

A német VDP évjáratszemléje

A legfrissebb ropogós rizlingek és spätburgunderek

Tudtuk előre, hogy a 2013-as rajnai rizlingekről **NEM** fogunk **SZUPERLATÍVUSZOKBAN** beszélni, ugyanakkor kellemes meglepetés volt a középmezőny igen erős teljesítménye – főként a Moselre, Rheingaura és Pfalzra gondolok –, a **GASZTRONÓMIAI** tétel tárháza. Ami a 2012-es **SPÄTBURGUNDEREKET** (pinot noir) illeti, kimondottan **TETSZETŐSEK**: a legjobb tetteket Badenben és az Ahrban találhatjuk.



A VDP (VEREINIGUNG Deutscher Prädikatsweingüter – német minőségi borászati tömörítő egyesület) augusztus végén immár 10. alkalommal rendezte meg a Grosses Gewächs, avagy a szövetség grand cru besorolású borainak évjárat-be-mutató kóstolóját.

A wiesbadeni rendezvény a szakmabelieknek olyan, mint a futóknak a maraton: az éves naptárba előre bejegyezzük, készülünk rá, mégis lehetetlen nem úgy végig kóstolni a két napot, hogy a végére ne éreznék kimerültséget. Idén 396 bort lehetett kóstolni. A futók stratégiai gondolkodását kölcsönvéve két fajtára koncentráltam, illetve – bevallom – a rajnai rizlingek közül csak az öt legfontosabb régió borait szemléltem. Így is 250 tételt kóstoltam végig.

Kimondott gasztrorizlingeket töltöttek a poharaimba, és a klaviatúrát úgyta a lehetséges ételpárosításokon morfondíroztam: tiszta ízorgia! A 2013-as rajnai rizlingek szépen érett gyümölcsök tárházát mutatják, a savak jó egyensúlyt biztosítanak anélkül, hogy eluralnák a borokat. A koncentráció szerényebb, ezt azonban kiegyensúlyozza az íz és aromák figyelemre méltó intenzitása. Az eredmény: már fiatalon is nemcsak megközelíthető, de jól is iható borok széles stíluspalettáról. Hosszú palackos érelésre csak néhány tételt ajánlok.

Az időjárás 2013-ban

A hosszú, hideg telet csapadékos és hűvös tavasz váltotta fel, ami jelentősen késleltette a rügyfakadást. Dr. Loosen (neves moseli termelő) az első levelek megjelenését csak kora májusra jegyezte be. Június sem hozott nagy fordulatot, s a továbbra is hűvös és csapadékos időjárás egy héttel késleltette, illetve rendellenessé tette a virágzást. Robert Weil megfogalmazása szerint a 2013-as évjáratban korán kezdődött a „természetes válogatás”.

A nyár végül a júliussal megérkezett, sőt helyenként forró két hónap következett. Szerencsére bőven volt víz a talajban, így ez nem okozott gondot a szőlőnek. Az érés tekintetében elkezdte magát utolérni a szőlő, a veraison (a szőlőbogyó színváltását) Robert Weil augusztus 24-ével figyelte meg.

Az őszi időjárás nagy különbséget mutatott a régiók közt. Rheingauban Weil a hosszú vénasszonyok nyarat emeli ki, aminek köszönhetően a szüret október 14-én kezdődött. Ezzel szemben a Moselben dr. Loosen őszi záporokat és időnként égszakadásszerű esőzéseket

emelet, ami a borászokat gyors szüretelésre ösztökölte. Ennek köszönhetően a savak magasabbak, illetve az eső miatt a botrytis is megjelent, ami erős válogatást követelt meg.

Számok tükrében

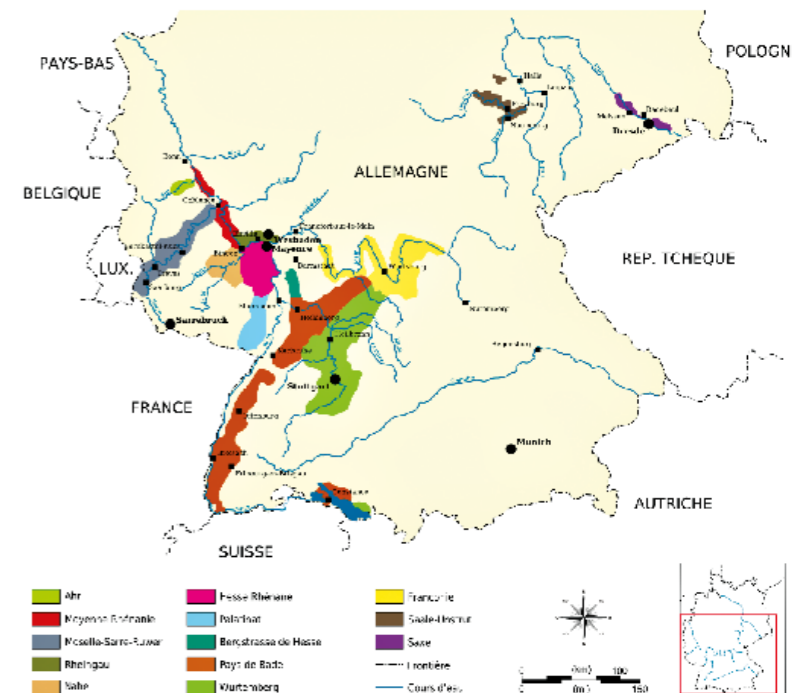
A VDP tagjai esetében a 2013-as év termése 18%-kal volt kisebb, mint a 2012-esé, ami az össznémet statisztikához képest sokkal jelentősebb visszaesés, hiszen az csak 8%-os csökkenést mutat ugyanarra a periódusra. Így a mindössze 5043 hektáron gazdálkodó VDP pincészetek borai 12,50 €-s átlagárát érték el, a grand cru minősítésű borok pedig 27 €-t!

Kereskedelmi szempontból érdekes, hogy a VDP borainak 83%-át a német piacon értékesítik, és ennek a felét közvetlenül a végső fogyasztók vásárolják meg. A belföldi piacon a második legfontosabb részesedés a borászati szakkereskedőké, amelyet a vendéglátósoké követ. Mindez megmagyarázza a magas átlagárát, s alátámasztja az intenzív marketing- és PR-munka jelentőségét mind borászati, mind szövetségi szinten!

Rizlingek: 2013

A Mosel-Saar-Ruwer vidék borai minőség tekintetében magasra tették a lécet. A gyümölcsök szép érettséget mutatnak, amit a savak frissessége egészít ki. Legjobb példaként Heymann-Löwenstein Winninger Uhlen Blaufüßer Lay tételét említeném, melyben ananász és méz keveredik, amit mesterien egészítenek ki a savak és ásványok. Szintén jól érett, de inkább őszibarackos és lime-os jegyeket mutat dr. Loosen Ürziger Würzgartenje, amely a minimális maradékcukorral és ropogós savakkal a szerkezetbeli könnyed eleganciát testesíti meg. Eleganciáról beszélve nem mehetünk el Fritz Haag Brauneberger Juffer-Sonnenuhrja mellett sem, hiszen az érett gyümölcsöket krémesség és finom virágos jegyek egészítik ki, így kölcsönözve egészen másfajta elegancia a bornak. Dülők szempontjából kiemelném a Wehlener Sonnenuhr, mivel borásztól függetlenül jó borok készültek az itt termelt szőlőkből. Persze volt egy-két moseli bor, ahol az erős savgerinc dominált, s emiatt nyugrabbb és törékenyebb volt, de borvidéki szinten elhanyagolható arányban.

A rheingauai borok a minőség és a stílus széles skáláján helyezkednek el. Ez utóbbit jól szemlélteti a számomra legjobban teljesítő borpár: Robert Weil Kiedricher Gräfenbergje őszibaracktól, rózsaszíromtól, lime-tól és ananásztól duzzad, testességét az illatok frissessége és a savak ropogóssága oldják fel; ezzel szemben Joachim Flick Wickerer Nonnbergje könnyed és mentás,



„A futók stratégiai gondolkodását kölcsönvéve két fajtára koncentráltam, illetve – bevallom – a rajnai rizlingek közül csak az öt legfontosabb régió borait szemléltem. Így is **250 tételt kóstoltam végig.**”

kimért eleganciával és lime-hangsúllyal. Említhetném a Baron Knyphausen borokat az egyértelmű új tölgy használata miatt, illetve Friedrich Fendel Rüdeshheimer Kirchenpfadját is, melyben a mineralitás és a faforgács kacérkodnak egymással. Természetesen a hordóhasználat ellenére sem tagadható le a dülők meghatározó szerepe, ami jól megfigyelhető a Johannisbergben. A Johannisshof borászat dülőszelektált Hölle tételében az új tölgy is érezhető, ugyanakkor alapvetően kecses, ásványos és friss. A Domäne Schloss Johannisberg borászat Schloss Johannisberger tételé pedig inkább a gazdag, testes és olajos érzetű rizlingekre kiváló példa.

A pfalzi rizlingekre talán az évjárat nyomta rá a bélyegét, mert egy sem volt kiugró, ugyanakkor a régió bővelkedik a nagyon jó borokban, és az ásványosság mesteri játékát mutatják be. Három pincészet borait emelném ki. Von Winningre jellemző a könnyedebb stílus, s így a mentás, kamillás és lime-os jegyek, illetve az ásványosság domi-



CSALÁDI ÖRÖM

Oliver és apja, Wilhelm Haag a Fritz Haag pincészettől – övek szerzőnk értékelése szerint a legjobb rizling!

Szerző: Csizmadia-Honigh Péter
Fotó:



BUDAPESTEN
Hilke Nagel, a VDP igazgatója telt házas kóstolót tartott a márciusi VinCE Budapest első napján

nanciája, ugyanakkor több tételen érezhető a prominens tölgy használat. Philipp Kuhnnál, noha az ásványosságot tartja főszerepben, jellemzően érettebbek a gyümölcsök, és inkább a barack jelenik meg. A Bassermann-Jordan pincészetnél a virágos jegyek és a méz keverednek az ásványokkal és a savakkal, így produkálva a bájos eleganciát, ami vagy fehér borsos és ropogós savak társaságában, vagy egyszerűen a maga selymességében jelenik meg.

Nahe szerényebb minőséget produkált, az átlagos borok aránya magas, ezért csak azt említeném meg, hogy a Dönnhoff és a Schlossgut Diel borai voltak a leginkább megragadóak, illetve a kénre érzékenyek figyelmét fel kell hívnom a Schäfer-Fröhlich borokra, melyekben következetesen magas a szulfít.

A rizlingek szemléjét a frankeni borokkal zárom. Igazán szépen tükrözik az évszámot: megbízhatóan jók, de keresni kell a kiváló tétéleket. Az összetett ízvilágú Staatlicher Hofkeller Würzburg Randersackerer Pfülbjénjé, illetve a Schloss Sommerhausen könnyed testű, kovaköves és lime-os Steinbach Alter Bergét ajánlom.

Spätburgunderok 2012-ből

Először is idézzük vissza a 2012-es évszámot időjárását! Legfontosabb, hogy bár csapadékos, de enyhe volt a tél, illetve követően szép meleg a tavasz. A nyár hűvösebbnek indult, aztán az augusztus kánikulát hozott, és szeptember végétől kezdve az ősz is nyáriasan meleg lett. Nem meglepő módon a spätburgunderok jó része szépen érett.

„A VDP tagjai esetében a 2013-as év termése 18%-kal volt kisebb, mint a 2012-esé, ami az össznémet statisztikához képest sokkal jelentősebb visszaesés, hiszen az csak 8%-os csökkenést mutat ugyanarra a periódusra.”



MINT EGY GRIMM-MESE

Meszerü rezidencián kóstolhatók a Robert Weil borok – amelyek mesés ízvilágukkal mindenkit elbűvölnek

Jegyzeteimet böngészve szembeötlő, hogy az alacsonyabb pontszámokért a technológia és a koncentráció felelősek, s talán a kettő közt van is összefüggés. A tanninok erősek, feszesek és helyenként durván szemcsésék. A borászok a koncentrációt hosszabb héjon tartással, részben egész fűrtős szőlők ászkolásával szándékozták pótolni. Vagy netán erősebb tanninkivonással? Az biztos, hogy a tanninok érettek voltak, mert a zöldes ízek az ilyen borokra sem jellemzőek, csak a durvább textúra.

A legszebb borok Badenben és Ahrban készültek, noha földrajzilag épp a legdélibb és a legészakibb régiókról van szó. Ha azonban jobban szemügyre vesszük Ahr térképét, világosan látszik, hogy majdnem tökéletesen déli fekvésű dűlőkről van szó!

A neuenahri Sonnenberg-dűlő pinot-jai gyönyörűen érett gyümölcsöktől testesek, és szinte sugározzák a meleget, míg az ahrweileri Rosenthal-dűlőn a játékos érettség szárított fűszernövényekkel elegyedik. Meyer-Näkel walporzheimi Kräutbergje nem csak az Ahr, de a teljes 2013-as német pinot-mezőny egyik sztárja volt visszafogottabb, de sötétebb és szinte húsos szerkezetével. Stílus szempontjából Jean Stodden teljesen más irányt képvisel, jobban előtérbe kerülnek a szárított piros gyümölcsök és a fűszernövények, ám szintén az Ahr vidékre jellemző kiváló borok kerülnek ki pincéjéből!

Badenben megjelenik a gyümölcsök mellett a fűszeres, gyógynövényes komplexitás is, illetve a borok a tannin szempontjából is nagyobb szórást mutat-



VÖRÖSBORÚT

A több mint 250 éves Salwey kitűnő borokat készítő, '11-es Spätburgunderük dobogónk második helyén áll (jobbra a birtoképület, lent a pincészet borásza)



nak. Mind a Salwey, mind a Bercher borok határozott és feszes tanninokban gazdagok, míg a Stigler és Bernhard Huber borai a puhább és selymesebb stílust képviselik.

Talán meglepő, hogy Frankföldet (Franken) említtem következőként a sorban, de a 2012-es évszámotban az érett gyümölcsöknek köszönhetően az a nagyon kevés spätburgunder, ami itt készül, igencsak mutatós. Schmitt's Kinder, Zehnthof Luckert és Rudolf Fürst egyaránt figyelemre méltók.

A pfalzi pinot-k nem tagadhatják le a régióra jellemző ásványosságot, s a gyümölcsök érettségével kombinálva az ízek letisztultságát sugározzák. Egyfajta kellemes és nemes feszesesség érezhető a borokon. Dr. Wehrheim Kastanienbusch Köppel bora jó példa az erősebb szerkezet és a gazdagon fűszeres ízvilág közti harmóniára.

Ami a Rajna völgyét illeti, mind a Rheingau, mind a Rheinhessen csak visszafogottan jó borokat produkált. A rheingai tétélek az egyensúly hiányától szenvedtek. A Künstler tétélei túlextraháltak voltak, míg a szépen érett gyümölcsöket biztosító dűlők a túlzott hordóhasználatot bátorították, ahogy a Kloster Eberbach Berg Schlossbergje mutatta. Rheinhessen nagyon kis mennyiségben készít pinot-t, Gutzler Morsteinje volt az, ami szép gyümölcsöket, eleganciát és egyensúlyt is mutatott – igaz, 2011-es évszám volt!

S zárásként lássuk a württembergi borokat! Az évszám tematikájának megfelelően az érett gyümölcsök, illetve több helyen a magasabb alkohol kerülnek előtérbe. A Beurer pincészet Mönchbergje kimondottan testes, ám a finoman használt francia tölgy és a bársonyos, de határozott tanninok puritán, szelíd egyéniséget kölcsönöznek a bornak. Vannak pincészetek, ahol a tanninok rágósabbak, mint a Graf zu Bentzel-Sturmfeder, illetve a fűszerzettség erősebb, mint a Staatsweingut Weinsberg esetében.

JAPÁN ÍZLÉS

Meztelen nő testéről sushit enni – az ismert kép ihlette egy japán kóstoló reklámfotóját

TOP 12 – egy kartonnyi válogatás

Meyer-Näkel Spätburgunder, Walporzheimer, Kräutberg, AHR, 2012 **** 18,60 pont

Mély rubinvörös. Visszafogott illatok: rózsaszirm, eper és zsálya. Száraz, friss savak, nagyon szépen koncentrált tétel. Szárított fűszerekben gazdag: zsálya, csalán és egy kis fenyő is társul. Sűrű és nehéz testű, az alkohol kissé túl meleg, amit a bársonyos tanninok feledtetnek el.

Salwey Spätburgunder, Oberrotweiler, Kirchberg, BADEN, 2011 **** 18,60 pont

Mély rubinvörös halvány bíbor árnyalattal. Száraz, ropogós savak, súlyos test. A füstölt sonka, málna és a majoranna, illetve a kakukkfű keverednek. Szépen érett és nagy, de elegáns. A vége felé elég szorosak a tanninok, a koncentráció ragyogó.

Fritz Haag Riesling, Brauneberger, Juffer-Sonnenuhr, MOSEL-SAAR-RUWER, 2013 **** 18,40 pont

Halvány citromszín. Illatában mézes, őszibarackos és lime-os. Testes, egy kicsit tejszínes, amit citromhéj és virágos jegyek követnek. Ragyogó az egyensúly, gyönyörűen elegáns a lecsengés.

Heymann-Löwenstein Riesling, Winninger, Uhlen Blaufüßer Lay, MOSEL-SAAR-RUWER, 2013 **** 18,10 pont

Közepesen élénk lime, érett ananász és egy cseppnyi méz. Száraz, a gyümölcsök nagyon érettek, amit a magas savak tartanak egyensúlyban. Az egész bor a gyümölcsök letisztult nagyvonalúságáról szól. Ásványokban gazdag, kiegyensúlyozott lecsengés.

Robert Weil Riesling, Kiedricher, Gräfenberg, RHEINGAU, 2013 **** 18,10 pont

Halvány citromszín. Őszibarackvirág, barack, ananász és citromhéj. Száraz, élénk savak, rózsavíz és fehér borsos jegyek. Illatos és friss, jó az egyensúlya, és a lecsengése is tisztas.

Joachim Flick Riesling, Wickerer-Nonnberg, RHEINGAU, 2013 **** 18,00 pont

Halvány citromszín. Mentás, barackos és ananászos, elegáns illat. Száraz, élénk savaival nyurga és kimért testű.

Salwey Spätburgunder, Oberrotweiler – Eichberg, BADEN, 2011 **** 18,00 pont

Mély rubinvörös. Nagyon intenzíven és játékosan illatos: fehér bors, málna és húsos, illetve majorannás jegyek. Száraz, frissek a savak, igen húsosak a gyümölcsök. Finomszemcsésék a tanninok, s így is határozott keretet adnak a bornak. Szinte füstös a lecsengésben.

Joachim Flick Riesling, Hochheimer, Königin Victoriaberg, RHEINGAU, 2013 **** 17,90 pont

Halvány citromsárga. Kimondottan virágos illat: liliom, barackvirág- és rózsaszirmok. A barack érett íze mellett ott a méz, ami kereké teszi azt a bort. Hosszú lecsengés.

Meyer-Näkel Spätburgunder, Dernauer – Pfarwingert, AHR, 2012 **** 17,90 pont

Mély rubinvörös kis bíbor árnyalattal. Tintásan sűrű, húsos, málnában és eperben gazdag. Szegfűszeggel fűszerezett. Száraz, ropogós savak, kimért alakzatú, de jól koncentrált és ásványokban gazdag. Testes és hosszú lecsengésű.

Dr. Loosen Riesling, Ürziger, Würzgarten, MOSEL-SAAR-RUWER, 2013 **** 17,80 pont

Nagyon halvány citromszín. Lime-os, mézes és őszibarackos illatok. Egy kis maradékukor van benne, selymes és könnyed. Fehér bors a végén, elegáns. Hosszú, koncentrált a lecsengésben.

Philipp Kuhn Riesling, Großkarlbacher, Burgweg „Im großen Garten”, PFALZ, 2013 **** 17,80 pont

Halvány citromszín. Méz, barack és lime, gazdag ásványosság, könnyed test. Nagyon jó a koncentrációja, lecsengése hosszú.

Bercher Spätburgunder, Burkheimer, Feuerberg, BADEN, 2012 **** 17,80 pont

Mély rubinvörös. Nagyon szépen illatozó ibolya és málna, amit húsos és fűszeres jegyek követnek. Száraz, friss és kimondottan koncentrált. Nagy, de kiváló egyensúlyban.