

Egy tinédzserkorú borország

# Csodálatos India

A jelen távlatából nézve a nagy földrajzi **FELFEDEZÉSEK** kora már régmúlt, a tavaly decemberben India borvidékeire tett szakmai utam mégis olyan érzéssel töltött és tölt el a mai napig, mint amelyet egy új világrész megpillantása okozhatott a tengerészeknek több mint ötszáz évvel ezelőtt. Izgalmas, rejtélyes és **LENYŰGÖZŐ**, ami elénk tárul. Repültem, órák hosszat róttam a kátyúkkal teli, **TEHENEKKEL** tarkított utakat, hogy lehetőség szerint minél többet lássak és tapasztaljak.

A leltár: 4 nap, 2496 kilométer, 7 borászat, 86 kóstolt tétel és több mint egy tucat interjú.

Szerző: Csizmadia-Honigh Péter  
Fotó: Omar Honigh



**A** **MEGPRÓBÁLOK KALEIDOSZKÓP** formájában betekintést nyújtani a világ egyik legfiatalabb és számunkra egzotikusnak számító bortermelő országának az életébe – tekintve az ország méreteit és e cikk terjedelmi korlátait, inkább ennek látom értelmét, mint enciklopédikusan elemezni az indiai borászati ágazatot.

## Végtelen sokszínűség

Egy vallomással kell kezdenem: évek óta járok Indiába, mert én is úgy jártam, mint sokan mások előttem. Az első találkozó lenyűgözött, rabul ejtett, és arra inspirált, hogy évről évre újabb felfedezésekre induljak eme hatalmas és szinte misztikus országba. India egy országgént szerepel a köztudatban, és noha területi nagyságát tekintve (3,28 millió km<sup>2</sup>) egyharmada Európáénak (10,5 millió km<sup>2</sup>), a népessége jóval nagyobb (2011-es népszámlálás szerint 1,21 milliárd lakos, míg Európában 731 millió ember él). Ezek a számok felfoghatat-

lanok, csak nagyságrendbeli különbségeket érzékeltetnek. Sokkal beszédesebb, ha azt mondom, az Új-Delhi és Mumbai közti távolság ugyanakkora, mint a Budapest és Amsterdam közötti, vagy hogy Mumbai lakossága kétszer akkora, mint Magyarországé. Nem meglepő tehát, hogy ugyan szövetségi köztársaságról van szó, az éghajlatbeli, földrajzi, társadalmi, gazdasági és kulturális eltérések olyan hatalmasak Indián belül, mintha a skandináv országokat hasonlítanám össze a Földközi-tenger térségével. Ennek megfelelően a gyerekipőben járó boripar is igen sokszínű, s csak egy-két árnyalatot tudok egy cikk keretén belül felvillantani.

## Bortörténet dióhéjban

A bor kultúrája nem idegen Indiában. Vannak i. e. V. századi leletek, melyek a szőlőtermesztésre utalnak, illetve irodalmi utalások is fennmaradtak. Állítólag később a XVI. században kiépült Mogul Birodalomba a mai Irán területéről hozták

## INDIAI „CHÂTEAU”

**Kis Franciaország Indiában – a grandiózus épület a Four Seasons borászaté, ahol a tervek szerint egy luxusszálloda is nyílik**



be a shiraz fajtát – bár erre is több a cáfolat, mint a bizonyíték. Azonban a historikus szakadék a múlt és a jelen közt akkora, hogy teljesen új kezdetnek lehetünk szemtanúi, s ez leginkább a kultúrában, szokásokban és az elmékben érhető tetten. A bor különös és új termék, amit az indiaiak nagy része nem ért.

Az első nemzetközileg ismert, ma már felszámolás alatt álló indiai borászatot, a Château Indage-t Shamrao Chougule hozta létre 1981-ben. Nem egészen egy évtizeddel később, 1988-ban kezdte a Grover szőlőbirtok a már piacra szánt termelést, bár a Kanwal Grover által alapított borászati vállalat már a '80-as évek elejétől kezdve végzett kísérleteket több mint 10 területen 34 szőlőfajtaival. A cél az indiai terroir, illetve a trópusi klíma viszonyai közti bortertermelés érdekében végzett szőlészeti munka megismerése volt.

A következő jelentős borászatot, a Sula Szőlőbirtokot 2000-ben alapította a kaliforniai Szilícium-völgyben sikeres üzleti karriert maga mögött hagyó Rajeev Samant. Mára a Sula a legnagyobb indiai borászatá nőtte ki magát évi 6,5 millió palackos termelésével.

További borászatokat alapítottak a millennium után, s ha azt mondom, tucatnál alig több jelentős borászat található Indiában, a hivatalosan regisztrált 47 vállalkozás között biztosan lenne olyan, amely rossználná ezt a kijelentést. Ugyanakkor nem szabad elfelejteni, van bőven olyan vállalkozás, amelyek importált koncentrált szőlőmustból készítenek „bort”.

Az indiai borászat fejlődésének szempontjából ennél lényegesebb fejlemény az Élelmiszeripari Minisztérium rendelete, mely 2008-ban az Indiai Szőlőfeldolgozási Hivatal (IGPB) létrehozását eredményezte. A szervezet küldetése, hogy úgy helyezze el Indiát a világ borászati térképén, hogy az ágazat ugyanakkor ráálljon a fenntartható fejlődés pályájára.

*„Az első nemzetközileg ismert, ma már **felszámolás** alatt álló indiai borászatot, a Château Indage-t Shamrao Chougule hozta létre 1981-ben. Nem egészen egy évtizeddel később, 1988-ban kezdte a Grover szőlőbirtok a már **piacra szánt** termelést, bár a Kanwal Grover által alapított borászati vállalat már a '80-as évek elejétől kezdve végzett kísérleteket több mint 10 területen 34 szőlőfajtaival. A cél az indiai terroir, illetve a **trópusi klíma** viszonyai közti bortertermelés érdekében végzett szőlészeti munka megismerése volt.”*



## TEHERSZÁLLÍTÁS INDIAI MÓDRA

**A borospalackok is hasonló járműveken kerülnek a pincékből a polcokra**





FRATELLIÉK

A különleges kilátásban  
gyönyörködő  
100 hektár szőlő mind saját  
a Fratelli borászatnál

Családok és vállalatok

A 107 034 hektár kiterjedésű indiai szőlőterület nagy földrajzi koncentrációt mutat, 47%-a Maharashtraban, 31%-a Karnatakában található. Az összes termésnek csak 1,2%-a kerül borászati célú hasznosításra (2011-es adat alapján), ami alig több, mint Tokaj-Hegyalján feldolgozott szőlő egyötöde! Ha ehhez hozzávesszük még az államonként eltérő földjogi szabályozásokat, például azt, hogy Karnatakában jogi személyiségű személy nem lehet földtulajdonos, akkor érthető, miért változatos a tulajdonosi és birtokszerkezet akár egy borászatban belül is.

A karnataikai Nandi-hegyekben található 125 hektár nagyságú Grover Szőlőbirtok dűlői mind hosszú távú szerződéses földeken található. A bérleti díjak bonyolult számítási rendszerének a megértését követően kiderül, 30 év távlatában gondolkodva nincs különbség a földvásárlás és -bérlet között. A 125 hektáron túl természetesen további területekről is vásárolnak fel szőlőt. A termelőket szakmai tanáccsal látják el, és a szőlőt előzetesen egyeztetett minőségi paraméterek alapján két különböző árszinten vásárolják fel 35-45, illetve 45-50 rúpia kilónkénti áron.

2012 júliusában a maharasztrai Nashik régióban található Zampa borászatban vásárolt érdekeltséget a Grover család, mivel az évi 20%-os növekedést mutató indiai borászati ágazatban egy családi vállalkozás is csak úgy marad versenyképes, ha növekedni tud.

*„...eltérések olyan hatalmasak Indián belül, mintha a skandináv országokat hasonlítanám össze a Földközi-tenger térségével. Ennek megfelelően a gyerekcipőben járó boripar is igen sokszínű...”*

A Sula Szőlőbirtok Nashikban található, éves termelésének az egyhatoda származik saját ültetvényekről, a többit úgy vásárolják fel szerződéses termelőktől. Míg a Grover teljesen családi tulajdonban van, a Sula 51%-os arányban Rajeev Samant családjáé, de 49%-ban megjelennek a befektetők és a kockázati tőke.

A szintén maharasztrai Baramatiban található Four Seasons borászat tulajdonosa a UB Csoport, mely lényegében Vijay Mallya holding vállalata, s többek közt a legnagyobb égetett szeszes itallal foglalkozó vállalat Indiában, emellett a Kingfisher névre hallgató sör és a hasonló nevű légitársaság tulajdonosa is. Utóbbi közel 1,2 milliárd dolláros adósságot halmozott fel, és egy éve nem repül, igaz, egy ideig a befektetői pletyka az volt, hogy az Etihad Abu Dhabi légitársaság részesedésszerzése fogja megmenteni a Kingfisher Airlines-t.

A Fours Seasons 25 hektáron termel saját szőlőt, a többit úgy vásárolja fel az éves 1,5 millió literes termeléshez, mely a borászat tényleges kapacitásának kicsivel kevesebb mint egyharmada.

AZ ÖKÖR NEM SZENT

Szerzőnk a cukornád-szüret idején érkezett Alkujba, ahol megrakott ökrösszekerek tömkelege fogadta





„A pune-i Aklujban elterülő Fratelli birtok 2007-ben telepített dűlőit szemlélve nem lehet nem észre venni azt a **TEMÉRDEK** munkát, amit a szőlőben végeznek. Mintaértékű a szőlő rendezettsége. A francia fajtákon túl megtalálható a **SANGIOVESE** is, ami azért nem meglepő, mert hathetente öt napot tölt a csapattal Piero Masi konzulens Chiantiból.”

A Volkswagen indiai otthonában, Punében minden év decemberében rendeznek bor- és gasztrfesztivált, itt találkozottam Aswhin Deóval, a Trinity Vintners tulajdonosával, aki egy multinacionális borászati vállalatnál eltöltött 24 év után hozta létre saját cégét. Csak felvásárolt gyümölcsből készítenek borokat bérelt feldolgozóegységekben.

Az eddigiektől teljesen eltérő koncepciót a Pune szomszédságában, Aklujban található Fratelli borászat képvisel. Három testvérpár a tulajdonos, filozófiájuk teljesen hagyományos, csak saját tulajdonban lévő területük van mintegy 100 hektáron. A cél a szőlészeti munka teljes körű irányítása saját alapelveik szerint.

### Terroir, minőség és ízvilág

Nashikban a Kavnai-hegyháton található a francia stílusú teteleket készítő Vallonné szőlőbirtok, melyet Shailendra Pai és Alan Viegas alapítottak 2006-ban, amikor a 11,5 hektár földet vásároltak és további 12 hektárra kötöttek szerződést termelőkkel. Lenyűgöző szépségű a lankás vidék, amelyet tavak tarkítanak, és a Nyugati-Ghátok vonulatai szegélyeznek. A pince mottója, hogy „indiai talajon kiváló borokat” készítsenek, s ennek megfelelően nagy figyelmet fordítanak arra, hogy a kizárólag francia, s főleg bordeaux-i fajtákból (sauvignon blanc, merlot, cabernet sauvignon és malbec) álló ültetvényben a szőlészeti munka határozza meg a palackba kerülő minőséget. A szerződéses gazdákkal hetente találkoznak a dűlőkön, s boraik gyümölcsösségének titkát az odafigyelő zöldmunkában látják.

A Grover Szőlőbirtok a Zampában való részesedés megszerzése óta tudja bemutatni a különbséget az egyes borvidékek terroirjai között. A karnataikai Nandi-hegyekben termelt csúcsborok a 80% cabernet sauvignonból és 20% shirazból házasított Grover's La Reserve a hűvösebb klímájú vidékek visszafogottabb ízvilágát mutatta, míg a Nashikban készülő, ugyanarra a névre hallgató tételüket inkább a gyümölcsösség, a magasabb, de szépen egyensúlyban tartott alkohol és a puha, bársonyos tanninok keveréke jellemzett. A különbséget a mintegy 600 méternyi szintkülönbségből fakadó hűvösebb bangalore-i klímának és a visszafogottabb monszunnak tulajdoníthatjuk. Bordeaux sztárkonzulense, Michel Rolland a kezdetek óta szakmai tanácsadó a borászatnál, ami

a harmadik generációs és a Kaliforniai Egyetemen (UC Davis) szőlész-borász szakmérnökként végzett Karisham Grover szerint azért lényeges, mert segíti őket abban, hogy a minőség rovására ne kössenek soha kompromisszumot.

A pune-i Aklujban elterülő Fratelli birtok 2007-ben telepített dűlőit szemlélve nem lehet nem észre venni azt a temérdek munkát, amit a szőlőben végeznek. Mintaértékű a szőlő rendezettsége. A francia fajtákon túl megtalálható a sangiovese is, ami azért nem meglepő, mert hathetente öt napot tölt a csapattal Piero Masi konzulens Chiantiból. A főleg homok és agyag keverékéből álló szegényebb talajon való szőlőművelés Pierrónak köszönhető. Elve, hogy a szőlőnek küzdenie kell, különben elkényelmesedik, és az a minőség rovására mehet.



### A jövő indiai pezsgőt is rejt

A minőség iránti elkötelezettség minden borászatnál tetten érhető különböző erőfeszítéseikben. A nashiki York Pincészet alig 5 hektárnyi saját területtel rendelkezik, és további 36-ról szerez be szerződéses termelőktől szőlőt. A 2008-as évjárat volt az első, amit két évvel később dobtak piacra, mondta el Kailash Gurnami, a tulajdonos testvérpár



### HORDÓTEMPLOM

A Four Seasons borászat barrique-érlelője (a holdinghoz egyébként sörüzem és légítársaság is tartozik)



## SORBAN A SIKERÉRT

A Fratelli birtok érlelőpincéje



egyike, aki az ausztráliai Adelaide-i Egyetemen végzett szőlész-borász szakmérnökként. Törekednek a saját ízvilág megalkotására, s a jövő záloga szerintük a házasítással készült vörösborok, amivel a fajták közti különbségeket tudják ötvözni. Tervezik egy York névre keresztelt pezsgő készítését, s ezzel a szándékkal évek óta a Moët & Chandonnak adják bérbe a borászat egy részét, hiszen az egyben a szaktudás transzferjét is magával hozza.

A minőség érdekében a tudás hajszolása mindenütt megfigyelhető, s a Punétól nem messze fekvő Baramatiban működő Fours Seasons borászat is kiveszi tisztessé részét. A Loire-völgyi Saumurban található Bouvet-Ladubay borászatban vásároltak érdekltséget, hogy a pezsgők készítésének a tudását és a tapasztalatot így „importálhassák” Indiába. Ezen kívül tavaly ősszel alkalmazták Raghunathot, aki korábban a Grover’s Szőlőbirtok minőségbiztosítási menedzsere volt, s az ISO 202000 rendszert vezette be előző munkaadójánál. Emiatt a tapasztalata és a pezsgőkészítési tudása miatt csábították át Maharastrába.

### Hőálló borok?

Indiáról beszélve meg kell jegyezni, hogy a végtermék minősége nemcsak a szőlőben és a pincében dől el, hanem nagyban múlik a logisztikai rendszeren is, hiszen a téli hónapokban a hűvösebb időjárás is 28–30 Celsius-fokot jelent, míg a nyári hónapokban a monszun idején vannak olyan régiók – mint például a főváros, Új-Delhi és környéke

–, ahol akár 45 fokig is felmegy a hőmérséklet. Ajoy Shaw, a Sula főborásza elmondta, hogy ezért a borok terítése igen szervezett módon folyik. Lehetőség szerint a borok maximum 6 hónappal fogyasztás előtt kerülnek palackba, és a teherautók csak éjszaka utaznak, így kerülve el a nappali hőséget. Azt nem tudom persze, hogy nappal hol vesztegelnek a megrakott kamionok! Ezenkívül a raktártelepekkel szerződéses megállapodásuk van arra, hogy milyen hőmérsékleten és páratartalomon tartásuk az árukészletet, s ezt elszórtan ellenőrizni szokták. A megállapodást megszegő telepeknek fizetett díjat jelentősen csökkentik.

### Merre van az előre?

Az alig több mint 30 éves, de legtöbb esetben még csak tinédzserkorú indiai borászatok előtt hosszú út áll. Hatalmas az érdeklődés, ha arra gondolunk, hogy ha az évi 10 ml/fő fogyasztás (igen, kémcsőnyi mennyiség!) akár csak negyed literre nő, akkor egyből évi 300 millió literes piacról beszélünk. A jövőbeni siker titka, hogy az úttörők közt legyen egy-egy olyan vállalat, amely garantálja a márkafelismerést és annak elismertségét is.

Azonban mindez kemény munkát kíván. Az évi kétszer termő, a monszun 800, vagy az akár 2000 mm-es csapadék mellett is öntözésre szoruló szőlő ágazata a technikai kihívások megismerésének az elején tart. A legnagyobb nehézség a gondolkodásmód átalakítása lesz, mely legjobban az államonként eltérő, hihetetlenül bürokratikus szabályozásban érhető tetten. Ha ezt sikerül megváltoztatni, akkor a fejekben már annyira rendet tudtak tenni a borászok, hogy sokkal egyszerűbb lesz a feladatuk. Ez sok munkát jelent, hiszen például a Tamil Naduban forgalomba hozott borok címkéjére a mai napig kötelező ráírni, hogy „az alkohol az egészségre ártalmas”!



### FÖLDHÖZ SIMULVA

A Fratelli borászat épülete tükrözi a szőlőközeli filozófiát



„Az alig több mint 30 éves, de legtöbb esetben még csak **tinédzserkorú** indiai borászatok előtt hosszú út áll. Hatalmas az érdeklődés, ha arra gondolunk, hogy ha az évi 10 ml/fő fogyasztás (igen, kémcsőnyi mennyiség!) akár csak negyed literre nő, akkor egyből évi **300 millió literes** piacról beszélünk.”

## India Top 10 bora

Az idei VinCE Borbárban (2013. március 8–10.) bemutattam pár indiai bort az érdeklődő vendégeknek. Itt az általam kóstolt tételből összeállított csúcstorokot mutatom be. (1 rúpia = 3,82 Ft)

### 1. FRATELLI SETTE, 2009 (18,4 PONT)

Akluj – Maharastra állam, cabernet sauvignon és sangiovese, 14 hónap francia barrique-ban. Ár: 1640 rúpia.

Mély karmazsinszín. Nagyon élénk és játékos illatok, főleg meggy, gomba, őszi erdei avar, édesgyökér, dohánylevél, cédrus és egy kis kakaópor. Száraz, friss savak, közepes méretű, szépen érett tanninok, amik bárszoyossá teszik. Az ízek rétegzettek, hosszú lecsengés.

### 2. VALLONÉ CABERNET SAUVIGNON, 2009 (18,2 PONT)

Nashik – Maharastra állam, 12 hónap új francia barrique-ban. Ár: 750 rúpia.

Karmazsin. Nagyon élénk cassis, cédrus, fenyő és gombákkal teli erdei aljnövényzet illatai érezhetők. Szép összetett tétel. Száraz, élénk savak, közepesen magasnak érződik az alkohol, igazi klasszikus cabernet-íz, amihez a fahéj és szegfűszeg társulnak. Érett és közepesen finom tanninszemcsék, de nagyon szépen puha testű. A gyümölcs, a frissesség és az alkohol egyensúlya eleganciát kölcsönöz a bornak. Hosszú lecsengésű.

### 3. ZAMPA SYRAH, 2010 (17,8 PONT)

Nashik – Maharastra állam. Ár: 660 rúpia.

Fekete mag, karmazsin karima. Nagyon élénk, fekete borssal, gumival és meggyel teli illatok, amit fahéj és szegfűszeg követnek.

### 4. SULA RASA SHIRAZ, 2011 (17,6 PONT)

A Rasa a legjobb két vagy három blokk terméséből áll össze.

Közepesen élénk illatok, bővelkedik a vaníliában, amit cassis és paprika követnek. Száraz, friss savak, közepes szemcséjű bárszoyos tanninok, határozott szerkezet és friss, húsos gyümölcsök. Sok édesgyökér, nagyon jól koncentrált és hosszú lecsengésű.

### 5. RAVEILO CHENIN BLANC KÉSŐI SZÜRET NV (17,6 PONT)

60% három évig volt hordóban érlelve. 60% 2006-os és 40% 2011-es évjáratok. Ár: 845 rúpia (375 ml-es palack). Borostyán, narancs és gránátos színek gyűrűi. Közepesen élénk illatok: akác, narancshéj, égetett cukor, citromhéj és vanília. Édes bor friss savakkal, jól egyensúlyozott és határozott szerkezetű. Komplex, enyhén benzines jegyek. A legjobb indiai desszertbor. Hosszú lecsengés.

### 6. RAVEILO CABERNET SAUVIGNON RESERVE, 2008 (17,5 PONT)

Ár: 1345 rúpia.

Nagyon élénk illatok, főleg szegfűszeg, fahéj, nagyon érett cseresznye, szárított eper és cédrus. Száraz bor, friss savak és markáns alkohol. Bővelkedik a közepes szemcsés és enyhén poros tanninban. Erdei avar. Több rétegből áll, komplex, az illó érezhető egy kicsit. Hosszú lecsengés.

### 7. RAVEILO CHARDONNAY RESERVE, 2012 (17,3 PONT)

Hordóban erjesztett és 1 év barrique-os érlelés.

Ár: 1145 rúpia.

Közepesen élénk illatok, karamell, vanília, alma és citromhéj, amit egy kis tejszínes jegy követ. Száraz, friss savak, magas az alkohol és nagyon jól koncentrált. Szinte szelíd, amit a fa pörkölése boldít meg. Hosszú lecsengés.

### 8. GROVER LA RESERVE 2012 (17,2 PONT)

Hordóminta. Nandi hegyhát, Bangalore. 80% cabernet sauvignon, 20% shiraz. Ár: 725 rúpia.

Karmazsin, lila karimával. Közepesen élénk illatok, menta és kakukkfű keverednek az érett meggyel, cassiszal és málnával. Egy kis eukaliptusz is tetten érhető. Száraz, friss savak, közepes szemcséjű tanninok, a gyümölcsök lenyűgözően gazdagok. A kakukkfű szinte szőlőt játszik. Hosszú utóíz.

### 9. YORK CABERNET SAUVIGNON RESERVE, 2009 (17,2 PONT)

16 hónap hordós érlelés. Ár: 795 rúpia.

Karmazsinszín. Vibrálnak az illatok, meggy, áfonya, cassis, cédrus és egy kis fenyő. Száraz, friss savak, közepes szemcséjű puha tanninokból szőtt határozott szerkezet, ami puha és könnyen érthető gyümölcsöket fog közre. Az alkohol magas, de egyensúlyban van. Nagy testű bor, de nem sodor el. Hosszú lecsengés.

### 10. VALLONÉ MALBEC, 2012 (17,2 PONT)

Hordóminta. 7 hónapja volt francia hordókban, s további 5 hónapot érlelik még. Saurey, Radoux, Segmoure barrique-ok. Ár: 1190 rúpia.

Mély rubinszín egy kis karmazsin beütéssel. Nagyon élénk illatok: húsos, ibolya-, tinta- és füstölt vaníliás, illetve szegfűszegjegyek fedezhetők fel. Száraz, friss savak, kifinomult tanninok, szinte selymes. Az alkohol markáns, de az áfonya és húsos vonulat jól egyensúlyozza. Kakaó és kávébab érezhető. Koncentrált és hosszú lecsengésű tétel.

