

## Konyári Pince

Szerző: Mr. & Mrs. Hurricane  
2008. augusztus 04.  
Utolsó frissítés: 2009. január 22.

Konyári János az 1990-es évek elején a legelsőként jelent meg a hazai piacon minőségi palackozott boraival. Egyesek szerint ebben az időben pedig az volt az első, aki a barrique-hordás szőlőlelet alkalmazta magához; nem sikerrel. Barrique szőlőlé, 1990-es évek júniusában Cabernet Sauvignon-ját például nemcsak a Foodapest-VinAgora nagyarányú, hanem a fogyasztók bizalmát is könnyen elnyerte. A pincészet nevétől kezdve ezen a területen az elsőként bizonyította be a borszerető magyar fogyasztóknak, hogy a déli-Balatonon is lehet készíteni csodás szőlőleletet. A

A Konyári pince jelenleg 33 hektáros területen gazdálkodik, a legújabb telepek a környék jobb fekvésű dűlőiben találhatóak, melyekről évente körülbelül 150-200 ezer palacknyi bor kerül az igényesebb fogyasztók asztalára, pincébe. Az ültetvényeinek 70%-a készíti, ezen belül a kőmetérozás szőlőfajta merlot, cabernet sauvignon. Jellemző fajtái: chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling, hárslevelű. Az olaszrizling természetesen nemvelik. A birtok egyik borszűke, az 1757-ben alapított tölgyboltos pince, a balatonlellei Kishegyen található, ahol a szőlőművelés és borkészítés hagyományosa 800 éves múltat tekint vissza. Maga a szőlőföld legmodernebb ültetési technikákat alkalmazásával megalkotta a borházban és a hozzá készült szőlőlelet pincészet gravitációs módszerrel, mely a kiváló minőségű alapanyag legkiválóbb feldolgozását teszi lehetővé. Konyári János utánpótlásáról is idén gondoskodott. Fia, Daniél, 2000-ben diplomázott, talán nem voltetlen, hogy a barrique hordás szőlőléből a rita szakdolgozókat. Az egyetlen utánpótlás bejárta a francia borvilágot, Dél-Afrikában, Portugáliában, Kaliforniában és az Egyesült Államokban tanulmányozta a borkészítés és rafinált metódusait. A Konyári pince borai egyébként nagy meglepetést okozott. Bár szűke ezeket mediterrán juttalmazták, a Challenge International du Vin nagyversenyen bronzérmes lett. A borolimpikon egykorúként Lelle egykori pecsétjéről (Sigillum Loliense=Lellei pecsét) kapta a nevét. Májor ültetvényekkel ezélett is karöltött szőlőművelés.

Amikor a környék Loliensenek testvére szőlőlelet, egy a helyi ültetési környében felfedezett lelet került a cselekmény. Chardonnay és sauvignon blanc alkotta a szőlőlelet készítésénél, a reduktív feldolgozás mellett, a hosszan tartó érjesztés, illetve a hűtés napos finom szőlő tartás adja. Ennek eredménye a hallatlan gazdag, fehér hőszerű szibarackot idéző illatvilág és a telt, finom zamatok. Magam sem neheztelen a bor, hiszen a győzelem után azonnal elment a szőlőlelet, de a területen folytatódik, hiszen a 2003-as Sessio (Merlot) nemrég nagy arannyal tört haza a bronzérmes Concours Mondial-ról.

Az ültetvények telepítésének a kora teljesen heterogén, a legidősebb telepítés meghaladja a 40 évet. A Konyári pincészet borainál természetesen jellemző a visszafogott tőkehelet, amely 1-1,5 kg szőlőt jelent a hektáronként. A pincészet egymás mellett alkalmazza a hagyományos technológiát valamint a reduktív érjesztést. Évente az ültetvényről a 30-40 ezer palack esetében alkalmaznak barrique hordás szőlőlelet. A kiváló borok zamatát, szőlőlelet és testességét dőltén az általános határozta meg, ez a balatonboglári borvidéken jellemző fedett agyagos-homokos leletből álló domborzatot jelent.

### Konyári Chardonnay 2007 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi fehérbor Egy igazi nyári bor. Laza, csöngő sav és a teli recept szerint készült: reduktív feldolgozás, ennek köszönhetően sok citrus, frissesség, pezsgős.

40 ezer palack, de, friss bor, májban palackba kerül.

### Konyári Rosé 2007 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi rosé Egy rozé, ami májban a szőlővel itatja magát! Gyerekkori emlékeket ébreszt. Majnász, májban, májban szőlő-száraz illat. Testesebb, zamatos rozé, ami azonban a friss-tel pezsgősnek köszönhetően biztosan tartja versenysúlyát. Cabernet és merlot a dőlt-tel és finom találkozás. Konyári

Merlot - Kékfrankos 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi vörösből készült, győzelem után a környék vörösből, melynek egy része fahordás is lehet, valahogy komolyabb lett, mint az előző években. A hűtött vörösből készült nyári esték zamat, tartalmaz "beszélgetés" itala.

Konyári Cabernet Sauvignon 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi vörösből készült

Telt, gazdag zamat, érett bor. Nem volt bonyolult, de nem is akar az lenni. Az ültetvényről hiányosságai ellenére Konyári körkörös sikerült egy igazi tartalmat, de könnyű vörösből készült szőlőlelet. Kacska, liba, vagy egy könnyebb hangolt marhátétel mellett is nagy örömet tud lenni.

Konyári Loliense Fehér 2006 Balatonlelle 0,75l.

szőlő minőségi fehérbor Egyharmad rész Chardonnay, kétharmad rész Sauvignon Blanc, és örökzöld Olaszrizling házasításból készült szőlőlelet, zamatos fehérbor. Grapefruit emlékeztető - z, csöngő savak mellett teltség jellemzi és a bor szőlőlelet, extraktív és mag fogyaszthatóbb teszi.

80% sauvignon blanc, a tölgyből chardonnay és olaszrizling. Egy fejtes utánpótlás finom szőlő megmozgatók és 4-5 napos szőlőlelet utánpótlás a palackba. A

Â Konyári Loliense Várás 2005 Balatonlelle  
0,75l. száraz minásá@gi várásbor

A cabernet sauvignon és merlot mellé ezáltal 15 % cabernet franc is került, ennek a fűszerei még komplexebbé tehetik az íz-köpet. Egyébként érdekes, hogy kémiai paramétereit tekintve (sav, extrakt, alkohol) alig különböztethető el a zöldektől. Ennek ellenére nem olyan robosztus, ezért a barrik arányával is csúszkálunk. A hordók 80% második töltségszámú és csak 20 %-a új fa, így sikerült elérnünk, hogy a tizenkét hónapos érlelés során ne a kékültől eltorzítódjon. Ebben az évjárásban talán kissé cabernet selymesabb de a finom paprikás íg mellett ott van az elzöldektől ismert és szeretett lágy íg, lekváros íg is. "Konyári Dániel"

Â

Â

Â Konyári Cabernet Sauvignon-Syrah 2006 Balatonlelle  
száraz minásá@gi várásbor A Pápos-dűlő méri jött ismert cabernet-je mellé 2006-ban, 30% erejéig, csatlakozott a dűlő ifjú syrah-ja is, száztermésével. 1 évet töltségtettek új 5 hl-es és használt 225 l-es hordókban, a szedres-édes fűszeres illatú, hősos, modern borri értek. A tanninok kicsit frissek még, de ísszhatóságban méri m is zamatos, búrsonyos, kerek kűv.

Konyári Szárhegy 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz minásá@gi fehérbor A dűl-balaton Szárhegy (mai néven Kishegy) méri az aranybulla év vűl bűl is talán lehetünk emlé-tést a pannonhalmi levélben, mint a régi elismert bortermű helyűl. A Szárhegy a Konyári birtok száziás fehérborra: hűrslevelű, sauvignon blanc és olaszrizling új arányú hűzas-tűsa. Â

A bor egy részet fahordókban 4-5 hónapig, műsik részt acéltartályban érlelik, majd egyt is további 4-5 hónap érlelik. Szép sava van, magas alkoholtartalma 13,6%. A fehérborok kűzűl a pince csűsborra.

Â

Elérhetőség:

8638. Balatonlelle  
Kishegy, 0113/7  
Telefon: +36-85-700-037  
Fax: +36-85-700-096  
Web: <http://www.konyari.hu>  
E-mail: [info@konyari.hu](mailto:info@konyari.hu)

A látogatás képei:

{yoogallery src=/images/stories/2008/08/konyari] width=[100] title=[Konyári Pince] thumb=[polaroid]}Â