

## Konyári Pince

Szerző: Mr. & Mrs. Hurricane  
2008. augusztus 04.  
Utolsó frissítés: 2008. augusztus 11.

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 szőlőlelet alkalmazta megfelelően nem sikerrel. Barrique szőlőlé, 1990-es évek júliari Cabernet Sauvignon-ját például nemcsak a Foodapest-VinAgora nagyarányú, hanem a fogyasztók bizalmát is könnyen elnyerte. A pincészet nevadásja és megújulása ezen az időben az elsőként bizonyította be a borszerető magyar közönségnek, hogy a déli-Balatonon is lehet készíteni csodás szőlő-tenit. Á

A Konyári pince jelenleg 33 hektáros területen gazdálkodik, a legújabb évek a környék jobb fekvésű dűlőiben találhatóak, melyekről évente körülbelül 150-200 ezer palacknyi bor kerül az igényesebb fogyasztók asztalára, pincébe. Az évek elején 70%-a készült, ezen belül a két meghatározó szőlőfajta merlot, cabernet sauvignon. Jellemző fajták: chardonnay, sauvignon blanc, olaszrizling, hárslevelű. Az olaszrizling természetesen nemvelik. A birtok egyik borszűző, az 1757-ben alapított tölgyelvényes pince, a balatonlellei Kishegyen található, ahol a szőlőművelés és borkészítés hagyományja 800 éves múltat tekint vissza. Maga a szőlőföld legmodernebb öntözési technika alkalmazásával megépített borházban és a hozzá készült szőlőlelet pincészet gravitációs módszerrel, mely a kiváló minőségű alapanyag legkíméletesebb feldolgozását teszi lehetővé. Konyári János utánpótlás is idén gondoskodott. Fia, Daniél, 2000-ben diplomázott, talán nem véletlen, hogy a barrique hordás szőlőléből a rita szakdolgozatát. 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 az elsőként a közönség alkotta szőlővadász közönségét a reduktív feldolgozás mellett, a hosszan tartó érjesztés, illetve a hűtés napos finom szőlő tartás adja. Ennek eredménye a hallatlanul gazdag, fehő hősű szőlőszibarackot idéző illatvilág és a telt, finom zamatok. Mégsem nehezebb bor, hiszen a győző csillagok uralják egészen a zvilágját. A sikeres történet pedig - mint azt már sejtjük - nem a szerencsének köszönhető, de a területen folytatódik, hiszen a 2003-as Sessio (Merlot) nemrég nagy arannyal tört haza a bronzszi Concours Mondial-ról.

Az évek elején telepítésnek a kora teljesen heterogén, a legidősebb telepítés meghaladja a 40 évet. A Konyári pincészet borainál természetesen jellemző a visszafogott tőkehelés, amely 1-1,5 kg szőlőt jelent tőkeenként. A pincészet egymás mellett alkalmazza a hagyományos technológiát valamint a reduktív érjesztést. Évente az évek elején 30-40 ezer palack esetében alkalmaznak barrique hordás szőlőlelet. A kiváló borok zamatát, a zvilágját és testességét dőntően az alacsony határozza meg, ez a balatonboglári borvidéken lésszel fedett agyagos-homokos ledekből álló domborzatot jelent.

### Konyári Chardonnay 2007 Balatonlelle

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

40 ezer palack, de, friss bor, már januárban palackba kerül. Konyári Rosé 2007 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi rosé Egy rozé, ami már a szőlővel itatja magát! Gyerekkori emlékeket ébresztő málnaszínű, mályeg, málnás-számcsés illat. Testesebb, zamatos rozé, ami azonban a friss-tő pezsgősnek köszönhetően biztosan tartja versenysúlyát. Cabernet és merlot 1/4 dő-tő és finom találkozás. Konyári Merlot - Kékfrankos 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi vörösből készült, győző csillagok vörösből, melynek egy része fahordás is látható, valahogy komolyabb lett, mint az előző években. A hűvösebb nyári esték zamat, tartalmaz "beszőlgetés" itala.

Konyári Cabernet Sauvignon 2006 Balatonlelle

0,75l. szőlő minőségi vörösből Telt, gazdag zamatú, érett bor. Nem tő bonyolult, de nem is akar az lenni. Az évek elején hiányosságai ellenére Konyáriknak sikerült egy igazán tartalmas, de könnyű vörösből készült szőlő-tenit. Kacska, liba, vagy egy könnyű hangolt marhát mellett is nagy örömet tud lenni.

Konyári Loliense Fehő 2006 Balatonlelle 0,75l.

szőlő minőségi fehőbor Egyharmad rész Chardonnay, kétharmad rész Sauvignon Blanc, és örök Olaszrizling házasításból készült szőlő, zamatos fehőbor. Grapefruit emlékeztető - z, könnyű savak mellett teltség jellemzi és a bor szőlő, extraktívessége még fogyaszthatóbbá teszi.

80% sauvignon blanc, a többi chardonnay és olaszrizling. Egy fejtes utánpótlás finom szőlő megmozgatás és 4-5 napos szőlőlé utánpótlás a palackba. Á

Á Konyári Loliense Várás 2005 Balatonlelle  
0,75l. száraz mináségi várásbor

A cabernet sauvignon és merlot mellé ezáltal 15 % cabernet franc is került, ennek a faszerei még komplexebb tehetik az ízvilágot. Egyébként érdekes, hogy kémiai paramétereit tekintve (sav, extrakt, alkohol) alig különböztethető el a vörösbortól. Ennek ellenére nem olyan robosztus, ezért a birkanyúval is csíkján bízunk. A hordók 80% második tételből és csak 20 %-a új fa, így sikerült elérnünk, hogy a tizenkét hónapos érlelés során ne a kékült elárbe. Ebben az évjárásban talán kissé cabernet selyosabb de a finom paprikásság mellett ott van az elárbe vörösbortokból ismert és szeretett lágyág, lekvrosság is. "Konyári Dániel"

Á

Á

Á Konyári Cabernet Sauvignon-Syrah 2006 Balatonlelle  
száraz mináségi várásbor A Pápos-dálla máj jás ismert cabernet-je mellé 2006-ban, 30% erejéig, csatlakozott a dálla ifjú syrah-ja is, száztermésével. 1 évet teltettek 5 hl-es és használt 225 l-es hordókban, a szedres-ésdes faszeres illat, hősos, modern birkanyú értek. A tanninok kicsit frissek még, de szszhatásában máj m is zamatos, birkanyos, kerek kávé.

Konyári Szárhegy 2006 Balatonlelle 0,75l.

száraz mináségi fehérbor A dél-balatoni Szárhegy (mai nevén Kishegy) máj az aranybulla év vő bál is talánlhatunk emlé-tést a pannonhalmi levélárban, mint a régi elismert borterm helyár! A Szárhegy a Kon birtok szászlá's fehérborra: hárslevelé, sauvignon blanc és olaszrizling já arányú házas-tása. Á

A bor egy részet fahordókban 4-5 hónapig, másik részet acéltartályban érlelik, majd egyt is további 4-5 hónapig érlelik. Szép sava van, magas alkoholtartalma 13,6%. A fehérborok kázzál a pince csőcsora.

Á

Elérhetőségek:

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](mailto:info@konyari.hu)

A látogatás képei:

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