

# Debreczeni Szőlőbirtok és Pincészet

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

A Debreczeni-Ferenczi család kőbirtoka a nagyobbik (12 hektáros) szőlőbirtok az Etyek-Budai Borvidék-hez tartozó Csabdi-Vasztély kőszőlő határában fekszik. A nagyrészt 7000 tőke/hektáros ősi szőlőterület fele a jóvábecselt 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 ősi szőlőterület földrajzi fekvéséből eredően, a területi viszonyok jellemezik az országos átlagnál jóval alacsonyabb talajmórsóklet. Ezt ellensúlyozza a Szent László patak völgyének sajátos, kiváló benapozottsága, gyorsan melegedő, ugyanakkor enyhén szellős mikroklímája. A csapadékellátottság megkülönbözteti az országos átlagot. Az ősi szőlőterületek talaja mészkővel kialakult magas aktív mésztartalmú lúgos. A déli-délkeleti kitérű hegység irányban elhelyezkedő szőlősorokat 1,8 x 0,8 m térszterületre ültették. Az egész szőlőterület alacsony kordon művelésmóddal alakították ki, melyen rövid csapos metszést alkalmaznak.

A tulajdonosok birtokfilozófiájának lényege, hogy kizárólag saját szőlőből, a kiváló adottságú ősi szőlőterületen 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 lépcsős szőlőre alkalmazása. Utóbbi eljárás lehetőséget tesz, hogy ugyanarról a területről kőbirtok hűvös, elköszöteni kőbirtok pusnak legmegfelelőbb körülményben állapítsák a szőlő szőlőrelejtéke le, a pezsgő alap kezdve, a rozóon át, a nagy minőségű csendes borokig.

A kőbirtok szőlőrelejtéke kis létszámú kerület a pincésbe, ahol további szelekció utján kerület feldolgozásra. A feltételek folyamataiban a kőbirtok létszámú kerületekhez képest a lehető legköltségtesebb technikák alkalmazása. A vinifikációs folyamatok a minőségi tisztább, a területre jellemző szőlőrelejtéke kialakítására. Az erjesztés során a minőségi természetes fermentáció.

A női szőlő piacra kerülő pezsgő mellett a hosszán öröklött burgundi típusú Pinot Noir, a Sauvignon Blanc és Chardonnay borok és illetve ezek hűvös-területe - a fű termékek, amelyek mellett gyümölcsös, jó évszakokban készült szőlőrelejtés Sárga muskotály, valamint izgalmas Pinot Noir Rosé szőlőrelejtéke a palettát. Előre egyeztetett időpontban a vállalkozók családja és a szőlőrelejtéke, baráti találkozó, közös rendezvények lebonyolítását. Jól ismert esetében a pince udvarában a vendégeket, ahol kényelmesen el tudnak helyezni akár egy busznyit csoportot is. A praxiszban az időjárásról a leggyorsabban 20-25 fű kényelmesen mérhető az időt. A borkóstolás mellett hidegkonyhai készítmény tudnak felszolgálni, de megállapodás szerint akár malacot is lehet sültetni.

Kapcsolattartás: Polyák István (környezetvédelmi vezető)

Telefon: +36-30/737-1566 (hétvégén és pihenőnapokon)

E-mail: [info@debreczenipinceszet.hu](mailto:info@debreczenipinceszet.hu)

Á

Á

Á

Á