



SAUSKA CUVÉE 7
2013

BOR
BORTÁRSASÁG



7+1

A 2012-es évjárat elővásárlásával indult a történet, és szerettünk volna még mélyebben utánamenni a „heteseknek”, mert hiszünk benne, hogy évek múlva egyre fontosabb lesz visszatekinteni egy-egy évjárat stílusára, személyiségére. A bor számos kézen megy keresztül az előző téli metszéstől, az első hajtásoktól a palackozásig – idén elhatároztuk, hogy végigjárjuk és bemutatjuk ezt az utat. **7+1 kulcsszereplővel beszélgettünk: szőlőben, traktor mellett, teraszon, palackozóban vagy épp a konyhában, egy pohár '13-as C7 mellett, mindenkivel ott, ahová munkája a leginkább köti.** A történetekből pedig szép lassan összeállt, milyen is volt 2013 Villányban és Siklóson – szubjektív, mégis teljes képet adva az induló elővásárlás borairól.

Pohl Péter BIRTOKIGAZGATÓ

Péter igazgatja mindkét birtokot, Tokaj és Villány között ingázik. A 2013-as szüret különösen emlékezetes volt nekik Sauska Stefanie-val, hiszen a felütést az esküvőjük adta.

„A Cuvée 7 a mesterdarabunk. Ha nincs, akkor abban az évben vereséget szenvedtünk a természettől, ha viszont van, akkor tényleg pontosan mutatja, mit tudunk aktuálisan szőlészetről, telepítésről, tőketerhelésről, házastársról, hordóról, harmóniáról és egyensúlyról. És közben minden évjáratba észrevétlenül belefonódik az életünk is.”



Gergő kollégánk és Péter az Ördögárok tetején

Ha nincs C7, akkor abban az évben vereséget szenvedtünk a természettől.

Wéber Norbert SZŐLÉSZ

Norbi a szőlész, leginkább rajta (és az évjáraton) múlik, hogy milyen lesz az alapanyag.



Az innováció néha csak visszatekintés a múltba.

„Mostanában sok szó esik biodinamikáról meg organikus borászatról, és ez jó is így. De fontos az egészet összefüggéseiben látni: ahhoz, hogy hosszú távon széles spektrumú bioszféra alakuljon ki, minden borászat felelőssége, hogy a dűlők mellett erdőket is vegyen, amiket nem vág ki, gyümölcsfákat és bokrokat ültessen, hogy megmaradjon az az egészséges és gazdag állatvilág, ami a szőlőnek is fontos, de igazából az egész életünk szempontjából az. Miközben az is nagyszerű dolog, hogy gyomirtó helyett szénát szórunk a tőkék tövébe, ahogy ezt a régiek kitalálták, mert az innováció néha csak visszatekintés a múltba.”



Markó Ildikó BORÁSZ

Ildikó borászként elejétől fogva részese a Cuvée 7 történetének:

„Soha nem felejttem el, 2013. március 15-én sűrű hóesésben indultunk Bordeaux-ba egy kóstolóra. Ekkorra már éreztük, hogy a két bor jövőbeni karakterét a terület és fajta szimbiózisa fogja ezentúl meghatározni, nem pedig a három bordói fajta eltérő arányú házasítása. Aznap éjszaka kéttucat hordós tétel kóstolása után nem volt kérdés: a franciáknál sem mindig három az a három hozzávaló, sokszor csak kettő, mert sokkal fontosabb számukra az egyensúly és az elegancia, mint a klisék. Hazatérve kimondtuk: Villány és cabernet sauvignon, Siklós, merlot meg cabernet franc. Egyszerre megláttuk a két bor saját arcát, ami nagy, meghatározó pillanat volt mindannyiunk számára.”



2013 részletgazdag és harmonikus, tele egyéniséggel.

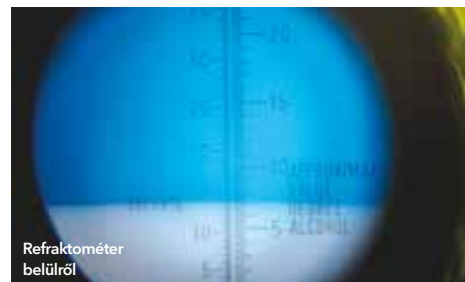
Az előző évtől a cél a korai szüret és érzékenyebb hordóhasználat lett. De a nagy melegben olyan korán érett minden, annyira koncentrált és vízhiányos lett a szőlő 2012-ben, hogy ezt a finomhangolást végül csak a 2013-as évjáraton tudtuk végigvinni. Szép is lett nagyon mindkettő, részletgazdag és harmonikus, tele egyéniséggel és finom gyümölcessel.”



Próbapréselés



Refraktométer kívülről



Refraktométer belülről

Költőné Vali **SZŐLÉSZETI CSOPORTVEZETŐ**

Vali a szőlőben dolgozik, és irányítja a munkát. Együtt böngésszük át a kockás füzetet, ahol aprólékosan feljegyezték mindent, például ilyeneket, hogy „hólapátolás” – áprilisban.



Kicsit megkésétt a természet, havat lapátoltunk áprilisban.

kezdődött. Augusztusban hőségriadó volt, itt van a fűzetben, nagybetűvel, felkiáltójellel – ilyenkor hajnalban és késő délután dolgozunk a szőlőben. A szüret gondtalanul indult, az októberi esők okoztak egy kis fejtörést. A Cuvée 7 alapanyagokat október közepén és végén szedtük.”

„13-ban minden ment, ahogy kell, és még telepítésre, oltásra is volt időnk. A tavaszi havazásokkal egy kicsit megkésétt a természet, de a virágzás szépen végbement. A zöldmunka május elején

Tisza Sándor **TRAKTOROS**

Sanyi bácsi a traktoros, aki pont most lett nyugdíjas. Így már csak húsz évig tervez maradni, hiszen ereje teljében van. Kedvenc dűlője az Ördögárok, mert ott aztán van kihívás.



2013-ból is csak a jóra emlékszem.

„Inkább sörös vagyok, de egy jó Cuvée 7-et bármikor szívesen megiszom a „ragadós pörkölt” mellé. Most megyek nyugdíjba, de lehet, hogy aláírok még vagy húsz évet. Mert itt jó a társaság és nem kell idegeskedni. 2013-ból is csak a jóra emlékszem.”





Szőlő, csoport, munka

Hága Balázs BORÁSZ

Balázs korábban kollégánk volt a Bortársaságnál. Hosszú időt töltött Új-Zélandon, aztán a család került előtérbe, és hazajött.

„Nem gondoltam volna, hogy hazatérve, Magyarországon fog kinyílni számomra a világ – és éppen ez történt. A legszerencsésebb időszakban, a házasítások előkészítésekor csöppentem bele a munkába: több száz hordós tétel lekóstolása és pár alkoholgőzös nap után lassan körvonalazódott bennem a dülök stílusa és karaktere. A merlot egyértelműen Siklósé, míg a cabernet sauvignon Villányban a legjobb. A cabernet franc kikóstolhatóan jól érzi magát mindkét helyen, úgyhogy a Cuvée 7-hez válogattunk.

Olyan mennyiségű rendszerezett tudással talákoztam itt a borászatban, hogy ez végtelen szabadságot ad: sokat beszélgettünk eleganciáról, egyensúlyról, lágyabb tanninokról és tudjuk is az odavezető utat, ha az évjárat engedi.”



Balázs merlot-t mintáz

*A merlot egyértelműen Siklósé,
míg a cabernet sauvignon
Villányban a legjobb.*



Futó Juli BORÁSZATI ASSZISZTENS

Juli mindenhol ott van, a beérkező szőlő fogadásától a palackozásig.

Mintázik, mér, kóstol, és még a nap végén is tud mosolyogni.



Juli a hordós érlelésben

*Lendületet ad a várakozás,
hogy milyen lesz az eredmény.*

„Minden beérkező szőlőnek maximális figyelem jár, de van az, amikor tudod, hogy most egy különleges terület következik. Akármilyen fáradt vagy, lendületet ad a várakozás, hogy milyen lesz az eredmény.

A szüretet és az erjesztést mindig a fajtához igazítjuk. '13-ban az esős október miatt a válogatás szerepe felértékelődött. Az első osztályú parcellák termését külön kezeljük egészen a házasításig, hogy lássuk, mit is tud. A házasításhoz minden hordóból mintát veszünk, több lépcsőben dől el a végleges összetétel.

Bár sok időt töltök a pincében, szeretek kijárni a szőlőbe, ahol mindig eszembe jut, honnan is indulnak a dolgok.”



Francia hordók burgundi és bordeaux-i méretben

Csonka Gergely SÉF

Gergő a séf. A konyhában áll, előtte masszív gránitlap, a másik oldalon mi ülünk kíváncsian – ő pedig mesél alapanyagokról, textúrákról, szenvedélyesen.



Gergő borjúmáját készíti



Báránycsülök beluga lencsével

„Szezonális, friss, helyi.”

„Az évjárat élénkebb savaihoz szerintem klasszul illik a vörösbortban posírozott borjú fehérpecsenye, vékonyra szeletelve, hidegen. Borjú- és báránymáj, báránycsülök beluga lencsével, sufnudli és forrázott kelkáposzta. Sváb ihletésű magyar ételek, némi világkonyha beütéssel. Szezonális, friss, helyi: ez illik ide, így szeretjük.”



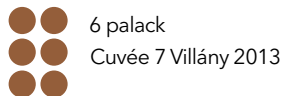
Szerzőink: Nagyvárad Péter, Sámson Gergely // Fotók: Sóki Tamás

Sauska Cuvée 7 VILLÁNY 2013

60% cabernet sauvignon, 25% cabernet franc, 15% merlot
Alkohol: 14,5%
Sav: 5,5 g/l
Szüret ideje: 2013. október 9-26.
Érlelés: 17 hónap francia hordó, ebből 36% első töltésű
Palackozás ideje: 2015. június
Készült: 23 100 palack

A cabernet sauvignon Villányban a legjobb.
A franc jól érzi magát mindkét helyen,
úgyhogy kihagyhatatlan alap az is.
A merlot inkább csak fűszerként van jelen
a villányi hetesben.

Sötét rubinszín, fekete maggal. Lassan nyíló illat,
fekete gyümölcsök, fűszeres, borsos, dohányos
jegyek. Szájban intenzív, kerek és selymes.



6 palack
Cuvée 7 Villány 2013

33 000
így palackja 5 500



6 palack
Cuvée 7 Siklós 2013

33 000
így palackja 5 500



3 palack Siklós és 3
palack Villány 2013

33 000
így palackja 5 500

Három teljes 6-os karton vásárlása esetén 1 palack Sauska Tokaj Extra Brut pezsgőt adunk ajándékba.

Sauska Cuvée 7 SIKLÓS 2013

65% merlot, 35% cabernet franc
Alkohol: 14,0%
Sav: 5,8 g/l
Szüret ideje: 2013. október 9-26.
Érlelés: 17 hónap francia hordó, ebből 32% első töltésű
Palackozás ideje: 2015. július
Készült: 15 700 palack

A merlot egyértelműen Siklósé, több, mint a felét
adja ez a fűszeres, gyümölcsös fajta. Mellette
a franc szinte kötelező elem, részben azért, mert
ezt a fajtát tűzte zászlajára a borvidék, de azért is
mert még karakteresebbé, dinamikusabbá teszi
a siklósi hetest.

Mély rubinszín, fiatalos, lilás széllel. Az illata
csupa piros bogyós gyümölcs, főleg cseresznye
és egy kis szilva. Feszes, lendületes, elegáns.



Sauska Cuvée 7 ELŐVÁSÁRLÁS

Elővásárlási ajánlatunk 2016. szeptember 6-ától
október 16-áig, az elővásárlásra felajánlott készlet
erejéig érvényes, bontatlan 6-os karton vásárlásakor.

Az elővásárlás során a Sauska borászat két
házását fajtánként hatosával, valamint vegyes
kartonban (3 Siklós és 3 Villány) kínáljuk.
A 2013-as Cuvée 7 Siklós és Villány végleges
forgalomba kerülése 2017. május,
várható palackonkénti árak 7 950 Ft.

