



Kedves Olvasó!

**A színházi „spét”
és a borászat...**

A borászatban a „spét”, a hatásszünet az „előadás” kereteiből fakadóan akár több év is lehet, de minimum hónapokat jelent, még a friss borok esetében is.

A feltételek nagyjából nem is rajtunk termelőkön múlnak, hisz az időjárás, a hőmérséklet, a napsütötte órák száma és a csapadék mennyisége általunk kevésbé befolyásolható tényezők.

Nos, ha mindent megtettünk az év folyamán, ami rajtunk állt, sejtve, tudva, hogy a „spétet” követően, mivel is fogunk előrukkolni, még mindig ott a druk, hogy valóban beváltja-e az előzetes reményeket, és a közönség, a fogyasztó, hogyan is értékeli majd a produkciót. Az igazán kiemelkedő „előadások” esetében, amikor a közönség elvárásait meghaladó produkció jön létre, nos ezek azok a pillanatok, amelyekért érde-

mes a teljes társulatnak az egész évadban megfeszítetten dolgozni. Ilyenkor egyszeri, és a maga módján megismételhetetlen születik. Ehhez nem elegendő csupán a jó „előadás” – értő, befogadó közönség is kell.

Szeptemberre, az idénykezdetre több ilyen produkciónk érkezett ahhoz a pillanathoz, hogy megbizonyosodjunk, szembesüljünk azzal, hogy mit hozott a dramaturgiai szünet, amely az elérhető teljességhez vezethet. A három premier előtt álló borunk a Merlot és a Cabernet Franc 2003, valamint a 15 hónapig hordóban, majd három évig palackban érő Duennium 2000. Reméljük, valami egészen különleges élménnyel ajándékozzák meg közönségünket.

Mit mondhatunk majd a 2005-ös évről? Annyit tudunk, hogy az előadás első két felvonásának minden napja e szellemen, munkával telt. Lassan elkövetkezik a „spét”, amely alatt valamennyien lélegzetvisszafojtva várjuk, hogy létrejön-e ismét, hónapok, évek múlva az a katarzis, amelyért, valljuk meg, színpadon és nézőtéren egyaránt szorítunk. És higgyék el nekem, az egészben ez a közös várakozás, vágyakozás a leggyönyörűbb.

Debreczeni Mónika

Csapatunk

Kósa László vagyok, közel hat éve dolgozom a kereskedelemben, végzettségem élelmiszeripari technikus. 2004. januártól vagyok a Vylyan csapat tagja, Kelet-Magyarországon képviselem a pincészetet.

Büszkeséggel tölt el, hogy e csodálatos borokat elérhetővé tehetem a borkedvelők számára. A 30/337-89-03-as telefonszámon állok rendelkezésükre.

A kép bal oldalán.

Orosz Balázs vagyok, 2004 januárjában kerültem a Vylyan Pincészethez a déli régió képviselőjeként. 1998 óta dolgozom a kereskedelemben. Családommal – feleségemmel, két fiammal és kislányommal – Szegeden élek.

Régóta foglalkoztat a bor és a gasztronómia, ezért nagy öröm számomra, hogy egy - a szép borok iránt elkötelezett pincészet munkatársa lehetek. A 30/339-47-55-ös telefonszámon érhetnek el. *A kép jobb oldalán.*

Szakáll Norbert vagyok. 2001 óta feleségemmel és két gyermekemmel Balatonfüreden élünk, ahol egy élelmiszeripari társaságnál dolgoztam értékesítési képviselőként. Régi szenvedélyem a gasztronómia, iskoláimat is e területen végeztem.

Ez év februárjától képviselem a Vylyan Pincészet csapatát a nyugat-magyarországi területen. Szeretném, ha munkámmal hozzájárulhatnék ahhoz, hogy a bort egyre többen ne csak, mint alkoholos italt ismerjék, hanem a természetnek egy olyan ajándékaként fogadják, amely az embereket kicsit közelebb hozza egymáshoz. Telefonszámom: 30/337-89-02.

Középen.



Hazai és külföldi sikereink

Díjak Londonból

A szakértői bírálatra nagy hangsúlyt fektető Decanter World Wine Award világversenyen 2004-ben csupán 3 magyar pincészet bora (köztük 2002-es Pinot Noir-unk) kapott elismerést. Az idén a nemzetközi zsűri a Vylyan Syrah 2003 és a Pinot Noir 2003 borainkat bronzéremmel tüntette ki.

(Az eredmények szeptember 1.-től megtekinthetők a www.decanter.com oldalon.)

Lapzártakor kaptuk a hírt, hogy a londoni International Wine and Spirit Competition (IWSC 2005) világversenyen, a három díjazott magyar vörösbor közül Syrah 2003 borunk bronzérmet nyert.

(További információ: www.iwsc.net)



VI. Pannon Bormustra

A magyar és nemzetközi bírálók a Pannonhalmi Főapátság falai között kóstolták 106 pincészet 296 borát. A vörösboros mezőny nagyon erősnek bizonyult. Idén a Villányi Merlot 2003 borunkat választották csúcsbornak, azaz az ország egyik legszebb vörösborának.

A főborász rovata

Lehet, hogy a növényvédelem, mint téma, első pillanatra érdektelennek tűnhet hírlapunk olvasói számára. Filozófiánk alappillére azonban a szőlőben folytatott munkán nyugszik, s ez egyértelműen visszatükröződik borainkban is.

A nyári időszak egyik meghatározó munkája a növényvédelem, melynek célja az egészséges termés. Akár a természet más területén, a szőlőtermesztésben is erőteljesebb fertőzőési nyomásnak vannak kitéve a növények.

Az egyik megoldás az lenne, ha egyre erősebb növényvédő szereket alkalmaznánk. Ennek mellékhatása azonban az egyre ellenállóbb, fertőzőbb kártevő populációk kialakulása, s már benne is találjuk magunkat az ördögi körben. (Ez nagyon hasonló a humán gyógyászathoz, ahol egy emberöltővel ezelőtt még csodaszer volt a penicillin, manapság pedig már egy "mezei" influenza gyógyítására is erős antibiotikumot adnak.)

Birtokunkon mi a másik megoldást választottuk: magát a növényt, a szőlőtövéket tesszük ellenállóbbá, tehát saját védekező képességük által óvjuk őket.

Hosszú évek tapasztalata alapján választottuk az integrált növényvédelmet, amely az általános módszerektől eltérően számos készítmény alkalmazását tiltja. E jelrendszer figyelembe veszi a használt készítmények környezeti hatásait is. A piros – tilos, a sárga szükség esetén, a zöld pedig megkötés nélkül alkalmazható.

Emellett az idén több területünkön átálltunk a még magasabb szintet képviselő biotermesztésre, ahol csak természetes anyagok (főként elemi kén és réz) használata engedélyezett. Három éve nem használunk rovarölő szereket sem, és szépen beállt az egyensúlyi helyzet. Ha mégis szükség lenne védekezésre, e szerek helyett más megoldás áll rendelkezésre, pl. a szexferromonos légterítés. A szőlőben a kártevő rovar szexferromonját rejtő



kapszulákat helyezük el, ezáltal a levegő a nőivarú egyed ferromonjával válik telítetté. A hímek így nem találják meg őket, nem történik meg a tojásrakás és a kártétel sem.

E gondolatmenet mentén érkezhettünk el egy további szinthez, a biodinamikus szőlőtermesztéshez. Ez az elmélet holisztikusan közelít a kérdéshez, a növényt a kozmosz egészébe helyezve. Módszerei rendkívül sokrétűek és bonyolultak, így csak maroknyi képviselője van a borvilágban. Néhány elemét kiragadva és kipróbálva, azok pozitív hatásáról ugyan meggyőződünk, (pl. a kora reggeli napsütésben vágott és erjesztett csalánlével való permetezés), de például a növényvédelemhez felhasznált vízmennyiséget valószínűleg még jó ideig nem tudjuk egy órán át fakádkban kézzel keverni...

Lapzártakor...

Július közepén hatalmas felhőszedés és jégeső zúdult borvidékünk jelentős részére, több területen jelentős kárt okozva. A kár enyhítése érdekében kivételesen légi, helikopteres védekezés mellett döntöttünk. Ennek köszönhetően ültetvényeink szépen regenerálódnak.

Újdonságaink

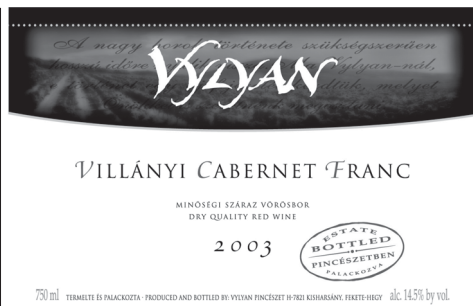
Kiemelkedő évjárat kiemelkedő borai

Nagy örömmel mutatjuk be Önöknek két büszkeségünket a 2003-as évjáratból. Biztosan emlékeznek rá, hogy a megkésett tavasz után szinte robbanásszerűen tört be a forró nyár, így a szüret is nagyon korán kezdődött. Bizonyos fajtáknál, így a Cabernet Franc-nál és a Merlot-nál is, az évjárat nagy érettségű, koncentrált, nagy potenciállal rendelkező emlékezetes vörösborokat eredményezett.

Bár a „legek” borai – hisz magas bennük minden, ami magas lehet (alkohol, tannin, sav, extrakt), ennek ellenére – vagy épp ezért, harmonikusak és szép egyensúlyt mutatnak.

Kóstoláskor mindkét bor harapnivalóan telt, emellett elegáns, kiegyensúlyozott és hosszú lecsengéssel bír. Az érlelési idő mindkét bornál 16 hónapig tartott.

Ajánljuk őket mindenkinek, aki az igazán nagytestű, déli típusú borokat kedveli!



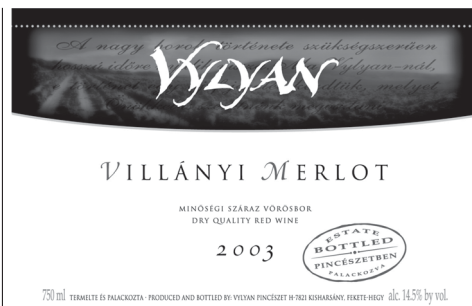
Vylyan Cabernet Franc 2003

Nagytestű, telt illatú, mélybíbor színű, elegáns vörösbor. A kulcsszavak az egyensúly, a harmónia és az összetettség. Igen sokrétegű bor, az érett gyümölcsösség mellett számos sokat ígérő jeggyel egészül ki (étsokoládé, jázmin, eukaliptusz).

A Villányi Borverseny Nagy Aranya mellé az idei Bordeaux-i borversenyről Ezüstérmet hozott.

„Eleven, mély, fűszeres illatú, selymes felszínű, húsos testű franc. Kedvessége ellenére zsi bong benne az élet.”

(részlet: Borbarát IX évfolyam 4. szám)



Vylyan Merlot 2003

Intenzív rubin színű, koncentrált vörösbor. Meghatározó ízjegyei az érett málna, az ánizs, a menta és az étsokoládé. Idén ezt a borunkat választották a Pannon Bormustrán a magyar csúcsborok közé. A Bor és Piac magazin Merlot tesztjén a Kiváló bor - minősítést kapta.

„Ígéretes, már fiatalon jelentőségteljes bor. Az illat még nehezen bontakozik ki, de az íz áradó, telt, gyümölcsösség és ánizsos hangulat jellemzi.”

(Bor és Piac 2005.5.szám)

Vylyan Montenuovo Cuvée 2002

Íme, a Montenuovo Cuvée 2002 megújult arca! Az összeállításánál, mint mindig, a koncentrált gyümölcsösséget tartottuk szem előtt, így a bor könnyen párosítható étkek egész sorával. A 2002-es évjárat borát selymes savak, finom tanninok és a fűszeresség jellemzik. Közepesen nehéz testű, kóstoláskor illatában a fűszeres, parfümös, szinte virágos jelleg, ízében az érett feketecseresznye



uralkodik. 15 hónapig érleltük magyar tölgyfahordókban. A nyári kerti grillezések tapasztalatai alapján bátran ajánljuk grillhúsokhoz, kacsá-, bárány- és malacsültek mellé.



Hírek a pincéből Vylyan Syrah 2004

A Syrah új színfoltot jelent pincészetünk borai között. Az első Syrah borunkat 2003-ban szüreteltük a Mandolás dűlőről. A bor a fajtának és pincészetünknek is nagy elismerést hozott, s piacra kerülését követő alig egy-két héten belül el is fogyott. Egyre többen érdeklődnek, mikor juthatnak hozzá a következő évjáratához.

A Syrah 2004 szépen fejlődik a pincében. A hordómintákat kóstolva főborászunk úgy döntött, hogy a bor hosszabb fahordós érlelést igényel, így ez évben még nem kerül lepalackozásra. Kibőjtölve a megfelelő érlelési időt, szép, kerek, sokrétegű bor kerülhet az asztalra, türelmünket a Syrah meg fogja hálálni!

Találkozzon a Vylyannal

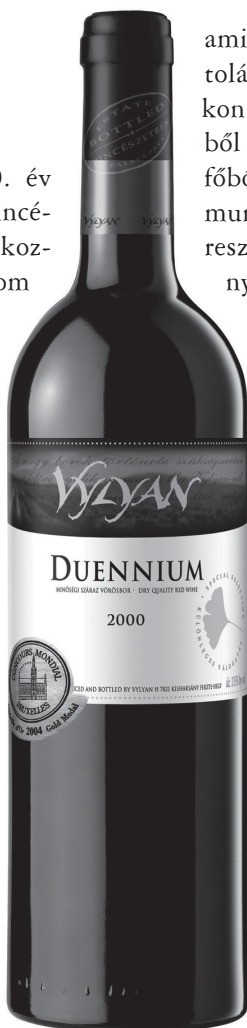
- Nagy örömünkre szolgál, hogy a Villányi borvidéktől távol, Kelet-Magyarországon is egyre több szaküzletben találkozhatnak borainkkal. Az idén nyílt borszaküzletekben, Miskolcon (**Buké** – Rác u. 60., 46/351-062), Debrecenben (**Eszszencia Borszaküzlet** - Simonffy u. 4-6., 52/319-256, www.chipart.addel.hu) és Nyíregyházán (**Bethula Vinárium** - Bercsényi u. 3., 42/507-069) a Vylyan borok széles választékkal szerepelnek.
- A **Zsolnay Kávéház** Budapest belvárosának (Hotel Taverna - Váci utca 20.) elegáns kávézója, közel százféle süteménnyel, tucatnyi kávékülönlegességgel, hűs nyári terasszal. Érdemes betérni baráti találkozókra, pihentető kávézásra, vagy akár azért is, mert Magyarországon kizárólag itt kóstolható meg a 2003-as Vylyan Jégbor (poharanként 3.300 Ft)!
- A „**Bor és a Társa**” bor és prémium delikát szaküzletben (Budapest, MOM Park Bevásárló-központ, Tél.: 1/202-04-71, www.borestarsa.hu) a magyar és külföldi borok egyedien összeállított kollektívája és a Vylyan Pincészet teljes kínálata mellett a gondos figyelemmel kiválasztott sajt-, sonka-, salátakülönlegességek, olívabogyófélék, egyéb fűszerek, ritkaságok várják az érdeklődő borbarátokat.

Beharangozó

DUENNIUM 2000

Duennium borunkat a 2000. év Millenniumára alkottuk, és pincészetünk legszebb borát palackoztuk e néven. Eredetileg három évjáratot terveztünk belőle, de a Duennium márka mára már úgy összekapcsolódott a Vylyan névvel, hogy a folytatás mellett döntötünk.

Szeptember elején mutatjuk be a szakmának és a nagyközönségnek a Duennium új, 2000-es évjáratát. A bor klasszikus bordói házasítás, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot fajtákból állítottuk össze. Az eszme a Duenniumnál minden esetben az, hogy a bordói fajták legértékesebb dűlőiről szüretelt szőlőkből készült legszebb borokból készül. A borok válogatása hordó mélységig történik,



ami azt jelenti, hogy a borász, kóstolás alapján kiválogatja a fajtákon belül a borok legjavát, és ebből készíti el a házasítást. Négy főből álló szakértői csapat segíti munkáját, és több fordulón keresztül alakítják ki a végleges arányokat.

A bor bársonyos tanninjai és érett gyümölcsössége viszszaidéz a 2000. év szokatlanul meleg, száraz nyarat és őszt. A tintasötétségű bor illat- és ízvilága rendkívül összetett, a fekete erdei gyümölcsök, a csokoládé fedezhető fel benne csöppnyi ánizzsal kiegészítve.

A bort 15 hónapos újhordós érlelés után 2002-ben palackoztuk derítés és szűrés nélkül, így már három éve palackban fejlődik. Kevés olyan borvidéke van a világnak, ami alkalmas arra, hogy hosszú élettartamú borokkal örvendeztesse meg a fogyasztót. Néha

csalódást és bosszúságot is okozhat egy nagy ünnepre félretett öreg palack felbontása. Csak az igazán nagy beltartammal bíró borok állják ki az idő próbáját, és szépülnek, fejlődnek tovább. Tavaly a brüsszeli borvilágversenyen aranyérmert nyert (lásd: Vylyan Hírlap 5. szám).

A Duennium is új címkét kapott, amely továbbvitte az örökkévalóságot szimbolizáló páfrányfenyő (Ginkgo biloba) jelét. A hosszú évek munkájával, türelemmel és szerető gondoskodással elkészített bor Villányról, pincészetünkről mesél, felfedezése Önre vár!

„Duennium 2000: Még mindig szinte feketés, mély bíbor szín, kicsi rubin széllel. Illatában a pörkölt kávéra emlékeztető jegyek a legintenzívebbek, vaníliás-fűszeres kiegészítéssel. Szájban a bor száraz, és még mindig a cserzőanyag az, ami karakterét meghatározza. Még fejlődése elején tart, nagy potenciál.”

(Rohály – Mészáros: Borkalauz 2005 – Akó Kiadó)



DUENNIUM

MINŐSÉGI SZÁRAZ VÖRÖSBOR • DRY QUALITY RED WINE

2000



750 ml TERMELTE ÉS PALACKOZTA • PRODUCED AND BOTTLED BY VYLYAN H 7821 KISHARSÁNY FEKETE-HEGY alc. 13.5% by vol.

Ajánlatunk

A Duennium 2000 piaci megjelenése előtt lehetőséget biztosítunk kedvező feltételekkel történő vásárlásra. Előjegyzési ára 6-os faládban 34.800 Ft, 12-es faládban 69.600 Ft, amely a csomagolás díját is tartalmazza. Csak egész ladás megrendelést tudunk elfogadni. Az ajánlat 2005. szeptember 30.-ig érvényes.

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

Az előjegyzés során megvásárolt borokat időpont egyeztetés után szállítjuk Önhöz.

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

