

GARAI PINCE

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2017

85,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Kadarka, Syrah
 ÁR: 3000 Ft



E mintában is a bíbor színárnyalat dominál, s ez a megjelenés kiváló összhangot adott a többi összetevővel. Nagyszerű, gazdag és komplex illat vezet be kóstolást, ahol a gyümölcs karakter az uralkodó. Szép és élénk savak, és ugyancsak összetett ízek következnek; talán az egyensúly (tanninérzet) lehet majd még jobb némi további összesimulással.

TAKLER SZŐLŐBIRTOK

SZENTA-HEGYI
KÉKFRANKOS 2017

85,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
 ÁR: 5800 Ft



A szín mélyvörös, igen meleg árnyalattal, azonnal megfogja a bírálót. Igen finom, behízelt az illat, amibe parányi vaníliás jelleg is beépül, különleges finomságot kölcsönözve a bornak. A szépen lekerekedett savak is hozzájárulnak a szükséges teltségérzet megjelenéséhez, talán a tanninok érzete lehetne egy kissé visszafogottabb. A fajtajellel szépen felismerhető, és az egyensúlyra nézve sem lehet okunk panaszra.

A BIKAVÉR FELTÁMADÁSA

SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

Megrázó élmény, amikor egy B-kategóriás filmben az Isten háta mögötti amerikai kisváros lengyel éttermében a két szereplő mély beszélgetése során már a negyedik palack bort fogyasztja el egyikük kedvencéből, amelyre az „olcsó, pocskék, de szeretem” szavakkal hivatkozik – és kivehető, hogy az asztalon bikavéres palackok állnak...

Ide vezetett az elmúlt rendszer borpolitikája, amely exportcikknek kiáltotta ki a Bikavért, miközben a volumenszámítások jegyében számúzte a Kadarkát, a hetvenes évektől erőltette a tartályos erjesztést, Szekszárdot pedig megfosztotta a névtől, így ott évtizedekig csak „Óvörös” készülhetett.

Ebből a helyzetből kellett visszajönni a rendszerváltást követően, amiben a hungarikumok és az autochton fajták újralfedezésén túl segített az 1997., majd a 2004. évi bortörvény (amelyek visszaadták Szekszárdnak is a márkát, és előírták, hogy Bikavér – néhány kivételtől eltekintve - csak palackban forgalmazható), a 2003. évi egri, majd a 2009. évi szekszárdi eredetvédelmi szabályozás és termékleírás (melyek közül az egri még több minőségi szintet is meghatározott), valamint olyan lépések is, mint a borvidéki borospalackok megjelenése (Szekszárd: 2013, Eger: 2019), nem beszélve a 2014 óta megrendezett Bikavér Párbajról, amely mindkét borvidéket elhozza a fővárosi fogyasztóknak is.

Szerencsére az ital hamar visszatért a minőségi gyökerekhez, amelyek egyébként - a hangzatos legendával ellentétben – nem a török harcok korában gyökereztek, amikor Eger vidékén még fehérszőlőket termesztettek, hanem inkább a XIX. század második felében. Az egri, majd a szekszárdi termelők legjobbjai is szőlőt telepítettek, és kísérletezni kezdtek ezzel a cuvée-vel, gondosan megkülönböz-

tetve azt a bordeaux-i típusú házasításaitól. A dizájn is sokat fejlődött, már ritkán fordulhatna elő, amit egy 2008-as exporttételről írt egy amerikai kóstoló: „címkéje egy szovjet propagandaplakát és egy norvég black metal albumborító fura keveréke”.

Az árak is tükrözik a minőségi törekvéseket, valamint a borokba kerülő alapanyagot, szaktudást és a hosszú érlelést: egy palack Bikavér jelenleg kb. 2500 forinttól kapható, a különleges dőlőből származó tételek pedig akár a 30.000 forintos polcárát is megközelíthetik. Ami az exportpiacokat illeti, egyelőre nem túl gyakran találkozni Bikavérrel külföldön. A tömegpiaci változatok Amerikában 3000 Ft körüli dollárért már hozzáférhetőek, de például Nagy-Britanniában egy három minőségi tételből (Bolyki, Gál Titi, St. Andrea) álló csomagért már 50 fontot – 20.000 forintot – is elkérnek.

Ugyan lassan, de a nemzetközi versenyeken is elkezdnek sikereket aratni a Bikavérek. A 2020-as bordeaux-i Challenge International du Vin versenyről 2 arany- és 2 ezüstérmet hoztak el (Thummerer, Petrény és Besenyei), a Decanteren 1 ezüst- és 4 bronzérem született (mind St. Andrea). A 2019-es Concours Mondial de Bruxelles értékelésében külön kiemelték, hogy a Bikavér népszerűsége – több más helyi fajta és változat mellett - növekszik, azonban a nagyaranyakat elsősorban a nemzetközi fajták borai kapják mind a mai napig.