

**PROGRAM DEGUSTACJI**  
**VIII FESTIWALU WIN WĘGIERSKICH IM. PORTIUSA**  
**TOKAJ ASZÚ KRÓL WIN**

---

*I. Tokaj*

**Sarolta Bárdos – Winiarnia NOBILIS (Tokaj)**

Na otwarciu winiarskiej części VIII Festiwalu Win Węgierskich im. Portiusa dobrze znana zaprzyjaźnionym z krośnieńską imprezą amatorom win węgierskich osobowość *par excellence* tokajskiego winiarstwa – Sarolta Bárdos, kobieta realizująca się zawodowo w tym zdecydowanie zmaskulinizowanym zawodzie. Sarolta jest osobą pogodną, o ujmującym, pełnym uroku i prostoty, sposobie bycia. Raczej dyskretna i skupiona na swoim zajęciu. Jest autorką bardzo wyszukanej linii produktów winiarskich; dba o swoje wina od koncepcji po sposób prezentacji. Jej nieduża („butikowa”) winnica znajduje się w samym Tokaju i w pełni sprawia wrażenie rodzinnego przedsięwzięcia – bo tak też jest w istocie. Klimat Południa spowija uroczą posiadłość. Ten charakter miejsca decyduje o indywidualizmie win „Nobilis”. Szacunek do ziemi, jej charakteru (zmineralizowane gleby) jest tym, co w pierwszym rzędzie kształtuje filozofię winiarską Sarolty. Nie goni za modą w świecie wina, a pielęgnuje unikatowość myśli winiarskiej Tokaju. To jednak nie przeszkadza jej w zyskaniu uznania w świecie: szczególnie odbiorcy brytyjscy polubili szyk i wdzięk win pod etykietą „Nobilis”. Prześwietne cuvée z Furmint i Harslevelű i cudowne tokaje aszú, elegancki, doskonały Furmint w wersji wytrawnej, a przede wszystkim wyjątkowe, jedyne w swym rodzaju, czarowne Köversölo uzyskiwane z miejscowego, unikatowego szczepu są wespół znakiem rozpoznawczym Tokaj-Nobilis Sarolty Bárdos.

*27 sierpnia 2010, piątek, godz. 18.00*

*Cena: 35 zł*

**Peter Molnar – Dom winiarski PATRICIUS (Tokaj)**

W pierwszym dniu Festiwalu – po delikatności win „Nobilis” wytworność i patos win „Patricius”! Ta rozległa posiadłość przepięknie rozłożona na łagodnym zboczu ze ślicznym widokiem na kotlinę Bodrogu, w której rzeka ta, niespiesznym nurtem płynąca, zwykła rozlewać się wiosenną porą na przyległe łąki, zapewniając tutejszym uprawom osobliwy mikroklimat, w sposób harmonijny łączy w sobie postmodernizm i funkcjonalność architektury zabudowań z gracją plastyczną tychże oraz pięknem samego krajobrazu – urzekające miejsce, robiące wrażenie przedsięwzięcia ostatnich lat! „Patricius” śmiało może stawać w szranki z pięknymi, nowoczesnymi winnicami Nowego Świata, a w kwestii jakości – mierzyć się ze szlachetnymi markami francuskimi. To na tym pułapie plasuje się produkcja winiarska Patriciusa – wykwinność, elegancja, ale również finezja i lekkość. Finezyjne i lekkie są tutejsze furminty i żółte muszkaty; wykwinne i eleganckie – tokaje zdobywające cenne laury na prestiżowych konkursach. Absolutny *must* prawdziwego amatora win!

*27 sierpnia 2010, piątek, godz. 21.00*

*Cena: 40 zł*

## **Orosz Gabor (Mád k/Tokaju)**

Orosz Gabor pojawi się na krośnieńskim enofestiwalu ze swoją autorską linią produktów. Autor sukcesu marki „Bodvin” (korzystna relacja ceny do jakości), jest bowiem również twórcą win o bardziej zindywidualizowanej osobowości. Długoletni pobyt w Toskanii zaowocował wypracowaniem cennej umiejętności tworzenia win prostych i pełnych werwy (jest to cecha większości najlepszych win Italii), które jednocześnie pięknie pozyskują typowość węgryńców – czytelność struktury i siłę ekspresji. Ten skromny winiarz wznosi się nieraz w swej pracy na wyżyny winiarskiej sztuki; dowodem tego jest niedawne wyróżnienie na międzynarodowym przeglądzie win „Bórmusztra” w Pannonhalma, gdzie otrzymał Grand Prix za swój 6-puttonowy tokaj aszú. Koniecznie należy też wspomnieć o pełnej gamie win powstających na bazie furminty oraz mariażach tegoż z pozostałymi szczepami regionu. Orosz Gabor to jedna z najważniejszych dziś postaci tokajskiego winiarstwa.

*28 sierpnia 2010, sobota, godz. 18.00*

*Cena: 35 zł*

## *II. Eger*

### **József Simon (Eger)**

Oczywiście na festiwalu win węgierskich jakimkolwiek nie może zabraknąć reprezentanta Egeru. Można zaryzykować stwierdzenie, iż József Simon, dziś już niemal klasyk egerskiego winiarstwa, po śmierci Tibora Gála przejął na siebie obowiązek obrony standardów win egerskich. To winiarz nieszablonowy, z pewnością, dla którego wartością nadrzędną jest swoboda pracy winiarza. Jednak na tej trudnej drodze, którą obrał dla siebie, potrafi utrzymać właściwy kierunek. Jego bogata piwnica jest zarazem galerią tego, co najlepsze w Egerze. Wina białe, czerwone, różowe... Prześwietne Pinot Gris czy udany Chardonnay; temperamentny w jego wykonaniu Kékfrankos, spokojny Pinot Noir, kupaże, w których niekiedy posuwa się do wręcz alchemicznych eksperymentów. Potrafi tworzyć barokowo – i klasycznie; z lekkością – i treściwie. Fenomenalny winiarz! Mag! Poeta wina... Mawia czasem, iż zna język winorośli. Czy jest przesada w tych słowach? Jego Bikavery nie pozostawiają wątpliwości – to jest mistrz! A w jego dziele jest coś z uczoności i szarlatanerii... Ale mniejsza o to! Jest w tym przede wszystkim tajemnica, potęda i urokowi której należy się poddać, pozwolić zahipnotyzować.

*28 sierpnia 2010, sobota, godz. 21.00*

*Cena: 40 zł*

### *III. W kręgu karpackim*

#### **Frigyes Bott, Słowacja**

Ta degustacja przeniesie amatorów win do winnicy usytuowanej na malowniczych zboczach w okolicy wioski Mužla (Muzsla) opodal Dunaju – na mapie to kierunek Bratysława-Budapeszt (przy czym zdecydowanie bliżej jest stamtąd do stolicy Węgier). I właśnie w oparciu o tradycje winiarstwa węgierskiego prowadzi swoje przedsięwzięcie Frigyes Bott. Na ściśle wydzielonym obszarze gleb o charakterze wapniowo-lessowym, bogatych w minerały, uprawiane są odmiany zarówno jasnych, jak i ciemnych winogron: są tu więc i Riesling reński oraz Welschriesling, Grüner Veltliner (spokrewniony z Chardonnay), Pinot Blanc czy Hárslevelű, a także Kékfrankos (czyli Blaufränkisch, krewniak Gamay z Beaujolais), Pinot Noir i Kadarka. Wachlarz więc dość szeroki, przypominający wybór z winnic egerskich. Wina uzyskuje się tu metodą fermentacyjną, a następnie starzone są w beczkach, dzięki czemu uzyskują znajomy węgierski charakter.

*29 sierpnia 2010, niedziela, godz. 15.00*

*Cena: 32 zł*

#### **Géza Balla, Rumunia**

Ostatnia degustacja VIII Festiwalu Win Węgierskich wskaże uczestnikom Festiwalu nowe kierunki, które, być może, pod historycznymi auspicjami Portiusa będą eksplorowane w przyszłości, i – co ważniejsze – eksplorowane głębiej. Przyszłość pokaże. Tymczasem podróż do winnicy z regionu Arad w należącym dziś do Rumunii Siedmiogrodzie, w której kultywowane są starodawne tradycje winiarskie siedmiogrodzkich Madziarów. 85% procent areалу uprawnego należącego do spółki winiarskiej *Wine Princess*, którą współtworzy Géza Balla, zajmują winogrona ciemne, a w uzupełnieniu niejako – winogrona jasne. To ważna wskazówka dotycząca tamtejszych warunków klimatycznych. Silny wpływ klimatu kontynentalnego środkowoeuropejskiego decyduje o takich a nie innych proporcjach agrokultury winogron. Są tu więc uprawiane, lubiące ciepło, sztandarowe „międzynarodowe” odmiany: Cabernet Sauvignon czy Merlot. Ale ważne miejsce, niewątpliwie, zajmuje Kadarka – swoisty król bałkańskiej kultury wina – której tu nadaje się prawdziwe znaczenie, pozyskując unikatowe walory tego szczepu. O potencjale tej odmiany świadczy fakt, że to z botrytyzowanych odmian Kadarki uzyskuje się tu także czerwone wina słodkie – tzw. czerwone aszú! Dla enologów-purystów w pełni oddanych idei win tokajskich, jest to zapewne termin wręcz „świętokradczy”, jednak na tych terenach owe „czerwone aszú” ma długą i piękną tradycję (do której po wstąpieniu Rumunii do UE tutejszym winiarzom udaje się skuteczniej – coraz smaczniej! – nawiązywać). W kontekście hasła przewodniego tegorocznego Festiwalu będzie to doskonały akcent na zamknięcie, a jednocześnie obietnica nowych zdarzeń podczas kolejnych edycji imprezy.

*29 sierpnia 2010, niedziela, godz. 18.00*

*Cena: 32 zł*

**WSZYSTKIM DEGUSTACJOM TOWARZYSZY MUZYKA NA ŻYWO  
W WYKONANIU ZESPOŁU CYTRZYSTÓW**

*Wszystkie degustacje odbywają się w restauracji „Royal Hall” (sala na piętrze), Krosno, Rynek 24  
Bilety do nabycia w „Winiarni Portius”, Krosno, ul. Blich 2 lub ul. Słowackiego 6  
Rezerwacje telefoniczne pod numerem tel. 13.420.27.82*