



CONFRÉRIE DE TOKAJ

Beyond the Golden Route

Tartalom / Content

A Borlovagrend története / History of the Confrérie	4
A Borlovagrend ma / The Confrérie today	6
Szenvedély Tokaj iránt – tagok / Passion for Tokaj – members	8
Küldetés / Mission	9
Tokaji visszhang / Reflections on Tokaj	10
Borlovagrendi események / Confrérie events	12
Tokaji borlovagok avatása / Intronisations in Tokaj	14
Tokaji Randevűk / Tokaj Rendezvous	18
Nagy Tokaji Borárverés / Great Tokaj Wine Auction	18
A tokaji terroir / Terroir of Tokaj	20
Geológia, klíma / Geology, climate	20
Szőlőfajták / Grape varieties	22
Régi és új bortípusok Tokajban / Old and new types of Tokaji wine	25
Tokaji Dry, Tokaji Sweet, Tokaji Aszú wines, Tokaji Eszencia	
UNESCO Világörökség / UNESCO World Heritage	28





A Borlovagrend története

A Királyok bora, borok királya borlovagrendet 1987-ben alapították a tokaji Rákóczi Pincében, ott, ahol a legenda szerint Szapolyai Jánost az erdélyi és a tiszántúli nemesség királlyá választotta 1526-ban.

1999-ben a borlovagrendi testület közgyűlésének döntése értelmében a Tokaj Reneszánsz Egyesülethez csatlakozott. A testület akkor húsz tagból állt, 2012-re megújult, és Tokaji Borlovagrend Egyesületként született újjá.

History of the Confrérie

The Tokaji Vinum Regum Rex Vinorum Order was founded in 1987 in the Rákóczi Cellar in Tokaj, the place legend tells nobles from Transsylvania and Tiszántúl elected János Szapolyai king of Hungary in 1526.

In 1999 the Grand Assembly of the Order voted to join Tokaj Renaissance. The Assembly consisted of twenty members. The Order was rejuvenated in 2012 when it was reborn as Confrérie de Tokaj.



A Borlovagrend ma

A megújult Borlovagrend a sárospataki Rákóczi-várban kezdte meg működését 2012. szeptember 22-én mintegy száz alapító taggal. 1987 óta több mint 400 személyt avattak borlovaggá; kivétel nélkül olyan személyeket akiknek fontos Tokaj!



The Confrérie today

The Confrérie de Tokaj started with about 100 founding members on 22nd September 2012 in the Castle of Sárospatak. Since 1987 over 400 members have been intronised, all people who carry Tokaj close to their heart.

Szenvedély Tokaj iránt – tagok

A Tokaji Borlovagrend tagjaivá fogadja mindazon személyeket, akik elkötelezettek a Tokaji borvidék fejlődése mellett. Az alapítók túlnyomó része a régió vezető termelői közül került ki, akik hisznek a terroirban és az itt készülő borok egyediségében. De az egyesület nyitott mindazon civilek számára is, akik az itt munkálkodó termelőkhez hasonlóan bíznak Tokaj jövőjében, és szeretnék e csodás borvidék nagykövetei lenni.

Passionate about Tokaj – members

The Confrérie de Tokaj welcomes as members all who wish to contribute to the development of the Tokaj Wine Region. Most of the founding members of the Confrérie are leading Tokaj wine producers who believe in terroir and the uniqueness of wines produced here. However, membership is open to everyone who, like the local producers, trusts in the future of Tokaj and would like to be an ambassador for this wonderful wine region.



Küldetés

Mission



A tokaji aszú évszázadok óta hazánk legendás bora: „a királyok bora, a borok királya”. Ahogy Hugh Johnson is mondja: „ikonikus borok – mint a tokaji, a portói és a champagne – felfedezéséhez és megértéséhez időre van szükség”. Ez a gondolat a Tokaji Borlovagrend misszióját is meghatározza. Létrehozni és fenntartani egy aktív közösséget különböző szakmai körök képviselőiből. A célunk pedig közös: Tokaj-Hegyalja kiváló vulkanikus borait minél több emberrel megismertetni, idehaza és külföldön egyaránt.

A Borlovagrend találkozók, rendezvények szervezésével igyekszik szorosabbá tenni a tagjai közti kapcsolatot: e célt szolgálják a Tokaji Randevúk, a Nagy Tokaji Borárverések, a borlovagok avatása és a borvacsorák, vagy épp egy-egy New York-i, londoni kóstoló szervezése.

Tokaji Aszú has long been the legendary Hungarian wine: the “Wine of Kings and the King of Wines”. As Hugh Johnson said, iconic wines, such as Tokaji, Port and Champagne, need time to be explained and understood. This thought defines the mission of the Confrérie de Tokaj. To create and nurture an active community of people from a variety of professions who, with a shared goal, present to as many people as possible the outstanding Tokaji volcanic wines of the wine region in Hungary and abroad.

The Confrérie facilitates strengthening links between members by organising meetings and events such as the Great Tokaj Wine Auctions, Tokaj Rendezvous, intronisation and wine dinners, and international tasting events (London, New York).



Tokaji visszhang

„A tokaji bor szerves része nemzeti identitásunknak. Szeretnénk minden borkedvelőt meghívni és elkísérni a hegyaljai kalandozására. A borlovagrendnek ez a legfőbb hivatása.”

Prof. dr. Stumpf István,
a Tokaji Borlovagrend Egyesület elnöke

Reflections on Tokaj

“Tokaji wine is an organic part of Hungarian national identity. We wish to invite and accompany all wine enthusiasts on their adventures in Tokaj. This is the most important mission of the Confrérie.”

Prof. dr. István Stumpf,
President of the Confrérie de Tokaj



„Ma, itt és most a szemtanúi lehetünk a Tokaji borvidék újjászületésének és reneszánszának. Számomra roppant izgalmas figyelni, ahogy a tokaji aszú visszakapja az őt megillető szerepet és presztízst mint a világ legnemesebb édes bora. Szárazakban pedig a magyar Burgundia lenne születőben? Hiszem, hogy így van.”
Ronn Wiegand MW, MS

“Today, here and now, we are witnessing the rebirth – the renaissance – of the Tokaj Wine Region. It is exciting for me to witness Tokaji Aszú regaining its reputation and prestige as the world’s noblest sweet wine. In dry wines, are we witnessing the birth of Hungary’s Burgundy? I believe, YES, we are.”
Ronn Wiegand MW, MS



A Borlovagrend személyes találkozók által igyekszik tagjait és az egyesületen kívüli civil személyeket is közelebb hozni a régióhoz, annak boraihoz, termelőihez. Az események középpontjában természetesen a bor áll, melyen keresztül egyre többen megértik Tokaj csodáját.



Borlovagrendi események Confrérie events

The Confrérie organises events for members and non-members that bring Tokaj lovers closer to the region, its wines and producers as well as bringing outstanding Tokaji wines to a wider audience. A personal connection that helps people experience the magic of Tokaj.





Tokaji borlovagok avatása
Csatlakozás egy különleges közösséghez

Intronisations in Tokaj
Join a special community



Tokaji Rendezvűk

Az év folyamán Hegyalján, Budapesten vagy épp online formában, rendszeresen tartunk találkozókat, tematikus kóstolókat, ahol a borlovagok, egyesületi tagok kötetlen hangulatban kóstolhatnak, beszélgethetnek.



Nagy Tokaji Borárverés

A Tokaji Borlovagrend 2013-2018 között minden évben megrendezte a Tokaji Tavasz eseménysorozatát, melynek legnagyobb attrakciója a Nagy Tokaji Borárverés volt. A kalapács alá kerülő borok egytől egyig exkluzív tételek voltak, a borvidék leginnovatívabb borászainak keze közül kerültek ki, vakkóstolást és értékbecslést követően licitálhattak rájuk világszerte.

A BORLOVAGREND ARCHÍVUMA

Minden archív árverési tételből 12 palack Tarcalra, a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet híres pincéjébe került betárolásra. Ezek a borok hazai és külföldi rendezvényeken is méltó módon képviselik Tokaj-Hegyalját.



Tokaj Rendezvűs

Throughout the year the Confrérie organises regular meetings and thematic wine tastings in the wine region, in Budapest and online. Wine knights and Confrérie members can taste and talk in a relaxed atmosphere.

Great Tokaj Wine Auction

The Confrérie de Tokaj organised the Tokaj Spring series of events every year from 2013 to 2018, the highlight of which was the Great Tokaj Wine Auction. Each and every wine that went under the hammer was an exclusive lot, created by the most innovative winemakers in the region and put up for bids by people around the world after blind tasting and estimate values had been given.

THE CONFRÉRIE ARCHIVE

Twelve bottles of each Auction lot are stored in Tarcal, in the famous cellar of the Research Institute for Viticulture and Oenology. These wines represent the Tokaj Wine Region at events in Hungary and abroad.

A tokaji terroir

Geológia

A Tokaji borvidék az Alföld és a Zempléni-hegység találkozásánál helyezkedik el. A dombok és hegyek déli lejtői mentén a 11000 hektáros borvidéken ma mintegy 5400 hektáron terem szőlő. A borvidék két fontos folyója, a Bodrog és a Tisza Tokaj városában folyik össze. A 15 millió évvel ezelőtt indult vulkáni aktivitás eredményeképpen igen sokféle talajtani formáció alakult ki. A szőlő gyökerei a talajt mélyen átszöve egyedi termőhelyi jegyeket képesek a borba is közvetíteni. A Tokaji-hegy dacitkúpjának felszínén többnyire lösz található, ami agyagos, majd nyiroktalajokkal váltakozik északabbra. A borvidék középső és északabbi részein pedig igen változatos vulkáni kőzeteket (riolit, andezit, kvarc stb.) találunk a dűlőkben sétálva.

Klíma

Tokaj-Hegyaljára a kontinentális időjárás jellemző, száraz, meleg nyárral, hideg téllal. A napsütötte déli lejtők védve vannak a szelektől a zempléni hegyek ormai által. Az ősz többnyire hosszú, a vénasszonyok nyarának kedvező hatásaival. Az igazi csoda azonban az őszi hetek alatt történik meg, amikor a nedves, ködös reggelt napsütés váltja fel. Ez ideális körülményeket teremt a nemes rothadásnak, vagyis a botritisz gomba fejlődésének. Ahogy a Bodrog felől a pára ellepi

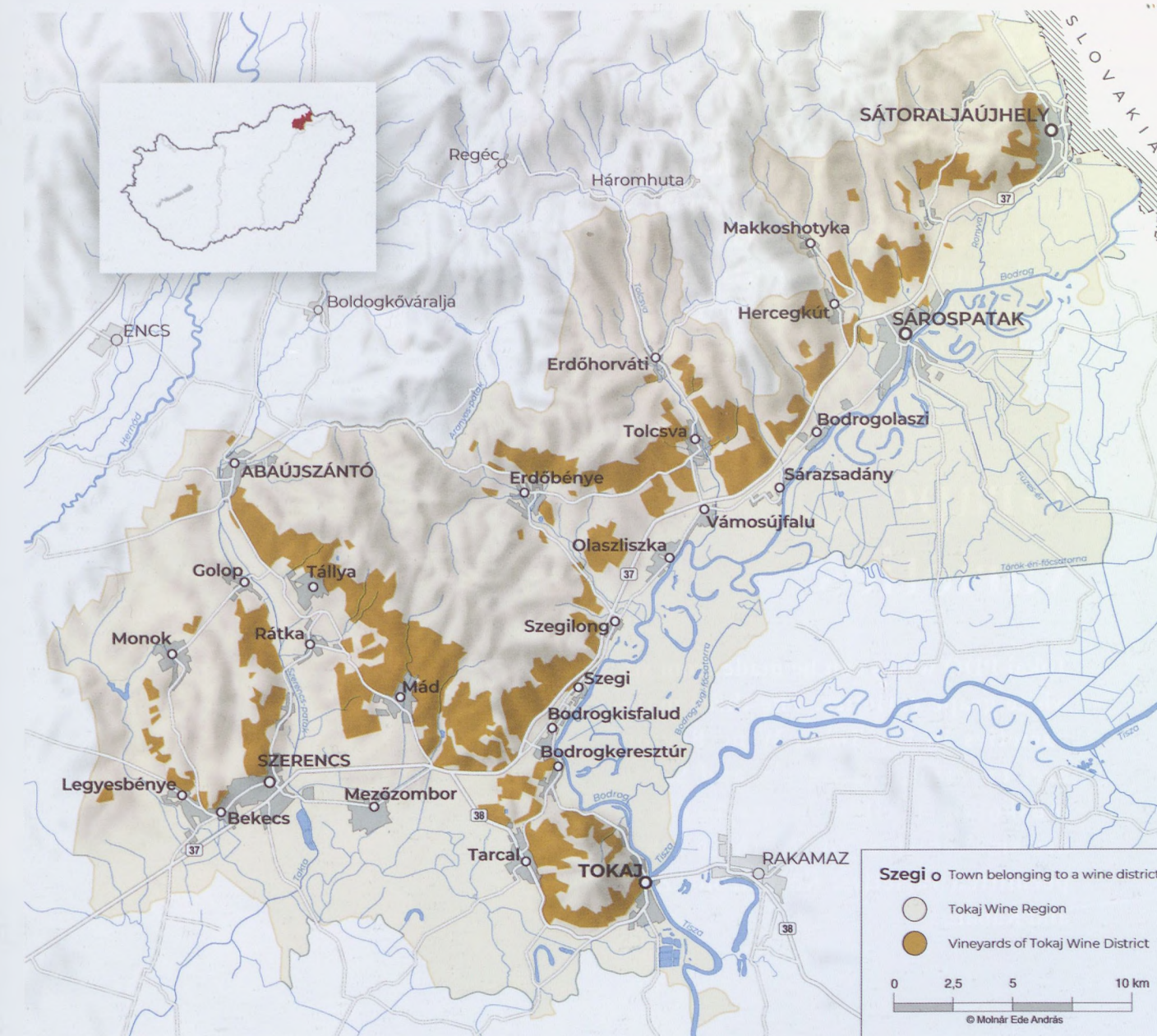
Terroir of Tokaj

Geology

Set at the meeting of the Great Hungarian Plain with the Zemplén Mountains, the Tokaj Wine Region extends over 11000 ha (27000 acres) with 5400 hectares (13600 acres) of vineyards on the south-facing slopes of the Zemplén. The rivers Tisza and the Bodrog, so important in the region, meet in the town of Tokaj. The volcanic activity that started 15 million years ago resulted in very varied soils. The vine roots weave the soils deeply and are able to convey unique terroir notes to the wines. Most of the dacite cone of Tokaj Hill is covered in loess which becomes mostly clay and nyirok soils further north. In the central and northern areas of the wine region we find incredibly varied volcanic rocks on vineyard walks (rhyolite, andesite, quartz, etc.).

Climate

The Tokaj Wine Region has a continental climate with dry, hot summers and cold winters. The sunny southern slopes are protected from the winds by the peaks of the Zemplén Hills. Autumn is usually long, bringing the benefits of an Indian summer. The real miracle happens during the autumn weeks when damp, foggy mornings are followed by warm sunshine and breezes. These provide ideal conditions for noble rot, that is for the development of the fungus *Botrytis cinerea*.



a hegyoldalak ültetvényeit, a botritisz elkezd működni: átszövi az érett bogyók vékonyodó héját, és vizet von el tőlük, miközben a nap melege szárítja, cukor- és savtartalmuk pedig koncentrálnak. Amennyiben az aszúsodási folyamat ideális körülmények közt végbe tud menni az adott évben, akkor készülhet a szemek kézi leválogatásával aszúbor.

As the humidity rises from the Bodrog to envelop the hillside vineyards, Botrytis starts to work. It weaves through the thinning ripe berry skin and so water evaporates, meanwhile the sun dries the grapes, and thus the sugar and acidity concentrate. When ideal conditions in a vintage allow the aszú process of the ripe grape (drying and shrivelling) to occur completely, then Aszú is made with hand selection of grapes.

Szőlőfajták

Tokaj OEM kategóriát viselő borok ma hat fehérszőlő-fajtából készülhetnek. A borvidék három fő fajtája a furmint, a hárslevelű és a sárga muskotály. Kisebb területen terem kövérszőlő, zéta és kabar, melyek szintén az engedélyezett fajták közé tartoznak.

Grape varieties

Tokaj PDO wines can be made from six white grape varieties. The three main varieties in the Tokaj Wine Region are: Furmint, Hárslevelű and Sárga muskotály (Yellow muscat). There are smaller areas of the three other permitted varieties: Kövérszőlő, Zéta and Kabar.

Furmint

Tokaj legelterjedtebb és legfontosabb fajtája. Mostanra tudjuk, hogy a gouais blanc és az alba imputato fajták természetes kereszteződésével jött létre. Minden bizonnyal ezen a borvidéken született, legkorábbi írásos említését egy 1611-ből származó dokumentumban találjuk. Erős növekedésű, késői érésű fajta, mely közepes bogyókat terem, könnyen megtelepszik rajta a botritisz. Kitűnő savú borokat ad.

Noha a fajta az édes borokkal vált híressé, ma száraz formában is egyre népszerűbb szerte a világban. Hasonnevei: fehér furmint, mosler, moslavac, sipon, szigeti, somszőlő, zapfner.

Furmint

Furmint is the most widespread and important variety in the Tokaj Wine Region. We know it is the natural cross of the varieties Gouais blanc and Alba imputato. It was born in this region; the earliest written reference dates from a 1611 document. This strong growing variety has average size berries that ripen late and on which Botrytis settles easily. Gives an excellent acid backbone.

Although Furmint became famous with sweet wines, today dry Furmint is increasingly popular around the world. It is also known as Fehér ('White') Furmint, Mosler, Moslavac, Sipon, Szigeti, Somszőlő, Zapfner.



Az aszúsodás folyamata

The development of aszú berries

Hárslevelű

Aromásabb a furmintnál, melynek minden bizonnyal leszarmazottja. Savakban erőteljes, de kedvesebb ízekkel bír, hársvirágos, mézes jegyekkel. Erős növekedésű, késői érésű fajta. Fürtjei lazábbak, hosszabbak a furmintnál, ami száraz években az aszúsodást nehezítheti. Hasonnevei: lipovina, lindenblättriger (német nyelvterületen).

Hárslevelű

More aromatic than Furmint from which it is most likely descended. Strong acidity with friendly flavours like linden flower and honey. Vigorous grower, late ripener. Loose bunches, longer than Furmint, which makes the aszú process more difficult in dry vintages. It is also called Lipovina or Lindenblättriger (in German-speaking areas).

Sárga muskotály

Intenzív virágos aromájú bort ad, finom gyümölcsös jegyekkel. Az előzőeknél hamarabb, szeptemberben szüretelik, ha száraz bornak szánják. A legillatosabb fajtája a borvidéknek, mely édes és száraz borként is szerethetővé teszi. Egyre több borászat önálló borként is elkészíti. Szerte Európában elterjedt, hasonnevei: muscat (blanc), moscato bianco, muskat zoti, zoruna, gelber muskateller, muskat zlty.

Sárga muskotály

“Yellow muscat”. Gives wine with intensive floral aromas and refined fruit notes. Earlier harvest than the previous two if picked for dry wine. The most aromatic variety in the wine region, making it lovable as both a sweet and a dry wine. More and more wineries are also making it as a stand-alone wine.

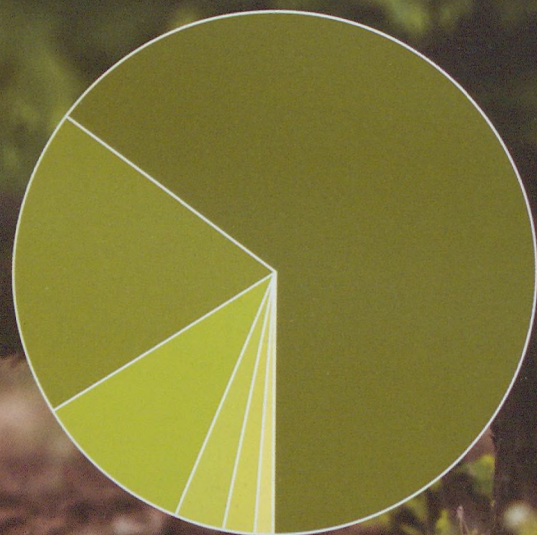
It is widespread throughout Europe as: Muscat (blanc), Moscato Bianco, Muskat Zoti, Zoruna, Gelber Muskateller, Muskat Zlty.

A szőlőültetvényeken az engedélyezett fajták a következő arányban vannak telepítve:

Vineyards are planted with the authorized varieties in the following overall proportion:

Hárslevelű: 19%

Sárga muskotály
Yellow muscat: 10%



Kövérshőlő: 1%

Zéta: 2%

Egyéb/others: 3%

Furmint: 65%

Régi és új bortípusok Tokajban

Old and new types of Tokaji wine



TOKAJI DRY – botritisz nélküli száraz borok. Bármelyik hegyaljai fajta alkalmas száraz fehérborok készítésére. A furmint a legelterjedtebb közülük, mégis a legváltozatosabb. Lehet friss és ropogós, gyakran mineralis, de pezsgőnek is alkalmas. A hárslevelű (közeli rokona) kényesebb, de többnyire aromásabb, virágos, hársmézes karakterrel bír, míg a muskotályt feminin bornak szokták mondani, behízselgő virágossága, lágyabb szerkezete miatt. Az érlelésük történhet tartályban és hordóban is.

TOKAJI DRY – Dry wines without Botrytis. All three main Tokaj varieties, Furmint, Hárslevelű and Sárga muskotály, are excellent for making dry white wines. Furmint is the most widespread and the most varied. It can be fresh and crisp, often mineral and is also great for Pezsgő (Hungarian traditional method sparkling). Hárslevelű (a close relative) is more delicate and more aromatic with floral linden honey character. Sárga muskotály is often called a feminine wine with its charming floral nature and softer structure. They can be aged in tank or barrel.

TOKAJI SWEET – késői szüret és édes szamorodni, melyek töppedt, túlérlett, részben aszús fürtökből készülnek. A késői szüret fiatal borkategória, mely a 90-es évektől jelent meg a modernebb piaci igények kielégítésére. A late harvest borok igen sokfélék lehetnek száraztól a nagyon édesig, hisz a beltartalom és az érlelés sem igazán leszabályozott. Készülhetnek egy vagy több helyi fajtából, botritiszesedés mellett vagy anélkül. A mai fiatalos késői szüretetek rendszerint édesek és a frissesség megőrzése érdekében nem kapnak hosszú hordós érlelést.

A szamorodni lengyel eredetű szó, mely ékes bizonyítéka a mindig erős észak felé irányuló exportpiaci kapcsolatoknak. Jelentése: ahogy termett. A töppedt, egészséges és a botritiszes gyümölcs egyben kerül feldolgozásra. Cukortartalomtól és az erjedés ütemétől függően édes, ritkábban száraz bor is lehet, melyet kötelezően hat hónapig hordóban kell érlelni. Az édes szamorodni általában nem olyan komplex és koncentrált, mint az aszú, mégis gyönyörű egyensúlyú, elegáns jegyeket hordoz.

Száraz szamorodni: nagy tokaji bor, mely száraz, és mégis botritiszes ízeket hordoz. A lengyel és északabbi piacokon hosszú ideje közkedvelt stílus, mely bortípust e kereskedelmi kapcsolat is formált. Akár több évig is élesztőhártya alatt érik, így mutat rokonságot a száraz sherryvel vagy Jura vin jaune típusú boraival. A sajátos aromák különleges bor-étel párosításokra adnak lehetőséget: diós, gombás jegyek, magas sav, azaz csupa izgalmas perspektíva a gasztronómiában.

TOKAJI SWEET – Late Harvest and Sweet Szamorodni made from shrivelled overripe part aszú berry bunches. A young wine category that appeared in the 1990s to satisfy modern market demands. Late harvest wines can vary greatly from dry to very sweet; the extract and aging are not really regulated. Today young late harvests are generally sweet and are not aged long in barrel in order to retain their freshness.

Szamorodni is a word of Polish origin, shining proof of the export trade relations to the north that have always been strong. It means “as it grew”. Shrivelled healthy and botrytized fruits are processed together. Depending on the sugar content and vinification, it can be sweet and, less frequently, dry. The wine is barrel-aged for a mandatory period of at least six months. Although Sweet Szamorodni is generally not as complex or concentrated as an Aszú, it still brings beautifully balanced and elegant notes.

Dry Szamorodni: a great Tokaji wine that carries both dry and Botrytis notes. Its long popularity in the Polish and more northern markets also influenced the wine type and trade relations. It can be aged for up to several years under a layer of flor, and thus presents closeness to dry sherry and Jura Vin Jaune. The range of aromas offer possibilities for special wine-food pairings. Walnut, mushroom, high acidity... these are all incredibly exciting perspectives in gastronomy.

TOKAJI ASZÚ

A bortípus, mely híressé tette Tokajt, többek közt egyedi „receptúrájával”. Eddigi ismereteink szerint az „aszú szőlő bor” első írásos említése a Garai család 1571. május 15-én kelt örökösödési levelében található. A szemenként szedett aszúbogyókat kádakba gyűjtik a szüret folyamán, majd mustba, murciba vagy az évi borba áztatják 1-2 napra, és préselik. A maceráció kulcsfontosságú az aszú készítésekor, ekkor áznak ki az értékes íz- és aromaanyagok a bogyókból. Ezt követően zajlik le az erjedés és a minimum 18 hónapos hordós érlelés, majd a szüretet követő harmadik év január 1-én kerülhet legkorábban forgalomba.



TOKAJI ESZENCIA

Az aszúszemek színleve, azaz a saját súlyuk alatt kicsepegő, igen tömény nektár. Hihetetlenül édes (minimum 450 g/l természetes maradék cukorral), melyet az extrém magas savtartalom szépen kiegyenlít. Az erjedése igen lassú, üveghalomban zajlik, és mindössze 1-4%-os alkoholgig megy végbe. A tokaji eszencia nem csak a tokaji borok csúcsa, de sehol a világon nincs párja ennek a módszernek és íznek. Hajdan gyógyszerként került forgalomba, napjainkban is csak a kivételes években, minimális mennyiség kerül palackba.

TOKAJI ASZÚ

Aszú is the wine style that made Tokaj famous, including with its unique “recipe”. To the best of our knowledge, the first written reference is in a Garai family inheritance deed dated 15 May 1571 as “aszú szőlő bor” (aszú grape wine). The aszú berries are harvested individually and stored in vats during the harvest before being macerated for 1-2 days in must, fermenting must or wine of the same vintage and then pressed. This maceration is a key step in making Aszú, as it helps extract a complex array of distinctive flavours and aromas from the grapes. Then it ferments and is matured in barrel for at least 18 months, often followed by several years of bottle aging.

TOKAJI ESZENCIA

Eszencia, the free-run juice the aszú berries exude under their own weight, is an incredibly concentrated nectar. Unbelievably sweet, it has minimum 450 g/l natural residual sugar balanced with extremely high acidity. Fermentation in glass demi-johns is extremely slow, attaining just 1-4% alcohol. Tokaji Eszencia is not only the pinnacle of Tokaji wines, it has no match in method or flavour anywhere in the world. Once sold as a medicine, today minimal quantities are bottled – and only in exceptional vintages.

UNESCO Világörökség: 20 éves jubileum

UNESCO World Heritage: 20th Anniversary

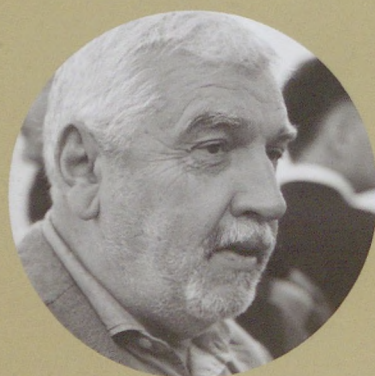


Azoknak, akik ismerik ezt a tájat, talán nem meglepő, hogy a Tokaji borvidék 2002-ben az UNESCO világörökségi oltalma alá került. A táj szerkezetét és formavilágát, a borvidék 27 települését évezredek borászati és termelői tradíciók formálták napjainkig. Tokaj-Hegyalja III. Károly királyi rendelete nyomán a világon elsőként vált zárt borvidékké 1737-ben. A borminőség, a borkészítés és a kereskedelem szigorú szabályozás alatt áll évszázadok óta.

A földrajz, a környezet és a klíma sajátos együttállása révén Tokaj mindig a szőlő- és borkultúra szimbóluma volt. Az egyedi termőhelyek, a helyi szőlőfajták, a folyók adta mikroklíma révén az aszúsodás sajátos borászati gyakorlatot indított el, míg a zempléni erdők kiváló hordóalapanyagot nyújtottak a bor érleléséhez és szállításához. Ezek a sajátosságok alakították a kultúrtáj ma is megcsodálható dűlőit, szőlőbirtokait, falvait és városkáit, illetve az alattuk kialakult labirintusszerű pincerendszereket, melyeket a vulkáni tufába vájtak elődeink.

Those who know the land may not be surprised to know that the Tokaj Wine Region was inscribed as UNESCO World Heritage in 2002. The organisation and character of the landscape, along with the 27 settlements, are shaped by the interaction of the thousand-year tradition of wine production. Tokaj was decreed the first closed wine region in the world by Charles VI in 1737. Wine quality, winemaking and trade have been strictly regulated for centuries.

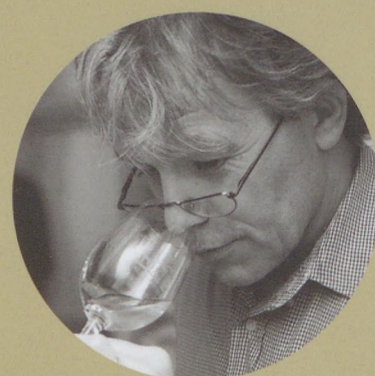
Tokaj's unique combination of geography, environment and climatic conditions means it has long been a symbol of vine and wine culture. The exceptional terroirs, local grape varieties and the rivers that create a microclimate favourable for noble rot gave rise to a unique winemaking method, while the Zemplén oak forests provide excellent raw material for barrels for winemaking and transport. All these features have contributed to the cultural landscape we see today: vineyards, vineyard estates, villages and small towns, as well as the labyrinth of wine cellars carved by our ancestors by hand into volcanic tuff.



DR. TIBOR KOVÁCS
Grand Maitre



PROF. DR. ISTVÁN STUMPF
President



SAMUEL TINON
Vice president



GERGELY RIPKA
Communication, events



GABRIELLA VELKEY
Administration
regist@tokajborlovagrend.hu



KATHERINE CHAPMAN
International contact



Published in 2022 by the Confrérie de Tokaj.
All rights reserved.

Confrérie de Tokaj
3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
info@tokajborlovagrend.hu
www.tokajborlovagrend.hu
Tel.: +36 703 625 705



Photos: Tamás Erdős, Ferenc Dancsecs, Judit Gálik, Levente Gálik, Zsolt Szentirmai
Layout: Zsolt Szentirmai

