

KÖZÉP-EURÓPA BORIRÁNYTÚJE BUDAPESTEN, A VÁRKERT BAZÁRBAN

Borkavalkád – VinCE 2019

FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE

VinCE – azaz Vin, mint bor a latin nyelvekben, illetve CE, mint Central Europe. Egy rendezvény, amely joggal hívja magát Közép-Európa boriránytújének. Idén második esztendeje a Várkert bazárban tartották a régió legjelentősebb szakmai rendezvényét, amely a borvilág legnagyobbjait csábította a Kárpát-medencébe.

→DOROZSMAI ENDRE

Csak egy nap vettem részt a borkavalkádon, ugyanis az árak az évek során jelentősen emelkedtek: három napra belépőt venni mesterkurzusokra való feliratkozás nélkül is kisebb vagyont jelent. A VinCE akkora rendezvény, hogy két beszámoló akár teljesen eltérő is lehet, hiszen számos stand működik (a hivatalos statisztika szerint 160) és rengeteg előadás hangzik el. Évekkel ezelőtt még tervszerűen igyekeztem kiszűrni a remek tájékoztatófüzetben, hogy melyek a számomra ismeretlen borászatok, de végül a történet önmagát írta. Nehéz úgy eljutni a rendezvény egyik pontjáról a másikra, hogy az ember el ne csábuljon a borok, párlatok, sörök, édességek és borfalatok kavalkádjában. Idén más stratégiát választottam: eltettem a füzetet és végigmentem a rendezvényen bemerve azokat a standokat, amelyek kihagyhatatlanok.

Az első között végigkóstoltam a szekszárdi kéfrankosokat és bikavéereket. A kéfrankosokat azért, mert ez a magyar vörösborkészítés egyik (nem is feltétlenül) titkos fegyvere, az a fajta, amelyből kellő odafigyeléssel világszerte értelmezhető, értékelhető és értékelendő borokat lehet készíteni. Zömmel 2015-ös és 2016-os borok voltak a szokottnál kisebb extrakttal és kevésbé mély színekkel. Kárpótoló viszont az elegancia és a gazdag savkészség. A borokat az Eszterbauer



A szekszárdi bikavérek borászai megbízható tételket kínálnak

Pincészet tulajdonosának lánya, Ildikó mutatta be.

Dűlőszektált tételek

Egy gyors seregszemle: Hetényi Pincészet, Pálinkás Pince, Takler Ferenc, Vida Péter, Schieber Pince, Heimann Zoltán, Szent Gaál Pince, Lajvér és Bodri Pincészet. Kiváló nedűk, nem akarom őket sorrendbe állítani. Látszott, hogy a borászok a legjobb, nem ritkán dűlőszektált tételüket választották ki a mustrára.

A szomszéd asztalnál szekszárdi bikavéereket lehetett kóstolni, amelyek kevésbé ismertek, mint az egri, így átlagban megbízhatóbbak. Az egri bikavérek jobban szóródnak, közöttük akad silány is, ugyanakkor megvan a szuper prémium kategória is. Hadd említsem név szerint a remek bikavéereket jegyző borászokat: Prantner, Tüske, Sebestyén Csaba, Eszterbauer, Heimann, Takler, Bodri.

Egy villányi borászbarátomnak köszönhetően beülhettem a villányi mesterkurzusra, amely a Redyről és a Cabernet Francról szólt. A Redy a villányi borokról a közhiedelemben kialakult képet igyekszik árnyalni: könnyed, többnyire fahordós érlelés nélküli, nem tannintúlsúlyos, kékoportóra han-

golt bor, amit akár a mindennapok borának is tekinthetünk. A Redy, akárcsak a szekszárdi Fuxli, közösségi termék, aki belép, annak tiszteletben kell tartania a szabályokat a bor összetételére és megjelenésére nézve. A mesterkurzus szervezőinek jóvoltából sorrendben a Bock, a Csányi, a Maczkó, valamint a Vyllyan Pincészetek borait kóstolhattuk, amelyek megfeleltek a várakozásoknak.

A feltörekvő Tarja

A Villányi Franc ellentéte a Redynek. A Cabernet Franc Bordeaux büszkesége, a borvidék három alapfajtájának egyike (másik kettő a Merlot és a Cabernet Sauvignon), amely – ahogya borszakírás doyenje, Michael Broadbent megállapította – Villányban új otthonra talált. Négy tételt kóstoltunk, egy Classicust Rácz Miklós Tamástól, aki a burgundi fajták mestere a villányi borvidéken, azon belül két prémium bort Polgár Zoltántól, valamint a Heumann Pincétől, s végül egy szuper prémium bort Gere Attilától.

Volt alkalmam végigkóstolni a Kristinus Borház teljes kínálatát, ami igen jó élményt nyújtott, legyen szó a könnyed fehérekről vagy a sor végén tanyázó súlyos

vörösekről. A pincészet kapcsán érdemes megjegyezni: szállodájuk étterme nem kevés nagynevű vendéglőt megelőzve a Dining Guide TOP 100 étteremkalauz százas listájára került. Szép borokat hozott Kiss János Tarcalról, valamint a Kovács Pince Gyöngyöstarjánból. Meg is állapítottuk az utóbbi pincészetet képviselő hölgygel, hogy Tarján lassan saját külön borfesztivált szervezhetne Erdőbénye módjára, hiszen van ehhez elég pince ott is. Ha csak

→A kéfrankosok titkos fegyvere: kellő odafigyeléssel világszerte értelmezhető, értékelhető és értékelendő borokat lehet készíteni.

azokat nézem, ahol magam is megfordultam az elmúlt két év-tizedben: Németh Attila Gábor, Ludányi András, Ludányi József, Centurio Pincészet (tulajdonos Ludányi Béla és fia, Balázs), Szőke Máttyás, aki a borvidéken egyedüli borászként kapta meg az Év Bortermelője titlust, valamint Benedek János és fia, Péter. Elég lenne valakinek felemelnie a zászlót és

megalapítania egy olyan hagyományt, mint a Bor, Mámor, Bénye.

A legjobb borok a VinCE-n kóstolhatók

Kitűnő borokat mutatott a Bada-sonytomajon borászoló Borbély Tamás, akit több ízben is jelöltek az Év bortermelője címre. Bazaltos, minerális borai koncentráltak, egyensúlyosak, a megnevező savkészség elegáns, visszafogott extraktédesség ellensúlyozza egyes tételekben (az extraktédesség a nem cukorból származó édességért).

Öröm volt végigkóstolni a Kiskőrösön borászoló Szentpéteri Pince borait, amelyek közül nem egy rangos díjjal büszkélkedhetett. Hadd említsek ezek közül egyet, jelezve, hogy a világ első számú roséversenyéről is több éremmel tértek haza: olaszrizlingjük a Vinagora legjobb száraz fehérborra lett.

A VinCE a verseny legjobb borait sorakoztatta fel, ezek egytől egyig hozták azt a formát, amit elvár az ember a nemzetközi aranyérmes tételktől. Idén is fergeteges élmény volt, várjuk a 2020-as időpont mielőbbi meghirdetését, hogy bevessük jövő évi naptárunkba.



A villányi pincészetek idén is bőséges felhozattal várták a látogatókat



A Szentpéteri Borospince olaszrizlingje rangos nemzetközi díjakat nyert