

LÉGLI OTTÓ

Két sauvignon blanc,
öt nap különbség

Két bor, két stílus a szőlőiskolai János-hegyről, öt nap különbséggel szüretelve.

Ottó sauvignon blanc-ja izgalmas, újvilági illatú, jelentős alkohollal és gazdag zamattal. Több kóstolónk kedvence. Jól behűtve a legizgalmasabb.

A János-hegy illata inkább érett barackos, kis fával, komolyabb testtel és szerkezettel. Ásványos, hosszú, tüzés korty, ami már egygel melegebb fokón is izgalmas.

„2000-ben tettem először sauvignont fahordóba. Keves fajtában van meg úgy a lehetőség, hogy két ennnyire eltérő variáció születhessen” – mondja Légl Ottó.

ÚJ



LÉGLI SAUVIGNON BLANC 2017, Balatonboglár
2 790 (3 720 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **2 550**

JÁNOS-HEGY SAUVIGNON BLANC 2017
3 950 (5 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **3 620**

DOMAINE LE COLOMBIER CÔTES DU RHÔNE 2017

Az Ambiance Rhône Terroirs kóstolóján ismerkedtünk meg Jean-Louis Moreau-val, az egyik legkedvesebb franciával, akivel valaha találkoztunk. 22 hektáros, öreg-tökés családi birtoka Vacqueyras (ejtsd: vákherász)-ban fekszik, egy kőhajátsnyira Châteauneuf-du-Pape-tól, Rhône szívében.

Az idő száraz, a szélből viszont van elég. Szinte adja magát: a szőlőművelés organikus. Fiatal kora ellenére a bor dinamikus és mély. Grenache (60%), syrah (35%) és marselan házasítása a dél-rhône-i, mediterrán garigue (fűszeres illatú bozót) fűszerességével. 50-100 éves öreg tőkék termése.

ÚJ



DOMAINE LE COLOMBIER CÔTES DU RHÔNE 2017
3 100 (4 133 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **2 840**

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

BÉLA ÉS BANDI ROZÉ 2017, Balatonfüred-Csupak Kékfrankos és merlot csaknem fele-fele arányban, ezeknek köszönheti vidám gyümölcsseit és izgalmas fűszerességét. Jó savak, az évjáratra jellemző kerek, frissítő korty, erdei szamóccás lecsengés.

1 790 (2 387 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **1 640**



MARTINUS KÉKFRANKOS ROSÉ 2017, Balatonfüred-Csupak Kékfrankos rozé a Tagon-hegy meszes talajáról. Tartályban erjedt, majd finomszeprőn érett tartályban és önthető hordókban.

1 890 (2 520 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **1 730**



ÚJ

KONYÁRI FECSKE VÖRÖS 2017, Balatonboglár Egy fecske nem csinál nyarat, de a tavaszi felhár változat után itt a vörös is: kékfrankos és cabernet sauvignon klassz házasítása tartályból és nagy hordóból. Könnyed vörös, szederrel, áfonyával, érett erdőséli málnával.

1 890 (2 520 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **1 730**



ÚJ

RUPPERT BESZÉLŐ VIRÁGOK KERTJE 2017 (siller), Villány Rupperték meséje folytatódik: ez a siller most Tükörszág mesebeli kertjéről kapta a nevét, ahol Alice a virágokkal beszélgetett. Érett, sokízű merlot felütőn rozé és vörösbőr között. Tiszta piros gyümölcs, telt, hosszú korty.

1 990 (2 653 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **1 820**



SEBESTYÉN KADARKA 2017, Szekszárd Egészen kiváló kadarka került palackba az Iván-völgyi kis pincében. Illatában heszeli és a nagymama legfinomabb cseresznyebefőttje gyermekorunk ropogós Germersdorfi óriásából. Feszés sav, könnyű alkohol.

2 490 (3 320 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **2 280**



MÁJUSI VÁLOGATÁS



VILLEBOIS SAUVIGNON BLANC 2016 VIN DE FRANCE
MIKLÓSCSABI PUNKTUM ZÖLDVELTEINI 2017
DOMAINE LE COLOMBIER COTES DU RHONE 2017
IKON CABERNET FRANC EVANGELISTA 2015
MARTINUS KÉKFRANKOS ROSÉ 2017
KÁLI KÖVEK RIZLING 2017



EREDETI ÁR **15 870**
MÁJUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ **13 400**

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Kőérberki út 36., adósz.: 13472323-2-43 tel.: 06 1 212 2649, cégjegyzéki engedélysz.: 0103221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Avank forintban értendő, és az álat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményt egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bt a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal jártunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibáinkért nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő tételek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes. Megrendelés módja: az üzletkben, vagy a ferfi telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortarasag.hu címen. Házhoz szállás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 550 Ft.

A házhoz szállás részleteiről kérjük érdeklődjön munkatársainknál! Vidéki megrendelések esetén 72 óra belüli vidéki partnernek szálljuk házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében emeljük bele. Csomagolás költséget nem számolunk fel. Termékeink nem belföldi csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Elállítás az áru átvételéig számított nyitni munkanapon belüli indoklás nélkül lehetősége. Elállítás esetén a kiegészítő állapottan lévő, sérültet visszajuttatni áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszavisszajuttatásának költsége a fogyasztót terheli. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az áru visszavisszajuttatásának címe: illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Battyány u. 59. A szavatosság és jótállás jogokból eredő kötelezettségemre a Ptk. rendelkezései az irányadók.

BOR

BORTÁRSASÁG

— 2018. május —

MIKLÓS CSABA
borász Mórról

A VILLEBOIS-SZTORI
Loire-völgy

MORIC
Blaufränkisch 2015

IKON EVANGELISTA 2015 Cabernet franc

Ikon Birtok, Rádpusztá, Dél-Balaton. A borászatot János lánya, Bori viszi tovább. Klasszikus birtok, 40 hektár szőlő egy tagban a pince mellett, amelynek negyede cabernet franc.

2009 május óta a műfaj legmeghatározóbb alakja, ekkor érkezett az első, 2007-es Evangelista a Bortársasághoz. Első csücsboroknak még János adta a nevét, jelentése: jó hír hozó.

2015-ben a Tulipánba szánt alapanyag is belekerült. Apróbogyós, szellős fűrtök, egyéves hordós érlelés. A végeredmény mély, gyümölcsös, fűszeres és nagyon hosszú franc.

IKON CABERNET FRANC EVANGELISTA 2015

4 200 (5 600 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **3 850**

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

KÁRÁSZTELEK FRIZA GYÖNGYÖZŐBOR 2017, Erdély, Kársztelek Olasz Methode Asti technológiával készített gyöngyözőbor, erdélyi borásztól. Virágos, édes illat, nagyon friss, ropogós korty. Elegáns, jó zamatú gyöngyöző.

2 290 (3 053 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **2 090**



KÁRÁSZTELEK FRIZA ROSÉ GYÖNGYÖZŐBOR 2017, Erdély, Kársztelek Szilágysági gyöngyöző bor francia fajtából, pinot noirból. Kizárólag saját erjedésből származó széndioxid, nagyon izgalmas buborékokkal. Friss, rendkívül gyümölcsös, könnyed, játékos ízvilág.

2 290 (3 053 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **2 090**

BOTT FRIGYES PINOT BLANC 2017, Felvidék, Muzsla Biodinamikus pinot blanc Muzsláról. Egész fűrtős préselés, spontán erjesztés és 4 hónapos hordós érlelés finomszeprőn. Izgalmas illat, gyöngyöző, tea és fehér húsu gyümölcsök. Gazdag, hosszú, ásványos lecsengés.

3 950 (5 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **3 620**



KÁLI KÖVEK RIZLING 2017, Kövekál Lédús rizlingházasítás Kőveskálról, 50% olaszrizling, 50% rajnai rizling. Tartályban erjedt spontán, majd 5 hónapig érett finomszeprőn. Virágos, citrusos illat. A vibráló kortyot 3 gramm természetes maradékcukor kerekíti.

1 990 (2 653 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **1 820**

GILVEY VÁRADI FURMINT 2016, Badacsony A fehér húsu gyümölcsök mellett a kortyot a köves talaj és az érlelésre használt Kádár-hordók intenzív fűszeressége viszi. Természetközeli talaj- és szőlőművelés, spontán erjesztés, finomszeprős érlelés.

3 950 (5 267 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak **3 620**





Miklós Csaba borász és húga, Kata

FÜLIGÉR

Miklós Csaba borász, Mórról

Tizenöt éve éppen ezekben a napokban telefonált Ipacs Géza grafikusművész barátunk Egerből. Menjünk ki Veronába, a Vintality-ra, kóstoljunk, nézzünk meg pár címkét, inspirálódjunk. Jönne egy egri virágkereskedő barátja is, nagyon nagy arc, Móron van egy pici pincéje. Induláskor az autóban hatalmas mosoly és fekete keretes szemüveg fogadott minket: ő volt a Miklós Csabi, akinek a mosolya három napig kitartott. És kitart most is, annak ellenére, hogy a pince előtt, a napon fagatjuk szegény borászt.



A helyiek által csak „robbantóházként” emlegetett Kőhalmi dűlő

Sváb szőlőmésék: Mórról

Itt, ahol most állunk, itt épült fel az első móri pince, amikor 1696-ban a legelső hét sváb család megérkezett Moor-ra, azaz a lápra. Mert akkoriban mocsaras-lápos völgy húzódtott itt a Vénhegy alatt, a Vértestől nyugatra, a Bakonytól keletre. Mária Teréziával indult el azután az igazi fejlődés: az ide telepített németek borát garantáltan felvásárolta az uralkodó

a bácsi udvar számára, így fehérboraink előbb váltak híressé „odaát”, mint idehaza. Boldog vagyok, hogy ma ezekben a mészkőből rakott pincékben borászokdhatunk mi is.

Az apa, a Zsolti meg én

Alapvetően hárman vagyunk: apa még tüzölt, de ő viszi a szőlőt a magunk 7 hektárján, Eisenberger Zsolti kollégám

a pincéért felel, én pedig a mindenes vagyok, szőlő, bor, vendéglátás vonalon próbálok helytállni töretlen lelkesedéssel. Ha túl sok a munka, Kata húgom is besegít. Ő egyébként tanítónő, de nagyon ért a vendéglátáshoz is, márpedig arra itt szükség van: a borárunkban tavaly 1500-an fordultak meg, és szerencsére ennek jó része helyi erő.

Kemény szív és több bizalom

Amikor megvettem ezt a pincét, Trostmehr bácsi (neve svábul azt jelenti: több bizalom) nem azt kérdezte, ki vagyok, hanem, hogy hogy hívták a nagymamám. A Schweighardt (keményszívű) Ágnes névre már mosolygott. Beengedett, hogy megnézzem. A környékben összenevettek a hátam mögött, hogy megvettem az akkor vizes, apró, régi pincét. Szerintem jó ötlet volt, hiszen minden innen indult.

7 hektár, 8 fajta

Ha szőlő, akkor nekem ezerjő, mert sokszínű, mert izgalmas és a miénk. A filoxérvész után felénk ezt választották ki maguknak a móri sváb gazdák. Ha pedig dűlő, akkor a Kőhalmi, ahol most telepitem a rajnai, a régi mészkő-bánya alatt. Mióta megvettem a legszebb területet – ahogy erre hívják - a „robbantóház” mellett, már nem nevet senki a kocsmában, csak sváboosan biccentenek. Tiszta dolomit és mészkő a talaj, közel a felszínhez. Süti a nap, tökéletes a vízháztartása, szeles és kitett, mégis védi a hegy, de ami a legfontosabb: meszesp. Ha majd egyszer sikerül, a házam is ide építem. Olyan hely, ahol az ember a szőlő mellett gyereket is nevelne. Felöttem, belenöttem a szőlő-be, Kaliforniában megtanultam, milyen dolgozni, de azt is, milyen boldognak lenni. Egy ócska, öreg és gyönyörű Ford traktort vezettem, de azt az óceán partján. Akkora életérzés volt, hogy az ottani mosoly itthon is kitartott.

Csaba mészkőből rakott pincéje



MIKLÓCSABI FÜLIGÉR KIRÁLYLEÁNYKA 2017, Mór
Meszes talaj, napos hegyaljja, 25 éves tőkék a Csókában, és irányított erjesztés, tartályos érlelés: ettől lesz zamatos, ropogós, tiszta édes gyümölcs. Remek és fajtajelleges, hevesen lüktet.

1 990 (2 453 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 820

CSODA EZERJŐ 2017
Telt, gazdag ízű ezerjő, Csabi kedvenc fajtája, a mészköves Csoka-dűlőből. Spontán erjedt 400 literes hordóban és ott is érett 3 hónapon át. Virágos, mézes illat, csodaszép kerek korty, kis természetes maradékukor és a használt nagyhordó finom fájának izgalmas keveréke. Hosszú, ásványos, tiszta.

2 590 (3 453 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 370

NEMFÉRÜNK A BŐRÖNDBE CHARDONNAY 2017
Édes fehér virágokat, érett barackot idéző illat, íze tiszta barack és alma, telt, finoman fás korty. Miklós Csabi három hónapon át finomseprőn, 400 literes hordóban érlelte ezt a Vértés sziklái alól, mészkőből szüretelt érett chardonnayt.

2 590 (3 453 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 370

PUNKTUM ZÖLDVELTELINI 2017
A fűszerekről szól: frissen grólt fekete bors, finom fehér bors, kakukkfű és rozmaryn illata. Tartalmas, tömény, telt korty az érett, későn szüretelt, egészséges szőlőnek köszönhetően. Tartályban, beoltva erjedt, hordóba nem került, hogy teste és öt gramm természetes maradék-cukra mellett is friss, üdítő maradjon.

1 990 (2 453 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 820



A birtokközpont bejárata

A LOIRE VISSZAVÁG

Tőzsdeelnök metszőollóval

Segítség visszakézből

Az utóbbi 50 évben a francia bor dicsőségét három nagy kihívás érte. Az első 1976-ban, amikor Párizsban a kaliforniai cabernet-k egy vakteszten legyőzték bordeaux-i vetélytársaikat. Ebből a pofonból mindkét fél profitált, Kaliforniát megtanulták tisztelni, Bordeaux pedig felvette a kesztyűt, és ma mindkét borvidék csúcsborai csillagásztai áron kelnek el. A második nagy kihívást az ausztrál chardonnay-k intézték a burgundi fehérrel szemben. Ennek a sikerőrténetnek két évzedeles világszerte után szomorú vége lett: a lefelé tartó árspirálban az ausztrál chardonnay minden hitelét elvesztette, a burgundi fehérrel szemben ma is a boraristokrácia megbecsült tagjai. A harmadik kihívás a Loire-völgyi sauvignon blanc-t érte Új-Zéland részéről. Arra ugyan kevés esély látszik, hogy a franciák meg tudják ismételni az új-zélandi sikerét, egy dolgot azonban biztosan állíthatunk: a sauvignon blanc globális virágkorát éli. 1968-ban termőterület alapján a tizenharmadik helyen állt Franciaországban a fehér szőlők között, ma a harmadik. Új-Zélandon az utóbbi 15 évben a hatszorosa nőtt a termőterülete. A chardonnay egyeduralmát megtörte 2012 óta a sauvignon blanc a legnépszerűbb fehér fajta a brit éterekben. Az új-zélandi sikere a franciáknak is kopóra jött: ahogy gyarapodik a „kiwi cuvée” rajongóinak száma, egyre többen kíváncsiak az óvilági „eredetire” is.



Joost és Miguela Villebois, a birtok vezetői

pincét egy évtized alatt nemzetközileg sikeres, évente 3,5 millió palackot forgalmazó borászattá fejlesztette. Villebois részéről a francia kultúra és a francia borok iránti rajongásnak mélyebb okai vannak: a család francia eredetű. A Villebois-k családja egészen a 12. századig vezethető vissza. Joost de Villebois egyenes ági leszármazottja a 17. század első felében élt Jean de Villebois-nak. A borászat felső kategóriás sorozatának címkéin az ő tiszteletére szerepel a J. de Villebois név. A történelem során a kezdőbetűt W-re váltó holland ágy így tért vissza a gyökerekhez. A Villebois főborász, Thierry Merlet Beaune-ban és Bordeaux-ban tanult, majd hosszabb időn át Oregonban és Új-Zélandon dolgozott, mielőtt hazatért. Az ő tapasztá-

Szünet Sancerre-ben



latának is köszönhető, hogy a birtok borai sikeresen ötvözik az újvilág színességét és technológiai tisztaságát az óvilági ízléssel és eleganciával. A Villebois által művelt területek talaja mészkőben gazdag, ami egyedi karaktert kölcsönöz nekik (Franciaország középső részét hajdan őstenger borította, a szőlőben ma is gyakran találnak megkövesedett kagylókat). A borászat működésében nagy hangsúlyt fektetnek a környezeti értékek megóvására: az elmúlt évzideben 60 százalékkal csökkentették a nem megújuló energiaforrások fogyasztását, és sikerült jelentősen visszaszorítaniuk a vegyszer és a víz felhasználást is. A borászat ma 75 hektárrnyi területet művel, illetve művel, ennek megfelelően a szortiment igencsak széles: egyedül Sancerre-ből hét különböző tétel palackoznak. A dűlőselektált és a faluborok címkéje fehér, az alsorosozat fekete. A cél minden szinten a loire-i borok új etalonjának megalkotása, amely ötvözi az újvilági szingzagságot az európai eleganciával.

A sauvignon blanc őshazája

A leghosszabb és legbékésebb francia folyó mentén egymást érik a szebbnél szebb kastélyok. A Loire-völgy egykor a királyi udvar hiúságának kirakata volt, ma a gazdag párizsiai kedvelt nyaralóhelye. A folyó mentén ugyanakkor fontos borvidékek sorakoznak: a Loire felső folyása a sauvignon blanc őshazája, a torkolatnál fekvő Muscadet a legfontosabb francia halbor termőhelye, a két végpont között pedig varzaba ejtően színes a paletta: fehér, édes, rozé és vörös is készül chenin blanc-ból, cabernet franc-ból, gamay-ból és sauvignon blanc-ból. Összesen 70 000 hektáron termelnek szőlőt, amiből 4 millió liter bor készül, és ezzel a teljesítménnyel a Loire-völgy a harmadik legfontosabb francia borvidék. Habár a ma ismert nevet, a sauvignon blanc-t először Bordeaux-ban használták, a tudomány jelenlegi állása szerint a fajta a Loire-völgyben alakult ki. Két leghe-resebb termőterülete a Loire felső szakasza mentén található: Sancerre és Pouilly-Fumé (ejtsd: szanszer és pujiifumé). Noha a két területet mindössze a Loire választja el, a helyiek esküsznek, hogy a folyó két külön világ határa. A borok mindezt nem támasztják alá: kóstoló legyen a talpán, aki a származási hely alapján meg tudja őket különböztetni. Sőt, a Sancerre-től nyugatra fekvő Reuilly, Quincy és Menetou-Salon körzetekben is igencsak hasonló borok készülnek.

A Loire-völgyi sauvignon blanc aromaprofilja általában kevésbé harsány, a borok strukturáltabbak, szárazabbak és elegánsabbak, mint újvilági társaik. A sauvignon blanc persze nem tud kibújni a bőréből, így itt is arra számíthatunk, hogy az érettség zöldebb oldalán fű, csalan, ananász és egres találkozik a markáns savakkal, míg az érettebb oldalon bodzás, sárgadinnyés, mangós jegyek diszítik a teltebb és nyugodtabb borokat. A különböző érettségi szintű szőlők házastása Franciaországban is elfogadott gyakorlat, ám a merészebb savak ellensúlyozására bevetett maradékukor hiányzik az eszköztárból. Noha a kiváló minőségű hordók miatt az egész világon elhíresült tölgyerdők ezen a vidéken találhatóak (Nevers, Allier és Tronçais), a borok nagy része acéltartályos iskolázást kap. A hordós érlelés viszonylag újkéltető irányzat és csak a felső kategóriában találkozhatunk vele. A hordós érlelésű sancerre-ek és pouilly-fumé-k megkülönböztető jegyének a kovakövet tartják.

A Loire visszavág

2008-ban összefogtak a Loire menti „árvák”, vagyis azoknak a területeknek a borászai, akik kívül rekedtek az appellációkint elismert településeken, és konzultánsként felberektek az egyik legkiválóbb új-zélandi szakembert, Sam Harrop Master of Wine-t. Az ő javaslatai alapján egyrészt finomították a művelési módon és technológián, másrészt állami támogatással létrehozták a Sauvignon Blanc de Loire Projectet, amelynek célja a borok minőségét javítani és népszerűsíteni őket a külföldi piacokon. Az általuk végzett munkának is köszönhetően a korábban gyakran unalmas vagy éppen bántóan zöld borok mára főlárczóztak a világszínvonalhoz, miközben árban több mint versenyképesek maradtak az újvilági sauvignon blanc-okkal. Ma már nem számbamacska egy Touraine-t vagy akár egy loire-i vin de pays-t leemelni a polcról, ahogyan ezt a Villebois borok is kiválóan bizonyítják.



VILLEBOIS SAUVIGNON BLANC 2016
VIN DE FRANCE, Franciaország, Loire-völgy
Visszafogott virágos illat, pici trópusi jeggyel. Kerek korty citrusokkal, barátságos savakkal. Nagyon jó ivásút!

2 700 (3 600 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 470

SAUVIGNON BLANC PRESTIGE 2017 TOURAINE
Kézzel szüretelt sauvignon blanc öreg tőkékéről és a legjobb területekről. Tiszta és intenzív bodzás illat. Ízeben is gazdag, egyszerre csalanós és ananászos korty. Határozott savszerkezettel, hosszan elnyúló utóíz gyümölcsökkel és sóssággal.

4 250 (5 667 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 890



BOR
BORTÁRSASÁG KLUB
VASÁRLÓKNAK MÁJUSBAN
3 950
(5 267 Ft/l)

CRÉMANT DE LOIRE AOP BRUT
60% chenin blanc 35% chardonnay és 5% cabernet franc, kézzel szüretelve, a második erjedést követően 12 hónapos érlelés mészkőbe vajt pincékben. Behézlő krémes illat, vérmáncssal és almával. Vajás textúra, sok buborék, enyhébb savak, kevés élesztős jegy. Leccsenésben érett csonthejas gyümölcsök.

4 650 (6 200 Ft/l)



Rügyfakadás után megjelenő első levelek