

# 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 természet adott nekik, fajta megenged. Orsi szavaival így:

"Amikor az Orsolya Pincét megalapítottuk, azt éreztük ki kell, hogy felkutassuk Ostoros és Eger legjobb szőlőtermő dűlőit és megkeressük az ezekre a helyekre leginkább jellemző fajtaikat. A lehető legtermészetesebb módon igyekszünk borászni, kerülve minden mesterséges anyagot a feldolgozás és a borkészítés során. Ha nem a tennénk, elsikkadna a lényeg: köptelenek lennénk megmutatni, hogy az adott övjáratban, az adott szőlőfajta, a természet helyen milyen bor készítését tette lehetővé a természet.

Minden ügyünk, hogy megtaláljuk azokat a fajtaikat, amelyek leginkább megfelelnek a dűlőink adottságainak, eltelepítésük oda azokat, majd legalább harminc évet várva, hogy a gyökerek eléggé mélyre hatoljanak a talajba, megkóstolhassuk végül 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 erőltetnek rá a szőlőre a szigorú hozamkorlátozáson kívül pedig kerülnek minden szőlősgöteleten művi beavatkozást. Fajtalesztésük acéltartályos redukált-erjesztés és így szőlőben sem járhat, és egyelőre borból 1000 palacknál ritkábban készítenek. Későbbi borászatnak is nevezhetnénk ezért az alig 10 hektáron gazdálkodó fiatal borászok vállalkozását, de látni kell, hogy az a progresszív szemléletük a tradícióban és az egyedi minőség iránti elképzeltetésükben rejlik leginkább nem pedig az öntkerésben.

Fiatalságuk ellenére Orsolyák megfontoltak, elkötelek, és nem utolsósorban profik. Az a borász ugyanis, aki ilyen kicsi természetletről azonos övjáratban, fajtaból, és eljárással képes hárrom teljesen különböző bort palackba tölteni, az vagy varázslás, vagy finoman szőlő is illuzionista. Zoli erre csak azt mondja, hogy a mostanában Egerben mostohagyerekként kezelt leánykával éppen ez volt a célja: bemutatni a terroir jellegű nbségeiből fakadó ársíriási eltéréseket, lehetővé tette, finomságokat. Nem varázslat, csak hozzájárulás a körülményekhez.

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

Elnézve őket, Orsolya és Zoltán nagyon boldog emberek. Gyermekük "Kincs" és Csanád "kőrőben a természet szoros kapcsolatban (mostanában gyakran használt kifejezéssel, illetve organikus), az ősi paraszti életformájának megfelelő, saját erkölcsi normáik szerint élnek. Boldogok, mert azt és úgy csinálják, amit és ahogyan szeretnek és hisznek benne, hogy amit csinálnak, annak van értelme. Boraikat készítve mi is így gondoljuk, és ha lehet, még ennél is több sikert kívánunk nekik további munkájukhoz!

Előrejelzés: Orsolya Pince

Cím: 3326 Ostoros Arany J. u. 65.

Telefon: 06-30-380-7820

E-mail: tarnoczi.zoltan1@chello.hu

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

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