



EGRI CSILLOGÓK

Egerben és környékén a kereskedőket és a vándorokat valaha őrkunyhók fénye vezette útjukon. Ezeket jórészt az egeri szőlősgazdák építették a Nagy-Egeden és a város északkeleti végén fekvő szőlőikben útjelző, védelmi célzattal. A jelzőfényeknek híre ment országszerte, és elterjedt a mondás: *„Ha Egerbe utazol, kövesd az egeri csillagot!”*

- ◆ A kereskedők nem csak jókedvből követték az egeri jelzőfényeket. Az érsekség területe Hatvantól Munkácsig ért, az ezen található szőlőterületekről származó borok tizedét, az egyházi dézsmát a városba kellett szállítani minden évben. Ezért kezdte a török kiűzése után visszatérő Fenessy György püspök pincevágással a püspöki palota építését, mert az évente befolyó 10–12 millió liter bort tárolni kellett valahol. Szerencséjük volt az építőknek, a város alatti több száz méter vastag vulkáni eredetű riolittufa porózus, könnyen munkálható kőzet. Az érseki pincerendszer fénykorában négy kilométer hosszú volt, széles járatokkal, szekérfordulókkal. Az egyházfik a bort nem megitták, hanem kereskedtek vele, az így keletkező bevételből pedig folyamatosan építették Eger belvárosát. „Szó szerint mondhatjuk tehát, hogy Eger a borra épült, azonban majdnem ez okozta vesztét – summázza idegenvezetőnk az érseki pincerendszer történetét. – Évszázadokon át összesen 147 pincét vágtak Eger belvárosa alá, mintegy 147 kilométer hosszan. Ezeket egészen a második világháborúig használták, utána az állami tervgazdálkodás miatt kiüresedtek, fölájuk panelnegyedeket építettek. A könnyű riolittufa nem bírta a terhelést, az 1970-es évektől kezdve több épület életveszélyesen megroggyant. Félő volt, hogy a pincék elnyelik a várost, ezért több ezer köbméter betonnal kellett megerősíteni vagy feltölteni a járatokat”. A beton megváltoztatta az érsekségi pince mikroklímáját, így borászatra már nem alkalmas, vezetett túrán viszont megcsodálhatjuk a Magyarország hét építészeti csodája közé választott létesítményt. www.varosavarosalatt.hu



RENDEZVÉNYKÖZPONT A SZEMÉTTELEP HELYÉN

Ahol gazdag a múlt, ott virágzik a jelen is: Eger egyre magabiztosabban fogalmazza meg önmagát mind borbán, mind turizmusban. Borban az egri bikavér a zászlóshajó, amely nemzetközi hírnevet is szerzett a régiónak. Bár voltak rossz évtizedei – a kommunizmus időszakában rendre „megerőszakolták” az azóta már hungarikumként jegyzett házasítást –, a 2000-es évektől kezd magára találni, köszönhetően a borászok összefogásának és a megfelelő szabályozásnak.

Bolyki János évekig 14 féle vörösbort termelt, ezekkel 2006-tól kezdve rendre nyert érmekeket a rangos Challenge International du Vin bordeaux-i versenyen, 2015-től azonban az egri bikavérré fókuszál. A 28 hektáron gazdálkodó első generációs borász mára a 180 ezer palackos termelés 35 százalékát exportra készíti, az angol, lengyel és tajvani piacokon erős. „Valamint most bejön Svédország, a napokban küldtünk ki 1200 palackot kóstolni. Ha minden jól megy, karácsonyra minden svéd üzletben lesz Bolyki Egri Bikavér” – meséli a fiatal borász, miközben a kóstolósor első tételeként Ember a Holdon névre keresztelt kadarkáját tölti a poharamba.

János 23 évesen, vagány snowboardosként kapott szüleitől földterületeket, majd hitelek és pályázatok segítségével 11 hektáros telepítésbe kezdett. Úgy gondolta, hogy négy év termőre fordulás után semmi más dolga nem lesz októbertől márciusig, mint a francia Alpokban deszkázni. „Hát nem ez lett belőlem – mondja nevetve –, azóta is itt gazdálkodom télen-nyáron, kilenc dűlőn.” Évekig egyedül és kilátástalanul dolgozott a sötét pincében, és csak 2006-ban készült olyan mennyiségű és minőségű bora, hogy 2008-ban elindulhatott a nagyobb piacokon. Ez viszont rendkívül humoros marketingjének is köszönhetően annyira jól sikerült, hogy 2010-re minden adósságát visszafizette. „Azóta ezt építem, amit látsz itt, ha körbenézel.” Mert Jani szó szerint egy háromszintes borbirodalmat húzott fel látványpincével, koncertarénával és a rendezvényteremként üzemelő „A Világ Legnagyobb Buszmegállójával” azon a névtelen helyen, amit a Google-térkép ma már Bolyki-völgyként jegyez, és egykor a város szeméttelpe volt. A Bolyki Pincészet ősszel hétfévente este 10-ig várja a vendégeket. www.bolykipinceszet.hu.



VÖRÖS ÉS FEHÉR

Az egri borvidék fele-fele arányban fehér fajtákat is terem, azonban a testes egri bikavér háttérbe szorította ezeket, egészen eddig. 2010. február 10-én az egri borászok a Gál Tibor Pincészetben, a Borászok Éjszakáján a borvidék életének megújítása mellett döntve elhatározták, hogy a már jól ismert egri bikavér mellett egy fehér házasítást is megalkotnak. Így született meg 2011-ben az egri csillag, amely az ország első márkanevvel ellátott fehér házasítása. A cél az volt, hogy egy üde, intenzív virágillatokkal és gyümölcsízekkel rendelkező fehérbor készüljön, amelyben egyik alkotó szőlőfajta sem lehet uralkodó.

Gál Tiboréknál nem csak csillagot találunk. 2014 június végén 1400 négyzetméter alapterületen nyitották meg a Fúzió borbárt. A komplexum magába foglal egy 500 éves tufapincét, borbárt, borboltot, egy 120 fős kóstolóhelyiséget és a világ első Egri Bikavér Múzeumát. Hétfévente tartanak nyitva, komolyabb borkóstoláshoz jelentkezünk be: www.galtibor.hu.

Az egri Tourinform-irodában kaphatjuk meg az Egri Borút Kalauzt, amely remek „útlevel” a borvidék felfedezéséhez részletes leírásokkal és elérhetőségekkel, így ki-ki a maga ízlése és (bika)vérmeiséglete szerint választhatja ki a látogatásra érdemes borászatokat. (Eger, Bajcsy-Zsilinszky Endre u. 9. Nyitva novemberben csak hétköznapokon, 9–16 óráig.) ♦

A SZÉPASSZONY-VÖLGYÖN TÚL

THERMÁL: a Gyógyvizek Völgye Egerszalók, Szólát és Demjén településeket foglalja magába. Az egerszalóki sódomb, a falu felújított és berendezett barlanglakásai vagy a demjéni barlangfürdő mind-mind turistacsalogató látnivalók. Belépő és infó: gyogyvizekvolgye.hu.

TÖRTÉNELEM: Noszvaj önmagában is külön napot érdemel, itt a ma művésztelepként működő barlanglakások látogatását ajánljuk. Nyitva 10–18-ig, bejelentkezés szükséges: 06-31 781-2855.

GYEREK: A Dobó István Vármúzeum rendszeresen szervez kézműves-foglalkozásokat kicsiknek, a novemberi időpontokról a www.egrivar.hu oldalon tájékozódjunk.

GASZTRO: Kávé Csernus Imre ajánlásával, este Almagyar Lelkifröccsöt is kaphatunk itt: depresso.hu. Az Egri Várban található 1552 étterem ár-érték arányban verhetetlen, és nem csak a városban... Tökéletes konyha és dizájn, tisztaság, precíz kiszolgálás; www.1552.hu.

HA MEGVAN
AZ ÁLOMINGATLAN,



TALÁLJA MEG HOZZÁ
A KEDVEZŐ
ÉS BIZTONSÁGOS
LAKÁSHITELT!



KERESSE AZ ÖSSZEHASONLÍTHATÓ,
FOGYASZTÓBARÁT LAKÁSHITELEKET!

Ahol az ajánlatok
Önért versenyeznek!
www.minositetthitel.hu

