

**BORTÁRSASÁG
BOLTOK**

LÁNCHÍD

1013 Budapest, Lánchíd u. 5.

PARLAMENT

1051 Budapest, Vécsey utca 5.

HEGYVIDÉK

*1123 Budapest,
Apor Vilmos tér 11.*

MOM PARK

1123 Budapest, Alkotás út 53.

ÁRKÁD

1106 Budapest, Örs vezér tere 25.

BUDAGYÖNGYE

*1026 Budapest,
Szilágyi Erzsébet fasor 121.*

RÓZSAKERT

*1026 Budapest,
Gábor Áron u. 74-78.*

RÁDAY

1092 Budapest, Ráday u. 7.

BATTHYÁNY

*1015 Budapest,
Batthyány u. 59.*

KLASSZ

*Étterem és Borbolt
1061 Budapest,
Andrássy u. 41.*

DEBRECEN

*4024 Debrecen,
Simonffy u. 2/C*

GYŐR

9022 Győr, Jedlik Á. u. 15.

KECSKEMÉT

6000 Kecskemét, Lestár tér 2.

SZEGED

6720 Szeged, Kölcsey u. 4.

BALATON

*8230 Balatonfüred, Marina Center:
Tavasztól ősziig minden nap*

TOKAJ

2011

Évjáratkörkép 9 tokaji borászat száraz boraival

BOR
BORTÁRSASÁG

ELŐSZÓ

Az utazás

Az utóbbi hónapokban azt vettük észre, hogy egyre többször van a poharunkban 2011-es tokaji bor és növekvő lelkesedéssel kóstoljuk őket. Egy idő után nem volt kérdés: még több időt kell Tokajban töltenünk, folyamatosan követnünk kell az eseményeket. Négy nap alatt sok helyen jártunk, ezek közül most kilencet mutatunk be szubjektív válogatásunkban.

A tokaji dűlőszemléletből kiindulva burgundi mintát követtünk, így szeretnénk hagyományt teremteni körképünkkel. Ígérjük, hogy első próbálkozásunkat minden évben késő ősszel újabb évjáratbemutató követi majd még több borral, még több borással. 4 nap Tokajban. Egy benyomás arról, hogy hihetetlen változások zajlanak arrafelé. Nemcsak Hegyalja '11-es száraz borai varázsoltak el minket, hanem vendéglátóink is. A lelkesedésükkel, a megszállottságukkal, alázatukkal.

Amikor a dűlők életre kelnek

2000-ben megszületett egy bor. Az Úrágya Furmint. Száraz és komoly, a megszo-kott és kényelmes száraz kategória fölött minden tekintetben. Talán nem túlzás azt mondani, Szepsy István munkája új fejezetet nyitott Tokaj történetében. Aztán sorban jelennek meg újabb és újabb száraz tokajik, s az addig inkább csak nevükben létező, múltjukból táplálkozó dűlőnevek lassan életre keltek. Ma is az ekkor kezdődött útke-resés, stílusgyakorlat részesei lehetünk, de érezhetően mind nagyobb energiák szü-letnek Hegyalján. A borászok évjáratról évjáratra, dűlőről dűlőre teszik fel maguknak a kérdéseket. A szőlő érettségi pontja, a szüreti időpont. Erjesztés. Hordó. Almasav. Furmint. Hárslevelű. Érlelés. De jön a tapasztalat, jönnek a válaszok és jönnek a borok. Egyre jobbak. Meglepő módon sok esetben egészen kis borászatokból. Megszállot-tak és életvitelszerűen tokaji borászok. Úgy tűnik, hogy a következő években Tokaj igazi gazdagsága és sokszínűsége a száraz borokban fogalmazódik újra, ami logiku-san a tokaji édes borok nagy visszatérését is előkészítheti. Mi ott leszünk.

Tálos Attila

Képünkön (fentről lefelé) Kovács Gergely, Belyó Petra, Palotai Zoltán, Furják Andrea, Szilágyi László – Gizella Pince, Tálos Attila



BALASSA ISTVÁN
Tokaj

DEMETER ZOLTÁN
Tokaj

GIZELLA PINCE
Tokaj

HOMONNA SZŐLŐBIRTOK
Erdőbénye

KIKELET PINCE
Tarcal

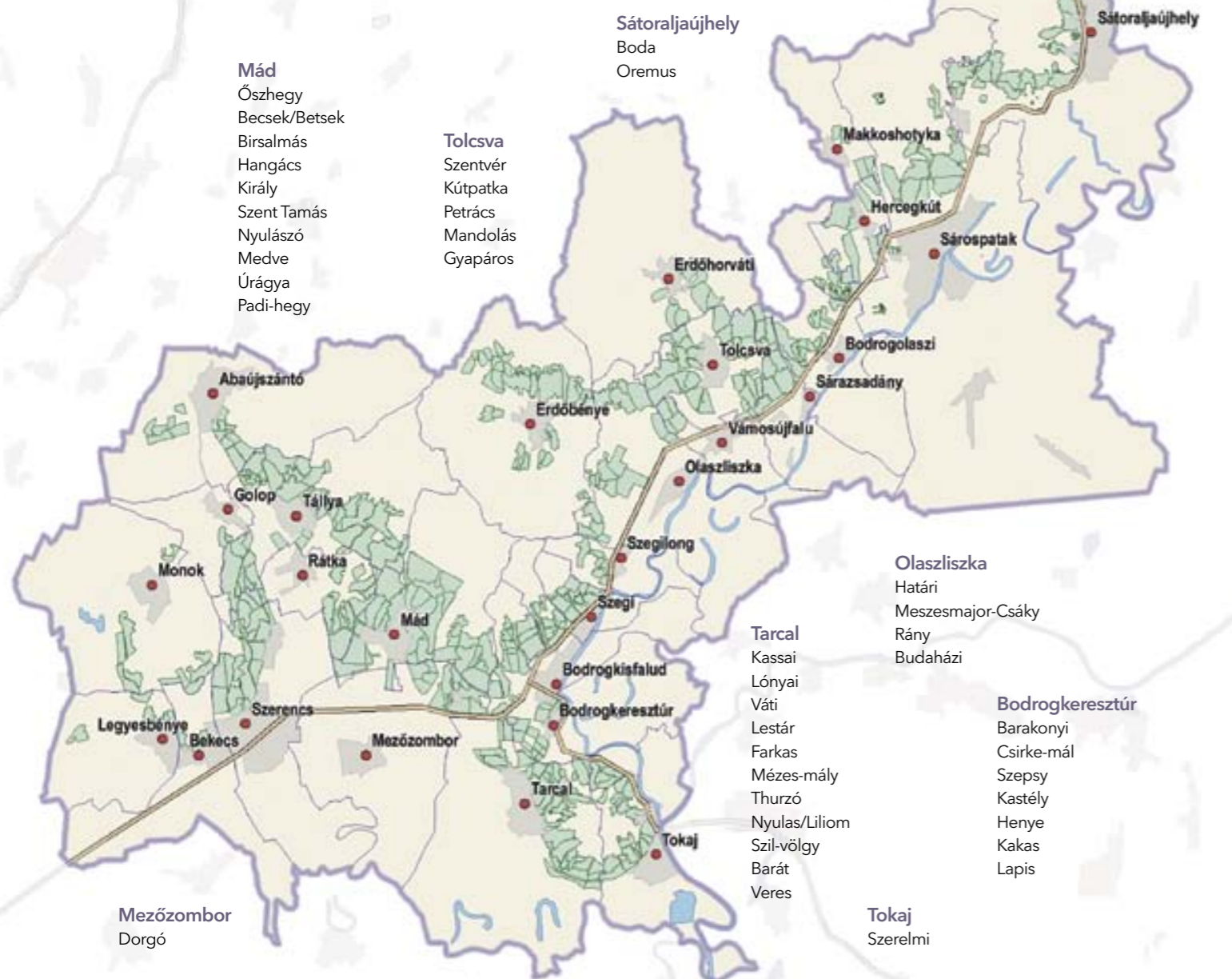
OREMUS
Tolcsva

SAUSKA
Tokaj

SZEPSY ISTVÁN
Mád

TOKAJ NOBILIS
Bodrogkeresztúr

A TOKAJI BORVIDÉK



A 374 VULKÁN VIDÉKE

Egyesek szerint a világ három meghatározó borvidékének egyike, van, aki egyszerűen a legnagyobbnak tartja ezt a Duna-Tisza köze északi felén, északkelet-délnyugat irányban, 87 kilométer hosszúságban, 3-4 kilométer szélességben, 6000 hektáron elterülő területet a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy és a tokaji Kopasz-hegy között. Neve feltételezhetően török eredetű, folyó menti erdőt jelent. A Világörökség részét képező borvidékünk a XVI. századtól kezdve viseli a Hegyalja nevet, bár a szőlőművelésre már a XII. századtól találunk írásos emlékeket. A vidék szőlőtermesztésében, borkészítésében meghatározó szerepe volt a tatárjárást követően IV. Béla által betelepített olasz és vallon vincelléreknek, illetve a későbbi száza-

dok lengyel, zsidó és görög kereskedőinek és a ma borászainak. E festői vidék borainak sokszínűségét, komplexitását a termőhely egyedisége adja. Alapja a vulkanikus talaj összetettsége, amelyen megfelelő figyelemmel, komoly alázattal világraszóló minőség alkotható. Az Alföld és a Zemplén találkozásánál létrejött törésvonalon végigfutó vulkanikus működés és az azt követő folyamatos utóműködés egészen egyedi, máshol nem felfedezhető változottsággal ruhazza fel Tokajt és a tokajit. Az egyedi klíma, a Tisza és Bodrog folyók temperáló hatása és az elmúlt évek tudatos és kutató-megismerő borászai tovább színesítik ezt a különleges képet.

A talajról: Az altalaj főként vulkáni riolit és andezit, valamint ezek tufáiból kialakult vastag takaró. Erre rakódtak a vulkáni utóműködés rétegei majd az erősen kötött agyag, köves erdőtalaj, illetve a Tokaj-hegy lábain a lösz.

Tufa: lazább, néhol lyukacsos törmelékből, hamuból összeállt puhább kőzet, amely bármely vulkáni kőzetből képződhet a vulkáni utóműködés hatására. **Andezit:** a felszínre törő lávából kialakult kemény, jól formázható kőzet. Színe a barnásszürkétől a feketéig terjed. Vasutaknál, útépitésnél is előszeretettel használják. **Riolit:** savanyú, kvarcos magmás kőzet. A Zemplén legfontosabb kőzetalkotója. Változatai a fekete, üvegre emlékeztető, kagylósan pattintható obszidián, amely gyors kitoréskor keletkezik, s amelyből egykor az ősember a szerszámaikat készítette. A horszakő egy könnyű, likacsos szerkezetű kőzet, és a láva hirtelen lehűlésével létrejött perlit, amely rendkívül könnyű, morzsalékos és kiváló víztároló.







BALASSA ISTVÁN

Tokaj

” Nekem öt hektár a teteje. Van a mennyiségnek és a minőségnek egy metszéspontja, amit egy ember be tud látni. Nálam ez az öt hektár. Egy dűlő adottsága akkor mutatkozik meg leginkább, ha járjuk a határt, együtt élünk a parcellával és a természettel. Évről évre tapasztalunk, tanulunk, fejlődünk. Ami működött '10-ben, teljesen újra kellett fogalmazni '11-ben. Ilyen domináns, meleg

évben lassabban jelenik meg az egyes dűlők közötti különbség. Kizárólag másodtöltésű hordóval dolgozom, az első töltés sosem kerül palackba. Elnyomná a dűlő karakterét. ”

Borkészítés és borstílus: parcellánként szelektálva szüretelt furmint, hárslevelű és zéta, kis présben préselve, a színmust és a préslé egyben kezelve. 1 napos mustülepítés, erjesztés és érlelés kizárólag másodéves hordóban, derítve, egyszer szűrve, palackozva. Dűlőre szüretelt, parcellánként szedett üde és mély, komplex dűlős fajtaborok, amelyeknél a legfontosabb cél az egyes területek stílusának, egyedi ásványainak és jellegének bemutatása.



Dűlők:

Nyulászó Mád, sárgás, kvarcos riolit, barna agyag

Betsek Mád, fehér riolittufa, andezit, kvarc

Szt. Tamás Mád, vörös agyag, vörös riolit

Hangács Mád, rioittufa, rengeteg zeolittal

Thurzó Tokaj-hegy, fekete dácit és vörös piroxin

Mézes-mály Tarcal, lösszel fedett kvarcos, andezites, riolitos kúp

Borász: **Balassa István** (36)

Pince alapítása: **2005**

Terület: **5,2 ha** 7 dűlő, 22 parcella a Mád környéki területeken

Éves termelés: **8000 palack**



BALASSA NYULÁSZÓ FURMINT 2011

Egy hektár, két parcella, 1700 palack. Elnyújtott, hosszú, novemberi szüret, kis túlérett jelleg, friss és üde, bársonyos savakkal. Két tétel, öreg és fiatal szőlő házasítása kvarcos riolit talajról. Vajas, körtés, testes. Kedvesebb, behízeltőbb ásványosság.

palackár: 4 950 | klubtagjainknak: 4 540

BALASSA BETSEK FURMINT 2011

A Betsek-dűlő puhább, fehér tufa alapú talaján termett gyümölcsös, gazdag furmint. Kis természetes édesség, lágy karakter a dűlő talajának köszönhetően. Finom harmónia, elegancia, telt, ásványos és nagyon hosszú. 1305 palack.

palackár: 6 390 | klubtagjainknak: 5 860

BALASSA MÉZES-MÁLY FURMINT 2011

Nem a történelmi Mézes-mály terület, hanem annak mai elnevezése. Ásványok, gyümölcsök, kerekesség – különleges összetételű talaj, dácit, obszidián és riolittufa egy dűlőben, lösszel fedve. Nyolc hónapon át, rendkívül lassan erjedt kizárólag másodtöltésű hordóban. Balassa István volt az első, aki száraz bort készített itt. Mindössze 800 palack.

palackár: 9 950 | klubtagjainknak: 9 130

BALASSA BETSEK HÁRSLEVELŰ 2011

A Betsek-dűlő fehér tufájának köszönhetően kifinomult, lágy és krémes. Ezt öleli körül a fajta virágos, finoman olajos karaktere. Másodtöltésű kishordóban erjedt és érett. Nagyon szép bor. 2200 palack készült.

palackár: 5 950 | klubtagjainknak: 5 460

BALASSA B37 FURMINT 2011

November végén 28-as mustfokkal szüretelt vidám, édes és zamatos bor a fehér tufa altalajú Betsek-dűlőből. A címkén Balassa István szerencseszáma. Egyetlen hordó készült belőle, mindössze 750 palack.

palackár: 3 950 | klubtagjainknak: 3 630

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



DEMETER ZOLTÁN

Tokaj

„Talán éppen ez a különleges évjárat kellett ahhoz, hogy 13 év után újra megismerjük egymást a Bortársasággal, amelyben egy-értelművé vált, valami történik a világban, amihez alkalmazkodnia kell természetnek, borásznak egyaránt. A seregélyek tudták, mi a dolguk: egy hónappal előbb érkeztek, mi pedig október vége helyett szeptember elején kezdtük a szüretet.

Jó bort csak nagy szabadságban

készíthet az ember, hiteles birtokbor pedig akkor készül, ha mögötte állnak, igazolják azt az egyes termőhely-szelekciók. Ez egyre fontosabb a gondolkodásomban.”

Dűlők:

Szerelmi lősz

Kakas porózus, zeolitos riolittufával keveredett erdőtalaj

Lapis agyagos, tömör-szerkezetű riolittufás kötött talaj

Őszhegy laza szerkezetű erdőtalaj, vulkanikus eredetű altalajjal

Veres zeolitos riolittufa-málladékos kötött talaj

Becsek Mád, fehér mállott riolittufa és aprózódott andezit

Boda trachit málladékos kötött nyiroktalaj, Sátoraljaújhely határában

Borász: **Demeter Zoltán** (46)

Pince alapítása: **1996**

Terület: **7 ha**

Éves termelés: **12-15000 palack**

Borkészítés, jellemző borstílus: „Kézműves borászkodás lenne, de mielőtt az értelmét megtaláltuk, sikerült is kiürítenünk ezt a kategóriát” – meséli a borász. Legfontosabb a szüret, éppen az érettségi pontnál eltalálva, ez a kulcsa mindennek. Egészfűtös préselés, teljesen letisztult must, szelektált élesztővel, komolyzene mellett erjesztve. „Minden bor kísérlet. Nincs két azonos technika, azonos mozdulat. Kevés és nyugodt mozdulatra törekszem, mert a bor önmagától is megszületik.” Teljesen egyedi felfogás – rendkívül mély borstruktúra, kristálytisza felszín.



DEMETER ZOLTÁN BIRTOKBOR SZÁRAZ 2011

A Holdvölgy, a Veres, a Lapis, a Kakas és a Becsek talajának különleges összhangja. Hordóban, beoltva, 5,5 gramm maradék cukornál megállítva erjedt. 4866 palack.

palackár: 3 590 | klubtagjainknak: 3 300

DEMETER ZOLTÁN KAKAS FURMINT 2011

A vulkanikus talajú Kakas elegáns, csontszáraz bora. Nem csak a dűlőről, az élvezetről, egészséges tiszta borról szól, amelyet öröm újra és újraélni. 1520 palack készült.

palackár: 6 750 | klubtagjainknak: 6 190

DEMETER ZOLTÁN VERES FURMINT 2011

A mádi Veres-dűlő zöld zeolitban gazdag talaján termett furmint. Illatos, hűvösen elegáns, egész fűrtben préselve. Csontszáraz, fűszeres, tengermély. 1120 palack.

palackár: 6 750 | klubtagjainknak: 6 190

DEMETER ZOLTÁN LAPIS HÁRSLEVELŰ 2011

Agyagos és tufás dűlő, tömör talaj Bodrogkeresztúr határában. Ősz végi hangulat, finom cseresség, intenzív fajtajellel, fehér virágok, méz. Mély bor, alacsony alkohollal, leheletnyi cukorral, használt hordóban erjesztve és érelve. Kis tétel, 510 palack.

palackár: 6 750 | klubtagjainknak: 6 190

DEMETER ZOLTÁN SZERELMI HÁRSLEVELŰ 2011

Vastag lösztakaró alatt nyugvó fekete dácit, 60 éves ültetvény mélyre nyúló gyöke-
rek. Kerek és lágy, mint a tokaji löszborok általában, mégis a lösztól szokatlan komplexitás, test és teltség. Mézes, virágos, 6,1 gramm maradék cukorral. 1000 palack

palackár: 6 750 | klubtagjainknak: 6 190

DEMETER ZOLTÁN BODA FURMINT 2011

100 éves tőkék a legészakibb területről, a sátoraljaújhelyi Bodáról. Lassú erjedés, természetesen lebomlott almasav. 8 gramm maradék cukor, 506 palack.

palackár: 6 750 | klubtagjainknak: 6 190

DEMETER ZOLTÁN ŐSZHEGYI SÁRGAMUSKOTÁLY 2011

Mádon termett, olajos, szivaros, mély sárgamuskotály. Gyógycukorka, fekete sör íze mellett a fajta parfümös jegyei. Összetett, hosszú, száraz. Kis tétel, 693 palack.

palackár: 6 750 | klubtagjainknak: 6 190

DEMETER ZOLTÁN BIRTOKBOR ÉDES 2011

A Szerelmi, Őszhegy és Veres kövérszőlőjének, muskotályának és hárslevelűjének kristálytisza házasítása. 104 g/literes cukrával egy aszúbor édessége. 2506 palack.

palackár: 3 590 | klubtagjainknak: 3 300

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



GIZELLA PINCE

Tokaj

” 16 pici szüretben, sok-sok próbálkozással, de mindig tudatosan születtek a 2011-es borok. Ez volt a hetedik szüretünk, a nagymamáról elnevezett kis pincénkben. Különleges élmény volt, egy egész éves tanulás vége, amelyben – szerencsések vagyunk – mindent részlet a kezünk munkája lehetett. A legnagyobb örömet és a legtöbb munkát új felfedezésünk, a Szil-völgy kordonos és

bakművelésű szőlője adja. Most ismerkedünk ezzel a csodálatos adottságú, teraszos dűlővel, a talajával, lehetőségeivel.

Ez most a legkedvesebb terület a Tokaj-hegy oldalában, régi nevén a Mézes-mályban.”

Borkészítés és borstílus: több, kis részletben szüretelt szőlő egész fűrtben és bogyózva préselve, hordóban erjesztve szelektált élesztővel. Fahordóban, helyben, a pincében érett és kézzel palackozott borok. Dűlőnként és fajtánként más-más, színes karakter, egyediség.



Dűlők:

Szil-völgy Tarczal mellett, dácittufa, lösz

Medve Mád és Bodrogkeresztúr között, riolittufa

Szent Tamás Mád közelében, zeolitos vörös agyag

Kastély Bodrogkeresztúr, riolittufa és lösz

Barát tarczal mellett, dácittufa és lösz

Borász: **Szilágyi László** (34)

Pince alapítása: **2005**

Terület: **6 ha** öt dűlőben

Éves termelés: **8-10000 palack**



GIZELLA FURMINT BATTONAGE 2011

A birtokbor. Javarészt a Kastély termése. 1964-es telepítés, négy szüretben szedett, részben egész fűrtben préselt zamatos furmint, amely szelektált élesztővel erjedt és fahordóban érett finomseprőn, hetente felkeverve. Izgalmas bor, 2 306 palack.

palackár: 3 290 | klubtagjainknak: 3 020

GIZELLA MEDVE FURMINT 2011

Hatásos, nagy élményt adó bor – gyümölcsök és termőhely. Fehér riolittufa, köves, palás talaj, sok-sok ásvány. Szelektált élesztővel, hordóban erjedt, használt kishordóban érett, köves, ásványos, finoman tüzes, 2008 palack.

palackár: 3 490 | klubtagjainknak: 3 200

GIZELLA SZIL-VÖLGY FURMINT 2011

Az egykori Mézes-mály terület szíve a Kopasz-hegy oldalának lépcsőin.

Szilágyi László legkedvesebb dűlője. Idős ültetvény, késői szüret, gazdag, tartalmas végeredmény. Elegáns furmint, a dácittufa talaj ásványos sósságával átitatva.

477 palack készült.

palackár: 6 390 | klubtagjainknak: 5 860

GIZELLA SZIL-VÖLGY HÁRSLEVELŰ 2011

Dácit alapon vékony löszréteg Tarczal felett, a TV-torony alatt. Kordonművelésű vegyes ültetvényből válogatva, bogyózva, zúzva, beoltva, hordóban erjesztve.

Fél éven át érett vegyes kishordóban. Száraz, sós, hosszú, a végén kis édességgel.

Mindössze 670 palack.

palackár: 4 950 | klubtagjainknak: 4 540

GIZELLA SZENT TAMÁS HÁRSLEVELŰ 2011

A mádi talaj mindent visz: hatásos, gyönyörű bor, amelyben felülírja a fajtát a zeolitos, agyagos dűlőkarakter. Október végi szüret, két hordóban érett fél éven át.

Mély, koncentrált ásványosság. Csontszáraz, hosszú. 504 palack.

palackár: 6 390 | klubtagjainknak: 5 860

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



HOMONNA SZŐLŐBIRTOK

Erdőbénye

”Egyszerű birtokot viszek 1999 óta – 2 bor/év. Kizárólag kézzel művelt kis parcellákból, extrém alacsony hozam mellett házastíkok birtokborokat. 2011-ben annyit kapáltam, mint életemben soha: feltörtük a talajtakaró gyomflórát a szőlősorok között, mélyszántottam, hogy minden csepp eső hasznosulni tudjon. Félttem a melegtől, a vastagabb héj okozta tannintól, de a gyors szürettel és feldolgozással

ezt is megoldottuk. A terroir és én adottak vagyunk, az időjáráshoz finoman alkalmazkodik a szőlő és borász egyaránt.”

Dűlők:

Határi Olaszliszka, Erdőbénye, vegyes vulkáni talaj, perlit

Meszemajor-Csáky Olaszliszka, agyagos, jó víztartó képességű talaj

Rány Olaszliszka, rendkívül vegyes vulkáni kőzet termőréteg nélkül

Borász: **Homonna Attila** (37)

Pince alapítása: **1999**

Terület: **3,5 ha** kis parcellákban

Éves palackozás: **3000 üveg**



HOMONNA FURMINT - HÁRSLEVELŰ 2011

Furmintstruktúra, hárslevelűkarakter. Ásványos, szikár, férfias bor: ételért kiált. Hosszú, egyenes savszerkezet, gazdag, vulkanikus mineralitás, tokaji hangulat. 1400 palack.

palackár: 5 590 | klubtagjainknak: 5 130

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.





KIKELET PINCE

Tarcal

” Tokajban a tanulás útját járjuk. Mivel az édes boroknak a száraz az alapja, most meg kell ismernünk a jó száraz bor karakterét, az utána következő lépés lesz a dűlős karakter felismerése az édes borokban. 2011 a legjobb évjárat volt a száraz borra a lösz-talajon. Kis részletekben, szeptembertől november végéig nemespenész nélkül, különböző érettségű szőlővel kísérletezhettünk a tökéle-

tes szüreti pont megválasztásával dűlőinkben. Sokáig lenézték ezeket a löszös területeket, de Tarcal múltja miatt nagyon hittünk benne Zsolttal. Nagyon megszerettük a hárslevelűt, kezdjük kiismerni a dűlőinket.”

Borkészítés és borstílus: „Bordeaux-ban azt tanultuk, hogy mindentől félni kell. Szigorú tisztaságot tartunk, sok-sok vizet használunk a ház alatti kis pincében. Két hónapon át, kis részletekben, fokozatosan szüretelünk. Lassú, kíméletes préselés több részletben, többségében spon-tán, fahordóban, nagyon lassan erjednek a borok, mert lassúak az itteni élesztőink, majd hordóban érnek a palackozásig.” Rendkívül vitális, vidám, karakteres dűlős és birtokborok. Botritiszmentes, egyensúlyos száraz tételek.

Dűlők a Tarcalt övező dombokon:
Lónyai 45 éves, 150 m, mély lösz, délnyugati fekvés
Kassai 45 éves, 150 m, mély lösz, dél
Váti vékony lösz, dácit, 25 év
Lestár 120 méteren, déli fekvés, meredek, lösz
Farkas délnyugat, vékony lösz, főként dácit alapon, 150 méteren

Borász: **Berecz Stéphanie** (42)
 Szőlész: **Berecz Zsolt** (46)
 Pince alapítása: **1998**-tól szőlő, 2002 óta pince
 Terület: **4,5 ha** öt dűlőben, Tarcal határában
 Éves termelés: kb. **11000** palack



KIKELET BIRTOKBOR FURMINT 2011

A löszös, tarcali dűlők furmintválogatása, amely saját élesztőjével, nagyon lassan erjedt, október elejétől december végéig. Kis hordóban érett, üde, citrusos, gazdag furmint.

palackár: 3 490 | klubtagjainknak: 3 200

KIKELET BIRTOKBOR HÁRSLEVELŰ 2011

100% hárslevelű, októberben szüretelve, 45 éves tőkékről. Spontán, fahordóban erjedt, majd fél éven át érett kisméretű tölgyhordókban. Frenetikus illat, citrusok, nyári körte, lendületes savak. Frissesség és test harmóniája. 4 gramm maradék cukor.

palackár: 3 490 | klubtagjainknak: 3 200

KIKELET KASSAI HÁRSLEVELŰ 2011

Spontán sur lie erjesztéssel erjedt és fahordóban érett friss, fehér őszibarackos, karcsú, elegáns, törekeny bor. Bodza, egres, lime és friss citrusok, amelyek a Kikelet Pince minden borát fémjelzik. Sós és feszes, tiszta dinamika.

palackár: 3 950 | klubtagjainknak: 3 630

KIKELET LÓNYAI HÁRSLEVELŰ 2011

Zsolt ötlete volt a hegy tetején fekvő 40 éves ültetvény. Bevált. Lime, grapefruit, kerek és könnyed egyszerre. A Tokaj-hegy nyugati, vastagon löszös felén termett érett szőlő. Gazdagabb talaj, illatos, gyümölcsös.

palackár: 3 950 | klubtagjainknak: 3 630

KIKELET FARKAS FURMINT 2011

A dáciton termett szőlő vastagsága és a löszös talaj könnyedsége találkozik a borban. Körte, érett gyümölcsök, finom füst, jól integrálódott hordósság.

palackár: 3 950 | klubtagjainknak: 3 630

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



OREMUS

Tolcsva

„Az ideális száraz fehérbor elkészítésének lehetősége volt 2011. Olyan egészséges volt a szőlő, hogy mosolygott rád. Ez a tizenharmadik évjárata száraz birtokborunknak, mégis minden évben újat tanulunk a természettől. A legfontosabb, amit az elmúlt tíz évben megtapasztaltunk, az az egyensúly. A szüreti idő precíz megválasztása, de még in-

kább az erjesztés időszakában a teljes koncentráció. Számomra az erjesztés a legfontosabb időszak, a bor életének legfontosabb része, amelyet végig felügyelek. Itt dől el minden. Amikor a szőlő borrá válik.”

Dűlők:

Oremus Sátoraljaújhely, laza szerkezetű riolit talaj
Mandolás Tolcsva, riolit altalajon kötött agyag
Szentvér Tolcsva, riolit, agyag
Budaházi Olaszliszka, riolit, apró obszidián szemcsékkel
Kútpatka Tolcsva, riolit alapú agyagtalaj
Henye Bodrogkeresztúr, löszös, agyagos vályogtalaj
Petrács Tolcsva, andezit altalajon vörös agyag, piroxin, jáspis
Gyapáros Tolcsva, rendkívül kemény agyag, folyásos riolit, nagyméretű obszidiánokkal

Birtokigazgató, borász: **Bacsó András** (59)

Tulajdonos: **Vega Sicilia** Spanyolország

Pince alapítása: **1993**

Terület: **91 ha** termő szőlő

Összes palackozás: **150 000** üveg

Borkészítés és borstílus: fűtválogatás, gyors préselés és tökéletes mustülepítés. Ez követi a borász által legfontosabbnak tartott „mesteri” erjesztés, 10-15 napon át, fájlesztővel, 18-19 fokon. A kéthetente felkevert finomseprőn tartott bor 68 literestől (fél gönci, azaz átlaghordó) 340 literesig, vegyes újfahordóban érik teljesen feltöltött, oxigéntől elzárt körülmények között. Komplex, rendkívül összetett, gazdag birtokborok.



OREMUS MANDOLÁS 2011

„Mandolást 1999 óta készítünk. 2000, 2003, 2006, 2009 és 2011 voltak a legszebb éveink. Ez az évjárat olyan, mint egy zseniális, de pajkos gyerek. Nem merjük még megdicsérni, mert félünk, hogy elromlik.” Fehér virágok, mandulafa, cseresznye. Teltség, szép savak, citrusok és elegancia. Zempléni tölgyfából készült hordóban erjedt, majd kis hordóban érett kora ifjúságától kezdve élvezhető borrá. 50 000 hagyományos és 800 magnum palack készült belőle.

palackár: 3 280 | klubtagjainknak: 3 010

OREMUS MANDOLÁS 2011 MAGNUM

palackár: 6 800 | klubtagjainknak: 6 240

Az Oremus név jelentése: A szó jelentése imádkozunk, könyörgünk. E szóval hívja fel imára a pap a híveket az istentisztelet alkalmával. Erről kapta nevét a birtok egyik meghatározó dűlője, majd maga a borászat is, ahol egykor a szőlőt művelő zempléni szerzeteseket szőlították imádságra a munka szünetében. További érdekesség, hogy az ezredfordulóig e névvel illették a helyi zéta szőlőfajtát, így nem csak a birtok, de egy helyi szőlő is ezt a dűlőnevet viselte.

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



SAUSKA

Tokaj

” Az út, amin 2009-ben elindultunk a száraz házasításokkal, messze izgalmasabb, mint gondoltam és még csak az elején tartunk, a megismerésnél. Sokat kóstolunk, folyamatosan minden egyes tétel szemébe nézünk és sokszor ámulunk el a szépségükön. Aztán, ha nem hibáztunk, olyan tiszta az egész, mint egy mátrix, hogy a mateknál maradjunk: egyértelműen mutatja magát az a bor, ami-

nek önmagában kell palackba kerülnie és ugyanilyen magától értetődően simulnak össze a fajták a házasításokban. ”

Dűlők:

Birsalmás Mád, riolittufás, zeolitos terület

Dorgó Mád, puha, omló perlites talaj

Szt. Tamás Mád, kemény riolittufa és málott zeolit erek

Medve Bodrogkeresztúr határában, riolittufás talaj

Úrágya Mád, kvarcos, tufás, kemény agyagréteggel fedve

Padi-hegy Mád, apró tufamorzsálékos barna egyag

Borász: **Rakaczki Gábor** (39)

Pince alapítása: **1998**

Terület: **43 ha** 13 dűlőben a Sárospatak-Mád-Tokaj vonalon

Éves termelés: **130 000 palack**



SAUSKA CUVÉE 113 2011

A pince legmagasabb számú bora, Sauskáék alap házasítása, 2011-ben 32% furmint, 25% chardonnay, 16% sauvignon blanc, 14% muskotály és 13% hárslevelű házasításából. Csontszáraz tokaji, tartályban, fajélesztővel erjesztve, főként hűtött acélban érlelve. A pince legnépszerűbb tétele 2009 óta.

palackár: 2 690 | klubtagjainknak: 2 470

A birtok 2011-es tételei közül most is polcon van a tokaji furmint és a sárgamuskotály, jövőre pedig a további tételek érkeznek a Sauska Tokajtól: tavaszra várjuk a Birtok Furmint 2011-et, őszig érnek majd a furmint, sauvignon blanc házasításából született 111-es, a hársból és chardonnay-ból készült 107-es és a kizárólag tokaji fajtákra épülő 105-ös cuvée-k. Ekkor kerül polcra Sauskáék dűlőszelektált mádi furmintja is, a Birsalmás 2011.

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



SZEPSY ISTVÁN

Mád



” 20 éve mondom, hogy megállunk a területekkel. Nem tudunk megállni. Most Tállya andezites talaja, 5. osztályú dűlője izgat. Egykor itt volt a borvidéken a legtöbb szőlő. A feleségem fodrásza már meg is kérdezte, miért is járok sokat arrafelé. 800 éves dűlőneveket fedezünk fel, meglepetést rejteget minden parcella. A 2011-es borok gyanúsan jól mutatnak: ilyenkor izgul leginkább

a borász. Ismét megmutatkozott, hogy nincs recept a borkészítésben, a dűlőjárás, a kísérletezés, a gyakorlat semmivel nem helyettesíthető. Minden nap arra próbálunk felkészülni a borainkkal, hogy egyszer ott lesz ez a borvidék, ahol a helye lenne. ”

Dűlők:

Betsek Mád, sárga agyag, puha, fehér tufa

Dorgó Mezőzombor határában, perlités talaj

Nyulas (Liliom) Tarcsl

Nyúlászó Mád, sárga agyag és kemény tufa

Úrágya Mád, kvarcos, tufás, vörös agyaggal fedett

Szt. Tamás Mád, mállott zeolit és kemény riolittufa

Szepsy Bodrogkeresztúr, öregtőkék, szürke perlités, zeolitos talaj

Király Mád, riolittufa, zeolit

Birsalmás Mád, kvarcos riolittufa, zeolit

Borász: **Szepsy István** (62)

Pince alapítása: **1987**

Terület: **48 ha**

Éves borkészítés: **55 000 üveg**

Borkészítés és borstílus: „Sok kis részletben, ládában szüretelünk, bogyózzuk, zúzzuk a fürtöket a héj alatti sejtek oldódása miatt.

A színmustot és préslet együtt használjuk, mert nekem a présle a leggazdagabb része. Egynapos ülepítés után spontán erjesztünk fahordóban, majd három hónapig finomseprőn pihen a bor.” Gyümölcsös birtokbor a fiatalabb, kevésbé apró szemű fürtökből házasítva, a nagy borokkal azonos gondossággal elkészítve, és minerális, gazdag, komplex dűlős tételek.



SZEPSY FURMINT 2011

Gyümölcs és sav egyensúlya, az emlékezetes 2003-as évjárat borainak testvére, kevesebb alkohollal. A dűlős borokba szántnál teltebb fürtű parcellák termése, azokkal azonos filozófia alapján, ugyanolyan gondossággal elkészítve 11380 palack.

palackár: 5 490 | klubtagjainknak: 5 040

SZEPSY DORGÓ FURMINT 2011

Dorgó-dűlő, 2011-ben vásárolt öreg tőkés terület, szürke perlités talaj, karós művelés. 180 méteres magasságban, lazább kőzetben termett kedves, egyenes bor. Mindössze 560 palack az első évjáratból.

palackár: 6 950 | klubtagjainknak: 6 380

SZEPSY BIRSALMÁS 2011

40 éves tőkék a zeolitban gazdag mádi talajon, a falu fölötti domb déli lejtőjén, 200 méter magasságban. Vörös agyag, kvarcos és zeolitos riolittufa. Élénk, gyufafejes, zamatosan minerális. 1492 palack.

palackár: 6 950 | klubtagjainknak: 6 380

SZEPSY LILIAM FURMINT 2011 (félédes)

100% furmint a Liliom névre keresztelt Nyulas-dűlőből, Tarcslról. Késői szüret, hideg éjszakák, lassú, spontán erjedés, 24 gramm természetes maradék cukor. Szepsy István gyermekkorának legkedvesebb dűlője. 1200 palack.

palackár: 6 950 | klubtagjainknak: 6 380

SZEPSY NYÚLÁSZÓ 2011

Eredetileg 1956-ban eltelepített mádi ültetvény, amely évről évre a legkedvesebb karakterű bort adja. Sárga agyagos talaj, kemény tufával vegyülve, 200 méteres magasságban termő szőlő. Virágos, gyümölcsös, kedves. 3800 palack.

palackár: 7 590 | klubtagjainknak: 6 960

SZEPSY ÚRÁGYA FURMINT 2011

A 60-as években telepített, kvarcos, tufás, vörös agyagos terület 235 méteres magasságban. Az évjáratnak köszönhetően lágy, nagyon összetett, élő. 5973 palack.

palackár: 7 590 | klubtagjainknak: 6 960

SZEPSY BETSEK FURMINT 2011

Ötvenéves, kisértős tőkék, sárga agyag és egészen puha, fehér tufa. Innen származik ez a két újhordónyi, kristálytisza, csontszáraz, lágy karakterű, gazdag nagy bor. 932 palack.

palackár: 12 000 | klubtagjainknak: 11 000

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.



TOKAJ NOBILIS

Bodrogkeresztúr

” 1999-ben a Degenfeldnél borászokdva gondoltam arra, otthon is ki akarom próbálni magam. A nagypapa családi szőlőjében kezdtük a férjemmel, Péterrel, ma hat hektárt gondozunk. A borkészítés központjában a dűlőink bemutatása áll. Ahol különbség mutatkozik a talajban, ott az egyes dűlőket aldűlőkre is bontjuk, mint például a Csirke-málban a Susogó. A francia dűlőszemlélet áll legközelebb

a tokaji gondolkodáshoz, talán ezért is burgundi palackban érnek a boraim. 2011 forró év volt. Szőlészeti szempontból egyszerű, borásként óriási kihívás.”

Borkészítés, jellemző borstílus: tudatos és biztonságos. Fürtválogatás, bogyzott de nem zúzott szőlő kíméletesen préselve. A színle és présle egyben feldolgozva. 1-2 nap ülepítést követő spontán erjesztés. Minimum 7 hónap érlelés tartályban és fahordóban. Kortárs, fiatalos, rendkívül összetett birtokborok és dűlős tételek.



Dűlők:

Barakonyi Bodrogkisfalud határában, riolittufa és annak málladécai, a talaj humuszban szegény, erodálódott

Csirke-mál Bodrogkisfalud határában, fölül 40 cm nagyon kötött agyagos „nyirok” talaj, alatta riolit és riolittufa, a legmagasabban fekvő „Susogó” dűlőrészben andezit

Borász: **Bárdos Sarolta** (38)

Pince alapítása: **2000**

Terület: **6 ha** két dűlőben

Éves termelés: **3-20 000 palack** az évjárártól függően



TOKAJ NOBILIS BIRTOKBOR 2011

90% furmint, 10% hárslevelű már mustként házasítva, a régi, vegyes ültetvényeknek állítva emléket. Hordó és tartály vegyesen. Többrétegű, testes, hosszú, a riolitos talajnak köszönhetően puha bor. 3000 palack.

palackár: 2 350 | klubtagjainknak: 2 160

TOKAJ NOBILIS SUSOGÓ FURMINT 2011

Nevét a szőlő fölött álló rezgőnyárfák susogásáról kapta, ahol a riolitos Csirke-mál talaja kemény, fekete andezitre vált. Somlói mineralitás, lágyabb, édesebb tónus, ásványok, gyógycukorka. Kis tétel, 1200 palack.

palackár: 3 100 | klubtagjainknak: 2 850

TOKAJ NOBILIS SÁRGAMUSKOTÁLY 2011 (félszáraz)

A két dűlő termésének házasítása, tartályban, spontán erjedt és kizárólag tartályban érett. Édes illat, harmonikus, kerek élmény, 10 gramm maradék cukor. Tartalmas muskotály, ásványos utóíz. 2000 palack.

palackár: 2 350 | klubtagjainknak: 2 160

TOKAJ NOBILIS BARAKONYI FURMINT 2011

(várható érkezés 2012. december közepe)

A Várhegy legfelsőbb dűlője, 280 méter magasságban, rendkívül összetett talajon. Csak a legkövesebb terület termése. Kőporos hegyoldal vegyes kőzetén termett szőlő, korai szüretből. Finom gyümölcsösség, méz, 6 gramm maradék cukor, egészen egyedi ásványosság. 2-3-4 éves hordókban érett 7 hónapon át. 1600 palack.

palackár: 3 790 | klubtagjainknak: 3 480

Bontatlan hatos kartonban további 5% kedvezménnyel.

BALASSA			
NYULÁSZÓ FURMINT 2011	4 950	4 540	4 316
BETSEK HÁRSLEVELŰ 2011	5 950	5 460	5 187
BETSEK FURMINT 2011	6 390	5 860	5 667
MÉZES-MÁLY FURMINT 2011	9 950	9 130	8 650
B37 FURMINT 2011 (édes)	3 950	3 630	3 433

DEMETER ZOLTÁN			
BIRTOKBOR SZÁRAZ 2011	3 590	3 300	3 133
BIRTOKBOR ÉDES 2011	3 590	3 300	3 133
KAKAS FURMINT 2011	6 750	6 190	5 916
VERES FURMINT 2011	6 750	6 190	5 916
BODA FURMINT 2011	6 750	6 190	5 916
LAPIS HÁRSLEVELŰ 2011	6 750	6 190	5 916
SZERELMI HÁRSLEVELŰ 2011	6 750	6 190	5 916
ŐSZHEGY SÁRGAMUSKOTÁLY 2011	6 750	6 190	5 916

GIZELLA PINCE			
FURMINT BATTONAGE 2011	3 290	3 020	2 867
MEDVE FURMINT 2011	3 490	3 200	3 033
SZIL-VÖLGY HÁRSLEVELŰ 2011	4 950	4 540	4 316
SZIL-VÖLGY FURMINT 2011	6 390	5 860	5 667
SZENT TAMÁS HÁRSLEVELŰ 2011	6 390	5 860	5 667

HOMONNA SZŐLŐBIRTOK			
FURMINT - HÁRSLEVELŰ 2011	5 590	5 130	4 866

KIKELET			
BIRTOKBOR HÁRSLEVELŰ 2011	3 490	3 200	3 033
BIRTOKBOR FURMINT 2011	3 490	3 200	3 033
KASSAI HÁRSLEVELŰ 2011	3 950	3 630	3 450
FARKAS FURMINT 2011	3 950	3 630	3 450
LÓNYI HÁRSLEVELŰ 2011	3 950	3 630	3 450

OREMUS			
MANDOLÁS 2011	3 280	3 010	2 850
MANDOLÁS MAGNUM 2011	6 800	6 240	5 916

SAUSKA TOKAJ			
CUVÉE 113 2011	2 690	2 470	2 333

SZEPSY			
FURMINT 2011	5 490	5 040	4 783
LILIOM FURMINT 2011 (félédes)	6 950	6 380	6 050
BIRSALMÁS 2011	6 950	6 380	6 050
DORGÓ FURMINT 2011	6 950	6 380	6 050
NYULÁSZÓ 2011	7 590	6 960	6 600
ÚRÁGYA FURMINT 2011	7 590	6 960	6 600
BETSEK FURMINT 2011	12 000	11 000	10 450
URBÁN			2013. tavasztól
SZENT TAMÁS			2013. tavasztól
SZEPSY			2013. tavasztól

TOKAJ NOBILIS			
BIRTOKBOR 2011	2 350	2 160	2 050
SUSOGÓ FURMINT	3 100	2 850	2 700
BARAKONYI FURMINT 2011	3 790	3 480	3 300
SÁRGAMUSKOTÁLY 2011 (félszáraz)	2 350	2 160	2 050

AZ ÁRAKRÓL

Az első oszlopban szereplő árak **bruttó polci árak**. A második oszlopban a **Bortársaság klubtagsági árak**. A harmadik oszlopban a **bontatlan egész karton vásárlása esetén érvényes palackárakat** tüntettük fel.

Kiadványunkban szereplő kínálatunk és áraink 2012. december 31-éig, illetve a készlet erejéig érvényesek.



VÁLOGATÁSOK

Tokaj 2011

TOKAJ 2011 BIRTOKBOROK VÁLOGATÁS

OREMUS MANDOLÁS 2011
SZEPSY FURMINT 2011
TOKAJ NOBILIS BIRTOKBOR 2011
GIZELLA PINCE FURMINT BATTONAGE 2011
KIKELET BIRTOKBOR HÁRSLEVELŰ 2011
DEMETER ZOLTÁN BIRTOKBOR SZÁRAZ 2011

eredeti ár: 21 490 | **december végéig együtt az egész 17 900**

TOKAJ 2011 BIRTOKOK ÉS DŰLŐK VÁLOGATÁS

BALASSA MÉZES-MÁLY FURMINT 2011
SZEPSY ÚRÁGYA FURMINT 2011
TOKAJ NOBILIS SUSOGÓ FURMINT
GIZELLA PINCE MEDVE FURMINT 2011
KIKELET LÓNYI HÁRSLEVELŰ 2011
DEMETER ZOLTÁN SZERELMI HÁRSLEVELŰ 2011

eredeti ár: 34 830 | **december végéig együtt az egész 28 900**

Szerkesztette a Bortársaság csapata. Fotó: Blaumann Edit, Miklóska Zoltán, Balassa István, Bortársaság. A tokaji körképünkben szereplő borok a készlet erejéig megvásárolhatók a Bortársaság borboltjaiban vagy megrendelhetők a www.bortarsasag.hu oldalon. Az árváltoztatás jogát fenntartjuk. Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1015 Bp., Batthyány u. 59.; adósz.: 13475233-2-41; tel.: 06 1 212 2569, csomagküldő engedélysz.: c/003221. A kiadványban feltüntetett „palackár” 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Áraink forintban értendők, és az áfát tartalmazzák. A kiadványban szereplő extra kedvezmények egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal jártunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibákért nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő tételek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes. Megrendelés módja: személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fenti telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortarsasag.hu címen. Hához szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft. A hához szállítás részleteiről, kérjük érdeklődjön munkatársainknál. Vidéki megrendelések esetén 72 órán belül vidéki partnereink szállítják hához a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem betétdíjas csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Elállítás: az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sértetlenül visszajuttatott áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszaszolgáltatásának költségei a fogyasztót terhelik. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az áru visszaszolgáltatásának címe, illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Batthyány u. 59. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.