

2007 - es szüreti jelentés -

humuszrétegek nemcsak

a szőlőben, de a pincében is

A 2007 - es szüretre - két évvel azután, hogy áttértünk a biodinamikus művelési módszerre - az átállás hatása máris egyértelművé vált. Az is segített, hogy hosszú évünk volt, korai rügyfakadással és az egész idényben kitartó jó idővel. Nem voltak tavaszi fagyok sem Magyarországon, sem a közeli, Közép-Burgenlandi birtokunkon, és hál'istennek elmaradtak a jégesők is. Július közepére a hőség miatt fenyegetni kezdett a kiszáradás veszélye, azonban ez csak kisebb területet érintett, és jeleit jobbára a fiatalabb sorokon lehetett tapasztalni.

A már május közepén beindult virágzást követően meglehetősen korán, a szokásosnál majdnem egy hónappal előbb szüreteltünk. Az első kiválogatott fürtök augusztus 27-én, egy hétfői napon kerültek a pincébe. Napfényes, szép időnk volt aznap, és ez így is maradt mindvégig, amíg a korai fajták szüretelése tartott. (Ez elsősorban a zweigeltet és a merlot-t jelentette, de kivételesen a syrah egy részét is már ekkor leszedtük.) Az előrejelzésnek megfelelően, aug. 31-én és szept. 5-6-án érkező esők nem akadályozták a munkát, és sikerült a gyümölcsöt kimondottan egészséges állapotban a feldolgozónkba szállítani.

A késői fajták - úgy mint a kékfrankos, a cabernet franc, illetve a maradék syrah - szépen értek tovább az esők után ismét beköszöntő nyárias melegben, amely szeptember utolsó hetéig velünk maradt. A vastagabb bogyóhéjnak és a humuszos termőréteggel megerősített talajnak köszönhetően a víztartalmat magába zárta a föld, és nem engedte, hogy a bogyók egyből hozzájussanak a nedvességhez. A humusz amolyan szivacs-ként működik, amely előbb elraktározza, majd csak a megfelelő pillanatban engedi ki magából a vizet és a tápanyagokat. Az eredmény nem annyira a nagyobb hozamban, mint inkább minőségjavulásban mutatkozik meg.

A szüret korai időpontjára a szőlők már elérték a fiziológiai érettséget, amit a magok állapotából, illetve a vesszők színéből lehet megállapítani. A szőlőmagok 80 százaléka ekkorra már megfásodott. A fennmaradó fürtöket - a cabernet franc és cabernet sauvignon fajtákat, illetve a Frettner és a Sperrn Steiner dűlők

termését - szeptember 25-én, pontosan négy héttel és egy nappal az első szüreti napunk után szedték le. A szüreti munkálatokban több mint harmincan, köztük a magyarországi borászat alkalmazottjai, tanoncok és idénymunkások vettek részt. Hálaadó ünnepségünket a helyi Halászcserdében, majd az azt követő hétvégén Sopronban tartottuk az egész szüretelő csapat részvételével.

A szüret persze csak a kezdete egy hosszú borászati folyamatnak. A következő néhány lépést már meg is tettük ezen az úton, és a fajlesztők nélkül beindult spontán erjedés fennakadás nélkül zajlott tovább az új pincehelységünkben. Jelenleg már fahordóban pihennek a boraink, és egy-két évig még biztosan a dongák rejtekében maradnak. A már megkezdődött biológiai almasavbontás szépen lekerekíti, még harmonikusabbá teszi majd a borokat.

Történetünk során először fogunk használni betontartályt a legjobb kékfrankosunk erjesztésére. A betonnak három előnye van. Nagy tömegének köszönhetően késlelteti az erjedést, ezáltal egyenletes, lekerekített erjedési folyamatot tesz lehetővé. Ugyanez okból kifolyólag kezdetben fermentációs hőt von el, és az csak a folyamat lezárultával szabadul fel az anyagból. Végül, de nem utolsó sorban a beton a fához hasonlóan „lélegzik”, tehát a benne tárolt bor oxigént tud felvenni. Ennek köszönhető, hogy a Weninger pincészetnél, sőt borvidéki viszonylatban egyre többen egy ideje már betonban erjesztünk. A beton létjogosultságára történeti igazolást adhat az amforák készítésére használt agyag tulajdonságaival kimutatható rokonság. Mára kutatások igazolják, hogy a kerámia és a bor önrezgési frekvenciái nagyon közel esnek egymáshoz. Valójában a beton sokkal több közös vonást mutat az agyaggal, mint a fa vagy az acél. A betonban erjesztés ötlete először 2006-ban, egy Grúziában tett utazás során merült fel bennem. Itt, a borászkodás bölcsőjét kutatva fedeztem fel újra ezt az ősi, az idők próbáját kiállt erjesztési eljárást.

Franz R. Weninger