

Két vörösborral is a TOP 20-ban

Erhard Heumann: „A házasítások rajongója vagyok”

A bajor származású Erhard Heumann, aki az elmúlt negyven évben Svájcban élt és dolgozott, feleségével, a svájci Evelyne-nel együtt 10 hektár szőlőt művel a Sıklós környéki legjobb termőhelyeken. A borászkodással hobbiként ismerkedő házaspár ma már hivatásának tekinti a borkészítést, és jönnek az eredmények is: boraikkal itthon és külföldön egyaránt kivívták a kritikusok és a fogyasztók elismerését.

Két Heumann-bor is nagyszerűen teljesített a Top 100 borteszten: a 2012-es Terra Tartaro házasítás a negyedik helyre futott be, míg a Cabernet Franc 14. lett. Két vörösbor az aszúk uralta legjobb 20 között: mi teszi az önök borait különlegessé?

Igazán büszke és boldog vagyok, hogy a boraink ilyen szépen szerepeltek, már nem is először, hiszen 2015 után ez már a második alkalom, hogy ezen a megméretetésen a mi borunk lett Magyarország legjobb vörösbora. A csúcstorokhoz kizárólag a saját szőlőnket dolgozzuk fel. A titok egy részét a talaj rejtí. A sıklósi régióban a mészkőt takaró talajréteg sokkal vékonyabb és a hőmérséklet is hűvösebb, mint Villányban. A szőlő érési ideje hosszabb, a cukortartalom lassabban épül fel, míg a mészköves altalaj savasabb, gyümölcsösebb termést ad. Saját területeinkről kiváló minőségű szőlőt szüretelhetünk, a pincében pedig igyekszünk megőrizni a frissességet, miközben a hordós érleléssel további komplexitást adunk a bornak. A mi boraink sosem túl tanninosak vagy túlhordozottak – a harmóniát és az egyensúlyt szeretnénk megmutatni. Ez jellemzi majd az idej borainkat is: a 2017-es évjárat nagyon ígéretes, a cabernet franc-t laza fűrtökkel és apró, vastag héjú bogyókkal szüreteltük. Figyelnünk kell majd az extrakcióra: nem akarunk masszív, lehengetlően nagy bort készíteni, ezért visszafogottabban csömöszölünk, és az érleléshez 500 literes hordókat használunk, akár negyedtöltésűeket is.



A fajtaboraim is házasítások, hiszen különböző klónok és termőhelyek gyümölcse kerülnek egy palackba

Mi az ön szerepe a borkészítés folyamatában?

Az egyes hordók tartalmának kóstolásáért, a házasítások összeállításáért és marketingért én felelek, de együtt dolgozunk, egy csapatként. Elképzeléseimet a borásznak fordítja le a bor nyelvére. Ami a házasításokat illeti: már akkor van egy képem arról, milyen bort szeretnék készíteni, amikor a szőlőt szüreteljük – melyik dűlőről, melyik parcelláról melyik szőlő kerül az adott borba. Évente több alkalommal is megkóstolom a fejlődésben lévő tételket. A végső döntés a házasítás során születik meg – ekkor kérem ki a feleségem, a borászom és a Svájcban dolgozó szőlész-borász végzettségű fiam véleményét.

Melyik szőlővel dolgozik a legszívesebben?

Az összesel: vörösborainkat a cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, syrah és a kékfrankos adja; fehérborokat pedig traminiből, rajnai rizlingből és chardonnay-ból készítünk. Utóbbiak aránya ugyanakkor csupán 10-15 százalék. A nemzetközi fajtákhoz a legjobb francia klónokat kerestük meg. A kékfrankosnál magyar és osztrák klónszelekciókkal dolgozunk. Van ugyanakkor egy bizonyos bor, amit soha nem fogok készíteni: fajtabor cabernet sauvignonból. Épp elég van a világon belőle. Rajongok a házasításokért: még a fajtaboraim is tulajdonképpen házasítások, hiszen különböző klónok és különböző termőhelyek gyümöl-



csei kerülnek egy palackba. Meggyőződésem, hogy a házassítással sokkal összetettebb borok születhetnek.

Miként látja a terroir szerepét a borokban?

Ha csak a talajt nézzük, Villányban nincsenek nagy különbségek. Van lösz, némi agyag és változó mélységben mészkő. Véleményem szerint a különbségek nem akkorák, ami indokolná annak feltüntetését, hogy az egyik bor alapanyaga ebben a dűlőben termett, a másik pedig a szomszédosban. Ha a nagyobb borrégiót tekintjük, akkor már vannak eltérések, főleg a hőmérsékletben. Amikor a házassításokat készítjük, az egyensúlyt keressük, és az összetevők optimális arányát igyekszünk megtalálni. Kedvelem a Barolókat, a legszebb tétel, amit kóstoltam, több termőhely blendje volt.

Kik vásárolják a Heumann-borokat?

Legnagyobb piacaink Magyarországon kívül vannak, ez a prémiumborainkra hatványozottan igaz. Ezekből összesen évi öt-hat ezer palackot készítünk. Csúcaboraink java része Svájcban, Nagy-Britanniában, Tajvanon és Hongkongban talál vevőre, de bízunk abban, hogy a jövőben egyre több bort tudunk a magyar piacon is értékesíteni. A Top 100-on elért eredményeink minden bizonnyal a segítségünkre lesznek ebben.

Milyen kihívásokkal kell megküzdniük boraik külföldi értékesítésekor?

Szomorú, de az országhatáron kívül szinte sehol nem ismerik a magyar borokat. Vannak, akik már hallottak Tokajról, de ők leginkább a borszakértők közül kerülnek ki. Amikor egy külföldi kiállításon vagy borkóstolón veszünk részt, az első lépés az, hogy meggyőzzük a vendégeket:

A HARMÓNIÁT ÉS AZ EGYENSÚLYT SZERETNÉNK MEGMUTATNI

kóstolják meg a borainkat. Ha ez sikerül, már nyert ügyünk van, legtöbb esetben elismerő „húha” visszajelzést kapunk.

Magyarországon előfordul az, hogy a fogyasztók összekeverik a villányi Heumann- és a szekszárdi Heimann-borokat?

Nagyon gyakran tapasztaljuk! Nemrégiben épp a Budapest Borfesztiválon jöttem oda a standunkhoz többen is, Heimann-borokat keresve. Ami azt illeti, 2008-ban készítettünk egy közös bort: Heimann Zoli áthozott 500 litert a legjobb borából és összeházasítottuk a mi legjobb borunkkal. Így született meg a U&I, ami egyrészt egy szójáték (kiejtve you and I, angolul te és én – a szerk.), másrészt a vezetéknevünk két eltérő betűjét is jelöli. Nagyon gyorsan eladtuk ezt a bort, hiszen remek sztori állt mögötte.

Hogyan tekint a többi villányi borászra – barátként vagy versenytársként?

Nem a versenytársat látom bennük, és biztos vagyok abban, hogy – legalábbis a „nagyok” – minket sem tekintenek vetélytársnak. Más-más piacra dolgozunk és más-más nagyságrendben. Izgalmas lenne jobban belefolyni a borrégiót érintő döntésekbe, gondolok itt például a marketingre. Sajnos nem beszélek magyarul, pedig úgy gondolom, tudnék ötleteket adni, hiszen az elmúlt 30-35 évben rengeteget olvastam a borágazatról, a borok értékesítéséről, az exportpiacokról. Nagyon élvezem ugyanakkor az eszmecegeréket Malatinszky Csabával vagy Romsics Lászlóval és néhány másik borással.

Térjünk vissza a kezdetekhez: hogyan kerültek Villányba? És vajon mondhatjuk-e azt, hogy a borkészítésben megtalálták a valódi hivatásukat?

Hat évvel ezelőttig egy svájci banknál dolgoztam. Korán mentem nyugdíjba, mert egyértelművé vált, hogy sokkal több időt szeretnék a borászatunknak és a borok értékesítésének szentelni. A mai napig rendszeresen ingázom Svájc és Villány között, hiszen a legnagyobb piacunkról van szó, és ott én magam értékesítem a borainkat. A történetünk akkor kezdődött, amikor az apósom 25 évvel ezelőtt Villányba jött. Svájcban készített kazánjaihoz szeretett volna alkatrészeket gyártatni itt, de végül egy ültetvényt vásárolt egy kis házzal. Szerette a bort – ahogy én is! Bajorországból származom, és 40 évvel ezelőtt találkoztam Evelyne-nel az Egyesült Államokban. Svájcba költöztem, ott ismerkedtem meg jobban a borokkal. Így hát amikor Evelyne édesapja megvette ezt a kis szőlőt, azt gondoltuk: miért is ne készítsük el a saját borunkat? 1996-ban béreltünk egy portugieserültetvényt, és ebből készült az első borunk, 225 literes barrique hordóban... Később a portugieser helyére merlot-t telepítettünk, és pár év múlva úgy döntöttünk, elkezdünk komolyan foglalkozni a borkészítéssel. Evelyne ideköltözött, megkapta a magyar állampolgárságot, és így már vásárolhattunk saját földterületet. Ő megtanult magyarul, és már egész jól boldogul a nyelvvél.

Visszatekintve a történetükre – van-e bármi, amit mai fejjel másképp csinálnának?

Nagyobb feldolgozót és pincét építettünk volna. De szerencsére a jelenlegi helyünkön van még lehetőségünk a további bővülésre. Kezdetől fogva a legmagasabb minőség elérése volt a cél, és ma sincs ez másképp: egyre jobbak akarunk lenni.