

Breitenbach Kőszves Pince

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2009. június 05.
 Utolsó frissítés 2009. június 08.

A Breitenbach Pince a szó szoros értelmében kézműves borokat készít, hiszen itt a szőlő semmilyen formában nem találkozik gépekkel, ha csak a hagyományos orsóprést nem tekintjük annak. A sorközművelésben csak a kasza kap szerepet, vegyszerekről, műtrágyáról és fajtaélesztőkről szó sem eshet, így amellet, hogy egyedi karakterrel bír, még bioorganikusnak is nevezhetjük a Kiss B. János borász által vezetett valóban kicsi birtokot.

A családi vállalkozásban működő pincészet 2006-ban kezdett saját, palackozásra szánt egyedi borokat készíteni, de talán nem meglepő, hogy őseik már öt generációra visszavezethetően szőlőműveléssel és borkészítéssel foglalkoztak Tokaj-Hegyalján. Nem mellesleg, fontos momentum szempontunkból, hogy apai ágon a vadászat, a vadételek és a vadregény minden formájának szeretete is örökletes a családban.

{mosbanner}

A szimpatikus fiatalember, aki a pincészetet létrehozta és jelenleg is vezeti, büszkén sorolta nekünk látogatásunk során a Bodrogkeresztúri-félmedence legjobb dűlőiben és Sárospatak kiemelt területein található alig több mint 5 és fél hektáryi kiváló minőségű termőterületük elhelyezkedését, valamint a dűlők nagyságát, ezért ezt én is tovább adom: Lapis 3,3 ha, Csádó 0,9 ha, Göboly 0,9 ha, Alsógát 0,3 ha, Ciróka 0,10 ha. Az ezeken a területeken található ültetvényeik életkora 40-90 év között változik, fajtaösszetételük 65% furmint és 35% hárslevelű. A tőkét kopaszra és egy csapra metszik, nyáron szigorú hajtás- és fűrtválogatást végeznek rajtuk. A szőlőterületek talaja köves, agyagbemosódásos barna erdőtalaj, különböző egyéb talajtípusokkal keverve.

A birtokon a szüret október közepétől november végéig tart, a kíméletes feldolgozást követően pedig 220-300 literes tölgyfahordóban történik az erjesztés és az érlelés is. Alapvetően háromféle bortípust készítenek: száraz és félszáraz furmint és hárslevelű, késői szüretelésű borok, valamint 6 puttonyos aszú. Célkitűzésük, hogy boraik komplexek, nagy beltartalmúak, és egyediek legyenek, továbbá, hogy egyediségüket természetes módon, a lehető legkisebb beavatkozás útján érik el. A pincegazda szavaival élve: "Legfontosabb cél szép borokat elérhető áron készíteni a borszerető emberek számára és ezáltal minél több emberrel megismertetni és megszerettetni a Tokaji borok egyediségét."

Jelenleg csupán két 2006-os tételt találhatunk tőlük palackban, egy késői szüretelésű furmintot és egy Borbála Cuvée nevű szintén édes csodát, de az idén már várhatóan megjelennek a hazai piacon és az igényesebb vendéglátóhelyeken a szárazabb, ugyanakkor letagadhatatlanul Tokaj-hegyaljai ízvilágot képviselő Breitenbach borok is.

Elérhető ségek:

Breitenbach Pince, Tokaj-Hegyalja

3917 Bodrogkísfalud Klapka út 38. Telefon: 70/227-4949
 1082 Budapest Baross út 87/a. IV/5. Telefon:30/303-9799

E-mail: breitenbach1641@freemail.hu