

Erste Lage évjáratszemle, 2010

A német, élcsapat

A VDP, vagyis a **VERBAND DEUTSCHER PRÄDIKATSWEINGÜTER** (német első osztály) éves kóstolójára utaztam Németországba augusztus végén. Borús, hűvösebb idő és szemerklő eső fogadott a frankfurti repülőtéren, később pedig esett, mintha **DÉZSÁBÓL ÖNTÖTTÉK** volna. Kísértetiesen hasonlított a 2010-es év nyarának eső áztatta második feléhez az időjárás. Gondoltam, legalább **JÓ HULLÁMHOSSZRA** állok be, s nem lesznek nagyok az elvárásaim a borokkal kapcsolatban, noha a VDP legjobb dűlőinek borait fogom két napon keresztül kóstolni.



KÉT NAPPAL ÉS 267 TÉTELLEL később azt kell mondanom, a 2010-es évjáratot nem fogják a kiválóak közt jegyezni, ennek ellenére voltak szupersztárok, amelyeket kétségkívül érdemes a pincébe készletezni. Jó erős volt a középmezőny is, de ezeket a tételeket most vagy az elkövetkező három évben fogyasztanám. A sereghajtók küzdeni fognak a piacért, az biztos, mert a savak az idő múlásával sem fognak annyira megszelídülni, hogy szeb-bik arcukat mutassák.

2010 – a kihívások éve

Összefoglalva azt mondhatjuk, hogy a 2010-es évjárat kihívásokkal teli volt, s ennek eredménye az igen hullámzó minőség, illetve a 25%-kal kisebb termés. 2010-ben 900 000 palack Grosses Gewächs-t (a VDP első osztályú kategóriája) termeltek, ami mintegy 370 000-rel kevesebb 2009-hez képest.

A borászatok idejekorán szembesültek a nehézségekkel, hiszen a tavaszi rossz időjárás miatt a virágzás rendellenes volt, ami később a fürtök kialakulását is hátrányosan befolyásolta. Mindezt tetézte a Pfalz és Rheinhessen régiók ültetvényeit elverő nyári jégeső, majd az egész Németországra jellemző hitvány, esős nyárvége. Ennek megfelelően a borászok számára a legnagyobb dilemma a szüret időpontjának megválasztása volt: elég érett volt-e a szőlő, hogy ne csak a savak tomboljanak a borokban, hanem gyümölcsösség is legyen bennük. Ugyanilyen fontos volt az alapos válogatás, hogy csak az egészséges és érett fürtöket és bogyókat dolgozzák fel.

A Rajna kincse: Rheingau, Pfalz és Nahe

A legjobb 2010-es rajnai rizlingek a fenti három régióból kerültek ki. A borok szép érett gyümölcsöket mutattak, kerekded testtel, ragyogó intenzitással mind az illatok, mind az ízek tekintetében. Az év bármely szakában könnyen fogyaszthatók, mert igen kellemesek, nem túl komolyak, ugyanakkor kellően lekötik a figyelmet. Ilyen volt a rheingau Erstes Gewächs (első osztályba sorolt) ültetvények közül a Schloss Schönborn Berg Schlossbergje és a Georg Müller Stiftung Wisselbrunnenje. A pfalzi tételeknél a mineralitás adott extra dimenziót a boroknak, amelyek közül Philipp Kuhn Burgwegjét és Reichsrat von Buhl Ungeheuerjét említeném meg, a Nahe régióban pedig a Prinz Salm Felseneck tétele bizonyult vonzónak. Ezeket a borokat egy év palackban való érlelés után fogyasztanám, s nem várnék velük két-három évnél többet.

A legjobb teljesítményt nyújtó tételeket a kiváló koncentráció, a gyümölcsösség és a savjatek közti csodás egyensúly és a kifinomult szerkezet tette emlékezetessé. Az ilyen kvalitásokkal megáldott borok azok, amelyekre a leginkább büszkének lehetnek a termelők. A Kloster Eberbach két dűlője, a Macrobrunn és a Domdechanej is ilyen borokat



A DOKTOR

Dr. Ernst Loosen az angol Decanter magazin Év embere is most már, és most úgy tűnik, a 2010-es év is bejött neki

produkált a Rheingauban. A Nahe borai az érettségen és koncentráción túl egy igen kellemes mentés jeggyel is elkápráztattak. Emrich Schönleber Frühlingsplätzchen és Halenberg tételei lenyűgözőnek bizonyultak szinte bársonyosan gazdag testességükkel. A Pfalzból kikerülő borokra az érett és egzotikus gyümölcsök mellett jellemző volt a szinte olajosan gazdag test és a mézzel vegyített mineralitásból fakadó bujaság. Két bort említenék meg itt, A. Christmann Langenmorgen és dr. Bürklin-Wolf Ungeheuer dűlőiből származó rizlingeket.

Érdemes pár ládával a pince mélyére eltenni ezekből a „rajnai kincsekből”, s az évek során egy-két palackot kinyitni, hogy nyomon kövessük érlelődésüket. Szinte biztos, hogy legalább 10–20 év közti élettartamra számíthatnak, s igazi bájukat 3-4 év múlva kezdik majd csak megmutatni. 20 év után pedig izletes kalandokat fognak kínálni!

Erős középmezőny: Mosel-Saar-Ruwer

A borászatok szolid, megbízható munkát végeztek a Mosel-Saar-Ruwer vidékeken. Két pincészet egy-egy bora volt lenyűgöző. Az S. A. Prüm birtok Sonnenuhr „Lay” dűlőjén készült rizling érett és ízvilágában komplex tétel volt kiváló koncentrációval és komoly eleganciával, miközben a 2010-re jellemző határozott savgerinc is érezhető. A másik a Dr. Loosen pincészet Ürziger Würzgarten tétele, mely hírnevét nem cáfolva a gyümölcsösség, virágosság és a fűszeresség szinte egzotikus kavalkádjával veszi le az embert a lábáról. Szerkesztésében szoros, kimért tétel. Mindkét bor nagyon hosszú lecsengéssel ért véget.

A két szupersztár mellett nagyon sok jó bort készítettek a hármas borvidéken, így joggal mondhatjuk, hogy a 2010-es évjárat erős középmezőnyét ezek a borok adják.

„Azonban az **utolsó két tétel** volt az, ami igazán elvarázsolt (ha addig a hercegi család mesés kastélya nem tette volna): a **Prinz von Hessen Johannisberger Klaus Riesling Auslese 1980-as évjáratú jégboráról és Johannisberger Klaus Riesling Auslese 1976-os boráról van szó.**”



RIZLINGMARATON

A több mint 200 tétel kóstolása izgalmas, nagyszerű – és embert próbáló

A gyümölcsösségben megjelenik az egzotikum: fehér grapefruit, lime és rózsavíz, amit a fehér borsos fűszeresség és a moseli mineralitás tartanak egyensúlyban. Ami miatt az élcspattól lemaradnak, az a koncentráció és a közepesen hosszú lecsengés.

Akár most, de inkább egy év palackos érlelés után ajánlanám fogyasztásra ezeket a borokat. A Grans-Fassian birtok Laurentiuslay, a Clemens Busch pincészet Marienburg és a Reichsgraf von Kesselstatt borászat Sonnenuhr tételeit emelném ki, s ajánlanám ropogósra pirított, fűszeres töltött csirkéhez, vagy akár töltött káposztával egy őszi vasárnapi ebédnél.

Spätburgunder 2009: csúcsteljesítmény

Teljesen biztos, hogy nincs más szőlőfajta, amely annyira lázba hozná a kritikusokat és borszakírókat, mint a pinot noir, főleg ha Burgundiáról, Új-Zélandról vagy akár Washington és Oregon államokról van szó. A 2009-es Spätburgunder, vagyis a német pinot ugyancsak bekerülhet az illusztris pinot-k közé.

„Bizonyíték arra, hogy érdemes a rajnai rizlingeket hosszán a pincében tartani, ha jó minőségről van szó! S a kihívások ellenére bőven találhatunk ilyen borokat a VDP istállójában a 2010-es évjárat tételei közt.”

Rizlingtippek

Egy csokor, itthon is kapható német bor, amelyeknek érdemes lesz a 2010-es évjáratát is megkóstolni.

Weingut Eymann Riesling Classic 2009 (2375 Ft)

Intenzíven mineralis. Barack- és lime-aromák, üdítő frissesség, a rizling mintapéldája.

Weingut Eymann Riesling Spatlese Trocken 2009 (3900 Ft)

Karakteres, hűvös, fajtajegyes illat. Egyenes vonalú, kerek bor nagyon tiszta ízvilággal.

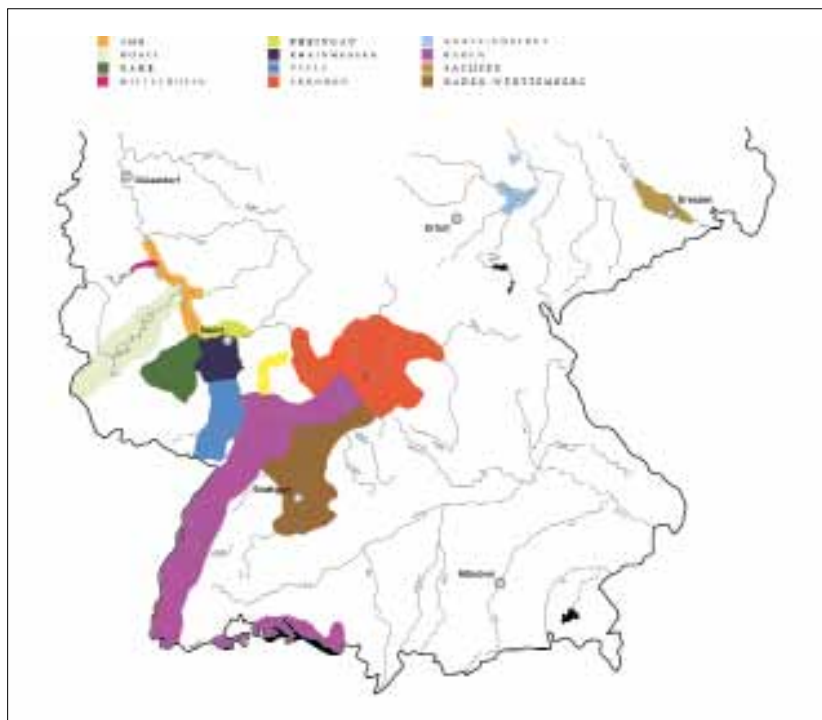
Weingut Eymann Riesling Sekt 2007 Méthode Traditionelle (4250 Ft)

Finom élesztős illat karakteres, meszes érzettel. A szájban nagyon apró, finom buborékok érződnek friss, élénk gyümölcsösséggel karöltve.

A borok lelőhelye: Terroir Club
www.terroirclub.hu

A megkóstolt több mint 50 tétel között nagy számban voltak olyan borok, amelyek szinte elbűvöltek. Finom, érett gyümölcsök, nem túl harsányak, de kellő alapot adnak a fűszerességből, fűszernövényekből, zöldegekből és cserzett bőrből származó komplexitáshoz. Mindezt úgy, hogy az érett és finoman vagy közepesen szemcsézett tanninok szerkezetbe foglalták ezeket a borokat nagyon jó koncentrációval és hosszú lecsengéssel. Württemberg, Ahr, Baden és Pfalz régiók jöhetnek szóba, ha a legjobbakról beszélünk. Az élcspatban 7 bor található, mindegyik 17 pont feletti értékkel került be. Hármat emelnék ki, a Staatsweingut Weinsberg pincészet Himmelreich dűlőjén készült Spätburgundert (Württemberg) – ami a dűlő nevének megfelelően „mennyei” bor –, a Salwey borászat Kirchbergjét (Baden) és a Meyer-Näkel birtok Pfarrwingertjét (Ahr).

A többieknek sincs okuk szégyenkezésre, sőt! Szép, összetett borokat is találhatunk köztük. Ami elválasztja őket a legjobbaktól, az talán a gyümölcsösség és a fűszeresség közti bizonytalanabb egyensúly, néha a tanninok mere-



vebb szerkezete, illetve ahogy haladunk az alacsonyabb pontszámok felé, úgy egyre nyilvánvalóbban a gyümölcsösség kerül előtérbe.

Márton-napi libasülthöz vagy akár padlizsánból, erdei gombából készült, kiadósabb, csőben sült vegetáriánus ételekhez ajánlanám, hogy nyissunk egy üveg Spätburgundert. A komolyabb tételeket akár csak magukban is élvezhetjük, hiszen gazdag ízviláguk könnyedén rabul ejt.

Harminc év után?

Nem újbórról írtam ezt a cikket, de a legfiatalabb évjáratról, s ugyanakkor volt olyan rajnai rizling, amelynél akár két évtizedes pincés érlelést is ajánlottam. Mire alapozom ezt? A tapasztalat sugallja, de más kóstolók is megerősítik a véleményemet. A kóstolással töltött két napot megelőzően, közvetlenül az özvínyszerű esőzés után szinte mesebeli élményben volt részem, a helyszín és a kóstolt borok miatt is. Egy német kolleginával és jó baráttal közös vacsorát terveztünk Wiesbadentől nem messze.

A terveinket azonban keresztülhúzták, s egy vacsora előtti kóstolóba csöppentünk bele. Egyenest Donatus, Hessen hercege mellett foglaltam helyet, hogy én is megkóstoljam rheinhesseni birtokának a borait.

A száraz rizlingek közül a 2010-es évjárat érdekes módon jobb színben mutatta magát, mint a 2009-es, amelynek gyümölcsösségét túl egyértelműnek és nyíltak véltem. Azonban az utolsó két tétel volt az, ami igazán elvarázsolt (ha addig a hercegi család mesés kastélya nem tette volna): a Prinz von Hessen Johannsberger Klaus Riesling Auslese 1980-as évjáratú jégboráról és Johannsberger Klaus Riesling Auslese 1976-os boráról van szó. Mindkettő csodálatosan koncentrált, gazdag ízvilágú – mandarin, narancslekvár, szárított gomba, karamell és szegfűszeg –, és több mint 30 év után is frissnek és elegánsnak mutatják magukat mesés lecsengéssel. Bizonyíték arra, hogy érdemes a rajnai rizlingeket hosszán a pincében tartani, ha jó minőségről van szó! S a kihívások ellenére bőven találhatunk ilyen borokat a VDP istállójában a 2010-es évjárat tételei közt.

Csúcsrizlingek, 2010



Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Marcobrunn, Rheingau Erstes Gewächs, 2010 (18 pont)
Élénk citromsárga. Élénk illatok az orrban, érett mangó, grapefruit, mézes és barackvirágos jegyek. Száraz, élénk savak, szépen kerekded test, amit a gyümölcsösség és a savjáték egyensúlya jellemez. A szájpaddal ásványos jegyek közjátéka, majd hosszú lecsengés.



Emrich-Schönleber, Frühlingsplätzchen, Monzingen, Nahe Großes Gewächs 2010 (17,7 pont)
Halvány citromsárga áttetsző széllel. Kimondottan játékos és élénk illatok, frissen szeletelt alma, szőlő és lime. Száraz, ásványokban gazdag és friss tétellel. Megragadó komplexitás és mészköves ízvilágtól hangsúlyos érzet a szájpaddal hosszú lecsengéssel.



A. Christmann, Langenmorgen, Pfalz Großes Gewächs 2010 (17,6 pont)
Citromsárga szín. Élénk illatok, főként virágos jegyek: barack és rózsaszirmok, majd akácvirág és méz. Egy kis maradékukra van, de száraz, a koncentráció tökéletes, amit a friss savak tartanak egyensúlyban. Enyhén olajos test, és mégis szinte könnyed, mint a tavaszi szellő. Hosszú lecsengés.

Csúcs spätburgunderek, 2009



Staatsweingut Weinsberg, Himmelreich, Gundelsheim Spätburgunder, Württemberg Großes Gewächs 2009 (18 pont)
Mély rubinvörös, enyhén gránátos szél. Élénk illatok gyönyörűen érett szederrel, amit bőséges cédrus, szegfűszeg, zeller, gomba és cserzett bőr követnek. Száraz, friss savak, nagyon jó koncentrátság, nagy test, amit közepes szemcsésű tanninszerkezet fog közre. Hosszú lecsengés. Nagyon izletes tétel.



Salwey, Kirchberg, Oberrotweil Spätburgunder, Baden Großes Gewächs 2009 (17,7 pont)
Közepesen mély rubinvörös, vékony gránátos szél. Gyümölcsöktől illatos az orrban, eper és málna keverednek, majd fűszerek egyvelege követi: szegfűszeg, szerecsendió, cserzett bőr és erdei gomba. Koncentrált és összetett. Közepes szemcsésű tanninok, határozott szerkesztés. Elegancia és komplexitás. Hosszú lecsengés.



Meyer-Näkel, Pfarwingert, Dernau Spätburgunder, Ahr Großes Gewächs 2009 (17,4 pont)
Mély rubinvörös enyhe cseresznyés árnyalattal. Élénk illatok, főként cseresznye, füstölt szalonna és égetett fa. Száraz, nagyon érett és húsos gyümölcsökkel – eper, málna –, amiket finom szemcsésű, de szűk tanninszerkezet foglal keretbe. Mentás és fekete borsos jegyek a szájpaddal hátsó részen. Lenyűgöző intenzitás, hosszú és elegáns lecsengés.

Szerző és fotók:
Péter Csizmadia-
Honigh