

BORKULTÚRA
GASZTRONÓMIA
ÉLETMÓD

Ár: 1395 Ft



Vince

XIV. ÉVF.
2024. DECEMBER-
2025. JANUÁR



V I N C E . H U

**A VARÁZSSZÓ:
AUTOLÍZIS**

Hazai és külföldi pezsgők tesztje

**VESZPRÉMI ÉRSEKI
PINCÉSZET**

A kereszténység alapincse

**A NEMZET
FOLYÉKONY ARANYA**

Tokaji titkok nyomában

LÁTOGATÓBAN A VEUVE CLICQUOT-NÁL ÉS A MOËT & CHANDONNÁL



SZERZŐ:
VANCSIK IVETT

KÉT NAP AZ ÉLET?

**Mire elég két nap
Champagne-ban?
Két ikonikus ház
meglátogatására,
egy remek hangulatú
vacsorára és egy igazán
exkluzív ebédre; ritka és
különleges tételek
kóstolására, de leginkább
arra, hogy meggyőzőn
arról: ide vissza kell jönni.**

Két nap alatt épphogy csak ízelítőt kaphatunk egy borvidékből, különösen, ha az olyan méretű és olyan sokszínű, mint Champagne. Mégis, ha ismereteinket korábban csak könyvek, térképek, fotók és filmek táplálták, Reims és Éperney utcáit járva, az út melletti szőlőültetvények láttán a helyszelleme elemi erővel járja át minden porcikánkat, és részévé válunk annak a semmihez sem fogható életérzésnek, amiből minden pohár champagne felvilant egy-egy darabkát. A Moët Hennessy portfólió hazai forgalmazója, a Fine Brands Company (FBC) meghívására június elején a cég munkatársaival és magyar sommelier-kkel együtt utaztunk Champagne-ba, hogy a Veuve Clicquot és a Moët & Chandon házaknál és pincékben tett látogatás során éljük át azt az élményt, amit a professzionális vezetett pincetúra adhat. Természetesen minden érdeklődő szá-

mára elérhetőek a különböző tartalmú és hosszúságú pincelátogatások; ezekre a Champagne-ba látogatók pár kattintással jelentkezhetnek a házak honlapján megadott elérhetőségen. Mi azonban különleges bánásmódban részesültünk.

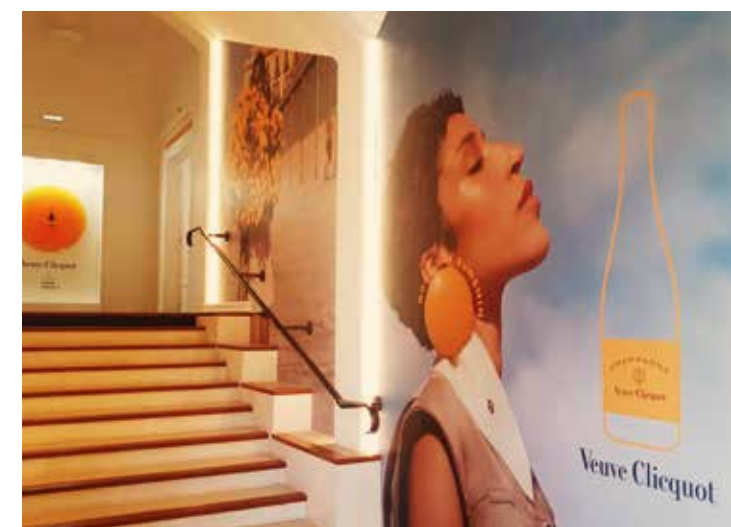
Veuve Clicquot: egy özvegyasszony életműve

A párizsi reptéren már várt minket a busz, amely első úti célunkhoz, a Veuve Clicquot Reims városának közelében elhelyezkedő látogatóközpontjába vitt. A közel kétórás út kétharmada a 34 000 hektáros Champagne borvidéken halad át, ami még úgy is segíti a hangolódást, hogy csak az ablakból látjuk a tájat és a sűrűn telepített, zöldellő szőlősorokat. Maga a látogatóközpont – már ami a föld feletti részeket illeti – a klasszikus és a modern elemeket ötvözi, és természetesen mindent az összetéveszthetetlen napsárga szín ural.

”MAGA A LÁTOGATÓKÖZPONT – MÁR AMI A FÖLD FELETTI RÉSZEKET ILLETI – A KLASSZIKUS ÉS A MODERN ELEMeket ÖTVÖZI, ÉS TERMÉSZETESEN MINDENT AZ ÖSSZETÉVESZTHETETLEN NAPSÁRGA SZÍN URAL.

Az 1772-ben alapított Veuve Clicquot champagne-ház úttörő szellemiségéről és a pezsgőiparhoz való innovatív hozzájárulásáról ismert. Barbe-Nicole Ponsardin, vagy ahogy a világ ismeri, Madame (Veuve) Clicquot, az 1805-ben 27 évesen megözvegyült fiatalasszony elképesztő elszántsággal – dacolva a kor patriarchális társadalmi berendezkedésével, amely a nők szerepvállalását az üzleti életben óvatosan fogalmazva sem nézte jó szemmel – felvirágoztatta férje örökségét és megalapozta a champagne-ház több mint kétszáz éve tartó nemzetközi diadalmenetét. A champagne nagyasszo-

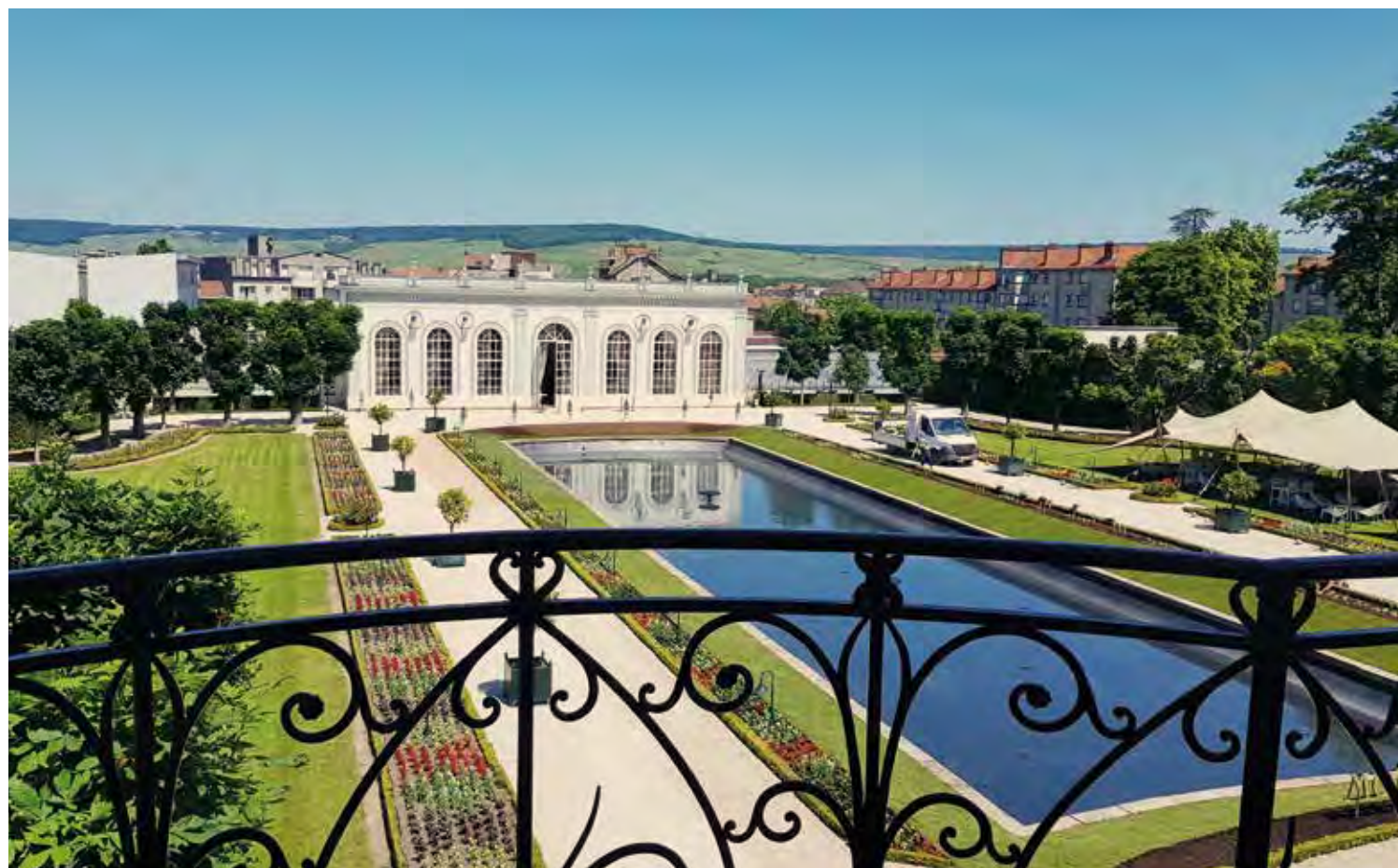
nya (La Grande Dame) címet Madame Clicquot nem mindössze 142 cm-es magasságával érdemelte ki, hanem merész üzleti húzásával és a pezsgőkészítést alapjaiban megreformáló újításaival: az ő nevéhez fűződik a rázóállvány, a rosé champagne és a száraz champagne stílus kialakítása is. A napóleoni háborúk és embargók végével az elsők között ismer- te fel az exportban rejlő lehetőséget, és versenytársait megelőzve szállított champagne-t az orosz cári udvarba. A több állomást érintő, audiovizuális eszközökkel és kóstolóval kísért, számos érdekes részlet felvillantó pincelátogatás ▶



REIMS: CHAMPAGNE SZÍVE ÉS LELKE

Reims városa Champagne történelmi és kulturális központja. Az itt található impozáns épületeket és pincéket a Világörökség részének jelölték, hiszen a város nemcsak a champagne-készítés fellegvára, hanem Franciaország történelmének kiemelt helyszíne is. Reims központjában áll a lenyűgöző Notre-Dame-székesegyház, több mint 30 francia király koronázásának szemtanúja. A gótikus építészeti remekmű a részletgazdag szobrokkal, a szőlőművelést megidéző kőfaragványokkal és díszítőelemekkel, a színes üvegablakokkal és a Marc Chagall által tervezett modern ablakokkal nemcsak spirituális, hanem művészeti élményt is nyújt. A város utcáin sétálva számos champagne- és borbár hívogat, ahol a világ legismertebb champagne-házainak tételei mellett kisebb growerek pezsgőit is megkóstolhatjuk, meglepően baráti áron, remek remek helyi sajt- és charcuterie-tálok kíséretében.

A város és környéke évszázadok óta meghatározza a világ pezsgőkultúráját, így annak, aki igazán meg szeretné érteni Champagne lényegét, Reims kihagyhatatlan úti cél.



bepillantást nyújt a napjainkban kb. évi 20 millió palaeknyi champagne-t értekesítő maison történetébe, a champagne-készítés rejtelmibe, miközben emléket állít az állhatatosságnak, a kreativitásnak és a vállalkozó szellemnek is, nem csupán maradandó élményt, de inspirációt is adva. A pincerendszer ágai a champagne-ház azon munkatársainak nevét viselik, akik legalább 40 évet töltöttek el a ház kötelékében, ezzel is tisztelve a fogyasztók által sokszor láthatatlan, de annál fontosabb munkát végző emberek előtt. 1972-ben, a Veuve Clicquot-ház fennállásának 200. évfordulóját ünnepeelve létrehozták a Bold Woman Award-ot, amellyel olyan nőket ismernek el, akik az üzleti életben Barbe-Nicole bátorságát és vállalkozó szellemét testesítik meg. A Bold mára sokkal több, mint egy díj – egy számos elemből és eszközből álló, kiterjedt program, amely támogatja a nők üzleti szerepvállalását. A Veuve Clicquot a tradíciók tiszteletben tartása mellett folyamatosan újít. A ház stílusa a Brut Yellow Label, a La Grande Dame és a vintage champagne-okban a gazdag és komplex karaktert hangsúlyozza, amelyet a pinot noir dominanciája biz-

tosít a házasításokban. Az 1877-ben bevezetett, a márka védjegyévé vált energikus és ragyogó napsárga szín a címkéken és a Veuve Clicquot minden brandingelt megjelenésében visszaköszön. A pincelátogatás végén egy, a legjobb évjáratokat feltüntető lépcsősor vezet a mélyből a látogatóközpont márkaboltjába, ahol nemcsak különleges, személyre szabható esomagolású palaecokot vásárolhatunk, hanem számos olyan használati és ajándéktárgyat, amely napfényt visz a szürkebb hétköznapokba.

Moët & Chandon: az ünneplés szimbóluma

A katedrális közvetlen szomszédságában, a La Caserne Chanzy Hotel & Spa-ban töltött éjszaka után ismét buszra szálltunk, hogy Éperney-ben élvezhessük a Moët & Chandon vendégszeretét. Az 1743-ban Claude Moët alapította ház központját Éperney legszebb, az UNESCO Világörökség részévé választott utcájában, az Avenue de Champagne-on találjuk. A pincelátogatások az impozáns épülettől indulnak;

A PÁRIZSI OLIMPIA TISZTELETÉRE LIMITÁLT SZÉRIÁS, A FRANCIA TRIKOLÓR SZÍNEIT VISELŐ CÍMKE KERÜLT A PALACKOKRA



a bejáratnál a pezsgőkészítés atyjának tartott Dom Pérignon szobra köszönti az ideérkezőket, a belső fogadóterben pedig könnyű ráhangolódni a másfél-két órás, kóstolóval egybekötött sétára, amelynek során a maison történetén túl a tradicionális champagne-készítés, a házasítás és az érlelés művészetével is megismerkedhetnek a vendégek. Csapatunkat egy magabiztos háttértudással és lehangoló előadókésztséggel bíró márkanagykövet kaulazolta, aki a precíz technikai információkon túl apró anekdotákkal is színesítette a látogatást.

A birtokközpont alatt 10–30 méteres mélységben húzódó 28 kilométeres pincelabirintus nem csupán a látogatók elkápráztatását szolgálja: ténylegesen itt folyik a napi munka, targoncák gurulnak a makulátlanul tiszta folyosókon. Többmillió liternyi reserve bor pihen a mészköves-krétás talajba vájt pinceágakban, egész évben egyenletes, 10-12 °C körüli hőmérsékleten. A mészkőpince magas páratartalmat, esendes és zavartalan környezetet biztosít a palackokban érlelődő és a korábbi évjáratok feltve őrzött champagne-ai számára, de itt találjuk azt ▶

EBÉD A TRIANON REZIDENCIÁBAN

Az épület és az ahhoz tartozó orangerie egyike annak a két azonos elemből álló klasszicista épületkomplexumnak, amelyet Jean-Rémy Moët megbízásából Jean-Baptiste Isabey tervei alapján építettek 1805 és 1817 között. Az épületben számos híresség megfordult. Jean Chandon-Moët (1869–1930) és felesége, Laure voltak a Trianon utolsó lakói. A grófnő halálát követően, 1967-ben az épület a Moët & Chandon kiemelt vendégei fogadására fenntartott helyszín lett; 2023-ban teljes körűen felújították. Mi a parkra néző kilátással kényeztető, gyönyörűen díszített és berendezett termekben kóstolhattuk a párizsi olimpia tiszteletére palackozott, limitált kiadású címkét viselő Brut Imperialt, majd pedig a Jean-Michel Bardet séf háromfogásos ebédje mellé kínált Grand Vintage 2015-öt, a Grand Vintage Collection 2006-ot és 1999-et. Mondanom sem kell, hogy tökéletesen működtek az ételpárosítások...

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2016

A Grand Vintage 2016 a Moët & Chandon legújabb, a ház történetének 77. évjártos champagne-a. A 2016-os évjáratot a turbulencia jellemezte; az év során a természet több alkalommal is megmutatta, mennyire kiszámíthatatlan. A szeptember 17-én kezdődő szüret során azonban kiváló minőségű alapanyagot sikerült a prészekbe tölteni: a pinot meunier vibráló feszültséget, a pinot noir zamatos gyümölcsösséget és egzotikus fűszereket, a chardonnay friss citrusokat adott a házasításba. A végeredmény maga a vihar utáni csend: a szeszélyes évet követően a champagne hat éven át békésen érlelődött palackban és 5 g/l dozázzsal, tökéletes harmóniát mutatva kerül a fogyasztók elé.

A Grand Vintage Rosé a 44. évjártos rosé champagne; a házasításban a pinot noir viszi a primet, az illatban a piros boglyós gyümölcsök mellett megjelennek a virágos aromák is. A korty és a lecsengés is könnyed, akár egy selyemkendő finom libbenése.





ÉPERNAY: AHOL MINDEN AZ ARANYLÓ BUBORÉKOKRÓL SZÓL

Épernay Champagne ékszerdoboz, a világ legelismertebb champagne-házainak otthona, amelynek minden utcája, tere és épülete a pezsgőkultúrát ünnepli. Az Avenue de Champagne, Épernay egy kilométer hosszú sugárútja az UNESCO Világörökség része, és méltán híres az itt sorakozó pazar champagne-házakról. A 19. századi, díszes épületek homlokzata mögött a Moët & Chandon, a Perrier-Jouët és a Pol Roger pincéi rejlenek, amelyek szövvényes alagútrendszerrel alkotnak, milliárdnyi palack számára biztosítva tökéletes érlelési és tárolási körülményeket. A sugárút szinte minden épülete nyitott a látogatók előtt: a címerekkel díszített kovacsoltvas kerítések mögött bájos macskaköves udvarokat, árnyas lugasokat, elegáns kóstolóhelyiségeket találunk, ahol poharazva élvezhetjük Champagne buborékos kincseit.

“**CHAMPAGNE-BAN, A CHAMPAGNE-NAK ELHISSZÜK, HOGY A JOIE DE VIVRE NEM PILLANATOKRA SZÓLÓ KIVÁLTSÁG, HANEM ALAPJOG.**

a fahordót is, amelyet 1810-ben Napóleon ajándékozott barátjának, Jean-Rémy Moëtnek. Jean-Rémyről kortársai azt tartották, hogy akárcsak a nevét viselő ház által készített champagne, azonnal elűzi az unalmat, amint megjelenik egy társaságban. Ő volt az, akinek sikerült a champagne varázsát az egész világgal megosztania és a nemzetközi piacokon is ismertté tennie a Moët & Chandon jellegzetes koronás logóját viselő palackokat. Az évszázados hagyományok, a minőség iránti megingathatatlan elkötelezettség a Moët & Chandon-t a világ egyik legtekintélyesebb champagne-házává emelte. A Moët arany-fekete díszítésű palackjai Napóleon hódításaitól a királyi esküvőkig, az Oscar-gálától a rangos társasági és sporteseményekig, exkluzív partikig és családi ünnepekig az elmúlt 281 évben végigkísérték a történelmi és a személyes nagy pillanatok. Harmincemillió palackos éves mennyiségével a champagne-ház közel 9 százalékkal részesedik Champagne teljes

termeléséből. A Moët & Chandon champagne-ok megbízhatóan magas minőségének egyik zálogát a kiterjedt és a fenntarthatósági elvek mentén a természettel összhangban gondozott szőlőültetvények jelentik. Az összesen mintegy 1200 hektáros ültetvény parcellái Champagne öt régiójában, elsősorban találhatóak, 50%-ban grand cru, 25%-ban premier cru területeken, biztosítva a kiváló alapanyagot a kiemelkedő szüretetek egyediségét közvetítő Grand Vintage és az évjárat nélküli Brut Imperial champagne-sorozatokhoz. A Moët & Chandon stílusának lényege a gyümölcsösség, az elegancia és a frissesség tökéletes egyensúlya. A ház zászlóshajójaként számon tartott, 1869 óta forgalmazott, nevében Napoleon császárnak emléket állító Brut Imperialból ma minden 10. másodpercben kinyitnak egy palackot valahol a világban. Champagne-ban, a champagne-nak elhiszük, hogy a joie de vivre nem pillanatokra szóló kiváltság, hanem alapjog. 🍷



18 IDA 83
BISTRO

Békebeli osztrák-magyar bisztró

Éttermünk híd az osztrák főváros és Budapest között. Kínálatunk klasszikus, ízvilágunk szívhez szól, melyet megbízhatóság és állandó minőség jellemez.



Ybl Miklós tér 6/1,
1013. Budapest
+36 30 741 1401
www.idabistro.com