



MAGYAR BOR

SZEMÉLYESEN

TÁJAK, BOROK, LEGENDÁK

ÉS TE SZEMÉLYESEN





MAGYAR BOR

SZEMÉLYESEN

Magyarországra gondolva azonnal eszünkbe jutnak páratlan termálfürdői, gazdag épített öröksége, sőt, természeti látnivalóinak is rendre csodájára járnak, legyen szó a Hévízi-tóról vagy a Balatonról. Van azonban országunknak egy olyan egyedi értéktára is, amelyet a mai napig csak kevesen fedeztek fel: ez nem más, mint a borkultúrája.

A magyar szőlő- és borkultúra legfőbb értékei a világszinten is egyedülálló természeti adottságok (gondoljunk például Tokaj több száz egykori vulkánt rejtő vidékére), a látványos építészeti hagyaték (történelmi pincesorok vagy épp grandiózus érlelőpincék), és nem utolsósorban maguk az emberek, a borászok, akiknek a magyar bor ezerarcúsága is köszönhető.

Hazánk borvidégeinek sokszínűsége, termelt borainak változatossága világszinten is ritkaság: a klimatikus adottságok, szőlőfajták és talajok sokfélesége nyomán 6 borrégiónk mindegyike külön világba kalauzol bennünket. Ezt a sokszínűséget koronázza meg a természetes édes borok legnemesebbjeként számontartott aszú, ami sehol máshol a világon nem készül. A magyar borok egy állandóan megújuló termékpalettát jelentenek, melyben a pezsgőtől a természetes édes borig, a vulkanikus fehérbortól a nagy testű vörösborig minden borstílus megtalálható, ami lehetővé teszi, hogy a magyar bort újra és újra felfedezzük.

A borkóstolás részben szubjektív élmény, amit számos tényező befolyásol, a hangulatunktól kezdve a borospohár formájáig. Az egyik legfontosabb tényezőre viszont ritkán gondolunk, miszerint a bor annak termőhelyén kóstolva a legkiválóbb borélményt is képes megszorozni. A hazai borvidékek meglátogatásával egy külön világnak válunk a részeseivé, borászainkat megismerve, a borról beszélgetve, a vidéket megértve lesz az utazás élménye egyedi, felejthetetlen – személyes.

A MAGYAR BOR

SZÁMOKBAN



TÖBB, MINT 1000 ÉVES
SZŐLŐ- ÉS BORKULTÚRA



32 000 TERMELŐ
ÉS NEM KEVESEBB IGAZI EGYÉNISÉG



6 BORRÉGIÓ,
22 BORVIDÉK



65 EZER HEKTÁR
BORSZŐLŐVEL BEÜLTETETT
TERMŐTERÜLET



ÉVENTE
270 MILLIÓ LITER
BORTERMELES



70% FEHÉRSZŐLŐ,
30% KÉKSZŐLŐ



JELLEGZETES FEHÉRBOROK:

ASZÚ, CIRFANDLI, CSERSZEGI
FÜSZERES, EZERJÓ, FURMINT, IRSAI
OLIVÉR, JUHFARK, HÁRSLEVELŰ,
KÉKNYELŰ, KIRÁLYLEÁNYKA,
KÖVIDINKA, LEÁNYKA,
OLASZRIZLING, RAJNAI RIZLING,
SÁRGAMUSKOTÁLY, SZAMORODNI,
SZÜRKEBARÁT, TRAMINI ÉS
MEGANNYI IZGALMAS FEHÉR
HÁZASÍTÁS



JELLEGZETES VÖRÖSBOROK:

BLAUBURGER, BIKAVÉR, CABERNET
FRANC, CABERNET SAUVIGNON,
KADARKA, KÉKFRANKOS, PINOT
NOIR, PORTUGIESER, TURÁN,
ZWEIGELT ÉS MEGANNYI IZGALMAS
VÖRÖS HÁZASÍTÁS



JELLEGZETES TALAJTÍPUSOK:

VULKÁNI KÖZETEK, ANDEZIT, BAZALT,
RIOLIT, VULKÁNI TUFA, ANDEZITTUFA,
RIOLITTUFA, MÉSZKŐ, AGYAG, LÖSZ,
MÁRGA, VÁLYOG, KRISTÁLYOS PALA,
HOMOKKŐ, VÖRÖS HOMOKKŐ,
DOLOMIT, GNEISZ, CSILLÁMPALA,
HOMOK, GRÁNIT, VÖRÖS AGYAG,
RENDZINA, MESZES HOMOK, BARNA
ERDŐTALAJ



TOP5

ÉLMÉNY BORVIDÉKEINKEN

PINCELÁTOGATÁS ÉS BORKÓSTOLÓ

Személyes találkozás a borással vagy a borászat képviselőjével, aki idegenvezetőként egy borászgeneráció, egy szőlőfajta, egy borstílus, de akár egy teljes borvidék izgalmas világába kalauzol bennünket.



DŰLŐTÚRA

A borászat látogatásának egy izgalmas pontja lehet a szőlőültetvényeken tett séta, gyalogosan, kerékpárral, jónéhány borászat esetén akár dzsippel. A szabadban, a szőlőtőkék között eltöltve az időt, a látványában is sokszínű talajt megismerve jobban megérthetjük, hogyan hat a sokszor emlegetett „terroir” a készülő borra.



BORVACSORA, BORPIKNIK

A borok, magukban kóstolva tiszta és érthető képet adnak arról, hogy mit jelent egy-egy szőlőfajta vagy házasítás, míg ételek kíséretében új dimenziót nyitnak számunkra az ízek harmóniájának világában. Egy borvacsorán vagy borpikniken az egyes borokhoz megálmodott fogásokon keresztül kapunk teljes keresztmetszetet a helyi gasztrónómiáról.



SZÁLLÁS A BIRTOKON

Egy jól sikerült kóstolót követően igazán kellemes megoldás a birtokon maradva, a helyszínen kialakított szálláshelyet igénybe véve álomra hajtani a fejünket. Nem véletlenül szervezik meg sokan úgy a programjaikat, hogy az utolsó borászat egy olyan helyszínen legyen, amely szállást is kínál, így például az addig áldozatot hozó sofőr is tud csatlakozni a kóstolóhoz.



AKÁR AZ EGÉSZ CSALÁDDAL

Felsorolni is nehéz, hogy a magyar borászatok milyen sokféle szolgáltatással kedveskednek, hogy az élmény teljes legyen akkor is, ha gyermekkel érkezünk. Számos borászatnál mustot, házi szörpöket, gyerekmenüt kínálnak a kiskorú látogatóknak, amíg a felnőttek boroznak, máshol játszósarok teszi lehetővé, hogy mindenki megtalálja a számítását. Utazásunkat gondosan megtervezve és előkészítve minden korosztálynak élményt nyújtó bortúrán vehetünk részt.



10 IKONIKUS

MAGYAR BOR

MAGYARORSZÁGON 65 000 HEKTÁRON, 223 FAJTÁVAL FOLYIK BORSZŐLŐ TERMESZTÉS. E SOKFÉLESÉG EGYFELŐL MEGKÖNNYÍTI, HOGY MINDENKI MEGTALÁLJA A KEDVENCÉT, EGYBEN MEG IS NEHEZÍTI A VÁLASZTÁST, HA NEM ISMERJÜK AZOKAT A FAJTÁKAT ÉS BORSTÍLUSOKAT, AMELYEK EGY-EGY BORVIDÉK IKONIKUS BORÁVÁ VÁLTAK. EBBEN NYÚJTHAT SEGÍTSÉGET AZ ALÁBBI LISTA:

ASZÚ

Az aszú, avagy a Tokaji Aszú a világ egyik legkülönlegesebb, a legnagyobb nevű borszakértők által is sokra értékelt édes bora. Az eljárás során az alapborhoz kézzel, szemenként szüretelt aszúszemeket adnak, ami újraerjedést indít el benne. A világ legdrágább borkészítési eljárásának eredménye egy rendkívül intenzív szín-, illat- és ízvilágú, természetes édes bor.

ITT TALÁLOD MEG: TOKAJI BORVIDÉK

BIKAVÉR

Bikavért kizárólag Szekszárdon és Egerben készíthetnek a hazai borászok, meghatározott szőlőfajtákból. A házasítás Egerben kékfrankos, míg Szekszárdon kékfrankos vagy kadarka alapú lehet. Számos stílusa létezik, általában markáns karaktere, fűszeres, gyümölcsös jegyei kiváló gasztroborrá teszik, de magában fogyasztva remek beszélgetőbor is.

ITT TALÁLOD MEG: EGRI ÉS SZEKSZÁRDI BORVIDÉKEK

CSERSZEGI FŰSZERES

A cserszegi fűszeres egy fiatalabb, magyar nemesítésű szőlőfajta, melynek népszerűsége, elismertsége évről-évre növekszik, ahogy a termelők is megtalálják legszebb arcait. Virágos-parfümös, könnyed, üde bora kora tavasztól késő őszig sokak kedvence. A szőlőfajta aromatikus, muskotályos jegyekben kifejezetten gazdag, ízeiben lendületes ízvilágot jelent.

ITT BIZTOSAN MEGTALÁLOD: KUNSÁGI, HAJÓSBAJAI ÉS MÁTRAI BORVIDÉKEK

FURMINT

A furmint sokoldalúságának is köszönhetően mind hazánk, mind a nemzetközi borvilág egyik kedvenc fajtájává lépett elő. Ebből az őshonos szőlőből a száraz bortól a kifejezetten magas cukortartalommal rendelkező aszúig kiváló tételek készülnek. A száraz dűlőszelektált furmintok izgalmas ásványos jellegük, szép savaik és tartalmas ízviláguk miatt a legelismertebb hazai fehérboroknak számítanak.

ITT BIZTOSAN MEGTALÁLOD: TOKAJI ÉS NAGYSOMLÓI BORVIDÉKEK

JUHFARK

A juhfark visszafogott mennyiségben termesztett, őshonos szőlőfajtánk, amelyből izgalmas, felfedezésre érdemes borok készülnek. A legtöbb juhfark vulkanikus területről származik, így a szikár, feszes savak mellett érezhető bennük elegáns, finom mineralitás is.

ITT BIZTOSAN MEGTALÁLOD: NAGY-SOMLÓI, BALATONFÜRED-CSOPAKI ÉS ETEK-BUDAI BORVIDÉKEK

KADARKA

A kadarka az egyik legizgalmasabb szőlőfajta hazánkban, amely bár nem magyar eredetű (a rácok hozták magukkal a Kárpát-medencébe), de napjainkban már magyar fajtaként tartjuk számon. Halvány színű, kifejezetten elegáns aromákkal és alacsony tanninnal bíró borai egyre többször kerülnek fel az éttermek, borbárok itallapjára - nem véletlenül: a piros bogyós ízjegyeket mutató, gyümölcsös kadarkák kiválóan passzolnak számos fogáshoz, de magukban kóstolva is remek élményt jelentenek.

ITT BIZTOSAN MEGTALÁLOD: KUNSÁGI, SZEKSZÁRDI ÉS EGRI BORVIDÉKEK

KÉKFRANKOS

A kékfrankos hazánk egyik legnépszerűbb és egyben leggyakrabban termesztett kékszőlőfajtája. Sokszínű, magas minőségre képes fajta, a belőle készült boroknak is számos arca fedezhető fel. Általánosságban elmondható, hogy a kékfrankosból készült borok a könnyű rosétól a koncentrált, hordós érlelésű tételekig kiváló gasztroborok, egész évben helyük van a borkedvelők poharában.

ITT BIZTOSAN MEGTALÁLOD: SOPRONI, SZEKSZÁRDI ÉS MÁTRAI BORVIDÉKEK

KÉKNYELŰ

Lényegében csak Badacsonyban találkozni ezzel az ősi magyar eredetű fajtával, amely nevét a szőlő levélnyelének kékes színéről kapta. A hungarikumnak választott kéknyelű visszafogott gyümölcsösségével, fűszerességével, szikárságával hódít, egyedi ízvilágának felfedezése Badacsonyban járva bakancslistás élmény a legtöbbek számára.

ITT TALÁLOD MEG: BADACSONYI BORVIDÉK

OLASZRIZLING

Az olaszrizling az egyik legkedveltebb és leggyakrabban előforduló szőlőfajta hazánkban, ezért is nagyon sokféle stílusban találkozhatunk vele. A könnyed stílusban elkészített olaszrizlingek a grilélételek, zöldséges-salátás könnyű fogások tökéletes kísérői, míg a testesebb, hordós érlelésű tételek igazi, komplex gasztróélményt jelentenek a legösszetettebb fogásokkal is.

ITT BIZTOSAN MEGTALÁLOD: BALATONFÜRED-CSOPAKI, BADACSONYI ÉS BALATON-FELVIDÉKI BORVIDÉKEK

SZAMORODNI

A szamorodni Tokaj jellegzetes borkülönlegessége, amely az ép és aszúsodott szőlőszemek együtt történő szüretelésével és feldolgozásával készül. A száraz szamorodni és az aszúkéhoz hasonló, számottevő maradékukrot tartalmazó édes szamorodni más-más világba kalauzol bennünket. Közös jellemzőjük a testes, olajos textúra és a koncentrált ízvilág.

ITT TALÁLOD MEG: TOKAJI BORVIDÉK

BORFESZTIVÁLOK

ORSZÁGA

MAGYARORSZÁG BŐVELKEDIK GASZTRONÓMIAI ÉS BORFESZTIVÁLOKBAN,
AZ ÍNYENC TURISTÁKAT A FŐVÁROSBAN ÉS ORSZÁGSZERTE VÁRJÁK AZ
ILYEN RENDEZVÉNYEK AZ ÉV MINDEN HÓNAPJÁBAN.

Hazánk különösen gazdag a hagyományos magyar ételek, húsok, sajtok, zöldségek és gyümölcsök témája köré épülő programokban, a bor-, sör- és pálinkafesztiválokban, az egy-egy térség, település tipikus helyi ételeinek, sajátos italainak szentelt rendezvényekben.

Debrecenben a Debrecziner Gourmet kolbászünnepe, Békéscsaba városában az immár 20 esztendeje minden évben megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál, a Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztivál, ahol minden a halról és a szegedi halászléről szól, a Szegedi Borfesztivál, ahol az ország összes borvidékének stílusát és borát egy helyen lehet megízlelni, az Orfűi Medvehagyma Fesztivál, melynek alkalmával a fűszernövény és az abból készült ételek kerülnek a középpontba, a Balatonfüredi Borhetek, melynek kínálatában a Balatonfüred–Csopaki borvidék legjava megtalálható, a Tihanyi Garda Fesztivál, a Szigligeti Süllőfesztivál, a Győri Bornapok és még hosszasan sorolhatnánk.

A rendezvényeket általában kulturális kikapcsolódási lehetőségek, művészeti programok, kézműves vásárok és zenei produkciók kísérik, amelyek tovább színesítik a fesztiválok élménykínálatát.

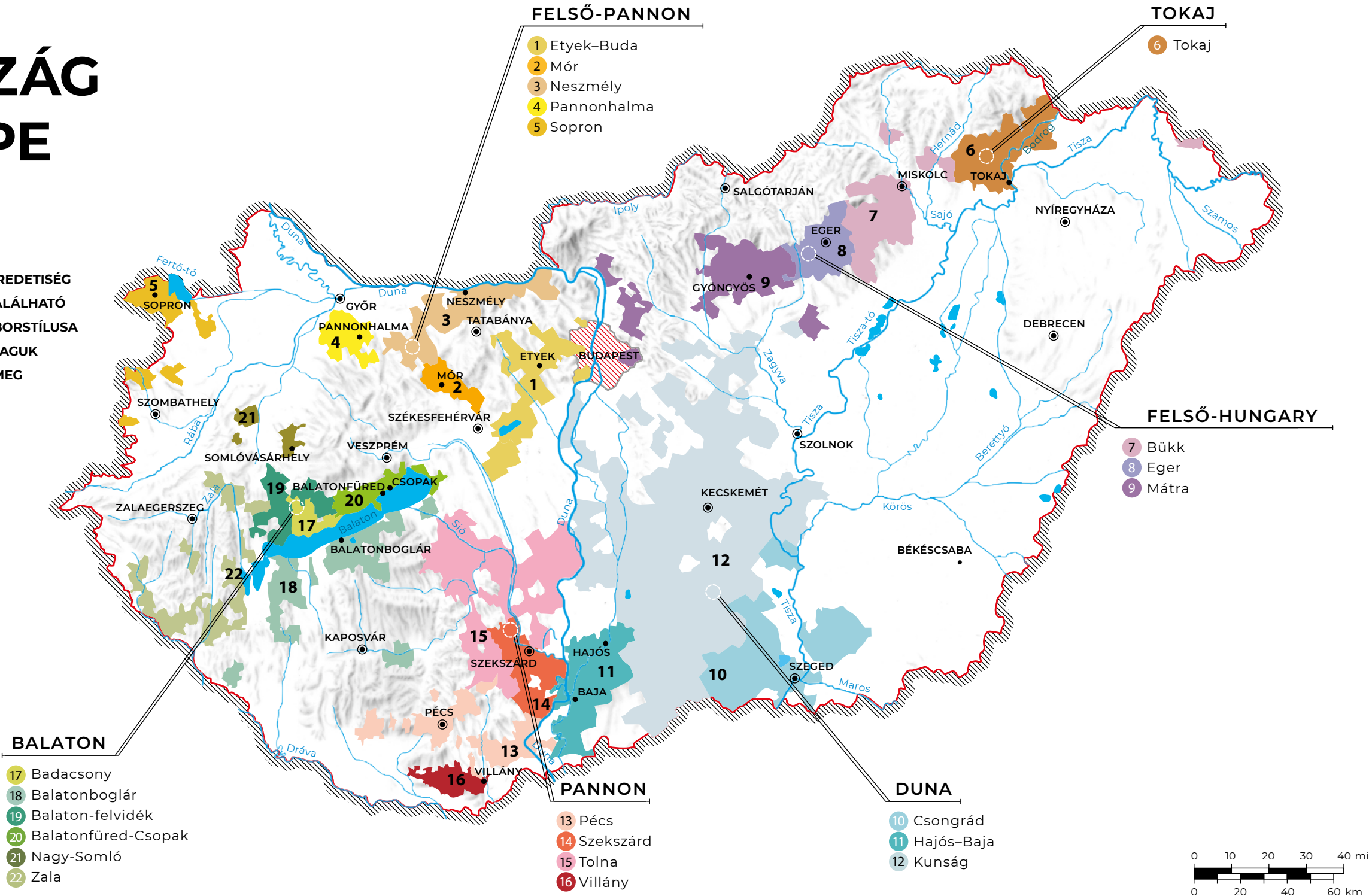
A legjelentősebb **borfesztiválok** között tartják számon a külföldiek körében is igen népszerű Budapest Borfesztivált, a Budafoki Pezsgő- és Borfesztivált, a Szegedi Borfesztivált, illetve az Egri Bikavér Ünnepet is. A nagyobb látogatószámú fesztiválok között említhető továbbá az Etyeki Piknik évi négy alkalommal megszervezett rendezvénye, de a Rosalia, a miskolci Avasi Borangolás, vagy a Bor, Mámor, Bénye fesztivál is a Tokaji borvidéken.

Külön kategóriát képeznek azok a rendezvények, amelyek a szakma, ugyanakkor az értő nagyközönség felé biztosítanak a borászatoknak bemutatkozási lehetőséget, és ahol a látogatók **workshopokon, tematikus kóstolókon** mélyíthetik el tudásukat: a Wineovers és a Borjour rendezvények, illetve a VinCE Budapest a legnépszerűbb ilyen események.

Végül, de nem utolsósorban, az igazán sportosak ötvözhetik a bor és a futás iránti szenvedélyüket a badacsonyi Dűlőre Futunk, a szekszárdi Borvidéki Félmaratonon, a Palkonyai Dűlőfutáson vagy épp a villányi RozéMaratonon.

MAGYARORSZÁG BORTÉRKÉPE

MAGYARORSZÁG BORKULTÚRÁJÁT SOKSZÍNŰSÉG, EREDETISÉG
ÉS EGYEDISÉG JELLEMZI. AZ ORSZÁG TERÜLETÉN TALÁLHATÓ
6 BORRÉGIÓ, AZON BELÜL A 22 BORVIDÉK SOKRÉTŰ BORSTÍLUSA
SZÁMOS TÖRTÉNETET MESÉL EL, AMELYEKET MAGUK
A BORÁSZEGYÉNISÉGEK SZEMÉLYESÍTENEK MEG
ÉS ADNAK ÁT A LEHÍTELESEBBEN.





FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ

HEGYEK, BOROK, TÖRTÉNELEM
ÉS TE SZEMÉLYESEN



BÜKK | EGER | MÁTRA

BÜKKI, EGRI ÉS MÁTRAI BORVIDÉKEK

AZ ORSZÁG CSÚCSÁN

Ahol a látképet a Mátra és a Bükk vonulatai uralják, ahol az ország legmagasabb pontjáról nézhet messze a bábé szem, ahol őseink egyik legsikeresebb várvédő csatája zajlott a törökök ellen, és ma Varázstoronyból csodálhatjuk Eger városának nyüzsgő életét, ahol bukdácsolva fut a Szinva patak, és hó-

források bugyognak elő a földből, ahol télen sípályák, nyáron horgásztavak csábítják az aktív pihenésre vágyókat, ahol az ország legmagasabban fekvő szőlőültetvényei veszik körbe a gondozott, apró falvakat – ez a vidék a Felső-Magyarország borrhíó.

ELEGANCIA FEHÉRZEN ÉS VÖRÖSBEN

A Mátráról sokáig azt gondolták, hogy az illatos fehérborok hazája. Ez részben igaz, de az utóbbi évek tapasztalatai szerint komoly fehérborok és elegáns, mély vörösek is szülnének itt. A bükki borok vibráló savakkal, üde gyümölcsösséggel, fiatalos lendülettel hódítanak, Eger viszont változatosságával gyönyörködtet, hiszen itt több fajta és stílus

megél egymás mellett. A térség ikonikus bora minden kétséget kizáróan az Egri Bikavér, amelynek fehér párja a 2011 óta létező Egri Csillag. A helyi termelők többsége ebben a két házastásban látja a jövőt, úgy vélik, hogy a borvidék lényegét általuk lehet leginkább kifejezni.





TOKAJI BORRÉGIÓ

DŰLŐK, BOROK, ÖRÖKSÉG
ÉS TE SZEMÉLYESEN



TOKAJ

TOKAJI BORRÉGIÓ

NEKTÁRCSEPEGTETŐK FÖLDJE

Ahol a Bodrog belefut a Tiszába, és az ártér vízi világa csodás kalandokat ígér, ahol a felkelő nap rózsaszínre festi a hajnali párát, és a vízen sikló ladik eltűnik a derengésben, ahol a 9 millió éve kialudt tűzhányók olyan változatos kőzeteket hoztak létre, hogy egyetlen parcellában akár harmincöt különféle talajréteggel is találkozhatunk, ahol a szőlő és a bor szeretete apáról fiúra öröklődik, ahol zsina-

TOKAJ, A TERMÉSZET CSODÁJA

Tokaj-Hegyaljáról, a tokaji borokról nem lehet megindultság nélkül beszélni. Ez a terület számunkra nem egyszerűen borrégió, hanem annál sokkal több: nemzeti identitásunk része. A tokaji szőlők első írásos említése 1252-ből való, és ha szőlő volt itt, bizonyára volt bor is, még ha nem is olyan, amilyennek ma ismerjük. Tokaj ma is zárt borvidék, hat engedélyezett szőlőfajtájából a két legfontosabb a furmint és a hárslevelű. Ezekből a kétezres évek eleje óta kiváló minőségű, nagy formátumú száraz borok is készülnek, hűen tükrözve a vulkanikus termőtáj jellegzetes

gógák romjait őrzik a falvak és csodarabbik maradványait a föld, ahol az évszázados várak titkos összeesküvések, a pincék hajdan volt nagy borok emlékét idézik, ahol minden ember közös kincse az a különleges, természetes édes bor, amit az egész világ tokajinak nevez – ez az 5.700 hektárnyi földterület hazánk leghíresebb bortermő vidéke, a Tokaji borrégió.





DUNA BORRÉGIÓ

ÍZEK, BOROK, PINCEFALVAK
ÉS TE SZEMÉLYESEN



CSONGRÁD | HAJÓS-BAJA | KUNSÁG



CSONGRÁDI, HAJÓS–BAJAI ÉS KUNSÁGI BORVIDÉKEK

AHOL AZ ÉG A FÖLDDEL ÖSSZEÉR

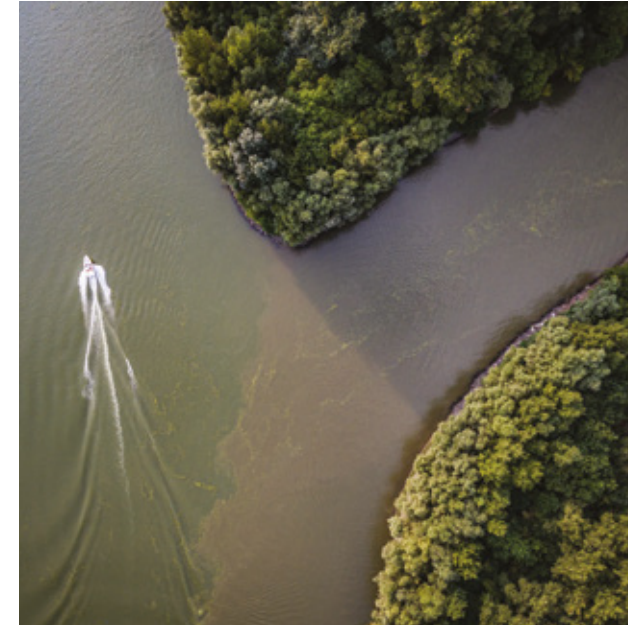
Ahol a látóhatár a Dunától a Tiszáig tart, ahol még egy kisebb magaslat is szinte hegynek látszik, ahol nyáron vibrál a forró levegő és télen csikorog a fagy, ahol hajdan ménesek nyargaltak a szélben és ökrös szekéren utazott a puszták népe, ahol a homokdűnék éppúgy vándorolnak, mint egy afrikai siva-

tagban, ahol a tavakban vidrák, a löszfalban gyurgyalagok élnek, ahol a magyar irodalom olyan alakjai látták meg a napvilágot, mint Petőfi Sándor, Móra Ferenc vagy Juhász Gyula, ahol 24 ezer hektárnyi területen szőlőt érlel a nap – ez hazánk legnagyobb szőlőtermő vidéke, a Duna borrégió.

A HOMOKI BOROK SZÉPSÉGE

Legnagyobb borrégióink több szempontból különleges. A napsütéses órák száma itt a legmagasabb az országban, ráadásul a szőlők gyökere a hajósi löszös területek kivételével szinte mindenhol homokba kapaszkodik. Ennek köszönhető, hogy a filoxéravész idején nagyon megnőtt a terület presztízse, a homokban ugyanis nem tudott megélni a kártevő, így a szőlők kevésbé voltak veszé-

lyeztetettek, mint más térségekben. Az itt születő borok általában nem érlelésre, hanem a pillanatnak készülnek, könnyedebbek, lágyabbak hegyvidéki társaiknál, és az alkoholtartalmuk is alacsonyabb. Legyen az fehér, rosé vagy vörös, bátran kinyithatjuk egy szimpla szerda estén, jól fog esni. Ez nem jelenti azt, hogy a magasabb kategóriában hiába keresünk borokat.





PANNON BORRÉGIÓ

VÖLGYEK, BOROK, NAPFÉNY
ÉS TE SZEMÉLYESEN



PÉCS | SZEKSZÁRD | TOLNA | VILLÁNY

VILLÁNYI, PÉCSI, SZEKSZÁRDI ÉS TOLNAI BORVIDÉKEK

AHOL A MŰVÉSZET ÉS A BOR KÉZ A KÉZBEN JÁR

Ahol kora tavasszal az országban elsőként borulnak virágba a mandulafák, ahol a szőlővel beültetett dombok között könnyedén eltéved az óvatlan turista, ahol a Dunán vízitúrázva több borvidék partjait is megcsodálhatjuk, ahol az ormánsági falvakban még

ma is a fehér a gyász színe, ahol a környék gasztronómiájának nemcsak néhány emblematikus helye, de egyenesen egy egész faluja van, ahol nyaranta művészek adnak randevút egymásnak és a közönségnek – ez a 7.800 hektárnyi terület a Pannon borrhéjio.

A MEDITERRÁN BOROK VILÁGA

A Pécsi borvidék gazdag, fűszeres borai kifejezetten kedvesek, ám alacsony savtartalmuk miatt frissen mutatják legszebb arcukat. A térség jellegzetes fehér fajtája a cirfandli, amely száraz és édes változatban egyaránt megtalálható itt. Szekszárd a délies típusú, telt vörösborok hazája, zászlóshajói a kékfrankos, a kadarka és a Szekszárdi Bikavér. A Tolnai borvidék a régió leghűvösebb területe, az itt született borok eleganciájukkal

és gyümölcsösségükkel hívják fel magukra a figyelmet. Villány a nagyvadak világa, itt a pincék hosszú érlelésre szánt, komoly vörösborokat rejtenek. A helyi termelők a cabernet franc-ra esküsznek, de egy esti beszélgetéshez friss, gyümölcsös portugiesert nyitnak. Napsütötte vidék ez, ahol a szőlőskertek között kanyargó dűlőutak hol löszös, hol mészköves, hol agyagos talajon futnak.





BALATON BORRÉGIÓ

PEZSGÉS, BOROK, VITORLÁK
ÉS TE SZEMÉLYESEN

BADACSONY | BALATONBOGLÁR | BALATON-FELVIDÉK | BALATONFÜRED-CSOPAK
NAGY-SOMLÓ | ZALA

BADACSONYI, BALATONBOGLÁRI, BALATON-FELVIDÉKI, BALATONFÜRED-CSOPAKI, NAGY-SOMLÓI, ZALAI BORVIDÉK

AHOL A SZÍNEK ÉLETRE KELNEK

Ahol a Balaton vizét smaragdra festi a napfény, ahol az ezerszer látott, mégis megunhatatlan tanúhegyek gyöngysorként szegélyezik a tavat, ahol a Somló olyan méltósággal uralja a Bakony lankáit, mint Isten ittfelejtett kalapja, ahol a Kis-Balaton még mindig az öreg halász, Matula bácsi titkait őrzí, ahol

olyan mesés nevű falvak sorakoznak, mint Vindornyaszőlős, Csörnyeföld, vagy Garabonc, ahol több mint 9000 hektárnyi területen szőlőt érlel a nap, ez a gyönyörű, gazdag történelmű, természeti szépségekkel bőven megáldott terület a Balatoni borrégió.

KÜLÖNLEGES BOROK BIRODALMA

A Balatoni borrégió több ősi magyar szőlőfajta otthona, közülük a kékenyelű Badacsonyon kívül sehol nem él meg a világon, és a juh-farknak is Somló az igazi hazája. Egy balatoni bor lehet könnyed, játékos, vagy mély, el-

gondolkodtató, lehet szikár vagy buja, lehet virágos, vagy kellemesen fűszeres, esetleg kirobbanóan gyümölcsös, lehet édes, lehet fanyar, de lehet szinte sós is, attól függően, hogy melyik hegyen, milyen talajon termett.





FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ

HIT, BOR, KULTÚRA
ÉS TE SZEMÉLYESEN



ETYEK-BUDA | NESZMÉLY | MÓR | PANNONHALMA | SOPRON

ETYEK–BUDAI, NESZMÉLYI, MÓRI, PANNONHALMI ÉS SOPRONI BORVIDÉKEK

HEGYEK ÉS VIZEK ÖLELÉSÉBEN

Ahol a Duna ezüst szalagja méltóságteljesen szeli át a vidéket, ahol a Dunántúl legmagasabb pontja, az Írott-kő tetejéről átintegethetünk Ausztriába, ahol a Fertő tó fodrozódó hullámain megcsillan a fény, ahol a látképet nyugaton az ezeréves múltú Pannonhalmi Főapátság épülete, keleten az Esztergomi Bazilika uralja, ahol várról kastélyra járva me-

rülhetünk el a történelemben, ahol kenuval vagy kajakkal fedezhetjük fel az érintetlen vízi világot, ahol kilométereken keresztül sétálghatunk a föld alatti pincejáratokban a magyar pezsgő emlékeit kutatva, ahol 5.500 hektárnyi területen érlel szőlőt a nap – ez a változatos, izgalmas táj a maga különleges épített örökségével a Felső-Pannon borrégió.

FRISSÍTŐ BUBORÉKOK, HÚS FEHÉREK, ELEGÁNS VÖRÖSÖK

A Soproni borvidéken egykoron csak fehér szőlő termett, most viszont az ültetvények kétharmadáról kék szőlőt szüretelnek, első-sorban a borvidék jelképévé vált kékfrankost. Pannonhalma környéke megőrizte fehérboros jellegét, de az itteni borok, a termőhelynek hála, ma már fajsúlyosak, hosszan érlelhetők. Ahogy régen, a Móri borvidék emblematisztikus szőlőfajtája ma is az ezerjő, ám a fiatal borászok új stílust honosítottak

meg, munkájuk eredményeként a Móri borvidék visszanyerte hajdanvolt népszerűségét. A neszemélyi klíma főként a fehérszőlőknek kedvez, a Gerecse hegység lejtőin és a Duna-parti szelíd dombokon leginkább Irsai Olivér, chardonnay és szürkebarát terem. Hűvös klímájának és meszes talajának köszönhetően Etyek a pezsgő hazája, de az itt termő chardonnay, sauvignon blanc és pinot noir figyelemre méltó csendes borokat is ad.



BOR ÉS GASZTRONÓMIA

10 TIPP A BOR-ÉTEL PÁROSÍTÁSHOZ

1) KÖNNYŰ BORRAL A LEGKÖNNYEBB

Az egyszerű ízvilágú, könnyű, száraz fehér- és vörösborokhoz a legegyszerűbb az ételeket társítani, hiszen nincs olyan erős karakter a választott borunkban, ami az étel fölé kerekedne.

2) FŐZÖM VAGY SÜTÖM? NEM MINDEGY!

Ha az elkészítés során csak minimális beavatkozáson megy keresztül az étel (párolás, gőzölés, főzés), a könnyedebb borokkal fog jól harmonizálni. Ha grillezünk, pirítunk vagy sütünk, a sokkal robusz-

tusabb borok is jól működnek, mivel az elkészítés során plusz ízjegyek társulnak az ételhez. Amennyiben olajban sütünk, a könnyebb, de jó savú bor a megfelelő választás, mivel a sütés során az ételnek zsírtartalma megnő.

3) HIDEGTÁL, FRISSÍTŐ BOR

A hidegen szervírozott ételek, hidegtálak könnyebb borokat kívánnak, amelyeket szintén be lehet hűteni. Választhatunk fehér-, rosé, de könnyű, gyümölcsös vörösbort is.



4) FÚSZERES ÉTEL, KARAKTERES BOR

Minél intenzívebb az étel íze, annál intenzívebb borokkal működik a párosítás. Mindig a legintenzívebb ízhez keressük a bort!

5) A SAVAK EGYENSÚLYA

Savanyú ízeknél – mint például a citrom, az ecet, a paradicsom stb. – a bor savainak egyensúlyba kell kerülniük az étel savaival, ezért intenzív savakkal rendelkező bort válasszunk!

6) ÉDESHEZ ÉDESEBBET

Ha desszertet eszünk, a bornak az ételnél édeesebbnek kell lennie, mivel az édes ízérzet mellett a bor szárazabbnak tűnik. Kivételt képeznek ez alól az étcsokoládés ízek, amelyekhez a tanninos, nagy testű vörösborok is passzolnak.

7) A BORT A MÁRTÁSHOZ

Ha egy semleges étel mellé kínálunk gyümölcsös szósz vagy valamilyen édes mártást, a bor gyümölcsösségének harmonizálnia kell a mártás vagy a szósz ízeivel.



8) FÜSTÖSHÖZ ÉRLELTET

A füstös ízek karakteres bort kívánnak, olyanokat, amelyek harmonizálnak a füstösség intenzitásával. Még egy kevés maradékukor is jól működhet ezekkel az ételekkel.

9) A TESTEK EGYENSÚLYA

A testes, nagy vörösborok gazdag és nehéz ételekhez passzolnak. Ez lehet egy nehezebb vadhús vagy sült marha.

10) ASZÚ ♥ ZSÍR

A határozott savakkal rendelkező, vastag, édes borok jól kombinálhatók zsíros ételekkel. Ennek klaszikus példája a tokaji aszú, zsírájában sült libamájjal vagy kacsamájjal párosítva.



ALTERNATÍVÁK

BORRA

A MAGYAR EMBER KAPCSOLATA HAZÁNK BORAIVAL HAGYOMÁNYOSAN KÜLÖNLEGES. SZÁMOS ÍRÓT ÉS KÖLTŐT IHLETETT MEG, IRODALMI ALKOTÁSOK SOKASÁGÁBAN JELENIK MEG A MAGASZTALT BOR.

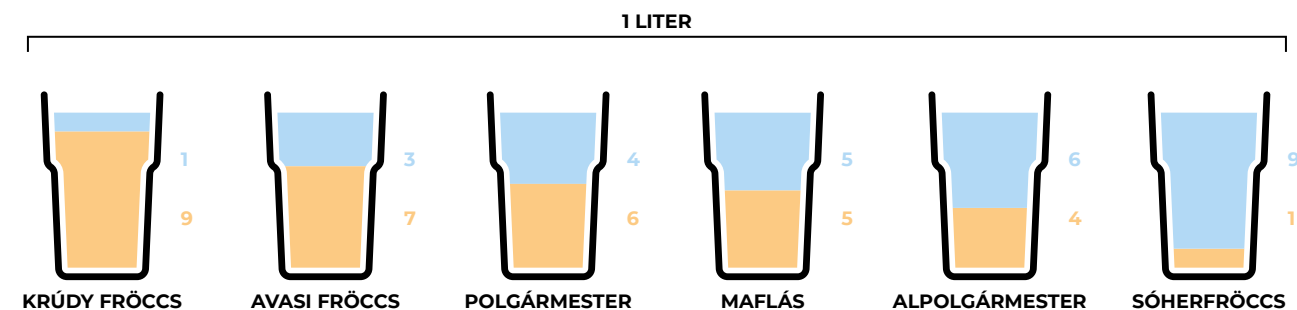
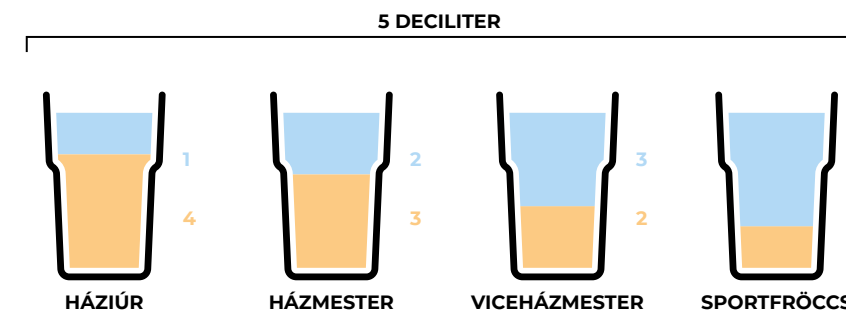
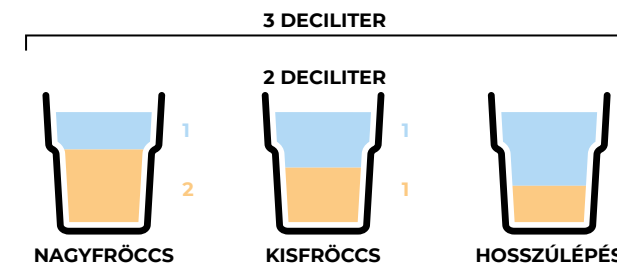
Mi magyarok büszkék vagyunk több száz éves borkultúránkra, aminek ékes példája, hogy még a Himnusz soraiban is található a borra, nevezetesen a tokaji nektárra vonatkozó sorok. A bor ily mértékű megbecsültségéből fakadóan természetes, hogy Magyarországon az ünnepi asztalról nem hiányozhat például a tokaji aszú. Ez azonban nem jelenti azt, hogy kizárólag jelentősebb alkalmakkor kerülnének elő a palackok és a poharak. A társasági élet, a közösségi események, a baráti beszélgetések vagy a fesztiválok során is megjelenik a bor, illetve számos alternatív lehetőség áll rendelkezésre a bor élvezetére.

A fröccs a bensőséges társasági összejövetelek laza kísérője. A szóda és a bor változatos keverési arányából készülő frissítő szinte nemzeti italnak számít. Fesztiválokon, koncerteken, szórakozóhelyeken manapság a roséfröccs hódít, illetve már számos ízesített verziója is létezik, a fröccs alapja azonban hagyományosan a száraz fehérbor. A klasszikus fröccs, másként nagyfröccs (2 dl bor és 1 dl szóda) mellett számos egyéb arányban és elnevezéssel is kérhetünk fröccsöt viceházmestertől a Krúdy fröccsig, a változatoknak se szeri se száma. Tekintve, hogy mi magyarok isszuk a legtöbb fröccsöt a világon, a bárók és éttermek is kezdik újra felvenni itallapjukra ezt a nemesen egyszerű italt és annak sokféle változatát, amely a bornak köszönhetően vibrálóan izgalmas, a szóda miatt frissít és aperitifnek ugyanúgy tökéletes, mint az étkezést lezáró italként.

Ahogy a nyári forróságban jól esik egy hideg, hűsítő fröccs, úgy a téli hóesésben, az adventi vásárok faházai közt sétálva nincs melengetőbb egy, fűszeres illatával csalogató forralt bornál. A forralt bor készülhet vörös-, fehér- vagy akár rosé borból is, fahéjas, szegfűszeges, mézes zamatával a téli szezon elengedhetetlen szereplője. A hűvös idő beköszöntével a karácsonyi vásárokon túl szinte minden bárban vagy kávézóban szerepel forralt bor az itallapon.

FRÖCCSLEXIKON

 SZÓDA  BOR





IMPRESSZUM

Kiadja a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt.

Dr. Guller Zoltán, a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. vezérigazgatója

1027 Budapest, Kacska utca 15–23.

+36 1 488 87 00

Tervezte, gyártotta és szerkesztette a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt.

Nyomtatta a CREW Kft.

Térkép

Molnár Ede András

Fotók

Balassa István

Bársony Bence

Farkas Márton

Pintér Árpád

Szendeff Lőrinc

Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. fotóarchívuma



 bor.hu  magyarbor_szemelyesen  magyarborszemelyesen

SZÉCHENYI 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Regionális
Fejlesztési Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE