

Palackposta

A Vinea Borkereskedelmi Betéti Társaság hírlevele

1. évfolyam, 10. szám



A Vinea Borkereskedelmi Betéti Társaság megtalálható az iwiv-en is.



Házi nyúl máj serpenyőben grillezve

Hozzávalók 6 főre:

Nyúl máj: 0,6 kg

Tej: 0,1 l

Császár szalonna: 0,3 kg

Rozskenyér: 6 szelet

Só, bors, fokhagyma, kakukkfű

Olíva olaj

Szűz olíva olaj

A nyúl májat fokhagymás tejben áztatjuk, majd olíva olajban puhára grillezzük. Kakukkfűvel, sóval, frissen őrölt borssal fűszerezzük.

A császár szalonnát serpenyőben forgatjuk.

Pirított rozskenyérre helyezük a májat, és a császár szalonnát. Erdei gombával, ízletes lencsével tálaljuk. Mellé friss fejes saláta és rucolat szűz olíva olaj illik, sóval. Petrezselyemmel szervírozunk.



Koreai vendégünk nagy igyekezettel tanulja az érzékszervek szerepét a borkóstolásban.



Hitek és tévhitek

Ha valaki azt hiszi, hogy a vörösborok általános jellemzője a nehézség, míg a fehérek frissek, kis alkoholtartalmúak, az téved, ez utóbbiak ugyanúgy lehetnek üdék és csípősek, szárazak és mézédeseek, és bőven akad köztük nehéz és testes is. Még csak az sem igaz, hogy fehérborot csak fehér szőlő mustjából készítenek, a francia blanc de noir technika alapja ugyanis vörös szőlő. A vörösborok skálája a gyümölcsös, üdítő tájboroktól a nehéz, magas tannintartalmú óborokon át az édes, testes italokig terjed, de e körbe sorolják az általában könnyű rozékat is. Ugyancsak tévhitek kapcsolódnak a fogyasztás hőfokához, amely nem csak szín-, hanem fajtafüggő is. Így a fehérbor 4 Celsiusstól (vinho verde) egészen 14-ig (burgundi és a legjobb minőségű német borok) iható, a szobahőfok meghatározás pedig elavult a vörösbor esetében, a fűtetlen szoba fogalma sokkal helyénvalóbb. A beaujolais nouveau ugyanis 9 foknál élvezhető, míg a legjobb minőségű vörösek 18 Celsiusnál kiválóak.

Somlói Olaszrizling 2002



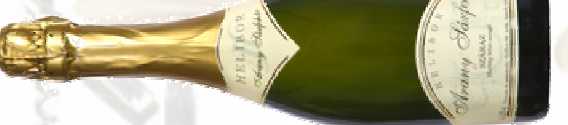
Minőségi száraz fehérbor. Középmély szalmasárga szín, gyakori zöldes bevilanásokkal. Tiszta, érett gyümölcsök illatával. Szárazanyagban gazdag, méltóságjeljes mozgással. Ízvilágában finoman ászkolt, fiatalos karakter érződik, enyhén minerális ízekkel. Lecsengésében finom kesernyűség, harmónikus savakkal. A régvolt híres „somlai” minerális - savas karaktert őrzik a tölgyfahordóban érlelt borok és Oszvald Lajos csak közvetlenül az értékesítés előtt tölti palackokba. A szőlő termelése és a hagyományörző borászati technológia során kiküszöbölték a mérgező anyagokat, vegyszereket, és csak a természet adta védelmi lehetőségeket használják fel, ellenőrzött ökológiai dalkodás keretében. Az OIV 100 pontos értékelésén elért eredménye 85 pont.

Quixotic Caberet Sauvignon Barrique 2005



QUIXOTIC Cabernet sauvignon barrique grand reserve 2005 (Szekszárd) Pincészetünk első saját vörösborát egy nagyon különleges évjáratban szüreteltük. A szélsőséges nyári és kora őszi időjárás után igazán különleges vénasszonyok nyara következett, így ezt a szokásosnál később szüretelt termés meghálálta. Mélyvörös szín és nagyon intenzív piros bogyós gyümölcsök illata dominál. Zamata harsány, rendkívül gazdag és hosszú utó ízű, melyben diszkrétén jelenik meg a hordós érlelés zamatjegyei és a mineralitás.

Arany Sárfehér pezsgő 1440.- Ft



Eredetvédett Arany Sárfehér pezsgő Minőségi száraz fehér pezsgő Eredetvédett Arany Sárfehérből készült kiváló minőségű fajtapezsgő, mely hat hónapos tankerjesztés után kerül palackozásra. Az Arany Sárfehér szőlőt a világ legjobb pezsgőalapanyagait tartják számon, ezért az ebből készült pezsgő is karakteres, szép savakkal és a sárfehértől "örökölt" könnyed gyümölcsös illattal rendelkezik. Fogyasztását 6-8 °C-on elsősorban aperitifként ajánljuk, azonban ünnepekkor, illetve különleges alkalmakkor se feledkezünk meg e nemes italról, mely még szebbé teheti a feledhetetlen pillanatok, családi és baráti összejöveteleket.

Szeptember Szent Mihály Hava, Mérleg Hava, Őszelő

Szeptember 1. - Egyed napja

Ettől a naptól kezdve tilos szekérrel járni a szőlőbe. Egyed időjárás- és termésjósló is: ha esik, gyenge lesz a tél, bő lesz a kukoricatermés. Ha viszont szép az idő, a bor jó ízű, ízletes lesz. Szent Egyed apát születési időpontja ismeretlen. Először remete volt Provence-ban, majd első apátja a Saint Gilles monostornak. 720 körül halt meg, sírja a 11. század óta zarándokhely.

Szeptember 5. - Lőrinc napja

Lőrinc napra már a déli fekvésű szőlőkben elkezdtek érni a kései érésű szőlőfajták is. Minden jel az időjárás fordulására, a lassan beálló őszre mutat.

Szeptember 8. - Kisasszony-nap

Kisasszony napja, más néven Kisboldogasszony napja, az egyházi naptár szerint Szűz Mária születésének ünnepe. Általában Kisasszony napja után kezdtek el az őszi vetést, és az előtte való éjjel a vetni való búzát harmatra tették, abban a hitben, hogy akkor nem fog izzósodni. E nap után kezdik szedni a fűszerpaprikát, majd rövid fonnyasztás után felfűzik, és az eresz alá függesztik száradni. E napon kezdődik a dióverés is. Hegyvidékeink parasztsága úgy véli, ha Kisasszony napján nem köszönt be az éjszakai fagy, akkor hosszú, meleg lesz az ősz. Ennek különösen a szőlészek szempontjából van nagy jelentősége, hiszen a régi mondás szerint is: "Szeptemberi meleg éjszakák finom bort érlelnek. Ha hidegre fordul Mária, savanyú lesz."

Szeptember 21. - Máté napja

Veszelszki Antal 1799-ben kiadott "Száz esztendő kalendáriom"-ában, amint a falusi majoros gazdának ajánlott, és adott ki az év 12 hónapjának kalendáriumi szokásairól és tanácsaival, azt írta "Rövid paraszti Praktika"-ként: "Ha Máté napján tiszta idő legyen, a bornak esztendőre nagy bőségét várják."



1440.- forint

Vinea Borkereskedelmi Betéti Társaság

2225 Üllő, Hunyadi utca 41.

Tel/Fax : (29)320-923, mobil: (20)396-7256

www.vineabt.hu
vinea@vineabt.hu