

A Gál Tibor Emlékdíj kitüntettje

A neves egri borászról elnevezett elismerést 2014-től fiatal, feltörekvő borászok kapják. A Magyar Borok Báljának szervezői kérték fel szavazóikat, hogy ajánljanak a nagyközönség figyelmébe egy, a környezetükben dolgozó, de a borfogyasztók széles köre számára eddig talán kevésbé ismert fiatal borászt, aki méltó lehet a kitüntetésre. 2017-ben több mint 10 ezer szavazat alapján – köztük ifjú Gál Tibor családja, a Borászok Borásza és az Év Bortermelői – 13 jelöltet neveztek a döntőbe. A díjátadásra február 27-én Budapesten a Magyar Borok Báljának csúcsműsorán került sor.

Győztes: *Varkoly Ádám* (Tokaj-Hegyalja). Díjazottak: *Hernyák Tamás* (Etyeki borvidék), *Juhász Péter* (Egri borvidék).

A szerencsi Varkoly Ádám a Corvinus Egyetemen végezte tanulmányait, szőlész-borász szakmérnök. *Berecz Stéphanie* a Tarcalon munkálkodó Borászok Borásza ajánlása nyomán került reflektorfénybe. „Fiatal borász, aki szakértelemmel műveli szőlőterületeit, odafigyeléssel és szívvel borászkodik, és mindez érzékelhető kiváló boraiban. Talán még nem annyira ismert, de szaktudása és bátorsága miatt, ő érdemi meg leginkább a Gál Tibor Emlékdíjat, mint fiatal, induló borász.” Hozzáteszem: a Tokaji borvidék újjászületéséhez új gondolkodásra van szükség. Fejlődési irányához nyújt támogatást a mentora. A borvidék külön öröme, hogy Ifj. *Szepsy István* tavaly átadott kitüntetését követően újra egy Tokaj-hegyljai tehetség kapta meg az Év Fial Borásza elismerést a Gál Tibor Emlékdíjat.

- Szakmánk csillaga volt, akinek az életéről sokat szeretnék tudni. Biztosra veszem, hogy a díj a legtöbbet fogja kihozni belőlem – fogalmaz a szakember. Látom a szemében a csillogást, azt a büszkeséget, amellyel a borvidékről, a pincészetéről, a céljairól beszél.

Mióta kitüntették, megnövekedett az ismeretsége. Találkozásunkkor éppen egy megkésett Dél-magyarországi turistacsoportnak mutatta be borait. Amikor látogatói a díjáról kérdezték, ezúttal is megköszönte az egyetemnek, családjának és a borvidéknek, hogy eredményes borművéssé

válhatott. Vendégeitől tudom: azért keresték fel Szerencsen az Árpád-Hegy Pincében, mert, aki fiatal és híres, az csak tiszta, igaz borokkal kínálhatja őket...

A gasztronómiai vendéglátás befejezése után kettőnk beszélgetése a több mint 60 méter hosszú pince fényeinél folytatódik, amit az újabb telepítéshez száz méteresre tervez. Az évszázadokkal ezelőtt épített tároló több részből áll. Mindenütt rend, tisztaság. A talaj szerkezetére a keményebb riolit a jellemző, a páratartalom 80-90 százalékos, az állandó hőmérséklet 11 Celsiusus. A klíma a vasoxidtól kiváló. Befelé haladva feltűnik a nemespenész, amelyhez kísérőm szerint három feltételnek kell teljesülni: vulkanikus kőzet, megfelelő hőmérséklet, megfelelő bor.



Varkoly Ádám: Új-Zélandon új stílust tanultam

- 2010-ben egyszerre 1 300 milliméter csapadék hullott a borvidékre, Szerencsen is beáztak a pincék, a miénk kivételével. A vízázó réteg ellenállása miatt maradt szárazon - mondja.

- Tíz hektáron gazdálkodnak, jelenleg Szerencsen, Mádon, Tarcalon és Bodrogkeresztúron vannak birtokaik. Több ezer palack bort tárolnak, 220-250 literes hordók zempelényi tölgyből készülnek. A Tarcalon bérben feldolgozott alapanyagot főleg hordós erjesztéssel, érleléssel állítják elő. Kiváló dűlőportfólióval rendelkeznek. Ültetvényükön hat szőlőfajta található, bort azonban csak ötből készítenek. „Zétából nem, mert savszerkezete miatt hamar elöregszik a bora, ezáltal nem garantálható a minőség. A terroir Mádon és Bodrogkeresztúron a legkedvezőbb. „Ahhoz, hogy nagy boraink szülessenek elsősorban odaadás és szakismeret kell. Alig várom, hogy másnap megvalósítsam azt, amit előző nap elterveztem” – utal munkaszereztetére.



A szerencsi Árpád-Hegy Pince

"A szőlőhöz és a borhoz, mint életformához való kötődés, nyomon követhető családjunkban" – idézi fel a kihagyhatatlant. Nagypám kádár volt, édesapám, Varkoly István az egyik legnagyobb tapasztalattal rendelkező szőlész a borvidéken. Gyermekkoromban szeretett meg velem a szőlőt, tinédzserként metszésnél már hasznomat vette, 18 évesen adta át a pincekulcsot, mert úgy vélte, megértem a feladatra. Azóta mindig megbeszéljük, hogy mit és hogyan csinálunk, min kellene változtatnunk éppen. A szőlőért ő a „felelős”, én mindig borász szerettem volna lenni. Édesanyám és közgazdász végzettségű lánytestvérem segítségünkre vannak, motiválnak bennünket.

Amiben lépniük kell az a fejlesztés, az innováció. Hogyan lehetnek többek, értékesebbek, követendőek - mondja. Tapasztalja, hogy fokozatosan a száraz borok felé fordul a fogyasztói ízlés, a száraz furmint, a száraz hárslevelű és a sárga muskotály viszi a prímet - veti fel.

- Tisztelem a hagyományokat, édes borunk van és ezután is lesz. Nem értek egyet azokkal a borászokkal, akik kizárólag száraz borokat készítenek – fűzi hozzá. Kérdésemre, hogyan értékeli a borvidék jelenlegi helyzetét, azt mondja, a változást akarni kell, hogy megvalósuljon. Elindult végre egy folyamat, alakulóban egy egészséges szemlélet, amely figyelembe veszi a fogyasztók igényeit.

- Azon vagyok, hogy megváltozzon borvidékünk leegyszerűsített megítélése.

2013-ban tanulmányúton járt Új-Zélandon, a Marlboro borvidék egyik 1 600 hektáros szőlőbirtokán.

"Gyönyörű ország, borászatuk alapja a tisztaság, a rend, a fegyelem. Mi, Európából érkezett fiatalok borokat készítettünk nekik egy főborász vezetésével. Olyan technikát lestem el tőlük, amely azóta itthon is bevált. Felfigyeltem egy illatos, gyümölcsös, nagy palackszámú szőlőfajtára, a Sauvignon blanc-ra, ami a sárga muskotályunkra hasonlít. Művelése fél- fél vessző, nyolc rüggyel. Nem szabad kilevelezni, mint a furmintot, vagy a hárslevelűt. Mi eddig a fürtről leszedtük a leveleket, hogy jobban beérjen a cukor és a sav. Az Új-Zélandiak szerint inkább „el kell dugni” a fürtöket a levelek mögé, hogy az aromák és a savak ne égjenek el. Aki nem szereti a száraz borokat, azoknak azt ajánlom, fogyasszák az új stílusú, jó ivású, félszáraz borunkat is, amely reményeim szerint zászlósora lehet Tokaj-Hegylájának...

Mika István

