

Barbárok sora

Heimann Zoltán nyilatkozott 1. rész

2013-05-14 | [Tóth Adrienn](#)

A szombaton átadásra került Pannon Bormustra-díjakat már felsoroltuk egy zsűritaggal, Andreas Larssonnal készített interjúnkat követően. Ma a vörösborok mezőnyében két legjobban szereplő bor készítőjével, Heimann Zoltánnal beszélgetünk. A szekszárdi gazdát a 2009-es Barbár szereplése kapcsán e borról eddigi évjáratairól kérdeztük.

Milyen elképzelés alapján született meg a Barbár?

2008-ban úgy gondoltuk, hogy a pincészet tekintélyének megalapozásához szükség van egy kiemelkedő tételre, amely a pince portfóliójában a legnagyobb presztízzsel bír. Nagyot akartunk alkotni. A 2006 adta konstelláció ehhez több szempontból is megfelelő volt, hiszen a vörösborok kapcsán különösen kiemelkedőnek tartott évjárat ténye mellett ekkor állt rendelkezésre az első érdemi termés a saját telepítésű merlot és cabernet franc ültetvényeinken.

Hogyan zajlott a házasítás folyamata?

Nagy izgalommal vágtunk bele a munkába, először úgy gondoltuk, cabernet franc-ból és merlot-ból épül majd fel a bor. Az így összeállított mintákból azonban hiányoltunk egy kis egyediséget, egy kis fűszert. Ezért került bele a tannat, amely egy Délnyugat-Franciaországból, Madiran vidékéről származó szőlőfajta.

Félhektárnyi mennyiség állt belőle rendelkezésre, annak idején azért telepítettük el, hogy egy különleges, idegen fűszert vigyen a borainkba. Bár a tannat hazájában és a világ más borvidékein is az őserőt jelképezi, Szekszárdon anélkül, hogy elveszítené masszív felépítését, szert tesz egy barátságos karakterre is.

Végül tehát merlot-ból, cabernet franc-ból és tannat-ból állt össze a házasítás?



Szép volt a bor, de még mindig nem éreztük tökéletesnek: egy kis csibészség hiányzott belőle. Ekkor jött az ötlet: tegyük bele kékfrankost is! Méghozzá nem is akármilyet, hiszen ugyancsak 2006-ban jutottunk hozzá egy negyvenéves tőkéből álló, kékfrankossal beültetett birtokrészhez. Ez a komponens kellett ahhoz, hogy igazán huszáros legyen a bor.

Ha belegondolok, ez így nem is hangzik olyan nehéznek, pedig sokat dolgoztunk vele,

sokat kóstoltunk, legalább tízszer futottunk neki a feladatnak. Miután azonban megszületett a cuvée, már egyenes volt az út, megkerestük a legszebb, legmasszívabb üveget, a legjobb dugót.

Honnan a név?

Korábban a Cervaes borunkkal már kötődünk a bartóki örökséghez, e bor kapcsán pedig elsőként az Allegro Barbaro című, 1911-ben írt zongoraműve jutott az eszünkbe. A barbaro szó jelentése zenei értelemben erősen, gyorsan, akár barbárosan; innen jött a név. A borral is a letűnt kort akartuk megjeleníteni, az aranykor iránti nosztalgiánkat kifejezni, ezért is került Nagy László idézete a címkére: „Ez a világ ellobbant.”



BARBARA
PBF
K
1
AP
2
B1
2
F
É
1
1
2
M
2
7
e
14
14
6

H
CE
SZÉKESZÁRD
DRY QU

Hogyan fogadta a piac a bort?

A 2006-os Barbár 6900 forintos árfekvéssel került a piacra. Emlékszem, mennyire izgultunk, hiszen ez nem csak a pincészet akkor legdrágább borának számított, de sajnos ekkor köszöntött be a gazdasági válság időszaka is. Sok, a 10 ezer forintos kategóriába tartozó vörösbor ára süllyedt lejjebb, mi pedig pont ekkor törtünk be a prémium szegmensbe.

A bor ugyanakkor érdeklődő fogadtatásban részesült, amelyet csak megerősített, hogy csúcsborrá választották a Pannon Bormustrán, és a bordeaux-i Challenge International du Vinen is aranyérmet nyert.

A következő tétel a 2007-es volt. Történt változás a két évjárat között?

Csak egészen minimális. Az első borunkban a fajtaarányok így alakultak: 40% merlot, 30% cabernet franc, 20% tannat és 10% kékfrankos. 2007-ben a tannat jelenléte megerősödött, a merlot-é kissé visszalépett, így a három vezető fajtából egységesen 30-30% került a palackba. A másik újítás egybeesett a pince érlelési filozófiájának megváltozásával: a cabernet franc és a merlot nagyobb, 300-500 literes barrique hordóba került, a tannat és a kékfrankos pedig ezerliteres ászokhordóban érett. Ez az évjárat a brüsszeli Concours Mondial des Vins-ről hozott haza egy aranyérmet.

Cikkünket holnap folytatjuk.

Ha értesülni szeretnél a magyar és nemzetközi borvilág híreiről, jelentkezz [Primőr hírlevelünkre!](#)



**Nagy Bordói
Kóstoló**

2015. 11. 21., Corinthia Budapest

3 mesterkurzus, 60 kiállító, 120 vörösbor



Ha tetszett a cikk iratkozz fel hírlevelünkre!