

A Magyar  
Tudományos  
Akadémia  
Bora 2024



# FELSŐ KATEGÓRIA

## Fehérborok

Aranyérmes és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

*Áts Családi Pincészet — Szent Tamás Furmint 2021*

### ÁTS CSALÁDI PINCÉSZET

Áts Károly neve a Royal Tokaji és a Grand Tokaj Borászatnál vált ismertté, az ott szerzett tapasztalatok birtokában 2012-ben lányával, Dórával alapította meg családi pincészetüket. Szőlőterületeik Mád legjobb dűlőiben találhatóak, összesen 7 hektárról szüretelnek. A jelentős hozamkorlátozással művelt tőkék termését 2020-ban átadott, új tarcali borászatukban dolgozzák fel. Áts Károly 2012-ben elnyerte az Év Bortermelője címet, 2020-ban pedig a Borászok Borásza szakmai díjat. A szakmai sikerek mögött rengeteg munka, áldozat, szenvedély és elhivatottság rejlik.

*„Tokajiak vagyunk, ezen a borvidéken élünk. A szőlőben nőttem fel, apámtól lestem el a fogásokat. Soha nem gondoltam más szakmára, soha nem érdekelt igazán más, csak a szőlő és a bor.” (Áts Károly)*

### SZENT TAMÁS FURMINT 2021

A dűlő, amiről a bor a nevét kapta, Mád egyik legjobb és legidősebb ültetvénye. A fekvés, a talajt alkotó kőzetek, a közel 60 éves tőkék, a kíméletes feldolgozás és hordós érlelés egyaránt hozzájárul ahhoz, hogy egy komoly, elegáns, aromájában és ízében kitűnő bort kapjunk. A Szent Tamás Furmintban a fajta jellegzetes gyümölcsös karaktere mellett megjelenik a dűlőre jellemző ásványosság is, ízében jó egyensúly, összetett aromavilág, hosszú lecsengés jellemzi.

**BRUTTÓ 6.300,- FT/PALACK**



# FELSŐ KATEGÓRIA

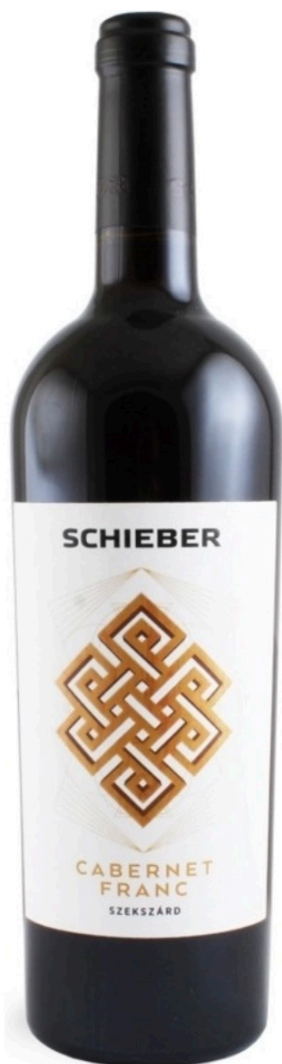
## Vörösborok

Aranyérmes és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

*Schieber Borászat — Patina Cabernet Franc 2021*

### SCHIEBER BORÁSZAT

A családi borászatot 2010-ben alapították a Szekszárdi történelmi borvidéken. Szekszárdon, a Kadarka utca 100. szám alatt, az egykori pincesoron található a borászat központja, az 1800-as években klasszicista stílusban épült műemléki épületegyüttes, mely pince, présház és borszaküzlet a különleges kulináris és borélményt nyújtó étteremmel, a Patina Borkúriával.



Szőlőbirtokuk 54 hektárnyi termőterülettel a kitűnő földrajzi és talajtani adottságú Baranya-völgy- és Görögszó-dűlőkben található, melyek nemcsak gyönyörűek, de a borvidék legértékesebb térségei közé is tartoznak. A 2018-as évben kezdték meg szőlőterületeik átállítását ökológiai gazdálkodásra, rezisztens szőlőfajtákat telepítettek, ma pedig már a Tabu-hegy szőlőültvényein is biogazdálkodást folytatnak, mert hisznek abban, hogy a jövő útja természetes értékeink védelme és olyan borok készítése, amelyek megmutatják borvidékük egyediségét és szépségét, a szekszárdi terroirt.

2020 augusztusában elkészült az új, modern borászat, mely eleget tesz a 21. századi követelményeknek, a látványkonyhával felszerelt kóstolóteremben lehetőség nyílik boraik kóstolására is. Az új borászat különlegessége, hogy saját egybefüggő 42 hektáros szőlőterületük lábánál található, így a szőlő feldolgozása a szüretet követően kíméletesen és a lehető legrövidebb idő alatt gravitációs technológiával történik, ami a kimagasló minőségű Schieber-borok készítésének alapját jelenti.

### PATINA CABERNET FRANC 2021

Gránátvörös színű tétel. Illatában intenzíven érezhető hordós jegyek, vanília, csokoládé és szegfűszeg, kóstolva fekete szeder, piros ribizli, édes hordófűszerek harmóniája. Tartalmasan gyümölcsös bor, hosszú, finom fanyarsággal.

**BRUTTÓ 5.500,- FT/PALACK**

# FELSŐ KATEGÓRIA

## Desszertborok

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

*Patricius Borház — Patricius Tokaji 6 Puttonyos Aszú 2019*

### PATRICIUS BORHÁZ

A Tokaji borvidéken található Patricius Borházat a Kékessy család múltból táplálkozó és a jövő iránt érzett borászati elhivatottsága keltette életre. Tulajdonosai Kékessy Dezső és lánya, Kékessy Katinka. A család felmenői apai és anyai ágon már a 18. századtól ismert szőlőbirtokosok Mátraalján és Tokaj-Hegyalján, emellett jelentős köztisztviségeket töltöttek be. A hét történelmi első osztályú dülő gazdagságát ötvöző 85 hektáros birtok központja Bodrogkisfaludon, a Várhegy-dűlőben épült fel az 1867-ben megjelent Tokaj-Hegyaljai albumban is szereplő uradalmi présház átalakításával, melyhez ma már egy organikus stílusban épült, modern, gravitációs rendszerű borászat is csatlakozik, tökéletesen példázva a hagyományok és a korszerű modernitás együttélését a világörökségi tájban.

Borászatuk filozófiájának fontos része, hogy nagyra becsülik a borvidék tradícióit. Tisztában vannak vele, hogy elődeik sokat értek, és tudják, hogy ezeket a hagyományokat kell újraéleszteni és továbbadni. Együtt élnek a régi értékekkel, merítenek belőlük, és folytatják azt a munkát, amit elődeik elkezdtek — mindezt igyekeznek a mai kor kihívásainak megfelelően tenni. Tradíció, érték, egyediség, egyensúly — e szavak fejezik ki hitvallásukat.

A Patricius a Tokaji borvidék meghatározó borászata. A borkészítésen túl aktívan részt vesznek a borvidék kulturális életének szervezésében is. Szeretnék tudatosítani a látogatókban, hogy a bor a tájban, a helyi hagyományokból táplálkozva születik, ezért létfontosságú, hogy megőrizzük és bemutassuk kulturális és természeti értékeinket. A hegyaljai táj magával ragadó, jó lenne, ha a jövő nemzedéke is gyönyörködhetne még benne, és együtt tudna élni a környezet nyújtotta gazdag kulturális örökséggel.



### PATRICIUS TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ 2019

Szárított szalma, mazsola és sárgabarack. Koncentrált és intenzív lime lekvárral és szárított sárgabarackkal. Elegáns, kiegyensúlyozott savakkal és állaggal.

**BRUTTÓ 19.500,- FT/PALACK**

# FELSŐ KATEGÓRIA

## Pezsgők

Aranyérmes és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

### *Babits Pincészet — Babits Tokaji Méthode Traditionnelle Furmint Brut Pezsgő 2021*

#### **BABITS PINCÉSZET**

A Babits család Tokaj-Hegyaljához kötődő története egészen IV. Béla koráig nyúlik vissza, amikor olasz telepesként kerültek Hegyaljára (akkor még Stipula néven), hogy meghonosítsák a szőlőművelés és borkészítés modern technológiáját.

A szőlőkataszter I. osztályába tartozó szőlőbirtokaik a vulkanikus eredetű Zempléni-hegység déli-délkeleti lejtőin találhatóak. Szőlőterületeik a Szegi határában fekvő Poklos-dűlőben, valamint Olaszliszván a Vay- és Tolcsván a Kincsem-dűlőben helyezkednek el. A területek égtáji fekvése kitűnő, s a tengerszint feletti magasságuk is optimális: 150—250 m-es fekvésükből kifolyólag sem a késő tavaszi, sem a kora őszi fagy nem károsítja az ültetvényeket, így a termés minősége folyamatosan a legjobb alapanyaggal látja el a pincészetüket. Tokaj-Hegyalja legjellegzetesebb

bora a tokaji aszú, valamint az édes és száraz szamorodni, melyek alapanyaga a vidék jellegzetes szőlőfajtái, a furmint, a hárslevelű és a sárga muskotály.

A szüretet hagyományos módon kezdik október második felében, amikor a szőlő már túlérett állapotba kerül, és cukortartalma eléri a 22-24 fokot. Az egyes dűlők szőlőtermését külön kezelik a szürettől a palackozásig. A préselést igen kíméletesen végzik. Az így kapott magas minőségű must az alapanyaga a mindig magas színvonalú Babits-boroknak. A tokaji borok jellegzetes karakterének kialakulásában meghatározó szerepe van a pincének, a pincefalakat borító nemes penészeknek és a nagy tradíciókra visszavezethető tölgyfa hordókban való érlelésnek. A riolittufába vájt, több száz éves pince hőmérséklete állandó 10-12 °C.

#### **BABITS TOKAJI MÉTHODE TRADITIONNELLE FURMINT BRUT PEZSGŐ 2021**

Halványzöld szín, apró, hosszan tartó intenzív gyöngyözéssel, gyümölcsös, zöld almás és enyhén vegetális illat, éles-tűs jegyek jelennek meg benne. Ízben hosszan lecsengő, szikár, száraz pezsgő a furmintra jellemző mandulás, citrusos utóízzel. Klasszikus méthode traditionnelle eljárással készült, két év finomseprőn tartással, majd degorzálással.



**BRUTTÓ 5.600,- FT/PALACK**

# KÖZÉPKATEGÓRIA (Rendezvények bora)

## Fehérborok

Első helyezett és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

*Petrányi Pince — Csopaki Olaszrizling Hegybor 2022*

### PETRÁNYI PINCE

Petrányi István és felesége, Piroska az ezredforduló táján egy napsütéses, nyári napon véletlen szülte, spontán sétát tett fenn, a Szitahegyen. A romantikus séta közben gyorsan telt az idő. Leültek egy ponton kéz a kézben, s figyelték, ahogy a nap körbejárja a domboldalt. „Ide szőlőbirtok kell” — határozták el.

A visszafogott terhelés, a kellő termésválogatás, az óvatos napoztató levelezés sok kézi munkával jár ugyan, de a növény meghálálja. Megvédik és segítik a szőlőt, hogy a szürethez megérkezve legjobb formáját hozza. Boraik kézműves borok. Ugyanúgy, mint a szőlőben, kézműves módon dolgoznak a pincében is, minden figyelmet megadva a születő bornak.

### CSOPAKI OLASZRIZLING HEGYBOR 2022

Elegáns csopaki bor, szép savait remekül kiegészíti gyümölcsössége, karakterét enyhe ásványossága teszi egyedivé.

**BRUTTÓ 3.400,- FT/PALACK**



# KÖZÉPKATEGÓRIA (Rendezvények bora)

## Vörösborok

Első helyezett és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

*Lelovits Tamás Pincészete — A Csudabogár 1. Villányi Vörös Cuvée 2021*

### LELOVITS TAMÁS PINCÉSZETE

Családi pincészetük Villányban található. Kis, alig 1 hektáros birtokkal, a családi örökség szőlőivel kezdtek el gazdálkodni. Jelenleg már 18 hektár termésével dolgoznak. Gazdaságuk 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 a területeik.

Alapfilozófiájuk a minőség melletti elköteleződés. Munkájuk során feladatuknak tartják a hagyományos borkészítés sajátosságainak megőrzését arányosan ötvözve a modern borkészítési technológiákkal, a magyar szőlőfajták népszerűsítését és megőrzését, Villány egyedi hangulatának és adottságainak képviseletét. Mindez csak teljes elhivatottsággal, a szőlő iránti nagy-nagy szeretettel és tisztelettel lehetséges.

### A CSUDABOGÁR 1. VILLÁNYI VÖRÖS CUVÉE 2021

A könnyed vörösborok vonalába tartozik. Kékfrankos, syrah, merlot, cabernet sauvignon házasításából készült. Könnyed textúra, feketeribizlis-szedres ízvilág jellemzi. Egy különnc, jó ivású, készítői számára igazán kedves tétel.

**BRUTTÓ 3.300,- FT/PALACK**



# KÖZÉPKATEGÓRIA (Rendezvények bora)

## Rozéborok

Első helyezett és „Az MTA Bora 2024” cím nyertese:

### *Gottwald Borászat — Pinot Noir Rose 2023*

#### **GOTTWALD BORÁSZAT**

A borászat minden részletében személyes, és ez azonnal hat a vendégeikre. „Aki járt egyszer nálunk, az esetek többségében rendszeresen visszatérő vendéggé, sokszor jó barátta válik. Egy újabb, egyedi színné a Gottwald-palettán, egy újabb, személyes történetté, amelytől többek leszünk, és amely új erőt ad, hogy még jobbá váljunk” — vallják.

A család története tipikus és egyben nagyszerű. Hosszú ideje vendéglátással foglalkoznak, így kialakult bennük a természetes igény arra, hogy ne csak bort alkossanak, hanem boraik mellett ételeikkel együtt nyújtsanak teljes gasztronómiai élményt. A vállalkozást közel hatvan éve Szilárd és Zoltán édesapja, Gottwald Sándor indította, aki már az 1970-es évekre jó nevű vendéglős lett Tatán, kedvelt kis éttermet, boltokat üzemeltetett, és nem mellékesen imádta a dunaszentmiklósi svábok szőlőhegyi társaságát. Már akkor vásárolt magának egy kis pincét, aztán azt kinnőtte, az 1980-as években vett egy nagyobbat, maga is készített finom borokat. A boldogságot egy nagy egészként élék meg, melyben az isteni bornak, a hozzáillő ételnek és a neszmeélyi lejtők varázsának egyforma szerep jut. Az ételekhez a hozzávalók saját kertjükből és tanyájukról érkeznek.

2006-ban jött el a pillanat, amikor a szálloda wellnessrészlegének fejlesztése annyira lefoglalta Gottwald Sándort, hogy nem maradt ideje a borkészítésre. Ekkor állt elő fia, Szilárd azzal, hogy akkor idén ő készíti el a borokat, és ez azóta így is maradt. A természet pedig fogta a kezét: 2006-ban és utána egyre-másra jöttek a jó évjáratok, a jól sikerült borok, az ezt követő eredményességből pedig további inspirációt merített. „A borfajtákban is önfejű vagyok, Neszmeély nyilván a könnyedebb fehérborok hazája, de nekem az az ideám, hogy lehet itt komoly vörösbort is készíteni,

szerintem a talaj mindig is adott volt, és most már a klíma is adott, a kékfrankosom már bizonyított” — meséli. 2018-ban egy borászati fejlesztés eredményeként megépült új, korszerű borászattal már nem kezdőként válthatott dimenziót. Vibráló személyisége, humora, nyers őszintesége különleges élmény a látogatóknak. A borászathoz tartozik egy 60 fős rendezvényhelyszín is, továbbá a szállás és az étkezetés is megoldható.

#### **PINOT NOIR ROSE 2023**

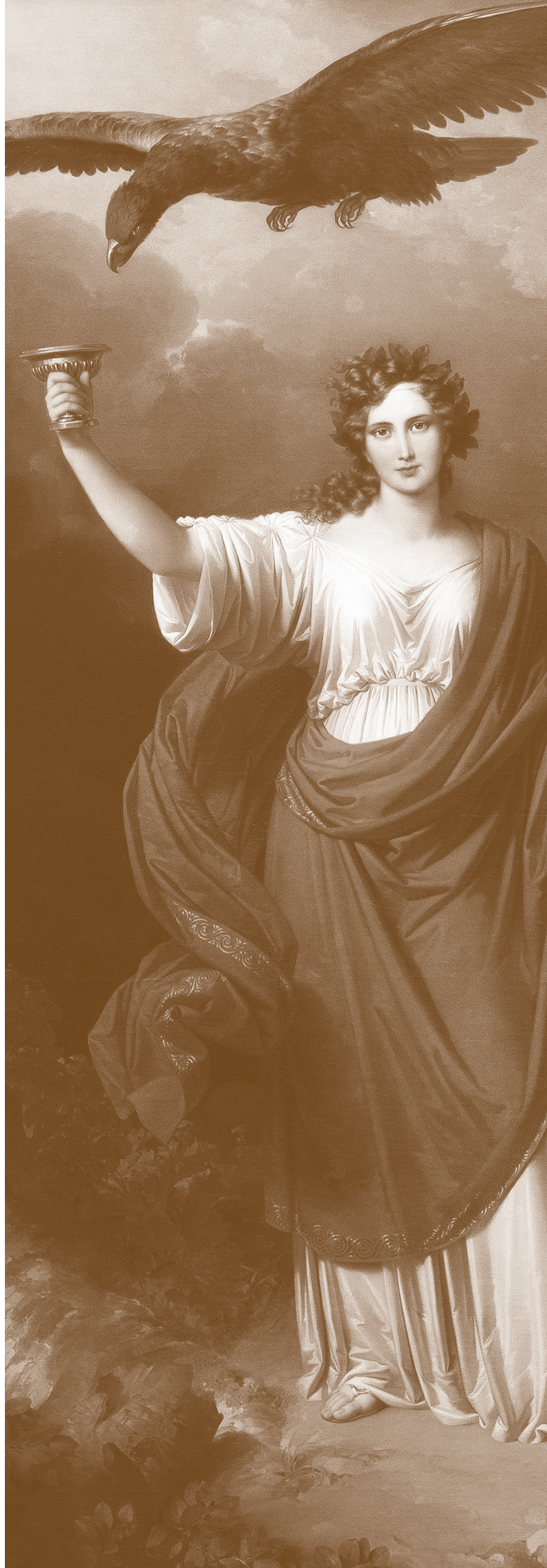
E bor illatában egy nagy kosár málnát érezhetünk. Ízében ropogós savak, gazdag gyümölcsösség figyelhető meg. Jól behűtve igazi nyáresti frissítő nedű.

**BRUTTÓ 2.100,- FT/PALACK**



# MEGRENDELÉSEK

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



**MTA**