



Fotó: Demeter Eszter - 2023



DEMETER ZOLTÁN

T O K A J

..." HA A BOLHAPIACON A KEZEMBE VESZEK EGY LÁMPÁT, ELTÖPRENGEK, HOGY A MESTER MIÉRT 200 ÉVRE CSINÁLTA MEG A FOGLALATÁT, NOHA NEKI CSAK HARMINC VOLT HÁTRA? ÉS MA MIÉRT NEM EZZEL AZ ATTITÚDDAL MŰKÖDIK A VILÁG? NEM TUDOM ELKÉPZELNI, HOGY ÚJ ÉPÍTÉSŰ ÉS ÚJONNAN GYÁRTOTT DOLGOK KÖZÖTT ÉLJEM MEG AZ ÉLETEM. AZÉRT VANNAK KÖRÜLÖTTEM RÉGI DOLGOK, HOGY MEGTÖLTSENEK A MAGUKKAL HOZOTT SZELLEMISSÉGGEL.

HOGY AZOKNAK A MOZDULATOKNAK, AMELYEKET TESZEK – LEGYENEK BÁR OLYAN MŰLANDÓAK, MINT AHOGY A ZENE MEGSZÓLAL, EGY TÁNCLÉPÉST TESZÜNK VAGY EGY KORTY BORT KÖSTOLUNK –, OLYAN HATÁSUK LEGYEN, AMILYENRE CSAK RÉGMŰLT EMBEREK RÉGEN ÖSSZERAKOTT MŰVEI KÉPESEK, S MELYEK IGAZOLJÁK ITTLÉTÜNK FONTOSSÁGÁT. "...

..." WHEN IN THE FLEA MARKET I TAKE AN OLD LAMP IN MY HANDS, I CAN'T HELP WONDERING WHY THE MASTER FORMED ITS SOCKET TO LAST FOR 200 YEARS, EVEN THOUGH HE HAD ONLY 30 LEFT - AND TODAY WHY DOESN'T THIS ATTITUDE PERMEATE THE WORLD. I JUST SIMPLY CANNOT LIVE MY LIFE AMONG MODERN NEWLY CONSTRUCTED THINGS. THE OLD THINGS ARE AROUND ME TO FILL ME UP WITH THE SPIRIT THEY PRESERVE - SO THAT MY MOVEMENTS MAY THEN BE AS TEMPORAL AS A JINGLE OF A MELODY, A STEP OF A DANCE OR A SIP OF WINE - HAVE SUCH EFFECTS AS THE OLD MASTERS' WORKS, WHICH ARE ABLE TO PROVE THE IMPORTANCE OF OUR BEING HERE. "...

DEMETER ZOLTÁN (RM) - 2009 DECANTER

Pincészetemet azzal a céllal alapítottam 1996-ban, hogy a tokaji borok és termőhelyek újrafelfedezésének és megismertetésének közvetlenül is részese lehessenek. A szakmai alapokat részben Budapesten a Kertészeti Egyetemen, részben az Egyesült Államokban, Franciaországban és Nagy-Britanniában szereztem meg. 1993-tól vettem részt Tokaj-Hegyalja életében különböző külföldi tulajdonú borászatok elindításában és működtetésében vállalt feladatokkal.

Vállalkozásom első évében a család sátoraljaújhelyi Boda dűlőben lévő szőlőterületéről, a pince hagyományos eszközeivel készítettem bort. A következő években Tokaj-Hegyalja különböző részein vásároltam szőlőterületeket. Tokajban a Szerelmi, Mádon a Veres, Osz-hegy és Betsek, Rátkán a Hold-völgy és Új-hegy, valamint Bodrogkeresztúron a Kakas és Lapis dűlőkben. Jelenleg 5 település határában, 9 dűlőben, közel 7 hektáron gondozok szőlőskerteket. Tokaj belvárosában, egy 1790-ben épült műemlék ház pincéjében erjesztem és érlelem boraimat. Lehetőségeimet kihasználva törekszem a különböző dűlőkből dűlőszelektált tétéleket készíteni.

Boraimat három változatban készítem, melyeken keresztül legtisztábban közvetíthető véleményem szerint az az egység, mely a borvidéket jellemzi. Ezek a száraz borok, pezsgők, a Főborok és az Aszúborok.

A szőlők tudatos hozamkorlátozásával, a lehető legpontosabb érettség megértésével, a termőhelyek változatoságának és gazdagságának megmutatásával próbálom támogatni Tokajt, a világ bortérképére való visszakerülésében.

WSET Felsőfokú képesítés / London (1992)

Borászok Borásza / Magyarország (2007)

Magyarország legnépszerűbb borászata - Borbarát magazin (2007)

Az év bora (Veres 2009) - Wine Spectator / Matt Kramer - USA (2011)

Az év bora - Aszú 2008 - Borigo magazin (2015)

2018 legizgalmasabb borai - Eszter 2013 - Decanter / UK (2019)

My winery was founded in 1996 with the intent to take a full and active part in the recognition and rediscovery of Tokaj terroir and its wines. I obtained the professional basis partly in the Budapest University of Horticulture, partly in the United States, France and Great Britain. I have participated in the life of Tokaj-Hegyalja since 1993, launching and running foreign-owned wineries.

In the first year of my private enterprise I produced wine from the family vineyard -Boda- in Sátoraljaújhely by means of the traditional wine cellar. In the following years I purchased lands in different parts of Tokaj-Hegyalja: Szerelmi vineyard in Tokaj, Veres, Betsek and Osz-hegy vineyards in Mád, Hold-völgy and Új-hegy vineyards in Rátka and the Kakas and Lapis vineyards in Bodrogkeresztúr. Today I produce wines from 9 different vineyards in 5 settlements, totalling 7 hectares.

Wine fermentation and maturation takes place in the cellar of a historic house built in 1790 in the town of Tokaj. Using up my opportunities I strive to make single vineyard selections each year. I produce wines in 3 categories, which are, dry/sparkling, Főbor and Aszú wines, which I am inclined to think are most clearly able to reflect the uniqueness of Tokaj-Hegyalja.

Through conscious yield restriction one can understand the optimal maturity and uncover the diversity and richness of each vineyard. I eagerly try to promote Tokaj's revised position on the world map of wine.

Higher certificate examination - WSET / UK (1992)

Winemaker of winemakers / Hungary (2007)

The most popular producer in Hungary - Friends of wine magazine (2007)

My Wines of the Year - Wine Spectator / Matt Kramer - USA (2011)

Wine of the year - Aszú 2008 - Borigo magazine (2015)

The most exciting wines of 2018 - Eszter 2013 - Decanter / UK (2019)

BORBEMUTATÓ

WINETASTING

#1

PEZSGŐ 2020 ROZÉ / BRUT

TELEPÜLÉS: BODROGKERESZTÚR
TALAJ: VULKANIKUS
DŰLŐ: KAKAS
FAJTA: FURMINT, CABERNET FRANC
SZÜRET IDŐPONTJA: 2020. 09. 22.
MUSTFOK: 18 MM² (193 G/L)

MENNYISÉG: 4.704 PALACK
PALACKOZVA: 2021. 01. 16.
DEGORZSÁLVA: 2021. 11. 24.
ALKOHOL: 12,5 V/V %
CUKOR: 2,5 G/L
SAV: 6,6 G/L

..... 8.950 FT/PALACK

TOKAJ 2022 FURMINT - SZÁRAZ / DRY

TELEPÜLÉS: RÁTKA, B.KERESZTÚR
FAJTA: FURMINT
TALAJ: VULKANIKUS
DŰLŐ: HOLD-VÖLGY, LAPIS
SZÜRET IDŐPONTJA: 2022. 09. 05.
MUSTFOK: 21.6 MM² (238 G/L)

MENNYISÉG: 2.997 PALACK
PALACKOZVA: 2023. 03. 29.
ALKOHOL: 13,5 V/V %
CUKOR: 6,0 G/L
SAV: 6,3 G/L

..... 4.990 FT/PALACK

LAPIS 2019 SINGLE VINEYARD SELECTION

TELEPÜLÉS: BODROGKERESZTÚR
FAJTA: HÁRSLEVELŰ
TALAJ: VULKANIKUS
KITETTSÉG: D
KOR: ~ 40 ÉV
SZÜRET IDŐPONTJA: 2019. 09. 18.

MUSTFOK: 21 MM² (232 G/L)
MENNYISÉG: 1.031 PALACK
PALACKOZVA: 2020. 08. 17.
ALKOHOL: 13 V/V %
CUKOR: 8,8 G/L
SAV: 6,3 G/L

..... 8.950 FT/PALACK

ŐSZ-HEGY 2020 SINGLE VINEYARD SELECTION

TELEPÜLÉS: MÁD
FAJTA: SÁRGA MUSKOTÁLY
TALAJ: VULKANIKUS
KITETTSÉG: D, DNY
KOR: ~ 30 ÉV
SZÜRET IDŐPONTJA: 2020. 09. 22.

MUSTFOK: 21,6 MM² (238 G/L)
MENNYISÉG: 1.032 PALACK
PALACKOZVA: 2021. 06. 03.
ALKOHOL: 13,5 V/V %
CUKOR: 7,1 G/L
SAV: 5,6 G/L

..... 8.950 FT/PALACK

ESZTER 2021 TOKAJI SZAMORODNI

TELEPÜLÉS: MÁD, B.KERESZTÚR, RÁTKA
FAJTA: FURMINT, HÁRSLEVELŰ
TALAJ: VULKANIKUS
DŰLŐ: VERES, LAPIS, HOLD-VÖLGY
SZÜRET IDŐPONTJA: 2021. 10. 31.

MUSTFOK: 26,8 MM² (306 G/L)
MENNYISÉG: 2.233 PALACK
PALACKOZVA: 2022. 08. 25.
ALKOHOL: 10 V/V %
CUKOR: 133 G/L
SAV: 6,8 G/L

..... 9.900 FT/PALACK

#1 BORBEMUTATÓ: 7.950 FORINT/FŐ

#2 BORBEMUTATÓ: 9.950 FORINT/FŐ (4 FŐTŐL)

(#1 BORBEMUTATÓ + HELYI TERMELŐI SAJTOK)

#3 BORBEMUTATÓ: 14.950 FORINT/FŐ (4 FŐTŐL)

(#1 BORBEMUTATÓ + TOKAJI ASZÚ 2001 + LIBAMÁJ)

#4 BORBEMUTATÓ: 19.950 FORINT/FŐ (4 FŐTŐL)

(#3 BORBEMUTATÓ + TOKAJI ESZENCIA)

EGYELŐRE CSAK KÉSZPÉNZT ÁLL MÓDUNKBAN ELFOGADNI.
KÖSZÖNJÜK MEGÉRTÉSÜKET.

◆◆◆
ONLY CASH ACCEPTED.

DICTIONARY: TELEPÜLÉS: VILLAGE; FAJTA: VARIETAL; TALAJ: SOIL; KITETTSÉG: EXPOSURE;
KOR: AGE OF THE PLANT; SZÜRET IDŐPONTJA: DATE OF THE HARVEST; MENNYISÉG: QUANTITY;
LIBAMÁJ: FOIE GRAS; MUSTFOK: MUST DEGREE; PALACKOZVA: DATE OF THE BOTTLING;
CUKOR: SUGAR; ALKOHOL: ALCOHOL; SAV: ACIDITY (TARTARIC); PEZSGŐ: SPARKLING;
KARTON: CASES; SM: MUSCAT LUNEL; ÉTKEZÉS: THREE COURSES MENU; CF: CABERNET FRANC;
RM: RÉCOLTANT MANIPULANT; MT: METHODE TRADITIONNELLE; SAJTOK: LOCAL CHEESES
FORINT: HUF; FT/PALACK: HUF/BOTTLE; 4 FŐTŐL: MINIMUM FOUR PERSONS

WIFI: SZERELMI

HUF PER PERSON

BOR- ÉS ÁRLISTA

PRICE LIST

2024

BIRTOKBOR / ESTATE WINE

2022 TOKAJ / FURMINT - SZÁRAZ / DRY 4.990.-

DŰLŐS SZÁRAZ BOROK / SINGLE VINEYARD WINES

2019 LAPIS / HÁRSLEVELŰ 8.950.-

2019 SZERELMI / HÁRSLEVELŰ - "VIEILLES VIGNES" 8.950.-

2020 ŐSZ-HEGY / SÁRGA MUSKOTÁLY 8.950.-

2021 VERES / FURMINT 8.950.-

2017 ORANGE WINE / NARANCSBOR 8.950.-

2018 HOLD-VÖLGY / TÖLGY - AKÁC 2 PALACK 19.900.-

2019 BODA / FURMINT - "VIEILLES VIGNES" (MAGNUM) 17.900.-

FŐBOROK / SWEET WINES

2021 ANETT - TOKAJI SZAMORODNI NRS: 209 G/L 29.300.-

2021 ESZTER - TOKAJI SZAMORODNI NRS: 133 G/L 9.900.-

ASZÚBOROK / ASZÚ WINES

2018 TOKAJI ASZÚ NRS: 252 G/L 99.900.-

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

2017 TOKAJI PEZSGŐ MT "E. BRUT" - RÉCEMMENT DÉG. 17.900.-

2020 ROSÉ - PEZSGŐ MT "BRUT" 8.950.-

2021 HÁRS - TOKAJI PEZSGŐ MT "E. BRUT" 8.950.-

2021 MUSCAT - TOKAJI PEZSGŐ MT "E. BRUT" 8.950.-

KALANDOZÁSOK / OTHER WINES

2010 CABERNET FRANC 11.950.-

2012 CABERNET FRANC ÉDES / SWEET - NRS: 81 G/L 9.990.-

2013 CABERNET FRANC 19.950.-

2014 CABERNET FRANC 11.950.-

2020 VERJUS 2.490.-

2020 SZŐLŐMUST "BAG-IN-BOX" / 3 LITER 5.950.-

ALKALMAKRA / FOR OCCASION

2015 TOKAJI PEZSGŐ MT "BRUT" - MIN. 5 YEARS SUR LIE 29.500.-

2016 TOKAJI PEZSGŐ MT "BRUT" - MIN. 5 YEARS SUR LIE 29.500.-

2018 ANETT - TOKAJI SZAMORODNI (VL) - NRS: 225 G/L 49.500.-

2015 TERROIR SELECTION BOX 60.000.-

EGYÉB / OTHERS

TOKAJ-HEGYALJAI ALBUM / JUBILEE EDITION 120.000.-

LITOGRÁFIÁK / LITHOGRAPHY COLLECTION 34.000.-

2013 TOKAJ DŰLŐ TÉRKÉP / TERROIR MAP 5.000.-

1865 TOKAJ GEOLÓGIAI TÉRKÉP / GEO. MAP 5.000.-

SZÁMLAIGÉNYÉT KÉRJÜK JELEZZE!

CURRENCY: HUF

* ELFOGYOTT / SOLD OUT

DEMETER ZOLTÁN (RM)

H-3910 TOKAJ, VASVÁRI PÁL UTCA 3.

+36 20 806 0000

DEMETERZOLTAN@DEMETERZOLTAN.HU

WWW.DEMETERZOLTAN.HU