

## Tartalom

VYLYAN BOGYÓLÉ 2009	1
BEFEJEZŐDÖTT A 2009-ES SZÜRET	2
CÍMKEPÁLYÁZAT MŰVÉSZNÖVENDEKNEK	3
A NYERTESEK	3
1. helyezett	3
2. megosztott helyezett	4
3. megosztott helyezett	5
BOGYÓLÉ CÍMKE KIÁLLÍTÁS	5

**Amikor januárban újév kezdődik, sokáig még kimondani is furcsa az új évszámot, eleinte ízlelgetni kell. A borászatban a szürettel kezdődik az új évjárat, az új időszámítás! S hogy ízlelgetni ne csak az évszámot, hanem az évjáratot is lehessen, arra itt vannak az újborok!**

## VYLYAN BOGYÓLÉ 2009

Amikor januárban újév kezdődik, sokáig még kimondani is furcsa az új évszámot, eleinte ízlelgetni kell. A borászatban a szürettel kezdődik az új évjárat, az új időszámítás! S hogy ízlelgetni ne csak az évszámot, hanem az évjáratot is lehessen, arra itt vannak az újborok!

Már egyre többen tudják, hogy a BOGYÓLÉ név a Vylyan birtok újborát jelenti.

A villányi lankák „bozsoléja” a franciaországi Beaujolais Nouveau [bozsolé nuvo] hagyományait követve készül. E különleges borkészítés lényege, hogy maga a bor a bogyón belül születik, majd robban életre. Erre utal a „Bogyólé” elnevezés is. Az eredmény friss, illatos, játékos, ahogyan az egy igazi újborhoz illik. Összetéveszthetetlen karaktere a banán, a piros bogyós gyümölcsök (meggy, cseresznye, ribizli) és ez évben a fekete kávé. Könnyed - mégis húsos, lendületes bor.

A kis Bogyólé már október közepén elhagyja a szülői házat, s fiatalon, üdén, illatosan kezdi el hódító útját.

## [BOGYÓLÉ 2009 BOR-INFÓ](#)





**FŐBORÁSZ:** Ipacs Szabó István

### BORKÉSZÍTÉS

A frissen szedett, egész, sértetlen fürtöket széndioxid-köpeny alá helyezték, a hőmérsékletet végig 22-29 °C között tartották. A fürtökben, az oxigéntől teljesen elzárva, a bogyókon belül indult a speciális erjedés, amely kb. a 4-5 napig tartott. Az alkoholos erjedés a préselést követően fejeződött be. A friss bort gyors derítés és hidegkezelés után palackozták.

## BEFEJEZŐDÖTT A 2009-ES SZÜRET

**Huhh... október 21-i dátummal befejeződött a szüret, minden szőlőnk bent van a pincében!**

A decemberi metszés, majd a tavaszi hajtásválogatás „rutinmunkái” után az idei év első meglepetését az eddigi legkorábban bekövetkezett virágzás jelentette. Ebből következettünk, hogy korai szüretünk lesz! A virágzaskor kezdődik el a visszszámolás: például a pinot noir fajtánál általában a virágzást követő 90-100 nap elteltével következik be a teljes érettség.

A nyár igen változatos volt, a száraz és a csapadékos időszakok váltakozása jól feladta a leckét! Lassan hozzá kell szoknunk a meglepetésszerűen érkező, hirtelen csapadékot és a szélsőséges időjárást hozó időkhöz (kisebb-nagyobb jégeső, „özönvíz”, nagy hőmérsékletingadozás, meleg- és hideg-rekordok).

Néha még az ültetvényeink megközelítése sem volt lehetséges, ezért kétszer is helikopterrel kellett védekeztünk. (Erről a június 10-i jégeső után [hírt is adtunk.](#))

### ÉVJÁRAT - 2009

Átlagos tél, korai virágzás, változatos nyár. Korai szüret, egyenletes meleg, száraz ősz. Gyümölcsös borok születtek szép savtartalommal.

### SZŐLŐFAJTÁK

Zweigelt és Portugieser  
(E bornál a technológia felülírja a fajtajelleget.)

### FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET

Fogyasszuk hidegebben, mint a vörösborokat általában (12-13 °C-on)!

### ÉTELPÁROSÍTÁS

A hagyomány szerint Márton-napi finomságokhoz (liba minden módon) ajánljuk!

Az első színesedő, zsendülő bogyók július végén jelentek meg. Az egyenletes forróság szép tempót diktált, így már augusztus 27-én elkezdtük a szüretet, a tavalyihoz hasonlóan a rosénak valóval, valamint a pinot noir fajtával.

A szüret folyamatos „más állapotot” jelent, ilyenkor izgulunk a legjobban, hiszen különösen a szüret alatti időjárás dönti el az évjárat sikerét, egész éves munkánk eredményét.

Erre az évjára emlékezve a száraz, „nyári” ősz jut majd eszünkbe, mialatt végig szép, egészséges, érett termést szedtünk, melyből mély színű, koncentrált, gyümölcsös borok



születtek kiemelkedően szép savtartalommal.

**Ipacs Szabó István, főborász**

## CÍMKEPÁLYÁZAT MŰVÉSZNÖVENDEKEKNEK

A kis Bogyólé már október közepén elhagyja a szülői házat, s fiatalon, üdén, illatosan kezdi el hódító útját... Igen ám, de milyen köntösben? Hiszen tudjuk jól, hogy nem csak a belbecs, hanem a külcsín is fontos! A Bogyólé, mint minden fiatal, szeret öltözködni, főleg, ha egyedi tervezésű új ruhában pompázhat!

A „szülők” - akik bevallottan művészeltek, művészetpártolók és lokálpatrióták - a pécsi művészeti életben válogatnak címkeruhát. A „stylistok” művésznövendékek, akik idén ötödik alkalommal kapták meg a lehetőséget a Bogyólé új ruhájának megtervezésére.

A Vylyan Bogyólé címkéjét tehát ismét pályázaton tervezhették meg a Pécsi Tudományegyetem és a Pécsi Művészeti Gimnázium és Szakközépiskola diákművészei, akik közül a legtehetségesebb kipróbálhatja magát a Nagybetűs Életben! Az első helyezett a Vylyan Bogyólé palackokon láthatja viszont munkáját, emellett ötvenezer forint alkotói díjat és 2 nagy karton Bogyólét vihetett haza!

### [A pályázat részletei](#)

#### **A ZSÚRI:**

**Pécsi Tudományegyetem Művészeti Kar:** Colin Foster, Gerendy Jenő, György Hajnal

**Pécsi Művészeti Gimnázium és Szakközépiskola:** Ernszt András, Molnár Tamás

**Vylyan Pincészet:** Debreczeni Mónika, Iványi Emese, Králik Péter (grafikus)

A zsűri hosszas mérlegelés után kiválasztotta, melyik az a címke, amely a 2009-es évjárat első borának palackjaira kerül. A dobogó képzeletbeli második és harmadik fokára két-két diák léphetett, mert mindegyikük pályázata kiemelkedő volt a maga nemében. Az eredményt a díjátadóval egybekötött kiállítás megnyitón tudták meg a pályázók.

## A NYERTESEK

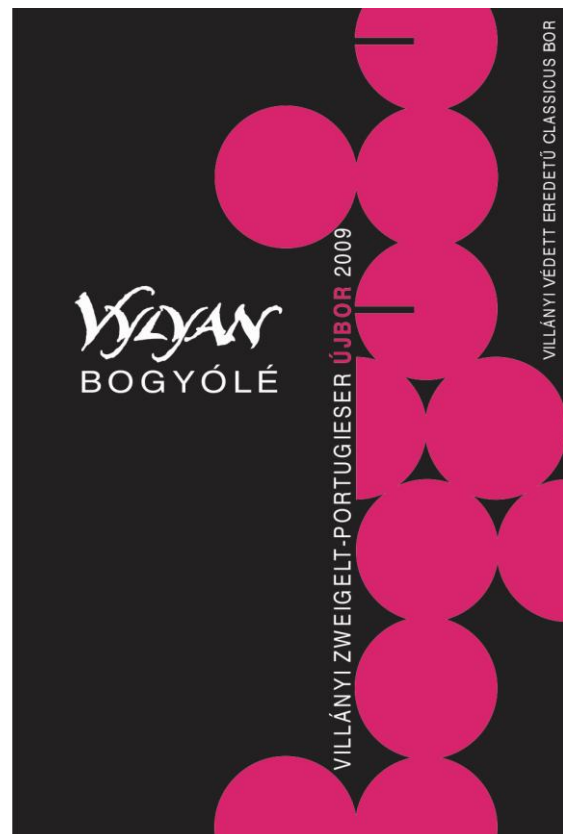
### 1. helyezett

A 2009-es Bogyólé az első helyezett **Bese Örs** (PTE-KTK-MSZC) címkéjével kerül forgalomba.

A közgazdász hallgató bebizonyította, hogy élete során jelentős borpiaci ismeretet szívott magába, s talán emiatt is átértékelte, mi az, amit egy címkének sugározni kell.

Érdekesség, hogy címkén a dekoratív színes „bogyók” a Bogyólé betűi, e tipográfiai megoldásnak köszönhetően így a pöttyökből Bogyólé szó olvasható ki.

Örs hobbiából alkotott, a végeredmény pedig profi lett.



Bese Örsről



A Dunaújvárosi Főiskola gazdálkodási szakán végzett még 2007-ben, s 2009-től jár a Pécsi Tudományegyetem KTK marketing MSC-szakára. Szabadidejét a biciklizéssel, borozással, utazással, fesztiválzással tölti.

Az, hogy érdekli a vizuális kommunikáció és a dizájn világa, nem csak a nyertes címkén látszik. Készített már plakátterveket, melyek közül kettő (a Hó és a Happussyness 2007-ben, illetve 2008-ban) látható volt az @rc-kiállításon. Az év legígéretesebb fiatal vállalkozója közé is bejutott egy innovatív szabadtéri reklámberendezés ötletével. Alapító tagja egy vidéki környezetvédelmi egyesületnek is - egyszóval zajlik körülötte az élet. Kívánjuk, hogy soha ne fogyjon ki a kiváló ötletekből!

## 2. megosztott helyezett

**BOSNYÁK MÁTYÁS és VIDÁKOVICH SÁMUEL**  
(Pécsi Művészeti Gimnázium és Szakközépiskola)

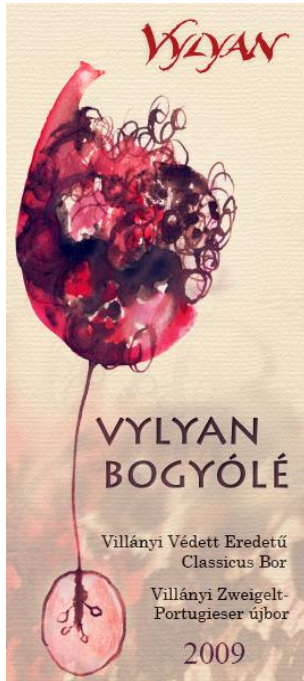
A zsűri elismeréssel emelte ki, hogy mindketten nagyon igényesen összeállított pályázatokat adtak le, tipográfiai pedig korukat meghazudtoló profi munkát tettek az asztalra.



### 3. megosztott helyezett

**ZÉKÁNY DIÁNA** (Pécsi Tudományegyetem, Művészeti Kar, festő szak)

Festészetileg, grafikailag nagyon igényes, finom és harmonikus munka.



**RÓKUS DÓRA** (Pécsi Művészeti Gimnázium és Szakközépiskola)

Megkapó, első látásra mosolyt fakasztóan édes Dóra címkéje, jutalmat a szó-poén ötletéért kapott: Bogyólé – Olé!



### BOGYÓLÉ CÍMKE KIÁLLÍTÁS



A 2009-es évjárt első borán megjelenő pályaműről 2009. október 7-én hullt le a lepel. Ezen a délutánon nem csak az eredményhirdetés zajlott, hanem a **PTE Művészeti Kar** jóvoltából az összes pályaművet bemutató tárlat is megnyílt a nagyközönség előtt.

A kiállítás megnyitója 2009. október 7-én az eMKá Galériában (Pécs, Damjanich u. 30.) volt, a kiállítást **PINCZEHELYI Sándor** és **DEBRECZENI Mónika** nyitotta meg.

Aki lemaradt, **október 25-ig** még megnézheti a címkéket, a Bogyólé megjelenésére pedig már nem kell várni!

További információ: **Iványi Emese**  
T:72/579-731, M:30/458-1108, [vylyan@vylyan.hu](mailto:vylyan@vylyan.hu)  
Vylyan Pincészet • [www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)