

A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2013

Szerző: MTA
2013. február 18.
Utolsó frissítés: 2013. február 19.

A Magyarországi szinte állászes jelentés borvidéke 57 pincészetnek és borászatnak 151 bora közül a legjavasított bort kedvelés és ahhoz a tudás, valamint az MTA elnöke által felkért hivatalos 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 rendezvényen az Akadémia magyar bor névnek a legjavasított felső, illetve a legjavasított kategóriában nevezhettek legjobb boraikkal. A felső kategóriában a pincészetekből a kikerült fehér-, vörös- és desszertborokat rangsorolták a borborsók, a legjavasított kategóriában pedig a fehér- és a vörösborok mellett a rozakat is figyelembe vették. A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2013 rangját, a v. n. pszeráságát mutatja, hogy a 22 magyar borvidék közül 17-ből a legjavasított nevezés, az elválasztott borok száma gyel nőtt a tavalyihoz képest. A legjavasított borral, állászesen 34-gyel Tokajból neveztek. Villányból 32, Szekszárdból és Egerből pedig 15-15 tétel a legjavasított poharaiba. A felső kategória fehérborai közül a Garam-menthegy) borvidékekből, Bott Frigyes pincészetéből származó, 2011-es évjáratú Fantázia nevű hűvös tájs lett az év tá-z napig hűvös ízű, 40 százalékos rajnai rizling, 40 százalékos hűvös levelű felhasználtással készült. E két pincészet kedvencének számító fajtát 20 százalékos fahordóban spontán módon erjedt és érlelt olaszrizling és maradék cukor és tette kerekbű. A villányi Tiffán Ede és Zsolt Lucia nevű, 2008-as merlot, cabernet franc és sauvignon hűvös tájsból készült év tá-zett bora kapta a legjavasított pontot a felső kategória vörösborai közül. A bor az évben a tharmadrát a Kopár-délnyugati, egyharmadrát az Erdőgályrok és a Sterntalból (Csillagvölgy) kelet-lusit a Kopár-délnyugati határozza meg, amelyet kivételként az Erdőgályrok merlot-ja, valamint a finom, de a telt tanninú sterntali 25 százalékos cabernet franc és 10 százalékos cabernet sauvignon. A borban azonban egyértelműen érezhető a 65 százalékosnyi merlot dominanciája. A felső kategóriában nevezett desszertborok közül a Sári Borok Pincészetnek 2003-as Tokaji Muskotály Aszú Eszenciája nyerte el a megtiszteltetést. Ez a legjavasított kategória a Szent Tamás-délnyugati termése, 100 százalékosban száraz muskotály szárából készült. A bor illatában száraz hordozza a fajtajelleget. Magas cukortartalommal és egyensúlyt alkot magas savtartalommal. A botritisz- (botrytis cinerea) jelleget kiegészíti a kajsziarackra jellemző z- és illatvilág a muskotály fűszerességével keveredve. Igazán kiváló desszertbor, de a legjavasított fogyasztva is kifejezetten ajánlott. A legjavasított kategória fehérborok közül a pontszámgyenlőség miatt a Tokaji és a Château Dr. Kovács Grand Cru pincészet és Tokaji Kemény 2009-es évjáratú fűvöl szájraz bora, valamint a Royal Tokaji Borászat 2011-es Tokaji Furmintja és kapott első díjat. Ez utóbbi a szájraz kategóriában lett győztes. Fűvöl fahordós és fűvöl tartályos erjesztésű bora hűvös tájsból készült. Szárávirág, gyümölcsös és friss mogyoróillatú és sűri. Ázében szájraz, de simulékony, kellemes gyümölcsös és hosszú, fajtajelleget lecsengéssel. Az érett egrest és az illát, friss zamatokat és a kikerekített hordóba származó komponensek, a hosszú, száraz, érett savakkal keretezett lecsengés. A fűvöl szájraz/illát des kategóriában nyertes és Tokaji Kemény tája és testes, de nem nehéz bor. Tiszta, karakteres, zvilág, és v. Gyümölcsös jegyei közül a nyári alma illata és a birs zamata emelkedik ki. A határozott és savgerincet harmonikus szeléd-ti az alkohol. A legjavasított kategória vörösborok versenyében a szekszárdi T. Pince 2009-es Merlot 5BB-ját, a rozák közül pedig a Hajós és Bajai borvidék KOCH Borászat pincészetéből a Hajós és Bajai Kékfrankos Rosát a legjavasított borborsók. A Merlot 5BB és a száretel és, 22-23 fokon erjesztett merlot. A tétel kisebbik része egy-másfél esztendőig érlelt, a tharmad tétel és 5 hektoliter fahordóban. Ezzel a borászati technológiával sikerült megízízni a szárá fajtajelleget aromájit. Tűm, erőt és zek és a velük egytett járás n. emelkedettebb alkoholtartalom jellemzi. A Hajós és Bajai Kékfrankos Rosát ideális fekvés és kiváló adottságú terület, azzal a száretelt alapanyagból készült redukciós technológiával. Fialos lendelete, tavaszt időz és zsongása és friss gyümölcsös illata teszi azzá. Az ideji bormustra legfontosabb megállapításait állászesen Nizkás Miklós, a Magyar Bor Akadémia nevében kiemelésnek minősítette a desszertborok mezőnyét és dicsőítette a felső kategória vörösborokat is. A rozákban a szokásoknak megfelelően most is szákebb volt a legjavasítottok, de a borborsók ennek ellenére a legjavasítottok, a de bora találkozhattak. Mind a vörös-, mind a fehérboroknál meglehetősen magas volt az alkoholtartalom, a testesebb cabernet franc pedig szinte mindig maga a legjavasított cabernet sauvignon. A