

A JUHÁSZ TESTVÉREK
PINCÉSZETÉNEK
HÁROM ÉVTIZEDE



SZERZŐ:
DOROS JUDIT

FOTÓ:
CSOMOR ALEXANDER.

A PIROS TRAKTORTÓL A NÉGYMILLIÓ PALACKIG



A Juhász Testvérek Pincészete idén ünnepli fennállásának harmincadik évfordulóját. Ami a kilencvenes évek közepén még a nagyszülők egerszalóki udvarán, egyetlen piros MTZ traktorral és néhány hektár szőlővel indult, mára az Egri borvidék egyik legmeghatározóbb birtokává fejlődött. Juhász Ádámmal, a pincészet egyik tulajdonosával, ügyvezetőjével, borászával a kezdeti buktatókról, a szemléletváltásról, a franciaországi, németországi, új-zélandi, dél-afrikai egyetemi évekről és a családi örökség felelősségéről is beszélgettünk.

GY akori tévhit, hogy a nagy borászdynasztiák útja eleve elrendeltetett. A Juhász család története sem ilyen gyökerekből táplálkozik. „A felmenőim közül senkinek sem volt szőlész-bo-

rász végzettsége – mondja Juhász Ádám. – Nagypám gépkocsivezetőként dolgozott a helyi tsz-ben, mellette pedig volt egy kis háztáji kertgazdaságuk, ahol szőlőt is műveltek. Édesapám villamos-üzemtechnikként végzett a Kandó Kálmán Főiskolán, és a rendszerváltás környékén, munkahelye megszűnésével döntött úgy, hogy a borkészítésben próbál szerencsét. Hétéves voltam 1996-ban, amikor a céget hivatalosan megalapították, így lényegében a szemem előtt nőtt fel a mostanra harmincadik születésnapját ünneplő vállalkozás.”

A kezdeti évek a kőkemény munkáról és a családi összefogásról szóltak. Traktorra sem volt külön-külön pénzük: Ádám édesapja, keresztapja és édesanyja unokatestvére közösen vásárolt egy piros MTZ-t meg a legszükségesebb munkaeszközöket hozzá, és beosztották, ki mikor megy ezekkel a földekre. A szüreti időszakban a nagyszülők végezték a kézimunkát, a vörösbort pedig a helyi kőműves által épített első erjesztőkádban készült a papa kis pinegében.

„Nincs a történetünkben semmi romantika, kőkemény üzleti modell alapján épült ki a vállalkozás – emlékszik vissza. – Édesapám tehetsége abban rejlett, hogy mindig lépésről lépésre haladt. Nem épített légvárakat, nem fejlesztett kapacitást anélkül, hogy ne lett volna mögötte biztos piac. A nyereséget

pedig kivétel nélkül visszaforgatta a birtokba.” A JuhászVin márkából Ipacs Géza grafikusművész javaslatára lett Juhász Testvérek, és az országos kereskedelmi hálózatokba kerülve indult meg az a dinamikus növekedés, amely a mai, több száz hektáros birtokmérethez vezetett.

Kudarcból építkező karrier

Ádám középiskolásként a természettudományok iránt érdeklődött, s noha felvételi pontszámai alapján akár az orvosi egyetemre is bekerülhetett volna, végül a borászati szakma sokszínűsége miatt az akkori Kertészeti Egyetem mellett döntött. Kimagasló pontszámmal vették fel, ám az első év váratlan pofont tartogatott számára.

„A kitűnő gimnáziumi eredmények és a kiváló érettségi után az első évben megbuktam az egyetemen. Az elméleti, alapozó tárgyak nem kötöttek le, a pesti diákélet sokkal vonzóbb volt. Édesapám ekkor leültetett, és közölte: ha nem megy a tanulás, el lehet menni traktorosnak” – meséli, ma már ne-

vetve. A kudarc végül nem szegte kedvét, újrakezdte az egyetemet, és hamarosan már ösztöndíjas hallgatóként folytatta tanulmányait. Mentora, dr. Lukácsy György biztatásra 21 évesen gondolt egy merészet, és önállóan szervezett magának szakmai gyakorlatot Új-Zélandra.

„Itt megnyílt számomra a világ. A Marlborough-vidéki Yealands Estate-nél eltöltött szüret alatt teljesen átítatódttam az újvilági borászati szemlélettel. Amikor hazatértem, tele voltam energiával és öt-

A JUHÁSZ ROSÉ AZ EGYIK
LEGNAGYOBB PALACKSZÁMBAN
ÉRTÉKESÍTETT BRAND
MAGYARORSZÁGON.
ÉS A PINCÉSZET AZ
ÜTTÖRÖK KÖZÖTT VAN AZ
ALKOHOLMENTES BOROK ÉS
PEZSGŐK PIACÁN IS



letekkel. Ennek a tapasztalatnak az eredménye lett a pincészetünk első igazi, újlági stílusú, reduktív sauvignon blanc-ja, amely akkoriban még ritkaságszámba ment az Egri borvidéken.”

Az alapképzés után felvették az európai elitnek számító, angol nyelvű Vinifera EuroMaster képzésre: a kétéves mesterképzés alatt Montpellier-ben, Bordeaux-ban, a németországi Geisenheimben és a dél-afrikai Stellenboschban tanult és kutatótt borászati biotechnológiát. „Óriási lehetőség volt a világ minden tájáról érkező fiatal szakemberekkel együtt tanulni és kutatni. Németországban és Dél-Afrikában olyan molekuláris szintű aromakutatásokban vettem részt, amelyek akkor még csak a jövő borászati lehetőségeit készítették elő, és lenyűgöző volt látni, hová fejlődhet majd ez a szakma.”

Amikor 2015-ben, a tanulmányai befejezése után hazatért Egerbe, már nem csupán a tulajdonos fia volt, hanem egy felkészült, nemzetközi látókörrel rendelkező szakember, aki 2018-tól irányítja a birtokot. A cégből 2020-ban egy gazdasági tranzakció keretében, jelentős hiteletet felvéve kivásárolták a nagybátyja részesedését, mert ez a lépés biztosította számukra a pincészet hosszú távú stabilitását és a független döntéshozatalt.

Út a négymilliós palackszámg

Mindig kritikus pillanat, amikor egy nagy múltú, családi alapokon nyugvó vállalkozásban elérkezik a generációváltás ideje. Különösen igaz ez a borászati ágazatra, ahol a hagyományok tisztelete és a piacképesség fenntartása közötti egyensúlyozás komoly szakmai és emberi kihívás. A Juhász Testvérek Pincészeténél ez a fordulat nem egy esapásra, hanem tudatos építkezéssel ment végbe. A pincészet fiatal vezetője nem csupán belenőtt a szőlészet-borászat világába, de a tudományos kutatás, a modern technológia és az átgondolt menedzsment eszköztárát hozta magával, amikor átvette a szakmai és operatív irányítást.

Miután nemzetközi tanulmányaiból hazatért, borásként a szakmai alapok újjáépítésével kezdte. Ekkor a cég még külső partnerekkel palackoztatta a borokat,



JUHÁSZ ADÁM
KOMOLY NEMZETKÖZI
TAPASZTALATOKKAL
FELVÉRTÉZVE 2018 ÓTA
IRÁNYÍTJA A CSALÁDI
PINCÉSZETET



mivel a házon belüli mikrobiológiai tudás és a precíziós palackozástechnika hiányzott. Szinte a nulláról építette fel a saját palackozókapacitását, miközben a borászati portfóliót is gyökeresen újragondolta. Akkoriban a termelés jelentős részét a vörösborok (mintegy 50%) és a rozék (40%)

tették ki, míg a reduktív fehérborok csupán 10%-ot képviseltek. Felismerte, hogy a hazai piacon létezik egy kihasználatlan szegmens, egyfajta „kék óceán”: az 1000 és 2000 forint közötti árkatégória. Míg a piacon sokan a csúcsborokra vagy a tömegtermékekre összpontosítottak, ő a gyors



“ OLYAN MOLEKULÁRIS SZINTŰ AROMAKUTATÁSOKBAN VETTEM RÉSZT, AMELYEK AKKOR MÉG CSAK A JÖVŐ BORÁSZATI LEHETŐSégeIT KÉSZÍTETTÉK ELŐ, ÉS LENYŰGÖZŐ VOLT LÁTNi, HOVÁ FEJLŐDNET MAJD EZ A SZAKMA.

pörgésű, kiváló minőségű, tisztán fajtajelleget mutató, csavarzáras reduktív borokra helyezte a hangsúlyt. Ezzel elindult a borászatban az a frissítési hullám is, amely elhozta először az Irsai Olivért, a gyümölcsös fehérborokat majd a saját technológiai pezsgőkészítést.

Ahogy a cég növekedett, világossá vált, hogy a hagyományos, kockás füzetben vezetett családi irányítás többé nem fenntartható. A többmilliós palackszám már komplex vállalatirányítási rendszereket, infrastruktúrát és modern menedzsmentet követelt meg. Vezetői filozófiájuk

**A PINCÉSZET MA
28 KÜLÖNBÖZŐ BORT ÉS
PEZSGÓT KÉSZÍT,
A KÖVETKEZŐ CÉL PEDIG
EGY ÚJ FELDOLGOZÓ
ÉPÍTÉSE ÉS AZ ÖTMILLIÓ
PALACKOS
ÉVES KAPACITÁS ELÉRÉSE**

lényege a belső építkezés: a 48 állandó munkavállalót számláló cégnél stabil középvezetői réteget alakítottak ki, a borászati és technológiai folyamatokat pedig önálló szakemberekre bízták. „Hiszek abban, hogy a hosszú távú siker záloga az önállóan működni képes csapat, ahol a vezetőknek is joguk van hibázni, s ahol a cégtulajdonos is bevallhatja, ha téved, vagy épp kudarcot vallott egy ötlete” – mondja.

Egy nagyüzem működtetése is lehet emberközpontú – véli. A pincészetnél dolgozó több tucat munkavállaló olyan megtartó közeg, ahol a stabil mag már 10-20 éve a céget erősíti. „Szigorú, de igazságos” – jellemezhetnénk az itteni szemléletet. A munkatársak biztonságát nemcsak a folyamatos gépesítés, az új munkaruhák és a jó munkakörülmények garantálják, hanem az is, ahogy a cégvezetés a dolgozók egyéni boldogulását és szociális biztonságát – dolgozói hitelek, autót vásárlás segítése – kezeli.

A szakmai és szerkezeti modellváltás az eredményekben is megmutatkozott. A 2015-ös egymilliárd forintos árbevétel és az akkori kétmillió palackos volumen az elmúlt évek tudatos munkájának köszönhetően mára megduplázódott: a pincészet átlépte a hárommilliárd forintos árbevételt és a négymilliós palackszámot. A borászat ma 28 különböző bort és pezsgőt készít, a következő cél pedig már látszik a horizonton: az ötmillió palackos éves kapacitás és egy új feldolgozó építése. A termékfejlesztés azonban nem állt meg a hagyományos boroknál. A Juhász Rosé mára ugyan az egyik legnagyobb palackszámú értékesített brand Magyarországon, de a pincészet az úttörők között van az alkoholmentes borok és pezsgők piacán is. „Felismerve a megváltozott fogyasztói szokásokat, egy év alatt valósítottuk meg az erre vonatkozó öt éves stratégiát, megszólítva azt a tudatos réteget, amely a közösségi élményt az alkoholmentes alternatívákkal szeretné megélni” – összegezz a borászat vezetője.



A BOROK MINŐSÉGÉT A NEMZETKÖZI
ÉS HAZAI MEGMÉRÉTTETÉSEKEN
VALÓ EREDMÉNYES SZEREPLÉS IS
VISSZAIGAZOLJA



**„HISZEK ABBAN, HOGY A HOSSZÚ TÁVÚ SIKER ZÁLOGA
AZ ÖNÁLLÓAN MŰKÖDNI KÉPES CSAPAT, Ahol
A VEZETŐKNEK IS JOGUK VAN HIBÁZNI, S Ahol
A CÉGTULAJDONOS IS BEVALLHATJA, HA TÉVED.**

A Végtelen-történet

A nemzetközi és hazai piacon zajló változások a borászatokat is gyors alkalmazkodásra kényszerítik. A fogyasztói szokások átalakulása – a fehérboros trendek erősödése és a könnyedebb stílusok iránti kereslet – Juhász Ádámot is határozott lépésekre sarkallta. A birtokméret tudatos átalakításon esett át: a minőségű prémium vörösborok és superior tételek alapjául szolgáló korábbi 200 hektáros saját birtokméretről egy szigorúan szelektált, 100 hektáros ültetvényterületre álltak át. „A szőlőben a jövő építését talajszinten kezdtük el: jelenleg is hosszú távú

szőlészeti kísérleteket folytatunk, s olasz beszállítókkal együttműködve teszteljük a legújabb oltványokat, hogy a következő évtizedek telepítéseihez a legellenállóbb és legszebb karaktert adó fajtákat válasszuk ki” – mondja.

A pincészet teljesítményét a legnevesebb nemzetközi és hazai megmérettetések igazolják. Kimagasló eredményeket ért el a Juhász Végtelen Egri Cuvée Grand Superior 21-es évjárata is, amely az idei Berliner Wein Trophyn és a Danube Wine Challenge versenyen is aranyérmes lett, a MUNDUS VINI Spring Tastingen ezüstöt nyert, míg a Decanter megmérettetésén bronzérmet kapott. Utóbbin

szintén bronzérmes lett a 25-ös évjáratú Irsai Olivér (ennek alkohol nélküli változata a mostani MUNDUS VINI Spring Tastingen aranyat, a Vinalies Internationales versenyen pedig ezüstöt érdemelt), és a 2022-es Prémium Selection Egri Bikavérük szintén a Decanter bronzos dobogóján végzett.

A siker azonban nem csak az érmekben vagy eladási számokban mérhető. Az egri borászatoknak nyújtott logisztikai segítségnyújtástól kezdve az alma mater, vagyis a mai Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem támogatásán át az egri nehéz sorsú, verőszalai vagy épp a tiszabői gyerekeknek, közösségnek nyújtott karitatív munka is fontos szerepet tölt be az életükben. Juhász Ádám meghívott előadóként a Corvinus Egyetemen adja át tudását a fiataloknak a vállalkozásfejlesztés és a generációváltás témakörében, hisz az övék a családi borászatok egyfajta olyan mintaszerű modelljét mutatja be, ahol ez a generációváltás már megtörtént, a hagyomány tisztelete pedig a modern üzleti gondolkodással találkozik. ♥