

A Montilla-Moriles borvidék



Kétnapos útra indultam Montilla-ba és rengeteg meglepetésben volt részem. Ez a borvidék Andalúzia második legfontosabb „Denomación de Origen” védettséggű borvidéke. (Az első természetesen Jerez.) Montilla Cordoba-tól délre fekszik és 23.000 lakosa van. Ugyanakkor történelme, hagyományai sokkal gazdagabbak, mint az egy hasonló nagyságú várostól várható lenne.



Az út a Costa del Sol-tól kevesebb, mint két óra az AP-46-on és később az A-45-n keresztül. Elsőre a Lagar („Bodega”) Blanco-t céloztam meg, ami (mint utólag kiderült) kb. 5 km-re található Montilla-tól. A GPS Lucena-n keresztül vezetett és az utak minősége fokozatosan romlott, ahogy közeledtem a cél felé. A végén még 1,5 km földút is volt, ami az esőzések után nem volt túl szerencsés. Ráadásul a pincészet zárva volt, így hiába volt a kitérő.¹

Montilla-ban a Hotel Don Gonzalo-ban szálltam meg, igen mérsékelt áron. (Don Gonzalo-ról később még lesz szó.) A szálloda háromcsillagos és teljesen rendben volt.

¹ A Lagar Blanco csak a koordináták alapján található meg: 37 34 10,78 N és 4 32 45,72 W. Azért választottam ezt a pincészetet az első úticélnak, mert a Tripadvisor szerint ez a Nr. 1 Látványosság Montilla-ban. (<https://goo.gl/EPfdWJ>) A pince web oldala: <http://lagarblanco.es/>. Tanulva az én esetemből, szükséges a látogatást előzetesen, jó pár nappal korábban egyeztetni Miguel Cruz Gálvez úrral, aki a pincészet tulajdonosa. E-mail cím: lagarblanco@lagarblanco.es. Amennyiben meglátogatjuk ezt a helyet, feltétlenül Montilla felől közelítsük meg.

Montilla-ra – a borokon kívül természetesen – a szűk utcák, a középkori hangulat és a történelmi hagyományok őrzése a jellemzőek. Utam során úton-útfélen a következő híres emberekbe és családokba botlottam:

- Don Gonzalo Fernandez de Córdoba, (Montilla, 1453. – Córdoba, 1515.), spanyol nemesember, spanyol királyi szolgálatában álló hadvezér. Harcolt Granada sikeres ostrománál (1492.), és az első két itáliai háborúban. 1504–1506. között Nápoly spanyol alkirálya volt. Kiemelkedő tehetségű katonai vezető, újjászervezte a spanyol hadsereget, megújította annak taktikai módszereit. Emiatt Nagy Kapitánynak nevezték (spanyolul: El Gran Capitán). Az őt követő konkvisztádornemzedék példaképe lett, keze alól sok későbbi sikeres katonai vezető került ki.²
- San Juan de Ávila (1499-1569.): A gondolatokra nyitottan tanulmányozta a reformátorok műveit. Egy ideig maga is hajlott Luther tanai felé, mert azokban sok neki tetsző dolgot talált, különösen a Bibliáról és az egyházatyákról. Fő műve a fogságában írt könyve, az „Audi filia”. Ezt egy előkelő fiatal hölgynek írta, aki - miután János megtérítette - az imádságnak és vezeklésnek szentelte életét. A könyvet az inkvizíció betiltotta. Fontos szerepet játszott az 1565. évi toledói zsinaton, amin a tridenti zsinat határozatainak megvalósításáról volt szó. 1569. május 10-én halt meg a Córdoba melletti Montillában. Ott is temették el a jezsuita templomban. 1894-ben boldoggá, 1970. május 31-én szentté avatták.³
 - A Basílica Pontificia de San Juan de Ávila a város szívében, a Calle la Corredera, 23/A alatt található. Hősünk itt van eltemetve. A templomot a XVIII. században kezdték építeni, de csak 1944-ben fejezték be. Rengeteg barokk oltár található benne, amik közül a színes főoltár a leglátványosabb.⁴
 - A Parroquia de Santiago egy kisebb hegyen található és a bátrabbak autóval (nem túl nagygal) is megközelíthetik. Ez a templom volt San Juan de Ávila vallási tevékenységének központja. A XV. században épült, de a nagy lisszaboni földrengés után újjá kellett építeni. A templomban több, San Juan de Ávila-hoz köthető személyes emlék és sok festmény, oltár található.⁵



² Forrás: Wikipedia.

³ Forrás: Wikipedia.

⁴ Nyitva tartás: általában a misék előtt és után látogatható.

⁵ Nyitva tartás: általában a misék előtt és után látogatható. Ezen kívül (októbertől áprilisig) hétfő kivételével 11:30 és 13 óra között.

- San Juan de Ávila háza. Egy szűk utcában található, El Inca Garcilaso de la Vega házához közel. Általában zárva van és állítólag El Inca Garcilaso de la Vega házában található idegenforgalmi irodában tudják megmondani, hogy mikor van nyitva, amikor nincsen zárva.



- Szintén köthető San Juan de Ávila-hoz a Convento de Santa Clara. Érdekes lehet megtekinteni, ehhez telefonon szükséges időpontot foglalni.⁶ Nekem sajnos nem sikerült.
- Duques de Medinaceli: kiemelkedő spanyol nemesi család.
 - A Palacio de los Duques de Medinaceli egy hangulatos kis téren áll a Convento de Santa Clara mellett.⁷ A XVI. században építette a II. Marquesa de Priego és többször átalakították. Falai között alakult ki az 1530-as években a híresen nagy szellemi barátság San Juan de Ávila és Fra. Luis de Granada (1504-1588.) között. Ma nincs túl jó állapotban és nem látogatható.



⁶ +34 957 65 02 32 / +34 665 21 28 24

⁷ Cím: Plaza Llano de Palacio, s/n.

- El Inca Garcilaso de la Vega (Gómez Suárez de Figueroa): 1539-ben született Cuzco-ban egy spanyol konkvisztádor és egy inka hercegnő gyermekeként. 1559-1591. között élt és alkotott Montilla-ban. A „Comentarios Reales” című könyvében (1609.) az inkák spanyol uralom előtti kultúráját, életét és szokásait mutatja be.
 - XVI. századi lakóházát csak 1950-ben „fedezték fel” újra, jelenleg a turisztikai hivatal is itt működik. Mindenképpen érdemes meglátogatni. A múzeumban Garcilaso de la Vega-hoz és korához köthető bútorok, festmények, emlékek láthatóak.⁸



- Miguel de Cervantes (1547-1616.): szintén járt Montilla-ban és itt játszódik a „Két kutya beszélget” című novellájának egyik jelenete.
 - Cervanteshez és a fenti novellához az Ayuntamiento épülete kapcsolódik, amelyben 1601-től a San Juan del Dios kórház működött.⁹



⁸ Cím: Calle Capitán Alonso de Vargas, 3. Parkolni – kis szerencsével – a Calle Gran Capitán-on lehet, esetleg a Medinaceli palota környékén. Nyitva tartás: kedd-péntek: 10-13 óra, szombat 10-14, vasárnap 10-14 és 17-19.

⁹ Cím: Calle Puerta de Aguilar, 10.

- José Garnelo y Alda (1866-1944.) festő. 1895-ben rövid ideig Barcelonaban az akkor 14 éves Picassot is tanította festeni. 1915-től a Prado igazgató-helyettesének nevezték ki.
 - A Museo Garnelo egy XIX. századi, nagyon szép patio-val rendelkező házban található.¹⁰
 - Szintén a „Garnelo” nevet viseli a színház, amelyet 1917-ben José Garnelo édesapja (Don José Ramón Garnelo y González) tervezett és építésében José is részt vett mint az egyik művészeti vezető.



- A Cruz Conde család: a befolyásos politikus-vállalkozó család több tagja jelentős szerepet játszott Cordoba város és megye történelmében és a XX. században több polgármestert is adott Cordoba-nak. A család egyik tagja, Rafael Cruz-Conde Fustegueras alapította 22 éves korában, 1902-ben a Bodegas Cruz-Conde-t Montillaban, aminek a meglátogatása erősen ajánlott.

Most már tényleg ideje rátérni a borra. Andalúziában hat DO jelölésű borvidék található, ezek egyike a Montilla-Moriles borvidék, amelyhez 16 település szőlőterületei tartoznak 10.200 hektár termőterülettel. A régió belül kijelöltek két Kiemelkedő Minőségű Zónát is, ezek a Sierra de Montilla és a Los Moriles Altos.

A régióban a talaj nem túl termékeny, zömmel mészkőből és szilíciumból áll. Viszonylag magas a nedvességmegtartó képessége. A klíma fél-kontinentális mediterrán jellemzőket mutat, hosszú, forró és száraz nyárral, rövid télel. Az éves átlagos napsütés mértéke 3.000 óra körül alakul, a csapadék mennyisége 500-1.000 mm évente. A szőlőültetvények a tengerszint felett 125-600 méter között találhatóak.

A régió legjellemzőbb szőlőfajtája (90 %) a Pedro Ximénes (PX), kisebb mennyiségben előfordul a muskotály és a verdejo is. A PX szőlőfajta (a legfrissebb DNS kutatások

¹⁰ Cím: Plaza de Ángel Sisternes, s/n (Calle San Fernando). Nyitva tartás: kedd-péntek: 9:30-14 és 17:30-19:30 (nyáron csak délelőtt), szombat: 11-14 és 17:30-19:30 (nyáron csak délelőtt), vasárnap: 11-14.

szerint) a mórok által Andalúziába behozott arab, asztali borok készítéséhez használt Gibi szőlőfajta leszármazottja.



Pedro Ximénez ültetvény Montilla határában március közepén.

Érdeemes összehasonlítani a Jerez és a Montilla-Moriles borvidéket:

- *Jerezben a nem édes sherry-k Palomino Fino szőlőfajtaból készülnek és csak a deszsertbort állítják elő PX-ből. A Montilla-Moriles régióban egyáltalán nem termesztnek Palomino Fino szőlőfajta, gyakorlatilag minden bort PX-ből állítanak elő.*
- *A Montilla-Moriles régió „terroir”-ja összességében előnyösebb a PX termesztésére. Például a desszertborokhoz az itteni alacsonyabb páratartalom miatt könnyebb a PX szőlőt szüret után a napon szárítani. Nem véletlen, hogy a jerez-i borszőlő régióban megengedett a PX-ből készült alapbor „importálása” Montilla-ból.*
- *Jerezben minden sherry-t alkohollal erősítenek, a Montilla-Moriles borvidéken a fino (15 %) esetében erre nincsen szükség, mert a nagy nyári melegben igen magas cukorkoncentráció érhető el a szőlőben. (Az érlelt borokhoz a szőlőt augusztusban szüretelik, a száraz, fiatal borokhoz pedig már júliusban, amikor a cukortartalom eléri a 190 g/l-t.)*
- *A Fino-t és az Amontillado-t mindkét régióban egy finom élesztőréteg, az ún. „velo de flor” alatt érlelik, ami megakadályozza a bor oxidációját. Ugyanakkor – a tengertől mért nagyobb távolság miatt – a Montilla-Moriles régióban a „velo de flor” lassabban alakul ki és vékonyabb is. Így az élesztő kevesebb glicerint fogyaszt, a bor testesebb és strukturáltabb marad. Az itteni bor gyümölcsösebb és enyhén édesebb is, mint a jerez-i Fino és tovább is tartható el.*

A fentiekből már látszik, hogy a Montilla-Moriles borvidékre is az érlelt borok a jellemzőek, csak itt ezeket – értelemszerűen – nem hívhatják sherry-nek. Azonos azonban az érlelési rendszer, amit itt is „Sistema de Criaderas y Soleras”-nak hívnak.

Hordók hosszú sorát halmozzák egymásra több szintben. A legfelső sorba kerül a legfiatalabb bor (Tercera Criadera), a legalsóba a legöregebb. Ez utóbbit hívják tulajdonképpen solerá-nak (a spanyol „suelo” — talaj, padló szóból). A palackba mindig a földön fekvő sorból nyerik a bort. Évente kétszer 5-30 százaléknyi bort palackoznak. A kivett mennyiséget a felette levő sorból pótolják, és így folytatják ezt a legfelső sorig, amit végül az utolsó szüretből származó borral töltenek fel. Az érlelés így minimum 3 évig tart; ez a rendszer garantálja a bor állandó ízét és minőségét.

A legjellemzőbb bortípusok:

- Friss, üde, száraz, reduktív fehérbor (12,5 %). Értelmszerűen nem érlelik, a szüret után 6-8 hónappal már a piacra kerül.
- Fino (15 %): világos szalmasárga színű ital, száraz ízzel. Mindig jól lehűtve kell fogyasztani.
- Amontillado: az érlelt borok egyik változata, amelyre jellemző, hogy sötétebb, mint a Fino. Az Amontillado is Fino-ként kezdi. Egy hordó Fino akkor tekinthető Amontillado-nak, ha a „flor” réteg nem képes tovább megfelelően fejlődni, amit úgy érnek el, hogy szándékosan megölik a gombát az alkoholfok utólagos növelésével, vagy hagyják meghalni azzal, hogy nem töltik fel a hordót. Végeredményként a kissé lyukacsos amerikai vagy kanadai tölgyfahordókban egy érlelt, a Fino-nál sötétebb ízű és gazdagabb aromájú érlelt bort kapunk. (Én is most tanultam, hogy az Amontillado magyar fordítása „Montilla szerű”.)
- Oloroso: a Fino-hoz hasonlóan kezdi az életét, de esetében jóval hamarabb lebontják a „flor”-t, így a Fino-nál jóval oxidatívabb, cserébe kevésbé van „élesztős” íze. Jellemzően száraz és kb. 18 % alkoholfokkal rendelkezik. Az Amontillado és az Oloroso között tehát az a különbség, hogy az Amontillado-t tovább érlelik „flor” alatt.
- Palo cortado: magyarul „eltört pálcát” jelent. Valójában a Fino-t tartalmazó hordókat egy függőleges vonallal jelölik, amit áthúznak, ha a „flor” véletlenül (magától) eltűnik a hordóban. Ez a jelenség természetes körülmények között a hordók 1-2 %-ának esetében fordul elő, ezért tekinthető a Palo cortado a legritkább érlelt bornak. Ízlelési jegyei alapján az Oloroso és az Amontillado között helyezkedik el. Finom íze mellett ritkasági értéke miatt is kedvelt. (Ugyanakkor hallottam panaszokot borászoktól, hogy „egyes borászok” az Oloroso és az Amontillado házasításával mesterségesen állítanak elő „Palo cortado” jelölésű bort.)
- Pedro Ximénez: ez egy igazi édes desszert bor. A szüretelést követően a szőlőt a napon szárítják, ezzel is növelve a bor cukortartalmát.



A régióban jelenleg 63 borászat működik. Nemzetközi szinten is ismert borászatok:

- Alvear
- Pérez Barquero
- Toro Albalá

További jelentősebb pincészetek:

- Cruz Conde
- Delgado
- Lagar Blanco
- Navarro
- Robles

Nekem kettőt, az Alvear-t és a Cruz Conde-t sikerült meglátogatnom.



Az Alvear pincészet¹¹ hatalmas területet foglal el, közvetlenül a hagyományos Belváros szomszédságában. A pincészetet Don Diego de Alvear y Escaler alapította 1729-ben, ezzel ez a cég Andalúzia legrégebbi borászata, míg egész Spanyolországban a második. Mai napig is a család tulajdonában van és immáron a nyolcadik generáció irányítja. 200 hektár saját szőlő ültetvényvel rendelkeznek, a kiemelkedő minőségű Sierra de Montilla-ban. Az eredeti üzem nem itt, hanem a Belvárosban volt, egy családi ház méretű épületben. A mostani helyszínre a XIX. század végén költöztek.

A látogatás során az összes üzemet és raktárat bejártuk. A fermentáció ma már hatalmas acéltartályokban történik, amelyekben állandóan lehet szabályozni a hőmérsékletet. Átmeneti tárolásra azonban még mindig használják a cserépből készült hatalmas tartályokat is („tinajas”). Igen látványos a XIX. század végén épült hatalmas raktár, ahol a Criadera és Solera hordók találhatóak.

¹¹ A pincészet főbejárata az Avda. de Maria Auxiliadora, 1. felől nyílik, de a látogatók bejárata onnan jó 400 méterre, az Avda. Boucau, 6. alatt található, ahol az üzlet is működik. Bár elvileg hétfőtől szombatig minden délután 12:30-kor bejelentés nélkül is látogatható a pincészet, én mégis azt javaslom, hogy előzetesen jelentkezünk e-mail-ben, különösen, ha nem spanyol nyelvű vezetést szeretnénk. E-mail cím: visitas@alvear.es. A borászat látogatás és kóstoló ára 8,50 (Básica) és 17,90 € (Deluxe) között mozog. Amennyiben a komoly borokat is szeretnénk megkóstolni, akkor a legdrágább jegyet érdemes megvenni.

A jó 45 perces körsétát követően néhány könnyű tapas kíséretében négyféle bort (Fino, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez) kóstolhatunk meg. Összességében elmondhatjuk, hogy a pincészet borainak minősége semmiben sem marad el a Jerezben megismert sherry-ékétől. Ugyanakkor áruk feltűnően kedvezőbb.



Mivel pont ebéidőben végzünk a látogatással, érdemes beülni egy könnyű ebédre az egy sarokra található Torres étterembe (Calle Lepanto, 4.). Egyszerű berendezés, hatalmas faasztalok fogadnak minket, de az étel választék és minőség tökéletesen megfelel a céljának. Mire délután 3 körül végzünk, eldönthetjük, hogy mitévők legyünk? Megkereshetjük a szállodát egy rövid „siesta” érdekében vagy folytathatjuk a történelmi emlékek felkeresését. Én az első verziót választottam és nem bántam meg.

Estefelé viszont érdemes visszamenni a városba. Mivel a Hotel Don Gonzalo jó 3-4 km-re van a Belvárostól, érdemes taxit hívni. Ebben örömmel segít a Recepció.¹² Az Ayuntamiento-nál tessük ki magunkat és a fő utcán el tudunk sétálni a Garnelo Színházig. Útközben a jobb oldalon valószínűleg meg tudjuk látogatni belülről is a Basílica Pontificia de San Juan de Ávila-t.

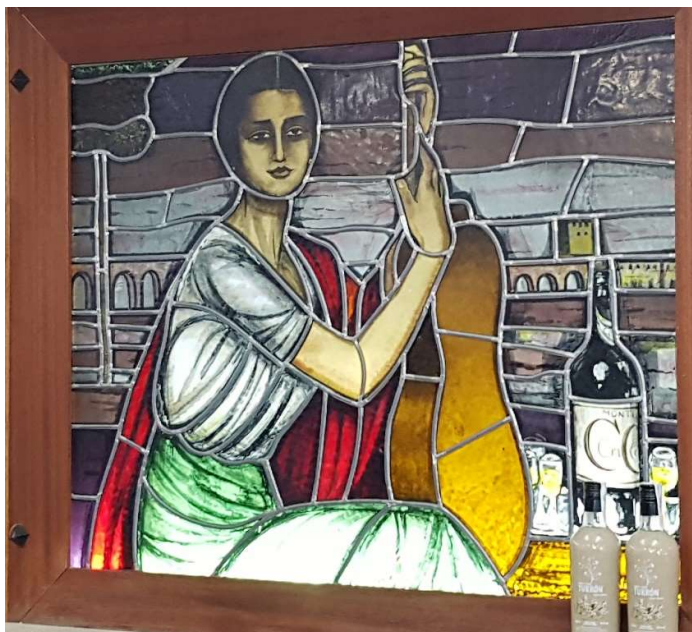
¹² Egy megbízható taxis telefonszáma a visszaútra: +34 608 55 09 80.

A séta után érdemes beülni néhány falatra és pohár borra a Don Quijote étterembe (Calle Ballén, 6.). A láthatólag környékbeli vendégek úgy ¾ 9 körül kezdtek szállingózni. Az átlagéletkor 70 év felett volt, de csak azért, mert néhány középkorú vendég is benézett. Érdekes, hogy komplett „brigádok” is érkeztek. A csendes szemlélődés keretében én a Bodegas Pérez Barquero helyi borait kóstoltam végig, szumma 11 €-ért. Ezek is kiválóak voltak.



A második nap délelőttje alkalmas volt a kulturális városnézésre. Ezt követően 12 órára vártak a Cruz Conde pincészetben¹³. Lidia nagyon kedvesen fogadott és vezetett körbe a borászatban. Ezt a pincészetet

1902-ben alapították. 1925-ben az akkori király, XIII. Alfonzo a Királyi Ház Hivatalos Szállítója címet adományozta a borászatnak. Az azt követő évtizedekben egy sor nemzetközi díjat nyertek a ház borai.



A cég logóját Julio Romero de Torres, egy híres cordobai festő, a család barátja festette 1930-ban. A festő múzsája és modellje a csupán 16 éves Maria Teresa López volt. A kép jobb oldalán egy palack Cruz Conde bor látszik.

¹³ Ronda de Carillo, 4. Itt feltétlenül szükséges az előzetes bejelentkezés elektronikus levélben vagy a honlapon. E-mail cím: Lidia Rivera rivera@bodegascruzconde.es. Telefon: +34 662 32 30 50. A látogatás és a kóstolás ára 8 €.



A pincészet érdekessége, hogy nem használnak acéltartályokat, hanem csak a hagyományos „tinaja”-kban fermentálják és tárolják a borokat, mielőtt az amerikai tölgyből készült hordókba kerülnének.



A másik különlegesség, hogy itt a hordós érlelés egy hatalmas földalatti raktárban történik.

A körsétát követően itt is egy kóstoló zárja a látogatást. A szokásos és már korábban bemutatott fajták mellett megkóstoltam egy Pale Cream nevű bort is, amely a friss fehérbor és a Fino házasítása ismeretlen arányban. Ízletesebb, mint egy friss bor és könnyebb, mint egy Fino. A másik újdonság egy különleges Oloroso volt, amit egy kis (édes) Pedro Ximénez-zel lágyítottak.



A borászat a borok mellett háromféle brandy-t és különféle vermutokat is készít. Ez utóbbi különlegessége, hogy alapborként Oloroso-t használnak.



Ezzel lassan utunk végére érünk. Hazafelé még megálltam röviden Moriles-ben, amely egy lényegesebb kisebb település, mint Montilla. Rövid véleményem: kihagyható.

Sitio de Calahonda, 2018. március 14.

Réthy Imre