



A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA BORA 2023


mta.hu

Aranyérmes és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese a *Péter Pincészet*

Tokaji Furmint Thurzó dűlő 2021

nevű bora.

Péter Pincészet

„Az öthektáros területen termesztett fajtáink helyettünk mesélnek a tokaji hegyekről. S a tőkét ha kérdeznénk, azt mondanák: itt mindig más-más illatot hoz a szél, és köveken sütkérező gyík is akad. A tőkén várakozó gyümölcs nagyra nő: benne van szél, eső, napfény s ígéret. Öt hektáron osztozunk, mi és a természet.

Thurzó, Mézes-Mály, Bige, Mogyorós, Mestervölgy, Lónyai, Kövesd – minden dűlő ezernyi emlék színtere. Zamos furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, kövérszőlő, zéta és kabar – ennyiféle szőlőfajta terem meg Péterék birtokán.

A tarcali és tokaji pincékben, kocsánytalan tölgyfa hordókban nemesednek egyedi alkotássá a nagy gonddal válogatott szemek. Dűlők, szőlőfajták, borfajták, stílusok rendszere: több ezer palack mesél a táj nyújtotta változatosságról. Péteréknél érdemes kortyolni egy nagyot Tokajból: a boldogságból, a helyi lét bölcsességéből.

A borkóstolás vagy borvacsora során nemcsak varázsos ízek harmóniáját, de egy tokaji család életfilozófiáját is útravalóul kapjuk.

A remek borokhoz a család tervezőgrafikus, tipográfus barátja készített arculatot a pincészet számára. A letisztult, kortárs „köntös” olyan borokat takar, amilyeneket ígér: határozott vonalvezetésű, biztos szakértelemmel készített, egyedi, értéket képviselő italokat.

Tokaji Furmint Thurzó dűlő 2021

„...a furmint számunkra az örök darab...”

Igazi kaméleonként szinte minden iskolázásban (száraz – belépő kategória vagy prémium, dűlős, késői szüretelésű, aszú) képes megmutatni egyedi és magas minőséget mutató arcát.

Birtokunk négy dűlőjében termelünk furmintot, melyek borai az évjáratok változatosságának tükrében igen sokrétűek. A fajta nagyszerűen visszaadja a termőhely sajátosságait.

Dűlőszelektációt csak kiemelkedő évjáratokban készítünk. 2021-es száraz tételünk a Thurzó-dűlő (Tarcal) szelektált terméséből készült, egyedi darab. Kizárólag egészsé-



ges, 100%-ban botrytismentes alapanyagot szüreteltünk. Tartályos, hűtött erjesztést követően öt hónapot töltött új és használt 220 literes zempléni tölgyből készült M (medium) pörkölésű hordókban. Lőszön termett, fajtajelleges, könnyedebb, gyümölcsösebb furmintstílus, melyet a hordós és palackos érlelés finom jegyei tesznek igazán elegánssá.

bruttó 4.900,-Ft/palack

FELSŐ KATEGÓRIA, VÖRÖSBOROK

Aranyérmes és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese a *Koch Borászat*

Villányi Franc 2017

nevű bora.

Koch Borászat

A nemzedékek óta szőlőtermesztéssel és borkészítéssel foglalkozó Koch Borászat a Hajós-Bajai borvidéken, Borotán található. A modern borászat 150 hektáron gazdálkodik, 27 fajta bort készít, és éves szinten 800 000 palackot értékesít. 2014-ben az Év Pincésze díjat, míg 2019-ben az Év Bortermelője és a Legjobb Európai Borászat címet vehette át Koch Csaba alapító és főborász. A pincészet borfajtái közül kiemelkedik a csereszegi fűszeres, a rozé, a cabernet sauvignon és a kadarka. A borászat biobort, frissen préselt gyümölcsleveket, valamint hagyományos technológiával készült pezsgőt is készít. A villányi szőlők feldolgozásához megfelelő pincészet Vin Art néven Nagyharsányban található.

Villányi Franc 2017

A villányi cabernet franc-ültetvény tökéletes fekvésének és a gondos fűrtválogatásnak köszönhetően a szüretelt szőlő kiváló minőségű volt, melyből a bor kis tölgyfa hordós, majd palackos érlelés után fejlődött igazi prémiumminőségűvé.

Elegánsan összetett, komoly tartású, dinamikus, testes bor. Fűszeres illata, eleven feszes savai, bársonyos tanninjai egyensúlyban állnak egymással. Szájban erdei gyümölcsök és szilva jelennek meg. Jelentős érlelési potenciállal rendelkezik, 10-15 év elteltével is kiváló élményt fog nyújtani fogyasztóinak. Nagy alkalmak komoly bora.

bruttó 7.000,-Ft/palack

FELSŐ KATEGÓRIA, DESSZERTBOROK

Nagy aranyérmes és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese a Mad Wine

Mad Aszú 2013

nevű bora.

Mad Wine

„Az innováció találkozása a történelmi hagyományokkal.

A Mad Wine borászat célja a borvidék kivételes adottságainak megmutatása a legmagasabb minőségű borokon keresztül. Modern, innovatív technológiát használva készítünk egyedi, termőhelyi értékeket tükröző borokat régiószinttől az ultraprémium-szegmensig. Legismertebb boraink a Mad sorozat mellett a Mad One és Mad Gold válogatások, valamint a széles körben elérhető Dry by Tokaj és Sweet by Tokaj. Fontosnak tartjuk a történelmi kategóriák kivételes értékeinek megmutatását a világnak, ezért is örömdetes számunkra, hogy bár boraink nagyobb részben száraz borok, aszúboraink a legnemesebb kitüntetésekkel irányítják az értő borfogyasztók figyelmét a tokaji régióra. A 2013-as évjáratú aszú Decanter platinadíja is nagyszerű elismerés, de a hazai megmérettetések csúcsa, a Magyar Tudományos Akadémia borversenyének díja még fontosabb elismerés számunkra.”

Mad Aszú 2013

Kizárólag a legjobb évjáratokban készülő, nemes, botrytises édes bor. Összetett, jó arányokkal és rendkívül hosszú utóízzel rendelkező aszúbor kiemelkedő koncentrációval. A tiszta, primer gyümölcsös ízvilágot hihetetlen eleganciával egészítik ki a botrytises jegyek, érett trópusi gyümölcsök, csonthéjasok és mézes jelleg dominálnak benne. Különlegesen összetett bor több évtizedes érlelési potenciállal.

bruttó 20.950,-Ft/palack



Aranyérmes és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese a Kreinbacher Birtok

Kreinbacher Brut Classic Magnum 2018

nevű pezsgője.

Kreinbacher Birtok

A somlói Kreinbacher Birtok – a borkészítés mellett – jó tíz éve nyitott új fejezetet a borvidék történetében, amikor szakmai csapatuk tradicionális pezsgőkészítésbe kezdett a Méthode Traditionnelle lépéseit követve. Az első pezsgőszüret óta kikristályosodott stílusuk a szőlőfajták harmonikus házasítására és minimum 18 hónapos palackos érlelésre épít. Minőségi törekvéseik hamarosan rangos nemzetközi díjakat hoztak számukra, a Somló-hegy lábánál pedig továbbra is elmélyült műhelymunka folyik.

Kreinbacher Brut Classic Magnum 2018

A Kreinbacher Birtok szakmai csapata elhivatottan járja a magnumok útját, a tradicionális pezsgők érleléséhez nincs jobb választás a 1,5 literes palacknál, ami nem csupán azt jelenti, hogy kétszeres mennyiséget, hanem magasabb minőséget is kapunk a 0,75 literes palackhoz képest. A palackos érlelésű pezsgők esetében a nagyobb méretnek köszönhető hosszabb érlelési idő lehetővé teszi olyan aromák kialakulását, amelyek a hagyományos palackban nem fejlődnek ki. Így az eredmény frissebb, gazdagabb és lágyabb habzású pezsgő lesz. A Kreinbacher-stílust megtestesítő, az állandóságot és szerethetőséget képviselő Brut Classic – a több mint három évig tartó érlelés után – a magnumban szintet lép, és új dimenziókat nyit meg.

Több mint három év seprőn tartás után a magnum palackban érlelt Brut Classic kifejezetten friss arcát mutatja. Fehér húsú gyümölcsök, körte és birs dominálnak, majd keksz és ásványosság. Ízében citromfű, kalács, mogyoró és némi sósság adja részletgazdag karakterét.

|bruttó 18.900,-/palack (a palack 1,5 literes)

Első helyezett és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese a Bujdosó Szőlőbirtok

Cirkáló 2022

nevű bora.

Bujdosó Szőlőbirtok

A Bujdosó család 90 hektár szőlőt művel a Balaton déli partján, a változatos Somogyi-dombság kiemelkedő adottságú dűlőiben. Három generáció osztozik a pincészet feladatain. A szőlőművelést szeretnék a lehető legmagasabb szintre emelni, törekszenek a vegyszermentességre. Keresik azokat a fajtákat, amelyek választ adnak a kor és a klímaváltozás kihívásaira.

Cirkáló 2022

A Kormányos borcsaládba tartozó borok tartalmasabbak a nyári boroknál. E boroknál gyakran hosszabb seprőn tartás, alkalmanként részben használt hordós érlelés is előfordul. A Cirkáló Rajnai Rizling Bujdosóék elképzelését mutatja a fajtáról, előtérbe helyezve a rajnai gyümölcsös karakterét és szép savait, pár gramm maradék-cukorral kerekítve az összképet. Jó arányú, élénk bor, hamar a társaság kedvence lesz.

bruttó 2.450,-Ft/palack



KÖZÉPKATEGÓRIA (RENDEZVÉNYEK BORA), VÖRÖSBOROK

Első helyezett és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese Lelovits Tamás Pincészete

A Csudabogár 1. 2020

nevű bora.

Lelovits Tamás Pincészete

„Családi pincészetünk Villányban található. Kis, alig 1 hektáros birtokkal, a családi örökség szőlőivel kezdtünk el gazdálkodni. Jelenleg már 18 hektár termésével dolgozunk.

Gazdaságunk ültetvényei a borvidék legjobb adottságú dűlőiben helyezkednek el. Villányban a Remete-, Ördögárok-, Jammertal-, Nagyharsányban a Várerdő- és a Kopár-, Kisharsányban pedig a Bocor-dűlőben találhatók területeink.

A minőség melletti elköteleződés jelenti alapfilozófiánk lényegét. Munkánk során feladatunknak tartjuk megőrizni a hagyományos borkészítés sajátosságait, arányosan ötvözve a modern borkészítési technológiákkal, népszerűsíteni és megőrizni a magyar szőlőfajtákat, képviselni Villány egyedi hangulatát és adottságait. Mindez csak teljes elhivatottsággal, a szőlő iránti nagy-nagy szeretettel és tisztelettel lehetséges.”

A Csudabogár 1. 2020

A könnyed vörösborok vonalába tartozik. Merlot, syrah, kékfrankos, cabernet sauvignon házasításából készült. Könnyed textúra, fekete ribizlis, szedres ízvilág jellemzi. Egy külön, jó ivású, számunkra igazán kedves tétel.

|bruttó 3.250,-Ft/palack

Első helyezett és

„Az MTA Bora 2023” kitüntető cím nyertese a Gál Szőlőbirtok és Pincészet

Gál Kékfrankos rosé 2022

nevű bora.

Gál Szőlőbirtok és Pincészet

Közel 35 éve foglalkozik szőlőtermesztéssel és bortermeléssel Gál Csaba szőlész és felesége, Gálné Dignisz Éva borász. Néhány éve gyermekeik, Zsuzsanna és Csaba is bekapcsolódtak a közös munkába. Családi pincészetük, a szigetcsépi Gál Szőlőbirtok és Pincészet szőlőalapanyagát két borvidéken található saját szőlőterület adja: egyrészt a ráckevei Duna-ág ölelésében, Szigetcsépen, Szigetszentmártonban és Szigetújfaluban elterülő ültetvény, másrészt a Balaton-felvidéken, Lesencefalú dombjain fekvő szőlőbirtok.

A Gál család szakmai filozófiája a „megalkuvás nélküli minőségi szőlő- és bortermelés”.

Számos hazai és nemzetközi borverseny díjai után a magyar borászszakma az egyik legrangosabb szakmai kitüntetéssel ismerte el a pincészet munkáját: 2013-ban Gálné Dignisz Éva kapta meg az Év Bortermelője címet a Magyar Bor Akadémiától, első nőként a díj történetében.

Gál Kékfrankos rosé 2022

A Berliner Wine Trophy 2023 nemzetközi borversenyen is aranyérmet nyert.

Szép intenzív szín, a fajtára jellemző színárnyalat és tiszta íz, amely egyszerre komplex, üde és finom, behízelt kedvességet is felmutat. Ízében könnyed, gyümölcsös; málnás, szamócás ízjegyekkel, jó savakkal és az erjedésből visszamaradt természetes szén-dioxid-tartalomból fakadó frissességgel.

|bruttó 1.950,-Ft/palack

Megrendeléseiket Bányi Ferencnél, a +36 30 220 1057-es vagy +36 20 333 9204-es telefonszámon, illetve a banyi.ferenc@klubetterem.hu e-mail-címen lehet leadni. Kérjük, hogy 6 palack feletti megrendeléseiket előre jelezzék.



