

BOR és PIAC

2009/5-6. SZÁM, JÚNIUS

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

Ő MONDJA
MEGVALÓSULT
A GERE-ÁLOM

A TÉMA
ÖKOLÓGIAI NÖVÉNYVÉDELEM

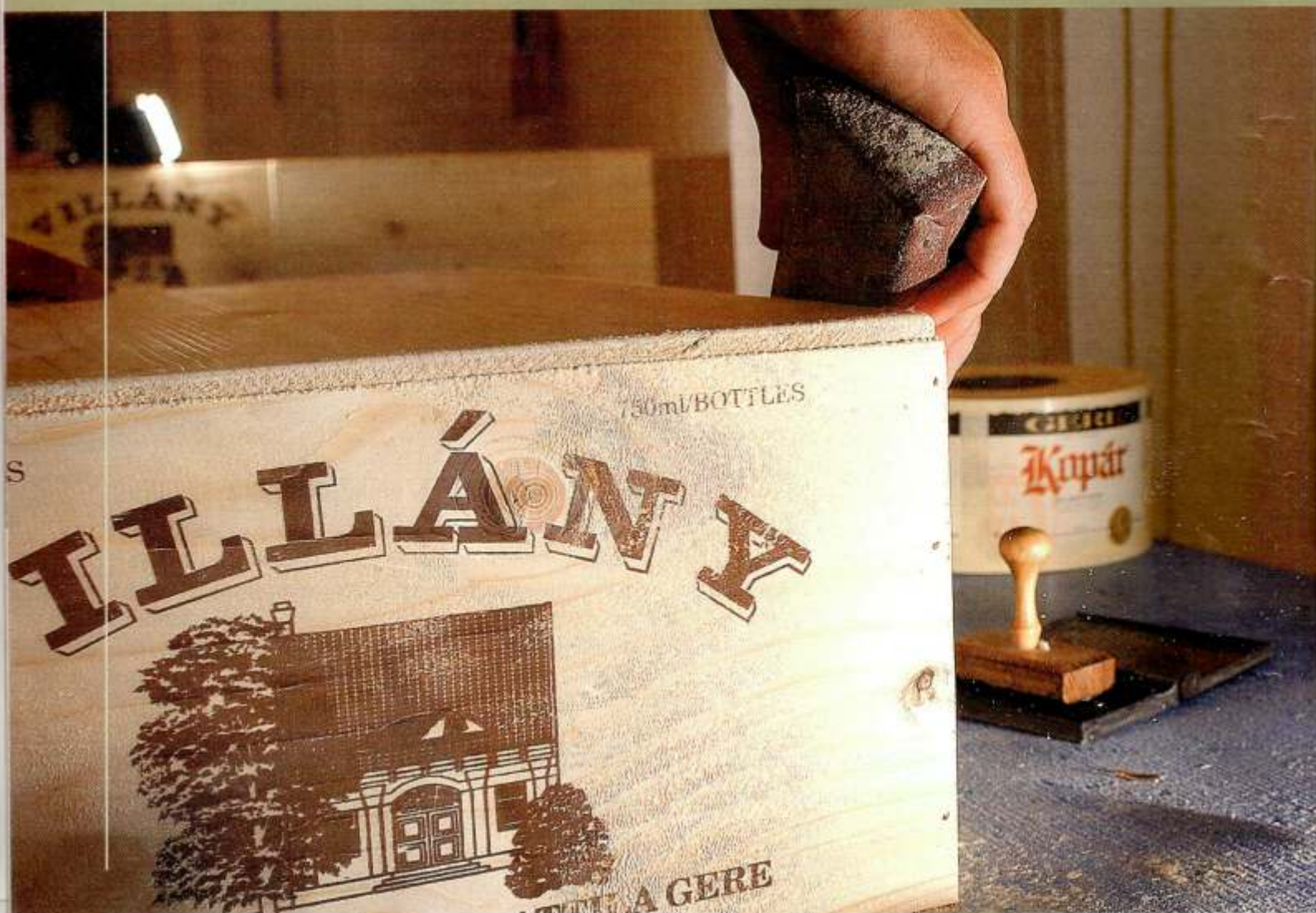
BORMARKETING
HOGYAN KÉSZÍTSÜNK TERMÉKLEÍRÁST



Komplex Gere-bor élmény

Gere Attila végzettségét tekintve erdész, de családjában hét generációs hagyománynak számít a borászkodás. 1978-ban apósától nászajándékként kapott szőlőterületen kezdte újra a gazdálkodást. Mára a birtok területe 60 hektárra növekedett. Új telepítései tökéletes alapként szolgáltak egy nagy bor megalkotásához, így került palackba 1997-ben a Kopár Cuvée első évjárata. A neves borász lánya, Andrea közgazdásznak tanult Budapesten, de hamar visszatért Villányba, hogy a családi pincészetnél tevékenykedjen. Majd elvégezte Londonban a Borkollégium akkreditált WSET tanfolyamának legmagasabb, diploma szintjét. A család közös munkájának köszönhető, hogy megszületett a komplex, letisztult, ám mégis mindig megújuló „Gere-bor élmény”.

P. A.



Attila, a Gere-borokkal számtalan borverseny legjobbjaként szerepelt, különböző díjakat nyert. Melyikre a legbüszkébb?

Gere Attila: Természetesen minden elismerés jólesik nekünk. Nemrég nagy meglepetésként ért minket, hogy Németország vezető bormagazinja a Gere

borokat a nemzetközi élvonalba tartozónak minősítette. (Gere Attila 2008-ban a Wein Gourmet Magazin „Év borásza” nemzetközi díjának jelöltjei közé került egy kaliforniai, egy francia, egy spanyol, egy német és egy dél-afrikai borász mellett – a szerk.)

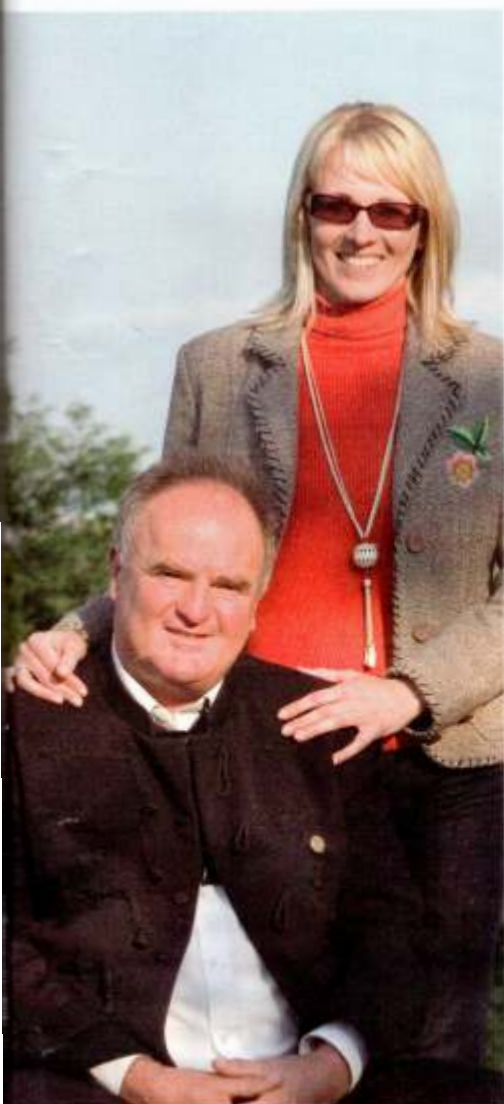
Több mint 20 Michelin-csillagos európai étterem borkínálatát gazdagítják a Gere-borok. Mégis kis mértékben exportálnak. Mi a válogatás alapja?

Gere Attila: Számunkra mindig is a magyar piac volt a legfontosabb. Az összes borunknak mindössze 5-10 százalékát

szánjuk exportra. A külföldi értékesítés volumene nem nagy, inkább presztizs-kérdésnek tekintjük. Boraink éttermekben és a számunkra fontos vinotékákban kaphatóak. A nagy kereskedelmi láncoktól távol tartjuk magunkat, nem célunk, hogy azokba bekerüljünk.

Andrea, kik a belföldi fogyasztók?

Gere Andrea: Külföldön inkább a magasabb értékű borokat értékesítjük, de általánosságban az exporttal óvatosabbak vagyunk. Elsősorban a hazai piacra alapozunk, ahol stabil vevőkörünk van. A meglévő vásárlóinkon kívül a fiatalokat próbáljuk a jó bor fogyasztá-



sának irányába elmozdítani. Ezt a célt tüzte ki a fiatal borászokat tömörítő Junibor egyesület is (amelynek Gere Andrea elnökségi tagja - a szerk.). Az már a bormarketing kérdése, mennyire sikerül új embereket bevonni a borfogyasztásba.

Most, hogy megnyitott a Crocus Étterem, és továbbra is a család vezeti a „Gere komplexumot”, hogyan tudják megosztani a munkát egymás között? Előfordult-e már olyan helyzet, amikor nem volt tökéletes az egyetértés?

Gere Andrea: Általában összeül a családi kupaktanács és heten-nyolcan megvitatjuk, megszavazzuk a fontos kérdéseket. Ezekon a megbeszéléseken a családtagok (édesapa, az öcsém, a férjem, édesanyám) mellett francia borászunk, Alain és még két-három kollégánk van jelen. Általában édesapámé a végső szó, a pincészetet ő irányítja, édesanyám és a férjem állandóan a hotelben vannak.

Gere Attila: Nekem is tanulnom kell még a demokráciát...

1991-ben nyitotta meg kapuit a Gere Pannzió. Villány első szálláshelye volt abban az időben, amikor a borturizmus még gyerekcipőben járt hazánkban. A bor- és gasztrokultúra, valamint a falusi turizmus magasabb színvonalra emelésének eredményeként született meg a borvidék borút egyesülete. Az országban az első és mindmáig az egyik legaktívabb ilyen jellegű szerveződés a Villány-Siklói Borút Egyesület. Mennyit köszönhet Villány a turizmusnak?

Gere Andrea: A villányi bortermelők az elsők között mozdultak a minőség irányába. Megszületett az eredetvédelmi rendszer, ami megkönnyíti a borok közötti eligazodást. A látogatók pedig nagyon szívesen jönnek. Villány kicsi, emberléptékű, barátságos hely. Sokan mondják, a borvidékhez közeledve tudnak igazán ellazulni, a nyakkendőjükkel együtt a napi gondokat is levetni. Itt végre megállnak, hagyják az autót, és gyalogszerrel keresik fel a kedvenc pincéiket.

A Villányi borvidéken már a 2006-os évjárattól kezdődően működik az eredetvédelmi rendszer, a DHC-Villány. Az EU-borreform bevezetése után lesz-e változás a termékportfóliójukban? Hogyan tervezik a különböző kategóriák közötti megoszlást (OEM, OFJ, FN)?

Gere Attila: A 2006-ban bevezetett eredetvédelmi rendszer megalkotásával mi, villányiak, már előre dolgoztunk és a munka jó részét elvégeztük. Ami még hátravan, az a dülök pontos lehatárolása, leírása, és az egyes fajta-karakterek megha-



tározása. Pincészetünkben a zászlósborok mindig eredetvédett prémium kategóriás borként kerülnek ki, a többi classicus kategóriában.

Egyre több új fajta jelenik meg a ter-mék-portfóliójukban, a klasszikus villányiakon kívül, például 1,5 hektáron telepítettek tempranilliot, és a folyamatos megújulás nevében Attila jelenleg is kísérleteket végez a régi magyar fajtákkal. Milyen eredmények születtek?

Gere Attila: Hét eredeti magyar szőlőfajtával (Bakator, Pürcsin, Csóka, Balafánt, Kékbajor, Járdovány, Fekete-fajú bajor) kísérleteztem, és Kárpát Cuvée néven 280 palack készült is belőlük. Közülük a Csókaszőlő és a Járdovány bizonyultak a legszebbeknek. Idén először külön is készítünk belőlük bort, sőt a Járdoványból új telepítéseink is vannak. Mivel egyelőre külön-külön a fajtaborokat nem tudtuk elkészíteni, így a kiválasztásánál a szőlő tulajdonságaira, szerkezetére, karakterisztikájára hagyatkoztunk. Ezek alapján a fent kiemelt kettő bizonyult leginkább ígéretesnek borkészítésre.

Már a kezdetektől integrált növényvédelmet alkalmaznak. Mik a tapasztalataik?

Gere Attila: Tíz hektáron kizárólag biológiai növényvédelmet alkalmazunk, és terveink között szerepel a teljes ültetvény átállítása. Elégedettek vagyunk a természetes szerek nyújtotta védelemmel, amelyek eredményességét az is segíti, hogy az ültetvényeinken jó a szélmozgás. Rezet, ként, növényi kivonatot használunk, a molyok ellen feromon illatfelhővel védekezünk, az atkák ellen pedig ragadozó atkákat vetünk be.

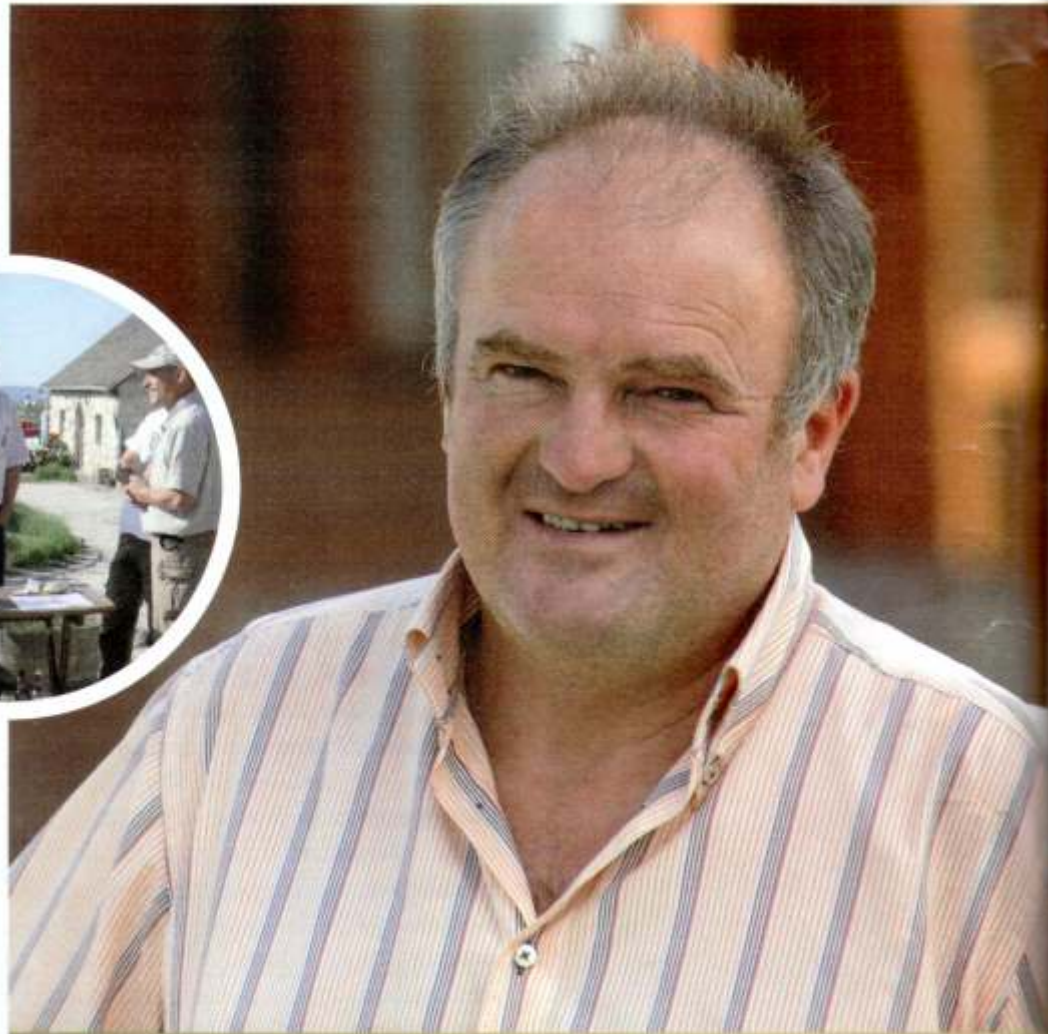
Legnagyobb büszkeségük, a Kopár Cuvée is nagy átalakuláson ment keresztül az évek során.

Gere Andrea: Régi tervünk, hogy a Kopár Cuvée-ben a Cabernet franc, ami a Cabernet sauvignonnál egy izgalmasabb

és arnyaltabb fajta, és a Merlot dominálon. 2006-ra termőre fordultak a telepítéseink, így megvalósítottuk az elképzelésünket, és csak minimális Cabernet sauvignon került a házasításba.

Általában hosszabb tölgyfahordós érlelést kapnak a komoly alapanyagú boraink. Annak érdekében, hogy a gyümöl-

Gere Andrea: Most, hogy bevezettük a pincészet technológiai újdonságait, felelő a Crocus Hotel, a borra épülő wellness-részleggel, kis étteremmel, végre kiteljesedett a Gere-komplexum, amit a lehető legjobban kell csinálnunk. Őszintén szólva most leginkább egy kis nyugalomra vágyunk.



Gere Attila: Számunkra mindig is a magyar piac volt a legfontosabb

csős izeket jobban hangsúlyozzuk, a 2006-os Kopárnál nagyobb hordókat is elkezdtünk használni. A házasítás 60 százalékát továbbra is barrique-ban érleltük, de 40 százaléka csak új, nagy hordóval találkozott. Ez azért fontos, mert minél kisebb a felfelület, ami érintkezik a borral, annál kevesebb aroma oldódik ki a fából, gyümölcsösebb lesz a bor és a tanninja is szebben letisztul, finomabban jelentkezik. Így a Kopár Cuvée is, kedvesebb és jobban iható lett.

A Gere-birtokon mindig történik valami. Most éppen milyen újabb fejlesztések vannak soron?

A 2008 októberében megnyitott, négycsillagos szállodájuk wellness-központjában szőlő és bor alapokra épülő vinoterápiás szolgáltatásokat nyújtanak, éttermük pedig a borvidék alapanyagaira épülő vidéki, kreatív konyhával várja a vendégeket. Hogyan képzelhetünk el a gyakorlatban egy vinoterápiás szolgáltatást, honnan jött az ötlet?

Gere Andrea: A cél az volt, hogy valami egyedit, különlegeset adjunk a vendégeknek. Éppen ezért saját receptúrákat dolgoztunk ki, mind a kozmetikában, mind a masszázsoknál. A szőlő és a bor rengeteg vitamint és ásványi anyagot tartalmaz, emellett pedig az egyik

leghatásosabb antioxidáns is. Vannak konkrét kezelések, melyekhez a pincészet saját produktumait használjuk. Szüreti időszakban pedig természetesen a szőlőt, mint gyümölcsöt. Mindezt kiegészítik a különféle fitoesszenciák, növényi kivonatok. Lefordítva tehát: Kopárral és Solusszal masszírozható-



Gere Andrea: Nagy felelősség van rajtunk...

juk magunkat, miután vettünk egy kellemes borfürdőt.

És mi a helyzet a konyhával? A borra komponálják az ételeket? Melyek a helyi étel-spezialitások?

Gere Andrea: Már régi álmunk volt, hogy saját, magas szintű gasztronómiát megcélzó éttermet nyissunk Villányban. A konyhában természetesen olyan ételek készülnek, amelyek a Gere-borokkal remekül párosíthatók. Minden ételhez megvan a hozzá illő bor. Pontosabban nálunk fordítva működik: minden borhoz megvan a hozzá illő étel. Lévé, hogy Villány egy sváb község, és mi magunk

is azok vagyunk, így próbálunk ezekből a vidéki izekből meríteni és mindezt a mai konyhai trendeknek megfelelően, kreatív módon a tányérokra varázsolni. Az étlapot folyamatosan frissítjük, változtatjuk, részben a szezonális alapanyagok, részben a kreativitásunk függvényében.

Attila, azok után, hogy az ország leghíresebb borásza, 1994-ben az Év Bortermelője, 2008-ban az Év Kedvelt Borásza lett, valóságos kis birodalmat épített fel, mi motiválja még?

Gere Attila: Saját szórakozásomra ma is kitalálok még ezt-azt, de ma már leginkább azt szeretném, ha szépen, rendben működne minden, amit felépítettünk.

Gere Andrea: ...és most következnek az, hogy jöjjenek már végre az unokák...

Gere Attila: ...és persze várom az unokákat. Azt szeretném, ha a kicsik látnák majd a katicabogarakat a szőlőben, ha megőriznénk a természetet az unokáink számára, hogy ne keljen méreggel teli szőlőt, bort rájuk hagyni.

Andrea, idén tavasszal vette át a nemzetközi borakadémikus címet: Önt mi motiválja?

Gere Andrea: Nagy felelősség van rajtunk. Az a feladatunk, hogy a lehető legmagasabb színvonalon működtessük mindazt, amit felépítettük.

És ha végképp kinőnek a családi vállalkozás keretei közül? Jönnek a nyakkendő-sorozatok, akik osztanak-szoroznak, mérik

a hatékonyságot, csökkentik a költségeket, növelik a profitot?

Mindketten: Az a fázis egészen biztosan nem jön el, nem bizonyuk a cég irányítását másra. A bor személyhez kötődik, így a munka érdemi részét továbbra is mi végezzük, nem adjuk át nyakkendő-sorozatoknak!



CROCUS
GERE BOR HOTEL
WINE SPA VILLÁNY
★ ★ ★ ★

A CROCUS GERE BOR HOTEL - WINE SPA**** EGYEDI SZOLGÁLTATÁSOKKAL. ÉS KÜLÖNLEGES HANGULATTAL VÁRJA ÖNT.

A CROCUS WELLNESS & SPA HARMÓNIABAN A SZŐLŐRE ÉS BORRA ÉPÜLŐ VINOTERÁPIÁS SZOLGÁLTATÁSAIVAL BIZTOSÍTJÁK A TESTI-LELKI FELTÖLTÖDÉST.

CSALÁDIAS KÖRNYEZET, KEDVES, FIGYELMES VIDÉKI VENDÉGLÁTÁS VÁRJA SZÁLLODÁNKBA ÉRKEZŐ VENDÉGEINKET.



A KOMPLEX GERE BORÉLMÉNY

CROCUS GERE BOR HOTEL****

H-773 VILLÁNY, DIOFÁS TER 4-12.

TELEFON/FAX: (36) 72 492 195

E-MAIL: HOTEL@GERE.HU