

Bolyki Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
2008. július 05.
Utolsó frissítés 2009. február 21.

Bolyki Birtoknál, mint az Egri borvidéken oly sok családban, régmúltba nyúló hagyományai voltak a szőlőtermesztésnek. Saját művelésű területtel is rendelkeztek néhány helyi dűlőben, de borkészítéssel sokáig jövedelmük csak a saját kedvékre foglalkoztak. Ekkor érkezett el az 1998-as év, melyben Jani, a család frissen diplomázott gépészmérnök fia úgy gondolta, hogy kezébe veszi a birtok irányítását és mer valami igazán nagyot állmodni. Eleinte is csupán eladásra termelte a szőlőt, de a környék emblematis borjaival való találkozás mind inkább arra sarkallt, hogy próbálja ki magát ebben a sok buktatóval járható, ámde annál csodálatosabb szakmában is. Úgy hát a jobb kiváló termék letétele mellett, jobb, saját elképzeléseinek megfelelő szőlőt telepített, és ezzel az időkben elkezdte a gyűgyűgyűsi Károly Róbert Főiskolán a szőlőszőlőszőlő szakot, ahol 2003-ban szerzett diplomát. Így diplomamunkáját is ebben az évben készítette el egy kiemelkedő minőségű Bikavör formájában, amely 2006-ban igen rangos borászati seregszemlének színműtá Challenge International du Vin borversenyen ezüstérmét nyert. Azóta is sikert sikerre halmoz, fiatalos elszántsága és a minőség iránti elkötelezettsége rendre kiváló borokat eredményez. A tradicionális eljárások betartása mellett jellemző rá a korszerű technológiák kedve az ellentmondást nem tűrő legmagasabb minőség elérésére. A

A borászat szőlőültetvényei az egri borvidéken találhatók meg. Ennek a legfontosabb oka, hogy a kiváló minőségű dűlők csak szőlőtőrt állapotban lehetett hozzájutni. A birtok jelenleg 25 hektár, melyen a régebbi ültetvények esetében ernyőművelést, míg az újabb telepítésekkel alkalmaznak. A magas minőség eléréséhez természetesen jelentős terméskorlátozással jár a termésátlag 1-1,5 kg mely az időjárás függvényében kis mértékben változhat.

A Bolyki Birtok pincészetének helyét hosszas keresgélés után az egri Losonczi-völgyben lévő kőfejtőben leltem meg. Az itt található riolittufa dűlő kőfalak mintegy 30 méter magasak és kiváló kőfalakat biztosítanak ahhoz, hogy magas minőségű borokat állítsanak elő a belső dűlőben. Az itt található tufa rendkívül jó tulajdonságai közül tartozik, hogy viszonylag könnyen alakítható, 10-13 C-fokos hőmérsékletet biztosít a kiváló páratartalom szabályozásához. A pince megfelelő klímájának kialakításához nagyban hozzájárul a pince falán 2-3 év alatt kialakuló nemespenész is. A pincészetben a szőlőfeldolgoása korszerűen hagyományos eljárásokkal történik. A kőszőlő hűtőerjesztése kádakban és erjesztőtartályokban történik mintegy 28-30 napon át, majd 225-1000 literes hordókban érleli 1.5-2 évig. A fehér szőlő egyszőlőtőrt módszerrel ültetve redukált-vadon, vagy hordóban érleli és érleli. Az új hordós érlelés után, piacra kerülő legalább egy évig palackban pihen a bor. Bolyki János (a kőpenész borászat) elzetes bejelentkezés alapján várja az izgalmas borokat kedvelő borrajongókat. A pincétogató során az érdeklődők első sorban palackos borait zselezhetik meg. Elérhetőség: 3300 Eger, Hevesy Sándor u. 8. Telefon: +36-30-416-2750 E-mail cím: bolykipince@chello.hu Ez az e-mail cím spam botoktól védett, megtekintéséhez engedélyezni kell a Javascriptet. www.bolykipinceszet.com A pincétogató szőlőültetvényi kőpet itt megtekintheti.