

OPTIMISTA, REALISTA BORÁSZ



Koch Csaba nyerte el Az Év Bortermelője címet a Magyar Bor Akadémiától, ebből az alkalomból látogattuk meg a borotai pincészetben. Elhivatottságára jellemző, hogy a karantén idején is azonnal igent mondott az interjúra. Kérésére húsvétkor látogattuk meg, az időpont nem az ünnepnek szólt, és még a szőlőhöz sem volt köze, a főszerepet érdekes módon a körtefák játszották.

A mikor megérkeztünk, azonnal megértettük, miért választotta ezt az időpontot, az udvar látványát a virágba borult gyönyörű százéves körtefák uralták. A birtok központja a hagyománytiszteltből megvásárolt parasztporta, a köré telepített, ma már öreg körtefákkal. Ide épült a panzió, a pincészet, a raktárak és a család lakása is. *Koch Csaba* semmit nem bíz a véletlenre, valószínűleg annak köszönhető, és persze a több évtizedes befektetett energiának és tudásnak, hogy az utóbbi években sorra nyerte a rangos szakmai díjakat. Tavaly három újabb, mérföldkőnek számító elismerést kapott: az Országos Borverseny legeredményesebb borászata, Az Év Bortermelője, valamint a Legjobb Európai Borászat címet is átvehette.

A nagypapa megalapozta

Azt mondja, ősei tíz generációra visszamenőleg foglalkoztak szőlőtermesztéssel, borkészítéssel és borkereskedelemmel az ország déli részén található Császárföldön. Így nem csoda, hogy már a gyerekkorát is a szőlőben töltötte. Kamaszkorában még úgy gondolta, állatorvos lesz, ám hamarosan nyilvánvalóvá vált, hogy nem tudja elhagyni azt a világot, amibe beleszületett. Az elhatározásban segített nagypapa döntése is. „A nővérem az iskola elvégzése után egy kis Polski Fiatot kapott, nekem először pénzt akart adni a nagypám, de félt, hogy azonnal elköltöm, ezért vett nekem tíz sor szőlőt. Rendes sváb volt” – emlékszik vissza a kezdetekre.

A szegedi egyetemen biológiát, ökológiát tanult. A rendszerváltáskor volt egyetemista, azokban az években felgyorsultak az események, új utak, lehetőségek nyíltak az emberek előtt, a fiatalok mindent ki akartak használni, és így volt ezzel ő is. Akkor történt, hogy édesapja fiatalon meghalt, és Csabának önfenntartóvá kellett válnia, ezért már az egyetemi évek alatt dolgozott, az üzletelésbe is belekóstolt, és akkor kapta meg az első darab szőlőt. „Ez volt a szakmai löket, akkor vált egyértelművé, hogy nem ökológus leszek. Csupán 0,2 hektár volt, de már a saját birtokom. Az első borommal aranyérmet szereztem a jánoshalmi gyümölcskör borversenyén, nekem hatalmas dolog volt négyszáz ember elé kivonulni és átvenni a díjat. És a bor ára az enyém lett! Azonnal megéreztem az ízét.” Ez az élmény vitte egy nagybirtok fölépítése felé, sorra vásárolta meg a környék szőlőterületeit. Annak ellenére vágott bele, hogy a 90-es évek gazdaságilag nagyon nehéz időszak volt, akkor bomlott fel a KGST-piac, mindenki új



AZ ÉV BORTERMELŐJE

„Megnyerni Magyarországon Az Év Bortermelője elismerést, ami a szakma Kossuth-díja, egyrészt óriási boldogság és büszkeség, másrészt hatalmas felelősség. Hiszem és vallom, hogy ezt a díjat nem elég megnyerni, mert az elismerés kötelezi a kitüntetett borászt, hogy továbbra is magas minőséget képviseljen, és úgy vigye előre a magyar bor ügyét belföldön és külföldön, hogy arra azt mondhassák, példaértékű – mondja Koch Csaba. Nagyon sajnálom, hogy a koronavírus-járvány miatt ennek az íve megtört, hiszen rengeteg helyre hívtak, sok borkóstolót le kellett mondani, miután minden rendezvény elmarad. Optimistának és realistának tartom magam, ezért bízom benne, hogy nem múlik el nyomtalanul ez az év.”

utakat keresett. A megtermelt bornak pedig helyet kellett találni. „Ma is úgy gondolom, hogy nagyon fontos jó terméket készíteni, de legalább olyan meghatározó a promóció, a kereskedelem, mert amit megtermelünk, azt el kell tudni adni. Szerencsére ehhez mindig volt érzékem.” Amikor megakadt az üzletmenet, feláldozta az akkoriban az egyik legmenőbbnek számító Opel Caravanját, és átült egy régi Zsiguliba, hogy a különbözetet szőlőültetvényekbe fektesse. Az elején azt nézte, hogy tud minél olcsóbban területhez jutni, sok elhanyagolt szőlőt megvett. Értett hozzá, tudta, hogy a tőkék mire képesek.

Saját birtok Borotán

„Büszke vagyok arra, hogy végigjártam a számlélírtát, nagyapámnál kezdtem, majd egy Zsigulival és négy napszámos asszony-nal dolgoztam, utána traktort vettem, hamarosan kinőttem a családi pincét és felépítettem Borotán a borászatot.” Egy mondatban összesűrítve ez harminc év eredménye, az építkezés azonban nem volt ennyire egyszerű. Az első hét év a mennyiségi gyarapodásról szólt, akkor nőtt a bortermelés 27 hektoliterről 20 ezerre. Ezzel együtt a cég is bővült, kezdetben ő volt a traktoros, a borász, a szállító egy személyben, ahogy sokasodtak a feladatok, úgy nőtt a munkatársak száma. 2000-ben kezdték meg a palackozást. Azóta a mennyiség nem nő, az elmúlt két évtized a minőségi fejlesztésről szólt. Közben a piac is átalakult. Azt mondja, hasznát veszi annak, hogy annyiféle képzésben vett részt, hiszen tanult biológiát, ökológiát, elvégezte az agráregyetemet és felsőfokú szőlész-borász képesítést szerzett. Ezek és a sokévnnyi tapasztalat eredménye például a boldog szőlő elmélete, vagy a pinceépítéssel kapcsolatos elképzelései. Már eszerint alakította ki a borotai birtokot. „Teljesen fölösleges a föld alá építeni a pincéket, amelyek vizesek és sokszor dohosak, annak az elhárítása sok munkát és pénzt igényel. A képlet nem bonyolult, tiszta borhoz tiszta környezet kell. Régen azért tették a föld alá a pincéket, hogy megteremtsék a hűvös hőmérsékletet. Ma már van klímaberendezés, amivel mindez megoldható. Csak földfelszínre szabad pincét építeni.”

Sokszínű választék

Véleménye szerint övé Magyarország legszélesebb borkínálata, hiszen három borvidéken teremnek a szőlők, a Hajós-Bajai, a Szekszárdi és a Villányi borvidéken. Nem okoz gondot a borok sokfélesége, így van például jégbor, nagy Rajnai rizling, vörösben a könnyű Kadarkától a nagy villányi borokig. Mindig keresi az új utakat. Az üzleti filozófiája szerint, ha megérzi, hogy a piacnak mi tetszik, és ahhoz a minőségben is léphet egyet fölfelé, akkor azt meglépi. Ennek eredménye például, hogy hamarosan piacra kerül a pincészet első biobora. Ugyanúgy a Frisch borcsalád is, annak egyik tagja Magyarország legdrágább rozéja, ami a legjobb dűlőkből származó, a felére korlátozott termésű szőlőből készül. „Rozékészítésnél senki nem gondolkodik ebben, de ha ezt megkóstoljuk, akkor érezzük, hogy ez más, mint a többi, gazdag, tartalmas, ásványos. És a piac is egyértelműen visszaigazolta a létjogosultságát.”



A BOLDOG SZŐLŐ

A szőlőtermesztésben Koch Csaba megfogalmazása szerint fotoszintézis-menedzsmentet alkalmaz. Innovációjának az a lényege, hogy a szőlő növekedését nem korlátozza, nagyobb lombozattal, természetes módon hagyja növekedni, így annak sokkal nagyobb, szellősebb lesz a lombzata, és jelentős mértékben nő a fotoszintetizáló képessége. A szőlő boldogan nő a saját tempójában. Ezzel a módszerrel számottevően csökken a zöldmunka, így a kézi munkaerő költsége, és nő a bor minősége. Ez saját, többéves tapasztalata, amelyet négy év kutatómunka is igazolt.



FOTÓ: CSATILÓS NORBERT



MIÉRT ÉPPE 899?

A villányi birtokon készült csúcsborok alkotják a 899 borcsaládot. A legszebbnek tartott évjáratokból három különálló, különleges bor készült, így a borcsaládban a Cabernet franc, a Merlot és a Syrah fajta kapott helyet, a 2015-ös évjáratból. A szőlők a kiváló adottságú diósvizslói Imre-völgyben komoly terméskorlátozással teremnek. Mindegyik fajtából mindössze 3 hordó, azaz 899 palack készült. A borok prémium bordeaux-i palackokba kerülnek és egyesével készült, önálló sorszámmal ellátott címkét kapnak.

Arra a kérdésre, hogy miért vásárolt ehhez egy villányi pincészetet is, egyszerű, racionális a válasz. Ismerős család ajánlotta a lehetőséget, és éppen jókor. Az előzményhez tartozik, hogy 1987-től 2001-ig nem volt fagykár az Alföldön, majd jött néhány év, amikor elfagytak a szőlők. Csaba megijedt, hogy itt vége lehet a gazdaságos szőlőtermesztésnek. Mivel mindig is szeretett biztosra menni, több lábón állni, belevágott a villányi borok készítésébe. Adódtak nehézségek, de ma már örül annak a lépésnek, mert a két birtok kiegészíti egymást. A tervek szerint Villányban csak nagyborok készülnek majd.

Halászlé az asztalon

De ne csak a borcsaládokról essen szó! Húsvétkor szinte az egész család az asztal körül ült, hagyományosan saját készítésű bajai halászlé és túrós csusza volt a menü. Két nagy lánya és három kisfia az ifjabb nemzedék, ám mivel a családfő még csak ötvenéves, nem téma a generációváltás a borászatban. Már körvonalazódik azonban, hogy ki követheti a családi hagyományokat. *Pálma* lánya, aki éppen az előző nap érkezett haza Dél-Afrikában töltött szakmai gyakorlatáról. Remélik, hogy a koronavírus-járvány miatt nem esik kútba a következő tanulmányút, ősztől ugyanis ösztöndíjas lehet az egyik legjobb francia képzésen Montpellier-ben. *Pálma* már saját bort is készített és szeret az édesapjával együtt dolgozni.



Sárközi Judit