

A Kis-Kárpátok fiataljai

Idén 17. alkalommal nyitották ki pincéik kapuját a Pozsonytól alig 10 kilométerre fekvő Kis-Kárpátok Borút aktív borászai, 160 helyszínen közel 200-an, hogy legjobb (és legfiatalabb) tételeiket mutassák meg a közönségnek.

A hogy Milan Pavelkától, a Borút elnökétől megtudtuk, a mára több mint 8 ezer vendéget fogadó (és immár teltházás) rendezvény ötlete először 1999-ben merült fel, és egy évvel később 17 borász csatlakozott az úttörő szerveződéshez, amely több mint 400 résztvevőt vonzott, 500 koronás belépőért. Ma az 50 eurós bérletek már jóval a rendezvény előtt elkelnek, és a belépő fele le is vásárolható, de a becslések szerint 150-200 ezer eurót költenek a pincékben a két nap alatt.

Ám a borút egész évben tele van programokkal: hasonló eseménnyel készülnek május végén, Szent Orbán-napkor, szeptember első szombatján pedig kimondottan a családok számára szeretnék megmutatni a szőlő művelésének titkait, miközben az egyes települések is számos kisebb rendezvénnyel fogadják a borturistákat.

Milan Pavelka persze a nevét viselő borászat előtt maga is hatalmas sátorral várta a betérőket. Ízlelhető volt nála többek közt a legfrissebb pinot blanc (amelynek tavalyi kiadása az egyik legsikeresebb terméknek bizonyult), a 2015-ös zöld veltelini és a többszörösen díjazott 2015-ös rajnai rizling is. A borászat egyébként Chateau Zumberg névvel külön szériát is készít a friss, könnyedebb borokból, amelyek már külföldön is ismertté váltak.

És abban ő és a szintén több kiváló tétellel, Szlovákia TOP 100 borába beválasztott cabernet sauvignonnal, no meg 400 éves hagyománnyal büszkélkedő, a prémium termékekre szakosodott Chateau Modra munkatársai is egyetértenek, hogy az itteni



MILAN PAVELKA

boroknak jobban áll a klasszikus, száraz iskola. Velük szemben azonban több helyi pincészet – a helyi közönség igényeire szabva – inkább a félszáraz verziókra esküszik, és az sem ritka, hogy a 2-3 hektáros birtokokon akár 5-6 fajta szőlőt is termesztenek. Jozef és Roman Ruzek családi vállalkozásában a Müller-Thurgau egyáltalán nem bánja a némi maradék cukrot, és nagy meglepetés a leginkább színezőbornak használatos, ám itt magában palackozott neronet.

DEVIN ÉS NERONET

A kétnapos rendezvény helyszínein családi vállalkozások és nagy borászatok egyaránt szélesre tárták ajtóikat. A kínálatban leginkább a borvidéket meghatározó fehér fajták domináltak, kóstolni lehetett számos helyi

fajtát is – a Dunajt, a palavát, vagy a vörösek közül az alibernetet és a devint. Ám az is kiderült, hogy a cerszezi fűszeres és az Ir-sai Olivér is kimondottan jól érzi itt magát.

A borvidék legnagyobb vállalkozása azonban a kimondottan impozáns látogatóközpontot is üzemeltető Elesko (Éleskő), amely ugyan csak 2009-ben lépett a piacra, ám éves termelése eléri a 600 ezer palackot. Szortimentjében több tucatnyi verzió található, a cég tokaji ültetvényein (a szlovák oldalon) furmint, hárslevelű, zéta és muskotály is terem. A Modra határában lévő létesítmény egy nívós étteremnek és Szlovákia leggazdagabb pop-art tárlatának is otthont ad. Ám nem csak műalkotásokat, hordókban névre szóló borokat is tárolnak itt az étterem hatalmas üvegfala mögött, például Putyin és Medvegyev saját tételeit, míg az itt járó celebritások autogramjával ellátott üvegek már a bejáratnál megfigyelhetők.

VADAK, LIBÁK ÉS KRUMPLIPALACSINTA

Van, ahol a borász maga is bekapcsolódik a vendégek kiszolgálásába - Szentgyörgyön Michel Bazalik, a fiatal tehetség a helyi Reneszánsz Ház tulajdonosaival és séfjével összefogva egyedi lekérés alapján szervez borvacsorákat. Mi a legfrissebb, saját nevéből alkotott szójátékkal Bazolénak keresztelt újboraiból kaptunk ízelítőt. A zweigelt rozé az előételként kínált sajtokhoz passzolt, a másodikként érkező feteasca regala kapcsán viszont Michel elmondta, hogy ez a Romániában őshonos fajtát még Mátyás király hozatta ide, és bár korábban nagyon népszerű volt, mostanra azonban eltűnt, a megmaradt tőkéket viszont nagy becsben tartják. Közben persze érkeznek vacsoránk fogásai is: az almás zellerkrém levest karamellizált bacon dobja fel, a vad-disznó-ragú készítésével pedig a szőlőter-

A Kis-Kárpátok Szlovákia hat borvidéke közül a legnagyobb és legrégebb, hiszen már az itt állomásozó rómaiak is termesztettek szőlőt. Ma 5600 hektáron gazdálkodnak itt a gazdák, a kínálat közel 60 százalékát azonban három fajta – a zöldveltellini, az olaszrizling és a rizlingszilváni (Müller-Thurgau) adják. Főbb települései Szentgyörgy (Svaty Jur), Modor (Modra), Bezin (Pezinok).



Pozsonyba a karácsonyi időszakban különösen érdemes ellátogatni, hiszen a város több pontján – a Fő téren (Hlavné námestie), a Ferencesek terén (Františkánske námestie) és a Hviezdoslav téren (Hviezdoslavovo námestie) - is az adventi vásárok színes forgataga vár. A kínálatban a számtalan nivós kézműves ajándéktárgy mellett találunk például olajban tartósított sajtokat, amelyek bármelyik fa alatt megállják helyüket, vásárlás közben pedig a Kis-Kárpátok borait forralt és hideg verzióban egyaránt élvezhetjük. És a puncsok, mézborok mellé jól csúszik az autentikus pozsonyi kifli, az ostya vagy éppen a loska, sós és édes verzióban egyaránt.

mésnek is kedveznek, hiszen a tőkék közt garázdálkodó vadakat errefelé jobb szeretik a tányéron látni. A szinte cukormentesen, helyi meggyel dúsított mákos rétes pedig jól passzol az ökológiai gazdálkodásból származó, kénmentesen készülő cabernet sauvignonnal.

A vacsora során kiderül az is, hogy a krónikák szerint a középkorban Tokaj mellett ez volt a legfontosabb magyar borvidék, a 20. század második felének államosításai viszont itt is komoly károkat okoztak. A 21. század első felében aztán sokan a szőlőket inkább építési telekként értékesítették, de szerencsére egy nemrég életbe lépett rendelet megtiltotta ezt a gyakorlatot. Néhány éve a fiatalok vezetésével új szemlélet költözött e 600 éves városkába, az új generáció ugyanis épp az elfeledett hagyományokat kívánja feltámasztani. Jelenleg 30 pince működik Szentgyörgyön, ám a korábbi 400 hektáros szőlőterület 280-ra zsugorodott és ebből is csak 70-et tartanak karban.

A négy éve nyitott modrai Mlyn 108-at eleinte csak a környékbeliek, majd a pozsonyiak látogatták, de kreatív ízvilágának köszönhetően ma már távolabbról is vonzza a vendégeket. A fiatal házaspár által üzemeltetett 16. századból származó malomból kialakított étteremben a helyi alapanyagok és a szezonális dominál, némi csavarral. Őket ugyanis rendre beszállítóik keresik meg az éppen aktuális minőségi termékekkel és ezekhez igazítják az étlapot. Mi sous-videban készített, vajpuha borjómáját kaptunk, vörösborszósszal és fodros kellel,



valamint burgonyagratinnal, desszertként pedig kacsaszírban párolt szilvával töltött panky, vagyis töltött tészta érkezett, bőkezűen megszórva mákkal.

Slovensky Grob, e kis falu a borút mentén libáiról vált híressé, és erre – no meg a családi hagyományokra – alapoz a Grobsky Dvor étterem. Kínálatában sült máj házi savanyúságokkal és speciális edényben egészben sült szárnyas is szerepel, utóbbi vöröskáposztával és loskával, vagyis krumpolis palacsintával érkezik.

A pozsonyi UFO pedig nem csupán kiváló látványosság, hiszen a 85 méteres magasságban, a Novy Most hid lábánál két éve átadott, valóban repülő csészealjra emlékeztető étteremből és bárból a szlovák főváros minden pontja látható. A bisztrókonyhára épülő fogások javarészt a helyi ízekre alapoznak – juhsajtlevessal füstölt hallal, pisztrángszeletek basmati rizsszel és a körtés sütemény kiváló vasárnapi ebéd volt. A kiadósabb élményre vágyók pedig hétfogásos degusztációs menüt is rendelhetnek.

FELTÖLTŐDÉS

Pozsony környékén azonban a művészetek és a történelem kedvelői sem unatkoznak. Szlovákia egyik legizgalmasabb kül-és beltéri tárlatának ad otthont a mosonyi-Duna partján a Danubiana Meulensteen kortárs múzeum, a közép-európai alkotók legizgalmasabb darabjaival, állandó és időszakos kiállításokkal. December másodikán nyílt meg Jiri Georg cseh művész tárlata, és őt márciusban a Grüner-gyűjtemény magyar alkotói követik.

Bazin mellett, Vöröskő várában viszont több évszázad történelmét ismerhetünk meg. A Pálffy család dinasztiaikon átívelő sorsa nyomon követhető a barokk fogadóteremben, a patikában, a különböző korszakokat felidéző ebédlőkben, a háló- és nappali szobákban, a fegyvergyűjteményben.

(x)