

Indián a szőlőtőkék között

Konyári János már megtalálta a külföldi piacot a borainak

Nem szeretne a szőlő rabszolgájává válni Konyári János, akit 2008-ban választottak az Év Borászává. Fontos, hogy mindenre maradjon idő, szőlőre, családra, hobbira, mert csakis így lehet teljes életet élni. A Konyári-birtokon figyelnek e szabályra, hiszen a család minden tagja kiveszi a részét a borkészítésből. Konyári Dánielt 2010-ben az Év Fiatal Borászává választották.

■ F. Tóth Benedek

– A szőlőből érkezett, majd ezt követően tárgyalása lesz. Sok a munka?

– A szőlő mindig sok munkát ad. Vannak időszakok, amikor reggeltől estig lefoglal. Ezért is szoktam azt mondani, hogy meg kell találni az egyensúlyt a munka és a magánélet között. Egyik sem mehet a másik rovására. Hagyni kell időt másra is.

– Mire például?

– Először is a családra. Nyolc unokám van. De szeretek utazni, olvasni, érdekelnek a történelmi témájú regények és tanulmányok. Járatom a História-t, a Rubicont, próbálok lépést tartani az idővel. Ráadásul

olyan típus vagyok, hogy ha tehetem, el is megyek azokra a helyekre, amikről olvastam. Így jutottam el a Jóreménység-fokához, de jártam Amerikában is, és láttam a régi, indiános könyvek helyszíneit.

– Bocsnát, de itt muszáj feltenni a kérdést: cowboy vagy indián?

– Indián. Szerintem, aki ilyen témájú regényeken nőtt fel, az mindig indián. De vannak azért közelebbi úti céljaim is. Sokat járok Erdélybe. Tegnap jöttünk vissza Torockóból, és most már elmondhatom, hogy megmásztam a Székelykövet.

– „Kellemes” túra lehetett.

– Esett az eső, a kövek csúszósak voltak, úgyhogy nem adta magát könnyen a csúcs. De megcsináltuk. A táj lenyűgöző arrafelé, és nekem szükségem van az ilyen élményekre is. Mert az életem a szőlő, de nem szeretnék a rabszolgája lenni semminek. A szőlőnek sem. Persze, ha már arra jártunk, megnéztük a csombordi szőlőket és pincéket is a Maros mentén.

– Érdekeltséget keres arrafelé?

– Nem, dehogyis. Az itthoni szőlők is elég munkát adnak. Csak tudja, ha az ember szőlővel foglalkozik, nem hagyja ki az ilyen lehetőségeket.

Tanulmányút

Konyári János 1974-ben került a Balatonboglári Borkombináthoz, ahonnan főborásként távozott. Megalapította a St. Donatus pincészetet, majd létrehozta saját családi birtokát, a Konyári pincészetet. Idővel még egy borászatot hívott életre Ráduposztán, az Ikont. Minden évben vendégül látja azokat, akik a szőlőkben dolgoznak, segítik a borkészítésben. Idén az összes dolgozót elviszi Ausztriába, egy kis tanulmányúttal egybekötött pihenésre.

János és Dani

A magyar borászok legmagasabb elismerését, az Év Bortermelője címet 2008-ban kapta meg Konyári János, Dani fia pedig 2010-ben lett az Év Fiatal Borásza Bolyki Jánossal együtt. Édesapja szerint Dani kiváló borász, akiben megtalálható a hagyományok tisztelte; nem fél attól, hogy összedolgozza a régi és az új technológiákat; komoly fegyelmet követel a minőség érdekében; ügyel a rendre, a tisztaságra. Tökéletes pincemunkát végez, elemezi, kiértékeli a borok egymásra hatását.

– A Balatonnal úgy került kapcsolatba, hogy ide nősült. Nehéz volt megszokni itt?

– Sose bántam meg. Én ugyan a Hajdúságban nőttem föl, Debrecen-Pallagon kezdtem az iskoláimat, de így hozta a sorsom, hogy balatoni lányt vettem feleségül. Itt kellett helytállni. Friss házasként ez nem volt nehéz feladat, és itt azért tényleg százados hagyományai vannak a borkészítésnek. A Kiszegyén már a XIX. század végén szőlőültetvények álltak Szalai Imre birtokán. Komoly vörösborokat készített, szakácskönyvek ajánlották tüzes borait.

– A szőlőbirtok kialakítása is ennyire egyszerűen ment?

– Tudom, azt szokták ilyenkor mondani, hogy számos nehézséggel kellett megküzdeni, de esetemben még ez is ment a maga útján. Nem mondom, hogy nem dolgoztunk meg azért, amink van, sőt, de lehet, hogy szerencsénk volt; jól választottunk birtokot, szőlőket. Nekem nehézségem soha nem támadt. Hacsak az nem, hogy mielőtt megvettem volna az első szőlőmet, a feleségem azt mondta, elválik tőlem, ha meg merem tenni. A szőlőt megvettem. A feleségem pedig nem vált

fotók_Bakcsy Árpád

el tőlem. Szóval, még ezt sem sorolnám a nehézségek közé.

– Mikor tudatosult magában, hogy borász lesz?

– Amikor komolyan kezdtem a borral foglalkozni. Gyerekkoromban még inkább tudós-kutató lettem volna. Vonzottak a titkok, a megfejtésre váró feladatok. Talán ezért is maradt meg bennem az olvasás, a megismerés utáni olthatatlan vágy. De borásszá is fokozatosan váltam. Először tanultam, majd a Balatonboglári Borkombinátban gyakorlatban is megtapasztaltam a szőlő- és a borkultúra szépségét. Kezdetben, a hetvenes években vettem egy kis szőlőt, alig egyhektáryit, ahol a magam kedvére kísérletezhettem a borokkal, majd szép lassan, fokozatosan növeltem a birtokméretet, de az igazi váltás akkor következett be, amikor Dani fiam befejezte az iskoláit. Azt mondta ugyanis, még 2001-ben, hogy önállóan akar a borral foglalkozni. Leültünk, osztottunk, szorítottunk, és két évbe telt, mire kialakítottuk a mostani gazdaságot.

– Helyet kért az utód?

– Hála Istennek. De ez benne volt a levegőben. A 70-es, 80-as évek előtt mintha álmát aludta volna ez a régió. A Balatonnál az volt a szokás, hogy a termelők inkább leadták a szőlőt a borkombinátoknak, s csak kevés borász vitte el a szőlőt a palackozásig. Aztán gyökeres változást hoztak a 90-es évek. A szőlőtermelők elkezdtek palackozni a boraikat. Egészen más szempontok kerültek az előtérbe: stabilitás, minőség, önálló névhasználat. Nagyobb lett a felelősség, hiszen minden „saját bőrre” ment. Dani fiamnak már akkor komoly elképzelései voltak a borról, később pedig nagyon szigorú feltételeket szabott meg önmagunknak azért, hogy jól működjön a családi borgazdaság. Azóta számos országban járt és tanult, rengeteg tudással tért haza. Bizonyos tekintetben sokkal többet tud már a borászatról, mint én.

– És hogyan „osztott” a fiával? Mi az, amit ő visz, és mi az, amit maga?

– A döntés Danié volt. De nem osztottunk. Mindent közösen csináltunk. Én adtam a

kezdőtőkét, ő a lendületet, a frissességet. Az üzleti részt is inkább én viszem, s mivel nem szeret rendezvényekre járni, sem borvacsorákra, így a protokolláris rész is rám hárul. De a célunk közös. Jó borokat akarunk készíteni – és ki is merem mondani, hogy kitűnő boraink vannak. Most azt gondolhatják, hogy azért mondom ezt, mert ezt követeli meg tőlem a kereskedői szellem, de a mi boraink valóban finomak.

– És mi a helyzet Bori lányával?

– Ő még a nagy kihívás előtt áll. Most fejezi be a tanulmányait, hiszen időközben kétgyermekes anyja lett. Viszont sokat kóstolunk együtt. Borinak nagyon jó érzéke van a borhoz, kifinomult képessége van arra, hogy illat és íz alapján különbséget tegyen bor és bor között. Érti a borok harmóniáját.

– Igazi családi gazdaság. Dani fia mint-ha azt is mondta volna egyszer, hogy ő csak akkora szőlészetet akar, ahol minden bort és szőlőt személyesen ismer.

– Ma is ezt vallja. Huszonöt-harminc hektárnál nagyobb területre nincs szüksé-



Cabernet-Merlot Rosé 2010



Cabernet Sauvignon 2008



Sessio 2008



Jánoshegyi Kékfrankos 2009



Sigillum Loliense 2010



Merlot-Kékfrankos 2009



Chardonnay 2010



Kékfrankos 2008



Loliense 2008

Konyári



Boremberek

ge egy pincészetnek. Nem kevés fajtaival dolgozunk, ám belátható mennyiséggel. Arra mindig ügyelünk, hogy megőrizzük a területre és a ránk jellemző főbort. Ez a vörös Loliense, amelynek összetevője a cabernet sauvignon, a merlot és egy kevés cabernet franc. Idővel kialakítottunk egy másik pincészetet is, az Ikont, ami viszont másról szól: ott sokkal több bort palackozunk. Amíg itt évente 200 ezernél többet nem palackozunk, ott már a 300 ezer felé közelítünk, ami csúcsidőszakban eléri majd a 600 ezer palackot. Ez nagy számnak tűnhet, de a vele járó felelősség is nagy. Mert hiába palackozzuk százezerrel a borokat, nekünk arra kell ügyelnünk, hogy egyetlen palack is tökéletes legyen. A vásárlók ugyanis palackonként találkoznak a borral. Abban hibát senki nem találhat.

– A palackok tíz százaléka, ha jól tudom, már most is exportra megy.

– Nyolc-tíz százalék megy innen, az Ikon pincészettől viszont már tizenöt. Azt szeretnénk, ha ez az arány elérné a negyvenötven százalékot.

– Az komoly mennyiség. Ki végzi a piacfelderítést?

– Óvatosan tapogatózunk. Nem nagyon járunk borbemutatókra, de mindig megtaláljuk a lehetőségét annak, hogy külföldön is jelen lehessünk.

– Melyik külföldi piacra lehet betörni?

– Szinte bármelyikre. Szerencse kérdése is, persze. A tavalyi ProWeinen például megtalált bennünket a Mövenpick, aminek az lett a következménye, hogy ma már rajtuk keresztül is exportálunk borokat, ráadásul nagyon jó áron.

– Értem, tehát nem feltétlenül országokat keresnek, hanem kereskedőket.

– Az országokban gondolkozzon az állam. Döntse el, hol, mikor, milyen reklámok segítségével akarja népszerűsíteni Magyarországot, köztük a hazai bort. Ezt a törekvést azonban nem látom még az állam részéről, így magunknak kell piacot találni.

– Tudna említeni ilyen lehetséges preferált országot?

– Amerika, Kína, Oroszország, és még akár Lengyelország is. Ezekben az országokban jó piacot találhatnának a magyar borok. Olyan embereknek kell ugyanis eladni a bort, akik szeretnek élni. A savanyú emberbe a jó bor sem hoz életet.

Barrique

Magyarországon Konyári János használt először barrique hordókat: a budapesti kádárok fel is jegyezték, hogy ő volt az első vásárló. Ám a barrique hordók csak rásegítenek a komoly borokra – a rossz boron a jó hordó sem segít.

Árképzés

Ausztráliában ötven dollárnál kezdődnek a csúcsborok, miközben már tizenötért is lehet kiválóakat találni. Nálunk, főként a fizetőképes kereslet hiánya miatt, alacsonyabb a kiváló magyar borok ára – bár sokan még ezt is magasnak tartják.

Hirdetés

ROZÉSZEZON a kacsamelltől a sorbetig

Amikor az ember azt hallja, „alföldi bor”, először az üde, könnyed, gyümölcsös jelzők jutnak az eszébe, hiszen a Csongrádi, a Hajós-Bajai és a Kunsági borvidéket ezek a karakterjegyek jellemzik. Az alföldi bor a mindennapok bora: könnyed, kiváló szomjoltó. Az itteni borok könnyebbek, a hegyvidékieknél lágyabbak, viszonylag alacsony sav- és alkoholtartalmúak, ezért elsősorban halételekkel, szárnyasokkal, tésztákkal, salátákkal – azaz tipikusan nyári ételekkel – párosíthatók kiválóan. Márpedig ez nem elhanyagolható előny: ahogy világszerte, úgy Magyarországon is egyre keresettebbek a könnyebb borok. A kevésbé gyakorlott fogyasztó számára a tapasztalatok szerint sokkal kevésbé idegen egy ilyen nedű, mint egy testes, nehéz, letaglózó bor.

A nyár étele a lecsó – legyen szalonnás, tojásos vagy éppen cukkinis –, hozzá a nyár bora, a rozé dukál, ami csirkepaprikához is kiváló. Különösen ajánlom a mostanság divatos rozé kacsamellet nyári ebédekre, kerti partikra, romantikus vacsorákra – bár a név csálóka: a rozé ebben az esetben nem a borra, hanem a hús színére, átsütöttségének fokára utal.

A friss, zamatos alföldi bor önmagában is jó frissítő, de készíthetünk mellé rozés sorbetet vagy gyümölcsös – például meggyes, málnás, epres –, illetve karamelles ízvilágú desszertet is.

Az áruházak, borszaküzletek kínálatából sokféleképpen lehet válogatni. Hiba lenne rangsort felállítani a hazai bortermő vidékek között. A termőterületek képviselőinek nem egymással kell vetekedniük, hanem mindenkinek meg kell találnia a maga helyét a piaci palettán, a helyi szőlő és az abból készült bor jellegzetességei alapján.

Termőhely alapján általában a szakértők, illetve a nagyobb tapasztalattal rendelkező borfogyasztók döntenek. Sokan egy-egy korábban már megismert és megkedvelt termelő borait keresik hűségesebben, és vannak, akik csupán az árat figyelve választanak – bár az ár nem feltétlenül tükrözi a bor minőségét. Egyik megoldás sem jobb vagy rosszabb a másiknál, én mégis azt ajánlanám: mielőtt egy-egy ebéd vagy vacsora előtt bort választunk, lehetőség szerint kóstoljuk meg az italt! Erre országszerte számos rendezvény, fesztivál kínál jó alkalmat, és a termelők maguk is szívesen látják a borbarátokat mindenhol, nem beszélve a kereskedések, szakmai szervezetek programjairól.

Még egy tanács a nyári szezon előtt: sokan azt tartják, hogy a jó borból vétek fröccsöt készíteni, és így tönkretenni. Én ezzel szemben úgy vélem, minél illatosabb, zamatosabb, élénkebb egy rozé- vagy fehérbor, annál finomabb lesz a belőle készített fröccs. A jó borból jó fröccs lesz, és a legjobbból lesz a legjobb fröccs.

Bodor Bence borász, borszakértő
Villány, Diószív

Deszert pillanatok

Készült a Nemzeti Bormarketing Alap támogatásával

