



MIÉRT PONT SPANYOLORSZÁG?

Európa legizgalmasabb borvidéke

Újító szellemű bortermelők, befektetők és tulajdonosok, regionális sokféleség és pompás őshonos szőlőfajták. A spanyol bor e három tényezőnek köszönheti idén aratott óriási sikerét. A spanyol diadalról SARAH JANE EVANS Master of Wine borszakértő számol be.

AZ EGÉSZ VILÁG a bajnokok nemzetét ünnepli: Spanyolország a wimbledoni és olimpiai csillag, Rafael Nadal hazája, az idei futball-Eb győztese, itt él az Oscar-díjas Javier Bardem, no meg Ferran Adrià, a világhírű El Bulli étterem mesterszakácsa, és a lista még korántsem teljes. A spanyol nemzet napjainkban az egyik legerőteljesebb és legizgalmasabb nép Európában. A kívülállók szemében azonban a leghíresebb spanyolok már csak a történelemtények lapjain kelnek életre: a megkínzott és másokat halálra gyöttrő inkvizítor, Torquemada, a bánatos, könnyes Avilai Szent Teréz és a komor II. Fülöp király, akinek Nagy Armadája az angoloknak (és az időjárásnak) köszönhetően semmisült meg.

MÁR RÉG NEM EGYSZERŰEK

A spanyol borpaletta is hasonló képet fest. Spanyolországban érdekes és izgalmas borok készülnek a helyi fajtákat feldolgozó szenvedélyes borászok pincéiben. Az olcsó vinótól eltekintve a spanyol minőségi bor a legtöbb ember számára a régi kedvence, a Riojára, illetve a közelében termelt és csak a tájékozottabbak által ismert Ribera del Dueróra korlátozódik. Mivel mindkettő legnagyobb részben tempranillóból készül, nem nehéz az összes

spanyol vörösbort azzal elintézni, hogy mind ebből a fajtából készül, természetesen amerikai tölgyfa hordóban érlelve.

Sőt, úgy tűnik, még a spanyol borok szakértői is osztják ezt a nézetet. Ebben az évben bírálólként részt vettem a Spanyol Borászszövetség Tempranillos al Mundo néven megrendezett éves borversenyén, ahol a világ tempranillotermelői mérik össze erejüket. A nemzetközi bírálóból álló zsűri előtt a spanyolok mellett argentinok, ausztrálok, görögök és más nemzetek képviselői jelentek meg. Bizottsági elnököm, egy igen tekintélyes francia úriember már a verseny legelején kijelentette, hogy a spanyol borok mindegyike egészen egyértelmű lesz nekünk, kóstolóknak, hiszen az összes bort amerikai tölgyfa hordókban érlelték. Vajon ő merre járt az elmúlt évtizedben – tettem fel magamban a kérdést –, amikor flancos francia tölgyfa hordók valóságos áradata kelt át a Pireneusokon?

NEM RIOJA AZ EGYETLEN SPANYOL BOR!

Elnökünk emellett még abban a tévhitbe is ringatta magát, hogy mivel a Rioja spanyol borvidék, minden spanyol bor Riojában készül. E téves elképzelést persze nem nehéz

kialakítani. Az Egyesült Királyságba importált 6,6 millió, egyenként 12 borospalackot tartalmazó spanyol láda tartalmának 35%-a riojai, ezt a mennyiséget csak a vino de mesa (asztali bor) és a hozzá hasonló borok által lefedett kategória haladja meg. Hogy a dolog még világosabb legyen, ez azt jelenti, hogy az Angliában eladott 321 millió palack spanyol bor közel fele riojai. Ilyen arányú bevétel mellett a Riojának elegendő tőke áll rendelkezésére ahhoz, hogy népszerűsítse magát, és olyan tekintélyes építészekkel terveztesse lenyűgöző pincéit és szállodáit, mint Santiago Calatrava (egy újabb spanyol bajnok) vagy Frank Gehry. Emellett a Ribera del Duero is kitűnő munkát végzett, hogy elhitesse velünk, e borvidék minden bora ugyanazt a minőséget képviseli, mint a Vega Sicilia.

FELTÁMASZTOTT ŐSÖK

Sok minden történik a Rioja és a Ribera del Duero vidékeken, de az igazán izgalmas munka egészen máshol folyik. Egyre nő az újjászületett fajták és az új életre kelt vidékek száma, amelyeket olyan energikus befektetők, bortermelők és tulajdonosok támasztottak fel, akik alig várták, hogy megszabaduljanak a hagyományos származási helyekre (DO) vonatkozó szabályozásoktól. Ezek a XXI. század borai, a regionális identitás merész felvállalása és a több évszázados történelmi hagyományok házasságának gyümölcsei.

Számomra az őshonos fajták az igazán izgalmasak, alább olyan régiókat mutatok be,

ahol a szőlőtermelők a régi dűlők felélesztésére törekednek. A hangsúlyt tehát nem az újabb vidékekre helyeztem, mint amilyen például a nemzetközi szőlőfajtaival nagy sikereket arató Somontano, és a jobb megvilágítás érdekében kizártam az olyan, ma már jól ismert származási helyeket is, mint mondjuk Navarra.

PORTUGÁLIA BEELŐZÖTT

A három legfontosabb jellemző – fajta, regionális sokféleség és emberi tényezők – közül kezdjük a fajtaival, mivel a spanyol borok eredetiségének kérdése magánál a szőlőnél kezdődik. A marketingjátzmában Spanyolország szomszédja, Portugália meglepésszerű győzelmet aratott azzal, hogy önmagát a (fonetikai átírás nélkül kimondhatatlan) őshonos szőlőkből készült asztali borok első számú termelőjeként mutatta be. Spanyolországnak tehát fel kell zárkóznia. A leghíresebb spanyol szőlő, a tempranillo már régen elfoglalta az öt megillető helyet a nemes szőlőfajták panteonjában, így a spanyoloknak most az ettől határozottan eltérő fajtákra kell felhívniuk a figyelmet.

A SZEGÉNYSÉG HASZNA

Az izgalmas fajták tekintetében a paletta új szereplője a monastrell, amit Franciaországban mourvèdre, Ausztráliában és más

SPANYOL BOROK ITTHON

A borok beszerzése Magyarországon nem könnyű feladat. Cél szerű érdeklődni a külföldi borokat forgalmazó cégeknél még akkor is, ha egy adott tételt nem találunk a kínálatukban, ugyanis némely cég igény esetén megrendeli a keresett bort.

Néhány spanyol borral (is) foglalkozó cég:

- Bor és a Társa (www.boresatarsa.hu)
- Borkápolna (Wine for You) (www.borkapolna.hu)
- Bortársaság (www.bortarsasag.hu)
- CorVinum borkereskedés (www.corvinum.hu)
- Dionysos Borház (www.dbhq.hu)
- Heinemann testvérek (www.heinemann.hu)
- IFDT- Nemzetközi Élelmiszer- és Italkereskedelmi Kft. (www.ifdt.hu)
- Monarchia Matt International (www.monarchiaborok.hu)
- Terroir Club (www.terroirclub.hu)
- Wine and Feeling borkereskedés (www.wineandfeeling.hu)

A cikkben szereplő tételeket azonban valahol a nagyvilágban árúsítják, hogy hol, abban segít például a www.winesearcher.com borkereső oldal. Megadhatjuk a keresett bor nevét, pincészetét, évjáratát, és hogy melyik országban szeretnénk megvásárolni, vagy honnan szeretnénk megrendelni. Tengerentúli országokat kevésbé ésszerű célba venni...

„ENNEK KÖSZÖNHETŐEN MÉG MINDIG TALÁNI ÖREG, BEOLTATLAN TŐKÉKET, AMELYEK MÁRA IGEN ÉRTÉKESSE VÁLTAK. IRONIKUS MÓDON A SZEGÉNYSÉGBEN ELTÖLTÖTT ÉVEK MOST A TERMELŐK BOLDOGULÁSÁT SEGÍTIK.”

országokban pedig mataro néven ismernek. Ez a fajta a száraz, forró klímát kedveli, így elsősorban Murciában és Alicantében terem, ahol a befolyásos bortermelő, Enrique Mendoza végzett úttörő munkát. A monastrell vonzereje részben érett gyümölcsösségnek és lágy tanninainak köszönhető. Ed Adams MW, a Báscula márka társtulajdonosa így öntötte szavakba a fajta iránti rajongását: „A monastrell fantasztikus szőlőfajta, különösen amikor a tőkék már elérték az 50 éves kort, és a bogyók rendkívüli koncentrációt mutatnak.” A monastrell kitűnő minőségét így magyarázza: „Történelmi léptékekkel mérve Spanyolország épp csak kitört a tömeges bortermelés csapdjából. Korábban nem volt elég befektetni való tőke. Ennek köszönhetően még mindig találni öreg, beoltatlan tőkéket, amelyek mára igen értékesse váltak. Ironikus módon a szegénységben eltöltött évek most a termelők boldogulását segítik.”

Listámon szerepel még a mencía is, egy nemrég felfedezett csillag, amely az Északnyugat-Spanyolországban fekvő Bierzóban honos. A mencía nemcsak a fajtát kedvelő, nagy szakértelemmel rendelkező borászok jó hírének és tehetségének köszönheti hírnevét, hanem a szőlő sajátos karakterének is: kifinomult epres gyümölcsösségének és üde savainak. Régebben kesernyős karakterű, egyszerű bort adott, a gondos szőlőművelési és borászati munkának köszönhetően azonban ma már mélyebb és gazdagabb bor készül belőle. A globális felmelegedés korszakában Bierzo tengerszint feletti magassága és a mencía savtartalma igazi nyerő párost alkothat.

MÉRTÉKKEL JÓK

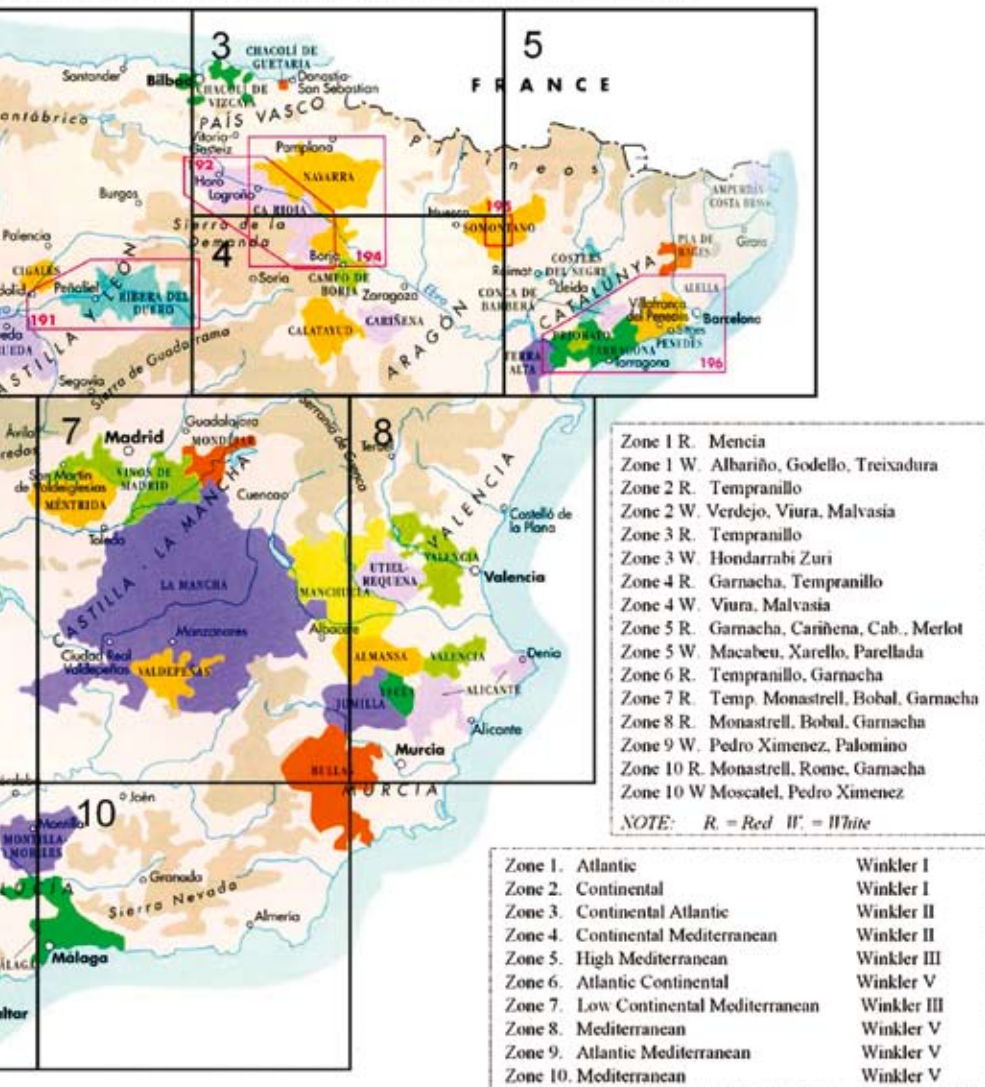
Az új hullám legmerészebb képviselői a Priorat és Montsant vidékén honos garnacha és cariñena szőlőből készült borok. Az utóbbi időben gyakran hallhattuk, hogyan kelt új életre a világtól elszigetelt, nehéz, palás talajon a Franciaország déli részén egyébként jól ismert két szőlőfajta, melyek növekvő hírne-



ve feltámasztotta a már-már haldokló bortermelő falvakat. Napjaink borfogyasztói – és az elcsigázott borbírálok – egyetlen kifogást találhatnak talán e borok ellen: a szüntelen hajsza az egyéni kifejezőerő után esetenként ihatatlan borokat eredményezhet. Hogy miért? Három lehetséges okot látok erre: a tanninok túlzott intenzitása megbénítja a szájpaddást, a magas alkoholtartalom elzsibbasztja az agyat, a meglepően magas árak pedig kiaspasztják pénztárcánkat.

AZ ÉN DŰLŐM „PAGO” – MEGFIZETTEM ÉRTE...

A Priorat és Montsant vidéken termelt garnacha és cariñena cuvée-k mindazonáltal magukon viselik a minőség valódi fémjelét: a termőterület jellegzetes jegyeit. A mikroklíma és a talaj megjelenése a borban, valamint a régiók sokfélesége a második nyomós ok arra, hogy Spanyolország felcsigázza érdeklődésünket. A földrajzi terep meglepő változatosságot mutat: az északi és északnyugati vidékek kitűnő, alacsony alkoholtartalmú, de ropogós és kifinomult fehérborok készítésére alkalmasak, míg a középső és déli régiókban



SARAH JANE EVANS MW FELFEDEZETTJEI AZ ÚJ SPANYOLORSZÁGBAN

El Nido, Jumilla, 2006 ****

Az ausztrál Chris Ringland, az amerikai importőr, Jorge Ordóñez és a Bodegas Juan Gil közös vállalkozásának gyümölcse. E sima, jó italú nemzetközi stílusú bor gerincét a cabernet adja, de van benne 60 éves monastrell is. 2009-2011 között ajánlott fogyasztani.

Mauro, Crianza, Tudela de Duero, Castilla y León, 2005 ****

Spanyolország egyik csillaga, a korábban a Vega Siciliánál tevékenykedő Mariano Garcia saját birtokán készíti e kávé és csokoládés jegyeket mutató bort, amelynek 90%-a tinto fino, 10%-a pedig shiraz. 2009-2010-ben ajánlott fogyasztani.

Borsao, Tres Picos, Campo de Borja, 2005 ****

100%-ban garnacha: jól fogyasztható, az aszalt szilva és boggyós gyümölcsök zamatával. Érett bor egy olyan régióból, amely korábban kitűnő minőségű, olcsó borokat termelt a szupermarketek számára. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

Castell del Remei, Gotim Bru, Costers del Segre, 2005 ****

Katalónia legizgalmasabb borvidékéről való ez az érett, szinte lekváros bor, amelynek szerkezetét határozott, szemcsés tanninok adják. Van benne tempranillo, cabernet, merlot és garnacha. 2009-2010-ben ajánlott fogyasztani.

Celler de Capçanes, Mas Collet, Montsant, 2005 ****

E jól működő szövetkezet boraiban a Priorat palackjaira jellemző karakter köszön vissza, csak épp alacsonyabb áron. A garnacha, tempranillo, cariñena és cabernet erőteljes házas-sága. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

Descendientes de J Palacios, Villa de Corullón, Bierzo, 2004 ****

Az illatok esszenciáját testesíti meg üde savtartalom és egy csipetnyi tannin mellett. Meggyőző bizonyítéka annak, hogy a mencía a spanyol pinot noir-rá válhat. 2009-2011 között ajánlott fogyasztani.

Pintia, Toro, 2005 ****

Akik az új Spanyolországot kívánják felfedezni, a Pintiával biztos lóra tesznek, hiszen megjelenik benne a Toro talaja és a Vega Sicilia tekintélyes múltjának minden erénye. Intenzív és komplex, 100%-ban tinta de toro (tempranillo), édesgyökér- és feketebors-felhangokkal. 2009-2012 között ajánlott fogyasztani.

Torres, Grans Muralles, Conca de Barberà, 2003 ****

A monastrell, garnacha tinta, garró, samsó és cariñena húséges, helyi házas-sága - ételteli, gazdag és selymes, enyhén szilvás és aszalt szilvás befejezéssel. 2009-2011 között ajánlott fogyasztani.

zamatoss, alkoholos vörösborok születnek. Bár Spanyolország első hivatalos borvidéke, Jerez még a polgárháború előtt, 1934-ben kapta meg a DO minősítést, még mindig rengeteg minden vár felfedezésre, vagy áll kihasználatlanul. Az utóbbi időkben végrehajtott munkálatokat megkoronázó fázis az egyes dűlők hivatalos elismerése, azaz a „pagók” minősítése. Idén a chivitei Señorío de Arinzano kapta meg a pago minősítést, amely a sorban az ötödik pago, mióta egy 2003-as törvénymódosítással ezt lehetővé tették. Ha valakiben van annyi kitartás, hogy benyújtja a státusz megadására vonatkozó kérelmet, és megvan a megfelelő tőkéje is, hogy befektessen egy ültetvénybe, akkor végül tulajdonosa lehet egy pagónak – egy bizonyos ár ellenében. A fogyasztóknak ez annyiban okoz nehézséget – ahogyan arra John Radford, a spanyol borok szakértője is rámutatott –, hogy nem jelent következetesen garanciát a legmagasabb minőségre.

FORTYOGÓ VULKÁN, TAPINTHATÓ DINAMIKA

Egész Spanyolországban, északról délig

egymást érik a megújuló, illetve újonnan telepített szőlőbirtokok. A legismertebb újító délen az Andalúziában tevékenykedő Alfonso de Hohenlole herceg, akinek példáját több más befektető is követte a környéken. A legutóbbiak közt találjuk José Manuel Ramos-Paul bankárt, az övé az El Chantre, amely a Serranía de Ronda borvidéken, a Sierras de Ronda DO egyik alrégiójában készül.

De hol vannak még jó termőtalajok a klasszikus borvidékeken kívül? Mindenütt, ahol izgalmas egyéniségek dolgoznak, akiket nem korlátoznak a hagyományok és a szigorú szabályozás. Ilyen például Bierzo és hosszabb múltra visszatekintő szomszédai, Cigales és Toro, továbbá a Kasztília és La Mancha között húzódó hosszú szakasz egyéni pagói, a Barcelonától észak és dél felé futó keleti partszakasz, ahol többek közt a Conca de Barberà, a Costers del Segre és az Empurda található, valamint idetartozik a Jumilla és Yecla divatos borvidékeit is rejtő Murcia.

A spanyol borkritikus, Bartolomé Sánchez kitűnően érzékeltette a Spanyolhonban uralkodó szellemet a Spain Gourmetour

egyik idei számában: „Bierzo fortyog, akár egy vulkán, és nyomában újabb és újabb projektek készülnek kitörni, felülmúlva, magával ragadva és bekebelezve az előttük járókat. A dülők jelentősége egyre csak növekszik, miközben rejtett kincsként tisztelik és keresik a régi szőlőültetvényeket. A tekintélyes, jól bevezetett vidékekkel ellentétben itt a borászok gyakran keresnek új állást és új pincészetet. A dinamika szinte kézzel tapintható.”

ZARÁNDOKOK, AKIKET RABUL EJTETT AZ ORSZÁG

De vajon kik azok az energikus személyek, akik e változás mögött állnak? Jellemzően két kategóriába esnek: külföldiek vagy helyi hősök. Azok, akik elzarándokoltak idáig, szenvedélyesen szeretik mindazt, amit találnak, és általában itt is maradnak. Közéjük tartozik a dél-afrikai Eben Sadie, aki a priorati Dits del Terrán és a dél-afrikai ültetvényein végzett munkája során folyamatosan és kölcsönösen ihletet merít a két birtokból. A korábban a dél-afrikai Flagstone Winery úttörő munkáját függetlenül irányító Bruce Jack Spanyolország rabja lett, ahogy Ed Adams is, aki básculai birtokát annak ellenére sem hajlandó feladni, hogy munkája a globálisan működő Constellation cégnél több mint egy teljes embert kíván. Aztán itt van még Ben Rose, az ausztrál borszakértő, az ausztrál Yalumba pincészetet irányító Louisa Rose bátyja, aki szaktanácsokkal látja el a spanyol tempranillotermelőket. Honfitársa, dr. Richard Smart, az ausztrál bortermelés guruja rendszeresen tart előadásokat és szaktanácsadást az országban.

MŰANYAG BIKÁK, HAZAI ÚJÍTÓK

Szerencsére Spanyolország saját hősekkel is rendelkezik. Maga kovácsolta szerencséjét Telmo Rodriguez, aki pályáját a remelluri családi pincészetben kezdte, majd körbeutazta egész Spanyolországot, hogy régi szőlőfajtákat fedezzen fel és megújítsa a bortermelés ősi hagyományait. Lelkesedése határtalan, és munkásságának nyomait felfedezhetjük Cigales, Toro, Malaga és más vidékek ültetvényein is. Aztán ott van a szintén ragyogó tehetségű Alvaro Palacios, aki Priorat felemelkedésének és a családi vállalkozás irányításának szentelte magát, felzárkózva unokatestvéréhez, a bierzói Descendientes de J Palacios vezető Ricardo Pérezhez és testvéréhez, Rafaelhez, aki a valdeorrasí As Sortes birtokon dolgozik.

De ne feledkezzünk meg az idősebb



Fernando Torres - Spanyolország egyik leghíresebb „exportcikke”

„...SPANYOLORSZÁG ÜDE VÁLTOZATOSSÁGOT KÍNÁL, HISZEN NEM KÖTI GÚZSBA A BORVIDÉKEK IRÁNT TÁPLÁLT HAGYOMÁNYOS, ALÁZATOS TISZTELET, EZÉRT ÓRIÁSI LEHETŐSÉGEK REJLENK BENNE.”

generációról sem, amelynek talán legjelesebb képviselője Miguel Torres, akit a Decanter egykor az év emberének választott. Bár Torrest csupán néhány év választja el a visszavonulástól, fénykorában a vállalatot irányító negyedik generáció fejeként számtalanszor megújította pincészetét. Az a tény, hogy műanyag bikával díszítette a Sangre de Toro palackokat, nem kisebbíti az érdemeit abban, hogy támogatta az őshonos fajták hosszú távú kutatását, amelynek ragyogó gyümölcsét a Grans Murallas palackjaiban láthatjuk. A bor Conca de Barberà pompás falairól kapta nevét, amelyek mögött egy lenyűgöző ültetvény található. Torres itt lehelte új életet két fajtába, a samsó és a garró szőlőbe. A belőlük készült kitűnő bor méltó megkoronázása egy élet munkájának.

PÉNZ ÉS PARKER - JÓTÉKONY HATÁSOK

Az újító szellem mellett új pénz is áramlott a spanyol bortermelés vérkeringésébe, olyan befektetők kezdeményezésére, mint például Jorge Ordóñez, az amerikai székhelyű importőr, aki nagyon sokat dolgozott az új spanyol borok újvilági hírnevének megteremtésén. A fokozódó érdeklődést az ország iránt szinte barométerként jelzi Robert Parker amerikai borguru. A régi tekintélyes márkák képviselői körében komoly megrázkódtatást okozott, amikor napvilágot látott Parker értékelése, amelyben addig ismeretlen, pedigre nélküli pincészetek egyszer csak a legmagasabb pontszámokat kapták. Ennek eredményeképpen, ahogy az ilyenkor történni szokott, drága és túlérett, magas alkoholtartalmú borok tömege jelent meg a piacon. Hosszú távú jótékony



...és egy másik Torres: Miguel Torres, az egyik legtöbbet exportáló spanyol borász

SARAH JANE EVANS MW FELFEDEZETTJEI AZ ÚJ SPANYOLORSZÁGBAN

Viña al Lado de la Casa, Yecla, 2005 ****

A bor a Bodegas Castaño cég közreműködésével készült, amely nagy harcot vívott, hogy működőképes maradjon a Yecla borvidék. A természetes csapadékkal öntözött, 700 méteres magasságban termő régi monastrell-tőkék gyümölcsét cabernet-val és syrah-val házasították, hogy a bor gazdag és fűszeres karaktert kapjon sok piros szilva és ropogós savak mellett. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

An Negra, AN/2 Illes Balears, 2005 ***

A helyi callet és manto negro fajták syrah-val és cabernet-val házasítva adják e mallorcai cuvée-t, amelyben a piritós mellett az új tölgy és a fekete gyümölcsök ízei dominálnak karakteres, hosszú lecsengéssel. Az 1994-ben alapított bodega (azaz pincészet) egy pompás bortermeleési hagyományt élesztett fel. 2009-2010-ben ajánlott fogyasztani.

Huerta de Albalá, Taberner, Cadiz, 2004 ***

Egyike a sherryvidék körül alapított számtalan bodegának, amelyek mind a syrah-ra összpontosítanak. Fűszeres, fekete áfonyás zamat, kicsattanóan buja. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

La Báscula, The Catalyst, Jumilla, 2004 ***

A monastrell régi cserjeszőlőjének erejét mutatja merész eperzamattal és borsos befejezéssel. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

Lezcano-Lacalle, Reserva, Cigales, 2002 ***

Tinto fino és merlot cuvée a régió egyik úttörő termelőjétől. Ragyogó cseresznyés aroma pompás kátrányos és ásványos lecsengéssel. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

Tagonius, Tinto Roble, Vinos de Madrid 2004 ***

Egy újjászülető régió egyik új fajtája. A nemzetközi fajtákkal házasított tempranillo cuvée klasszikus bőrös és cseresznyés jegyeket mutat. 2009-ben ajánlott fogyasztani.

hatása azonban az, hogy azóta is rendszeresen szerveznek borkóstolókat országszerte, ami alkalmat nyújt az új rekordokat felállító és feltörekvő borászoknak arra, hogy a lelkes közönségnek bemutassák termékeiket.

Szőlőfajták, egyediség, sokféle talaj, egyéniségek és magas árak – vajon elegendő-e mindez, hogy megmagyarázzuk a spanyolországi változásokat? Minden bizonnyal. Spanyolország hosszú időn át magára hagyott félsziget volt. Az Európától évszázadokon át a Pireneusok, a vallási különbségek vagy épp a politika által elszakított Spanyolországot ma új élet járja át. Míg Olaszország és Franciaország szőlőbirtokait hivatásos szakértők gondozták, aprólékos, tiszteletteljes magyarázatot fűzve minden egyes indához és a legutolsó röghöz is, Spanyolország üde változatosságot kínál, hiszen nem köti gúzsba a borvidékek iránt táplált hagyományos, alázatos tisztelet, ezért óriási lehetőségek rejlenek benne. Európában csakis egyetlen országban születhetett meg Ferran Adrià és Alvaro Palacios: Spanyolországban, ahol a dinamizmus valóban kézzelfogható. **D**

Egy falat Spanyolország

A2008áprilisában nyílt Artesano étterem elsősorban a világszerte híres spanyol gasztronómia remekműveit vonultatja fel a magyarországi gasztronómiai palettán, az ételműhelyhezánk "spanyoljai" is nagy előszeretettel látogatják.

Rendszeresen megújuló étválasztékukat tradicionális baszk, katalán, andalúz és kasztíliai konyharemekeiből merít, onnan érkező alapanyagokból, újszerű elkészítési ötletekkel fűszerezve – és persze tapasok formájában is. Spanyolország négy fő konyhájának étel mellett tévszakonként forog a kínálat, és érdemes megemlíteni az ételműhely napi ebédmenüjét is, amely ár-érték-minőség arányban ugyancsak remeknek mondható.

Mindemellett az étel megvalósítható a magyar, nemzetközi és fűzős ételek is, amelyek válogatott, autentikus alapanyagok felhasználásával, tehetséges szakácsokkal, a legújabb konyhatechnológiákkal és töredéssel készülnek. Az ételkülönlegességeket neves külföldi vendégszakácsokkal, tematikus bor- és sherry vacsorákkal, illetve egyedülálló csokoládé kóstolókkal színesítik. Az ételek mellé kiváló minőségű spanyol és magyar borokat kínálnak, amelyeket a vendégek színvonalas kiszolgálással mellett fogyaszthatnak a 35 fős étteremben.



A fine dining felé tendáló Artesano banakulináris élvezeteket összekötik a kultúrával, művészetekkel és a világot az ételeken keresztül megismerni vágyó ételfilozófiával is, ahol reményeik szerint mindenki megtalálja majd a számára lekedvesebb fogás(ok)at, és végül, de nem utolsó sorban – élményeket.

Az ételkülönlegességeket neves külföldi vendégszakácsokkal, tematikus bor- és sherry vacsorákkal, illetve egyedülálló csokoládé kóstolókkal színesítik.

Artesano étterem

Cím: 1064 Budapest, Ó u. 24-26.

Web: www.artesano.hu

Tel: +36-1-688-1696

Déli menü: 980 Ft

Előételek: 690-2000 Ft

Főételek: 1500-4000 Ft