

Könnyű

Trattoria Pomo d'Oro

„munkaebéd”

Josef Schuller MW már előre jelezte, hogy tesztünk után vissza kell utaznia Ausztriába. Mi viszont feltétlen szerettük volna megmutatni a badacsonyi borokat ételek mellé is, ezért a teszt előtt ejtettük meg a dolgot, amolyan munkaebédként. És hogy bizonyítsuk a badacsonyi borok sokoldalúságát, a vulkánon termett magyar borokat olasz ételekkel fogyasztottuk a Pomo d'Oro jóvoltából.



A Földközi- és magyar tenger találkozása
Vöröstonhal-tatár, Szt. Jakab-kagyló stravecchio brandys fűszervajjal besütve és vörös garnélarák lardo szalonnával pirítva, friss parajágyra tálalva gorgonzolás öntettel



Bor: Laposa Friss Pinot Gris, 2010 (Badacsony)

Kifejezetten elbűvölt minket a lardo szalonnába tekert rák, az élénk, üde bor pedig tökéletesen ellensúlyozta a tenger gyümölcsei és a gorgonzolás öntet dús fehérjetartalmát.

Tésztaválogatás – trió a tányéron

Parmezános sütőtökrémmel töltött tortelloni, zsályás fettucce tészta vargányával forgatva és zöld tortelloni ricottakrémmel töltve diós gorgonzolamártással

Bor: Szászi Endre Rózsakő, 2010 (Badacsony)

A rózsakővel tudtunk újat mutatni Josef Schullernek, aki itt már gratulált a sommelier-nek, Cserkő Péternek és a menüt megálmodó Jahner Attilának. Milyen gazdag szókincs, és sikerült olyan bort találni, amelyik megbirkózik velük!

Önálló fogás...

Szalmári Vulcanus, 2006 (Szigliget)

A vulcanus szőlőfajta ugyancsak újdonság volt az osztrák Borakadémia igazgatójának, a bort kortyolgat-



va azon tanakodott, milyen régen járt Badacsonyan, és mennyire ideje lenne, hogy ismét ellátogasson a borvidékre.

Merevségről szó sincs

Mandulás citromtorta házi piztáciafagylalttal és fehér-csokoládé-öntettel

Bor: Lenkey Géza 5 puttonyos Aszú, 2001

Badacsonyi borokat kértünk az ebédhez, a sommelier azonban nagyon bölcsen úgy döntött, hogy a harmadik bort önálló fogásként, a desszert előtt kínálja, és véletlenül sem erőszakolja a desszert mellé, oda inkább egy fiatal mádi borász izgalmas aszúja került. Josef Schuller fantasztikusnak találta a bort, és hozzátette: ez az a bor, ami a versenyeken valahogy nem befutó, pedig micsoda részletgazdagság, micsoda vibrálás van benne!

