

EGY MODERN PONCICHTER



Pihenőkeresztnek hívják azt a helyet Sopronban, ahol Taschner Kurt István pincészete és pezsgőháza található. Tőle nem messze már a Fertő tó csillogó vizét nézzük a szőlődomb tetejéről, amit a Lőverek és az osztrák területen lévő Schneeberg ölel körbe. Többek között ezeknek is köszönhetően alakult ki az a speciális klíma, ami meghatározza a Soproni borvidéket és az ott készülő borokat.

A Taschner család is egyike a soproni német ajkú bortermelő gazdáknak, azaz poncichtereknek, akik egykor meghatározták a város karakterét. Családjuk története 1806-ig nyúlik vissza, és Magyarországon maradtak az 1946-os kitelepítések után is. – Ekkor, aki az 1941-es népszámláláskor német nemzetiségűnek vallotta magát, annak egyik napról a másikra mennie kellett az országból. A nagyszüleim úgy maradhattak Magyarországon, hogy Taschner nagypapa 1930-ban bevonult a magyar hadseregbe katonazenésznek. 1944-ben házasodtak össze Grafl nagyanymmal, meséli a család történetét *Taschner Kurt István*.

Csak bor és kártya

A nagyszülők maradhattak, viszont a család többi részének el kellett hagynia az országot. Ott álltak ketten a családi szőlővel, amivel valamit muszáj volt kezdeni. A nagymama élete ezután a szőlő és a bor körül forgott. Tavasztól ősziig a szőlőben kezdte a munkát, ahonnét délután három órakor érkezett haza, csak ekkor került főtt étel az asztalra, a nagypapa nagy bánatára. Öt órakor nyitották ki a borkimérését, ami este nyolcig volt nyitva. A család deciről decire adta el a megtermelt bort. Az ivóban csak bor volt és fröccs, és kártyázni lehetett.

– Édesapám volt az első értelmiségi a családban, kertészeti egyetemet végzett, szakmérnök lett, elsősorban szőlész volt, és a bort is másképpen adta el, leginkább kannákban szállítottuk Zalaegerszegrre, de jutott hordós kiszerezésben Kanadába is. Nagyanymnak még készített bort, hogy legyen neki mit kimérni az ivóknak, ahogy ő nevezte a kuncsaftokat, emlékszik a kezdetekre.

Felvetem, hogy ezek után nem kellett sokat gondolkodni a pályaválasztáson. De kiderült, hogy a fiatal a Taschner Kurt István a borkimérés-vonalat választotta, a vendéglátásban képzelte el az életét, és a vendéglátóipari főiskolát végezte el, szálloda szakon. A kilencvenes évek közepén viszont a pálos rendi pincében kezdett el vendégeket fogadni és az édesapja borait kóstoltatni, majd elkezdtek palackozni is a borokat. Ekkor döntötte el, hogy a borral fog foglalkozni és képezni fogja magát, így lett 2000-ben szőlész-borász szakmérnök. Akkor kezdett el álmodozni egy saját pincéről is.

Fahordók nélkül

A városrészi Pihenőkereszt részen, ahol most a Taschner Bor- és Pezsgőház áll, nemrégén még szőlők voltak, itt kapott ő is egy darabot, ezen épült fel 2004-ben a jelenlegi pincészet.



Az egykori német ajkú bortermelőket hívták így. Ha csak a szó értelmét nézzük, akkor olyan német ajkú szőlőművesekről van szó, akik a szőlőskertekben a sorok között babot termeltek. A bab árnyéktűrő növény, és az a bokros fajta nem árnyékolta be a szőlőt, a szüretet sem zavarta, ráadásul az így megtermelt bab után nem kellett semmilyen adót fizetni. Egy időben annyi babot termeltek, hogy végül rajtuk maradt, hogy már nem is szőlővel, inkább babbal foglalkoznak. Bár az ilyen fajta babtermelés az ország más vidékein is előfordult, például a somogyi német falvakban, ez mégis csak a Soproni borvidék egyik jellegzetessége volt. Az elnevezés a német Bohnenzüchter, azaz babtermelő szóból ered, annak egy tájnyelvi változata. Eredetileg csúfnév volt, de később általánossá vált és egyre inkább a gazda szorgalmát jelképezte.

A régi bortermelő családi hagyományokat a kóstolóhelyiség falán elhelyezett hordófedél jelzi csupán. A pincében a borkészítés a legmodernebb technológiával történik.

– Büszke vagyok arra, hogy most Sopronban az egyik legkorszerűbb pincével rendelkezek. Nagy teljesítményű palackozó, gravitációs tartályürítés, szaturáláshoz szükséges technológia, és más olyan berendezésem van, ami máshol nem található meg. Amit lehet, azt egyszerűsítem, gépesítem a folyamatokat. Ehhez a bormennyiséghez szükséges a megbízható technológia annak érdekében, hogy minden elkészített bor jó minőségű legyen. A másik szempont a helykihasználás, ezért hasonlít az épület belső szerkezete templomokhoz, nagy belmagasságú, két szinten együtt van minden, ami a borkészítéshez szükséges.

Azt mondja, alapvetően fehérboros technológiával rendelkezik a pincészet, ami arra van kihegyezve, hogy gyorsan elkészüljenek a borok, amelyek így a szüretet követően 14 nap múlva már palackba kerülhetnek. Feltűnik, hogy nem látok fahordókat, hogyan készülnek akkor a vörösborok? Kiderül, nem foglalkozik hordós erjesztéssel. Egy éve nincsenek fahordók, de azért majd lesznek ismét.

A szokatlan jelenségnek van magyarázata. – Manapság a hordóhasználat elsősorban a szemnek szól, a mostani technológiákkal tökéletesen meg tudják adni a bornak azokat a tulajdonságokat amitől „fahordós” lesz. Azért van fahordó, mert régen ez volt az egyetlen olyan tárolóeszköz, amiben a bor még fejlődött is. Persze később jött a barrique-hordó, amikor a dongáiban lévő



KÜLÖNLEGESSÉGEK A PALACKOKBAN

A Korai piros veltelíni a Soproni borvidék jellegzetes fajtája, ami más borvidéken nem jellemző. Egyedül ebben a pincészetben készül belőle könnyű nyári bor, ami kereskedelmi forgalomban is elérhető.

Tavaly elkészült az első édes-nemes fehérbor a késői szüretelésű Zenitből, amely kissé könnyedebb, mint ami a késői szüretelésű borokat jellemzi.

Az Albino perle fehér gyöngyözőbor, amelyet a vörös Cabernet franc szőlőből készítenek, ezért kapta az albino nevet, és azért perle, mert palackozás előtt szén-dioxidot adtak hozzá.

A Zöld Olivér az Irsai Olivér és a Zöld veltelíni házasságát.

A Pinot meunier francia eredetű szőlőfajta, a Pinot noir testvére, szőlőként is különleges, mert a képződő levelek csúcsa fehér színű, ami az ültetvényt egy időre fehérre „színezi” teljesen eltérően a többi fajtától. A magyar fajtajegyzékben még kísérleti fajtaként van nyilvántartva.



FOTÓ: KISS GERGELY

tanninok és más összetevők is kioldódnak, és egy másfajta stílusú bor készíthető általa. De ma már tudjuk, hogy a fa nem áll jól minden bornak. A fahordós technológia egyébként nem olcsó, drága a hordó, és sok munka van a karbantartásával. Az igény viszont az, hogy a bor legyen jó, de ne legyen drága. A modern technológia megoldja ezt, sokkal költséghatékonyabb, jobb a helykihasználása. Tudom, hogy az acéltartályok nem keltenek az emberekben olyan romantikus érzéseket, mint egy hordókkal teli boltíves pinceág. De a boroknak az kell,

hogy tiszta környezetben, egyenletes hőmérsékleten fejlődjenek, érvel a hi-tech pince mellett.

Szőlők a Fertő-partról

Kezdetben a szőlővel egyáltalán nem foglalkozott, inkább a borkészítés izgatta, de minden borász életében eljön az a pont, amikor saját ültetvényt szeretne, hogy tovább tökéletesítse a minőséget. Így 2007-ben eltelepítette az első saját ültetvényét, ahová Cabernet franc-t ültetett, de a régi

családi területekkel együtt a jelenlegi 30 hektáros ültetvényen a fajták széles skálája megtalálható.

A legértékesebbnek tartott Fertő-parton terem az ikonikus soproni Kékfrankos, a Cabernet franc, a Chardonnay, az Irsai Olivér, a Korai piros veltelíni, és a Zenit. A többi területről szüreteli a Zöld veltelínt, a Merlot-t, a Zweigeltet, a Pinot noirt, és a Pinot meunier-t.

A sokféle szőlő feltételezi a széles borportfóliót, és Taschner Kurt István azok közé a borászok közé tartozik, akik szeretnek kí-



sérletezni és újdonságokkal gyarapítani a borsort, így a sok kis mozaikból áll össze a nagy kép. A pálmát általában a prémium Chardonnay-k viszik, és kapják a borversenyeken az arany minősítést, mint ahogyan az idén is történt.

Ha nem nyár van és meleg, akkor maga a borász a vörösborokat kedveli, főként a Cabernet sauvignon-t és a Pinot noirt. Számára azok a jó borok, amelyek nemcsak az étel mellett állják meg a helyüket, hanem önállóan is tökéletes élvezetet nyújtanak. Legyen kerek, gömbölyű, sokízű és illatos, és legyen

íve, sorolja a kritériumokat. Arra törekszik, hogy a saját borai is ilyenek legyenek. Ezért pályája egyik legnagyobb elismerésének tartja, hogy a Magyar Bor Akadémia tagjai közé kerülhetett.

A pezsgő szerelem

Ma már sok borászat készít pezsgőt, Magyarországon is divat lett az utóbbi években. Ő viszont az elsők között volt, aki termelői szinten elkezdett vele foglalkozni, már 2004-ben elkészültek az első palackok.

Ez afféle szerelem, nincsenek nagy mennyiségek belőle és nem is készül minden évben, csak a kitűnően jó évszámokból. A történet egy ismeretséggel kezdődött, és pezsgőkészítéssel végződött jó néhány évvel ezelőtt.

– Összeismerkedtem a burgenlandi Golsban található Szigeti Pezsgőpincészet tulajdonosaival, az osztrák férjjel és magyar feleségével. Velük működök együtt. Mivel nem készítek nagy mennyiséget, ezért nem akartam beruházni a technológiába. Viszont úgy neveljük a szőlőt, a Pinot noirt, a Pinot meunier-t és a Chardonnay-t, hogy az végül tökéletes pezsgőalap lehessen, meséli a pezsgő születésének körülményeit.

Van pince, szőlő, bor, pezsgő, miről álmodozhat még egy borász? Az egyik álmom mostanra vált valóra, ez az elképzelt pincetechnológia megvalósítása. Pár nyugodt évről is álmodozik, amikor már a cég egyensúlyba kerül, nem kell nagy beruházásokkal foglalkozni, és lehet többet törődni a szőlővel, a borral, új dolgok kísérletezésével. És arról is, hogy majd a fiai tovább éltetik a szőlőbirtokot, a bor- és pezsgőházat. Egyelőre még álmom a nagy vörösbor elkészítése is, bár a Cabernet sauvignon már reménykeltő jeleket mutat ez irányba.



Sárközi Judit