



## Kedves Olvasó!

A stílus maga az ember. A borstílus maga a borász. Mennyire lehet e stílusra befolyással az aktuális divatirányzat, illetve miként lehet ettől elhatárolódní? Mennyivel különbözik illetve különbözik-e a magyar bordívat a nemzetközítől? Izgalmas kérdések ezek. Kis önigazolásra (és megnyugvásra) letem, amikor Angela Muir MW méltatta a 2004-es évjárat vörösborait a „legendás” 2003-asokkal szemben. A kóstolt minták alapján általában a 2004-eseket ítélte szebbnek, egyensúlyosabbnak, elegánsabbnak sok 2003-as borral szemben, ahol többnyire túl magasnak találta az alkohol és cersav tartalmat, és sokszor túlérett lekvárosságot vélt felfedezni bennük. Merthogy ez most a divat, ezek a borok kelenődők. Nekem nagyon rokonszenves, ha egy borászat nem követi szolgálai az aktuális trendet, hanem boraival következetesen egy saját stílust képvisel, amivel kifejezi azt a termőtáját, ahol szőlője terem. Szerencsére egyre több az ilyen termelő, például a Sopronban élő ifjú Franz Weninger, aki a trendekre fittyet hányva készíti a szebbnél szebb dőlőselektált borait, és tudom, hogy kemény munkája előbb utóbb méltó elismerésre lel majd itthon és külföldön egyaránt.

Debreczeni Mónika

## Csapatunk

### Ledő Balázs vagyok

Évekig a jóhírű Tenkes Csárdában dolgoztam, ahol sokat tanultam a vendéglátásról. Akkor még nem gondoltam, hogy a bor veszi át életemben a főszerepet, de a Vylyannak nem tudtam ellenállni. 2005 őszén kerültem a pincészethez, ahol jó csapat, nagyszerű borok és gyönyörű környezet várt. A vendéglátás és borkóstolók szervezése, lebonyolítása a feladatom. Nagy öröömre egyre többen látogatnak el hozzánk. A nyitott, érdeklődő borkedvelőkkel, s a visszatérő vendégekkel mindig érdekes élmény véleményt cserélni és újrakóstolni a borokat.

Szeretném megosztani Önökkel örömünket, hogy szeptemberben megszületett kisfiam, Bence.



**Josef Artner** vagyok, Ausztriából, az Eisenstadti Egyetemről érkeztem. Nem messze a magyar határtól, a burgenlandi St.Margarethenben családi borászatunk van, ahol 11 hektáron gazdálkodunk. A három hónapos gyakorlatom alatt a borászati, szüreti munkáknál segédkeztem és sok tapasztalatot gyűjtöttem. Az sem mellékes, hogy sokat fejlődtem a magyar nyelv elsajátításában és ezt remélem, a többiek is észrevették. *(a képen balra)*

**Antonio D'Onise:** Borászként dolgozom Ausztráliában, egy közepes méretű „terroir-borászatnál”. Kíváncsi voltam arra, hogyan működik egy hasonló magyar pincészet. Érdekesnek találtam, hogy a nálunk megszokott hőséghez képest, az itteni kiegyenlített klímán harmonikusabbak a szőlők, így a belőlük készülő borok beltartalma is. Nagyon élveztem a Magyarországon, főleg a Vylyannál eltöltött időt. Röviden így foglalnám össze: nagyszerű borok és nagyszerű hangulat. Figyeljenek a 2006-os Merlot-ra, az volt a kedvencem! *(a képen jobbra)*



Minden szüret alatt sok újat tanul az ember – így volt ez most is. Nem csak a szőlő és az évjárat különbségeiből lehet tanulni, hanem a közös eszmecserékből is. Az idei szüret alatt két külföldi gyakornokkal egészült ki a borász csapat és általuk egy merőben más megközelítést, gondolkodásmódot ismertünk meg.

Jó volt velük dolgozni, így fontosnak tartjuk, hogy ők is bemutakozhassanak pár mondatban.

## A főborász rovata

Az idei szüret várakozások és kétségek közepette indult szeptember 14-én. A megkésett tavaszt és a változékony nyarat követően, az őszen állt, vagy bukott a végeredmény. Szerencsénk volt, a gyönyörű ősz minden reményünket felülmúlta. A régóta várt száraz és kiemelkedően meleg szeptembernek és októbernek köszönhetően, a korai és késői fajták is szépen beértek.

A szüret kiegyenlített időjárással, összeszokott csapattal, nyugodtan, kompromisszumok nélkül zajlott. Az erjedő és a friss borok kiemelkedő színekkel és zamatokkal ajándékoztak meg bennünket.

Az elmúlt évekre visszatekintve, a szőlő érettségi állapotánál a megfelelő érettség helyett az idén az optimális érettségre tudtuk fektetni a hangsúlyt. A szüreti időpont megválasztása azért ennek ellenére is nagy kihívás, de lényegesen örömtelibb, mint az előző években.

Az erjesztés elején a cefrét erőteljesen „megdolgoztuk” (hosszabb, levegős körfejtéssel, teljes átféjtéssel) amellyel igyekeztünk minél jobban kinyerni a bogyóból a szín és zamatanyagokat. Ezt követően a megszokottnál hidegebben erjesztettünk, hogy elkerüljük a fanyar, keserű ízek és a húzós tanninok kioldódását – főleg a magokból.

A préselésék ugyan még nem fejeződtek be, így pontos eredményeink még nincsenek, de birtokunkon kb. 33-35 hl/Ha átlagtermés várható, amely már megmutatja a borok koncentrátságát.

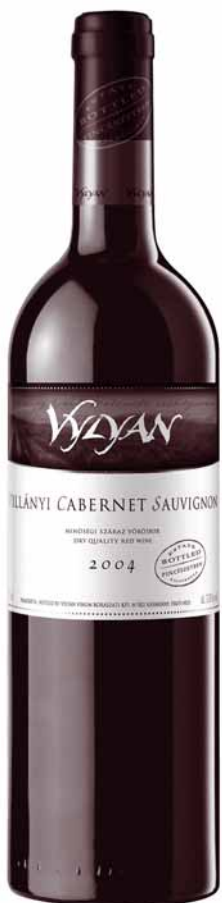
Az idei azon kivételes évjáratok közé tartozik, ahol a magas cukortartalom és alkoholtartalom mellé szép savtartalom is társul. A vastagabb struktúrát jól megtámogatják a savak, így szép egyensúlyt mutató borok születnek.

Mindezt a koncentrált gyümölcsös aromák és a mély színek szinte csak megkoronázzák.

Ipacs Szabó István

## Borok a 2004-es évjáratból

A 2006-os Decanter világversenyre nevezett borokat kóstolva Angela Muir (Master of Wine) ezeket a gondolatokat írta: „Idén túl sok olyan 2003-as évjáratú vörösborral találkoztunk, amelyeknek – főleg magyarországi termelői – nem mérték fel e hihetetlen nyár következményeit. E borokat érettség, szép szín és mélység jellemezte, de a savhiányból eredő kiegyensúlyozatlanság elhalványította a rájuk általában jellemző, határozott gyümölcsös ízeiket. A 2004-es év klasszikusabb időjárása Magyarországon egy pompás pinot noirt nevelt, amely a vörösborok kategóriájában elnyerte az egyetlen aranyérmet.”



A 2004-es borokat kóstolva úgy gondoljuk, hogy ezek a méltató szavak nem csupán a pinot noirra lehetnek érvényesek.

A 2004-es borok kicsit le is lassítják a borivót, türelemre intenek, a finom részletekre irányítva a figyelmet. Kóstolásukra több időt kell hagyni, el lehet üldögélni mellettük, s a visszakóstolások alkalmával újat mutatnak, ha odafigyelünk. Hát nem ilyen borokat képzelünk el egy téli estéhez?

Az évjárat jellegének megfelelően a **VYLYAN CABERNET SAUVIGNON** is kedvesebb arcát mutatja, nem a robosztus struktúra, hanem a gyümölcsösség és a közepes test jellemzi. A tanninok a fajtára jellemzően – markánsak, de lekerekedtek, szépen belesimulnak a bor struktúrájába.

A **VYLYAN MONTENUOVO CUVÉE**-re jellemző behízelt illat és aromaképzettségét idén a Cabernet Sauvignon,

Merlot és a Zweigelt adják. A bort derítés és szűrés nélkül, 17 hónapos barrique hordós érlelés után palackoztuk. Könnyen megkedvelteti magát.

## Vylyan Pinot Noir 2005

A Pinot Noir – kifinomultságával, eleganciájával, sokrétűségével méltán vált a pincészet meghatározó borává. A 2005-ös évben is szép bort vártunk tőle – adott is. E fajtánál az alacsony termés hozam (25 hl/Ha, az eredetvédelmi szabályozás által előírt 60-al szemben), a borkészítés következetes lépései (fakadás erjesztés, lábbal csömöszölés, természetes élesztő kultúrák) mellett, ez a hit ölt testet minden palackban.

Pinot noir ültetvényeink a hűvösebb fekvésekben találhatóak (a Várerdő, a Dobogó, a Mandolás és a Gombás dűlőben), ahol igazán otthon érzik magukat. A négy dűlő termését külön erjesztjük és e borok házasításából alakul ki végül a pincészetre jellemző stílus.

A 2005-ös évjárat bora egy kedves, játékos Pinot Noir, finom illat- és ízjegyekkel (piros csonthéjas és bogyós gyümölcsök, narancs, fűszerek). Szerkezetét szép tartás jellemzi, üde savakkal és finom csersavval.

A palackos érlelés során a bor még sokat változik, így izgalmas lehetőségeket ad újabb és újabb ételpárosításokhoz.

Reméljük ehhez ételajánlataink jó ötleteket adnak, érdemes kipróbálni őket – mi sem várunk vele lapzártáig!



## Hazai és nemzetközi sikereink

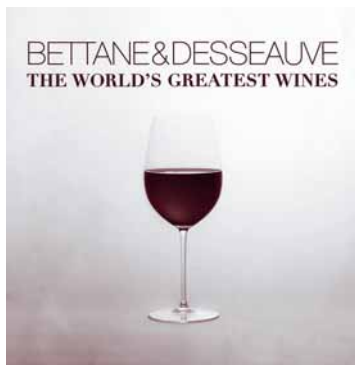
### NÉPSZABADSÁG TOP 100

A Népszabadság Zrt. TOP kiadványok sorozatában 2006 szeptemberében jelent meg a 100 legjobb magyar bor című kiadvány. A rangos válogatásban a Vylyan Pincészet két bora, a Montenuovo Cuvée 2003 és a Villányi Pinot Noir 2004 szerepel, valamint „Álmok és követők” címmel összefoglaló cikk jelent meg Debreczeni Mónikáról, a pincészet birtokigazgatójáról és Ipacs Szabó István főborásztról.

### AUSTRIAN WINE CHALLENGE 2006

Az év nagy borversenyeit általában az ausztriai AWC világverseny zárja, így egészen augusztusig van min izgulnunk. Érdeemes volt kívánni az eredményt, ez évben minden nevezett borunk érmet kapott: a Vylyan Pinot Noir 2004 Aranyat, a 2004-es Merlot, Syrah, Montenuovo Cuvée pedig Ezüstöt.

### VYLYAN A VILÁG LEGJOBB BORAI KÖZÖTT



Korábban már hírt adtunk arról, hogy a Michel Bettane és Thierry Desseauve, Franciaország legbefolyásosabb borszakírói által szerkesztett «The World's Greatest Wines» könyvben, a világ legjobb borászatai között a Vylyan is szerepel.

A könyv október elején jelent meg Franciaországban.

Az USA-ban, Angliában és Németországban is a boltokba kerül, s világszerte viszi a benne szereplő hét magyar (öt tokaji mellett a villányi Gere és Vylyan) pincészet jóhírét.

### AZ ÉV BORMARKETINGJE

Az ötödik éve kiadásra kerülő Magyar Borok Évkönyvében tavaly hagyományt teremtettek azzal, hogy megajánlanak egy díjat annak a borászatnak, amely abban az évben véleményük szerint a legösszehangoltabb, legegységesebb marketinget végezte. Nem a ráfordított pénz számít, hanem maga a munka, s ennek eredményei. 2005-ben a St. Andrea Pincészet kapta e címet.

A szerkesztőség (Kele István főszerkesztő) által felállított bizottság idén úgy ítélte meg, hogy a Vylyan Pincészet marketing tevékenysége az, amely kiérdemli ezt a kitüntetést. A könyvben bővebben olvashatnak arról, honnan és hogyan indult a Vylyan arculata és melyek a jövőbeli terveink.

A 2006-os Magyar Borok Évkönyve karácsony előtt a könyvesboltokba kerül.

## Események

### BERECZ ANDRÁS ELŐADÓEST

Hamvas Béla írja „A bor filozófiája” című művében: „Igazán jól bort csak az tud inni, aki múzsai nevelésben részesült, verseket olvas, képekben gyönyörködik, zenét hallgat.” Ebben a szellemben vidám pincekoncertet rendeztünk szeptemberben a Vylyan

Pincészetnél. Berecz András Magyar Örökség-díjas mesemondó, népdalénekes, néprajzkutató és tréfamester volt a vendégünk, aki 1995 óta minden évben fellép a Pécsi Bordalfesztiválon. Közvetlen, lenyűgöző előadásmódjával, műsorainak változatosságával, magával ragadja a közönséget. Bennünket is emlékezetes estével ajándékozott meg, a koncert után alig tudtuk abbahagyni a beszélgetést a jó borok mellett.



### A PINOT NOIR 2004 LONDONI DÍJÁTADÓ ÜNNEPSÉGE

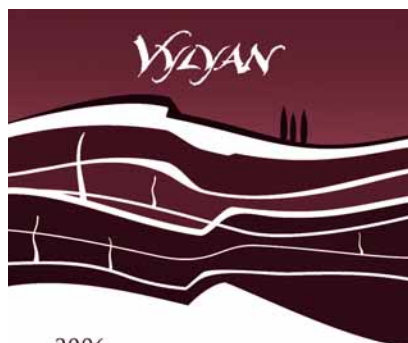
2006. szeptember 4-én, Londonban a Természettudományi Múzeumban (Natural History Museum) adták át a Decanter World Wine Awards 2006 díjait. A szeptember 4-i eseményen a borvilág krémje ünnepelte a világverseny nyertes borait a múzeum híres dinoszauruszai között.

Magyarországot a Vylyan Pincészettől Debreczeni Mónika és Ipacs Szabó István képviselte. Steven Spurrier, neves borszakíró adta át a külön erre az alkalomra tervezett Georg Riedel trófeát, amely már a kóstoló szobánkban díszel.



## ÚJBOR, ÚJ CÍMKE

Ahogy azt megszokhattuk, a Vylyan Primőr minden évben új köntöst kap. Idén is címkepályázatot írtunk ki, amely megmozgatta a Pécssett tanuló és alkotó művésznövendékeket, fiatal képzőművészeket. A Pécsi Tudományegyetem Művészeti Karának hallgatóitól jobbnál jobb pályamunkák érkeztek. A pályázók is-



2006

**VYLYAN PRIMŐR**  
VILLÁNYI PORTUGIESER ÚJBOR

VILLÁNYI VÉDETT EREDETI  
CLASSICUS BOR

DHC VILLÁNY

ALC. 12.0% BY VOL.



750 ML

mét ráéreztek az újbor hangulatára, amely a címkék vizuális megjelenésében vált tapinthatóvá. Számtalan formában és stílusban készítették el terveiket, de pont ez volt az izgalmas! Nehéz volt a döntés, végül Rádóczy Bálint terve kapta a legtöbb szavazatot.

*Rádóczy Bálint, a Playdog kreatív direktora a villányi szőlőhegyeket, a dombvidéket ábrázoló munkája ter-*

*vezésekor mesészerű, mégis letisztult design-t kívánt létrehozni, amellyel egyszerre fejezheti ki a bortermő vidék iránti romantikus rajongását, és ábrázolhatja azt a sajátos, helyi jellegű, ugyanakkor nemzetközileg is értelmezhető eleganciát, amellyel a magyar borászok megteremthetik helyüket Európa piacán.*

A legjobb pályamunkákból kiállítás is született, amelynek a pécsi eMKá Galéria adott otthont.



A Vylyan nagykereskedelmi partnere az IN VINO VERITAS Borkereskedés.

*Borban az Igazság Kft.*

1074 Budapest, Dohány utca 58-62.

Telefon: 06 1 341 0646 • 06 1 341 3074

rendeles@borkereskedes.hu

## Rólunk írták



Jancsó Miklós, kétszeres Kossuth-díjas filmrendező

### VYLYAN (NEM REKLÁM, ÖNVALLOMÁS)

- Öregszem. Már sört is iszom.
- Már?
- Már. Azelőtt sose. „Sör nem ital, nímöt nem ember.“ Az én családom Kossuth-párti volt.
- És?
- Jó a sört inni. Most már össze tudom hasonlítani.
- Igen?
- Igen. Borral. „A“ borral. Vörös. Vylyan. Élet, erő, egészség.
- Nem a tej az élet, erő, egészség?
- Nem. Az én borom az. A Vylyan. Az én szájamíze bora.

Jancsó Miklós, '06.11.03

## Kedves Olvasónk

A Vylyan Hírlap mellett elektronikus hírlevélben is rendszeresen tájékoztatást küldünk pincészetünk aktuális híreiről. Amennyiben igényt tart hírleveleinkre és rendelkezik E-mail címmel, kérjük, adja meg elérhetőségeit a [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu) címen, a 72/579-701-es telefonszámon, vagy a [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu) oldalon a feliratkozás menüben.

Vylyan Hírlap

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Felelős kiadó: Debreczeni Pálné

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

Telefon: 06 72 579 701

[vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu)

[www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)

## Ételajánlatok

JAKUS ANDRÁS ajánlata a MAJD LEONARD ÉTTEREMBŐL

### Bárány stiffado

Hozzávalók 4 személyre:

3 dl olívaolaj,  
4 db báránycsülök,  
20 dkg vöröshagyma,  
3 dl Vylyan Pinot Noir,  
1 csipet szegfűszeg,  
1 rúd fahéj,  
1 db hámozott paradicsomkonzerv,  
10 dkg gyöngyhagyma,  
0,5 kg burgonya,  
1 db citrom,  
1 csokor oregánó

Elkészítés:

A csülköket olívaolajban elősütjük, majd kivesszük a lábasból és félre tesszük őket. A visszamaradt zsiradékban megsütjük a cikkekre vágott hagymát. Ha ez is kész, ráöntjük a hámozott paradicsom konzervet, a vörösbort, a fűszereket, sózzuk, borsozzuk. Ezután csak visszarakjuk a csülköket a szósza és készre pároljuk. A gyöngyhagymát a főzés befejezése előtt adjuk az ételhez.

Körítésnek megfőzzük a burgonyát, majd olívaolajban megsütjük. Ráfacsarjuk 1 citrom levét és durvára vágott oregánóval összeforgatjuk.

Tálaláskor, a burgonyára halmozzuk a ragus báránycsülköt.

Jakus András, *chef*



MAJD LEONARD ÉTTEREM  
1055 Budapest, Balassi Bálint u. 7.  
Tel.: 1/301 3891  
www.majdleonard.hu

ANDERLIK ZSOLT ajánlata a VADRÓZSA ÉTTEREMBŐL

### Rózsaszínre sültt őzgerinc egészben sült friss céklával, zelleres szarvasgombás burgonyapürével

Anderlik Zsolt, a Vadrózsa Étterem séfje, már 6 éve kínál különleges vadételeket, különösen a hidegebb hónapokra. Ehhez az őzgerinchez a VYLYAN CABERNET SAUVIGNON 2004 évjáratú borát választotta, mert e bor nem csak a vadétel kísérőjeként, hanem már az elkészítésénél is megadja a szósz finom ízharmoniját.

*Jó étvágyat kívánunk hozzá!*

Vadrózsa Étterem

Hozzávalók négy személyre:

50 dkg őzfilé,  
4 db cékla,  
50 dkg burgonya,  
20 dkg zellergumó,  
1 ek tengeri só,  
őrölt feketebors,  
friss rozmaring,  
1,5 dl Vylyan Cabernet Sauvignon 2004,  
1 ek szarvasgombaolaj,  
1 ek étolaj,  
1 dl tej,  
1,5 dl olívaolaj,  
5 dkg vaj

Elkészítés:

A válogatott apróbb céklákat megmossuk, megpucoljuk, tepsibe tesszük és meghintjük sóval, feketeborssal, friss rozmaringgal. Meglocsoljuk olívaolajjal és a Vylyan Cabernet Sauvignonnal, majd sütőben lefedve, 160 °C-on készre sütjük.

A burgonyát és a zellert meghámozzuk, és sós vízben megfőzzük. Majd szitán áttörjük és tejjel, vajjal és szarvasgombaolajjal habos burgonyapürét készítünk.

Az őzgerincet sózva, borsozva serpenyőben rózsaszínre sütjük, majd 5 percig pihentetjük.

Tálalásnál a burgonyapürét a tányér közepére helyezzük, körberakjuk a felszeletelt céklával és őzgerinccel. Meglocsoljuk a cékla szaftjával és frissen sült rozmaringal tálaljuk.



VADRÓZSA ÉTTEREM  
1025 Budapest, Pentelei Molnár utca 15.  
Tel.: 1/326 5817  
www.vadrozsa.hu

GELENCSÉR LÁSZLÓ ajánlata a SZŐLŐSKERT FOGADÓBÓL

*Bélszín vadcserezsnye mártással*

Hozzávalók négy személyre:

80 dkg marhabélszín,  
só,  
bors,  
4 ek vadcserezsnye lekvár,  
8 dkg kockáltcserezsnye,  
1 kk szegfűszeg,  
pár szem boróka,  
5dkg teavaj,  
2dl Vylyan Montenuovo Cuvée 2004

Elkészítés:

(elkészítési idő: 20perc, nyáron akár grillen is elkészíthető)  
A húsból négy egyforma szeletet vágunk, megnyomkodjuk, majd sóval, durvára őrölt borsal és borókabogyóval ízesítjük. Olvasztott vajba forgatjuk majd a hűtőbe téve 3-4 napig érleljük.

Felmelegített öntöttvas serpenyőben hirtelen átsütjük a szeletek mindkét oldalát. A visszamaradt zsiradékhoz adjuk a többi vajat, majd amikor már eléggé megolvadt, a lekvárral simára keverjük. Hozzáadjuk a bort, a szegfűszeget és a kockáltcserezsnyét. Felére forraljuk, s ha szükséges, lisztbe mártott vajjal híg mártás állagúra sűrítjük. Beletesszük a mártásba a húst és pár perc alatt készre pároljuk.

Házilag készített burgonyafánkkal és sült almával tálaljuk.



SZŐLŐSKERT FOGADÓ

8800 Nagykanizsa, Kaposvári út, Csónakázó-tónál

Tel.: 93/516 016

www.szoloskert.com



*borkóstolás & gasztronómia*



**VYLYAN**

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET