

EGYÜTT GONDOLKODUNK A KÁDÁR CSALÁDDAL

2011-RE TALÁLTUNK RÁ A KÉT KÁDÁRRA,

AKIKKEL EGYÜTT DOLGOZUNK. AZ EGYIK KÁDÁRUNK GŐZZEL HAJLÍTOTT FRANCIA ÉS MAGYAR TÖLGGYEL DOLGOZIK, A MÁSIK CSAK FRANCIA TÖLGYET HASZNÁL. AZ APA ÉGET A KÓSTOLÁSOKRA, BESZÉLGETÉSEKRE HAGYATKOZVA, ANÉLKÜL, HOGY BEKATEGORIZÁLNÁ A PÖRKÖLÉST, NÉGY GYEREKE PEDIG SEGÍT NEKI A KIS BURGUNDIAI ÜZEMBEN. NÁLAM A FAJTA MINDIG ELŐRÉBB VAN, MINT A HORDÓ. A HORDÓ EGY ÉRZÉKENY TÁROLÓÉDÉNY, AMELY HOZZÁAD A BORHOZ, PÉLDÁUL FŰSZERT, DE NEM MINDEGY, HOGY MENNYIT. EZÉRT A BORAINKHOZ AZ ELMÚLT ÉVEK ÁTLAGÁT NÉZVE MAXIMUM 15% ÚJHORDÓT HASZNÁLUNK.

- RAKACZKI GÁBOR, TOKAJ



SAUSKA TOKAJ BIRTOK FURMINT 2013
Gazdag, ásványos, érett és finom fás furmint. Az aromák és a frissesség megőrzése érdekében tartályban érjedt, egyik fele hordóban, másik felét tartályban érett fél évig.

4 950 (6 000 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 540

AZ ÉVJÁRATHOZ IGAZÍTJUK A HORDÓ- HASZNÁLATOT

ST. ANDREA ÖRÖKKÉ 2013, Eger
Olaszrizling, viognier, chardonnay, szürkebarát és pinot blanc öthehtős hordóban erjesztve, 10 hónapig érlelve, majd ropogós, feszes sauvignon blanc-nal és rajnai rizling-gel házastva. Vibráló, izgalmas.

4 500 (6 000 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 130



Méret:
jellemzően 5 hl
Típus:
Kádár
Pörkölés:
L, LM, M, H pörkölés az évjárat függvényében
Töltés:
1-3.

KÉSZÍTTEM EGYVÖRÖS HÁZASÍTÁST. 2014-BŐL NEM KÉSZÜLTETT INFUSIO, DE SOKKAL ELEGÁNSABB ÉS GAZDAGABB LETT, MINT A TRICOLISUNK. GYERTEK ÉS KÓSTOLJUK MEG EGYÜTT, TALÁLJUK KI, MI LEGYEN VELE - EZT ÜZENTE LIPAI ZSÓLT BORÁSZ. MI PEDIG MENTÜNK, MEGKÖS-TOLTUK ÉS MEGBESZÉLTÜK, HOGY TÖKÉLETES PÁRJA LEHETNE A FEHÉR HEMINÁNAK. HA CSAK EGY ÉVJÁRATBAN SZÜLETETT VÖRÖS HEMINA, MÁR MEGÉRTÉ.

A VÖRÖS HEMINA EGY ÉVJÁRATA

PANNONHALMI HEMINA VÖRÖS 2014, Pannonhalma
75% merlot, 25% cabernet franc, finom tannin, erős váz. Használt magyar tölgyben 8 hónapig érett. Szedres illat és íz, közepesnél nagyobb test, rétegzett és gazdag.

3 250 (4 333 Ft)

BOR
BORTÁRSASÁG KLUB
VÁSÁRLÓKNAK SZEPTEMBERBEN
2 800
(3 733 Ft/L)

érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett,



MÁRKVÁRT JÁNOS KÉKFRANKOS 2013, Szekszárd

Márkvárt Jánost a kékfrankosa és a kadarkája miatt szerettük meg. Mostani bora is hozza a formát, kár, hogy alig készült belőle. Süteményes, édes tónusú illat, meggyes, fűszeres íz szantállal, eukaliptusszal. Nagy-hordóban érlelt, érett kékfrankos, hosszú kortyolal, finom utóízzel. 2400 palack.

2 200 (2 933 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 020



VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ÉS ROSÉ AJÁNDÉK „FRIDGE” HŰTŐDOBOZZAL, Champagne

Kéves olyan vagány dolgot lehet elképzelni, mint amikor az ember egy kirándulás közepén előhúz egy aprócska, ötvenes évekbeli amerikai hűtőt a hátizsákjából, és kivisz belőle egy palack hideg champagne-t. Ezért is gondoltuk, hogy szeptemberben minden Veuve Clicquot Brut és Rosé pezsgő mellé „fridge” hűtőt adunk ajándékba a készlet erejéig. Az ötvenes évek klasszikusává vált hűtőt idező dobozban a megvásárolt pezsgő órákon át hideg marad, a doboz pedig egy polcon biztos megalátja új funkcióját.

BRUT FRIDGE **ROSÉ FRIDGE**
13 900 (18 533 Ft) **16 900** (22 533 Ft)
eredeti ár **15 900** eredeti ár **20 500**



GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2014, Villány

Ebben az évjáratban a legszebb fekvések szőlője is ebbe a borba került, sok-sok válogatás után. Hogy a leggyümölcsösebb aromákat adja, 80%-ban tartályban érett és csak kis része került hordóba. Fűszeres, friss, kerek.

2 490 (3 320 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 290



MATUA PINOT NOIR 2014, Marlborough

Zseni szín, illat és íz. Nagyon vidám bor, finom savak a kis édességgel együtt. Intenzív, vibráló, mellette az érlelésre használt újhordó kakapóros, édes jegyei. Elképesztően jó ivású, zamatos, könnyű és élvezetes, pont mint a sauvignon blanc.

4 750 (6 333 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
4 360

SZEPTEMBERI VÁLOGATÁS



KREINBACHER FURMINT 2013
MÁRKVÁRT JÁNOS KÉKFRANKOS 2013
GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2014
SAUSKA TOKAJ CHARDONNAY 2013
KISS GÁBOR 364 ROSÉ CUVÉE 2014
KONYÁRI CHARDONNAY-OLASZRIZLING 2014

EREDETI ÁR **12 810**
SZEPTEMBERBEN EGYÜTT AZ EGÉSZ
10 800

FEHÉREK HORDÓBÓL VÁLOGATÁS



SAUSKA TOKAJ BIRTOK FURMINT 2013
ETYEKI KÚRIA CHARDONNAY 2012
LÉGLI LANDORD 2013
VILLA TOLNAY OLASZRIZLING 2013
OREMUS MANDOLÁS FURMINT 2013
ST. ANDREA ÖRÖKKÉ 2013

EREDETI ÁR **21 830**
SZEPTEMBERBEN EGYÜTT AZ EGÉSZ
17 500

BORsuli

KI LESZ AZ EZREDIK?

Március végén indítottuk a Borsult és a nyár végére már majdnem 1000-en kóstoltunk és tanultunk együtt. Őszfől az alapokon túl még több friss témával készülünk. Folytatódik a Borász a házban, szeptemberben Léglí Ottóval, és a világ nagyobb borvidékeiről is beszélünk és kóstolunk, Franciaországtól Új-Zélandig.

A folyamatosan frissülő témákról részletesen: www.bortarsasag.hu/borsuli

BORTÁRSASÁG BOLTOK

ALLE - Október: Husztonharminckötve 8-10. - Tel.: 599-9492 **MOM PARK** - Alkotás utca 53. - Tel.: 599-9494 **HEGYVIDÉK** - Apoc Vilmos tér 11. - Tel.: 599-9495 **ÁRKÁD** - Ors vezér tere 25. - Tel.: 599-9497 **KOSSUTH TÉR** - Vécsey utca 5. - Tel.: 269-3286 **LÁNCID** - Lánchíd u. 5. - Tel.: 225-1702 **BATHYÁNY UTCA** - Bathyány u. 59. - Tel.: 212-2569 **BUDAÖRGÖNYE** - Szőlőgy. Erzsébet fasor 121. - Tel.: 200-0131 **RÁDAY UTCA** - Ráday u. 7. - Tel.: 219-564 **ROZSAKERT** - Egerbor Áron u. 7A-7B. - Tel.: 200-5338 **BALATON** - Balatonföldvár, a 71-es út mellett, a Marina Centenarien, szeptemberben csütörtökönként **BEBECSEN** - Simonffy u. 2/c. - Tel.: 529310742 **GYÖR** - Jellő Ámos u. 16. - Tel.: 96-536-971 **KESZMÉNY** - Leszt. tér 2. - Tel.: 74/47.156 **SZEED** - Kőlcsey u. 4. - Tel.: 62/310-741 **A BORTÁRSASÁG TELJES VÁLASZTÉKA MEGRENDELHETŐ TOVÁBBÁ: VESZPRÉM MEGYE:** 8226 Alsóvár. Fűredi út 22. - Tel.: 30/204-1286 **BORBOLT A KLASZSBAN, SZINTE ÉJEL-NAPPALI** Andrássy út 41.
Online rendelés - házhoz szállítás - információ: **BORTÁRSASÁG.HU**

Kedves a Bortársaság Boltok Kft. Szekhely: 1112 Bp., Kőérberki út 36., adósz.: 13475233-2-43, tel.: 06 1 212 2569, csomagajutó engedélysz.: c003221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Árának forintban értékétől, és az áfát tartalmazzuk. A kiadványban szereplő extra kedvezményei egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bár 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: személyesen a felsorolt üzletekben, vagy a fenti telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortarsasag.hu címen. Házhoz szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyébként esetben bruttó 2 550 Ft.

A házhoz szállítás részleteiről, kerjük érdeklődjön munkatársainknál. Vidéki megrendelések esetén 72 órával előzőleg partnernünk szállítja házhoz a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem betárolás céljából nem kerülnek forgalmazásra. Először az árüdvényelt számlát nyitok munkanapon belül indoklás nélkül lehetőséges. Először esetén a kifogástalan állapotban lévő, számlázott visszajuttatott árú ellenőrzés visszajuttatjuk, de az árú visszajuttatásának költsége a fogyasztót terhelik. Az előállítás nem vonatkozik az egyedleg szállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedli címre), csomagolással ellátott termékekre. Először esetén az árú visszajuttatásának címe: illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Bathyány u. 59. A szavazatségi és juttatási jogokból eredő kötelezettségünkre a Ptk. rendelkezéseivel tájékozódjon.

BOLDOGKŐ- VÁRALJÁN A BARACK CSAKIS GÖNCI

MÁR MESÉLTÜNK A MESEBELI FALURÓL, A KÉT HÁZASPÁRRÓL, A FÖZDÉRŐL. DE A GYÜMÖLCS-RŐL MÉG SOSEM ÍRTUNK. PEDIG AZ EGYIK LEG-FONTOSABB, A GÖNCI BARACK KIZÁRÓLAG ITT, A KÖRNYÉK 45 TELEPÜLÉSÉN TEREM. AZ ADOTT-SÁGOK ITT A LEGJOBBAK A FAJTÁNAK, MERT A TAVASZI FAGYOK MESSZE ELKERÜLİK. CSAKÓ GÁBOR PÁLINKAFŐZŐVEL AZ ÉLEN 6,5 HEKTÁR-RÓL SZÜRETELNEK BARACKOT MINDEN NYÁRON, 2 HÉTIG FOLYAMATOSAN, SAJÁT TELEPÍTÉSŰ ÜLTETVÉNYRŐL, A FÖZDÉTŐL PÁR KILOMÉTERRE. EZ GARANTÁLJA, HOGY A BARACK TELJESEN ÉPEN ÉRKEZZEN MEG A FELDOLGOZÁSHOZ, AHOL HŰTHETŐ-FŰTHETŐ TARTÁLYOKBA KERÜL. ETTŐL KEZDVE PEDIG MÁR CSAK EGYETLEN FEL-ADAT VAN: MEGŐRZINI A FRISS BARACKÍZT, AMIT GÁBOR GARANTÁL. MOST A PÁLINKA MELLÉ AZ ÚJ LEKVÁRBÓL IS HOZTUNK NÉHÁNY KIS ÜVEGGEL.

BESTILLO GÖNCI BARACK PÁLINKA (700 ml)
Gönci barack a főzde melletti ültetvényekről szüretelve. Az érett barack és a mag zamatával, friss barackvirágot idéző illattal és ízzel.

7 950 (11 357 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
7 290

PRÉMIUM LEKVÁR (230 g)
Idén először készítették lekvárt a barackból, hagyományos eljárással, mindenféle adalék-ananyag nélkül. Kíméletes feldolgozás, modern technológiával, boldogkőváraljai recept alapján.

790 (3 434 Ft/kg)
Bortársaság Klub vásárlóknak
720



• most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett, most kóstoltuk • most érkezett,



PANNONHALMI HEMINA 2014, Pannonhalma
Chardonnay 500 literes light pörkölésű hordóban erjesztve és érlelve. Ezt frissíti egy kevés tartályos sauvignon blanc. Kis tétel, könnyebb, frissebb, mint korábban.

3 250 (4 333 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 980



BUKOLYI EGER COTTAGE FEHÉR 2014, Eger
Eger Cottage: így hívják Bukolyi Marcell és Lilla „belépő” sorozatát, a vidáma hangolt, korán szüretelt, évről-évre az évjáratnak valamint Lilla és Marcell hangulatának megfelelően házastott gyümölcsös fehér és vörös borokat. Tavalý nagyon szerettük, csakúgy, mint az új ’14-es évjárat. Rajnai, traminai és egy kis zenit, fűszernek. 100% tartály, fűszeres, virágos gerinc, rajnai test. 3 g természetes maradék cukor kerekíti.

1 990 (2 653 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 830



BUKOLYI EGER COTTAGE VÖRÖS 2014, Eger
100% kékfrankos Andornaktályáról, a Gesztenyészől. Szilvás, gyümölcsös, nagyon laza. Háromhektos nagyhordóban érett, dinamikus, lendületes bor, amelyet rozehőmérsékleten is nagyon élveztünk. Igazi indián nyári bor, tele vidámsággal.

2 200 (2 933 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
2 020



NINO FRANCO PROSECCO RUSTICO BRUT - DOCG MAGNUM, Valdobbiadene (1,5 l)

Testesebb, gazdagabb, elegánsabb prosecco, ráadásul hatalmas adag. Frissisége az észak-olasz stílusnak megfelelő, mégis a prosecco gazdagabb, éleztősebb, tartalmasabb arcát mutatja. Volt már magnum proseccónk, nem győztünk eleget hozni belőle.

9 900 (6 600 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
9 080



KREINBACHER JUHFARK 2013, Somló
Bazaltteraszokról szüretelt, részben acéltartályban, részben hordóban érjedt és érlelődött juh fark. Gyümölcsök, méz, koriander, körte és virágok, finom ásványosság, beérett savak, hosszú befejezés.

1 990 (2 653 Ft)
Bortársaság Klub vásárlóknak
1 830

Kreinbacher Birtok VEGYESEN, A HARMÓNIAÉRT

Törökszünk rá, hogy mindig sokadik töltésű hordót használjunk. Leginkább 500 literes, enyhe (azaz light – L) pörkölésűt. A harmóniáért vegyesen használom a magyar, osztrák és francia hordókat. Óvatosan, kis részletekben házastjuk új hordóinkat, mert a gyümölcsöt, ásványt is elnyomhatja a túlsó fa.

– Várszegi György, Somló

Méret: 500 liter
Típus: Kádár, Trust, Stockinger, Segauin Moreau, Damy
Pörkölés: light (L)
Töltés: használt hordók, újhordók minimálisan, kis részletekben házastíva



Káli Kövek ELSŐ TÖLTÉSŰ HORDÓBÓL NEM KERÜLHET A FALUBORBA

Ötszáz literes Kádár hordó, light égetésesl. Próbaképpen vem, bevált, azóta többször erjesztetem, érleltem benne. Fontos, hogy ne újfát használjak: az élmény akkor teljes, ha a hordó nem új rá a borra. Fajtánként más pörkölésű hordót használok, figyelek arra, hogy az első töltések soha ne kerüljenek dűlős borba, mert a fa elnyomná a fajta és a termőhely jegyeit.

– Szabó Gyula, Kőveskál

Méret: 500 liter
Típus: Kádár, zempléni tölgy
Pörkölés: light (L)
Töltés: 4.



KÁLI KÖVEK SZENTBÉKÁLLÁ CHARDONNAY 2014, Kőveskál 300 palackos kis tétel Szabó Gyula első chardonnay falubora. Finom hordó, gazdag illat és íz, kis édesség és nagy test. Egyetlen 500 literes hordóra való, válogatott chardonnay.

3 250 (4 333 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
2 980

Átértünk Franz Stockinger hordóira pár évvel ezelőtt, mert a hordó olyan, mint egy névjegy. Egy első és fontos benyomás. Rábiztuk magunkat az osztrák kádárra, ami erős hátteret, állandó minőséget, felismerhető stílust eredményez. Folyamatos a játék a hordókkal, a 300 literestől a 18 hektosásig, pörkölés nélkül, gözzel oválisra hajlítva. Ezekben már hűthetjük a bort az erjesztésnél, gyönyörűen ülepszik bennük a finomspró. A pfalzi tölgy, amiből készül gyors növekedésű, ritkább szerkezetű, így kicsit több mikro-oxidációra ad lehetőséget. A borainkat alapjaiban határozzák meg ezek a hordók.

– Nagy László, Csobánc



Méret: 300 liter-18 hektoliter
Típus: Stockinger (ausztria)
Pörkölés: semmi
Töltés: 4-5.

VILLA TOLNAY OLASZRIZLING 2013, Badacsony 60 éves tökéik termése, hordóban erjesztve és érlelve a Panoráma-dűlőből. Citrus, körte és alma, szájat betöltő, krémes, borsos, meleg karakter, 5,7 g maradék cukor, szép sav.

2 490 (3 320 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
2 290



Zempléni tölgy, még hasítás előtt

Bott Frigyes SOSEM KÉRDEZEM A KÁDÁRT, HOGY MILYEN PÖRKÖLÉSŰ A HORDÓ

Szőlész-borász vagyok, a hordókészítés egy külön szakma. Baráti a viszonyom Kalydy Andréssal, minden évben eljön, hogy együtt kóstoljunk a hordókból borokat, ezután a kóstolási tapasztalatok alapján pörkölik a hordóinkat. A végén csak egy dolgot kérek tőle: a borvidékünk karakterének legjobban megfelelő pörkölésű hordót szállítson. Emellett az utóbbi években a dongák vastagságán kísérletezünk és nagyon beváltak a vékonyabb dongájú 400 literes hordók. A rendszer tökéletesen működik. – Bott Frigyes, Muzsla



Méret: 3-5 hl
Típus: Kádár
Pörkölés: a borvidék stílusának megfelelő, a kádárra bízva
Töltés: 2-3.

BOTT FRIGYES GRANUM 2014, Muzsla Krisztálytisztá, fehérgyümölcsös illat, krémes textúra, gazdag, vidám. Sokrétegű, nemzetközi fajtákból, fele 500 literes hordóból, fele acéltartályból. Kis tétel.

2 950 (3 933 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
2 710

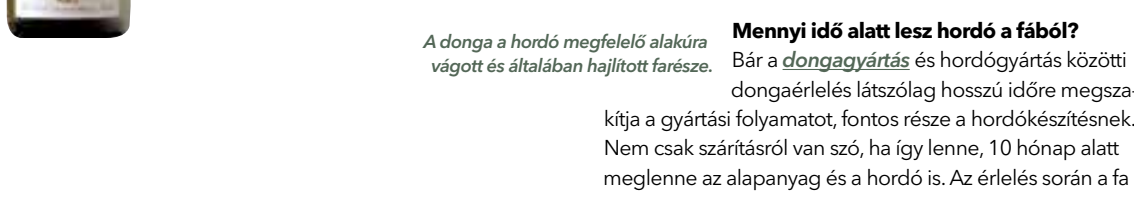
Oremus TÖLGY ÉS SZŐLŐ, UGYANARRÓL A TALAJRÓL

Tizenöt éve egy kádárral dolgozom. Erdőbényén, sűrű szerkezetű, jó csersavtartalmú zempléni tölgyből készíti a hordókat, amelyekhez három évig szabad ég alatt érleli a hasítással készített dongafákat. Az egyik legfontosabb az együtt kialakított pörkölés. M+, azaz közepes plusz a cél, 55 perc pörkölés, izzó parázson. Ilyenkor mélyen, a dongafa közepéig hatol a hő, és megjelennek a gazdag, pörkölt, vaníliás aromajegyek. Évente háromszáz új hordót vonunk be, a legöregebb hordóink negyedik töltésűek, utána eladjuk őket borpárlat- és whiskey-érlelésre, vagy kisebb borászatok válogatnak belőlük.

– Bacsó András, Tolcsva

Méret: 68 (átalag), 136 (gönci), 210 (szerednyei) és 228 liter (burgundi) A kis átalag és a közepes gönci hordó csak erjesztésre, a szerednyei és burgundi érlelésre.
Típus: erdőbényei kádár munkája, zempléni tölgyből
Pörkölés: M+ lassan és mélyen égetve
Töltés: 1-3.

OREMUS MANDOLÁS FURMINT 2013, Tokaj Nagybörzszt újhordó-ban erjéd, majd fél éven át érett finomsprón, 1-3 éves hordókban. Dinamikus, fehér virágos illat, elegáns struktúra.
3 450 (4 600 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
3 170



Méret: 68 (átalag), 136 (gönci), 210 (szerednyei) és 228 liter (burgundi) A kis átalag és a közepes gönci hordó csak erjesztésre, a szerednyei és burgundi érlelésre.
Típus: erdőbényei kádár munkája, zempléni tölgyből
Pörkölés: M+ lassan és mélyen égetve
Töltés: 1-3.



Bakó Ambrus
A RAJNAI
EGY NAPOT SEM...
3 150 (4 200 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
2 890



Minden borász névjegye: A HORDÓ

Amerikában például nincs vám a hordókon, mert a bor összetevőjének tekintik, és az sem véletlen, hogy a csúcsborok majdnem mindegyike ma is hordóba kerül hosszabb-rövidebb időre: akár a hordóba, a bordeaux-i és a burgundi borokra vagy Tokaj aszúira gondolunk. A magyar hordók, mint Trust, Miklóssy András vagy a Kádár hordói, és velük együtt a zempléni tölgy ráadásul világszerte ismertek. Min múlik, hogy a hordó hozzátész vagy elvesz? Elmentünk Kalydy Andréshoz (Kádár Hungary Kft.) és miközben mesélt, végigjártuk a hordókészítés szinte minden fázisát. Ez a téma szinte kimeríthetetlen, és ahhoz is meghozta a kedvünket, hogy a borászaikkal beszélgessünk egy kicsit a hordókról, hogy megtudjuk: ok mi alapján választanak hordót a borhoz. Aztán kóstoltunk, és összeválogattunk néhány hordóiban érlelt fehérét.

Mitől jó egy hordó? Minden borhoz megvan a tökéletesen passzoló hordó, de megtalálni nem könnyű. Fontos a termőhely, de nem az országhatárok (francia, amerikai vagy magyar), hanem a klimatikus és geológiai vonatkozások, és a fajtaösszetétel a meghatározók. A közel 700 tölgyfaj közül a **kocsányos**, kocsánytalan és az amerikai fehér tölgy használatos. Az európai két faj legtöbb helyen vegyesen, fajkereszteséssel együtt fordul elő. Két jelentősebb hely van a világon, ahol szinte tisztán kocsánytalan tölgyvel találkozunk: az egyik Tronçais

Franciaországban (ez a világ legnagyobb presztízsű erdejé), a másik az Északi-középhegység, nálunk. A kocsány: A makletérmes szára. Az egyik fajtánál a makl szárnál nő (kocsányos), a másikonál szinte a galgyból szár nélkül (kocsánytalan). Alapvetően a kocsánytalan elegánsabb, magasabb az illékony aromák aránya, tehát komplexebb, és alacsonyabb a tannintartalma, így kevésbé telepszik rá a borra.

Mennyi idő alatt lesz hordó a fából? Bár a **dongagyártás** és hordógyártás közötti dongaérelés látszólag hosszú időre megszokja a gyártási folyamatot, fontos része a hordókészítésnek. Nem csak szárításról van szó, ha így lenne, 10 hónap alatt meglegne az alapanyag és a hordó is. Az érlelés során a fa

Bakó Ambrus A RAJNAI EGY NAPOT SEM...

Sok edényt használok erjesztésre és érlelésre. A hordó az én felfogásomban elsősorban az erjesztésre szolgáló edény. Sokat számít, de sosem ülhet rá a borra. A rajnaít egy napig sem érelem hordóban, a kéknyelűt az évjáratról függően, az olaszrizlinget viszont egy-egy hónapra mindig hordóban érlelem. Sokan nem értik, de van egyfajta bugyutasága, amit a rövid hordós érlelés szépen megszüntet. 100-600 literes, néhány éves és néhány évztizedes, tiszta, borkötőt mentes hordóim vannak. – Bakó Ambrus, Badacsony

Méret: 100-600 liter
Típus: vegyes, nem jellemző
Pörkölés: vegyes, nem jellemző
Töltés: több évestől a több évztizedesig

BAKÓ AMBRUS BADACSONY 2014, Badacsony Ambrus első házastíva. Hordóban erjéd, a fele egy hónapon át vegyes hordóban érett, tisztára fejte, seprő nélkül. Zöldes reflex, akácos, bodzás frissesség, finom ásványok.



Dongafák kímérése Miklóssy András kádárizemében

Etyeki Kúria CSAK HORDÓBAN TÚL KRÉMES LENNE

Az elmúlt évjáratokban nem alkalmaztunk **almasav-bontást**, a chardonnay-nak pedig csak kisebbik felét érleltük M-es pörkölésű Trust és Kádár hordókban. A light (L) nekem inkább a cserzőanyagok-ról szól, a heavy (H) karamelles aromákkal gazdagítja a bort. Etyeknek az M-es áll jól, mindig ebben érleljük a fehérborok hordós felét. Első töltésű újhordót is használunk, de maximum 50%-ban.

Ahogy a tartályos résznél, itt is elsődleges a friss gyümölcsök megtartása. – Mérész Sándor, Etyek

Méret: 300 liter
Típus: Trust és Kádár
Pörkölés: a fehérboroknál kizárólag M-es
Töltés: 50%-ban els-, 50%-ban másod- és harmadtöltésű



A dongafák érlelése a szabadég alatt történik



Régi, már ritkán használt besütőszerszámok. Ma már gravírozást használnak a fejlett üzemek

Milyen ízeket ad a hordó a borhoz? A hordó hatásában megkülönböztethetjük a fás elemeket és a pörkölési aromákat. A kettő arányát – bár nem kizárólag – de leginkább a pörkölés mértéke befolyásolja. Minél erősebben pörköltünk, annál inkább érezzük a pörkölt és annál kevésbé a fás ízeket. Az ok nem csak az, hogy a hő hatására a fás ízektér felelős aromák egy része lebomlik, sokkal inkább, hogy a pörkölési aromák mennyisége nő, és elnyomják a fás jegyeket. A pörkölési aromák borozást előnyei, hogy sokkal rövidebb idő alatt integrálódnak, a pörkölés el tudja fedni a kevésbé elegáns fát, ennek ellenére a komoly boroknál a fa-bor egyensúlya fontos. Ezeket az aromákat egyébként illatmintákkal is könnyű szemléltetni – mi is gyakran tesszük a Borsuli kóstolókon –, mert nagyon jellegzetesek és intenzívek. Egy enyhén pörkölt hordóban dominánsabb a fa és a fás illat, és aromajegyveiről erősen pörkölt hordó esetén már olyan illatok jelennek meg, mint a kakaó, kávé, vanília, szegfű vagy a frissen sült brós.

Hogy még komplexebb legyen a kép, és nehezebb a hordóválasztás, a hordók mérete és formája is sokféle. A hordó úrmérete és formája meghatározza, hogy a bor mekkora felületen érintkezik a hordóval (mennyire lesznek intenzív a hordó aromái a borban), és mekkora felületen keresztül jut oxigénhez. A dongavastagság szintén engedélyt, mert a vékonyabb donga több oxigént enged át, ami a bor érési sebességére, gyümölcsösségére van hatásal. Ha több oxigén jut a hordóba, a bor gyorsabban érik.

Györgykovács Imre ÉDESAPÁM 500 LITERES HORDÓJÁBAN IS

Gyöngyivel a hordókat mindig az alapján választottuk, hogy mit tudunk ketten tisztára mosni. A furmintom egy második töltésű hordóban erjéd és érett, újhordót csak erjesztésre használok. Amikor az 500 literes hordó megkezdik, kétszer kiforrázok, utána a korai szüretű olaszrizlinget, majd a kései furmintot erjesztem ki benne. A következő évben használsom csak érlelésre, hogy a friss hordó jegyei ne uralkodjanak az itteni ásványokon és gyümölcsökön. Édesapám régi hordóit is használom, és egy akácot traminhez, amit még 5000 forintért vettem egy miskolci kádárnál.

– Györgykovács Imre, Somló



Légli Ottó A CHARDONNAY TERET AD A KÍSÉRLETEZÉSHEZ

Többféle hordót használtam az elmúlt húsz évben. 225 literessel kezdtünk, aztán rátaláltam az 500 literes, zempléni tölgy hordókra. Ezekben a boraink gyümölcsösebbek, elegánsabbak lettek, inentől letettük a vaksot mellettük. Light pörköléssel készülő, talp- és fejpörkölt Kádárt vettünk. Azóta megint tanultunk Andréssal, a kádárral: ma már mediumot választok a borhoz, a cseresség csökkentése érdekében. Kizárólag a Landord chardonnay-hoz használok újhordót, azt is csak részben: ennek a fajtának jól állnak az édeskes, fás jegyek. A rizlinget 20-25 hektós nagyhordókban látom a legszebbnek.

– Légli Ottó, Balatonboglár

Méret: 500 liter
Típus: Kádár
Pörkölés: light (L) és újabban medium (M)
Töltés: elsőtől hatodik töltésig, vegyesen

LÉGLI LANDORD 2013, Balatonboglár 100% chardonnay, egyetlen dűlőből. Új arcát mutatja: arany szín, olajos textúra, zamatos hordó, Léglisen élénk savak. Akácos, harsás, mézes, húsos. Propolisz és gyöngyövények.

3 950 (5 267 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
3 630



Sokféle hordót használunk. 225 és 500 literes francia, szlovén, amerikai és magyar hordókkal is örömmel kísérletezünk. Mégis, rizlingjeink zömét a hagyományos német ovális hordókban érleljük – nekünk ez vált be a legjobban a fajtához. 1200-2400 literes tojásdad tölgyhordóink nem az égetésről szólnak, hanem az érlelésről, a tökéletes mikro-oxidációról. – Sebastian Wandt, Pfalz



DR. VON BASSERMANN-JORDAN RIESLING AUF DER MAUERN 2013, Pfalz Barátsgós, telt és színes, spontán erjéd, részben hordóban, részben tartályban. Illata üde és csábító: egres, őszibarack és fehér virágok. Krisztálytisztá, elegáns, vilódzó savú.

6 900 (9 200 Ft/l) Bortársaság Klub vásárlóknak
6 330

Méret: 1200-2400 liter
Típus: német stílusú, magas, helyi tölgyből készülő oválhordó (stükk fass)
Pörkölés: nem jellemző
Töltés: többször használt hordók