

2006–2007

„Egy borászat háromfelé néz: előre, hátra, és közben benne van az adott év munkáiban, vagy éppen a szüretben. Ez különösen érdekes akkor, amikor a „tapasztalatot” egyetlen évjárat testesíti meg.” – Latorczai László

2008

„Az első két évben csúcsra jártunk a szőlőt, hogy meglássuk, alacsony tőketerhelés mellett mire képes. Aztán egyre korábbi szüret, egyre kevesebb hordó következett, egyre tisztábban láttuk Siklós, Villány és a három fajta együttállását.” – Markó Ildikó

2009

„Ígéretes kezdet után Villányban két, Siklósra pedig egy alapos jégverés hozamkorlátozta az évjáratot. Csak a hosszú szeptemberi-októberi meleg napoknak és a kihúzott szüreti időpontoknak köszönhetjük, hogy végül nagy évjárat lett.” – Latorczai László

2011

„Az első években persze hogy azt mondtuk: Villány és Siklós. 2011-re jutottunk el oda, hogy volt már elég tapasztalatunk: Villány sauvignon és franc. Siklós, merlot és franc.” – Sauska Krisztián

AZ ÉVJÁRATOKRÓL

2012

„Van az a pont, még Villányban is, amikor már sok a napfényből és a melegből. Régen az ilyen években születtek a sűrű, túlrejt, fárasztó, megaalkoholos borok. Ez ellen harcoltunk minden erőnkkel.” – Markó Ildikó



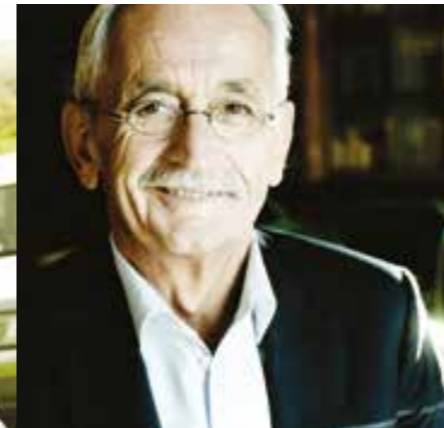
A mészköves és forró villányi Kopár-dűlő

Markó Ildikó, Latorczai László, Pohl Péter SIKLÓS, VILLÁNY ÉS A CUVÉE 7 SZTORI

„Talán kapszuláink színe meséli az egész Cuvée 7 sztorit úgy, hogy arról többet mi sem mondhatunk: A siklói Cuvée 7 szőlőit odafenn, közvetlenül a ragyogó kék ég alatt járja át a finom szél. A villányiak pedig egész nap odalenn sütkéreznek földközlemben és naplemente után is melegíti őket a hegy öle. Az alap mindkét területen a méző. Kiváló savképző, elég, ha Burgundiára vagy Champagne-ra gondolunk, remekül tartja a meleget, visszadobja a tőkékre, jó mikroklímát hoz létre. Siklóson a Makáron és a Csukmán, Villányban pedig a Kopáron látható a méző a legjobban, ahol a felszíni termőréteg lemosódott. Sokkal jobban karakterizálja a két bort a dűlők fekvése és a telepítések kora: Siklóson a Makár és a Zuhánya 300 méteres a tengerszint feletti



kitettsége, huzatossága miatt másképp lélegzik a növény, nincs akkora hőnek kitéve. Siklói telepítésein a mi óvodánk. 2002-2004 között telepítettük, tudatosan a kisszemű, jó bogyóhús-héj-lé arányú, gyümölcsös borokat adó fajtákat választva. A dűlőszervezet modern, átgondolt és egységes. Az Ördögárok hegy-völgy irányú sorai egy katlanban érnek, szinte éjjel-nappal forróságban, ami nagy mennyiségű tannint generál a villányi borokban.” – Markó Ildikó, Latorczai László, Pohl Péter



„A Cuvée 5 mindig a jó évjadataink célfortója. Azé a hosszú maratoné, aminek része minden: az időjárás, a dűlőink fekvése, a szőlőink fejlettsége, a hordóink minősége, az aktuális tudásunk szőlészetről és borászatról. Benne a lelkiállapotunkkal, persze... Milyen volt a szüret, tudtuk-e követni a céljainkat, jó döntéseket hoztunk-e, odafigyeltünk-e egymásra. A két Cuvée 7 a célszalag átszakítását követő pillanatot kapja el, más-más perspektívából. Azonos lendület, azonos

Sauska Krisztián CUVÉE 7 A CUVÉE 5 ELŐSZOBÁJA

szenvedély, akarat és felkészültség, azonos biológiai, fizikai és lelki tényezők. A házastások során mindig az aktuális Cuvée 5-öt rakjuk össze elsőként, több menetben. A legszebb alapborok és azokhoz illő, kiválasztott hordók, az adott évben legoptimálisabban teljesítő dűlők és fajták izgalmas felvételése ez, önállóan és többféle arányú házastásokban. Amikor végre döntünk a Cuvée 5 összetételét és mennyiségét illetően, a kimaradt tételek „mennek tovább” a két Cuvée 7-be. A hetesek karakterét két tényező határozza meg, az egymástól markánsan különböző siklói és villányi terroir, és a három szőlőfajta, a merlot, franc és sauvignon aránya.” – Sauska Krisztián



SAUSKA CUVÉE 7 2012

Elővásárlás

BOR
BORTÁRSASÁG

CUVÉE 7

Siklósi elegancia és villányi erő

A 2012-ES ÉVJÁRAT KAPCSÁN a Sauska Pince csapatával együtt idéztük fel a hetes cuvée történetét a villányi teraszon, verőfényes tavaszi napsütésben. Az első 7-esek 2006-ból két év elteltével kerültek palackba. Koncentrált, fajsúlyos „bordóik” voltak egyrészt az évjárat miatt, másrészt mert minden hordó új volt még akkoriban a pincében. A stílus azóta tovább csiszolódott.

2012 IZGALMAT ÉS FEJTÖRÉST IS BŐVEN ADOTT. Februári fagy, hűvös, szeles május, elhúzódó virágzás. Aztán úgy beindult a nyár, hogy nem is akart enyhülni. Ha mégis, azt sajnos jéggel tette. Korán volt a szüret, több fajta érése egybecsúszott, gyorsan kellett reagálni a szőlőben. Sauskáéknak sikerült: kivételesen szép évet zártak.

● A CUVÉE 7 KONCEPCIÓ része az indulástól a siklósi és villányi karakter megfogalmazása. A magasan fekvő, széljárta siklósi dűlőkön (Makár, Zuhánya) jól érzi magát a merlot - ma erre a fajtára épül a kék kapszulás bor. Egyensúly és finom elegancia. A villányi dűlők (Konkoly, Kopár, Ördögárok) északról védettek, forrók, ideálisak a cabernet fajták számára. Ezek adják a barna kapszulás cuvée-k alapját. Itt Villány ereje mutatkozik meg.



A mézsköves, szeles siklósi Makár-dűlő

Sauska Cuvée 7 2012 SIKLÓS // VILLÁNY



Merlot (70%) és cabernet franc (30%). Mélyvörös, intenzív és elegáns illat. Csokoládé és finom hordó, aztán a gyümölcs: ribizli, áfonya, aszalt szilva, kandírozott meggy. A korty bársonyos és elegáns. Klassz sav-tannin szerkezetű, fiatal bor. Sok ideje van még, ám a melegebb évjárat miatt hamarabb kerül majd csúcspontjába, mint elődei. Alkohol: 15%, sav: 6,4%.

Cabernet sauvignon (55%), cabernet franc (30%) és merlot (15%). Mély, sötétvörös szín. Illata intenzív és áradó; kakaó és földes jegyek. Érett, maszkulin, idővel egyre komplexebb: cassis és fekete szeder. Jó szerkezetű, arányos, hosszú. Sok ideje van még, a merlot dominancia miatt hamarabb lendül majd csúcspontjába, mint villányi ikertestvére. Alkohol: 15%, sav: 6,14%.

TERMŐTERÜLETEK: Siklóson a Makár- és Zuhánya-dűlők, Villányban Ördögárok-, Konkoly- és Kopár-dűlők.

BORÁSZAT: Kézi fűrtválogatás, majd gépi és kézi boggyóválogatás. Tartályban rövid, 3 napos áztatás után fajélesztővel beoltva. 28-30 napos áztatás körfejtéssel. A teljes almasavbontás a préselés előtt történt részben beoltva, részben természetes módon.

ÉRLELÉS: 85% használt, 15% új francia hordóban, 17 hónapig.

PALACKOZÁS: 2014. június 19-23. között.

Sauska Cuvée 7 2012 ELŐVÁSÁRLÁS

● Elővásárlási ajánlatunk 2015. MÁJUS 5-ÉTŐL JÚNIUS 15-ÉIG, az elővásárlásra felajánlott készlet erejéig érvényes, kizárólag bontatlan 6-os karton vásárlása esetén.

● 6 PALACK
● 3 PALACK CUVÉE 7 SIKLÓS 2012
● 3 PALACK CUVÉE 7 VILLÁNY 2012
33 000
így palackja 5 500

Az elővásárlás során a Sauska borászat két házastítását FAJTÁNKÉNT HATOSÁVAL ÉS VEGYES KARTONBAN (3 Siklós és 3 Villány) kínáljuk.

● 6 PALACK
● 3 PALACK CUVÉE 7 SIKLÓS
● 3 PALACK CUVÉE 7 VILLÁNY
33 000
így palackja 5 500

Mindkét Cuvée 7 2012 végleges forgalomba kerülése 2015. október, a borok várható palackonkénti ára 7950 Ft.

● Három teljes 6-os karton vásárlása esetén **1 PALACK SAUSKA TOKAJ EXTRA BRUT PEZSGÓT ADUNK AJÁNDÉKBA.**

● 3 PALACK CUVÉE 7 SIKLÓS
● 3 PALACK CUVÉE 7 VILLÁNY
2012 EGYÜTT
33 000
így palackja 5 500