

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-Vasztóly kétféle határában fekszik. A nagyrészt 7000 t/ha/hektáros öbölletvény fele a jászberényi 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 öbölletvény földrajzi fekvéséből eredően, általában jellemző az országos átlagnál pár fokkal alacsony átlaghőmérséklet. Ezt ellensúlyozza a Szent László patak völgyének sajátos, kiváló benapozottsága, gyorsan melegedő, ugyanakkor enyhén szellős mikroklímája. A csapadékellátottság megkülönbözteti az országos átlagot. Az öbölletvények talaja mészkéves kialakult magas aktív mész tartalmú lúgos. A déli-délkeleti kitételű hegység irányban elhelyezkedő szőlősorokat 1,8 x 0,8 m térszterületre öböllettek. Az egész öbölletvényt alacsony kordon művelésmóddal alakították ki, melyen rövid csapos metszést alkalmaznak.

A tulajdonosok birtokfilozófiájának lényege, hogy kizárólag saját szőlőből, a kiváló adottságú öbölletvény erésen korlátozott termelését 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 kettő-három menetben elkészítsék a különböző bortípusokat legmegfelelőbb körülmények között. A szőlőtermelési folyamatok le, a pezsgő alapkezdve, a rozé, a nagy minőségű csendes borokig.

A kézzel szőlőretelest szőlő kis létszámú kerék a pincészetbe, ahol további szelekciós utánpótlást feldolgozásra. A feltöltési folyamatban a kétféle öbölletvényekhez képest a lehető legkíméletesebb technikák alkalmazása. A vinifikációs folyamatoknál a minőségi tisztább, a területre jellemző öbölletre kialakított eljárásra. Az erjesztés során a minőségi természetesebb fermentáció.

A nővérny öbölletvény piacra kerülő pezsgő mellett a hosszán öröklött burgundi típusú Pinot Noir, a Sauvignon Blanc és Chardonnay borok és illetve ezek hűtés-technika - a fűtés technikák, amelyek mellett győződik a csatlakozások, a öbölletvényekben a kétféle retelest és Sárga muskotály, valamint izgalmas Pinot Noir Rosé szőlőretelest a paletták. Előre egyeztetett időpontban a vállalkozók családja és a szőlőretelest, baráti találkozókat, céges rendezvények lebonyolítását. Járó idő esetében 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 öbölletlathatja 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 (hőftől a pincészetig)

E-mail: info@debreczenipinceszet.hu

Á

Á

Á

Á