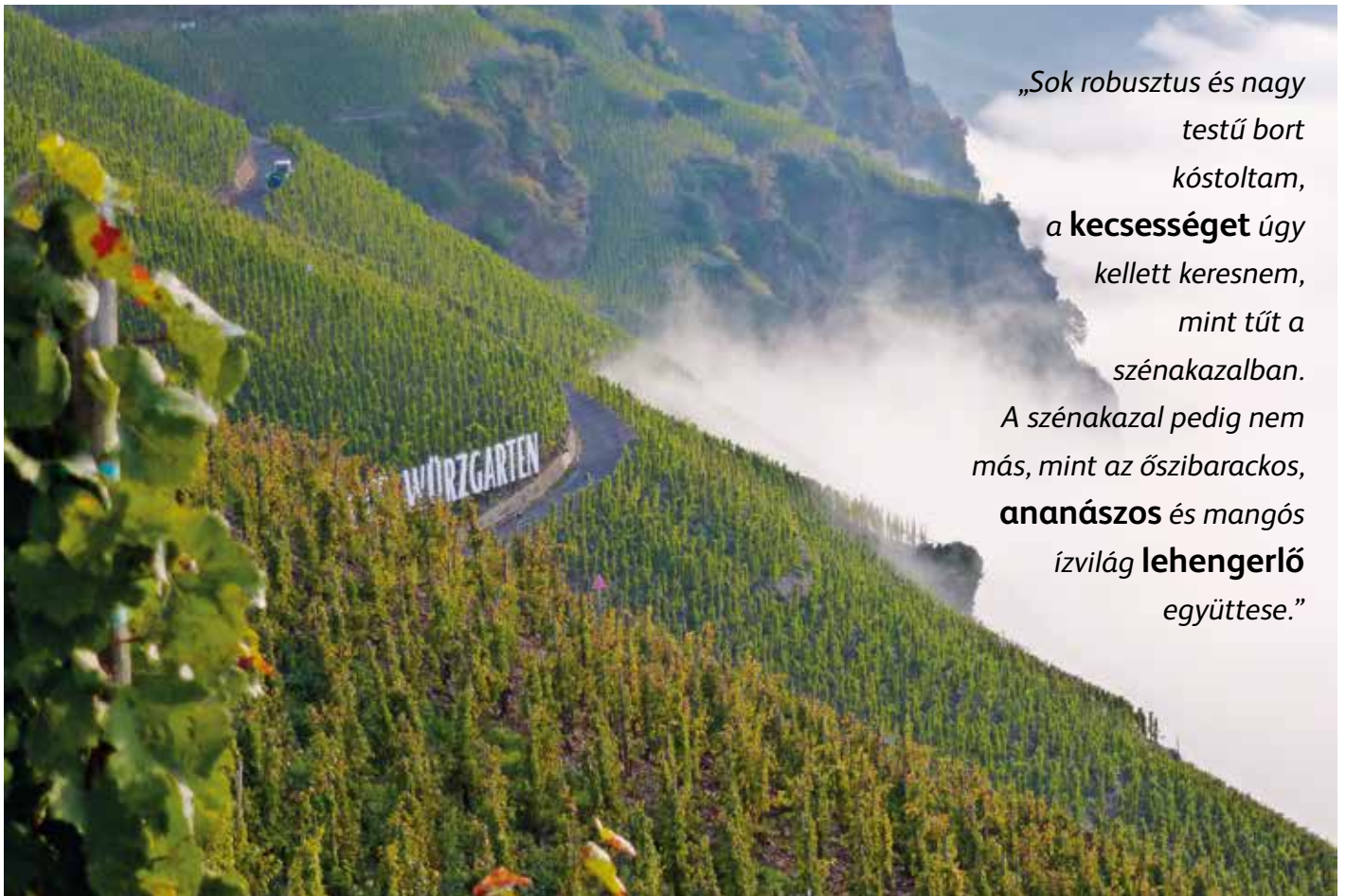


A 2012-es rajnai rizlingek és 2011-es pinot noirs

# Német évjáratszemle

A rizlingek **VEGYES KÉPET**, míg a pinot noirs csupa szépséget mutatnak. A következő oldalakon kiderül, miből érdemes **BEVÁSÁROLNI** Németországban járva vagy a német borokat is kínáló hazai borkereskedésekben.



„Sok robusztus és nagy testű bort kóstoltam, a **kecsességet** úgy kellett keresnem, mint tút a szénakazalban.

A szénakazal pedig nem más, mint az őszibarackos, **ananászos** és mangós ízvilág lehengerlő gyűjtése.”

**A** **200-NÁL TÖBB NÉMET BORTERMELET** tömörítő szövetség, a VDP (Vereinigung Deutscher Prädikatsweingüter) évjárat-bemutató kóstolóján vettem részt augusztus végén Wiesbadenben. 2 nap és 304 tételt követően azt kell mondjam, a 2012-es grand cru minősítésű dűlőkről származó rajnai rizlingek jó évjáratról tanúskodnak, noha legtöbbször a közép- és az erős középmezőnyben található, s nagyon kevés volt a kiváló

kategóriában. Továbbá elmondható, hogy kiszámíthatatlan a termelők és dűlők szórása – így összességében a 2012-es évet a rendkívül kiváló 2011-es évjárat mögé sorolják, és arról sincs vita, hogy rövidebb palackos érlelés után, előbb húzhatjuk ki majd a dugókat. A 2011-es pinot noirs (vagy németül a spätburgunderek) gyönyörűen érett és gyümölcsökben gazdag borokként mutatkoztak be, jó néhány tétellel érdemes a palackos érlelésre, ha van türelmünk hozzá!

## Az időjárás 2012-ben

A Német Meteorológiai Szolgálat a 2011–2012-es telet a kora februári nagy fagyok kivételével enyhének és csapadékban gazdagnak minősítette. Ezt követően szőlész szempontból is „álomtavas” érkezett: sok napsütés,

## RÉGIÓTÉRKÉP

A német borvidékek elhelyezkedése



meleg idő, és alig esett az eső. Áprilisban és májusban elég nagy hőmérséklet-ingadozást lehetett megfigyelni, illetve június és július visszafogottan voltak nyáriasak, elszórta nagyobb viharokkal. Augusztusban aztán megérkezett a nyár és a kánikula Németországban is. A szeptember szeszélyesként jellemezhető, s a viharos nyitás után októberben szinte nyárias napsütéses idő következett. Ez a szélsőségektől mentes és hűvösebb év alapozta meg az évszámot jó minőségű, ugyanakkor nem adott lehetőséget arra, hogy bárki is kiugróan nagyot produkáljon.

### Spätburgunderek 2011-ből

Fordított sorrendnek tűnik a vörösekkel elővenni, de amikor maratoni kóstolóba kezdek, akkor én ezt jobbnak találok. Így az Ahrban készült spätburgundereket töltötték a poharaimba alig valamivel reggel 9 óra után a kóstoló első napján. Várakozás töltött el, mert az Ahr számomra az érett gyümölcsök és a szárított fűszernövények kavalkádjával egyenlő. Nem csalódtam. Falutól és dűlőtől függetlenül szépen érett gyümölcsösség jellemzi a borokat, pár talán még túl érett is. Enyhén lekváros jegyek itt-ott felfedezhetők, ami azért figyelemre méltó, mert Európa egyik legészakibb bortermő régiójáról van szó! Nem meglepő, hogy az Ahrban Meyer-Näkel vezeti a ligát Dernau Pfarrwingert tételével, de érdemes az Adeneuer és Stodden pincészetek pinot-jait is kipróbálni a Kräuterberg- és Sonnenberg-dűlőkről.

A rheingauai spätburgundereket kóstolva azt éreztem, mintha egy meredek dűlő szélén állnék, a Rajna kanyargó vonulata felett. A szőlők bizonyára azért értek be ennyire tökéletesen, mert a vénasszonyok nyarának verőfényében fűrdöztek. Ez kihívást is jelentett egy-két borászatnak, akik erősen extraktáltak a gyümölcsöket, s ez a szerkezetet részben meghatározó tanninok hátrányára vált. A Georg Müller Stiftung pinot noirja volt az a tétel, amely mégis

### ITTHON IS ELÉRHETŐ

**Balra a nagy képen az itthon is kapható Loosen-borokat adó szőlőterület látható (IFDT borkereskedés), lent pedig a pinot-termelő Meyer-Näkel család**

elegánsan eltalálta az illatosan gazdag gyümölcsösség és a szerkezet közötti egyensúlyt.

A rheinhesseni pinot-k fura sorozatot alkottak, noha csak négy tételből állt a kóstolósor. A közös téma ismét a gyümölcsök áradata és olykor túlérétsége volt. A Gutzler Morstein birtok boráról nem tudtam eldönteni, hogy megragadó-e vagy sem. Döntésképtelenné tett Rheinhessen, s ezért nem szerepelne az első közt ez a borvidék, amikor spätburgundert keresnek...

A gyümölcsösség és az ásványosság házasságából született elegancia a pfalzi borok jellemzője. A borászok legtöbbször az érettség tökéletes fokát valósította meg, s ha csak a bor színe, illetve szerkezete alapján itelnék meg a kóstolt tételt, azt is gondolhatnánk, hogy Piemontban járunk. Annyira mélyek és jól felépített szerkezetűek voltak a borok, hogy akár nebbiolóval is össze lehetne keverni egy párat. Azonban amint a kifinomult illatok megcsapják érzékeinket, kétségtelen, hogy a német pinot eleganciájával állunk szemben. Meßmer Schlossgartenjét, illetve Philipp Kunn Kirschgarten borát ajánlanám, az előbb nagyobb testű és mély, míg az utóbbi inkább klasszikus felépítésű, könnyedebb német pinot.

A frankóniai spätburgunderek nem a kóstoló csúcspontját jelentették, hogy finoman fejezzem ki magam. Nagyon élénk savak és savanykás ízvilág uralta a borokat, egyszerű és egyértelmű pinot-kat készítettek a borászok. A Schmitt Kinder tétel az, amit kiemelnék: egyszerű és őszinte bor.

A badeni borok kicsit kiábrándítottak. Noha volt pár



## TOP 10 – a 2012-es Rajnai Rizlingekből és 2011-es Spätburgunderekből

■ **Fritz Haag, Juffer-Sonnenuhr GG, Brauneberg, Mosel-Saar-Ruwer, 2012 (rizling) 18,50 pont**

Mély arany szín. Az akácméz szinte kiugrik a pohárból, csak a kamilla és lime fogják vissza. Nagyon szépen érett mangó a szájban, ásványokban gazdag. Kiváló koncentráció, hosszú lecsengés.

■ **Dr. Loosen, Himmelreich GG, Graach, Mosel-Saar-Ruwer, 2012 (rizling) 18,40 pont**

Fehéranagy egy kis zöldes fáttyollal. Visszafogott akác-, méz-, kamilla- és lime-illatok. Száraz, de egy kis édesség érezhető, friss savak és selymesen puha textúra. Gyönyörűen érett gyümölcsök, élénk savak és mentás jegyek. Kifinomult egyensúly. Hosszú lecsengés.

■ **Meyer-Näkel, Pfarrwingert GG, Dernau, Ahr, 2011 (spätburgunder) 18,20 pont**

Közepesen mély, inkább karmazsinos szín és kis rubinvörös a szélen. Nagyon élénk illatok, enyhén ásványos érzet, amit füstölt szalonna vesz körbe, illetve málna és csalán követnek. Száraz, friss savak, karcsú és elegáns. A szájban savanykás, nagyon finoman szőtt tanninszerkezet. A koncentráció lehengerlő. Hosszú lecsengés, az ízek és a szerkezet igen kitartó kombinációja.

■ **S. A. Prüm, Dompropst Prevot GG, Graach, Mosel-Saar-Ruwer, 2012 (rizling) 18,10 pont**

Halvány arany szín. Szépen illatozó tétel: méz, ananász és akác. Igazán szép, „puha” testű bor, ugyanakkor a friss savak csillognak. Elbűvölően kiegyensúlyozott.

■ **Dr. Bürklin-Wolf, Ungeheuer GG, Forst, Pfalz, 2012 (rizling) 18,10 pont**

Aranyszín. Nagyon élénk illatok, mézben gazdag, rózsavíz és egy kis benzines jegy is felfedezhető. Száraz, friss savak, olajos szerkezetű. Gyönyörűen kiegyensúlyozott tétel. A koncentráció jó, az ásványosság csábító. Hosszú lecsengés.

■ **Staatsweingut Weinsberg, Himmelreich GG, Gundelsheim, Württemberg, 2011 (spätburgunder) 18,10 pont**

Mély rubinvörös gránátos széllel. Nagyon élénk illatok, egy kis illó érezhető, de vonzó. Gombában és erdei aljnövényzetben gazdag illatok. Közepes szemcséjű tanninok, ragyogóan összetett és gyönyörű bor, de vajon mennyi ideig lehet majd palackban érlelni? Az biztos, hogy most szép, formás bor.

■ **Grans-Fassian, Laurentiuslay GG, Leiwen, Mosel-Saar-Ruwer, 2012 (rizling) 18,00 pont**

Mély arany. Klasszikus rizlingillatok: őszibarack, lime és benzín. Száraz, élénk savak és olajos szerkezet. Igazán elegáns, testes és jól koncentrált.

■ **Philipp Kuhn, Kirschgarten GG, Laumersheim, Pfalz 2012 (rizling) 18,00 pont**

Mély arany szín. Nagyon élénken illatozó, kiválóan érett mangó és ananász. Méz és őszibarack is felfedezhető. Egy kis maradékcukor érezhető, igazán nagy testű, savaktól friss bor, szinte rágható, annyira nagy. Nagyon jó a koncentráció. Hosszú lecsengés.

■ **Dr. Bürklin-Wolf, Kirchenstück GG, Forst, Pfalz, 2012 (rizling) 18,00 pont**

Aranyszín. Igazán élénk illatok, benzín, ananász, őszibarack és méz. Klasszikus tétel. Száraz, ropogós savak és szépen telt test. A hosszú lecsengés előtt még a körte, méz és ásványok játéka érezhető. Elképesztően jó.

■ **Meßmer, Schlossgarten GG, Burrweiler, Pfalz, 2011 (spätburgunder) 18,00 pont**

Mély lila, sötét mag. Nagyon élénk illatok, főleg meggy, enyhén kátrányos, menta és édesgyökér. Száraz, friss savak, elég vastag szerkezetet adnak a közepes szemcséjű, francia hordóból származó tanninok. Nagy testű, komoly bor, még ha nem is a tipikus német pinot. Hosszú lecsengésű.



ragyogó tétel, mind a hagyományosan iskolázott, könnyedebb, mind a modernebb, jobban extraktált borok között jó néhányban zöldesek és agresszívok voltak a tanninok, illetve itt-ott rothadás volt érezhető. Vajon bogyózás nélkül, kacsal ászkoltak, hogy az érettséget kiegyensúlyozzák? Ki tudja...

A württembergi spätburgunderek két formájukat mutatták meg: az átlagosan jó, de kevésbé izgalmas, illetve az egyszerűbb, közép árkatóriásaktól elvárható összetettségű, ugyanakkor egyértelmű pinot-kat kóstoltam. Egyértelműen az Ahr és a Pfalz produkálták a leginkább figyelemre méltó spätburgundereket egy-két badeni és württembergi kivétellel egyetemben, amint az a Top 10-es listában is látható.



### Rajnai rizlingek 2012-ből

Amikor az első rajnai rizlingeket töltötték a poharamba, a borok fényesen csillogó arany színe tűnt fel elsőként. Mindig izgalommal tölt el felfedezni és megtapasztalni, hogy egy évjárat milyen egyértelműen nyomja rá bélyegét a borra. A 2011-es évjárat persze feladta a leckét 2012-nek, azonban az első tucat tétel azt engedte sejtetni, hogy noha nem fog a '11-esek nyomába érni, de igazán szép borok kerülnek majd a poharamba – és remélhetőleg az önök pincéjébe is! A gyümölcsök érettségén érezhető a vénasszonyok nyarának jótékony hatása, ez tény. Az ilyen ízvilág a savak egyensúlyát követeli meg és az S.A. Prüm Dompropst Prevot grand cru-je bizony tökéletes példája a kifinomult kecsességnek. Noha a Mosel-Saar-Ruwer megbízhatóan jó teljesítményt nyújt általában, és a 2012-es borok közt jó pár kiváló található, mégis, ahogy előrehaladtam a sorban, egyre jobban meggyőződtem róla, nagyon nagy a szórás. A borvidéki összképet ezért nehéz egyértelműen megfogalmazni, és ismét bizonyítást nyert, hogy a szüreti időpont megválasztása nagyban befolyásolja egy-egy bor összképét.

RIZLING-  
KIRÁLYOK

Balra a Decanter  
Év emberének is  
választott dr. Ernst  
Loosen birtoka,  
jobbra pedig az  
ásványos rizlingek  
egyik pfalzi csúcs-  
borásza, Philip Kuhn

A Közép-Rajna borvidék nem mutatott semmi izgalmasat, ha őszinte akarok lenni, ház borának beillő, átlagos rizlingek. A Rheingau hírneve ezzel szemben a paloták eleganciáját idéző boroknak köszönhető, azonban még az összes tétel kóstolása után is csak kerestem ezt az eleganciát. A 2012-es borok nem mutatták azt a koncentrációt, frissességet és elegáns szerkesztést, amit elvárnánk. Sok robusztus és nagy testű bort kóstoltam, a kecsességet úgy kellett keresnem, mint tút a szénakazalban. A szénakazal pedig nem más, mint az őszibarackos, ananászos és mangós ízvilág lehangoló együttese. Kiváló tételek közt említendő azonban a Balthasar Ress pincészet Berg Rottlandja, illetve a Georg Müller Stiftung Nussbrunnenje.

A nahei rizlingek a könnyedségükről ismertek. Szerencsére az évjáratra jellemző, az őszi időjárásnak köszönhető érettség sem ásta alá a finom szerkesztést, a koncentráció azonban hagy kívánni valót maga után. Ezt ellensúlyozandó érezhetően voltak olyan borászatok, akik bätonnage-t (a finom seprő keverése) végeztek, a Schlossgut Diel kóstolás alapján ebbe a kategóriába esik. Voltak olyan tételek, amelyekre a szüreti időpont gondos megválasztása eredményeként elért egyensúly és tisztaság koncentráció voltak a jellemzők, mint például a Prinz Salm pincészet tételei, melyek nem ugranak ki a sorból, de a szájpaddást rabul ejtik. Voltak pincészetek, ahol a kén bőkezű használata elég erősen volt érezhető. Nem tudom, hogy kinek van igaza, de nem nagyon meggyőző, amikor az első benyomás az erős kénes illat. Dülőtől függetlenül a Gut Hermannsberg borászat tételei voltak ilyenek. Ugyanakkor az is megfigyelhető volt, hogy a Schäfer-Fröhlich pincészet még a Gut Hermannsbergnél is több ként használt, mégsem volt annyira szembetűnő, illetve jobban illeszkedett az összképbe. Amint pár korty után hozzászoktunk ehhez a stílushoz, igazán gyönyörű borok tárultak elénk. A nahei elegancia megragadó 2012-ben.

A pfalzi borvidék nedűire Philip Kuhn boraival tértem át: az ásványok földjére léptem. A 2012-es Rizlingje, ami elsőként került a poharamba, a fajta igazi nagykövete, és az évjáratot is kedvező színben mutatta: a gyümölcsösség,

savak és az ásványok mesteri kombinációja volt érezhető. Reménykedtem, hogy hasonlóan folytatódik majd a sor, s örömmre szolgál azt írni, hogy a 2012-es pfalzi rajnai rizlingek álomszép borok. Tévedés ne essék, nem azt mondom ezzel, hogy a legjobb borokat kóstoltam, hanem azt, hogy a gyümölcsösség és a savak közti egyensúlyt nagyon jól eltalálták a borászok. S persze az ásványok jótékony hatása is hozzájárult az összképhez. Ha palackos érlelésre veszünk borokat, akkor a Pfalzot ne feledjük el! Igaz, figyelni kell, mit vásárlunk, mert a nagyon jó tételek mellett volt jó néhány kiábrándító is. Legnagyobb hibájuk, hogy az alkotóelemek közti harmónia hiányzik. Egy-egy elemet „fényesre csiszoltak”, de a többitől elfeledkeztek, s legtöbbször a koncentráció maradt a mostohagyerek.

A rheinhesseni borok mindig megbízhatóak, de nem túl érdekesek. A Prinz Salm borászat Kirchberg-dűlőről származó tétele könnyed nyitány volt, amit aztán sok hasonló tétel követett. Igaz, volt bőven olyan bor, ahol a koncentráció hiányzott, vagy a savak voltak túlhangsúlyozottak.

A kóstolót a frankóniai borokkal zártam, amelyek inkább a szörnyeteg, mint a szépség szerepét szokták játszani. Az első két bor ezt a tézist megcáfolta, s ahogy a további borokat töltötték a poharamba, egyre inkább kezdtem elhinni, hogy ha egy étterem borlapját írnám, akkor a fogyasztóbarát rajnai rizlinget Frankóniából választanám ki. A savak szépek és frissek, és egy megragadó fűszeresség is érezhető a borokon. A kétnapos VDP maratoni kóstoló tökéletes zárása volt. Mindenkit arra bátorítottok, hogy figyeljen a frankóniai borászokra, igazi gyöngyszemeket lehet itt találni!

*„A kóstolót a frankóniai borokkal zártam, amik inkább a szörnyeteg, mint a szépség szerepét szokták játszani. Az első két bor ezt a tézist megcáfolta, s ahogy a további borokat töltötték a poharamba, egyre inkább kezdtem elhinni, hogy ha egy étterem borlapját írnám, akkor a fogyasztóbarát rajnai rizlinget Frankóniából választanám ki.”*



Szerző:  
Csizmadia-  
Honigh Péter  
Fotó: VDP és  
Loosen-birtok