

BORlovagok

890 Ft • 2 EUR

ordo equestris vini magaz

XI. évfolyam II. szám • 2026. június

Avasi Borangolás

Miskolc Város Borai

Vinitaly 2026

Csendes jelenlét,
hangos kérdések

Egri „Csillagok” együttállása

Borkóstolás március idusán

Ausztria első szőlőskertje

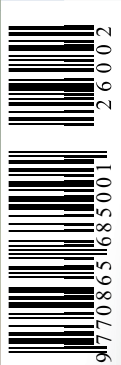
Borlovagünnep Poysdorfban

Hat pince – 22 bor

Kóstoló a Baranyai
háromszögben

Szárnyaló griff a palackokon

Tradíció és innováció a Badacsony
lankáin – Büttner Borbirtok



Borlovagrendi Küldöttgyűlés



Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa 2026. május 16-án Küldöttgyűlést tartott Győrben, a Danubius Hotel Tükörtermében. A Küldöttgyűlés levezető elnöke dr. Czipf Csongor prokonzul volt, aki az elfogadott napirendnek megfelelően, szabályszerűen folytatta le az ülést.

A megválasztott küldötteken kívül részt vett az ülésen – tanácskozási joggal – Tagai István senior prokonzul, a legációk vezetői, a konzulátusi lovagi szék vezetője, az elnökség tagjai, Bárány Terézia, a Számvizsgáló Bizottság elnöke és Székelyiné Szöllősi Ágnes főkönyvelő.

A Küldöttgyűlésen dr. Mészáros Sándor elnök előterjesztésében megtárgyalták az egyesület 2025. évi tevékenységéről szóló beszámolót, Székelyiné Szöllősi Ágnes beszámolóját az egyesület pénzügyi helyzetéről és a 2026. évi költségvetési tervről és Bárány Terézia beszámolóját az éves működésről kialakított számvizsgálói értékelésről.

Ezt követően Nacsá József prokonzul ismertette a tagdíjat hosszabb ideje nem fizető személyek tagsági viszonyának felmondására tett személyek névsorát, majd Kálmán András borlovag javaslatot tett az egyesület éves programjának elfogadására.

Csaknem valamennyi programpontra esetében hozzászólás, kiegészítő javaslat hangzott el, amelyeket figyelembe véve a küldöttek a megtárgyalt napirendi pontokat, az egyesületi mérleget, az éves tervet jóváhagyták.

Pusztay Sándor

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 2026/2. szám.

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

Főszerkesztő: Pustay Sándor
E-mail: s.pustay@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, Károlyi Balázs Gyula,
Nacsády Péter, Németh Zoltán,
Pió Márta, Pustay Sándor, Scherzinger Mária,
dr. Sztancs György, Telek Anna Mária, Veres János

Fotók

Etler Péter, Fábián György, Károlyi Balázs Gyula,
Kecskeméti Tibor, dr. Korom-Vellás Zsuzsanna,
Németh Zoltán, Pustay Sándor, Scherzinger Mária,
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 | Borlovagrendi Küldöttgyűlés

Kitekintő

4 | Ausztria első szőlőskertje

Lectori Salutem!

5 | Borsalon a Kis-Kárpátokban

Lovagi élet

6 | Egri „Csillagok” együttállása

9 | Tízéves a Balatoni Borrégió
Gizella Királyné Női Borrend

(Bor)literatúra

10 | „Fel, vitézi a kulacsnak!”

Borkultúra

12 | Vinitaly 2026

Lovagi élet

14 | Szekszárdi vakkóstolás



Borkultúra

16 | Szárnyaló griff a palackokon

Lovagi élet

18 | XIV. Kantharos Jótékonyági
Borárverés és Gála

Borkultúra

20 | Avasi Borangolás

Lovagi élet

22 | Hat pince – 22 bor



Borkultúra

24 | Borbusz a Balaton-parton

26 | Régi magyar szőlőfajták

Lovagi élet

27 | Legációülések disznótoros grilltállal

Ausztria első szőlőskertje

Borlovagünnep Poysdorfban



Poysdorf az Ausztria, Szlovákia és Csehország hármashatáránál található borrégió központja. Először a klosterneuburgi apátság egyik 1194/1196-os oklevelében említik, amely szerint Rapoto von Liechtenstein két itteni birtokot adományozott a kolostornak, amikor lányát oda befogadták. Neve a szláv Boj/Bojan személynévből származik.

Az egykori magyar és cseh határ mentén fekvő település gyakran került idegen megszállás alá, például a magyarok 1176-

ban, 1226-ban és 1242-ben is elfoglalták. Ezen a borvárosnak kinevezett településen tartott misét és avató ünnepséget az Európai Borlovagrend. Az osztrák, a cseh-morva és a magyar Konzulátus képviseltette magát az eseményen, utóbbi négy taggal: Tagai István borlovag, szenátor, tiszteletbeli prokonzul; dr. Czipf Csongor borlovag, alelnök, harmadik prokonzul; Riegler Antal borlovag, a Győri Legáció első legátja és Halbritterné Pió Márta bordáma.

– Egészen megható volt látni, hogy ez a kicsi városka mennyire felkészült a vendégek fogadására – mondta Tagai István. – Talán jó lenne nálunk is eltanulni ezt az összefogást, amivel a kisebb települések egy közös cél, a turizmus, és ezáltal a fejlődés érdekében felkarolják értékeiket, és kezét nyújtanak egymásnak.

Ezt a szép ünnepet az égiek is támogatták, hiszen az időjárás lehetővé tette a jókedvű vonulást, a hús borok kóstolását a napsütötte udvaron. A találkozóra egy jubileum is alkalmat adott,



Dr. Czipf Csongor, Riegler Antal, Tagai István és Halbritterné Pió Márta

Poysdorf legációját húsz éve alapították. Az esemény egyik meghitt pillanata volt az idős alapító, dr. Georg Lackinger prokonzul köszöntése.

A Keresztelő Szent János-plébániatemplom, ahol az ünnepi mise és az azt követő avatási szertartás zajlott, különleges történettel bír. Az orgona építője, Wenzel Okenfus 1796-ban fejezte be a munkát. Az azóta Okenfus-orgonaként ismert hangszer az évszázadok alatt tönkrement. Példás összefogással 2014–2019 között sikerült adományok révén restaurálni. A hívek megdöbbenve tapasztalták, milyen szép az eredeti hangzás. 1984-ben a helyi kórus vezetője, Johann Tiwald egy különleges misét szerzett a poysdorfiaknak. Ezen a szüreti misén az orgona és a kórus mellett a nép is



közreműködik, a hívek minden versszak végén együtt énekelnek a kórossal. Az áprilisi európai borlovagünnepségen ezt a közös zenei élményt is megtapasztalhatták a résztvevők. Kollo lovagrendi lelkész pedig végtelen átéléssel segítette a szertartás örömteli pillanatait.

Poysdorf megismerése igazán nagy élmény lehet a borkedvelők számára. 1338-ban Ausztria első szőlőskertjeként említették. Aztán a fejlődés meghozta a kereskedelmi sikereket, és a boreladás révén gazdagodott és elismertté vált az ötezer lakosú városka. Ma szinte minden házban szőlőtőkék adnak mintázatot, idézetek, feliratok jelzik: minden a borról szól. A dombok alján látványos pincesorok hívogatják a látogatókat. A veltelini fajta központjában járhattunk. A borlovagrendi program végén az agapé, a különlegesen ízletes vacsora azt is megmutatta, hogy a borok mellé a gasztronómia és a vendégfogadás is felzárkózott, és jelesre vizsgázott.

Pió Márta

Borszalón a Kis-Kárpátokban

Borbemutató Modrán



A Kis-Kárpátoknak megvan a maga új borászati eseménye: egy rangos regionális borverseny. A megújult modrai kastély termeiben nemrég ünnepélyesen megnyitotta kapuit a Kis-kárpáti



Borszalón – a Pozsonyi és a Nagyszombati kerület egyedi közös projektje, amely először fogja össze a Kis-kárpáti borvidék teljes területét. A szalon bemutatja a régió száz legjobb borát, és egyben azt a törekvést is megtestesíti, hogy olyan hagyomány szülessen, amely a kis-kárpáti borászok minőségi bortermelésének és büszkeségének jelképévé válik.

A régió borversenye

A Kis-kárpáti Borszalón megnyitása egy rangos regionális borversennyel kezdődött, amelyen azok a termelők

vehettek részt, akiknek borai a Kis-kárpáti borvidék bejegyzett szőlőültetvényeiről származnak. A szőlőt a borvidék valamely körzetében kellett feldolgozni (Pozsonyi, Modrai, Bazini, Galgóci, Nagyszombati, Szakolcai, Dolányi, Orešanyi, Szenci, Stomfai, Verbói és Záhorei körzet). A szakmai értékelés alapján a Kis-kárpáti Borszalón 2025 programjába beválogatták a 100 legmagasabbra értékelt bort, amelyek jogosultságot kapnak a „Kis-kárpáti Borszalón 2025” megjelölés használatára.



A kiválasztott borokat egész évben bemutatják, kínálják és árusítják a modrai kastélyban – a modrai Kis-kárpáti Művelődési Központ archív pincéjének történelmi termeiben, valamint az újonnan megnyílt borüzletében. A borokat hét kategóriában értékelték (csendes száraz fehér, csendes félszáraz és félédes fehér, rozé, vörös, természetesen édes, habzó és bioborok). A borászok összesen 19 nagy aranyérmet, 84 aranyérmet és 134 ezüstérmet vihettek haza, miközben tíz fődíjat adtak át.

Borászati együttműködés

A Kis-kárpáti Borszalón egyedülálló projekt Szlovákiában, amely először köti össze rendszeresen a Kis-kárpáti borvidék teljes területét – Pozsonytól Szakolcáig – egyetlen szakmai és bemutatkozási keretbe. A verseny egy új együttműködési modellt is kínál a két kerület – a Pozsonyi és a Nagyszombati – között, amelyek közösen támogatják a szőlészet, a borászat és a borturizmus fejlesztését, mint a régió kulturális örökségének és gazdasági potenciáljának fontos részét.

Pusztay Sándor
főszerkesztő



Egri „Csillagok” együttállása

Borkóstolás március idusán

Március idusán újra az Egri borvidéket célozta meg a Budapesti Legáció kiránduló csapata. Remek két napot töltöttünk el jelentős létszámmal és barátságos hangulatban. Kiváló gasztronómiai és kulturális élmények gazdagították a borvidékről megszerzett eddigi tudásunkat. Etler Péter első legát szervezésében két pincészetet látogattunk meg: pénteken este a Thummerer Pincét és szombaton este a Bolyki Pincét. Szombaton délután egy kitartó kis csapattal átugrottunk Feldebrőbe is.

Thummerer Pincészet

A Thummerer Pincészet a kis gazdálkodók között nagynak számít, míg a nagyok között kicsinek. A minőséget nézve azonban a hazai élvonalat képviseli.

2025-ben a Magyar Bor Akadémia a hazai borászszakma legrangosabb elismerését, az Év Bortermelője díjat *Lamport Józsefnek* ítélte oda, aki 22 éve a Thummerer Pincészetnél dolgozik, jelenleg a pincészet főborásza. Az alapító tulajdonossal,



*Thummerer Vilmos*sal példás harmóniában dolgozott együtt, számtalan hazai és nemzetközi sikert érve el boraikkal. Thummerer Vilmosnak a magyar borászatban elévülhetetlen érdemei voltak. Az elhunytát követően tanítványa, *Lamport József* példaértékűen irányítja tovább a pincészet borászati munkáját. A borászatot *Thummerer Tamás* vezeti már nyolcadik éve, aki egy személyben a szőlész is. A mintegy 100-120 hektáros birtokon 80 százalékban kék szőlőt termelnek. A hosszán érlelt, nagy vörösborkok jelentik a Thummerer Pincészet egyedi stílusát. Mára a pince is 4400 négyzetméteresre bővült, a kilenc új párhuzamos pinceág mindegyike szellőzővel van ellátva, így biztosítva ideális körülményeket a borok érleléséhez. *Lamport József* az Egri Bikavér fehér párjának, az Egri Csillagnak a megalkotási folyamatából is kivette részét, valamint szakmai elkötelezettségét bizonyítja az a számos hazai és nemzetközi elismerés, melyhez szakértelmével hozzásegítette a borászatot.

A főborász ezt így látja: „Szép évfordulókkal büszkélkedhet a pincészet, ugyanis Thummerer Vilmos pontosan 30 éve kapta az Év Borásza díjat, aki a díj alapítását követően a magyar borászok sorában ötödikként érdemelte ki ezt a rangos elismerést. Én pedig az ötödik vagyok az egri borászok között, akit erre a díjra méltattak. Különleges csillagegyüttállásnak köszönhető ez a siker. Az országban három olyan pincészet van, amelynek a borászai kétszer is elnyerték az Év Borásza díjat: a Nyakas Borászat, a Figula Család és a Thummerer Pincészet. Óriási megtiszteltetésnek élem meg, és egyben óriási büszkeség számomra ez a díj, de a legfontosabb, hogy nagy felelősséget jelent, hiszen mesterem, Thummerer Vilmos a korai '90-es évek óta munkásságával hatalmas művet tett le az asztalra, és nekem az ő nyomdokaiban kell a munkát folytatni, és megfelelni az ő szellemiségének.”

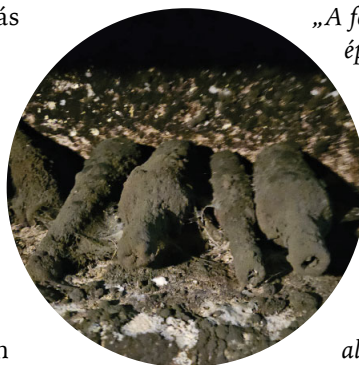


Árpád-kori templom Feldebrőn

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Budapesti Legáció tagjai és vendégei szeretettel gratuláltak Lamport Józsefnek. Nagyrabecsülésük jeléül dr. Mészáros Sándor prokonzul a borlovagrend keretezett tűzzománc címerét adta át a főborásznak, míg Etler Péter, a Budapesti Legáció első legátja egy felnagyított képpel ajándékozta meg, amely az Év Bortermelője díjátadó ünnepségén készült. Ezen Lamport József és az ünnepségen részt vevő borlovagrendi rendtársak láthatók.

Az ajándékatadást követően köszöntő és nyolc tétel bor kóstolása következett: Blanc Brut Nature 2017, Egri Cabernet Dorsa Rosé 2025, Egri Chardonnay Batonnage 2024, Egri Csillag Superior 2024, Egri Bikavér Grand Superior Mezey-Öreg dűlő 2021, Egri Syrah Superior Válogatás 2021, Tekenőháti Merlot Grand Superior 2021, Vili Papa Cuvée Superior 2021.

A gasztronómiai utazásban Thummerer Éva kalauzolt bennünket. Személyesen mutatta be a borokat, és vezette fel az ételeket. Előételként a sort házi füstölt sonka kezdte tejszínes tormahabbal, házi kenyérrel. Főételnek kemencében és cserépedényben sült almás-káposztás kacsacombot, valamint fűszeres oldalast, amihez kemencés burgonyát szervíroztak. A felejthetetlen vacsorát a desszert koronázta meg. Foszlós szilvalekváros buktát fogyaszthattunk, melyet kiváló borok kísértek. A hely szellemisége, az ízletes ételek és borok, valamint a vidám baráti társaság remekül egymásra talált, aminek köszönhetően nagyon jól éreztük magunkat.



„A feldebrői templomról földrajzi helyzete, építési korszaka és a krónikák leírása alapján a kutatók régóta feltételezik azt, hogy Aba Sámuel királlyal van összefüggésben. A feldebrői templom egyedülálló építményt rejt magában. A 11. századi centrális templom maradványai és a vele egykorú, csaknem teljes épségében és szépségében megmaradt falfestményekkel díszített altemplom a korai magyar építészettörténet egyik legfontosabb műemlékeinek egyike. Templomunk európai jelentőségét az adja, hogy épülete ötvözi a keleti és nyugati keresztény építészeti elemeit.”

A 12 fős lelkes csapat több mint 1000 évet utazott gondolatban, és beavatódott olyan történelmi vitákba, amelyek a mai napig aktuálisak.

A kivételes történelemóra után szomszédiasan tértünk be a szomszédságban található Hárs pincébe, ahol Gecse István borász és „anyósa lánya” fogadott bennünket. A borász humora elsőrangú, remek előadói stílusa levett bennünket a lábunkról. Jó, hogy ültünk, na és István borai... tőlük dalra fakadtunk, de közben nagyokat nevtünk. Megkóstoltuk sorrendben a következő borokat: Irsai Pölöskei Cuvée 2024 száraz, Hárslevelű 2023 félédes, Leányka 2024 édes, késői szüret, Olaszrizling 2021 édes, Olaszrizling 2024 édes, késői szüret, Mézes Hárslevelű 2024 késői szüret, Mazsola Hárslevelű 2022 és Vörös Cuvée 2024.

Gecse István az elmúlt 20 évben számos borversenyen ért el champion díjat, kategóriagyőzelmet. Borai kapták „A Legjobb



Bolyki János és Etler Péter

Gecse István Hárs Pincészete

Lénárt Gabriella mutatta be a feldebrői templom és altemplom kőépületét, amelyből – elmondása szerint – valódi történelmi hangulat árad, és évszázadok imái visszhangoznak a falak között:



Dr. Mészáros Sándor, Etler Péter és Lamport József



Kóstoló „Vagány Jani”-nál

Desszertbor”, „A Legjobb Debrői Hárslevelű” elismerést, illetve nemzetközi borversenyeken több aranyérmet. A legutolsó megmérettetésén, az Egri Borvidéki Borversenyen a Mazsola 2022 lett a legszebb desszertbor.

István szerint az igazi debrői hárslevelű egy késői szüretelésű félédes és édes desszertbor, amelyet mézes, gyümölcsös illat és íz jellemez. 2014-es bora például 40,5 mustfokos alapanyagból készült, és elnyerte „Az Ország Legjobb Hárslevelűje” díjat. A 2017-es évjárat is kiemelkedő volt, amikor „Az Egri Borvidék Legjobb Debrői Hárslevelűje” díjat nyerte el.

Megtekinthető náluk egy antik borászati kiállítás is, ahol például 100 éves fokológ és egy 1814-es prés is látható. Az idő kevés volt ahhoz, hogy hosszasan ízlelgessük az izgalmas desszertborokat, de arra elegendő volt, hogy elhatározzuk: a Hárs pincébe érdemes visszatérni.

Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok

Bolyki János – vagy ahogy ő szereti: a vagány Jani –, első generációs borász Egerben, aki a szüleitől kapott földet és némi kezdő tőkét, hogy

megvalósítsa álmát, és szőlőtőkét ápoljon vagy telepítsen Verpelét Öreg-hegyen és Sík-hegyen. Minden bizonnyal gyermekei ihlették, hogy a családi vállalkozást cirkusznak tekintse, s cirkuszi állatokat jelenítsen meg a boroscímkéken.

Elmondása szerint: „A kárpótlásból visszkapott földek telepítésével alapoztam meg a birtokot. 1998-ban 11 hektár szőlőt telepítettem első lépésként az Öreg-hegyen. Frissen végzett könnyűipari mérnökként úgy kalkuláltam, hogy a területen megtermelt 1500 mázsa szőlő bevételeiből október végétől a metszésig Franciaországban snowboardozom. Majdnem így lett, de időközben növeltem a területet, egyedül dolgoztam évekig, miközben pályázatok és rengeteg hitel szakadt a nyakamba az évek során. Amikor 2002-ben termőre fordult a terület, újabb telepítésekbe és borkészítésbe fogtam, így a snowboard háttérbe szorult, viszont kialakult a mai 27 hektáros Bolyki-birtok. 2003-ban készítettem el az első borom, egy Egri Bikavért, ami 2006-ban Bordeaux-ban ezüstérmet nyert. Ettől kezdve minden évben nyertem Bordeaux-ban egy-két érmet, sőt 2015-ben hat díjat is kaptam. Ma már nem tulajdonítok olyan nagy jelentőséget ezeknek a versenyeknek. Annál inkább foglalkoztatott a kérdés, hogyan teremthetnék jövőt a szőlészettel-borászattal a családomnak és az öt gyerkőcnek. Első generációs borásként azt mondhatom, hogy sokat dolgoztam azért, hogy a piacon megjelenhessenek a boraim, a hiteleket visszafizessem, és a hasznot visszaforgassam a borászatba.”

A birtokot körbejártuk, majd betértünk egy boltíves terembe, ahol terített asztalok vártak bennünket. A terem akusztikája igen csalókanak bizonyult, mivel a szomszédjainkat alig hallottuk, viszont a velünk szemben ülők minden titkát akaratlanul is kifülfelhettük. Előételnek hideg vegyes ízelítőt (füstölt parasztkolbász, szarvaskolbász, böllérsonka, parasztmájás, tepertőkrém stb.) szolgáltak fel, főételnek konfitált első csülök káposztás-hagymás-sonkás sült burgonyával került az asztalra. Végül csokoládétrilógia zárta a sort, miközben nyolc tétel borválogatást kóstoltunk, többek között: Egri Királyleánykát, Egri Savignon Blanc-t, Egri Csillagot, Metha Thema Hárslevelű Grand Superiort, Egri Rosét, Indián Nyárt, Egri Bikavért és Kékfrankost.

Az érzékszerveket rendesen kényeztettük ezen a hétvégén, és jóleső fáradtsággal, új élményekkel gazdagodva tértünk vissza a szálláshelyekre, másnap reggel pedig haza.

Scherzinger Mária



Tízéves a Balatoni Borrégió Gizella Királyné Női Borrend

A Festetics Taverna Pincében (Zenit Hotel) 2026. május 9-én szombaton rendezték meg a Kárpát-medencei Borrendek Szakmai Konferenciáját. A főtéma a szőlő aranszínű sárgaság fitoplazmás betegsége és vektorának előrejelzési lehetősége volt. Az előadást Tűh Annamária, a Zala Vármegyei Kormányhivatal Növény- és Talajvédelmi Osztálya mikológusa tartotta nagy érdeklődés mellett.



A rendezvényen 25 borrend képviseltette magát. Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa nyolc fővel vett részt Veres János borlovag vezetésével. Az eseményen további előadásokat is hallottunk a fitoplazma-fertőzés terjedésével és megoldásának lehetőségeivel kapcsolatban.

Az előadások szüneteiben Vesztergám Miklós tárogatóművész színesítette a hangulatot. Ebéd előtt a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségétől Sajgó Gáborné alelnök asszony köszöntötte a Gizella Királyné Borrendet tízéves évfordulója alkalmából. Vonyarcvashegy polgármestere, a Balatoni Szövetség elnöke, Pali Róbert kiemelte, hogy mekkora jelentősége van a helyi borrendi rendezvényeknek a város életében, és megköszönve a nagymester



Vesztergám Miklós tárogatóművész

asszony, Enese Beáta tevékenységét egy nagy csokor virággal gratulált a jubileum alkalmából.

Az ebédet a teraszon ragyogó napsütésben, csodálatos kilátás mellett fogyasztottuk el. A nagyon finom tárkonyos raguleves után vegyes tál volt körettel és salátával, desszertként pedig somlói galuska következett fagyalttal. Az ebédet követően a Chardonnay zászlósboruk után rosé bort (Gál Pincészet), majd többféle vörösbort kínáltak. Igazán kellemes meglepetés volt a desszerthez felszolgált késői szüretelésű, ragyogó aransárga színű bor. A kávé, a gyöngyöző bor és a tárogatós remek muzsikája éneklésre készítette a jelenlévőket. Az est zárásaként gulyásleves következett.

A borrendek késő estéig beszélgetve könyvelték el, hogy a rendezvény méltó volt az évforduló megünnepléséhez. Búcsúzóul sokan köszönték meg Enese Beáta nagymester asszony szervezését.

Veres János



Középen Enese Beáta nagymester asszony

„Fel, vitézi a kulacsnak!”

Bajza József (1804–1858)

Bajza József költő, kritikus, szerkesztő, publicista, az MTA tagja, a reformkor irodalmi életének egyik vezéralakja volt. Heves vármegyei középirtokos családból származott. Gyöngyösön és a pesti piaristáknál tanult. Pesten iskolatársa volt Toldy Ferenc, Vörösmarty Mihály és Kossuth Lajos. Jogi tanulmányokat Pesten és Pozsonyban folytatott,

ügyvédi vizsgát tett, bár ebben az időben is többet foglalkozott irodalommal.

Első romantikus versei az Aurorában és az Aspasiában jelentek meg. Az Aurora irodalmi köréhez, a nyelvi vitákban pedig a neológusokhoz csatlakozott. 1824-ben joggyakorlatra Földváry Ferenchez került. Mint az ő írónoka jutott el az 1825-i országgyűlésre. 1829-ben felesküdtött ügyvédnek, de ügyvédi gyakorlatot nem folytatott; birtokát bérbe adta,

és végleg Pestre költözött. Ettől kezdve kizárólag az irodalomnak élt.

Első jelentős kritikai munkája Az epigramma theoriája (Tudományos Gyűjtemény, 1828), amely körül első nagy irodalmi vitája alakult ki. 1830-ban megindította a Külföldi Játékszín című könyvsorozatot, amelyből azonban csak egy kötet jelent meg. Ugyancsak 1830-ban indult, és Bajza győzelmével fejeződött be a Conversations-Lexikkonnal kapcsolatos irodalmi vita, amely megszilárdította kritikusai tekintélyét. Polémiáiban a polgárosodás eszméinek szószólója volt, szembeszállt a feudális tekintélytiszteléssel. Közreműködött a

Kisfaludy Társaság megalapításában. A Kritikai Lapoknak (1830–36), az Aurorának (1831–37) s a Jelenkor társalapjának, a Társalkodónak (1832–37) volt a szerkesztője.

1837-től 1843-ig Vörösmartyval és Toldyval az Athenaeumot szerkesztette. 1837-től 1838 nyaráig az akkor megnyílt pesti Magyar Színház (a későbbi Nemzeti Színház) igazgatója lett. 1838-ban feleségül vette Csajághy Juliannát. Az 1840-es évek elejétől főképp az Athenaeumba írott színbírálatok (Játékszín Krónikája) fontosak. 1844-ben szerkesztette a Történeti Könyvtár című könyvsorozatot, és közvetlenül is bekapcsolódott a reformkor politikai harcaiba. 1847-ben ő gondozta az Ellenzéki Körnek külföldön, a magyarországi cenzúra megkerülésével kiadott Ellenőr című politikai zsebkönyvét. 1847. októbertől 1848. májusig ismét a Nemzeti Színház vezetője volt aligazgatói minőségben.

1848-ban a Kossuth Hírlapja című napilap és 1849-ben az első számmal megszűnt Futár című lap szerkesztője. Kinevezték könyvtárigazgatóvá, de állását már nem tudta elfoglalni, a szabadságharc bukása után 1851-ig bujdosott. Élete utolsó éveiben műveit rendezte sajtó alá. Merengő, érzelmes hangú lírájával iskolát teremtett, az ún. almanachköltészetet. Hazafias politikai

költészetében azonban hangot kaptak a reformkor

nagy eszméi is.

A szabadságharc után írt versei a zsarnokság gyűlöletéről, a forradalomhoz való hűségéről tesznek tanúságot.

Művei:

Az epigramma theoriája, 1828, *A románköltésről*, 1833, *Dramaturgiai és logikai leckék, magyar színházbírálatok számára*, 1836, *Szózat a Pesti Magyar Színház ügyében*, 1839.

Dr. Sztancs György



Bajza József BORÉNEK

Boldogok mi, a barátság
Víg seregbe összevont,
Itt borunkat kedvvel isszuk,
Távol elkerül a gond.
Fel, vitézi a kulacsnak!
Fel, miénk e szép világ!
Most pohárra! mert nem isztok,
A halál ha majd kivág.

Lyányka, csókot e pohárhoz,
Nyútsad bíborajkadat!
Te, ki oly szép vagy, miként a
Nyári hajnaltámadat.
S mint midőn két égi villám
Egybe csapva szétenyész,
Csókba lelkünk összecsattan
S a kék tengerébe vész.

Félre, vízivő, előlem,
Mert palackba fojtalak!
Itt szentségtörőt nem tűrnek
A bornak szentelt falak.
Láng-lobogva leng Tokajnak
Itt közöttünk istene.
S borba fojtja, hogyha bójön,
Kit meghitté nem kene.

Éljenek, kik híresítik
A Tokaj gyönyörnevét,
Éljen, aki ott kapálta
E pohár dicső tövét!
Most mi vígan hörpögetjük,
Kéjre, lángra ébredünk,
S minden bűt e tágas öblű
Billikomba temetünk.

Üssük össze kelyheinket,
Bennök égi tűz ragyog!
És vigadjunk - a magyarnak
Vigadalmi nem nagyok:
Míg Mohácsnál nem csatázott
A félholdu büszke tar,
Víg volt addig, hajh azóta
Sírva vígad a magyar.

Ott leszállott alkonyába -
De minek panaszlok én?
Félre gyászkep! Új korány ke
Árpád honja szent egén.
Félre, szívnek gyilkolói!
Alvilági fajzatok!
Fájdalom, könny, aggodalmak!
Tőlünk messze szálljatok.

Fel, vitézi a kulacsnak!
Míg miénk e szép világ!
Most pohárra! mert nem isztok,
A halál ha majd kivág.
Üssük össze kelyheinket,
A kancsók ürüljenek;
Fenn kiáltuk: a hazának
Szép leányi éljenek!

Éljen a magyar szabadság,
Éljen a magyar vitéz,
Aki e dicső hazáért
Életét áldozni kész!
Adja Isten, hogy Hunyadvár
Gyászoló gránitfokán
Törje csontját a magyarvért
Lesve szomjazó kaján.

Éljenek szeretteink, e
Drága honnak szentei,
Kik a közjóért buzognak,
Mint a nap tüzfényei!
Adja Isten, hogy hazánknak,
Mint a nagy király alatt,
Három tenger partvidéke
Alkosson határfalat.

Éljünk mink is, akiket most
A barátság egybe font,
És borunkat vígan iszszuk
S távol elkerül a gond.
Fel, vitézi a kulacsnak,
Pengjen össze a pohár!
Most igyunk, most! mert ki tudja,
Óra múlva mily sors vár.



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?

Kihívások

Az adalékanyag nélkül elkészített borok kihívást jelentenek a termelők számára, hiszen megnövekszik a mikrobiális fertőzés és a baktériumok elszaporodásának veszélye. A belga Frank Cornelissen például, aki a „szőlészeti be nem avatkozásról” híres, ionizált levegőt használ a pince tisztán tartására.

A kénmentes borokat az érett sajtokhoz lehetne hasonlítani, amelyek vad, extravagáns aromáikkal egy időben szimpátiát és ellenérzést is ki tudnak váltani a kóstolóból. Egy másik hiba ezekben a borokban, amelyet illatra nem lehet beazonosítani, de ízben annál inkább, az egéríz. Ezt a tejsavbaktériumok okozzák, amelyek fokozatosan szaporodnak, ha a környezet engedi (magasabb hőmérséklet, alacsony szabad kén-dioxid-szint). A kockázatot tovább fokozza, ha a bor alapanyagát adó szőlő sérült volt, vagy rosszak a higiéniai körülmények. Geoff Taylor a Campden BRI cégtől (egy élelmiszeripari kutató-fejlesztő és technológiai szolgáltató, mintegy 1500 céget tömörítő szervezet) ezzel magyarázza a palackok közti különbséget az azonos tételek esetében. Valamint ne feledkezzünk meg arról sem, hogy ezek nem ipari termékek.

Általában kicsi, kézműves termelők dolgoznak ilyen extrém módon, persze vannak kivételek. Léteznek nagy borászatok is, melyek kénmentesen készítenek borokat. Ilyen például a dél-afrikai Stellar Organic Winery.

A kénmentes borok előállítása olyan, mintha egy kötélnek kellene táncolnia a termelőnek. Általában csak jelentős tapasztalattal bíró borászatoknak sikerül végigmenni ezen az úton. Óriási a kockázat, de az eredmény lenyűgöző tud lenni.



Bondor László

Vinitaly 2026

Csendes jelenlét, hangos kérdések

Tavaly még arról írtam, mi hiányzik a magyar bor nemzetközi megjelenéséből. Akkor ezt egyfajta jobbító szándék vezérelte gondolatként fogalmaztam meg, bízva abban, hogy a következő években egyre erősebb és egységesebb képet mutatunk majd a világ felé. Az idei Vinitaly azonban másfajta tapasztalatot hozott.

A világ egyik legjelentősebb borászati eseményén járva feltűnő volt a magyar jelenlét visszafogottsága. Nem teljes távollétről számolhatunk be – hiszen mi magunk is ott voltunk mintegy húsz fős csoporttal, az ország több borvidékéről érkezve, közös érdeklődéssel, szakmai nyitottsággal. Mégis ez inkább egy csendes, személyes jelenlét volt, mintsem szervezett, országos szintű megmutatkozás.

Miközben más nemzetek határozott arculattal, összehangolt megjelenéssel és jól felépített üzenetekkel képviselték boraikat, addig a magyar



bor ezúttal kevésbé „hallatta hangját”. Ez nem szemrehányás, sokkal inkább egy észrevétel – és egy kérdés.

Hiszen mindannyian tudjuk, hogy a háttérben számos tényező húzódik meg: gazdasági kihívások,





szervezési nehézségek, változó prioritások. Ugyanakkor az is látható, hogy más országok hasonló körülmények között is képesek közös platformot teremteni, és egységesen megszólalni.

Külön említést érdemel azonban Janina Mathiasz, a veronai vásár magyarországi képviselője, akinek munkája évről évre csendes, de meghatározó pillére a magyar jelenlétnek. *„Az a háttérmunka, amely a kiállítók támogatásától a szervezési részletekig terjed, sokszor láthatatlan marad – pedig nélkülözhetetlen.”* Elkötelezettsége és kitartása jól mutatja, hogy az egyéni szándék és szakmai igényesség jelen van. Ugyanakkor az is

látszik: mindez önmagában nem elegendő ahhoz, hogy a magyar bor egységes, jól felismerhető formában jelenjen meg egy ilyen rangú nemzetközi eseményen.

Talán éppen ez az a pont, ahol érdemes elidőzni egy pillanatra. A Vinitaly nem csupán kiállítás, hanem találkozási hely – gondolatoké, stílusoké, identitásoké. Egy olyan tér, ahol nemcsak borokat, hanem történeteket is bemutatunk, és ahol a jelenlét minősége legalább annyira fontos, mint maga a részvétel ténye.

A mi kis közösségünk – különböző borvidékek képviselőiként – ezt a szellemiséget hordozta magában. Beszélgettünk, kóstoltunk, figyeltünk, tanultunk. Talán ez is egyfajta jelenlét: halkabb, de őszinte. Ugyanakkor felmerül a kérdés: hogyan lehetne mindezt közös erővé formálni? Hogyan lehetne a sok értékes, egyéni törekvést egy olyan irányba terelni, amely nemcsak külön-külön, hanem együtt is láthatóvá teszi a magyar bort a nemzetközi színtéren?

A válasz nem egyszerű, és bizonyára nem is egyetlen lépésben rejlik. De talán az első lépés maga a felismerés: hogy van bennünk érték, van bennünk szándék – és ha ezek találkoznak, akkor hangunk is erősebbé válhat. A magyar bor hagyománya és jövője egyaránt méltó arra, hogy jelen legyen ott, ahol a világ figyel.

Csendesen már jelen vagyunk. A kérdés az, mikor szólalunk meg együtt. Mert számunkra ez nem csupán jelenlét – hanem küldetés.

Károlyi Balázs Gyula



Károlyi Balázs Gyula, Zach Zoltán és Károlyi Gyula borlovagok

Szekszárdi vakkóstolás

Az idei évben először április 17–19-én nyílt lehetőség arra, hogy Szekszárdra látogassunk a Budapesti Legáció, ezen belül a Szekszárdi Lovagi szék vezetője, Kajtár Piroska bordáma által szervezett bortúrákra. Már szinte hagyomány, hogy évente egy-két alkalommal a rendtársak felkeresik e csodálatos borvidéket újabb pincészetek meglátogatására. Örömeinkre szolgált, hogy ezúttal velünk tartottak rendtársak a Komáromi Legációból is.



A pénteki megérkezések után délutáni, esti program volt a Fekete Borpince, *Fekete Mihály* pincészetének meglátogatása, ami az Iván-völgy szívében, egy kiemelten értékes területen van. A festői környezetben található, közel 120 éves, eredeti építésű pince igazi vendégcsalogatónak számít, ahova busszal, több fordulóval jutott el a társaság. A szekszárdi domboldalon található pincészet nagyon szép helyen van, nagy terasszal és csodálatos panorámával a Porkoláb-völgyre. Egy kis időbe

telt, mire mindenki megérkezett, és teljes lett a 22 fős csoport, addig nézelődtünk, gyönyörködtünk a táj szépségében. Majd lassan elindult a teraszon a borkóstolás Misi bácsi borász segítőjével, aki közben mesélt a kínált fehér- és rozéborokról. Egy kis idő múlva bevonultunk a szépen megterített prэшázba a sültés tálalás vacsora elfogyasztására.

Az este folyamán a gazda, Fekete Mihály mesélt a vacsora alatt fogyasztott borokról, a szőlő feldolgozásáról, a borkészítés technikájáról, az élettörténetükről és őseikről, akiknek a festményei láthatóak voltak a falon. Jó volt hallgatni a történeteket, és kicsit megismerni az életüket, munkásságukat. Elmondta, hogy a pincészetben fontos technológiai fejlesztéseket hajtottak végre, felújították és bővítették a pince- és feldolgozóteret. Jelenleg az erjesztő, a tároló és a palackozó össztérülete meghaladja a 800 négyzetmétert. A pince összhosszúsága 270 méterre, a tárolókapacitás 700 hektoliterre növekedett. A mostani méret és a technológiai felszereltség éppen ideális egy modern, de még emberléptékű, családi pincészet számára. Az újabb építésű részben egy hangulatos belső kóstolóhelyiség mellett a pince két oldalán bérelhető bortrezorokat is kialakítottak, melyekben legalább 200-300, a nagyobbakban 500-600 palack bor tárolható biztonságos körülmények között.

A hallottak megtekintésére lelátogattunk a pincébe, és itt folytatódott a finom borok kóstolása. A hazai ízek mellett egy különlegességnek számító olasz fajtát is megízleltünk, aminek a neve Sangiovese volt. A Sangiovese Olaszország legelterjedtebb és





Eszterbauer János borbemutatója



egyik legfontosabb kékszőlő-fajtája, amely különösen a középső területeken, például Toscanában honos. Neve a latin sanguis Jovis kifejezésből ered, ami „Jupiter vérének” fordítható.

Érdekesség volt még a borász által vezetett kóstoló játék, ami tulajdonképpen egy vakkóstolásnak felelt meg, el kellett találni a fajtát és az évjáratot, ami nem igazán sikerült, de jó hangulatot teremtett, és meghozta a társaság játékos kedvét. A pincelátogatás után a finom borok kortyolgatása mellett még elcsipegettük a vacsora maradékait, majd a szállásokra busszal tértünk vissza, így a másnapi bortúrára lehetősége volt mindenkinek némileg kipihennie magát.

Szombaton mindenki kedve szerint tölthette el a napot, kapcsolódhatott és felkészülhetett az esti bortúrára. Sokan sétáltak a városban, ismerkedtek annak szépségével, látnivalóival. Késő délután mindenki pihenten készült a következő bortúrára, amely során a Szekszárd főútján található Eszterbauer Borászatot látogattuk meg, ahova szintén busszal érkezett meg a 25 fős társaság.

A házigazda, Eszterbauer János fogadta és vezette körbe a birtokon a csapatot, megmutatta a látogatóközpontot és az irodákat is. A borászat hallatlanul modern és fantasztikusan technológizált a szőlő beérkezésének a helyétől egészen a címkéző gépsorig, ami percenként 100 palackot dugóz és címkéz. A szekszárdi adottságoknak megfelelően kínálatuk nagy részét a vörös fajták adják, zászlósboruk a Szekszárdi Kadarka. Szőlőterületeik a történelmi borvidék legnevesebb völgyeiben, a Porkoláb-völgyben, a Bodzás és Görögszó dűlőiben, a Tót-völgyben és a Palánki-hegyen fekszenek. Az alagsorban a bortároló tartályok bemutatása után a tartályban lévő borokból kaptunk borkóstolót. Ezt követően az étterembe átsétálva a helyi termelők által készített termékekből paraszttál és sajttal fogadta az addigra már kellőképpen megéhezett társaságot.

Vacsora alatt Eszterbauer János mesélt a birtokról, a családi hagyományokról. Elmondta, hogy az 1746-os szekszárdi levéltári adatokban már szerepel a szőlőművelő Eszterbauer család, melynek ő a tizedik generációja. A tradíción alapuló vállalkozást lányai és felesége segítségével működteti. Az ősök tiszteletének jeléül a nagyszüleit és dédszüleit jelenítik meg a borok címkéin, és erre nagyon büszke. A borász mutatott régi családi ereklyéket, köztük pl. 200 éves bútordarabot, régi használati tárgyakat, nagyon szépen kialakított helyen.

A vacsora mellé egy filmvetítés társult, ami kis rövidfilmekből állt, ezekben a borászatot mutatták be, mint egy reklámfilmbe, majd következett a diavetítés. Ez kapcsolódott a gazda zenei múltjához, a borászatot látogató zenészeket, celebeket, politikusokat ismertette. Érdekes, tartalmas, kimerítő és látványos este volt, ahonnan elégedetten távozott a csapat a szállásra.

Telek Anna Mária

Szárnyaló griff a palackokon

Tradíció és innováció a Badacsonyi lankáin – Büttner Borbirtok

Nem egy több generációs, hagyományos borászcsaládból indult a Büttner Borbirtok története, mégis alig másfél évtized alatt a Badacsonyi borvidék egyik ismert és meghatározó pincészetévé vált – tudtuk meg Büttner Tamástól, aki fiával, Mártonnal a Magyar Újságírók Országos Szövetségének Idegenforgalmi és Gasztronómiai szakosztályának vendége volt.

A borászatot 2005-ben alapította Büttner Tamás, akit a Balaton-felvidék panorámája ragadott meg a 2000-es évek elején. Az eredetileg gépészmérnök és közgazdász végzettségű vállalkozó először hobbiként kezdett szőlőműveléssel foglalkozni, ma pedig fia, Márton oldalán egy modern, 15 hektáros birtokot vezet.

A szőlőterületek zöme a Tóti-hegyen található, de a Badacsonyi borvidék más részein, a Káli-medence kapujában is rendelkeznek ültetvényekkel. A vulkanikus, bazaltos talaj kiváló adottságokat biztosít a magas minőségű borok készítéséhez. A borászat évente 40–60 ezer palack bort állít elő, miközben hitvallásuk szerint nem ismernek megalkuvást: céljuk, hogy a gyümölcsösség, a terroir és a modern technológia tökéletes egyensúlyban jelenjen meg minden palackban.

Családi vállalkozásból modern birtok

A kezdetekben Büttner Tamás helyi gazdák segítségével tanulta a borászat alapjait. Az első borokat még ajándékba vitte gépipari vállalkozása



Büttner Tamás a boraival



partnereinek és dolgozóinak. Ám idővel a termelés kinőtte a hobbi kategóriát. A szomszédos területek megvásárlásával a birtok mérete 15 hektárra bővült, ami már tudatos fejlesztéseket kívánt.

A fordulópontot a 2015-ben elérhető pályázati lehetőségek hozták meg. Ekkor alakult meg a borászati kft., kibővítették a pincét, modern feldolgozóberendezéseket szereztek be, és megépítették a borteraszt, valamint a látványpincét is. A legkorszerűbb reduktív technológiát alkalmazzák: a must nitrogéngázas védelem mellett készül, így minimálisra csökkentik az oxigénnel való érintkezést, megőrizve a borok frissességét és gyümölcsös karakterét.

A családi szerepek is jól elkülönülnek. A legidősebb fiú átvette a gépipari céget, a lányuk hegedűművész lett. A legkisebb fiú, Márton a papa öröme a vendéglátás és a borászat világában találta meg hivatását. Természetközeli szemlélete és a borok iránti szenvedélye miatt ma már közösen formálják a birtok jövőjét édesapjával.

Hagyományos badacsonyi fajták modern szemlélettel

A Büttner Borászat egyszerre épít a hagyományokra és az innovációra. Kínálatukban megtalálhatók a könnyedebb, friss tételek, valamint a különleges terroirborok is. Birtok boraik acéltartályos érlelést kapnak, zéró oxigénkontakt mellett, hogy a fajtajelleg és a gyümölcsösség megmaradjon.

Kiemelt szerepet kapnak a hagyományos badacsonyi fajták, köztük a kékenyelű, amely tavaly hungarikummá vált. Ez a különleges szőlőfajta nehezen termesztethető, ráadásul porzófajtát is

igényel, ezért kevés pincészet foglalkozik vele. Büttner Tamás szerint azonban a vulkanikus terroir ásványosságát talán semmi sem adja vissza olyan szépen, mint egy jól elkészített Kéknyelű.

A legtöbb bort az irsai olivéből készítik, amely népszerű, illatos fajta. Emellett a legfontosabb szőlőfajták: zöld veltelini, olaszrizling, szürkebarát, rózsakő, vulcanus, úrréti, piros tramini, pinot noir, kékfrankos, zweigelt.

A Lidl polcain találkozhatunk a Büttner borokkal. Ezen kívül saját webshopjukban, a Winehub felületén, vendéglátóhelyeken, borkóstolókon és helyben is értékesítenek. A borászat szerint továbbra is a helyben történő értékesítés a legerősebb, különösen a turisták körében. A buttnerwine weboldalon hívogató, olykor vicces nevű kedvezményes borcsomagokat kínálnak: Locsoló csomag, Bazaltnyuszi csomag stb.



A birtok három vendégházzal is rendelkezik Káptalantótiiban és Bodokon, ahol a látogatók grillételek és tájjellegű fogások mellett ismerkedhetnek meg a boraikkal.

Klimaváltozás, betegségek

A borászat szerint napjaink egyik legnagyobb kihívása az éghajlatváltozás és a szőlőbetegségek megjelenése. A hektikus időjárás, a nagy esőzések és a hosszan tartó száraz időszakok jelentősen befolyásolják a termést. Az új telepítéseknel ma már szinte elengedhetetlen az öntözés.

Komoly problémát jelent a szőlő sárgaság betegsége is, amely különösen a biogazdálkodást folytató területeken terjed gyorsan. A Büttner Borászatban egy hektáron ki kellett vágni a tőkét emiatt. A védekezéshez rendszeres permetezésre van szükség engedélyezett szerekkel – akár három-négy alkalommal is egy szezonban. Fontos lenne az elhagyatott, fertőzött ültetvények gondozása is, mert azok könnyen fertőzési gócponttá válhatnak. Az égetést alkalmazzák a fertőzés visszaszorítására, amely az egyetlen hatékony módszer, amit például Franciaországban nagyon szigorúan vesznek.



Fogyasztási trendek

A borpiacon szintén jelentős változások tapasztalhatók. A rozéborok iránti kereslet visszaesett, miközben egyre népszerűbbek a pezsgők és habzóborok. A fogyasztók egy része az alkoholmentes italok felé fordul, ugyanakkor továbbra is létezik egy tudatos borfogyasztói réteg, amely a minőségi, egyedi karakterű borokat keresi.

Kompromisszumok nélkül

A Büttner Borászat hitvallása szerint a badacsonyi terroir különlegességét kell palackba zárni. Ahogy fogalmaznak: céljuk, hogy a borvidék adottságait a lehető leggazdagabb és legkomplexebb módon mutassák meg a fogyasztóknak – kompromisszumok nélkül.

„A nemzetközi mércét vesszük alapul, ezáltal nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy borainkban a gyümölcscentríkusság tökéletes harmóniába kerüljön az egyedi mikroklíma és talaj adottságaival egyaránt.

Célunk a helyi, illetve különleges szőlőfajták és a borvidék adottságainak leggazdagabb, legkomplexebb módon történő bemutatása és pohárba juttatása” – fogalmazta meg Büttner Márton.

A család címere szolgált alapul az arculati koncepció kialakításánál. A griff nagysága és ereje 100 sasának felel meg a bestiáriumok szerint, ezért egy stilizált griffmadár látható a Büttner palackokon, amelyet a logóversenyen második díjjal jutalmaztak.

B. Mezei Éva

BÜTTNER BORBIRTOK

Telefonszám: +36 30 221 0077

E-mail cím: hello@buttnerwine.com

Link: <http://www.buttnerwine.com/>

<https://www.facebook.com/buttnerwine>

XIV. Kantharosz Jótékonysági Borárverés és Gála

Tizennegyedik alkalommal szervez hét meghatározó győri civil szervezet jótékonysági, borárveréssel egybekötött gálaestet a Győri Filharmonikus Zenekarral és az ország neves borászaival együtt. Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Győri Legációja, az Első Győri Lions Club, a Győr Arrabona Lions Club, a Patrónus Lions Club, a Rotary Club Győr, a Rotary Club Győr Rába és a Rotary Club Győrújbarát az esten példát mutat összefogásból, és segít nehéz helyzetbe kerülő fiatalokat, velük foglalkozó közösségeket, és támogat rászoruló tehetségeket. Máig a gála jóvoltából több mint 160 millió forinttal sikerült nagy álmokat valóra váltani.

A Kantharosz Közhasznú Alapítvány és a jótékony borárverésből befolyt pénz támogat minden olyan tevékenységet, amelynek célja győri és Győr környéki gyermekek/ fiatalok fejlesztése, felzárkóztatása, ápolása, gondozása és nevelése,





ajándékai és egy üveg, külön a Kantharosz Gálára címkézett bor kerül.

Az idei év abban is különleges, hogy a felajánlók között van három olyan borász, aki korábban elnyerte Az Év Bortermelője díjat. Liptai Zsolt (Pannonhalmi Főapátság Pincészete) 2024-ben, Lampert József (Thummerer Pincészet) 2025-ben, és a határon túli magyar borászok képviselőjeként Balla Géza 2018-ban kapta ezt a rangos elismerést. A gálán jelen lesz még a Schieber Borászat, az Etyeki Kúria Borászat és Pezsgőbirtok, a Borbély Családi Pincészet és a Brill Pálinkaház különleges licittételeikkel. Kiváló hangulat, pompás borok, csodás este barátokkal, a közélet és az

valamint a tehetségek felkarolása. Pályázni lehet a pályázat céljával megegyező beruházás, program vagy eszközbeszerzés támogatására.

A gála az elmúlt több mint egy évtizedben komoly presztízszt szerzett: a részt vevő borászatok – a legjobb pincészetek szerte az országból – örömmel csatlakoznak évről évre a kezdeményezéshez, a vállalkozók és közéleti személyiségek pedig lelkesen emelik magasba a licittárcaikat. A Győri Nemzeti Színházban idén is remélhetőleg telt ház várja a Győri Filharmonikus Zenekar és a Vivat Bacchus énekegyüttes fellépését, majd az izgalmas árverést, melyen muzeális borok, prémium különlegességek találnak gazdára. A műsorvezetők Bakos-Kis Gábor és Winkler Nóra, aki a borárverést is szakavatott és professzionális módon vezeti le.

Ezt követően egy kötetlen hangulatú, állófogadással egybekötött borkóstolóra várják a vendégeket a licittételeket felajánló borászatok és pálinkárium képviselői. Végezetül minden néző ajándékcsomagot kap, melybe a támogatók



üzleti világ prominenseivel. Legyen a Kantharosz Jótékonyági Gála és Borárverés vendége, legyen a nemes célok segítője!

Tisztelettel hívjuk és várjuk Önöket erre a különleges eseményre 2026. október 8-án, melyre a jegy.hu oldalon tudják jegyüket megvásárolni az alábbi QR-kód segítségével. Legyen jelen a régió legnemesebb gáláján!



A Kantharosz jövője – a jövő Kantharosza

Pió Márta



Avasi Borangolás

Megválasztották Miskolc Város Borait

Május közepén ismét borral, zenével és élettel telt meg Miskolc egyik legkülönlegesebb városrésze.

A 14. Avasi Borangolás három napon át várta a látogatókat az avasi pincesoron, ahol több mint 90 borászat, hatvan pincetulajdonos és huszonkét programhelyszín kínált felejthetetlen élményeket a borok és a miskolci hagyományok kedvelőinek. A rendezvény egyik legfontosabb eseménye idén is a „Miskolc Város Bora 2026” cím odaítélése volt.



A bor és az Avas évszázadok óta összetartozik

„Nem igazi miskolci polgár az, kinek nincs pincéje az Avason” – tartják a városban ma is. A mondás jól mutatja, mennyire szorosan összefonódott Miskolc története az avasi szőlőkkel és pincékkel.

Az Avas-hegy oldalában húzódó pincelabirintus Európában is különlegesnek számít. A történelmi pincesor közvetlenül a belváros fölött helyezkedik el, ahol ma is mintegy kilencszáz pince és borház található. Sok közülük háromszáz-négyszáz éves múltra tekint vissza. A vulkanikus eredetű kőzetbe vájt pincék kiváló klímát biztosítottak a bor tárolására: állandó hőmérsékletük és páratartalmuk ideális környezetet jelentett a borkészítéshez.

A miskolci borkultúra gyökerei egészen a középkorig nyúlnak vissza. Már 1549-ben 405 szőlőbirtokot írtak össze a város környékén. Az egykori ültetvények jelentős gazdasági erőt képviseltek, a szőlőművelés pedig Miskolc fejlődésének egyik legfontosabb alapjává vált.



A borhoz kapcsolódó mesterségek – a bodnások, kádárok, kulacsosok és borszállítók – egész iparágat teremtettek a városban.

A miskolci borkultúra aranykora

A 18. század második felében már közel másfél ezer pince sorakozott a miskolci dombokon. A korabeli leírások szerint az Avas nemcsak gazdasági központ volt, hanem a társasági élet egyik legfontosabb helyszíne is. A miskolci polgárok munka után rendszeresen feljártak az Avashoz, hogy barátaikkal, családjukkal együtt töltsék az estét egy pohár bor mellett.

Podmaniczky Frigyes 1887-ben így írt az Avasról: „Az Avashegyen láthatók lépcsőzetesen egymás fölé emelkedő sorban Miskolcz szőlőbirtokosainak jól berendezett és épített pinczéi, melyek legtöbbjei a régi időben telve valának a legjobb minőségű borokkal.”

Az egykori miskolci borok híre messzire jutott el. Az Avas szőlőhegye egykor számos különleges szőlőfajtnának adott otthont. A történelmi feljegyzések említik többek között a furmintot, a hárslevelűt, a fehér és fekete góhért, a kadarkát, a dinka szőlőt vagy éppen az Izabellát. A helyi borászok asztali borokat, ürmösöket, aszúkat és szamorodnit is készítettek.

A bor jelentőségét az is mutatja, hogy Miskolc címerében már a 17. század végétől megjelent a szőlőfürt motívuma. A város hivatalos címerében ma is látható a szőlőt tartó hajdú alakja. A miskolci borok hírneve a 19. század végéig töretlen maradt, ám az 1880-as években megjelent filoxéra szinte

teljesen elpusztította az avasi szőlőültetvényeket. A gyökértetűjárvány néhány év alatt véget vetett a miskolci borászat aranykorának. A szőlők nagy része eltűnt, és bár a pincék megmaradtak, sokuk már csak az egykori virágzó borkultúra emlékét őrízti.

Avasi Borangolás és Kvaterka

Az Avasi Borangolás és az Avasi Kvaterka újra élettel tölti meg a történelmi pincésort. Az elmúlt másfél évtizedben, az Avas sétányainak és a kilátónak a felújításával párhuzamosan újraéledt az avasi borkultúra. A minden év májusában, idén már 14. alkalommal megrendezett Avasi Borangolás mára Miskolc és hazánk egyik legnagyobb borgasztrónómiai fesztiváljává nőtte ki magát, amely nemcsak a borokról, hanem a közösségről, a hagyományokról és a városi identitásról is szól. Uniós forrásokat felhasználva kikövezték az utcákat, amelyek közvilágítást is kaptak, a Horváth-tetőn modern játszótér és park nyílt, az Avasi Kilátó teljes modernizáción esett át, és a benne üzemelő kávézó panorámás kilátással várja a vendégeket.

Az idei rendezvényen több mint kilencven borászat mutatta be legjobb tételeit, miközben a látogatók betekintést nyerhettek az avasi pincegazdák világába is. A történelmi macskaköves utcákon sétálva élőzene, kulturális programok, kézműves ételek és helyi különlegességek várták az érdeklődőket. Az Avasi Borangoláson az idén elsősorban a helyi Bükki borvidék, valamint az Egri- és Tokaji borrégió kiválóságai kerülnek a poharakba.

Az év többi részében az Avasi Kvaterka programsorozat várja a vendégeket, amely tavasztól őszig előre meghirdetett dátumokon egész napos élményeket biztosít. Délelőtt jellemzően sport és családi programok, majd gasztrónómiai élmények, este pedig zenés programok teszik teljessé a borozás beszélgetős, kvaterkázós élményét.



Miskolc Város Borai

A fesztivál egyik legfontosabb eseménye a „Miskolc Város Bora 2026” verseny volt, amelynek az Avasi Cellárium Pálinka- és Borház adott otthont. A megmérettetést Miskolc önkormányzata szervezte a Miskolczi Borbarátok Társaságának és több civil boros szervezetnek a közreműködésével.

A bírálóbizottság három kategóriában választotta ki azokat a borokat, amelyek egy éven át képviselhetik Miskolcot a város hivatalos rendezvényein. Fehérbor kategóriában a Miskolci Gallay Kézműves Pince 2025-ös Gallay Zenit száraz fehérborra nyert. Vörösbor kategóriában a Thummerer Pince 2021-es Egri Syrah Superior bora bizonyult a legjobbnak. A borkülönlegességek között pedig a Babits Pincészet 2019-es Tokaji 6 puttányos aszúja kapta az elismerést.

Kiss Attila, az Avasi Cellárium Pálinka- és Borház tulajdonosa és borbíró hangsúlyozta: a zsűri idén is kiemelkedő minőségű borokat kóstolhatott. „Nagyon szép tételeket sikerült bírálni, és hálásak vagyunk a nevezőknek, hogy ilyen színvonalú borokkal pályáztak a város bora versenyre” – fogalmazott.

Az Avas több mint pincesor

A díjakat Tóth-Szántai József polgármester adta át, aki beszédében kiemelte: az Avasi Borangolás megmutatja Miskolc egyik legszebb arcát. Mint mondta, az Avas egyszerre jelképezi a város történelmét, közösségi életét és vendégszeretetét. A bor pedig nem csupán gasztrónómiai érték, hanem közösségteremtő erő is.

Az Avas évszázadokon keresztül a miskolci társasági élet központja volt. Írók, költők, művészek fordultak meg a pincék között, ahol beszélgetések, dalok és baráti találkozások formálták a város kulturális életét. Az Avasi Borangolás ezt a hagyományt éleszti újjá évről évre. A fesztivál nemcsak a múlt előtt tiszteleg, hanem azt is bizonyítja: az avasi pincék ma is élnek, és továbbra is fontos részei Miskolc identitásának.

B. Mezei Éva

Hat pince – 22 bor

Kóstoló a Baranyai háromszögben

Megtisztelő meghívást kapott a Borlovagrend Szegedi Legációja *Boni László* borlovagtól – aki az Európai Borlovagrend Szerbiai Konzulátus Szabadkai Legátusának vezetője –, és Ildikó asszonytól. Ők a *radonováci Di Bonis* szőlészet tulajdonosai. Az úti cél a Horvátországban található Baranyai háromszög volt, amely a horvátországi magyarság központja.

A meghívás alapján 2026. április 9-én megérkeztünk a *Palics* melletti borászatba, ahol birs, szilva, körte, különlegességgéppen Calvados mintára készült Almados és ötféle bor kóstolója (Generosa, Olaszrizling, Pinot Gris, Merlot Kékfrankos és egy újabb különlegesség, a helyi Portói) fogadott minket. Az Olaszrizling gyönyörű aranszíne, a kellemes savgerinc, a szép tartós glicerines gallér, citrusos illat és íz, majd a végén egy enyhe mandulás utóíz gyönyörűen összesimult ebben a borban. A Pinot Gris hároméves, 500 literes hordóban történt érlelése után diós, vaníliás íze, aransárga színe, hosszú ízhatása lenyűgöző volt. A Portói kifejezetten gyümölcsös, friss illatú bor volt, bár egy kicsit vékonynak tűnt.



Borkóstoló a Kollár Pincészetben

A következő állomás immáron a Baranyai háromszögben lévő *Csuzs* volt, ahol a *Kollár Pincészetben* fogadtak bennünket nagy örömmel. Egy igazi borkóstoló teremben ízlelgettük a 2024-es Chardonnay-t, amit egy évig inoxtartályban, majd egy évig hordóban érleltek. A jellegzetes zöldalma-íz és a tölgysfa hordós érlelésből származó vaníliás íz szépen harmonizált.

Különlegességnek számított a 2022-es Merlot rubinvörös színe, málnás illata és íze, amelynek kifejezetten jól állt az enyhe vaníliás ízhatás. A másik különlegesség, a szintén '22-es, testes Cabernet fekete ribizlire emlékeztető illata és íze, majd a végén enyhe keserűcsokira jellemző utóíze méltán bővölte el a kóstoló résztvevőit. A napot az enyhén citrusos, remek savakkal rendelkező Zöldszilvánival kísért bőséges halászlé vacsorával zártuk.

Másnap a következő állomás a látványosan szép pincesorral rendelkező *Vörösmart* volt, ahol a *Kalazic Pincészetben* a 2025-ös Rizlinggel kezdtük a kóstolást. A bor könnyű, savas, kellemes zöldalma-illatú és ízű volt, bár az inoxhordóban történt érlelés miatt az ízek még nem értek össze. A szintén 25-ös évjáratú Sauvignon Blanc bár jó savakkal rendelkezett, még nem tisztult le teljesen, fiatalnak volt mondható. Ellenben a 2012-es Pinot Noir rubinpiros színe, a markáns savak, az aszalt meggy





A Pinot Noire

illata és íze, a csokoládés lecsengés méltán nyűgözte le az elragadtatott kóstolókat.

A *Hercegszőlő*sön található Belje Pincészetben a Kováts Borászatot látogattuk meg ezek után. Ennek különlegessége, hogy már a mohácsi csata idejéből is tesznek róla említést. Az évszázados pincét hónapokon át, kizárólag kézi munkával renoválták, több száz új hordóval helyettesítették az előregedett példányokat, s egyben megkezdték egy vadonatúj borászati üzem építését, amelyet 2011 szeptemberében avattak fel. Az üzem másik különlegessége, hogy a Báni-hegybe vájt kétszintes pince a klasszikus borospincét utánozza, amilyen a pince alsó szintje is. A felső szinten összesen 71 nagy hordó található. Ott van elhelyezve minden borospince legnagyobb kincse, a borarchívum, ahol több mint 20 ezer palack bor pihen, a legrégebbi 1949-ből való.



Először a klasszikus Olaszrizlinget, majd a Chardonnayt kóstoltuk. A félszáraz Tramini már jobban fölkelte az érdeklődésemet. Gyümölcsös, citrusos illat, hosszú ízhatás, jó savak és tanninok jellemezték. Ezt követte a 15-ös cukorfokú félede Sárka Muskotály, vagy más néven Muscat Lunel. Bár kellemes illatú volt, de néhányan hiányolták a savakat és az aromát. Rövid, gyors lecsengésű bort kóstoltunk.

A következő állomás *Gersmajer Mihály* családi pincésze volt. Itt főleg Olaszrizling, Rajnai Rizling, Tramini, Szürkebarát és Chardonnay borokkal foglalkoznak. Így végig is kóstoltuk mindegyiket. A 2025-ös félede Olaszrizling még harsogó savakkal egy kicsit meglepő volt. Arra a kérdésre, hogy miért ilyen ez a bor, a borász egyszerű választ adott: „mert én így szeretem.” A szintén 25-ös Rajnai Rizlinggel kapcsolatban a klimatikus viszonyokról Gerstmajer Mihály elmondta, hogy a savak lebomlását és az ízek kialakulását szépen mutatja, hogy szeptemberben a savak még 13 fokot



Chardonnay a poharakban

mutattak, míg november végén, a szüret idején, ez már csak kilenc-tíz fok volt. Úgy véltem, hogy a gyümölcsös illatot és ízt, a kellemes savgerincet leütötte a még mindig magas cukortartalom. Néhány év érlelés után el is juthat a testes, nagy cukortartalmú csemegeborig. A Chardonnay és a Szürkebarát boroknál, csakúgy, mint a Tramininél, az édes íz elfedte a nedű értékeit.

A vacsora az Eszékthől nem messze, *Várdarócon* található Darócz étteremben volt. A fő látványosság és egyben gasztronómiai különlegesség a faszénparázson sült ponty volt. Első ránézésre riasztónak tűnt a hatalmas kétszemélyes adag, végül mégis elfogyott valahogy.

Vasárnap reggel fáradtan, de emlékekkel föltöltődve szálltunk vissza a buszra, s indultunk vissza Szegedre.

Nacsády Péter

Borbusz a Balaton-parton

Két különleges útvonal, 22 pincészet, díjnyertes borok és csodálatos balatoni panoráma az idei nyári szezon egyik legnagyobb attrakciója. Az idei nyár egészen új perspektívába helyezi a Balaton északi partját. Útjára indul a 46° Balaton Borbusz, Magyarország első hop-on hop-off járata a Balatonfüred–Csopaki borvidéken.

A 46° Balaton Borbusz neve a Balatonfüred–Csopaki borvidék földrajzi adottságaira utal: a térség a 46. északi szélességi kör közelében helyezkedik el, ugyanabban a kiemelkedő európai borászati övben, mint számos ikonikus borvidék, Bordeaux, Burgundia vagy a Rhône-völgy.

A program heti négy napon – szerdától szombatig – érhető el május közepétől szeptember végéig. A „Régi Barátok” útvonalon szerdán és csütörtökön közlekednek a buszok, és a régió legismertebb pincészeit keresik fel egyetlen napon: Balatonfüred, Aszófő, Pécsely, Balatonszőlős, Csopak és Paloznak érintésével, 90 percenkénti járatsűrűséggel.

A „Rejtett Kincsek” útvonalon pénteken és szombaton viszik az utasokat közel 60 kilométeres felfedezőútra a Balaton-felvidék dombjai között – Balatonfüred, Pécsely, Mencshely, Óbudavár, Szentantalfa, Tagyon és Balatonakali főként kisebb, családi pincészeit keresik fel, a járat kezdetben 120 percenként közlekedik.



„Fontos volt számunkra, hogy ne csak a legismertebb pincészeteket mutassuk meg, hanem azokat a nyüzsgéstől távol eső, kisebb családi helyeket is, ahol a bor még igazán személyes. Ahol van idő a borással beszélgetni, kóstolni. Így született meg a két útvonal, amelyek együtt a borvidék valódi sokszínűségét adják vissza” – mondta az alapító, Szabó Virág.





22 pincészet, lenyűgöző panoráma

A két útvonalon összesen 22 díjnyertes pincészet várja a látogatókat – a szám a szezon során várhatóan tovább bővül. A megállók nagy részéből páratlan panoráma nyílik a Balatonra vagy a Pécselyi-medencére.

Az élmény lelke maga a busz: egy 1984-es retró, kabrió DAF jármű, amelynek első fele fedett, második fele teljesen nyitott – a maga nemében

teljesen egyedi, az egyetlen ilyen busz a világon. Igazi látványosság az utakon, ahol nemcsak az úti cél, hanem maga az utazás is az élmény része. A szervezők célja, hogy a projekt főjáratként ezt a különleges retró buszt használják, amint minden szükséges engedély és biztosítás rendelkezésre áll.

A 46° Balaton Borútra a jegyek elérhetők a 46balaton.hu weboldalon. A férőhelyek száma korlátozott, így előzetes foglalás szükséges.



Részt vevő pincészetek

Az indulásnál a következő pincészetek vesznek részt a programban: Balogh Pincészet (Pécsely), Balaton Wines Látogatóközpont (Balatonszőlős), Dobosi Birtok (Szentantalfa), Dombi Pince (Szentantalfa), Fodor Vinotéka (Aszófő), Fülei Pince (Balatonakali), Gazdag Pince (Mencshely), Gyukli Pince (Balatonfüred), Homola Borterasz (Paloznak), Jásdi Pince és Borterasz (Csopak), Kisspince (Szentantalfa), Koczor Pince (Balatonfüred), Madaras Pince (Mencshely), Martinus Borterasz (Tagyon), Mórocz Pincészet (Pécsely), Palo Borbirtok (Paloznak), Petrányi Pince (Csopak), St. Donat (Csopak), Tagyon Birtok (Tagyon), Végh Testvérek Borálda (Óbudavár), Villa Gyetvai (Balatonfüred), Zelna Borbisztró (Balatonfüred).

(K. M.)

Régi magyar szőlőfajták

**Csóka, laska, bakator, gohér, járdovány, balafánt...
– a mesebeli nevek régi magyar szőlőfajtákat takarnak,
amelyek egyre több borásznak nemcsak a szókincsébe,
de a mindennapjaiba is bekerültek az elmúlt évek során.
Ezekből a különleges fajtákból készült borokat
a nagyközönség is megkóstolhatta május 8-án, a Régi
Magyar Fajták Nagyköstolóján.**

A kétezres évek elején a budaörsi Szentesi József fedezte fel újra őseink elfeledett szőlőfajtáit, és a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetéből hozott tíz fehér- és tíz kékszőlő-fajtával létrehozott kísérleti ültetvényén tapasztalta ki ezek pozitív és negatív tulajdonságait. Tapasztalatait, később a régi magyar fajták szőlőoltványait is megosztotta az érdeklődő borászokkal. Ennek is köszönhető, hogy ma már az ország különböző borvidékein több tucat borász telepített ezekből a fajtákból. Közülük többen kifejezetten széles palettát tudnak felmutatni, Szentesi Józsefen kívül Andrási László somlói és Maurer Oszkár szerémségi borász.

A közös érdeklődés révén több borász évek óta rendszeresen találkozott, közösen kóstoltak és együtt gondolkodtak, és ennek eredményeként idén februárban megalapították a Régi Magyar Szőlőfajtákért Egyesületet. Az egyesület első közös megjelenése a Régi Magyar Fajták Nagyköstolója volt, amit idén május 8-án tartottak Budapesten a Szent Angéla Gimnáziumban, ahol közel 50 bort kóstolhattak meg az érdeklődők.

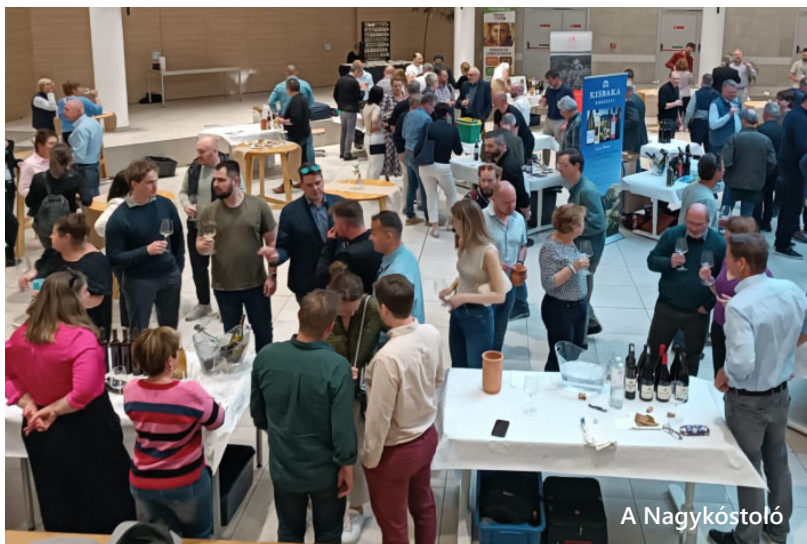


Szentesi József

A régi magyar szőlő- és borfajták megőrzésének célját felvállaló egyesület rendezvényén a következő borászatok mutatkoztak be.

- 2HA Szőlőbirtok és Pincészet – Szent György-hegy, Badacsonyi borvidék
- ApróKertek – Velencei-hegység, Etyek–Budai borvidék
- Aranysörte Kézműves Borászat – Dörgicse, Balatonfüred-Csopaki borvidék
- Bussay Pincészet – Csörnyeföld, Zalai borvidék
- Centurio – Gyöngyöstarján, Mátrai borvidék
- Egy bolond hármát csinál Bormanufaktúra – Velencei-hegység, Etyek–Budai borvidék
- Hegymente Szőlőbirtok – Gyöngyöspata, Mátrai borvidék
- Itt és Most Pince – Gyöngyöspata, Mátrai borvidék
- Kékajtó Borászat és Szőlőbirtok – Balatonboglári borvidék
- Kovács Tamás – Heves
- Medvebor Pince – Zalai borvidék
- Somló Kincse Kézműves Kispince – Somlói borvidék
- Szászi birtok – Hegymagas, Badacsonyi borvidék
- Szentesi Pince – Velencei-hegység, Etyek–Budai borvidék

Pusztay Sándor



A Nagyköstoló

Legációülések disznótoros grilltállal

Az elmúlt negyedévben a szokásosnál több alkalommal jött össze a Budapesti Legáció tagsága, mivel a programok megszervezése, a Konzulátus és a Szenátus rendezvényein való részvétel egyeztetése nagyobb figyelmet, szervezési munkát igényelt.

Ezekon a találkozókön – többek között – megtárgyaltuk az október hónapban a budapesti Marriott Hotelben tervezett belépési és előlépési ünnepség programját, szervezési helyzetét, a Szenátus által az ausztriai Kötsénybe (Kittsee) tervezett I. Pannon Nemzetközi Szenátusi Fesztivál küldöttségének tagjait, az úthoz kapcsolódó pozsonyi kiegészítő programot, a júliusi Lovagi Akadémia résztvevőinek névsorát és feladatait, illetve a Balatonszárszón immár hagyományos kihelyezett legációülést. Sajnálattal vette a tagság tudomásul, hogy a nagyszámú, több legációt érintő program és az eredeti időpontok áthelyezése miatt az idei konzulátusi i horgászverseny



elmarad. Jövőre jobban előkészítjük a rendezvényt, és körütekintőbbek leszünk az időpont kiválasztásában.

Ugyanakkor a tagság örömmel vette tudomásul, egyre nagyobb létszámmal tartjuk meg rendezvényeinket, amelyek látogatottságához az is hozzájárul, hogy az ülések végén – a név- és születésnapokhoz kapcsolódva –, kitűnő disznótoros grilltálak gazdag választékában lehet a sült húsok között „csemegézni”. Ráadásként ismert borászok kitűnő borai mellett lehet késő estig anekdotázni.

Pusztay Sándor

A Jövő Háza Alapítvány



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

Kérjük, személyi jövedelemadója egy százalékkal, pénzáradékával segítse munkánkat!

A Jövő Háza Alapítvány
OTP Bankszámlaszáma:

11713005-20388656-00000000

Adószám: 18114304-1-41



RÁKATTINTOTT?

toptura.hu
online

» **OUTDOOR**

» **HEGYISPORT**

» **TÚRAVILÁG**

» **LÁTVÁNYOSSÁGOK**

» **PROGRAMAJÁNLÓ**

» **GASZTRONÓMIA**



IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!

toptura.hu

A Kornétás Kiadó ajánlata

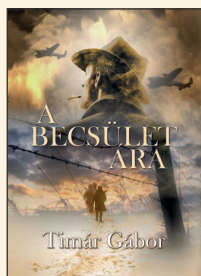
Könyvek 20-50% kedvezménnyel

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



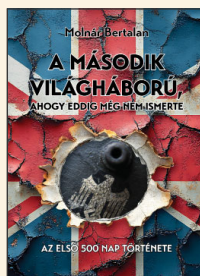
Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK

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



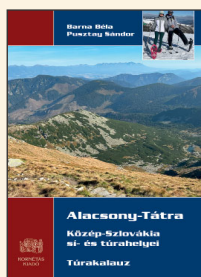
Molnár Bertalan:
A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ, AHOGY EDDIG NEM ISMERTE

A könyv a világháború 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



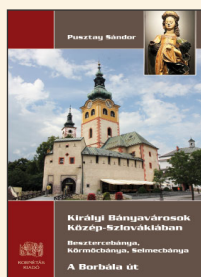
Timár Gábor:
A PROMÓLIAI AMAZON

Timár Gábor legújabb kalandregénye egy képzeletbeli volt gyarmatra, Promóliába repít minket. Ebbe a kis afrikai országba csöppen a véletlen folytán egy magyar lány, Várdy Mónika tanárnő...
320 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 4000 Ft



Barna Béla – Pusztay Sándor:
ALACSONY-TÁTRA
– Közép-Szlovákia sí- és túraterülei

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



Pusztay Sándor:
KIRÁLYI Bányavárosok KÖZÉP-SZLOVÁKIÁBAN
A Borbála út

A történelmi Magyarország legjelentősebb nemesérc – 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



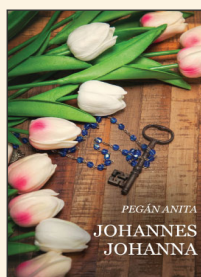
Domokos Attila Zsolt:
A DIKTATÚRA GYERMEKE

Visszaemlékezés a 80-as évek Romániájából
A diktatúra gyermeke cendes, őszinte valóságos múltból, identitásról és arról, mit viszünk tovább akkor is, hamár rég szabadok vagyunk.
128 oldal
Ár: 3500 Ft helyett 3000 Ft



Domokos Attila Zsolt:
NAGY SÁRKÁNYOS KÖNYV
Az igaz szívűek

Világunkban mesélények is élnek, de nem mindenki láthatja őket, csak nagyon kevesen, az igaz szívűek. Őt ilyen gyerek a főhős, akik találkoznak a sárkányukkal a egy történet során.
128 oldal
Ár: 4490 Ft helyett 4000 Ft



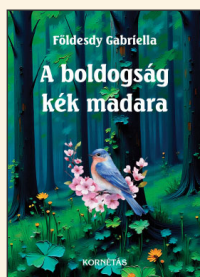
Pégán Anita:
JOHANNES JOHANNA

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



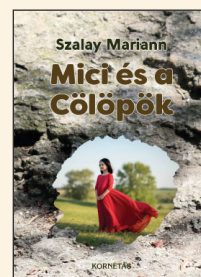
Pégán Anita:
KELETBLOKK

Az érzelmekkel és indulatokkal telt csaláregény 2006-ban játszódik, de visszapillantást nyújt a 70-es 80-as évek világába is. Egy hétköznapi keserűes történet, amelynek Magyarország és Ausztria felváltva ad helyet.
248 oldal
Ár: 3800 Ft helyett 3000 Ft



Földesdy Gabriella:
A BOLDOGSÁG KÉK MADARA

A szerzőnő kötetébe ezúttal 25 novella került. Az 1960-as, 1970-es évek képezik a történetek felét, de a közelmúltból és régebbi időkől is merített említésre méltó tartalmat, és nyolc külföldi tájat is közelebb hoz az olvasókhoz.
174 oldal
Ár: 3800 Ft helyett 3200 Ft



Szalay Mariann:
MICI ÉS A CÖLÖPÖK

Az önéletrajzi ihletésű kötet keserűes pillantás a múltba, illetve jelenkori mozaikok felvillantása. „Amikor azonban megmutattak anyukámnak a fekete hajammal, világoszöld szemeim-mel, ő elfordult és csak annyit mondott: Hát ez pont úgy néz ki, mint a Mici macska.”
184 oldal
Ár: 3900 Ft helyett 3300 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.