

Pannon Tokaj Pincészet

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

A hazai borkedvelők által elsősorban a kiváltságos ártékek arányában ismert Pannon Tokaj Pincészet sikertörténete 2000-ben indult, amikor a hazai tükörszomsági 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 birtokmájra 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 máj tokaji borokat általában nem árt a nem a maguk helyén kezelik, vagy csupán nemes egyszerűséggel figyelmen kívül hagyás "nyugat-európai és tengerentéi szaklapok is máltatva szólnak az ott forgalmazott Pannon Tokaji borok egy-egy tételéről. A birtok - megközelítőleg 40-30-30% arányban megosztás - Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály (nőzőtával kiegészítve) állítványeiről szórmasz, komoly hozamkorlátozás (1-2 kg/tőke) mellett termelt szőlők jelenlegi hányada elsősorban irányított erjesztés mellett, redukált-v technológiával kerül feldolgoásra, hogy a jelenlegi világtrendeknek megfelelő, győmálcás és friss zölőket elérő helyezés borok készítéséhez lehessenek beláthatóak. Természetesen a társaság keres hegyaljai Krimin Attila főborász és birtokigazgató szakmai vezetésével másként a borászat a könnyen ártó, trendi borok készítése mellett zölőjára tázta, a hagyományos, oxidatív technológiával készült, hordásos ártó klasszikus tokaji borkészítés legességek, aszók, szamorodnik és egyéb ártó tokajicum készítése is, Dominium Borok szszefoglalás néven. Ez utóbbi borok a prémium kategóriát képviselik, és ennek megfelelően bortókájban, illetve ártóvonalbeli vendéglátóhelyeken kerülnek ártó kereskedésbe. A Pannon Tokaj Pincészet eddigi hazai- és nemzetközi megmórtetéseken elért szék eredményei, kiváltságos és népszerű borai, valamint sorban ártógondolt állétpolitikája, kiváltságos mintapéldája annak, hogy Tokajban a sokat emlegetett nehézségek ellenében ártó lehet ártóket teremteni, fejlődni és az éveszázados hagyományok megőrzése mellett is versenyképessé maradni. Ártórhetség: PANNON TOKAJ Pincészet Kft. 3934 Tolcsva, Arany János utca 14. www.pannontokaj.hu +36-47/584-056