

# Szilágysági a pezsgők királynője

## A kárásztelki pincészetben készülnek Románia legjobb pezsgői

● Az ismeretlenségből robbant be három évvel ezelőtt az európai pezsgők élvonalába a Kárásztelki Pezsgőpincészet italai. A sorozatban elnyert ezüst- és aranyérmek a szilágysági pincészetet az ország élvonalába emelték. A borüzemben követjük végig a pezsgőkészítés útját.

MAKKAY JÓZSEF

Aki jó minőségű, hazai pezsgőt szeretne inni, az előbbutóbb találkozhat a szilágysági Kárásztelke tízéves pincészetének nemzetközi szinten elismert, számos értékes díjat elhódító nedűjével, a Carassia pezsgőkkel. A rendszerváltás után alakult első romániai pezsgőpincészet tulajdonosai magyarországi befektetők, akik az időközben elhunyt jeles borász, Gál Tibor szakmai vezetésével tették le voksukat a mintegy 35 hektáros szőlészet és borüzem kialakítása mellett. Befektetésükkel sikerült kiemelni az egykoron híres szilágysági borvidék szőlőtermesztési és borkészítési hagyományait.

Első kiadású pezsgőjük 2017-ben robbant be az európai élvonalba: mindenki meglepetésére a Pezsgővilágbajnokság ítései a világ legjobb pezsgői közé sorolták a Carassia italokat. Indulásként két ezüstöt kaptak, a következő évben pedig Romániából elsőként aranyéremmel térhettek haza a világversenyről. Ráadásul az ítések a Kárásztelki



A frissen dugaszolt pezsgőspalackokat hosszú érésre helyezik el a munkások

FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF

során szén-dioxid és alkohol szabadul fel. A seprő jellegzetes ízt és illatot ad a pezsgőnek. Minél hosszabb ideig érleljük a seprőn, annál intenzívebbek lesznek az aromák. Az érlelés »titka«, hogy a pincészetek igyekeznek egyensúlyt kialakítani a szőlőből jövő elsődleges gyümölcs-, és az érlelésből származó másodlagos aromák között. Számunkra ez az egyensúly a hároméves érlelési időszak végén alakul ki” – magyarázza Bereczki Csaba.

A hagyományos pezsgőkészítés értelemszerűen drágább, mint a nagyáruházak polcain található pezsgőválaszték, ahol legtöbbször a minőség rovására megy az érlelési időszak és az alapanyagok karcsúsítása.

A szakember szerint jó hír, hogy a kárásztelki prémium minőségre van kereslet, Romániában is egyre több az igényes borfogyasztó. Az utóbbi öt év tapasztalatai szerint Bereczki úgy látja, a borpiac látványos fejlődésen ment át. Amit nemcsak a jó minőségű pezsgők iránti kereslet mutat, hanem a hordókban érlelt, testes boraik, illetve reduktív módszerrel előállított könnyedebb, gyümölcsös boraik forgalma is. Mindezt magam is kipróbáltam: a 10-11 alkoholfok körüli könnyed, gyümölcsillatú fehér boruk éppen olyan kellemes, mint a jóval testesebb, 14 alkoholszázalékos vörösborok. A kárásztelki száraz pezsgő pedig a teljes választék megkoronázása.

Pezsgőpincészetnek adták a World Champion Rising Star trófeát is.

A díjazás idén sem maradt el: a 60% chardonnay és a 40% pinot noir 2017-es alapbort tartalmazó Carassia Classic Brut pezsgőjük ezüstérmet nyert. A 2020-as Pezsgővilágbajnokság presztízsén a koronavírus-járvány sem rontott, hiszen minden eddiginél több, 1073 pezsgő versenyzett a helyezésekért: összesen 128 pezsgő kapott aranyat, és 237 ezüstöt a világ minden tájáról.

### Fiatal szakember a siker kulcsa

A kárásztelki pezsgőkészítés fiatal mestere, Bereczki Csaba hat évvel ezelőtt végzett Marosvásárhelyen a Sapientia – Erdélyi Magyar Tudományegyetem kertész-mérnöki szakán. Úgy került az eldugott szilágysági településre, hogy diákként, utolsó évesen egy pincelátogatáson vett részt, és megtetszett neki az itteni munka.



Bereczki Csaba mérnök a pincészet szakmai vezetője

Mérnöki diplomájával először munkásként kezdte, aztán napról napra jobban elsajátítva a borkészítés tudományát, pár éven belül a pincészet szakmai vezetője lett. Ma már az ő nevéhez kötődnek a pezsgőkészítés szakmai sikerei, amely évente előállított mintegy 120 ezer palack pezsgőt és bort jelent.

Vezetésével megtekintettem a pincészetet, és bepillantottam a hároméves folyamatot jelentő hagyományos pezsgőkészítés különböző fázisaiba, amely az alapbor elkészítésével kezdődik. Vendéglátóm elmagyarázza, hogy ez egy alacsony alkohol-, és viszonylag magas savtartalmú bor, ami reduktív technológiával készül számítógépvezérlésű acéltartályokban. A hat hónap alatt születő alapborhoz tiráslíkiort adnak, ami lényegében élesztő és cukor.

Megnézzük a modern gépsort is, ahol a „beoltott” pezsgőalapot juttatják söröskupakkal ellátott palackokba. Innentől kezdve mintegy három évig érlik a leendő pezsgő, majd az érési időszak végén következik a rázás, amit régebb kézzel, rázóállványon végeztek a munkások. Napjainkra ezt felváltotta egy automatizált technológia, amely a palackok megfelelő forgatásával eléri,

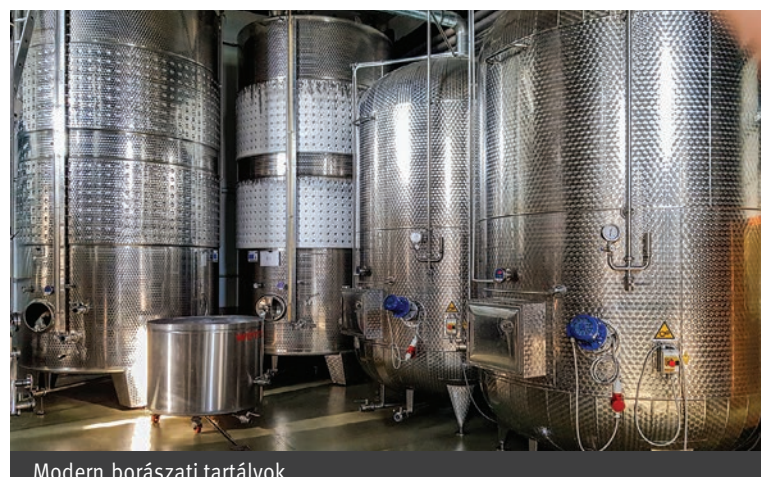
hogy a seprő az üveg nyakában összetömöttödik. Következő lépésként a nyakot lefagyasszák: amikor a gép a palackot kibontja, a nyomás a jégdugót kilöveli, és a tiszta pezsgő marad a palackban. Amihez expedíciós likőrt adnak, a pezsgőtartalmat szintre hozzák, majd ráhúzzák a fémkosaras dugót. Cimkézést követően a pezsgő a kereskedelembé és onnan a fogyasztókhoz kerül.

### Mitől jó a pezsgő?

A romániai törvények minimum 9 hónapos pezsgőérlelési időszakot írnak elő, de az igazán jó minőségű ital ennél hosszabb érlelést igényel. Ennek időtartamát pincészetről pincészetre szabják meg. Kárásztelkén ez nagyjából három esztendő. „Az érlelés lényege, hogy a pezsgő az elpusztult élesztőn érlik. A folyamat



A pince külön részében érlelik a testesebb borokat



Modern borászati tartályok



A Kárásztelki Pezsgőpincészet italválasztéka