

Egy kézműves borvacsora

A közelmúltban részt vettünk a „Gourmet esték a családi asztal körül” eseménysorozat második állomásán, a Stelázi Kávézó Étterem és Borbárban. Az rendezvény ötlete a hazai kézműves borok és borászatok legismertebb népszerűsítőjétől, a háromszoros magyar bajnok Sommelier Kovács Antaltól származik. Az est házigazdájaként Ő mutatta be mindazon kézműves borokat, amelyek remekül illeszkednek az Ócsai György chef által megalkotott izgalmas ételekhez.

Az étterem kellemesen otthonos, bisztró jellegű, itt aztán tényleg szíves a vendéglátás. Kedves és figyelmes pincérek üdvözlnek, a teríték tökéletes, a tányéralátét egyszerre stílusos, és vicces. Ideális törzshely alapanyag.

Az első fogás:

Az ígéretes menüsor előételeként cékla carpacciot kaptunk grillezett házi sajt kíséretében, hozzá pedig Ludányi Balázs 2013-as Gyöngyöstarjánon termelt Mátrai Birtokfehér borát



kóstolhattuk. Örömteli meglepetés volt számomra ez a bor, mivel a szürkebarát, leányka, sárgamuskotály, zenit és rizlingszilváni egyensúlyban lévő házasítása tökéletesen kiegészítette a semleges íz világot képviselő grillezett sajtot, és a hajszálvékonyra vágott céklát. Ez nem egy érdekházasság, ez minden szempontból működik. A szőlő és ringló illata mögé bújva halványan tetten érhető volt egy kis ásványosság, nem túl átütően, de mégis a pohárban észrevehetően jelen volt némi virágillat is. A jóindulattal halvány citromsárga színű, szép koronával rendelkező bor olyannyira tetszett, hogy a két fogás között éltünk a visszakóstolás lehetőségével. Valószínűleg idén nyáron rendszeres vendég lesz ez a bor nálam.

A leves

A második fogásként csészében érkező karotta krémleves, sült narancskarikával annyira ígéretes illatú volt, hogy elfeledkeztem a dokumentációról. Gyorsan megkóstoltam az egyszerűségében nagyszerű levest, mielőtt értékelhető fénykép készülhetett volna róla. A fogáshoz kínált bor Turján Péter 2012-es játékos illatú Tokaji Sárgamuskotályja volt. A leves és a bor összekóstolása után elérkezett számomra az est első tökéletes pillanata. Ez a bor leginkább citrusos íz jegyeket hordoz amely arra predestinálja ezt a bort, hogy a lehető legtöbb, grapefruitos, mandarin, pomelós, gyümölcs használatával készült étel nagy barátja legyen majd. A bor savai szép kerek voltak, dinamikus, egyszerre hozva az illat és íz összhangját. Külön



megjegyzést érdemel, hogy a bor íz jegyeiben némi narancsolaj vehető észre, ami akkor érvényesült a legmarkánsabban, amikor a tányér aljára süllyedt narancsot kanállal a csészéhez nyomva felszabadítottuk a narancs rostjait, amelynek eredményeként eggyé válhattak a karottakrémlevesseel.

Az első főétel

Az első főétel Kacsamell volt egészben, házi parajos nudlival, idei lecsóval, mellé pedig a Terra Hungarica tagja, Szecskő Tamás 2013-as Mátrai Pinot Noir borát kóstolhattuk.

A rusztikusra vágott ízletes lecsó és a házi parajos nudli nagyon kellemes élmény volt, de mivel a kacsahús iránt soha nem lelkesedtem igazán, nem foglalnék állást az ügyben, hogy milyen is volt a kívül finoman kérgesre sült, belül rózsaszínű mellszelet halom, amely egyébként pillanatokon belül elfogyott vacsora társaink tányérjairól.



A gyöngyöspatai bor viszont már igazán az én asztalom. A Pinot Noir könnyedsége, gyümölcsössége miatt mindig is favoritnak számított nálam, ritkán találok ennyire szép példánnyal. A tannin éppen hogy felsejlett a borban, halvány rubin színe nem hagyott nyomot a lecsorgó koronánál. Amennyiben arra támadt volna



kedvem, a poháron átnézve akár tanulmányozhattam volna a tányéralátéten lévő fröccsfajták keverési arányairól szóló információkat is. De inkább tovább ízlelgettem. A 1,5 kg szőlő egy tőkén bőven elegendő ahhoz, hogy ilyen barátságos, meggyes, piros gyümölcsös, enyhén szegfűborsos illatú bort kaphassunk. Az íze sem okozott csalódást, ezért csak biztatni tudok bárkit, hogy ne higgye el szubjektív véleményemet, hanem járjon nyugodtan utána nem fogja megbánni.

Non plus ultra



A második főétel Bikavérrel párolt marhanyak volt aszalt szilvás káposzta jammel, sült rizsgolyókkal, melyhez a Bukolyi Családi Birtok 2012-es Egri Bikavér Selectionja járt. Kérem szépen, ez egy hamisítatlan íz orgia volt. A

piramis alakzatban vágott hús, amit a bikavéres szaft minden milliméterében átjárt, szálaira omlott. A káposzta jam egyenesen paradés volt, és mindezt persze remekül kiegészítette a tökéletesre sült kívül ropogós, belül eszményi, éppenhogy fűszeres sült rizsgolyó.

A Bukolyi Bikavér méltó választásként dolgozott alá a főételnek. Egy embert próbáló fogás testes nagyboraként felidézte bennünk az összes valaha kóstolt, napon érett feketebogyós gyümölcsöt, mely hazánkban megterem. A bor lustán lecsorgó koronája míves templomablakokat festett a pohár falára. Érett, jól integrált tanninja meglehetősen kiszárította szánkat, lustán feltapadt szájpadlásunkra, és mi ennek nagyon tudtunk örülni. Némi kakaóbabos, keserűcsokoládés illattal juttatta eszünkbe, hogy vége a főételek sorának. Ez a bor a 21-re még lapot kérve olyan fűszerillatokat is mutatott melyet csak a legjobbaktól várhatunk el. Miután elfogyott a pohárban lévő borunk, hosszasan időzött szánkban a nagyszerű korty emléke. Ezt nem hagytuk sokáig, természetesen ezúttal is éltünk a visszakóstolás lehetőségével.



Végjáték

Az „erős” menüsor után csak könnyed desszert következhetett. Egy rendkívül üde, citromfüves túró-mousse került elénk az asztalra, hozzá a Mádi Barta Pince 2012-es Tokaji Furmintja tette fel az est ”i-jére” a pontot. A vacsoratársaim egyöntetűen sóhajtozva ették ezt a profán fogást. Ismételten szép választás volt ez a bor ehhez a desszerthez. Az „Egy kis édes” kellően testes, jó savakkal rendelkező aranysárga színű bor. Első benyomásként citrusosnak éreztük, majd később az aszalt



fehér húsú gyümölcsök is tiszteletüket tették mind a kortyban, mind pedig az illatban. Ahogy a citromfüves, enyhén pikáns, de mégis egyszerű desszertet leöblítettem ezzel az igazán remek, édes reduktív fehérborral, tudtam, hogy illet én még biztosan nagyon szeretnék enni-inni, és ha lehet inkább előbb, mint utóbb. Tudhatta ezt a Chef is, mivel ismét felajánlották a kedvenc ételemet a „repetát”, ami nagyon sok plusz pont az étteremnek. Szép esténk volt, melyet a stelázi személyzete, a minőség feletti ételek és borok tettek emlékezetessé. A visszatérés ígéretével világbéke hangulatban távoztunk.

