

Pannon Tokaj Pincészet

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

A hazai borkedvelők által elsősorban a kiváltságos árték arányú borairól ismert Pannon Tokaj Pincészet sikertörténete 2000-ben indult, amikor a hazai tükörszőlősi 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, családja és barátjai kedvére. Hogy ez az eleinte sokak által holmi ári házbortnak tartott kezdeti fellángolás azóta sem hagyott alább, csak megerősítést, sőt, az egyre növekvő birtok mára Tokaj-hegyalja egyik igen jelentős, egy közben tartott magánborászatává nőtt 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 mára tokaji borokat általában nem árték és nem a maguk helyén kezelik, vagy csupán nemes egyszerűséggel figyelmen kívül hagyják az európai és tengerentéli szaklapok is mártatva szólnak az ott forgalmazott Pannon Tokaji borok egy-egy tételéről. A birtok - megközelítőleg 40-30-30% arányban megosztva - Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály (nőzőtávval kiegészítve) állatványeiről származó, komoly hozamkorlátozás (1-2 kg/tőke) mellett termelt szőlők jelenlegi hűnyada elsősorban irányított erjesztés mellett, redukált-v technológiával kerül feldolgozásra, hogy a jelenlegi világtrendeknek megfelelő, győmárcs és friss zölőket elterjedésbe helyezze borok készítésével. Természetesen a társaság keres hegyaljai Krimin Attila főborász és birtokigazgató szakmai vezetésével mára a borászat a könnyen érthető, trendi borok készítésével mellett zölőslajira tártta, a hagyományos, oxidatív technológiával készült, hordós érlelésű klasszikus tokaji borkészítéssel, aszók, szamorodnik és egyéb ártokajicum készítését is, Dominium Borok szűzfoglalt néven. Ez utóbbi borok a prémium kategóriát képviselik, és ennek megfelelően bortételekben, illetve álvonalbeli vendéglátóhelyeken kerülnek a kereskedésbe. A Pannon Tokaj Pincészet eddigi hazai- és nemzetközi megmértéseken elért szép eredményei, kiváltságos és népszerű borai, valamint a sorban átgondolt állatpolitikája, kiváltságos mintapéldája annak, hogy Tokajban a sokat emlegetett nehézségek ellenére lehet ártéket teremteni, fejlődnie és az éveszázados 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