

## CEUCO IX. kongresszusának úti beszámolója, ahogy a Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje látta

**CEUCO – Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége** - egy intézmény, amely bemutatja Európa különböző régióinak kulináris és idegenforgalmi sokszínűségét.

Nemzetek tradícióinak, ízeinek, szokásainak olvasztótégelye volt **2011. november 4. és 6. között** a portugáliai Albufeira városa, a CEUCO IX. kongresszusának helyszíne, ahol a **Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje** büszkén és sikerrel képviselhette hazánkat, Magyarországot.



A Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje 2006 novemberében vált a CEUCO teljes jogú tagjává és azóta évről évre szorosabbá és élőbbé vált a kapcsolat Magyarország és az európai szervezet között.

Mi sem bizonyítja ezt jobban, hogy az idei évben a kongresszus tagjai által jelölt három ország között, – akik közül egy elnyeri a 2013-ban megrendezésre kerülő CEUCO XI. kongresszus megrendezésének jogát – ott van Magyarország. Nagy lehetőség ez egy olyan kis ország számára, mint Magyarország, hisz a közel 500 fő és 11 ország részvételével megrendezendő kongresszus számos bemutatkozási lehetőséget rejt magában.



### 1. nap

Korán keltek a borrend tagjai az utazás napján, hisz a reptéri transzferbusz hajnali 5 órakor indult Pécsről, fedélzetén 12, várakozásokkal teli borrendi tag és patrónus. Budapest-Lisszabon-Párizs-Faro útvonalon, késő délután érkezett meg a csapat Albufeirába, a kongresszus helyszínére, a gyönyörű Hotel Real Sta. Euláliába. Az esős időben hivatalos program híján megismerkedtünk a gyönyörű környezetben levő szállodával, mivel a környékből késő esti sötétség miatt nem sokat láttunk. A

szállodában ismerkedve a helyi italokkal, vártuk a borrend Aurum díj jelöltjeit, Bock József és Bíró Lajos Urakat, akik egy késő éjszakai géppel érkeztek meg.



## 2. nap

Másnap kitűnő reggeli után buszokkal kirándultunk a Singer Borászatba, amely Sir Cliff Richard tulajdonában áll, és ahol egy részletes ismertetőt kaptunk az Algarve régióban termesztett szőlőfajtákról és borkészítési technológiákról, ami merőben különbözik az általunk, Magyarországon megszokottól. A szüret itt már augusztusban lezajlik, 20°C körüli cukorfokkal és 11 fokos alkohollal, Ausztráliából importált nyitott feldolgozó technológiával, a szőlőtőkétől mindössze néhány méterre. Főleg syrah, aragones, vino verde, cabernet, merlot fajták honosak erre.

A borászat termékei „Vida nova” márkanéven kerülne forgalomba, melyből különösen ízlett a magyar csapatnak a 2010-es rosé pezsgő.

Időközben a időjárás is megkegyelmezett nekünk és derült, napfényes időben folytattuk a szervezett programot.

Ebédnél ízelítőt kaptunk a régió jellegzetes ízeiből, úgymint szardínia, töpörtyű, lecsó, véres hurka, kolbászok. A sertéshús egy ételen belüli párosítása a tenger gyümölcsvél érdekes és meglepő volt, de a különleges ízekre nyitott magyar gyomornak is befogadható.

Délután a portugál televízióknak adott rövid interjúban mutatkozhattunk be. A női borrend gyönyörű, piros szőlőre emlékeztető, középkort idéző, mély bordó bársony-selyem kombinációjú palástja nagy tetszést aratott az érdeklődők körében. Az interjúk után a helyi portugál néptánc együttestől láthattunk egy remekül koreografált bemutatót és egyben vidéki életképet.

Ezt követően, késő délután a résztvevő országok vezetői találkoztak, és megtartották éves közgyűlésüket. Itt megválasztásra kerültek a tisztségviselők, szavazással kiválasztásra került a következő évi CEUCO házigazda, aki Észtország színeiben Tartu városa lesz. Ezek után kijelölésre kerültek a 2013-as lehetséges konferencia helyszínek: Macau (China), Magyarország és Belgium, akik rövid kortes beszéddel igyekeztek megnyerni maguknak a hallgatóságot.

Este egy szintén helyi ízekkel feltálatlalt vacsora részesei lehettünk a szálloda nagytermében. Vacsora után kötetlen formában ismerkedhettünk a résztvevő országok képviselőivel.

## 3. nap

A konferencia napján a hivatalos megnyitó, előadások és díjátadók zajlottak.

A következő AURUM 2011 (Europa-Excellence-Enogastronomic) díjak kerültek átadásra:

Category	Award
European Restaurant 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurante O Fernando (Altura) – Portugal</li> <li>• Tammuri Farm Restaurant – Estonia</li> <li>• <b>Bock Bisztró - Hungary</b></li> </ul>
European Winery 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vini Ghio Wines – Vigneti Piemontemare – Italy</li> <li>• Bodegas Montebaco - Spain</li> <li>• <b>Bock Winery – Hungary</b></li> <li>• Cantine Ferrari Spumante (Trento) - Italy</li> </ul>
Traditional European Artisan Producer 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovos Moles de Aveiro – Portugal</li> <li>• L'Art de Praslin - Belgium</li> </ul>
Traditional European Industry 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presunto de Barrancos DOP – Portugal</li> <li>• Dairy Industry Karalis S.A. (Epirus) – Greece</li> <li>• IGOR S.r.l. - Italy</li> </ul>
European Media 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mr. Manuel Giménez Cuevas - Spain</li> </ul>
European Wine Festival 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiesta de la Vendimia de Requena - Spain</li> </ul>
European Brotherhood 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confraternita della Vite e del Vino (Trento) - Italy</li> </ul>
Aurum of Honor 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excmo. Sr. Desidério Silva - Presidente da Câmara Municipal de Albufeira</li> </ul>



Bock Pincészet és a Bock Bisztró kapcsolata: Bock József az egyik legismertebb magyar borász Villányból, 1997-ben a Magyar Borakadémia az év borászává választotta. Bíró Lajos – executive chef - a magyar gasztronómia egyik meghatározó alakja, számos szakmai kitüntetés és cím tulajdonosa. 2004 a Chicagói Escoffier Club 99 állandó tagja közé választják be, 2005-ben és 2008-ban az „Év vendéglőse” lett. Az Amerikai Chef Akadémia 2009-ben – egyedüli magyarként – 122. tagjává választotta, ugyanebben az évben a megkapta a Magyar Köztársasági Elnök Arany Érdem Keresztje kitüntetését. 2011-ben a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnökévé választották.



A konferenciát követően a nemzetek konyhái mutatkoztak be és kaptunk ízelítőt a legjellemzőbb ételeikből, italaikból. A gasztronómiai bemutató és kóstolás remek hangulatban telt. Magyarország színeiben a Bock pincészet kiváló borait (Pinot Noir, Bock Ermitage és Bock Cuvee) és magyar házikolbászt, mangalicaszírt, disznósajtot kínáltunk a lelkes érdeklődőknek. Büszkén elmondhatjuk,



hogy a magyar asztalnak, a különlegesen fűszeres, pikáns ízeivel s testes boraival nagy sikere volt a különböző országokból érkező vendégek körében. Más nemzetektől sajtokat, különböző tengeri halakat kóstolhattunk a legkülönlegesebb íz kombinációban, mint bablevesnek tűnő kagylólevest, körömpörköltet korianderrel (nagyon finom volt!), ginzenget, tintahaltól lila kolbászt, sült malacot, kukoricakását kagylóval, hallal ízesítve.

Egy rövid szieszta után a nagyteremben gálavacsora következett, ahol minden elismerést kiérdemlően, nagy műgonddal és szakértelemmel szolgálták fel a különlegesenél különlegesebb portugál nemzeti fogásokat. Kóstolhattunk osztrigát, nyers tonhalat, hallevest, töltött borjútekerccset krumplicsüvevel (ami az első olyan étel volt, ami ízeiben akár magyar fogás is lehetett volna). Majd gondosan, egyesével, színesen csomagolt, szaloncukorra emlékeztető édes csemegékkel zártuk a sort. Vacsora közben ízelítőt hallhattunk portugál művészek remekeiből: volt gitárjáték, tangóharmonika páros (fantasztikus volt!) és operaénekes előadás.

#### 4. nap

A zárónapon portugál szentmisén vettek részt a kongresszus meghívottjai Albufeira történelmi óvárosának St Matriz templomában. Ezt követően a gasztronómiai és borrendek együtt vonultak végig Albufeira belvárosának kanyargós, macskaköves utcáin, érintve a tengerpartot, egészen a Városházáig.



Közös fotózás után a Városháza dísztermében a Mr. Desidério Silva Polgármester fogadta a küldötteket, majd egy záró ebéddel ért véget a CEUCO IX. kongresszusa.



#### 5. nap

Fájó szívvel, de élményekkel gazdagon, kora hajnalban elbúcsúztunk Portugáliától és 14 fős magyar csoportunk elindult haza.

Háber Tamásné

Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje

elnök