

Kilencből tizenegy

„Meszeszerűen induló évről volt, amelyet a nyár eleji jégverések és esők egy időre kilátástalanná tettek. A hosszú, napos késő nyáron a szőlő behozta az érsébeli lemaradást, az októberi melegben pedig már éreztük kivételes minőség születik: 2009-ben. A szüretet kitöltük, amennyire lehetett, de a siklósi mészköves löszön a magasabb savak miatt így is rendkívül jó egyensúlyú bor termelt.” – Latorzeai László, borkész

SAUSKA CUVÉE 11 2009

Megkóstoltuk, beleszerettünk. Hibátlan bor, nagy élmény, amelyet klubtagjainkkal is meg akartunk osztani. Ezért van, hogy csak októberben jelentős kedvezményrel vásárolhatják meg a bort. Mélybordó, ribizli és füge illatú, érett fekete cseresznye ízű, fűszeres, moyorós, gazdag tanninkarakterű tétel. Jó egyensúly, klassz struktúra.

4 390 (5 853 Ft/lt)

CSAK BORTÁRSASÁG KLUBTAGOKNAK 3 500

Modern cabernet

GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2011

Modern cabernet, illatában szederrel, fűszerpaprikával, csokoládéval és mentával. Lédús fekete ribizlis, szilvás íz, harapós villányi tannin. A déli kitétségű, északról védett Dobogó-dűlő 15 éves tőkéknek termése 18 hónapon át érett 225 literes, másodtöltésű hordóban.

2 150 (2 867 Ft/lt)

klubtagoknak **1 980**

Na, ilyen egy igazi, korrekt villányi cabernet – kiáltott fel kollégánk a borkóstoló közben. Ezért az árértépedig egyszerűen szuper – tette hozzá. Tényleg.

A zweigelt színe

A 2003-ban közösen kiállított bornál koncepcióváltás történt a pincénél: fiatalos, lendületes bor került a palackba. Fiatal, saját telepítésű, hűvös terület termése. Osztrák és magyar oltvány gyümölcse, kádban érjett, tartályban érett, hordót szemernyit sem látott.

SEBESTYÉN INDIGÓ 2012

Vibráló lila szín, hihetetlen illatok: cassis, málna és ibolya aromák. A meleg évnek és hozamkorlátozásnak köszönhetően lágy és kerek, finoman gyümölcsös. Remek fajtajelleges karakter. Önmagában is nagy élmény.

2 400 (3 200 Ft/lt)

klubtagoknak **2 200**

• most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk

2010, a burgundi éve

A szinte a szüretig reménytelennek mondott évről a piacra kerülés idejére feltámad, sőt kiderült, hogy ami rossznak látszott, az valójában a jónak ágyazott meg. A kész burgundikat kóstoló kritikusok győződik a kinkeserves szüretre még élénken emlékező borászokat, higgyék el: csoda történt. A termés egynegyedével maradt el az előző évtől, a bogycok aprók maradtak, a fürtök madárkásak – és valószínűleg éppen ezért – az alacsony hőösszeg ellenére is érett, egészséges szőlőt szüretelhettek. Két évvel a szüret után általános egyetértés alakult ki abban, hogy a borok alapján 2010 az elmúlt évtized egyik legjobb évjárata. A leírásokban leggyakrabban szereplő jelzők: elegancia, precizitás és gyümölcsösség. A telt és dús, Burgundiában szokatlanul magas alkohollal 2009-esek után 2010 visszatérés a klasszikus stílushoz. A színek halványak, a textúrák finomabbak, a zamatok tisztábbak. Az összenyomás, ahogy a franciák mondják: aérien.

szubjektív válogatás a 2010-es évjárat boraiból

Domaine des Croix Beaune „Cent Vignes” 2010 + Thibault Liger-Belair Haute Côtes de Nuits „Clos du Prieuré” 2010 + Philippe Pacalet Pommard 2010	EGYÜTT 25 500 %
	EREDETI ÁR 32 190

Domaine des Croix	palackár klubtagoknak
Beaune Rouge	7 000 6 420
Aloxe-Corton „Les Boutieres”	8 500 7 800
Beaune „Cent Vignes”	9 500 8 720
Corton Charlemagne	26 500 24 300

Thibault Liger-Belair	
Bourgogne Rouge „Les Grands Chaillots”	5 950 5 460
Haute Côtes de Nuits „Clos du Prieuré”	6 690 6 140
Haute Côtes de Nuits „La Corvée de Villy”	6 690 6 140
Nuits Saint Georges „La Charmotte”	14 000 12 840
Vosne Romanée „Aux Réas”	18 000 16 500
Chambolle-Musigny „Les Gruenchers”	23 900 21 910
Nuits Saint Georges „Les Saint Georges”	26 500 24 300
Clos-Vougeot	34 500 31 630
Richebourg	79 000 72 420

Philippe Pacalet	
Pommard	16 000 14 670
Gevey Chambertin	16 000 14 670
Nuits Saint Georges	17 500 16 050
Meursault	19 000 17 420
Puligny-Montrachet	20 500 18 800
Chambolle Musigny	24 500 22 460



A 2010-es burgundi sor-kóstolója a Lánchidban. Részletes évjáratabemutató a hőközi hírlevelünkben

• most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk

Márciusi válogatás



LÉGLŐ ROSÉ 2012, LAPOSA ILLATOS FRISS 2012, KONYÁRI SZERECSEN 2012, GERE ROSÉ FRICI GYÖNGYÖZŐBOR 2012, GYÖRGYKOVÁCS OLASZRIZLING 2010, WENINGER KÉKFRANKOS 2010

Eredeti ár 13 240, márciusban együtt az egész **10 900**

Márciusi vörösbor válogatás



GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2011, SEBESTYÉN INDIGÓ 2012, BUSSAY PINOT NOIR 2011, KONYÁRI JÁNOSHEGYI KÉKFRANKOS 2011, THIBAUT LIGER-BELAIR „LES GRANDS CHAILLOTS” 2010, SAUSKA CUVÉE 11 2009

Eredeti ár 21 790, márciusban együtt az egész **17 900**

BORTÁRSASÁG BOLTOK

MON PARK – Akadémia utca 53. – H-P: 10.00-20.00, Sz: 10.00-20.00, V: 10.00-18.00 **HEGYVIDÉK** – Apolló Vilmos tér 11. – H-P: 10.00-20.00, Sz: 10.00-20.00, V: 10.00-18.00 **ÁRKÁD** – Örs vezseir sétány 25. **PARLAMENT** – Vécsey utca 9. – Tel: 269-3208 – H-P: 10.00-20.00, Sz: 10.00-19.00 **LÁNCID** – Lánchíd u. 5. Tel: 225-7702 – H-P: 10.00-21.00, Sz: 10.00-19.00 **BATHYANY UTCA** – Bathyány u. 59. – Tel: 212-2569 – H-P: 10.00-19.00, Sz: 10.00-18.00 **BUDAÖGYÖNGYÉSE** – Sallasi Erzsébet fasor 121. – Tel: 200-0131 – H-P: 9.00-19.30, Sz: 9.00-15.00 **RÁDAY UTCA** – Ráday u. 7. – Tel: 219-5647 – H-P: 12.00-20.00, Sz: 10.00-15.00 **ROZSAKERET** – Gábor Áron u. 74-78. – Tel: 200-5538 – H-P: 10.00-20.00, Sz: 10.00-16.00 **DEBRECEN** – Dimenty u. 2/c. – Tel: 52-210-742 – H-P: 11.00-19.00, Sz: 10.00-14.00 **GHOR** – Jellőc Árpád u. 15. – Tel./fax: 96-336-871 – H-P: 9.00-18.00, Sz: 9.00-13.00 **KECSKEMET** – Lőrinc u. 7. – Tel: 76-477-150-44-Sz: 9.00-18.00, Cs-P: 9.00-19.00, Sz: 9.00-13.00 **SZEGED** – Kólcsey u. 4. – Tel: 62-210-741 – H-P: 10.00-18.00, Sz: 10.00-13.00

A BORTÁRSASÁG TELJES VÁLASZTEKÁ MEGRENDELÉSEHOZ TOVÁBBÁ: VESZPRÉM MEGYE: 8226 Alkőrs, Földi út 22. – Tel: 30-204-1286

BORBOLTY A KLASSZBAN, SZINTE ÉJEL-NAPPALI Andrássy út 41. – H-SZ: 11.30-23.00, V: 11.30-23.00.

Online rendelés – házhoz szállítás – információ: **BORTÁRSASÁG.HU**

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1015 Bp., Bathyány u. 59.; adósz.: 13475233-241; tel.: 06 1 212 2569, csomagköltség engedélysz.: 6/003221.

A kiadványban feltüntetett „palackár” 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Árának fontosságú elemét képezi a szállítási költség. A kiadványban szereplő extra kedvezmények egyébként nem vonhatók össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibákról 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 weboldalakon, a bortársaság.hu címen. Házhoz szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft.

A házhoz szállítás részeként, kérik érdeklődőink munkatársainkat. Vidéki megrendelőknél esetén 72 órán belül vidéki partnereink szállítják házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelő palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében emeljük felülre. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem bűntudású csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Ellátás az áru átadásáig számít, mely munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Ellátás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sértetlenül visszatartott áru ellenértékét visszautérítjük, de az áru visszaszállításának költsége a fogyasztót terheli. Az ellátás nem vonatkozik az egyedi legelőtöltött (pl. a fogyasztók kérelmére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Ellátás esetén az áru visszaszállításának címe: Borneo bármilyen fogasztó létező érvénytelen helye: 1015 Bp., Bathyány u. 59. A szavazó és jótételező jogokból eredő kötelezettségünkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.

BOR

BORTÁRSASÁG

2013. március

KONYÁRI
„MEGBÍZOM A SZERECSENEN”

SOMLÓ
GYÖRGYKOVÁCS 2010 + 2011

BURGUNDIA
AHO! 2010
KLASSZIKUS ÉVJÁRAT VOLT

GOURMET-SAROK
BOR MELLÉ
HÓNAPRÓL HÓNAPRA

www.bortarsasag.hu

• most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk



LAPOSA ILLATOS FRISS 2012, Badacsony Tavasz. Üde, ropogós pinot blanc, szürkebarát, sauvignon blanc, muscat ottonel és chardonnay házastás. Virágok, citrusok, frissen vágott fű és mangó. Szomjoltó.

1 690 (2 253 Ft/lt)

klubtagjainknak **1 550**



LÉGLŐ ROSÉ 2012, Balatonboglár

A meleg évnek köszönhetően színbén és illatban egyaránt rendkívül gazdag, gömbölyű. Kerek gyümölcsök, gondosan megőrzött, fícksó savak.

1 420 (1 893 Ft/lt)

klubtagjainknak **1 310**



GERE ROSÉ FRICI 2012, Villány

Bájós rózsaszín, élénken málnás, epres. Frizzante-stílus, krémes buborékok, frissítő savak, érett gyümölcsök. Menoir, pinot noir. Fehér párja is megérkezett.

2 440 (3 253 Ft/lt)

klubtagjainknak **2 240**



BUSSAY RAJNAI RIZLING 2011, Csörnyeföld

Tiszta vilmoskőre, zöldalma és mandarin. Krémes, fűszeres, édeskes tónus. Spontan érjett, 9 hónapot töltött 1000 literes, használt hordóban. Készült 2800 palack.

2 390 (3 187 Ft/lt)

klubtagjainknak **2 200**

• most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk

Klasszikus burgundi chardonnay

A hűvös és kristálytisztá 10-es dűlős borokkal együtt érkezett ez a 2011-es chardonnay, amelyet a helyi gazdától felvásárolt szőlőből készít a nálunk primőr boráról is ismert beune-maison, azaz borászat és kereskedőház.

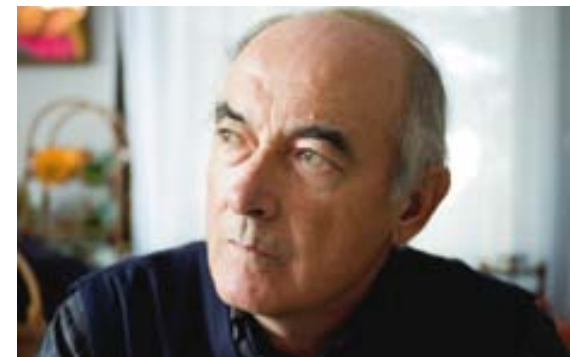
MAISON LOUIS JADOT
BOURGOGNE CHARDONNAY 2011

Klasszikus, tiszta Bourgogne Blanc, a vidék meghatározó szőlőfajtájából. Fűszeres, barackos illat, kerek, telt és élénk korty, citrusfélékkel, fehér húsú gyümölcsökkel, kellemes fával. Burgundiával ismerkedőknél kötelező lecke.

3 950 (5 267 Ft/lt)

klubtagoknak **3 630**

PINCÉT KÉPZELT A FOTÓSUNK A SOMLÓ OLDALÁBAN. FÖLDALATTI LABIRINTUST, FÖLÖTTE PRÉSHÁZAT, HORDÓS, PALACKOS ÉRLELŐT. HELYETTE IMRE VAN, MEG A FELESÉGE, GYÖNGYIKE. MEG A HEGY. NAGY HEGY, A SZOKNYÁJÁN SOK-SOK EGÉSZEN KIS HÁZIKÓ. RÉGEBBEN MINDBEN BOR KÉSZÜLT. AZ EGYIKBEN ŐK KETTEN, MINDEN NAP, HÚSZ ÉVE. AJKÁRÓL KI, SOMLÓRA FEL, DOLGOZNI, NYARALNI, ÉLNI. KIS PRÉS, KIS HORDÓK, KIS BOGYÓZÓ, KIS CÍMKÉZŐ - ANNYI, AMIT KÉT EMBER SOK-SOK MUNKÁVAL ELBÍR.



Imre még a prэшházban, de fejben már a szőlőben

A SZŐLŐTERÜLET IS ÉPPEEN EKKORA. EGYSZER ELMENTEK HÁROM NAPRA AUSZTRIABA, DE IMRÉVEL NEM LEHETT BÍRNI. HA EGY ÓRÁNÁL TOVÁBB BESZÉLGETÜNK VELE A SZOBÁBA ZÁRVA, MÁR LÁTSZIK, HOGY Ő KINN A SZŐLŐBEN KALANDOZIK. HÚSZ ÉVE, MINDEN NAP. TISZTA UDVAR, RENDES HÁZ TÁBLÁT KÉPZELÜNK A FALRA.



Imre, a ridling és Gyöngyi

GYÖNGYI, HOGY BÍROD EZT?

Gyöngyi: Szeretem. Imit is, negyven éve és a szőlőt is. Az első években nem ittam bort, majd lassanként kezdtem kóstolni. Eleinte csak traminit, ma már rizlinges vagyok. Változunk Imivel, bár ez kívülről nem biztos, hogy látszik.

LEHET VELE NEM A SZŐLŐRŐL BESZÉLGETNI?

Gyöngyi: Legfeljebb az unokáról és a leendő unokáról. De abból is előbb-utóbb egy boros gondolat alakul.
Imre: Persze, mert a bor is olyan, mint a gyerek. Ápolni, dédelgetni, szeretni kell oltvány korától. Az egész birtokot mi oltottuk Gyöngyivel, ketten gondozzuk. Ha nem foglalkozunk vele, nevéletlen marad. Lusta ember nem tud bort készíteni, következetességre, precizitásra is szükség van. Talán ezért tanultam kertésznek és műszerésznek egyaránt.



Somló GYÖRGYKOVÁCS IMRE 2010 és 2011

Kármentő a néhány négyzetméteres hordós érlelésben

MINDEN UGYANÚGY ZAJLIK HÚSZ ÉVE?

Imre: Méretben, „technológiában” igen. Na jó, a kis kézi présünk fa kosarát fémre cseréltük, mert tisztábbra lehet mosni. A szőlőmunkában viszont naponta változnak a körülmények, mi pedig próbálunk alkalmazkodni és előre gondolkodni. 2010-ben például ez mentett meg minket. Sok-sok apró munkából, metszéstől a zöldmunkáig született valami nagy: tökéletesen érett, egészséges gyümölcs. Amikor metszek, Gyöngyi pedig a vesszőket szedi, már a következő év vesszője is ott van a szemem előtt és így alakítottam a szőlőt. Mindent nagyon egyszerűen, nagyon tisztán, nagyon tudatosan csinálunk.

MILYEN EGY MAXIMALISTA EMBERREL EGYÜTT DOLGOZNI?

Gyöngyi: Szép és fárasztó. Szüretkor annyit kóstoljuk a szőlőt, hogy a végén az orvos szól - megint felment a cukrumk. Akik

segítenek nekünk, sokszor fűrtönként kiabálnak, hogy mehet-e a ládába az a fűt. Éjjel, ha nem csurog a prés és lazítani kell a törkölyön, kiméletlenül ébreszt lmi, mert mosogatás nélkül nem kerülhet vissza a présbe az anyag. Mivel minden kézzel, lassan történik, lmi fejben előre lejártsza az eseményeket én pedig követem.

Imre: Túloz a Gyöngyi. De csak kristálytisztá pincében készülhet jó bor, tiszta eszközökkel. Csak veszíthetnék vele, ha lazítanánk. Eldöntöttük, hogy mi az a méret, amit ketten el tudunk vinni, mekkora az a bogyzó, amit ketten a présre tudunk emelni, mi az a hordó, amit együtt tökéletesen tisztára tudunk mosni és ettől nem térünk el. Annyira kicsi a szőlőterületünk, olyan kevés fűrtöt szüretelünk, hogy nem engedhetjük meg magunknak a hiba lehetőségét. A feltételeket biztosítjuk, de nem avatkozunk be. Tényleg, mint a gyereknél. A bor is 9 hónapon át érlik.



Dani Szerecsent bont...



...és tólt

Alacsony kordonon terem a szőlő - a jánoshegyi karós művelésről is visszatérünk ide, Persze ez kevésbé romantikus felfogás, inkább az a fontos, hogy a tudásunkból, a termőhelyből nagy biztonsággal, a legjobb bort hozzuk ki.

Ebben a szellemben készül a Jánoshegyi kéfrankos is, a legizgalmasabb területünkről. A Jánoshegy olyan, ahogy egy szőlőhegynek ki kell néznie - mint az említett Bordeaux. Ha megöregszem, ide építek majd egy faházat az erdő mellé, és szalonát sütök előtte. A Légliekkel együtt, szépen gondozott területre öröm kimenni. Német oltványból telepített kéfrankosunk a szőlőhegy déli végén, az erdő szélén, agyagos, homokköves, nagyon változatos talajon terem. Itt a tőkéről, majd a válogatóasztalon szelektáljuk a szőlőt, ami a zúzás, bogyzást követően két héttig ázik hejón. Nagy fakácbikban (fél hordónak látszó, nagy méretű fa tartályokban), beoltva erjed a bor és öthetős hordóban érlik 11 hónapon át.

A legkedvesebb most a Syrah. Egészen kicsi, mindössze 0,4 hektáros terület termése az Öreghegyen. Nagyon megszerettük ezt a fajtát: hat év alatt bizonyította, hogy van helye ezen a vidéken is. '09, '11, a meleg évek nagyon jól állnak neki.

KÉT TELJESEN ELTÉRŐ ÉVJÁRAT BORÁT KÓSTOLJUK MOST.

Imre: Így van, bár a munka ugyanannyi volt. Amit a hideg és csapadékos 2010-ben a növényvédelemmel töltöttünk, azt '11-ben a zöldmunkával. Befüledt volna az a néhány fűt, ha nem tesszük szellőssé a környezetet. Tényleg minden fűtőt ismerünk, külön gondozunk, ösztintén mondhatom, hogy a környékbeli gazdák ide jártak gyönyörködni a gyümölcsben. A botritisz kizárt minden évjáratban a száraz bomlál. Szép, egészséges szőlő a cél, hűvösen feldolgozva, nehogy a bogyon belül induljon az erjedés. 2011-ben például este szüreteltünk, éjjel a pince előtt hűlték a fűrtök, hajnali ötkor bogyóztuk a szőlőt.

Gyöngyi: Na, a lényeg, van házi tarhonya, csirkepörkölt. A csirke Imre anyukájától, a savanyúságnak való meg itt termett a szőlő között. Egyetek.

**2011-es
GYÖRGYKOVÁCS
borok elővásárlása**

A KIVÉTELESEN SZÉP ÉS MELEG ÉVJÁRAT NÉGY BORA EGYÜTT, VAGY FAJTÁNKÉNT, BONTATLAN HATOS KARTONBAN, CSAK MÁRCIUS VÉGÉIG, 2500 FORINTOS PALACKÁRON VÁSÁROLHATÓ MEG.

OLASZRIZLING 2011
Fantasztikus illat: kamilla, gyógynövények és zöldfűszerek, körte. Nagyon gazdag ízű, a sok gyümölcsöz kis tüzesség, köves ásványosság párosul, a végén finom kesemýével.

FURMINT 2011
Nagyon furmint, nagyon Somló: a szőlőfajta egyedi karakterével és szuper szerkezetével, a vidék mineralitásával. Tiszta sárgabarack és citrom, élénk savak, elegáns fa.

HÁRSLEVELÜ 2011
Különleges, szép illat, fűszervaj, narancshéj, fehér virágok. Gazdag, krémes és kerek. Érett gyümölcs, visszafogott savak, Somló só ásványossága.

TRAMINI 2011
Kristálytisza, fajtajelleges, de nem tolakodó illat és íz. Licsi, róza, kis parfüm és fűszer, zöld citrom. A ropogós savaknak köszönhető hosszú lecsengés. Ideális egyensúlyban intenzitás és frissesség.

Az elővásárlásra felajánlott palackok március első hetében érkeznek a Bortársaság boltokba.

A NÉGY 2011-ES GYÖRGYKOVÁCS BOR EGYÜTT
10 000 ÍGY PALACKJA
2 500

HAT PALACK UGYANABBÓLA FAJTÁBÓL EGYÜTT
15 000 ÍGY PALACKJA
2 500



OLASZRIZLING 2010

Finom zöldesség, olívaolaj illata, élő savak, kis gyögyfüveség, sárgabarackos aromák, karamell, élénk savak. Kellemesen kesernyés lecsengés, amiben érezhető a somlói bazalttalaj hatása. 900 palack.

3 500 (4 667 Ft/l)
klubtagjainknak 3 200

FURMINT 2010

Összetett, tiszta, ideális harmóniában az ásványosság, fűszerek, és gyümölcs. Illatában és ízében méz, akác, kis kapor, lime, zöld alma, körte és ananász. Közepes test, maximum íz. 640 palack.

3 750 (5 000 Ft/l)
klubtagjainknak 3 440

HÁRSLEVELÜ 2010

Gyümölcsös és virágos illat, amelyet intenzív ízek követnek. Méz, viasz, citrom, eső utáni virágok, fahéj és kovakő izbomba. Friss is, érett is: szomjoltó fanyarság a nagyon hosszú utóízben. 640 palack.

3 750 (5 000 Ft/l)
klubtagjainknak 3 440

TRAMINI 2010

Tiszta, nagyon finoman illatos, fajtajelleges. Kis édes tónus, tiszta licsi, parfüm és róza aromák. Ízében zöldalma, vanília, kis zöld fűszer. Hosszú és biszergető somlói savasság. 740 palack.

3 950 (5 267 Ft/l)
klubtagjainknak 3 630



Méz illatú hárslevelü, már '12-ből

Egy, a 12 magyar tölgyhordó közül



KONYÁRI „Megbízom a Szerecsenben”

A Balaton február végén, a cimben idézet a Tankcsapda Rio című dalából

FEBRUÁR ELEJÉN KÓSTOLTUK KONYÁRIÉK ÚJ TÉTELEIT, A 2012-ES ÉVJÁRAT SZERECSENJÉT, AZ ÚJ JÁNOSHEGYI KÉFRANKOST ÉS SYRAH-T. JÁNOS DÉL-AFRIKÁBAN AZ UNOKÁKKAL, DANI ÉS KÉT KOLLÉGÁJA A BOROKAT DERÍTI APINCÉBEN ÉS KEMÉNY TÉLA KIS-HEGYEN. BE IS AKAR JÖNNI A KUTYA, DE DANI NEM ENGEDI. KOMOLYSÁG VAN ITT, BALATONLELLEN MINDEN SZEMPONTBÓL

1999-ben másfél hektárral kezdtek. Azóta próbáljuk utolérni magunkat. A semmiből találtuk ki a borászatot és akkoriban 18 hektárban láttuk a végét. Néhány év alatt felmentünk 40 hektárra úgy, hogy a pince, a feldolgozó nem növekedett. Így csak akkor tudunk hatékonyan dolgozni, ha nagyon nagy rendet tartunk a pincében.

Inspiráló környezetben készül a bor. A prэшház és a vendégház kertje most nyerte el a helyi jelentőségű természetvédelmi terület rangot, a Kishegyre vezető út löszfalaiban gyurgyalag fészkel, gyönyörű vidék. Nem keveset vitatkozunk apuval, de közben kihozzuk egymásból a maximumot. Egy 62 éves és egy 36 éves ember energiája, élettapaszlata feszül egymásnak. Más életszakasz, más gondolkodásmód, egy cél - Meglepően hatékonyan lehet így működni.

Az a jó ebben, hogy minden változik körülöttünk, mi pedig sok tudatos munkával próbálunk alkalmazkodni hozzá. '11-ben nagy volt a meleg, de a '10-es év csapadékából egészségesen megélt a szőlő. '12-ben azért kellettünk, hogy a vízhiányt is ellensúlyozzuk. Mindkét évben rendkívül korán, már augusztusban, több lépcsőben válogatva szedtünk a szőlőt.

Annyit beszélnek a borról mások, hogy az sokszor unalmas. Nem gyártunk a bor mellé ideológiákat, nem akarunk nagy megmondókat lenni, csak legjobb tudásunk szerint tisztességes bort készíteni. Mindezt folyamatosan tanulva, alkalmazkodva az évjáratokhoz, a régi tapasztalatokhoz, a kortárs gondolatokhoz. Amikor időnk engedi, járjuk a világ borvidékeit, figyeljük az áramlatokat, ötleteket, és amikor sikerül, elkerüljük a divathullámokat. Próbáljuk értékekből felépíteni a saját stílusunkat.

Nekem Bordeaux az örök példa. 16 évesen jártam ott először. Nincs olyan nap, hogy ne jutna eszembe, pedig azóta sok borvidéken megfordultam, tanultam, dolgoztam. Ez az igaz első szerelem. Az ottani gondolkodásmód, az ottani stílus a mindennapi munkám része.

Van a Szerecsen. Balatonai vörösnek indult a fejemben, Apu adta a nevét. Azt mondtuk, hogy ha már van egy gyümölcsös „alapbor” kategóriánk, csináljuk a legtisztességesebben. Kéfrankos a nagy része, kis merlot mellette, négy hónapig nagy ászokban érlelve. Hosszú életű bor lett, a zamatos, lédús gyümölcsök mellett sikerült ebben az örült meleg évben is megtartanunk a jó savgerincet.



KONYÁRI SZERECSEN 2012

Vagány bisztróbor tavaszra. Gazdag gyümölcsök, vibráló savak. 80% kéfrankos, 20% merlot, a meleg évjárat ellenére megmaradt szép gyümölcsösséggel.

PALACKJA 1 990
2 PALACK EGYÜTT 3 300
ÍGY PALACKJA 1 650 %

SYRAH 2011

Mély, lilás, rubinvörös. Határozott illat, füst, cassis, ibolya és édes fűszerek. Intenzív, nagytestű, kerek bor - szilva és szegfűszeg. Nagyon hosszú lecsengés.

3 950 (5 267 Ft/l)
klubtagjainknak 3 630

JÁNOSHEGYI KÉFRANKOS 2011

Modern és klasszikus ötvözet: meggy, fekete ribizli, áfonya, karamell illata és íze. Közepes test, érett lédús gyümölcs. Szomjoltó.

3 950 (5 267 Ft/l)
klubtagjainknak 3 630

JÁNOSHEGYI KÉFRANKOS 2009

Megtartottunk 180 palackot, hogy össze tudjuk hasonlítani a két évjáratot: ahogy érik, egyre összetettebb ízretekkel bővül. Füst, kakukkfű és szegfűszeg illata és íze az érett piros gyümölcsök fölött. Intenzív, újvilági hangulat.

5 000 (6 600 Ft/l)
klubtagjainknak 4 500



Gourmet-sarok

Bár továbbra is maradtunk a bornál – ahhoz értünk igazán – hónapról-hónapra szeretnénk egy-egy finomságot is bemutatni. Az elsőre házon belül találunk: Bott Frigyesék ipolyiszalkai tökmagolaját február 26-án pirtították és sajtolták Ausztriában. Az Ipoly szlovákiai partján, Szalkán nevelik a kizárólag héj nélküli magjért természetl remek minőségű aranyssárga és zöld tölkeket.

Bott Frigyes szerint a hétköznapok olaja ez: a legnagyobb olvaolajokhoz mérhető minőség, amely friss házikenyérral tunkolva élvezhető igazán, de a benne rejlő gasztronómiai lehetőségek kimeríthetetlenek. Legutóbb a Cafe 57-ben például tejszínes fagyaltot bolondítottak meg néhány cséppjével.

eredeti ár 3 280
% 2 990