

ROZÉ

Közeledik a nyár, vagyis nyakig járunk a rozéidényben. Ideje volt egy kicsit szétnézni a rózsaszín borok háza táján. Sokan persze azt mondták, rozétesztre igazából nincs szükség. Pontosabban szólva, ezeknek a boroknak az élete másról szól, mint a többié: gyorsan elkészülnek és egyetlen nyáridény forrósága felperzseli őket a fogyasztó asztaláról.

Meg aztán ezek a rózsás itókák könnyűek, viszonylag egyszerűek – gyümölcsösek és üdék –, nem a nagy dobások és rafinériák hordozói. Mindez ugyan igaz, ám azt sem lehet letagadni, hogy jó rozét egyáltalán nem könnyű készíteni. Az üde, friss gyümölcsösség jó szőlőt és precíz borászati munkát kíván. Elég egyetlen bizonytalanság, és huss – oda az élvezet.

Mi más igazolná ezt pontosabban, mint a 2000-es évjárat. Hiába ígéretesek a vörösborok, hiába nyúlnak egyre ügyesebben a borászok ehhez a műfajhoz, tavaly igen csak visszaütöttek a magas mustfokok ebben a műfajban. Mivel a rozék továbbra is jellemzően nem külön szüretből, hanem a héjonáztatás kezdetén leengedett mustból

készülnek (vagyis ugyanabból az alapanyagból, mint a vörösborok) évjáratilag sajátságként magas alkoholtartalommal erjedtek ki. Ez nem szolgált hasznára a rozéknak: idei kóstolásunkkor a rozék leggyakrabban előforduló gyengeje a magas alkoholfok volt. A borok könnyen unalmasa, üressé váltak, és éppen azt veszítették el, ami a legfontosabb volna: üdeségüket.

Két jelenség azonban mindezek mellett is örömteljes. Az egyik az, hogy idén sokkal kevesebb hibás tétellel talákoztunk, mint egy esztendeje. A másik: az élvező szereplése. Míg Dúzsi Tamás listavezetése szinte kezd már közhelyszerűvé válni, Bajor Péter második helye teljes mértékben meglepetés. No nem azért, mintha az eltelt években nem rukkolt volna ki egyre szebb tételekkel, hanem azért, mert ebben a kategóriában most talákoztunk először borával. Franz Weninger újfent bizonyított: első rozéjával – miként korábban kékfrankosaival – most sem adta alább a legjobbak klubjánál.

Alkonyi László

DÚZSI TAMÁS SZEKSZÁRDI ROSÉ (KÉKFRANKOS) 78 PONT *** Amit a borásztól megszoktunk: üde, friss, ropogós rosé. Tiszta illatokkal és ízekkel, remek szerkezettel. (995–1119 Ft)

BAJOR PÉTER VILLÁNYI ROSÉ (KÉKFRANKOS) 75 PONT *** A három dobogós között ez a rosé az átmenet. Rendkívül kellemes bor: az igazi rosé. Friss is, gazdag is – bár a három bor között egyikben sem a „leg”. Harmonikus, minden alkalomhoz tökéletes választás. (1035–1399 Ft)

FRANZ WENINGER SOPRONI ROSÉ (KÉKFRANKOS-SYRAH) 73 PONT *** Igazi meglepetés, nagy-szerű rosé. Pirkadt szín és tisztaság minden szinten. Nem olyan ropogós, mint Dúzsié, de annál egy fokkal gazdagabb. Remek szerkezetű, hosszú utóízű. (1305 Ft)

THUMMERER VILMOS EGRI ROSÉ (KÉKFRANKOS, MERLOT) 71 PONT *** Gyümölcsös illat és telt íz.

Kifogásunk sem lehetne, ha vagy másfél fokkal kevesebb alkohollal ihatnánk. Így viszont a viszonylag jelentős széndioxid-tartalom sem tudja légiesebbé tenni a bort. (995–1290 Ft)

VESZTERGOMBI FERENC SZEKSZÁRDI ROSÉ 70 PONT *** Gyümölcsös és tiszta, de alkoholhangsúlyos, így kissé lomha. (870–1290 Ft)

ARANYFÜRT SZEKSZÁRDI ROSÉ 69 PONT ** Illatában zavaró főtt jelleg dereng fel, ami zavaróan hat. Ettől eltekintve tartalmas, gyümölcsös, jó harmóniájú bor. (689 Ft)

FRITTMANN TESTVÉREK SOLTVADKERTI ROSÉ 68 PONT ** Élénk savú, tiszta illatú és ízű bor. Mégsem nevezhető elegánsnak, mert a kelleténél több alkoholt a magas savtartalom ellensúlyozza, így kissé szögletes ez a rosé.

GERE-WENINGER VILLÁNYI ROSÉ (KÉKFRANKOS) 68 PONT ** Vajas szerkezetű, kellemes, tiszta ízű bor. Egyensúlya azonban határozottan az alkohol felé billen el, így összhatásában kissé bágyadttá válik. (910–1120 Ft)

LISZT PINCE SZEKSZÁRDI ROSÉ 67 PONT ** Szén-dioxid-tartalma és savai jól tartják, friss üde jelleget kölcsönöznek a bornak, de az illatban és ízben feltűnő fülledt jegy ront az összhatáson. (599 Ft)

POLGÁR ZOLTÁN VILLÁNYI ROSÉ 66 PONT ** Fáradó illat és íz, amin javít valamit a szellőztetés. Mint a legtöbb villányi rosénál, ennél a bornál sem panaszkodhatunk alkoholhiányra. (1055 Ft)

TAKLER FERENC SZEKSZÁRDI ROSÉ (KÉKFRANKOS, MERLOT, KADARKA) 65 PONT ** Hagymahéjszínű, visszafogott illatú bor. Az alkoholtöbblet egyértelmű – kóstoláskor a kén jelenléte is. Íze tiszta, de nem mondható izgalmasnak. (995–1290 Ft)

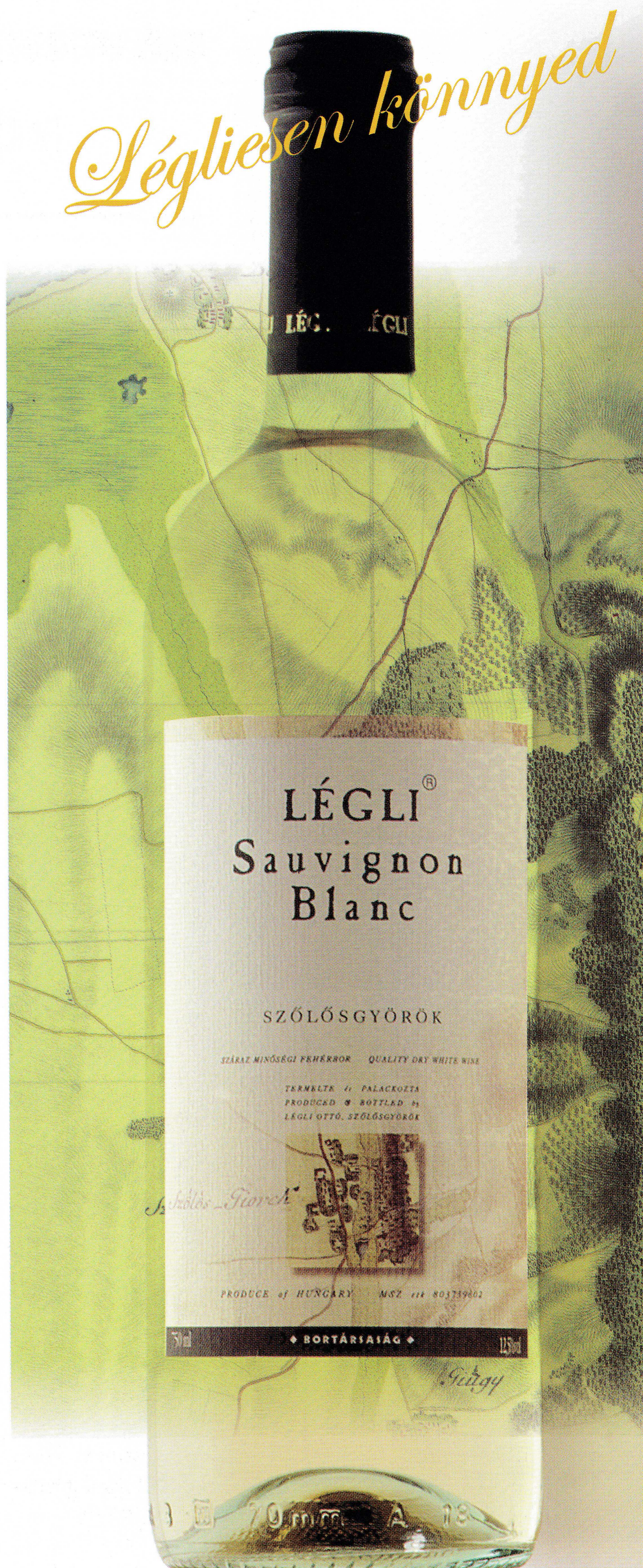
EUROBOR TOLNAI ROSÉ 65 PONT ** Kénfülledt bor, és ez a jegy az illatra és az ízre is rányomja bélyegét. Gyümölcsből nem sok jut a kóstolónak. Mindenképpen szellőztetni kell. (995–1290 Ft)

VINCZE BÉLA EGRI ROSÉ (MERLOT) 64 PONT ** Sokat ígérő gyümölcsös, édeskés illat. Néhány perc után viszont az illat tisztasága megtörik, és egy zavaró jegy is feltűnik. Más részről az édes jelleg – szó szerint – az ízben is folytatódik. Szőlőízű, határozottan érezhető mennyiségű maradék cukrot tartalmazó rosé. Kategóriájában nem szokványos, aki erre számít, csalódik. Jobban jár az, aki nőies beszélgetőborra készül. (820 Ft)

BOCK JÓZSEF VILLÁNYI ROSÉ (CUVÉE) 64 PONT ** Tartalmas, tiszta, kissé vajas jellegű rosé. Sava igen csak élénk, amit kiemel a kívánatosnál magasabb szén-dioxid-tartalma. (925–1560 Ft)

MAYER MÁRTON VILLÁNYI ROSÉ (ZWEIGELT-KÉKOPORTÓ) 64 PONT ** Lazacszínű, kóstoláskor még zárt illatú és kicsit kénes ízű bor. Idővel e két utóbbi jelleg változhat, de a magas alkohol és a kelleténél több cserzőanyag valószínűleg később sem engedi, hogy magasabb osztályba lépjen. (910 Ft)

GÁLAKER SIMONTORNYAI ROSÉ (KÉKFRANKOS) 64 PONT ** Jó savtartalmának köszönhetően viszonylag magas alkoholtartalma ellenére is jó szerkezetű bor. Illata és íze azonban nem teljesen tiszta.



LÉGLI OTTÓ PINCÉSZETE

Léglí 333 • Léglí Blanc • Olaszrizling • Pinot Blanc
Sauvignon Blanc • Királyleányka • Chardonnay

FORGALMAZZA A BORTÁRSASÁG

212 2569, 212 0262

GÜNZER ZOLTÁN VILLÁNYI ROSÉ (KÉKFRANKOS, KÉKOPORTÓ) 61 PONT ** Édeskés, kissé sérülékeny illatú bor. Ízében tartalmas, de lomhasága és álmosága miatt nehezen illeszthető a kategóriába. Ha nem a friss, üde rosét keressük benne, hanem azt teszteljük, mely palack lenne alkalmas arra, hogy egy kezdő fogyasztóval megszerettessük a korrekt bort, akkor sokkal előkelőbb helyen végzett volna. (995–1290 Ft)

EGERVIN EGRI ROSÉ 61 PONT ** Könnyed bor, amelynek illata és íze is bizonytalan. Az édes gyümölcsös illatok közé bizonytalan, tisztátlan jegy keveredik – amely ilyen könnyedtség mellett fokozottan zavaró. (369 Ft)

ÖREGBAGLAS BALATONKERESZTÚRI ROSÉ 61 PONT ** Az illatban kén és kénhidrogénes jegyek keverednek. Alkoholban sem szegény a bor, és a cserzőanyag is határozottan érezhető benne. Mindezért kissé lomhára sikeredett ez a rosé. (759 Ft)

SIMON JÓZSEF EGRI ROSÉ 60 PONT ** Kevéske illat és kevéske íz, rövidke utóíz.

MOLNÁR TAMÁS VILLÁNYI ROSÉ (CUVÉE) 60 PONT ** Nem harmonikus, kissé nyers savú bor. Illatra, ízre sem egészen tiszta. (975–1215 Ft)

GERE TAMÁS VILLÁNYI ROSÉ 59 PONT * (1055 Ft)

Tételek	Borkereskedők				Borbarát munkatársai				Együtt mind
	Kovács Antal	Tálos Attila	Darrel Joseph	Kereskedők mind	Vomberg Frigyes	Márkus György	Alkonyi László	Borbarát mind	
Dúzsi Tamás, Szekszárdi Rosé	78	84	78	80	69	83	75	76	78
Bajor Péter, Siklósi Rosé	75	80	73	76	78	74	71	74	75
Franz Weninger, Soproni Rosé	70	70	77	72	72	70	78	73	73
Thummerer Vilmos, Egri Rosé	76	78	62	72	68	74	68	70	71
Vesztergombi Ferenc, Szekszárdi Rosé	74	73	63	70	72	71	69	71	70
Aranyfürt (Leányvár dűlő) Szekszárdi Rosé	75	73	49	66	72	75	69	72	69
Frittmann Testvérek Soltvadkerti Rosé	68	74	65	69	68	66	67	67	68
Gere-Weninger, Villányi Rosé	69	78	58	68	68	70	63	67	68
Liszt Pince, Szekszárdi Rosé	77	68	65	70	70	65	60	65	67
Polgár Zoltán, Villányi Rosé	65	70	59	65	76	65	60	67	66
Takler Ferenc, Szekszárdi Rosé	76	70	45	64	69	71	58	66	65
Eurobor, Tolnai Rosé	69	76	60	68	68	58	57	61	65
Vincze Béla, Egri Rosé	71	74	54	66	59	71	58	63	64
Bock József, Villányi Rosé	65	68	50	61	62	73	65	67	64
Gálaker, Simontornyai Rosé	62	70	50	61	73	65	62	67	64
Máyer Márton, Villányi Rosé	65	69	50	61	68	68	64	67	64
Günzer Zoltán, Villányi Rosé	60	81	56	66	50	67	50	56	61
Egervin, Egri Rosé	56	75	57	63	65	66	45	59	61
Öregbaglas, Rosé	59	71	50	60	60	63	63	62	61
Simon József, Egri Rosé	60	68	40	56	67	64	60	64	60
Molnár Tamás, Villányi Rosé	66	72	45	61	63	62	53	59	60
Gere Tamás, Villányi Rosé	60	55	57	57	65	64	55	61	59

A tesztek lebonyolításában nyújtott segítségéért köszönetet mondunk a Gundel Étteremnek.

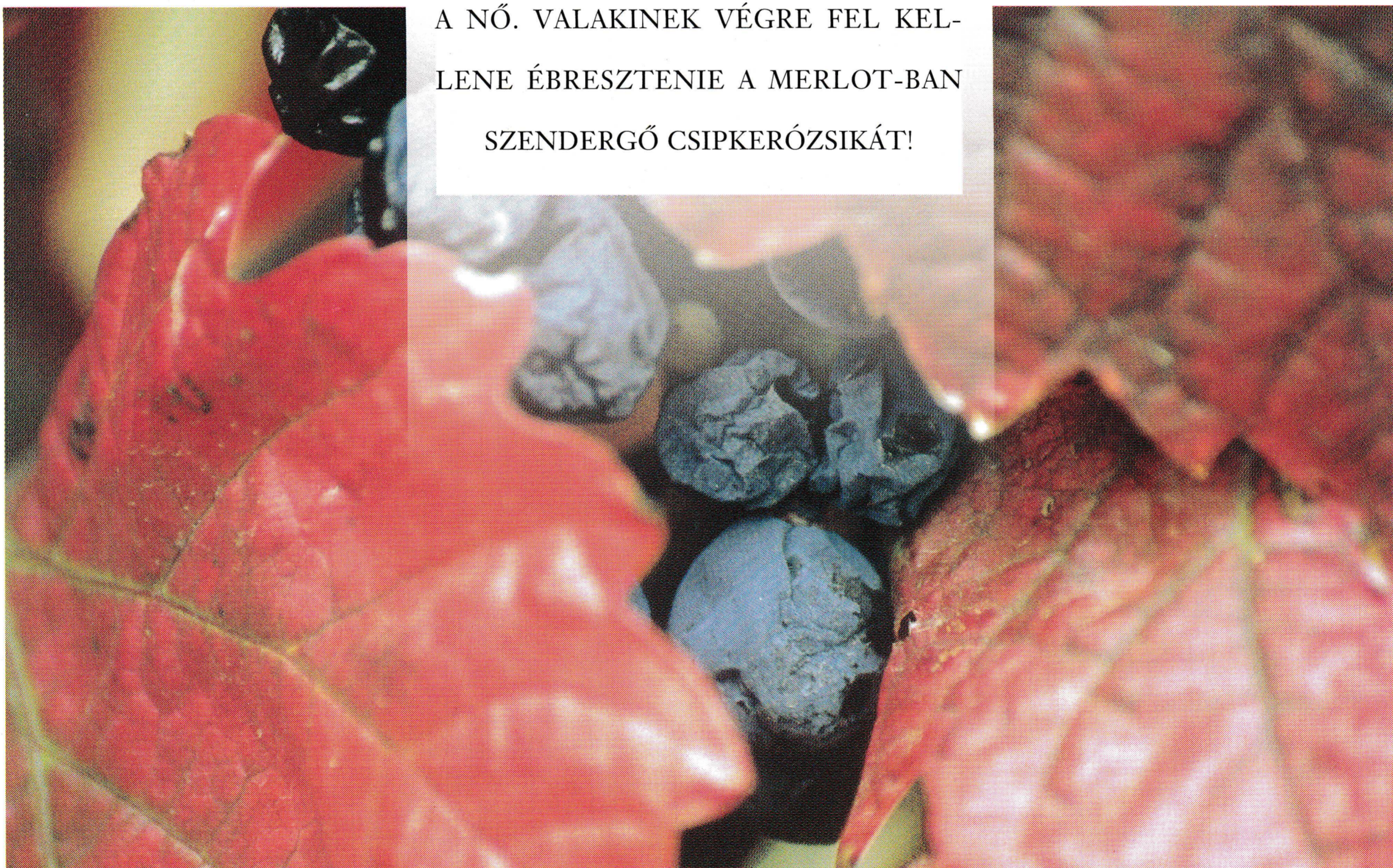
Előző számunk furmintesztjében néhány adat tévesen és hiányosan jelent meg. Demeter Zoltán töppedt szőlőből készült furmintjának évjárata 1999, kiskereskedelmi ára 6300 Ft. A termelő késői szüretelésű hárslevelűjének kiskereskedelmi ára 4200 Ft. A Királyudvar 1999-es késői szüretelésű furmintja még nem került forgalomba a lap megjelenésekor, ezért tévesen került ár a bor mellé. A tévedésekért elnézésüket kérjük.

MERLOT

Az elmúlt évekhez hasonlóan a *Borbarát* idei merlot-tesztje sem hozta meg a nagy áttörést a fajta számára. A végeredményt tekintve elgondolkodtató, vajon az immár tíz éve öntudatra ébredt magyar borászat éllovasai sem látnak fantáziát ebben a meglehetősen szeszélyes, ám sok értéket rejtegető fajtában? Szerte a nagyvilágban ingyencségnek számít a merlot. A világ legnagyobbjai mellett a jelenleg itáliai reneszánszát élő merlot bizonyítja, érdemes erőn felül időt, pénzt és figyelmet szentelni a fajtának. A nem éppen merlot-ra szabott északi tartomá-

A MAGYAR BORPIACOT URALÓ FÉRFIAS KARAKTERŰ CABERNET-K, A HŰVÖSEN ELEGÁNS ÉS ARISZTOKRATIKUSAN TÁVOLSÁGTARTÓ PINOT NOIR MELLETT, A VILÁGFAJTÁK KÖZÖTT, A MERLOT AZ EGYETLEN „NŐNEMŰ” KÉKSZŐLŐ ÉS VÖRÖSBOR. MEGFELELŐ KEZEKBEN FORRÓ ÉS SZENVEDÉLYES, ÁM HA MOSTOHÁN BÁNNAK VELE, HA AGYONTERHELIK, KITÖR RAJTA A HISZTÉRIA. ÚGY TŰNIK, A HAZAI MERLOT-K TÖBBSÉGÉBEN LEGJOBB ESETBEN MÉG CSAK SZUNNYAD A NŐ. VALAKINEK VÉGRE FEL KELLENE ÉBRESZTENIE A MERLOT-BAN SZENDERGŐ CSIPKERÓZSIKÁT!

nyokban, Friuliban és Venetóban például még tájbor (IGT) kategóriában is kimagasló eredményeket érnek el vele. Ám a tesztelőknek nem kellett olyan messze menniük az illatok és zamatok világtérképén, ugyanis a nemzetközi összehasonlításhoz alapul szolgáló „belövő” bor Franz Weninger 1997-es évjáratú Merlot-ja volt, amelynek bölcsője a magyar határtól alig tíz kilométerre, a hazai viszonyokhoz képest mostohább éghajlati adottságokkal rendelkező Horitschonban ringott. Ahogy Platón elhíresült barlanghasonlatában az emberek a valódi világ alakzataihoz ké-



pest a sziklafalon pusztán a tárgyak árnyékát látták, úgy tűntek mellette árnyékoknak az utána következő tételek.

Ha visszatekintünk, világosan látszik, a merlot mindig is mostohagyermek volt a magyar borászatnak. A 80-as évek közepén indított nagyüzemi merlot-program jóformán csak papíron létezett, hiszen a Tihanyban és Egerben jókora területen, rövid idő alatt létrehozott ültetvényeket hamarosan kivágták, gyászos emlékét alig egy táblányi őrzi Eger és Demjén között. Ennek ellenére a 90-es évek elején a kékszőlők területi megoszlását tekintve a merlot a maga 1132 hektárnyi területével gyakorlatilag még megelőzte a vörösborok uralkodó kettősét, amely együttesen sem érte el a merlot nagyságrendjét. Mára a számarányok tekintetében alaposan megváltozott a helyzet. Bár a KSH idén nyáron tervezi a szőlőkataszter-összeírást, az eddigi legfrissebb adatok szerint jelenleg a két cabernet együttesen pontosan kétszer annyi területet foglal el (kb. 1700 hektár) mint a merlot (kb. 850 hektár). A merlot összterület zsugorodása mellett más tényezők is szerepet kaphatnak abban, hogy egyelőre nincs pontos képünk arról, mit tudhat a fajta Magyarországon. A klónokat vizsgálva azt mondhatjuk, még a kezdeti szakaszban vagyunk. Bár a Pécsi Szőlészeti- és Borászati Kutató Intézetben tízféle klónnal foglalkoznak, itthon történik például a Franciaországból importált egyedek vírustalanítása, a piac diktálta szabályoknak megfelelően azonban egyelőre nem a legmagasabb kategóriába tartozó egyedek kerülnek az országba. A klónokat meghatározott adottságokkal rendelkező térségre állítják elő, amelyek eredeti környezetükből kiragadva nem feltétlenül a kikísérletezett tulajdonságokat fogják felmutatni. Jobb esetben persze az is előfordulhat, hogy az új területen, a mikrokörnyezeti hatások következtében olyan előnyös oldalait villantja fel, melyekre még létrehozói sem gondoltak. Ez azonban egyelőre még nem sokban különbözik a hazardjátéktól.

A fent idézett adatok, úgy tűnik, megerősítik a teszteredményeket. A hazai merlot-k túlnyomó többségének alapanyaga, tisztelet a kivételnek, a múlt rendszerből örökölt nagyüzemi ültetvényekről és abból a változatból származik, amely igazi értékeit eddig nem tudta megmutatni.

Ezzel szemben örvendetes tény, hogy a 2001-re tervezett, 1500 hektáros telepítési tervekben, a szóba jöhető borvidékeken, komoly szerepet szánnak a merlot-nak. A területi növekedést várhatóan minőségi ugrás is követi majd. Mindenesetre ezt sugallják azok a gyönyörű, 99/2000-es tételek, amelyek például Thummerer Vilmos, a Takler Pince vagy a Vylyan Pincészet hordóiban érnek. Ezek a borok egy csapásra átírhatják a hazai merlot-történet eleddig unalmas fejezeteit.

Hiába, egy nőre áldozni kell!

Kling József

TAKLER PINCE SZEKSZÁRDI MERLOT 1998 BARRIQUE 73 PONT *** Tavalyi megmérettetése óta nem fejlődött sokat. Fűszeres illata mellett még mindig fiatalos savak és szép fás háttér jellemzi. Nem lett töményebb, de várhatóan még jó ideig élvezetes marad. (1970–2500 Ft)

EGERVIN (GRÖBER PINCE) EGRI MERLOT 1997 BARRIQUE 72 PONT *** Kávé, dohány, csokoládé, fa, vanília uralkodik illatában. Utóízében észrevehető egy kis bizonytalanság. Fűszerei és savai több testet is elbírnának. Talán még érdemes várni vele. (2025 Ft)

TAKLER PINCE SZEKSZÁRDI MERLOT 1999 VÁLOGATÁS 71 PONT *** Szép érett szín, marcipán, aszalt vörösgyümölcsök mellett illatában jelentős szerepet játszik a fa. Tanninjai kicsit még nyersegek, savai lendületesek. Még nincs egyben, de van hova fejlődni.

VYLYAN VILLÁNYI MERLOT 1998 71 PONT *** Illatában a bőséges újfás jegyek és csokoládé mellett megjelenik egy kis égett gumis jelleg, amely élénk savak kíséretében ízben is folytatódik. Ezzel együtt élvezhető, jól iható bor. (2520–3450 Ft)

LESENCE DÉL-BALATONI MERLOT 1998 70 PONT *** Likőrös, édeskés, buja illatát ízben sok tannin, újfás zamatok, éles savak, és oda nem illő, magas alkohol kísérik. Izgalmaktól mentes, egyszerű, korrekt bor. (899 Ft)

TÓTH ISTVÁN EGRI MERLOT 1997 70 PONT *** Égett, pörkölési aromák mellett ízben boggyós fekete gyümölcsök. Könnyű, jól iható vörösbor. Tömörebb szerkezettel előrébb tartana.

VESZTERGOMBI FERENC SZEKSZÁRDI MERLOT 1999 70 PONT *** Illata megosztotta a tesztelőket. Volt, aki papírt, volt, aki fűszereket vélt felfedezni benne. Annyi biztos, hogy még nagyon fiatal, alkohol, tannin és sav külön életet élnek. Majd elválnak, az idő kinek dolgozik. (1790–2120 Ft)

ARANYFÜRT SZEKSZÁRDI MERLOT 1998 69 PONT ** Szép szín, tiszta, animális illatok mellett dohány, aszalt-főtt gyümölcsök és bors is feltűnik. Markáns savai, elegendő tanninja mellett kellemes, tiszta ízű bor. (895 Ft)

VINCE BÉLA EGRI MERLOT 1999 69 PONT ** Zárkózott, lassan nyíló illata májra, dohányra emlékeztető jegyeket hordoz. Tanninjai még nyersegek, de bőségesek. (1359–1599 Ft)

SIMON JÓZSEF EGRI MERLOT 1999 69 PONT ** Komplex illatában jól megfér egymás mellett szardínia és máj, dohány és csokoládé. Savai, elegendő tanninja és alkoholja még nem csiszolódott össze tökéletesen. De van benne fantázia...

CHATEAU TELEKI VILLÁNYI MERLOT 1997 69 PONT ** Fűszeres, édeskés, fás illatát éles savak, durva tanninok folytatják likőrös-szegfűszeges ízében. Még korrekt. (1969–2325 Ft)

VIDA PÉTER SZEKSZÁRDI MERLOT 1999 68 PONT ** Kellemesnek mondható, citrusos elemeket tartalmazó illatában jóval többet ígér, mint amit savhangsúlyos, rövid ízében adni tud. Könnyű, izgalmaktól mentes bor. (1275 Ft)

VILLÁNYI BORÁSZAT RT. VILLÁNYI MERLOT 1995 BARRIQUE 67 PONT ** Mazsolás-likőrös illatában ennyi év után is dominál a fa. Ízképében jelentős helyet foglal el a tannin és az alkohol. Felborult egyensúlya valószínűleg sosem áll helyre. (1929–2399 Ft)

HUNGAROVIN VILLÁNYI MERLOT 1999 66 PONT ** Közepes színvilágú, vékonyka testű bor fellengzős fa, dohány illatokkal, melyeket ízvilágában savhangsúly és égetett szesz kísér. (1269–1459 Ft)

ALISCAVIN SZENT GAAL KASTÉLY SZEKSZÁRDI MERLOT 1996 66 PONT ** Főtt illatok, lekvár, édes-ség, csipetnyi paprika, fűszerek, savak, mindez szanaszét. Kissé kaotikus bor. (1650 Ft)

TÓTH FERENC EGRI MERLOT 1993 66 PONT ** Színében gránátvörös reflexek. Illata fa, likőr, leheletnyi puncs. '99-ben volt a csúcson. Most túl a zenitjén alig nyújt valamit, amire emlékezhetnénk. Így múlik el a világ dicsősége...

SÁROSDI PINCE SZEKSZÁRDI MERLOT 1998 65 PONT ** Gyógyszeres illat, ragasztó, lekvár és magas alkohol mellett irritáló savszerkezet. Hanyatló bor különösebb értékek nélkül. (1015 Ft)

HEIMANN ÉS FIAI SZEKSZÁRDI MERLOT 1999 65 PONT ** Kissé zöld, barátságtalan illat, amely ízben mazsolával és aszalt gyümölcsökkel folytatódik. Közepes teste, bántó savai nem igazán hatnak ösztönzőleg fogyasztójára.

POLGÁR PINCE VILLÁNYI MERLOT 1997 63 PONT ** Zöld tanninok, éles, savak és alkohol. (1650 Ft)

TÓTH JÁNOS EGRI MERLOT 1997 63 PONT **

Üres, hordós, kicsit penészes illata ízben is a bizonytalanságot erősíti. (789 Ft)

VILLÁNYI BORÁSZAT RT. VILLÁNYI MERLOT 1998

63 PONT ** Világos cseresznye szín, neutrális illat, savhangsúly orvosságos utóízzel. Vékony, szinte testetlen, gyorsan felejthető bor. A még iható kategória. (709–989 Ft)

EGRI KUTATÓINTÉZET EGRI MERLOT 1997 BARR.

63 PONT ** Illatban mindent elfed a fa, ízben savhangsúly egészíti ki a vékony struktúrát. (1699–1890 Ft)

GUNDEL (KÉK CÍMKE) EGRI MERLOT 1998 62

PONT ** Fanyar, éles savak, penészes hordó illata. Zilált, széteső szerkezetében nyoma sincs a harmóniának. (598 Ft)

HUNGAROVIN GYÖRGY VILLA VILLÁNYI MERLOT

1998 61 PONT ** Megerjedt befőtt szúrós, alkoholos, már-már kellemetlen illata az ízben is folytatódik. A „futottak még” kategória. (1175–1390 Ft)

LISZT PINCÉSZET TOLNAI MERLOT 1997 61 PONT

****** Világos szín, cseresznyés illat, lapos, öregedő utóíz. (829–1275 Ft)

MÉSZÁROS-PÓLYA VILLÁNYI MERLOT 1998 60

PONT ** Illó és rohadt hagyma az illatban, ízben sem javul az összkép. Végtelenül egyszerű bor. (1149 Ft)

ALISCAVIN SZEKSZÁRDI MERLOT 1997 59 PONT

***** (1850 Ft)

BALATONKERESZTÚR ÖREGBAGLAS MERLOT

1998 57 PONT * (869 Ft)

HILLTOP NESZMÉLY (INTERCONSULT) SZEKSZÁRDI MERLOT 1995 57 PONT *

(1750 Ft)

PÓCZ PINCÉSZET BALATONLELLEI MERLOT 1999

53 PONT * (689 Ft)

Tételek	Borkereskedők					Borbarát munkatársai			
	Kovács Antal	Tálos Attila	Darrel Joseph	Kereskedők mind	Vomberg Frigyes	Kling József	Alkonyi László	Borbarát mind	Együtt mind
Takler Ferenc, Szekszárdi Merlot (Barr.) 1998	77	78	76	77	72	65	71	69	73
Egervin (Gröber Pince), Egri Merlot (barr.) 1997	68	73	75	72	74	73	72	73	72
Takler Ferenc, Szekszárdi Merlot (válogatás), 1999	70	77	65	71	69	69	75	71	71
Vylyan, Villányi Merlot, 1998	73	73	71	72	70	69	69	69	71
Lesence, Dél-balatoni Merlot, 1998	71	65	68	68	69	75	74	73	70
Tóth István, Egri Merlot, 1997	75	73	57	68	70	75	71	72	70
Vesztergombi, Szekszárdi Merlot, 1999	71	78	68	72	73	68	62	68	70
Aranyfürt, Szekszárdi Merlot, 1998	70	71	70	70	68	67	71	69	69
Vincze Béla, Egri Merlot, 1999	70	73	69	71	74	65	63	67	69
Simon József, Egri Merlot, 1999	76	70	73	73	66	60	70	65	69
Villányi Borászat (Ch. Teleki), Villányi Merlot, 1997	70	70	60	67	78	70	69	72	69
Vida Péter, Szekszárdi Merlot, 1999	68	70	67	68	67	67	69	68	68
Villányi Borászat, Villányi Merlot, 1995	61	72	60	64	71	67	70	69	67
Hungarovin, Villányi Merlot, 1999	72	69	59	67	70	64	63	66	66
Aliscavin, Szekszárdi Merlot, 1996	77	74	45	65	72	65	63	67	66
Tóth Ferenc, Egri Merlot 1993	66	74	50	63	72	65	67	68	66
Sárosdy Ferenc, Szekszárdi Merlot, 1998	75	69	52	65	68	59	70	66	65
Heimann és fiai, Szekszárdi Merlot, 1999	75	69	50	65	66	65	63	65	65
Polgár Zoltán, Villányi Merlot, 1997	63	68	51	61	67	68	63	66	63
Tóth János, Egri Merlot, 1997	60	65	53	59	70	68	62	67	63
Villányi Borászat, Villányi Merlot, 1998	65	60	59	61	73	58	63	65	63
Egri Kutató, Egri Merlot (barr.), 1997	61	68	55	61	68	60	68	65	63
Gundel, Egri Merlot, 1998	60	71	48	60	60	66	66	64	62
Hungarovin (György Villa), Villányi Merlot, 1998	73	60	66	66	62	52	56	57	61
Liszt Pince, Tolnai Merlot, 1997	65	59	49	58	70	64	62	65	61
Mészáros-Pólya, Villányi Merlot, 1998	71	60	54	62	67	52	54	58	60
Aliscavin, Szekszárdi Merlot, 1997	62	50	49	54	71	60	61	64	59
Öregbaglas Merlot, Balatonkeresztúr 1998	64	55	52	57	68	50	51	56	57
Hilltop Neszmély, Szekszárdi Merlot, 1995	60	55	45	53	68	55	58	60	57
Pócz Pincészet, Balatonlelle Merlot, 1999	50	55	55	53	60	50	50	53	53