

Sajtóközlemény azonnali közlésre

2024. május 6.

Szokatlanul erős mezőnyből kerültek ki az idei VinAgora borverseny díjazottjai

Több hónapnyi előkészület után, idén is gördülékenyen, probléma nélkül zajlott a **25. VinAgora Nemzetközi Borverseny**. Több szempontból is különlegesnek számít az idei megmérettetés, beleértve a borok minőségét, azaz a rendkívül erős mezőnyt, a zsűri összetételét és a kivételes hangulatot a negyed évszázados, jubileumi alkalom megünneplésének köszönhetően. A 25 éves tapasztalat a szervezők kezében rutinnak tűnhet, azonban a folyamatos megújulás, a trendek követése évről évre friss lendületet ad a munkájukhoz.

Hazánk borversenye minden szempontból minőséget képvisel a nemzetközi normáknak megfelelően. A pontos, precíz előkészületi munkálatokon túl elengedhetetlen az innovatív technológiai háttér a VinAgora alapvetően magas színvonalának megtartásához. A Borkult által fejlesztett **WineCompass borbíráló szoftver** megbízhatósága, komplexitása és pontossága kiemelt szerepet tölt be az eredmények hitelességében. A tableteken történő borbírálat során a zsűri mentesül minden papíralapú adminisztrációtól, lehetővé téve a bor egyszerű, pontos és gyors beazonosítását, elemzését és értékelését. A folyamatos fejlesztésnek köszönhetően a program legújabb, még inkább felhasználóbarát verzióját használták idén a zsűritagok. A borok egyéni értékeléseinek összegyűjtését, átlagolását majd a pontszámok összesítését a rendszer azonnal, hiba nélkül végezte el.

Minden borverseny kétségkívül fontos és nélkülözhetetlen a borágazat fejlődéséhez, viszont érdemes megjegyezni, hogy a versenyek szabályzata különböző szempontrendszerek szerint lettek kialakítva. A VinAgora a Nagy Nemzetközi Borversenyek Szövetsége (VinoFed) által ajánlott 100 pontos, pozitív bírálati rendszer alapján zajlik, így **hazánk egyetlen nemzetközileg is akkreditált borversenyként** tartják számon.

A VinAgorán minden pohárba töltött bor elismert hazai és külföldi borászok áldozatos és elhivatott munkájának gyümölcseként bontakozott ki, melyekhez a bírálók egységesen, ugyanazzal a tisztelettel álltak hozzá. Azért, hogy ez gond nélkül megvalósulhasson, a 6 fős bizottságok munkáját tapasztalt koordinátorok segítették a minták megfelelő előkészítésével. A borok nyitása, hőmérsékletének folyamatos monitorozása, a sorszámok ellenőrzése, vörösborok levegőztetése, a palackok fekete zsákba rejtése, a felszolgálók irányítása és a bizottságok elnökeivel való kommunikáció

mind a koordinátorok felelősségi körét alkotta, és a verseny színpadok mögötti munkájának szerves részét képezte.

Idén kiemelkedően erős mezőnyből kerültek ki a szakmai zsűri által éremmel díjazott borok. **Az éremkiosztás szabályainak köszönhetően csak a nevezett minták 30%-a részesülhet nagyarany, arany- vagy ezüstéremben**, azonban ezek megoszlását a végső pontszámok határozzák meg. Idén a végleges pontszámokat kivételesen magasan kellett meghúzni, ezért az aranyérmes borok száma drasztikusan nőtt, ami egyben azt is jelentette, hogy az ezüstérmeké jelentősen csökkent a tavalyi eredményekhez képest.

Figyelemreméltó, hogy a csendes vörösborok kategóriájában rendhagyó módon egyáltalán nem született ezüstérem, ezzel fordított arányban az aranyérmek száma viszont nőtt, így e kategória borainak egyharmada a dobogó tetején végzett.

A borversenyről dióhéjban

A borminta sorozatok és a kóstolási sorrend kialakítása már jóval a verseny előtt megtörténik a nevezés lezárása után. A borsorok sorrendjét szín, karakter és cukortartalom figyelembevételével kell kialakítani úgy, hogy azok 10-12 bort tartalmazzanak szériánként, illetve azokon belül is szem előtt kell tartani az évjáratot, a hordós érlelés intenzitását és az illatintenzitást is.

A bíráló bizottságok az első minta értékelése előtt próbábírálatot végeznek. Az úgynevezett belövő bor (mise-en-bouche) nyílt pontozásával törekednek arra, hogy kiegyensúlyozott bírálati követelmények alakulhassanak ki a verseny során.

Az borok előkészítése egy külön helyiségben, a bírálattól teljesen elkülönítetten folyik, megelőzve a verseny megzavarását és megőrizve a borok teljes anonimitását. A bizottságok egy másik teremben dolgoznak, ahol csak a kóstolás lebonyolításában résztvevők lehetnek jelen. Nem kis feladat minden érzékszervvel naponta 33-35 borra összpontosítani, ezért a borsorokat követően a pontozók rövid szünetet tartanak.

A bírálati lapon szereplő pontok összesítése után az átlagtól 5 pontnál jobban eltérő pontszám - a jelentős eltérések torzító hatása miatt - nem kerül beszámításra a végső pontszámába. Amennyiben



a bizottságok tagjai között a bírálókat során szakmai ellentét alakul ki, a bizottság elnöke konstruktív megbeszélés során rendezte azt.

Lássuk az eredményeket

Több száz minta várakozott, hogy a palackból a pohárba öntve elnyerje a zsűri tetszését. 14 különböző országból összesen 877 bort neveztek a versenybe, melynek háromnegyed része hazánkból származott. Az aranyérmek megoszlása is ugyanebben az arányban alakult, így ezek 25%-át külföldi borok vitték haza.

A mezőny magas színvonalát tükrözi a kiosztott aranyérmek sokasága az összes éremhez képest. A zsűritagok idén a nevezett borok 23 %-át arany- és mindössze csak 6%-át taksálták ezüstre.

A véglegesített ponthatárok értelmében 53 ezüst-, 203 arany-, 9 nagyarany és 7 Champion éremmel jutalmazták a felső 30%-ot az érem kiosztási szabályoknak megfelelően. A borok eredményei alapján számos különdíj is gazdára talált.

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

Csendes fehérborok kategóriája: **J. García Carrión – Pata Negra Rueda Sauvignon Blanc - Verdejo Edicion Especial 2023**

Csendes rosék kategóriája: **Font Pincészet – Font Cabernet Sauvignon rosé 2023**

Csendes vörösborok kategóriája: **Garai Pincészet – Täuningger Cabernet sauvignon 2020**

Pezsgők kategóriája: **Szentpéteri Borpince – Chardonnay Méthode Traditionelle Blanc de Blancs Brut Pezsgő 2021**

Természetes édes borkülönlegességek kategóriája: **Hangavári Borászat – Tokaji Furmint késői szüretelésű 2021**

Botrytisálódott borok kategóriája: **Babits Borászat – Babits Tokaji 6 puttonyos Aszú 2019**

Gyöngyözőborok kategóriája: **Gál Szőlőbirtok és Pincészet – Jóbarát gyöngyözőbor 2023**

A Champion győztesek a fehér, rosé és vörös kategóriákban csak a száraz borok közül, a pezsgő kategóriában pedig csak a tradicionális eljárással készült, brut tétélek közül kerülhetnek ki. A bíráló bizottságok elnökei a Champion-díjas borokat a legalább aranyérmes szerzett, ezen belül is az 5-5 legmagasabb pontszámot elért tétélek közül választják ki párhuzamos vakkóstolással. Hatalmas öröm, hogy 2022 óta idén újra Champion díj kerülhet kihirdetésre a gyöngyözőborok kategóriájában egy kiváló, friss és üde borkülönlegesség megtestesítőjeként.

Amennyiben egy adott fajtából legalább 15 magyar minta érkezik, akkor a fajtán belül a legtöbb pontot elért aranyérmes bor nyeri el a legjobb magyar fajtabor különdíját, melyet külön oklevél tanúsít. 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: **Stier Pincészet - Villányi Franc Super Premium 2019**

Kékfrankos: **Vylyan Pincészet - Kékfrankos 2022**

Irsai Olivér: **Gál Szőlőbirtok és Pincészet - Gál Irsai Olivér 2023**

Cabernet sauvignon: **Garai Pincészet - Täuninger Cabernet sauvignon 2020**

Olaszrizling: **Herold Pince - Liebling Olaszrizling 2020**

Chardonnay: **Herold Pince - Saci Chardonnay 2023**

Merlot: **Herold Pince - Vinori Merlot 2019**

Rajnai rizling: **Palik Pincészet - Rajnai Rizling 2022**

Sauvignon blanc: **Szöllősi Pincészet - Sauvignon blanc 2023**

Syrah: **Maul Zsolt Prémium Winery – Démon 2020**

Furmint: **Grand Tokaj Borászat Terroir Selection Szarvas Furmint 2021**

Pinot Noir: **Pannonhalmi Főapátság Pincészet - Pinot Noir 2022**

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 Australia: **Wakefield Taylors Wines – St Andrews Chardonnay 2022**

Best of Brazil: **Don Guerino – Monteolivo 2023**

Best of France: **Mas du Novi - Le Chemin de No(s) Vi(es) 2019**

Best of Italy: **Cantine Torrovento - Primaronda Castel del Monte DOC Rosato 2023**

Best of Slovakia: **Pivnica Čebovce - Müller Thurgau neskorý zber 2023**

Best of Spain: **J. García Carrión - Pata Negra Rueda Sauvignon Blanc - Verdejo Edicion Especial 2023**

A 25. jubileumi VinAgora Nemzetközi Borversenyen számos különdíj is gazdára talált:

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

Herold Pince (Pannonhalmi borvidék)

A Hovány Csoport különdíja a „Legeredményesebb fiatal borász” számára:

Rappay József, Schieber Borászat (Szekszárdi borvidék)

A Vince Magazin különdíja a „VinAgora felfedezettje” számára:

Ifj. Hörcsik Richárd, Tokaj-Portius Borászat (Tokaj-hegyaljai borvidék)

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

Riczu Bor- és Vendégház - Villányi Franc 2019 (Villányi Borvidék)

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

Fritz Borbirtok (Szekszárdi borvidék)

Royal Tokaji Borászati Zrt. (Tokaj-hegyaljai borvidék)

A Bóna Labels különdíja a „Legkreatívabb és legkifejezőbb öltözetű palack” számára:

Pannonhalmi Főapátság Pincészet - Hemina fehér 2021 (Pannonhalmi borvidék)

A Prix VINO FED díjat négy kategóriában – csendes, száraz fehér-, vörös- és rosé borok, illetve brut pezsgők – 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 a Champion díjas borok automatikusan megkapják a VINO FED különdíját is.

Prix VINO FED – csendes, száraz fehérbor:

J. García Carrión – Pata Negra Rueda Sauvignon Blanc, Verdejo Edicion Especial 2023

Prix VINO FED – csendes, száraz vörösbor:

Garai Pincészet – Täuningger Cabernet sauvignon 2020

Prix VINO FED – csendes, száraz rosé:

Font Pincészet - Cabernet Sauvignon rosé 2023

Prix VINO FED – brut, klasszikus eljárással készült pezsgő:

Szentpéteri Borpince – Chardonnay Methode Traditionelle Blanc de Blancs Brut Pezsgő 2021

Akiknek köszönettel tartozunk

A borversenynek a **Budapest Congress Center** adott otthont, ahol a megszokottak szerint kényelmes és ideális környezetben valósulhatott meg a borbírálat. A részletes eredmények beszámolója a **Vince Magazin** júniusi számának VinAgora mellékletében hozzáférhető. Az **Amorim Cork Hungary** a verseny támogatásán kívül 1000-1000 parafadugót biztosít két, általa kiválasztott pincészet számára. A bírálók a **Chef Market** jóvoltából a természetes tisztaságú **Szigetközi** ásványvízzel semlegesítették érzékszerveiket a borok bírálata közben, emellett a cégcsoport egy különdíjat is felajánlott. A borospoharak töretlen sikeréhez a **Csonkagroup** járult hozzá az ólommentes kristályüvegből készült, kiváló minőségű, kellemes tartású poharaikkal, a cég egy különdíjat is felajánlott. A poharak tisztaságáért a vendéglátóipari mosogatógépek specialistája, a **Miele** vállalt garanciát. A **Hovány Csoport** a különdíjak személyes átadásához biztosított a borverseny szervezői számára egy extrákkal felszerelt, kényelmes kisbuszt, emellett különdíj felajánló is volt. A VinAgora új támogatója a **Bóna Labels**, az exkluzív címkék gyártója, aki szintén különdíjjal jutalmazott egy pincészetet. A borok megfelelő előkészítésében többek között a **Magyar Agrár- és Élettudományi**

Egyetem diákjai közreműködtek lelkiismeretes munkájukkal, szakszerű felszolgálásukról pedig a **Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola** tanulói gondoskodtak. A védnökséget adó két szakmai szervezettől Fernando Gurucharri (VinoFED) és Emeline Zufferey (OIV) végezték a verseny szakmai ellenőrzését, és mindent a legnagyobb rendben találtak.

A VinAgora Borverseny a borkultúra csúcstalálkozója, ahol a magas színvonalat a kiváló minőségű borok mellett a nagyra becsült szakmai zsűri hozzáértése teszi minden évben lehetővé. A rendezvény szervezéséről és lebonyolításáról, a verseny hangulatáról, a résztvevők hozzáállásáról a bizottság tagjai minden évben pozitívan vélekednek.

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

Oláh Rita, sajtókapcsolatok olah.rita@borkulturakft.com

Képek a borversenyről: <https://www.flickr.com/photos/aborfesztival/albums/72177720316142391/>

Hangulatvideó a borversenyről:

<https://www.youtube.com/watch?v=AHZFzUv6UGg> (magyar felirattal)

<https://www.youtube.com/watch?v=ioVwNi5WNns> (angol felirattal)