



## MOKOS CSALÁDI PINCÉSZET - VILLÁNY

Családi pincészetünk három generáció óta van jelen a Villányi Borvidék életében – immár két településen: Palkonyán és Villánykövesden. A nagy áttörést pincészetünk életében a 2003-as év hozta, amikor Palkonyán, a Weingarten-dűlőben 15 hektár szőlő telepítésébe kezdett Mocos Gábor, kiegészítve az elődeinktől örökölt villánykövesdi ültetvényeket. Bár a területeket azóta nem bővítettük, más irányú fejlesztésbe kezdtünk, célul tűzve ki a kisebb borvidéki települések életének felpezsdítését. Szőlőültetvényeinken megtalálhatóak a régióra jellemző hazai és nemzetközi fajták is (portugieser, kékfrankos, pinot noir, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot).

A lösz- és vörösgyag talajnak, a szubmediterrán jellegű klímának és az átlagon felüli terméskorlátozásnak köszönhetően kiváló minőségű villányi klasszikus és prémium borokat készítünk, a 2008-as esztendőktől kezdve évente körülbelül 70.000 palackot. Pincészetünk 2012/13-ban kapott újabb, egészen nagy lendületet. A gyönyörű palkonyai pincesorral szemben, a halastavak fölötti hegyoldalban csodálatos pince-színház született, ahol a bor és a kultúra találkozik egymással. Ez a kétezernégyzetméteres pincészet Palkonya és az egész borvidék ékessége. Az épületben a modern borászati technológia, a barrique hordós érlelő, a 120 fős borkóstoló terem mellett egy páratlan kilátással büszkélkedő terasz is elkészült.

Pincészetünk a hagyományos villányi vörösborok mellett gyümölcsbor-különlegességek készítésével is foglalkozik. Nem titkolt célunk, hogy ezt a Magyarországon még kevésbé elterjedt italkategóriát a fogyasztókkal megismertessük.

Fontosnak tartjuk, hogy gyümölcsborainkat kizárólag saját termelésű, friss, zamatos gyümölcsökből készítjük, víz, színező- és ízesítőanyagok hozzáadása nélkül. Az alapanyag 45 hektáros gyümölcsösünk legfinomabb gyümölcsjei közül kerül ki. A technológia nagyon hasonlít a klasszikus szőlőgyümölcsből erjesztett

boréhoz: érett gyümölcsöt szüretelünk, melyet azonnal a feldolgozóba szállítunk. A frissen szedett gyümölcs magozása a szüretet követően 20 percen belül megtörténik, majd az erjesztés következik, oxigéntől elzárt környezetben, a friss ízek megőrzése érdekében. Gyümölcsboraink többsége édes, de ha Ön a száraz borok híve, kóstolja meg barrique hordóban érlelt meggyborunkat!

A borok és a kultúra közti kapcsolatot egy 320 fős színház- és rendezvényterem fűzi szorosabbra, ahová színes és izgalmas kulturális programokat tervezünk. Villánykövesdi és palkonyai jelenlétünkkel a borút és a kisebb borvidéki települések életét, szolgáltatásainak palettáját igyekszünk színesíteni, és megmutatni, hogy a Villány szomszédságában elterülő kis településekre is érdemes a bor-, gasztronómia- és kultúrakedvelő turistának ellátogatnia.

A Hotel Cabernet 1998-ban nyitotta meg kapuit Villánykövesden, a Villányi Borvidék és a baranyai némettség egyik legszebb településén. A festői szépségű, békés táj remek pihenési lehetőséget nyújt a nagyvárosi forgatagból kiszakadni vágyók számára, és egyúttal nagyszerű kikapcsolódási lehetőséget jelent a borok szerelmeseinek is. A település, mely a Villányi-hegység északkeleti csücskében terül el, része a villányi történelmi borvidéknek, és így a Villány–Siklósi Borvidék falvai közé tartozik. A Hotel Cabernet Villánykövesden a műemlékileg védett, világhírű pincesor mellett található.

A szállodán belül lévő, hangulatos pinceétterem kiváló színhelyül szolgál borkóstoló és nagyobb szabású borvacsorák, szüreti multságok megrendezéséhez, vagy akár egy romantikus vacsora elfogyasztásához is. Az étteremhez egy bortrezor és egy kisebb borospince is csatlakozik, ahol saját családi pincészetünk kiváló borait őrizzük, melyek megkóstolására a szállodába látogató kedves vendégeknek is lehetőségük nyílik.



### Ropogós sült kacsacomb szilvaboros lilakáposzta pürével és almás-hagymás rozsmaringos rusztikus burgonyával

A szépen megtisztított, sütésre előkészített kacsacomboknak a bőrét egy éles késsel bekockázzuk, és jól besózzuk, majd a sütőt felforrósítjuk 220 °C-ra. Ezután egy tepsibe fektetjük a combokat a bőrükkel lefelé, és betesszük a forró sütőbe. Addig hagyjuk így őket, míg világos aranybarna lesz a bőrük. Ezalatt tökéletesen kiszűl az összes zsírja! Kb. 45–60 perc. Ha nagyon sok zsírja lett, nyugodtan kiszedhetünk belőle, elég a további sütéshez kb. 0,5 cm magasan a zsír a tepsiben, mert úgyis kiszűl még belőle. Visszavesszük a sütő hőfokát 190–200 °C-ra, és megfordítjuk a combokat, így sűtjük további 25–30 percig. Ha fiatal kacsát sikerült vásárolnunk, akkor ennyi idő alatt tökéletesen puha, omlós lett a hús (egy villával, hústűvel ellenőrizzük!), a bőrből pedig kiszűlt az összes zsírja. Ha nem: akkor egy alufóliával nagyon szorosan lefedjük, és kb. 25–30 percig tovább sűtjük 220 °C-on, majd levesszük a fóliát, és süssük még pár percet, hogy finom ropogós legyen a bőre.

### Szilvaboros lilakáposzta püré

**Hozzávalók:** 1 közepes fejű káposzta, 1 nagy hagyma, 5 dkg porcukor, 1 dl 10%-os ecet, 3 dl víz, 1 csapott mokkáskanál őrölt kömény, só, olaj, 1 dl Mocos szilvabor

**Elkészítés:** A káposztát legyaluljuk és besózzuk, hogy „megizzadjon” (min. 15 perc). A hagymát felkockázzuk. A vizet és az ecetet összekeverjük. Olajon megkaramellizáljuk a porcukrot, hogy aranybarna legyen. Hozzáadjuk a hagymát, de nem piritjük meg, csak megfuttatjuk.

Ha a káposzta sok levet eresztett, enyhén kinyomkodjuk, ha nem, akkor az egészet a hagymához adjuk, megszórujuk az őrölt köménnyel, és jól összekeverjük. Hozzáöntjük az ecetes víz 3/4 részét, a másik 1/4 részt félretesszük szükség esetére (ha elfőne a leve, és még nem puha a káposzta), majd megsózzuk. Kis-közepes lángon fedő alatt, gyakran kavargatva addig pároljuk, amíg a káposzta megpuhul, ez kb. 1 óra, de min. 45 perc. Ha a káposzta megpuhult, fedő nélkül még 5 percig piritjük, majd hozzáadjuk a szilvabort és egy botmixer segítségével pürésítjük.

### Hagymás-almás rozsmaringos rusztikus burgonya

**Hozzávalók:** 1/2 kg burgonya, 2 fej vöröshagyma, só, ételízesítő, olaj, pár szem alma

**Elkészítés:** A burgonyát megpucoljuk, kockákra vágjuk és sós vízben megfőzzük. A hagymát megpucoljuk és nagyobb cikkekre vágjuk. Kevés olajon megpirítjük, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott almát. A burgonyát, ha megfőtt, leszűrjük, és az aprított almáshagymára öntjük. Sózzuk, borsozzuk, rozsmaringgal ízesítjük.