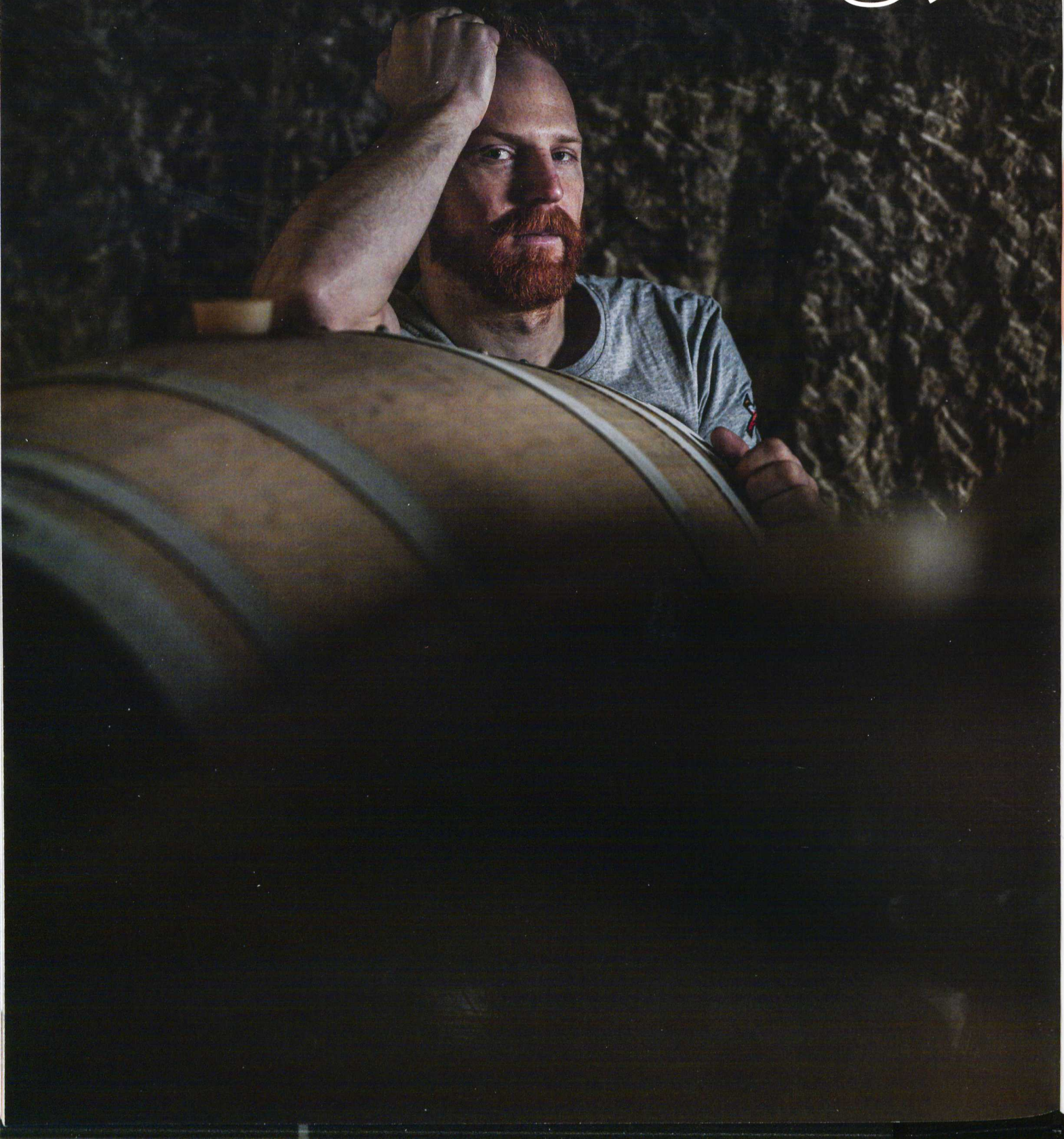


Tufa, csillag,



bikavér

Eger a bikavérek és csillagok borvidéke – jó pár egri pincészet mellett kell elhajtani, mire az ostorosi útra kanyarodunk. Itt található az utóbbi évek egyik nagy egri felfedezése. Az egyszerű, de gyorsan az emlékezetünkbe rögzülő címkéken csak ennyi van kiemelve: Böjt. A szűk utcában építkezéshez vezet a GPS, mögötte azonban látszanak a tufába vájt pincebejáratok. Megérkeztünk Ostorosra, a Böjt Borászatba.

SZÖVEG: GYÖRFFY ZOLTÁN • FOTÓK: SEBESTYÉN LÁSZLÓ

A KEZDETEK

„A mi sztorink 1993-ban kezdődik, ekkor kaptunk a nagymama révén három hektár földet kárpótlásba, ehhez vásároltak a szüleim egy kis pincét, ami a régi időkben tufába faragott pincelakásként szolgált. Ezzel kezdődött minden” – meséli Böjt Gergő, akinek már az elején átadjuk a szót, és aztán „nála is hagyjuk”. Így rajzolódik ki a család és a vállalkozás története.

„Aztán lett nagyobb pince, bővültünk, majd vettünk is hozzá, és persze vájtunk is bele a dombba, szerencsére a tufa enged. Ma már nem feltétlen a tufa lenne az első választásom, egy korszerű épületben biztosan könnyebb volna: sterilebb a környezet, jobban szabályozható a hőmérséklet, a páratartalom, minden. Bár a mi pincénk aránylag jól működik, száraz, tiszta a levegő, persze dolgozunk is ezen. Nyáron azért többet mennek a páratlanítók,

most kicsit pihennek. De hát ez az örökségünk, a borvidékünk erősen kötődik a riolittufához, úgyhogy ebből kell kihozni a lehető legtöbbet.

Volt régebben a mostaninál több területünk is, de amikor hazajöttem és átvettem a borászatot, akkor lecsökkentettük a szőlőbirtokot olyan tíz hektár körüli. Édesapám korábban elsősorban folyóborban gondolkodott, én meg kizárólag palackos borokban, korábban fajtaboraink voltak, elég sokféle, most lényegében bikavér és csil-lag. Itt persze mindig jön a kérdés, hogy akkor mennyi fajtát tartunk meg, mitől váljunk meg, hozzunk-e be újakat? Mivel nem fajtaborokban gondolkodom, belefér, hogy aránylag sok fajtánk legyen, ha azok együtt szebb, harmonikusabb borokat adnak.”

KALIFORNIÁTÓL ÚJ-ZÉLANDIG

„Ostorosi család vagyunk, édesapám szülei és édesanyám szülei is innen

származnak, abszolút itt vannak a gyökereink. A Böjt az országban talán kevésbé gyakori név, de Ostoroson nem olyan ritka. Valahogy így alakult, ezek a Böjtök valamiért ragaszkodtak Ostoroshoz. Nem volt még családfakutatás eddig, de a húgommal már beszélgettünk róla, hogy érdemes volna megnézni, honnan is jöttünk, kicsit jobban visszatéríteni a múltba, mint amit a családi történetekben fennmaradt.

Pályaválasztáskor nem igazán kerestem sokat. Nekem tetszett, ami apu csinált. Amikor már jobban belemélyedtem, akkor persze már más utat képzeltem el a palackosokkal, de tényleg nem kerestem. Mentem Budapestre szőlész-borásznak, akkor a Corvinuson volt épp ez a képzés. Aztán egyetem után meg egyből külföldre. Pók Tamás segített ebben sokat a kapcsolataival. Épp itt volt nála a nyár elején egy Napa-völgyi birtok vezetője, tudta,

hogy mennék, áthívott, beszélgettem a fickóval. Jól elbeszélgettünk, de azt mondta, arra az évre már tele vannak, egy év múlva keressen meg. Aztán augusztus elején csörgött a telefon, valaki visszamondta, ha van kedvem és szerzek vizumot, mehetek. Augusztus végén már ott szüretel-

tem velük, és ott maradtam egész a következő szüreti időszak végéig.

Kaliforniában meg sok fiatal volt, jöttek innen-onnan, Új-Zélandról például sok izgalmas dolgot meséltek. Szerettem kapcsolatokat, jelentkeztem, már Kaliforniában lement az interjú, és úgy jöttem haza decem-

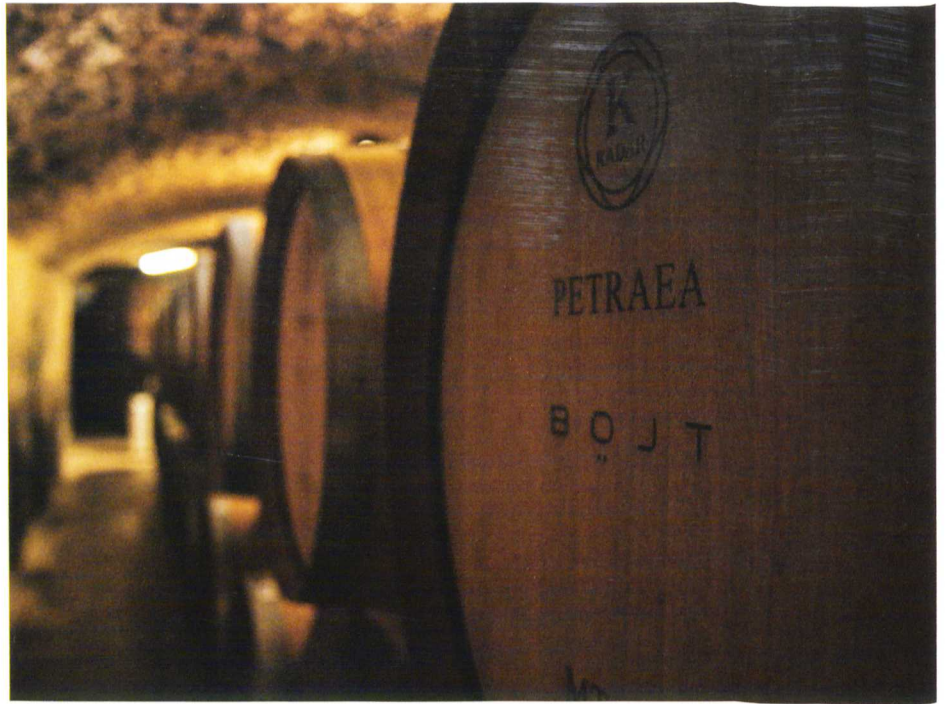
”
Természetes, emberközeli, izgalmas világ – nagyon benne volt, hogy kint maradok.

berben, hogy tudtam, februárban indulhatok Új-Zélandra. Hó, az ott kint nagyon más világ! Majdnem ott maradtam. Először csak három hónapra mentem ki, csak a szüret idejére Marlborough-ba, aztán a következő évben visszamentem és maradtam olyan fél évet – akkor nagyon benne volt, hogy kinn maradok. Nagyon tetszett, természetes, emberközeli, izgalmas világ, gyönyörű tájak, kiváló, gazdag szőlőterületek. Csak hogy a két kinti szüret között már itthon is elkezdődött valami: elkészítettem egy 12-es bikavért és egy 13-as csillagot. Akkor már éreztem, hogy édesapám ezt nekem szánja, és át is adná szívesen. Nem volt könnyű döntés, az a stílus, az a borvilág hozzám sokkal közelebb áll, mint mondjuk a Napa-völgy. A sauvignon blanc-okat nem kell bemutatnom, de vörösben is volt izgalom, Central Otagóban szenzációs vörösek vannak, elsősorban pinot noir.

Aztán mégis hazajöttem, mert ebben itt, Ostoroson több kihívást éreztem, több önmegvalósítást. Hogy jó döntés volt-e, azt persze nem tudjuk meg soha, de ezen már nem is kell agyalni. A lényeg, hogy 2014-ben hazajöttem, egy ideig közösen vittük a borászatot. A húgom is szőlész-borásznak tanult, de ő most éppen az egyéves kisfiára koncentrálnak, meg Budapesten élnek, onnan nehéz jobban benne lenni.

Apu 2015 végén kiszállt, lényegében teljesen, nem nagyon szól bele. Ha kérdezem, persze elmondja a véleményét. De átadta a melót, felelősséget, döntési jogokat és ehhez tartja is magát.

Nem rossz helyen kezdtem el a borászkodást, sokat köszönhetek neki. Azért ő jól megalapozott nekem, átvehettem a szőlőt, pincét, tartályokat, gépeket, volt honnan kezdeni, vagyis sokkal



inkább volt mit továbbvinni. Néha persze jó lett volna, ha szól előre, hogy valami hülyeséget készülök elkövetni. Pár éve még sokkal nagyobb hévvel vágtam bele dolgokba, és talán nem gondoltam mindent úgy végig, ahogy most. Volt amikor jó lett volna, ha előre szól, bár azt hiszem, néha szándékosan

”

A legjobb borom a pincében a bikavér kell hogy legyen.

”

nagyon tetszett a fogyasztóknak, szerették ezt a stílust, amit én így utólag erős túltolásnak érzek. Most

hagyta, hogy megéreztek egy-két pofont...”

EGRI CSILLAG

„Hát, az első csillag még nagyon határeset volt: éppen hazatértem Új-Zélandról, hát persze, hogy teletoltam sauvignon blanc-nal. A fele szabályszerűen Kárpát-medencei fajta, de a másik fele tiszta sauvignon volt. Ráadásul



próbálom visszavenni és „csilagosabban” összeállítani, nem annyira zöldes, füves. A sauvignon persze maradt fűszernek, de inkább az olaszrizling és a leányka dominál. De ez is átment, minden évben jól fogy.

Bikavérből két borban gondolkodom, de csillagból jelenleg egyben. Egy csillagom legyen, de abban meg kell tudnom mutatni Ostorost, Egert, és most úgy látom, amilyen lajtáim vannak, azok így adnak izgalmas bort. Ha kóstolod, érzed, a 2020-as most még nagyon friss, még kellene idő, de szerettem volna egyszer kijönni vele március 15-én, amikor a zöme megjelenik. Nekem riem



igazán sikerül, szeretem, ha össze-áll, aztán palackozás után is várok vele. Ez a fő irány. Azt tapasztalom, hogy ez a csillagsztori bejött, húzza a borvidéket. Nekem gyakorlatilag azt is jelenti, hogy lepalackozott fehérbor már nincs a pincében. Jó a fogadtatása, jó az értékesítés, ha húzóterméket kellene mondanom, akár borvidékiszinten is, akkor felvelésében a csillag lenne az. Eger fehérben és vörösben is izgalmas borokat tud adni, ez a talaj, ez a klíma ezért is

különleges, de ha őszinték akarunk lenni, egy kicsivel mégis inkább mondanám fehérborosnak. Vannak olyan évjáratok is, mint mondjuk a legutóbbi, ami nálunk elég esős volt, nem úgy értek be a szőlők, és vörösben – a borok jelenleg állapotát kóstolva – én a bikavért egyelőre inkább alap bikavérként látom magam előtt. De a csillagban meg van potenciál, azokban egy viszonytagságosabb év sem hagy mélyebb nyomot. Ott jól lehet játszani a fajták

Mi az Egri Csillag?

A bikavér fehér testvére az Egri Csillag, ahol az Egri borvidék területéről származó legalább négy különböző fehér szőlő házasításáról beszélhetünk, melyben legalább 50 százalék arányban Kárpát-medencei fehér szőlőfajta borának kell szerepelnie (jellemzően olaszrizling, leányka, szürkebarát, hárslevelű). Továbbá házasításkor az illatos fehér szőlők borának aránya együttesen sem haladhatja meg a 30 százalékot.

A bort előzetes minősítés után a szüretet követő év március 15-től lehet forgalomba hozni. Az Egri Csillag ugyanúgy megjelenik érlelt, érettebb, testesebb, azaz superior formában is.

A bort három hónapos, palackos érlelés és előzetes minősítés után, a szüretet követő év május elseje után lehet forgalomba hozni.

A grand superior kategóriához többek között legalább hat hónapos érlelésre van szükség.

alaptulajdonságaival, az arányokkal, és egy olyan házasítással kijönni, ami hozza az általunk megálmodott egri karaktert.

Ha belegondolunk, ilyen volt 2014, amikor úgy érkeztem vissza Új-Zélandról, hogy ott egész szüret alatt esett az eső, annyi derítést, amit akkor ott csináltunk, még nem tapasztaltam, majd hazajöttem, és mi volt: hát itt is szakadt az eső egész szüret alatt. Mi nem ládákba, hanem vödörökbe szüretelünk, közel vannak a szőlőültetvények, az egész technológiát úgy alakítottuk ki, hogy nagyon gyorsan fel tudjuk dolgozni a szőlőt. Egyelőre azért nem is nagyon foglalkozunk a ládás szürettel, talán majd a prémium vöröseknel, de itt nem tapasztalok oxidációt, nincs rá idő. 2014-ben a traktorról, amivel bementünk a sorokba, mindennap

le kellett vennünk a kerekeket és le-tisztítanunk a mindenhova feltapadt sártól. Az egy katasztrófális év volt. És a 2014-es csillag, amit talán másfél éve kóstoltunk utoljára, még mindig szenzációs állapotban volt, őszintén meglepődünk magunk is, milyen jó formát mutatott.

A mennyiség nagyjából beállt, a terület azonos, a fajtaszerkezet változhat még. Én nem vásárolok fel, ez a jelenlegi 30-35 ezer palack évente a terv továbbra is. Hogy telepítés vagy átoltás lesz-e, azon mindig gondolkodom, nagyon szeretnék hárslevelűt, azzal a fajtával szívesen foglalkoznék. Meg pezsgőkészítéssel. Volt egy pét-natom tavaly, de nem azt szeretném, hanem pezsgőt – itt, a saját pincében végigvinni, nem csak alapbort készíteni és máshol elkészíttetni, ahogy sokan csinálják. Az alapbor az idei szüretből már tartályban van, nem vagyok vele nagyon elégedett, de első kísérletre elfogadható. Tanulok még, ha nem lesz olyan, amit megálmodtam, hát legfeljebb majd itt a pincében elköszölgatjuk.”

A BIKAVÉR

„A bikavér alapja mindig a kékfrankos, ez a 2017-esnél, ami most van forgalomban, nálam olyan 55 százalékot jelent, utána cabernet sauvignon harminc százalék körül, a többi fajtával meg lehet fűszert vinni bele, ezek alapból a zweigelt és a blauburger. 2017-ig volt önállóan, fajtaborként megjelenő kékfrankos is a kínálatban, de ez már nem lesz. Az a meggyőződésem, hogy a legjobb borom a pincében a bikavér kell legyen. Ha az a legjobb borom, akkor a legjobb kékfrankosomnak abban a háziasításban van a helye, itt nem köthetek kompromisszumot. A 2018-as évjárat már ebben a szemléletben készült, és most úgy érzem, hogy azzal a borral tudtam egy újabb lépést tenni, hogy közelebb

FOTÓ: BÓJT BORÁSZAT



”
**Már most
 nagyon
 izgalmas,
 pohárra
 termett
 arcát
 mutatja.**
 ”

tudtam kerülni ahhoz a bikavérhez, amit majd egyszer el szeretnék készíteni.

Korábban úgy készültek a borok, hogy a kékfrankos és a cabernet sauvignon került hordóba, a többi tartályban volt és úgy próbáltuk meg kialakítani a bikavért. Ezen változtattam úgy, hogy korábbra hoztam az összeházasítást és már a bikavér kerül hordóba. Így nincs az a kísértés sem, hogy akkor ez a két hordó kékfrankos olyan szép, ne palackozzuk-e le külön, mint amire korábbi években volt példa és ezért is jelent meg önállóan a kékfrankos. Ráadásul most úgy érzem, hogy így szebben érnek a borok, kell nekik persze a hosszabb palackos

érlelés is, nálam ez abszolút része a sztorinak.

A hordókat nézve bal oldalon vannak az úgymond alap, jobb oldalon a prémium verzió borai, de valószínűleg mindkettőt superior kategóriában szeretném forgalomba hozni. A különbség elsősorban a stílusukban jelenik meg, meg talán az érlelésükben. Az alapban a kékfrankost főleg a cabernet sauvignon, a prémiumban a pinot noir egészíti ki, a többi kisebb arányú fajta mellett. Az alap talán már most nagyon izgalmas, pohárra termett arcát mutatja, a prémiumban még azt érzem, hogy kell neki az idő. De valószínűleg hosszabb lesz az életpályája is.

Biztos van, akit meglep, hogy az alap az úgymond vastagabb,



Mi az Egri Bikavér?

Ha van ismert magyar borbrand, akkor az az Egri Bikavér. A Magyarországon termelt azonos megnevezésű borok közül ebből a borból adnak el a legtöbbet. Hogy miből készül? Csak az Egri borvidék területéről származó kékszőlőből készült borokból lehet előállítani, classicus verziónál legalább négyfajta bor arányos házasításával, ahol a kékfrankos fajta aránya 30-65 százalék között lehet. A házasított bort hat hónapig fahordóban kell érlelni, és csak a szüretet követő év november első napja után lehet forgalomba hozni. A superior bikavért legalább 12 hónapig fahordóban kell érlelni, majd legalább hat hónapos palackos érlelés után, minősítést követően, a szüretet követő második év május első napja után lehet forgalomba hozni. A grand superior bikavérek jellemzően dűlős borok.

OSTOROSRÓL A VILÁG

„Nagy kérdés volt bennem, hogy majd a folyóbort hogyan tudom kivezetni, de szinte magától ment. Gyorsan elfogytak a régi kuncaftok és relatív gyorsak jöttek a helyükbe új, palackosra vágyó vásárlók. Néha még benéz pár lengyel turista, hogy emlékeznek, régen itt megtöltötték a kannát, de ha megmutatom a borokat, palackost is vesznek. Egy olyan kereskedő van, aki harminc éve partner, ő kap egyedül folyóbort, borozója van és kisboltja, de már ő is azt mondja, nem megy a folyó, át kell állni.

Turizmus elsősorban nyáron van, nem özönlenek annyian, mint Egerben, ide főleg céltudatosan jönnek. Budapestről, Debrecenből főleg, de sok helyről érkeznek. Olyanok elsősorban, akik valahol kóstoltak már Bőjt-bort. Nagy hátrány, hogy nincs kóstolóterem. Itt a pincében szívesen megmutatom a borokat, sétálok egyet, a tufa mindenkinet tetszik, a borokat állva is szívesen kóstolják, de a pince előtti épületet szeretném jövő évig befejezni. Ott lenne iroda, meg egy kis bolt, ahol

testesebb, a prémium a karcsúbb, elegánsabb. Más a tanninszerkezetük is. A hordók sem ugyanazok és ezt még határozottabban szeretném majd végigvinni. A prémiumnak ugyanis a francia hordók állnak a legjobban, annak meg kell vennem a drága francia hordókat. Az eddigi tapasztalom azt mutatta, hogy azokat semmi sem pótolhatja, azzal még inkább ki tudom emelni, meg tudom különböztetni a prémiumot, hogy egy szofisztikáltabb hordós érlelésen mennek át. Aztán hosszabb időt szeretnék a palackos pihentetésre hagyni, mert ha hagyok elég időt ezeknek a boroknak, hogy már lepalackozva maradjanak tovább itt a tufapincében, azt mindig meghálálják.”

kóstolni is lehet, de a feldolgozó részt is multifunkcionálisra tervezem, ahol alkalomadtán kisebb csoport is elférne egy kóstolóra. A hordókat nem szeretem nyitni, de mutatok sok tartályost, szívesen nyitok palackosokat is, csak általában egyedül dolgozom itt és akkor kellemetlen, hogy vagy kóstoltatok, vagy fejtem a bort...

Az értékesítésünk zömét a gasztronómia viszi. Tavaly és idén nem volt könnyű, ez érződik. Szerencsére a csillagra bejött egy svéd tender, ők vittek el elég sokat, így a fehér már elég korán elfogyott. Ha az nincs, akkor biztos lenne még pár palack itt, tudnék mutatni is. A vörösek estek vissza jobban, mert azok elsősorban a budapesti éttermekben mentek, a kékfrankos és a bikavér is. A külföldi vendégek nyitottabbak ezekre, bátrabban mernek kóstolni itthon bizalmatlanabban kezelt bortípusokat. És valljuk be, mindkettő olyan márkanév, amivel szemben még van egy nem alaptalan adag kételkedés. Ezt kell eloszlatnunk, de ez nem lesz se könnyű, se gyors projekt. Nem szerettem volna soha szuperbe-hiperbe bemenni, idén a kereskedőcégünk vitt be talán háromezer palack bikavért egy diszkontba, de az is más címkével ment és az árból se kellett sokat akciózni...

Hogy milyen jövőt látok? Ha nemcsak a jelenlegi piacunkat nézzük, hanem szeretnénk kifelé is jobban nyitni, akkor a helyi fajták, nekünk Egerben meg az ezekre épülő háziasítások jelenthetik a jövőt. Szerencsés jelenségnek tartom, hogy nekem, meg egyre több egri termelőnek elég annyit kommunikálni: Eger, bikavér, csillag. És nem kell megindokolnunk harminc egymással versengő fajtát. A bázisa mindenképp legyen hazai, legyen kékfrankos, legyen olaszrizling, leányka, hárslevelű, persze lehet bele más is, nincsenek ellenemre a világfajták sem, de azokkal inkább a pince egyediségét, stílusát lehet megmutatni.” 