



INSPIRÁCIÓ PALACKOZVA
INSPIRATION BOTTLED



Bonafarm[®]
CSOPORT

Ars Poetica

Van kivételes mikroklímánk. Bordeaux-ével vetekszik.
Van gazdagon termő földünk. A természet bőkezű ajándéka.
Van büszke hagyományunk. Teleki Zsigmondtól örököltük,
kinek keze nyomán újra éledtek Európa szőlőskertjei.
Van XXI. századi technológiánk. Hiszünk a merész innováció erejében.
Mindenünk megvan, ami a nagyszerű borok megalkotásához kell.

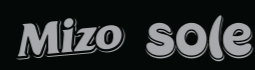
És van még valamink:

*We have outstanding microclimate. It is as good as that of Bordeaux.
We have land with rich yield. It is the gift of nature.
We have proud traditions: we inherited them from Zsigmond Teleki,
due to whom the vines of Europe were reborn.
We have 21st century technology. We believe in the strength of innovation.
We have everything, which is necessary to produce excellent wines.*

And we also have something else:

*... az elhivatottság, melynek végső célja, hogy borainkat a világ legjobbjai között említsék majd.
Ez az elhivatottság olyan, mint a szülőföld szeretete, valami végzetes és örök kapcsolat, ami az embert a dolgokhoz fűzi.
A benne foglalt szenvedély jól megfér azzal a hosszú-hosszú türelemmel, amit mesterségünk kíván.*

*...commitment. We aspire to achieve our ultimate goal which is to have our wines listed amongst the best ones in the world.
Our commitment is as passionate as our love of our homeland and as patient as our profession requires.*





Villány – a magyar vörösbor hazája

Magyarország legdélebbi és egyben legjobb adottságokkal rendelkező borvidéke a villányi, mely azonos földrajzi szélességi fokon fekszik a bordeaux-i szőlőtermő terület északi részével. Éghajlata is egyedülállónak számít a szőlőtermesztés szempontjából, ugyanis a Villányi-hegység vonulata felfogja az északról érkező barátságtalan, hideg áramlatokat, ugyanakkor a több oldalról védett déli lejtők melegét felerősíti a Földközi-tenger vidékéről beáramló langymeleg levegő. Szerencsés a szőlőszem, amelyik itt gömbölyödik ki! A Dráva folyó közelsége hajnali harmatot varázsol a szőlőlevelekre, így még a meleg nyári napokon is üdék és erősek az ültetvények. A szőlővirágzásra is pozitívan hat a hajnali harmat, mert az ültetvényekre csalja a beporzásban segítő repülő rovarokat.

A hegy mészkőanyaga – melyet helyenként több méter vastagú, tápanyagban dús lösztakaró borít – nappal elnyeli a meleget, hogy a hűvösebb éjszakákon visszasugározza a fűtőknek. Szársomlyó mészkőtömbje egy óriási „cserépkályhaként” működik. Az éves csapadék mennyisége megközelíti a 700 millimétert, az évi napsütéses órák száma eléri a 2100 órát, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5 °C, mely Magyarországon a legmagasabb érték. Nem elhanyagolható jelentőségű a geotermikus hő hatása

sem. A szőlő gyökereit alulról melegen tartja, mely szintén ennek a területnek a különlegessége. A Villányi-hegységben ennek köszönhetően, több helyen fakadnak gyógyító hatású hévizek, mint például a közeli, mára már világhírnevet szerzett fürdővárosban, Harkányban.

A fényben is gazdag, szubmediterrán mikroklíma kiváló, zamatban gazdag, tüzes bort adó szőlőt varázsol a tőkékre.

Villány – homeland of the Hungarian red wine

Villány is the southern most and one of the oldest wine-growing region of Hungary, having very beneficial climatic conditions. It is at the same geographical latitude as the northern part of the Bordeaux wine-growing region. Its climate is considered to be unique from the aspect of viticulture, because the ranges of the Villányi Mountain parries the unfriendly, cold winds from the north, at the same time the warmth of the southern slopes protected from many sides is strengthened by the mild air arriving from the region of the Mediterranean Sea. The vicinity of the river Drava provides early morning dew to the vine-leaves, so even in the hot summer days the plantations are fresh and strong. The dawn dew positively affects grape growing as it encourages the flying insects to assist in the process of pollination to the plantations.

The limestone mass of the Szársomlyó Mountain is covered by several meters of highly nutritional, thick loess layers and it operates like a "giant tile stove". It absorbs warmth in the daytime and slowly releases it back to the grapes on cold nights. The volume of annual waterfall is around 700 millimetres, the number of annual sunlit hours reaches 2100, and the average temperature of the vegetation period is 17.5 °C, the highest in Hungary. An interesting geological phenomenon of this region is the geothermic layers permeating hot waters which keep the roots of the vines warm from below. Hot water springs with curative effects are common in the Villányi Mountain, like the world-famed spa resort of Harkány.

The sub Mediterranean microclimate, rich in light gives an excellent, fiery, full-bodied wine.





A kezdetek

A környékbeli ásatások bizonyítják a borvidék római kori szőlőtermesztését, és arra is utalnak jelek, hogy a görögök által elterjesztett szőlőműveléssel már az ősidőkben itt élt kelták is foglalkoztak. A honfoglalást (896) követő évszázadokban kialakuló magyar szőlő- és borkultúra több forrásból is táplálkozott, és évszázadokon át, töretlenül virágzott. A 150 éves török uralmat követően az ide érkező szerbek meghonosították a Kadarkát, a később betelepülő németek pedig – a fejlett mezőgazdasági ismeretek és a munkafegyelem mellett – a Kékoportó, valamint a Kékfrankos szőlőfajtákat hozták magukkal, új lendületet adva a villányi bortermelésnek. A Savoyai, Albrecht, Batthyány, illetve később Montenuovo földesúri családok birtokain kibontakozó szakszerű és korszerű mezőgazdaság a borkészítést mesterfokra emelte ezen a területen. Ennek köszönhetően Villány az 1870-es évekre nemzetközileg is híres borvidékké vált. Az itt érlelt borokat Európán túl, Észak- és Dél-Amerikában is sokan fogyasztották.

The beginnings

The archaeological explorations prove the existence of viticulture in the region during the Roman times. There is also evidence found that even the Celts were engaged in wine-growing but it was originally introduced by the Greeks. In the centuries after the Hungarian Conquest in 896 AD, the Hungarian viticulture and wine-growing prospered for several hundreds of years. After the 150-year long Turkish occupation, the Serbs arriving in Hungary introduced the Kadarka variety, and the Germans, arriving later, brought with them the Kékoportó and the Kékfrankos grapes along with their advanced agricultural knowledge and work disciplines, giving new impetus to the wine-growing in Villány. In the 19th century, the professional and modern agricultural methods practised on the lands of the squire families of Savoyai, Albrecht, Batthyány and later Montenuovo, perfected wine-growing in this region. Due to this, Villány became a world-famous wine-growing area by the 1870's. The wines produced here were consumed with great pleasure throughout Europe and the Americas.





A nagy fordulat

Villányi-hegység keleti nyúlványának tövében, Villány város szélén, a főútvonal mentén, a hatalmas pincerendszert rejtő lankák lábánál található a Csányi Pincészet Zrt., melynek elődjét, a Chateau Teleki Borászatot Teleki Zsigmond alapította 1881-ben. A császári és királyi udvari szállító neve a filoxéra vész idején vált Európaszerte ismertté – az általa kikísérletezett, filoxérának ellenálló alnyfajták szelekciója révén. Munkásságát fiai, Andor, illetve Sándor folytatták. Hála az ő innovatív erőfeszítéseiknek, megvalósult a borosgazdák álma: a súlyos vészt sikerült leküzdeni. A Chateau Teleki Borászat később jelentős érdemeket szerzett a szőlőtermesztés, a borkészítés, és a szőlőoltványok előállítására mellett a szőlész-borász szakemberképzésben is.

Évszázadok óta termelnek itt jóféle vörösborokat. A világhírű pincészet államosításával létrejött szocialista borgazdaság túlméretezett üzemi együttese diffúz telepítésével a mennyiségi bortermelés jegyében jött létre: az országút egyik felén a szőlőfeldolgozó, másik oldalán a borászati üzem helyezkedett el, a hegy túloldalán a palackozó és a raktár működött. A hegy két oldalán települt üzemi épületeket a hegy alatt húzódó hatalmas, régi pincerendszer kötötte össze.

Az üzem magánosítása után az új tulajdonosok a minőségi bortermelés elkötelezettségüként a teljes struktúra átrendezése mellett döntöttek. Megszüntették a régi üzemi együttes területi széttagoltságát és az országút és a Villányi hegység keleti nyúlványa közé ékelődő – a régi pincerendszerhez szervesen kötődő – elnyúló területen lineáris telepítési rendben jött létre az új, csúcstechnológiára épülő pincészet.



The great turn

Csányi Winery is located at the bottom of the eastern projection of Villány Mountains, on the outskirts of the town of Villány, along the main road, at the foot of the slopes hiding the extensive system of cellars. Its predecessor, Chateau Teleki Winery was established by Zsigmond Teleki in 1881.

The name of Teleki, a supplier to the Imperial and Royal Court of Vienna, became world-famous by finding disease resistant varieties during the phylloxera epidemic that swept through Europe. His sons, Andor and Sándor, continued his

work. Thanks to their innovative efforts, the dream of winegrowers was realized, this serious pestilence was overcome. Later on, the Chateau Teleki Winery gained distinction not only in the field of viticulture and the production of grafts but in the training and education of winegrowers as well.

Fine red wines have been produced here for centuries. When the world famous winery was nationalised, the oversized group of plants of the socialist winery scattered around was established focussing on the quantity of the wine to be produced: the grape processing plant was on one side of the motorway, while the wine was produced on the other, and the bottling facility and warehouse were located on the other side of the mountains. The buildings of the plants on the two sides of the mountains were connected by the large old system of cellars under the mountains.

After the winery had been privatised, the owners, committed to quality wine production, decided to completely overhaul it. They ended the spatial fragmentation of the old group of plants and the new winery based on cutting edge technology was built in the area between the motorway and the eastern projection of Villány Mountains – a spot that had always been closely linked to the old system of cellars – in a linear order.



Szigorúan ellenőrzött ültetvények

A szőlőművelés döntően befolyásolja a leszüretelt szőlő, s a bor minőségét. Kiváló borok alapja csak egészséges, igényesen művelt szőlő lehet. A Csányi Pincészet ültetvényei a Villányi-borvidék legjobb dűlőin találhatóak, ezek közül a legjelentősebbek a Kopár, a Csillagvölgy, illetve a Hársos. Teljes területünk meghaladja a 380 hektárt, melyből jelenleg közel 370 ha termő, aminek 44%-át a Cabernet fajták, 17%-át a Merlot, 16%-át a Kékfrankos, 8-8%-át a Portugieser és a Pinot Noir, 7%-át pedig az egyéb fajták adják.

A szakcsoporti szőlők tervezett visszavásárlása után a területnagyságunk meghaladja majd a 400 ha-t.

Az egyre magasabb minőségi színvonal elérése érdekében, a folyamatosan végzett telepítések során is olyan művelésmódot és termesztéstechnológiát választunk, mellyel a talaj és az égöv adottságait kihasználva a lehető legjobb minőségű termést lehet elérni. A terület, az éghajlat, valamint a szőlőfajták adottságait figyelembe véve határozzuk meg a termelt szőlő mennyiségét is, élve a terméskorlátozás minőségjavító hatásával.

Strictly examined vineyards

Methods of viticulture significantly affect the harvested grapes, hence the quality of the wine. Excellent wines can only be produced from healthy and carefully grown grapes. The vineyards of Csányi Winery are located on the best slopes of the Villány wine region. The most important ones are Kopár, Csillagvölgy and Hársos. Our whole area is over 380 hectares, with a production area of about 370 hectares. The grapes produced are Cabernet varieties (44%), Merlot (17%), Kékfrankos /Blaufränkisch/ (16%), Portugieser and Pinot Noir (both 8%) and some other types (7%).

When, according to our plans, we can repurchase the vineyards used by specific groups of producers, our area will exceed 400 hectares.

In order to achieve the best quality wine possible, we only use - even during the continuous plantation process -, such methods and technology which take the advantageous soil and climate conditions into consideration. We determine the quantity of the vine by considering all the relevant conditions of the area, the climate and the grapes, and practice the quality improving effects of yield limitation.





Minőség

Pincészetünk fejlesztéseinek eredményeképpen a külső megújuláson túl modern borászati üzemmé vált, ahol a haladó szellemű borkészítéshez nélkülözhetetlen technológia birtokában sem feledkezünk meg a kialakult nagyszerű borkészítési hagyományokról, melyek lényege: a szőlőben megtermelt értékeket maximálisan és nagy biztonsággal megjeleníteni a borokban.

Korszerű szőlőfeldolgozó rendszerünk módszerében a tradíciókra épül, boraink hagyományos fahordós és barrique hordós érlelését pedig biztonságos palackozás követi – jelenleg legmodernebbnek számító palackozó gépsorral. Évente 2 millió palack bort készítünk.

A minőségbiztosítási rendszerünk nagyon fejlett, az ország egyik legjobban felszerelt borászati laboratóriumával rendelkezünk, melyben boraink analitikai vizsgálatát végezzük. A minőség iránti elkötelezettségünk minden munkatársunk munkájában visszaköszön a szőlőműveléstől az értékesítésig. Tisztaság, precizitás, szakértelem és megbízhatóság ad biztos alapot a jövő sikereihez. Hisszük, hogy csak elégedett vevőkkel lehet a piacon tartós sikereket elérni.



Quality

As a result of our efforts to develop our company, beyond its external overhaul, our winery has become a modern wine producing enterprise, where, while having the technology that is indispensable for progressive wine production, we still also bear in mind the great wine production traditions established by our predecessors. The fundamental thing is to maintain and present in the wines the value that has been produced in the grapes.

Our modern bottling plant is equipped with the most up-to-date technology currently available, ensuring the safe handling of our quality wines aged traditionally in wooden and/or barrique barrels. Our production capacity is approximately 2 million bottles per annum.

Our quality insurance system is highly developed and we have one of the best-equipped wine laboratories in Hungary for carrying out the analytical evaluation of our wines. Our commitment to quality is reflected in the activity of all our employees, from vine production to marketing. Our future success is ensured by cleanliness, precision and reliability. We are convinced that satisfied consumers are the key to long-term success.



Tradíció

„Jó bort nem lehet elhivatottság nélkül készíteni” – vallotta Teleki Zsigmond, kinek szőlőnemesítő munkája nélkül szegényebb lenne Európa borászata. Különleges kihívás elé állítva magunkat Telekiről neveztük el classicus borcsaládunkat.

A Teleki család számára – az alanynemesítő tevékenység mellett – anno legendás boruk, a **Chateau Teleki** méltán hozott sikert és elismerést. A prémium borok kategóriájába tartozó, bordói stílusú nagy vörösök felveszik a versenyt a legjobb magántermelők hasonló boraival.

A Csillagvölgy déli lejtőjén szőlőink ölelik körül a Kóvillát, amely hosszú ideje tanúja a borvidék fontos eseményeinek. Az épület rendíthetlensége és egyedi szépsége ihlette prémium borválogatásunkat a **Kóvilla Válogatást**.

Bátran állíthatjuk, hogy a legjobb villányi dűlőink legkiválóbb terméseinek háziasításából készült pincészetünk különleges minőségű, **Csányi Selection** borcsaládjá. E borok igazi értéket képviselnek, és páratlan élménnyel ajándékozzák meg a borkedvelőket.



Tradition


"No good wine is produced without commitment", declared Zsigmond Teleki, without whose activity in the area of grapevine breeding European viticulture would now be poorer. Setting ourselves a special challenge, we have named our classic family of wines after Teleki.

*Beyond their rootstock breeding activity, their legendary wine, **Chateau Teleki**, used to bring well-earned success and fine reputation for the Teleki family. The great premium category Bordeaux style red wines match similar wines of the best private producers.*

*"Kóvilla" (Stone Villa) is embraced by our vines on the southern slopes of Csillagvölgy. Our premium wine selection called **Kóvilla Selection** was inspired by the majestic air and unique beauty of the building.*

*The exclusive quality **Csányi Selection** product range of our Winery was created by the domestication of undoubtedly the best grapes grown in our best fields in Villány. These wines represent genuine value and offer a unique experience to lovers of wines.*





A bor napsugár. *A bor esti szél.*
Wine is sunlight. *Wine is night breeze.*

A bor forró nyár. A bor néma tél.
Wine is hot summer. Wine is silent winter.

A bor költészet. *A bor tudomány.*
Wine is poetry. *Wine is science.*

A bor pillanat. A bor hagyomány.
Wine is a moment. Wine is tradition.

A bor hűség. *A bor csalfaság.*
Wine is devotion. *Wine is perfidy.*

A bor szentség. A bor szomjúság.
Wine is sacred. Wine is thirst.

A bor jellem. *A bor hajlam.*
Wine is character. *Wine is inclination.*

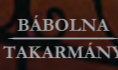
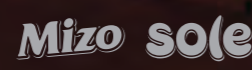
A bor bűbáj. A bor vegytan.
Wine is magic. Wine is chemistry.

A bor természet. *A bor alkotás.*
Wine is nature. *Wine is creation.*

A bor szenvedély. A bor hivatás.
Wine is passion. Wine is profession.

A bor bölcsesség. *A bor vigasság.*
Wine is wisdom. *Wine is joy.*

A bor rejtelem. A bor igazság.
Wine is mystery. Wine is truth.





A Bonafarm tagság a pincészet számára számos lehetőséget kínál a cégcsoportos sinergiák kihasználásával, melynek köszönhetően kiváló ár/érték arányú borokkal jelenhetünk meg a piacon.

By using company group synergies, we have several opportunities as a member of Bonafarm, which allows us to enter the market with wines of outstanding price/performance ratio.



A Bonafarm Csoport Magyarország egyik meghatározó élelmiszer-gazdasági vállalatcsoportja, több mint 5700 dolgozót foglalkoztat. A feldolgozóipari vállalatok számára a Bonafarm Mezőgazdaság szolgáltatja a kifogástalan minőségű alapanyagok jelentős részét.

A vállalatcsoport mezőgazdasági és feldolgozóipari vállalatának dolgozói a legnagyobb szakértelemmel, jó gazdaként kísérik végig a földektől a vásárló asztaláig vezető hosszú utat, a növénytermesztésen, takarmánykeverésen, állattenyésztésen és a feldolgozáson keresztül, így garantálva az állandó kiváló minőséget vásárlóik számára.

A három jól ismert élelmiszer feldolgozó vállalkozás, a Pick Szeged Zrt., a Sole-Mizo Zrt. és a Csányi Pincészet Zrt. kiváló alapanyagok felhasználásával, szigorú minőség-ellenőrzés mellett, a legmodernebb technikai eszközök segítségével készíti a fogyasztók milliói által ismert és kedvelt termékeit.

A több-száz éves hagyomány, és a mindennapi munka mögött rejlő elkötelezett hozzáállás teszi igazán különlegessé a Csoport termékeit.

A Bonafarm Csoport célja, hogy a Csoporthoz tartozó vállalatok egymásra épülő együttműködésének és fejlődésének eredményeképpen a közép-kelet-európai régió egyik élelmiszertermelő siker-történetévé váljon.

Bonafarm Group is one of the major corporations in the Hungarian food industry and has more than 5700 employees. A significant part of the premium quality raw materials used by the group's own processing companies is provided by Bonafarm Agriculture. Through the great care and dedication of the group's hard-working field employees, crop and animal production as well as processing are all completed to ultimately yield superior products for the consumer.

Products of the three well-known food processing companies, Pick Szeged Zrt., Sole-Mizo Zrt., and Csányi Pincészet Zrt., are not only known and preferred by millions of customers, but also produced under strict quality control conditions. To ensure the highest level of excellence, only premium quality raw materials and modern technology are used. The centuries-old traditions and immense commitment behind our work make the group's products really special.

The Bonafarm Group aims to become a success story in the food industry of Middle Eastern Europe by relying on the cooperation and development of its valued affiliates.



Csányi Pincészet Zrt.

Csányi Winery INC.

H-7773 Villány, Ady fasor 2.

Tel.: +36 72/492-141 • Fax: +36 72/492-009

villany@csanyipince.hu • www.csanyipinceszeti.hu