890 Ft • 2 EUR

BOR lovagok

ordo equestris vini magazin

évfolyam III. szám • 2026. szeptember

Utazásból született borok

Skáfár Balázs
és a 2020-as Merlot

Szőlőtőke a címerben is

Évszázados sváb hagyományok

Mediterrán borsztori

Málta és Gozo

Velencétől Várpalotáig

Két nap a magyar bor- és pálinkakultúráért

Mária Terézia ceremóniája

Pozsonyi Koronázási Napok



www.europaiborlovagrend.hu

ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE

MEGHÍVÓ

Tisztelt Borlovagrendi Barátaink!

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa Budapesti Legációja 2026. október 10-én tartja tagfelvételi és előlépési ünnepségét, melyre szeretettel meghívjuk rendtársainkat és kedves kísérőiket.

2026. OKTÓBER 10. DÉLELŐTT – PARLAMENT LÁTOGATÁS

Program: Csoportos, vezetett országházi séta magyar nyelven és audioguide-dal angol, német, spanyol, olasz, szlovák, horvát, román, szerb, szlovén, és cseh nyelven. A program a rendezvényre jelentkezők részére ingyenes, de regisztrációhoz kötött. A részvételi létszám korlátozott, a regisztráció a jelentkezés sorrendjében történik.

Találkozó: 10:15 órakor a Parlament Látogatóközpont bejáratánál (1055 Budapest, Kossuth tér 1-3.). A vezetett látogatás várható időtartama 1 óra.

2026. OKTÓBER 10. SZOMBAT

14:00	Fogadás, gyülekezés a Hotel Marriott Budapest (1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 4.) Duna korzó teraszán
14:15	Belépők és előlépők eligazítása
14:30	Ünnepi menet felállítása
14:45	Indulás a Belvárosi Nagyboldogasszony Főplébánia-templomhoz (1056 Budapest, Március 15. tér)
15:00	Templomi szertartás, avatási és előlépési ünnepség
16:30	Alakzatban vonulás a Marriott Hotelhez a Duna korzón
18:00	Órától köszöntő beszédek és ünnepi gálavacsora

MEGJELENÉS AZ ÜNNEPSÉGEN ÉS GÁLAVACSORÁN

Lovagrendi öltözetben (sötétkék öltöny, ruha, kosztüm, insignia, díszruha (ornát, barett) és jelvények, dress code kísérőknek: formal.

RÉSZVÉTELI DÍJ: 44.000,– FT/FŐ

A részvételi díj tartalmazza a gálavacsora teljes költségét (étel, ital, borok, üdítők, ásványvíz, kávé).

AZ ÜNNEPI VACSORA MENÜSOR AJÁNLATA:

MENÜ: A

- Marha carpaccio szarvasgombás majonézzel, citromos rukkolával és frissen szeletelt parmezánnal */L,E,Su/*
- Marha bélszín, paszternák pürével, grillezett bébi zöldségekkel, gombaporoginással és vörösbor jus-szel */L,M,Su,G/*
- Csokoládé mangóval, maracujával és mandulával */N,G,L,E,V/*
- Üdítők, gyümölcslevek, ásványvíz, kávé
- Ételekhez felkínált borok

MENÜ: B VEGETÁRIÁNUS

- Karamellizált kecskesajt színes céklával, dióval és narancsos krémsajttal */V,L,N,Su/*
- Norvég lazac steak zöldborsópürével, spenót beurre blanc, grillezett pak-choy-al */L,F/*
- Csokoládé mangóval, maracujával és mandulával */N,G,L,E,V/*
- Üdítők, gyümölcslevek, ásványvíz, kávé
- Ételekhez felkínált borok

/L – laktóz, E – tojás, Su – mustár, M – zeller, G – glutén, N – diófélék, V – vegetáriánus, F – hal/

Jelentkezni az ünnepségre az alábbi linken található formanyomtatványon lehet.

JELENTKEZÉS – KATTINTSON IDE

vagy olvassa be az alábbi QR kódot:

JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ: 2026. SZEPTEMBER 25.

Jelentkezéskor a programok részvételi díját a következő számlaszámra kérjük átutalni, és a közlemény rovatban megnevezni a résztvevő/k nevét, és az alábbi kódot: **Budapest 2026**

HUF UTALÁS
Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa
Erste Bank Hungary Zrt
HUF 11600006-00000000-67387760
IBAN: HU49 1160 0006 0000 0000 6738 7760
SWIFT: GIBAHUHB

Felhívjuk a figyelmet, hogy 2026. **szeptember 25**-ig történő lemondás esetén a részvételi díj 50%-ának megfelelő kötbért számítunk fel. **2026. szeptember 25.**-ét követő lemondás esetén a részvételi díjat nem áll módunkban visszatéríteni.

Budapest, 2026. augusztus 1.

Prof. Alfred R. Tombor Tintera
Magister Generalis, Generalconsul

Dr. Mészáros Sándor LL.M.
Proconsul

Dris. Alois Paul
General Kapitán, Senatconsul

Etler Péter sk.
Legát

Husza György sk.
Legát



IN HONOREM DEI ET IN HONOREM VINI
NUNQUAM RETRORSUS!

BORLOVAGOK

Ordo Equestris Vini Magazine
XI. évfolyam 2026/3. szám.

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

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

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

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

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

Szerzők
Bondor László, B. Mezei Éva, dr. Gulyás Zsuzsanna,
Károlyi Balázs Gyula,
Németh Zoltán, Pió Márta, Pusztay Sándor,
dr. Sztancs György,
Telek Anna Mária, Veres János

Fotók
Etler Péter, Károlyi Balázs Gyula,
Kecskeméti Tibor, Németh Zoltán,
Pusztay Sándor, Szántó Tagai Éva, archív

Információ, előfizetés:
Máté István
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

Lovagi élet
4 | Szenátusi elnökségi ülés Eisenstadtban

Lectori Salutem!
5 | Koszorúzás Pannonhalmán

Lovagi élet
6 | Velencétől Várpalotáig

(Bor)literatúra
8 | Ínyemről a bor zamata

Lovagi élet
10 | A Páneurópai Piknikre emlékeztek





11 | Tiszteletadás Közép-Burgenland vörösborainak

Kitekintő
12 | Mediterrán borsztori

Borkultúra
15 | Utazásból született borok
16 | Mi az alkoholmentes bor?

Kitekintő
18 | Mária Terézia ceremóniája

Lovagi élet
20 | Vasmise Csóka Gáspár atyáért

21 | Avatás az Európai Borlovagrend bécsi Konzulátusánál

Borkultúra
22 | Szőlőtőke a címerben is

Lovagi élet
26 | Szárszói összejövetel





27 | Kenyér, bor és közösség

Szenátusi elnökségi ülés Eisenstadtban

Eisenstadtban 2026. június 20-án került sor arra a szenátusi ülésre, amelyen Alfred R. Tombor-Tintera Generalconsul meghívására szenátusi tisztségviselők, különböző országok konzuljai, prokonzuljai és az alapítók vettek részt. A Hungaria Konzulátust három fő képviselte a rendezvényen: dr. Mészáros Sándor prokonzul, a Hungária Konzulátus elnöke, Werdnik Ernő borlovag, első legát, a Soproni Legáció vezetője és Veres János borlovag, a soproniak örökös tiszteletbeli első legátja.

Az Európai Borlovagrend örökös generálkonzulja köszöntötte a meghívottakat, és ismertette a napirendi pontokat, amelyek között igen



Veres János és Werdnik Ernő

lényegesnek tartotta az új szenátusi tisztségekre való kinevezéseket. A jelölteket név és beosztás szerint szólítva, megkezdődött a hivatalos avatás.

A nyugdíjba vonult nagykövet, dr. Josef von Jenei Generalvisitator helyére kinevezésre került: DI Tomislav Kovačić nagykövet és EU Forum elnök, prokonzul; dr. Patrick Sax nagykövet és EU Fórum elnök; Consul tit. dr. Huber Weber legát, európai szenátor; Werdnik Ernő dignitárius, szenátusi



küldött, aki szenátusi megbízatása mellett a soproni első legát feladatait is ellátja.

A szenátusi ülés résztvevői a megválasztottak zászlóival, díszmenetben a belvárosi Café Central étterembe vonultak át, ahol jó borokat és ételeket fogyasztva beszélték át az előttük álló feladatokat.

Veres János



Koszorúzás Pannonhalmán

Dr. Habsburg Ottó szívurnájánál

Ha Pannonhalma, akkor kétségkívül a Pannonhalmi Főapátság épületegyüttese jut eszünkbe mint a város fő látnivalója, ahol az ezeréves bencés monostor uralja a tájat, amelyben az ország egyik legszebb gótikus stílusú templomát és könyvtárát, valamint a romantikus kerengőt is meglátogathatjuk. Ha csak egy kis sétára vágyunk, akkor az apátság körüli sétaúton gyalogoljunk végig. Ha több időnk van, akkor az ingyenesen látogatható apátsági arborétum különleges növényvilágát fedezhetjük fel.



Itt, Pannonhalmán a világörökséggé nyilvánított bencés apátság altemplomában gyűltek össze július 16-án az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus vezetői, hogy hosszú évek hagyományának megfelelően megkoszorúzzák a lovagrend alapítójának, dr. Habsburg Ottónak a szívurnáját.

A megemlékezésen és koszorúzáson részt vett a Szenátus részéről Tagai István szenátor, prokonzul, dr. Czipf Csongor prokonzul, alelnök, Werdnik Ernő borlovag, szenátusi küldött és Tóth Ernő borlovag,



a Soproni Borlovagok és Borbarátok Egyesület elnökségi tagja. A megemlékezést követően jó hangulatú beszélgetésen egyeztették az eisenstadti és a magyarországi programokat, egyben személyes élményeik alapján emlékeztek a borlovagrend megalakulásának kezdeti időszakára.

Pusztay Sándor
főszerkesztő





Tóth Ernő borlovag, Werdnik Ernő legát, Tagai István szenátor, dr. Czipf Csongor prokonzul

Velencétől Várpalotáig

Két nap a magyar bor- és pálinkakultúráért

„A bor útja a szőlőtől a pohárig tart. A borlovagé azonban az emberek szívéig, mert a legnemesebb örökséget mindig a közösségek őrzik és adják tovább.”

Néha két egymást követő nap is elég ahhoz, hogy az ember újra megerősödjön abban, mennyit jelent a közösség, a hagyomány és az összetartozás. Számunkra a 2026. május 30–31-i hétvége pontosan ezt jelentette. Hazatérve még sokáig elkísér bennünket egy kézfogás, egy őszinte mosoly, egy templomi csendben elhangzó ima vagy egy pohár bor mellett folytatott beszélgetés. Ezek azok a pillanatok, amelyek egy rendezvényt emlékké, egy találkozást pedig közösségi élménnyé emelnek.

Május utolsó hétvégéjén két rangos eseményen vehettünk részt. Két város, két hagyomány, két közösség fogadott bennünket, mégis ugyanazt az üzenetet közvetítették: értékeink addig élnek, amíg vannak emberek, akik hittel és alázattal szolgálják azokat.



Kupi László titkár, Szent Benedictus Borlovagrend; Kernya Gábor önkormányzati képviselő, Velence Város Önkormányzata; Krausz György, Velence város polgármestere; Nagy Roland, a Borivók Társaságának vezetője; Károlyi Balázs Gyula borlovag



Károlyi Balázs Gyula borlovag, Kernya Gábor és Nagy Roland

Velence – ahol a közösség valóban otthonra talál

A hétvége első állomása Velence volt, ahol immár harmincharmadik alkalommal rendezték meg a Szent Orbán-napot, a szőlősgazdák és borászok védőszentjének ünnepét.

Az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Soproni Legációja képviseletében érkeztünk a Velencei-tó partjára. Már a megérkezés első perceiben érezni lehetett, hogy ez a nap jóval több lesz egy ünnepi rendezvénynél. Ahogy egymás után érkeztek a borrendek, a régi ismerősök messziről köszöntötték egymást, a kézfogásokból ölelések lettek, és néhány perc alatt ott folytatódtak a beszélgetések, ahol talán egy évvel korábban abbamaradtak.

Ilyenkor válik igazán nyilvánvalóvá, hogy a bor nem csupán ital. Kapcsolatokat épít, történeteket idéz fel, és képes egy asztalhoz ültetni olyan embereket is, akiket máskülönben talán soha nem sodorna össze az élet.

Ezt a szemléletet képviseli a *Borivók Társasága* is. Ennek a közösségi gondolkodásnak az eredménye a Velencei-tavi Pincejárás, amely nemcsak a térség pincészeteit kapcsolja össze, hanem az ott élő embereket is. Külön öröm volt látni, hogy Velence Város Önkormányzata, a helyi borászok és a civil közösségek egyre nagyobb nyitottsággal állnak a kezdeményezés mellé. Az ilyen összefogások mutatják meg igazán, hogy a hagyomány akkor él, ha képes közösséget teremteni.





Károlyi Balázs Gyula, Győrfi Bertalan elnök-nagymester

Várpalota – ahol a hagyomány méltóságot kap

Másnap Várpalota történelmi falai között folytatódott a hétvége.

A Thury-vár udvarán már gyülekeztek a magyar bor- és pálinkarendek képviselői. Az ünnepi köpenyek, a zászlók és az ismerős arcok különleges hangulatot teremtettek: egyszerre volt jelen a múlt tisztelete és a jelen öröme.

Az ünnepi menet a Nagyboldogasszony-templom felé indult. Mire megérkeztünk, már szóltak a harangok. Az utcán állók csendben figyelték a bevonulást, sokan megálltak egy pillanatra, mintha érezték volna, hogy ez az esemény túlmutat a szertartás külsőségein.

Amikor a Magyar Szent Korona megérkezett, a templomban szinte tapinthatóvá vált a csend. Nem a protokoll csendje volt ez, hanem a tiszteleté. Az a csend, amelyet nem lehet megrendezni – csak közösen átélni.

A szentmise során könnyű volt észrevenni, hogy ugyanabban a padsorban ülnek azok, akik hosszú évtizedek óta szolgálják közösségeiket, és azok is, akik most teszik meg első lépéseiket ezen az úton. Ebben a pillanatban értelmet nyert a borlovagság valódi küldetése: nem címeket vagy rangokat jelent, hanem szolgálatot, felelősséget és példamutatást.



Kupi László, Károlyi Balázs Gyula borlovag

A III. Bakonyaljai Pálinkamustra, a lovagi avatások és a díjátadó méltó folytatásai voltak ennek a gondolatnak. Minden új lovag egy újabb vállalás arra, hogy lesz, aki továbbviszi mindazt, amit elődeink ránk bíztak.

Gazdagabban tértünk haza

Velence és Várpalota két különböző arcát mutatta ugyanannak az értékrendnek.

Velencén azt láttuk, hogyan születik és erősödik egy közösség. Várpalotán azt, milyen méltósággal lehet őrizni és továbbadni az örökséget. Az egyik helyen az összefogás ereje volt kézzelfogható, a másikon a hagyományé. Mégis ugyanarról szólt mindkét nap: arról, hogy a bor- és pálinkakultúra nem pusztán gasztronómiai vagy kulturális örökség, hanem emberek között élő kapcsolat.

Vasárnap este már hazafelé tartottunk, de gondolatban még mindig a hétvége eseményei között jártunk. Eszünkbe jutottak a régi ismerősök, akikkel jó volt újra találkozni, az új kézfogások, a közös koccintások és azok a beszélgetések, amelyek egy pohár bor mellett mindig tovább tartanak a tervezettnél.

Ilyenkor érzi igazán az ember, hogy egy ilyen hétvége értékét nem a megtett kilométerek, a hivatalos programok vagy az elkészült fényképek adják. Hanem azok a kapcsolatok, amelyek megerősödnek, és azok az emberek, akik saját idejüket, tudásukat és lelkesedésüket áldozzák azért, hogy a magyar bor- és pálinkakultúra élő hagyomány maradjon.

Ez volt számunkra ennek a két napnak a legfontosabb üzenete. Nem csupán két rendezvényen vettünk részt, hanem ismét megtapasztalhattuk, milyen ereje van annak, amikor egy közösséget közös értékek, kölcsönös tisztelet és szolgálat tart össze. Mert a hagyományt végső soron nem az idő őrzi meg, hanem az ember.

Károlyi Balázs Gyula

Ínyemről a bor zamata

Kiss Benedek (1943–2026)



Kiss Benedek 1943. március 19-én született Akasztón. Kalocsán, a Szent István Gimnáziumban folytatott középiskolai tanulmányait követően az Eötvös Loránd Tudományegyetem magyar–népművelés szakján diplomázott. 1966-ban feleségül vette Garai Etelkát, két gyermekük született. Tanulmányai befejeztével nevelőtanárként dolgozott, majd 1969-től mint szabadfoglalkozású író, műfordító. Többször járt Bulgáriában, a bolgár költészet szakavatott tolmácsolója volt. Költőként az Elérhetetlen föld (1969) című antológiában indult a Kilencekkel, de verseit már 1967 óta publikálta, 1969-ben a Költők egymás közt című antológiában is bemutatkozott.

Első önálló kötete 1970-ben jelent meg Gazdátlan évszak címmel, amit több mint 30 saját könyv követett. Gazdag életművének jelentős részét teszi ki számos gyermekkönyve, gyermekversei a népköltészet világát idézik. Utak keresztje. Összegyűjtött versek, 1962–2009 címmel 2010-ben látott napvilágot átfogó versgyűjteménye a Holnap Kiadó gondozásában, életútösszegzésnek szánt Napi gyász, napi vigasz című kötetét pedig 2012-ben adta ki a Széphalom Könyvműhely. Az Utak keresztje kapcsán Szakolczay Lajos írta róla: „Azzal, hogy Kiss Benedek a lét kozmoszát írja – élve az emberlét titkain túl az isteni törvényszerűségek feszegetésével, és megélve a folyamatosan rázuhanó egyéni és társadalmi drámák minden rezdülését –, az egyik legteljesebb lírai univerzum tulajdonosa. Elsőrangú költő."

Kiss Benedeket 2019-ben a Magyar Írószövetség örökös tagjainak sorába választotta, 2011-től a Magyar Művészeti Akadémia rendes tagja volt.

Munkásságát több állami díjjal és kitüntetéssel ismerték el: Radnóti-díj (1971); József Attila-díj (1979, 1999); Bolgár Népköztársaság Kulturális Bizottságának kitüntető oklevele (1987); Magyar Köztársasági Érdemrend tisztikeresztje (1994); Balassi Bálint-emlékkard (2003); Arany János-díj (2011); Salvatore Quasimodo-életműdíj (2011); Magyarország Babérkoszorúja díj (2014); Prima díj (2017); Kossuth-díj (2018). „Pályámat megfutottam…" címmel B. Révész László rendező készített róla portréfilmet.

Dr. Sztancs György

Kiss Benedek: Kadarka

Gyermekkorom bora,
csillámló vörös kadarka,
hogy is feledkezhetnék meg rólad?
Kadarkaszőlőnk volt nekünk bizony
gyerekkoromban!
Légy áldott, nagyapám pincéje:
te bújtattál a bombázások idején,
mikor még alig tipegtem,
s tebenned találtam menedéket
legelső ifjúi viharaim közben.
Kadarkabor!
habzós és vörös, akár a vérem:
rejtettünk szárkúpba, ástunk földbe
végrehajtók és fináncok
mohó szeme elől,
hisz te voltál a család
egyedüli pénzforrása.
Tehenünk nem volt -
téged váltottunk vastag bivalytejre!
Emlékszem édes-csípős murciízedre:
hosszú nádszálon át titkon
mily gyönyörűséggel szippantgattalak,
míg pattogva rózsaszín habbal
baba-nyugtalanságod nem csillapult,
hogy aztán, zimankó jöttén,
tuskóhasogatás, fűrészhuzogatás közben
egy-két korty érett cseppeddel
erősítsük meg magunkat – én s nagyapám.
Mert erőt adtál te, milyen erőt!
Somolyogtam csak, hogy nagyapa, ki volt
csendes kis töpörtyű-ember,
estére kelvén némelykor hogy nekibátorodott:
ki akarta szórni tüzelve
az egész pereputtyot,
legelébb ingerkedő nagyanyámat.
Micsoda hangja kelt estére tőled
a kisembernek! a két-három liter
hangerősítő hogy dolgozott benne!
Előbb remegtem,
később már somolyogtam,
végtére is kezét
kamasz-erőmmel én lefogtam,
ágyát megbontottam...
S nem feledhetem döbbenetét.

Kiss Benedek: A Soproni Kékfrankosról

Hallottad, pajtás, mit én hallottam?
Hogy édes Soproni Kékfrankost ittam!
Ha hallomás is? még ilyen szégyent!
Igyon csak édeset Hernády?
meg a német!

Bezzeg Sopronban nem azt isszák!
Nem csak nem isszák? tudva tudják,
a Kékfrankos biz szilánkos-karcos,
ilyet kért, ilyet kapott már
Jurisics Miklós.

Kőszeget különben úgy leverték
volna, mint ötéves gyerek a lepkét.
Borsos marhasült vagy pörkölt után
jöhetett bizony már Konrád
vagy Batu kán!

Édes Kékfrankos?! ilyet csak az talál
ki, aki nőstény sátánnal cimborál.
Pajtás, én tudom jól, mi jobbak vagyunk?
a lőrét kiköpjük?
Sopronit iszunk!

Kiss Benedek: Somlói Juhfark

Csóró életem ajándéka,
nagyravágyó, de
kisemmizett szerelmem,
te világszépe!
Kemény vagy, mint Áron
vesszeje vala,
miként az Írás,
s oly ritka is vagy,
mint ama vessző!
Nemhiába neveztettél
Bécsben
a ruganyos matracokon
gyerekcsináló bornak!
Ha téged illethetlek,
vitézlő s hűtlen gondolatok
marják eszem,
s olyannak képzelem a
Ságot és a Somlót,
mint szalmakazalban ropogó
fölbillent rakott szoknyát.
Mit whisky, gin vagy konyak,
ha te boldogítod a lelkem!
Egykedvű férfiak csapolnak pedig
minden tavasszal,
de kérlek, virágozz,
foganj is meg,
ne legyen belőled
kényes somlai egyke,
s ha idegen helyekre kerülsz,
számítsd föl busásan árad,
hisz vetekszel te
a legjobb rajnai borral,
de hozzám,
csóró imádódhoz
mindétig jó szívvel légy.
Én ingyen is imádlak!



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?

Királyleányka

Borai könnyűek, kedvesek és gyümölcsösek, ezt a reduktív technológiai móddal készítve és rövid érlelés után érik el a legkönnyebben. A múltban asztali borként tartották számon, de mára már túlnőtte ezt, és egyre többen keresik a fajta egyedi karaktereit. Zamatokban gazdag, harmonikus, elegáns borainak az illat- és ízjegyeiben megjelenhetnek vadvirágok, bodza, egres, zöldalma, sárgadinnye, citrusok, akác, liliom, viola is, utóízében kesernyével és gyömbérrel találkozhatunk. Élénk, lendületes savtartalma miatt hosszabb érlelésre is alkalmas, sőt ezeknek és neutrálisságának köszönhetően előszeretettel házasítják.

Sauvignon Blanc

Fő illat- és ízjegyei: vágott fű, csalán, egres, farkasalma, bodza, egyes termőhelyeken füst. Jellegzetes illat- és ízvilága az utóbbi évtized egyik sikerfajtájává tette. A fajta nem kedveli a hosszas fahordós érlelést. Három-négy éves kora után kevés értéket mutat fel. Fajtakarakterének megőrzéséhez az acéltartályos erjesztés és érlelés a legjobb út. Ekkor fiatalon élénk savú, erőteljes illat- és ízvilágú, vegetális jegyeket felmutató bor születik belőle.

Rajnai Rizling

Alkoholban általában sosem gazdag, de savai annál inkább frissek, ropogósak és dinamikusak. Citrus, zöldalma, sárgabarack és florális aromatika jellemzi gyakorta a fiatal borokat. Csodálatosan képes érlelődni, ilyenkor viaszos, tósztos, mézes, olajos, kerozinos tónusokat is felvehet. A petrolos, kerozinos jegyet a TDN-nek tulajdonítják. Magyarországon ritkábban találkozni belőle pezsgőkkel és édes borokkal (botritisz hatására), de erre is képes a maga sokszínűségében. Hazánkban a legjobb rajnai rizlingek szinte mindig szárazak, de a magas savaknak köszönhetően egy kevés maradékcukor szinte mindig jól áll nekik. Az intenzív gyümölcsös jegyeknek és a markáns savaknak köszönhetően izgalmas tételek születhetnek, melyek jól tükrözik a termőterületet.

Bondor László

A Páneurópai Piknikre emlékeztek

A szabadságvágy, a bátorság és a történelmi, sorsfordító pillanatok előtt tisztelgett az Európai Borlovagrend a Páneurópai Piknik Emlékparkban. Az 1989. augusztus 19-i határáttörés évfordulója alkalmából tartott ünnepségen a nemzetközi és hazai rendtagok közösen idézték fel a vasfüggöny lebontásának emlékét Sopronpusztán.

A megemlékezés szervezéséből a kezdetek óta a Soproni Legáció is kiveszi a részét, most is szervezte a vendéglátást.

A rendezvényen az eisenstadti Szenátus delegációja, szlovén vendégek, valamint a Hungária Konzulátus Budapesti, Győri és a Soproni Legációjának tagjai vettek részt. A szenátusi megnyitó után az Európai Borlovagrend Hungaria Konzulátus első prokonzulja tartotta meg a megemlékezését. Dr. Mészáros Sándor prokonzul felidézte, hogy a rendet 1984-ben újjáalapító Habsburg Ottó – aki egyben a Páneurópai Unió elnöke is volt –, aktív részese volt a piknik megvalósításának, és a borlovagrendet is bevonta ebbe a nemes feladatba. A magyarországi szervezet 2004-es megalakulása óta hagyomány, hogy minden évben Sopronpusztára látogatnak, és tisztelegnek a keletnémet menekülteknek segítséget nyújtó bátor emberek előtt.

Dr. Farkas Ciprián, Sopron polgármestere német nyelven tartotta meg a beszédét.

„Augusztus 19-e a német–magyar–osztrák emlékezetben egy közös pontnak számít, de talán az egész európai emlékezetben egy közös történelmi pont. Egy origónak tekinthető, hiszen hozzájárult ez a dátum ahhoz, hogy a két Németország újra



egyesülni tudjon akkor, és végső soron ahhoz is, hogy Európa újra egyesülni tudjon, hiszen egy vasfüggöny hasította ketté Európa testét. És mi, soproniak, mi, magyarok ehhez járultunk hozzá, és erre mi büszkék vagyunk azóta is. Helmut Kohl szavaival élve: »a Brandenburgi kapu alatt magyar föld is van«, és ez mind-mind annak köszönhető, hogy itt augusztus 19-én néhány bátor ember tett egy olyan történelmi tényt, amelynek a jelentősége már abban a pillanatban világos volt mindenki számára, amikor ez megtörtént."

A diplomáciai, politikai, lovagrendi és egyéb vezetők a Béke kehelyből fogyasztva egy pohár borral pecsételték meg a barátságot. Zárásként közösen meghallgattuk az európai, a lovagrendi és a magyar himnuszt.

Veres János



Dr. Farkas Ciprián, Sopron polgármestere tartotta a megemlékezést

Tiszteletadás Közép-Burgenland vörösborainak

Rotweinfestival Mittelburgenland 2026





Nemrég ismét Deutschkreutz (Sopronkeresztúr) adott otthont a Rotweinfestival Mittelburgenland rendezvénynek, amely méltán számít Ausztria egyik legjelentősebb vörösboros eseményének. A fesztivál immár évtizedek óta a Közép-Burgenland borászainak, borbarátainak és szakmai közösségeinek találkozóhelye.

Nagy megtiszteltetés volt számunkra, hogy a Raiffeisenbank Region Deutschkreutz–Horitschon meghívására részt vehettünk a rendezvény nyitónapján. A Hungária Konzulátus Soproni Legációját Zách Zoltán marsall, borlovag és Károlyi Balázs Gyula borlovag képviselte.



A bank hagyományos éves ünnepsége kiváló alkalmat teremtett a szakmai és baráti találkozásokra, ezt követően pedig ünnepélyes keretek között megnyitották a Rotweinfestivalt.

A Hungária Konzulátus Soproni Legációjának képviseletében tiszteletünket tettük ezen a rangos eseményen, ahol ismét megtapasztalhattuk, hogy a bor valóban közös nyelv. Határok választanak el bennünket, a borkultúra azonban összeköt. A Soproni és a Közép-burgenlandi borvidéket évszázados történelmi, szakmai és emberi kapcsolatok fűzik egymáshoz, amelyeket az ilyen találkozások tovább erősítenek.

Az est a Kirchenwirt Heinrich Gasthof – Deutschkreutz étteremben folytatódott, ahol kiváló vacsorával és remek burgenlandi fogásokkal látták vendégül a résztvevőket. A gondosan elkészített ételek és a kiváló vörösborok ismét bizonyították, hogy ezen a vidéken a gasztronómia és a bor kéz a kézben jár.

A Rotweinfestival nem csupán borfesztivál. Találkozás régi barátokkal, új ismeretségek születése, szakmai eszmecserék és közös értékek ünnepe. Jó érzés volt ismét részese lenni ennek a különleges hangulatnak, és képviselni közösségünket egy olyan rendezvényen, ahol a hagyomány, a minőség és az összetartozás valódi tartalommal telik meg.

Károlyi Balázs Gyula

Mediterrán borsztori

Málta és Gozo

A Földközi-tenger szívében fekvő Málta és Gozo gazdag történelmi mozaikot hordoznak magukban – egy olyan történetet, amelyet hódítók, kereskedők és birodalmak formáltak, nemcsak a kultúrában, hanem a szőlőművelésben is. A Máltai-szigetek már Kr. e. 6500 körül lakottak voltak. Itt találhatók a világ legrégebbi szabadon álló kőtemplomai is; a szigetcsoport mindig is magába szívta a távoli hatásokat, majd sajátos identitássá formálta őket, amely a mai napig folyamatosan alakul.

Az egyik legtartósabb kulturális örökség a föníciaiakkal érkezett a Kr. e. 8. században. Kiváló hajósok és kereskedők voltak, akik megszervezték a szőlőtermesztést a szigeteken, megalapozva egy több ezer éves borászati hagyományt. A máltai borkészítés egyik legkorábbi fizikai bizonyítékát Gozo partjainál, a tenger mélyén találták meg: egy Kr. e. 700 körül elsüllyedt föníciai hajóroncsból helyben készült amforák kerültek elő, amelyek





máltai bor szállítására szolgáltak. Mindezek ellenére a máltai és gozói bor története korántsem volt egyértelmű sikersztori.

A rómaiak virágzó gazdaságot és kifinomult szőlőtermesztési, valamint borkészítési módszereket hoztak magukkal. Később azonban az arab uralom két évszázada elterelte a mezőgazdaság fókuszát a szőlőről, így a borkészítés valószínűleg csak kisebb, helyi gazdaságoknak köszönhetően maradt fenn.

A Szent János Lovagrend 1530-as megérkezése drámai fordulópontot hozott. Nagymestereik a kor legismertebb borvidékeiről származtak, és a fennmaradt írásokban ma is nagy becsben tartott nevek szerepeltek: Chablis, Champagne, Puligny-Montrachet vagy Brunello di Montalcino, sőt olyan különlegességek is, mint a dél-afrikai Constantia Steen bora. Bár ez a nemzetközi ízlésvilág emelte a borok iránti tiszteletet, egyben háttérbe szorította a helyi termelést, és fokozta a máltai borászokra nehezedő versenyt.

Az 1814-től kezdődő brit uralom újabb nehézségeket hozott. A mezőgazdaság gyakran háttérbe szorult a politikai feszültségek, a világháborúk és a 19. század végén megjelenő filoxéra pusztítása miatt. Málta 1964-ben elnyert függetlensége és az egy évtizeddel később kikiáltott köztársaság új lendületet adott a lakosságnak, bár a jövő egyszerre tűnt ígéretesnek és bizonytalannak. A borászatnak ekkor háttérbe kellett szorulnia, mivel a szigeteknek sürgetőbb kihívásokkal kellett szembenézniük – különösen a második világháború után, amikor az éhínség szélére sodródtak.



Új mediterrán tetőterasz

Új helyszínnel gazdagodott St Julian's pezsgő gasztronómiai élete: idén nyáron megnyílt a Seed Rooftop a Hyatt Regency Malta tetején. Medence, panoráma, mediterrán ízek és naplementébe nyúló esték – az új tetőterasz nappal nyugodt pihenőhely, estére pedig pezsgő rooftop hangulatú találkozóhellyé változik.



A St Julian's szívében, mégis a város nyüzsgése fölött kialakított Seed Rooftop középpontjában a medence és az azt körülölelő nyitott terasz áll, ahonnan a környék háztetőin túl egészen a tengerpartig nyílik a kilátás.

A hely hangulata a napszakkal együtt változik. Napközben a medence és a mediterrán napsütés dominál, késő délután azonban, ahogy a máltai égbolt aranyból lassan mélykékbe vált, a terasz is megtelik élettel. Megérkezik a zene, előkerülnek a koktélok, és a nappali nyugalmat fokozatosan átveszi az esti rooftop hangulat.

A Seed Rooftop gasztronómiai koncepciója alapvetően mediterrán, de a helyi, szezonális alapanyagokat közel-keleti, ázsiai és latin-amerikai ízekkel társítja. Az étlapon visszatérnek a mediterrán konyha jellegzetes elemei: az olívaolaj, a citrusfélék, a friss fűszernövények és az évszakhoz igazodó alapanyagok.

Főként az őshonos Ġellewża és Girgentina fajtákra támaszkodva a helyi termelők nehezen tudtak kitűnni, miközben a nemzetközi szőlőfajták – például a chardonnay, a cabernet sauvignon vagy a merlot – világszerte egyre népszerűbbé váltak. Az 1969-ben bevezetett bortörvény, valamint az importot védő vámok bizonyos iránymutatást és időt biztosítottak az ágazat számára az újragondolásra.

A kilencvenes években a vezető máltai borászatok bátran új irányt vettek: jelentős kockázatot vállaltak, és komoly beruházásokkal hozzáláttak az iparág megújításához. Szembenéztek a piac sajátos kihívásaival, és új alapokra helyezték a borászat jövőjét.


Vallettai panoráma

Bár a helyi fogyasztók sokáig kevéssé támogatták őket – gyakran még mindig azzal az előítélettel élve, hogy a hazai borok nem érnek fel a külföldiekkel –, és a piacot elárasztották az importált palackok, a borászatok nem adták fel. Ehelyett kitartóan dolgoztak tovább, és folyamatosan fejlesztették kínálatukat.





Málta 2004-es európai uniós csatlakozása egyszerre hozott élesebb nemzetközi versenyt és új minőségi elvárásokat.

A 2007-ben bevezetett DOK-szabályozás a máltai borokat az elismert európai eredetvédelmi rendszerekhez igazította, és új generációs borászokat inspirált. Napjainkban Málta és Gozo borvilága kicsi, de rendkívül ellenálló: tíz DOK-minősítésű borászat működik (nyolc Máltán, kettő Gozón), amelyek évente több mint 1,8 millió palack bort állítanak elő. Ezek a borok mélyen a történelemben gyökereznek, miközben határozottan a jövő felé tekintenek, és új kihívásokkal néznek szembe.

B. Mezei Éva

Utazásból született borok

Skáfár Balázs és a 2020-as Merlot



Az utazás jóval több annál, mint eljutni egyik pontból a másikba. Nyitottságra, türelemre és alkalmazkodásra tanít. Skáfár Balázs turisztikai szakemberként – a Budavár Tours igazgatójaként – Magyarország és a világ számos különleges tájegységét bejárta. Útjai során nemcsak új kultúrákkal és helyi szokásokkal ismerkedett meg, hanem olyan borokat is kóstolhatott, amelyek idővel saját tételek elkészítésére ösztönözték.



„Ha valami hátráltat bennünket – legyen az egy repülőjárat késése, a tenger hullámzása, az erős szél vagy éppen a napsütés hiánya –, próbáljuk megtalálni az adott hely szépségét. Ismerjük meg a helyi szokásokat, alkalmazkodjunk hozzájuk, és ne a saját, megszokott életformánkat akarjuk mindenáron magunkkal vinni" – vallja.

Talán éppen ez a kíváncsiság és befogadó szemlélet vezette el a borok világához is, amely iránt harmincöt éves korától kezdett egyre komolyabban érdeklődni. Kóstolt, tapasztalatokat gyűjtött és összehasonlított, miközben lassan megfogalmazódott benne egy régi álom: vajon képes lenne-e ő maga is létrehozni olyan borokat, amelyekben mindaz a minőség és élmény visszaköszön, amellyel utazásai során találkozott?

„Nagy álmom volt, hogy neves borászokkal együttműködve elkészítsem a saját vörösboraimat. Egy idő után azon kezdtem gondolkodni, vajon én is létre tudnék-e hozni hasonló minőségű borokat. Szerettem volna kísérletezni, kipróbálni magam ezen a területen – és most először érzem úgy, hogy ez sikerült."

Így vált az utazások során szerzett élményekből inspiráció, a kíváncsiságból alkotói szándék, egy régóta dédelgetett elképzelésből pedig kézzelfogható valóság.

A Skáfár Pincészet története nem hangos bemutatkozással kezdődött. Sokkal inkább egy hosszú és türelmes kísérletként bontakozott ki, távol a reflektorfénytől, a pince csendjében. Az első próbálkozások 2005-ben indultak, ám éveken keresztül szinte alig volt eredmény.

A 2012-es és a 2017-es évjárat már szép borokat hozott, ezek azonban még a pincészet berkein belül maradtak. Csupán egy szűk kör ismerhette őket.

A fordulópontot 2018 jelentette. Ez volt az első évjárat, amelyből már az érdeklődők is kaphattak. A pincészet addig féltve őrzött munkája ekkor lépett ki először a nyilvánosság elé – mintha egy hosszú ideig zárt pinceajtót résnyire nyitottunk volna. Nem véletlenül: 2018 a birtok eddigi egyik csúcsévjárata lett.

A mintegy két hektáron működő pincészet ma is kis mennyiségben, szigorú minőségi elvek mentén dolgozik. A tőkénkénti termést mindössze 1,5–2 kilogrammra korlátozzák, hogy koncentráltabb, testesebb és gazdagabb borok születhessenek. Évente hozzávetőleg 7–8 ezer liter, vagyis mintegy 8–9 ezer palack készül, ezért minden évjárat szükségszerűen korlátozott mennyiségben érhető el.

A pincészet négyféle vörösbort készít: Merlot-t, Cabernet Franc-t, Cabernet Sauvignont, valamint egy cuvée-t.

A borok többsége nem található meg a hagyományos kereskedelmi forgalomban. Elsősorban saját értékesítésben, klubtagságon keresztül jutnak el azokhoz, akik szeretnének közelebb kerülni ehhez a különleges, kissé rejtőzködő világhoz.

A történet tovább íródik. A 2021-es évjárat rendkívül ígéretesnek mutatkozik: borai egyszerre rendelkeznek nagyszerű frissességgel, érett savakkal és tökéletes fenolos érettséggel. Mindez azt sejteti, hogy ebből az évből még valódi csúcsborok kerülhetnek elő a pince mélyéről.

A 2020-as évjárat Villányban ezzel szemben hullámzó, kihívásokkal teli esztendő volt. Nem sorolható a klasszikus csúcsévjáratok közé, mégis meglepően szép borokat adott.

A tavasz hűvösen, szárazon és vontatottan indult, ami a rügyfakadást is késleltette. Sokáig kérdéses volt, mit képes kihozni magából az évjárat, a természet azonban végül kegyesnek bizonyult. A szüret idejére megérkezett a hosszan tartó, meleg és napos indián nyár, amely szinte megmentette az esztendőt.

Ebből az ellentmondásokkal teli évből született meg a Skáfár Pincészet 2020-as Merlot-ja. A bort ízében frissesség, figyelemre méltó komplexitás és hosszú lecsengés jellemzi. Nem pusztán erejével kíván hatni: eleganciája, kidolgozottsága és feszesebb karaktere teszi igazán emlékezetessé.

A 2020-as Merlot így nemcsak egy évjárat lenyomata, hanem Skáfár Balázs hosszú ideje dédelgetett álmának egyik beteljesülése is: egyike azoknak a saját vörösboroknak, amelyekben az utazások során összegyűjtött élmények, a kísérletezés évei és a minőség iránti kitartó törekvés egyszerre válnak érzékelhetővé.

Pusztay Sándor

Mi az alkoholmentes bor?

Az utóbbi időben egyre többet hallani az alkoholmentes bor kifejezésről. Az alkoholmentes bor nem szőlőlé és nem gyerekpezsgő, mivel igazi, alkoholos borból készül alkohol kivonásával. Alkoholmentes bor az a bor, amiben az alkoholtartalom kevesebb, mint 0,5 térfogatszázalék.

Milyen az alkoholmentes borok élvezeti értéke?

Az illatuk nagyon hasonlít az alkoholos borokéra, ízüknél ez már nem minden esetben mondható el. Bár nagyon hasonlítanak alkoholos „szüleikre”, azért az alkoholos borokhoz szokott emberek számára az élvezeti érték sosem lesz ugyanolyan.

Hogyan vonják ki az alkoholt a borból?

Az alkoholmentesítésre jelenleg két módszert van:

Vákuumdesztilláció – ennek során hő segítségével választják el az alkoholt a bortól.

Membránszeparáció – a különböző membránok méret alapján választják le az alkoholmolekulákat.

A borok aromáját legjobban a membránszeparáció elvén működő, ún. fordított ozmózis eljárás őrzi meg (természetesen ez a legdrágább alkoholmentesítési módszer…).



Kiknek jó az alkoholmentes bor, kiknek ajánljuk?

Elsősorban azoknak ajánljuk, akik szeretik a borozás élményét, hangulatát, a bor illatát, szeretik az érzést, ahogy a borospoharat a kezünkben tartjuk…

– de valamilyen betegség miatt, mint pl. a cukorbetegség, nem ihatnak alkoholt;

– olyan gyógyszert szednek, ami mellett tilos az alkoholfogyasztás;

– akiknek autót kell vezetniük;

– fogyókúrázóknak, hiszen az alkoholmentes borok sokkal kevesebb kalóriát tartalmaznak, mint alkoholos társaik;

– kismamáknak és azoknak, akik már tudják, hogy babát várnak, de még nem akarják nagydobra verni.

Nekik feltétlenül ajánljuk az alkoholmentes borokat.

Milyen borból készülhet az alkoholmentes bor?

Bármilyenből.

Tekintsünk az alkoholmentes borokra lehetőségként, hiszen a borozás nem kizárólag az alkohol fogyasztásáról szól, hanem a hozzá kapcsolódó élményről és érzésekről is. Attól, hogy valakinek le kell mondania az alkoholról, a borozás teljes élményéről mostantól nem kell.

Bondor László



Doman László borlovag

Doman László 1958-ban Szécsényben született, és csaknem egész életét családjával – feleségével és ma már külön élő két gyermekével – itt töltötte. A vendéglátáshoz kapcsolódó hazai és nemzetközi munkája alapján vallotta, hogy a bor és a gasztronómia a kultúra szerves része.

2005 óta tagja volt az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusának. Lovagi jelmondatát – „hűség, odaadás, mértékletesség” – 2026. augusztus 26-án bekövetkezett haláláig következetesen képviselte.

A Szécsényben, szeptember 4-én megtartott temetésén családja, volt kollegái, barátai és lovagrendi társai vettek tőle végső búcsút.

Nyugodj békében.

Fizessen elő!

BORlovagok
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!

Winesafari

Kóstold meg a helyi szlovák borokat, és szerezz egyedi élményt a Pozsony közeli szőlőültetvényeken! A kaland során a hatkerekű Pinzgauer minibusz a Pozsony közel Szentgyörgy (Sväty Jur) település központjától elvisz a Kis-Kárpátok teraszos ültetvényeire. A WINESAFARI izgalmas és szórakoztató kínálata a természet, a kulturális örökség, a gasztronómia és bor egyedi kapcsolatának. A földutakon, a szőlőtőkék között átvezető boros útvonal egy kalandos két-három





órás utazás a hatkerekű szafari járművel, amely mindennel fel van szerelve a szabadtéri, különleges borkóstoláshoz. A szakértő túravezetők nyolcfős csoportok számára biztosítják a magas szintű professzionalizmust, a kóstolók között a helyi étel- és borkínálatot, miközben mindenki gyönyörködhet a hegyvidék páratlan kilátásában. A WINESAFARI közvetlen élmény a szőlőültetvényekkel, borospincékkel, a szőlővel és az ízletes szlovák borokkal.

Pusztay Sándor

Mária Terézia ceremóniája

Pozsonyi Koronázási Napok

Pozsony közel 300 éven át a magyar királyok koronázóvárosa volt. Az akkori Pozsonyban tizenegy uralkodót és nyolc királyné hitvest koronáztak meg. Közülük a legjelentősebb Mária Terézia volt, az egyetlen nő, akit magyar királlyá koronáztak. Ennek az eseménynek állított emléket az idei Pozsonyi Koronázási Napok rendezvénysorozata, amelyet július 24–26. között rendeztek meg.


Mária Terézia az ünneplő tömegben

A rendezvény fő programja pénteken kezdődött a Tyrš rakparton, ahol történelmi színházi előadás, interaktív korabeli programok és egy látványos lovagi torna várta a látogatókat a közelgő koronázás tiszteletére.

A szombat hagyományosan a Pozsonyi Koronázási Napok fő eseménye. A pozsonyi várban solymászbemutató nyitotta meg a programot, amelyet dobosok fellépése, történelmi vívóbemutatók, 18. századi katonai kiképzés bemutatója és történelmi zászlóforgatók előadása követett.

Délután fél négykor indult az ünnepélyes koronázási menet a várból, amely a történelmi belvároson keresztül a Fő térre vonult. A közönség a korabeli táncosokat, előttük gazdag ruházatban az egyházi méltóságokat, a főurakat és feleségeiket figyelte irigykedve és áhítattal, miközben kíséretétől körbefogva a fehér lovon vonuló „Mária Terézia” ünnepélyes ceremóniáját láthatták.

A szombati programot a Szent Márton-székesegyházban megrendezett koronázási


Egyházi méltóságok



A várból indult a menet

koncert zárta, ahol Mozart, Liszt, Bach, Vivaldi és Schneider-Trnavský művei csendültek fel.

A Pozsonyi Koronázási Napok azon rendezvények közé tartoznak, amelyek a legjobban megmutatják Pozsony egyedülálló történetét. A történelmet nem csupán látványos elemekkel tették emlékezetessé a szervezők, hanem mindenekelőtt azzal a hiteles hangulattal, amelyet a látogatók Pozsony belvárosának utcáin az események forgatagában élhettek át.


Lovagok a solymásszal


A királynői palást

A történelmi múlt nyomai ma is felfedezhetők a városban, a Szent Márton-székesegyház aranyozott tornya, az egykori magyar országgyűlés mai napig a sétálóutcában díszesen álló épülete, a pozsonyi vár, ahol Mária Terézia fogadta a rendek képviselőit. Innen pazar kilátás nyílt a belváros polgári házaira és főúri palotáira, a Szent Miklós kapu látványos tornyára, ahol, mielőtt átmennénk, érdemes benézni a régi városháza pincéjében kialakított Pozsonyi Borszalon bortrezorjaiba és bemutatótermébe, itt kedvünkre válogathatunk Szlovákia előző évjáratú száz legjobb borának választékából.

Pusztay Sándor

Vasmise Csóka Gáspár atyáért

Oszlopember a Győri Legációban

Az Európai Borlovagrend győri szertartásainak helyszíne a bencések temploma. Aki az avatási kellékeket, a bort, az inszigniát megáldja, a szertartást vezeti, kezdetektől az immár 88 éves Csóka Gáspár atya. A rend tagjai megtapasztalhatták, mennyire szolgálatkész, kedves, barátságos embert javasoltak annak idején a rend káplánjának. Még azt is megtette, hogy amikor a kis Nógrád megyei faluban, Kozárdon nem volt pap, elment és segített a kápolnában rendezett avatási ünnepen.


Csóka Gáspár atya

Augusztus közepén megtelt a győri Loyolai Szent Ignác bencés templom a 65 éve pappá szentelt Gáspár atya vasmiséjén. Útja az oltárhoz apró gyermekkorában kezdődött, amikor Bükön élő családjában szerzetesek, apácák adták a mintát.

– Jól éreztem magam a templomban, majd a bencés nagybátyám 1952-ben a pannonhalmi gimnáziumba segített bejutnom – mesélt a kezdetekről. – Azzal a csapattal nagyon jó volt együtt lenni, jártunk ministrálni, szinte belenőttem a szerzetességbe. Úgy éreztem, itt tudnék jól együtt élni a közösséggel. Az idősek elfogadták a fiatalokat, éreztem, hogy van értelme annak, amit csinálnak.

1965-ben szentelték pappá Pannonhalmán, az első miséje éppen március 15-én volt. Aztán Szent István ünnepén a szülőfalujában, Bükön együtt volt a falu, a család, nagyon szép emlék az első papi éve. Mivel a bencéseknek két iskolájuk is volt, Pannonhalmán és Győrben, számított rá, hogy tanítani is fog. Elvégezte a teológia mellett a bölcsészkart történelem, latin és ógörög szakon. Végigjárta az utat a kollégiumi nevelőtanárságtól a tanári, az igazgatói, majd a főmonostori perjeli szintig. Vasmiséjén Bíró László püspök úgy fogalmazott, hogy a nehéz időkben is megmaradt emberszerető embernek, közösségépítőnek. „Oszlopember volt mindig, szigorú, de sosem látták dühösnek. Csóka Gáspár mindig átölelt.”

– Mikor a győri lovagrend megalakult, a házfőnök igazgató megkért, segítsek az avatási szertartáson – emlékezik vissza rendi szerepének kezdetére Gáspár atya. *– Aztán ottragadtam. Jó közösség ez is, segítőkész emberekből áll. Bevallom, szívesen megiszom magam is egy-egy pohár bort, de igazából az édeset szeretem.*

Amikor az elmúlt 65 papi év legfontosabb, legszebb emlékeiről kérdezem, akkor a tanítványai jutnak azonnal az eszébe.

– Csodás volt a gyerekek között. A régi diákok visszajönnek, a mostani vasmisén is szinte minden évfolyamból voltak itt. A kapcsolat velük megmaradt. Annak tudok leginkább örülni, hogy tanítottam őket, és közülük volt, aki messzebb, nálam többre jutott. Amit útravalóul adok, az a tanács: szeressék, amit csinálnak, és örüljenek, ha segíteni tudnak. Az alapszabály nálam a másokra figyelés és a segítés.

Ezt az alapszabályt követi Csóka Gáspár atya a lovagrendben is: In Honorem Dei et In Honorem Vini.

Pió Márta





Avatás az Európai Borlovagrend bécsi Konzulátusánál

A Soproni Legáció együttműködési megállapodásuk alapján 2026. június 27-én meghívást kapott Bécsbe, a ferencesek templomában tartott avatási ünnepségre. Ennek keretében vett részt az ünnepségen a Hungária Konzulátus részéről Werdnik Ernő dignitárius, szenátusi küldött és Veres János borlovag.

A rendezvény kora délután agapéval kezdődött, ahol könnyű fehér- és habzóborokat, süteményeket és szendvicseket fogyaszthattunk. A baráti beszélgetések mellett hamar eltelt az idő, és a látványos menet átvonult a szentmise helyszínére, ahol a misét Peter Oliver Ruggenthaler ferences szerzetes celebrálta.

A szentmise után Alfred R. Tombor-Tintera Generalconsul köszöntötte a megjelenteket, külön kiemelve az avatandókat és előlépésre várókat. Ezt követően az avatandók letették az ünnepi esküjüket, és elmondták fogadalmaikat. Őket követték az előlépésre várók, akik – miután letették a fogadalmukat –, megkapták a következő rendi fokozatukat.



Veres János és Werdnik Ernő



A díszmenet a főtéren keresztül vonult át a ferencesek templomának különtermébe. A zenekar alkalomhoz illő zenével kísérte a lovagok menetét. A zenét Martin Breinschmid vezetésével a Swing Time együttes biztosította a téren lévő közönség nagy örömére.

A különterembe érve mindenki elfoglalta kijelölt asztalát, ahol különleges borokat és Bécs környéki ételkülönlegességeket kínáltak. A teremben dr. Gerhard Gutschik borlovag, prokonzul köszöntötte a megjelenteket.

A ferencesek rendje 1451-ben jött létre Bécsben, és az első Konvent alapításával St. Theobald emeltette a Theobald-templomot, amelyet 1589. május 10-én a törökök elfoglaltak és elpusztítottak. 1603. augusztus 14-én lehetőség nyílt Pater Bonaventura Daumius tervei alapján a templom alapjainak újbóli lerakására, melyet 1611. december 11-én avattak fel ismét. 1893–1895 között az épületet restaurálták, jelenleg is magán hordozza a reneszánsz és a gótika építészeti jegyeit.

Veres János

Szőlőtőke a címerben is

Évszázados sváb hagyományok

Baranya déli részén, Pécstől mintegy harminc kilométerre, Mohács és Villány között fekszik Bóly. A rendezett, hangulatos kisváros a Pécsi borvidékhez tartozik, és különleges helyet foglal el a dél-baranyai borkultúrában. A település múltját és jelenét egyaránt meghatározza a szőlő és a bor: nem véletlen, hogy Bóly címerében két szőlőtőke is helyet kapott.


Neuperger Balázs

A szőlőművelésnek Bólyban évszázados hagyományai vannak. A város történetében fontos szerepet játszottak a betelepített német, vagyis sváb családok, akik magukkal hozták gazdálkodási kultúrájukat, szorgalmukat, takarékosságukat és természetesen borkészítési tudásukat is. A sváb örökség ma is tetten érhető a település arculatában, épített örökségében, hagyományaiban – és a konyhában, amelynek ízei tökéletesen illenek a helyi borokhoz.

Bóly egyik legnagyobb különlegessége a pincefalu. Öt pincesoron mintegy négyszáz pince és présház sorakozik egymás mellett. A hagyományos épületek között sétálva könnyű elképzelni, milyen fontos szerepet töltött be egykor a szőlősgazdák életében a pince. A présházak egy részén ma is felismerhetők a sváb építési hagyományok jellegzetes vonásai.

Két borvidék találkozása egy pohárban

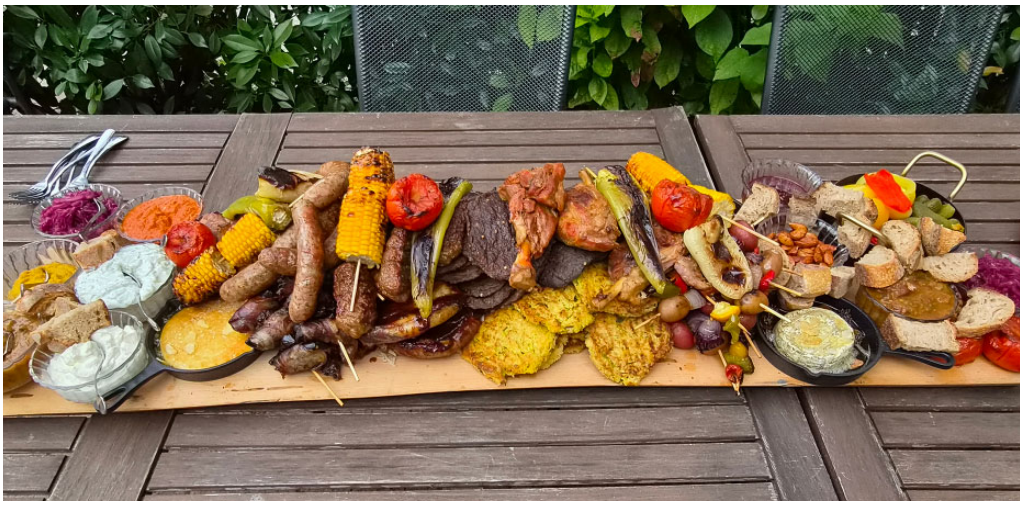
Bóly borászati érdekessége, hogy miközben maga a település a Pécsi borvidék része, a környék adottságai révén a Pécsi és a Villányi borvidék világa is találkozik itt. Ezt különösen jól mutatja a Neuperger Pincészet története. A családi pincészet birtokai ugyanis mindkét borvidéken megtalálhatók. A mintegy 28 hektáros gazdaság szőlőinek jelentős része a Pécsi és a Villányi borvidéken terem, a szőlőt pedig Bólyon dolgozzák fel. A pincészet 1996-ban alakult, és a családi hagyományokra építve fejlődött az évek során.

A borgazdaságban tett látogatásunk során nem egyszerűen borokat kóstoltunk: bepillantást kaptunk abba a munkába is, amely a szőlőtől a palackig meghatározza egy-egy tétel karakterét. A hagyományos, boltozatos pincékben érlelődnek a borok.

A Neuperger-borok között a könnyedebb fehérektől a rozén át a komolyabb vörösborokig számos tétel megtalálható. Irsai Olivér, Királyleányka, Sauvignon Blanc, Pinot Noir Rozé, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot és Villányi Franc is szerepel a kínálatban. Boraik minőségét számos hazai és külföldi borversenyen elismerték. A pince ráadásul önmagában is turisztikai élmény: előzetes egyeztetéssel vezetett borkóstoló, pincetúra és akár étkezés is kérhető. A pinceágak összesített hossza mintegy 200 méter.


A Neuperger Pincészet borválasztéka

Bólyban a borkultúra nem valamiféle múltba révedő





hagyomány. A helyi borászok a régi tudást korszerű technológiával ötvözve igyekeznek évről évre jobb minőségű borokat készíteni.

Sváb örökség a tányéron

A jó bor azonban csak akkor igazán emlékezetes, ha méltó étel kerül mellé. Bólyban pedig ezen a téren is gazdag örökséggel találkozhatunk. A sváb konyha egyszerű, tartalmas, házias fogásai generációkon keresztül öröklődtek, miközben a magyar konyha ízei is természetesen beépültek a helyi gasztronómiába.



A helyi konyha világában ott vannak a házias húsételek, a káposztás fogások, a különféle kolbászok és füstölt húsok, a burgonyás és tésztás ételek, valamint a kemencében sült házi sütemények. A rétes és más sváb eredetű édességek különösen jól illenek a borozást követő beszélgetésekhez.

A helyi gasztronómia egyik legfontosabb értéke éppen az, hogy nem akar mindenáron különlegesnek látszani. A jó alapanyag, a családi recept, a lassú elkészítés és az a fajta vendéglátás jellemzi, amelyben az ételnek története van.

Bioborok egy különleges vacsorához

A bólyi borélményhez egy különleges vacsora is társult. A Neidhardt vendégház teraszán valódi lakomával fogadták újságíró csapatunkat.

Hárs József, Bóly egykori polgármestere saját bioboraiból hozott néhány palackkal az esti vacsorához. A Hárs fivérek, Tibor és József gazdasága családi örökség részeként évszázados múltra tekint vissza, s a családi tradíció folytatásaként gondozzák. Elkötelezett hívei a fenntartható, ökológiai szemléletű gazdálkodásnak, ennek köszönhetően a közel 20 hektáros területen a szőlő növényvédelme a környezetre és az egészségre ártalmas kémiai anyagok nélkül valósul meg immár több mint 15 éve.

Az este kínálata pedig valódi gasztronómiai utazásnak bizonyult. Óriási tálban érkezett a látványnak is elképesztő vacsora, amely Csiba László séf, egyben az egyik helyi pékség tulajdonosa, irányításával készült.

A gazdag, sokféle helyi ízt felvonultató fogások mellé, amelyekben a többi között a sertés-, a baromfihús mellett vadakat, sült zöldségeket, különleges szószokat kínáltak, kiválóan illettek a Hárs pincészet borai, a Gyöngyöző, a Jázmin, a Tündérbor. A lakomát a borvidék zászlósborával, az édes Szajki Cirfandlival zártuk. Talán éppen ez Bóly egyik legnagyobb vonzereje: itt a bor és az étel nem két külön történet. Ugyanannak a helyi kultúrának a részei.

Bóly, ahová a bor kedvéért is érdemes elindulni

Bóly jóval több egy út menti baranyai kisvárosnál. Aki Pécs, Mohács vagy Villány környékén jár, annak érdemes letérnie a megszokott turisztikai útvonalakról, és felfedezni a pincefalut, a sváb örökséget, a rendezett utcákat, a helyi értékeket – és természetesen a borokat. Egy bólyi kirándulás könnyen összekapcsolható borkóstolóval, pincelátogatással és gasztronómiai programmal. Bólyban ugyanis nem csak bort kóstoltunk. Egy kortyban ott van a táj, egy falatban a sváb örökség, a pince mélyén pedig évszázadok története vár arra, hogy felfedezzük.

B. Mezei Éva


XIV. Kantharosz Jótékonysági Gála és Borárverés
Győri Nemzeti Színház
2026. október 8.
18:00
Egy este, ahol találkozik a jótékonyság, a zene és a kiváló borok világa. A Győri Filharmonikus Zenekar és a Vivat Bacchus Énekegyüttes közreműködésével, pompás borokkal, különleges borárveréssel és inspiráló társasággal várjuk vendégeinket – egy nemes cél érdekében.
Legyen a Kantharosz Jótékonysági Gála és Borárverés vendége, és támogassuk együtt a rászoruló, tehetséges fiatalokat!
Jegyár: 20.000 Ft
A jegyek már elérhetők a jegy.hu oldalon és a Győri Nemzeti Színház jegypénztárában.
Minden megvásárolt jegy hozzájárul ahhoz, hogy a rászoruló, tehetséges fiatalok támogatásban részesülhessenek. Legyen részese egy olyan estének, ahol az élmények mellett a segítségnyújtás is főszerepet kap.
További információ:
Jegyvásárlás:
Mi ott leszünk, és Ön?


KANTHAROSZ
JÓTÉKONYSÁG
ZENÉVEL ÉS BORRAL
A Kantharosz jövője –
a jövő Kantharosza
RÉSERVE PRIVÉE
GRAND CRU
2018
Legyen részese a régió egyik legkülönlegesebb
és legnemesebb jótékonysági eseményének!

Szárszói összejövetel

Legációülés a Balaton-parton



A Budapesti Legáció éves eseménytervének megfelelően júliusi legációülését 18-án, Balatonszárszón, Etler Péter első legát nyaralójában tartotta. A hagyományokat követve az ülés első részében dr. Mészáros Sándor első prokonzul tartott rövid tájékoztatót a lovagrend aktualitásairól a budapesti ünnepség előkészítő bizottságának. Áttekintették a 2026. október 10-i avatási ünnepséggel kapcsolatos tennivalókat, véglegesítették a korábbi egyéni vállalásokat.

A hivatalos rész lezárása után a jelen lévő tagok és hozzátartozóik egy gasztronómiai különlegességet fogyaszthattak el, amihez az alapanyagot dr. Kálmán Sándor biztosította. Ez kilenc saját nevelésű fiatal kakas volt, melyekből kiváló kakaspörkölt készült. Dr. Kálmán az étel elkészítését is magára vállalta. Köretként Farkas Csaba által készített és tepertővel gazdagon megszórt túrós csusza volt tálalva. Kiegészítésként többen saját készítésű pogácsát is hoztak. A süteményt Bondor Marcsi készítette. A kiváló borokat a házigazda, Etler Péter biztosította. A baráti hangulatú, vidám összejövetel késő délutánig tartott.

Idén augusztus 8-án második alkalommal jöttek össze a Balaton-parti borlovagok Balatonszárszón, Kálmán András és dr. Gulyás Zsuzsanna nyaralójában. A meghívás egy baráti beszélgetésre és ebédre szólt. A hangulatos találkozón a jelenlévők a felszolgált őz- és szarvassülthöz Sike Tamás és Günzer Tamás borait fogyaszthatták. Köretként tepsiben sült rakott cukkini volt feltálalva.

A találkozó nem volt lovagrendi esemény, ezért a beszélgetések vidám hangnemben, zömmel a hétköznapi élet történéseiről szóltak.

Dr. Gulyás Zsuzsanna



Kenyér, bor és közösség

Szent István ünnepe Sopronban

Szent István ünnepe Sopronban idén is egyszerre szólt múltról, jelenről és jövőről. A Szent István-templomban Woditsch Péter tábori lelkész, újmisés atya celebrálta az ünnepi szentmisét, majd a városi megemlékezésen dr. Farkas Ciprián, Sopron polgármestere is beszédet mondott. Az ünnepi gondolatokat dr. Szarka László Csaba, a Soproni Kálvin Kör elnöke, az MTA rendes tagja osztotta meg.

Woditsch Péter atya beszédében a soproniak közösségét, az összetartozás és az egymás iránti felelősség fontosságát emelte ki. Talán nincs is ennél fontosabb gondolat egy olyan napon, amikor egy város együtt áll meg néhány percre. Hiszen Sopron nemcsak házakból, utcákból és történelmi emlékekből áll, hanem azokból az emberekből is, akik itt élnek, dolgoznak, családot nevelnek, és akiknek fontos ez a település.

Dr. Farkas Ciprián ünnepi beszédében a város és a nemzet közös örökségéről, valamint Szent István történelmi jelentőségéről szólt. A megemlékezés így nem egyszerűen a múltról szólt. Arról is, hogy mit kezdünk ma azzal az örökséggel, amit elődeinktől kaptunk. Különösen elgondolkodtató volt dr. Szarka László Csaba gondolata, miszerint „2026 tavasza komoly kihívások elé állította közösségünket”. A mondat súlyát talán még jobban kiemelte, hogy mindez azon az ünnepen hangzott el, amelynek egyik legszebb része az új kenyér és az új bor megáldása volt.


Főhajtás Szent István szobra előtt

A kenyér és a bor ugyanis több egyszerű ünnepi jelképnél. A kenyér mögött ott van a föld, a gazda munkája, egy egész év fáradozása. A bor mögött ott van a szőlő, a termelő tudása, a türelem és egy hagyomány, amely nemzedékről nemzedékre öröklődik. Talán éppen ezért olyan jó érzés egy ilyen napon látni az új kenyeret és az új bort. Mert azt üzenik: dolgoztunk érte, megszületett a termés, és van mit az asztalra tenni.


Veres János, Woditsch Péter tábori lelkész és a Károlyi család borszerető tagjai

A szentmisét és a városi ünnepséget követően ennek az üzenetnek már egészen kézzelfogható része is volt: friss kenyérrel várták az ünneplőket, az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátus Soproni Legációja pedig finom soproni borokkal kedveskedett a megjelenteknek. Így az ünnepi gondolatok után az emberek nem siettek azonnal haza. Együtt maradtak, beszélgettek, kenyeret törtek, és bort kóstoltak. Talán éppen ez az, amit egy közösségi ünnepnek jelentenie kell.

Szent István ünnepén talán érdemes egy pillanatra azt is megkérdezni magunktól: Mit kaptunk elődeinktől, és mit tudunk továbbadni a következő nemzedéknek? Mert Szent István öröksége nem csupán történelem. A közösség, a hagyomány és a megmaradás kérdése ma is ugyanúgy a miénk.

A soproni ünnepség végső üzenete talán éppen ezért nagyon egyszerű: közösség nélkül nincs város, hagyomány nélkül nincs jövő, és munka nélkül nincs kenyér, és nincs bor sem. Az új kenyér és az új bor így nemcsak az idei termés ünnepe volt, hanem egy csendes emlékeztető arra, hogy amit kaptunk, azt egyszer nekünk is tovább kell adnunk.

Károlyi Balázs Gyula

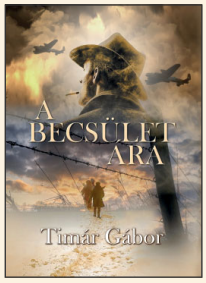
A Kornétás Kiadó ajánlata

Könyvek 20-50% kedvezménnyel

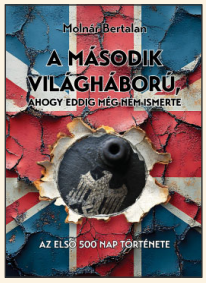
10 000 Ft-ot meghaladó könyvvásárlás esetén további könyvajándékot adunk!



Pusztay Sándor:
CSÁSZÁRI BOROK
Sopron, Burgenland és a Kis-Kárpátok borútjai
Az elmúlt évszázadok közép-európai határátrajzolásait 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



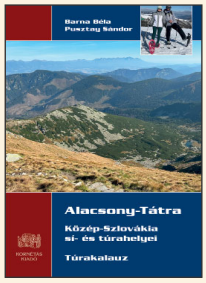
Timár Gábor:
A BECSÜLET ÁRA
Érdekfeszítő történelmi kalandregény egy bátor hazafi különleges életútjáról, akinek életét felesége merészsége és lélekjelenléte menti meg.
280 oldal
Ár: 4200 Ft helyett 3000 Ft



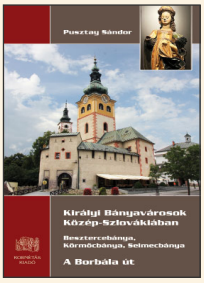
Molnár Bertalan:
A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ, AHOGY EDDIG NEM ISMERTE
A könyv a világháború kitörésétől számított első 500 nap eseményeit kronologikusan dolgozza fel, a források között megtalálhatók CIA- és OSS-dokumentumok, eredeti sajtócikkek.
544 oldal
Ár: 4900 Ft helyett 4000 Ft



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 3000 Ft



Barna Béla – Pusztay Sándor:
ALACSONY-TÁTRA
– Közép-Szlovákia sí- és túrahelyei
A kedvelt túravidék Közép-Szlovákia hegyvidékeiben igényesebb túrákra, téli síelésekre 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 Beszterccebánya, 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 vallomás múltról, 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 meselények is élnek, de nem mindenki láthatja őket, csak nagyon kevesen, az igaz szívűek. Öt ilyen gyerek a főhős, akik találkoznak a sárkányukkal a egy történet során.
128 oldal
Ár: 4490 Ft helyett 4000 Ft



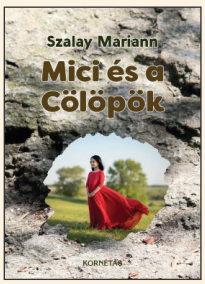
Pegán Anita:
JOHANNES JOHANNA
A könyv cselekménye két idősíkban játszódik, amelyek középpontjában Johanna, illetve Johannes áll. Az újságírónő életét váratlan események dúlják fel, amelyek során minden új megvilágításba kerül.
208 oldal
Ár: 4500 Ft helyett 3000 Ft



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



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 időkből is merített említésre méltó tartalmat, és nyolc külföldi tájat is közelebb hoz az olvasókhoz.
174 oldal
Ár: 3800 Ft helyett 3000 Ft



Szalay Mariann:
MICI ÉS A CÖLÖPÖK
Az önéletrajzi ihletésű kötet keserédes pillantás a múltba, illetve jelenkori mozaikok felvillantása. „Amikor azonban megmutattak anyukámnak a fekete hajammal, világoszöld szemeimmel, ő elfordult és csak annyit mondott: Hát ez pont úgynéz ki, mint a Mici macska."
184 oldal
Ár: 3900 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.