

Borcímke / Kvassay pincészet

MISZTARKA ESZTER

Magyar Képzőművészeti Egyetem

tervezőgrafika, V. évfolyam

témavezető:

Felsmann Tamás DLA

egyetemi docens

Munkám egy a Kvassay pincészet számára készült bor címke, mely a 2014-es „*Cégér – jó bornak tervezz címkét!*” alkotói pályázat döntőjében készült. A projekt célja, hogy elősegítse a borászok és tervezőgrafikusok hosszú távú együttműködését. A kiválasztott 10 borász mellé véletlenszerűen sorsolják a döntőbe jutott 10 grafikust illetve grafikus párost, ezt követően lehetőség nyílik rá, hogy megismerjék a mellékük rendelt borászt illetve a családi birtokot.

A Kvassay családi pincészetet 2002-ben Kvassay István alapította. Hirtelen halála után 2007-ben borász végzettségű fia, Kvassay Levente vette át a birtok és a borászat igazgatását. A villányi birtokon mindössze 5,5 hektárnyi saját szőlőt művelnek illetve termésként vásárolnak fel szőlőt állandó partnereiktől. Fontosabb dűlők: Somsics, Jammertál, Remete, Dobogóalj, Zuhánya, melyeken főként zöldvelteni, olaszrizling, rajnai rizling, portugieser, sauvignon blanc, kékfrankos, merlot, cabernet franc és cabernet sauvignon terem. Levente borászati törekvéseinek különlegessége, hogy ötvözi az ősi szabályokat korunk technológiai eljárásaival. Ezen kombináció lendületes, dinamikus friss borokat eredményez, melyeket számos elismerés igazol.

Villányi termővidék lévén, egy jellegzetes vörösbor: a Cabernet Franc és a Cabernet Sauvignon házasítás számára terveztem csomagolást. A bort alkotó két rokon szőlő a villányi Remete-dűlőn termett. A Cabernet Franc egy az 1600-as évektől ismert francia szőlőfajta, mely főként a bordeaux-i borvidéken terem. Bora kiváló, sokrétegű: egyszerre gyümölcsös és kellemesen fanyar, nagy extrakt tartalmú, sötét bíbor színű vörösbor. A másik alkotó eleme a Cabernet Sauvignon szintén francia vidékről származik és a Cabernet Franc és a Sauvignon Blanc szőlőfajták vad kereszteződéséből jött létre, erre neve is utal: a francia „sauvage” szó jelentése „vad”, azaz „vad cabernet”. Borára jellemző a primer gyümölcsös aroma, illetve egyéb bogyós gyümölcsök utóízként való megjelenése. Általában nagy testű, közepesen-magas savtartalommal és magas csersavtartalommal rendelkezik. Ennek illetve a magas antioxidáns szintnek köszönhetően hosszan érlelhető, gyakran évekig fejlődik még a palackban.

A két szőlőfajta karakteressége mellett fontos momentum a termővidék is, pontosabban a Remete-dűlő és annak története. „A villányi hegy oldalában elhelyezkedő termőhelyek nagy része német nevet kapott, hiszen a betelepülő sváb szőlősgazdák keresztelték el a dűlőket alakjuk, külső jellegzetességük vagy a hozzájuk fűződő legendák vagy történelmi események alapján.” A Remete-dűlő a Csillagvölgy keleti oldalán található szőlők termőhelye, sok kisparcellás szőlőültetvénnyel az oldalán, meredek lefutással. Ezen dűlő Villány településétől messze esik, így nem volt lehetőség arra, hogy a szőlősgazda (modern

technikai eszközök híján) a nap bármely szakában hazatérjen. Így aki reggel kivonult a földre dolgozni, az esetleges déli forróság elől, vagy ebédidőben, a földeken található apró préházba húzódott vissza. Az alapvetően meditatív és magányos munkafolyamatra, életmódra utal a Remete-dűlő elnevezés. Ezen motívumokból – a bor testessége és a helyrajzi sajátosságok - kiindulva kezdtem a címke tervezéséhez. A beszédes névre, a remete lét magányosságára kívántam utalni, mikor központi ikonnak választottam a barlang - turistajelzésként használt - stilizált motívumát, melyet ötvöztem a kezdet és a vég szimbólumaként is ismert Omega jellel. A címke másik fő motívuma a bor megfigyeléséből fakad: a felszolgált pohár ajkára, ha igazán testes vörösborról van szó, kiül egy úgynevezett glicerín gyűrű, mely megkoronázza a bort magát.

Prémium bor lévén, olyan címkét kívántam tervezni mely reflektál a palack tartalmának minőségére, illetve kereskedelmi forgalomba kerülése esetén kitűnik a hasonló árucikkek közül.

A már korábban említett két szőlőfajta a Cabernet Franc és a Cabernet Sauvignon testes, érett bort szül, így a sötétzöld palack, melybe a bort töltik, illetve a bor mély bíbor színe összeadódik és együttesen fekete hatást keltenek. Így esett a választás a címke alap színét illetően a matt feketére, ami a palack csillanásával együtt finom kontrasztot alkot. Ezt a fénybeli differenciát erősíti a glicerín gyűrű motívumából kialakult grafikai elem, melynek színe a Pantone 877 C ezüst. Nyomdatechnikai szempontból kihívás volt a pohár oldalán finom átmenettel megjelenő korona grafikai leképezése. Kis tételszámról lévén szó a címkék szitanyomással készültek, így külön problémát jelentett a verlauf elkészítése, melyet eleinte manuálisan kívántam megoldani, ami a sokszorosíthatóság szempontjából akadályt jelentett. Így végül ezt a gradientet bitmap-ként bontottam szét, majd ezt exponáltam a szitára.

A festékek szempontjából fontos volt a papír minősége is. Szerettem volna minél simább tisztább felületű anyagot használni, mivel fontos volt, hogy a matt fekete és az ezüst kölcsönhatását egyéb fényhatások – például a papír felületi egyenetlenségei – ne befolyásolják. Ezért esett a választás a finoman szemcsés, bevonat nélküli matt ofszet papírra, mely nagy nedvszívó képességének köszönhetően tovább erősítette a fekete festék matt hatását. Továbbá jellemző rá a mérettartósság, így több szín egymásra nyomása esetén sem nyúlik meg, így biztosított a különböző rétegek fedése, illesztése.

A logotípiát alapjául egy sans-serif betűtípust, a Gill Sans-t használtam, melyet Eric Gill tervezett az 1920-as években. Ez a groteszk betűtípus hangsúlyos, mégsem dominál a címke finomsága felett. A kiegészítő betűtípus kiválasztásánál fontos szempont volt a praktikusság, mivel a borászati termékek jelölési útmutatója szigorúan megszabja a termékeken kötelezően feltüntetendő információkat, mint például az egy látómezőben

megjelenítendő adatok, egyéb borászati jelölések. Mivel nagy mennyiségű szövegről van szó, igyekeztem olyan betűtípust választani, melynek betűszemei aprók és helytakarékosak, így esett a választásom a PF Din Text Cond Pro Regular-ra. Az alapvető információkat táblázatba rendeztem, mivel a klasszikus front és hátcímke elrendezéstől eltérő módon, egy a palackon végigfutó címkét terveztem.

A bor és annak csomagolása egy közös alkotói folyamat eredménye, melyben egyenlő arányban szerepel a borász személyisége, a palack tartalma és a címke, így végül a befogadó közönség egyszerre élvezheti a vizuális és gasztronómiai élményeket.



