



## TARTALOM

A TAVASSZAL EGYÜTT MEGÉRKEZTEK DŰLŐVÁLOGATÁSAINK!

FELHÍVÁS • MŰVÉSZI HORDÓK II.

VYLYAN-HETEK A BORBÍRÓSÁG ÉTTEREMBEN

Végre beköszöntött a várva várt tavasz, a dél-dunántúli mandulafák már virágba borultak; lassan vége a bőjtnek is, jönnek az ünnepek. Kibőjtölve a megfelelő érlelési időt, a mandulavirágzással együtt a **MANDOLÁS** és a **PILLANGÓ** dűlőszelektált válogatásaink is megérkeztek!



A Vylyan birtokon a kezdetektől fogva a villányi termőhely jegyeit hordozó, lehetőleg szebb borok készítését tűztük ki célul. A dűlők között megmutatkozó sok-sok apró különbség (talaj- és mikroklimatikus adottságok, kitétségi, dőlésszög) összeadódik, s ez a borok karakterében is érzékelhető. A dűlők arcát a borokban megjeleníteni, ez az igazi kihívás!



Minden évjáratban nagy várakozással követjük dűlőink termését. Már évek óta elkülönítve dolgozunk fel az egyes dűlők különböző fajtáit, hogy lássuk, hogyan viselkedik a szőlőfajta a számára választott termőhelyen, az alaposan átgondolt telepítés beváltja-e a hozzá fűzött reményeket, visszaigazolja-e a termőhelybe és a fajtába vetett hitünket.

Munkánk eredménye beért, a legjobb dűlőink termését, s azoknak is legszebb hordós tételeit **2006-ban** önállóan palackoztuk le. A tavasszal együtt debütáló dűlőszelektált válogatásaink markáns egyéniségek, a dűlő nevét viselik.

A **PILLANGÓ** a Pillangó dűlő legidősebb **merlot** ültetvényéről, a **MANDOLÁS** pedig Mandolás dűlőnk legszebb **cabernet franc** ültetvényéről származik.

A címkék is a letisztultságot és az egyediséget tükrözik, mint a borok maguk.

### PILLANGÓ 2006

A 1995-ben telepített **Pillangó dűlő** nagy része fennsík, mely nyugati fekvésű lankába fut le. Nevét a szárnyait kiterjesztő pillangó- formájáról kapta.

Itt található legidősebb **merlot** ültetvényünk, ahonnan már régóta szép termést szüretelünk. 2006-ban döntöttünk úgy, hogy a tökéletesen érett, ízgazdag, karakteres termést önállóan palackozzuk.

A pillangó a természet csodája: a szépség, az átváltozás, a lélek szimbóluma. A metamorfózis jelképe is: úgy képes megújulni, hogy minden alkalommal egyedi születik. Ahogy a szőlő is átalakul, és borrá lesz.

A 18 hónapos érlelés során válogattuk ki a legszebb hordókat, s e tételleket palackoztuk önállóan PILLANGÓ néven.

A dűlő felülírja a fajtát, a PILLANGÓ itt határozott, markáns arcát mutatja a merlot-nál eddig megismert buja, nőnemű jelleggel szemben.

Nagytestű, mégis intenzív és eleven.

Sokrétegű illat- és ízvilágát az aszalt meggy, a vörösfőnye, a szilva és a szeder jegyei adják, gyümölcsösségét a kakaóbab, a menta és a grillázs jegyei teszik teljessé. Szép lecsengése a hordós érlelés fűszereivel búcsúzik. Borgyűjteményben a helye!

**PILLANGÓ 2006 BOR-INFÓ** letöltése: [http://www.vylyan.hu/file/Pillango\\_borinfo.pdf](http://www.vylyan.hu/file/Pillango_borinfo.pdf)

## MANDOLÁS 2006



**Mandolás dűlőnk** déli kitettsége, s katlan-szerű formája miatt kiválóan tartja a meleget, a **cabernet franc** nagyon jól érzi itt magát.

A dűlő neve a régi időkben itt termő mandulafák emlékét őrzi. Mandulafa ott terem, ahol a legnemesebb szőlőfajták is. Virága a tavasz, a fény, az új élet szimbóluma.

A Mandolás dűlő legszebb cabernet franc ültetvényéről szüretelt szőlőn már a kezdetektől fogva érződött az évjárat és a hely kivételessége. A 19 hónapos érlelés során válogattuk ki a legszebb hordókat, s e tételeket palackoztuk le önállóan Mandolás néven.

E bor bizonyítja, hogy a cabernet franc-nak Villányban küldetése van. Maga az egyensúly és a harmónia: jó tartású, megfontolt, méltóságteljes. Már fiatalon a teljesség élményét nyújtja, szerkezetében minden a helyén van.

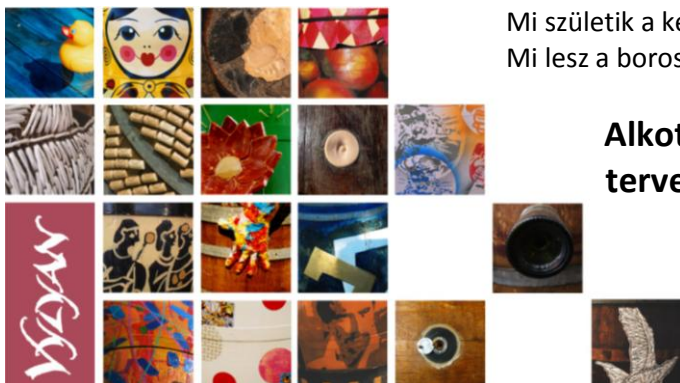
Érett, összeforrott ízvilágában felbukkannak a fekete bogyós gyümölcsök és a hordós érlelés kávé, étcsokoládés, vaníliás jegyei. Telt, hosszú utóízével vési be magát végleg az emlékezetünkbe. Hosszú palackérelésre ajánljuk, de nehéz lesz kibírni!

**MANDOLÁS 2006 BOR-INFÓ** letöltése: [http://www.vylyan.hu/file/Mandolas\\_borinfo.pdf](http://www.vylyan.hu/file/Mandolas_borinfo.pdf)

## Mandolás és Pillangó dűlőink



## FELHÍVÁS • MŰVÉSZI HORDÓK II.



Mi születik a képzőművészet és a borok keresztmetszetéből?  
Mi lesz a boroshordó második életében?

**Alkotói pályázatot hirdetünk művészi hordók  
tervezésére és kivitelezésére!**

A művészi hordó projekt 2008-ban kezdődött a Vylyan és 17 pécsi művész összefogásából, a művészi hordó kiállítás 2008. augusztusában, az I. Ördögkatlan fesztiválon nyílt meg.

A projekt 2009-ben, **Pécs2010 Európa Kulturális Fővárosa** felvezető évében folytatódik!

Az új alkotások a meglévő állandó kiállítást bővítve, 2009. augusztus 6-án, a **II. ÖRDÖGKATLAN Fesztiválon** mutatkoznak be.

**További részletek és a pályázat letöltése:** [http://www.vylyan.hu/file/y\\_hordo.pdf](http://www.vylyan.hu/file/y_hordo.pdf)

A művészi hordó-kiállítás a téli szünet után **újra kiköltözött** állandó kültéri helyszínére, azaz a Fekete-hegyre, a Vylyan Pincészet köré!

Néhány művészi hordónk Pécs2010 Európa Kulturális Fővárosával karöltve, e hétvégén Budapesten, a **FRINGE fesztiválon** fog vendégeskedni!

## VYLYAN HETEK A BORBÍRÓSÁG ÉTTEREMBEN!



A Borbíróság Étteremben 2009. április 20–30-ig pincészetünk teljes választékát kedvezményes áron kóstolhatják!

Részletek az étterem honlapján: [www.borbirosag.com](http://www.borbirosag.com)

További információ: 1/219-09-02 számon, vagy az [info@borbirosag.com](mailto:info@borbirosag.com) e-mail címen.



Üdvözlettel:

Iványi Emese

**Vylyan Pincészet**

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

T:72/579-731;M:30/458-1108

**Borrendelés:** 72/579-731; [vasarlas@vylyan.hu](mailto:vasarlas@vylyan.hu)

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