

Egy olyan kulturális mikroklímában, mint amilyen Villány, igényes ember csak minimum jó színvonalon jelenhet meg borával. Maczkó Róbert néhány éve még az „ügyes” és „tehetséges” jelzőket érdemelte ki, immár viszont a stabilan magas színvonalon, igazi villányi ízelet, aromákat termelő borászok közé lépett fel.

Külön érdeme, hogy a jól összerakott vörösök (gazdag cuvée-kl) és rozék mellett szépen kimunkált, de könnyed olasz ivóbort, jó alap chardonnay-t és egy, a borvidékre nem jellemző, telt, komplex prémium chardonnay-t is készít.

S ha már érdem: oportója, blauburgere vastag, sima ivású, széles, mosolyra fakasztó.

www.maczkorobert.hu



**MAKKAI ÁDÁM
BORÁSZATA**

Eger

Makkai Ádám őstehetség. Útkereső, szenvedélyes, eretnek, filozofikus hajlamú és igazi bölcsész. Na persze, ilyen felmenőkkel... Édesapja dzsessz-zenész. Apai nagyapja Makkai László történész, egyetemi tanár. Nagyapja Makkai Sándor történész, író, erdélyi püspök.

Épp ezért vagy ennek ellenére (lásd még Buddenbrook ház) Ádám nagyon világos stratégiával és zseniális szinten készít borokat. Európa-tanulmányokat végzett, tehát akár európai látásmódja is lehet. Erdélyi felmenőkkel bír, ergo ismeri a kulturális tradíciók mibenlétét. Egerben van otthon, így a közelben hallja meg a csodálatos helyi borkultúra szárnycsapásait.

És ő ezekből azt rakta össze, hogy kívárja mindig a megfelelő pillanatot. A szüret idejét. A hordó idejét. A házasítás idejét. A palackérelés idejét. A kibontás idejét. 2009-es telten gyümölcsös, zsírosan szárnyaló (sic!) fehér cuvée-je a legfiatalabb bemutatott darabja 2016-ban. 2008-as kékfrankosa, ez a csodás összegzése Egernek, fajtának és koncentrációnak (itt: összetettségnek és figyelemnek), úgy él, lélegzik, vibrál, mintha tegnap született volna. Bikavérei jelentős darabok. Pinot-ja kincs.

Szegedről megmondani nem tudom, mi az életmű sorsa, mivel Makkai Ádám ehhez a világhoz túl tehetséges. De hogy nagyon jó, az biztos.

vagyok úgy tekinteni, mint hobbirra. A mai napig kísérletezgetek, kutatok. A Mész-hegy is egy nagy kísérlet. Valóban úgy néztek rám, mint egy csodabogárra, de ez engem nem érdekel, meg akarok felelni a kihívásnak. Ez ugyanabból az elszántságból származik, mint amikor a tsz-ben elhatároztam, hogy önálló útra lépek. Először megteremttem a szabadságomat a szervezeten belül, azután azon kívül. Megszállottság és szabadság, ez az első lépcsőfok. Én az első perctől nagy borokat akartam készíteni.”

Vincze Béla szerencsés körülménynek nevezi, hogy már a tsz-időkben sokat utazhattak Ausztriába, Németországba, Olaszországba, s hogy az említett szőlész kollégáktól sokat tanulhatott.

„A második építőelem a szakmaiság. Én hajlandó vagyok bárkitől tanulni, mert elképesztően izgat a saját szakmám. A harmadik pedig az, hogy mivel nincs elegendő tőkém a marke-

tingre és reklámra, a borversenyeken való indulással és a lehetőség szerinti legjobb eredménnyel csinálom meg a reklámomat. Az Év Bortermelői közül, bár különböző utakat járunk, csak Bock József, Kamocsay Ákos a Hiltoppal és Malya Ernő a Nyakassal szerepel annyi borversenyen, mint én. Alighanem az én 1977-ben Bordeaux-ban megszerzett első aranyam óta figyel oda a sajtó a nagyobb nemzetközi borversenyek eredményeire. Szerencsém volt, mert a média felkapott és a sajtó érdeklődése azóta sem hagyott alább. Legalább is a brüsszeli, a párizsi, a bordeaux-i és a veronai versenyek eredményei és újabban a cannes-i rozé világbajnokság iránt. Ma már úgy nézik ezeket az eredményeket, mint az Élő-pontszámot a sakkonál vagy az ATP-ranglistás helyezést a teniszezőknél.”

És Eger? Mi lesz a borvidék sorsa? „Sok jó borász sok kiváló bort készít itt. Vannak nagyszerű közösségi akcióink, de hiányzik az összefo-



gás. Én már öreg vagyok ahhoz, hogy zászlót vigyek. Béketeremtőnek még jó vagyok, de ebben Lőrincz Gyuri a legnagyobb. Maradok megszállott és viszem tovább a hobbikat.”

És még ott van egy morálisan lezáratlan ügy, a meghurcoltatás. 2009 óta körvonalazódott az a néhány személy, aki mozgatta a háttérben a szálakat. „Már 2009-ben is azt mondtam, hogy a gonoszt csakis a jóval, emberiséggel lehet legyőzni. Esetemben a jobbnál jobb borokkal. Ma is azt gondolom, hogy ez a legbölcsebb dolog, amit tehetek.”

“*Ő a megtestesült hitelesség. A szakma legmagasabb fokán áll. Tudatosan és nagy alázattal éli az életet és készíti a borait. Nagyon mélyen éli meg a szakmaiságát, épp úgy, mint az élet teljességét. Lőrincz Gyuri maga a mélység, a tudatosság, az alázat és a szeretet.*

✿ Molnár Péter tokaji borász Lőrincz Györgyről



✿ Lőrincz György

LŐRINCZ GYÖRGY. Jelképes erejű, hogy az Év Bortermelője választás eredményhirdetésére a Boldogságos nevű borát hozta el, ami az azonos nevű dűlőből származó olaszrizling, szürkebarát és sauvignon blanc házasítása. Megüzente tehát dr. Lőrincz György, aki borászatból, pontosabban borászati vegytanból szerezte a doktorátusát, hogy Eger nem csupán vörösboros borvidék, sőt: elsősorban fehérboros. Nos, a bikavér legendáján nevelkedett tömegeknek okozhat ez fejtörést, a borkulturált kisebbség régóta tudta (gyanította), hogy ez az igazság.

A dolog különleges szépsége, hogy Lőrincz György szívesen és elmélyülten érvel a kékfrankos mint önálló fajta és mint a bikavér fontos alkotóeleme, valamint egy másik kékszőlő fajta, a kadarka mellett. Ez utóbbiról írta: „...elképesztően sokrétű fajta. Azon túl, hogy önmagában is már nagyon érzékeny, különösen változatosan éli meg a termőhelyek, valamint a szőlészeti és borászati hozzáállások sokféleségét.” Ezt még megfejlhetjük azzal a ténnyel, hogy doktori disszertációját az „Új típusú vörösborok készítése szénsavtöménységben” címmel védte meg.



MALATINSZKY KÚRIA

Villány

Malatinszky Csaba pedagógus szülők művészként gyermeke még a múlt rendszerben tudott olyat mondani, amire a puha diktatúra öt évre eltiltotta a felsőoktatástól. Így aztán volt vaskohász és dolgozott az építőiparban, s bár ősei rendelkeztek „kisebbségi” szőlőbirtokkal, amit intéző igazgatott, a borhoz legközelebb a gasztronómiában került. Malatinszky sok tekintetben számít úttörőnek. A fővárosban ő teremtette meg a modern sommelier szakmát, így – a pohárnok személyes szolgáltatásain keresztül – komoly kapcsolati tőkével tudott elindulni 1997-ben a borászat némiképp sárosabb útján. Malatinszky e metafora ellenére sem ragadt le a szőlősorok között, megmaradt borértő, borszerető és szárnyaló embernek, aki az ízlésén keresztül hat vissza a pince-munkára és a szőlészeti tevékenységre.

Nemzetközi tapasztalatainak és nyitott személyiségének köszönhetően hamar elsajátított és elterjesztett olyan fogásokat és eljárásokat, amelyek pusztán kipróbálása másoknak talán évekig tartó morfondírozásukba került volna. A finom seprőn erjesztés franciás fogására (sur lie), a szűretlen bor bevezetésére gondolok, és arra a kísérletére – a cabernet és a pinot, Bordeaux és Burgundia házasítása cabernoir név alatt –, amiért francia földön a bicskárért nyúlnak, nem oltványozási okból. De ez a kísérletező kedv mutatkozik meg a pinot noir és a kékfrankos házasításából született pinot bleu-ben is.

Lendületos vörösborai nem ragadnak bele a tanninba: ezért többen – nem minden él és ok nélkül – figyelmeztető jelnek is tekintik a villányi térségben.

www.malatinszky.hu



MARÓTI PINCÉSZET

Gyöngyös

Maróti Attila 40 hektáron gazdálkodik, ötven teraszon, összesen öt fajtaival. Nem titkolt célja, hogy bemutassa a Sárhegy

igazi arcát. A nagyüzemi művelés kialakulásáig, évszázadokon keresztül természetek itt szőlőt, majd a nehéz megközelíthetőség, a teraszos művelés, a nagy kézimunka igény az akkori elvárásokhoz képest gazdaságtalanná tette a termelést, így felhagytak vele. Több évtized után 2003-ban, átgondolt tervezés után újratelepítették, elsődlegesen szem előtt tartva a már meglévő adottságokhoz való alkalmazkodást.

„Termőhelyem kiváló: a régióban a második legjobb, hadd vitatkozzon a sok első!” – mondja az agrármérnök tulajdonos finom szakzermussal. Borkínálatában a testesebb, ászkolt illetve barrique fehér- és vörösborok mellett maradékcukorral bíró desszertborok is szerepelnek. Előnyben részesíti a késői szüretelést, szereti a jól beérett szőlő aromáit.

Készít bort hárslevelűből, kékfrankosból, sauvignon blanc-ból, olaszrizlingből, szürkebarátból. A Sárhegy finom mineralitása a tengely, ehhez kapcsolódnak a gyümölcsös aromák, a virágosság vagy egy leheletnyi krémesség.

www.marotipince.hu



MATIAS BORÁSZAT

Ocsárd

Bő egy évtizede, amikor Matyi Dezső siklósi származású pécsi vállalkozó Alexandrája a könyvpiac jelentős szereplőjéből a hazai könyvkiadás és könyvterjesztés piacvezető ereje lett, az alapító elhatározta, hogy fokozott figyelmet fordít a borra. Először Mikes Márk sommelier-re bízva elindította Pécs belvárosában, belül hordóra emlékeztető, nagyon elegáns vinotékáját, ahol a kiadó boros könyveit is árulták, majd szétnézett a Villányi borvidéken. Az Alexandra állandó szerzője, Havas Henrik épp ekkor érezte úgy, hogy neki nincs is szüksége a pincesoron működtetett ékszerdobozra, no meg a kis birtokra, amit az újságíró sztár megbízásából egy ideig Malatinszky Csaba gondozott.

Így lett villányi birtokos és boros gazda Matyi Dezső, s így jött létre az azóta már öt borvidéken érdekelt Matias. A Villányi, Pécsi, Szekszárdi, Badacsonyi és Tokaji borvidékeken gondoznak száz hektárnál nagyobb saját ültetvényt. 13 fehér-, 15 vörösboruk van.

Az összbnyomást tekintve azt érzékelhettük, hogy Kiss Gáboron keresztül

Akkor most mi is a fő csapás irány? Alighanem mindenekelőtt a szeretet. Lőrincz György a feleségéről, Andreáról nevezte el a birtokát. És St. Andrea a szőlőivel, lankáival, rejtelmével, izgalmával jelenti magát a szerelmet. Ez a túlcorduló érzés nevezi el a borokat is, és születik Áldás, Napbor, Merengő, Örökké vagy Boldogságos. Ő maga jegyzi föl a képletet: Termőhely + szeretet = nagy bor.

Költői alkatához illeszkedően a szőlőben a biodinamikát alkalmazza, szüret után kíméletesen bánik az alapanyaggal és hosszan tartó kishordós szeretgetéssel neveli borait. Törekszünk a jónak gyakorlására – hirdeti minden megszólalásakor Lőrincz György.

“*Minden jó adomány és tökéletes ajándék felülről való, és a világosság Atyjától száll alá.*

✿ *Jak 1,17*

Bizony.

„Édesapám, Lőrincz György 17 éves kora körül ipari tanulóként eljött Penészlekről. Megtanulta az építőszakmát, a kőműveséget, dolgozott rengeteget és segített a szüleinek: amikor hazament, vitt pénzt, egyéb dolgokat, hogy kifejezze a szeretetét, háláját. Ez egy olyan méltó példa, amit sajnos nem tudtam megvalósítani az én életemben, hogy igazán tudjak adni a saját szeretetemen túl is segítséget a szüleimnek. Olyan beégett példa számomra az édesapámé, hogy hihetetlenül tudom tisztelni érte” – mondja elérzékenyülve a borász.

A kőművesből brigádvezető, ügyvezető, építésvezető lett, hihetetlen szorgalommal tette a dolgát. „Rendkívül karizmatikus ember volt, annyira értette a szakmáját, és mint ember annyira jól tudott irányítani. Egy idővel már ő is érezte, hogy amit megtanult, azt jól tudja, és amit csinál, azt jól csinálja, így magabiztosságra is szert tett. Ekkor vállalkozóként is elkezdett tevékenykedni. Rendkívüli pálya az övé, hiszen nagyon szegény sorból megteremtette azt, hogy mindhárom gyermeke rendes körülmények között

élhessen, házat épített nekünk. Én abban sem vagyok biztos, hogy a gyermekeimnek egy lakásra össze tudnék gyűjteni” – vallja be Lőrincz György.

„Apám a hétvégén is dolgozott, nem tudott templomba járni, elszakadt Istentől. Emiatt mi már nem vallásos nevelésben részesültünk. Ennek az is lehet az oka, hogy Bodó papa az Állami Építőipari Vállalat párttitkára volt, és épp az ő lányába szeretett bele apám, így megvoltak a keretei a templomba járásnak. Ezeket az áldozatokat mi, gyerekek is átértük, elvégre kevesebbet találkoztunk az édesapánkkal, mert dolgozott. Mindent igyekezett megadni nekünk, de leginkább a tisztességet és a becsületes nevelést. Ez az életvitel felőrölte az egészségét és beteg lett, felnőttként megtérő emberként egyetlen egy reményt láttam, ha a jó Istenhez fordulunk. Egyik alkalommal a kórházba bevittem neki egy könyvet, majd kifakadt, hogy mit isteneskedek neki. Megéltém azt a csapást, amit az írások is mondanak, hogy elszakad a szülő a gyermektől. Néhány hónap-



pal később ő kérte, hogy vigyem el a templomba. Nagyon boldog vagyok, mert a halála előtt meggyónt és a betegek kenetét is megkapta. Azzal a békességgel igyekszem elfogadni az ő hiányát, hogy megkapott mindent, ami őt az üdvösségre vezette. Visszakerült abba a lelki közösségbe, ahonnan elindult: az Isten szeretetébe. Ugyanakkor az a tisztesség és munka, a segítség, amit tőle láttam a legnagyobb példa az életemben.”

Édesanyja, Bodó Éva közgazdasági iskolát végzett, ezen a területen dolgozott, a Heves megyei pártbizottságnál adminisztrációs munkakörben. „Ez a munka is kisebb kontroll alá tette az emberek szabadidejét” – utal arra Lőrincz György, hogy a rendszer nem pártolta a hitéletet. Édesanyja a rendszerváltás környékén az Országos Takarékpénztárnál dolgozott. S e körkép alapján világosan látszik, hogy a borász léthez a néhány kortynyi akácboron kívül nem sok motiváció gyűlt össze.

„Egerben jártam általános is-

kolába, de a sportolást már gyerekkoromban el kellett kezdeni, mert nagyon beteges voltam, ezért úszni kezdtem. Az úszást nagyon monotonnak éreztem, de szerencsére ötödikes koromban vízilabdázni kezhettem. Nagyon megszerettem, és az vált az életem központi részévé, hogy élsportoló legyek. A Szilágyi Erzsébet Gimnáziumban testnevelés tagozatra jártam. Nagyon jó edzőim voltak, többek között Katona József, Mátyás László, Kácsor László – talán a legnagyobb hatást ő gyakorolta rám –, Gyulavári Zoltán, Pócsik Dénes. 25 éves koromban fordultam el a vízilabdától, amikor harmadik gyermekünket vártuk. 22 éves koromban elvettem feleségül Andreát, aztán jött Gyurika meg Annácska.”

Érdekes időszak volt ez. Jól összesűrűsödtek az események, az élsport, a tanulás, a pályaválasztás és a családalapítás. „Fogalmam sem volt, hogy a gimnázium után a civil életben mi lehetnék, mert csak a sport lebegett a szemem előtt. A szüleim iránti tiszte-

Matyi Dezső első sorban a szőlő változatos ízére kíváncsi. S mivel sokan vagyunk még így, a három T közül a Támogat táblát emeljük a magasba.

www.matias.hu



MATYI PINCE

Ászár

„A hatéves unokámról, Mátyásról neveztem el a borászatunkat. Abban bízom, ő talán folytatja azt, amit én elkezdtem” – mondja Böőr Gyula, az egykori ászári termelőszövetkezet elnöke, akinek fia és lánya is olyan komoly pozícióban dolgozik, hogy egyelőre gondolni sincs ideje a szőlőre. A rendezett pince, a takaros kóstolóterem, s főleg a szépen gondozott hat hektár szőlő minden paraméterében alkalmas arra, hogy komoly családi borászatá legyen. Egyelőre a magasan kvalifikált, agrármérnök végzettségű és nagy vezetői tapasztalatokkal rendelkező nyugdíjas viszi a hátán a vállalkozást, ahol olyan különlegességet is lehet kóstolni, mint a nektár vagy a kései szüretelésű tramini. Előbbi a cserszegi fűszeres és a judit keresztezése, illatos, könnyed, játékos savú bort ad, igen ritkán fordul elő hazánkban. Utóbbiról annyit: a 2009-es évjáratúnál a 26 gramm/liter visszamaradt cukor nagyon jól áll neki, szép bor.

Ászáron az egykori 220 hektár helyett mindössze 60-70 hektár szőlőt tartanak nyilván. Nagy részük természetesen fehérbort ad. A Matyi Pince leképezi a körzet fajtaválasztékát, mivel az említettekén kívül fehérben chardonnay, irsai, szürkebarát és zöld veltelini ad bort, vörösben viszont csak kékoportóval és némi kékfrankossal foglalkoznak. A tramini száraz és kései változatban is kóstolható, a vörösök pedig rozét is adnak. Lendületesek a savak, de ezen kultúrtörténetileg képzett fogyasztó nem lepődik meg, hiszen Etyek és Neszmély mellett Ászár adott sok alapanyagot a budafoki pezsgógyárnak.

„Vezető koromban is borászkodtam” – meséli a tsz-idők után a részvénytársaságot is vezető Böőr Gyula. 1980 óta van szőlőterülete, a Jászai Mari utcai pinceház 2008-ban épült. A megtermelt szőlő kétharmadát eladja, a maradékból 80-100 hektoliter bor készül. Ennek kisebbik része kerül palackba, a nagyobbikat pedig elviszik folyóban a háztól vagy itt isszák meg a vendégek.



A betérő vendég nem fog csalódní: a pince a jó borok otthona, Böőr Gyula pedig sokat látott, sokat olvasott, kedves házigazda.



MATYISÁK-VÍZKELETI PINCÉSZET

Tarcal

Sokan tartják úgy, hogy a Tokaj-hegy déli, dél-nyugati lábánál elterülő területek szinte különálló borvidékként élnek, hiszen itt az uralkodó talajtípus a lösz. Ez a lazább szerkezetű talaj is gazdag ásványosságban, de az innen származó borok kevésbé kötöttek, fesszek, mint a vulkáni kőzetek termettek, viszont gyakran intenzívebb a gyümölcsösségük és illatukban is a minerális jegyek helyett inkább a virágok és a citrusok jelennek meg.

Ennek a stílusnak elmélyült formálója Matyisák Gábor és felesége, Vízkeleti Anikó, akik 2010-ben alapították közös borászatukat. A férj ma is aktív kádármester (nem mellesleg 14 évig az Andrássy Rezidencia borásza volt), aki a hordók számos változatát állítja csatasorba, hogy minél sokrétűbb íz- és zamat világ születhessen. „Célunk olyan kézműves családi pincészet létrehozása volt, amely Tokaj hagyományos értékeit szeretné a borokon keresztül megmutatni, s kompromisszumok nélkül képes prémium borok készítésére” – fogalmaz a ház ura.

Amellett, hogy a hagyományok tiszteletben tartásával készítik aszúikat, eszenciáikat, szamorodnijukat, száraz borraiknál már a reduktív eljárás a jellemző. Mintegy másfél hektáron, Hegyalja két kiváló termőhelyén, a tarcali Előhegy- és a tokaji Dessewfy-dűlőben találhatóak ültetvényeik. „Női ágon igen messzire nyúlnak vissza a család szőlőtermesztéshez és borkészítéshez kapcsolódó gyökerei. Az 1800-as évekből származó feljegyzések arról árulkodnak, hogy Vízkeleti őfőméltóságos úr készítette a legjobb száraz és édes szamorodni borokat a környéken. Ezek hosszú érlelésű, mély és strukturált borok voltak” – utal a hagyományokra Matyisák Gábor. A gróf úr egyébiránt ezer lóval is rendelkezett, s ahogy az jobb családokban illik, ezeket is elkártázták a földekkel, pincékkel együtt.

Mára sokat változott az aszúk stílusa, de a hagyományok továbbvitele, a hosszú hordós és palackos érlelés továbbra is fontos részét képezi borkészítési filozófiájuknak.

letből mindenképpen tovább akartam tanulni. A kémia és a biológia érdekelt, egyértelmű, hogy csak az jöhetett szóba, ahol vízipótló egyesület van, és a Kertészeti Egyetemen volt ilyen felvételi lehetőség.” Tegyük hozzá, karrierje során Lőrincz György több mint száz OB I-es meccset játszott egy olyan országban, ahol nagyon magas szinten űzik ezt a sportágot.

A borász szak vonzó volt, az ifjú Györgynek beugrott, hogy az Egri borvidékről jött, talán lesz visszaút is. Ne lepődjünk meg ezen a megközelítésen, hiszen a családban egyszerűen nem alakult ki a borkészítéshez való viszony. „Biztos jó lesz valamire, így ide jelentkeztem.”

„Az OSC-ben kezdtem játszani, közben pedig nagyon megszerettem ezt az izgalmas világot. A tartósítóiipari mérnöki szakra nyertem felvételt, amit borászati szakirányon végeztem el, tehát így is közel kerültem a szőlőhöz, a borhoz, a tanáraink pedig nagyon mély benyomást tettek rám.” Az egyetemen nem csinált mást, mint reggel elment edzésre, tanult, majd este elment edzésre, majd próbált tanulni meg aludni. Az egyetem után hazajött az Egervinhez, ahol még az első évben eltanácsolták, mert épp felszámolás alá került a cég.

„Főállású vízilabdázó lettem, majd lejött hozzám Pásztai György tanár úr, és azt mondta, hogy most indul a posztgraduális képzés az egyetemen és rám gondoltak. Úgy meghatódtam, hogy egy borászati tanszék bízik bennem, hogy felköltöztünk Budapestre és ott született a harmadik gyermekem. A posztgraduális képzésen vörösborerjesztéssel foglalkoztam. Ekkor hagytam ott a vízilabdát, mert méltatlannak éreztem, hogy a feleségem otthon van a három gyermekünkkel én pedig egyetemre és edzeni járok. Úgyhogy maradt az egyetem és a család. Életem legszebb időszaka volt Gazdagréten egy albérletben élni, annyi vajás kenyeret nem ettünk meg azóta sem, mint ekkor. Nagyon összekovacsolódtunk a feleségemmel. A harmadik évben már visszakerültem az egri kutatóba, ahol az Egervin

borászati vezetője keresett meg, hogy ott dolgozhatnék náluk. Átmentem az Egervinhez, ahol technológiai dolgokkal foglalkoztam, technológiai vezető, fő-pincevezető voltam, főként középvezetői feladatokat kaptam.” Az Egervin ekkor 120 hektárról integrált szőlőt. A nagyüzem, láthattuk több naggyá lett borász életében, a szervezettségével, a sajátos minőségfilozófiájával, a munkatársak korlátozottan felhasznált tudásával egyszerre hatott. Akik kiléptek a rendszerből és elkezdtek a saját útjukat, így vagy úgy támaszkodhattak a nagyüzemi tapasztalásokra.



talatokra. Különösen azért, mert a mechanizmus mögött ott volt a felsőfokon összeszedett, nemzetközileg is beváltható szaktudás.

„Felmerült bennem, hogy saját magam szeretnék borokat készíteni. Apósom miután felhagyott a szőlő- és bortermelelssel, a szőlőt eladta, én pedig megkérdeztem, a pincét nem adná-e nekem, de nem tette. Miután megnyertük a nagyarányermet, utána mondta az apósom, hogy na Gyuri, most már tudsz bort készíteni, csináljunk együtt egy pincét. 1999-ben megalapítottuk a Lőrincz és Társai

Kft-t, amiben benne volt az apósom, az anyósom, a sógorom és én. Pont ebben az évben volt Gál Tibor az Év bortermelelője, amikor én bénáztam lent a pincében, és gondoltam, hogy tíz év múlva én kapom meg ezt a címet.”

Rögzítsük az utókornak, hogy saját neve alatt az első palackot 1999-ben készítette, amikor megalakult a Lőrincz és Társai Kft. Az első önállóan gondozott fajtája a cabernet sauvignon volt, de ezt ma már nem ültetné.

László Istvánnal, a későbbi társal több szakmai szimpóziumon is találkozhattak. „Ő ekkor a Novozim közép-európai képviselője volt, valószínűleg a boraimat is kóstolhatta. Szalai Péterem keresztül keresett meg István, amikor egy birtokot szeretett volna. Az első találkozásunkkor azzal kezdte: na Gyuri, mi a maga álma?” Szépen összefoglaltam, majd megkérdezte, hogy ez mennyibe kerül. És gyorsan rávágta, hogy csináljunk egy birtokot. Nagyon féltem ettől a vállalkozástól, húztam az időt, majd egy évbe került, hogy rábólintottam 2001 decemberében. 2002-ben, miután megalapítottuk a birtokot, kiléptem az Egervintől.” Az induláskor a tulajdonrészük 50-50% volt, a fokozatos fejlesztésekkel Lőrincz György kisebbségbe szorult, mert nem volt pénze a tőkeemelést követni.

De miért épp St.Andrea? „A feleségem nagyon meglepődött, amikor a birtokot St. Andreának neveztem el. Az első boromat a St. Andrea Borház termékeként neveztem borsversenyre. A bor nagyarányermet kapott, Andrea pedig úgy találkozott a névvel, hogy odaadtam neki az oklevelet. Megkönnyezte. Nekem szent az az anya, aki előbbre helyezi a férje előbbre jutását, a gyermekeit neveli és lemond a saját vágyairól. A nevet azért választottam, mert kifinomult, nemes név, ami a borkultúra kifinomultságához, mélységéhez tartozik. Hatalmas áldás, hogy naponta a szőlővel és a borral találkozhatunk.”

Lőrincz Györgynek a közepvezetői gyakorlat ellenére sem volt vállalkozási tapasztalata. Az Egervinnél a rendszer része volt meghatározott

Boraik mélyek és tartalmasak, híven tükrözik azt a fajta gazdagságot, amelyet a természet és a generációról generációra öröklődő tudás egymásra rakódása eredményezett.

Érdemes hosszabban idézni a Metropolt a 2004-es 5 puttonyos aszúval kapcsolatban: „Tömény, mély illatok áradnak a pohárból, de mellette ott egy friss fuvallat is. Illatában az édesség nem riasztó, inkább még kíváncsibbá tesz, hogy mi rejlik mögötte. Melegség és hűvösség egymással karöltve van jelen a borban. Kesudió, friss dió, akác és hársmez, később füge, datolya és diszkrét friss dohány illat árad a pohárból. Intenzív sárgabarack-lekváros jegyek, némi vegetális fűszerrel. A meleg tónusokat a gyümölcs extraérettisége és a botritisz együttesen adják, a hűvösséget pedig az évjárat hozta. Ízben szinte ugyanaz a kettősség érezhető: krémes, telt korty – mézzel, friss dióval, de mellette nagyon élnek a 2004-es savak.”

Matyisák Gábor borkülönlegességeinél valóban megjelenik egy vajás-krémes jegy, ami még teltebbé, izgalmasabbá, rétegezetebbé teszi a borait. Számos aszúját és eszenciáját kóstolva döbbenhetünk rá arra, hogy évjáratonként és termőhelyenként (Matyisákék szívesen vásárolnak fel aszúszemet) miféle gazdagsága van itt a hangsúlyoknak. Hol a sav, hol az édesség, hol a krémesség, hol a citrusok vagy a csonthéjasok viszik a prímet, jelennek meg elől és hátul, hogy átfogják a szőlő, a botritisz, a vulkanikus alapkőzet, a lösz, majd a hordó dongájának ízeit és aromáit. De van itt igazi jégbor is, a műfaj minden szépségével, nagyon pontosan megkülönböztethetően a botritiszes társaitól, eleven savakkal, hosszú struktúrával.

www.matyisak-vizkeleti-pinceszet.hu



**MAUL ZSOLT
BORÁSZATA**

Villány

A sokarcú, gazdag Villány robosztus vonulatának képviselője Maul Zsolt, aki a családi örökséget bő egy évtizede viszi tovább főállású borász vállalkozóként. Az 1999-ben indult borászatot az akkor mindössze 20 éves tulajdonos kicsiny, 1,5 hektáros családi birtokon kezdte. Kizárólag családi segítséggel, mindenféle szakmai képzés nélkül vágott bele a munkába. 2002-ben elvégezte a Villányi Teleki Zsigmond borászati szakiskolát, majd négy év múlva szer-



zódott Ruppert Ákost, a jó nevű szőlészt. Most 15 hektárról szüretel.

Ha nem csal az emlékezetem, a 2006-os Latorral lépett át a villányi tehetségek táboraából a Villányban is távolabbi ható profik közé. Szenvedélyes profi, tenném hozzá gyorsan. Ez a színtiszta cabernet franc abban az öltözetben jelent meg, amit csak Villányban képesek szabni. Nem is a fekete szín mondatja ezt, hanem az elegáns ruha illata: az erdei szeder, a ribizli és a kinyitott fűszeres fiók gazdag együttese, ami szabályosan rátört a kóstolóra. A magas alkohol nem is foglalkoztatta az embert, sokkal inkább a pohárból áradó gazdagság. Buja volt ez a bor vagy csak kihívó? Ki tudja.

Mindenesetre Maul Zsolt felhívta magára a figyelmet, holott tudtunk róla. Én például azt írtam be a kis füzetbe, hogy őserő. Aztán ezt kétszer aláhúztam, miután végig kóstoltam a sort. Ott van például a Hedonista, ez a 2009-es merlot, ami a terroir legjobb jegyeit hordozva vakon kóstolva simán beállhatna Gere- vagy Bock-bornak. A pincészet cabernet-i egytől egyig erőteljesek, húsosak, markánsak és gyümölcsösek. Érdemes idézni a borásztól: „Én nem állok meg, nem ülök le, nem alszom el, nem fordulok vissza. Én nemet mondok arra a szándékra, amely mozdulatlanúságra ítélt, megköt, korlátoz. És igent mondok, mindig igent, bármilyen csüggedt vagyok, arra, ami megsokszoroz, előre lök, ami arra kényszerít, hogy többet tegyek, mint ami elég vagy szükséges, és többet, mint amivel a többiek megelégszenek. És igent mondok mindenre, ami arra sarkall, hogy harcoljak a megszakás, a belenyugvás és az öregedés szomorúsága ellen.

Vallom, ha legyőzzük jámborságunkat a nemzet, a kor iránt, ha nem félünk a botránytól, a közvéleménytől, megteszünk mindent egy új faj születésének érdekében. Az vagyok, aki beleveti magát a felfedezésbe, nem törődve a veszéllyel, nem bibelődve múltbéli emlékekkel. Nem azt keresem, amit már mások megtaláltak, nem fogadok el készen kapott gondolatokat, nem ragaszkodom semmiféle sémához és divathoz.”

www.maul.hu



MAUER OSZKÁR

Hajdujárás

„Lényegében két különálló és mégis egységes szellemiségű területről van

célfeladatokkal. Egyedül nem tudott volna belefogni egy borászati vállalkozásba, mert a tapasztalat mellett az ilyen jellegű affinitás is hiányzott belőle. 2002-ben az Ausztriában élő László Istvánnal alapították meg a St. Andrea szőlőbirtokot, ám a társ 2005-ben váratlanul elhunyt. „Nem tudtam, hogy kell birtokot vezetni, a nyakamba szakadt egy hatalmas felelősség és egy félig kész birtok. Ráadásul István családja elkezdte megkérdőjelezni, hogy az anyagi forrásokat hogyan használtuk fel. Úgy éreztem, hogy bűnözőként tekintenek rám” – emlékezik a nagyon nehéz időkre, amikor épp hogy belekezdett egy új minőségbe, máris csapdában találta magát. A társal harmonikusan zajlott az együttműködés, de a családja nem fogadta el a magas minőség által diktált költség szintet.

„Elképesztően hálás voltam, hogy alkalmazott létemre egy magánbirtokon dolgozhattam, és minden fillérrel el tudtam számolni István felé. Akik nem tudják, hogy mi a minőségi gazdálkodás, nem értik meg, miért költséges jól termelni. Ezért jött létre a feszültség. Andika megkérdezte, mit szeretnék karácsonyra, és egy Bibliát kértem tőle. Elkezdtem a Bibliát forgatni és egyszer csak két nagyon kedves fiatalember érkezett az életembe, akik kivásárolták az osztrák család tulajdonrészét.”

Most két építész társa van, Bozó András és Kovács Attila. András a Gyulai Borklub vezetője, őt már korábban ismertem. A fülébe jutott mi történt Istvánnal, András és Attila el kezdett foglalkozni a St. Andreával és 2006-ban társak lettek, mivel kivásárolták az osztrákokat. Ekkor megújult lendületet kapott a birtok. Most 45 hektár a birtok, szőlőt nem vásárolnak fel.

„Körülbelül egy évig tartott ez a kényelmetlen, nagyon nehéz, átmeneti időszak. Úgy éreztem, hogy ez a fordulatot önerőmből nem tudtam volna végrehajtani. Megkereszteltetem a páromat és a gyerekeket 2006-ban, majd feleségül vettem templomban is Andikát.”

A mindig szelíden mosolygó Gyurit az ismerősei így, becézve

emlegetik. Bock József Boxi, Tiffán Ede Ede bácsi, Áts Károly Áts Károly, Malya Ernő Tanár Úr vagy Ernő bácsi – mindegyikben benne van a borász karaktere. Csak idegen mondhatja azt, hogy Lőrincz György. Ismerősnek egyértelműen Gyuri. Olyan férfiú, akiről lerí, hogy vannak könyvei és hogy megszenteltnek tekinti az



életét, az életet.

„A múltat végigpörgetve egyre jobban éreztem magamban a gondviselés jeleit. Ez addig fajult, hogy elmentem a Szent Atanáz Görög Katolikus Hittudományi Főiskolára, mert láttam, hogy indul egy katekéta, hitoktatói képzés. A jelentkezést egészen a határidőig halogattam, majd az utolsó



napon előbányáztam a fiók mélyéről a jelentkezési lapot és beküldtem. Három évet voltam Nyíregyházán, és ezt úgy éltem meg, mint egy nagy lelki gyakorlatot. Egy félév hat szombatot igényelt. Nagyon sokat kellett tanulni – a gyerekeim csodálkoztak, hogy vizsgaidőszakban többet tanultam, mint ők – munkavégzés mellett. Elképesztően nagy terhet vállaltam, az utolsó félévet nem is tudtam megcsinálni. Lelki értelemben sokat fejlődtem, az emberekkel való bánásmódban, a gyereknevelésben, a hálaadásban. A régi hangulatok visszajöttek a vizsgaidőszakok során. Hihetetlenül hasznos volt számomra, és úgy gondolom a család számára is ez az időszak. Mindannyian erősödtek hitben: közös imádságok, templomba járás, és önmaguk is átérzik Isten nagy erejét. Különösen Gyuri fiam, aki Új-Zélandon úgy kérte a munkaidéjét, hogy vasárnap el tudjon menni a templomba, ami 40 percre volt biciklivel. Mindegyiküknek próbálom átadni azt, hogy figyeljenek oda a lelkükre, hiszen ha jót akarnak maguknak az életben, az Isten parancsait fogadják meg. És úgy gondolom, átérzik.”

A pincészetben rend és béke uralkodik. Gyuri, a gazda halkan, de határozottan irányít. Közvetlen munkatársa Gyurika, aki szintén élsportoló és borász. Nemrég még ligakupa meccsen szerepelt a DVSC labdarúgó-csapatában, ám ő is döntött, inkább a bort választotta. De mondhatjuk azt is, hogy a bort és Istent, mert mint tudjuk, végül ketten maradnak. A fülemben cseng, ahogy az édesapa kiadja a munkát: „Gyurikám, csillagom, a tartályokat is nézzétek meg” vagy: „Kisfiam, csináljatok helyet a kádnak!” És Gyurika bólint, dolgozik és mosolyog, mintha az édesapja reinkarnációja lenne. Nem húzza a slagot, hanem röpíti. Itt mindennek, mindenkinek szárnya van.

„Rendeteg csoda történt ezen a birtokon, amit mind biztatásként kaptam, mert nehezen tudom elfogadni, hogy jót csinálunk. Amikor kijöttem az egyetemről, sosem gondoltam volna ezt az egészséget. Már nem úgy gondolkodom, mint régen, hogy megter-

szó. Külön kell választanunk ugyanis a borvidékeket. A Szabadka-horgosi borvidék keleti része a Kunsági-hajósi borvidék része volt egykor, a nyugati területek pedig a Csongrádi borvidékhez tartoztak. Ez lényegében a Dél-alföldi borvidék, ahol most vagyunk, innen 120 kilométerre húzódik a Szerémi borvidék, ami a törökig az első számú borvidéknek számított Magyarországon. Ezen a két területen gazdálkodunk, és azon vagyunk, hogy visszaállítsuk a borvidékek régi hírnevét. Nagyrészt mindenhol ugyanolyan szőlőket telepítettünk, mint amilyenek mindig is éltek erre felé, de ami talán még ennél is fontosabb: a területre jellemző karós bakművelést alkalmazzuk, a borokat pedig a lehető legtermészetesebb módon készítjük, hordókban érlelve, adalékanyagok nélkül” – mutatja be területeit és alapállását a borász.

Maurer Oszkár gyümölcsstermesztést és szőlészetet tanult, de csak a Jugoszlávia széteséséhez vezető háború elvonulása után kezdett el komolyan foglalkozni a szakmával. „A magyar időkben a Csongrádi borvidékhez tartoztunk, most a Szabadka-Horgoshoz. Ezt a bakatort a dédapánk ültette 1909-ben, ma is terem. A kövidinka 1941-es telepítésű. Nagy múltunk van itt. Dédapám az uradalom agronómusként és borászként háromszáz hold szőlőt felügyelt”

A hajdújárás borász a hagyományos bakator és kövidinka mellett szerémi zöldet, olaszrizlinget, mézes fehért, biankát, ezerjót, hamburgi mustokályt, kadarkát, cabernet sauvignon is természetesen, amivel azt is kimondja, hogy a délvidéki embernek sokféle feladata, tennivalója van.

Maurert idehaza kultikus szeretet veszi körül. Ízesen, okosan, szenvedélyesen beszél. Tudható, hogy a hajdújárás élet és a szerémi szerepvállalás egyaránt jelképes döntés következménye, hiszen élhetne a határon innen, mint híres pálinkafőző testvére, Csaba, vagy Németországban, ahol az apai ág révén szintén otthon érezhetné magát. Próbálkozott ő a szegedi-domaszéki étellel, de amikor látta, hogy a lányai kezdenek fölvenni globalista allűröket, visszatértek a Ludasi-tó partjára, a szerbek és kisebbségi magyarok közé, ahol feladat magyarnak lenni.

Ez a kiállítás, morális tartás átjön a borain is. Mégpedig azért, mert élni hagyja a szőlőt a borban. „Egy hajtáson egy fürtöt hagyok, attól ilyen gazdag. Nevelni kell, szeretni a szőlőt, akár a gyereket. Aztán mit is csinál az ember? Angyalokat mézszárolunk. Ez a világ ahelyett, hogy kitért karokkal, térdre hullva fogadná a gyermeket, fölzáblja az utódait.” Ez jutott eszébe a maga nevelte szerémi kadarkában.

Nem meglepő, hogy költőként kezdte. „A helyzet az, hogy csak arra emlékszem, hogy jönnek a gondolatok és a

szavak, írom a verseket. Felidézni viszont egyiket sem tudnám. Legfeljebb felolvasni egyet-kettőt a füzetből. De nem tettem le arról, hogy egyszer visszatérek az íráshoz. No nem a versíráshoz, hanem a prózához. Szívesen írnék kisebb esszéket, történeteket, olyanokat, amiket hallottam, amiket meséltek, amiket átéltem. Szeretném, ha mások is elgondolkoznának ezeken a történeteken, lehet, hogy sok minden más értelmezést nyerne általuk” – nyilatkozta egyszer F. Tóth Benedeknek.

Azt szokta mondani, ma a magyarságnak nem hősi halottakra, hanem hősi életet élő emberekre van szüksége.

Oszkár otthon van a Dél-csongrádi és a Szerémi borvidéken, otthon van a magyarságban, otthon van alanyban és állítmányban, szeretetben és persze borban is. Aki még nem ismeri, a vesztesekhez van közelebb.



MAYER MÁRTON

Villány

Kocsmáros, bányász és kereskedő ősök sarja Mayer Márton, aki mielőtt országos hírű borász lett, maga is vendéglátózott. Ma sem szégyellnek feleségével reggeltől estig fogadni a vendégsereget, legyen szó borfesztiválról vagy hétvégente-nyaranta megáradó borturizmusról.

Pincéjük feldolgozójuk Bockék közvetlen szomszédságában húzódik meg. Aki ide betér, Mayer boraiban garantáltan a szőlő elsődleges gyümölcsösségével fog találkozni. A termelő egészen 1997-ig nem jelentkezett a hazai piacon, pedig épp úgy, mint a többi jó nevű villányi mester, ő is a rendszerváltáskor lett háztáji borkészítőtől valódi árutermelő. Borait addig a németországi rokonokon keresztül értékesítette, s csak unszólásra mutatta meg tudását a nagyobb hazai nyilvánosságnak. Az első villányi borversenyen öt aranyérmet nyert el.

Mayer Márton köztudottan a maga makacs szelidségével készíti a borait. Nem nagyon érdeklik a divatok, nem kapkod, nem is hangoskodik. Ősei egytől egyig borkészítő emberek voltak. Ő maga beleszületett a szőlőbe, ami Villányban egyáltalán nem meglepetés.

Nemrég egy borkóstolón maga Mayer Márton fogalmazott úgy egy pályatársat idézve, hogy „Villányban mindenki borásznak születik, csak vannak, akik továbbtanulnak. Nos, én nem.” S ezzel rögzí-



meljük a világ legjobb borát, hanem látom, hogy amik borok megszületnek, épp azt fejezik ki és azt a minőséget hordozzák, amit gondoltam.”

“
A borászat a világ leképezése kicsiben. Én azt tartom, hogy a világ a borászaton keresztül egyszerűbben értelmezhető, mint más modelleken. Amikor a francia forradalom meghirdette a maga hármasszavát, adós maradt azzal, hogy az élet igazi kvalitásaira is ráirányítsa a figyelmet. Épp a bor az a médium, amin keresztül meg lehet mutatni a közembereknek az élet igazi szépségét. Ezt a magas kvalitást a 18. századig igazán csak a magyarok tudták megtapasztalni.

✿ Gál Tibor egri borász

EGRI PINCESOROK. Becsült adat, de nagyon jól hangzik: csak Eger városában ezer működő pince találha-

tó. Ám ha nyitott szemmel járunk a városban, számos helyen azonosíthatunk láthatóan használaton kívüli pinceházat vagy lyukpincét. Mivel Egerben és közvetlen környezetében, így tulajdonképpen a Bükk keleti és déli oldalán, valamint a Mátra déli fekvésű lejtőin is monokultúra lett a 19. század második felére a szőlőművelés, bárhol is járunk, szinte belebotlunk a borkészítés és -tárolás emlékeibe.

A történelmi Magyarországon a Vas megyei boronapincéktől (Cák) a Kárpát-aljai sziklába vájt borospincékig (Bereg-vidék), a szakolcai szőlőhegytől a bácskai homokba bújtatott hantolt pincékig mind a négy égtáj felé kiterjedően százezernyi emléke van a valaha mennyiségben is világhatalmi tényezőnek számító magyar borászatnak.

Pincefalvak, pincesorok és pincehegyek ragyognak történelmünkben. A közismert hajósi, györkönyi vagy hógyészi pincefalu árnyékában ott van



a mezőfalvi, a solti, a bölcskei vagy a krasznabéteki (Szatmár) pincefalu. Pincesoráról híres több sváb hagyományú település, elegendő itt Palkonyát vagy Paksot (Kecskegödör) említeni. S ha pincehegyről beszélünk, tegyük a szívünkre a kezünket: a somlói vagy a hévízi mellett-mögött hányan is tudunk a monori, 960 pincét számláló Strázsa-hegyről vagy az edelényi Császa-tapusztáról, ami maga is hegy?

Az Eger borrhégy ilyen jellegű kincse Szurdokpuszpöki, Bükkzsérc, Bogács, Cserépfalu, Gyöngyöspata, Tibolddaróc, Nagyréde (Öreghegy), Demjén és természetesen a híres egri sorok: a Kőlyuk, a Verőszala, a Kistályai út (s ami elrejtve, mögötte van), a Kőporos, a Farkasvölgy (Kohári utca), a Kisasszony utca, a Tetemvár utca, a Tihamér, a Kőkút és persze a Szépasszony-völgy.

S ne hagyjuk ki az Egerrel összenőtt Andornaktályát! Jól látható, hogy Andornak és Kistálya magját a

riolittufa domborulatba vágott barlanglakások és pincék alkották. A néphit szerint a Százrejteki pince egyik ága még Miskolcra is elvezetett...

“
A bor különleges termék. *Lelke van, egyénisége, története és történelme, még a palackban is fejlődik, először szebb lesz, majd bölcsebb, és a végén meghal. A gyümölcs megrothad, a virág elhervad, az étel megromlik - a bor az egyetlen olyan termék, amely elmulásában is emberi.*

✿ Szőke Mátyás gyöngyöstarjáni borász

A MI KÉKFRANKOSUNK.

„Blaufränkisch. Főképp Ausztriában termesztik; könnyű és lédús, de legjobb esetben (Burgenlandban) is csak elfogadható vörös szőlőfajta” - írja a világ talán legismertebb borszakírója,

tette is, hogy bár szerzett egy szakiskolai borász végzettséget, ő marad a hagyományos, kézműves borászatnál.

Országosan az 1998-as évjáratlal megjelenő Kopár Cuvée tette ismertté a nevét. A híres dülő terméséből készített klasszikus bordeaux-i házasítás évről évre kiegyensúlyozott minőségben jelentkezik. Másik nagy bora a Remete Cuvée, amely könnyebben fogyasztható, kékfrankos alapú házasítás.

E sorok írója felejtethetlenné tartja a 2003-as, a 2006-os, a 2009-es, a 2011-es oportót. „Az igazi villányi kékoportó gyümölcsös illattal rendelkezik. Van benne egy olyan komponens, amit füstös ibolyaillatnak tudok jellemezni. Amikor leengedjük a mustot, akkor lehet leginkább érezni a gyümölcsös illatot, különösen, amikor habzik. Ha ezt az illatot sikerül megőrizni, akkor már jó évjáratról beszélhetünk” - foglalja össze a fontos tudnivalók egy részét.

A borturista egy ropogós savszerkezetű rajnai rizlinggel és egy bizsergető savasságú, epres, üdítő rozéval találkozhat indításként. A kékoportó a ház különlegessége: lilás rubin színe, ibolyás, cseresznyés, málnás illata elbűvölő. Szájban tiszta piros gyümölcs és bors. Könnyű tannin, rusztikus lecsengés. Remekül reprezentálja a szőlőfajtát és a borvidéket. A sorban következő Remete Cuvée rubintvörös, könnyen iható kékfrankos franc és oportó házasítás a Remete-dűlőről. Külön érdeme a fűszeres lecsengés.

A cabernet sauvignon mély bíbor színnel feketeribizskére és borsra emlékeztető fűszerességgel jelentkezik. Tömör szerkezet, telt, érett zamatok, határozott tannin. A 2007-es évjáratról kezdve élesztő nélkül, természetes úton erjesztik, majd fele részben 45 hektós nagy hordóban, fele részben 500 literes hordókban érik a palackozás előtt.

A cabernet franc áradó illatú, nagyon fűszeres, mégis jól iható bor, évtizedes potenciállal. A csúcsbor a Kopár Cuvée. Érdekessége, hogy a 60 sor sauvignon, és 30-30 sor franc és merlot házasítása már a szüretkor megtörténik, így a bor egyben erjed és érik, többnyire 500 literes hordókban. Sötét rubinvörös szín, intenzív, invitáló szilva és szárított gyümölcsös aromák. Kóstolás után a szájban érett, telt, gazdag, lédús fekete gyümölcs, finom füstösség, majd kellemesen rusztikus, fűszeres lecsengés jellemzi.

A többiért tessék bekopogni hozzá! Villány állócsillagához érkezik a borissza.

www.mayerpince.com