

Debreczeni Szőlőbirtok és Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
2012. március 09.
Utolsó frissítés 2012. március 09.

A Debreczeni-Ferenczi család kétféle birtoka közül a nagyobbik (12 hektáros) szőlőbirtok az Etyek-Budai Borvidék-hez tartozó Csabdi-Vasztély kétféle határában fekszik. A nagyrészt 7000 t/ha/hektáros öntözött terület fele a jóváértékelt tradicionális pezsgő készítéséhez ad alapanyagot, a másik része klasszikus, csendes borok termelését szolgálja. A szőlőfajták: Pinot Noir (4,5 ha), Chardonnay (4,2 ha), Sauvignon Blanc (2,3 ha), Sárga muskotály (1 ha).

Az öntözött területen földrajzi fekvéséből eredően, általában jellemző az országos átlagnál jóval alacsonyabb talajvízszint. Ezt ellensúlyozza a Szent László patak völgyének sajátos, kiváló benapozottsága, gyorsan melegedő, ugyanakkor enyhén szellős mikroklímája. A csapadékellátottság megkülönbözteti az országos átlagot. Az öntözött területek talaja mészkéves kialakult magas aktív mész tartalmú lúgos. A déli-délkeleti kitérésű hegység irányban elhelyezkedő szőlősortokat 1,8 x 0,8 m térszterületre ültették. Az egész öntözött területen alacsony kordon művelésmóddal alakították ki, melyen rövid csapos metszést alkalmaznak.

A tulajdonosok birtokfilozófiájának lényege, hogy kizárólag saját szőlőből, a kiváló adottságú öntözött területen erős korlátozott termésként feldolgozva készítsenek nagy minőségű borokat évente 80-100 ezer palackos nagyságrendben. Mindennek a érdekében fontos a szakszerűen, időben és nagy pontossággal elvégzett fitotechnikai munka, valamint a többi lépés szelíd alkalmazása. Utóbbi eljárás lehetőséget tesz, hogy ugyanarról a területről kettő-három menetben elkészítsék a különböző bortípusokat legmegfelelőbb arányban. A szőlőtermelési körülmények le, a pezsgő alapkezdve, a rozé, a nagy minőségű csendes borokig.

A kézzel szelídelt szőlő kis területekben kerül a pincébe, ahol további szelekciós utánpótlást feldolgozásra. A feltöltési folyamatban a kézi munkásokhoz képest a legkíméletesebb technikák alkalmazása. A vinifikációs folyamatoknál a minőségi tisztább, a területre jellemző zivill kialakításra. Az erjesztés során a minőségi természetes fermentáció.

A nappali piacra kerülő pezsgő mellett a hosszán öröklött burgundi típusú Pinot Noir, a Sauvignon Blanc és Chardonnay borok és illetve ezek hűtés-technika - a fűtés, amelyek mellett gyümölcsös, jó öntözési körülményekben készült szelídelt és Sárga muskotály, valamint izgalmas Pinot Noir Rosé szőlő-típust a palettán. Ezen egyeztetett időpontban a vállalkozás családja és a szőlőművelők, barátai találkoznak, közös rendezvények lebonyolítására. Járó esetben a pince udvarában várják a vendégeket, ahol kényelmesen el tudnak helyezni akár egy busznyit is. A praxiszban az időjárásról a legújabb 20-25 fűtés kényelmesen meg lehet látni az időt. A borkóstolás mellett hidegkonyhai készítmények tudnak felszolgálni, de megállapodás szerint akár malacot is lehet sültetni.

Kapcsolattartás: Polyák István (környezetvédelmi vezető)

Telefon: +36-30/737-1566 (hétféltől pontig)

E-mail: info@debreczenipinceszet.hu

Â

Â

Â

Â