Győrffy Zoltán írása

Brda, a szlovén Tokaj

Szerencsére egy ideje már idehaza is odafigyelünk a szlovénekre, ha borról van szó. A hazánkkal határos részeken szép borokat készítenek a furmintnál (amit sipontnak hívnak), de rátalálhatunk már megsüvegelhető olaszrizlingekre is. Most kicsit távolabbra utaztunk, az olasz határ mellett hihetetlenül izgalmas borvidék, Goriska Brda, vagy csak egyszerűen: Brda éli borral teli hétköznapjait. Valami biodinamikus földtani gócpont is lehet itt, amnyian készítenek így borokat, de általában mindenki az ökológiai gazdálkodás mellett érvelt. Márgás talaj, a klíma az Adria és az Alpok közötti, a szőlőskertekben elsősorban fehér fajták. Köztük a sauvignonasse, amit egykoron tocai friulanónak hívtak. Ma már csak különlegességében emlékeztet e tájit Tokajra, a nevet már nem használhatják. Megmásztuk a dombokat, végigkóstoltunk jó néhány pincét.

Elsősorban Ljubljana volt szlovén túránk célpontja, hiszen ott rendezték meg az Alpok–Adria Munkaközösség (AA) turisztikai újságíróinak találkozóját, ahol e sorok írója volt az egyetlen magyar képviseló. Bár Baranya megye határait sem az Adria nem mossa, ráadásul a Mecsek is csak távoli rokona az Alpoknak, szőkebb pátriánk mégis AA-tag már több évtizede. A tengert is, a hegyeket is szeretjük, ráadásul az AA úgy működik, mint valami posztmonarchia: Ljubljanában barátkoztunk olaszokkal Triesztből, osztrákokkal Burgenlandból, szlovénekkel Mariborból, horvátokkal Rijekából.

A térség turisztikai zsurnaliszti első ízben adtak randevút egymásnak, voltunk vagy kéttucatnyian, az apropót az Alpok–Adria Idegenforgalmi Vásár jelentette, amelynek hagyományosan a szlovén főváros ad otthont. Volt magyar stand is, jelentem, ott szlovén nyelvű Dél-Dunántúl kiadványt lehetett böngészni és Wekler-borokat kóstolni hozzá, no meg a Pécsi Borozó tavalyi Wine Guide-jából is becsempésztünk pár példányt.

A vásáron soktan voltak, mi viszont keveset, inkább barangultunk a belvárosban, meresztgettük szemeinket a halpiacon, megmásztuk a várdombot. No meg az együttműködés lehetőségeiről diskuráltunk Drago Bulccal, aki főszervezője volt a találkozónak, de emellett az idegenforgalommal foglalkozó nemzetközi médiát koordinálló FIJET egyik alelnöke is. Aki Ljubljanában jár, két éttermet mindenképpen ajánlhatok figyelmébe, az egyik a belvárosi Spajza, a másik a várbeli étterem, helyi hagyományokra épülő kreatív konyha, friss alapanyagok, nem is vészes árakon. Ha pedig borozni támad kedvünk, akkor vagy a Movia vinotékában tegyük meg a városháza tövében, vagy az eVino borkereskedés borbárjában, élmény lesz mindkettő.

Viszont ha már ott jártunk, szlovén barátunk, Saso Dravinec, szintúgy borban utazó médiaguru szervezett nekünk egy kis kiruccanást Brdába is, onnan kilométerben csak egy százas, azaz egy óra autópályán. 24 óra alatt 6 pincészet és egy tematikus kóstoló a Sauvignonasse Konzorciummal. Nem tiltakoztunk, követtük.

Szlovénia tengermelléki borrégiója négy borvidéket is magába foglal: Szlovén Isztria, Kras, Vipava és Brda alkotják, ez utóbbi volt a célpont, de ha egyszer Vipava útközben volt, megálltunk egy kis kitérőre a Sutor pincészetnél. Primoz Lavrencic fogad bennünket, aki lényegében már nincs is a családi pincészetnél. A többgenerációs családi birtok a kilencvenes évektől ért el egyre nagyobb sikereket, Primoz azonban már nem szeretne chardonnay-val, sauvignon blanc-nal foglalkozni. A gorícai egyetem szőlész-borász szaktanára, aki Olaszországban igyekszik PhD-fokozatot szerezni, immáron saját útját keresi. A lokális fajtákra kíván koncentrálni, malvazija, rebula, olaszrizling lesz a fő csapásirány, no meg azért e mellett egy kis pinot noir. Mindemellett pedig ökológiai gazdálkodás, a biodinamikus vonal izgatja. A beszélgetés mellett kóstolunk a múltat jelentő tételekből is, mind a chardonnay 2008, mind a sauvignon 2009 nagyon szép borok, kilencven pont körülre saccolom őket: semmi fajélesztő, sur lie technológia, legalább 6 hónapot tölt a bor szlavón tölgyből készített hordókban a palackozás előtt. Aztán kóstolunk a saját márkanéven forgalmazott fehér házasításból, a Burja 2008 rebula, malvazija és olaszrizling harmadolt arányú házasítása, erőteljes, kedves illatokkal bíró, tartalmas bor, a hosszabban macerált fehéreket még szokni kell, ezért kicsivel kilencven alá jegyzetelem le. Ami viszont meglepett, az a 2008-as pinot noir: gyümölcsös, intenzív, friss, dúbörgő, gazdag zamatokkal, de semmi túlsúlyosság nincs benne. Kilencven fölé húzom a Strigulát.

A bevezető kóstoló után utunkat Nova Gorica városa felé folytattuk. A városról pár kilométerre, egy kis tó partján áll egy vendéglő – a Pikolt 32 éve ugyanaz a család vezeti. A tulajdonos családfő, Boris Gasparin volt az első szlovén sommelier, a konyhában felesége, Maruska a főnök, de a fiúk is a családi biznisszt viszik tovább, hiszen otthon vannak a konyhában, az étteremben és a családi pincészetben is. Még a régi időkben itt randevúzott titokban az olasz és jugoszláv politikai elit, ma a csúcsgasztronómia miatt járnak ide a vendégek. Pezsgővel fogadtak bennünket, nem véletlen, hiszen saját pincészetük elsősorban pezsgőpincészet, némi bor is készül, elsősorban a vendéglő asztalaira, de a Silveri márkanéven forgalmazott pezsgő országszerte elismert. A buborékos bevezetőt követően laza, délutánra csúszott ebéd mellett folytassuk, javasolják, három óra és hét fogás múlva állunk fel, hihetetlenül izgalmas, kreatív és inypezsdítő ételek kerültek közben a tányérjainkra. A dohányfagylalttal záruló étrekezésről bővebben wolodahtanak bővebb beszámolót. Ha arra járnak, ne hagyják ki.

A dohányfagylalt be kell valljam, megülte nemdohányzó gyomromat, amire a Klinec családi pincészet és étteremben Uros, a sef rögvest pálinka-gyógyírt kínált. A nyílt tűzhely mellett kortyolgattuk el, míg vártunk Aleksre *(képünkön fent, balra)*, a testvérére, aki a borász a családban. A testvérek megosztották egymás közt a feladatokat, míg a borászatot az idősebbik Klinec fiú viszi, a fiatalabbik (egyébként zseniálisan finom) sonkákat, szalámikat készít, vezeti a konyhát és a vendéglátós dolgokat felügyeli. Az öthektáros pincészetben biodinamikus elveket vallanak, a hazai szkepticizmussal megfertőzve vannak néha fenntartásaim, Aleks azonban képes meggyőzni a biodinamika előnyeiről. Ráadásul a pincetúrán olyan borokat kóstolunk a hordókból, amelyek beszélnek is a borász helyett. Van itt például malvazija vagy szürkebarát, tőlgy és akác, vagy cseresznyefa hordókban érlelt borok, testesek, mégis intenzív az illatuk, tartós az ízük. A legkülönlegesebb azonban a verduc, egy tanninban igencsak gazdag fehérbor, a 2007-eset kóstoltuk hordóból, vakon vörösnek hittem volna.

Kóstolunk még palackozott tételeket is, a rebula vagy az itt jatkot nevet viselő egykori tocai friulano kiváló kísérője a beszélgetésünknek a hatalmas tűhely körül, majd megérkezik házigazdánk és sofőrünk, Jean Michel Morel, a Kabaj pincészet francia tulajdonosa és borásza, akivel éjszakai kóstolót tartunk, ezzel álcázva hajnalba nyúló beszélgetésünket Brdáról, borokról, borászatról, bormarketingről és a világ egyéb nagy dolgairól. Mellette persze kóstolunk Kabaj-borokat, friss fehéret, pontosabban rebulát 2008-ból, amfrában érlelt fehér házasítást 2005-ből, vöröset, vagyis merlot-t 1999-ből.

A Kabaj család (Jean Michel feleségének családja adja a pincészet nevét) kis fogadót is működtet, a borok mellé harapnivaló és szállás helyet is kínálnak a vendégnek, mi jól aludtunk, igaz elég rövidet. Másnap ugyanis gyors reggeli és rövid pincebejárás után első utunk Marjan Simcihez *(képünkön fent, jobbra)* vezet. A talán két legismertebb szlovén borász, hívhatnánk őket akár brdai Bock és Gere párosnak is, Movia és Simcic, ezen a délelőttön velük volt randevúnk.

Marjannal álmosan indul a korai kóstoló, de egyre jobban belelendülünk a beszélgetésbe, márgaköveket nézünk, szagolgatunk, a domboldalakat, szőlőterületeket nézzük végig a remek kilátást nyújtó pinceépület erkélyéről, no meg természetesen kóstolunk. Sokkal többet, mint tevezük, hiszen csak 5–6 borról volt szó előzetesen, de végül 18 tételből pukkant ki dugó. Simcic

Fotó: Leo Caharija

chardonnay és sauvignon blanc műfajban abszolút ott van a nemzetközileg is elismert szlovén élmezőnyben, de például a 2007-es pinot noirja a legjobb óvilági vörös címet érdemelte ki az angol Decanter múlt év novemberi számában. Nem döntött rosszul Spurrier, amikor ide voksolt, gondolom én is, ez a terület különösen szép pinot noirokat ad, hármat-négyet kóstoltam talán a villámlátogatás alatt, de mindegyik kiválóan működött. Nekem jobban bejöttek, mint a (hazai refosk mellett) itt legelterjedtebb vörösnek számító merlot-k.

A klasszikus sor java így is kimaradt, a szelekciókból nekem a sauvignon blanc tetszett, és a Teodor fantázianevű rebula–szürkebarát–sauvignonasse házasítás, míg a csúcsbrand, az Opoka (ami a márga szlovén megfelelője) borcsalád egyetlen tagját sem utasítanám vissza.

Beugrunk természetesen a Movia-birodalomba is, állítólag Ales Kristancic *(képünkön fent, középen)* itthon van. A világ 12 legjobb borásza közé választott szlovén borász-ikon többet van úton, mint ceglói otthonában, de most szerencsénk lehet. Aztán először mégis csak hölgykoszorú fogad bennünket, amíg Ales a szőlőben ellenőriz valamit, addig a felesége, a marketingvezető és néhány lekes borbarátnő egy helyi dizájner táskáit tesztelik. Persze bontanak pezsgőt és bort is nekünk: a Puro nevű pinot noir pezsgő seprön érlelődik, magnum palackban, az első bor pedig egy biodinamikus tétel, a Lunar nevet viseli, rebula szőlőből készült fehérbor. Bár inkább narancssárgába hajlik a színvilága, mint fehérbe. Sűrű, virágos-gyümölcsös, testes, sós-ásványos ízekkel.

Túljutunk az elegáns pinot noiron és a Nagy Vörös, vagyis épp a kakukkfüves, aszalt szilvás, aszalt meggyes Veliko Rdece kerül a pohárba, amikor maga Ales is csatlakozik. Hihetetlenül közvetlen figura, pár perc után már egy pécsi–villányi–szekszárdi látogatást tervezget velünk, mert nagyon sajnálja, hogy erre még nem járt. És már bontaná is az ajándékba kapott kadarkát, de időnk véges, és a nagy vörössel koccintunk, a kadarka megmarad a hölgykoszorúval körbevett borásznak.

Bennünket ugyanis vár a Sauvignonasse Konzorcium, tucatnyi sauvignonasse mellett ebédelünk a dobrovói vár éttermében. Természetesen nem marad ki, miért is fáj nekik jobban a tocai friulano elvesztése, mint az olaszoknak, akik a friulano nevet továbbvisik, de a szlovén oldalon valami teljesen újat kell kitalálni. Nem mindenki fogadja el a sauvignonasse elnevezést, sokan használják a jakot megjelölést, tessék csak visszafelé elolvasni! Megint mások egyedi nevet adtak, a konzorcium eddig 16 fajta megnevezést számolt össze.

Időt volt bőven a gondolkodásra, ízlelgetésre, most már azonban dönteni kell valami mellett és aztán azt bevezetni, ami nem lesz egyszerű, végképp nem lesz olcsó, vélekedik Stojan Scurek, aki szintén az ismertebb brdai termelők közé tartozik. A medanai borász sauvignonasse-a virágos, gyümölcsös, könnyed, a sauvignon blanc nagyobb soksziműek, a könnyed redukltív tételekről a barrique, érlelt, masszív változatokig.

Brda alig 24 óra alatt, minden percet kihasználva: ennyi fért bele. Mint annyiszor, megígérjük, hogy visszatérünk, de most komolyabban gondoljuk a szokásos udvariasságnál. Barátságos borászok, izgalmas borok, kiváló ételek, gyönyörű táj. Csak egy kicsit sütött volna többet a nap. De majd legközelebb.