



# Ünnepi kóstolás a kóstolás ünnepén

*Az elsőt a Líceum patinás épületében és annak udvarán rendezték 2017 augusztusában, de már akkor biztos volt, hogy lesz második Vino Kóstoló Ünnep is Egerben, hiszen a szervezők nem titkoltan hagyományteremtő céllal indították útjára tavaly a rendezvényt. Az idei programot augusztus 24-25-én tartották, a helyszín ezúttal az Érseki Palota csodálatos kertje volt, a város sétálóutcájában.*

**A**z Egri borvidék az utóbbi időben egyre gyakrabban szólítja meg színvonalas programokkal a borrajongókat. Szinte minden évszakra jut egy-egy izgalmas kóstoló, ahol együtt mutatkozik be a város több jeles pincészete. A szüret kezdetét jelző augusztusi kóstolóünnep huszonöt helyi pincészet töltötte pohárba borait, és rajtuk kívül két tokaji műhely, Áts Károly Pincészete és a Szent Tamás Pincészet is bemutatkozott. A borok mellé a Senator Ház Étterem kínált harapnivalót, megkóstolhattuk a Prémium Spanyol Olivabogyó extra méretű, különleges ízesítésű olajbogyóit, és nem hiányzott Sándor Tamás sajtészítő mester sem, aki szinte állandó résztvevője az egri kóstolóknak. Aki megváltotta a mindössze 1000 Ft-os

belépőjegyet, nemcsak a kert közepén felállított színpadon zajló zenei programokat élvezhette, de bebocsátást nyert az Érseki Palota kiállítótermeibe is.

A rendezvény főszervezője, az Egri Borút Egyesület alapvető célja az volt, hogy a helyi borok minél szélesebb spektrumát felvonultassák, így aki ezt a két napot a városban töltötte, alapos ízelítőt kapott Eger folyékony világából.

A rendezvény kiemelkedő programjának számított az a két mesterkurzus, amelyet kifejezetten a borokkal mélyebben ismerkedni kívánók számára szerveztek. Pénteken a Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, a Gál Tibor Pincészet, a Juhász Testvérek Pincészete, a Petrény Winery, a Soltész Pince, a St. Andrea Szőlőbirtok és Pincészet, a Thummerer Pincészet és Szőlőbirtok, va-

lamint a Tóth Ferenc Pincészet legszebb teteleit kóstolhatták a vendégek.

Hogy pontosan miként lehetne meghatározni a „nagybor” fogalmát, arról megosztlanak a vélemények, de az bizonyos, hogy ebbe a kategóriába csak olyan borok tartozhatnak, amelyek kóstolása nem egyszerűen, hanem kivételesen élmény, olyan, amire az ember akár évtizedek múlva is emlékszik. A mesterkurzus résztvevői nyolc olyan bort kóstolhattak, amelyek a készítőik szándéka szerint megfelelnek a fenti elvárásnak.

A Soltész Pince 2016-os chardonnay-je volt az egyetlen fehér, a többi borászat vörös házasítást, kékfrankost vagy kadarkát illesztett a sorba. Egészen az utolsó tételig úgy tűnt, hogy a végére meg lehet majd fogalmazni egy viszonylag egységesnek mondható, kékfrankosra alapozható Eger-képet, aztán jött a St. Andrea Szőlőbirtok 2016-os évjárataú Nagykadarka bora, ami egy csapásra felülírt mindent.

Feledhetetlen élményt nyújtott a Thummerer Pincészet 2012-es Rébus Cuvée-je, csodálattal adóztunk a Tóth Ferenc Pincészet 2013-as Jubileumi Kékfrankosának, de Lőrincz Györgyék kadarkája egyszerűen mindent vitt. Maga a gyümölcs a Nagy-Eged-hegyen termett. „Makacs volt, öntörvényű, nem olyan, amilyennek látni szerettem volna. Végül hagytam, hadd menjen a maga feje után. Ilyen lett” – mesélte a borász a bor készítésének nem éppen szokványos folyamatát. Hogy milyen is ez a kadarka, nehéz megfogalmazni. Maradjunk annyiban, hogy különleges, és ha valamire, erre a borra valószínűleg mindenki emlékezni fog, aki kóstolhatta.

2018 a Kékfrankos Éve, így a szombati mesterkurzuson ez a fajta volt a főszereplő. Egerben kiemelten fontos a kékfrankos, hiszen ez a bikavér alapja, de más házasításokban, sőt, fajtaborként is gyakran találkozunk vele. A találkozózn a jól ismert egri borászatok mellett három fiatal titán, ifj. Lőrincz György, Böjt Gergő és Stumpf Péter is bemutatkozott.

A Vino Kóstoló Ünnep segítségével az egri borok ezen a hétvégén újra a középpontba kerültek. Kívánjuk, hogy maradjanak ott a hétköznapiakban is!

Szabó Edit