

Bikavér sagramintínóval

Heimann Zoltán nyilatkozott 2. rész

2013-05-15 | [Tóth Adrienn](#)

A Pannon Bormustrán jól szerepeltek a szekszárdi vörösborok, a tizenöt díjból kilencet ők hoztak el. Közülük is kiemelkedett a kapott pontszámok alapján a Heimann Birtok Barbár és Bikavér bora. Ennek kapcsán tegnapi interjúnkban Heimann Zoltánt a Barbár eddigi évjáratairól kérdeztük. Ma itt folytatjuk, mielőtt áttérünk a Bikavérre.

Cikkünk első részéhez kattints [IDE!](#)

A most csúcsborrá választott 2009-est megelőzően 2007 után készült még Barbár?

Nem, 2008 kimaradt. A 2009-essel tavaly is elindultunk a Pannon Bormustrán, de akkor megosztónak bizonyult a bor, a magyar zsűritagok kevésbé, a külföldiek inkább szerették. A londoni Decanter World Wine Awards-on azonban már tavaly is aranyérmet kaptunk, és a múlt héten megszületett ez a szép eredmény is.

Szép lassan a Barbár komoly szerepre tett szert a portfóliónkban, mai 17 000-es palackszámával ez a pincészet harmadik legnagyobb mennyiségben készített bora. Ennek ellenére a feleségemmel komoly küzdelmet folytatok azért, hogy évente egy 100 palackos mennyiséget félre tudjak tenni belőle, hogy Zoli fiunk majd vertikális kóstolókat tarthasson.

Életpályájukat tekintve hol tartanak most a Barbárok?

Itthon sajnos nem alakult ki az a gyakorlat, amely szerint Franciaországban a kereskedők és az éttermek végzik a borok szükségesnek tartott érlelését. Nekünk sajnos nincs lehetőségünk arra, hogy évekig a pincében tartsuk a borainkat, pedig pont a Barbár esetében szükség van a palackos érlelésre, hiszen most, 2013-ban még a 2006-os is nagyon fiatalnak tűnik.

Ez tulajdonképpen nem is lehet meglepetés, hiszen egy hosszú távra szóló bort akartunk megalkotni ezzel a tétellel, a tíz év a minimum, de én úgy vélem, akár húsz-huszonöt évig is szépen kell tartania magát, hála a tannat hosszú életet adó tanninjainak.

Térjünk most át a bikavérre, hiszen ez a tétel is szépen szerepelt a vörös

csúcsborok között.

El kell mondanom, sokáig hadilábon álltam ezzel a bortípussal, mert úgy gondolom, a '70-'80-as évek olyan mértékben erodálták a hírnevét, hogy az a mai piaci pozíciót is gyengíti. Mivel azonban a szekszárdi borászok többsége úgy gondolja, hogy ennek a bornak fontos szerepe van a borvidéken, velük kell tartanom. Ezért a 2011-es évjáratból mi is készítettünk újra bikavért.

Milyen koncepció alapján készül a bikavér?

A szekszárdi bikavér kapcsán két iskola különböztethető meg, mi alapvetően a gyümölcsös, fűszeres ízeket preferáljuk a jelentős testtel és magas koncentrációval szemben, a hosszabb, nyújtottabb életgörbében hiszünk. A Heimann Bikavérnek ezentúl külön egyediséget ad a beházasított sagrantino, amely egy Közép-Olaszországban, Umbria tartományban nem túl nagymértékben elterjedt szőlőfajta. Különlegessége, hogy a világ egyik legcsersavasabb fajtájának tartják.



Miért ilyen fontos, hogy a többiekhez hasonlóan Heimann-bikavér is készüljön?

Úgy gondolom, ha valóban sikert akarunk elérni, az összefogásban rejlik az igazi erő. Ha a többi szekszárdi borással egyetértésre jutunk abban a kérdésben, hogy a borvidéket a bikavér, a kékfrankos és a kadarka borokkal akarjuk megjeleníteni a hazai és nemzetközi piacokon, akkor mindannyiunknak ki kell tartani e stratégia mellett.

Az együttműködést azonban nem csak borvidéki körben tartom lényegesnek, de országos szinten is. Ezért kerestük meg az Egri borvidéket, és februárban együtt rendeztük meg a Bikavér Párbajt, amely a nevével ellentétben pont nem az egymás történő versengésről, hanem a közös kiállásról szól.

A kadarka kapcsán most májusban tartunk egy szakmai kerekasztal-beszélgetést és kóstolót Szekszárdon, amelyre igyekeztünk minden termelőt meghívni hazánkból, aki ezzel a fajtával komolyan foglalkozik. Ez szintén nem egy verseny lesz, inkább a tapasztalatainkat akarjuk egymással megvitatni.

A tavalyi verseny után több kritika érintette a hazai vörös csúcsborok készítőit. Mit gondol erről?

Úgy gondolom, a kritikát, pláne, ha ilyen nemzetközi elismertségnek örvendő személyektől hangzik el, érdemes meghallgatni. Ez megtörtént, és ennek bizonyítéka az, hogy a 2013-ban csúcsbornak választott tizenöt tételből kilenc szekszárdi. Persze tisztában vagyok azzal, hogy ezt nem szabad túlértékelni, de pillanatfelvételnak is jó benyomást tesz.

Tavaly a vörösborokkal kapcsolatban említett tapasztalatok közül fontos volt meghallanunk azokat, amelyek valóban egy világpiacitrend-változásról szólnak. Úgy vélem, mi nem kerülünk piaci hátrányba azzal, hogy sok borfogyasztó a világfajták helyett inkább a játékosabb helyi különlegességek felé fordul. Egy ilyen helyzetben nem megsértődnünk kell, hanem reagálnunk rá, és elsőként önvizsgálatot tartanunk. Úgy vélem, ezt Szekszárd megtette, és ennek is köszönhető a jó eredmény.

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



Mesterkurzusok:

- › **Az Újvilág Európában, Európa az Újvilágban**
- › **Készítsen nagy bordói házassítást Malatinszky Csabával!**
- › **Egy hordónyi bordói Egerből**

Részletek és jegyvásárlás



Ha tetszett a cikk iratkozz fel hírlevelünkre!