

VYLYAN HÍRLAP

a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Alapító: Debreczeni Pál

2. SZÁM • 2004 TAVASZ



Tisztelt Olvasó!

Három hónappal ezelőtt nagy várakozással indítottuk útjára a Vylyan Pincészet hírlevelét. A fogadtatás a lap folytatásáról győzött meg bennünket. Úgy tűnik, a borbarátok nem csak inni szeretnek, de az újdonságokra, új hírekre is kíváncsiak. Köszönöm a sok emailt, telefont és más megkeresést – ígérem, hogy jövőre azoknak is jut Primőr, akik az idén lemaradtak róla.

E tavaszi hírlevél is tartogat a Primőrhez hasonló újdonságot. Februárban piacra léptünk egy olyan Kékoportó/ Portugieser (az uniós csatlakozás után, Portugália elfogadott kérelme miatt 2003 májusától, Magyarország nem használhatja a Kékoportó nevet, helyette a Portugieser fajtanév kerül bevezetésre) borral, amely szakít a Vylyantól korábban megszokott koncentrált, testes Kékoportó hagyományával. Bár meggyőződésem továbbra is az, hogy ebből a szőlőből is lehet hosszan eltartható, összetett, hordóban érlelt bort készíteni (ezt igazolja legelső borunk, a '94-es Kékoportó bordeaux-i aranyérme), azonban a magyar fogyasztók a friss, gyü-

mölcsös, könnyen iható, korai oportót részesítik előnyben. A 2003-as évjáratot már ebben az új szellemben készítettük el. Természetesen ez nem jelenti azt, hogy szakítunk hagyományainkkal, és a tőlünk eddig megszokott Kékoportó eltűnne a Vylyan palettájáról. Azoknak, akik megszerették a korábbi évjáratokat, vagy éppen most lettek kíváncsiak erre a borra, biztositunk „utánpótlást”. Fogadják szeretettel az új bort, és ne feledkezzenek el a régiről sem...

Üdvözlettel,
Debreczeni Pál

Hír

Tavaszi újjászületés

A Vylyan új arculati elemek bevezetésével is készül az eljövendő eredetvédelmi szabályozási rendszerre: a leendő Classic borok (a Vylyan Chardonnay, a Kékoportó, a Rosé, a Rizling, a Vörös és a Kadarka) az idén tavasztól új köntösben jelennek meg.

A klasszikus formavezetésű címkéken található barokk kori figurális iniciálé darabjait Müntzberger Antal és fia, Ferenc alkotta.

A képek (lavírozott tusrajzok) magántulajdonban vannak, így a

nagyközönség csak a címkéken találkozhat velük.

Azt tervezzük, hogy a sorozat mind a 16 darabja megjelenik majd a Vylyan palackokon.

A változások nem érintik a leendő Prémium borokat (Duennium, Montenuovo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot), ők továbbra is a már megkedvelt címkéket viselik.



*Ipacs Szabó István
főborász rovata*

Venyigeégetés a szőlők egészségéért

A metszési munkálatokat követően a levágott venyigét – a magyarországi gyakorlatnak megfelelően – általában bezúzzuk, majd a keletkezett szerves anyagot visszajuttatjuk a földekre.

Ezzel az eljárással azonban nemcsak táplálékot biztosítunk a fejlődő fűrtök számára, de sajnos a megtelepedő vírusok, baktériumok és gombák is visszajuthatnak a tőkékre, és egész ültetvényeket megfertőzhetnek.

Nyugat-Európában ez ellen úgy védekeznek, hogy a venyigét folyamatosan elégetik.

Az idén a Vylyannál is kidolgozzuk a módszert, és a jövő évtől ezt, a szőlők egészsége szempontjából legüdvözítőbb gyakorlatot fogjuk folytatni.

Elképzeléseink szerint az elégetett venyige az épületek fűtésére szolgál majd. Ez a megoldás, amellyel hogy energiatakarékos, a környezet védelmét is szolgálja.

Egyedi ajánlat

Kékoportó 2000/2001

A régi, hordós érlelésű Vylyan stílus elkötelezett és leendő hívei közvetlenül a pincészettől (72/ 579 701) rendelhetik meg a Vylyan Kékoportó 2000-es, illetve 2001-es évjárait.

Egy 6-os karton ára: 10.500 Ft (tartalmazza a csomagolást és a postaköltséget)

Emlékeztetőül:

A rubintvörös színű, élénk bor illatában a jázmin, a meggy és ribizli aromái ismerhetők fel.

Teste közepes, savai élénkek, tanninjai selymesek, könnyedek. A 2000-es évjáratnál a gyümölcsök érettsége a kulcsszó, míg a 2001-es évjáratnál az élénk, vibráló savakon van a hangsúly.

Pörkölteket, raguk, sült csirke, lágy sajtok méltó kísérője.

Újdonságok

Az első negyedév Vylyan borai

Kékoportó/ Portugieser 2003

Könnyed, alacsony tannintartalmú vörösbor. Ízvilágát az érett meggyre emlékeztető gyümölcsössége határozza meg, de rögtön utána következik a frissen őrölt borsot idéző fűszeresség.

A mindennapok bora, jellegénél fogva könnyen párosítható egyszerű hústelekkel, egytálételekkel. Javasoljuk a vörösboroknál megszokott hőmérsékletnél néhány fokkal alacsonyabban történő fogyasztást.

Rosé 2003

Cabernet Franc és Merlot szőlőkből készítettük az idén rosé borunkat. A két komoly fajta összetett ízvilágával találkozhatunk könnyed formában. Élénk, üde gyümölcsösség jellemzi, illata intenzív, banánra vagy tutti-fruttira emlékeztet.

Jól behűtve könnyű ételek – saláták és szárnyas sülték – mellé, valamint nyáresti kvaterkázáshoz ajánljuk.

Vylyan Rizling 2003

A Siklői Cuvée új köntösben. Gyümölcsösen gazdag bor, friss savakkal, a könnyebb műfaj kedvelőinek. Illat- és ízvilága a citrusféléket, a zöldhéjú almát és a bodzavirágot idézi. Jól behűtve fogyaszthatjuk aperitívként, valamint fehér húsokhoz, halakhoz.

Pince

Francia kapcsolat

Januártól egy francia borászlány erősíti a Vylyan borkészítő csapatát. Marie Laroze, aki a tavalyi szüreten már részt vett boraink készítésében, leszerződött a pincészethez. Marie 2002-ben végzett a Burgundy University borász tanszakán. Huszonkét évesen ő volt Franciaország legfiatalabb diplomás borásza. A kedvenc fajtája a Pinot Noir, eddig Burgundiában és Ausztriában gyűjtötte a tapasztalatokat. A Vylyanhoz francia tanácsadónk, Jean-Pierre Confuron javaslatára került – vidámságával, szaktudásával, és fáradhatatlanságával hamar megkedveltette magát.



Vylyan Jégbor ínyenceknek

Az idén igazi különlegességgel készül meglepni borkóstolóit a Vylyan Pincészet. Vacsoráinkon desszertborként eddig tokaji aszút, vagy tokaji kései szüretelésű borokat szolgáltunk fel, azonban az év végén már szeretnénk saját Cabernet Franc jégborunkkal megörvendeztetni a borbarátokat. A szüretre januárban került sor, ekkor mértünk először mínusz hét foknál alacsonyabb hőmérsékletet. Ősszel palackozzuk. Kereskedelmi forgalomba nem kerül, kizárólag borkóstolókon találkozhatnak vele vendégeink.

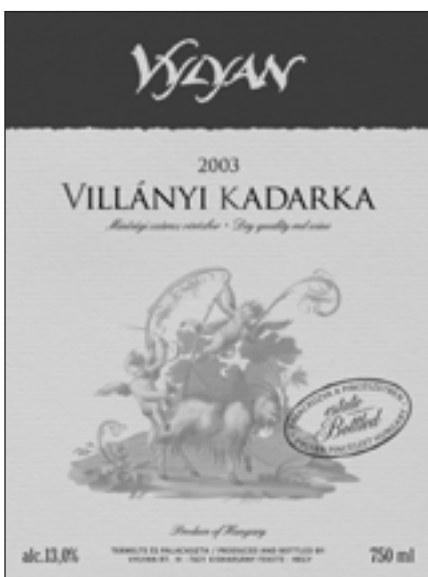
Olvasni való

Egy okkal több

A New England Medical Journal of Medicine legutóbbi számából kiderül, hogy már heti egy pohár vörösbor fogyasztásával akár húsz százalékkal is csökkentheti az ischaemiás agyvérzés (az agyvérzések leggyakoribb fajtája) kialakulásának kockázatát.

Az alkohol maga ugyanis fellazítja a vérrögöket, a bor pedig megnöveli a vér HDL, azaz „jó” koleszterinszintjét. (Figyelem! Az eredmény csak mérsékelt – minimum egy pohár/hét, maximum egy pohár/nap – borfogyasztásnál igazolható.)

Ezt a jó hírt kiegészíti egy másik új felfedezés is: a vörösborok, más alkoholos italokkal ellentétben nem gátolják az immunrendszer működését. A tudósok szerint három pohár bor mellett sem károsodik a szervezet immunitása.



Beharangozó

Kadarka 2003

Nagy várakozással szüreteltük 2003-ban a legelső Kadarkánkat. Az elkészült könnyed, alacsony cersavtartalmú vörösbor egy ősi fajta mai megfogalmazása. Ízgazdag és fűszeres, a főborászunkat szinte gyümölcsös cukrászsüteményekre emlékezteti, noha a bor teljesen száraz. Egyszerű egytálételek, friss sajtok, olasz tészták kellemes kísérője.

Palackozás: 2004. április (4000 palack) Kapható: csak a pincészettől. (Előrendelést felvesszünk! Ár: 1.590 Ft/palack, amely tartalmazza a csomagolást és a postaköltséget)

www.vylyan.hu

A Vylyan teljes kínálatát megtekintheti honlapunkon. A borok leírása mellett megismerkedhet a cég történetével, borkészítési filozófiájával, találkozhat a pincészet munkatársaival, és virtuális kiránduláson vehet részt.

A honlap fotóarchívumában, művészi igényű képekben gyönyörködhet.

Vylyan Hírlap

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Rt. hírlevele

Felelős kiadó: Debreczeni Pál

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet Rt.

7821 Kisharsány, Fekete-hegy

Telefonszám: 72/579-701

Email: vylyan@vylyan.hu

Website: www.vylyan.hu