

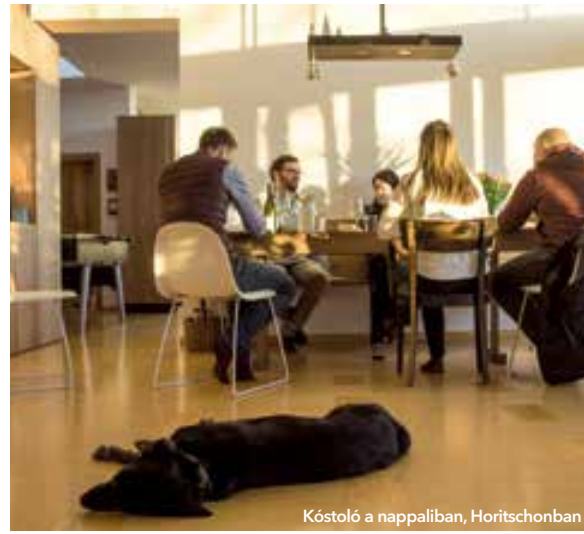


A Balf felé vezető hosszú úton volt időnk beszélgetni: vitáztunk a biodinamikáról, holdfázisokról, természetes borokról. Hamar kiderült, hogy ez is egy olyan téma, mint a foci: mindenkinek van véleménye. Aztán Balfon és Horitschonban estébe nyúlóan beszélgettünk és kóstoltunk Petrával és Franz-cal arról, többgenerációs borászcsaládként hogyan élnek meg mindezt.

WENINGER-ÉKNÉL „Nem hiszek az erőben”

Franz: A család generációk óta itt gazdálkodik, de gondolatban nagyon eltávolodtunk az ősoktól. Most kezdünk újra úgy dolgozni, mint a nagypám és az ő szülei. A 60-as, 70-es években nem volt valódi identitása a burgenlandi boroknak, a helyi borászok a nemzetközi trendek alapján bordeaux-i mintát követtek.

A világ fontosabb borvidékeit megjárva, '97-ben Kaliforniából jöttem haza, ahol egymástól 2 kilométerre felépült provance-i, burgundiai és bordeaux-i stílusú borászatok borait kóstolhattam. Itthon apával eldöntöttük, hogy az egyetlen út az, ha a helyi tradíciókra, szőlőfajtákra építkezünk. Az igazi fordulópont aztán 2000 volt: innentől nem adtunk élesztőt a borokhoz, elindulnak a természetes úton. Az első problémák is felmerültek, néhány bor erjedése megakadt. A megoldást keresve jutottunk el egy biodinamikáról szóló előadásra, ahol számomra világossá vált, hogy a probléma a talajjal van. Egészséges szőlő egészséges talajon terem. A biodinamika számunkra sokkal inkább életfelfogás, mint egy borkészítési iskola. Célja, hogy egy természetes, egészséges egyensúlyt teremtsünk önmagunk és a természet között.



Kóstoló a nappaliban, Horitschonban

Hogyan kóstoljuk?

Házon belül is vitatkozunk a Weninger-borokról. Megosztóak. Franz erre csak annyit mond: „Nem készíték átlagos borokat, a bor a háttéről, a talajról, a gondolatról, a környezetről szól. És meg kell adni neki a lehetőséget, hogy megszálljon.” Ehhez a legfontosabb, hogy megadjuk nekik az időt bontás után, hogy jó pohárból, nyugodtan, nyitottan kóstoljuk őket.



A biodinamika számunkra sokkal inkább életfelfogás, mint egy borkészítési iskola



WENINGER KÉKFRANKOS 2015, Sopron
Fránzek magyarországi birtokának kékfrankosa. Köves talaj, spontán hordós erjesztés, majd egy év érlelés. Rubinszínű lila széllel, meggyes, zöldfűszeres, izgalmas illat, jó savak, lédús, meggyes korty.

2 490 (3 320 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 290

KÉKFRANKOS STEINER 2013
Köves, forró talaj, gneiszos, palás altalaj, keleti fekvés - ez a Fertő-parti Steiner-dűlő. Fűszeres illat, ízben fekete boglyosok, szilva. Vastag, gazdag szerkezet, hosszú ásványos lengés. Minimális kénnel palackozva.

9 800 (13 067 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
8 990

CABERNET SAUVIGNON 2014
Szüretlen és derítettlen, rövid szellőztetést követően, nagyobb kehelyből kóstolva mutatja a legsebb arcát. Közepesen kerek, paprikás, borsos, ásványos korty, élénk savak, feszes tannin.

3 950 (5 267 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 630

1. Ki főz otthon?
Petra: Én, és jobb, ha én is vásárolok.
Franz: Én csak a palacsintáért felelek.

2. Kedvenc zene?
Petra: Mindenevő vagyok.
Franz: Kortárs osztrák zenekarok, ha lehet, tranzisztoros erősítő, bakelit és Bilderbuch.

3. Legutóbbi emlékezetes bor?
Petra: Sokat kóstoltunk együtt, Michael Wenzel osztrák furmintja nagyon ízlett.
Franz: Mostanában Johannes Zillinger borait velem itthon, külföldről Clos Rougeard cabemet franciá a Loire-völgyből, és Pierre Overmyour jurai fehér borait jutnak először eszembe.

4. Kedvenc saját bor?
Petra: A Kalkofen Kékfrankos áll hozzám a legközelebb, különleges kapcsolatom van ezzel a dűlővel, ahol már csak mi művelünk szőlőt. Gyakran járok erre lovagolni.

Franz: A Steiner Kékfrankost választanám. Egyek vagyunk, együtt formálódtunk az évek során.

5. A legnehezebb?
Petra: Az adminisztráció a határ mindkét oldalán. Itt sem könnyebb. De időtöltés van egy segítségem.

Franz: Az érlelés az erjedés után feltöltöm és lezárom a hordót és egy-másfél évig megdöntve pihen, érik, változik a bor. A legnehezebb, hogy addig ne nyúljunk hozzá, ne kóstoljuk, ne piszkáljuk. Meghálálja.

6. Mi a legfontosabb számotokra a 2017-es évben?
Petra: A srácok, Paul és Emil egyre nagyobbak, úgy-hogy jöhetnek az újabb kihívások, és szeretnék többet utazni.

Franz: Listát írtam, Petra még nem is látta. Az első helyen az áll, hogy ne veszteggünk az időnket, ne féljünk meghozni egy-egy nehezebb döntést.

A mi történetünk HAT főhőse DOMB-OLDAL

„Olyan természetes környezetben élni és dolgozni, mint a Balaton-felvidék, különleges élmény. Saját fajta, termőhely, tradíció - mindenből van itt nekünk. Sokan időről-időre újragondolják, újrafogalmaznak a termőhelyet az aktuális fogyasztási igényekhez igazodva, keresve, hogy mindig szerethető, kedves és trendi legyen, nekünk inkább az állandóság jelenti a biztonságot. Apuékól gyermekkoromban a családi ebédeken másról sem hallottam, csak a területek egységéről, a dűlők adottságairól, ásványokról, széljárásról, vízhatartásáról, sergélyekről, benapozottságról. Mintha a legszebb magyar népmesét hallgattam volna élőben. Misztikusnak, földöntúlnak és nagyon izgalmasnak tűnt, de hamar kiderült, hogy a mese maga a valóság, vagy ha mégis mese, akkor én is részese lehetek. A mi történetünk főhőse hat domboldal, hat dűlő, amelyek mindegyike olaszrizlinget terem és mind önálló egység. Ők hatan egy hét kilométeres körben fickándoznak a napfényben, négyen Balatonszőlősen (Gella, Öreghegy, Száka, Sósút), kettő pedig Csapokon (Sáfránykert, Lőcse), egymás közvetlen szomszédságában. Mesészerű, ami itt történik velem: a világ egyik legjobb termőhelyén találtam magam és csak azszal foglalkozom, amit szeretek. Az 'olvasásához' kellemes szórakozást kívánok!” - Figula Mihály

„Új.: A hat bor azonos módon készült és érlelődött, így a történet még izgalmasabb.”



Figula Mihály...

FIGULA OLASZRIZLING 2015 6-OS VÁLOGATÁS

26 000 (3 778 Ft)

Figula a BORsuli-ban

Figula Mihály februárban a Borsuliban mesél nekünk és együtt kóstolunk: Borász a házbán, február 22. További információ és jegyvásárlás: bortarsasag.hu/borsuli



...hat olaszrizlingje

Valami más REND-HAGYÓ, KÜLÖNÖS, ELTÉRŐ



Héjon áztatás:

A préselés előtt álló must érintkezik a szőlőhéjjal - ez lehet pár óra, néhány hét, olykor hónap is. A héjban előforduló élesztőkre bízák, nem oltják be szelektált törzsekkel.

Spontán erjedés:

Az erjedést természetesen (például a levegőben) előforduló élesztőkre bízák, nem oltják be szelektált törzsekkel.

Finomseprős érlelés:

Az erjedés lezárutával a borban le nem szűllyedő élesztőmaradványokat szándékosan nem távolítják el, esetleg fel-fel kavarva, jelenlétükkel gazdagítják, krémesebb teszik a bort.

Bernhard Ott földbe asott amforái

A borkészítésben rengeteg a lehetőség. Fajták, borvidékek, évszámok, eljárások: ez utóbbi a borász által leginkább befolyásolható. Legyen szó merész házasságokról, egész fűrtös préselésről, fehérszőlő héjon erjesztéséről vagy érleléséről, hordó helyett amforákban. Bio- vagy biodinamikus művelés, öregtőkék, hagyományos módszerek - az eszköz-tár szinte kimeríthetetlen. Most összegyűjtöttünk öt bort, ami - különböző okokból - nekünk is különleges.

MAURER OSZKÁR PIROSBOR 2015, Hajdújárás
Kékfrankos és cabernet sauvignon házastása a Vajdaságból - két karakán fajta, a Pirosbor mégis azt a békebeli borstílust idéli, amikor még került fehérszőlő a vörösborokba is, így elnyerve a könnyedséget, gyümölcsösséget. Természethű szőlőművelés és hagyományos borkészítés. Silleres szín, kirobbanó illat: fekete ribiszke, málna. Zamatos, könnyed, jó ivású: szőlőle helyett is.

2 190 (2 920 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 010

WENINGER ZENIT 2015, Sopron
A zenit alacsony savait Weningerek a héjból származó tanninokkal kísérelték meg helyettesíteni, innen jött a két hetes héjon áztatás ötlete. A szín ennek ellenére világos maradt, illata viszont intenzív és mély: róza, trópusi gyümölcsök, muskotályosság - ízben is ez folytatódik. Érezhető cseresség teszi feszessé, enyhén édeskes aromákkal. Izgalmas meglepetés a borásztól és a fajtától egyaránt.

3 250 (4 333 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 980

GILVESY PRÓBAÜZEM FURMINT 2015, Badacsony
Az egész fűrtben préselt, finomseprőn érett, szüretlen szürettermés utolsó 120 palackja kerül most a polcokra. A néhány hónapos érlelés mélységet és komplexitást adott az amúgy izgalmas, egyedül bork. Tökéletes egyensúly: gazdag kókuszos-vajas, ásványos, körtés illat és íz, határozott, de szép hordós jegyek mellett is vagány, feszes, tipikus furmint.

3 450 (4 600 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 170

LOSONCI BÁLINT ZÖLDVELTELINI 2015, Mátra
Teljesen érett, bio velteini Gyöngyöspatáról, bő kétnapos áztatás után spontán, tartályban erjesztve és finomseprőn érlelve 11 hónapon át. Tiszta ásványosság, rövid szellőztetés után gyöngyvirágos, fűszeres aromák. Ízben fehér húsú őzibarack, a hosszú, száraz korty végén kedves maradék cukor.

3 950 (5 267 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 630

BERNHARD OTT QVEVRE 2013 (0,375 l), Wagram, Ausztria
Grúziából hozott 2000 literes amforák földbe ásva, bogózott zöldvelteleveli feltöltve. Biodinamikus borkészítés, spontán erjedés és almasavbomlás. Héjon erjedt fehérbortól szokattanul világos szín és tiszta illat. Fehérbors, zöldfűszerek, karamell, nedves kő. Ízben is hasonlóan koncentrált és gazdag, elegáns tanninokkal. Végelentül hosszú. Nagyon korlátozott tétel, kis palackban.

9 950 (26 533 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
9 130