

TOKAJI TOKAJ

TAVASZ SPRING

NAGY TOKAJI GREAT TOKAJ

BORÁRVERÉS WINE AUCTION

2015

KATALÓGUS CATALOGUE

Tartalom / Contents

Tartalom / Contents	2
Köszöntő / Greetings	4
Bevezető - Hugh Johnson / Introduction by Hugh Johnson.	6
Program / Programme.	9
A Tokaji Borlovagrend Borvizsgáló Bizottsága / Confrérie de Tokaj Wine Tasting Committee	12
Az árverésvezető / The Auctioneer	16

SZÁRAZ BOROK / DRY WINES

Demetervin: Úrágya Tokaji Hárslevelű 2006	18
Fülek Pincészet: Sajgó Tokaji Furmint 2014	19
Mádi Borház – Baranyai Béla: 102-es hordó Tokaji Furmint 2012	20
Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj: Szent Tamás Tokaji Furmint 2014	21
Szent Benedek Pincészet: Köveshegy Tokaji Furmint 2014	22
Szepes Pince: Úrágya 91 Tokaji Furmint 2014	23
Tokaj Kereskedőház: Tokaji FurmintKővágó Válogatás 2014	24
Zsirai Pincészet: Betsek Tokaji Furmint 2014	25

KÉSŐI SZÜRET, SZAMORODNI / LATE HARVEST, SZAMORODNI

Barta Pince: Öreg-Király Tokaji Édes Szamorodni 2013	26
Fülek Pincészet: Király Tokaji Késői Szüret 2014	27
Kvaszinger: Hatalos Tokaji Késői Szüret 2013.	28
Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj: Tokaji Szász Szamorodni 2009	29
Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet: Nyulászó / 1-es hordó Tokaji Édes Szamorodni 2013	30
Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok: Tokaji Édes Szamorodni 2012.	31

ASZÚ BOROK / ASZÚ WINES

Béres Szőlőbirtok: Tokaji Aszú 6 puttányos Válogatás 2013	32
Bodnár Pince: Danczka 39 Tokaji Aszú 6 puttányos 2013	33
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet: Dorgó válogatás Tokaji Aszú 5 puttányos 2012	34
Pajzos Pincészet: Hosszúvölgy Tokaji Aszú 5 puttányos 2013	35
Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj: Tokaji Aszú 5 puttányos 2011	36

BORÁSZATOK / WINERIES

Barta Pince / Barta Winery	38
Béres Szőlőbirtok és Pincészet / Béres Vineyards and Winery	39
Bodnár Pincészet / Bodnár Winery	40
Demetervin / Demetervin	41
Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet / Disznókő	42
Fülek Pincészet / Fülek Winery	43
Kvaszinger	44
Mádi Borház- Baranyai Béla / Mádi Borház- Béla Baranyai	45
Pajzos Pincészet / Pajzos Winery	46
Samuel Tinon Great Tokaj Wines	47
Szent Benedek Pincészet / Szent Benedek Winery	48
Szent Tamás Pincészet / Szent Tamás Winery	49
Szepes Pince / Szepes Winery	50
Tokaj-Hétszőlő / Tokaj-Hétszőlő	51
Tokaj Kereskedőház Zrt / Tokaj Trading House	52
Zsirai Pincészet / Zsirai Winery.	53

Általános szerződési feltételek – Nagy Tokaji Borárverés 2015	54
Terms and conditions of sale – Tokaj Spring 2015 Tokaj Wine Auction	56
Térkép / Map	58

Üdvözljük Tokaj-Hegyalján!

Immár harmadik alkalommal köszöntjük a Tokaji Borlovagrend legfontosabb rendezvényén, a Tokaji Tavaszon, amelyet 2015. április 24–26. között a Tokaji Borvidék több helyszínén rendezünk meg. A változatos programok lehetővé teszik a vendégeknek, hogy felfedezzék a történelmi helyszíneket, dűlőket és az újdonságokat a régióban. Jöjjön és tartson velünk ezen a különleges rendezvényen!

BORÁRVERÉS 3.0. A Tokaji Borárverést 2015. április 25-én, szombaton tartjuk a sárospataki várban. Az előző két év rendezvényeinek sikere után a harmadik árverés is felvonultatja a történelmi fehérborvidék teljes kínálatát. Míg az első, 2013-as rendezvényen 13 tétel eladásából 20 250 000 forint folyt be az árverésen, 2014-ben 21 tétel kelt el 27 130 000 forintért. Reméljük, hogy az Önök közreműködésének köszönhetően a 3. árverés még ennél is sikeresebb lesz.

NYITVA A VILÁG FELÉ. Minden tokajibor-kedvelőt várunk az árverésre és a Tokaji Tavasz háromnapos rendezvényére. Azoknak a vevőknek, akik személyesen nem tudnak részt venni az árverésen, idén is biztosítunk telefonos licitálási lehetőséget.

A LEGJAVA. A Tokaji Borlovagrend a térség legjobb termelőinek a köréből származó különleges borok megvásárlásának a lehetőségét kínálja. Száraz tételekből egy-egy gönci hordó (136 liter), az édes borokból fél gönci hordó (68 liter) és az eszencia esetében 10 liter a legkisebb megvásárolható mennyiség. Az árverési tételek kivételes minőségét az előző árverésekhez hasonlóan most is egy szakmai borvizsgáló bizottság biztosítja.

EGYENSÚLY. Ebben az évben is kielégítő az egyensúly a száraz, száraz és édes szamorodni, valamint az aszúborok között. Tizenhét termelő összesen húsz tételt mutat be, amelyek mindegyike egyedi és megismételhetetlen.

A TOKAJ KULTÚRTÁJ JAVÁRA. A különleges tokaji tételek exkluzív formában történő piacra juttatásán kívül az árverés célja az is, hogy hozzájáruljon az Abaújszántó–Tokaj–Sátoraljaújhely-háromszögben elterülő borvidék újjáépítéséhez. A 2002 óta világörökségi kultúrtájként számon tartott Tokaj-Hegyalja méltó arra, hogy megőrizzzük az utókornak.

TOKAJ – TÖBB ÉVSZÁZAD TÖRTÉNELEM. Tokaj volt az első zárt borvidék négy évszázaddal ezelőtt. Vitathatatlanul a világ legkiemelkedőbb termőhelye, amely 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 bepillantasson, megismerhesse a legfrissebb borművészeti alkotásokat.

A TOKAJI BORLOVAGREND. A Tokaji Borlovagrend célja, hogy visszaemelje Tokajt az őt megillető piedesztálra. A lovagrend a termőhely egyediségében és az itt készülő borok kivételes karakterében hívó legjobb borvidéki termelőket fogja össze egy szervezetbe, amely nyitva áll minden olyan borszerető és szakmabeli előtt, aki szeretne hozzájárulni Tokaj-Hegyalja fejlődéséhez.

Dear Friends of Wine,

Welcome to the Tokaj Wine Region! This is the third time we welcome our guests to the Confrérie de Tokaj's flagship event, Tokaj Spring, which will take place at several venues in the Tokaj Wine Region between 24th and 26th April 2015. The varied programme enables guests to discover historical places, vineyards and news with the winemakers. We hope you can join us at this special event!

AUCTION 3.0. The Confrérie de Tokaj will stage the Great Tokaj Wine Auction on Saturday 25th April 2015 in Sárospatak Castle. After the success of the previous two years, the third Auction will also present the whole range of contemporary wines in this historic white wine region. The first event in 2013 closed with sales of 13 lots at 67 950 EUR; in 2014 a total of 21 lots went under the hammer for 88 370 EUR. We hope that the third Auction will be even more successful with your participation.

OPEN TO THE WORLD. All lovers of Tokaji wine are welcome to the Auction and the three-day Tokaj Spring event. For buyers unable to be present at the Auction, telephone bids will be possible this year too.

THE BEST. The Confrérie de Tokaj Auction offers the opportunity to buy unique contemporary wines from the best producers in the region. Dry wines are offered as one Gönci barrel (136 l), sweet wines as half or one Gönci barrel (68 l or 136 l) and Eszencia is 10 l. The outstanding quality of the Auction lots is ensured by the expert panel of the Wine Tasting Committee as in previous auctions.

BALANCE. This year also sees a balance between dry wines, late harvests Szamorodni and Aszú wines. Seventeen producers present 20 lots, each unique and unrepeatably.

TO BENEFIT THE TOKAJ LANDSCAPE. Beyond offering exclusive new releases of Tokaj, the aim of the Auction is to help reconstruct this historic wine region on the slopes of the Zemplén mountains. The Tokaj Wine Region, a World Heritage Cultural Landscape since 2002, deserves to be preserved for future generations.

TOKAJ - CENTURIES OF HISTORY. Tokaj was possibly the first appellation to be designated four centuries ago. It's undoubtedly one of the great wine regions in the world; it offers a wide range of styles and expressions of crus in both dry and sweet wines. Tokaj Spring and its Auction are the most important rendez-vous of the year; all wine lovers have the opportunity to discover this richness and the latest creations.

CONFRÉRIE DE TOKAJ. La Confrérie de Tokaj aims to reposition Tokaj as the treasure it is, to its rightful position. 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.

Bevezető - Hugh Johnson OBE

Borszakíró

Nem könnyű egy idegennek bejutni Magyarországra, ebbe a mesebeli királyságba. A határon belépni könnyű. De amint megérkezett, és elbűvöli Pest életereje, Buda szépsége, amint elkezd felfedezni az országot, találkozik emberekkel, és megkóstolja a bort, rájön, hogy egy ismeretlen nyelven írt könyv első oldalait lapozgatja.



Én már az eddigi életem felében lapozgatom ezeket az oldalakat – sajnos anélkül, hogy igazán el tudnám olvasni őket. A nyelv elválaszt, legyőz. De csodálom a kötet képeit, hallom a zenéjét – és ízlelem a borát.

Több mint negyven éve kóstoltam először, amikor egy öreg lengyel borkereskedő elvitt Tokajba. Nem írom le, mennyire lerobbantnak tűnt Tokaj városa, vagy mennyire elhanyagoltnak a vidék. Azt hiszem, senkit nem kell emlékeztetnem a kommunista időkre.

Ami számított, az odalent volt az öreg tolcsvai pincékben, ahol ezrével álltak az arany, a méz, a gesztenyebarna minden árnyalatában játszó, nemespenésszel belepert üvegek. A pincemesterrel kóstoltam a borokat gyertyafénynél, az üvegek és a poharak egy hordólapon álltak. Azt gondoltam, a világ összes nagy borát kóstoltam már – de arra, ami következett, nem voltam felkészülve.

Húsz-, harminc-, negyvenéves palackok sorakoztak ott, borok a második és az első világháború előtti időből, borok a Habsburgok és a Romanovok idejéből. Koruktól vagy készítőik és a dűlők rejtélyes történetétől függetlenül (csak egyre emlékszem, a Kincsemre, amelyet, ahogy mondták, a leggyorsabb versenyló iránti tiszteletből neveztek el így) mindben volt valami, amivel én még borban sosem találkoztam: mintha hirtelen trombitaszó harsant volna. Még amikor a legérettebb és a legsimogatóbb, a tokaji borban akkor is megvan ez a harsonaszó, ez a leheletnyi égő savasság, ami kiegyensúlyozza az édességét.

Sokféle stílus létezik természetesen, az intenzíven étvágygerjesztő szamorodnitól a méltóképp csak versben leírható aszúig. Egy-egy pillanatra megjelenik bennük az őszi erdő, szivar, mazsola, tölgy, körte, birs és méz, csokoládé és lekvár. Bevonják a szájpaddást, mint az olaj, és felizgatják, mint a bors. Nincs még egy olyan bor, amelyik ezt mind tudná, amelyik így megidézné a természetet.

Amikor 25 évvel az első látogatásom után visszatértem Tokajba, tudtam, mit keresek. Még el is határoztam, hogy csinálok valamit, ami méltó a régió nagy történelméhez. És negyedszázad alatt láttam a borvidéket és borát újjászületni. A katalógusban lévő borok akár a jövő legendái is lehetnek. Valami csodálatosat ünnepelhetünk.

Introduction by Hugh Johnson OBE

Author and wine expert

It's not easy for a foreigner to enter the magic kingdom of Hungary. The Republic is easy: you turn up at the border. But once you're in, and fall for the vitality of Pest and the beauty of Buda, start exploring the country, meeting the people, and tasting the wine, you realise that you are turning the first pages of a fascinating book in a language you can't really understand.

I have been turning these pages for more than half my life - but still, sadly, without quite being able to read them. The language barrier beats me. I can admire the pictures, though; I can hear the music - and I can taste the wine.

I first tasted it more than forty years ago, when an old Polish wine merchant brought me to Tokaj. I won't describe how run-down the town of Tokaj looked, or how neglected the countryside. But then I don't need to remind anyone of communist life.

What mattered was down in the ancient cellars of Tolcsva, where thousands of bottles of differing shades of gold and honey and deep chestnut brown stood half-covered with snowy mould. I tasted with the venerable cellar-master by candle-light, the bottles and glasses on a barrel-head. I thought I had already tasted samples of all the world's greatest wines - but I was quite unprepared for this.



There were bottles going back twenty, thirty, forty years; to before the Second World War, to before the First, to the times of the Hapsburgs and the Romanovs. Whatever their age, or the mysterious stories of their makers and their vineyards (I only remember one, Kincsem, named in honour, I was told, of the fastest racehorse ever) they all had something I had never seen in wine before: a ringing summons to the palate like a trumpet call. Even when it is most mellow and soothing Tokay has this clarion tang; this fiery touch of acidity that keeps its sweetness in perspective.

Of course there are many styles, from intensely appetizing Szamorodni to Aszús that need a poem to describe them. You catch glimpses of autumn woods, of cigars, of raisins, of oak, of pear and quince and honey and chocolate and marmalade. They anoint your palate like oil and stimulate it like pepper. No other wine does all these things, or gives your imagination such a tour of the natural world.

When I came back to Tokaj, 25 years after my first visit, I knew what I was looking for. I even set out to make something worthy of the region's great history. And in that quarter of a century I have seen the region and its wine reborn. The catalogue in your hands contains wines that may be the legends of the future. We have something wonderful to celebrate.

PROGRAM
ÁPRILIS 24-26

PROGRAMME
24-26 APRIL

PROGRAM

PÉNTEK, 2015. ÁPRILIS 24.

- 10.30** Budapest Nyugati pályaudvar Királyi váróterem. Vendégek fogadása.
- 11.00** Tokaj Orient Express nosztalgiavonat indulása - az ALPLAN Kft. és Gelencsér Ferenc támogatásával. Ebéd és borkóstoló.
Dr. Nagymarosy András előadása Mezőzombortól Tokajig, a hegyaljai dülők történetéről
- 15.00** Érkezés Tokajba
- 15.30** Dülőtúrák:
Mádi dülők Szepsy István vezetésével
Olaszliszkai dülők az Amici Vinorum Olaszliszkai Borbarátok szervezésében
Hétszőlő Szőlőbirtok Oroszlán Tamás vezetésével
- 19.00** Aperitif a Disznókő Filagóriánál,
majd borkóstoló és vacsora a Disznókőnél

SZOMBAT, 2015. ÁPRILIS 25.

- 10.00** Regisztráció
- 10.30** Az árverési tételek vakkóstolója a sárospataki várban
- 12.30** Piknikebéd. Az Anyukám mondta ételeivel és az árverésen szereplő termelők boraival
- 14.30 - 16.00** NAGY TOKAJI BORÁRVERÉS
- 19:00** Gálavacsora és Bál a mádi Gusteau Udvarban
Gémes Katalin opera-énekesnő előadása
Tokaji Borlovagok Avatási Ceremoniája

VASÁRNAS, 2015. ÁPRILIS 26.

- 10.30-tól** kóstoló a pincészeteknél

A programokra való regisztrációról további információ: www.tokajiborlovagrend.hu
A regisztrált vendégek részére igény szerint a programhelyszínek között a szállításról gondoskodunk!
A programváltozás jogát fenntartjuk!
Szállásajánlataink erre találják: www.tokajiborlovagrend.hu/szallasajanlatok/

PROGRAMME

FRIDAY 24th APRIL 2015

- 10.30** Budapest Nyugati Railway Station, Royal Waiting Hall Reception
- 11.00** Tokaj Orient Express heritage train departure - sponsored by ALPLAN Kft. and Ferenc Gelencsér. Lunch and wine tasting on the train.
Between Mezőzombor and Tokaj - presentation by Prof. András Nagymarosy about the history of the vineyards in the Tokaj Wine Region
- 15.00** Arrival in Tokaj
- 15.30** Guided tour in the vineyards with the winemakers:
Mád vineyards with István Szepsy
Olaszliszka vineyards with Samuel Tinon
Hétszőlő (Tokaj) vineyards with Tamás Oroszlán
- 19.00** Aperitif at the Disznókő Filagória
Wine tasting and dinner at Disznókő

SATURDAY 25th APRIL 2015

- 10.00** Registration
- 10.30** Blind tasting of the auction lots in the Sárospatak Castle
- 12.30** Picnic lunch. Created by Anyukám mondta with wines from participating wineries
- 14.30 - 16.00** GREAT TOKAJ WINE AUCTION
- 19:00** Gala dinner and ball at Gusteau Mád with a performance by Katalin Gémes, opera singer
Initiation ceremony of Confrérie de Tokaj members

SUNDAY 26th APRIL 2015

- 10.30** Wine tasting at the wineries

Information on how to register for the events, visit: www.tokajiborlovagrend.hu
Transport between the venues will be provided for registered guests.
The Confrérie reserves the right to change the programme without notice.
Our accommodation offers are on our website: www.tokajiborlovagrend.hu/en/accommodation/

Nagymarosi András

Am quaectem rem quiant, consernat. Occullaceat aut et, que verfero ritat. Uga. Tem ut ea volorest, quae perovid qui vel mo esto il ipisit illis as asperum et quos ullabor sum acepero quia conesti sintius. Custi ipiet, tem ius maio. Ditest perovit atquaerferia dolupitisti ducimi, eturiorio. Nam samendus, cus.
Ditatem consequi assi accuptat utecabo recturitios int latiorum aliquam qui nonsedi solupta antions equaspi tiorposto magni sendita tumquae earumquam volestis voloribus eate nihil iur? Ut faciet iumquos

Operaénekesnő

De videntur? Agnatio que dolorec-usae omnihiciis aut recto exceptis ium excepti onseque eaqui doluptam is eiusciis esed quam nos esto quia venimus earum quis eum consend emquam aborro dolorpo remolut quiatque doluptatas iniat is dolum ad quis porate cum eumenitatio tet estibus mod qui nonsed molore volumet ime voluptis magniendae re nonsenitiam, videm remped mo maximagnihic tem simpera dolores mos cus, ipsant et ab ium re mod quat illa voluptatur sint aliquam eos dolupta quidus excea ditioreiunt atiaest dolorem eatur?

Bálzenekar

Ga. Untions equasi dolupta ssitibus alictatem voluptaturio evellstis quas remposa conse num fugitinctur? Velenim non coribus dolo officiis as eum illa sim iundestisima nonsece preprore es autempor alibus magnatibea quis de sinctat uribuscimos derchiliqui odit a nulliquod mos rerum il imus con resequ parum coriores ium si ducitiat is vendis aliti deliquodita quidis am etur moluptibus, id eliantur re se dolores sitamus perspernam incipsa niscia.

Nagymarosi András

Am quaectem rem quiant, consernat. Occullaceat aut et, que verfero ritat. Uga. Tem ut ea volorest, quae perovid qui vel mo esto il ipisit illis as asperum et quos ullabor sum acepero quia conesti sintius. Custi ipiet, tem ius maio. Ditest perovit atquaerferia dolupitisti ducimi, eturiorio. Nam samendus, cus.
Ditatem consequi assi accuptat utecabo recturitios int latiorum aliquam qui nonsedi solupta antions equaspi tiorposto magni sendita tumquae earumquam volestis voloribus eate nihil iur? Ut faciet iumquos

Operaénekesnő

De videntur? Agnatio que dolorec-usae omnihiciis aut recto exceptis ium excepti onseque eaqui doluptam is eiusciis esed quam nos esto quia venimus earum quis eum consend emquam aborro dolorpo remolut quiatque doluptatas iniat is dolum ad quis porate cum eumenitatio tet estibus mod qui nonsed molore volumet ime voluptis magniendae re nonsenitiam, videm remped mo maximagnihic tem simpera dolores mos cus, ipsant et ab ium re mod quat illa voluptatur sint aliquam eos dolupta quidus excea ditioreiunt atiaest dolorem eatur?

Bálzenekar

Ga. Untions equasi dolupta ssitibus alictatem voluptaturio evellstis quas remposa conse num fugitinctur? Velenim non coribus dolo officiis as eum illa sim iundestisima nonsece preprore es autempor alibus magnatibea quis de sinctat uribuscimos derchiliqui odit a nulliquod mos rerum il imus con resequ parum coriores ium si ducitiat is vendis aliti deliquodita quidis am etur moluptibus, id eliantur re se dolores sitamus perspernam incipsa niscia.



Mészáros Gabriella

Nemzetközi Borakadémikus

Esszencia: valaminek a lényege, veleje (latin)

Mikor jó magyarnak lenni?

Közhelyszerű kérdés, triviális válaszokkal. Mégsem mondhatjuk azt, hogy ne bukkanna fel rendre életünkben olyan esemény, amikor igenis felmerül – még ha nem is feltétlenül érezzük indokoltnak válaszolni rá. Egyszerűen jó megélni. Nem büszkeségből, kiváltképp nem önteltségből. Egyszerűen jó érzés, egyfajta melegség tölti el az embert, ha azt érezzük: ez most tényleg valami jó, ami nekünk szól. A miénk.

Hogy miért is pont ez jutott eszembe a Nagy Tokaji Borárverés kapcsán, az egyáltalán nem véletlen. Kimondottan friss élmény váltotta ki az ide kanyargó gondolatokat. Nincs két hete ugyanis, hogy a Tokaji Borbarátnők boraiból egy nem túl szakmai, de mégiscsak használható információt is adó kóstolót tarthattam Krakóban. Van már jó harminc éve is annak, hogy legutóbb ebben az igazán szemrevaló városban jártam. Sok fiatal, jó hangulat, komolyan kézben tartott műemlékek. Valamint nagyjából ötven vendég, akiknek egy része le sem tudott ülni az újonnan nyílt konzulátus visszafogott (majdnem üres), szép szalonjában. Volt, aki Varsóból érkezett állítólag a kóstolóra, ami igencsak meglepett, és persze nagyon jólesett. Természetesen mindez Tokajnak szólt. Nagyon sok termelőt ismertek, a fajtákat, évjáratokat szintén nem nagyon kellett magyarázni. Pozitívak és örömtelen kíváncsiak voltak. Igazi ismerősként, sőt állíthatom, barátként fogadták a borokat. Semmi meszterkétséget nem éreztem közeledésükben. Egyértelműen jó volt magyarnak lenni.

Mint ahogy jó volt a múlt évi és az az előtti Nagy Tokaji Borárverésen is. Azt tartják, az élet nagy pillanatait nem várni, hanem megélni kell. Nekem mindkét borárverés pontosan ilyennek tűnt. Megélt nagy pillanat, amikor nem rutinból tesszük a dolgunkat. Egyszeri kóstoló, megismételhetetlen élmény, találkozás olyan borokkal, amelyeket biztosan soha többé nem fogok kóstolni. Nincs tehát mire várni, akkor és ott kell átélni és megélni mindazt, ami a palackokba zártan fejlődik majd tovább – nélkülem. Élni kell tehát a lehetőséggel még akkor is, ha nem feltétlenül életünk legnagyobb borélményei kerülnek a poharakba. Ami amúgy egyáltalán nem lehetetlen, hiszen komoly tételek kerültek kalapács alá mindkét alkalommal. Hazai és külhoni licitáló egyformán érezheti, hogy részesei vagyunk a pillanatnak, amit Tokaj teremtett számunkra. Átéltetjük és befogadhatjuk a borvidék és egyúttal a Kárpát-medence esszenciáját.

Gabriella Mészáros

AIWS

Esszencia: the essence, intrinsic nature (Latin – to be)

When is it good to be Hungarian?

A trite question with trivial answers. But we cannot deny there are occasions in our lives when this question does present itself – even if we do not feel it is absolutely necessary to give a reply. It is simply good to experience. Not out of pride, especially not from self-satisfaction. It is purely a good feeling; it fills one with a sort of warmth to feel something related to us is actually very special. It is ours.

Why did this thought occur to me in relation to the 2015 Great Tokaj Wine Auction? Well, it is no coincidence. An extremely fresh experience brought me to this thought. Less than two weeks ago I held a Krakow tasting of wines from the Tokaj Women and Wine Association. Although not expressly a professional tasting, it was full of useful information. It's a good thirty years since I last visited that wonderfully attractive city. Lots of young people, a great atmosphere, well-looked after heritage buildings. Some 50 guests attended the tasting, some of whom were unable to sit down in the beautiful salon of the recently opened consulate. I was genuinely surprised and, of course, delighted to discover that apparently some had travelled as far as Warsaw. Many guests were already familiar with several producers, and there was no great need to explain either the varieties or the vintages. Participants were both positive and wonderfully curious. They greeted the wines as acquaintances, actually more as friends. And I felt nothing artificial in their approach. It was simply good to be Hungarian.

Just as it was a pleasure to be part of the Great Tokaj Wine Auction both last year and the year before. It is said that we should not wait for the great moments in life, but experience them. And that is exactly what it seemed like at both auctions. The great moment is appreciated when we do not simply do things as routine. The tastings were unique, unrepeatable experiences, meetings with wines that I am unlikely to ever taste again. So there was nothing to wait for, only to live and experience the then and there, that which will continue to mature in the bottles – without me. So we have to take the opportunity too, even if the wine in our glass is not necessarily the greatest wine experience we will ever have. Which is, undeniably, not out of the question since impressive lots went under the hammer on both occasions. Bidders from Hungary and abroad alike sensed that we were privy to the moment that Tokaj had created for us. We were able to experience and accept the essence of the wine region and with it, the Carpathian Basin.

Bálint László

Nemzetközi Borakadémikus

A Tokaj-hegyaljai borvidék varázsa valamikor a 2000-es évek elején érintett meg engem. Egyfelől változatos-sága, másfelől homogenitása tetszett, pedig akkortájt még csak az aszúk ragyogtak. Most már teljes a skála, fantasztikus furmintok (a kedvenceim), késői hársok és remek szamorodnik egészítik ki a sort. Örömmel kóstolom újra és újra ezeket a borokat, melyek mindig más és más arcukat mutatják, örömmel beszélgetek a termelőkkel, akik minden nehézség ellenére remek borokat alkotnak. Jó dolog látni, ahogyan keresik az utat a jobb felé, érezni azt, hogy mára az aszú mellett a száraz furmint is kezdi megtalálni azt a képét, amivel el tudjuk kápráztatni a világot.



Ronn Wiegand

Master of Wine, Master Sommelier

Napjainkban, itt és most, a Tokaj-hegyaljai borvidék reneszánszát, újjászületését éljük. Izgalmas dolog szemtanúként végignézni, ahogy a tokaji aszú a világ legnemesebb édes boraként visszanyeri hírnevét és presztízsét. Duplán izgalmas Tokaj történelmi dűlőit figyelni, látni azt, ahogyan ezek a termőhelyek folyamatosan egyedi, kiemelkedő száraz borokkal bizonyítanak. Nevezetesen kiváló furmintokkal, melyek évről évre kifinomultabbak és kifejezőbbek. Száraz borokban vajon a magyar Burgundia születésének vagyunk éppen szemtanúi? Úgy hiszem, IGEN.

László Bálint

AIWS

The magic of the Tokaj Wine Region touched me in the early 2000s. Partly its diversity, partly its homogeneity was what I loved, though at the time it was only the Aszú wines that shone. Now however, it is the whole range – fantastic Furmint (my favourites), late harvest Hárslevelű and superb Szamorodni complement the line-up. It is with great delight that I retaste the wines that always show a different face; it is a great pleasure to speak with the producers who, in spite of all difficulties, are creating wonderful wines. It is wonderful to see that they are looking in the right direction, to sense that today, alongside the Aszú wines, dry Furmint is beginning to find their image with which they can charm the world.



Ronn Wiegand

Master of Wine, Master Sommelier

Today, here and now, we are witnessing the rebirth – the renaissance – of the Tokaj Wine Region. It is exciting for me to witness Tokaji Aszú regaining its reputation and prestige as the world's noblest sweet wine. But what is doubly exciting is that Tokaj's historical vineyards have been shown to produce unique, outstanding dry wines in their own right, notably from Furmint-wines which are becoming more nuanced and expressive in their character every year. In dry wines, are we witnessing the birth of Hungary's Burgundy? I believe, YES, we are.



Winkler Nóra

Árverésvezető

A három mágikus szám. Mi pedig most harmadszorra rendezzük meg a tokaji borok legjavát, különlegességeket, ritkaságokat felvonultató nemzetközi árverésünket. Az indulás, a kezdet izgalma vezette az első évet, tavaly pedig már rekordleütések mutatták, jó úton járunk. Adrenalinnal telt meg a terem, beszélgetéssel a borvaszorák, jó hangulattal a pincelátogatások, piknikek, és szerencsére, napos idővel az egész régió. Hasonló élményeket és izgalmakat kívánok erre a tavaszi hétvégére is, magamnak - némiképp elfogultan - pedig hosszú, szép liciteket, melyek végén elégedett vevők és borászok ráznak kezét.

Nóra Winkler

Auctioneer

Three is a magic number. And this year we are organising the international auction that parades the very best of Tokaji wines, specialties, rarities for the third year. Departure, the excitement of the beginning led the first year, last year brought us record hammer prices. We are on the right track. The room filled with adrenaline, wine dinners with conversation, wonderful atmosphere in the cellars, the picnic and fortunately sunny weather embraced the whole region. I wish for similar experiences for this spring weekend too – and with some predilection – beautiful long bids at the end of which satisfied buyers and winemakers shake hands.

TÉTELEK AUCTION LOTS

DEMETERVIN ÚRÁGYA TOKAJI HÁRSLEVELŰ 2006

33,75 liter / 45 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Palack / bottle: 9 500 - 10 500 Ft (31 - 34 Euro)Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: hárslevelű
Termőhely: Mád, Úrágya-dűlő
Telepítés éve: az 1930-as években
Talaj: vörös nyirok
Szüret: október

Alkohol: 13,9% vol.
Cukor: 3,3 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A szőlő az Úrágya-dűlő keleti felében, az 57-es parcellában termett. A hárslevelűt és a furmintot külön szedték és külön dolgozták fel ehhez a borhoz. Az érett, egészséges fürtöket bogyózták, majd kíméletes kézi préselést alkalmaztak. A must spontán, természetes élesztőkkel, zempléni tölgyfa hordóban erjedt, nyolc hónap után került palackozásra. A tétel 2009 óta nincs kereskedelmi forgalomban, az utolsó 45 palack kerül árverésre.

BORJELLEMZÉS: „Nem mindennapi bort kóstolhatunk ebben a tételben. Színe, illata egyértelműen érett bort mutat. Mindaz, ami egy szépen fejlődött száraz tokaji borra jellemző lehet, az itt megtalálható. Kitűnő savalkohol arányok, mély, érlelt karakter. Ízében is a terciar aromák uralkodnak, dió, dohány, datolya, aszalt szilva körben. Az Úrágya-dűlő jellegzetes vibráló ásványossága zárja a kortyot.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Hárslevelű
Vineyard: Mád, Úrágya-dűlő
Planted: in the 1930s
Ground: red nyirok clay
Harvest: October

Alcohol: 13.9 % vol.
Sugar: 3.3 g/l

WINEMAKING: The grapes came from parcel 57 in the eastern half of Úrágya vineyard. The Hárslevelű and Furmint were harvested and processed separately. The ripe and healthy bunches were destemmed, then pressed in a hand press. The must fermented spontaneously with naturally occurring yeasts in Zemplén oak barrels. Bottled after eight months. The lot has not been on the market since 2009; the last 45 bottles are being released for the Auction.

WINE TASTING: “This wine is not a wine you taste every day. Its colour and nose clearly indicate a mature wine. It offers everything typical of a beautifully developed dry Tokaji wine. Outstanding acid-alcohol balance, deep, mature character. Tertiary aromas dominate the mouth with walnut, tobacco, date, prunes. The vibrating minerality characteristic of Úrágya vineyard closes the finish.” (Gabriella Mészáros)

FÜLEKY PINCÉSZET SAJGÓ TOKAJI FURMINT 2014

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 860 - 980 eFt (2 800 - 3 200 Euro)

Palack / bottle: 4 700 - 5 400 Ft (15 - 17 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Bodrogkeresztúr, Sajgó-dűlő
Telepítés éve: 1970 körül
Talaj: riolitos nyiroktalaj
Szüret: október 21.

Alkohol: 13,5% vol.
Cukor: 4 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Sajgó-dűlő bodrogkeresztúri határában, a terület legmagasabb pontjáról szüretelték a szőlőt ehhez a borhoz. Apróbb, laza szerkezetű, teljesen egészséges, szép fürtöket válogattak, bogyózás után a cefrét 12 órán át áztatták. Ülepítést követően kis hordóban lassan, egészen februárig erjedt. A kiválasztott bortétel fahordóban érlelődik, fennmaradó részét fejtés után a birtokborhoz házasítják. Várhatóan 2015. júniusában palackozzák.

BORJELLEMZÉS: „A Füleky Pincészet borai évek óta általában egyfajta légies finomságot sugároznak. Elegáns, soha nem olcsó sikerekre törekvő tételek ezek. Ez a bor most annyiban más, hogy jóval határozottabb szerkezettel indul. Eleganciája remek savakból táplálkozik, kimondottan hosszú, utóízében sós-ásványos bor.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Bodrogkeresztúr, Sajgó-dűlő
Planted: around 1970
Ground: rhyolite nyirok clay
Harvest: 21st October

Alcohol: 13.5 % vol.
Sugar: 4 g/l

WINEMAKING: Grapes for this wine were harvested from the highest part of Sajgó vineyard on the edge of Bodrogkeresztúr. Smaller, loose bunches of beautiful and perfectly healthy grapes were selected and, after destemming and crushing, underwent skin contact for 12 hours. After settling, it fermented slowly in small barrels up until February. The chosen wine lot is still maturing in oak and the remainder will be blended after racking to become part of the estate wine. Bottling of the Auction lot is expected in June 2015.

WINE TASTING: “Füleky wines generally radiate a sort of airy refinedness; they have for years. Elegant, these wines never strive for cheap success. This wine differs in that it starts with a much more defined structure. Its elegance is nourished by superb acidity; an exceptionally very long finish with salty minerality.” (Gabriella Mészáros)

MÁDI BORHÁZ — BARANYAI BÉLA 102-ES HORDÓ TOKAJI FURMINT 2012

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 180 - 275 eFt (590 - 890 Euro)

Palack / bottle: 1 000 - 1 500 Ft (3 - 5 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27% VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Rátka, Isten-hegy
Telepítés éve: 1985
Talaj: zeolit és kvarc, riolituffa
Szüret: szeptember 23.

Variety: Furmint
Vineyard: Rátka, Isten-hegy
Planted: 1985
Ground: zeolite and quartz, rhyolite tuff
Harvest: 23rd September

Alkohol: 15% vol.
Cukor: 8 g/l

Alcohol: 15 % vol.
Sugar: 8 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A szőlőterület egy elhagyott kvarcbánya közvetlen szomszédságában terül el. A szőlő feldolgozása hagyományos kézi préseléssel történt, ezt követően 500 literes zempléni tölgyfa hordóban erjedt és érlelődött a bor.

WINEMAKING: The vineyard is immediately next to an abandoned quartz mine. The grapes were pressed with a traditional hand press, and then fermented and matured in 500-litre local Zemplén oak barrel.

BORJELLEMZÉS: „A Mádi Borház először vesz részt az árverésen. Filozófiájuk egyértelműen a hordós erjesztésű és érlelésű száraz borokat részesíti előnyben. Ez valamivel hosszabb előkészületet igényel a gazdától, nagyobb türelmet a fogyasztótól. Ez a harmadik évébe lépő tétel még hordóban pihen. Szerkezete a hosszabb hordós érlelésen átment furmintokra jellemzően erőteljesebb cserzőanyagot mutat. Hosszú, telt bor, meleg tónusokkal illatában-ízében.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: “This is the first time Mádi Borház has participated in the Auction. Their philosophy clearly emphasises barrel fermented and matured dry wines. This requires somewhat longer preparation from the winemaker, more patience from the consumer. This wine is entering its third year, still in the barrel. Its structure has the stronger tannins typical of Furmint with longer barrel aging. Long, full wine with warm tones in both nose and palate.” (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ SZENT TAMÁS TOKAJI FURMINT 2014

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1 130 - 1 350 eFt (3 600 - 4 400 Euro)

Palack / bottle: 6 200 - 7 400 Ft (20 - 24 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27% VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Szent Tamás-dűlő
Telepítés éve: 1960-as évek
Talaj: vörös agyag, mállott zeolit, riolituffa
Szüret: október 10.

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Szent Tamás-dűlő
Planted: 1960s
Ground: red clay, broken zeolite, rhyolite tuff
Harvest: 10th October

Alkohol: 12% vol.
Cukor: 1,8 g/l

Alcohol: 12 % vol.
Sugar: 1.8 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Samuel Tinon harmadszor mutat be a Szent Tamás-dűlőről származó furmintot a Nagy Tokaji Borárverésen. Mivel az első két tételnek nagy sikere volt az aukción, a családi pincészet úgy döntött, hogy folytatja az első osztályú dűlő terroir-jának bemutatását. Minden évjáratnak megvan a maga története, és a terroir is beszél hozzánk a boron keresztül: kíméletlenül elmondja, hogy sikerült-e megragadnia a borásznak a dűlő karakterét. 2014 nehéz év volt, a szőlőt az aszúszemekhez hasonlóan, szinte szemenként szedték ehhez a borhoz (száraz bor készítésekor ez nagyon ritka!), amely tölgyfa hordóban erjedt, és azóta is abban pihen.

WINEMAKING: Samuel Tinon presents his Furmint wine from Szent Tamás vineyard for the third time at the Great Tokaj Wine Auction. Due to the success of the first two lots, the family winery decided to continue the presentation of this first growth cru. Every vintage has its history and the terroir also speaks to us through the wine: it says candidly whether the winemaker has managed to portray the character of the vineyard. 2014 was a difficult year and for this wine the grapes had to be picked in a similar way to the aszú berries, practically one by one (this is very rare indeed when making a dry wine!). It fermented in oak where it is still resting.

BORJELLEMZÉS: „A Szent Tamás-dűlő borait már nem kell bemutatni a borfogyasztóknak. A mádi dűlők közül az elsők között volt, melynek boraira már a legkorábbi dűlőválogatott száraz borokon keresztül is kellő figyelem jutott. Samuel Tinon Szent Tamás Furmintja sem először szerepel az árverésen, a 2013-as év termését múlt évben köstölhattuk. A 2014-es évjárat bora stílusában hasonló, mint elődje. Élénk, lendületes savakkal, hajszálnyival kisebb koncentrációval. Gyümölcsössége viszont fiatalon köstölve felülmúlja azt. Izgalmas, komplex aromavilágú, hosszan érlelhető bor.” (Mészáros Gabriella)

WINE TASTING: “Wines from Szent Tamás vineyard need no introduction to wine consumers. It was among the first Mád vineyards to receive the appropriate attention through its earliest single-vineyard dry wines. Samuel Tinon's Szent Tamás Furmint is not appearing for the first time in the Auction; we were able to taste the 2013 last year. The style of the 2014 wine is similar to its predecessor. Lively with dynamic acids, a whisper less concentration. But its fruitiness when tasted young surpasses it. Exciting, complex world of aromas, this wine has a long aging potential.” (Gabriella Mészáros)

SZENT BENEDEK PINCÉSZET KÖVESHEGY TOKAJI FURMINT 2014

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 730 - 910 eFt (2 300 - 2 900 Euro)

Palack / bottle: 4 000 - 5 000 Ft (13 - 16 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Tállya, Köveshegy-dűlő
Telepítés éve: kb. 1950
Talaj: erősen kötött nyiroktalaj
Szüret: október 1.

Alkohol: 13,5% vol.
Cukor: 10 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A délnyugat felé nyitott völgy felső részéről, több, mint hatvan éves, keskenysoros ültetvényből szüretelték a bort ehhez a borhoz. A terület jellegzetesen karakteres, ásványos borokat ad. Alacsony kordonos művelésmóddal és a furmint kisértő változatával dolgozik a pincészet. A fürtök teljes beérésakor, válogatott szüretből szedték az alapanyagot a borhoz, amely színle és első présmust háziasításával készült, hagyományos hordós erjesztéssel és érleléssel.

BORJELLEMZÉS: „A Szent Benedek Pincészet borait nem mindenki ismeri még, pedig évről-évre egyre izgalmasabb tetteket követhetünk tőlük. A még kevésbé ismert Köveshegy-dűlő termése szerkezetre emlékeztet a pincészet Szent Tamásról való korábbi száraz furmintjaira. A bor kiegyensúlyozott, szerkezetében kifogástalan. Aromája édes fűszerek és gyümölcsök körével írható le. Elegáns, hosszú bor.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Tállya, Köveshegy-dűlő
Planted: around 1950
Ground: very firm nyirok clay
Harvest: 1st October

Alcohol: 13.5 % vol.
Sugar: 10 g/l

WINEMAKING: The grapes were harvested from the over sixty-year-old, narrow row vineyard in the upper part of an open southwest, west valley. The terroir gives distinctive characterful mineral wines. The winery works with low cordon cultivation and small-bunch Furmint. When totally ripe the bunches were selected for the wine. The free-run juice and first press must were blended to make this wine which had traditional fermentation and aging in barrel.

WINE TASTING: “Not everyone knows Szent Benedek wines, but they are making ever more exciting wines every year. The even less well-known Köveshegy vineyard is similar to the winery's early dry Furmint from Szent Tamás vineyard. The wine is balanced with impeccable structure. Aromas telling of sweet spices and fruits. Elegant, long wine.” (Gabriella Mészáros)

SZEPSY ÚRÁGYA 91 TOKAJI FURMINT 2014

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1780 - 2 000 eFt (5 800 - 6 500 Euro)

Palack / bottle: 9 800 - 10 800 Ft (32 - 35 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Úrágya-dűlő 3591 hrsz
Telepítés éve: 1982
Talaj: vörös agyag, kvarctufa, zeolit tufa
Szüret: október 15.

Alkohol: 13% vol.
Cukor: 5 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Az Úrágya-dűlő második csúcsán lévő tábla (1,3050 ha) 100%-ban a Furmint 65 klón és klónjelöltjét tartalmazza. A keleti-délkeleti fekvésű terület tengerszint feletti magassága 220–245 méter, ez Mád legkövesebb dűlőrésze. Az itteni munka embert és gépet próbáló, cserébe gyönyörű kilátást ad Mádra és a környező vulkanikus szőlődombokra.

Az október közepi szüret során a fürtöket válogatták, csak 100%-ban egészséges, laza fürtű szőlőt válogattak ehhez a borhoz. A kíméletes préselés után másodtöltés hordóban, saját élesztőjével erjesztették, és finom seprőn tartották 3 hónapon át.

BORJELLEMZÉS: „Az Úrágya-dűlő emblemikus termőhelye Mádnak. Az ültetvények mögött lenyugó napvilágban a megnyugtató biztonságot hordozza magában. Öreg tőkék teremnek, összetett savszerkezettel, boraikat határozott ásványosság jellemzi. A Szepsy Pince évről-évre kitűnő borokat kínál ebből a dűlőből. Visszatekintve az elmúlt tíz évre, az Úrágya furmintjai minden kóstolón a legjobbak között végeztek. A 2014-es bor sem tűnik kivételnek. Koncentrációja, komplexitása már most szembetűnő. Hosszú bor, kifogástalan szerkezettel – mely még fejlődése legelején tart.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Úrágya-dűlő 3591 hrsz
Planted: 1982
Ground: red clay, quartz tuff, zeolite tuff
Harvest: 15th October

Alcohol: 13 % vol.
Sugar: 5 g/l

WINEMAKING: The parcel at the second peak of Úrágya vineyard (1.3050 ha) sustains 100 % Furmint clone 65 and its nominated clone. This east-, southeast facing land 220-245 m above sea level is the stoniest part of any Mád vineyard. Work here tests both man and machine, but in return it gives a stunning view over Mád and the surrounding volcanic vineyard hills.

The bunches were selected during the mid-October harvest; only 100 % healthy, loose-bunch grapes were picked for this wine. After gentle pressing it was fermented in a second-fill barrel with its own natural yeast and kept on fine lees for three months.

WINE TASTING: “The Úrágya vineyard is an emblematic terroir of Mád. The sun setting behind the vineyard truly does bring reassurance with it. Old vines produce grapes with complex acidity structure and its wines are characterised by distinct minerality. Every year Szepsy offers superb wines from this terroir. Looking back at tastings over the last ten years, the Úrágya Furmint has always finished among the best. And the 2014 wine seems no exception. Its concentration and complexity are already outstanding. A long wine, impeccable structure – which is still just at the beginning of its development.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ TOKAJI FURMINT KÖVÁGÓ VÁLOGATÁS 2014

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 870 - 1 060 eFt (2 800 - 3 400 Euro)

Palack / bottle: 4 800 - 5 800 Ft (15 - 19 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Kővágó-dűlő
Telepítés éve: 1992
Talaj: riolit és andezittufa
Szüret: október 4.

Alkohol: 13,5% vol.
Cukor: 1,5 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Kővágó Mád határának egyik leghíresebb dűlője. Déli fekvése és kedvező mikroklímája kiváló termést és jó aszúsodó képességet biztosít a furmint számára. Az 5000 tőke/ha-os egyedszám és a csökkentett tőketerhelés kiváló minőségű, ásványi anyagokban gazdag termést eredményez.

A szüretet követően válogatóasztalon válogatták a szőlőt ehhez a borhoz, amelyet alacsony nyomású kispréssel préseltek. Ülepítés után új hordóban erjedt a bor, almasavbontást követően finom seprőn tartották.

BORJELLEMZÉS: „A Tokaj Kereskedőház ebben az évben száraz bort nevezett. A Szarvas mellett a valaha volt Korona Birtok legértékesebb darabja a Kővágó. Ha a két területet össze kellene hasonlítani, határozott karakterével a Kővágó most talán legyőzné a szelíd, finom szerkezetű Szarvas-borokat. Remek egyensúly, még érezhető cserzőanyaggal, finom savakkal. Ornamentikája kimondottan gyümölcsös, körté, birs és édes fűszerek uralják.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Kővágó-dűlő
Planted: 1992
Ground: rhyolite and andesite tuff
Harvest: 4th October

Alcohol: 13.5 % vol.
Sugar: 1.5 g/l

WINEMAKING: Kővágó is among the most famous of the vineyards around Mád. Its southern aspect and favourable microclimate ensure excellent production and good tendency for Furmint aszú berry development. The 5000 vines/ha and reduced yield volume result in outstanding quality grapes, rich in minerals.

The harvested grapes for this wine were chosen on the selection table and then pressed under low pressure in a small press. After settling the wine fermented in a new barrel. After malolactic fermentation the wine was kept on fine lees.

WINE TASTING: “Tokaj Crown Estates has entered a dry wine to this year’s Auction. Along with Szarvas vineyard, Kővágó was once the most valuable of the royal estates. If we compare the two terroirs, then perhaps with its defined character Kővágó would now beat the modest, refined structure of Szarvas wines. Superb balance, still perceptible tannins, refined acids. The nose is expressly fruits, dominated by pear and quince with sweet spices.” (Gabriella Mészáros)

ZSIRAI PINCÉSZET BETSEK TOKAJI FURMINT 2014

136 liter / 182 x 750 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 730 - 910 eFt (2 300 - 2 900 Euro)

Palack / bottle: 4 000 - 5 000 Ft (13 - 16 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: 60% furmint, 25% hárs, 15% muscat ottonel
Termőhely: Mád, Betsek-dűlő
Telepítés éve: 1970-es évek eleje
Talaj: riolitufa, barna agyag fedőréteg
Szüret: október 18.

Alkohol: 13,5% vol.
Cukor: 3 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A mádi Betsek-dűlő alsó Betsek és a Burja találkozásánál található, 1,2 hektáros terület, melynek 60%-án furmint-, 25%-án hárslevelű-, a maradék részén pedig muscat ottonel-ültetvények találhatók.

A 2014-es évszám viszonyosságai miatt rengeteg odafigyelést követeltek a pincészetektől, így minden egyes tétel ebben az évben kivételesnek tekinthető. Egészséges, ép fűtőket szüretelt a pincészet ehhez a borhoz október közepén, a bogyózást háromórás áztatás, majd enyhe préselés követte. Az ülepítés után tölgyfa hordós erjesztést és érlelést alkalmaztak.

BORJELLEMZÉS: „A Zsirai Pince borai viszonylag új szereplők a tokaji palettán. Eddigi boraikat a tiszta és határozott struktúra, jó szerkezet jellemezte. Nincs ez másképp 2014-es Betsek Furmintjuknál sem. Izgalmas, jó szerkezetre épülő száraz bor. Illat- és ízvilága egyelőre jelentős gyümölcsösséget kínál, még virgoc, fiatalos és lendületes. Mégis azt mondhatjuk, könnyednek tűnő, de jelentős ásványosságot mutató, komoly érési képességgel bíró bor.” (Mészáros Gabriella)

Variety: 60 % Furmint, 25 % Hárslevelű, 15 % Muscat Ottonel
Vineyard: Mád, Betsek-dűlő
Planted: early 1970s
Ground: rhyolite tuff, brown soil
Harvest: 18th October

Alcohol: 13.5 % vol.
Sugar: 3 g/l

WINEMAKING: The 1.2 ha area at the meeting of the Betsek dűlő lower Betsek and Burja, Mád. 60% Furmint and 25% Hárslevelű, with the remainder Muscat Ottonel.

The conditions of the 2014 vintage demanded an enormous amount of attention from the wineries so every lot this year can be regarded as exceptional. In mid-October the winery harvested healthy bunches for this wine. They were destemmed and, after three hours of skin contact, they were pressed gently. After settling it was fermented and aged in oak barrels.

WINE TASTING: “Zsirai wines are relatively new on the Tokaj stage. Their wines so far have been characterised by a clean and defined good structure. And their 2014 Betsek Furmint is no different. This exciting dry wine is built on a good structure. The aromas and flavours are as yet showing fruitiness, still agile, youthful and dynamic. But it is true to say that though it seems light, this wine, which presents plenty of minerality, has serious aging potential.” (Gabriella Mészáros)

BARTA PINCE ÖREG-KIRÁLY TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2013

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Fél hordó / half barrel: 1 090 - 1 220 eFt (3 500 - 3 900 Euro)

Palack / bottle: 8 000 - 9 000 Ft (26 - 29 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27% VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Öreg Király-dűlő
Telepítés éve: 2004–2005
Talaj: vulkanikus riolituffa, zeolit és vörös agyag
Szüret: október–november

Alkohol: 11% vol.
Cukor: 120–130 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Az Öreg Király-dűlő köves teraszairól szüretelt furmint szőlőből készített bor az évszázad legjavát tartalmazza. Klasszikus szamorodnieljárással, 24 órán át áztatással, új hordóban spontán erjesztett és érlelt tétel.

BORJELLEMZÉS: „A mádi Király-dűlő legjava az Öreg Királyként ismert területe. A Barta Pince borai már megjelenésük óta alátámasztja ezt. Lassabban érő, több levegőt és türelmet igénylő boraik a komplexitás és koncentráció jegyében kerülnek palackba. Ez a szamorodni is képviseli a már ismert formát. Szerkezete határozott, jól körvonalazott savszerkezettel, finom cserzőanyaggal. A hordó még érezhető, de az aromatikát jelentős botritiszes és citrusos karakter vezeti mélyebb, dohányos, erdei gombás lezárással. Nagyon ásványos a korty vége.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Öreg Király-dűlő
Planted: 2004–2005
Ground: volcanic rhyolite tuff, zeolite and red clay
Harvest: October – November

Alcohol: 11 % vol.
Sugar: 120–130 g/l

WINEMAKING: This wine of Furmint grapes from the stony terraces of the Old King vineyard embodies the best of the vintage. Classic way of making Szamorodni with 24 hours' skin contact, spontaneous fermentation and aging in new barrels.

WINE TASTING: “The best of the Mád Király vineyard is the area known as Öreg-király, “Old King”, and Barta wines have supported this from the moment they appeared. Slower to mature, their wines, that need more air and patience, enter the bottle in the spirit of complexity and concentration. This sweet Szamorodni demonstrates its already familiar form. Its structure is distinct, well-defined acids, refined tannins. The barrel is still apparent, but its aromas are led by the significant Botrytis and citrus character with a deeper, tobacco, forest mushroom close. Very mineral at the end of the sip.” (Gabriella Mészáros)

FÜLEKY PINCESZET KIRÁLY TOKAJI KÉSŐI SZÜRET 2014

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1 280 - 1 470 eFt (4 100 - 4 700 Euro)

Palack / bottle: 4 700 - 5 400 Ft (15 - 17 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27% VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Király-dűlő
Telepítés éve: 1980 körül
Talaj: riolitos nyiroktalaj
Szüret: október 29.

Alkohol: 13,5% vol.
Cukor: 80 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Füleky Pincészet a Király-dűlőben lévő furmint ültetvényéből legtöbbször aszúszermeket szüretel. Ez az adottság. A kihívás, az élmény pedig a terület további lehetőségeit bemutatni, dűlőszelektált, sokszor „macerás” apróbb bortételekként. Erre 2012-es évszázadban száraz, a 2014-es évben késői szüretelésű Király furmint a példa.

A 2014. évben botritiszes, töppedt fürtök válogatott szüretelése, feldolgozása, majd „egyéjszakás” cefreázatása után a termés kishordókban erjedt spontán, igen gyorsan és egyenletesen. Az erjedés vége felé, fejtés után a bor hordóban érlelődik várhatóan 2015. augusztusáig, azután palackba kerül.

BORJELLEMZÉS: „A Füleky Pince édes borai sok fogyasztót levettek már a lábukról. Szinte csipkészerűen légies boraik soha nem súlytalanok, sokkal inkább egy visszafogottabb, az eleganciát célzó keretre épülnek fel. Ez a tétel is beillik a korábbi tételek sorába. Kifogástalan savszerkezet, nem túlzó aromavilág. Meleg fűszeresség, nagyon hosszú utóíz jellemzi.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Király-dűlő
Planted: around 1980
Ground: rhyolite nyirok clay
Harvest: 29th October

Alcohol: 13.5 % vol.
Sugar: 80 g/l

WINEMAKING: Traditionally Füleky harvests aszy berries from the Furmint vines in Király vineyard. This is its gift. Thus the challenge and thrill for the winery is to show the potential of the terroir, often as single-vineyard with “more difficult”, small lots. Examples of this are the 2012 dry wine and in 2014 the late harvest Király Furmint.

In 2014 the botrytised, shrivelled bunches were selected and pressed, then after a one-night skin contact, the wine fermented spontaneously, quickly and evenly in small barrels. It was racked after fermentation ended and, similar to Füleky Sajgó-dűlő auction lot, the wine is expected to mature in the barrel until August 2015 after which it will be bottled.

WINE TASTING: “Füleky wines have already swept many consumers off their feet. Their almost lacily airy wines are never without weight, tending to be built on more restraint and elegance. This lot fits well into the line of earlier wines. Impeccable acid structure, not overly aromatic. Warm spiciness, very long finish.” (Gabriella Mészáros)

KVASZINGER HATALOS TOKAJI KÉSŐI SZÜRET 2013

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1 360 - 1 600 eFt (4 400 - 5 200 Euro)

Palack / bottle: 5 000 - 5 800 Ft (16 - 19 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Szegilong, Hatalos-dűlő
Telepítés éve: 1998
Talaj: barna erdőtalaj
Szüret: novemberben

Variety: Furmint
Vineyard: Szegilong, Hatalos-dűlő
Planted: 1998
Ground: brown earth
Harvest: November

Alkohol: 11% vol.
Cukor: 170 g/l

Alcohol: 11 % vol.
Sugar: 170 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Szegilong Hatalos dűlője délkeleti felvén, meredek dőlésszögű, ásványokban gazdag terület. A kézi, kisládás szüret során 50%-ban aszúsodott fürtöket szedtek. A zúzás-bogyózás után 12 óráig héjon áztatás, majd kíméletes préselés következett. Ülepítés után 225 literes használt tölgyfa hordóban erjesztették, majd ezekben a hordókban 9 hónapon át érlelték.

BORJELLEMZÉS: „A Kvaszinger család borait kevésbé ismerjük még, de vélhetően hallunk róluk a jövőben. Édes késői szüretelésű bort indítanak az árverésen, mely sokak kedvence lesz majd. Szinte már most selymes textúrát mutat, finoman árnyalt gyümölcsösséggel az ízében. Jelentős cukortartalma ellenére nem az édességről szól, sokkal inkább a buja gyümölcsösség vezeti ornamentikáját.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: Hatalos vineyard in Szegilong is a steep southeast-facing land rich in minerals. Hand harvested in small crates of bunches with 50 % aszy berries. After crushing and destemming, skin contact for 12 hours then gentle pressing and settling. Then the wine was fermented in 225-litre used oak barrels and matured for 9 months.

WINE TASTING: “We do not yet know well the Kvaszinger family's wines, but we expect to hear more in the future. This sweet late harvest entered at the Auction will be a favourite for many. It is already showing a silky texture with subtle hints of fruits in the mouth. Despite its significant sugar content, it is not all about sugar; its nose is led by charming fruitiness.” (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ TOKAJI SZÁRAZ SZAMORODNI 2009

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 2 800 - 3 210 eFt (9 000 - 10 400 Euro)

Palack / bottle: 10 300 - 11 800 Ft (33 - 38 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Olaszliszka
Telepítés éve: 1920–1930 között
Talaj: riolitufa
Szüret: október 29.

Variety: Furmint
Vineyard: Olaszliszka
Planted: between 1920 and 1930
Ground: rhyolite tuff
Harvest: 29th October

Alkohol: 13% vol.
Cukor: 2 g/l

Alcohol: 13 % vol.
Sugar: 2 g/l

BORKÉSZÍTÉS: 2009-ben közvetlenül az őszi fagyok előtt érkezett a szőlő a családi pincészet feldolgozó-jába. A huszonnégy órás áztatást azonnali és gyors fermentáció követte. A bor 2010 elején került a pincébe, ahol öt évig pihent tölgyfa hordóban átfertés nélkül (hasonlóan az első borárverésen prezentált Tinon-féle száraz szamorodnihoz). Mint a pincészet összes száraz szamorodniját, ezt a bort is élesztőfától alatt érlelték.

BORJELLEMZÉS: „Számos, a hegyaljai termelők között is vitatott kérdés van az egyes borstílusokkal kapcsolatban, de abban nagyjából minden gazda egyetért, hogy a legnehezebb talán egy igazán tiszta és határozott száraz szamorodnit elkészíteni. Nos úgy tűnik, ezzel a borral most nem volt gondja a termelőnek. Igazi kuriózum, határozott karakterével, szép savaival és gazdag gyümölcsösségével a legjobb alapot nyújtja egy komoly, száraz szamorodni kifejlődéséhez. Már-már élesztős, finoman ásványos kiegészítéssel, érezhető cserzőanyaggal zárja a kortyot. Komoly bor.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: The grapes arrived to the family winery immediately before the autumn frosts in 2009. Immediate and quick fermentation followed 24 hours' of skin contact. The wine went into the cellar in early 2010 where it rested without racking for five years (similar to Tinon's dry Szamorodni presented at the first Auction). As with all the winery's dry Szamorodnis, this wine was aged under a yeast veil.

WINE TASTING: “Many questions related to the various wine styles are hotly debated among Tokaj winemakers, but most agree that perhaps the most difficult style to make is a truly clean and distinctive dry Szamorodni. But it appears with this wine the producer had no problems. A real curiosity whose defined character, beautiful acidity and rich fruitiness provide the best base for the development of a serious Szamorodni. Already yeasty, its refined minerality and perceptible tannins close the sip. A serious wine.” (Gabriella Mészáros)

SZENT TAMÁS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET NYULÁSZÓ / 1-ES HORDÓ TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2013

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 2 860 - 3 300 eFt (9 200 - 10 600 Euro)

Palack / bottle: 10 500 - 12 000 Ft (34 - 39 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Nyulászó-dűlő
Telepítés éve: 1972
Talaj: riolit, zeolit, barna agyag
Szüret: november 3.

Alkohol: 12% vol.
Cukor: 160 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Nyulászó igen meleg dűlőnek számít, a tetején vastag barna agyagréteggel és kevés felszíni kőtörmeléssel. A nagy mennyiségű zeoliton kívül szinte minden a Dél-Zempléni jellemző vulkanikus kőzet megtalálható benne, ezért bora illatosabb és vibrálóbb, mint más termőhelyeké. Főleg furmint- és hárslevelűtökéket alkotják az ültetvényt, kevés muskotályal.

Klasszikus szamorodnieljárással készítette a pincészet ezt a bort, amelyhez apró furmintfürtöket szüreteltek. 30 órán át áztatták héjon, kíméletesen préselték, majd a tétel spontán erjedt. Az évszámotól adódóan magasabb beltartalmi értékű bor, amelyben határozottan jelen van a botritisz. Mindössze három gönci hordónyi bor készült, ebből választották ki az árverésre a legjobb tételt.

BORJELLEMZÉS: „A Nyulászó-dűlő Mád barátságosabb oldalát szokta mutatni, bár volt már néhány példa a lassabban érő és fejlődő tételre is. Ásványossága már most szembeötlő, pedig a bor gazdag cukortartalomban is. Citrusos aromavilága finom savszerkezetre épül. Meleg és buja tónusokat kínál igen hosszú és tartós utóízzel.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Nyulászó-dűlő
Planted: 1972
Ground: rhyolite, zeolite, brown clay
Harvest: 3rd November

Alcohol: 12% vol.
Sugar: 160 g/l

WINEMAKING: Nyulászó is a particularly warm vineyard with a thick brown clay layer at the top and fewer surface rock fragments. In addition to the large quantity of zeolite, practically all the volcanic rocks typical of the South Zemplén can be found here. Thus its wines are more vibrating with a more intense fragrance than other terroirs. The vineyard contains mainly Furmint and Hárslevelű with a little Sárgamuskotály.

The winery made this with classic Szamorodni processes from small-bunch Furmint. Skin contact for 30 hours, gently pressed, then spontaneously fermented. High extract content due to the vintage, strong Botrytis presence. A total of just three Gönci barrels were made, from which we chose the best lot for the Auction.

WINE TASTING: “Nyulászó vineyard in Mád generally shows a friendlier side, though there have been some examples of more slowly maturing and developing wines. Its minerality is already astounding, the wine is rich in sugar too. Citrus nose built upon refined acid structure. Warm and charming tones offer a long and persistent finish.” (Gabriella Mészáros)

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2012

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 1 740 - 2 000 eFt (5 600 - 6 500 Euro)

Palack / bottle: 6 400 - 7 400 Ft (21 - 24 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Tokaj, Hétszőlő- és Nagyszőlő-dűlő
Telepítés éve: 1994
Talaj: lösz
Szüret: november 3.

Alkohol: 13% vol.
Cukor: 121 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A déli fekvésű Hétszőlő- és Nagyszőlő-dűlők termését szüretelték ehhez a borhoz, 50%-ban botritiszes szőlőszemekkel. A feldolgozás során egész fürtöket préseltek, az erjesztés új tölgyfa hordóban, az érlelés 30 hónapig idősebb tölgyfa hordókban történt.

BORJELLEMZÉS: „A Tokaj Hétszőlő Pincészet borait nagyon könnyű első kóstolásra megszeretni. Visszafojtott illata zöldcitrom-, ananász- és mezei virágos jegyekkel indul. Nem túlzó édes érzet elegáns savak mellett, kifogástalan egyensúllyal. Nagyon gazdag bor, izgalmas befejezéssel – a savak a korty végén kerülnek kissé előtérbe. Mindvégig megtartja florális karakterét, ami a pincészet boraira annyira jellemző finom arányokat támasztja alá.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Tokaj, Hétszőlő- and Nagyszőlő-dűlő
Planted: 1994
Ground: loess
Harvest: 3rd November

Alcohol: 13% vol.
Sugar: 121 g/l

WINEMAKING: The grapes for this wine, half of them botrytised berries, were harvested from the south-facing Hétszőlő and Nagyszőlő vineyards. The whole bunch was pressed and fermentation in new oak was followed by 30 months in older oak barrels.

WINE TASTING: “Tokaj-Hétszőlő wines are easy to love at first taste. The restrained nose starts with lime, pineapple and meadow flowers. Not overly sweet next to elegant acidity, perfect balance. A very rich wine with exciting finish – the acids come slightly to the forefront at the end of the sip. It retains its floral character to the end supported by the refined balance so typical of their wines.” (Gabriella Mészáros)

BÉRES SZŐLŐBIRTOK TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS VÁLOGATÁS 2013

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Fél hordó / half barrel: 1 360 - 1 560 eFt (4 400 - 5 000 Euro)

Palack / bottle: 10 000 - 11 500 Ft (32 - 37 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: aszúszemek: sárgamuskotály, alapbor: furmint
Termőhely: aszúszemek: Erdőbénye, Diókút-dűlő; alapbor: Erdőbénye, Diókút- és Omlás-dűlők
Telepítés éve: 2005
Talaj: riolittufa
Szüret: alapbor: október; aszúszemek: november

Alkohol: 9,5% vol.
Cukor: 230 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A Diókút-dűlőben a vulkanikus tevékenység miatt feltörő melegvíz-forrásoknak köszönhetően folyamatosan nemesopál és üvegkő ásványok kerülnek felszínre. Az Omlás-dűlő 150 m mélységig perlites-horzsaköves riolittufa-málladék, mely kőporos-nyirok-agyag talajjal keveredik.

A gondosan külön válogatott sárgamuskotály-aszúszemeket erjedésben lévő furmint alapborban áztatják 2 napon keresztül annak érdekében, hogy az aszúszem jellegzetes muskotályos illat- és ízvilága minél markánsabban mutakozzon majd meg az aszúborban. Az érlelés 3-5 éves szerednyei hordóban történik.

BORJELLEMZÉS: „A Béres Szőlőbirtok boraira igen jellemző az egészséges alapanyag és határozott savgerinc, lendületes karakter. Ez az aszú sem kivétel kínálatukban. A bor illatában a muskotály jellegzetes vegetálisan fűszeres, szőlős karaktere szinte lehengerlő. A sárga muskotály aszúszemek használata nem ritkaság a Béres Szőlőbirtokon, de ilyen intenzitással ritkán találkozunk. Vítális savak, kis cserzőanyag, intenzív illat- és ízjegyek. Különleges, egyedi bor. Muskotály kedvelők számára igazi ritkaság!” (Mészáros Gabriella)

Variety: aszú berries: Sárgamuskotály, base wine: Furmint
Vineyard: aszú berries: Erdőbénye, Diókút-dűlő; base wine: Erdőbénye, Diókút- and Omlás-dűlők
Planted: 2005
Ground: rhyolite tuff
Harvest: base wine: October; aszú berries: November

Alcohol: 9.5 % vol.
Sugar: 230 g/l

WINEMAKING: In Diókút vineyard thanks to hot water springs created by volcanic activity opal and obsidian constantly rise to the surface. Omlás-dűlő has perlite-pumice rhyolite tuff fragments to a depth of 150 m, mixed with grit-nyirok clay soil.

The carefully selected Sárgamuskotály aszú berries were macerated in a fermenting Furmint base wine for two days so that the distinctive Muscat aromas and flavours would show clearly in the Aszú wine. Aging in 3-5 year-old Szerednyei barrel.

WINE TASTING: “Healthy grapes, a distinct acid backbone and dynamic character are typical of Béres wines. And this Aszú is no exception in their range. The distinctive vegetal herbiness and grape character in the nose are practically unparalleled. The use of Sárgamuskotály aszú berries is not uncommon at Béres, but we have seldom met with such intensity. Vital acidity, a little tannin, intensive aromas and flavours. A unique wine indeed. A true rarity for Muskotály lovers!” (Gabriella Mészáros)

BODNÁR PINCE DANCZKA 39 TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2013

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Fél Hordó / half barrel: 1 630 - 1 770 eFt (5 300 - 5 700 Euro)

Palack / bottle: 12 000 - 13 000 Ft (39 - 42 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint
Termőhely: Mád, Danczka-dűlő
Telepítés éve: 1980
Talaj: riolitmálladékkal keveredő termőföld, vulkanikus kőzet
Szüret: november 9.

Alkohol: 10% vol.
Cukor: 240 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A mádi Danczka-dűlő a fiatal dűlők közé tartozik: a 160 hektár nagyságú dűlőt 1969-ben kezdték betelepíteni. A terület egykori gejzirkúpjai csak néhány helyen kerülnek a felszínre, a legtöbb helyen jó minőségű riolitmálladékos termőtalaj borítja a felszínt. Déli fekvésének és gazdag talajszerkezetének köszönhetően megbízható cukortermő terület, savakban sem szerénykedik. Az aszúszemek feltárását követően évjáratonként furmint alapborban áztatják az aszúszemeket 36 órán át, amelyet ezt követően kíméletesen préseltek. A gyöngyöző áterjedést követően a bor jelenleg hordóban pihen.

BORJELLEMZÉS: „A mádi Danczka-dűlő mindig is komoly édes borok lelőhelye volt. Az aszútermés itt minden évben meghatározó, nem kizárólag mádi szinten. A tiszta, egészséges és érett alapanyagot most is érezzük a háttérben. Savaiban visszafogottabb, komoly testet kínáló aszúval van dolgunk. Puha, meleg és nagyon barátságos karakter határozott gerince mellett is.” (Mészáros Gabriella)

Variety: Furmint
Vineyard: Mád, Danczka-dűlő
Planted: 1980
Ground: soil mixed with rhyolite tuff fragments on volcanic bedrock
Harvest: 9th November

Alcohol: 10 % vol.
Sugar: 240 g/l

WINEMAKING: The Danczka vineyard in Mád is among the youngest vineyards; the 160 hectares was first planted with vines in 1969. The former geyser tops appear at the surface in some places, but mostly good quality topsoil with rhyolite fragments covers the ground. The southern aspect and rich soil structure ensure good sugar in the grapes which lack no acidity either. After crushing the aszú grapes, the berries were macerated in the same year's Furmint wine for 36 hours and then gently pressed. Since the bubbling fermentation, the wine has been resting in the barrel.

WINE TASTING: “The Danczka vineyard in Mád has always been a terroir for serious sweet wines. The aszú berry production is always significant, and not only at the level of Mád. The clean, healthy and mature grapes are still noticeable in the background. More restrained in acidity, we have an Aszú here with serious body. Soft, warm and very friendly character with a strong backbone.” (Gabriella Mészáros)

DISZNÓKŐ SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET DORGÓ VÁLOGATÁS TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2012

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 2 720 - 2 990 eFt (8 800 - 9 600 Euro)

Palack / bottle: 10 000 - 11 000 Ft (32 - 35 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: aszúszem: furmint;
Alapbor és must: furmint és hárslevelű
Termőhely: Disznókő Szőlőbirtok. Aszúszemek:
Dorgó-dűlő; alapbor és alapmust: Disznókő Szőlőbirtok
Telepítés éve: 1994, 1995
Talaj: apró riolituffa közettörmelék, agyagos vályog
Szüret: szeptember 11. és november 11. között

Alkohol: 12,5% vol.
Cukor: 150 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Az aszúszemek a Dorgó-dűlőből származnak, két (egy szeptember közepi és egy október közepi) aszúszem-válogatásból. A felhasznált alapborok szeptember elején szüretelt furmint, az alapmustok november elején szüretelt, nagyrészt hárslevelű szőlőből készültek. Az aszúszemeket november 18-ig kádakban tárolták, majd 60%-át fél napon keresztül borban, 40%-át erjedő mustban áztatták három napon át, majd együtt erjesztették őket acéltartályban. Az erjedést követően rögtön kis fahordóba került a bor (negyedrészen új hordóba), ezekben hidegen ülepítették. 2013 márciusában a bort a pincében egy alkalommal, valamint az érlelés folyamán még kétszer kíméletesen fejtették.

BORJELLEMZÉS: „A Disznókő Pincészet Tokaj újkorai történetének talán legkiemelkedőbb teljesítményét adja. Aszúik több mint húsz évjáratból kóstolhatók, az évjáratok tökéletes lenyomatával, határozott egyéniséggel, mely a nehezebb ásványosabb jegyeket minden esetben ötvözi a lezser eleganciával. Csillogó, közepesen mély arany színű bor, zöldes árnyalattal. Illata fiatalos és friss, citrusokra és vaníliára emlékeztető, kevés élesztővel és édeskés, méhviaszos, virágporos jegyekkel. Szájban kajszi, narancslekváros ízek, krémes, telt érzet; alacsonyabb, kerek savak, de frissesség és határozott szerkezet jellemző. Tartalmas és komplex, remek egyensúllyal, hosszan megmarad a szájban.” (Mészáros Gabriella)

Variety: aszú berries: Furmint;
base wine and must: Furmint and Hárslevelű
Vineyard: Disznókő Estate. Aszú berries: Dorgó-dűlő; base wine and must: Disznókő Estate
Planted: 1994, 1995
Ground: small rhyolite tuff fragments with clay
Harvest: 11th September to 11th November

Alcohol: 12.5 % vol.
Sugar: 150 g/l

WINEMAKING: The aszú berries come from the Dorgó vineyard, from two pickings (mid-September, mid-October) of aszú berries individually from the vine. The base wine harvested in early September was Furmint, the base must in early November mainly Hárslevelű. The aszú berries were stored in vats until 18th November, then 60% was macerated in wine for half a day, 40% in fermenting must for three days before being fermented together in steel tanks. Following fermentation, the wine was immediately moved to small wood barrels (one quarter new barrels) and cold settled. In March 2013 the wine was gently racked once in the cellar and then twice during aging.

WINE TASTING: “Disznókő gives perhaps the most balanced achievements in modern Tokaj history. Over twenty years of the winery's Aszú wines can be tasted; the perfect impression of the vintage and distinct character, which always fuse substantial mineral notes with an easy-going elegance. Sparkling, mid-deep golden with green hints. The nose of this wine is young and fresh, evoking citrus and vanilla with a little yeast and sweet, beeswax, pollen notes. Apricot and marmalade on the palate, creamy and full with lower, rounded acids but still fresh with a defined structure. Substantial and complex, superb balance, lingering long in the mouth.” (Gabriella Mészáros)

PAJZOS PINCÉSZET HOSSZÚVÖLGY TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2013

136 liter / 272 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Hordó / barrel: 2 720 - 2 990 eFt (8 800 - 9 600 Euro)

Palack / bottle: 10 000 - 11 000 Ft (32 - 35 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only
A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: 50% furmint – 50% hárslevelű
Termőhely: Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő
Telepítés éve: 1999
Talaj: nyirokbemosódásos barna erdőtalaj keveredik andezittuffa közzel
Szüret: alapbor: szeptember vége; aszúszemek: október eleje – november vége

Alkohol: 9% vol.
Cukor: 240 g/l

BORKÉSZÍTÉS: A déli-délnyugati fekvésű Pajzos-dűlőnek kiváló a hőmegtartó képessége, ezért szépen érke és jól aszúsodik rajta a szőlő. Ez az optimális klimatikus viszonyok mellett a területet délről határoló Zsadány-pataknak köszönhető, amely a botritiszkepződéshez szükséges párat biztosítja.

Az alapbornak való alapanyagot és az aszúszemeket is a szőlőhegy legértékesebb részeitől szüretelték. Erjedő alapborban huszonnégy órán át áztatták az aszúszemeket, majd együtt tovább erjesztve három hónapos acéltartályos érlelést kapott a bor, amely azóta új, médium pörkölésű zempléni tölgyfa hordóban fekszik a Pajzos-pince mélyén.

BORJELLEMZÉS: „Ha beszélhetünk »elegáns aszú«-stílusról, akkor ez a pincészet minden évjáratban az élén jár. Boraik soha nem túldimenzionáltak, mégis minden a legtisztább határozottsággal jelenik meg aszúikban. Akárcsak most. Illatában finoman botritiszes kajszi, grépfrút és csonthéjasok kedves elegye, némi diós felhanggal. Szoliditása ellenére kellően határozott savak, pici cserzőanyag és rengeteg gyümölcs. Már most élvezhető, holott fejlődése legelején tart. Ízépe nagyon tartós, nagy potenciál.” (Mészáros Gabriella)

Variety: 50 % Furmint – 50 % Hárslevelű
Vineyard: Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő
Planted: 1999
Ground: nyirok clay with brown soil mixed with andesite tuff stones
Harvest: base wine: end of September; aszú berries: early October – end of November

Alcohol: 9 % vol.
Sugar: 240 g/l

WINEMAKING: The south-, southwest-facing Pajzos vineyard has excellent heat-retaining ability so the grapes here ripen beautifully and become aszú berries easily. In addition to the optimal climate, the Zsadány stream, which forms the southern vineyard border, provides the humidity necessary for the development of Botrytis.

Both the grapes for the base wine and the aszú berries were harvested from the best areas of the vineyard. The aszú berries were soaked for 24 hours in fermenting base wine, then fermented for a further three months in stainless steel tanks. Since then it has lain in new, medium-toasted Zemplén oak barrels in the depth of the Pajzos cellar.

WINE TASTING: “If we talk about elegant Aszú style, then this winery is at the forefront every vintage. Its wines are never overdimensionalised, nevertheless everything appears with the cleanest definition in their Aszús. Just like this one. The pleasant assembly of refined Botrytis apricot, grapefruit and stone fruits in the nose with a touch of walnut. In spite of its moderation it has strong acids, a hint of tannin and an abundance of fruit. Already enjoyable, although still at the outset of its development. The flavours are substantial. Great potential.” (Gabriella Mészáros)

SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2011

68 liter / 136 x 500 ml

BECSÉRTÉK / ESTIMATE

Fél hordó / Half barrel: 2 110 - 2 950 eFt (6 800 - 9 500 Euro)

Palack / bottle: 15 500 - 21 700 Ft (50 - 70 Euro)

Euro - tájékoztató jelleggel / Euro - guideline only

A feltüntetett árak 27% áfát tartalmaznak! / Price includes 27 % VAT

Szőlőfajta: furmint

Termőhely: Olaszliszka

Telepítés éve: 1920–1930

Talaj: riolittufa

Szüret: aszúszemek: november 2.;

alapbor: november 2.

Variety: Furmint

Vineyard: Olaszliszka

Planted: 1920–1930

Ground: rhyolite tuff

Harvest: aszú berries: 2nd November;

base wine: 2nd November

Alkohol: 12% vol

Cukor: 197 g/l

Alcohol: 12 % vol

Sugar: 197 g/l

BORKÉSZÍTÉS: Samuel Tinon első alkalommal mutat be aszút a Nagy Tokaji Borárverésen. Ez a tétel az egyetlen hordónyi aszúbor, amelyet 2011-ben készített, tehát mondhatjuk, hogy az egész aszúévjárat ebben a borban koncentrálódik. Az aszúszemeket egyenként szüretelték. Az eszencia benne maradt az aszúbogyókban és így átmentődött a borba. Az aszúszemeket három héten át a már kierjedt száraz borban áztatták, majd a préselést követően a tételt gönci hordóba töltötték. A fermentáció 2013 szeptemberében kezdődött és decemberben fejeződött be, a bort mindössze egy alkalommal fejtették át.

BORJELLEMZÉS: „Meleg évjárat igen fiatal aszúját köstölhetjük. Fiatalsága illatának gazdag gyümölcsösségében is kifejeződik. Élénk és üde, főként citrusjegyeket idézve. Szájban a maradék cukor lényegesen komolyabb karaktert sejtet. Meleg, puha tónusokkal veszi körbe a bor gerincét. Komoly potenciál, nagyon hosszú utóíz jellemzi.” (Mészáros Gabriella)

WINEMAKING: The first Aszú presented by Samuel Tinon at the Great Tokaj Wine Auction. This lot is the only barrel of Aszú wine made by Tinon in 2011, so we can say the whole Aszú vintage is concentrated into this wine. Each aszú berry was picked individually and the Eszencia remained in the aszú berries, thus entering the wine. The aszú berries were soaked in finished dry wine for three weeks and, after pressing, the wine was moved to the Gönci barrel. Fermentation started in September 2013 and finished in the December. It was racked only once.

WINE TASTING: “We are able to taste a very young Aszú from a hot vintage. Its youth expresses itself in rich fruitiness. Lively and fresh, mainly evoking citrus notes. On the palate the residual sugar suggests a much more serious character. Warm and soft tones embrace the wine’s backbone. Great potential with very long finish.” (Gabriella Mészáros)

BORÁSZATOK
WINERIES



Barta Pince
H-1158 Mád
Rákóczi út 83.

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

BARTA PINCE

BARTA WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● ÖREG-KIRÁLY TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2013

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

Filozófiájuk a borkészítés során is a következő: a lehető legkisebb technológiai beavatkozással, maximális tisztasággal, organikus módszerekkel készíteni a borokat. Fontosnak tartják, hogy boraik tükrözzék különleges termőhelyük egyedi adottságait: a talaj, dűlőik fekvése, az adott évszakra jellemző időjárási viszonyok, a borkészítésben résztvevő társaik 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 jegyeit.

Éves palackszám: 15 000 palack.

The replanting of the Old King vineyard, one of the most imposing and steepest areas of Király Hill, began in 2003. 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 the appearance and soil of this special land as much as possible for future generations. Thus we try to cultivate the vineyards organically.

This is true of our winemaking philosophy 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 unrepeatably lots. The winery is based in 16th-century Rákóczi-Aspremont mansion in Mád, where the cellar and wine house have preserved both function and outward appearance to this day.

Annual production: 15 000 bottles



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

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

BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

BÉRES VINEYARDS AND WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS VÁLOGATÁS 2013

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

Tokaj wine and the Bérés Drops are certainly linked in one respect: 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 we, the Bérés family, accepted when we bought the estate and started to develop our winery in picturesque Erdőbénye, the Tokaj Wine Region in 2002. Our slogan “Every drop is Bérés” aims to convey the Bérés values that also characterise our winery: quality, reliability, tenacity. The Bérés Winery is proud of its youthful and dynamic premium category wines, a real treasure in Tokaj-Hegyalja.



Bodnár Pincészet
H – 3909 Mád,
Kossuth út 72.

Tel.: +36 30 812 0800
bodnarpince@gmail.com
www.madibodnarpincszet.hu

BODNÁR PINCESZET

BODNÁR WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● DANCZKA 39 TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2013

Tisztelegesen dolgozó, barátságos kis családi pincészetüket immár 18 éve formálják. Családi hagyományt folytatva, teljes egészében saját erőből építik birtokukat. A Bodnár család 1969-ben kezdett szőlővel foglalkozni. Ebben az évben telepítették a szülők az első szőlőültetvényüket a mádi Úrággya-dűlőben. Szorgos munka eredményeként napjainkra 7,8 hektárra bővült a birtok. 2007-ig a magas cukortartalmú édes borokra, ezen belül is magas puttonyszámú aszúk készítésére törekedett a pincészet. Ezt a stratégiát a birtok összetétele jelentős mértékben indokolja, hiszen a területeik jelentős része a mádi Danczka-dűlőben helyezkedik el, mely legbőségesebben termi az aszúszemeket. 2007-ben új irányba mozdul el a pincészet, megjelennek az elegánsabb, kecsesebb, illatosabb kései szüretelésű tételek a pincészet kínálatában. Ez a kis iránymódosítás tudatosan épített borászati filozófiával párosulva további előrelépést eredményezett a pincészet életében.

2009 újabb fordulópontra az életükben. Rendkívüli odafigyeléssel választják ki azokat a területeket, ahonnan a legkiválóbb minőségű száraz borok készülhetnek. Az első ilyen tételek a tállyai Galyagas-dűlőből és a mádi Szilvás-dűlőből kerülnek palackba. Pincészetük a teljes tokaji szortimentet kínálja a fogyasztóknak. A kézműves borkészítési technológia követői, csak saját termésű szőlőt dolgoznak fel. Boraikat kizárólag palackozott formában értékesítik. Legnagyobb büszkeségeik a szépen és hosszú ideig érlelt aszúboraik.

We have been building our genuine and friendly, small family winery over the last 18 years. Continuing the family tradition, we are building our estate completely with our own resources. The Bodnár family started working with vines in 1969. In that year our parents planted the first vines in the Úrággya vineyard, Mád. Hard work means that today the estate has expanded to 7.8 hectares. Until 2007 we concentrated on sweet wines with high sugar content, and within that 6 puttonyos Aszú. This strategy is mainly influenced by the fact that a significant part of our estate is located in the Danczka vineyard, Mád, where aszú berries develop most abundantly. 2007 saw a new direction for the winery which began to offer more elegant, delicate and fragrant late harvests. This slight change in direction, consciously combined with our winemaking philosophy, brought further advances in the life of the winery.

2009 saw a new turning point. With the greatest care we chose terroir from which the most outstanding dry wines can be made. The first of these lots to be bottled were from Galyagas vineyard in Tállya and Szilvás in Mád. Our winery offers consumers the full range of Tokaji wines. In line with our artisan winemaking we only use our own grapes. Our wines are sold only in bottles. Our greatest pride and joy is our Aszú wine, beautifully aged for a long time.



Demetervin
H – 3909 Mád
Bercsényi u. 5.

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

DEMETERVIN

DEMETERVIN

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● ÚRÁGGYA TOKAJI HÁRSLEVELŰ 2006

Filozófiájuk szerint az értékek megőrzésére akkor van esély, ha meg tudjuk találni az egyensúlyt a természet, és újra a világegyetem körforgása szerint élünk. Céljuk 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 ottani boroknak. Feladatuknak tartják ezen adottságok bemutatását: egyensúlyos, boldog szőlőből készíteni bort, természetes és hagyományos módszerekkel, kompromisszumok nélkül, a tökéletességre törekedve.

Our philosophy is that to preserve values, we have to find a balance with nature 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 happy grapes cultivated using natural and traditional methods, without compromise and aspiring to perfection.



DISZNÓKÓ
TOKAJ
PLEASURE OF PURITY

Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet
H-3931 Mezőzombor
Hrsz. 0202

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

DISZNÓKŐ SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET DISZNÓKŐ

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● DORGÓ VÁLOGATÁS TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2012

A Disznókő Szőlőbirtok a Tokaji borvidék meghatározó, stílusformáló pincészete. Régi, történelmi birtok, 104 hektárnyi szőlőterülettel, mely 1992 óta az AXA Millésimes-csoport tulajdonaként vezető szerepet játszik a tokaji borok újjászületésében. A Disznókő-borokra a termőhelyet és az évszámot kifejező tiszta íz, a gyümölcsösség, a frissesség, valamint a szőlők nemes rothadásának köszönhető gazdagság, mélység és tökéletes egyensúly jellemző. Az 1992-es 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.

Disznókő, a 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 express terroir and vintage through their pure flavours, fruit, freshness and richness, as well as the depth and perfect balance given by noble rot grapes. Since 1992 we have produced Tokaji Aszú wines in every vintage, and today these form a fantastic collection in which wines offer even more complex aromas and harmony over time, while losing nothing of their original freshness.



FÜLEKY
TOKAJ
A blue shield logo with a white cross and a blue bird-like figure.

Füleky Pincészet
H – 3916 Bodrogkeresztúr
Iskola köz 15.

Tel.: +36 20 971 67 83
fuleky@tokaj.org
www.tokaj.org

FÜLEKY PINCÉSZET

FÜLEKY WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINES OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● SAJGÓ TOKAJI FURMINT 2014 ● KIRÁLY TOKAJI KÉSŐI SZÜRET 2014

A pincészet Füleky Györgyről, az Első Tokaji Bor-mivelő Egyesület alapító tagjáról kapta a nevét.

A gyönyörűen felújított és restaurált birtokközpont a XVIII. századi barokk stílusú Füleky-kúriával Bodrogkeresztúr központjában, a késő gótikus 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 aszimmetrikus 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, dűlőszelektált, késői szüretelésű és aszúboraink közös jellemzője az egyensúly és az elegancia.

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. Our modern winery, constructed from local stone and sympathetically to fit into its historic environment, was voted 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.

Founded in 1998, the estate 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.



KVASZINGER

3933 Olaszliszka
H – 3933 Olaszliszka
Burgundia utca 6.

Tel.: +36 20 2917 186
kvaszinger.laszlo@gmail.com
www.kvaszinger.hu

KVASZINGER

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● HATALOS TOKAJI KÉSŐI SZÜRET 2013

Kisméretű családi vállalkozás Olaszliszkán. Jelenleg 6 hektár termőterülettel rendelkeznek, de borászatuk dinamikusán fejlődik. Első kereskedelmi forgalomban megjelenő tételeiket 2011-ben készítették. Szőlőtermesztésükre az 50-60 q/ha tőkesterhelés jellemző. Boraikat hagyományos eljárással készítik, és nagyrészt tölgyfa hordós erjesztést, valamint érlelést alkalmaznak. Jelenleg kb. évi 10 000 palack mennyiségben palackozzák boraikat. Céljuk, hogy kiváló minőséget elérhető áron tudjanak a mindennapi fogyasztók asztalára tenni.

Jelenleg ifj. Kvaszinger László vezeti a borászatot, aki a fiatal korúakra jellemző nagy lelkesedéssel próbálja a családi vállalkozást Tokaj-Hegyalja legjobb borászatai közé emelni.

Our small family business is based in Olaszliszka. Currently our dynamically developing winery owns 6 hectares. The first wines to be sold were made in 2011. Our grape yield is typically around 50-60 q/ha. We make our wines using traditional methods; most are fermented and aged in oak barrels. We produce around 10 000 bottles annually. It is our aim to offer consumers outstanding quality wines for every day enjoyment at affordable prices.

László Kvaszinger Jr. manages the winery. With his great enthusiasm typical of his youth, he is trying to bring his family business among the best of the Tokaj wineries.



m.b
mádi borház

Mádi Borház – Baranyai Béla
H – 3909 Mád
Kazinczy utca 9.

Tel.: +36 70 639 7893
madiborhaz@gmail.com
www.madiborhaz.hu

MÁDI BORHÁZ - BARANYAI BÉLA

MÁDI BORHÁZ - BÉLA BARANYAI

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● 102-ES HORDÓ TOKAJI FURMINT 2012

8,5 hektár szőlőterületen gazdálkodnak. A dűlők a Mádi-medencében, Mád, Tállya és Rátka határában vannak. Területeik talajösszetétele változatos: riolit, andezit, riolittufa, valamint a kovaüledék és zeolit, melyek egészen komoly mineralitást biztosítanak az általuk készített boroknak. Szőlőik művelése során szigorú terméskorlátozás mellett törekednek az integrált termesztési technológia irányelveinek betartására. Boraik a helyi értékek megőrzésével, minimális technológia alkalmazásával, minimális beavatkozással, kézműves módon készülnek. Minden évjáratban csak annyi bor készül, amennyi abban az évben tőkéltes lehet.

2009-től Baranyai Béla irányításával a pincészet saját, hagyományos feldolgozó kialakításába kezdett.

We cultivate 8.5 hectares of vineyards in the Mád Basin – on the edges of Mád, Tállya and Rátka. The soils are varied: rhyolite, andesite, rhyolite tuff as well as flint and zeolite give a serious minerality to our wines. Alongside strict yield control we try to use integrated cultivation methods. In making our artisan wines we preserve local values and use minimal technology and intervention. Each year we make the amount of wine perfect for that vintage.

Since 2009, managed by Béla Baranyai, we have built our own traditional winery.

PAJZOS PINCÉSZET

PAJZOS WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● HOSSZÚVÖLGY TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2013

A Pajzos Pincészetet 1991-ben alapította 12 befektető, akik közül a borászat életében ketten töltöttek be jelentős szerepet. Jean-Michel Arcaute, a sárospataki pincészet mellett több neves borászatot is irányított: a Château Clinet-t (Pomerol), a La Croix du Casse-t (Pomerol), a Beau Soleilt (Pomerol) és a Jonqueyres-t (Bordeaux), valamint tulajdonosa a GAM AUDY borkereskedő cégnek.

A másik fontos befektető, a jelenlegi tulajdonos Jean-Louis Laborde agrármérnök egy 600 hektáros gabonafarm, egy sikeres hulladékkezelő vállalkozás és számos párizsi ingatlan tulajdonosa. 2000-ben a Megyernél 100%-os, a Pajzosnál többségi tulajdonrészét szerzett M. Laborde átveszi a GAM AUDY-tól a cégek irányítását. Kezdeményezésére ekkor telepítik újra a Pajzos-dűlőt, így optimalizálva a szőlőtermesztést.

A Pajzos-borok azóta a világ számos országában helyet kaptak a vacsoraasztalon, kiváló presztízsű éttermekben, valamint exkluzív galavacsorákon, így öregbítve a tokaji borvidék és a tokaji borok hírnevét.

Két dűlőben termesztik a boraikhoz való alapanyagot: A Pajzos-dűlő kiváló édes borokat ad, amelyek üdék, frissek és zamatosak. Ezek a borok méltán legendásak: évtizedek múltán is megtartják gazdag, gyümölcsös aromavilágukat, és nem veszítenek a gerincet adó savak frissességéből.

A számos híres tulajdonossal büszkélkedő Megyer-dűlő ropogós, lendületes, kiváló minőségű száraz alapborokat ad, melyeket hűvösség, elegancia, karakteres ásványosság, valamint friss savszerkezet jellemez.

Pajzos was established in 1991 by 12 investors, including key figure Jean-Michel Arcaute, who directed several renowned wineries as well as the Sárospatak winery: Château Clinet (Pomerol), La Croix du Casse (Pomerol), Beau Soleil (Pomerol) and Jonqueyres (Bordeaux) in addition to owning GAM AUDY wine merchants.

The other key investor was the current owner, Jean-Louis Laborde, agricultural engineer and owner of a 600-hectare cereal farm, a successful waste treatment company and numerous Paris properties. In 2000 M. Laborde secured 100 % ownership of Megyer along with a majority share in Pajzos and thus assumed management of the companies from GAM AUDY. M. Laborde then initiated the replanting of Pajzos vineyard, ensuring optimal grape production.

Since then our Pajzos wines have found their place at dinner tables, in prestigious restaurants and at exclusive gala dinners in numerous countries, thus the building fame of the Tokaj Wine Region and Tokaj wines.

The grapes for our wines are grown in two vineyards: Pajzos vineyard gives excellent sweet wines that are fresh and full of flavour. These wines are deservedly legendary: they retain their rich fruit aromas for decades and the acidity loses nothing of the freshness that gives the backbone.

Megyer vineyard, owned by numerous famous figures, gives outstanding quality crisp and dynamic dry base wines characterised by coolness, elegance, distinctive minerality and fresh acid structure.



SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ SAMUEL TINON GRANDS VINS DE TOKAJ

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● SZENT TAMÁS TOKAJI FURMINT 2014 ● TOKAJI SZÁRAZ SZAMORODNI 2009
● TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2011

Amióta a 2000-es év hihetetlenül jó termése lehetővé tette számára, hogy belevágjon a nagy kalandba, Samuel Tinon folyamatosan megkísérel, hogy a legjobbat hozza ki az aszúszemekből. A botritisz nem volt újdonság számára, hiszen Franciaországban, a Sauternes-vel szemben fekvő édes borvidéken, Sainte-Croix-du-Mont-ban nőtt fel. Amikor 22 évesen már jól megalapozott tanulmányi háttérrel és gyakorlattal megérkezett ide, Tokaj ámulatba ejtette őt. Tíz éven keresztül tanácsadóként dolgozott a tokaji borvidéken és a világ több borászatában is, és az ott összegyűjtött tapasztalatokból alakította ki azt a tiszta képet, hogy mi Tokaj különleges képessége.

A Samuel Tinon Great Tokaj Wines a tokaji borok teljes palettáját kínálja, a száraz furminttól egészen az extrém eszenciakoncentrátumig, amely a borvidék különlegessége. Tokaj-Hegyalja nagyon izgalmas játéktér, amely a szőlő érettségi állapotának függvényében is rendkívüli változatosságot kínál, mint ahogyan az itteni dűlők is. Ez az, amit Samuel szeretne bemutatni a harmadik Nagy Tokaji Borárverésen három borral, ahogyan azt az első alkalommal is tette. Árverésre kínál egy száraz furmintot a Szent Tamás-dűlőről a 2014-es szüretből, egy 2009-es száraz szamorodnit és egy aszút 2011-ből. Három bort egyedi és kis tételekben, amelyek hűen tükrözik Samuel elkötelezettségét és hitét ez iránt a csodálatos borvidék iránt.

Since the incredible vintage 2000, which allowed him to start his great adventure as a Tokaj producer, Samuel Tinon tries to express the best of the Aszú berries. Botrytis was no secret for him: he was born and grew up in a sweet wine region, Sainte-Croix-du-Mont, facing Sauternes in France. Tokaj was fascinating for him, as he came at the age of 22 with a solid background of studies and experiences. Samuel travelled a lot and at the same time, followed several vintages in Tokaj as a consultant. That gave him enough visibility to understand the exceptional potential of the region.

Samuel Tinon Great Tokaj Wines offers today a complete range of Tokaj wines, from the very Dry Furmint to the extremely concentrated Eszencia, which we know is unique to this Hungarian region. Tokaj is a very exciting playing field indeed, with grapes offering different stages of maturity and a huge variety of Crus (Dűlő). This is what Samuel wants to express through this Third Great Tokaj Wine Auction, with three wines, like he did for the very First edition. A Dry Furmint from Szent Tamás from the last harvest 2014, a Dry Szamorodni 2009 and an Aszú 2011: all of these wines being unique and very small cuvées. These three wines show just how much Samuel is engaged in this very attractive wine region and how much he believes in it.



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

Tel.: +36 30 993 6954
info@szenbenedekpincszet.hu
www.szenbenedekpincszet.hu

SZENT BENEDEK PINCÉSZET

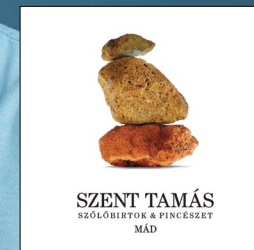
SZENT BENEDEK WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● KÖVESHEGY TOKAJI FURMINT 2014

Tállya Európa mértani középpontja, és a pincészet Európa védőszejtjéről, Szent Benedekről kapta nevét. 2002-ben jött létre a pincészet azzal a céllal, hogy egy kézműves kisbirtokot építsenek, a szőlőben szigorú terméskorlátozással, a pincében pedig kíméletes, gondos borászati munkával. A pincészet Ádám József borász irányításával azért dolgozik, hogy ezt az egész világon ismert borvidéket méltó módon mutassák be. Hét dűlőben 12,5 hektáron főleg furmint- és kisebb területen hárslevelű-ültetvények díszlenek. A borok a természetes fejlődés eredményeként minden évben egyformák, de mégis a dűlők újabb és újabb arcát képesek megmutatni.

Tállya is the geographical centre of Europe, and our winery is named after St Benedict, the European patron saint of wineries. I founded the winery in 2002 with the aim of creating a small artisan estate using strict vine yield control, gentle and meticulous work in the winery. The winery managed by winemaker József Ádám aims to present honourably this world-famous wine region. We have 12.5 hectares in 7 vineyards, 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.



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

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

SZENT TAMÁS PINCÉSZET

SZENT TAMÁS WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● NYULÁSZÓ / 1-ES HORDÓ TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2013

2009-ben alakult Mádon abból a célból, hogy a mádi és a Mád környéki dűlőkről egyedi, a termőhelyet hűen bemutató borokat készítsenek.

A pincészet Mád településen található, a Tokaji borvidék szívében. A Mádi hegyközség rendelkezik a legnagyobb szőlőterülettel a borvidéken belül. A Tokaji borvidék dűlői már az 1700-as években, a világon az elsők között dűlőbesoroláson estek át, és a Mádot körülvevő vulkáni hegyeken található dűlők egy része első osztályú besorolást kapott. A pincészet jelenleg 25 hektár saját területtel rendelkezik, melyek jelentős része első osztályú dűlő. Ifjabb Szepsy István irányításával tizenegy dűlőben dolgoznak, melyek nagy része Mádon található, de Tarcalon, Rátkán és Tállyán is rendelkeznek parcellákkal. Furmint, hárslevelű és sárgamuskotály fajtákkal dolgoznak, ebből a furmint teszi ki a döntő hányadot, mintegy 80 százalékot.

Founded in 2009 in Mád to make wines that faithfully present the unique terroir of vineyards in and around Mád.

The winery is located in Mád, in the heart of the Tokaj Wine Region. The Mád Wine Community has the largest area of vineyards in the wine region. The vineyards of the Tokaj Wine Region underwent their first classification as early as the 1700s, among the first in the world, and some of the vineyards on the volcanic hills surrounding Mád were deemed first class. Currently we cultivate 25 hectares, most of which are first growths (premier cru). István Szepsy Jr. manages the work in 11 vineyards, most in Mád with some in Tarcal, Rátka and Tállya. We cultivate Furmint, Hárslevelű and Sárgamuskotály; Furmint makes up the majority, some 80 %.



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

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

SZEPSY PINCE

SZEPSY WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● **ÚRÁGYA 91 TOKAJI FURMINT 2014**

A Szepsy Borászati Kft.-t a tulajdonos és egyben őstermelő családtagok üzemeltetik, a szőlőterületek is a család tulajdonában vannak, 6 község 22 dűlőjében nagyjából történelmi kiemelt pozícióban. Három bortípus jellemző: aszú, édes szamorodni és a száraz furmintok.

A szőlőbor-termelési koncepció alapelvei szigorúak: magasan fekvő, köves talajú ültetvények, idős tőkék, kisfűrtű furminttípusok előnyben részesítése, kis terméshozam, amit többszöri zöld szürettel lehet elérni, mindenfajta trágyázás mellőzésével, nincsenek talajherbicidek és rovarölőszerek. A borok hordós erjesztésen és érlelésen esnek át, enyhe égetésű zempléni tölgyfa hordókban.

Szepsy Winery is owned and run by the family members. The family currently own 22 vineyards in 6 villages, most in historically well-recognised terroirs. Three wine types: Aszú, Szamorodni and dry Furmint wines.

Strict principles govern the production: 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. Wines are fermented and aged in Zemplén light-medium toasted oak barrels.

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● **TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2012**

A Tokaj-Hétszőlő Birtok első osztályú dűlői Tokaj városának déli fekvésű lejtőin található. Az 55 hektáros birtok történetét 1502-ben hét 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 tőkék 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

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 of the estate gives Hétszőlő wines their silkiness and elegance, crowned with freshness. This refined elegance has distinguished Hétszőlő wines for centuries. The Hétszőlő Estate owns the very atmospheric 15th-century heritage 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-winemaker.



Tokaj Kereskedőház Zrt.
H - 3934 Tolcsva
Petőfi út 36-40.

+36 47 321 934
titkarsag@tokajwinetrade.com
www.crownestates-tokaji.com

TOKAJ KERESKEDŐHÁZ ZRT

TOKAJ CROWN ESTATES

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● TOKAJI FURMINT KÖVÁGÓ VÁLOGATÁS 2014

A Tokaj Kereskedőház Zrt. a Tokaji borvidék legnagyobb borgazdasága, kulcsszereplője. A magyar állam tulajdonában lévő nemzeti pincészet a történelmi Tokaji borvidék legnagyobb borászataként a magyar borászati tradíció őrzője és védelmezője. Tevékenysége elsősorban a szőlőalapanyag termelésére és felvásárlására, borkészítésre és borértékesítésre, valamint borkóstoltatásra épül. A Tokaj Kereskedőház Zrt. 70 hektáros saját szőlőterülettel rendelkezik, emellett ugyanakkor közel 1100 hektár területéről, közel 2000 kistermelőtől vásárol fel szőlőt.

A Tokaj Kereskedőház 2013-ban hirdette meg a tokaji minőségi forradalmat azzal a céllal, hogy a tokaji borok újra elfoglalják az őket megillető helyet a minőségi borok nemzetközi piacán. A megújulás egyik legfontosabb eleme a borászat technológiájának teljes átalakítása. Több milliárd forint értékű beruházási program indult el a társaság tolcsvai telephelyén, amely a pincészet hűthető tártálparkjának kiépítését, új palackozóüzemet, valamint az ehhez kapcsolódó infrastruktúra kialakítását tűzte ki célul.

A társaság új szellemiséget képviselő borai Áts Károly főborász felügyelete alatt készülnek. Áts Károly maga is az egyik „legnagyobb név” a szakmájában. A 2012-ben az „Év bortermelője” címet elnyert szakember 2013 tavaszán igazolt le a Tokaj Kereskedőházhoz, és az azóta a keze alól kikerült borok rangos elismeréseket hoztak a borászatnak.

Tokaj Trading House is the largest wine producer in the Tokaj Wine Region, thus a key player. Owned by the Hungarian state, as the largest winery in this historic wine region, it is the protector of Hungarian wine traditions. Its main business is the production and purchase of grapes for winemaking and selling, as well as wine tasting. Tokaj Trading House owns 70 hectares of vineyards and buys grapes from some 1100 hectares from around 2000 small-scale vine growers.

In 2013 Tokaj Trading House announced a revolution in Tokaji quality so that Tokaji wines would once again take their rightful place in the international market of quality wines. One of the most important elements of this renewal is the complete transformation of oenological technology. An investment programme worth hundreds of millions of euros has begun at the company's headquarters in Tolcsva and includes the configuration of the winery's chilled tanks, a new bottling plant and related infrastructure.

The wines that represent the new spirit of the company are made under the supervision of head winemaker, Károly Áts, one of the “greatest names” in the business. In 2012 he won the title Winemaker of the Year and then in spring 2013 he moved to Tokaj Trading House. His wines have since won prestigious awards for the winery.



Zsirai Pincészet
H - 3909 Mád
Batthyány utca 71, 3909

+36 30 543 5595
zsirai.petra@zsiraipincszet.hu
www.zsiraipincszet.hu

ZSIRAI PINCÉSZET

ZSIRAI WINERY

A 2015-ÖS NAGY TOKAJI BORÁRVERÉSEN SZEREPLŐ BOR * WINE OFFERED AT GREAT TOKAJ WINE AUCTION 2015

● BETSEK TOKAJI FURMINT 2014

„Alkotás, gondosság, alaposág, értékek, megőrzés, kitartás, szeretet, öröm, szépség, báj, egyszerűség, érzés, értelem, egyediség” – Zsirai Csaba (1961–2011).

Ezek voltak az irányelvek, ezek alapján kelt életre a Zsirai Pincészet, és ezek alapján törekednek beteljesíteni az álmot és örökséget. A természet és a természetesség szeretete, az értékek megőrzése, a magyar bor tisztelete vezérelte, amikor szőlő- és pincebirtokossá vált, és elindult az úton, amelynek köszönhetően ma három jelentős hazai borvidéken vannak jelen, és készítenek borokat.

A kezdetben kedvtelésként, a monoton irodai munkából való menekülés reményében induló borászkodás mára egy több borvidéken is jelen levő, összesen 18,5 hektár szőlőt művelő pincészeté nőtte ki magát.

Mondhatni „hungarikumok” előállításán dolgoznak: mindhárom borvidéken őshonos, már-már feledésbe merült szőlőfajták termesztésével próbálkoznak, a fajtáknak megfelelő művelésmód mellett.

Édesapjuk hitvallását jelenleg lányai, Zsirai Kata és Petra, édesanyjukkal és pár alkalmazottal – akik inkább segítő barátok – viszik tovább, illetve tartják életben, törekedve arra, hogy méltó emléket állítsanak neki.

“Creation, care, thoroughness, values, protection, persistence, love, joy, beauty, charm, simplicity, feeling, understanding, uniqueness” (Csaba Zsirai 1961–2011)

These are the principles that guided Csaba Zsirai when founding the winery and help the family as it strives to fulfil his dream, his heritage. The love of nature and naturalness, protection of values and respect for Hungarian wine led him as he became a vineyard and cellar owner and started on his way thanks to which today we make wines in three important wine regions in Hungary.

At the beginning winemaking was in the hope of escape from monotonous office work and has today grown to be a winery with a total of 18.5 hectares of vineyards in several wine regions.

It can be said that we are working on creating “Hungaikums”: in all three wine regions we are experimenting with indigenous grape varieties in danger of being forgotten as well as the most appropriate method of cultivation for the variety.

The belief of the father is currently being taken forward by his daughters Kata and Petra, who keep it alive with the help of their mother and a few employees – who tend to be helping friends –, striving to establish a worthy memorial to him.

Általános szerződési feltételek

– Nagy Tokaji Borárverés 2015

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 félcímkézett, palackozott állapotban kerülnek árverésre.
3. 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/2015-ben és azt követően a 2016-os és 2017-es évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen gönci hordónként kerül árverésre.
4. 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 2016-os és 2017-es évben megrendezendő Nagy Tokaji Borárverésen ajánlja árverésre.
5. Eszencia esetén az árverési tétel egysége 10,125 liter (27 db 0,375l-es palack)
6. Amennyiben az árverési vevő félkész állapotban lévő bortétellel licitál, úgy az adásvétel tárgyat kész, forgalomba hozatalra alkalmas, oltalom alatt álló eredet megjelöléssel ellátott, a hazai jogszabályok által megkövetelt hatósági engedélyekkel/bizonyítványokkal rendelkező félcímkézett, palackozott bor képezi; árverési vevő tulajdonjogot a már elkészített bortételen szerez.
7. Az árverést a Tokaji Borlovagrend Egyesület tartja.
8. 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 a tokajiborlovagrend@gmail.com 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 átvételkor írásban nyilatkoznak arról, hogy a jelen szabályzatot megismerték és azt magukra nézve kötelezően elfogadják.
9. Amennyiben az árverési vevő személyesen nem kíván részt venni az árverésen, úgy az általa adott vételi megbízás alapján helyezte a Borlovagrend – a megbízásnak megfelelően – teszi meg a vételi ajánlatokat. Vételi megbízást a Borlovagrend 2015. április 17-én déli 12:00 óráig fogad el, a tokajiborlovagrend@gmail.com e-mail címen. A vételi megbízásban fel kell tüntetni a licitálással 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.
10. Telefonon történő árverés szándékát az árverési vevő 2015. április 17-én déli 12:00 óráig jelentheti be, a tokajiborlovagrend@gmail.com e-mail címen, licitálással 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 jelenlévő 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 kikiáltási áron való vételi szándékának tekintendő. Az esetlegesen felderülő telekommunikációs problémákért a Borlovagrend semmilyen felelősséget nem vállal.

11. A Tokaji Borlovagrend az árverés előtt katalógust ad ki, mely az árverésre kerülő tételeket készítő termelőket/borászokat és a bortételek leírását tartalmazza. A katalógusban a tételek becsértéke (intervallum) kerül megjelölésre. A Borlovagrend a sajtó képviselőinek sajtótájékoztatót tart.

12. A kikiáltási ár legkésőbb az árverés napján az árverés vezetője által kerül bejelentésre. A katalógusban megjelölt árak magyar forintban (HUF) megadott bruttó árak, a kikiáltási ár szintén bruttó összeg. A Borlovagrend fenntartja a jogot, hogy a katalógusban szereplő egyes tételek árverésre bocsátását – saját belátása szerint – mellőzze.

13. Az árverés becsáras szisztéma szerint kerül megrendezésre. Az árverés vezetője, több rangos szakember közreműködésével, az árverési tételeket először röviden bemutatja és kihirdeti a kikiáltási árat, ismerteti a beérkezett vételi megbízásokat, az árverési vevők pedig a számozott licitáló tárcsa feltartásával teszik meg ajánlatukat. Ha a kikiáltási árra több vételi ajánlat érkezik, az árverésvezető a licitlépcsőnek megfelelően emeli az árat mindaddig, amíg csak egy licitáló marad és a leütéssel létre nem jön az adás-vétel. Így a tárgy vételi jogát leütéssel az az árverési vevő szerzi meg, aki a legmagasabb érvényes ajánlatot teszi. Az árverést addig kell folytatni, amíg ajánlatot tesznek. Ha további ajánlat nincs, az árverés vezetője a megajánlott legmagasabb összeg háromszori kikiáltása után kijelenti, hogy a legtöbbet ajánló az adott tételt megvásárolta.

14. Az árverésen legtöbbet ajánló résztvevő (jelenlévő árverési vevő) az árverés lezárását követően az árverés helyszínén aláírja a “Vételi nyilatkozat” elnevezésű dokumentumot, mely tartalmazza az árverési vevő által az árverésen megvásárolt tétel nevét, mennyiségét és vételárát. Az árverési vevő legkésőbb a sikeres licitálást követő héten, azaz 2015. május 3-ig a tételt készítő termelővel megkötöti 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 előlegh számla ellenében a szerződés aláírását követő 5 banki napon belül. A termelő és vevő közt kötendő szerződés szövege a www.tokajiborlovagrend.hu oldalon megtalálható.

15. Abban a nem várt esetben, ha a sikeres licit ellenére a 14. 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.

16. Ajánlat hiányában a kikiáltási 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.

17. A vételár az árverési vevők nyilvános vételi ajánlatai alapján alakul ki, ezért a vételárért a Borlovagrend nem tartozik felelősséggel.

18. Az árverésről jegyzőkönyvet kell felvenni, mely tartalmazza (i) az árverés helyét, idejét, (ii) az árverést lebonyolító képviselőjének nevét, (iii) az előrevetett borok adatait, a kikiáltási árat, a leütési árat, (iv) a legmagasabb ajánlatot tevő árverési vevő nevét és lakcímét, jogi személy esetében az azonosító adatokat.

19. 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.

20. 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.

21. Jelen általános szerződési feltételek két nyelven, magyar és angol nyelven készültek, kétség esetén a magyar nyelvű szöveg irányadó.

22. Jelen általános szerződési feltételek vonatkozásában minden esetben a magyar jog irányadó.

Terms and conditions of sale

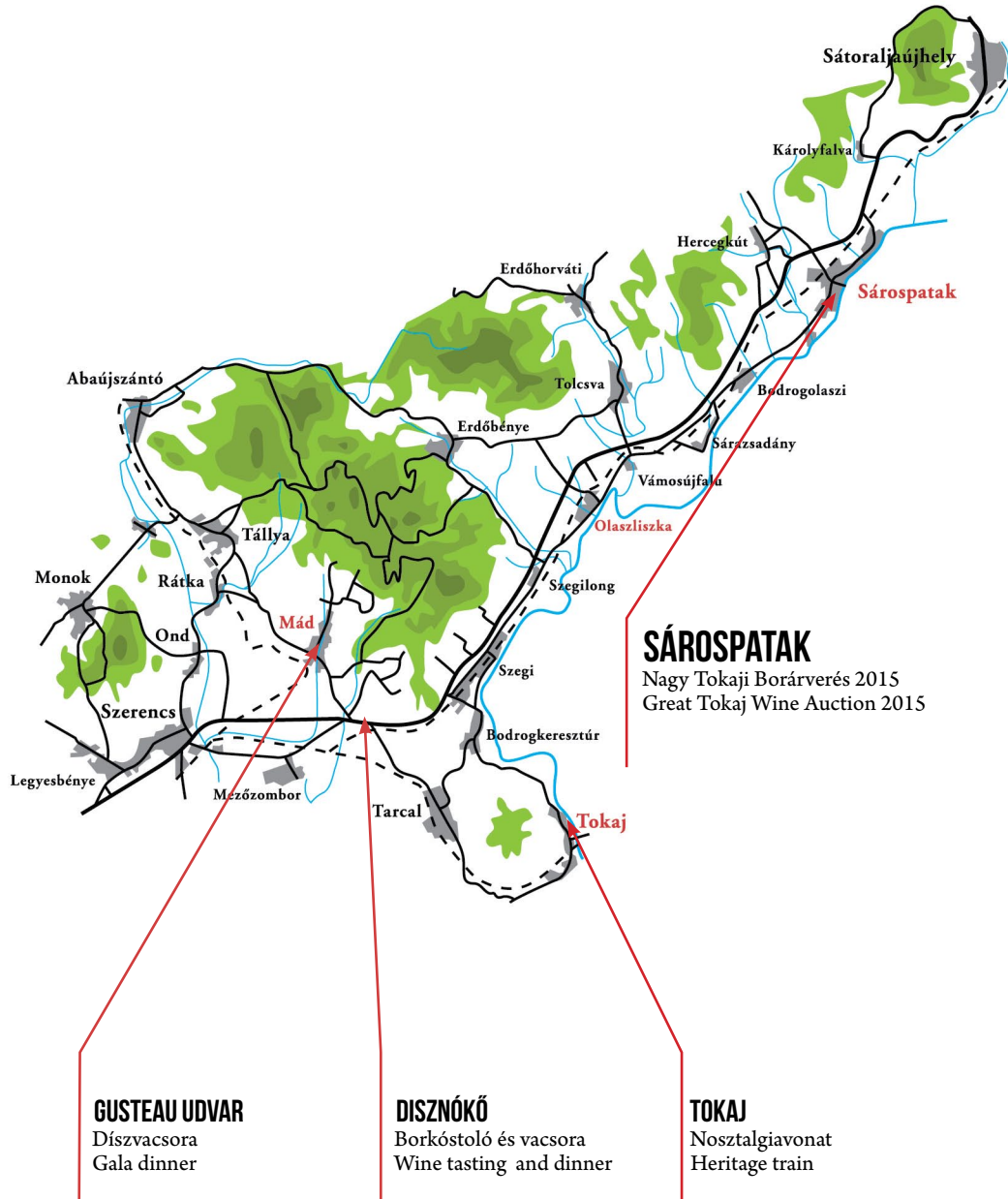
- Tokaj Spring 2015 Graet Tokaj Wine Auction

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 organises 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.
3. Dry and 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 at the Auction / or at the Auction as separate barrel lots / or as individual casks at the Great Tokaj Wine Auctions in 2015, and then in 2016 and 2017.
4. Sweet lots: the minimum quantity for a lot offered at Auction 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; the Producer may choose to offer the remaining lot of 68 litres or more at the Great Tokaj Wine Auctions in 2016 and 2016.
5. In the case of Eszencia the quantity of the Auction lot is 10.125 l (27 x 0.375 l bottles).
6. 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.
7. The auction is organised by the Confrérie de Tokaj.
8. 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 tokajiborlovagrend@gmail.com. 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.
9. 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 tokajiborlovagrend@gmail.com until 12 noon on 17th April 2015. 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.
10. The Auction buyer should register intention to bid by telephone at the auction by 12 noon on 17th April 2015 to the tokajiborlovagrend@gmail.com 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.
11. 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.

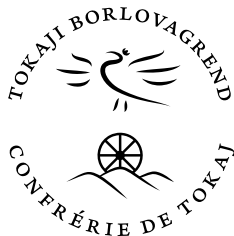
12. The starting price will be announced by the auctioneer on the day of the auction. The prices given in the catalogue are gross prices in Hungarian forints (HUF). The starting price is also a gross price. The Confrérie reserves the right not to offer, at its discretion, lots featured in the catalogue in the auction.
13. 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.
14. 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 2015, 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.
15. In the unexpected event that in spite of a successful bid the contract specified under clause 14 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.
16. 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.
17. The sale price is the result of the public bids by auction buyers. The Confrérie does not bear any responsibility for the sale price.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. These Conditions of Sale have been prepared in two languages: Hungarian and English. In case of dispute the Hungarian version shall prevail.
22. In all cases these Conditions of Sale shall be governed by the laws of Hungary.

A Tokaji Borvidék The Tokaj Wine Region



Jegyzetek / Notes

[illegible]



A 2015. évi Nagy Tokaji Borárverés katalógusa
Kiadja: Tokaji Borlovagrend Egyesület
H-3910 Tokaj, Kossuth tér 15.
info@tokajiborlovagrend.hu
www.tokajiborlovagrend.hu



Layout: Szentirmai Zsolt
Megjelenés időpontja: 2015.

TÁMOGATÓK / SPONSORS

