

## TISZTA TAVASZ

Egy sárgamuskotály  
Bárdos Saci pincéjéből



Egy különlegesen szép tokaji évjárat első hímőke ez a sárgamuskotály a bodrogkeresztúri kis pincéből. Tokajban kivételes év volt 2017, az országban több vidéket gyakori hőség és szárazság sújtott, itt hűvös és kiegyensúlyozott csapadék segítette a szőlő tökéletes és egyenletes érését. Így született nagyobb mennyiség, 6000 palack, ebből a borból.

„Természetes élesztőkkel erjedt, szerettük volna a frissességét, eleganciáját megőrizni, ezért nem került hordóba” – mondja róla Bárdos Sarolta. Tiszta tavasz: hosszan nyíló, fűszeres muskotályillat, friss szőlő aromái, citrusos, lédús, parfümös, ásványos, testes, mégis könnyed. Ropogós savak, frissesség, 14 gramm természetes maradék cukor és 7,6 gramm sav.

**TOKAJ NOBILIS SÁRGAMUSKOTÁLY 2017** (félszáraz)  
2 650 (3 533 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
2 420

## „EGYENKÉNT VÁLOGATTUK KI GYÖNGYIVEL”

Györgykovács 2016 – elővásárlás

Gyöngyi és Imre mindent maguk csinálnak. Egy hektáros szőlőjükben minden tökélet ismernek és külön gondoznak, minden fűrtöt, palackot többször kézbe vesznek. „A 2016-os izgalmas év volt. Először a fagy jött az alacsonyan fekvő területeken, a traminink nagy része odaveszett. Utána a jégeső vitte el a furmint felét. Kevesebb termés, lassabb szüret, a jégverte bogycát egyenként válogattuk ki Gyöngyivel az érett fűrtökből. Összesen alig 3000 palack borunk készült” – mesélte Imre.

A 2016-os borok mennyisége kicsi, de koncentrátsága nagy – részben az időjárás miatt, részben mert december helyett egészen februárig hordóban maradtak. Most egy hónapig elővásárlásra kínáljuk ebből az évjáratból az olaszrizlinget, furmintot és sárgamuskotály-tramin, majd őszig elrejtjük őket hűtött raktárunkba és csak szeptemberben kerülnek a polcokra.

**2 palack**  
**GYÖRGYKOVÁCS**  
**OLASZRIZLING 2016**  
+ 2 palack  
**SÁRGAMUSKOTÁLY-TRAMINI 2016**  
+ 2 palack  
**FURMINT 2016**  
együtt

30 000 (6 667 Ft/lt)  
egy palackja  
**5 000**  
A borok polci ára  
szeptembertől 5 950



## KRISTÁLYTISZTA, FESZES, VIRÁGOS

Bernhard Ott rajnai rizlingje



Az egyik legismertebb osztrák borász több mint 20 éve készít terroirszemléletű borokat. Úttörőként, aprólékos, gondos munkával érte el, hogy ma Ausztria legjobbjai között tartják számon. A zöldveltelnikről lett híres, ültetvényeinek 95%-án is az terem.

A mesés vidéken, a zöld wagrami dombokon termő, elegáns rajnai meglepetés tőle. A szőlő, bio művelésű Hengstberg tetején termelt, vörös, kavicsos talajon. Spontán erjesztve, acéltartályban, finomszeprőn érlelve készült. Egy őszi bécsi kóstolás során olyan emlékezős élményünk volt ez a kristálytisza, feszes, virágos bor, hogy most szeretnénk megosztani.

**OTT RIESLING FEUERSBRUNN 2016,**  
Wagram  
**5 500** (7 333 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**5 040**

## A TIGNANELLO ÜLTETVÉNYEIRŐL

Marchese Antinori  
Chianti Classico Riserva

Tenuta Tignanello. Az 57 hektáros birtok, ahol összesen 3 bor készül: Tignanello, Solaia és a Marchese Antinori Chianti Classico Riserva. 1979-től kezdve végeznek szőlészeti kísérleteket azzal a céllal, hogy a szőlőt nagyobb koncentrátsággal és nagy tanninokkal szüreteljék. Egyik legutóbbi innovációjuk a talajban található mészkő (olaszul albarese) speciális használata.

A vakítóan fehér apró köveket a tőkék alá helyezik. A kövek visszaverik a napsugarakat, így a talajhoz közelebb lévő szőlők is elég meleget kapnak. A kész borokban a tanninek lágyabbak és kerekesebbek, de megtartják a sangiovese fajta jellemző szerkezetét, komplexitását. A Chianti Classico Riservát 2011 óta készítik, 90% sangiovese 10% cabernet sauvignon. Ez a gazdag illatú, ízében is sokrétű chianti kis francia és magyar fahordóban érte meg egy évet, majd palackban is még egyet.

**MARCHESE ANTINORI**  
**CHIANTI CLASSICO**  
**RISERVA 2014 TENUTA**  
**TIGNANELLO, Toszkána**

9 000 (12 000 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**8 250**



## MOST KÓSTOLTUK



**SEBASTYÉN ROSÉ 2017,** Szekszárd  
Szekszárdi rozé kékfrankosból és zweigeltből házasítva, kis syrah-val fűszerezve. Élénk, könnyed, eper-citrusos illattal, lédús, könnyed, gyümölcsös korttyal, amelynek végét kis természetes cukor kerekíti.

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



**HEIMANN MAMMARÓZA ROSÉ 2017,** Szekszárd  
Egy világosabb, könnyedebb Mammároza kékfrankos és pinot noir házasításából. Intenzív, tiszta gyümölcsillat, zamatos frissesség.

1 850 (2 467 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 690**

## MÁRCIUSI VÁLOGATÁS I.



**TOKAJ NOBILIS SÁRGAMUSKOTÁLY 2017** (félszáraz), **ST. ANDREA ÁLDÁS 2016** (Egri Bikavér), **HEIMANN MAMMARÓZA ROSÉ 2017,** **ETYEKI KÚRIA RED 2016,** **LÉGLI CHARDONNAY 2017,** **IKON RAJNAI RIZLING 2017**



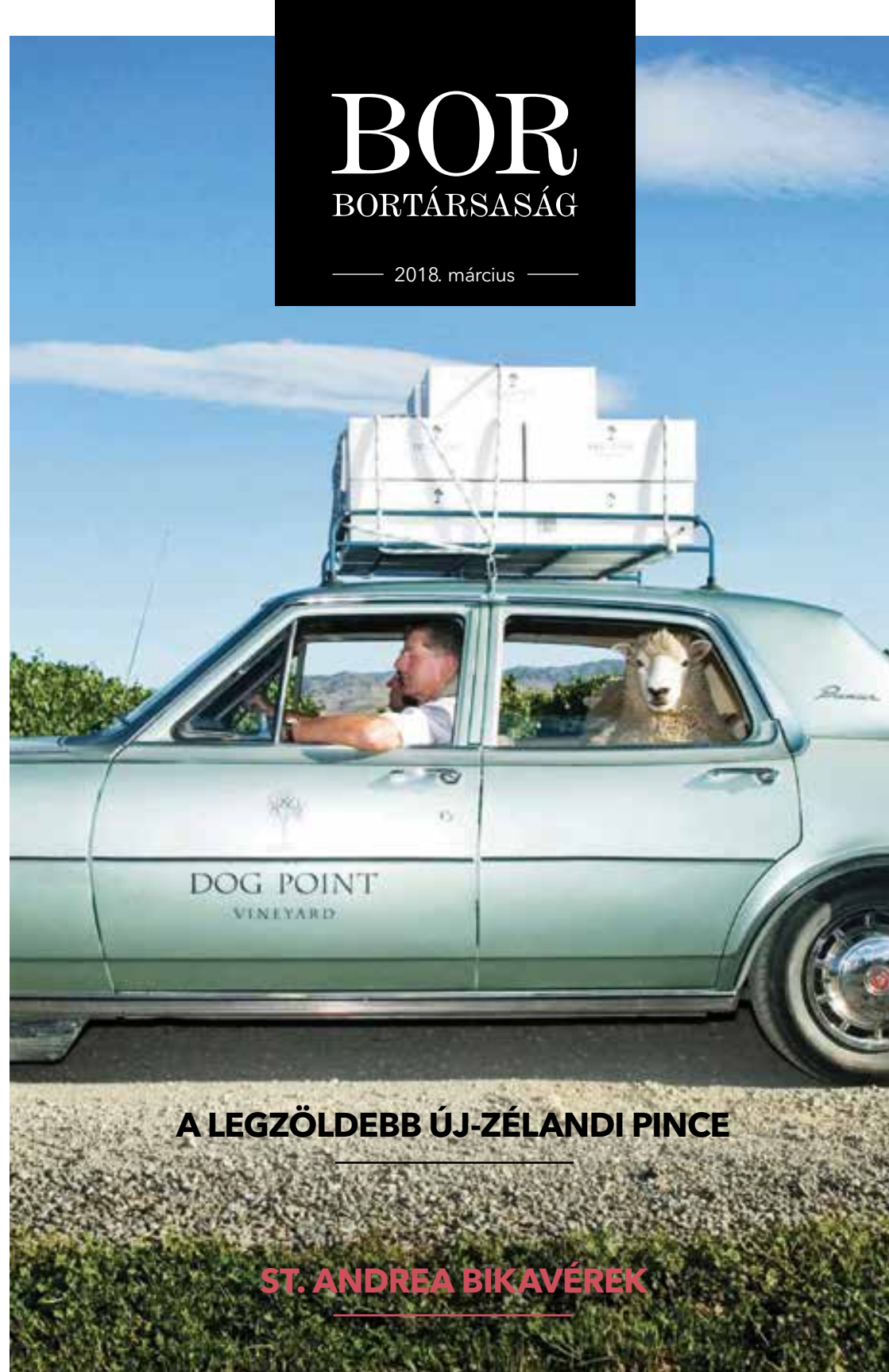
EREDETI ÁR **14 180**  
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ  
**12 000**

## MÁRCIUSI VÁLOGATÁS II.



**DOG POINT VINEYARD SAUVIGNON BLANC 2017,** **ST. ANDREA HANGÁCS BIKAVÉR 2015,** **CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL ROSÉ 2017,** **KONYÁRI SZÁRHEGY CUVÉE 2016,** **HEIMANN BIKAVÉR 2015,** **SAUSKA TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY 2017**

EREDETI ÁR **28 450**  
MÁRCIUSBAN EGYÜTT AZ EGÉSZ  
**24 000**



## BOR

BORTÁRSASÁG

— 2018. március —

### A LEGZÖLDEBB ÚJ-ZÉLANDI PINCE

### ST. ANDREA BIKAVÉREK

Kiadja a Bortársaság Boltok Kft. Székhely: 1112 Bp., Kőérberki út 36., adósz.: 19472323-2-43 tel.: 06 1 212 2649, csevegőoldali engedélysz.: c/003221. A kiadványban feltüntetett palackár 1 palack megvásárlása esetén érvényes. Avankorban érvényes, és az árat tartalmazza. A kiadványban szereplő extra kedvezményt egyéb kedvezményekkel nem vonhatjuk össze. Bk a szerkesztés során a lehető legnagyobb gondossággal jártunk 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 üzletben, vagy a fenti telefonszámon, illetve weboldalunkon, a bortarasasag.hu címen. Hához szállítás: 15 000 Ft feletti rendelés esetén az egész országban ingyenes, egyéb esetben bruttó 2 550 Ft.

A hához szállítás részleteiről kérjük érdeklődjön munkatársainknál! Vidéki megrendelések esetén 72 óra belüli vidéki partnernek szálljuk hához a megrendelt termékeket. A vidéki kiszállítás díját a megrendelt palackok tömege és a szállítási távolság pontos ismeretében e-mailben jelezzük. Csomagolás költséget nem számolunk fel. Termékeink nem betétkes csomagolásban kerülnek forgalomba. Ellátás: az áru átvételétől számított nyolc munkanapon belül indoklás nélkül lehetősége. Ellátás esetén a kifizetés után állapított kiadást, valamint visszatartott áru ellenértékét visszatérítjük, de az áru visszaszállítási költségét a fogyasztót terheli. Az ellátás nem vonatkozik az egyedileg előállított (pl. a fogyasztó kérésére egyedi címkével, csomagolással ellátott) termékekre. Ellátás esetén az áru visszaszállításának címe: illetve bármilyen fogyasztói kifogás érvényesítés helye: 1015 Bp., Bathány u. 59. A szavatosság és juttatás jogokból eredő kötelezettségekre a Ptk. rendelkezéseit az irányadják.

## MOST ÉRKEZETT,



**CSANÁDI IRSAI OLIVÉR 2017,** Balatonboglár  
Ropogós, friss, fűszeres, amelynek ezt a korai fajtát szeretik. Élénk gyümölcsösség, virágos illat, az augusztus végi szüretnek köszönhető vibráló savgerinc, hosszú korty a gyümölcs természetes édességével.

1 190 (1 587 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 090**

**IKON RAJNAI RIZLING 2017,** Balatonboglár  
Karakteres virág- és barackillat, összetett, sárgabarackos, almás íz. Úde, játékos savak, a vidám kortyot kerekítő 7 gramm természetes maradék cukor. Reduktív, friss, tartalmas. Nagy meglepetés.

1 590 (2 120 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 450**

**JÁSDI CSOPAKI RIZLING 2017**  
Vörös permi homokkőről szüretelt reduktív csopaki rizling. Hűvös, elegáns, lassan nyíló illat kortével, virágokkal. Szép korty, rétegzett, lédús struktúra és finom ásványok. Szép, jó és tiszta bor.

1 950 (2 600 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 780**

**SAUSKA TOKAJ SÁRGAMUSKOTÁLY 2017**  
Muskotályillat levendulával. Könnyed, friss, jó savú korty, a fajta mellett narancsos, egres jegyekkel. 3 gramm maradék cukor, 6,5 gramm szép szerkezetű sav. Ize hosszan, finoman megmarad a szájban.

2 350 (3 133 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 150**



**ETYEKI KÚRIA RED 2016,** Sopron  
Könnyed, elegáns vörösbor az Etyeki Kúria soproni területeiről. Palás, csillámpalás, csupa ásvány talaj, merlot, kékfrankos, zweigelt és pinot noir. Illatában intenzív málna és meggy, ízében gazdag gyümölcsösség és élénk savak.

2 050 (2 733 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**1 870**



**WENINGER GNEISZ ÉS CSILLÁM 2015,** Sopron  
A Steiner-dűlő gneisz-csillámos talajáról szüretelt cuvée. Börös, ásványos gyümölcsillat, ízben zamatos fekete gyümölcsök, finom fa és animális jegyek. Biobor, szüretlenül palackozva.

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

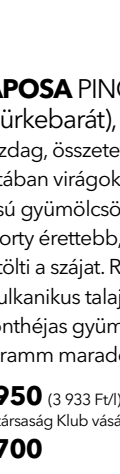
**LAPOSA PINO 2017** (szürkebarát), Badacsony  
Gazdag, összetett szürkebarát illatában virágokkal és fehér hűs gyümölcsökkel. A korty értebb, komolyabb, betölti a száját. Rétegzett bor a vulkanikus talaj ásványával, csonthejas gyümölcsökkel, 6 gramm maradék cukorral.

2 950 (3 933 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 700**



**LÉGLI CHARDONNAY 2017,** Balatonboglár  
Agyagos löszről szüretelt chardonnay tartályban erjesztve, egyharmad rész hordóval fűszerezve. Szalmasárga szín, illatban és ízben szép tölgyvel és őszibarackkal. Meleg karakter, telt, vastag korty.

2 490 (3 320 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**2 280**







Lőrincz Györggyel a pincében

### AZ EGRİ BIKAVÉR KÉSZÍTÉSÉNEK SZABÁLYAI

Sokáig a legnagyobb problémát jelentette, hogy minden csak ajánlásnak számított, a szabályok nem voltak kötelező érvényűek. A mai Egri Bikavér Szabályzat alapját 1997-ben a borvidék 13 hegyközsége írta alá, ezzel új pályára állították a borvidéket. Az „Eger oltalom alatt álló eredetmegjelölés” termék-leírásában 2017. augusztus 1-től a következők vonatkoznak az egri bikavérekre: Készítéséhez a borvidékhez tartozó körzetekből a bibor-kadarka (csak klasszikus kategóriában), blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoportó, menoire, merlot, pinot noir, syrah, turán, zweigelt borát lehet felhasználni. Klasszikus egri bikavér készítésénél legalább 4 szőlőfajta borát kell házasítani, arányuknak meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot. A házasításban a kékfrankosnak kell a legnagyobb arányt képviselnie (legalább 30%-ot), a turán és a biborkadarka pedig együtt és külön-külön is maximum 10%-ban használhatók. A klasszikus egri bikavért legalább 6 hónapos fahordós érlelés után, kizárólag üvegpalackban és leghamarabb a szüretet követő év szeptember elseje után lehet forgalomba hozni. A superior és grand superior bikavéreket legalább egy évet kell fahordóban érlelni és leghamarabb a szüretet követő év november elseje után lehet értékesíteni.



„Ma a bikavérek készítésénél erősebb bennem a nyitottság. Merészebben használom a pinot-t, a kadarkát, mert mostanra bebizonyosodott számomra, hogy a bikavérnél is lehet komoly szerepük. Rendkívüli, lélegzetelállító adottságaink vannak, ezt kell átadni a borokkal” – foglalja össze Lőrincz Gyuri az elejét.

**Áldás – „Megmutatni vele, hogy egri bor-termelők vagyunk”** – mondja Gyuri a birtok-bikavérről – „Sok dűlőnk bora vegyesen, mindegyikben az agyagos, bama erdőtalaj és a tufa altalaj dominál. A 2016-os Áldásba nyolc fajta bora került: egyharmad kékfrankos, majdnem anyni merlot és a többi: cabernet franc, pinot noir, syrah, cabernet sauvignon, kadarka és turán. 13 hónapig érett fahordókban, összesen 58 000-et palackoztunk. Azt szeretem benne, hogy finom és összetett. Az Áldás az elérhető egri élmény, megmutatja, mi a jó Egerben. Amivel sok emberhez eljutva szeretnénk szívet, szeretethőt, emlékeztetést adni, már fiatalon is. A pince legjobb bora - ez legyen a bikavér, mindegyik szinten. Szerintem ez már az Áldásnál megvalósul.”

**Hangács és Merengő: a stílus más, a minőség ugyanaz**  
A Hangács a dűlős bikavér, a névadó területről születik. A Merengő több dűlő bora, sok van benne a Paptag-dűlő

A pincében, 20 méterrel a föld alatt kezdtük, fent, az asztalnál folytattuk a bikavérekéről szóló beszélgetést Lőrincz Györggyel. Végigvettük (kóstoltuk és beszélgettünk) szép sorjában az összetes az Áldástól a Nagy-Eged-hegyig.

vörös fajtáiból és a Ferenc-hegy kékfrankosából. Komoly hozamkorlátozással, részben új hordók használatával készülnek, de csak a jó évekből. „Nem minőség, inkább stílusbeli különbség van közöttük. Az érettség, a talajból adódóan mások. A Hangács-dűlő tufás altalaja, változatos felszíne izgalmas, rusztikus zamató, fészes szerkezetű borokat ad. A 2015-ös Hangácsban a kékfrankos (30%) mellett az Áldáshoz képest több a cabernet franc (28%), kevesebb a merlot (18%), de van benne pinot noir és egy „érintésnyi” kadarka is. 19 hónapig érleltük 5 hektoliteres fahordókban. 6700 palack készült belőle. Nagyon kevés. 2015 ennyit engedett, a dűlőn termő kékfrankos mennyisége is nagyban meghatározta, mennyi készült belőle. 2002-ben, amikor a St. Andrea pince megalakult, tudtam, hogy a bikavért nagyon komolyan fogom venni. Ebben az évben készült el az első, ez lett a Merengő. Eleinte hűsösabb, tanninosabb volt, benne több újhordós cabernet franc-nal. Ez egy kicsit a mai napig meghatározza. A 2015-ös a 11. évjárat, 6700 palack készült belőle, öt szőlőfajta került bele: kékfrankos 31%-ban, a cabernet franc, a merlot és a syrah közel azonos arányban, a pinot noirból kevesebb. 18 hónapig érleltük 5 hektoliteres fahordókban. Elegánsabb, mint a korábbiak...”

# B

## „A ST. ANDREA LEGJOBB BORA – EZ LEGYEN A BIKAVÉR.”

Áldás – Hangács – Merengő – Nagy-Eged-hegy bikavérék

**A hegy illata és íze – Nagy-Eged-hegy 2013**  
„A Nagy-Eged-hegyről 6 év után szabad vörösbort kóstolni – ezt mondta Csutorás Ferenc egri borásztársam nagypapja. Ennyit azért nem értett ez a 658 palack, két és fél évig volt hordóban. De nem árt, ha ott van a fejünkben a régi tudás, hogy az innen való bor másképp viselkedik. Speciális a mikroklíma és a talaj, a szürke triászori mészkő és a ráakódott tengeri üledékes mészkő altalaj. Ez a nagy egri borunk, amit ez a terroir határoz meg. Hatféle vörös fajta van a hegyen, csak a csókából nem került bele, azt megette a fácán. Kékfrankosból 37%, merlot-ból 25%, syrah-ból 19%, kadarkából 13%, pinot noirból 6% van benne. Kóstoláskor is egyből felismerhető. A 2013-as évjárat 5 hektós újhordóban érlelődött, tölgyes karakterű, füstös-szantalos. Már fiatalon is megmutatja a hegy illatát és ízét. Számomra a „borrá nemesedett imádság”, a szent hegy bora. Mindenkinek az örömeire szeretnék építeni legfontosabb borainkat, a bikavért: az Áldást, a Hangácsot, a Merengőt és a Nagy-Eged-hegyet. Hozzanak presztizst Egernek és a St. Andreának. Az egri karaktert és a saját egyéniséget egyszerre megtalálni és megmutatni bennük, ez a küldetésünk.”

### A CÍMKÉKRŐL

„Az új palackokon a címkéink 4 sorosak lettek. Feltüntetjük, amit a legfontosabbnak tartunk a bor nevén, az évjáratán kívül. Az Áldásban a cool climate olvasható, amihez a savasabb, gyümölcsösebb borokat társítják a világban. A Hangácsnál és a Nagy-Eged-hegynél a dűlő/cru kifejezés, a Merengőnél a volcanic szó került a címkékre. Így bárki, bárhol kóstolja, tudja, mit várhat, mire érdemes figyelnie.”



ÚJ

ÚJ

## DOG POINT A legzöldebb új-zélandi borászat

Azon el lehetne vitatkozni, hogy a világ akkor is ismerné-e az új-zélandi borokat, ha nincs a Cloudy Bay, de az egészen biztos, hogy ha nincs Cloudy Bay, akkor Dog Point sincs. A Cloudy Bay fenomenális sikere több tényező szerencsés találkozásának volt köszönhető: egy újszerű és kiváló sauvignon blanc-hoz egy különös hangulatú címke és rafinált marketingstratégia járult (éveken át sikerült életben tartani a tévhírt, hogy ez egy várakozólistás ritkaság). Az elmúlt három évtizedben a Cloudy Bay lobogója alatt menetelve az új-zélandi sauvignon blanc meghódította a világot.



Matt Sutherland, Murray Cook, Ivan Sutherland, James Healy és Nigel Sowman a Dog Pointnél

És a lendület nem csökken: az ezredforduló óta az új-zélandi borexport évente átlagban 17 százalékkal nőtt. Bár mennyiség tekintetében Magyarország és Új-Zéland bortermelése nagyjából egy szinten van, a mi 74 millió eurós exportunkkal szembenük 980 milliót forgalmat bonyolítottak 2016-ban.

**A Dog Point születése**  
A Dog Point 2002-ben ágazik le a Cloudy Bay törzséről. Ez az időszak korszakhatára a Cloudy Bay történetében, mivel 2003-ban a borászatot felvásárolta az LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), ami egyet jelentett David Hohnen, a Cloudy Bay megálmodójának és alapítójának távozásával. Ivan Sutherland, a szőlészeti vezető és James Healy főborász szintén ez idő tájt döntöttek el, hogy kilépnék a nagyvállalati mőkuskerekből, és saját borászatot alapítanak. A Dog Point igazi családi vállalkozás: két férj, két feleség (akik szintén a Cloudy Bay-nél dolgoztak), szüretkor még a könyvelő és a kertész is csizmát húznak. A léptékváltás nem jelentette azt, hogy nulláról indulnak, hiszen a Sutherland házaspárnak volt 80 hektáryi kiváló szőlője, amit még 1979-ben telepítettek, és amelynek termését addig a Cloudy Baynek adták el. 2002-ben a legjobb parcella termését - ez volt a Section 94 - már maguk dolgozták fel. A Dog Point 2004-ben piacra került első évjáratát teljes szakítást jelentett az új-zélandi sikerrecepttel. James Healy egyik nyilatkozatában így összegezte a borászat célkitűzését: „Amit addig csináltunk, azt nagyrészt elvetettük, és megpróbáltunk visszatérni ahhoz, amit mi a minőségi borkészítés alapjainak tekintünk.” A dacos szembenállás jegyében - és a kereskedőket kétségbeesésbe kergetve - még a fajta nevét is száműzték a címkéről. Sutherland és Healy egyaránt Burgundia-rajongók és ez éppen úgy rányomja bélyegét a fajtaválasztásra - a sauvignon blanc mellett pinot noir-t és chardonnay-t termesztnek -, mint a borászati filozófiájukra: kézi szüret, egész fűtős préselés, spontán erjesztés, hordós érlelés, nincs almasavbontás, alacsony kénszinttel dolgoznak, a palackokat parafadugóval zárják. A portfólió négy borból áll, és a fenti megközelítést csak az alap sauvignon blanc esetében témelek el - ez acéltartályos, nagyrészt fajtésztevel készül és csavarzárat kap, ám stílusában így is határozottan elválik az új-zélandi fősdortól. Amikor 2016-ban a Decanter

magazin sorra vette a világ nagy érlelhető sauvignon blanc-jait, a lista élén a Dog Point Section 94 2013-as évjárat szerepelt 96 ponttal.

**Terroir**  
Új-Zéland északi és déli csücskét 1600 kilométer választja el egymástól, ha az északi féltékere vettenénk, akkor Párizstól Észak-Afrikáig nyúlna. Az ország alapvetően két szigetből áll, amelyeket egy szűk tengervíz választ el. A szőlőművelés a Déli-sziget északi és az Északi-sziget déli részére összpontosul. A legfontosabb borvidék, Marlborough a Déli-sziget északi csücskében található, ez adja az ország szőlőtermésének 90 százalékát. Marlborough éghajlata hűvös, napos és mérsékeltlen csapadékos. A legmelegebb nyári hónap - ami ott január és február - jelent - átlaghőmérséklete 3 fokkal alacsonyabb, mint Tokajban, az éves csapadékmennyiség nagyjából azonos. A napos órák számában azonban messze felülmúlja Tokajt: Blenheimben 2400 óra az átlag érték, Tokajban 1900. A hűvösebb éghajlat mellett a jelentős napi hőingadozás is hozzájárul ahhoz, hogy a Marlborough-i borok olyan ropogósan frissek és aromában gazdagok. A borvidékre a köves, homokos vályogtalaj jellemző jó vízelvezetéssel. A legjobb területek az ősi folyómedrek, ahol a sovány és vékony termőtalaj alatt kavicsos üledék található. A Dog Point is ilyen területen gazdálkodik.

**Fenntartható gazdálkodás**  
A legfrissebb adatok szerint az új-zélandi borászatok 98 százalékában fenntartható gazdálkodás folyik. A Dog Pointnél 2009-ben kezdték meg az átállást az organikus művelésre. A szőlőtermesztés során keletkező szerves hulladékból komposztot készítenek, a csurgalékkal trágyáznak. A szőlőben a sorok között hajdina és mézontófiá tenyészik - az így kialakított élettér odavonzza a szőlő élősközlőinek természetes ellenségeit, megkönnyítve a növényvédelmet. Télen 2500 birka és 25 marha gondoskodik a fűnyírásról, a gazolásról és a trágyázásról. Nagy hangsúlyt fektetnek a környezeti értékeinek megőrzésére, a birtoklátogatás felér egy fűvészerti sétával, évek óta gyűjtik és gondozzák Új-Zéland őshonos növényeit. A biodiverzitás fenntartá-



Az új-zélandi káposztafa, a ti kouka

sában elért eredményeik elismeréseképpen 2017-ben elnyerték a „Legzöldebb új-zélandi borászat díját”.

**Kutyalanya és káposztafa**  
A Dog Point név eredete visszavezet az első marlborough-i telepesekhez, akik nagyrészt birkatenyésztéssel foglalkoztak. Kerítések híján a nyájak összetartása a pásztor-kutyákra hárult. Egy idő után az elköborolt, elvadult kutyák farkába tömőrültek és megdömszölték a nyájukat, amelyeket eredetileg védtek. Azt a bozótos területet, ahonnan portyázní jártak neveztek el Dog Pointnek. A címkén látható különös növény a ti kouka (káposztafa), Új-Zéland emblematikus növénye. 15-20 méter magasra nő, szabvány alakú levelei méteresek hosszúak. A kérge parafaszerű, és annyira tűzálló, hogy az első telepesek kivájt törzsét kéményként hasznosították. Szinte minden része ehető, gyökereiből sör-t is főznek.

**HANGÁCS BIKAVÉR 2015**  
Összetett, a Hangács-dűlő karakterét és az egri borvidék erejét egyszerre bemutató elegáns, gyümölcsös, csős bikavér. Illatában erdei boggyós gyümölcsök, a dűlőre jellemző avaros, vargányás jegyek. Izgalmas zamatok, kristálytisza, sokrétegű ízek. Nagy bor, komoly érlelési lehetőséggel.

**3 500** (7 333 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**5 040**

**MERENGŐ 2015**  
Elegáns, hűvös és izgalmas bikavér a legszebb hordók válogatásából. Feketeribizis, szedres, meggyes illatát gombás, avaros jegyek teszik teljessé. Feszes savak, szép tanninok, testes korty, frissesség. Izben fekete boggyós gyümölcsök, a hordók és a vulkáni talajú termőhely egyensúlyja.

**7 950** (10 600 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**7 280**

**NAGY EGED-HEGY BIKAVÉR 2013**  
Érett, fűszeres, gyümölcsös illatú bikavér-különlegesség Eger „szent hegyéről”, a vulkánokból kiemelkedő mészkőképződményről. Feketeszeder, áfonya és szamóca. Hosszú korty, vibráló savak, sok gyümölcs és gyöngy-növények. Finom fa, mészköves, földes jegyek különleges összhangja.

**26 000** (34 667 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**23 000**

**DOG POINT VINEYARD SAUVIGNON BLANC 2017, Új-Zéland**  
Organikusan gondozott szőlő áprilisi szüretből, egész fűtben préselve, részben spontán erjesztve, finomseprőn, tartályban érlelve a Wairau-völgyből, agyagos talajról. Halvány ezüstszínű, zöldes reflex, citrusok, grapefruit és gyöngynövények elegáns illata, élénk, ásványos, zöldfűszeres, nagyon hosszú korty.

**5 950** (7 933 Ft/lt)  
Bortársaság Klub vásárlóknak  
**5 450**

