

A Somlói



A **Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége** 2014. nyarán alapított egy non-profit Kft-t - a legnagyobb somlói borászatok vezetésével -, amely a közös marketing kommunikáció működtetésére, közösségi programok finanszírozására és összefogására helyezi a fő hangsúlyt. A marketingkampány nyitó rendezvényére került sor február közepén **Somló borvidéken**, ekkor A **Somlóért Nonprofit Kft.** ügyvezetője **Fehér Péter**, - aki egyben egyik vendéglátónk: a **Somló Spirit Pálinkaház** tulajdonosa is -, elmondta, a kétévesre tervezett marketing kommunikáció egyik fő célja, hogy a borvidék népszerűségét méltó szintre emelje: Somlót visszahelyezni a Magyarország turisztikai és bortérképére.

A borvidéket egységes márkaként kezelik, a juhfarkot eddig is tradicionálisan a Somlóhoz kötötték az emberek, de nem márkaként kommunikálták, ezentúl erre töreksenek tudatos kommunikációval a vezető pincészetek azaz vendéglátóink: a **Bogdán Birtok**, a **Tornai Pincészet**, a **Várkapitány Pincészet**, a **Kreinbacher Birtok**. Elhangzott, az is hogy „a térségben nagyon sok a pici, családi borászat. Nekik külön-külön nincsen esélyük felvenni a versenyt a nagyokkal, de így együtt, közösen igen is lehetőségük van bekerülni a hazai vagy a akár a nemzetközi borfogyasztók látómezejébe.” (Azt kissé szomorúan vettem tudomásul, hogy a Somló egyik báját adó kis családi pincészetek nem voltak jelen, egyedül Somló egyik ikonjával **Györgykovács Imrével** sikerült pár szót váltanom. (Az ő birtoka 1 hektáros, és négykezes, - a Borászok Borásza saját kezűleg műveli szőlőjét, végzi a pincemunkákat felesége segítségével, hát ennyit a manapság oly divatos kézműves borászat vitához...)

Somló Magyarország legkisebb, de egyik legromantikusabb és legmisztikusabb, nagy történelmi múlttal rendelkező borvidéke. A környező síkságból „vén remeteként” emelkedik ki az egykori tűzhányó, melyet körbeölelnek a szőlők. Egyetlen olyan borvidékünk, ahol a hegy északi oldalán is folyik szőlőtermesztés. A talaj lösz, pannonhomok, amelyek keverednek a bazalt és bazalttufa törmelékkel. A somlói borok tüzeseek, ásványos karakterűek, magas sav- és alkoholtartalmúak, a borok híresek hosszú eltarthatóságukról. A hosszú hordós érlelés során finom, elegáns illat, íz, zamat és harmónia alakul ki, mely egyediséget biztosít a somlói boroknak. Jellemző szőlőfajták: furmint, hárslevelű, juhfark, olaszrizling, tramini.

Először a Somlóra 8-9 évvel ezelőtt jutottam el, akkor itt több napot eltöltve engem is magával ragadott a táj, a bor, a hegyen munkálkodó emberek különlegesen összefonódó harmóniája, és kezdtem érteni miért is rajongott a Somló iránt két magyar író óriás „...bár minden komolyabb hegyi bor inkább a negyvenen felüli kornak felel meg, a somlai az aggastyán bora. A bölcsek bora, azoké az embereké, akik végül is megtanulták a legnagyobb tudást, a derűt.” *Hamvas Béla*

„A somlai borban a magyar legnemesebb tulajdonságai élnek: a keleti bölcsesség, és nyugati műveltség. Ez a legszerencsésebb keverék borban és emberben.” *Márai Sándor*

Most viszont sokkal több aránylag jó minőségű utat, új kőtámfalat és ami a fő: egész nap nyitva tartó pincéket, borkóstoló-helyiségeket, borteraszokat, vinotékákat, szálláshelyeket találni a hegyen. Örvendetes, hogy akár kerékpárral is körbe lehet már járni a hegyszoknyáján (a biciklik a **Tornai Pincészet**nél kölcsönözhetőek). Somló és környéke nagyon sok látnivalót kínál, a borok mellett érdemes „megkóstolni” a somlói várat (szép, tiszta időben Badacsony és Szent György-hegy integet a somlói testvérnek), a szőlőhegyet védelmező kápolnákat, a taposókutat, a 300 éves hárs csonkját, a dobai Erdődy-kastélyt, a somlószőlői Árpád-kori templomot, az iszkázi Nagy László-házat, (tudomásom szerint a költőnek is volt a Somlón szőlője), a magyarpolányi kálváriát és a falu gyönyörű Europa Nostra-díjas (*az Európai Unió műemlékvédelmi díja*) utcáját.

Érdekes építészeti szemmel is a Somlóra tekinteni **Ekler Dezső** két, számomra futurisztikus, úrbéli – munkái közül a tokaji Disznókő közelebb áll hozzám - épülete (**Somló Spirit Pálinkaház, Kreinbacher Birtok**), valamint **Makovecz Imre** utolsó, - inkább belső tereiben szép - munkáinak egyike a **Várkapitány Pincészet**. (E pincészetet az ezoterika iránt érdeklődők feltétlenül keressék fel, nemcsak jó borokat ihatnak, hanem aurájuk is pozitív irányba változik a pincészet borainak mérsékelt fogyasztásától.) A minőségi párlatokat készítő **Somló Spirit Pálinkaháznál** dicséretes törekvés a környezetvédelem, amely központi szerepet játszott az üzem létrehozásakor. Napelemek melegítik az épületben felhasznált vizet, az állandó hőmérsékletről hat darab száz méter mély kút geotermikus energiája gondoskodik. Szóval építészhallgatóknak kötelező bor- és pálinkatúra a Somló.

Egyébként is a **Somlói márkánév** - mint azt megtudtuk - szeretne kitörni az „aggastyánok bora” (Hamvas Béla) kategóriából, és nyitni a fiatal fogyasztók felé. Ezt bizony első hallásra erős kétkedéssel fogadtam, de a **Tornai Pincészet** (reduktív technológiával készült) Friss borcsaládja, amely mind gyümölcsös ízben gazdag, mind letisztult boroscímke dizájban jó választásnak tűnik erre a célra. (A borok 2012 óta a pincészetnél dolgozó **fiatalabb Kamocsay Ákost** dicsérik.) Szintén a fiatal generációt célozza meg - szerintem sikerrel – dinamikusan fejlődő családi vállalkozás a **Bogdán Birtok Primavera** névre keresztelt rizlingszilvánija.

A nap végén a **Kreinbacher Birtokon** - Somló sokszínűségét bizonyítva -, a borászat kiváló borai mellett, pezsgőkészítéssel, a tavaly ősszel piacra került különleges pezsgőkkel ismerkedtünk meg **Bodorkós Norbert** vezetésével. A borvidék egyik emblemikus szőlőfajtája, a furmint most rendhagyó szerepet kapott. Melynek mineralitásán, jó savtartó képességén kívül előnye, hogy alacsony cukorfokkal szüretelve a somlói pezsgőkhöz ideális. A **Kreinbacher Birtok** azt szeretné elérni, hogy **Somlói pezsgői** és ezzel együtt a hazai pezsgőfogyasztás is egy új, magasabb szintre emelkedhessen.

Szép akkordja volt a záróestnek **Cartwright Éva (Somlói Borok Boltja)** rövid felszólalása melyben figyelmünkbe ajánlotta Somló kis méretű borászatait is...

Honlapunkon az alábbi **somlói pincészetek**ről található bővebb információ:

[Barcza Pincészet-Kőkonyha Borterasz](#)

[Barnabás Kézműves Pince](#)

[Csordás-Fodor Borház](#)

[Somlói Apátsági Pince](#)

[Tornai Pincészet](#)

[Zsirai Pincészet](#)

A rendezvény vendéglátói, szervezői: [Bogdán Birtok](#), [Kreinbacher Birtok](#), [Somló Spirit Pálinkaház](#), [Tornai Pincészet](#), [Várkapitány Pincészet](#), [Sodagroup](#)

Néhány ajánlott honlap **somlói bortúra**, **kirándulás** tervezéséhez: [Somlói Borok Boltja](#), [www.somloiborvidek.hu](#), [Bakony-Balaton TDM](#),