



TARTALOM

AZ ÉV ELSŐ SZÜRETE!

ÚJDONSÁGOK • 2008-as Chardonnay és Portugieser PROGRAMAJÁNLÓ

- Vince-nap január 17-én
- Borvacsora a Pierrot Étteremben
- Pinot Noir vertikális kóstoló a Tigris étteremben

OLVASNIVALÓ • Caroline Gilby MW cikke

Azt gondolhatnánk, hogy az évnek ebben a hideg és sötét szakában a természettel együtt a szőlő is zavartalan téli álmát alussza, és minden teendő a pincében folyik. Ez azonban nem így van! Ilyenkor, ha nincs -5°C alatt a hőmérséklet, kezdődnek a metszési munkálatok, ha pedig a hőmérséklet tartósan -7 , -8°C alá süllyed, kezdődhet a jégborhoz való szőlő szürete! A Vincenapi áldás pedig hab a tortán, ünnep a „nagy ünnepek” után!

AZ ÉV ELSŐ SZÜRETE!



A jégbor a természet ritka ajándéka. Nekünk egyszer már megadatott, hogy elkészítsük első jégborunkat, az éppen öt éve, a 2004. január 7-én szüretelt cabernet franc szőlőből.

Idén újra itt a lehetőség, hiszen a jócskán fagypont alatti hőmérsékletben olaszrizling szőlőink várják dermedten, hogy kesztyűs kézzel bánjunk velük.

A jégbor készítés titka, hogy -5°C alatt a víz kifagy a bogyóban és a must természetes úton

koncentrálódik, beltartalmi értékeiben gazdagabb lesz, lehetőséget teremtve egy egyedi ízvilágú desszertbor készítésére. Akkor lehet szüretelni, ha a hőmérséklet tartósan fagypont alá süllyed (-7 , -8°C) és a szüret időpontjában ott is marad. A mi hőmérsékleti viszonyaink között ezért kell a szüretet már éjszaka elkezdni.

A jégbor szüretet január 10-én (péntekről szombatra virradó) hajnali 1 órakor kezdjük a jósolt mínusz 10 fok alatti hőmérsékleten, Michelin-babának beöltözve, fejlámpával felszerelve a Pillangó dűlőben.

Szívesen látjuk azokat az érdeklődőket, akik elég bátorságot éreznek magukban, hogy velünk tartsanak!

Jelentkezés Ipacs Szabó Istvánnál a 30/219-02-91-es számon.

ÚJDONSÁGOK

Villányi Chardonnay 2008



„Élt nagyon régön étt Harsányban egy boszorkány. Ennek a boszorkánnak vót egy lőánya, ugy hitták, hogy Hērka. Ez a lőány ollan szép vót, hogy Belzebub, a főördög is beleszeretött, és el akarta vőnni.”

Harka, a gyönyörűséges hajadon, akire az Ördög is szemet vet. Nem véletlenül kapta a Chardonnay e mondabéli szereposztást, hisz a bor gömbölyded, gyümölcsös, friss, a csábítás a lényéből fakad.

Részben reduktív (3/4), részben újhordós (1/4) eljárással készült, ami markánsabb, teltebb bort eredményez. A meleg évjárat kompenzálására, a savak megőrzése érdekében, idén eltekintettünk az almasavbontástól.

Az eredmény friss, illatos, citrusokra, ananászra emlékeztető gyümölcsösség, vaníliás, virágos jegyek leheletnyi mineralitással kiegészülve. Jól behűtve fogyaszthatjuk aperitívként, vagy fehér húsból, halakból készült ételek kísérőjeként.

Villányi Portugieser 2008



„Akkó este nekifogott az ördög egy kecskén még egy macskán szántani. Mēgláccik még mast is a kőbe a kecske nyoma még a macska nyoma is”

A borvidék legjellemzőbb fajtája az Ördögszántotta hegy mondájában a Macska szerepét kapta, aki büszke, független, kitartó – igazi segítő. A bor karaktere behízeglő, simulékony, gyümölcsös, könnyed, kedves – emellett karakteres, energikus.

Piros bogyós gyümölcsöket idéző zamatos, telt világa csöppnyi fűszerességgel egészül ki. Bársonyos, mint egy simogatás, amely minden nap jól esik.

Aki kóstolta az idei 2008-as Bogyólé borunkat, gondolatban összehasonlíthatja e borral, hisz az alapvető különbség a borok készítési módjában rejlik. E klasszikus Portugiesernél főként a hűtött erjesztés a meghatározó, mely a bor gyümölcsösségére helyezi a hangsúlyt, míg a Bogyólé esetében az ún. szénsavmaceráció az, amely összetéveszthetetlen újboros ízvilágot alakít ki, felülírva a fajtát.

VINCE-NAP ► Kisharsány ► Siklós

A karácsony és újévi ünnepek után, immáron második alkalommal élesztünk fel Önökkel közösen egy helyi hagyományt, a Vince-napot.

Környékünkön a siklósi szőlősgazdák legfontosabb ünnepe e nap, ilyenkor egyik pincéből a másikba járva áldomásoznak. Több évszázada szokás az ország legtöbb pontján a Vince-napi jóslás, minek alakulásából a hagyománytisztelő borászok és gazdatársaik következtetnek az az évben várható termés minőségére, mennyiségére.



VYLYAN

Programok: A Szent Vince-napi hagyományokkal ismerkedünk ♠ Áldást kérünk a szőlőre, Dr. Mészáros István érkezik hozzánk a Kalocsai Érsekségtől ♠ Közös Vincevessző-vágás a szőlőben forralt borral és dallal ♠ Borkóstoló: Rizling 2008, Portugieser 2008, Montenuovo Cuvée 2006, Cabernet Franc 2006 ♠ Hogy az irodalom se hiányozzon, az Ördögszántotta hegy mondapályázat nyertes művével ismerkedünk ♠ ...mindezt a pécsi **BorCanto** Együttes zenei kíséretével

Részvételi díj: 3.000 Ft/fő, a Vincék pedig a mi vendégeink!

A rendezvény kezdete: 2009. január 17-én szombaton, 14 órakor

Helyszín: Vylyan Pincészet, Kisharsány, Fekete-hegy

Részvételi szándékát kérjük, jelezze

Gönczöl Gábornál a 30/458-10-97-es számon



BOROZÓ
1743
VINOTÉKA ÉS BORKÓSTOLÓ PINCE

A Vince-napi hagyományok „fővárosában”, **Siklóson** folytatódik a program.

A Borozó séfje az alábbi borvacsorával kényezteti a szőlőben kifáradt Vendégeket:

♠ Vylyan Chardonnay 2008, majd hagymaleves cipóban

♠ Vince napi disznótoros tál - Vylyan Kadarka 2007

♠ Mákos-kakós sütemény áfonyával – Vylyan Merlot 2006

A borvacsora ára: 3200 Ft/fő

Helyszín:

Siklós, Belváros, Felszabadulás u. 7.

Információ: Krusóczki Tamásnál a 20/567-12-05-ös számon



BorvacSORa a Pierrot Étteremben

Időpont: 2009. január 28-án

Helyszín: Budapest, I. ker. Fortuna u. 14.

Asztalfoglalás: 1/375-69-71

A borokat Ipacs Szabó István mutatja be.

További részleteket keresse a www.pierrot.hu és a www.vylyan.hu honlapokon.

Pinot Noir vertikális kóstoló a Tigris étteremben

Időpont: 2009. január 28-án, 19 órától

Helyszín: Budapest, V. ker., Mérleg u. 10.

Részvételi díj: 16.500 Ft

Asztalfoglalás: 1/317-37-15

Debreczeni Mónika mutatja be a borokat, az ételeket pedig Takács Lajos vendégséf komponálja az Olimpia Étteremből.

További részleteket keresse a www.tigrisrestaurant.hu és a www.vylyan.hu honlapokon.

OLVASNIVALÓ

The view from Hungary, Caroline Gilby MW cikke

http://www.wine-business-international.com/News_The_view_from_Hungary.html

Üdvözlettel:

Iványi Emese

Vylyan Pincészet

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

T:72/579-731;M:30/458-1108;F:72/579-702

www.vylyan.hu