



Château Pontet-Canet, Bordeaux

Legenda születőben

A tavasz Bordeaux-ban egyet jelent az **EN PRIMEUR** kóstolókkal, amikor a világ vezető **BORKRITIKUSAI** és kereskedői elsőként találkoznak a legújabb évjárat boraival, évekkel a palackozás előtt. Nagyszerű alkalom ez arra, hogy látogatást tegyünk egy feltörekvő és egyre több elismerést szerző médoci Château Pontet-Canet-ban, a **TESSERON** családnál.

Bordeaux-i nyitnikék

Nem kérdés, április első hetében az en primeur kampány fogja izgalomban tartani a bordeaux-i termelőket. Nem is csoda, hiszen ezek a kóstolók adnak lehetőséget a kereskedőknek és szakíróknak arra, hogy az új évjárat minőségéről kialakítsák véleményüket, s ez az árakra is hatással van. Ezért a bordeaux-i borok kedvelői és gyűjtői türelmetlenül várják a világ vezető borkritikusainak értékelését, amiből kiderül, hogy milyen áron bocsátják a château-k piacra a borokat. Azonban ez a várakozással teli pár hét csak összegzése annak az egész éves munkának, ami a pincészetek zászlósborra, a grand vin elkészítéséhez szükséges. Minden neves birtok a szürke hétköznapok során készíti el borait – de ezek a napok az igazán érdekesek! Az elmúlt tizenöt évben a Château Pontet-Canet-nál csendes forradalom ment végbe, s ennek a folyamatnak köszönhetően a szuper-másodosztály minőségi szintjét érték el. Ez a

modern bordeaux-i legenda ösztökélt arra, hogy ellátogassak a Médocba, ahová a pár nappal a február eleji fagyok után érkeztem. Alfred Tesseron birtoktulajdonos, és Jean Michel Comme, technikai igazgató fogadtak.

Családban marad

A világ egyik legkiválóbb borvidékét átszelő úton rogtam bérautómmal, amikor megpillantottam a 5ème cru château épületét. Pauillaci léptékkal mondhatjuk, hogy egy kisebb domb tetején található a borászat díszes épülete. Körülötte a Médoc síkja terül el, s az enyhe lejtő és a kavicsos talaj biztosítják a jó vízelvezetést, illetve azt, hogy a szőlőt ideális szögben érje a nap, ami elengedhetetlen a jó minőségű szőlő termesztéséhez.

A château 1781-ben épült, amikor a Pontet család 120 hektárnyi birtokot vásárolt fel a Canet faluhoz tartozó területeken. Sok más bordeaux-i pincészettel ellentétben

Szerző és
fotók: Csizmadia-
Honigh Péter
(és Thinkstock)

„...automatizált szabályok mentén nem lehet **előre** haladni, mivel az eredmény mindig ugyanaz lesz, miközben szem előtt **tévesztjük a finom részleteket és a fejlődést.**”

a Pontet-Canet csak három tulajdonossal büszkélkedhet több mint 200 éves története során. A Pontet-ékat követően a bordeaux-i négociant (borkereskedő) Cruz család tulajdonában került a chateau, akik 1975-ben adták el Guy Tesseronnak, Alfred édesapjának, aki Grand Champagne-ra szakosodott cognactermelő volt. Ez a folytonosság, illetve a felelős gazdálkodás kulcs tényezők a birtok mai sikerében, hiszen hosszú távú szemléletmódot tettek lehetővé.

A Tesseron család – amint azt a jelenlegi tulajdonos mesélte – a birtok megvásárlását követően anyagi nehézségekkel küszködött, mivel a cognac világszertei ára, amit az erős ciklikusság jellemez, a '70-es évek végére mélypontra jutott, így a pauillaci birtok befektetési terve lelassult. A megnövekedett időtáv egyben azt is jelentte, hogy a család nem hozott elszántsított döntéseket, s ez megkímélte őket a hibás lépésektől – amint azt Tesseron úr elmondta.

Természetesen a birtok felfuttatásához kellett vízió is, amit Tesseron úr így foglalt össze: „elhatározásom volt, hogy a Château Pontet-Canet-t a következő szintre emeljem fel”. De mi is volt ez a következő szint, illetve miként akarta megvalósítani? – morfondíroztam magamban. A válasz az volt, hogy a lehető legjobb minőség, illetve a birtokot olyan állapotban átadni a következő generációnak, amire büszke lehet. Mindez rendben van – mondtam magamban –, de a minőség azért egy viszonylag szubjektív fogalom. Így hát tovább folytattuk ezt a gondolatot, s végül Alfred a minőség meghatározására az alábbi tömör és

frappáns definíciót adta: „Amikor valami jó, abból újra és újra kérnek.” Miként lehet ezt elérni?

Óriások között

Ha egy pauillaci birtokon termel valaki bort, jó esélye van arra, hogy a piac érdeklődése mindig megmaradjon, hiszen a bordeaux-i falvak közül talán a leghíresebből van szó, ahol szomszédok között olyan birtokok találhatók, mint a három 1er Cru birtok: a Mouton-Rothschild, Château Lafite-Rothschild és Château Latour. A csúcsborok mindig érdeklik a fogyasztókat, ráadásul a régió jól ismert tulajdonsága, hogy a minőség mércéjét magasra teszik, s ez azt is jelenti, hogy aki ott szőlőt termel és bort készít, biztosan elkötelezett a minőség iránt és szakmája megszállottja.

Jean-Michel Comme, a birtok technikai igazgatója úgy véli, hogy a pohárba töltött bor méri igazán a minőséget. Egészséges és kiegyensúlyozott-e a megtermelt szőlő, amiből a pohárba töltött bor készül? Ezek azok a kérdések, amelyek alternatív gondolkodásra sarkalták Jean-Michelt, s végül a Château Pontet-Canet biodinamikus gazdálkodásra való átállását eredményezték.

Jelenleg 81 hektárnyi betelepített területük van, amelynek legnagyobb része cabernet sauvignon, a Bal part zászlós fajtája, emellett egyharmadnyi merlot és kisebb mennyiségű cabernet franc (4%), illetve petit verdot (2%). Jean-Michel szőlész-borász szakmérnöknek tanult, ám a hagyományos gazdálkodásra jellemző gyomirtó használatát már az átállást megelőzően abbahagyta, illetve bevezette a víz újrafelhasználását. A tudatos átállás csak 2004-ben kezdődött el. Mi vette rá Tesseron urat, hogy belemenjen a nagy változásba?

A holdnaptár vonzásában

Jean-Michelnek van egy kisebb, 10 hektáros birtoka, ahol jóval 2004 előtt bevezette a biodinamikus gazdálkodást. Tesseron úr és Jean-Michel gyakran kóstolnak együtt, s egyik kóstolójuk alkalmával Tesseron urat rabul ejtette Jean-Michel borának élénk ízvilága, gyönyörű szerkezete és gazdag mineralitása. Igazi heuréka-élmény volt, hiszen ráébredt, hogy olyan bort kóstolt, amiből bármikor kérne egy újabb pohárral. Mivel nemcsak birtoktulajdonos, hanem üzletember is, szinte nem is volt választása: rátalált



CSENDES FORRADALOM

A több mint 200 éves kastély körüli 120 hektáron új szelek fújnak

MONSIEUR TESSERON

A cognac volt a lassúság oka...

arra a minőségre, amit meg akart valósítani, így 5éme cru birtokán is elkezdtek a biodinamikus gazdálkodásra való áttállást.

A felelősség és a kockázat hatalmas volt, hiszen a Tesson család egy történelmi szempontból nézve is értékes grand cru classé birtok tulajdonosa, s amint azt tudjuk, biodinamikára nem létezik bevált recept, mindenkinek magának kell kísérletezni, s az azonnali eredmény korántsem garantált. Persze olvashatók Rudolf Steinernek, az antropozófia osztrák filozófusának írásai, aki kidolgozta a biodinamikus gazdálkodás elméletét, s előadásjegyzetei a mai napig hozzáférhetőek. Azonban a személyes hitet és meggyőződést semmi sem helyettesítheti – mondta Tesson úr. Jean-Michel annyit tett hozzá, hogy „automatizált szabályok mentén nem lehet előre haladni, mivel az eredmény mindig ugyanaz lesz, miközben szem elől tévesztjük a finom részleteket és a fejlődést.” Majd így folytatta: „a biodinamika olyan életfilozófia, ahol a tudományt az ember a háta mögött hagyja, hiszen az analitika csak mér, s nem veszi figyelembe az érzelmeket, érzéseket.”

A mezőgazdaságnak ez a humanista, emocionális és spirituális megközelítése az, amit a kritikusok kifogásolnak, mivel a kiszámíthatatlanság jóval nagyobb, mint az őtűrészhatárak. Ez a kiszámíthatatlanság abból fakad, hogy a biodinamikát csak menet közben lehet tanulni. Tesson úrnak sem volt könnyű az áttállás. Emlékszem, egy korábbi látogatásom alkalmával Jean-Michel azt mesélte, hogy 2004-ben olyan nagy volt a rothadás veszélye, hogy Tesson úr egy hagyományos permetezést mellett döntött, mert nem merete megkockáztatni, hogy az éves termés odaveszik. Ma, nyolc évvel később, az egész birtok hivatalosan is biodinamikus, amit az erről szóló tanúsítvány bizonyít. A szőlőben nem használják a terméskorlátozást elősegítő módszereket, mint például a tetejezést, levélrit-



„...a biodinamikus gazdálkodás sokkal inkább életvitel, mint marketingfogás. Ez a felfogás újra szoros kapcsolatot teremtett köztünk és a szőlő között.”

kítást vagy a zöldszüretet. A château természetesen használ biodinamikus készítményeket, de nem saját maguk állítják elő azokat, hanem szükség szerint a Loire-völgyből szerzik be.

Egy ló – egy ember

A leglátványosabb változás a lovak használata. Tesson úr büszkén mondta, hogy egy héttel ezelőtt vették meg az ötödik lovat, ami lehetővé teszi, hogy az egész birtokot velük műveljék meg, és a lovak beosztása is ideális. A lovak a legnagyobb változást nem azzal okozzák, hogy kisebb a súlyuk, mint a traktoroknak, így nem tömörítik a talajt annyira, és kipufogógáz sincs, hanem azzal, hogy idő- és emberierőforrás-igényesek. A lovakat nem lehet a traktorgarázsba beparkolni, hanem napi 24 órában gondoskodásra van szükségük. Ez pedig azt jelenti, hogy lovakhoz értő

MŰSZAKKEZDÉS

A birtok öt lóva rendszerű időbeosztás szerint dolgozik





embereket is kell alkalmazni: minden lóra egy ember jut, akik gondoskodnak az állatról, illetve dolgoznak velük. A Ch. Pontet-Canet-nak tehát fel kellett venni lovanként egy-egy újabb alkalmazottat, és biztosítani, hogy azok értsenek a szántáshoz és egyéb munkákhoz. A gépesített világban ezek olyan készségek, amelyeket gyakran újra kell tanulni.

Gyengédség a palackig

Ősszel nemcsak a szőlőbeli munkákat fejezik be, hanem a szüret is kezdetét veszi, s a borászati munkák kerülnek előtérbe. Jean-Michel bevezette a kicsi, 7 kilós rekeszek használatát, hogy a leszüretelt gyümölcsöt ne préselje össze a saját súlya. Csak kézi szüretelést végeznek, ami lehetővé teszi a szőlő válogatását már a szedés idején. Ezt követően a feldolgozás gravitációs elv alapján zajlik, tehát nem kell pumpákat használni, ami megkíméli a mustot és a szőlőt is. A válogatóasztal nem vibrációs, hogy jobban látható legyen a szőlő, s ha bármilyen hibás szemet találunk, azt ki tudják venni. Az erjesztés nem igazán változott az átállást követően, mivel már korábban is vadélesztővel való spontán erjesztést alkalmaztak. Apróbb változásokat a technológia területén bevezettek, mint például a kisebb erjesztőkádak használatát, hogy kisebb mennyiségű szőlőt is tudjanak külön-külön erjeszteni, illetve tojás formájú betonerjesztőket vezettek be – a tojásforma jobb oszcillációt tesz lehetővé.

További technológiai apróbb, de menedzsmentfilozófiailag jelentős változtatás volt, hogy az erjesztőtankok hűtőrendszerét hagyományos csappal szabályozhatóra cserélték ki. Így minden tank külön szabályozható, illetve a borásznak minden egyes tankban meg kell mérnie a hőmérsékletet, s csak úgy tud döntést hozni. Tesseron úr úgy foglalta össze a lényegét, hogy a borász készíti a bort, nem egy beprogramozott számítógép.

Ez a megközelítés jellemzi Ch. Pontet-Canet egészét, s ez világos volt már Melanie Tesseronnal folytatott beszélgetésem legelején is. Melanie, Tesseron úr unokahúga, s úgy véli, hogy „a biodinamikus gazdálkodás sokkal inkább életvitel, mint marketingfogás. Ez a felfogás újra szoros kapcsolatot teremtett köztünk és a szőlő között.” A szoros kapcsolat persze relatív, hiszen Melanie jelenleg Hongkongban él mint a birtok márkanagykövete. Londonban született és nevelkedett, ahol karrierjét mozgókép-tervezőként kezdte az egyik tévécsatornánál, míg nagybátyja



át nem csábította a borászkodásba, elvégre családi üzlet-ről van szó. Az első jó tanács, amit kapott, az volt: „*sème cru birtokunk van, de 1er cru-kel vagyunk körbevéve. Kötelességünk, hogy jobbak legyünk! Nem a ma számít, hanem az, hogy 10 év múlva mi lesz a szőlőben.*” Az elvárásoknak megfelelni akaró Melanie azzal kezdte, hogy szőlészeti és borászati kurzusra iratkozott be a Bordeaux-i Egyetemen.

Nyitás Napkeletre

Az elmúlt évben vetette fel Tesseron úr az ötletet, hogy Melanie Hongkongba költözzön. A saját szavaival élve azonnal megragadta az alkalmat. A Tesseron család elismeri, hogy Európa és az USA a legrégebbi és legfejlettebb fine wine piac, ugyanakkor tudják, hogy az ázsiai piacok is hamar fel fognak nőni. Japánt és Hongkongot fejlett piac-nak tartják, amit a Christie's és Sotheby's aukciós házak rekordértékű árverései is bizonyítanak. Azonban Melanie hongkongi küldetésének az igazi célja a kapcsolatok építése, illetve a Kínai Népköztársaságban a márka ismertségének megalapozása és fejlesztése. Tesseron úr elmesélte, miközben egy pohár 1998-as évjáratú Comtes de Champagne-t kortyoltunk, hogy fiatalon ő is hasonló „küldetésen” vett részt Amerikában. Az ott töltött öt év során életre szóló barátságok születtek, s ezek sokkal hasznosabbnak bizonyultak, mint bármi más marketing-erőfeszítés. A fine wine kemény üzleti világában szokatlanul humánus filozófia ez a megközelítés.

Ami a jövőt illeti, Melani szerint a nap csak felkelőben van még. Tovább kell folytatni szakadatlanul a munkát a szőlőben, hogy évről évre javuljon a pauillaci birtok teljesítménye. Hasonlóan fontos a fogyasztókkal való kapcsolat kialakítása, és az ázsiai piacok oktatása. Egy dolog biztos: a minőség iránti elkötelezettség kifizetődő vállalkozás. A Château Pontet-Canet-t azokhoz a birtokokhoz sorolják, amelyek az 1855-ös osztályozás szerinti minősítésüket jóval túlszárnyalják. ■

ÖSSZHANGBAN

Melanie Tesseron szerint a biodinamikus felfogás újra szoros kapcsolatot teremt ember és szőlő közt

