



## **Királyi menüsorhoz királyi bor dukál Bock József az év Királyi Borásza**

**A nagyszakácsi Királyi Szakácsok Nyomdokán rendezvény Királyi Borász választásának győztese az idén Bock József lett. A méltán elismert borász hat borával nevezett erre az igazán különleges versenyre, amely sokkal inkább az ízek harmóniájának versenye, mint hagyományos borászverseny. A tavalyi év királyi ételsorának 6 fogásához neveztek boraikat a borászok az étel fő alkotóelemeinek és ízesítőinek ismeretében. A mezőny 47, igazán kiváló borból állt, bár itt a siker igazi kulcsa az étellel alkotott ízharmónia, amely alapján választotta ki a nyerteseket a jeles szakemberekből álló zsűri.**

Királyi étek mellé királyi bor is dukál! Ez a megállapítás nemcsak Mátyás korában, de napjainkban is egyre inkább igaz. Mint tudjuk a borok kb. 5-10%-a javasolt önálló fogyasztásra, a többit leginkább finom ételek mellé szeretjük kortyolgatni. Mégis nagyon kevés az olyan verseny, ahol az ételeket és a bort együtt kóstolva, az ízek egymásra gyakorolt hatását értékelve dönt a szakmai zsűri, melyik étel és melyik bor képez legnagyobb harmóniát, melyik segíti, támogatja az ízek együttesét.

A Nagyszakácsi Királyi Szakácsverseny rendezvényének egyik meghatározó eseménye a királyi borász választás, amelyre a napokban került sor a Kempinski Hotel Corvinus különtermében. Az előző évi verseny nyertes menüsorából a Kempinski konyháján készült el az a 6 fogás, amelyekhez 13 hazai borász 47 féle bort nevezett.

A szakmai zsűri – három borszakértő és két szakácsmester – az egyes fogásokhoz kóstolta a borokat. A borverseny szakmai partnere a Wine 4U Kft. által működtetett Borkápolna borszaküzlet volt. Meleg Botond, a cég tulajdonosának személyes közreműködése garantálta a program sikerét, amelynek köszönhetően igazán kiváló borok közül választhatott a zsűri.

A 2010. év Királyi Borásza Bock József lett, aki minden fogás mellé nevezett bort, és két ételnél is első helyezést ért el, egyiknél a 2008-as évjáratú Göntéri Hárslevelű, a másikon pedig a 2007-es évjáratú Bock Shyrah aratta le a babérokat.

Összességében második helyezést ért el a Pántlika Pincészet 2009-es évjáratú Dörgicsei Chardonnay bora, harmadik pedig a Monyók Pincészet lett. A zsűri dicséretben részesítette a Virághegy Kft-t, a Mathias, a Günzer és a Fisher Pincészeteket.

A zsűri tagjai:

Borszakértők: Repkáné Eszterházi Ildikó, Viniczai Sándor és Meszes István.

Gasztronómia: Varga Károly 16 éve királyi szakács, Viniczai Sándor – Királyi Szakács 2009

A részletes menüsört és a borokat a csatolt háttéranyag tartalmazza.

Az esemény honlapja: [www.kiralyiszakacsok.hu](http://www.kiralyiszakacsok.hu)

További információ:

Egriné Matisz Tünde

Publicis Consultants Budapest

Tel.: 06 1 345 9396, 06 20 334 8333

E-mail: [tunde.egrine@publicis-consultants.hu](mailto:tunde.egrine@publicis-consultants.hu)