

# A borkészítést választotta

Még az 1990-es években telepített ribiszkét a Mátra lábánál, Verpelét határban Bernáth Lajos kertészmérnök. A 11 hektáros ültetvényen akkor még egy szüret alkalmával akár 140-en is dolgoztak, hiszen 25 ezer bokorról kellett kézzel leszedni a gyümölcsöt. Néhány évvel később gépesítették a folyamatot, így nyáron az unokák is szívesen besegítettek. Erre emlékszik Király Dávid, aki 2005-ben átvette a nagypai örökséget. Korábban a friss gyümölcsöt értékesítették kereskedőknek, hűtőházaknak, konzervgyáraknak. Most viszont a termés egészéből ribizlibort készít, és pár éve megalapította a Lajos Király Manufaktúrát.

Az egyetem elvégzése után a gasztronómiát választotta Király Dávid, szakács lett. Több évet töltött budapesti éttermek konyháján, aztán visszatért Verpelétre, hogy átvegye a családi örökséget, a ribiszkeültetvényt.

Felmérte a helyzetet és kiderült, hogy az ültetvény mérete nem teszi lehetővé a jövedelmező gyümölcstermesztést, nem ad megélhetést egy család számára. Két lehetőség közül választhatott: jelentősen bővíti az ültetvény méretét, amely komoly gépesítést is igényel, vagy többletértéket ad hozzá a megtermelt gyümölcshöz, azaz feldolgozott formában értékesíti a termést. Az utóbbit kiszámíthatóbbnak és biztonságosabbnak gondolta, hiszen ebben az esetben a tárolás is egyszerűbb, akár bor, szörp vagy lekvár készül a gyümölcsből, és így folyamatos bevételt ad a gazdaság.

## Piros, fehér, fekete

A borkészítés mellett döntött, ami nem volt előzmény nélküli. Annak idején, amikor egyszer nem sikerült maradéktalanul értékesíteni a friss gyümölcsöt, a nagypapa borrá dolgozta fel, és attól kezdve a család és a barátok minden évben várták, hogy megköstölhassák a friss évjáratot. Dávid kikísérletezte a saját pirosribiszke- és feketeribiszke-borát, és mint szakács biztos benne, hogy azoknak helye van és lesz a gasztronómiában.

Jelenleg zömében piros és fekete ribiszkéből áll a héthektáros ültetvény. Pirosból a *Rolan* és *Jonkheer van Tets* fajtákat, feketéből a *Titaniát* termeszt. Kisebb területen természetesen fehér ribiszkét, a *Blanka* és a *Weisse Versailler* fajtákat. A tervek szerint a fehér fajták területét az idén bővíti, és azokból szintén bor készül majd.

A borok mennyisége is lassanként emelkedik, 2019-ben valamivel több mint 5000 liter, tavaly pedig 7000 liter



Király Dávid inkább saját maga dolgozza föl a termést

FOTÓ: KISS GERCELY

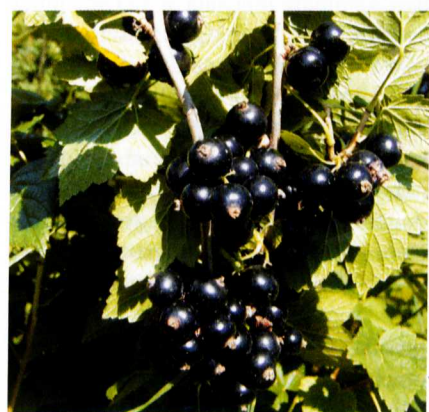


A piros ribiszkéből készült bor friss sillerhez hasonlít

készült, ez utóbbi mennyiségnek sajnos csak kis részét sikerült értékesíteni a pandémia miatt.

## Átáll bioművelésre

Az ültetvényen a biogazdálkodás elérése a cél, amiben sok segítséget nyújt felesége, *Kőrösi Szilvia* növényorvos. Az ökológiai gazdálkodás gyakran komoly kihívások elé állítja őket, hiszen így jóval nehe-



Fekete ribiszkénél a vörösorkészítés hagyományos technológiáját követik

zebb megfelelő mennyiségű termést gazdaságosan betakarítani. Szerintük mégis megéri, sőt, csak ez éri meg, hiszen a hosszú távú, fenntartható gazdálkodás nem a körülöttünk lévő ökoszisztéma kizsákmányolását és tönkretételét jelenti, hanem a hasznos részét képező, vele való jótékony, kölcsönös eggyé válást.

Több mint egy éve megkezdődött az átállás az ökológiai gazdálkodásra. Céljuk, hogy olyan módszert alkalmazzanak,

FOTÓ: HORVÁTH CSILLA

## GYÜMÖLCS

amivel gátolják a talajeróziót, nem roncsolják a talajt fölöslegesen. A vegyszerek használatát az évek során fokozatosan visszafogták és lehetőség szerint elkerülik. Telephelyük energiaigényének 90%-át megújuló energiával fedezik a napelemes rendszernek köszönhetően.

### Mint a szőlőt

A másik fontos cél megtalálni a ribizlibor útját a fogyasztókhöz, minél szélesebb körben megismertetni ezt a szokatlan terméket, ami csak abban tér el a megszokott boroktól, hogy nem szőlőből, hanem ribizskéből készül. Ettől persze teljesen más.

Piros ribizskéből reduktív eljárással készül bor, ezáltal megőrzi a frissességét, színét, illatát, üdeségét. Egy friss sillerhez hasonlít, kellemes fröccsnek. Ételpárban halhoz, fehér húsokhoz, salátákhoz illik. Desszertek közül a túróval készült édességek ízével harmonizál. A fekete ribizskéből hagyományos eljárással, csömöszöléssel, erjesztéssel készül bor, a technológia teljes mértékben hasonlít a kékszőlőből készült borok készítéséhez. Fontos, hogy megőrizzék a ribizske héjában és húzában lévő értékes nyomelemeket, vitaminokat. Az eljárásnak köszönhetően testes, markáns, komplex bort nyernek. A gasztronómiában kiválóan megállja a helyét, lehet aperitif, mert jó étvágygerjesztő, és kiváló vörös húsok, vadételek mellé is.

A ribizliborokat portói típusú palackokba töltik. Az üveg formájával érzékelteni szeretnék, hogy ez egy kicsit más bor, így másként is kell ránézni. A dugó kiválasztása is nagyon fontos elem, az első osztályú, portugál típusra esett a választás. A vendéglátásban szerzett tapasztalatok alapján a kupakos parafadugó mellett döntöttek, elegáns, emellett mikrooxidációt is enged, vagyis lehetővé teszi a palackos érlelést. Nem utolsósorban a palack könnyedén visszazárható, és azt követően fektetve is tárolható, amivel eltarthatóbb, kezelhetőbb, akár az éttermek számára is.

A saját palackokat újrahasznosítják, és tervezik, hogy rövid időn belül visszaváltható palackokban értékesítik a borokat.

Pár hét múlva piacra kerül a limitált mennyiségű, hordóban érlelt feketeribizli-bor, tavasszal pedig a habzó ribizlibor. Később találkozhatunk majd szörpökkel, pálinkával és pezsgővel is.

**Sárközi Judit**