



TARTALOM

BESZÁMOLÓ

Ha megcsordul Vince...

A legenda pályázat eredménye

Sikerült a jégbor-kommandó bevetése

PROGRAMAJÁNLÓ

Pinot Noir vertikális kóstoló a Tigris étteremben

BorvacSORa a Pierrot Étteremben

HA MEGCSORDUL VINCE...

Kicsit megelőzve a Vincék neve napját 2009. január 17-én szombaton a borkóstoló szoba melegében vártuk a vendégek érkezését, a Bor Canto együttes muzsikált, Debreczeni Mónika pedig köszöntötte a megjelenteket. Lakner Tamás, az együttes vezetője – nem mellesleg Vylyan Vinitor – ismét bizonyította, hogy jó tanár is. Megtanította a Vince napi dalocskát, amit a rizlingtől felfrissült vendégek szorgalmasan el is sajátítottak!

Ezután kísértünk a deres szőlősorok közé, ahol forralt bor várt bennünket. A lelkeket a Kalocsai Érsekségből érkező Mészáros István melengette tovább, s a liturgia szerint megáldotta szőleinket. Tavaly hatott az égi áldás, reméljük, most sem lesz másként!



Az ősi útmutatás szerint igyekeztünk mindent megtenni, amit a hagyomány megkövetel. Locsolóbort rejtettünk el a sorok alá, a tőkékre gömböcöt, hurkát kötöttünk, szőlészünk, Balogh Kornél pedig mesélt a Vince-napi hagyományokról.

Az elásott borosüvegeket meg kellett találni, de a játékot nehezítette, hogy már szőlészeink sem emlékeztek a lelőhelyekre! Végül mindegyik Vince-bor előkerült, s a jó termés biztosítása érdekében meg is locsoltuk velük a szőlőnk földjét. Már csak a Vince-vessző vágás volt hátra. Ilyenkor megmetszik a szőlőt, s a Vince-vesszőket vízbe állítva, a szőlő termékenységére következtetnek. Mivel a forralt boros bogrács már ürülni kezdett, s egyre hidegebb lett, szőlészünk letett arról, hogy ily módon a téli metszések tetemes részét a kedves vendégekkel végeztesse el.

Így Debreczeni Mónikát követve mindenki a pince felé vette az irányt, bejárva a szőlő útját a fogadó résztől az erjesztő téren át a pincéig.

Ezután a borok és Ipacs Szabó István következett, majd dalok és borok, és dalok... így a kellőképp megalapozott hangulatban következett a mondairó pályázat díjkiosztója.

KÉPEK: <http://www.vylyan.hu/galeria/20>

A LEGENDA PÁLYÁZAT EREDMÉNYE

Tavaly év végén pályázatot hirdettünk a helyi Ördögszántotta hegy mondája alapján. A feladat egyszerű volt: egy „új monda” megírása azzal a kitételrel, hogy az ősi monda szereplői: Harka a szép leány, az Ördög, a Boszorkány, a Kecse, a Macska és a Kakas is szerepeljen benne. Tartalmi, műfaji, terjedelmi korlát nem volt, korra, nemre való tekintet nélkül bárki nevezhetett. A zsűrit **Bächer Iván**, író, újságíró, publicista • **László Ágnes**, újságíró • **Méhes Károly**, költő, író, újságíró • **Nagy Bandó András**, humorista, író • **Nagy Sebestyén**, műsorvezető • és a **Pécsi Borozó magazin** alkotta.

A legjobb műveket classicus borcsomaggal és könyvvel jutalmaztuk, valamint a nyertesek meghívást kaptak a Vince-napi rendezvényre.

A beérkezett 82 pályázatot a zsűri hősiesen végigolvasta, s a pályamunkák közül végül hatan szálltak ringbe a végső elismerésért. Az íráskor egyedi hangja, színvonala miatt úgy döntöttünk (mivel nagyon nehéz volt a döntés), hogy legyen a dobogónak hat foka! Mert megérdemlik.



Velünk ünnepelt a mondapályázat **első hat helyezettje**.

Pécsváradi Antal, a hatodik helyezett Szarvasról érkezett. Ketten - **Szász Zsuzsa**, a negyedik helyezett Veszprémből, s a németországi ötödik helyezett **Kisslaki László** - sajnos csak lélekben lehettek velünk. A harmadik helyezett pécsi rádiós **Zsoldos László**, a második, **Szabó Tamás**, s a nyertes, szegedi **Király Levente** boldogan vették át díjuk mellé az elismerő oklevelet.



Az eredményhirdetést a zsűri egyik tagja, **Nagy Bandó András** vezette elő. Szem nem maradt szárazon, no nem is a nyertesek meghatódottsága, hanem a tőle megszokott rögtönzött „kabarészám” miatt. a **Borban az igazság** című saját szerzeményét is előadta, feladva ezzel a leckét az utána következőnek. Király Levente, a mondapályázat győztese a "Miért a Harsányi bor a legjobb a világon" díjnyertes írását olvasta fel. A humort szintűgy nem nélkülöző, szögedi-erdélyi tájnyelven megírt korhatáros mese a hallgatóság körében is nagy tetszést aratott!



Míg el nem készül a legjobb műveket tartalmazó kiadványunk, az első hat pályázatot honlapunkon adjuk közre:

- **LETÖLTÉS:**

http://www.vylyan.hu/public/upload/a_legenda_folytatodik.pdf

- **KÉPEK:**

<http://www.vylyan.hu/galeria/20>

SIKERÜLT A JÉGBOR-KOMMANDÓ BEVETÉSE

Előző hírlevelünkben hírt adtunk arról, hogy jégszőlő szüretre készülünk. Jelentjük, végtagfagyás és metszőolló által okozott sérülések nélkül fejeződött be a szüret 10-én éjjel.

Jégborhoz való szőlőt szüreteltünk 9-én és 10-én, két éjszakán át, jócskán fagypont alatti hőmérsékletben. A Pillangó dűlő tőkén tavaly erre a célra Olaszrizlinget hagytunk kint és már csak az időjárás kedvező alakulására vártunk. A jégbor készítés egyik legfőbb kockázata ez, hisz ha az időzítés nem megfelelő, akkor kárba vész az alapanyag. Csak 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 szüret három hektárról történt a Vylyan csapattal és a lelkes, érdeklődő önkéntesekkel. Minden elismerésünk a bátor jelentkezőknek a helytállásért!

A védőital (szabad tűzön fortyogó forralt bor) sokat segített a fagyos szüretelőkön, na meg a hangulaton is!

A szüretelt termésből – már amennyit az „előszüretelő” madarak meghagytak - kb. 6 Hl must lett, ez három kishordónyi bort jelent.



A jégbor készítés titka, hogy a tartós fagy hatására a víz kifagy a bogyóban, a cukrok és egyéb oldott szilárd anyagok viszont nem fagnak meg, így a töppedt szőlőszem értékes, zamatos beltartalma természetes úton koncentráldódik. Ez az a pillanat, amikor le kell szüretelni a szőlőt és gyorsan ki is kell préselni azt.

A préselés egész fűrtben történik. Már ekkor tiszta must keletkezik, hiszen a bogyót nem tárjuk fel, s az alacsony hőmérsékleten tartott fagyott szemekből a víz ekkor sem olvad ki, különválik a koncentráldott musttól. Így folyamatos nyomás alatt tartva szépen lassan folydogál a tiszta, illatos és édes nedű (390 g/l mért cukortartalommal!).

Amennyire sok időt tölt a szőlő a tőkén, olyan keveset a bor a hordóban, hisz a jégbor egyik legfőbb értéke különleges gyümölcsössége lehet.

Nekünk már egyszer már megadatott, hogy jégbort készítsünk, éppen öt éve, a 2004. január 7-én szüretelt cabernet franc szőlőből. A 2003-as Vylyan Cabernet Franc Jégborból mindössze 675 liter készült. Elegáns, parfümös illatával, és egyedi ízvilágával (sárgadinnyére, hársvirágmézre és a lychee-re emlékeztető aromák) viszont annál több rajongót szerzett magának.

2009-ben is kíváncsian várjuk, mit ad az idei első szüret, a fehér jégszőlő bora!

A jégbor a természet ritka ajándéka. Ausztria, Németország, vagy Kanada pincészeteinél ismert fogalom a jégbor, itthon viszont igazi különlegességnek számít. Érdekes, hogy a délibb, (amúgy) melegebb Villányi borvidéken nyílt alkalom a jeges szüretre, így a klasszikus vörösborok kínálatát igazi színfoltként e kis mennyiségű, de annál izgalmasabb jégbor színesítheti.

A jégbort nem csak ritkasága teszi értékessé, hanem különleges, egyedi karaktere is. Az aszúhoz hasonlóan a jégbor is természetes koncentráldás eredménye. Itt viszont nem az aszúra jellemző botritiszes ízvilág, hanem az összetéveszthetetlen gyümölcsösség az, ami dominál.

KÉPEK A SZÜRETRŐL: <http://www.vylyan.hu/galeria/18>

PROGRAMAJÁNLÓ

További részletek a január 28-i borvacsorákról:

Pinot Noir vertikális kóstoló a Tigris Étteremben

<http://www.vylyan.hu/esemeny/80>

Borvacsora a Pierrot Étteremben

<http://www.vylyan.hu/esemeny/81>



Üdvözlettel:

Iványi Emese

Vylyan Pincészet

www.vylyan.hu