

# ITALMÚSTRA

*Szálloda- és étteremajánló*

AZ AGRÁRIUM, BUDAPESTMAGIC ÉS A KULINÁRIUM MELLÉKLETE

**Magyarország  
legjobb pálinkája  
2009**

**Prekop  
Gönci Barack**

**PREKOP**  
PALINKAFŐZDE



MISKOLCI LIKÖRGYÁR Zrt.

3527 Miskolc, Vitéz u. 13. ; Tel.: 46/501-378, Fax: 46/342-812

[www.miskolcilikorgyart.hu](http://www.miskolcilikorgyart.hu)

## IDŐTLEN SZÉPSÉG, ÖRÖK ÉRTÉK...

8440 HEREND  
KOSSUTH LAJOS U. 135,  
1014 BUDAPEST  
SZENTHÁROMSÁC U. 5,  
1051 BUDAPEST  
JÓZSEF NÁDOR TÉR 11,  
1052 BUDAPEST  
ANDRÁSSY ÚT 16,  
2000 SZENTENDRE,  
BOGDÁNYI ÚT 1,  
6000 KECSKEMÉT,  
HORNVIK JÁNOS KRT. 4,  
9730 KŐSZEG,  
FŐ TÉR 21,  
7621 PÉCS,  
KIRÁLY U. 20,  
9400 SOPRON,  
VÁRKERÜLET 98,  
6720 SZEGED,  
ÓSKOLA U. 17,

*Herend*



A man, a woman, and another man are smiling and holding wine glasses filled with red wine. The background features large, stylized green and orange leaves.



A logo consisting of a cluster of purple grapes with green and yellow leaves.

# A BOR ÉVE EGER 2010



www.eger.hu

I ♥ EGGRI BIKAVÉR

## THUMMERER PINCE

A Thummerer Pince Egertől 12 km-re Noszvajon található. Az Egri Borvidéken 90 hektár saját telepítésű szőlőterülettel rendelkező családi gazdaság 1984 óta foglalkozik szőlő- és bortermeléssel. A pincészet alapítója, Thummerer Vilmos 1995-ben elnyerte az „Év Bortermelője” címet, tagja a Magyar Bor Akadémiának és a Pannon Borműves Céhnek.

*A pincészet csúcsbora: Vili papa cuvée (száraz vörös)*

Borturizmus céljára berendezett pincetermeiben, Noszvajon kóstolhatják meg a Thummerer borokat.



3325 Noszvaj, Szomolyai út  
Tel./fax: 36/463-269, 20/946-2178  
E-mail: thummerer@thummerer-pince.hu, www.thummerer.hu



# Húsvéti kényeztetés

2010. április 2–5. közötti időszak

## 4 nap/3 éjszaka

Ár: 57 000 Ft/fő félpanzióval, wellness használattal

## 3 nap/2 éjszaka

Ár: 44 000 Ft/fő félpanzióval, wellness használattal



**Wellness szolgáltatásaink, amelyek testi-lelki felüdülésüket szolgálják a Húsvéti ünnepek alatt**



Látvány- és úszómedence • szauna • tepidárium • pezsgőfürdő • merülőmedence • Kneipp-kúrák • teabár • fintesz- és kondicionáló-terem • külső medence 9-féle látványelemmel, úszómedencével • vízi bár • gyermek medence • sókamra • gőzfürdő



**Szabadidős programjaink Anyunak, Apunak, Nagymamának, Nagypapának, Gyermekeknek**

Kerékpározás • tandem • kajak • vízibicikli • csónakázás • horgászás • úszás • családi vetélkedők • gyermekprogramok • táncos-zenés est • kiállítások megtekintése • piaclátogatás • városnézés idegenvezetővel • kirándulás a környező településekre • természetjárás a vadregényes Duna-ágon • röplabda • kispályás futball • lengőteke • asztalitenisz



## Gyermekbarát szolgáltatásaink

Gyermek etetőszék • babakád • szakképzett gyermek felügyelet • nagy zárt kert • gyermek játszószoza • babaágy • családi szoba • gyermek programok (gyöngyfűzés, gyurmázás, festés, rajzolás stb.)



**Kék Duna Wellness Hotel\*\*\*\* / Ráckeve**

2300 Ráckeve, Dömsödi út 1.

Tel.: 06 24 523 230

Fax: 06 24 523 250

E-mail: [repcio@wellnesshotel.hu](mailto:repcio@wellnesshotel.hu)

[www.wellnesshotel.hu](http://www.wellnesshotel.hu)

# Ötödik alkalommal adták át a Magyar Turizmus Minőségi Díjat

2006-ban került bevezetésre a Nemzeti Turisztikai Bizottság koordinálásával a hazai turisztikai szolgáltatások minőségének egységes és megbízható értékelésére szolgáló Magyar Turizmus Minőségi Díj, amelyet a magyar turizmus állami irányítása által támogatottan, a szakmai szervezetek és szakemberek bevonásával több éves munkával fejlesztettek ki. Az objektív és alapos minősítési rendszer biztosítékot jelent arra, hogy a Díj követelményeinek megfelelő turisztikai vállalkozások, szállodák és éttermek szolgáltatásait igénybe vevők elégedetten térjenek haza, pozitív élményekkel gazdagodva. A Díj nagymértékben hozzájárul Magyarország pozitív imázsának építéséhez, valamint a magyar turizmus versenyképességének fenntartásához és növeléséhez.

Jelentős nemzetközi elismerést jelent, hogy 2007-ben a HOTREC (az EU tagországok szállodai és vendéglátó szövetségeinek szakmai szervezete) akkreditálta a programot. Ennek megfelelően a Magyar Turizmus Minőségi Díj az európai kritériumokat igazoló 2Q jel használatára is jogosultságot ad a díjnyertes éttermeknek és szállodáknak.

Az elmúlt öt évben 99 jelentkező közül 81 szolgáltató kapta meg a kiemelkedő minőségre utaló Díjat, amely 3 évig érvényes, bármikor ellenőrizhető,



és a szolgáltatások minőségi romlása esetén visszavonható. Az elmúlt években az utóellenőrzések alkalmával három szállodától és egy étteremtől kellett visszavenni a korábban elnyert Díjat, a színvonal látványos csökkenése miatt.

A programra elsőként jelentkezőknél a Díj érvényessége az elmúlt évben lejárt, ezért azt ismételt pályázással meg kellett újítani. Így ebben az évben nem csak az új nyerteseknek adták át a Díjat, hanem annak a 3 étteremnek és 3 szállodának, amelyek már második alkalommal nyerték el a Magyar Turizmus Minőségi Díjat. ➤

## Második alkalommal is sikeresen pályázók:

### Éttermek:

- Café Pierrrot Restaurant, Budapest
- Gundel Étterem, Budapest
- Lamaréda Étterem, Győr

### Szállodák:

- Hotel Barátság, Hajdúszoboszló
- Hunguest Hotel Pelion, Tapolca
- Kolping Családi Szálloda, Alsópáhok

## További, 2009-ben sikeresen pályázók:

### Étterem:

- Wunderlich Bortrezor és Látványpince, Villány

### Szállodák:

- Airport Hotel Budapest, Budapest
- Andrássy Kúria Hotel Wine & Spa, Tarcsl
- Best Western Hotel Aquarell, Cegléd
- Boutique Hotel Zara, Budapest
- Buda Castle Fashion Hotel, Budapest
- Danubius Hotel Arena, Budapest
- Dráva Hotel Thermal Resort, Harkány
- Granada Konferencia, Wellness és Sport Hotel, Kecskemét
- Hotel Caramell, Bükfürdő
- Hotel Fagus Konferencia és Wellness Hotel, Sopron
- Hotel Lycium Debrecen, Debrecen
- Promenade City Hotel, Budapest
- Ramada Resort Aquaworld Budapest, Budapest



► A nyertes szállodák igazgatói az elismerő oklevelet és a Magyar Turizmus Minőségi Díj táblát a 2010. évi Utazás Kiállítás hivatalos megnyitó ünnepségén vehették át *Varga Zoltán* önkormányzati minisztertől, *Dr. Ujhelyi Istvántól*, a Nemzeti Turisztikai Bizottság elnökétől, *Dr. Kovács Miklós*



turisztikai szakállam-titkártól és *Dr. Wolff Pétertől*, az NTB-társelnökétől.

A Díj elnyerése nem csak szakmai presztízst jelent, de a Magyar Turizmus Zrt. segítségével köszönhetően, komoly előnyt biztosít a díjnyertes szolgáltatók piacra kerülésében. Az elmúlt években minden kiadványukban feltüntették a megkülönböztető „Q”/quality/ jelzést, újságokban népszerűsítették és a honlapon kiemelt ajánlatként jelenítették meg a minőségi szolgáltatást nyújtó szállodákat, éttermeket.

A program sikerét jelzi, hogy 2010-ben már 18-an adták be jelentkezési igényüket és a megújító szállodák száma 20 felett van.

A Magyar Turizmus Minőségi Díjjal a hazai szolgáltatók számára lehetőség nyílik arra, hogy az objektív szempontrendszer alapján garantált minőségi szolgáltatásaikkal kitűnjenek a turisztikai vállalkozások között. A minőség kultúrájának megteremtése, s minél szélesebb körben történő elterjesztése a magyar idegenforgalmi vállalkozások körében, hosszú távon a magyar turizmus versenyképességének növelését eredményezi.

## A borok optimális fogyasztási hőmérsékletei

Habzóborok: 6 °C  
Aperitif borok 6–8 °C  
Champagne, pezsgők 5 °C  
Könnyű, fiatal fehér borok 8–9 °C  
Rozék, sillerborok 9–10 °C  
Különleges minőségű  
fehérborok 11–13 °C  
Aszúborok 12–14 °C  
Aszúeszencia 15 °C  
Fiatal vörösborok 14–16 °C  
Különleges vörösborok 17–18 °C  
Érett, testes vörös borok,  
óborok 16–19 °C

A savtartalom szerint a bor lehet:

- éles ● kemény ● savanykás
- rendes ● lágy

Alkoholtartalom szerint a bor lehet:

- gyenge ● tüzes ● könnyű
- erős ● nehéz ● rendes



### Italmustra – Szálloda- és étteremajánló

Szerkesztés, tervezés: **Gerse László** • Tördelőszerkesztő: **Bencze Sándor**  
Kiadó: **Szaktudás Kiadó Ház Zrt.** • 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 36/B  
Telefon: 273-2180 • E-mail: [info@szaktudas.hu](mailto:info@szaktudas.hu)



## TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK

*Tradicció – Technológia – Minőség*

A magyar tulajdonban lévő Tokaj Kereskedőház a Tokaji borvidék legnagyobb borászata. A cég az elmúlt néhány évben látványos és jelentős átalakuláson ment keresztül.

A beruházások és fejlesztések eredményeként egy világszínvonalú borászattá fejlődve már nem a mennyiséggel, hanem a minőséggel kereskedik.

*Vinum Regum, Rex Vinorum*

WWW.TKZRT.HU



## BOZÓKY PINCÉSZET ÉS BORMÚZEUM

**Ünnepi asztalára, ajándékozásra válasszon pincészetünk különleges borkínálatából**

- Bormúzeumunkban megismerkedhet a régi szőlőművelő és borászati eszközökkel, a szőlő és borkultúra hagyományával, az „Ezerjő hazájának” történelmével.
- Felfedezheti a svábok által épített közel 300 éves présházakat, a pincék mélyében rejlő ritkaságokat.
- Szakmai irányítás mellett megtudhat mindent, amit az Ezerjőről tudni érdemes: a friss, üde boroktól a különböző évjáratokon keresztül a töppedt szőlőszemekből készült borig illetve az Ezerjő Aszúig.

**Találkozunk Móron, a Pince u. 18–22. alatt!**



Bővebb információ: [www.bozoky-pinceszet.hu](http://www.bozoky-pinceszet.hu), tel.: +3622 407797

**Aktuális Tavaszköszöntő ajánlatunk: húsvéti hétvége 2010. április 3-6.**

**AKÁR 10% ELŐFOGLALÁSI KEDVEZMÉNYELI**

**Dráva Hotel Thermal Resortban!**

Töltse a húsvéti ünnepeket Harkány új négycsillagos szállodájában a

Harkány, Bartók B. u. 1.  
Tel.: +36-72/580-980 Fax: +36-72/580-981  
E-mail: reservation@dravahotel.hu  
www.dravahotel.hu

Új Magyarország Fejlesztési Terv  
Európai Unió  
Üdülési Csekk ELFOGADÓBÉLY

## Látogasson el pincészetünkbe, ismerkedjen meg borainkkal!



A Fekete Borpince a szekszárdi borvidék egy kiemelten értékes területén, az Iván-völgy szívében helyezkedik el. A pincészet borai között megtalálhatók a hazánkban legkedveltebb fajták: cabernet sauvignon, kadarka, bikavér, olaszrizling, merlot, chardonnay, tramini, kékfrankos.

A hagyományos borkóstolás mellett, vendégmarasztaló rendezvények, kiadós vacsorák, finn szauna, és kényelmes szállások gondoskodnak a vendégek kikapcsolódásáról és kényelmes pihenéséről.

*Ha bármilyen kérdése van pincénkkel, vagy borainkkal kapcsolatban, vegye fel velünk a kapcsolatot!*



Fekete Borpince

Fekete Borpince Szekszárd, Ivánvölgy  
Mobil: 30/92-95-732  
www.feketeborpince.hu

**Szeretettel várjuk  
családi pálinkafőzdénkben,  
kóstolja meg Ön is  
a Bolyhos-család által készített,  
aszalt gyümölcs ágyon érlett,  
50 fokos ágyas pálinkákat!**

Bolyhos és Fia Bt. 2768 Újszilvás, Bicskei út 34. Tel./fax: +36 53 587 510 Web: www.bolyhos.hu

# FRITTMANN BORÁSZAT

Nálunk a borász szerepe az, hogy minden szüret ajándékából a lehető legjobb bort alkossa meg. Mindehhez ügyes kéz, kezdeményező szellem, precízió, egy csepp ravaszság és a természet színeinek és rendjének együtt érző megértése szükséges.

A Frittmann Testvérek Kft. borászata Soltvadkerten, a Kunság déli részén fekvő alföldi kisvárosban található. A két testvér, Frittmann János, Frittmann István és a szűkebb családi kör 1987 óta munkálkodik, végez szőlész, borász és kereskedelmi tevékenységet.

Ezen a magyarországi legnagyobb borvidéken már a szüleink és a nagyszüleink is szőlőtermesztéssel foglalkoztak. A szülőktől örökölt családi birtok bővítésével jelentős pincészetté nőtte ki magát.

Az új generáció sem fordult el ettől a hagyománytól, a két legifjabb fiú is borászatot tanul. Mindig is elsődleges célunk volt, hogy a térség kiemelt minőségű, legjobb szőlőfajtáiból állítsuk elő borainkat.

## Frittmann Testvérek Kft.

6230 Soltvadkert,  
Eötvös u. 5.

**Tel./Fax:**

+36 78 482 690

## Borkostolás, pincelátogatás

Előzetes bejelentkezés  
alapján, 5 személytől

**Tel.:**

+36 30 3 236 029

**Internet, e-mail**

www.frittmann.hu

info@frittmann.hu



# Vin Art Pincészet Villány



**N**emrég kerültek forgalomba a villányi Vin Art Borház borai, de máris káprázatos sikereket értek el a külföldi és hazai borversenyeken.

– A nagyharsányi pince több, mint 100 éve, 1902-ben épült. 2009-ben 60 millió Ft-os beruházással felújítottuk és korszerű borászati üzemmé alakítottuk – kezdi a bemutatkozást Koch Csaba borász, a Koch és Társai Szőlőbirtok és Pincészet Kft. fő tulajdonosa és alapítója. – Ezt a pincét neveztük el Vin Art Borháznak. A 2008-as és a 2009-es évszámú vörösborai korszerű erjesztés után, új kis fahordókban érnek. A 2007-es évszámú két Cabernet Sauvignonja már jó ideje palackban pihen. A vállalkozás tulajdonában 6,5 ha szőlő (Cabernet Sauvignon 3,5 ha, Cabernet Franc 2 ha, Merlot

vörösbor készítésére a legalkalmasabb termőhely. Itt szeretném megvalósítani azt, ami minden ember vágya: a legtöbbet és legjobbat kihozni önmagából. Aki Villányban a legjobb borokat készíti, az mind Magyarországon, mind pedig a világon a legjobb borászok között érezheti magát. Természetesen nem képelem azt, hogy ezzel a néhány kimagasló eredménnyel máris oda tartoznék, annak ellenére, hogy már az 1744-ben Magyarországra érkező ősem, Koch József és minden leszármazottja is szőlőt termesztett és bort készített. Rengeteget kell még tanulnom és dolgoznom teljes alázattal és elhivatottsággal a szakma iránt ahhoz, hogy elérjem azt, amit szeretnék.

– *Miért éppen Villány?* – *kérdeztük Koch Csabát.*

– Korábban a Hajós-Bajai borvidéken már szinte mindent elértem, ami ott egy 60 hektáros és 15 000 hl-es új, korszerű borászatból gyönyörű látványpincével és borkóstoló épülettel kihozható: országos elismertség, számtalan kül- és belföldi díj. Késői szüretelésű Chardonnay-nk bekerült Pálffy István: A 100 legjobb magyar bor c. könyvébe.

A villányi pincészetünkben pedig csak csúcsmínőségű borokat szeretnénk készíteni kisebb mennyiségben. Ültetvényeink kiváló fekvésűek, magas tőkeszámúak, amelyeken gondos művelés mellett terméskorlátozással javítjuk a minőséget.

– *Melyik eredményére a legbüszkébb?*

– A Nagyharsányi és a Villányi Borversenyen elért eredményeinkre, hiszen ezek mutatják meg igazán, hogy a Villányi Borvidék legjobb borai között hol is állnak boraink.



Hajós-Bajai Pincészet

0,7 ha, Syrah 0,3 ha) van a villányi borvidéken, és további 4 ha-t tervez telepíteni 2011-ben. A Vin Art Borház kis kóstolópincével és 5 fő számára szálláslehetőséggel várja a vendégeket Villányban.

– *Mivel magyarázza a Hajós-Bajai borokkal elért sikert?*

– A siker oka az, hogy kimagasló minőséget adunk megfizethető áron. Főleg minőségi borainkkal vagyunk sikeresek a borvidékről, hiszen 600 és 1200 Ft közötti árkategóriában több, mint 300 000 palackot adunk el évente. Borászatunkban a csak kézzel szüretelt és válogatott szőlőt (évi 12–15000 q) dolgozunk fel a legnagyobb odafigyeléssel.

A Hajós-Bajai borvidéktől csupán 80 km-re található Villány, mely ökológiai adottságaiban Magyarországon



Nagyharsányi díjak

Vin Art  
PINCÉSZET

Koch és Társai  
Szőlőbirtok és Pincészet Kft.  
7773 Villány, Zrínyi u. 17.

# PINCE – BORHÁZ – VENDÉGHÁZ „TÜZES BOROK, VULKÁNI ÍZEK”



*Térj be hozzánk kedves Vendég, ismerkedj meg  
a 2007-es év Balatoni Borok Mesterének  
kiváló boraival!*



## Szolgáltatások:

- borkóstolás
- pincelátogatás
- házias ételek  
(pörkölt, paraszttál, grill ételek)
- vendégház a pince fölött  
(10-12 fő részére)
- Badacsony Régiós Buszjárat  
(menetrend [www.badacsony.com](http://www.badacsony.com))



**Borbély Családi Pincészet** • 8258 Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.

Tel.: +36-30-927-1414 • website: [www.borbelypince.hu](http://www.borbelypince.hu) • e-mail: [info@borbelypince.hu](mailto:info@borbelypince.hu)

# INGYENES – letölthető szállodai ajándékutalvány Önnek és családjának 95.000 forint értékben

INGYENES kuponok  
Ez az oldal Önnek  
95.000 forintot ér!  
Mindenképpen nézze meg!

– olyan csomagokra, amik már eleve kedvezményesek voltak!  
26 hotel, több, mint 60 belföldi utazási csomagjára válthatja be  
a kuponokat, ráadásul ez a kedvezmény-rendszer  
tovább is ajándékozható!



Szerezze be a kuponfüzetet Ön is  
a [www.szallodaszoba.hu](http://www.szallodaszoba.hu) oldalon!  
Használja, váltsa be, utazzon Ön,  
vagy ajándékozza meg velük szeretteit, ismerőseit!

A kuponok az alábbi hotelekbe szólnak, nézze meg a hoteleket és ajánlataikat a portálunkon:

Corvin Hotel***	Gyula	Hotel Laroba***	Alsóörs
Nyerges Hotel***	Monor	Hotel Griff - Hunguest Hotels***	Budapest
Jagello Business Hotel***	Budapest	Fried Kastélyszálló****	Simontornya
Öreghegy Hotel***	Sümege	Stop Panzio	Debrecen
Zichy Park Hotel***	Bikács	Offi Ház Hotel***	Eger
Festetich Kastélyszálló és Zsuzsanna Hotel***	Szeleste	Almássy Kastélyhotel***	Kétpó
Korona Panzió Étterem Hévíz	Hévíz	Hotel Kalocsa****	Kalocsa
Hotel Szeleta***	Miskolc	Villa Weber****	Alsóörs
Hotel Sissi***	Budapest	Kiskastély Fogadó***	Füzesgyarmat
Gosztola Gyöngye***	Gosztola	Hotel Divinus Debrecen****	Debrecen
GLOBALL Football Park & Sporthotel****	Telki	Fortuna Szálloda- és Étteremhajó***	Budapest
Kék Duna Wellness Hotel****	Ráckeve	Hotel Viktória***	Sárvár
Retro Hotel Budapest***	Budapest	Malom Hotel***	Kiskunfélegyháza

Keresse a portálon az alábbi ikont, ez jelzi a résztvevő hoteleket!



- ✓ A 26 hotel több, mint 60 csomagajánlatára érvényes ez a kupon-kedvezmény.
- ✓ A portálon **azonnal foglalni is tudja** majd a legszimpatikusabb ajánlatot **bankkártya** használata és előleg-befizetése **nélkül**.
- ✓ Egy utazásra / egy csomagra egy időpontban csak egy kupon váltható be!
- ✓ A kuponok csak és kizárólag a [www.szallodaszoba.hu](http://www.szallodaszoba.hu) portálon érvényesíthetők!
- ✓ A kuponok ebben a formában, illetve az elektronikusan letöltött – 26 hotelbe szóló pdf formában is – **elajándékozhatók!**

A [www.szallodaszoba.hu](http://www.szallodaszoba.hu) az első olyan teljesen online szálláskeresési és szállásFOGLALÁSI portál, ahol több száz hotel, több ezer MINDIG AKCIÓS ajánlatából válogathat, és BANKKÁRTYA, ELŐLEG és FOGLALÁSI DÍJ NÉLKÜL foglalhatja szállását azonnal és ONLINE!



# Borgasztronómia

*Hogyan foglalkozzunk az asztalunkat, életünket színesítő értékes nedűkkel?*

Az étkezés borgasztronómiai élvezeti értékét nagyban befolyásolhatja a megfelelő borok kiválasztása. A borok minőségét a szakszerű tárolással óvják. (A dugó kiszáradása miatt fektetve tárolják a borospalackokat.) Borok rendelése esetén a rendelőnek mindig be kell mutatni a bort, és kóstoltatni kell. (Utóbbi alól kivétel a Tokaji Aszú.)

Hogyan válasszuk ki a megfelelő bort? A borlap alapján, vagy a sommelier segítségével kiválasztott palack mindenképp harmonizáljon a választott étellel, és természetesen feleljen meg a társaság igényeinek.

A felszolgált bort a rendelő kóstolja meg. Amennyiben nem felel meg valamilyen oknál fogva, visszaküldheti a palackot. Ha kellemes, akkor a hölgyvendégeknek töltenek először. Ha sommelier (borgasztronómus) végzi a kóstoltatást, úgy a vendégek ne lepődjenek meg azon, ha ő az előkóstoló. Hihetünk neki. A borkóstolás precíz és szakavatott feladat. Művészi kell bánni nemcsak a borral, de a vendégekkel is. Ahhoz, hogy a borkóstolás tökéletes legyen, elengedhetetlen érzékszerveink csalhatatlansága. Tökéletes harmóniában kell lennie szaglásunknak ízeletünkkel, a négy alapíz (édes, sós, keserű, savanyú) mesteri megkülönböztetésével.

A sommelier a kiválasztott bor illatának elemzésével, majd ízvilágának (alkoholtartalmának, savtartalmának, tannintartalmának és gyümölcsaromájának) értékelésével dönti el a bor minőségének jellemzőit.

A bor felszolgálásának is megvannak a maga írott és íratlan szabályai. Az éttermek kategorizálásától függ a borválaszték és borokhoz értő személyzet létszáma. A borok kiválasztása vagy italajánlás után a felszolgálók, sommelier-k a fehérbort borhidegentartóban (parafával

bélelt, rozsdamentes, hengeres edényben) viszik az asztalhoz, és a fehérbort Malligand-fokának megfelelő hőfokon szolgálják fel. A palackokon az alkoholtartalom térfogatszázaléka van feltüntetve. A siller vagy rozé borokat ugyanúgy szolgálják fel, mint a fehérborokat.

A vörösborok „szobahőmérsékleten” való felszolgálása abból az időszakból ered, amikor a fűtés még sokszor nehézségekbe ütközött. Ezekben az időkben a szobák hőmérséklete 15-17 °C körül lehetett. Ebből a szempontból ezt a fogalmat „elavultnak” is tekinthetjük. Napjainkban ezt a pincehideg fogalom helyettesíti.

A borok betöltésével nem fejeződik be a sommelier feladata. Gondoskodnia kell a borok folyamatos után-töltéséről, a jelzésértékű vendéginformációk teljesítéséről, az ásványvizek folyamatos töltéséről, ennek hiányában a kancsó jeges vízről és a megfelelő poharakról egyaránt. A borokat felszolgálás előtt célszerű italhűtőben tárolni. Csak olyanban, ahol a polcszintek hőmérséklete változtatható.

Hazánk egyik büszkeségét, a Tokaji Aszút nyáron lehet gyengén hűteni. A Tokaji Aszú minőségét bizonyítandó, színtelen palackba töltik, mert nem árt neki a fény. (Számptalan bort zöld palackba töltenek, ez fényérzékenységre utal.)

Az egyéb csemegeborokat az aszúhoz hasonlóan szolgálják fel. Megkóstoltatni nem kell, de bemutatása kötelező. Amennyiben a vendég (fogyasztó) dohos szagot érzékel, a felszolgálónak másik palackot kell nyitnia.

A borok élvezetének kiteljesedéséhez elengedhetetlen feltétel a megfelelő borospohár megválasztása. Az alap-pohár a széles talpú, hosszú nyelű, vékony, sima falú.

## Hordót a borásznak, bortúrát a szavazónak

**...és nem hordót a szónoknak, mert itt szó sincsen politikáról! Míg a pártok már a közelgő választás előtti kakasvidalukra készülnek, addig az ifjú borászok békében építgetik szavazótáborukat.**

A múlt hét végén elindult ugyanis, a hetekkel ezelőtt meghírdetett „Legyen egy új hordód!” felhívás on-line szavazása, ahol a pályázatra jelentkezett fiatal borászok küzdenek meg négy új hordóért, de valójában az ismertség és az elismertség a legfőbb cél! Első körben a közönség kegyeit kell elnyerniük, hiszen az ő segítségükkel juthatnak el a szakmai zsűri elé.

12 borvidékről 22 fiatal borász, boráshölgy mutatkozik be a <http://www.wineroads.eu/boraszpalyazat/index.php> szavazó oldalon! Április 05-ig gyűjthetik itt be a szavazatokat. A zsűri április 16-án hallgatja meg a tíz legtöbb támogatói voksot szerzett tehetséget. Dr. Mészáros Gabriella a Borkollégium vezetőjének elnöke alatt, a Magyar Szőlő- és Borkulúra Nonprofit Kft. és a Pannon Bormíves Céh védnökségével áll össze a szakmai zsűri. A személyes meghallgatás során bizonyíthatják a jelöltek elhivatottságukat, rátermettségüket. Négy nagy magyar kádárcég – Európai Kádárok, Kalina Kádárüzem, Kádár Hungary, Trust Hungary – felajánlásának köszönhetően négy ifjú borász 1-1 új hordóval kezdhet neki az idej szüretnek.

Ahogy azonban egy tisztességes demokráciában már csak lenni szokott, a legnagyobb szava a népnek van! Jelen esetben a közönségnek, hiszen rajtuk múlik, hogy ki kerül a zsűri elé.

**2010 a választások éve, de nálunk nemcsak a támogatott jelölt, de a rá szavazatát adó is nyerhet, kellemes boros pillanatok, vagy akár egy hétvégi kikapcsolódást Tállyán, az egykori Szirmay Kúriában!**



## PRÉMIUM TOKAJI BOROK

*Minőség - Érték - Elegancia*

A Tokaj Kereskedőház prémium kategóriás minőségi borait Grand Selection márkánév alatt hozza forgalomba.

A minőségi boraink „nagy válogatásával” ezek a borok a Tokaj Kereskedőház egy új arcát mutatják meg.



WWW.TKZRT.HU



## *Somlói borturisztikai program: Fazekas Pincészet*



### *Muzeális borok*

A Pincészetet meglátogató társaságok (10–100 fő) muzeális borokat is kóstolhatnak. Kihagyhatatlan program a pezsgőpalackozó meglátogatása, ahol pezsgőkóstolással lehet koronát tenni a somlói borturisztikai programra. A somlói borok tüzesek, kemények, férfias karakterűek, magas sav- és alkoholtartalmúak. Az itt eltöltött órák kellemes élmények lehetnek!

**Fazekas Pincészet**

8440 Somlósárhely, Vasút u. 14. • 06-30/226-6677 • [www.somlopezsgo.hu](http://www.somlopezsgo.hu) • [somlo@somlopezsgo.hu](mailto:somlo@somlopezsgo.hu)

# EGY KELLEMESES PIHENÉS JÓ BOROK TÁRSASÁGÁBAN

Húsvét

**43.900** Ft /fő/3 éj

**59.900** Ft /fő/4 éj

Gazdag programkínálattal gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt.

## Fantasztikus Fagus Napok

**Félpanziós hétvégék**

wellness centrum használattal

**29.900** Ft /fő/2 éj

**Hosszú hétvége**

**39.900** Ft /fő/3 éj

**Pihentető hétköznapiak**

félpanzióval, wellness centrum használattal

**39.900** Ft /fő/3 éj

**47.900** Ft /fő/4 éj

**55.900** Ft /fő/5 éj

**A Fantasztikus Fagus Napok csomagot foglalókat foglalásonként megajándékozunk egy palack borral.**

**Választási lehetőség: Vincellér Késői Zenit, Weninger Kékfrankos, Taschner Irsai Olivér, Gere-Weninger Rosé.**

A csomag tartalma: gazdag büféreggeli, félpanziós vacsora, wellness centrum használat (úszómedence, gyermekmedence, finn szaunák, gőzfürdő, jacuzzi, sóbarlang, kardiogépekkel felszerelt fitnesszterem), elhelyezés erkélyes, légkondicionált kétágyas delux szobában.

Egyágyas felár: 50%

Az ajánlat érvényessége: 2010. 06. 15.

**MERT VANNAK HELYEK, AHOL EGY POHÁR BOR IS JOBBAN ESIK!**

**F**  
**HOTEL**fagus  
\*\*\*\*\*  
SOPRON

KONFERENCIA ÉS WELLNESS HOTEL





Esküvők, születésnapok, találkozók, fogadások,  
céges rendezvények, üzleti ebédek, sajtótájékoztatók



*Zila Kávéház Krisztina Cukrászda*  
1984

H-1183 Budapest, Üllői út 452, Tel: +36 1 290 2417  
[www.zilakavehaz.hu](http://www.zilakavehaz.hu)

ESZKÖZ  
ÉS  
TECHNOLÓGIA

*Zila*  
TORTAFORMA



Öntse,  
formába  
elképzeléseit

[www.zilatortaforma.hu](http://www.zilatortaforma.hu)