

TÖKÉLETES NYÁRI VÖRÖS

Főleg merlot és pinot noir, kiegészítésként pedig egy kevés cabernet sauvignon. Laza, de tartalmas bor. Egyértelmű a gyümölcsösség, de volt hordóban, ezért érezhető a határozottsága is. Tipikus jó irdású nyári vörös, ami simán elbírá egy kis hűtést.



PANNONHALMI TRICOLLIS VÖRÖS 2017
2 650 (3 533 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **2 420**

TÖBB, MINT ÉDESEK



TR MŰVEK ÉDES SZAMORODNI 2013, Tokaj
5 950 (11 900 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **5 450**

KALÁKA PINCE KALÁKA 2017, Tokaj
2 500 (3 333 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **2 290**

Tállya, három fiatal borász egy csapatban, ez a TR Művek. Lelkesedés van, és segítség is, Berecz Stephanie személyében. Hogy mi lett az ambícióból? Egy hordóban 300 liter bor, plusz 134 kg aszúszem, másfél év érlelés. 580 palack egy olyan szamorodniból, ami bőven túlmutat már a szamorodniságon.

80 g maradékukor nem kevés, a Kaláka Kalákája mégsem tünik édesnek.

Rengeteg munka van benne, négy időpontban szüretelt fűrtök és az ezekből készült mustok, tartályban. Alacsony alkoholtartalom, könnyű és elegáns bor. 566 palack készült belőle.

PROVENCE: UN TERROIR UNIQUE



Provence: tenger, napfény, levendula, Côte d'Azur és Brigitte Bardot. És ami a legfontosabb: a borvidékkel oly szorosan összekapcsolódó rozé. Toulon és Saint-Tropez között félúton, a Földközi-tenger közelében, mintegy 85 hektáryi területen találjuk a Figüiere birtokot, amit

1992 óta a Combart család vezet. Hagyományos családi borászat, 1979 óta organikus műveléssel foglalkoznak, többek között mourvèdre, syrah, grenache, cinsault és Vermentino fajtákkal.

Le Saint André rozéjük egyszerű, mégis nagyon elegáns, finom, igazi nyári bor.

FIGÜIERE ROSÉ LE SAINT ANDRÉ 2017, Provence
3 150 (4 200 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **2 880**

RIESLING TROCKEN

A Bürklin-Wolf a borvidék legnagyobb családi tulajdonban lévő borászata. 1597 óta működik, jelenleg 86 hektáron, biodinamikus szőlőműveléssel, hagyományos feldolgozással gazdálkodnak. Nagy fahordókban, alacsony hőmérsékleten nagyon hosszan (3 hónap!) erjesztve. Csontszáraz.

Oliver Haag 2005-ben vette át a pincét, előtte a Geisenheimi Egyetemen (ez a boros iskolák Oxfordja) tanult borászatot. Édesapja vonalát követi, tipikus gyümölcsös, tiszta rieslingeket készít a Mosel folyó partján, 18 hektáron.

FRITZ HAAG RIESLING TROCKEN 2017, Mosel
4 100 (5 467 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **3 750**

DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING 2016, Pfalz
3 650 (4 867 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **3 340**

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

ETYEKI KÚRIA PLÁNE FRIZZANTE ROSÉ GYÖNGYÖZŐBOR

A fehér Pláne párja, zweigelt, pinot noir és kékrankos szőlőkből. Friss pezsgés, sok gyümölcs és lehetetnyai édeség.

2 100 (2 800 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **1 920**



KÁLI BALÁZS TRAMINI 2017, Balatonfelvidék

Az új arculattal először jelenik meg Balázs traminije. Feketehegy, Öreghegy-dűlő, 35 év feletti tőkék. Fűszeres, virágos, tearózsával és bodzavirággal. Kellemes korty, ásványos, virágos, finom savú.

1 690 (2 253 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **1 540**



JÚNIUSI VÁLOGATÁS



LAPOSA PINO 2017 (szürkebarát)
ZARDETTO PROSECCO PORTA MONTICANO EXTRA DRY - DOC
FIGÜIERE ROSÉ LE SAINT ANDRÉ 2017
FRITZ HAAG RIESLING TROCKEN 2017
KÁLI BALÁZS TRAMINI 2017
SAUSKA CUVÉE 11 2015



EREDETI ÁR **19 390**
 JÚNIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ **15 800**

GELLAVILLA OLASZRIZLING 2017, Balatonszőlős

Balatonszőlősi olaszrizling változatos talajról, részben öreg tőkékről. Hosszú, tartalmas, gazdag korty. Érett oshibarack, alma, a korty végén nagyon finom mandulásság.

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



HEIMANN VIOGNIER 2017, Szekszárd

Mivel a vignier kevésbé savtartó, így két ütemben válogatták: először a jó savakra, később a tökéletes érettségre koncentráva. Zöldes jegyek, bodza és virágok, majd a francia fajta trópusi gyümölcssei. Intenzív, elegáns.

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



TÜSKE PINCE KADARKA 2017, Szekszárd

Kis szekszárdi pince kadarkája, könnyű, cseresznyés, gyümölcsös korty. Talán a kadarka az egyetlen bor, ami egy nyári lecsó mellé is megél, grillezéshez pedig kiváló.

2 150 (2 847 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **1 970**



SAUSKA CUVÉE 11 2015, Villány

Merlot, kékrankos és egy kis cabernet franc. Tartályban erjedt és francia hordókban érett 15 hónapon át. Piros bogós gyümölcsök, friss, finoman fás illat. Újvilági stílus, villányi és siklósi szőlő izgalmas harmasa.

4 350



BOR
 BORTÁRSASÁG KLUB
 VÁSÁRLÓKNAK JÚNIUSBAN
3 650
 (4 867 Ft/lt)

BOR

BORTÁRSASÁG
 2018. június



LAPOSA BIRTOK
 Badacsony

ZARDETTO
 Prosecco

FIGÜIERE
 Provence

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

DÚZSI PINOT NOIR ROZÉ 2017, Szekszárd

Az idei, különböző szőlőfajtákból készült Dúzsi rozéválogatások közül nekünk most toronymagasan ez a pinot ugrik ki. Lédús, hosszú korty, elegáns szerkezet.

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



BŐJT ROSÉ 2017, Eger

Gergő már többször megfogadta, hogy nem készít rozét, de a család minden tagja rozés, így a '17-es szüretben a hűga segítségével újra belevágtak. Intenzív, kerek rozé lett kis krémességgel de egri savakkal.

1 690 (2 253 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **1 540**



KISS GÁBOR 364 ROSÉ 2017, Villány

Az előző évjárat fél év alatt elfogyott, úgyhogy nagyon vártuk. Olyan, amilyennek szeretjük: könnyű, elegáns, friss, tele finom piros gyümölccsel.

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



FIGLA BELLA RÓZA ROSÉ 2017, Balatonfüred-Csopak

Még egy második évjárat. Ritka, hogy egy rozé cabernet sauvignonból készül. Spontán erjesztés, részben hordóban, részben tartályban. Nagyobb tartalom, tüzesség és még több fűszer.

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



ÁDÁMÉK KÉKFRANKOS LAZAC ROSÉ 2017, Eger

Két fiatal egri borász, Molnár és Horvát Ádám rozéja. Ez a második évjáratuk, saját, öreg tőkés kékrankosukból. Tipikus könnyű, friss rozé.

2 150 (2 867 Ft/lt)
 Bortársaság Klub vásárlóknak **1 970**



Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Kőérberki út 36., adósz.: 13472323-2-43 tel.: 06 1 212 2549, cégjegyzéki engedélysz.: c/03221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Azonban forrásban értesítjük, és az árat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményeket egyedi kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal jártunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibáknak nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő titekek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes. Megrendelés módja: az üzletben, vagy a ferit telefonon, illetve weboldalunkon, a bortársaság hu címen. Hához szállás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben brutó 2 550 Ft. A hához szállás részleteiről, kérik érdeklődjön munkatársainknál. Vidéki megrendelések esetén 72 óra belüli vidéki partnernek szállítjuk házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagpótlás költéget nem számunkunk fel. Termékeink nem belföldi csomagolásban kerülnek forgalomba. Elállítás az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kifizetés az áru átvételétől számított 14 napon belül, személyesen vagy átutalással történik, de az áru visszavisszajuttatásának költéget a fogyasztót terhelik. Az elállítás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címből), csomagpótlással ellátott termékekre. Elállítás esetén az áru visszajuttatásának címe: illetve bármilyen fogyasztói költés érvényesítés helye: 1015 Bp., Bathányi u. 59. A szavatosság és juttatási jogokból eredő kötelezettségekre a Ptk. rendelkezései az irányadók.

Készítők: a helyszínen a Lumenek

Mi éppen a sokszínűsége miatt szeretjük: tavaly, amikor meglátogattuk legkevesebb prosecco pincéinket, Filippo Zardettoval is találkoztunk a családi pincéjükben és arra gondoltunk, elférhet még néhány jó palack a polcainkon.

A proseeccoláz

A Prosecco népszerűsége a 2008-as gazdasági válság után ivelt fel. Logikusnak látszó magyarázat, hogy amikor a takarékoság újra erény lett, kapóra jött, hogy létezik a champagne-nak egy olcsóbb alternatívája. Ezek szerint a champagne lecsúszott fogyasztóiból lettek a prosecco új rajongói.. A magyarázat szépséghibája, hogy a champagne olcsóbb alternatívája sokkal inkább a cava, vagy Franciaországon belül maradva a crémant. A prosecco más technológiával készül és a végeredmény is erősen eltérő. Valószínűbb, hogy a proseeccoláz kitérése több tényező szerencsés találkozásának köszönhető, és ebből nem maradhat ki az olasz élelterzés és gasztronómia világ-szintű népszerűsége. 1984-ben, amikor Fabio Zardetto, a Zardetto főborásza az elsők között próbált meg Ameriká-ban proseeccót eladni, még lasszóval kellett a vevőt fogni: „Úgy kellett rájuk tukmálni, pohárral a kézben futottam utánuk, hogy legalább kóstolják meg.” Ma már a fogyasztók futnak a pohár után.

A számlók egészen elképesztőek

2006-ban 50 millió palack prosecco került forgalomba, 2016-ban 500 millió. Ahogy az ilyenkor lenni szokott, a pénzzagra megjelentek a márká parazitái is: kapható proseeccóú ajakapoló, csokoládé, teafilter és lekvár, proseeccoilató fűrdő és gyertya. A proseeccó a siker forgószélként fölkapta, de nem mindenki boldog azzal, ahová lerakta.

Prosecco visszafogtalása

A túlzott népszerűség átka, hogy a hatalmas tortából mindenki akar magának egy szeletet, ami ritkán használ a minőségnek. 2006 táján egy osztrák vállalkozó fejből kipattant az isteni szikra, és Rich Prosecco néven forgalom-ba hozott egy aranydobozos alkoholos üdítőszerűséget, amelyet az aranyszínű fűjt, meztelen Paris Hiltonnal reklámoztak. Valószínűleg ez volt az utolsó csepp a pohár-ban, az olasz borászközösség belátta, hogy a proseeccót meg kell védeni, mielőtt az imidzsét porig rombolnák. 2009-ben új eredetvédelmi rendszert léptettek életbe, egyidejűleg a prosecco fajtát átkeresztelték glerára, hogy más régióknak esélyük se legyen a nevet bitorolni. Prosecco határain belül két élesen eltérő adottságú terü-leten dolgoznak, ami két eltérő minőségi szintet is jelent. A 23 ezer hektáros Prosecco DOC körzet többnyire lapos, ami lehetővé teszi a gépi művelést, a hozam magasabb, a borok könnyebben érthetőek, lágyak, gyümölcsösesek és olcsóbbak. Az összesen 6 ezer hektárt kitevő két Prosecco Superiore körzet – a DOCG-státuszt élvező Asolo és Conegliano Valdobbiadene – az Alpokhoz közel fekszik.

Ezekben a hegyes, dombos „premier cru” körzetekben az időjárást heves kilengések jellemzik és rendkívül változatos a talajösszetétel. Az itt készült borok szárazak, összetettek, kifinomultak, komolyak és drágábbak.

A Rive-rendszer

A Prosecco történelmi magját adó Prosecco DOCG ter-melőinek egy része elindult abba az irányba, amit a ma-gasabb boros körök sugalltak: a termőhelyi jelleg tiszte-ltben tartása felé. Élve a lehetőséggel, hogy a DOCG előírások lehetővé teszik a termőhelyi megkülönbözteté-sek feltüntetését a címkén, a Prosecco Superiore területen dolgozó borászatok egyfajta cru-rendszert vezettek be: 15 település körzetében 43 különböző fekvést jelöltek ki, ahol engedélyezik a dűlőnevek feltüntetését a címkén.

A Rive-borok esetében – a szó dűlőt jelent a helyi dialek-tusban – a szabályozás alacsonyabb hozamot ír elő, a szó-lót kézzel kell szüretelni, és kötelező az évjárat feltüntetése.

Proseeccoarisztokrácia

A Zardetto család története immár egy évszázada a bor körül forog. Szülővárosuk, a Velenecétől északra fekvő Conegliano nem tartozik ugyan az ismertebb olasz telepü-lések közé, borászati szempontból mégis főváros. Egyrészt a modern tudomány és a szőlőtermesztés itt kapcsolódott össze először az „Accademia della Vite e del Vino”, azaz a Szőlészeti és Borászati Akadémia 1876-os megalapításá-val, amely ma a pezsgőkészítés technológiai alapkeretáisi-

Conegliano meredek lejtői



ZARDETTO

Amikor Prosecco komolyan veszi magát

Magasabb boros körökben a prosecco az egyik kedvenc pofozógép. Rendszeresen

Champagne-hoz hasonlítják, és aztán jön az elmarasztalás: olcsó, komolytalan, gyümölcsös, sekélyes. Pedig valójában a buborékok meglétén kívül semmi nem indokolja, hogy a proseeccót champagne-okhoz hasonlítsuk. Ami azt illeti azok, akik a proseeccót kedvelik – márpedig vannak néhány százmillióan –, minden bizonnyal elhúznák a szájukat, ha vidám, gyümölcsös pezsgőjük helyett csontszáraz, brisízű champagne-t találnának a poharukban. Ezzel

együtt Proseeccóban is sokan vannak, akik szerint gondolni kell a divathullám lecsengése utáni időszakra is, és ehhez a szárazabb, a termőhelyi jelleget kifejező borokon át vezet az út.

dédapja pedig elismert bortermelő volt. Nagypja a Real Stazione Sperimentale kutatójaként dolgozott. Fabio apja, Pino Zardetto 1952-ben szerzett borászati diplomát, és tizenhét év szakmai tapasztalattal a háta mögött 1969-ben alapította meg a családi borászatot. Fabio Zardetto a Coneglianói Borászati Egyetemen szer-zett diplomát, szakdolgozatát a pezsgők témakörében írta. A Venecei Egyetemen három éven át vegyészetet tanult, majd csatlakozott apjához a családi vállalkozásban. Ezzel párhuzamosan 1982-től tizenhárom éven át töltötte be a Prosecco di Conegliano Consortio igazgatói posztját. A Zardetto Spumante vezetését 1998-ban vette át.

Az ő nevéhez fűződik a borászat korszerűsítése és nem-

zetközi sikere. 2002 óta csak proseeccót készítenek az ugyan-ebben az évben átadott hipermodern borászatban.

„Ha négyen felbontanak egy proseeccót és az öt perc alatt nem fogy el, akkor azzal a palackkal valami nem stimmel!”

A modern technológia azonban mindennekeltő a régió hagyományos értékeinek közvetítését szolgálja. Conegliano Valdobbiadene dűlőt és kistermelőt senki nem ismeri alapo-sabban Fabio Zardettónál, és erre az enciklopédikus tudásra alapozva döntött úgy, hogy kibontja a régió terroirjainak sokszínűségében rejlő lehetőségeket. Fabio régóta tisztában volt Prosecco sikerének csapdával, és a maga részéről mind-ent megteett, hogy a vidék borait letérítse a tömegzés által kikényszerített pályáról. A 2009-es eredetvédelmi rendszer kialakításának és a terroirközpontú szemléletváltásnak kez-dettől ő volt az egyik motorja. Ma a családi borászatban az 5 Prosecco Superiore DOCG mellett 3 dűlős bort palackoznak. A különböző fekvések karakterének feltárása mellett Fabio Zardetto másik nagy vállalkozása az ősi proseecco/glera fajta a klónszelekek által vesélyeztetett biodiverzitásának meg-mentése. A Borászati Egyetemmel együttműködve a környék legidősebb ültetvényeiről 300 különböző klónt azonosítottak, és ezekre alapozva három dűlőben vegyes ültetvényeket hozott létre – természetesen a klónok gondos számontartásá-val –, hogy tanulmányozhassák a fajta genetikai sokszínűségét és a klónok környezeti igényeit.

Fabio Zardetto egy beszélgetésben így foglalta össze borá-szati filozófiáját: „A Zardettónál mindig is az elegancia volt az elsődleges cél. Mi az elegáns, száraz borokat kedveljük, és nem az erőteljesebb, illatosabb, édesebb stílust. A terület és az évjárat sajátosságait szeretnénk kifejezésre juttatni. Egyetlen fajtával dolgozunk, de számos dűlőből készítünk önálló bort, és ezek eltérő karakterének megmutatása is része az eleganciára való törekvésünknek. Sokszor lehet hallani, hogy az emberek az erőteljes és strukturált borokat szeretik, mégis mindig a frissebb borok fognak el először. Coneglianóban van egy olyan mondás, hogy ha négyen felbontanak egy palack proseeccót és az öt perc alatt nem fogy el, akkor azzal a borral valami nem stimmel.”



Pino Zardetto, a borászat alapítója, bátyja Claudio, édesapjuk Ernesto, Antonio Zardetto és Maria Rousov, Pino nagyszülei



LAPOSA BIRTOK

Apukánk világa

Május közepe van. Süt a nap. Fent ülünk a badacsonyi Öreghegy oldalában, alattunk a Zsófi és Bence által csak lsten meredekjének nevezett dűlő. Harsogó zöld minden, az öregtőkés olaszrizling csaknem három héttel előrébb tart, mint ilyenétajt szokás. Forró bazalt, kék Balaton, magas élet. Péntek délelőtt van, a Laposa borteraszon telház, mozdulni is alig lehet.

A szinte deres poharakban Illatos, Friss, furmint, rizinglek és házi szörp. Még az apró pince ajtajában is vendégek ülnek, alig férünk hozzá Zsófi hordóíhoz és tartályaihoz.

Ha Badacsony még csöndes is ilyenkor tavasszal, itt a hegyen pezseg az élet.



Bodzaszörp Zsófiék szülei teraszán

Z s ó f i : Feszes idén a tempó, mivel hihetetlenül berob-bant a természet. Ráadásul a pincénket is kinőtűk évekkel ezelőtt, így a Hableány helyén új feldolgozó és érlelő pince épül. Most is onnan jövünk Bencével, szakmailag és emberileg is fontos nekünk az a hely: három éve már megvásároltuk, amikor kiderült, hogy anyuék ott tartották az esküvőjüket, a nagymamánk pedig ott volt fűszer-csemege péntázros.

B e n c e : Igen. Anyuék családja törzsgyökeres bada-csonyi, apu viszont tájépítészként jött ide és szeretett bele ebbe a vidékébe. No meg anyuba. Mi Zsófival kalandos úton növesztettünk gyökeret itt, a hegyen. A gyermekkori nyaralásokból mára életforma lett, nem is tudnánk máshol elképzelni az életünket. Én ’99-ben hagytam ott a fővá-rost, Keszthelyen tanultam tovább, Zsófi a Kertészeti Egyetemen végzett borászként és csak 2013-ban jött utánam, ekkor váltott le a „főborász” poszton.

Z s : Az első Laposa-bort még apu készítette, igazi hétvégi borászként. Rajnai volt, 93-as. 2004-től Bazaítbor néven indult az igazi családi pince. Bence éveken át hivatogott haza, mivel akkoriban külföldön tanultam a borász mesterséget. Franciaországban majdnem ott is ragadtam, annyira megszerettem Burgundiáit. Azóta sok minden meg-változott. Ma már Bencével ketten döntünk a borok-ról, azután én készítem el őket. A pincekulcs nálam van,

és az év 320 napján jól működik a demokrácia. Szüret-ban a természet. Ráadásul a pincénket is kinőtűk évekkel ezelőtt, így a Hableány helyén új feldolgozó és érlelő pince épül. Most is onnan jövünk Bencével, szakmailag és emberileg is fontos nekünk az a hely: három éve már megvásároltuk, amikor kiderült, hogy anyuék ott tartották az esküvőjüket, a nagymamánk pedig ott volt fűszer-csemege péntázros.

B : Igen, mára nagyjából elengedtem a borászkodást, megtaláltam a kihívást másban. Nagyon élveztem, amíg én csináltam, és csodálom, ahogy Zsófi dolgozik, én pedig egy lépéssel távolabbról próbálok összefogni azokat az értékeket, amit közösen megteremtettünk. Ilyen volt a Hableány, amely most átépül, hogy az étterem mellett a borászatunknak is új otthon adjon. Mellette a „friss Terasz” és ez a pince és étterem a hegyen. De Badacsonyban minden nap új kihívást találók. Most indítjuk újra Szeremley László barátommal a Szent Orbán éttermet. Nagyon büszke vagyok rá: a hegy legjobb helye volt, és most működni fog. Nem újragondoltuk, csak kifés-tettük, rendbe rakjuk és visszaadjuk a lendületét.

Z s : Na igen, a lendület. Nemsokára még egy motort be-gyújtunk. A szezonra hazatér a harmadik testvérünk is, Lilla. Megfűtjük, hogy segítsen a kereskedelemben, hogy még több idő maradjon a szőlőre és a borra. Egyre több időt töltök a szőlőben. A lehető legtermészetesebben,



Bodzaszörp Zsófiék szülei teraszán

de mérnöki pontossággal, szaktudással állunk a szőlő-höz. Ha be kell avatkoznunk, megteesszük, de csak akkor és csak ott, ahol és amennyivel feltétlenül szükséges. Most leginkább a takarónövények izgatnak, óriási lehetőséget látok abban, hogy a termést és az erjedést a talajtakaró növényekkel kondicionáljuk. A gyógyszer-ektől, kuratív irányból most mozdulunk el a megelőzés, a preventív védekezés felé. Egészséges butikborászat a cél, amelynek alapja a 30 hektáros termő szőlők. Régen kint van a rendszerből a gyomirtó, színes a talaj-művelésünk, bármilyen nehéz embert találni, kézzel válogatjuk a gyümölcsöt, mert olyan meredekek a terü-leteink, hogy nem is tud rajtuk traktor dolgozni. A bor-készítésre nincs recept. Ha tehetem, egész fűrtben pérélek a két kis présünkön, főleg a rajnait, de a többi fajtának is jól áll. Folyamatosan kísérletezem az erjesztés-nél is: hol az élesztőkkel, hol azzal, hogy előszűrtem beindított mustal oltom be a beérkező alapanyagot. A cél, hogy minden bor 2-3 különböző tételből „házasod-jon” össze. Csak így lesz színes, sokízű a végeredmény.

B : Anyuék családjában mindig volt szőlő, de apa hétvégi hobbjából nőtte ki magát ez a történet. Ma már negyven ember dolgozik velünk, ennek fele a vendéglátásban. Rendszerben gondolkodunk a szőlőművelésben, a bor-készítésben, a vendéfgogadásban és az egész Balatonon, mint borvidéken egyaránt. Nagyon jó kollégáink vannak



Öregtőkés olaszrizling az „lsten meredekjé” dűlőben, no meg Zsófi és Bence

Hordók a hegy oldalában álló kis bazaltpincében



Nád

Badacsonyban, és nagyon jó borász barátaink a Balaton körül, akikkel öröm együtt gondolkodni, dolgozni. Idén a család is kiegészül, csak azt sajnáljuk, hogy apa nem lehet velünk, mert az egészsége nem engedi.

Z s : Ezért is készítettük el az Apukám Világa borunkat. Meg azért, mert amikor Bence kialakította boraink stílusát, apának kevésbé illettek a borok. Ő inkább a túlérttség, a magasabb alkohol, a rusztikusabb badacsonyi stílus kedvelője. Torekedtünk rá, hogy megszerettesük vele a mi modernebb vonalunkat, azután Bencével kitaláltuk neki az Apukám Világát, ami igazából apukánk világa lenne. Komplex, komoly bor volt a cél, a szokotnál kicsit érettebb szőlőből, hordós erjesztéssel és hosszabb érle-léssel. Csak olyan dűlők válogatása, amelyek nagyon szeretünk: innen, a pince alói lsten meredekjéből és a csobánci Kápolnából szedtük hozzá az olaszrizlinget.