

# VYLYAN HÍRLAP

a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Alapító: Debreczeni Pál

5. SZÁM • 2005 TAVASZ



## Kedves Olvasó!

Szélesebbre tárja kapuit a Vylyan az idén, s ez az invitálás szól a hazai és a nemzetközi borvilágnak egyaránt.

A 2005-ös év a kétévente megrendezésre kerülő Bordeaux-i Vinexpo éve, ahol hagyományosan, saját standdal várjuk a külföldi szakmai érdeklődőket. Fontos számunkra ez a megmérettetés, mert minden alkalom lehetőség arra, hogy a világ új, pozitív energiáival telítődhessünk. Már megkezdtuk az előkészületeket, melyek június közepéig gőzerővel folynak.

A hazai kapunyitás szó szerint is értelmezhető, hisz hamarosan új borkóstoló helyiséggel és mediterrán terrasszal lépjük meg a Kis-

harsányba látogatókat. Régi vágyunk teljesül ezzel. Az új épületszárnyal szeretnénk komplex élménnyel foglalmazni azt, amit a Vylyan birtok lankáinak látványa és a hűvös borok kortyogatása nyújthat. A teljességhez hozzátartozik majd a szakmai hagyományok előtti tisztelgés is: a vendégek megtekinthetik azt az egyedülálló borcímke, borospohár és korabeli borászati szakkönyv gyűjteményünket, amely keresztmetszetet nyújt az elmúlt évszázadok emlékeiből, hagyományainkból.

Viszontlátásra Kisharsányban!

Debreczeni Mónika

## Csapatunk



**Debreczeni Attila** vagyok. Vylyanos pályafutásom egyben felnőtté válásom kezdete is. A múlt évben, vezérképviseleként gyűjtöttem a tapasztalatokat, ez évtől értékesítési kontrollerként dolgozom. Szívesen várom pincészetünkkel kapcsolatos észrevételeiket: a pozitívaknak örülök, a negatívakból tanulok és kijavításukon azonnal elkezdek dolgozni.

Diplomámmal - egy angol nyelvvizsga híján - közzgazdász végzettséget szereztem.

Számomra legfontosabb a tanulás, hogy átlásam, megértsem, miről szólt édesapám álma, ami számunkra már valóság: a Vylyan Pincészet.

Jó hír, hogy barátnómmal szülői örömök elé nézünk, az „utánpótlás” várhatóan júniusban érkezik.

**Iványi Emese** vagyok. Pécsen születtem, s az egyetem évek is e városhoz kötöttek. Menedzsment tanulmányaim mellett külügyi és kulturális téren szereztem tapasztalatokat. Az évek során érdeklődésem egyre közelebb vitt a borhoz, különösen a villányi borvidékhez. Itt szereztem borbíráli szakképesítést is.

Álmom, hogy egy jó pincészetnél helyezkedjek el, már pályakezdőként teljesült: 2004 november óta a Vylyan marketing munkatársaként dolgozom.

**Balogh Kornél** vagyok. 1986-ban végeztem a Kecskeméti Kertészeti Főiskolán. Édesapám életútját akartam folytatni, ebben erősített Villányhoz való kötődésem is: így lett hivatásom a szőlészet-borászat. Szabadidőmet is szívesen töltöm növények között, vagy a pincében, s két gyermekemnek is ezt az életfelfogást szeretném átadni.

1982-től a Villányi Borászat Rt.-nél dolgoztam szakmám szinte minden területén. A Vylyan csapatában három éve irányítom szőlészeként a szőlőterületek munkáit.

## A főborász rovata

### Hordókaland

A palackban lévő bor „milyenségét” nagymértékben meghatározza az őt érlelő hordó minősége, a fa származási helye is. Az érlelés kulcsfontosságú szakasz a bor életében, ezért minden kis mozzanat kiemelt figyelmet igényel.

A hordókaland 2000-ben, 300 m<sup>3</sup> tölgyfarönk beszerzésével kezdődött. A vásárolt fa zöme a zempléni, kisebb részben a mecseki erdőkből származott. Az óriási rönkökből 5,5 cm vastag ászok és vékonyabb barrique dongákat hasítottunk. Itt a hasításon (és nem fűrészelésen) van a hangsúly, mert általa a fa rostjai mellett reped, így sokkal egyenletesebb szállfutású, szívárgásmentes, finomabb ízeket adó dongákat kapunk. Ez a megoldás jóval drágább, hisz így csupán fele anyagkhozatal érhető el, de az igazán magas minőségű hordóhoz mindez elengedhetetlen. Ezt követően a barrique hordóinkhoz a fa három, ászokhordóinkhoz öt évig száradt, többszöri átrakás mellett. Minden darabot egyaránt ért eső, szél, napfény, így a dongák egyenletesen száradtak és mosódtak ki belőlük a cseranyagok.

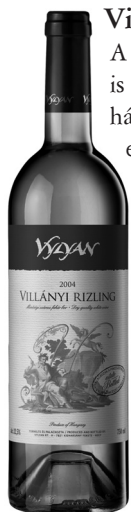
Barrique hordóinkat jelenleg a szigetvári Trust Hungary készíti, boraink stílusához alkalmazkodva kétféle módon és háromféle égetéssel. 2003-as évjáratú boraink már a saját szárítású fáinkból készült hordókba kerültek. Az eddigi tapasztalatok azt mutatják, hogy a borok érezhetően zamatzagdagabbak, simábbak, teltebbek.

A idei szüretre készülnek el új ászokhordóink, a nagyméretű hordókra specializálódott ausztriai Stockinger kádármester műhelyében. Ezekben terveink szerint könnyedebb vörösboraink, a Portugieser, a Kadarka és a Zweigelt nemesednek majd.



## Újdonságaink

Az év elején, a 2004-es Rosé és Portugieser után, az új évszázad borai közül két fehér borral jelentkeztünk. A tavalyi év időjárásáról egy dolog biztosan elmondható: fehér szőlőink szerették a felhősebb eget, a hőhullámok nélküli, egyenletes érést biztosító feltételeket. Az évszázadi jelleg (vibráló savak, körtés illat) mellett természetesen az eddig gyűjtött tapasztalatok is hozzájárultak ahhoz, hogy az elmúlt évek talán legjobb fehér borai kerüljenek a palackba.



### Villányi Rizling 2004

A Villányi Rizling 2004 továbbra is Rajnai Rizling és Olaszrizling házasításával készült, ám az arányok eltérnek a tőlünk megszokottól: a borban a Rajnai Rizling lett idén a meghatározó. Ez az „igazi” Rizling fajta, melynek hazája Németország. Fiatalon lendületes, érettebb állapotában pedig előjön az az elegáns sokszínűség, érett virágosság, amiért a Rizlinget olyan sokan kedvelik szerzte a világon.

Ezt egészíti ki a hazai fogyasztók körében valamivel ismertebb fajta, a könnyed, fűszeres Olaszrizling.

Kóstolásakor markánsabb, karakteresebb Rizlinget várhatunk, mely gyümölcsösen gazdag, aromái a citrusfélékre, a zöldalmára és a bodzavirágra emlékeztetnek. Beltartalma miatt akár pár éves érlelésre is alkalmas.



### Villányi Chardonnay 2004

A Chardonnay Földünk legismertebb fehér szőlőfajtája. Burgundiából származik, s világszerzte egyaránt készítik belőle reduktív stílusú, valamint tölgyfahordós erjesztésű, érlelésű borokat.

Ahogy a tavalyi, úgy az idei Chardonnay borunk is részben újhordós, részben reduktív (oxigéntől elzárt) eljárással készült, így a friss gyümölcsösséget, az élénk savakat, vaníliás, vajás, pörkölt ízek egészítik ki. Mint minden borunknál, itt is kerestük az egyéni arcot, ezért idén nagyobb szerepet adtunk az ún. „batonnage” módszernek. Az újhordós részt egészen januárig seprőn hagytuk és hetente többször felkevertük azt, ezzel finoman elősegítve a teltség, az ízgazdagabb jelleg kifejlődését. Az eredmény szép egyensúlyos bor lett, aromavilágában virágos, körtés, vaníliás jegyekkel.

## Hazai és külföldi sikereink

### Vylyan borok a TOP 12-ben

„Ahogy a szőlőtőkék, úgy a kemény munka is meghozza a gyümölcsét...”

A Borbarát Magazin 300 borértő olvasó szavazata alapján állította össze a 2004-es év népszerűségi mutatóit a magyar borpiac felsőházában. A szavazók a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészetet Magyarország második legnépszerűbb borászatának választották, regionális szinten pedig a megtisztelő első hellyel jutalmazták. Az országos TOP 12-be három Vylyan bor került: második lett a Kadarka 2003, a Pinot Noir 2002 negyedik, a Kékoportó 2003 a 11. helyezést érte el. Köszönünk minden szavazatot, a díjazott borászatoknak pedig gratulálunk!

További részletek: Borbarát Magazin IX. évfolyam 4. szám – 2004 tél

### Decanter World Wine Award

2004-es Decanter világversenyén a magyar vörösborok közül összesen a Chapel Hill, a Heimann Pincészet és a Vylyan Pincészet kapott dicséretet. Ezt a 2002-es Pinot Noir borunk érdemelte ki.

További részletek: Decanter magyar kiadás I. évf. 3. szám, 2004. december/2005. január

### Austrian Wine Challenge

A bécsi nemzetközi borversenyen ezüstérmét nyertek Pinot Noir 2003, Montenuovo Cuvée 2001 és Cabernet Franc 2002 boraink. Villányból Gere Attila a verseny legjobb nemzetközi vörösbora címet nyerte el Solus 2002 borával.

### Arannyal jutalmazta Duennium 2000 borunkat a Concours de Bruxelles

A verseny 1001 díjazott boráról a Vinopress kis könyvecskét jelentetett meg, melyben Duennium 2000 borunkról a következőket írták (239. oldal).

„Ahogy ez a cuvée is bizonyítja, Magyarországon nagyon jó borokat termelnek. A bor első osztályú, nemzetközi minőségű. A fekete gyümölcsök, a bors és a gyógynövények karakteressége, valamint az ezt teljessé tevő markáns test jellemzik. Felfedezésre érdemes!”

A borbarátok augusztustól vásárolhatják meg Duennium 2000 borunkat, reméljük nem kisebb meglepetéssel.

## Találkozzon a Vylyannal

- Január 24-én nyílt a **Karaffa** új szaküzlete az Árpád-házban (Budapest XIII. kerület, Teve u. 1/d; tel: 20/945-8230). Mint az immár negyedik éve sikeresen működő első borszaküzletükben (Budapest III. kerület, Bécsi út 57-61., tel: 20/454-2761), itt is alázattal szolgálják a bort, és egyedi választékukkal fogadják a bor tántoríthatatlan híveit.
- Szombathelyen ez év áprilisában, a Főtér 44. szám alatt nyílik meg a **Piazza Bistro Café**. Ahogy testvérénél, a Piazza Restaurant Caféban (Savaria tér 1.) megszokhatták, itt is a Vylyan borok teljes választékát kóstolhatják – akár egy pohárkával.
- Március 8-án nőnap borvacsora lesz a **Kogart** étteremben (Budapest VI. kerület, Andrássy út 112, telefon: 1/354-3820), ahol főborászunkkal, Ipacs Szabó Istvánnal is találkozhatnak.

## Rólunk írták

### Gregor József, operaénekes

Eredetileg két gyönyörű borról akartam szólni, de miközben a csodás új Rosét kóstoltam, eszembe jutott drága Debreczeni Pali barátom!

Sok évvel ezelőtt Szegeden beszélte el nekem, hogy borral szeretne foglalkozni, és Villányban akar szőlőt telepíteni. Mindenki csodabogárnak nézte, hisz a magyar borkultúra és borágazat mélyponton volt akkor. Pali erős akarata, céltudatossága és főleg hite csodálatra méltó volt! Aki ma látja a Vylyan birodalmat, el sem tudja képzelni, hogy a csoda, amit Vylyan bornak nevezünk, a semmiből teremtődött, egy ember akaratából, tenni tudásából, valamint sokak munkájából, szakmai felkészültségéből. Köszönjük Pali!

Szeretettel barátod: Gregor Jóska

Gárdony, 2005. január 24.

2004. januárjától a Vylyan 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

### Vylyan Hírlap

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

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