

TOKAJI
TAVASZ
TOKAJ SPRING

NAGY TOKAJI
BORÁRVERÉS
GREAT TOKAJ WINE AUCTION

2014
ÁPRILIS 25-27
25TH-27TH OF APRIL



Catalogue

Tartalom / Contents

Köszöntő	5
Introduction	6
Szepsy István a Nagy Tokaji Borárverésről / István Szepsy on the Great Tokaj Wine Auction	7
Dusóczky Tamás: Tokaj Hegyalja szőlészetének fejlődése	8
Tamás Dusóczky: The development of the Tokaj Wine Region	9
PROGRAMTERVEZET / PROGRAMME PLAN	10
PEOPLE	11
Lovász Irén	12
Winkler Nóra	13
A Tokaji Borlovagrend Borvizsgáló Bizottsága / Confrérie de Tokaj Wine Tasting Committee.	14
Mészáros Gabriella	15
Nicolas Godebski	16
Ercsey Dániel.	17
Ronn Wiegand	18
TÉTELEK / AUCTION LOTS	19
BARDON - Lapis Furmint 2013.	20
BARTA Öreg - Király Furmint Szelekció 2013.	21
DEMETERVIN - Úrágya Furmint 2013.	22
DERESZLA - Dorgó Furmint 2013	23
DISZNÓKŐ - Hegymegi Tokaji Száraz 2013	24
FÜLEKY - Úrágya Hárslevelű 2013	25
GIZELLA - Szent Tamás – Barát Hárslevelű 2013	26
HOLDVÖLGY - Becsek Hárslevelű 2012	27
SAMUEL TINON TOKAJ GRAND LIQUOREUX - Szent Tamás Furmint 2013.	28
SZENT BENEDEK - Köveshegy Furmint „184” 2013	29
SZENT TAMÁS - Szent Tamás Selection 2013	30
SZEPSY - Tokaji Furmint Nyúlászó '58 2013.	31
TOKAJ-HÉTSZÖLŐ - Tokaji “Nagyszőlő” Furmint 2013.	32
BÉRES - Diókút Sárgamuskotály Késői Szüret 2013.	33
BUDAHÁZY - Szent Tamás-Makovicza Furmint Késői Szüret 2013	34
FÜLEKY - Dobai - Somos Késői Szüret 2013.	35
DISZNÓKŐ - Tokaji Aszú 6 Puttonyos „Hetedik” 2011	36
GRÓF DEGENFELD - Aszú 6 Puttonyos Válogatás 2006	37
TOKAJ KERESKEDŐHÁZ ZRT. - Tokaji 5 puttonyos Aszú 2010	38
OROSZ GÁBOR - Tokaji Aszúesszencia 2002	39
KUBUS - Tokaji Esszencia 2003	40

Tartalom / Contents

BORÁSZATOK / WINERIES	41
Bardon Borászat	42
Barta Pince	43
Béres Szőlőbirtok és Pincészet	44
Budaházy Pincészet	45
DemeterVin	46
Dereszla Pincészet	47
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet	48
Füleký Pincészet	49
Gizella Pince	50
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok	51
Holdvölgy	52
Kubus Pincészet	53
Orosz Gábor	54
Samuel Tinon Tokaj Grand Liqueureux	55
Szent Benedek Pincészet	56
Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet	57
Szeþsy Pince	58
Tokaj-Hétszõlõ	59
Tokaj Kereskedõház Zrt.	60
 SZÁLLÁSAJÁNLAT / ACCOMMODATION OFFER	 61
 A Tokaji Borvidék térképe / Map of the Tokaj Wine Region	 64
 Általános szerzõdési feltételek	 65
 Terms and conditions	 67
 Jegyzetek / Notes	 69



TOKAJI
TAVASZ
TOKAJ SPRING

NAGY TOKAJI
BORÁRVERÉS
GREAT TOKAJ WINE AUCTION

2014
ÁPRILIS 25-27
25TH-27TH OF APRIL



Tisztelt Borkedvelők!

2014. április 25-27-én a Tokaji Borlovagrend fő rendezvényére, a Tokaji Tavaszra immár másodszor kerül sor a Tokaji Borvidék szívében.

Borárverés 2.0. A tokaji borárverést 2014. április 26-án, szombaton tartjuk a sárospataki várban. Akárcsak az 2013. áprilisi nagysikerű „első felvonás” – ahol 13 tétel eladásából több mint 20 millió forint folyt be – az ezévi árverés is a hegyaljai borkészítés teljes spektrumát vonul-tatja fel. Licitálásra mind személyesen, mind telefonon lehetőség lesz.

A legjava. Az árverésen a Tokaji Borlovagrend ismét a térség legjobb termelőinek köréből származó olyan különleges borok megvásárlásának lehetőségét kínálja fel, melyekből szinte elenyésző, mindössze egy-egy 136 literes gönci hordónyi mennyiség áll csupán rendelkezésre – az eszenciák pedig még ennél is kisebb, 10 literes tételekben kerülnek kalapács alá. Az árverési tételek kivételes minőségét 2013-hoz hasonlóan most is a Tokaji Borlovagrend azok ellenőrzésével, felügyeletével megbízott Borvizsgáló Bizottsága biztosítja.

A tokaj-hegyaljai kultúrtáj javára. A különleges tokaji tételek exkluzív formában történő piaci juttatásán túl az árverés célja, hogy az Abaújszántó-Tokaj-Sátoraljaújhely háromszögében elterülő borvidék újjá-

építéséhez is hozzájáruljon. A 2002 óta világörökségi kultúrtájként számon tartott Tokaj-Hegyalja méltó arra, hogy megőrizzük az utókor számára. Bízunk benne, Önt is köreinkben üdvözölhetjük majd e nagyszerű eseményen!

Tokaj – öt évszázad történelem. A világ első zárt borvidékeként Tokaj vitathatatlanul a világ egyik legkiemelkedőbb termőhelye, mely a borfajták és a borokban megjelenő dűlőkarakterek széles skáláját kínálja a száraz és édes kategóriában egyaránt. A Tokaji Tavasz és az annak keretében megtartott borárverés az év legfontosabb eseménye: lehetőség minden borkedvelő számára, hogy e gazdagságba bepillanthasson, a legfrissebb borművészeti alkotásokat megismerhesse.

A Tokaji Borlovagrend. A Tokaji Borlovagrend célja, hogy visszaemelte Tokajt az öt megillető piedesztálra. A Lovagrend a termőhely egységiségében és az itt készülő borok kivételes karakterében hívó legjobb borvidéki termelőket fogja össze egy szervezetbe, mely nyitva áll minden olyan borszerető és szakmabeli előtt, aki hozzá szeretne járulni Tokaj-Hegyalja fejlődéséhez. A Lovagrend Tokaji Randevő elnevezéssel rendszeres összejöveteleket, valamint havonta közös ebédeket szervez, melyre hivatalos minden lovagrendi tag és borszerető ember.



TOKAJI
TAVASZ
TOKAJ SPRING

NAGY TOKAJI
BORÁRVERÉS
GREAT TOKAJ WINE AUCTION

2014

ÁPRILIS 25-27
25th-27th OF APRIL



Dear Friends of Wine,

Welcome to Tokaj! Welcome for the Second Time to Tokaj Spring, the flagship event of the Confrérie de Tokaj to be held on the 25th, 26th and 27th April 2014 in the heart of the Tokaj Region.

Auction Number 2. The Great Tokaj Wine Auction will be held on Saturday 26th April 2014 in the Castle of Sárospatak. After the great success of April 2013, where 67 500 € were gathered by the sale of 13 lots, the second Auction will once again showcase the range produced in this historic white wine region. The auction will also be conducted by telephone.

Best of. The Confrérie de Tokaj has once again reserved lots from some of the best producers of the region. These are unique lots chosen by the producers in their cellar in very little quantity: a Gönci barrel (the traditional Tokaj barrel), that is 136 litres. Eszencia will be offered as 10 litres. As for the 2013 Auction, the Confrérie Wine Committee responsible for checking and supervising the wines will assure the exemplary quality of lots presented at the Tokaj Wine Auction.

For the benefit of the Tokaj landscape. Beyond the pleasure of offering exclusive new releases of Tokaj, the aim of the Auction is to help to rebuild the viticultural landscape of the region that spreads between Abaújszántó, Sátorajújhely and Tokaj and covers the

slopes of the Zemplén mountains. Tokaj has been a World Heritage Cultural Landscape since 2002 and deserves to be preserved. We hope you will be able to join us for this beautiful event.

Tokaj, five centuries of history. Tokaj was the first appellation to be designated four centuries ago. It's undoubtedly one of the great wine regions in the world. Situated in the north-east of Hungary, 260 kilometres from Budapest, today it offers a wide range of styles and expressions of crus, in both dry and sweet wines. Tokaj Spring and its auction is the most important rendez-vous of the year and gives all wine lovers the opportunity to discover this richness and the latest creations.

La Confrérie de Tokaj. La Confrérie de Tokaj aims to reposition Tokaj as the treasure it is. The Confrérie serves as an umbrella organisation for the best of the region's producers, who believe in terroir and the unique character of these white wines. It's open to all friends of wine and professionals who wish to participate in the evolution of the region. The Confrérie organises regular meetings called Tokaj Rendez-Vous and lunches once a month to which all the members and wine lovers are invited.



Szepsy István a Nagy Tokaji Borárverésről

A magam részéről teljes egészében a kezdetektől támogatom az árverés gondolatát. Ahhoz ugyanis, hogy egy borvidék mindenki számára megmutathassa a képességeit és adottságait, a megfelelő kereteket ki kell alakítani. Hegyalja nagyságát egyértelműen a dülők különféle – amúgy kitűnő – adottságaira felépítve lehet csak bemutatni. Ennek pedig egyetlen gyakorlati útja van, mégpedig minél több dülő borainak önálló bemutatása. Ezek néha nagyon kicsi mennyiségeket jelentenek, olyan egyedi tételeket, amelyek önállóan nem hozhatók kereskedelmi forgalomba. Ezekezt a borokat viszont pont az árverési keretek között tudjuk úgy megmutatni, hogy a borfogyasztók tudjanak róla, megköstölhassák még akkor is, ha netán más vásárolja meg az egész hordónyi tételt. Mivel a Szepsy Pincének borainak alapanyaga ma már több mint húsz önálló dűlőből származik, a következő években biztosan más dülőknek a termését is szeretnénk bemutatni. Ehhez egész biztosan az is társul majd, hogy bizonyos tételeket csak az árverésre fogunk elkészíteni és az értékesítés is csak ezen a csatornán keresztül fog történni.

Abszolút hiszek az árverés szükségességében és azt is hiszem, hogy Tokaj felemelkedésének útján egy ilyen – ma még induló, de erősödő – árverésnek komoly szerepe van.

Szepsy István - a Toakji Borlovagrend elnöke

István Szepsy on the Great Tokaj Wine Auction

Right from the outset I have been completely behind the idea of the auction. An appropriate framework must be established for a wine region to truly show everyone its potential and characteristics.

The greatness of the Tokaj Wine Region can only be presented based on its varied - that is outstanding - vineyards. And there is only one practical way for this; to show as many single-vineyard wines as possible. These are sometimes only tiny quantities of such unique lots that cannot be released onto the market individually. But we are able to show these wines at the auction, so wine consumers become aware of them, have the opportunity to taste them - and perhaps even purchase a lot, a whole barrel. Since the grapes for the Szepsy wines originate from over twenty separate vineyards, in future years we would definitely like to present the fruits of other vineyards. Thus we will also certainly be creating special lots especially for the Great Tokaj Wine Auction, and their sale will be only through this channel.

I am completely convinced of the need for the Auction which, though still nascent, is growing. I believe it has a key role to play in the rise of Tokaj.

István Szepsy - President, Confrérie de Tokaj

Dusóczky Tamás: Tokaj Hegyalja szőlészetének fejlődése

Tokaj Hegyalját 10-12 millió éve a Pannon tenger borította. Erős vulkáni működés volt a tenger ezen, aránylag sekély vidékén; ez az üledéket, s a majdan belőle kifejlődött talajt ásványokban gazdaggá, és porózussá tette.

Amint a hagyomány tartja, erre a vidékre a kelták hozták be a szőlő kultúrát, több mint 2000 éve. Az Árpád-kori feljegyzésekből kitűnik, hogy a honfoglaláskor itt már szőlőt és bortermelést találtak, amit aztán őseink folytattak.

Ez a vidék lett később a renaissance, és a barokk korban a modern borászat bölcsője. Ez lett a világon az első törvénnyel szabályozott zárt borvidék, itt minősítették termőhelyi adottságaik alapján az egyes dűlőket, itt alkalmazták először az aszúszem válogatást. 1523-ban Tokajban járt a híres svájci kémikus, Paracelsus, az újkori gyógyszerészet atyja, és ő analizálta elsőként a tokaji bort. Ennek nyomán adta ennek a bornak „a borok királya” nevet. Később erre riposztzott XIV. Lajos: „és a királyok bora”.

Erről a vidékről terjesztették tovább a világ sok tájára a borászat kultúráját. Ide küldte Nagy Katalin cárnő Golicin herceget, hogy tokaji szőlővesszőket vigyen a Krím-félsziget déli lejtőire, a tokaji vincellérek segítségével. Ezeknek az ültetvényeknek az utódai ma is Oroszország egyik legjobb borát adják.

Innen vitte Lazar Schwendi ezredes is a szőlővesszőket Elzászba. Szobra ma is ott áll Colmar egyik főterén. A tokaji technológiát tanulmányozták később a bordeaux-i borászok és honosították meg Sauternes vidékén. Ez a bor nem hiányozhatott egyetlen európai királyi asztalról és a mindenkori római egyházfő pincészetéből sem. Innen vitte Haraszi Ágoston a tokaji vesszőket a kaliforniai Napa - völgybe, és ezzel vette kezdetét a modern amerikai borászat.

A híres Fugger Ház két üveg, több mint száz éves tokaji bort küldött Poniatowsky Szaniszlónak, lengyel királyi koronázására, és ugyanilyen ajándékkal kedveskedett I. Ferenc Józsefnek 1867-ben, magyar királyi koronázása alkalmából. Ez a két üveg bor akkor többet ért, mint egy fővárosi telek. Egészen a Párizsi Világkiállításig a tokaji aszú volt a legdrágább bor.



Még egy rendkívüli tulajdonságát kell megemlíteni a tokaji aszúnak: ez a bor több mint 400 évig képes megőrizni friss gyümölcsös ízét, amint ezt a Fugger Ház azon palackjai bizonyítottak, amelyek a II. világháború végén Sztálin birtokába kerültek.

A legnagyobb válságot az 1800-as évek utolsó negyedében élte meg a borvidék, amikor a filoxéra nevű gyökértetű mind a 9000 hektár tokaji szőlőt kipusztította. Mindent újra kellett telepíteni, majd jött az első világháború és az utána következő Trianoni szerződés, ami három falu területét leszakította Tokaj-hegyaljából, és azt Csehszlovákiához csatolta.

Ezt követte az 1930-as gazdasági válság. Majd jöttek a zsidótörvények, a II. világháború, a német megszállás, és a Holocaust, mikoris Tokaj-hegyalja teljes zsidóságát kiirtották. A vidék lakosságának közel 20 %-a volt zsidó, közöttük sok jól képzett borász, és borkereskedő, kiterjedt nemzetközi piaci kapcsolatokkal.

A II. Világháború után jött a Rákosi-rendszer a kolhozosítással, ami a tokaji bortermelést a minőségi irányból a mennyiségi termelés felé lökte. Ez a stratégia az akkor körülbelül 7000 hektáron, az elkövetkező ötven évben milliárdos veszteségeket okozott.

Innen kezdődött 25 éve a borvidék újabb felemelkedése, számos erőfeszítés Tokaj rangjának visszaszerzése érdekében. Ennek a negyedszázadnak, az itt élő bortermelők alázatának, áldozatos munkájának köszönhetően állhatunk ma Önök elé, ezekkel a minden szempontból kivételes, gyönyörű borokkal, hogy bizonyítsuk: Tokaj újra él, és ragyog!

Dusóczky Tamás
A Tokaji Borlovagrend nagymestere

Dusóczy Tamás:

The development of the Tokaj Wine Region

The Tokaj Wine Region was covered by the Pannon Sea 10-12 million years ago. In this relatively flat region there was intense volcanic activity; the deposits created and the soil that subsequently developed are rich in porous and minerals.

According to tradition the Celts brought the culture of the vine to this region over 2000 years ago. We know from Árpád Age records (11th-13th century) that when the Hungarians settled in the area they found grapes and winemaking, a practice which which they continued.

This region was to become the cradle of modern winemaking in the Renaissance and Baroque periods. It was the first legally delimited wine region in the world; the individual *dűlő* (vineyards) were classified based on their characters; and this is the place where the selection of *aszú* berries was established.

In 1523 the famous Swiss chemist and father of modern medicine, Paracelsus, visited. He was the first to analyse Tokaji wine. In light of his findings he gave the wine the title: "king of wines" to which later Louis XIV replied, "and the wine of kings".

The winemaking culture spread to many areas of the world from here. Catherine the Great sent Prince Golitsin to take vines to the southern slopes of the Crimea, a project assisted by Tokaj viticulturists and winemakers. The successors of these plantations still give one of Russia's best wines.

General Lazarus von Schwendi took the vines to Alsace. A statue of him still stands in one of the main squares in Colmar. Later Bordaeux winemakers studied Tokaj winemaking and made it their own in Sauternes. Tokaji wine was never missing from any of the tables of the European kings, or from the Papal cellars in Rome. Ágoston Haraszi took Tokaj vines to the Napa Valley in California. With this the modern American winemaking began.

The famous Fugger House sent two bottles of over a century-old Tokaji wine to Polish king Stanisław

August Poniatowski for his coronation. It gave the same gift to Franz Joseph I when he was crowned king of Hungary in 1867. These two bottles of wine were worth more than a plot of land in the capital. Tokaji wine was the most expensive wine in the world up until the Paris Exhibition.

We must mention an extraordinary characteristic of Tokaji *Aszú*; the wine retains its fresh fruit flavours for over 400 years, as the Fugger House bottles prove that were obtained by Stalin at the end of World War II.

The greatest crisis the wine region has experienced was in the last quarter of the 1800s when the root louse *Phylloxera* destroyed all 9000 hectares of the Tokaj vineyards. This all had to be replanted. Then came World War I and the subsequent Treaty of Trianon which resulted in three villages being separated from the region and assigned to Czechoslovakia.

Then followed the Great Depression of the 1930s. The anti-Jewish laws, World War II and the German occupation, then the Holocaust which annihilated the Jewish population of the Tokaj region. Around 20% of the population of the region was Jewish, including many well-trained winemakers and wine merchants with extensive relations to the international market.

After World War II the Rákosi system with its forced appropriation of land and policies that set quantity over quality as the driving force in the area of around 7000 hectares. This strategy caused losses of billions of forints over the following fifty years.

With the change in political system 25 years ago, the Tokaj Wine Region has been rising again. Many efforts have been made to re-establish the place of Tokaj. Thanks to the humility of the winemakers here and their committed work, we are able to stand before you once again with wines that are exceptional and beautiful in every respect to prove: Tokaj is alive again – and it's shining!

Tamás Dusóczy
Grand maître, Confrérie de Tokaj

PÉNTEK, 2014. ÁPRILIS 25.

14:30-TÓL: Szőlőterületek bemutatása buszos kirándulás keretében Szepsy Istvánnal

17:00-TÓL: A buszok a szállásokra szállítják a részt vevőket

18:30-TÓL: Busztranszfer a Sárga Borházhoz

19:00: Apéritif a Filagóriánál, majd borkóstoló és

BORVACSORA a Sárga Borház Étteremben

A vacsora után busztranszfer a szállásokra

SZOMBAT, 2014. ÁPRILIS 26.

9:30-TÓL: Busztranszfer a szállodákból a sárospataki várba

10:30: AZ ÁRVERÉSI TÉTELEK VAKKÓSTOLÁSA a sárospataki vár gótikus kőtarában

12:30: Piknikebéd a résztvevő termelők boraival a vár nyitott bástyáin

14:30-16:00: NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS

16:00-17:30: A Tokaji Borlovagrend Udvari Tanácsa fogadja a nagyközönséget a sárospataki vár udvarában, majd kezdetét veszi a **TOKAJI BORLOVAGOK AVATÁSI CEREMÓNIAJA**

17:30 ÓRÁTÓL: Busztranszfer a szállodákba

19:30 ÓRÁTÓL: Busztranszfer a szállásokról Tarcalra

19:30 ÓRÁTÓL: Aperitif az Andrássy Rezidencia teraszán

20:30: GÁLAVACSORA az Andrássy Rezidencián
Lovász Irén népdalénekes előadásával

A gálavacsora után busztranszfer a szállásokra

VASÁRNASZ, 2014. ÁPRILIS 27.

10:30-TÓL: Borkóstoló a pincészeteknél. A Nagy Tokaji Borárverésen sikeresen licitáló szerencsés vásárlók találkoznak az eladókkal, azok pincéiben.

FRIDAY 25TH APRIL 2014

14:30-: Bus tour: István Szepsy presents the vineyards

17:00-: Bus transfer of participants to accommodation

18:30-: Bus transfer to the Sárga Borház Restaurant

19:00: Apéritif at the Filagória, then wine tasting and

WINE DINNER in the Sárga Borház Restaurant

After the dinner, bus transfer of participants to accommodation

SATURDAY 26TH APRIL 2014

9:30-: Bus transfer from accommodation to the Castle of Sárospatak

10:30: BLIND TASTING OF THE AUCTION LOTS in the Gothic Carving Collection, Castle of Sárospatak

12:30: Picnic lunch with wine from participating wineries on the bastion of the castle

14:30-16:00: GREAT TOKAJ WINE AUCTION

16:00-17:30: The Confrérie de Tokaj Council welcomes participants in the courtyard of Sárospatak Castle, then begins the **INITIATION CEREMONY OF CONFRÉRIE de TOKAJ MEMBERS**

17:30-: Bus transfer of participants to accommodation

19:30-: Bus transfer from accommodation to Tarcal

19:30-: Apéritif at the Andrássy Rezidencia terrace

20:30: GALA DINNER at the Andrássy Rezidencia in Tarcal with performance by folk singer, Irén Lovász

After the gala dinner, bus transfer of participants to accommodation

SUNDAY 27TH APRIL 2014

10:30-: Wine tasting at the wineries. Successful bidders at the Great Tokaj Wine Auction meet with the sellers at their cellars.

PEOPLE





Lovász Irén

A rendezvény díszvendége

Lovász Irén a mértékadó, sokoldalú énekesnő a magyar népzenei, világzenei élvonal jeles képviselője, az egyik legismertebb magyar népdalénekes világszerte. Tizenhárom szólólemeze közül több aranylemez lett. Itthon az Év Énekesnője eMeRTon-, a Bartók Béla- és a Magyar Művészetért Díjjal is kitüntették, de elnyerte a Német Zenekritikusok Díját is. Előadóművészi pályája mellett tudományos kutató, egyetemi docens, a néprajztudomány kandidátusa. Gyógyító Hangok című lemezsorozata a Magyar Zeneterápiás Egyesület ajánlásával jelent meg.

„Tokaj-hegylájának régi rajongója vagyok. Az Istenadta táj és az emberalkotta szőlőhegyek harmóniája lenyűgöz. Nekem a csodás pincék nagy mesterei tudós művészek, akik szépséges kincseket képesek alkotni. Ünnepi alkalmak, nagy események társa nálam a tokaji nektár. Megtisztelő, hogy most itt énekelhetek.”

SZOMBAT 2014. ÁPRILIS 26.

GÁLAVACSORA az Andrásy Rezidencián

Lovász Irén népdalénekes előadásával

Irén Lovász

Guest of honour

Irén Lovász is one of the most respected and well-known Hungarian folk singers in the world. Several of her solo albums have gone gold. She has received eMeRTon singer of the year, the Bartók Béla Prize and the Hungarian Arts Award in Hungary, and the German Record Critics Award. Alongside her career as a performer, she is a researcher and university lecturer, and holds a doctorate (PhD) in ethnography. Her record series Sacred Voice was recommended by the Hungarian Association of Music Therapists.

“I have long been a fan of Tokaji wines. There is such amazing harmony between the God-given land and the vineyards shaped by humans. The wonderful cellars are the works of great and knowledgeable masters who are able to create such beautiful treasures. The nectar of Tokaj is always my companion at great occasions and celebrations. I am honoured to sing here.”

SATURDAY 26th APRIL 2014

GALA DINNER at the Andrásy Rezidencia in Tarcsl
with performance by folk singer, Irén Lovász



Winkler Nóra

Árverésvezető

Az első mindig különösen érdekes. Várakozás, tervezgetés, készülődés, és eljön a nap. Lehet izgulni, sikerül-e, olyan lesz-e, ahogy szeretnénk. Sok árverés vezetésének tapasztalatával, az első Tokaji Borárverés szervezése nagyon izgalmas folyamat volt. És mikor ott álltunk a teremben, magyar és külföldi vevők, szakértők, borászok, a Borlovagrend tagjai, borimádók és érdeklődők - sikerült! Elindultak a licitek, emelkedtek a tárcsák, étettel és adrenalinnal telt meg a terem. Kitűnő és egyedi tételekkel készülünk idén is, mindenkinek jó ismerkedést, kóstolást, sikeres licitálást kívánok!

Nóra Winkler

Auctioneer

The first is always particularly interesting. Expectation, planning, preparation... and then the day arrives. You can be nervous about whether it will succeed. If it will go as we hoped. With the experience of many auctions, the organisation of the First Tokaj Wine Auction was a particularly exciting process. And, when we stood there in the auction hall with Hungarian and foreign bidders, experts and winemakers, members of the Confrérie and wine lovers, it was a success! The bids began, the paddles were raised and life and adrenaline flooded the room. We are preparing with excellent and unique lots this year too. I wish you all great experiences, tasting and successful bidding!

A Tokaji Borlovagrend Borvizsgáló Bizottsága

A Bizottság tagjai: Mészáros Gabriella, Nicolas Godebski, Ronn Wiegand, Ercsey Dániel

A múlt évi, 2013-as Tokaji Borárverés kapcsán sokakban felmerült a kérdés, vajon mi is az, ami az egyes borok értékét meghatározza? Melyek azok a kritériumok, amik néhány kiemelt tételt nagy nemzetközi árverések keregett kincsei közé emelnek?

Minőség, eltarthatóság, ritkaság. Nyilván ezek együttese az, ami a végső értékrendet kialakíthatja. A három fő kritérium közül talán az adott minőség az, ami évről-évre a legnehezebben határozható meg. Az eltarthatóság, érlelhetőség és maga a ritkaság is egy-egy bornál dokumentálható tényeket foglalnak magukba. Hiszen ha fellapozzuk elmúlt évtizedek, vagy éppen évszázadok krónikáit, a feljegyzések, árverési jegyzőkönyvek és a megbízható szaktekintélyek borleírásai nem csak megbízható támpontokat adnak, de el is igazítanak bennünket. Az adott, aktuálisan árverésre kerülő friss tételek érzékszervi tulajdonságait viszont még nem ismerjük, csak korábbi, hasonló tételekről alkotott ítéletünket tudjuk segítségül hívni. Emellett létezik afféle „előszereteti” érték is, ami néha csak egy-egy ember számára jelent különös vonzalmat egy tárgyhöz. De létezhet efféle kiemelt értéke egy-egy hordó bornak is.

A tokaji borok értéke már több száz éve magasan jár. Nem véletlenül, hiszen valójában mindazokkal a kritériumokkal rendelkezik, amelyek egy-egy komoly borvidék rangját meghatározzák a világban. Egyedi, kifogástalan minőség, évszázadokban mérhető eltarthatóság. Kellhet-e ennél több, amikor egy komoly, sokak számára kizárólagosan elérni kívánt borra gondolunk. Igaz, a tokaji borok ma már – és remélhetőleg még – ritkábban kerülnek nagy nemzetközi árverések katalógusaiba, mégis van egy réteg akik tudják: nem veszíthetnek.

A Tokaji Borlovagrend Bíráló Bizottságának tagjai ezért kísérik végig a borok útját a születéstől a palackba kerülésig – hiszen azzal az aktsussal, amivel árverésre bocsátásra alkalmasnak mondanak egy-egy bort, felelősséget vállalnak. A termelőért, a borért, az évjáratért, az érlelhetőségért és a bor egyediségéért. E felelősség súlya alatt kívánunk tehát minden elszánt árverezőnek,

jó licitálást, szép borokat!

Mészáros Gabriella, Nicolas Godebski, Ronn Wiegand, Ercsey Dániel

Confrérie de Tokaj Wine Tasting Committee

Mészáros Gabriella, Nicolas Godebski, Ronn Wiegand, Ercsey Dániel

In relation to last year's Tokaj Wine Auction 2013 many asked: "What determines the value of a wine?". What are the criteria that raise a few outstanding lots to be among the treasures sought at the great international wine auctions?

Quality, ageing potential, rareness. Clearly the interplay of these factors establishes the final values of the wines. Of the three main criteria quality is perhaps the most difficult to define. The ageing potential and rareness encompass facts about a wine that can be documented. If we leaf through the records of previous decades or even centuries, then we see that earlier notes, auction records and reliable expert wine descriptions give us not only trustworthy guidelines, but also direct us. So, although we do not yet know the sensory characteristics of the lots entered into the given wine auction, we are able to draw on our judgments of similar earlier lots. And, naturally, a sort of "pre-disposition to love" exists too which can strongly attract even just a handful of people to one particular item. And a barrel of wine may possess this exactly kind of exalted value.

The price of Tokaji wines has been high for many centuries. It is no surprise since they certainly possess all the criteria that determine the world ranking of a serious wine region. Unique, impeccable quality, potential that can be measured in centuries. Is anything else necessary when we think of an eminent wine that many can only dream of? It is true that today Tokaji wines enter the great international auction catalogues more rarely - hopefully not for long, but there are still those who know they cannot lose.

Members of the Confrérie de Tokaj Wine Committee are following the journey of the wines from creation to bottle – and by stating that a wine is suitable for the auction, they take responsibility for a wine being of the quality acceptable at the Auction. Responsibility for the producer, the wine, the vintage, the ageing potential and the wine's uniqueness. And it is with this weight of responsibility that we wish all committed bidders,

good bidding and beautiful wines.

Gabriella Mészáros, Nicolas Godebski, Ronn Wiegand, Dániel Ercsey



Mészáros Gabriella

Homo ludens, azaz a játékos ember. Végigkíséri az emberiség történelmét, akárcsak a bor. Ismert tény, tudjuk valamennyien. De vajon lehet-e játékként felfogni egy komoly tételeket kínáló borárverést? Szükséges-e ezen a napon is az a szellemiség, ami az ember játékos természetéből még a mai, sokszor embertelennek érzett világunkban is megmaradt? A válasz egyértelműen igen. Talán pontosan azért, hogy érezzük: ha elvesz a játék az életünkből, mi magunk leszünk kevesebbek. A mai árverésen például termelő és vásárló egymásratalálásával, az egyetlen és egyedi kizárólagos birtoklásának gyermeki örömeivel és persze számtalan jó tokaji borral. Mert az árverésre kerülő tételek mindegyike egyetlen és megismételhetetlen. Ami mások számára talán jelentéktelen, az a tokaji borok szerelmeseinek sajátos előszereteti értéket is mutató kincsesár. Utánozhatatlan és gazdag lelőhelye illatoknak, zamatoknak, évszázatoknak, terroiroknak és termelőknek. Borok tőlük, a nagy varázslóktól, nekünk borkedvelőknak, az örök játékosoknak.

Gabriella Mészáros

Homo ludens – “Man the Player”. The idea has run throughout human history, just like wine. And we all know it. But is it possible to take a wine auction of such outstanding wines as a game? On this day do we need the spirit of humans’ playful nature that has survived despite the world often seeming inhuman? The answer is a resounding yes. Perhaps precisely because we sense that if we lose playfulness from our life then we will be lesser. At today’s auction, for example, with the meeting of producer and buyer, with the childlike delight of exclusive ownership and, naturally, with the numerous excellent Tokaji wines. Because each auction lot is unique and unrepeatable. What may be insignificant to some, presents Tokaj wine lovers with their own treasury. An unparalleled and abundant store of scents, flavours, vintages, terroirs and producers. Wines from the great magicians for us, the wine lovers, the eternal players.



Nicolas Godebski

Az író és borász Nicolas Godebski tokaji borokhoz fűződő kapcsolata igen hosszú időre, a Disznókő Szőlőbirtok 1992. évi elindításában játszott szerepéig nyúlik vissza.

Kiemelkedő évjáratokban volt szerencséje már nálunk borokat alkotni, s szinte az összes nagy pincészetnek dolgozott szaktanácsadóként, aminek nyomán a komoly szakértelmet és odafigyelést igénylő, nehéz készítésű tokaji borok egyik vezető szakértőjeként tartják számon.

Főként az aszúhoz hasonló édes tokaji borkülönlegességek tekintetében tapasztalt kóstoló, akinek a tokaji bor történelmileg megalapozott hírnevének helyreállítása egyre inkább szívügye – nem csoda, hogy a Tokaji Borárverést magába foglaló Tokaji Tavasz rendezvény-sorozat mögött is ő képviseli az egyik fő hajtóerőt.

Nicolas Godebski

Writer and winemaker Nicolas Godebski started his long-standing relationship with the wines of Tokaj, setting up Disznókő in 1992.

He has created wines in great vintages and acted as consultant for almost all the leading estates, thus affirming his position as one of the top specialists of these wines which are so difficult to produce and which demand both high competence and constant vigilance.

An expert taster, in particular of the great noble sweet wines that are Tokaji Aszú, his desire to see the wines of Tokaj rediscover their immense historical prestige has increased over time. Nicolas is a driving force behind Tokaj Spring and the Great Tokaj Wine Auction, events which enable enthusiasts and experts alike to discover the rarest and most noble wines of the appellation each year.



Ercsey Dániel

Tokaj évszázadokat átölelő történelme és nagysága mindenkire hatással van, aki szembesül vele, legyen szó egyszerű borkedvelőről, vagy komoly hozzáértéssel bíró szakemberről. Jőmagam nem kevesebbet köszönhetek neki, mint magát a bor szeretetét, hiszen - bármilyen furcsa - életem első meghatározó borélményei a száraz szamorodnihoz kötnek. Az elmúlt években aztán egyre többet jártam Hegyalja dűlőútjait, éjszakába nyúló beszélgetésekbe bonyolódtam az itt tevékenykedő borászokkal, kóstolhattam az elmúlt évszázad legszebb édes és az elmúlt évtized legszebb száraz borait. Ezekért az élményekért és azért, hogy Tokaj elfogadott engem a hibáimmal együtt, soha nem lehetek elég hálás.

Dániel Ercsey

Tokaj's history and greatness that span centuries influence all those who come into contact with it whether they be a simple wine lover or a an experienced professional. I myself have much to thank the region for – no less than my love of wine – for, however strange it may seem, my first real wine experiences are linked to a Dry Szamorodni. In recent years I have increasingly explored the dűlő paths in the Tokaj Wine Region, become engrossed in conversations with local winemakers that stretch on into the night and been privileged to taste the most gorgeous sweet wines of the last century, the most stunning dry wines of the last decade. I can never be thankful enough for these experiences and that Tokaj has accepted me together with all my faults.



Ronn Wiegand

A pályafutásom során valaha kóstolt legnagyszerűbb borok egyike egy, az osztrák császári udvar számára palackozott 1876-os Tokaji Ausbruch (aszú) volt. Ezzel egyidőben számos egyéb kivételes, francia, portugál, kaliforniai tételt volt szerencsém kóstolni, melyek közül több az 1860-as évekből származott, de egyik sem volt rám olyan hatással, mint ennek az 1876-os aszúnak a hihetetlen összetettsége, mélysége, percekig kitartó utóíze. Abban a pillanatban értettem meg a tokaji aszúban rejlő végtelen potenciált – ez az egyik oka annak, hogy most nagy örömmel vagyok részese ennek a rendkívüli eseménynek.

Ronn Wiegand

One of the greatest wines I have ever tasted was an 1876 Tokaji Ausbruch (Aszú) bottled for the Austrian Royal Court. At the same event, I tasted many other exceptionally rare wines from France, Portugal, and California, including several wines from the 1860s. But the 1876 Aszú impressed me most: its incredible complexity, depth, and aftertaste, which went on for several minutes. At that moment, I understood the absolute potential of Tokaji Aszú – one of the many reasons I am pleased to be part of this great event.

TÉTELEK

AUCTION LOTS



BARDON LAPIS FURMINT 2013



Termőhely: Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő

Telepítés éve: 1981

Talaj: riolittufa, nyirok

Szüreti időpont: 2013. október 5. és 12.



Cukor: 3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Borkészítés: Száraz furmint (90%) és hárslevelű (10%) házasítása. A tétel fele részben tartályban, fele részben 500 literes Medium-Light, fejpörköléses tölgyfahordóban erjedt és érlelődik. A teljes érésben lévő, ép termést a Lapis-dűlőben szüreteltük, a fürtöket bogyózás nélkül, kíméletesen, egészben préseltük.

Borleírás: “Érett gyümölcsök (például alma) veszik körül az illatban megjelenő hegyaljai jegyeket. Kóstoláskor egy vastag, tüzes bort érzünk a nyelvünkön, amelynek alkoholérzete egymást erősíti az ásványossággal, nehéz őket egymástól szétválasztani. Az illathoz hasonlóan az ízben is megjelennek őszi gyümölcsök, itt azonban a vilmoskörte jegyei a legjellegzetesebbek.” (Mészáros Gabriella)

Vineyards: Bodrogkeresztúr, Lapis-dűlő

Planted: 1981

Ground: rhyolite tuff, heavy clay

Harvest: 5th and 12th October 2013



Sugar: 3 g/l

Alcohol: 13.5 %

Winemaking: A blend of dry Furmint (90%) and Hárslevelű (10%). Half of the lot fermented and matured in stainless steel, the other half in 500 litre Medium-Light toasted oak barrels. We harvested the completely ripe and healthy grapes in the Lapis-dűlő and gently pressed the whole bunches without destemming.

Tasting notes: “The characteristic Tokaj terroir on the nose is wrapped in ripe fruit aromas (including apple). Big and fiery on the palate, with the powerful alcohol intertwined with minerals. Autumn fruits – led by William’s pear – re-emerge on the palate.” (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

530 – 610 eFt

(2 900 – 3 400 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

1 800 – 2 000 EUR

(9.5 – 11 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



BARTA ÖREG KIRÁLY FURMINT SZELEKCIÓ 2013



Termőhely: Mád, Öreg Király-dűlő

Telepítés éve: 2003-2005

Talaj: igen köves, vulkanikus riolittufa, nyomokban zeolit és vörös agyag

Szüret: 2013. szeptember 18.



Várható cukor: 2,5 g/l

Várható alkohol: 13,5 %

Borkészítés: Az Öreg Királydűlő legkövesebb DK-i fekvésű teraszáról szüretelt furmint szőlőből készült, a birtok egyik legmagasabb fekvésű, kb. 1500 m²-es tölgyerdő által határolt területéről. A szüretet az optimális érettségi állapotú, aranyárga fürtök válogatásával végeztük. Hordóban, spontán erjesztettük és érleltük. A gondos szüreti és borászati munkának köszönhetően született meg ez a gyümölcsös, gyémánt tisztaságú, ásványos, elegáns és jó arányú bor, hosszú érlelési potenciállal.

Borleírás: "Az évjárat sajátosságainak köszönhetően a bor nem csupán az Öreg Király-dűlő sajátos ásványos karakterét hordozza, de kellően izgalmas is. Sokkal inkább jó arányaiért lehet szeretni, semmint nagy testéért. Elegáns bor, ornamentikájában rengeteg gyógynövényes jeggyel." (Mészáros Gabriella)

Vineyards: Mád, Öreg Király-dűlő

Planted: 2003-2005

Ground: very stony - rhyolite tuff, traces of zeolite and red clay

Harvest: 18th September 2013



Sugar: 2.5 g/l

Alcohol: 13.5 %

Winemaking: From Furmint grapes grown on the one of the stoniest and highest areas of the estate at around 1500 m, the upper terraces bordered by oak forest of the SE-facing Öreg Király-dűlő. Optimally ripe golden bunches were selected during the harvest. We spontaneously fermented and matured the wine in barrels. Thanks to the careful harvesting and work in the winery this is a fruit-filled, crystal clear, mineral and elegant wine with excellent balance and long ageing potential.

Tasting notes: "Thanks to the vintage, this wine not only delivers the quintessential expression of the Király vineyard in its acidity and mineral character but also achieves exactly the right measure of vigour. It is especially lovable for its complete lack of ponderousness despite the big body. An elegant wine. Lovely character with plenty of herbs." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 450 – 1 700 eFt

(8 000 – 9 000 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

4 800 – 5 600 EUR

(25 – 30 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



DEMETERVIN ÚRÁGYA FURMINT 2013



Termőhely: Mád, Úrágya-dűlő

Telepítés éve: 1988

Talaj: Köves vörös nyirok

Szüret: 2013. október 11.



Cukor: 2-3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Borkészítés: Válogatott, ép fürtökből hagyományos kézi préseléssel, spontán erjesztéssel, zempléni tölgyfahordóban készült.

Borleírás: "Öreg ültetvénynek a termését kóstolhatjuk. Legfőbb erénye számunkra simasága és eleganciája. Illatát és ízét egyaránt gyümölcsös jegyek alakítják, a fajta nehézségeiből itt szinte semmit nem érzünk. Az optimális szüreti időpont sokat segít abban, hogy az alkohol helyett az eleganciáé legyen a főszerep." (Mészáros Gabriella)

Vineyard: Mád, Úrágya-dűlő

Planted: 1988

Ground: stony red nyirok clay

Harvest: 11th October 2013



Residual sugar: 2-3 g/l

Alcohol: 13,5 %

Winemaking: Selected healthy bunches were pressed with a traditional hand press. The must fermented spontaneously in Zemplén oak barrels.

Tasting notes: "Made from the crop of traditional vines, this Furmint is distinguished by its smooth elegance. Fruity notes dominate both the nose and the palate, and we perceive nothing of the propensity of the variety for a certain heaviness. The perfect timing of the harvest must have been instrumental in giving the leading role to its elegant style rather than to high alcohol." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 310 - 1 500 eFt

(7 200 - 8 300 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

4 400 - 5 000 EUR

(24 - 28 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



DERESZLA DORGÓ FURMINT 2013



Termőhely: Mezőzombor, Dorgó-dűlő

Telepítés éve: 2003

Talaj: riolittufa, agyag

Szüret: 2013. október közepe



Cukor: 6,6 g/l

Alkohol: 14 %

Borkészítés: A Dorgó-dűlőből szüretelt Furmint. Új tölgyszőlőskövekben erjesztettük majd finom seprőn érleltük.

Borleírás: "A bor gazdagon árasztja a túléérésben szedett gyümölcs aromáit. Mind illatban, mind ízben trópusi és mérsékelt övi fehér húsú gyümölcsökre emlékeztet. A korty édes hangulatú primer jegyei lágyaságot, míg a minerális vonal keménységet hoznak. A bor aromatikája intenzív és fókuszált, az ehhez társuló test súlya sokáig ott marad a szájban." (Mészáros Gabriella)

Vineyard: Mezőzombor, Dorgó-dűlő

Planted: 2003

Ground: rhyolite tuff, clay

Harvest: mid-October 2013



Sugar: 6,6 g/l

Alcohol: 14 %

Winemaking: After selected harvest and careful processing of Furmint grapes from Dorgó-dűlő, we fermented in new oak barrels and aged the wine on fine lees.

Tasting notes: "Rich in overripe grape aromas, this Furmint offers loads of yellow fruit, both tropical and continental. The sweet primary fruit flavours impart a certain mildness which is deftly counterbalanced by a harder mineral line. Intense and focused in its aromas, this wine has very good mouthfeel and a persistent aftertaste." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 050 – 1 200 eFt

(5 700 – 6 500 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

3 500 – 4 000 EUR

(19 – 22 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



DISZNÓKŐ HEGYMEGI TOKAJI SZÁRAZ 2013

TOKAJ DISZNÓKŐ
PLEASURE OF PURITY

Termőhely: Mezőzombor, Hegyemei-dűlő

Telepítés éve: 1952

Talaj: riolitúfával keveredett agyag; barna erdőtálaj

Szüret időpontja: 2013. október 19.



Alkohol: 12,4 %

Cukor: 1 g/l

Vineyard: Mezőzombor, Hegyemei-dűlő

Planted: 1952

Ground: clay mixed with rhyolite tuff; brown earth

Harvest: 19th October 2013



Alcohol: 12.4 %

Sugar: 1 g/l

Borkészítés: A Hegyemei-dűlő a birtok egybefüggő szőlőterületeitől kissé távolabbra eső, magasan fekvő plató, egyike a Disznókő legkarakteresebb szárazbor termőhelyeinek. Ez a tétel a 2013-as szüret első válogatásából készült (Furmint, Hárslevelű), 225 literes másodtöltésű tölgyfahordóban erjedt és érlelődik. Egy hordónyi mennyiség készült belőle. A Hegyemei borokra szikár test, hosszú, ásványos utóíz jellemző.

Borleírás: "A pohárba szagolva egy összetett illatspektrummal találkozunk, amelyben túlérett szőlőt, még nem aszalt datolyát, valamint a fahordós érlelésből származó fűszerességet érezhetünk. Ízben kifejezetten zamatos, ekkor már inkább a mineralitás áll az előtérben, de ugyanúgy ott vannak a gyümölcsös és a fűszeres jegyek is. Többretegű bor, nagyon finom lemezekből épül fel, amelyek szépen összesimulnak." (Mészáros Gabriella)

Winemaking: The Hegyemei-dűlő, which lies on a high plateau a short distance from the single tract of the estate's vineyards, is one of Disznókő's most distinctive terroirs for dry wines. This lot was made from the first selection of grapes (Furmint, Hárslevelű) in the 2013 harvest and fermented and matured in 225 litre, second-fill oak barrels. Just one barrel was made. It has the taut body and long, mineral finish typical of the Hegyemei wines.

Tasting notes: "The complex spectrum of fragrances contains overripe grapes, fresh rather than sundried dates, and sweet spice from the wood of the casks. This fruity-spicy line continues in the positively succulent taste, although here the minerals take the lead. This is an intricately structured wine in which the sophisticated layers overlaid one another in utter harmony." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

580 – 670 eFt

(3 200 – 3 700 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

1 900 – 2 200 EUR

(11 – 13 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



FÜLEKY ÚRÁGYA HÁRSLEVELŰ 2013

FÜLEKY
T O K A J



Termőhely: Mád, Úrágya-dűlő

Telepítve: kb. 1970-75

Talaj: riolitos, köves nyírok

Szüret: 2013. október 1.



Cukor: 4,4 g/l

Alkohol: 14,4 %

Borkészítés: Az Úrágya-dűlőben közel egy hektárnyi területről készített bor 400 literes hordókban erjedt, majd az első fejtés után 225 literes hordókban érlelődik.

A korai fajták után ez volt a legkorábbi, kifejezetten szárazbor szüret. Az egészséges fürtöket válogatva szedték. Egyéjszakás héjon áztatás után folyamatosan erjedt január végéig. Várhatóan májusban kerül palackba.

Borleírás: "Sokrétű illatvilág, amely erősen hordozza a fajtától megszokott fűszeres, virágos jegyeket. Ízben ezzel szemben a termőtalaj veszi át a gyepelőt, az innen eredő ásványos ízek kesernyességre hajlanak. A borra stabilitás jellemző, a korty elejétől a végéig kiegyensúlyozottan halad, nem változik." (Mészáros Gabriella)

Vineyard: Mád, Úrágya-dűlő

Planted: around 1970-75

Ground: stony rhyolite nyírok clay

Harvest: 1st October 2013



Sugar: 4,4 g/l

Alcohol: 14,4 %

Winemaking: This wine from around 1 hectare in the Úrágya-dűlő fermented in a 400-litre barrel and has been maturing in a 225-litre barrel since the first racking. This was the first expressly dry wine harvest after those of the early ripening varieties. We selected from the healthy bunches. After one night of skin contact, the wine continued fermenting until late January. Bottling is expected to be in May.

Tasting notes: "The multi-layered bouquet duly delivers the spicy-floral notes expected of the grape variety. In the mouth the terroir takes the baton with mineral flavours verging on tartness. This is an eminently stable wine that shows remarkable consistency of character from the initial sip right to the end of the finish." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

820 - 940 eFt

(4 500 – 5 200 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

2 700 – 3 200 EUR

(15 – 17 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



GIZELLA SZENT TAMÁS – BARÁT HÁRSLEVELŰ 2013



GIZELLA
TOKAJ

Termőhely: Mád, Szent Tamás és Tarcál, Barát-dűlő

Telepítés éve: Barát 1984, Szent Tamás N/A

Talaj: Barát: lösz és dacittufa, Szent Tamás-Fürdő: vörös agyag, zeolit, nyiroktalaj

Szüret: október közepén / szeptember végén 2013.



Cukor: ~4 g/l

Alkohol: 14 %

Borkészítés: Tekintettel arra, hogy a Gizella 2013 évjáratból várhatóan kizárólag dűlőselektált borokat hoz majd forgalomba, egy fajtabor, a hárslevelű, palackozása mellett döntöttünk. Ez a házasítás 50%-ban a Szent Tamás, 50%-ban a Barát-dűlőből készül. Így karakterében önálló bortudunk a Borlovagrend portfóliójába készíteni. A Barát szeptember végi a Szent Tamás október közepi szüret, használt és új hordóban erjesztve, jelenleg finom seprőn tartva.

Borleírás: "Zöldes, halvány szalmasárgás színe szépen illik gazdag tropikus gyümölcsöket kínáló illatához. Ananász és grapefruit adja citrusossága javát. Jól definiálható narancsos karaktere érett alapanyagra utal, akár csak a szájban tartósan megmaradó grapefruit fanyarsága. A bor teste, sav- és alkoholtartalma jó egyensúlyt mutat." (Mészáros Gabriella)

Vineyard: Mád, Szent Tamás- and Tarcál, Barát-dűlő

Planted: Barát: 1984 / Szent Tamás: na

Ground: Barát: loess, dacite tuff, Szent Tamás-Fürdő: red clay, zeolite, zeolite, clay

Harvest: mid-October / late September 2013



Sugar: ~4 g/l

Alcohol: 14 %

Winemaking: As Gizella plans to release only single-vineyard wines from the 2013 vintage, we chose to offer this single variety, a Hárslevelű, which is a blend of 50 % Szent Tamás and 50 % Barát-dűlő. Thus we have a unique wine for the Confrérie portfolio. Grapes harvested in late September in Barát, mid-October in Szent Tamás fermented in used and new barrels. Currently on fine lees.

Tasting notes: "This light straw yellow wine with a greenish hue suits the rich tropical aromas of pineapple and grapefruit beautifully. The citrusy taste is defined by hints of sweet orange suggesting perfectly ripe grapes at harvest, as well as by a tarter line reminiscent of grapefruit. The body, acidity and alcohol are in good balance." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 000 – 1 200 eFt

(5 700 – 6 500 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

3 500 – 4 000 EUR

(19 – 22 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



HOLDVÖLGY BECSEK HÁRSLEVELŰ 2012



HOLDVÖLGY

Termőhely: Mád, Becsek-dűlő

Telepítés éve: 1978

Talaj: Magas agyagtartalmú, fekete nyirok talaj, vulkanikus laza szerkezetű riolitufa, gazdag zeolitos ásványanyag tartalommal.

Szüret időpontja: 2012. október 17-18.



Cukor: 5 g/l

Alkohol: 13 %

Borkészítés: Becsek-dűlő, 36 éves szőlő, 10 hónapig tartó 225 l-es új fahordós erjesztés és érlelés.

Borleírás: "A pohárban még a gyümölcs és a fahordó mérközése zajlik, ami hamisítatlan mádi hangulatot idéz. A meleg évszónak köszönhetően a bor gyorsan fejlődik, második évében járva szinte csúcsára ért. A dűlő boraira jellemző borsos karakter még háttérben, de más fűszerek már erőteljesen érezhetők ornamentikájában." (Mészáros Gabriella)

Vineyards: Mád, Becsek-dűlő

Planted: 1978

Ground: high clay content, fekete nyirok, loose structure volcanic rhyolite tuff, with high zeolite mineral content

Harvest: 17th - 18th October 2012



Sugar: 5 g/l

Alcohol: 13 %

Winemaking: Becsek-dűlő, 36 year-old vines, fermented and then matured for 10 months in 225 l new barrels

Tasting notes: "A match made in heaven between fruit and wood, with proportions that are unmistakably those of the village of Mád, and a warm overall character. Due to the heat of the vintage year, the wine has come along relatively fast; at the second year of age, it may be in top form now. The typical pepperiness of wines from this terroir are still in the background while other spices are already distinct." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

820 – 940 eFt

(4 500 – 5 200 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

2 700 – 3 200 EUR

(15 – 17 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml

SAMUEL TINON - TOKAJ GRAND LIQUOREUX SZENT TAMÁS FURMINT 2013

SAMUEL TINON

Termőhely: Mád, Szent Tamás-dűlő

Szüret időpontja: 2013. október 8.



Cukor: 1,4 g/l

Alkohol: 12,5 %

Vineyards: Mád, Szent Tamás-dűlő

Harvest: 8th October 2013



Sugar: 1.4 g/l

Alcohol: 12.5 %

Borkészítés: A 2013 áprilisi első borárverésen legelsőként elkelt 2012-es Szent Tamás száraz furmint nagy sikerét követően Samuel Tinon úgy döntött, tovább folytatja az első osztályú Szent Tamás-dűlő felfedezését – így ez a szárazbor is ennek, a Hegyalja egyik legnevesebb termőhelyeként számon tartott dűlőnek a lenyomata. A borkészítés folyamata gyors, ami a borász számára lehetővé teszi a termőhely egyediségének bemutatását – ezúttal egy másik évjáratban. Az október 8-án szüretelt alapanyagból készült bor sok részletében emlékeztet a 2012-esre: ugyanaz a borász, azonos a dűlő is – csak a szőlő érett egy hónappal tovább... Ez is azt bizonyítja, hogy a szüret időpontjának megfelelő megválasztása mennyire fontos a bor egyensúlya szempontjából. Egy rendkívül jól iható, fiatalosan lendületes, egyedi karakterű bor!

Borleírás: "Nem az első szüret erről a dűlőről. Illatában a fajta mellett komoly ásványosságot is érezni. Remek savak, jó egyensúly, tetszetős struktúra. Férfias, markáns bor, de kiegyenlített mindene. Ornamentikáját birs és tengeri só vezeti." (Mészáros Gabriella)

Winemaking: After the great success of the Dry Furmint Szent Tamás 2012, the very first wine sold at the very first Tokaj Wine Auction in April 2013, Samuel Tinon decided to continue his experience in expressing the Grand Cru Szent Tamás. This Dry Furmint is a photograph of Tokaj's most famous terroir. The winemaking is "rapid" and allows the winemaker to catch the character of this very specific plot in another vintage. Harvested on the 8th of October, this wine is very close to the 2012: same winemaker, same plot, but harvested one month later. It shows that the date of harvest is essential to catch the perfect balance between alcohol, sugar, acidity and freshness. It's a delightfully drinkable wine, wonderfully fresh, incredibly surprising!

Tasting notes: "This wine is not the first vintage of that emblematic site. The nose is more like that of a Furmint, with a rather strong mineral note. Brisk but well-balanced and appealingly structured. This is a manly wine but even-keeled all around. Graced by aromas of quince and sea salt." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 100 – 1 300 eFt

(6 200 – 7 000 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

3 700 – 4 300 EUR

(20 – 24 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



SZENT BENEDEK KÖVESHEGY FURMINT „184” 2013



Termőhely: Tállya, Köveshegy-dűlő

Telepítés éve: kb. 1950-60.

Talaj: Erősen kötött nyiroktalaj, riolitos tufán

Szüret időpontja: 2013. október 9.

Vineyard: Tállya, Köveshegy-dűlő

Planted: around 1950-60

Ground: Very firm nyirok clay on rhyolite tuff

Harvest: 9th October 2013



Várható maradékcukor: 2-4 g/l

Várható alkohol: 13,5-14 %



Expected sugar: 2-4 g/l

Expected alcohol: 13.5-14 %

Borkészítés: Az ültetvény egy délnyugat-nyugat felé nyitott völgy felső részén helyezkedik el. Idős ültetvény, alacsony kordonos művelésmód a hagyományos kis fürtű furmint változattal. A termést a fürtök teljes beérésekor szüretelik. Nem engedik hogy a töppedés, túlérés jelei megjelenjenek az alapanyagban. A kitelt aranyárga szemek biztosítják, hogy könnyedebb, elegáns bor legyen a végeredmény, a termőhelyre jellemző markáns savakkal és virágos illatokkal. A 184-es számmal megszületett bor egy darab 5 hektoliteres hordóban erjedt, majd két másodtöltésű szerednyei hordóban lett érlelve.

Borleírás: "Jelentős ásványos karakterrel indul a bor illata a pohárban, de nem nélkülözi a gyümölcsösséget sem. A komoly hozamkorlátozás eredménye a pohárban is megmutatkozik. Valójában lehengerlő és nagyvonalú ez a bor; határozott ősziбарackos jegyekkel az utóízében." (Mészáros Gabriella)

Winemaking: In the upper reaches of a valley open to the southwest, west. An older plantation, low cordon trained with the traditional small bunch Furmint. We harvest when the bunches are at optimal ripeness. We do not allow shrivelling or other signs of overripeness to appear. The luscious golden yellow grapes ensure we have a light and elegant wine with the crisp acidity and floral notes typical of the terroir. Wine number 184 fermented in a 500 l barrel, then matured in two second-fill Szerednyei barrels (220 l).

Tasting notes: "The wine introduces itself with a massive minerally note, but fruitiness is not in short supply. Very tightly controlled vine yield, the wine offers seemingly unlimited excitement in the glass. Lingering and stylish, with fine peach flavours on the finish." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

820 – 940 eFt

(4 500 – 5 200 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

2 700 – 3 200 EUR

(15 – 17 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



SZENT TAMÁS

SZENT TAMÁS SELECTION 2013



Fajta: Hárslevelű

Termőhely: Mád, Szent Tamás-dűlő D és Ny-i oldalán

Telepítés éve: 1961 és 1969

Talaj: vörös agyag, málot zoolit, kvarcos riolituffa

Szüret időpontja: 2013



Cukor: 1,3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Borkészítés: A Szent Tamás-dűlő déli és nyugati oldalán található 3,6 ha-os területéről válogatott tőkék terméséből készült száraz, fehér bor, fahordós érlelésű.

Borleírás: "A bor illatában a szőlőfajtára jellemző, eredendő kedvesség figyelhető meg benne, intenzív őszibarackos, méhviaszos, virágos jegyekkel. Ízben inkább fűszeres, gyógynövényes zamat érezhető, amely az ásványos aromákkal és az elegáns savgerinccel együtt szépen rásimul a vastagabb testre." (Mészáros Gabriella)

Variety: Hárslevelű

Vineyard: Mád, Szent Tamás-dűlő S and W slopes

Planted: 1961 and 1969

Ground: red clay, weathered zeolite, quartz rhyolite tuff

Harvest: 2013



Sugar: 1,3 g/l

Alcohol: 13,5 %

Winemaking: Szent Tamás single-vineyard dry white wine, barrel aged. Made from grapes selected from the 3.6 ha of vineyards on the south and west slope of Szent Tamás-dűlő.

Tasting notes: "The inherently charming bouquet that is the hallmark of the Furmint grape is redolent with intense notes of peach, bee's wax and flowers. The taste takes a turn in the herbaceous-medicinal direction with mineral accents, elegant acidity and a larger than average body." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 420 – 1 600 eFt

(7 800 – 8 900 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

4 800 – 5 500 EUR

(26 – 29 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



SZEPSY TOKAJI FURMINT NYÚLÁSZÓ '58 2013



Termőhely: Mád, Nyúlászó-dűlő 2258 hrsz., 3043m²

Telepítés éve: 1928

Tőkekerhelés: 0,55kg/tőke

Művelésmód: középmagas kordon

Tőkeszám: 4200db/ha

Talaj: kvarcos, horzsaköves riolituffa törmelék, sárga agyag. Altalaja sokrétegű törött kvarctufa, horzsakő, riolituffa és piroxén andezit (7 m mélységben). A tömör kövek közötti réseket montmorillonit, kaolinit, illit, káli földpát és zeolit tölti ki.)

Szüret időpontja: 2013. szeptember 30.

Vineyard: Mád, Nyúlászó-dűlő 2258 hrsz., 3043m²

Planted: 1928

Yield: 0.55kg/vine

Cultivation: medium cordon

Vine density: 4200/ha

Ground: quartz, weathered pumice rhyolite tuff, yellow clay. Subsoil with many layers of broken quartz tuff, pumice, rhyolite tuff and pyroxene-andesite (at a depth of 7 m). Fissures between the dense stones are filled with montmorillonite, kaolinite, illite, potassium feldspar and zeolite.)

Harvest: 30th September 2013



Cukor: 3 g/l

Alkohol: 14,0 %



Sugar: 3 g/l

Alcohol: 14.0 %

Borkészítés: A terület termés-lomb arányának az egyensúlyát Szepsy István személyesen állítja be május végétől a szüretig folyamatosan. A szüret 2013. szeptember 30-an történt 100%-ban egészséges, sárga színű, 12 dkg-tól kisebb fürtök kerültek leszedésre. Zúzás, bogyzás egy éjszakás áztatás következett, majd ülepítés után 400 literes másodtöltésű hordóban erjedt. Fejtés, kénezés után 220l-es hordóban érik tovább.

Borleírás: "A pohárból komótosan nyíló gyümölcsillatok, például vilmoskörte, birsalma, sárgabarack érezhetők. Ízben azonban a masszív, már fanyarba hajló, ásványos jegyek, az alkohol és a test veszi át a központi szerepet. Kóstoláskor annyira meghatározóak az ásványos ízek, hogy a többi aroma, legyen az aszalt gyümölcs vagy a hordós érlelés nyomai a háttérbe szorulnak. A savak könnyítene a bor komolyságán." (Mészáros Gabriella)

Winemaking: The balance of the fruit-to-leaf ratio is continually tuned by István Szepsy himself from the end of May to the harvest. 100 % healthy, yellow bunches under 120g were harvested on 30th September 2013. Crushed and destemmed, there was then one night of maceration. After settling the must fermented in a 400-litre second-fill barrel. Racked off and sulphured, the wine is continuing to age in a 220l barrel.

Tasting notes: "The slowly opening bouquet reveals hints of William's pear, quince and apricot. On the palate, these fruit aromas make room for tart minerals, a muscular body and round alcohol. The terroir is so dominant in the taste that any other flavours — be it sundried fruit or wood — are relegated to the background. The acids mitigate seriousness of this wine." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 420 – 1 600 eFt

(7 800 – 8 900 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

4 800 – 5 500 EUR

(26 – 29 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ TOKAJI “NAGYSZŐLŐ” FURMINT 2013



Termőhely: Tokaj, Nagyszőlő-dűlő

Telepítés éve: 1993

Talaj: lösz

Szüret időpontja: 2013. szeptember 25.



Cukor: 1,5 g/l

Alkohol: 13,48 %

Borkészítés: Furmint a Nagyszőlő-dűlőből, erjesztés és fél éves érlelés francia tölgyben. Friss ízjegyeiben mind a lösz játékos eleganciája, mind a vulkanikus altalaj karakteressége visszaköszön.

Borleírás: “Igazi könnyű furminttal van dolgunk – de nem súlytalannal. Semmi túlérettség, semmi lapos sav. Üde, mezei virágok illatával, könnyed testtel, nem sok alkohollal. Izgalmas, már-már buja bor.” (Mészáros Gabriella)

Vineyard: Tokaj, Nagyszőlő-dűlő

Planted: 1993

Ground: loess

Harvest: 25th September 2013



Sugar: 1.5 g/l

Alcohol: 13.48 %

Winemaking: Furmint from the Nagyszőlő-dűlő, fermented and matured for six months in French oak. The playful elegance of loess soil and the characterfulness of volcanic base rock both shine in the fresh notes.

Tasting notes: “This is a light-style Furmint at its best, without a trace of overripe grapes or flat acidity. It is crisp with the fragrance of wild flowers that is not compromised by heaviness or excessive alcohol. It’s a truly thrilling wine.” (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

910 – 1 050 eFt

(5 000 – 5 800 Ft/palack)

136 liter 182 x 750 ml

ESTIMATE

3 000 – 3 500 EUR

(17 – 20 EUR/bottle)

136 litres 182 x 750 ml



BÉRES DIÓKÚT SÁRGAMUSKOTÁLY KÉSŐI SZÜRET 2013



Termőhely: Erdőbénye, Diókút-dűlő

Telepítés éve: 2005

Talaj: Ezen a területen a vulkánikus tevékenység miatt feltörő melegvíz forrásoknak köszönhetően nemesopál és üvegkő ásványok keletkeztek, melyek maradványai a talajművelés hatására folyamatosan kerülnek a felszínre. A Diókút katlan a Baksa- és a Fejérföldű-dűlő alatt, a hegy és a dombok által körülvevett terület.

Szüret: 2013. november 5.



Cukor: 217 g/l

Alkohol: 11,5 %

Borkészítés: A szőlőt november elején szüreteltük a Diókút-dűlőben. A termés már szépen aszúsodott és töp-
pedt erre az időszakra, melynek köszönhetően egy magas mustfokú mustot kaptunk a préselés végén. Az erjedés szé-
pen lezajlott, melynek végén egy igazán izgalmas, gazdag
beltartalommal bíró késői szüretelésű bor jött létre.

Borleírás: "Fiatalos, de klasszikus édes muskotály Erdőbényéről. Eredendő könnyedség jellemzi, mely
nagyreszt a szőlőfajtának köszönhető. Szép savai mel-
lett a citrusaromák és a botritiszes jegyek játékát érez-
hetjük a vulkáni talaj komoly kiegészítésével." (Mészáros
Gabriella)

Vineyards: Erdőbénye, Diókút-dűlő

Planted: 2005

Ground: Thanks to the hot waters gushing to the surface
due to volcanic activity in this area, opals and rhinestones
developed the remains of which have been brought to the
surface as the result of land cultivation. The Diókút basin
is under the Baksa and Fejérföldű-dűlő, encircled by hills.

Harvest: 5th November 2013



Sugar: 217 g/l

Alcohol: 11.5 %

Winemaking: We harvested the grapes in Diókút-dűlő
in early November. They were already beautifully shriv-
elled aszy berries giving us a high sugar must at the end
of pressing. Fermentation went smoothly, giving us a very
exciting Late Harvest wine with rich content.

Tasting notes: "A youthful but classic blend from the
village of Erdőbénye with an ethereal lightness belying
the serious vineyards from which it hails. Besides its vivid
acidity there is a fine balance between the play of citrusy
aromas and the botrytis with firmness imparted by the
volcanic soils." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 360 – 1 560 eFt/hordó

(5 000 – 5 800 Ft/palack)

2 x 136 liter 544 x 500 ml

ESTIMATE

4 500 – 5 200 EUR/barrel

(17 – 20 EUR/bottle)

2 x 136 litres 544 x 500 ml



BUDAHÁZY SZENT TAMÁS-MAKOVICZA FURMINT KÉSŐI SZÜRET 2013

BUDAHÁZY

Termőhely: Mád, Szent Tamás-Makovicza aldülő

Telepítés éve: 1982

Talaj: vörös-agyagos riolittufa

Szüret: 2013. november 10.

Vineyard: Mád, Szent Tamás-Makovicza

Planted: 1982

Ground: Red clay rhyolite tuff

Harvest: 10th November 2013



Várható cukor: 100 g/l

Várható alkohol: 12 %



Expected sugar: 100 g/l

Expected alcohol: 12 %

Borkészítés: A válogatott, töppedt és aszús szemeket is tartalmazó szőlőfürtöket bogyóztuk, majd 12 óras héjon áztatás után "Kossuth" présszel préseltük. A must saját élesztővel, 500 literes, új, erdőbényei tölgyfahordóban erjedt borrá. Érlelés: acél tartályban.

Winemaking: We destemmed the selected bunches containing shrivelled and aszy berries. After 12 hours of skin contact, we pressed them using the traditional "Kossuth" press. The must fermented with its own yeast in new 500 l oak barrels from nearby Erdőbénye. It is ageing in stainless steel vats.

Borleírás: "Citrus aromákkal és intenzív kajsziarackos karakterével, szép savaival és jó struktúrájával mutatkozik be a bor. Puha textúrája a legkedvesebb tokaji édes borok közé emeli." (Mészáros Gabriella)

Tasting notes: "This late harvest led by citrus aromas and intense apricot spice has a complexity of acid structure and silkiness of texture that claim for it a place among the loveliest sweet Tokaj." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

950 – 1 100 eFt

(3 500 – 4 000 Ft/palack)

136 liter 272 x 500 ml

ESTIMATE

3 200 – 3 700 EUR

(11.5 – 13.5 EUR/bottle)

136 litres 272 x 500 ml



FÜLEKY DOBAI – SOMOS KÉSŐI SZÜRET 2013

FÜLEKY
T O K A J



Fajta: Sárgamuskotály és Furmint

Termőhely: Tarcál, Dobai-dűlő és Szegi, Somos-dűlő

Telepítés éve: Dobai: 2000, Szegi: 1971-74

Talaj: lösz, nyirok

Szüret: 2013. október vége

Variety: Sárgamuskotály and Furmint

Vineyards: Tarcál, Dobai-dűlő és Szegi, Somos-dűlő

Planted: Dobai: 2000, Szegi: 1971-74

Ground: loess, nyirok clay

Harvest: end of October 2013



Cukor: 140 g/l

Alkohol: 11,5 %



Sugar: 140 g/l

Alcohol: 11.5 %

Borkészítés: Részben aszúsodott, a nagyszüret után a tőkén hagyott muskotály és furmint fűrtök késő őszi termése. Nagy minőség, már-már aszú ... Rövid hétvégi – egy napos – cefréztetés után kis présben préselve fiatalon házasítottuk a fajtákat. Egy 225 literes hordóban várakozik az augusztus végi palackozásra.

Borleírás: "Édeskés, buján fűszeres és gyümölcsös illat. A muskotályos karakter most jobban érvényesül a borban, mint a termőhely adta ásványosság. Jelentős édes érzet épül a visszafogott savakra, ami nagyon szépen kiegyensúlyozott édes bort eredményezett." (Mészáros Gabriella)

Winemaking: This is the late autumn crop of the Sárgamuskotály and Furmint bunches that were left on the vine. Partly aszú berries, the quality was superb. Practically an Aszú ... After a one day skin contact and pressing in a small press, we blended the varieties early. It is ageing in a 225-litre barrel until bottling in August.

Tasting notes: "Sweet, delightfully spicy and fruity nose all at the same time. Here at least, the Muscat character seems to get the better hand of otherwise well-marked terroir minerality. The opulent sweetness builds on restrained acidity, making this an eminently well-balanced sweet wine." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 220 – 1 400 eFt

(4 500 – 5 200 Ft/palack)

136 liter 272 x 500 ml

ESTIMATE

4 100 – 4 700 EUR

(15 – 17 EUR/bottle)

136 litres 272 x 500 ml



DISZNÓKŐ TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS „HETEDIK” 2011

TOKAJ DISZNÓKŐ
PLEASURE OF PURITY

Termőhely: Mezőzombor, Kapi és Dorgó-dűlők

Telepítés éve: 1988 (Zéta) és 1994 (Furmint)

Talaj: riolitos nyirok és vályog

Aszúszem fajtája: Zéta

Aszúszem szüret: 2011. aug. 25. – szept. 1.

Alapbor: Furmint

Alapbor szőlőjének szürete: 2011. okt. 30.



Alkohol: 13 %

Cukor: 174 g/l

Borkészítés: A borvidék legnagyobb zéta ültetvénye a 2011-es évjáratban egészen korán aszúsodva, kivételes minőségű, tökéletesen töppedt, igen gazdag aszúszemeket adott. A zéta aszúszemeket furmint alapborban áztatva vastag, telt, ugyanakkor elképesztően friss és komplex borok születtek. A Disznókő birtok történetében a 2002-es Hetedik hatputtonyos aszú után ez a következő önállóan palackozásra kerülő zéta aszúszemekből készült aszú, ami ez alkalommal, kizárólag árverési tételként kerül „bemutatásra”.

Borleírás: „Élénk savakra épülő, friss gyümölcsös illatokat kínál. Ízeiben nem a cukor dominál, hanem a sav-alkohol vonal. Nagyon szép és hosszú, olajos textúrával, a szokásos kaptos vegetális ízekbe hajló ásványossággal. A hűvös íz világ ellenére telt és elegáns. Hosszú életűnek mutatkozik.” (Mészáros Gabriella)

Vineyards: Mezőzombor, Kapi and Dorgó-dűlő

Planted: 1988 (Zéta) and 1994 (Furmint)

Ground: rhyolite clay and loam

Zéta aszú berry harvest: 25th Aug. – 1st Sept. 2011

Base wine: Furmint

Furmint base wine harvest: 30th October 2011



Alcohol: 13 %

Sugar: 174 g/l

Winemaking: The largest Zéta vineyard in the wine region started to develop perfectly shrivelled and exceedingly rich aszú berries of extraordinary quality very early in the 2011 vintage. These Zéta aszú berries, which were macerated in base Furmint wine, have given a full-bodied yet wonderfully fresh and complex wine. In Disznókő history only one Zéta Aszú has been released: Tokaji Aszú 6 puttonyos Hetedik 2002. The 2011 vintage will be bottled exclusively for presentation at the wine auction.

Tasting notes: “With a fresh fruit nose, this Aszú builds on the acid-alcohol axis rather than on sugar. The taste is long and magnificent with an oily texture and mineral flavours fading into a familiar herbaceous taste vaguely reminiscent of dill. The wine is full and elegant despite these cool flavours, and it has a long potential.” (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

5 200 – 6 000 eFt

(19 000 – 22 000 Ft/palack)

136 liter 272 x 500 ml

ESTIMATE

17 500 – 20 000 EUR

(64 – 74 EUR/bottle)

136 litres 272 x 500 ml



GRÓF DEGENFELD ASZÚ 6 PUTTONYOS VÁLOGATÁS 2006



Termőhely: Mád, Mezőzombor határában a Borkút- és a Galambos-dűlők, és Tarcalon, Terézia-dűlő

Telepítés éve: 1999-2002 között

Talaj: vulkanikus eredetű, riolitufa alapkőzeten barna erdőtalaj

Szüret: 2006. október 16 – november 24.

 **Cukor:** 171 g/l
Alkohol: 11 %

Borkészítés: 2006 napsütéses őszen az aszúsodás lassan indult, kevés, viszont kiváló minőségű aszú szemet szüreteltünk, melyeknél a finom botritisz mellett erőteljes töp-pedés volt jellemző. Az évszázad legnemesebb hordóiból válogattuk össze 6 puttonyos Aszúnk alapanyagát. Illata mézes, fűszeres, citrusok és aszalt sárgabarack komplex egyvelege. Lendületes savak, olajos textúra teszi harmónikusá.

Borleírás: "Meggyőződésünk, hogy a tokaji aszúk egyediségét nem az édesség, hanem a szőlőfajták és a terroir adja. Ez a bor is csupa erő, csupa energia finom savakkal és jó cserzőanyaggal. Hosszú, jó szerkezetről szól és nem a cukorról." (Mészáros Gabriella)

Vineyards: Borkút- and Galambos-dűlő (Mád, Mezőzombor), Terézia-dűlő (Tarcalon)

Planted: 1999-2002

Ground: brown earth on volcanic rhyolite tuff

Harvest: 16th Oct. – 24th November 2006

 **Residual sugar:** 171 g/l
Alcohol: 11 %

Winemaking: In the warm, sunny autumn of 2006 aszú berries developed slowly. Although few in number, we harvested excellent quality aszú berries which had a delicious botrytis and distinct shrivelling. We selected this Tokaji Aszú 6 puttonyos from the most noble barrels of the vintage. A complex and harmonious nose of honey, spice, citrus and dried apricot which return in the palate. Dynamic acidity and oiliness in balance.

Tasting notes: "It is our conviction that what makes Tokaji Aszú unique is not so much the massive natural sweetness per se as the grape varieties and the terroir. This wine corroborates this theory with its lively and substantial acidity, polished tannins, and an extremely long after-taste." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

3 400 – 3 900 eFt

(12 500 – 14 500 Ft/palack)

136 liter 272 x 500 ml

ESTIMATE

11 300 – 13 000 EUR

(41 – 48 EUR/bottle)

136 litres 272 x 500 ml



TOKAJ KERESKEDŐHÁZ ZRT. TOKAJI 5 PUTTONYOS ASZÚ 2010

Fajta: Furmint- Hárslevelű

Termőhely: Tokaji borvidék

Talaj: Vulkanikus eredetű riolitos, zeolitos, valamint agyagos, löszös talaj

Szüret időpontja: 2010. okt. és nov. hónapok.

 **Cukor:** 193 g/l
Alkohol: 9,7 %

Borkészítés: Az aszúszemek áztatása, feltárása kierjedt és erjedésben lévő újbortban történt, amely 20-24 órát vett igénybe. Préselést követően, majd a kinyert újbort fejtése után szerezndyei hordókban került érlelésre az aszú. Ízében és illatában megtartotta üdeségét, gyümölcsösségét, és esszenciás jellege különösen jól fogyaszthatóvá tette a bort.

Borleírás: "2010 nem volt igazán bőkezű értékes aszúk dolgában, de a visszafogottabb édes bor kedvelők megtalálják számításukat. Savakban az évjárat közelíti az 1999-es értékeket, de a borok jóval könnyedebbek. Gazdag, lendületes és határozott illat, friss és fiatalos gyümölcsösséggel. Aromavilágát mindenütt a botritisz uralja. Fiatalos, üde bor hosszú, citrusos lecsengéssel." (Mészáros Gabriella)

Varieties: Furmint-Hárslevelű

Vineyards: Tokaj Wine Region

Ground: Volcanic rhyolite, zeolite and clay and loess soils

Harvest: October and November 2000

 **Sugar:** 193 g/l
Alcohol: 9.7 %

Winemaking: The aszú berries were macerated and pressed in new and fermenting wine for 20-24 hours. After pressing and racking, the Aszú was matured in Szerednye barrels. This 2010 vintage has retained its freshness and fruitiness in both nose and palate and, together with its Eszencia quality, this is a wine to be enjoyed.

Wine tasting: "2010 may not be one of the readily approachable Aszú years, but it has a firm reputation among sweet wine cognoscenti. It yielded acids comparable to 1999, but the wines have a lighter touch. Fresh and fruity on the nose and on the palate – creating a full list of summer fruits. Highly dominating botrytis character all around the aromatics. Young, vivid wine with a long citrus betoned aftertaste." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

1 900 – 2 200 eFt

(7 000 – 8 000 Ft/palack)

136 liter 272 x 500 ml

ESTIMATE

6 400 – 7 300 EUR

(23 – 27 EUR/bottle)

136 litres 272 x 500 ml



OROSZ GÁBOR TOKAJI ASZÚESSZENCIA 2002

OROSZ GÁBOR



Cukor: 400 g/l

Alkohol: 6 %



Sugar: 400 g/l

Alcohol: 6 %

Borkészítés: A szeptember közepére bekövetkező első aszúsodási hullám idején a még nem tökéletes érésben beaszúsodott szemek a szárazabb időszak miatt rendkívül koncentráltak voltak, a 2002. év átlagánál magasabb cukor és savtartalommal – ezeket még nem érintette a később bekövetkező és az évjáratra a bélyegét rányomó esőzés felhígító hatása. Az ebben a körben szedett mindössze két mázsa botritiszes szemet 120 liter alapborban áztattuk ki, így kaptuk ezt a nemcsak az évjárat tükrében kiemelkedő különlegességet.

Borleírás: "Színe borostyán. Illatában gazdag, mazsolás, inkább töppedt, Pedro Ximenésre emlékeztető karakter, finom hársmézes beütéssel a végén. Egyensúlyról itt nem beszélhetünk annak általános értelmében, de a bornak számottevő savkészlete is van. Ízében gyömbéres körtés jegyeket mutat, édes és hosszú." (Mészáros Gabriella)

Winemaking: The first wave of botrytisation during a dry period in mid-September brought extremely concentrated aszú berries with higher than usual sugar levels and equally high acidity in a year when the quality of later aszú grapes would be marked by the diluting effect of heavy rains later that autumn. We picked just 200 kilograms of these exceptional berries which we macerated in a mere 120 litres of base wine to create this outstanding Aszúesszencia.

Tasting notes: "Amber colour. On the nose it shows a rather strong raisin character or Pedro Ximenés (sweet sherry) alongside which the pretty linden flower note becomes apparent. We cannot speak about balance in this wine the same way as in a dry wine, but this wine has great acidity. Concentrated gingery pear, sweet and long." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

3 800 – 4 400 eFt

(14 000 – 16 000 Ft/palack)

136 liter 272 x 500 ml

ESTIMATE

12 700 – 14 600 EUR

(47 – 54 EUR/bottle)

136 litres 272 x 500 ml



KUBUS TOKAJI ESSZENCIA 2003

Termőhely: Olaszliszka, Gellért-dűlő

Telepítés éve: 1971

Talaj: Lössös nyirok

Szüret időpontja: 2003. október 30-november 4.

 **Cukor:** 524 g/l
Alkohol: 3,88 %

Borkészítés: A gondosan kiválogatott aszúszemeket kádakban tároltuk a szüret végéig. A kád alján kicsepegtő esszenciát fahordókba tettük és hosszú érleléssel, évente két alkalommal nyílt fejtéssel kezeltük. Esszenciánk különlegességét és egyedi ízvilágát – több éves tapasztalatunk szerint – a Gellért-dűlő fekvése, talajának lösz-nyirok arány, és a hárslevelű-furmint szőlő aszúszeleinek aránya adja.

Borleírás: "Égészen sötét borostyán szín. Nem csak a színe dohányos, hanem az illata is. Gazdag, aszalt gyümölcsökkel, mazsolával és sok fűszerrel. Szájban koncentrált cukortartalma mellett komoly savakat is érzünk, ami a bort egyszersmind lendületessé is teszi. Nagyformátumú bor egy remek évjáratból." (Mészáros Gabriella)

Vineyard: Gellért-dűlő, Olaszliszka

Planted: 1971

Ground: Loess nyirok (clay)

Harvest: 30th October – 4th November 2003

 **Sugar:** 524 g/l
Alcohol: 3.88 %

Winemaking: We stored the carefully chosen aszú berries in vats until the end of the harvest. We moved the Essencia that dripped from the vat into wooden barrels where we matured them for a long time, open racking them every two years. Our many years of experience has shown us that the aspect, soil (ratio of loess and nyirok) and the proportion of Hárslevelű-Furmint grapes from Gellért-dűlő give our Essencia its unique nature and flavours.

Tasting notes: "Very dark amber with a hint of gold. Complex nose of tobacco, herbs, raisins and plenty of spices. Complex and concentrated on the mouth with a marmaladey palate with spicy sweetness and good balance. Good acidity, a harmonious and gorgeous wine from a great vintage." (Gabriella Mészáros)

BECSÉRTÉK

2 000 – 2 400 eFt/10 liter

(50 000 – 60 000 Ft/palack)

10 liter 40 x 250 ml

ESTIMATE

6 800 – 8 000 EUR/10 litres

(170 – 200 EUR/bottle)

10 litres 40 x 250 ml



BORÁSZATOK

W I N E R I E S





BARDON BORÁSZAT

A Bardon család a Francia Forradalom idején menekült Párizsból Magyarországra. Utolsó leszármazottjuk a tulajdonos édesanyja, akinek a nagy múlttal rendelkező, szép csengésű nevét örökölte borászatunk. A Bardon borászatot 2006-ban alapítottuk a borvidék talán legromantikusabb településén, Erdőbényén.

Jelenleg 9 hektár termőterületünk van, a bodrogresztúri Lapis-dűlőben, a mádi Sarkad-dűlőben és az olaszliszki Meszes-dűlőben. Ma is nagy odafigyeléssel műveljük a még Vay báró idejében telepített, közel 100 éves ültetvényünket, melynek terméséből minden évben 100 éves nevű borunkat készítjük.

2012-ben borászatunkat teljeskörűen felújítottuk, a felújítás keretében reduktív, irányított erjesztőrendszer került kiépítésre. Ennek köszönhetően üdőbb, gyümölcsösebb borokat is készítünk, a hordós érlelésű tételek mellett.

Célunk, hogy környezettudatos, ésszerű gazdálkodással magas minőségű borokat készítsünk, egyesítve a tokaji tradíciót a modern technológiával, elősegítve ezzel a Tokaji borvidék presztízisének emelését.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

LAPIS FURMINT 2013

BARDON WINERY

The Bardon family fled to Hungary from Paris during the French revolution. The last heir is the mother of the current owner whose historic and pleasant name we have inherited – ensuring our wines preserve the name Bardon for future generations. The Bardon winery was established in 2006 in what is perhaps the most romantic of the Tokaj Wine Region villages, Erdőbénye.

Currently we own 9 hectares of vineyards in Lapis-dűlő (Bodrogresztúr), Sarkad-dűlő (Mád) and Meszes-dűlő (Olaszliszka) where we continue to care for 100 year-old vines from which we create our divine "100 éves" wine.

In 2012 we completely renovated our winery, including a reductive and controlled-fermentation system. Thus we can make fresh and fruity wines alongside the traditional Tokaj barrel matured lots.

Complementing Tokaj tradition with modern technology, we strive to create high-quality wines with environmentally-friendly and sensible practices. This in turn assists the rise in prestige of the Tokaj Wine Region.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

LAPIS FURMINT 2013

Bardon Borászat
H-3932 Erdőbénye
Kossuth u. 39.

timea.szabo@bardonwines.com
www.bardonwines.com



BARTA PINCE

2003-ban kezdődött a Király-hegy egyik legimpozánsabb, legmeredekebb részén fekvő terület, az Őreg Király-dűlő újratelepítése. A csaknem 3 éves munka eredményeképpen éledt újjá a hatalmas történelmi múltú teraszosított 10 hektáros birtok. A helyreállítás során eredeti állapotában sikerült megőrizni a az évszázadok során kialakult terasz rendszert. Célunk, hogy e különleges területet megjelenésében és talajában egyaránt a lehető legeredetibb formájában óvjuk meg a következő nemzedékek számára. Ezért a szőlőművelés során törekszünk az organikus módszerek használatára.

Filozófiánk a borkészítés során is a következő: a lehető legkisebb technológiai beavatkozással, maximális tisztasággal, organikus módszerekkel készítjük borainkat. Fontosnak tartjuk, hogy boraink tükrözzék különleges termőhelyük egyedi adottságait: a talaj, dűlőnk fekvése, az adott évjáratra jellemző időjárási viszonyok, a borkészítésben résztvevő társaink egyénisége mind egy-egy egyedi és megismételhetetlen tételben öltösznek testet. A borászat központja a 16. századi eredetű mádi Rákóczi-Aspremont kúria, amelynek pincéje és borháza a mai napig megőrizte funkcióját és külső jegeit.

Éves palackszám: 15 000 palack

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

ŐREG KIRÁLY FURMINT SZELEKCIÓ 2013

BARTA WINERY

In 2003 the replanting of one of the most imposing and steepest areas of Király-hegy. After nearly three years work, this legendary 10-ha terraced estate had been revived. During restoration we managed to preserve the terraces that had evolved over centuries. We strive to preserve this special land and its soil as much as possible for future generations. Thus we try to cultivate the vineyards organically. This is true of our winemaking too: we employ the least intervention possible, maintain maximum cleanliness and use organic methods to create our wines.

We would like our wines to reflect the unique qualities of their exceptional terroir: the land, vineyard orientation, weather conditions of the vintage and the character of those involved in making the wines – to present exclusive and unrepeatable lots. The winery is based in 16th-century the Rákóczi-Aspremont mansion in Mád, where the cellar and wine house have preserved both function and outward appearance to this day.

Annual bottles: 15 000 bottles

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

ŐREG KIRÁLY FURMINT SELECTION 2013

Barta Pince

H-1158 Mád
Rákóczi út 83.

Tel.: +36 30 324 25 21
sales@bartapince.com
www.bartapince.com



BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

A tokaji bor és a Béres Csepp egy ponton mindenképpen összeköthető: mindkettő valódi hungarikum. Hungarikumot szolgálni, értékeit, hírnevét, rangját építeni megtisztelő, nemes és egyúttal felelősségteljes feladat. Erre vállalkozott a Béres család, amikor 2002-ben Tokaj-Hegyalján, a festői Erdőbényén birtokot vásároltak és pincészet kialakításába kezdtek. A „Minden cseppje Béres” jelmondatuk azt szeretné közvetíteni, hogy a borászatukat is jellemzik a megszokott béreses értékek: a minőség, a megbízhatóság, a kitartás. A Béres Szőlőbirtok fiatalos, lendületes, prémium kategóriás borokkal büszkélkedő borászat, igazi színfolt Tokaj-Hegyalján.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

DIÓKÚT SÁRGAMUSKOTÁLY KÉSŐI SZÜRET 2013

BÉRES VINEYARDS AND WINERY

Tokaj wine and the Béres Drops are certainly linked in one point: both are true Hungarikums, unique Hungarian products. To serve Hungarikums, to build their value, fame and prestige, is both a noble and responsible task. This is what the Béres family accepted when they bought their estate and started to develop their winery in picturesque Erdőbénye, the Tokaj Wine Region in 2002. The slogan “Every drop is Béres” aims to convey the Béres values that also characterise our winery: quality, reliability, tenacity. The Béres Winery is proud of its youthful and dynamic premium category wines, a real treasure in Tokaj-Hegyalja.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

DIÓKÚT SÁRGAMUSKOTÁLY LATE HARVEST 2013

Béres Szőlőbirtok és Pincészet
H – 3932 Erdőbénye
085/18 hrsz.

Tel.: +36 47 536 000
beresbor@beres.hu
www.beresbor.hu



BUDAHÁZY PINCÉSZET

A Budaházy család az első szőlőterületet 2000-ben vásárolta Mádon. Jelenleg 1,65 hektár a birtok mérete. A legértékesebb birtokrész a Szent Tamás-dűlő legjobbnak tartott Makovicza részén található. Különlegesség még a Szent Tamás Fűrdőben található hagyományos művelésű, 60 éves öreg tőkéből álló terület és a kabar szőlő. 2011. nyaráról Szokolai Ákos irányításával a pincészet saját, hagyományos feldolgozó kialakításába kezdett, és megkezdte borai kicsit szélesebb körű értékesítését. A 2011-es évről készült három bort: Kabar, Makovicza furmint és Szent Tamás késői szüretelésű furmint és hárslevelű- egy éves palackos érlelés után, idén nyáron kezdtük el forgalmazni. A birtok hosszú távú céljai a különböző adottságú dűlők jellegének megmutatása, kis mennyiségű, egyedi borok készítése. A pincészet a Mádi Kör tagja.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

**SZENT TAMÁS-MAKOVICZA FURMINT
KÉSŐI SZÜRET 2013**

BUDAHÁZY WINERY

The Budaházy family bought their first vineyards in 2000 in Mád. Currently the estate is 1.65 hectares. The most precious part of the estate is Makovicza, the best area in Szent Tamás-dűlő. Another special area is the traditionally cultivated, 60-year-old vines in Szent Tamás Fűrdő and the Kabar vines. Since summer 2011 Ákos Szokolai has managed the winery. He began by establishing a traditional processing and also selling the wines to a slightly larger audience. Since the 2011 vintage three wines are made: Kabar, Makovicza Furmint and Szent Tamás Late Harvest Furmint and Hárslevelű. After one year of ageing, we started to release these last summer. The long-term goal of the estate is to present the nature of the varied character dűlő, creating small quantities of unique wines. The winery is a member of the Mád Circle.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJI WINE AUCTION 2014:

**SZENT TAMÁS-MAKOVICZA FURMINT
LATE HARVEST 2013**

Budaházy Pincészet
H-3909 Mád
Batthyány u. 17.

Tel.: +36 30 415 86 62
info@budahazypince.hu
www.budahazypince.hu



DEMETERVIN

Az értékek megőrzésére akkor van esély, ha meg tudjuk találni az egyensúlyt a Természettel, és újra a Világegyetem körforgása szerint élünk. Célunk a világörökségi táj és kultúra fenntartása, a talaj és a rajta alkotó ember – azaz a terroir – pontos kifejezése a borban. A mádi vulkánok a világon egyedülálló karaktert adnak az itteni boroknak. A mi feladatunk ezen adottságok bemutatása: egyensúlyos, boldog szőlőből készíteni bort, természetes és hagyományos módszerekkel, kompromisszumok nélkül, a tökéletességre törekedve.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

ÚRÁGYA FURMINT 2013

DEMETERVIN

We have to find balance with nature to preserve values, and once again live according to the cycle of the universe. Our goal is to conserve the land and culture of the UNESCO World Heritage and to express the terroir – the soil and the people working on it – in wine. The volcanoes of Mád give a unique character to the wines made here. Our task is to present these qualities: to produce well-balanced wines from grapes cultivated using natural and traditional methods, without compromise and aspiring to perfection.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

ÚRÁGYA FURMINT 2013

DemeterVin
H-3909 Mád
Bercsényi u. 5.

Tel.: +36 20 931 2234
info@demetervin.hu
www.demetervin.hu



DERESZLA PINCESZET

Az első írásos említés a Dereszla pincéről a 15. századra tehető. A borászat a hagyományok tisztelete mellett modern technológiával, teljesen újjá épülve működik Bodrogkeresztúron.

14 különböző dűlőből, közel 100 hektár integrált területről dolgozunk fel szőlőt. Évente kb. 550 ezer palack készül a Dereszla Pincészetnél. A portfólión a könnyed fajtaboroktól a dűlőselektált borokon át a borkülönlegességekig a borok széles választéka ismerhető meg.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

DORGÓ FURMINT 2013

DERESZLA WINERY

The first reference to the Dereszla cellar dates from the 15th century. The winery has fused respect for traditions with modern technology and completely rebuilt in Bodrogkeresztúr.

We process grapes from 14 vineyards on about 100 hectares. Dereszla Winery produces about 550 000 bottles annually. The wine portfolio presents an extensive range from lighter wines to single-vineyard wines and wine specialities.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

DORGÓ FURMINT 2013

Dereszla Pincészet
H-3916 Bodrogkeresztúr
Felső u. 2.

Tel.: +36 47 396 004
dereszla@dereszla.com
www.dereszla.com



DISZNÓKŐ SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

A Disznókő Szőlőbirtok a tokaji borvidék meghatározó, stílusteremtő pincészete. Régi, történelmi birtok, 104 hektáros szőlőterülettel, mely 1992 óta az AXA Millésimes csoport tulajdonaként vezető szerepet játszik a tokaji borok újjászülésében. A Disznókő borokra a termőhelyet és az évszámot kifejező tiszta ízek, a gyümölcsösség, a frissesség, valamint a szőlők nemes rothadásának köszönhető gazdagság, mélység és tökéletes egyensúly jellemző. Az 1992 évszám óta egy teljes Disznókő aszú-sor készült el, mára egy fantasztikus gyűjteményt alkotva, ahol az egyes évszámok borai az idő elteltével még összetettebb aromákat és harmóniákat mutatnak, semmit sem veszítve eredendő frissességükből.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORAI:

HEGYMEGI TOKAJI SZÁRAZ 2013

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS "HETEDIK" 2011

DISZNÓKŐ

Disznókő, the leading winery in the Tokaj Wine Region, is a trendsetter. This historical estate, which has 104 hectares of vineyards and has belonged to the AXA Millésimes group since 1992, is playing a defining role in the rebirth of Tokaji wines. Disznókő wines are characterised by pure flavours, fruit, freshness and richness, depth and perfect balance given by noble rot grapes that express the terroir and vintage. Since 1992 Disznókő has produced Tokaji Aszú wines in every vintage, and these form a fantastic collection in which wines offer even more complex aromas and harmony over time, losing nothing of their original freshness.

WINES OFFERED AT GREAT TOKAJI WINE AUCTION 2014:

HEGYMEGI TOKAJI DRY 2013

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS "HETEDIK" 2011

Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
H-3931 Mezőzombor
Hrsz. O202

Tel: +36 47 569 410, +36 47 569 418
disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu



FÜLEKY PINCÉSZET

A pincészet Füleky Györgyről, az Első Tokaji Bormivelő Egyesület alapító tagjáról kapta a nevét.

A gyönyörűen felújított és restaurált birtokközpont a XVIII. századi barokk stílusú Füleky kúriával Bodrogkeresztúr központjában, a későgótikus templom, a hajdanvolt iskola és a plébániaépület közvetlen szomszédságában található.

Az elmúlt századokat idéző történelmi környezetbe harmonikusan illeszkedik a környékbeli kőből épült modern borászati feldolgozó, mely az ArchDaily.com, a világ legnépszerűbb építészeti honlapjának szavazásán megnyerte az "Év Ipari Épülete 2011" címet. A rangos díjnak köszönhetően ország- és világszerte ismertté vált az épület asszimetrikus homlokzata.

Az 1998-ban alapított birtok területe ma 25 hektár a legjobb tokaji dűlőkben.

Tokaj: Teleki; Tarcál: Vinnai, Bakonyi, Dobai, Mestervölgy; Mád: Úrágya, Király, Veresek; Szegi: Somos; Bodrogkeresztúr: Sajgó; Olaszliszka: Palandor

Birtokborunk, dűlőselektált-, késői szüretelésű- és aszúboraink közös jellemzője az egyensúly és az elegancia.

FÜLEKY WINERY

The winery was named after György Füleky, founder of the First Tokaj Wine Growers Society.

The beautifully renovated and restored winery and the 18th-century Baroque Füleky mansion are located in the centre of Bodrogkeresztúr next to the late-Gothic church, the former school and priest's residence.

The modern winery constructed from local stone and sympathetically to the historic environment won the Industrial Building of the Year 2011 award in the online poll of ArchDaily.com, the world's most popular architecture website. This prestigious award has made the building's asymmetric facade internationally known.

The estate founded in 1998 today owns 25 hectares in the best vineyards in the Tokaj Wine Region.

Tokaj: Teleki; Tarcál: Vinnai, Bakonyi, Dobai, Mestervölgy; Mád: Úrágya, Király, Veresek; Szegi: Somos; Bodrogkeresztúr: Sajgó; Olaszliszka: Palandor

Our estate wine, single-vineyard, late harvest and Aszú wines all share balance and elegance.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORAI:

ÚRÁGYA HÁRSLEVELŰ 2013

DOBAI – SOMOS KÉSŐI SZÜRET 2013

WINES OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

ÚRÁGYA HÁRSLEVELŰ 2013

DOBAI – SOMOS LATE HARVEST 2013

Füleky Pincészet

H-3916 Bodrogkeresztúr
Iskola köz 15.

Tel.: +36 20 971 67 83

fuleky@tokaj.org
www.tokaj.org



GIZELLA
TOKAJ



GIZELLA PINCE

„A Gizella Pincét a nagyszüleim alapították, én 2005 óta vezetem a birtokot. Jelenleg nagyjából 6 hektáron gazdálkodunk. Öt dűlőben termő szőlővel rendelkezünk, egy hatodikban 2014 tavaszán kezdjük a telepítéseket. A területek:

Kastély, Bodrogkeresztúr: 2,00 ha
Szil-völgy, Tarcál: 2,2 ha
Bige, Tarcál: 0,7 ha (jövő évi telepítés)
Barát, Tarcál: 0,6 ha
Szent Tamás (Füldő), Mád: 0,4 ha
Medve, Mád: 0,6 ha

A termőhelyeket célzó bemutatás a 2007-es évtől fogalmazódott meg bennem. Az egyes parcellák személyre szabott gondozásával, majd a kis tételek készítésével igyekszem Tokaj kiaknázatlan sokszínűségét megmutatni. A területek adottságaiból kiindulva – elsősorban a talajok változatossága miatt – egy elég széles spektrumot tudunk prezentálni, mely akár további területfejlesztésekkel még izgalmasabbá tehető.” - Szilágyi László

GIZELLA WINERY

“My grandparents founded the Gizella Winery I have managed since 2005. Currently we cultivate about 6 hectares. We have vineyards in 5 dűlő, and we will start planting in the sixth in spring 2014:

Kastély, Bodrogkeresztúr: 2 ha;
Szil-völgy, Tarcál: 2.2 ha;
Bige, Tarcál: 0.7 ha (to be planted 2014);
Barát, Tarcál: 1.2 ha;
Szent Tamás (Füldő): Mád 0.4 ha;
Medve, Mád: 0.6 ha

The idea of presenting the distinct terroirs has grown in me since 2007, and since then I have paid particular attention to vineyard work specifically for each parcel. The small lots I make attempt to present some of the undiscovered variety intrinsic within the Tokaj Region. Given the varied nature of the lands, we are able to present customers with quite a wide spectrum that will become ever more interesting as the estate develops.” - László Szilágyi

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

SZENT TAMÁS – BARÁT HÁRSLEVELŰ 2013

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

SZENT TAMÁS – BARÁT HÁRSLEVELŰ 2013

Gizella Pince
H-3910 Tokaj
Dienes u. 78.

Tel.: +36 20 233 32 12
laszlo.szilagyi@gizellapince.hu
www.gizellapince.hu



GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK

A német-magyar származású Degenfeld grófi család elsőrangú birtokaival fontos szerepet töltött be Tokaj-Hegyalja történelmében. A család 1994-ben elhatározta, hogy újjáéleszti a szőlőbirtokot, és első osztályú termőterületeket, valamint egy ősi pincét vásárolt Tarcalon, Tokaj mellett. A birtokrészek a tarcali Terézia dombon és a Mézesmádlúben, Mád, valamint Mezőzombor határában terülnek el, 100 hektáron és egész Tokaj-hegyalja legjobb szőlőterületei közé tartoznak.

“A nemesség kötelez” – a birtok kompromisszumot nem ismerő minőséggel kapcsolatos elvárásai a szőlőterületeken szigorú mennyiségi korlátozásokat, illetve fűrtselekción irányoznak elő. A szőlőbirtokon a borok megalkotásánál legfőbb cél egy olyan szintézis elérése, amely sikeresen kapcsolja össze a megbízható, több évszázados munkafolyamatokat a legújabb borászati ismeretekkel és a legmodernebb technológiával.

Ez a törekvés mutatkozik meg a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok ma már 35 hektáros ökológiai szőlőtermesztésénél is, mely a szigorú hozamkorlátozás mellett közkedvelt, díjnyertes borok készítését eredményezi. A Degenfeld család elkötelezett híve a tokaji hagyományoknak és nevével kezkesedik borai elsőrangú minőségéért.

GRÓF DEGENFELD WINERY

The German-Hungarian Gróf Degenfeld family and their excellent estate have played an important role in the history of the Tokaj wine region. In 1994 the family decided to revive the estate and purchased first-class vineyards and an ancient cellar in Tarcál near Tokaj. Their 100 hectare estate has vineyards on Theresa hill of Tarcál, Mézesmádlú between Mád and Mezőzombor which are among the best sites of the entire Tokaj Wine Region.

“Nobility brings responsibility.” The estate makes no compromises for its expectations for quality, thus the strict yield limits and bunch selection. The main aim for creating the wines is to reach a synthesis which successfully links reliable processes used for centuries with the most recent winemaking knowledge and modern technology.

This striving is demonstrated by the fact that Gróf Degenfeld Winery today cultivates 35 ha of vineyards organically also demonstrates this commitment. Combined with strict yield restrictions, this has given popular, award-winning wines. The family of the counts Degenfeld is dedicated to the traditions of Tokaj and top quality wines to which the region gives its name.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2006 VÁLOGATÁS

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2006 VÁLOGATÁS

Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
H-3915 Tarcál
Terézia kert 9.

Tel.: +36 47 380 173
degenfeld@degenfeld.hu
www.degenfeld.hu



HOLDVÖLGY



HOLDVÖLGY

A HOLDVÖLGY birtok egy kis parcellából született, melyet a tulajdonos, Demkó Pascal édesanyja ajándékozott annak idején férjének születésnap ajándék gyanánt. Pascalt édesanyja bízta meg, hogy édesapja szülőhelyén, a Tokaji Borvidéken kutasson fel új szőlőterületeket. A keresés során a vidék egyedisége és a benne rejlő lehetőségek valósággal lenyűgözték: a birtok mára 25 hektárra nőtt s minden parcellája történelmileg klasszifikált dűlőben fekszik. A minőség kulcsa minden egyes parcella alapos ismerete, a kompromisszumok nélküli szőlőtermesztés és szüret, illetve az ennek megfelelő borkészítés. A birtok állandó törekvése, hogy boraik az adott fajta és évszám tükrében a lehető legpontosabb lenyomatát adják a dűlőknek.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

BECSEK HÁRSLEVELŰ 2012

HOLDVÖLGY

HOLDVÖLGY started off as a heart-felt gesture, a birth-day gift of vineyard from owner Pascal Demkó's mother to her husband. Pascal was entrusted by his mother to find vines in Tokaj region, where his father had been born. During the course of his search he became enthralled by its potential and uniqueness. In the end he acquired 25ha of vines in the Mád basin, all parcels lying in originally classified Crus. The keys to quality are an acute understanding of each different parcel, hand-tending and harvesting the grapes and berries, and a careful parcel by parcel selection. Either dry or sweet, the wines themselves are precise, and HOLDVÖLGY is striving to make wines with the most precise terroir signature for the given variety and vintage.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

BECSEK HÁRSLEVELŰ 2012

HOLDVÖLGY

H-3909 Mád,
Batthyány u. 69.

Tel.: +36 47 548 023
admin@holdvolgy.com
www.holdvolgy.com



KUBUS PINCÉSZET

Családi vállalkozásunk a korábban telepített saját szőlőinkre alapult. Borok készítésével és forgalmazásával 1991-től foglalkozunk. A szakma szeretetén kívül a tradíció megőrzése is fontos volt számunkra, mivel családunk több generáción keresztül foglalkozott szőlőműveléssel és borkészítéssel. Szőlőink Olaszliszka Gellért-dűlőjében, Zsadány határában az Őrszben, Szegi Hatalos hegy területén, valamint a Poklos-dűlőben fekszenek. Boraink készítése a hegyaljai tradíciókon alapszik, furmint, hárslevelű és sárgamuskotály szőlőkből.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

TOKAJI ESSZENCIA 2003

KUBUS WINERY

Our family business has made and sold wines from the vineyards we planted earlier since 1991. In addition to loving the profession, preserving tradition is important to us as our family has cultivated vines and made wines for several generations. Our vineyards are in Gellért-dűlő in Olaszliszka, Őrsz in Sározsadány, on Hatalos hegy and Poklos-dűlő in Szegi. Our wines are from Furmint, Hárslevelű and Sárgamuskotály using processes based on local traditions.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJI WINE AUCTION 2014:

TOKAJI ESSZENCIA 2003

Kubus Pincészet
H-3918 Szegi
Alkotmány út 57.

Tel.: +36 30 968 49 80
polli6O@freemail.hu

OROSZ GÁBOR

A pincészet hivatalosan 1994-től létezik de mivel szüleimnek mindig volt szőlőterülete a Nyúlászó-dűlőben, természetesen korábban is voltak boraink. Jelenleg összesen 6,8 hektárunk van a Király-, Nyúlászó-, Úrágya-, Betsek-, Szent Tamás-, Hosszúkötel- és Veres-dűlőkben, a terület 70%-án furminttal, 25%-án hárslevelűvel és 5%-án sárgamuskotállal.

Meggyőződésem, hogy a minőség a szőlőben dől el, a borász csak hozzátesz egy kicsit. A különleges talajok kiválasztása mindig kihívás, de a borban érezhető ásványosság mindent megér. Csak dűlőselektált száraz borokat, valamint aszúborokat és édes szamorodnit vagy késői szüretelésű furmintot készítünk, de csak a legjobb évjáratokban.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

TOKAJI ASZÚESSZENCIA 2002

OROSZ GÁBOR

Our winery was officially founded in 1994 but, as my parents always had vineyards in Nyúlászó Vineyard, naturally we had wines before too. We own 6.8 hectares of vineyards in: Király, Nyúlászó, Úrágya, Betsek, Szent Tamás, Hosszúkötel and Veres. The grape varieties are 70 % Furmint, 25 % Hárslevelű and 5 % Sárgamuskotály.

I am convinced that quality is decided in the vineyard. The winemaker simply contributes. The choice of outstanding terroirs is always a challenge but the minerality discernible in the wine is worth everything. We make single-vineyard dry wines and Aszú wines, Sweet Szamorodni or Furmint Late Harvest wines but only in the best vintages.

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJI WINE AUCTION 2014:

TOKAJI ASZÚESSZENCIA 2002

Orosz Gábor
H-3909 Mád
Táncsics u. 4.

Tel.: +36 20 921 3049
bodvin@gmail.com
www.oroszgabor.com



SAMUEL TINON TOKAJ GRAND LIQUOREUX

Tokaj-Hegyalja nagyon izgalmas játéktér, mely a szőlő érettségi állapotának függvényében is rendkívüli változatosságot kínál. Samuel Tinon célja, hogy a legtöbbet hozza ki ebből az alapanyagból. Amikor 22 évesen erre a vidékre került, az aszúsodás jelensége és az ebben rejlő különleges lehetőségek ragadták meg. Az édes borok nem voltak ismeretlenek számára, hiszen Bordeaux-ban született, s a Sainte-Croix-du-Mont Sauternes-nel szemközt fekvő édes borokat adó területének egyik családi szőlőbirtokán nőtt fel. A 2000-es remek évvjáratból került ki hegyaljai családi birtokának első bora. A 2005. évit már egy háromcsillagos párizsi szállodában mutatták be! Az első Tokaji Borárverésen ő vett részt a legnagyobb számú, összesen három különböző tétellel. Idén egy száraz furmintot mutat be – immár másodízben – a Szent Tamás-dűlőről. Az olyan hosszú, türelmes érlelést igénylő tokaji borkülönlegességek, mint az aszú, édes és száraz szamorodni, illetve aszúeszencia elkötelezett híveként szárazbort továbbra is csak érlelés nélkül készít. A fiatal, friss, nagyon jól iható Szent Tamás száraz furmint e különleges vulkanikus táj egy másik arcát mutatja meg. A Samuel Tinon Tokaj Grand Liqueureux kínálatában így ma már az összes tokaji borfajta megtalálható – több különböző stílusban.

SAMUEL TINON TOKAJ GRAND LIQUOREUX

Tokaj is a very exciting playing field indeed, with grapes offering different stages of maturity. Samuel Tinon's aim is to express the best of those grapes. When he arrived in the region, at the age of 22, he discovered the aszú berries and their incredible power. Sweet wines were no mystery for him: he was born in Bordeaux, France, and grew up in the family wine estate in Sainte-Croix-du-Mont, a sweet wine appellation facing Sauternes. 2000, a fantastic vintage, was his very first harvest in Tokaj as a family business, and 2005 the first wine ever released in a Parisian 3 star hotel. Taking part with three wines in the first Tokaj Wine Auction – the only producer presenting so many lots -, this year he launches a Dry Furmint Szent Tamás for the second time. Devoted to Tokaji Aszú, Sweet and Dry Szamorodni and Aszú Eszencia – the specialties of Tokaj that need long and patient aging -, he continues his way making dry wines without aging. The young, fresh and very drinkable Szent Tamás Dry Furmint shows another specificity of this amazing volcanic region. Samuel Tinon Tokaj Grand Liqueureux now offers the complete range of Tokaj in several languages.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

SZENT TAMÁS FURMINT 2013

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

SZENT TAMÁS FURMINT 2013

Samuel Tinon Tokaj Grand Liqueureux
H-3933 Olaszliszka
Bánom út 8.

Tel.: +36 47 358 405
samueltinon@samueltinon.com
www.samueltinon.com



SZENT BENEDEK PINCÉSZET

Tállya Európa mértani középpontja, és a pincészet Európa védőszentjéről Szent Benedekről kapta nevét. 2002-ben hoztam létre a pincészetet azzal a céllal, hogy egy kézműves kisbirtokot építsünk borászommal. Munkánk alapja a szőlőben szigorú terméskorlátozás, a pincében a kíméletes, gondos borászati munka. Hét dűlőben 12,5 hektáron főleg furmint és kisebb területen hárslevelű ültetvények díszlenek. A borok a készítés és a természetes fejlődés eredményeként minden évben nagyon hasonlóak, de mégis a dűlők újabb és újabb arcát képesek megmutatni.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

KÖVES-HEGY FURMINT 2013 „184”

SZENT BENEDEK WINERY

Tállya is the geographical centre of Europe, and our winery is named after St Benedict, patron saint of Europe. I founded the winery in 2002 with the aim of creating a small artisan estate together with my winemaker. The foundation of our work is strict yield control on the vines, meticulous and careful work in the winery. We have 12.5 hectares in 7 dűlő, mainly Furmint with some small Hárslevelű areas. Though as the result of natural development the wines are very similar every year, the terroirs are still capable of demonstrating ever new characteristics each year.

WINE OFFERED AT THE GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

KÖVES-HEGY FURMINT 2013 „184”

Szent Benedek Submontanum Kft.
H-7400 Kaposvár Ezredév u.1
Pince: 3907 Tállya, Árpád tér 6.

Tel.: +3630 993 6954
info@szentbenedekpinceszeti.hu
www.szentbenedekpinceszeti.hu



SZENT TAMÁS
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
MÁD



SZENT TAMÁS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

A mádi dűlők a világ legjobb fehérboros termőhelyei közé tartoznak. Egyedülálló geológiai és mikroklimatikus adottságokkal rendelkeznek, amelyek a helyi fajták által – elsősorban a Furminton keresztül – új ízvilágot és karaktert adnak nemzetközi szinten is. A birtok 2009-ben alakult, lassan, a lehetőségekhez mérten növekszik. Jelenleg 25 hektár területen, 4 településen, 11 dűlőben termeszt szőlőt.

A cél, hogy mádi és mád környéki dűlőkről egyedi, a termőhelyet hűen bemutató borokat készítsünk, a termőhelyet egészen a parcella szintig lebontva.

Az elveszőben lévő történelmi dűlő visszaállítása és újratelepítése szintén fontos cél és feladat.

SZENT TAMÁS WINERY

The Mád dűlő are among the best white wine terroirs in the world. Through local grape varieties – primarily Furmint – their unique geology and microclimate offer a world of tastes and character new even on the international stage. The estate was founded in 2009 and is growing gradually in harmony with its opportunities. We cultivate 25 hectares in four villages and 11 dűlő.

The aim is to create unique wines that truly present the dűlő of Mád and nearby, breaking down the terroir to the level of the parcel.

An equally important goal and task is to restore and replant historical dűlő that are being lost.

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

SZENT TAMÁS SZELEKCIÓ 2013

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

SZENT TAMÁS SZELEKCTION 2013

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet
H-3909 Mád
Batthyány u. 51.

Tel.: +36 30 820 25 01
szentttamas@szentttamas.hu
www.szentttamas.hu



SZEPSY PINCE

A Szepsy Borászati Kft. (3909 Mád, Batthyány u. 59.) 2013-ban 51,5 ha szőlőterületen gazdálkodik. 100%-ban a család tulajdona, csak saját termelésű szőlőből készít bort 6 község 20 dűlőjéből (Mád: Danczka, Birsalmás, Úrágya, Urbán, Sarkad, Nyúlászó, Szent Tamás, Király, Betsek; Mezőzombor: Dorgó; Tarcál: Thurzó, Nyulas; Bodrogkeresztúr: Lapis, Szepsy; Rátka: Újhegy; Holdvölgy, Herceg; Tállya: Hasznos, Bányász, Sasalja)

A szőlőbor termelési koncepció alapelvei szigorúak:

- magasan fekvő, köves talajú ültetvények
- idős tőkék, kisleveles furmint típusok előnyben részesítése
- kis terméshozam, amit többszöri zöld szürettel lehet elérni
- mindenfajta trágyázás mellőzése
- nincsenek talajherbicidek és rovarölőszerek
- hordós erjesztése és érlelése
- magyar (zempléni) tölgyfa hordó használata gyenge- közepes égetéssel

SZEPSY WINERY

As of 2013 Szepsy Borászati Kft. (3909 Mád, Batthyány u. 59.) cultivates 51.5 ha vineyards. 100% family owned, the wines are made exclusively from grapes grown on the estate: in 6 villages, in 20 dűlő (Mád: Danczka, Birsalmás, Úrágya, Urbán, Sarkad, Nyúlászó, Szent Tamás, Király, Betsek; Mezőzombor: Dorgó; Tarcál: Thurzó, Nyulas; Bodrogkeresztúr: Lapis, Szepsy; Rátka: Újhegy; Holdvölgy, Herceg; Tállya: Hasznos, Bányász, Sasalja).

Strict principles govern the concept:

- high-lying, stony vineyards
- old vines, small-bunch Furmint preferred
- low yield per vine, achieved with several green harvests
- avoidance of all forms of fertiliser
- no use of soil herbicides and pesticides
- barrel fermentation and ageing
- Hungarian (Zemplén) oak barrels with light-medium toasting

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

NYÚLÁSZÓ '58 2013

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

NYÚLÁSZÓ '58 2013

Szepsy Borászati Kft.
H-3909 Mád
Batthyány u. 59.

Tel.: +36 47 348 349
Fax: +36 47 348 724
szepsyistvan@t-online.hu
www.szepsy.hu



TOKAJ-HÉTSZŐLŐ
Szőlőbirtok



TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

A Tokaj-Hétszőlő Birtok első osztályú dűlői Tokaj városának déli fekvésű lejtőin találhatók. Az 55 hektáros birtok történetét 1502-ben 7 szőlőparcella egyesítésével a Garai család indította útjára. A Birtok borait a löszös talaj adta selymesség, elegancia és frissesség díszíti. Ez az elegancia, finomság biztosítja a Hétszőlő borok évszázadok óta fennálló megkülönböztetett értékét. A Hétszőlő Szőlőbirtokhoz tartozik még a Tokaj város főterén található, XV. századi, műemlékvédelem alatt álló Rákóczi Pince is, amely tökéletes, és nagyon hangulatos helyszín borkóstolók, rendezvények számára.

„Hiszünk abban, hogy az organikus műveléssel a termőtalaj és a tökékek vitalitását megőrizhetjük, és annak érdekében, hogy minden Hétszőlő palack közvetítse ezt a filozófiát, kizárólag saját termesztésű szőlőt és aszúszemet használunk borainkhoz.” - Makai Gergely, szőlész-borász igazgató

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

The Tokaj-Hétszőlő estate's first-class vineyards lie on south-facing slopes near the town of Tokaj. The history of the 55-hectare Tokaj-Hétszőlő estate began in 1502 when the Garai family assembled seven vineyards (hét=seven, szőlő=vineyard). The loess soil makes the Hétszőlő wines silky and elegant, crowned with freshness. This refined elegance has distinguished Hétszőlő wines for centuries. The Hétszőlő Estate owns the very atmospheric 15th-century Rákóczi Cellar on the main square in Tokaj, the perfect place for wine tastings and events.

“We believe in using organic methods to preserve the vitality of our soil and of our vines. In order for every bottle of Hétszőlő wine to achieve this philosophy, we only use our own grapes and aszú berries for our wines.” Gergely Makai, vineyard-cellar manager

A 2014-ES NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BORA:

TOKAJI “NAGYSZŐLŐ” FURMINT 2013

WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2014:

TOKAJI “NAGYSZŐLŐ” FURMINT 2013

Tokaj-Hétszőlő
H-3910 Tokaj
Bajcsy-Zs. u. 19-21.

Tel.: +36 47 352 009, +36 47 352 141
hetszolo@t-online.hu
www.tokajhetszolo.com



TOKAJ KERESKEDŐHÁZ ZRT.

A Tokaj Kereskedőház Zrt. az egyetlen állami tulajdonú borászat Magyarországon. A Tokaji Borvidék legnagyobb integrátora – szerződéses felvásárlás közel 2000 szőlőtermelőtől 1 100 hektárról.

A globális Tokaji borpiac vezető szereplője – piaci részesedés kb. 60 %. Magyarország 3. legnagyobb borászati cége – 2012. évi árbevétel alapján (3,2 milliárd forint). Piaci lefedettség Magyarországon több mint 95%. Közel 7 millió értékesített palack évente. A cég borai 5 kontinens több, mint 30 országában elérhetők.

A Társaság főborásza, Áts Károly az „Év bortermelője 2012” cím tulajdonosa. Saját művelésű területek: 75 Ha.

TOKAJ TRADING HOUSE PLC.

Tokaj Trading House is the only state-owned winery in Hungary. The leading player of the global Tokaji wine market with a market share of approx. 60%. Wines are available in more than 30 countries on 5 continents.

It is the 3rd largest winemaking enterprise based on sales revenue. Market coverage of over 95% in Hungary. It owns the best-known Tokaji brand. Reliable, predictable, committed and stable ownership background and approach guaranteed by the Hungarian State.

Largest centre of integration in the Tokaj Wine Region – it has contracts with up to 2000 small-scale vine-growers. Area of vineyards cultivated: 75 hectares.

The Chief oenologist, Károly Áts, holds the title “Winemaker of the Year 2012” in Hungary.

Tokaj Kereskedőház Zrt.
3934 Tolcsva,
Petőfi Sándor u. 36-40.

Tel.: 47/384-300
marketing@tkrt.hu
www.crownstates-tokaji.com



SZÁLLÁSAJÁNLAT

A Tokaji Borlovagrend szállásajánlatai a Tokaji Tavasz rendezvényre.

Szállásokat Sárospatakon és Tarcalon ajánlunk, mivel programhelyszíneink főként ezen két településen vannak. Kérjük kedves vendégeinket, hogy szállásokat közvetlenül a szállodákban foglalják.

ACCOMMODATION OFFER

Confrérie de Tokaj accommodation offers for the Tokaj Spring 25th - 27th April 2014.

We are working closely with some of the best hotels in the area and have arranged special prices for during the Tokaj Spring event. The hotels are in Tarcalon and Sárospatak – the places of the main venues.

If you would like to book a room, please get in touch with the hotel directly – and mention Tokaj Spring for your special price.

Andrássy Rezidencia Wine and Spa

★★★★★

H-3915 Tarcál, Fő u. 94.
Tel.: + 36 47 580 015
hotel@andrassyrezidencia.hu
www.andrassyrezidencia.hu



Gróf Degenfeld Kastélyszálló

★★★★★

H-3915 Tarcál, Terézia kert 9.
Tel: +36 47 580 400, Fax: +36 47 580 401
hotel@degenfeld.hu, www.degenfeld.hu
GPS: N:48.143589 E:21.334291



Hotel Bodrog Wellness

★★★★

H-3950 Sárospatak, Rákóczi u. 58.

Tel.: +36 47 311 744

info@hotelbodrog.hu

www.hotelbodrog.hu



Vár Vendéglő Panzió

H-3950 Sárospatak, Árpád út 35.

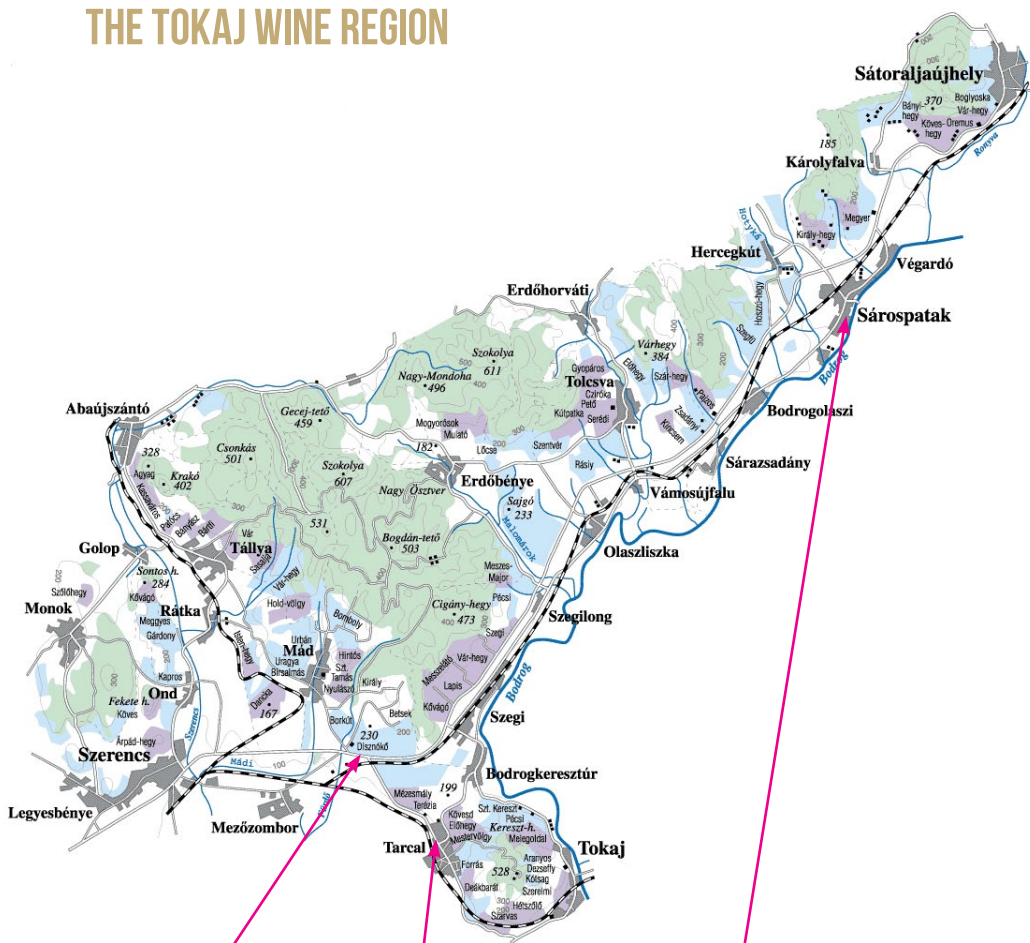
Tel.: +36 47 311 370

info@varvendeglo.hu

www.varvendeglo.hu



A TOKAJI BORVIDÉK THE TOKAJ WINE REGION



SÁRGA BORHÁZ

Tokaji borvacscora
Wine dinner

ANDRÁSSY REZIDENCIA

Diszvacscora
Gala dinner

SÁROSPATAK

Nagy Tokaji Borárverés 2014
Great Tokaj Wine Auction 2014

Általános szerződési feltételek

„Tokaji Tavasz 2014” Tokaji Borárverés

1. A Tokaji Borlovagrend (a továbbiakban: „Borlovagrend”) a Tokaji Borvidéken készített borok népszerűsítését, a tokaji hagyományok és borkultúra megőrzését és fejlesztését tűzte célul. Céljainak megvalósítása során, a Borlovagrend megrendezi a Tokaji Tavasz rendezvénysorozat keretében a “Nagy Tokaji Borárverés” elnevezésű árverést.
2. Árverésre a borvidéken tevékenykedő termelők (borászok) által készített borok kerülnek. Az árverési tételek (i) félkész állapotban (a hordós érlelés szakaszában) vagy (ii) kész, forgalomba hozatalra alkalmas, oltalom alatt álló eredet megjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyek/bizonyítványok birtokában felcímkézett, palackozott állapotban kerülnek árverésre.
 - Száraz és félszáraz tételek esetén az árverésre bocsátott tételek árverési egysége a gönci hordó (136 liter), azzal, hogy egy termelő jogosult ugyanazon tételből több gönci hordónyi mennyiséget is árverésre bocsátani, mely esetben a termelő választása szerint a több gönci hordónyi mennyiség egy árverési tételként/gönci hordónként külön árverési tételként/2014-ben és azt követően a 2015-ös és 2016-os évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésgönci hordónként kerül árverésre.
 - Édes tételek esetén az árverésre bocsátott tételek minimum árverési egysége fél gönci hordó (68 liter), mely nem zárja ki, hogy a termelő egy árverési tételként az édes tételből gönci hordónyi mennyiséget (136 liter)/külön árverési tételként 68 liternyi mennyiségeket/egy árverési tételként többször 68 liternyi mennyiséget ajánljon árverésre; illetve a termelő választása szerint lehetőség nyílik arra, hogy az árverésre bocsátott édes tételből megmaradt (68 literen felüli) mennyiséget, termelő a 2015-ös és 2016-os évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen ajánlja árverésre.
 - Eszencia esetén az árverési tétel egysége 10,125 liter (27 db 0,375l-es palack)
3. Amennyiben az árverési vevő félkész állapotban lévő bortételre licitál, úgy az adásvétel tárgyát kész, forgalomba hozatalra alkalmas, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedéllyel/bizonyítványokkal rendelkező felcímkézett, palackozott bor képezi; árverési vevő tulajdonjogot a már elkészített bortételen szerez.
4. Az árverést a Tokaji Borlovagrend Egyesület tartja.
5. Az árverésen részt venni személyesen, személyes megbízott útján, vételi megbízással, vagy telefonos licit útján lehet, azzal, hogy az árverésen történő részvétel minden esetben regisztrációhoz kötött. Előzetes regisztráció ajánlott, erre az info@tokajiborlovagrend.hu e-mail címen van lehetőség. Regisztrálni a helyszínen is lehet, az árverés napján 10:00 órától 14:00 óráig. Az árverésen sorszámmal ellátott licitáló tárcsával lehet részt venni, amely az árverést megelőzően, a regisztrált személyek által, a helyszínen átvethető. Egy licitáló csak egy licitáló tárcsát válthat, mellyel azonban korlátlan számú tételre licitálhat. Az árverésen résztvevők a licitáló tárcsa átvételekor írásban nyilatkoznak arról, hogy a jelen szabályzatot megismerték és azt magukra nézve kötelezően elfogadják.
6. Amennyiben az árverési vevő személyesen nem kíván részt venni az árverésen, úgy az általa adott vételi megbízás alapján helyette a Borlovagrend – a megbízásnak megfelelően – teszi meg a vételi ajánlatokat. Vételi megbízást a Borlovagrend 2014. április 17-én déli 12:00 óráig fogad el, az info@tokajiborlovagrend.hu e-mail címen. A vételi megbízásban fel kell tüntetni a licittel érintett tételt vagy tételeket és a fizetendő legmagasabb árverési ár összegét. A vételi megbízás elfogadásáról a Borlovagrend visszaigazoló e-mail üzenetet küld. A vételi megbízás érvényesítéséhez 100.000,-Ft vagy 340 € kaució befizetése szükséges, amely sikertelen licitálás esetén 5 banki napon belül visszajár. Ha a vételi megbízás sikeres, a kaució teljes összegét a Borlovagrend a vevőnek a vételár kiegyenlítését követően teljes összegben visszautalja, egyebekben pedig a személyesen jelenlévő vevőre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni. Ha ugyanarra a tételre harmadik személy magasabb összegű megbízást ad, vagy az árverési vevők magasabb vételi ajánlatot tesznek, a távollevő árverési vevő az árverés után a kauciót minden levonás nélkül visszakapja.
7. Telefonon történő árverés szándékát az árverési vevő 2014. április 17-én déli 12:00 óráig jelentheti be, az info@tokajiborlovagrend.hu e-mail címen, licittel érintett tétel vagy tételek megjelölésével. Telefonon történő árveréshez 100.000,-Ft vagy 340 € kaució befizetése szükséges, amely sikertelen licitálás esetén visszajár. Ha a telefonos licit

sikeres, a kaució teljes összegét a Borlovagrend a vevőnek a vételár kiegyenlítését követően teljes összegben visszautalja, egyebekben pedig a személyesen jelenlevő vevőre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni. Sikertelen licit esetén a távollevő árverési vevő az árverés után a kauciót minden levonás nélkül 5 banki napon belül visszakapja. Telefonos vételi megbízás esetén, ha a hívott fél bármilyen oknál fogva nem elérhető, a megbízás kiküldési áron való vételi szándéknak tekintendő. Az esetlegesen felmerülő telekommunikációs problémákért a Borlovagrend semmilyen felelősséget nem vállal.

8. A Tokaji Borlovagrend az árverés előtt katalógust ad ki, mely az árverésre kerülő tételeket készítő termelőket/borászokat valamint a bortételek leírását tartalmazza. A katalógusban a tételek becsértéke (intervallum) kerül megjelölésre. A Borlovagrend a sajtó képviselőinek sajtótájékoztatót tart.
9. A kiküldési ár legkésőbb az árverés napján az árverés vezetője által kerül bejelentésre. A katalógusban megjelölt árak magyar forintban (HUF) megadott bruttó árak, a kiküldési ár szintén bruttó összeg. A Borlovagrend fenntartja a jogot, hogy a katalógusban szereplő egyes tételek árverésre bocskátását – saját belátása szerint – mellőzze.
10. Az árverés becsásas szisztéma szerint kerül megrendezésre. Az árverés vezetője, több rangos szakember közreműködésével, az árverési tételeket előszóval röviden bemutatja és kihirdeti a kiküldési árat, ismerteteti a beérkezett vételi megbízások nevét, mennyiségét és vételárát. Az árverési vevők legkésőbb a sikeres licitálást követő héten, azaz 2014. május 3-ig a tételt készítő termelővel megkötö a tétel vonatkozásában létrejött adásvételi vagy félkész tétel esetén az adásvétellel vegyes megbízási szerződést, mely szerződés részletesen tartalmazza a termelő és az árverési vevő együttműködésének feltételeit. Az árverési vevő a tétel vételárát közvetlenül a termelő felé köteles kiegyenlíteni, számla vagy félkész tétel esetén előlepszámla ellenében a szerződés aláírását követő 5 banki napon belül. A termelő és vevő közt kötendő szerződés szövege a www.tokajiborlovagrend.hu oldalon megtalálható.
12. Abban a nem várt esetben, ha a sikeres licit ellenére a 11. pontban megjelölt szerződés megkötésére az árverési vevőnek felróható okból nem kerül sor, vagy az árverési vevő a vételár megfizetését elmulasztja, úgy az adásvétel nem jön létre, az árverési vevő az általa esetlegesen befizetett kauciót elveszíti és köteles a termelőt – az adásvétel meghiúsulásával összefüggésben ért károk megtérítésére.
13. Ajánlat hiányában a kiküldési ár az árverésen nem csökkenthető, lehetőség nyílik ellenben arra, hogy utolsó tétel árverését követően az árverés résztvevői az el nem kelt tételek közül egyet vagy többet visszahívjanak, s az árverés jelen szabályzatban ismertetett szabályai szerint a visszahívott tétel vonatkozásában új licit kezdődjön.
14. A vételár az árverési vevők nyilvános vételi ajánlatai alapján alakul ki, ezért a vételárért a Borlovagrend nem tartozik felelősséggel.
15. Az árverésről jegyzőkönyvet kell felvenni, mely tartalmazza (i) az árverés helyét, idejét, (ii) az árverést lebonyolító képviselőjének nevét, (iii) az előrvezett borok adatait, a kiküldési árat, a leütési árat, (iv) a legmagasabb ajánlatot tevő árverési vevő nevét és lakcímét, jogi személy esetében az azonosító adatakat.
16. Az árverésen licitálóként nem vehet részt, aki a 18. életévét nem töltötte be. Tilos mindenféle összebeszélés vagy vállalkozás, amely arra irányul, hogy harmadik személyeket, a piaci árat lényegesen meghaladó vételár kínálatára rávegyen, illetve így megkárosítson.
17. Jelen feltételek pontjaiban nem szabályozott kérdésekben a Ptk. paragrafusai az irányadóak, vitás kérdések esetén a felek alávetik magukat a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Bíróság illetékességének.
18. Jelen általános szerződési feltételek két nyelven, magyar és angol nyelven készültek, kétség esetén a magyar nyelvű szöveg irányadó.
19. Jelen általános szerződési feltételek vonatkozásában minden esetben a magyar jog irányadó.

Terms and conditions

Tokaj Spring 2014 Tokaj Wine Auction

1. The aim of the Confrérie de Tokaj ("Confrérie") is to promote the wines of the Tokaj Wine Region and to preserve and develop the traditions and wine culture of Tokaj. With this end in view, the Confrérie is organising the Great Tokaj Wine Auction within the Tokaj Spring event series.
2. Wines made by producers (winemakers) in the Tokaj Region will be offered at the auction. At the time of the auction, the auction lots are (i) "semi-finished wine" (wine maturing in the barrel/demijohn) or (ii) bottled and ready for sale, Protected Designation of Origin wine with all such licences and certificates as stipulated by Hungarian law, labelled and bottled.
 - Dry/semi-dry lots: the unit of lots offered at the Auction are one Gönci cask (136 litres), but the producer may release more than one Gönci cask for the Auction in which case the Producer may choose whether to release the wine as one lot / or as separate Auction lots / or as individual casks at the Great Tokaj Wine Auctions in 2014, and then in 2015 and 2016.
 - Sweet lots: the minimum quantity for a lot is half a Gönci cask (68 l) which does not exclude the possibility that the producer offer the Gönci cask (136 l) / or as separate lots of 68 litres / or as individual remaining lot of 68 litres or more at the Great Tokaj Wine Auctions in 2014, 2015 and 2016.
 - In the case of Eszencia the Auction lot is 10.125 l (27 x 0.375 l bottles).
3. If the auction buyer bids for a semi-finished auction lot, the sale contract represents the finished wine as Protected Designation of Origin, bottled and ready for sale, with all such licences and certificates as stipulated by Hungarian law, labelled and bottled; the auction buyer obtains the title to the finished wine lot.
4. The auction is organised by the Confrérie de Tokaj.
5. It is possible to bid in the auction in person, with an agent acting on the auction buyer's behalf, with an absentee bid, or by telephone. All participants must be registered to participate in the auction. Registration before the day of the Auction is recommended by sending an email to info@tokajborlovagrend.hu. It is also possible to register at the venue on the day of the auction from 10am to 2pm. Participation in the Auction is with the numbered bidding paddle that those registered will receive at the venue prior to the auction. A bidder shall receive only one bidding paddle but may bid for an unlimited number of lots. On receipt of the paddle bidders in the Auction declare in writing that they have understood these Conditions of Sale and they accept them fully.
6. Subject to a written request to this effect, the Confrérie shall execute absentee bids on behalf of auction buyers who are not present at the auction. Absentee bids may be submitted to info@tokajborlovagrend.hu until 12 noon on 17th April 2014. The contract for absentee bids shall indicate the lot(s) the auction buyer wishes to bid for as well as a maximum limit for each lot. The Confrérie shall confirm by e-mail receipt of any absentee bids. In order that the absentee bid be accepted and valid, a deposit of 100 000 HUF or 340 € must be paid that, in the case of an unsuccessful bid, will be returned within 5 working days. If the absentee bid is successful, the Confrérie shall return the whole deposit when the full amount due for the sale has been cleared. In every other respect, the rules for bidding in person shall apply. If a third person places a higher absentee bid or an auction buyer places a higher offer for the same lot, then the absent auction buyer shall receive the deposit without deductions after the auction.
7. The Auction buyer should register intention to bid by telephone at the auction by 12 noon on 17th April 2014 to the info@tokajborlovagrend.hu email address, noting the lot or lots for which they wish to bid. For telephone bidding a deposit of 100 000 HUF or 340 € must be paid that, in the case of an unsuccessful bid, will be returned in its entirety. Where a Telephone Bid is successful, the Confrérie shall repay the whole deposit to the buyer when the full amount due for the sale has been cleared. In every other respect, the rules for bidding in person shall apply. In other cases regulations applicable to auction buyers present at the auction shall apply. In the case of an unsuccessful bid the telephone bidder will receive the deposit without deductions within 5 working days after the auction. In the case of a telephone absentee bid, if the person called cannot be reached for any reason, the telephone bid will be regarded as a bid at the starting price. The Confrérie does not accept responsibility for any telecommunication problems that may arise.

8. The Confrérie de Tokaj will publish a catalogue prior to the auction that contains a description of the producers/ winemakers of the auction lots as well as a description of the wine lots. The estimate (range) of the value of the lot will be noted in the catalogue.
9. The starting price will be announced by the auctioneer on the day of the auction. The prices given in the catalogue are gross prices in Hungarian forints (HUF). The starting price is also a gross price. The Confrérie reserves the right not to offer, at its discretion, lots featured in the catalogue in the auction.
10. The auction shall be organised according to the estimate. The auctioneer, with the assistance of several well-respected experts, shall announce the reserve price after a short presentation of the auction lot. The auctioneer shall announce the absentee bids received, the auction buyers shall place their bids by raising their bidding paddle. If more than one bid is made for the starting price, the auctioneer shall advance the price in increments until one bidder remains and the sale is made with the fall of the hammer. The title of the lot passes to the auction buyer who places the highest bid. The auction shall continue until there are no further bids. If there are no further bids placed, the auctioneer shall state the highest bid offered three times and that the person offering the most has bought the given lot.
11. The auction buyer (who is present) with the highest bid shall sign the purchase declaration contract at the auction. The contract states the name, quantity and hammer price of the auction lot purchased by the bidder. The auction buyer shall, at the latest the week following the auction, that is 3rd May 2014, conclude the contract with the producer, in the case of a finished wine or, in the case of an as-yet unfinished wine, or conclude the contract of agency purchase agreement that details the conditions of cooperation between the producer and the buyer. The buyer at auction shall transfer directly to the producer money due for the lot within 5 working days of signing the contract. Such transfer shall be made against an invoice where the lot is bottled wine, or a prepayment invoice where it is a semi-finished lot. The contract to be concluded between the producer and the buyer are available on the Confrérie website at www.tokajiborlovagrend.hu.
12. In the unexpected event that in spite of a successful bid the contract specified under clause 11 herein is not concluded for any reason attributable to the buyer or the buyer defaults on payment of the sale price due, the contract of sale shall not be valid. The buyer shall lose any deposit paid and shall be required to compensate the producer for any losses incurred due to the buyer's breaking commitment to the sale.
13. If there is no bid placed, the starting price shall not be reduced at the auction. After the auction of the last lot, the opportunity arises for auction buyers to request the return of one or more unsold lots, and for a new bidding of such reoffered lot to begin in accordance with these Conditions of Sale.
14. The sale price is the result of the public bids by auction buyers. The Confrérie does not bear any responsibility for the sale price.
15. A record of the auction shall be made that includes (i) the venue and time of the auction, (ii) the names of the representatives organising the auction, (iii) data pertaining to the auctioned wines, the starting price and the hammer price, (iv) the name and address of the auction buyer offering the highest bid (the buyer) and, in the case of a legal entity, appropriate identification details.
16. Only persons over the age of 18 may bid at the auction. All forms of collusion and attempts to persuade a third party to bid a price that significantly exceeds the realistic market price, and to thus wrong the third party, are prohibited.
17. Any issues not covered herein shall be governed by the Civil Code. In case of dispute the parties shall submit to the jurisdiction of the Borsod-Abaúj-Zemplén County Court.
18. These Conditions of Sale have been prepared in two languages: Hungarian and English. In case of dispute the Hungarian version shall prevail.
19. In all cases these Conditions of Sale shall be governed by the laws of Hungary

Jegyzetek / Notes

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

A 2014. évi Tokaji Borárverés katalógusa
Kiadja: Tokaji Borlovagrend Egyesület
H-3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
info@tokajiborlovagrend.hu
www.tokajiborlovagrend.hu



Tervezés: Szentirmai Zsolt
Megjelenés időpontja: 2014. március

