



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 Zöldvelteli 2011

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

Cirfandli kategória: Hárs Tibor Szajki Cirfandli 2008

Szabó Zoltán Pécsi Zöldvelteli 2011

Szabó Zoltán fiatal borász a Pécsi borvidékről. Hosszúhetényi, „kézműves” pincéjéből izgalmas, figyelemfelkeltő borok kerülnek ki. Régi magyar szőlőfajtákból (sárfehér, furmint, pécsi tökös, 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 Görögyszó 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 görögyszói 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.