

Arculatváltás a Tiffán Ede Pincészetnél

Új köntöst kaptak az ismert villányi Tiffán Ede Pincészet borai. A jól ismert logó maradt, a címkék viszont megjelenésükben letisztultabb külsőt kaptak. A váltás célja, hogy a borok eleganciájukat, harmóniájukat és a kifinomult villányi stílusukat megjelenésükben is tükrözzék.

„Az elmúlt harminc év a családi hagyományok megszilárdításáról szólt. Elveink, borkészítési módszerünk nem változott. A szigorú terméskorlátozás, fegyelem és maximális odafigyelés, az ízvilágban elvárt harmónia adják boraink minőségének alapját – amihez ma már unokáim, Tiffán Zsolt és Balázs munkája is hozzájárul.” – magyarázza Tiffán Ede villányi borász, milyen fundamentumokra épül az arculatváltás. Nem mellesleg Tiffán Ede egyike azon legendás vezéregyenységeknek, akik a rendszerváltás után a magyar bor minőségi újjáéledéséért dolgoztak.



Az új arculat kidolgozása Králik Péter grafikus együttműködésével készült, akinek nevéhez fűződik a villányi REDy dizájnya is. A Tiffán borok ezentúl négy szinten rendeződnek. A vidám, gyümölcsös, könnyed, friss alap borok színes arculatot kaptak, ilyen a fehér és rosébor, a Portugieser és az Immortalis. A classic borok, mint a Cabernet Sauvignon, Merlot, vagy Principium és Lucia visszafogottan jelennek meg fehér háttérrel. A prémium borok pedig teljesen letisztult formában fejezik ki eleganciájukat. A negyedik szinten pedig a kis palackszámú tételek, érdekességek kaptak helyet. Ezek az ingyencségek kizárólag a pincészetben, vagy a gasztronómiában kerülnek majd értékesítésre.

„Kihívás volt, hogy nemes hagyományainkat maximálisan tiszteletben tartva újítsuk meg boraink arculatát. Tudatosan ápoljuk a régi fajtákat, mint a lágy, könnyű és bársonyos portugiesert, viszont rendkívül nagy hangsúlyt fektetünk a cabernet franc fajtára és annak házasságaira, ami Villány egyedülállóságát, kivételes termőhelyét képes nemzetközi

viszonylatban versenyképesen bemutatni. Jó bornak is kell a cégér, azonban a legfőbb szempont a kezdetek óta a borok minősége volt, és ezzel soha nem kötöttünk kompromisszumot. Az új címkék célja, hogy finoman sugjon a jelen lévő tartalomról.” – ad bepillantást a címkeváltás részleteibe ifj. Tiffán Zsolt



CSÚCSBOROK

Ha Villány, akkor Cabernet Franc. Tiffán Ede első bora, egy 1967-es évjáratú Cabernet Franc egy még mindig kiváló állapotban lévő tétel, a villányi borok hosszú érlelhetőségének bizonyítéka. Az új címkék április végén rendezett hivatalos debütálásán pedig a pincészet egyik csúcsborának a Cuvée Carissimae-nek az évjárait lehetett végigkóstolni az első, 1999-es évjáratától kezdve. A történet ma már legendás: a Kopár-dűlőben szőlőtelepítés előkészítése során egy talajmunkát végző gép római kori sírkőtöredéket fordított ki a földből, ami egy Kr.u. 260-ban, 25 évesen elhunyt hölgy emlékét őrzi. Az Ördögárok-dűlő 100% Merlot bora, a 2013-as évjáratú Elysium a 2019-es VinAgora borversenyen aranyérmet nyert, és kategóriája legjobbja lett. A pincészet borainak legfőbb válogatása pedig a kizárólag kiváló évjáratokban készülő Grande Selection, aminek jelenlegi 2015-ös évjárata számos hazai és nemzetközi díjjal büszkélkedhet: 2018-ban aranyérmet nyert Bordeaux-ban, Berlinben és Egerben a VinAgora Nemzetközi Borversenyen. 2019-ben pedig szintén aranyérmet nyert az MTA hivatalos borversenyén és a bordeaux-i Les Citadelles du Vinen.

A TIFFÁN PINCÉSZET

A Tiffán család 1746 óta, 11 generációt átölelően készít borokat a villányi borvidéken. Tiffán Edének nagy szerepe volt a rendszerváltás után a magyar bor minőségi újjáéledésének és villányi kollégáival együtt a helyi borturizmus alapjait is lefektette. 1991-ben elsőként kapta meg az Év Bortermelője címet, 1999-ben a Köztársasági Elnök a Köztársasági Érdemrend Tiszti

Keresztjével tüntették ki, 2018-ban pedig ugyancsak elsőként vehette át a Magyar Bor Akadémia Életműdíját. A Tiffán családi birtok szőlőterületei a borvidék legkiválóbb dűlőiben helyezkednek el: a Jammertalban, Sterntalban, Ördögárookban, Remetében, a Kopárban, valamint a Várerdőben. Tiffán Ede mindkét unokája, ifj. Tiffán Zsolt és Balázs is elkötelezte magát a családi borászat folytatása mellett.