



Dr. Lőrincz György



# RÓZSASZÍN

*Egy ideig úgy tűnt, a rozé mindent maga alá gyűr és két vállra fektet. Ez a korábban szinte ismeretlen bortípus a fröccs visszaépülésével egy időben robbant be, és a fiatalok körében is gyorsan népszerűvé vált. Mostanság megtorpanni látszik a rozébumm, de hogy tényleg így van-e, arról beszéljenek a borászok. A szekszárdi Dúzsi Tamás, az egri dr. Lőrincz György (St. Andrea Szőlőbirtok) és a villányi Bock Valér ült a virtuális kerekasztalhoz.*

SZÖVEG: GYÖRFFY ZOLTÁN



Bock Valér

# jövő?

**– Milyen alkalmak azok, amikor egy borász rozét bont?**

**Dr. Lőrincz György:** Általában a közös családi eseményeken szoktam bort bontani, és mivel a gyermekeink szeretik a gyümölcsösebb bor-karaktereket – és ha van kéznél –, akkor bontok rozé bort is. Szívesen kóstolom kötetlen eseményeken,

mondjuk egy kerti együttlét során, vagy baráti alkalmakkor.

**Bock Valér:** Úgy gondolom, a rozé a mindennapok bora, de az igazi szezonja mégis akkor jön el, amikor beköszönt a jó idő. Nincs is jobb egy nehéz munkanap után, mint meginni egy jó nagy pohár rozéfröccsöt. Sok minden mellé el tudom képzel-

ni kiegészítőként, egy fűszeres sült szárnyas fogás mellé éppúgy, mint simán egy frissítő hosszúlépésként.

**Dúzi Tamás:** Rozét bontok, ha szomjas vagyok, és könnyű rozéból iszom egy „hosszulépést” szódával. Ünnepi alkalmakkor könnyedebb húsételekhez, pulykához, nyúlhoz, bárányhoz előszeretettel fogyasztok rozét, de ilyenkor természetesen nem töltök hozzá szódavizet.

**– Hogyan látják a magyar rozé helyzetét, ami két évtized alatt egy alig ismert műfajból meghatározó piaci szereplővé vált?**

**Bock Valér:** Véleményem szerint a magyar fogyasztók fogékonyak a rozéra, megszerették, ez különösen nem fog változni, van létjogosultsága ennek a bortípusnak. A trendek időről időre változnak, mindig jön valami újdonság, de az idő dönti el, hogy hosszú távon kedvelik-e a borfogyasztók. A rozé immár húsz éve stabilan ott van, jelentős helyet követelve magának a borpiacon, és szerintem ez így is marad.

**Dr. Lőrincz György:** Szerintem is nyilvánvaló sikertörténet! Fontos ma a borok világában a gyümölcsösség, a jó fogyaszthatóság és az elegancia. Ez segítette Magyarországon ilyen sikerre a rozé bort.

**Dúzi Tamás:** Kicsit régebről indítanék. Rozét 1996-ban, Lőrincz fiam születésekor készítettem először. A szőlőfajta és a bortípus is nagyon esetleges volt. 1994-ben, a kárpótláson az akkoriban a közgondolkodásban a „csak kannásbor készítésére alkalmas” kékfrankos-ültetvényt tudtuk megvenni. Ebből készítettünk palackos vörösborokat, majd 1996-ban, amikor az erjesztő kapacitásunk kevésnek bizonyult az akkori termés mennyiségéhez, leengedtem 20 hektoliter színlevet a leszüretelt kékfrankosunkból. Ezt a mustot rozénak erjesztettem ki. Nagyon finom, gyümölcsös ízekkel mutatkozott be a kékfrankos, ami számomra is meglepő volt.

### - Mi lett a további sorsa?

**Dúzsi Tamás:** Erjesztés után kíváncsiságból megmutattam a kereskedőmnek, aki mindjárt meg is rendelt nálam az egész tételt palackozva. Karácsonykor az egyik bank munkatársainak került rögtön az ünnepi asztalára. A következő évben már céltudatosan álltam neki a rozékészítésnek, bár az infrastruktúránk nagyon kezdetleges volt. Éjszakára kifejtetem az erjedő mustot az udvarra, nappal befejtetem a melléképületbe. Majd amikor melegeedett az idő, az akkor még általános iskolás gyerekeim locsolgatták az udvaron a tartályt. Ez volt az akkori hűtőköpeny. Egy borbarát alakított át számomra egy asztali sörhűtőt átfolyós borhűtővé, és így sikerült hűtenünk erjedés közben a mustot.

### - És a folytatás?

**Dúzsi Tamás:** Az akkoriban egyedüli borászati szaklap, az Alkonyi László

vezette Borbarát tesztjeit évről évre megnyertem a rozékkal. Ezek a sikerek, és persze a fogyasztók érdeklődése, a borpiacunk bővülése adott erőt ahhoz, hogy ezzel a bortípussal foglalkozzam. A borokat a magam ízlésére készítettem ugyan, de szerencsés találkozás alakult ki a fogyasztókkal, akik „rákattantak” a rozéra, és évről évre egyre többen szerették volna megkóstolni ezeket a friss, gyümölcsös borokat. Ez a mai napig kitart.

### - A többiek mikor készítettek először rozét?

**Dr. Lőrincz György:** A St. Andrea szőlőbirtokon a kezdetektől, közel húsz éve termelünk rozé bort, viszonylag kisebb mennyiségben. Az alapelv, ami segített a rozék készítésében, az volt, hogy ha lehet érett gyümölcsből ízletes fehérbort termelni hordóban, akkor ezt érett



kék szőlőből is meg lehet csinálni. Erre a biztatásra azért volt szükségem, mert akkor még nem rendelkeztem hűtési lehetőséggel, és a borainkat hordóban erjesztettem. A mi célunk a gazdag borélmény, ami érett szőlő nélkül nem képzelhető el. Természetesen látom, hogy ma keresett az alacsonyabb alkoholtartalom és a feszes, gyümölcsshangsúlyos borkarakter, amit nem hagyhatunk figyelmen kívül. Mindenesetre bízom benne, hogy a boraink az érzékenyebb és komplexebb borélmény átéléséhez járulnak hozzá.

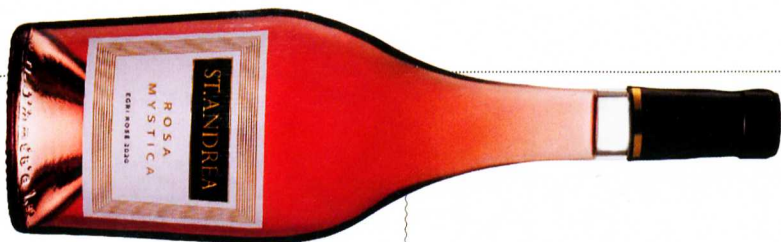
**Bock Valér:** 2000-ben, a borászati technikumban kékfrankos rozé volt a vizsgaborom, ez volt az első olyan tétel, amit önállóan, egyedül készítettem el. Még ma is nagy felelősség saját bort készíteni, de mindig van mit tanulni, a lehetőségek tárháza végtelen, mert a szőlő fajtája, a terroir, az adott technológia is mindig hozzáad a készülő borhoz, és pont ettől szép, hogy annyi lehetőség rejlik a készítésében. A saját rozénk jó iránynak bizonyult, ezt igazolják a számok évről évre, és mi is szívesen isszuk. Könnyed, kellemes savakkal bír, és a szamóca szín és aromajelleg igen könnyen megkedvelhető. A minőségből nem engedünk, és igyekszünk minden évjáratot úgy készíteni, hogy szívünk-lelkünk benne legyen.

### - A sorok között előbukkant már erre utalás, de ha néhány mondatban kellene megfogalmazniuk, mit is jelent önöknek a rozé, mit mondanának?

**Bock Valér:** Az biztos, hogy ma már elengedhetetlen számomra a jó rozé, nagyon szeretem inni is, szinte minden helyzethez, alkalomhoz passzol. Ahogy említettem, a készítése is izgalmas, mert sokkal több lehetőség van benne, mint gondoljuk.

Dúzsi Tamás





**Dúzi Tamás:** A rozé az életem része. A kilencvenes években egy még alig ismert bortípus volt, amelynek hazai és nemzetközi felvirágoztatásához hozzájárulhattam a munkámmal. A magyar rozék megállják helyüket a nemzetközi borvilágban is, sőt iránymutatóvá is válhattak. Ezt jelzi az is, hogy a nemzetközi rozéversenyeken egyre több magyar borász rozéja kap érmet, sőt magam is sok nemzetközi éremmel büszkélkedhetem. Minden évben a franciaországi Cannes-ban rendezik meg a Le Mondial du Rosé borversenyt, a világ legnagyobb rozéversenyét, ahol immár 38 éremmel vezetem az éremtáblázatot. Ez számomra iránymutató visszajelzés. Innen is tudom, hogy jó úton járunk a borainkkal. Ez ad erőt és kitartást évről évre a borászati munkánkhoz.

**Dr. Lőrincz György:** A trendtől eltérően számomra a rozé: BOR. Ezt csak ezért említem, mert sokan úgy gondolnak a rozéra, mint egy „borstílusra”: üde, könnyű, gyümölcsbomba, esetleg még szénsavat is tartalmazhat. Pedig a rózsaszín boroknak is vannak változatai, ugyanúgy, mint a fehérnek és a vörösnek. Lehet mélysége, gazdagsága, rétegzettség, vagy akár komolysága is. Én inkább ilyet szeretnék megtermelni. Persze szívesen megkóstolom az ismertebb műfaját is.

**– Mennyire nyitott a közönség a fősodortól eltérő rozéakra, érdekes-e kísérletezni újításokkal?**

**Dúzi Tamás:** Folyamatosan kísérletezünk. Ennek jegyében készítettem el már 2007-ben az első, hat különböző borfajtát tartalmazó rozéválogátást. Különböző fajtákból, különböző parcellákból kerülnek ki ezek a borok. Kísérletezem magyar fajtákkal, kadarkával, kékfrankossal, de kíváncsi vagyok a világfajtáknak a magyar borvidéken betöltött szerepére is. A nagyobbik fiam, Tamás

a Vinifera mesterképzésen tanult Montpellier-ben, majd Lisszabonban. Franciaországban jutott el a provence-i rozékutató intézetbe, ahol nagyra értékelték borászati munkánkat, sőt mivel nagyon nyitottak voltak, ezért közösen kezdtünk el egy borászati kísérletet a kékfrankos fajtával. Nagy megtiszteltetés számunkra, hogy minden évben bekérik a borainkat, és együtt lekóstolják a francia termelőkkel, borászati szakértőkkel, újságírókkal. Ezek a kóstolási jegyzetek mindig iránymutatók a munkánkban.

Innen jött az ötlet, hogy a címkén feltüntetjük a különböző szőlőparcellákat, ahonnan ezek a borok kikerültek. 2019-ben minket hívtak meg az 5. Nemzetközi Rosé Symposiumra Marseille-be, hogy kékfrankos és kadarka rozéinkon keresztül mutassuk be a kelet-közép-európai régió potenciálját.

**– Családi „ügy” immár a rozé is.**

**Dúzi Tamás:** A középső fiam, Bence geológiai tanulmányai közben egy évre beiratkozott Geisenheimbe, az ottani borászati egyetemre, ahonnan hazatérve rögtön beállt a pincénkbe. Immár ő irányítja a szüretet, és erjeszti a borainkat. Az ő ösztönzésére kezdtük ültetvényeinket immár három éve átállítani a bioművelésre. Rendkívüli, jó érzékkel nyúlt hozzá a rozé borainkhoz is, iránymutatásával, kísérletező kedvével kezdtünk neki a késői szüretelésű rozéink palackos, majd fahordós érleléséhez is. Ezekkel a borokkal egy új piaci szegmenst fedeztünk fel a borpiacon.

**Dr. Lőrincz György:** A Rosa Mystica rozé borunkban ötvöztük a korai St. Andrea-felfogást és a korszakunk

stílusbeli elvárásait. Mivel mi egri bortermelők vagyunk, ezért a rozénk is több szőlőfajtából házasított. Ez lehetőséget teremtett, hogy egyes fajtáknál igazán érett gyümölcsökből termeljünk bort, más fajtánál pedig az úgynevezett technológiai érettséget alkalmazzuk. Ez utóbbiban a 2020-as évszám is segített. A bornál egyébként egy kevés fahordós rész is tovább rétegezi

a karaktert. Talán kevesen tudják, a birtokunk egy Mária-kegyhelyen, Egerszalókon található. Számomra nagyon fontos, amit a palackra írunk: ez esetben a Rosa Mystica.

**Bock Valér:** Szerintem a különlegesebb tételek is lehetnek sikeresek, pontosan azért, mert eltérőek a szokványos,

sokszor nagy mennyiségben készülő rozéktól, kilógnak a sorból, és ha kiváló minőséget képviselnek, akkor bizonyos, hogy piacra is találunk, mert a fogyasztók is mindig „szomjaznak” az újdonságokra.

**Dúzi Tamás:** Úgy érzem, borászati munkámmal hozzájárultam ahhoz, hogy a magyar borászok is bátran merjenek rozé borokat készíteni, és merjenek kilépni a világ borpiacaira is. Kísérletezéseinkkel pedig mindig

újabb és újabb felfedezéseket teszünk a fajták, a szüreti időpont és az érlelés tekintetében is. Szerencsére egyre többen próbáljuk feszegetni a rozé mint bor határait, és még szélesebb fajtaválasztékkal ellátni a gasztronómiában tevékenkedő éttermes kollégákat. A rozé nemcsak fogadóbor és a könnyed ételek kísérője, hanem akár tartalmas húsétel partnere is lehet, de a desszertek mellett is megállja a helyét. **MK**

## A NEMZETKÖZI ROZÉVERSENYEKEN EGYRE TÖBB MAGYAR BORÁSZ ROZÉJA KAP ÉRMET.

