



Kedves Olvasó!

A kemény és hosszú telet követően a tavasz és az újjászületés gyönyörű napjait éljük. A nagyvárosokban a nyüzsgő forgatag, a benépesülő sétálóutcák, a nyíló teraszok mind-mind a régen várt kikelet lelket melengető örömnepéről szólnak. Nekünk az örömből, ezentúl mindig fájdalom és szomorúság is vegyül, hisz tavaly tavasz óta nem lehet velünk az, aki a Vylyant megálmodta és létrehozta. Csupán a befogadó táj, a szőlővel borított lankák adhatnak némi enyhülést és nyugalmunkkal, végtelenségükkel visszavezetnek bennünket az időtlen Lényeghez.

A boraink meglegedésünkre alakulnak, érnek a pincékben, és szinte egy emberként várjuk a borvidékünket – és a fogyasztókat érintő - óriási változást: az új eredetvédelmi törvény megszületését. A jelenleg érvényben lévő magyar bortörvényről ez sokkal szigorúbb követelményrendszert támaszt a villányi borokkal szemben, védve és alakítva a borvidék hírnevét.

Ha nem késlekedik sokat a miniszteri döntés, a 2005. évjárat címkéi már a villányi eredetvédelmi rendszer választott szimbólumát, a tavaszi kikericsét viselhetik magukon. Remélem, hogy a szüret első borával erre a várva várt eseményre koccinthatunk!

Debreczeni Mónika

Debreczeni Mónika

Csapatunk



Koós Tamás vagyok. Vendéglátóipari végzettséggel, a szállodaiparban dolgoztam 2005. januárjáig, ekkor csatlakoztam a Vylyan csapathoz. Budapest pesti oldalán képviselem a Pincészetet. Az a régi álmom vált valóra, hogy kiváló borokkal dolgozzam és azokat minél szélesebb körben megismertessem. Forduljanak hozzám bizalommal a 30-967-35-99-es telefonszámon.

Dudás Gábor vagyok. Eredeti szakmám cukrász, de igazi szerelmem a bor. Laikus borkedvelőként kezdtem, s tavaly május óta vagyok a Vylyan Pincészet budai arca. Nagy szerencsémre nincs nehéz munkám, hiszen a Vylyan borok jó hírért a borbarátok terjesztik, nekem csak arra kell odafigyelnem, hogy kedvenceit mindenki megtalálja az éttermekben, borszaküzletekben.

Ha ez mégsem történik meg, nyugodtan szóljanak az üzletvezetőnek vagy nekem, a 30-637-42-12 telefonszámon állók rendelkezésükre.



A főborász rovata

Ausztráliai kitekintő

Marie Laroze, (a francia borászlány) tapasztalatgyűjtésre és a tél „átvételére” két hónapra Ausztráliába utazott, ahol bortechnológiai kísérleteket végzett. Úgy döntöttem, meglátogatom, ami remek lehetőséget biztosított egy szakmai tapasztalatcserére is. Marie addigra szerzett bennfentessége miatt, az ausztrál szőlészek és borászok kérdéseinkre őszinte és kimerítő válaszokat adtak. A borászkodás ott is nagyon sokrétű, akárcsak Magyarországon, azonban jó pár egyedi sajátossággal is rendelkezik.

A kedvező környezeti feltételek, a száraz, meleg időjárás miatt a szőlőültetvényeken, több helyen teljes - a metszéstől a szüretig terjedő - gépesítéssel tudnak dolgozni.

A szőlőt a mi szemléletünk szerint túlértetlen, szinte lekvárként szedik, majd a bort gyors, alacsony hőfokon történő automata erjesztéssel, sav és tannin kiegészítéssel készítik. Az érlelésnél sok ország hordóival dolgoznak, egyre több helyen - legnagyobb meglegedettségükre - magyar hordókkal is.

Az elmúlt egy-két évben a dugókról rohamosan átálltak a csavarzáras technológiára. Ma már szinte minden pincészetnél ezt használják a palackok zárására.

A borászatokról általában elmondhatjuk, hogy egyszerűek, a praktikum figyelembevételével épültek, azonban a kóstolóhelyiségek igényes és stílusos kialakítására nagyon nagy hangsúlyt fektetnek. Összehasonlításképpen, egy hozzánk hasonló méretű pincészetben ott jártunkkor egy nap alatt kb. 1500 fő fordult meg.

Ausztráliában borászatot kutya nélkül elképzelni sem lehet. Számunkra furcsa volt, hogy a pincékben rohangáló, dugókkal játszó kutyák, még a borászokról szóló könyvekben is külön oldalakat kapnak.

A borokról elmondható, hogy egyöntetűen jó minőségűek, de nehezen találtunk igazán emlékezetes, az itthoni visszakóstolásra is érdemes palackot. Az út során sokat tanultunk és az arra érdemes tapasztalatokat egészen biztosan alkalmazni fogjuk a Vylyan-nál!

Ipacs Szabó István

Újdonságaink

Nagy örömmel mutatjuk be Önöknek a számunkra különösen kedves Kadarka és Zweigelt borainkat.

Vylyan Kadarka 2004

Az érzékeny Kadarka szőlőnek nem igazán kedvezett 2004 esős nyara. A biztonságos beérés és a jó minőség érdekében nagy arányú fűrttriktást végeztünk. Kétszeri válogatás után, csak a teljesen egészséges, tökéletesen színesedett fűrtöket szüreteltük le, ami csupán 15 hl/ha, összesen 4.000 palack bort adott.

Számtalan visszajelzést kaptunk Önöktől, hogy a meghirdetett, kis tételben készült borainkat – mint például a 2003-as Kadarkát – nem sikerült beszerezni, mert azok nagyon gyorsan elfogytak. Ezt a problémát idén úgy próbáljuk enyhíteni, hogy előjegyzést teszünk lehetővé. A várható túljegyzés miatt a rendelkezésre álló mennyiség arányos elosztásának jogát fenntartjuk.

A Vylyan Kadarka 2004 törzsvásárlói ára bruttó 1600 Ft / palack. Az előjegyzést június 30-án lezárjuk. Megrendelését Szabó Bernadett fogadja a 06-72-579-701-es telefonszámon, a 06-72-579-702-es faxszámmon, vagy a vasarlas@vylyan.hu e-mail címen.



A Vylyan Kadarka 2004 törzsvásárlói ára bruttó 1600 Ft / palack. Az előjegyzést június 30-án lezárjuk.

Megrendelését Szabó Bernadett fogadja a 06-72-579-701-es telefonszámon, a 06-72-579-702-es faxszámmon, vagy a vasarlas@vylyan.hu e-mail címen.

Vylyan Zweigelt 2003

A Zweigelt, talán neve miatt mostohán kezelt fajta, pedig pincészetünk egyik büszkesége. Igazi egyéniség, izgalmas bor, amely évről-évre megbízhatóan szép bort hoz.

Érdekes módon az exportpiacon e fajta sikeresebb, mint a hazáin. A bor koncentrált és gyümölcsös (meggy és piros bogyós gyümölcsök), fűszerességét a vanília és a fahéj adja.

Úgy döntöttünk, hogy a bort ettől az évjáratról kezdve bordói palackba töltjük és a kiemelkedően jó minőség – ár arányú, ún. classic boraink közé soroljuk. E bor a korlátozott palackszám miatt belföldön csupán egy-két étterembe kerül.

Aki kíváncsi rá, pincészetünknel megkóstolhatja!



Hazai és külföldi sikereink

Érmek Bordeaux-ból

A világ egyik leghíresebb borversenye a bordeaux-i Challenge International du Vin. A 2005-ös versenyre 35 országból érkeztek a nevezések. A magyar borok szépen szerepeltek, az érmek nemzetközi összesítésében Magyarország az ötödik helyen végzett.

Tőlünk a Vylyan Cabernet Franc 2003 és a Vylyan Zweigelt 2003 borok nyertek ezüstérmet.

Fődíj a Villányi Borversenyen

Mint minden évben, idén tavasszal is megrendezték a Villányi Borversenyt, amelyre a borvidékről 332 nevezés érkezett.

A versenyen a legnagyobb elismerés a Nagy Aranyérem. E díj egyikét pincészetünk sötét bíbor színű, telt illatú, nagytestű bora, a 2003-as Cabernet Franc nyerte.

Szép hagyomány, hogy a borvidék kiemelt fajtáját, a Portugiesert (Kékoportó) a versenyen különös figyelemmel bírálják. Az utóbbi évek azt bizonyították, hogy pincészetünk jó úton halad a fajta kiteljesítésében. 2003-as Kékoportónk Nagyarányát követve, az idei borversenyen a 2004-es Vylyan Portugiesert Fődíjjal jutalmazták.

Vylyan Cabernet Franc seprőpálinka az év legjobbjá!

Közép-Európában a szakma által a legnagyobb megmérettetésként számon tartott párlatverseny, a bécsi Destillata.

A magyar nevezők közül az Agárdi Pálinkafőzde vitte el a pálmát: „Az év pálinkája” címet, továbbá 4 arany-, 3 ezüst- és 1 bronzérmet hozott el a 2005. március elején megrendezett versenyről.

Nagy örömmre szolgált, hogy a Vylyan alapanyagból készült, Cabernet Franc seprőpálinka nyerte el „Az év pálinkája” címet!

A pálinka pincészetünkben kóstolható és bruttó 4.500 Ft-os áron megvásárolható.

További információ:

www.destillata.at

www.agardi.hu



Új címkecsalád indul

A jól ismert kisharsányi házat ábrázoló címkecsaládunkat váltja fel ez az új sorozat. Első képviselője a Vylyan Syrah 2003 volt. Őt követik majd sorban a Duennium 2000, a Cabernet Franc 2003, a Merlot 2003, a Cabernet Sauvignon 2002 és Montenuovo 2002 borok. Ahogyan látszik is, a rendező elv a címkék kijövetelénél nem az évjárat, hanem a borok piaca jövetelének időpontja. Ezen fajták és házastások mellett még egy borunk viseli majd magán e megkülönböztető címkét: a Pinot Noir, de csak a 2004 évjáratról kezdve. Reményeink szerint ezen borfajtáink tartoznak majd az induló eredetvédelmi rendszer Prémium kategóriájába. A fekete-bronz



kapszulákat a Duennium és a dűlőselektált boraink, míg a bordó-bronz színű kapszulát az alap prémium borok viselik majd.

Találkozzon a Vylyannal

- A családias hangulatú Szépvölgyi Étterem erdőséli teraszával, a Hármashatár-hegy lábánál, a Pálvölgyi-cseppkőbarlang felett, a Szépvölgyi út 176-ban található. A hagyományos ízek és a grill ételek mellett a tradicionális olasz konyha ételeiből is választhatnak. Telefon: 1/336-0272
- Budán, patinás környezetben (II. kerület, Szilágyi Erzsébet fasor 77.) nyitotta meg újra kapuit a **Lugas Étterem**. A kerthelyiség és különterem mellett grill terasz is csábítja a vendégeket. A kicsiket játszóház várja. A felnőttek a Vylyan borok szinte teljes választékával ismerkedhetnek meg. Telefon: 1/225-3690. E-mail: info@lugasbuda.hu
- A **Forgó Étterem** Visegrádtól 5 km-re fekszik (Dunabogdány, Strand u. 2.). Szép terasza a Duna partjára néz. A magyar konyha jellegzetes ételei mellett specialitásai közé tartoznak a hal- és vadételek, melyekhez remekül párosíthatók a Vylyan borok is.
- Magyaros és nemzetközi ételválasztékával mindenkit sok szeretettel vár a megújult **Csalogány Étterem**. Barátságos hangulatú és árszínvonalú hely, széles borkínálattal. Budapest, I. ker., Csalogány u. 26. Telefon: 1/487-0873
- A **Bormester Italszaküzletben** (Gödöllő, a Petőfi tér 15., Telefon: 28/422-644) is megtalálható a Vylyan borok széles választéka. Felhívjuk a borkedvelők figyelmét, hogy a borok mellett hasznos kiegészítőket is találhatnak házi vinotékájuk felszereléséhez.

A Vylyan nagykereskedelmi partnere az IN VINO VERITAS Borkereskedés.

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

Vylyan Hírlap

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Felelős kiadó: Debreczeni Pálné
Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
7821 Kisharsány, Fekete-hegy
Telefon: 72/579-701
vylyan@vylyan.hu
www.vylyan.hu