

VYLYAN HÍRLAP

a Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Alapító: Debreczeni Pál

8. SZÁM • 2005. TÉL

Kedves Olvasó!



A Szent Márton napi újborünnepet, amit nem egészen egy évtizede támasztott fel a szakma, egyre nagyobb várakozás előzi meg: milyenek lesznek az új évjárat borai? Az idei szüret-elő ugyan nem kényeztette agyon a szőlészeket, borászokat, de unalmas is lenne az élet kihívások nélkül. A 2005-ös Vylyan Primőr is kiforrt már, és – ez évben a Pécsi Tudományegyetem Művészeti Karán tanuló vállalkozó szellemű hallgatónak köszönhetően – minden évben új címke díszíti majd. A figyelmes borbarát az idei évjáratról kezdve a hátcímkéken a Vylyan Vinum Kft nevét fedezheti fel. A változás oka, hogy pincészetünk két főtevékenységét,

a szőlőtermesztést és a borkészítést külön választottuk, így Vylyan Vinum néven új cég született.

Nagy örömünkre a Vylyan Vinum nyert azon az európai pénzekből finanszírozott AVOP pályázaton is, amely lehetővé teszi majd a fejlesztési álmaink gyorsabb megvalósítását. A változatlan szakembergárdából álló csapatunk változatlan lelkesedéssel készíti majd a változatlan minőségű borokat – tehát fogyasztói oldalról minden marad a régiben.

Kívánom, hogy az évutó hozzon sok szép kulináris örömet, melyhez borainkon kívül egy-két jól kipróbált recepttel is szeretnénk hozzájárulni!

Debreczeni Mónika

Csapatunk

Szugfill Antalné (Éva néni)

Családommal Villányban élek. 24 évig egy borászati vállalatnál dolgoztam, majd 1994-ben kerültem a Vylyan Pincészethez. Egy családi birtok indulásában, életében részt venni még ennyi év tapasztalatával is nagy kihívást jelentett számomra. A kezdetek óta részt veszek a Vylyan életének szinte minden szakaszában, mint gazdasági és adminisztratív vezető.

Fődi Henriett

2000-ben, 19 éves pályakezdőként kerültem a Vylyan Pincészethez, mint Debreczeni Pál Úr titkárnője. Az évek során feladatköröm kiszélesedett, így jelenleg adminisztratív teendőim mellett kereskedelmi asszisztensként segítem a vezérképviselők munkáját Kelet-, Nyugat- és Észak – Magyarország területein.



A főborász rovata

„Mondottam ember küzdj, és bízva bízzál!” – Madách Imre jól ismert idézete jutott eszembe az idei szüret summázataként. Volt itt minden: sok eső és jég nyáron, szeptember közepétől pedig hosszúra nyúló őszi langymeleg. Mivel a szüretet nem szakította meg eső, ezért az nem húzódott el, és október közepére be is fejeztük. A frissen erjedt borokat kóstolva úgy gondolom, nem kell lemondanunk a 2005-ös évjáratról, ami sokban hasonló lesz majd a tavalyihoz. Aki sok fajtával dolgozik, tapasztalhatja, hogy hűvösebb években is születnek kiemelkedően szép borok. Az elmúlt évekhez képest a borok készítésénél intenzív, gyors erjesztést használtunk, rövidebb héjon tartással. Az új borokat kóstolva már szinte biztos, hogy kedvencünk, a Pinot Noir az idén is jeleskedni fog.

Nagy örömünkre, a szüretre az elnyert AVOP pályázat keretén belül három új berendezés is érkezett, melyek segítségével hatékonyabban és jobban dolgozhatunk, így boraink egyre szebbek lehetnek. (A részletek iránt fogékony és értő olvasóinknak, a három új eszköz a törkölykalap megtörésére és a szőlőbogyók feltárására szolgáló búvárszivattyú; a barrique hordókat forró vízzel tökéletesen tisztára mosó forgófejes hordómosó; illetve a törköly tartályból történő kinyerésére szolgáló állítható felhordószalag.)

A 2004-es évjárat még le nem palackozott tételeinek letöltésére január-februárban folyamatosan kerül majd sor. A sokak által várt Syrah-t is ekkor töltjük, így tavasszal találkozhatnak majd vele.

Ipacs Szabó István



Hazai és külföldi sikereink

Újabb érmeiket nyert a Merlot 2003

A Vylyan Merlot 2003-as évjárata nem kellett sok idő, hogy belopja magát a borszerető közönség szívébe, olyannyira, hogy a piacra vitelt követő pár hónapon belül el is fogyott pincénkéből.

A Pannon Bormustra csúcsbora szeptemberben a XIV. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál borversenyén is nagyon sok szavazatot kapott: A Balla Pincészet 2002-es Merlot-ja után másodikként nyerte meg a fesztivál közönségét!

Szeptemberben érkezett meg a Mundus Vini németországi borvilágverseny eredménye is. A verseny a világ legnagyobb nemzetközi vakkóstolása, amely a párizsi OIV szervezet szigorú szabályai szerint zajlik. A „nemzetközi” jelzővel idén rekordot döntöttek: a 36 nemzeti-



ségű zsűri 31 ország 4.376 beérkezett borát bírálta. Pincészetünk Merlot 2003 bora Ezüstérmet nyert!



awc vienna 2005
international austrian
wine challenge

Austrian Wine Challenge 2005

Másodszorra rendezték meg a nemzetközi bécsi borversenyt, az AWC Vienna (Austrian Wine Challenge) 2005-öt. A bíráló érdekessége, hogy világszerte ez az egyetlen verseny, ahol külön kabinokban, névtelenül folyik a kóstolás.

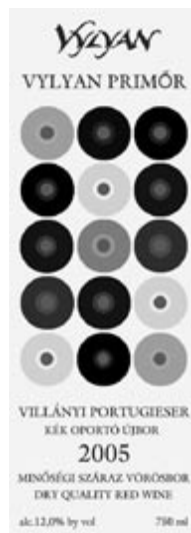
Ez évben Merlot 2003 és Cabernet Franc 2003 boraink nyertek ezüstérmet.

Események

Újbor, új címke

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet első alkalommal - hagyományteremtő szándékkal - írta ki a 2005-ös évjárati első borának címkepályázatát. A Vylyan Primört, az új évjárati „előhírnökét” minden évben egyedi címkével emeljük ki a Vylyan borcsalád többi tagja közül, hisz más módon készül, mint a többi vörösbor.

Célunk az volt, hogy lehetőséget adjunk a Pécsen tanuló művésznövénydékeknek e speciális területtel, a



borcímke tervezéssel való találkozásra, ezáltal a jó borok és a művészet köz-elítésére. Bízunk abban, hogy a fiatal művészek ráéreznek az újbor hangulatára, s a bor friss gyümölcsös, üde jellegét a palack vizuális megjelenésében is tükrözik.

A Pécsi Tudományegyetem Művészeti Kar Vizuális Művészeti Intézetének hallgatóitól szép számmal érkeztek a jobbnál jobb pályamunkák. Ezek közül választottuk Noviczki Katalin, harmadéves festő szakos hallgató harsány, figyelemfelkeltő, ám nagyon harmonikus címkéjét.

Katalin művét a pincében egymáson fekvő borospalackok ihlették, de sokaknak inkább szőlőszemeket szimbolizálnak a kis színes korongok.

A díjátadó ünnepségre október 7-én a címketervek kiállítás-megnyitóján, a Művészeti Kar eMKa Galériájában került sor.

Az új címkét viselő egyedi palackokkal november 11-től, Szent Márton napjától találkozhatnak az éttermekben, szaküzletekben, valamint pincészetünknel.



A pályázat boldog nyertese

A X. Európai Bordalfesztivál és a Vylyan

„A borban öröm, barátság és dal van” – szól egy régi magyar mondás. Ebben a szellemben rendezik meg 1993 óta az Európai Bordalfesztiválokat, s négyévente a Világfesztiválokat. Pécsen és a Villányi borvidéken gyűlnek össze Európa jeles férfikórusai, zenei együttesei, akik nemzeti kultúrájuk bordalaiból összeállított műsorokkal lépnek fel - természetesen jó borok társaságában.

A rendezvény – s szülőatyja, Lakner Tamás – egyik célja, hogy a művészet eszközeivel erősítse a magyar borok elismertségét szerte a világon. A fesztivál egyedisége több ezer érdeklődőt vonz évről évre. Idén



bázi koncert

francia, spanyol, lett, finn, olasz és horvát kórusok kaptak meghívást.

A Vylyan Pincészet fővédnökként támogatta a X. Európai Bordalfesztivált (a Pécsi Férfikar Alapítványt), így az ünnep ritka pillanatainak is részesei lehettünk!

Grillvilágbajnokok a Vylyan Pincészetnél

Október 22-én a Vylyan Pincészetben vendégeskedett a júliusban, Balatonaligán megrendezett Grill Világ- és Magyar bajnokság győztes csapata. A látogatás célja az volt, hogy személyessé fűzzük az eddigi kapcsolatot és hagyományt teremtünk a bor és a grill ételek élvezetének. A népes társaságot Kurunczi József, a Miro Grand Café séfje vezette, aki köszöntőjében méltatta a Vylyan támogatását: évek óta boraink kísérik a grillversenyeken

készített ételeiket - remélhetőleg hozzájárulva nemzetközi és hazai sikereikhez. A programon részt vett Lenzsér Csaba, a Magyar Grillszövetség elnöke is.



A vendégeket Debreczeni Mónika birtokigazgató és Papp Dániel kereskedelmi vezető kalauzolta végig a pincészetben, majd a szakácsok tartottak bemutató tudományukból: kolbászt, steak-et és sertéskarajt grilleztek, amelyből bőven jutott a pincészet „civil” látogatóinak is. A találkozón megbeszéltük, hogy a helyi vendéglátás kialakításánál a séfek szakmai tanácsokkal lesznek segítségünkre, sőt be is tanítják a személyzetet!



Újdonságaink

Vylyan Primőr 2005 - Kékoportó újbor Vylyan Cabernet Sauvignon 2002 Vylyan Pinot Noir 2004



Alig másfél hónappal a szüret után, már pincészetünkben is palackba került az évjárat első bora! A modern borászat egyik kihívása e különleges, fiatalon fogyasztásra kész vörösborok készítése. A magyar tradíciók szerint november 11-e, Szent-Márton Napja az újborok megjelenésének első napja, míg Franciaországban november harmadik csütörtökén bontják ki az első „bozsolékat”.

A különleges módszer lényege a következő: a szüret után a frissen szedett, egész, sértetlen fürtöket széndioxid-köpeny alá helyezzük. Így az oxigéntől teljesen elzárva, a szőlőbogyókon belül történik a speciális erjesztés. Ennek hatására alakulnak ki azok a jellegzetes aromák, amelyek a primőr borokra jellemzőek. Illata és íze mindig piros bogyós gyümölcsökre (eper, ribizli, meggy, tavaszi cseresznye) és banánra emlékezteti a kóstolót. A szinte lilás árnyalatú bor illatos, gyümölcsös, könnyed, alig érzékelhető tannintartalommal. Ennek megfelelően a vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten (12-13 °C-on) ajánlott fogyasztani.



Jó visszaidézni a 2002-es évet, kedves, kiegyensúlyozott évjárat volt, nagyobb kilengések nélkül. Korán érkezett a tavasz, s a nyár is meleg volt. Az évjárat a késői fajtáknak kedvezett különösen, így a Cabernet Sauvignon szőlőből is szép kerek, egyensúlyos bor született. A 2002-es évjárat megújult címkével jelent meg. A bor mély tónusú, testes, koncentrált. Érett illata szelölőztetés után bontakozik ki igazán, vanília, szinte pralinés illatok jelennek meg benne, csöppnyi ánizzsal, dohánnyal kísérvé. Kóstoláskor a fajtára

jellemző sötét húsú erdei és aszalt gyümölcsök ízei fedezhetők fel benne. 15 hónapig érleltük magyar tölgyfahordókban. Ajánljuk marhasültetekhez, nehezebb pecsenyékhez, érett sajtokhoz, 16-18 °C-on fogyasztva.

„...a bor a fajta legszebb illatait hozza: eukaliptusz, ánizsos sütemény, érett szeder, aszalt szilva. Szájban mindezek egyvelege, de ami a legfontosabb, szép savak és érett, de nem édes tanninok!”

(Kovács András István, Tónella)



2004-ben először szüreteltünk új, burgundiai klónokkal telepített Pinot Noir ültetvényeinkről.

A fajta kedveli a kiegyenlített, hűvösebb hőmérsékletet. A területek zöme a keleti fekvésű Gombás dűlőben helyezkedik el, amely optimális feltételeket biztosít a Pinot Noir számára.

A szőlőt fakádban erjesztettük, s a gazdagabb fajtajelleg hangsúlyozására hagyományos kézi csömöszölést alkalmaztunk. Ér-

dekes volt figyelemmel kísérni a pincében a bor fejlődését, végigkóstolni a különböző hordók tartalmát. Az idősebb telepítések adják a bor gerincét, míg az új ültetvényekről származó termés bora az illatban, gyümölcsösségben meghatározó. A csillogó rubin színű Pinot Noir-t 11 hónapos újhordós érlelés után töltöttük palackba.

Elegáns illatáról friss, vörös gyümölcsös (eper, narancs, ribizli) juthat eszünkbe, majd lecsengésében a szegfűszeg fűszeressége is megjelenik. Ízei a lágy égetésű fahordós érlelésből adódóan harmonikusak, szépen olvadnak bele a gyümölcsös összképbe. A Pinot Noir-ből készített vörösbor karaktere a palackban még sokáig fejlődik, változik, így izgalmas a bort éveken át figyelemmel kísérni. Sokszínűsége miatt báránnyól, libamájból készített fogásokhoz, pecsenyékhez, kecskesajthoz ajánljuk.

A Pinot Noir 2004 is új címkét visel, ezzel zárva sort a megújult stílusú Prémium kategóriájú borcsaládban.

Találkozzon a Vylyannal

A Pálma Pub étterem Debrecen legszébb részén, a Nagyerdő kapujában található. Konyhájában a magyaros ételek mellett a nemzetközi (mediterrán, mexikói, ázsiai) ízek is megtalálhatók. A Vylyan borok sikerét az étteremben az bizonyítja, hogy a „Ház Bora” is innen származik.

Elérhetőség: Debrecen, Simonyi út 44.
52/347-111; palmapub@hotmail.hu

Rudits Károly ételajánlata a Primőrhöz: Kacsarillette cornichons uborkával és gyöngyhagymával

Hozzávalók 4 személyre:

24 dkg kacsacomb, 1/2 fej apró shallots hagyma apróra vágva, 1 csomó petrezselyem zöld, egy csipet friss kakkukfű, pár csepp brandy, 16 dkg kacsaszír, só, bors, 1 kiskanálnyi vaj.

Elkészítése: A shallots hagymát a finomra vágott petrezselyem zölddel kevés kacsaszírban üvegesre pároljuk. A lassú tűzön omlósra párolt kacsacombokat kézzel hosszú szálakra „tépjük”. Az összes alapanyaggal együtt mixerbe tesszük, de csak pár fordulatnyi ideig, hogy a hús még darabos maradjon. A masszát porcelán terrine formába helyezzük és sütőben átmelegítjük.

Tálalás: A rillette-et lehűtve, cornichons uborkával, ecetes gyöngyhagymával és vajas toasztal kínáljuk.

A borokhoz az étkek a Lou-Lou Étteremben készültek: Budapest V. kerület Vigyázó Ferenc u. 4. Tel: 1/312-45-05, Fax: 1/472-05-95, www.lou-lou.hu

Debreczeni Mónika ételajánlata a Pinot Noir-hoz: Coq au vin / Kakaspecsenye burgundi vörösborral

Hozzávalók 4 személyre:

1 db 1,60 kg-os kakas, 8 cl olaj, 5 dkg liszt, 5 dkg vaj, 3 dkg paradicsompüré, 6 dl Vylyan Pinot Noir vagy Zweigelt, 3 cl borecet, 15 dkg vöröshagyma, 20 dkg sárgarépa, 2 db babérlevél, 15 dkg gomba, só, törött bors, kakukkfű. Burgonyafánk: 4 db burgonya, 1 egész tojás, 1 tojássárgája, liszt, só, őrölt szerecsendió.

Elkészítése: A megtisztított kakast feldaraboljuk, meghintjük sóval és borssal. A lisztbe mártott szárnyasdarabokat serpenyőben hirtelen átsütjük, és egy lábosba szedjük. A sütésből visszamaradt olajhoz hozzáadjuk a vajat és paradicsompürét, és rozsdabarnára pirítjuk. Felöntjük a borral, borecettel, s hozzá tesszük a zöldségeket, fűszereket is. Amikor a hús megpuhult, beletesszük a gombát, s még öt percig forraljuk.

Burgonyafánk: az összetört burgonyát elkeverjük a tojással és annyi lisztet teszünk hozzá, hogy jó állagú résztát kapjunk. Ezt pogácsaszaggató segítségével forró olajban kisütjük, frissen tálaljuk.

Rólunk írták

Már előre készülünk a karácsonyi ünnepekre, a családi étkezésekre és a vendégseregre. Szeretnénk Önöknek is ötletet adni borok és étek párosítására.

Az ünnepi asztalra ünnepi bor illik, ezért ajánljuk a Duennium 2000-et. E bor gasztronómiai megismertetéséhez szakmai segítséget kértünk, így átadjuk a szót a gasztronómia lelkes és szakavatott művelőinek.

Váncsa István: Duennium, avagy a szerelem születése

Mindenekelőtt elkészítem a borkorcsolyát, ez most borjúvelő-pástétom lesz, terrine de porc aux cervelles, az egyik legérdekesebb terrine, amihez eddig szerencsém volt: az egészben hagyott velőt finomra darált borjú- és disznóhús fűszerezett keverékébe ágyazottan sütöm készre, majd legalább négy napig hagyom pihenni a hűtőben. Vagyis azt lehet mondani, hogy erre a borkóstolásra négy napig készülök, részint a konyhában, részint pedig lélekben, bár e kettő nálam majdhogyanem ugyanaz.

A borjúvelő-pástétom húskeverékét egyebek között néhány kanálnyi portóival ízesítem, erre valamilyen late bottled vintage a legalkalmasabb, célja pedig az, hogy a pástétom telt, lágy, asszonyos ízét még jobban kiemelje. Korábban már kóstoltam Duenniumot, emlékeim szerint kellőképp férfias, bárha egyáltalán nem macsós borról van szó, a borkorcsolyában tehát a női princípium kerekded, bársonyos jellegének kell dominálnia, és még annyi másnak, ám szerencsére a borjúvelő-pástétomban ez mind benne van.

Elkövetkezik végül a negyedik nap, boromat délután levegőztem kissé, aztán jön, aminek jönnie kell. Első pillanattól érezni, hogy a Duennium elegáns, mint Lord Kilmanrock, az idős skót főnemes, aki Felix Krullt a főkomornyikjának akarta megnyerni, s célozgatott rá, hogy esetleg az örökösévé is megtenné – a további részleteket lásd Thomas Mannál az Egy szélhámos vallomásaiban.

Testes, nehézléptű, komoly Lord Kilmanrockkal állunk szemben, egész valója méltósággal, sőt bizonyos mérvű fenséggel van átitatva, ám ez a méltóság és fenség nem gögöt és fenhéjazást, hanem inkább rendezettséget és nyugalmat áraszt. Képzeljük el Lord Kilmanrockot, amint hosszú távollét után hazatér őseinek kissé omladozó várkastélyába, ahol már az enyészett lett úrrá, a szakács rég továbbállt, a kertész delíriumban fetreng és végét járja, a főkomornyik börtönben ül, felesége összeállt egy drogdílerrel, Lord Kilmanrock imádott kutyafalkáját megtizedelte a leptospirosis, a Lyme kór, a parvovírusos hasmenés, valamint a szopornyica, zömük pedig felfordult éhen, mert nem kapott enni senkitől. De lám, hazaérkezik Lord Kilmanrock, és íme, a kertész tudata feltisztul, a főkomornyikot jó magaviselet miatt kiengedik a börtönből, felesége farba rúgja a drogdíler, a falka ismét hevesen szaporodik, sőt a szakács is visszatér. Derű, béke és nyugalom uralkodik a kastélyban ezentúl, kizöldül a fű, újra csicseregnek a madarak, amikor pedig megjön a végrehajtó, a személyzet vidáman lehajítja őt az északi bástya tetejéről, utána pedig üde skót népi táncot lejt.

Nagyjából ilyen bor a Duennium, de nemcsak ilyen. A dohány-, a bors- és fahéj-íz éretten maszkulin jellege mögött azért fiatalosan élénk savakat is lehet érezni, egy összetett, sokrétű világot, amiben ott van az erdei gyümölcsök – főleg a kökény – fanyar, könnyed, tartózkodó aromája is, a létezés másik, romantikusabb oldala. Nyájas olvasóm bizonyára emlékszik Stendhal Ernestine vagy a szerelem születése című novellájára, én legalábbis emlékszem, kedvencem volt valamikor, és most, a Duenniumot ízelve, látom az erdő sűrűjében rejtőzködő Philippe Astézant, látom Ernestine csónakját a déli szél borzolta tiszta vízen, aztán látom Ernestine-t a platánsorban a tó partján, fején a széles Florentin kalappal. Ettől valami extatikus örömet érzek, kevés dolog van a világon, aminek annyira tudnék örülni, mint egy százötven-kétszáz éves fiatal lánynak a platánsorban, Florentin kalappal, kora délután.

Végül Ernestine-t hozzáadták egy vén és nagyon gazdag altábornagyhoz, aki számos rend lovagja volt, de hát az élet, mint tudjuk, ilyen.

Hégete István ételajánlata a Duenniumhoz: Vörösboros vaddisznó ragu vargányával, joghurtos lángossal

Hozzávalók 4 személyre:

Vörösboros vaddisznóragu:

0,80 kg vaddisznó lapocka; 0,20 kg vöröshagyma; 2 fej fokhagyma; 0,10 kg vargánya gomba; kakukkfű; majoranna; babérlevél; só; bors; borsikafű; házi fűszerpaprika; 1 szár angol zeller és 0,4 liter Vylyan vörösbor

Joghurtos lángos:

0,30 kg főtt burgonya; 0,20 kg liszt; 0,02 kg élesztő; 0,10 liter joghurt; 0,05 liter olaj

Elkészítése:

A megmosott vaddisznóhúst fölkockázzuk, a vöröshagymát finomra aprítjuk és olajban megpirítjuk, majd a fokhagymát és a húst is hozzáteesszük. Sóval és a fűszerekkel ízesítjük. Addig főzzük, míg a leve elpárolog, majd vörösborral és a vargánya gombával puhára pároljuk. A kisütött lángosokkal tálaljuk.

E kitűnő receptet a Tom George Étterem séfje készítette el és Kovács József sommelier ajánlja a Duennium 2000-hez. Kipróbálása minden olvasónk számára melegen ajánlott, de aki a főzés helyett a könnyebb utat választja, csak térjen be az étterembe Budapesten az Október 6. utca 8. szám alatt!

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

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