



PANNON BORMUSTRA 2011

Mint(h)a értékkel

Kamaszkorba lépett a Pannon Bormustra, idén már 12. alkalommal kóstolta és értékelte a nemzetközi zsűri az ország legjobb borait. Szakértő szerzőnk úgy véli: öröme és szomorúságra egyaránt volt ok.

Örültünk a jól összeválogatott zsűrinek, akik a borvilág tényleges elitjét reprezentálták. Jó volt személyesen is megismerkedni Isabelle Legeronnal, pozitív és barátságos lényével, akinek a természetű borok iránti vonzalma tiszteletre méltó még akkor is, ha nem tudok minden gondolatával azonosulni. A „nagy” Matt Kramer, a Wine Spectator állandó kolumnistája nem árult el túl sokat magáról, de volt néhány kifejezetten szimpatikus megnyilvánulása. Például az, amikor elmesélte

élete első korty tokaji borhoz köthető élményét. Őszintének tűnt elcsukló hangja a bor felidézésekor – eddig azt hittem, effélét kizárólag én tudok produkálni... De ugyanilyen élmény volt a borok megítélése sommelier-szemmel is, Szabó János master sommelier és Andreas Larsson exvilágbajnok is jó benyomást tett ránk.

De hol marad a felhozatal?

Idén tizenkeddészer gyűltünk össze az ország kínálatának színét-javát összekóstolni. A Pannonhalmi Apátság Viator éttermében remek

körülmények között, gyors és profi lebonyolítás mellett kóstoltuk végig a majd 300 tételt. Az MW-k, MW-jelöltek és master sommelier-k társaságában talán kissé hátrányos helyzetűnek kellett volna éreznem magam, de ez közel sem jelentett akkora problémát, mint maga a felhozatal. Nehezen tudtam eldönteni, hogy rossz csillagállás mellett kezdtünk-e el dolgozni, netán valami másban keresendő a hiba. Mindenesetre tény: többnyire az édes borok adtak némi reményt arra, hogy boraink pozitív élményeket hívjanak majd elő a nagynevű ítésekből...

Szép furmintok vigasza

A száraz fehérborok között sok volt a dugós, a bizonytalan aromatikájú, a jellegtelen és üres tétel. A fajtaválasztékból a legjobbak a furmintok voltak, viszont a chardonnay-sor mindenkit meglepett. És ez nem volt kellemes meglepetés. Rengeteg fa, valamivel kevesebb, mégis sok alkohol, és ennek eredményeként egy csúnya, durva, keserű ízvilág uralta a legtöbb chardonnay-t. Korábban többször hiányoltuk a szép érlelt fehérborokat – túl sok reduktív volt a kínálatban –, most viszont mintha megfordult volna a tendencia. Alig vártuk, hogy végre egy tiszta, határozott, gyümölcsös karakterű, szép savú fehér kerüljön a poharunkba. Ezek a borok elkerültek minket az idén, kárpótlásul igazán szép furmintokkal vigasztalódhattunk. Határozott, terroirt hordozó karakterekkel, jó arányokkal és kellő finesszel voltak megáldva ezek a borok. Külön öröm volt számomra a némi vitát kiváltó, túlérett alapanyagból készült Csutorás-féle Leánya. Már csak azért is, mert a mustrák történetében talán ez volt az első számottevő megjelenése ennek a jobb sorsra érdemes fajtának. Kétségkívül nem a divat jegyében született, de remek egyensúllyal, gazdag ízekkel, igazi őszinte borként mutatkozott be. Tokaj és Somló túlsúlya viszont nem lepett meg, itt a termőhely magáért beszél. Nagyon örültem Kolonics Károly Juhfarkjának, az örök Mandolásnak (Tokaj Oremus) és másoknak. Ami viszont hiányzott, az néhány szép balatoni tétel, ezúttal sem az északi, sem a déli part nem kápráztatott el.

Fába szorult ízek

A vörösboroknál éppúgy jellemző volt a túlzott fahasználat, de sok esetben éretlen szőlő által okozott bajokkal és pincehigiéniai hiányosságok következményeivel is találkoztunk. Voltak ugyan nagyobb számban Kárpát-medencei fajták (kadarka, kékfrankos, zweigelt), de még mindig a cabernet-merlot vonal adta a legna-



gyobb kínálatot. Ami önmagában nem lenne baj, de az már igen, hogy ezeknél a tétéleknél a szőlő rendre „eltűnik” valahol a hordó mélyén. Számos bornál azt éreztük, hogy az alapanyag jó volt, de a hordóhasználat valahogy agyonverte az összképet. Ez valóban csak pénzkérdés volna? Valóban csak az számít, hogy egy hordó 20 vagy 30 ezer forinttal kevesebbért megkapható? Tényleg megéri a szép alapanyagot a rossz és túldimenzionált hordóhasználat

MILYEN VOLT RIZLINGSÉGE?

A fehérborok kapcsán többször felmerült mostanában az egészfürtös préselés kérdése. Sajnos a sorban több olyan tétel is volt, amelyik egyértelműen a kezdeti oxidáció nyomaint viselte magán, ez gyakran a bogozás következménye. Különösen a meleg évszaktokban nehéz elkerülni azt, hogy ilyenkor ne induljon be a nemkívánatos folyamat. Márpedig a szinte éteri tisztaság elengedhetetlen követelmény, a bizonytalan és határozatlan karakter egyszerűen elfogadhatatlan. Érdemes lenne talán a fehérboros termelőknek is átgondolniuk a hordóhasználatot, az üde, élénk rizlingek kora, úgy gondolom, soha nem fog elmúlni.



Többnyire az édes borok adtak némi reményt arra, hogy boraink pozitív élményeket hívjanak majd elő a nagynevű itészekből.

tönkretenni? Tudom jól, hogy termelőink sokkal rosszabb feltételek mellett dolgoznak, mint például osztrák kollégáik, de akkor is. Nyugaton újra nagy keletje van a pórusmentes (cement) tartályban történő érlelésnek. Nagy vörösborokat erjesztenek, és részben érlelnek is ilyen edényekben, vagy acélban, nagyhordóban. Célszerű lenne átértékelni a kishordók használatának módját.

Szocialista emlékek?

Ahogy a szüret időpontjának kérdését is jó volna újragondolni. Meglehetősen sok olyan tétel került bírálatra, amelyek túlrett alapanyagból készültek. A mazsolás, portóira jellemző csokoládés, lekváros karaktert meg kellene hagyni az erősített boroknak, esetleg az Újvilág vagy a Földközi-tenger vidékén termő bizonyos boroknak. Ezeknél a tételeknél a túlrettségből származó meleg karakter nemegyszer oxidációval is együtt jár, ez pedig végképp kizárja a nagy borrá válás lehetőségét. A Kárpát-medence

A FRANCIA KAPCSOLAT

Külön öröm számomra, hogy a champion díjat ezúttal Berecz Stéphanie (Kikelet Pince) kapta. Évek óta figyelemmel kísérem ténykedését, és meggyőződésem szerint az egyik legjobb ízléssel megáldott hazai termelő. Hazainak mondom francia származása ellenére, számunkra ugyanis Stéphanie ma már igazi tokaji termelő. Irigylésre méltó a könnyed eleganciája, borainak egyensúly-centrikussága, simasága és egyénisége. Akár legendássá vált „árslevelűjét” kóstoljuk, akár a friss szamorodnit, egytől egyig tartalmas és személyiséggel bíró borokat találunk a pohárban. Lehet, hogy semmi értelme a gondolatnak, de valahogy vele kapcsolatban mindig felmerül bennem, hogy ő afféle előélet nélküli, a rossz hegyaljai hagyományoktól mentes, szabadon gondolkodó borász, akit nem kötnek a sokszor rosszul értelmezett tokaji hagyományok. Egyszerűen jó borokat akar készíteni, és ez többnyire sikerül is. Tiszteli, és persze teszteli is a termőhelyet, kóstol és kételkedik. Úgy vélem, ez a díj csupán egy állomás a karrierjében – remélem, ezt ő is tudja.

egyik erőssége éppen az, hogy a kékszőlő is képes optimálisan beérni. Nem feltétlenül kellene rátenni még egy lapáttal az érettségre, annál is inkább, mert az egyértelműen gyengíti a borok élettartamát. Valahogy az az érzésem, termelőink egy része szinte habzsolja a túlrett szőlőt, esetleg a csupa nyers, húzós tanninú szocialista nagyüzemi emlékekkel a háta mögött.

Lemaradt a zweigelt

Persze voltak szép számmal kellemes meglepetések is, elsősorban a kékfrankos-, pinot noir vonalon. Nagy bánatomra az Electus, Horváth (Ráspi) József zweigeltje lemaradt a legjobbak listájáról, holott számomra ez a bor egyértelműen ott van az élvezőnyben. Nagyon tetszetős és izgalmas volt a Weninger–Gere pinot noir, Heimannék Franciscusa, a két St. Andrea és a Takler Bikavér. Amúgy a Takler Pince remek borsort mutatott be nemrég a Borkollégiumban, sokkal jobb egyensúllyal és valódi eleganciával a boraikban, mint ahogy azt az elmúlt években megszokhattuk. A villányi „nagyágyúk” közül Sauskáék két borral is bekerültek, számomra ezúttal a legmeggyőzőbb Bock József Capellája volt.

Édes meglepetések

A legszebb sort aztán tényleg az édes borok adták. Sok gyümölcs, finesz, nulla hordótúlsúly. Úgy, ahogy a nagykönyvben meg van írva. Sok olyan bort is kóstolhattunk, amelyeknél a cukor lefedte az ornamentikát és a savakat, de itt legalább nem volt probléma a tisztasággal. Nem mellesleg érdekes dolog az évjárat kérdése is. Legtöbb tételünk 2008-ból és 2007-ből származott. Utóbbi nagyon meleg évjárat volt, szelíd savakkal, magasabb cukortartalommal, könnyen érthető, szerethető borokkal. A 2008-as évjárat már sokkal megosztóbb, magam, afféle egyéniség- és savimádóként sokszor többre értékeltem, mint a 2007-es tételeket. Vibráló, izgalmas borok ezek, sokkal nagyobb kifejezőerővel, mint a melegebb évjáratok borai. A „csúcscok” közé bekerült édes tételek amúgy mind kifogástalan borok, valójában itt már csak stílusbeli különbségekről beszélhetünk, nem pedig minőségről. Az utóbbi egyértelmű és adott.

Mindennel együtt, minden apró rossz érzést félretéve, összességében jó volt az idei Bormustra. Lehet, hogy többen voltak csalódottak, mint a korábbi években, de hát arra való a tükör, hogy belenézünk. Persze utána ne felejtünk el előre is tekinteni...

■ MÉSZÁROS GABRIELLA