Winiarnia Míves Borház – region Tokaju – ręcznie robione wina

Filozofia wyrobu

Wyznajemy stary pogląd, że dobre wino powstaje na winorośli i jego naturalne cechy należy zachować przy jak najmniejszej ingerencji. Im mniej technologii tym więcej uwagi wymaga winorośl i samo wino.
O tym, jaką filozofię wyznaję, można się przekonać w samej winnicy – poczynając od przycinania winorośli do wysokości dwóch oczek, (4 gałązki na jednej podpórce), tak aby wykształciło się listowie, któremu nie brakuje słońca. Oczywiście jest to także naturalny sposób na ograniczanie ilości samych owoców, w celu osiągnięcia lepszej jakości, ponieważ na mniejszej ilości odgałęzień roślina będzie produkować mniej kiści. W sierpniu, po wybraniu kiści, osiągamy ostateczną ilość owoców, która to w 2011 roku osiągnęła ilość pół litra wina/krzew winorośli.
Winogrona uprawiane przez nas rosną na trzech zboczach zwanych Meggyes, Kerektölgyes oraz Istenhegy. Większość winogron liczy 35-40 lat, lub jest jeszcze starsze, tak więc nasze wina dobrze oddają charakter terroir tokajskiego regionu. Najważniejsza przy uprawie czy robieniu wina jest dla nas jakość, i wszystko jest jej podporządkowane.
Winobranie odbywa się do 12-15 kilogramowych zbiorników, tak aby grona nie gniotły się, oraz nie utleniały. Zaraz po transporcie grona są oddzielane i miażdżone, a następnie trzymane na skórce przez 4-48 godzin. Ilość czasu, jaki poświęcamy na ten etap zależy od ich smaku. Delikatnie prasowanie gron odbywa się za pomocą 250 litrowej prasy działającej pod ciśnieniem wody (tak więc pestki nie są miażdżone), i w ten sposób uzyskujemy z nich około 50% soku (technika ta rzeczywiście jest bardzo delikatna). Fermentacja i dojrzewanie wina odbywa się w zemplińskich dębowych beczkach oraz kadziach ze stali nierdzewnej.

Wina z roku 2011

Setét Tokaji 2011
(białe wino wytrawne)

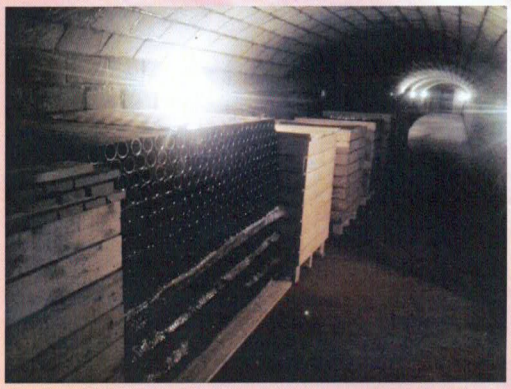
Jest to ręcznie wykonane wino z winorośli furmint i hárslevelű ze zbocza Meggyes, z roku 2011. Stosunek poszczególnych gatunków to 70% furminta i 30% hárslevelű. Na tym obszarze znajdziemy glebę zeolitową (miękką, w białawym kolorze skalną glebę z popiołu wulkanicznego, którą można rozetrzeć ręce). Stok położony jest w kierunku wschodnim, ale charakteryzuje się dużym nasłonecznieniem. Jest to harmonijne wino o dobrej kwasowości, oddaje charakterystyczne cechy furminta i hárslevelű, zarówno pod względem zapachu i smaku, a dopełnione jest aromatem zemplińskich dębowych beczek. Wino to wprowadzane jest na rynek po roku dojrzewania w butelkach. Nadaje się do dłuższego leżakowania w butelce.

Polecamy je do dań kuchni śródziemnomorskiej, oraz do wędzonych ryb (makrela, łosoś), ale także dobrze komponuje się z serami pleśniowymi.
Przed spożyciem należy pozwolić mu oddychać przez 25-30 minut, oraz schłodzić do 10 stopni Celsjusza.

Trochę danych: alkohol 13,5 % , cukier: 2,3 g , kwasowość 5,9 g, ph 3,1

Setét Tokaji 2011 „Respect" (białe wino wytrawne)

W naszym zamiarze wino to jest hołdem złożonym dla regionu Tokaju, stąd też pochodzi jego nazwa. Winorośle pochodzą ze zboczy Istenhegy oraz Kerektölgyes, furmint (70%) oraz hárslevelű (30 %). Gleba na tym obszarze to tufa riolitowa zmieszana z materiałami wzniesionymi przez ówczesne gejzery. Ta złożoności jest zwłaszcza charakterystyczna dla stoku Kerektölgyes. Stok Istenhegy jest położony na zachód, a Kerektölgyes na południowy zachód, tak dysponują dobrym nasłonecznieniem. Jest to naturalne wino o swoistym smaku, oddających charakter furminta i hárslevelű, które także dobrze oddaje charakter obszaru. Proces fermentacji tego wina zachodzi w 500-litrowych zemplińskich dębowych beczkach. Zostało zabutelkowane w czerwcu 2012 roku. Potrzebuje, ale także odwdzięczy się smakiem, za długie leżakowanie w butelce. Moim zdaniem jest to wino o długim procesie rozwoju, znakomite do przechowywania.



Polecam spożywać je w temperaturze 10 stopni, a stopniowe podgrzewanie rozpościera przed nami coraz to nowe smaki i aromaty. Przed spożyciem należy pozwolić mu oddychać przez 25-30 minut. Jeśli nie wypiją Państwo całej butelki, to następnego dnia, po odkorkowaniu, odkryją Państwo jeszcze piękniejsze smaki i zapachy – dlatego proszę pozwolić m oddychać! Bardzo dobrze komponuje się z daniami kuchni śródziemnomorskiej, serami pleśniowymi o ostrym smaku, wędzonymi rybami, ale także doskonale nadaje się do długich zimowych rozmów przy kominku.

Trochę danych: alkohol 13,23 % , cukier 0 g (w całości sfermentowany) niemniej nie będą mieli Państwo wrażenia suchości, kwasowość: 6 g, ph 3,09

Na zdrowie! Mam nadzieję, że będą Państwu smakować! **Péter Setét**