

Balatoni Borkóstoló



2014. május 17-én az Erdélyi Világszövetség borkóstolót szervezett a stuttgarti magyar borkedvelők számára. Ez alkalommal a balatoni borok és pincészetek kerültek bemutatásra a Magyar Kultúrintézet nagytermében. Tamás Péter Balaton környéki (Béla és Bandi, Konyári, Ikon, Szeremley, Léгли) pincészetek borai közül egy-egy fajtát mutatott be, majd kóstoltatott meg az érdeklődőkkel. Érdekes volt hallani, hogy amíg az észak-balatoni, főként fehér borok (Szürekbarát, Olaszrizling, Kéknyelű) a vulkanikus kőzetnek köszönhetően kifejezett mineralitással rendelkeznek, addig a dél-balatoni (balatonlellel és –boglári) vörös borok (cabernet savignon, shiraz, kékfrankos) elegáns testességgel mutatkoznak be. Az est szellemi háttérét többek között Hamvas Béla A bor filozófiája című művéből felolvasott gondolatok biztosították. A borkóstoló kezdő bora egy kellemes rosé volt a Béla és Bandi pincészettől, akik az egyszerű neveik ellenére kiemelkedően jó minőségű borokat készítenek. A rosé után a fehérborok bemutatására került sor, melyek közül a legnagyobb sikert a Szeremley pincészet Kéknyelű fehér bora aratta. A vörös borok közül Konyári Loliensee-je nyerte el a közönség tetszését. A borkóstolót a Szeremley pincészet desszertborai, az Olaszrizling és a Zeus zárta. Az egyes borsorok között a kulináris élvezeteket kiegészítette a magyar kolbászokból, erdélyi „zakuszká”-ból, és „vineté”-ből, sajtokból, különböző zöldségekből, és fasírtgolyókból álló fogások. Az ételek elkészítésében és a tálalásban nagy szerepet vállalt Ádám Éva Enikő és Bereczki Annamária. A kulináris élvezeteken kívül, a lelket is tápláltuk klasszikus zenével, melyen Németh Klaudia klasszikus gitáron, Nagy Noémi pedig fuvolán képráztatta el a közönséget. Több német vendéget is köszönthettünk köreinkben, ezért az előadás javarészt két nyelven történt. A kóstoló lehetőséget adott a borfogyasztás kultúráltnak művelésére, oktatására. Rendezvényünk teltházasan volt majd hatvan fő részvételével.