

# Pinot noir-szemle Egerben

– nemzetközi részvétellel

Magyarországon viszonylag rövid múltra tekint vissza a Pinot noir szőlőfajta termesztése. Kevés tapasztalattal rendelkezünk, nem alakítottuk még ki a fajta - adottságainkat jellemző és azt azonosító - stílusát, arculatát. Még azt sem döntöttük el, hogy a világ ízlését meghatározó borrégiók közül melyikhez akarunk hasonlítani, ha akarunk egyáltalán idomulni bármelyikhez. Sőt, lehet, hogy még azt sem érzékeljük igazán, mekkora értéket tartunk a kezünkben képletesen és konkrétan, ha egy pohár hazai fekete pinot-t kóstolgatunk. A Pinot noir ugyan világfajta, de ökológiai amplitúdója szűkebb, mint a többi, világszerte termesztett szőlőfajtáé. Igazán a miénkhez hasonló hűvös klímában érzi jól magát. Ezért volt izgalmas és tanulságos az a kóstoló, amely során 27 különböző Pinot noir-bort kóstoltunk és vitattunk meg Egerben, éppen ott, ahol a fajta Gál Tibor jóvoltából gyökeret eresztett, azaz a GIA Pincészetben, a Gál család vendégszeretét élvezve.

Pók Tamás és Ember Sándor

A Hét Borbírák Rendje nagymestere, egyben a Kádár Hungary Kft. társtulajdonosa, Ember Sándor és Csutorás Ferenc, az egri Csutorás Pince legifjabb gazdája közösen szervezte meg azt a nagyszabású Pinot noir-kóstolót, amelyen a burgundiai és az újvilági borok mellett magyar, elsősorban egri termelők legszebb tételei kerültek a poharakba. Az alábbiak:

## MAGYAR:

### EGERBŐL

Pók Tamás 2008 és 2009 hordóminták  
Csutorás Ferenc 2008 hordóminta,  
Almagyar 2007, Nagyanyag 2007  
Demeter Csaba Nagy Eged 2006, 2002  
Gál Tibor Sikhegy 2004, 2006  
Kovács Nimród Winery Gröber 2007  
Simon József Don Simon 2002, Sikhegy 2006  
St. Andrea Hangács 2006, 2003  
Orsolya Pince Görbesoros 2007

### SOPRONBÓL

Luka Enikő 2008

## FRANCIA (BURGUNDIA)

Nuit St. Georges 1er Cru 2004 Bouchard Pere et Fils  
Gevrey-Chambertin 1er Cru 2004  
Chapelle-Chambertin Grand Cru 2004  
Beaune-Marconnet 1er Cru 2003 Bouchard Pere et Fils  
Clos-Vougeot Grand Cru Chateau de Latour 2002  
Le Corton Grand Cru 2001 Bouchard Pere et Fils  
Charmes-Chambertin Grand Cru 1987  
Domaine Henri Rebourseau Nuit St. George 2004

## SVÁJC 2006:

Wegelin Reserve, Svájc 2006

## EGYESÜLT ÁLLAMOK:

Kazmer and Blaise, Carneros, Kalifornia 2007  
Willamette Valley, Oregon 2007  
Michael Forest, Russian River, Kalifornia 2007

A szervezők törekedtek arra, hogy a kóstolásra kiválasztott borok minőségben, értékben a színvonalasabb mezőnyt képviseljék. A bírálók között magyar és külföldi bortermelők és hordókészítők szerepeltek. 19-en voltak: (13 magyar, 3 francia, 2 amerikai, 1 angol). Kíváncsiak voltunk, hogyan bírálnak, miként értelmezik a bort szakmájuk szemszögéből, a „hordós jegyek” tükrében maguk a készítőik. Véleményük – kiváltképp a Taransaud hordógyár (a Kádár Hungary Kft. francia társtulajdonosa) vezetője – nagyban segítette a burgundi Pinot-k értékelését. Az összesített eredmény szerint a borok teljesen megosztották a kóstolókat, hisz a 27 borból 19 „legjobb tetszett” tétel született, azaz mindenki más-más bort helyezett az élre. Végül a legtöbb pontot kapott hat bor sorrendje a következő lett:

1. Gál Tibor Sikhegy 2004
2. Chateau de La Tour, 2002
3. Demeter Csaba 2002
4. Russian River (Kalifornia) 2007
5. Bone Marquencil 2003 és Le Corton 2001 holtversenyben
6. Orsolya Pince Görbesoros 2007

A külföldi borok régióként egységesebbek voltak, míg a magyarok stílusban változatosak, minőségben érzékenyebben tükrözték

az évjárat különbségeit. A kóstolók többsége ezt inkább erőnyek tartotta, hisz a fogyasztók örömmel fedezik fel az érdekességet, a másságot kedvenc márkáiknál. Ugyanakkor a piaci pozíciók – különösen nagy mennyiségű tételek esetében – biztos megtartása egyfajta azonosságot, megbízhatóságot feltételez.

Mindhárom régió borai között találtunk nagyon szép, a fajta jellemző jegyeit nagyszerűen bemutató tégeket. A burgundi borok idősebbek voltak, az ásványosság és a rusztikusabb csersavak uralták márkáns ízvilágukat. Az amerikaiak teltek, hőmpolygók voltak, egzotikus fűszerek és sok esetben glicerin-édesség tipizálta stílusukat. A magyarok (egriek) változatosnak, izgalmas savúnak és testben sokrétűnek bizonyultak, kedvesség, gyümölcsösség, ugyanakkor egy bizonyos „belső tűz” jellemezte azokat. Több bíráló értékelésében önálló karakterként a francia és az újvilági stílus közé kerültek.

A hordóhasználat kifinomultabb és egységesebb volt a külföldi Pinot-tnál, míg a magyar tégelek némelyikében zavaró fás jegyek bukkantak fel. (Borásként vetem fel, hogy talán kádárjaink többet segíthetnének a fajtához illő hordók kiválasztásában.)

Számos kérdés merült fel a kóstolás folyamán, a borok közötti beszélgetésben: mit várhat az egri termelő ettől a fajtától? Nos, a termesztés oldaláról már tudjuk, hogy igényes, bibelődős fajta szőlőként, bár a hazai fajták némelyike bizony a Pinot-n is túltesz, például a Leányka vagy a Kadarka, hogy csak az autokton fajtákra gondoljunk. A borásznak is meggyűlik vele a gondja, nagyon érzékeny az évjáráthatásra, ami különösen a színanyagok árnyalatában, intenzitásában mutatkozik meg, de az erjedés is sok meglepetést okozhat, hiszen egy szépen induló tétel könnyen ellustul, kifakul és zamatát veszti, még a legnagyobb odafigyelés mellett is. Nem vitás, hogy a Pinot noir igényli és meghálálja a hordós érlelést, szépen és gyorsan fejlődik, hamar elkészül. En-

nek ellenére érdemes hosszabb ideig is a hordóban tartani, hiszen pályája meglepő fordulatokat vesz, szinte játszik a hordóval, egy-egy elveszettnek hitt tétel még a „síról is visszatér”, ha türelmesen kivárjuk. Furcsamód jól házasítható magyar őshonos fajtákkal, példának okáért a Kadarkával. Bársonyos tanninjaival, cseresznyés zamatával és krémes testével fontos építőköve lehet az Eger Bikavér bástyájának is. A Pinot-technológiánk még nem egységes (talán nem is lesz az), mint ahogy a bor jellegéről kialakult elképzelésünk sem az.

Mindenki egyetértett abban, hogy a Pinot noir divatos fajta (az Egyesült Államokban szinte már „pinot-mániáról” beszélhetünk), a fogyasztók a világ minden táján ismerik és keresik. Nagy az esélye annak, hogy a kíváncsiabbak még egy magyar palackot is kinyithatnak, és ha megtetszik nekik a bor, esetleg más magyar fajtákat is kipróbálhat-

nak. Így a Pinot noir kitarthatja a magyar bor előtt a világpiacon. Ebben segíthet a termék (sajnos, sokszor méltatlanul alacsony) ára, napjaink promóciós kulcskifejezésével: a kedvező ár-érték arány.

A magyar borászoknak több önbizalomra van szükségük, ajánlotta a Kaliforniában élő Peter Molnar, rámutatva arra, hogy „a világban a helyi dolgok erősödnek”, szilárd belső piac nélkül nem számíthatunk tartós és biztos külpiaci jelenlétre. Ezért építenünk kell a helyi fogyasztókra, nekünk borászoknak kell megtanítani számukra, mi az a jelleg, melyek azok a tulajdonságok, amelyeket büszkén kell vállalnunk, hiszen – vegyük észre – az egri Pinot-nak már van egyénisége, van jellemző karaktere!

A Pinot noir fontos szőlőfajta, bár a világ vörösbortermelési térképén kevés az ideális adottságú hely számára. Higgyük el, hogy Magyarország egyike ezen helyeknek, és biznunk kell tudásunkban, sőt ösztöneinkben (a fogyasztóink már ezt teszik!), melyekkel a szőlőben rejlő értéket gazdagabbá tehetjük borainkban!

## A siker kulcsa a hatékony rendszer

ERP-megoldás a teljes vállalat számára



Gyorsabb,  
megbízhatóbb  
és hatékonyabb  
folyamatok a  
CSB-Systemmel



**CSB-System**  
A HUNGARIAN

CSB-System Hungary Kft.,  
H-1098 Budapest  
Lechner Ödön fasor 3.  
A lépcsőház II/1.  
info@csb.hu  
www.csb-system.com