





A VILLÁNYI BORVIDÉK EGYIK LEGISMERTEBB CSALÁDJA ÉS MÁRKANEVE IGAZI SZÉP, KLASSZIKUS FORBES-TÖRTÉNET. INDUL A BORKEDVELŐ OPÁVAL, FOLYTATÓDIK AZ AMBICIÓZUS VŐVEL, GERE ATTILÁVAL, ÉS TART A MAGA TERMÉSZETESSÉGÉBEN MÉLTÓ UTÓDDÁ NÖVŐ LÁNYNÁL. **GERE ANDREA** NEM BORÁSZNAK KÉSZÜLT, DE ZSIGEREIBEN HORDOZTA A BOR ÉS A SZŐLŐ SZERETETÉT, SZINTE ÉSZREVÉTTENÜL VETTE ÁT A STAFÉTÁT, ÉS FOGADTATTA EL MAGÁT A SZAKMABELIEKKEK. EGY HÚSZÉVES, ORGANIKUS GENERÁCIÓVÁLTÁS UTOLSÓ MOMENTUMAINÁL JÁRUNK.

ENGEM EZ HOZOTT HAZA

G

Gere Andrea izgatottan lépett a kóstolóterembe. Unger Zsolt és csapata lépdelt mögötte, pár percre érkeztek meg a villányi Gere Pincészetbe, hogy bemutassák a családnak az új arculati terveket. Unger az egyik legkeresettebb hazai márkaépítő szakember (*portréját lásd: Forbes, 2019/06.*). Cége, az Unger and Partners tervezte többek között a Bortársaság, a Sauska, az Ilcsi, a Gerbeaud, a Kreinbacher és a Libri arculatát. Kétségtelenül jó kezekbe került a Gere-borportfólió – benne a boroscímkék – felfrissítésének feladata, mégis mindenki nagyon izgult a 2017-es találkozó előtt. Andi főképp azért, hogy mit szól majd az édesapja a tervekhez.

„Apa nem értett egyet a dizájnválással. Ilyenkor nem szól, csak csendben ül. Nem érezte szükségét a módosításnak, ki kellett vívnom, hogy megvalósuljon. De ő is belátta: lehet, hogy már nincs tisztában annyira a piaccal” – emlékszik vissza Andi. Unger Zsolt szerint márkaépítési szempontból kifejezetten kockázatos lépés volt a megújítás. „Egy-másfél évig együtt gyúrtuk a jövőjük alakulását. Nagy tökösségre vall, hogy vállaltak egy ilyen váltást, és ilyen összeszedetten megcsinálták.”

Az ötletet Andi és férje, Csizmadia Kristóf vitte végig. „Andi precíz, szikár, eltökélt. Nagy alázattal kezeli a családi dolgokat és a rábízott feladatokat” – mondja róla Zsolt. Nagyon rákészültek a bemutatóra, és ami-

kor Zsolt kitette a terveket, Attila három pillantásból látta, hogy ez az, amit keresnek. „De ő nagyon bölcsen és elegánsan úgy adta elő, hogy nem szól bele, ez Andi és Kristóf dolga. De láttam rajta, hogy a rutinjával rögtön megértette a koncepciót. Mégis meghagyta a döntést a fiataloknak.”

Andiban azért megállt az ütő, főleg, mert ikonikus Kopar-boruk régi címkéjéhez édesapja különösen kötődött. „Ránézett a tervekre, és csak hallgatott. Lehet, hogy más az asztalra csapott volna, de ő csak annyit mondott: ti érzitek. Ha azt mondjátok, hogy kell, akkor legyen.” Kellett: az eladási számon rögtön meglátszott az arculatváltás, a kereskedők is szívesebben dolgoztak a leporolt márkával.

A fehér abrosz mellett

A dizájn megújítása fontos lépcsőfok volt a generációváltásban, aminek erősen a végén járnak. Akármelyiküket kérdezem – külön-külön ülünk le beszélgetni a villányi Crocus Gere Bor Hotel korábbi szivarszobájában – zökkenőmentesnek tűnik a húsz éve elindított folyamat, és ennek talán éppen ez a „ha kell, akkor legyen”, bizalmat sugalló apai hozzáállás az egyik kulcsa. A másik pedig az lehet, hogy Andi amellet, hogy friss lendületet hozott, alázattal áll szülei eddigi munkájához. „Én tanulni jöttem haza, nem akartam felforgatni semmit.”

„Akkor nagyon sokan, akik felkerültek Budapestre, ott is maradtak. Mondtam a nejemnek, hogy anya, ez a lány már nem jön haza Villányba” – meséli Gere Attila arról az időszakról, amikor Andi



AKA Kereskedelmi Kft.

ALAPÍTÁS:
2005

TULAJDONOSOK:
Gere Andrea, Gere Attila
József, Geréné Weber
Katalin, Gere Attila

LÉTSZÁM:
78 FŐ

ÁRBEVÉTEL (MILLIÁRD FT)

2021

1,3

2022

1,9

ADÓZOTT EREDMÉNY
(MILLIÁRD FORINT)

2021

0,2

2022

0,4

Weninger és Gere Kft.

ALAPÍTÁS:
1992

TULAJDONOSOK:
Gere Attila József (40%),
AKA Kereskedelmi Kft.
(50%), Franz Weninger (10 %)

LÉTSZÁM:
8 FŐ

ÁRBEVÉTEL (MILLIÓ FT)

2021

238,2

2022

308,2

ADÓZOTT EREDMÉNY
(MILLIÓ FORINT)

2021

3,0

2022

33,5

Forrás: Dun & Bradstreet,
cégközlés

közgazdászdiplomát szerzett a Pénzügyi és Számviteli főiskolán, majd két évig Budapesten dolgozott. Először egy adótanácsadó cégnél, majd egy filmforgalmazónál helyezkedett el, bár már akkoriban is extrovertáltabbnak érezte magát annál, mint hogy naphosszat számok és papírkötegek fölött üljön. „Tapasztalatot akartam szerezni, hogy milyen, amikor van egy főnököm, és meg kell felelni, kollégákkal kell együtt dolgozni. Ezekből rengeteget tanultam.”

Már a főiskola alatt elvégzett több boros és sommelier-képzést, és a családi vállalkozástól sem szakadt el. Ha kellett, címkét vagy szerződést fordított, prospektust rakott össze. „Édesapáék dobálták nekem a feladatokat.” „Andikám észrevette, hogy nagy segítség nekünk. Németül, angolul is tökéletesen beszél, mi nem nagyon” – indokol Attila. Andi budapesti lakásába is vettek egy faxot 1999-ben, és ha külföldről jött megkeresés, felfaxolták neki.

Boraikat ekkoriban főként éttermeknek adták el, és amikor édesapja Budapestre jött borvacsorát tartani, Andi is sokszor elkísérte. Bár imádta a fővárosi pezsgést, ezek az esték mégis visszavonhatatlanul Villány felé terelték. „Ott, a fehér abrosz mellett megláttam, milyen közegekbe nyit meg ajtókat egy palack bor. Hogy minket, vidéki embereket hogy tiszteltek az akkori nagy budapesti vendéglátóhelyek, a Gundel, az Alabárdos vagy a Fortuna étterem vezetői.”

Tetszett neki az elegancia, a tálalás, hogy új környezetben látta a boraikat, illetve, hogy a világ legnagyobb borászai vagy épp Nobel-díjas hírességek kóstolták őket. „Itt döbbsentem rá, hogy milyen csodálatos dolgokat készítünk otthon, és hogy mekkora értéket adunk velük az embereknek. Engem ez hozott haza.”

„Felhívott, és megkérdezte, hogy hazajöhet-e. Elsírtuk magunkat a feleségemmel.” Attila még húsz évvel később, a lámpák homályos fényében is jól láthatóan élvezte, amikor visszaemlékszik 2003-ra. Innentől ő pörgette a hotellel és a pincészetrel kapcsolatos beruházásokat, Andi pedig először a kereskedelmi területet, az utazásokat vette át, és képezte magát. A kaliforniai Davis Egyetemen bormarketinget tanult, majd elvégezte a londoni Wine and Spirits Education Trust boros képzését.

„Egy csettintésre az ember nem lesz borász csak azért, mert borászcsaládba született” – mondja a másik ikonikus villányi borász család hasonló korú tagja, Bock Valér. Gyerekkora óta ismeri Andit és öccsét, együtt nőttek fel Villányban. Valérnak is meg kellett érnie a feladatra, ő húszévesen még nem is szívesen tartott borkóstolókat, először képezni szeretne volna magát, és meg kellett érkeznie a szerepébe a családi vállalkozásban.

Gerééknél is fokozatosan ment az összecsiszolódás. Attilának meg kellett szoknia,



A GERE-BIRTOK MÉRETE

75ha

(integrátorként a saját szőlő mellett vásárolnak más gazdáktól, akikkel már régóta dolgoznak)

ÉVES TERMELT VILLÁNYI BOR MENNYISÉGE

76 ezer–86 ezer hl

(ennek 98%-a palackos bor)

ENNYI GERE BOR KÉSZÜL ÉVENTE

800 ezer–850 ezer palack

A GERE BOROК ARÁNYA AZ ÖSSZES VILLÁNYI BOR KÖZÖTT

7,4–7,8%

BELFÖLDI ÉRTÉKESÍTÉS

80%

EXPORT

20%Főbb exportpiacok:
Belgium, Svájc,
Szlovákia, Kína

hogy több évtized után már nem egyedül dönt, Andinak pedig rosszul esett, hogy sokszor kész tények elé volt állítva. Ennek ellenére mindketten azt mondják, könnyen összeszoktak. Andi viszonylag szabad kezet kapott azokon a területeken (kereskedelem, marketing), amikben korábban is segített, majd egyre több mindenben részt vett. 2008-ban a Crocus Gere Borhotel kialakításánál önállóan dönthetett az enteriőréről, a külső kialakításáról és az üzemeltetési feladatok szervezéséről. „A cégvezetésbe bele kellett tanulnia, de nagyon jól csinálja azt is” – mondja Attila.

Itt járt Paul Bocuse

A hotelhez tartozó Mandula étteremben több falon is fotók sorakoznak: Gere Attila Mádl Ferenc néhai köztársasági elnökkel, a japán császári párral, de van itt egy kézzel írt köszönőlevél a világhírű francia séftől, Paul Bocuse-től is, aki 2004-ben járt náluk. Bár Bocuse-szal épp nem, de Andi is sok hírességgel találkozott a birtokon. Nevetve meséli, mennyire izgult, amikor az olasz borászlegenda, Angelo Gaja Villányba jött megkóstolni a boraikat. Nagyon magasan volt a léc: édesapja épp nem volt otthon, neki kellett levezenyelnie a kóstolót. Az olasz borászat megújítójának tartott Gaja azt mondta

Engem ez hozott haza Folyt.

a kóstoló után: „Andrea, gratulálok! Örülhet az édesapja, hogy ilyen lánya van.”

„Nekem apa a példaképem. Ez valahol jó is meg rossz is, mert félve nyúlok hozzá azokhoz a dolgokhoz, amiket ő már megcsinált, merthogy az biztosan jól van úgy. Közben meg lehet, hogy változtatni kellene, hogy továbblépjünk, vagy az idők szavára jobban válaszoljunk.” Ebből a szempontból is jókor került a családba Andi férje. Kristóf külső szemmel bátrabban javasolta, hogy valamiről mégis beszéljenek még, esetleg módosítsanak.

Kristóf jogászcsaládba született közgazdász, de édesapjának komoly gasztronómiai, idegenforgalmi és borászati kapcsolódásai is vannak. Kristóf is fokozatosan integrálódott a vállalkozásba. „Ez velem együtt járt” – kacag Andi. „A kezdet kezdetén láttam, hogy ha ez komolyra fordul, áttevődnek a hangsúlyok” – mondja Kristóf, és a páros interjú (32. oldal) után el is siet a gyerekekhez, akikre addig Andi édesanyja vigyázott. „Nélküle semmi nem működne így, ahogyan most” – teszi hozzá Andi. Édesanyja korábban a szálloda elődjét, a panziót vezette, most főként nagymamaszerepben veszi ki a részét a családi munkamegosztásból.

„Tiszta szívvel és lelkesedéssel tudom átadni a vállalkozást. Két-három éve mondtam Andinak és Kristófnak, hogy akár holnap visszalépek, és csak szeretném élni az életemet” – vonja meg a vállát mosolyogva Attila. A covid alatti válságkezelés már inkább fárasztotta. Most minden egyenesbe került, a hitelektől is megszabadultak, és még jobban prosperáló állapotban adja át a céget.

Már nem nagyon szeretne beleszólni a döntésekbe, legfeljebb elmondja az álláspontját, ha kérdezik. „Mindig mondom a gyerekeknek, hogy nem muszáj elfogadni a véleményemet, mert ez már másik világ. Azt mondom, amit a józan paraszti ész diktál. Én már nem sok információval rendelkezem, visszafogtam magam a menéssel, egyéb kapcsolattartásokkal.”

A generációváltás markáns központi motívum, emeli ki Unger Zsolt, számos boros családi vállalkozás márkájának fel- vagy újraépítője is. „A hazai borászati ágazat problémáinak hatvan-hetven százaléka arról szól, hogy az érintettek nem képesek az öröklési utakat, generációváltásokat így megcsinálni. A borágazat nyertesei az öröklési ágak. Attól





lesz valami legenda, ha a generációk viszik tovább.” Szerinte a Gere márkára is jó hatással volt a generációváltás, ez a számokon is látszik.

„Hú, ezt nehéz megfogalmazni. Ahogy az ember éli az életét” – mondja Andi a visszatérően elhangzó „Gere-értékrendről”, „Gere-stílusról”. Aztán elég gyorsan eljutunk a sváb gyökerekhez. „A svábságunk meghatározó az életünk minden területén. Andreában is ott az erőteljes kitartás és tenni akarás. Határozott, komoly üzletaszszony, szakemberként is sokat tanulunk egymástól” – mondja Bock Valér.

Andiék családja is sváb származású, a nagyszülők közül is mindig mindenki dolgozott. Különösen az anyai Wéber nagyszülők álltak közel Andihoz, főként nagyapja, Wéber Ádám, a családban csak Opa. „Józan paraszti ésszel gondolkoztak, és mindig figyeltek a körülöttük lévő emberekre.” Az étteremben

OTT DÖBBENTEM RÁ, HOGY MILYEN CSODÁLATOS DOLGOKAT KÉSZÍTÜNK OTTHON.

kiállított fotók között nem véletlenül lóg egy olyan is, amiről Andi és öccse mosolyog vissza Opával.

Amikor Andit és férjét, illetve Attilát a covididőkről kérdezem, egymástól függetlenül is az étteremben és a szállodában dolgozó negyven-negyvenöt kollégát hozzák fel (sosem az alkalmazott szót használják, és ez teljesen tudatos).

Rajtuk múltott a megélhetésük, és volt néhány hétnyi bizonytalan időszakuk. „Édesapámtól is azt láttam, hogy mindenkinek a munkáját meg kell becsülni. Mert mindenki hozzátesz ahhoz, amitől a Gere bor Gere bor lesz. Hagyjad, Nándi, majd én kitöltöm” – szól oda Andi a közben egy ásványvizes üveggel az asztalunkhoz lépő kollégájának.

Azt mondja, sohasem arra használták a pénzt, hogy luxusnyaralásokra menjenek, hanem hogy fejlődjön a cég. „Sokkal fontosabb volt, hogy a dolgozóinknak meg tudjuk adni, ami jár, mint hogy

nem tudom, milyen kocsink legyen vagy hová jussunk el a világban. De az is fontos, hogy ha akarsz, be tudj ülni egy jó étterembe, mert onnan is inspirálódsz.”

Még megbeszéled apukáddal, ugye?

Húsz éve került be egy alapvetően férfiak uralta szakmába. Mindig úgy érezte, hogy apja teljes értékű emberként kezeli maga mellett, figyel arra, amit mond, de persze belé is szorult jócskán határozottság. Azt viszont mindig visszautasította, hogy ő csak beleült a bársonyszékbe. „Tudom, hogy ezért dolgozni kell, és én magam is beleteszem a munkát.”

A borkereskedőkkel sokáig édesapja tárgyalt, ott meg kellett küzdenie, hogy elfogadják egyedül is. Volt, hogy a tárgyalás után megkérdezték, hogy „ezt még megbeszéled otthon apukáddal, ugye?”. A határozott nem után lassan megszokták, hogy már az ő szava dönt. Elvárások és összehasonlítások az édesapjával mindig lesznek, de Andi ezt is tudatosan kezeli. „Évekig dolgoztam magamon, hogy egy kicsit átértékeljem ezt a helyzetet. Végül ki tudtam mondani, hogy nem baj, ha nem fogok tudni mindent úgy csinálni, mint édesapa.” Attila racionálisabb, Andi szereti a finomhangolásokat, az esztétikumot, kóstolni is más szenzorokkal kóstol. „Ehhez jön még a pedantériám és a maximalizmusom” – nevet.

Nemcsak vezetői stílusának megtalálásáig, hanem anyává válásáig is rögzös út vezetett. Harmincéves volt, amikor már első férjével is szerettek volna gyermeket. „Három vagy négy, már nem is számoltam” – több sikertelen lombikon van túl. Akkoriban a céges ügyekkel járó stresszből is próbált visszavenni, és felvett maga mellé egy asszisztenst, illetve elkezdett foglalkozni magával is.

„Hihetetlen, hogy az ember mi mindent képes kipróbálni. Én, aki teljesen racionálisnak tartom magam” – jósnő, asztrológia és a természetgyógyászat mindenféle ága is ott volt ezen az úton. „A végén elfogadtam, hogy nekem lehet, hogy ez lett megírva, a céggel kell foglalkoznom. Én vagyok, aki át kell vegyem. Lehet, hogy emellé nem is fog elférni egy gyerek.”

Nem sokkal ezután, második házasságába teljesen spontán megszületett két kisfiuk, ők most másfél és háromévesek. „Nagyon sokat dolgoztunk magunkon. Kristóf is, én is. A sze-



FIGULA SÓSKÚT OLASZRIZLING:

Szép ásványosság van benne, vibrálás, élénkség, és szépen tükrözi az ottani termőtáj kvalitásait és sokszínűségét. Ez a bor egy egyéniség.



GYÖRGYKOVÁCS NAGY-SOMLÓI FURMINT:

Minden bora annyira szívhez szóló, megmunkált, remekműként tekintek Györgykovács Imre boraira. Csupaszív ember, és a borai is ezt tükrözik vissza.



ST. ANDREA NAGY-EGED BIKAVER:

Szeretem a borok elegáns stílusát, és Nagy-Eged egy különleges adottságokkal rendelkező terület, ennek a kettőnek a találkozására. Nagy hangsúlyt fektetnek arra, hogy a bikavéreket különböző interpretációkban megmutassák, ennek egyik jó példája a Nagy-Eged.



KREINBACHER PRESTIGE BRUT:

Éttermünkben csak Gere borokat kínálunk, egyetlen kivétel a pezsgő. Itt a választék Champagne-okból és Kreinbacher pezsgőkből áll, utóbbiból ez az egyik kedvencem. Finess-es, elegáns, diszkrét, harmonikus tétel.

*Kifejezetten azt kértük, hogy ezúttal ne a pincészetük borai közül ajánljon.

mélyiségfejlődés kell hozzá. Ahol nincsenek meg a válaszok racionális úton, ott belül kell keresni.” Andinak ez a küzdelem nyitotta ki ezt a belső utat.

„Engem sem kényszerítettek soha, és valószínűleg ez a kulcsa annak, hogy a végén én hoztam meg a döntést, hogy hazajövök. A szüleim nagyon okosan csinálták: megszerették velem az egész boros világot.” Gyermeküknek is így állnak az utódlás kérdéséhez. Persze a fiúk is mennek velük a pincészetbe, és olyan is van, hogy Duplo-figurákkal játsszák el a borpalackozást, vagy lelkesen csipegetik a szőlőt valamelyik Gere-dűlőben.

A szőlőt minden ültetvényükön szabadon kóstolgathatják a gyerekek, mert egy kétéves tesztidőszak után 2010-ben teljesen biogazdálkodásra álltak át. Sőt állatokat is tartanak. Gere Attila szülőfaluja, a Villánytól tizenkét kilométerre lévő Újpetre közelében van egy kis majorságuk. Attila legszívesebben itt tölti napjait. Régi szakmájához visszatérve erdőt is telepített, és az itteni tyúkok szolgáltatják például a villányi szálloda reggeli rántottáját.

Opa

Biztosítókötél nélküli ugrás – Andi így jellemzi kozmetikai márkájának fejlesztését. Az Andrea Gere Skin Care ötlete is a szőlőből pattant ki – mindig tudták, milyen értékes alapanyagok vannak a kezükben. „Nem tömegtermelésből kerül ki, leszűkített fürtszámmal, természetkorlátozással dolgozunk. Négy-hat fürtöt hagyunk a tőkéken, így a szőlőfürtben és a szőlő magjában is sokkal több hatóanyag koncentrálódik.” Szőlőmagörleményüket és -olajukat éveken keresztül a márkájuk ötletének megszületése előtt használták már a szállodai wellness- és masszázsközeléseknél, mivel a ház üzenetét egyébként is a szőlőre, borra szerették volna hangolni.

Ezek a termékek nagyon tetszettek a vendégeknek, haza is akartak vinni belőlük, így született meg az önálló márkájuk ötlete. Andi édesapja nélkül, férje közreműködésével vitte végig. „Nem kis pénzeszegek vannak benne, éreztem a súlyát. Az ember mégiscsak be kell, hogy bizonyítsa, hogy tud valamit, és hát az én nevem van rajta.” Mindenképpen prémium termékben gondolkodtak, és bőrgyógyászal együttműködve dolgoztak a Svájcban fejlesztett és gyártott termékeken. „Ez a nyereségestől még messze van, a kozmetikai piacon óriási

Engem ez hozott haza Folyt.



a verseny, de organikusan épül a márka, jók a partnereink, és sokszor teljesen ismeretlenül is megtalálnak, és visszajeleznek, hogy mennyire bevált nekik a termék.”

„Soha” – mondja határozottan arra a kérdésre, megbánta-e valaha, hogy kezdeti féltelmei ellenére hazajött a családi vállalkozásba. A bor miatt Budapesttől sem szakad el, hiszen a kóstolók, az események, a kereskedőkkel való tárgyalások miatt rendszeresen jár oda is. „Lehet, hogy ezért nem bántam meg soha, mert megvan a kapcsolódás. Meg a bor gyönyörű téma. Nem is tudom, hogy merülhetett fel bennem, hogy mással akarok foglalkozni.”

Igaz, szülei is sokat tettek azért, hogy megszeresse a szakmát, de a családban talán Weber nagypapa volt a villányi borok legnagyobb rajongója. „Megtanultuk értékelni, ami itt a kezünkben van” – mondja róla Andi. Amikor Gere Attila Újpetréről Villányba házasodott, Opától kapták az első szőlőt nászajándék-

ba, egy kicsi, egyharmad hektáros területet. „Szombaton volt az esküvő, és hétfőn már kinn találtam magam a szőlőben. Megmutatta az após, hogy mit kaptunk.” Amikor nehezebb volt a szőlőmunka, Opa mindig azt mondta Attilának, ha jön az ősz, és leszüretelnek, meglátja, hogy megérte. „És ez tényleg mindig így volt.”

„Sokat kaptam az apósomtól, aki a maga egyszerűségében is logikusan gondolkodott. Feltette magának a kérdést, hogy a logika szerint mi lenne erre a válasz. Ezt én is így csináltam mindig. »Ha tisztességesen dolgozunk és jó bort készítünk, azt el lehet adni.« Ezt is apósom mondta, és eszerint dolgozunk ma is.”

Attilához hasonlóan Andi és három évvel fiatalabb öccse is hamar a szőlőben találta magát. „Pelusos gyerekként oda voltunk ültetve a sor végére, és kotortuk a földet.” Unokatestvéreikkel, Gere Zsolttal és Viktóriával nőttek fel, a két család szőlői is egymás mellett voltak. (A család ezen ágáé a Gere Tamás és Zsolt Pincészet és egy panzió Villányban.) „Kisiskoláskoromtól már vannak emlékeim, hogy segítenünk kellett. Annyit, amennyit tudtunk. Csak hogy érezzük a munka ízét, és hogy tudjuk, nem pottyán csak úgy minden az ölünkbe” – akkor lehetett elmenni nyaralni a Balatonra, ha kész volt a szőlő.

Bock Valér azt meséli, hogy Andival borbírálatokon a száz pontos bírálati rendszerben sokszor csak egy-két pont különbséggel értékelnek. „Akkor összenézünk, és elmosolyodunk, hogy igen, a villányi ízvilág volt az etalon. Andi és Kristóf a világ minden tájáról hozott haza borokat versenyekről, kóstolókról, nem egyszer a világ legdrágábbjait és legjobbait nyitották ki Villányban a családi asztalnál. „Vakteszten” Opával is megkóstoltattak néhányat: köztük az egyik legjobbnak tartott francia bort, egy Chateauf-neuf-du-pape-ot vagy az akár több ezer eurós Mouton Rotschildet. „Opának nem mondtuk meg, milyen értékes borok. Megkóstolta, de ezekre mindig csak azt mondta, »jó-jó, de ez nem villányi.«” **F**

Ingerültség jár át, ahogy olvasom, férfi üzletemberek azzal próbálkoztak Andreánál, hogy „megbeszélte-e mindezt otthon apukáddal?!?”. Majd önkéntelenül vigyorgok határozott reakciójától. Mindig üdítő élmény felkészült, motivált, tehetséges nőkről és összetartó, együttműködő családokról olvasni. Irigylem Andreát, hogy a példaképével dolgozhat, aki ráadásul az apukája, és hogy van ereje mellette a saját útját járni. Nekem is az apukám az egyik példaképem.



Mi jut eszedbe róla?

TŐKE



„A pénz sosem érdekelt. A pénz csak eszköz, hogy ha valamit fel akarunk építeni, akkor azzal tudjuk. Ha jól dolgozunk, jó bort készítünk, a pénz automatikusan jön.”



„Minden ott kezdődik, minden a szőlőtőkék között dől el, ott kell mindent jól csinálni, precízen, odafigyelve, kompromisszumok nélkül és szeretve. Ezt szeretem a mi szakmánkban, hogy megvan a tőkéhez és a földhöz való kapcsolódás is. A természetben annyira magától értetődően történik minden, hogy evidensek a válaszok.”

26

VILLÁNY



„Tudom, milyen volt az 1990-es évek előtt. Itt voltunk öten: Gere Tamás, Bock Józsi, Tiffán Ede, Polgár Zoli és mi. Mi kezdtünk el komolyabban, már a 80-as évek vége felé palackozni. Mire a többi borvidéken egyáltalán elkezdtek ezen gondolkodni, mi már öt-hat éve a piacon voltunk. (...) Amikor jövök haza Pestről, és meglátom a villányi hegyet, akkor tudom, hogy az a Goldberg. Az a hegy a mi aranyunk.”



„A szívem csücske.”

NAGYPAPA



„Sokáig vártunk rá, hogy unokánk legyen. Hál' istennek most van kettő. Kis gazfickók, két kisfiú. Ha meglátják a papát, felteszik a kezüket és futnak felém. Annál jobb érzés nincs a világon.”



„Wéber nagypapa! El is érzékenyülök mindjárt... (egy könnycsepp jelenik meg a szemében) Anyukám édesapja. A nagyszüleim nagyon fontos szerepet játszottak az életemben. Egyszerű emberek voltak, de épp a maguk egyszerűségében nagyon jó példaképek, főleg a nagypapám.”

NYÁR



„Balaton. Pedig sosem voltam balatonos, de már tíz-tizenöt éve járunk. Annyira megszerettem, hogy amikor fenn vagyok a Balatonon, nem jut eszembe a cég. Tökéletesen ki tudok kapcsolni. Az ember szabadon gazdálko... (észreveszi az elszólást és nevetve kijavítja magát) beszélgetünk, pihenünk.”



„Frici! Terasz, jó kis habzóborok, barátok, könnyed beszélgetések.”

Hasonlóan is kóstolunk

Gere Andrea és férje, Csizmadia Kristóf inkább azon szoktak vitatkozni, hogy ki mondja ki, és nem azon, hogy mit. Kulturált borivásról, féllábas ételekről, venyigével való fűtésről beszélgettünk.

T

Tegnap este Sopronban tartottatok bor-kóstolót. Milyen gyakran mentek ilyen programokra?

Gere Andrea: Most már újra gyakrabban. Az elmúlt pár évben a covid miatt is kevesebb volt az ilyen rendezvény, és három éve született meg az első fiunk, aztán huszonkét hónapra rá a második, ami érthető módon áthelyezte a hangsúlyokat. Jó, hogy újra vannak borvacsorák, mert már hiányoztak az effajta találkozások. Nagyon jó platformok arra, hogy direktben kapjunk visszacsatolást a borfogyasztóktól.

Hogyan osztjátok meg a munkát most, két kisgyerek mellett?

Csizmadia Kristóf: Csatában dolgozunk, a hangsúlyok hol ide, hol oda tolnak. Ha el kell különíteni, akkor a kereskedelem Andinál, a szőlészeti-borászati rész nálam van.

G. A.: A stratégia kialakítása mindig közös munka. Kisebb gyermekünk másfél éves, így nem tudok mindenhol személyesen ott lenni, most Kristóf kíséri végig és ellenőrzi a folyamatokat.

Nálatok is olyan könnyen ment a munkában az összecsiszolódás, mint Andinál és Attilánál, vagy nem volt ilyen egyszerű?

Csizmadia Kristóf: Andival mi nagyon hasonlóan gondolkozunk, inkább azon szoktunk vitatkozni, hogy ki mondja ki, nem azon, hogy mit. Amiben meg nem értünk egyet, ott is előáll egy komplementer helyzet, és pont azt tudjuk hozni, amit a másik nem.

G. A.: Igen, és nagyon hasonlóan is kóstolunk, azt hiszem.

Magyarországon egyre kevesebb bort iszunk, az utóbbi tizenöt-húsz évben lefeleződött az egy főre eső éves borfogyasztás, tizenhét liter körül van. Mi lehet ennek az oka?

G. A.: Most, amikor jöttünk haza Sopronból, éppen felolvastam Kristófnak egy cikket arról, hogy a Z generációnál kifejezetten trend lett, hogy bizonyos szociális helyzetekben kevésbé isznak alkoholt, a friss reduk

tívákat se annyira. A Juniborral (Fiatal Borászok Egyesülete, Andi is tagja – *a szerk.*) mi is sokat dolgozunk rajta, hogy jobban kidomborítsuk, hogy a kultúra része a mértékletes borfogyasztás, és beleilleszhető a mai tudatos, egészségorientált gondolkodásmódba is.

CS. K.: A borfogyasztás csökkenése több évtizedes folyamat. Vannak benne generációs kérdések, megváltoztak a fogyasztói szokások, és ott a zéró tolerancia is, komplex a kép. De úgy látom, inkább tisztul

a piac, és a kulturáltabb, minőségibb borfogyasztás felé orientálódunk.

Ti akkor nem annyira érzitek ezt az általános csökkenést a forgalmatokon?

CS. K.: A csökkenésből talán a kevésbé minőségi borok tették ki a nagyobb tételt, mi azt látjuk, hogy a jó minőségre, a mi borainkra van igény.

NEM LEHET AZ
ÖSZTÖNÖSSÉGRE BÍZNI
MINDENT, OLYAN CÉGET
KELL ÉPÍTENI, AMI KÉPES
KIRUGÓZNI A VILÁG
CSAVARJAIT.

G. A.: Stabil, megalapozott márka vagyunk a piacon. Nekünk ez is előny, mert nehezebb, válságos helyzetben kevésbé kísérleteznek az emberek, és ha már pénzt adnak ki borra, szívesebben nyúlnak a már ismert és bevált márkákhoz. A Gere borokhoz a minőséget, a megbízhatóságot társítják.

Ti hogy vagytok a borfogyasztással? Étél mellé, vagy csak úgy is?

G. A.: Nekem mindig hiányérzetem van, ha csak víz van az étel mellé. Hogy lehet, hogy valakinek nincs rá igénye, hogy ehhez az ételhez kitöltsön egy pohár bort? Amikor beveszel egy falatot a szádba, kortyolsz hozzá bort, összeérnek az ízek, és egy harmadik íz jön létre... Hogy ezt valaki kihagyja? Sajnálom, mert szerintem valami nagyon jóról marad le. *(Nevet.)*

CS. K.: Igen, a jó bort mértékletesen, kulturált keretek között kár lenne kihagyni. Ez különösen igaz a gasztronómiára, amikor kontextusba helyezzük a bort. Szinte féllábon áll az étel, ha nem társítunk mellé bort.

Az egyik tavaszi Forbes-rendezvényen azt mondtátok, hogy a covidból okulva stratégiát váltottatok, és elkezdtek tartalékokat képezni. Emiatt kicsit tolódtak a tervezett beruházások. Min dolgoztok most?

G. A.: Ezek a beruházások az idén aktuálisak. A pincészet teljes felújításon esik át, ami egy majdnem háromszázmillió forintos beruházás. Július 31-re, a szüreti kezdésre be kell fejezni. Nem kis logisztikai feladat egy működő borászatnál. A céget is próbáljuk átszervezni, a hatékonyság és a tudatosság jegyében optimalizálni.

Édesapám mindig ösztönösen fejlesztett, érezte, hogyan kell jól dönteni, sok mindent egyedül döntött el sokáig. Az utóbbi pár év rávilágított, hogy nem lehet mindent az ösztönösségre bízni, olyan céget kell építeni, ami képes kirugózni a világ csavarjait.

A boroknál tudtok még újítani?

G. A.: A boroknál már kiforrott dolgok vannak, az utóbbi időszakban inkább azzal kísérleteztünk,

hogy hogyan tudunk még jobbak lenni. 2010 óta biogazdálkodást folytatunk, rengeteg mindennel kísérletezünk a szőlészetben. Fiatal, innovatív gondolkodású csapatunk van a szőlészeti és a borászati területen is. Az alapok megvannak, de finomhangolás mindig kell. Nyitottnak kell lenni a világra, mi is nyitott szemmel járunk. Ami belefér a Gere-értékrendbe, a mi stabil márkánk-

ba, arra nyitottak vagyunk, de jól meg kell azért nézni, nem akarunk minden trendre felülni.

CS. K.: Az Andi által említett keretrendszerben, de mindig tanulunk. Fontos fejlesztési vonal még az energiaellátás, az energiahatékonyság növelése. Ez is komoly feladat, de én hálás vagyok ezeknek a gondoknak, mert arra ösztökélnék, hogy jobban gondoljuk át a dolgainkat, legyünk innovatívabbak.

Apósom, ebből a szempontból is nagyon jó látásmóddal, tehetséggel megáldott ember. Majdnem húsz éve az egész szálloda megújuló energiára épült, van napkollektor, geotermikus energiával, venyigével fűtünk, 2008 óta ezt csináljuk. Most bejön a napelem, és átnéztük a gépparkunkat a szállodában és a pincészetben is.

Mennyivel nőttek télen az energiaköltségeitek?

G. A.: Bár ennyi megújuló energiánk van, ötszörösükre legalább. Gigantikus összegekről van szó, sokkot kaptunk: hogyan fogjuk ezt kitermelni? Szerencsére volt egy üres területünk, oda telepítettünk napelemeket, és még fogunk is. A szállodai árakat nem tudjuk a végtelenségig emelni. A gépészekkel, a karbantartókkal mindent átnéztünk, hol tudunk spórolni. A konyhán lecseréltük a nagy fogyasztású gépeket, sok kicsi sokra megy alapon. Ez folyik tovább. Jó, hogy ott a borászat, mert fenn tudja tartani ezt a házat (a szállodát – *a szerk.*) is.

CS. K.: Ha nem borult volna fel ennyire az energiabalansz, a hotel is köszönné szépen jól volna, fenn tudná tartani magát. Ide szeretnénk visszatérni. **F**

