



*Minden év elején kollégáinkkal igyekszünk a legtöbb borászunkhoz eljutni. Ez a néhány rendkívül tartalmas hét...*

**ST. ANDREA NABOR 2011, Eger**  
Különlegesen jól sikerült: zöldalmás, körtés, mogyorós illat, elegáns, fűszerezett almás, sárgabarackos és mézes. Hárslevelű, pinot blanc, chardonnay és traminai, hordóban és acélban erjesztve, érlelve. Finom tölgy, gazdag gyümölcsösség.

**2 390** (2 080 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**2 200**

# gazdag gyümölcsösség

## Nabor

# Etyeki Kúria a tökéletes sauvignon



*...hosszú utazásokról, közös öltelelésről, a már palackba került, vagy még hordóban érő borok...*

**ETYEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC 2011, Etyek**  
Döbbenetes illattal indul: lime, csalán, mangó és bodzavirág. Hosszú, finom trópusi gyümölcsös, citrusos íz, remek savasság. A tökéletes sauvignon blanc titka: jól megválasztott szüreti idő, érett szőlő és a tétel egy részénél kis fahordós érlelés, 20 hektós nagy hordóban.

**2 390** (3 187 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**2 200**



*...kóstolójáról, barátságáról és néha parázs vitákról is szól. Arról, hogy borászainkkal közösen megtaláljuk...*

**HEIMANN MAMMARÓZA ROZÉ 2011, Szekszárd**  
A rozé teltebb arca. Élénk lazac-hagyma-héj szín, illatában eper, ízében málna. Testes, érett, intenzív ízű merlot (2/3) és kékfrankos (1/3) házastása.

**1 560** (2 080 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 430**

# a rozé teltebb arca

## Heimann Mammaróza

# magával ragadó cabernet franc



*...a legjobb, legértékesebb, tétéleket, amelyek abban az évben a Bortársaság választékába kerülnek. Ez a négy bor is erre példa.*

**RUPPERT CABERNET FRANC 2009, Villány**  
Rupperték egyszerűen az eddigi legszebb borukként jellemezték: mély rubinszín, intenzív mokka, csokoládé-torta-, meggyillat, amelyet zamatos, piros gyümölcsös, gazdag, lédús és nagyon hosszú korty követ. Izgalmas, nagy test, magas alkohol. Fajtajelleges és magával ragadó. Kis tétel.

**3 950** (5 267 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**3 630**

*nost kóstoltuk • most érkezett, most kós*

## Kvassay Levente



*„Ez most négy könnyű, vidám, jó ívésű bor. Egyre volt vele a célom. Nagy kihívás – különösen ilyen meleg évben – élvezetes bort készíteni a mi borvidékünkön. Úgy érzem, most sikerült.”*

Villány, Remete-dűlő




**KVASSAY ZÖLDVELTELINI 2011**  
Halvány színű zöldveltelini. Karakteres illat, őszibarack, citrusok és méz. Szájban nagyvonalú, üdítő.

**1 290** (1 720 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 190**

**KVASSAY SAUVIGNON BLANC 2011**  
Zöldes citromszín, sauvignonillat, egres, mangó, zöldpaprika. Élénk, izgalmas korty, frissítő lime-mal és zöldalmával.

**1 290** (1 720 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 190**




**KVASSAY ROSÉ 2011**  
Mély rózsaszín, intenzív illatában szilva, eper és rozéknál szokatlan karamell. Telt, gazdag, frissítő fanyar véggel.

**1 290** (1 720 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 190**

**KVASSAY PORTUGIESEK 2011**  
Kristálytisza, hihetetlenül friss portugieser. Tetszetős illa, illatos ibolya, szőlő, piros gyümölcs és étcsokoládé. Lédús gyümölcs, fűszerkeverék és finom kesernyés lecsengés.

**1 390** (1 853 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 280**

## Márciusi válogatás



**ST. ANDREA NABOR 2011, BOTT FRIGYES PINOT NOIR 2010, KVASSAY PORTUGIESEK 2011, HEIMANN MAMMARÓZA ROZÉ 2011, WENINGER KÉKFRANKOS 2008, ETYEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC 2011**

Eredeti ár 13 110, márciusban együtt az egész  
**10 900**

### BORTÁRSASÁG BOLTOK

PARLAMENT – Vécsey utca 5. – Tel.: 269-3286  
H-P: 10:00-20:00, Sz: 10:00-19:00  
LÁNYÓD – Lánchíd u. 5. – Tel.: 225-1702  
H-P: 10:00-21:00, Sz: 10:00-19:00  
BÁTHYÁNY UTCA – Bathány u. 59. – Tel.: 212-2569  
H-P: 10:00-19:00, Sz: 10:00-18:00  
BUDAÖGYÖGYE – Szőlőyi E. fasor 121. – Tel.: 200-0131  
H-P: 9:00-19:30, Sz: 9:00-15:00  
RÁDAY UTCA – Ráday u. 7. – Tel.: 219-5647  
H-P: 12:00-20:00, Sz: 10:00-15:00  
ROZSAKERT – Gábor Áron u. 74-78. – Tel.: 200-5538  
H-P: 10:00-20:00, Sz-V: 10:00-16:00  
DEBRECEN – Simonyi u. 2/c. – Tel.: 52/10-742  
H-P: 11:00-19:00, Sz: 10:00-14:00

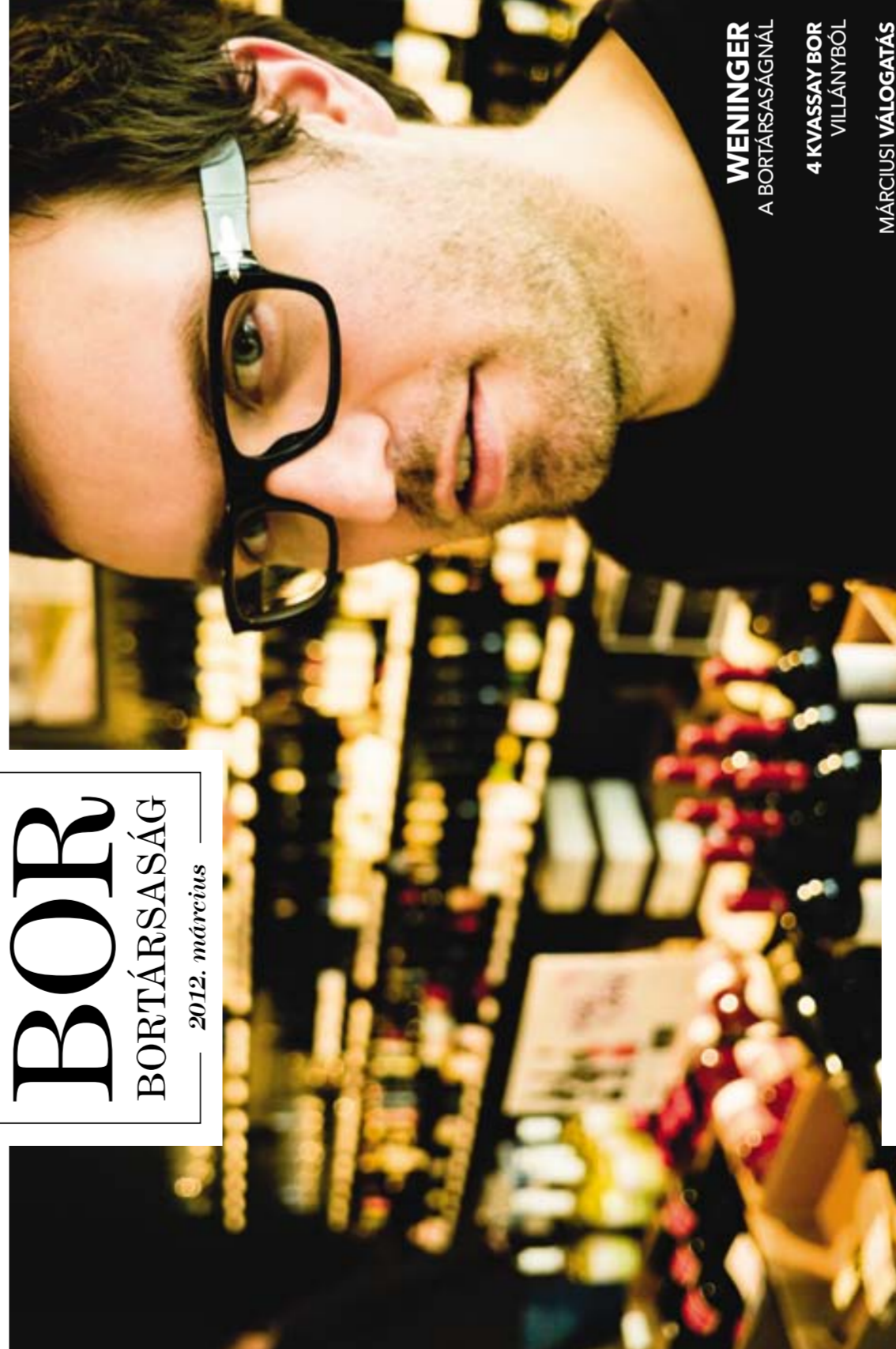
GYÖR – Jedlik Ányos u. 15. – Tel./fax: 96/336-871  
H-P: 9:00-18:00, Sz: 9:00-13:00  
KECSKÉMET – Levár tér 2. – Tel.: 76/417-156  
H-Sz: 12:00-18:00, Cs-P: 10:00-19:00, Sz: 9:00-13:00  
SZEGED – Kőlcsey u. 4. – Tel.: 62/310-741.  
H-P: 10:00-18:00, Sz: 10:00-13:00

A BORTÁRSASÁG TELJES VÁLASZTEKA MEGRENDELHETŐ TOVÁBBÁ:  
VESZPRÉM MEGYE: 8226 Alsóór, Fűredi út 22.  
Tel.: 30/204-1286

BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE ÉJEL-NAPPALI  
Andrássy út 41. – H-SZ: 11:30-23:00, V: 11:30-18:00.

Online rendelés – házhoz szállítás – információ:  
**www.bortarsasag.hu**

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft., székhely: 1015 Bp., Bathány u. 59.; adósz.: 13475233-2-41; tel.: 06 1 212 2569; csomagküldő engedélysz.: e/003221. A kiadványban feltüntetett palackok 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Árunk forintban értendő, és az áfát tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezmények egyéb kedvezményekkel nem vonhatók össze. Bár a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibáért 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-os megrendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 500 Ft. A házhoz szállítás részleteiről kérjük, érdeklődjön munkatársainknál. Vidéki megrendelések esetén 72 órán belül, vidéki partnereink szállítják hához a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelöljük. Csomagolási költséget nem számítunk fel. Termékeink nem betételtjes csomagolásban kerülnek forgalmazásra. Elállítás: az áru átvetelétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetséges. Elállítás esetén a kifogástalan állapotban lévő, sérletlenül vizsgázott áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszaszolgáltatásának költsége a fogyasztót terheli. Az elállás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedül címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Elállítás esetén az áru visszaszolgáltatásának címe, illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Bathány u. 59. A szavatossági és jótállási jogokból eredő kötelezettségeinkre a Ptk. rendelkezései az irányadók.



**WENINGER**  
A BORTÁRSASÁGNAL

**4 KVASSAY BOR**  
VILLÁNYBÓL

**MÁRCIUSI VÁLOGATÁS**

**BOR BORTÁRSASÁG**  
2012. március

[www.bortarsasag.hu](http://www.bortarsasag.hu)

*ezett, most kóstoltuk • most érkezett, mos*




**LÉGLI BLANC 2011, Dél-Balaton**  
Halvány szín, grépfrút, zöldalma, citrom és füves aromák. Lenyűltes, könnyű, telis-tele ízzel, tömördelek citrusfélével. Olaszrizling, rajnai rizling házastása.

**1 320** (1 760 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 210**

**SEBASTYÁN CSERSZEGI FÜSZERES 2010, Szekszárd**  
Halvány citromsárga szín, tetszetős, fajtajelleges aromájában friss szőlő. Szájban élénk, finom szénsavval. Gyümölcs és jellegzetes borsosság a lecsengésben. Itajta magát.

**1 380** (1 840 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 270**




**NYAKAS SAUVIGNON BLANC 2011, Etyek**  
Halványzöld szín, egres és csábító fekete ribizli. Üdítő savasságot rengeteg citrusféle egészíti ki. Mészkes-vas ásványosság a lecsengésben. Nagyon tetszetős.

**1 720** (2 387 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 650**

**BOTT FRIGYES TRAMINI 2010, Muzsla**  
Tiszta, virágos, rózsás illat. Szájban síma, kellemesen telt, lédús körte, rózsaoaj. Alig 1000 palack készült belőle.

**2 990** (3 987 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**2 750**




**SZELESHÁT KÉKFRANKOS ROSÉ 2011, Szekszárd**  
Egészen különös rozé, amely csak korlátozott palack-számban készült a szekszárdi pincénél. Édeskés illatában szintizta málna és cseresznye, amit szájban még több lédús piros gyümölcs követ. Karcos és feminin, finom édességével különlegesen nőies.

**1 590** (2 120 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**1 460**



**BOTT FRIGYES PINOT NOIR 2010, Muzsla**  
Intenzív, vajás, fűszeres, szivarfüstös illat. Halvány, szinte silleres szín, ribizli, gyümölcsös, elegáns. Telt, hosszú. Burgundi stílus, kishordóban, spontán erjesztve és érlelve. Nagyon kis tétel. (1500 palack)

**3 390** (4 520 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett  
**3 110**

## A biodinamika

A Rudolf Steiner nevéhez köthető módszer, vagy inkább filozófia segíti a borsítést, hogy mindinkább egyedivé váljon. Nem általános, jól körülírható stílust teremt, inkább kiszabadítja a mátrixból. Ha a borászás jól fogja fel, egészen új szabadságfokot tapasztalhat meg a borkészítésben. Alapja az emberi tapasztalat és a természet közeli és mély megfigyelése, a hold és az évszakok változása, az apály-dagály jelenség talajban való felismerése, a természet ritmusának felfedezése.



Méhkaptárak a sorok között

A biodinamikus gyümölcs teljesen vegyszer nélkül, műtrágya nélkül, természetes körülmények közt nő. Vastagabb, puhább héj, kevesebb a víz a szőlőszemlemben, természetes stabilitás a borokban – csak néhány eredmény, amelyet a biodinamikus áttérés hozhat.



A földgiliszta mélyen és tökéletesen átszellőztetik a talajt

A módszer a természet összhangját, egyensúlyát felhasználva egészséges talajon, egészséges tőkékkel, szabadon növekvő, mégis önmagukat korlátozó szőlővel teremt egyensúlyt, amelyben a szőlő képes megvédeni magát a kártevőktől és a betegségektől.



Petra és a permentátum

A biodinamikus gazda túllépve a vegyszermentes biotechnológián a növény egészségét próbálja helyreállítani és megtartani, speciális készítményekkel, például gyógynövényekkel, teákkal, a szőlőtől már részben eltűnt rovarvilággal, természetes komposztal és a talajban élő számtalan szervezettel.



# FRANZ WENINGER

## TÍZ ÉVVEL EZELŐTT NEM TUDTAM VOLNA ILYEN BOROKAT KÉSZÍTENI

NAGYJÁBÓL EGY ÉVTIZED. ENNYI IDŐ TELT EL AZÓTA, HOGY EGY HUSZONÉVES OSZTRÁK SRÁC KALIFORNIAI ÉLMÉNYEI UTÁN ÚGY DÖNTÖTT, 100 PONTOS BOROKAT KÉSZÍT MAJD SOPRONBAN. AZÓTA MAJDNEM MINDEN MEGVÁLTOZOTT: FRANZ WENINGER FELNÖTT, ÉS AHOGY VÁLTOZOTT, ÚGY FEJLŐDTEK BORAI IS VELE EGYÜTT. MEGKÖSTOLTUK AZ ÚJ SOROZATOT BARÁTI KÖRBE, BESZÉLGETTÜNK A BORÁSSZAL ÉS PÁRJÁVAL, ÉS AZT ÉREZZÜK, HOGY ÚJ MINŐSÉG SZÜLETETT A BALFI PINCÉBEN.

**Nagypapám klasszikus osztrák gazdálkodó volt.** Tehenek, rétek, gabona, minden, ami egy mezőgazdász családnak kell. És persze szőlő, hogy bor is kerüljön a családi asztalra. Édesapám már inkább a borra koncentrált: először Ausztriában telepített szőlőt. Később beleszeretett a cabernet-be és Gere Attilával Villányban, majd a Burgenlandhoz legközelebbi, osztrák szemmel nézve „forró” területen, Sopronban kezdett borászkodásba.

**Sopron nekünk mindig közelebb volt, mint Bécs,** a család fejében legfeljebb akkor létezett határ a két ország között, amikor fizikailag lehetetlen volt átjutni a szomszédosba.

**Beleszülettem a szakmába:** gyerekkoromtól a pincében voltam, utáltam hordót mosni, imádtam a szüretet. Ahogy a pince nőtt odaát, a mezőgazdaság szerepe egyre csökkent a családban. Minden hangsúly a szőlőre, a borra tevődött. Borászuliba mentem, papíron is kitanultam a szakmát, Kaliforniában pedig megtanultam, a világ másik felén hogyan készítenek bort. Hazajöttem, Villány messze volt, édesanyám nem is engedett volna talán, így logikus dön-

tés volt a soproni birtok. Nagyon-nagyon jó talaj, közvetlen kapcsolat a Fertő tóval, minden terület a tó vízszintjétől legalább száz méteres magasságban, kövek, csillámpala, gneisz és napsütés.

**Az első időkből mindent kipróbáltam.** Édesapám révén a legtöbb modern eszköz a rendelkezésünkre állt. Fejlesztettünk, modernizáltunk, szerintem szuper borokat készítettünk, kihasználva a pincei technológia minden lehetőségét. Azután rá kellett jönnöm, hogy ez a technika bizony véges. Ha már nem tudsz a pincében fejleszteni, lassan rájössz arra az egyszerű alapigazságra, hogy a szőlőn, a talajon múlik minden. Hosszú tanulási folyamat ez, csillagos ötös borokkal és néha zsákutcákkal. A számkok, az analitika bővítésében éltem. Az alkohol, a titrálható sav pedig pont arra volt jó, hogy elvonja a figyelmet a valóságról: a gyümölcscről és a belőle készített borról. Nagyon élveztem, hogy egy jó évtizeden át csak a metszésről, zöld munkáról, fűrtalogatásról beszélünk, mostanra eljutottam oda, hogy amikor csak lehet, hagyom a szőlőt, hogy a természetes életét élje.

**Persze mindig elszalad velem a ló.** Annyi pozitív hatás ért a szőlőben, hogy 2004-ben áttáltam az organikus művelésre. Kellott egy kis idő, mire rájöttem, ez is inkább a korlátokról, a tiltásról szól, ezért két évre rá Petrával, a párommal megpróbáltunk biodinamikus termelni. Elsőre nagyon bonyolult rendszernek tűnik, pedig az alapja rém egyszerű – a szabadság. A szőlő között nem műveljük a talajt, nem permetezzünk vegyszerekkel. Rovarokkal, trágával, kamillavirággal, csalánnal dolgozunk. A permet-szereket felváltották a méhek, a hangyák és a giliszta. Ha jobban belegondolok, pont azt csináljuk, talán tudományosan köntösebb, mint nagypapámé. Organikusan, természetesen működő családi gazdaságot. Az ember kipróbál mindent, élvezi, tanul és a végén rájön, hogy a fenntartástól nem szabad elfelejtetni és nem kell újra kitalálni. A pincében is úgy tartunk tökéletes tisztaságot, hogy töredéke annyi vizet használunk, mint korábban, azt is vegyszerek nélkül. Nagyon nagy élmény, nagy tanulságai vannak.

**Már nem szűrjük, nem derítjük a borainkat.** Ként is éppen annyit és akkor adunk a borknak, hogy az néha már nem is kimutatható. Ahogy a szőlőben a természetesség a fő cél, a borkban sem lehet más. Nagyon változott a világom. A borászt, a dülöt és az ültetvényt egy organikus egésznek fogom fel. Hatnak egymásra, erősítik, tanulják és tanítják a másikat. Ma már minden a fenntartható fejlődés elve alapján, természetes körülményben működik. Visszatértünk a gyökerekhez, úgy hogy közben nagyon léptünk előre.

**Amikor otthon vagyok?** Sosem a magam borát iszom. Részben a barátaimét, részben más, gyakran biodinamikus

pinczetekét. De mindenre nyitott vagyok. Kedvenceim a franciák. Nem a túlárazott, népszerű vidékek, inkább Loire, Jura és a többi vadregényes terület. Nekem még mindig ott dobog a borkészítéste szíve – ezekből tudom ma is a legtöbbet tanulni.

**Nekem a kélfrankos?** Mi itt Sopronban még a fejlődés, a tanulás szakaszában vagyunk. Persze ott az alapfajtánk, a kélfrankos, de csak kóstolgatjuk, újra felfedezzük. Amíg Magyarországnak ott az olaszizling, számtalan esodaszépp arccal, tónusokkal, stílusokkal, vagy a furmint és a kadarka, hogy mást ne említek, mi Ausztriában alapvetően csak a kélfrankossal és a zöldveltelinnel büszkélkedhetünk. Van miért nyitott szemmel és nyitott szívvel járni Magyarországra, van mit tanulni. A kélfrankos a kapocs: hihetetlenül jól reagál a különböző talajokhoz. Két dolgot tanultam meg eddig a fajtáról – ahány talaj, annyi kélfrankos létezik, és hogy lehetetlen mindenkinek tetsző bort készíteni belőle. Nem merlot, nem cabernet, nem is versenyszékhely között-hetőségben a világfajtákkal, inkább a nyitottabb, érdeklődőbb, szakértő borfogasztók bora lehet. Számomra a nagy borok szőlője, sohasem lehet az, amivé évtizedeken át próbálták tenni: a bevásárlóközpont alsó polcának tömegbora. Igazi terroirbor, több dimenziója van, többre-tegű, különleges.

**A legnagyobb sikerem?** Nagyon büszke vagyok arra, hogy néhány Michelin csillagos étteremben ott van a borom, hogy a világ minden tájáról keresnek. Mégis a mostani eszemmel sokkal nagyobb élmény, messze fontosabb, amikor itteni, soproni borásként tekintenek rám.



Franz Weninger a Bortársaság – Lánchídban



Kamillavirág

Fahordók a balfi pincében



**KÉLFRANKOS 2008**  
Kirobbanó illat és íz, aszalt erdei gyümölcsök, cseresznye, gyógynövények. Jó egyensúlyú tanninok, finom savak, komplexitás, hosszú lecsengés. 12-40 éves öreg tőkéről szüretelve. Kézi szüret, gravitációs feldolgozás, természetes erjedés és fahordós érlelés a balfi területekről származó tétélekkel együtt. Szüretlen és derítetlen, olyan minimális kénnel, amit a bor igényel. A biodinamikus átállás utolsó tagja.

**1 990** (2 653 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett

**1 790**



**CABERNET SAUVIGNON 2009**  
Feketeszedes, bors, gyógygyömbövények. Telt, karakteres tanninok, hosszú lecsengés. A Sperrn Steiner száraz és forró, gneiszes (ásványi palás, kvarcos) köves talaja, biodinamikus termelés és feldolgozás. Szüretlen, derítetlen, 2400 palackos tétel.

Ha megkérdezik tőlem, a kélfrankos mellett melyik szőlőfajta illik leginkább a soproni éghajlathoz, a cabernet a válasz. A Spitz Steiner talaja gneiszben gazdag, annyira száraz és forró, hogy telepítés után hat év telt el az első szüretig.

**2 950** (3 933 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett

**2 710**



**PINOT NOIR 2009**  
Málna, avar, finom fűszeresség, szintizta, hűvös vibrálás. Strukturált, komplex, elegáns lecsengés. A 16. században még a pinot noir volt a legelterjedtebb szőlőfajta Sopronban. Ez volt az egyetlen magyar bor, amelyet az egész világba exportáltak. Tízévnél együttélés után azt mondatom, hogy kezdtem érteni a pinot-t. A Frettner barna erdőtalajáról szüreteltük, csak részben boggyozuk – 30%-ot kocsányon hagyva erjesztettük. Nem szűrjük, nem derítjük. Rendkívül korlátozott tétel, 1 hordó.

**3 950** (5 267 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett

**3 630**



**SYRAH 2009**  
Magyarország legrégebbi syrah-ültvénye, amelyet édesapám 1997-ben telepített a Sperrn Steineren. A csillámpalában gazdag talajt imádja ez a fajta. Nem klasszikus, nehéz syrah, inkább a málna, fehérbors vibráló, tiszta íze. Komplex, fűszeres és elegáns. Szüretkor megpróbálom azt a pontot megtalálni, mikor a bogycók kissé zsugorodnak (mint egy gollifabd) – mivel ekkor a szemek íze megváltozik, fekete olíva testes íze érezhető benne. Csak különlegesen jó évben készül, szüretlen és derítetlen bor.

**3 950** (5 267 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett

**3 630**



**SPÉRN STEINER 2008**  
Aszalt szilva, bors, érett, gyümölcsös karakter, elegáns, hangsúlyos tannin, komplex, hosszú lecsengés. A Sperrn Steiner-dőlő ásványi palája és köve, 45 éves öreg tőkék. Organikus, biodinamikus művelés, szüretlen, derítetlen bor, mindössze 1000 palack készült belőle.

**6 750** (9 000 Ft/l), klubtagoknak vagy 12 palack felett

**6 190**