



A hosszúhetényi Szabó Pince, a szajki Hárs Pincészet és a szekszárdi Baron von Twickel Szőlőbirtok borai nyerték el a Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012 címet. A hagyományteremtő szándékkal megrendezett borversenyre a Pannon Borrégió négy borvidékének (Pécsi, Szekszárdi, Tolnai és Villányi) mintegy ötven borával neveztek a borászok.

A borokat szakképzett borbírálókból, borújságírókból, a PTE TTK Szőlészeti és Borászati Intézetének és a négy borvidék delegáltjaiból álló szakmai zsűri bírálta. A zsűri három kategóriában (fehérbor, vörös házasítás és cirfandli) választotta ki a legjobb három-három bort, melyek közül a Zsolnay Kulturális Negyed igazgatója, Márta István által felkért társadalmi zsűri választotta ki végül a negyed borait.

A Zsolnay örökségnek fontos részét képezi a borkultúra, hiszen a Zsolnay család, mint tüke pécsi család maga is rendelkezett saját szőlővel, saját borral. A Zsolnay családhoz kötődő gazdag kulturális és szellemi örökség ápolójaként a Zsolnay Kulturális Negyed a bor és kultúra összekapcsolásával borversennyel erősíti régióink borászaink odaadó és áldozatos munkáját,

magas minőségű boraik és a kulturált borfogyasztás népszerűsítését.

A Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012 éremmel jelzett borok megvásárolhatóak a Zsolnay Kulturális Negyed Látogatóközpontjában és Északi Infópontjában, de akár meg is kóstolhatóak a Negyedben található vendéglátóhelyeken.

Zsolnay Kulturális Negyed Bora 2012

Fehérbor kategória: Szabó Zoltán Pécsi Zöldveltelini 2011

Vörös házasítás kategória: Baron Von Twickel Szőlőbirtok Szekszárdi Chateau Kajmád Cuvée 2009

Cirfandli kategória: Hárs Tibor Szajki Cirfandli 2008

Szabó Zoltán Pécsi Zöldveltelini 2011

Szabó Zoltán fiatal borász a Pécsi borvidékről. Hosszúhetényi, „kézműves” pincéjéből izgalmas, figyelemfelkeltő borok kerülnek ki. Régi magyar szőlőfajtákból (sárfehér, furmint, pécsi tőkös, vagyis a járdovány, csóka szőlő, gohér, csomorika, mézes fehér) több szőlő és borkísérletet is folytat.

Legfontosabb törekvése, hogy a végeredmény a palackban tökéletes fogyasztói élményt nyújtson. Különösen nagy hangsúlyt fektet a szőlőre és szőlőművelésre, igyekszik a

termőhelyhez, fajtához, évjáráshoz mérten a legtöbbet kihozni a szőlőből úgy, hogy a borban mindez tetten érhető is legyen.

A 2011-es zöldveltelini könnyed, gyümölcsös bor. Illatos, ízében telt, elegánsan vibráló savakkal. Igazi könnyed, de tiszta és magas beltartalommal rendelkező bor. Nyárestékre, akár fröccsként fogyasztva is ajánlott.

### Baron Von Twickel Chateau Kajmád Cuvée 2009

A szekszárdi Twickel Szőlőbirtok (korábban Liszt Pincészet) mai tulajdonosa, az észak-rajnai westfaliai származású Twickel család 1993-ban vásárolta meg a borászatot. A család Magyarországhoz való kötődése nem véletlen, hiszen báró Twickel György

édesanyja a régi nemesi családban született

Zichy Mária Terézia

grófnő. Magyarságtudatát, a magyar kultúrát, nyelvet a család megőrizte, így vállalkozásuk könnyen helyet talált magának Szekszárdon, s mára örökösként báró Twickel György, mint egyedüli tulajdonos működteti a szőlőbirtokot. A mintegy 200 hektárnyi szőlőterület Bátaszék és Görögszó határában található. A meghatározó szekszárdi kadarka és a fűszeres, zamatos kékfrankos fajták mellett a cabernet sauvignon, a cabernet franc, a merlot, a pinot noir, a portugieser és a különleges syrah is kiemelt figyelmet kap a borászat munkája során.

A Chateau Kajmád Cuvée 2009 a görögszói és a bátaszaki Farkasd dűlőről származó merlot, cabernet és kékfrankos fajták

házasításával készült bor, a hagyományos tölgyfahordós érlelést követően házasították őket. A házasítás színe mély, rubinvörös, illatában határozott érett jelleg, fűszerpaprika és aszalt szilva dominál. Ízében élénk savak, sima, érett tanninok és kiváló komplexitás jellemzik. Borász: Urbán Péter

## Hárs Tibor Mohácsi Cirfandli 2008

A szajki szőlőhegy Magyarország legdélibb, a Pécsi Borvidék legszebb fekvésű részeként a Keleti-Mecsek nyúlványain lévő napfényes bortermő vidékein terül el. Az itt működő Hárs testvérek pincészete évszázados múltra tekint vissza, melyet családi örökségként, egy szép családi tradíció folytatásaként gondolnak. A terület és a szubmediterrán klíma páratlan lehetőséget teremt a bioeljárások, biotechnológiák alkalmazásának a szőlőtermesztésben. A két testvér, Hárs Tibor és

## Hárs József

elkötelezett híve a biotermesztésnek, a bioborok készítésének és az új termékként bevezetésre került biomust előállításának. A 20 hektáros területükön a szőlő növényvédelme a környezetre és az egészségre ártalmas kémiai anyagok nélkül valósul meg. Az itt termesztett bioszőlőt kézzel szüretelik és válogatják, mely alapja a biobor és biomust készítésnek.

A Cirfandli 2008 fajta és a borvidék nagyszerűségének élő bizonyítéka. Tömör, mély, borostyánszínű bor, egy 4 puttonyos aszú beltartalmi értékeinek felel meg. Illatában birs, birsalma, méz tobzódik, ami ízében is visszaköszön belőle. A nagy cukortartalom mellett még mindig eleven, határozott savak

jellemezik a bort.