

**GERE**

Gere Attila Pincészete  
7773 Villány, Erkel Ferenc u. 2/a

Telefon: 06 72 592 949  
e-mail: borklub@gere.hu

# Kopár Borklub

Hírlevél 2009 nyár

## SOLUS 2007 PREMIER

FRISS HÍREK,  
INFORMÁCIÓK

BORKLUB  
PROGRAMOK

A VENDÉGVÁRÓ  
BORVIDÉK

ÍZLELNI, ÉREZNI, MEGÉLNI...A KOMPLEX GERE BORÉLMÉNY

# Wine Awards 2009 díjátadó gála



Legutolsó hírlevelünk óta eltelt idő szakban számos dolog történt a Gere Pincészet háza táján.

Németország vezető bormagazinja, a Wein Gourmet idén 7. alkalommal rendezte meg

nagyszabású díjátadó gáláját, mely - hogy nagy szavakat használjanak - némiképp hasonló egy Oscar díjátadó gálához.

Édesapám az „Év borásza” kategóriában

kapott jelölést egy kaliforniai, francia, spanyol, német és dél-afrikai borász mellett.

Édesapámmal közösen vettük részt az eseményen, mint egyedüli úgymond „Ostblock” ország képviselői szintén szólva, már maga a jelölés is nagy megtiszteltetés volt, így csupán hab lett volna a tortán, ha édesapa neve hangzott volna el az eredményhirdetéskor.

Wine Awards gála.

Érzéseink azt súgták, hogy a díjat Sir Peter Michael (a képen bal oldalon) angol származású kaliforniai borász fogja kapni. Nagyon tiszteltjük őt és a borait is igen-igen nagyra tartjuk, így

részünkre is volt a megtiszteltetés, hogy az ő neve mellett egy kis ország borászáként édesapa neve „díszlehetett”. Arról nem is beszélve, hogy a díjátadón is mellette ültünk, így

alkalmunk is nyílt beszélgetni egymással.

A rendezvény valóban egy kisebb méretű Oscar-gálához hasonlított: gyönyörű, barokk kastély épület, legördített vörös szőnyeg, fotósok

hadak, kamerák mindenütt. Ha megjelent egy híresség, villanó vakok tucatjai vették körül.

Bevallom, egy cseppet elveszettnek éreztük magunkat az elején, mert hát sehol egy ismerős.

Egymás mellett állva kortyolgattuk a remek Franciacortát, figyelve a felső tízezer egyrészt, másrészt tömegét.

A Gála remek volt, minden a lehető legigényesebben megszervezve, kivitelezve. Minden díjra jelölt személyt néhány mondatban bemutatnak a közönségnek.

Nagyon büszkék voltunk, hogy Magyarországot megismertetői képviselhettük. Az „Év borásza” díjat végül tényleg Sir Peter Michael nyerte

el.

Ezt követően 10 különböző, Michelin csillagos étterem séfje mutatta be tudományát egy-egy ételkölteményen keresztül, melyet a vendégek a kastély különböző termeiben kóstolhattak meg.

Ebből sajnos kimaradtunk, mivel a vacsorával egy időben nyitott a borkóstoló zóna, ahol lehetőséget nyílt a jelölt és a díjazott borászatok borainak megízlelésére. 5 borral készültünk: Solus 2003, Solus 2007, Kopár 2003, Kopár 2007, Attila 2007.

Azt hiszem, minden szerénytelenség nélkül állíthatjuk, hogy a borok sikert arattak: a vendégek, sommelier-ek, kereskedők csak szépet és jót mondtak. Mi magunk is igyekeztünk kóstolni a külföldi kollégák borait és tényleg nagyon sok kiváló palack volt jelen, kiemelve a számomra különösen kedves elzászi fehéreket. Vörös kategóriában egyáltalán nem volt szégyenkezni valónk, a borok büszkén helyt álltak.

Nagy élmény volt, tanulságos volt, de leginkább abban bízunk, hogy ezzel az estével egy cseppet hozzá tudunk járulni Magyarország és a magyar borkultúra emeléséhez.



# Bor-Hírek



Palackba került az Ördögárok-d l ben eltelepített **PINOT NOIR** ültetvényünk 2007-es termése. Az el z évjáráthoz képest (2006) rusztikusabb stílusban, de a megszokott beltartalommal jelentkeznek. Ez a bor a második állomás a d l és a fajta megismerésének útján. Rendkívül forró évjárat rányomta bélyegét a borra. Nagy tanninok, feszes struktúra hosszabb fahordós érlelés. Szép elegáns, gyümölcsös hangvétel bor mind ízben, mind illatban. Sajátos villányi stílus, mely hitelesen megmutatja a fajta és a term táj minden szépségét.



A **CABERNET FRANC SELECTION** szintén az évjárat egyik zászlóviv je, a Csillagvölgy d l b l. Színében mély sötét, már szinte fekete. Illatában megjelennek a fajtára jellemző szeder, fekete ribizli, csokoládé, melyeket ízben még egy cseppnyi sóság is gazdagít. Nagyon kerek, vastag bor, érett, meleg tanninokkal. A borvidék kiemelt fajtája, melyet a jövőben, eredetvédett DHC-Prémium kategóriában, egységes fantázia név alatt kívánunk piacra vinni a villányi borászok. A név kiválasztására már nem kell sokat várni.



Az **ATTILA 2007** szintén újdonság, mely a pincészet legjobb hordóinak válogatása. A bor úgy érzem önmagáért beszél, így csak annyit mondanék róla, hogy érdemes megkóstolni!

A **2007-es KOPÁR**-t se felejtjük el, melyet a napokban zárunk palackba, ahol 2010. február 1-ig, pihenni fog. Ezt el zi meg a szokásos el jegyzési periódus 2009. szeptember 15 - október 15-ig.

Az el jegyzésr l és annak menetér l természetesen mindenkit el zetesen értesítünk.

## Friss információk

### JÉGVERÉS

Június 10-én az esti órákban igen komoly vihar kerekedett.

Tornádó erej szél fákat csavart ki, köztük a Teleki présház el tt álló két ahatalmas feny fa egyikét is.

Az Konkoly d l ben épített három méter magas beton támfalat az özönvíz szer csapadék miatt megindult talaj egyszer en szétszakította és lerombolta.

A galambtojás nagyságú jég mintegy 50%-os kárt okozott a termésben.

Reméljük a természet jóid re kitombolta magát, mert amit ezúttal m velt az igen súlyos károkat okozott.

A rengeteg es ellenére (nem ritkán 55 mm egy óra alatt!!!) a sz l kszépen fejlődnek.

A képen jól láthatóak a jég által megütött bogyók.

Az elmúlt egy hétben a menetrend szerint érkez hatalmas zivatarok következtében eddig már több csapadék hullott, mint az elmúlt évben az egész tenyészid szak alatt (április 1-t l szeptember 30-ig).

Az igen magas páratartalom, valamint a járhatatlanná vált sz l utak miatt a növényvédelemre helikopteres permetezést kellett bevetni.

### GEREBLOG

Kíváncsi véleményünkre a borvilág dolgoival kapcsolatban? Kérdése i v a n n a k a családtagokhoz?

Mostantól teljesen interaktív módon k e r ü l h e t n e k kapcsolatba a Gere család tagjaival a v i l á g h á l ó n k e r e s z t ü l . K a t t i n t s o n honlapunkon a G E R E B L O G linkre és máris a fórumon találhatja magát.

K ó s t o l á s i jegyzetek, esszé jelleg írások, napi események, friss hírek, kóstolási élmények. „Egy év a sz l ben” rovatunkban képekkel illusztrált napló

formájában egy teljes vegetációs id szakot figyelemmel kísérhetnek az érdekl d borbarátok.

Ossza meg velünk véleményét, gondolatait új interaktív fórumunkon.

### TOP 100 ÉTTEREM MAGYARORSZÁG



A júniusban megjelent Népszabadság TOP 100 ÉTTEREM MAGYARORSZÁG 2009 cím kiadványában a Mandula Étterem és Bor-Bár BISTRO konyháját is tesztelték.

Nagy megtiszteltetés számunkra, hogy újonnan nyitott étteremként bekerültünk ebbe a rangos mez nybe.

Reméljük a jövőben a sokkal izgalmasabb a la carte konyhánkat is megmutathatjuk a szakért közönség számára.

# SOLUS 2007 - PREMIER



Örömmel számolhatok be arról, hogy augusztus 15-ével megkezdjük a 2007-es évjáratú Solus forgalmazását. A bor forgalomba kerülését egy exkluzív, vertikális kóstolóval, valamint egy igazán különleges degusztációs borvacsorával ünnepeljük.

A rendezvény alkalmával első alkalommal köszönhetünk vendég séfét a Mandula Étteremben. Vendégünk Molnár Gábor



lesz, aki a pécsi Enoteca Corso étterem konyhafőnöke. Gábor az egyik legtehetségesebb hazaiszakács egyéniség, a 2009-es Czfiray



szakácsverseny gyztese, a „Hagyomány és evolúció” verseny második helyezettje, aki



rövid idő alatt - valamennyi szakmai értékelés alapján - Magyarország 10 legjobb étterme közé kormányozta a pécsi Enoteca Corsot.

A degusztációs vacsora alkalmával, legújabb verseny kreációit varázsolja majd a tányérokra, melyekhez a Gere Pincészet limitált szériás borkülönlegességei szolgálják a méltó kíséretet. Igazán különleges élményre számíthatnak a résztvevők.

További részletek és asztalfoglalás internetes portálunkon.

**Időpont: 2009. augusztus 15.**  
**Asztalfoglalás és információ:**  
**Tel.: 06 20 317 6165**

## ELŐRENDELÉS

A 2007-es évjárat igazi különlegességet nyújtott, hasonló karakterrel, mint a legendás 2003-as. A szép, de ugyanakkor rövid tavaszt egy korán beköszönő nyár követte. Az évszakot nagy meleg, rengeteg napsütés, elenyésző csapadék mennyiség jellemezte, éppen ezért különösen fontos jelentéssel bírta a szüreti időpont optimális megválasztása. Vastag, testes ugyanakkor elegáns borok születtek, szép savszerkezettel, meleg, érett tanninokkal, hosszú érlelési potenciállal.

SOLUS borunk kizárólag a Kopár dombon szüretelt Merlot szőlőből készül. Az ígéretes sötét lilás-rubin szín, mind illatban, mind ízben megerősítést nyer. Az élénk gyümölcsös jegyek mellett, már megjelennek a jellemző csokoládés, kávé jegyek egy csipetnyi dohánnyal kiegészülve. A pörkölési aromák diszkrétén járulnak hozzá a bor komplexitásához, nem elnyomva a hosszú ízt adó gyümölcsöket. Igazi finom, elegáns bor,

rendkívül hosszú utóízzel. Még fiatal, de már most is nagy élményt nyújt.

Elrendelés:

A sorszámozott palackokba került, limitált szériás csúcsborunkat a Kopár Klubtagok leggyakrabban webshopon keresztül tudják megrendelni.

Amennyiben Ön még nem rendelkezik Kopár Klub tagsági kártyával most Solus vásárlásával egyszerre regisztrálhat borklubunkba.

A regisztráció és a rendelés menete:

Jelen hírlevelünkben található megrendelőlap kitöltését követően küldje meg az alábbi elérhetőségeink valamelyikére:  
e-mail: [borklub@gere.hu](mailto:borklub@gere.hu)

CROCUS  
GERE BOR HOTEL  
SOLUS MERLOT 2007 - ELŐRENDELÉS

Amennyiben Ön 24-palack felett vásárol csúcsborunkból, és a borokat Villányban kívánja átvenni, egy éjszakára vendégül látjuk a CROCUS Gere Bor Hotelben\*\*\*\*. Az ajándék vendég éjszaka előzetes foglalás feltételével hétköznapokon (vasárnaptól, csütörtökig) vehető igénybe.

Előrendelés

Fax: 06 72 592 019 (borozó fax)  
Az elrendeléseket folyamatosan fogadjuk, a borok kiszállítását augusztus 15-étől kezdjük meg. A megrendelt palackokat 12-palack feletti rendelés esetén térítésmentesen házhoz szállítjuk Önnek. Ár: 12.500 Ft/palack

# MEGRENDEL

Leadható az alábbi elérhet ségeinken:  
Fax: 06 72 492 839, e-mail: borklub@gere.hu



Ezúton megrendelem az alábbi borokat:

Gere Attila, SOLUS Merlot 2007 (Kopár-d 1 )

Mennyiség:

.....-db 6-os faláda      .....db 12-es faláda

Megrendel neve: .....

Telefonszáma: .....

Számlázási cím: .....

Szállítási cím (ha eltér): .....

Kiszállítást kérek:            igen            érte jövök



Amennyiben Ön 24-palack felett vásárol csúcsborunkból, és a borokat Villányban kívánja átvenni, **egy éjszakára vendégül látjuk a CROCUS Gere Bor Hotelben.** Az ajándék vendég éjszaka el zetes foglalás feltételével hétköznapokon (vasárnaptól, csütörtökig) vehet igénybe.



*Ízlelni, érezni, megélni...*

**CROCUS**  
**GERE BOR HOTEL**  
WINE SPA  
★★★★  
VILLÁNY

MEGNYÍLT VILLÁNY ELSŐ NÉGYCSILLAGOS  
BOR-WELLNESS SZÁLLODÁJA



BOR ÉS WELLNESS



VINOTERÁPIA



KÜLÖNLEGES GASZTRONÓMIA

A CROCUS GERE BOR HOTEL - WINE SPA\*\*\*\*  
EGYEDI SZOLGÁLTATÁSOKKAL, ÉS KÜLÖNLEGES  
HANGULATTAL VÁRJA ÖNT.

25 SZOBÁS NÉGYCSILLAGOS HOTELÜNKBEN 11  
STANDARD, 2 APARTMAN ÉS 12 SUPERIOR MINŐ-  
SÍTÉSŰ SZOBA GARANTÁL KÉNYELMES PIHENÉST.

A CROCUS WELLNESS & SPA HARMÓNIABAN A  
SZŐLŐRE ÉS BORRA ÉPÜLŐ VINOTERÁPIÁS  
SZOLGÁLTATÁSAIVAL BIZTOSÍTJÁK A TELJES  
TESTI-LELKI FELTÖLTÖDÉST.

HOTELÜNK ÉTTERME, A MANDULA ÉTTEREM ÉS  
BOR BÁR. AZ ÉTTEREMHEZ KAPCSOLÓDIK  
TOVÁBBÁ KÜLÖNTERMÜNK A SZEPARÉ ÉS  
LÁTVÁNY BORTREZOR.

AZ ÜZLETI VILÁG IGÉNYEINEK HIVATOTT MEG-  
FELELNI AUTENTIKUS HANGULATÚ, MODERN  
TECHNIKAI ESZKÖZKEL FELSZERELT 50 FŐS  
KONFERENCIATERMÜNK,

CSALÁDIAS KÖRNYEZET, KEDVES, FIGYELMES  
VIDÉKI VENDÉGLÁTÁS VÁRJA SZÁLLODÁNKBA  
ÉRKEZŐ VENDÉGEINKET.

A KOMPLEX GERE BORÉLMÉNY

WWW.GERE.HU

CROCUS GERE BOR HOTEL\*\*\*\*  
H-7773 VILLÁNY, DIÓFÁS TÉR 4-12.  
TELEFON/FAX: (36) 72 492 195  
E-MAIL: HOTEL@GERE.HU



# AKTUALITÁSOK, PROGRAMOK

## Klubkártya csere

Cserélje le Ön is Kopár Klub tagsági kártyáját vadonatúj, kibívtett kedvezményekre jogosító kártyára.

Az új kártyát leggyorsabban webshop vásárlással tudja cserélni.

Válogasson kedvére megújult formában jelentkező webshopunk kínálatából és a megrendelt borokkal együtt postázzuk Önnek az új tagsági kártyáját.

Az új kártyák felmutatása esetén kibívtott kedvezményeket vehetnek igénybe a klub tagjai.

Amennyiben Ön keresked partnereinknél vásárol borainkból és a vásárlást igazoló bizonylat másolatát megküldi (e-mail, fax) számunkra, szintén regisztrálhat



borklubunkba. A kedvezményekre jogosító tagsági kártyáját postafordultával megküldjük Önnek.

Részletek internetes portálunkon.

## Program ajánlatok

Szeretettel ajánljuk kedves figyelmébe a közeljövőben megrendezésre kerülő programokat.

### Csomag ajánlatok

Ki ne ismerné Eke Mátét és Buga Jakabot? A **TENKES KAPITÁNYA** filmsorozaton 4 generáció nevelkedett fel. Siklós városa központjában a Várral, Július 15-19. között korhídszű fesztiválvárossá változik, ekkor mutatják be a regényből készült

film szereivel!

(Az egyes helyszínek Villányból gyorsan és egyszerűen megközelíthetők. A Fesztiválról részletes információk a [www.ordogkatlan.hu](http://www.ordogkatlan.hu) oldalon találhatóak).

## Utónyaralás Villányban!

Használja ki a nyár utolsó hosszú hétvégéjét, az Augusztus 20-ai ünnepi időszakban igazán izgalmas csomag ajánlatot állítottunk össze. Degusztációs borvacsora, szonó estél zenével, gyermek és animációs programok,

grill kert, sok-sok esemény várja egész hétvégén a kikapcsolódni vágyó vendégeinket!

„A Tenkes kapitánya” című musicalt a Várban.

Legyen Ön is részese a legenda újjászületésének! Balikó Tamás rendezésében látványos, lovas csatával, leégcsárdával, több száz szereplővel játszódó, modern világunk szerint hangszerelt musical várja a történelmi produkció iránt érdeklődőket. Ízelít a szereposztásból: Stohl András, Gubás Gabi, Brunner Márta, ...stb.

A musical 5 napja alatt a fesztiválvárosban gazdag programkínálatot ígér kitűnő szórakozást (kézművesek, borkóstolók, nyereményjátékok, mutatványosok, koncertek, folklór műsorok stb.)

A Crocus Gere Bor Hotel Wine Spa \*\*\*\* most rendkívül kedvező ajánlatot kínál a történelmi élmény átélésére: szállás a hotelben a musicalre szóló belépővel, gyertyafényes vacsorával már 19900,-Ft-tól/fő/éj!

4 nap/3 éjszakai csomagajánlat standard szobában már 55 900,-Ft/fő/éjért foglalható!

Ha még nem döntötte el, hol töltse a nyári szabadságát, vagy csak rövidebb kikapcsolódást tervezett belföldön, válasszon a változatos és tartalmas pihenést garantáló kedvezményes csomagajánlatainkból! Kínálunk családok számára 1 hetes vakációt, pároknak romantikus csomagot vagy lustálkodós wellness hétvégét, a sportkedvelőknek kerekesszéssel töltött aktív napokat. A Gere borok és a gasztronómia rajongóinak Gourmet ajánlatunk ígér izgalmas kalandokat, de luxus csomagot is kínálunk ajándékszállással a komplex Gere borélményre kíváncsi vendégeinknek!

Részletes ajánlataink a honlapunkon megtalálhatóak.

## II. ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL

Szeretne "Mészerek Völgye" hangulatban a tüzese vörösborok hazájában kulturális élményeket szerezni?

Látogasson el a II. ÖRDÖGKATLAN FESZTIVÁL-ra 2009. augusztus 5-9. között!

5 napon keresztül 5 helyszínen gazdag programválaszték várja a látogatókat: színház, előadások, irodalmi előadások, koncertek, táncművészet, kiállítások, gyermekprogramok.

A Fesztivál idejére foglaljon szobát szállodánkban, és élje át a komplex Gere borélményt kulturálisan és fesztivál hangulattal



**ÖRDÖG  
KATLAN**  
BÁRKA KIKÖTŐ



**GERE**  
PINCÉSZET

## Filozófia

CÉLUNK A VILLÁNYI BORVIDÉK EGYEDÜLÁLLÓ ADOTTSÁGAINAK KÖSZÖNHETŐEN VILÁGKLASSZIS BOROK ALKOTÁSA. TÖREKSZÜNK A RÉGI VILLÁNYI BORTERMELŐ TRADÍCIÓKAT ÖTVÖZVE A CSÚCSMINŐSÉG ELÉRÉSÉHEZ SZÜKSÉGES LEGKÍMÉLTESEBB MODERN PINCETECHNOLÓGIÁVAL SAJÁTOS, EGYEDI EGYÉNISÉGGEL RENDELKEZŐ BOROKAT ALKOTNI.

MI, BORÁSZOK ARRA TETTÜK FEL AZ ÉLETÜNKET, HOGY A TERMÉSZET ADTA LEHETŐSÉGEK SEGÍTSÉGÉVEL EGYRE SZEBB ÉS KIFINOMULTABB BOROKAT KÉSZÍTSÜNK. EZT CSAK AKKOR ÉRHEJTJÜK EL, HA ÉLÜNK A SZŐLŐ ÉRTÉKEIVEL, NEM PEDIG KIHASZNÁLJUK AZOKAT. SZŐLŐSKERTÜNK LEGYEN ÁPOLT, RENDEZETT; AKKOR NYÚJTJA AZT, AMIT NYÚJTANI TUD.

A KIVÁLÓ MINŐSÉG ALAPJA MINDENKOR AZ EGÉSZSÉGES SZŐLŐ. EHHEZ KELL PÁROSULNIA A SZIGORÚ, FEGYELMEZETT MUNKÁNAK ÉS A HIVATÁSUNKKAL SZEMBENI MÉLYSÉGES ELKÖTELEZETTSÉGNEK.



*Gere Attila*



A KOMPLEX GERE BORÉLMÉNY

WWW.GERE.HU

**GERE**  
PINCÉSZET

