

Orsolya Pincészet

Szerző: Kapallás Gergely
2008. szeptember 01.
Utolsó frissítés: 2008. szeptember 03.

Az Orsolya Pince tényleg nete Győringyásán kezdődött a 90-es évek végén, ahol a két agrárművész ha Orsolya és Tarnóczi Zoltán megismerkedett egymással. Hamar kiderült, hogy nem csak egymás, de a jó borok iránt is mály vonzalmat éreznek, így friss diplomájukkal a kezükben Zoli szülőföldjére, az egri borvidéken található Ostorosra költöztek és elhatározták, hogy semmi más, csak nagy borokat fognak készíteni. Jobban mondva olyan borokat, amelyeknek egyéniségük van, melyeket csak hagyni kell, hogy hozzájuk a legjobbat, amit a terület let és a fajta megenged. Orsi szavaival így:

"Amikor az Orsolya Pincét megalapítottuk, azt éztük ki célul, hogy felkutassuk Ostoros és Eger legjobb szülőtermő dőlít és megkeressük az ezekre a területre leginkább jellemző fajtákat. A lehető legtermészetesebb módon igyekszünk borászni, kerülve minden mesterséges anyagot a feldolgozás és a borkészítés során. Ha nem tennénk, elsikkadna a lényeg: köptelenek lennénk megmutatni, hogy az adott övjáratban, az adott szülőfajta, a területen milyen bor készítését tette lehetővé a természet.

Minden ügyünk, hogy megtaláljuk azokat a fajtákat, amelyek leginkább megfelelnek adottságainak, eltelepítésük oda azokat, majd legalább harminc évet várva, hogy a gyökerek elég mélyre hatoljanak a talajba, megkóstolhassuk végre azt a bort, ami fel tudja mutatni, mire is képes Ostoros: milyen nagy borokat is termeltek itt, régen, valamikor még a filoxeravész előtt." A Hitvallásuk szerint tehát semmit nem erőltetnek rá a szülőre a szigorú hozamkorlátozáson kívül pedig kerülnek minden szűkségtelen művi beavatkozást. Fajtalesztés, acéltartályos redukció-v erjesztés és így szóba sem jöhet, és egyéle borból 1000 palacknál ritkán készítenek többféle Késlelt borászatnak is nevezhetnénk ezért az alig 10 hektáron gazdálkodó fiatal borászok vállalkozásait, de látni kell, hogy az progresszív szemléletük a tradícióban és az egyedi minőség iránti elképzeltetésükben rejlik leginkább pedig az ötkeresésben.

Fiatalságuk ellenére Orsolyák megfontoltak, elkötelek, és nem utolsósorban profik. Az a borász ugyanis, aki ilyen kicsi területre azonos övjáratból, fajtaból, és eljárással képes hárrom teljesen különböző bort palackba tölteni, az vagy varázsló, vagy finoman szólván is illuzionista. Zoli erre csak azt mondja, hogy a mostanában Egerben mostohagyerekként kezelt leánykával éppen ez volt a célja: bemutatni a terroir jellegű géiből fakadó ársíjait eltérőeket, lehetővégeket, finomságokat. Nem varázslat, csak hozzájárulás a körde az egész.

és hogy ebből meg lehet-e élni, a mai ötlelt magyar borpiacon? A válasz: határozott igen. Az igényes borfogyasztó ugyanis egyre inkább az egyedi borokat részesíti előnyben a divatosnak mondható meghatározott trendekkel szemben, s ezért az egyediséget hajlandók bizonyos anyagi áldozatokat is hozni. A r-ök arányait tekintve azonban Orsolya-borok még így is jóval tölszámnyalják a legtöbb agyonreklámozott divatpincészet szupermarketekben is megkapható termékeit.

Énözve ket, Orsolya és Zoltán nagyon boldog emberek. Gyermekük "Kincs és Csanád" kőráben a természet szoros kapcsolatban (mostanában gyakran használt kifejezéssel öve organikus), az ősi paraszti öletformájának megfelelő, saját erkölcsi normájuk szerint élnék. Boldogok, mert azt és ögy csinálják, amit és ahogyan szeretnek és hisznek benne, hogy amit csinálnak, annak van értelme. Boraikat készítva mi is ögy gondoljuk, és ha lehet, még ennél is több sikert kívánunk nekik további munkájukhoz!

Előrhetsék: Orsolya Pince

Cím: 3326 Ostoros Arany J. u. 65.

Telefon: 06-30-380-7820

E-mail: tarnoczi.zoltan1@chello.hu

Web: <http://www.orsolyapince.hu>

Tárhely: <http://www.orsolyapince.hu/t02.html> Á