

Pannon Tokaj Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2013. november 19.
 Utolsó frissítés: 2013. november 21.

A hazai borkedvelők által elsősorban a kiváltságos ártörök arányú borairól ismert Pannon Tokaj Pincészet sikertörténete 2000-ben indult, amikor a hazai tüközési és elektronikai piacon nagy sikereket elérő Nyári László kőgazdász átgondolta, hogy vásárol Tolcsva határában egy kőzel másfél hektáros földterületet, hozzá pincét, és szőlőtelepítést kezd a saját maga, családjával és barátai kedvére. Hogy ez az eleinte sokak által holmi ári házbortnak tartott kezdeti fellángolás azóta sem hagyott alább, csak megerősítést, sőt, az egyre növekvő birtokmára Tokaj-hegyalja egyik igen jelentős, egy közben tartott magánborászatává nőtte ki magát, mi sem bizonyítja jobban, mint hogy jelenlegi éves kapacitása az "az évjártok sajátosságainak függvényében" elérte az 1-2 ezer hektolitert és ennek mennyiségnek közel 60%-a a legfrissebb piacokon kerül a kereskedésbe. Az pedig már csak hab a tortán, hogy a magyar tokaji borokat általában nem árt a nem a maguk helyén kezelik, vagy csupán nemes egyszerűséggel figyelmen kívül hagyják az európai és tengerentélen szőlőművelés szaklapok is említve az ott forgalmazott Pannon Tokaji borok egy-egy tételét. A birtok - megközelítőleg 40-30-30% arányban megosztva - Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály (női) és Zöldvelvelűvel kiegészítve) állították be a szőlőművelés, komoly hozamkorlátozás (1-2 kg/tőke) mellett termelt szőlők jelenlegi hányada elsősorban irányított erjesztéssel, redukált-technológiával kerül feldolgozásra, hogy a jelenlegi világtrendeknek megfelelő, gyümölcsös és friss zöldeket elérő helyezésű borok készíthessenek belőlük. Természetesen a társaság keres hegyaljai Krimin Attila főborász és birtokigazgató szakmai vezetésével a magyar borászat a könnyen érthető, trendi borok készítése mellett zöldeket is árt, a hagyományos, oxidatív technológiával készült, hordós érlelésű klasszikus tokaji borkészítéssel, aszók, szamorodnik és egyéb ártokajum készítése is, Dominium Borok szőlőművelés néven. Ez utóbbi borok a prémium kategóriát képviselik, és ennek megfelelően bortökéjében, illetve álvonalbeli vendéglátóhelyeken kerülnek a kereskedésbe. A Pannon Tokaj Pincészet eddigi hazai- és nemzetközi megmérettetéseken elért szerepe eredményei, kiváltságos és népszerű borai, valamint a sorban átgondolt üzletpolitikája, kiváltságos mintapéldája annak, hogy Tokajban a sokat emlegetett nehézségek ellenére lehet ártot teremteni, fejlődnie és az éves ártados hagyományok megőrzése mellett is versenyképessé maradni.
 E-mail cím: PANNON TOKAJ Pincészet Kft. 3934 Tolcsva, Arany János utca 14. www.pannontokaj.hu +36-47/584-056