

Palackba zárt évszázados kultúra és igazi kaland. Egy korty mediterrán napfény a lankás hegyoldalak barátságos pincéiben. Ha már elég volt a nagyváros zajából és megállnánk a rohanásban a legjobb, ha délre indulunk. Nem is kell messzire mennünk, fordítsuk autónk orrát Tolna és Baranya felé. Pár óra múlva máris egy barátságos borospince kecskelábú asztalánál beszélgethetünk vendégszerető szőlősgazdákkal borról, szőlőről és az élet egyéb igazán fontos dolgairól...



A Pannon borvidék nagy borrhíói, a szekszárdi, a villányi, a tolnai és a pécsi – mint a szőlőfürtön a szemek – végigvezetnek bennünket a magyar mediterrán különleges tájain. Borról és borra fedezhetjük fel a tájegységeket. Aki azt gondolná, hogy egy pincetúra nem tartogathat felfedezni való különlegességeket az megtapasztalhatja, hogy mennyi kaland lehet néhány korty borban. Kincsek rejtőznek minden szőlőhegyen, a sok évszázados pincék hordóiban. Az itteni emberek szívesen fogadják az idegent, hogy beavassanak minket a titkaikba. Felejtjük el a tömegborokat, felejtjük el a hatalmas nagyüzemi pincészeteket. Itt minden emberi léptékkal mérhető. Dűlőnként és pincénként egzotikus, valódi kézműves technológiával készült nedű vár ránk. És nemcsak a borok változnak, de velük együtt a hagyományok is. Alig megyünk pár kilométert és szinte teljesen más világ vár a pincék kellemes félhomályában. Szekszárdot legtöbbször különleges vörös borairól ismerik. Pedig a hordókban más is rejtőzik. Nem is akármilyen nedű! A Bodri család már öt generáció óta készíti borait a szekszárdi és geresdi dombság észak-keleti lejtőin. Olaszrizling és Chardonnay, Kadarka vagy Kékfrankos kerül sorjában a poharunkba. Ha itt járunk, nem mulaszthatjuk el, hogy bekukkantsunk a nyolcvanezer téglából kirakott - szekszárdi mesterek kezemunkáját dícsérő – tízkupolás

Faluhely dűlői pincébe. A városhoz közel, de a világ zajától távol vár ránk az igazi szőlőhegy romantikája. Akár a teraszon is leülhetünk, hogy a díjnyertes borok mellett elbeszélgessünk a történelemtől, időjárásról, különleges évjáratokról. Szekszárd főterétől mindössze egy percnyi sétára pedig vár ránk a Bodri Borház Étterme, ahol az asztalra is e vidék legjobb ízeit varázsolják az éhes vándoroknak.

Az 56-os útról lekanyarodva a szalkai elágatód után nem hagyhatjuk ki, hogy megpihenjünk a hangulatos Fritz-Tanya borháza mellett. Már maga a táj is lenyűgöző. Előttünk a Sárköz, a távolban a Bátaszéki templom tornya, háttérében pedig Szekszárd körvonalai. A pincében pedig a Decsi szőlőhegy legjobb borai. Itt is megkóstolhatjuk a tájegység hagyományos technológiával készült különlegességeit, a kadarkát, a kékfrankost vagy a kékoportót. Ami az asztalunkra kerül, az természetesen mind fahordóban kapja meg különleges zamatát, aromáját. Az étterem melletti pince bormúzeumában megcsodálhatjuk az ezer éves homokkőből kirakott falakat és egy több mint négyszáz éves papi dézsmapince hangulata igazán ünnepélyes áhítatba hoz bennünket. Mert ez maga a bor szentélye. A föld alatti pincerendszer monumentálisabb, mint egy katedrális. A fűszeres zamatú vörösborok, lágy és harmonikus fehérborok igazi mediterrán klíma marasztalnak. Akár el is időzhetünk itt pár napot, hiszen a családi vállalkozáshoz panzió is tartozik, ahol kézzel festet sárközi bútorok között pihenhetjük ki a bortúra fáradalmait.

Az aranyvessző és a borok titkai

A Pannon borúton dél felé haladva vár ránk Villány, ahol a folyékony történelem újabb kortyait töltik a poharainkba. A villányi dombok között igazi borvárosban barangolhatunk, ahol a válogathatunk a helybeli pincék és természetesen a legjobb borok között. Itt aztán mindenki megtalálhatja a kedvére valót és nemcsak a poharak, de a tányérok is megtelhetnek a helyi gasztronómia minden ízével. A szárnyas ételekhez, bárányhúshoz kékoportó, a vadpecsenyéhez kékfrankos, a liba kacsá mellé Merlot dukál. Ha pedig csak csipegetni szeretnénk, akkor jöhetnek a sajtok és a könnyű desszertek. Ki tudna ennyi csábításnak ellenállni?

Ahogy a Tenkes Kapitányában a labancok, úgy mi sem tudunk majd kijönni a pincék rejtekéből. A napsütötte lejtőkön már a borkedvelő rómaiak meghonosították a szőlőkultúrát. Nem véletlen, hogy a Villányi hegységtől délre olyan régészeti leleteket is hoztak a felszínre, melyek a borkészítés 2000 éves hagyományairól vallanak. Ha pedig hagyományok, akkor legjobb úti cél a Bormúzeum. A helybeliek nem véletlenül szokták Bordeaux-t emlegetni, ha a villányi borokról esik szó. És az sem véletlen, hogy évente sokszázezren zárandokolnak végig pincéről pincére a hangulatos borúton. Elvégre a legjobb borok elfeledtetik a vándorokkal a megpróbáltatásokat... A Csányi Pincészet bormúzeumát a műemlék Teleki-pince borházában alakították ki. Teleki Zsigmond 1881-ben alapította meg a Chateau Teleki birtokot és az ő nevéhez fűződik a filoxérának ellenálló aranyvessző nemesítése is, aminek révén Európa

szőlőskertjei újjászülethettek. A múzeum kiállítási tárgyai őrzik a XIX. századi szőlőpréseket, pinceeszközöket, a híres villányi vörösborok készítésének számtalan írásos titkát.

Ha pedig már felkészültek vagyunk az elméletből, akkor következhet a gyakorlat. Megismerhetjük a borkóstolás igazi fortélyait. Az etikett a borospincében is kötelező! Valódi szakértő a poharat a száránál fogja meg, hogy a benne levő bor fel ne melegedjen és a pohár se maszatolódjon össze. Meg is kell adnunk a módját a bacchusi élvezetnek, hiszen a bortrezorokból akár a legkülönlegesebb évjáratok is a poharunkba kerülhetnek. Villányban pedig mindenkinél ott lehet a kulcs, amivel kinyithatja a titkok kapuit. Azt persze azt már sejteni lehet, hogy ennyi élvezethez nem elég egy nap, de a falusias panzióktól, a minden igény kielégítő luxusig találhatunk magunknak szálláshelyet, ha a rálépünk a dél-dunántúli borútra.