

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

Szerző: Kapallás G. Gyula
2009. február 02.
Utolsó frissítés: 2009. február 21.

Hitvallásuk egyszerű: egyszerű, mint a természet, egyszerű, mint a napsütés. A fűszerek, a zöldek, a fűszerek, a termelt, a zamat, a szőlőbirtok olyan borokat készítenek, amelyek tisztán, és a szintén adják vissza a bennük lévő sokszínűséget. Kibontani őket, mint ahogyan a szőlőszőlő kibontja a birtokot a szőlő. A megszületett borokat felnevelni, kiteljesíteni, majd a teltben a tükörre bocsátani őket. A tükörre bocsátani, hogy az átviltozás, a csoda mindnyá lehessen. Hogy megérthessük, megérthessük valamit a teljesség, az élet, a világmindenség nagyszerűség. Hogy a bor bennünk is csodát tegyen. •

A Villányi kőzati latin nevre keresztelt borászat megálmodta Debreczeni Pál és felesége Mária 1992-ben telepítették az első szőlőnyeket és 1997-ben léptek először boraikkal a hazai piacra. A Vylyan azóta 125 hektár gazdálkodik és évente mintegy féléves palack minőségi bort ad el immár nem csak belföldön. A kezdetektől fogva tudatosan alakított birtok és szőlőművelés, a szigorú hozamkorlátozás, a kímélő és kímélő tekintettel szőlőfeldolgozás, valamint nem utolsá sorban a kiváló marketing és brandépítés a birtokot rövid idő alatt nem Villányi, de az ország borászati központjába repítette, ahol jelenleg is szívettem: hőszerűt képvisel. Az eredeti gazdálkodás-kereskedés Debreceni Mária, főről 2004-ben beállított hőszerűt és tragikus halálát követően maradt a vállalat sorsát átvevő és hogy mennyire jó helyre a régi birtok iránti tiszteletben, mi sem bizonyítja jobban, mint hogy a Vylyan tavaly elnyerte az igen megtisztelő és a pincészetét a cA-met itthon, máig a Vindán szakfolyóirat és a 2008-as év borászatának a vállaltotta igencsak magasztaló szavak mellett. A Vylyan nemcsak az uniformizálás világtrendjével, mindig is az egyedi, az avjaitok, fajták és termékek helyek sajátos karakterét kidomborító igéző borok elkészítését tartotta szem előtt. Jelenleg, a villányi eredetvédelmi rendszernek és szabályoknak megfelelően két nagy csoportba sorolják boraikat: Győzőcsés, könnyedebb Classicus boraik rövidebb érleléssel készültnek, az elsődleges szőlő aromák a meghatározóak, tiszta, egyenes, jó érthető borok kategóriával a piacon általában a legfrissebb avjaittal vannak jelen. Prémium boraikhoz a legjobb dőlők legjobb terméseket választják, a logotják ki. A Prémium boroknál kiemelkedő alacsony a termés (koncentráltak a borok), hosszú az érlelés. Quasi munkájuk esszenciáját mutatják. A természetes ellátgatni a borászat kisharsányi központjába ahol a bemutatás pince és a terem munkájai egészenében a villányi borok és a mediterrán zék szerelmeseit. Előretek: Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet
7800 Kisharsány, Fekete-hegy
Telefon: 72/579-701
Fax: 72/579-702
E-mail: info@vylyan.hu