



Tisztelt Olvasó!

Nincs állandóbb és változóbb a nemes bornál. Minden évjárat, minden termőhely az állandó változás végtelen variációit jelenti, a palackban és a hordóban töltött évek is formálják azt az egyedi élményt, melyet egy jó bor minden kortya nyújt. De az állandóság is ott munkálkodik e csodálatos hivatás, a borászkodás minden elemében. Egy pincészet hírneve olyan, mint egy gondosan nevelt szőlőtőke: gyökere mélyre nyúlik, hosszú évek edzik, vastagítják törzsét, s mindig képes megújulva, friss hajtásokkal köszönteni a tavaszt.

A Vylyan számára ez a tavasz nagyon szomorú volt. Tragikus hirtelenséggel eltávozott a Vylyan csapatából Debreczeni Pál, aki életművének tekintette e csodálatos birtokot. Halála mindannyiunkat megrázott – de meg is erősített. Megerősítette elkötelezettségünket az életmű tökéletesítésére és további sikerek elérésére, elhivatottságunkat a minőség, az egyediség iránt. A Vylyan erős és szívós tőkeként újra és újra meghozza termését, hiszen csodálatos adottságú szőlőbirtokunk legpompásabb ültetvényei termőre fordulnak, s ka-

matozni kezd az az emberi, szakmai tőke is, melyet a Vylyan csapata képvisel. Számomra nagy megtiszteltetés és ösztönző kihívás ezt a csapatot vezetni és férjem munkáját folytatni, immáron nemcsak a külkapcsolatainkkal foglalkozva. Úgy gondolom, a nagyvilágban szerzett szakmai tapasztalataim segíthetik a Vylyan-t továbbhaladni azon az úton, melyen elindult, s az elkövetkezendő években számos pompás, nagy bort fogunk együtt megünnepelni – Önök, a Vylyan partnerei, vásárlói, barátai és mi, a Vylyan csapata.

Debreczeni Pálné,

a Vylyan Rt. vezérigazgatója, nemzetközi borakadémikus

Csapatunk

Ipacs Szabó István főborász irányítja a szőlőbirtokon folyó szőlészeti-borászati munkálatokat, immáron ötödik éve. István a Gödöllői Agrártudományi Egyetem Gyöngyösi Főiskolai Karának agrármérnöki szakán, valamint szőlész-borász szakmérnökként végzett. Az iskolát egy éves kaliforniai szakmai gyakorlat követte a Kandell-Jackson és a Jepson borászatoknál. István 1999. augusztusától dolgozik a Vylyan-nál.



Papp Dániel a belföldi kereskedelmi tevékenységet irányítja. Dániel az értékesítési tevékenység indulása, 1997 óta dolgozik a Vylyan-nál (kis intermezzoval). Ezt megelőzően, 1991-1997-ig a szegedi Domet Rt.-nél volt kereskedelmi képviselő. Három gyermek édesapja. Felesége, Erika értékesítési asszisztensként a Vylyan csapat oszlopos tagja.



A főborász rovata

Csókaszó

A Pécsi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézettel karöltve érdekes kísérletbe fogtunk. Egy ősi magyar szőlőfajta, a Csókaszó áll vizsgálódásunk középpontjában mind szőlőként, mind a belőle majdan készülő borként.

A Csókaszó kései érésű fajta. Sötétkék, majdnem fekete fürtjeiről kapta a nevét, ezért néhol rácfeketének, vagy vadfeketének is hívták. Tőkéje erős, levelei igen nagyok, kerekdedek, fürtje közepes nagyságú, hosszú, henger alakú. Hosszan eltartható, sötét színű bort ad. Savaiban és cukortartalmában is gazdagabb a Kadarkánál.

Miért pont a Kadarkával hasonlítjuk össze? Ennek oka az, hogy eleink együtt telepítették e fajtát a Kadarkával, együtt szüretelték majd egy borrá érlelték a két szőlő termését.

Ezen kívül sokkal többet nem is tudunk a Csókáról. Tavasszal 300 tőke Kadarkát oltottak át a kutatóintézet szakemberei. Kíváncsian várjuk az eredményt!

Legfrissebb ajánlataink

Vylyan Syrah 2003 „Mandolás dűlő”
Dűlőszelektált bor, sorszámozott címkével. A 0,75 literes palackokat Vylyan emblémás faládákba csomagoltuk. Bruttó átdadási ár: 6-os faládában 25.200 Ft, 12-es faládában 50.400 Ft. Csak egész ladás megrendelést fogadunk el. A megrendelés átvehető a Vylyan Pincészetnél Kisharsányban, vagy nagykereskedelmi partnerünknel, a VERITAS-nál.

Vylyan Jégbor 2003 Cabernet Franc szőlőből

Egyedileg szignált, viaszpecséttel lezárt bor, sorszámozott címkével. A 0,375 literes palackot Vylyan emblémás fadobozba csomagoltuk. Bruttó átdadási ár: 8.000 Ft/palack

A várható túljegyzés miatt a rendelkezésre álló mennyiség arányos elosztásának jogát fenntartjuk. Rendelését Gallai Katalin fogadja a (72) 579 722-es telefonszámon, a (72) 579 702-es faxszámon, vagy a gallaik@vylyan.hu e-mail címen. A jegyzés lezárását követően megrendelését az elfogadott mennyiségekkel és a fizetendő összeggel igazoljuk vissza.

Újdonságaink

A *Vylyan Primőr 2003*, a *Kékoportó 2003* és a *Kadarka 2003* sikersorozatát folytatja a *Syrah 2003* „Mandolás dűlő” és a *Jégbor 2003*.

Vylyan Syrah 2003

„Mandolás dűlő”

A Syrah az Észak-Rhone völgyből származó francia szőlőfajta. Nevét egy perzsa városról kapta, mely a szőlő közel-keleti eredetére utal. Már a fiatal szőlőből készült bor is mutatja azokat a lehetőségeket, melyeket a kiváló tulajdonságokkal rendelkező fajta, a páratlan villányi klíma és a Vylyan legjobb fekvésű dűlői biztosítanak számára. A Syrah kifejezetten testes bort adó szőlőfajta, viszonylag magas tannin és savtartalommal. Illata összetett: a rózsaszíromtól a fahéjon át a csokoládéig sok-sok réteg fedezhető fel benne. A bor színe nagyon mély, intenzív, szinte fekete. Nagytestű és koncentrált, tanninjai bársonyosak. Fűszeres pecsenyék mellé kínálhatjuk.

Ezzel a borral indítjuk a Vylyan dűlőszelektált sorozatát. A borhoz a szőlőt kizárólag a déli fekvésű Mandolás dűlőből szüreteljük.

Vylyan Jégbor 2003

Cabernet Franc szőlőből

Az előző számunkban is írtunk már 2003-as Jégborunkról. Akkor még hordóban volt, azóta palackba került. A palackozást eredetileg 2004 őszére terveztük, de a bor annyira szép, gyümölcsös, illatos és érett volt, hogy úgy döntöttünk, ezen állapotában őrizzük meg a májusi töltéssel.

Jégbort Németországban - a Rajna és a Mosel völgyében - az 1800-as évek közepétől készítenek. A jégbor készítés titka, hogy a tőkén hagyott szőlőbogyó a tél közepére már többnyire töppedt, ezért mustja beltartalmi értékeiben gazdagabb. Akkor lehet szüretelni, ha a hőmérséklet tartósan fagypont alá süllyed (-7, -8 °C), és a szüret időpontjában ott is marad.

Jégborunkat 2004. január 7-én hajnali három órakor, mínusz 8 fokban szüreteltük zseblámpával és kesztyűben. Az eredmény mindössze 675 liter jégbor, melynek illata rafinált és elegáns, mint egy parfümé, íze a sárgadinnyére, hársvirágmézre és talán a lychee-re (egzotikus gyümölcs) emlékeztetett. Gyümölcsös desszertek elsőrangú kísérője. Behűtve fogyasszuk.

Hazai és külföldi sikereink

Concours Mondial de Bruxelles

Idén 11. alkalommal rendezték meg Európa egyik legrangosabb nemzetközi borversenyét, a Concours Mondial de Bruxelles-t. A megmérettetés rangját Brüsszel nemzetközi politikai, gazdasági és borkereskedelmi fontossága adja. Az idei versenyre 43 ország 4275 borral nevezett, melyből a szakmai zsűri 1201 bort tartott díjazásra érdemesnek. A megmérettetésen a magyar borok is kiválóan vizsgáltak, a benevezett 44 magyar borból 19 kapott arany-, vagy ezüstérmét. A *Vylyan Duennium Cuvée 2000*, az erős nemzetközi mezőnyben aranyérmét nyert. Aranyéremre a benevezett borok alig egy tizedét tartotta csupán érdemesnek a nemzetközi zsűri. (további részletek: www.concoursmondial.be)

Pannon Bormustra

A tavalyihoz hasonlóan idén is *Cabernet Sauvignon* borunkat választották a magyar csúcshoz közeli. A 2003-as évben a 2000-es évjáratunk, míg idén az V. Pannon Bormustrán a 2001-es évjárat jeleskedett, melyet az ország 20 legszebb vörösbora közé választottak.

Villányi Borverseny

Kékoportó 2003-as borunk a 2004. évi Villányi Borversenyen Nagy Aranyérmét nyert.

Telepítéseink

Az idén tavasszal beültetett közel 11 hektárral befejeztük a Vylyan Szőlőbirtok telepítését. A telepítés fajtaösszetétele 3,5 hektár Syrah, 3,5 hektár Merlot, 1,5 hektár Kékfrankos, 1,5 hektár Pinot Noir és 0,6 hektár Zweigelt volt. A bőséges tavaszi csapadékmennyiségnek köszönhetően az eredés teljes körű, a zsenge tőkék szépen fejlődnek.

Referencia éttermeinkből jelentjük

Maligán Boréterem

A *Maligán* a Vylyan Pincészetrel szorosan együttműködő negyven referencia étterem egyike. A *Maligán*nál az összes borunk szerepel az itallapon. A referencia éttermek mindegyike kiemelt figyelmet fordít a borválogatásra, illetve a borok és ételek tökéletes összhangjára. Nézzük, hogy írnak erről ők maguk.

Immáron sokadik alkalommal rendezzük meg a Maligán Boréteremben vakkóstoló programunkat. Célunk, hogy a borétermünk vendégeivel a 100 pontos bírálati rendszerben pontozott tételekből önálló ajánlatot állíthassunk össze az év végére. Ítéseink kizárólag vendégeink köréből kerülnek ki, ami azt is jelenti, hogy ezekre a vakkóstolókra bárki jelentkezhet, aki borissza embernek, borkedvelőnek tartja magát és szeretne minél jobban megismerni egy-egy borfajta. Vakkóstolásaink tárgya minden alkalommal más és más szőlőfajta bora. Első alkalommal Kékfrankosokat kóstoltunk, amit Pinot Noir bírálat követett. Ezután sorrendben a Rozék, a Merlot-ok és a reduktív eljárással készített, majd hagyományos fahordós és barrique érlelésű Chardonnay borok kerültek sorra.

Legutóbb a Syrah-, illetve a Kadarka-kóstolással szereztünk meglepetést vendégeinknek. Kóstolóinkon nagyon szépen szerepeltek a Vylyan borai. A Kadarka-kóstoláson majd minden vendégünk a 2003-as Vylyan Kadarkát tartotta a legjobbnak.

Köles András sommelier, Maligán Boréterem

2004. januárjától a Vylyan
nagykereskedelmi partnere az
IN VINO VERITAS Borkereskedés.

Borban az Igazság Kft.
In Vino Veritas Borkereskedés
1074 Budapest, Dohány u. 58-62
www.borkereskedes.hu
veritas@mail.inext.hu
Tel.: 1/341-06-46; 1/341-31-74
fax: 1/321-19-53

Vylyan Hírlap

A Vylyan Szőlőbirtok
és Pincészet hírlevele

Felelős kiadó: Debreczeni Mónika
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Rt.
7821 Kisharsány, Fekete-hegy
Telefonszám: 72/579-701
Email: vylyan@vylyan.hu
Website: www.vylyan.hu