

DEBRECZENI Hírlap

A **VYLYAN** Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Alapító: Debreczeni Pál



Tisztelt Olvasó!

Azért döntöttünk úgy, hogy boraink mellett ezzel a hírlevéllel is felkeressük Önt, mert úgy gondoljuk, hogy a villányi borok szeretete mellett is van mondanivalónk egymás számára. Lapunkban tájékoztatni kívánjuk arról, hogy mi minden történik a Vilyan Pincészetben, merre jártunk a borainkkal, és mit kóstolhat tőlünk az elkövetkező hónapokban. Állandó rovatainkat Ipacs Szabó István, a Vilyan főborásza, valamint feleségem, Debreczeni Mónika szerkesztik. Hírlevelünk első számában „Ipacs Gazda” az idei szüretéről, a pincei munkálatokról, Mónika pedig az év második felében piacra lépő új borokról, és a nemzetközi jelentőséggel bíró hírekről tudósítja Önöket. Van egy örömhírünk is, amelyet én szeretnék megosztani olvasóinkkal: Mónika szeptemberben megszerezte a londoni Wine and Spirit Education Trust diplomáját, amellyel nemzetközi borakadémikus minősítést nyert.

Üdvözlettel,

Debreczeni Pál

Ipacs Gazda rovata

Szüreti jelentés

A meteorológiai mérések történetében még sohasem mértek olyan forró vegetációs időszakot, mint amilyen 2003 nyara volt. A helyzetet aszály is súlyosbította, így szőlőink vitalitása szinte csodaszámba megy. A korszerű és gondos megmunkálás követke-

tében az új telepítések is jól viselték ezt a rendkívüli időjárást.

Az ez évi szüret minden eddiginél korábban kezdődött. Augusztus közepén már szüreteltük a roséhoz szükséges kékszőlőt, és augusztus 21-én megkezdődött a vörösborok szőlőinek begyűjtése is.

Már látható, hogy a 2003-as évfajratban nagy érettségű és koncentrációjú borok születnek.

Újdonságok

Új ízek a Vilyantól

A 2003-as év második felében a következő borokat kóstolhatják meg a Vilyan kínálatából:

Cabernet Sauvignon 2000

Majdnem feketés-vörös árnyalatú, nagytestű, érett, magas tannin- és közepes savtartalmú bor, amelyben a gyümölcsösséget füstös jegyek egészítik ki.

Montenuovo 2000

Cabernet Sauvignon–Pinot Noir Mély rubinvörös színű, kellemes, szinte virágillatú bor, melynek ízvilágát az étcsokoládé mellett a meggy és a málna uralja.

Pinot Noir 2002

Világos rubinvörös színű, élénk savú, közepes testű bor, amelyben a piros bogyós gyümölcsök – meggy, ribizli, cseresznye – ízvilága köszön vissza, kis fűszerességgel, „animalitással” ötvözve.

Primőr

Friss, illatos, gyümölcsös, könnyed – ahogyan ez egy újbórhoz illik. Illata és íze piros bogyós gyümölcsökre (eper, ribizli, meggy, tavaszi cseresznye) és banánra emlékezteti a kóstolót. Hűvösebben fogyasszuk, mint a vörösborokat általában, 12-13 °C-on. Olyan könnyebb húsételek mellé választhatjuk, mint a rántott, sült, paprikás szárnyasok és halak, valamint pizzák és tészták. Azonban csak úgy, önmagában is élvezhetjük az új évfajrat ízeit.

Egyedi ajánlat

A Vilyan Primőr – házhoz megy!

A Beaujolais nouveau szellemében készítettük el primőr borunkat, amely kereskedelmi forgalomba nem kerül, csak néhány kiválasztott étteremben kóstolhatják meg az érdeklődők.

A Primőr közvetlenül is megrendelhető a Vilyantól, a készlet erejéig.



Rendelés

Hívjon fel bennünket a 72/579 701-es telefonszámon, vagy küldjön e-mailt a vilyan@vilyan.hu címre. Adja meg nevét, címét, telefonszámát (a rendelés visszaigazolására), és a megrendelt mennyiséget. A rendeléshez szükséges minimális mennyiség: 6 palack. Egy palack ára 1225 Ft (az ár tartalmazza a csomagolás és a postai szállítási díjat). Fizetés módja: készpénzben a borok átvételekor. Megrendelést 10 munkanapon belül teljesítjük.

Külföld

Harmadjára a Vinexpo-n

Az idén nyáron a Vilyan immár harmadjára vett részt saját standdal a Bordeaux-i Vinexpo-n. Június 22–26 között, 145 országból több mint 42 ezer látogató és forgalmazó, és olyan neves borszakírók, mint Oz Clark és Michel Bettane kóstolták a kiállított italokat. A Vilyan nyolc bort mutatott be a közönségnek, amelyek leginkább a francia fogyasztók köreiből arattak nagy sikert – így ezek hamarosan több francia étterem borlapján is megtalálhatóak lesznek.

Az expón szerzett tapasztalatokból lezűrhető, hogy rengeteg munka vár a magyar borkészítőkre, hiszen a Tokajit leszámítva országunk borai majdhogynem ismeretlenek a nemzetközi piacon. Sokat és összehangoltan kell dolgozni azon, hogy a borok mellett a megjelenés, és a kommunikáció minőségén is javíthassunk. Különben ahhoz, hogy a magyar borok divatba jöhessenek, minimum egy forradalom kell...



Könyvajánló

Alex Liddell: The Wines of Hungary

Mitchell Beazley Classic Wine Library

Tavasszal jelent meg Alex Liddell magyar borokról és borászatokról készített munkája, amely jelenleg a legelfogulatlanabb, legjózanabb angol nyelvű írás a témában a nemzetközi könyvpiacon. Örömmel láttuk, hogy mi is benne vagyunk:

„A korábbi Vilyan évfajratok minden jó tulajdonsága ellenére az 1999-es évfajrat fordulópont a borászat történetében. Az 1999-es Merlot, amely az 1992–1993-as telepítésű szőlőkből készült, a legjobb Merlot, amit Magyarországon valaha kóstoltam. A 2000-es évfajrat kóstolása után pedig könnyen megállapítható, hogy a minőséget egy újabb szintre emelték.” A könyv megvásárolható a www.amazon.co.uk oldalon és az igényesebb hazai vinotékákban.

Pince

Egyedi borok saját élesztőkultúrával

A Vilyan újabb lépést tett borai egyedi arcának kialakítása felé: a jövőben a szőlőültetvényeken jelen levő vadélesztőkultúrák aktív szerepet kapnak a borok erjesztésében. A kezdeményezést a borászatnál a 2003-as szüretre szerződött francia oenológus, Marie Laroze szorgalmazta, aki elkötelezett híve a vadélesztőkultúrák alkalmazásának. Laroze szerint a vadélesztőkultúrák részei annak az egésznek, ami a borok eredeti arcát meghatározza, és amelyet a franciák „terroirs”-nak neveznek. A vadélesztők mindenütt jelen vannak a szőlőben és a pincében. A boltban vásárolható, meghatározott illat- és zamatanyagot adó élesztőkultúrákkal szemben jó dolog azt használni, amit a természet kínál nekünk.

Belföld

Eredetvédelem: versenyre készen

Jövő év januárjától Magyarországon először Villányban lép életbe az eredetvédelmi rendszer, amely nagy lépést jelent a garantált minőség felé.

E szerint a jövőben a villányi borokat négy kategóriába lehet sorolni. A legmagasabb minőségű borok a „Villányi védett eredetű Prémium” elnevezést kapják. Ide a legkülönlegesebb, legegységesebb, legszigorúbb szabályok szerint elkészített borok tartoznak majd. A jelenlegi bortörvény által engedélyezett 100 hl/ha hozammal szemben a villányi gazdák a magas minőség érdekében erőteljes terméskorlátozást léptettek életbe, ami Prémium borok esetében átlag 40-50 hl/ha-t jelent fajtától függően. Jelenleg a villányi borvidék 2000 hektárjából kb. 2-300 hektár alkalmas arra, hogy a szőlőből Prémium bor készüljön. A jövőben a legmagasabb minőségi kategóriába tartozó borokat kizárólag a borvidéken lehet palackozni!

A második kategória a „Villányi védett eredetű Classic”, amely szintén magas minőséget takar, de kicsit megengedőbb: max. 90 hl bor szüretelhető egy hektárról. Tágabb kört, körülbelül 1200 hektárt érint majd ez a kategória.

A harmadik, illetve negyedik kategóriába a tájborok és az asztali borok tartoznak. Az első két kategória jóval magasabb követelmények elé állítja a bortermelőket, mint a jelenlegi bortörvény. A Vilyannál a kezdetektől fogva alkalmazott erős terméskorlátozás miatt különösebb változtatásokra nem kerül sor: minden készen áll a megmérettetésre.

Az eddigi tapasztalatok Marie Laroze-t igazolják.

Syrah és Kadarka – megszülettek!

Az idén két új telepítés, a 2001-es Syrah és a Kadarka jövőjéről is képet kaphattunk. A Syrah a rá jellemző tanninos, fűszeres ízvilággal, míg a Kadarka nagyszerű gyümölcsösséggel és színmélységgel mutatkozott be.

A két szőlőfajtából készült borok addig nem kerülnek piacra, amíg az igazi arcukat nem mutatják, azaz az ültetvények el nem érik az 5-6 éves kort. Magunknak azonban letöltünk néhány száz palackot, hogy szemmel tarthassuk a fejlődésüket.

A Vilyanhoz látogató borbarátoknak is örömmel bemutatjuk a két „csemetét”.

