

# BOTT FRIGYES

Muzsla –  
Kürti borvidék



Bott Frigyes a muzslai Öreghegyen

Szeretem első látásra 9 hektáron a Duna és a szlovákiai hegyekből érkező, a síkságon megnyugodott Garam találkozásánál álló Öreghegyen.

Az egész hobbinak indult. De annyi kérdés van, amit 200 liter bor nem tud megválaszolni. Így lett 9 hektár, amelyből 5 terem, 4 még pihen vagy mostanában fordul termőre.

Beleszereltem, amikor megláttam az esztergomi primás pince egykori szőlőskertjéhez tartozó gyönyörű dombokat. Nem is volt kérdés, hol fogok bort készíteni.

Természetesen gazdálkodunk. Gyomirtó és rovarirtók nélkül, főként rézzel és kénnel védjük a szőlőt, bár a gomba elleni védekezést még tanuljuk. Ez a 2010 a nagypéntek volt, most várjuk a hűvöztételt. Sokat dolgoztunk, hogy a szőlő felszivódó vegyszerek nélkül is megmaradjon, idén sajnos egyszer mégis kellett gombaölőt használnunk. Mondom, nagypéntek nélkül nincs hűvöt. Ilyenkor nem

szerencés az 50 cm-es fűrtmagasság, ami máskor a szép szőlő kulcsa.

Kézzel kapálunk, térdevel gondozzuk az alacsony kordonon nevelt szőlőt. Törekszünk arra, hogy a természeti egyensúly visszaálljon a vidéken. Idén végre annyi volt a katicá, hogy ha nem lenne a gyönyörű tölgyfám a birtok közepén, katicát tennék a címkére. Nagyon örültünk nekik.

Nem borításban, a borvidék arculatában kell gondolkodnunk. Főként kárpát-medencei szőlőfajtákban, sárgabarackban és tőkmagolajban, olyan organikus finomságokban, amiért érdemes lesz majd Muzslára jönni.

Csodálatos itt a talaj: barna és fekete erdőtalaj, zöld agyag altalajjal, teli mészekkel. Szeret itt a szőlő – szerencsés a mikroklíma, fantasztikusak az adottságok. Már csak nekünk kell felnőnünk a helyhez. Nem annyira a fajtákra, inkább arra kell koncentrálnunk, mely dűlőben mi adjuk a legszebb bort.

Nem tudnék a fajták közül választani, három gyerekem van, ők is egyformán kedvesek. Van a rajnai és az olaszrizling. Ők biztos, hogy sokáig maradnak velünk. A hárslevelűvel még csak szokjuk egymást: egy szőlő szüreten vagyunk túl 2009-ből. Gyönyörű. Hiszek a kárpát-medencei fajtákban és tanulom, mire képesek ezen a helyen. Szeretem a kadarkát, a pinot noir-t de a többi világfajta is jól érzi itt magát. Szép házastásokat adnak.

Hogyan helyik a legjobb dűlőnk? Ezt majd harminc év, nagyon sok munka és kóstolás után tudom megmondani. Vagy én, vagy a gyerekeim. Remélem ők is beletanulnak majd. Hiányzik még a borturizmus, de lassan ott is fejlődünk.

Összefoglalni kell, az vízsi előre a borvidéket. Boros-gazdák, méhészek, tőkmagolajos, lekvárfőző, vendég-látós és vendéglátó összefogása. Most is rendkívül gazdag ez a vidék élményben, de csak együtt tudunk majd olyat mutatni a családoknak, amiért visszajárnak. Ha akarjuk, nevezzük ezt marketingnek, de inkább hosszú távú befektetés ez, hogy újra hagyomány, érték teremjen a vidéken. Ennek mi is csak egy részlete vagyunk.

Abban hiszek, hogy ha valaki egyszer leül itt az Öreg-hegyen a tölgyfánk alá és megiszik egy pohár bort, körülnéz a hegyről Muzslára, Esztergomra, akkor egy étetre bevesződik az élmény. Wachau, Toszkána a példa: még messze vagyunk, de jó irányba tartunk.



Olaszrizling  
2009

A borvidék és a pince meghatározó fajtája. 30-40 éves tőkéről, október végén szüretelt érett szőlő az alapja. Tölgyfahordós erjesztés és érlelés, természetesen saját élesztővel. Gazdag zamattal, gyümölcsös, sűrű, kerek, kóstoláskor csak jöttek a szép jelzők.

3 590 palackja, 4 787,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 3 290



Rajnai Rizling  
2009

Az egyik kedvenc. Komplex savszerkezetének, vibráló, gazdag ízének köszönhetően ez a fajta mutatja meg legjobban a muzslai karaktert. Virágos réti illata, majd tisztaság, elegancia, zamatzgazdaság.

3 590 palackja, 4 787,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 3 290



Hárslevelű  
2009

Egyharmada 7 napig héjon ázott, másik harmada 14 napig héjon erjedt, utolsó harmada hagyományos módon, hordóban erjedt. A három bort azután csak a palackozás előtt házasították. Friss, virágos, klasszikus!

3 590 palackja, 4 787,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 3 290



A tölgy Bötték címkéjéről

Felejthetetlen kilátás a Duna felé



„Lőfűrtű” hárslevelű a szüret napján, október végén



Grand 3 Cuvée  
2009

A pince alap házasítása, amely olaszrizlinget, zöldveltnelit és királyleánykát tartalmaz, egyenlő arányban. A muzslai hegy 3 meghatározó fajtájára utal a név.

1 750 palackja, 2 333,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 1 600



3 Vörös Cuvée  
2009

3 fajtából házasítva: pinot noir, kékrankos és szentlőrinci. A három fajta önálló hordókban érlelődött 10 hónapig, majd palackozás előtt házasították össze őket a révkomáromi pincében.

2 170 palackja, 2 893,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 1 990



Tramini  
2009

Illata lassabban nyílik, tiszta íze szinte robban a szánkban, mégsem harsány. Halvány-sárga színű, elegánsan rózsás illat, gyümölcsös, telt izvilág.

2 490 palackja, 3 320,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 2 280



Kékrankos  
2009

Az október végi szüret után 4 hétig kádban erjedt, utána 10 hónapig 300 és 500 literes hordókban érlelt gyönyörű kékrankos. Nagyon izgalmas illat, érett gyümölcsös jegyek, kiváló harmónia.

3 350 palackja, 4 467,- Ft/1  
Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 3 070

## Novemberben érkeznek

- Dúzi Fürtike 2010
- Dúzi Új Rosé 2010
- Dúzi Marci 2010
- Légli 333 2010
- Figula Zenit 2010
- Nyakas Budai Irsai Olivér 2010
- Lisicza Rosé 2010
- Pannohalmi St. Martinus Cuvée 2010
- Heimann Idei 2010
- Bock Szent Márton Portugiser 2010
- Bock Portugiser Rosé 2010
- Beaujolais Villages Primeur, Maison Louis Jadot 2010



## Decemberben érkeznek

- Ikon Rosé 2010
- Etyeki Kúria White 2010
- Sebestyén Rosé 2010
- Tüske Rosé 2010
- Szemes Rosé 2010
- Günzer Rosé 2010
- Takler Rosé 2010
- Gere Olaszrizling 2010
- Szemes Portugieser 2010
- Gere Portugieser 2010



## ÚJBOROK-VÁLOGATÁS (november közepétől)

- Figula Zenit 2010
- Nyakas Budai Irsai Olivér 2010
- Lisicza Rosé 2010
- Dúzi Új Rosé 2010
- Dúzi Marci 2010
- Bock Portugiser Rosé 2010



Együtt az egész: 7 590  
Eredeti ár: 8 940

# MOSTANI Válogatásunk



## NOVEMBERI VÁLOGATÁS

Bott Frigyes Grand 3 Cuvée 2009  
Gál Tibor Pinot Noir 2007  
St. Andrea Áldás Bikavér 2008  
Bolyki Merlot 2008  
Thummerer Cabernet Sauvignon 2006  
Orsolya Kékrankos 2008



Együtt az egész: 13 490  
Eredeti ár: 16 250

## Kreinbacher Birtok a vörösiszap károsultakért

Az októberi vörösiszap katasztrófa másnapjától folyamatosan kivesszi a részét a helyreállításból a somlói Kreinbacher Birtok. Most Ön is segíthet! Minden novemberben megvásárolt palack Kreinbacher és St. Ilona bor árából a pincészet 50 Forintot juttat el a Kolontár község által

nyitott katasztrófa számlára. Ehhez csatlakozik a Bortársaság is palackonként további 50 Forinttal, így novemberben minden palack Kreinbacher és St. Ilona bor megvásárlásával Ön 100 Forinttal támogathatja a Somló környéki település rászorulóit. Egy cseppnyi segítség!

Ünnep van.

Borok, egyedi csomagolások, csomagok, válogatások, személyes ajándékok, különleges ajánlatok céges ajándékozáásra.

Látogasson el a [www.bortarsasag.hu](http://www.bortarsasag.hu) weboldalra vagy a budapesti és vidéki borboltokba, kérjen ajánlatot károsonyi csomagjainkról, válogatásainkról az alábbi elérhetőségek valamelyikén Hartal Andrea kolléganőnkől: telefon: 225-0595, [hartal.andrea@bortarsasag.hu](mailto:hartal.andrea@bortarsasag.hu)

[www.bortarsasag.hu/karasony2010](http://www.bortarsasag.hu/karasony2010)

# BOR BORTÁRSASÁG

2010. November

## BOTT FRIGYES

Kürti Borvidék – Muzsla

**BORTÁRSASÁG BOLTOK**

LÁNCID – 1013 Bp., Lánchíd u. 5. Tel.: 225-1702,  
BATTYÁNY UTCA – 1015 Bp., Battyány u. 39. Tel.: 212-2569  
BUDAÖRÖG – 1026 Bp., Szilágyi E. fasor 121. Tel.: 200-0131,  
RÁDAY UTCA – 1092 Bp., Ráday u. 7. Tel.: 219-5647,  
RÓZSAKERT – 1025 Bp., Gábor Áron u. 74-78. Tel.: 200-5538.

DEBRECEN – 4024 Debrecen, Simorffy u. 2/c. Tel.: 52/310-742,  
GYŐR – 9022 Győr, Jedlik Ányos u. 15. Tel./fax: 96/336-871,  
KECSKEMET – 6000 Kecskemét, Lestár tér 2. Tel.: 76/417-156,  
SZEGED – 6720 Szeged, Kővárosy u. 4. Tel.: 62/310-741.

BORBOLT A KLASSZBAN, SZINTE EJJE!-NAPPALI Bp. VI., Andrássy út 41. Nyitva tartás: H-SZ: 11:30-23:00, V: 11:30-18:00

A Bortársaság teljes választéka megrendelhető továbbá: online rendelés-házhoz szállítás-információ: [bortarsasag.hu](http://bortarsasag.hu)



# ORSOLYA PINCE

Ostoros



**Abrakadabra 2008**

Olaszrizling, chardonnay, leányka és viognier házasítása, fahordóban, saját élesztőjével erjesztve és enyhé élesztős, második-harmadik töltésű, 150-225-300 literes magyar tölgyfahordókban érlelv. Bár négy fajta, de öt bor házasítása – leánykából két tétel is készült – amelyben a kész borokat házasították Orsolyáék. A tökéletesen beérett olaszrizlingben voltak aszús bogycók, ennek köszönhető a túlérett jegyek és az átlagosnál magasabb alkohol. Tömény, koncentrált, ízgazdag bor. Készült 2600 palack.



**Kékfrankos Birtokbor 2008**

A birtok kékfrankos ültetvényeiről, a Nagy-Galagonyás- és a Görbesoros dűlőkből szüretelt, nagymértékben töppedt, kisebb mértékben aszúsodott szőlőből készült, az ép bogycókkal együtt kézzel szedve és természetes módon feldolgozva. Kádban erjedt, majd 22 hónapig harmadik töltésű, enyhén égetett magyar tölgyben érett. 1500 palack készült belőle.

## 18 település, 22 300 hektáron, középpontban Eger városával.

Borkészítés a honfoglalás óta. A XV. századig meghatározó a fehérszőlő, majd a rációk érkezésével és a szerzetesek közvetítésével a vörös is felzárkózik. Sőt. Bikavér, kékfrankos, kadarka, vulkáni tufa és mészkő a Nagy-Egeden. Középkori pincék és sokasok megoldásra váró kérdés. Minden szempontból sokszínű borvidék az egri. Eltérő méretű és filozófiájú pincéi helyenként a TSZ idők hagyományát idézik, máshol világlátott, haladó gondolkodású borá-

szai tesznek esodát az asztalra. Eger kihívások előtt áll: néhány gondolkodó és eszelekvő ember Egri Dűlőklubbot alakított, fő céljuk a Bikavér képének megfogalmazása, megoldás pedig itt is csak az együtt gondolkodás lehet. Rendkívüli csodálatosságok, csodálatos hegyek és lankák, amelyek szinte együtt élnek a várossal és a környező falvakkal. Gyönyörű időben jártunk ott és jó borokat kóstoltunk. A 2008-as St. Andreaék például kivételesen szépek voltak.

# BOLYKI JÁNOS

Eger



**Merlot 2008**

A Középbérc szőlőjét kádban erjesztette, 20 hónapig fahordóban érlelte a borász. Szép gyümölcsök, kávé, vanília. Érésének elején tart, de már most is szép, gömbölyű, kerek merlot. Jót lehet enni mellé, de nem az a fajta, amiből barátokkal megiszunk két palackot és keressük a harmadikat.



**Bikavér 2007**

Minden évben tortúra a három alapbor, a kékfrankos, a franc és a merlot házasítása. Miután ez sikerült, Jani zweiggelttel, blauburgerrel és oportóval csiszolt az eredményen. Saját élesztővel, a gyümölcsök miatt részben tartályban, a karakter miatt részben kádban erjedtek a borok, majd kishordóban értek össze. Most készen van: jó ivású, gyümölcsös, egri borhoz méltóan vibráló.

**%**

**1 890**

novemberben

# GÁL TIBOR

Eger



**Pinot Noir 2007**

A Pajados-, Síkhegy- és Gröber-dűlők termése 28 napig ázott héjon, fakádban, naponta kétszer kevergetve. Körfejtés, ülepítés után kén nélküli töltötték a 2-3 éves kishordókba. Spontán erjedt, és spontán történt az almasavbontás is. A végén egyszer fejtették, majd durva szűrés után került palackba. 2007-nek megfelelően mediterránabb hangulatú, szép savakkal, érett gyümölcsökkel.

**%**

**1 790**

novemberben

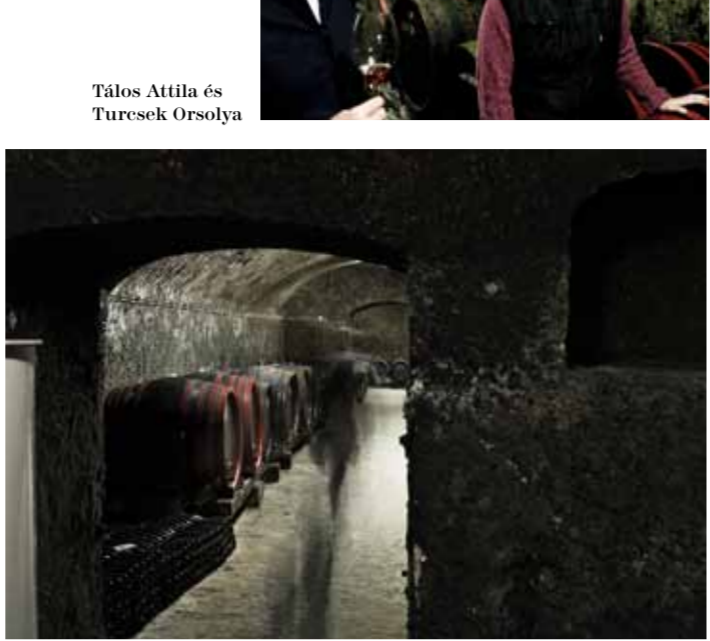
# 44 000

tőke, 15 000

palack. Pici családi

ház Ostoros határában a régi pincelakások között. Két mosolygós fiatal, Turesek Orsolya és Tarnóczy Zoltán. Sokadszor találkoznak velük, mégis nehezen jön össze a közös munka. Most kiesiben elindult. Amilyen a pince is. A 2008-as Birtok Kékfrankos és az Abrakadabra bekerült a Bortársasághoz. Orsolyáék hozzátartoznak a borvidék változatos képéhez. Filozófiájuk rendkívül egyszerűnek látszik: megtalálni az ostorosi dűlőknek leginkább megfelelő fajtákat, természetes módon jó bort készíteni belőlük és bemutatni, mire képes Ostoros, milyen borok teremtek ott a filoxéravész előtt. A gyakorlat pedig mindennapi, kitartó, kétkézi munka.

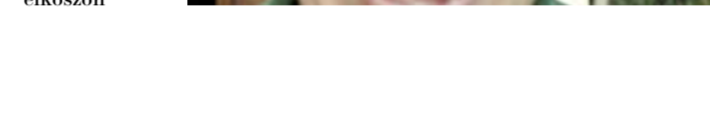
– 4,5-en dolgozunk a szőlőben – meséli Zoltán. Azért ennyien, mert az én egyik felem állandóan a pincében van. Orsival ketten felelünk a borok minőségéért, de enyém az öröm, a papírmunkát, az adminisztrációt ő végzi. Meg a grafikákat is: minden borunk minden évjártában új címkét kap. Egyszer már gondoltuk, hogy változtatunk ezen, de így szeretjük. Ostoros a szerelmünk. ’62-ben alakult itt a téusz, két év alatt állították át az 1x1-es tételűsü ültetvényeket 240x80-ra, majd 320x80-ra. Visszafelé már nehezebben megy, de rajtavagyunk. Telepítünk, kísérletezünk, és nagyon sokat dolgozunk. Ha az évjárat megkívánja, 45 dekát szüretelünk tőkénként, de megéri. Természetesen boráskodunk, a borok kizárólag saját élesztőjűnkkel erjednek, fahordóban érnek. Nem szeretem az 500 literes hordót, mert nehéz mosni, takarítani – egyedül kell mozgatnom őket. A borok viszont szeretik, meghálálják. Leginkább Dósa hordókat használunk, diópeácal kezeltem őket.



Tólos Attila és Turesek Orsolya



Tufába vájtt pince az ostorosi pincelakások között



Tarnóczy Zoltán (Orsolya Pince) elkészön



Bolyki János

30 méter magas tufatömbök a Bolyki pince bejáratánál



Thummererek gyönyörűen gondozott szőlő a Tekenőháton



lő, Gál Tibor (Tlő) és Grommon Tamás borász



A St. Andrea csapata



A 2008-as tételek kóstolóján



Lőrincz György és a termőhelykövető magatartás



Kézi esőmölcsözés naponta kétszer St. Andrea Pince

## Hú gyerekek, ez a Dobó kardja, most

kaptam – kezdi a beszélgetést Lőrincz György a 2008-as borokkal kapcsolatban. 2007 Kutyafejűt-évjárat volt, 2008 Áldás-, 2009 pedig Merengő-év Egerszalókon. 2010 felelhető, már nagyon szeretnék ’11-ben szüretelni, szép időben, többek között a Nagy-egedi friss telepítésünkről. Egészséges szőlőt. Célunk, hogy a bio-művelésben előre menjünk. Négy dűlőnk már most is biodinamikusan művelt a nyolcból: a Nagy-Eged, a Kis-Eged, a Kovászó és a Boldogságos. 42 hektáron, 21 szőlőfajával, tőkénként 0,5-1 kg közötti termésátlaggal dolgozunk. Elsődleges cél a kárpát-medencei szőlőfajták erősítése és a termőhelyi sajátosságok, az egri ízek keresése. Dolgozik rajta a csapat éjjel-nappal. Kiemelt cél az Egri Bikavérnek eredeti, a borvidék adottságainak megfelelő arának megteremtése, az évjárat-hoz igazuló egységűyekkal. Érett gyümölcsökből, egyszerűen termelünk borokat. Fontosnak tartjuk, hogy fajtánk, a kékfrankos alapjaira épüljön az egri bor. – meséli Gyuri. A 2008-as borok egész spektruma szépséget, tisztaságot mutat. Áldás-év volt tényleg.



## A noszvaji pince családi vállalkozás.

Vilmos és felesége 1984 óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borászattal. 90 hektáros, saját telepítésű szőlőterületen 80%-ban kék, 20%-ban fehér szőlővel. Gyönyörű területek a Bükk lábánál, szépen gondozott, egészséges szőlő és a megszokottól eltérő filozófia: Thummereréknél a technológia minden évben kiegészül a legkorszerűbb, világszínvonalú felszerelésekkel, gépekkel a szőlőben és a pincében egyaránt. A 4200 m<sup>2</sup>-es tufába vájtt pincerendszerben mi elvesztettük a fotóunkat, Thummerer Vilmos azonban tudja, hogy mit hol talál. Tisztaság, technológia és nyugalom. Pedig nem volt ez mindig így: Vilmos kalandos úton jutott el Noszvajra, gyermekkorá regénybe illik. Édesanyja Ausztráliából Kárpátaljára, édesapja a Szudéta vidékről Erdélybe költözött. Erdészként Kárpátalján találtak egymásra, Királymezőn. Vilmos az Uzsoki-hágó alatt született, s nagyszüleivel menekült a front elől, hogy aztán egy vasúttárolomáson viszontlássa szüleit. Meg sem álltak Németországig, ahonnan évek alatt kalandos út vezetett Prágán és Bécsen át Magyarországra. Kárpátaljátig már nem jutottak el, egy orosz katona jó tanácsa Egernél megállította őket.

„67 éves vagyok, de nem hagy megöregedni a terettségem.” Thummerer Vilmos

# ST. ANDREA

Egerszalók



**Akutyafejűt fehér 2009**

Házasítás a birtok dűlőiből: pinot blanc, olaszrizling és hárslevelű, fahordóban erjesztve és ott érlelv, egy év után palackozva. Az ízekre koncentrált. Határozott zamató, tehetséges fehérbor – zamatgazdag, megnyerő.

**1 650**

palackja, 1 987,- Ft/l

**Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 1 510**



**Áldás Bikavér 2008**

Kékfrankos alapra épített Bikavér, merlot, cabernet franc, syrah, pinot noir és menoir házasítása, amely saját élesztővel, kádban csömösözölvé erjedt, majd 21 hónapot érett tölgyfahordóban. Erőteljes, határozott karakterű, tömör szövetű bor, nagy érlelhetőséggel. Szép fűszeresség, érett gyümölcsök kavalkádjá. Íze gazdag, összetett, kedvesen rusztikus.

**Hangács Bikavér 2008**

**Hangács Bikavér 2008**

A Demjén felett fekvő Hangácsról szüretelt kékfrankos, cabernet franc, merlot, pinot noir és menoir házasítása. Az „eredeti egri bor” gondolata alapján szüretelt, aminek lényege az egri házasított bor és a dűlő sajátosságainak együttes megjelenése. Fakád, saját élesztő, 16 hónap tölgyfában. Összetett, a Hangács rusztikus karakterét bemutató lendületes Bikavér. Izgalmas zamatok, sokrétűek ízek és gyümölcsösség, jó érlelhetőség.

**2 950**

palackja, 3 933,- Ft/l

**Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 2 700**

**3 750**

palackja, 5 000,- Ft/l

**Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 3 440**



**Merengő Egri Bikavér Superior 2008**

– Nehezen élem meg, hogy kevesebb benne a kékfrankos – meséli róla Lőrincz György, pedig alig: a 40% merlot mellett 33%-kal a kékfrankos a befutó. Őket követi egy kevés cabernet franc és syrah-menoir-pinot noir. Nyitott kádban, csömösözölvé, saját élesztőjével erjesztve, majd 18 hónapig tölgyfahordóban érlelvé készült természetes módon, a Paptag és a Hangács-Messzelátó tető érett gyümölcséből. Tartalmas, mély, mégis titokzatos illatok: egyszer gyümölcsösön, benne kakaóban, mandula nyomai, máskor fűszerkert virágzó és szártott zöldfűszerekkel. A kifinomult, lágy textúra mellé határozott, harapható, karakteres ízek társulnak.

**6 990**

palackja, 9 320,- Ft/l

**Klubtagoknak vagy 12 palacktól: 6 410**



**Bikavér 2006**

Szép, összetett gyümölcsillat, rubinszín, gazdag, fűszeres íz, lesimult tannin, finom savak. A piros ribizlire emlékeztető illatot szépen kiegészítik a fás jegyek.

**%**

**1 990**

novemberben

**Cabernet Sauvignon 2006**

Tartályban erjedt, 2 éven át vegyes fahordóban érett, sötétrubín színű, málna illatú vörösbor. A napfényes 2006-os év érettsége mellett masszív tanninok, erőteljes cabernet sauvignon jegyek. Vastag bor, lehetlenül édes érzettel.

**2 950**

palackja, 3 933,- Ft/l,

**%**

**2 490**

novemberben

**NOVEMBERBEN**  
6 palack vásárlása esetén  
**% MOST 36 000 Ft**  
(6 000 Ft / palack)