

ÚJ

## AZ ELSŐ FECSKE „2017 nekem a fecskékről szólt”

„Az elmúlt év a fecskékről szólt. Először a somogyi Öreglakon, a vasútállomáson láttam meg a falon egy régi képet fecskékkel, ami nagyon megfogott. Évek óta alig látunk belőlük, pedig mindig ott fészkeltek az eresz alatt, ahol lakunk. De nyáron újra visszatértek a fecskéink a birtokra, nagy csapatokban cikáztak, csiviteltek körülöttünk. Úgyhogy amikor a Loliense könnyű, légies kistésvérének nevet kellett találnunk, ők kerültek a címkére” – mesélte Konyári Dani. Vidám, könnyed és elegáns az első Fecske, ezüstös-zöldes színekkel, kirobbanó gyümölcsillatokkal.

**KONYÁRI  
FECSKE FEHÉR 2017,**  
Balatonboglár  
**1 690** (2 253 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 540**

## VILLA TOLNAY C CUVÉE

Míntha a hordóból  
kóstolnánk

„Régóta kóstolunk ilyen természetes tételreket Philipp-pel, mindig izgatott minket. Ezt a bort 9 hónapot érleltük francia barrique és 500-as Stockinger hordókban, majd direkt a hordóból palackoztuk, nem kapott derítést, nem is szűrtük. Úgy tudjuk megmutatni, ahogy mi is kóstoljuk a pincében. Van rizikója, de egy borértő önül egy kis kiválás láttán: tudja, hogy nem nyúztuk a bort a palackozáskor, hanem teljesen természetes formájában töltöttük le, ahogyan a pincénkben elkészült” – meséli Nagy László és Philipp Oser erről a cabernet franc és merlot házastásról, melyet a Csobánc oldaláról, a 2013-ban telepített apró fűrt Loire-menti francia klónról szüreteltek.

**VILLA TOLNAY C CUVÉE 2016,** Badacsony  
**4 150** (5 533 Ft/lt)

**BOR**  
BORTÁRSASÁG KLUB  
VÁSÁRLÓKNAK FEBRUÁRBAN  
**3 450**  
(4 600 Ft/lt)

## CHÂTEAU POTENSAC

A tiszta medoc-i  
stílus, kétszer

Medoc a Gironde torkolata és az óceán közti agyagos, mészköves földnyelven terül el, Bordeaux legszűkebb részén. Itt található a Château Potensac birtok, melynek talaját az üledékes mészkő teszi egyedivé. Gazdái évszázadokon át nők voltak, a mai tulajdonos, Jean-Hubert Delon is nagyanyjától örökölte a szőlőt. A bordeaux-i tradícióknak megfelelően 2002-ig egyetlen boruk volt, a Grand Vin, onnantól kezdve készítik el a pince második borát is, a Chapelle de Potensac-ot, mely ugyanúgy a sűrű, telt, mégis elegáns és egyensúlyos medoc-i stílust képviseli, csak - 70 %-os merlot tartalmának köszönhetően - gyümölcsösebb, lágyabb változatban. A Grand Vin, a Château Potensac 2014 kifinomult, feszes szerkezetű, gazdag bor, kivételes érlelési potenciállal. James Suckling 93, a Wine Enthusiast 90 pontra értékelte.

**CHAPELLE DE POTENSAC**  
2014, Medoc

**5 500** (7 333 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**5 040**

**CHATEAU POTENSAC**  
2014, Medoc

**9 200** (12 267 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**8 430**

## CASE PAOLIN BRUT ORGANIC

Mindent kézzel...

ÚJ

Amikor nyár elején, Asolo főtérén megkóstoltuk, és elhatároztuk, hogy többet is szeretnénk belőle, még nem tudtuk, hogy a pince olyan kicsi, hogy a borokkal kapcsolatos információkat is indigóval, kézzel kitöltve küldik el. Ilyet még sosem láttunk, de nagyon illik a családi organikus birtokhoz, ahol a glera szőlőt kézzel szüretelik és meghatározó a környezettudatosság. Ma három fivér, Mirko, Adelino és Diego Pozzobon irányítja az édesapjuk, Emilio által alapított pincét. Ő a 70-es években kezdett az alapvetően selyemhernyó természetből élő régióban szőlővel foglalkozni, szinte a kezdetektől organikus szemlélettel. Ez az intenzív gyümölcsös illatú, gazdag, barocok ízű organikus proseeccójuk is 100%-ban glera szőlőből készült.

**CASE PAOLIN SPUMANTE BRUT ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE - DOCG,** Veneto

**4 700** (6 267 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 310**

## FEBRUÁRI VÁLOGATÁS



**BOLYKI INDIÁNI NYÁR CUVÉE 2016,** Eger  
Tartályban, spontán erjedt, 500 literes hordókban 10 hónapig át érett cuvée, amelyben a pince összes fajtája megtalálható. A gerince kékfrankos, portugieser és blauburger, ettől olyan gyümölcsös, izgalmas és jó ivású.

**1 990** (2 453 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 820**



**KAIKEN RESERVE MALBEC 2016,** Argentína  
A mendozai pince alapításának 15. évfordulójára a külső megújult, de a bor maradt olyan, amilyennek szeretjük. Szeder, meggy, finom fás fűszeresség. Intenzív kóty, tanninok, zamatos gyümölcsök, pörkölt kávék jegyek.

**2 550** (3 400 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 330**



**KÁLI KÖVEK ROSÉ 2017,** Badacsony  
Szent György-hegy keleti dűlő, a fele pinot noir, a másik fele kékfrankos. Rozék között ritka fajta: spontán erjedt a pince új, hűtött tartályaiiban. Finom, tartalmas, hosszú, a termőhely ásványai és a két fajta gyümölcsseivel.

**1 650** (2 200 Ft/lt)  
Eredeti ár **1 990**



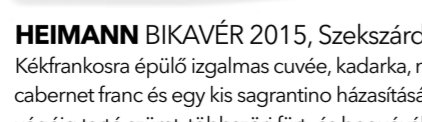
**GÁL TIBOR PINOT NOIR 2016,** Eger  
A Síkhegy- és a Pajados-dűlő pinot noirja. Halvány, elegáns szín, csipkés, szilvás illat, tufás, ásványos és hordós jegyekkel. Az íz is hasonló: vibráló, kedvesen csipkefogós, finoman ásványos, a hordós érlelés fűszerrel.

**2 690** (3 587 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 460**



**BALLA FEKETELEÁNYKA 2016,** Ménes  
Ménesi bor Erdélyből, helyi fajtából, jó hordóban iskolázva. Gyümölcsös, zamatos, magával ragadó mély színnel és vidám gyümölcsillattal. Szeder, áfonya, kis szilva és hordófüszerek. Meleg hegyoldalt, gránitos, dioritos talaj.

**2 650** (3 533 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 420**



**HEIMANN BIKAVÉR 2015,** Szekszárd  
Kékfrankosra épülő izgalmas cuvée, kadarka, merlot, cabernet franc és egy kis ságrantino házastásával. Október végéig tartó szüret, többszöri fűrt- és bogaválogatás. Könnyed, ribizlis, szedres bor, a gyümölcsök frissességével.

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

**BŐJT EGRI BIKAVÉR 2015**  
**KONYÁRI FECSKE FEHÉR 2017**  
**CASE PAOLIN SPUMANTE BRUT ASOLO PROSECCO SUPERIORE - DOCG**  
**KÁLI KÖVEK ROSÉ 2017**  
**KAIKEN RESERVE MALBEC 2016**  
**ETYEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC 2017**



EREDETI ÁR **16 310**  
FEBRUÁRBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ  
**13 500**

## GERE KOPAR 2015 ELŐJEGYZÉS



Idén új címkét kapnak a palackok, de minden faládjára 1 palack kerül a régi címkével is. Előjegyzés **12 palackos faládjára** vehető fel. 24 palack előjegyzésekor 1 palack Kopar Magnumot adunk ajándékba. A kiszállítás várhatóan 2018. május 15-től indul, ez lesz a hivatalos forgalomba kerülés napja is.

A Gere Kopar előjegyzés **2018. február 15-től március 15-ig** tart, változtatlan áron, palackonként 5 800 Ft-ért.

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székely: 1112 Bp., Közérbéki út 36., adósz.: 13472332-43 tel.: 06 1 212 2549, csempogatói engedélysz.: c/00221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Azonban forintban értékesítjük, és az álat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményt egybe kezeleményekkel nem vonhatjuk össze. Bt. a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal járunk el, előfordulhat, hogy egyes adatok hibásak. Az esetleges nyomdai hibákról 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 bortársasag.hu címen. Hához szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egybe esetben bruttó 2 500 Ft-ért.

# BOR

BORTÁRSASÁG

— 2018. február —

### A HELYÉRE KERÜLT

Kecskeméti boltunk új címe: Rákóczi út 20.

**A Decanter**  
75 legizgalmasabb bora között:  
Gizella Pince  
Barát Hárslevelű 2016

Új proseecco:  
Case Paolin

Bőjt Gergővel  
beszélgettünk

Gere Kopar  
előjegyzés

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

**LÉGLI BLANC 2017,** Balatonboglár  
Üdítő olaszrizling-rajnai rizling házastás redukált iskolázással. Ragyogó halványzöldre szín, vidám citrusos-virágos illat, könnyű és zamatos kóty almával, őszibarackkal és nyári gyümölcsökkel.

**1 550** (2 067 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 420**

**SAUSKA TOKAJ CHARDONNAY 2016,** Zemplén  
Három hegyaljai dűlő termése. Finoman száraz, kirobbanóan gyümölcsös, nagyon vagány chardonnay. Lime és alma illata a kótyban folytatódik, kedvesen harmonizáló savakkal, kamillával, ásványos jegyekkel.

**3 150** (4 200 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 880**

**PÁLFFY KÁLI BIRTOKBOR FEHÉR 2016,** Köveskál  
Organikusan művelt olaszrizling, szürkebarát, traminai a Fekete-hegy oldalából. Hosszú kóty, ízében fehér virágok, fehér húsú gyümölcsök fordulnak finom ásványosságba.

**2 200** (2 933 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 010**

**SAUSKA TOKAJ CHARDONNAY BIRS 2013**  
Kirobbanó chardonnay vulkáni talajról. Illatában citrus és lime, finom vanília. Száiban vastag és feszes, elegánsan adja vissza az új francia hordó jegyeit, vaj és szantál, komoly ásványosság. Nagyon kerek, öblös, gazdag bor.

**4 950** (6 600 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 530**

**ETYEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC 2017**  
Zöld fű illata keveredik grapefruittal és bodvával. Testes, mégis elegáns bor, érett savakkal, lédús gyümölcsökkel. Finomságról érlelt, redukált sauvignon blanc - egyharmad része az új francia klónok szürettermése a Kis-Látóhegyről.

**2 590** (3 453 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 370**

**KONYÁRI ROSÉ 2017,** Balatonlelle  
Nyarat idézően vidám, üdítő balatoni rozé merlot, kékfrankos, cabernet franc, cabernet sauvignon fajtából házastás. Elegáns rozéillat, piros ribizli, málna, cseresznye, kedves, gyümölcsös kóty.

**1 690** (2 253 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 540**

**PANNONHALMI ROSÉ 2017,** Villány  
Friss gyümölcsökre emlékeztető illatok- és ízek: a pinot noir cseresznyéje, a merlot málnája, földiepre, mellettük izgalmas vörnarancs és a cabernet franc hosszú feszessége mesebeli helyekről, a Széldombról és a Tavaszról.

**1 890** (2 520 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 730**

# TISZTA SOR

Böjt Gergővel,  
az ostorosi családi pince  
„frontemberével” beszélgettünk

Ha nem tudnánk, hova tartunk, sosem találnánk ki, hogy az ostorosi utca sok kis egyforma családi pincéből melyik a Böjt Pincészet. Talán csak abból, hogy Böjtéknél semmilyen felirat, nyíl vagy üttört-kopott tábla nem jelzi a borászatot, ellentétben a sok kis környékbeli pincével. Beavatottnak érezheti magát, aki az apró pinceajtón belép és hirtelen a tágas, rendezett pincében találja magát. Mi is így érezzük, pedig nem először járunk itt. Az elmúlt években ugyanis nem csak az egri borvidék iránt érdeklődők figyeltek fel és figyelnek oda a pince boraira.



## BÖJT GERGŐ

### Beleszületett a borászokdába. Vagy mégsem.

Gergő még a Kertészeti Egyetem szőlész-borász szakán sem volt biztos abban, hogy a családi borászatot választja. Vagy egyáltalán a borászatot. „Valahol persze ki volt közeve az út, de ez sokáig nem volt számomra egyértelmű. Nem voltam benne biztos, amíg 2010-ben az egyetemről ki nem kerültem Kaliforniába. Ott láttam és éreztem meg igazán, hogy milyen szép ez a szakma. Még akkor kezdett körvonalazódni az új-zélandi tartózkodás, szinte az egyik országból mentem a másikba.”

### Van egy kör Egerben

„Rendszeresen összejárunk 10-12 fiatalabb egri borászzal, Nyolcas Ádám, Gál Titi, Havas Balázs, Soltész Gergő az Ostorostól (ahol szerintem nagy változás történt az elmúlt 10 évben, főleg prémium kategóriában), ifj. Lőrincz Gyuri, Molnár Ádám (aki Tokajban, a Bardonnál borász, de eredetileg egri), Horváth Ádám, Kovács Nimródéktól a fiatal borász Szardahelyi Péter és Pintér Noémi... Beszélgettünk, kóstoltunk. Egymás borát és másokét is, tematikusan.”

### Sok utazás, sok kóstolás

Azt valjira, hogy 3 havonta el kell utazni, menni, enni, nézni, kóstolni, feltöltődni, új benyomásokat szerezni. Nyitott vagyok, bármi jöhet. Akár egy gin-tonik is. Azért az utazásokon is a borok vannak a középpontban. Champagne-t imádom, ha tehetem, minden évben elmegyek. Burgundiában még nem voltam, de nagyon szeretnék eljutni – talán ez a következő úticél. Itthon is megyek erre-arra, most épp Szekszárdra. Ott, a Szent Gaál pincénél van Rappay Jócó barátom, Somlón Kis Tomi, a Balatonon meg Török Csaba ZHA-tól...”

### „Túl van misztifikálva az erjesztés”

„Ahol tudom, védem a szőlőt és a bort, és inkább biztosra megyek. Minél hamarabb érjen be a pincébe és préseljük le. A fehér szőlőknél minimális legyen az oxidáció a must-állapotban. A kékszőlőt nem zúzom, csak gyögzójom és többnyire körfejtem. Nem egy full tech pince ez. De az erjesztés mindig beoltással, irányítva történik. Számomra ez ad nyugalmat és biztonságot. Vannak gombák a pincében, ez természetes... De spontán erjesztéssel olyan irányba mehetnek el a borok, amit én nem szeretnék. Véleményem szerint túl van misztifikálva az erjesztés, az, hogy spontán erjedjen, hogy milyen élesztővel oltunk. Nem hiszek a beoltott bor karakterváltozásában. Almasavat csak a vöröseknel bontok, fehérben nem kell. Egy egyszerű tartályos borak még jól is állhat az almasav. Eger meg nem a savakban erős, ezért a pH-ra nagyon figyelek. Főleg meleg években fontos, hogy nehojg eléggének a savak.”

### A hordóknál nincs minimalizmus

Gergőék 40 000 palack bort készítenek évente, de ahogy a területnél, úgy a borsornál sem a mennyiség a fontos. Négyféle boruk van, nem több. A hordók terén Gergő már nem ennyire minimalista: „Vörösborknál második-harmadik töltésű hordókat használok, újhordóval vegyessen és úgy vettem észre, előnyös, ha van egy picit tartályos tétel is benne. Sok és sokféle hordóm van már most is. Az az elképzelésem, hogy összesen 60-70 legyen, amiből 6-8 évente megújul. A 2015-ös bikavér a hordókisérletim eredménye. Három kádár 25 különböző hordójában érleltem a fajtákat. Izgalmasabb, rétegzettebb lett az eredmény. Általában 10-12 hónapot töltenek hordóban a borok. Biztosan lesz majd olyan, amit tovább érlelek, de a mostani boraink ennyit igényelnek, nem többet.”

### \*refraktométer

A fénytörés elve alapján működő sűrűségmérő készülék. Többféle érték mérhető vele, a szőlészetben például pár csepp mustból a cukor- és savtartalom.

### \*\*pH-érték

A mustminta pH-értéke, azaz sav-lúg egyensúlya. A savasság fokáról pontosabban tájékoztat, mint külön a savtartalom.

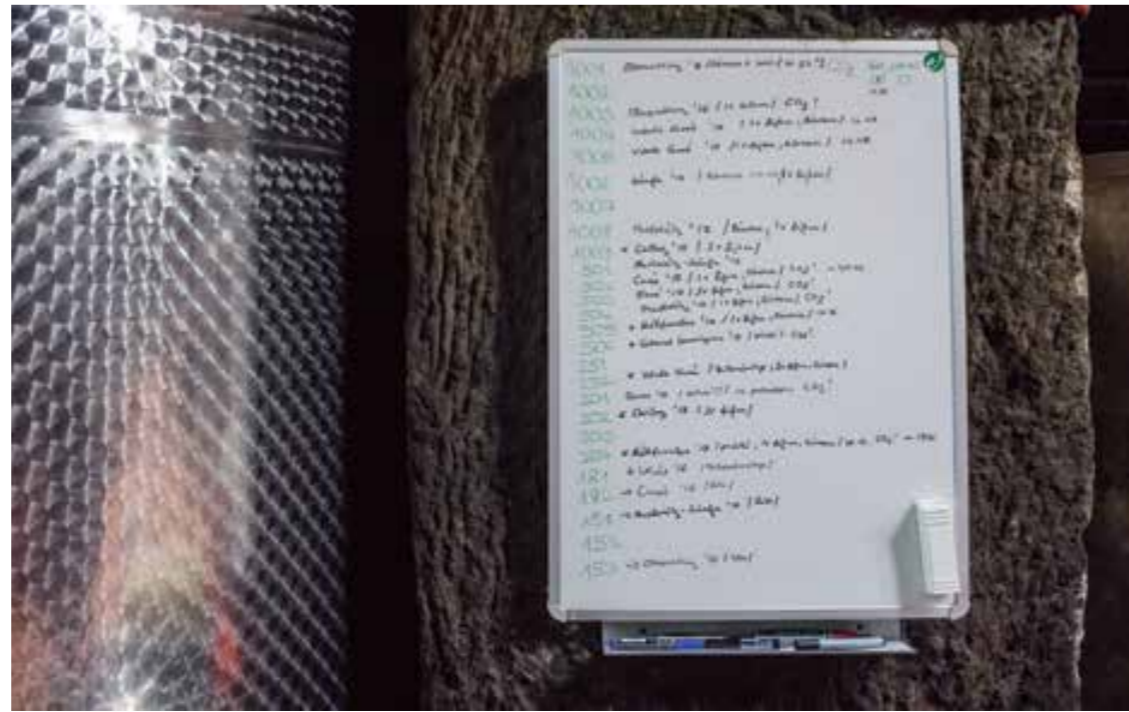
### „Anyji szőlőt szeretnék, amennyire oda tudok figyelni”

„Érezhető, hogy világláttott borász.” „Tetszik, hogy nem akar sokfélét” – mondták a kollégák, amikor végigkóstoltuk a Böjt borokat. Nemcsak a boroknál érhető tetten ez a nyitottság és letisztult gondolkodás, de minden másban is, ami a pincénél történik. „Jelenleg 16 hektáros a területünk. De szeretnék csökkenti, átcsoportosítani” – indítja a beszélgetést Gergő. „A cél a maximum 12 hektár. Az viszont legyen összefüggő területen, egy tagban. Anyji szőlőt szeretnék, amennyire oda tudok figyelni, amiből minőségi bor lesz.” Már ma is az ostorosi Kutyahegyi-dűlő 10 hektárján van a szőlőterületeik 60-70%-a, az átcsoportosítást még Gergő édesapja kezdte el. Az elmúlt években generációváltás történt a vezetéskben, a szőlők átadták a stafétabotot, Gergő a hűgával, Bogival viszi a munka nagy részét. „Bogi most végzett szőlész-borász szakon, őt a szőlő érdekli leginkább, abban segít. Ő irányítja a szőlőmunkát, a pincét meg én.”

### „Hárslevelű... az a tavaszi projekt”

„Minden második sort növényekkel ültetünk tele, hogy életet vigyünk a talajba. Nem feltétlenül a bio vagy biodinamikus gazdálkodás a cél, ez jelenleg nehezen is lenne megvalósítható. De az igen, hogy minél kevesebb kemikáliát használjunk. Amíg nem egy tagban van a szőlő, ez a szomszédos területek miatt nehezebb. Amit csak lehet, gépesíték. A szüretet a hűgommal csináltuk végig. Két sorvégről mintát szedtünk, egy kis kézi prést használtunk. Bogi refraktométerrel\* mérte a cukor- és a pH-értékeket\*\*. Szeretem látni a számokat, tervben is van egy kisebb labor kialakítása. A kékfankost nagyon szeretem, ez lehet a pincénk egyik legfontosabb bora. Hárslevelűm még nincs, de az a tavaszi projekt! Az eddigi területek idősebb olaszrizlingjét, leánykáját telepitem át. Ott, ahol most nagy sortáv és kevés tőke van területenként.”

Feljegyzések a pincében – fajták, hordók, tartályok...



### BÖJT EGRI CSILLAG 2016, Eger

Vagány csillag Bogi és Gergő ostorosi pincéjéből, a Kutyahegy platójáról. Olaszrizling, sauvignon blanc, leánya és muskotály, az illatos szőlők túlsúlyával mind az illatban, mind az ízben. Kollégáink véleménye: „Hangsúlyos savak, feszes, jó savszerkezet.” „Finom, üde az illata, de az íze az illathoz képest még jobb: tartalmasabb, komplexebb.” „Egy kozmopolita egri csillag.”

**1 890** (2 520 Ft)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 730**

### EGRI BIKAVÉR 2015

Gergőék vidám és zamatos bikavére kékfankos, cabernet sauvignon, zweigelt és blauburger, és egy hordókisérlet házasságából. Mély rubinszín, tiszta gyümölcsillat, finom, fás fűszeresség. Kollégáink véleménye: „Még érezhető a hordós, szinte újhordós illat, a gyümölcsök mellett a sok vanília, hordófüszerek.” „Az íze nem annyira gyümölcsös, mint az illata, inkább a fűszerek dominálnak.” „Kicsit hűvös, nem a napi szüretből.” „Ár/érték arányban is nagyon jó.”

**2 790** (3 720 Ft)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 550**

### KÉKFRANKOS 2015

Böjt Gergő csúcsbora a bikavér hordókisérletek eredményeként válogatott budapesti Kádár hordókban érlelve. Érett gyümölcsös illatok és ízek, rétegzett, borsos, ánizsos, kapros, gazdag és kirobbanó. Kollégáink véleménye: „Ha meghalljuk, hogy kékfankos, filigránabb bort képzel az ember.” „Az újhordós jegyek még nagyon érezhetők.” „Ezt a bort érdemes eltenni, érlelni.”

**5 350** (7 133 Ft)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 900**



Két bomba hírrrel indul az év két tokaji bor kapcsán, ráadásul mindkettő egy borászhoz, Szilágyi Lászlóhoz, a Gizella Pince tulajdonosához köthető. Lacinak nemcsak a borait forgalmazzuk, de a barátunk is, mégis mindig meg tud lepni minket. Legutóbb például azzal, hogy sört készített tokaji hordóban

(Balassa Istvánnal és a Monyo sörfőzdével), most meg ezzel a két hírrrel: A 2016-os Gizella Barát Hárslevelűt az angol Decanter magazin januári számában 2017 75 legizgalmasabb bora közé választották. Február elején pedig forgalomba került a pince első édes szamorodnja, amit régóta vártunk és szeritünk elképesztően jól sikerült. (Ha csak egy édes szamorodnit iszol életedben, ez legyen az! – mondta róla kóstolás után az egyik kollégánk.) De beszéljen róluk ő.

# MÉG KÉT PONT TOKAJNAK

## A Gizella Barát Hárslevelű 2016 és az Édes Szamorodni 2016

### A legizgalmasabb magyar bor

„A Decanter lista helyezése a májusi Londoni Wine Fair részvételrel kezdődött. A Magyar Turisztikai Ügynökség utazott ki egy standdall úgy, hogy borászok is becsatlakozhattak. Egyből elhatároztam, hogy szeretném magam megmérgettni (egyedül persze nem vettem volna részt, drága mulatság). A 100 nm-es standon volt egy kis saját pultom, és több tematikus kóstolót is szerveztek, amelyekre beválogatták a boraim. Nagyon nagy élmény volt, és tanulságos is. Ilyenkor, egy nagy borvásáron azt is jobban érzékeljük, milyen hasznos például, hogy a tokaji száraz boroknak is van saját, az aszús palackéhoz hasonló palackjuk, mennyit segít a felismerésben, beazonosításban. Jó érzés volt ott magyarnak lenni. Egy olyan száraztokaji-kóstolóra például, ahol az egyik furmintom szerepelt, négyzeres volt a túljelentkezési! Sok nagy nevű szakértő tartott kóstoló-előadást, például John Szabo MS, a vulkanikus borokról szóló könyv szerzője, vagy Ronn Wiegand MW MS, aki így kezdte az aszúkóstolót: A világon én vagyok az első ember, aki egyszerre megszerezte a Master Sommelier és a Master of Wine képesítést, és most azért vagyok itt, hogy a világ legkomplexebb boráról beszéljek... Lett egy kis csend. Caroline Gilby MW a közép- és dél-európai borok szakértője, aki sokat jár Magyarországra is. Ő a „Traveling through Terroirs” című, magyar fehérborokról szóló kóstolóra válogatta be a Barát hárslevelűt, a Decanternek is ő javasolta. Angliába került belőle egy kis mennyiség, de nem rohant le az egész borvilág. Szerencsére, mert nincs belőle sok. Egy angol importőr, aki szerette volna forgalmazni, szőlt, hogy benne lesz a magazinban. Egyedüli magyar borként a 35. a legizgalmasabb borok listáján. Az izgalmaságait szerintem az ásványok és a gyümölcsök egyensúlya adja, és az, hogy miközben élvezetes, jó inni, van mélysége, tartalma is. A Barát-dűlőt azért szeretem, mert mindig stabilan hozza a trópusi gyümölcsösséget, a talaj mellett a jó felkésnek köszönhetően. Nagyon megbízható, még gyengébb években is. Több esetben mentett már meg minket ez a dűlő, minőségileg biztos pont. (Gazdaságilag már nem, szélesek a sorok, alacsony a tőkeszám, de most ne erről beszéljünk!). A 2015-ös Barát hárslevelű a magyar TOP 100 borban nyert, a 2016-os a legizgalmasabb 75-be került... Az, hogy külföldön is

megismerhették a bort, az események szerencsés sorozatának köszönhető” – mondja Laci. De az, hogy így értékelték, már nem a szerencsén múlt, tesszük hozzá mi.

### „Maradjon meg a gyümölcsök íze, ez motivált”

„A szamorodnihoz is több összetevő és jó időzítés kellett. Foglalkoztattam nagyon az édes bor, készült is pár évig Látomás cuvée néven egy késői szüretelésű borom, és aszumi is, például 2013-ban a Dénes. Aztán ahogy a borászati felismerésekben előre haladtam, megértettem, hogyan lehet egyre koncentráltabb borokat készíteni, milyen körülményekre van ehhez szükség. Nagy kockázat az édes bor, 3-4 héttel tovább kint kell tartani a szőlőben, aztán az alacsony alkohol miatt egy nyarat a pincében úgy kihúzni, hogy ne legyen újraerjedés. Amit én elképzelvek, az 60-80 gramm cukorral nem megvalósítható. A 14-es évben nehezen ment, 15-ben az én koncepcióm szerint nem tudtam elkészíteni. Aztán 16-ban lett egy hordóval, ami nagyon szép volt. Eredetileg nem szamorodniak, hanem késői szüretelésűnek szántam ezt is. Egy lengyel borblogger, Wojciech Bońkowski a pincében, kóstolás közben hívta fel rá a figyelmem, hogy ezzel a koncepcióval már lehetne

szamorodni is, mert megfelel a termékleírás új szabályainak.\* Először nem hittem, mondtam is neki, hogy csak jobban ismerem a hazai szabályozást, mint ő. De igazra volt! Így hat hónap fahordós érlelés után szamorodniként került palackba. Nagyon szerettem volna megcsinálni, nagyon jó érzés, hogy a száraz boraim mellett van egy nemes édes borom is. Szeretném, hogy minden évben így készülhessen el, 2017-es biztosan lesz is. Egy mai, modern izélményt szerettem volna létrehozni, megvalósítani ezzel a borral. Azt élelni, hogy az adottságaink megfelelően egy koncentrált, természetes édes bort készítsék, ahol az alkohol és az érlelési idő nem megy a gyümölcsösség rovására, az ásványosság mellett megmarad a gyümölcsök íze is. Ez motivált, és ettől lett a pincére jellemző, igazi Gizella-bor.”

\*Az édes szamorodniak legalább hat hónapot kell fahordóban töltenie, mielőtt palackba kerül, és legkorábban a szüretet követő második január elsején hozható forgalomba.

### GIZELLA PINCE BARÁT HÁRSLEVELŰ 2016, Tokaj

Vidám bor és tartalmas is. Minden megvan benne, amitől tokaji, a fajta finoman gyümölcsös kontérsébe csomagolva. Egy picit maradék cukor kerekébbé teszi az élményt, ugyanakkor a szép savak nem engedik „leülni” a bort. Kajszí, birs, finom szőlős jegyek, a végén kis fával.

**4 550** (6 067 Ft)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**4 170**

### ÉDES SZAMORODNI 2016 (0,5 l)

A mádi Bomboly és Szent Tamás dűlők vörös nyírok, riolit, kvarc, és gazdagon zeolitot talajáról szüretelt öregtőkés furmint-hárslevelű házassítás. Hordóban, beoltva erjedt, fél éven át egy 300 literes Noisset Trust hordóban érett mikro-tétel. Finoman botritiszes, mazsolás savval, citrusos, aszalt gyümölcsös korttyal és 144 gramm természetes maradék cukorral.

**9 950** (13 267 Ft)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**9 120**

