

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 ő 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 a megismerés ezen az elsőként bizonyította be a borszerető magyar közönségnek, hogy a déli-Balatonon is lehet készíteni. A

A Konyári pince jelenleg 33 hektáros területen gazdálkodik, a legújabbak jobb fekvésű dűlőkben találhatóak, melyekről évente körülbelül 150-200 ezer palacknyi bor kerül az igényesebb fogyasztók asztalára, pincébe. Az ültetvényeinek 70%-a készítő, ezen belül a két meghatározó szőlőfajta merlot, cabernet sauvignon. Jellemző fajták: chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling, hárslevelű. Az olaszrizling természetesen nemvelik. A birtok egyik borszűző, az 1757-ben alapított tölgyboltos pince, a balatonlellei Kishegyen található, ahol a szőlőművelés és borkészítés hagyományja 800 éves múltat tekint vissza. Maga a szőlőföld legmodernebb ültetési technikák alkalmazásával megépített borházban és hozzá készítő szőlőpincébe gravitációs módszerrel, mely a kiváló minőségű alapanyag legkíméletesebb feldolgozását teszi lehetővé. Konyári János utánpótlás is idén gondoskodott. Fia, Daniél, 2000-ben diplomázott, talán nem volt olyan, hogy a barrique hordás szőlőléből a rita szakdolgozatát. Az egyetlen utánpótlás bejárta a francia borvilágot, Dél-Afrikában, Portugáliában, Kaliforniában és szülőföldjén tanulmányozta a borkészítés és rafinált metódusait. A Konyári pince borai egyébként nagy meglepetést okozott. Bár szűző ezeket medáljal jutalmazták, a Challenge International du Vin nagyversenyen bronzérmes lett. A borolimpikon egykorú Lelle egykori pecsétjéről (Sigillum Loliense=Lellei pecsét) kapta a nevet. A pince szőlővel szemben ezeket medáljal jutalmazták, a Challenge International du Vin nagyversenyen bronzérmes lett. A borolimpikon egykorú Lelle egykori pecsétjéről (Sigillum Loliense=Lellei pecsét) kapta a nevet. A pince szőlővel szemben ezeket medáljal jutalmazták, a Challenge International du Vin nagyversenyen bronzérmes lett. A borolimpikon egykorú Lelle egykori pecsétjéről (Sigillum Loliense=Lellei pecsét) kapta a nevet.

Amikor a vörös Loliensenek testvére szőlőültetett, egy a helyi történelmi könyvben felfedezett lelet került a csempegyűjteménybe. Chardonnay és sauvignon blanc alkotta a vörös szőlőültetvényeknél 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 sem neheztelen a reduktív szőlőültetvényeknél, de a történelmi illatvilágot, hiszen a 2003-as Sessio (Merlot) nemrég nagy arannyal tört haza a brüsszeli 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 tükörhéj, amely 1-1,5 kg szőlőt jelent a hektáronként. A pincészet egymás mellett alkalmazza a hagyományos technológiát valamint a reduktív érjesztést. Évente az ültetvényekről 30-40 ezer palack esetében alkalmaznak barrique hordás szőlőlelőst. A kiváló borok zamatát, a zvilágot és testességét dőltén az általános határozza meg, ez a balatonboglári borvidéken létező fedett agyagos-homokos ledekkel a domborzatokat jelent.

Konyári Chardonnay 2007 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi fehérbor Egy igazi nyári bor. Laza, könnyű savas és a teli recept szerint készítő: 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-számára illat. Testesebb, zamatos rozé, ami azonban a frissítő pezsgősnek köszönhetően biztosan tartja versenysúlyát. Cabernet és merlot 1/4 dőlt és finom találkozás. Konyári Merlot - Kékfrankos 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi vörösből készült, gyümölcsös vörösből, melynek egy része fahordás is látható, 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 lenni. Az ültetvények hiányosságai ellenére Konyáriknak sikerült egy igazán tartalmas, de könnyű vörösből készült szőlő, zamatos fehérbor. Grapefruit emlékeztető - z, könnyű savak mellett hangolt marhás írt 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 készítő szőlő, zamatos fehérbor. Grapefruit emlékeztető - z, könnyű savak mellett jellemző és bor szőlő, extraktívessége még fogyaszthatóbbá teszi.

80% sauvignon blanc, a többi chardonnay és olaszrizling. Egy fejtes után finom szőlő megmozgatják és 4-5 napos szőlőlé után kerül a palackba.

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 komplexebbé tehetik az ízvilágot. Egyébként érdekes, hogy kémiai paramétereit tekintve (sav, extrakt, alkohol) alig különbözik el az ásványi anyagoktól. Ennek ellenére nem olyan robosztus, ezért a barrikárral is csínyával is csínyával bízunk. A hordók 80% második tételből és csak 20 %-a új fa, így sikerült elérnünk, hogy a tizenkét hónapos érlelés során ne a kerülettel elárbe. Ebben az ásványi anyagban talán kissé cabernet selyosabb de a finom paprikás mellett ott van az elárbe. Ásványi anyagok 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-dás máj jás ismert cabernet-je mellé 2006-ban, 30% erejéig, csatlakozott a dás ifjós syrah-ja is, száztermésével. 1 ávet tételtek 5 hl-es és használt 225 l-es hordókban, a szedres-és faszeres illat, hősos, modern borri árték. A tanninok kicsit frissek még, de észszhatásban máj m is zamatos, búrsonyos, kerek ká@.

Konyári Szárhegy 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz minásá@gi fehérbor A d@l-balatoni Szárhegy (mai néven Kishegy) máj az aranybulla áv@ b@l is talánhatunk emlé-tést a pannonhalmi levél@ban, mint a rági elismert borterm hely@l. A Szárhegy a Kon birtok zászlás fehérborra: hárslevelé, sauvignon blanc és olaszrizling já arányú házas-tása. Â

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

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]]}