

A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2013

Szerző: MTA

2013. február 18.

Utolsó frissítés: 2013. február 19.

A Magyarországi szinte állászes jelentés borvidék 57 pincészetnek és borászatnak 151 bora közül a legjobbat kedvelés és ahhoz a tudás, valamint az MTA elnöke által felkért borászok azt a 6 nemes nedv, amely az idén negyedik alkalommal rendezett bormustrán elnyerte a Magyar Tudományos Akadémia Bora 2013 elnevezését. A szigorú szakmai elvárásoknak megfelelően, minősített borversenyként elismert rendezvény az Akadémia magyar bor névnek a reggelihez képest a vésin hozzájárulni. A borászok az ideiglenes kiállításban meghatározott alapjain megállapított felső, illetve kategóriákban nevezhettek legjobb boraikkal. A felső kategóriában a pincészetekből a kikerült fehér-, vörös- és desszertborokat rangsorolták a borborsók, a kategóriákban pedig a fehér- és a vörösborkok mellett a rozakat is figyelembe vették. A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2013 rangját, a vészes mutató mutatja, hogy a 22 magyar borvidék közül 17-ből a legkezebb nevezés, az elvált borok száma gyel nőtt a tavalyihoz képest. A leggyel borral, állászesen 34-gyel Tokajból neveztek. Villányból 32, Szekszárdból és Egerből pedig 15-15 tétel kezezt az állászes poharaiba. A felső kategória fehérborai közül a Garam-menthegy) borvidék, Bott Frigyes pincészetéből származó, 2011-es évjáratú Fantázia nevű hűzés-társ lett az év-társ napig hűjön állászes, 40 százalék rajnai rizling, 40 százalék hűrslevelű felhasználással készült. E két pincészet kedvencnek számú-társ fajta 20 százalék fahordóban spontán módon erjedt és állászes olaszrizling és maradékukor a tette kerekbb. A villányi Tiffin Ede és Zsolt Lucia nevű, 2008-as merlot, cabernet franc és sauvignon hűzés-társból készült bora kapta a leggyel pontot a felső kategória vörösborkai közül. A bor az évben a tharmadrát a Kopár-dűlőből, egyharmadrát az Erdőgályrok és a Sterntalból (Csillagvölgy) ke St-lusit a Kopár-dűlő határozza meg, amelyet kívülán egészet ki az Erdőgályrok merlot-ja, valamint a finom, dűlőrett tannin sterntali 25 százalék cabernet franc és 10 százalék cabernet sauvignon. A borban azonban egyértelműen kezezt a 65 százaléknyi merlot dominanciája. A felső kategóriában nevezett desszertborok közül a Sári Borok Pincészetnek 2003-as Tokaji Muskotály Aszó Eszenciája nyerte el a megtiszteltetés. Ez a készlet a Szent Tamás-dűlő termése, 100 százalékban sárgamuskotály szála ből készült. A bor állászesben szépen hordozza a fajtajelleget. Magas cukortartalommal és egyensúlyt alkot magas savtartalommal. A botritisz- (botrytis cinerea) jelleget kezeszet a kajsziarackra jellemző állászes illatvilág a muskotály fűszeresség keveredve. Igazán kívülán desszertbor, de állászesan fogyasztva is kifejezetten állászes. A készlet kategória fehérborok közül a pontszámban a sárga miatt kezezt a Chateau Dr. Kovács Grand Cru pincészet és Tokaji Kemény 2009-es évjáratú fűmint fűszáraz bora, valamint a Royal Tokaji Borászat 2011-es Tokaji Furmintja a kapott első dűlő. Ez utóbbi a száraz kategóriában lett gyeltes. Fűlig fahordós és fűlig tartályos erjesztésű bor hűzés-társ készült. Szála virág, gyelűmállászes és friss mogyoróillat ke-sári. Áben száraz, de simulékony, kellemes gyelűmállászesgel és hosszú, fajtajelleges lecsengéssel. Az állászes egrest és az állászes, friss zamatokat szépen kikerekít a hordóból származó komponensek, a hosszú, szépen, állászes savakkal kezezt lecsengés. A fűszáraz/állászes alkategóriában nyertes és Tokaji Kemény-társ testes, de nem nehéz bor. Tiszta, karakteres, állászes, állászes. Gyelűmállászes jegyei közül a nyári alma illata és a birs zamata emelkedik ki. A határozott állászes savgerincet harmonikus szelű-dűlő az alkohol. A készlet kategória vörösborkok versenyben a szekszárdi Tince 2009-es Merlot 5BB-jét, a rozák közül pedig a Hajós-Bajai borvidék KOCH Borászat pincészetéből ki Hajós-Bajai Kékfrankos Rosát állászes a legjobbnak a borborsók. A Merlot 5BB készletű száretelésű, 22-23 fokon erjesztett merlot. A tétel kezezt a része egy-másfél esztendőig állászes dűlőtt, kezezt tétel és 5 hektoliter fahordóban. Ezzel a borászati technológiával sikerült megízízni a szála fajtajelleges aromát. Tűmés, erűteljes állászes és a velűk egytűt jűrű nűmle emelkedettebb alkoholtartalom jellemzi. A Hajós-Bajai Kékfrankos Rosát ideális fekvésű és kívülán adottságú területű, kezezt száretelt alapanyagból készült redukciós technológiával. Fialos lendűlete, tavaszt idűzű zsongása és friss gyelűmállászes illata teszi állászes. Az ideiglenes bormustra legfontosabb megállapításait állászes Nizskics Miklós, a Magyar Bor Akadémia nevében kiemelkedésnek minősítette a desszertborok mezűnyét és dicsűre a felső kategória vörösborkokat is. A rozákban a szokásoknak megfelelően most is székebb volt a vészes, de a borborsók ennek ellenére tűbb szépen, állászes találkozhattak. Mind a vörös-, mind a fehérboroknál meglehetősen magas volt az alkoholtartalom, a testesebb cabernet franc pedig szinte mindig maga műgű utasította a cabernet sauvignont. A