



ALMANEMZET VAGYUNK

Budaprés Cider

Haberl Dánielnek és édesapjának családi ciderborászata van. Borászatot írunk, mert az elképzelt és feldolgozás is olyan, mint a bornál. De a végeredmény tiszta, friss illatú és ízű cider. Dani Budapesten született, és számos forduló után a bormarketingről kanyarodott rá a ciderkészítésre. Angliában élő nővére hatására ismerte meg az italt, ezt követték a kós-

tolótúrák a Brit-szigettől Normandiáig. „Almanemzet vagyunk.” - kezdi a beszélgetést Dani. „Tele vannak a kertek, ültetvények ezzel a lédús gyümölcscsel, a gazdák pedig arra panaszkodnak, hogy nem tudják eladni megfelelő áron a termelt mennyiséget. Szeretnénk jó szereplői lenni ennek a történetnek, kóstolunk, termelőket látogatunk és izgalmas klónokkal kísérletezünk.”

Jó hír, hogy alapvetően minden almából lehet cidert készíteni, de amiket igazán cider almának hívnak, azok kisebb méretű gyümölcsök. Itt is a héjban található az izonyagok legnagyobb része, a kis almáknak pedig nagyobb a fajlagos felületük, ezért gazdagabb ízű lesz a végeredmény is.

„Angliában a cider a sör alternatívája, Franciaországban a boré. Itthon még mindig definiálatlan. Nagyszerű lenne, ha Magyarországon egy külön szereplőt tudnánk alkotni az italból.”



Hogyan készül a cider?

A műveletek első ránézésre nem térnek el a szőlőbortól. A feldolgozás szeptembertől november végéig történik. A frissen, kézzel szedett alma maximum 30 km-es távolságból érkezik, majd alapos átválogatás után következik a mosás, darálás. Ezután a darált alma bekerül egy tartályba a héjon áztatáshoz, hogy minél több aroma oldódhasson ki belőle. Majd az egész megy a présbe 300 bar nyomással.

„A szüret is többlépcsős, a savra szüretelést, cukorra szüretelést ugyanúgy meg lehet csinálni, mint a szőlőnél. Éréskor végigszedjük az almáson,

kóstolunk, és ez alapján határozzuk meg a szüreti időpontot és a mennyiséget.”
Préselés után derítés, fejtés és 10-14 napos erjesztés következik. A szárazra erjedt cidert végül nyírfacukorral ízesítik. A 2018-as évjárat minden tétele tartályos, kivétel a Felhő, ami kapott egy kis hordót is. A jelenlegi palettán két ízesített cider található. A Birs, ahol a birsalmát együtt dolgozzák fel a normál almákkal és a Komlós, ami hidegkomlós eljárással készül.

Fogyasztásuk 7 fokon a legélvezetesebb, akárcsak a fehérbor esetében.



BUDAPRÉS
CIDER TISZTÁS,
CIDER FELHŐS,
CIDER (KOMLÓS)
ÉS CIDER KEDVISEM!
palackja (0,33 l) **850** (2 576 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
770

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

BŐJT MÁTÉ 2018, Eger
Organikusan művelt szőlőből készült könnyed, üde, gyümölcsös blauburger, kékrankos, zweigelt cuvée. Lila, ropogós, vadóc, tiszta erdei gyümölcs és virág. „Annyit gondolkodtunk a nevében, a végén áttétele-sen Bogi húgom döntött: Máténak keresztelik tavaszra várt kisfiukat, én is Máténak kereszteltem hát a bort. Semmi mély filozófia, csak nagyon várjuk a Bogi fiát. Mire megszületik, lesz egy saját bora.”

2 450 (3 267 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 240



KONYÁRI LOLIENSE VÖRÖS 2017, Balatonboglár
Olyan kiegyensúlyozott, szép évjárat bora, amelyben Páva és Sessio is született. A három bordeaux-i fajta házasítása a Kishegy és Öreghegy magasabban fekvő területeiről. Ebben az évben a merlot került túlsúlyba, fele részben új, fele részben másod- és harmadtöltésű magyar tölgyben érett 13 hónapon át. Fiatal bor, nagy anyag, újvilági zamatokkal, csikókorának megfelelően intenzív tanninnal.

4 850 (6 467 Ft/l)



BUKOLYI PINOT NOIR 2018, Eger
„100%-ban ökológiai gazdálkodásban dolgozó borászat vagyunk” – mondja az új szőlőről Marcell. Új ültetvény szűz termése, meleg évből, korai szüretből. Elegáns és kifejezetten „pinós pinó”. Egyszerre ropogós és kerek a korty, rétegzett és hosszú ízű.

4 650 (6 200 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 260

MÁRCIUSI VÁLOGATÁS



KÁLI KÖVEK SAUVIGNON BLANC 2019
ST. ANDREA NAPBOR CUVÉE 2019
GILVESY RAJNAI RIZLING TARÁNYI 2018
PANNONHALMI TRICOLLIS ROSÉ 2019

BŐJT MÁTÉ 2018
BUKOLYI PINOT NOIR 2018

EREDETI ÁR **18 440**
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ

15 000

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Közterületi út 36., adósz.: 13472323-2-43 tel.: 06 1 212 2549, csevegőoldali engedélysz.: c/003221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Avankorban értenedik, és az árat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményt egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bki a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibáikat nem vállalunk felelősséget. A kiadványban szereplő tételek mennyisége korlátozott, az ajánlat a készlet erejéig érvényes. Megrendelés módja: az üzletben, vagy a fenti telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortársaság.hu címen. Hához szállás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 550 Ft.

A hához szállás részleteit kérjük érdeklődőnk munkatársainknál. Vidéki megrendelések esetén 72 óra belüli vidéki partnernénk szállítja hához a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagpótlás költéget nem számunkra fel. Termékeink nem belföldi csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Elállás: az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetőségre. Elállás esetén a költéget az áru visszaszállításának költsége a fogyasztót terhelik. Az elállás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállás esetén az áru visszaszállításának címe, illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1013 Budapest, Lánchíd utca 5. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.



BOR

BORTÁRSASÁG

— 2020. március —

MOST ÉRKEZETT, MOST KÓSTOLTUK

KÁLI KÖVEK SAUVIGNON BLANC 2019, Balaton
Balatongyörök, Hegyestű és Balatonakali mézsköves és bazaltos talajról három szüretből, részben spontán, részben beoltva erjesztve, tartályban érlelve készült. Savai és maradék cukra magasabb a megszokottnál, ettől lesz gazdag és dinamikus, miközben megőrzi a fajta jegyeit és a Káli Kövek borok tisztaságát, eleganciáját.

2 250 (3 000 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 060



ST. ANDREA NAPBOR 2019, Eger
Vérbeli egri csillag: gyümölcs- és frissesség. Részben spontán erjedt és finomseprőn érett, innen a gazdag élmény, érezhetően érett gyümölcsökkel, jó egyensúlyban. A hordó (Kalina) egy-egy fajtánál megjelenik 10%-ban, de mindössze 10%-ban.

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



GILVESY TARÁNYI RIZLING 2018, Badacsony
Organikusan művelt, 50 éves öregtőkés szőlőskert, közvetlenül a Szent György-hegyi pince mellett. Az egészfürtös préselését követően két 500 literes Kádár-hordó és egy tartály adott ott-hont a spontán erjedésnek és a finomseprős érlelésnek. Ásványok, finoman édeskes hordó, lédús korty.

4 450 (5 933 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 070



SAUSKA ROSÉ 2019, Villány
Sauskáék új címkéje sokkal inkább emlékeztet a provenance-i rozékra. Ugyanig van az ízével is: elegáns, mégis üde, sokszínű. Citrusos illata után egyszerre érett és frissítő a hosszú korty, a végén olyan izgalmas gyümölcsökkel, mint a gránátalma, a rebarbara és a kőre.

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

Grower champagne II.

C.H. PICONNET

DOMAINE DE BICHERY



Tavaly októberben mutattuk be először a Champagne nagy márkái mögött működő eleven borvidéket, családi pincéket, growereket. Majd hoztunk is a Béreche testvérek és Fabrice Pouillon pezsgőiből, amiknek a kis palackszámok ellenére nagy sikere volt. Ahogy ezek a termelők a borvidéken is megérnek a nagy házak mellett, úgy a champagne választékunkban is könnyen megtalálták helyüket. Hogy tovább tanuljunk, a kiadvány megjelenésével egy időben ismét Champagne-ba indultunk, ahonnan többek között két fiatal borászat pezsgőivel tértünk vissza. Róluk írunk most.

C.H. PICONNET Neuville-sur-Seine, Côte des Bar

Clément, Raphaël testvérével közösen, édesapjától örökölt 14 hektár szőlőt a falu határában. A svájci és ausztrál gyakorlatok, és egy Thibault Liger-nél töltött szüret után tért vissza a borvidékre, az első saját évszámát pedig a 2014-es volt. A családi területek feléről, hét hektárról szüretel, aminek 70%-án pinot noir, a többin pedig chardonnay mellett, a borvidéken ritkán telepített pinot blanc terem. Az évi 13 ezer palack pezsgőhöz a teljes terület kis részéről, néhány parcelláról válogatnak, a termés nagy részét pedig nagyobb házaknak

adják át. A szőlő organikus művelését biodinamikus preparátumokkal és házi teákkal egészítik ki, a dűlőkben méhészkednek és állatokat tartanak. A természetközeli szőlészkeletést a pincében precíz és kontrollált borkészítés váltja. A világos, föld feletti feldolgozóban a coquard préséről csak az első frakció, a cuvée kerül a hűtött tartályokba, ahol szelektált helyi élesztővel indul az erjedés.

Clément érzékeny borász. Leginkább csendben és természetes fényben szeret dolgozni. Rajong a savakért és a tiszta ízekért. Intenzív, filigrán és elegáns borokat készít, visszafogott habzással, kevés érett jeggel, több primőr gyümölcselel.



DOMAINE DE BICHERY Neuville-sur-Seine, Côte des Bar

A családi szőlők másik felét Raphaël gondozza, a termés szinte teljes egészét pedig nagyobb birtokok veszik át. 2015-óta a legjobb szőlőkből, 2-3 parcelláról saját pezsgő is készül a család régi hétvégi házában (Domaine de Bichery) hátsó udvarán. Az organikus művelésű idős tőkékről szedett szőlőt a családi háztól 400 méterre, a Piconnet pincében préselik, majd a cuvée és taille frakció együtt érkezik az 1760-as kőház rusztikus pincéjébe. Idős, vetemedett gerendák, vakolatlan kőfalak,

néhány tartály és 10-15 burgundi hordó. Itt készül a pince ötezer palack pezsgője. A must spontán erjed, majd tíz hónapig érke hordóban és tartályban, a házasított alapbor pedig derítés és szűrés nélkül kerül a palackokba.

Raphaël borait érett ízek, oxidatív jegyek és széles, seprőn érett karakter határozza meg. Mivel a család fő tevékenysége a szőlőtermesztés, a pincében minden évben csak kis tételek készülnek el, de a legnagyobb türelemmel. A birtok második (2016-os) évszámának két borából, összesen 16 kartonnal hozhattunk el.



C.H. PICONNET
3 CÉPAGES EXTRA BRUT
40% pinot noir, 35% pinot blanc és 25% chardonnay. A 2015-ös évszámot 2016 áprilisában palackozták, majd 2019 júliusában degorzálták.
Dosage: 3g/l
Teljes mennyiség: 3348 palack
17 750 (25 000 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
17 180

DOMAINE DE BICHERY
LA SOURCE EXTRA BRUT
Második évszámát a pincénél, pinot noir és chardonnay fele-fele arányban tíz hónap hordós érlelés után palackozta.
Dosage: 2g/l
Teljes mennyiség: 1986 palack
17 250 (23 000 Ft/l)
Bortársaság Klub vásárlóknak
15 810

„Nagy mennyiségekhez megtalálni a legjobb kereskedőket és külföldi partnereket csak úgy lehet, ha ott vagyunk a nagy kóstolókon. Ez viszont sok utazással járna. Mi pedig inkább itthon szeretünk lenni a gyerekekkel. Időt szeretnék hagyni a családra és a biciklizésre. Ezért készítettünk ilyen kevés bort. Éppen annyit, amennyi jölesik és nem tesz ránk különösebb nyomást.”
– Raphaël Piconnet

GERE KOPAR 2017

Egy újdonsült nagypapa, egy anyuka és egy apuka ül az asztalnál. Azaz „A. Geréék” új családi felállásban, ketten közülük meglehetősen kialvatlan szemmel.

Túl vagytok egy nagyon sikeres arculatváltáson, nemcsak a címkék, az egész Gere pince megfialodott. Melyik volt a legnehezebb pillanat?
Gere Attila: A Kopár címke. Rosszul lettem, amikor először megláttam. A többi nagyon tetszett, átadtam az egészet Andi lányomnak és a vejemnek, Kristófnak, küzdenek ők Unger Zsolttal, a kreatívval.
Andi: Egy évig dolgoztunk Zsolttal az új csomagoláson, ebből másfél hónap volt a Kopár. Elképesztő mennyiségű skicc született, de apunak egyik sem tetszett. Magyarországon egyik legjobban ismert bora. Mindannyian nehezen mertünk hozzányúlni. Szerintem jó lett.

A Kopár nekünk mindig egy fogalom volt: kicsit el is távolodott a mindennapi valóságtól. Pedig egyszerűnek látszik a recept, ahogy itt beszélgetünk: szőlőből készül, emberek készítik, bor lesz belőle...

Gere Attila: Hogy ide eljusson, hogy ilyen egyszerű legyen, ahhoz volt néhány kísérletünk: az egyik legfontosabb a hordó volt. Csak zempléni tölgyet használunk, hiszen itt Villányban van elég tanninunk. Erdész vagyok, kipróbáltam a legjobb helyi fákat, de a mecseki tölgy cserzői erősenek bizonyultak a Kopárban. Minél északabbra mész, annál visszafogottabb a tannin. Az égyűrűtávolság kisebb, a tanninkidőződés visszafogottabb, és az iz élegánsabb fiatalon is. Szóval a Budapesti Kádár válogatott Petrae hordóit használjuk, míg az Európai Kádárnál Flódi Miklós barátom is zempléni tölgyből válogatja a dongákat. Igazi sváb ember ő is, értjük egymást.

Sok a változó?
Gere Andrea: Mára az egyetlen különbség: az évszámot. Évek óta ugyanúgy készül, minden változót kiküszöböltünk. Utközben a borkészítés és a hordóhasználat is finomodott. 23 év alatt komoly ívet járt be, hiszen 2006-ig merlot volt az alapja, azóta tartósan a villányi franc-on a hangsúly. A 2017-es már bio művelésű szőlőből készült. 300 literes zempléni tölgybe került, több mint a fele újhordóba, a kisebbik fele másodtölésűbe. Ezt is ki kellett tapasztalunk, az áll a legjobban a cuvée-nek. Öten kóstoljuk össze vakon a végleges házasítást: apu, Kristóf, a testvérem Attila, Forgács Balázs borásznunk és én.

Az érlelést értjük, de mi van az erjesztéssel?
Gere Attila: Villányi élesztőket használunk. Balázs külön nekünk szelektálta.
Gere Andrea: Ópa (azaz nagypapám) 100 éves kis sváb pincéjében sosem volt fájlesztő, mindig spontán erjedtek a borok. Balázs onnan szelektálta az élesztőinket. Ezt havonta felfrissíti, megújítja, mint a kovászt és szüret előtt szépen felszaporítja, majd ezzel oltja be a Kopárnak valót.

2017?
Gere Attila: Azt figyeltem meg, hogy tíz évből egy, nem igazán villányi. De 2017 valóban az volt. Kiemelkedő élmény. Mokány. Fűszer, tannin és gyümölcs éppen olyan egyensúlyban, ahogy szeretjük. Elég meleg, hogy meglegyen a tökéletes érettség, de nem túl forró. 2012 volt a legforróbb. 16 és 18 inkább élegánsabb évszámok voltak, tiszták, egyenesek. 2017 és 19 viszont igazi villányi évszám volt, a legemlékezetesebbek közül való.



Gere Kopar 2017 előjegyzés

GERE KOPAR 2017 12-ES FALÁDÁBAN
74 400 (8 267 Ft/l)
1gy palackja
6 200

