ÜNNEPI BORTESZT 40 KÉSŐI SZÜRET, SZAMORODNI ÉS ASZÚ

bor&párlat

2016 TÉL

www.borespárlat.hu

Aszú múltja és jelene
SZEPSY *Istvánnal*
beszélgettünk

Sommelier a pincében
Vajda Mihály a St. Andrea Borászatnál

Bemutatjuk
Góbri a Mátrából

Kitekintő
Chile

EXTRA

Szakács Olimpia
Hatalmas hazai siker »

Mivel koccintsunk?
17
pezsgő

Év Pincészete 2016
Patricius Borház

BOCK

HÁZHOZ MEGY

webshop.bock.hu

Ingyenes szállítás 6 palack felett,
egyedi címkék, karácsonyi akciók

www.bock.hu

Gyere és játsz!

Darin Sándor
lapkiadó

Itt van a tél, itt van újra...

...formálom át a szezonnak megfelelően Petőfi Sándor szavait. Szerencsére, ha kinézek az ablakon még nem érezzük ennek jeleit, de mind tudjuk hamarosan itt a Karácsony! Minden gyermek leghőbb álma, hogy fehér legyen az ünnep, azaz essen a hó. Mi felnőttek úgy gondoljuk, jobb lenne ha így maradna, bár a lelkünk mélyén élő gyermek azért még ma is áhítja a fehér takarót a határra. Jó lenne szánkózni, síelni, hógolyózni, hóembert építeni, úgy mint régen a mi gyermekkorunkban.

A gyermeki álmoknál erősebb bennünk a takarékos felnőtt, aki hólapátolás helyett szívesebben pihenné ki a TV előtt a mindennapi munka fáradalmait és be kell valljuk, hogy a fogcsikorgató hidegben szükséges többletfűtés költségeit is el tudnánk máshová költeni.

Menthetetlenül felnőtté váltam — állapítom meg szomorúan. Racionálisan gondolkodom, ésszel és nem szívvel igyekszem dönteni dolgokban. Bejő' is volt gyermeknek lenni! Gondtalanul élvezhettük a pillanatot! Nem szóltunk magunkra, ha hemperegni akartunk a friss hóban, nem bántuk, ha az új kesztyűnk lucskosra ázott a hógolyócsata hevében, nem bántunk semmit sem...

Akkor most miért tesszük? Mert felelősek vagyunk a munkánkért, a gyerekért, a családért, a szüleinkért, a… mert mindenre van már kész, jól bevállt kifogásunk!

Ne legyen! Kívánhatnék magunknak sok mindent Karácsonyra, de úgy gondolom, idén kívánjuk azt, hogy újra lehessünk gyerekek! Csak pár napra engedjük át magunkat a pillanatnak, élvezzük az együtt töltött perceket, játszunk közösen és ne vegyünk semmit túl komolyan!

Felhőtlen, gyermeki, boldog Karácsonyt kívánok mindenkinek!

facebook.com/BOResPARLAT

bor&párlat

ingyenes digitális borturisztikai és
gasztronómiai magazin

V. évfolyam 4. szám
Megjelenik negyedévente.

ISSN 2063-9406

Kiadja a
DS-NETWORK KFT.
4028 Debrecen, Tölgyfa u. 20.
Levelezési címünk: 4028 Debrecen, Kemény Zsigmond u. 17.
Tel.: +36 (30) 219-3578 | info@boresparlat.hu

Felelős kiadó: Darin Sándor

Főszerkesztő: Séllei Lívia

Szerkesztőségünk állandó munkatársai:
Dr. Kosárka József, Németi Attila Viktor, Polgár Adrienn

A mostani szám megjelenésében a segítségünkre voltak:
Bárdos Sarolta, a Debreceni Borozó magazin szerkesztősége,
Kovács Pál, Ludányi Gábor, Molnár László, Molnár Péter, Palotai Péter,
Sipos Gábor, Szabó Edit, Szepsy István, Vajda Mihály, Vörös Attila
...és még sokan mások

Hirdetésfelvétel
Tel.: +36 (30) 219-3578 | info@boresparlat.hu

Fotók:
Darin Sándor, Németi Attila Viktor a kiadványban megjelenő borászatok,
hírügynökségek és on-line képügynökségek

A **Bor & Párlat magazin** a

Magyar
Borszakírók Köre
-nek alapító tagja

Magazinunk elkötelezett híve a magyar bor- és pálinkakultúrának,
ezért mindenkor kiáll a kulturált és felelősségteljes alkoholfogyasztás népszerűsítése mellett!

Alkohol tartalmú italok fogyasztását 18 éven aluliaknak és
kismamáknak a terhesség alatt nem ajánljuk!

facebook.com/BOResPARLAT

FIGYELEM! A magazin interaktív tartalmakat tartalmaz, melyek érintésre, vagy kattintásra külső tartalmakat, weboldalakat nyithatnak meg. A DS-Network Kft. semminemű felelősséget nem vállal a kapcsolt, vagy linkelt külső oldalak tartalmáért, az kizárólag az ezen oldalakat üzemeltetők felelőssége.

A magazinban felhasznált írások és fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, a személyes és nem kereskedelmi felhasználás eseteinek kivételé-vel tilos azokat akár eredeti, akár átírt formában bármilyen médiumban közölni, sugározni vagy továbbadni, részben vagy egészben számítógépen tárolni.

A kiadó a meg nem rendelt kéziratokat, képeket, elektronikus rögzítésű anyagokat nem őriz meg és nem küld vissza! Ezalól kivételek a pályázatokra érkezett írások, pályaművek.

A magazinban megjelenő hirdetések tartalmáért a kiadó nem vállal felelősséget. Az elhelyezett fizetett hirdetések nem tükrözik a szerkesztőség tagjainak, vagy a kiadó véleményét. A hirdetések közzétételekor teljes mértékben figyelembe vesszük a gazdasági reklámtevékenységről szóló 1997. évi LVIII. törvény rendelkezéseit, valamint az önszabályozó reklámpiacon kialakult gyakorlatot.

49

Tartalom

6 **Szakácsolimpia magyar sikerrel**

14 Szepsy Istvánnal beszélgettünk
Eredet - avagy a Tokaji Aszú gyökerei és a jelenkor kihívásai

21 Teszt
Szamorodni és késői szüret

27 Teszt
Tokaji Aszú

6

33 Helyzetkép
Villányi Franc avagy egy magyar márka épülése

38 Év Pincészete 2016
A Patricius Borház

43 Teszt
Pezsgő

49 Vajda Mihállyal beszélgettünk
Hogyan kerül egy sommelier a pincébe?

57 Kitekintő
Chile

63 Bemutatjuk
A Góbri Pince színre lép!

67 **Programajánló**

14

38

Útikalauz Borturistáknak

Megújult a **borutazo.hu**

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

Download on the App Store

IKA

OLYMPIADE
DER KÖCHE

IKA - Olympiade der Köche 2016

SZAKÁCSOLIMPIA MAGYAR SIKERREL

Az idei Kulináris Olimpián elért sikerének kapcsán Szabó Csabával, Magyarország újdonsült aranyérmes mesterszakácsával és Molnár Lászlóval a Csabát támogató team „coachával" a debreceni Hotel Lycium halljában beszélgettem.

Milyen múltra tekint vissza a Szakácsolimpia?

ML: Az első Szakácsolimpiát 1900. október 12-én rendezték meg a németországi Frankfurt am Mainban. Ettől kezdve négyévente kerül sor a megmérettetésekre, mindig a nyári sport olimpiák évében. Az 1980-as évek vége felé helyezték át a versenyt Erfurtba, ahol most is zajlott október végén.

Milyen jelentőséggel bír ez a verseny?

ML: Ez a hidegkonyhai versenyek csúcsa! Létezik ebben is Világbajnokság, van Világkupa, de egyértelműen ez áll mindenek felett.

Hogyan kell elképzelnünk egy ilyen versenyt? Vannak egyéniek, csapatok, léteznek többféle versenyszámok?

SzCs: Igen, természetesen. Léteznek nemzeti csapatok, ők nemcsak hidegkonyhában versenyeznek, de főznek is. Én a Culinary Art egyéni kategóriában indultam, ahol egy ötfogásos menüt kellett elkészíteni. Ami melegen készül és hidegen tálaljuk, illetve kettő meleg finger food-ot és kettő hideg finger food-ot kellett kiállítanom a verseny asztalon.

Mennyire van Magyarországnak, illetve magyar versenyzőknek múltja ezen a megmérettetésen?

ML: Régen nagy hagyománya volt nálunk ennek a versenynek, sokan nyertek is elismerést, de az utóbbi időkből nem tudnék hazai olimpikon szakácsot említeni.

Az idei versenyen hány ország képviseltette magát?

SzCs: 54 ország több, mint 2000 szakácsa vett részt a versenyen! Ebből 800 indult egyéniben, azaz velem egy kategóriában.

Milyen szakmai és anyagi háttér szükséges ehhez a versenyhez?

ML: Gyakorlatilag 1 éve készültünk az idei versenyre. Ezeket a versenyeket, versenyzőket különböző szponzorok támogatják. Vannak akik pénzt biztosítanak, és vannak akik alap-

anyaggal segítik a felkészülést és a versenyzést. Itt is – ahogyan az élet más területein – fontos a támogatás a versenyzőknek. Nyilván ebben a „sportágban” is vannak szegényebb és gazdagabb csapatok. Volt olyan csapat, akik két-három nappal korábban már a helyszínen voltak, hogy kipihenhessék magukat a versenyig. Voltak akik hatalmas kamionnal érkeztek a „boxutcába”. Addig mi a verseny helyszínétől 20 km-re tudtunk bérelni egy konyhát ahonnan még oda is kellett szállítanunk a versenyműveket a helyszínre. Vannak országok, ahol komoly hangsúlyt fektetnek erre a megmérettetésre. Támogatókban, versenyfeltételekben egy amerikai, singapuri, dubai csapattal nem lehet versenyezni. Az már más kérdés, hogy sok esetben még ezzel a háttérrel sem kerülnek fel csapatok a dobogóra.

Milyen versenytapasztalat kell a sikerhez?

SzCs: 2012-ben már indultam ezen a versenyen, akkor diplomával végeztem. Aztán volt egy Világkupa 2013-ban, ahol bronzérmet szereztem, ezt követte 2014-ben egy Világbajnokság ahonnan bronzéremmel tértünk haza. Ezeknek az eredményeknek a fényében indult el a felkészülés és a szponzorok megkeresése. Idén februárban már minden sínen volt. Megvolt a tervezett költségvetésünk, már a szállásunkat is lefoglaltuk... és akkor ősz elején kaptam egy sztrókot, amiből nagy szerencsével és baráti támogatással egy 1 hónap alatt sikeresen felálltam, így végül el tudtunk utazni a versenyre.

Milyen egy versenymenü?

SzCs: Lehet itt bármilyen futurisztikus menüt kitalálni, de ha azt a napi életben nem tudod elkészíteni, akkor megette a fene az egész hókusz-pókuszt. Ezt nagyon jól tudják a zsűri tagok is. Volt erre idén egy jó példa: a mágneses tányér. Nagyon jól mutatott, látványosan lebegett a tányér, de azt az ételt hogyan eszed meg róla? Ez volt a zsűri első kérdése is. Egy laikus valószínűleg azonnal 3 aranyérmet oda dobott volna neki, de a zsűri azt látta, hogy nem életszerű. Mi először megterveztük az asztalt. Szó szerint le volt rajzolva kézzel, kiszínezve, összerakva az egész versenymunka. A menüsort én találtam ki, amit Németh Lászlóval a hajdúszoboszlói Aqua Sol Executive Chefjével, mint szakmai lektorral többször átbeszéltem. Együtt elemeztük ki a próbák fényképeit, így dolgoztuk ki, hogy hol kell javítani. Mindig nagyon kritikusan segítette a felkészülésemet, de hiába volt minden háromszor lepróbálva, ott a helyszínen még két minimális tételt változtatnom kellett rajta.

SZUPER

RENDEZVÉNYHELYSZÍN

KONFERENCIÁK | MEETINGEK | KIÁLLÍTÁSOK | CSAPATÉPÍTŐ PROGRAMOK | BÁLOK
ÉV VÉGI CÉGES PARTIK | ESKÜVŐK | EXKLUZÍV RENDEZVÉNYEK

www.hotellycium.hu

HOTEL LYCIUM ★★★★ DEBRECEN

KÖLCSEY KÖZPONT
HUNGARY - DEBRECEN

Debrecen, Hunyadi u. 1-3. | +36 (52) 506 600 | rendezveny@hotellycium.hu

Laci, egy picikét vezess már be bennünket a kulisszák mögé. Hogyan zajlik a verseny?

ML: A húsz kilométerre bérelt konyhában zajlanak az előkészületek, a kész versenyművet szépen felraktuk a tányérokra... majd autóval lépésben átgurultunk a verseny helyszínére. Mi fél négykor értünk oda, már ekkor tízen várakoztak előttünk. A kapukat fél ötkor nyitják és öttől hétig van két órád, hogy összerakd a standodat, dekorációstól, menüstől mindenestől. Hét órakor pontba mindenkit kiküldenek a csarnokból. Csak a zsűri maradhat. A versenyzők azt sem tudják, hogy ki zsűrizte le az asztalukat. Annyit lehet tudni, hogy 5 zsűritag zsűriz egy versenyművet. Összesen 54 zsűritag van a világ összes országából, Magyarországról Gulyás Károly, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség alelnöke vesz részt a zsűrizésben.

Milyen szempontok alapján zajlik a zsűrizés?

ML: Van négy zsűrizési szempont, amiből összeáll a 100 pont. Az egyik a dizájn, hogy hogyan nézz ki maga az egész asztal, mennyire letisztult, mennyire újdonsült, milyen az összbenyomás. Ezt 0-tól 25-ig pontozhatják. Utána nézik, hogy az szerepel a tányéron, amit feltüntettél a versenylapon. A harmadik zsűrizési szempont, hogy milyen konyhatechnológiával készültek a bemutatott ételek. A negyedik pont, hogy a kiírás alapján azok az ízek mennyire életszerűek.

Csak a legvégén kóstolnak?

SzCs: Nem, a zsűri nem kóstolja meg őket, hiszen ezek a munkák egész nap ki vannak állít-

va, naponta 8-10 ezer ember tekinti meg a versenymunkákat.

Fejben rakják össze, hogy milyen az íze egy-egy fogásnak?

SzCs: Így van. Ebből is látszik, hogy nagyon komoly a zsűri, és ahogyan Laci mondta, nagyon szigorú. Idén különösen szigorúak voltak. A Békés Megye Culinary Team hosszú évek hagyománya alapján minden világversenyen ott van. Ők mindig esélyesként indulnak, mert szenzációs szakemberekből áll a csapatuk, de az idén csak bronzérmet kaptak pedig többek szerint sokkal jobbat érdemeltek volna.

Több világversenyt is említettél ahol rendszeresen indultál. Vannak kollégák, akikkel már előre köszöntök egymásnak?

SzCs: Mondhatom azt, hogy ezeken a versenyeken jobbára ugyanazok az arcok tűnnek fel, ez egy nagy család, itt mindenki köszön mindenkinek. Aki részt vesz ezen az Olimpián versenyzőként, csapattagként az már önmagában egy elismerés. A verseny előtt mindenki egyenrangú. A verseny után pedig helyezéstől függetlenül gratulálunk egymásnak. Hozzám is odajött a dubai Ritz Hotelnek az Executive Chefje gratulálni.

Ez a verseny tulajdonképpen a szakma csúcs megmérettetése?

SzCs: Szerintem igen. Nemzetközi szinten sok-

kal nagyobb ennek a versenynek az elsimertsége, mint idehaza. Sokkal nagyobb a hír értéke is. Egy itt szerzett diplomával, pláne egy éremmel már bekerülsz a világ gasztronómiájának „Nagy Könyvébe”.

Ez amolyan „Ki, kicsoda”?

SzCs: Igen, csak itt hogy bekerülj ahhoz komoly eredmény kell. Az általunk elkészített kilenc ételből öt fényképezésre került, mert az is bele fog kerülni az Olimpiáról kiadásra kerülő könyvbe. Ez az egyik legnagyobb kitüntetés a díjon felül.

Hogyan tovább? Azt mondtad, hogy nem akarsz tovább versenyezni...

SzCs: Megmondom őszintén, hogy megpróbálok mostantól inkább a munkámra koncentrálni. Többet szeretnék kihozni az ételekből. Szeretnék, ebből az eredményből egy tőkét kovácsolni, hogy minél több ember jöjjön el hozzánk, nem első sorban miattam, hanem azért mert olyan ételeket és olyan felszolgálást kapnak, ami nincs máshol. Világversenyeken én már nem szeretnék indulni, inkább a fiatalokat fogom segíteni ebben.

Mit üzensz a fiataloknak, akik a pályájuk elején járnak?

SzCs: Én annyit mondok, hogy a kitartás meghozza a gyümölcsét. Nekem ez az Olimpiai aranyérem a legszebb gyümölcs a világon!

NO TANKS. BOTTLES.

TRADÍCIÓ ÉS FEJLŐDÉS

www.garamvari.hu

Eredet

- avagy a Tokaji Aszú gyökerei és a jelenkor kihívásai

Szepsy Istvánnal beszélgettünk

Szerző: Darin Sándor | Fotó: a szerző és Németi Attila Viktor

Az idei szüret nagyjából már lezajlott. Imitt-amott látunk csak a szőlőkben elvétve néhány fürtöt. A munka az ültetvényekről áttevődött a pincékbe. Az egyik helyen látjuk nagyban megy a préselés, máshol hordómosók dolgoznak serényen. Mindenki teszi a dolgát. Nehéz ilyen-kor egy borászt megállásra bírni, ezért is volt különösen nagy öröm számunkra, hogy Szepsy István időt szakított ránk és elbeszélgettünk a múlt és jelen borairól, stílusokról, készítésről. Az ünnepek közeledtével az aszút kívántuk reflektorfénybe keríteni...

Milyen mélyen kell keresnünk az aszú gyökereit?

Tokaj-Hegyalján ködbe vésznek szőlőtermesztés kezdetei. Annyit biztosan tudunk, hogy a Kárpát-medencében mindig is szkíta tudatú törzsek éltek. Ezek a népek a Kaukázustól, vagy pontosabban a Kínai Nagy Faltól a Déli-Kárpátokig lakták ezt a térséget.

Azt is tudjuk, hogy borivó népek voltak. Ezt sok bronzkori lelet bizonyítja. Tőlük kezdték el átvenni előbb a közel-keleti népek és csak a jóval későbbi korokban a sémi népek, az egyiptomiak, majd később a latinok, görögök. Ők futtaták aztán fel a termelést és látták meg benne üzletet.

Milyen fajtákkal dolgozhattak ekkor?

Őstípusokból lett minden mai fajta, aszerint hogy hol termeltek vele és milyen kultúrában, aszerint lett ilyenné, vagy olyanná. Ezek a fajták 1000 évvel ezelőtt nem ugyanazok voltak mint ma, ahogyan 200 évvel ezelőtt sem ugyanazok voltak. Ez a változás ma is tart, a jelenállapot ebben a folyamatban csak egy pillanat. Ebben közrejátszik a környezetünk folyamatos változása, nem beszélve az embernek a szelekciós munkájáról. A furmint már akkor is itt élt, az emberek pedig bizonyítottan művelték. A nagy felfutás majd a 15. század végétől indult meg amikor rájöttek hogy bizonyos termőhelyein Tokajnak a szőlők egyes évjáratokban betöppednek és aszúsodnak, bár akkor még nem úgy hívták.

Honnan jött az elnevezés?

Az aszott szó az nagyon régi, akkoriban az aszalásra, vagy víz vesztési állapotokra használták a kifejezést. Az aszott szőlőből pedig olyan borok keletkeztek amelyek édesek, finomak és jól eltarthatóak voltak. Nálunk ezeket az édes borokat Szamo-rodninak, egyesek Főzőbornak, röviden Főbornak hívták. Ez utóbbi elnevezés az ország egész területén használatos volt a töppedt szőlőt tartalmazó fürtökből és/vagy aszúsodott szemekből készül borokra.

Hogyan készültek ezek a borok?

A feldolgozás egyszerű, de nem egyszeri volt. Először egy kádban taposták meg a szőlőt, utána taposó zsákban, majd újra visszatöltötték rá a levet, megáztatták s ismét áttaposták és csak a végén préselték ki. Nem volt általánosan elfogadott technika, sokan sokféle képpen nyerték ki az édes mustot a szemekből. A ma is használt két lépcsős technológia – melynek során az aszú bor mindenképpen szemenként szedett és alkoholos áztatással készített bor – az csak a későbbiekben vált általánossá.

Honnan jöhetet az alapgondolat?

Akkoriban kint a szőlőben lévő présházakban kezdték el feldolgozni a szőlőt és a hideg miatt nagyon sok hasznos cukrot, gazdag beltartalmat nem tudtak kinyerni a gyümölcsből így a Főbor cukortartalma is erősen ingadozott. A 16. században, a törökök elől nagy tömegek menekültek északra, akik között számos borkészítő, kereskedő is volt. Ők nem tudták elfogadni hogy a bor iránti kereslet és egyben az ár is folyamatosan ingadozzon a bor cukortartalmának függvényében. Valakik rájöttek, hogy ki lehet ezt kerülni azzal, hogy az aszú szőlőt külön szüretelik és mindig egy bizonyos arányú erjedő musttal, vagy egyes esetekben már kiforrott borral keverik össze, minek köszönhetően a bor cukor tartalma állandó lesz. Ezzel az eljárással a borok ára stabilabb, sőt sok esetben átlag feletti lett. Úgy is mondhatjuk, hogy a gazdasági szükség kényszerítette ki az aszú készítés technikáját. Lényegében ezt az ősi technikát alkalmazzuk ma is.

Ezekbe gyökerekbe lehetett kapaszkodni a rendszerváltás után?

Ez nagyon érdekes volt számomra is. Amikor 1990-ben megalapítottuk a Royal Tokajt és a külföldi kereskedőknek, bankároknak, szakíróknak bemutattam a szövetkezet termékeit, akkor azok kifejezetten nem tetszettek nekik. Egyáltalán nem érettem hogy miért, hiszen az aszú szedés, mint a legmagasabb minőségű tevékenység az a múlt rendszerben is megvolt. A probéáma nem is a szedéssel volt, hanem azzal, hogy miből fejlődött az aszú szőlő. Akkoriban ez még nekem sem volt világos. Olaszországban, Baroloban 1992-ben találkoztam a termés válogatás egyfajta módjával , ami nagyon felkeltette az érdeklődésemet. Ott ismerkedtem meg Roberto Voerzioval, aki a nyolcvanas évek közepétől foglalkozott a Nebbiolo szőlővel. Ez a fajta nagyon változatosan érik, ezért Roberto elkezdte leszedni a fölösleges terméseket és beszabályozni a fürtök méretét. Szabályosan kockára vágta őket! Elkezdtem ezen gondolkozni hogy miért is jó ez. Egyáltalán milyen minőségi szintek lehetségesek az aszú képződést megelőző időszakban? Rájöttem, hogy a termés minőség jóval a szüret előtt dől el.

Mennyire tette magáévá a borvidék ezt a felismerést?

Jó néhányan megértettük, hogy ez mit jelent. 1993-tól elkezdtük a termést tudatosan csökkenteni, és javítottunk a szőlő művelésén...

Egyből látszottak az eredmények?

A Szepsynél drasztikusan, az addigi termés 20-25 %-ára csökkentettük a hozamot. Ennek köszönhetően 1993-ból elképesztő aszúk születtek, nemcsak nálunk, hanem vagy 10 további termelőnél is. Ez máris elbizakodottá tett jó néhányunkat és volt aki azt mondta, hogy innentől ez így lesz. Sajnos ez nem ilyen egyszerű, mert mind a szőlő érésének, mind az aszúsodás menetének nagyon sokféle lehetősége van, évről évre kicsit eltér. Ez később sokakat elbizonytalanított.

Napjainkban mennyire egységes a termelőkben az aszúról való gondolkodás?

Nálunk, Mádon egységes. Létrehoztuk a saját szabályzatunkat már évekkel ezelőtt. A kilencvenes évek közepétől amúgy is ezt követtük, csak nem volt leírva. Azt mondjuk, hogy az eredeti, lassan 500 éves receptet alkalmazzuk. Eszerint az 5 puttonyos aszút úgy készítjük, hogy a komponenseket, azaz az aszú szőlőt és az alaplevet egy az egyben keverjük össze térfogat alapján. A 6 puttonyos aszú esetében pedig több a szőlő aránya, mint az alapboré. Ez egy egységes recept ami meghatározza az aszú szőlőnek és az alapbornak a minimális beltartalmát is. A hordóban történő érlelési időt is kikötöttük ami nálunk minimum 2 év az erjedést követően.

> *Csúcs kategóriás csak néhány dűlő lehet. Ilyen terület például a Szent-Tamás, vagy a Király-tető!*

Hol szeretik a legjobban Tokaji aszúkat a világban?

A távol kelet az egy fejlődő piac. Nem hagyományos, de viszonylag gyorsan fejlődik. Említhetném akár Tajvant, Shanghait, vagy Japánt. Sokan szokták mondani a távol keleti piacra, hogy iga-

zából nem is konkrétan egy termékért rajonganak, hanem a divatért.

Ezekben a keleti nagyvárosokban magával ragadja a gasztronómiai divat az aszút?

Nem, sehol nem ragadja magával. Nem beszélhetünk aszú divatról sem. Vannak kivételek és vannak vendéglátóhelyek, ahol a személyzet, a tulajdonos és a sommelier megőrül az aszúért. Az olyan helyeken megfelelően tudják az aszút az ételekhez párosítani, ott az is aszút iszik, aki még soha nem hallott róla. Ez nagyon személy függő.

Európában milyen helyet tölt be az aszú?

Európa más helyzet. Franciaországban nagyon jó a Disznókő. Angliában és több felé a Royal Tokaj aszúi, míg más piacokon az Oremus, vagy a Hétszőlő az ismertebbek. A Szepsy csak pici piacon elismert.

Ezek a csúcs minőségű aszúk?

Természetesen nagyon jó minőségről beszélünk, de Tokaj-Hegyalja szerintem még nem érte el az elérhető legmaga-sabb minőségi szintet. De mi lesz ha elérjük? Tudjuk majd ezeknél az aszúknál a legmagasabb árszintet érvényesíteni? Mi van, ha még meg sem született az a fogyasztó, aki hajlandó több száz eurót fizetni egy magasabb minőségért? Abból kell kiindulnunk, hogy nem számíthatunk külső segítségre, ezért nekünk kell az egyes termőhelyeket divatba hoznunk. A termőhelyek között nagy különbségek vannak. Le kell szűkítenünk néhány termőhelyre a termékpalettát és egy olyan fogyasztói réteget kell megcélozni olyan magas árral, ami magával hozza azt, hogy ki tudjuk emelni a Tokaji Aszút ebből az ár szintből. Ezt csak úgy tudjuk elérni, ha más prémium kategóriáktól fogyasztókat vonunk el. Ez pedig a legmagasabb árszínvonalú vörösborok kategóriája. A felelősség itt van minden termelőnél, hogy meg kell csinálni azokat a csúcs árú borokat, amiket nem lehet máshoz kötni, csakis termőhelyhez.

Fontos, hogy a fogyasztó vizuálisan is kötődjön egy temőhelyhez?

Igen, a termőhely szépsége, környezete, a tőkék, a kövek, a kilátás onnan mind-mind a csúcsterméknek a részét kell képeznie. Amikor azt mondjuk hogy csúcs termőhely, akkor annak szebbnek is kell lenni mint egy átlagos termőhelynek. Nem lehet mindenütt csúcs termőhely akkor sem, ha ott valami csoda kőzet van, amitől aranyat fog termelni a vessző. Olyan termőhely kell ami megragadja a figyelmet. A legjobbak közül sem lehet mind csúcs termőhely.

A Szepsy birtokon belül is lesz ilyen csúcs szelekció?

Persze, nekünk is el kell dönteni, hogy a 25 dűlőnk közül melyikre tekintünk így a jövőben. Ezek nagy része történelmi első osztályú termőhely. A legtöbb dűlőnk hegyek tetejében fekszik, de nem feltétlen és vannak régi típusú Furmintjaink és idős szőlőink is.

Hol lehet megcsinálni ezt a csúcs termőhelyet?

Csúcs kategóriás csak néhány dűlő lehet. Ilyen terület például a Szent-Tamás, vagy a Király-tető, ami nem a miénk. A mai megállapítás az, hogy a csúcs termőhelynek sokrétegű vulkáni köves talajú dűlőnek kell lennie. Lehet hogy az Úrágya is belefér majd egyszer, de a Hasznos dűlő szerintem esélyesebb. Ez egy riolittal és zeolittal kevert andezites talaj. Nagyon hosszú ízű, a mádiaknál sokkal karcsúbb bort ad.

Hogyan lehet ezeket a csúcs borokat a piacon pozicionálni?

Hangsúlyozzuk, hogy a világ első számú termékei közé tartozunk. Helyre kell állítanunk a folytonosságot a háború előtti legjobb aszúkal. Valójában akkor sem voltak csúcs márkának tartott termékek, de mi úgy véljük, hogy azokat kell kiindulásnak tekintenünk. Egyszerűen nem vesszük figyelembe az elmúlt hetven évet, hanem ez előző időszakot vesszük, amikor Tokaj erős és egyenrangú volt az összes nagy borvidékkel.

Hogyan kell ezeket a csúcs termékeket piacra bocsátani?

Beárazunk terméket függetlenül attól, hogy el lehet őket adni, vagy sem. Úgy teszünk, mintha minden a legjobban menne. Ne legyenek olcsó termékeink, az árral is védeni kell azt a szintet, amit eddig elértünk. A csúcs terméket előállító francia chateaux-k ugyanígy járnak el. A gyengébb évjáratok termését ezért fel sem dolgozzuk, inkább áron alul értékesítjük a szőlőt. Színvonal alatti termék nem kerülhet ki a pincétől és természetesen árcsökkentésről sem lehet szó. Ez a koncepció lényege.

ANNO 1882

TÖRLEY

HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG 1882 ÓTA

DÍJAZOTT MINŐSÉG, MEGÚJULT KÜLSŐBEN!

CHARDONNAY DU MONDE 2016
Médaille D'ARGENT · SILVER Medal

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
IWSC
SILVER
2016
QUALITY AWARD

TÖRLEY CHARDONNAY NYERSPEZSGŐ 2012
TÖRLEY CHARDONNAY BRUT 2012

Méthode Traditionnelle - Palackban erjesztve

Teszt

Szamorodni
és késői szüret

A borokat tesztelték:

Bárdos Sarolta - Tokaj Nobilis

Berecz Stéphanie - Tokaj Kikelet

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Katics Gergely - Debreceni Borozó

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Osváth Fruzsina - Royal Tokaji

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

A Tokaji borvidék egyik legrégebbi bortípusa a Szamorodni. A szamorodni egy lengyel eredetű szó, és azt jelenti „magától született”, azaz a fürtöket úgy szedik, ahogy a tőkén találják, ahogy azokat a természet megalkotta. A fürt egyaránt tartalmaz érett, egészséges szemeket és nemesen rothadt bogyókat egyaránt. Ezek nem kerülnek szétválasztásra, hanem egyben kerülnek feldolgozásra. Ha a cukortartalom kevesebb és az teljesen kierjed, száraz szamorodnit kapunk, ha több a cukor és erjedés után is marad a borban, édes szamorodniról beszélünk. A szamorodni kicsit átmenet az aszú és a kései szüretelésű borok között.

A borvidék vezető szőlőfajtái a Furmint, a Hárslevelű és a Sárgamuskotály. Ha ezeket a fajtákat későn szüretelik, amikor a bogyókban a cukortartalom nagyobb, akkor kései szüretelésű édes borokat kapunk. Ezek egyre népszerűbbek, hiszen magas az élvezeti értékük. Gyakorta küvé formájában kerülnek a borbarátok elé.

93 pont

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)
‘Dongó’ Édes Szamorodni 2013

Aranysárga színű, intenzív körtés, barackos, fügés illat. Szép savak jellemzik. Ízében mandarin, birsalmasajt, füge, kandírozott narancs és egy csipet vanília jelenik meg. Nagyon elegáns az édessége-sav aránya. Igen hosszan tartó gazdag aromavilág.

Ár: 14.730 Ft - www.borbolt.hu

90 pont

Hímesudvar (Tokaj)
Tokaji Fordítás 2013

Világosárga színű, nyári almára, barackra emlékeztető kiegyensúlyozott illat. Izaglamas sav és szép édesség mellet citrusos jegyek párosulnak aszaltgyümölcsökhöz. Leheletnyi körte és elegáns mineralitás figyelhető meg benne.

Ár: 5.000 Ft – www.himesudvar.hu

SZAMORODNI ÉS KÉSŐI SZÜRET TESZT

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)
‘Katinka’ késői szüret 2013

Világossárga szín, összetett mandulás, barackos megnyerő illat. Nagyon karakteres sárgabarackos, körtés aromák. Igazán kerek és hosszan tartó korty.

Ár: 2.200 Ft - www.borbolt.hu

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)
‘Nyulászó’ Édes Szamorodni 2013

Világos szín, intenzív mandulás-barackos érett birsalmás illat. Olajos, muskotályos, barackos íz. Savai enyhén visszafogottak, picit édesség felé billenő harmónia.

Ár: 14.490 Ft - www.szenttamas.hu

88 pont

Holdvölgy (Mád)
Intuition No. 1.
Zéta Édes Szamorodni 2008

Borostyán színvilág. Koncentrált korty. Rendkívül érett benyomást kelt. Szépen fejlett illat. Ízében finom tejkaramella és aszalt barack dominál. Nagyon szép egyensúly, friss, üde savakkal. Igen hosszú, gazdag korty. Igazán elegáns bor.

Ár: 7.500 Ft – www.moonvalley.hu

87 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)
‘Magita’ késői szüret 2013

Megnyerően szép, szalmasárga szín némi zöldes reflexxel. Illata rendkívül gyümölcsös. Izgalmas érett körtés, birsalmás illat. Ízében ugyancsak körtés jegyek dominálnak. Mellette túlérett füge, némi pöszméte is megfigyelhető. Testes, szép, harmónikus tétel.
Ár: 1.400 Ft - www.beresbor.hu

86 pont

Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Tokaji Fordítás 2013

Aranysárga színű, kicsit visszafogottabb illatú tétel. Elsőre menta, majd barack mutatja magát. A kortyban sült almás, barackos jegyek dominálnak. Gazdag, tartalmas bor. Nem szokványos bor!

Ár: 4.200 Ft – www.hudacsko-pince.hu

Basilicus Szőlőbirtok (Tarcal)
Édes Szamorodni 2012

Aranysárga szín. Illatában keserű mandulát, érett sárgabarackot és kenyérhéjat véltünk felfedezni. Rendkívül ásványos karakter érett barackkal és vaníliával.

Ár: 5.000 Ft – www.webshop.basilicus.hu

85 pont

Barta Pince (Mád)
Édes Szamorodni 2013

Különleges halványsárga szín jellemzi. Illata enyhén füstös, elegánsan gyógyfüves, mellette mandula és barack. Ízében a fehér húsú barack, aszalt ananász és körte. Édessége mellett frissítő savak teszik izgalmassá.

Ár: 10.000 Ft – www.bartapince.hu

Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Édes Szamorodni 2013

Aranysárga színű. Érett mézes illatt. Elsőre kandírozott gyümölcsök és grillázs. Nagyon sűrű korty, kérmes, vajas jegyek kajszibarackkal és dióval. Dobostorta ideális társa lehet.

Ár: 3.500 Ft – www.hudacsko-pince.hu

Ott van az egész világ
a kezedben,
Ott van a *boros* világ
a kezedben....

borutazó
borturisztikai magazin

Borutazó applikáció
Elérhető az App Store℠-ban!

*Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet (Mád)
Édes Szamorodni 2013

Világos aranysárga szín. Fantasztikusan intenzív muskotályos illat. Szájban nagyon intenzíven érezhető mandula, füge, csorgó levű barack, körte, birsalma és naspolya. Komoly test, picit az édesség felé billenő egyensúly.

Ár: 10.400 Ft - www.borbolt.hu

84 pont

Sárga Borház (Mezőzombor)
Furmint késői szüret 2015

Világos sárga szín. Megnyerő mandulás, baarckos illat. Jól iható, gyümölcsös, törökmézes korty. Intenzív, szép savak. Igazi karácsonyi vásár hangulata van.

Ár: 1.450 Ft - www.borbolt.hu

Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)
Furmint késői szüret 2015

Világos aranysárga szín. Illatában enyhén visszafogott. Ízében a körte, füge és az érett narancs dominál. Kerek,

édes korty jellemzi. Picivel több sav jól állna neki. Utóízében őszibaracklekvár ismerhető fel.

Ár: 2.960 Ft - www.borbolt.hu

Sárga Borház (Mezőzombor)
Sárgamuskotály késői szüret 2015

Aranysárga színben játszik. Rendkívül illatos tétel. Friss gyümölcsök mellett virágok uralják az illatát. Jól itatja magát. Kortya kellemesen édeskés, kifejezetten birsalmás a végén némi gyógyfüves aromákkal. Leheletnyi sav még izgalmasabbá tenné.

Ár: 1.450 Ft - www.borbolt.hu

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltozatathatják!
Az esetleges elírásokból eredő károkért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

Tesztjegyzet

Nagyon izgalmas teszten vagyunk túl! Megmondom őszintén, a késői szüretek elsöprő sikerét vártam. Ennek ellenére az összesített pontszámok alapján a kategória csúcsára egy édes szamorodni került. Ez is bizonyítja, hogy ez a borstílus sokak véleményével ellentétben nem elvetendő és igenis fontos helyen kell említeni a tokaji termékpalettán. Hangsúlyoznom kell azonban, hogy ez már nem az a szamorodni, amin az ezredforduló előtt szocializálódtunk. Manapság egy sokkal gyümölcsösebb, izgalmasabb savakkal megáldott bor kerül szamorodniként a palackokba. A teszt során feltűnt, hogy mind a bíráló borászoknak, mind a "társadalmi" zsűritagoknak a harmónia megléte volt a legfontosabb. Ezért is voltunk nagyon nehéz helyzetben, hiszen a kóstolt tételek mindegyike nagyon szép egyensúlyt mutatott a poharainkban.

Tesztünkhöz a helyszínt a bodrogkeresztúri **Tokaj Nobillis Szőlőbirtok** biztosította. Köszönjük!

Teszt

Tokaji Aszú

A borokat tesztelték:

Bárdos Sarolta - Tokaj Nobilis

Berecz Stéphanie - Tokaj Kikelet

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Katics Gergely - Debreceni Borozó

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Osváth Fruzsina - Royal Tokaji

A teszteredményeket
Darin Sándor összesítette

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

A tokaji borok királya, 1631 óta ismert készítése. A Tokaj-hegyaljai borvidék zárt területén termett és nemesrothadás (Botrytis cinera) révén aszúsodott szőlőszemekből készítik, melyeket elkülönítve kell szüretelni és tárolni. Az aszúszemeket, vagy feltárt anyagát meghatározott termőhelyről származó musttal vagy borral öntik fel. 12-48 órányi áztatás, alkoholos erjedés után a bort tölgyfahordóba teszik, és legalább két évig hordóban, majd legalább egy évig palackban érlelik. A puttonyszámtól függően meghatározott mennyiségű cukormentes extraktot, valamint cukrot tartalmaz.

95 pont

Royal Tokaji Borászat (Mád)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Aranysárga szín. Nagyon fűszeres illat. Elsőre Nagyi szülinapi mézes-krémese ugrik be. Ízében a vilmoskörte, karamell mellett komoly citrusok és aszalt sárgabarack dominál. Igazán kecses, légies, mégis tartalmas aszúbor szép eleganciával a végén egy leheletnyi manduálval.

Ár: 8.500 Ft - www.royal-tokaji.com

94 pont

Dereszla Szőlőbirtok (Bodrogkeresztúr)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2007

Aranysárga szín. Szép kajszis illata van némi parfümösséggel, mellette egres és mandula mutatja meg szépen magát. Leheletnyi dohányt és kakukkfüvet is éreztünk. Ízében elsőre birsalmasajt, egres kompót, baracklekvár és bergamot érződik. Rendkívül zamatos, kerek bor nagyon szép sav-cukor balansszal.

Ár: 16.680 Ft - www.borbolt.hu

93 pont

Patricius Borház (Bodrogkisfalud)

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2006

Sötét aranysárga szín. Illata kifejezetten gyógynövényes, kamillás, barackos és finom mandulás karakter érezhető ki. A korty nagyon olajos

és összetett. Erőteljesen gyümölcsös aromák jellemzik, mellette pörkölt mogyoró, grillázy és birsalmasajt figyelhető meg. Virgonc savait cukortartalma szépen ellensúlyozza. Karakteres, arányos szerkezetű bor. Felettébb izgalmas.

Ár: 13.600 Ft - www.patricius.hu

92 pont

Holdvölgy (Mád)
Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Sötét aranysárga szín.Rendkívül behízelgő, de nem tolakodó illat mandulával és dióval. Ízében méz és propolisz dominál. Mellettük sárgabarack, körte és nagyon szép citrusosság figyelhető meg. Nagyon ásványos! Igazán harmonikus és zamatos, érett savak remek egyensúlyban. Lecsengése hosszú.

Ár: 16.000 Ft - www.moonvalley.hu

91 pont

Dereszla Szőlőbirtok (Bodrogkeresztúr)
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2009

Aranysárga szín. Fügés, hársas, narancsos illata szépen nyílik ki a pohárban. Ízében is nagyon összetett. Sárgabarack, körte és grillázs aromák szép savakkal bontajoznak ki a szájban. Szép fűszeres, rendkívül gazdag bor, igen hosszú lecsengéssel. Nagy klasszikus!

Ár: 9.250 Ft - www.borbolt.hu

90 pont

Hangavári Szőlőbirtok - Hudácskó Pince (Bodrogkisfalud)
Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

Mély aranysárga szín. Nagyon koncentrált eszenciára hajazó illat. Ízében méz, karamell, aszalt gyümölcsök:

alma, ananász és körte dominál. Nagyon olajos szerkezetű. Igazán zamatos, izgalmas aszúbor.

Ár: 25.000 Ft - www.hudacsko-pince.hu

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)
Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Aranysárga szín. Barackos, mandulás, mézes, fügés illat némi szegfűszeggel fűszerezve. A korty nagyon szikár, de felettébb izgalmas. Kandírozott gyümölcs és sárgabarack ízvilág jellemzi. Hihetetlenül élénk és vibráló savak szép édességgel párosulnak.

Ár: 5.990 Ft - www.beresbor.hu

89 pont

Hímesudvar (Tokaj)
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Aranysárga szín. Kicist mandulás, barackos, körtés, citrusos illat és ízvilágú. Nem túl vastag, de mégis szép savainak köszönhetően nagy érlelési potenciál rejlik benne.

Ár: 9.900 Ft - www.himesudvar.hu

Royal Tokaji Borászat (Mád)
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Aranysárga szín. Visszafogott illata lassan nyílik a pohárban. Ízében pörkölt mandula, törökmogyoró és grillázs dominál. Szépen jönnek még érett körtés jegyek vaníliával és némi füstösséggel. Könnyű ivású, jól érthető aszú. Nagyon fiatal még, van benne tartalék.

Ár: 6.000 Ft - www.royal-tokaji.com

Basilicus Szőlőbirtok (Tarcal)
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2012

Világos aranysárga szín. Visszafogott barackos, almás illat némi kamillával. Első asszociációm: pörkölt diós birsalmasajt. Kandírozott gyümölcsök és méz mutatkozik még a szájban. Nagyon sima felszínű, kecses, légies aszú.

Ár: 15.000 Ft - www.webshop.basilicus.hu

88 pont

Dobogó Pince (Tokaj)
Tokaji Aszú 6 puttonyos 2008

Aranysárga szín. Illatában a vajkaramella, pirított magvak és a grillázs mutatkozik meg. Ízében szép citrusok és vanília. Igazán izgalmas korty, elegáns egyensúly.

Ár: 13.450 Ft - www.zwackwebshop.hu

87 pont

Royal Tokaji Borászat (Mád)
'Mézes Mály' Tokaji Aszú 6 puttonyos 2009

Mély aranysárga szín. Illatában karamell és finom ánizsosság. Bársonyos ízében méz, mandula és elegáns füstösség jelenik meg. Édessége kicsit elfedi a savait. Teljes egészében dobostorta "fílingem" van! Gyümölcsösen izgalmas bor.

Ár: 19.000 Ft - www.borudvar.hu

Disznókő Szőlőbirtok (Mezőzombor)
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2008

Sötét aranysárga szín. Barackos, vilmoskörtés, mézes illat. Élénk savak szép édességgel párosulnak. Szájban zamatos, elsőre érett sárgabarack, majd némi törökméz, grillázs és pirított mandula. Nagyon gazdag aszúbor.
Ár: 8.570 Ft - www.borbolt.hu

85 pont

Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok (Tokaj)
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2008

Élénk aranysárga szín. Fügés, mandulás illat némi jázminnal fűszerezve. Lendületes savai picit az édesség fölé kerültek. Aromái között citrusokat, vaníliát és törökmézet véltünk felfedezni.

Ár: 11.000 Ft - www.tokajhetszolo.hu

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltozatathatják!
Az esetleges elírásokból eredő károkért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

Kövess bennünket a **facebook**-on is!
www.facebook.com/BOResPARLAT

Villányi Franc avagy egy magyar márka épülése

Szerző: Vörös Attila
Fotó: a szerző, a Pécsi Borozó, Vylyan Pincészet és a Villányi Borvidék

Már jó néhány éve beszélgetünk arról, hogy a prémium cabernet franc-t lehetne Villány fejlődésének újabb mérföldköve. A 90-es években még a telt, vastag Bordeaux-i házasítások jellemezték leginkább a legdélebbi magyar borvidék borait, sőt a csúcsborok nagy része is inkább merlot volt. Ma már látszik, hogy leginkább a cabernet franc lehet a zászlósbor. A gondolatot tovább víve, a franc lehetne „maga" Villány, legalábbis kommunikációs szempontból.

A gondolatnak alapvetően támogatói vannak, bár olyanok is akadnak, akik azt vallják, hogy egy magyar borvidék sikerét leginkább közép-európai, illetve hungaricum fajtákkal, azaz lokális ízekkel lehet elérni. Ma ott tartunk, hogy azon kellene dolgoznunk, hogyan lehet az egyes borvidékeink borait megfogalmazni, identitást adni nekik, s ezt a megfelelő csatornákon keresztül eljuttatni az arra fogékony közönségnek. Ahogy szoktam mondani: Hiába vagy okos, ha a világ nem tud róla. Fel kell építeni magunkat, erős márkákat kell létrehozni! A Villányi franc köztük lehet…

Fontos a nemzetközileg elismert szakértők tapasztalata

Nemrégiben, idén már másodszor került megrendezésre a Franc&Franc elnevezésű többnapos rendezvény, melynek keretein belül szakmai konferencia és kóstolás várta a nagyérdeműt és szakmát egyaránt. A két nap alatt rengeteg ötlet és gondolat fogalmazódott meg, amelyből egyértelműen lehet és kell is tanulni.

A konferencia szintjét az is emelte, hogy két ismert Master of Wine, Elizabeth Gabay és Caroline Gilby is tiszteletét tette, s elmondta előadóként, hogy mit látnak a márka építése kapcsán. Elmondták, hogy elsősorban arra lenne szükség, hogy a borvidék definiálja azt, hogy mi a Villányi Franc, mi Villány és mi Magyarország. Valóban, e nélkül nehéz lenne eladni egy terméket.
A másik fontos vonal, az adott piacok pontos feltérképezése, az, hogy a megcélzott fogyasztói réteg, az adott ország borfogyasztói milyen szokásokkal rendelkeznek. A célirányos piackeresés ma már elengedhetetlen.

Kabátot a gombhoz vagy gombot a kabáthoz?

Itt azonban rögtön felmerül egy izgalmas kérdés: mit mihez igazítsunk? Legyenek olyanok a franc-ok, amelyet a mostani kép mutat, s ehhez a stílushoz keressünk piacot, olyat, ahol biztosan tudjuk, hogy a telt, magasabb alkoholú és tanninban sem szegény, érlelhető nagy vörösborokat keresik, vagy figyelve a borvilág trendjeit, egy fineszesebb, lendületesebb, alkoholban és tanninban visszafogottabb stílust igyekszünk felépíteni borvidéki szinten.

Nyitott kérdések

Számtalan kérdés van még, amely nyitva van, s vélhetően fontos lehet a márka építése kapcsán. A világ mennyire kíváncsi vagy nyitott a cabernet franc-ra Magyarországról? Lehet-e ezzel a fajtával, akármennyire is izgalmas, sikert elérni? Nem hozhatna hosszabb távon stabilabb sikert a Kárpát-medencei fajtákra való alapozás? Vajon Szekszárd miért választotta ezt az utat, s tette le a voksot a kadarka, a kékfrankos és a bikavér mellett? Számos olyan kérdés merül fel, amit tisztázni kell. Az is izgalmas irányként merült fel a konferencián, hogy a franc mellé lehetne egy bizonyos százaléknyi kékfrankost házasítani, amely lendületet, plusz gyümölcsösséget és fineszesebb stílust hozhat.
Lehet-e ma sikerre vinni egy új bormárkát úgy, hogy igazából nincs mögötte hozzá passzoló gasztronómia? Ha van, mi az? Mennyire keresi a világ a magas alkoholú és tanninos nagy vörösborokat, amelyekből gyakran egy pohár elfogyasztása a mérték?

Nem lehet hátradőlni

Az sokaknak ma már ismert, hogy Villány, mint borvidék, elsőként tudott kilépni a „sötét múlt árnyékából”, s felépítenie magát a rendszerváltás után. Azonban a mai piac nem hagy lehetőséget arra, hogy hátradőljünk, s megelégedjünk

azzal, amink van. Villány példaértékűen fejlődött, a pincék és szőlőterületek megújulása, a borhoz kapcsolódó egyéb szegmensek – vendéglátás, szállás, kultúra, stb. - tudatos építése kiemelte a régiót a többi hazai borvidék halmazából.

Van még mit tenni Villányban, azonban egy dolgot nem tagadhatunk le, azt, hogy valami megmozdult e dél-magyar régióban, egyre többen látják a borvidék termelői közül, hogy a prémium franc lehet Villány újabb mérföldköve, egy olyan lehetőség, amely révén akár itthon, akár külföldön, újra lehet pozícionálni a borvidéket.

Komoly lehetőségekkel, komoly borokkal, s még számos megválaszolandó kérdéssel várja a Villányi Franc, hogy meghódítsa a borvilág niche piacait.

Egységben az erő – avagy fontos-e a körülhatárolható borvidéki stílus?

A konferencián betekintést nyerhettünk egy másik olyan borvidék cabernet franc-jaiba is, ahol ezzel a szőlővel, mint fajtaborral dolgoznak. Olaszország északkeleti részén, Friuliban elsősorban fehérborokkal foglalkoznak, mégis ott a franc is, amely Villányhoz képest egészen más arcát mutatja. Ezek a borok alkoholban, tanninban sokkal visszafogottabbak, s gyakran nem is kapnak hordós iskolázást. Érdekes kontraszt volt Friuli és Villány franc-jainak összehasonlítása. Két eltérő focipálya. Egy dolgot azonban érdemes megjegyezni: a Friuli franc-ok borvidéki szinten sokkal egységesebb stílust mutattak, amellett, hogy az egyes pincék borainak megmaradt az egyedisége. Kóstolva a Villányi franc-okat már sokkal szórtabb volt a kép. Volt olyan termelő, aki már elmozdult a moderáltabb alkohol és tannin irányába, de több volt a rétegezett, telt, gazdag vastagabb vörösbor.

A világ ma inkább keresi a moderáltabb alkoholtartalmú borokat, kérdés, hogy Villány akar-e, tud-e ebbe az irányba elmozdulni.

Azt azért gyorsan tegyük hozzá, hogy a kóstolt prémium franc-ok között azért akadtak valóban kiváló tételek. Az is megmutatkozott, hogy a prémium franc-ok hosszan érlelhetőek, sőt kifejezetten jót tesz a boroknak a hosszabb palackos érlelés.

Áldott, békés, szép Karácsonyt kívánunk!

ST.ANDREA

www.standrea.com • 06 30 692 5860 • info@standrea.hu

ÉV PINCÉSZETE 2016

A Patricius Borház

Molnár Péterrel birtokigazgatóval beszélgettünk

A Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék Patricius Borháza lett az idén az Év Pincészete. A 2002-ben alapított díjat a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Magyar Bor Akadémia és a Magyar Szőlő és Bortermelők Szövetsége képviselői adták át október végén a borászat központ-jában.

A Várhegy oldalában, festői környezetben fekvő birtokot már az 1867-ben kiadott Tokaj Album is említi. A 300 éves, klasszicista stílusban épült grófi présház ad ma otthont a Patricius Borháznak. 2013-ban a Bor és Piac magazin Magyarország Legszebb Szőlőbirtokának választotta.

Nem lehet úgy végigmenni a Szerencs - Sátoraljaújhely útszakaszon anélkül, hogy az ember ne csodálkozna rá a szőlők között megcsillanó hófehér épületre...

Honnan indult a Patricius Borház története?

A történet alapvetően a tulajdonosokon keresztül a 17-18. századra nyúlik vissza, amikor a Kékessy családnak anyai ágon nagyon sok szőlőterülete volt a borvidék különböző településein. A Patricius tulajdonképpen ennek a régi szőlészeti, borászati hagyománynak az újjá éledése. 2000-ben alapítottuk a pincészetet, ami egyben az első évjáratunk. Az első időszak a szőlő területek megvásárlásával telt. 2000-től 2004-ig tartott az az időszak, amikor a tokaji pincénkben, a híres Dessewffy Pincé-

ben dolgoztunk. Magát a Várhegyi szőlőfeldolgozót 2003-ban vásároltuk meg és 2004 végén, a tervezést követően kezdtük el a beruházást pont szüreti időszakban, szeptemberben. A következő szüretre már be is fejeztük. Ide épült meg ez a gravitációs rendszerű feldolgozó.

Az első 5 év, tulajdonképpen az építkezéssel, a feltételek megteremtésével és a szőlőterületek rehabilitációjával telt?

Igen, mellette folyamatosan dolgoztunk mind a szőlőkben, mind a pincékben, hogy 2006 végén piacra tudjunk lépni az addig elkészült borainkkal.

Mióta vagy részese a birtok életének?

A legelejétől itt vagyok a cégnél. Annak idején a Kékessy családdal együtt indítottuk el a pincészetet. Ez egy nagyon szép szakmai kihívás.

Molnár Péter

A Patricius egy nagyon egészséges méretű birtok, ahol kicsivel több, mint 80 hektáron dolgozunk 5 falu hátárban, 7 dűlőben. Ezek mind na-gyon-nagyon jó dűlők, egyedi karakterrel. Az egész területen dűlőszelektáltan dolgozunk. Számunkra ez inkább egy tanulási folyamat, meg akarjuk ismerni a dűlőinket. Nem, mint marketing eszköz kezeljük a dűlőt, hanem valójában az értékét tekintjük a bornak. Az hogy dűlőszelektált egy bor az egy adott dűlő egyéni minőségét jeleníti meg számunkra. Jellemzően

házasításokat hozunk létre, de ha úgy látjuk, hogy valami nagyon egyedülálló, akkor kihozzuk dűlő szelekcióban is. Ilyen évjárat volt például 2007, amikor a Bendecz dűlő 6 puttonyos aszúja megérte az önálló palackozást, de mellette készítettünk egy 6 puttonyos házasítást is. Mind a kettő 4-5 nemzetközi aranyérmet nyert és nagyon magas pont-számokat kapott számos borversenyen a világban.

Milyen stílusban készülnek a boraitok?

Valójában mi egy nagyon erős tradicionális szemlélettel dolgozunk, ami azt jelenti, hogy mindig meg-

nézzük, hogy mi történt a múltban, legyen az szőlészeti, vagy borászati munka. Nyílván a mának, magunknak, a mai fogyasztónak akarunk világszínvonalú borokat készíteni, nagyon erős egyedi termőhelyi karakterrel. Ez a borainkból ki is kóstolható, abszolút jó elfogadottságnak örvend a világ minden piacán. Maga a tradíció ismerete is nagyon fontos számunkra, legyen az egy szőlészeti, vagy egy borászati tudás. Olyan alapokon dolgozunk, amelyet már régen megteremtettek az őseink, de a mára vonatkoztatjuk ezeket.

Csodálatos az a környezet, ahol most ülünk itt a présház tornácán. Fantasztikus a kilátás. Pár éve megnyertétek a Leg-szebb Szőlőbirtok díjat, most pedig az Év Pincészete lettetek. Milyen fontosságúak számotokra ezek az elismerések?

Igen, 2013-ban megkaptuk a „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” címet és most 2016-ban az „Év Pincészete” díjat. Ezek olyan visszaigazolások a szakmától, illetve részben fogyasztói oldalról is, amik mindig jó iránymutatást adnak egy pincészetnek. Ha te gondolsz valamit magadról, arról a helyről ahol élsz, vagy a munkádról az nyílván fontos, mert az alapján teszed a dolgaidat. Ha valaki ebben meg is erősít, hogy ez nemcsak neked tetszik, hanem másnak is, az mindenképpen jó. Nagyon örülünk ennek a két elismerésnek. Ezek nagyon rangos díjak és számunkra ez egy nagy megbecsülést jelent.

Hogyan alakult az évek során a Patricius boroknak a rajongói tábora?

Minden évben két-három alkalommal kinyitjuk a pincénk ajtóit és közе-lebb hívjuk magunkhoz a fogyasztókat. Igazából mindig nyitva vagyunk, bármikor, bárkit szeretettel látunk, de ezeken a speciális napokon különleges tematikus kóstolókkal is kiegészülnek a programok. Ilyenkor azt is be tudjuk mutatni, hogy mit gondolunk borkészítésről. Vertikális kóstolókat, fajkóstolókat szervezünk, amit máskor nem tudunk megtenni. Azt látom, hogy van egy nagyon szépen fejlődő fogyasztói réteg, aki erősen kötődik hozzánk és ilyenkor meglátogat bennünket. Ezeket a napokat úgy szervezzük, ahogy régen is tették az őseink. A kultúra mindig erősen kötődött a borhoz, ezt a hagyományt követjük.

Jó koncerteket szervezünk, képzőművészeti kiállítások-nak adunk helyet. Igyekszünk mindig helyi művészeknek teret adni, legyen az egy festőművész, vagy egy szobrász. Fontos számunkra a helyi gasztronómiai támogatása is, ezekre a rendezvényekre mindig olyan éttermet hívunk meg, aki az ételeihez jól tudja párosítani a borainkat.

Merre látod a fejlődés irányát?

Nekünk nagyon fontosak a visszaigazolások. A világ különböző nemzeti borversenyein olyan nemzetközi zsűri kóstolja a borainkat, akik nagyon jó borítészek és a kóstolások során jó visszaigazolást adnak. Ez egy fontos megerősítés, hogy amit mi itt a Patriciusnál jónak gondolunk, az mások szerint is jó. Bennünket az motivál, hogy együtt élve a természet-

tel mindig az adott évjártnak a legjobb borait tegyük az asztalra és mindig az egyensúlyt megtalálva tegyük meg ezt. Ezért mindent megteszünk az ültetvényeken hiszen a kiváló szőlő az alapja az egésznek. A nehezebb évjáratokban mutatkozik meg igazán, hogy mekkora előnye van egy jó dűlőnek egy átlagoshoz képest. Ami ezekben a dűlőkben megterem, az a borászatba bekerülve ezen a nagyon kíméletes gravitációs feldolgozón keresztül jut el a pincébe, ahol a borkészítés során is a természetességet tartjuk elsődlegesnek. Próbálunk a borral együtt élve csak annyit beavatkozni a folyamatba amennyire minimálisan szükség van. Hagyjuk a saját természetes közegében élni, önállóan fejlődni a bort.

Ez az állandó idomulás vezet bennünket a természet jobb megismeréséhez. Ez számunkra a folyamatos motiváció. Ebben a munkában egy ilyen elismerés, mint az „Év Pincészete” díj, egy erős biztatás a jövőre nézve.

Teszt

Pezsgő

A teszteredményeket
Kovács Pál összesítette

Palackfotók:
Németi Attila Viktor

<u>A borokat tesztelték:</u>

Csorján Balázs - Debreceni Borozó

Darin Sándor - Bor & Párlat magazin

Fazekas Lajos - Aquaticum Termál és Wellness Hotel

Kovács Pál - Debreceni Borozó

Plósz János - gasztroenterológus, borgyüjtő

Sebestyén Csaba - Hotel Platán

Más népekkel ellentétben mi, magyarok, a pezsgőt valamilyen oknál fogva a Szilveszterhez, az újesztendő köszöntéséhez kapcsoljuk, és így az éves pezsgő fogyasztásunk közel fele a december hónapra esik.
Más nemzeteknél, például a franciáknál vagy németeknél, a pezsgő a mindennapokhoz tartozik, reggelihez, köszöntő italként rendezvényeken, stb. Szerkesztőségünkben már többször akartunk évközben tartani pezsgő tesztet, de aztán a magyar hagyományokhoz és szokásokhoz igazodva mégis csak maradtunk a téli szám mellett.

A meghirdetett tesztre négy borvidék hat pincészete küldte be 19 féle pezsgőjét, az édestől a nyerspezsgőig. Őszintén be kell vallanom, hogy nem voltunk könnyű helyzetben, mert a pezsgő tesztelése kicsit más megközelítést kíván, mint a csendes borok, hogy csak egy példát mondjak, itt illik az édesekkel kezdeni és úgy haladni az egyre szára-zabb, nyersebb pezsgők felé. Mi is így tettünk, és az alábbi eredményre jutottunk

91 pont

Thummerer Pincészet (Eger)
Blanc Brut Nature 2013

Halvány színű, elegáns, lassú CO2 buborékképződés, élesztős, nyári almás, barackos, egreses, citrusos illatvilág, nagyon szép savszerkezet, a korty nagyon zamatos, izgalmas, gyümölcsös, élesztős ízjegyekkel, nagyon összetett és elegáns, kellemes lecsengéssel

Ár: 4.900 Ft - www.thummerer.hu

Garamvári Pezsgőpincészet (Budafok)
Vintage Selection Brut Nature 2008

Halványsárga színű, szép élesztős, őszibarackos, ribizlis, citrusos illatvilág, elegáns, apró CO2, izgalmas savak, a szájban nagyon zamatos, gyümölcsös, kellemes élesztős utóízzel.

Ár: 4.190 Ft
www.garamvariszolobirtok.hu

PEZSGŐ TESZT

90 pont

Törley (Budafok)
Louis Francois Pinot Noir Brut Nature 2012

Világos lazac rózsaszín, illatában, meggy, cseresznye, eper és kenyérhéj, élesztő, nagyon kerek CO2, élénk, gyümölcsös savak, izgalmas, zamatos és hosszú lecsengés.

Ár: 4.250 Ft - www.borkereskedes.hu

89 pont

Törley (Budafok)
Chardonnay Brut

Halvány aranysárga szín, szép egyenletes és izgalmas CO2 buborék, bodzás, köszmétés, barackos, zöldalmás illatvilág, gyümölcsös, izgalmas korty, enyhe savhangsúllyal a végén.

Ár: 4.100 Ft – www.borbolt.hu

Törley (Budafok)
Louis Francois Brut Nature 2013

Fehér színű, enyhe sárgás reflex-szel, először élesztős, rozmaringos, majd virágos, citrusos illatok, telt, bársonyos CO2, a szájban megjelenik némi körtés jelleg, de igazán gyümölcsös, kerek és zamatos.

Ár: 3.755 Ft - www.borkereskedes.hu

St. Andrea Szőlőbirtok (Eger)
Blanc de Noir Brut Nature 2009

Szép halványsárga szín, tetszetős CO2 buborék, izgalmas élesztős, barackos illat, élénk sav, igazán elegáns ízvilág, gyümölcsös, élesztős kifutással.

Ár: 3.300 Ft - www.standrea.hu

87 pont

Törley (Budafok)
Hungaria Grand Cuvée Brut

Halvány szalmasárga szín, kellően finom CO2 buborék, szép barackos, köszmétés, ribizlis illat, kellemes savszerkezet, visszafogott, de szép, gyümölcsös ízek, kevés gyógynövényes jeggyel a végén.

Ár: 2.270 Ft - www.borbolt.hu

86 pont

Garamvári Pezsgőpincészet (Budafok)
Evolution Rosé Premium Selection Brut 2008

Sötét lazac rózsaszín, meggyes, ribizlis illat, elegáns CO2 buborék, az ízeiben kerekség, az élesztő és gyümölcs izgalmas elegye.
Ár: 3.805 Ft

Garamvári Pezsgőpincészet (Budafok)
Optimum Brut Vintage Selection 2011

Sötét sárga szín, gyümölcsös, élesztős illatok, visszafogott CO2 buborék, kerek, telt ízek, hosszú lecsengés.

Ár: 4.390 Ft
www.garamvariszolobirtok.hu

85 pont

Béres Szőlőbirtok és Pincészet (Erdőbénye)
Tokaji Hárslevelű Brut 2013

Halványsárgás szín, egyenletes CO2 buborékképződés, barackos, körtés, élesztős illatok, ízeiben nem bonyolult, de nagyon kellemes, egyenes.

Ár: 4.390 Ft - www.beresbor.hu

Pelle Pincészet (Mád)
Tokaji Brut Nature 2013

Nagyon halvány aranysárga szín, diszkrét, apró CO2 buborék, barackos, ribizlis illatok, gyümölcsös ízekkel és élesztővel, szép zamatokkal.

Ár: 4.180 Ft - www.borbolt.hu

St. Andrea Szőlőbirtok (Eger)
Pinot Noir Brut Nature 2011

Nagyon halvány lazac szín, élénk CO2 buborék, gyümölcsös, cseresznyés, meggyes, élesztős illat, élénk savak, friss, gyümölcsös íze, kellemes korty.

Ár: 3.500 Ft - www.standrea.hu

84 pont

Thummerer Pincészet (Eger)
Pinot noir Rosé Extra Brut 2013

Halvány lazac szín, selymes, lekerekedett CO2 buborék, élesztős, meggyes illat, a kortyban gyümölcsök és élesztő, a végén leheletnyi kesernyével.

Ár: 4.900 Ft - www.thummerer.hu

83 pont

Törley (Budafok)
Excellence Chardonnay Extra Sec 2012

Halványsárga szín, apró CO2 buborék, mandulás, barackos illatok, leheletnyi édesség, gyümölcsösség az ízekben, végén enyhe sav hangsúllyal.

Ár: 1.775 Ft - www.borkereskedes.hu

81 pont

Törley (Budafok)
Hungaria Sweet Style édes

Világos aranysárga szín, sok apró, intenzív CO2 buborék, gyümölcsös, tutti-fruttis illat, szájban kellemes, gyümölcsös édesség és lekerekedett savak, hosszú.

Ár: 1.990 Ft - www.groby.hu

Törley (Budafok)
Gála Sec

Halványsárga szín, visszafogott gyümölcsös illat, kicsit túlzott CO2 buborék intenzitás, ami a szájban is eluralkodik, gyümölcsös lecsengéssel.

Ár: 1.260 Ft - www.borbolt.hu

Törley (Budafok)
Orfeum Rosé Sec

Lazac színű, visszafogott CO2 képződés, málnás, gránátalmás illatvilág, gyümölcsös ízvilág, a végén sav hangsúllyal.

Ár: 2.150 Ft - www.borbolt.hu

A feltüntetett árak nem minősülnek közvetlen árajánlattételnek, azokat a kereskedők előzetes bejelentés nélkül bármikor megváltozatathatják!
Az esetleges elírásokból eredő károkért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

Tesztjegyzet

Az utóbbi néhány évben a nagy hagyo-mányos magyar pezsgőkészítők mellé kezdenek felnőni a kisebb pincészetek, amelyek általában csak egy-két pezsgőt készítenek, mintegy kiegészítve a kínálatukat. Mint a teszt is mutatja, az út, amelyen elindultak jó, nagyon kellemes pezsgőket kóstoltunk Egerből és Tokajból is, sőt a győztesünk is egy ilyen pincészetből érkezett.

Azt hiszem, nyugodtan kijelenthetjük, hogy a Kárpát-medencében nem csak jó borokat, de kiváló pezsgőket tudnak készíteni a borászaink és reménykedem, hogy talán nálunk is többen nyúlnak majd a jövőben a pezsgős palackok felé a boltok polcain és nem csak így, év vége felé, hanem évközben is, csak úgy, a dolgos mindennapok megszépítésére és a gondok elűzésére.

Tesztünkhöz a helyszínt a debrecen Hotel Platán biztosította. Köszönjük!

https://www.facebook.com/Platan-Hotel

Hogyan kerül a sommelier a pincébe?

Szerző: Darin Sándor
Fotó: Németi Attila Viktor

Egy étteremben üldögélünk, nézegetjük az étlapot. Döntünk, rendelünk.

- Italt mit hozhatok?
- Nem is tudom, mit javasolna?
- Egy pillanat, szólok a sommelierünknek...

És jön minden italok tudora, aki választott ételünkhöz ajánl majd – reményeink szerint – leginkább harmonizáló bort. Ízek, aromák, borok és fogások. Ez a sommelier világa, valahol a terített asztal és borhűtő között. Itt van otthon, itt érzi magát elemében...

Hogyan került mégis egy menő budapesti étterem terített asztala mellől egy sommelier egy borászat pincéjébe?

Vajda Mihállyal sommeliervel a St. Andrea Borászat teraszán beszélgettem

Vajda Mihály

Hogyan indult a kapcsolatod a borral?

Erdeti szakmámat tekintve vendéglátós vagyok, a 2000-es évek környékén merült fel bennem elöször, hogy el kellene mélyednem jobban a borok világában. A gasztronómiában is ez idő tájt jelentek meg azok a magyar borászatok, akik az elmúlt 5-10 évben az ágazat meghatározó szereplőivé fejlődtek. Konkrétan 2005-ben kaptam egy lehetőséget, hogy az akkor nyíló első magyar borbárban dolgozhassak mint pincér. Ott nyílt lehetőségem mélyebben betekinteni a borok világába. Körübelül 220 fajta borral dolgoztunk, amiből 180-at pohárban is lehetett rendelni. Ez nem kis szám! Ott szerettem bele a sommellier munkába.

Mi sarkalt arra, hogy továbbképezd magadat?

Az asztalnál egyre többször kerültem olyan szituációba, hogy éreztem a boros tapasztalat hiányát. A vendégek figyelemmel kísérték a szakszerű bornyitást, érdeklődtek hogyan és miért,

milyen életkorú borokat érdemes dekantálni. Ott éreztem, hogy ezen ismereteimen van mit még csiszolnom.

Ekkor mennyire volt elterjedt már a sommelier fogalma a hazai vendéglátásban?

Nem nagyon volt, talán egy helyet tudnék mondani, ahol dolgozott sommelier. Ezt akkoriban kezdték el felismerni szakmán belül is, hogy mennyi segítséget és hatékonyságot jelent egy étterem életében ha van egy kiemelt személy, aki kizárólag a borral foglalkozik.

Mennyire igényelték a fogyasztók a szakember jelenlétét?

Úgy gondolom hogy, a fejlődést leginkább a fogyasztók gerjesztették. Ekkor már 5-6 éve készültek nagy tekintélyű borok az ország különböző borvidékein. Néhány borászat egyre népszerűbb lett, bizonyos borok igazi kurió-zummá váltak. Egyes emberek elkezdtek trezorokban borokat gyűjteni, miközben az átlag fogyasztó fel sem fogta, hogy milyen forradalmi változás zajlik a gasztronómiában. Ez egy robbanásszerű változás volt. Ez az igény olyan folyamatokat kezdett el generálni a vendéglátásban, ami kézenfekvően magával hozta a szakértők megjelenését.

Kitől lehetett, kitől volt érdemes ekkor tanulni?

Ekkor konkrét sommelier oktatás még Magyarországon nem is létezett. Amikor a borbárt megnyitották, akkor előtte egy nagyon intenzív képzést kaptunk. Megtanultuk hogy az asztalnál szakszerűen hogyan kell egy bort felszolgálni. Laposa Józsi bácsitól ismertük meg Magyarország borvidékeit, és a fehér borokat. Tiffán Zsolt a vörös borokról beszélt nekünk. Csató Pali bácsi az egésznek a spirituális hátterébe kalauzolt el bennünket. Utána igyekeztünk ezt a szakmai ismeretanyagot a mindennapokban tovább mélyíteni. Elolvastunk a témában mindent amit lehet, elmentünk mindenhová ahová csak lehetséges. Azt a tapasztalatot, amit egy vendéglátóhelyen nap, mint nap meglehet szerezni, azt egy tanfolyamon nem lehet összegereblyézni. Ezzel szemben fontos hogy az ember tudja értelmezni, mit tapasztal a borokkal kapcsolatban.

Milyen utat jártál be mint sommelier?

Nem vagyok az a „virágról virágra szálló” munkavállaló. Általában addig megyek, amíg megtalálom azt a helyet ahol jól érzem magam és ahonnan nagyon nem szeretnék tovább állni.

A borbárban majd 3 évig dolgoztam, aztán egy borkereskedésben, majd a tulajdonosok újonan nyíló boréttermében folytattam. Kimondottan magyar prémium borokkal foglalkoztunk, leginkább Tokajból és Villányból. Fantasztikus, vertikálisan izgalmas borlapunk volt. Elmondani sem tudom, mekkora élmény és lehetőség volt például 6 éven keresztül egy 2003-as tétel fejlődését nyomon követni hétről-hétre. Úgy gondolom folyamatosan tanulni, olvasni kell, kóstolókra, tanfolyamokra kell járni, de azt a tapasztalatot hogy nap mint nap borral a kezedben dolgozhatsz, azt semmi más nem adja meg.

Hogyan változtak ezalatt az évtized alatt a fogyasztói ismeretek?

Szerintem sokat fejlődött a közönség is. Az utóbbi években érezhető annak a hatása, hogy nemcsak szakmabeliek, hanem „civilek” is tanfolyamokra, borkostolókra járnak, látni, amint a borfesztiválokon a pultoknál jegyzetelnek. Komoly élményt jelent számomra, amikor olyan vendéggel tudunk együtt dolgozni az aszalnál, vagy egy borkostoló alkalmával, akiben ugyanaz a szenvedély lakozik a borok iránt. Van egy komoly fogyasztói kör, akinek komoly tapasztalatai vannak a borról és nem fél időt és pénzt szánni arra hogy képezze is magát ebbe az irányba.

Trendivé vált Magyarországon borról beszélni?

Igen, mondhatjuk trendivé vált érteni a gasztronómiához, beszédtéma lett társasági szinten a bor. Sohasem volt kérdés, hogy Magyarország egy boros nemzet, de a szocializmus 40 éve alatt ez a kultúra mélyen a háttérbe szorult. Most ez az elfolytott tudás szabadul ki újra a palackból.

Hogyan kerültél a St. Andrea Borászathoz?

Jó pár évvel ezelőtt egy egri kirándulásom alkalmával, vendégként jártam itt. Akkor ismerkedtünk össze Lőrincz Györggyel. Kiderült, hogy mind a ketten görög katolikusok vagyunk és mivel ez egy pici közösség, szoktunk tudni egymásról, így megmaradt köztünk egy távolabbi ismeretség. Ezen túl, az évek alatt – mialatt borral dolgoztam – egyértelművé vált számomra, hogy Eger a kedvenc borvidékem. Egy ideje forgatjuk a családdal a fejünkben a gondolatot, hogy vidékre kellene költözni. Nyílvánvaló volt, csakis borvidékre, bor mellé. Nem volt kétséges számomra, Egerben fogunk letelepedni. Rákérdeztem Lőrincz úrnál, tud-e esetleg valamilyen munkát a környéken. Nagyon jókor érdeklődtem, mert az elődöm pont abban az időben döntött úgy, máshol folytatja

tovább. Úgy gondoltam, itt meg van minden, ami nekem fontos. Az elképesztő St. Andrea borok, a gyönyörű város és a görög katolikus szellemi háttér. Másnap visszahívott Gyuri és elkezdtünk együtt dolgozni. Ez egy nagyon szép élmény volt.

Mennyivel másabb borvidéki környezetben a borokkal és a vendégekkel dolgozni?

Ez láthatóan nem egy éttermi környezet ahol most vagyunk, hanem egy pincészet, aminek megvan a speciális hangulata, illetve feladata. Egy fővárosi étteremben fehér abrosznál állva a sommelier egyfajta médium, aki középen kell hogy álljon a vendég és a borász között. Itt viszont egy kicsit vendéglátóvá válunk. A sommeliernek itt inkább a boros gazda jobb kezének kell lennie. Itthon fogadjuk a vendégeket, nem egy semleges területen találkozik a borunkkal. Ezért komplex élményt kell átadnunk a vendégnek, hogy majd hazatérve, mikor a konyhájában, a hálószobájában, a teraszán nyit ki egy palack St. Andrea bort, akkor mindaz, amit megélt, az az otthonában is megjelenjen. Vigye el kicsit a terroirt!

Melyik bor a kedvenced itt a St. Andreánál?

Ez nagyon nehéz kérdés. Mikor melyik. Most nagyon tetszik a 2014-es Örökké, ami azért furcsa mert az évjáratot nem szerettük. A sok eső miatt rengeteg gyümölcsöt vesztettünk, nagyon magas savakkal tudtunk szüretelni. Fehér borokból kimondottan nagy borokat lehetett készíteni és a kicsit élénkebb sav engem nem zavar. Szeretem az északi stílusú borokat. Maga Eger is egy északi borvidék. Ma úgy gondolunk Egerre, mint egy tipikusan vörös boros borvidékre, pedig történelmileg ez egy fehér boros termőhely volt. Talán ha egy bort szabad mondanom, akkor a Hangács Bikavérünk mindenben az a bor, amit egy borkóstolóra – ha Egert kell bemutatnom vörösbor kategóriában – ak-

kor én azt vinném el magammal.

Mennyire vesz részt egy borászatnál dolgozó sommelier a bor készítés folyamatában?

A borkészítés folyamatában abszolút nem veszünk részt, de előfordul, hogy megjelenik

Gyuri egy pohárral a kezében és leültet minket, mondjuk el hogy mit gondolunk. Az is előfordult, hogy az ifjabb Lőrincz György – amikor a Sauvignon Blancját készítette – hozott három házasítási arányt és kérte a véleményünket. Létezik egyfajta közreműködés, de alapvetően mi nem folyunk bele a folyamatba. A borkészítés kizárólag a borász dolga. Időnként behív minket a pincébe, hogy végigkóstoljuk a hordókat, megnézzünk egy-egy tartájban lévő tételt, kicsit beszélgetünk róla. Nyílván nekem is más, hogy látom azt a szőlőt beérkezni amiből a végén pár év után esetleg pohárban fogom kóstoltatni a bort. Látunk minden egyes fázist. Ez inkább a bor kóstoltatásánál a hitelességet, a komplexebb élményt segítik elő.

A sommelier munka mellett ikon festéssel is foglalkozol. Honnan jött a gondolat?

Ez jó kérdés. Olyan 2005 környékén kezdhettem el, bár ez inkább még keresési szakasz volt. Láttam egyszer egy kiállítást, ahol megértetettem, nekem ezzel foglalkoznom kell. Görög katolikus lévén ikonok között nöttem föl. Rajzolni mindig nagyon szerettem, de soha nem tanultam, így keresnem kellett olyan személyt, iskolát, tanfolyamot ahol ebbe beavatnának. Több, kevesebb sikerrel festegettem. Mérföldkő volt, amikor 2011-ben be tudtam kerülni egy olyan csoportba, amit egy görög ikonfestő mester hozott létre Magyarországon. Ez komoly vízválasztó volt számomra. Most is a tanulási fázisban vagyok, de már elértem egy olyan szintre, hogy egyedül tudok dolgozni és nem kell minden kérdésben kikérnem a véleményét.

Itt a St. Andrea borászatban méltó helyen szerepelnek az alkotásaid. Hogyan kapcsolódik össze számodra az ikon festés, a hit és a bor?

Ezek itt mind maguktól összekapcsolódnak, nem kell őket nekem összekapcsolni. Meggyőződésem, minden egy tőről fakad. Az aki keresi a Jó Istent, vagy igyekszik elmerülni ebben a misztériumban rájön arra, van az életnek egy forrása, mondjuk egy személyes forrása, akitől minden ered. Innentől kezdve nem kell nagyon erőlködni, hogy a dolgok összekapcsolódjanak.

A rendszerváltás előtti világban a borkészítés, illetve ugyanígy a szellemi élet is meg volt „nyomorítva”. Lehet esetleg párhuzamot állítani, miként haladunk, fejlődünk az egyre jobb borok felé és hogyan találunk spirituális önmagunkra?

Érdekes hogy ezt mondod. Ezen még nem gondolkodtam soha, de most így, ahogy föltetted a kérdést, szerintem igen. Sőt, köszönöm hogy megkérdezted, mert ez megvilágított számomra egy párhuzamot. Valóban ugyanabban a cipőben van ez a két világ. Régebben magas minőségben készített borokról nem nagyon volt szó, aztán jött a fene nagy szabadság. Kezdett mindenki mindent csinálni. Most egy olyan tisztulási folyamat zajlik, amiben minden borvidék megtalálni látszik saját arculatát. Mintha végre kezdenénk megtalálni saját gyökereinket, kezdenénk megérteni mi miért fontos. Spirituális értelemben kicsit ugyanez volt a helyzet. A rendszerváltás előtt nem nagyon kedvezett a talaj a spirituális éréshez. Aztán jött a fene nagy szabadság, aminek látjuk a következményét. Úgy válogattunk az egyes hittanítások között, mintha egy spirituális szupermarketben lennénk és vennénk le a polcról a tételeket. Ebbe az összevisszaságban újra fölértékelődni látszik a hagyomány szerepe. Az egyháznak ismét jelentősége, fontossága van az életünkben.

A hagyomány a közös fogódzó?

Ugyanolyan biztos fogódzó lehet a spirituális életben az egyháznak a hagyománya, mint ahogy borvidéki szinten is meg kell hogy találjuk azokat a hagyományokat, amelyek állandóságot és biztos alapot nyújtanak. Hiszen egy többszáz éves borkészítési felfogás, vagy hagyomány se léphető át csak úgy. Nem is érdemes átlépni, hiszen abban nagyon sok generáció tapasztalata van jelen. Az egyházi életben 2000 évnek a spiritualitását úgy félretenni, hogy most akkor kitalálunk valami újat, vagy előveszünk valahonnan valami jobbat, úgy gondolom elég nagy butaság lenne. Különösen ha a sor elején maga Jézus Krisztus áll és az a tizenkét apostol, akiket ő küldött szerte, hogy tegyenek tanítványaikká minden népet.

Hogy érzed, megtaláltad azt a „virágot” ahonnan nem tervezel tovább „repülni”?

Igen, úgy gondolom hogy bizonyos szempontból a szakmai pályám csúcsán vagyok. Nem tudok annál szebbet elképzelni minthogy a kedvenc borászatomnál, a kedvenc boromat tudjam bemutatni az érdeklődőknek és különösen úgy, hogy a Lőrinc úr világnézete és az enyém nagyon hasonlít. Ez egy olyan feladatot is ad – ami azt gondolom, testhez álló – hogy bemutassam azt a világot amiben a Gyuri alkot. Ha valaki csak egy pohár borra ül be hozzánk akkor is boldog vagyok, de ha át tudom adni mindazt ami a pohár mögött van, akkor még inkább boldog vagyok. Egy oldalról a bor egy olyan eszköz is lehet amivel a transzcendens témát elő lehet venni. Ha van erre nyitottság, akkor akár több órás beszélgetések alakulnak ki a teraszon. Fantasztikus dolog, hogy valaki eredetileg „csak” egy pohár borért jött és úgy távozik, hogy a keleti egyház szimbólumrendszeréről beszélgettünk. Ilyenkor igazán boldog vagyok.

"BAZI NAGY"

CÉGES PARTI

Hotel Lycium ★★★★
Kölcsey Központ

CÉGES RENDEZVÉNYEK ÉS PARTIK BÁRMILYEN STÍLUSBAN, BÁRMILYEN MÉRETBEN

KARIBI HANGULAT
ÁTRIUM ÉTTEREM
KARAOKE PARTY
RETRO FEELING

ÉLŐZENE CASINO BÁLTEREM
NAGYTEREM HAWAII PARTY
KÜLÖNTERMEK

Kérje személyre szabott ajánlatunkat!

HOTEL LYCIUM
★★★★
DEBRECEN

Debrecen, Hunyadi u. 1-3. +36 (52) 506 600 rendezveny@hotellycium.hu

www.hotellycium.hu

Kitekintő

CHILE

újdonságok és érdekességek

Szerző: Dr. Kosárka József
Fotók: a szerző

Amit a chilei borágazat az elmúlt néhány évtizedben produkált, méltán keltette fel a nemzetközi szakmai érdeklődést és váltotta ki a fogyasztók többségének általános elismerését, ez azonban korántsem jelenti azt, hogy a visszhangjában meglehetősen hangos és üzletileg is kivételesen eredményes sikerek után termelőik már csak a babérjaikon ülnek.

A legfrissebb chilei adatok szerint az országban napjainkban mintegy 130 ezer hektáron terem a szőlő, amelyből 2015-ben 12,9 millió hektoliter bort állítottak elő. (Ez azt jelenti, hogy húsz év alatt az ültetvények nagysága két és félszeresére nőtt, illetve az előállított bor mennyisége négyszer nagyobb lett.) Tavaly 8,85 millió hektolitert exportáltak, ami közel 18%-kal több az előző évinél. A kivitelből származó bevétel értéke 1,9 milliárd USD volt, amely összeg 5%-os növekedést jelent az egy évvel korábbihoz képest. A külpiacra került palackozott boroknak, amelyeknek a teljes borexportból 50% körüli a részesedése, az átlagára 2,55 USD/0,75 litert ért el.

Chilében a szupermarketek vásárlói átlagosan 6,30 USD áron vásárolnak egy üveg bort és a kínálat meghatározó hányadát is hosszú ideje nagyjából az ilyen ár körüli és ennek megfelelő minőségű borok teszik ki, illetve ha a minőségük sokkal jobb volt is, ez nem feltétlenül jelentette azt, hogy a fogyasztónak jóval többet kellett fizetni érte.

Az utóbbi néhány évben viszont változott a helyzet, ugyanis egyre több chilei pincészet készít kimagasló minőségű borokat, amelyeknek az ára is minden korábbinál magasabb lett. Ennek egyik példája a Taita, amely a Montes pincészet ultra prémium bora és ennek megfelelően a belföldi bolti ára 300 USD körüli. Ennek első évjárata a 2007-es, amely három évvel ezelőtt került 3 ezer palackba. Alapanyaga Marchigüe (Valle de Colchagua) különleges adottságú - nem öntözött, hektáronként mindössze három tonnás terhelésű - dűlőiről származik, meghatározóan és tartósan a Cabernet Sauvignon (85%), valamint néhány más fajta (Syrah, Carmenére, Petit Verdot), amely a borász döntésétől függően évjáratonként változik. Érlelése új, közepes pörkölésű francia tölgyfahordóban 24 hónapig tartott. (Alkohol: 15,0%, sav: 3,69 gr/l, maradékcukor: 2,83 gr/l, pH:3,64.)

A napjainkban már világhírűnek tekinthető Montes Borászat alig három évtizedes múltra tekinthet vissza, viszont már a kezdetektől élen jár a minőségi borászkészítés terén. Egy-

ik alapítója és névadója, Aurelio Montes erről így vallott a vele történt néhány évvel ezelőtti beszélgetésünkkor: „ A minőséget előtérbe helyező filozófiámat saját stílusom révén juttattam érvényre, amelynek elsődleges célja a fogyasztói ízlés kiszolgálása. Kevesen vagyunk igazán borértők, a nagy többség azért iszik bort, hogy örömét lelje benne. Az érett bor, amely bársonyos tanninokkal rendelkezik és nagyon gyümölcsös, hamar elragadtatja az átlagembert, legyen az európai, amerikai vagy ázsiai.” (Eszencia Magazin 2008/3. sz.) Egy másik sajtóinterjúban meg arról beszélt, hogy eleinte furcsán néztek rá, amikor az általános helyi gyakorlattal szakítva nemcsak a sík területeken, hanem a domboldalakon is telepíteni kezdtek, ami költségigényesebb ugyan, de az onnan szüretelt szőlőből később sokkal koncentráltabb és zamatgazdagabb borokat tudtak készíteni.

A borászat ültetvényei, amelyeken 12 szőlőfajtát (8 kék és 4 fehér) művelnek, két különböző helyen teremnek, összterületük 700 hektárnyi. Az éves bortermelés közelíti az 1 millió palackot, amely mennyiségnek több mint 4/5-e a világ mintegy 100 országában talál vevőre. A Taita esetében első számú célpiacként az ázsiai országokat jelölték meg és ennek megfelelően a piacra kerülés évében japán, kínai, koreai és indiai helyszíneken tartottak szakmai bemutatókat.

A chilei szőlészet és borászat újdonsága még az is, hogy a folyamatosan gazdagodó termékskáláról sokáig hiányozó késői szüretelésű (cosecha-tardía) borok választéka ugrásszerűen növekszik. Az első ilyen palackok ugyan már vagy negyedszázada kikerültek néhány pincészetből, de ezek példáját sokáig kevesen követték, egészen a legutóbbi évekig, amikorra a helyzet úgy alakult, hogy már nemcsak saját fogyasztóik válogathatnak több tucatnyi közül, hanem külföldön is egyre több helyen bővítik ezekkel a chilei borok kínálatát. Olyan késői szüretelésű, természetes édes borok előállításához, amelyeket

az általános szüreti időszak végétől kezdve válogatottan szedett - töppedt, de nem mindig nemes rothadású - szőlőből készítenek, nem egy chilei borvidéken is adottak a termőhelyi feltételek.

A fajtaválasztékot sem kellett nagyon megváltoztatni, ugyanis a Moscatel de Alejandría, a Riesling, a Sauvignon Blanc, a Gewürtztraminer és a Semillon szőlőket már elég régóta művelik, így lényegében csak piacpolitikai döntés kérdése volt, hogy ezekből édes borok is készüljenek, ráadásul olyanok, amelyek megvásárlása egyáltalán nem terheli meg a fogyasztók pénztárcáját. A Portal del Alto pincészet például fehéret és vöröset egyaránt készít, az előbbit Moscatel de Alejandría és Viognier, az utóbbit Syrah fajtából. (A bolti ár mindkettő esetében: 8 USD/0,375 l-es palack.)

Ami a különlegességeket illeti, az irántuk érdeklődő borbarátok igazi csemegében lelhetik örömüket, amennyiben lehetőségük adódik olyan borok kóstolására, amelyek Itata eddig még a helyiek által is alig ismert, összesen 9 ezer hektár körüli ültetvényei öreg tőkéinek fürtjeiből készülnek. A helyi krónikák szerint ebben a hűvösebb éghajlatú övezetben fekvő borvidéki körzetben majd ötszáz évvel ezelőtt kezdtek el borászkodni, de ellentétben más - napjainkra komoly eredményeket elért - területekkel, az ott többnyire kis parcellákat művelő ötezer termelőnek nem volt lehetősége a megújulásra. (A boroknak még mindig csak 2%-át palackozzák).

Néhány évvel ezelőtt azonban komoly változások kezdődtek annak következtében, hogy egy ottani nagyvállalat lépett a borkörzeti szereplők közé és Patricio Middleton személyében egy tekintélyes szakembert nyert meg fejlesztési tervei megvalósításához. Ennek keretében 240 hektár ültetvényt kezdtek el korszerűbb módszerekkel művelni és a borkészítéshez modern eszközöket használni, valamint előkészületben van egy neves építész által tervezett, húszezer hektoliter kapacitású feldolgozó üzem megépítése is.

Ennek a pincészetnek (Hacienda Cucha Cucha) a meglátogatása nem mindennapi élmény. A kétszáz éves birtokközpont főépülete a korabeli koloniális építészeti stílus jellegzetes képviselője és az öreg hordók - földrengésben megrongálódott, de egyébként stabilan álló – tárolótere is a régmúltat idézi meg. Az ültetvények között több olyan is van, amelyen kétszáz évnél jóval idősebb tőkéken terem a szőlő, mindenekelőtt a spanyol eredetű País, amely

kanári-szigeteki és perui kitérővel került erre a vidékre. A növény fő jellemzői a szárazságtűrés és a bőséges hozam, a bor esetében a savhangsúlyosság és a gyümölcsösség emelhetők ki.

Az ilyen „aggastyán” tőkék terméséből készült borok lényegében csak helyben kóstolhatók. Kedvező fejlemény viszont, hogy több kistermelő összefogásának eredményeként az egyik kistelepülésen (Nipas/Ránquil) nemrég nyitottak meg egy boltocskát „Alma de Itata” cégérrel, amelyben 17 pincészet 45 féle bora vásárolható meg. A jövőt illetően bizakodásra ad még okot, hogy azok a jó nevű pincészetek, mint például a Miguel Torres, amelyek eddig csak felvásároltak a területről, nagyobb ültetvények tulajdonosai lettek, illetve a kistermelők között is van már olyan, amelynek sikerült borkülönlegességére külföldi vevőket is találni.

CHILE

A Chilei Köztársaság Dél-Amerikában, az Andok hegyvonulatai és a Csendes-óceán között, észak-déli irányban hosszan elnyúlva fekszik. Nyugatról az óceán, északról Peru, északkeletről Bolívia, keletről Argentína, délről pedig a Drake-átjáró határolja.

Területe: 756 950 km^2

Népesség: 17 619 708 fő

Klíma: Az ország nagy észak-déli kiterjedéséből következően az időjárás változatos, nehéz általánosságban beszélni róla. Északon sivatagok vannak, délkeleten tundrák és gleccserek. Chile déli részén óceáni az éghajlat, a középső, sűrűn lakott vidékeken mediterrán. Az ország legnagyobb részén négy évszak figyelhető meg: a nyár decembertől februárig, az ősz márciustól májusig, a tél júniustól augusztusig és a tavasz szeptembertől novemberig.

Domborzat: Északon a Atacama-sivatag ásványokban gazdag, főleg rézben és foszfátban. A központi völgy, ahol Santiago de Chile is fekszik, viszonylag kicsi, itt tömörül a lakosság és a mezőgazdasági termelés. Dél-Chile erdőkben és legelőkben gazdag, jellegzetes tájképi elemei a vulkánok és a tavak. A déli part fjordok, szigetek, tengerszorosok labirintusa, amelyek félszigeteket és szigeteket alakítottak ki. Az ország keleti határa az Andok.

BEMUTATJUK

Góbri Pince színre lép!

Szerző: Darin Sándor
Fotó: a szerző és Németi Attila Viktor

Ludányi Gáborral a mátrai szőlődombokat járva beszélgettem...

Mióta foglalkozik a családotok borkészítéssel?

Igazán komolyan, hivatásszerűen én kezdtem el borkészítéssel foglalkozni a családban. Eddig a fő profilunk a szőlőtermelés volt, az első boromat igaz még csak hobbiból készítettem. Aztán jobban bele merültem, borkészítés közben környezetmérnök diplomát is szereztem.

Mióta veszel részt a családi gazdaság munkájában?

Kiskorom óta benne voltam nyakig. A családnak mindig megvolt az a 3-4 hektár szőlője, így minden iskolai szünetem kint telt a szőlőben. Volt idő, amikor egy kicsit be is sokaltam. El is mentem közgazdasági szakközépiskolába. Azt nagyon szeret-tem, jó volt a társaság és a suli is. Aztán visszarántottak a gyökerek és hazajöttem. Az első „Szürkebarátom”, egészen jól sikerült, ezen felbátorodva kezdtem komolyabban belemerülni a borászkodás különleges világába, 2010-től pedig aktívan foglalkozom borkészítéssel.

Most jelenleg mennyi a saját művelésű terület?

4,8 hektár a termőterületünk, az idén is telepítettünk 0,6 hektárt. Az idei évben fordult termőre a Borhy dűlőben a 6 évvel ezelőtti 2 hektáros álmom. Jövőre, 2017 tavaszára terv szerint közel 7 hektáros lesz a birtok. A gépesített szőlészeti munkát az apám és az öcsém végzik, párommal, édesanyámmal és a nagyszülőkkel a szőlő kétkezi munkáit végezzük, koordináljuk, illetve a termésből én készítem el a bort.

Milyen szőlőfajtákkal dolgozol?

Fő fajtáink a 36 éves Zöldveltelini ültetvény, ami nagy kedvencem, emellett Olaszrizling, Sárgamuskotály és a Kékfrankos. Ezek mind a Borhy dűlőben teremnek, izgalmas bor alap az összes. 2017-ben jön hozzájuk még a Cabernet Franc. Terme-lünk még Szürkebarátot, Chardonnayt és Rizlingszilvánit is, de azok eladásra kerülnek.

Milyen terveid vannak?

Izgalmas egyedi „GOBRI”-s borokat készíteni, amiben én is és mindenki más is örömét boldogságát leli. Jelenleg a szülői háznál dolgozom egy 250 hl-es pincében, ezt szeretném kibővíteni és persze minél több szakmai elismerést elnyerni.

Milyen támogatást kapsz a családtól?

Minden sikeres férfi mögött egy erős nő áll. Mögöttem kettő is a feleségem és az édesanyám, aki 4-5 éven keresztül próbált meggyőzni, nem biztos, hogy ezt kellene csinálnom. Édesapám az elejétől kezdve támogatta az ötletemet. Most már édes-anyám is teljes vállszélességgel kiáll mellettem. Sikerült őket meggyőzni, hogy telepítsünk még. A munka borászati részét saját magam végzem, segítséget elfogadok, de beleszólást nem nagyon. Véleményükre természetesen kíváncsi vagyok.

Honnan jön a GOBRI név?

Nemes egyszerűséggel kiskorom óta GOBRI Vitéznek hív a keresztapám. Ez vagyok én!

Hol találkozhatnak a fogyasztók a boraiddal?

Több kisebb vinotékában Gödöllőn, Deb-recenben, Budapesten és van egy-két étterem is ahol szerepel a borlapon.

Beszélgetés közben sorban kóstoljuk a boraidat. Egytől-eggyig mindegyik fajtabor. Házasításban nem gondolkozol?

Fejben már összeállt. A 2,6 hektáros új ültetvényről szeretnék egy fehér „birtokbor” házasítással megpróbálkozni. Általában az a szabályom, hogy nincsen szabályom! Érzésből csinálom a boraimat. Volt úgy, hogy muszájból erőltettem és nem sikerült, aztán hazamentem, lefeküdtem és mikor kipihenten, tiszta fejjel felébredtem, tudtam hogyan kellett volna. Aszerint megcsináltam és akkor már jól is sikerült. A borhoz, szőlőhöz tiszta fej és lélek kell. Őszinteség, hiszen a borász együtt él a szőlővel és a borral, folyamatos a kommunikáció közöttük.

A telepítésekben is Te döntesz?

Én választottam ki a fajtákat, hogy mikkel szeretnék dolgozni. Talajmintát is vetettem és annak megfelelően választottam az oltványokat. Például az Olaszrizlingnél ragaszkodtam ahhoz a régi, hagyományos, apró fürtű, szeplős Olaszrizlinghez – aminek számomra legtetszetősebb a bora – csak azt manap-ság már nehéz beszerezni. Ennek az az aprólékos munkának az eredménye meg is mutatkozott a „nulladik” termésnél. 99 palackot sikerült letöltenem belőle. Azért mondom nulladiknak, mert az még nem is volt termésnek nevezhető, hiszen tőkénként alig egy fél fürtöt hozott. Mindig halasztottuk a szüretét, végül az október 23-i héten leszedtük. Tele volt már töppedt szemekkel. Hazajöttünk, a „kézi sotu”-val kihúztam, leengedtem a pincébe. Másnap elkezdett erjedni. Semmi felügyeletet nem igényelt. Szűretlenül, derítetlenül töltöttük le. Úgy hiszem, az a bor élni akart, nem

véletlenül maradt meg ilyen csodaszép alapanyagnak.

Milyen visszajelzéseket kapsz a fogyasztóktól?

A kékfrankos rozém kifejezetten a hölgyek kedvence. A férfiak picit lágynak találták. Én is érzem, hogy hiányoznak belőle a harsány savak, de én így is sze-rettem. Nem egy szokványos rozé a maga sós, fémes jegyeivel. Egyébként nagyon behízelgő volt az az érett szamócás karaktere. Ebből már csak pár palack van.

Legutóbb a Bonjour hajón kóstoltattam a 2015-ös Olaszrizlingemet. Ez a tétel általában nagyon megosztó. Nem kifejezetten fajta jelleges. Nagyon gyógynövényes, ánizsos, citrusos vonalat képvisel illatában, ízében is visszaköszönnek a gyógynövények és a talaj által adott sós íz is.
A 2013-as Kékfrankosom is egyre több dicséretet kap. Egy hűvösebb típusú, rubintos színű gyümölcsös vörösbor. Illatában a szikkadt meggyes levár és egy pici dohány mutatkozik. Ízében könnyed gyümölcsösség mellett kicsi keserűcsoki érezhető.

Milyen eredményeid vannak?

Legutóbb a VinCE magazin áprilisi számában a hónap legjobb vétele lett a Zöldveltelinim.

Gondolom egyből árat emeltél?

Dehogyis, nem! Hála Istennek, utána több megkeresést is kaptam, de az árképzésemet ez nem befolyásolta. Jók ezek a visszacsatolások, de számomra a lényeg, hogy tisztességesen megéljek belőle és közben megmaradjak olyan embernek, amilyen eddig is voltam. Ha jönnek, a sikerek annak örülni kell, erőt meríteni, majd folytatni a munkát. Szeretnék megmaradni annak az embernek aki, vagyok.

Programok

2016 December

Adventi készülődés a Vylyan teraszon

Hol: Kisharsány, Vylyan Pincészet
Mikor: december 6-23.

Mindenhol azt halljuk, hogy az Advent a várakozás, elmélyülés időszaka. A valóságban pont a nyüzsgés, szó szerint a „karácsony előtti őrület” érezhető. Pedig érdemes „fékezni”, s megállni picit a pillanatban és jókedvű társaságban hangolódni az Ünnepre. Mi a Vylyan Teraszon ezt szeretnénk idevarázsolni Nektek: egy meghitt hangulatú, elvarázsolt téli mesevilággal körülvett helyszín, szép borokkal, forralt borpunccsal, sült gesztenyével, Duenniummal, Csodababbal…

10 fő feletti csoportos érkezés esetén kérjük előzetes bejelentkezésüket!

Infó: Gönczöl Gábor
+36 (30) 376-0885; vendeglatas@vylyan.hu

XVI. Borszalon - EGER

Hol: Eger, Hotel Eger & Park
Mikor: december 29.; 17-23.00 óra

Idén is elérkezett a Borszalon ideje, ahol az egri borászok legjava megmutatja borait. A megunhatatlan 20-as évek hangulatában fog telni az este, aki szeretne idén is megkoronázhatja az estét jelmezzel.

2017 Január

Pincéről Pincére Variációk Vincére

Hol: Villányi borvidék, több helyszínen
Mikor: január 21.

Régi szokás, hogy a szőlősgazdák Vince-nap időjárásából és a metszett “Vince vesszők” állapotából jósolják a szüret gazdagságát. E napon egyik pincéből a másikba járva áldomásoztak, kóstolták egymás borait. A tőkékre Isten áldását kérték, s a biztonság kedvéért még babonás fortélyokat is bevetettek, a természet iránymutatásait követve.

> *“Ha szent Vintze napja fénylik, megtelik a pintze, és sok jó bort várhatni”*. A napsugár igazi áldás, segítségével megcsordul a jég és telik a pince.

Az egész tájat megmutató kirándulás során végigjárjuk (busszal) a Villányi borvidéket és hagyományos Vince napi áldomásban is részesülünk. A siklósi, máriagyűdi, túronyi, kisharsányi, nagyharsányi, és a kisjakabfalvai, villánykövesdi, palkonyai pincészeteknél felejthetetlen téli tájélményben, izgalmas játékokban és sok finom borban részesülünk!

A Dűlőjáró Vince "csomagok" kedvezményesen 13.000 Ft-ért megrendelhetőek a Borút Irodában.

Délelőtt hordós tételek kóstolása közvetlenül a pincékben, este hangulatos vacsorák, különleges menü kínálattal várják! Helyfoglalás közvetlenül a házgazdáknál!

Infó: www.villanyiborvidek.hu; info@borut.hu

Vince-nap a Vylyan teraszon

Hol: Kisharsány, Vylyan terasz
Mikor: január 21.

14.00-16.00 – Vince napi „szertartások" a Vylyan szőlőben

A Jóisten tenyerén – Dr. Mészáros István atya megáldja a borvidék összes szőlőjét. Ősi hagyományok, együtt! – Balogh Kornél szőlészünk mesél a Vincéhez kötődő szőlészeti hagyományokról. Forralt borozunk, ásott borra vadászunk, Vince vesszőt metszünk, meglocsoljuk az áldott termőföldet borral, mondókával és dallal költögetjük! … A közös Vince dalt, amit már mindenki kívülről tud, most is népzenészek vezényletével énekeljük.

Egyéni bejelentkezés díja: 5.200 Ft/fő (forralt bor, 4 boros kóstoló, falatok, koncert)

16.15 – 18.00 – Vince Válogatás Vylyan módra

Három prémium bor kóstolója, melyhez őstermelő barátaink helyi ízeit párosítjuk.

Egyéni bejelentkezés díja: 4.000 Ft/fő (borkóstoló falatokkal, pincelátogatással)

Infó: Gönczöl Gábor
+36 (30) 376-0885; vendeglatas@vylyan.hu

Vince-nap a Bock Pincében

Hol: Villány, Bock Pince
Mikor: január 21.

10:00-11:00 – Pincelátogatással egybekötött hordós borkóstoló a Bock Pincében

A Vince napi pinceséta során három különböző, prémium kategóriás hordós bor kóstolójára kerül sor, hozzá borkorcsolyaként házi szőlőmaglisztes lepényt kínálunk.

Részvételi díj: 2.000 Ft/fő

19:30-20:30 – Kozma Orsi akusztikus pop koncertje a Bock Körpincében

Borkóstolóval egybekötött pincekoncertet tart Kozma Orsi a fantasztikus akusztikájú Bock Körpincében.

Részvételi díj: 5.900 Ft/fő

20:30 – Vince napi menü a Bock Óbor Étteremben

Előétel: Kétéves Bock sonka friss tormával, kemencében sült szőlőmaglisztes lepénnyel
Főétel: Sült mangalica pofa vargányával, spenótos gersli rizottóval
Desszert: Vincenapi diós almáspite Windhabbal házi fahéjfagylalttal

Részvételi díj: 7.100 Ft/fő

Infó: +36 (72) 492-919; recepcio@bock.hu

FIGYELEM!
A Vince napra meghirdetett programok létszámkorlátosak!
Részletekről, helyszínekről, közlekedésről és szállásokról kérjen információt a **Villány-Siklósi Borút Egyesület** munkatársaitól!
Tel.: +36 (72) 492-181

PROMÓCIÓ

Tokaj-Hegyalja
PIAC

minden hónap második vasárnapján

A DISZNÓKŐ BIRTOKON,
A SÁRGA BORHÁZ PARKOLÓJÁBAN