

VYLYAN HÍRLAP

a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Alapító: Debreczeni Pál

4. SZÁM • 2004. TÉL



Tisztelt Olvasó!

Létezik-e még valami, amit ne írtak volna le a szüretéről? Aligha, hiszen ez az az időszak, mely egyszerre hordja magában az ünnepek emelkedettségét és a tétjeiket megtevő játékosok izgalmát. Ilyenkor a természet, mint a szüret könyörtelen játékmestere ellenünk vagy velünk cselekszik: elvesz a szőlőszemek héja alatt felhalmozódott íz és zamat ígéretekből, vagy megsokszorozza azokat. A borsgazda ilyenkor döntések sorozatát hozza és bízik abban, hogy mire pincébe kerül a termés, ez az izgalmas és kockázatos játszma a minőség és az újabb értékek megszületésének javára dől el.

Sok évtizeden át a szüret a borból, szőlőből élők magánügye volt – napjainkra szinte közügygé vált. A borok világa iránt egyre nagyobb és mélyebb az érdeklődés. A kulináris élvezetek mögött megannyi izgalmas téma rejtőzik – rejtély és ráció, a szakma misztériuma és egyszerű igazságai. A Budapesti Borfesztiválon jóleső érzéssel találkoztunk a borbarátok évről évre növekvő nagyságú táborával – látogatóink többségét gyakorta még a rossz idő sem tudta elriasztani. Idén 70.000 látogatót számlált a fesztivál, melyen bizonyára Önök közül is sokan ott voltak. Most hogy a szüret ünnepi és izgalommal teli heteit éljük, érezhetjük, hogy nem vagyunk egyedül. Az egész évben pincészetünk és a Vylyan borok iránt megnyilvánuló érdeklődés, figyelem most erőt és biztatást ad. Számunkra az a legfontosabb, hogy az új bor ízlelésének örömteli pillanataiban maradandó élménnyel tudjuk megajándékozni Önt. Most ezért dolgozunk hittel és jó reménnyel.

Debreczeni Pálné

Csapatunk

Makó Veronika egy éve dolgozik a Vylyan-nál beszerzési és marketing munkatársként. A pécsi Közgazdaságtudományi Kar menedzsment, üzleti tanácsadás és döntéstudományi szakirányain végzett 2003-ban, és még ebben az évben felvételt nyert a pincészetbe. Kezdetben a beszerzéseket szervezte, majd tevékenysége később marketing feladatokkal egészült ki. Pincészetünkhöz érkező vendégeink borkóstolókon is találkozhatnak vele.



Monostori Balázs 2003. márciusától dolgozik a Vylyan-nál, főborászunk közvetlen munkatársként. 1996-ban végzett a Kecskeméti Kertészeti Főiskola szőlész tagozatán, majd növényvédelmi és szőlész-borász szakmérnökként szerzett képesítést. Friss diplomásként a Szent Donátus Pincészetnél helyezkedett el, amit néhány esztendő németországi tapasztalatszerzés követett. A Vylyan-nál a szőlő beérkezésétől a bor palackba kerüléséig a borkészítés minden szakaszában részt vesz, és végzettsége révén a szőlőterületek növényvédelmét is ő irányítja.



Legfrissebb ajánlatunk

Vylyan Primőr 2004

Friss, gyümölcsös, könnyed újborunkat, a Primőrt közvetlenül a pincészettől is megrendelheti. A rendeléshez szükséges minimális mennyiség 6 palack. Egy palack ára 1325 forint, amely a csomagolás és a postai kiszállítás díját

is tartalmazza. Rendelését Földi Henriett fogadja a (72) 579 701-es telefonszámon, a (72) 579 702 faxszámon, vagy a fodi@vylyan.hu e-mail címen. A fizetés módja: készpénzben a borok átvételkor.

A főborász rovata

Élénk, gyümölcsshangsúlyos évjáratot várunk

A kései virágzást igen esős nyár követte. A körülbelül két hetes lemaradás végig megmaradt. A sok csapadék miatt a bogyók illetve a fürtök mérete nagyobb lett, a termés bőségesnek ígérkezett. A biztonságos beérés, illetve a jó minőség érdekében radikális fűrtriktítást, más néven zöldszüretet végeztünk, ami meg is hozta az eredményét. A szőlőt az idén szeptember 18-án kezdtük szüretelni.



Ami az idei borok korai kóstolásánál már látszik az az, hogy magasabb a savszint, így élénkebb, gyümölcsshangsúlyos lesz az évjárat. Ehhez a borkészítés módjával is alkalmazkodunk, a hosszabb hideg áztatás és a rövidebb erjesztési időtartam az intenzív csersav (tannin) kinyerés helyett a gyümölcsösségre és az illatokra helyezi a hangsúlyt.

Az idei évjárat néhány fajta esetében a gondos, odafigyelő válogatást is szükségessé tette. A jó minőség érdekében a Kadarkánál például a kétszeres válogatás után csak a teljesen egészséges, tökéletesen színesedett fürtöket szüreteltük le, ami ennél az érzékeny, vékony héjú fajtánál csupán 25-30 % termést jelentett.

Az évjárat a Pinot Noir fajtánál különösen ígéretesnek tűnik, az erjedés gond nélkül lezajlott, a borok már a hordókban fejlődnek. Az idén szüreteltünk először a burgundiai klónokból telepített ültetvényekről. A tavalyi évhez hasonlóan a fakadokban a törkölykalap cömösözlést lelkes lánycsapat segítségével végeztük.

Újdonságaink



Primőr 2004

Friss, illatos, gyümölcsös, könnyed - ahogy ez egy újborhoz illik. Jellegzetes illata és íze mindig pirosbogyós gyümölcsökre (eper, ribizli, meggy, tavaszi cseresznye) és banánra emlékezteti a kóstolót, hisz más módon készül, mint a többi vörösbőr. Kezdetben szénsvaköpeny alatt, oxigéntől teljesen elzárva, a szőlőszemekben lévő enzimek hatására kezd forni a bor, majd préselés után fejeződik be teljesen az erjedés. Hidegebben fogyasztjuk, mint a vörösbörök általában, 12-13 C-on. Jó

választás a mindennapok egytálélei mellé, de csak úgy önmagában is ismerkedhetünk az új évjárat ízeivel.



Portugieser 2004

Ez évtől a bor neve kötelezően Portugieser a megszokott Kékoportó helyett. Könnyed, alacsony tannintartalmú, lágy vörösbőr. A 2004-es évjárat kissé élénkebb savakkal bír az előző évhez képest, de a fajta ízvilágát meghatározó meggyes gyümölcsösség és fűszeresség öszszetevészetlenül megmaradt. A mindennapok bora, könnyen párosítható rántott, sült, paprikás szárnyas vagy halételekkel, de remek pizzák, olasz tésták mellé is. Javasoljuk a vörösböröknel megszokottnál néhány fokkal alacsonyabb hőmérsékleten történő fogyasztását.



Rosé 2004

Szokásunkhoz híven, az idén is Cabernet Franc és Merlot szőlőből készítettük rosé borunkat. Ez az évjárat, élénk savai miatt, különösen alkalmas e friss és könnyed műfaj sikerre viteléhez. A rosé már mustként is figyelemre méltó volt, a tavalyihoz hasonlóan élénk, üde gyümölcsösség jellemzi, illata intenzív, málnára, banánra emlékeztet. Jól behűtve könnyű ételek, saláták és szárnyas sülték mellé, valamint aperitifként ajánljuk.

Hazai és külföldi sikereink

Pinot Noir 2003 – Mondial de Pinot Noir 2004

Augusztus 13-15. között a svájci Sierreben rendezték meg a világ legfontosabb fajtaversenyt, a Mondial du Pinot Noir-t. Mint az a verseny nevéből is kiderül, a versenyre csak Pinot Noir borokkal lehet nevezni. A világ minden tájáról beérkező borok nagy számát a verseny elismertségén felül a szőlőfajtából készült borok széles skálája indokolja - Pinot Noir-ból nem csak nagyszerű vörös és rosé, de pezsgő és fehérbor is készül.

Idén hetedik alkalommal rendezték meg a versenyt, melynek egyetlen magyar díjazottja a Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet 2003-as Pinot Noir bora lett.

Cabernet Franc 2002 – Budapesti Borfesztivál

A borok szerelmeseiből és újságírókból álló független szakmai zsűri a Vilyan 2002-es évjáratú Cabernet Franc borát választotta a 2004 szeptemberében Budapesten megrendezett XIII. Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál vörösbörának.

Találkozzon a Vilyannal!

Vilyan borok öt új helyszínen

Hajóra szállva Budapest szívében, a Duna pesti oldalán, a Vigadó tér alatt horgonyoz a *Columbus Hajó*, melyen 2004. év végétől indul a Magyar Jazzművészek Társasága által szervezett Columbus Jazz Klub. Magyarország legnevesebb, nemzetközileg is elismert kortárs jazz zenészei lépnek fel a hajón, vasárnap kivételével a hét minden estéjén. Minőségi jazzmuzikát hallgatva kortárs magyar festőművészek képeiben gyönyörködhetünk és megízlelhetjük a Vilyan borait is, hiszen a Columbus Hajó azon helyek egyike, ahol pincészetünk majd minden bora megtalálható az étlapon. Legutóbb a mangalica flekken Vilyan Cabernet Franc 2002 párosítást „teszteltük” és az ízharmóniával módfelett elégedettek voltunk!

Borbírószág Borkóstoló a Borbírószágon (Budapest IX. kerület, Csarnok tér 5.) Jöjjön és ítélkezzen a Vilyan Pincészet teljes kínálata felett! Előzetesen: Rosé 2004, Primőr 2004, Portugieser (Kékoportó) 2004. Az ítélezés időpontja minden nap déltől ítélethozatalig, ahová mindenkit nagy szeretettel várunk! A Borbírószág vasárnap nem ülésezik.

Présház Őszi bormustra a Présház Borkereskedésben (Budapest, Váci utca 10.), ahol „újdonságainkat és régiségeinket” egyaránt megköszönhetjük. A Présház büszke arra, hogy sok olyan régebbi évjáratú legendás bort tartanak, ami máshol már nem kapható. Az érdeklődő borbarát pincészetünk teljes választékát megtalálja e szép és igényes üzletben.

Radovin Borszaküzlet Pesthidegkúton. A Radovin Borkereskedés (1028 Budapest, Hidegkúti út 71.) egy kicsi, de nagyon meghitt hangulatú üzlet, testreszabott ajánlatokkal. Megköszönhetjük és megrendelhetjük régi és új évjáratú borainkat egyaránt. Próbálja ki, szerintünk érdemes!

Bolygó Hollandi A Bolygó Hollandi borértői képzésen neves szakemberek bevonásával tanulhat meg minden, amit ma a borokról, borpárlatokról, pezsgőről, pálinkáról, valamint azok történetéről, szervirozásáról és az ételekhez való párosításáról tudni érdemes. A Villányi Borvidék a Vilyan Pincészet boraival mutatkozik be. Érdeklődés és jelentkezés: 06-20-548-2260

Megújult honlapunk – www.vilyan.hu

Novemberben megújult Vilyan honlap fogadja az Interneten barangoló borbarátokat. Célunk az volt, hogy szemégyönyörködtető fotókkal, egyszerű és letisztult oldalakon mutassuk be pincészetünket. Kiemelten foglalkozunk az újdonságokkal és a legfrissebb ajánlatokkal. Interneten keresztül is megrendelhetőek a borok, és borkóstolásra is be lehet jelentkezni. Az oldalról letölthető vagy megrendelhető a háromhavonta megjelenő Vilyan Hírlap elektronikus változata is. A Vilyan iránt érdeklődő újságírókat friss hírek, sajtóanyagok és nagyfelbontású fotók várják a honlap sajtószobájában.

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

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

Vilyan Hírlap

A Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Felelős kiadó: Debreczeni Pálné
Vilyan Szőlőbirtok és Pincészet
7821 Kisharsány, Fekete-hegy
Telefonszám: 72/579-701
Email: vilyan@vilyan.hu
Website: www.vilyan.hu