

# THE BERLIN TASTING

BUDAPEST 2010



Vinedo  
**CHADWICK**



DON MAXIMIANO  
*Founder's Reserve*



# DINING GUIDE

ÚJDONSÁGOK

TOPLISTÁK

AJÁNLÓ

TESZTEK



HÍREK

FÓRUM

SÉPEK

RECEPTEK

LEXIKON

## ÉTTEREMKERESŐ

NÉV

VÁROS

KÖNYHA NEMZETISÉGE

ÁRKATEGÓRIA

TÖRLÉS

KÖHÉSÉS

Kövesset bennünket  
Facebook-on is!Legfrissebb  
Éttermek  
Receptek  
Tesztök

## HIRDETÉS



## Inspiráló harmónia

Egy íz, amelyben benne van Richard Hennessy öröksége, közel 250 éves tapasztalat, Cognac elsőrendű termővidékei és a ház páratlan borpárlat készlete. A Hennessy kínálatának aranyájú, harmonikus hászásításai nemcsak a gourmet közönség köstölje szívesen, de a kisérletező kedvű nélek is örömmel használják fel különleges fogások, desszertek előkészítések. A cognac ház ezért örömmel támogatja a legjobb éttermeket díjazó Hennessy-Dining Guide Év Étterme gálát és az időtálló értékek átemelését a kortárs gasztronómiába. »

## HÍREK

2010-10-20 17:17:29

email | nyomtat | kedvencekhez

Szerző: Ted Aprajev

## Vakon vívott párbaj

Berlin Tasting

A Berlin Tasting célja, hogy bebizonyítsa: a Chile boroknak volt köstölésben helytállnak a világ agyonjárózott boraival szemben. Helytállnak.

Ha az indítókai, az okai nézzük a Berlin Tasting néven elhiresült borkóstolásnak, akkor arról hirtelen a Meleg Büszkeség napja jut eszembe, bár a két dolognak tényleg semmi közé egymáshoz, ha csak az nem, hogy valami eleve öröktől fogott, megváltoztathatatlan, és megalázó állapotban, előtérrel halmazon kellett erővel változtatni.

De a hasonlat csak egy villanásnyira férkőzött az elmémbe, mert a Berlin Tasting immáron hagyományosnak mondható eseménye valójában egy remekül átgondolt marketing akció világöröktől kiterjesztése. Célja az, hogy bebizonyítsa: az újvilág bora, konkréten Chile bora un. volt köstölésben - amikor csak a pusztta érzékek, és nem a konvenciók, a nagy nevekhöz fűződő pozitív előítéletek döntenek - helytállnak a világ agyonjárózott, és nem utolsósorban nagy pénzekért reklámozott újvilág boraival szemben.

Mert túl Bordeaux, Toscana vörös bora, ha csak az elmúlt 150 évvel visszük figyelembe behozhatatlan előnyre tettek szert a gyarmatosított világ csak későbbi bor kulturális tevékenységeből származó boraival szemben. Nem beszélve arról, hogy Chilébe a „carmenere” néven ismert fajta került, azért, mert a franciák a „rossz” szöfőjükkel tartották csak telapítésre méltónak a vadvilágban. Ez a chilei interpretáció, de annyi bizonyos, hogy ez a híres, valamikori bordeaux-i fajta mára kihalt és újra éledt Chilében. Merlot-ként álcázta magát egy ideig, ami nem sok vizet zavart. Visszont ma „carmenere” néven hódítja a világot, vagyis a chilei cuvék titkos fegyvere. De egymaga is megállja a helyét: kármintvörös, hozamkorlátoztott tömör gyönyör. Tehát a gaz gyarmatosítói önkény ellenében a napsütéses órák számának többlete, és az egyéni borászati tehetség, amely az Errazuriz birtok alapítójának megadatott, és a 170 éves múlt együttesen elegendő ahoz, hogy e borok sikeresen szembeszálljanak az újvilág megingathatatlanak tartott nagy márkaival.

2004. január 23-án volt az első olyan vakkóstolás a berlini Rózben, ahol az újvilág emblematikus Gödör boral versenyeztek a chilei Dáviddal: Chateau Lafite, Chateau Margaux, Chateau Latour, és néhány olasz legenda: Tignanello, Sassicaia, Solaia, Guado al Tasso. A legnagyobb meglepetésre a neves borszakértők, és szakújságírók a vakkóstolásban egyhangúan a Vinedo Chadwick 2000-es évjáratának tartották a legjobbnak, második lett a szintén Errazuriz birtokról származó, a kaliforniai Mondavi-val kooproducícióban készült Sena 2001. És csak a harmadik helyen jött be a 2000-es Chateau Lafite. Ez a nap a chilei borászat, az újvilág borkultúra, és nem utolsó sorban a chilei marketing-diplomácia győzelme. Azóta minden évben, a világ számos országában, városában megtartják a Berlin Tastinget. És a dél-amerikai kontinensen karikás ostorként végigsuhintó ország minden évben győzelmet arat... Lássuk mi történt Budapesten.

A végzet asszonya a konyhában!

Provokatív, szexi svéd szakácskönyv – azaz ne kelljen olyan gyakran elválni ágytól és asztaltól.



Ha en főznék neked  
LOTTA LUNDGREN

Ha most nálunk rendeli meg, akkor 5990 forint helyett 4490 forintért kapja meg a reprezentatív albumot.

Rendelje meg a Larousse enciklopédia új kiadását kedvezménnyel!



Újra kapható a Larousse Gasztronómia Lexikon. Nálunk 24 900 Ft helyett most 19 900 Ft-ért rendelheti meg! »



### Nespresso

A megszokott minőség a HoReCa-ban is

A Nespresso kapcsolás rendszeret azért fejlesztette, hogy az olasz kávécikből jól innert eredő espresso minőséget otthoni vagy üzleti környezetben is megkapassák a fogyasztók. Itthon még kevésbé elterjedt, de Nyugat-Európában először ismertetett használja a Nespresso üzleti fogyasztásra szánt gépeit, kávéit irodai környezetben, illetve a HORECA-szektorban.

### ÉTTERMEK



## Teszt: Walter

Ha az ember történetesen nagyvárasi, állandóan kátralékozásban él a napjai nagy részét, óhatáron belül vagyik arra, hogy időről időre kiszakadjon ebből a mesterséges közegből. Hogy egy kicsit le tudjon lassulni, hámiszkedhessön és lässse, a fővárosi szívütközésen kívül az



Előttem tíz pohár, a helységben szigorúan 18 C fok a hőmérséklet, néhányan borzongunk, de a vorosít nedűk érdekkében ez nem aldozat. A köstölás megkezdésének pillanata előtt a ceremónia áttörést még egy a berlini falnak csíránnal nektártő Errazuriz tulajdonos fényképe is nyomtatkoztja. Ezzel a tudattal kortyolok bele az első pohárba. Vagyis előbb szagolgatom, lóból ból a kincset. Jegyzefeljegyetek, egyébként aránylag általatos templomi a hangulat, csak az egymáshoz közel állított poharak gyakori csillogása hallatszik. Könnyen átadom magam az átszelleműl átmosztárának. Az első bor gyümölcös illatú, nemek fataliosnak tünik, nem értek megrendültséget, sem a nagy borokra jellemző lefeszítéstől szép, de kevés. A második: csipős, savas, vékony, paprikás sorjaznak a jeczők, de ismerő, turom, hogy olasz. A harmadik nagy virágos mező, ibolya illatú, meggyes, szedres, tömör, keresem a szavakat, dílettáns automatizmussal iron a jellemzőket, de tudom, hogy nagy bor, és a virágos mező illat az új-ittági csábítás egyik eszköze. De nem merek még lelkesséni, mert hátra van még hét bor. A negyedik tomboló illat, (zbölgézbe vibráló, nagy utóhatással. Ezúttal nem tudom, hol vagyok, melyik kontinenzen. Az ötödikről a hüvös elegancia jut eszembe, erőteljes hosszantartó lecsengéssel, erről tudom, hogy jelentős francia.

A hatodik mandulás talán, de elbizonytalannodok, azt érzem, hogy nagyon gömbölyű, nehéz, tömörtartalom, árad a gyümölcs, de nagyon kiegyenlítő, sejthes... talán „tövílági”. A hetedik citrusos illattal indít, azután csoki, fűszeres, paprikás anyán, már-már chilis hatás keveredik, annyit tudok csak, hogy a sorban már volt ennél jobb. A nyolcadik varázslatos illat, citromléget, meg érem noro, de ugyanakkor érdes, mintha kilögna beidje az aikonok, nár ez az animálás vonzó, és őszinte. A kilencedik lenyűgöz, elfogylak a szavaim, illatban a leghatározottabb, és legményesebb, azt érzem, hogy tükörkötés tartalom párásul hozzá, az illat intenzitás nyomán újvilágot tippelök. A tizedik érett, és minden, mintha egy irányba tartana, tökéletes harmonia jellemzi, pedig súlyos, ahogy mondani szokták tökéletesen strukturált, nagy felmőtt bor, nem kevés életismereettel. Egyéretemű, hogy nemek ez a legjobb, de óvatosan visszakóstolom a többöt is, de nem változik a véleményem. Nálam legjobb a tizedik, és a kilencedik, az összes többi csak utánuk jöhet.



### Húsvét wellness akciók

Tavaszi wellness Programok  
március 15-re  
Wellness szállás Akciós  
hétvégnapok PONTGYŰJTÉS

### ÉTTERMEK



## Top 8 pho

A más év újra rejtélyen nyom a magyar gasztronómában  
Nemrég a minőségi, magasra helyek szaporodtak, hanem soha nem látott számban nyílt mindenfelé



4

ország vörkeresztsének van még jó néhány igazán klassz állomása. Pérből például ílyen. És igazán szerethető. »



## Teszt: Macesz Huszár

Nem kell, de nem ártana, ha a két irányt képes lenne kulinaris értelemben öhvözni. Izrael konyhája legyen, vagy a magyar-zsidó, közép-európai polgári, kicsit bácsi, majd német befolyású pestivé lett konyhát vigye, némi képp modern kontextusban. Vagy csak egy újabb unalomba szürkület vendégélénk vállalkozás, ami történelesen a pesti gellért narratívát tekinti eladható terméknek. »



## Teszt: Borkonyha



Tíz palack fehér kötény alá rejtev vára az eredményhirdetést: egyenként lekerülnek a takarók, és íme a sorrend:

1. Sena 2006-os évjárat: ez volt nálam a kilences sorszámmal köstött bot, és en második helyre hoztam ki.
2. KAI 2007-es évjárat, nálam is a második helyen holtversenyben, ezt köstöttam hatos sorszámmal, és a Sena-val egyenrangúnak értékeltem.
3. A Chadwick 2007-es évjárat, amit tízes sorszámmal köstöttam, és a legjobbnak ítétem.
4. A Tignanello 2007-es évjáratra lett a negyedik, amit én nyolcas sorszámmal köstöttam, és én is a negyedik helyre tippelem.
5. A Don Maximiliano-t harmadiknak köstöttam, és azt tudtam, hogy újvlági csábító.
6. A Stag's Leap 2006-os évjáratára, (Kalifornia), amit én hetes sorszámmal köstöttam meglepetés, hogy a halodik helyen végzett.
7. A Mouton Rothschild, amit ótos sorszámmal köstöttam, és a hűvös elegancia megfestésűségeként értékeltem az igazi vesztes, de magam sem értékeltem sokkal jobb helyre.
8. A Chateau Margaux, amit egyes sorszámmal köstöttam, talán a legnagyobb vesztese a Berlin Tasting akcionak, de ha fogtottnak, akkor sem gondoltam volna, hogy a nagy műltű ikont izelíttem. Mentségemre szóljon, hogy makuláltan szakértők közös szavazata alapján született a végeredmény.
9. A La Cumbre, ami egy chilei shiraz, amit tombolóként jellemztem, négyes sorszámmal köstöttam, éyen hátról végzett a sorban. Jobb helyezésre méltattam.
10. A Sassiccia 2007-es évjáratá, amit kettes sorszámmal köstöttam lett az utolsó, és magam sem értékeltem ebben a mezőnyben jobbnak, pedig nem először ítétem, de hát vakon nem ismertem fel, csak az öreg kontinensen tudtam gondolatban elhelyezni.

nemzetű, autentikus étterem is. Thai és a mexikói mellett viszonylag új jelenség a vietnami gasztronómia előretörése, azon belül is a phománia kiteljesedése, ami idén éri el csúcspontját. De hol is éhetünk jó marhahúslevest rizstésztaival? »



## Legjobb budapesti levesbárok

Az elmúlt időszakban sorra nyitak meg a levesbárok. Szeretjük az általukat. »



## Top 10 kávézó

A hazai megszállottak! »



5

## DÖT KÖNYV

### Esztétika és izharmónia

Ha van titka, akkor talán az, hogy mindenfélre túlzásról abszolút mentes. Ha valaki pünki helyen enne, ez nem az. »



## Teszt: Sárga Borház

### Minek is nevezzelek?

A Sárga Borház, amely az elmúlt években meghatározó színe volt a régió gasztronómiképének, az utóbbi időben mintha önmeghatározásra vitába keveredett volna magával. »



Ahogy eddig mindig, bejött a papírforma, vagyis működik a chilei gépezet. Az Errazuriz borai tényleg mesterművek, és bár utólagosan vannak ellenvetésem a kóstolás részleteit illetően, persze nem lönnyegiek, - mert nehéz ellenállni a kizártlag az érzékekre számító, szinte ósztónós, animális ízelés eredményének, - de a kóstoló poharak számosozott elhelyezése önkéntelen követésre készthetetlen bárkit. Engem mindenkihez, habár nem volt kötelező. Mindegy, az eredményen nem változtat: éljen az újvíz! A kontinensnyi karikás ostor szépen odacsöndített megint,

Címek: bor, Berlin Tasting

» Vissza a Hírek rovatba

[Tetszik](#) Regisztrálj, hogy megnézd, mi tetszik az ismerőseidnek.

### RECEPTJÁNLÓ



## Pisztráng zellerrel, kaviáros palacsintával

Győrffy Árpád (Arany Kaviár) receptje



## Fehércsoki