



ÚJ IRÁNYOK

A sajtótájékoztatón kiderült, hogy a raffával bevont palackok helyett új Facebook-profilal próbál a borvidék új fogyasztókat nyerni



Chianti évjárat-előzetes

Az ár-érték arány bajnokai 2012-ben

Csípős hideg szél fújt február derekán Londonban, amikor FIRENZE felé vettem az utam, abban bízva, hogy Olaszország déli fekvéséből fakadóan enyhe tavaszias idővel fogad majd. A TOSZKÁN főváros nem ábrándított ki. Ragyogó napsütés árasztotta el a RENESZÁNSZ belváros macskaköves utcáit, amint a Consorzio Vino Chianti által szervezett ÉVJÁRAT-BEMUTATÓ kóstoló felé szaporáztam lépteimet.

PÁR PERC KÉSÉSSSEL érkeztem meg a Palazzo Borghese épületéhez a meghívóra nyomtatott időponthoz képest. Így is korán volt még, mert a sajtótájékoztató csúszással kezdődött – tipikusan olasz módra. Egy órával később kezdtem kóstolni, és szűk négy óra leforgása alatt 24 termelő 77 tételét kóstoltam végig 2012-től 2007-ig minden évjáratból, illetve még pár tételt 2004-ből. Noha az árakat vegyesen adták meg, nagy- és kiskerszinten, az elmondható, hogy ár-érték arány szerint nagyon jó egyensúlyt mutattak.

Piaci fejlemények

A chiantitermelőket tömörítő szervezet elnöke, Giovanni Busi kifejtette, hogy az elmúlt években a borászati berendezések javítására szánt befektetéseken keresztül a minőség tudatos fejlesztésére koncentráltak a borászok. Ez Marco Sabellico, a Gambero Rosso szakírója szerint is kézzel fogható eredményt produkált. A Consorzio adatai alapján ez árnövekedéshez vezetett, amit nem mindenki vélt előnyösnek a borok értékesítése céljából. Amint azt Giovanni Busi elmondta, így is el lehet adni a teljes, mintegy 800 000 hl-es

éves termelést. Igaz, az átlagár a 60–70 €/hl-ről 130-ra nőtt! Ugyanakkor abba is bele kell gondolni, hogy a négy évvel ezelőtti alacsonyabb árak nem tették volna lehetővé a modernizációs befektetéseket, mivel a bankok kemény feltételek mellett nyújtanak csak kölcsönöket. A magasabb ár kapcsán azt is elmondták, hogy vannak olyan célpiacok, amelyek nem is néznék jó szemmel az alacsonyabb árakat, hiszen akkor a minőséget kérdőjeleznék meg. Tipikusan a Japán piac rendelkezik ilyen szemlélettel.



SANGIOVESE

A chianti borok szinte 100%-ban sangiovese szőlőből készülnek (bár érdekesség, hogy 5%-ban fehérszőlő is kerülhet a chiantiba)

Raffia probléma

A hagyományos raffiával körbefont chiantipalack és a célpiaci magatartás kapcsán mind Giovanni és Marco azon az állásponton voltak, hogy kívánatos lenne a hagyományos csomagolású palackok nagyobb arányban való használata. Azonban ez azzal is járna, hogy 1,5 €/palack többletárat kéne a fogyasztónak megfizetni, amire jelenleg nincs nagy esély. Szóba került a chianti borokról alkotott imázs is. Gyakran öregesnek és divatjamúltnak tartják a raffiával körbefont palackokat és a borászok, illetve a Consorzio által használt kommunikációs elemeket. Ezért a szövetség a fiatalabb fogyasztók szegmensére koncentrált piacutatást készített, mely eredményeként frissítették a weboldalukat, a logójukat, a Facebook- és Twitter-profiljuk megjelenését, hogy így nyerjék el egyszerre az idősebb és fiatalabb fogyasztók tetszését.

Évjáratok sorban

2012 volt a kóstoló középpontjában, ami egyben azt is jelenti, hogy a bemutatott 2012-es borok kivétel nélkül chianti besorolásba tartoztak, hiszen sem a superiore, sem a riserva kategóriákhoz megkövetelt minimális hordós és/vagy palackos érlelésre nem lett volna még elegendő idő (azok 9 és 38 hónapos időtartama miatt). Szépen érett, lédús és harapnivaló piros gyümölcsök jellemzők, amelyeket érett és puha testű tanninok szerkesztenek be. Érdekes megjegyezni, hogy a tannin extrakciót illetően többféle filozófiával is találkoztam a poharakban. Volt, aki 8 napig tartotta héjon üvegszálás tartályban (Fattoria le Sorgenti Respiro nevű bora ilyen), más 15 napon át és naponta kétszer végzett pigeage-t (csömöszölés) az első héten, majd azt követően napi egyszer (a La Querce borászat Sorretole tétele) illetve volt olyan, aki 20 napon át tartotta héjon, és napi egyszer csömöszölték (a Fattoria San Leolino birtok Valpiana bora). Talán azért lettek az erősebben extraktált borok is már fiatalon ennyire behízselők, mert a fenolos érettség ezt lehetővé tette.

2011 visszafogottabb borokat produkált. Ez értendő mind az illatok intenzitására, a borok koncentráltóságára és a tanninok feszességére. Igaz, ez utóbbi, testet építő alkotóelem többnyire selymesen puha formában mutatkozott. Kivételt a nagyobb fokú extrakciót alkalmazó borászatok képviseltek, ahol nagyobb szemcséjű volt a szerkezet, s ebből adódóan durvábbnak éreztem azokat. A Pietro Beconcini Agricola Chianti tétele kiváló példája az évjáratnak. Érdekesként megtudtam, hogy a bor betontartályban erjedt, mivel a borász esküszik rá, hogy az apró porózus felület okozta minimális oxidáció jót tesz, ugyanakkor sokkal jobban védi az oxi-

géntől, mint a fahordó, vagyis a fa és a kórcél közti kiegyensúlyozott választás lehetőségét kínálja.

2010 tavaszi csapadékban gazdag év volt, s a szüret sem telt másként. Ennek ellenére sikerült egészséges gyümölcsöt szüretelni, ami a nyári magas hőmérsékletnek köszönhetően jó érettséget mutatott. Talán nem meglepő, hogy a sok csapadék a koncentráció és az intenzitás rovására ment. Ugyanakkor gyönyörűen összetett, puha és kerekded borokat produkált az évjárat. A Tenuta Il Corno borászat Fossa A Spina chiantija jól példázza a 2010-es évjáratot közepesen nehéz testtel, szép fűszerezettséggel és összetett izvilággal, illetve bársonyos tanninokkal, míg a Tenuta San Vito in Fior di Selva birtok Colle Fiorentini tétele azt bizonyítja, hogy sötétebb színnel, gazdagabb gyümölcsösséggel is megvalósítható az egyenúly és harmónia.

2009 igazán tökéletes év volt, hiszen inkább száraz és meleg idő jellemezte, miután a tavaszi esők feltöltötték a talajt elegendő vízzel, illetve egy nagyobb kora őszi lehűlést és esőt követően az időjárás ismét kellemesen melegre fordult. Nem is csoda, hogy jó pár riserva tételt mutattak be a termelők. Noha határozott szerkezetű tannin jellemző a borokra, egy-két kivételtől eltekintve mégis puha testet mutattak. A Tenuta Il Corno Chianti Colli Fiorentini Riserva San Camillo tétele a színek és ízek mélysége mellett az édesgyökér, mandula és szegfűszeg izgalmas keverékével csábitott el.

FIRENZÉBEN

A tükrös-pompás termekben a legnagyobb figyelem az új évjáratra irányult



Top 10 chianti a kóstoló alapján

Pietro Beconcini Agricola, Riserva, 2009 (18,6 pont)

Kimondottan mély rubin. Megragadó avar, szerezsendió, fenyőmag és meggy. Közepes szemcséjű, de nagyon puha tanninok. Kiválóan integrált tétel, kakaó és sós ízek egyvelege. Hosszú, fűszeres lecsengés.

Fattorie Parri, Chianti Montespertoli Seleccione, 2008 (18,2 pont)

Eléggé visszafogott illatok fűszernövényes érzettel. Enyhén érezhető az illó, de szépen felveszi a bor, ami kicsit húsos, rozmaringos, majorannás és szárított cseresznyés jegyeket mutat. Magas az alkohol, igazán markáns és érett tanninok.

Fattorie Parri, Chianti Montespertoli Riserva, 2008 (18 pont)

Nagyon élénk illatok, egy kis illó érezhető. Rozmaring, szerezsendió és bőségesen narancshéj. Nagyon apró szeműek a tanninok, de határozott struktúrát ad így is. Elbűvölően fűszeres, hosszú lecsengés, könnyed test.

Fattoria le Sorgenti, Respiro, 2011 (17,6 pont)

Mély rubin. Nagyon érett cseresznye, amihez málna társul. A tannin érett és puha, rozmaringos zamatok. Puha és bűnbetejtően csábító.

Pieve De' Pitti, Ceretello, 2010 (17,6 pont)

Közepesen mély rubin egy kis gránátos és narancsos széllel. A narancshéj, málna és meggy illatai keverednek az orrban. Szép kerekded tétel, egy kicsit talán idejekorán öregedett.

Fattoria le Sorgenti, Respiro, 2012 (17,4 pont)

Mély rubin. Nagyon friss és húsos meggy, illetve áfonya. A tanninok érettek, eléggé megfogják még a szájpaddalást. Kiváló intenzitású tétel.

Fattoria San Leolino, Valpiana, 2012 (17,3 pont)

Mély rubinszín. Gyönyörűen érett és bársonyos tanninok, puha. Édesgyökér, sós ízek és jó, közepes test. Noha nem túl összetett, igazán lédús és húsos.

Podere Volpaio, Selezione Riserva, 2004 (17,3 pont)

Közepesen mély rubin, halvány gránátos és narancsos beütés. Kellemes erdei gombás és harasztos illatok, elég sűrűn szőtt és méretes szemcséjű tanninok, amelyek egy kicsit durva érzetet kölcsönöznek. Csiszolódnia kell még. A fűszerek igen vonzó: szerezsendió, szegfűszeg és szárított levelek.

Guidi 1929, Chianti Colli Senesi, 2010 (17,2 pont)

Közepesen mély rubin. Mandulában és fenyőmagban gazdag illatok, szerezsendió társul hozzá, illetve enyhén harasztillat. A fűszerezettség a lényeg, és egy kis illó is érződik.

Il Paganello, Il Paganello Riserva, 2009 (17,1 pont)

Sötét cseresznyeszín. Igazán szép meggy, áfonya és rengeteg fenyőmag, illetve rozmaring. Elég nagy szemcséjűek a tanninok, de puhák és jól körbehatároltak. Határozott keretben egy kis húsos érzet is előtűnik.