

# VYLYAN

## TARTALOM

### ÖRDÖGÜNK VAN!

A Montenuovo új évjárata

Villányi Aranyak

Vinalies Ezüstök

A jótékony Csóka

Programajánló: XXVII. Sajtófotó Kiállítás



## ÖRDÖGÜNK VAN!

### ÖRDÖNGŐS ÚJDONSÁG



Őserő, mely a mélyből fakad és rabul ejt - a kísértés maga!

De riadalomra semmi ok, új borunkról van szó, amely nem az ördög műve, sokkal inkább Ipacs Szabó István főborászé.

A szép, elegáns bordói cuvéeek méltán elismertek a Villányi borvidéken. Ez az újdonság **helyi fajtákból** építkezik, amely a borvidék új-régi ízét, helyi arcát mutatja meg.

Már régóta dédelgettük magunkban e „hagyománytisztelő” házassítást. A születésnek a 2007-es évjáratban jött el az ideje, elképzelésünk e borban valósul meg.

A magyar fajtákra kihegyezett házassítás új borharmóniát – stílust teremt; a bor lendületes, tartalmas, vibráló, karakteres. Nem kifinomultsága, hanem életereje az, ami rabul ejt.

Húsos gyümölcsösségét (a szeder, a feketeribizli és az érett meggy jegyei) a Kékfrankos, a Zweigelt és a Kadarka adja, amihez a Merlot adta markáns struktúra szolgál alapul.

A hordós érlelés teszi igazi ördöggé!

A **névadó** a harsányi ördögszántotta hegy legendájából ismerős szerelmes Ördög, akinek a gyönyörű Harka nem adta magát, a Boszorkány pedig túljárt az eszén. Bánatában ezért eltűnt a föld gyomrában, s most előbukkant, hogy a meghíusult ördögi házasság emléke ebben az ördögi házassításban éljen tovább.

A bort megkóstolva, igaz lehet a mondás, miszerint „Add az ördögnek kisujjadat, egészen elkap.”

További bor-infó: <http://www.vylyan.hu/hirek/165>



## A MONTENUOVO ÚJ ÉVJÁRATA



A Montenuovo új évjárata debütál most márciusban, s nyitja a 2007-es prémium sort.

Biztosan emlékeznek a 2007-es meglepően meleg télre, amit korai fakadás és május végi virágzás követett. A júliusi forróság kivédésére a meghagyott lombzattal takartuk a termést, védve ezzel a napégéstől. A jótékony augusztusi esők után száraz, meleg ősz következett.

A meghatározó cabernet franc és syrah mellett a gyümölcsös merlot és a fűszeres zweigelt adja a 2007-es házasítás gerincét.

A borkészítésnél a gyümölcsösség, üdeség megtartására, hangsúlyozására törekedtünk, pl. rövidebb héjon tartással, de intenzívebb erjesztéssel. A bort magyar tölgyfahordókban (65% kishordó és 35% ászokhordó) érleltük 16 hónapig.

Karaktere koncentrált, telt, ízgazdag, arany középutat húz a fajsúlyos-nehéz és a lendületes-gyümölcsös világ között. A fajták szép összhangja kerek, összesimult illat- és ízvilágban teljesedik ki. Gyümölcsössége a feketeribizlit, málnát, érett meggyet idézi, fűszerességét a kakaó és a cappuccino jegyei adják. Ételek gazdag kínálatával párosítható, hiszen nagyon sokrétű ő maga is.

## VINALIES EZÜSTÖK



Párizsban 15. alkalommal rendezték meg a Vinalies nemzetközi borversenyt, melynek eredményeit március elején hozták nyilvánosságra.

A 41 nevező ország borai között egy magyar (tokaji) Aranyérem és 13 Ezüstérem született – köztük két Vylyan bor is: a 2006-os Cabernet Franc és Syrah!



## VILLÁNYI ARANYAK



A nemzetközi borversenyek mögött mindig elbújnak a helyi borvidéki megmérettetések. A borkedvelőket, a szakmát, s - valljuk be - a borászokat a nemzetközi díjak hozzák lázba, a helyi versenyek „családiasabb” légkörben zajlanak, s inkább csak helyi szinten mozdítják meg az érdeklődést. Bár Villány talán kicsit kivétel, már mérete miatt is, hiszen a Villányi borversenyeken elindított borok száma (360-370) hosszú évek óta jóval meghaladja más borvidéki társaiét.

A hagyományos Villányi borversenyre a vidék majd’ minden termelője nevez, így gyűlt össze idén 377 minta (40 fehér, 41 rosé/siller és 296 vörös). E megmérettetés hangulatát nem a díjak jelentősége, hanem sokkal inkább egy közös, nagy véleménycserre határozza meg.

A borokat március 11-én nemzetközi minősítés szerinti százpontos rendszerben és vakon kóstolva értékelte a zsűri, amely idén sokak szerint jóval szigorúbb volt. A bírálók visszafogottabban pontoztak a korábbi évekhez képest. A tavalyi „aranyeső” után, idén ezüstből lett nagyobb termés.

Örültünk, hogy a **Montenuovo Cuvée** most bemutatkozó, 2007-es évjáratát, a hamarosan várható **Rizling 2008**-as évjáratát, valamint két Húsvét előtt megjelenő dűlőszelektált válogatásunkat, a **PILLANGÓ**-t és a **MANDOLÁS**-t a zsűri Aranyéremmel jutalmazta.

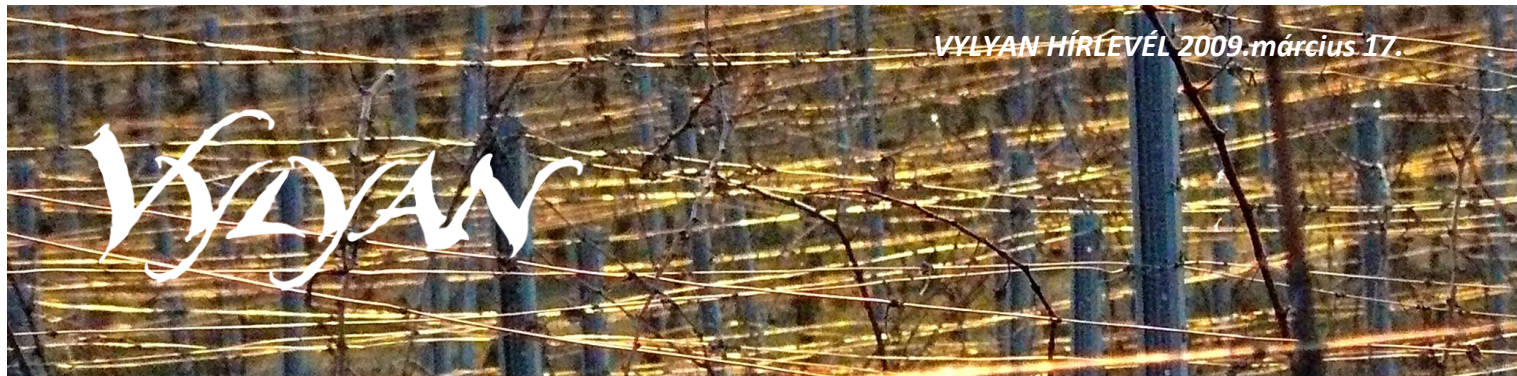
Aranyérmesek megtekintése: [http://www.pecsiborozo.hu/public/upload/file/villany2009\\_arany.pdf](http://www.pecsiborozo.hu/public/upload/file/villany2009_arany.pdf)

## PROGRAMAJÁNLÓ - Képben vagyunk!



Támogató partnerként jó szívvel ajánljuk a március 20-án nyíló XXVII. Magyar Sajtófotó Kiállítást: ÉLET – KÉPEK 2008-ból, a Magyar Nemzeti Múzeumban 2009. március 20. – április 26. között.

További információ: <http://www.vylyan.hu/esemeny/83>



## A JÓTÉKONY CSÓKA

Nemes hagyomány szerint negyedik alkalommal rendezte meg jótékonyági borárverését a Hír TV március 8-án a Gundel étteremben, Borbás Mária közreműködésével.

Az idei eseményen összegyűlt 37 millió forintot ezúttal a Trautsch András Közhasznú Alapítvány javára fordították. Az alapítvány célja az I. Számú Gyermekklinika koraszülött sürgősségi intenzív osztályának kialakítása és műszerekkel való felszerelése.

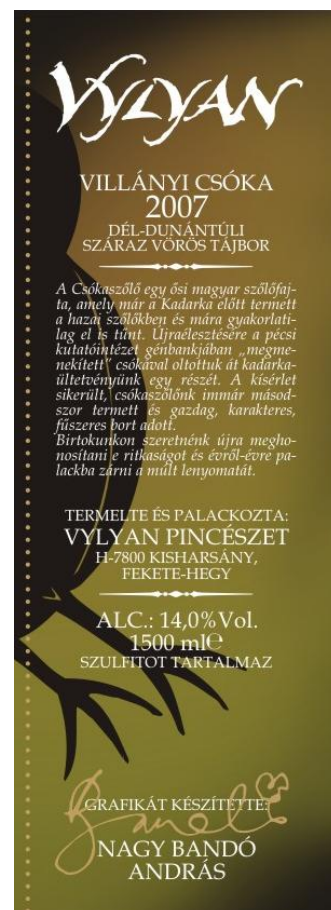
A borritkaságokra összesen **23 millió forint** értékben licitáltak a meghívottak, emellett 3,8 millió forintot adakoztak az alapítvány javára.

340.000 Ft-ért kelt el **2007-es évjáratú Csóka borunk**, amelyből **egyetlen magnum palackot** töltöttünk le kimondottan a Hír Tv Jótékonyági Borárverésének alkalmából.



VILLÁNYI  
**CSÓKA**  
2007

SPECIAL SELECTION  
KORLÁTOZOTT  
PALACKSZÁM  
KÜLÖNLEGES VÁLOGATÁS



A Csóka önmagában is ritkaság, egy ősi fajta felélesztése. A címkén látható grafikát Nagy Bandó András készítette.

A Csókaszőlő ősi magyar szőlőfajta, amely már a Kadarka előtt termett a hazai szőlőkben, mára gyakorlatilag el is tűnt. Újraélesztésére a Pécsi Szőlészeti Kutatóintézet génbankjában „megmenekített csókával” oltottuk át kadarkaültetvényünk egy kis részét. A termés beltartalmában gazdag, zamatos, fűszeres, hosszan eltartható bort adott. Birtokunkon szeretnénk újra meghonosítani e ritkaságot és évről-évre palackba zárni a múlt lenyomatát.

Az Év  
Pincészet  
2008

Üdvözlettel:

Iványi Emese

Vylyan Pincészet

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

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

Borrendelés: 72/579-731; vasarlas@vylyan.hu

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