



MAGYAROKAT MEGHÓDÍTÓ SZLOVÉN BOROK

A nagykövetség szlovén köszöntője

KI GONDOLNÁ, VAN BORDIPLOMÁCIA IS? DE MÉG MENYNYIRE! ERRE AKTUÁLIS PÉLDÁVAL IS SZOLGÁLHATUNK MÁJUS HÓNAPRÓL, AMIKOR IS A SZLOVÉN KÖZTÁRSASÁG MAGYARORSZÁGI NAGYKÖVETSÉGE, A MATHIASZ WORLD WIDE KFT ÉS A BUDAVÁRI SZENT GYÖRGY BORREND BORGASZTRONÓMIAI PROGRAM MEGSZERVEZÉSÉRE SZÖVETKEZETT. A BUDAVÁRI ST. GEORGE HOTEL 400 ÉVES MŰEMLÉK PINCÉJÉBEN ÉS KÜLÖN TERMEIBEN SZLOVÉNIÁBÓL ÉRKEZŐ BORÁSZOK MUTATKOZTAK BE – NAGY TETSZÉSTŐL KÍSÉRTEN.

A szlovén borkultúrát meghatározóan a fehérborok jellemzik, három borvidék /**Podravje, Posavje, Primorska**/ 14 régiójában összesen 22 ezer hektáron természetesen szőlőt. Legrégibbi borszőlő **Podravje** térségében a több mint 400 éve honos žametna črnina. Szlovéniában évente 80-100 millió liter bort állítanak elő, ebből 6.5 millió litert exportálnak. Nemzetközi szinten is jegyzett a szlovén bor, amit ékesen bizonyít a beszédes tény: legutóbb, az áprilisban, Veronában megrendezett Vinlity Nemzetközi Szakkiállításon önálló nemzeti standon 8 kiemelkedő nemzeti borászat hirdette a szlovén bor jó hírnevét és kiemelkedő minőségét!

A Szlovén Köztársaság Magyarországi Nagykövetségének alapos és sikeres szervező munkáját dicséri, hogy nem sokkal az említett Vinlity nemzetközi boros világrangév után Budapestre érkezett összesen 14 borfajtaértető közönség előtt kóstoltatni a Gornja radgonai **Vina Škrobar**, a mačkovci **Marof Borászat** és a kínála-



Dr. Szabó Balázs főosztályvezető értékelője

tát még gyöngyöző és habzó borokkal és olíva bogyókkal gazdagító olasz **Sancin Borászat**. A szlovén népi gasztronómiai kultúra képviselésében pedig Murszombatról hozta el mívés ételeit a **Šunkarna in Gourmet Kodila** (sonkák, kolbászok, pástétomok, és egyéb kvalifikált úgynevezett szárazáru gazdag kínálatával).

Öexc. Ksenija Škrilec nagykövetség köszöntő beszédében utalt arra, hogy a szlovén borászati ágazat és borkultúra jellegzetes karaktert mutat fel és egyre jobban figyel rá a szakmai világ éppúgy, mint az értő, kóstoló közönség. Szlovénia turizmusának, vendégfogadó kultúrájának is része a borágazat, hiszen korszerű pincészetek, feldolgozó üzemek



Bontásra váró pezsgők és borok

és a borexport volumene is folyamatosan növekszik. Az alkalom egyben arra is lehetőséget kínált – fejtette ki a nagykövetség –, hogy a magyar meghívottak üzleti tárgyalásokat is folytathassanak a Budapestre érkezett borászokkal és gasztronómussal. A házigazdák részéről tudatos volt ez a szándék, hiszen a megjelentek között számos szakújságíró mellett hazai vezető bor nagykereskedelmi cégek képviselői kóstolhatták a felkínált tételeket, több budapesti rangos étterem tulajdonosa vagy sommeliere is gazdagította a kóstolók körét.

A **Budavári Szent György Borrend**, mint házigazda nem először szervezett a műemlék szállodaépület különtermeibe nemzetközi borgasztronómiai programot. Korábban bemutatkoztak itt moldovai, grúziai borászok is, szintén nagy érdeklődéstől kísértén. **Dr. Bisztray György** nagymester ezzel kapcsolatosan a következőket mondotta:

– Ezeket a szakmai rendezvényeket inkább kitűnő borok melletti diskurzusoknak tartom, hiszen oldott formában lehet elbeszélgetni egy-egy nemzet borkultúrájáról – mondotta. – Meggyőződésem az is, hogy ezek a rendezvények a borágazatot felügyelő szakmai tárca részéről is figyelmet kapnak. A Földművelődési Minisztérium képviseletében ezért is üdvözöltük örömmel Dr. Szabó Balázs főosztályvezetőt, aki a Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok Főosztálya részéről fejtette ki rövid összefoglalóját. Ebben érintette a szlovén-magyar gazdasági kapcsolatok más területeken is megmutatkozó aktualitásait is, ami összességében úgy jellemezhető: felfelé ívelő és gyümölcsöző.

Mathiász Gábor a **Mathiász World Wide Kft.** ügyvezetője érthető büszkeséggel utalt arra a szakmatörténeti momentumra, hogy dédapja, Mathiász János világhírű borász és szőlőnemesítő a filoxéra világméretű pusztítása után új fajták betelepítésével ismét



felvirágoztatta a világ szőlészeti és egyben borászati kultúráját. **(Lapunk egyik külön riportjában beszámolunk arról, hogy Mathiász János impozáns szobrát június hónapban felavatták a Szent István Egyetem fővárosi díszparkjában.)** Illik azonban külön is szólnunk pár mondatban a főszerepet kapó borokról! A Vina Škrobar Borászat érthető módon fehérborok gazdag kínálatával lepte meg az érthető közönséget, reduktív boraikat a korszerű fogyasztási trendekhez kapcsolódva alakították ki, frissességük, üde-

ségük a nyári hónapokban különösen meghódítja majd a fogyasztókat, ahogyan a jelen bemutatón is elkápráztatta a közönséget. A Marof Borászat vörösboraival is kitűnt, bizonyítván azt, hogy bár meghatározóan fehérborok országa Szlovénia, mindkét műfajban lehet csúcsmínőséget produkálni! A Sancin Borászat képviseletében megjelent Vitjan Sancin elmondta, hogy fontos küldetésének tekinti borászata az olíva olajak és bogyók kínálatát, emellett pedig a pezsgő szortiment jelenti cégének sajátos karakterét. Ez utóbbi az olasz piacon is fontos pozíciót tölt be.

A szlovén népi konyha képviseletében örömmel köszöntöttük Budapesten **Janko Kodila** urat, aki nem először járt Budapesten, hiszen a különböző magyar gasztronómiai fesztiválokra, mint kiállító is szívesen jön kóstoltatni. A legutóbbi, a Millenáris Parkban megrendezett, Gourmet Fesztiválon szintén képviseltette cégét, mondván, hogy Budapestre jönni mindig kitűnő szakmai program, az érthető közönségnek pedig eredeti szlovén finomságokat kínálni kitűntető szakmai kihívás.

- Végh -

Fotók: Forschner Rudolf



Sonka Muraszombatról



Falatkák a borhoz



A meghívottak

