

Orsolya Pincészet

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

Az Orsolya Pince tényleg nete Győringyűsűn kezdődött a 90-es évek végére, ahol a két agrárműveket 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 szűlőföldjére, 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 és a fajta megenged. Orsi szavaival így:

"Amikor az Orsolya Pincét megalapítottuk, azt éztük ki célul, hogy felkutassuk Ostoros és Eger legjobb szűlőtermő dűit és megkeressük az ezekre a termőhelyekre leginkább jellemző fajtykat. A lehet legtermészetesebb módon igyekszünk boríszkodni, kerűlve minden mesterséges anyagot a feldolgoás és a borkészítés során. Ha nem á tennünk, elsikkadna a lőnyeg: köptelenek lennünk megmutatni, hogy az adott övjáratban, az adott szűlőfajtybá, a termőhelyen milyen bor készítését tette lehetővé a természet.

Minden úgy, hogy megtaláljuk azokat a fajtykat, amelyek leginkább megfelelnek dűink adottságainak, eltelepítésük oda azokat, majd legalább harminc évet várva, hogy a gyűkerek elég mélyre hatoljanak a talajba, megkóstolhassuk ögre azt a bort, ami fel tudja mutatni, mire is képes Ostoros: milyen nagy borokat is termeltek itt, réges régen, valamikor még a filoxéravész elűtt." Á Hitvallásuk szerint tehát semmit nem erűtetnek rá a szűlőre a szigorú hozamkorlátozon kívül pedig kerűlnek minden szűkségtelen művi beavatkozást. Fajtyleszték öcöl tartályos redukált-erjesztés és szűba sem járhet, és egyéle borba 1000 palacknál ritkán készítenek tő Kőrletti boríszatnak is nevezhetnünk ezört az alig 10 hektáron gazdálkodó fiatal boríszok vállalkozásait, de lőtr kell, hogy az ő progresszív szemléletük a tradűciában és az egyedi minűsög irűnti elkűtelezettségben rejlik legi nem pedig az ötkeresésben.

Fiatalságuk ellenére Orsolyák megfontoltak, elűköltek, és nem utolsá sorban profik. Az a borísz ugyanis, aki ilyen kicsi területűl azonos övjáratbá, fajtybá, és elűrűssal képes hűrom teljesen szűlőnbűzű bort palackba tűlteni, az vagy varűzslás, vagy finoman szűlva is illuzionista. Zoli erre csak azt mondja, hogy a mostanában Egerben mostohagyerekkört kezelt leűnyekűval öppen ez volt a célja: bemutatni a terroir szűlőnbűgeibűl fakadó úriűsi eltöréseket, lehetűségeket, finomságokat. Nem varűzslat, csak hozzáűllűs kördűse az egűsz.

és hogy ebbűl meg lehet-e lűni, a mai lűlletűtett magyar borpiacon? A válasz: hatűrozott igen. Az igűnyes borfogyasz ugyanis egyre inkább az egyedi borokat részesűtik elűnyben a divatosnak mondhatú meghatűrozott trendekkel szemben, s ezört az egyedisögört hajlandú bizonyos anyagi űldozatokat is hozni. Űr-űrtűk arűnyűt tekintve azonban Orsolya-borok még és is úval tűlszűrnyalűjuk a legtűbb agyonreklűmozott divatpincészet szupermarketekben is megkaphatú terműkeit.

Elnűzve Űket, Orsolya és Zoltán nagyon boldog emberek. Gyermekük Ű "Kincsű és Csanűd Ű" küűrűben a term szoros kapcsolatban (mostanában gyakran hasznűlt kifejezűssel öve organikus), az Űsi paraszti öletforműnak megfelelű, sajűt erkűlcsi norműik szerint ölnek. Boldogok, mert azt és ögy csinűlűjuk, amit és ahogyan szeretnek ö hisznek benne, hogy amit csinűlnak, annak van örtelme. Boraikat kűstolva mi is és gy gondoljuk, és ha lehet, még ennű is tűbb sikert kűvűnünk nekik tovűbbi munkűjukhoz!

Elűrűűsűgek: Orsolya Pince

Cűm: 3326 Ostoros Arany J. u. 65.

Telefon: 06-30-380-7820

E-mail: tarnoczi.zoltan1@chello.hu

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

Tűrkűp: <http://www.orsolyapince.hu/t02.html> Ű