

Öntsünk tiszta bort a pohárba!

Mitől kézműves a bor?

Budapest, 2013. október 16. – Manapság –főként a fiatal korosztály körében– egyre divatosabb a „kézműves bor” szóhasználat. Nem tudni, honnan ered a tévhit, miszerint csak a középkori módszerekkel, kis mennyiségben készült borok lehetnek kézművesek, mert azok különbek.

„Én nem szeretem ezt a kifejezést, akárcsak a terméskorlátozás és a borász szó használatát”-mondja Bujdosó Ferenc, a Bujdosó családi pincészet vezető borásza, aki például a Matacs dűlőjének minden egyes szőlőtőkéjét úgy ismeri, mint a tenyerét, optimális érettségben kézzel szüreteli – a másodtermést nem beszüretelve –, fahordóban erjeszti és finomseprőn tartva készíti. A Bujdosó egyedi borok, mint a Nemere, a Matacs, a Csiriptető, és az Aranyhíd is ezzel az eljárással készülnek.



A Bujdosó Pincészetnél a szüreti munkálatok még javában tartanak. A hirtelen jött hideg időjárás nem ártott a szőlőknek, sőt inkább segített, mivel most gyönyörűen látszik, hova nem érdemes szőlőt telepíteni: a hideg helyeken a leveleket megperzselték a fagyos hajnalok.



A friss fehérek és az első rozék gyönyörűek lettek. Új borukat, az Irsai Kapitányt (Irsai Olivér) mostanság palackozzák, de a Csomóra (Sauvignon Blanc) és a Mentőövre (Rosé) sem kell már sokat várni. Ismét lesz Iránytű (Szürkebarát), ami 2012-ben kimaradt az extrém magas alkoholtartalma miatt. A Roseconál még kérdéses az alapbor, mert gyönyörű a Pinot Noir-Cabernet is és a tiszta Merlot rozé is. Még az is előfordulhat, hogy a kettőt házasítják. A Chardonnay, ami a Nemere 13 gerincét adja, már kierjedt, a Matacs viszont még „pöncörög”. A jövő tavaszi új dűlőválogatásuk, a Csiriptető Olaszrizling most „indul”, a Sextáns Rajnai egy része pedig szintén hordóban erjed már.

A szüretelés mellett nem sok idejük marad másik szenvedélyükre, a vitorlázásra. Ennek ellenére a Siódoki Évadzáró versenyen, Almádiban a Kőd Kupán, már a Pannónia 70-es cirkálóval indulnak. A hajóval a hétvégén ismerkedtek Balatonboglárra vitorlázva.