

Konyári Pince

Szerző: Mr. & Mrs. Hurricane
2008. augusztus 04.
Utolsó frissítés: 2009. január 22.

Konyári János az 1990-es évek elején a legelsőként jelent meg a hazai piacon minőségi palackozott boraival. Egyesek szerint ebben az időben pedig ő volt az első, aki a barrique-hordás szőlőlelőst alkalmazta magához; nem sikerrel. Barrique szőlőlé, 1990-es évek júniusában Cabernet Sauvignon-ját például nemcsak a Foodapest-VinAgora nagyarányú, hanem a fogyasztók bizalmát is könnyen elnyerte. A pincészet nevét a szőlőlelőst megjelölésére ezen az időben az elsőként bizonyította be a borszerető magyar közönségnek, hogy a déli-Balatonon is lehet készíteni csodás szőlőlelőst. Á

A Konyári pince jelenleg 33 hektáros területen gazdálkodik, a legújabb telepek a környék jobb fekvésű dűlőiben találhatóak, melyekről évente körülbelül 150-200 ezer palacknyi bor kerül az igényesebb fogyasztók asztalára, pincébe. Az ültetvényeinek 70%-a készíti, ezen belül a két meghatározó szőlőfajta merlot, cabernet sauvignon. Jellemző fajták: chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling, hárslevelű. Az olaszrizling természetesen nemvelik. A birtok egyik borszűzke, az 1757-ben alapított tölgyboltos pince, a balatonlellei Kishegyen található, ahol a szőlőművelés és borkészítés hagyományosa 800 éves múltat tekint vissza. Maga a szőlőföld legmodernebb ültetési technikák alkalmazásával megépített borházban és a hozzá készült szőlőlelőst pincészet gravitációs módszerrel, mely a kiváló minőségű alapanyag legkíméletesebb feldolgozását teszi lehetővé. Konyári János utánpótlásait is idén gondoskodott. Fia, Daniél, 2000-ben diplomázott, talán nem véletlen, hogy a barrique hordás szőlőléből a rita szakdolgozókat. Az egyetlen utánpótlás bejárta a francia borvilágot, Dél-Afrikában, Portugáliában, Kaliforniában és az Egyesült Államokban tanulmányozta a borkészítés és rafinált metódusait. A Konyári pince borai egyébként ma már és fia közönségszerető. A pince Sigillum Loliense névre hallgató cabernet-je idehaza és külföldön egyaránt nagy meglepetést okozott. Bár szűzke ez a medál jutalmazták, a Challenge International du Vin nagyversenyen bronzérmes lett. A borolimpikon egykorúként Lelle egykori pecsétjéről (Sigillum Loliense=Lellei pecsét) kapta a nevet. A pince ültetvényekkel ezélt is kapcsolatot szőlőművelésben.

Amikor a környék Loliensenek testvére szőlőültetett, egy a helyi körkörös kőnyelvben felfedezett lelet került a környék szőlőlelőst chardonnay és sauvignon blanc alkotta szőlőültetvényeknél a reduktív feldolgozás mellett, a hosszan tartó érjesztés, illetve a hűtés napos finom szőlőültetvény tartás adja. Ennek eredménye a hallatlan gazdag, fehér hőszerű szőlőültetvény időszerű illatvilág és a telt, finom zamatok. Magam sem neheztelen a bor, hiszen a gyümölcsös, uralják az egyszőlőültetvények. A sikeres körkörös pedig - mint azt már sejtjük - nem a szerencsének köszönhetően, de a területen folytatódik, hiszen a 2003-as Sessio (Merlot) nemrég nagy arannyal tört haza a bronzérmes Concours Mondial-ról.

Az ültetvények telepítésének a kora teljesen heterogén, a legidősebb telepítés meghaladja a 40 évet. A Konyári pincészet borainál természetesen jellemző a visszafogott tőkehelet, amely 1-1,5 kg szőlőt jelent tőkeültetésnél. A pincészet egymás mellett alkalmazza a hagyományos technológiát valamint a reduktív érjesztést. Évente az ültetvényekről 30-40 ezer palack esetében alkalmaznak barrique hordás szőlőlelőst. A kiváló borok zamatát, szőlőültetvények testességét dőlőntés az általános határozza meg, ez a balatonboglári borvidéken jellemző fedett agyagos-homokos ültetvényekből álló domborzatot jelent.

Konyári Chardonnay 2007 Balatonlelle

0,75l. szőlőültetvény minőségi fehérbor Egy igazi nyári bor. Laza, könnyű savas és a teli recept szerint készült: reduktív feldolgozás, ennek köszönhetően sok citrus, frissesség, pezsgős.

40 ezer palack, új, friss bor, májban palackba kerül. Konyári Rosé 2007 Balatonlelle

0,75l. szőlőültetvény minőségi rosé Egy rozé, ami már a szőlővel itatja magát! Gyerekkori emlékeket ébreszt. Májban, májban, májban szőlőültetvény és illat. Testesebb, zamatos rozé, ami azonban a frissítés pezsgősnek köszönhetően biztosan tartja versenysúlyát. Cabernet és merlot 1/4 dőlőntés és finom találkozás. Konyári Merlot - Kékfrankos 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlőültetvény minőségi vörösből készült szőlőültetvény, melynek egy része fahordás is látható, valahogy komolyabb lett, mint az előző években. A hűtés sebessége nyári esték zamat, tartalmaz "beszélgetés" itala.

Konyári Cabernet Sauvignon 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlőültetvény minőségi vörösből készült szőlőültetvény Telt, gazdag zamat, érett bor. Nem tölgy bonyolult, de nem is akar lenni. Az ültetvények hiányosságai ellenére Konyári körkörös sikerült egy igazi tartalmat, de könnyű vörösből készült szőlőültetvény 1/4 k. Kacska, liba, vagy egy könnyű hangolt marhát mellé is nagy örömet tud lenni.

Konyári Loliense Fehér 2006 Balatonlelle 0,75l.

szőlőültetvény minőségi fehérbor Egyharmad rész Chardonnay, kétharmad rész Sauvignon Blanc, és körkörös Olaszrizling házasításból készült szőlőültetvény, zamatos fehérbor. Grapefruit emlékeztető - z, könnyű savak mellett teltség jellemzi és a bor szőlőültetvény, extraktív és mag fogyaszthatóbb teszi.

80% sauvignon blanc, a tölgy chardonnay és olaszrizling. Egy fejtes utáni finom szőlőültetvény megmozgatók és 4-5 napos szőlőültetvény utáni kerül a palackba. Á

Â Konyári Loliense Várás 2005 Balatonlelle
0,75l. száraz minásá@gi várásbor

A cabernet sauvignon és merlot mellé ezáltal 15 % cabernet franc is került, ennek a faszerei még komplexebbé tehetik az ízvilágot. Egyébként érdekes, hogy kémiai paramétereit tekintve (sav, extrakt, alkohol) alig különböztethető el a zöldektől. Ennek ellenére nem olyan robosztus, ezért a barrikárral is csínyával is csínyával bízunk. A hordók 80% második tételből és csak 20 %-a új fa, így sikerült elérnünk, hogy a tizenkét hónapos érlelés során ne a kerülőjelű elárbe. Ebben az évjáróban talán kissé cabernet selyosabb de a finom paprikás mellett ott van az elárbe évjáratokból ismert és szeretett lágy íg, lekváros íg is. "Konyári Dániel"

Â

Â

Â Konyári Cabernet Sauvignon-Syrah 2006 Balatonlelle
száraz minásá@gi várásbor A Pópos-dél mál j ismert cabernet-je mellé 2006-ban, 30% erejéig, csatlakozott a dél ifjú syrah-ja is, százztermésével. 1 évet telttek 5 hl-es és használt 225 l-es hordókban, a szedres-édes faszeres illatú, hősos, modern borár értek. A tanninok kicsit frissek még, de szszhatásban mál m is zamatos, bírsonyos, kerek ká@.

Konyári Szárhegy 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz minásá@gi fehérbor A dél-balatoni Szárhegy (mai néven Kishegy) mál az aranybulla év@ bál is találhatunk emlé-tést a pannonhalmi levélárban, mint a régi elismert borterm helyár. A Szárhegy a Kon birtok szászlé's fehérborra: hárslevelé, sauvignon blanc és olaszrizling já arányú házas-tása. Â

A bor egy részet fahordókban 4-5 hónapig, másrészt acéltartályban érlelik, majd egyt is további 4-5 hóna érlelik. Szép sava van, magas alkoholtartalma 13,6%. A fehérborok ká@ a pince csácsbora.

Â

Elérheté@gek:

8638. Balatonlelle
Kishegy, 0113/7
Telefon: +36-85-700-037
Fax: +36-85-700-096
Web: <http://www.konyari.hu>
E-mail: info@konyari.hu

A látogatás képei:

{yoogallery src=/images/stories/2008/08/konyari] width=[100] title=[Konyári Pince] thumb=[polaroid]]}