

# Gervai János borászt és sommelier-t kérdeztük a legfrissebb régiós fejleményekről

**Témák:** Budajenői Borünnep Gervai János Pincészete



2021.10.25.

Gervai János 2012 óta készít egyszerre tartalmas és mégis könnyeden elegáns borokat budajenői családi pincészetében az Etyeki Öreghegy és Szent Orbán dűlők terméséből. Megkérdeztük a DUNAVIN Nemzetközi Borversenyen történő szerepléséről, illetve a Budajenői Borünnepen szerzett tapasztalatairól.

## **János, hogyan sikerült számodra a DUNAVIN projekt?**

Neveztem tételeket a DUNAVIN borversenyre, kaptam is ezüstérmet, aminek nagyon örülök. A mesterkurzus és a kóstoltatás egyidőben folytak, így nehéz volt megoldani, hogy mind a két helyen ott legyek. A budapesti kóstolón ott tudtam lenni, a szlovák oldalra viszont sajnos nem jutottam el, így nem tudok teljes képet alkotni a rendezvényről.

## **A pincészeteddel találkozhattunk a Budajenői Borünnepen is, milyen benyomások maradt innen?**

A szüret és borünnep alkalmával a falu izgalmas programokat szervez, és mint az Etyek-Budai borvidék része, tele van hagyományos sváb pincékkel. Manapság már inkább csak hobbi szinten készítenek borokat az ott lakók, velem együtt csupán kettő borászat készít palackozott forgalmi tételeket.

Nagyon örültem neki, hogy már visszatérően sikerült ott megjelennem, nagyon jó volt ott találkozni a régi gyerekkori barátokkal, vagy olyan emberekkel, akiket még gyerekként ismertem meg – hiszen ott nőttem fel –, és most látták és tudták kóstolni a boraimat. Illetve számos közelmúltban kitelepülővel, akikkel nincs már meg a személyes kapcsolat, meg lehetett ismerkedni: Mondták, hogy találkoztak már a nevemmel, a boraimmal budapesti csúcs éttermekben, és lehet, hogy nap mint nap elmennek a

pincém mellett és látják az ottani munkát, mozgolódást, de most végre össze tudták társítani mindezt a személlyel.

## **Ez valóban örvendetes! Akik viszont nem tudtak most Budajenőn találkozni veled, ők hol tudják megvásárolni a boraidat – nyilván az éttermeken túl?**

Ezen kívül webshopokban és borszaküzletekben.

## **Saját webáruházad is van?**

Igen, az elmúlt másfél–két év rákényszerített arra, hogy legyen egy saját, hiszen korábban csak éttermekben, szállodákban fogyott a borom, de hát alkalmazkodni kellett a COVID-sújtotta piaci változásokhoz.

## **Mi volt a legfőbb hozománya az idei régiós együttműködéseknek?**

Ami hosszú távon és régiós szinten is izgalmas lehet, hogy a pincémben először készült pezsgő alapbor, szeretnék ugyanis az elkövetkező években palackos erjesztésű pezsgővel is foglalkozni. Idén egyelőre csak kis mennyiségben és kísérleti jelleggel vágtam bele, de az a szerencse ért, hogy a szüreti időszakban tanácsadóként dolgozott a borvidéken egy francia hölgy Champagne-ból. Aki úgy a kisebb mint a nagyobb termelőknek, illetve kezdő és tapasztaltabb pezsgőkészítőknek egyaránt segített egy közös munka elindításában, egyelőre még háttérben zajló együttműködéssel. Így most elkészült az első pezsgőborom, és ha minden jól megy, akkor a szakértő hölgy egy pezsgőmesterrel fog visszatérni az alapborok megkóstolására, kiválasztására, és innen fogunk tudni tovább lépni, és végig kísérni a pezsgőkészítés folyamatát. Úgy gondolom, hogy egy nagyon izgalmas periódusba csöppentem bele, a borvidék pezsgő készítésének újabb szárnybontogatásába.

*(Hajdú Ferenc)*

