

## *Utijelentés* *Szakmai beszámoló*

### ***Románia*** ***2012. augusztus 6-10.***

A szakmai út szervezője a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa, név szerint Keresztes József volt.

Résztevők: Gál Gyöngyvér idegenvezető, szakmai tolmács  
Duráncsik Gyula  
Gellén Gábor  
Keresztesné Endre Judit  
Keresztes József  
Kisari István  
Somogyi László

Romániáról általánosságban.

Területe 238 391 négyzetkilométer, lakosainak száma több mint 19 millió. A lakosság számát illetően ahány honlap, könyv, atlasz annyi adat, 18,5 milliótól 21 millióig!

Államforma: köztársaság.

Fővárosa Bukarest, közigazgatásilag Bukarestre és 41 megyére oszlik.

Törvényhozás: kétkamarás, a szenátus 137, míg a képviselőház 334 tagot számlál.

Legnagyobb nemzeti kisebbsége a magyar, 5,5 %!

Az ország 2007. január 1-től az Európai Közösség tagja (aktív magyar támogatás).

A Kárpátok hegyláncai szinte Románia egészét uralják, legmagasabb csúcsai a 2500 m-t is elérik. Legmagasabb a Moldveanu csúcs 2544 m, a Fogarasi havasokban.

Legnagyobb folyója a Duna, román szakasza több mint 1000 km hosszú. Szűk áttörési völgye a Vaskapu szoros, itt duzzasztott a folyó (Vaskapu Erőmű). Háromágú deltája a Világörökség része. Nagyobb folyók: Tisza, Maros, Szeret, Olt, Zsil, Prut, Szamos, Temes, Körösök.

Éghajlata: nyugati rész nedves kontinentális, a Kárpátokon túl és a vonulatok között száraz, kontinentális, ahol gyakori az aszály!

Európa leggazdagabb flórája Romániában található, jelentős és színes vadállománya is!

Románia éléskamrája Havasalföld. Fő terményei a búza, kukorica.

Moldva szőlő és bortermelése híres.

A [www.vinmarknad.eu](http://www.vinmarknad.eu) lapon a következő főbb információk találhatóak:

Románia egyike az öt legnagyobb bortermelő országoknak, és a tíz legnagyobb borexportáló országnak.

Borrégiók: Erdélyi  
Moldvai  
Munténiai (Havasalföld)

Olténiai  
Bánáti  
Körös-Máramarosi  
Dobrudzsai

Minőségi kategóriái: asztali bor  
táj bor  
minőségi bor (VS)  
Különleges minőségű bor (DOC, vagy VSOC)

Fehér szőlőfajták: Feteasca Alba, Aligoté, Olaszrizling, Muskotály, Tramini, Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot gris.

Kékszőlők: Feteasca Negra, Merlot, Cabernet sauvignon, Pinot Noir.

Gál Gyöngyvér tájékoztatása:

Románia szőlőterülete statisztika szerint 240 000 ha, (Magyarországon a 70-es évek elején tanítottak 217 000 ha-t!). Ha az adat túlzó is, akkor is van kb 200 000 ha termő szőlő (nekünk talán 60 000 ha), tehát legalább háromszor akkora szőlőterülettel rendelkeznek.

Hét fontos borrhíó:

Moldova	83 500 ha	
Dobrudzsa	24 200 ha	(Murfatlar)
Bánát	16 800 ha	
Erdély	10 600 ha	
Multénia	74 300 ha	
Olténia	35 100 ha	
Krisana	11 100 ha	

Belső fogyasztás 23-27 l/fő, szintén alacsony mint nálunk, és sok a félédes borok aránya. Jelentős az ország borkivitele!

Részletes szakmai program:

### ***1. Wine Princess Arad***

A Dr. Balla Géza nevével fémjelzett pincészet őrzi a ménesi borvidék hírét a legendás vörös aszú termőhelyét. Ma a pincészet Kadarka borai viszik tovább a borvidék jó hírért elismertségét, de ismertek szép, testes vörösborai, nagy savtartalmú Királyleányka, és a Mustos fehér, ami talán már csak itt található nagy minőségben.

Rövid sétát tettünk, megnézve az új telepítéseket az üzem mellett, Tramini, Szürkebarát. Közvetlenül az üzem szomszédságában csemegeszőlő ültetvények is vannak, fehérszőlő a Viktória, kékszőlő a Moldávia.

Rövid sétát tettünk az üzemben. Érdekes egyedi a 100 hl-es fekvő kóracél tartályok, középső tengely forog, alul leengedi a levét a maggal együtt, mert erjedéskor nem jó, ha a mag is jelen van!

Borkóstoló:

- I. Mustos fehér 2011. száraz. Hívják Magyarádi fehérnek is, mivel régen a borvidéken Pankota, Magyarád volt a fehérszőlős terület, míg Ménés volt a kékszőlős terület.

A bor csillogó zöldfehér színű, szép érett illatokkal. Az illatanyag egyedi, kis mineralitással. Sav 8,5 g, cukor 3 g. Szép hosszú ízű, testes bor, elegáns keserűvel az íz végén!

- II. Rozé. Teljesen új, egyedi termék. A borászat bővítette választékát ezzel a stílusú rozé borral. Színe mély, bronzos, barnás árnyalatokkal. Ez érthető, hiszen Pinot noir, Kékfrankos fajtákból lett összeállítva. Magas, 13 % alkohol, rengeteg illat, sok gyümölcsösség, jó adag mineralitás. Egyedi, érdekes bor, illatban a Pinot jelentkezik túlsúlyban!

## **2. Dealu Fantenelle S E R V E [www.serve.ro](http://www.serve.ro)**

Dealu Mare borvidék ([http://en.wikipedia.org/wiki/Dealu\\_Mare\\_wine\\_region](http://en.wikipedia.org/wiki/Dealu_Mare_wine_region)) 15 000 ha területű. A területet hegyek védik. Tengerszint feletti magasság 250 m. Jó a talaj, barna agyagos, jó vízmegtartó képességgel. Éves csapadék 600 mm/év, de ebből 350-400 mm esik a vegetációs időszakban. Sok volt a hó, május óta szárazság van, júniusban 80 mm esett, júliusban csak 20 mm! Öntözni nem lehet, itt 250 m mélységben van a víz. Talaj Ph 6,0-7,5.

170 ha szőlő, sok új telepítés, a cég 1992-ben alakult az első privát cég volt a borvidéken! A 4. éves Cabernet ültetvényt már válogatták, hogy ne legyen a termés több 9 tonnánál! Együttműködnek a Peraldi céggel, Korzika, ahol 50 ha szőlőterületük van. Nagyon nehéz Romániában a privatizációs folyamat. Sok esetben 1000 négyzetméternek 10 tulajdonosa van, és ha abból egy nem található, vagy nem akarja eladni, már nem is érdemes vele foglalkozni. Növényvédelem általában 7 permetezésből áll. Vadkárt elsősorban az őzek, vaddisznók okoznak.

1992-ben már forgalmaztak borokat. 25 állandó dolgozót foglalkoztatnak. Nagyon jól gépesített a szőlőtermesztésük. Saját alanytelepük van, évente 400 000 oltványt készítenek, amit részben eltelepítenek, részben eladnak.

Korszerű a szőlőfeldolgozó vonal, természetesen külön van a fehér és vörösbor feldolgozó. Vörösbor vonalon műanyag tartályokban erjeszt, körfejtéssel áztat.

A pince temperált, 17 C fokos, 19 000 hl kapacitású, csak kóraccél tárolókkal. Külön van barrique erjesztő, érlelő, 60 000 liter nagyságrendben. Erdélyi, csillei és olasz hordókat használ. Új, hogy nem égetik, hanem nagyon forró levegővel pörkölik meg a hordó belsejét. A barrique hordókat 3 évente cseréli!

Szép korszerű palackozó, olasz, francia gépek. Öblítés, nitrogén gáz, hideg vákuum töltés. A töltésnél használ széndioxidot. Kapacitás 2000 palack/óra.

Összes kén fehérboroknál 90-100 mg, szabad 30 mg. Vörösbornál csak 70-80 mg az összes kén! 1999-ben készítették az első száraz rozébort, addig csak édes volt!

Igyekeznek megőrizni az erjedéskor képződött természetes szénsavat. 0,65-ös mikroszűrőt használnak palackozáskor.

Töltés után 5-6 hónapig konténerben fektetve tárolják a palackokat. Címkézéskor a főcímké állandó, és a hátcímke vevő függő.

Három termék branddal dolgoznak:

Cavalerulni (Lovag)

Terra Romana

Cuvée

### **Borkóstoló:**

I. Feteasca Alba Cavalerulni brand 2011.

Fehér Leányka, 20 000 palackos tétel, 13,5 % alkohollal. Szép kellemesen friss, gyümölcsösen illatos bor. Kicsit emlékeztet a Királyleánykára, de kissé lágyabb. Nagyon

kellemes, elegáns keserű lecsengéssel. Az összes fehérbor 10 %-át ez a fajta adja. Nagyon korrekt, érdekes tétel!

II. Chardonnay Terra Romana brand 2011.

Transzilvániai barrique-ban erjesztett bor. Alkohol 14%! A tételből 8000 palack van. Nagyon szép, teljesen fajtajelleges illatok, jellemző vajasság. Szép, halványsárga szín, tökéletes megjelenés. Késői szüret, ez indokolja a magas alkoholtartalmat is, de eredményezi a nagy testet, robosztus szép bor.

III. Merlot Terra Romana brand 2010.

Egészen mély színű vörösbor. Illata összetett, szép gyümölcsös, kicsit szilvás, meggyes, de ízeiben már csokoládé jegyek is megjelennek. Nagy test, hosszú ízek zamatok, szép finoman édeskés lecsengés!

IV. Feteasca Negra Terra Romana brand 2009.

A tétel 40 % barrique bort is tartalmaz. Rendkívül összetett, a barrique szépen kiegészíti, de nem ül rá, nem uralkodik a boron. Elegánsan finom tétel! Az alkohol magas 14%, de ez sem zavaró, nagyon szépes simul a borba.

V. Cuvée Charlotte 2008.

Egyértelmű csúcsbor. Készlet 13 000 palack, Bécsben rangos nemzetközi borversenyen aranyérmét kapott, igazán megérdemelten. Magas az alkohol, de nem zavar. Feteasca Negra és Merlot házasítás. Az igazán nagy bordeauxi borokhoz hasonlítható, érett kerek, nagyon nagy testű, elegánsan csokoládés csúcsbor!

### **3. Lacerta Winery [www.lacertawinery.ro](http://www.lacertawinery.ro)**

A modern, teljesen új üzem Buzau város közelében fekszik a hegyek között egy tetőn. Dealu Mare borvidék egyik üzeme. Azonos szélességi fokon fekszik, mint Bordeaux és St Emilion Toscana. 82 ha szőlővel rendelkeznek, korszerű, új ültetvények, nem vásárolnak, csak saját szőlőt dolgoznak fel. A magasság és a klimatikus adottságok termésbiztonságot adnak. Szőlőik 70 %-a kékszőlő, 30 %-a fehér.

A cég 2003-ban kezdett termelni, 2010-ben adta ki első palackozott borait. Palackozó 1600 palack/óra. Hűtött, korszerű erjesztő, csak kóracél, de a tárolótér is az. Sok a barrique hordó, 15 félével rendelkeznek, és kísérleteznek is, de ennek még nagyon az elején tartanak! Románia legjobb vörösbor vidékének tartják a területet.

Csak ellenőrzött minőséget adnak ki.

Eladások vendéglők, borszaküzletek felé. Lacerta borokat csak parafával zárnak.

Eladási árak: palackozott fehérborok 49 lei, fehér barrique 59 lei, vörösbor 59 lei, barrique vörös 69-től felfelé!

Főbb fajták fehér:     Rajnai rizling  
                          Chardonnay  
                          Sauvignon blanc  
                          Pinot gris

Kékszőlők:            Pinot noir  
                          Kékfrankos  
                          Feteasca negra  
                          Cabernet sauvignon  
                          Shiraz

**Borkóstoló:**

I. Rajnai rizling 2011. 4. éves ültetvényről származó bor, szűztermés. Nagyon szép világos, zöldes szín, telt gyümölcsös körtés illat, kicsit érződik a magas alkohol, 13,7! Sav 6,5 szép, még tartja a bort. Tartós, hosszú ízek.

## II. Sauvignon blanc 2011.

Szintén nagyon magas, 14,5 alkohol. Nagyon érett válogatott szőlőből készült bor, ami inkább ékezesek kísérőjeként értékes. Tökénként 6-8 fűrterheléssel termelik. Nagyon koncentrált bor.

## III. Sauvignon blanc 2010.

A bor 40 % barrique tételt tartalmaz, egy évet volt fahordóban! Az alkohol 14,5 % nagyon magas. A bor szép, telt, hosszú, nagyon nagy testtel! Eladási ár: 59 Lei!

## IV. Chardonnay 2010.

A technológia azonos mint az előző tétel esetében. A szűrt újbor kerül barrique-ba 12 hónapra, és 40 %-ban házasítják. Nagyon vajas, de még szép fajtajegyekkel rendelkező bor!

## V. Cuvée X 2010.

Öt fajta házasítása, szép érett bor. Természetesen a kész borokat házasítják, az arányokat kóstolással határozzák meg. Nagyon szép, érett halványsárga szín, telt hosszú illatok, és ez kíséri ízben is.

## VI. Pinot noir 2010.

Csillogó megjelenés fajtára jellemző kis bronzossággal. Meggyes illatok, kis alkohol, 14,2 % az alkoholtartalom. Finoman lágy, sima lecsengés. Egy év francia barrique.

## VII. Kékfrankos 2010.

Jó fajtának tartják. Mély színű fűszeres illatú vörösbor. Alkohol szintén magas 14,2%. Egy év barrique, ami érződik is ízben. Telt, hosszú bor, érdekes vegetális ízekkel kiegészülve.

## VIII. Feteasca negra 2010.

13,7 alkohol, egy év barrique. Erdélyi tölgyben érlelt bor, szép, egyedi szilva illatokkal és ízekkel.

## IX. Merlot 2010.

Azonos technológia mellett érdekes a fajták eltérése. Véleményük szerint a Merlot nagyon idevaló fajta, a bor is ezt jelezte, telt szép, kicsit csokoládés jegyeivel.

## X. Cabernet sauvignon Siraz cuvée 2010.

Telt, nagy vörösbor, 14,3 alkohollal, és ennek megfelelő beltartalmi értékekkel, kicsit azzal az érzéssel, hogy a bor még nincs kész!?

## XI. Cabernet sauvignon 2010.

Kellemes, jó bor, kissé vékony, mintha terhelt ültetvény szőlőjéből készült volna.

## XII. Lacerta cuvée IX 2010.

Kellemes, szép összeállítás 14,2 alkohollal. Úgy kerek a bor, hogy egyik fajta sem jelentkezik külön!

## XIII. Merlot 2010.

Nagyon koncentrált, kellemesen barrique-olt nagy tétel!

## **4. S.C. Vinex Murfatlar S.A [www.vinexmurfatlar.ro](http://www.vinexmurfatlar.ro)**

A területen korábban az Á.G. időben 2500 ha szőlő volt, és mintegy 10 000 hl bor készült. Ezek gyakorlatilag napjainkra tönkrementek, felszámolódtak.

A céget 1993-ban alapították. Most 200 ha termő szőlővel rendelkeznek, de 30 ha terület előkészítés alatt van, (4 évig pihentetik a területet, utána újratelepítenek. 20 ha pedig telepítés alatt van. A szőlők Rasova, Cochirleni és Cernavoda települések határában találhatóak. Az elmúlt 5 évben több mint 3 millió Euró volt a beruházás.

2000-ben volt az első szüret, első palackozott bor kibocsátás. Azóta több mint 10 arany, ezüst és bronzérmes nyertek nemzeti és nemzetközi versenyeken.

Elsődleges cél a minőség!

Csak kézi szüretelést végeznek. Késői szüret esetén mindig válogatják a leszedett termést. A törkölyt pektin, gyümölcsíz gyártásra adja át, a seprő borkósav gyártásra kerül. Alkalmazzák szeparátort, seprőszűrőt.

Klinger töltősoron 1500-2000 palack/óra kapacitással dolgoznak. A tároló csak saválló acél tartályokból áll. 180 barrique hordóval dolgozik, csak érlel, tehát nem erjeszt fahordóban. Háromévenként cseréli.

Bor eladási ár 1,13 Euró/1, legdrágább eladási ár 5 Euro/palack. Csak saját szőlőből készít bort. A rozé viszonylag új termék Romániában, de lassan egyre népszerűbb, (kis késéssel követik a magyar divatot). Pinot noir szőlőből készít rozét, alkohol 12,6, természetes cukor 8 g/liter. Technológiai szüret, darálás, zúzás bogyózás után 16 órás áztatás hidegen. Erjesztés után bentonit zselatinos derítés.

42 állandó emberrel dolgozik, szüretkor 200 főt alkalmaz!

#### Borkóstoló:

##### 1, Chardonnay 2011

Szeptember 15-én szüretelt. Préselés után 24 órás ülepités, fajlesztős erjesztés köpenyhűtés, 2-3 fokos vízzel.

A bor szép világos színű, kis sárgás árnyalattal. Nagyon jellemző, karakteres fajtaillattal. Ízben is kellemes, viszonylag rövid, szép egyensúlyú savakkal.

##### II. Chardonnay, Pinot gris házasítás 2011.

Ez a legnépszerűbb bor, évente 70 ezer palack fogy!

Jó megjelenésű, szép, telt tartalmas bor, viszonylag nagy testtel.

##### III. Noblesse Chardonnay 2009.

Szép sárga szín, már illatban is jelentkezik egy kis fahordós érlelés, ez teszi vajasan éretté. Más karakter, érdekes bor, és jók a savak!

##### IV. Chardonnay 2000.

Az első palackozásokból származó bor. Szép, sárga színtónus. Érett, kicsit birsalmás illatok, melyek ízben is végigkísérik. A savak még most tartják a bort. Érdekes tétel!

##### V. Amestec 2011

Szintén házasított bor, Pinot gris, Ottonel Muskotály és Sauvignon blanc fajtákból, de október 25-i szürettel 250g szüretelt cukorral, amiből bőven maradt a borban 55 g. De szerencsére a Sauvignon savai szépen egyensúlyban tartják a tételt.

##### VI. Pinot noir rozé 2011.

Mély színű, fajtára jellemző bronzos barnás árnyalattal. De nagyon sok, szép illatanyag, kevés meggyel, ami ízben is lekíséri. Jók a savak!

##### VII. Feteasca Negra 2011.

Nagy szín, fajtára jellemző illatok, ízek. Kis éretlenség utóízben.

##### VIII: Feteasca Negra Noble 2009.

Egy magasabb kategória. A bor sokkal teltebb, érettebb 40%-ban barrique-olt tételt tartalmaz. Szép nagy test érződik a magas alkohol mellett.

##### IX. Merlot 2011.

Nagyon nagy színanyag, kis túlérés is érződik a boron. Fahordós érleléssel kiegészülve kellemes csokoládés élményt ad.

##### X. Cabernet sauvignon 2011.

A fajtát ritkán kóstoltuk önállóan, de érdemes volt. Szokásosan nagyon nagy test, érett illatok, melyek végén érződik a magas alkohol is.

##### XI. Cabernet sauvignon 2009.

Érettség és harmónia jellemzi a tételt, szép szakmai igényes munka!

**5. S.C Murfatlar S.A. [www.murfatlar.ro](http://www.murfatlar.ro)**

A térség legnagyobb pincészete. 1955-ben alakult, a térség szőlőtermesztését, borászatát integráló szereppel is, de voltak kutatási feladataik is. Ma is 3000 ha szőlő van a körzetben. A fő fajták Chardonnay, Pinot gris, Muscat, Merlot, Pinot noir, Cabernet. De van Fekete Leányka és Olaszrizling is.

Tárolótér 400 000 hl, forgalom 250 000 hl. Ezzel a román belföldi borforgalom 22-23%-át fedik le. Minden második palack vörösbor az ő termékük. Sok a félédes, édes bor, de ma már el lehet adni száraz bort is, ez a forgalom 12%-a. 40 % volt a fehérszőlő aránya, most arra törekednek, hogy ez 50 % legyen, magítélésük szerint ez a helyes arány, azt kéri a piac.

2000-ben privatizálták a céget, 100 %-ban román kézben van. Ausztrál, francia szakembereket alkalmaznak. 30 millió Eurót költöttek beruházásra, és 2014-ig még 1000 ha szőlő újratelepítését kívánják megvalósítani.

Több brandet alakítottak ki. Asztali borok csak félszáraz, félédes, (ez a legtöbb) és édes kategóriában készülnek. Prémium kategória, ebben természetesen száraz borok is szerepelnek. Ezeket szállodák, éttermek vásárolják. Jelentős az export, 30 000 hl. USA-ba 30 éve szállítanak, de a legnagyobb piac Kína. Ma már jellemzően kóracél tartályokkal dolgoznak, természetesen komoly barrique tárolótér is van.

Külön feldolgozószor van kialakítva a fehér és a kékszőlőre. Esetenként géppel is szüretelnek, 9 kombájn van, de ezek univerzális gépek a növényvédelmet is ezekkel oldják meg. Minden pince, tároló hűthető. Két palackozó sorral dolgoznak, 7000 palack/óra összkapacitással.

A feldolgozás során 8-10 fokra hűtik a mustot.

200 állandó, és 1000 idegyenmunkást foglalkoztatnak. A napsütéses órák száma 2250!

## Borkóstoló:

I.Sauvignon blanc 2011.

Az évjárat minőségben kiemelkedő volt a borvidéken. Szép, világos megjelenés, kellemes illatok, jó savtartalom. Alkohol 12,5 %, cukor 7 g(kicsit sok).

90 nemzetközi érmük van, de érdekes módon ebből 80-at fehérborral értek el!

II. Chardonnay 2011.

Az alkohol 14,5, és ez egy kicsit sok a borhoz! 3 g a cukor. Kicsit kevés, hiányzik a harmónia.

III.Muscat Ottonel 2011.

Alkohol 12 %, félédes, a cukor 40 g. Kellemes, tiszta muskotály illatok jó ízek, kissé lágy!

IV. Cuvée Cabernet, Merlot, Fekete Leányka 2008.

Szép tétel a házasítás 60-30-10 %, egy kis fahordós érleléssel kiegészítve. Meglepő, de illatban és ízben is a Fekete Leányka érvényesül, rumos szilvás ízekkel.

V. Fekete Leányka 2010.

Szép, kellemes, félédes bor, kicsit sok a cukor.

VI. Lacrima Ovidiu - Ovidius könnye

Oxidált portói utánzat, nem rossz! Alkohol 18 %, így már adózni kell utána. (16 % alkoholtartalom felett van adó!

Kínai piacon 10 Euró/palack áron dolgoznak. Kína 400 000 ha szőlőt telepített a közelmúltban!

## **6. Crama Francu biopincészet [www.vinecologik.ro](http://www.vinecologik.ro)**

130 ha bioszőlőültetvény, ebből durván 100 ha a kékszőlő, Cabernet 70 ha, Pinot noir 14 ha, Fekete Leányka 10 ha és Syraz 3,5 ha. Fehérben meghatározó a Chardonnay.

220 x100-as térállású Guyot művelésű szőlők. 4500 tőke/ha, metszéssel 80 q/ha beállítva. A szőlőben bordói levét, ként alkalmaznak. Az üzem bő öt hónap alatt épült fel. Szép, korszerű, teremhűtéssel, új gépekkel, berendezésekkel. A borászatban ként alkalmaznak, fehérbornál 150 mg, vörösnél 100 mg maximum mennyiségben. Már most 160 g a Chardonnay

cukortartalma, várhatóan jó év lesz az idei. A fehér cefrét is áztatja 24 óráig. 1200 barrique hordóval rendelkezik, erjeszt is, és érlel is!

### Borkóstolás:

I. Chardonnay 2011.

Elegáns, világos megjelenésű, szépen gyöngyöző, friss, üde, de jó fajtajegyeket hordozó bor.

II. Chardonnay 2011

Savbontott tétel, érdekes, kevésbé kerek, mint az első tétel.

III. Chardonnay 2011 barrique erjesztésű.

Nagyon érdekes, különleges finomseprőn érlelt tétel. Kiváló házasítási alap, így önmagában túl erős, fás.

IV. Cabernet sauvignon rozé 2010.

A tétel 4-8 órás áztatást kapott, de színben is illatban és ízben is többet jelez, kissé siller irányú bor. Kellemes, de nehéz, túlsúlyos!

V. Pinot noir 2011.

A tétel január óta barrique érlelést kap. Nagyon érdekes, szép alapanyag, de még nincs készen.

VI. Fekete Leányka 2011.

Nagyon érdekes, jó fajtajegyekkel rendelkező nagy ígéretű bor. Telt, hatalmas test van mögötte.

VII. Syrah 2011.

Nagyon mély szín. Kellemes egyszerre gyümölcsös, de már vanilines illatok, harmonikus ízek, párosulva szép testtel. Nagyon finom, kész bor!

VIII. Cabernet sauvignon 2011.

Szép szín, magas alkohol 13,5 %. Fahordós érlelés, most nincs tökéletes egyensúlyban a bor, még érnie kell, kissé nyersegek az ízek, illatok.

IX. Cabernet sauvignon 2010.

A tétel nagyon rendben van, kellemes a fahordós háttér, szépek az illatok, ízek, érettség, fajta, minden együtt van.

X. Cabernet sauvignon 2009.

A tétel 18 hónap barrique érlelést kapott, utána fél évet fektetett palackban ért tovább. Az évjáratokat tökéletesen lehet érzékelni, ez már a bordeaux-i nagy borok kategóriájába tartozik!

### **7. Domeniul Coroanei** [http://www.domeniulcoroanei.com/domeniul\\_coroanei](http://www.domeniulcoroanei.com/domeniul_coroanei)

A birtok a román királyság idejében 1884-ben alakult. I. Károly király birtokokat adományozott szőlőtermesztés és szaporítóanyag termelés érdekében. A birtok 1908-ban egészült ki borászattal, vasúton szállították, a vasútvonal ma is az üzem mellett megy el, ez a "kék" vonal. A kommunizmus alatt teljesen tönkrement minden.

2002-ben az Anghel család megvette a birtokot, és hatalmas összegeket ruháztak be. A borászati üzem körül 300 ha nagyszerű állapotú szőlő van. Az ültevények 60%-a kékszőlő 30%-a fehér és 10%-a illatos fajtákból áll. Elsősorban francia fajtákkal dolgoznak. Francia szakember (hölgy) segíti a szakmai munkát. Nagyon erősen építik a borturizmus érdekében az ezt a célt szolgáló épületeket, szaküzletet kóstolót stb.

Kézi szüretelés, bár az utóbbi években kísérleti szinten kipróbálták a gépi szüretet is. Az erjesztést hűtve végzik, csak kóracél tárolóval dolgoznak. 30 000 hl az éves borértékesítés, nagyon széles választékkal dolgoznak. 3000 db barrique hordó van, egy kis része akác, a fehérborokat érlelik benne. Nagyon sokat adnak a hagyományokra, a különböző borcsaládokat is ennek szellemében alakítják ki. 70 állandó dolgozó!



## Borkóstoló:

### I. Feteasca Alba 2011.

Az alkohol 12 %, a cukor 4 g alatt. Szép könnyű, gyümölcsös bor, egyedi illatokkal, jó savakkal és szép harmóniával.

### II. Tamaioasa Romaneasca 2011

Alkohol 13 %, Olaszrizling és Rajnai rizling házasítás. 12 órás héjon áztatással készített cuvée. Kellemes, szép, elegáns keserűvel a végén.

### III. Pinot noir rozé 2011.

Egy összeállított bor, kis barrique Cabernet és egy kis héjon áztatott Pinot gris van hozzáátéve. Így egy kicsit sok is a bor, nehéz, kissé lusta.

### IV. Feteasca Negra 2008.

Nagyon mély szín, szép, fajta illatok kiegészülve vanilines, barrique illatokkal. Alkohol 14 %, 12 hónap fahordós érlelés, testes, nagy bor. (ára 75 Lei!)

### V. Tamaioasa Roza 2011.

Héjon erjesztett kissé illatos bor, 12,5 % alkohollal és 25 g cukorral Érdekes!

## Összefoglaló:

„A magyar bor világhírű” halljuk még ma is nagyon gyakran. Az állítás igaz (Tokaj lehetőségei kivételek), ha nem lépünk ki az országból!

Egyik útitársunk mondta, hogy szinte megrótták „minek méz Romániába, nincs ott semmi”.

Szerencsésnek mondhatom magam, hogy én már tudom, hogy ott van valami, amit talán érdemes lenne sok hazai borásznak megnézni, megkóstolni. És talán kevésbé szerencsés szemléletünk is megváltozna, (ami nyugatra van az jó, keletre pedig nincs semmi). Az elmúlt években láttuk Szlovénia, Bulgária és most Románia borászatát.

Természetesen valószínűleg Romániában sem annyira szép minden, mint amit mi kiragadva a legjobb, legszebb, legkorszerűbb üzemekben láttunk és tapasztaltunk. De az biztos, hogy hatalmas a fejlődés, és ez a fejlődés, nem állt le, folyamatos és lendületes.

Érdekes, hogy viszonylag szűk a fajtaválaszték, és főleg francia világfajtákra épül. Úgy gondolom, hogy illatos fehérborban még lényegesen magasabb szinten dolgozunk. Érett szép fehérborban Románia is nagyon jó, főleg Chardonnay fajtában és annak barrique változatában. Rozé bor vonatkozásában náluk nem divat, (még nem készítik) a könnyű, üde, friss borokat. Vörösborban viszont mindent tudnak. A könnyű, kellemes ivóborokon át a nagy bordeaux-i minőségig minden megtalálható.

Örülök, hogy ezen élmény részese lehettem, kívánom ezt minden (kicsit önmagunktól eltelt) magyar borásznak, borkedvelőnek.

Kecskemét, 2012. augusztus 22.

Összeállított:

Kisari István