

The logo features a red wine drop icon with a white swirl inside, followed by the text "winelovers 100" in a sans-serif font. "winelovers" is in black and "100" is in red.

winelovers 100

100 LEGJOBB MAGYAR BOR

2019

Miről szól a WineLovers 100?

A WineLovers márkanév mára egyet jelent a hazai borászok és boraik, valamint a minőségi borfogyasztók iránti elkötelezettséggel. A WineLovers 100 kiadványt az a szándék hívta életre, hogy hozzájáruljunk a legjobb magyar borok népszerűsítéséhez, a fogyasztókat pedig támogassuk abban, hogy a sokszínű kínálatban megtalálják azokat az igazodási pontokat, amelyek borválasztásukat segíthetik.

A WineLovers szakmai csapata otthonosan mozog a magyar borok világában; az általunk rendezett nagyköstolókat megelőző borteszteken kívül többek között mi szerveztük és bonyolítottuk le a 100 legjobb magyar bor köstolóját 2016-ban és 2017-ben, majd WineLovers 100 saját márkanév alatt 2018-ban. Mindhárom évben mi terveztük és szerkesztettük a kiadvány teljes tartalmát. Tapasztalatunk és szakmai felkészültségünk garancia arra, hogy a 2019-ban újra megjelenő WineLovers 100 a legnagyobb gondossággal készül el és mind tartalmában, mind küllemében a legmagasabb színvonalon kerül az olvasók elé.



Miről szól a WineLovers 100?

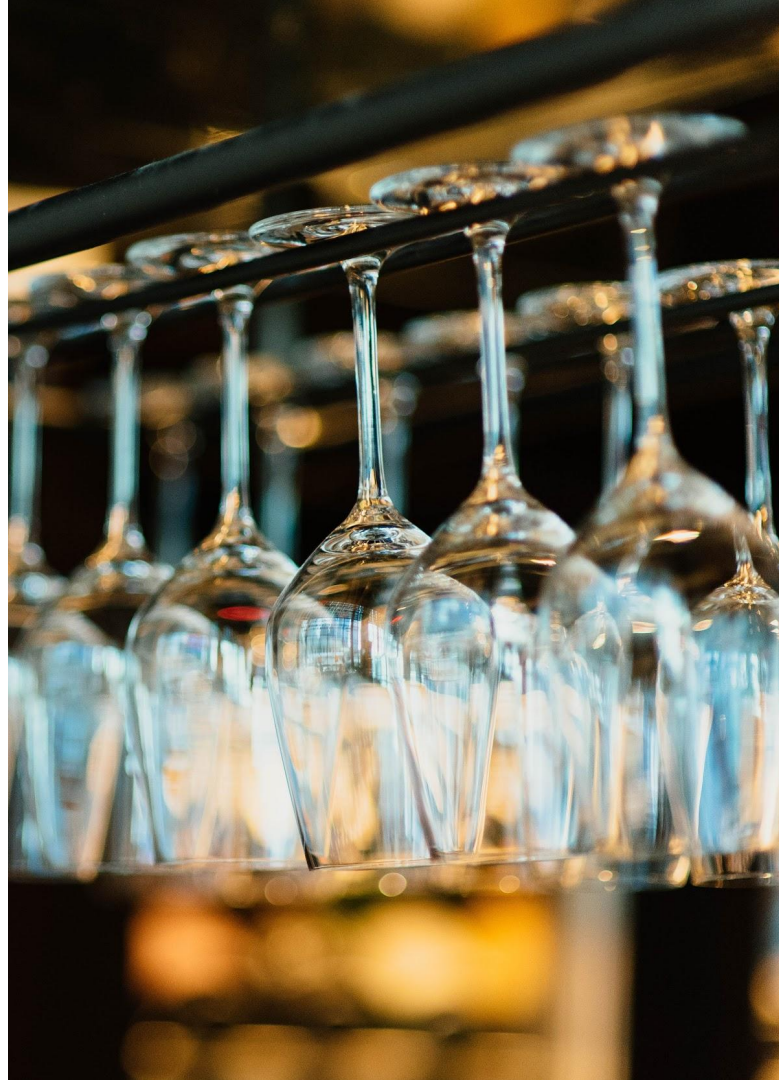
A kiadvány középpontjában a száz legkiválóbbnak ítélt bor listája és részletes leírása áll, ugyanakkor 11, hazánkban kiemelt figyelmet érdemlő kategória legjobbait is bemutatjuk. Tesszük ezt azért, hogy a lehető legteljesebb képet adjuk a magyar borokról és olyan borstílusok egyedi tételei is elismerést kaphassanak, amelyek - jellegükből adódóan - kisebb eséllyel kerülhetnek a klasszikus értelemben vett csúcsborok közé. A hazai és nemzetközi borversenyeken kiemelkedően szereplő tételekből és a szakma elismert képviselőinek, véleményvezéreinek ajánlásával igyekszünk egy reprezentatív merítést nyerni a magyar borok legjavából. Ezekből választják ki az egységes nemzetközi sztenderdek alapján bíráló szakértők a borokat vakon kóstolva, objektív minőségi szempontok alapján pontozva azokat a tételeket, amelyek felkerülnek a 100-as listára és a kiegészítő toplistákra. Fontosnak tartjuk a megalapozottságot és a hitelességet: nem kevesebbet ígérünk, mint egy elfogultságtól mentes, a bírálók szakmai konszenzusán alapuló rangsort.

A toplistákon kívül olyan, a magyar bor jelenét és jövőjét mérlegelő tartalommal tervezünk megjelenni, amelyben nem csupán az ágazat jelentős szereplőit, neves hazai és nemzetközi szakértőit szólaltatjuk meg, de számos olyan témát is körbejárunk, amely a szélesebb közönség érdeklődésére is számot tarthat. Hiszünk abban, hogy a minőségi tartalom hozzáadott értéket jelent az olvasó számára, és olyan egyedi presztízsű magazinként tekint majd a WineLovers 100-ra, amelyet egy egész éven keresztül haszonnal forgathat.

Stratégiai partneri kapcsolatainknak köszönhetően a kiadvány promócióját és terjesztését a hagyományos csatornákon túl számos egyéb felületen is támogatni tudjuk: online megjelenés, a kiadvány borait felvonultató prémium borkóstoló rendezvény és több, a Borkollégium neves előadójának vezetésével megvalósuló mesterkurzus gondoskodik arról, hogy minél több emberhez eljusson a legjobb hazai borok jó híre, lehetőséget kínálva a legkiválóbb tételek alaposabb megismerésére, az élményszerző borkóstolásra.

Kinek ajánljuk?

Mindenkinek, akit érdekel, hol tart a magyar bor. Elsősorban azokat a tudatos, újdonságot kereső, egyediséget értékelő borkedvelőket szólítjuk meg, akik szeretnék Magyarország minőségi borait még alaposabban megismerni, vagy új kedvenceket találni. Olvasóink között szeretnénk tudni a mindennapok igényes borfogyasztóit, akik talán nem rendelkeznek komolyabb szakmai előképzettséggel, viszont érdeklődéssel és nyitottsággal fogadják a borokat és örömmel vesznek kézbe egy olyan kiadványt, amely segít a választásban, a vásárlásban, megmutatja a borok mögötti arcokat és történeteket. Ezek az emberek jellemzően közép-, illetve felsőfokú végzettséggel rendelkeznek, közülük sokan vezető, döntéshozó beosztásban dolgoznak és jelentős elköltendő jövedelemmel, megtakarításokkal rendelkeznek. Így nem csupán a szakmán belül tevékenykedő vállalkozások érhetik el közvetlenül fogyasztóikat, de a szakmán kívüli cégeknek is lehetőségük nyílik egy prémium célcsoportot megszólítani.



Miért érdemes hirdetni a Wine lovers 100 magazinban?

- ✓ Kiadványunk 10.000 példányban jelenik meg; választott tematikájában mértékadó és piacvezető magazin.
- ✓ Terjedelme, tartalmi értéke és gyakorlati haszna miatt az olvasó több alkalommal is kézbe veszi.
- ✓ A szüreti szezon elején (szeptember eleje) jelenik meg, terjesztése egészen karácsonyig tart majd.
- ✓ Aktualitását hosszú távon is megőrzi, és segít a vásárlói döntések során.
- ✓ Egy példányt jellemzően többen is olvasnak – családon, baráti körön belül a bor iránt érdeklődők kézzől kézre adják.
- ✓ A tematikának köszönhetően jól targetálható – olyan igényes és fizetőképes, prémium fogyasztói kört ér el, amely nem csupán a borok, a borászok, a gasztronómia, a piaci változások, trendek iránt érdeklődik, de életmódja alapján nyitott mindarra, ami a mindennapokat élvezetesebbé teszi.
- ✓ Más boros magazinokhoz képest többbe kerül (1.790 Ft), vásárlóközönsége így erősebb, fizetőképesebb!
- ✓ Változatos, testre szabható hirdetési lehetőségeket és felületeket kínálunk, igényes tartalmi környezetben.

Miért érdemes hirdetni a Winelovers 100 magazinban?

- ✓ A magazin kiadója a Trinety Media Kft., a piacvezető vinoport.hu és a boraszportal.hu online magazinok valamint a Winelovers blog üzemeltetője, a Winelovers rendezvények és a Magyar Borok Bálja szervezője, a Magyarország legrégebbi boriskolájának, a Borkollégiumnak a tulajdonosa, továbbá a Winelovers webshop üzemeltetője.
- ✓ A terjesztés kiemelt marketing támogatást kap a Trinety Media Kft. boros portfóliója és médiapartnerei segítségével (online, rendezvény, boriskola, webshop felületeken).
- ✓ A kiadványban szereplő borok köré szervezett szeptember 21-i nagyköstoló rendezvényen minden jegyvásárló személy kézbe kapja a magazint (600 fő).
- ✓ A kiadványban szereplő borokból összeállított Borkollégium mesterkurzus sorozaton részt vevő személyek kézbe kapják a magazint (100 fő).
- ✓ A kiadvány saját honlappal rendelkezik, ahová 2020. július 1-ét követően a magazin online formában feltöltésre kerül, így folyamatosan elérhető marad.
- ✓ A kiadvány remittenda terjesztése is egyedülálló, mely az értékesítési szakasz lezárultával a Winelovers kóstolókon kiemelt áron jegyet vásárló VIP vendégei, a Magyar Borok Bálja vendégei, a Borkollégium hallgatói, a Winelovers webshop vásárlói körében történik meg, továbbá eljuttatjuk a fontosabb borszaküzletek, borétermek, borbárok számára is.

Hol kapható a WineLovers 100 magazin?

- A Lapker hálózat közel 800 pontján, többek között az Inmedio és Relay bolthálózatban, országos kereskedelmi láncok pavilonjain és benzinkutakon.
- A Libri és Líra könyvesboltokban (52 db).
- A Digitalstand online felületén.
- A kiadvány saját honlapján (winelovers100.hu)
- A WineLovers által szervezett rendezvényeken (évente 15-20 alkalom).
- A Borkollégium boriskolában.
- A WineLovers webshopjában.



Paraméterek

- **Megjelenés:** szeptember 5.
- **Anyagleadási határidő:** augusztus 21.
- **Megrendelési határidő:** augusztus 14.
- **Ár:** 1.790 Ft
- **Példányszám:** 10 000
- **Terjedelem:** 128+4•
- **Formátum:** 230 x 275 mm
- **Papír:** 90 g műnyomó, fényes, 4+4 szín CMYK
- **Borító:** 250 g műnyomó, fényes fólia, UV formalakk, 4+4 szín CMYK
- **Kötészet:** ragasztókötés
- **Terjesztés:** Partnerünk a Lapker Zrt. továbbá a Libri és Líra könyvesboltok, Digitalstand, a Borászporthu, a WineLovers.hu, a Vínoport.hu, a Borkollégium és a Magyar Borok Bálja•



Hirdetési felületek és árak

Felület	Tükörméret (mm)	Vágott méret (mm)	Kifutó méret (5mm)	Ár (Ft+ÁFA)
B2	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	800.000
B3	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	850.000
B4	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	900.000
1/1	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	500.000
½ álló	97mm x 232mm	115mm x 137,5mm	125mm x 147,5mm	300.000
½ fekvő	194mm x 116mm	230mm x 137,5mm	240mm x 147,5mm	300.000
⅓ álló	58mm x 232mm	76mm x 275mm	86mm x 285mm	240.000
⅓ fekvő	194mm x 77mm	230mm x 81mm	240mm x 101mm	240.000
¼ álló	97mm x 116mm	115mm x 137,5mm	125mm x 147,5mm	200.000



Az árak ÁFA nélkül értendők és visszavonásig érvényesek. Politikai hirdetést nem fogadunk be.

Tartalmi megjelenési felületek és árak

Felület	Méret	Ár (Ft+ÁFA)
Palack kiemelése	színes háttérrel	90.000
Palack kiemelése	1/2	175.000
Palack kiemelése	1/1	275.000
PR cikk	1/1	325.000
PR cikk	2/1	500.000





**Minta megjelenések
2018-as kiadványunk alapján**

Winelovers 100 2018

Hímesudvar Pincészet

Tokaji Aszú 2013

30.

A pince 2013-as aszú közül ez az újabb kibocsátási, amely több szta aszúcaim feldolgozásával készült, és nagyobb beartalom (litere 186g) cukori mellett magasabb egverszlyt mutat. A gaszág kony-masozas, szilárdas, erdian botrtosas, sajmas tenzúrású, kassá emelkedett ével, mégis jól defrniák bakkel, kecsagatásban vergányagombás palackbúkével.

Borvidék: Tokaj

Díjak:
WINELOVERS TOKAJI TESZT 2018, TOP 10

Ára: 1.100



Basilicus Szőlőbirtok

Lapis dűlőszekeltált furmint 2015

31.

Dűgészűs furmint a legdűb-értelekben, hordóban ejkiszve, három hónap bűtonnaga után palackozva. Hozza a kötelezőt a círom híglóit az símlakompórá, jól érzegedően hordószekeltált (erős, saugú) és végén szűmésűs jelleggel. Nagy testű, húss, de harmonikus bor, az agaság területre jellemző komoly ísműveléssel, ugyanakkor közérthető szűszal.

Borvidék: Tokaj

Állás:
Harsányi Dávid
bormarketing tanácsadó, oktatás, tanácskésztő docens
Buckapest Cselekedti Egyetem

Ára: 1.100



Heumann Pincészet

Villányi Franc 2013

32.

Éretthetőn komoly európai inspirációk ihlették a bor készítőt. Mély rubin színű Elegáns, emylen burkolású ílat. Szép hordó és borosítú ízeknek, szűszal, erős gyűmölcsűsítéssel felűszítve. Szűszit tanninok. Nagyon szép sevek, igazmas struktúra, gaszág, látszó díszítés. Finom, húss-magyas lecsapás. Ítél mély kiterjedő komoly bor, érelhetőség ígértevel.

Borvidék: Villány

Díjak:
WINELOVERS BORDAI TESZT 2017, TOP 10

Ára: 1.100



Holdvölgy Pincészet

Intuition No.1. 2008 Holdvölgy

33.

Zéta Mélyebb sárgasabb színű éretl, mély, bírsámaszias keserű vastag, édes tűműsű korty. Papaya, mangó, ananász, citrusok, ám díszkésőbb sevel, lassabb mozgású kortyral szép botrtos, sűrű szűszes, vastag, szinte aszús szűszű bor. Fejlettsége alapján tovább már nem érlelnek.

Borvidék: Tokaj

Díjak:
NEMZETI BORKIVÁLÓLÁS PROGRAM 2018, TOP BORKIVÁLÓLÁS
KULCZASDASZÓ ÉS KÜLLŐMINISZTERIUM (BORKIVÁLÓLÁS 2018), GRAND SUPERIOR

Ára: 1.100

Winelovers 100 | 77



színes palack kiemelés

Kamocsy Prémium

Íhlet Cuvée 2015

26.

Érett, minerális, virágos, mézes, késői szűzet jellegű ílat. Szép palackérett, tercier jegyek, legység, olajos magok és a sárga szőnek dominálnak. Komplex, egverszlyos, ásványos. Íylen egy konyb, fehérbor Neszmélyről.

Borvidék: Neszmély

Ára: 1.100

Díjak:
BERLINER WEIN TROPHY 2016, ARANY



Stier Pincészet

Cabernet Franc 2012

27.

Igen összetett aromavilágú franc, a hibridkaszas virágosságú és fűszepes írtán, févete ellentétben az aszúval el az erdei gyűmölcsűsítéssel, lényegesen többes hordószekeltéssel kísérve. Határozott, de nem bírtó csek, az alkohol kassá melegíti, ám a savkésztet megbirzik vele. Sikeres viltasz a hússkaszos év kihívására, ugyan már most is nagyon jó inni, még bőven van ideje.

Borvidék: Villány

Díjak:
NEMZETI BORKIVÁLÓLÁS PROGRAM 2018, TOP BORKIVÁLÓLÁS
+ 50. VILLÁNYI BORVERSENY, NAGY ARANY

Ára: 1.100



Kreinbacher

Prestige Brut

28.

Citromos, Ragogó palackos ejkisztesse jegyek bírtó, kenyér. A kortyban is megjelenik a champagne-es kelcs, édes sűt. Profi munka. Markáns autótűsűs jelleg, a gyűmölcsűsítéssel megüli kardikálnak ki. Fineszes, tendzest szűszek, melyben nyomokban megjelenik az érettség. Bármilyen hazai pezsgőmesteryben valón is felismerhető a pince magabiztossága.

Borvidék: Somló

Díjak:
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2018, PLATINA

Ára: 1.100

Winelovers 100 | 51



1/2 oldalas kiemelés

Winelovers 100 2018

Garamvári Szőlőbirtok
Brut Nature

Citromos szín. Virág, bñrős, kenyér, lelezes, klasszikus autolízises aromák, citrusos illatok. Kicsit erős felhabzás, armógy üdítõ, könnyed. Markáns savak, némi érettség, almával. Száraz, szikár, tiszta lecsengés. Hibéktõl mentes, korrekci, szép munka.

Bonvidék: Belatonboglár

Ára: 🍷🍷🍷

Díjak:
VINAGORA 2018, CHAMPION D'OR
WINELOVERS PEZSGÓTESZT 2018, TOP 10

Az LEGJOBB PEZSGÓ
5. HELYEZETT

LEGJOBB PEZSGÓ 2018
VINAGORA
CHAMPION
VINOFED

GARAMVÁRI
BRUT NATURE

GARAMVÁRI

1/1 palack kiemelés

Megyer Pincészet
Selection Furmint 2015

Cyrsen kszellõzõ füledtség, pörkõlt mogyoróval, karamellel, barackkal, kõtõrvel színezve. ízben fiatalos, friss, kis cukorral elkészített egyszervély 36 inni. Adányos, kontyálható, nõies, behízeltgõ, kiegyensúlyozott tokaji furmint.

Bonvidék: Tokaj

Ára: 🍷🍷

Díjak:
VINAGORA 2018, LEGJOBB FURMINT

97.

MEGYER
FURMINT
2015

Winelovers 100 | 118

1/1 palack kiemelés



Foto: Bence Ágoston

Az a carte fogások mellett két, egy nyolc- és egy kilencfogásos degustációs menü kínál a fine dining étterem híveinek nem csupán a különleges ízek és textúrák, de az ezekhez párosított borok is megelégednek. Borközpén ugyans túlszámol-

rem szomszédóságában felszabadult egy 120 négyzetméteres helyiségre, ahol már it is kialakított egy önálló konyhát és itt kap helyet az 19:20 15 befogadást biztosító „private dining room” is, ami a Caviar&Bull Uncensored néven működő, forradalmian

széru példát mondva: eszünk egy steak-et és egyszer csak a pamprók találják magukat, ahol egy bizony perspektívából látnak a világot, halljuk a fű susogását, a tintahalnak fényben úszik a terem és definek futja szől a hátsófenék.”

természetesen amellett, hogy a tíz-fogós menü az ételkínálat és-mindig szomszédos és abszolút a tópon van, a fogásokhoz illeszkedő borpárok is hasonló színvonalon kínálják, a tökéletes harmóniára törekve.

CENZÚRA NÉLKÜL: A CAVIAR&BULL ÚJRAÉRTELMEZI A GASZTRONÓMIAI ÉLMÉNYT



rást magyar tételek szerepelnek, és ezek kínálik végig a menü is. Ennek ellenére, hogy az étlap mediterrán, kelet-európai, sok tengeti fogással, a magyar borok tökéletesen működnek az egzotikus kreációkkal, a vendégek pedig kifejezetten nyitottak az Evans Victoria head szerelmek által megálmodott párosításokra. „Judas dínés volt, hogy csak ételként tartuk nyitva és nem kínálunk üzleti ételként, azt szeretnénk, hogy a vendégek hosszabb időt töltsenek nálunk, kényelmesen vacsorázza, egy-egy pohár tort kóstolva, nem egyik programról a másikra sietve. Mi legyünk a csúcspont, az este méltó lezárása” – avat be a Caviar&Bull stratégijába Szógeri Kristóf, a csapattal Magyarország PR és projekt menedzser.

Vendégben és elemzésben tehát nincs hiány, de a Caviar&Bull ezzel nem elégszik meg. A csapat hisz abban, hogy a további bővüléshez is vannak látványok. Szencsre a fizikai tér is adott, hiszen a jelenlegi étter-



A méltó szupersef Marvín Gaudi másfél éve nyitotta meg étermet a Corinthia Hotel Budapest épületének utcáfronáján. Az elragadó atmoszférájáról és mediterrán fine dining fogásairól híressé vált étterem rekordbejegyzéssel ugrott a TripAdvisor listájának élére, népszerűsége pedig mind a hazai, mind a külföldi újságírók és látogatók körében azóta is töretlen. A Caviar&Bull csapatát azonban nem kényelmezi el a siker: 2018 őszétől egy vedonatú koncepcióval várják a gasztronómiai élmények még magasabb szintjét kereső iványceket.

új koncepció része. „A név arra utal, hogy levegők az összes sallangot, fesszengést, formálást, ami a magyarországi fine dining-ot ésszel, tetteles és manórk nélküli kökemény csúcsgasztronómiát fogunk kínálni” – meséli leleszen Kristóf.

Ez azonban még nem minden. Az itt vacsorázóknak olyan összetett élményt ígérnek, amhez még csak hasonlítani sincs Európa sem másán. A fő attrakció ugyanis az étkezést szervező kátró audiovizuális show, amit Kristóf –mészán – a Cirque de Soleil produkciójához hasonló interaktív élményként ír le. „Mintha egy másik világba éreznénk ha úgy tetszik. Nemráb, ugyanis egy gardrób ajtóján keresztül jutunk be a terembe, ahol

Az alkalmazott vetéshatékna a maga kategóriájában abszolút piacvezetőnek számít. A Caviar&Bull Uncensored egy útműködő partnerre által biztosított technológiá gyakorlatilag automatikusan 3D-térkép és piactre pontosan összehesztli az egyes projektorok által vetett képeket és egy olyan vizuális élményt biztosít, ami végtelenül intuitív és látványos. A videó, a 3D-megvalósítás mind teste sámbat, ama nem konzerv képanyaggal dolgoznak, hanem kifejezetten a Caviar&Bull Uncensored számára összehesztelt, legfeljebb 60-90 percig futó tanalommal.

Felmerülhet persze a kérdés, hogy nem ér-e így a vendéget egyszerre

„A név arra utal, hogy levegők az összes sallangot, fesszengést, formálást, ami a magyarországi fine dining-ot évet, tetteles és manórk nélküli kökemény csúcsgasztronómiát fogunk kínálni”

13 fű 420 projekt 360 fokos körben, azelőtt a pályán kibővített a terem. „Mindenki ugyanakkor érkezik, elkezdődik a 10-fogós degustációs vacsora, mlgardró úgú, hogy minden fogáshoz illeszkedő egy látvány és hangszóbel megjelenés, ami az ételnek megfelelően változik. Egy egy-

tű sok inger? Kristóf válasza meglepően gátró: bár a videó az étkezést teljes időtartama alatt fut, de ételről dinamálával és intenzitással. Akkor a legelkölödősebb, amikor egyik fogás vált a másikkal, egysébként pedig inkább a hangulatot állbesztve, visszafogottan kódn az étkezést. És

„Elhittettük már itt-ott az élelet, mert kíváncsiak voltunk a fogadás-tásán” – folytatja Kristóf. „Mindenkonn az élt vissza, hogy „wow”, ezt mindenképpen ki szeretnék majd próbálni. A Caviar&Bull Uncensored a márkacsaládunk legmagasabbra pozícionált, esküvői koncepciój, itt garanzáltan olyan élményt kap a vendé, ami miatt érdemes lesz hozzáink ellátogatni. Ana sőtészünk, hogy az új életermünk az egész budapesti vendéglátás szempontjából olyan hűsöböt jelentsen, ami miatt Budapestet egy igápmas gasztronómiai célpontként definiálhatjuk. Az első szóra a tulajdonosunk, Marvín Gaudi és ügyvezető-társulatódonokunk, Kátró-Schachta László fejlebből pattant ki, mi pedig itt Magyarországon továbbfejlesztettük, tökéleshtettük. Ha a végeredmény beválta a hozzá fűzött reményeket, akkor továbbbővítjük Máltára és akár több más lokáción működő éttermünkbe is a közeljövőkben. A teljes csapat beleszertett a koncepcióba, ellámpészetben inspiráló egy ilyen úntáson, ilyen emberekkal dolgozni. Megvárható-e sem, hogy méltó fogások lesz az eddigi is sikeres Caviar&Bull sztorinak?” (x)