

EGRI KORONA BORHÁZ ÉS BORFALU

Szőlőskertek közepén,
domboldalak lágy ölen...

NEMZETKÖZI DÍJAK, MAGYAR ELISMERÉS

Innovatív Borászat Díjjal jutalmazták a dinamikus fejlődő családi vállalkozást.

A szakmai zsűri által odaítélt rangos elismerést a hazánkban ritkaságszámba menő modern technológia és a bevált, régi magyar hagyományok ötvözéséért, a magas színvonalú, komplex borturizmusért, egyszóval olyan újszerű, előremutató gondolatok megvalósításáért kapták, amely példaértékű az ágazat többi szereplője számára. A gravitációra épült kíméletes feldolgozás, a tájspecifikus fajlesztő-



gombákkal való erjesztés, a saját kádárüzemben készített tölgyfahordók, valamint a szőlőültetvényekkel övezett autentikus vidéki hangulat mind-mind arról tanúskodnak, hogy nemcsak szakértelemmel, hanem szívvel-lélekkel végzi munkáját az Eger Korona Borház. A nemzetközi borsikerek után itthon is elismerést vívott ki magának az Egeri borvidék jól ismert családi vállalkozás, melybe már a legfiatalabb generáció is bekapcsolódott. Mind a négy gyermek annak fényében választotta szakterületét, hogy a jövőben együtt, egymást kiegészítve dolgozzanak a borászatban. Krisztián közgazdász, Kinga borász, s doktori munkájában is különleges, magas minőségű borok készítésével foglalkozik. Gergely végzős gépészmérnök-hallgató, a legifjabb testvér pedig éppen azt találgatja, melyik szakterület hiányzik még a sorból...

Aki ellátogat a Borházba, festői szépségű domboldalak és szőlőskertek fogadják, majd beljebb érve biztos lehet benne, hogy egy borkóstolóval egybekötött pincelátogatásra invitálják. Akad itt grillterasz és elegáns étterem is, ahol a mesterszakács jóvoltából egy-egy egeri nedűhöz mindjárt hozzáillő fogást is kóstolhat a vendég. Azon is tanakodhatnak a kikapcsolódni vágyók, hogy a Borfalu kis házainak egyikében vagy az új Wellness Hotelben hajtsák álomra fejükét. Aki családosan érkezik, megkönnyebbülten láthatja, hogy a kicsiket nemcsak játszótér, hanem állatsimogató is szórakoztatja, ahol a városi gyerekek végre láthatnak tehenet, lovat, tyúkot, kecskét. A legújabb fejlesztés pedig az ezeröttszáz méter mély gyógykút, amelyből a feltörő forró gyógyvíz felejthetetlen kikapcsolódást és élményt nyújt a szőlősorok mellett pihenők számára. (x)

BIRODALOM ZSÖMLÉBŐL ÉS KENYÉRBŐL

2011. október 12-én az Ispiro Kft. szervezésében Pilisszentivánra mentünk, megtekinteni a Jókenyér új péküzemének működését. Ludvig (Mentesi) Klára és Christian Ludwig másfél évtizedes munkája áll mögötte. Azonkívül, hogy alaposan bejártuk a korszerű, nagy kapacitású



üzemet, mi magunk is pékek lehettünk tizenegy percre, sőt később meg is kóstolhattuk saját formázású süteményeinket.

Az új pékség 1,7 milliárd forintos zöldmezős beruházással, 3 év alatt készült el, 160 millió forintos Új Széchenyi Terv-támogatással. Környezetet kímélő technológia révén csökkentett szén-dioxid-kibocsátással működik, mert egy olyan hőviszanyerő rendszert építettek ki, amely-

nek révén a kemencéből távozó hőt használják fel az épület fűtésére. A 3500 nm területen működő cég 100 embernek ad munkát.

Borral kapcsolatos tanulmányaim során egyébként a borokat mindig Jókenyerek kísérték, így számomra ismerős, megszokott volt ez a változatos ízvilág, ami túl azon, hogy egészséges – hiszen természetes alapanyagokkal dolgoznak, a teljes kiőrlésű lisztből készült pékáruk dominálnak, és ezeket különböző értékes magvakkal keverik – még finom is. Biológiailag értékesebbek a teljes őrlésű termékek, a búza héjában például sok rost és B-vitamin található. Egyszóval tényleg jó.

2011-ES BOROK AZ ETYEKI KÚRIÁNÁL

Sikeresen zárult a szüret az Etyeki Kúriánál, és nagyon ígéretesnek aposztrofálják az idei évjáratot. A fajták szépen hozták az érési sortrendet, így egy nagyobb lélegzetvétellel szűk három hét alatt befejezték a szüretet. A sauvignon blanc-nal kezdték és a pinot noir-ral fejezték be. Volt szerencsénk megkóstolni ezeket a még fejlődésben levő zsenge borokat a Matolcsy Sára által komponált falatokkal. A sauvignon blanc a déli gyümölcsök jegyeit ígérte, egy kis barackkal és körtével, finom savszerkezettel, szép harmóniát alkotott a mellé kínált kapros lazacfilével. Mérész Sándor borász szerint a száraz, aszályos nyár végi időjárás ellenére a korai szüretnek köszönhetően szépek lesznek a 2011-es borok. A fehérek és a rosé szép, illatos, jól strukturált és balanszírozott, gyümölcsös borok lesznek. A pinot noir a megfelelő fenolos érettségnek köszönhetően szintén nagyon szép, gyümölcsös, és egyben igen tartalmas arculatát mutatja majd, persze a mostani állapotában is igazán ígéretes volt!