

A HANGYÁL PINCÉSZETNÉL  
FÁBIÁN JULI ÉNEKESNŐVEL

# Hat év ALATT a csúcsra

Szerző: Nagy Sebestyén  
Fotó: Bácsi Róbert László

Falu Nyúlból felautóztunk Hegy Nyúlra,  
és most **ELÉGEDETTE**n nézzük  
a tájat, illetve Falu Nyulat: innen fentről  
még szebb a templomával és a bátorságával,  
mellyel **TEKETÓRIÁZÁS NÉLKÜ**  
lezártnak nyilvánítja a Kisalföldet.

## HEGY

Nyúlon és környékén régen sok szőlő volt: 300 hektár, az itt élők többsége szőlőművelésből élt, aztán a filoxeravész után elvándoroltak az emberek, és velük a szőlő is. Az elmúlt tíz évben sokat telepítettek, a közösség szőlőterülete most 130 hektár körül van. Ahogy gurultunk fel Hegy Nyúlra, szépen felújított pincesor mellett jöttünk el: alig 2-3 méter széles manópincék egymás mellett, néhány száz méter hosszan.

– *És ezekben érlelnék bort?* – kérdezem idegenvezetőmet, Hangyálné Nagy Katalint.

– *Nem, csak egy-kettőben lehet pár hordó bor. A legtöbb pince vállalkozók tulajdona, legfeljebb privát eseményekre használják, amúgy nincsenek nyitva.*

A településen közel kétszáz szőlősgazda dolgozik, de a nyúli borúthoz már csak 13 helyi pincészet állt össze, palackosan pedig mindössze 4-5 pince borai elérhetők.

– *És ott, a templomtól balra, az a kisebb település, az micsoda?*

– *Kis Nyúl.*





## Létrehozni a csendet

Fábián Juli alkotói szabadságát szakítottuk meg ezzel a nyúli pincelátogatással. Nagy sikerű lemeze, a Shine szépen kipörgött, most már itt az ideje, hogy új dalokat írjanak állandó producer-zeneszerző társával, Zoohackerral. A dalok eddig kizárólag angol nyelvűek voltak, és mindegyik szövegét Juli írta – most mindkét szabály lazul: az új lemez egy-egy darabja biztosan magyarul szól majd, és Fábián Juli beenged vendégszerzőt is.

– *Néhány dal már elkészült, de most még hiányzik az elmélyülés időszaka. Mert olyan nincs, hogy évente kijöjünk egy új albummal – ez nagyon hamar kiegészítéshez vezetne. Kell az elvonulás, amikor megszülethetnek az új ötletek..., vagy éppen nem születik semmi, mert csak pihenés és feltöltődés van. Ahhoz, hogy új dolgokat alkossunk, előbb létre kell hoznunk a csendet.*

(„Létrehozni a csendet” – ez egészen jól hangzik, pláne egy énekesnő szájából. Milyen jól mondja: létrehozni, és nem megvárni vagy megkeresni. Hogy legyen cseneded, manapság, az ingerek zivatarában, azon tényleg dolgozni kell. Először is be kell fogni. Aztán le kell némítani és el kell tenni a telefont. És persze kell egy jó hely, ahol van esély a csendre. Mit szólnánk a Hangyál Pince hóval borított merlot-ültetvényéhez?)

## Kiszámolás

Hangyál Balázs és felesége 2010 óta működteti családi pincészetét. Minden évben két hektárt növekedtek, így érték el a mai 12 hektáros birtokméretet, a feldolgozóból, érlelőpincéből és kóstolóhelyiségből álló kis épületegyüttes pedig olyan új, hogy szinte érkezésünkre készült el.

Balázs helybéli, már kisgyerekkorában folyton az öregekkel járt a szőlőhegyre, és hiába próbálta meg nagyanyja elijeszteni a mezőgazdaságtól („Nézd meg, fiam: azok az öregek, akik annyira hajlottan járnak, na, azok mind a földön dolgoztak!”), ő már nyolcéves korában mondogatta, hogy borász lesz.

Balázs három gyermeke közül a legidősebb fiú szintén ilyen öntudatos volt nyolcévesen, ő is pontosan tudta, mi lesz, ha nagy lesz: – *Apa, kiszámoltam, boráskodásból nem lehet megélni!* – közölte apjával negyedikes korában. Ma már elitgimnáziumba jár, és ügyvédnek készül.

## Egy izgalmas pinot blanc?!

A welcome italunk a 2016-os rozé. 70 százalék merlot, a többi cabernet. A könnyű rozék epres illat- és ízjegyei, kellemes savakkal, meggyes utóízes lecsengéssel. Illeszkedik a mai, populáris rozék sorába.

Aztán a második palackban már megérkezik egy igazi egyéniség. A 2016-os Pinot Blanc-tól látatlanban, kóstolatlanul nem igazán remélem, hogy megváltja a világot. Mert hát mik is a pinot blanc szőlőfajta jellegzetes jegyei...? Hm...? Na? Hát, ugye, pont ezek –



## HOBBIBÓL HIVATÁS

Bármennyire is hihetetlen, Fábián Juli nem készült mindig énekesnek: érettségi után a Külkereskedelmi Főiskolát végezte el, s csak aztán jelentkezett a Zeneakadémia jazz szakára – ahova elsőre föl is vették. Számos formációban énekelt, míg 2011-ben Palásti Kovács Zoltánnal közösen megalapították elektro-akusztikus együttesüket, a Fábián Juli & Zoohackert, s a következő évben mindössze egy hajszálon múltott, hogy nem ők jutottak ki az Eurovíziós Dalfesztiválra. Első nagylemezük 2015-ben jelent meg Shine címmel.

vagyis nem tudjuk, mik. A világ egyik legrugalmasabb szőlője: mindig olyan, amilyennek gazdája parancsolja – így aztán képes megmutatni, mit tud egy termelő kihozni egy adott területből.

Mostani pinot blanc-unknak a szülőföldje a győriújbaráti Bátor-hegy. Délnyugati fekvésű terület, löszös talaj, meszes bemosódásokkal. – *Ez a legdrágább szőlőm, mert ezt a feleségemtől vettem.*

A klónok franciák, Balázs Ausztriában vásárolta őket, de szerinte ami ennél is fontosabb, az az alany, melyre oltották.

– *Sokan ezzel nem foglalkoznak, pedig nagyon fontos: olyan alany kell, ami engedi, hogy jöjjenek a talajból az ásványok.*

A bor tényleg rendkívül sós karakterű – ami majd szinte az összes további borunknak is

közös jellegzetessége lesz. Illatában enyhén zöld alma, egres, füves jegyek, sós fűszerek. A nagy ásványosság és a remek savak kiváló szerkezetet adnak a bornak, melynek nem is állna jól további aromás cícomázás. Hangyál Balázs megfejthetetlen okból egyik évben bordeaux-i, másik évben burgundi palackba teszi, minden évben másikba. Szíve szerint kisburgundinak nevezné a címkén is, de azt nem hagyja neki Burgundia.

Pinot blanc-ból készül a pincénél hordós változat is, 500 literes magyar hordóban érlelik néhány hónapot – ez a Pinot Blanc Selection (ez mindig burgundis palackban van és üveg dugóval zárják). A 2015-ös, már erősen kifutó tétel illata intenzíven zöldfűszeres, enyhén vajas, sőt mogyorós karakterrel. A test közepes, az ásványok enyhén itt is mutatkoznak.

„Mondtam is nekik: mindenkinek adok egy ezrest, aki egy peronoszpórás levelet talál a szőlőmben.

Az összes gazda itt járt-kelt nálam, de egy ezrest sem kellett adnom végül...”



A savérzet alacsony, a textúra sima. Fehér húsú gyümölcsök a kortyban és erőteljes vaníliás karakter. Mintha a szőlőfajtának ehhez a változatához talán kevésbé illene a hordózás – de a piac valószínűleg más véleményen van. Hangyál Balázs borai amúgy is rendkívül népszerűek helyben, a palackos tételek szinte egytől egyig elfogynak a győri és környékbeli éttermekben és vendéglátókban.

## Az utolsó Látomás

Az összes bormennyiség harminc-negyven százaléka kerül palackba, az újabb évjáratot szinte egy év alatt megissza Győr–Sopron: a 2015-ös tételek mindegyike „már csak néhány palack van!” felkiáltással landol az asztalunkon. A nagy próbatétel persze még csak most jön a pincészet számára: hamarosan az összes új telepítés termő lesz, azután már az országos szinterre is ki kell lépniük Balázsnak, ha minden palack borukat értékesíteni szeretnék.

Az egyik utolsó palack 2015-ös Rajnai Rizling Selection mezei virágos, őszibarackos illattal indít. A savérzet legfeljebb közepes. A textúra vajasabb, mint amit egy pannonhalmi, nem hordós és nem kevergetett rajnaitól várna az ember. A maradékcukor (7 g/l) már érezhető. Szándékosan populárisra hangolt, kicsit visszafogott savú, enyhén édeskés, puhább stílusú, sárga gyümölcsös, kedveskedő rajnai rizling.

A 2015-ös Olaszrizlinggel nagyszerű jin-jang párost alkotnak. Ez utóbbi szikár, férfias tétel kifejezett savakkal, ismét csak nagy



## < BMW i3

FÁBIÁN JULI ALKOTÓI ELMÉLYÜLÉSHEZ A CSENDET EZÜTTAL EGY ELEKTROMOS BMW I3-AS SZOLGÁLTATTA, MELY NEMCSAK HANG, DE KÁROSANYAG KIBOCSÁTÁS NÉLKÜL IS KÉPES MEGTENNI AKÁR 300 KM-T. A BMW I FENNTARTHATÓSÁGI SZIMBÓLUMÁT IS VISELŐ I3-AST A GYŐRI LEIER AUTÓ KFT BIZTOSÍTOTTA.





ásványossággal, mezei virágos, sós karakterrel. 1965-ös tőkék bora, ha méltóságteljes rajnai palackba tennék, fekete kapszulával és „letisztult”, „minimalista” fehér címkével látnák el, valamint felemelnék háromszorosára az árát, top éttermek sommelier-i csurgatnák fehér kesztyűben az úri közönség Riedel poharába, így a helyi vendéglátó egységekben élvezik minden cseppjét. Mázlisták.

Burgundi palackos selection chardonnay-ból is készült 2015-ben. Míg a szintelen, vékony, légies pinot blanc nem szívesen cipelte magán a dongákat, ennek a chardonnay-nak majd jobban áll a hordózás – gondolja a legtöbb borszakértő. De Hangyál Balázs a meglepetések embere: a chardonnay-válogatás éppen nem hordós tétel. Ennek ellenére ez a bor vastagabb, komplex, van kiterjedése, savai sokré-tűek, szépek, hosszan érvényesítik a citrusos aromákat. Utóízében enyhe toastos karakter is megjelenik, melynek eredete hordó hiányában komoly rejtély. Balázs szerint a titok nyitja a klónban van: az R8-ast használja, állítása szerint egyedülként az országban.

A Látomás nevű cuvée-ből tényleg a legesleg-utolsó palackot kapjuk. Hangyálék fia nevezte el a bort, mely tramini, szürkebarát és rajnai rizling házasítása. Az összes fehérbor közül ennek van a legösszetettebb illata: őszi barack, méz és citrusok keverednek benne. Kóstolva a tömör szerkezete tűnik fel, magas savérzet, pont megfelelően egysúlyozó maradékcukor (15 g/l), bársonyos, szinte viaszos textúra. Ízében is sok barackos aroma érezhető, ami pedig a legszebb erénye ennek a bornak, hogy egy pillanatra sem ürül ki a korty: hosszan és mindvégig minden szépségét megmutatja. Komplex, gazdag bor, szép borászati munka.

## TÖKÉLETES PÁROS >

A JAZZ ÉS A BOR REMEK KOMBINÁCIÓT ALKOTNAK. KÜLÖNÖSEN AKKOR, HA OLYAN ALKOTÓKTÓL SZÁRMAZNAK, MINT FÁBIÁN JULI ÉS HANGYÁL BALÁZS.



## ✓ HAGYOMÁNYBÓL SZÜLETIK

A CSALÁDI PINCE MODERN FALAI KÖZÖTT IS TOVÁBBVISZIK A BORVIDÉK TRADÍCIÓIT, KÖZTÜK AZ ERREFÉLÉ MÁR IGEN RITKA VÖRÖSBOR-KÉSZÍTÉST



## Kádár János és a hegybíró

Egyetlen vörösbort kóstolunk, bár Balázs a helyi levéltárban bizonyítékokat talált arra, hogy már 300 évvel ezelőtt is vörösbortermő volt a vidék. A Gerha-dűlőn, ahonnan Csillag nevű merlot-juk alapanyaga származik, biztosan foglalkoztak már régen is kékszőlővel. – *Tavaly még telepítettünk ide merlot-t. Ősszesen már két hektár felett járunk vele. Sok helyet nem hagytunk a konkurenciának...*

A 2015-ös Csillag enyhén animális illattal indít, mellette azért érződik a ringlós, meggyes gyümölcsösség. Kóstolva a savérzet enyhe, a gyümölcsösség intenzív, finom dzsemességbe megy át. A bor jelen állapotában fahordós karakterű, mely meghatározza az utóízét. Az új érlelőpincében megkóstoljuk a 2016-os, formálódó változatokat is. Balázs az idén már több hordóval kísérletezik: míg a 2015-ös tétel kizárólag egy helyi kádár hordóiban érlelődött (akit Jánosnak hívnak, a helyiek pedig csak Kádár Jánosnak nevezik, természetesen), az új tételek egy része amerikai és francia tölgybe kerül. A különbség jól érezhető, más és más fűszereket adnak ugyanabba a merlot-ba, talán az alapanyag is szebb, legalábbis nem mutat kényszerérett jegyeket – első kóstolásra úgy tűnik, vörösborával is szintet fog lépni a fiatal borász, aki egyben a Pannónhalmi borvidék hegybírója is.

## Tervek az esőben

– *2010-ben kezdtem, pont egy nehéz borászati évben, de egyből Győr Város Bora díjat kaptam. Kérdezték a helyi gazdák, hogy csinálom, hogy ilyen egészséges a szőlőm. Mondtam is nekik: mindenkinek adok egy ezrest, aki egy peronoszpórárs levelet talál a szőlőmben. Az összes gazda itt járt-kelt nálam, de egy ezrest sem kellett adnom végül* – mesél Balázs a hordók mellett a kezdetekről, nem is olyan régről... Hat év alatt eljutott oda, hogy fehérborai jól elkészített, jól iható, népszerű borok lettek, mégis egyedi karakterűek, el is hordja őket a helyi nagyközönség. A reduktív pinot blanc, olaszrizling és a chardonnay remek borok, a Látomás pedig meghozhatja a pincészet országos ismertségét a borértők körében.

– *Ez a 12 hektár azért most elég lesz... Pedig folyton tele vagyok tervekkel, nem tudok leállni. A fotósotok is mondta a szőlőben, hogy menjek felé lassan. De én képtelen vagyok lassan menni! Mindig csinálnom kell valamit. Egyedül ha esik az eső, akkor kényszerülök tétlenségre. Nehezen viselem, de legalább olyankor lehet egy kicsit tervezgetni. Olyan az eső nekem, mint Julinak a csend.* | V

# FÓKUSZBAN a látvány- pincék

A hazai borkultúra fejlődése megköveteli az infrastrukturális beruházásokat. Ennek leglátványosabb jele az újonnan épülő korszerű pincészetek sokasága, amelyek a termeléshez szorosan igazodó, átgondolt struktúra szerint épülnek.

Az utóbbi években jeles építések sorra kaptak megbízást arra, hogy a modern borászati technológiáknak méltó, korszerű otthont adjanak. Az első ilyen létesítmények a tokaji régióban, a Neszmélyi borvidéken, illetve Villány és Somló környékén épültek, s többek között olyan építész munkáját dicsérik, mint Ekler Dezső (Disznókő, Kreinbacher) vagy Czigány Tamás (Pannónhalmi Apátsági Pincészet). A modern borgazdasági létesítményeknek a reduktív technológiához kell igazodniuk, hiszen ez a szigorú borkészítési eljárás pontosan meghatározott műveleti sorrendet, útvonalat és nem utolsósorban patikatisztaságot követel meg. A beruházók igényességének köszönhetően azonban ezek a pincészetek a technológiai elvárásokon túl esztétikailag is különlegesen magas szintet képviselnek.

A funkcionalitás és esztétika mellett természetesen a megtérülés is fontos szempont a beruházó számára, különösen ha önerőből valósul meg a terv. Ennek kiváló példája a Pannónhalmi borvidék gyöngyszeme, a nyúli Hangyál Pince, amely a LEIER minősített technológiájával és építőelemeivel valósult meg. A Hangyál Pincészet esetében az alkalmazott LEIER kéregfalas technológiának és a gondos előzetes tervezésnek köszönhetően az építkezés költséghatékonyan történt. Az pedig már csak hab a tortán, hogy minimális humánerőforrás, és jóval rövidebb idő szükséges egy hagyományos technológiához képest. Ugyanazt a műszaki készlettségi szintet, hagyományos építési mód alkalmazása esetén jóval több munkával lehetett volna csak elérni, ám esetünkben az előregyártott elemekből épült összesen 240 m<sup>2</sup>-es földem és a 140 m<sup>2</sup> falfelületet magában foglaló pincészet mindössze 7 munkanap alatt készült el.

