

MÁTRAI
borvidék

A ROVATOT A MÁTRAI BORVIDÉK
TÁMOGATJA

SZERZŐ: DÉKÁNY TIBOR

JESSZE FÁJÁNAK GYÜMÖLCSEI

Gyöngyöspatai Új Hullám

Gyöngyöspata különlegessége a XII. századból eredeztethető, román stílusban megfogant temploma, melyben a kő oltárasztalt burkoló faborításra virágos rétet faragott a szobrász. Középen a gyertyapadon Jessze életnagyságú szobra fekszik, akinek a törzsökéből hatalmas fa sarjad. Európában egyedülálló műkinccs, Jézus családfáját mutatja be, sehol másutt nincs ehhez hasonlóan kialakított faragott oltár. Mint ahogy sehol az országban nincs olyan különleges terroir, ahol a talaj-összetételben a vulkanikus altalaj mészkőrétegekkel közösen alkot izgalmas elegyet. Jessze fája így különlegesen gazdag ízvilágú, szép szőlőfürtökkel jutalmazza a település borászait, amelyből ők egyre kimagaslóbb borokat készítenek.

a Mátrai borvidék pezsgésben van, nagy átalakulások voltak a Hegyközségi Tanács vezetőségében, miközben a gyakorlatban is új borászatok, új irányzatok jelentkeznek be folyamatosan. A Hegyközség nemrég hivatalba lépett elnöke Kovács Zita. Azt ugyan nem gondolnánk, hogy a fiatal és rendkívül elhivatott gyöngyöspatai borászok mind az ő színes szélesvásznú köpenyéből bújtak elő, hiszen egytől egyig önálló karakterek, az viszont tisztán látható, hogy Zita katalizátorként segíti a folyamatok felgyorsulását, mögöttük áll, segít a kibontakozásukban, a helyzetbe hozásukban. Mindezt érzékelve el is határoztuk, hogy készítünk egy friss mátrai körképet, hisz annyi a változás ezen a megújuló borvidéken, hogy alig győzzük kapkodni a fejünket. Rovatunkban igyekszünk bemutatni a Mátrai borvidék lényegesebb körzeteit, érzékeltetve, hogy ez a térség szinte a nagyvilág teljes borpalettáját be tudja mutatni a legmagasabb színvonalon. Sorozatunk kezdő epizódjában nyugatról indultunk el, Vácra és Hatvanra fókuszálva. Most tovább haladunk a borvidék szíve felé, és Gyöngyöspatát látogatjuk meg. A Mátrai Tőkéseket lapunk 2013/5-6. számában mutattuk be, így most újabb arcokat kerestünk, és találtunk is Juhász René, Sziginárovits Márk és Soós János személyében. Megérdeklük, hogy megjegyezzük nevüket.



René's Wine Heaven

Juhász René palackjain ezt a feliratot találjuk: René's Wine Heaven. Talán aki nem ismeri ennek hátterét, úgy gondolhatja, ez valami mesterkélt, fellengzős szlogen, holott nem az. Ez egy egészen mélyről jövő érzelmi kötődés szeretett bátyja iránt, akivel együtt kergették a labdát, ám aki egy focimeccs végén váratlan hírtelenséggel elhunyt. René ezzel a mondattal is érzékelteti, hogy bátyja továbbra is a szívében él, és a mennyekből segíti őt mindennapjaiban, így a borkészítés során is.

Szőlész-borász kertészmérnökként végzett, a diploma megszerzését követően a legjobb mester szárnyai alá került: Szőke Mátyas



pincészetében dolgozott több mint négy éven keresztül, így a szakmai tudás mellé társult a terroir ismerete is. Ahogy ráértett az ízére, saját borokat is kezdett készíteni, a 2006-os évszámra az elsőt, aztán sorra minden évben, szélesedő szortimentből. Első pincéjét 2008-ban vette, aztán elindult a Fiatal Gazda pályázaton, amivel áttörést tudott elérni, és 2012-ben önállósította magát.

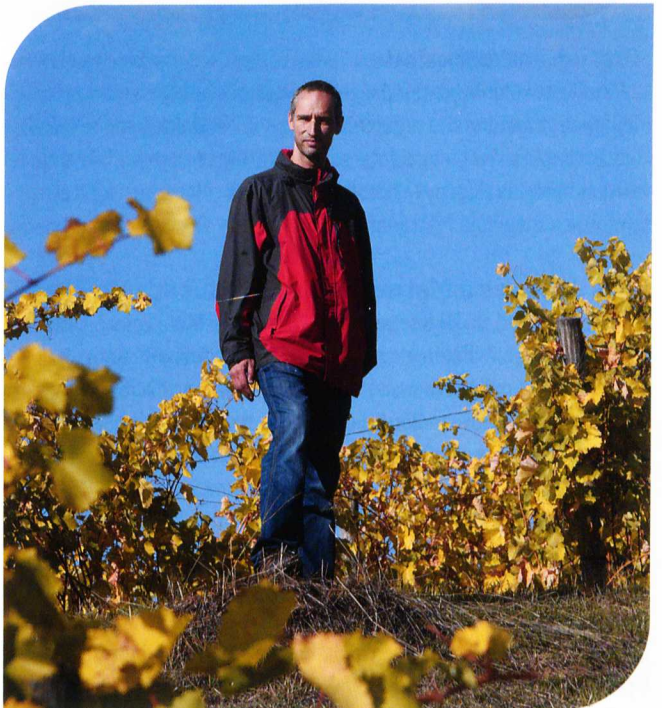
A borvidéken elsőként birtokát bio szőlőültetvényre minősítették, melyből bioborokat készít. Napjainkra 7 hektár minősített bio szőlőültetvényre rendelkezik, spontán erjesztéssel dolgozik, a kénhasználatot a minimálisra redukálva. Szőlői Gyöngyöstarjánban a Hajnal-hegy, Kisdomb, Száraz-völgy, míg Gyöngyöspatán a Cserepes és Peres dűlőkben találhatóak. Ahhoz képest, hogy viszonylag kis területről szüretel, a fajtaválaszték meglehetősen szerteágazó, hiszen 14 fajtával dolgozik. Mindez azért van, mert a területei kiválasztásánál a legjobb terroirokra igyekezett rátalálni.

A fehér szőlők közül a Chardonnay, Muscat ottonel, Karát, Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Olaszrizling a főszerreplők. A kékszőlők közül a Biborkadarka különös megbecsülésnek örvend a birtokán. Ezek tőkéi 55-60 évesek, amelyekről megfelelő hozamkorlátozással talán az országban a legszebb minőséget tudja felmutatni. Ezen túlmenően a terroirt szépen felmutató Kékfrankos, valamint Rubintos, Portugieser, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Zweigelt tőkék fejlesztik fürtjeiket a kezei alatt. Borkészítési filozófiáját könnyű összefoglalni: Az organikus művelésből származó szőlőt a helyi hagyományok megőrzésével, kézműves

módszerekkel feldolgozva kiemelkedő minőségű borok készítése. Rátalált a siker útjára, példája másokat is inspirálhat.

Szignárovi-Maka Pincészet

Szignárovi Márk feleségével, Maka Bernadettel és gyermekeikkel együtt Gyöngyösön laknak, de birtokukat Gyöngyöspatán viszik tovább. Szignárovi Márk rendkívül tudatosan választotta ki a birtokához tartozó területi egységeket. Ennek emblemikus egysége a templom és az egykori erődítmény közötti mintegy 0,3 hektáros, gyönyörű kitettségű Furmint tábla az Előmáj dűlőben, a Póc tetőnél. Ez a meredeken emelkedő hegyoldalon egy teljesen magában álló szőlőtábla, melyet gyümölcsösök öveznek. Persze a tetőről az őzek gyakran lelátogatnak ide, úgyhogy a termésért itt meg kell küzdeni. A termőtalaj igen változatos, amit a jelek szerint a Pannon tóból kiemelkedő vulkáni tevékenység alakított ki. Az andezites-tufás talaj szerkezetet meszes-krétás rétegek járnak át. Ez az izgalmas altalaj különlegesen vibráló savakat ajándékozik az innen kikerülő Furmintnak. Az itteni 1280 tőkéből mindössze 5-600 rendkívüli minőséget tartalmazó palack készül az évszám sajátosságainak megfelelően. Szignárovi Márk nagyobb területi egysége a belterületől északkeletre található, topográfiai oldalában lévő Borsosdűlő keleti részén. Ez a terület is sokra hivatott, itt mállott vörös andezit-tufa és barna erdőtalaj alkot izgalmas tápanyagot az ültetvény számára. A Borsosdűlőben a Kékfrankos több klónja mellett



Cabernet franc és Merlot található a kékszőlők közül, míg a fehéreket a Sárgamuskotály képviseli. A terepen céljuk a talajmunka minimalizálása. Ebben a dűlőben a Kékfrankos terhelését levették mindössze ½ kilóra, míg a Cabernet franc és a Merlot esetében ezt 1-1,2 kilóban határozták meg. A természetközeli szőlőmunkák mellett a borkészítésnél a hagyományos-kézműves feldolgozást a korszerű acéltartályos tárolással ötvözik, hordót jelenleg nem használnak. Rendkívül gazdag beltartalmú és szépen strukturált vörösborainak titka a termőhely egységében rejlik. A borok spontán, vad élesztővel erjednek, majd onnan tartályokba kerülnek, ahonnan derítés-szűrés



nélkül, minimális kénhasználattal palackozzák. A Szignárovi-Ma-ka Pincészet különleges minőséget adó, természetközeli módon megfogalmazott boraira érdemes odafigyelni. A kiemelkedő fekvésű, kiváló mikroklimával megáldott, sokra hivatott területeikről kézműves technológiával igényes borokat készítenek. Pincészetük értékes színtöltője a megújuló Mátrának.

Soós János és a Mátrai Vulkan

A Kanadában élő, erdélyi származású Joe Szabó MW „Volcanic Wines” című könyvével rávilágított a világ vulkanikus borainak sajátos ízvilágára. Ezzel nyilvánvalóan úttörő szerepet játszott abban, hogy az érdeklődés egyre fokozódik a vulkanikus talajon készült borok iránt. Ezt jelzi az is, hogy a Google kimutatása szerint a volcanic wines meghatározásra 14 000 000, míg a vulkanikus borok kifejezésre 63 000 keresés történt. A témára reflektálva nemzetközi láncolat alakult ki azon bortermelő országok között, ahol a vulkanikus borok jelentős szerepet töltenek be. Chile, Spanyolország, Olaszország, Görögország, Portugália, Németország, Franciaország, Izrael, Örményország és az USA a láncolat fő elemei. A hazai hálózat is alakul, amiben a Szent György-hegyi Gilvesy pincészet játssza a prímet. Gilvesy Róbert hálózatában egyelőre a Badacsony-Balatonfelvidék-Mátra-Muzsla-Somló vulkanikus boraira számít. Ebben a láncolatban van a helye Soós János borainak is.

Míg a kisebb családi borászatok a kézművességre, a természetközeli jellegre alapozzák imázsukat, addig egy olyan nagyobb szabású borászat, mint Soós Jánosé bátran fordulhat egy nemzetközi láncolat irányába. Ráértett erre az irányvonalra a tulajdonos és kereskedője, az alapján legendát alkottak egy borcsaláddhoz, a Mátrai Vulkan Boraihoz. A fiatalos, újhullámos dizájnnal kialakított borsor a Mátrai Macsó, a Mátrai Madonna, a Mátrai Ficsúr és Mátrai Bohém képében rakott össze egy szép szortimentet.

Soós János az ezredfordulót követően fordult egyre nagyobb lelkesedéssel a borkészítés felé. A gyöngyösi főiskolán végezte el a szőlész-borász képzést, majd 2002-ben hozta létre családi birtokát. A város központjában, családi házának szomszédságában építette ki több mint 200 m² alapterületű korszerű pincészetét. Ültetvényei a Mátra legszebb lankáin találhatóak a település belterületétől északra és délre. Északra a Gereg dőlőben van 3 hektárja, ahol Tramini, Sárgamuskotály, Shiraz, valamint egy kisebb kísérleti parcellán Fekete leányka terem. Nem lenne baj, ha ez utóbbi szőlőfajta elismertsége növekedne, és nem csak kísérleti jelleggel lehetne termelni, hiszen csak gazdagítaná a minőségi szortimentet, amit az egri borászok is egyre többen képviselnek. A birtok nagyobb egysége a belterületől délre található

a Csák-Berek dőlőben. Itt 5 hektáros területen Irsai Olivér, Olaszrizling, Tramini, Sárgamuskotály, Királyleányka terem. Soós János példásan kezeli borait, melyek kóstolása során arra gondoltam, hogy pincéjéhez tanulmányi kirándulásokat lehetne szervezni a fajtajelleg



tökéletes bemutatása érdekében. Ugyanakkor háziasításai is izgalmasak, melyekből kiemelkedik a Merlot-Shiraz duó.

Juhász René, Szignárovi Márk, és Soós János markánsan az új mátrai vonalat viszik, melyben a nagytestű, koncentrált vörösborok kapnak hangsúlyos szerepet az ugyancsak hozamkorlátozott, gyümölcsös fehérek mellett. Nevükkel még találkozni fogunk a jelentősebb borversenyek aranyérmesei sorában.