



Fent:  
a Viña Garces-Silva,  
az Amayna borok  
termelőjének  
érlelőpincéje  
Alatta: a Viña Mar  
bejárata

### Tények

- A modern chilei boripar körülbelül 20 éves.
- A világ 7. legnagyobb bortermelője évi 10 millió hektoliterrel.
- A világ 5. legnagyobb borexportőre évi 7 millió hektoliterrel.
- A Magyarországra érkező chilei borok nagy része hordós (1680 hl), hozzávetőleges átlagáruk 0,51 euró. A palackozott borok (294 hl) átlagára 2,56 euró (HNT-adatok alapján).

Chile széltében-hosszában

# A terroir nyomában

Chile neve hallatán közhelyes képek villannak fel előttünk: vadregényes tájak – az Atacama-sivatag, az Andok szirtjei, Patagónia a dél-amerikai kontinens csücskén, illetve azon túl még Tűzföld –, latin életérzés, ínycsiklandó steakok és tengeri halak, friss zöltségek és gyümölcsök. A képeslapra képzeljük meg oda nagyszerű borokat is, figyelmeztet CSIZMADIA-HONIGH PÉTER.

### Nagyban játszanak

A Csendes-óceánhoz közel található, hűvös klímájú Casablanca-völgyben fekvő Viña Mar borászat évi 3 millió literes termelésével az ár-érték arányt szem előtt tartó szegmenst képviseli. Három fajtára koncentrálnak: sauvignon blanc, chardonnay és pinot noir. Legfőbb szempont a jó fajtajelleg és a borok egyensúlya. Minőség tekintetében három szintre osztják a termékeiket: alapkategóriás, reserva és reserva especial. Megjegyzendő, hogy 30–50 dolláros 9 literes rekeszáron (FOB, azaz szállítás és járulékok előtt értve) értékesítik a borokat, tehát a reserva especial sem drágább üvegenként, mint 4,16 \$. Korán szüretelik a szőlőket, hogy a savak frissek maradjanak, a sauvignon blanc-t például nem is szemezik, hanem fűtősen préselik, és nincs semmi héjon tartás a saválló tartályban való erjesztés előtt. Ennek megfelelően friss citrusok, zöld spárga és frissen vágott fű dominálják a 2010-es reserva szintű tétel. A Maipo-völgyben található Tarapaca borászat évi

12 millió kiló szőlőt dolgoz fel, ami részben a saját tulajdonban lévő 600 hektárról, részben felvásárlásból származik. Az alacsonyabb kategóriás sauvignon blanc tételüket Központi-völgy (Central Valley) földrajzi megjelöléssel címkézik, mivel a Maipo és a Curico völgyekben termett gyümölcsök keverékét használják fel. Az előbbi érettebb és gyümölcsösebb, az utóbbi zöldebb, füves és frissebb jegyeket kölcsönöz a bornak, amelynek rekesztét 23 \$-os áron értékesítik.

### „Terelő” borok

Az alacsonyabb kategóriák mellett sok borászatnál megtalálhatók a komplexebb ízvilággal rendelkező, kicsit drágább borok is. Ezek a „terelő” marketingfunkciót töltik be, vagyis a kezdő, de nem teljesen zöldfülű fogyasztónak adnak lehetőséget minőségi ugrásra, abban a reményben, hogy idővel majd a termékpiramis csúcsán található borokat is fogyasztani fogják. A Viña Mar borászat a chardonnay esetében hordós erjesztést és érlelést használ gazdagabb

### Chilei borok itthon

- Bortársaság (Montes-borok) [www.bortarsasag.hu](http://www.bortarsasag.hu)
- Heinemann Testvérek Kft. (Lapostolle-borok) [www.heinemann.hu](http://www.heinemann.hu)
- WineAge Kft. (Errazuriz-borok) [www.wineage.hu](http://www.wineage.hu)





és testesebb borok érdekében, illetve a pinot noirnál a szüret időpontját is későbbre csúsztatják a gyümölcsökben gazdag ízvilág elérése érdekében. A Tarapaca gran reserva sauvignon blanc 5%-át harmadik töltetű tölgyfa hordókban erjesztették, míg a gran reserva chardonnay-juk 100%-ban hordós erjesztésű, új és ötödik töltetű tölgy használatával. A komplexebb ízvilág és csiszoltabb test nemcsak drágább a hordós erjesztés és pincében való érlelés és tárolás miatt, de kihívásokat is rejt. Ed Flaherty, a Tarapaca főborásza elmondta, hogy a Leyda-völgyi szőlőből készült 2010-es gran reserva chardonnay erjedése megrekedt, ezért a hordóból kórcél tartályba kellett átfajteni, hogy újabb adag élesztővel be tudják oltani, illetve hogy megemeljék a hőmérsékletet, s ezáltal újraindítsák az erjedést. Azt is megtudtam Edtől, hogy a cabernet sauvignon esetében a minőségbeli különbségeket azért könnyű zongorázni a különböző tételek közt, mert ahogy haladunk feljebb a sorban, úgy szűkítik a szőlő származási helyét, illetve változtatják a tölgy használatát. A kezdő szintű cabernet-jükbe három helyről szüretelik a szőlőt: Maipo-, Colchagua- és Maule-völgyekből, tehát a regionális identitásra esély sincs, a tölgyes karaktert pedig dongák segítségével érik el. Ezzel szemben a gran reservába csak Maipo-beli gyümölcs kerül, illetve a



Fent: az Errazuriz ikonborászata az Aconcagua-völgyben  
Kis kép fent: a Concha y Toro eredeti épülete  
Lent: a Casablanca-völgy a Viña Casablanca dűlőivel

tölgyes ízt 90%-os francia és 10%-os amerikai hordós érleléssel valósítják meg. Ár tekintetében ez 50 dollárnyi különbséget eredményez (szintén 9 literes rekeszre értve), hiszen a gran reserva mintegy 75 dolláros áron kel el. Ez persze így is csak harmadába kerül a szintén Tarapacából kikerülő 250 \$/rekesz áron értékesített csúcsbornak, a Tara Pakaynak. Bevallom, a Tara Pakay 2008-as évjárata – ami az Isla de Maipo, tehát a Maipo folyó szigetén termelt, erősen terméskorlátozott (8 t/ha) szőlőből készült, cabernet sauvignon és syrah házasításával, illetve francia és amerikai hordós érleléssel – nem nyugozott annyira le, mint a valamivel olcsóbb, Zavala névre hallgató 2009-es boruk.

### Az úttörők nyomában: Aconcagua és Maipo

Bár, ahogy említettem, a modern chilei boripar még fiatal felnőttkorban jár, vannak már ma is sikeresen működő borászatok, amelyeket még az 1800-as évek végén alapítottak. Kettőt említenék itt meg, az 1870-ben alapított, mai is családi tulajdonban lévő Errazurizt és az 1875-ben alapított Concha y Torót. Mindkét cég fontos szerepet töltött be az ágazat modernizálásában és a közösségi marketing alakításában. Eduardo Chadwick, az Errazuriz borászat elnök-vezérigazgatója egyben a Wines of Chile marketingszervezet stratégiai bizottságának elnöke, és jelentős szerepe van az ország borainak sikeres promóciójában. A családi borászat központja az Aconcagua-völgyben van, ami nemcsak a szőlő, hanem az avokádó és citrusfélék termelésének is a központja. A 2010-es nagy földrengés – mint a borászati épületek közti sétánk alatt megtudtam – szinte semmi kárt nem okozott az Errazuriznál, ami óriási szerencse, ugyanis 2010-ben adták át az új „ikonborászatot”, amelyet csakis és kizárólag a csúcsborok készítésére építettek. Futurisztikus épület, amelyet középkori várakra emlékeztető vizes sánc vesz körül – azzal az eltéréssel, hogy a víznek itt nem védelmi, hanem hőmérséklet-



Fent: a cikk szerzője, a Londonban élő Csizmadia-Honigh Péter  
Lent: Ximena Pacheco, a Viña Casablanca főborásza

szabályozó szerep jut. A feldolgozólánc gravitációs elvre épül, ezzel is csökkentve az energiaigényt. Az idei évtől már itt készülnek az ikonborok, tehát a Kai, La Cumbre és a Don Maximiano Founder's Reserve.

A Seña, a negyedik ikonbor, egy külön borászati épületben készül 1997 óta, hiszen az a Robert Mondavival alapított közös vállalat eredményeként jött létre. Mára a Seña teljes mértékben a Chadwick család tulajdona. Az ikonborok közül kettőt kóstoltam, mindegyik 2007-es volt: a Don Maximiano Founder's Reserve-t és a Señát. Az előbbi hajszállal jobban tetszett: a közepes szemcséjű tanninok nagyon jól integrálódtak, a határozott struktúrájú bor frissessége, az ízek komplexitása és parfümössége a nagy test mellé előkelő kecsességet is adott. A Seña puhább és finomabb tanninokkal rendelkezett, hozzá sokszínűbb ízvilággal: cseresznye, málna és fekete ribiszke mellett szerezcsendió-, bőr-, édesgyökér- és fenyőmagjegyek is felfedezhetőek voltak.

Az Errazuriz ikonborait a világon mindenütt elismerik, hiszen az eredeti, 2004-es berlini kóstoló mintájára a világ több országában megrendezték ugyanazt a kóstolót, és meghívták a vezető helyi borszakírókat és kritikusokat. A 10 tételű kóstoló során az Errazuriz ikonjait olyan borokkal kóstolták együtt vakon, mint például a Château Margaux 2007, Château Mouton-Rothschild 2007, Sassicaia 2007, illetve a Tignanello 2007, hogy csak párat említsék. A francia, olasz és amerikai csúcsborokat Budapesten (2010 őszén) simán kenterbe verte a Seña, a Kai és a Vinedo Chadwick 2007-es évjárata.

Az Errazuriz a találékony marketinget kiváló termékportfóliójára alapozza. Bevezették a dűlőselektiót, mivel hisznek egyes területek különleges adottságában, s így például a Max V. névre hallgató dűlőn termelt carménère külön címke alatt fut. Egy másik úttörő programjuk a vadélesztővel történő spontán erjesztés, aminek eredményeként sokkal egyedibb borok születnek. Amint azt Carolina Herreratól, az egyik fiatal borásztól megtudtam, az erjesztés során vitaminokat és aminosavakat használnak élesztő táplálására, hogy elkerüljék az erjesztés megrekedését.

A Concha y Toro borászat a Maipo-völgyben található, újító szerepüket főleg kereskedelmi területen tudhatják magukénak. Széles portfólióval rendelkeznek az egyszerűbb boroktól egészen az ultra prémium

kategóriáig, és olyan fajták is megtalálhatók kínálatukban, mint a pinot grigio vagy a viognier. Az ultra prémium Don Melchor 100% cabernet sauvignonból készül a Maipo Puente Alto alrégiójából, a 15 hónapos 100% francia hordós érlelés, illetve az azt követő egyéves palackos érlelés teszi ezt a bort kerekké, gazdaggá és nagyon nagy testűvé.

### Carménère, a „majdnem-merlot”

A chilei borok világa elképzelhetetlen lenne carménère és syrah nélkül. Az előbbi szinte mostohagyerek, hiszen sokáig azt hitték, hogy a merlot egy elfajult változata, ami enyhén zöldes és földes tanninokat mutat, és nem lehet igazán jó minőségű borokat készíteni belőle. Amikor aztán DNS-elemzéssel kimutatták, hogy nem merlot-ról van szó, a chilei borászok örülhettek, hiszen azóta a nemzet zászlós szőlőfajtájává léptették elő. A jó minőségű carménère megköveteli, hogy a szőlő lombzatát megnyissák, és a napsugarak a zöldes tanninokat „kiélessék” – mint azt German Lyon, a maipói Perez Cruz pincészet főborásza elmondta. A terroir fogalmát vitatják Chile kapcsán, de talán elmondható, hogy a tágabb értelemben vett terroir igenis kulcs az első osztályú borok készítésénél. Ennek megfelelően a carménère az Aconcagua-, Colchagua-, Cachapoal- és Maipo-völgyekben található meg leginkább, ahol a mikroklímának köszönhetően érikson ugyan, de jól beérik. Mély szín, puha tanninok és friss savak jellemzők a fajtára, illetve egy sajátos íz, amit a magyar parasztmuskáti illatához hasonlíthatunk. A két csúcs carménère a Montes Alpha 2007 és az I Latina 2009-es tételei voltak. Hozzá kell tennem, hogy a Montes Purple Angel 2008 lett volna a carménère netovábbja, de ezt egy kis petit verdot-val házasították, ami persze nem változtat azon, hogy egyszerűen mennyei! Továbbá említésre méltó a Mont Gras Reserva és a Clos Andino carménère-je, mindegyik 2010-es tétel volt.

### Syrah – az elegancia hordozója

A syrah nagyon kis mennyiségben termelt szőlő, viszont nagy lehetőség áll előtte, hiszen gyönyörűen kombinálja a Rhône-völgy eleganciáját és az ausztrál shirazok koncentrációját és testességét. Továbbá ez az a szőlőfajta, ahol nemcsak a talaj, illetve a dűlő fekvése fontos, hanem a nagy napi hőingadozás is, hiszen így

„A chilei borok világa elképzelhetetlen lenne carménère és syrah nélkül. Az előbbi szinte mostohagyerek, hiszen sokáig azt hitték, hogy a merlot egy elfajult változata...”







Fent: a Viña Garces Silva borászat épülete a Leyda-völgyben  
Lent: a Garces Silva kóstolóterme

lehetséges a savak élénkségének megtartása a koncentráció megvalósítása mellett. A fajtatiszta syrah-k közül a Leyda-völgyi Garces Silva borászat Amayna 2008-as tétele vezette a sort tökéletesen kiegyensúlyozott szerkezettel, a fekete bogyós gyümölcsök, a kakaópor és a mentalevél komplexitásával, érett és puha tanninokkal, hosszú lecsengéssel. Ezt követte a Colchagua-völgyi Polkura borászat G+I dűlőkről válogatott 2008-as tétele, hatalmas bor, ami a kakaóbab, fekete ribizli, cigánymeggy és édesgyökér keverékével ejti rabul az embert. A Mont Gras 2008-as Ninquenje, illetve a Perez Cru Limited Edition 2009-es syrah-ja bizonyíték arra, hogy mind Colchagua-ban, mind Maipóban otthonra talált ez a fajta. A valamivel hűvösebb Casablanca-völgyben pedig egyértelműen a Viña Casablanca 2009-es Nimbus syrah-ja a sztár.

#### A minőség csendes forradalma

A chilei borok nem nagy port kavarázó változások árán vitték végbe azt a fantasztikus átalakulást, amit az elmúlt két évtizedben figyelhattunk meg. A forradalom csendesen és folyamatosan zajlott és zajlik mindenütt. A Viu Manent (évi 300 ezer rekeszt termelő borászat a Colchagua déli részén) pont úgy átment a technikai és technológia változásokon – ultraviola felvételek alapján való szüret, kóraccél használata, barrique erjesztésű és érlelésű prémium borok készítése –, mint ahogy a tőlük nem messze lévő Casa Lapostolle is bevezetett újításokat, például a szőlő kézzel való bogyózását, biodinamikus eljárásokat, illetve az ajándékba kapott „cementtojást”, amit fehérborok erjesztésére használnak.

A Marnier-Lapostolle család, akik a világhíres Grand Marnier likőrt is gyártják, mintegy 9,5 millió dollárt fektettek be, hogy megvalósíthassák az utolsó részletig biodinamikus gazdaságot, ma 370 hektáron gazdálkodnak így. A korábban említett Errazuriz ikonbor, a Señá is biodinamikus eljárásokkal készül. A zöld és természetes gazdálkodás más borászatoknál is fontos: Casablanca-völgyi Veramonte pincészet 25 hektáron folytat biogazdálkodást, és megfigyelték, hogy ennek eredményeként a szőlő jobban bírja a vízstresszt (jobban mondva a víz hiányának stresszt), ez pedig nagyon fontos, hiszen az éves csapadék

átlagosan csak 350–500 mm között van. Egy másik környezetkímélő eljárás, amit alkalmaznak, a szüretelőgépre szerelhető bogyózó, ami biztosítja, hogy a kacs egyből a szőlőbe kerüljön zöldtrágyaként. A Viña Casablanca a bormamutnak is mondható Viña Santa Carolina 50 hektáros butikborászata, ahol a szőlészetért Samuel Barros, a borászatért a magyar szakmai körökben is ismert Ximena Pacheco felelős. Mindketten hisznek a terroir és a természet fontosságában. 7 hektáron kísérleti bioültetvényekkel dolgoznak, az öntözéshez a vizet a dűlő tetejére pumpálják, ahonnan energia felhasználása nélkül, gravitáció segítségével tudják öntözni a szőlőt. Az energia megőrzése a Leyda-völgyi Garces Silvánál is lényeges szempont. A domb oldalába épített borászat teljes egészében gravitációsan működik, és noha abszolút nem használnak gyomirtókat vagy műtrágyát, a gomba elleni szerekre néha rászorulnak a Csendes-óceán felől érkező nyirkos és párás levegő miatt, mivel az kedvez a szürke rothadásnak. A 2007-es hordós erjesztésű sauvignon blanc-juk a megmondója, így is lehet isteni bort készíteni. Látogatásomkor kezdtek a sauvignon blanc-t szüretelni, s a szőlőt kóstolva nem kellett senkinek sem magyaráznia, hogy miért sugároz a bor olyan jól érett ízvilágot.

#### Akár a legjobb chateau-k bora

Zárszóként csak annyit mondanék, hogy a chileiek nemcsak a fogyasztókat hódították meg sikeresen, hanem a külföldi szakmai közönséget és a hazai befektetőket is. Ennek egyik legjobb példája a Maipóban található Perez Cruz borászat, amely a legegységesebb és a terroir nagyszerűen kifejező borokat készíti, szinte érezhető a chilei gyógygyövény, a boldo cserje illata a borokban. Limited Edition syrah-jukon túl ajánlanám még a Limited Edition malbecet, illetve a petit verdot, malbec és carménère házasításából készült Quelent is. A bizalom és a hit legjobb bizonyítéka pedig nem más, mint a Marnier családéhoz hasonló befektetések, például az Almagro, ami a Concha y Toro és Baron Philippe de Rothschild közös vállalata.

A francia befolyásnak köszönhetően a chateau-modellt követik, vagyis csak egy grand vint készítenek minden évben. Michel Friou francia főborász szerint a Maipo-folyó közelsége és a Pauillac talajához hasonlóan gyenge agyagos és köves talaj, illetve az Andok közelsége okozta alacsonyabb hőmérséklet teszi lehetővé a csúcsmínőségű borok megalkotását. A cru classé bordeaux-iakra emlékeztető illatok és ízek mellett persze megtalálhatók a carménère jegyei is, ettől nyer összetéveszthetetlenül chilei karaktert. D



„A chilei borok nem nagy port kavarázó változások árán vitték végbe azt a fantasztikus átalakulást, amit az elmúlt két évtizedben figyelhattunk meg. A forradalom csendesen és folyamatosan zajlott és zajlik mindenütt.”



# 2011 news



## AZ ERRAZURIZ IKONJAI ÚJRA A VILÁG LEGHÍRESEBB BORAI KÖZÖTT

A Vina Errazuriz borai magas minőségükkel évről évre bizonyítják, hogy felveszik a versenyt a klasszikus francia borokkal, állítja Robert Parker legutóbbi cikke.

Az Errazuriz ikon sorozata megerősítette szerepét Chile mértékadó borai és a világ legismertebb klasszikusai között.



www.wineage.hu