

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 legizsolt 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 elismerését. A szigorú szakmai elvárásoknak megfelelően, minősített borversenyként elismert rendezvény az Akadémia magyar bor névnek a reggelihez képest a vésin hozzájárulni. A borászok az ideiglenes kiadásban meghatározott alapjain megállapított felső, illetve kategóriákban nevezhettek legjobb boraikkal. A felső kategóriában a pincészetekből a kikerült fehér-, vörös- és desszertborokat rangsorolták a borborsák, a kategóriákban pedig a fehér- és a vörösborkok mellett a rozókat is értékeltek. A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2013 rangját, a vészes mutató mutatja, hogy a 22 magyar borvidék közül 17-ből a korábban 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 került a tészek poharaiba. A felső kategória fehérborai közül a Garam-menthegy) borvidékéről, Bott Frigyes pincészetéből származó, 2011-es évjáratú Fantázia névű hűzés-tés lett az év tés napig hűjon íztatott, 40 százalék rajnai rizling, 40 százalék hűrslevelű felhasználással készült. E két pincészet kedvencének számú-tés fajtát 20 százalék fahordóban spontán módon erjedt és érlelt olaszrizling és maradék cukor és tette kerekbb. A villányi Tiffin Ede és Zsolt Lucia névű, 2008-as merlot, cabernet franc és sauvignon hűzés-tésből készült készült bora kapta a leggyel pontot a felső kategória vörösborkai közül. A bor az évben a tharmadest a Kopár-délbél, egyharmadest az rdgárok és a Sterntalból (Csillagvgy) kelet-lusit a Kopár-délbél határozta meg, amelyet kívülán egészt ki az rdgárok merlot-ja, valamint a finom, drett tannin és sterntali 25 százalék cabernet franc és 10 százalék cabernet sauvignon. A borban azonban egyértelműen érezhető 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-délbél termése, 100 százalékban sárgamuskotály szőlőből készült. A bor illatában szépen 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 állásan fogyasztva is kifejezetten ajánlott. A készlet kategória fehérborok közül a pontszámgyenlőség miatt a Tokaji és a Chateau Dr. Kovács Grand Cru pincészet és Tokaji Kemény 2009-es évjáratú fűmint és szájraz bora, valamint a Royal Tokaji Borászat 2011-es Tokaji Furmintja és kapott első d. Ez utóbbi a szájraz kategóriában lett gyészes. Főleg fahordós és főleg tartályos erjesztésű bor hűzés-tésből készült. Szőlővirág, gyümölcsök és friss mogyoróillat és-séri. Áben szájraz, de simlony, kellemes gyümölcsökkel és hosszú, fajtajelleges lecsengéssel. Az érett egrest és az illék, friss zamatokat és kikerekít a hordóba származó komponensek, a hosszú, és, érett savakkal keretezett lecsengés. A fűszájraz/illékdes kategóriában nyertes és Tokaji Kemény-tés és testes, de nem nehéz bor. Tiszta, karakteres, zvilág, és ványos. Gyümölcsök és jegyei közül a nyári alma illata és a birs zamata emelkedik ki. A határozott és savgerincet harmonikus szeléd-tés az alkohol. A készlet kategória és vörösborkok versenyben a szekszárdi Tince 2009-es Merlot 5BB-jét, a rozók közül pedig a Hajós és Bajai borvidék KOCH Borászat pincészetéből ki Hajós és Bajai Kékfrankos Rosét és tés a legjobbnak a borborsák. A Merlot 5BB és-i szőlőretelés, 22-23 fokon erjesztett merlot. A tésel kisebb része egy-másfél észtendőig érlelt és, kétharmad tés és 5 hektoliter fahordóban. Ezzel a borászati technológiával sikerült megízizni a szőlő fajtajelleges aromát. Témány, erőtél és zek és a velük együtt járás némileg emelkedettebb alkoholtartalom jellemzi. A Hajós és Bajai Kékfrankos Rosét és ideális fekvés és kiváló adottságú és terület, kézzel szőlőretelt alapanyagból készült redukciós technológiával. Fialos lédéte, tavaszt és zsongása és friss gyümölcsök illata teszi és oppát. Az ideiglenes bormustra legfontosabb megállapításait állászesen Nizskics Miklós, a Magyar Bor Akadémia névben kiemelkedésnek minősítette a desszertborok és nyét és dicsőre a felső kategória és vörösborkokat is. A rozók és a szokásoknak megfelelően most is és kebb volt a vészes és, de a borborsák ennek ellenére tgyel és, és de bor találkozhattak. Mind a vörös-, mind a fehérboroknál meglehetősen magas volt az alkoholtartalom, a testesebb cabernet franc pedig szinte mindig maga magáig utasította a cabernet sauvignont. Á