

Borkóstoló Ásotthalmi Rajnai Rizling 1999, Somodi Sándor

írta: Tompa Imre
Figyelő magazin - 2001. 42. hét

Szokatlanul szép tájban áll a Somodi pincészet: jókora erdő veszi körül a homokos pampán meghúzódo kis gazdaságot, Csongrád, sőt tán az egész Dél-Alföld egyetlen neves borászati vállalkozását. Csak néhány tanyaszomszéd lapul a fák közt, amúgy közel s távol senki.

Túl a fákon a végtelen és meglehetősen üres alföldi síkok felett rezeg a megkésett vénasszonyok nyarának hősége, táj és talaj egysíkú, ami -mondják az Alföld nagy megvetői- eleve értéktelenebbé és információszegénnyé teszi a homoki borokat. Holott a szakértelem szép, etikus borokat is fakaszt a csakugyan nem túl változatos feltételekből.

Somodi és Szilvia leánya minőségi borokat készít az asztali borok tengeréből kiemelkedő, magányos szigetén, szép sikerrel. Ebben a szépen iskolázott Rajnai rizlingben mintha az erdő illata jelenne meg. Az Alföld kedvelői közé tartozik a germán eredetű, hideget is jól tűrő, kemény Rajnai rizling, mely a napsütötte tájon finom savakkal ajándékozta meg fogyasztóját. A világos zöldessárga bor erős, tiszta, fajtajelleges gyümölcsillattal köszön. Fő ereje és különös ismertetőjele a kiegyensúlyozott szerkezet és a nem nagy test fölött megjelenő érintésnyi avarillat.

Ez a szép, vonzó és eredeti íz abból az aszúsodási folyamatból való amely 1999 nyarán még az alföldi szőlőket is megérintette. Az esős nyár rothadásra hajlamosította a szőlőket, emlékezetes, hogy nyár végéig vagy ezer milliméter csapadék hullott országszerte. Ám augusztus végén meseszép ősz kezdődött: fél évszázada nem sütött ennyit a napocska - ideális aszúsodási forgatókönyv. Ez az érintés érződik e szép borban, mely minőségben nem marad el tájban és talajban szerencsésebb adottságú társai mögött.