

SZAKMAI BESZÁMOLÓ

VP6-19.2.1.-82-8-1-1-17 Helyi termékek előállítására és piacra jutásának támogatása című pályázathoz

A Lisicza Borház Helesfán, a **Pécsi bavidéken**, a Pannon borrhíóban található. Családi borászatunk, a Lisicza Borház története egészen az 1800-as évek második feléig nyúlik vissza, ekkor kezdett édesanyám családja – a Mérey család – szőlőt telepíteni a máig meglévő Helesfai területeinkre. Pincénket, illetve préházunkat 1906-ban vásároltuk, mely jelenleg is borászatunk központja.

Jelenleg a családi birtokot testvéremmel, Lisicza Istvánnal közösen irányítjuk. Az ültetvény gazdag fajtaválasztékában helyet kaptak a klasszikus világfajták és a hagyományos magyar fajták mellett a borvidék különlegessége, a cirfandli is. Így épült fel jelenlegi sortimentünk, amelyben a borkedvelők mind a reduktív és hordós érlelésű fehérborokat, mind pedig a barrique-olt bordeaux-i fajtákat is megízlelhetik. Megannyi kísérletezés eredményeképpen Édesapánkkal célul tűztük ki magunk elé, hogy ezen a különleges borvidéken megtaláljuk azokat a szőlőfajtákat, felderítsük azokat a borkészítési metódusokat, amelyek méltóképpen bemutatják termőhelyünk lehetőségeit és különleges adottságait.

Két prémium termékünk van, a vörös ÉBEN fantázianevű, illetve a fehér Cirfandli bor. Ez a fejlesztés az ÉBEN előállításában segít.

Az ÉBEN bor egy úgynevezett bordói típusú küvé, melyek Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot fajtákból állnak.

Az egyes összetevők külön-külön készülnek el, és csak ezután kerülnek elegyítésre.

Ezen borok elkészítéséhez szükséges kb. egy éves fahordós érlelés is, ebben segített a fejlesztés.

Eddig ezt használtan vett úgynevezett barrique hordók használatával végeztük. Ezek a hordók olcsók amiatt, hogy eredeti rendeltetésüket (azt, hogy "barrique" ízt adjanak a bornak) csak párszor képesek ellátni, utána selejtezésre kerülnek.

Korlátozottan alkalmasak vörösbor érlelésre is. Két probléma merül fel velük kapcsolatban. Egyrészt ismeretlen az előéletük, tárolási körülményeik, ami termelésbiztonsági kérdés. Másrészt a méretük szándékosan kicsi, kb. 220 liter, ami az elsődleges cél a "barrique" -olás miatt fontos, viszont az érlelés számára nem ideális, mert túl nagy felületen keresztül találkozik a bor az oxigénnel.

A fejlesztés során beszereztünk 13 darab új 500 literes, kimondottan érlelés számára tervezett hordót.

Átlagosan egy éves érlelési idővel számolva, ez 6500 liter abszolút csúcsminőségű bor előállítását teszi lehetővé sok-sok éven keresztül.

Az így előállított bor ára minimum kétszerese a csak modern technológiával készült boréhoz képest.



Helesfa, 2024. 01. 17.

Lisicza Sándor