



AZ ÉLET

# PEZSGŐ OLDALA

Márkus Györgyöt valószínűleg sokan irigylik azért, hogy bor- és pezsgőkritikusként a világ legjobb tételei kerülnek a poharába és a legtitkosabb ajtók is kitérülnek előtte Champagne-ban és Burgundiában. Manapság pedig az ő bírálói ítéletén is múlik, hogy melyik pezsgő kaphatja meg a világverseny aranyérmét. Az élet pezsgő oldalára került, amit hosszú évek folyamatos tanulása és egyedi kóstolástechnika kifejlesztése előzött meg.

## HOGYAN LETT NEMZETKÖZI PEZSGŐBÍRÁLÓ? SZÓLTAK, HOGY MENJEK.

Kicsit bővebben ez a következőképpen néz ki. Orosz-angol szakos tanári diplomát szerzett Egerben. A kilencvenes évek végén kezdett érdeklődni a borok iránt, elolvasott

rengeteg külföldi szakkönyvet és cikket, közben felkereste az egri és környékbeli borászatokat, szakmai kóstolókon vett részt, beszélgetett a borászokkal. Hamarosan kikristályosodott, hogy a francia borokkal szeretne részletesebben foglalkozni, azon belül is Burgundia érdeklő a legin-

kább. Immár a Borbarát magazin szerkesztőjeként egyre gyakrabban kereste fel Burgundiát. Innét már csak egy ugrás volt Champagne, azaz a pezsgők világa, ahová 2002-ben látogatott el először, és olyan nagy hatással volt rá a pezsgőházak világa, hogy alaposan elmerült a témában.

– Szerettem a pezsgőt, de nem foglalkoztam vele. 2000-ben gondoltam azt, hogy ezzel is megismerkednék részletesebben, érdekelt, milyen lehet például a fellegrár, Champagne. Ehhez először is beszereztem a világ legelismertebb pezsgőszakértője, Tom Stevenson könyvét, majd levelezni kezdtünk szakmai kérdésekről, rengeteget tanultam tőle. Később egy szakmai kóstolón személyesen is találkoztunk Champagne-ban.

Ez a kóstoló több szempontból is meghatározó volt, egyrészt alkalma nyílt egy 1840 körül készült pezsgő megismerésére, amelyet egy elsüllyedt hajóból hoztak fel a tenger fenekéről. Másrészt a személyes ismeretség később a nemzetközi pezsgőbírálok világába vezette.

Beszélgetésünkkel érkezett haza Londonból a pezsgő- és champagne-világbajnokságról (Champagne & Sparkling Wine World Championships), ahol bírálóként vett részt. Ha a champagne-i pezsgőházakat zárt világnak tartjuk, akkor egy világverseny négytagú zsűricsapatát minősíthetjük a legszűkebb körnek. Egyedüli magyarként jutott ebbe a pozícióba. Kezdetben a három zsűritag mellett tartalék bírónak vett részt a munkában. Ezt a posztot azért hozták létre, ha a verseny alatt valamelyik bíró kiesik, azonnal a helyére léphessen, aki helyettesíteni tudja. 2017-ben volt lehetősége először helyettesíteni az egyik megbetegedett bírót a verseny utolsó fázisában, akkor már a világbajnoki címért kóstoltak a bírók, 2019-től pedig állandó tagja a zsűrinek.

## A LÉNYEG, HOGY ELJUSS A PINCEMESTERHEZ

Burgundia legjobb pincéi, a pezsgőházak, a speciális kóstolók zárt világa kevesek előtt nyílik meg. Hogyan lehet bejutni mégis? Márkus György azt mondja, a turistautat mindenkinek végig kell járnia a pincészetekben, de a lényeg, hogy utána el kell jutni a pincemesterhez. A champagne-i pincemesterek elképesztő tudással rendelkeznek, magasan kvalifikáltak és széles rálátásuk van a szakmára, rengeteget lehet tőlük tanulni. És ők is felismerik, értékelik, ha hozzáértő kritikával találkoznak.

– Amikor először leül az ember egy champagne-i pezsgőház pincemesterével kóstolni, az megrázó élmény. Bevallom, először én is tartottam tőle, de jól sikerült, és ma már többükkel nagyon jó a kapcsolat, azért, mert tudtam olyan információt mondani a borokról, pezsgőről, amit másoktól nem hallottak. Én másképp közelítettem meg, valószínűleg azért, mert semmi nem befolyásolja a szabad gondolataimat.



## A PEZSGŐ SZEREPE

Nagyon sokáig csak köszöntőital szerep jutott a pezsgőnek, vagy aperitifként szolgálták fel. Több mint húsz éve kezdett megváltozni a gasztronómiában a pezsgő szerepe, azzal, hogy ételeket párosítanak hozzá. Több olyan pezsgőház is van Champagne-ban, amelyek külön receptfüzetet készítenek, hogy a fogyasztók tájékozódjanak, milyen ételhez melyik italuk passzol. Több ház pedig saját séfet alkalmaz, akik utaznak a világban is, és bemutatják az étel-pezsgő párosításokat.

A pezsgőnek jól állnak a halak, a tenger gyümölcsei, és a japán konyha, valamint a desszertek. Egyes vörös húsokból készült fogásokhoz pedig rozépezsgők illenek. Magyarországon is akadnak olyan éttermek, ahol egy menüsorhoz több különféle pezsgőt szolgálnak fel.



## A KRITIKUS AJÁNLÁSA

A kritikus is ember, bizonyára vannak olyan pezsgők, amelyek közelebb állnak a szívéhez. Kiderült, sok ilyen van, és állandóan változik, ebben nincs skatulya. A körbe elsősorban azok tartoznak, akik a legkomolyabb munkát végzik és a legjobb pezsgőket készítik: Louis Roederer – talán a legjobb –, Dom Perignon, Deutz, Laurent-Perrier és a Palmer. Ez utóbbi azért is érdekes, mert egy szövetségéről van szó, és világversenyen is ért el első helyezést.



Az idei pezsgőbajnokságra több mint ezer mintát küldtek a világ minden tájáról, amelyek hat kategóriában versenyeztek. Az eredményt tekintve öt első díj Champagne-ba került, egy pedig Olaszországba. De több alkalommal előfordult, hogy csak Champagne nyert. Kíváncsi vagyok rá, mi a francia pezsgőregió titka.

– Először is, figyelembe kell venni, hogy a pezsgő a legtöbb emberi beavatkozást igénylő bor, amihez szaktudás, technológiai háttér és pénz szükséges, nagyon sok pénz, magyarázza a szakértő. Sokszor 5-10 évig, de akár 25 évig is a pincében pihennek seprőn a palackokban, és utána kerülnek csak piacra. Addig nemcsak a bor áll a pincében, hanem a pénz is. Emellett tartalékborokat is fel kell halmozni, amelyekből a nem évjáratos pezsgők készülnek, ez is egy plusz „befektetés”, tehát sokkal összetettebb, mint a borok készítése.

A kiváló termőhely, a klíma, a talaj, az ültetvény fekvése, a szőlőfajták találkozása a termőhellyel, ezek összessége adja a végeredményt, és ez Champagne-ban tökéletesen együttáll. És 320 év tapasztalata, ami-ben szintén verhetetlenek.

### ÉRDEKLŐDŐBŐL PROFI

Márkus György tudásáról elismerően nyilatkoznak a magyar és nemzetközi borászok egyaránt. A borok iránti érdeklődése kezdetben hobbi volt, de már tíz éve ezt tekinti hivatásának. Autodidakta módon képezte magát, nem járta végig a „boriskolákat”, sőt egybe se iratkozott be. Saját maga alakította ki kóstolótechnikáját, szaktudását könyvekből, szakcikkekből, a borászok, pezsgőkészítők információiból gyarapította, és a hivatalos iskolák helyett „élőben” tanult a legjobb kritikusoktól és szakemberektől.

– Nem az iskolák a meghatározók a tudás megszerzésében. Az iskola bizonyos fokig megszabja, miről mit gondoljak, korlátozza a szabad gondolkodást, ezért a saját utamat jártam, vallja a kritikus.

Az évek alatt komoly tapasztalatra tett szert, hiszen túl van tizenötezer burgundi bor és tízezer pezsgő kóstolásán. A két borvidék megszállottja lett, lapot is indított Burgundia & Champagne címmel. Kóstolókat tart, oktat a nemzetközileg elismert WSET tanfolyamain, bíráló a világversenyen. Most pedig egy könyv megírása jár a fejében. Mi másról is szólna, mint a pezsgőről.

Ennyi bor és buborék után szokott-e a kritikus kedvtelésből felbontani egy palackkal, na és hogyan választ? Természetesen szokott, választását az alkalom és hangulat dönti el. Másoknak is azt tanácsolja, hogy fogyasszák a pezsgőt bármikor, a nap bárme-

## A MAGYAR PEZSGŐ MA

Az idei világversenyre három hazai pezsgőkészítő – a Kreinbacher Birtok, a Béres Szőlőbirtok, és a Sauska – tíz mintát küldött bírálatra, ami azt mutatja, hogy nálunk is egyre több borász készíti el a saját pezsgőjét. Ez nem véletlen, hiszen Magyarországon az utóbbi pár évben kezdett el hódítani ismét a pezsgő az italok között. Márkus György szerint is fejlődő tendencia jellemzi a magyar pezsgőt, de még nagyon messze vagyunk az élvonaltól. – Sokan belekezdtek a pezsgőkészítésbe, de a legtöbben néhány száz palacknál megállnak. Az igazán jó pezsgőhöz több évtizedes szisztematikus munka kell. Értem a lelkesedést, viszont ez ilyen formában a minőség rovására megy. Szerencsére azért van néhány készítő, aki nagyon komolyan veszi nálunk is, például Kreinbacher, Sauska, Garamvári Vencel és Erdélyben a Kárásztelek Pezsgőpincészet, amely magyar tulajdonban van. De ha a környező országokban szétnézünk, nem állunk rosszul. Úgyhogy bátran koccinthatunk az ünnepek alatt is a legjobb magyar pezsgőkkel.



FOTÓ: KONCZ JÁNOS

lyik szakában. Pezsgőt inni elegáns és divatos, de érdemes odafigyelni a külsőségekre. Fontos a hőfok és a pohár megválasztása, mert az élmény akkor válik teljessé, ha a kifogástalan italt megfelelő módon kínáljuk.

Sárközi Judit

## KREINBACHER BIRTOK

### Extra Dry Magnum 2017

A somlói Kreinbacher Birtok a magnumok specialistája. Szakmai csapatunk rendhagyó úton indult el 2011-ben, amikor először kezdtek 1,5 literes palackokban érlelni. Az eredmény, a pezsgőértő közönség visszajelzései, majd a



nemzetközi visszhang csak megerősítette abban, hogy a tradicionális pezsgők kibontakozásához nincs jobb választás a magnumnál. Ezekkel a kivételes tételekkel a birtok már négy alkalommal érdemelte ki a pezsgő-világ-bajnokságon a legjobb hazai pezsgőnek szóló National Trophy díjat.

A legbarátságosabb Kreinbacher pezsgő, az Extra Dry idén elnyerte „Az MTA bora 2021” kitüntető címet, amely újabb elismerése annak, hogy kezdők és haladók egyaránt értékeli élénk, intenzív gyümölcsös, lágy habzású stílusát.

Az Extra Dry 2017 Magnum közel három év érlelés után finoman rétegzett, lédús gyümölcsökkel teli, kerek és lendületes. A házastásba a Pinot noir- és Chardonnay-hangsúly mellett Furmint és Juhfark is került. Már illata megnyerő, gyümölcsök vezetnek az aromákat, a háttérben némi mézzel, pörkölt mandulával. Ezek az aromák ízében is visszatérnek, a citrusok és lime mellett ananász és finom ásványos jelleg és érlelési jegyek érződnek. Az optimális cukortartalom garantálja, hogy ételek sokoldalú kísérője a keleti ízeketől akár a desszertekig.

## BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

### Hárslevelű brut nature 2017

A Béres család tulajdonában lévő, a „Magyarország legszebb szőlőbirtoka” címmel is büszkélkedő Béres Szőlőbirtok és Pincészet fiatalos, lendületes borászat, igazi színfolt immáron húsz éve Tokaj-Hegyalja szívében, Erdőbényén. A Béres Szőlőbirtok és Pincészet már a 2010-es évtől készíti tradicionális eljárással pezsgőt. A fajta kiválasztásánál a Hárslevelűre esett a választásunk, mely pezsgő-

készítésre kifejezetten alkalmas, remek savszerkezettel bíró szőlő. A Hárslevelű a friss, ropogós borstruktúrán túlmutató extra ízjegyeket is képes megmutatni, izgalmas karaktert adva a pezsgőknek. A classic brut kategóriájú pezsgókkal a fine dining éttermekben elért sikereink buzdítottak bennünket arra, hogy pezsgőválasztékunkat bővítsük. A 2017-es évtől már brut nature kategóriában is elkészítjük a Béres Hárslevelű pezsgőket, a szakma és a fogyasztók nagy öröme. A 2018-as évtől magnum palackban is készül. A folyamatos in-



nováció jegyében 2022-től kerülnek a piacra 2019-es évtől nyers és brut pezsgóink további izgalmas kiszervelekben.

Hárslevelű szőlőből tradicionális eljárással készített, palackban erjesztett pezsgő. Virágos illat- és ízjegyei, élénk savai és szép gyöngyözése elegánssá és élvezetessé teszik. Izgalmas, ropogós nyers pezsgő. Különleges kísérője lehet akár egy egyszerű spargás rizottónak, de kiváló társa a tenger gyümölcseinek, osztrigának is, vagy önmagában aperitifként.

## GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

### Furmint brut premium selection

Szeretnénk bemutatni azt a pezsgőt, amelyet a hazai ízek jellemeznek, és amelynek a balatoni táj és klíma adja szépségét, kedvességét, elegáns megjelenését.

Balatonlellei üzemünk mellett 2014-ben telepítettünk 2,2 ha Furmint szőlőt. Furmintunknak kettős küldetést szántunk, elsődlegesen nagyszerű pezsgő-



alapbor készítését céloztuk meg vele. 2017-ben az első évtől készített pezsgő sikeresen mutatkozott be a buborékos italokat kedvelő közönségnek. Eddigi sikereit megérdemelten gyűjtötte be, mint a „Furmint szőlő legszebb arca”.

A lendületes savakat, a citrusokat, a fehérhúsú zamatot gyümölcsöket egyesíti a kóstolásban, rózsafűszerű finom gyöngyözése felfrissíti a kóstoló száját a további ízek érzékelésére. A 2017-es évtől fiatal pezsgő, a Furmint hosszú érlelésre is alkalmas, így lesz módunk az év-

járatok és az érlelési idő adta különbségeket is megcsodálni benne.

A 2021-es Balatoni Borok Versenyén nagy arany díjjal ismerték el, a Balatoni Borrégió legjobb pezsgőjének és Veszprém-Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa pezsgőjének választották, amire nagyon büszkék vagyunk.

Fogyasztását 4-6 °C-ra hűtve javasoljuk, salátákhoz, halakhoz, szárnyasokhoz, de vad- és szárnyasokhoz is képes harmonikus kísérőként szolgálni. Délutáni, esti beszélgetésekhez poharazgatásként, barátok egymás közötti titkainak megosztásánál titoktartó közönségül szolgálhat.

## KÁRÁSZTELEK PEZSGŐPINCÉSZET

### Carassia Classic

A Carassia Classic Brut pezsgőket azért szeretnénk bemutatni, mert egy palackban összegzi mindazt, amit a szilágysági pincészetünk a kezdetektől célként tűzött ki: kiváló minőségű pezsgőt készíteni tradicionális eljárással Champagne-alapfajtákból.

Pinot Noir és Chardonnay fajták házasításából készült, és két éves palackos érlelés követően került a közelmúltban a polcokra. A huszonnégy hónap nem véletlenszerű. Bár a jogszabály kilenc hónap érlelés ír elő, pincészetünk a legelső kiadástól kezdődően a húsz hónapot jelölte ki minimális érlelési időnek. Minden esetben a bor dönt, de ennél kevesebb nem lehet.

A Carassia Classic pezsgőnk megjelenése óta, azaz négy év alatt két ezüst egy arany,

két csoportelső és egy nemzeti bajnoki trófeát szerzett a londoni pezsgő-világbajnokságon, és a Decanter nemzetközi megmérettetésen is jól szerepelt. Minden évben arra törekszünk, hogy visszatükrözzük az adott évtől, a terroirt. Tiszta, elegancia, kiegyensúlyozottság jellemzi pezsgőinket.

A Pinot noir testessége és a Chardonnay gyümölcsössége találkozik ebben a tradicionális házasításban. Csillogó halványsárga, élénk pezsgő. Sugárzó gyümölcsösség, komplexitás és elegancia a kortyban, finom mousse-szal és hosszú lecsengéssel díszítve. A klasszikus elegancia, a kiemelt ünnepek és különleges alkalmak itala, eper és lazackaviár méltó párja. Ízében a gyümölcsös és élesítő jegyek harmonizálnak citromolaj, sárgabarack és briós, keksz aromákkal, amelyek hosszan megmaradnak. Kifinomult, hosszan tartó habzásában krémes mousse és friss savak találkoznak.

