

Magyar szőlőfajták borkóstolója

2015. október 17.

Az Erdélyi Világszövetség idén harmadik alkalommal szervezett borkóstolót. Miután az előző évek során, már a legtöbb borászati tájegység bemutatásra került Stuttgartban, a szervező, és előadó Tamás Péter egy másik csoportosítás alapján készült fel a rendezvényre.

Az est kifejezetten magyar kóstolhattak meg, Hárslevelű, Juhfark, a Bikavér eredetével, szőlőfajtákból készült



folyamán a résztvevők szőlőfajtákból készült borokat mint például: Királyleányka, Kéknyelű, Irsai Olivér illetve és jellemzőivel. A borok az anyaország

különböző vidékeiről és borászaitól származtak, így a soproni Jandltól az egri Thummereren át a Tokaji Nobilis pincészetek kínálataiból ismerhették meg az érdeklődők egy-egy fajtát. A kellemes borokhoz kétfogásos vacsorátalak kerültek felszolgálásra, melyeken különböző felvágottak, sajtok, gyümölcsök és zöldségek segítettek kihozni a vinkók valóságos aromáját. Az egyes borsorok között Hortobágyi Ivett Kőrösi Csoma Sándor ösztöndíjas énekelt bordalcsokrokat Magyarország különböző tájegységeiről. A szőlőfajtákat és a belőlük készült borokat Tamás Péter az EVSZ elnöke ismertette, aki mindig valami újdonságot igyekszik megismertetni a jelenlévő vendégekkel mind a szőlőtermesztésről, mind a borkészítésről, mind az egyes pincészetek borászainak hitvallásáról. Érdekes információ volt például az Egri bikavér minőségbiztosításának és eredetvédelmének aprólékos részletessége, mely többek között azt is meghatározza, hogy mely dűlőről, milyen mennyiségű és fajtájú szőlőből készülhet a Bikavér.



Az est a Stuttgart-Westben található bosnyák vendéglőben került megrendezésre, mely újabban Egyesületünk és a Csöböröcsök Táncegyüttes legtöbb programjának ad helyet. Az eseményen megközelítőleg 50 ember vett részt.