ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY



Csetvei, Mór x Alkimista, Szeged

CSETVEI PINCE | MÓR

CSETVEI PINCE MÓR 00 0

Birtok, borász, rokonszenv

A Vértes és a Bakony között, a Móri borvidék meszes, löszös domboldalain dolgozik Csetvei Kriszta és csapata. Kis birtokuk meghatározó fajtája az ezerjó, de szürkebarátból, chardonnay-ból, traminiből és pinot noirból is készítenek izgalmas borokat. Mór mellett Somlón is gondoznak szőlőskertet.

Természetközeli művelés, spontán erjesztés, kevés beavatkozás, sok kísérletezés... A hagyományos fajták mellett szokatlan házasítások, héjon tartott fehérek és játékos, könnyű vörösek is születnek.

Hatodik éve dolgozunk együtt Csetvei Krisztával, szeretjük a borainak világos, karakteres, mégis játékos világát és azt a meg nem szűnő kísérletező kedvet, amely a saját konyhánkban is jelen van.

Rokon a szemléletünk: nem a hagyomány ellenében dolgozunk, hanem abból kiindulva keresünk új utakat. Márton napjára nem egyszerűen borokat kínálunk az ételekhez: a fogásokat kifejezetten Csetveiék őszinte palackjaira hangoltunk.

Érezzék jól magukat, s látogassanak el Mórra :)!

csetveipince.hu

Tollak, szárnyak, újborok

November 5-6-7

Háziszárnyas szét- és újra összeszerelés jön, rusztikus merítéssel, gyanútlan, nagy madarakból. Márton napját és annak környékét különösen szeretjük, s nemcsak azért, mert kövér libák és zamatos újborok kapcsolódnak hozzá, hanem azért is, mert szezonváltást jelöl, amire a kulináris műhelymunkánk rezonál.

November közepe hajdan a gazdasági munkák lezárásának ideje, a téli elvonulás kezdete, a járandóságok kifizetésének ideje volt, s bármilyen is lett az egyenleg, a mulatság soha nem maradhatott el...

Márton hetét most a móri Csetvei Pincészet természetes tételeivel ünnepeljük!

MENÜ

MAGTÁR

- Hajdinás kenyér, libamájas" kisbödön" almában savanyított gyöngyhagyma / ***bor: "Napholdcsillag"***
- Árpagyöngykása hosszan sütve, most akáccal és sárgarózsa-púderrel / ***bor: Róka szürkebarát-tramini***

KONYHA

egy alapanyag, egy bor- két világ / ***bor: Glou-glou***

- Káposzta, így – aszalt szilva-lilakáposzta-cigánymeggy / csepegtetett leves. Mellé: pecsenyeliba mellsonka, rozs
- Káposzta, úgy – pirított káposztás tészta tépett sült comb, málna-hosszúbors púder

MULATSÁG / ***bor: Borostyánbor***

- Lacikonyha – gyömbéres kacsakolbász, csalamádé, ehető papírban
- Erő(s)próba hidegen- melegen! Puha zúza, bodzaecetes sült paprika lé forrón, birs szorbé jegesen

A JÓSZÁG VALAHAI KEDVENCEI – tiszteletből:

- Kukorica, méz, pattogatott cirok
- Sütőtök, dió, nádmelasz, mézeskalács - a gazdasági év lezárult, jön a tél...