

Vylyan hírlevél február 3.



**A TARTALOMBÓL:**

„MAGYARORSZÁG EDDIGI LEGJOBB PINOT-JA” - Caroline Gilby MW  
ÚJDONSÁGAINK

Merlot 2007

Cabernet Franc 2007

„MEGTELIK VENDÉGGEL A PINCE” - Beszámoló és képgaléria a Vince-napról  
PROGRAMAJÁNLÓ

Gálavacsora az Öreg Tanyacsárdában

Borjour Magnum

Borvacsora az 1894 Borvendéglőben

ELISMERÉSEINK

Magyar Hírlap - A legsikeresebb vállalkozások között

Népszabadság TOP100 bor

VILLÁNY természetesen!

**„MAGYARORSZÁG EDDIGI LEGJOBB PINOT-JA”**

**„Hungary sees red” - Caroline Gilby szerint ugyan vörösben, mi viszont most rózsaszínben látjuk a világot!**

Elcsépett közhely, hogy „a magyar bor országszerte világhírű”, ám az utóbbi időben úgy látszik, elindult egy folyamat, amely ezt a cinikus - önirónikus mondást büszke kijelentéssé változtathatja. Ha óvatosabb optimizmussal fogalmazunk, nem vagyunk egyedül az univerzumban, azaz már nem csak mi tudjuk, hogy milyen szép boraink vannak!

**Caroline Gilby angol Master of Wine**, az amúgy kisszámú 'mesterek' között az, aki felfigyelt a magyar borokra, s felhívta a figyelmet arra, hogy van itt más is, mint Tokaji vagy az olcsó fehérbor. Nem először írt a magyar borokról, örömmel olvastuk például online cikkét január elején, vagy tavalyi „Magyarország vörös forradalma” címet viselő írását is!

[Legújabb cikkében](#), a februári brit Decanterben négyoldalas cikk olvasható „Hungary sees red” címmel. Hatalmas jelentősége van, hogy a MAGYAR borokról ír, már csak azért is, mert a Decanter Európa legolvasottabb bormagazinja!



Gilby méltatja, hogy a legnagyobb fejlődést hazánkban a vörösök érték el, a korona pedig Villányé!

Négy, számára mérvadó **villányi pincéről** ír: Vylyan, Malatinszky, Gere és Bock. Bemutatja történetüket, s egy-egy meghatározó borukat is.

Pincészetünk esetében – ha Vylyan, akkor Pinot Noir! E fajta sikertörténete a 2004-es évjáráttal vált 'láthatóvá', amikor is megnyerte a Decanter World Wine Awards „Regionális Trófeáját”. Gilby e bort még mindig szépnek tartja, s az aktuális évjáratunkról, a **2006-os Vylyan Pinot Noirról így ír:**

**“Elegancia és selymes finesz jellemzi. Magyarország eddigi legjobb pinot-ja. Öt csillag, 18,5 pont.”**

Mi erre mit is mondhatnánk? Büszkék vagyunk nem csak Pinot Noir 2006 borunkra, hanem arra, hogy Gilby a magyar borokra fordítja a szakma és sok-sok ezer európai borkedvelő figyelmét!

## ÚJDONSÁGOK

A hónap végéig marad a hideg, téli idő éjszakánként kemény fagyokkal. Védőitalként a nehezebb fajsúlyú vörösborokat ajánljuk a hideg téli estékre, például az új 2007-es prémium borokat, a Syrah-t követő Merlot-t és Cabernet Franc-t!



### Vylyan Merlot 2007

Sokoldalú fajta, neme szerintünk -mint sok évjárat óta - egyértelműen nőnem.

A 2007-es Merlot más személyiség-jegyekkel bír, mint “nővére”. Kicsit pirulós (piros bogyós gyümölcsök - vörösáfonya, málna, érett meggy), ugyanakkor csípős nyelvű (pikáns fűszerek - chilis csoki, menta, édeskömény). A kishordós érlelésből származó kakaós, vaníliás jelleg teszi teljessé. Könnyen érthető, szerethető bor, és pont ettől magával ragadó.

[MERLOT 2007 BOR-INFÓ letöltése](#)



### Vylyan Cabernet Franc 2007

A cabernet franc hazánkban Villányban mutatja meg legszebb értékeit, birtokunkon évről évre megbízhatóan teljesít.

A 2007-es Cabernet Franc összetett bor, komoly struktúrával, élénk, feszes savakkal, bársonyos tanninokkal, szép egyensúllyal. A hordó a háttérben maradva, teret ad a sok gyümölcsnek és az illatos fűszereknek (csokoládé, kávé, cédrus). Lendületes, markáns, telt, gazdag – mindezt mértéktartóan, finom arány- és stílusérzékkel.

[CABERNET FRANC 2007 BOR-INFÓ letöltése](#)

## „Megtelik vendéggel a pince” Beszámoló és képgaléria a Vince-napról

Ideje átírni kicsit a régi rigmust: „*Hogyha szépen fénylik Vince, megtelik borral - és vendéggel- a pince*”, hiszen szabályosan teltház volt a villányi pincékben január 23-án.



Idén igazi téli hidegben és fehérbe öltözött szőlőben ünnepeltük a Fekete-hegyen a bor védőszentjét, Vincét. Három éve rendeztünk először nyitott Vince-napot, s az idei volt az első, amelyhez további három pincészet is csatlakozott Siklóról, Nagyharsányból és Villányból, így pincéről pincére járva ünnepeltük e régi borász hagyományt.

A kezdeményezés és a program sikere már hamar megmutatkozott, nagy volt az érdeklődés és sok volt a messziről érkezett vendég.

Örömmel mondhatjuk, e hagyomány valóban újraéledni látszik a borvidéken. Ígérjük, jövő januárban is érdemes lesz Villányba látogatni!

Íme néhány résztvevő beszámolója, kinek kedvcsinálóként, kinek emlékül:

A Pécsi Borozó beszámolója: [Vince esete négy pincével és a Magyar kultúra napjával](#)

A Wineroads tudósítása képekkel [Vince nap volt és lesz újra, meg újra és újra!](#)

Az RTL Klub [Híradójában](#)

E kimerítő beszámolók után mit is mondhatnánk, [beszéljenek inkább a KÉPEK!](#)



## PROGRAMAJÁNLÓ



### Borjour Magnum

A Késői Szüret február 20-án bemutatja „Borjour” kóstolóorozatának legnagyobb állomását, a Borjour Magnumot, ahol több mint 50 borászat több mint 200 bora várja a látogatókat, természetesen a Vylyan Pincészettel együtt!

Időpont: 2010. február 20-án szombaton 15–21 óráig

Helyszín: ELTE Kongresszusi Központ, Gömb Aula; XI. Budapest, Pázmány Péter sétány 1/a.

„Egy kóstoló, ahol a vendégek annyiféle bort kóstolhatnak, ahányat megkívánnak. Egy kóstoló, ahol a résztvevők kezében csak pohár van, és nem bankjegyek. Egy kóstoló, melynek célja az ismerkedés: borokkal, borászokkal – és más kóstolókkal. Egy kóstoló, ahol a kóstolás tényleg azt jelenti, ami; kíváncsiságot, találkozást, beszélgetést, meglepetést, örömet... és biztosan jó néhány telefonszámcserét.” Találkozunk 20-án az ELTE Kongresszusi Központban!

[További információ](#)

### Gálavacsora az Öreg Tanyacsárdában a régi idők majd' elfeledett ízeivel



Időpont: 2010. február 26-án pénteken 19.00 órai kezdettel

Helyszín: Öreg Tanyacsárda, Lajosmizse, Bene 625.

Az Öreg Tanyacsárda és a Vylyan Pincészet zenés gálavacsorára invitálja Önöket, melynek menüjét az 1988-as frankfurti szakácsolimpián aranyérmet nyert nemzeti válogatott tagjai készítik el. A borokat Ipacs Szabó István főborász mutatja be.

[A MENÜ, a borok és további információ](#)

### Borvacsora az 1894 Borvendéglőben



Nem csak a helyszín és az ételsor lesz különleges, de a borsorban is egy nagy meglepetéssel készülünk. Suttogva eláruljuk, hogy az ősszel megjelenő **DUENNIUM 2006**-os évjáratát kóstolhatják a vacsoravendégek!

Időpont: 2010. március 3-án szerdán 19 órakor

Helyszín: 1894 Borvendéglő Szent Orbán pincéje; 1146 Budapest, Állatkerti út 2.

[A MENÜ, a borok és további információ](#)

## ELISMERÉSEINK

### A Magyar Hírlapban a legsikeresebb vállalkozások között

A Magyar Hírlap 2009-ben összeállította 50-es listáját Magyarország sikeres kis- és középvállalkozásairól. Olyan vállalatokat gyűjtöttek össze, akiket innovatívnak értékelték, s 2009-ben kiemelkedő eredményeket értek el. A rangos válogatásban 2009-ben a Vylyan Pincészet is szerepel!

### Népszabadság TOP100 bor

A Népszabadság TOP kiadványok sorozatában 2009 novemberében jelent meg a 100 legjobb magyar bor című kiadvány. A legrangosabb hazai és nemzetközi borversenyek aranyérmes borai indultak a megmérettetésen, s a legkiválóbb bortermelők, szakértők, szakújságírók alkotta zsűri és egy társadalmi zsűri kóstolta és értékelt a kiválasztott borokat. A rangos válogatásban a Vylyan Pincészet bora, a Montenuovo Cuvée 2007 is helyt kapott, mely azóta számtalan nemzetközi elismerést is bezsebelt!

## VILLÁNY természetesen!



Megújult a Villányi borvidék weboldala. Látogasson el Ön is a rendszeresen frissülő tartalommal, új arculattal megjelenő honlapra: [www.villanyiborvidek.hu](http://www.villanyiborvidek.hu)



[www.vylyan.hu](http://www.vylyan.hu)