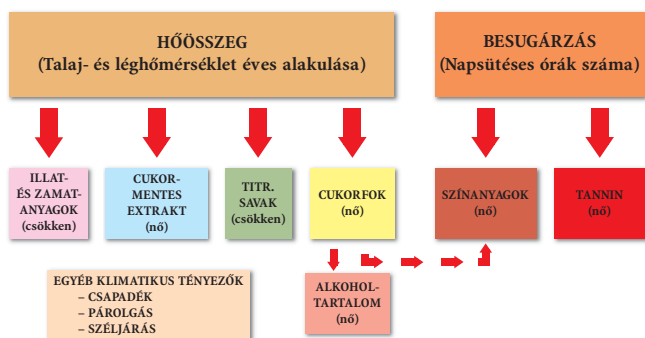




## Következtetések

Következtetéseinket a 4. ábra foglalja össze. Eszerint a *hőösszeg növekedése* növeli a bor cukorfokát, cukormentes extrakt-tartalmát; csökkenti a titrálható sav – ezen belül az alma- és citromsavak – koncentrációját, valamint az aromaanyagok mennyiségét. A *fény-*



4. ábra. A klimatikus tényezők hatása a borok izvilágának alakulására

*besugárzás növekedése* (egyidejű hőközlés mellett) növeli a fenolos vegyületek, ezen belül a tanninok és színanyagok mennyiségét. A *vízellátottság csökkenése* (a tűrészhatáron belül) növeli a bogyón belüli anyagok koncentrációját (cukor, sav stb.) és a pH-t.

A fentieknek köszönhető, hogy egy „elméletileg északias” bor általában vékony, savakban gazdag és változatos „sav-palettával” rendelkezik, illat- és ízanyagokban gazdag; ha vörösbor, akkor színben halvány és cersavakban szegény.

Egy „elméletileg délies” bor általában nagy testű, savakban mérsékeltlen gazdag, kevésbé változatos „sav-palettával” rendelkezik, illat- és ízanyagokban elszegényedett; ha vörösbor, színben mély és intenzív, cersavakban kiemelkedően gazdag.

Összehasonlító kutatások a legutóbbi években azt mutatták ki, hogy a megtermelt bor minőségét legintenzívebben a klimatikus viszonyok határozzák meg, ezt követően az alapközet és a talaj (elsősorban fizikai és vízgazdálkodási, nem pedig kémiai tulajdonságaik révén), utolsó helyen pedig a választott szőlőfajta, illetve annak kiválasztott klónja áll (van Leeuwen et al. 2010). ●●●

## IRODALOM

- Bálo, B., Gál, L. Pók, T., Szilágyi, Z., Zsófi, Zs., Szűcs, E., Simon, Z., The aspects of terroir in the development of the Egri Bikavér's quality. Proc. XV. Congr. GESCO Symp. 2008. Vol I., 82–93.
- Clarke, O., Rand, M., Clarke's Grosses Lexikon der Rebsorten, Websters International Publishers Ltd., Droemersch Verlagsgesellschaft Th. Knaur. Nachf. Gmbh & Co. München, 2001. 320.
- Coombe, B. G., Influence of temperature on composition and quality of grapes. Acta Hort. (1987) 206, 23–33.
- Coombe, B. G. et Dry, P. R. Viticulture Vol. I. Resources in Australia, Winetitles, Adelaide, 1988.
- Davitaja, F. F., Klimaticseszkije pokazyateli szürvevoj bazü vinogrado-vinogyelnycseszkoj promüslennosztyi (oros nyelven). Trudi VNYIVIV Margacs (1959) 6 (1), 12–32.
- Eperjesi, I., Kállay, M., Magyar, I., Borászat. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1998, 312.
- Fanet, J., Great Wine Terroirs, University of California Press, 2004. 240.
- Fregoni, M., Viticoltura generale. REDA, Milano, 1985.
- Fregoni, M., Viticoltura di qualità. Phytolyne, 2005. 819
- Kozma P., A szőlő és termesztése I. – Akadémiai Kiadó, Budapest, 2000. 270.
- van Leeuwen, Friant, P., Jaecq, M. E., Kuhn, S., Lavielle, O., Hierarchy of the role of climate, soil and cultivar in terroir effect can largely be explained by vine water status. Joint Int. Conf. Viticult. Zoning. Cape Town-South Africa, 2004. 433–439.
- Rohály, G., Mészáros, G., Nagymarosy, A., Terra Benedicta – The Land of Hungarian Wine – Tokaj and Beyond, Akó Kiadó, Budapest, 2003. 247.
- Rohály, G., Mészáros, G., Nagymarosy, A., Terra Benedicta – Áldott Föld, Akó Kiadó, Budapest, 2004. 272.
- Szuróczy, Z., A Napsugárzás energiájának eloszlása a szőlőtőkén s ennek egyes mikroklimatikus és fiziológiai hatásai. Kert. Szől. Főisk. Közl. (1965) 29, 185–200.
- Wilson, J. E., Terroir. Mitchel Beazley publ., 1998. 336.

Hajós György

■ MTA KK

# A „Magyar Tudományos Akadémia bora” borverseny 2011-ben

A bor jelentősége messze túlmutat mindennapjaink italfogyasztási szokásain. Különleges szerepet tölt be az életünkben, hiszen megjelenik ünnepi alkalmainkon, visszaemlékezéseknél, köszöntők kísérőjeként, és a tudomány művelői és képviselői számára nem utolsó sorban rendezvényeinken, összejöveteleinken. A hazai tudományos életet képviselő legmagasabb rangú szervezet, a Magyar Tudományos Akadémia számára ezért kiemelten fontos, hogy valóban kitűnő borok álljanak rendelkezésre akkor, amikor díjak átadására, ünnepi ülésekre vagy egyéb kiemelkedő eseményre kerül sor. Ez az igény vezette az MTA vezetését arra, hogy borversenyt szervezzen: megtalálja a „Magyar Tudományos Akadémia borát”, mely méltón vehet részt tudományos életünk nevezetes eseményeiben az adott év során.

Idén harmadízben rendezték meg az „MTA bora” borversenyt, immár az országos minősített borversenyeknek megfelelő szabályok szerint. A borverseny célja az volt, hogy hat kategóriában megkeresse azokat a borokat, melyeket az MTA a rendezvényei során kínál. A kategóriák a következők voltak: felső kategóriájú vörösborok, felső kategóriájú fehér borok, desszertborok, rozék, középkategóriás vörösborok, középkategóriás fehér borok.

Az egyes kategóriák meghatározásának nyilvánvalóan gyakorlati oka van. Többnyire középkategóriás borok kerülnek az asztalra ételek mellé nagyobb létszámú fogadásoknál, desszertborok kívánkoznak az édességek kísérőjeként, a felső kategóriájú borok kimagasló események szereplői, s szintén különleges szerepet tölthetnek be a borászatban a sokoldalúan felhasználható, „jolly joker”-nek is elnevezett rozéborok.

A borversenyre 53 borászat 140 borral nevezett be. Tételenként 4 palackot kellett a borászoknak beküldeni és szerény, formálisnak tekinthető (4000 Ft boronkénti) nevezési díjat befizetni. A nyertes borokat két lépcsőben választották ki: az előértékelés során kategóriánként 10–10 bor jutott az élmezőnybe, a döntőkben került ki kategóriánként a 3–3 első helyezett.

A zsűri összetétele a következő volt: Pálinkás József, az MTA elnöke (elnök), Hajós György, az MTA doktora, a Kémiai Kutató-



központ Biomolekuláris Kémiai Intézetnek igazgatója (alelnök), Holló Dénes sommelier, étteremigazgató (tanácsadó).

Borbírák: Csizmadia András borszakértő, Freund Tamás akadémikus, Geiszt Miklós egyetemi docens, Hajós György intézetigazgató, Kerényi Zoltán tudományos munkatárs, Medzihradsky Kálmán akadémikus, Nagymarosy András egyetemi docens, Németh Tamás, az MTA főtitkára; Niszkács Miklós újságíró, Pásti

György egyetemi docens, Sáska Géza tudományos főmunkatárs.

A borbírálatokra januárban, öt elődöntő és két döntő keretében került sor. A bírálatok lebonyolítása – korábbi tapasztalataim alapján – igazán profi módon zajlott. Az étterem felszolgálói ütőmésen, néhány perc időközönként öntötték poharakba a bort letakart címkéjű üvegekből, a kóstolás tehát a legszigorúbban „anonim” volt. A bor mellé kínált péksütemény jelentős segítséget nyújtott az egymás után következő borok megkülönböztetésében és viszonylagos értékelésében.

Szigorú szabály volt továbbá, hogy egészen a végleges pontok begyűjtéséig hangos véleményt a bírálók nem mondhattak el egymás között. E tekintetben egyetlen kivételben egyeztünk meg közösen: amennyiben a bornál nyilvánvaló hiba lépett fel (pl. hibás dugó okozta illathiba vagy bármilyen kellemetlen ízzel járó borbetegség), lehetőség volt ennek nyilvános bejelentésére. Ilyenkor egy újabb palack megnyitásával lehet meggyőződni arról,



A díjazott borászok az MTA elnöke társaságában

kellett sorrendbe állítanunk, és erre csupán 2–3 óra állt rendelkezésre. A bor alkoholtartalma miatt természetesen minimális borminta ízeleése alapján kell döntést hozni. Ilyenkor távolról sem elegendő annak megállapítása, hogy a felkínált bor ízlik-e vagy sem, hiszen egymáshoz viszonyítva kell minden bírálónak valamilyen sorrendet felállítania. Ha egy bornak például kimagasló a savtartalma, akkor kóstolása után komoly nehézséget jelent két visszafogottabb savtartalmú bor összehasonlítása. Ugyanez a probléma merülhet fel nagyon illatos bort követően is. Ezért minden bíráló kidolgozta saját taktikáját a visszakóstolásra is.

A bírálók az ún. 100 pontos bírálati módszert alkalmazták. A bevált pontozási gyakorlat szerint a már értékelhető borminőség 50 pont felett kezdődik. Általában a 60 pont körüli borok még viszonylag alacsony élvezeti értékűek, a 70 pont körüli helyre és feljebb jutnak a minőségi kategória képviselői. A 80 pont és e feletti helyre a kimagasló értékű borok kerülnek már, 90 pont felett csak rendkívüli minőségi bor kaphat helyezést.

Mindannyian különbözőképpen reagálunk bizonyos ízekre, savakra, illatokra, ezért sokan gondolhatják azt, hogy a kóstolási eredmény csak szubjektív lehet és erősen függ a borbírálat személyétől, a helyiségtől, az alkalomtól és a kóstolási sorrendtől. E sommás megállapításban sok igazság van, mégis a tapasztalat az, hogy megfelelő gyakorlottsággal rendelkező bírálóknál az eredmény nagyon hasonló lesz. Így volt ez a mostani alkalommal is. A számítógépes értékeléssel gyorsan meg lehet állapítani a szórást, azaz a bírálatok egymástól való eltérését. Néhány kivételtől eltekintve ez minimális volt, ezért alaposan reménykedhetünk abban, hogy jó bírálatot hoztunk. Példaként álljon itt két számadat, mely bizonyítja a fenti állítást. A felső kategóriájú vörösborok döntője során a kapott átlagpontoktól (azaz a végleg kialakult pontszámától) legfeljebb 3,9%-ban tértek el az egyes bírálók és olyan bíráló is akadt, akinél ez az eltérés 0,06% volt!

Nagy izgalommal vártuk az utolsó percig szigorúan titokban tartott eredményt. Mint a tavalyi és tavalyelőtti bírálatokat követően, most is számos meglepetésben lehetett részünk az eredmény megismerésekor. Megtudhattuk, hogy sok olyan kitűnő bor rejtőzködik az országban, mely idáig nem kapott kellő nyilvánosságot.

## Az „MTA bora” borverseny 2011-ben díjazott borai

Az egyes kategóriák nyertesei:

**felső kategóriás vörösbor:** Günzer Zoltán Pincészete (Villány), 2007-es évjáratú Ördögárok

**felső kategóriás fehér bor:** Borpalota Szőlőbirtok és Borászat (Mátraalja), 2008-as évjáratú Fríz Hárslevelű

**desszertbor:** Úri Borok Pincészete (Mád, Tokajhegyalja), 1999-es évjáratú, 6 puttonyos Tokaji Aszú

**rozé:** Gál Pincészet (Szigetcsép), 2010-es évjáratú kunsági Zweigelt Rosé

**középkategóriás vörösbor:** Koch és társai Szőlőbirtok és Pincészet (Villány-Siklói borvidék), 2007-es évjáratú Cabernet Sauvignon

**középkategóriás fehér bor:** holtversenyben: Scheller Szőlőbirtok (Balatonfelvidék), 2006-os évjáratú Áldozói Zöldveltelini és Château Dr. Kovács Grand Cru pincészet (Tokaj), 2009-es évjáratú „Asszonyfektető” édes fehér bor