



A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA BORA 2019


mta.hu

A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA BORA 2019 ORSZÁGOS MINŐSÍTETT BORVERSENY DÍJNYERTES BORAI

Immár 10. alkalommal rendezték meg a Magyar Tudományos Akadémia Bora borversenyt, ahol hagyományosan 2 minőségi kategóriában, 7 bortípusban versengett 14 magyarországi borvidék 48 pincészetének 142 bora.

A beküldött tételekből a legnépesebb mezőny a korábbi évekhez hasonlóan a fehérborok kategóriájában alakult ki. A borhoz értő kutatókból és borszakértőkből álló 9 fős bírálóbizottság elnöke Freund Tamás akadémikus, a Magyar Tudományos Akadémia alelnöke, a Magyar Bor Akadémia tagja, társelnöke Nizskács Miklós újságíró, a Magyar Bor Akadémia alelnöke volt.

Az Akadémia pályázatára az idei, jubileumi versenyre szép számmal érkeztek borok Tokajból, Villányból, Szekszárdról, Somlóról és a dunai borvidékekről is. A legeredményesebb borvidék ezúttal is Tokaj lett 7 díjazott tétellel, utána Villány következett 5 éremmel. Az MTA Bora 2019 borverseny legeredményesebb borászatának a Koch Pincészet (Hajós–Baja és Villány) bizonyult.



FÜLEKY PINCÉSZET

Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013 (50 cl)

Kiváló termést adó, kiegyensúlyozott évjárat volt a 2013-as, amelyből ásványos, komplex, felfedezésre váró, selymes aszú készült. Ízében kandírozott narancs, pisztácia; illatában zsálya, szegfűszeg, bazsalikom és aszalt füge jegyei dominálnak. Savai frissé, jó ivásúvá varázsolják, és hatalmas érlelési potenciált garantálnak. Hétfégi családi ebédek méltó kísérője lehet libamáj, érlelt sajtok és aszalt gyümölcscsel készült desszertek vagy akár húsételek társaságában, 12-14 fokra hűtve.

A pincészet Füleky Györgyről, az Első Tokaji Bormívelő Egyesület alapító tagjáról kapta a nevét. A gyönyörűen felújított és restaurált birtokközpont a 18. századi barokk stílusú Füleky-kúriával Bodrogkeresztúr központjában, a késő gótikus templom, a hajdanvolt iskola és a plébániaépület közvetlen szomszédságában található. A környékbeli kőből épült a modern borászati feldolgozó, mely az ArchDaily.com, a világ legnépszerűbb építészeti honlapjának szavazásán elnyerte az „Év Ipari Épülete 2011” címet. Az 1998-ban alapított birtok területe ma 25 hektár a legjobb tokaji dűlőkben.

KOCH PINCÉSZET

Villányi Csanád Cuvée 2012

A Csanád Cuvée Vin Art a pincészet legnagyobb gonddal készített bora, amelyet csak kiváló évjáratokban készítenek a legjobb villányi dűlők hordószelektált boraiból. 14 hónapot kis fahordóban, majd 16 hónapot palackban érlelték, mire kialakult izgalmas, gazdag illata és magával ragadó íze. Nagytestű, kellemes tanninú bor, sok gyümölcscsel és kis vaníliával, kávéval, csokoládéval. Összetétele: 25% merlot, 50% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon.

1746-ban érkezett Hajósra, majd 1748-ban Császártöltésen telepedett le Koch József, aki a falut alapító 13 család egyikéhez tartozott. Ő volt az első kereskedő a községben. Szőlőtermesztésbe és borászkozásba kezdett, és ez tovább szállt apáról fiúra tíz generáción keresztül. Az 1969-ben született Koch Csaba nagyapái és dédapái örökébe lépett, és már gyermekkorában megszerette a szőlőt, a löszfalba vájt pincék illatát és hangulatát. 2013-ban a Magyar Bor Akadémia tagjai közé választotta. A Hajós-Bajai borvidéken mintegy 100, Villányban 10 hektáron gazdálkodik.



HILLTOP

Hilltop Prémium Pinot Gris 2017

A 2017-es év remek évjárat volt, telt, gazdag, elegáns és mély borok készültek. A szürkebarát fiatal, fejlődésben lévő bor, amely azonban már most is felfedi nagyszerű karakterét. Ismerve az előző évek prémium Pinot Gris borait, komoly esély van rá, hogy néhány éven belül igazi nagy fehérborrá érik. Ez a bor elsősorban finomra csiszolt harmóniáival hódít, no meg elképesztő zamatosságával.

A Hilltop Pincészet 1993-ban vásárolta meg a neszélyi pincét, melyet néhány év alatt a 21. század technológiájával működő borászattá fejlesztettek, miközben Császáron is jelentős szőlőfeldolgozó kapacitást hoztak létre. Rövid idő alatt megszülettek első sikereik, a fokozatosan bővülő angliai piacon üde, gyümölcsös ízű boraik igen kedvező fogadtatásra találtak. Az elmúlt évek során a világ legfontosabb borversenyein termékeiket érmek tucatjaival tüntették ki. Kamocsay Ákos főborásznak 1997-ben Nagy-Britanniában az „Év borásza”, 1999-ben Magyarországon az „Év bortermelője” címet ítéltek oda.

VILLA PÁTZAY

Pinot Noir Rosé 2018

Kristálytisztá halvány rózsaszíne és magas viszkozitása eleganciát és nagy beltartalmat sejtet. Kóstolva a száraz korty málnával és eperrel nyit, melyhez friss barack és virágosság társul. Frissítő savérzetének lágy utóíze könnyedséggel párosulva, jó egyensúlyal, hosszan búcsúzik a szájban. Magában fogyasztva is különleges rozéélményt jelent. A bor nyerte meg idén a *Vince* magazin nagy rozékóstolóját is.

Korábban a Laposa családhoz tartozott a 2010-ben az ArchDaily.com nemzetközi építészeti portál által a legszebb ipari épületnek választott modern badacsonyi feldolgozó, valamint a Kis Péter és Molnár Bea tervezte modern borhotel is, azonban a család a pénzügyi befektetővel évekig húzódoó névhasználati és egyéb vitákba keveredett. Erre tett pontot a Veritas Borkereskedés tulajdonosa. A borászat és a borhotel 2017 júniusától Villa Pátzay Borbirtok és Borhotel néven újult meg. Zsurki Sándor főborász vezetésével tiszta technológiájú, egyenes és elegáns borok készülnek.



TORNAI PINCÉSZET

Nagy-Somlói Zenit 2018

Illatában citrusok, körte és tavaszi virágok keverednek. Friss, üde, lendületes bor, tele gyümölcsökkel, éltető friss savakkal – jó harmóniában. Utóízében halványan egy kis ásványosság is megjelenik. A múlt század közepén hazánkban nemesített zenit nem őshonos fajta a Somlón, mégis kedvelt rendkívüli frissessége, gyümölcsössége, kifinomult savai és gazdag ízvilága miatt. Ez a reduktív eljárással készült bor fogyasztható fröccsként vagy önmagában is, minden időszakban.

A Tornai Pincészet a legkisebb magyar borvidék legnagyobb és egyik legrégebbi pincészete. A Tornai család a Somló-hegyen 1946 óta foglalkozik borászattal. Tevékenységük középpontjában a hagyományok megőrzése áll, azonban használják a tudomány és a modern technológia nemzetközi tapasztalatait is. Ültetvényeik a vulkanikus talajú Somló déli lejtőin, a legjobb adottságú övezetekben terülnek el, ezek a termőhely legnagyobb egybefüggő táblái. Területeiket hagyományos és elismert somlói fajtákkal – juhfark, furmint, hárslevelű, olaszrizling – telepítették be.

KOCH PINCÉSZET

Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2015

A Villányi borvidék védett eredetű classicus minőségű vörösbora, amelynek alapanyagát a pincészet saját, kiváló adottságú területeiről szüretelte. A hagyományos erjesztést követően a bor tölgyfa hordós, majd palackos érlelés után fejlődött igazi minőséggé. Bársonyos tanninok, gazdag, karakteres, izgalmas zamatok és illatok teljesítik ki az élményt, amelyet a bor kóstolása nyújt.

TOKAJ-OREMUS PINCÉSZET

Oremus Late Harvest

Az Oremus késői szürete, a hagyomány és az innováció összekovácsolása a pincészet borainak új koncepciója. Az ideális ösvény, amely bevezet a tokaji borok édes és varázslatos világába. Furmint, hárslevelű, zéta és muskotály fajtákból készült, 115 gramm maradék cukrot tartalmaz. Gazdag, vastag illatú bor, kajszi, birs, mazsola aromákkal. Lendületes savai nem hagyják leülni, szinte friss marad utána a szánk. Aszalt gyümölcsök, botritisz, finom mandarin jellemzik. Nagyszerű aperitifként, és kitűnő desszertbor süteményekhez, gyümölcsös fagyaltokhoz is.

Az Oremus Szőlőbirtok 1993-ban alakult meg a híres spanyol borászat, a Vega Sicilia testvérbirtokaként. A birtok szőlőterületei a borvidék tizenhárom dűlőjében találhatóak, hat település határában. A különböző dűlők más-más talaj- és mikroklimatikus adottságokkal rendelkeznek, az elismert szőlőfajták művelése mellett kísérleteznek a filoxeravész előttiekkel is. A tolcsvai birtokközpontban felépült borház különlegesen ötvözi a hagyományos és a korszerű borkészítés szellemiségét.



Az Akadémia célja továbbra is az, hogy a zsűri által kiválasztott borok elnyerjék mind az Akadémia köztestületi tagjainak, mind az Akadémiai Klub Egyesület tagjainak, mind a Gasztronómia Klub Étterem vendégeinek tetszését. Ennek megfelelően:

- A nyertes borok felkerülnek az Akadémiai Klub Étterem borlapjára önálló ajánlatként;
- Ezeket a borokat fogjuk ajánlani az Akadémia Székházában szervezett rendezvényeken;
- A borász és a pincészet az adott borra vonatkozóan a következő versenyig használhatja „Az MTA Bora 2019” megnevezést.

A Gasztronómia Klub Étterem Kft., amely hosszú idő óta üzemelteti az Akadémiai Klub éttermét, klubtagok számára – együttműködve az érintett borászokkal – igen kedvezményes áron teszi lehetővé a nyertes borok megvásárlását:

A KÖZÉPKATEGÓRIA NYERTES BORAI

Bor	Borászat	Ár
Nagy-Somlói Zenit 2018	Tornai Pincészet	1 300 Ft
Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 2015	Koch Pince	2 550 Ft
Oremus Late Harvest 2016	Oremus	2 100 Ft
Pinot Noir Rosé 2018	Villa Pátzay	1 400 Ft

A FELSŐ KATEGÓRIA NYERTES BORAI

Bor	Borászat	Ár
Prémium Pinot Gris 2017	Hilltop Borászat	2 300 Ft
Villányi Csanád Cuvée 2012	Koch Pincészet	12 300 Ft
Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013	Füleký Pincészet	9 800 Ft

Megrendeléseiket Kovács Krisztián bankettigazgatónál, a +36 30 749 5634-es telefonszámon, illetve a kovacs.krisztian@klubetterem.hu e-mail-címen lehet leadni. Kérjük, hogy 6 palack feletti megrendeléseiket előre jelezzék.



