

A kulturált borfogyasztásról

A borivás mindenkori arany szabálya a mértékletesség. Ennek betartását a bor szépsége, esztétikai értéke is megkönnyíti. A bort csodálatos íz- és illatgazdagságával tulajdonképpen nem is inni, - hanem a pohárban nézegetve, a borról beszélgetés közben - csupán kortyolgatni, ízlelgetni, élvezni kell!

" Először a víz borrá változik, másodszer a bor vérré változik. A víz az anyag, a bor a lélek, a vér a szellem. Az anyagból lélek, a lélekből szellem, ez a dupla átalakulás, melyet itt a földön át kell élnünk." (Hamvas Béla: A bor filozófiája)

A borkóstolásról

A kiváló bor készítése művészet! A bor maga is esztétikai értékekkel jeleskedő alkotás, ízlelése, értékelése hasonlóképpen művészi ténykedés. Ízleléskor a bor nem csak egyetlen érzékszervünkre hat, mint a zene vagy egy festmény, hanem valamennyi érzékszervünkkel élvezhető, ha betartjuk az alábbi szabályokat:

1. Feltétel a tiszta, száraz, felfele szűkülő, talpas kehelypohár, amit a száránál fogunk meg, ez biztosítja azt, hogy ne melegítsük fel tenyerünkkel a benne lévő bort, és ne hagyjunk ujjlenyomatokat a pohár falán.
2. Kóstolás a szerelemhez hasonlóan a szem örömeivel kezdődik. Először a bor színét és tisztaságát nézzük meg, a vörösborok esetében - gyertya fénye felé fordítva a poharat, majd a bor a pohárban megmozgatva, az orrunk előtt többször elhúzva a poharat - a bor illatát vizsgáljuk meg.
3. Végül nagyobb korty bort veszünk a szánkba, szájmozgást végzünk, mintha megrágnánk a bort, hogy minden összetevőjét megízlelhessük. Az ilyenkor észlelt határozzák meg a bor fogyasztási értékét.

EGRI BORVIDÉK

A mintegy 5000 hektár területű Egri borvidék a Bükk-hegység dél lankáin terül el. Fekvését tekintve (északi szélesség 47°90') a világ legészakibb szőlőtermő területei közé tartozik, és ez az adottság nagyban meghatározza a telepíthető szőlőfajtákat és a készíthető borok stílusát. A borvidék éghajlata az országos átlagnál hűvösebb és szárazabb, a kontinentális klímára jellemző változékonyság azonban mérsékeltebb, köszönhetően a Bükk hegyvonulatának, melyek a területet megvédik az északi, hideg légáramlatoktól. A legtöbb napsütés a szőlő érése szempontjából különösen fontos nyár végi-ősz eleji időszakban jellemző. A talaj rendkívül változatos, legnagyobb részt vulkáni eredetű riolittufa, amely más, pozitív tulajdonságai mellett, viszonylagos puhaságának köszönhetően azt is lehetővé tette, hogy lenyűgöző hosszúságú és összetettséggű pincerendszereket vájjanak bele a borvidék szinte teljes területén.

Thummerer Merlot (0,75l/palack) 3.500 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2008.

Származás: Noszvaj

Borász/Borászat: Thummerer Vilmos

Thummerer Tréfli Cuvée (0,75l/palack) 3.700 Ft

Jelleg: minőségi édes vörösbor

Évjárat: 2008.

Származás: Noszvaj

Borász/Borászat: Thummerer Vilmos

St. Andrea Hangács Bikavér (0,75l/palack) 5.500 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2008.

Származás: Egerszalók

Borász/Borászat: St. Andrea – Dr. Lőrincz György

VILLÁNYI BORVIDÉK

Hazánk legismertebb, 2100 hektárnyi szőlőterülettel rendelkező borvidéke, amely ma (még) több vonatkozásban is "leg"-nek számít boros régióink között. Villány egyfelől a legdélebbi borvidékünk, ennek köszönhetően a legmelegebb, szinte mediterrán klímájú terület. Itt található az ország talán legismertebb (és egyben legdélebbi) dűlője, a Kopár, és itt ismerték fel a borászok leghamarabb a minőség és az összefogás erejét egy borvidék fejlődésében és sikerében. A borvidék két körzetre osztható, a villányira és siklósira, melyek közül - a természeti adottságoknak köszönhetően - az előbbi vörös-, míg az utóbbi fehérbortermelő terület. A villányi szőlők főként a Mecsek kedvező kitettséű, déli lejtőin találhatóak, a siklósiaiak pedig a névadó város környéki alacsonyabb terület szelíd lankáin fürdőznek az évente átlagban 2000 órát meghaladó napsütésben.

Sauska Chardonnay (0,75l/palack) **4.900 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2009.

Származás: Villány

Borász/Borászat: Sauska

Mayer Cabernet Franc (0,75l/palack) **4.900 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Villány

Borász/Borászat: Mayer Márton

Gere Cabernet Sauvignon Barrique **6.500 Ft**

(0,75l/palack)

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Villány

Borász/Borászat: Gere Attila

Bock Royal Cuvée (0,75l/palack) **6.500 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Villány

Borász/Borászat: Bock József

TOKAJ-HEGYALJAI BORVIDÉK

Magyarország legkülönlegesebb borvidéke. Egyedi adottságú területe ez az országnak, amelyen már a honfoglalás előttről is találunk a szőlőművelésre utaló jeleket, és ahol IV. Béla idején olasz szőlőművesek találtak új hazára és csodálatos új otthonára a magukkal hozott szőlőtőkéknek. Olyan vidék, ahol minden évben, heteken át kézzel válogatják az aszúsodó fürtökről a botrytisztes szemeket és ahol a vulkáni kőzetek és a természeti környezet megismételhetetlen együttállása olyan egyedi borokat ad, amelyekkel lehetetlen felvenni a versenyt. A hegyaljai borvidék zárt térség: más területről származó szőlőt, mustot, bort nem szabad ide behozni, így kapnak az itt készült borok fokozott védelmet. 2002 óta az UNESCO világörökségi listáján is szerepel ez az 5500 hektáros terület, amely 85 km hosszúságban és 4 km szélességben terül el a Tisza és a Bodrog találkozásától északra. Gyorsan melegedő és jó hőtartó vulkanikus kőzete (riolit, andezit, riolittufa és andezittufa), és az erre rátelepült erdei nyiroktalaj, helyenként vékony lösztakaró nem csak a helyi fajtáknak ad különleges minőségű, szép savgerincű, minerális borokat, hanem a kőfalakba vájt pincék számára is különleges mikroklímát teremt.

Degenfeld Hárslevelű (0,75l/palack) **3.400 Ft**

Jelleg: minőségi félédes fehérbor

Évjárat: 2009.

Származás: Tarczal

Borász/Borászat: Degenfeld

Hétszőlő Száraz Szamorodni (0,5l /palack) **3.900 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2006.

Származás: Tokaj

Borász/Borászat: Hétszőlő

Szepesy Furmint (0,75l/palack) **5.900 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2009.

Származás: Mád

Borász/Borászat: Szepesy István

SZEKSZÁRDI BORVIDÉK

Szekszárd igazi borváros, legalább 4500 pince található a településen, dombjainak belsejét behálózzák a pincejárdatok. A borvidék területe gyakran változott: 1893-ban az egész megyét magába foglalta, manapság a Szekszárdi-dombság keleti, keskeny területét értjük alatta. Bár eleinte csak fehérborok jellemezték, a török hódoltság korában meghonosították a vöröset is: többek között a kadarkát, amelyet a törökök elől menekülő rácok hoztak a vidékre. A török pusztítás érdekes módon megkímélte a szőlőterületeket, sőt némely területnek a fennmaradt adatok alapján mohamedán tulajdonosa is volt. Később a lakosság fő jövedelemforrása a szőlőművelés lett. Területe 2625,78 ha, települései: Alsónána, Alsónyék, Bata, Bátaszék, Decs, Harc, Kéty, Medina, Mórág, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb és Zomba. Szőlőfajtái: 70% kék-, 30% fehér szőlő, jellemző fajtái a kékfrankos, kadarka, merlot, cabernet franc és cabernet sauvignon, olaszrizling, valamint a chardonnay, de olyan ritkább szőlőfajták is otthonra találtak itt, mint a viognier, a syrah, a nebbiolo, saggrantino vagy a tannat.

Sebestyén Indigó Zweigelt (0,75l/palack) 3.800 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2009.

Származás: Szekszárd

Borász/Borászat: Sebestyén Csaba

Sebestyén Kékfrankos Válogatás 4.000 Ft

(0,75l/palack)

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Szekszárd

Borász/Borászat: Sebestyén Csaba

Heimann Kadarka (0,75l/palack) 4.000 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2009.

Származás: Szekszárd

Borász/Borászat: Heimann Családi Birtok

PANNONHALMI BORVIDÉK

Az évtizedes álmából az utóbbi években ébredező Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék a maga 745 hektárjával második legkisebb borvidékünk. Hűvös, de kiegyenlített klímáját a Bakony és a Győri-medence alakítja. Átlagos hő- és fényviszonyok jellemzik (a napsütéses órák száma 2000), a közepes mennyiségű csapadék (500-600 mm) eloszlása egyenletes. A szőlőtermesztés főleg löszön és pannon üledéken kialakult, magas mésztartalmú barna erdőtalajokon, barnaföldeken zajlik. Az ültetvények a szelíd dombok keleti, nyugati-délnyugati és déli lejtőin találhatók, a fekvések sokféleségének köszönhetően igen változatos mezoklímák alakultak ki.

A borvidék elsősorban illatos, magas extrakttartalmú, jó savú, karakteres fehérborairól híres, melyek a terület jellegzetes szőlőfajtáiból, olasz rizlingből, traminiből, Müller-Thurgauból, Királyleánykából, újabban pedig chardonnay-ból, sauvignon blanc-ból és szürkebarátból készülnek. Főként a Pannonhalmi Apátsági Pincészet munkájának köszönhetően azonban az is bebizonyosodott, hogy a vidék alkalmas karcsúbb, kifinomultabb és alapvetően gyümölcsös karakterű vörösborok készítésére is (pinot noir, cabernet franc).

Pannonhalmi Tricollis Fehér (0,75l/palack) **3.400 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2010.

Származás: Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

Pannonhalmi Hemina (0,75l/palack) **4.500 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2009.

Származás: Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

Pannonhalmi Pinot Noir (0,75l/palack) **5.800 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2009.

Származás: Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

BADACSONYI BORVIDÉK

A Badacsony-hegy egyszerre névadója és központi termőterülete hazánk egyik legősibb és leghíresebb, 1800 hektáron elterülő borvidékének, melynek jellegét, borainak különleges zamatát az egykori vulkánok lepusztult bazaltkúpjainak kedvező talaja adja meg. A Révfülöp és Szigliget között nyújtózó borvidék régmúlt idők vulkanikus mementóiként magasodó tanúhegyein, a névadó mellett a Szent György-hegyen, a Csobáncon, a Gulácson, a Tóti-hegyen és a Szigligeten, a pannon homokkal és agyaggal keveredő bazaltos-bazalttufás talajon a szubmediterrán klímának köszönhetően jellegzetesen testes, magas extrakt-, alkohol- és savtartalmú borok készülnek, melyek két-három éves érlelés után érik el csúcspontjukat, amit aztán sokáig képesek megőrizni.

A badacsonyi borvidék elsősorban fehérborok termőterülete. Fő szőlőfajtái az olasz rizling, a müller-thurgau, a szürkebarát, a muscat ottonel, a tramini és a csak erre a tájegységre jellemző kéknyelű.

Szeremley Szürkebarát (0,75l/palack) **4.000 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2009.

Származás: Badacsony

Borász/Borászat: Szeremley Huba

Szeremley Kéknyelű (0,75l/palack) **5.500 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Évjárat: 2005.

Származás: Badacsony

Borász/Borászat: Szeremley Huba



HÁZUNK CSÚCSBORAI

a legjobbaktól válogatva

Pannonhalmi Infusio (0,75l/palack) **9.000 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2009.

Származás: Pannonhalmi Borvidék, Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

Bock Syrah (0,75l/palack) **10.500 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2008.

Származás: Villányi Borvidék, Villány

Borász/Borászat: Bock József

Degenfeld 5 puttonyos Aszú **11.000 Ft**

(0,5l/palack)

Jelleg: minőségi édes fehérbor

Évjárat: 2004.

Származás: Tokaj-Hegyalja Borvidék, Tarcal

Borász/Borásza: Degenfeld

St. Andrea Merengő (0,75l/palack) **12.000 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2009.

Származás: Egri Borvidék, Egerszalók

Borász/Borászat: St. Andrea – Dr. Lőrincz György

Thummerer Vili Papa Cuvée (0,75l/palack) **13.000 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2006.

Származás: Egri Borvidék, Noszvaj

Borász/Borászat: Thummerer Vilmos

Gere Solus (0,75l/palack) **15.000 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Évjárat: 2007.

Származás: Villányi Borvidék, Nagyharsány

Borász/Borászat: Gere Attila

Bontható palackozott minőségi boraink:

FEHÉR BOROK:

Tokaji Aszú 3 Puttonyos <i>Minőségi édes fehérbor</i>	890 Ft/ dl	4.300 Ft / 0,5 l
Tokaji Édes Szamorodni <i>Minőségi édes fehérbor</i>	680 Ft/ dl	3.100 Ft / 0,5 l
Tokaji Száraz Szamorodni <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	440 Ft/ dl	2.000 Ft / 0,5 l
Egri Leányka Késői Szüretelésű <i>Minőségi félédes fehérbor</i>	350 Ft/ dl	2.400 Ft / 0,75 l
Varga Badacsonyi Olaszrizling <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	290 Ft/ dl	1.800 Ft / 0,75 l
Egri Muskotály <i>Minőségi félédes fehérbor</i>	240 Ft/ dl	1.600 Ft / 0,75 l
Egri Chardonnay <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	240 Ft/ dl	1.600 Ft / 0,75 l

ROZÉ BOR:

Pinot Noir Rose (évjárat: 2011) <i>Minőségi száraz rozé bor</i> <i>Juhász Testvérek pincészetéből, Egerszalók</i>	350 Ft/ dl	2.500 Ft / 0,75 l
--	-------------------	--------------------------

VÖRÖS BOROK:

Szent Gaál Cabernet Franc Barrique <i>Minőségi száraz vörös bor</i>	430 Ft/ dl	2.900 Ft / 0,75 l
Egri Merlot <i>Minőségi félédes vörös bor</i>	240 Ft/ dl	1.600 Ft / 0,75 l
Egri Pinot Noir <i>Minőségi félédes vörös bor</i>	240 Ft/ dl	1.600 Ft / 0,75 l
Egri Bikavér <i>Minőségi száraz vörös bor</i>	240 Ft/ dl	1.600 Ft / 0,75 l