**Budapesti Gazdasági Főiskola**

**Kereskedelemi, Vendéglátóipari**

**és Idegenforgalmi Kar**

# A BOROK MEGJELENÉSE A GELLÉRT SÖRÖZŐ ITALLAPJÁN, A PICÉSZETEK BEMUTATÁSA, BOROK ÉS ÉTELEK PÁROSÍTÁSA

**Konzulens:**

Lenkovics Beatrix

Főiskolai adjunktus

**Készítette:**

Butnaru Sabina Bianca

Turizmus és vendéglátás

(FOSZK)

Vendéglátó szakirány

Nappali tagozat

2015

4. sz. melléklet

# IGAZOLÁS

## Projektmunka konzultációkról

| Dátum | Téma | Aláírás |
|---|---|---|
| 2015. 10. 20 | A dolgozat részletes átbeszélése | [illegible] |
| 2015. 11. 27. | A borok, és a pincészetek bemutatása | [illegible] |
| 2015. 12. 4 | A végleges dolgozat átnézése | [illegible] |
| | | |
| | | |

(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

## Nyilatkozat

Igazolom, hogy .....BUTNARU SABINA-BIANCA..... hallgató

(FOSZK KM szak, .....VENDÉGLÁTÓ..... szakirány; ...3..... évfolyam;

...nappali.. tagozat)

a konzultációkon ..... alkalommal megjelent. Valamint igazolom, hogy a projektmunka általam látott legutolsó – értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt – változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy projektmunkával szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015....12....04.....

.....

Belső konzulens aláírása

# Hallgatói nyilatkozat a projektmunka leadásához

Alulírott BUTNARU SABINA BIANCA

**a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar**

Turizmus és Vendéglátó szakos Vendéglátó szakirányos nappali tagozatos hallgatója nyilatkozom, hogy a A borok megjelenése a Gellért sörház ital lapján, borok és ételek párosítása, pincészetek bemutatása

címmel bírálatra és védésre beadott projektmunka saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 2015. 12. hónap 04. nap

Butnaru Bianca

hallgató aláírása

# Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék.....2

1.Bevezetés.....3

2.A Danubius Hotel Gellért bemutatása.....4

2.1. Története .....4

2.2. A Gellért Szálló napjainkban.....5

2.3. Panoráma étterem.....6

2.4. Gellért söröző & Brasserie.....7

2.5. Gellért Eszpresszó.....8

2.6. Törley Bár.....8

3. A borok megjelenése a Gellért söröző itallapján.....9

4. A borok bemutatása.....8

4.1. A Gellért Söröző borválasztéka.....9

4.1.1.Fehérborok.....9

4.1.2. Rosé Borok.....10

4.1.3. Vörös Borok.....11

4.1.4. Desszert Borok.....12

5. St. Andrea Napbor.....13

6. Konyári Rose.....15

7. Sebestyén Kadarka.....18

8. Szeleshát Oroszlán.....19

9. Oremus 3 puttonyos aszú.....21

10. Márton napi Borfesztivál.....22

11. Ételek és borok párosítása.....26

12. Vizsgálati módszer leírása.....27

13. Összefoglalás.....28

Felhasznált irodalom.....30

# 1. Bevezetés

A projektmunkám témájának kiválasztásakor figyelembe vettem, hogy mely témák érdekelnek, illetve állnak közel hozzám. A nagyon sok érdekes téma közül, nehéz is volt számomra a döntés, de engem személy szerint valahogy mégis ez fogott meg a legjobban. Mint az köztudott, a borok nagyon fontos szerepet kapnak a vendéglátó egységekben és az étkezések során, így engem is meglehetősen kíváncsivá tett.

Szerettem volna jobban elmélyülni a témában, megismerni a borokat, a helyeket, ahol ezeket a rendkívüli finomságokat készítik, és nem utolsó sorban nagyon érdekelt, hogy milyen borokat ajánlunk a különböző fogások mellé.

A dolgozatomban a Danubius Hotel Gellért kialakulásával, működésével és persze a Gellért Söröző bemutatásával is foglalkozni fogok. Ahhoz, hogy megbízható háttér információkhoz jussak egy mélyinterjút készítettem a Gellért Söröző vezetőjével, aki készségesen állt a rendelkezésemre.

A projektmunkámban először a Gellért szállodát fogom bemutatni, ami köztudott, hogy egy klasszikus, régi szálloda. Majd a későbbiekben természetesen rátérek a Gellért sörözőre is, hisz ott töltöttem a szakmai gyakorlatom és nagyon sok dolgot láttam, tanultam ami a szakmában nélkülözhetetlen.

A dolgozatomban szeretném bemutatni, hogy a borok hol jelennek meg a szálló itallapján, illetve, hogy a választék pontosan miből tevődik össze. Mivel elég sok borról van szó, említést teszek mindegyikről, ám szeretnék kiemelni pár bort, melyeket részletesebben is be kívánok mutatni.

A dolgozatomban a továbbiakban a pincészetekre fogok rátérni, ez számomra egy igen izgalmas rész, ugyanis mindig nagyon érdekelt hol és hogyan készülnek a borok. Mi által beszélünk száraz, vagy éppen édes borról, mit takar a karakterisztika, hogyan alakulnak ezek a tulajdonságok különböző fajták házasítása során, és még napestig sorolhatnám...

A későbbiekben szeretnék az általam bővebben kifejtett borok mellé a Gellért söröző étlapján megjelenő fogások közül néhányat ajánlani.

A szakmai gyakorlatom ideje alatt volt szerencsém részt venni egy több napon át tartó rendezvényen, ami nem más mint a Márton napi borfesztivál. Az idén immár ötödik éve rendezték a Gellért Szállodában. Ez a borfesztivál több részből állt, én azon részére szeretnék nagyobb figyelmet fordítani, ami a Gellért sörözőben került megrendezésre.

Amikor mélyebben kezdtem ezzel a témával foglalkozni egyre több kérdésemre kaptam választ, amit nagyban az alapos utánajárásnak, valamint a Gellért söröző vezetőjével - Molnár Dáviddal általam készített mélyinterjú során kapott információknak köszönhetek.

Mindezek után összegzem a dolgozatot, összevetem hogy miket figyeltem meg.

# 2. A Danubius Hotel Gellért bemutatása

## 2.1.Története

**1. kép http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/a-gellert-tortenete**

A vándorlásuk után ide érkező honfoglaló magyarok fürdőkultúrájáról meglehetősen keveset tudunk. Egyes krónikák szerint első Árpád-házi királyaink körében is ismertek voltak a budai gyógyforrások. 1178-ból származó adatok szerint a betegápolással foglalkozó Johannita rend kórházat alapított a Gellért-hegy lábánál. Buda fürdőkultúrájának második virágkora az egyébként szomorú emlékű 150 éves török uralom idejére esik. A Gellért fürdőt ebben az időben Ácsik Ilidzsának, nyitott hévfürdőnek nevezték.

A 19. században Sárosfürdőként emlegetik és jó állapotú, kellemes fürdő- és szállóépületnek tartják. A nevét gyógyító iszapjáról kapta, melynek mennyisége és tisztasága minden budai fürdőt felülmúlt, de sajnos az idők folyamán elfogyott.

1894-ben kezdődött el a Ferenc József ma Szabadság-híd építése, ezzel együtt a Gellért tér rendezése. A Szent Gellért Szálló és Gyógyfürdő építését 1911-ben kezdték el, azonban az első világháború késleltette a munkákat. A század eleji palota-szállók elegáns, szecessziós stílusában megépített szállót 1918

szeptemberében nyitották meg. Az épületet Hegedüs Ármin, Sebestyén Artúr és Sterk Izidor tervezte, akikre Lechner Ödön munkái voltak nagy hatással. A négyemeletes szálloda a megnyitáskor 176 szobából állt. Röviddel a Szent Gellért Szálló és Gyógyfürdő átadása után 1918.október 31-én kitört az őszirózsás forradalom, és 1919 végéig a szállodát katonai célokra vették igénybe. 1927-ben, Sebestyén Artúr tervei alapján elkészült a hullámfürdő, és ekkor adták át a 60 új szobát is. A szálloda éttermeit már a kezdetektől a főváros jeles szakembereinek adták bérbe. 1927-től Gundel Károlynak ítélték oda a bérleti jogokat. Tevékenységüknek, melyet húsz éven át gyakoroltak, nagy része volt abban, hogy a Gellért Szálló felzárkózott a világ grand hoteljeinek sorába, és előkelő rendezvényei Európa-szerte újságcikkek témái lettek. Itt született meg Gundel Károly három híres étele is: a fogas Rothermere, a bakonyi gomba és a pittsburgi borjúborda. Sajnos a II. világháború jelentős sebeket ejtett a szálloda épületén, a dunai oldal teljesen, a hegyoldali rész részlegesen kiégett. Az újjáépítés 1946-ban kezdődött a hegyoldali részen, majd 1957-ben elkezdődött a dunai rész rekonstrukciója is. 1960-ban alakították át a mai képükre a Duna termet, a Márvány termet, a Gobelin termet, a Tea Szalont, valamint az Eszpresszót. A 70-es évekig a Gellért Szálloda reprezentálta a magyar idegenforgalom élvonalát. A szállodában két desszertkülönlegesség is híressé vált, az egyik a száraz gyümölcsökben bővelkedő Posztobányi Puding (Gellért puding), valamint a gazdag csokoládékrémmel töltött Gellért tekercs. Ez utóbbi titkos receptjét már sokan próbálták utánozni, de az igazi még mindig a Szállodában kóstolható meg. ( www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/a-gellert-tortenete 2015 ).

## 2.2. A Gellért Szálló napjainkban

**2. kép http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/kepgaleria**

A jelenlegi Gellért Szállodában 234 szoba áll a vendégek rendelkezésére, ebből 13 lakosztály, 38 superior kétágyas, 94 standard kétágyas, 49 egyágyas fürdőszobás és 40 egyágyas zuhanyzós szoba. a szobák részben a szálloda Duna parti főhomlokzatán helyezkednek el, balkonnal és szép dunai kilátással rendelkeznek. A szálloda és a gyógyfürdő üzemeltetését ma két külön cég látja el, a Szálloda a Danubius Zrt.

tulajdonában van. A Danubius Hotels Classic Collection brand tagja, amely az egyedülálló környezet és az elsőrangú kiszolgálás biztosítéka. A fürdőt, az uszodát és a gyógyászatot a Budapest Gyógyfürdői és Hévizei Zrt. üzemelteti, mely nemrég fejezte be a páratlan szépségben megmaradt fürdő rekonstrukcióját.

A Gellért a turisták által leglátogatottabb és legismertebb helyek közé tartozik Budapesten. Nagyszerű díszei az épületnek a Zsolnay gyár által gyártott csempék, a pezsgőmedence oszlopburkolati díszei és a színes majolika szobrok.

## 2.3. Panoráma étterem

**3. kép http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/kepgaleria**

A Gellért szálloda Panoráma étterme tágas teraszával meseszép kilátást nyújt a Dunára és Budapestre mely nyáron élvezhető a legjobban. Az étterem egyaránt elismert és híres kiváló konyhájáról, amely az elmúlt 90 év legsikeresebb ételeit tűzte étlapjára. Ez az étterem is nagy múltra tekint vissza ugyanis egykor Gundel Károly tulajdonában állt akárcsak a többi vendéglátó egységgel együtt a szálloda területén belül. Az étterem a szálló vendégeknek a hotel fél emeletén a reggeliztető terem szintjén könnyen megtalálható, egyébként pedig a szálloda fürdő felőli részéről közelíthető meg a teraszon keresztül. A berendezést illetően különböző székek asztalok találhatóak, bent a világos színek uralkodnak,míg a teraszon inkább a sötét árnyalatok. A teraszon lévőknek kedveznek a hatalmas napernyők melyek megvédenek, ha nagyon nagy hőség lenne. A terasz huzatos helyen van elhelyezve ami azt jelenti, hogy ha hőség van akkor kellemes az idő, ha viszont az időjárás optimális akkor hűvösebbnek érezzük a teraszt.. Az étterem vasárnaponként gazdag családi büféasztallal vár kicsiket és nagyokat élőzene kíséretében, ez az úgynevezett Sunday Brunch ami déltől délután háromig tart . Az étterem tökéletes hely rendezvények megszervezésére ugyanis 120-140 vendég ellátására képes beleértve a teraszt is, így közkedvelt hely esküvők számára.

## 2.4. Gellért Söröző & Brasserie

**4. kép http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/vendeglatas**

A Gellért Söröző & Brasserie egy fiatalos kialakítású étterem. Ezt az éttermet egyszerűnek tervezték, ami kielégíti az arra járok igényeit nyári illetve téli időszakokban is. A söröző 1927-től Gundel Károly irányítása alatt állt mint a többi vendéglátó egység is a szállodában."Gundel Károly úgy gondolta, hogy a többi elegáns étterem mellett ez a söröző egy jó polgári étterem lehet amit nem csak a szálloda vendégei vehetnek igénybe, ezért építette meg a teraszt is". A söröző konyháját 1960- ban építették, ekkor vált ténylegesen étteremmé is, amely a második világháború után még közkedveltebb hely lett minden korosztály számára. A söröző 2015-ben egy kisebb felújításon esett át, mely során a belső tér modern átalakítása történt. A felújításnak köszönhetően a söröző a szálloda fiatalos színfoltja lett. Az új berendezés mellett a kortárs magyar konyha ételei korántsem szokványos alapanyagokból, és 22 féle kézműves sör érhető el a kedves vendégek számára A Gellért Söröző séfje, a fiatal és kreatív Frideczky András, több neves étteremben dolgozott már, mint a Cyrano, az U26 és a Baldaszti's. A séf szerint fontos, hogy egyénisége legyen az ételnek őszinte, kevés, de meghatározó fűszerezéssel, amit nem készítenek el mindenhol. Az étteremben a szezononként változó A la carte étlap mellett napi és heti menü ajánlatok is megtalálhatóak. A sörözőben meghatározó pont az ebéd illetve a vacsora időszaka, ekkor általában telt házzal dolgoznak a pincérek. A benti részen légkondicionáló egység van elhelyezve, ezzel is kellemesebbé teszik azt az időt, amelyet a vendég itt tölt. A terasz is megújult ebben az évben, ez is fiatalosabb lett és a hatalmas napernyők itt is biztosítják a kellemes időt. (http://www.gellertsorozo.hu/a-konyha/).

## 2.5. Gellért Eszpresszó

**5. kép http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/vendeglatas**

A Gellért Eszpresszó igazi kísértés azok számára akik kedvelik a különleges kávékat, teákat illetve házi süteményeket, tortákat. Ehhez az egységhez is tartózik egy tágas terasz amely nagyon csábító egy-egy nyári napon. A kávékülönlegességeket Herendi porcelánban szervírozzák ezzel is emelik a hely színvonalát. Délutánonként élő zongoraszó szól ami nagyon kellemessé teszi a hangulatot és hozzásegíti a vendégeket a felejthetetlen emlékek megszerzéséhez. A kávézó könnyen megközelíthető a szállodából és az utca felőli részről is. A Gellért Eszpresszóban tejesen eltérő, hogy mikor vannak többen vagy kevesebben hiszen egy kávézóba akármikor betérhet a vendég, ami ebben az esetben reggel 9-től este 7-ig lehetséges .

## 2.6. Törley Bár

**6. kép http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/vendeglatas**

A szálloda rendelkezik egy bárral is, amelyben megtalálhatóak a 100 éves múlttal rendelkező Törley Pezsgő Pincészet italai mellet, koktélok széleskörű választéka és nemzetközi italok is. Mivel a hall mellett található, ezért a sportkedvelők nagy örömére egy nagyképernyős televízió is rendelkezésre áll, ahol egy ital kíséretében élvezhetik a különböző sportesemányeket. Ez az egység este és éjszaka várja a szálloda vendégeit, a forgalom attól függ, hogy éppen hányan szálltak meg a hotelben és azok között mennyire szeretnének este egy frissítő italt elfogyasztani, kellemes zene mellett. Emiatt a nyitva tartása is változó, hiszen a zárás a vendégek létszámától és fogyasztásától is függ.

# 3. A borok megjelenése a Gellért Söröző itallapján

A Gellért söröző itallapján a borok a második oldalon helyezkednek el, mivel egy sörözőről van szó, ezért természetesen a sörök előnyt élveznek. Ez persze nem jelenti azt, hogy a borok háttérbe szorulnak. Mivel a szakmai gyakorlatom alatt elég sok időt töltöttem el a pultban és az italrendeléseket én adtam ki, megfigyeltem, hogy a vendégek 70 %-a bort fogyaszt. Visszatérve a borok megjelenéséhez, mint már említettem a második oldalon jelennek meg kezdődve a fehérborokkal, melyekből kilenc fajta közül választhatnak a vendégek. A fehér borokkal párhuzamosan helyezkednek el a vörös borok, amelyek tapasztalataim szerint a legkedveltebbek közé tartoznak és ebből van a legnagyobb választék is, hiszen tíz fajta vörösborból választhatnak a söröző vendégei. A második oldal alján találhatóak a rosé borok és ugyanígy, vele párhuzamosan a desszert borok is megjelennek. Mindkét fajta borból három-három van. Nagyon különlegesek és igen finomak. Említést tennék a pezsgőkről is, amik az első oldal legalján találhatóak és öt fajta közül választhatnak a fogyasztók.

# 4. A borok bemutatása

A bor szőlő erjesztésével készült alkoholos ital, mely már több ezer évvel ezelőtt ismert volt Földünk kedvező éghajlati adottságú vidékein. A bor az európai civilizáció egyik legkorábbi alkoholos itala. Magyarország boros hagyományai óriásiak és úgy tűnik, hogy a minőségi borfogyasztás is stabilan teret nyert a lakosság körében. A szőlőfajták alapvetően vagy fehérek, vagy kékek, ez alapjaiban meghatározza, hogy milyen bort lehet belőle készíteni. A fehér szőlőből fehérbort készítenek, a kékszőlők azonban okoznak meglepetést, lehet belőlük a vörösboron kívül sillert, rosét, sőt fehér bort is készíteni.

## 4.1.A Gellért Söröző borválasztéka

### 4.1.1.Fehérborok:

*Skizo Irsai 2014:* Friss muskotályos illat, lédús, zamatos, laza szerkezetű 11,5 %-os alkoholtartalommal rendelkező bor.

*Etyeki Kúria White 2013:* Gellért selection élénk, gyümölcsös illatú, friss savak jellemzik, királyleányka és szürkebarát párosítása, 12%-os alkoholtartalmú.

*Bóni Kiscsibész Sauvignon Blanc 2013:* Szerbiai, Szabadkai bor, halvány sárgászöld színű, széles spektrumú, nagyon aromás ital. Kirobbanó intenzitású, a modern sauvignon stílusra jellemző ital. Erőteljes és pikáns ízvilága a friss déligyümölcs különleges savainak ízével teljesedik ki, gazdag összetett utóíze még sokáig megmarad.

*Sauska Furmint 2014:* Tokaj, a "csavarzáras alap" friss, citrusos, mentás, zöldalmás és nagyon-nagyon élénk, életteli, tiszta illat és ízharmonia jellemzi, 12,5%-os alkoholtartalmú.

*Pannonhalmi Rajnai Rizling 2014:* Illatában a frissesség a meghatározó, amely leginkább a mentalevelet idézi, kiegészülve a szőlővirág illatával, citrusos ízvilág, hosszú utóízű bor, 21,5%-os alkoholtartalommal.

*Légli Chardonnay 2013:* Dél-balatoni, Balatonboglári, barackos, ananászos aroma, klasszikus, telt és gazdag, jó tartású bor, finom vajassággal. Hosszú, száraz lecsengés, alkoholtartalma 13%.

Szepsy *Furmint 2012:* Tokaj-hegyalja, egyenes és szerethető bor, mély, mézes, vajas illat, sok gyümölcs : alma-körte, finoman tüzes és hosszú, 14%-os alkoholtartalmú.

*St. Andrea Napbor 2013:* Egri, közepes test, a részben fahordós érlelésnek köszönhető szép fa, friss gyümölcsjegyek és fehér virágok, hosszú sokízű bor, 13%-os alkoholtartalmmal.

*Bakó Ambrus Kéknyelű 2013:* 100% kéknyelű a Badacsony bazaltjáról. Színe halványsárga, illatában és ízében citrusos, ásványos, virágos jegyek, finom fa szép textúra, alkoholtartalma 12,5%.

### 4.1.2.Rosé Borok:

*Konyári Rosé 2014:* Merlot, kékfrankos és két cabernet Balatonlelléről. Élénk rózsaszín, friss és sok gyümölcs jellemzi: szamóca, piros ribizli. Könnyed, határozott savú, finoman fanyar 12,5%-os alkoholtartalmú.

*Sebestyén Rosé 2014:* Szekszárdi, kékfrankos és zwiegelt házasítás, sok fűszer, cseresznye és ribizli, rebarbara és ibolya, frissítő, tartalmas, hosszú 11,5%-os alkoholtartalmú bor.

*Pállfy Pinot Noir Rosé 2014:* Balaton-felvidéki, Köveskáli, élénk, málnás-gyümölcsös és behízelgő, alkoholtartalma 12,5%.

**4.1.3.Vörös Borok:**

*Kiss Gábor Rouge 2013:* Villányi, 40% merlot, 30-30% cabernet sauvignon és cabernet franc, fűszeres-játékos, könnyű ,ám elegáns 13,5%-os alkoholtartalom mellett.

*Sebestyén Kadarka 2013:* Kedves, fűszeres kadarka, nagyobbrészt az Iván-völgy terméséből, vegyes hordókban érlelve. Klasszikus szekszárdi, az őszi erdő földesebb jegyeivel, 12,5%-os alkoholtartalmú.

*Weninger Kékfrankos 2012:* Soproni, illatában és ízében hűvös, fűszeres, piros bogyós kékfrankos, gyantával, cédrusokkal. Ásványos, tiszta, természetes és őszinte bor 13% alkoholtartalommal.

*Gál Tibor Pinot Noir 2012:* Egri, közepesen testes, sötét szín, szürke mag, fahordó és eső utáni erdő illata mutatkozik benne. Őszi gyümölcsök, fa, gomba és avar, 13,5%-os alkoholtartalmú ital.

*Heimann Merlot 2013:* Szekszárdi, ragyogó gyümölcsösség az elődöknél ropogósabb, élénkebb formában málna és erdei gyümölcs keveredése, 15%-os alkoholtartalmú.

*Bóni Rolls Royce Shiraz 2008:* Szerbiai, Szabadkai vörös bor, sötét ibolyaszín, gazdag textúra, nagyon intenzív íz és illatvilág jellemzi. Illatában keveredik az érett erdei gyümölcs, fűszeres bors és a babérlevél és mindezeket megtaláljuk ízében is. Lágy bársonyos íze,kifinomult savassága a sokáig tartó gyümölcsös ízben teljesedik ki.

*Sauska Cuvée 13 2013:* Villányi, két cabernet, merlot és syrah, felerészben használt francia hordóban, felerészben tartályban érlelve fél éven át. Élénk, gyönyörű szín

rubinvörös, fiatalos lila karimával. Fűszeres, könnyű, mégis sokrétegű illat, hordófűszerek, frissen tört színes bors és piros ribizli. Ízében hűvös, fűszeres és friss, 14%-os alkoholtartalmú.

*Szeleshát Oroszlán 2008:* szekszárdi vörös, sűrű és koncentrált, dominánsan cabernet sauvignon házasítás. Összetett erdei gyümölcsös, gyógynövényes és tölgyes aromák, szájban nagytestű, fűszeres több réteg gyümölccsel. Határozott tanninok, lenyűgöző savak, komoly gyümölcs és jelentős érési potenciál dominál, alkoholtartalma 13,5%.

*Gere Cabernet Sauvignon 2011:* Villányi, sötétvörös színű, fás, finoman füstös illatú, közepes testű, tartalmas klasszikus cabernet hosszú újhordós érleléssel, szederrel, szegfűszeggel és borssal, érett igen jó ivású és hosszan száraz bor, 14%-os alkoholtartalma mellett.

*Kiss Gábor Code 2012:* Villányi, cabernet franc, tartalmas gazdag anyag, nagyon jó ízek, hosszú friss, testes, mégis élő, jó szövetű nagy bor, szárító véggel, 15%-os alkoholtartalommal.

### 4.1.4.Desszert Borok:

*Thummerer Egri Muskotály 2012:* Édes bor, nagyon illatos, alacsonyabb alkohollal, sok természetes maradékcukorral, vidám, üdítő, a szőlőfajta elsődleges jegyeivel, 11%-os alkoholtartalmú.

*Oremus Édes Szamorodni 2010:* Tokaj- hegyaljai, halványsárga színű, vidám ezüstös reflexekkel, hihetetlen fűszeresség, hibátlan sav-cukor egyensúly, hosszú, krémes, citrusos-mézes zamatok, 12%-os alkoholtartalom jellemzi.

*Oremus 3 Puttonyos Aszú 2008:* Szép, érett halvány aranyló szín, tömény illat, méz, édes szőlő, gazdag íz, friss szőlő, mazsola, fehérhúsú barack. Csiklandozó savú, hárs, furmint, muskotály és zéta házasítás 2-3 éves zempléni tölgyben 30 hónapig érlelve, 12%-os alkoholtartalmú.

Mivel nagyon sok bor van, úgy gondoltam, hogy minden fajtából kiemelek egyet-egyet, amit bővebben kifejtek, illetve az azokat előállító pincészeteket is bemutatom.

# 5. St. Andrea Napbor

**7. kép http://standrea.com**

Ez egy klasszikus kategóriájú egri csillag. Élénk, intenzív, összetett, ugyanakkor friss gyümölcsös illatú házasított egri fehérbor. Karakterét a felsejlő fahordós érlelés is gazdagítja. Zamata így sokrétű, kedves, lendületes és hosszú, melynek végén kellemes ásványosság is feltűnik. A bort alkotó tételek 60%-a tartályban és 40%-a hordóban erjedtek.

***Összetétele:*** 20% Olaszrizling, 20% Hárslevelű, 20% Sauvignon Blanc, 17% Leányka, 8% Chardonnay, 5% Rajnai Rizling, 5% Pinot Blanc, 3% Tramini és 2% Viognier. Savtartalom: 5,70 g/l. Alkoholtartalom: 13,50%. Extrakt-tartalom:20,60 g/l. PH: 3,30.

***A borász:*** "Lőrincz György azon kevesek közé tartozik, akit mindenki kedvel, mert finom és kedves ember, harmóniában él feleségével, Andreával, a négy gyerekkel és képes harmóniát teremteni a boraiban is. Eredeti, nagyon finom és modern, ugyanakkor egries (mindig szép savtérképű, átlátszó, telten sem lekváros, sokszor ásványos és intenzív) borait a fogyasztók és a szakma egyaránt magasra értékeli".(http://standrea.com/hu/tortenet/ ).

***Az Egri Borvidék:*** Magyarország északkeleti részén, a Bükk hegység lábánál terül el. 5340 hektár, 62 szőlőfajta. Az évszázadok során mind a fehérszőlő, mind a kékszőlő termelése is elterjedt. A borvidék két kiemelt, eredetvédelemmel ellátott bora az Egri Csillag és az Egri Bikavér. Éghajlati adottságai alapján inkább hűvösebb borvidék, mely természetesen tetten érhető az itt termelt borok karakterében is úgy, mint izgalmas savak, gazdag aromák, nem túlzó tanninok és elegancia. A termőtalaj igen összetett és változatos. Meghatározó a vulkáni eredetű riolit-tufa altalaj melyet elsősorban igen kötött, mély, gazdag agyagtartalmú barna talaj borít. De vannak olyan termőhelyek ahol megjelenik a mész, a pala, a zeolit, a márga és a homokkő is.

***Kronológia:*** 1999-ben egy házilag készített borral beneveztek egy borversenyre amihez kellett egy név, mely kifejező, szeretetteljes és nemes, azaz a borhoz illő. St. Andrea lett, a bor pedig aranyérmes lett. Ekkor alakult meg kis, családi pince, az első borok a tapasztalás keretében születtek. Zweigelt, Kékfrankos, Bikavér, stb.

2000-ben a második évjárat megfontoltabb, tudatosabb, mely már Bordeaux-ban is eredményes Cabernet franc, bronz. a Merengő pedig Pannon-csúcsbor lett. 2001-ben nehéz évjárat, a kihívás nagy volt és talán szokatlan, míg a minőség felemás, ám a fehér bort a Chardonnay du Monde és Bordeaux is elismerte.2002-ben elkezdték a szőlőbirtok építését és a szőlőtelepítéseket. Az évjárat nagyon jó volt amelyből születet a Chardonnay du Monde ezüstérmes fehér bora, a Merengő 2002 pedig az V. Pannon Bormustra csúcsbor lett.2003-ban új ültetvényeket telepítettek a Ferenc-hegyen és a Pap-tagon. A Kovászó Chardonnay 2003 Bordeaux-i Ezüst érmet, a Napbor 2003 pedig Bronz érmet hozott. 2004-ben bemutatták a világon először a megtermelt Egri bikavér superior bort, a 2002-es Merengőt. A pince összejött, a koncepció késznek tűnt, a borok pedig életrevalóak. 2005-ben a szüret hűvösen elegáns volt, és feladta a leckét, végül a St. Andrea Szőlőbirtok Magyarország harmadik legkedveltebb borászata elismerést kapta meg a Borbarát magazintól. 2006.ban Lőrincz György lett " Az év kedvelt borásza közönségdíj 2006" díjazottja. Új társakkal és két "grand cru" termőhellyel az egri Nagy- Eged-hegy és demjéni Hangács dűlőkben. Az év végén St. Andrea Szőlőbirtok a Borbarát magazintól megkapta Magyarország legkedveltebb borászata elismerést,Lőrincz György pedig Lengyelországban " Az év Embere 2006" díjat vette át. 2008-ban elkezdődött a Nagy. Eged-hegy telepítése, a Pannon Bormustrán az Áldás 2006 a legjobb bikavérnek járó Gál Tibor díjat kapta meg. 2009-ben Szűz Mária szobor került a Nagy- Eged-hegyre, a 2007-es évjáratból megjelent az első dűlős egri Bikavér a Demjéni Hangács dűlőről, majd elkezdték palackozni az egri fehérbort az Egerszóláti Boldogságos dűlőről. Ugyanebben az évben a Magyar Borakadémia a St. Andrea borászának, Lőrincz Györgynek adományozta az Év Bortermelője címet. 2010-ben a Merengő Egri Bikavér superior 2008 a benelux államokban az Év Vörösbora Díját kapta a 30 euro fölötti borszaküzlet kategóriában, az Örökké 2008 az Év Gasztro fehérbora lett ugyanitt. A Boldogságos dűlőben Furmintot és Hárslevelűt ültettek. 2011-ben a termelőhelyet kifejező, finom borkarakter elérése érdekében egyre nagyobb hangsúlyt kezdtek el fordítani az organikus szőlőtermelésre is. Ugyanebben az évben a St Andrea szőlőbirtoknak ítélte a Prestige Reserve Club a legnagyobb presztízsű magyar borászatnak szánt Prestige Award 2011 díjat. Az évjárat nagyon aszályos és meleg de ennek ellenére bemutatták a 2008-as Valóban méltót a Nagy-Eged-hegyről. 2012-ben a XIII. Pannon Bormustrán a 2009-es évjáratú Áldás és Hangács bikavéreket beválasztották a pannon csúcsborok közé. 2013-ban a Napbor

Egri Csillag 2011 Ezüstérmet kapott az USA-ban, Lőrincz György a Magyar Köztársasági Érdemrend Tisztkeresztje elismerés mellett az Év gasztro borásza kitüntető címet is átvehette.2014-ben Furmint vesszőket ültettünk a Kis- Egedre, a Napbor Egri Csillag 2012 Aranyérem elismerést kapott Bordeaux-ban. és három Egri bikavér bor kapott Medaillon d' Oroklevelet a Prestige reserve clubtól: Merengő Egri Bikavér superior 2011, Hangács Egri bikavér superior 2011, Mythos egri bikavér superior 2009. A Borigo magazin a St. Andrea szőlőbirtokot beválasztotta az utóbbi évtized TOP10 borászatai közé.( http://standrea.com/hu/tortenet/ )

# 6.Konyári Rosé

Ez a bor egy rendkívüli meleg évnek köszönhetően közepesen testes, gazdag. A rosét finom tannin, mély szín és rengetek érett piros bogyós gyümölcs jellemzi. Az érett gyümölcsök a szép test és az üdeség harmóniája.

**8. kép http://www.konyari.hu/index.php/hu/boraink**

***Összetétele:*** Ez a bor négy fajta szőlőből tevődik össze, ami nem más, mint merlot, kékfrankos, és két fajta cabernet Balatonlelléről, azonban még többféle piros bogyós gyümölcsöket is találunk benne, mint a szamóca, piros ribizli és cseresznye is. Ezen összetevőkből lett egy könnyed, határozott savú, finoman fanyar rose bor, aminek az alkoholtartalma 12,5%.

***Konyári Pincészet:*** A Konyári pincészet a Dél-Balaton talán legismertebb borászata. Jelenleg 38 hektáros területen gazdálkodnak, és évente körülbelül 230 ezer palackot forgalmaznak. A Balatonlellétől délre található dombok ( Kishegy, Öreghegy- vagy Szárhegy, Bánomhegy, Jánoshegy, Sinai-hegy ) láncolatának legszebb fekvésű dűlőit forgatják újra művelés alá. Ezek a területek mind kivételes adottságú termőhelyek, magas mésztartalmú, helyenként kővel és agyaggal kevert löszös talajú, napsütötte, meleg domboldalak 150-250 m tengerszint feletti magasságon. A fajtaösszetételben a kékszőlő dominál, ahol a hungarikumok és a világfajták mellett az elmúlt századok híres borait adó fajtaszelekciót is szeretnének létrehozni.

***Borászat:*** A pincészet gravitációs szőlőfeldolgozást alkalmaz. A gravity flow technológia lényege, hogy a szőlőt maximálisan kímélve, azaz a saját súlyánál fogva, szivattyúzás nélkül megy végig a feldolgozási folyamaton. A birtok egyik ékköve az 1757-ben, Báró Majthényi György által építtetett, gyönyörű téglaboltozatú pince, ahol most barrique hordókban érnek a különlegesebb Konyári borok.

**9. kép http://www.konyari.hu/index.php/hu/**

A Konyári Pincészet két generációs családi vállalkozásként működik, két pillére a két kiváló borász, Konyári János és fia, Konyári Dániel. Konyári János a Balatonboglári Állami Gazdaságnál dolgozva 1974-től előbb műszakvezető, később főborász volt egészen a 90-es évekig. A rendszerváltáskor Garamvári Vencellel megalapította a St. Donatus Pincészetet, amelynek 2004-ig volt a főborásza, ügyvezető igazgatója. Ezzel párhuzamosan 2000-től működtette a családi pincészetét is, s hogy dinamikus életszemléletről adjon jelet, Rádon beindította az Ikon nevű borászatát is. Borászként dolgozott Ausztráliában és Dél Afrikában is. 2008-ban kapta meg az Év Bortermelője címet, holott már az 1990-es évek elején a legelsők között jelent meg a hazai piacon minőségi palackozott boraival, 1990-es évjáratú Cabernet Sauvignonja például elnyerte a Foodapest-VinAgora nagyaranyát. Konyári János volt az első Magyarországon, aki a barrique-hordós érlelést alkalmazta, és az ő nevéhez fűződik az a fontos tett is, hogy bizonyságát adta a kékszőlő indokolt jelenlétének a Balaton déli partján. A családi borászatot jelenleg immár jórészt fia, a 2009-ben az Év Fiatal Borászának választott Dániel viszi. Dániel a kertészeti egyetemen 2000-ben a szakdolgozatát a barrique hordós érlelésből írta, majd elindult világot látni és tanulni. Bejárta a fél borvilágot: Dél-Afrikában, Napa Valley-ben és Új-Zélandon dolgozott különféle borászatokban.

***Ültetvények:***

**10. kép http://www.konyari.hu/index.php/hu/**

Hagyományos és világfajták egyaránt helyet kapnak a borkínálatukban, a vörösek közül a cabernet sauvignon, a cabernet franc, a kékfrankos, a syrah, a malbec. A fehérek közül a sauvignon blanc, a chardonnay, az olaszrizling, a hárslevelű, a furmint, zenit, semillon és zöldveltelini. Sőt néhány régi, középkori magyar fajta kisérleti jelleggel: a csomorika és gohér. Mint már említettem az ültetvények a környék legjobb fekvéseiben találhatóak. Dűlők: Kishegy, Öreg- vagy Szárhegy, Jánoshegy, Sínai hegy, Rádi hegy.

***Története:*** Ezen a vidéken a szőlőművelés és borkészítés hagyománya 800 éves múltra tekint vissza. A Kishegyet egykori nevén Zaharegi azaz Szárhegy és vidékét I. András adományozta a Tihanyi Apátságnak, amit azt az 1055-ben kelt alapítólevél tanúsítja.

Az Árpád korban két település, Egyházasgamás és Algamás lakosai éltek itt. Az 1211-es összeírás szerint népei földművesek és lovas jobbágyok voltak, valamint már akkor élt itt két szőlőművelő család: Elös fia Karácsin és fiai Hagyod és Damás, valamint Gebe és fia Maradék. A Tihanyi Apátságnak ekkor a maga 58 házával mintegy 380 lélek - Gamás volt a leglakottabb, legnépesebb birtoka. A helyi nemesek ás az apátság között 1398-tól 1417-ig tartó, csaknem 20-évig húzódó, a tulajdonviszonyokat tárgyaló Úgynevezett gamási per is azt bizonyítja, hogy a környék kivételes adottságú terület. A török hódoltság alatt a két település elnéptelenedett, majd Kishegy- szőlő az 1700-as évektől vált ismét híres bortermő vidékké. Lelle pecsétje ( Sigillum Loliense ) 1760-ból a már akkoriban is működő helyi borkészítés hagyományaira utal. A század közepén építtette Báró Majthényi György a barokk stílusú Szent Donát kápolnát, valamint tőszomszédságában a présházat az alatta húzódó, gyönyörű téglaboltozatú pincével. Az 1815-ös Canonica Visitatio szerint a terület birtokosa Gróf Széchenyi István édesapja, Gróf Széchenyi Ferenc volt. Családi címerük ma is megtalálható a kápolna falában. A XIX. század végén Gróf Szalay István vörösborai tették Európa hírűvé a vidéket. A régi pince

1880 augusztusában érdekes politikai esemény színterévé vált. Történt ugyanis, hogy Somogy, Zala, Veszprém és Fejér Vármegye hazafias érzelmű nemesei két napos, szikrázó szónoklatokkal tűzdelt vita után kikiáltották az Osztrák- Magyar Monarchiától független Lelle Köztársaságot. Később a hatóságok hajlandóak voltak az esetet a tüzes lellei vörösbornak tulajdonítani. Ez a történelmi táj és a présház ad otthont a Konyári Pincének. A XVIII. századi pincében érlelik kis tölgyfahordóban vörösboraikat és a hegy lábánál épült fel gravitációs módon működő pincészetük. (http://www.konyari.hu ).

## 7. Sebestyén Kadarka

A borvidék tradicionális fajtája, melynek bora általában rubint-piros árnyalatú. Az öreg tőkéről szüretelt szőlőből a kiváló évjáratokban hosszan érlelhető, fűszeres illatvilágú, cserzőanyagban nem túl hangsúlyos bor

***Összetétele:*** Ez a vörösbor fele P9-es klón termése, fele meg az öreg ültetvényről jött, vegyes tőkékről. Klasszikus módón feldolgozva, kádban erjesztve, 600 literes fahordóban 14 hónapon át érlelve készült Nagyon érett gyümölcs, dohány és bazsalikom jellemzi, és 12,5% ós alkoholtartalommal rendelkezik.

**11. kép http://sebestyen-szekszard.hu/borainк/**

***Sebestyén Pincészet:*** A Sebestyén Pincét 1998-ban alapította a Sebestyén család, Magyarország egyik legjobb klimatikus adottságokkal rendelkező termőhelyén, a Szekszárdon található Iván- völgyben. A Szekszárdi Történelmi Borvidéken a szőlőtermesztés kultúrája egészen a római korig vezethető vissza. Változatos fajtaszerkezetű vidék, ami jelmondatában is tükröződik: " Varietas delectat " ami az jelenti, hogy a változatosság gyönyörködtet. Nagyon jól érzik magukat e tájon a fehér és a kékszőlő fajták, a hungarikumok és a jól ismert világfajták egyaránt. Ez a változatosság a

borokban is megmutatkozik a fajtaboraik: a Kékfrankos, Kadarka, Zweigelt, Merlot, Cabernet, Sagrantino és a Cserszegi Fűszeres. A borászat termőterületeit folyamatosan bővítik , 2013-tól 12,5 hektáron termesztenek szőlőt és szigorú hozamkorlátozás mellett mintegy 8-10 hektárról vásárolnak válogatott termést. A kézi szüretig a szőlőfürtök többszöri válogatáson esnek át, hogy a lehető legjobb minőséget kapják, ezt követően a feldolgozást is a legkíméletesebben végzik. Az erjesztés során a tradicionális eljárásokat ötvözik a modern technológiákkal, az azt követő érlelés új és régi tölgyfahordókban történik. Az így kiérlelt bort, lehetőség szerint, egy tételben palackozzák, garantálva, hogy adott tételen belül a palackok tartalma azonos minőségű legyen. A Sebestyén Pincészet évente körülbelül 60.000 palack bor készít. (http://sebestyen-szekszard.hu ).

## 8. Szeleshát Oroszlán

Ez egy sűrű és koncentrált, dominánsan cabernet sauvignon házasítás . Összetett erdei gyümölcsös, gyógynövényes és tölgyes aromák, szájban nagytestű, fűszeres több réteg gyümölccsel. Határozott tanninok, lenyűgöző savak, komoly gyümölcs és jelentős érési potenciál. Alkoholtartalma 13,57%.

**12. kép http://szeleshat.hu/index.php/szeleshat-bor/product/8-oroszlan**

***Szeleshát Pincészet:*** A birtok kizárólag családi tulajdonban van. Területe 55 hektár,amelyből jelenleg 40 hektár a szőlő. A család több mint 50 tulajdonostól vásárolta meg kisebb parcellánként. A Szeleshát Szőlőbirtok első tőkéit 2001 őszén telepítették, amelyet további parcellákkal bővítették 2004, 2008, 2011 és 2013-ban. A birtok fő fajtái a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos, Syrah, Pinot Noir és a Kadarka. A birtok a nevét a dombot mindig simogató keleti szélről kapta. A talaja magas mésztartalmú,mély rétegű, porózus lösz, melyben a mészkiválások kisebb-nagyobb gömbökké, löszbabákká álltak össze. Ahol a vörösagyag és a lösz keveredik, ott alakul ki a híres szekszárdi vörösföld. Ez borítja a Szeleshát dűlő felét.

A birtok a szekszárdi borvidék középső részén helyezkedik el , 180 méteres tengerszint feletti magassággal. Kézzel szedett válogatott fürtöket lebogyózzák és nyitott kádakban kíméletes körfejtéssel, kontrollált hőmérsékleten erjesztik. A szüretet követő 10-12 nap után préselik, a tartályban történt almasavbontás és fejtés után kis tölgyfahordókban érlelik. A pincék a Gubachegybe vájt többszáz éves pincejáratokból lettek kialakítva, ahol a hordók optimális klímáját a pincepenész is igazolja.

***A Termőhely Legendája:*** A Szelesháti "terroir" korábban jól ismert és büszke Szekszárdi borvidék közepén helyezkedik el, ami 25km hosszan terül el a Duna nyugati oldalán, Budapesttől délre, 140-165km távolságra. A

**13. kép http://szeleshat.hu/**

történelem óriási hatással volt az itt élő emberekre. Kétezer évre visszamenőleg a kezdetekben a kelták foglalkoztak itt szőlőtermesztéssel, borkészítéssel. Az első írásos emlékek a Római időkből származnak amikor, a Római hadiút (Limes ) éppen a szőlőhegy alatt futott és jelentette a birodalom keleti határát. A bortermelés folyamatos volt a középkorban, Bencés szerzetesek dolgoztak a szőlőkben és még a török hódoltság idejében is ez volt az egyik fő bevételi forrása a helyi lakosoknak. Később a Habsburgok vették át a szőlőbirtokokat, és ennek bevételeiből a híres Bécsi akadémia, a "Collegium Theresianum" működését finanszírozta. A múlt évszázadban zajló két világháború mindent felforgatott. A szőlőbirtokok kicsi parcellákra darabolták fel és a terület tulajdonjoga is változott legalább 6-7 alkalommal. A második világháború ideje alatt, még a filoxéra vész előtt ültetett utolsó szőlőtőkék is kipusztultak, melyeket egész odáig vegyszerekkel védték. 1946-ban a német származású bortermelők zömét kitelepítették Németországba, és a nagy történelmi múlt majdnem feledésbe merült.

**14. kép http://szeleshat.hu/**

Egyedül a borospincék hatalmas száma őrzi és emlékeztet bennünket. (http://szeleshat.hu/ ).

## 9.Oremus 3 puttonyos aszú

Ez a desszertbor a kedvenc borom, hihetetlenül aromás és nagyon finom, gyönyörű halvány aranyló szín, tömény illat, méz, édes szőlő jellemzi. Az íze nagyon gazdag, friss szőlő, mazsola, fehérhúsú barack jelenik meg benne. Csiklandozó savú hárs, furmint, muskotály és zéta házasítás 2-3 éves zempléni tölgyben 30 hónapig érlelve. Alkoholtartalma 12%.

**14. kép https://www.bortarsasag.hu**

***A Tokaj-hegyaljai Borvidék:*** A borvidék 87 km hosszúságban és 3-4 km szélességben foglal helyet 5500 hektárnyi területen, három jellegzetes hegy, az abaújszántói és a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy, valamint a tokaji Kopasz-hegy közötti háromszögben, 28 település határában. A Tokaj-hegyaljai borvidék zárt térség, ami azt jelenti, hogy ide más területről származó szőlőt, mustot, bort- palackozott borok kivételével- behozni nem szabad. Ezzel a borvidék borai,borkülönlegességei fokozott védelemben részesülnek. A talaja főként riolitból, andezitból és ezek tufáiból létrejött vulkáni takarón barna erdőtalajok alakultak ki. A borvidék talajának döntő része erősen kötött agyag, sok helyen köves, nehezen művelhető nyirok. Ezek a talajok viszont nyáron a mélyebb rétegekben nem száradnak ki, ezért a rajtuk levő ültetvények jól tűrik az aszályt. A térség kis részén, a tokaji Kopasz-hegy nyúlványain lösztakaró található. Éghajlata kontinentális jellegű, makró- és mikroklímája az optimális fekvésben- amely déli, délnyugati, kedvező tenyészfeltételeket biztosít a szőlőnek. Az ősz hosszú, napfényes, a reggelek párásak, a ködös napok száma október végén a legnagyobb, a nyár meleg és csapadékos. Ez a sajátságos éghajlat

**15. kép http://bor.mandiner.hu/**

kedvez a nemes rothadásnak, a Botrytis cinerea jótékony fertőzésének. A csapadék éves mennyisége 550-580 mm, az évi középhőméerséklet 10,6 C, a napsütéses órák száma 1900. Az éghajlati adottságok sajnos nem minden évjáratban biztosítják az aszúsodáshoz szükséges feltételeket. A zárt borvidéken öt szőlőfajta termesztése engedélyezett: *Furmint:* A borvidék 50 százalékát kitevő jellegzetes magyar szőlőfajta, bőtermő. Fürtje középnagy, bogyói nagyok, vastag héjúak, későn érik, jól aszúsodik, borának sav- és extrakt tartalma nagy, illata közepes, zamata karakteres. *Hárslevelű:* 30 százalékos arányban található meg a térségben, bőtermő. Fürtje nagy,hosszú, bogyói közepesek, vékony héjúak, késői érésű, jól aszúsodik. Bora nagy sav-és extrakt tartalmú, finom hársmézillattal, és zamattal.

*Sárga muskotály:* Termőképessége közepes, fürtje középnagy, bogyóhéja vastag. Rendkívül illatos és zamatos, 15 százalékban termesztett szőlőfajta. *Zéta:*A Bouvier és a Furmint keresztezéséből jött létre, fürtje kicsi, vékony bogyóhéjú. Korán érik, aszúsodik,cukortartalma nagy ,illatos fajta.

*Kövérszőlő:* Jelenleg nem termesztik széles körben a borvidéken, pedig egy hagyományos fajtáról van szó. Kései érésű, de egy- két héttel megelőzi a főfajtákat, nagyon jól aszúsodik, az ültetvény fekvése viszont rendkívül érzékeny. Kedvező időjárás esetén a nagy, hosszúkás bogyói miatt az aszúszemek szedése gyors és nagyon hatékony. Aszúbogyóinak súlya akár háromszorosa lehet a Furminténak. Bora behízelgő, savtartalma finom összetételt mutat.

# 10. Márton napi borfesztivál

Nagyon szerencsésnek érezhetem magam, ugyanis a gyakorlati időm alatt megrendezésre került a Gellért Szállodában az V. Márton napi liba és borfesztivál. Ez a rendezvény 4 napon keresztül tartott, rengeteg programmal, borkóstolással, sörkurzussal, libavacsorával és fellépőkkel. Én a Gellért Sörözőben történtekről szeretnék leginkább említést tenni, ugyanis annak személyes szemtanúja voltam, illetve rám is sok feladatot bíztak a kivitelezés bizonyos részeiből. Az előkészületeket már kedden elkezdtük, hiszen nagyon sok feladat várt ránk. Poharakat bekészíteni, megfelelő mennyiségű és fajtájú italkészlet kialakítása, egyszóval átrendezni szinte az egész létesítményt, és mindezek mellett természetesen a söröző minden nap nyitva volt a külső, éppen arra járó vendégek részére, ugyan

csak rövidített nyitva tartással, de rendelkezésre állt. Ez a rendezvény nemcsak a borkedvelők részére volt tökéletes, hanem a sörökkel szimpatizálóknak is kedveskedett, ugyanis a nulladik napon megrendezésre került a sörkurzus és a sörvacsora, de ezt a későbbiekben napokra lebontva is ki fogom fejteni. A négy napos fesztivál ideje alatt a Gellért szállóban mindösszesen közel 3500 ember fordult meg, ebből mintegy 250 fő vehetett részt a Gellért sörözőben megrendezett sör és borvacsorán.

***Sörkurzus, sörvacsora ( csütörtök ):*** Ez a rendezvény úgy nézett ki, hogy a sörvacsorához megvásárolt jegyhez automatikusan járt a sörkurzuson való részvétel. Akiknek csak a különleges sörök kóstolása, megismerése volt a cél, természetesen válthattak csak sörkurzus jegyet is. A rendezvény 18:30- kor kezdődött, 6 féle sört lehetett kóstolni és mindezek mellet, Katona Csaba történész mesélt a sör eredetéről, származásáról, és sok más érdekes dologról a sörrel kapcsolatban.

**16. kép**
**https://www.facebook.com/GellertSorozoBrasserie/?fref=ts**

Cseh söröket lehetett kóstolni. Az első sör a *Holba Prémium* volt, ami egy világos prémium cseh sör, 5,2%-os alkoholtartalommal. Csehországban ez a sör kapta a legtöbb elismerést, kiegyensúlyozott ízvilága a kevésbé keserű sörök kedvelőinek nyújt élvezetet. A következő sör *Holba Polotmavy* névre hallgat, ami egy félbarna cseh sör 4,7%-os alkoholtartalmú, közepesen testes, a keserű íz előtt kissé fűszeres ízzel lepi meg a fogyasztóit. A *Cerna Hora Velen* szűretlen búzasör következett 4,8%-os alkoholtartalmú, mérsékelten tartós habbal, melynek illata hamisíthatatlanul búzás volt. Ízét tekintve leginkább édeskés, mézes, élesztős hatású, és viszonylag kevés szénsavtartalmának köszönhetően jól csúszós sör. *Litovel Dark* barna sör volt a soron következő, 4.5%-os alkoholtartalmú, barna lager típusú sör, érdekes, a karamell és kávé jegyeivel, közepesen testes. *Permon* következett ami egy IPA ( India Pale Ale ) 5,7%-os visszafogott angol komlós sör.A *Cerna Hora Kvasar* volt az utolsó sör a kóstoltatás során, ami szintén egy világos sör, alkoholtartalma 5,7%-os, nagy hab és aranysárga szín jellemzi, erőt sugárzó, kiegyensúlyozott, félig fermentált

cseh sör, aminek karakterében jól megférnek a keserű és a kissé mézes ízjegyek. A sörkurzust követően 20:00-kor kezdődött a sörvacsora, melynek fogásait Paul Miziner skót mesterszakács, illetve a Gellért söröző séfje Frideczky András készítették. Egy 4 fogásos skót-magyar sörvacsora, kézműves skót- magyar sörökkel, üdvözlő sörkoktélokkal.

*1. Chicken & Goose:-* csirkemáj, libamáj, sörös hagymalekvár és skót zsemle. Hozzá jött egy 4,2%-os alkoholtartalmú Belhaven Robert Burns-Ale sör. (Paul Mizener).

*2. Malacpofa krémleves:* -sörben pácolt pofahús, vargánya, karotta, snidling, tejfölhab és hozzá egy 5,4%-os alkoholtartalmú Bigfoot Gerardo félbarna búzasör. (Frideczky András)

*3. Haggis & Tatties:-* skót birkamájas hurka, karórépás burgonyapüré, barnacsiperkés sörmártás a hozzá illő sör meg Belhaven Twieted Thistle- IPA, 5,3%-os alkoholtartalommal. (Paul Mizener )

*4.Fekete sör pite:-*mogyorómousse, sörhab, fekete sörsorbet és Bors Sherwood- stout 6,5%-os alkoholtartalmú sör járt hozzá. (Frideczky András )

*5. Belhaven Fruit Beer-el készült kézműves bon-bon.*

A sörvacsorán az én feladatom a vendégek fogadása, asztalukhoz való kísérete, illetve a pultban levő feladatok elvégzése, sörök kiadása volt.

***Libavacsora (péntek-szombat):*** Ez a vacsora nagyon érdekes volt. *5 Étterem 5 fűszer volt a neve* , ugyanis a magyar kortárs gasztronómia legjobb séfjeinek összefogásával szenzációs menüt hoztak össze. Ennek lényege, hogy öt étterem öt séfje választott egy-egy fűszert, amit hozzáadott a fogásához, ezért a fűszer volt a főszereplő az ételekben. Ezekhez

**17. kép**
**https://www.facebook.com/GellertSorozoBrasserie/?fref=ts**

a fogásokhoz Németh Ágnes a VinCe magazin főszerkesztője és a VinCe Budapest főszervezője személyesen ajánlott különleges borokat.

*1. Citromverbénás libamáj:* liba chips, torma, zöldalma, házi kenyér. Ezt a fogást **Mizsei János** a Mák Bisztró séfje készítette, ehhez jött egy különleges palackozású limitált kiadású *Kreinbacher Classic Brut Magnum* ( 85% furmint,15% chardonnay ) pezsgő Somlóból.

*2. Zöldkorianderes libaleves:* konfitált libaravioli, savanyított mogyoróhagyma, libamájkockák, libazsírban főtt tojás. Ezt a fogást **Mogyorósi Gábor** a Laci Konyha séfje készítette, amelyhez egy *Böjt Egri csillag (sauvignon blanc, muskotály, olaszrizling és leányka ) 2014*-es évjáratú fehér bort ajánlott Egerből.

*3.Lestyános libaszárnytő:* pörc, finomfőzelék, pörköltredukció. Ezt a fogást **Frideczky András** a Gellért Söröző séfje készítette, amihez egy *Sauska Rosé (kékfrankos és syrah) 2014*-es évjáratú rosé bort kínáltak Villányból.

*4. Csomboros libahússal töltött káposzta:* tejfölös salátaszív, "libabőr ropogós", füstös paprikajuss. Eme fogást **Bicsár Attila** az Alabárdos Étterem séfje készítette el, ehhez egy *Rácz Miklós Tamás Cabernet Franc 2012*-es évjáratú száraz vörösbort fogyaszthattak Villányból.

*5.Levendulás szőkecsokoládé mousse:* fűszeres kalács, kamilla, kökény, vadkörte. Ezt a rendkívül finom desszertet **Gyurik Gábor** a Viator Apátsági Étterem és Borbár séfje alkotta, amihez jól illett a *Gilvesy Rajnai Rizling 2013*-as évjáratú fehérbor Badacsonyból.

**18. kép https://www.facebook.com/GellertSorozoBrasserie/?fref=ts**

A libavacsorán nagyjából ugyanaz volt a feladatom, mint a sörvacsorán, a borok előkészítése, vendégek fogadása, borok kiöntése poharakba és tálcára helyezése, vagyis a felszolgálás előkészítése. Ha volt egy kis időm igyekeztem odafigyelni hogyan is zajlik egy ilyen rendezvény, illetve információt próbáltam gyűjteni a szakdolgozati témámhoz, amihez jobb embert nem is találhattam volna, mint *Németh Ágnest* a VinCe magazin főszerkesztőjét. Nagyon

kedves volt, szívesen válaszolt az általam feltett összes kérdésre. Minden szempontból egy igazi élmény volt számomra...

# 11. Ételek és borok párosítása

Ehhez a témakörhöz úgy gondoltam, hogy a Gellért Söröző étlapjáról választok fogásokat. Az ott dolgozó pincéreket figyeltem, hogyan is zajlik egy ajánlás, mint étel, mint bor szempontjából. Szerencsémre a pincérek szabad idejükben nekem is készségesen segítettek, ha bármi kérdésem volt. Ebben a témakörben a bővebben kifejtett borokhoz illő ételeket fogok párosítani.

*St. Andrea Napborhoz* remekül illik a Kacsacomb, ami a köretet nézve különleges összetevőkből készül: gyömbéres paszternák püré, bébi sárgarépa, cukorborsó, mini hagymák (gyöngyhagyma) és libatepertő, ennek az összealításnak a tetejére kerül a ropogósra sült kacsacomb.

**19. kép Saját készítésű fotó**

*Konyári Rose hoz* a Sült ordát választottam, amihez szerintem nagyon jól illik ez a közepesen testes bor. A Sült orda elkészítése: körte, sütőtök, kelbimbó, bok choy, saláta és csipkebalzsamból készítünk egy salátaágyat aminek a tetejére ráhelyezzük a sült ordát ami egy sajtféleség és kiválóan illik minden salátához.

A *Szeleshát Oroszlánhoz* két fogást is választottam, ugyanis ez egy nagyon határozott testes vörösbor. Az egyik fogás a Marhapörkölt, ami tartalmaz tarhonyát, cukkinit, retket és "frizérium"-ot. Egy nagyon nehéz ételnek gondolom, amihez remekül illik ez a fűszeres savas bor. A második fogás egy Érlelt marha hátszín, amihez főtt-sült mogyoró burgonya, julienne bacon, pirított barnacsiperke és laskagomba tartozik, melyet demi glace mártással és a tetején sült hagyma karikával szervíroznak. Mivel ez is egy nehéz étel, ezért tudnám ajánlani a Szeleshát Oroszlán bort mellé.

**20.kép Saját készítésű fotó**

*Sebestyén Kadarkához* egy halas ételt, Bőrös szürkeharcsa steaket választottam, tudom hogy fehérhús és ahhoz általában fehér vagy rose bort ajánlanak, én mégis ezt választottam, ugyanis a Gellért sörözőben ez a fogást pirospaprikával fűszerezett redukált hal alaplével készül. Csusza tésztán tálalják, megtalálható benne sült paprika, kapribogyó, salotta hagyma, fokhagyma. Mindezek tetejére kerül egy grillezett garnéla, retek, julienne citromhély és citrusos dresszing.

**21. kép Saját készítésű fotó**

*Oremus 3 puttonyos aszú- hoz:* egy rendkívüli finom és különleges desszertet választottam, ami nem más, mint az Akácmézes gombóc. Összetétele: alma, sorbet, sütőtök püré, tökmag, diómorzsa és birsalma sajt. Ezen hozzávalókból készül ez a remek kis desszert, ami nagyon jól illik a méltán híres, aranysárga Tokaji aszúhoz.

**22.kép Saját készítésű fotó**

# 12. Vizsgálati módszer leírása

A választott vizsgálati módszerem egy mélyinterjú. Ezt a beszélgetést a Gellért Söröző Éttermi üzletvezetőjével Molnár Dáviddal folytattam le. 2007 óta dolgozik a szakmában és számtalan helyen fordult meg. Dolgozott Sidneyben és Magyarországon, valamint meglehetősen sok helyen megfordult már, akár üzletvezető, vagy épp felszolgálóként is.

A Gellért Sörözőben 2015 márciusa óta dolgozik éttermi üzletvezetőként. A söröző teljes megújulása után kezdete meg munkásságát egy fiatalos, lendületes csapat irányítása mellett. Az ő feladatkörébe tartozik a Söröző vezetése, a pincérek teljes körű koordinálása, illetve a tejes ügyvezetés. A konyhával is közvetlen kapcsolatban áll, ugyanis neki mindenről tudnia kel, az ételekről az elkészítési módjairól, az új

fogásokat is vele kóstoltatják meg először és az ő beleegyezésével kerülhetnek az étlapra. Az ő feladata az is, hogy figyelje a vendégek elégedettségét, felmérje az új igényeket, próbálja a kereslethez a legjobban igazítani a vendéglátó egység portfólióját. Mindezek mellett a "napi rutin"szerű feladatok megoldásában is nagy szerepe van.

Nagy segítségemre volt a dolgozatomban bemutatott borok és ételek jellemzésében, a részletesebben kifejtett fajták kiválasztásában,valamint nem utolsó sorban az étlapon szereplő ételek összetevői listájának és elkészítésük menetének leírásában. A pincészetekről érthető módon némileg kevesebb információval szolgált, ám az alapokat a kutatásomhoz sikerült megismertetnie velem. Az ételek borokkal történő párosításában is meglehetősen sok ajánlást tudott számomra elmondani.

Ezen felül a söröző befogadó kapacitásával kapcsolatban, és vendégkörének összetételével kapcsolatosan szolgált sok hasznos és érdekes adattal. Miszerint a Gellért söröző körülbelül 120-130 vendég kiszolgálására képes optimális körülmények között a nyári időszakban, nyilván télen a terasz hiánya miatt ennek a mennyiségnek csak a töredéke látható vendégül a zárt vendégtérben. A vendégkör megoszlását vizsgálva körülbelül 30% a hazai lakos. A maradék 70% külföldről érkező turista. Összetételét tekintve egészen vegyes, ám a legtöbben így is az európai unió területéről érkeznek. Azonban nem hagyható figyelmen kívül a tengeren túlról érkezők egyre inkább növekvő hányada sem. A korosztály szemszögéből a szállodába látogató külföldiek leginkább 40 év felettiek. A magyarok közül inkább zömében 50 év felettiek körében kedvelt a hotel, és étterem is egyaránt.

# 13. Összefoglalás

A dolgozat megírása előtt komoly fejtörést okozott számomra a témaválasztás, kicsit tartottam az általam kifejtendő téma súlyosságát illetően, ennek ellenére a projektmunka írásának végére rengeteg információt sikerült elsajátítanom és alkalmaznom. Mint azt a bevezetésben is írtam nagyon közel áll hozzám a borok és ételek világa, így utólag egyáltalán nem bánom, hogy ezt választottam. A Gellért szálló történetének bemutatásával kezdtem a munkát. Ez a nagy múltú szálloda az

idők folyamán mindig tudott a kor elvárásaihoz igazodva változni és fennmaradni napjainkig is. Bemutattam továbbá a Gellért vendéglátó egységeit is, a sörözőre kicsit nagyobb hangsúlyt fektetve, hisz szakmai gyakorlatomat jelenleg is ott töltöm. A továbbiakban rátértem a dolgozatom főbb témáinak bővebb bemutatására, taglalására. A borok itallapon történő megjelenésének vizsgálatával kezdtem a kifejtést. Az itallap sokat elárul az adott hely vendégeinek szokásairól. Ezek után a borok fajták szerinti bemutatása következett rövidebb elemzésben. Ebben nagy segítségemre volt a szakirodalom és az internet is egyaránt, de a söröző vezetője is sok érdekes dologgal járult hozzá. Minden fajtából kifejtettem néhány általam kiválasztott bort, és az azokat előállító pincészeteket is közelebbről bemutattam. Az ehhez szükséges információk nagy részét leginkább az internetről sikerült beszereznem, ám a szakirodalom is komoly alapot nyújtott. Mindezek után a számomra legizgalmasabb része következett a projektmunkának, az adott hely étlapján megjelenő ételek és borok párosítása. Nem egyszerű feladat megfelelő italt ajánlani a fogások mellé, ám mégis alapvető követelmény a vendéglátásban dolgozók számára ez a nem kis kihívás. Hisz gondoljunk csak bele, mennyire el is ronthatja egy nem megfelelő ajánlás az önmagukban külön-külön ízletes fogások-italok összképét a harmónia hiánya.

Összességében elmondható, hogy a borok igen fontos szerepet töltenek be a főétkezések során a vendéglátó egységekben. Az ételek étlapra kerülésekor nagy figyelmet kell fordítani, hogy a mellé készített itallapon legyenek megtalálhatók a stílusban és íz világban valóban megfelelő borok.

# Felhasznált irodalom

**Szakkönyvek:**

1. Eperjesi Imre- Kállay Miklós- Magyar Ildikó : Borászat

Mezőgazda kiadó

2. Herczeg Ágnes: Borok a konyhában

Alexandra kiadó

3. Jens Priewe: A borokról könnyedén

Mérték kiadó

**Internetes források:**

www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/danubius-hotel-gellert/a-gellert-tortenete
2015.11.12.

http://standrea.com/hu/tortenet/

2015.11.16.

http://www.konyari.hu

2015.11.19.

http://sebestyen-szekszard.hu

2015.11.23.

http://szeleshat.hu/

2015.11.26.