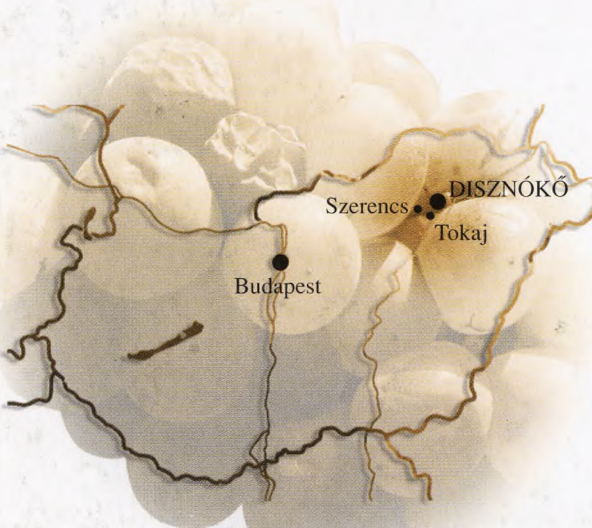




A Disznókő szőlőbirtok egy kis, fehér kápolna mellett megbúvó kőszikláról kapta nevét, amely a környék lakóinak elmondása szerint egy vaddisznó formájára emlékeztetett. A birtok, amely az 1734-es



királyi leiratban első osztályú területtel nyilváníttatott, 130 hektáron terül el a "U" alakú Tokaji hegylánc legdélebbi pontján, a borvidék kapujában. Ennek a kedvező déli és szélvédett fekvésnek köszönhetően a Disznókő birtokon a szőlő érése mindig is a legjobb volt a vidéken.

A múltban a birtok nagy magyar családoké volt, úgymint a Rákócziaké a XVIII. században és Waldbott grófé a XIX.-ikben. Lányai Menyhért itt építette fel a XVIII. században a Sárga Borházat, amely eredetileg a birtok préháza volt. Ez a szép, klasszicista stílusú épület ma a borvidék egyik leghíresebb éttermének ad otthont.

1992 óta, a Disznókő birtokon újjáéledt a Tokaji borok egykori, fényes múltja. Az AXA-Millésimes ösztönzésére Jean-Michel Cazes irányítása alatt egy látványos, új borfeldolgozó, valamint egy borospince épült meg az évszázados hagyományok szem előtt tartásával.

Jelenleg a szőlőbirtok 60 hektár régi telepítésű szőlőből áll, amelyek átlagos életkora 20 év. 1994 óta pedig 40 hektárnyi terület lett újratelepítve kizárólag Furmint szőlőfajtaival. A szőlőfajták megoszlása: 60% Furmint, 28% Hárslevelű, 10% Oremus, 2% Sárga Muskotály. A talaj vulkanikus eredetű és agyagos, ami gyümölcsös, harmonikus és telt borok készítésének kedvez.



A borok minőségét folyamatos ellenőrzés biztosítja, mely a szőlőfürtök fejlődésétől kezdődően, a kézzel végzett szürettől egészen a palackozásig tart. Pincemesterünk gondos és türelmes munkájának köszönhetően a Disznókő borai igazi nagyköveteivé lettek a Tokaji borok reneszánszának.



„A borok királya, a királyok bora”

A Tokaji borok Magyarország északkeleti részén, a Kárpátok lábánál, a Tisza és Bodrog folyó között elhelyezkedő híres, történelmi múltú borvidékekről származnak. Ezen a borvidéken már több évszázada készítenek a világon egyedülálló, kiváló fehér borokat.

A Tokaji nagy borok születése

Furmint

E száraz, fehér bor a Tokaji borvidék legfőbb, hagyományos szőlőfajtájából készül. A Furmintot a XVIII. században választották ki a jó aszúszem-termő képessége miatt. Másik fő erénye, hogy miután kézzel kiválogatták az aszúszemeket a fürtökből, a visszamaradó ép szőlőszemekből remek minőségi száraz bort lehet készíteni, melynek igen erős illata kiváló élnésséggel társul. A szeptember végén kezdődő kézzel végzett szüretet követően a leszedett szőlőt azonnal préselik bogyózás nélkül. A mustot ezt követően alacsony hőmérsékleten ülepítik, majd az erjedés 18-20°C körüli hőmérsékleten megy végbe. A bor április során kerül palackba.



Szamorodni

Amikor az éghajlati viszonyok nem kedveznek a túlérési folyamatnak (botritizálódás), akkor nem keletkeznek aszúszemek, vagyis egy „átmeneti” termés lesz. A szőlőszemeket ekkor válogatás nélkül szedik le. Innen ered a Szamorodni név is, amely egy lengyel szóból származik és jelentése: ahogy termelt. A természetes cukortartalomtól függően készítenek száraz és édes Szamorodnit. Néhány óráz áztatás után a szőlőt kipréselik. Az így nyert must több héten keresztül erjed. Erjedés után a bor tölgyszahordóba kerül és a pince mélyén érlelődik néhány éven keresztül.

Aszú

A Tokaji aszúbor készítésének módszere egyedülálló a világon, melyet Szepsi Laczkó Máté fedezett fel 1650-ben. A botritizált és töppedt szőlőszemeket egyenként válogatva szüretelik október végén. Az aszúszemeket Furmint borban vagy mustban áztatják. Az áztatás eredményeként kapott „aszútésztát” kipréselik. Az így kapott must erjedése több hónapig is eltar. A 136 liternyi borhoz (vagy musthoz) adott aszúszemek mennyisége (melyet régen puttonnyal mértek) határozza meg a bor fajtáját: 3, 4, 5, 6 puttonyos Aszú és Aszúeszcencia. Az aszúborok több éven át érlelődnek tölgyszahordókban a hagyományos, több kilométeres, igazi földalatti labirintikus pincékben, ahol állandó hőmérséklet és a páratartalom. A pincék sajátossága, hogy falaik a Claudosporium Cellare nevű nemespenészszel vannak borítva, amely a Tokaji nemes borok hosszú érlelési folyamatában játszik nagy szerepet.



A Disznókő tokaji borok

A Disznókő szőlőbirtok a minőség és hagyomány ötvözésének szellemében a Tokaji borok teljes skáláját készíti.

Furmint

Száraz fehér bor, amely a borvidék legfőbb, hagyományos szőlőfajtájából készül. Csillogó sárga színű, tiszta ragyogású. Illatában erőteljes, gyümölcs és virágjegyek jellemzik: körte, banán, grapefruit, nárcisz és viola.

A Furmint jól párosítható a tenger gyümölcseivel, kaviárral, könnyű mártással készült halételekkel, valamint borjúval, szárnyasokkal és vadszárnyasokkal is. Javaslataink szerint lehűtve fogyasszuk, 10 °C-on.

Száraz Szamorodni

Aransárga színű száraz bor. Tipikus illata dióra, mogyoróra, valamint pirított mandulára emlékeztet, az érlelésnek köszönhető speciális ízekkel.

A Száraz Szamorodni kiváló aperitif, amely méltó módon kísérhet különböző előételeket. Ideális fogyasztási hőmérséklete: 12 °C.

Édes Szamorodni

Illatában mazsola, mandula, vanília, gyöngyvirág és orgona dominálnak. A szájban élnésségét kellemes édesség követi, valamint egy teltség, ami fokozatosan fejlődik ki. Ez a finomság és remek harmóniája teszi igazán vonzó borrá. Az Édes Szamorodni fogyasztható aperitifként vagy libamájjal, kecskesajttal illetve desszertekhez (például fagyaltkefesszel) 12 °C-on.

4 Puttonyos Aszú

Ámbra és arany színű. Egy harmonikus bor, amelynek kellemes illatában őszibarack, vanília és csokoládé jegyek fedezhetők fel. Lágy és mégis erőteljes íze hosszan tart.

5 Puttonyos Aszú

Ámbra színű. Illata nagyon elegáns, sárgabarackra, hirsalmára, kávéra, dohányra emlékeztet. A szájban kellemesen és hosszan bontakozik ki, így válik harmonikussá, összetetté. Az aszúkra jellemző savasság kiválóan ellensúlyozza az édesbor jellegét.

6 Puttonyos Aszú

Mély ámbra szín jellemzi. Gazdagon kibontakozó aromái szárított sárgabarackra, aszalt szilvára, datolyára emlékeztetnek. Megízelve olajosan gördülő testes bor fejlődik ki szánkban, melyet élné savtartalma hoz egyensúlyba. Nagyon harmonikus, az eleganciát az erőteljességgel ötvöző bor.

Az Aszúborokat 12-14 °C-os hőmérsékleten javasolt fogyasztani, hogy aromáikat legjobban élvezhessük. Ezek a borok aperitifként kiválóak, de remekül társíthatók libamájhoz is. Különleges ízélményt adnak almás pulykával és a barackos kacsával. A legmeglepőbb izharmóniát a kéksajtokkal adják, de desszerttel is tökéletesek.

Aszúeszcencia

A borok világának igazi különlegessége. Olyan desszert bor, amely csak a legkiválóbb évjáratokra jellemző, s amely puttony számmal már nem mérhető, mivel bellartalma messze meghaladja a 6 puttonyos Aszút. Nagyon mély, sötét ámbra színnel rendelkezik. Illata csodálatosan hasonlít a mézre és az aszalt szilvára. Ez a Tokaji borok közül a legfenségesebb, legtitokzatosabb és legritkább nektár. Páratlansága és különleges édessége legendás itallá tették. A királyi és császári udvarok illusztris személyiségei „királyi elixír”-ként emlegették.

