

Konyári Pince

Szerző: Mr. & Mrs. Hurricane
2008. augusztus 04.
Utolsó frissítés: 2008. augusztus 11.

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

A Konyári pince jelenleg 33 hektáros területen gazdálkodik, a legújabb évek jobb fekvésű dűlőiben található, melyekről évente körülbelül 150-200 ezer palacknyi bor kerül az igazánesebb fogyasztók asztalára, pincébe. Az évek során a készítő, ezen belül a képzett megtermelő szőlőfajták merlot, cabernet sauvignon. Jellemző fajták: chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling, hárslevelű. Az olaszrizling terméletek folyamatosan javulnak. A birtok egyik borszárműve, az 1757-ben alapított tölgyes pince, a balatonlellei Kishegyen található, ahol a szőlőművelés és borkészítés hagyományosa 800 éves múltat tekint vissza. Maga a szőlőföld legmodernebb technológiák alkalmazásával megtermelt borokban és hozzájárul a szőlőpincészet gravitációs módszerrel, mely a kiváló minőségű alapanyag legkiválóbb feldolgozását teszi lehetővé. Konyári János utánpótlás is idén gondoskodott. Fia, Daniél, 2000-ben diplomázott, talán nem véletlen, hogy a barrique hordás szőlőlében a rita szakdolgozókat. Az egyetlen utánpótlás a fűző borvilágot, Dél-Afrikában, Portugáliában, Kaliforniában és az Egyesült Államokban tanulmányozta a borkészítés és rafinált metódusait. A Konyári pince borai egyébként nagy meglepetést okozott. Bár szőlőben ez a mediterrán jutalmazták, a Challenge International du Vin nagyversenyen bronzérmes lett. A borolimpikon egykorú Lelle egykori pecsétje (Sigillum Loliense=Lellei pecsét) kapta a nevet. Májor évszázadokkal ezelőtt is készített szőlőt a birtokon.

Amikor a vörös Loliensenek testvére szőlőt, egy a helyi történelmi könyvben felfedezett lelet került a cég-művelet. Chardonnay és sauvignon blanc alkotta a vörös szőlőlegességét a reduktív feldolgozás mellett, a hosszan tartó érjesztés, illetve a hűtés napos finom szőlő tartás adja. Ennek eredménye a hallatlanul gazdag, fehér hőszerű szibarackot idéző illatvilág és a telt, finom zamatok. Magam nem a szőlőnek, hanem a gyümölcsök uralják az érzést. Á-zvilágját. A sikeres történet pedig - mint azt májor sejtjük - nem a szerencsének köszönhető, de a területen folytatódik, hiszen a 2003-as Sessio (Merlot) nemrég nagy arannyal tört haza a brüsszeli Concours Mondial-ról.

Az évek során a településnek a kora teljesen heterogén, a legidősebb település meghaladja a 40 évet. A Konyári pincészet borainak jellemzően a visszafogott tőkehelős, amely 1-1,5 kg szőlőt jelent a ként. A pincészet egymás mellett alkalmazza a hagyományos technológiát valamint a reduktív érjesztést. Évente az évekig fűzőgés 30-40 ezer palack esetében alkalmaznak barrique hordás szőlőlelőt. A kiváló borok zamatát, a-zvilágját és testességét dőntés az általános határozza meg, ez a balatonboglári borvidéken létező fedett agyagos-homokos leledés a domborzatokat jelent.

Konyári Chardonnay 2007 Balatonlelle

0,75l. száraz minőségi fehérbor Egy igazi nyári bor. Laza, átlagos savas és a tuti recept szerint készült: reduktív feldolgozás, ennek köszönhetően sok citrus, frissesség, pezsgős.

40 ezer palack, átlagos, friss bor, májor januárban palackba került. Konyári Rosé 2007 Balatonlelle

0,75l. száraz minőségi rosé Egy rozé, ami májor a szárazval itatja magát! Gyerekkori emlékeket ébreszt. májor, májor, májor-száraz és illat. Testesebb, zamatos rozé, ami azonban a friss-tű pezsgősnek köszönhetően biztosan tartja versenysúlyát. Cabernet és merlot átlagos-tű és finom találkozása. Konyári Merlot - Kékfrankos 2006 Balatonlelle

0,75l. száraz minőségi vörösbor A könnyű, gyümölcsös vörösbor, melynek egy része fahordás is látható, valahogy komolyabb lett, mint az előző években. A hűvösebb nyári esték zamat, tartalmaz "beszélgetés" itala.

Konyári Cabernet Sauvignon 2006 Balatonlelle

0,75l. száraz minőségi vörösbor Telt, gazdag zamatú, átlagos bor. Nem tő bonyolult, de nem is akar az lenni. Az évekig hiányosságai ellenére Konyáriknak sikerült egy igazán tartalmas, de könnyű vörösbor készítését. Kacska, liba, vagy egy könnyebb hangolt marhát mellett is nagy örömet tud lenni.

Konyári Loliense Fehér 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz minőségi fehérbor Egyharmad rész Chardonnay, kétharmad rész Sauvignon Blanc, és átlagos Olaszrizling házasítású készült száraz, zamatos fehérbor. Grapefruit emlékeztető - z, átlagos savak mellett teltség jellemzi és a bor száraz, extraktív és mag fogyaszthatóbb teszi. Á

80% sauvignon blanc, a többi chardonnay és olaszrizling. Egy fejtes utánpótlás finom szőlő megmozgatók és 4-5 hőszerű szőlőlelő utánpótlás a palackba. Á

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 faszerei még komplexebb tehetik az íz-követ. Egyébként érdekes, hogy kémiai paramétereit tekintve (sav, extrakt, alkohol) alig különböztethető el a zavaró vjratás. Ennek ellenére nem olyan robosztus, ezért a barrik arányával is csúnyán bántunk. A hordók 80% második tálítású és csak 20 %-a új fa, így sikerült elérnünk, hogy a tizenkét hónapos érlelés során ne a kerülőjén eltarbe. Ebben az vjratban talán kissé cabernet selyosabb de a finom paprikás mellett ott van az elzáró vjratokból ismert és szeretett lágyság, lekvároság is. "Konyári Dániel"

Â

Â

Â Konyári Cabernet Sauvignon-Syrah 2006 Balatonlelle
száraz minásá@gi várásbor A Pápos-dás máj jás ismert cabernet-je mellé 2006-ban, 30% erejéig, csatlakozott a dás ifjó syrah-ja is, száztermésével. 1 évet tálítotték 5 hl-es és használt 225 l-es hordókban, a szedres-ésdes faszeres illatú, hősos, modern borri értek. A tanninok kicsit frissek még, de ésszhatásban máj m is zamatos, búrsonyos, kerek ká@.

Konyári Szárhegy 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz minásá@gi fehérbor A dél-balatoni Szárhegy (mai nevén Kishegy) máj az aranybulla év@ bál is talánihatunk emlé-tést a pannonhalmi levélában, mint a régi elismert borterm hely@. A Szárhegy a Kon birtok zászlás fehérora: hárslevelú, sauvignon blanc és olaszrizling já arányú házas-tása. Â

A bor egy részet fahordókban 4-5 hónapig, másikk részet acéltartályban érlelik, majd egyt is további 4-5 hónap érlelik. Szép sava van, magas alkoholtartalma 13,6%. A fehérborok ká@ a pince csúcsora.

Â

Elérhetőségek:

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

A látogatás képei:

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