

AZ ÓSI PINCÉSZET BORAIBAN
EGYESÜL A MÚLT ÉS A HARMÓNIA

Minőség a hagyományok nyomában

Az Ósi család nem csupán kiváló minőségű villányi borokat kínál, hanem különleges szolgáltatásaival is igyekszik a vásárlók kedvében járni. A három generáció óta szőlőtermesztéssel foglalkozó borász-család klasszikus fahordóban érlelt zamatos borai akár az interneten is megrendelhetőek, ráadásul új logisztikai rendszerüknek köszönhetően a nagykereskedők haszna a vásárlók zsebében marad.

Ósi Gábor: „A „másnap a poharamban” szolgáltatás lényege, hogy a vevő a kiválasztott bort közvetlenül tőlünk veheti meg, mi pedig másnap kiszállítjuk a kért rendelést.”

Elérhetőség

Ósi Pincészet
és Szőlőbirtok
Villány

Borház:
7773 Villány,
Barros Gábor u. 54.
Telefon: 30/23-54-860
E-mail: info@osipince.hu

„A vevő a kiválasztott
bort közvetlenül
tőlünk veheti meg.”

A SZÁRSOMLYÓ DÉLI OLDALÁN

Az Ósi Pincészet és Szőlőbirtok Magyarországon a Villányi-hegységhez tartozó Szársomlyó déli oldalán helyezkedik el. A pincészet központja Nagyarsányban, Villánytól 5 kilométerre van. Magyarországon Dél-Baranyában a legtöbb a napsütéses órák száma, itt a legmagasabb az átlaghőmérséklet, s ez a mediterrán jellegű éghajlat nagyon kedvez a késői szüretelésű szőlőfajtáknak is. A Szársomlyó hatalmas mészkőtömbje még télen is védelmet nyújt a szőlőnek. A tengeri üledékes talaj kiválóan alkalmas szőlőtermesztésre. Tárgyi emlékek bizonyítják, hogy itt már a rómaiak is szőlőtermesztéssel foglalkoztak. Mivel az éghajlat és a talajösszetétel különösen előnyös a vörösbortermelésnek, ezért méltán vívott ki a villányi vörösbort nemzetközi elismerést.

Az első szőlőtőkét a 60-as években ültette idősebb Ósi Mihály és a hagyományt folytatta fia, Ósi Mihály is, majd a fiatalabb generáció bővítette újabb ültetvényekkel a ma 9 hektáros birtokot, ahol a hagyományos és a nemzetközi szőlőfajták egyaránt megtalálhatóak. A gondos szőlőművelést tradicionális kézi szüretelés követi. A borfeldolgozás a családi hagyományok szerint, apáról fiúra szálló tudáson alapszik. A borok klasszikus fahordós érlelés után kerülnek palackba, ezután következnek a palackos érlelés.

„Másnap a poharamban”

Az Ósi Pincészetben a klasszikus eljárásra esküsznek.

– Tavaly áprilisban a villányi borversenyen a Portugieserünk nagyarányos lett, pedig a mai napig hagyományosan, kádon erjesztjük a szőlőt, ahogy azt még a nagyapám és az édesapám is csinálta. Isten nyugosztalja őket. Hogy ez a megfelelő módszer, mi sem bizonyíthatja jobban, mint ez az elismerés – meséli Ósi Gábor, a pincészet vezetője.

A tökéletes bor azonban kevés. A család úgy érezte, a minőség nem elég garancia arra, hogy a boruk valóban eljut a vevők széles köréhez. Ahhoz viszont makacsul ragaszkodnak, hogy a boraikat ne lehessen kapni a hipermarketekben. Olyan terjesztést szerettek volna kiépíteni, amely lehetővé teszi, hogy a fogyasztó kedvező áron és rugalmasan tudja megvásárolni az általa kiválasztott italt. Célként fogalmazódott meg az is, hogy közelebb kerüljenek a vevőikhez. Mindez pedig a közvetlen kapcsolaton alapul, e-mailen vagy akár telefonon.

– A „másnap a poharamban” szolgáltatás lényege, hogy a vevő a kiválasztott bort közvetlenül tőlünk

veheti meg, mi pedig másnap kiszállítjuk a kért rendelést. Kiépítettük a szükséges logisztikai hálózatot, a postaköltséget leszorítottuk 1000 forintra, és olyan praktikus csomagolást fejlesztettünk ki, hogy a borkedvelő akár egy üveg bort is meg tudjon vásárolni. Ily módon a kereskedők és a hipermarketek haszna a vevők zsebében marad, egyszerűen egy lépés megtétele nélkül.

Kedvezmény már egy kartonnal

Ez már az új logisztikai rendszer! Egy karton bor rendelése esetén a pincészet jelentős, 15 százalékos árengedményt tud adni, miután a különböző megrendelések úgy mennek ki a pincészetből, mintha a teljes tételt egyetlen kereskedőhöz szállítanák. És ha ez a logika érvényesül a kiszállításban, érvényesül a megrendelésben is. A vevő bizonyos megrendelése után ugyanúgy, mint egy nagykereskedelmi áruház, kap árumintákat, vagy a borokhoz kapcsolódó kiegészítőket, hogy jobban el tudja „adni” a barátainak, családjának a nedűt.

BORAJÁNLÓ

Mustra
Minőségi féledes fehérbor
Évjárat: 2008, alkohol: 12 v/v

Muscat Ottonel (50%) és Trimini (50%) házasításából született desszert, bor. A Trimini Dél-Tirolból indulva hódította meg a nagyvilágot, ahol ma is létezik névadója, egy kis falu, amelynek Tramin a neve. A bor illata a rózsaszirmok bódító illatára emlékeztet, különlegesen fűszeres zamató bor, intenzív illatanyaggal. A tüzes, telt, ugyanakkor lágy nedű kiváló minőséget képvisel, melynek 30 g/literes cukortartalma tovább emeli a Muscat Ottonel adta gyümölcsaromákat. Fogyasztását desszertek mellé vagy aperitifként, 10 fokon ajánljuk.



1 palack ára:
1200 Ft
1 karton (6 palack) ára:
6120 Ft

Villányi Cabernet Sauvignon Barrique
Minőségi száraz vörösbort
Évjárat: 2004, alkohol: 13 v/v

Villány egyik legjobb dőlőjéből származó, visszafogott terheléssel, válogatott szőlőből készült bor. A bor mély-rubinvörös színű, ízvilága rendkívül gazdag, zamata intenzív, hosszú, extraktartalma nagy. Első generációs barrique hordóban érleltük 9 hónapig. Megnyerő illata aszalt cseresznyére és kökényre emlékeztető gyümölcsössége és a barrique-olástól kapott vaníliás zamata boregyéniséggé teszi. Ünnepi alkalmak méltó kísérője, fogyasztása 16-18 fokon nyújtja a legtöbbet. Ajánljuk vad- és húsból készült ételkülönlegességek, marhasülték mellé.



1 palack ára:
3000 Ft
1 karton (6 palack) ára:
15 300 Ft

Villányi Pinot Noir
Védett eredetű
klasszikus vörösbort
DHC Villány
Évjárat: 2007, alkohol: 15 v/v

A Pinot Noir Burgundiából származik. Bora világos rubin színű, amely gyümölcsös az illatában és az ízében is. Kellemes karakteres ízvilága a szűrés nélküli palackozásnak köszönhető. Ajánljuk bárány- és húskhoz és penészes kergű sajtok mellé, 18 fokra lehűtve.



1 palack ára:
3900 Ft
1 karton (6 palack) ára:
19 890 Ft

A bor tehát a termelőtől közvetlenül a vásárlóhoz kerül, és olcsóbban, mint ha a kereskedőtől vette volna. Továbbá az Ósi Pincészet 100 százalékos pénzvisszafizetési garanciát vállal a termékeire. Ez a kapcsolat arra is jó, hogy a bizalom erősödjön termelő és fogyasztó között. Az érdeklődő dolga csak annyi, hogy a számára legkiválóbb borokat megrendeli az info@osipince.hu címen vagy akár telefonon, a megrendelt termék pedig a következő napon megérkezik a megadott címre. A 15 százalékos árengedmény csak a Piac & Profit olvasóira vonatkozik, ezért kérjük, hogy megrendelésénél mindenképpen jelezze.

„A hipermarketek haszna
a vevők zsebében marad.”

ÓSI PINCÉSZET
VILLÁNY