

Sajtóközlemény azonnali közlésre

2025. május 13.

### Nemzetközi sokszínűség jellemezte az idei VinAgora Borversenyt

A 26. VinAgora Nemzetközi Borverseny ismét megerősítette pozícióját Közép-Európa egyik legelismertebb borversenyeként. A korábban csak két évente megrendezett, mára már több mint három évtizedes múltra visszatekintő rendezvény minden évben képes megújulni, miközben változatlanul a minőség, az objektivitás és a nemzetközi mérce szerint történő bírálat mellett kötelezi el magát.

Idén különösen nagy hangsúlyt kapott az innováció és a szakmai elmélyülés: a Fajták Fókuszban program új szintre vitte a verseny tematikájába, és tovább bővítette annak edukációs szerepét. A VinAgora egyik technológiai sarokköve továbbra is a WineCompass program volt, amely biztosította a transzparens és gyors pontozást, valamint elősegítette az értékelések összehangolását. Mindezek hozzájárultak ahhoz, hogy a borok megítélése hiteles és megalapozott szakmai döntéseken alapuljon és méltó elismerésben részesüljenek a valóban kiemelkedő tételék.

A borversenyek meghatározó szerepet töltenek be az ágazat fejlődésében, egyrészt értékes szakmai visszajelzést és elismerést biztosítanak a termelők számára, másrészt megbízható támpontot nyújtanak a fogyasztóknak a minőségi borok kiválasztásában. A nemzetközi megmérettetések különösen fontosak, mivel lehetőséget nyújtanak a borászatok számára, hogy kiemelkedjenek a globális piacon, miközben hozzájárulnak a pincészetek folyamatos fejlődéséhez és a borpiac dinamizmusához. A VinAgora a Nagy Nemzetközi Borversenyek Szövetsége (VinoFed) által ajánlott 100 pontos, pozitív bírálati rendszer alapján zajlik és **hazánk egyetlen nemzetközileg is akkreditált borversenyeként** tartják számon.

Az idei évben különös figyelem irányult két szőlőfajta felé, lehetőséget biztosítva a szakmai közönség számára, hogy mélyebben megismerje e fajták sokszínűségét és minőségi potenciálját. A Fajták Fókuszban névre keresztelt programban a **Sauvignon blanc** és a **Kékfrankos** fajtákból készült borok kerültek a figyelem középpontjába. A versenyt megelőző kampánynak köszönhetően a két kiemelt fajta mintaszáma jelentősen emelkedett.



A VinAgora borversenyen minden egyes pohárba töltött bor mögött elhivatott hazai és nemzetközi borászok szakmai tudása, odaadása és szenvedélye áll. A bírálók minden borhoz ugyanolyan tisztelettel és nyitottsággal fordultak, tudatában annak, hogy a palackokban megjelenő munka sokéves tapasztalat és gondos odafigyelés eredménye. Abban, hogy ez a szakmai elismerés zavartalanul és méltó módon valósulhasson meg, kulcsszerepet játszott a tapasztalt koordinátorok munkája, akik a minták szakszerű előkészítésével segítették hozzá a bizottságokat az értékeléshez.

A borverseny 70 tagú nemzetközi zsűrije egytől egyig elismert borszakértőkből, borászköből, sommelier-kből, oktatókból és borkereskedőkből állt. A zsűri tagjai között olyan neves szakemberek foglaltak helyet, akik rendszeresen részt vesznek más vezető nemzetközi borversenyeken is. Idén a bizottságok összeállítása a korábbi évek értékeléseinek alapos vizsgálata után alakult ki. A sokszínű bíráló testület nemcsak szakmai tapasztalatában, hanem földrajzi összetételében is gazdag volt: a Kárpát-medence szakemberei mellett többek között Franciaországból, Olaszországból, Németországból, Brazíliából, Görögországból és Libanonból is érkeztek bírálók. Ez a nemzetközi jelenlét nemcsak a verseny presztízsét erősíti, hanem biztosítja azt is, hogy a bírálat során különböző fogyasztói elvárások és borkultúrák szempontjai is megjelenjenek.

A bírálók munkájának modern technológiai hátterét a WineCompass szoftver támogatta, amely gyors, pontos és átlátható pontozást biztosított. A rendszer lehetővé tette az adatok valós idejű feldolgozását és összevetését, valamint hozzájárult a zsűritagok közötti szakmai konszenzus kialakításához. A Borkult által fejlesztett **WineCompass borbíráló szoftver** megbízhatósága, komplexitása és pontossága által megvalósulhatott a borok egyszerű, pontos és gyors beazonosítása, elemzése és értékelése.

Erős mezőnyből kerültek ki idén is a szakmai zsűri által éremmel díjazott borok. **Az éremkiosztás szabályainak következtében csak a nevezett minták 30%-a részesülhet nagyarany, arany- vagy ezüstéremben**, azonban ezek megoszlását a végső pontszámok határozzák meg.

## Bepillantás a VinAgora kulisszái mögé

A borverseny lebonyolítása precíz és aprólékos előkészületeket kíván, amelyek már jóval a tényleges bírálólat előtt megkezdődnek. A nevezési időszak lezárását követően megkezdődik a szériák összeállítása, figyelembe véve a borminták színét, karakterét, valamint cukortartalmát. A cél, hogy a kóstolási sorozatok megfelelően kövessék egymást, 11–13 tételes szériákban. Az egyes borsorokon belül az évjárat, a hordós érlelés erőssége és az aromák intenzitása is fontos rendezőelvként szolgál.

A borok előkészítése egy elkülönített helyiségben zajlik, távol a bírálattól, ezzel garantálva a minták névtelenségét és a verseny gördülékeny, zavartalan lebonyolítását. A zsűri kizárólag az arra kijelölt teremben dolgozik, ahol csak a kóstolási folyamatban közvetlenül érintett személyek lehetnek jelen. Mivel a bírálók egy nap akár 33–35 bort is értékelnek, a szériák között beiktatott rövid szünetek lehetőséget nyújtanak az érzékszervi felfrissülésre és a koncentráció fenntartására.

A *mise-en-bouche* kifejezés a próbamintát jelenti, amelyet a bírálók az értékelés megkezdése előtt közösen kóstolnak. Ez a nyílt pontozású bor segít összehangolni az egyéni értékelési szempontokat, hogy a zsűritagok hasonló érzékenységgel és értékrenddel kezdjék meg a verseny hivatalos bírálólatát.

A bizottsági elnökök szerepe kiemelten fontos a zsűritagok közötti konszenzus megteremtésében. Előfordul, hogy egy bormintát a többség érdemesnek tart az éremre, az értékelés a ponthatárt mégis „csak” felülről súrolja a bizottság pontszámai alapján. Ekkor az elnöknek lehetősége van konstruktív megbeszélés által az éremkategórián belül magasabb pontszámra emelni. Ez a finomhangolás biztosítja, hogy a valóban értékes tételek ne essenek ki az elismerésből pusztán technikai pontkülönbségek miatt.

## Lássuk az eredményeket

Közel 1000 borminta sorakozott fel arra várva, hogy a pohárba töltve néhány pörgetés után elnyerje a zsűri tetszését. A megmérettetésre összesen 929 bor érkezett 16 különböző országból, melyek mintegy háromnegyede hazánkból származott.

Az odaítélt érmek megoszlása jól tükrözi a mezőny általános minőségi színvonalát: a díjazott tételek 30%-a ezüst-, 65%-a aranyéremet kapott, míg a borok felső 5%-a érdemelte ki a nagyarányú minősítést. A verseny érmeinek ötödét külföldi borok nyerték el, a legnagyobb sikerrel Spanyolország

zárt, melyet Franciaország, majd Brazília követ. Érdekeség, hogy a VinAgora történetében először szerepelt a nevezők listájában Új-Zéland, ahonnan a legnagyobb utat járták be a versenyre érkező palackok.

A véglegesített ponthatárok értelmében 83 ezüst-, 187 arany-, 15 nagyarany és 7 Champion éremmel jutalmazták a felső 30%-ot az éremkiosztási szabályoknak megfelelően. A borok eredményei alapján számos különdíj is gazdára talált. A Fajták Fókuszban programban a zsűri pontszámai alapján összeállt a Sauvignon blanc és a Kékfrankos TOP25 listája.

**Jöjjenek elsőként a különböző főkategóriák legjobb borait, vagyis a Champion díjas tételek:**

Csendes fehérborok kategóriája: **Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet - Our Sea Chardonnay 2023**

Csendes rosék kategóriája: **Prantner Pince – Rosé 2024**

Csendes vörösborok kategóriája: **Vylyan Pincészet - Villányi Franc 2018**

Pezsgők kategóriája: **Kreinbacher Birtok - Kreinbacher Brut Classic NV**

Természetes édes borkülönlegességek kategóriája: **Tóth és Tóth Debrői Borok - Debrői Hárslevelű késői szüret 2023**

Botrytisálódott borok kategóriája: **Gróf Degenfeld Szőlőbirtok - Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017**

Gyöngyözőborok kategóriája: **Feind Pincészet - Irsai Olivér gyöngyöző 2024**

A Champion győztesek a fehér, rosé és vörös kategóriákban csak a száraz borok közül, a pezsgő kategóriában pedig csak a tradicionális eljárással készült, brut tételek közül kerülhetnek ki. A bíráló bizottságok elnökei a Champion-díjas borokat a legalább aranyérmes szerzett, ezen belül is az 5-5 legmagasabb pontszámot elért tételek közül választják ki párhuzamos vakkóstolással.

Amennyiben egy adott fajtából legalább 15 minta érkezik, akkor a fajtán belül a legnagyobb pontszámot elért, legalább aranyérmes bor nyeri el a "VinAgora legjobb magyar fajtabora" címet, amely az oklevélen is feltüntetésre kerül. Csak olyan fajtaborok versenyezhetnek, melyek esetében a

technológia nem írja felül a fajtakaraktert. (Így például elnyerheti a különdíjat egy Merlot rosé, de nem nyerheti el egy Furmint aszú, vagy egy Pinot noir pezsgő.)

**Idén a legjobb magyar fajtaborok:**

Cabernet franc: **Vylyan Pincészet - Villányi Franc 2018**

Kékfrankos: **Riczu Tamás Borászata - Villányi Kékfrankos 2021**

Irsai Olivér: **Fodor Borbirtok - Balatoni Irsai Olivér 2024**

Cabernet sauvignon: **Lelovits Tamás Pincészete - SOLO Villányi Cabernet Sauvignon Premium 2021**

Olaszrizling: **Szatmári Pincészet – Olaszrizling 2021**

Chardonnay: **Koch Borászat - Koch&Evans Chardonnay 2022**

Merlot: **Egri Korona Borház - Selection Egri Merlot 2017**

Rajnai rizling: **Pannonhalmi Főapátság - Pannonhalmi Rajnai Rizling 2023**

Sauvignon blanc: **SKIZO by Sike Balázs - Balatoni Sauvignon Blanc 2024**

Syrah: **Matias Borház – Syrah 2022**

Pinot Noir: **Androsics Birtok - Androsics Pinot Noir Rosé 2024**

Amennyiben egy külföldi országból legalább 15 minta érkezik, a nevezett minták közül a legmagasabb pontszámot elért aranyérmes bor különdíjban (Best of Country) részesül, melyet idén az alábbi borok érdemeltek ki:

Best of Czech Republic: **Vinarstvi Josef Dufek - Pinot Blanc, VOC 2021**

Best of Brazil: **Vinícola Campestre LTDA - Troppo Maturo Zanotto 2020**

Best of France: **Mas du Novi - O de Novi 2019**

Best of Italy: **Sui Nui Spumanti Societa' Agricola - Prosecco Doc Treviso Millesimato Brut 2024**

Best of Slovakia: **Vienna DC - Chateau Rúbaň Grand 2020**

Best of Spain: **J. García Carrión - Pata Negra Valdepeñas Reservado 2014**

A 26. VinAgora Nemzetközi Borversenyen számos különdíj is gazdára talált:

Csonka és Fiai Kft. különdíja a „Legeredményesebb családi pincészetnek”:



**Bock Borászat (Villányi borvidék)** Nyolc nevezett borból 2 nagyarany- és 4 aranyérmes borral gazdagodott.

A Vince Magazin különdíja a „VinAgora felfedezettje” számára:

**Káldi Wine (Szekszárdi borvidék)**

A Chef Market különdíja a „Legérdemesebb, környezettudatos termelésből származó bor” számára:

**Riczu Tamás Borászata - Villányi Kékfrankos 2021 (Villányi Borvidék)**

Az Amorim Cork Hungary Zrt. különdíja két „Elkötelezetten parafadugó zárást alkalmazó borászat” számára:

**Vylyan Pincészet (Villányi borvidék)**

**Sauska (Tokaj-hegyaljai borvidék, Villányi Borvidék)**

A Molino Kft. különdíja a „Legeredményesebb fiatal borász” számára

**Szentpéteri Attila - Szentpéteri Borpince (Kunsági borvidék)**

A Prix VINO FED díjat négy kategóriában ítéli oda a Nagy Nemzetközi Bor- és Párlatversenyek Világszövetsége a szervezet minden tagversenyén egységes szabályok szerint. A kiválasztás módja megegyezik a VinAgora Champion választás szabályrendszerével, így ebben a négy kategóriában – csendes, száraz fehér-, vörös- és rosé borok, illetve brut pezsgők – Champion díjat nyert borok automatikusan megkapják a VINO FED különdíját is.

Prix VINO FED – csendes, száraz fehérbor:

**Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet - Our Sea Chardonnay 2023**

Prix VINO FED – csendes, száraz vörösbor:

**Vylyan Pincészet - Villányi Franc 2018**

Prix VINO FED – csendes, száraz rosé:

**Prantner Pince – Rosé 2024**

Prix VINO FED – brut, klasszikus eljárással készült pezsgő:

**Kreinbacher Birtok - Kreinbacher Brut Classic NV**

## Akiknek köszönettel tartozunk

A borversenynek idén is a **Budapest Kongresszusi Központ** adott otthont, ahol a bírálókat ismét kényelmes és professzionális környezetben zajlott. Az eredményeket a **Vince Magazin** júniusi számának VinAgora mellékletben olvashatják.

Az **Amorim Cork Hungary** a verseny egyik kiemelt támogatójaként, két általa kiválasztott borászat számára egyenként 1000 parafadugót ajánlott fel. A bírálókat során a **Chef Market** biztosította a természetes tisztaságú Szigetközi ásványvizet, amely segítette a kóstolók érzékszervi felfrissülését. A vállalat emellett különdíjat is felajánlott.

A bírálathoz használt poharakat a **Csonkagroup** bocsátotta rendelkezésre, az ólommentes kristályüvegből készült, kiváló minőségű poharaik méltán járultak hozzá a borok megfelelő értékeléséhez, ráadásul különdíjjal is jutalmazott egy borászatot. A poharak makulátlan tisztaságát a **Miele**, a professzionális mosogatógépek szakértője garantálta.

Új támogatóként csatlakozott a VinAgorához a **Molino Kft.** is, a nyomdaipari és reklámeszközök specialistája, aki különdíjban részesített egy pincészetet és annak tulajdonosát.

A borok előkészítésében lelkiismeretesen működtek közre a **Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem** hallgatói, míg a szakszerű felszolgálatot a **Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola** diákjai biztosították.

A verseny szakmai felügyeletét a két védnöki szervezet delegált szakemberei – Fernando Gurucharri (VINO FED) és Edita Ďurčová (OIV) – látták el, akik a versenyt és annak lebonyolítását minden tekintetben rendben találták.

**A VinAgora Nemzetközi Borverseny aranyérmes borai május 15-én a VinAgora Prestige – az érmes borok sétálókóstolóján bemutatkoznak a nagyközönségnek. A nagyszabású eseményen 48 borász fogja kóstoltatni az aranyérmes nyert tételét a Winehub Borközpontban.**

Bővebb információk és a teljes eredménylista megtalálható a VinAgora hivatalos honlapján:  
<http://www.vinagora.hu>



## További információk:

Szervező: Borkult – Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft.

Zilai Zoltán, a borverseny igazgatója [info@borkulturakft.com](mailto:info@borkulturakft.com)

Oláh Rita, sajtókapcsolatok [olah.rita@borkulturakft.com](mailto:olah.rita@borkulturakft.com)

Képek a borversenyről: <https://www.flickr.com/photos/aborfesztival/albums/72177720325096099/>

Hangulatvideó a borversenyéről:

<https://www.youtube.com/watch?v=htKyrgMcjhs> (angol felirattal)

