



A NAGY POHÁRVÁLASZTÓ

Írta Bányai Gábor Botond, fotózta Teszár Ákos

MEGINT EGY OLYAN TÉMÁBA NYÚLT A BORIGO, AMELYHEZ MÉG NEM MERT KÖZELÍTENI SENKI E HAZÁBAN. TUDTUK TANULMÁNYAINKBÓL, ÉS EVIDENSNEK IS TARTJUK, HOGY A KÜLÖNBÖZŐ BOROK ÉS BORSTÍLUSOK KÜLÖNBÖZŐ POHARAKBAN A LEGJOBBAK, AZ EGYIK VILÁGHÍRES POHÁRGYÁR MÁR ÉVTIZEDEKKEL EZELŐTT EZT A TÉNYT HELYEZTE KOMMUNIKÁCIÓJÁNAK KÖZÉPPONTJÁBA. MAGYARORSZÁGON IS VOLTAK MÁR ILYEN KÍSÉRLETEK, PÉLDÁUL A TOKAJI ASZÚ POHARÁNAK A MEGTALÁLÁSÁRA (HOGY MILYEN EREDMÉNYNYEL, AZT TESZTÜNKBŐL KIDERÜL), DE IGAZÁN CSAK TAVALY, A SOPRONI KÉKFRANKOS POHÁR KIVÁLASZTÁSÁKOR HALLOTTUNK ILYESMIRŐL ÚJRA.

Persze ez utóbbi felkeltette kíváncsiságunkat... Pláne akkor, mikor a soproni pohár gyártója, a Stölzle, és annak hazai forgalmazója (a BORIGO pohárszponzora, a soproni Csonka és Fia) meghívta a hazai borszerkesztősegeket egy németországi gyárlátogatásra. Ez különösen izgalmasra sikeredett, a lengyel határnál található Weißwasserben található üveggyár igazán impozáns létesítmény. A legizgalmasabb azonban az ott megrendezett pohárkóstoló volt, ahol természetesen a soproni kékfrankosok voltak terítéken. Tulajdonképpen végigcsináltuk a soproni tesztet újra, kétféle borral és tízféle pohárral. E sorok írójának még a teszt előtt tréfás kedve támadt, és bekötötte a szemét (a történet teljessége kedvéért: Rigler Zsolt sáljával) annak érdekében, hogy ne is lássa a poharakat, a vakteszt az kérem szépen...

Lenyűgöző élmény volt, ajánlom mindenkinek: ezzel a módszerrel kiderült, hogy a poharak között tényleg komoly különbség mutatkozik, és az is, hogy tényleg a soproniak által választott Exquisit Rotwein a legjobb a kékfrankoshoz! Ez annyira felvillanyozó élmény volt, hogy a sorok írója azonnal a folytatáson kezdte el törni a fejét.

Kézenfekvő volt, hogy hasonlóan a kékfrankoshoz, olyan bortípust kell keresni, ami igazán magyar. Mi más lenne ez, mint az aszú? Rádásul emlékeztünk, hogy korábban már volt ilyen kísérlet, és szeretnénk



volna kipróbálni, hogy tényleg úgy van-e? Másrésztől kíváncsiak voltunk egy vörösbor esetére is, ugyanakkor a soproni kékfrankos után valami nagyon mást szeretnünk volna – képzavarral élve – szemügyre venni. Így esett a választás a villányi cabernet franc-ra, amelyre egyre nagyobb figyelmet fordít a borvidék, és amelynek kommunikációjában is segíthet egy ilyen pohárválasztás – nemzetközi szinten is.

Azt is elhatároztuk, hogy a weißwasseri élményt igyekszünk megisméltetni, vagyis szó szerint vakon, tehát bekötött szemmel fogunk kóstolni, mégpedig a legjobb magyar szakembereket bevonva. Úgy gondoltuk, hogy ha a magyar borkóstolás legjobbjai vesznek részt pohárválasztónkon, akkor kevésbé kérdőjelezhető meg

az ajánlás akár a fogyasztók, akár a borvidékek szakmai közössége szemében. Szerencsére mindenki elfogadta a felkérést annak ellenére, hogy a bekötött szemmel kapcsolatban többen is megfogalmaztak előítéleteket... De csak a kóstolói! Utána csupa ragyogó arcot lehetett látni, a visszhang egyöntetű volt: ennél izgalmasabb dolgot még senki nem csinált kóstolói pályafutása alatt!

A poharakat Csonka Lászlóval, az importőrrel együtt választottuk, kizárólag a Stölzle kínálatából. Ez alól egyetlen kivétel akadt, a már említett aszús pohár, ezt a terméket mindenképpen szerettük volna megmérteni. Tíz-tíz pohár került fel a listára, és ezt egy kis-sé magyarázni kell. A villányi cabernet franc esetében nem voltunk egészen biztosak abban, hogy a klasszikus bordeaux-i poharak

illenek-e legjobban a finomabb szerkezetű és komolyabb fűszerességhez, így három burgundi típusú, szélesebb kelyhű poharat is be-választottunk. Az aszúk esetében még na-gyobb volt bennünk a kérdőjel, így az egészen kicsi portóitól a közepes méretű fehérbo-ros poharakon keresztül a bordeaux-i pohárig minden típust igyekeztünk betenni.

Mindenképpen meg kell emlékeznünk a négy borról. Legalább 2-2 mintát tartottunk szükségesnek, ugyanakkor több minta lekó-stolása fizikailag kivitelezhetetlennek látszott. Hiszen gondoljunk csak bele: így is negyven mintát kellett kóstolóink többségének tejesí-tenie, ráadásul bekötött szemmel. Azt is sze-rettük volna elérni, hogy a 2-2 bor stílusa tí-puson belül is térjen el egymástól, vagyis ne két-két tökugyanolyan boron próbálkozzunk.



POHARAK – NEM CSAK A MÉRET A LÉNYEG...

Azt mondják, az ördög a részletekben lakozik, és bizony a poharakra is igaz: nem mindegy, mit miből iszunk. Sokan talán egy újabb marketing fogásnak vélik ezt a kijelentést, azonban tesztek sora bizonyítja, hogy a poharak igen-is játszanak az érzékszerveinkkel. A kóstolási tapasztalatok mellett tudomá-nyos alapja, háttere is van az íz és illat érzetek változásának. Az aromák nem egyformán párolognak a borból, és a különböző típusú borok aromái a külön-böző formájú és méretű kelyhekben másként érvényesülnek. Így az orrunkra máris könnyedén tudunk hatni a pohár által. Azonban itt még nem ért véget a tudomány. Azt régóta tudjuk, hogy a különböző ízeket és aromákat a nyelvünk különböző területein érezzük. Általában az édes ízeket elöl, a nyelvünk hegyén, a savakat a nyelvünk két oldalán és így tovább. A poharunk száj szélességé-vel, a pohár szájának formájával vezetni tudjuk a bort, így azokkal az ízlelőbim-bókkal fog először találkozni, amelyek a bor szempontjából a legkíváncsosa-bak. És mint az az élet egyéb területeiből is tudjuk, az első benyomás mindig a legmeghatározóbb, legintenzívebb és a legfontosabb. Vannak olyan formák és méretek, melyek a gyümölcsöket emelik ki. Más formák a tannint hangsúlyoz-zák ki. A pohár mérete a bor hőmérsékletére gyakorolt hatása miatt is fontos. A pezsgőknél külön tudománya van annak, hogy hogyan tartsák fent minél hosszabban a buborékok gyöngyözését.

Következzen néhány arany szabály a könnyebb eligazodás érdekében:
- A legfontosabb, hogy legyen a pohárnak szára. A pohár szára nem csak azért fontos, mert jól néz ki, hanem mert így nem lesz ujjlenyomat a pohár fala, és a kezünkkel sem melegítjük fel a bort. A poharakat természetesen mindig a szárnál fogjuk.
- A pohár legyen teljesen átlátszó és mindennemű díszítéstől mentes, hogy

mindenféle zavaró tényezőtől mentesen lehessen megvizsgálni a bor megjele-nését. Nagyon sok bor alkalmas arra, hogy hosszasan gyönyörködjünk benne.
- A nagyobb vörösborok nehezebb aromái helyet kívánnak, ami azt jelenti, hogy nagyobb kehelyből érdemesebb őket kóstolni, amelyben több levegővel érintkeznek, így ezek az aromák is fel tudnak szabadulni.
- Ha nagyon öblös a kehely hasa, maximum az egy harmadig töltsük a bort, és lazán, de óvatosan pörgessük benne a bort, hogy még jobban ki tudjanak nyílni az aromák, így jobban tudjuk élvezni azokat, ha mélyen a pohárba sza-golunk.
- A fehérborok kisebb poharakban ízlenek jobban, mivel ezekben kevésbé me-legszik fel a bor, és ezek az aromák hűvösebben a legszebbek – illatban és íz-ben egyaránt.
- A pohár szája is szűkebb a fehérboroknál, mivel a könnyebb aromákat job-ban tudja koncentrálni, így mi is intenzívebben és koncentráltabban érezzük azokat.
- A [rajnai] rizling, a pinot gris és a traminai kifejezetten szűk hasú és szájú po-harat kívánnak, míg a sauvignon blanc és a chardonnay kicsit pocakosabb, de a száj felé intenzívebben szűkülő pohárban mutatnak jobban.

Ami pedig a tisztítást illet, a legjobb egy nagyon alapos forró vizes elmo-sás – lehetőleg tisztítószerek nélkül, hiszen a mosogatószer nagy többsége vékony bevonatot képez a pohár falán, így nem csak az ízére, de a megjelené-sére is hatással lehet a bornak. Gondoljunk csak azokra az alkalmakra, ami-kor azok a templomablak cseppek vagy könnyek nem akartak kirajzolódni a pohár falán – pedig jó bor volt benne. *(Herczeg Ágnes)*



Így esett a választásunk a Vylyan és a Bock Pince egyaránt 2007-es évjáratú franc-jára: az előbbi gyümölcsösebb, feszesebb, az utóbbi hőmpölygőbb, fűszeresebb. És ugyanígy az aszúknál: a Disznókő 2002-es 5 puttonyosa az évjárat okán is savgazdagabb, fiatalosabb,

játékosabb, míg a Patricius 2000-es ötöse botritiszben gazdagabb, krémesebb, érettebb. Ezúton is köszönjük a négy pincészetnek, hogy 12-12 palackkal támogatta kezdeményezésünket!

A teszt menete a következő volt: Egyszerre mind a 10 pohárba ugyanaz a bor került, a kóstolókat pedig arra kértük, hogy egytől tízig állítsák sorrendbe a poharakat. Minden kóstoló mellé egy-egy segítőnk ült, akik véletlenszerűen adták kézbe és vették el a poharakat, és ők is jegyzetelték le a szakértők véleményét. Meghagytuk azt a lehetőséget, hogy tesztelőink holtversenyt állítsanak fel, ekkor nem a legmagasabb helyezési pontszámot kapta a pohár, hanem a helyezési pontszámok átlagát (például ha 4-5. helyen végzett egy pohár, akkor 4,5 pontot kapott mindkettő). A végén a helyezési pontszámokat összeadtuk, és nyilván az a pohár szerepelt jobban, amely kevesebb összesített pontot szerzett. Most pedig jöjjön a lényeg: a továbbiakban megadjuk a két borsor poharainak leírását, viselkedését, valamint megadjuk tesztelőink véleményét, sorrendjeiket és az összesítést is. ■

STÖLZLE - LAUSITZ

A Stölzle-Lausitz (még nem ezen a néven) 1889-ben kezdte meg működését, mint üveglasztár üzem, és a 20. század húszas éveire egész Németország legnagyobb borospohár és -kehely gyártójává vált. A folyamatos technológiai fejlesztés Wilhelm Wagenfeld nevéhez köthető, aki 1935 és 1942 között innovatív termékformálási gyakorlatával és a minőségi elvárások természetessé tételével lerakta a ma is érvényes standardokat a Stölzle kristálypoharak gyártásában. 1968-ig a hagyományos, kézi készítés játszotta a főszerepet, ekkor váltotta fel azt a gépi technológia, aminek bevezetése fontos szerepet játszott a helyi üvegipar európai sikerében.

Ebben az időben a gyár már az NDK területén volt és úgy hívták, hogy Kombinat-Lausitzer-Glas (a Lausitzi Üvegkominát), amelynek Weiswasser lett a székhelye. A berlini fal leomlását követően, 1992-ben történt meg a privatizálás, majd 1996-ban vette át a gyárat az osztrák Stölzle Oberglas AG, amely a mai napig a tulajdonos. 2005-től a kehelygyártó önállóan, Stölzle Lausitz GmbH néven működik.

A cégnél ma 260-an dolgoznak, amely töredéke az NDK idők több ezres létszámának, ennek ellenére a technológia folyamatos fejlesztése révén évi 30 millió (az új gyártósor teljes üzembe helyezése után 40 millió) poharat állít elő évente, aminek több mint kétharmadát exportálják a világ minden tájára.



LÁNYOKNAK, FIÚKNAK EGYARÁNT



WWW.JACKFALL.COM



1. CLASSIC LONG-LIFE BURGUNDY
M: 216 mm V: 770 ml
Helyezés: 6.

A pohár gömbölyű formája a kóstolók jelentős részénél az alkohol fokozott megjelenését hozta elő. A Vylyannál a gyümölcsösség sokkal inkább megjelenik, mint a hordó/fa hatása. Szájban feszes struktúrát okoz, az érettebb és rusztikusabb Bock borból ugyanakkor a szükségesnél jobban kihozza a fát és az alkoholt. A részleteket mindkét bornál viszonylag szépen mutatta, de a gyümölcsösebb Vylyan esetében sokkal jobban szerepelt.



2. FIRE BORDEAUX
M: 255 mm V: 600 ml
Helyezés: 10.

Kézzel fújta, az összes poharunk közül a legszebb és legdrágább pohár teljesen alkalmatlannak találtatott az adott bortípus felszolgálására. Ennek egyik oka az, hogy ez a forma teljesen bezárja az illatokat, az egyébként áradó Bock Cabernet Franc esetében például éppen csak azt lehetett vakon megállapítani, hogy borral van dolgunk. A pohárszáj kiképzése kifejezetten kiemelte a tannint, a kóstolók szinte kivétel nélkül szárító tanninról számoltak be.



3. EXQUISIT BORDEAUX
M: 230 mm V: 645 ml
Helyezés: 1.

A győztes. E sorok írója mindkét bornál (sőt mindkét aszúnál is!) e poharat nevezte meg legjobbnak, de így tettek sokan mások is. A pohár legfőbb erénye, hogy simává, összedolgozottá, elegánssá, durvaságoktól mentessé teszi vörösborunkat illatban éppúgy, mint szájban. Volt, akinek ez a karakteresség hiányát okozta, és voltak páran, akiknek a tannint a szükségesnél jobban kiemelte. Ezzel együtt meggyőző fölényrel lett első.



4. EXQUISIT BURGUNDY
M: 222 mm V: 645 ml
Helyezés: 4.

Mint a bevezetőben is írtuk, a burgundi típusú poharak meglepően jól szerepeltek, ez a példány negyedik lett. Ennek oka az, hogy ugyan csak visszafogott illatot ad, viszont abban rengeteg részletet mutat meg mindkét bor esetében. A Bock esetében kiemelte az alkoholt, ugyanakkor a gazdagságot is, a Vylyan esetében a gyümölcsöt. Szintén erénye, hogy a kortynak nagyon sima lefutást ad. Kiemeli a tannint, de nem okoz szárító érzést, ellentétben például Fire pohárral.

VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	3	9
2	Fire Bordeaux	9	2
3	Exquisit Bordeaux	1	3
4	Exquisit Burgundy	5	5,5
5	Quatrophil Rotwein	4	5,5
6	Revolution Power	10	9
7	Experience Bordeaux	2	1
8	Experience Rotwein	7	4
9	Grandeza Burgundy	6	9
10	Grandeza Bordeaux	8	7

GERE ANDREA IW

A villányi Gere Attila Pincészet kereskedelme és marketingje tartozik hozzá, Nemzetközi Borakadémikus, aki ezúttal csak a villányi sorban kóstolt. Az Experience Bordeaux –t és az Exquisit Bordeaux-t választotta legjobbnak, ami az ő „szájából” igazán hihető...



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	4	5
2	Fire Bordeaux	9	10
3	Exquisit Bordeaux	1,5	3
4	Exquisit Burgundy	7	8
5	Quatrophil Rotwein	5	1,5
6	Revolution Power	6	4
7	Experience Bordeaux	8	1,5
8	Experience Rotwein	3	6
9	Grandeza Burgundy	10	9
10	Grandeza Bordeaux	1,5	7

HERCZEG ÁGNES IW

A BORIGO munkatársa, a Borkollégium oktatója, Nemzetközi Borakadémikus, akinek immár könyv is fűződik a nevéhez. Ő teljesen „vonalasnak” bizonyult, hiszen mindkét sorban elsőként kóstolva a későbbi győztest hozta ki elsőnek, vagyis az Exquisit Bordeaux-t és nagyobbik Exquisit fehérborost.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	8	10
2	Exquisit Weisswein 350	1,5	2
3	Exquisit Weisswein 420	1,5	1
4	Weinland Port	10	9
5	Weinland	9	8
6	Quatrophil Weisswein	4	5
7	Revolution Classic	7	3
8	Classic Longlife Rotwein	5	4
9	Experience Rotwein	3	6
10	Exquisit Bordeaux	6	7





5. QUATROPHIL ROTWEIN
M: 250 mm V: 568 ml
Helyezés: 2.

Karcsú, magas, szép pohár, az összesített második helyezett. Szűk nyílása szépen benntartja az illatokat, ugyanakkor a legfőbb erénye a visszafogott elegancia. Nem emel kis semmit, összedolgozza a bor alkotóelemeit. A Vylyan Cabernet Franc esetében a gyümölcs mellett megmutatja a hűvös-mentás jegyeket is, a Bocknál a savakat. Ami hátrányára szól, hogy a fahatást nem nyomja el eléggé, a Bock esetében a tannint is kicsit jobban megjeleníti a kelleténél. Ezzel együtt a Bockkal sokkal jobban szerepelt!



6. REVOLUTION POWER
M: 225 mm V: 490 ml
Helyezés: 9.

Ha ránézünk a pohárra, kevésbé emlékezetes formát látunk, és ugyanez a helyzet, ha bort kóstolunk belőle. Szinte egyéniségmentes kehely, amelyben visszafogottak az illatok, kevés a részlet, szinte csak teltséget és a hordó vaníliáját érezhetjük. Szájban is neutrális, alig mutat valamit a borból, és ha ránézünk a jegyzetekre, alig található róla bármilyen érdemleges információ, vagyis kóstolóinknak sem nyújtott maradandó élményt: nem véletlenül lett kilencedik.



7. EXPERIENCE BORDEAUX
M: 238 mm V: 645 ml
Helyezés: 5.

Kifejezetten vagány formát mutat, ezt a poharat alakról megjegyzi mindenki... Talán ő nyújtotta a leginkonzisztensebb teljesítményt, volt akiknél első lett, volt akiknél tőkutolsó. Így már érthető 5. helyezése... Illatintenzitásban közepes, részleteket viszont keveset ad, volt aki úgy fogalmazott: leegyszerűsíti a bort. A tannint elég erőteljesen megmutatja, sokan ezt nehezen viselték... Az is tény viszont, hogy lendületet ad, ez főleg a súlyosabb egyéniségű Bock bornál jelentett sokat.



8. EXPERIENCE ROTWEIN
M: 225 mm V: 450 ml
Helyezés: 8.

Kvázi ugyanaz a forma, mint az előző pohár esetében, csak kisebb... Nos, pont ez a relatív kicsiség okozta a veszttét, egyszerűen ekkora pohárban a villányi cabernet franc nem érvényesül. Illatintenzitása legalábbis visszafogott (a Bock esetében szinte kizárólag alkoholt közvetít), kiemeli a hordó fáját és a tannint is. Egy kóstolónk kifejezetten szerette, ő éppen a visszafogottságot, a gyümölcsösséget szerette benne mindkét bor esetében. A kakaós, karamelles jegyeket is sokan említették...

VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	9	7
2	Fire Bordeaux	7	6
3	Exquisit Bordeaux	5	4
4	Exquisit Burgundy	1	1
5	Quatrophil Rotwein	2	2
6	Revolution Power	3	5
7	Experience Bordeaux	10	10
8	Experience Rotwein	8	8
9	Grandeza Burgundy	4	3
10	Grandeza Bordeaux	6	9

MÉSZÁROS GABRIELLA IW

Nem nagyon kell bemutatni, az első magyar Nemzetközi Borakadémikus, korábban rendszeresen kóstolt és publikált is magazinunkban. A Borkalauz kiadója, a Borkollégium tulajdonosa. Az aszúk esetében mindkét alkalommal az Exquisit Bordeaux-t (!!) jelölte meg győztesként, míg a cabernet franc-nál az Exquisit Burgundy-t.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	10
2	Exquisit Weisswein 350	5	7
3	Exquisit Weisswein 420	3	3
4	Weinland Port	9	9
5	Weinland	8	8
6	Quatrophil Weisswein	7	4
7	Revolution Classic	2	5
8	Classic Longlife Rotwein	6	6
9	Experience Rotwein	4	2
10	Exquisit Bordeaux	1	1



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	7,5	4
2	Fire Bordeaux	4,5	10
3	Exquisit Bordeaux	4,5	4
4	Exquisit Burgundy	10	2
5	Quatrophil Rotwein	2	6,5
6	Revolution Power	7,5	8,5
7	Experience Bordeaux	1	4
8	Experience Rotwein	9	8,5
9	Grandeza Burgundy	4,5	1
10	Grandeza Bordeaux	4,5	6,5

BÁLINT LÁSZLÓ IW

A BORIGO munkatársa, Nemzetközi Borakadémikus, a Borkollégium oktatója, aki immár egy egri pincészet birtokigazgatója is... Nos, ő úszott az árral a legkevésbé, mindkét bortípus esetében teljesen más poharat választott, mint a többség.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	10
2	Exquisit Weisswein 350	6	6
3	Exquisit Weisswein 420	8,5	4
4	Weinland Port	8,5	8
5	Weinland	5	9
6	Quatrophil Weisswein	2,5	7
7	Revolution Classic	4	5
8	Classic Longlife Rotwein	1	3
9	Experience Rotwein	7	1
10	Exquisit Bordeaux	2,5	2





9. **GRANDEZZA BURGUNDY**
M: 215 mm V: 735 ml
Helyezés: 3.



10. **GRANDEZZA BORDEAUX**
M: 232 mm V: 655 ml
Helyezés: 7.

Harmadik lett, ami egy burgundi pohártól igazán szép... A legnagyobb erénye, hogy mind illatban, mind ízben vissza-fogja a hordó vaníliás érzetét, így kiemeli a gyümölcsösséget, és főleg az elegáns, hűvös, mentás részleteket, és ezt mind-két borból! Elegáns, széles kortyot biztosít, mely a hőmpölygőbb Bock Cabernet Franc esetében is feszességet mutatott. Tény, hogy ez a feszesség a Vylyan esetében egy kis szikárságot is okozott. A savakat is előretolja, ami egy villányi esetben szintén előny.

Meglepő módon kikapott ugyanezen sorozat burgundi poharától, kifejezetten szélsőséges vélemények is voltak róla. Az biztos, hogy nem közvetít elegendő illatot, le is egyszerű-síti azt, inkább az alkoholt és a hordóvaníliát emeli ki, kevésbé a gyümölcsöt, vagy a fűszereket. Kifejezetten sok idő kell, hogy a bort kibontsa. Sokan említették, hogy szájban a tannint szárítóvá teszi. Bálint László különösen érdekesett mondott: ez nem cabernet franc-nak, hanem a robosztusabb sauvignonnak való pohár!

CABERNET FRANC ÖSSZEFOGLALÓ

Nem kell hozzá nagy megfigyelőképesség – és lássuk be, ezt eddig is tudtuk - hogy a villányi cabernet franc-nak (is) komoly tér kell. Nem elég a 4-500 ml-es kehelyméret, legalább 600 kell, de ha a pohár tulipán alakú (lásd Fire Bordeaux), akkor még a 600 sem feltétlenül elég. Az viszont egyértelműen újdonság, hogy a kissé öblösebb pohár jobban áll ennek a bornak, mint a teljesen hagyományos bordeaux-i. A nyertes is tulajdonképpen ilyen, vagyis egy kissé kerekesebb bordeaux-i pohár, és talán ezért van az is, hogy a burgundi típusú poharak is meglepően jól szerepeltek. Mindenképpen beszélni kell arról is, hogy a kétféle kóstolt borstílus nem hozott akkora különbséget a poharak eredményében, mint vártuk. Tartottunk attól ugyanis, hogy markánsan eltérő eredmény születik a két bor stílus esetén, és ez majd megkérdőjelezi egész próbálkozásunkat. Nos, a végén csak annyi történt, hogy az egyiknél szorosabb lett a végeredmény.

Mindenképpen ki kell emelni a győztest, már csak azért is, mert az egész pohárcsalád, vagyis az összes Exquisit nagyon jól szerepelt. Az Exquisit Bordeaux nagyobb testvére a Sopronban megválasztott Exquisit Rotwein pohárnak: majdnem 6 és fél decis, középmagas pohár, amely rendkívül elegáns, ugyanakkor a súlya is megvan, vagyis tekintélyes. Minden tekintetben alkalmas arra, hogy Villány akár hivatalos cabernet franc poharának válassza!



VYLYAN
CABERNET FRANC 2007

Illatában a piros bogyósok uralkodnak, piros ribizli, meggy, málna díszíti, ugyanakkor már megjelenik a direkt gyümölcsöskön túl egy kis érett jegy is. Szájban igen rendezett benyomást kelt, a tannin kifejezetten kulturált, a fa hatása finomodóban van, a gyümölcsök szépek. Egyensúlyos, jó ivású, szépen érlelhető, minimális édességérzettel búcsúzó bor, igen hosszú echo-val.

BORIGO 2010. április, 86 pont



BOCK PINCE
CABERNET FRANC
FEKETE-HEGY SELECTION 2007

Már illatában is áradó, hőmpölygő, vastag benyomást kelt, szilva- és meggylekvárral, élénk keleti- és zöldfűszerekkel, kezdődő földes-avaros érintéssel. Szájban kifejezetten kerek, az alkohol azonnal érezhető, az egyensúly mégsem bomlik meg, mert struktúra és a sav jól egyensúlyozza. A tannin jelentős mennyiségű, de nem durva, csak finoman szőrösíti a nyelvünket. Rendkívül gazdag és hosszú.

BORIGO 2010. április, 91 pont

VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	4	3
2	Fire Bordeaux	10	10
3	Exquisit Bordeaux	1	2
4	Exquisit Burgundy	2	1
5	Quatrophil Rotwein	8	5
6	Revolution Power	7	6
7	Experience Bordeaux	6	9
8	Experience Rotwein	9	8
9	Grandeza Burgundy	3	7
10	Grandeza Bordeaux	5	4

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	10
2	Exquisit Weisswein 350	7	8
3	Exquisit Weisswein 420	2	4
4	Weinland Port	8	9
5	Weinland	3	7
6	Quatrophil Weisswein	1	1
7	Revolution Classic	5	6
8	Classic Longlife Rotwein	6	3
9	Experience Rotwein	9	2
10	Exquisit Bordeaux	4	5



GEÖNCZEÖL ATTILA

BORIGO (és egyéb borlapok) korábbi szerkesztője, a Vinum Primatis szakmai vezetője és újabban a Bormarketing Bizottság elnöke, aki mellel egy rakás nemzetközi borverseny állandó bírálója is. Vörösben a győztest és burgundi párját, aszúban pedig a Quatrophil poharat tette az első helyre.

CABERNET FRANC ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT - V: VYLYAN, B: BOCK																				
		Herczeg Á.		Mészáros G.		Bálint L.		Geönczeöl A.		Bányai G.		Tompai I.		Kató A.		Gere A.		Összesen		
		V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	V	B	Ö
1	Exquisit Bordeaux	1,5	3	5	4	4,5	4	1	2	1	1	9	4	10	7	1	3	33	28	61
2	Quatrophil Rotwein	5	1,5	2	2	2	6,5	8	5	3	5	8	1	8	3	4	5,5	40	29,5	70
3	Grandeza Burgundy	10	9	4	3	4,5	1	3	7	2	2	2	6	4	2	6	9	36	39	75
4	Exquisit Burgundy	7	8	1	1	10	2	2	1	7	3	4	6	5	9	5	5,5	41	35,5	77
5	Experience Bordeaux	8	1,5	10	10	1	4	6	9	5	4	7	3	3	4	2	1	42	36,5	79
6	Classic long-life Burgundy	4	5	9	7	7,5	4	4	3	4	6	3	6	1	6	3	9	36	46	82
7	Grandeza Bordeaux	1,5	7	6	9	4,5	6,5	5	4	8	7	1	2	7	5	8	7	41	47,5	89
8	Experience Rotwein	3	6	8	8	9	8,5	9	8	10	8	6	8	2	1	7	4	54	51,5	106
9	Revolution Power	6	4	3	5	7,5	8,5	7	6	9	9	5	10	6	8	10	9	54	59,5	113
10	Fire Bordeaux	9	10	7	6	4,5	10	10	10	6	10	10	9	9	10	9	2	65	67	132



1. TOKAJ POHÁR
M: 160 mm cm V: 200 ml
Helyezés: 10.

Nem tudjuk a nevét, talán egy évtizeddel ezelőtt nevezte ki valaki tokaji pohárnak. Már ránézésre is gyanúsan kicsi, nehezen hihető, hogy egy aszú ki tudna bontakozni benne. Nos, kóstolóink egyértelmű véleményt mondtak: a pohár alig közvetít illatot, abban is inkább vegetalitást, ami legalábbis meglepő egy aszúnál. Egyértelműen a cukorra gyúr, még az igazán gazdag savú Disznókő bor is már-már gejlnek érezhető benne. A hordó fáját is túlzottan közvetíti.



2. EXQUISIT WEISSWEIN
M: 203 mm V: 350 ml
Helyezés: 6.

A kisebbik fehérboros Exquisit hatodik helye legalábbis meglepetés hasonló formájú és alig nagyobb testvére eredményének fényében... Kifejezetten szélsőséges vélemények is keletkeztek róla, aminek oka, hogy talán túltúl kulturált, visszafogott, sokak szemében neutrális illatot és ízt produkált. Tény, hogy kevésbé jól jeleníti meg a botritiszt, de volt aki az alkohol megjelenítését rótta fel neki. Ezzel együtt egyáltalán nem rossz választás, de inkább a könnyebb súlyú aszúk esetében jöhet szóba.



3. EXQUISIT WEISSWEIN
M: 211 mm V: 420 ml
Helyezés: 1.

Tulajdonképpen sima győzelmet aratott e pohár, a 18 begyűjtött pontszámból mindössze kétszer kapott 4. helynél rosszabbat. Rendkívül kulturált, a bort összesímítő, minden tulajdonságot egyszerre és jól megjelenítő képessége van, éppen annyi nagyobb az előzőnél, hogy ezt meg tudja csinálni. A simaság eleganciába megy át, a savban gazdagabb Disznókőt éppúgy az egyensúly felé tolja, mint a savban visszafogottabb Patriciust. Annak ellenére ő a legjobb választás, hogy talán egy nagyobb kehely több gazdagságot közvetítené.



4. WEINLAND PORT
M: 171 mm V: 230 ml
Helyezés: 9.

Nagyon hasonló az első pohárhoz, kicsit nyitottabb a szája. Sokan képzelik azt, hogy a portói és a tokaji hasonló pohárból lehet a legjobb, nos ez a tétel is megdőlt. Tulajdonképpen semmilyen illatot nem közvetít, a kicsit nyitottabb száj miatt még annyit sem szed össze, mint az ún. tokajis. Szájban az alkoholt és fát említik sokan, mint előrenyomuló valamit, és esetében is igaz a cukor fokozott megjelenítése. Nem érdemes próbálkozni vele.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	9	9
2	Exquisit Weisswein 350	2	1
3	Exquisit Weisswein 420	1	6
4	Weinland Port	8	8
5	Weinland	10	10
6	Quatrophil Weisswein	4	2
7	Revolution Classic	5	4
8	Classic Longlife Rotwein	6	5
9	Experience Rotwein	3	7
10	Exquisit Bordeaux	7	3

ÁRVAY ANGELIKA IW

Évekig a BORIGO tesztrovat munkatársa volt, manapság a családi gazdaságban dolgozik, a Junibor elnöke, a Vindependent elnökségi tagja, de ami a fő, Nemzetközi Borakadémikusi diplomája is van. A teszt során csak a tokaji sorban vett részt, a két Exquisit fehérboros pohár tetszett neki a legjobban.



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyian	Bock
1	Classic long-life Burgundy	1	6
2	Fire Bordeaux	9	10
3	Exquisit Bordeaux	10	7
4	Exquisit Burgundy	5	9
5	Quatrophil Rotwein	8	3
6	Revolution Power	6	8
7	Experience Bordeaux	3	4
8	Experience Rotwein	2	1
9	Grandeza Burgundy	4	2
10	Grandeza Bordeaux	7	5

KATÓ ANDRÁS IW

Nemzetközi Borakadémikus és Master of Wine hallgató, a Terroir Club vezetője, aki másfél évtizede dolgozik a bor közelében – nemzetközi erőterben is. Ő mindkét esetben az Experience Rotwein poharat tette összesítésben az első helyre.





5. WEINLAND WEISSWEIN
M: 195,5 mm V: 350 ml
Helyezés: 8.

Hasonló méretű, mint a győztes, csak kicsit más a formája és szélesebb a szája: ez éppen elég ahhoz, hogy csak a 8. legyen. Nagyon alacsony az illatintenzitás, az aszú szépségeiből alig mutat valamit, a botritiszből meg szinte semennyit. Szájban ugyanakkor meglepően jó egyensúlyt adott a boroknak, a hármashoz hasonlóan a savban gazdagabb Disznókőt és krémesebb Patriciust is az egyensúly felé tolta.



6. QUATROPHIL WEISSWEIN
M: 245 mm V: 404 ml
Helyezés: 4.

Szorosan lett negyedik, így kifejezetten ajánlható aszúspohár, karcsúsága és különleges alakja miatt is érdemes használni. Illatban közepesen intenzív, viszont vagány, szépen megmutatja a botritiszt és az érlelt, karamelles jelleget is. Többen említették, hogy elegáns érzetet ad, azt, hogy szépen megjelenik benne az ásványosság, ugyanakkor azt is, hogy inkább az édességérzet felé tolja a borokat. Kehelymérete mindenképpen jól passzol az aszúhoz.



7. REVOLUTION CLASSIC
M: 220 mm V: 365 ml
Helyezés: 5.

Alakja és kehelymérete miatt ránézésre jobban kellett volna szerepelnie, ebből is látszik, mennyire finom sportág ez... Az biztos, hogy közepesnél nem nagyobb illatintenzitást nyújt, és az is, hogy inkább a cukor felé tolja az ízképet. Akinek tetszett, az a botritiszes, aszalt gyümölcsös, vagány jelleget szerette, aki bírálta, az a fa és a tannin túlzónak tartott megjelenítése, és a bor(ok) minden tekintetben történő visszafogása miatt tette azt. Érdekes, szép pohár, de választhatunk jobbat nála.



8. CLASSIC LONGLIFE ROTWEIN
M: 224 mm V: 448 ml
Helyezés: 7.

Bizony-bizony egy vörösboros pohár, és a sorban nem is az utolsó (csak eredményben). Minden bizonnyal szélesebbre nyíló szája miatt nem végzett előrébb, illatintenzitása kifejezetten alacsonynak bizonyult. Ugyanakkor meglepően kulturált, egységes, egyensúlyos ízképet kaptunk tőle, még úgy is, hogy az édesség mutató képessége neki is elég magas. Aki bírálta, az a hordó fáját és a tannint előhozó képessége miatt tette.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	10	9
2	Exquisit Weisswein 350	3	6
3	Exquisit Weisswein 420	4	5
4	Weinland Port	5	10
5	Weinland	6	7
6	Quatrophil Weisswein	1	3,5
7	Revolution Classic	7	3,5
8	Classic Longlife Rotwein	9	8
9	Experience Rotwein	8	1
10	Exquisit Bordeaux	2	2

LESTI ZOLTÁN

A Disznókő kereskedelmi képviselője, a WSET Rust diplomakurzusának hallgatója, ő is csak a tokaji sorban kóstolt, ott a Quatrophil pohár tetszett neki e legjobban.



VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vylyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	3	6
2	Fire Bordeaux	10	9
3	Exquisit Bordeaux	9	4
4	Exquisit Burgundy	4	6
5	Quatrophil Rotwein	8	1
6	Revolution Power	5	10
7	Experience Bordeaux	7	3
8	Experience Rotwein	6	8
9	Grandeza Burgundy	2	6
10	Grandeza Bordeaux	1	2

TOMPA IMRE

A mi Tompadoktorunkat szintén nem kell bemutatni, majdnem a kezdetektől a BORIGO munkatársa, megszámlálhatatlan boros publikáció szerzője. Vörösben a Grandeza Bordeaux, aszúban a kisebbik Exquisit fehérboros és az Experience Rotwein hozta lázba leginkább.

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	5,5	10
2	Exquisit Weisswein 350	1	3
3	Exquisit Weisswein 420	4	4
4	Weinland Port	9	7
5	Weinland	9	2
6	Quatrophil Weisswein	9	8
7	Revolution Classic	7	6
8	Classic Longlife Rotwein	5,5	9
9	Experience Rotwein	3	1
10	Exquisit Bordeaux	2	5





9. EXPERIENCE ROTWEIN
M: 225 mm V: 450 ml
Helyezés: 3.



10. EXQUISIT BORDEAUX
M: 230 mm V: 645 ml
Helyezés: 2.

A vörösboros sor nyolcadikja és itt harmadik helyezett! Közepes intenzitású illatot mutat, és már ekkor is érezhető, hogy savban gazdagabb a kép. Ez szájban meg is mutatkozik, feszes, vagány, rengeteg részletet mutatnak benne a bokrok (mindkettő!). Rendkívül érdekes, hogy ez a pohár osztotta meg leginkább a két bort, a Patricius ebben a pohárban sokkal jobban tetszett kvázi mindenkinek, e bor esetében magasan megnyerte a kóstolót! Ennek minden bizonynyal az érettség és a botritisz megmutató képessége az oka!

Durva mi? A cabernet franc teszt győztese itt is második, és ez a tény egyértelműen megmutatja, hogy az aszúnak tér kell! Kipróbáltuk versenyen kívül, egy még koncentráltabb 6 puttonyos esetében ez még inkább egyértelmű! Felerősíti a részleteket, a bor vagányabb és teljesebb lesz tőle. Tény, hogy az eleganciából visszavesz, talán ezért nem lett első, de a gazdagságot ez a pohár mutatja. Szájban teljesen szétteríti bort, annak minden zugába eljuttatja. Ebből a pohárból tartani kell otthon!

VILLÁNYI CABERNET FRANC		Vytlyan	Bock
1	Classic long-life Burgundy	4	6
2	Fire Bordeaux	6	10
3	Exquisit Bordeaux	1	1
4	Exquisit Burgundy	7	3
5	Quatrophil Rotwein	3	5
6	Revolution Power	9	9
7	Experience Bordeaux	5	4
8	Experience Rotwein	10	8
9	Grandeza Burgundy	2	2
10	Grandeza Bordeaux	8	7

BÁNYAI GÁBOR BOTOND

A BORIGO alapítója és főszerkesztője, évtizedes konkrét borászati, valamint kóstolói tapasztalattal. Az ő esete a legérdekesebb, hiszen ő az egyetlen, aki mind négy teszt sorban ugyanazt a poharat jelölte meg elsőnek: az Exquisit Bordeaux-t!

TOKAJI ASZÚ		Disznókő	Patricius
1	Tokaji Aszú pohár	8	9
2	Exquisit Weisswein 350	6	5
3	Exquisit Weisswein 420	2	2
4	Weinland Port	10	10
5	Weinland	9	6,5
6	Quatrophil Weisswein	5	6,5
7	Revolution Classic	3	8
8	Classic Longlife Rotwein	7	4
9	Experience Rotwein	4	3
10	Exquisit Bordeaux	1	1



TOKAJI ASZÚ ÖSSZEFOGLALÓ

Mint a pohárleírásoknál is jeleztük, ha az élen nem is, de azt követően történtek meglepetések. Azt ugye sejtettük, hogy az aszúnak jóval nagyobb térre van szüksége, mint a régebbi aszús pohár 200 (!) ml-e. Arra viszont magunk sem számítottunk, hogy simán második helyezést ér el egy hat és fél decis bordói pohár és a harmadik helyen is vörösboros végez. Az előbbi esetében ráadásul további érv lehet, hogy egy hatputtonyos bor esetében még inkább felerősítheti a részleteket.

Ha végignézzük az eredménylistát, talán az lehet a szembetűnő, hogy a mezőny elején talán szorosabb volt a meccs. Vagyis a középnagy (cca. 400 ml-es), átlagos alakú, de viszonylag zárt szájú poharak hasonlóan szerepeltek, és nem is rosszul. Ez jelzi, hogy az ilyen típusokkal nem nagyon nyúlhatunk mellé az aszú esetében, ugyanakkor az is látható, hogy a nyitott/egyenes szájú kelyhek elengedik az aromákat.

De nézzük a győztest: az Exquisit Weisswein nagyobb változata ideális alakkal és mérettel rendelkezik, és minden bizonnyal és átlagos fehérbor is nagyon jól mutat benne, vagyis több dologra is használhatjuk otthon. Hasonlóan nagyobb, a cabernet franc-nál győztes testvéréhez, ő is elegáns és jó súllyal rendelkező valami. 420 ml-es kehelymérete pedig egyértelmű bizonyíték arra nézve, hogy az aszút nagyobb, mégpedig a megszokottnál jóval nagyobb poharakból kell és érdemes kóstolni, sőt..... inni!



PATRICIUS 5 PUTTONYOS ASZÚ 2000

Aranysárga szín, kifejezetten élénk, aszalt gyümölcsökkel, mézzel, kiterjedt fűszerkészlettel, finom toasttal és egy kis földes jeggyel megjelenő illatvilág. Kóstolva a közepesnél nagyobb édességérzetet kapunk, a sav struktúra selymes, semmiképpen sem élénk vagy határozott, belesimul az ízképbe. Díszítésként kandírozott sárgabarackot, jelentős és élénk botritiszt és az illatban is érzett kicsi toasztot kapjuk Hosszú.

BORIGO 2007. április, 89 pont



DISZNÓKŐ 5 PUTTONYOS ASZÚ 2002

Szalmasárga színvilág, kifejezetten élénk, határozott, feszes illat direkt sárgabarackos jelleggel, de jelentős mennyiségű narancscsal, lime-mal, gapefruittal, ananással, valamint zöldfűszerekkel. Szájban kifejezetten élénk a savkészlet, a szerkezet feszes, a bor teljesen betölti a száját, cukortartalma jól egyensúlyozza. Kiegészítésként leginkább az illatban is érzett részletek figyelhetők meg Még fiatalnak hat.

BORIGO 2006. december, 87 pont

TOKAJI ASZÚ ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT - D: DISZNÓKŐ, P: PATRICIUS																						
		Herczeg Á.		Mészáros G.		Bálint L.		Geönczeöl A.		Bányai G.		Tompai I.		Kató A.		Árvay A.		Lesti Z.		Összesen		
		D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	Ö
1	Exquisit Weisswein 420	1,5	1	3	3	8,5	4	2	4	2	2	4	4	1	3	1	6	4	5	27	32	59
2	Exquisit Bordeaux	6	7	1	1	2,5	2	4	5	1	1	2	5	7	6	7	3	2	2	33	32	64,5
3	Experience Rotwein	3	6	4	2	7	1	9	2	4	3	3	1	5	1	3	7	8	1	46	24	70
4	Quatrophil Weisswein	4	5	7	4	2,5	7	1	1	5	6,5	9	8	2	4	4	2	1	3,5	36	41	76,5
5	Revolution Classic	7	3	2	5	4	5	5	6	3	8	7	6	3	2	5	4	7	3,5	43	43	85,5
6	Exquisit Weisswein 350	1,5	2	5	7	6	6	7	8	6	5	1	3	10	9	2	1	3	6	42	47	88,5
7	Classic Longlife Rotwein	5	4	6	6	1	3	6	3	7	4	5,5	9	8	7	6	5	9	8	54	49	102,5
8	Weinland	9	8	8	8	5	9	3	7	9	6,5	9	2	4	5	10	10	6	7	63	63	125,5
9	Weinland Port	10	9	9	9	8,5	8	8	9	10	10	9	7	9	8	8	8	5	10	77	78	154,5
10	Tokaji aszús pohár	8	10	10	10	10	10	10	10	8	9	5,5	10	6	10	9	9	10	9	77	87	163,5