



UTÁNOZHATATLANUL
EGYEDI

BURGUNDIA DISZKRÉT BÁJA



SZERZŐ:
VANCSIK IVETT

FOTÓ:
TALABÉR GÉZA

Ikonikus szőlőültetvényeivel, történelmi és borászati tradíciójával Burgundia a borvilág megkerülhetetlen igazodási pontja. Népszerűsége és elismertsége a páratlan terroir, a szigorú klasszifikációs rendszer és a borkészítés hagyománytisztelő megközelítésének köszönhető, ami a magas minőség mellett érvényre juttatja a dűlők és parcellák egyediségét.

Az elegancia mindig tartog, sosem kiabál, tartja a mondás. Talán a világ egyik borvidékén sem igaz ez annyira, mint Burgundiában. Egy burgundi sosem próbál intenzív illattal, lehangoló gyümölcsös-séggel, magas extrakt- és alkoholtartalommal, nagy testtel berobanni; nagyszerűsége a túlzásoktól és erőlködéstől mentes könnyedségben, a magát kortyonként felfedő komplexitásban, a természetes eleganciában rejlik. A régió páratlan terroirja – a mikroklíma, a talaj összetétele, a domborzat niansznyi változásai, a lejtők dőlésszöge és kitettsége, az ültetvény elhelyezkedése és persze a borász kézjegye – egyedi, rendkívüli mélységű és rétegzettségű borokat eredményez. Ez a terroirközpontú megközelítés nemcsak egyedivé, hanem világszerte keresetté, következésképp drágává is teszi ezeket a borokat. Felmerül a kérdés, hogy hazánkban, ahol a tokaji dűlőszektált furmintok és hárslevelűk komoly rajongótáborral rendelkeznek, van-e értő közönsége Burgundia borainak?
„A magyar fogyasztók kifejezetten érdeklődtek; prémiummárkák forgalmazójaként azt tapasztaltuk, hogy van egyfajta „szomjú-

ság” az ikonikus külföldi márkák és borvidékek tétélei iránt – foglalja össze tapasztalatait **Kacsóh Gábor**, a Fine Brands Company (FBC) vezetője. „Akár egy belépő szintű Chablis is meg tudja szólítani a fogyasztót és olyan élményt kínál, ami kíváncsívá tesz: merre lehet továbblépni? Bár a borfogyasztás összességében világszerte csökken, mi azt tapasztaljuk, hogy a prémium- és ultraprémium borok iránt változatlan a kereslet, és érvényesül a „kevesebbet, de jobbat” megközelítés.”

„Burgundia sohasem megy ki a divatból – teszi hozzá **Márkus György**, akinél jobban talán senki sem ismeri Burgundiát (és Champagne-t) hazánkban. „Annyira jól van felépítve az egész borvidék, hogy gyakorlatilag lerombolhatatlan a nimbusza. Aki a világ legjobb borait keresi, az Burgundiában fogja azokat megtalálni.”

A burgundi stílus és a terroir sajátosságai

A burgundi stílust az elegancia, az egyensúly és a hely szellemének nehezen szavakba önthető, ugyanakkor minden palack borban tetten érhető jellegzetessége határozza meg. Burgundia tökéletes példa arra, hogy miként építkezik egy bor-



vidék csupán két kiemelt szőlőfajtára és használja azokat a terroir közvetítőjeként. A pinot noirból készült vörösborok általában könnyedek, mégis összetettek; aroma- és ízkészletük az évek során bontakozik ki és gazdagodik újabb és újabb rétegekkel. A chardonnay-ból készült fehérborokat kifinomultságukért, ásványosságukért és érlelhetőségükért tisztelik. „A chardonnay egy csodálatos szőlő; mindenhol képes jó bort adni, de azt a karaktert, amit Burgundia hozzátesz, sehol sem tudják reprodukálni. Itt mindenki a termőhelyre koncentrál” – teszi hozzá **Márkus György**. A burgundi terroir tehát alapvető szerepet játszik ezeknek a tulajdonságoknak a kialakításában: minden egyes dűlő (helyi nevén „climat”) egyedi jellemzőket hordoz a talaj, a napfény és a domborzat apró eltérései miatt, így a borok is a származási helyük által meghatározott karakterrel rendelkeznek.

„Büszkek vagyunk arra, hogy a **Maison Joseph Drouhin** az FBC-t választotta, hogy képviselje ezt az ikonikus borászatot a magyar piacon” – veszi át a szót **Kacsóh Gábor**. „Azt gondolom, hogy Burgundia, és azon belül néhány apelláció világsztender. Ritkán látok borlapot, ahol például Chablis nem szerepel. A **Joseph Drouhin** portfólió kb. 200 címkét vonultat fel; ezek nagyjából fele fehér-, a másik fele vörösbor. Magyarországon a kereskedőknél az alapszintű burgundiai borok, egy Chablis vagy egy Bourgogne Rouge többé-kevésbé elérhetők; mi igyekeztünk úgy szelektálni, hogy minden árszegmensben tudjunk Drouhin bort kínálni. A csúcsminőségű burgundi borok allokált termékek; az irántuk mutatózó kereslet ugyanis jóval meghaladja a kínálatot. Nemesak az óriási megtiszteltetés, hogy a **Maison Joseph Drouhin** látja a magyar piacot és hajlandó velünk együttműködni, hanem az is, hogy a csúcsborokból is elérhető számunkra egy bizonyos allokáció. A fogyasztók érdeklődése a prémiumizáció irányába mozdul; a vi-

lágmárkák és a könnyedebb borok iránt pedig stabil a kereslet, és ez a vörösborok közül a burgundiai pinot noiroknak kedvez.”

Burgundia klasszifikációs rendszere a termőhely rendkívüli fontosságát tükrözi. A rendszer a maga összetettségében és logikájában első pillantásra óvatos távolságtartásra intheti a kevésbé magabiztos és a francia nyelvvel hadilábon álló fogyasztókat. Miközben a szövevényesnek tűnő rendszer kétségtelenül struktúrát ad, a különbség megértése egyes premier cru és falu szintű („village”), a legközelebbi település nevével viselő borok között gyakran mély ismereteket kíván a burgundiai terroir-okról; a sok hosszú, kötőjeles és nehezen ki mondható apelláció mellett pedig gyakran az egyes „climat”-k (dűlők) neve tovább nehezítheti az eligazodást. A tájékozott borkedvelők számára azonban a címkézés térképéül szolgál a régió minőségi hierarchiájában – a regionális megjelölésektől a faluborokig (village), a komoly presztízssű premier és grand cru besorolásokig és az ikonikus climat-ig. ▶



AKI A VILÁG
LEGJOBB
BORAIT
KERESI,
AZ BURGUNDIÁBAN
FOGJA
AZOKAT
MEGTALÁLNI.



Joseph Drouhin A BURGUNDIAI ELEGANCIA MESTERE

A Joseph Drouhin családi birtok több mint 140 éve ápolja a burgundiai borkészítés hagyományait. A Drouhin család filozófiáját a terroir és a szőlő kiválóságának tisztelete határozza meg, ami minden borukban tükröződik. Ma már a negyedik generáció áll a cég élén, amelyet ugyanaz a szenvedély éltet, amely a cég alapítóját is inspirálta. A Maison 90 hektáron gazdálkodik Burgundia legkiválóbb területein, köztük Chablis-ban, a Côte de Nuits-n és a Côte de Beaune-on. A birtok ökológiai és biodinamikus szőlőművelést folytat, hitük szerint így juttatható érvényre a legtisztább terroir ereje. A Joseph Drouhin borok az eleganciát, az egyensúlyt és a harmóniát helyezik előtérbe, megőrizve a dülők egyedi karakterét. A fiatalon fogyasztandó borok könnyedek és kifinomultak; az érelésre szánt tételek az idő múlásával zamatos komplexitást nyernek. Az ikonikus „Clos des Mouches” premier cru a Joseph Drouhin portfólió egyik legismertebb fehér- és vörösborát adja, amely a család és a burgundiai tradíciók szimbóluma lett.

„A fogódzó mindig a termőhely, ezt követi a termelő neve; azaz a „honnan” itt fontosabb, mint a „ki” – adja meg az első támpontot a burgundi borok közötti eligazodáshoz Márkus György. – Azt pedig, hogy melyik stílus illeszkedik leginkább az ízlésünkhöz, ki kell tapasztalni, ehhez pedig sokat kell kóstolni. Ez a hozzájárás miatt nem könnyű. Egy pinot noir-t ráadásul jóval nehezebb megérteni, mint egy bordeaux-i bort. Bordeaux-ban minden az energiáról, az erőről, a mélységről, a testről szól; a pinot noir-ról pedig sokan azt gondolják, hogy nincs ereje. Van; az ereje az intenzitásában rejlik, a finom részletekben, az aromák, az ízek, a különböző jegyek, a szerkezet egyensúlyában. Burgundia nem adja könnyen magát; Burgundiát tanulni kell, megnézni a térképeket, ismerkedni a dülőnevekkel, azok karakterisztikájával; elmenni a helyszínre és megnézni az ültetvényeket és megérteni, hogyan lehetséges az, hogy egy világszerte besorolású fekvés mellett 10 méterrel már egy grand cru parcella van. A bencés és a ciszterci szerzetesek már 5-600 évvel ezelőtt meghatározták és leírták a legjobb területeket; a terroirszemlélet pedig azóta is hitelesen él. Muszáj a termőhelyt megismerni ahhoz, hogy a bort megfelelő tudás birtokában tudjuk megkóstolni és értékelni.”

A Joseph Drouhin borok hazai forgalmazójaként Kaesóh Gábor a következőképp látja ezek helyét és célközönségét a magyar piacon: „A burgundi borok nem fognak

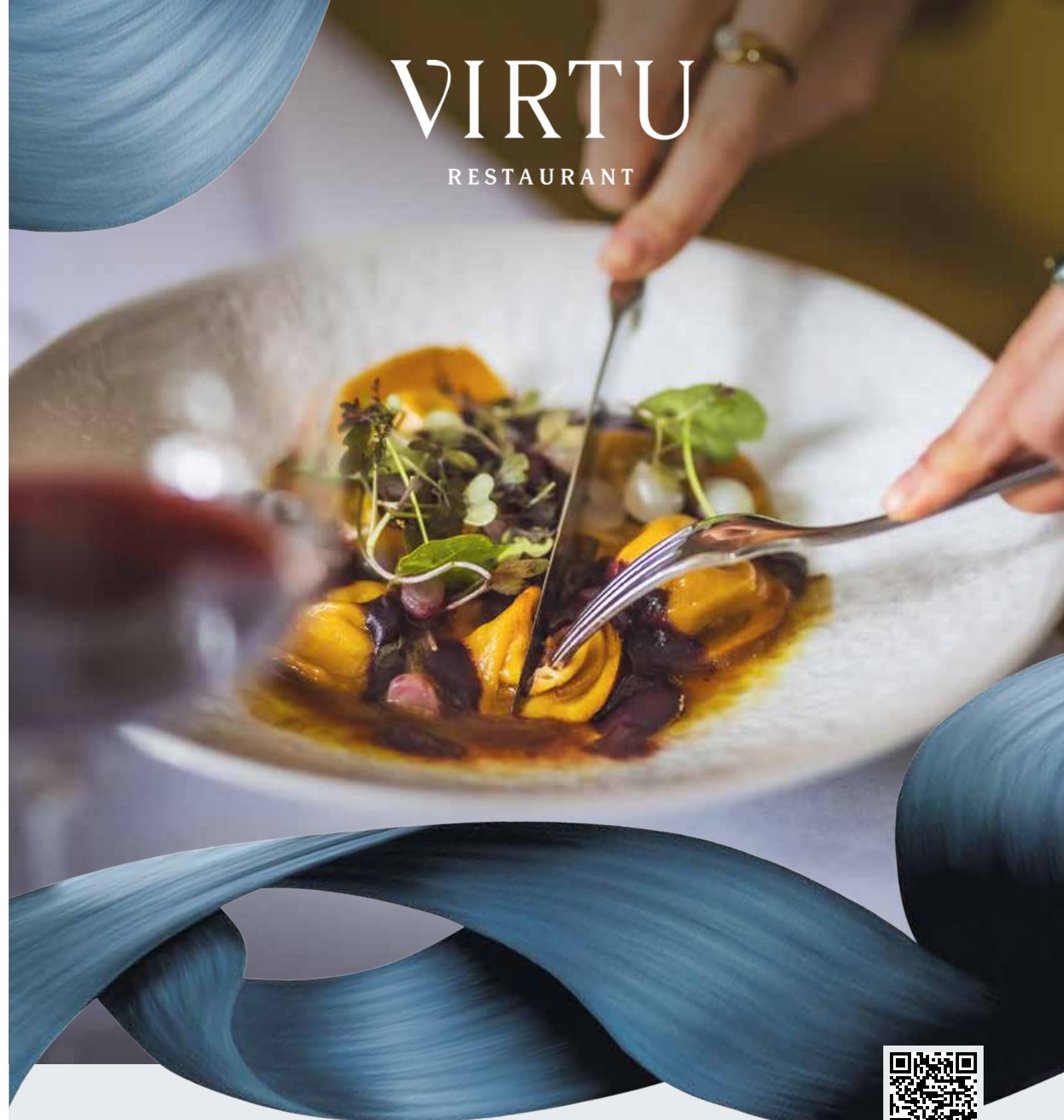
a polcokon a jelenlegi borkínálat helyére lépni, viszont szépen kiegészítik azt. Mi szeretnénk egy lehetőséget kínálni arra, hogy a fogyasztók megismerjék és megszeressék ezeket a tételeket, és a különleges alkalmakra akár ezekből válasszanak. A topgasztronómiában pedig nem is kérdés, hogy megkerülhetetlenek, hiszen a burgundi borok híresek a sokoldalúságukról.”

Arra a kérdésre pedig, hogy a szakértők melyik tételt ajánlanák annak, aki egy olyan bort keres, amelyen keresztül megértheti Burgundiát, és amely biztosan le fogja nyűgözni, Gábor és Gyuri egyszerre válaszolnak: Clos des Mouches. Valaha méhkaptárak voltak ebben a napsütötte „clos”-ban (szőlőskert); a méheket a helyi dialektusban „mouches à miel”-nek (mézes legyeknek) nevezték, innen a név. Ez volt az egyik első szőlőültetvény, amelyet Maurice Drouhin (az alapító Joseph Drouhin fia) az 1920-as években vásárolt. Ma itt 14 hektáros saját területen fele-fele arányban művelnek chardonnay-t és pinot noir-t; mindkét bor különleges jelentőséggel bír a Joseph Drouhin ház számára.

Burgundia az árnyalatok, a hagyomány és a termőhely kvintesszenciája, ahol minden bor egy-egy történetet mesél el a születési helyéről: Chablis kavicsos lejtőtől a Côte d'Or legendás grand cru területeiig egy nem mindennapi kalandzásra hív a világ legnagyobb tiszteletben álló dülői között. ♥

VIRTU

RESTAURANT



ASZTALFOGLALÁS

HAZÁNK ÉS A RÉGIÓ ÍZEI 120 MÉTERREL A VÁROS FELETT

Budapest legmagasabb pontján, a MOL Campus 28. emeletén nemcsak a várost ismerhetjük meg egy új szemszögből, de rég elfeledett ízeket is. A VIRTU csapata büszkén dolgozik olyan alapanyagokkal, ízekkel és fogásokkal, melyek bármelyik vendéget visszarepítik az otthoni, vasárnapi ebédek emlékéhez.