



SZERZŐ: GEÖNCZEÖL ATTILA

BIKAVÉR-PILLANATKÉP

Kiegyensúlyozott, magas színvonalú borsorral találkoztak a kóstolók a legismertebb és legnagyobb mennyiségben piacra kerülő magyar vörösbor-típus tesztjén. 40 bikavért teszteltünk az egri Eszterházy Károly Főiskola egyik szemináriumi termében. A bírálók nagyrészt az egri borászok közül kerültek ki, néhány független kóstolóval kiegészülve. A szakemberek két bizottságban értékelték a benevezett tételeket. Többségük Egerben termelt, azonban hét szekszárdi bor is színesítette a képet, és amint az eredményekből látszik, cseppet sem játszottak alárendelt szerepet.

e

gy ilyen teszt során megkerülhetetlen a két érintett borvidék összevetése, stílusok jellemzése, évjáratok elemzése. A talán legjellemzőbb következtetésünkkel egy régi preconcepciót tudtunk megerősíteni: az egri bikavérek igazán 5–6 éves korukban mutatják meg a bennük lévő értékeket, míg a szekszárdiak már 3–4 évesen is nagyon kerek, harmonikus borok. A szekszárdiak déliesek, édesebb–kerekebb csersavakkal, lekvárosabb szerkezettel rendelkeznek, míg az egriek fiatalon savasabbak, szikárabbak, idősebb változatban pedig nagyszerű fűszerességet, elegáns érlelési jegyeket mutatnak.

Érdekességként érdemes megemlíteni a sorban szereplő egyetlen 2006-os tételt, amelyet mindkét bizottság kóstolt, és amelynek egymástól függetlenül szinte tizedre ugyanazt a pontszámot (86,5, illetve 86,7) adta. Nyilván nem lehet eltekinteni az évjáratok hatástól sem, de az időutazást sajnos még nem találták fel, így lehetetlen vállalkozásnak számítana ugyanolyan idős állapotukban objektív módon összehasonlítani a 2009-es, 2011-es és 2012-es borokat. Két-három év múlva a fiatalabb évjáratokból származó legszebb tételek is elérik talán a 2009-es borok mai szintjét.

A teszt igazolta az Egri Borvidék Borminősítő Bizottságának döntéseit is, hiszen mind a négy benevezett superior bikavér bejutott a hús legjobbjai közé; az „A” jelű bizottságtól az első két, míg a „B” bizottságtól a második és a hetedik helyezést szerezték meg.

Mindkét bizottságban magas pontszámok születtek, 11 tétel kapott 86 fölötti pontszámot, ami a nemzetközi borversenyeken is aranyérem-közelit jelent. Egy erős dugóhibát és egy magasabb illósvásvizint leszámítva gyakorlatilag nem talákoztunk hibás borral. Fontos momentum, hogy az idősebb (elsősorban egri) borok egy részének szüksége volt néhány perc szellőzésre. A palackban töltött hosszú idő után az először kicsit fülledtnek, zárkóztak mutatózó tételek gyönyörűen ki tudnak bontakozni. Ekkor előtérbe kerülnek az aszalt szilvák, csokoládés–kávék, édesfűszeres, esetleg diszkrétan animális jegyek (tolakódó brettet egyetlen esetben sem találtunk).

A teszt tétellei alapvetően a közép- és magasabb árkategóriából kerültek ki – 1500 és 5000 Ft közötti sávban mozogtak, és mindössze egy bor képviselte az 1000 Ft alatti árszintet. Érdemes lenne egyszer megvizsgálni

**BOLYKI PINCÉSZET
ÉS SZŐLŐBIRTOK**Bolyki és Bolyki Egri Bikavér
Superior, 2012**85** ÁTLAGPONT

ÁR: 4500 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 75%



Színe nagyon mély rubin. Illatát gyógyfüvesség, ánizsos finomság jellemzi. Első kortyolásra könnyedebbnak tűnik, utána azonban kibontakozik a gazdagsága. Összetett tétel. Ízében a gyümölcsös és a fanyar jegyek harmonizálnak egymással. Hosszú lecsengésű. Tanninjai még nyersek, érnie kell, de nagy potenciállal rendelkezik.

**KOVÁCS NIMRÓD
WINERY**

Rhapsody, 2011

85 ÁTLAGPONT

ÁR: 2950 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 120%



Szemgyönyörködtető gránátalma szín, kevés feltapadással. Illatában édeskés jegyek jelennek meg, részben a hordónak, részben pedig a gyümölcsös – érett szamóca, gránátalma – karakternek köszönhetően. Zamata szép kerek, összetartó, savai lehetnének magasabbak. Teste bársonyos, íze komplex, gazdag, erdei gyümölcsökkel, szelídgesztenyével. Tanninjai szép lekerekedettek, és zamatában mindent hozott, amit az illatában ígért. Most van a csúcán, el kell fogyasztani.

**GRÓF BUTTLER
BORÁSZAT**

Egri Bikavér, 2008

84,9 ÁTLAGPONT

ÁR: 6000 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 55%



Szép, harsány szín, nagyrészt bíbor, de sok rubin is van benne. Illatában az érett gyümölcsösség mellett kávé és kapor jegyek érzékelhetők. Zamatvilága összetett, kávé, gesztenyés, fűszeres, fanyar aromákkal. Jó egyensúlyú és szép harmóniájú tétel, magas tanninokkal. Rendkívül hosszú lecsengésű.

**KOVÁCS NIMRÓD
WINERY**

Superior, 2011

84,6 ÁTLAGPONT

ÁR: 4190 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 75%



Megjelenése közepesen intenzív rubin, eléggé nagy feltapadással. Illatában érett fekete bogyós gyümölcsök dominálnak, némi vaníliaésséggel. Ízében ugyanezt a kellemes frissességet hozza. Rendkívül összetett bor, szépen lekerekedett savakkal és tanninokkal, amelyek virgonccá teszik. Telt ízű, harmonikus, kellemes tétel.

**PANNON TOKAJ
PINCÉSZET**1115 Budapest,
Kelenföldi út 2.
www.pannontokaj.hu

Citrusos, botritiszes illat és zöldalmás ízjegyek. Az édesség ellensúlyozása révén szép harmóniát eredményeznek az elegáns savak. Testes, vastag, mézes struktúra. Ezt meg kell kóstolnia!

ESZTERBAUER BORÁSZATTüke Szekszárdi
Bikavér, 2012**85,25** ÁTLAGPONT

ÁR: 3200 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 110%



Cseresznyepiros, vidám, fiatalos szín. Fűszerpaprika, málna, ribiszke, vanília, egy kis csokoládé a jellemző illatjegyek. Gazdag, délies bor, érett, édes cseresznye, komoly testességgel, lágysággal, tüzes-fűszeres, hosszan érezhető zamatokkal. Jól érlelhető, de már most is szép tétel. Ízében minden gömbölyű, sehol egy él, túske, legfeljebb a tannin reszeli egy kicsit a nyelvünket.

**EGRI BORVÁR TÓTH
FERENC PINCÉSZETE**

Egri Bikavér válogatás, 2009

85 ÁTLAGPONT

ÁR: 3500 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 100%



Gránátvörös, érett szín. Fűszereket, régi bőrröket és kezdetben némi bizonytalanságot érzékelhetünk illatában, ezért fontos, hogy kóstolás előtt néhány perccel szellőztessük. Ezután jelennek meg az igazán izgalmas füstös-kávés jegyek. Közepes testű, nem a gyümölcsösségre építő bor, mindössze némi aszalt szilvás hangulat árnyalja a képet. Utóíze szikár, ásványos, keserűmandulás, határozottan cseresznyés.

**KRF SZŐLÉSZETI ÉS
BORÁSZATI KUTATÓ-
INTÉZET, EGER**

Egri Bikavér, 2009

84,75 ÁTLAGPONT

ÁR: 2300 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 135%



Barnásvörös, kissé bágyadt szín. Szépen érlelt bor, de egy kis időt adni kell neki a kibontakozáshoz. Aszalt szilva, szilvalekvár, hordós fűszeresség, füstösség, pörkölt fa, étcsokoládé a jellemző illatjegyei. Közepesen nagyobb test, érleltég, némi édeskés hatás, kerek tanninok, feszes savak jellemzik. Utóíze közepesen hosszú, szilvás, aszalt áfonyás, cseresznyekomposzt zamatokkal.

BESENYEI BORHÁZ

Egri Bikavér, 2012

84 ÁTLAGPONT

ÁR: 2000 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 155%



Feketecseresznyés árnyalatú bíbor szín. Illatban meggyes-szilvás jegyekkel indít, amelyek egy kis fűszerrel keverednek. Vidám, fiatalos összehatású bor, gazdag zamatokkal, szép savakkal, testességgel. Ízben is előjön a gyümölcs, ami újfás elemekkel – vanília, fahéj – társul. Markáns cseresznyés nem bántóak, összhangban állnak utóízének tetszetős, cseresznyemagos keserűségével, árnyalatnyi édességével.

KOCHOrszágos Miklós-napi
Rosé Borverseny 2014
Aranyérem18. Nemzetközi Vince-napi
Borverseny Temerin 2015
Aranyérem

„A” BIZOTTSÁG

PETRÉNY WINERY

Big Band Egri Bikavér
Superior, 2009

88 ÁTLAGPONT

ÁR: 3450 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 105%



Gránátvörös, érett szín. Illatában gyümölcsök és izgalmas fűszerek – meggyes csokoládé, szegfű- és rózsabors, menta, aszalt vörös gyümölcsök – játszadozását érzékelhetjük. Gazdag test, vibráló savak, rendkívül hosszú utóíz, érett cseresznyére, friss lekvárra emlékeztető zamat. A puncsos hatású hordó határozott, mégis csak aláfestésnek tűnik, hagyja a bort érvényesülni, fickándozi.

THUMMERER PINCE

Egri Bikavér Superior, 2009

86,75 ÁTLAGPONT

ÁR: 3250 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 110%



Mély gránátvörös szín, lilás szegéllyel. Pörkölt fás, pirítósa is emlékeztető, kávékakaós illat, szederlekvárral, erdei gyümölcsökkel, némi animalitással, rummal. Fiatalos zamatok, könnyedebb test, még mindig rakoncátlan cseresavak. Feszés savai hosszan elnyúló életgörbét vetítenek előre. Utóíze étcsokoládésan kesernyés, tüzes. Az egyik bíráló szerint a tökéleteshez közeli bikavér.

HEIMANN CSALÁDI
BIRTOK

Szekszárdi Bikavér, 2012

86,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 4450 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 80%



Bíborvörös, lilás szegély, mély szín. Meggyes-fűszeres, gyümölcsös, jellegzetes Kékfrankos-illata néhány perc levegőzés után egyre összetettebbé válik; szilva, ringló, vanília, szép tölgyes aromák jelennek meg benne. Ízben még rakoncátlan, nem simul bele teljesen a hordó, markánsan érezhetőek a savak, cseresavak is. Gazdag test, tüzeség, kissé savanykás-fanyar utóíz jellemzi.

BODRI PINCÉSZET

„Faluhely” Szekszárdi
Bikavér Válogatás, 2011

86,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 4000 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 90%



Mélyvörös, tintaszerűen mély színű bor. Csokoládés, kávé, érett illatokkal indít, majd megjelenik egy kis szilva, puncs, fűszeres lekvár, szeder is. Gazdag test, erőteljes cseresavak, lekváros-likőrös utóíz jellemzi. Magas alkohol, határozott, de nem tolakodó hordó érződik. Igazi gasztrobor, nehéz steakhez, vadhúshoz illik. Komolyabb minőségű toszkán vörösborokat idéz.

PETRÉNY WINERY

Egri Bikavér, 2011

86,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 3450 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 100%



Mély, barnás-vörös szín. Aszalt szilvás, édesfűszeres illatvilága erőteljes új tölgyfahordós érleléssel párosul. Csokoládés-kakaós, savanykás kávé formában mindez visszaköszön a zamatában is. Kevés szederlekvár, kökényes kesernye gazdagítja a képet. A nagytestű, tüzes bor harcban áll a hordóval, egyik sem kerekedett igazán felül a másikon. A jövő bora, hiányzik még a harmónia.

THUMMERER PINCE

Egri Bikavér, 2011

86,25 ÁTLAGPONT

ÁR: 2260 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 155%



Gránátvörös szegélyű, mély szín, tintaszerű manggal. Intenzív, kissé behizelgő illata igazi aromaorgia: málna- és szilvalekvár, meggylikőr, kakaó, puncs, vanília, továbbá más édesfűszerek. Ízében kezdetben egy kis édesség érezhető, de határozottak a savai is. Utóizében előbukkan némi fanyarság, ám ez cseppet sem kellemetlen hatású. Közepes testű, jó gasztrobor, fűszeres ételek kiváló párja.

„B” BIZOTTSÁG

HAGYMÁSI PINCÉSZET

Egri Bikavér Classicus, 2009

87,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 1800 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 200%



Közepesen intenzív gránátalma szín. Illatában édes, érett gyümölcsök – gránátalma, szamóca – és virágok érzékelhetők. Ízében is ugyanez köszön vissza, emellett a hordós jegyek szintén erősen dominálnak benne. Megjelenik továbbá a keserű csokoládé is. Összességében szép, decens tétel, kellemes tanninokkal, jó savgerinccel, kellő beltartalommal és egyedi ornamentikával. Bravó!

THUMMERER PINCE

Egri Bikavér Superior, 2011

87,3 ÁTLAGPONT

ÁR: 3250 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 110%



Lenyűgözően szép, pinkes szilvás, szamócás megjelenés. Illatában a fás jegyek mellett a csokoládé dominál. Íze nagyon szép, összetett, mögöttes erdei gyümölcszamatokkal. Ornamentikája mellett egyensúlya is korrekt. Savai szépek, tanninja finom, érett, és még kesernyés utóíze is csak kikerekíti a bort. Mennyei, komplex, különleges...

DULA PINCÉSZET

Egri Hegybíró Bora –
Egri Bikavér, 2006

86,7 ÁTLAGPONT

ÁR: 2500 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 140%



Intenzív gránátalma szín. Illata tetszetős, diszkrét, ugyanakkor határozottan alkoholos, intenzív, avaros illatokkal. Íze gazdag, elegáns, fenomenális, csodálatos ornamentikával, piros bogyós gyümölcsökkel, szép hordóhasználattal – valóságos izorgia! Kora ellenére igen szép a savgerince. Tanninjai egyáltalán nem szárítanak, fűszeresség, faháj, vanília jellemzi. Főnyeremény!

VINCZE BORÁSZAT

Arcanum Egri Bikavér, 2009

86,3 ÁTLAGPONT

ÁR: 5000 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 70%



Intenzív bíbor színű, nagyon határozott koronával. Jellegzetes vörösborillatában az alkohol, a hordó és az ánizsos jegyek dominálnak. Ízében megjelennek a fekete áfonyás jegyek. Nagytetű tétel, amelyben ott van a savgerinc is, ugyanakkor a tannin mindent visz. Egyben van a bor, rendkívül tömény, erőteljes, mindemellett elegáns tétel.

ESZTERBAUER
BORÁSZATTüke Szekszárdi Bikavér,
2011

85,3 ÁTLAGPONT

ÁR: 3200 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 110%



Színe közepesen intenzív rubin. Illata fahéjas, fűszeres, kifinomult. Ízében határozott, érett stílust, hűvösebb eleganciát képvisel. Nagyon kellemes, izléses tétel, szép tanninokkal. Ornamentikájában a meggyes karakterjegyek mellett megjelenik az érett kökény, egy kis kesernyés húzósság, továbbá érett vörös bogyós gyümölcsök és némi fűszeresség is. Jóval többet adott, mint amit ígért.

DEMETER PINCÉSZET

Egri Bikavér Selection,
2009

85,1 ÁTLAGPONT

ÁR: 4200 Ft

ÁR-ÉRTÉK ARÁNY: 85%



Megjelenése sötét rubin, feltapadása eléggé határozott. Illata csokoládés, sűrű, testes, tipikusan vörösbor jellegű, határozott alkohollal. Íze kerek, csodálatos összhang, összetettség és elegancia jellemzi. Jó savak, nagy test, némi ornamentika is érzékelhető, az utóízében bontakoznak ki a fekete gyümölcsös jegyek. Rövid lecsengésű.

BORTESZTELŐK



▶ **PÓK TAMÁS**
szőlő- és
bortermelő,
Pók Tamás
Pincéje

„A” BIZOTTSÁG



▶ **ADAMOVICH
KÁROLY**
borász,
Gróf Buttler



▶ **HAGYMÁSI
JÓZSEF**
szőlő- és
bortermelő,
Hagymási
Pincészet



▶ **PATAI ISTVÁN**
borász,
Varsányi
Pincészet



▶ **PINTÉR NOÉMI**
borturizmus
koordinátor,
Kovács Nimród
Winery



▶ **GEÖNCZEÖL
ATTILA**
borász,
borszakíró



▶ **KOSÁRKA
JÓZSEF**
nemzetközi
borbíra



▶ **BALGA IRINA**
adjunktus, EKF



▶ **DÉKÁNY TIBOR,**
a Magyar Bor
Akadémia tagja

AZ "A" BIZOTTSÁG ELNÖKE PÓK TAMÁS EGRI BORÁSZ VOLT. EBBEN BÍRÁLT HAGYMÁSI TAMÁS, AKINEK A BORÁT A MÁSIK CSAPAT GYŐZTESKÉNT HOZTA KI



▶ **DULA ÁRON**
szőlő és
bortermelő,
Dula Pincészet

„B” BIZOTTSÁG



▶ **GÁL LAJOS**
egyetemi tanár,
Eszterházy
Károly Főiskola



▶ **BOZZAI
ZSÓFIA**
okleveles
borbíráló



▶ **TÓTH KATALIN**
kereskedelmi-
és marketing-
igazgató,
Egri Borvár

A "B" BIZOTTSÁG MUNKÁJA KOSÁRKA JÓZSEF ELNÖKLE-TÉVEL FOLYT, MINDKÉT SZAKÉRTŐI TESTÜLET MINTEGY HÚSZ BIKAVÉRT KÓSTOLT MEG

ez utóbbi kategóriát is, így kaphatnánk igazán valós képet a bikavérekről. Miközben ugyanis a teszten megjelent tucatnyi bíráló elégedetten konstatálhatta, hogy egyre kiegyensúlyozottabb, megbízhatóbb ennek az emblemikus bornak a minősége, az áruházak polcai még mindig tele vannak 500–800 Ft-ért kínált, olcsó bikavérekkel. Ez ugyan alapvetően nem nagy baj – párhuzamba állíthatnánk a jelenséget az olasz Chianti-történettel –, de a közösségi márka, a „bikavér”-fogalom megítélését nagyban befolyásolja ezeknek az alsópolicos tételeknek a minősége is. Összességében azonban megállapítható, hogy az irány jó, a fogyasztó már 1500–2000 Ft/palack áron is nagyszerű borokkal találkozhat, ha Egri vagy Szekszárdi Bikavért vesz le a polcról.

“Felfedezni valamit annyit tesz, mint látni, amit mindenki lát, és közben arra gondolni, amire még senki.”

Szent - Györgyi Albert

