

# Orsolya Pincészet

Szerző: Kapallás Gergely  
2008. szeptember 01.  
Utolsó frissítés: 2008. szeptember 03.

Az Orsolya Pince tényleg nete Győringyásán kezdődött a 90-es évek végén, ahol a két agrárművész ha Orsolya és Tarnóczi Zoltán megismerkedett egymással. Hamar kiderült, hogy nem csak egymás, de a jó borok iránt is mály vonzalmat éreznek, így friss diplomájukkal a kezükben Zoli szülőföldjére, az egri borvidéken található Ostorosra költöztek és elhatározták, hogy semmi más, csak nagy borokat fognak készíteni. Jobban mondva olyan borokat, amelyeknek egyéniségük van, melyeket csak hagyni kell, hogy hozzájuk a legjobbat, amit a terület let és a fajta megenged. Orsi szavaival így:

"Amikor az Orsolya Pincét megalapítottuk, azt éztük ki cölul, hogy felkutassuk Ostoros és Eger legjobb szülőtermő dőlít és megkeressük az ezekre a területre leginkább jellemző fajtaikat. A lehető legtermészetesebb módon igyekszünk borászni, kerülve minden mesterséges anyagot a feldolgozás és a borkészítés során. Ha nem tennénk, elsikkadna a lényeg: köptelenek lennénk megmutatni, hogy az adott övjáratban, az adott szülőfajta, a területen milyen bor készítését tette lehetővé a természet.

Minden ügyünk, hogy megtaláljuk azokat a fajtaikat, amelyek leginkább megfelelnek dőlünk adottságainak, eltelepésük oda azokat, majd legalább harminc évet várva, hogy a gyökerek elég mélyre hatoljanak a talajba, megkóstolhassuk végre azt a bort, ami fel tudja mutatni, mire is képes Ostoros: milyen nagy borokat is termeltek itt, régen, valamikor még a filoxeravész előtt." A Hitvallásuk szerint tehát semmit nem érletnek rá a szülőre a szigorú hozamkorlátozáson kívül pedig kerülnek minden szűkségtelen művi beavatkozást. Fajtalesztés, acéltartályos redukció-v erjesztés és gyűszűba sem járhat, és egyéle borból 1000 palacknál ritkán készítenek többféle Késlelt borászatnak is nevezhetnénk ezért az alig 10 hektáron gazdálkodó fiatal borászok vállalkozásait, de látni kell, hogy az progresszív szemléletük a tradícióban és az egyedi minőség iránti elképzeltetésükben rejlik leginkább nem pedig az ötkeresésben.

Fiatalságuk ellenére Orsolyák megfontoltak, elkötelek, és nem utolsósorban profik. Az a borász ugyanis, aki ilyen kicsi területre azonos övjáratban, fajtaból, és eljárásal képes hárrom teljesen különböző bort palackba tölteni, az vagy varázslás, vagy finoman szűlvá is illuzionista. Zoli erre csak azt mondja, hogy a mostanában Egerben mostohagyerekként kezelt leánykával éppen ez volt a célja: bemutatni a terroir jellegű géiből fakadó ársi eltéréseket, lehetővégeket, finomságokat. Nem varázslat, csak hozzájárulás a körde az egész.

és hogy ebből meg lehet-e lni, a mai öltelt magyar borpiacon? A válasz: határozott igen. Az igényes borfogyasztó ugyanis egyre inkább az egyedi borokat részesíti előnyben a divatosnak mondható meghatározott trendekkel szemben, s ezért az egyediséget hajlandók bizonyos anyagi áldozatokat is hozni. A r-ök arányait tekintve azonban Orsolya-borok még és is jóval tölszárnyalják a legtöbb agyonreklámozott divatpincészet szupermarketekben is megkapható termékeit.

Előzve ket, Orsolya és Zoltán nagyon boldog emberek. Gyermekük "Kincs és Csanád" kőráben a természet szoros kapcsolatban (mostanában gyakran használt kifejezéssel öve organikus), az ősi paraszti öletformának megfelelő, saját erkölcsi normák szerint önek. Boldogok, mert azt és ögy csinálják, amit és ahogyan szeretnek ö. hisznek benne, hogy amit csinálnak, annak van örtelme. Boraikat készölva mi is ögy gondoljuk, és ha lehet, még ennél is több sikert kívánunk nekik további munkájukhoz!

Előrhetsük: Orsolya Pince

CÁ-m: 3326 Ostoros Arany J. u. 65.

Telefon: 06-30-380-7820

E-mail: tarnoczi.zoltan1@chello.hu

Web: <http://www.orsolyapince.hu>

Törköp: <http://www.orsolyapince.hu/t02.html> Á