépett elő.

A látványos ceremónia után a borlovagok és kísérőik a Rába Hotelbe vonultak vissza, ahol az ételek megáldása után elkezdődött a lovagi vacsora. A menüsor a következő ételekből állt:

Normál menüsor

Előétel: Kacsamájpástétom, paprikakrém házi kenyérrel, lilahagymalekvárral, brióssal

Főétel: Párolt marhapofa, sült polenta, édesburgonya, gyökérzöldségek

Vega menüsor

Előétel: Paprikakrém házi kenyérrel, tonhal pirítóssal

Leves: Karfiolkremleves

Főétel: Posírozott lazacfilé, párolt rizs, tarotta marcipán japán gombákkal

Desszert: Tápíókapuding bogyós gyümölcsökkel



Dr. Mészáros Sándor prokonzul előtt zajlott az eskütétel



Pohárköszöntő a vacsora előtt

A remek ételekhez többféle pálinka, kitűnő minőségű bor közül lehetett választani, amelyek jelentős része az Ács és a Pécsinger pincészetből érkezett. Nagy öröm és elismerés volt a szervezők számára, hogy a Konzulátus valamennyi legációja kisebb-nagyobb létszámmal képviseltette magát a jól sikerült rendezvényen. Magyarország városain kívül a szomszédos Szlovákiából és Ausztriából is érkeztek borlovagtársak, ami azt mutatta, hogy a lovagrend összetartó ereje túlmutat a személyes kapcsolatokon, és benne a barátság, a tisztelet ötvöződik közösségi erőt képviselő jóakarattá. A késő éjszakába nyúló est baráti beszélgetésekkel, borkóstolókkal ért véget.

Pusztay Sándor

Szeccesszió a magyar Balkánon

Szombati-Szabó István (1888–1934)

Szombati-Szabó István (Debrecen, 1888. január 1. – Budapest, 1934. július 3.) magyar költő, műfordító, református lelkész, a kisebbségbe került magyarság jeles képviselője volt. A Debreceni Református Kollégiumban végezte középiskolai tanulmányait (1906–10). Első verse még középiskolás korában Kiss József lapjában, A Hétben jelent meg 1906-ban

A pók címmel. Akkori eszményképe távoli rokona, Szabolcska Mihály volt: az ő, valamint Farkas Imre hatása érződik a főiskolai lapokban közölt versein. A Debreceni Református Teológiai Akadémián, majd 1912–13-ban Edinburgh-ban és Aberdeenben folytatta teológiai tanulmányait. Közben 1906–1909 között a Theologus Közlöny belső munkatársa lett. A skót egyházzal írt Kacagó istentisztelet című cikke felháborította a debrecenieket, a református egyház részéről ért támadásokra válaszul azonban a költő a Nyugatban megjelentette Májusi hozsánna című versét, amely egy

pogány imádság a Miatyánk formájára. Később, első kötetének megjelenésekor Tóth Árpád vette védelmébe: „Legrokonszenvesebbek nekem – írta –, Szombati-Szabó István versei. Így, ahogy vannak, dagályosak, cifrák, Ady-szerűek, Oláh Gábor-akarásúak, de találunk bennük szép és erős sorokat” (Nyugat, 1909. I. 508–509).

Húszévesen már kötete jelent meg, de csak második kötetében jegyezte el magát a moderneikkel. Segédlelkészként parókiáról parókiára vándorolt (Feketetót, Hódmezővásárhely, Makó, Hegyközpályi, Tiszasas, Mezőtelegd). Ám alig tette le a nagy lelkészi vizsgát, felfüggesztették állásából, mert Jánosi Zoltánnal az úgynevezett keresztyén szocializmus elvét vallotta. Válságos korszak következett életében, papi hivatását is abba akarta hagyni. Az első világháború idején többször jelentkezett tábori lelkésznek, végigjárta a háterszágokat, a frontokat; prédikációs kötetet is kiadott, amelyben a humánus nevében tiltakozott a háború ellen.

Leszerelése után Resicabányán, majd Lugoson lett lelkész. A háború alatt írt verseit később a Magyar Szó, a Keleti Újság, a Napkelet, a Páztortűz közölte. Újabb verseinek téma- és élményváltozása 1922-ben megjelent Életem című kötetében tükröződik. Ennek első részét a Széfa-ciklus szerelmes versei

teszik ki, ezzel a nála megszokott, áradó jelzőkkel túlszúfolt, szeccessziós ajánlással: „Szóljanak ezek a régen kilobbant lángok Széfának, a fehér arcú bosnyák asszonynak emlékére, aki a háború embertépő gerebenjében széttépett élet-hitemet és élet-vágyamat... nekem visszaadta.” A Széfa-ciklusra utalva írta Reményik Sándor: „Ennek a poézisnak annyira lényege a hasonlatmondás, hogy már visszaélésnek nevezhető a költészet más, éppoly fontos, sőt még fontosabb elemeinek rovására” (Páztortűz, 1923/2. 54–55).

Az első világháborút követően az erdélyi magyarságra rászakadt új helyzetben Szombati-Szabó István bekapcsolódott a közéletbe is: az Országos Magyar Párt szervezője, a Károli Gáspár Irodalmi Társaság igazgatósági tagja, a Reformátusok Lapja társszerkesztője, a Napkelet főmunkatársa (1920–30) lett, helyi tudósításai a Brassói Lapokban is megjelentek. Tagja volt a temesvári Arany János Társaságnak, a marosvásárhelyi Kemény Zsigmond Társaságnak, a Helikoni közösségnek, 1933-ban viszont csatlakozott a Helikon belső ellenzékeként létrejött Erdélyi Magyar Írói Rendhez. Közben japán költőkből fordított (Régi japán költők. Fordítások a VIII–X. század japán lírájából).

1922-ben Beszélgetés hervadt őszi kerttel című verséért államellenes izgatással vádolták, végül tíz hónapig tartó bírósági hercehurca után felmentették. Pályájának egy kései értékelője szerint „ha valaki, ő igazán alkalmas volt arra: kifejezni a kisebbségi sorsot. Egyéni élete is úgy alakult: egy magasabb kultúrájú, szélesebb látókörű vidékről került az ország elmaradottságáról híres, európai kultúrától távol eső részébe, a magyar Balkánra. Vallásos verseiben is egyéni sorsára a bibliai alakokban ismer rá” (Szabó Sándor Géza: Szombati-Szabó István pályaképe. Debrecen, 1974). Ebben az időben fordította le angolból a Vallási Kisebbségi Jogok Amerikai Nagybizottsága megbízásából a Vallási kisebbségek Erdélyben című könyvet (Lugos, 1925). 1924-ben újabb verskötetet jelent meg Lavinák éneke címmel. A fogadtatás vegyes volt: Reményik Sándor „poéta-testvér”-ének nevezte, szerinte „az alföldi származású Szombati-Szabó István ebben a kötetében nőtt hozzá teljesen az erdélyi sorshoz... Művészi egyensúlyát és teljességét is ebben a kötetében találta meg.” Kristóf György ezzel szemben kifogásolta, hogy „könnyen alkot, túlságosan termékeny”, s azt ajánlotta neki, „válogasson módszeresebben, legyen önkontrollja, tömörítsen” (Az erdélyi magyar irodalom múltja és jövője.



Kolozsvár, 1924. 263–264). Szombati-Szabó István azonban visszavonult, az amerikai költő, Langston Hughes verseiből fordított, egyébként hallgatásba merült. Csak halála után került elő hagyatékából az a mintegy harminc vers, amelyeket más, korábban publikált költeményeivel együtt, Hazajáró lélek címmel az Erdélyi Magyar Írói Rend adott ki, Tabéry Géza és Debreczeni István tanulmányaival.

Művei: Pirkadatkor (versek, Debrecen, 1908); Szomorú füzek alján (versek, Debrecen, 1909); A halál parkja (versek, Budapest, 1915); A halál szérűjén (Budapest, 1916); Éljen a király (Debrecen 1917); Ó, seregek Istene (Budapest, 1917); Életem (versek, Kolozsvár, 1922); Régi japán költők (Kolozsvár, 1923); Lavinák éneke I–II. (versek, Lugos 1924–25); Hazajáró lélek (versek, Nagyvárad, 1935).

Dr. Sztancs György

Szombati-Szabó István Erdélyi szüret

Ki bort csak másébol iszom,
Kinek hordóm sincs, pincém sincs, pincémbe nincs hordó
S hordómban nincs egy hörpintésnyi borom se:
Köszöntöm a bort, minden Nedvek Királyát
S magyar sírva-vígadók szent italát.

Köszöntöm a bort, akivel
Barátosan kínál meg kedv-szomjú bortalant a boros.

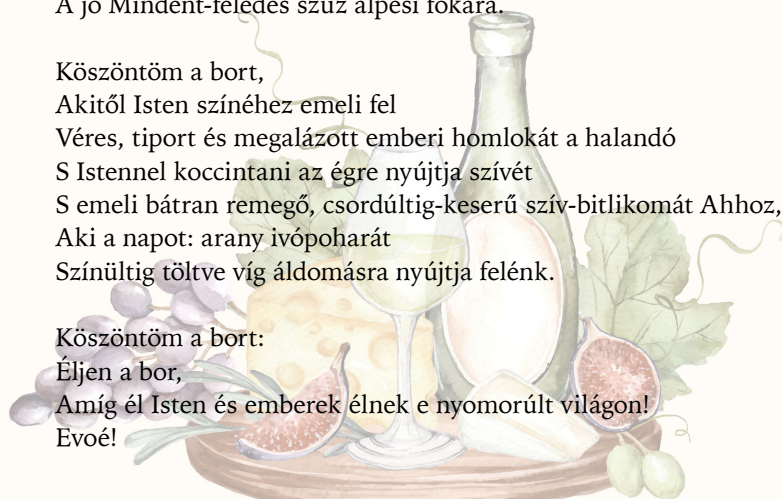
Köszöntöm a bort: sorsvert, gondúzott emberek menedékét,
Akitől meghőszödik a gyáva,
Tervet koholnak a tervtelenek
S bársony-párnát álmod magának a földönfutó hajléktalanság.

Köszöntöm a bort: költők keresztvizét,
S bú-rozsdás lelkek gépolaját,
A bort, akiben lakik a kedv, a barátság meg az igazság.

Köszöntöm a bort: nóéi örökünket,
Akitől hamujában fellobban a bírhatatlan isteni virtus,
A bort, aki ha levert: fölemel a Gondok hekatombáján
A jó Mindent-feledés szűz alpesi fokára.

Köszöntöm a bort,
Akitől Isten színéhez emeli fel
Véres, tiport és megalázott emberi homlokát a halandó
S Istennel koccintani az égre nyújtja szívét
S emeli bátran remegő, csordúltig-keserű szív-bitlikomát Ahhoz,
Aki a napot: arany ivópoharát
Színültig töltve víg áldomásra nyújtja felénk.

Köszöntöm a bort:
Éljen a bor,
Amíg él Isten és emberek élnek e nyomorúlt világon!
Evoé!



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?**

A glicerín szerepe a borban

A glicerín erősen vízmegkötő hatású, emiatt komoly szerepe van a vegyiparban. Édes ízű, színtelen, szagtalan, szirupszerű folyadék. A borban az alkohol után a legnagyobb mértékben jelen lévő alkotóanyag. Az erjedés elején képződik leginkább. Mennyisége általában hat és tíz gramm/liter között van, függően a szőlőfajtától, az alkalmazott élesztőtől és az erjesztés körülményeitől. Tokaji borkülönlegességekben ez a szám lehet jóval nagyobb is.

A glicerín édes ízénél, sziruposságánál, nagy viszkozitásánál fogva bizonyos mértékű lágyaságot, simaságot, testességet kölcsönöz a bornak. Vörösborok esetében egyértelműen az a tendencia mostanában, hogy minél koncentráltabbnak érezzük, annál többre tartjuk. Színe legyen minél sötétebb, mozogjon minél lomhábban a pohárban, szinte olajos érzetet keltve, illata, íze legyen markáns, erőteljes, hosszan tartó. Tanninja, savai legyenek persze bársonyosak, de azért a lehető legkarakteresebbek.

Általánosságban mondhatjuk, hogy a mediterrán éghajlatú termőterületek borait kedveli a leginkább a széles borfogyasztó társadalom, azon belül is a leírt típusú borokat adni képes szőlőfajták borait. Bizonyos területek, bizonyos szőlőfajták viszont nem feltétlenül adják ezt a karaktert. Vannak halványabb színnel, könnyebb testtel, diszkrétebb illattal rendelkező, ugyanakkor rafinált, komplex, éppen annyira értékes vörösborok a világon.

Sajnos vannak borászok, akik szándékosan adnak glicerint a borokhoz, hogy boruk koncentráltabbnak, testesebbnek tűnjön, ezáltal „piacosabb”, könnyebben eladható legyen. A magyar bortörvény ezt viszont nem engedi meg. Van, ahol ez lehetséges, illetve a törvényi szabályozást a piaci verseny érdekében nem feltétlenül veszik annyira komolyan.

A hozzáadott glicerín érzékszervi vizsgálattal nem érezhető. Mesterségesen a borba adagolva létrehoz néhány vegyületet, ezek jelenlétének kimutatása bizonyítja, hogy a bor nem csak természetes eredetű glicerint tartalmaz.

Bondor László

Egerben jártunk

A Budapesti Legáció avatási és előlépési ünnepsége

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Budapesti Legációja Egerben, 2025. szeptember 13-án csodálatos, verőfényes napon tartotta ünnepélyes avatási és előlépési rendezvényét. Egerre nemcsak a bor szeretete, hanem a történelmi múlt és a kulturális örökség összefonódása miatt esett a választás, mely jónak bizonyult, mivel a rendezvény nagyon sikeres lett, és fantasztikus élményekkel lettünk gazdagabbak.



Elindult a lovagi menet

A háromnapos rendezvénysorozatra a rendtársak folyamatosan érkeztek a Hotel Eger & Parkba, így a hétvége fakultatív programjai már a csütörtöki napon közel 50 fővel megkezdődhettek a Szépasszonyvölgyben Sike Tamás pincészetében. Ez egy impozáns, 100 méter hosszú pince, ahol egy 120 fő befogadására alkalmas kóstolóterem és egy 60 fő befogadására alkalmas terasz várja a vendégeket, a bort pedig a pince belső részében érelik.

Sike Tamás rendtársunk tagja a Budapesti Legációnak, többszörösen díjnyertes egri borász, 27 hektáron termel szőlőt családi vállalkozásban. Jelmondatuk: „A bor számunkra szent.” A szőlőterületeik nagy része az egerszóláti határban található, a borkészítés pedig három pincében zajlik. A borászat meghatározó szőlőfajtái: tramini, sauvignon blanc, szürkebarát, pinot blanc, olaszrizling, furmint, kékfrankos, pinot

noir, kadarka, cabernet franc, cabernet sauvignon. Borkészítési filozófiájuk, hogy a bort a lehető legjobban beérett szőlőből kell készíteni, amely fehérborok esetében az elsődleges tiszta szőlőből származó aromákat és finom ízt, vörösborok esetében pedig az egri stílusú intenzív gyümölcsöket és fűszereket kínálja a fogyasztónak. Gazdag a választékuk, magyar és nemzetközi fajtákból készült borokkal egyaránt találkozni kínálatukban.

A borászatban nyolctételes borkóstoló volt, finom hidegtálak mellett, amihez a hangulatot a cigányzene csak még fokozta. Ez az este már megalapozta a következő napokhoz a jó hangulatot.

Másnap délelőtt látogatással egybekötött borkóstoló volt az érseki palotában, amely során az Egri Érseki Palota Kulturális, Turisztikai és Látogatóközpont igazgatója, *Hernádfői Csaba* kalauzolt bennünket. Érdekes volt megnézni a pincerendszert, ami a palota része, és bejárata a múzeum hátsó kertjéből nyílik. A hatalmas pincerendszer kiváló mikroklímával rendelkezik a borok tárolására, és a Hatvani kaputól a Rác kapuig mintegy három kilométer hosszan nyúlik el a város alatt. A látogatás során háromféle bor kóstolására is lehetőség nyílt.

Ezt követően rövid séta után érkezett meg a 71 fős társaság az Eszterházy Károly Katolikus Egyetemhez, ahol *Hegedűsné Majnár Márta* tárlatvezetésével betekintést nyertünk a líceum történelmi termeibe, és ízelítőt kaptunk a hely történetéről. Két terem néztünk meg, köztük az előadótermet, amit még nem restauráltak, de



Bevonulás a templomba



Ernyey Béla színművész fogadalmtétele

így is impozáns volt, majd a felújított kápolnát. Ezt követően előadást hallgattunk dr. Zsófi Zsolt habilitált egyetemi docenstól, a Szőlészeti és Borászati Intézet vezetőjétől az egyetem szőlészeti és borászati oktatási és kutatási tevékenységéről, többek között arról, hogy az ottani ifjak hogyan vesznek részt a borkultúrának a fejlesztésében. A látogatás végén a borkóstoló az Academia Egyetemi Borbirtokról származó háromféle borból állt, ezeket Szoboszlai Zoltán mutatta be kiemelkedő szakmai ismeretekkel.

Egy kis pihenő, felfrissülés után az esti program a Gál Tibor Fúzió Étterem pincészetében folytatódott. A pince bemutatása bőséges információk és történetek mesélése közepette zajlott. A komplexum magában foglal egy 500 éves tufapincét, borbárt, borboltot, lounge-ot, egy 120 fős kóstolóhelyiséget, a vidék egyik legjobban felszerelt konyháját és a világ első bikavérmúzeumát. Az építészeti remekműben a hagyományos és modern stílus ötvöződik, egybekapcsolva ezzel a múltat és a jelent. Idősebb Gál Tibor 1993-ban alapította a pincészetét Egerben a Verőszala utcai pincesoron. Munkásságát az egész világon ismerték és elismerték. Tanácsadóként dolgozott Olaszországban és Dél-Afrikában, illetve

magyarországi borvidékeken, például Szekszárdon és Pannonhalmán is. 1998-ban az év borászává választották, később a Wine Spectator Magazin az 1998-as évjáratú „Ornellaia” borát – melyet Olaszországban, Toscanában készített –, a 100 legjobb bor listáján az első helyre sorolta.

Öröksége nagyobbik fia, ifj. Gál Tibor vezetésével él tovább 40 hektáron, hat kiemelkedő dűlőben, aki munkássága elismeréseként 2025-ben a „Borászok Borásza” díjat vehette át. A mindennapi munkákat ifj. Gál Tibor már több mint egy évtizede irányítja magabiztosan, a szőlőművelést, a pincemunkákat és a vendéglátást hűgával, Gál Veronikával valósítják meg. Napjainkban boraik az egri vulkanikus talajadottságokat hivatottak tükrözni, melyeket organikus törekvéssel készítenek. Boraik többsége házasság, ami helyi fajtákon alapszik. Filozófiájuk: „A Gál Tibor borok azzal az elképzeléssel készülnek, hogy az élet legjobb dolgait – köztük a bort – élvezni és értékelni kell. Szenvédélyünk, hogy olyan borok szülessenek a kezeink alatt, melyek minden egyes kortya egyedi, harmonikus és izgalmas.”

A tartalmas pincelátogatást háromfogásos vacsora követte, amelyhez hétféle bort kóstolhattunk. Kellemesen elfáradva, késő este indult vissza a csapat a szállodába, a vállalkozó kedvűek még a központot érintve megcsodálhatták a kivilágított és nyüzsgő éjszakai várost.



Új belépők az eskütétel után



Előlépők felsorakozása az oltár előtt

Szombaton a rendezvény résztvevői kora délután gyülekeztek a Hotel Eger & Park szállodában. Az állófogadás után innen indult a hosszú, nagy létszámú, díszes borlovagrendi menet a Dobó téri Páduai Szent Antal minorita templomba a szentmisével egybekötött avatási ünnepségre. A színpompás vonulást nagy érdeklődés és figyelem kísérte a menet útvonalán egybegyűlt nagyszámú közönség részéről.

A díszmenetet az Egri Obsitos Fúvószenekar vezette. Őket követték a Szent Korona hiteles mása, a fonyódi I. Gyermekhuszár és Tüzér Bandérium kishuszárjai történelmi zászlóikkal, a díszes ruhában megjelent vendég borrendek, köztük az Egri Bikavér Borlovagrend, az Egri Borbarát Hölgyek Egyesülete,



Csoportkép a Szent Koronával



A kishuszárok díszsortüze

a Badacsonyi Borrégió Gizella Királyné Női Borrend és az Egri Fertálymesteri Testület. Ezután az önkormányzat képviselői, az ornátos szenátusi és rendi lovagok, a rendtársak és kísérőik következtek. A templomba érve felemelő élmény volt a *Koós Ede* plébános által celebrált mise, amelyet *dr. Mészáros Sándor* első prokonzul köszöntője, *Potáczy Mária* bordáma előadásában a lovagi rendtársak imája és *dr. Josef von Jenei* generalvisitator szenátusi üdvözlő beszéde követett. Mindezek után kezdődhetett el a tagfelvételi és előlépési ünnepség a belépőkkel, előlépőkkel és meglepetésként a végén kitüntetésekkel. Az ünnepi rendezvényre több országból – Szlovéniából, Szerbiából, Ausztriából, Szlovákiából és Romániából – érkeztek borlovagok, vendégek.

A Budapesti Legáció tagjává avatták az egri *Bíró Attila* volt vízilabdázót, edzőt, borászt, a szintén egri *id. dr. Kelemen Tibor* jogászt, *Ernyey Béla* színművészt, a budapesti *dr. Szabó Ernő Csaba* jogászt és a szintén Budapesten élő *Kári Jánosnét*.

Az ünnepségen kilenc rendtag lépett magasabb rendi fokozatba a borlovagrenden belül. Bortanácsos fokozatba lépett *Bene Zoltán*, *Halák Szilárd*, *Molnár András László*, *Nagylaki Kálmán Zsolt* és *Németh János*, valamint dáma lett *Scherzinger Mária Edit*. Borbíróvá lépett elő *Farkas József*, *Kozma Pál* és *Misóczki Béla*.

A többéves és kiemelkedő lovagrendi munkájuk elismeréseként a Szenátus Signum Honoris kitüntetésben részesítette *Bogatin János* borbíró, *Kajtár Piroska* bordámát, *dr. Kálmán Sándor* borbíró és *Nagy-Mizsei Ildikó* bordámát.



Dr. Josef von Jenei átveszi a kitüntetést

A himnuszok elhangzását követően fotózásra került sor a templom előtti lépcsősoron, majd a kishuszárok díszsortüze zárta az avatási ünnepséget. Ezt követően ismét felállt a díszmenet, és a Dobó téren gyülekező nagyszámú érdeklő közönség figyelmétől kísérve vonult vissza a szállodához, a gálavacsora helyszínére.

Némi felfrissülés után a gálavacsorára a hotelben került sor, melyen 131 fő vett részt. A megjelentek köszöntése és a Juhász Pincészet 2024-es Olaszrizling borával történt hagyományos lovagrendi pohárköszöntő után *Gömöri László* alpolgármester üdvözölte a vendégeket Eger Megyei Jogú Város Önkormányzata nevében. Ezt követően *Woth Imre*, a Magyar Királyi Koronaőrök Egyesületének elnöke az egyesület többéves támogatása elismeréséül kitüntetésben részesítette *dr. Josef von Jenei* generalvisitort.

A vacsora előtt *Laurencsik Liliána* és *Varga Sándor*, a Spirit Tánc Sport Egyesület tagjai latin-amerikai társastáncokból hangulatos táncbemutatót tartottak. Az átöltözés szünetében bemutatkoztak az új belépők, majd az asztali áldás után kezdetét vette a Kelemen Trió halk zenéje mellett a vacsora.

A menü a következő kitűnő fogásokból állt. Előétel: hideg sertésszűz balzsamecetes almás-diós salátával, mellé a Thummerer Pincészet Egri Csillag 2024 bora; leves: gyöngytyúk esszencia fürjtojással és húsgaluskával, mellé a Bíró és Fia Borászat 2024 Chardonnay bora. Főétel: sült libacomb forró aszaltszilva-mártással almás burgonyakrokettel, mellé a Gál Tibor Pincészet Grand Pajados Bikavér Grand Superior 2022 bora. Zárásként sós mogorós csokoládédesszert volt, ami mellé Sike Tamás késői szüretelésű Hárslevelű bora került felszolgálásra.

Az este hátralévő része kellemes zene mellett vígan, késő éjszakába nyúlóan telt. Másnap szomorkás, esős idővel indult a vasárnap, de sokan még hazatérés előtt a környéken folytatták ismerkedésüket a helyi nevezetességek megtekintésével. Örömmel látták a szervezők, közreműködők, hogy a tartalmas ünnepi hétvégéről mindenki szép élményekkel távozott.

Telek Anna Mária

Szekszárdi Szüreti Napok

Meghívást kapott az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa a Szekszárdi Alisca Borrend elnök-nagymesterétől, Ferenc Vilmostól 2025. szeptember 20-ára a Szekszárdi Szüreti Napok keretében tartott szüreti felvonulásra és az azt követő avatási ünnepségre. A szíves invitálást örömmel fogadta a lovagrend, és bár kisebb létszámmal, de annál nagyobb lelkesedéssel képviselték a rendtársak.

Tekintettel arra, hogy Szekszárdon van a Budapesti Legáció Lovagi Széke, már pénteki napon Zombára, Misóczki Béla rendtársunk borászatába volt hivatalos a társaság egy halászlére, túrós csuszára. Rendtársunk a vacsorára előkészített hozzávalókkal várta a résztvevőket, amit bográcsban közösen a szabadban, szinte a szőlőtőkék mellett, „együtt főztünk” meg. Természetesen közben volt pálinkázás, és rengeteg finom borral kedveskedtek a vendégeknek. Az este beszélgetéssel, zenés mulatozással és tánccal egész éjfélig eltartott.

Másnap délben indultak a rendtársak ebédre a Garay élménypincébe a Szekszárdi Alisca Borrend meghívására, ahol az elnök-nagymester, valamint Dinnyés Ferenc, a MBOSZ marketingbizottságának elnöke köszöntötte a vendégeket. Az ebéd mellé többfajta bort fogyaszthattak a meghívott borrendek képviselői.



A konzulátusi zászlóval



Felvonulás a Szüreti Napokon

Az ebéd után kezdetét vette a különleges hangulatú szüreti felvonulás, amelyhez három órakor állt össze a menet. A legendás szüreti felvonulás a Szekszárdi Szüreti Napok egyik legjobban várt, igazán szemképrázató programeleme. A menetet színes népviseletbe öltözött táncsoportok és borrendek, valamint hagyományörző csoportok tették igazán látványossá. A Béla király térről indult egy nagy kört leírva, egészen a Pécsi Tudományegyetem Kultúratudományi, Pedagógusképző és Vidékfejlesztési Karának épületéig. Egészen hosszú, egyórás felvonulás volt, közben meg-megállt a menet. A hagyományörző katonák eközben harci bemutatót tartottak, jöttek lovas fogatok, huszárok lovon, táncosok.

A nívós eseményre sokan kíváncsiak voltak. Helyi lakosok, turisták sok ezres tömege állt szinte sorfalat az úttest mindkét oldalán, és tapssal köszöntötték az előttük elvonulókat. Rendkívüli élmény volt ilyen sok ember között felvonulni, és megmutatni a lovagrendet zászlóval és díszruhában. Reméljük, jövőre sokkal többen el tudnak jönni majd, hogy még látványosabban képviselhessük a lovagrendet ezen a népszerű rendezvényen.

A felvonulás végeztével visszamentünk a Béla király térre, és a nagyszínpadon a nap zárásaként kezdetét vette az avatási ünnepség. A Szekszárdi Alisca Borrend a különféle sikeres próbatételek után három új borlovagot avatott: *Tóttós Károlyt*, *Horváth Pétert* és *Várda Tibor* kádármestert.

Az avatás után meglátogattuk még a Fivérek Borbirtok felállított pavilonját, ahol szekszárdi rendtársunk, *Milhoffer László* finom boraiba is belekóstoltunk. A délután további részében az ünnepi forgatagban nézelődtünk, majd visszatértünk Zombára a szálláshelyre, kipihenni a mozgalmas napot, és feldolgozni a sok-sok élményt. Igazán szép és emlékezetes volt ez a szüreti felvonulás.

Telek Anna Mária

Román borok fesztiválja

Lovagi ünnepség Bukarestben

Az Európai Borlovagrend Román Konzulátusától kapott meghívásnak eleget téve, a Hungária Konzulátustól hatfős delegációval utaztunk Bukarestbe október első napjaiban. Október 3–4. között az aratás ünnepe alkalmából került megrendezésre a Román Borok Lovagi Fesztiválja, melyet első alkalommal 2019-ben tartottak meg, a Román Bor és Gasztronómia Nemzeti Napjának bevezetésével egy időben.

A magyarországi küldöttség tagja volt *Tagai István* senior proconsul, *dr. Mészáros Sándor* első proconsul, *dr. Piros Zsuzsanna* keresztthordozó rendi dáma, *Fogarasi Sándor* borlovag, *Szántó Éva* és *Boczkó Bernadett*.

A fesztivál a Román Bor és Gasztronómia Nemzeti Napja fontos ünnepének a részeként jött létre, fő célja a helyi borkultúra és gasztronómia népszerűsítése. Az ünnepségre minden évben egy népszerű borvidéken kerül sor, ízelítőt adva a helyi borokból és a helyi gasztronómiából. Lehetőséget biztosít a helyi borászok bemutatkozásának, de nagy hangsúlyt fektetnek a népi kultúra megismertetésére is.

A hagyományoknak megfelelően pénteken az első nap programja is ennek jegyében alakult. Bukaresti szállásunktól mintegy 30 kilométerre, Snagov mellett a csodálatos természeti környezetben található Casa Vlăsia borhotelbe és rendezvényhelyszínre buszoztunk. A helyszínen



Lovagi díszmenet vonul a Calea Victoriein



Fogarasi Sándor, dr. Mészáros Sándor, dr. Piros Zsuzsi, Tagai István és az ünnepi estélyen



Avatás utáni fotózás a Bukaresti Közgazdaságtudományi Akadémia aulájában



Új barátság szövődött a Crama de Matei pincészettel

a szívélyes baráti fogadtatás és a kínált jobbnál jobb borok az utazás minden nehézségét feledtető élményt nyújtottak. A partner pincészetek borainak kóstolása tovább emelte a jó hangulatot, és kellően megalapozta a hagyományos román vacsorát. Vendéglátóink nagyon kitettek magukért, roskadoztak az asztalok a szűnni nem akaró fogásoktól és a közben kínált kiváló boroktól. A vacsorát népi táncegyüttes előadása tette még élvezetesebbé. A Románia tájegységeinek népviseletét, valamint táncait bemutató előadás nagy tetszést aratott.

Az est ünnepi része a 2025-ös Lovagok Bora cím kihirdetése volt. A versengő borokat kóstolva nem lehetett könnyű dolga a szakavatott zsűrinek. Az egyik méltán legnagyobb tetszést aratott bor a Crama de Matei pincészet 2020-as Migala Cuvee 25 vörösbora volt, ami a jamessuckling.com értékelésén 94 pontot kapott.

Szombaton került sor a Román Konzulátus avatási és előlépési ünnepségének megtartására. A gyülekezés és a belépők, előlépők felkészítése a Radisson Blu Hotel halljában zajlott. A menet felállítása, a menetalakzat felvétele zökkenőmentesen történt annak ellenére, hogy közel 300 résztvevőt kellett eligazítani. Rendőri biztosítás és katonai zenekar felvezetése mellett vonultunk a Bukaresti Közgazdaságtudományi Akadémia épületéhez, ahol az egyetemi évnnyitóra feldíszített aulába érve először a vendégek és az avatandók foglalták el helyüket a díszes Aula Magna padsoraiban. A Szenátus, a Konzulátus és a Lovagi Tanács bevonulása után kezdetét vette az avatási szertartás.

A Szenátus nevében *Marius Farmazon* viceconsul köszöntötte a vendégeket, és tolmácsolta a generalconsul jókívánságait. A Szenátus tagjaként és a generalconsul falhatalmazásával a szenátusi kard bemutatását, valamint az előlépők beavatását *Marius Farmazon* végezte. A szertartás lebonyolítása során a szervezők és a



Tagai István, Michael Duacsek, Marius Farmazon, dr. Mészáros Sándor, Gratzian Mărgări, Tomislav Kovacic prokonzulok

vezénylő marsall figyelmességének köszönhetően a vendég konzulátusok proconsuljai is feladatot kaptak. A Hungária Konzulátus képviselőjében dr. Mészáros Sándor első proconsul a tanácsossá és borbíróvá előlépő jelölteknek az insigniát adhatta át. A megtisztelő feladatra való felkérés is annak a lovagi barátságnak a megnyilvánulása, mely egészében is jellemzi a lovagrendi közösséget, de különösen jellemző a Román és a Hungária Konzulátus közötti kapcsolatra.

A szertartás végén elhangzó himnuszok után a lovagi menet a Radisson Blu Hotelhez vonult, ahol rövid pihenő és átöltözés után kezdetét vette a borlovagok bálja. A hagyományaihoz híven a bál rendkívül elegáns körülmények között a hotel dísztermében kapott helyet. A lovagrendi öltözetet is felváltotta a szmoking, hölgyeknél az estélyi. A háromszáz vendég fogadása pezsgővel és fotófallal igazi báli hangulatot hozott. A vendégek között a Román Konzulátus tagjain és a Hungária Konzulátus delegációján kívül képviseltette magát a Burgenlandi, a Moldovai és a Szlovén Konzulátus is.

A báli hangulatról opera és operett, valamint könnyűzenei előadók gondoskodtak. A gálavacsora és a szervírozott borok remek harmóniában voltak egymással, és a hotel séfjének, valamint a konyha felkészültségének magas színvonalát tükrözték.

Az est alatt a vendéglátók által szervezett díjátadó nem kis meglepetéssel is szolgált. *Marius Farmazon* viceconsul a Román Konzulátus által alapított „Medal of Honor” kitüntetést adott át dr. Mészáros Sándor, *Michael Duacsek* és *Aurel Morar* proconsuloknak.

A jó hangulatú zenés-táncos est éjszakába nyúlóan tartott, és új barátságok kötődtek. Mindazok, akik részt vettek ezen a pompás eseményen és a kapcsolódó programokon, felejthetetlen élményekkel gazdagodtak. Ez a rendezvény is jól demonstrálta az Európai Borlovagrend lényegét képező lovagi barátság és összetartozás, valamint az európai értékközösség erejét.

Dr. Mészáros Sándor



A Román Konzulátus és a legációk zászlói tisztellegnek a belépő új tagok előtt

Arany színű sárgaság

Az új szőlővész és az amerikai szőlőkabóca

A filoxéra a 19. században a magyar szőlők nagyjából kétharmadát elpusztította; lényegében az egész ágazat beleroppant. A kórságra szerencsére volt ellenszer: átoltással lehetett védekezni. Most olyan betegséggel néznek szembe a magyar szőlősgazdák, amelyre egyelőre nincs ismert gyógy mód.

Az új szőlővést arany színű sárgaságnak hívják, melyet egy fitoplazma okoz. A kórokozó egyfajta baktérium, mely a növény szövetei között él, annak anyagcseréjében visszafordíthatatlan változásokat indít el, végül elpusztítja a növényt. A fitoplazma magától nem képes a terjedésre, a hazánkba délről érkező amerikai szőlőkabóca terjeszti.

A rovar megjelenésének első bizonyítéka 2006-ból származik. Azóta egyre több helyen jelenik meg, a klímaváltozás miatti hosszabb és melegebb



A szőlőkabóca

nyarak ugyanis kedveznek neki. A fertőzés menete egyszerű: a kabóca a fertőzött tőkén táplálkozva felveszi a fitoplazmát, majd amikor egy egészséges tőkére átszáll, táplálkozás közben „beoltja” azt.

Amerikai szőlőkabóca

A védekezés nem egyszerű: vagy a kabócákat kell kiirtani, vagy az összes fertőzött tőkét, hogy a kabócaknak ne legyen mit továbbvinniük. A jelenlegi körülmények között egyik megoldás sem kivitelezhető tökéletesen, ez pedig borús képet fest az ágazat hazai kilátásairól.

A szakemberek szerint a fitoplazmajárvány kitörése a kabócák 2006-os első észlelését követően bármikor bekövetkezhetett volna. Ez szerencsére nem történt meg, és ezzel együtt a probléma nem került a szakemberek látóterébe. Pedig a fitoplazma jelenlétével a szakmabeliek tisztában voltak, az érintettek mindenképp. Olyannyira, hogy egyes szakemberek már egy bő évtizede is figyelmeztettek a veszélyre, míg mások arról beszéltek, hogy egy új filoxerajárvánnyal fenyeget, a gazdák azonban nem vették elég komolyan a figyelmeztetéseket.

Az élet úgy hozta, hogy az igazán nagy járvány a közelmúltig nem robbant be. Szerencsénk volt, mert maradt időnk felkészülni. A felkészülés azonban elmaradt.

A betegséget terjesztő amerikai szőlőkabóca 1958-ban jelent meg először a kontinensen: Franciaországban azonosították, ahova a kereskedelem útján jutott el. A kabócák és velük együtt a fitoplazma azóta terjed Európában. Fontos azonban megjegyezni, hogy önmagában a kabócák nem jelentenek problémát, kizárólag akkor, ha fertőzött tőkével találkoznak. Az egyedek ezután hordozzák a fertőzést, de az utódaiknak nem adják át, tehát ha az új generáció nem találkozik a sárgasággal fertőzött tőkékkel, akkor nem is tudják terjesztetni a kórt.

Franciaországban és Olaszországban, ahol a legrégebb óta van jelen a probléma, mára kialakult a hatékony védekezés módszere. Így, bár a fitoplazma nem tűnt el, minimalizálni tudják a károkat. A védekezés azonban költséges és munkaigényes.

A felmelegedés miatt a kabócák számára egyre kedvezőbbek a körülmények. Az erősebb telek féken tudnák őket tartani, de ilyenek egy ideje már nincsenek, ami tovább nehezíti a védekezést. A kilátások tehát egyáltalán nem jók. Egyes szakemberek szerint ott, ahol az arany színű sárgaság megjelenik, egy-két éven belül a teljes állomány 70–90 százaléka is elpusztulhat; a 22 magyar borvidék közül már 17 érintett.

Magyarországon az elmúlt évtizedekben erősen megszaporodtak a nem művelt, gondozatlanul hagyott szőlőterületek. Ez valóságos paradicsom a rovarok számára, egyben a fitoplazma rezervoárjai. Tovább növeli a problémát, hogy a növényegészségügyi szakma fokozott anyagi,

ember- és kapacitáshiánnyal küzd. Nincs elég labor, és kevés a szakember is. Pedig a fertőzést nem lehet pusztán ránézésre megállapítani, a biztos eredményhez laborvizsgálatokra van szükség.

Mi jöhet most?

Franciaországban a siker egyik kulcsa az összehangolt védekezés. Ez többek között azt jelenti, hogy a szőlőkben egyszerre permeteznek, és folyamatosan szemlézik a területeket. A szemlézést maguk a gazdák végzik, de sosem a saját szőlőjükben: így nem áll fenn a veszély, hogy a gazda az érzelmi kötődés



miatt mégsem vágja ki a tőkét. A fertőzött tőkét eltávolítják, egy bizonyos mennyiség felett pedig az egész ültetvényre ez a sors vár. Ezen felül a hatósági ellenőrzés is igen szigorú, a fertőzött tőkét fel nem számoló gazdákat súlyosan megbüntetik.

A védekezésben segíthet a kabócák életritmusának ismerete is. A hazai szőlőkben a növényvédelmi munkákat már augusztus elején befejezik, a szüret előtt már nem permeteznek, és egészen a téli

metszésig magukra hagyják az ültetvényeket.

A kabócák párosodása és tojásrakása viszont épp augusztus közepén kezdődik, így a szüret után fontos lenne újra permetezni, amivel a következő évi állományt lehetne gyéríteni.

Mindezek mellett nagyobb állami szerepvállalásra is szükség lenne. Bár az ősz folyamán a szaktárca bejelentette, hogy országos permetezési programot indítanak, és forrásokat különítenek el a drónos felderítésre és a tőkék kivágására is, ez számos szakember szerint késői és hiányos beavatkozás. Sürgős jogalkotói feladat lenne például a gondozatlan szőlők felszámolása. Szükség lenne arra is, hogy legyen jövőképük azoknak a gazdáknak, akiknek ki kell majd vágniuk a szőlőjüket. Olyan programok kellenek, melyek elősegítik alternatív növények termesztését, vagy épp olyan szőlőfajtákat, melyek rezisztensek az aranyszínű sárgaságra. Utóbbira egyébként még várni kell, de külföldön már léteznek előrehaladott kísérletek.

A szakemberek egy része szerint a helyzet nem reménytelen, de a magyar szőlők megvédésére csak összehangolt, kemény munkával van esély. A krízissel nem vagyunk egyedül, a környező országokban, például Szlovéniában vagy Ausztriában szintén most kezd berobbanni a szőlővész, így kulcsfontosságú lehet a régióban megvalósuló összefogás is.

Bondor László

BORlovagok

Ordo Equestris Vini Magazine
borlovagok.hu

Ízelítő a honlap tartalmából

- Történelmi borvidékek
- Díjnyertes borok
- Borlovagi élet
- Borkultúra a nagyvilágban
- Borok és borászok
- Hazai és nemzetközi hírek az Európai Borlovagrend eseményeiről

Csak egy kattintás!
borlovagok.hu

A Jövő Háza Alapítvány



Könyvek, magazinok, rendezvények, civil szervezetek, rászorulókat támogatását segíti évek óta a közhasznú alapítvány.

Kérjük, személyi jövedelemadója egy százalékával, pénzadományával segítse munkánkat!

A Jövő Háza Alapítvány

OTP Bankszámlaszáma:

11713005-20388656-00000000

Adószám: 18114304-1-41

Fertődi borok, olasz csodák

Szicília és a Borgo Divino meghódítva

A Fertődi Városi Borverseny megszervezésekor még nem sejtettük, hogy a Sopron környéki borok nemcsak hazai elismerést, hanem nemzetközi figyelmet is hoznak. A verseny legkiemelkedőbb borai – PuklusVin Borászat Rubin Cuvee, Payrits Pince Zenit, Répcementi Borpince Pinot Noir Rosé és Vincellér Borbirtok Fizzi Miska – Ericébe, Szicíliába, a Borgo Divino egész Olaszországban jól ismert rendezvényére utaztak, ahol több mint 800 érdeklődő tapasztalhatta meg a Soproni és régiója borainak varázsát. Kiegészítőként a Taschner Borház Irsai Olivér és az Iváncsics Zoltán Kékfrankos is nagy sikert aratott, bizonyítva: a Soproni borvidék mindig képes meglepni és lenyűgözni.



Olasz-magyar szakembertalálkozó



Ericé (Szicília) főtere

A nemzetközi kapcsolatok új szintre emelkedtek, amikor a Fertőd testvérvárosi szerződés aláírására érkező delegáció Trapaniból és Ericéből Sopronba is ellátogatott. A vendégeket a soproni Városházán dr. Farkas Ciprián polgármester fogadta közreműködéssel, ezután egy rövid városnézésen vettek részt, majd a napot a Petőfi–Károlyi pincében zártuk, ahol fantasztikus borok, ízek és baráti beszélgetések tették felejthetetlenné az estét. A delegáció tagjai között neves szicíliai polgárok, városi vezetők és borászok is jelen voltak, akik elismeréssel nyilatkoztak a Soproni borvidék termékeiről és a vendéglátásról.

A csúcspontot Nino Matranga, a Trapaniból érkező neves borász és felesége borbemutatója jelentette a pincékben, amelyre Giuseppe Maggiore szicíliai mesterszakács is ellátogatott.



Walter Attila és Riedl Helga



A szakmai zsűri Fertődön



Borest a Petőfi-Károlyi pincében

A Tornácos Étterem ínycsiklandó fogásai és a Dolce Vitalia (Riedl Helga és Walter Attila) lenyűgöző zenéje mellett a vendégek között *dr. Tóth Melinda* főorvos asszony és *dr. Mészáros Sándor*, az Európai Borlovagrend prokonzulja is helyet foglaltak. *Horváth Zoltán*, Fertőd város képviselője is sokat dolgozott mindhárom esemény megszervezésén, és öröm volt vele együtt létrehozni ezeket a felejthetetlen alkalmakat.

Ez a sorozat egyértelműen bizonyítja, hogy a soproni és Fertőd környéki borászat nemcsak hazai szinten, hanem nemzetközileg is kiemelkedő, ahol a szakértelem, a szenvedély és a baráti kapcsolatok együtt teremtik meg az igazán felejthetetlen élményeket. A Petőfi-Károlyi pince pedig újra bebizonyította: amikor a Soproni borrhéio borai és a profi vendéglátás találkozik, a hatás lenyűgöző. A pince nem csupán borokat, hanem élményeket, közösséget és valódi értéket kínál mindenkinek, aki betér ide.

Károlyi Gyula borlovag és borszakértő 2005 óta üzemelteti a pincét, amely az évek során a bor szeretetének, a közösségnek és az értékeknek vált meghitt otthonává. Mellette mindig ott állt, és ma is ott van *Zách Zoltán* borlovag és borszakértő, aki szakértelmével, alázatával és barátságával mindannyiunk számára példát mutat. A pince mai életének és rendezvényeinek motorja *Károlyi Balázs Gyula* borlovag, okleveles borbíráló és borajánló, aki a hagyományokat új lendülettel, kreativitással és a bor iránti mély szeretettel viszi tovább.

Károlyi Balázs Gyula



Károlyi Balázs Gyula és Horváth Zoltán

„Éltem, ittam, szerettem”

Borfogyasztás Hellaszban és Szaloniki környékén az ókorban



Kellemes őszi kirándulásunk során Thesszalonikiben és a környékén tapasztaltam, hogy milyen büszkéek a görögök ősikre, akiknél már az ókorban fejlett borkultúra volt. Nem csupán napjainkban elképzelhetetlen egy baráti találkozó finom borok nélkül, de különleges szerepet játszott a bor a vallási, a misztikus, a társadalmi és a gazdasági életben is.

A borfogyasztás szorosan összefonódik az ókori görög kultúrával. A mai Görögország területén, amelyet az ókorból Hellászként ismerünk, a szőlőművelés és a borkészítés már a bronzkorban, a mükénéi és a krétai civilizációk idején jelen volt.

A bor nem csupán ital volt, hanem az életöröm, a közösség és a vallásos áhítat szimbóluma. A görögök mindennapjait, ünnepeit és hitét egyaránt átszötte a borfogyasztás, amelyhez mély szimbolikus jelentés társult. Ezt a szerepet számos sírfelirat, szobor és vázafestmény is tanúsítja, amelyek a borhoz fűződő kapcsolat sokrétűségét tárják fel. Az ásatások és a feltárt emlékek – például

amforák, ivóedények és szobrok – tanúsága szerint a bor a hellén világ egyik legfontosabb kulturális és gazdasági terméke volt.

A bort tisztán – barbár szokás volt

A bor a görögök számára nem pusztán élvezeti cikk volt. A lakomákon, a szümpozízionokon (szimpozízionokon) a borfogyasztás a társas érintkezés és a filozófiai, politikai beszélgetések része volt. Jellemző volt a bor vízzel való hígítása, hiszen a tisztán fogyasztott bort barbár szokásnak tartották.

A szertartásokon, például Dionüszosz, a bor és a mámor istenének tiszteletére rendezett ünnepeken szintén központi szerepet játszott a bor.

A Kr. e. 8–5. század között Hellász területén a bor kereskedelme hatalmas fellendülést ért meg. A tengerparti városok – Athén, Korinthosz, Milétosz és más poliszok – amforák millióit exportálták a Földközi-tenger térségébe, így Itáliába, a Fekete-tenger partvidékére és Egyiptomba is.



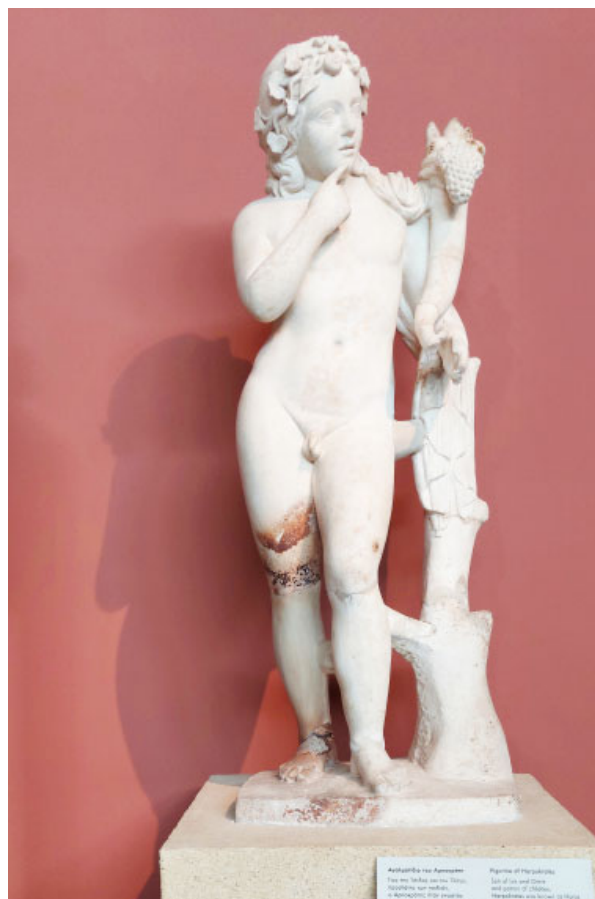
Szaloniki és Makedónia borkultúrája

Szaloniki és környéke a makedón királyság részeként különleges szerepet játszott a hellén világban. A makedón uralkodók, különösen II. Philipposz és fia, Nagy Sándor idején a bor a királyi udvar és a hadjáratok egyik fontos eleme volt. A térség éghajlata – a meleg nyár és a mérsékelt csapadékos tél – kedvezett a szőlőtermesztésnek. Régészeti leletek szerint a térségből származó borokat más görög városokba is szállították.

Szaloniki közelében több régészeti lelőhelyen, például Pella és Vergina környékén, feltártak olyan amforákat és bor tárolására szolgáló nagyméretű kerámiaedényeket (pithoszokat), amelyek tanúsítják, hogy a helyi gazdaság egyik pillére a szőlőtermesztés és a borkereskedelem volt. A makedón királysírok falfestményein is találunk boráldozatot ábrázoló jeleneteket, amelyek a bor vallási és társadalmi jelentőségére utalnak.

Amforák információi

Az ásatások során előkerült amforák nemcsak bor tárolására és szállítására szolgáltak, hanem fontos információt is nyújtanak a korszak gazdasági kapcsolatairól. A különböző régiókban készült



amforák formája és díszítése alapján a kutatók meg tudják határozni a bor származási helyét és a kereskedelmi útvonalakat. Sok amfora oldalán találhatók feliratok, pecsétek, amelyek a bor minőségére, a termelőre vagy a származási helyre utalnak.

A szobrászatban is visszaköszön a bor jelentősége: Dionüszosz és kísérei, a szatüroszok és menádok gyakran ábrázoltak boroskorsókkal, szőlőfürtökkel vagy ivóedényekkel a kezükben. A makedón sírokban talált bronz és kerámia ivókelyhek szintén azt mutatják, hogy a borfogyasztás a mindennapi élet és a túlvilági elképzelések része volt.

A múlt öröksége

A görög borászati hagyományok több ezer éves múltra tekintenek vissza. A mai Szaloniki környékén működő borászatok gyakran büszkén hivatkoznak a régészeti leletekre és a makedón–hellén borkultúra örökségére. A Thesszaloníki Régészeti Múzeumban láttunk amforákat, ivóedényeket, szobrokat és domborműveket, amelyek segítenek megérteni az ókori borfogyasztás szerepét.

Sírfeliratok és bor

Az ókori görög sírfeliratok és síremlékek gyakran utalnak borfogyasztásra mint az élet örömeinek jelképeire, amelyet a halottak is magukkal vihetnek a túlvilágra. A fennmaradt sírkövön (lekythoson) találtak lakomaábrázolásokat.

Sok attikai sírlekythoson (pl. Kr. e. 5–4. század) láthatók jelenetek, ahol a halott egy szimpozionon (ivóesten) vesz részt, borral a kezében. Ez nem pusztán ivás, hanem a közösséghez való tartozás, a boldog élet jelképe. Egy ilyen híres felirat a Kr. e. 4. századból, Athén környékéről: „Éltem, ittam, szerettem – most a föld takar.” Ez jól tükrözi, hogy a bor az élet örömeinek egyik legfontosabb szimbóluma volt. Őseink ezt már jól tudták...

B. Mezei Éva

Borbajok

Tíz borhiba és felismerésük



Azt gondolnánk, ha élelmiszerboltban, netán szakboltban vesszük a bort, akkor nem nyúlhatunk mellé. Esetleg jártunk már úgy egy étteremben, hogy valami nem stimmelt a pohárba töltött itallal, de nem mertük visszaküldeni? A hibás vagy beteg borok időnként a legjobb üzletekben és éttermekben is megjelennek, de ha felismerjük azokat, nem fogunk ráfizetni. Lássuk tehát a leggyakoribb borbajokat és a hozzájuk kapcsolódó etikettet!

A bor élő anyag, még a palack biztos lezárása után is folyamatosan változik. Csak épp nem mindig kedvező irányba – a benne lévő mikroorganizmusok kellemetlen elváltozásokat is okozhatnak.

Bár a két csoport között nincs éles határvonal, azért jó tudni, hogy a borhiba nem egyenlő a borbetegséggel. A borbetegségek biológiai úton jönnek létre – ezek a mikroorganizmusokhoz közvetlenül kapcsolódó változások –, a borhibák viszont közvetetten, kémiai vagy fizikai úton, például nem megfelelő kezelés vagy tárolás következményeként alakulnak ki. Előbbiek közé tartozik a tejsavas erjedés, az ecetesedés vagy az egéríz, utóbbiak közé pedig például a kénhidrogén-szag. Borhiba jelentkezhethet a bor színében (például barnulás), állagában (zavarosság, barnatörés, fehértörés stb.), továbbá ízében (pl. kénes, fémes, avas, penészes íz).

Következzen most a tíz leggyakoribb borbaj!

1. Dugós bor

Habár ma már elterjedt a csavarzár, és egyre nagyobb teret nyernek a modernebb palackzárási módszerek, a parafa dugó még mindig a legalapvetőbb eszköz, amit a borospalackok lezárására használunk. A parafa kérge (amiből a dugó készül) azonban magában hordozza a TCA-t, azaz a triklór-anizol klórvegyületet, amit a feldolgozás során is igen nehéz kiszűrni. Így tehát a normál parafa dugók mintegy kettő-nyolc százaléka fertőzött, ezek aztán képesek tönkre tenni a bort.

Kívülről persze semmi sem látszik – hogy dugós-e egy bor, az csak azután derülhet ki, hogy kinyitottuk. Ezért fontos, hogy a parafával zárt borok dugóját felbontás után azonnal megszagoljuk (ezt nívós vendéglátóhelyeken a szakértő személyzet

teszi meg). A penészsre, ázott kartonpapírra, dohra emlékeztető illat azonnal felhívja a figyelmünket arra, hogy valami nincs rendben. A dugó illatától függetlenül érdemes kis mennyiségű bort a megfelelő pohárba tölteni, és enyhe forgatás után azt is alaposan megszagolni, majd egy kis korttyal ellenőrizni. Az első korty tisztasága vagy fertőzöttsége után lehetünk csak biztosak abban, hogy valóban dugós borral van-e dolgunk.

A legkiválóbb, legértékesebb, legjobb évjáratokból származó borok között is találhatunk dugósat, tehát amikor ítéletet hozunk, kizárólag az érzékszerveinknek higgyünk. A dugós bort az igényes vendéglátóhelyen, szaküzletekben és borászatokban kérdés és többletköltség felszámolása nélkül kicserélik.

2. Illós bor

Sajnos a mai napig gyakori probléma. Viszonylag könnyű felismerni: ecetes, acetonos illat és íz, szúrós szag figyelmeztet az illósav-baktérium elszaporodására. Oka lehet, hogy rothadt szőlőből készült a must, amiből eleve magasabb illósavat hozott magával, és ez az erjedés után is megmarad a borban. Ezeket a nagyon magas illóval rendelkező borokat a Nébih szakemberei kiszűrik a forgalomba hozatali engedélyek megadása előtt. A bor illós jellege viszont gyakran csak a zárt palackban, kis idő elteltével alakul ki, így akár az asztalunkon, sőt borversenyeken is megjelenhet.

3. Etil-acetátos bor

Ha acetonos, körömlakklemosóra vagy ragasztóra emlékeztet egy bor illata vagy íze, akkor jó eséllyel etil-acetátos tétellel van dolgunk. Ez az ecetsav rokon vegyülete. Ne igyuk meg – fröccsként sem lesz finomabb.

4. Oxidált bor

Enyhébb esetben megbarnult, poshadt almára, rosszabb esetben avas dióra, viaszra, naftalinra emlékeztető illat, esetleg íz? A bor színe aranybarnába vagy vörösborok esetében rozsdabarnába hajlik? Akkor valószínűleg túlzottan ki volt téve az oxigénnek, vagy nem kapott elég kén, és – például alacsony savtartalma miatt – nem

tudott ellenállni a kedvezőtlen változásoknak. Akkor is előfordulhat, ha egyszerűen csak túl öreg már a bor, túl régóta várta az üzletben vagy a vendéglátóhelyen, hogy elfogyasszák. Bárokban, éttermekben gyakran előfordul az is, hogy felbontás után az egyszerre el nem fogyasztott palackot nem megfelelően zárják vissza és/vagy hetekkel később is abból töltenek a vendégnek. Ebben az esetben bátran kérdezzünk rá az évjáratra, a nyitás időpontjára, és arra, hogy megkóstolhatunk-e egy frissen bontott palackot.

5. Utóerjedt bor

Az ilyen problémát (átlátszó üvegpalack és fehérbor esetén) akár már a palack felbontása nélkül is kiszűrhatjuk, elárulhatja ugyanis a palackban felhalmozódó „füstös” üledék. A fátýolosság mögött ugyanakkor sok minden más is állhat – és nem feltétlenül kell rosszra gondolni –, tehát az utóerjedt bor beazonosításához kell még valami. Ez pedig a szén-dioxid. Az utóerjedt bor ugyanis lényegében a palack lezárása után újra erjedésnek indul, így némi szén-dioxid is keletkezik, tehát, bár csendes borra számíthatunk, kis buborékokkal találkozunk, amikor megkóstoljuk. Az utóerjedt borok illata és íze nem mindig kellemetlen, néha viszont igencsak az – ilyenkor rothadásos jegyekre számíthatunk.

6. Túlzottan kénes bor

A gyakorlott borfogyasztók és a kénre érzékenyek gyorsan felismerik, ha egy bort túlkéneztet a borász: az ilyen tételek szaga szúrós, kortya köhögésre ingerelhet. Természetesen az összes kénessavszintnek is van mennyiségi határértéke, ami felett egy tétel nem kerülhet forgalomba, azonban a nullától a 250 milligramm/literig (tokaji borkülönlegességek és jégborok esetében 300-400 milligramm/literig) viszonylag széles a skála.



Érdekesség: máig tartja magát a hit, hogy a borfogyasztást követő fejfájásért a kén a felelős, a legfrissebb kutatások szerint viszont sokkal inkább a tannin, az alkohol és a hisztamin a bűnösök.

7. Kén-hidrogén bor

Aki érezte már megzápult tojás szagát, az általában könnyedén felismeri a kén-hidrogén bort is. A tünetet a borban jelen lévő élesztő erjedés közbeni kedvezőtlen átalakulása okozza. Ha a borász időben észreveszi a problémát, még kezelheti, de ha már a poharunkban találkozunk azzal, akkor nyilván késő. Ha csak kis mennyiségben van jelen a palackban, akkor a bor szellőztetése után a kellemetlen szag eltűnhet.

8. Földes-pincés, dohos bor

Beszédes a probléma neve – a dohos pincére, földes gyökérzöltségekre, penészre is emlékeztető íz- és illatjegyek nem válnak egy bor előnyére. A 4-etilguaiakol, a 4-etilfenol, a triklór-anizol (TCA), a teraklór-anizol, az izopropil-metoxi-pirazint (IPMP) vagy az izobutil-metoxi-pirazint (IBMP) is felelős lehet ezért. Ízlésünktől és a jelleg erősségétől függően eldönthetjük, hogy még megisszuk-e az adott tételt, vagy inkább kiöntjük.

9. Animalitás, brett

Elsősorban fahordós vörösborokban találkozhatunk vele. A brettet, tehát a brettanomycest sokan az istálló, lovak, bőr, izzadság szagához hasonlítják. Megosztó probléma: a brett bor sokak szerint borzalmas, mások viszont úgy gondolják, hogy ez nem hiba, hanem bizonyos szőlő- és borfajták, területek és készítési módok nyomán megjelenő sajátos tulajdonság. Néhányan kifejezetten kedvelik. Ugyanakkor ha a felelős fenolok 100 mikrogramm/liter felett vannak jelen a borban, annak forgalomba hozatalát a hatóság is elutasítja.

10. Borkőkiválás

Gyakran találkozhatunk vele – jellegzetes, amikor fehérboros palackok alján kis kristályszerű, hópihére emlékeztető szilárd lapocskák úszkálnak. Ez azonban nem jelent valós problémát: egyszerűen arról van szó, hogy például a hőmérséklet-ingadozás hatására az italban kivált a borkősav sója, azaz a kálium-tartarát vagy a kalcium-tartarát. Ez egyfajta minőségi jelző is lehet: a bor „él”. Természetesen a kis „lapocskákat” nem érdemes meginni, de az ital ettől még nyugodtan fogyasztható, hiszen nincs szó sem minőségromlásról, sem egészségre káros anyagokról, ez egészen egyszerűen egy esztétikai probléma.

Bondor László

Ahol a kékfrankos mesélt

Bemutató a Rejpál-házban

Visszatérő vendégünk Sopronban Jakab Tamás borszakértő, borszakíró. A legutóbbi nagy sikerű „Furmint Február” elnevezésű rendezvény után ezúttal kékfrankos-bemutatóval lepett meg minket az elismert szakember, aki többek között a Pécsi Borozó gasztronómiai és bormagazin állandó szerzője, számos rangos borverseny zsűritagja.



A borkultúra terjesztése, fejlesztése rendünk fő célkitűzései közé tartozik. A Soproni Legáció fontos törekvése, hogy e cél kapcsán időről időre a renden kívüli érdeklődőket is borkulturális eseményekkel örvendeztesse meg központunk patinás falai között. Október 3-án pénteken ismét ilyen nyitott kapus eseménynek adtunk otthont: a Rejpál-házban „mesélt a kékfrankos” – Jakab Tamás tolmácsolásában, Kerstin Rohrer közreműködésével.

A tíz tételt tartalmazó kóstoló során megtapasztalhattuk a kékfrankos sokszínűségét. Ezt alátámasztandó összesen négy pincészet – egy soproni, egy szekszárdi, valamint két ausztriai (lutzmanskburgi) – borai kerültek a poharakba. Sopron városát a népszerű Steigler pince képviselte. A biogazdálkodásban élenjáró pincészet klasszikus és prémium kékfrankossal, valamint egy kékfrankos alapú Pet-Nat rozéval erősítette az est kínálatát. A szekszárdi borvidéket a Schieber Pincészet két tételle képviselte, a Kékfrankos Classic 2023-as kiadása, illetve a legendás Görögsző dűlőből származó 2022-es nedű. Osztrák barátaink borai



közül az est házigazdája a Prickler Borászat kettő és a Rohrer családi pincészet három remek kékfrankosával gazdagította az est palettáját.

A bemutató közben Tamás nem csak a kóstoló borairól mesélt. Tudományos igényű, mégis könnyen befogadhatóan tált előadását hallgathattuk, melyben nemcsak a kékfrankos eredetéről tért ki, de azt is megtudhattuk, hogy a világ egyik legelterjedtebb szőlőfajtája, és azt is, hogy Kanadában is létezik bortermelés.

Természetesen a kóstoló mellett a vacsoráról sem feledkezhetünk meg. Ismét házigazdónkunk, Tóth Feri és csapata felelt az ételekért. Előételként bruschetta került a tányérokra, melyet mozzarella



is gazdagított. A folytatásban Sztroganov módra készült sertésragu következett, ami kitűnően társult a testesebb kékfrankosokhoz. Az igaz meglepetés azonban a desszert kombinációja volt: a málnahabos égetett tésztafánk mellé a már említett Pet-Nat rozé került a poharakba, nagyszerűen kiegészítve a piros bogyós gyümölcsök ízvilágát, és mintegy megkoronázva a remek estét.

Németh Zoltán

Szent Mihály-napi búcsú Sopronban

Sopronban ismét együtt ünnepelt a város közössége a Szent Mihály-napi búcsún a Szent Mihály-templomban és annak kertjében. Az ünnepi szentmisét Kálmán Imre városlébános, kerületi esperes celebrálta, munkáját pedig Horváth Imre Pro Urbe díjas prépost, városlébános segítette, gondoskodva arról, hogy minden gördülékenyen folyjon. A mise szavai útmutatóul szolgáltak: „Szent Mihály arkangyal a jó harcának vezetője. Nem valaki ellen, hanem a jóért kell kiállnunk – imádsággal, odafigyeléssel, apró áldozatokkal.”

A búcsú hagyományos agapéját a Soproni Borlovagok és Borbarátok Egyesülete, valamint az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa Soproni Legáció jelenléte tette igazán ünnepivé. A borlovagok jelenléte a helyi borhagyományok és a közösségi összetartás erejét is szimbolizálta.



A Szent Mihály-templom



Lovagok a szentmise alatt

A programot a Petőfi Sándor Általános Iskola néptáncosai és a Fajkuszt Banda színesítették, így a búcsú egyszerre volt vallásos, kulturális és közösségi élmény. Sopronban újra megmutatkozott, hogy a hit, a hagyomány és a bor szeretete kéz a kézben jár – és ebben a város borlovagjai kiemelt szerepet játszanak.

Károlyi Balázs Gyula



Boráldás



Kóstoló a Rejpál-házban

A szlovák Nestville whisky

Ólubló lepárlási hagyományai

TRAVEL TO
SLOVAKIA
GOOD IDEA

www.slovakia.travel

Poprádtól csaknem ötven kilométerre északkeletre található Ólubló (Stará Lubovna) település. Az attól nem messze, a lengyel határ közelében, 711 méter magas, mészkősziklás hegycsúcson álló, részlegesen helyreállított ólublói vár (Hrad Lubovna) ma Szlovákia egyik leglátványosabb, leglátogatottabb nevezetessége. A Szepes (Spis) északkeleti részén található vár az 1300-as évek elején III. András kezdeményezésére épült, és legrégebbi része a felső vár kerek, zömök öregtornya, melyet palotaszárny és erős falak vesznek körül. A település 1364-ben I. Lajostól szabad királyi városi jogokat és kiterjedt vásártartási engedélyt kapott. Ennek is köszönhető, hogy a középkortól kereskedelmi központnak számított.

A várban kötötte meg Luxemburgi Zsigmond király 1433-ban II. Ulászló lengyel uralkodóval azt a zálogszerződést, melynek értelmében 16 szepesi várossal együtt a vár is a lengyel király birtokába került. 1553-ban a vár leégett, ezt követően reneszánsz stílusban újjáépítették, a külső várat olasz bástyákkal erősítették meg, így korszerű erődítménnyé változott.

A 16. századból származik a vár egyik legendája. A várátalakítást egy szlovák építőmester végezte, akinek volt egy mosolygószerű lánya is, Gabriela. Egy alkalommal sudár termetű, magyar lovag érkezett a várba, és a két fiatal azonnal egymásba szeretett. Tetszett a vörös hajú szlovák lány egy lengyel vitéznek is, aki nem nézte jó szemmel a magyar fiú odaadását. Egyik este összeverekedtek, ami a lengyel vitéz halálával ért véget. A magyar lovagnak menekülnie kellett. Gabriela zokogva tudta meg a történeteket, és ezt követően minden este felment a toronybástya ablakába, hátha visszatér a magyar lovag. Évtizedeken keresztül hiába várta



A whisky üzem bejárata

szerelmét. Egyesek szerint egy megőszült asszony szelleme időnként ma is visszajár, aki az ablakból a távolba nézve vár valakire.

1710-ben a környéken pestisjárvány pusztított, és a lakosság pótlására szlovák és lengyel családokat telepítettek be. 1655 és 1661 között itt őrizték a lengyel koronázási ékszereket. A 16. század végétől a lengyel Lubomirszky gróf családja folyamatosan fejlesztette, bővítette a települést. 1768-ban a várban raboskodott a legendás világutazó, Madagaszkár „királya”, Benyovszky Móric, akinek azonban némi ezüstpénz segítségével sikerült megszöknie.

Napjainkban a szépen rendbe hozott város, a történelmi, kulturális emlékek és a várost körülölelő természeti szépségek vonzzák a látogatókat. A turizmust az is segítette, hogy 2021-ben Ólubló Európa kulturális fővárosa volt.

A város érdekességét – bármilyen hihetetlen – a skót whisky is növelte. A történet még a 18. század közepén kezdődött, amikor a vár mellett a gyümölcsfeldolgozás bővítésére felépítettek egy szeszfőzdét. Ennek megmaradt üzemét vásárolta meg századunk első évtizedében egy Amerikából hazatérő testvérpár, akik a klasszikus pálinkák





Ólubló vára

készítésére alkalmas berendezések mellett egy modern, minden igényt kielégítő, korszerű technológiával rendelkező szeszipari komplexumot hoztak létre. Az üzem legfontosabb, húzó itala a whisky lett. A nyolcéves Nestville Whisky italukkal olyan minőséget sikerült nagyüzemileg előállítaniuk, amelyet 2019-ben az évente megjelenő „Whisky Biblia” az európai whiskyk között az első helyre értékelt.

Köztudott, hogy a whisky gabonafélékből lepárolt alkoholos ital. Leggyakrabban árpamalátát, de rozst, búzát, kukoricát is használnak. Maga az előállítás a malátakészítés, erjesztés és lepárlás szakaszokból áll. Az áztatás, csírázás, szárítás, őrlés, élesztős erjedés után történik a lepárlás, miközben az ital ízét befolyásolja a gabonafélék összetétele, a víz minősége, a lepárlás módja és az érési idő.

A szakértő whiskyfogyasztók az egy típusú gabonaféléből készült italokat értékelik, de a kevert whiskyk is egyre népszerűbbek a fogyasztók körében, mert éppen az ellenőrzött keverésnek köszönhetően garantáltan stabil a minőségük, ízük. A whisky gyártási folyamatának fontos eleme a tiszta víz, amely hosszú utat megtéve, egyedülálló ásványi anyagokkal gazdagodva a Bélai-havasokból jut el ideig.

A Nestville Whisky gyártói a széles választék és kiváló minőség ellenére nem álltak meg a fejlesztéssel. Ennek egyik példája a nyolcéves blend (kevert) whisky, amelyet négyfajta párlatból készítenek, és négy különböző tölgyfa hordóban érlelnek. Az illata visszaadja a tölgyfa aromáit, illetve felleljük benne a vaníliát, és mögötte egy enyhe gyümölcsös ízt. Az enyhe édességet a kukoricától kapja, ami keveredik a tölgyfa keserűségével. Ma már férfiak és nők számára is külön-külön készítenek speciálisan ízesített whiskyket.

A lublói Nestville Distillery üzemből szállítanak a piacra három-, hat- és hétéves whiskyket, de van nyolcéves is, amely 40 százalékos. Itt készül a híres 52 százalékos Tátra Balsam is, amely gyógynövényekből áll. Az alapanyagok 50 százaléka kukorica, 20 százaléka maláta, az egyéb anyagok között tíz százalék szlovák biogabona is megtalálható.

A Nestville Parkban nemcsak a nemes whiskyt készítik, hanem többféle hagyományos pálinkát, és 40 százalékos körte, szilva és ribizli ízesítésű vodkát is. A szlovák piacon kívül az italok csaknem 80 százalékát elsősorban Lengyelországba és Európa más nyugati országaiba szállítják.

Az idelátogató turisták whiskykóstolás közben megnézhetik az úgynevezett „fafaragó termet”, amely az egész kiállítás és a whiskyérlelő bolt büszkesége. A terem a helyi fafaragók kimagasló műve, és itt található az Európában legnagyobb faragott fakép is. Akinek kedve támad, részt vehet egy csokoládékóstolón is, ahol megismerheti a csokoládékészítés története mellett a helyi specialitások jellegzetességeit. Külön érdekesség a páratlan hangulatú kézműves sörfőzde, ahol szlovák ételspecialitások mellett hagyományos, szüretlen és pasztörizálatlan söröket is kóstolhatnak a vendégek.

Pusztay Sándor



A fafaragók terme



Whiskykóstoló Budapesten a Szlovák Intézetben

Nestville Distillery

BGV, s.r.o. Hniezdne 471 065 01 Hniezdne
052/42 636 32 | www.nestville.eu

A szőlőfajták világa

Ampelográfia

Szinte minden országnak megvan a saját elnevezése az egyes szőlőfajták tekintetében. Ha elmélyednénk ebbe a tudományba, és csak az egyes fajtákat és boraikat vennénk számba, sem lenne egyszerű dolgunk. Egyrészt több mint 5000 fajtát tartanak nyilván, de 24 ezer elnevezés létezik, azonban gazdaságilag mintegy 150 fajta a meghatározó.

A szőlővel foglalkozó tudományt ampelográfiának nevezik. Dionüszosz barátjához és kedvenc játszótársához köthető az elnevezés, aki a legenda szerint szörnyű halált halt, és az ő hamvaiból nőtt ki az első szőlőtőke.

Amikor a világ legtöbbet telepített fajtájáról esik szó, akkor sokan a chardonnay-ra gondolnak. Pedig egy kevésbé ismert fehér társa az, amely La



Macha Madrid környéken talált otthonra, és az Airén nevet viseli (elsősorban párlat készül belőle). Egyes statisztikák szerint azonban a cabernet savignon és a merlot vette át a vezető szerepet, ami a hektáronkénti telepítést illeti. A legnagyobb nőtt szőlőtelepítések 1990-től 2002-ig a syrah 257 százalékkal és az olaszrizling 192 százalékkal a Wine Report 2005 adatai szerint.

Nem minden országban kerül rá a palackra a szőlő neve, de ha mégis ráírják valamilyen formában, nem biztos, hogy azonnal egyértelműen kiderül, miről van szó. Ausztriában például a Blaufränkisch elnevezés esetén még könnyen ki lehet találni, hogy kékfrankosról van szó. De ha már Württembergben a Lemberger felirattal találkozunk, akkor nem minden esetben gondolunk rögtön a kékfrankosra.

A helyzet bonyolódhat például a muskotály szóval. Magyarországon már van kettő, a sárga





muskotály (Muscat Lunel) és a muskotály (Muscatel). De a családja ennél tovább terjed: Morio Muscat (szilváni és pinot blanc), alexandriai muskotály, Moscatel (Jerez), Moscofilero (Görögország), Muscadet (Loire völgye) és minden bizonnyal még több testvére is van.

Vagy itt van például a Riesling, amit magyarul rajnai rizlingnek hívnak (hiszen hazája elsősorban Rheingauban található a Mosel mellett), teljesen eltér az olaszrizlingtől. A Riesling nemzetközi elismerésnek örvend, és meg véletlenül sem szeretik, ha összehasonlítják vagy összekeverik a welschrieslinggel, az olaszrizlinggel.

A másik nagy család a pinot: pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, szürkebarát vagy pinot gris, Tokay d'Alsace, pinot grigio, Grauburgunder.

A sor végtelen, mert 'ahány ház, annyi szokás', és ez a szőlőre és az elnevezésekre is pontosan igaz.

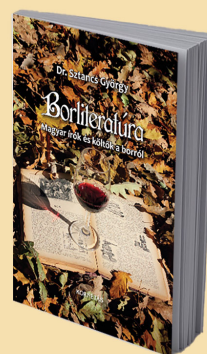
Bondor László



Dr. Sztancs György

BORLITERATÚRA

Magyar írók és költők a borról



A kötetben található versek, bordalok, nagyobb lélegzetű művek részletei a bor dicséretéről szólnak. A bemutatott alkotásokból jól kitűnik, hogy a magyar ember számára a bor nem csupán élvezeti cikk, hanem kultúra, életfilozófia, hagyomány és történelem is egyben.

Ár: 4000 Ft helyett 3000 Ft

Kapható a Kornétás Kiadónál

Molnár Bertalan

A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ, AHOGY EDDIG MÉG NEM ISMERTE

Az első 500 nap története



A szerző több száz forrást felhasználva igyekszik bemutatni – egyedi sorsokon, érdekességeken, kevésbé ismert tények, történések alapján – a háború minden egyes napját, nem titkolt módon kicsit kelet-európai történetírói szemmel vizsgálva az eseményeket.

Ár: 4900 Ft helyett 4000 Ft

Kapható a könyvesboltokban és a Kornétás Kiadónál

Ahol a csapból is bor folyik

Pécsinger pincészet

A Pannonhalmi borvidék egyik legszínesebb pincészete a Pécsinger Szőlőbirtok, amely széles termékínálatával, kompromisszumot nem ismerő magas minőségre való törekvésével és egyedi értékesítési csatornáival megkerülhetetlen tényezővé vált a borvidéken az elmúlt tíz évben.

Pécsinger János agrármérnök, növényvédő szakmérnök az 1990-es években kezdett gazdálkodni, hagyományos szántóföldi növénytermesztést folytatott. Az évek, évtizedek során családi segítséggel, rengeteg munkával és a folyamatosan szem előtt tartott innovációs szemlélettel mára 50 hektáron gazdálkodik.

Az első néhány hektár szőlőültetvény az 1990-es évek végén került tulajdonába, melyet az elmúlt húsz évben tudatos munkával a sokszorosára növelt. Az egykori szövetkezeti szőlők 2011-től állami segítséggel folyamatosan kerültek újratelepítésre, így a korábbi fajtákat felváltották olyan divatos és klasszikus szőlőfajták, mint az olaszrizling, a rajnai rizling, a királyleányka, a cerszegi fűszeres,



az irsai olivér, a sauvignon blanc és a pinot blanc. A borvidéken elsőként hozta vissza a történelemben fontos szerepet játszó kék szőlőt, melyből ma öt fajtát termeszt (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, pinot noir).

Az 50 hektár saját és 30 hektár bérelt szőlő megmunkálása nagyrészt gépesített, az új, precíziós technika lehetővé teszi a hatékony és szakszerű ültetvénykezelést. A modern technológia alkalmazását nem pusztán az innovációra és hatékonyságra való törekvés hozta magával, de a munkaerőpiac megváltozása is indokolta.

2014-ben egy technológiailag korszerű szőlőfeldolgozó üzemet építettek, mellyel egy időben megkezdődött a generációváltás is, így ma már ifjabb Pécsinger Jánosé az irányítás, de idősebb Pécsinger János iránymutatása mellett zajlik a munka.

Elemézve a fogyasztói igényeket és lehetőségeket, a család végül arra az elhatározásra jutott, hogy nem a pincéből kívánja kiszolgálni a lakossági vásárlókat, hanem lényegében a pincét viszi el hozzájuk. Így 2016-ban Győrben megnyitották első üzletüket, ahol hűtött tartályokból ötféle, kiváló minőségű folyóbort kínálnak a vásárlóknak a kiszolgálótérben a falon lévő csapokból. Innen jön az üzlethálózat szlogenje is: „Itt a csapból is bor folyik.”

Mivel mind a vásárlók, mind a szőlőbirtok elégedett volt ezzel a lehetőséggel, a remek ár-érték arány miatti sikerre alapozva 2018-tól folyamatosan bővült az üzlethálózat, napjainkban tíz saját üzlettel rendelkeznek Szombathelytől Budapestig, ahol a folyóboron kívül az egyre szélesebb palackozott kínálat is helyet kapott.





A zászlósbornak tekinthető Olaszrizling mellett olyan illatos, és gyümölcsös fajták is megtalálhatóak, mint az Irsai Olivér, a Királylányka, a Sauvignon Blanc, a Pinot Blanc, a Cserzei Fűszeres. Néhány közülük fajtaborként, míg a többi remek alapanyag, például a Csibész Cuvée számára. A kék szőlők nagy része rozéként köszön vissza az asztalon, melynek fő fajtája a Merlot, de természetesen ebből jut a könnyű friss vörösbomba, a vörös Csibészbe a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon és Kékfrankos házasítására.

A Pécsinger Szőlőbirtok által készített bor nemcsak helyi, de országos szinten is megállja helyét, az elmúlt években több országos és



nemzetközi borversenyen ért el rangos helyezést: a Vinagora borversenyen például 2025-ben a Pannonhalmi Olaszrizling, a Berliner Wein Trophyn a Pannonhalmi Prestige kapott aranyérmet, a Winelovers 2025-ös TOP100 versenyében pedig a Pannonhalmi Rézi Rosé lett a legjobb rozébor!

A rozéborhoz a teljes érésben szüretelt bio merlot adta az alapanyagot, amely két-három órát ázott héjon, így a szokásosnál

valamivel mélyebb színű. Csupa friss szamóca és málna érződik illatán és kiegyensúlyozott ízén, de mégis komplexebb, mélyebb, testesebb és emlékezetesebb élményt ad, mint ami a műfajtól megszokott. Egy rozé, amelyik nemcsak nyáron, de az év bármely napján jól tud esni.

A nagy érdeklődés miatt mellette más fantasztikus új borok is készülnek, például a pinot noir szőlőből a Rosé First, ami csak egy ugrás a cukorkafelhős gyerekkor illatú, vibráló serdülőkoron át az izgalmas, titkos, karcos, várva várt első szerelemig, ezzel a világ egy új arcát mutatja.

Pusztay Sándor



Pécsinger Szőlőbirtok

9081 Győrújbarát, Szőlődomb u. 1. (hrs. 0214/8)

(megközelítés a Tényői út felől)

Értékesítés: marketing@pecsinger.hu

+36 30 688 6602

Szakraális tokaji borkóstolás

MEA GRATI pincészet

TRAVEL TO
SLOVAKIA
GOOD IDEA
www.slovakia.travel

A MEA GRATI pincészet tulajdonosainak filozófiájából tudjuk, hogy a hely története a szőlőültetvények és a hála története. A hála a természettel való békés egyesülés, a szeretteinkkel töltött pillanatok, az élet által kínált és gyakran megvalósított jó dolgok láttán születik meg bennük. Ebben a szemléletben benne van az évezredek által tisztelt szőlőtőkék gondozása és a kivételes borok készítése, amely nem más, mint a hálához vezető utunk.



A MEA GRATI szőlőültetvények és pincészet Kelet-Szlovákia és Tokaj borvidékeinek egyedülálló kombinációját képviselik. 50 hektárnyi napsütötte lejtőn terülnek el Ladmovce és Viničky falvak közelében, ahol a két régió találkozik. Metszéspontjuk egyedülálló feltételeket teremt a fehér, a vörös szőlő termesztéséhez, kivételes ízvilággal.

A terroir sajátosságait a kiváló éghajlati viszonyok, a napsütésben gazdag időszak és a vulkanikus talaj, a kivételesen változatos kőzetösszetétel jellemzi. Ezek nyomot hagynak a fehér-, a rozé- a és vörösborok

ízén, amelyeket kizárólag saját szőlőültetvényeik gyümölcséből készítenek. A teljes folyamatot egész évben maguk végzik, a szőlőtőkék gondozásától a pincében a borkészítésig. Szakmai felkészültségük eredményeként kiegyensúlyozott, kiváló minőségű borokat állítanak elő.

Fehérboraikban a hagyományos tokaji fajták dominálnak – elsősorban a sárga muskotály, ezt követik a furmint- és a lipovina fajták, melyekből száraz és édes borok élményszerű variációit alkotják meg.

Működési területük egyedülálló vörösborkínálatot biztosít. Az általuk termesztett pinot noir, merlot, cabernet sauvignon és syrah fajták képesek a legtöbbet kihozni a borvidék adottságaiból, és lehetővé teszik számukra, hogy kivételes jellemzőkkel rendelkező vörösborokká alakítsák azokat. A kor ízlésvilágának megfelelően kínálatukban megtalálható a rozé is, amely napjainkban egyre gyakrabban egészül ki a dúsított fehér és rozé frizzantékkal.

A szlovákiai oldalon fekvő szőlőültetvények és pincészet története a hála története. A háláé, amely a természettel való békés egyesülés, a szeretteikkel töltött pillanatok és az élet által kínált és gyakran meglepő dolgok láttán születik meg bennük.

A szőlőtőkék gondozása és a kivételes borok készítése a hálához vezető útjuk.

Az 54 hektáros termelési terület modern technológiával és a hagyományos borkészítéshez szükséges berendezésekkel rendelkezik. Boraik esetében továbbra is kizárólag a kézi szüretet alkalmazzák a prémium minőség és a kivételes borok elérése érdekében.

A természet iránt érzett hálájukhoz tartozik, amikor az éves munkát követően hónapok múlva látják az eredményt, amely egy kellemes, kiegyensúlyozott, kiváló minőségű borban jelenik meg, amelyről már az első kóstolás alkalmával kiderül, hogy egyedülálló.



A hála útja

A hála egy olyan hozzáállás, amely segít az élet pozitív aspektusaira összpontosítani, és erősebb kapcsolatokat kiépíteni önmagunkkal és másokkal. Amikor valaki azt mondja, hogy „mea grati”, az a hála személyes kifejezése, amely belülről fakad. Az itt termelt bor és a szőlőültetvények iránti hála vezetett ahhoz az ötlethez, hogy a MEA GRATI-ültetvényeken egy olyan komplexumot építsenek, ahol a vendégek elmenekülhetnek a mindennapi élet nyüzsgéséből, és egyúttal kapcsolatot érezhetnek a természettel.

A MEA GRATI Ladmovce Hálaösvény projekt olyan egyedi elemek építését foglalja magában, mint a regeneratív jurta, egy festői kilátópont gyaloghíddal a szőlőültetvények felett, egy kápolna a szőlőskert ölelésében, valamint étkezés és borkóstolás a szőlőskert legszebb pontjain.

A projekt célja, hogy értékes élményt teremtsen az érdeklődők számára, akik egész évben újra és újra kapcsolatba léphetnek a természettel, belső energiát meríthetnek a látványos táji élményekből, és regenerálódhatnak a szőlőskertben eltöltött idő és tevékenységek révén. A projekt a terület egyedülálló elhelyezkedését használja ki: szőlőültetvény borászattal a szőlőskert szívében, két borvidék, a Tokaji és a Kelet-szlovákiai borvidék határán.

A projekt olyan élményközpontokat kínál, amelyeket a hála útja köt össze, és a természet – szőlőültetvények – tevékenységek – üdülés elvét használja fel a regenerációhoz azzal a céllal, hogy



ismételt vonzerőt szerezzen nemcsak a szlovák, hanem a külföldi – köztük magyar – látogatók számára is. A hála útját egy szőlőskertben tett séta köti össze az interaktív értékmegállókkal. A projekt információs táblákat is tartalmaz majd, megállási pontokat ad a hála útjának spirituális dimenzióival.

Az egyik ilyen terv, hogy regenerációs jurtaiban kínálnak egész évben rendhagyó, kényelmes szállást közvetlenül a szőlőskertben, így kapcsolódhat mindenki a természethez, amelynek közvetítésével békét, belső harmóniát teremthet akár az éjszakai csillagos égbolttal is.

A szőlőültetvények felett egy gyaloghíddal összekötött festői kilátópont is épül, amely egyedülálló kilátást nyújt a két borvidékre, melyek határa a MEA GRATI-szőlőültetvényeknél metszi egymást.

Mindezekhez egy kápolna tartozik, amely ökumenikus oázisként szolgál majd az egyéni meditációhoz, a közös összejövetelekhez és az ünnepi szertartásokhoz a szőlőskert szívében. Természetesen ebben a spirituális környezetben is biztosítják, hogy mindenkinek felejtethetlen kóstolóélményben is része legyen, közvetlenül a szőlőskert felett, ahol a bor születik.

Pusztay Sándor



A tervezett „A hála útja” részlete

„Elment” az arisztokrata lovag

Galántai Esterházy Antal herceg halálára

Nyolcvankilenc éves korában, 2025. szeptember 22-én elhunyt galántai II. Esterházy Antal herceg. A hosszan tartó, méltósággal viselt betegség után eltávozott arisztokrata egész életében a galántai Esterházy-család hagyatékát ápolta, és a fertődi kastély örökségét gazdagította, gyarapította, hogy méltóképpen hagyja azt az utókornak.



Esterházy Antal herceg gyermekkorát a fertődi kastélyban, az azt körülvevő parkban és a Lés erdőben töltötte, részt vett az apja által szervezett vadászatokon. Édesapját nyolcéves korában, 1944-ben veszítette el, utána édesanyjával, Apponyi Gabriellával menekülniük kellett. Ausztriában, majd Belgiumban tanult a jezsuitáknál. Francia nyelven érettségizett, de jól beszélt németül, angolul is. Egyetem után egy belga bankban dolgozott, majd egy amerikai cég alkalmazottja

lett. Bejárta a világot, élt Ausztráliában, az USA-ban, Szingapúrban is. 1956-ban a Máltai Szeretetszolgálat alkalmazottjaként segítette menekülő magyar honfitársait.

A rendszerváltozás után vette fel a kapcsolatot az itt élő családtagjaival. A magyar állam egy lakosztályt bocsátott a rendelkezésére a fertődi kastélykomplexumban. Úgy érezte, végre hazatért: jelenléte újra életet lehelt az ódon falak közé, ahol számos koncertnek, történelmi előadásoknak, kiállításoknak, közösségi eseményeknek volt az arca, házigazdája. Fáradhatatlanul dolgozott azon, hogy a fertődi kastély egyik üde színfoltja, éltető forrása legyen a magyar kultúrának.

Munkásságát államunk 2015-ben a Magyar Érdemrend lovagkeresztjével ismerte el. A magyar kultúra megismertetését és népszerűsítését célzó fáradhatatlan tevékenységéért, valamint a fertődi Esterházy-kastélyegyüttes örökségének ápolásában végzett közéleti tevékenysége révén érdemelte ki a köztársasági elnök kitüntetését.

„Nem az elismerés vezérel, hanem a magyarságtudat, amikor tőlem telhetően a világon felhívom a figyelmet a magyar kultúra értékeire, köztük a fertődi kastély épített és szellemi örökségére” – nyilatkozta a herceg.

A mátyusföldi Galántán, családjá ősi fészkeben 2023-ban díszpolgárrá avatták. Korábban számos európai országban tüntették ki, utazó nagykövete volt Fertődnek, a magyar kultúrának, Haydn zenei örökségének.

Az Európai Borlovagrend Magyar Lovagi Konzulátusának alkonzulja volt, 2011-ben Kismartonban e sorok írójának is ő akasztotta a nyakába a lovagi láncot. Antal herceg egészségben és betegségben legjobb tudásával segédkezett, amikor szükség volt rá. Fertődön nejevel, Szvetlána hercegnével mindennapjaikat átlagos, közvetlen emberként élték, és ahol szükség volt rá, egyházi eseményeken, jótékonyági rendezvényeken, történelmi megemlékezéseken, helyi közösségi életben sem címviselőként viselkedett. A hercegi rang számára nem pusztán örökséget, hanem magas szociális kötelességet jelentett. Alázattal ápolta az Esterházy-család kulturális és szellemi hagyatékát.

Betegségét méltóságteljesen élte meg, sohasem panaszkodott. Antal herceg személye megtestesítette a higgadt eleganciát, a szolgáló vezető alázatát, bölcsességet, emberséget. Önkéntesen, ellenszolgáltatás nélkül munkálkodott, szemmel tartva a nemzeti értékeket. Ravatala a kastély Sala Terrena termében, temetése pedig a fertődi családi sírboltban volt 2025. október 5-én.

Dr. Sztancs György



A Kornétás Kiadó ajánlata

Könyvek 20-50% kedvezménnyel

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

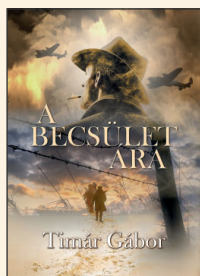


Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK

Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borútjai

Az elmúlt évszázadok közép-európai határ-átrajzásait megelőzően fontos borvidék volt a Sopron–Bécs–Pozsony háromszög. A szőlőterületek egykor egy borvidéket alkottak, amelynek neve Ruszt–Sopron–Pozsony borvidék volt. A könyvben ennek a három borvidéknek a fejlődéstörténetét mutatjuk be.

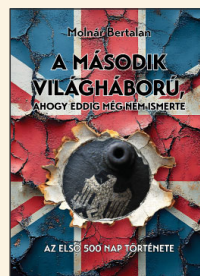
232 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 3000 Ft



Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA

Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bátor hazafi különleges életútjáról, akinek életét felesége merészsége és lélekjelenléte menti meg.

280 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 dolgozza fel, a források között megtalálhatók CIA- és OSS-dokumentumok, eredeti sajtócikkek.

544 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 4000 Ft

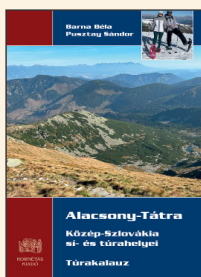


Fohl Ferenc – Farkas Csaba:
ABSZURDITÁS

Képek és versek

A költő és a festő szavakat, képeket hagynak maguk után és nem várt magasságokba emelik őket, ahol az olvasó, a néző megérti, hogy róla és érte szólnak az alkotások.

64 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft

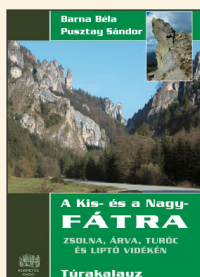


Barna Béla – Pusztay Sándor:
ALACSONY-TÁTRA

– Közép-Szlovákia si- és túráshelyei

A kedvelt túrávidék Közép-Szlovákia hegyvidékeiben igényesebb túrára, téli sielésre ad útmutatást. A könyvben Donovaly, Chopok, a Kis-Fáttra és Liptó vidéke egyaránt megtalálható.

168 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 2000 Ft

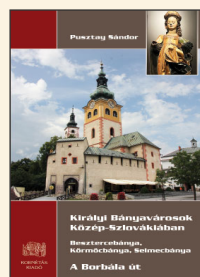


Barna Béla – Pusztay Sándor:
A KIS- ÉS A NAGY-FÁTRA

Túrákalauz

A magyarok körében népszerű hegyvidék bemutatását tartalmazó könyvben Zsolna, Árva, Turóc, és Liptó vidékén „barangolhatnak” az olvasók, ahol a természeti szépségek mellett gyalogos és kerékpárutakkal, síterepekkal is találkozhatnak.

144 oldal
Ár: 3000 Ft helyett 1500 Ft

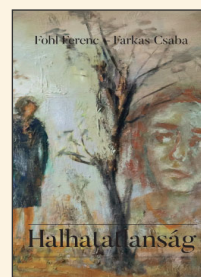


Pusztay Sándor:
KIRÁLYI Bányavárosok KÖZÉP-SZLOVÁKIÁBAN

A Borbála út

A történelmi Magyarország legjelentősebb nemesi – arany, ezüst, réz – bányavidékeit dolgozza fel a kötet. Megismerhetjük Besztercebánya, Kőrmöcbánya és Selmecbánya gazdaságban betöltött szerepét, kultúrtörténetét.

160 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 3000 Ft



Fohl 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 időskorban játszódik, amelyek középpontjában Johanna, illetve Johannes áll. Az újságíró nő életét váratlan események dőlják fel, amelyek során minden új megvilágításba kerül.

208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3000 Ft



Pegán Anita:
KELETBLOKK

Az érzelmekkel és indulatokkal telt családrégény 2006-ban játszódik, de visszapihlantást nyújt a 70-es 80-as évek világába is. Egy hétköznapi keserédes történet, amelynek Magyarország és Ausztria felváltva ad helyet.

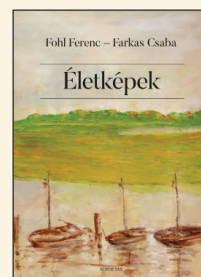
248 oldal
Ár: 3800 Ft helyett 3000 Ft



Miklós Attila:
ELEKTROMOS ORGONÁK

A szerző könyvében megismerteti a magyar zenekedvelőket, muzikusokat, szakembereket az elektromos orgonák típusaival, fejlődéstörténetével, a népszerű hangszer sajátos hangzásvilágával.

192 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 4000 Ft



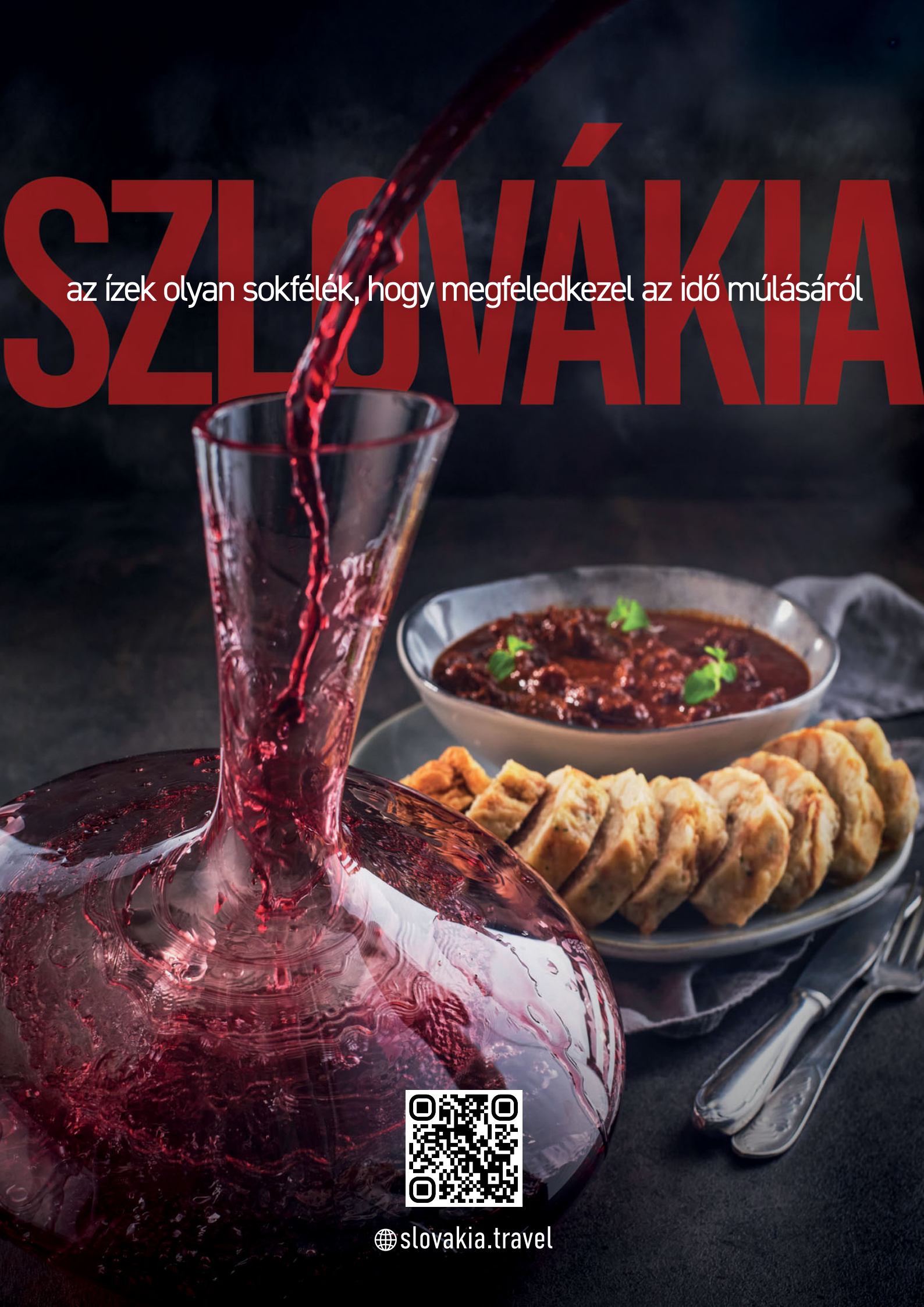
Fohl Ferenc – Farkas Csaba:
ÉLETKÉPEK

Képek és versek

A szürrealizmus világa ma már válasz a mesterséges világra, a gépi szemmel látott valóságra, a kiüresedett esztétikára. A könyv alkotói 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.



SZLOVÁKIA

az ízek olyan sokfélék, hogy megfeledkezel az idő múlásáról



 slovakia.travel