



KONYÁRI VERTIKÁLIS

Loliense, Sessio, Páva. Hívónevek Balatonboglárról, Konyáriéktól. Sikertől mindhárom tétel esetében vertikális kóstolót abszolválunk. A Loliensének négy, a Sessionak három, a Pávának két évjázatát kóstolhattuk. A mélyfúrásokból kiderül, hogy bírják a Konyári ikonborok a hosszú távot, illetve mennyire váltották be a hozzájuk fűzött reményeket.

Konyári Dániel meglehetősen rendszerességgel utazgat a borvilágban. A „B” betűs borvidékek jönnek be neki: Bordeaux, Bolgheri, Boglár. Vicc, nem vicc? Ami ugyanis a három termőtájat összeköti, nem más, mint a három világklasszis szőlőfajta, a cabernet sauvignon és franc, illetve a merlot. Konyáriék kezdettől foga (1990) bordói blendben gondolkodnak. Bordeaux meghatározza a vörösboros tudatot. Nincs recept, ráadásul a három szőlőfajta mellett valahány százalékban szinte az összes chateaux blendjében a fűszer szerepét tölti be a malbec és a petit verdot. A bordói blendek tehát valójában nem három, hanem öt fajtából építkeznek. A bordói stílus egyébként megannyiféle, ahány falu. Pauillac vagy Margaux, Pomerol vagy St. Émilion, mindegyik más arcát mutatja ugyanannak a koncepciónak. Nekünk semmiképpen sem lehet feladatunk, hogy pusztán szolgálai lemásoljuk a francia mintát, vallja egybehangzóan apa és fia. Ha akarnánk, se tehetnénk, hiszen a bordói szőlők más-képp viselkednek nálunk, mint a Gironde torkolat jobb vagy bal partján. Bordeaux úttörő módon kijelölte azokat a fajtákat, amelyek a világ legtöbb borvidékén, az Újvilágtól Magyarorszáig versenyképesek lehetnek. Ezek a fajták alkalmasak arra, hogy a helyi viszonyokhoz alkalmazkodva megmutassák az adott területek sajátosságait. Azért is fontos ez, fejti ki Konyári János, mert idehaza nincs olyan kékszőlő, amire imázst lehetne építeni. A kékfrankosban van fantázia, ők is kihozták belőle a maximumot, de a legnagyobb jóindulattal sem lehet őshonos fajtaként aposztrofálni. Próbálkoztak régi hazai fajtával, telepítettek csóka szőlőt, de csalódást okozott, helyét átvette a kékfrankos. Maradnak hát a világfajták. Azok közül is az irányadó bordói szőlők.

Termőtáj

A nagy vörösborok sorát a Loliense nyitotta meg. Aztán ott van a János-hegyi kékfrankos. Megszületett a Sessio, majd a Páva, és még tartogatnak meglepetést jövő tavaszra is. Minden évben azért csak nem lehet egy újabb csúcsbort előhúzni a cilinderből, nem igaz?

János elmagyarázza: „Nem akarunk ebből sportot űzni. Ezekkel a borokkal tartozunk a borvidéknek, a magyar bornak és a borfogyasztónak. Felelősségünk megmutatni, mire képesek a Boglár környéki területek. Még lesz egy utolsó dobásunk, újabb csúcstor, de azzal vége lesz a sornak. Akkor majd úgy érezhetjük, kibontottuk a szobrot az alaktalan márványból.”

Konyáriék ugyanakkor nem hangsúlyozzák sem a dülöket, sem a terroirt, ezt pusztán háttér információként kezelik. Csúcshordóik a legjobb területek, az évjárat legjobb terméseinek, végül a legjobb hordóknak a szelekciói. A talaj lösz, viszonylag homogén összetételű, meszes foltokkal, löszbabákkal a dombok tetején. A méz jelenléte fontos, csak méztűrő alanyokkal lehet errefelé dolgozni. Nagy különbségek nincsenek, de a János-hegy mondjuk agyagosabb, mint a többi. Ugyanakkor akadnak erodáltabb, szegényebb részei a lankáknak. A mikroklíma jelentősége hatványozódik. Technológiában minimális a változás, de ez az első év, hogy válogatóasztalt alkalmaznak. Kiszűrik a rózsaszín, éretlen szemeket, másodterméseket. Macerás, de megéri. Ezzel az aprósággal fokozni lehet a minőséget. Új fajtákat is kipróbáltak, ilyen a malbec, a carmenère és a petit verdot. Ezek fajtaboroként jelennek meg a közeljövőben, termelői és fogyasztói részről egyaránt nagy a várakozás. Öröm az örömben, hogy mivel nem engedélye-



zett fajták, csak asztali borként kerülhetnek forgalomba. Ám a hazai bortörvény szerint nevük így nem jelenhet meg a palackon, ahogy az évjárat sem. Abszurd. Amúgy a 2009-es és a 2011-es a két legjobb évjárat egész eddigi életében, mondja Konyári János. A borok igazolják ezt.

Loliense

A vörös Sigillum Loliense karrierje töretlen. Lelle pecsétje a cabernet sauvignon, franc és merlot szentháromságára épül. Az arányok változhatnak, ennek ellenére egységes képet mutat mind a négy évjárat. A 2006-oson nem hagyott nyomot az idő. Egyben van, sőt legszebb formáját



mutatja. Tannin, hordó, alkohol szétválaszthatatlanul összesimult. Palackbukéja a konyakos meggyes aromákat támogatja, egyszóval: az érettséget. Szerkezete feszes, struktúrája puha, könnyen iható, ahogy nyílik, húsosabb testet mutat, számottevő gyümölcsössége mellett lila virágok is beúsznak a képbe. Állóképessége nem csak hosszú távon működik. A palack tartalma dekantálás után két napon keresztül szobahőmérsékleten is hozza a formáját. Fontos tényező egy bor megítélésében.

A 2007-es frissebb, még gyümölcsösebb, valamivel vékonyabb szerkezetű. Nem annyira a konyakos, inkább tisztán meggyes aroma uralja az illatot. Savai élénkek, de mindvégig egyensúlyban maradnak a tanninnal és az alkohollal. Abban a nem kiemelkedő évjáratban a Loliense volt az egyetlen csúcsbor a pincészet életében. Mivel sem Sessio, sem Páva nem készült, a legszebb tételek a bordói blendet erősítették.

A 2008-as színben hozza a megszokott mély tónust. Illatban és ízében összehangolt frissessége intenzív gyümölcsösségben akkumulálódik. Masszív test, mégis könnyed, jól iható, miközben semmit sem veszít gazdag aromáiból. Az érettség és érleltég leginkább a gyümölcsösség háttérét alkotó fűszerességben ragadható meg.

A 2009-es a vörös Loliense eddigi összegzése. Szerintünk Konyáriék ezzel a borral kerültek legközelebb Bordeauxhoz. Illatban emlékezetes vörösbor-élményeket idéz.

A cabernet sauvignon és merlot túlsúlya nem megy a cabernet franc rovására, mert annak jellegzetes borsos aromatikája átjárja az előbbi kettő gyümölcsseit. Noha gyümölcsösségben erős, mégis inkább fűszeres a karaktere.



re. Egy-egy pillanatra negrós, medvecukros hűvösség járja át a poharat, amely áfonyás gellert kap a korty végére. Akrobatikusan egyensúlyoz a hűvös és meleg tónus között. Ezzel az évjáráttal a Loliense saját határait feszegeti, de az is lehet, hogy átlépte saját árnyékát.

Sessio

Első évjárata 2003, ma már szinte történelem. Amúgy a történelmi múlt ihlette a nevet. Középkori oklevelekben fordul elő a Sessio kifejezés. Azt jelenti: az apátság vincerházaihoz tartozó külső szőlőtelek. Szintiszta merlotként kezdte pályafutását, 2006-ban még mindig az, 2008-ban azonban 30% cabernet sauvignon, 2009-ben valamivel több, mint 10% cabernet franc színesíti a képet. A vérátömlesztés előnyére válik. Nem a két merlot etalonnal, a Massetóval vagy a Petrus-szel akarnak versenyezni, inkább a fajta hangsúlyát, szerepét szeretnék kidomborítani. A merlot légységéről híres. Boglárón éppúgy nem cáfol rá erre, ahogy Bolgheriben vagy Pomerolban. Színe olyan mély, hogy tőlünk délebbre az illet már fekete bornak, vino negronak hívják. A fahordó aromái beépültek. Vezető íz az aszalt szilva, fahéj, szegfűszeg. Savai és tanninjai dialógust folytatnak. Konyáriék úgy tudnak egy tömbből kifaragott nagy borokat készíteni, hogy nem csak csodálni, hanem inni is lehet őket. A 2006-os semmit sem veszített frissességéből. Az aszalt szilvás ízek egyetlen pillanatra sem váltanak át lekváros tónusba. A 2008-asban aszaltság helyett a gyümölcsök nedvdús húsát tapasztaljuk. A 2009-es a csúcok csúcsa. Koncentráltságát nehéz lenne fokozni. Mégsem merevedik bele a tömörségbe, teste, struktúrája sűrűsége ellenére megőrzi



könnyed eleganciáját. Fűszeressége (boróka, bors, leheletnyi menta) üdítő. Stílusát tekintve legközelebbi rokonát inkább Itáliában keresnénk, mintsem Franciaországban.

Páva

Teljesség és halhatatlanság, méltóság és szépség, ugyanakkor gög és hiúság szimbóluma egyszerre. Húsa romlatlan, császárok eledele. Konyári Dániel a keresztapja, üdítő színfolt a latin nevek sivatagában. Amikor nevet adott a pincészet új csúcsborának, a Pávában a legmagasabb minőség szinonimáját látta. Akkor még nem tudhatta, hogy a csúcsborok sora nem zárult, még a Páva fölött is lesz majd egy bor, de az a jövő zenéje, legkorábban tavasszal kerül reflektorfénybe. Mi az elsők között kóstolhattuk. Csúcsbor a javából, nagyot fog szólni.

Egyelőre azonban még a Páva a Konyári szortiment uralkodója, a birtok zászlósora. A 2006-os fele-fele arányban cabernet sauvignon és franc, 5% merlot-val fűszerezve. A 2009-es bonyolultabb képlet: 60% cabernet sauvignon, 25% franc, 10% petit verdot, 5% merlot. Előző jól tartja magát, mostanra simult össze annyira, hogy a legszebb formáját mutatja. Alkatilag közelebb van a mediterrán világhoz. Komplex, nagy teste tiszteletet kelt, de nem félelmet. Barátságos tanninjai nem gátjai a jól ihatóságnak. Gyümölcsösségét fokozza a palackbuké, savai még mindig vitálisak, ezáltal sokkal fiatalabbnak tűnik. Bortrezorban még jó pár évig megőrzi ezt a fiatalos kondíciót.

A 2009-es kivételes évjárat, annata eccezionale, ahogy az olaszok mondják. A Páva akár Bolgheriben is születhetett volna. Sűrű, tömör, koncentrált, elegáns, bonyolult, érzéki és titokzatos. Mediterrán hők, berregő kabócák, olajfák, tenger. Illatában és ízében kivételes aromaegyensúly: bors, pipadohány, bőr, aszalt szilva, lekvár, avar, gomba, csipkebogyó, likőr, medvecukor, frissen pörkölt kávé, ánizs, menta, fenyőgyanta. Az ilyen boroktól végre európai polgárnak érezhetjük magunkat. (X)