



BORELŐFIZETÉS

HÍRLEVÉL
2008. SZEPTEMBER



Szigliget, 2008. nyár

Nyári emlékek

Közeleg lassan a 2008-as szüreti időszak – ez a fogalom nekem Szigliget-hez kapcsolódik, ahol egy barátunk kis háztáji birtokán szoktam alkalomadtán magam is ízelítőt kapni abból, hogy mi csoda rengeteg munka fekszik egyetlen palack borban. Ha pedig Szigliget, akkor nekem Szászi Endre – fel is hívtam rögtön, hogy hajlandó lenne-e nekünk egy válogatást összeállítani.

Reklámszagú lesz, de muszáj elmesélnem, hogyan talákoztunk először: Kovács Antal sommelier barátommal idén tavasszal szerveztünk egy alapfokú borsismereti előadássorozatot, ahol megismerkedtem Endre néhány tételével. A figyelemre méltó tételeket telefonos be-

szelgetés, majd MBA Borklubos meghívás követte – azóta nem csak a fentebb említett barátunkat látogatom meg, ha azon a környéken járok. És akkor az ígért reklám: az ötestés alapfokú tanfolyamot októberben megismételjük, részletek a <http://www.borestek.hu> weboldalon.

Endre az augusztusi balatoni főszezon tennivalói dacára igent mondott és igazi lokálpatriótaként balatoni válogatást javasolt: azt hiszem, nehéz lenne jobb bortémát találni, ha meghívjuk például barátainkat egy közös nyáridéző fényképnézegetésre, sztorizgató beszélgetésre. Vegyük hát elő a saját nyári emlékeinket és bontsuk fel hozzá az első palackot!

Milyen borokat ajánlanak Neked Magyarország borszakértői?

<http://www.borelofizetes.hu>

SZÁSZI ENDRE SZIGLIGET



Szászi Endre és Vucsics Krisztián

Szeptemberi vendéglátónkkal két helyen is találkozhat a bortúrázó. A szigligeti vár bejáratánál, meglehetősen forgalmas helyen üzemelteti előretolt helyőrségét: ha szerencséivel jár a vándor, a kis vinotékában magát a borászt találhatja a pult mögött. Néhány kilométerrel északabbra Hegymagas külterületén, a Szent György-hegyen a gyönyörű birtok pedig a feldolgozó, a nagyobb ültetett kóstolók helyszíne és egyben a borász otthona – ez számára a béke szigete, 1999. óta lakik itt családjával.

A Szászi-birtok központja tipikus Balaton-felvidéki présház. Eredetileg csak a régi présház

(most vendégházként üzemel, két kétágyas szobával plusz egy kanapéval a nappaliban) és a mostani bemutatóhelyiség volt meg, mindkettő eléggé dűledező állapotban. A családi ház teljesen új, de erről legfeljebb a ház melletti „kötelező tartozék”, az öreg diófa hiánya árulkodhat, mert egyébként teljesen tájba simul az épület: többmillió éves bazalttal burkolt, bontott cseréppel fedett.

Szászi Endre 1985-ben borászként Budafokon végzett, majd a badacsonyi pincegazdaságnál alkalmazottként ismerte meg a szakma gyakorlati rejtelseit és buktatóit. A várbeli vinotéka

eredetileg az állami cég borait, az akkoriban igencsak leamor-
tizált hírű, obligát szürkebarát-
muskotály-olaszrizling szenthá-
romságot árulta – szerencsére
ez már a múlté, előfizetőink az
olaszrizling képében megköstol-
hatják, mit jelent ma ez a fajta
Szászi Endre értelmezésében.

Endre idén 42 éves. Édesapja is
borász, de Fejér megyéből ér-
kezett, így a szigligeti birtoknak
már mostani „idegenvezetőnk”
az alapítója. Az édesapa fiatalon
meghalt, de a szakma szeretetét
ő adta át fiának, aki így tulajdon-
képpen harmadik generációs
borász. 1997-ben vette az első
szőlőt, a nagy áttörés 5 évvel
később, 2002-ben történt: 14

hektárosra bővült a birtok, vala-
mint a technológia is jelentőset
fejlődött abban az évben, hűt-
hető tartályok kerültek a feldol-
gozóba és a „bio” minősítést is
elnyerték a fajlesztő nélkül ké-
szülő borok.

2003-ban így a szerencse is a
borász mellé állhatott: a híresen
jó évjáratot már méltó szakmai
és technológiai felkészültséggel
fogadhatta Endre. 2003-on
kívül még a két utolsó évjárat
volt különösen emlékezetes,
2006-ban a meleg nyarat hosz-
szú ősz követte, a 2007-es me-
leg nyár után pedig csapadékos
időszaknak örülhettek a Bada-
csony-környéki szőlősgazdák.
Jó alapanyagból, jó technoló-

giával, jó helyen, jó borok ké-
szülhettek így – a tökéletes har-
móniához már csak a jó és értő
borfogyasztók kellene, amihez
most mi is megpróbálunk a ma-
gunk szerény eszközeivel hoz-
zájárulni.

A vár alatti vinotéka Szigligeten
egyszerűen nem téveszthető el
– a Szent György-hegyi birtokot
pedig a 71-es útról Hegymagas
és Raposka felé vezető úton, az
S-kanyar után nem sokkal jobb-
ra egy kis aszfaltútra fordulva ta-
lálhatjuk meg. Itt a fásasztó nap
után 4 fővel meg is szállhatunk
a hangulatos kis vendégházban.
A szállást érdemes előre lefog-
lalni: 06-20-997-1919

Milyen borokat ajánlanak Neked Magyarország borszakértői?

<http://www.borelofizetes.hu>

PRISZTÓKA TIBOR NYÚL (PANNONHALMI BORVIDÉK)



*„Aki a bort érti,
az titkokat fogyaszt.”*

E havi válogatásunk egyetlen kakukktója, azaz nem balatoni bora és borása bőségesen megéri a kitérőt még akkor is, ha ténylegesen autóba kell ülni és nem pedig futárral kapja azt kézbe az ember. Az M1-es autópályától alig tíz percre, Pannonhalma felé letérve, majd a nyúli templomnál jobbra kanyarodva és ott 3,5 km-en keresztül a „hegyre” felhajtva ritka kincsre lelhet a vándor: itt, Nyúl községben üzemelteti a Szél Fiai Fogadót immár 8 éve, 2000. óta Prisztóka Tibor. Az út utolsó 500 méterén már bevágásban vezet az út, a két oldalán pincebejáratok hangolnak rá az előttünk álló látogatásra.

A téglaboltíves pince folyamato-

san bővül-hosszabbodik: telente, amikor a szőlővel nincs munka és a borokkal is picit kevesebb a tennivaló, a pincét ássa tovább a házigazda csapata, újabb és újabb boroknak készítve elő a helyet. Különleges dolgot tapasztalhat meg emiatt a látogató: a pince végében a pannonhalmi talaj keresztmetszetét, a hajdani pannon tenger altalaját vehetjük szemügyre.

A felső talaj agyagos-homkos, a helyi népnyelv szerint „fosó-homokos” (vizet kapva könnyen megfolyik), alatta azonban ásványos, csillogó réteget találunk! Néhány tíz kilométerrel odébb, a Szigetközben ez a talajréteg könnyebben hozzáférhető, a Duna partján még ma is tartanak nya-

ranta aranymosótáborokat. Ez a jellegzetes ásványosság Prisztóka Tibor boraiban is megjelenik, talán az Olaszrizling Válogatásban érhető a legmarkánsabban tetten. Ha Kovács Antal rábólint, a tanfolyamon ezt a bort is bemutatjuk, mint az ásványos zamat egyik szép példáját.

A pince vörösborai nincsenek szűrve, nincsenek derítve, a fehérborok döntő része szintén szűretlen. Ha mégis deríteni kell, egy tokhal-hólyagból készült preparátumot használnak: ebből a XVII. század óta (!) ismert derítőanyagból mindössze 2-4 gramm kell egy hektoliterhez – a mérleg másik serpenyőjében az anyag 60 ezer Ft-os kilogrammonkénti ára van... A gazda saját tréfás megfogalmazása szerint tulajdonképpen kiváló minőségű, egészséges, erős borélesztőt termel, melynek „mellékterméke” a bor. Nem engedi ugyanis, hogy a sza-

porodó élesztőgombák a mustból szerezzék be a testfelépítésükhöz nélkülözhetetlen anyagokat, hanem az erjedés során folyamatosan inaktív élesztővel táplálja. Egyébként a bor „kiürülne”, és az értékek nagy részét eldobnánk a seprővel.

Egyedi nevet kapott a „Krémm Rózsai” rosé. Egy borásznak a rosé általában csak könnyű kaland: az elterjedtebb, könnyű rosék néhány hét után már mennek is ki a boltokba – Prisztóka úr ennél lényegesen hosszabb ideig készíti roséját, ez a több hónap viszont már komoly kapcsolat, ami megkülönböztető nevet indokol, így lett ez a bor Rózsai. A birtok vörös cuvée-je a „Peti Fleur” – a név nem elírás, a franciás hangzás ellenére a tulajdonos gyermekeire (Péter, Virág) utal a név. A klaszikus bordeaux-i házassítás borai (Cabernet Sauvignon – Merlot) idén 50-50% arányban kerültek

a Peti Fleur-be. Mostani válogatásunkba pedig a „Töppett” Merlot került, ennek részletesebb bemutatását külön oldalon találhatod, Kedves Olvasó.

Azt hiszem, még egy kérdéssel maradtam adós: kik azok a „szél fiai”?! A fogadó honlapján a grafikák mindent elárulnak: <http://www.winecellarinn.hu/>

Prisztóka Tibor meglepetése előfizetőinknek: aki eltölt egy éjszakát a fogadóban (a kétágyas szoba reggelivel 14 ezer Ft) és magával hozza ezt a hírlevelet, **egy palack ajándék bort** kap a szobájába bekészítve. Ezzel a látogatással egyébként többek között a teljes magyar alkotmánybíróságnak, a pannonhalmi főapátnak, az Audi elnökének vagy éppen a strassbourgi emberi jogi bíróság elnökének léphet a nyomába a kedves előfizető.

BUZÁSSY LÁSZLÓ, BALATONLELLE CUVÉE BLANCHE 2007



A Balaton déli partján kezdjük szeptemberi bortúránkat, Buzássy László balatonlellel hegybíró pincéjében. (A borvidékek szőlősgazdái kötelezően ún. hegyközségekbe szerveződnek, elsősorban az eredetvédelem céljából. Ennek az szervezetnek két vezetője van: a jogi illetve protokoll-vezető a hegyközségi elnök, míg a szakmai vezető a hegybíró. Buzássy úr ebben a minőségében 560 szőlősgazda 500 hektárnyi ültetvényén tartja rajta a szemét.)

Királyleányka, chardonnay, zöldveltelini és zenit házasításából készült ez a friss, üde bor, körülbelül tízezer palacknyi mennyiségben. A bor alapját a királyleányka és a chardonnay adja, ezt „gömbölyíti le” valamelyest a zöldveltelini és a hungaricumnak számító zenit. Utóbbiból alig 10%-ot tartalmaz ez a házasítás: magas cukor-

tartalma (23 cukorfokkal szüretelték) azonban még így is kb. 4g/l maradék cukrot eredményez a cuvée-ben, 12,5% alkohol mellett – ez utóbbi adat a címkén hibásan szerepel.

Az üdeség, frissesség jegyében házigazdánk alaposan behűti a bort, az általa ajánlott 8-9 °C-on azonban nem igazán nyílik ki a bor. Érdeemes az első hűvös kortyok után félretenni és jó félórával később, picit már melegebben újra megkóstolni, a bor szép teste sokkal jobban megmutatkozik.

Buzássy László borait a pincéjén kívül a helyi éttermekben, szállodákban lehet kóstolni, máshova jelenleg nem szállít. Mottója – „A Balaton hangulata borokba zárva” – ezen a boron is megtalálható, ehhez azonban kicsit keresni kell a hátcímkét, amit a palackot nagyítóként használva, a címke hátoldalán találhatunk meg.

SZENT ANTAL PINCE, SZIGLIGET SZÜRKEBARÁT 2007

A Balatont megkerülve Szigligeten, az Antal-hegyen folytatjuk utunkat. A pince nevét adó hegyen az út legvégéig felkapaszkodva lenyűgöző panoráma tárul a szemünk elé, ahol Szántó Zsolt borász fogad bennünket. A Szent Antal Pince szimbiózisban él a közeli Szatmári Pincével (ide még visszatérünk!), a kettő közül ez a „látogatóközpont”: a panoráma és a nagy fedett kóstolópadok mellett sütőkemence és a benne készült finomságok várják a vendégeket. A pince régen gyűjtőpince volt, ide hordták a környék borait.

Furcsa lenne egy badacsonyi válogatást (hiszen még nem is említet-

tem, Szigliget a Badacsonyi Borvidék része) Szürkebarát nélkül összeállítani, mi most ezt a szeptember második felében 21-es cukorfokkal szüretelt, 3-4 grammos maradék cukortartalmával még a száraz kategóriában maradót tartalmazó, fél évig tölgyfahordós érlelést kapott tételt kóstolhatjuk.

Bátran behűtve, nyitás után azonnal fogyaszthatjuk. Zamatában főleg citrusos, harmóniában a nagyon visszafogott fahordós jegyekkel – kerek savaival igazi szép „nyári emlék”.



SZÁSZI ENDRE, SZIGLIGET KÉKNYELŰ 2007



Szászi Endre vinotékájához ga-
log is pár perc alatt átérünk az
Antal-hegyről, ahol elsőként egy
„hungaricum-badacsonyicumot”,
a kéknyelűt kóstolhatjuk, ami a
szürkebaráthoz hasonlóan sokat
szenvedett „az átkos” borászati
ámokfutása alatt.

A kéknyelű az elsőre kékszőlőt,
vörösbort sejtető neve ellenére
fehérszőlő, az elnevezés a szőlő-
lőlevél szárára, nyelére vonat-
kozik. Származása nem ponto-
san tisztázott, homályba vész.
További különlegessége, hogy
csak női virágzatot hoz, így ön-
magában szaporodni képtelen, a
beporzáshoz más fajtákat telepí-

tenek a kéknyelű tőkék mellé.

Endre ebben az évjáratban, me-
leg nyár és hűvös, csapadékos
ősz után készített először kék-
nyelűt, a reneszánszát élő bor
még keresi fogyasztóit – engem
mindenesetre megtalált, így most
nagy szeretettel ajánlhatom to-
vább az előfizetőknek. Bár a
bor most is kiválóan fogyasztha-
tó, jó 3 éves palackos potenciál
van még a borból – de szinte
biztos, hogy a teljes tétel el fog
fogygni addigra...

SZÁSZI ENDRE, SZIGLIGET OLASZRIZLING 2006

A Szent György-hegy déli oldaláról származó szőlőből készült ez a szép száraz bor. A szokásosnál picit később, de még a későinek nevezhető előtt szüretelték, így aransárga szőlőszemeket, 20,5 mustfokkal sikerült betakarítani. Hűtve erjesztéssel készült, majd fél évet 5 hl-es tölgyfahordókban töltött. Ezt egalizálás (azaz a különböző hordókban szükségszerűen különféleképpen fejlődött borok különbségeinek el-tüntetése összeöntéssel) majd palackozás követte, ahol további egy évet érlelődtek a borok.

A bor már 2007 tavaszán, azaz még a palackos érlelés előtt (!) elnyerte az Országos Bio-borverseny aranyérmét.

Kiemelkedően szép olaszrizling, illatában méz keveredik virágokkal, egyaránt mutatja a fajta és a Szent György-hegy jellegzetességeit. Összetett, szép, testes bor hosszú utóízzel, elegáns sós, ásványos ízekkel.

Ebben a mostani borválogatásban egyedülként Budapesten is beszerezhető, a Zwack szaküzletében (IX., Dandár u. 1., www.zwackwebshop.hu).



SZATMÁRI PINCE, SZIGLIGET VULCANUS 2006



A válogatás érthetően fehér hangsúlyú: ötödik fehérborunkért viszont érünk Szántó Zsoltékhoz, de ezúttal nem kapaszkodunk fel végig az Antal-hegyre. Szatmári Gábor és Szántó Zsolt közös vállalkozásaként 2003-ban hobby-pincének indult a borászat.

Alaposan megráfált a bor elnevezése: automatikusan írtam, hogy „Vulcanus Cuvée” – de nem, a Vulkanus egy szőlőfajta! 1957-ben Szürkebarát és Budai Zöld szőlőfajtákból kezdték nemesíteni, 2003-ban lett hivatalosan is elismert, önálló fajta. Gábor és Zsolt bő 2 hektáron, közvetlenül a pince előtti dűlőben termesztik. Tartályos, tisztán reduktív erjesz-

tést kapott ez a bor. Bőven a száraz kategórián belül maradvánnyal, 2 gramm maradék cukorral bír, alkoholfoka 12,5, extrakttartalma (a teljes elpárologtatás után a borból visszamaradó szárazanyag mennyisége) pedig 24 g/l. Reduktív érzelése ellenére a szokásosnál picit melegebb fogyasztást javaslok és ha mód van rá, öblösebb poharat – a bor illatai és teste meghálálják ezt a figyelmességet.

PRISZTÓKA TIBOR, NYÚL „TÖPPETT” MERLOT 2006

A nyári emlékeket felidéző bortúránkat Nyúlon, a már bemutatott Prisztóka Tibor pincéjében fejezzük be. A borász „töppetnek” nevezi ezt a merlot-ját, mert a szokásoshoz képest enyhén túlérésben, a bogyók lémenyisége egy részének elvesztés után szüretelték 2006 október végén.

Hideg erjesztéssel (18 °C-ot meg nem haladva) készítették, 2007 júliusában vették le a seprőről.

Ezen idő alatt heti kétszeri battonage-olás, kevergetés majd negyedévente háromszori fejtés, levegőztetés után, idén nyáron került a bor a butéliákba, természetesen szintén kézi palackozással. Prisztóka úr nem szereti,

ha a tölgyfahordó „ráül” a borra, így ez a merlot is csak enyhén barrique-olt.

Ízében túlérésben levő feketecseresznye, meggy érződik, a végén madulás lecsengéssel és egy kis likőrös „fílinggel”, a már jelenlévő feketecsokoládét, picike áni-zsosság írja majd felül. A kis tétel bor (kb. 1800 palack) most is szépen iható, de teljes érettségét várhatóan 6-8 hónap múlva fogja elérni – aki nem bírja ki addig, érdemes lehet már most pár palackkal beszereznie és eltennie.



VÖRÖSBOROS SZARVAS BURGONYABEJGLIVEL ÉS ERDEI VÖRÖSÁFONYÁVAL – PRISZTÓKA TIBOR RECEPTJE

Hús alap (szarvas lapocka, vagy tarja): A hús nyesedéket, csontokat kevés sistergő zsiradékon (Rama Creme Fine) szinte égetve, alaposan megpirítom, barna nádcukorral karamellizálom. Felöntöm a Merlot vörösborral, dobok hozzá pár szem madarint, kevés gyömbért, birsalmát, almát, sárgarépat, fehérgyökeret, kevés mediterrán fehér hagymát, pár szem szegfűszeget, és csipet (nem több) kardamomot, ugyanennyi római köményt, és reszelék csillagánizst. Teszek hozzá pár kanál vörösáfonya lekvárt. 6-8 órát főzöm, majd átszűröm és pirított liszttel besűrítem.

Ebben az alapban kb. 3 óra alatt kis lángon puhára párolom a felkockázott és kiáztatott szarvashúst. Fővés közben a Merlot-val öntöm fel, és vörösáfonyával beállítom az ízeket. Sót *NEM* használok hozzá!!

Burgonyabejgli: Szilvászombóchoz való burgonyás tésztát gyúrok. Deszkán bejgli tészta vastagságúra nyújtom. Kolozsvári szalonnát kockázok és kisütöm, a szalonnát félreteszem, a zsír nagyját leöntöm, a maradékban szálásra vágott fehér hagymát párolok, majd hozzádobok kevés spenótot, friss zöldfűszereket, bazsalikomot, kakukkfűvet. Fehérborral felöntöm, és összepárolom. A kiterített tésztát ezzel a krémmel megkenem, a szalonnát ráhintem, és feltekerem, mint a bejglit. Gőzben 95 fokon kifőzöm. Vörös áfonyát kevés Merlotban megfuttatok, ráfacsarok egy kis mandarin levet, meghintem nádcukorral, kevés őrölt fahéjjal, szegfűszeggel és kardamómmal, besűrítem keményítővel. A kihűlt bejglit ujjnyi szeletekre vágom, vajban mindkét felét ropogósra megpirítom. A szarvast a bejgli mellé tálalom, és a vörösáfonyából is teszek mellé a tányérra. Szárított gyömolccsel, virággal, narancs karikával és birsalma sajttal díszítem.

Jó étvágyat kíván az ételmester:
Prisztóka Tibor