



ÚJDONSÁGAINK!

Jégbor



VYLYAN JÉGBOR 2008 • A jégbor a természet ritka ajándéka. Ausztria, Németország, vagy Kanada pincészeteinél ismert fogalom, itthon viszont igazi különlegességnek számít. Érdekes, hogy a Vylyan birtokon – tehát a délibb, melegebb Villányi borvidéken - nyílt alkalom a jeges szüretre, így a klasszikus vörösborok kínálatát igazi színfoltként e kis mennyiségű, de annál izgalmasabb jégbor színesíti.

JÉGBOR 2008 BOR-INFÓ LETÖLTÉSE

2004-ben készítettük első jégborunkat cabernet franc szőlőből. Éppen öt év után, 2009-ben adódott újra e nem mindennapi lehetőség: január 9-én és 10-én, két éjszakán át, ismét jégborhoz való szőlőt szüreteltünk, ezúttal **olaszrizlinget**.

2008-ban a Pillangó-dűlő tőkéin olaszrizlinget hagytunk kint erre a célra, s már csak az időjárás kedvező alakulása kellett a **szürethez**.

A jégbor készítés egyik legfőbb kockázata ez, hisz ha az időzés nem megfelelő, kárba vész az alapanyag. Csak akkor lehet szüretelni, ha a hőmérséklet tartósan fagyponthoz 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 lelkes, érdeklődő önkéntesekkel. Minden elismerésünk a bátor jelentkezőknek a helytállásért! A védőital (szabad tűzön fortyogó forralt bor) sokat segített a fagyos szüretelőknél, na meg a hangulaton is – utóbbi még a borban is kiérezhető ☺.

KÉPEK A SZÜRETRŐL

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, így a töppedt szőlőszem értékes, zamatos beltartalma természetes úton koncentráliódik.



No ez az a pillanat, amikor le kell szüretelni a szőlőt! és gyorsan ki is kell préselni azt.

A préselés egész fűrtben történt. Már ekkor tiszta must keletkezett, hiszen a bogyót nem tártuk fel, s az alacsony hőmérsékleten tartott fagyott szemekből a víz ekkor sem olvadt ki, különvált a koncentrált musttól. A présből folyamatos nyomás alatt tartva szépen lassan folydogált a tiszta, illatos és édes nedű (390 g/l mért cukortartalommal!).

Amennyire sok időt töltött a szőlő a tőkén, olyan keveset a bor a hordóban, annak érdekében, hogy a jégbor egyik legfőbb értékét, a különleges gyümölcsösséget hangsúlyozzuk.

A jégbort nem csak ritkasága, hanem **egyedi karaktere** is értékessé teszi. Az asúhoz hasonlóan a jégbor is természetes koncentráció eredménye, itt azonban nem az asúra jellemző botritiszes ízvilág, hanem az összetéveszthetetlen gyümölcsösség az, ami dominál.

Illata rafinált és elegáns, akár egy parfüm (hársvirágmézzel, bodzával és illatos szőlővirággal). Egyedi ízvilága az őszibarack és trópusi gyümölcsök – licsi, mangó és az ananász - jegyeit hordozza.

Sárga és trópusi gyümölcsből készült desszertek elsőrangú kísérője. Behűtve fogyasszuk.

MEGRENDELEM!

72/579-7021

vasarlas@vylyan.hu



VILLÁNYI
CSÓKA
2008



EGY ŐSI FAJTA FELÉLESZTÉSE • Csókánk immár harmadszor termett! A 2008-as szüretből egy hordónyi Csókát érleltünk a pincében. A teljes mennyiség mindössze 225 liter - azaz 600 (375 ml-es) palack lett. E tétel tehát már mennyisége folytán is ritkaságnak számít - viszont jó hír, hogy ez az évjárat már kereskedelmi forgalomba kerül!

CSÓKA 2008 BOR-INFÓ LETÖLTÉSE

A csókaszőlő története

A mi kis Csókánk története

A Csókaszőlő a Kárpát-medencében **őshonos fajta**, amely már a Kadarka előtt termett a hazai szőlőkben és mára gyakorlatilag el is tűnt. Míg a Csókának kutatják az eredetét, addig mi a birtokunkon szeretnénk újra meghonosítani e ritkaságot és évről-évre palackba zárnunk a múlt lenyomatát!

Mindig is kerestük a **hazai fajták** helyét a birtokunkon, amelyek a borvidék új-régi ízét, helyi arcát mutatják meg.

Ezért szaporítottuk tovább a szép 1962-es kékoportó ültetvényünk vesszeit új telepítésünkben. Ezért telepítettünk kékfrankos, zweigelt és kadarka szőlőt. Ezért született meg a már régóta dédelgetett „hagyománytisztelő” házastásunk, az **Ördög**, amely a 2009-es év újdonsága!

...és tovább színesítve a képet ezért vágunk bele egy érdekes történetbe, a feledésbe merült **őshonos Csókaszőlő újraélesztésébe** és újbóli meghonosításába is!

A Pécsi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetrel karöltve 2004 tavaszán érdekes kísérletbe fogtunk. 300 tőke Kadarkát oltottuk át az ősi magyar szőlőfajtaival, a Csókaszőlővel. A háromszáz tőke 2006-ban termett először, és hetven liter bort adott.

Mihez is tudnánk hasonlítani? Karaktere alapján a kadarka, pinot noir vonalba lehetne sorolni: beltartalmában kicsit gazdagabb a kadarkánál, a pinot noir-nál pedig valamivel keményebb, zamatos, fűszeres, könnyed, mégis nagyon ízgazdag, karakteres bor, mély színnel és fűszeres, élénk, gyümölcsös világgal.

A Csókát megszerettük, nagyon izgalmas helyi fajtának tartjuk, ezért a jövőben jelentős kadarka átoltást tervezünk. Reméljük, jó pár év múlva a helyi fajtákból összeállított házasításunkban (Ördög) is felfedezhető lesz majd a Csóka-karakter!



MEGRENDELEM!

72/579-7021

vasarlas@vylyan.hu

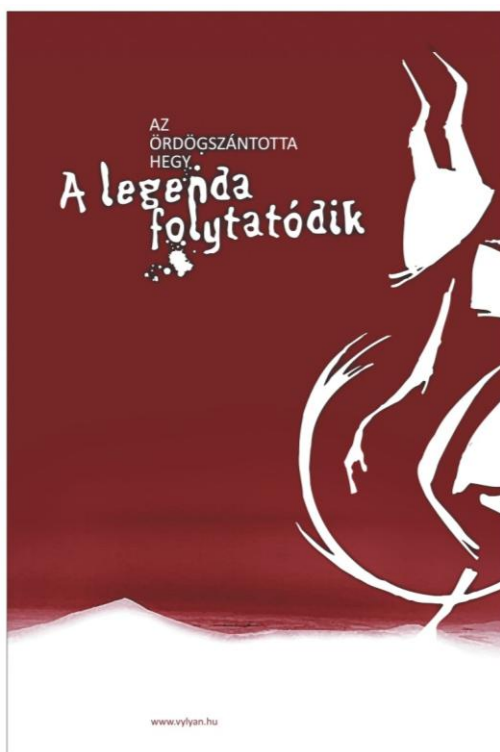
NOVELLÁSKÖTET KAPHATÓ!

Az ördögszántotta hegy legendája folytatódik...

A kötet megrendelhető, kapható **pinceszetüknél** vagy az **In Vino Veritas Borszaküzletben** (1074 Budapest, Dohány u. 58-62.)!

MEGRENDELŐ LAP

A kötet bruttó ára: 500 Ft.



Hogyan született e válogatás?

2008 őszén megújult Classicus borcsaládunk, a címkéken egy régi villányi monda elevenedik meg. Az új ruhába öltöztetett borok az Ördögszántotta hegyről (Szársomlyó) mesélnek.

Ez alkalomból alkotói pályázatot hirdettünk egy „új monda” megírására azzal a kitételrel, hogy az ősi monda szereplői, Harka a szép leány, Belzebub az Ördög, a Boszorkány, a Kecse, a Macska és a Kakas is szerepeljenek benne. Tartalmi, műfaji, terjedelmi korlátot nem szabtunk, és 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 szerkesztősége alkotta.

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

Mert megérdemlik.

S az olvasó is, hogy e műveket kötetbe rendezve kézbe vehesse!

A **Király Levente**, **Szabó Tamás**, **Zsoldos László**, **Szász Zsuzsa**, **Kisslaki László** és **Pécsvárad Antal** írásait tartalmazó kötet az Aduprint Kiadó és Ágoston Zoltán felelős szerkesztő gondozásában jelent meg.

PROGRAMAJÁNLÓ

18. BUDAPESTI NEMZETKÖZI BOR- ÉS PEZSGÓFESZTIVÁL



Szeptember 9-én, szerdán nyitja meg kapuit a Borkiállítás és Vásár a Budai Várban: Emberek, mosolyok, szebbnél szebb borok, kulináris élmények, látvány, zene, hangulatos ünnepi forgatag, több mint 200 borászat 15 országból, közel 60 színvonalas, szórakoztató, kulturális produkció...

A Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. idén is gondoskodik arról, hogy a bor- és ösztönművészeti fesztivált minden látogató számára felejthetetlen élménnyé varázsolja!

Hogy a Vylyan fesztiválos borkínálata idén se maradjon újdonság nélkül: **Jégborunk és Csókánk bemutatkozik a nagyközönség előtt!**

Időpont:
Szeptember 9-13-ig (szerdától vasárnapig)

Helyszín:
Budai Vár, a tavalyi helyünkön, a Szent György utca felőli bejáratnál, a Hunyadi udvaron, a **93-as számú standon** várjuk Önöket.

Ha barátságok nem is mindenkor kötődnek, de legalább egy bort mindenki a szívébe zár majd. Ebben – ahogy a szervezők, úgy mi is - biztosak vagyunk!

[További információ](#)

NEMZETKÖZI TISZAI HALFESZTIVÁL A SZÖGEDI HÍD ALATT



Szeptember 3-6. között ismét Nemzetközi Tiszai Halfesztivál a szögedi híd alatt! Tizenharmadik éve, hogy szeptember első hétvégéjén a halászlé fenséges illata tölti be a szögedi Tisza-partot.

Időpont: **Szeptember 3-6-ig**
Helyszín: **Roosevelt téri Halászcserda**
6720 **Szeged**, Roosevelt tér 12- 14.

Kormányos Árpád kollégánk várja Önöket a Vylyan standnál!

[További információ](#)

VII. HAJDÚSZOBOSZLÓI BIOÉTEL- ÉS BORFESZTIVÁL



Időpont: **Szeptember 11-13-ig** (péntektől vasárnapig)
Helyszín: **Hajdúszoboszlón**, a Szt. István Parkban

Kósa László kollégánk várja Önöket!

[Programok, további információ](#)

JENŐI SZÜRET ÉS BORÜNNEP

Időpont: **Szeptember 19-én**, szombaton
Helyszín: **Budajenő**
Várjuk Önt borainkkal a budajenői pincesoron!

RÖVID HÍREK

Szüret

Az egyenletes forráság szép tempót diktál, így már augusztus 27-én elkezdük a szüretet a tavalyihoz hasonlóan a rosénak valóval, és a pinot noir fajtával.

Ördögkatlan, második kiadás

Alapító tagok vagyunk, helyszín voltunk, a szervezésből is kivettük a részünk – szívünket elrabolta az öt napos rendezvény, mely folyamatos eufóriában tartotta a látogatókat és a helyieket. ..és elment Cseh Tamás, pont most, pont ekkor... nehéz róla beszélni...

BESZÉLJENEK A KÉPEK! Galéria megtekintése



majd a mozgóképek!

[Duna Tv Kikötő - Extra c. az Ördögkatlan Fesztiválról](#)
ajánlott megtekintés: Internet Explorerrel

..a hangok

[Kossuth Rádió, Zsoldos László riportja](#)

és néhány hangulatos beszámoló!

[Olvasás](#)





Az új alkotások a meglévő állandó kiállítást bővítve, **Pécs2010** Európa Kulturális Fővárosa felvezető évének programján, a **II. ÖRDÖGKATLAN** Fesztiválon mutatkoztak be.



A 2009-es hordók online bemutatkozása még várat magára picit, így nem marad más választás, a kiállítást személyesen kell megnézzék;-)!



Addig is, hiánypótlóként idézzük **Szüts Miklós** festőművészt, aki augusztus 6-án az [alábbi szavakkal nyitotta meg a kiállítást.](#)



Bogyólé borcímke pályázat

Hagyománnyá vált, hogy minden évben kiírjuk újborunkhoz, a Bogyóléhez kapcsolódó címkepályázatot ifjú művészeknek, akik közül a legtehetségesebb kipróbálhatja magát a Nagybetűs Életben!

A PÁLYÁZAT RÉSZLETEI

A Mandolás címkeszépítőversenyen!



A Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. címkeszépítőversenyt hirdetett. Több mint ezren szavaztak a Borfesztivál honlapján, s a Vylyan dűlőszelektált újdonságát, a **Mandolás 2006** címkéjét a legszebb tíz címke közé választották! A címkét Králik Péter, kisharsányi grafikus tervezte.

A hivatalos eredményhirdetés 2009. szeptember 9-én 15.00 órakor lesz a **Borfesztivál Mesélő borcímkek** című kiállítás megnyitóján a Magyar Nemzeti Galériában.

Üdvözlettel:

Iványi Emese

Vylyan Pincészet

7800 Kisharsány, Fekete-hegy

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

www.vylyan.hu