

Szerző: Chris Boiling  
Fotó: a pincészetek

Vipava-völgy, Szlovénia

# Az én völgyem vörös, narancs és sárga

Meglepő módon a zöldellő Vipava-völgyben a zöld a legkevésbé érdekes szín. A völgy igazi színei a vörös, a narancs és a sárga, melyek a 30 BORTERMELŐ FALUBÓL ragyognak azokra, akik megteszik a 48 km-es, alig egyórás utat Szlovénia fővárosából, Ljubljanából. A SLOW FOOD és az organikus borok hívei számára kihagyhatatlan a völgy.



## Miért a három szín?

Vörös – az errefelé egyre növekvő számban készülő, kiemelkedő minőségű és kedvező árú bordeaux-i és burgundi stílusú borok után.

Narancs – a természetes borkészítés elveit követő borászok egyre növekvő csoportja miatt, akik kihasználják az erős szeleket, melyek az északi fennsíkok (Trnovski gozd) és a déli karsztok csipkái között húzódo völgyben viharzanak.

„A Batič és Burja pincészetek mindössze 30–40 km-re fekszenek Colliótól, a természetes borkészítés okán leginkább ismert régiótól. De az a benyomásunk, hogy itt nem azért követik ezt a vonalat, hogy trendik legyenek, vagy hogy olasz szomszédaikat másolják...”

Sárga – azoknak a boroknak a színe után, melyeket helyi fajtákból készítenek, mint a pinela és a zelen – még ha a zelen szlovénul zöldet is jelent.

## VÖRÖS

„A völgy jövője a pinot noir” – mondja Primož Lavrenčič, miközben „örömét és szenvedélyét”, a Burja Noirt kóstoljuk az 1500 literes hordóból. A nyolcvanas évek burgundijaira emlékeztet, persze sokkal jobb áron. Egy kiemelkedő minőségű, limitált palackszámú, 1 hektáryi organikus szőlőből készült pinot noir 18,50 eurós árával nehéz versenyezni.

Primož, aki részmunkaidőben szőlészetet is tanít, olyan családból származik, mely 1499 óta készít bort (de mással is foglalkoztak, például a kovácmesterséggel). Primož 2009-ben elhagyta a család borászatát, a Sutort, hogy megalapítsa saját vállalkozását Burja birtok néven. Most épp új borászatot épít, ahol a gravitáció segítségével fog bort fejteni, az első szint már majdnem készen van 6 méterrel a föld alatt.

## KÉSZÜL A NARANCSBOR

Primož Lavrenčič saját, Burja nevű birtokán hosszan áztatja a fehérszőlőt héjon, hogy sötét színt és gazdag zamatokat kapjon



Addig is borait a Vrhopoljében található üzemegységben kóstoljuk a völgy két legnagyobb városának egyike, Vipava mellett. A modri pinot (a pinot noir helyi neve) viszonylag új jövevény a völgyben, ahol a borkészítés azóta ismert, hogy a rómaiak bemasíroztak ide. Primož pinot noir tőkái 10 és 20 év között vannak, és ezeken kívül csak helyi fajták vannak a birtokán. Korábban olyan kékszőlők teremték itt, amelyeknek borát a gazdák és munkásaik fogyasztották, mint a pokalca (schioppettino), a modra frankinja (kékfrankos) és a refošk (refosco). Primož ezeket a fajtákat háziasította 50–30–20%-os arányban a Burja Reddo borhoz, mely két évet pihen nagy hordókban és valamennyi barriqueban, és várja, hogy 2016-ban piacra kerüljön. Kóstoláskor a bor lágy volt és komplex, finom, tölgyes gerinccel. Pontosan így szeretem a vöröseket.

Ez a völgy – a Primorje borregióban, ahol a mediterrán, az alpesi és a kontinentális éghajlat csókot vált – történelme legnagyobb részében a helyi és regionális fehér fajtákról volt ismert, mint a rebula, a malvazija, az olaszrizling (laški rizling), a pinela és a zelen. De az utóbbi ötven évben Tito jugoszláv rezsimjének bátorítására nemzetközi (különösen vörös) fajták is gyökeret vertek, olyannyira, hogy ma már a kékszőlők, a merlot, a cabernet sauvignon és a barbera foglalják el a völgy 2566 hektáron elterülő szőlőterületének közel harmadát.

A merlot fajtaborok és a bordeaux-i típusú házasítások jó hírüket szereztek maguknak az utóbbi 20 év során, mióta az ambiciózusabb helyi termelők már nem a helyi szövetkezetet, a Vipava 1894-et erősítik boraikkal, hanem saját szőlőjükből a saját tételeiket készítik el. Most úgy tűnik, a pinot noir került reflektorfénybe. „Versenyképesek lehetnénk a pinot noirral” – mondja Primož. – Az éghajlat megfelelő, egy kicsit melegebb, mint Burgundia, de több a mineralitás is.”

Egy másik megbecsült termelő, a Tilia birtok új jelmondatot választott: a pinot háza. Ez takarja egyrészt a nagyon népszerű pinot gris-t, amely egész fűrtös préseléssel készül, és három különböző szintű pinot noirt, melyek ára 7,50–40 € között mozog. „Nem meggazdagodásra töreksem, hanem stabilitásra” – mondta nekem a borász, Matjaž Lemut. Ő is részmunkaidős tanár, borászati technológiát tanít, míg felesége, Melita teljes állásban mezőgazdaságot.



## Hol szálljunk meg?

- Az Arkade Cigoj Cmicében: a Cigoj család saját bort is készít, többek között klarnicát és kifejező malvaját, s emellett saját prosciuttójuk (sonkájuk) is van. [www.arkade-cigoj.com](http://www.arkade-cigoj.com)
- A Majerijának Slapban fantasztikus étterme, borospincéje van, és 10 föld alatti szobát is kínál. [www.majerija.si](http://www.majerija.si)
- Az Apartmaji Korenek Vipavában kényelmes szobái vannak a Vinoteka Vipava mellett, ami nagyszerű kiindulópont az itteni kalandokhoz. [www.apartmaji-koren.com](http://www.apartmaji-koren.com)

Doktori disszertációjának témája érintette a levelezés hatását a pinot noir színére a Vipava-völgyben. Matjaž, aki dolgozott Svájcban, Kaliforniában és édesapja mellett a Vipava 1894-ben is, 1992-ben kezdte meg telepíteni és összevásárolni 8 hektár szőlőjét, és 1996-ban jelent meg a piacon első Tilia boraival. Ma a teljes termés 40 000 palack körül alakul, és nagyjából egyenlően oszlik meg fehérek és vörösek között. Mivel birtoka nem a legjobb területeken fekszik, ahol a helyi fajták igazán elemükben vannak, inkább nemzetközi fajtákat telepített. „Úgy alakult, hogy van egy rossz területünk lent a völgyben, amiről kiderült, hogy tökéletes a pinot noirnak – mondja Matjaž. – A domboldalakon túl lekváros lesz.” De óvatos nyári levelezéssel, a fűrtök és előtti ritkításával és a francia tölgy bölcs használatával képes olyan vörösbort készíteni, mely gazdag fekete cseresznyés, étcsokoládés, vaníliás aromákban, és friss cseresznyés, málnás ízei vannak.

Matjaž merlot-t, pinot gris-t és sauvignon blanc-t is telepített, mert ahogy mondta: „jó bort akartam készíteni, de meg is akartam élni”. Ugyanakkor azt gondolja, hogy a völgy jövője az olasz fajta, a barbera. „Biztosan a barbera a vörös házasítások jövője a Vipava-völgyben – mondja. – A merlot stabilitást ad, a barbera pedig gazdagságot, frissességet és gyümölcsösséget.”

Damjan Štokelj, Planina egyik részmunkaidős termelője egyetért ezzel. Azt mondja, hogy a helyi termelők most már visszafogják a barbera hozamát, és olyan szőlőt termelnek, amely „a tökéletes” párja a merlot-nak. Amellett, hogy merlot-t és barberát házasít, Damjan egy olyan merlot bort is készít, melyhez 5% szárított szőlőt ad, hogy különlegesen testes legyen.

Legyen az pinot noir, merlot, barbera vagy merlot-barbera házasítás, a vörösek kulcsfontosságúvá kezdenek válni a vidéken, és hozzájárulnak, hogy megváltozzon a közvélekedés Szlovéniáról mint fehérboros országról.

## NARANCS

„Ez a legsikertelenebb borunk” – nem épp az a felvezetés egy borhoz, amit én várnék, de Miha Batič nem egy szokványos



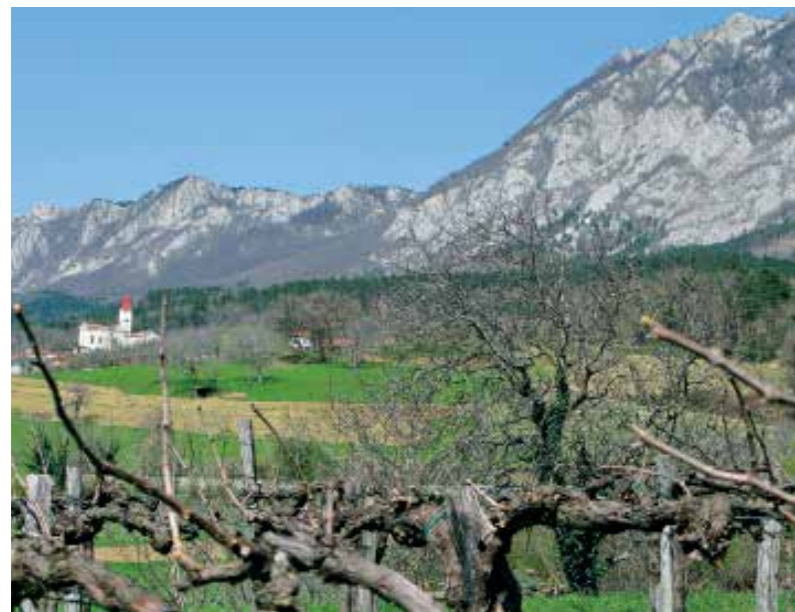
### NEM KÉNYEZTETIK EL A VEVŐKET

**Miha Batič borász a családi pincészetben, ahol a legjobb bort megtartották, nem dobták piacra, nehogy elkényeztessék a fogyasztókat...**



bortermelő. Olyan családból származik, amely nem lépett piacra a valaha volt legjobb évjáráttal, attól tartva, hogy a bortőket elkényeztetné az íze, ehelyett inkább megtartották, és sémási otthonukban szolgálják fel az 1999-es évjáratot a barátainak. „Csak a legjobb elég jó nekik” – mondják. Miha, ahogy Primož is, az organikus és biodinamikus termelők növekvő csoportjához tartozik a völgyben, akiknek az erős északkeleti bora (burja) van a segítségére. Ez a szél keresztülvágat a völgyön, ami sokszor azzal jár, hogy lezárják az autópályát, de ugyanakkor útja során a szőlőket is megszáritja. A tájat pettyező öreg falvaknak keskeny utcáik vannak, hogy védekezzenek ellene, és a terrakotta tetőkre köveket tesznek, hogy a helyükön tartsák a cserepeket. „A természet itt a borász” – mondja Miha. Abban hisz, hogy a borok „születnek”, nem készülnek, és hogy a sűrűn telepített szőlőskepeknek, ahol megfogannak, étellel telínek kell lenni – „mint a mikroszkopikus élőlények éneklő kórusa”. Amikor az éneklés, vagyis a vitalitás vonzani kezdi a csigákat, a kacsák elbánnak velük. Birkák legelik a fűvet, de van itt high-tech megoldás is a penész ellen, egy hatalmas, direkt erre a célra készült gépezet, mely a burját imitálva forró levegőt fúj a szőlőre, ha nem jönne a szél eső után.

A Batič pince meglátogatására és az eperfa hordókból való kóstolásra nincs mód, mivel „minden egészséges szőlőnek nyugalomra és időre van szüksége a pincében”. Ehelyett Miha a családi ebédlőben kalauzol végig a Batič borok során, miközben két kislánya, Angel és Oskar gereblyével és műanyag karddal felfegyverkezve rendet vágnak a görpöök és játékaút között. Batič legsikeresebb bora a sauvignon blanc. A 2009-es a számban egy kis fűszerességet mutat, ami a 15 hónapos szlovén tölgyben való érlelésből származik, és gazdagságot, ami a macerációnak köszönhető. A 2009-es



csendes bor a poharamban szinte borostyánszínű. Az aromák minerálisak, borsosak és teljesen vajasak, a fő gyümölcsös jegy a sült ananász. Ez a sauvignon blanc érlelésre készült, ahogy mondták.

A Batič és Burja pincészetek mindössze 30–40 km-re fekszenek Colliótól, a természetes borkészítés okán leginkább ismert régiótól. De az a benyomásunk, hogy itt nem azért követik ezt a vonalat, hogy trendik legyenek, vagy hogy olasz szomszédait másolják, hanem mert szeretik a földjüket, és tisztelik Szlovénia régi bortermelő hagyományait.

Az ország első bortermeléssel foglalkozó könyve, Matija Vertovec Vinoreja (Bortermelés) című műve 1845-ben jelent meg a völgyben, és Szlovénia első mezőgazdasági iskoláját is itt hozták létre 1873 és 1866 között, az első termelőszoövetkezeti pedig 1894-ben alakult.

A Batič család, mely manapság évente 50 000 palack bortermel 20 hektárról, bortermelő gyökereit 1592-ig tudja visszavezetni, filozófiáját pedig a magasan fekvő, műtrágyával soha nem kezelt szőlőskertek vegyszerrel sosem permetezett tőkéről származó Angel borok címekéjén foglalja össze: „A modern technológia... gazdagabb termést kínál, olyan szőlőt, mely első pillantásra vonzóbbnak tűnik, és nagyobb hasznot. Ugyanakkor a természet mindig azt adja, ami a legjobb az embernek, így mi továbbra is a tradícióba vetjük hitünket.”

A következő bor, a Batič pinot gris ugyanolyan meglepő, mint a sauvignon blanc, és ezer mérföldnyire van attól a pinot grigiótól, amelyet a közeli Veneto tartományban készítenek. Tíznapos maceráció után vörösebb, mint a legsikeresebb borok, a kissé gyöngyöző, félszáraz cabernet sauvignon rozé.

További „természetes” borok, melyeket élvezetesnek találtam, a Mlečnik pincészetből származtak (Valter Mlečnik

„Birkák legelik a fűvet, de van itt high-tech megoldás is a penész ellen, egy hatalmas, direkt erre a célra készült gépezet, mely a burját imitálva forró levegőt fúj a szőlőre, ha nem jönne a szél eső után.”

és fia, Klemen chardonnay-ja mindenképp figyelemre méltó, ha szeretik a narancsbort), illetve a vhrpoljei Krapežtől (a címkén a cserepeket rögzítő köveket láthatjuk viszont) és a Guerilától, a völgy egy másik biodinamikus termelőjétől, amely magabiztosan új borászatba is fektet Planinában.

### SÁRGA

Batič sűrűn beültetett Angel-dűlőjének őshonos fehér fajtái közül sok kiment a divatból Tito uralmának idején, mivel viszonylag alacsony a potenciális alkoholtartalmuk. A zelen, pinelát, klarnicát és vitovska grganját gyakran az alkoholosabb rebulára, vagy nemzetközi fajtákra, például chardonnay-ra cserélték. Most, hogy újra igénylik és megbecsülik az alacsonyabb alkohol- (és kalória-) tartalmú borokat, a zelen és a pinela visszatérőben van.

„Kockázatos pinelát termelni, de folytatni akartuk a családi hagyományt” – mondta nekem Špela Štokelj, miközben a család specialitását kóstoltuk. A Štokelj család 3 hektárjának körülbelül a felét szentelték a pinelának, így az érzékeny, vékony héjú fajta legnagyobb termelői közé tartoznak. Csak a völgy felső részein lehet telepíteni, mivel szüksége van a szélre, ami megszáritja a bogyókat. Matija Vertovec 1845-ös könyvében a vinoreja, a pinela és a zelen az említett 18 „nemes” szőlőfajta közé tartozik. A pinela – mely Planina környékén remekül érzi magát – adja a két fajta közül a sárgább bort, finom gyümölcsös és virágos aromákkal (fehér barackra és almavirágra emlékeztetnek), ropogós savakkal, kellemes ízekkel, mint ananász és citrom; a zelen Podnanos közelében van elemében, inkább szalmaszínű és halványabb, néha zöldes reflexekkel. A finom aromák inkább almát és körtét idéznek. Íze ropogós és száraz, kissé kesernyés véggel (ami erősebben jelentkezik, ha a szőlő nagyobb stressznek van kitéve). A pinela 2014-ben lendületet kapott, amikor Špela lett Szlovénia borkirálynője, és a család 9 €-s pineláját választotta hivatalos borának. Ötödik generációs borászként Špela édesapjának, Damjannak segít a borkészítésben Planinában. Mindketten csak mellékállásban borászkodnak, évi 5000 palacknyi pinelát készítenek, és ebben az évben először 1000 palack pinela pezsgőt is. „Ez igen különleges, és azt hiszem, nagyon érdekes is” – mondja Špela. A bort helyi éttermeknek és turistáknak adják el.

További pinela- és zelentermelő pincészetek között megemlíthetjük az Avint Gradiščában, a Miškát Erzeljben, a Petričét és a Ferjančičet Planinában. Mind butikborászatok, mint a völgy 120 termelőjének jelentős része.

A nagy kivétel a Vipava 1894 a völgy észak bejáratánál, Vipava kedves kisvárosában. A völgy legnagyobb termelője, a Vipava 1894 egy időben a szlovéniai borkészítés élvonalába tartozott. Elsőként használtak betontartályokat, elsőként

### Hol kezdjük?

■ A Faladur borboltban, a völgy közepén lévő Ajdovščina városkában. Ez a vinotéka a város kellős közepén a helyi borok remek választékát kínálja. Valószínűleg több mint 200 tételt, melyek termelői nyugaton a malvajzia, rebula, sauvignon és pinot blanc tétélekkel jeleskednek, északkeleten pedig zelen és pinelát kínálnak. A legjobb fehérek általában magasabb lejtőkről származnak, míg a vörösek, melyek főleg barbera, cabernet sauvignon és merlot szőlőből készülnek, az alsóbb részeken teremnek, ahol a szőlő akár két héttel korábban beérik.

Lokarjev drevored 8, 5270 Ajdovščina  
www.faladur.si

■ ...vagy a csendes, de csinos városban, Vipavában, ahol a főtéren, a információs iroda mellett található a Vinoteka Vipava. Itt 45 helyi termelő borait találhatjuk meg, és a szomszédos irodában pedig időpon-tot egyeztethetünk kedvenc termelőink meglátogatására.

www.facebook.com/vinoteka.vipava

### HAL MELLÉ

**Bár Szlovénia tengerpartja nem hosszú, a hal népszerű, a helyi fajták pedig remekül harmonizálnak a halas fogásokkal**



### Hol együnk?

■ A Vipava-völgyben találunk kettőt Szlovénia legjobb éttermei közül: a Pri Lojzetu a Zemono major-ságban, Vipava közelében, és a Majeriját Slapban. A Pri Lojzetu egy egykori vadászház boltzatos pincéjében működik, és az ország MasterChef vetélkedőjében zsűritagként szerplő Tomaž Kavčič vezeti. Az ország legdrágább és legfényűzőbb kóstolómenüjét kínálja, de a teátrálisan felvonultatott hét fogás megéri az árát. A tökehallabda, céklahab és spárgaleves előteleket például fűgöyön táltatták, a borsóleves mezt jelenített meg, ezért kankalínok úsztak rajta, a felszín alatt pedig sajt-puffancsok jelképezték a teheneket. Mivel aznap havazott, a pincér burgonyapelyhekkal hintette meg a levest. A Burja Bela nagyszerűen illett a füstölthall-leveshez, a ritka vitovska grganja pedig jól kísérte a tengeri sügért, a dehidratált zöldségeket és a helyi fűszernövényekkel készült rizst.

Pri Lojzetu, Dvorec Zemono, 5271 Vipava  
www.prijojzetu.si

■ A szőlőkkel körülvevő gyönyörűen felújított udvarházban működő Majerija a hagyományos fogások újragondolt változatait kínálja szezonális helyi alapanyagokból. Matej és Nataša Tomažič tíz vendégszobát is kínálnak. A történelmi pincében közel 130-féle helyi borral várnak.

Majerija, Slap 18, 5271 Vipava, Slovenia  
www.majerija.si

rozsdamentes acéltartályokat, elsőként kontrollált hőmérsékletű tartályokat, elsőként készítették vörösbort és szalmabort – ahogy a Tiliában Matjaž Lemuttól megtudtam, akinek édesapja 35 évig dolgozott a borászatban.

Ma sok beton- vagy acéltartály üresen áll, és a borászatnak, mely nemrég ukrán tulajdonba került, égető szüksége van befektetésekre. Legszebb napjaiban tízmillió liter bort állított elő; ma négymillió az optimális. Uroš Bolčina, a lelkes és tehetséges borász is felmondott. Azzal próbálkozott, hogy a szövetkezetet eltérítse a „magas alkoholtartalmú, lomha, oxidatív színű és ízű boroktól”, a frissítőbb, „divatosabb” borok irányába.

### MÉG SZÉP IS

**Špela Štokelj lett a 2014-es év borkirálynője, kezében az autentikus pinela fajta borával**





## CELEB CHEF

Tomaz Kavcic, Szlovénia talán legismertebb chefe, a Pri Lojzetu étteremben főz. A képen emberi szószóráként láthatjuk...



„A helyi szőlőfajták közül érdemes még figyelni az ínycsiklandozóan édes, arany színű pikolitra, melynek intenzív fehér barackos, túlérett kajszis, szárított gyümölcsös és mézes aromái vannak. Ez a fajta rosszul termékenyül meg, így ritkán termesztik, és nagyon drágán lehet csak megvásárolni.”



és olaszrizling fajtákból áll. A Burja változata, a Burja Bela mindegyikből 30%-ot tartalmaz, ehhez jön még 10% más fajtákból, mint a zelen vagy a pinela, Primož két legidősebb szőlőkertjének egybeszüretelt terméséből, ahol a tőkék egy része 75 évesnél is idősebb. A szőlőt nyolc napig macerálják, nagy tölgyfa hordókban erjesztik, és szüretlenül palackozzák. Az új borászatban lehet, hogy 940 literes tojás alakú beton-tartályokat fog használni erjesztéshez és seprőn érleléshez.

A Tiliának szintén van egy érdekes helyi házasítása: a Nostra zelenből és pinelából készül, de ahogy Matjaž mondja: „helyi fajták, ahogy én csinálom”, ami annyit jelent, hogy a bor 16 hónapot új tölgyfa hordóban tölt, hogy nagyon lágy, vajos kifejeződése legyen ennek a két kevésbé ismert fajtának, melyek, úgy tűnik, elemükben vannak a völgyben. „Így képzelm a helyi fajtákat a nemzetközi piac számára.”

A finom és izgalmas házasítások közé tartozik még a Krapež Lapor Belója (40% pinela, 40% chardonnay, 20% rebula), és a Lepa Vida oOo (90% malvasia istriana, 10% rebula) és a Sutor White bora (70% malvasia istriana, 30% rebula). Ugyanakkor a legszokatlanabb házasítás, amit kóstoltam, a Batič komplex, tanninos, kissé oxidált Zariája, egybeszüretelt szőlőből készül, így egymaga képes a völgy legtitokzatosabb fajtái közül jó néhányat megmenteni: 55% pinela, 20% zelen, 10% rebula, 8% vitovska, 4% klarnica, 2% chardonnay és 1% sárgamuskotály. A szőlők mind együtt nőnek, együtt szüretelik és macerálják őket, nyitott kádakban erjednek fajlesztő hozzáadása nélkül, és szlovén tölgyhordóban érik. A bort szűrés és kén-dioxid hozzáadása nélkül palackozzák. Az aromák a szilvától a zöld teán át a jázminig terjednek; az ízben aszalt kajszis, karamell és a citrom a meghatározók. Miha azt mondja, ez a bor megtestesíti „az ősi borkultúra új hajnalát”, és feléleszti „a tradicionális borkészítési eljárásokat, visszaadva a bornak a gyógyító hatást és örömteliséget”.

Égészen biztosan sokkal színesebbé és érdekesebbé teszi a borvilágot.



# Egy nagy vörösbor Dél-Balatonról

Mit mesél a címke?

A dél-balatoni Konyári Pincészet kétgenerációs vállalkozás: a 2008-ban Az Év Bortermelőjének választott Konyári János és fia, a 2009-ben az Év Fialat Borászának választott Konyári Dániel 15 évvel ezelőtt alapította a balatonlellei pincészetet. Bár a Balatoni régió elsősorban fehérborairól híres, a Konyári Pincészet vörösborai sorra hódítják meg a borkedvelők szívét, élükön a gyönyörű Pávával.

A borászat legelegánsabb borát milyen más címke illethetné, mint egy díszes páva, amely lefegyverző különlegességével ragadja meg a tekintetet, ahogy a bor is minden érzékre hatva égeti bele magát az ember emlékezetébe.

Cabernet sauvignon és cabernet franc házasítása a lellei Kis-, Öreg- és Rádi-hegyekről, melyet nagyobb részben új hordóban érleltek 15 hónapon át. A hordó az amerikai tulajdonban lévő szigetvári Trust Hungary-tól származik. Mély bíborszíne és intenzív, fűszeres illata elsőre lehangol. Ízében is érett és gazdagon struktúrált, a domináns fekete erdei gyümölcsök és piros bogycsok mellett eukaliptusz és friss zöldfűszerek is megjelennek. Különlegesen gazdag, nagy testű bor, mely komoly érlelési potenciállal bír.

A pincészet emblematis bordeaux-i típusú cuvée-jét, a Pávát csak kivételesen jó évjáratokban készítik el. Az emlékezetes 2009-es tétel után az idén novemberben forgalomba kerülő 2011-es Páva hasonló adottságokkal kecsegtet.

A tétel a Bortársaságnál kapható.  
www.konyari.hu