A Magyar TudomÃ¡nyos AkadÃ©mia Bora 2013

SzerzÅ‘ MTA
2013. februÃ¡r 18.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2013. februÃ¡r 19.

Â MagyarorszÃ¡g szinte Ã¶sszes jelentÅ‘s borvidÃ©ke 57 pincÃ©szetÃ©nek Ã©s borÃ¡szatÃ¡nak 151 bora kÃ¶zÃ¼l vÃ¡lasztott
bort kedvelÅ‘ Ã©s ahhoz Ã©rtÅ‘ tudÃ³sok, valamint az MTA elnÃ¶ke Ã¡ltal felkÃ©rt hivatÃ¡sos borÃ¡szok azt a 6 nemes nedÅ±t,
amely az idÃ©n negyedik alkalommal rendezett bormustrÃ¡n elnyerte a â€žMagyar TudomÃ¡nyos AkadÃ©mia Bora 2013â€• elis
cÃ-met. A szigorÃº szakmai elÅ‘Ã-rÃ¡soknak megfelelÅ‘, minÅ‘sÃ-tett borversenykÃ©nt elismert rendezvÃ©nnyel az AkadÃ©mia
magyar bor hÃ-rnevÃ©nek Ã¶regbÃ-tÃ©sÃ©hez kÃ-vÃ¡n hozzÃ¡jÃ¡rulni.Â Â A borÃ¡szok az idei pÃ¡lyÃ¡zati kiÃ-rÃ¡sban meghat
Ã©rtÃ©khatÃ¡r alapjÃ¡n megÃ¡llapÃ-tott felsÅ‘, illetve kÃ¶zÃ©pkategÃ³riÃ¡ban nevezhettek legjobb boraikkal. A felsÅ‘ kategÃ³riÃ
pincÃ©szetekbÅ‘l kikerÃ¼lt fehÃ©r-, vÃ¶rÃ¶s- Ã©s desszertborokat rangsoroltÃ¡k a borbÃ-rÃ³k, a kÃ¶zÃ©pkategÃ³riÃ¡ban pedi
fehÃ©r- Ã©s a vÃ¶rÃ¶sborok mellett a rozÃ©kat Ã©rtÃ©keltÃ©k. A â€žMagyar TudomÃ¡nyos AkadÃ©mia Boraâ€• rangjÃ¡t, a v
nÃ©pszerÅ±sÃ©gÃ©t mutatja, hogy a 22 magyar borvidÃ©k kÃ¶zÃ¼l 17-bÅ‘l Ã©rkezett nevezÃ©s, az elbÃ-rÃ¡lt borok szÃ¡ma
gyel nÅ‘tt a tavalyihoz kÃ©pest. A legtÃ¶bb borral, Ã¶sszesen 34-gyel TokajbÃ³l neveztek. VillÃ¡nybÃ³l 32, SzekszÃ¡rdrÃ³l Ã©s
EgerbÅ‘l pedig 15-15 tÃ©tel Ã©rkezett az Ã-tÃ©szek poharaiba.Â Â Â A felsÅ‘ kategÃ³ria fehÃ©rborai kÃ¶zÃ¼l a Garam-mente
hegy) borvidÃ©kÃ©rÅ‘l, Bott Frigyes pincÃ©jÃ©bÅ‘l szÃ¡rmazÃ³, 2011-es Ã©vjÃ¡ratÃº FantÃ¡zia nevÅ± hÃ¡zasÃ-tÃ¡s lett az e
tÃ-z napig hÃ©jon Ã¡ztatott, 40 szÃ¡zalÃ©k rajnai rizling, 40 szÃ¡zalÃ©k hÃ¡rslevelÅ± felhasznÃ¡lÃ¡sÃ¡val kÃ©szÃ¼lt. E kÃ©t
pincÃ©szet kedvencÃ©nek szÃ¡mÃ-tÃ³ fajtÃ¡t 20 szÃ¡zalÃ©k fahordÃ³ban spontÃ¡n mÃ³don erjedt Ã©s Ã©rlelt olaszrizling â€
maradÃ©kcukor â€“ tette kerekebbÃ©.Â A villÃ¡nyi TiffÃ¡n Ede Ã©s Zsolt Lucia nevÅ±, 2008-as merlot, cabernet franc Ã©s ca
sauvignon hÃ¡zasÃ-tÃ¡sÃ¡bÃ³l kÃ©szÃ-tett bora kapta a legtÃ¶bb pontot a felsÅ‘ kategÃ³ria vÃ¶rÃ¶sborai kÃ¶zÃ¼l. A bor az a
Ã©vben kÃ©tharmadrÃ©szt a KopÃ¡r-dÅ±lÅ‘bÅ‘l, egyharmadrÃ©szt az Ã–rdÃ¶gÃ¡rokbÃ³l Ã©s SterntalbÃ³l (CsillagvÃ¶lgy) ke
StÃ-lusÃ¡t a KopÃ¡r-dÅ±lÅ‘ hatÃ¡rozza meg, amelyet kivÃ¡lÃ³an egÃ©szÃ-t ki az Ã–rdÃ¶gÃ¡rok merlot-ja, valamint a finom, dÃ
Ã©rett tanninÃº sterntali 25 szÃ¡zalÃ©k cabernet franc Ã©s 10 szÃ¡zalÃ©k cabernet sauvignon. A borban azonban
egyÃ©rtelmÅ±en Ã©rezhetÅ‘ a 65 szÃ¡zalÃ©knyi merlot dominanciÃ¡ja.Â A felsÅ‘ kategÃ³riÃ¡ba nevezett desszertborok kÃ¶z
Ãšri Borok PincÃ©szetÃ©nek 2003-as Tokaji MuskotÃ¡ly AszÃº EszenciÃ¡ja nyerte el a megtisztelÅ‘ cÃ-met. Ez a
kÃ¼lÃ¶nlegessÃ©g a Szent TamÃ¡s-dÅ±lÅ‘ termÃ©se, 100 szÃ¡zalÃ©kban sÃ¡rgamuskotÃ¡ly szÅ‘lÅ‘bÅ‘l kÃ©szÃ¼lt. A bor Ã-
illatÃ¡ban szÃ©pen hordozza a fajtajelleget. Magas cukortartalmÃ¡val szÃ©p egyensÃºlyt alkot magas savtartalma. A
botritisz- (botrytis cinerea) jelleget kiegÃ©szÃ-ti a kajszibarackra jellemzÅ‘ Ã-z- Ã©s illatvilÃ¡g a muskotÃ¡ly fÅ±szeressÃ©gÃ©
keveredve. IgazÃ¡n kivÃ¡lÃ³ desszertbor, de Ã¶nÃ¡llÃ³an fogyasztva is kifejezetten ajÃ¡nlott.Â A kÃ¶zÃ©pkategÃ³ria fehÃ©rbo
kÃ¶zÃ¶tt pontszÃ¡megyenlÅ‘sÃ©g miatt kÃ©t tokaji â€“ a ChÃ¢teau Dr. KovÃ¡cs Grand Cru pincÃ©szet â€žTokaji KemÃ©nyÃ-
2009-es Ã©vjÃ¡ratÃº furmint fÃ©lszÃ¡raz bora, valamint a Royal Tokaji BorÃ¡szat 2011-es Tokaji Furmintja â€“ kapott elsÅ‘ dÃ
Ez utÃ³bbi a szÃ¡raz alkategÃ³riÃ¡ban lett gyÅ‘ztes. FÃ©lig fahordÃ³s Ã©s fÃ©lig tartÃ¡lyos erjesztÃ©sÅ± bor hÃ¡zasÃ-tÃ¡sÃ¡
kÃ©szÃ¼lt. SzÅ‘lÅ‘virÃ¡g, gyÃ¼mÃ¶lcsÃ¶k Ã©s friss mogyorÃ³illat kÃ-sÃ©ri. Ã•zÃ©ben szÃ¡raz, de simulÃ©kony, kellemes
gyÃ¼mÃ¶lcsÃ¶ssÃ©ggel Ã©s hosszÃº, fajtajelleges lecsengÃ©ssel. Az Ã©rett egrest Ã©s az Ã©lÃ©nk, friss zamatokat szÃ©p
kikerekÃ-tik a hordÃ³bÃ³l szÃ¡rmazÃ³ komponensek, a hosszÃº, szÃ©p, Ã©rett savakkal keretezett lecsengÃ©s. A
fÃ©lszÃ¡raz/fÃ©lÃ©des alkategÃ³riÃ¡ban nyertes â€žTokaji KemÃ©nyÃ-tÅ‘â€• testes, de nem nehÃ©z bor. Tiszta, karakteres,
Ã-zvilÃ¡gÃº, Ã¡svÃ¡nyos. GyÃ¼mÃ¶lcsÃ¶s jegyei kÃ¶zÃ¼l a nyÃ¡ri alma illata Ã©s a birs zamata emelkedik ki. A hatÃ¡rozott
Â savgerincet harmonikussÃ¡ szelÃ-dÃ-ti Â az alkohol.Â A kÃ¶zÃ©pkategÃ³riÃ¡s vÃ¶rÃ¶sborok versenyÃ©ben a szekszÃ¡rdi T
Pince 2009-es Merlot 5BB-jÃ©t, a rozÃ©k kÃ¶zÃ¼l pedig a HajÃ³sâ€“Bajai borvidÃ©k KOCH BorÃ¡szat pincÃ©szetÃ©bÅ‘l kik
HajÃ³sâ€“Bajai KÃ©kfrankos RosÃ©t Ã-tÃ©ltÃ©k a legjobbnak a borbÃ-rÃ³k. A Merlot 5BB kÃ©sÅ‘i szÃ¼retelÃ©sÅ±, 22-23 C
fokon erjesztett merlot. A tÃ©tel kisebbik rÃ©sze egy-mÃ¡sfÃ©l esztendÅ‘ig Ã©rlelÅ‘dÃ¶tt, kÃ©tharmad tÃ¶ltÃ©sÅ± 5 hektoliter
fahordÃ³kban. Ezzel a borÃ¡szati technolÃ³giÃ¡val sikerÃ¼l megÅ‘rizni a szÅ‘lÅ‘ fajtajelleges aromÃ¡it. TÃ¶mÃ©ny, erÅ‘teljes
Ã-zek Ã©s a velÃ¼k egyÃ¼tt jÃ¡rÃ³ nÃ©mileg emelkedettebb alkoholtartalom jellemzi. A HajÃ³sâ€“Bajai KÃ©kfrankos RosÃ©
ideÃ¡lis fekvÃ©sÅ± Ã©s kivÃ¡lÃ³ adottsÃ¡gÃº terÃ¼letrÅ‘l, kÃ©zzel szÃ¼retelt alapanyagbÃ³l kÃ©szÃ¼lt redukciÃ³s technolÃ³g
Fiatalos lendÃ¼lete, tavaszt idÃ©zÅ‘ zsongÃ¡sa Ã©s friss gyÃ¼mÃ¶lcsÃ¶s illata teszi szÃ©ppÃ©.Â
Az idei bormustra legfontosabb megÃ¡llapÃ-tÃ¡sait Ã¶sszegezve NiszkÃ¡cs MiklÃ³s, a Magyar Bor AkadÃ©mia nevÃ©ben
kiemelkedÅ‘nek minÅ‘sÃ-tette a desszertborok mezÅ‘nyÃ©t Ã©s dicsÃ©rte a felsÅ‘ kategÃ³riÃ¡s vÃ¶rÃ¶sborokat is. A rozÃ©b
a szokÃ¡soknak megfelelÅ‘en most is szÅ±kebb volt a vÃ¡lasztÃ©k, de a borbÃ-rÃ¡k ennek ellenÃ©re tÃ¶bb szÃ©p, Ã¼de borr
talÃ¡lkozhattak. Mind a vÃ¶rÃ¶s-, mind a fehÃ©rboroknÃ¡l meglehetÅ‘sen magas volt az alkoholtartalom, a testesebb
cabernet franc pedig szinte mindig maga mÃ¶gÃ© utasÃ-totta a cabernet sauvignont. Â Â