

Triplazöld

A magyar *Zöld veltelinikért* és a környezettudatosság jegyében új kampány indul Zöld Tavasz Veltelinivel néven. Valójában nem is egy kampány, hanem életünk újrakezdésének története, hiszen annyira bezárkóztunk, hogy szinte már azt sem tudjuk, milyen szabadon borozni, és féltjük bolygónkat a mindent felhaló környezetrombolástól.

Miből áll össze a Triplazöld? Ebben az induló tavaszi zöldellésben (első zöld) vegyük ki a részünket a jóból! Zöld veltelinizzünk (második zöld) együtt, találjunk rá a fajtára. Felelős és környezettudatos hozzáállással (harmadik zöld) pedig váltsuk vissza a Borbázisban az üvegeket. Ezzel is csökkentjük az ökológiai lábnyomunkat, közben még jól is érezzük magunkat, ráadásul segítjük vásárlásainkkal a magyar borászatokat. Az egészséges borkultúra gyakorlása természetesen támogatja az immunrendszerünket ezekben a nehéz időkben.

November óta van lefagyva országvilág, nincs valódi közösségi élet, nincs borkóstoló, színház, kocsmá, kávézó, mozi, étterem. A pandémia tépázta időkben, amikor a közösségi oldalak és

az emberek csak az emlékekből élnek, kell egy friss kezdeményezés.

Nem csak Ausztria képes jó *Zöld velteliniket* készíteni, nekünk sem kell szégyenkeznünk egy cseppet sem. A monarchia borának is nevezhetjük, mert Ausztria a fő termelője, de a cseheknél és hazánkban is jelentős fajta.

Az osztrák származású *Zöld veltelini* a *Tramini* és a *St. Georgen* nevű szőlők természetes kereszteződéséből szüle-



tett. Nincs köze a többi *Veltelini*-fajta-hoz (*Piros veltelini*, *Korai piros veltelini*), nem áll velük rokonságban. Hazánkban mintegy 1500 hektáron termesztik (Ausztriában 13 ezer ha) és arányaiban a leggyakrabban az Etyek-Budai, a Balatonboglári és a Soproni borvidéken fordul elő (Neszmély, Pécs és Tolna is jeleskedik a témában). A lösztalajokon jól érzi magát, de a szárazságot nem kedveli, cserében bírja a fagyokat és kevésbé rothadékony. Gyakran könnyed, gyümölcsös, fűszeres borokat készítenek belőle, de pezsgőnek is alkalmas a masszív savszerkezete miatt. Borainak általában két fő motívuma a gyümölcsösség és a könnyedség.

A Borbázis Borkereskedésnél már 2018 óta fut *Az üvegvisszaváltás is zöld!* program. Keretén belül évente közel 250 ezer üveget juttattak vissza az üvegyártás folyamatába, amit a Borbázis klubtagjaitól gyűjtöttek be. Ezzel a mennyiséggel megközelítőleg 17 ezer kWh energiát, 16 tonna szén-dioxidot, 50 tonna hulladékot és 60 tonna nyersanyagot lehet megtakarítani.

V. S.

Világszínvonalú magyar Chardonnay-k

A Chardonnay du Monde nemzetközi borverseny a világ legjobb Chardonnay borait ismeri el, a világ borászainak színe-java méri össze borait Franciaországban. Az idei, 28. világversenyen 36 ország 604 bortétele szerepelt a 200 nemzetközi bíráló előtt. A versenyen végül 51 arany- és 145 ezüstérem született. Ebben a rangos mezőnyben nyert aranyérmet egyedüli magyarként a Thummerer Pincészet Chardonnay-ja.

Az országok versenyében, mint az megszokott, Franciaország végzett az élen, 30 éremmel, köztük 25 arannyal. A szervezők kiemelték a habzó Chardonnay-kat, köztük a jól szereplő magyar pezsgőket is, hiszen a Törley két tétele is ezüstérmet érdemelt. Itt Champagne volt a befutó, és értékelték a belga, orosz és szlovák italokat is. Az idei verseny újdonsága volt, hogy a győző borokat speciálisan erre a célra kifejlesztett pohárból kóstolták a bírálók.

A zsűrizés során nagyra értékelték a hordóhasználatot, ha az harmonikusan illeszkedett a borhoz, de hibának számított, ha elnyomta a Chardonnay fajtajegyeit. Némi cukor általában emelt a pontszámon, ez a tendencia az utóbbi években már érzékelhető volt a versenyen. Az idén több nem száraz Chardonnay is magas pontszámot kapott.

A 10 top Chardonnay közül 5 francia, 2 spanyol és 1-1 dél-afrikai, kanadai, svájci, új-zélandi, német, szerb, bolgár és román tétel volt. (Ha valaki megkérdezné, hogy a top 10 miért 15, az azonos pontszámok miatt alakult így.)

Thummerer Vilmos azért is különösen értékesnek tekinti ezt az érmet, mert a Chardonnay du Monde a többi nemzetközi versenynél jóval szigorúbb minőségi előírásokat támaszt, az egyik legmagasabb presztízsi borverseny. Magyarország nemzetközi szinten is kiemelkedő eredményt ért el, hiszen ki-

lenc éremmel a negyedik helyen végzett az éremtáblázaton Franciaország, Svájc és Kanada mögött.

A *Thummerer Pincészet* aranyérmes Egri Chardonnay Battonage, 2019-es évjáratú bora közepes intenzitású, arany-sárga megjelenésű. Illatában trópusi gyümölcsök és lédús szőlő keveredik elegáns tölgyes tónusokkal, valamint battonage-fűszerekkel.

Az ezüstérmes hazai borok a *Várszegi Pincészettől* a *Wieland Selection Chardonnay* (2018); a *Kovács Nimród Winery Monopole Battonage Egri Chardonnay-ja* (2017); a *Villa Pátzay Borbirtoktól* a *Pátzay Chardonnay* (2018); a *Törley Pezsgőpincészettől* a *Törley Chardonnay Brut és Campanula Chardonnay* (2020); a *Nyakas Pincétől* a *Menádok Budai Chardonnay Semi Dry* (2017) és a *Budai Selection Chardonnay* (2018); valamint a *Gál Szőlőbirtok és Pincészettől* a *Chardonnay 2020*.

H. Cs.