

Erdélyi magyar borok kóstolója 2014. 09. 27.

Az Erdélyi Világszövetség immár hagyománynak tekinthető borkóstolót tartott 2014. szeptember 27-én a stuttgarti Magyar Kultúrintézet nagytermében. Ez alkalommal a Kárpát-medence tájegységei közül



Erdély több pincészetének borai kerültek bemutatásra. A borkóstolót Tamás Péter tartotta, az előkészületekben és a rendezvény lebonyolításában segítségére volt Zsigmond Anikó, Starmüller Orsolya, Nagy Ottó és Fekete Bálint. A terület és történelem ismertetése elkerülhetetlen egy ilyen rendezvény alkalmával ezért, hogy az erdélyi hangulathoz méginkább közelebb kerüljenek a résztvevők az előadó

Áprily Lajos és Berde Mária versével nyitotta meg az estet. A verseket követően került ismertetésre az est első páros tétele, Papp Péter és a Nachbil pincészetek fehér száraz Királyleánykái. A két bor közül választhattak a vendégek, hogy melyiket kívánják megkóstolni. Az első pohár kóstolása mellé Tamás Péter a szellemi táplálékkal is szolgált a közönségnek, melyben Erdély történelmét ismertette magyar és német nyelven egyaránt. Ekkor került felszolgálásra az első fogás, melyet különböző gyümölcsök és sajtok jelentettek. A második bor a nagyenyedi Papp Péter Savignon Blanc-ja volt. Harmadszorra pedig ismét választaniuk kellett a vendégeknek a Takács Pincészet Rajnai Rizlingje és Papp Péter Szürkebarátja közül. A fehér borok sorát egy – egy nagyenyedi és krasznabélteki Traminer zárta, mely ismét a választás zavarába hozta barátainkat. A vörösborok bemutatása előtt tálalásra került a második fogás, mellyel a magyar borok mellé magyar ízeket varázsoltak a szervezők az asztalokra. A fogás magyar kacsamájásból, erdélyi zakuszkából, zsírból, húsoskolbálszból és különböző sajtokból állt. Az első felszolgált vörösbor a krasznabélteki Nachbil pincészet Trio Cuvee-je volt, majd Balla Géza Kadarkáját, és Fekete leánykáját kóstolták meg a résztvevők. A száraz sort a Nachbil pincészet Syrah-ja zárta. Balla Géza Kadarissimo desszertbora mellé házikészítésű csokoládéspiskóta került felszolgálásra málnával. Az előadó, Tamás Péter elmondta az erdélyi borászatok az utolsó két évtizedben hatalmas



fejlődésen mentek keresztül, mely meglátszik a borok minőségén. A megindult fejlődés turisztikai, és túlélési lehetőséget biztosít az erdélyi magyarok számára, mely elengedhetetlen egy idegen országban kisebbségben élő nemzetnek. A borkóstoló a legnagyobb rendben zajlott le, talán az előadónak legközelebb kevesebb bort kéne bemutatni, kerülve a közönségre erőltetett választás kényszerét. A rendkívül látogatott rendezvény következő alkalommal Villány pincészetei és borai kerülnek bemutatásra és kóstolásra.