

Bor, társaságban



Heimann Viona 2005. Egykor Magyarhonban is termett – állítólag –, és szerémi zöldnek hívták. Ami bizonyos, Gál Tibor honosította meg újra a Kárpát-medencében, s a Franciaországból származó szőlővesszőket ott Viognier-nek hívják. Az egri borász nemcsak otthon, Egerben, hanem Szekszárdon is sikeresen terjesztette el a régi-új fajtát.

Heimann Zoltán idén másodszor dobta piacra Viona néven a fűszeres fehér bort, tavaly még chardonnay-t is házasított hozzá. Az idej már tisztán viognier, s ízvilágából nemigen hiányzik a chardonnay.

A bor illata erősen fűszeres, édeskés, ezzel szemben ízvilágából már hiányoznak az édes fűszerek és a maradék cukor is (szerencsére). Élénk savak, körtés íz, üdeség és némi vajasság jellemzik a 2005-ös Vionát. Mi aperitifnek ajánlanánk, Heimann Zoltán legutóbb egy borvacsorán erőleveshez kínálta.



Bortársaság-Debrecen
Simonffy u. 1/C • Tel.: 310-742

Bikavérünnep

Jó, és az ember számára nélkülözhetetlen ital a Bikavér – véli Simon József egri borász, aki több ízben járt már városunkban: egyik fő szervezője volt pár esztendeje az Egri Borszalón országos rendezvénysorozatának, és többször is személyesen mutatta be a debrecenieknek a palackjaiba rejtett különleges minőségű kincseket. – A világ egrinek ismeri, de azért mi örülünk a szekszárdinak is, mert az is jó bor – teszi hozzá mosolygva.

– Sajnos, nehéz a Bikavérről jó szájjal beszélni – folytatja –, mert a kereskedelemben sok cég ezen a néven és 300 forintos áron akar eladni bort, holott ez az ital, a mi „zászlóvivő borunk”, jóval nagyobb értéket képvisel. Az egyszerű fogyasztó pedig csak néz: miért a különbség a bikavérek árai között. Meg kellene érteni mindenkinek, hogy ez a név nem a legközönségebb boroknak lett kitalálva.

– Milyen a jó Bikavér?

– Olyan, amelyiknek a poharát nem tudja elvenni az ember a szájától, de ha mégis megteszi, újra olthatatlan szomjat érez iránta...

– Hogyan készül?

– Minél több, minimum háromféle, ugyanabban az évben termett kék szőlő borából. Egerben a következő fajták kerülhetnek bele: Kékfrankos, Kékoportó, Kadarka, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Blauburger, Pinot noir, Syrah, Kékzweigelt. A bogyózás (a kocsánytól való elválasztás) után a kékszőlő szemeket héjon erjesztjük 7–14–21–30–50 napig. (Az erjesztési idő borászatonként, szőlőfajtánként változó!) Utána préselés, az újbor ülepítése, majd fahordóba fejtése történik. Ha az újborok megpihennek, s már a fajtajelleg lesz domináns, kezdődhet a házasítás (a borfajták összekeverése), a Bikavér megalkotása.

– Mitől Bikavér a Bikavér és nem cuvée? Hiszen mind a kettő többféle szőlőből készült...

– A Bikavér egy évig fahordóban érlik, aztán kerül palackba, a magasabb minőségű (Superior) pedig másfél évet tölt hordóban és még felet palackban. Aki viszont fiatal

borként szeretné eladni azt, ami többféle szőlőből készült, nálunk azt mondja rá, hogy Egri Cuvée...

– Régi vita, kié a Bikavér? Eger vagy Szekszárdé?

– A szekszárdi borászok Garay János 1856-ban írt versrészletét citálják, mely szerint a szekszárdi olyan sötét, mint a bikák vére. Mi Gárdonyira hivatkozunk, aki leírta a törökök hiedelmét: az egri vár védői azért olyan bátrak, mert az ostrom hevében mellükre lecsorgó Bikavért isznak. Szorosan a szakmához kapcsolódó tény viszont az, hogy 1908-ban a brüsszeli világkiállításán Gröber Jenő egri kereskedő champion-díjat kapott Bikavér névre keresztelt boráért.

– Milyen a Simon-féle Egri Bikavér?

– Visszafogott, nem harsogó ízek és illatok jellemzik, selymes, lágy a benne lévő csersav, fiatalon (4 éves korig) enyhe érdességet mutat szápadlason, nem akar uralkodni egyik beházasított borfajta sem benne, és a második, harmadik pohár után érzi szervezetünk, hogy tűz van ezekben a kortyokban.

– Van kedvence a sajátjából?

– A 2003-as, ami még nincs forgalomban. Ennek a címkéjén egy nap lesz, és egy kéz, mely feléje nyúl, a neve pedig Bikavér Medium 2003. Segít majd abban, hogy egy-egy pillanatot megérezzünk a számunkra

megfoghatatlanból, a transzcendens világból.

– Hirtelen sok esőből részesülünk idén. Mire számíthatunk? Milyen szőlőre, borra?

– Mehetünk a földhivatalba leírtni a nevünkről néhány hektárnyit, amit elvitt a víz... Komolyra fordítva: nagy késésben vagyunk. Virágzás ideje lenne, de a szőlőnek eszébe sincsen virágozni. S a késés mellé a földi permetezés is lehetetlen, mert mire felszáradna, újra nagy mennyiség esik.

– Azt nem tudjuk tehát, milyen lesz az idei termés. De azt igen, hogy az egri borünnep Szent Donát napjának alkalmából (július 6–9. között) jubileumi lesz.

– Ez sorban már a tizedik alkalom. Nagyon szigorú versenyen választottuk ki a 26 legjobb bort, melyek megjelenhetnek majd a közönség előtt. Ez az egyetlen olyan borfesztivál az országban, ahol az ételek kifejezetten a borokhoz készülnek: három nap alatt a 13 legjobb egri étterem mindegyik, Bikavérhez készített ingyencége megköszönhető lesz. Aki a bikavérnek pártolója, azt nagy szeretettel várjuk, s aki nem ismeri, vagy rossz tapasztalatai voltak – azokhoz szól leginkább hívó szavunk. Ők azok, akiknek be kell bizonyítanunk, hogy az egri bor nélkül egy bizonyos új keletkezne mindanyuk életében.



Nehéz a jó bikavérral teli poharat elvenni a szájától...