



### Siklósi Chardonnay

1998

**VYLYAN**

2150-3250 Ft

**69** Szépen fejlődő, pörkölési aromákban és vaníliában bővelkedő illata tiszta, azonban mellőzi a rafináltságot. Savai szépen kerekednek, de a barrique érlelés tölgyes, vaníliás nyomai uralják a bort. Közepesen hosszú utóízében is a pörkölt nianaszok viszik a prímet. Nem igazán bonyolult, de szép. \*\*

### Villányi Chardonnay

1998

**WUNDERLICH ALAJOS**

**69** Kissé bizonytalan, érett illat. A kerek savak intenzív barrique jelleggel párosulnak, ami lehetne elegánsabb is. A nyers fán kívül nem sokat mutat ízben. Egyszerű bor. \*\*

### Mátraaljai Chardonnay

1999

**LUDÁNYI JÓZSEF**

745-910 Ft

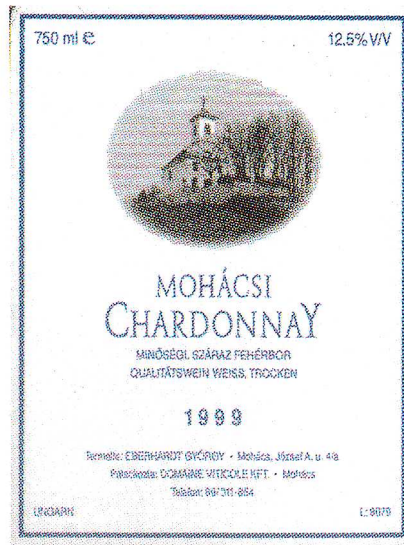
**69** Érett, kissé egysíkú illat, felsejlő tölgyfás jegyekkel. Élénk, sőt éles savak, egyszerű, rövid ízekkel. \*\*

### Szekszárdi Chardonnay

1999

**TAKLER PINCE**

**69** Érett jelleget mutató, csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető illat. Jó savgerinc, neutrális íz, közepes test, rövid utóíz. Jól sikerült bor, bár ízvilága túlon túl semleges. \*\*



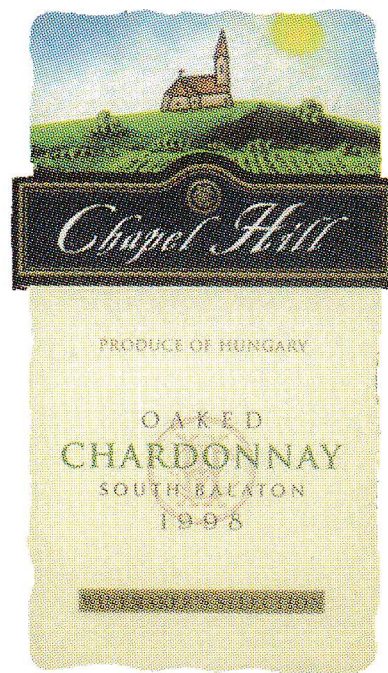
### Mohácsi Chardonnay

1999

**EBERHARDT GYÖRGY**

825-1380 Ft

**69** Gyengén gyümölcsös, virágos illat. Élénk savak, karcsú test, visszafogott gyümölcsösség, rövid utóíz. Korrekt, tiszta bor, mindössze az intenzitás hiányzik belőle. \*\*



### Balatonboglári Chardonnay

(Oaked)

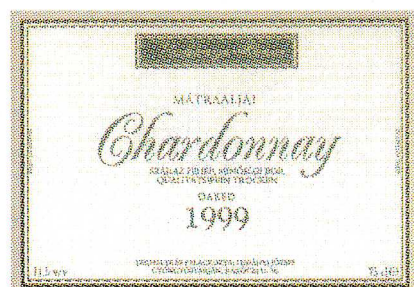
1999

**CHAPEL HILL**

**(BALATONBOGLÁR)**

510 Ft

**68** Nagyon visszafogott, enyhén fűszeres-vaníliás illat. Lendületes savak, minerális ízvilág. A halványan tölgyfahordós érlelésre utaló íz csak a kurta lecsengésben érezhető. Friss, szinte ropogós bor, mélység nélkül. \*\*



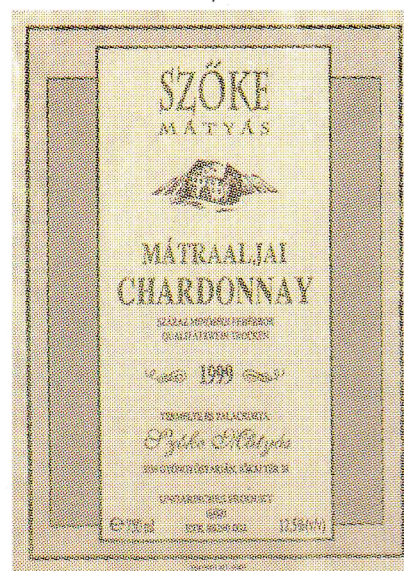
### Mátraaljai Chardonnay

1999

**LUDÁNYI JÓZSEF**

745-910 Ft

**69** Érett, kissé egysíkú illat, felsejlő tölgyfás jegyekkel. Élénk, sőt éles savak, egyszerű, rövid ízekkel. \*\*



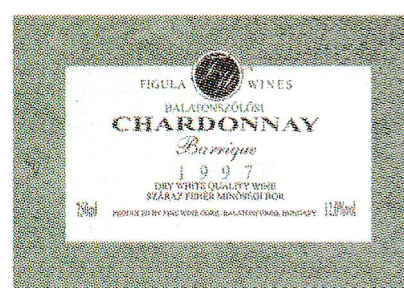
### Mátraaljai Chardonnay

1999

**SZŐKE MÁTYÁS**

925-1430 Ft

**66** Nem egyenes vonalú, kénes illat. Ízben sem ígér, nem is teljesít többet. A széndioxid, a savak és az ízek mind külön utakon járnak, ráadásul az illathoz hasonló bizonytalanság a szájban is felbukkan. Rövid, szappanos utóíz. \*\*



### Balatonszőlősi Chardonnay

(barrique)

1997

**FIGULA MIHÁLY**

**(FINE WINE)**

1500 Ft

**65** Érett jelleget mutató sós-ásványos illat. Kerek savak, gyenge intenzitású minerális íz, amely még a korty lenyelése előtt eltűnik a szánkából. \*\*

## ÍGY TESZTELÜNK

A Borbarát tesztsjei vakbíráló formájában zajlanak. A kóstolók elkülönített bokszokban ülnek, a mintákat pohárban kapják, így még az üveg nyakát sem láthatják. Bíráló közben nincs mód egyeztetésre. A tesztelők csak a bor fajtáját, illetve típusát és évjáratát ismerik. A teszt végén bediktálják adott pontszámaikat (100 pontos rendszerben bírálunk), amin később már nem lehet változtatni. A mellélövések hatásának csökkentése érdekében minden bornál kiejtjük a legrosszabb és a legjobb pontszámot (illetve ezek egyikét több azonos érték esetén), és a megmaradtak átlaga adja a bor végső értékelését. Szigorítás gyanánt minden tesztelőnek név szerint vállalnia kell adott pontjait, amit a Borbarát internetes honlapjain közlünk ([www.borbarat.com](http://www.borbarat.com), [www.friendsofwine.com](http://www.friendsofwine.com)). A borok pontszámaik alapján soroltatnak az általános kategóriákba, melyeket alább közlünk.

A leírások némelykor kicsit más értékelést tükröznek, mint a pontszámok. Ennek az az oka, hogy a kóstolócsoport átlagolt véleménye után a borleírásokat egy-egy tesztelő írja, miközben visszakóstolja az

összes tételt. Természetesen a többiek jegyzeteit is felhasználja, azonban magánvéleménye nem feltétlenül egyezik az adott bor összesített megítélésével – bár mindent elkövetünk annak érdekében, hogy a leírásokban is a bírálók kollektív akaratát juttassuk ki-fejezésre.

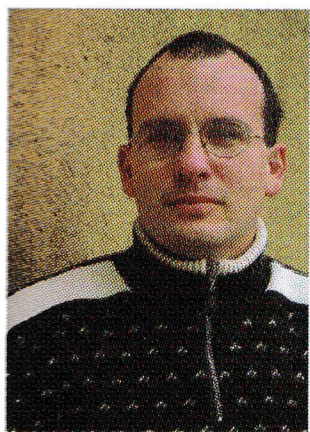
Ezzel szemben vannak olyan bírálatok, ahol egyvalaki személyes véleménye alakítja a borok értékelését. A megkülönböztetés érdekében ebben az esetben a csillagok kék színnel jelennek meg a csoportos értékelés piros csillagaival szemben.

A borok mellett közölt árak a szerkesztőségünk által felmért aktuális fogyasztó árak. Az esetleges árváltozásokért nem vállalhatunk felelősséget. A teszteken a tételek nagy része kereskedelmi forgalomból származik, és a borok minden ellenszolgáltatás nélkül szerepelnek. A 60 pontszámnál gyengébbnek ítélt borok leírását mellőzzük tesztsjeinkben. A pontok magukért beszélnek, az esetleges hibák taglalása így inkább csak a helyet veszi el más boroktól.

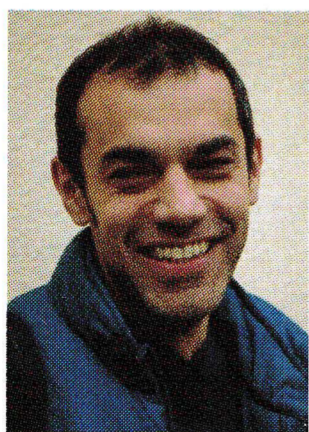
## KATEGÓRIÁK

90–100 pont	*****	Nemzetközi összehasonlításban is ritka, különleges bor
80–89 pont	****	Kiváló bor, nagy érdeklődésre tarthat számot
70–79 pont	***	Élvezetes bor, bátran ajánlható
60–69 pont	**	Elfogadható bor, különösebb erények nélkül
50–59 pont	*	Közepesnél gyengébb bor
50 pont alatt	▼	Gyenge bor, nem ajánljuk

## A NYÁRI SZÁM BÍRÁLÓBIZOTTSÁGÁNAK TAGJAI



Alkonyi László  
szakíró, a Grand  
Jury Européen  
magyar tagja



Élő László  
sommelier



Darrel Joseph  
szakíró



Kató András  
szakíró,  
a Borbarát  
szerkesztője

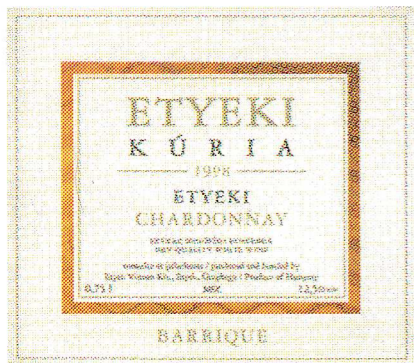


Kovács Antal  
sommelier  
(háromszoros  
magyar bajnok)



Vomberg Frigyes  
séf

# CHARDONNAY

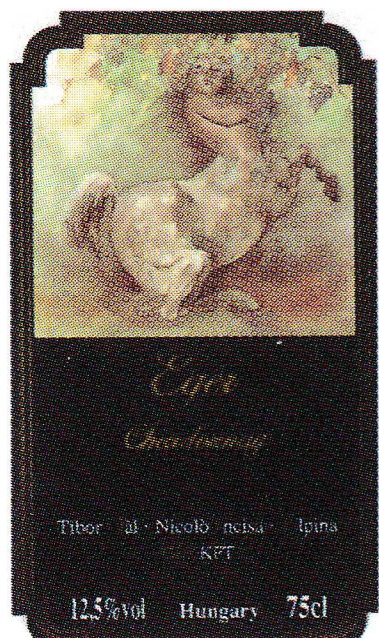


*Etyeki Chardonnay (barrique)*  
1998

**ETYEKI KÚRIA**

1500–1990 Ft

**80** Illata tiszta, diszkrét, kellemes vaníliás-krémes jegyeket hordoz. Kerek savak, közepes ízintenzitás és finom vaníliás zamat pörkölési aromákkal. Nem túl hosszú lecsengésében citrusos, vajás simogatás érződik. Jó minőségű, a maga egyszerűségében nagyszerű bor. \*\*\*\*



*Egri Chardonnay*  
1998

**G.I.A.**

2000–3000 Ft

**78** Illata mély és összetett, tölgyre, vargányagombára és érett egzotikus gyümölcsökre emlékeztet. Savai már szépen kerekednek, ízei intenzíven jelentkeznek. Jó tartású, robusztus bor, a magyar chardonnay-k közül valószínűleg a legtestesebb. Megfelelő tárolási feltételek mellett akár még négy-öt évig is érlelhető. \*\*\*

*Budai Chardonnay*  
1999

**NYAKAS PINCE**

825 Ft

**78** Illata fiatalságot áraszt gyümölcsös-virágos tónusaival. Szájban szintén frissnek, üdének hat játékos savai és gyümölcsös ízei jóvoltából. Szépen elkészített, jó minőségű bor. \*\*\*

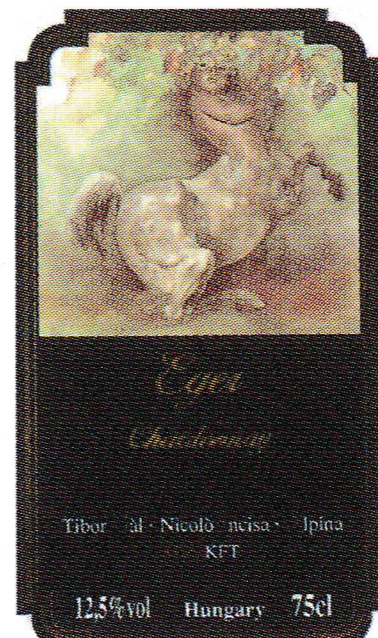


*Szőlőskislaki Chardonnay*  
1999

**LÉGLI OTTÓ**

1890–2900 Ft

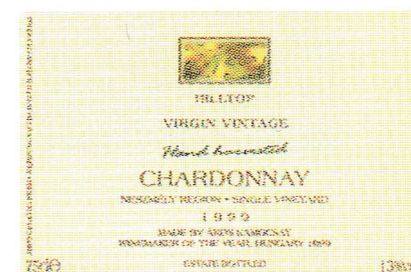
**76** Tiszta, intenzív illata leginkább pörkölt mandulára és mogyoróra emlékeztet. Szájban diszkrét, elegáns bor benyomását kelti. Ízei finoman, ugyanakkor kellő határozottsággal lépnek fel. Vanília és tölgyfa a vezető ízjegyek, utóízében árnyalatnyi grillázssal. Érezhetően fiatal még, de már jól fogyasztható. \*\*\*



*Egri Chardonnay*  
1999

**G.I.A.**

**75** Nagyon markáns illata nem hagy kétséget afelől, hogy fiatal, tölgyfahordós érlelésű borral van dolgunk. Fő illatjegyei a vanília, a tölgyfa és egy kellemes földes-gombás jelleg. Határozottsággal támad a szájban is. Savai kitűnő tartást adnak a bornak. Ízei egy az egyben igazodnak az illathoz, itt is érződik fiatalossága. Nagy testű, figyelemre méltó bor. Csúcsformáját valószínűleg csak néhány éves palackos érlelés után hozza majd. \*\*\*

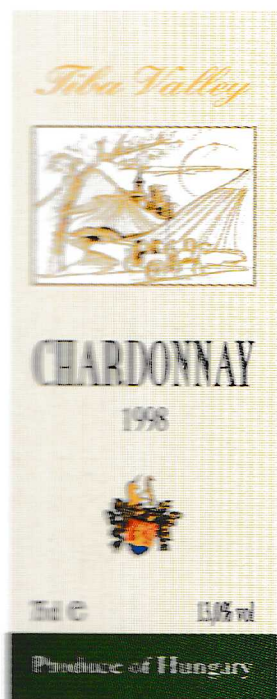


*Neszmélyi Chardonnay (Virgin Vintage)*  
1999

**HILLTOP NESZMÉLY**

2000–2300 Ft

**75** Tiszta, kellemesen gyümölcsös illat (körte, barack). Szájban friss, élénk, szinte üdítőleg hat. Közepesen hosszú

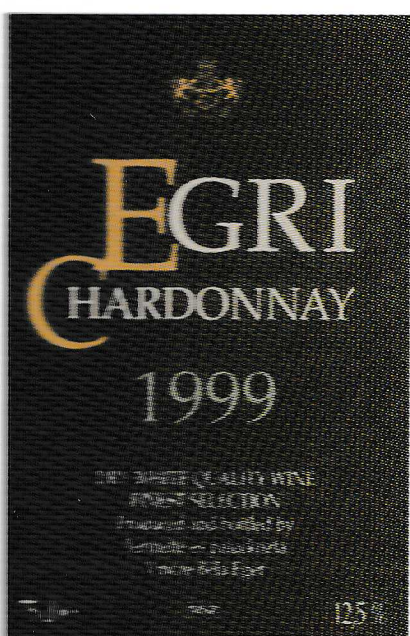


*Egri Chardonnay (Tiba Valley)*  
1998

**EGERVIN**  
620–1020 Ft

**72** Kellemes, közepesen intenzív, virágos-gyümölcsös illat. Kóstolva is hasonló könnyedség érződik a boron. Ízei határozottan de nem tovakodóan vonulnak át nyelvünkön. Élénk savak, gyümölcsös ízek, közepesen hosszú utóíz. Szépen érő bor, valószínűleg most lehet csúcsa táján.

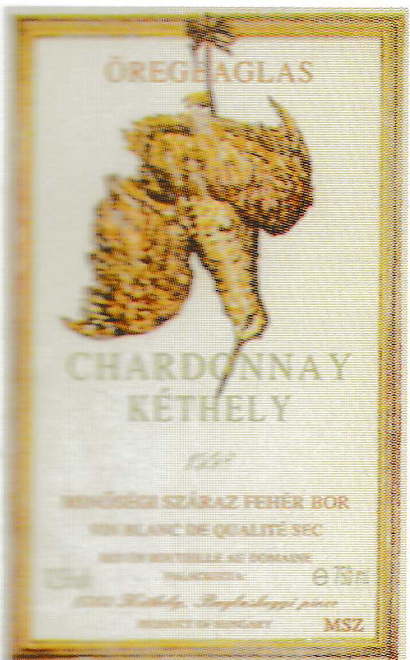
\*\*\*



*Egri Chardonnay*  
1999

**VINCZE BÉLA**  
1150 Ft

**72** Egészen világos sárgászöld szín, diszkrét, gyümölcsös illat. Lendületes savak, gyümölcsös ízvilág, karcsú test. Klasszikus reduktív fehérbor. \*\*\*



*Kéthelyi Chardonnay*  
1998

**ÖREGBAGLAS**  
1000–1550 Ft

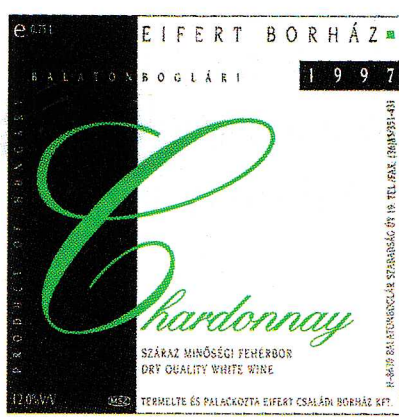
**71** Már az illatán érződik, hogy nagyon érett bor van a poharunkban. Ásványi jellegű, finoman petróleumos jegyek. Lapos savak, gyenge ízintenzitás, rövid utóíz. Érezhetően elfáradt ez a szép múltú bor. \*\*\*



*Etyeki Chardonnay*  
1999

**GYÖRGY VILLA (HUNGAROVIN)**  
750–1300 Ft

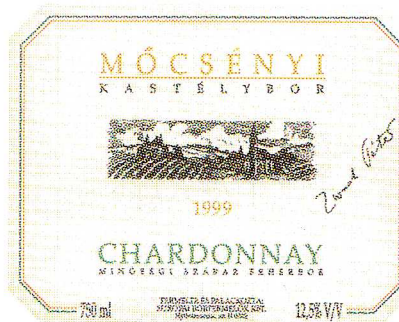
**71** Kedves gyümölcsös illat, ami azért lehetne egy picit intenzívebb. Élénk savak, tartózkodó gyümölcsös íz, könnyű test, rövid utóíz. Tisztességes de egyszerű hangvételű bor. \*\*\*



*Balatonboglári Chardonnay*  
1997

**EIFERT BORHÁZ**  
745–985 Ft

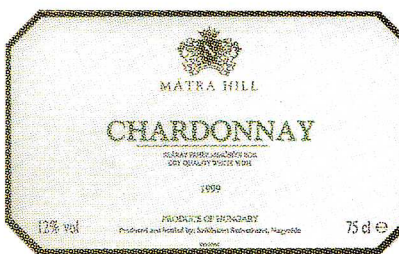
**70** Érett jelleget mutató illat fehérhúsú gyümölcsökkel, tejkaramellel, kicsi gombával és egy leheletnyi ánizzsal. Kerek savak, jó tartás, közepes test, tejkaramellás zamat, amely egészen a utóíz végéig megmarad. Csak egy jottányival járhat túl fejlődésének csúcsán. Szépen érlelt, jól fogyasztható bor. \*\*\*



*Mócsényi Chardonnay*  
1999

**EURÓPAI BORTERMELŐK**  
1900 Ft

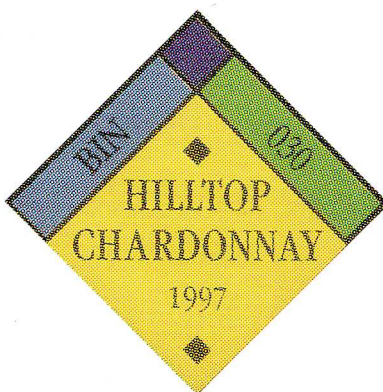
**70** Tiszta, közepes intenzitású, fanyar-minerális illat. Korához illő fiatalos savak, főleg pedig ásványi ízek jellemzik. Könnyű, rövid bor, amely hozza a pincészettől megszokott minőséget és stílust. \*\*\*



*Mátraaljai Chardonnay*  
1999

**MÁTRA HILL, NAGYRÉDE**  
800–890 Ft

**70** Közepes intenzitású, sárgadinnyére és ananászra emlékeztető, érett illat. Kerek savak, közepes test, ananászos íz, rövid utóíz. Kellemes, jó minőségű bor, de valószínűleg már idén meghaladja zenitjét. \*\*\*



*Neszmélyi Chardonnay (Bin 30)*  
1997

**HILLTOP NESZMÉLY**

**69** Tiszta, érett illata kifejezetten szarvasgombára emlékeztet. Savai már lekerekedtek, de még egyben tartják a bort. Ízében is tüntet a földes-gombás jelleg. Utóíze rövid, kissé lapos. Túl jár már fénykorán. \*\*

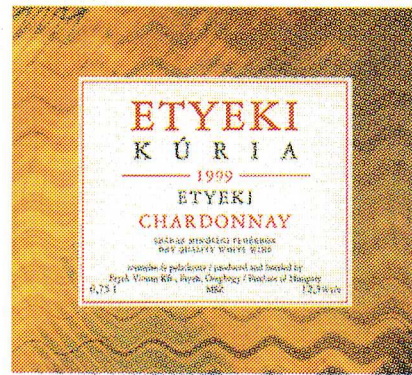


*Etyeki Chardonnay (barrique)*  
1998

**HUNGAROVIN**

750-1360 Ft

**64** Közepes intenzitású, bizonytalan illat, amelyben a tölgyfahordós érlelésre utaló jegyek jól kidomborodnak. Elmosódott, nehezen definiálható íz. Savai igencsak lekerekedtek, utóíze ki-mondottan rövid. \*\*

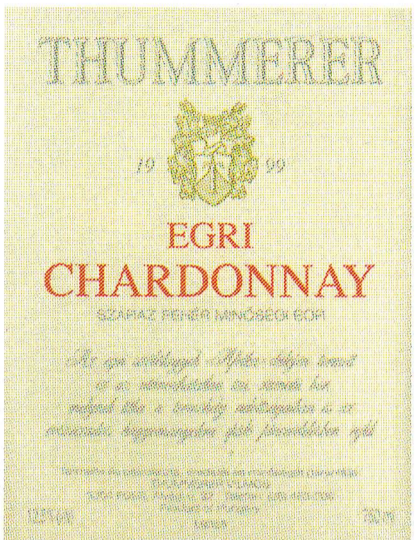


*Etyeki Chardonnay*  
1999

**ETYEKI KÚRIA**

1300-1880 Ft

**61** Nagyon gyengén jelentkező gyümölcsös illat, ami pár perc után teljesen elillan a pohárból. Vékony bor bántóan éles, karcos savakkal. Lenyelés után kifejezetten savanyú utóíz marad a szájban. \*\*



*Egri Chardonnay*  
1999

**THUMMERER PINCE**

710-1130 Ft

**64** Korához képest érett, gyümölcsös illata alma-kompótot idéz. Enyhe szén-dioxidos csípősséggel indít, ami talán túlságosan is kiemeli a savakat. Gyenge ízintenzitás, karcú test, rövid utóíz. \*\*

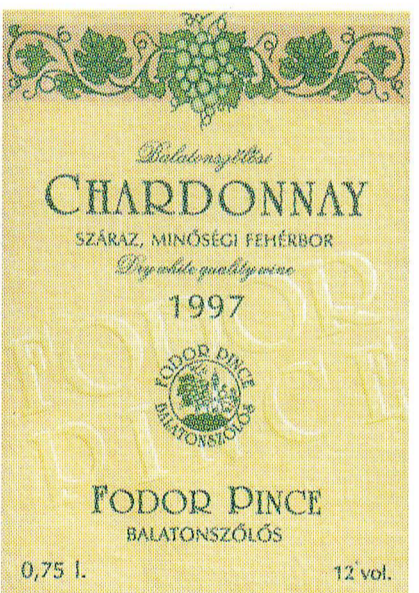


*Dörgicsei Chardonnay*  
1998

**PÁNTLIKA PINCE**

745-990 Ft

**60** Gyenge intenzitású, érett illat földes jegyekkel. Élénk, sőt túlzó savak, bizonytalan ízvilág. \*\*



*Balatonszőlősi Chardonnay*  
1997

**FODOR PINCE**

770-1490 Ft

**63** Tiszta, érettségről árulkodó de szinte teljesen neutrális illat. Kerek savak, gyenge ízintenzitás, igencsak rövid utóíz. Túl a csúcson. \*\*



*Szekszárdi Chardonnay*  
1999

**HEIMANN PINCE**

995 Ft

**60** Szolid érett gyümölcsöket felvonultató illat némi vaníliával és némi törkölyös-illós jelleggel, ami zavaró. Fiatalos, lendületes savak. Túl fiatal még.

*Szekszárdi Chardonnay*  
1997

**ALISCAVIN  
(SZT. GAÁL KASTÉLY)**

1150-1790 Ft

**63** Illatban és ízben egyaránt bizonytalan, előrehaladott állapotban lévő bor. \*\*

*Bajai Chardonnay*  
1998

**SÜMEGI PINCE**

560-1390 Ft

58 pont \*

*Lellei Chardonnay*  
1999

**ST. DONATUS**

470 Ft

58 pont \*

*Balatonfelvidéki Chardonnay*  
1999

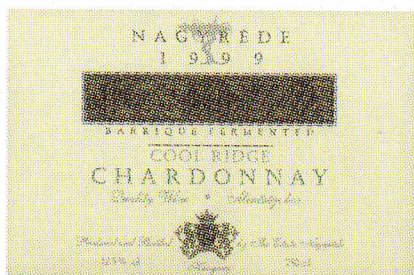
**KÁL-VIN**

535-780 Ft

**63** Bizonytalan, gyógyszeres, ásványi jellegű illat. Nyers, fanyar ízek, vékony test, rövid lecsengés. Túlságosan savhangsúlyos, üres bor. \*\*

utóízét citrusgyümölcsök egészítik ki. Tulajdonképpen ezt várjuk a reduktív iskolázástól. Jól eltalált bor.

\*\*\*



**Mátraaljai Chardonnay  
(Cool Ridge)**

1999

**SZŐLŐSKERT RT.  
NAGYRÉDE**

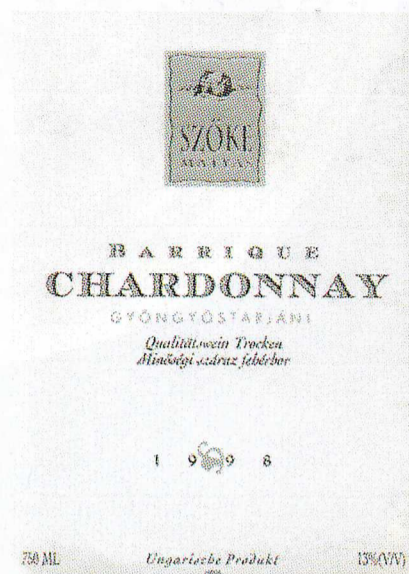
520–1150 Ft

**74** Tiszta, megfelelő intenzitással bíró de nem hivalkodó illat, amelyben leginkább tölgy, sárgadinnye és pörkölési aromák érezhetők ki. Az illat után többet vártunk a bortól. Egyszerű tölgyfaíz, túlságosan domináló savak, mindehhez vékony test, rövid lecsengés. \*\*\*

**Zempléni Chardonnay  
1999**

**CHATEAU MEGYER**

**73** Világos szalmasárga színű, vaníliás, nem túl intenzíven tölgyes, tiszta illatú bor. Szájban kellemes érzetű. Élénk, jó tartású savai vaníliás, tölgyes, vajás ízképben állnak össze. Nem a legkomplexebb, de jól lehűtve szép tud lenni. \*\*\*



**Mátraaljai Chardonnay (barrique)  
1998**

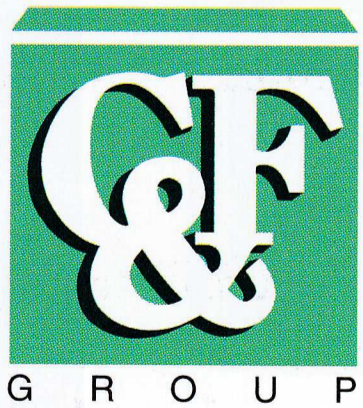
**SZŐKE MÁTYÁS**

1560–2860 Ft

**72** Tiszta, kendőzetlen barrique illat egy kicsi sárgabarackkal. Ízvilága is egyszerű lelkületű. Friss savak, jellegzetes újfás ízek, vékony test, rövid lecsengés.

\*\*\*

A LEGŐSIBB  
HAGYOMÁNYOK  
BETARTÁSÁVAL,  
A LEGMODERNEBB  
PARAFA  
TECHNOLÓGIÁVAL.



G R O U P

**Colombin**  
GM & Figlio Spa  
Industria del sughero

**ST10**

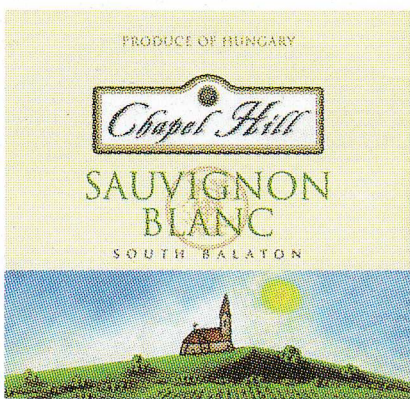


**ST12**



**PANNONfa Kft**  
1026 Budapest  
Trombitás u. 2  
Tel. 214.97.48  
Tel. / Fax 213.74.05

34147 Trieste • Italy • Via dei Cosulich, 1  
Tel.+39 040 8991.111 • Fax +39 040 380.801  
e-mail: sales.colombin@interbusiness.it

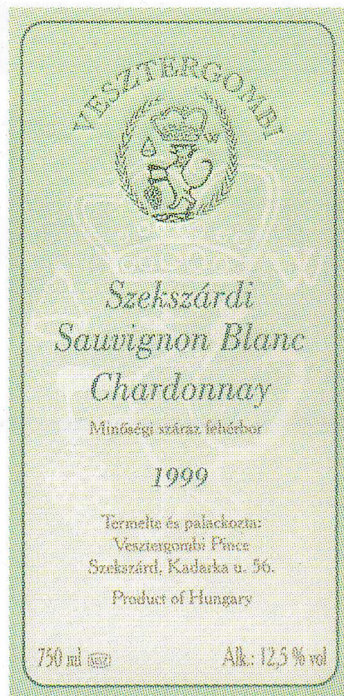


*Balatonboglári Sauvignon blanc*  
1999

**CHAPEL HILL**  
**(BALATONBOGLÁR)**

510 Ft

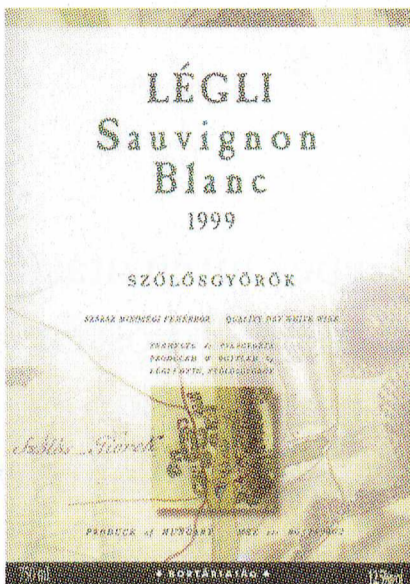
**69** Félénken mutatkozó tiszta, citrusos illat. Ízben már sokkal érettebbnek tűnik. Savai lekerekedtek, de még egyben tartják a bort. Gyorsabban öregszik, mint ahogy azt egy 1999-es bortól elvárnánk. \*\*



*Szekszárdi Chardonnay-Sauvignon blanc*  
1999

**VESZTERGOMBI PINCE**  
790-1480 Ft

**60** Nehezen leírható füstös-zöld illat, mindez nagyon visszafogottan. Szájban száraz, savai élénkek, közepes testéhez gyenge ízintenzitás társul. Lecsengése rövid, lenyelése után csupán a savéret és egy nem túl kellemes fanyarság marad a szájban. \*\*



*Szőlősgyöröki Sauvignon blanc*  
1999

**LÉGLI OTTÓ**  
1300-1990 Ft

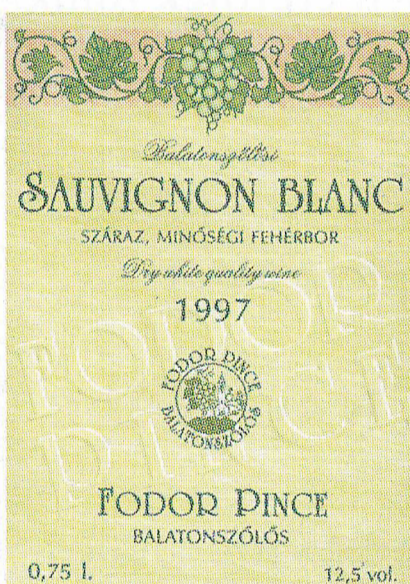
**68** Illata egyszerű, a szőlőfajtára jellemző, inkább visszafogott, mint figyelemfelkeltő. Savai élénkek, szinte élesek, uralják a bort. Egy kis mélység hiányzik ebből a karcsú testű borból. \*\*

*Dél-balatoni Semillon-Sauvignon blanc*  
1999

**ST. DONATUS**  
59 pont \*

*Etyeki Sauvignon blanc*  
1999

**HERNYÁK LÁSZLÓ**  
58 pont \*



*Balatonszőlői Sauvignon blanc*  
1997

**FODOR PINCE**  
770 Ft

**67** Közepes intenzitású, teljesen érett jelleget ígérő illat. Még mindig szinte friss savainak köszönhetően meglepően jó tartással bír korához képest. Lecsengésében pörkölt kávéaromák jönnek elő. Közepes testű, nagyon érdekes bor. Szebb már biztosan nem lesz, inkább szőlőborként ajánljuk. \*\*

*Balatonmelléki Sauvignon blanc*  
1998

**BUJDOSÓ PINCE**  
690-920 Ft  
57 pont \*

*Dörgicsei Sauvignon blanc*  
1998

**PÁNTLIKA PINCÉSZET**  
745-1490 Ft  
55 pont \*



*Soproni Sauvignon blanc*  
1999

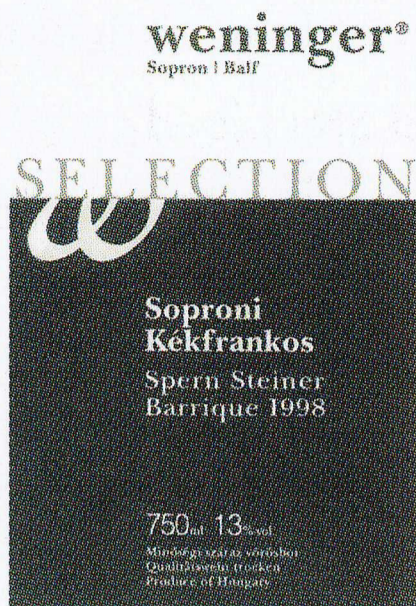
**HILLTOP NESZMÉLY**  
1500 Ft

**67** Bodzára, paprikára, kaporra és borsra emlékeztető illat. Savai határozottak, ízei egy sauvignon blanc-hoz méltóan intenzíven jelentkeznek, és sokáig megmaradnak a lenyelés után is. Jó tartású, korrekt bor; remek ételkísérő lehet. \*\*

**HELYREIGAZÍTÁS**

A Borbarát magazin legutóbbi számában a Pajzos Rt. két borának évjázatát tévesen tüntettük fel. Az 5 puttonyos Aszú és az Esszencia helyes évjárata 1993.

# KÉKFRANKOS TESZT



**Soproni Kékfrankos Selection  
1998**

**WENINGER PINCÉSZET**  
3300–4730 Ft

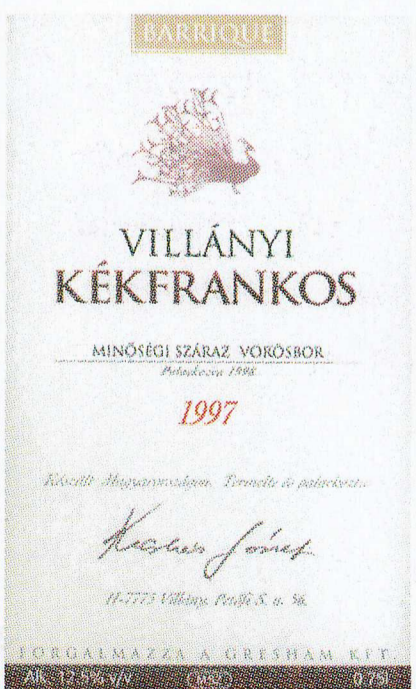
**81** Mély rubinvörös szín, gazdag illat: erdei gyümölcsök, fahéj, finom fa támogatással. Ízben meggyes, likőrös jelleg kevés kávéval. Tüzes, rafinált, elegáns bor, az átlagnál jóval hosszabb utóízzel. \*\*\*\*



**Soproni Kékfrankos Barrique  
1998**

**WENINGER PINCÉSZET**  
1880–2200 Ft

**80** Visszafogottabb de finom csokoládé- és kávéaromával indít. Szájban már dohány és ribizli tűnik fel. Jobban szárít a tannin, talán a fa és a gyümölcs csatája még nem dőlt el végleg. Ennek ellenére fejlett, fogyasztásra kész bor. \*\*\*\*



**Villányi Kékfrankos Barrique  
1997**

**KECSKÉS JÓZSEF**  
4200 Ft

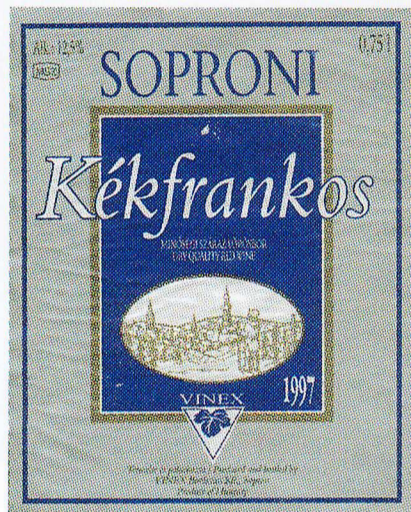
**79** Mélyvörös szín, áradó újfás illat érdekes pucos beütéssel. Száját kitöltő cserzőanyag, telt vörösgyümölcsös ízek finom csokoládés, enyhén vaníliás háttér előtt. Érdekes bor. \*\*\*



**Soproni Kékfrankos 1999  
JANDL CSALÁD**

1040 Ft

**75** Direkt, gyümölcsang-súlyos bor. Sokrétű illatában és ízében is málna, ribizli dominál némi dohánnyal. Fűszeres, zamatos és koncentrált, élvezet inni. \*\*\*



**Soproni Kékfrankos 1997  
VINEX**

460 Ft

**74** Éles cseresznyearomák után élénk savú, érett, gyümölcsös (meggy), lekerekedett tanninú, fűszeres, tisztességes bort ismertünk meg. \*\*\*



**Szegezdi Cuvée 1996  
DÚZSI TAMÁS**

1390 Ft

**73** Elegáns rubinvörös szín, áradó, izgalmas illatok a feketeribizlitől az antik bútorokkal teli szobáig. Száját betöltő ízek finom fás tónussal. Lesimult, durva tanninoktól mentes bor. Várni már nem kell vele. \*\*\*

**Villányi Kékfrankos 1999  
SZEMES JÓZSEF**

835–1130 Ft

**73** Egészen mélyvörös szín kis lilás árnyalattal. Illatában málnát és epret lehet felfedezni. Vastag, tüzes, délies típusú bor, hangsúlyos cserzőanyag-tartalommal. Fiatal és kicsit vad még, idővel még szebb lehet. \*\*\*

# SAUVIGNON BLANC



*Budai Sauvignon blanc*  
1999

**NYAKAS PINCE**

825–1480 Ft

**80** Friss, gyümölcsös, virágos, növényi jellegű illat bodzára, zöldalmára, citrusfélékre és fűre emlékeztető jegyekkel. Szájban száraz, lendületes. Az illathoz igazodó íze fiatalos elánnal érkeznek. Utóíze közepesen hosszú. Minden tekintetben tiszta, jól elkészített bor. A sauvignon blanc kedvelőinek sok örömet tartogat ez a bor. \*\*\*

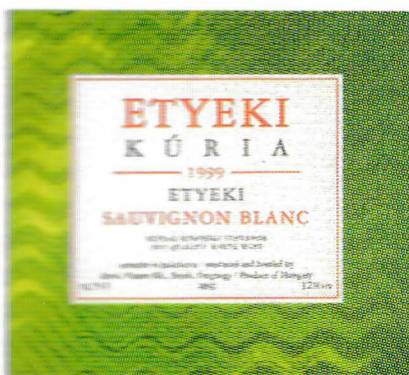


*Neszmélyi Sauvignon blanc*  
(Virgin Vintage) 1999

**HILLTOP NESZMÉLY**

2000 Ft

**79** Friss, intenzív illata fűre, bodzára, paprikára és mandarinra emlékeztet. Szájban teljesen száraz, savai lendületesek, jó tartást adnak a bornak. A fajtára jellemző zöld ízek fölött határozott citrusos jelleg uralkodik. Utóíze közepesen hosszú, finoman kesernyés. Szép bor. \*\*\*

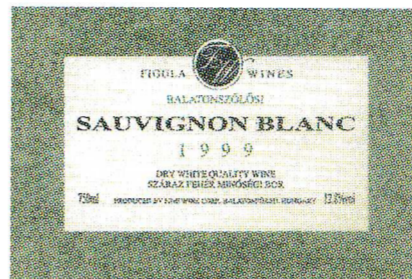


*Etyeki Sauvignon blanc*  
1999

**ETYEKI KÚRIA**

1300–1780 Ft

**72** Tiszta, zárkózott illat, visszafogott fűszeres és ásványi jelleggel. Élénk savait némi szén-dioxid teszi játékosabbá, ropogóssá. Kóstolva előtérbe kerül a fajta bodzára és zöldpaprikára emlékeztető jellegzetes íze. Korrekt, könnyed, de rövid utóízű bor. \*\*\*

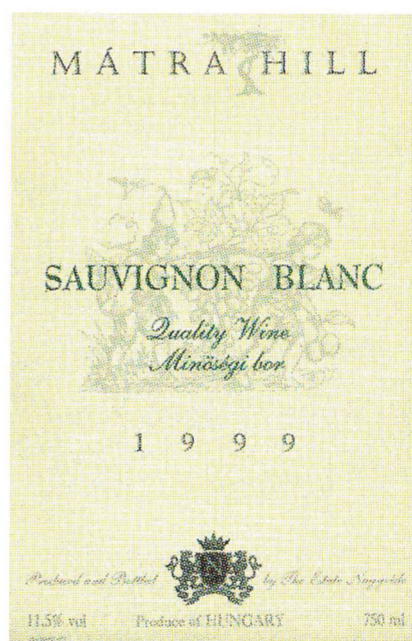


*Balatonszőlősi Sauvignon blanc*  
1999

**FIGULA MIHÁLY**  
(FINE WINE)

1190–2080 Ft

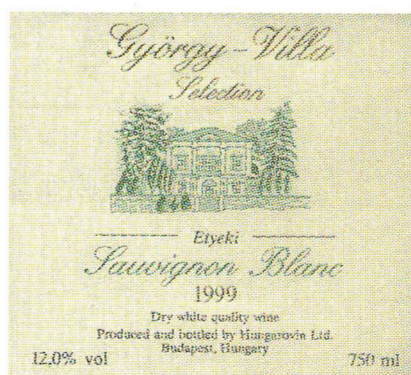
**71** Érett, közepes intenzitású illat némi gyümölcsösséggel. Szájban száraz, friss, íze borszerű. Rövid lecsengésében jelentkezik az egyetlen olyan támpont, mégpedig a zöldpaprika, amelyből következtetni lehet a szőlőfajtára. A bor összességében érettnek tűnik, fejlődésének csúcspontját már elérte. \*\*\*



*Mátraaljai Sauvignon blanc*  
1999

**MÁTRA HILL NAGYRÉDE**  
460–800 Ft

**70** Illata zárkózott, fiatalos, leginkább zöldalmára emlékeztet. Kóstoláskor szinte csak a savait lehet érzékelni. Olyan vékonyak tűnik, mintha alig lenne teste. Utóízáról nehéz volna beszélni, hiszen a bor ízei már lenyelés előtt elillannak. \*\*\*



*Etyeki Sauvignon blanc*  
1999

**GYÖRGY VILLA**  
(HUNGAROVIN)

750–1300 Ft

**69** Diszkrét illat bodzára, csalánra emlékeztető, virágos jegyekkel. Savai élénkek, ízintenzitása gyenge. Bizonyos fokú gyümölcsösség érzékelhető, de csak visszafogottan. Tiszta, egyszerű bor, jól lehűtve fogyasztandó. \*\*

*Soproni Kékfrankos 1997*

**DR. SZÉKELY LAJOS**

**73** Középvörös, enyhe barnás árnyalattal, érett eper- és ribizliaromákkal. Ízben bőrre, kávéra emlékeztet, érett benyomást kelt. Nem túl testes, élénk savú bor. \*\*\*

*Szekszárdi Kékfrankos 1997*

**ALISCAVIN**

450-645 Ft

**72** Eper és fa az illatban. Szájban kellemes fűszerpaprikás jegy fedezhető fel. Behízeltgő, könnyed stílusban komponált bor, hosszú élet már nem áll előtte. \*\*\*

*Mócsényi Kékfrankos 1999*

**EURÓPAI BORTERMELŐK**

980-1730 Ft

**72** Elsődleges gyümölcsillatokkal mutatkozik be, majd hasonlóan friss ízekkel teljeseedik ki (eper és cseresznye, meg egy csipetnyi fehérbors). Harmonikus, szépen elkészített bor. Már most is élvezhető, de az idő a palackban még szebbé teheti. \*\*\*

*Villányi Kékfrankos 1998*

**POLGÁR PINCE**

1095-1330 Ft

**72** Kissé bizonytalan aromái ellenére tisztességes bor. Testes de gyors lefutású, kis kesernyével a végén. \*\*\*

*Villányi Kékfrankos 1999*

**GERE TAMÁS**

1080-1530 Ft

**71** Visszafogott illat, a bor inkább ízben mutat többet (finom meggy és bors). Intenzív és friss, de egyelőre rendezetlennek tűnik, talán ráfért volna még a hordós érlelés. \*\*\*

*Soproni Kékfrankos 1997*

**PRINCZES FERENC**

1480 Ft

**71** Középmély vörös szín, édeskés, kicsit füstös illat. Rusztikus bor főtt gyümölcsízekkel és enyhe földízzel a háttérben. Lehetne valamivel testesebb. \*\*\*

*Egri Kékfrankos 1998*

**G.I.A. PINCÉSZET**

1660-2560 Ft

**70** Nem túl erőteljes de megfelelő illat, kis kandírozott narancssal. Szájban jobban kiteljesedik a bor, élvezhető fás-vanília aláfestéssel. Valószínűleg az alapanyag nem volt ideális, erősen érződik rajta a borász munkája. \*\*\*

*Nagyegedi Kékfrankos 1997*

**PÓK-POLÓNYI PINCE**

1450-2000 Ft

**70** Visszafogott de egyéni illatvilág, ízben tömény, szép szilvával és csokoládéval. Tavaly óta egy kategóriát előbbre lépett. Akkor azt írtuk, kérdés, hogy felül tud-e kerekedni zárkózottságán a bor. Nos, úgy tűnik, ebbe az irányba mozdult el. \*\*\*

*Villányi Kékfrankos 1998*

**MALATINSZKY-KÚRIA**

1600-1800 Ft

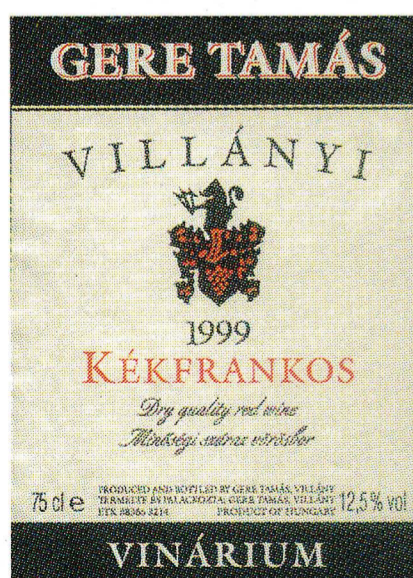
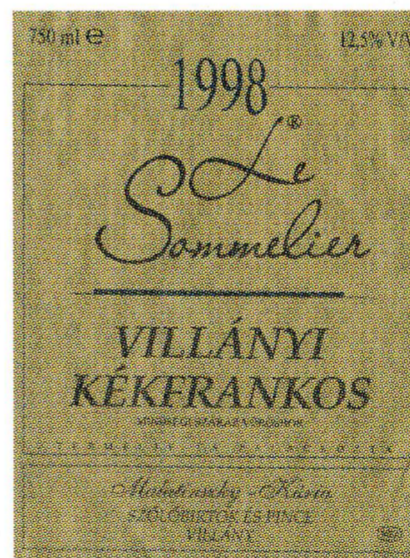
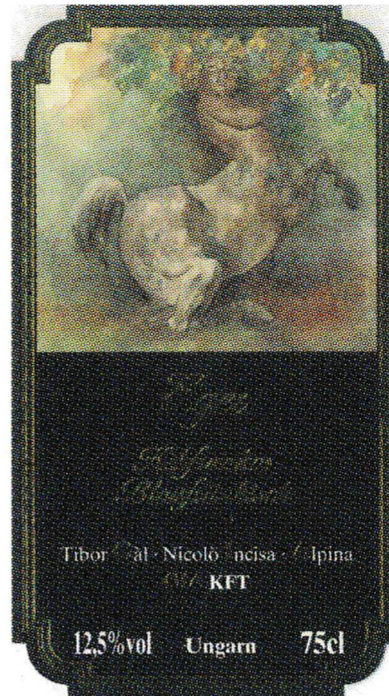
**69** Hibátlan, jól iható vörösbor, elsősorban cseresznyés, halványan csokoládés-kávés ízképpel. A tannin- és alkoholtartalom hangsúlyos. Jó közepes osztályzat. \*\*

*Szekszárdi Kékfrankos 1998*

**SÁROSDI PINCE**

650-1030 Ft

**69** Tompa, zárkózott illat, sima lekváros-befőttés ízvilág. A savtúlsúly felborítja a bor egyensúlyát, kicsit lerontva annak értékeit. \*\*





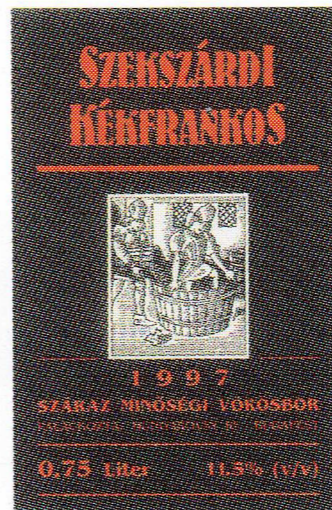
**Tihanyi Kékfrankos 1997**  
**SZENT ORBÁN PINCE**  
 1350 Ft

**68** Szép mélyvörös szín, friss cseresznyeillat némi szegfűszeg és fahéj kíséretében. Kellemes, gyümölcsös bor, de a savhangsúly itt is kikezdi a harmóniát. Kár érte. \*\*



**Villányi Kékfrankos 1999**  
**KECSKÉS JÓZSEF**  
 1120 Ft

**63** Oxidált, ázott kenyérre emlékeztető illat. A savak kissé kilógnak, nem áll össze, nyersnek tűnik a bor. \*\*



**Szekszárdi Kékfrankos 1997**  
**HUNGAROVIN**  
 370-440 Ft

**62** Cseresznyepiros szín, savanykás illat. Vékony, szinte híg bor, semmi említésre méltót nem nyújt. \*\*



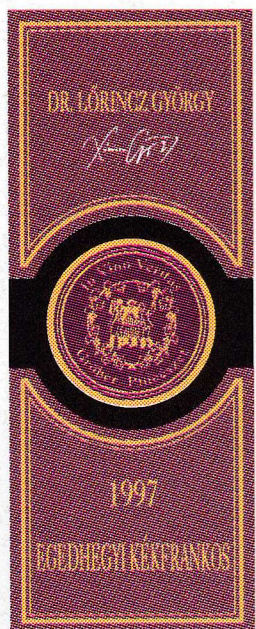
**Soproni Kékfrankos 1998**  
**HUNGAROVIN**  
 400-480 Ft

**60** Vékony, savas, de még borízú és iható ital, de többet ne várjunk tőle. \*\*



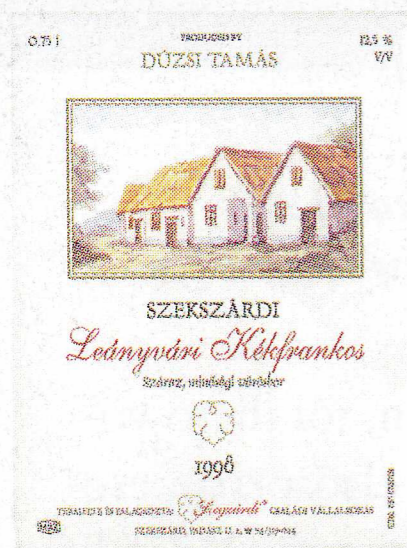
**Szekszárdi Kékfrankos 1998**  
**VESZTERGOMBI PINCE**  
 860-1870 Ft

**67** Elegáns szín, illatában meggy és karamell. Szépnek indul, de van egy kesernyés, orvosságyszerű mellékíze, ami zavarja az egyébként élvezhető bor összképét. \*\*



**Egedhegyi Kékfrankos 1997**  
**GRÖBER PINCE**  
**- EGERVIN**  
 1800 Ft

**65** Visszafogott de érett, fűszeres, cserzett bőrre emlékeztető illat. Szájban is van a boros-vadas jellegből, de a gyümölcsök teljesen eltűntek belőle, a fáradtság jelei mutatkoznak. \*\*



**Szekszárdi Kékfrankos 1998**  
**DÚZSI TAMÁS**  
 995-1480 Ft

**64** Enyhén orvosságra emlékeztető vegetális illat, ami ízben is folytatódik kis cseresznyés tónussal. Közepes testű bor, a még megfelelt kategória. \*\*

**Mátraaljai Kékfrankos 1998**  
**LUDÁNYI JÓZSEF**  
 820-1000 Ft  
 59 pont \*

**Bajai Kékfrankos 1998**  
**SÜMEGI BORÁSZAT**  
 615 Ft  
 58 pont \*

**Szekszárdi Kékfrankos 1998**  
**NÁDASDI BORHÁZ**  
 56 pont \*

**Villányi Kékfrankos 1998**  
**BLUM PINCE**  
 910 Ft  
 55 pont \*

**Soproni Kékfrankos 1998**  
**BUDAFOKVIN**  
 400-430 Ft  
 53 pont \*

**Soproni Kékfrankos 1999**  
**HAUER PINCE**  
 700-1800 Ft

**63** Mélyvörös szín lilás árnyalattal. Égett, odakozmált aromái révén illatban nem túl kedves. Szájban furcsa kettőség a kesernye és a minden bírálót zavaró szén-dioxid jelenléte. \*\*

# BORBARÁT VERTIKÁLIS KÓSTOLÓK

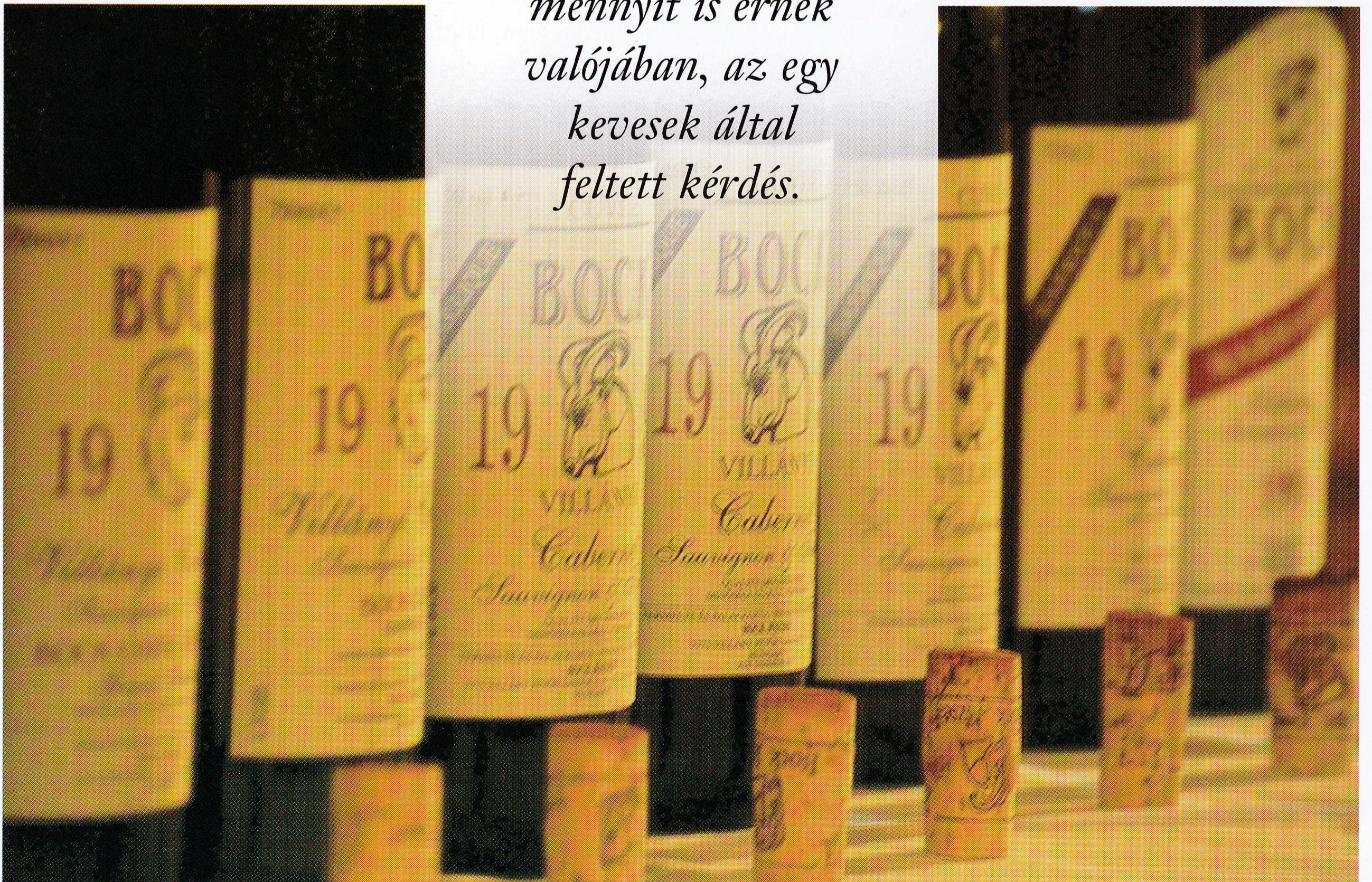
**I**smereteink szerint a csúcsborkból alig-alig tartanak vertikális kóstolókat Magyarországon. Első tesztelt borunk, a Bock Cuvée gazdája, Bock József – saját bevallása szerint – maga sem kóstolta eddig soha együtt zászlósborának összes évjáratát. A termelőn és a két bírálón (Alkonyi László és Kató András) kívül még a leggyorsabban jelentkezett három Borbarát-olvasó is végigízlelte e ritka borsorozatot.

De lássuk a medvét! A vásárló a címkéről máris láthatja, hogy barrique érlelésű borral, mégpedig Vil-

*Elérkezett az ideje, hogy megkezdjük a magyar borsztárok különböző évjáratainak tesztelését. Biztosak voltunk abban, hogy tanulságos lesz végre egymás mellett kóstolni a napjainkig készült tételeket, melyek felnyitását szinte mindig tisztelet és pátosz kíséri. Hogy mennyit is érnek valójában, az egy kevesek által feltett kérdés.*

lányi Cabernet Sauvignon és Franc házasságával van dolga. Ami nincs feltüntetve, de érdekes, hogy az 1995-ös évjáratától kezdve egy kevés Merlot is kerül a Bock Cuvée-be. Az évek folyamán a tételek jellemzően 18 hónapig érlelődtek különböző – első töltésű és már használt – 225 literes újfahordókban.

A piacon jelenleg a Bock Cuvée 1996-os évjárata kapható 4500 és 6700 forint közötti áron. A régebbi tételek ma már árverések kedvelt szereplői. Leütési áraik a következőképpen alakultak az elmúlt években:



## MUSCAT BLANC A PETITS GRAINS

Nagy valószínűséggel a görögök hozták Dél-Franciaországba, s innen terjedt el az öreg kontinensen, majd a tengerentúlon. Ma a föld valamennyi borszemelő országában megtalálható kisebb-nagyobb területeken. Világszerte olyan sok néven fordul elő, hogy gyakran nehéz azonosítani. Franciaországban Muscat Blanc és Muscat d'Alsace, Olaszországban Moscato Bianco, Spanyolországban Moscat, Portugáliában Moscatel, Görögországban Muskuti, Ausztráliában Brown Muscat, Magyarországon sárga muskotály, illetve muscat lunel neveken vált ismertté.

Nevéhez hűen bogyói kicsik, ám azzal ellentétben a világossárgától a vöröses barnáig sokféle színben tündökölnének. Amúgy sem túl magas hozamát még jobban visszafogva olyan kiváló borokat adhat, melyek nagyszerűen támasztják alá ezt a teóriát, miszerint a természetesség és a bor minősége kéz a kézben járnak egymással. A borkészítésre használt muskotályok közül ez a fajta adja a legjobb minőséget.

Franciaországban – miután Elzászból a Muscat Ottonel szinte teljesen kiszorította – elsősorban Languedoc-Roussillonban és a Rhône déli vidékén fordul elő. Itt készülnek a szőlőfajta leghíresebb vin doux naturel borai: Frontignan, Lunel, Mireval, SC-Jean-de-Minerois és a Muscat á Beaumas-de-Venise.

## VIN DOUX NATUREL

Szó szerint lefordítva a kifejezés természetes édesbort jelent, pedig egy olyan francia borspecialitást jelöl, mely cukortartalmát nem teljesen természetes úton nyeri. Készítésének lényege, hogy az erjedő musthoz a kívánt maradék cukor elérésekor borpárlatot (mutage) adnak, aminek következtében a cukrot alkohollá alakító élesztők elpusztulnak, s az erjedés leáll. Az eredmény egy édes, általában 16-20 fok alkoholtartalmú bor.

## ASTI PEZSGŐKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁS

Olaszországban a Moscato fellegvára Piemont, és a Moscato d' Asti néven forgalmazott pezsgőkből évente több millió palack kerül forgalomba.

A Moscato Bianco szőlőfajtából nyert mustot 0 fokra hűtik, majd kb. egy évig ezen a hőmérsékleten tárolják. Ezután élesztőt adnak hozzá, tankokba fejtik, és 16-18 fokos starthőmérsékletre melegítik. Tíz nap múlva a tartályban mintegy 6 bar nyomás uralkodik, a fiatal pezsgő alkoholtartalma pedig 7% körül jár. Ekkor 0 Celsius alá hűtik, szűrik, és palackozzák. Az Astik tehát édesek, alkoholtartalmuk alacsony, illatban és ízben pedig intenzíven muskotályos jellegűek.

Vylyan

V Y L Y A N

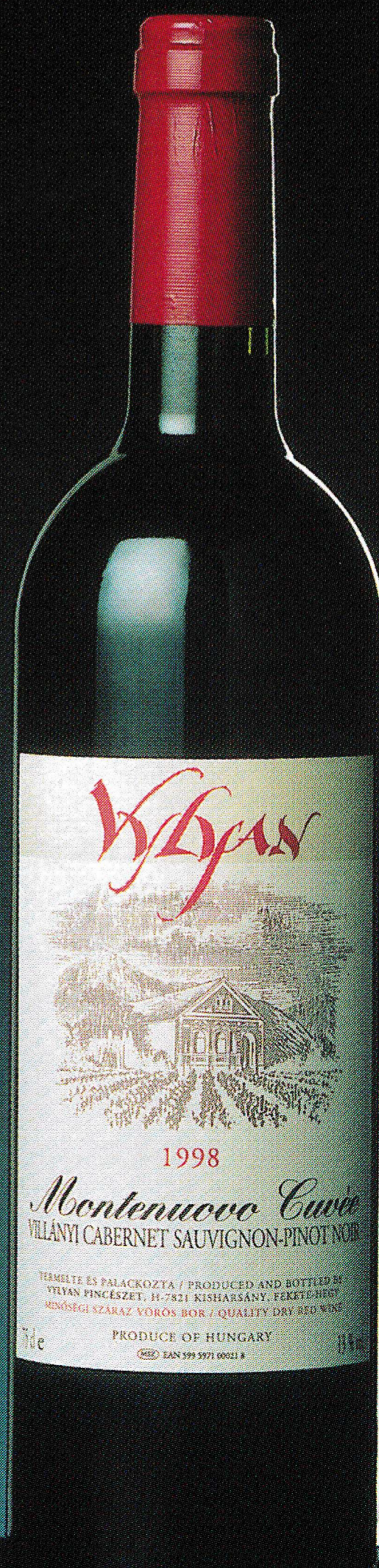
SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

H-7821 KISHARSÁNY, FEKETE-HEGY

TEL.: (72) 351-012; FAX: (72) 351-255

E-MAIL: VYLYAN@TISZANET.HU

INTERNET: WWW.VYLYAN.HU



# MUSKOTÁLY

**A** muskotály család tagjai bizonyíthatóan a legrégebbi szőlőfajták közé tartoznak. Évszázadokat éltek át anélkül, hogy népszerűségük csökkent volna. Többnyire csemegeszőlő, mazsola vagy szőlőlé formájában kerülnek asztalunkra, és sokan nem is gondolnák, hogy a napjainkban ismert közel kettőszáz muskotályfajtából mindössze 4-5 jöhet számításba minőségi bortermelés szempontjából.

Jó cukorgyűjtők ezek a szőlők, így melegebb klímájú borvidékeken nem nagy ördögösség belőlük édes bort készíteni. S ha még hozzávesszük, hogy általában könnyen megfejthető boraik adják vissza leginkább a szőlő ízét, máris felfedtük titkukat.

Némi túlzással – de minden irónia nélkül – a muskotályos borokat úgy is lehetne nevezni, hogy a „borfogyasztás hittérítői”. Az ugyanis kétségtelen, hogy sok leendő borbarát a muskotályokon keresztül kezdi meg barangolását a világ borainak végeláthatatlan útvesztőjében. Lépésről lépésre jutnak el az édestől a száraz muskotályokig, vásárláskor pedig egyre nagyobb jelentőséggel bír számukra a minőség, mint az ár. Egy szép napon aztán elindulnak az illatban és ízben neutrálisabb, elgondolkodtatóbb borok felé, s lassan értelmet nyernek az addig oly idegenül hangzó „reduktív” vagy „oxidatív” szavak is.

A következőkben a muskotályok négy legjelentősebb képviselőjét mutatjuk be.



Bock Cuvée 1993 – 7666–8000 Ft/palack (1999)

Bock Cuvée 1992 – 9000 Ft/palack (1998)

Bock Cuvée 1991 – 10 500 Ft/palack (1999)

Bock Cuvée 1991 – 33 333 Ft/palack (1998)

Bock Cuvée 1991 – 11 333 Ft/palack (1997)

*Kató András*

**BOCK CUVÉE  
1999  
(HORDÓMINTA)**

*80–90 pont*

Illatában a vörösgyümölcsök mellett némi élesztős jelleg érezhető, de ez csak a kialakulatlan-ság jele. Finom tanninszerkezet, húsos ízekkel. Nagy ígélet, amely további gondos kezelést igényel. Néhány év múlva bizonyíthat.

**BOCK CUVÉE  
1998  
(HORDÓMINTA)**

*70–80 pont*

Illata kevésbé intenzív, de benne finom fahéjas, kandírozott cseresznyés jegyeket fedeztünk fel. Közepes test, élénkebb savak, kellemesen visszafogott a fa jelenleg. Élvezhető, de valószínűleg rövidebb életű bor. Palackozásra vár.

**BOCK CUVÉE 1997**

*86 pont*

Mély rubinvörös szín, szofisztikált aromák. Intenzív kávé és fa, de a háttérben szilva, szegfűszeg és vanília is mutatkozik. Megkóstolva tüzes, vastag cserzőanyagokkal lép fel. Egyelőre hangsúlyos a fa, de nem durva. Utóízében jellegzetes feketecsokoládé érződik. Sokrétű, izgalmas bor, bár még fiatal és rendezetlen.

**BOCK CUVÉE 1996**

*78 pont*

Visszafogott de elegáns illat, kis csokoládéval és bőrrel. Ízben könnyedebb világ, élénk savval, érdekes meggyes jeggyel és újfás tónussal a háttérben.



BOCK JÓZSEF

**BOCK CUVÉE 1995**

*83 pont*

Illatában dohány és animális jegyek törnek a felszínre. Játékos, kedves bor, tanninjai nem durvák. Utóízében félreismerhetetlen a szilvalekvár. Nem robusztussággal hódít, sőt pont annak hiányából kovácsol erényt.

**BOCK CUVÉE 1994**

*76 pont*

Feketecsokoládé és erős fa uralkodik az illatán. Ízben szárító cserzőanyag, lekváros jelleg, magasan tűnő alkohollal. Közepes lefutású, vastag, de egysíkúbb bor.

**BOCK CUVÉE 1993**

*86 pont*

Lassan nyíló illat, de az egyik legszebb a sorban, ha hagyunk neki időt a kibontakozásra. Dohány és

bőr, föld és diós sütemény; konyakmeggy és antik bútorok hangulata. Kerek, nagyon egyben van a bor. Sokrétű, selymes, felfedeznivaló.

**BOCK CUVÉE 1992**

*78 pont*

Mélyfekete szín, égett hús illata, kevés bőrrel keverve. „Teliszájú” bor erőteljes alkoholtámasszal, vastag és tömény. Az odakozmált lekvár hangulatát idézi, utóíze intenzíven füstös és csokoládés.

**BOCK CUVÉE 1991**

*75 pont*

Aszalt gyümölcsök illata (meggy és szilva) oxidált jelleggel. Kellemes, lelagyult bor, de az izgalom már hiányzik belőle. Az idő kezdi megtörni a bor harmóniáját.

Kimagasló, ám kevésbé ismert borokat ad a fajta Görögországban. Ide tartoznak Szamosz, Patrasz és Pelloponnézosz természetes édes és vin doux naturel borai.

A Muscat Blanc tengerentúli borai közül kimagaslík az Ausztrália Victoria államában, Rutherglen vidékén készülő Liqueur Muscat. A szőlőt csak a bogyók bizonyos fokú töppedése után szedik le, majd a must erjedését borpárlat hozzáadásával leállítják. Ezután a bor egy olyan különleges érlelési eljárással nyeri el végső stílusát, mely a Sherry-Solera és a Madeira-Estufa szisztémákat ötvözi. Az amúgy is forró klímájú vidéken az érlelőházakat bádoglemezekkel fedik be, így a borok többnyire 40-50 fokon érnek. A magas hőmérséklet következtében a bor fejlődése, érése felgyorsul, és különleges, ún. madeirizált jellegget kap, a Solera érlelés pedig a borok egységes minőségét és stílusát hivatott elősegíteni évről évre.

## **MUSCAT D' ALEXANDRIA**

A szőlőfajta nagy valószínűséggel Egyiptomból származik, ahonnan a rómaiak hozhatták Európába. Meleg klímájú területeken jól érlik, és magas termést hoz, ám legfőbb erénye nem más, mint az édesség. Többnyire a muskotályos jellegget jól kidomborító, édes, de a Muscat Blanc-nál jóval egyszerűbb bort ad. Napjainkban, mikor a borfogyasztók egyre nagyobb hányada keresi a finomságot és eleganciát a borokban, mindinkább vesztik jelentőségéből mint borszőlő. Ma már csak Portugália, Dél-Afrika és Ausztrália bortermelésében játszik fontosabb szerepet. Portugáliában a Moscatel de Setúbal a fajta legismertebb megtestesülése, amely a Setúbal-félszigeten, Liszabontól délkeletre készül. A must erjedését borpárlat hozzáadásával leállítják. A fiatal bort ezután érlelőtartályba fejtik, ahol kipréselt Moscatel szőlők héján érlelik egész télen át. Tavaszra a bor különösen intenzív muskotályos jellegget vesz fel. Ekkor szűrik, majd 600 literes hordókba fejtik, és még hat évig érlelik palackozás előtt.

Ausztráliában a második legtöbbet telepített szőlő, itt Muscat Gordo Blanco néven ismerik. Az ország legmelegebb borvidékein termesztik, vin doux naturel és olcsó bag-in-box borokat készítve a fajtából. A bag-in-box (cask wine, bladder pack) nem más, mint fóliával bélelt erős kartondobozba letöltött bor, a dobozos tej vagy gyümölcsle mintájára. Az ötlet a hetvenes években született, azóta óriási mennyiségű bort töltenek papírdobozokba világszerte. Ausztráliában és Új-Zélandon annyira kedvelik ezt a kiszereleési formát, hogy még az éttermekben is általában ilyen borokból szolgálják ki azokat a vendégeket, akik csak egy pohár borra vágnak. Kizárólag egyszerű, olcsó, fiatalon fogyasztandó italok ezek, hiszen nincs olyan bor, ami egy évnél többet kibírna ilyen csomagol-

lásban. A dobozok tetején rendszerint feltüntetik a szavatósság dátumát is.

Dél-Afrikában, ahol Hanepoot néven ismert, a kilencvenes évek elején még a hatodik legtöbbet telepített fajta volt, majd kétszer akkora területtel, mint a cabernet sauvignon. Éveken át leginkább szirupszerűen édes, borpárlattal felspriccelt borok készítésére használták. Ma már azonban a termelők többsége könnyebb, szárazabb borok készítésére törekszik ebből a fajtából.

## **MUSCAT HAMBURG**

Bortermelés szempontjából ez a legegyszerűbb muskotályfajta, többnyire csemegeszőlőként értékesítik. Mindig sötétkék bogyói vinifikálva vörösbort adnak. Franciaországban a Muscat Hamburg a második legfontosabb asztali szőlő, de hasonlóan fontos szerepet tölt be Görögországban, Kelet-Európában és Ausztráliában is. Borkészítés tekintetében csak Kínában játszik jelentősebb szerepet, ahol a Vitis Amurensis szőlőkkel való keresztezései révén borszőlők egész generációjának atyja volt.

## **MUSCAT OTTONEL**

Moreau Robert angers-i kertész állította elő 1852-ben, nagy valószínűséggel a Chasselas (saszla) és Muscat de Saumur fajták keresztezésével. Leginkább Európában, a szőlőtermesztés északi határához közeli borvidékeken terjedt el, mivel a többi muskotálynál sokkal jobban tűri a hideget. Korábban is érlik, így az északi területeken reduktív iskolázásban kiváló, friss és lendületes borok alapjául szolgál. Társaihoz képest diszkrétebb fajtajelleget mutat, általában a szüret utáni évben fogyasztandó. Ennek köszönhető, hogy az utóbbi másfél évszázadban szinte teljesen kiszorította Elzászból a Muscat Blanc-t. De jó példával szolgál Ausztria is, ahol szintén ez a fajta képviseli legnagyobb területen a muskotályokat. Értékét külön növeli, hogy megfelelő klimatikus adottságok mellett, későn szüretelve, figyelemre méltó botrytises borokat is képes adni. Kedvelt és bevált szőlőfajtának számít Németországban, de Magyarország borvidékeinek Soprontól a Bükkaljáig terjedő északi láncolata szintén ideális feltételeket kínál termesztéséhez. A gond csak az, hogy nálunk még kevés termelő ismerte fel a fajtában rejlő lehetőségeket. Kivételt jelentenek Szeremley Huba, Figula Mihály és Szőke Mátyás muscat ottonel borai, melyek évről évre kellemes meglepetésként érnek minket.

*Kovács Antal*