

CÍMLAPON: BOCK VALÉR ARANYA BORDEAUX-BAN

# FELESÉGE IHLETTE LIBRA 2015



## Családi erő a jövő

Üdítő és nemzeti borkultúránk számára felemelő érzést jelentő hír érkezett nyár közepén a Bock Pincészettől! A franciaországi Bordeaux-ban idén is megrendezésre került Citadelles du Vin nemzetközi borversenyen közel 40 ország több, mint ezer tétele közül a szakmai zsűri Bock Valér prémium házását, a 2015-ös Libra Cuvée-jét aranyéremre tartotta érdemesnek.

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin a jeles borásztól érdeklődött:

**– A mostani siker a Te önálló borász pályafutásodban milyen municiókat, megerősítést adott a további folytatáshoz?**

– Természetesen mindig jól esik a pozitív visszajelzés és külön öröm számomra, hogy ez a borverseny éppen Bordeaux-ban zajlott, mivel a borom egy úgynevezett bordeaux-i házítás – kezdi a verseny háttérének összefoglalóját. – Fő összetevője a Fekete-hegy dűlőből származó Cabernet Franc, ezenkívül a házításban a Jammertárból Cabernet Sauvignon és az Ördögárok dűlőből szüretelt Merlot osztoznak. Ezek a dűlők tartoznak pincészetünk legmagasabb minőségi besorolásába, melyeket extrán különleges figyelemmel kísérünk egész évben. – A területek egyedi karaktere a visszafogott hordós jegyek mellett tudja megmutatni a gyönyörű gyümölcsös aromákat és a határozott, fűszeres karaktert, amit ez a bor magában hordoz.

**– A Bock család képviseletében, úgyis, mint aki egy emble-**

**matikus magyar borász – édesapád, Bock József – életművének folytatója lehet, miképpen lehetne körvonalazni azt az egyéni borász stílust, hangvételt, amit képviselni akarsz jelenünkben és a jövőben?**

– Elképesztően nagy feladat édesapám munkásságát méltó módon folytatni, együtt dolgozunk nap, mint nap. Az egész család kiveszi részét a feladatokból, mindannyian különböző területeken próbáljuk a legjobbat nyújtani. A több generáció együttes tevékenysége jól működhet, sok tanulás, türelem és kitartó munka a kulcsa.

**– Amikor az ember ilyen sikert ér el – talán nem túlzás, ha így fogalmazunk – nagyon nehéz megállni. A folytatáshoz mik a terveid?**

– A nemzetközi borversenyeken elért eredmények mindig pozitív töltettel bírnak. Például a 2011-es Libra is több speciális díjat nyert több nemzetközi borversenyen. Ez egyfelől szakmai visszaigazolás számomra, másfelől pedig olyan elismerés, ami arra ösztönöz, hogy megéri a sok fáradozás és munka, a saját el-

képzeléseim alapján elkészült borok is sikeresek és szívesen kóstolják a borkedvelők. A munka nem áll meg, folyamatosan várjuk az új évjáratokban rejlő potenciált, kérdés, hogy azokat hogyan mutassuk meg. Ezért is kísérletezünk sokat az erjesztés és az érlelés terén. A válogatásainkkal és szelekciónkkal mindig a dűlőink szépségét szeretnénk kihangsúlyozni, a házítás már a borász dolga, milyen íz uralkodik a szájában, mit szeretne kifejezni a borral.

**– Az emberi, érzelmi hátterek a szakmaiság mellett legalább olyan fontos inspiráló erő! A Libra ilyen jellegű házításából táplálkozik?**

– A bor testesíti meg szeretetemet, ugyanis egyfajta önkifejezési céllal készült, a 2000-es évjáratból először, nekem ez a házítás jelenti az egyensúlyt, és persze a feleségem csillagjegy-e a – libra-mérleg, innen ered az elnevezés.

**– Megfelelő családi, szakmai municióval a hátad mögött néhány fontos szakmai megközelítéseket foglaltj össze mindennapi munkádrol.**

– A borászat mindig kihívás, mert minden évjárat más és más. A természethez alkalmazkodva dolgozunk a szőlőben, a növények igényeit mindig igyekszünk meglátni és reagálunk, ahogy kell és lehet. Konvencionális növényvédel-

münket nyugodtan nevezhetjük zöld növényvédelemnek, mert a legkíméletesebb rézkén alapú szerekkel permetezünk a lehető legkevesebbszer. Várjuk, hogy időben jöjjön az eső és szépen süssön a nap! A növényt nem terheljük agyon, ezért is tartunk zöld szüretet, ahol a hozamkorlátozást állítjuk be, 6-8 fürt per tőkére. A természet tiszteltetben tartása mellett folytatjuk a szőlővel, mint kultúrnövényvel az együttélést. Családunk ebben a felfogásban éli a mindennapjait évtizedek óta. Minden a szőlőről és a borról szolt és szol. Nyaranta már a mi gyermekeink is besegítenek a különböző munkákban. Büszke vagyok arra, hogy Villányban kézzelfogható az összefogás, hogy a kölcsönös tiszteltet nem csak papírforma és nem a protokoll része, az egymás iránti szeretet pedig nagyon is őszinte közeledési forma.

**– Kértünk válassz egy ételt a Bock Pincészet Óbor Éttermének exkluzív ajánlatából.**

– A Bock Steak (20 dkg) érlelt bélszín argentin marhából, grillezett zöldségekkel, zöldbors mártással. A Libra markáns, mégis a házításoknak köszönhetően harmonikus ízhatást vált ki! Ehhez egy szintén harmonikus, mondhatjuk férfias étel illik, amelyben szintén összeérnek az ízértékek!

MBÉ tudósítás

