

Heimann Zoli: Az idei év baromi izgalmas!

Feldolgozóból kísérleti labor

2015-11-11 | [Bánlaki D. Stella](#)



Szekszárdi túránk második napján verőfényes napsütésben robbantunk be a Heimann Birtokra. Ifjabb Heimann Zoltán a vadiúj borbár/borboltban fogadott minket, közvetlenül a feldolgozó mellett. A helyszín azért is volt szuper, mert a kis helyiség szinte minden fala üveg, így egyszerre élveztük a kilátást az Iván-völgy tetején, beláttunk a feldolgozóba, miközben a teljes szortimentjük csak egy karnyújtásra volt. Volt mit kóstoltatni, és volt miről beszélgetni közben.

"Alapvetően nem vagyunk újbor- és rozé pártiak, mégis készítünk mindegyikből" – mondta ifjabb Heimann Zoltán széles vigyorral, és már tette is elénk a 2015-ös *Ideit*. [Náluk is](#) felemás volt az idei év, taktikázniuk kellett a szüreti időpontok kiválasztásakor, a megszokottnál jó 2-3 héttel korábban szedtek. "Szakmai kihívás volt menekülni a botritisz elől, és megelőzni, hogy a sok eső után felhíguljanak a szőlőbogyók – sokat dolgoztunk, de szerintem elég jól sikerült megoldanunk" – mesélte Zoli. Valószínűleg idén is elkészülhet a Barbár, szépnek tűnik a kadarka alapanyag is, kirobbanóan gyümölcsösnek hat az Alte Reben alapja.

Mesterkurzusok:

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



Részletek és jegyvásárlás



Zolinak ez az idei második szürete, mivel tavasszal Ausztráliában is lenyomott egyet.

A korábbi években dolgozott már Dél-Tirolban, Németországban, Olaszországban, és tanult Franciaországban is. "Két éve vagyok itthon, ez idő alatt a szüleim egyre nagyobb bátorsággal bíztak rám egyre nagyobb feladatokat, mindig több felelősséget vállalok a családi borászatban. Az új évjáraton jobban rajta van a kézjegyem, mint eddig bármelyiken – és ez baromi izgalmas!" A fiatal borász nem egy saját bort akar készíteni, inkább a teljes szortimentben szeretne megjelenni. "Hiszen birtokigazgatónak tanulok, igaz, ma még akad itt abból több is" – nevetett, és gyorsan hozzátette, hogy most is minden döntést a szüleivel közösen hoznak meg, és nincs szakmai vita a családban.



Zoli jelenléte és a hazahozott külföldi szemlélete mégis nagyon jelentős változásokat hozott. "Sokkal többet kísérletezünk, mint korábban bármikor." Minden országban tanult valamit, és – ahogy mondta – minél többet tudott, annál nyitottabbá vált az újdonságokra.

"Ausztráliában lábbal is tapostunk tételeket, volt, hogy csak egy kádba borítottuk a szőlőt és megvártuk, míg magától erjedni kezd. Amikor hazajöttem, elmeséltem mindent a kollégáimnak, egyikük azonnal felmondott a lábbal taposás hallatán" – mesélte megint nevetve, persze Berci azóta is náluk dolgozik.



Míg Heimannék korábban leginkább a különböző területekkel és szőlőfajtákkal játszottak a házasságaikban, most különböző erjesztési módokkal fognak. "Jelenleg van, ami kisebb edényben erjed egész fürtösen, van, amibe kocsányt kevertünk vissza, van olyan is, amit teljesen feldolgoztunk, van ami lábbal taposott és korán préseltük... Stílusokkal játszunk, és egyelőre mi sem tudjuk, hogy mi lesz a vége." Az egész család lelkes, Heimanné Ágnes is azt mondta, elég, hogy abban biztos: a folyamat izgalmas, sokszínű, a végeredmény pedig emelni fogja a borok szakmai színvonalát.

Játékbór a szortimenten túlról

A taposás lényege, hogy nagyon gyors, hideg extrakció éri a szőlőt, majd miután erjedni kezdett kipréselik és leveszik a héjáról. "A lábbal taposott tétel még zárkózott, de például amit nagyobb részt egész fürtben préseltünk, az fantasztikusan gyümölcsös, olyan mint a meggylé" – mesélték. Azt azért nem szeretnék, hogy a vásárlóik azt higgyék, a Heimann Birtok egy vadiúj vagány-kézműves vonalra nyergel át, ezek a kisebb szériák valószínűleg egy nagyobb egész, egy 26 hektós bázis kiegészítői lesznek, így visznek izgalmat a házasságokba. "Majd hideg téli estéken nekiülünk és családilag megkóstolgatjuk, melyik párosítások a legjobbak."

Hogy a házasságok felturbózásán túl azért mégis megmutassanak valamit a Birtok történeiből, valószínűleg újra elkészítik a *Stílusgyakorlat* nevű borukat. Ennek korábban is az volt a szerepe, hogy a kísérleti teteleiket bemutassa. 2003-as, 2004-es és 2005-ös évjárata nyomán jött létre a Barbár. "Miután kikísérleteztük rajta a majdani

csúcsborunkat, nem készítettük el, de a vásárlóink keresték" – mesélte Ági. 2007-ben és 2009-ben ezért a Stílusgyakorlat újra megjelent a piacon, előbb tannat alapanyagból, majd syrah-ból, persze kis szériában. "Ez mindig egy játékbor, kívül áll a szortimenten." A jövőben talán az erjesztési játékok bemutatódarabja lesz.

A termékskála azért még néhány évig biztosan a korábbihoz hasonló marad. Heimannék érzik azt is, hogy külföldön is a magyar szőlőfajtákkal tudnak kitűnni, a kékfrankossal és a kadarkával. "Az alap kékfrankosunk külföldön is egyre fontosabb lesz, ennek a bázisán tudjuk majd felépíteni a többi borunk exportpiacát is." Örömmel látják, hogy a magyarok is egyre nyitottabbak a magyar fajtákra és a bikavérre.

Heimannék szerint a tannat mustja a legfinomabb, olyan, mint a feketeribizli nektár, a színe mélylila, jó savai vannak, a cukra akár 25-ig felmegy. Polifenol tartalma többszöröse más kékszőlő fajtáénak. Fél hektáron termelik, és bár nagyon kedvelik; a jó évjáratokban, amikor a Barbár elkészülhet, a teljes tannattermés a csúcscuvée-be kerül.

"Ha új telepítésekben gondolkodunk, akkor a kékfrankos előtérbe kerül." Már csak azért is, mert a kékfrankos minden világfajtánál jobban bírta ez elmúlt években egyre gyakoribbá vált időjárási szélsőségeket. Drasztikus terjeszkedéssel ugyanakkor nem számolnak, szerintük ezzel a meglévő 25 hektárral most jól beállt a birtokméret, a szőlőfelvásárlás mértékét, azt a 15-20%-ot pedig mindig az évjárhoz tudják igazítani.

A család jó exportpartnereken keresztül jó éttermekbe és üzletekbe szeretne eljutni Nyugat-Európában, és nem csak csúcsboraival, hanem könnyed, jó ivású, jó aromatikájú, szolidabb hordóhasználattal készített boraival is. Ők maguk is ilyeneket kóstolnak legszívesebben.

"Részben kapunk borokat, részben a szakmai útjainkról hozzuk őket. Vannak most burgundi tételeink és Ausztriában is bevásároltunk" – mesélte Ági. Zoli a különböző erjesztési játékokon túl egy kóstolós játékot is magával hozott Ausztráliából. A családdal töltött estéken gyakran zoknit húz 2-3 palack borra, és a szüleinek ki kell találniuk, hogy mit kóstolnak. Persze mindenki jól szórakozik.



Velünk ilyet nem játszott, viszont a szép borokat tőlünk sem sajnálta. Ezeket kóstoltuk most:

Idei 2015: Portugieser, zweigelt, kékfrankos. Gyümölcsös, üde, jó sav-tannin aránnyal. Ha ilyenek lesznek az idei borok, csak jót mondhatnak az évjáratra.

Kadarka 2014: Az Iván-völgy kevéske terméséből. Friss, ropogós, fűszeres – jó képet ad a szőlőfajtáról. Jó egyensúly, nem sok tannin.

Kékfrankos 2014: A Heimann brand első csavarzárás bora. Cseresznye, meggy, meggy mag, kis fűszer (bors, szegfűbors), közepes intenzitás. Élénk savak, picit még érhet. Ez is egy szép fajtabor.

Stílusgyakorlat 2014: Egyedi. Érett fekete bogyós gyümölcsök, cassis, vanília, jó savak (6 g/l), intenzitás, frissesség. A pincére jellemző finom hordóhasználat. Sűrű anyag, a kis fanyarsággal még izgalmasabb.

Alte Reben 2013: Heimann Zoli kedvence. 1969-es telepítésű kékfrankos alapanyag a Baranya-völgyből, 15 hónap hordós érlelés. Jelentős tartalom, összetett illat, a gyümölcsökön és a fűszereken túl kicsi ásványosság. A hordó tökéletesen kiegészíti a szép alapanyagot, kis fűszeres többletet, pörkölt aromát ad a rendkívül gyümölcsös borhoz. Még fiatal, de már most jó ivású. Egyensúlyos, szép tétel, immár a hivatalos szekszárdi palackban.

Bikavér 2013: Heimannék megtalálták A Bikavér Stílust. 50%-a öreg tőkés kékfrankos és kadarka, az illatában is ezek dominálnak. A bor másik felét cabernet franc és merlot adja, csipetnyi sagrantinóval. Könnyed hatású, pedig tartalmas bor. Illatában kék virág, vanília, picit likőrösség. Érett alapanyag mellett jó savgerinc, illata piros bogyós és fűszeres, borsos, buja. Komplex, jól strukturált.

Ha tetszett a cikk iratkozz fel hírlevelünkre!