



TEGNAP IS ITTAM KÉT POHÁRRAL

„Egész nyáron örömködtem, hogy milyen egyszerű lesz ez az évjárat Villányban. Meleg, száraz, napsütéses, mediterrán. Ehhez képest teljesen másként érett a gyümölcs, mint vártam: szeptember közepén kezdtem és október végéig 2-3 körben válogatva fejeztem be a négy alapanyag, a franc, merlot, sauvignon és – idén először – kékfrankos szüretét. Egészséges és szép erjedés, majd derítés és szűrés után már kész borként 225 és 500 literes francia hordókba került, de csak annyira, hogy a tölgy helyet hagyjon az idei kiálló gyümölcsösségnek. A negyedik

alkotóját, a kékfrankost először használtam, részben a fűszerei, de még inkább gazdag és összetett savkészelete miatt. Nem csodálatos benne: még egy kicsit belecavart ebbe a mindennapi ivóborba. Ezt azért merem mondani, mert tegnap is ittam két pohárral.”
– Kiss Gábor, borász

KISS GÁBOR 364 ROUGE 2018, Villány
2 490 (3 320 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 280

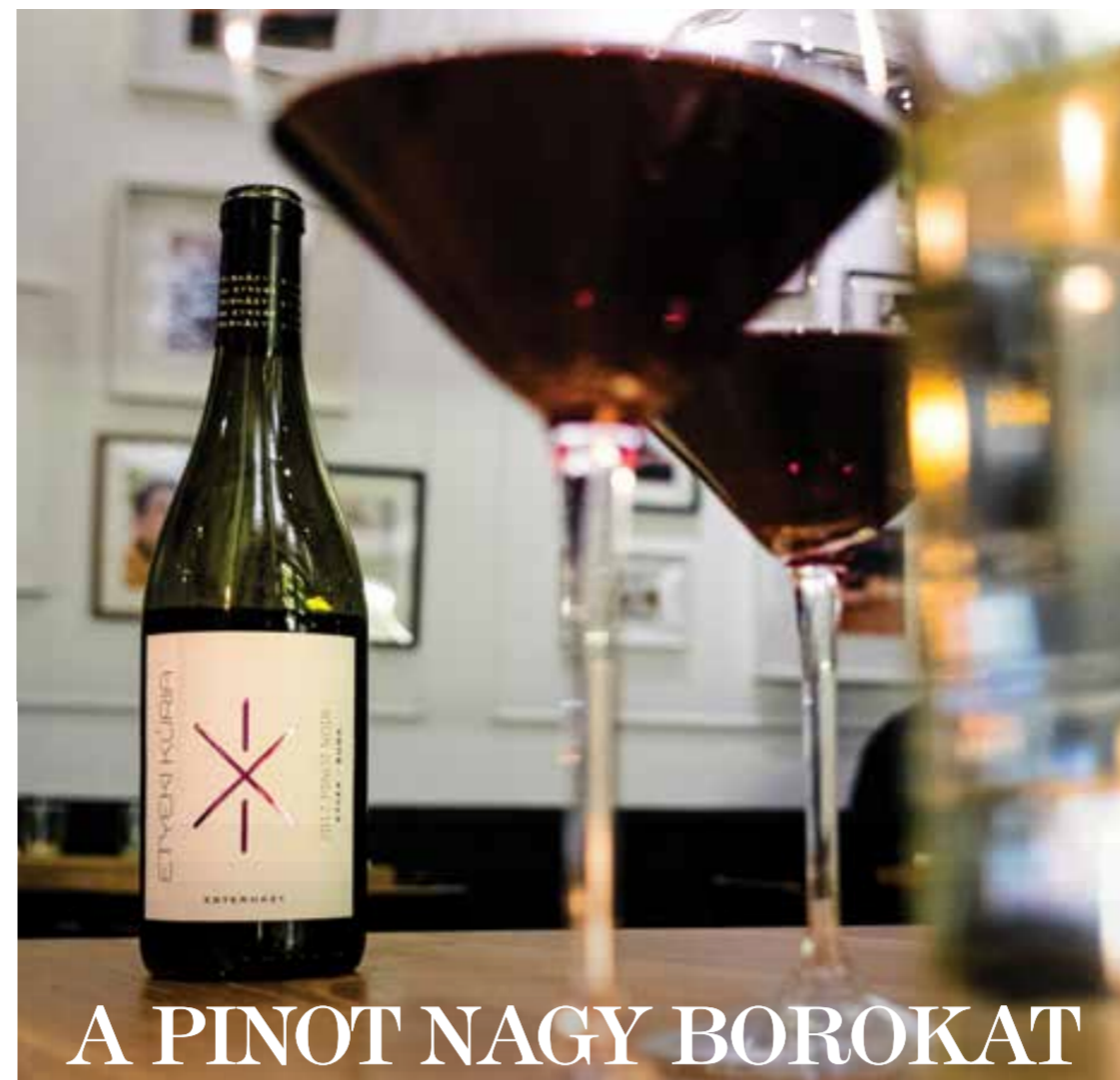


SILLERNEK CSAK A KÉKFRANKOS

„Tavaly kezdtek ezt a beszédes nevű siller. Volt, aki imádta a nevet, és van, aki egy év után is megkérdézi, mi ez a marhaság egy bor címkéjén. Legkedvesebb mesémből, az Alizból merítettünk, nagyon megszerettük a Beszélő Virágokat. Az első évjárhoz képest változtattunk a boron: rájöttünk, hogy sillernek csak a kékfrankos jó. Kell az a sav, kell az a fűszeresség ehhez a borstílushoz, amit csak a kékfrankos adhat meg. A jó siller az olyan, hogy félúton van. Félúton rozé és vörös között, de jól elválik mindkettőtől. A másfél napos áztatás helyett

most négy napig tartottuk héjon a mustot úgy, hogy ebből három napig már erjedt is a gyümölcs. Ez is kellett ahhoz, hogy illatban, ízben és színben egyaránt mélyebb, intenzívebb, gyümölcsösebb legyen a Beszélő Virágok Kertje.”
– Ruppert Ákos, szőlész-borász

RUPPERT A BESZÉLŐ VIRÁGOK
KERTJE 2018, Villány
2 090 (2 787 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 910



A PINOT NAGY BOROKAT AD ETYEKEN

„Minden évben csinálunk egy nagy pinot-kóstolót, amikor az első évjáratoktól, egészen a forgalmi tételekig kóstolunk. Gyakran érezük, hogy a pinot a gyengének tartott évjáratokban is nagy borokat ad itt, Etyeken. 2017 jó évjárat volt, sok küzdelemmel. Általában öt szüreti napot szentelünk a pinotnak, a különböző klónokat máskor szedjük, és a Nagy-Látó változatos talaján is más időpontban érnek a fűtök. A 17-es évjárhoz nagyrészt idősebb, guoyt-művelésű tőkékről szüreteltünk, tőkénként 8-10, apró, tizdekás fűtöt. Az erjedés után, még a szüret évében kerül

hordóba, ahol egy évig ér. Zempléni tölgy mellett Stockinger, Taransaud és Seguin Moreau hordókat használunk, egyre nagyobb arányban a franciák javára. A legjobb tételek, legszebb hordók a válogatást gazdagítják, a nagya pedig az alap pinot noir-ba kerül.”
– Mérész Sándor, borász

ETYEKI KÚRIA
PINOT NOIR 2017, Etyek
4 850 (6 467 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 440



ILYEN CHAMPAGNE NINCS MÉG EGY

1838. Ay, Champagne. Két német kereskedő, William Deutz és Pierre-Hubert Geldermann, és egy közös cél: minél több, premier- és grand cru champagne-t készíteni és eladni. A Deutz-történelem kezdetei ugyan mellőzik a romantikát, a név mára mégis a világ egyik legjobb champagne-házát jelöli. A birtokot a Deutz-család hatodik generációja viszi, a tényleges vezető feladatokat Fabrice Rosset látja el. A pincemester Michel Davesne. 250 hektárról, 75%-ban grand cru és premier cru dűlőkről szüretelnek, és évente 2,4 millió palackot értékesítenek. A jellegzetes palack ma már a márka jelképe is,

amiről azonnal tudjuk: ilyen pezsgő nincs még egy. A Brut Classichoz a három champagne-i szőlőfajtat egyenlő arányban használják, és legalább 20% részere bort adnak a házastílushoz. Három évig érlelik. Virágos illat, toasztos jegyek, kivételesen finom habzás, figyelemre méltó textúra. Kristálytisza és kifinomult, a chardonnay frissességével és a pinot noir gazdag karakterével.
DEUTZ BRUT CLASSIC, Champagne
15 250 (20 333 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
13 970

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

ÁPRILISI VÁLOGATÁS ROZÉ VÁLOGATÁS



PANNONHALMI TRICOLLIS FEHÉR 2018
BÉLA ÉS BANDI PINOT GRIS 2018
GILVESY RAJNAI RIZLING TARÁNYI 2017
RUPPERT A BESZÉLŐ VIRÁGOK KERTJE 2018
KISS GÁBOR 364 ROUGE 2018
KONYÁRI MALBEC 2017

EREDETI ÁR **17 420**
ÁPRILISBAN
EGYÜTT AZ EGÉSZ
14 400



MARTINUS ROSÉ 2018
PÁLFY PINOT NOIR ROSÉ 2018
BOLYKI ROSÉ 2018
DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ 2018
SAUSKA ROSÉ 2018
KÁRÁSZTELEK FRIZA ROSÉ
GYÖNGYÖZŐBOR 2018

EREDETI ÁR **12 100**
ÁPRILISBAN
EGYÜTT AZ EGÉSZ
10 000



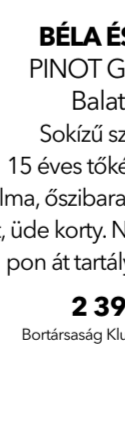
MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK



JÁSDI CSOPAKI
OLASZRIZLING
HEGYBÖR 2018
Mésző, márga, permi homokkő talajról, több dűlőből válogatva. Alma, fehér virágok, citrusosság, hosszú korty.
2 090 (2 787 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 910



PANNONHALMI
TRICOLLIS FEHÉR
2018
Három fajta (olaszrizling, rajnai rizling, fűszeres tramini), három dűlő. Szőlővirágos illat, pezsgő savéret. Gazdag, lédús, fanyar lecsengéssel.
2 150 (2 867 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 970



BÉLA ÉS BANDI
PINOT GRIS 2018,
Balatonszőlős
Sokizű szürkebarát 15 éves tőkékről. Érett alma, őszibarack és méz illat, üde korty. Négy hónap át tartályban érett.
2 390 (3 187 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 190



LÉGLŐ CHARDONNAY
2018, Balatonboglár
Lőszős, agyagos dűlőkből a déli partról. Tartályban erjedt. Fehér virágok, barack, sima savéret. Kevesebb fás íz és több fajtajellel.
2 890 (3 853 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 640

JORDAN CHENIN
BLANC 2017,
Stellenbosch
35 éves tőkékről. Házasítás előtt 30%-a tartályban erjedt, 70%-a burgundi használt és új fahordóban. A hordós rész további 7 hónapig finom seprőn erjedt.
3 980 (5 307 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 350



GIZELLA PINCE BARÁT
HÁRSLEVELŰ 2018, Tokaj
Öregtőkés hárslevelű, visszafogott hordóhasználat. A 8 gramm maradékcukor és 7 gramm sav mellett benne van az a citrusos finomság, amiért a Barátot szeretik.
4 850 (6 467 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 440



BALLA
FEKETELEÁNYKA 2017,
Ménés
A régi belső-erdélyi fajta gránit talajról. Spontán erjed, nagyhordókban érlik. Izgalmas fűszerek és étcsokoládé mellett szedres íz, jó arányok.
3 350 (4 467 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 070



KONYÁRI
MALBEC 2017,
Balatonboglár
Mélybordó szín, szilvás illat fekete gyümölcsökkel, tölgyvel. Használt kishordóban érett, sokizű balatoni malbec. Mentás, hűvös korty erdei gyümölcsökkel.
3 850 (5 133 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 520

BAKONYI CABERNET
FRANC 2017, Siklós
A neve változott, a beltartalom maradt. Könnyű és kerek franc, francia klónról, organikus művelésből.
4 350 (5 800 Ft/lt)
Bortársaság Klub vásárlóknak
3 980



Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Közberki út 36., adósz.: 13472332-43 tel.: 06 1 212 2649, csomagdíj: engedélysz.: c/003221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Azonban forintban értékesítjük, és az árat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményeket egybe kezeleményekkel nem vonhatjuk össze. Sőt 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: üzletünkben, vagy a ferri telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortársaság.hu címen. Hához szállás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft.

ROBERT GILVESY ÉS RUPPERT MÁRTON

Szent György-hegy, Tagyon-hegy



Két hegy, kétféle talaj, kétféle stílus

A Gilvesy boroknál – a Bohém kivételével – a klasszikus stílus a cél. A Martinus a modern vonal

„AZ ASZÚ KOMOLYZENE, A SZAMORODNI AMERIKAI BLUES”

Balassa István, Tokaj



Komoly csomagot kaptam útravalóul a nagyszüleimtől, tele sok bölcsességgel

Tizenegy éve dolgozunk együtt Balassa István szőlész, borász, gitáros, fotós polihisztorral. Hihetnénk, hogy ennyi idő alatt tudunk róla valamit, hiszen annyit beszélgettünk már. Igaz, sohasem a pincéjében.

Nincs is pincéje. Egyszer beengedett ugyan a borászatába, csak mondta, hogy ne fotózzunk és ne nézzünk körül. Mert kicsi, mert nagyszülői ház, mert nem az a fontos, hanem az eredmény, ami ott születik. Az irodájába viszont bárkit beenged. Rigót, esőt, vendéget egyaránt. Minket is.

Bort készíteni olyan, mint gitározni...

Ha nem borász lennék, akkor gitáros. 92-ben néztem a Queen emlékkoncertet, kijött a színpadra az a bozontos fickó nagy kalapban, akit Slashnek hívtak, lehúzza a G/D-t a Jimmy Page féle 12 húrosra. Ott ültem tátott szájjal, és azt vettem észre, hogy ezt én is el akarom játszani. Míg a zenében egy pillanatban fejezed ki a kreativitásod, a borban hosszú csúsztatással, de ugyanazt teszed. A stílusokat próbálgatom, egy virágos, ropogós furmint popzene, egy zsírosabb, tartalmasabb szamorodni kökemény amerikai blues. Az aszú viszont komolyzene. Elképesztően intelligens és sokrétű.

Lélekben kéttlaki ragyok

Tokajban nevelkedtem 3 éves koromtól. Varsz-latos otthon saját erdővel, őzikékkel, madarakal, a ház mögött egy kenu, meg a szőlő. A nagyszüleim neveltek fel, de valójában a Balaton partján születtem, egy állami gazdaság telephelyén. Nagyon sok dologra emlékezem akkoriból. A Balatonhoz való kötődésem azóta is nagyon erős. Biztos vagyok benne, hogy lesz még szőlőm egyszer a Szent György-hegyen. Az a kedvencem.

A szamorodnival megfogalmazódott: ami működik száraz bomál, annak működnie kell édesnél is



az édes borok esetén pedig elképesztő. Nagyon sok hasonlóságot látok a 2003-as édesekkel, ami nem egy rossz előjel...

A mosolyokból láttam...

...hogyan van, aki bolondnak tart, amikor először hallja, hogy 2017-ből 7 különböző dűlőszekelkált szamorodnit készítettem. A Bombollyal és a Nyulászóval kezdődik most a sor, tavasszal. A Kakas és a Mézes-Mály ősszel követik majd őket, végül a Betsék trilógia születik újjá szamorodni formájában. Az érlelés nagyon fontos tényező. Kezdetben minden friss, gyümölcsös, vibráló. Aztán az idő hozzáteszi, amit csak tud, és az éreltség teszi teljessé a képet.

Jó szamorodnit készíteni drága hobbi

Erzsike néni és Katika néni, Bandi bá és Gyuri bácsi válogatják a fűtöket, botritisztes fűtrészeket, egy nap 15-20 ládával. Lassú és nagy tapasztalatot igénylő munka. A bogozás és zúzás után hordóban erjednek, majd ott is érnek a borok, minden dűlőnek más-más időre van szüksége. Úgy látom, a hét dűlős szamorodnival sikerült egy olyan borászáti kísérletet kivitelezni, amit eddig még senki se próbált, viszont igen izgalmasnak tűnik.

BALASSA BOMBOLY SZAMORODNI 2017 (0,5 l)

A könnyedebb szamorodniarc, légies, virágos, élénk. Talán ezért is igényelte a legkevesebb időt a 300 literes tölgyhordókban és ezért is lett legkorábban készen. Változatos talajról jön, a könnyű riolitufa, a kvarc és az andezit igazi sokszínű sziporkázást hoz a Bombolyba. Illata mangó, ananász, gyümölcsbomba, fiatalos, könnyen érthető karakter.

9 950 (19 900 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
9 120



BALASSA NYULÁSZÓ SZAMORODNI 2017 (0,5 l)

Ez már nagyobb vas, kremsébb formája az „ahogy termett” borknak. Monolit terület, kvarcos rioliton egy élénk színű, szinte narancssárga, agyagos talaj. Hosszú ízű, sokrétű, krémes és elegáns. Kajszi, aszúszem, a friss eszencia íze. Komoly tétel, hihetetlen izgalmas korty, nagy tartalom, gazdagság.

12 900 (25 800 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
11 820

2017 elképesztő év volt az édes borok készítéséhez



A lig nyolc éve, hogy Ruppert Marci az egyetemi falújságon talált, tört magyarsággal megírt „álláshirdetés” alapján megkereste Robert Gilvesyt. Első közös szüretük óta sokat változtak, mostanra ketten együtt, két hegy kétféle talaján, közel 25 hektár szőlőt művelnek. Marci egyre több saját bort készít Tagyon-hegyi birtokáról, sőt, idén palackba került az első dűlős Martinus is, a Tőhely. A közös tér, az újjáépített Eszterházy présház közben visszaolvadt a hegy látképébe, ebben éppen virágzó mandulafák segítik. Borkészítésben egymás tanácsadó, a pincemunkát megosztják, boraikat saját gondolataik mentén és eltérő stílusban készítik.

Legjobb dűlőkben meséltek nekünk.

Az első évjárat a 2012-es volt. Mi változott azóta?

Robert Gilvesy: Tavaly előtt megházasodtam. Egy burgundi hölgy a feleségem! A gyerekekből (Ilka és Ábris) pedig egyetemista lett. Egyikük Kanadában, a másik pedig Svédországban tanul. Mi pedig itt tanulsunk Marcial, minden évben valami újat. **Ruppert Márton:** Nekem azóta született két gyerekem, és úton a harmadik. Szeptemberre várjuk. 2012 augusztusában, a szüret előtt toppantam be. Rengeteg volt az újdonság, sokat telepítettünk, ezeket a területeket pedig csak most kezdjük igazán megérteni. A pincét meg közben kinőtünk... **R.:** Aztán, ahogy mindenki mást, úgy minket is elért a „natúrbor-hullám”. Kettőnk közül is inkább engem. A pincében igyekszünk egyre inkább lecupaszítani a borkészítés folyamatát. Talán legjobban a „low-intervention” kifejezés jellemzi azt, amit csinálunk. De nem dogmatikusan, inkább egészségesen.

Hogy áll össze a csapat?

R.: A csapat nagy része helyi. Ildi például Hegy-magason él, a szőlőben segít nekünk a legtöbbet. 15 éve ismerem. Balázs traktorozik, Kitti pedig összefogja a szálakat a háttérben. Ó Mindszent-kálláról érkezett és az irodában segít nekünk. **M.:** A pincében Roberten kívül csak Marci dolgoznak. A „helyettesem”, Diósi Marci is környékbeli, házon belül csak Marcellónak hívjuk. Erős a csapat, de kevesen vagyunk. Egyre többet szeretnénk a szőlőmunkákra koncentrálni, ehhez pedig nagyobb saját brigád kell. A legjobb egy állandó, tízfős csapat lenne, hogy a kampányjellegű munkákra is elegendő legyünk. **R.:** Várjuk a jelentkezőket!

A legotthonosabb dűlő?

M.: A Tőhely. Már a fele a miénk, imádnak ott lenni. Nehezebb napokon, mielőtt hazaeérek, meg szoktam ott állni néhány percre. **R.:** Én gyakorlatilag a Tarányiban élek. Elég otthonos.

Az első közös projekt a Váradai telepítése volt. A szüretméséből pedig elkészült a Próbüzem Furmint, amit azóta is emlegetünk. Milyen most a furmint?

M.: Mondhatnánk, hogy tudatos munka eredménye lett a Próbüzem, de ebben a formában nem lenne igaz. Az volt az első furmintunk. Konceptió nélkül készült, egyszerűen ilyen jól sült el. **R.:** Tényleg nagy sikere volt. Még van pár palack belőle, néha nyitunk egyet. Viszont ami most a Váradai, az sokkal közelebb áll a furmintképünkhez. Bár nem olyan hízelgő, mint a Próbüzem volt, de szerintem az eddigi legjobb a 17-es lett.

Kedvenc külföldi borvidék, borászat?

M.: A legutóbbi meghatározó élmény Szicília volt, vörösborkban, helyi fajtákból. **R.:** Nekem is, főleg az Etna. A legutóbbiak közül pedig pont egy kanadai pince fogott meg leginkább. Pearl Morissette-nek hívják. Ilyen volt a Chateau de Béru is, Chablis-ban.

Hol volt a legjobb viszontlátni egy saját palackot?

R.: Bár nem velem történt, de jó sztori. Az unokahúgom az Alo-ban (Torontó) vacsorázott. Kérdezte a sommeliert, hogy foglalkoznak-e magyar borral. Jött a válasz: „Persze, a Gilvesyvel.” Én sem tudtam róla! **M.:** Valamikor tavaly nyáron, a Neked Főztemben ebédeltünk. A szomszéd asztalnál egy palack Martinus olaszt rendeltek. Nem egy távoli élmény, de azért jólesett a lelkelemnek.



GILVESY RAJNAI RIZLING 2017

„Sok rajnait kóstoltam a hegyről, még a legelején. Meggyőző volt, hamar beleszerettem.”

– Robert Gilvesy
A Váradai-dűlő nyolcféle klónjáról válogatták, részben spontán, részben beoltva erjedt, majd finomszeprőn érett tartályban a palackozásig. Barackvirágos, bazaltos balatoni rajnai.

2 950 (3 933 Ft/l)

GILVESY RAJNAI RIZLING TARÁNYI 2017

„Az első boraink, a Tarányi 50 éves tőkeiről készültek.”

– Robert Gilvesy
Öt hektos hordókban erjedt spontán, majd finomszeprőn kerekedett tökéletesre. Sárgabarack, aszalt barack, jázmin és akác illata, gazdag ízek, széles és ásványos korty. Hedonisztikus Szent György-hegyi.

4 450 (5 933 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak
4 070

GILVESY FURMINT 2017

„Szerintem az eddigi legjobb a 17-es lett.”

– Robert Gilvesy
A délkeleti fekvésű, korábban legelőnek használt dűlő bazaltos talajáról szüretelt furmint hordókba került, majd spontán erjedt. Kovakő, alma, körte, feszes felület, lédús tartalom.

4 450 (5 933 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak
4 070



A Váradai most közelebb áll a furmintképünkhez



Egyre többet szeretnénk a szőlőmunkákra koncentrálni



MARTINUS TŐHELY OLASZRIZLING 2017

„Nehezebb napokon, mielőtt hazaeérek, meg szoktam itt állni öt percre.”

– Ruppert Márton
Köves, zöldfűszeres olasz, a szeles Tőhely gazdag meszes talajról. Marci három tételből háziasította, így redukált tartályos, spontán hordós és héjon áztatott olasz is került a palackokba.

2 790 (3 720 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak
2 550

MARTINUS KÉKFRANKOS 2017

„Az olasz mellett a másik nagy kedvenc. Az Ágoston-dűlőben, a házunk melletti új telepítés is tiszta kékfrankos.”

– Ruppert Márton
Meszes talajon termett lédús kékfrankos az északi partról. Élénk illat, bogyós gyümölcsök, gördülékeny korty, sima tannin és vibráló savérzet.

3 100 (4 133 Ft/l)

Bortársaság Klub vásárlóknak
2 840