

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, másodszor 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 borlapon feltüntetett árak az ÁFA-t tartalmazzák.

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 Egeri borvidék a Bükk-hegység dél lankáin terül el. Fekvését tekintve a világ legészakibb szőlőtermő területei közé tartozik, és ez az adottság nagyban meghatározza a telepíthető szőlőfajtákat és a készíthető borok stílusát. Éghajlata az átlagnál hűvösebb és szárazabb, változékonysága azonban mérsékeltebb, köszönhetően a Bükk hegyvonulatainak, 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 legnagyobb részt vulkáni eredetű riolittufa, amely lehetővé tette, hogy lenyűgöző hosszúságú pincerendszereket vájjanak bele a borvidék szinte teljes területén.

Thummerer Tréfli Cuvée (0,75l/palack) 6.590 Ft

Jelleg: minőségi édes vörösbor

Származás: Noszvaj

Borász/Borászat: Thummerer Vilmos

Gál Tibor Egri Bikavér (0,75l/palack) 8.390 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Eger

Borász/Borászat: Gál Tibor

St. Andrea Áldás (0,75l/palack) 10.990 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

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 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 kitettséggű, déli lejtőin találhatók, a siklósia pedig a névadó város környéki alacsonyabb terület szelíd lankáin fürdőznek az évente átlagban 2000 órát meghaladó napsütésben.

Gere & Weninger Rosé (0,75l/palack) **5.990 Ft**

Jelleg: minőségi száraz rozé bor

Származás: Villány

Borász/Borászat: Gere Attila és Franz Weninger

Bock Cabernet Franc (0,75l/palack) **9.790 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Villány

Borász/Borászat: Bock József

Bock Royal Cuvée (0,75l/palack) **11.190 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Villány

Borász/Borászat: Bock József

Bock Syrah (0,75l/palack) **17.290 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Villányi Borvidék, Villány

Borász/Borászat: Bock József

Gere Solus Merlot (0,75l/palack) **26.790 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Villányi Borvidék

Borász/Borászat: Gere Attila

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 botrytiszes 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 mikroklimát teremt.

Sauska Tokaj Furmint (0,75l/palack) 8.790 Ft

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Származás: Tokaj

Borász/Borászat: Sauska Tokaj

Sauska Tokaj 113 Cuvée (0,75l/palack) 8.790 Ft

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Származás: Tokaj

Borász/Borászat: Sauska Tokaj

Sauska Chardonnay (0,75l/palack) 9.990 Ft

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Származás: Villány

Borász/Borászat: Sauska

Gróf Degenfeld 5 puttonyos Aszú (0,5l/palack) 21.990 Ft

Jelleg: minőségi édes fehérbor

Származás: Tokaj-Hegyalja Borvidék, Tarcas

Borász/Borásza: Gróf Degenfeld

SZEKSZÁRDI BORVIDÉK

Szekszárd igazi borváros, legalább 4500 pince található a településen, dombjainak belsejét behálózzák a pincejáratok. 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, Báta, Báticasék, Decs, Harc, Kéty, Medina, Mórág, Öcsény, 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, sagrantino vagy a tannat.

Takler Cabernet Franc (0,75l/palack) 7.490 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Szekszárd

Borász/Borászat: Takler Ferenc és fiai

Takler Örökség Kékfrankos (0,75l/palack) 12.090 Ft

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Szekszárd

Borász/Borászat: Takler Ferenc és fiai

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 mezoklimák alakultak ki. A borvidék elsősorban illatos, magas extrakttartalmú, jó savú, karakteres fehérborairól híres, melyek a terület jellegzetes szőlőfajtáiból, olasz rizlingből, traminiből, Müller-Thurgau-ból, 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) **8.390 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Származás: Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

Pannonhalmi Hemina (0,75l/palack) **10.990 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Származás: Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

Pannonhalmi Pinot Noir (0,75l/palack) **15.390 Ft**

Jelleg: minőségi száraz vörösbor

Származás: Pannonhalma

Borász/Borászat: Pannonhalmi Apátság

ETYEK-BUDAI BORVIDÉK

Az Etyek–Budai borvidék az Észak-dunántúli borrégió legkeletibb, a Buda környéki szőlőket felölelő része. Teljes termőterülete 5600 ha, ebből 3927 ha I. osztályú. Akárcsak a régió többi borvidékén, itt is szinte kizárólag fehérborokat termelnek. A sajátos ökológiai viszonyok, a talajok magas mésztartalma és a szeles fennsíkokról adódóan rendszerint egészséges a szőlő, és a pezsgőgyártáshoz ideális, nagy savtartalmú bor-alapanyag terem ezen a borvidéken.

Jellemző szőlőfajták: chardonnay, sauvignon blanc, zöldveltelini, rajnai rizling, zenit, pinot noir.

Nyakas Budai Irsai Olivér (0,75l/palack) **5.990 Ft**

Jelleg: minőségi száraz fehérbor

Származás: Etyek-Buda

Borász/Borászat: Nyakas Pincészet

BALATONI BORVIDÉK

A Balaton, mint régió, talán a legösszetettebb valamennyi hazai borrégió közül. Vannak ugyan olyan közös jellemzők – akár a klímát, akár az itt készülő borokat nézzük – amelyek egységesen jellemzők, mégis mindegyiknek megvan a saját arca és karaktere. A Balaton körüli hat borvidék egy közös borrégiót alkot összesen több, mint 9000 hektárnyi területen: a Badacsonyi, a Balatonboglári, a Balaton-felvidéki, a Balatonfüred-Csopaki, a Nagy-Somlói és a Zalai borvidék. Jellegzetes fajta az olaszrizling, de olyan különlegességek is megtalálhatók a borrégióban, mint a kéknyelű vagy a juhfark. A szőlőültetvényeknek kifejezetten kedvező a Balaton környezete. Mint Közép-Európa legnagyobb kiterjedésű tava, a Balaton rengeteg visszaverődő napfényt, megfelelő páratartalmat és hűvösebb nyarakat eredményez – így megteremtve egy sajátos mezoklimát.

Konyári Rosé (0,75l/palack) **5.990 Ft**

Jelleg: minőségi száraz rozé bor

Származás: Balatonboglár

Borász/Borászat: Konyári Pincészet

Bontható palackozott minőségi boraink:

FEHÉRBOROK:

Egri Muskotály <i>Minőségi félédes fehérbor</i>	510 Ft/ dl	3.190 Ft /0,75 l
---	-------------------	-------------------------

Egri Chardonnay <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	510 Ft/ dl	3.190 Ft /0,75 l
---	-------------------	-------------------------

Varga Badacsonyi Olaszrizling <i>Minőségi száraz fehérbor</i>	655 Ft/ dl	3.620 Ft /0,75 l
---	-------------------	-------------------------

Tokaji Édes Szamorodni <i>Minőségi édes fehérbor</i>	1.350 Ft/ dl	6.040 Ft /0,5 l
--	---------------------	------------------------

Tokaji Aszú 3 Puttonyos <i>Minőségi édes fehérbor</i>	1.910 Ft/ dl	7.910 Ft /0,5 l
---	---------------------	------------------------

ROSÉBOROK:

Egri Rosé <i>Minőségi félszáraz rosébor</i>	570 Ft/ dl	3.290 Ft /0,75 l
---	-------------------	-------------------------

Juhász Rosé <i>Minőségi száraz rosébor</i>	740 Ft/ dl	4.390 Ft /0,75 l
--	-------------------	-------------------------

VÖRÖSBOROK:

Egri Bikavér <i>Minőségi száraz vörösbor</i>	510 Ft/ dl	3.180 Ft /0,75 l
--	-------------------	-------------------------

Egri Merlot <i>Minőségi félédes vörösbor</i>	510 Ft/ dl	3.180 Ft /0,75 l
--	-------------------	-------------------------