



Winelovers

A
100
LEGJOBB
MAGYAR
BOR

2026

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 nagykóstolókat megelőző borteszteken kívül többek között mi szerveztük és bonyolítottuk le a 100 legjobb magyar bor kóstolóját 2016-ban és 2017-ben, majd Winelovers 100 saját márkanév alatt 2018-2025 között nyolc alkalommal. Mind a tíz évben mi terveztük és szerkesztettük a kiadvány teljes tartalmát. Tapasztalatunk és szakmai felkészültségünk garancia arra, hogy a 2026-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 kiemelt figyelmet érdemlő kategória (tradicionális és egyéb pezsgő, illatos fehérbor, reduktív fehérbor, hordóban érlelt fehérbor, rozé, gyümölcs hangsúlyos vörösbor, tanninhangsúlyos vörösbor, édes bor valamint retail és natúr bor 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 Winelovers Wine Awards nemzetközi borversenyen szereplő hazai tételekből 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 presztízű 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 előadóinak 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 elkölthető 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 szezonban (szeptember) jelenik meg, terjesztése egészen december 31-ig tart.
- ✓ 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 kézről 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 (2.990 Ft), vásárlóközönsége így erősebb, fizetőképesebb!
- ✓ Változatos, testre szabható hirdetési lehetőségeket és felületeket kínálunk, igényes tartalmi környezetben

Miért érdemes hirdetni a Wine lovers 100 magazinban?

- ✓ A magazin kiadója a Trinety Media Kft., a piacvezető vinoport.hu és a boraszportal.hu online magazinok valamint a Wine lovers rendezvények szervezője, Magyarország első boriskolájának, a Borkollégiumnak a tulajdonosa, továbbá a Wine lovers 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 26-i nagyköstoló rendezvényen minden jegyvásárló személy kézbe kapja a magazint (800 fő).
- ✓ A kiadványban szereplő borokból összeállított Borkollégium mesterkurzus sorozaton részt vevő személyek kézbe kapják a magazint (150 fő).
- ✓ A kiadvány saját honlappal rendelkezik, ahová 2026. március 15-ét követően a magazin online formában feltöltésre kerül, így folyamatosan elérhető marad.
- ✓ A kiadvány remittenda terjesztése is egyedülálló, mely az értékesítési szakasz lezárultával a Wine lovers kóstolókon kiemelt áron jegyet vásárló VIP vendégei, a Borkollégium hallgatói, a Wine lovers webshop vásárlói, a Borjog- és Bormarketing Konferencia résztvevői, a Borászok Borásza Díjátadó Gála vendégei, a Vállalkozók Bálja vendégei körében történik meg, továbbá eljuttatjuk a fontosabb borszaküzletek, borélettermek, borbárok számára is, valamint a Funzine programmagazin budapesti irodaház, nagyvállalati és horeca terjesztési pontjaira.

Hol kapható a WineLovers 100 magazin?

- A Lapker hálózat prémium és minőségi vásárlókat elérő pontjain (500+ helyen), elsősorban az Inmedio és Relay bolthálózatban, valamint benzinkutakon
- Auchan áruházakban
- A Libri és Lira könyvesboltokban
- A Digitalstand online felületén
- A kiadvány saját honlapján (winelovers100.hu)
- A WineLovers által szervezett rendezvényeken (évente 5 alkalom)
- A Borkollégium boriskolában
- A WineLovers webshopjában

Auchan | RETAIL
MAGYARORSZÁG




WineLovers
WEBSHOP

Paraméterek

- Megjelenés: szeptember 24.
- Előfizetőknek postára adás dátuma: szeptember 18.
- Anyagleadási határidő: szeptember 2.
- Megrendelési határidő: augusztus 30.
- Ár: 2.990 Ft
- Példányszám: 10 000
- Terjedelem: 200+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, Auchan, Digitalstand, a Winelovers.hu, a Borászportál.hu, a Vinoport.hu, a Borkollégium, a Borjog- és Bormarketing Konferencia és a Borászok Borásza Díjátadó Gála



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	1.890.000 Ft
B3	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	1.990.000 Ft
B4	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	2.490.000 Ft
1/1	194mm x 232mm	230mm x 275mm	240mm x 285mm	1.290.000 Ft
½ álló	97mm x 232mm	115mm x 275mm	125mm x 285mm	790.000 Ft
½ fekvő	194mm x 116mm	230mm x 137,5mm	240mm x 147,5mm	790.000 Ft
1/3 álló	58mm x 232mm	76mm x 275mm	86mm x 285mm	690.000 Ft
1/3 fekvő	194mm x 77mm	230mm x 81mm	240mm x 101mm	690.000 Ft
¼ álló	97mm x 116mm	115mm x 137,5mm	125mm x 147,5mm	490.000 Ft

Tartalmi megjelenési felületek és árak toplistákban

FELÜLET	MÉRET	ÁR (FT+ÁFA)
Palack megjelenítése (kategória toplistában)	1/6	150.000 Ft
Palack kiemelése (borleírással és QR kóddal kiegészítve)	1/2	350.000 Ft
Palack kiemelése (borleírással és QR kóddal kiegészítve)	1/1	480.000 Ft
PR cikk palackkal	1/1	790.000 Ft
PR cikk palackkal	2/1	1.290.000 Ft
Kategória szponzoráció		egyéni ajánlat alapján

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

Egyéb tartalmi megjelenési felületek és árak

FELÜLET	MÉRET	ÁR (FT+ÁFA)
PR cikk	1/1	790.000 Ft
PR cikk	2/1	1.290.000 Ft
PR cikk	4/1	2.290.000 Ft
Borászportrék PR cikk	1/1	490.000 Ft
Melléklet		egyéni ajánlat alapján

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

Tartalmi megjelenési felületek és árak

Digitális magazin verzióban

FELÜLET	MÉRET	ÁR (FT+ÁFA)
QR kód	toplistákban	100.000 Ft
Videó beágyazás		120.000 Ft
Fotó beágyazás		100.000 Ft
Hanganyag beágyazás		100.000 Ft
Link elhelyezés		75.000 Ft
E-mail cím elhelyezés		75.000 Ft
Saját oldal beszúrása		300.000 Ft

2027. március 15-ét követően a magazin online formában feltöltésre kerül a Winelovers 100 honlapra, e-mail formájában is terjesztésre kerül kereskedelmi és fogyasztói címlistákra.

A group of people are shown from the chest up, holding wine glasses filled with red wine. They are in a social setting, possibly a restaurant or a wine tasting event. The background is blurred, showing other people and what appears to be an outdoor or semi-outdoor environment. The text 'Minta megjelenések' is overlaid in the center of the image in a white, serif font.

Minta megjelenések

Palackkiemelésés + PR cikk 2 oldalon

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

ELKÖTELEZETTEN A LEGMAGASABB MINŐSÉG MELLETT

A Bodor Borászat elsőrangú borai Diósvizlőről

"JÖTT TAVASZI FOGY, NYÁRI HIDEG ÉS VÍZŐZÓN IS 2016-BAN. TALÁN PONT EZ A KÜZDELMES SORS ÉS A SOK FIGYELEM ADTA MEG A BODOR CABERNET SAUVIGNON-NAK AZT A MÉLYSÉGET, HI-TELESSÉGET, KARAKTERESSÉGET ÉS ELEGANCIÁT, AMIT A BÍRÁLÓK IS ILYEN NAGYRA ÉRTÉKELTEK. EZ A BOR SOK MINDENT MEGTES-TESÍT, AMIBEN HISZEK. A LEGPONTOSABB EZEK KÖZÜL, HOGY IGENIS MERTÉRÜL, HA AZ EMBER A NEHÉZSÉGEK KÖZÉPETTE SEM ALKUSZLIK MEG, ÉS MINDENT MEGTESZ A MINŐSÉGÉRT" – MONDJA BODOR BENCE BORÁSZ, A VILLÁNYI BODOR BORÁSZAT ALAPÍTÓJA, A MAGYARORSZÁG LEGJOBB VÖRÖSBORA DÍJAT ELNYERŐ BODOR CABERNET SAUVIGNON 2016 KÉSZÍTŐJE.



4. legjobb bora, valamint a hazai legjobb tanninhangúlyos vörösbora. Bence szerint a siker előszörban a kiváló alapanyagok kivételével. Szép test, vibráló gyémántosság és könnyed elegancia jellemzi ezt a Sauvignont, amely csak az igazán nagy borok sajátja. Minden bizonyítástalán ezt érte el a szőlősgazdák, hiszen a közönség is ilyen magas pontszámmal.

"Zárókérdés a családban, hogy melyik a záróhajtás: a cabernet franc vagy a sauvignon – ezzel a díjjal utóbbi most lépéselőnyre tett szert" – mosolyog Bence, aki kétéves kóstolást és megítélést szeretne bemutatni a fogyasztóknak. Hogy mi fűz öccse élve? A borász előzetes megítélés a minőség, borászati tudás, a kivétel nélküli minőség és az élt különleges pillanatainak szavazata.

"A személyes kóstolást és a minőség-értékelést a verseny helyett. Ez az egyetlen lehetőség az, ami valójában egyenlő lehetőséget ad a borok igazán látnak."

Számos a borszállító ipari örökség, máris egymillióval vonzotta az a szőlő. A villányi térségben a legújabb szőlősgazdák, amikor Bence jött gimnáziumba. A család borászati hagyományai mellett a budapesti Technikumban, majd a Szere István Egyetemen szerette meg a szőlősgazdák elméleti alapokat saját szőlősgazdák és borszállító felépítéséhez. 1999-ben jött be először a családtagok felvételével diósvizlői Nagydomb-dűlő, és egy hónap múlva már telepítésre vát az első 3 hektár. Jelenleg 10 hektáron termeszteti saját szőlőjét.

Procedúra és az évtizedes tapasztalattal rendelkező munkatársak szakértelmére mellett Bence innovatív, nemzetközi tendenciákra is odafigyelő szemlélete segít abban, hogy a kékért borszállító - a cabernet sauvignon, a cabernet franc és a merlot - évtől élve a legjobb arakat mutatják a borszállító közösségben.

A recept működik: ezt bizonyítja a 2016-os Bodor Cabernet Sauvignon nyertése a WineLovers Wine Awards-on. A közel 95 ponttal Grand Gold dívet szerzett, és ezzel Magyarország legjobb vörösbora.

A Bodor Borászat Diósvizlő Vendéglője szálláshelyet is kínál azoknak, akik kóstolásra érkeznének hozzánk. A Borgyári Capriccio pedig egy rendhagyó stand-uppal egybekötött egyedi bor-kóstoló, ami a Bodor-borok mellett azt is bemutatja, hogyan származik Bence szakmai és menüje alapvetése. Célja rendezvényként vagy nagyobb családi baráti összejövőkön is remek kultúrális és kulináris mulatság.

A nyertes cabernet sauvignon-t a www.bodorbor.hu weboldalon egy új bortartalmú vásárlás-csomagban lehet megvásárolni.



4

Bodor Borászat
CABERNET SAUVIGNON 2016



PONTSZÁM: 95

Elégős, karakteres, kék borszerű tanninokkal fűszerezett és mély színt adó, hogy méltóan - hiszen a villányi hagyományokhoz - nagyfokú és magas alkoholtartalma, mégis megőrizte keserűségét és gyümölcsös jegyet. Ennek ugyanakkor hatalmas lendület, és erős igazán különleges.

Kategória: tanninhangúlyos vörösbora
Bortípus: vörös fajtabor
Szőlőfajta: cabernet sauvignon
Borvidék: Villány

Winelovers 100 - 2023

Palackkiemelés + PR cikk 1 oldalon

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

GRAND TOKAJ: A WINELOVERS TOP 100 IDEI BEFUTÓJA

1 GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION AMFORÁBAN ÉRLELT TOKAJI ESZENCIA - 2013

98 pont édes, fehér házasítás: Furmint, Hárslevelő, Sárgamuskotály, Zéta, Kövérszőlő, Kabar, Tokaj

ESZENCIA-KÓSTOLÓ ÁTS KÁROLY FŐBORÁSSZAL

EZ A 2013-AS ESZENCIA SEGÍT EMLÉKEZNI IS EGY KICSIT. EKKOR KERÜLTÉL A GRAND TOKAJHOZ. HOGYAN ÉLTED MEG AZ ELSŐ TIZ EVEDET ITT?

Amikor idekerültem, pont tíz évet adtam magamnak: ha ennyi idő alatt sikerül eredményeket felmutatni, akkor itt a helyem. Szerencsére nem kellett hozzá ennyi idő. A feladatom az volt, hogy több millió palack érték arányban jó bort készítsék. Az előző munkáimhoz képest ez azért új kihívás volt. De megkaptuk hozzá a támogatást, komoly beruházásokkal: lehetett látni, hogy megvan a szándék arra, hogy a Grand Tokaj megerősödjön. Sokat változott a többszáz termelő hozzáállása is, a szerződéseken új elvárásokkal a gyümölcs minősége szempontjából. Beszéltem termelőkkel, akik maguk is büszkéek rá, hogy olyan szőlőt termelnek, amiből díjnyertes borok készülnek. Tavaly tizenöt nemzetközi borversenyen értünk el szép eredményeket, és nem egy kategóriában, hanem habzótól eszenciáig bezárólag, a legkülönfélébb értékesítési csatornákon megjelenve.

2013 IGAZI NAGY EVJÁRAT. MENNYIRE ÉRZED SZERENCSENEK, HOGY EZ AZ EVJÁRAT VOLT ITT AZ ELSŐ?

Érkezésem után a szüret előtt volt 4-5 hónapom, hogy felkészüljek az itteni szüret elképesztő méreteire. Hirtelen naponta 3000-4000 mázsa szőlőt kellett feldolgozni, a borvidék olyan szegleteiből is vásárolva a gyümölcsöt, amikről én is csak keveset tudtam akkor még. A technológiánk még nem az új volt, a régit használtuk. De isteni szerencsém volt: minden bortípusban remek alapanyaggal dolgozhattunk, ami kivételes. Leikiismeretes munkával, tiszta körülményekkel és precíz mozdulatokkal megszületett a kívánt minőség ezzel az óriási léptékkel is. 2013-ban például 2500 mázsa aszüzemet vásároltunk.

Maradék cukor: 550 g/l
Savtartalom: 16 g/l
Alkoholtartalom: 2,5 V/V %

wineLOVERS 100

24

WineLovers 100 - 2025

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

1/1 + PR

97 PONTOT nem kapott még bor WineLovers Wine Awardson

MATYISÁK GÁBOR TRADICIONÁLIS ASZŰ- ÉS ESZENCIA KÉSZÍTÉSÉRE TETTE FEL AZ ÉLETÉT. BORAIT KIZÁRÓLAG FAHORDÓBAN ERJESZTI ÉS ÉRLELI. AHOGY A DÉDNAGYANYJÁTÓL TANULTA. KÁDÁRÜZEMET IS..

1 MATYISÁK PINCE ÉS KÁDÁRÜZEM TOKAJI ESZENCIA 2008

Kategória: édes bor
Bortípus: eszencia
Szőlőfajta: furmint
Borvidék: Tokaj ÁRA

97 pont

Mély borostyán szín, olajos mozgás. Illata gazdag, intenzív, érett és tercier aromákkal teli: ósziarack, trópusi gyümölcsök, dohány, kenyérhéj, mandula és dió, gyógynövények, kandirozott gyümölcsök, füge, datolya és keleti fűszerek. Mély és sokszínű, szájban mézes struktúrát kapunk, savszerkezete tökéletes. Az intenzív édes érzet szinte végelát hatatlanul hosszan tart.

Az eszencia egy kivételes stílus képviselője a borok között: sokáig nem is borként, hanem gyógyszerként árulták Vinum Tokajense Passum néven. Készítése során az egyesével leszedett aszüzemeket külön kádakba gyűjtik, amelynek alján csepeg ki az aszüzemek saját súlya okozta préselődés által az eszencia, ez a legértékesebbnek számító tokaji must. A must kirívóan magas cukortartalma miatt, amely 500-700 gramm egy liternyi folyadékban, az élesztőgombák csak nagyon visszafogott működésre képesek, így a végső alkoholtartalom is általában 5% alatt van. Az eszencia emiatt nem is igazán bor, de az Európai Unió engedélyezte a must kirívóan magas cukortartalma miatt, amely 500-700 gramm egy liternyi folyadékban, az élesztőgombák csak nagyon visszafogott működésre képesek, így a végső

Az eszencia egy kivételes stílus képviselője a borok között: sokáig nem is borként, hanem gyógyszerként árulták Vinum Tokajense Passum néven. Készítése során az egyesével leszedett aszüzemeket külön kádakba gyűjtik, amelynek alján csepeg ki az aszüzemek saját súlya okozta préselődés által az eszencia, ez a legértékesebbnek számító tokaji must.

wineLOVERS wineawards GRAND GOLD 2024

25

WineLovers 100 - 2025

Palackkiemelés 1 oldalon

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

44

KOCH BORÁSZAT
SYRAH
2021

91 pont gyümölcsshangúlyos, vörös fajtabor: Syrah (Shiraz) Villány

A 2021-es Syrah mély rubin színű, intenzíven fűszeres és gyümölcsös illatú, közepes testű bor. Illatban és ízben is a franciaországi észak-Rhone vidéki Syrah stílust idézi: egyszerre elegáns és komplex bor. A Cseresznye, málna, földes jegyek, piros paprika, feketebors, szegfűszeg és cédrus illategyüttese köszönti a fogyasztót, amely kóstoláskor kiegészül egy fekete cseresznyés, zöldfűszeres ízvilággal és egy húsosan telt korttyal. Fiatal kora ellenére jóivású bor, amely meghálálja a palackos érlelést. 5-10 éves érlelési potenciál és percekig tartó lecsengés jellemzi.



wineLOVERS 100 36

WineLovers 100 – 2025

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

1/1 + KÉP

36

BARTA PINCE
ÖREG KIRÁLY DŰLŐ
TOKAJI ASZÚ
6 PUTTONYOS - 2019

97 pont hordóban érlelt fehérbor, száraz fehér házasítás, chardonnay, pinot, blanc, sauvignon blanc, viognier, Pannanhalma

A 2021-ben újratelepített szőlőből készülő bor 500 literes Medium Miklóssy hordóban, spontán, fajlesztő nélküli erjesztéssel készült. 6 hónapot töltött finomseprőn felkeverés nélkül. Karaktere tükrözi a termőhelyi adottságokat, melyet meghatároz a talaj jelentős mésztartalma. Feszes szerkezetű és nagyon egyenes, kifinomult ízű bor, melyben a hordós jegyek rendkívül elegánsan színezik meg a korttyot.



wineLOVERS WineAwards GRAND GOLD 2024

SCAN ME

WineLovers WINEHOPAN TÁRSASÁG

wineLOVERS 100 65

WineLovers 100 – 2025

Palackkiemelés 1/2 oldalon

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

45 GÜNZER TAMÁS
PINCÉSZETE
GT 50+
2022

91 pont

tanninhangsúlyos, vörös házasítás:
Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Merlot,
Villány



46 BÉRES SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET
ÉDES SZAMORODNI
2017

91 pont

édes, fehér házasítás: Hárslevelű, Furmint,
Sárgamuskotály, Kővérszőlő,
Tokaj



47 JAMMERTAL BIRTOK
GLORIA
2018

91 pont

tanninhangsúlyos, vörös fajtabor:
Cabernet sauvignon,
Villány



Lenyűgöző, világszínvonalú cabernet sauvignon átütő gyümölcsösséggel.
Díjak: Selection Genuss 2024 Gold, Challenge International du Vin 2024
Gold. Megvásárolható az Auchan áruházakban.

37 winelovers 100

Winelovers 100 – 2025

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

5 GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK
CSERSZEGI FÜSZERES
2024

88 pont

száraz, fehér fajtabor: Cserszegi fűszeres,
Balatonboglár



6 KATONA BORHÁZ
FLÖRT IRSAI-MUSKOTÁLY
2024

88 pont

száraz, fehér házasítás: Irsai Ölléver,
Sárgamuskotály, Ottonei muskotály,
Balatonboglár



7 CHATEAU DERESZLA
TOKAJI SÁRGAMUSKOTÁLY
2024

88 pont

száraz, fehér fajtabor: Sárgamuskotály,
Tokaj



W
Winelovers
WEBSHOP
ELŐRÖGÍTŐ

Látogass el a Winelovers webshopra,
ahol a toplistában jelölt borok is
megrendelhetők!

www.wineloverswebshop.hu

8

88 pont



KOCH BORÁSZAT
KOCH&EVANS SAUVIGNON BLANC
2024

száraz, fehér fajtabor: Sauvignon blanc,
Hajós-Baja



Szine halvány sárga, áttetsző tisztasággal. Az illatban bodza, vágott fű, ananász és mangó, majd a kortyban passiógyümölcs, egres és citrusos lendület. Egyszóvalban van, finoman rétegzett, mégis könnyed. Nem toladó, de nem is háttérbe húzódo – olyan, ami egyszerűen jólesik, bármikor, bárkinek. Aperitifként kiváló, de vegetáriánus fogásokkal teljesebb ki igazán zöldfűszeres saláták, grillezett sajtok, friss zöldségek mellé. Ez a Sauvignon blanc a Koch & Evans világának nyitottabb, frissebb arca.

89 winelovers 100

Winelovers 100 – 2025

Palack megjelenítése kategória toplistában



17	STEIGLER PINCE PRÉMIUM BIO KÉKFRANKOS 2022	18	KÁLDI BORÁSZAT STORY 2022
89 pont	száraz, vörös fajtabor: Kékfrankos, Sopron	89 pont	száraz, vörös házasítás: Cabernet franc, Merlot, Szekszárd
			
19	GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK PINOT NOIR 2021	20	SAUSKA PINOT NOIR PADI 2022
89 pont	száraz, vörös fajtabor: Pinot noir, Balatonboglár	89 pont	száraz, vörös fajtabor: Pinot noir, Tokaj
			

winelovers 100 92

Winelovers 100 – 2025

Kategória Szponzoráció



TOP 20 ROZÉ BOR

A KATEGÓRIA TÁMOGATÓJA: VERITAS

Egy könnyed, gyümölcsös rosé mellé jól esik egy frissítő buborékos víz is – nemcsak üdít, de kiemeli a bor ízét is. A Veritas szénsavas ásványvizei háromféle intenzitással kaphatók, így minden roséhoz megtalálod a tökéletes kísérőt. Egy jól behűtött rosé mellé egy elegáns dobozos Veritas: hibátlan párosítás.

www.veritasmineralwater.com

1

PÉCSINGER SZŐLŐBIRTOK PANNONHALMI RÉZI ROSÉ 2024

száraz, rozé fajtabor: Merlot, Pannonhalma

91 pont



A KATEGÓRIA TÁMOGATÓJA: A VERITAS

Végre egy rosé, mely mer más lenni! Mer egyedí és legfőképp élvezetes lenni. Teljes érésben szüretelt bio merlot adta az alapanyagot. A szokásosnál valamivel mélyebb színű rosé bor, mely 2-3 órát ázott héjon. Csupa friss szamóca és málna érződik illatán és kiegyensúlyozott ízén, de mégis komplexebb, mélyebb, testesebb és emlékezetesebb élményt ad, mint ami a műfajtól megszokott. Egy rosé, amelyik nem csak nyáron, de az év bármely napján jól tud esni.

winelovers 100 82

Winelovers 100 – 2025

1 oldalas imidzs hirdetés

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

KANCELLÁR
Somlai Cuvée
INVERZ
2021

A mesterséges intelligenciával közösen tervezett SomlAI CUVÉE világsikert aratott. De mi történt volna, ha nem az algoritmus dönt a házastásról? Az Inverz erre a kérdésre ad választ. Ugyanaz az évszázad, ugyanazok a szőlők – de ezúttal a Somló hagyományaira hallgattunk. Így született meg ez a cuvée. AI által inspirált, de emberi ésszel és szível újragondolt.

Keresse borainkat a webshop.kancellarirtok.hu-n a szupermarketekben és a legjobb borkereskedésekben!

KANCELLÁR
KANCELLÁR BIRTOK - SOMLÓJENŐ | info@kancellarirtok.hu | +36 70 276 5268
KANCELLARBIRTOK.HU

10 év teljes garancia minden Liebherr háztartási készülékre

10 év gyártói garancia

10 év teljes garancia minden Liebherr háztartási készülékre

LIEBHERR

NONLOSO BISTRO
OLASZ NÉV,
MAGYAROS ÍZVILÁG,
15 ÉVE BIZTOS PONT A BELVÁROS SZÍVÉBEN.

"Nonloso?" - Nem tudod hova menj ma?

"Magyaros és nemzetközi fogásokkal várjuk vendégeinket reggeltől egészen késő estig a Szt. István Bazilikától csupán néhány lépésre. Bisztró ételünket a gondosan válogatott borválaszték és gazdag koktél kínálatunk teszi maradandó élménnyé. A chef ajánlata az évszaknak megfelelő, friss alapanyagokból készül, szezonális hozzávalók felhasználásával."

Borlap a Borászok Borásza Csillagok Sétányán, a Zrínyi utcában:

"A borlapot olyan vendégeknek állítottuk össze, akik nyitottak arra, hogy egy-egy pohár kapcsán kapcsolatba lépjenek a magyar borvidékek karakterével. Turisztikai vendéglátóhelyként fontosnak tartjuk, hogy ne csupán kiszolgáljunk, hanem bemutassunk - termőhelyet, fajtát, történetet. A borlapra így egyfajta "kulturális ajánlatként" is tekintünk. A hazai fajták és házasítások bemutatása mellett a hangsúlyt a nemzetközi fajták magyar interpretációjára helyeztük. A célunk, hogy a vendég ne csak a szőlőfajtát ismerje fel, hanem azt is értse, mit tesz hozzá a magyar terroir a világfajtához - például egy Villányi Franc esetén."





Millin Tamás sommelier


1051 Budapest, Zrínyi u. 16.
www.nonloso.hu

Winelovers 100 - 2025

1/2 oldalas imidzs hirdetés

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

<p>2</p> <p>92 pont</p> 	<p>SAUSKA BRUT MAGNUM NV</p> <p><i>száraz, fehér házasítás: Furmint, Chardonnay, Pinot noir, Tokaj</i></p>	<p>3</p> <p>92 pont</p> 	<p>CHATEAU DERESZLA PEZSGŐ VINTAGE 2020</p> <p><i>száraz, fehér házasítás: Furmint, Hárslevelő, Tokaj</i></p>
<p>4</p> <p>91 pont</p> 	<p>SZENTPÉTERI BORPINCÉ KADARKA ROSÉ BRUT 2023</p> <p><i>száraz, rosé fajtabor: Kadarka, Kunság</i></p>	<p>5</p> <p>91 pont</p> 	<p>GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK CLASSIC BRUT NV</p> <p><i>száraz, fehér házasítás: Chardonnay, Pinot blanc, Furmint, Balatonboglár</i></p>



Winelovers
**SPARKLING
NIGHT**
12.29

Jegyvásárlás:
www.wineloversrendezvenyek.hu/sparkling-night/

59 winelovers 100



**Kóstoltad már
díjazott
pálinkáinkat?**

****** 2015**

Kiegyenlítettten induló tenyészidőszak. Aztán meleg nyár jött, kevés csapadékkal. Döntően inkább a száraz boroknak kedvezett, azon belül igen szép tételekkel, jól érlelhető borokkal, melyeknek a hordó is jól áll. Enyhébb savak jellemzők. A botritisz korán megindult, de csak kevés helyen tudott igazán kibontakozni (és csak ezért nem kapta meg az ötödik csillagot).

***** 2016**

Viszonylag mérsékelt időjárás volt jellemző. Aztán a szüret némileg "kapkodós" lett, kettévágta azt egy több napos esős időszak, ami mennyiségben okozott nehézségeket, sok válogatással. Az eső előtt szedett alapanyagokból viszont gyönyörű savkarakterű borok lettek. Mennyiségben nem lett sok aszú, de az a kevés, ami készült néhol, kifejezetten magas savú, intenzíven botritiszes, feszes borokként maradt meg az emlékeinkben.

******* 2017**

Minden tekintetben ideális évjárás. Ami bortípus Tokajban elkészíthető, az 2017-ben el is készült, méghozzá magas minőségben. Meleg, korai évjárat, szinte végig szép napos idővel. Korán indult az aszúsodás is, és nagy mennyiségben, magas minőséggel. Buja, intenzíven gyümölcsös és hosszan érlelhető, komplex aszúk évjárata. Lassan kifutó év a legtöbb helyen, de érdemes belőle eltenni (szárazban és édesben is!)

**** 2018**

Szerre Európában tipikus, extrém, forró évjárás, amelyet előtte nem sokat láttunk (utána annál inkább). Több helyen szenvedett a szőlő az aszálytól, a szüret pedig korán, kapkodva indult, a savakért folytatott versenyfutással. Mennyiségek terén egyébként nem rossz évjárás, de összességében lágyabb, savakban lomhább borok voltak jellemzők, kevés igazán emlékezetes borral. A nagy forróság az aszú képződésének egyáltalán nem kedvezett.

****** 2019**

A kiegyenlített időjárás minőségben is megbízható évjáratokat szokott jelenteni. Viszonylag meleg, de nem forró év. Az aszúsodás szép volt, különösen a borvidék északabbi pontjain. Délebbre páras, meleg volt a nyár, nehezebb volt a növényvédelem is. Száraz borok terén kimondottan nagy év, aszúban változó mennyiségekkel.



gombosipalinka.hu

Winelovers 100 – 2025

1 oldalas PR cikk

Borász portrék PR cikk

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

OSZTRIGA AKADÉMIAI SZINTEN

HOL ÉL A LEGFINOMABB OSZTRIGA? HOGYAN KELL TÁROLNI AZ OSZTRIGÁT? HOGYAN NYISSAM FEL ÉS MILYEN BORRAL ÉRDEMES KÖSTÖLNI? HÁNY FAJTÁJA VAN AZ OSZTRIGÁKNAK? MELYIKNEK MILYEN ÍZJEGYEI VANNAK? MEGANNYI FONTOS KÉRDÉS, MELYET ITT A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN ÉLŐ, OSZTRIGÁRA ÁHÍTÓZÓ EGYSZERI EMBER ALIGHA TUD MAGÁTÓL MEGVÁLÁSZOLNI. SEGÍT VISZONT SZABÓ PÉTER, AZ OSZTRIGA SOMMELIER, AKINEK AZ OSZTRIGA AKADÉMIAJA MINDEN KÉRDÉSRE VÁLASZT AD A TÉMÁBAN.

MINDEN, AMI OSZTRIGA

„Mikor, osztrigát kóstolunk, felébredünk mely álunkból és egy olyan világba érkezünk, mely túlmutat helyen és időn. Az óceán halk, hűvös sóhaja, a tengervíz illata és íze, a szél suttogása mind arra inspirál minket, hogy bár ismeretlen földön és térben járunk, mégis, hazakeresztünk.” - vallja Szabó Péter, az osztrigák szakértője.

Magyarországon egyedülálló módon képviseli az osztriga-gasztrónómiát és osztriga-kereskedelmet, 48 féle osztrigát forgalmaznak. Mobil osztrigabárjuk széles szortimentje, a munkatársak szakértelme, szolgáltatásai és megbízhatóságuk új fogalomná vált a magyarországi gasztrónómián belül.

Az osztriga fogyasztás befező művelete az osztriga kinyitása, annak elfogyasztása illetve az elégedett, örömteli mosoly az arcokon, valamint a számtalanszor elhangzott mondat: az élet szép. Az osztriga-kereskedelem azonban igen komoly szakudást igényel, hiszen az óceánok víze tőlünk messze vannak, ami komoly háttér munkát igényel mind a beszerzés, mind a logisztika területén. Az Osztriga-Sommelier-t Szabó Péter alapította. Missziója az, hogy cége segítségével minél több gourmet kalandort tudjon elcsábitani és őket felfedező útra vinni az óceánok halk, hűvös és sós közegébe.

MOBIL OSZTRIGABÁR

Az osztrigabár egy igazi különlegesség és garantáltan az egyik legnagyobb látványosság lesz bármilyen rendezvényen, hiszen az óceánok e nemes élőlényét elérhető és életközeli helyzetbe

hozzák el, mindezt egy mai technológia és a klasszikus stílust ötvöző látványvilág segítségével. Bármilyen jellegű esküvő, fesztivál, céges vagy magán rendezvény professzionális kiszolgáló partnere az Osztriga-Sommelier mobil osztrigabárja, mely várja a megkeresést az ország bármely pontjáról.

INDUL AZ OSZTRIGA AKADÉMIA!

Ez a kurzus tökéletes választás a tapasztalt osztrigarájónk számára, de azoknak is ideális, akik még ismerkednek ezzel a különleges élőlényvel. Tapasztalt előadók kalauzálják el a résztvevőket az osztrigák világában: a változatos fajtóktól és élőhelyektől kezdve az ízjegyeken át a konyhai és kulturális érdekességeikig – miközben leleplezésre kerülnek a leggyakoribb tévhitek is.

A WORKSHOP SORÁN:

Megtanítják a profi osztriganityás technikáját. Elkészítésre kerül vinaigrette és mignonette, többféle változatban. Felfedik előttünk az Oyster Rockefeller és az Osztriga Kilpatrick titkos receptúráját. Tesztkerékkel és izoprofilizzettel lehet felfedezni az osztrigák karaktereit.

KÖSTOLOELMÉNY – 12 KÜLÖNBÖZŐ OSZTRIGAVAL

Irország vad partvidékétől a holland Yerseke osztrigamennyországáig, és természetesen Franciaországból – Gillaudeau, Belon és társai, kosható az európai lapos osztriga, a sziklaosztriga és a Csendes-óceáni csészeosztriga.

Az eseményen való részvétel regisztrációhoz kötött. Regisztráció és további részletek: peter.szabo@osztrigasommelier.hu.

Osztriga-Sommelier
Seagrant Kft
2011 Budakalász Tó u 1 sz (Lupa Beach)
www.osztrigasommelier.hu



Winelovers 100 – 2025

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

SYRAH-LECKE

KOCH PÁLMA MESÉL ÉLETE ELSŐ SAJÁT BORÁRÓL

KOCH PÁLMA IGAZI MÁSODIK GENERÁCIÓS BORÁSZ. BEJÁRTA A BORVILÁGOT, TANULT, ÉS HAZAHOZTA A TUDÁST. ELSŐ VILLÁNYI "VIZSGABORA" AZTÁN ÖT IS MEGLEPTE, MEKKORÁT SZÓLT. MI IS SZERETTÜK, AHOGY A FRISS ÉVJÁRATOT IS. TÖBBEK KÖZT ERRŐL A BORRÓL IS BESZÉLGETTÜNK A BORÁSSZAL.

SOK FELE JÁRTAL A VILÁGBAN BORÁSZHALLGATÓKENT. MELYEK VOLTAK A LEGFONTOSABB ELMÉNYEK?

A szőlész-borász mérnöki alapképzést Budapesten végeztem el, majd 4 különböző kontinensen dolgoztam, mindig szűreti időszakban. Fontosnak tartom, hogy a második generáció - az otthoni mozdulatokon túl - lásson nemzetközi gyakorlatokat, találkozzon külföldi kollégákkal, más kultúrákkal. Ezek a találkozások az ember személyiségfejlődéséhez is sokat hozzátesznek. Közben Borotán, a birtokon is dolgoztam a két képzés között. A szőlész-borász mérnöki mesterképzést Montpellier-ben, Bordeaux-ban és Geisenheimben végeztem el, és 2022-ben jöttem haza. Ebben az évben lettem édesanya is, így most leginkább ez köti le a napjaim. Főként a kommunikáció és a marketing, amiben ki tudom venni a részem. Később szeretnék a szőlővel és a borkészítéssel is aktívabban foglalkozni.

MELYEK VOLTAK A LEGFONTOSABB TANÍTÁSOK ÉDESAPÁDTÓL?

Ő igazi maximalista, de lehet, hogy én még inkább az vagyok. Magas elvárásai voltak velem szemben, a legjobb értelemben. A nővérem fogorvos lett, és én is magamtól választottam a borász pályát. Volt lehetőségünk sportolni, versenytanulni, de a tanulmányi eredményeknek jóknak kellett lenniük. Amikor 2018-ban lehetőséget kaptam egy 0,2 hektáros villányi syrah-t magam feldolgozni, ott teljes mértékben hagytam, hogy a saját elképzeléseim szerint dolgozzak. Ha kérdéses volt, hívhattam, de ki is bontakozhattam. Izgalmas lecke volt vadkárrel és a közeledő eső miatt fontos saját elhatározásokkal.

AZ A BOR NÁLUNK IS SZÉPEN SZEREPELT. MIBEN LETT AZTÁN MÁS AZ A 2021-ES SYRAH, MELY IDÉN 44. LETT A TOP100-BAN?

2018-ban másodéves egyetemistaként ez óriási kihívásnak tűnt, minimális szakmai gyakorlattal a hátam mögött. Keves tapasztalatom volt akkoriban még a fajtaival. Visszatekintve egyébként semmit nem csinálnék másképp. A Vinagora legjobb syrah bora lett, ami óriási meglepetés volt és visszajelzés arról, hogy jó irányba tartok a syrah stílusával. Azóta is a könnyebb, gyümölcsös, elegáns vonalat célzom meg minden évben. Három hordó készül erről a kis területről, vegyesen francia és magyar tölgyvel. 2021 lett a második évjárata, kisebb palackszámmal, és már csak egy francia hordót használtam, kipróbáltam más elesztőt, kicsit melegebb hőmérsékleten erjesztettem. Így puhább, melegebb tónusú elegancia jellemző a borra, a 2018-as frissessége után. Csak nálunk,

a Koch Borszaküzletekben, néhány rangosabb étteremben, valamint a Divinoban érhető el. A folytatás a 2022-es tétel lesz.

A KOCH-EVANS KOLLABORÁCIÓ HOGYAN INDULT EL?

Kölcsönösen hasznos, ha egy sommelier és egy borász összeül, együtt gondolkodik. Hiába készítünk jó bort, nem látjuk innen messziről, hogy a budapesti csúcsgasztrónómiában mire van igény. Így erősítjük egymást Evans Victoriával. Már az ültetvény kiválasztásánál ötletelünk és megálmodjuk a bort, a célt. Együtt kóstolunk, és nagy odafigyeléssel készítjük a borokat 1000-2000 palackos limitált mennyiségben: reduktív sauvignon blanc-t, hordós chardonnay-t, egy provance-i stílusú kadarka rozét, illetve egy prémium villányi cabernet sauvignon.

MENNYIRE NEHÉZ ENNYI FÉLE TERMÉK SZÜLETÉSE FELETT BÁBÁSKODNI?

Az elmúlt években sokat fejlesztettünk. Közel 1 millió palack bort készítünk évente, két borvidéken. Nem szeretnénk szűkíteni a termékeink listáját, sok lábón állunk. A Hajós-Bajai és Villányi borok mellett készítünk 100 %-os gyümölcsleveket, tradicionális erjesztésű pezsgőket, valamint 2019 óta certifikált bioborokat is. Próbálunk sokféle igényt kielégíteni a borainkkal. Minden borknak és stílusnak megvan a maga fogyasztója, a mi termékpiramisunk is eszerint épül fel. A legfontosabb, amit meg kell említenem és minden borunkra igaz, az a jó ár-érték arány és a megbízható minőség.



Winelovers 100 – 2025

2 oldalas PR cikk

bilanx

“NEM A STEAKEKBIEN KERESSÜK A KIHÍVÁST”

A BILANXBAN VENDÉGESKEDTÜNK

SZERETTÜK VOLNA A WWA HAZAI ÉS KÜLFÖLDI ZSŰRITAGJAIT OLYAN HELYEN MEGVENDÉGELNI BUDAPESTEN, AHOL A BORLAP IS ERŐS, A SZERVIZ IS ÜGYES ÉS AZ ÉTELEK IS ÜGY FINOMAK, HOGY NINCSENEK FELESLEGESEN TULGONDOLVA SEM. ILYEN IGÉNYEKKEL PEDIG BIZONY NEM KÖNNYŰ MEGTALÁLNI AZ IDEÁLIS HELYET, MEG A FŐVÁROSBAN SEM. AZTÁN SZEMBELŐTT VELÜNK A BILANX...

JOBÁGY BALÁZS TULAJDONOS

HORVÁTH PÉTER SÉF

LISZTES IVETT HEAD SOMMELIER

MICHELIN 2024

A 100 LEGJOBB MAGYAR BOR

“A borlap viszonylag friss, sokat dolgoztam rajta. Kizárólag magyar csendesborokkal dolgozunk (csak a pezsgő vonalon tartunk Champagne-t). Először is egy fenntartható készletre törekszünk, ami 50 és 100 közötti tételszámot jelent. Ezzel tudunk hatékonyan dolgozni úgy, hogy kellőképp lefedjük a hazai borstilusokat. Olyan helyen vagyunk, ahol egyrészt a külföldi vendégek vannak túlsúlyban; van körülöttünk több csillagos étterem is széles nemzetközi választékkal, így nem érezzük indokoltnak, hogy külföldi borokat válasszunk a borlapra.

A konyha színvonaláról már esett szó, mi ehhez a magyar borok magas színvonalát szeretnénk első körben megmutatni ebben a környezetben. Valószínűleg ennek a vendégkörnek így lesz izgalmas élmény a kóstolás. Ehhez hozzátartozik még, hogy pezsgőhangsúlyos a borlapunk, ebben a műfajban is igyekszünk megmutatni a magyar mezőny legjavát. Minden azért van nálunk a tányéron, mert annak ott helye van, nincsenek benne fölösleges töltelékek. Így van ez a borlapunkkal is.”

Lisztes Ivett head sommelier

A KÜLFÖLDI TAPASZTALATOKRA NAGYON BŐSZKE AZ ÉTTEREM, PONTOSAN HONNAN ÉRKEZTEK BUDAPESTRE AZ INSPIRÁCIÓK ÉS MIKOR INDULT EL A BILANX?

Jobbágy Balázs: 2024 áprilisában nyitottunk. Kettőn vagyunk tulajdonosok, Horváth Péter séffel. Mindketten bajaik vagyunk. Ő világ életében szakács szeretett volna lenni, ezt a karriert tudatosan építette hazai és külföldi tanulmányokkal egyaránt. Tanult Baszkföldön, megismerte ott a helyi viszonyokat, bekerült az ottani igen magas színvonalú kőrforgásba egészen a Michelin-csillagos konyháig, elsajátítva a fogásokat. Rengeteg helyen járt Nyugat-Európában, még Alain Ducasse mellett is dolgozott. Egyébként tényleg megtörtént eset volt, hogy ő még csak készült San Sebastianba, és huszonévesen beszélgettünk a jövőnkéről egy étterem teraszán: akkor én azzal bíztattam, ha egyszer tényleg úgy tér haza mondjuk 10 év után, hogy nyitna egy éttermet, akkor csináljuk együtt.

ÉTTEREMKALAUZOK, TOPLISTÁK KÖZEPETTE NAGY A ZA, J A MAGYAR GASZTRÓSZINTÉREN. MENNYIRE KÖNNYŰ VAGY EPPEN NEHÉZ ITT AZ ÖTÖDIK KERÜLETBEN KITŰNNI A PESTI MEZŐNYBŐL?

Erdetileg nem volt feltétel az ideális üzletelhelyiség keresésénél az 5. kerület. Majdnem 1 évig kerestük a megfelelő és méretű helyet, megnéztünk számtalan lehetőséget, de végül több véletlen és némi szerencse folytán kötöttünk ki a Belváros kellős közepén. Ez a lokáció pedig formálta magát az étterem koncepcióját is. Vendégeink kb 60%-a külföldi, amin a jövőben szeretnénk a magyar közönség irányába javítani. Valóban sok étterem van itt a környéken, de ebben a műfajban, amit mi képviselünk, őszinte, laza fine dininggal, ilyenből keveset látunk.

AZ ÉTTEREM PEDIG ÚGY AKAR FINE DINING LENNI, HOGY VALÓJÁBAN PONT ANNAK A SALLANGJAIT AKARJA LERÁZNI MAGÁRÓL. MIBEN MÁS A BILANX, MINT MÁS KLASSZIKUS FINE DINING BISZTRÓK?

JB: Ami az egyik fő koncepciónk, hogy olyan konyhát működtessünk, ahol a legjobb minőségű alapanyagok mellett komplex izvilágot képviseljünk, ami szinte csillagos élményt ad, úgy, hogy mégsem ennek a hajszolása a cél. A csapatunkkal azt szeretnénk megmutatni, hogy a kulináris élményhez nem kellene szállangok. Nem kell ehető virág, meg ezüst és arany a tányérba, csak jöjjen be a vendég, legyen egy jót, és legyen elégedett. A séfünk már-már sportot űz abból, hogy a legegyszerűbb alapanyagokból prezentál olyan meglepő fogásokat, amik ízben elképesztő élményt adnak. Nem a steakben keresi a kihívást. A menü is zöltség-hangsúlyos: zeller, salotta, répa, hógomba, de ezek aztán mérnöki precizitással megkomponálva. Alacarte-tal indultunk, de végül idén tavaszra ez egészen letisztult: van egy 5 és egy 7 fogásos kóstoló menünk, ami borpárokkal kombinálható. Hétvégente 3 fogásos ebédmenü is van, hétközben pedig csak este vagyunk nyitva.

A MAGYAR ALAPANYAGOKON IS NAGY HANGSÚLY VAN, MELYEK AZOK A FORRÁSOK, AMIK TELJESEN EGYEDIK, AKÁR MASHOL NEM IS FORDULNAK ELŐ?

JB: Nehéz az alapanyag kérdés. Sokszor futunk bele abba, hogy találunk egy jó forrást, kicsi östermelő, de a beszállítás aztán hirtelen elakad, mert mondjuk 'azon a héten nem vágunk ott csirkét', ahonnan eddig vettük. De igyekszünk felhajtani a legjobb forrásokat. A mangalica például a debreceni Monte Nevada-tól jön, akiről tudjuk, hogy bár spanyolok, de a mangalicát gyakorlatilag ők mentették meg a 90-es években. Tavasszal új sommelier-nk lett, aki az új borlapunkat nagy műgonddal összeállította.

A MICHELIN-AJÁNLÁS MENNYIBEN ADOTT LÖKETET A CSAPATNAK?

JB: A csillag egyébként nem volt célunk soha. Ilyen fiatal étteremnél ez nem is lehet az. A fő irány, hogy jót adjunk, érezzék jól magukat a vendégek, és ez most meg is van. Ez elég. Az ajánlást viszont titkon reméltük, és elérhetőnek éreztük, óriási izgalom és öröm volt számunkra a nyitást követő nyolcadik hónapban. Erre nagyon büszkék voltunk. A Michelin-táblát pont a séfünk, Horváth Péter születésnapján kaptuk kézhez. Akkor is és azóta is érezhető volt, hogy erre az eredményre sokan felkapták a fejüket, tapasztaljuk ezt a vendégeinkkel való beszélgetésekből is.

VANNAK-E MÁR ESETLEG TOVÁBBI TERVEK AZ EV MÁSODIK FELÉRE?

JB: A stabil lábbon állást mindenképp erősíteni akarjuk üzletileg, ez a fázis jön most a vállalkozásunk fejlődésében. Folyamatos finomhangolásokat végzünk, készülünk nagyobb dobásokra is, de erről még korai lenne beszélni. A mi kategóriánkban a főszезон szeptemberben indul és remélhetőleg január végéig el is húzódik majd. A tavalyi tapasztalatok alapján ilyenkor nemcsak a fine dining-ra fogékony turisták érkeznek meg a városba, de sokan szeretnek a 10-20 fős asztaltársaságukat exkluzív, azaz zártkörű helyszínen vendégül látni. Ezt az igényt szem előtt tartva a meglévő 10 férőhelyes szeparék mellett további kettő, zártkörű vacsoraest megtartására alkalmas különterem kialakításán is dolgozunk. Illetve azzal sem árulok el nagy titkot, hogy várhatóan egyre több tematikus estevel igyekszünk majd vendégeink kedvében járni. Minden változásról, fejlesztésről és eseményről rendszeresen adunk hírt instagram oldalunkon, így érdeemes minket ott is követni.

winelovers 100

18

19

winelovers 100

Winelovers 100 – 2025

4 oldalas PR cikk

„AHOL ELINDULTAM, NYERTEM...” A GENERÁCIÓVÁLTS PILLANATI BOCKÉKNÁL

A BOCK PINCSÉZET AZOK KÖZÉ A HAZAI BORMÁRKÁK KÖZÉ TARTOZIK, AMELYEK SZINTE A RENDSZERVÁLTS ÓTA TÖRÉTLÉNYÜL VÉLÜNK VANNAK. EZ MÁR ÖNMAGÁBAN IS FEGYVERTÉNY LEHET, DE NAGYBAN ÁRNYALJA A KÉPET, HOGY EZALATT A 30-35 ÉV ALATT MEGSZÁMLÁLHATATLANUL SOK DÍJ, ELISMERÉS, ÉREM ÉS MÁS SZAKMAI SIKER TESZI HALHATATLANNÁ A BOCK-MÁRKÁT. HASONLÓ FITYELEM CSAK NAGYON KEVÉS CSALÁDI BŐRÁSZATNAK JUTOTT KI MAGYARORSZÁGON. BOCK JÓZSEF ET AZONBAN NEM KÖNNYŰ „UTÓLÉRYI” INTERJUKKAL SENE LÁTHATÓAN EGY PILLANATIG SEM PHEN: „MÁR SZEDJÜK AZ IRSÁIT”, „MOST ÉPP HEGYKÖZSÉGI ŰLÉSEN VAGYOK...”, „ÉRKEZIK A VÁLASZ A TELEFON MÁSIK VÉGÉRŐL”, „VOLT SZERENCSENK FEL ÓRÁT BESZÉLGETNI VELE AZ AUGUSZTUSI SZÜRET ELEJÉN, HOGYAN INDULT A BIRTOK TÖRTÉNETE, MELY SIKEREK VOLTAK RÁ A LEGNAGYOBB HÁTÁSSAL, ÉS MILYENNEK LÁTJA FIA, VALÉR BORAIT? AZ ÉLŐ VILLANYI LEGENDA MAGA MESÉLI EL NEKÜNK:

A GENERÁCIÓVÁLTS MINDIG FONTOS MÉRŐFÖLDKŐ EGY BIRTOK TÖRTÉNETÉBEN. NEHA KÖNYVEBEN, NEHA NEHEZBŐL FOLYHAT EZ. EGY MÁRKÁS KÁRÁKTER MELLETT EGY MÁSIK MÁRKÁS KÁRÁKTER BONTAKOZIK KI EPPEN A BOCK PINCELNÉL. MILYEN FŐBB RESZFOLYMATAI VOLTAK A STAFETA ÁTADÁSÁNK?

– Még má is tart ez a váltás. Egy életművet elengedni – bevallom – nehéz. A kiadnivaló döntéseiben mind a mai napig jelen vagyok, és azt látom, hogy most már Valér fiam is jobban elfogadja ezt. Türelmes. Megbeszélésünk szerint a saját stílusát elkezdte megvalósítani a borainál, kezdve a szőlő válogatásától a házastásig. A fehérborokkal és a nagy vörösökkel is elkezdte a munkát evéssel ezélett.

Az én stílusom szerint készöl továbbra is a Bock Cuvée, a Magnifico és a Capella, és ő saját borait pedig a BV-sorozat alatt futtat.

Van miből meríteniük, széles a repertoár, jut tér mindenkinek bizonyítani. Közben nagyra nőttünk. A vállalati irányítás módszerei, az éves rutin, a munkaszervezés olyanok, amelyekben mind a mai napig jelen vagyok a három cégünkben: szőlészet, borászat és vendéglátás. Kiegészítünk egy építőlári céggel, amely a kisebb átalakítási feladatokat el tudja látni. A lányom az adminisztrációban segít sokat. Unokám a Corvinuson gazdaságmenedzserment tanul, érdekli a borászat működése is szerencsére. Nélli, Valér fiam felesége pedig a marketingesünk.

KICSIT USORJUNK VISSZA AZ IDŐBEN A KEZDETEKHEZ, AZ OLVASOK NAGY RÉSZÉNEK AZ IS ÚJDONSÁG LEHET, HOGYAN INDULT EL A BOCK PINCSÉZET, ÉS EHEZ KEPEST HOL, TART MOST SZÁMOKBANK?

– 1987-ben kerültem kapcsolatba a HungarHotels-szel, még édesa révén. Jött egy megkeresés tőlük, hogy ha leléjük a borunkat, aki megvessék. A palackozás akkór komoly léptéket jelentett: Amikor 18-ben az első budapesti kereskedő megkeresett minket, nagy szó vo hogy mi már tudunk mutatni 1-3 éves tételket is.

A szőlőművelés évei jöttek aztán – nemcsak nekünk, hanem az egész Bock-családnak. 1990-ben még csupán két hektár szőlőnk v 1994-ben már nagyjából 15 hektárról készülték a boraink. Ma a 125 hektár már igen nagy falat, a szőlőtermesztés pedig egyre drágább. De a kezdeti évektől folyamatosan nyitlak előttünk nagy lehetőség amelyekkel tudunk élni. Sokat fejlesztettünk, szerencsére volt lehetőségünk kialakítani a keresletet, és jöttek szépen a sikerek. Akki gasztronómia csúcsának számított a bor és az étel együtt, ma pedig zéró toleranciával és a bor általános megítélésével kell harcolnunk könnyű helyzetben az agazat. Sokat változott a világ, de én ma sen tudok elképzelni egy jó ebédet egy pohár bor nélkül.

CIKKNÜNK FOLYTATÓDUNK

BOCK VALÉR, BOCK J BOCK PINC

winelovers 100 122 123 124 125 winelovers 100

A 100 LEGJOB B MAGYAR BOR

BOCK VALÉR
BOCK PINCSÉZET

MELYEK VOLTAK AZOK A HAZAI ÉS NEMZETKÖZI ELISMERÉSEK, AMELYEK VALÓDI VÁLTOZÁSOKAT GENERÁLTAK A PIACON A MÁRKÁ SZÁMÁRA?

– 1981 óta vagyok a pályán, de mind a mai napig nehéz erre válaszolnom. Élénken emlékszem rá, hogy édesapám a helyi, megyei és országos borversenyekről mindig aranyéremmel tért haza. Nekem akkor ez olyan felidőszeglet telt a válnakra, amiből komoly bizonyítási vágy alakult ki bennem, hogy azoknak kell felelnem nekem is – mi van, ha képtelen leszek erre? Aztán az első, 1981-es borom megérei és az országos borversenyen is aranyat és különdíjat kaptam, amelyet Szekszárdon vehettem át ünnepléyes keretek közt. A mai napig úgy emlékszem erre az első nagy taparra, ami megvalósította az életmet. Technikusként egy szem vezetője voltam 1992-ig, mielőtt a borászat lett a fő tevékenységem. De mindenhol, ahol indultam, nyertem. Nemzetközi díjak közül 1994-ben a Bock Cuvée sikere jelentett sokat, Brüsszelben és Bordeaux-ban szinte mindig nevezünk. Aztán a 2003-as Syrah borunk Bordeaux-ban, 2005-ben a Chardonnay du Vin en a világ legjobb Syrah-ja lett, ami szintén nagy eredmény volt akkor.

1987-ben választottak meg Az Év Bortermelőjének, ami akkor azt jelentette, hogy 1988-ra megajánlották a forgalmunkat, és az egész borvidéken lehetett érzeni ennek a díjakat a kötetét. De idén is komoly sikerekben lehetett részünk: pár hét leforgása alatt Berlinből 3-4 aranyat kaptunk, pár napra rá a VinAgora-n lettünk az év pinceszete, nem sokkal később az Országos Borversenyen kaptuk meg a vándordíjat mint legeredményesebb borászat 2023-ban. Mind a mai napig megmérettetjük magunkat bátran, akkor is, ha sokan ezt már nem tessék. Látom a gyerekeimen is, hogy értékelik ezeket a sikereket, és ez motiválja őket.

HA AZ EMBER A PINCSÉZETHÉZ ELLÁTÓGAT, AZT LÁTJA, HOGY IGEN SZERTÉGAZO A TELJES SZORTIMENTJE A BOCKNAK. ÁLDAS VAGY INKÁBB ÁTOK ENNYI FELE BOR SZÜLETESE FŐLŐTT BŐBASKODNI?

– Ahogy említettem, nincs most könnyű helyzetben az egész ágazat, és a nehézségekből csak egyre több van. A kihívásokra pedig nekünk is reagálnunk kell, például fajták terén: korábban 95% kékszőlőnk volt, ma már 15% küsszött a fehér szőlő aránya az elmúlt években. A sakkülsőginkről pedig az jut eszembe, hogy pont most a hétvégén volt nálam egy látogató, aki azt mesélte, hogy ő és a barátai is mostanra 95%-os pontossággal vaken felismerik, ha Bock van a pohárban. Azt hiszem, ez elmond mindent. De én továbbra is ugyanúgy lelkes vagyok: nekem ez nem munka, hanem élvezet. A ritmusom teljesen a szőlőszőlés és a borhoz igazodott, és éttem a lehetőségekkel, amelyek kínálkoznak.

MILYEN ERZÉS FOGJA EL, HA FIANAK A BORAIT, A BV-SOROZATOT KÖSTÖLJÁ?

– Hozzám képest populárisabb stílusúak Valér fiam borai. De úgy gondolom, hogy például a nagy borok terén sokkal jobbak az esélyei nálam: olyan új hullám jelenik meg a boraitban, amelyben megvan a koncentráció és a jellegesség is egyzserre, míg én inkább a megkezeztet pályámon mozgok. Bátor és szakértelmekkel nyúl a fajtákhoz, és a mennyiségeket, arányokat is okosan határozza meg.

KET IKON, EGY ÉRETT CAPELLA ÉS EGY FIATAL MAGNIFICO KERÜLT BE A TOP 100-BÁ IDEN. NYOLC EV TELT EL A KET BOR KÉSZÍTÉSE KÖZÖTT, MERTHŐ VALAMIBEN A VÁLTOZÁS NYOLC EV ALATT EGY VILLANYI NAGYBIRTOK ELEJÉBEN?

– Mindkét bora nagyon büszke vagyok, és nemcsak hazai viszonylatban mérve. Tavolabbiól indítanak: a Capella 1999-ben, a Magnifico 2003-ban készült először. Nagy koncentrációjú borok, magas alkohollal. Hozzám ez áll közel, ez testhezálló, és kicsit emiatt is szerencsés helyzet, hogy Valér fiam a fehérborainkat gondozza inkább. Válogattam, előválogattam diókat, nagy odafigyeléssel készitjük ezeket a borokat. A Magnifico az Őrdögörök

keleti fekvésű, 250-280 méteres tengerszint feletti magasságból érkezik, két évig érök három kádár magyar tölgyfájában, 10%-ban francia tölgygel finomítva. Így készült a Capella is, amely 60% cabernet franc-ra épül, az Őrdögörök 200-250 méteres magasságból, olyan hőmérsékleten, ami ideális a 4-5 fűrtre töltésként. 10% merít jut meg ide a Magnificóból, és 30% a családi Jammeral cabernet sauvignonból. Az érlelés után tartályban házasítjuk őket pár hónapra, és általában nyáron, a szüret előtt töljtük. Csak a legjobb évjáratokból készitjük ezeket a borokat, a legszebb szőlőkből.

A KÖZELJÖVŐBEN MILYEN RENDEZVÉNYHEZ ÉRDEMES IGÁZITANI A VILLANYI LÁTÓGATÁSUNKAT?

– Idén is fontos esemény nálunk a Szent Márton-nap, ahol bemutatjuk az új bort, amelyet megkóstolnak, este pedig komoly fellépéssel, koncertekkel folytatódik a jó hangulat. A chardonnay, a kélfrankos és a pinot noir pezsgőlaparyagot, illetve az irsált már augusztus 20. előtt, a portgüesert augusztus 20. után kezdük szedni. Többek között ezeket is meg tudja majd kóstolni nálunk novemberben az, aki ellátogat hozzánk.

A MAGNIFICONAK ÉS A CAPELLÁNAK IS MEGVAN A RAJONDÓTÁBOR, MIKOR ÉS HELY EVJÁRATOK KERÜLNÉK PIACRA EZEKBŐL A TÉTELEKBŐL A KÖZELJÖVŐBEN?

– A Capellából 2017 után kevesebb 2018-es lett, majd 2020-as, és várható 2021-es, 2022-es kiadás is. Kétezer palacknál többet nem adunk el ezekből, ehhez igazítjuk a tételszámokat. A Magnificóból lesz 2021-es és 2022-es is ugyanígy.

winelovers 100 124 125 winelovers 100

Winelovers 100 – 2025