



## Kedves Olvasó!

„Minden ország olyan bort iszik, amelyet megérdemel!” E mondatot Emile Peinaud borász professzor „Le Gout du Vin”/„A Bor Kóstolása” című, magyarra sajnos eddig még le nem fordított könyvéből idézem. Nagyon bölcs a mondás, és nagyon sokrétű.

Értelmezésének első szintje véleményem szerint a kereslet – kínálat közgazdasági összefüggésére mutat rá. Ha a kereslet – ebben az esetben a borízés vagy borkultúra – alacsony szinten áll, akkor ezt a szintet a kínálat sem haladhatja meg, legalább is nem szignifikáns módon. A két oldal kölcsönhatásban van egymással, és optimális esetben az öngerjesztő spirál felfelé indul el. Hál’ Istennek ezt tapasztaljuk a nyolcvanas évek vége óta.

Az értelmezés egy másik szintje szerintem a termelő erő színvonala lehet, beleértve az alkotó embert is. E tág értelmezés-

be beletartozik az ültetvények (a kapható oltványok minősége, a gépesítettség, a támrendszerénél alkalmazott anyagok, felhasznált permetszerek stb.), illetve a pincészetek (megfelelő mennyiségű és minőségű erjesztőtér és hordópark, prések, szűrők, palackozó stb. stb.) szakmai színvonala, nem is beszélve az ezeket megalkotó és működtető ember szaktudásáról, világra való nyitottságáról. E másik szintnél is tapintható az előrelépés.

A további értelmezési lehetőségek közül egyet szeretnék még kiemelni: az összefogást. A magyarok vagyunk, húzzunk szét eszmét kezdi túlhaladni a szakma, és a Vindependent február eleji ülésén, eddig soha nem látott termelői összefogást tapasztaltunk. Persze rengeteg megoldásra váró probléma van és még mindig nagyon nagy a különbség a világ jobbik fele és közöttünk, de legyünk optimisták! Ezek az előremutató tendenciák persze nem azonnal, de lépésről lépésre közelebb visznek bennünket ahhoz, hogy végre olyan jó bort igyunk, amelyet igazán megérdemlünk!

Debreczeni Mónika

## CSAPATUNK



### Walterné Géci Szilvia

2000-ben kerültem a Vylyan Pincészetbe. Előtte a kereskedelemben dolgoztam, mint boltvezető. A borokhoz itteni munkám során kerültem igazán közel. A raktár vezetőjeként munkám a termelés, áruszállítás és beszerzés területeihez is kapcsolódik. A visszatérő vendégek kóstolókon már találkozhattak velem. Kisharsányban élek családommal, két fiammal. Férjem is a Vylyan csapat tagja.



### Fülne Nyavádi Klára

Családommal a Villány melletti faluban, Magyarbólyban élek. Közgazdasági végzettségem van, de lakhelyem és családom révén mindig is közel állt hozzám a bor világa. 2002 óta dolgozom a Vylyan Pincészetnél. Adminisztratív előadóként a beérkezett számlákkal, valamint munkaügyi feladatokkal foglalkozom.

## A főborász rovata

### TAVASZI MEGÚJULÁS

Itt jártukkor sokan kérdezik tőlünk, hogyan is állunk az új telepítésekkel? Jogos a kérdés, hiszen két olyan dűlő tartozik még hozzánk, – a Zuhánya és a Montenuovo Villánykövesden – amelyek nagyon nagy lehetőségeket rejtnek magukban és még betelepítésre várnak. Bizonyos értelemben tényleg mérföldkőhöz érteztünk: a birtokunkhoz tartozó szőlőterületeken a telepítéseket e két dűlő kivételével befejeztük. A betelepített Zuhánya és a Montenuovo dűlők egyelőre víziók maradnak, és addig érleljük tovább őket, ameddig el nem jön a megvalósítás ideje. Tudjuk, hogy mely fajtákkal szeretnénk majd betelepíteni őket, és álmodunk arról is, hogy talán egy új, kis pincészetet is építeni fogunk majd a két területről beérkező szőlő feldolgozására.

Az álmok mezejéről a valóság talajára lépve (és a szőlőművelésnél maradványok számba vettük az első, a 90-es évekbeli telepítéseinket, és eldöntöttük, hogy nagy fába vágjuk a fejszét. Az idei télen – tavaszon e területek teljes megfiatalítását és támrendszerük teljes cseréjét tűztük ki célul. A feladat nem egyszerű, hisz képzeljük csak el, hogy egy termő

ültetvényben kell eltávolítani a meglévő oszlopokat, karókat, drótokat, kikötőket – és természetesen betenni az újakat. Hogy a munka bonyolultságát számokkal is érzékeltessük; több mint 80 ezer karót, 14 ezer oszlopot és összesen 1500 km hosszú drótot cserélünk, s mindezt télen, igen zord körülmények között.

Régi megfigyelés, hogy a talajhoz közelebb természetve, a szőlő jobban érzi magát, több zamatanyagot gyűjt, s magasabb lesz mustfoka. Ezért az ültetvényeink törzsmagasságát – a támrendszer cserével párhuzamosan – a felére csökkentjük. Ebben a műveletben az igazi kihívást a telepítések kora jelenti, hiszen nem egyszerű feladat idős tőkét átalakítani, de ez több év gondos munkájával sikeresen megvalósítható! A szőlőben általában nem fektetnek hangsúlyt a sebkezelésre. E munka során a törzsön történő visszavágások miatt nagyméretű, könnyen fertőző sebfelületek keletkeznek, amelyek speciális sebkezelővel és persze nagy odafigyeléssel és óvatossággal megvédhetőek, begyógyíthatóak. Miért fontos mindez? A művelésmód váltással az öreg tőkéket is nagyon jó állapotba tudjuk hozni és tartani, így azokon még jobb minőségű szőlő fog teremni. Reményeink szerint a végeredményt kóstolva egyértelműen azt mondhatjuk majd: megérte!

Ipacs Szabó István



## Hazai és külföldi sikereink

### BORBARÁT TOP 12

A Borbarát Top 12 szavazás volt az első hazai fogyasztói véleményeken alapuló felmérés a pincészetek munkájával kapcsolatban.

A Borbarát magazin - olvasói segítségével - idén is kiválasztotta a tizenkét magyar csúcsbort és pincészetet.

A szavazók a Vylyan-t 2005-ben is Magyarország két legnépszerűbb birtoka közé sorolták.

A borok országos toplistáján a 12 helyezettből négy Vylyan bor: második lett a 2000-es Duennium, harmadik a Syrah 2003, míg a Pinot Noir 2003 ötödik, a 2002-es Montenuovo Cuvée pedig a 7. helyeztként nyerte el a borértők tetszését.

Gratulálunk a díjazott borászatoknak és köszönjük a borbarátok figyelmét, szavazatait!

### A VILÁG 365 LEGJOBB BORA

Michel Bettane és Thierry Desseauve, Franciaország legbefolyásosabb borszakírói, egy jó hírrel leptek meg bennünket. Pincészetünket választották készülő borkönyvükbe, mely a «The 365 best wines in the world» (A világ 365 legjobb bora) címet kapta. A könyv megjelenése 2006 októberében várható a Minerva Editions/Kiadó gondozásában.

Michel Bettane, az egyik legismertebb francia borszakíró. Szerzőtársa Thierry Desseauve 15 éven keresztül szerkesztette az Európa-szerte nagy ismertségnek örvendő bormagazint, a „La revue du vin de France” – t. A szerzőpáros 1995 óta minden évben borkalauzt jelentet meg a francia borokról (Le Classement des vins de France). Most nagyobb fába vágják a fejszét, hosszú kutatómunkájuk eredményeként a világ 365 legjobb borászatát gyűjtötték össze. A gyűjteményben összesen nyolc magyar pincészet szerepel, köztük a hírek szerint a Vylyan is.

## Újdonságaink



### VILLÁNYI CHARDONNAY 2005

Ahogy a 2004-es, úgy a rákövetkező 2005-ös évben is fehér boraink mutatják, hogy hűvösebb, csapadékosabb időjárás ellenére is születnek szép borok. Fehér szőlőinknek kifejezetten jól áll a szeptember elejére jellemző felhősebb ég és alacsonyabb hőmérséklet.

Ahogy a tavalyi, úgy az idei Chardonnay-nk is részben újhordós, részben reduktív (oxigéntől elzárt) eljárással készült. A tölgyfahordós (barrique) érlelés miatt markánsabb, teltebb bort várhatunk.

Az eredmény friss, száraz bor, élénk savakkal, körtére, egresre, fehér szirmú virágokra emlékeztető aromavilággal. Gyümölcsössége a meghatározó, emellett elegánsan jelennek meg a hordóból nyert fűszerek, a vajjas, vaníliás jegyek. A hús fehér borok ideje a melegebb évszakkal kezdődik igazán, de

addig is ajánljuk aperitívként, krémlevesek, vagy fehér húsok, halak kísérlőjeként.

### MAJZINGER JÁNOS AJÁNLATA A MONARCHIA ÉTTEREM-ből Fogas filé roston tejszínes Chardonnay mártásban

A bor kóstogatása közben „kezdő”- szakács létemre a következő kellemes érzésekkel kellett szembesülnöm: ebben a műfajban nem illendő ajtóstól, mindenféle fűszerekkel, erős illatintenzitású dolgokkal a konyhába rontani. Sokkal inkább a „kölcsonkért” finom ízérzékre hagyatkoztam.

### Hozzávalók 4 személyre

80 dkg fehér húsú hal, 10 dkg vaj, 5 dkg fenyőmag, 10 dkg camembert, 1 csokor rukkola vagy mángold, 1 dl tejszín, só, egy kevéske liszt és természetesen a Vylyan Chardonnay.

Ha a nyersanyagok között újdonságokat hall - mint rukkola, fenyőmag, jázminrizs -, ne ijedjen meg. Többségük manapság könnyedén beszerezhető bármelyik bevásárlóközpontban vagy a piacokon.

Mindenféleképpen valami hal szükségeltetik, lehetőleg pisztráng vagy fogas filé. Tudvalévő, hogy a húsevő (ragadozó) halak íze mindig tisztább, húruk omlósabb vegetáriánus társaikénál. A halat sózzuk, lisztbe forgatjuk, s forró vajban elősütjük. Ha pisztráng filét készítünk, először mindig a bőrrel felfelé tegyük a serpenyőbe, különben összekunkorodik. Némi elősütés után a halat kivesszük a vajból és egy kevés fenyőmagot pirítunk a serpenyőben. Néhány szelet camembert sajtot teszünk a magokra és megolvasztjuk. Megszórjuk rukkola salátával vagy az Adriai tengerpartokról ismert mángold-dal. Ha a saláta megfonnyadt, egy kevéske tejszínnel és a fent említett borocskával öntözzük meg. Rövidke forralás után a halszeleteket visszahelyezzük mártásunkba és együtt átmelegítjük. Köretként jázmin rizst javaslok, ami abban különbözik ismert honfitársától, hogy sokkal illatosabb és ízletesebb. A poharakba a jól behűtött borocskát, az evéshez pedig emlékezetes pillanatokot kívánok!

Majzinger János

### MONARCHIA ÉTTEREM

Budapest, XII. kerület, Virányos út 4/A

06 1 212 2413

info@monarchia.hu

www.monarchia.hu



### VILLÁNYI PORTUGIESER 2005

A Portugieser a Villányi borvidék legelterjedtebb vörösbor adó fajtája, melyet birtokunkon 3 dűlőben szüretelünk. Az ültetvények között vannak tőkék, melyek 1962-ből származnak, a legfiatalabbakat 2002-ben telepítettük. Az idősebb telepítések adják e könnyű, gyümölcsös bornak azt a kis tartást, komolyságot, koncentrátságot, ami a Vylyan Portugieserekre jellemző. E borok sikereit az utóbbi évek borvidéki megmérettetésein elért kiemelkedő eredményeink is igazolták.

A 2005-ös Portugieser a szeptemberi szüretet és a gyors erjesztést követően ászokhordókban érlelődött, s decemberben került palackba.

Könnyed, lágy bor, amely üde gyümölcsösségével szereteti meg magát. Az eddigi évjáratokhoz képest kicsit karcsúbb test jellemzi, alacsonyabb tannintartalommal, lágy savakkal. Élénk

rubinvörös, fajtajelleges illatú. Ízvilágát a piros bogyós, meggyes gyümölcsösség határozza meg, de rögtön utána következik a frissen őrölt borsot idéző fűszeresség. Igazi beszélgetős, jó ivású, könnyed bor, amit akár mindennap is fogyasztathatunk. Jó kísérője az egyszerű húsételeknek, vagy egytálételeknek, pastáknak. A vörösboroknál alacsonyabb hőmérsékleten (12-13°C-on) ajánlott fogyasztani.

**MIKLÓS GÁBOR AJÁNLATA** a szegedi **JOHN BULL PUB**-ből  
*Balsamozott kacsamell Vylyan Portugieserrel*

#### Hozzávalók 4 személyre

4 kacsamell, 70 dkg szilva (friss vagy fagyasztott), 2 ek. balsamecet, 1,5 dl Portugieser, 3 ek. olívaolaj, 1 kávéskanál méz, só, fehérbors, rózsabors, cayenne bors, koriander mag.

#### Elkészítése

Az egész kacsamelleket sóval, fehérborssal, cayenne borssal fűszerezzük és serpenyőben rózsaszínre pároljuk. Egy másik edényt veszünk, melyben a mártást készítjük. A félbevágott szilvákat olívaolajban megfuttatjuk, majd hozzátesszük a balsamecetet, a Portugiesert és a kanálka mézet. Csipetnyi durvára őrölt koriander maggal és a rózsaborsal fűszerezzük. Végül a kacsamell kisült zsírával gazdagítjuk, s így együtt jól összeforraljuk. A kacsamelleket hosszában centiméterenként bevagdaltuk, s a bőrével lefelé helyezve a serpenyőben tovább sütjük, míg szép ropogós nem lesz. A kész húst szeletekre vágjuk, megöntözzük a mártással, s metélt snidlinges burgonyapürével tálaljuk.

Miklós Gábor  
*konyhafőnök*

#### JOHN BULL PUB SZEGED

Szeged, Oroszlán u. 6.  
06 62 484 217  
johnbullpubszeged@invitel.hu



### VILLÁNYI SYRAH 2004

#### *Mandolás dűlő*

Sokan várták már a Vylyan Syrah második évjáratát. Vagy azért, mert kóstolták a 2003-ast, - vagy épp azért, mert a kis tétel miatt csak a bor jó híre jutott el hozzájuk. A tavasszal megjelenő Vylyan Syrah 2004-et megpróbáljuk minden érdeklődő borbarát számára elérhetővé tenni, ezért idén előjegyzést teszünk lehetővé. (Forduljon Fődi Henrietthez a 06-72-579-701-es telefonszámon, a 06-72-579-702-es faxszámon, vagy a vasarlas@vylyan.hu e-mail címen.)

A Syrah mediterrán szőlőfajta, melyet birtokunkon a déli fekvésű Mandolás dűlőben szüreteltük. Nagyon hálás fajta, mely 2004-ben is kiemelkedően szép bort adott. Igaz, jóval hosszabb fahordós érlelést igényelt. Szépen fejlődött a kis tölgyfahordókban, míg végül mély színű testes, koncentrált bor született, bársonyos tanninokkal. Nem olyan hatalmas testű és magas alkoholtartalmú, mint

2003-as elődje, inkább a szép illatok, a harmonikus egyensúly bora, de markáns, fűszeres illat- és ízvilágával le sem tagadhatná fajtáját. A grapefruit parfümössége és a frissen őrölt fekete bors fűszeressége dominál benne, hosszú lecsengéssel. Jól érvényesül fűszeres ételekhez is, vagy például fekete olívaolaj mellett kortyolgatva.

**BÍRÓ GYULA AJÁNLATA** a budapesti **PAMPAS STEAKHOUSE**-ből  
*Rozmaringgal marinírozott pecsenye báránypörkék grillen sütve, roqforttal töltött rösztivel*

#### Hozzávalók

50g pecsenye báránypörkék (4db/fő), friss rozmaryn, citrom, olívaolaj, fokhagyma, só, bors • **Roqfortos röszt:** 150g burgonya, 20g étkezési keményítő, 60g roqfort sajt, 1 tojás sárgája, só, bors

#### Elkészítése

A pecsenye báránypörkék mellett vágjuk el. Fűszerkeveréket készítünk a citrom héjából, tisztított fokhagymából, rozmarynlevélből és olívaolajból, ezeket kőmozsárban zúzzuk össze. Bekenjük vele az előkészített húst, majd zacskóban légmentesen lezárjuk és néhány órát a hűtőszekrényben érleljük. Közben elkészítjük a roqfortos rösztit: a burgonyát káposztareszelőn lereszeljük, leforrázunk és leszűrjük. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a tojássárgáját, keményítőt, egy kevés lisztet és sót. A masszát lisztezett asztalon kinyújtjuk és tört roqforttal töltjük meg. Párna formában, olajban kisütjük. Elővesszük a marinírozott báránypörkét, s grillapon 2-3 percig sütjük. Megforgatjuk, s közben ügyeljünk arra is, hogy ne süljön túl (medium-well). Tálaláskor vörösboros, vajos demi-glace mártással öntözzük körül.

Jó étvágyat kíván

Bíró Gyula

*konyhafőnök, mesterszakács*

#### PAMPAS ARGENTIN STEAKHOUSE

Budapest, V. kerület, Vámház krt.6.  
06 1 411 1750  
info@steak.hu • www.steak.hu

## „Nagy találkozások”



### ANDRÉ PORCHERET ÉS A VYLYAN PINOT-K

Október végén nálunk járt André Porcheret, a burgundiai borvidék emblemikus személyisége, a burgundi borok mindentudója. Borászként és vezetőként is mindig igényes, újító szellemű, előremutatón kritikus volt. Mindemellett sokat tett a burgundiai borvidékért, kitartó munkájáért Becsületrenddel jutalmazták. Pályafutása során két meghatározó pincészetet irányított. 25 évig a Hospice de Beaune vezetője és főborásza volt, valamint Romanée-Conti-nál töltött pár évet. Ma nyugdíjasként Monthelie-i birtokát készíti elő unokájának, emellett szaktanácsadóként dolgozik Amerikában.

Lelkesedése hozzánk is elhozta, először járt Magyarországon, hogy a villányi Pinot Noir-okat megismerje. Látogatása tiszteletére a teljes Vylyan Pinot Noir sort felvonultattuk, 1998-tól a 2004-es évjáratig. A borokat nagy szakmai élvezettel kóstolta, elemezte - nagy megelégedésünkre. Különösen a 2000-es és 2004-es évjárat borát méltatta. Utóbbit saját Pinot Noir-jához hasonlította, ami kedves bókként maradt meg bennünk.

Érdekeség, hogy első szakmája kádármester, így a borok mellett a hordókról is hozzáértő módon nyilatkozott. A magyar tölgy minőségét oly nagyra tartja, hogy pincéjében többek között magyar tölgyfahordókban is érlelődnek borai.

### TALÁLKOZÁS TERRY GILLIAM-MEL

Terry Gilliam 2005. november 6-án érkezett Budapestre, legújabb filmje, a Grimm Fivérek bemutatójára. A Monty Python-csapat szellemi vezére, akinek nevét olyan alkotások fémjelzik, mint a Gyalog galopp, a Brian élete, Az élet értelme, a Brazil, a Félelem és reszketés Las Vegasban, vagy a 12 majom. Először jött Magyarországra és magánemberként nagyon érdekelte a magyar főváros hangulata és a magyar borok, amelyeket mindenképpen szeretett volna megkóstolni.



Nekünk jutott az a megtiszteltetés, hogy utóbbi kívánságát teljesíthettük. Gilliam szűk körű társasággal a Majd Leonard étteremben vacsorázott, ahol nagy élvezettel kóstolgatta az egyes fogások után felkínált borokat – a 2005-ös Rosét, a 2004-es Portugiesert, a 2004-es Pinot Noir-t, a 2003-as Cabernet Franc-t és a Duennium 2000-et – miközben Ipacs Szabó István, főborászunk, a pohárba került borok készítéséről, jellegzetességeiről mesélt. Terry Gilliam-et valóban érdekelték a borok, kíváncsi volt minden részletre, nem csak a bor fajtájával, de a származásával kapcsolatban is.

Kivételezettnek érezhették magukat a vacsoratársaság tagjai, nem csupán a szép boroknak és az ízletes ételeknek köszönhetően, hanem azért is, mert együtt tölthettek néhány órát egy sokat látott, nyitott, érdeklődő művésszel, aki - eddigi életművével már beírta a nevét a világ filmművészetének „nagykönyvébe”. Akik ismerik Terry Gilliam filmjeit, tudják, hogy a filmrendező azt vallja: nézzük mindenkor az élet napos oldalát.

Nem véletlen, hogy az este végén örömmel vállalta, hogy kézzel és karikatúrájával lásson el egy palack Duennium 2000-t, amelyet a Vylyan Pincészet a Danubius Rádió közreműködésével jótékonyági céllal árverésre bocsátott. A licitálásból befolyt összeget a Magyar Máltai Szeretetszolgálatnak utalták át, ezzel is hozzájárulva a székelyföldi árvízkárosult gyermekek karácsonyi ajándékához.

### ÚJÉV KEZDÉS PRESSER GÁBORRAL

Jól kezdődött az Újév a Vylyannál, Kisharsányban. Nagy örömről Presser Gábor zeneszerző, zenész, zenei rendező volt a vendégünk.



Debreczeni Mónikával körbejárta a pincészetet, megismerte a borkészítés lépéseit, megkóstolta a legszebb borainkat és beszélgettünk vele egy jót. Bár közben a művész a borhoz való viszonyáról szerényen csak úgy fogalmazott: „Nem értek hozzá, ezért csak inkább nagyokat hallgatok” – a vacsora végére mégis kiderült, milyen szakértő módon nyilatkozik az italokról - borokról, viszkiről, s különösen a pálinkákról. Büszkén mesélt saját körtepálinkájáról, egészen addig, amíg a Vylyan Cabernet Franc seprőpálinkát is megkóstolta... ami igazán elvarázsolta a szívét.

*A látogatásról készült részletes élménybeszámoló a Decanter Magazin februári számában olvasható Vágó Ágnes tollából.*

*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

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: 06 72 579 701

vylyan@vylyan.hu

www.vylyan.hu