

Kísérleti borok bírálata Badacsonyan

Május végén került sor az immáron hagyományosnak mondható éves borbírálatra a NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Badacsonyi Kutató Állomásán. A rendezvényen a hazai szakma kiválóságai bírálták el az intézet kísérleti borait.

A közel 50 fős bíráló bizottság 10 sorozatban összesen 51 bort kóstolt és bírált el. A bírálatot Dr. Májer János, az intézet igazgatója vezette.

Igazgató Úr bevezetőjében tudatta a résztvevőkkel, hogy az Intézet 2014. január 1. óta a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ részeként működik tovább. Továbbá beszélt a 2013-as évjáratról is, ami igen sajtóságos, szélsőséges volt.

Elsőként hat különböző *Olasz rizling* klónból készült bort kóstolhattunk. A B.14/14 és a B.20/7-es klónok az idei évjáratban is kiválóan szerepeltek. Ezt követte az *Olasz rizling* fajélesztős kísérlet sorozata. A vadélesztőből szelektált fajélesztővel (Wild and Pure) kezelt *Olasz rizling* megítélése vita tárgyát képezte a bírálók között. Többségük nem tartotta szerencsésnek ezzel a fajélesztővel történő kezelést. Viszont kiemelték a CGC-62 és X-trem fajélesztővel kezelt tételeket, mert bennük visszaköszöntek az illatos, gyümölcsös, friss jegyek.

Egy badacsonyi borbírálatról sem hiányozhat a *Szürkebarát*. A harmadik sorozatban a *Szürkebarát* klónok és művelésmód kísérletek borai kerültek a poharakba. A hazai B 10/5-ös klón a tőle elvárt módon kiválóan szerepelt, mindazon túl, hogy a tavalyi év időjárási viszonyai nem kedveztek ennek a fajtának. A geisenheimi klón rosszabbul szerepelt, mint a hazai klónok. A művelésmódok közül az

ernyőművelés

bizonyult kedvezőbbnek.

Ezt követően a Badacsony hibrid sorozat fajtái következtek. A bírálók kiemelték a Badacsony 43-as klónt, melynek

borából a furmint jelleg érződött ki. A *Zervin* hibrid

szőlőfajta boránál az elegáns, harmonikus savakat, és a szép illatot lehetett érezni.

A következő sorozatban a „Vintage” aromával kezelt *Olasz rizling* B. 20/16-os klón hat borát kóstoltuk. Ezen aroma felhasználása estén a borok túlzottan magas alkoholtartalma kivédhető, alacsonyabb mustfok mellett is megfelelő fenolos érettséget tud biztosítani. A bíráló bizottságnak a normál és késői szüret kezelt borai ízlettek a legjobban.

Ezt követték a *Kéknyelű* klónjelöltek és a gyűrűzési kísérleti borai. A gyűrűzési kísérlet lényege, hogy a hánccsot átvágva az asszimiláták nem jutnak le a gyökérbe és így a bogyóban maradvány nagyobb termésmennyiséget

eredményeznek. A *Kéknyelű* klónok magas savtartalmú borai most is kiválóan bizonyultak.

A hetedik sorozatban a *Pinot noir* fajta lombtrágyázási kísérletnek alávetett borai kerültek terítékre. Itt a kalciumos és magnéziumos kezeléseik szerepeltek a legjobban (a szőlő



A szakma kiválóságai bírálták a borokat

fürtkocsánybénulásának közvetlen oka lehet a relatív kalcium és magnéziumhiány.). Nagy tetszést váltott ki a következő sorozat, új siller bora, az ún. Badler, mely *Cabernet sauvignon*-ból és *Cabernet franc*-ból készült. A siller borok a rozénál sötétebb, a vörösbornál világosabb színtartományúak.

Az utolsó előtti sorozatban a *Rózsakő* és *Olasz rizling* fajták szüreti időpontra vonatkozó kísérletei következtek. A *Rózsakő* fajta DMR borai szerepeltek a legjobban. A módszer hatására a bogyóban az íz – és aromaanyagok, a cukor és a sav is koncentrálnak. Ez a hazánkban kevésbé ismert szőlőtermesztési módszer, ismét bizonyított.

A bírálatot öt igen magas minőségű és kiváló üzemi tételű bor zárta. Az utolsó sorozat végén senkiben sem maradt kétség, hogy a badacsonyi borok méltóak hírnevükre.

Nagy Zóra Annamária
(NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet)