

BOR lovagok

890 Ft • 2 EUR

ordo equestris vini magazini

XI. évfolyam I. szám • 2026. március

Borvacsora Budaörsön

A Szentesi-pincében

Bál borkvízzel

Lovagi estély

Sopronban

Az összefogás ereje

Év végi adományozások

A Csejtei Borászat

Báthory Vére

Quintessence 2026

Miskolci pálinkaverseny

Kína a bortérképen

Az áldozati rituáléktól a főzőborig



Szegedi siker Temerinben

Huszonnyolcadik alkalommal rendezték meg a vajdasági Temerinben a Vince-napi nemzetközi borversenyt. A Temerini Kertbarátkör szervezte nagy hagyományú borversenyre öt országból 611 bort küldtek a nevező borászatok. Érkezett ital Magyarországról, Szerbiából, Horvátországból, Romániából és Szlovákiából is. A 611 bor között volt 260 fehér-, 202 vörös-, 88 rosé-, 19 siller-, 18 desszert- és 20 gyümölcsbor, amelyeket 100 pontos bírálati módszerrel értékelt tizennégy bizottságban a szintén nemzetközi összetételű szakmai zsűri.

A szegedi Ujvári Pincészet kimagasló sikert ért el ezen a megmérettetésen, a 2025-ös Gólya Cserszegi Fűszeres boruk 96,2 ponttal nagyaranyérmes minősítést ért el, valamint elnyerte A borverseny legjobb fehérbora címet, mint a legmagasabb pontszámmal értékelt fehérbor.

Dr. Korom-Vellás Zsuzsanna



Fizessen elő!

BOR

lovagok
ordo equestris vini magazine

Darabár: **890 Ft**

Éves előfizetés: **3200 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
XI. évfolyam 2026/1. szám.

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

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

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

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

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

Szerzők

Bondor László, B. Mezei Éva, Fábián György,
Károlyi Balázs Gyula, dr. Korom-Vellás Zsuzsanna,
Mohácsi Norbert, Németh Zoltán,
Pusztay Sándor, Scherzinger Mária,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária

Fotók

Etler Péter, Fábián György, Károlyi Balázs Gyula,
Kecskeméti Tibor, Németh Zoltán,
Pusztay Sándor, Tatár Attila, archív

Információ, előfizetés:

Posta Enikő
Telefon: +36 1 239-0146
E-mail: titkarsag@kornetas.hu

Megjelenik negyedévente
(március, június, szeptember, december)
Előfizetési díj 3200 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



Tartalom

Hírek

2 | Szegedi siker Temerinben

Lovagi élet

4 | Gödöllő Város Bora 2026

Lectori Salutem!

5 | A borkóstolás élménye

Lovagi élet

6 | Bál borkvízzel

(Bor)literatúra

8 | Vándor
énekmondó



Lovagi élet

10 | Borvacsora Budaörsön



12 | Az összefogás
ereje – év végi
adományozások

Kitekintő

16 | Kína
a bortérképen



(Bor)kultúra

18 | Tölgyfa hordó vagy acéltartály?



Kitekintő

20 | A Csejtei Borászat

Pálinkaverseny

22 | Quintessence 2026

Lovagi élet

24 | Boldog Özséb
ünnepén

(Bor)kultúra

26 | Mi adja a bor illatát?



Gödöllő Város Bora 2026

Különleges borverseny díjátadójára gyűltek össze február 15-én délután a Gödöllői Királyi Várban az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Budapesti Legációjának tagjai, élükön dr. Mészáros Sándor prokonzullal és Etler Péter első legáttal.



A „Gödöllő Város Bora” borversenyt a település várossá nyilvánításának 60. évfordulója alkalmából szervezett programsorozat részeként hirdette meg a város vezetése. A borverseny zsűrijének elnöke dr. Kiss Árpád, Gödöllő város jegyzője; szakmai vezetője Nyitrai dr. Sárdy Diána, a MATE Szőlészeti és Borászati Intézetének igazgatója, a Magyar Borakadémia elnöke; szaktanácsadója Scherzinger Mária, az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Budapesti Legáció bordámája, tagjai pedig Fábián Bertalan alpolgármester, Fodor László Kossuth-díjas klarinétművész és Györkös Gábor, a Merum Borkereskedő Kft. tulajdonosa voltak.

A különlegesség a nevezési feltételekben rejlett, mert a versenyzőknek vállalniuk kellett, hogy

a „Gödöllő Város Bora 2026” cím elnyerése esetén a nyertes bort a pályázatban írt mennyiségben és áron, a „Gödöllő 60” logóval ellátott egyedi címkével palackozva leszállítják a pályázat kiírójának.

A résztvevőknek vállalni kellett ezen felül még, hogy a cím elnyerése esetén a Gödöllő Város Önkormányzat részére biztosítandó mennyiségen kívül rendelkeznek további tartalékkal, melyre a versenyt követő várható nagy érdeklődés miatt van szükség. A kiírás szerint a „Gödöllő Város Bora 2026” címre fehér- és vörösbor kategóriában lehetett megpályázni.

24 fehér-, három rozé- és kilenc vörösborral pályáztak a borászok. Február 3-án vaktesztel, 20 pontos rendszerben bírálták a borokat. Minden zsűritag egyetértett abban, hogy kiváló minőségű nedük érkeztek a versenyre, ahol a pályázók között a Pécsinger Szőlőbirtok, a Fivérek Borbirtok, Sike Tamás Pincészete, valamint Seres Csaba Placebor Pincészete is részt vett.

Február 15-én, vasárnap délután a Gödöllői Királyi Várban került sor az eredményhirdetésre. A zsűri fehérbor kategóriában a Placebor Szőlőbirtok Savignon Blanc 2025 félszáraz borát, vörösbor kategóriában pedig a szekszárdi Fivérek Borbirtok Syrah 2022 száraz borát ítélte a legjobbnak. A díjakat dr. Gémesi György, Gödöllő város polgármestere, Nyitrai dr. Sárdy Diána, Scherzinger Mária, dr. Kiss Árpád és Fábián Bertalan adták át.

A díjátadó után a borlovagok betértek még a közeli Smarni étterembe beszélgetni, vacsorázni. Az estébe nyúló délutánt remek hangulatban töltötte együtt dr. Mészáros Sándor prokonzul, Etler

Péter első legát, Kajtár Piroksa, a Szekszárdi Szék elöljárója, Gál András borlovag, dr. Gulyás Zsuzsanna rendi dáma, Kálmán András borlovag, Kazi Antal bortanácsos, a Budapesti Legáció marsallja és felesége, Milhoffer László bortanácsos, borász (a vörösbor kategória nyertese) és felesége, valamint Scherzinger Mária bordámája. Legnagyobb meglepetésünkre találkoztunk régi esztergomi rendtársunkkal, Seres Csabával, aki a fehérbor kategória nyertese lett.

Scherzinger Mária



A borkóstolás élménye

Az utóbbi időben egyre több borkóstolót szerveznek hazánk különböző városaiban, az ott található szállodákban, kisebb-nagyobb pincészetekben. A részvétel nem tűnik túl bonyolult feladatnak, hiszen a kisebb-nagyobb többnyire azonos felkészültségű, esetleg baráti társaságban történő kulturált, új információkkal szolgáló borfogyasztás eleve jó időtöltés. Ám azt is figyelembe kell venni, ahhoz, hogy jó élményekkel, benyomásokkal

távozzunk egy ilyen eseményről, néhány írott vagy íratlan viselkedési, szabályt” nekünk is be kell tartanunk.

Nem csupán a hangos, másokat zavaró beszélgetésekről, véleménynyilvánításról van szó, hanem olyan lényegtelennek tűnő mozzanatokról is, amelyek mind a saját, mind pedig mások szórakozását, kulturált borfogyasztását is befolyásolhatják.

Köztudott, hogy a szervezett borkóstolók célja a tudatos és mértékletes borfogyasztás közben megismerni új tájegységek,

szőlővidékek, pincészetek borait, összehasonlítani azok szín-, illat- és ízvilágát. A bort kóstoló személy számára a megismeréshez vezető út egyik ajánlása, hogy kóstolás előtt – vagy közben – ne egyen túlzóan fűszeres, nehéz, zsíros ételeket, mivel azok nehezítik a bor tulajdonságainak megismerési lehetőségét. Ettől függetlenül kóstolás közben ajánlott a hidratáló vízfogyasztás vagy a semleges ízű kenyérféleségek vagy pékáru fogyasztása.

Teljesen elfogadott, hogy a többórás kóstolás alatt érdemes egy-két olyan falatot enni, amely semlegességével nem befolyásolja a borok ízvilágát. Sokan meglepődnek azon, hogy egyes gyakorlott kóstolók „köpöcsészével” kezükben járnak végig a borászatok standjait, és csodálkozva nézik, hogy kiköpik a csészébe a felkínált és megkóstolt bort. Az alkohol a köpés mellett is fel tud szívódni a szervezet hajszálereiben, ezért érdemes néhány semleges falatot enni, illetve időnként egy kis vizet inni.

Talán meglepőnek tűnik, de annál egyértelműbb szabály, hogy ezeken a rendezvényeken bármilyen elegánsan vagyunk öltözve – ne érződjön rajtunk erős parfüm illat sem. Napjainkban, amikor a borkóstolók vendégkörének csaknem ötven százaléka nő, ez a figyelmeztetés különösen aktuális. Fontos ugyanis, hogy a kóstolt bor illatát ne zavarja meg a mellettünk álló személy trendi parfümjének jellegzetes illata. A rendezvényen ugyanis a bor által okozott érzékszervi örömeknek szeretnénk hódolni, ahol a bor illata járja be az orrüregeket, és nem egy erős parfüm befolyásolja a szaglász illatmintáját.

Azoknak, akik nem járnak rendszeresen borkóstolókra, talán a bőség zavara is nyomasztó lehet. Előfordul, hogy 100-150 kiállító 800-1000 tételét kóstolhatná valaki végig egy vagy néhány nap alatt. Természetesen ez a nagy szám nem azért van, hogy minden kiállító borász valamennyi borát végig kell kóstolni, hanem azért van ennyi tétel, hogy ebből a választékból mindenki megtalálja a számára legmegfelelőbb tételeket. De az is elképzelhető, hogy az egyes borvidékek hasonló boraira vagy a különböző borstílusokra, fajtákra – pezsgő, fehér, rozé, vörös, száraz, édes – vagyunk kíváncsiak. Éppen ezért az a javaslatunk, már a borkóstolás megkezdése előtt gondoljuk végig, melyik tételsort helyezzük előtérbe, és a kóstolás során annak megfelelően haladjunk, kóstoljunk a sorok, borászatok között.

Pusztay Sándor
főszerkesztő



Bál borkvízzel

Lovagi estély Sopronban

Egy legáció életében az avatási és előlépési ünnepség mellett talán a legfontosabb esemény az évente megrendezésre kerülő lovagi estély. Remek alkalom ez a lovagbarátság erősítésére, az új kapcsolatok kialakítására. De emellett arra is nagyszerű lehetőség, hogy a vendégek elmélyedjenek egy adott régió borkultúrájában, hagyományaiban, egy többnapos tartózkodás alatt egy kicsit megismerjék az adott legáció szűkebb pátriáját, nevezetességeit.

A soproni báli szezon nyitó eseményeként zajlott január 10-én szombaton a Soproni Legáció lovagi estélye. A helyszín – miként tavalyi avatási ünnepségünkön is – a festői Lővérek ölelésében épült Hotel Szieszta volt.

A havas, hideg idő ellenére száznál is több vendéget vonzott az rendezvény. Budapestről, Ausztriából és a konzulátusi lovagi szék képviselőiben is szép számmal érkeztek vendégek. Werdnik Ernő első legátunk köszöntő beszéde



után Kurcz Ferenc, szerveztünk második legátja vezényelte le az estindító koccintást.

Az előételt követően – mely póréhagymás, tormakrémes sertéspaté volt –, egy újító ötlet



A megnyitó percei



A borkvíz győztese a budapestiek voltak

színesítette az estét. Az úgynevezett borkvíz, a borkultúrához, a Soproni borvidékhez kapcsolódó játék során egy tucat kérdésre kellett válasz adniuk az alkalmi csapatoknak. Ez a kezdeményezés nemcsak szórakoztató, hanem közösségépítő és szakmailag is értékes program volt, a játék öröme hozta el a fehér asztal és a borospoharak mellé. Jó alkalom volt arra, hogy együtt gondolkodjunk, mosolyogjunk, tanuljunk, és közben még jobban megbecsüljük mindazt, amit a bor és kultúrája jelent számunkra.

A barátságos versengés eredményhirdetésére a négyfogásos vacsorát követően került sor. A borkvíz győztese az Etler Péter által vezetett budapesti csapat volt. Az eredményhirdetés után indult az est zenés része, azonban a vendégsereg parkettra lépése előtt a profiké volt a terep.

A World Dance tánccsoport nem először lépett fel a Soproni Legáció rendezvényén. Műsorukban a '80-as, '90-es évek pop-rock dallamai által kísérve léptek színpadra a párosok, a zenei paletta roppant színes volt, a Hungáriától a Whamon keresztül egészen az AC/DC-ig terjedt a skála. Az akrobatikus

elemekkel is bővített első fejezet után egy energikus latintánc-bemutató zárta a fellépést.

Ezt követően vehették birtokba a vendégek a táncparkettet. Kádár Tibor és barátai szolgáltatták a zenét, a dallamok pedig időnként hegedűszóval is kiegészültek. Éjfélkor némi pihenőre került sor. Miközben a nyertes szelvények tulajdonosai begyűjthették nyereményeiket a több mint 100 tételt felvonultató tombolatárgyak közül, az elmaradhatatlan gulyásleves is az asztalokra került.

Természetesen nem feledkezhetünk el a beszélgetések, a vacsora, a jó hangulat talán legfontosabb kellékéről, a borokról sem. A gazdag, soproni borokból összeállított kínálatban természetesen képviseltette magát vidékünk két emblemikus nedűje, a kékfrankos és a zöld veltelini is. Rendezvényünk egészen a hajnali órákig tartott, távozó vendégeink pedig az élményeken túl a bál borát is magukkal vihatték, ami mi más is lehetett volna, mint egy üveg remek soproni kékfrankos.

Németh Zoltán



A World Dance tánccsoport



Vándor énekmondó

Tinódi Lantos Sebestyén (?–1556)

470 évvel ezelőtt, 1556. január 30-án hunyt el Tinódi Lantos Sebestyén énekmondó, költő. Születésének helyéről és idejéről nem tudunk bizonyosat, valószínűleg 1515 előtt született egy Tinód nevű településen Baranya vagy Fejér megyében. Parasztpolgár szülei nagy gondot fordítottak gyermekük neveltetésére, így Sebestyén valószínűleg Pécsen járt latin iskolába, ahol zenei képzést is kapott. Versei tanúsága szerint olvasott ember volt, ismerte Vergilius műveit s korának kedvelt olvasmányait is.



Arról, hogy miért az énekmondói „hivatást” választotta, nincsenek konkrét feljegyzések. 1537–38 körül Dombóvárott tartózkodott, ekkor keletkezett írásában bal kezének nehéz sebét fájlalta. Valószínűleg ez a keze egy sebesülés során csonkává vált, emiatt mint harcra alkalmatlan rokkant énekmondásra adta fejét, főurak pártfogását kereste, és nekik ajánlotta szolgálatait.

1541-ben Szigetvárott Török Bálint udvarában volt lantos deák, majd urának fogságba esése után egy ideig Istvánffy Imre volt a pártfogója. 1543-ban már Daróvárott, Werbőczy Imre tolnai főispánnál tartózkodott.

Az 1545 februárjában Nagyszombatba meghirdetett országgyűlésre ő is felkerekedett néhány verssel és üres erszénnyel, hogy újabb mecénást keressen magának. Itt írta meg Az szalkai mezőn való viadalról című versét, s ismerkedett meg Nádasdy Tamás országbíróval, akivel élete végéig szoros kapcsolatot tartott. Az országgyűlés utáni tartózkodási helyéről nem sokat tudunk, valószínűleg Nádasdy birtokán élhetett, s itt keletkezett a Szulimán császárnak Kaszul basával viadaljáról című verse is.

1548-ban a nyírbátori országgyűlési tárgyalásokon tűnt fel ismét, ebből az időszakából maradt ránk a Sokféle részögről című verse. A kutatások szerint ekkor telepedett le Kassán, ahol a város akkori kapitánya segítségével házat is vásárolt magának.

Ekkor már nős ember volt, s öt gyermek apja, akár meg is állapodhatott volna, de örök vándor természete, s nem mellékesen az anyagi szükség is újabb utakra készítette. Az ország távolabbi vidékeire

is ellátogatott, hogy születendő históriáihoz pontos adatokat gyűjtson, így az egi ostrom után a harcokban részt vevő vitézek elbeszéléseiből rekonstruálta a történeteket.

1552–53 telén kezdte el írni a négy részből álló egi históriát, amelyet tavasszal befejezett, s egy folyamodvány és egy címertervezet kíséretében felküldött Bécsbe Ferdinánd királynak, hogy magának és utódainak nemességet kérjen. Folyamodványát Nádasdy Tamás és Oláh Miklós egi érsek is támogatta, s 1553 augusztusában a király „a históriáknak magyar nyelven való ékes foglalásáért” nemességet adományozott a lantos költőnek.

A nemeslevél birtokában Tinódi összeszedte kézíratai nagy részét, s elindult Kolozsvárra, hogy ott kinyomtatassa azokat. Kolozsvárra menet betért Török Jánoshoz, egykori urának fiához, hogy megverselje annak egy dévai hősi kalandját, így keletkezett az Enyingi Török János vitézsége című históriás éneke. Debreceni tartózkodása idején született a Jónás prófétáról szóló lírai önvallomása, amelynek csak tíz és fél versszaka maradt fenn. Debrecenből némi kerülővel Bethlen Farkas bonyhai birtokára látogatott, ahol Az udvarbírákról és kulcsárokról szóló éneket szerezte.

E kitérők után érkezett Kolozsvárra, ahol befejezte az Erdéli históriát, s személyesen felügyelte művének nyomtatását. A Cronica címet viselő kötet 1554 tavaszán jelent meg díszes kötésben. Az 1541 és 1552 közötti fontos eseményeket, a nagy török offenzíva jelentős állomásait feldolgozó 21 éneket tartalmazó gyűjteményt szerzője a „minden rendbéli tudós olvasó jámboroknak” és Ferdinánd királynak ajánlotta, s minden ének elé a maga komponálta dallamokat is odanyomatta.

A terjedelmes munka egyúttal életművének végpontja is volt, több írásáról az ezt követő időszakban nem tudunk. 1555 tavaszán még egyszer ellátogatott Egerbe, majd ősszel Nádasdy Tamás sárvári birtokára utazott, utolsó hónapjait itt töltötte, s itt is halt meg 1556. január 30-án.

Munkássága jórészt hiteles verses történetírás, műveit később többen is forrásként használták. Kritikusai kiemelik, hogy jó érzékkel komponálta meg a történetek leírását, a lírai részleteket, ám archaikus nyelvezete és verstechnikája miatt a mai olvasó számára nem könnyű Tinódi énekeinek befogadása.

Dr. Sztancs György

Tinódi Lantos Sebestyén: Sokféle részögről (Részlet)

Sok részögös, hallgassátok erkölcsötöket,
Isten ellen részögségben ti vétetöket,
Mert gyakorta felejtötök ti Istentöket.

Én beszédöm az Noéről kell elkezdenöm,
Az jó bornak meglelését megbeszelenöm,
Sok rendbéli részögségöt megjelöntenöm.

Bárcájából Noé atyánk mikort kiszálla,
Mindenféle népét, barmát el-kibocsátá,
Ez szép szárazföldön Isten elszaparítá.

Ez időben az szőlőhegy soholt nem vala,
Paradicsomban Isten terömtötte vala,
Paradicsomból az vizezön kihozta vala.

Sőt egy magas hegyben szőlő megmaradott volt,
Az Noéhoz közel szőlő gyükerezött volt,
Meleg nyárban szőlő fővel szépön termött volt.

Találá meg egy bakkecske, szép voltát látá,
Gyömölcsét megharapálá és megvidula,
Szép szakállát igen rázá, magát hagyigálá.

Igen hamar kihozatá, Noé hogy hallá,
Kis kertében béhozatá, elplántáltatá,
Oroszlánvért és majomvért hamar hozata,

És disznóvért és kecskevért ő kerestete,
Szőlő tövét mindezökökkel megöőtözteté,
Ő az vizét megszereté, soká terjeszté.

Nagy vígan vesszőjét Noé elültetteté,
Kapásokkal mívelteté, hordót töltete,
Egy kedvében az jó borban Noé köppente.

Gondoljátok, részegesök, ti vétetöket,
Melyekbe megbántottátok ti Istentöket,
Il erkölcsnek, részögségnek vessetök véget!

Az bort Isten nagy jó végre nekünk terömté,
Mértékletösségvel véle élnenk engedé,
Józansággal minden ötöt szépön dicsérné.

Bátor igyunk az jó borban, jó kedvet végyük,
Istenünknek, nemzetünknek csak mi ne vétünk,
Ha különben cseleködünk, lelkünkben vészünk.

Az ki szörzé, neve Sebestyén, szoméhságába,
Nyírbátorba ezörötszáz és negyvennyolcba,
Udvarbírák bort nem adnak, vannak átkjában.

(1548)

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 vattacukor ízű szőlő

Ismerjük meg
a vattacukor ízű szőlő
előnyeit, eredetét és
egészségügyi hatásait!

A fajta az Egyesült
Államokból származik:
Kaliforniában, az
International Fruit
Genetics több mint
tíz éven át tartó
kutatásának és több
ezer keresztezésnek az
eredményeként született
meg. A létrehozók célja
egy olyan szőlő volt,
amely ízében a népszerű
Concorde szőlőt idézi
– abból készül például
a hagyományos amerikai szőlőszelé –, ugyanakkor
megfelel a mai igényeknek is: mag nélküli,
roppanós, és a szüreteléskor, szállításkor nem pereg
le a fűről. Fontos kiemelni, hogy a fajta teljesen
hagyományos nemesítési módszerekkel jött létre,
génmódosítás nélkül.

A vattacukorra emlékeztető élményt
a szőlőszemekben az érés során, természetes
módon (bármiféle mesterséges beavatkozás nélkül)
létrejövő különleges ízharmónia adja: magas
cukortartalom, alacsony savtartalom és az érés
során kialakuló aromák, amelyek a vaníliához és
karamellhez hasonló jegyeket kölcsönöznek neki.

Az első ültetvények 2011-ben kezdtek teremni
Kaliforniában, ma pedig már Európában is elérhető.
Hazánkba olasz termelőkön keresztül jut el, Puglia
napsütötte tájain terem, amely Olaszország egyik fő
csemegeszőlő-termesztő vidéke.

A szőlő fogyasztása nemcsak frissítő és finom,
hanem gazdag vitaminokban, antioxidánsokban és
természetes energiát adó szőlőcukorban is.

Bondor László



Borvacsora Budaörsön

Évszázados hagyományok a Szentesi-pincében

A Budapesti Legáció rendtársai és hozzátartozói 2026. február 14-én Budaörsön, a Szentesi-pincében jártak Szentesi József borásznál. A családi vállalkozást a borász több mint 20 éve a lányával együtt vezeti, de a munkába az utóbbi években az unokája is besegít.



Szentesi József a filoxéravész előtti régi magyar fajták újrafelfedezője, a beavatkozásoktól mentes borkészítés szószólója, a Borászok Borásza díj 2013. évi kitüntetettje. Tősgyökeres budaörsi svábként felmenői emberemlékezet óta szőlőt termesztettek és

bort készítettek. A hetvenes-nyolcvanas évek katasztrofális borkultúrája eltávolította a családi hagyománytól, de végül 1998-ban elhatározta, hogy visszatér a gyökerekhez.

A hobbiból szenvedély lett, a kicsiből egyre több és nagyobb. A borkészítés tudományát egyrészt



Szentesi József





a szülők, nagyszülők elbeszéléseiből, illetve gyerekkorának emlékeiből merítette, másrészt Burgundiában neves borászoktól tanulta el, ahol többször is eltöltött hosszabb időt. Ott sajátította el a hozamkorlátozás francia módját (tőkénként öt-hat vessző, és vesszőnként egy fürt), mely a 90-es évek végén még gyökeresen ellentmondott az akkori magyar gyakorlatnak. Szőlőterületeik a Velencei-tó mellett, Nadapon (80%), Pázmándon (15%) és Sukorón (5 %) találhatóak.

A birtok ma 17 hektáron, közel 30 szőlőfajtaival gazdálkodik. A területek egy részén a 19. század szőlészeti és borászati munkái alapján válogatott régi magyar fajták kaptak helyet, ennek köszönhetően az évszázadnál is hosszabb ideje elfelejtett borok újra beszélni kezdtek: csókaszőlő, tihanyi kék, kék bajor, laska, hajnos kék és mások.

A borászat éves termelése mintegy 30 ezer palack. Miután egyik fajtaból sincs nagy mennyiség (1000-1500 palack a legnépszerűbbekből), ezért csak néhány étteremben, szállodában, ismertebb borkereskedésben találkozhatunk velük, valamint a rendszeresen a pincében és éttermekben tartott bemutatókon, ahol meg is lehet ezeket vásárolni. Szentesi József büszke arra, hogy néhány tétele külföldi neves szállodák éttermeinek (Michelin-csillagos is van köztük) kínálatában is megtalálható.

Az este során tízféle bor kóstolása lett tervezve, de végül lehetőség volt még három



további különlegességgel megtölteni a poharakat a hidegtálas vacsora mellé. A következő borsor kóstolására került sor: Chardonnay pezsgő, fehérbor kategóriában (a név néha cáfolja a bor színét): Vörös Dinka 2023, Piros Bakator 2021, Érintés Cuvée (40% Rajnai Rizling, 40% Zengő és 20% Sauvignon Blanc) 2023, Zengő 2024, vörösbor kategóriában: Kék Bajor 2024, Budai Vörös (30% Csóka, 70% Kadarka) 2021, Csóka 2024, Laska 2024, Fekete Muskotály 2023 (mely talán a legnagyobb meglepetést okozta mindenkinek mind a színével, mind az illatával), majd közkívánatra még további három borral ismerkedhettünk meg: Tarcali Kék 2023, Hajnos Kék 2020 és Kadarka 2024.

A kóstolás alatt Szentesi József minden egyes borról kimerítő aprólékossággal beszélt, és megosztotta velünk a tapasztalatait, ami igen érdekes volt, és kérdések feltevésére biztatta a kóstolókat.

Mindenki nagyon jól érezte magát, finomak voltak a borok, a hideg vacsora, és az egyedi hangvételű, kitűnő előadásból sok hasznosat tanultunk.

Telek Anna Mária



Az összefogás ereje

Év végi adományozások

Budapesti Legáció

Hagyományainkhoz híven a Magyar Pálos Rend meghívására az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus és a legációk képviselői 2025. december 16-án Budapesten a Gellérthegyen található Sziklatemplomban adventi hálaadó szentmisén vettek részt a Budapesti Legáció szervezésében. A rendezvényen a Budapesti,



a Győri, a Soproni és a Szegedi Legáció rendtársaival és hozzátartozóikkal, összesen 40 fő részvételével ünnepeltünk együtt a pálos rendi szerzetesekkel.

Az Európai Borlovagrend tagjainak ünnepélyes bevonulása után a szentmisét Puskás Antal tartományfőnök celebrálta dr. Szentirmay Tamás segédletével, hálát adtak a 2025-ös esztendőért. A mise zárásaként Farkas Csaba olvasta fel a lovagrend imáját, majd ezt követően pár szóval ismertette Fohl Ferencsel közös adományukat. A Magyar Pálos Rend részére felajánlott, „Mikor megláttuk a Megváltót” című olajfestményt Fohl Ferenc rendtársunk festette, melyhez Farkas Csaba írt a kép által ihletett verset.

A szentmisét követően az agapé helyszínén dr. Mészáros Sándor első prokonzul, borlovag, a Konzulátus vezetője átadta a tartományfőnöknek a Konzulátus és a rendtársak által gyűjtött pénzadományról szóló oklevelet, amelyet a tartományfőnök örömmel fogadott el, bízva a további sikeres együttműködésben, egyúttal áldott



karácsonyt és békességet kívánt az új esztendőre. (Az összegyűjtött egymillió-százezer forintból mintegy ötszázezer forintot a Budapesti Legáció rendtársainak felajánlásai tettek ki.) Egyidejűleg itt került sor a festmény és a vers adományozásáról szóló dokumentum aláírására is. A Kornétás Kiadó képviseletében Pusztay Sándor átadta a „Halhatatlanság” című album néhány példányát, amelyben az adományozott festmény és vers is megjelent nyomtatásban.

Az agapén Kiss Zsolt és Husza György rendtársak felajánlásával készült finom szarvaspörkölt volt, amelyhez hagyományosan Sike Tamás egri borász rendtársunk biztosította a borokat. A finomra sikerült étel, sütemények és jó borok fogyasztása közben kellemes beszélgetésekkel telt el az este.

Az ünnepség zárásaként a szerzetesek a jelen lévő rendtársaknak 2026. évi falinaptárral kedveskedtek, amely a „MotorkerékPálosok” keresztény motorközössége szellemiségében született, és képekben őrzi a közös utak emlékeit.

December 18-án hagyományainkhoz híven hat rendtárs képviseletében a Farkas Edith Szeretetotthonba vittük el adományainkat (kilenc karton bort és nyolc karton üdítőt kb. kétszázezer forint értékben). Ezenkívül a bentlakóknak Méhes





Adrián gitárművész zenés, énekes összeállításával kedveskedtünk, az előadásban közreműködött Scherzinger Mária dáma rendtársunk is. A jó hangulatú műsorba az otthon lakói is bekapcsolódtak éneklésükkel, ezzel is meghitté téve az együttlétet.

A Budapesti Legáció keretében működő Szekszárdi Lovagi Szék 2025. évi adományait a lovagi szék vezetője, Kajtár Piroska bordáma adta át.

A Tolna Vármegyei Gyermekvédelmi Központ vezetője, Hódi Katalin 2025. október eleji megkeresésében segítséget kért a megrendezésre tervezett jubileumi ünnepség és szakmai konferencia megtartásához. A lovagi szék tagjai negyvenezer forintot gyűjtöttek össze segítségül, így a nyolc gyermekotthonból részt vevő gyerekeket is meg tudták vendégelni a rendezvényen.

A korábbi évekhez hasonlóan év végén a Szekszárdi Református Közösség részére is gyűjtöttek a lovagi szék tagjai, a befolyt hetvenezer forint dr. Kaszó Gyula lelkésznek került átadásra. Misóczki Béla és Milhoffer László borászok a felajánlott borok mellett anyagi támogatással is hozzájárultak. A lelkész köszönetét fejezte ki a Budapesti Legáció tagjainak, és szeretettel várja a rendtársakat egy kemencés sütésre, baráti beszélgetésre.

Győri Legáció

A decemberi időszak a várakozásról, a közösségről és az egymás iránti felelősségről szólt. Ezek az értékek határozták meg az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa Győri Legációja adventi adományozásait is, amelyek során immár hat különböző helyszínen, eltérő élethelyzetekben lévő emberek kaptak támogatást. A kezdeményezések mögött mindenütt olyan intézmények és együttműködések álltak, amelyek nap mint nap pótolhatatlan munkát végeznek: gyógyíthatatlan betegek mellett állnak, idősekről gondoskodnak, fogyatékkal élőket segítenek, rászoruló családokat támogatnak, valamint lelki közösségeket

erősítenek. A Győri Legáció decemberben ezeknek a szervezeteknek kívánt figyelmet, megbecsülést és kézzelfogható támogatást nyújtani.

A karácsonyi időszak egyik legmeghatóbb pillanata a Mosonmagyaróvári Hospice Ház részére átadott támogatás volt. A rend képviselőjében dr. Thurner Guntram és Németh Krisztián nyújtották át a 325 ezer forintos adományt, amely létfontosságú segítséget jelentett az intézmény mindennapi működésében. A hospice olyan végstádiumú betegek ellátását végzi, akik számára már nem a gyógyítás, hanem az emberi méltóság



megőrzése, a fájdalom csillapítása és a család támogatása áll a középpontban. Orvosok, ápolók, pszichológusok és segítők dolgoznak együtt azon, hogy a betegek utolsó időszaka békében és odafigyeléssel teljen. Az év során 110 beteg részesült hospice ellátásban, további 150-en várólistára kerültek, miközben az állami finanszírozás mindössze három hónapnyi működésre bizonyult elegendőnek. A fennmaradó időszakot nagyrészt adományok tették lehetővé, ezért is vált nagyon hangsúlyossá minden ilyen támogatás.

Az adventi adományozások sorában nemcsak anyagi segítségnyújtás kapott helyet, hanem egy szívélyes látogatás is egy református gyülekezetnél.



A találkozás során tartalmas beszélgetést folytattunk, amelyben megismertük a közösség elmúlt évi tevékenységeit, valamint a következő esztendőre kitűzött terveiket. Szó esett a közösség erejéről, az egymás iránti felelősségről és a karácsony összetartó üzenetéről – arról, hogy a legnagyobb ajándék sokszor maga a jelenlét és az odafigyelés. A gondolatok megerősítettek bennünket abban, hogy a borlovagrend tevékenysége a hagyományörzésen túl hidakat is épít közösségek között.

A harmadik decemberi esemény keretében az *EESZI Idősek Otthona* lakóit köszöntöttük egy meghatározó ünnepség keretében. Az alkalmat adománnyal és nemes borokkal tettük emlékezetessé, hangsúlyozva, hogy az idősek iránti tisztelet a közösségi felelősség egyik legszebb formája. Az otthon Győr egyik meghatározó szociális intézménye, ahol nemcsak lakhatást és egészségügyi felügyeletet biztosítanak, hanem közösségi programokkal, ünnepségekkel és mentális támogatással is segítik a mindennapokat. A rend



részéről Mikóczi Tamás, Mugits József, Kövecses Roland, Fekete Csaba, Czipf Csongor és Fábián György voltak jelen, míg az intézményt Kányai Róbert igazgató és Király Csabáné szakosított ellátási igazgatóhelyettes képviselték.

A decemberi adományozások sorát egy újabb szívhez szóló esemény tette teljessé: 250 ezer



forint támogatást adtunk át a *Fogyatékossgal Élők Átmeneti és Napközi Otthona*, Győr részére. Az intézmény olyan embereket segít, akik tartósan vagy átmenetileg támogatásra szorulnak a mindennapokban. Céljuk az önállóság fejlesztése, a közösségi beilleszkedés elősegítése, valamint a családok tehermentesítése. Fejlesztő foglalkozásokkal, nappali ellátással és személyre szabott támogatással dolgoznak azon, hogy a hozzájuk járók teljesebb életet élhessenek.

Az ötödik helyszín az adventi adományozások egyik legnagyobb volumenű akciója volt: a Győri



Legáció a OSI Food Solutions Hungary Kft. közreműködésével közel másfél tonna húsadományt juttatott el a *rászoruló győri családoknak*. Az ételosztás az Adyvárosi Család- és Gyermejkölési Központ előtt indult, ahol az intézmény vezetése elmondta: az idén 480 családot értesítettek, és két helyszínen osztották ki a fagyasztott csirkefiletákat. A segítség hatalmas könnyebbséget jelentett azoknak, akik tartós élelmiszerhez is ritkán jutnak, húsféle pedig csak kivételes alkalmakkor kerül az asztalukra. A programban személyesen részt vett Zsidi Sándor, az OSI Food ügyvezető igazgatója, valamint Pécsinger János és Varga Tamás lovagrendi társaink. Az idei felajánlás 120 karton, összesen 1.440 kilogramm csirkefilet volt, amely sok család karácsonyát tette meghiúsíthatóvá.

A hatodik helyszín *Győrszentiván* volt, ahol a *Sugár úti Idősek Klubja* tagjait köszöntöttük az ünnepek közeledtével. A rend nevében Glázer Péter és dr. Sik Sándor adták át jókívánságaikat, valamint a karácsonyi ajándékot: több üveg pezsgőt és kétszázezer forint támogatást. Az esemény az összetartozás és a személyes jelenlét fontosságát hangsúlyozta – azt, hogy az ünnepi gondolatok sokszor legalább akkora ajándékot jelentenek, mint az anyagi segítség.

A négy adventi adományozás különböző élethelyzeteket érintett – súlyos betegeket, időseket, fogyatékossgal élőket és lelki közösségeket –,



Szegedi Legáció

Legációnk 2025. évi utolsó hivatalos programja a szokásos év végi adományozás volt, amelyre december 19-én került sor.

Észak-Magyarországról származó tagjaink segítségével jutottunk el a Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyei Csokvaományba. Az önkormányzat vezetősége őszinte örömmel fogadott minket. A község gyöngyszemének számító szépen felújított templomban részt vehettünk egy karácsonyi jótékonysági koncerten, majd itt került sor az adományozásra is. Ezúttal a helyi idősothont, valamint a rászoruló gyermekeket támogattuk, így 300-300 ezer forint adományt nyújtottunk át.

**Dr. Korom-Vellás Zsuzsanna,
Mohácsi Norbert, Telek Anna Mária**

mégis közös üzenetet hordozott: az összefogás erejét. A Győri Legáció decemberben ismét tanúbizonyságot tett arról, hogy a borlovagi hagyomány nemcsak kulturális örökség, hanem élő társadalmi felelősségvállalás is. Az év végén külön köszönet illette mindazokat, akik támogatásukkal, jelenlétükkel és elkötelezettségükkel hozzájárultak ahhoz, hogy ezek a karácsony előtti napok valódi tartalommal teljenek meg. „Mert az ünnep akkor vált teljessé, amikor adni tudtunk – időt, figyelmet és reményt.”



A Szegedi Legáció tagjai, Tótszegi Istvánné polgármester és Ludányi Tamás jazz zeneművész

Kína a bortérképen

Az áldozati rituáléktól a főzőborig



Budapesten, a Szépművészeti Múzeumban május 25-ig látható „Az öröklét őrei – Az első kínai császár agyagkatonái” című nagyszabású kiállításon bemutatott áldozati edények nemcsak a több ezer éves kultúra művészi gazdagságát tükrözik, hanem arra is emlékeztetnek, hogy Kínában az alkoholfogyasztás és a rituálék szorosan összefonódtak.

A korai kínai államokban az alkohol elsősorban rituális funkciót töltött be. Az áldozati szertartások során a bor az ősöknek és az égnek felajánlott közvetítő közeg volt, amelynek fogyasztása szigorú szabályokhoz kötődött. Az edények formája, díszítése és feliratai a társadalmi rangot is jelezték: nem mindenki ihatott ugyanabból, és nem ugyanazt az italt. A bor – vagy pontosabban az alkohol – már ekkor politikai és kulturális jelentéssel bírt.

A későbbi dinasztiák idején, különösen a Han-, a Tang- és a Song-korban, az alkoholfogyasztás fokozatosan kilépett a kizárólagos rituális térből, és a mindennapi elitkultúra részévé vált. A tudóshivatalnokok költészete, festészete és kalligráfiája elképzelhetetlen volt bor nélkül.

A kínai irodalomban a bor az ihlet, a barátság és a mulandóság szimbólumává vált – még akkor is, ha ez az ital továbbra sem szőlőből készült. Ezek az ősi tárgyak egykor a gabonaalapú italok, a jiu és a huangjiu köré szerveződő szertartásokban kaptak szerepet, jelezve, hogy az ivás mindig közösségi és rituális aktus volt.

Kevés téma vált ki ma is annyi szakmai meglepetést, mint a kínai bor. Miközben Kína a világ egyik legnagyobb borfogyasztó piaca, saját borai sokáig a nemzetközi periferián maradtak. Ez azonban gyorsan változik. A kínai bor ma egyszerre egzotikus, ambiciózus és kifejezetten trendi: egy olyan világ, ahol több ezer éves ivókultúra találkozik a modern borászat minden eszközével.

Ősi alkoholkultúra, szőlőbor nélkül

Ha Kínáról és borról értekezünk, fontos rögtön az elején tisztázni: a hagyományos kínai „bor” nem szőlőből készült. Az alkoholos italok története itt több mint négyezer évre nyúlik vissza, de alapjuk jellemzően rizs, köles vagy más gabona volt. A kínai nyelvben használt jiu gyűjtőfogalom minden erjesztett – és később lepárolt – italt magában foglal.

A huangjiu, azaz a „sárga bor” enyhén édeskés, alacsony alkoholtartalmú ital, amely ma is része az ünnepi asztalnak. A később megjelenő baijiu pedig az egyik legerősebb és legkarakteresebb szesz a világon. Ezek az italok nemcsak fogyasztási cikkek voltak: rituálékhoz, áldozati szertartásokhoz, családi ünnepekhez és udvari eseményekhez kötődtek. Az ivás etikettje, a koccintás gesztusa és a közösségi élmény hangsúlya máig meghatározza a kínai alkoholkultúrát.



A szőlőbor megjelenése és intézményesülése

A szőlő és a szőlőbor már az ókorban megjelent Kínában, főként a Selyemúton érkező kereskedők révén, ennek ellenére sokáig nem vált a mindennapi kultúra részévé. A fordulópontra a 19. század végén érkezett el, amikor európai misszionáriusok és kereskedők modern szőlőfajtákat és borászati tudást hoztak magukkal.

A 20. század azonban nem kedvezett a minőségi borkészítésnek.

A politikai fordulatok és a kulturális forradalom idején a bor inkább idegen luxuscikknek számított. Az állami nagyüzemek által készített, gyakran egyszerű borok uralták a piacot, a minőség háttérbe szorult.



Kiemelt borvidékek és termőhelyi adottságok

A kínai szőlőtermesztés egyik legnagyobb sajátossága a szélsőséges klimatikus és földrajzi változatosság. A fő borvidékek jelentős része a 35–45. szélességi fok között helyezkedik el, hasonlóan számos európai termőterülethez, ugyanakkor a kontinentális klíma és a csapadékszegény környezet egészen eltérő szőlészeti megoldásokat követel.

Ningxia Hui autonóm terület ma Kína nemzetközileg leginkább jegyzett borvidéke. A Helan-hegység keleti lejtőin fekvő ültetvények löszös, kavicsos talajokon helyezkednek el, alacsony csapadékmennyiséggel és jelentős nappali–éjszakai hőingással. Ezek a körülmények vastag héjú, koncentrált aromatikájú szőlőt eredményeznek, ugyanakkor a savmegtartás is kedvező. A téli fagykár elleni védekezés érdekében a tőkét sok esetben földdel takarják, ami komoly munkaerő- és költségigénnyel jár.

Shandong tartomány Kína legnagyobb ültetvényterületével rendelkezik, tengeri hatás alatt álló klímával. A magasabb páratartalom és a nyári csapadék miatt itt a gombabetegségek elleni védekezés és a lombfalkezelés (lombkorona-irányítás) kiemelt szerepet kap. A borok stílusa általában frissebb, közepes testű, a fehér fajták számára is kedvezőbb feltételekkel.



Xinjiang extrém kontinentális klímája rendkívül száraz, ugyanakkor a bőséges napsütés és az öntözés lehetősége magas cukorfokú, vastag héjú alapanyagot biztosít. Jünnan magashegyi ültetvényei – gyakran 2000 méter feletti tengerszint feletti magasságban – hűvösebb vegetációs időszakot és lassabb érést tesznek lehetővé, ami új irányokat nyit a savvezérelt, elegáns borstílusok felé.

Szőlőfajták és borstílusok

A kínai borászat fajtaszervezete erősen nemzetközi orientációjú. A cabernet sauvignon

messze a legelterjedtebb fajta, részben jó alkalmazkodóképessége, részben a globális piaci elvárások miatt. Gyakran házasítják merlot-val, cabernet franc-nal vagy cabernet gernischttel, amelyről mára bebizonyosodott, hogy genetikai rokonságban áll a carménère-rel.

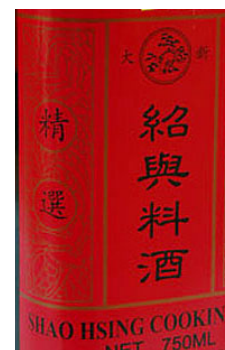
Az utóbbi évtizedben egyre nagyobb szerepet kapnak olyan fajták, mint a marselan, amely jól tolerálja a meleg klímát, miközben kiegyensúlyozott savszerkezetet biztosít. A syrah, a petit verdot és a riesling szintén ígéretes eredményeket mutat egyes régiókban.

Stílus tekintetében a hangsúly fokozatosan eltolódik a túlzott extrakcióról és hordóhasználatról a precízebb szőlészeti munkára, a korábbi szüreti időpontokra és a visszafogottabb pincei beavatkozásra. Egyre több borászat kísérletezik parcellaszelektált tételekkel, spontán erjesztéssel és a terroir hangsúlyosabb bemutatásával.

A főzőbor és a gasztronómia

A kínai borok közül a főzőbor, különösen a rizsbor alapú főzőbor (shaoxing) és a helyi fehérborok az évezredek gasztronómiai hagyomány részei. Nem csupán ízesítőként szolgálnak: a párolás, pácolás, marinálás során a bor enyhén édeskés, savas karaktere kiemeli az ételek aromáit, és egyensúlyt teremt a sós és umami (az úgynevezett ötödik íz) ízekkel.

A vörös és fehér szőlőborok egyre gyakrabban jelennek meg a modern kínai konyhában, ahol a bor a szoszok alapja, a húskok pácolásához, valamint a különféle rizs- és tésztaételek kiegészítésére szolgál, jelezve, hogy a kínai bor nemcsak önmagában fogyasztható, hanem az étkezés szerves részét képezi.



Fogyasztási trendek és piaci változások

A fogyasztási adatok árnyalt képet mutatnak. A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) adatai szerint Kína borfogyasztása 2018 óta csökken, ami átlagosan évi mintegy kétmillió hektoliteres visszaesést jelent. Ennek hátterében részben a gazdasági lassulás, részben a fogyasztói szokások átalakulása áll. Mindazonáltal Kína továbbra is a világ kilencedik legnagyobb borfogyasztó országa, ami jól jelzi a piac méretét és hosszú távú jelentőségét.

B. Mezei Éva

Tölgyfa hordó vagy acéltartály?

A borok befolyásolása

Elgondolkodtunk már azon, miért ízlik annyira az egyik bor, míg a másik csak úgy elsiklik a nyelven? A válasz gyakran nemcsak a szőlőfajtában vagy a termőhelyben rejlik, hanem abban is, hogy a bor milyen „otthonban” érett.

Tölgyfa hordó vagy acéltartály? Ez a kérdés nemcsak a borászokat, hanem a borrajongókat is izgalomban tartja. Vajon tényleg akkora különbséget jelent, hogy a kedvenc italunk fából vagy fémből készült edényben pihen?

Tölgyfa hordó – az ízek nagy varázslója

A tölgyfa hordó nem csupán egy klasszikus borászati eszköz, hanem igazi ízvarázsló! Az utóbbi években Magyarországon is újra divatba jött a tölgyfás érlelés, főként a prémium borok világában. A hordóból a borba oldódó vegyületek – mint a vanillin, a fűszeres, pörkölt aromák, vagy a finom cserzőanyagok – különleges, összetett karaktert kölcsönöznek az italnak. Egy jó hordóban érlelt bor selymesebb, gazdagabb, sőt, idővel akár mézes, diós vagy enyhén füstös jegyeket is felvehet. Nem véletlen, hogy a nagy vörösborok és a testes fehérek gyakran tölgyben születnek újjá!

A magyar borászatban a tölgyfa hordós érlelés évszázados hagyomány – de nem minden bornak áll jól. Lássuk, mely borokra jellemző a tölgyfa hordós érlelés!

A hordós érlelés leginkább a testesebb, hosszabb érlelési potenciállal rendelkező borokra jellemző. Magyarországon ilyenek például



a fehérborok közül a Furmint (Tokaj, Somló), Hárslevelű (Tokaj), Olaszrizling (Balaton-felvidék, Badacsony), Chardonnay (szinte minden borvidék, különösen Etyek-Buda és Mátra), a vörösborok közül a Kékfrankos (Szekszárd, Eger), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot (Villány, Szekszárd) és a Bikavér (Eger, Szekszárd).

E borokban a hordós érlelés célja nemcsak a textúra gazdagítása, hanem a fahordóból származó ízjegyek – például vanília, fűszerek, pörkölt aroma – beépítése is.

Milyen tölgyfát használnak?

A hordók alapanyaga jelentősen befolyásolja a bor stílusát. Régen leginkább hazai tölgyfajtákat használtak, elsősorban zempléni tölgyet, amely különösen elterjedt Tokaj-Hegyalján. Ez a fa lassú érésű, finom pórusú, és visszafogott, elegáns aromákat ad a bornak – ideális például az aszúkhhoz és a furmintokhoz.

Napjainkban továbbra is használatos a zempléni tölgy, de emellett egyre több borászat alkalmaz francia tölgyet (Allier, Limousin) és magyar kocsánytalan tölgyet is, különösen a vörösborok érlelésénél. A francia tölgy jellemzője a finomabb, elegáns fűszeresség, míg az amerikai tölgy, amely kevésbé elterjedt nálunk, erőteljesebb vaníliás karaktert ad.

Előnyök a tölgyfa hordós érlelésben

Íz- és illatgazdagítás: A hordóból kioldódó anyagok (pl. lignin, tanninok, vanillin) komplexebb, rétegzettebb aromákat adnak.

Szerkezetjavítás: A mikrooxidáció elősegíti a bor lágyulását, kerekébb, simább kortyérzetet eredményez.



Tartósítás: A fahordó természetes módon elősegíti a bor érését és hosszabb eltarthatóságát.

Presztízsérték: A hordós borokat sokszor magasabb minőségi kategóriába sorolják, ezáltal piaci értékük is nő.

Hátrányok és kihívások

Nem minden bornak való: Könnyed, illatos fehérborok esetében a fa elnyomhatja a fajtajelleget.

Drága technológia: A minőségi hordók költségesek, élettartamuk korlátozott (három-öt év).

Túlzott fahatás: Ha nem megfelelően kezelik, eluralkodik a borban a fás karakter, elnyomva a terroir-t és a szőlőfajtát.

A tölgyfa hordós érlelés a magyar borkultúra egyik legnemesebb hagyománya, amely tudatos alkalmazással hozzájárulhat a borok komplexitásához és egyediségéhez. Bár nem univerzális megoldás, a megfelelő szőlőfajta, stílus és hordóválasztás mellett különleges borok születhetnek, amelyek hűen tükrözik Magyarország változatos borvidégeit és a borászok szakmai tudását.

Acéltartály – a modern borok letisztult világa

Az acéltartályos érlelés igazi sláger lett az utóbbi évtizedekben, különösen a könnyed, gyümölcsös boroknál. Az acél nem ad semmilyen extra ízt a borhoz, így a szőlőfajta, a termőhely és a frissesség marad a főszerepben. Az acéltartályos borok gyakran élénkebbek, frissebbek, virágosabbak – tökéletesek, ha egy üde rozéra vagy egy nyári fehérre vágyunk. Nem mellesleg az acéltartályos technológia lehetővé teszi a pontos hőmérséklet-szabályozást is, így a borászok igazán kifinomult ízeket tudnak előcsalogatni a szőlőből.

Az inox (rozsdamentes acél) tartályok teljesen zártak, semmiféle aromát nem adnak a borhoz. A bor így pontosan olyan karaktert őriz meg, amelyet a szőlőfajta, a terroir és az erjesztés során kialakított stílus biztosít. Az acéltartályok légmentesek, könnyen tisztíthatók, felszerelhetők hőmérséklet-szabályozással (ami kulcsfontosságú a precíz erjesztéshez).



Mely borokra jellemző az acéltartályos érlelés? Ez a technológia leginkább a könnyedebb, illatosabb, friss borok esetében jellemző, például a fehérboroknál: Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Olaszrizling (friss, reduktív stílusban), Sauvignon Blanc, Zöld Veltelini, Rajnai Rizling (fiatalon fogyasztva).

Előnyök az acéltartályos érlelésben

Tiszta gyümölcsösség: Nem kerül faíz vagy pörkölési aroma a borba – a szőlő dominál.

Frissesség megőrzése: Légmentes környezetben minimális oxidáció történik, ami hosszabb eltarthatóságot és élénk savakat eredményez.

Hőmérséklet-szabályozás: Az erjedés kontrollálható, ami különösen az illatos fajtáknál segít megőrizni az aromákat.

Egyszerűbb, költséghatékonyabb: Az acéltartály hosszú élettartamú, és nagy mennyiségű bor érlelésére alkalmas.

Hátrányok, korlátok

Hiányzik a hordó komplexitása: Nem ad hozzá aromákat, így kevésbé rétegzett, kevésbé „mély” borok születnek.

Nem minden bornak ideális: A testesebb vörösborok vagy hosszú érlelésű fehérek nem fejlődnek megfelelően acéltartályban.

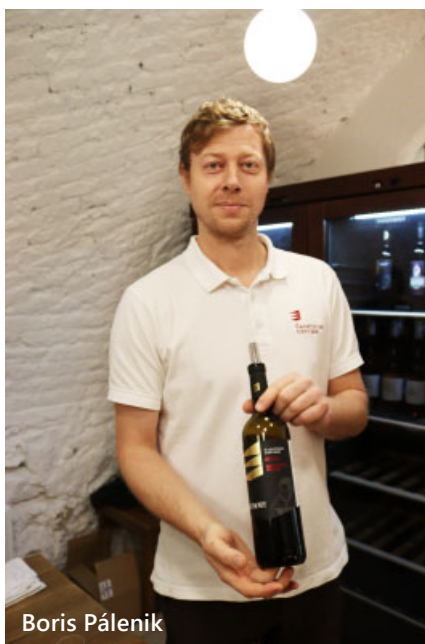
A reduktív stílus veszélyei: Ha nem megfelelő a bor kezelése, a zártság miatt kénes, „redukált” illatok is megjelenhetnek (pl. záptojás, dohos jegyek).

Az acéltartályos érlelés a modern borászat egyik alapkőve, különösen a fiatalon fogyasztandó, üde, gyümölcsös borok esetében. Lehetővé teszi a szőlőfajta és a termőhely tiszta megmutatását, miközben gazdaságos és hatékony technológiát kínál. Nem helyettesíti a tölgyfa hordót, hanem más stílust képvisel – a magyar borászat sokszínűségének egyik meghatározó pillére.

Bondor László

A Csejtei Borászat

Báthory Vére



Boris Páleník

Az idei évben a szlovákiai Trencsén Európa Kulturális Fővárosa, egyben a rendezvénysorozat helyszíne. A megnyitó alkalmából magam is részt vettem több programon, többek között a Kis-Kárpátok borvidék északi nyúlványában található csejtei Draskovics-kastély borkóstolóján.

Amint azt a helyszíni bemutató alkalmával Boris Páleník, a Cachitcké Chotatáre borászat értékesítési vezetője elmondta, a vidék löszös, mészköves talaja mindenkor frissességet,

gyümölcsösséget és magasabb savtartalmat kölcsönöz az itt termett szőlőknek, ezáltal az ezekből készült boroknak. A talaj nagyon hasonlít a franciaországi burgundi borvidék altalajához, ami miatt több évezredes hagyománya van itt a szőlőtermesztésnek, amely egészen a római időkig nyúlik vissza. A borkészítés



legnagyobb fellendülése Báthory Erzsébet grófnő és Mária Terézia idejére tehető, amikor a „Csejtei vörös” meghódította a bécsi udvart is.

Jelenleg harminc hektár szőlőültetvényük van, és évente százezer liter bort állítanak elő. A feldolgozás a Nádasdy család ősi picéjében történik, amelynek során igyekeznek a korabeli kézi technológia minél több elemét és a szabályozott erjesztési technológiát felhasználni. Termelésükre a minőségi borkészítés a jellemző. Legnagyobb felvásárlójuk a Nagyszombaton található Mrva & Stanko pincészet.

Boraik között a száraz, félszáraz és félédes borok egyaránt megtalálhatók. Fajtaösszetételét tekintve a fehérborok között a Rizling, a Sauvignon, a Szürke és Fehér Pinot mellett a vörös Tramini, a Pálava, a Pinot Noir, a Merlot, a Donfeller és a

Dunaj található meg. Különösen

a fiatal és a női fogyasztók között igen népszerű a Sauvignon és a Pinot Noire Friccante. A történelmi borkészítés hagyományaira emlékezve készítik a „Báthory Vére” elnevezésű száraz Dunaj alapanyagú cuvée vörösbort, amely sötétvörös színű, jegyeiben a meggyes ízvilág, a tölgyfa, illetve az ércsokoládé jegyei dominálnak.



Pusztay Sándor



A felújított Draskovics-kastély

Báthory Erzsébet „rémtettei”

A történelem tele van véres mítoszokkal, legendákkal, amelyek a mai napig megmozgatják az emberek fantáziáját. A különös kegyetlenségük miatt hírhedt emberek listáján ott szerepel Báthory Erzsébet, akiről az a hír járja évszázadok óta, hogy szűz leányok vérére vette azért, hogy fiatal maradjon. A nemzetközi ismertségnek „örvendő” grófnő a szlovákiai Kis-Kárpátok borvidék északi nyúlványában található Csejte várában hunyt el.

Báthory Erzsébet édesapja Báthory György, nagybátyja Báthory István erdélyi fejedelem, későbbi lengyel király, unokatestvére pedig Báthory Gábor erdélyi fejedelem volt. Gyermekkorát az ecsedi várban töltötte, és tizenegy éves korában jegyezték el a nála mindössze öt évvel idősebb Nádasdy Ferenc gróffal. A gróftól később a törökökkel való sikeres csatározásai miatt a fekete bég néven is emlegették. Az elbeszélések szerint Erzsébet zárkózott nő volt, valószínűleg ez is segíthette a titokzatos asszony ellentmondásos képének kialakulását. Amíg Nádasdy a csatateren volt, Erzsébet több levelet is írt férjének, amikben gyermekeik és az ő egészségügyi állapotáról tájékoztatta urát. Ezekből a fennmaradt és hitelesnek tekinthető levelekből azonban nem a kegyetlen asszony, hanem az érzékeny édesanya képe rajzolódik ki.

Ugyan a magányos és visszahúzódó grófnőről már férje életében elterjedt a pletyka, miszerint boszorkánysággal foglalkozik és szolgálókat kínozt, de Nádasdy 1604-ben bekövetkezett halála után indult csak meg a híresztelés a kegyetlenebbnél kegyetlenebb gyilkosságokról. A szóbeszéd szerint nem bánt kesztyűs kézzel szolgálóival. A későbbi vádiratok szerint egy-egy, akár kisebb hibáért is rendszeresen büntette, kínoztta udvarának tagjait, akik gyakran bele is haltak a véres fenyegetésekbe. A feltételezés szerint egy ilyen apró hiba vezetett ahhoz is, hogy Erzsébet rögeszméjévé váljon: a vér fiatalítja bőrét. Egyik este, fésülés közben egyik szolgálóleánya meghúzta a grófnő haját, aki ezért erősen arcon vágta. Az ütés következtében a lány vére az asszony arcára fröccsent és Erzsébet úgy találta, hogy azon a ponton a bőre megfiatalodott. Ezek után éveken keresztül lányok százait, (a vád alapján hatszáznál is több) fiatal szüzet hozatott várába, megkínozta és megölte őket, hogy



aztán vérükben fürödhessen, így akadályozva meg öregedését.

Tudni kell, férje halála után Báthory Erzsébet egy jelentős birtokrendszer úrnője lett, és a történészek szerint a főurak vádaskodásának indítékául ez szolgálhatott. Erzsébetet 1610-ben tartóztatta le Thurzó György nádor, aki a grófnő és családja ellensége volt. A nádor Nádasdy halála után igényt tartott a birtokokra, és a híresztelést kihasználva, eljárás alá vonta az ötvenéves asszonyt.

Báthory Erzsébetet egy olyan korban vádolták meg okkult tudományokkal való foglalkozással és kegyetlen gyilkosságokkal, amikor Európa-szerte boszorkányperek zajlottak. Ebből a kontextusból nézve

pedig egyáltalán nem meglepő, ha a vádak, miszerint több mint hatszáz lányt gyilkolt meg az asszony a szolgálói segítségével, nem találták túlzónak. Azonban a tanúk kihallgatása mai szóhasználatból elve, problémásnak nevezhető. Ugyanis a grófnő udvarához tartozó lehetséges szemtanúkat megfenyegették és megkínózták, így érve el, hogy a mondandójuk terhelő legyen Erzsébetre nézve. Azokat a bizonyítékokat, amelyek cáfolták az asszony ártatlanságát, semmibe vették.

Szakértők szerint a hatszáz gyilkosság teljes mértékben kizárt. A kínzások, amikkel a grófnő állítólag büntette cselédjeit – például koplaltatás, meszes, csalánfürdős vízben ülés – a kornak megfelelő gyógyító kezelések voltak. Az is igaz ugyan a rémes történetekből, hogy Báthory fiatal lányokat hozatott magához, de nem a vérüket akarta venni, hanem Európa első leányiskoláját működtette a kastély falai között.

Báthory Erzsébet grófnőt a „nyomozás” idejére otthonába, a csejteji várba zárták, szobájának ajtaját befalazták, és egy kis lyukon keresztül kapott csak ételt. Az egyértelműen koncepció per igaztalan állításainak súlya és a bezártság miatt a grófnő megroppant, elméje elborult, és 1614. augusztus 21-én meghalt. Sosem ítélték el állítólagos bűnei miatt, de a „vérszomjas asszony” története fennmaradt.

Ha Erzsébet nem is, egy különösen kegyetlen figura azért van a történetben. Még hozzá Thurzó György nádor, aki személyes sértettsége és kapzsisága miatt rágalmozott és bebörtönzött egy asszonyt, aki végül belebolondult a vádakba, és akire most már mindig úgy emlékszik a világ, mint a csejteji vérgrófnőre.

Quintessence 2026

Miskolci gálával és újra 2000 feletti nevezési számmal zárult a pálinkaverseny

Négy év után visszatért Miskolcra Európa legnagyobb pálinkás seregszemléjének díjátadója. Február 14-én a Miskolci Egyetemen tartották a XVI. Quintessence Pálinka- és Párlatverseny ünnepélyes díjkiosztó gáláját. A versenyre 2153 minta érkezett Magyarországon kívül Romániából, Szlovákiából és Szerbiából. A versenyen triplázott az abszolút győztes, a Sáppusztai Pálinkafőzde. A legjobb pálinka címet is ők hozták el Sárga Vilmos pálinkájukkal a Kárpát-medence legnagyobb pálinkás megmérettetésén.

A díjátadó gálát dr. Koncz Zsófia családokért felelős államtitkár nyitotta meg, míg az eseménynek helyet adó Miskolci Egyetem rektora, prof. dr. Horváth Zita és Tóth-Szántai József, Miskolc város polgármestere köszöntötte a megjelenteket.

Az idei verseny újításaiból kiemelkedik a Grand Gold minősítés, amit a 95 ponttal vagy a felett értékelt termék kaphatott meg. Ezek az aranyak között is kiemelkedő desztillátumok. Cél ezzel a nagyobb reklámértékű minősítéssel, hogy a „sima” aranyak között hangsúlyt kapjanak az igazán egyedi stílussal bíró termékek. Új bírálati rendszer is bevezetésre került alpbírálatokkal és konszenzusra törekedő bírálattal, melynek lényege, hogy minimum nyolc ember kóstolt meg minden pálinkát, és abból

a végeredmény tekintetében hatnak 12 ponton belül egyet kellett értenie, és csak utána születhetett meg a szöveges értékelés. A korábbi bizottsági hegemoniával szemben a többség alpbírálata adta az alapot. Minden egyes champion és kategóriagyőztes címért is meg kellett dolgozni a nevezőknek.

Kiemelt újítás volt a mesterséges intelligencia beemelése a pálinkabíráló szoftverbe. A bírálók megadott paraméterek mellett a szöveges értékelésnél használhatták az értékelő szoftver részévé tett és betanított AI-t.

Bevezetésre került az innovációs díj, az új, ígéretes gyümölcsfajták, kiemelkedő stílusú termék készítéséért adható elismerés. A 2025-ben nevezett,





három évnél idősebb pálinkák/párlatok és az ópálinkák most kerültek lebírálásra. Az eredményes minősítést követően alkategóriánként egy darab aranyérmes minta után plusz két pont, minden Grand Gold díjat elért pálinkáért, párlatért plusz négy pontot kapott az ez évi összetett verseny eredményéhez a nevező.

A nevezett pálinkák és párlatok minősége ekkora mintaszám mellett is javult, az aranyérmesek aránya a tavalyi 23%-ról 25%-ra nőtt, a hibás tételek ugyanakkor csökkent 20%-ról 17%-ra. A minták 18%-a került a döntőbíró csúcstsűri elé, ami jelzi az értékelők egységes szemléletét.

A verseny főbb mutatószámai a következők: összes beérkezett minta 2153 db, csúcstsűrihez került 356 (16%), arany 537 (25%), ezüst 738 (34%), bronz 511 (24%), nem érmes 361 (17%). A kereskedelembe kapható pálinkák közül 42 champion, azaz nagy aranyérem került kiosztásra, míg a magán- és bérfőzetőknél 47 kategóriagyőztes párlat emelkedett ki a mezőnyből. 207 nevezőtől, 137 településről érkeztek a versenytételek, és 31 fős nemzetközi bíráló csapat értékelte a mintákat január 22-én, Ongán.

B. Mezei Éva

A verseny főbb nagydíjai

2026 legjobb kereskedelmi főzdeje

- I. Sáppusztai Pálinkafőzde
- II. 1 Csepp Pálinka Kft.
- III. Kövér Trans Kft.

2026 legjobb pálinkája

- I. Sáppusztai Pálinkafőzde - Sárga vilmos
- II. 1 Csepp Pálinka – Kajsziabarack
- III. Sáppusztai Pálinkafőzde – Top cuvée szilva

2026 Miskolc város pálinkája

- Lunczer Pálinkaház - Meggy – málna

2026 Miskolci Egyetem pálinkája

- Sáppusztai Pálinkafőzde – Strong top cuvée szilva

2026 legjobb bérfőzdeje

- I. Pálinkapatak Kft. (Fehérvárcsurgó)
- II. Mámor Pálinkaház (Felsőzsolca)
- III. Tiszadada Pálinkafőzde (tiszadada)

2026 legjobb értékelő/bíró zsűritagja

- I. Vékony Tibor
- II. Guba Krisztián
- III. Vass Csongor

2026 Községdíjas pálinka/párlat

- Sáppusztai Pálinkafőzde – Málna-lime

2026 Innovációs díj

- Szolnoki Donát – Cudrania málnafa/tövisperfa párlatáért

Boldog Özséb ünnepén

Emlékezés József atyára

**A Magyar Pálos Rend meghívására 2026 elején
Márianosztrán a Boldog Özséb-főünnepen vettek részt az
Európai Borlovagrend képviselői.**

Az első pálos rendi esemény 2026-ban Márianosztrán Boldog Özséb ünnepe, a pálos szerzetesek és a konfráterek közös ünnepe volt. Esztergomi Boldog Özsébre, a rend megszervezőjére, a remeték összegyűjtőjére emlékeznek ilyenkor a pálosok Márianosztrán. A Magyarok Nagyasszonya-bazilikában 2026. január 21-én, szerdán tartott ünnepi szentmisére meghívást kapott az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa is. A bazilika teljesen megtelt különféle rendi és rangú egyházi személyekkel, hívókkal és az esemény iránt érdeklődőkkel.

Ez alkalommal sajnos szomorú mozzanata is volt az ünnepnek. A szentmisét megelőzően ugyanis egy régi, nagyra becsült és tisztelt barátunk, *Borsos János József*, a Magyar Pálos Rend nyugalmazott tartományfőnöke temetési szertartására került sor. Lovagrendünk papja 2026. január 10-én, életének 89. évében csendesén az égi hazába költözött. Dr. Mészáros Sándor borlovag, első prokonzul

így emlékezett meg róla: „József atya az Európai Borlovagrend magyarországi részlovagrendjének megalakulásától kezdve végigkísérte fejlődésünket, és soha nem mulasztotta el kifejezni elkötelezettségét közösségünk iránt. Tanulságos prédikációi, humoros történetei, mindig vidám és közvetlen személyisége felejthetetlen emlékeket hagy bennünk.”

A szertartáson végső búcsút vett a pálos atyától a pálos szerzetesi közösség, a család, a Váci Egyházmegye és a hívek, valamint az Európai Borlovagrend képviselői is tiszteletüket tették, és lerótták kegyeletüket.

Marton Zsolt váci megyéspüspök vezette a gyászszertertást, a búcsúztatót Puskás Antal tartományfőnök mondta, kihangsúlyozva, hogy József atya élete példa volt az Isten iránti odaadásra és a Krisztus-központú szolgálatra, mely egész papi és szerzetesi küldetését jellemezte. Márianosztra polgármestere, Burikné Moóri Tamara is méltatta az elhunytat, kiemelve a közösségért végzett fáradhatatlan szolgálatát. A megemlékezések után a mindannyiunk által szeretett és tisztelt Borsos János József földi maradványait a bazilika alatti pálos kriptában helyezték örök nyugalomra az egyházi vezetők kíséretében.



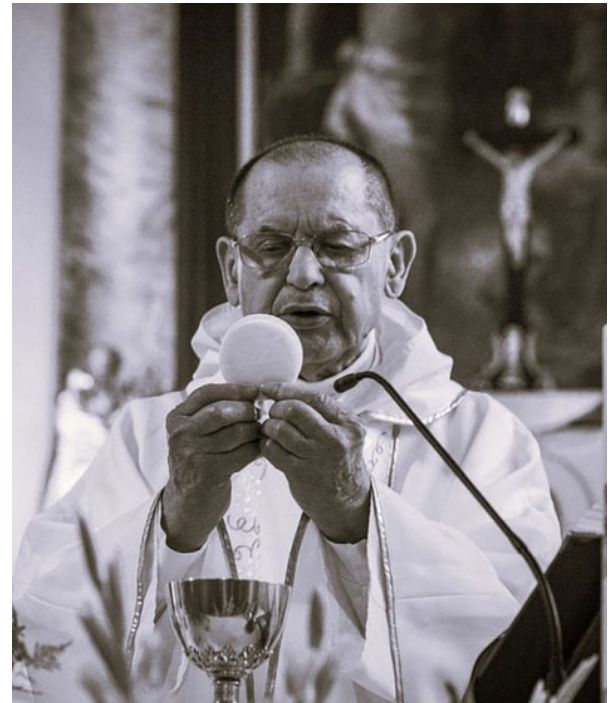


A temetési szertartást követően Tamás József nyugalmazott gyulafehérvári segédpüspök Boldog Özséb tiszteletére ünnepi szentmisét mutatott be a pálos rendi és az egyházmegyei papok koncelebrálásával. A szentbeszédet Bíró László püspök mondta, melyben a hit, a hűség és a közösség erejét hangsúlyozta, párhuzamot vonva Boldog Özséb és József atya élete között.

Az ünnepi liturgia végén a pálos rend konfrátere megújították fogadalmukat a közösen elmondott imában, ezzel kifejezve mély lelki kapcsolódásukat a rendhez, annak szellemi örökségéhez. A konfráterek között volt tiszteletbeli rendtársunk, dr. Szentirmay Tamás is, aki szintén ünnepélyesen megerősítette esküjét.

A szentmise után a konferenciateremben személyes találkozásokra volt lehetőség, ahol kötetlen, baráti beszélgetések közepette kedves fogadtatásban részesültek a vendégek, köztük a lovagrend tagjai.

Telek Anna Mária



Mi adja a bor illatát?

A bor illata sokkal több, mint kellemes érzékszervi élmény: a fajta, a termőhely és a borász munkájának essenciája. Az aromák határozzák meg, hogy egy bort felismerünk-e vakon, emlékezetes marad-e egy kóstolás során.

Bár az illatanyagok egy része már a szőlőszemben jelen van, a döntő folyamatok a feldolgozás és az erjesztés alatt zajlanak. A borász feladata, hogy ezeket a természetes adottságokat tudatos technológiával erősítse fel.



A szőlő és a bor illatanyagai illékony vegyületek összetett keverékei. A természetben több százezer különböző illatmolekulát azonosítottak, amelyek közül számos a szőlőben is megtalálható. Ezek egy része primer aroma, vagyis közvetlenül a bogyóban képződik, míg más részük szekunder és tercier aroma, amely az erjedés, majd az érlelés során alakul ki.

Kiemelten fontos, hogy az aromák döntő hányada a szőlő héjában koncentrálódik. Ez magyarázza, miért alapelv a kíméletes szüret és szállítás: a sérült bogyóhéj nemcsak oxidációs kockázatot jelent, hanem az értékes illatanyagok elvesztéséhez is vezethet.

Nem minden fajta illatos ugyanúgy. Az aromák intenzitása alapján a szőlőfajták nagyjából két csoportba sorolhatók.

Az intenzíven aromás fajták (például muskotály jellegű szőlők, traminer vagy sauvignon típusok) már szőlőként is markáns illatot mutatnak. A visszafogottabb aromájú fajták esetében a fajtajelleg elsősorban az erjedés és az érlelés során bontakozik ki. Ezeknél különösen fontos a technológiai fegyelem, mert a bor illatprofilja könnyen elmosódhat.

A késői szüret, a magasabb érettségi fok és az irányított erjesztés mind hozzájárulhat ahhoz, hogy ezeknél a fajtáknál is komplex, elegáns aromavilág alakuljon ki.

Az illatanyag-tartalom nemcsak a fajtától függ, hanem a termőhelytől, az évjáratától és a feldolgozási módtól is. A borász egyik legfontosabb eszköze az úgynevezett prefermentatív maceráció. Ennek során a zúzott szőlőt rövid ideig alacsony hőmérsékleten pihentetik, hogy a héjból minél több aroma oldódjon ki a mustba.

Ez az eljárás különösen fehér- és illatos fajtáknál hoz látványos eredményt, de speciális boroknál akár alkoholos közegben végzett héjon áztatást is alkalmaznak.

Az aromák kémiai világa közérthetően

A bor illatát adó vegyületek kémiaiailag rendkívül sokfélék. A legfontosabb csoportok:

Alkoholok: az etanol mellett a glicerín és a magasabb rendű alkoholok is hozzájárulnak a bor illatához és testességéhez. Kis mennyiségben gyümölcsös jegyeket adnak, túlzott jelenlétük azonban durva hatást kelt.

Terpének: főként az illatos fajtákra jellemzők, virágos, citrusos aromákat hordoznak. Ezek adják például a rózs- vagy muskotályjegyek alapját.

Észterek: az alkoholok és savak reakciójával keletkeznek az erjedés során. Ezek felelősek a friss, gyümölcsös illatok jelentős részéért.

Aldehidek és ketonok: kis mennyiségben komplexitást adnak, de oxidáció esetén kellemetlen, „öreges” illatokat is okozhatnak.

Hogyan őrizhető meg a fajta karaktere?

A fajtajelleg megőrzése tudatos döntések sorozata. A kíméletes feldolgozás, a megfelelő erjesztési hőmérséklet és az oxigénterhelés kontrollja mind alapfeltétel.

Fontos hangsúlyozni, hogy bár léteznek mesterséges aromák és észterek, ezeknek nincs helyük a minőségi borkészítésben: a fogyasztó a természetes, tiszta illatprofilat keresi.

Bondor László



Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus 2026. évi eseménynaptára



Időpont	Eseménynaptár 2026-ra
2026. 01. 10.	Lovagi estély, Sopron
2026. 01. 21.	Boldog Özséb pálos főünnep, Márianosztra
2026. 02. 21.	Újbor- és sajt fesztivál, Kertészeti Egyetem
2026. 03. 01.	Év Bortermelője díj átadása, Marriott Hotel
2026. 03. 21.	Stillenfest (csendes ünnep)
2026. 05. 16.	Küldöttközgyűlés, Győr, Amstel fogadó, délután marsallképzés
2026. 06. 13.	Konzulátusi horgászverseny, Dunakeszi
2026. 07. 04.	Lovagakadémia
2026. 08. 19.	Páneurópai Piknik, megemlékezés
2026. 08. 29.	Avatási és előléptetési ünnepség, Győr
2026. 09. 12.	Avatási és előléptetési ünnepség, Komárom
2026. 09. 13.	Magyar Pálos Rend ünnepi szentmiséje, Klastrompuszta
2026. 09. 18–20.	Szekszárdi Szüreti Napok, Alisca Borrend avatási ünnepsége
2026. 10. 08.	Kantharosz Gála, Győr
2026. 10. 10.	Avatási és előléptetési ünnepség, Budapest
2026. 10. 24.	Lovagavatás, Eisenstadt
2026. 12. 09.	Pálos rendi hálaadó mise, Budapest, Sziklatemplom
2026. 12. 17.	Országos jótékonykodás
2026. 12. 27.	Johannesfest, Lovagavatás, Eisenstadt
2027. 01. 09.	Lovagi estély, Sopron

A Kornétás Kiadó ajánlata

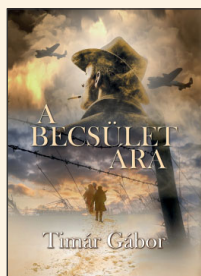
Könyvek 20-50% kedvezménnyel

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



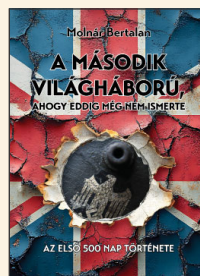
Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK

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



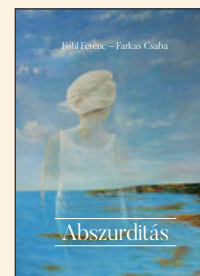
Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA

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



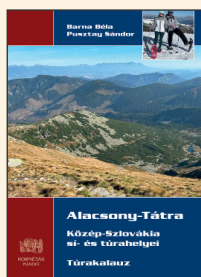
Molnár Bertalan:
A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ, AHOGY EDDIG NEM ISMERTE

A könyv a világháború kitérésétől 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



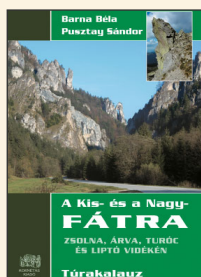
Fohi Ferenc – Farkas Csaba:
ABSZURDITÁS

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



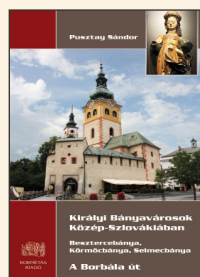
Barna Béla – Pusztay Sándor:
ALACSONY-TÁTRA

– Közép-Szlovákia sí- és túrahelyei
A kedvelt túrávidék Közép-Szlovákia hegyvidékeiben igényesebb túrákra, téli sielésekre ad útmutatást. A könyvben Donovaly, Chopok, a Kis-Fátra és Liptó vidéke egyaránt megtalálható.
168 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 2000 Ft



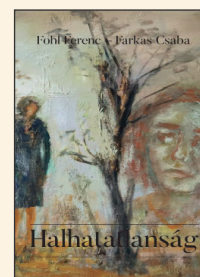
Barna Béla – Pusztay Sándor:
A KIS- ÉS A NAGY-FÁTRA

Túrakalauz
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, síterepekkel is találkozhatunk.
144 oldal
Ár: 3000 Ft helyett 1500 Ft



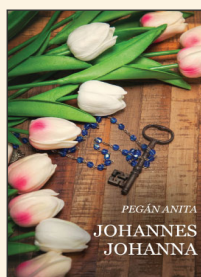
Pusztay Sándor:
KIRÁLYI BÁNYAVÁROSOK KÖZÉP-SZLOVÁKIÁBAN

A Borbála út
A történelmi Magyarország legjelentősebb nemesi – arany, ezüst, réz – bányavidékeit dolgozza fel a kötet. Megismerhetjük Besztercebánya, Körmöcbánya és Selmecbánya gazdaságban betöltött szerepét, kultúrtörténetét.
160 oldal
Ár: 3600 Ft helyett 3000 Ft



Fohi Ferenc – Farkas Csaba:
HALHATATLANSÁG

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



Pégán Anita:
JOHANNES JOHANNA

A könyv cselekménye két idősíkból játszódik, amelyek középpontjában Johanna, illetve Johannes áll. Az újságíró életét váratlan események dűlják fel, amelyek során minden új megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3000 Ft



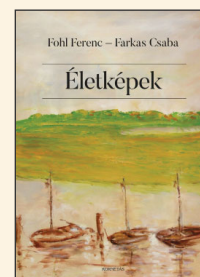
Pégán Anita:
KELETBLOKK

Az érzelmekkel és indulatokkal telt családragény 2006-ban játszódik, de visszapillantást nyújt a 70-es 80-as évek világába is. Egy hétköznapi keserű 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



Fohi 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.