

Megjegyzés a VinCE Magazin 2014. júniusi lapszámában közölt Bordeaux-i típusú borok tesztjének eredményeihez

A VinCE Magazin 2014. júniusi számában bordeaux-i típusú cuvée borok tesztjének eredményeit közlik. A pince Misztérium cuvée bora bor 3 csillagos minősítést kapott, a mezőnyben azonban csak sereghajtó lett. Mi az oka ennek az eredménynek?

Íme, magyarázzuk a „bizonyítványt”:

1. az ár

A teszt él- és középmezőnyében 5-6000 Ft körüli, nemritkán 10-12000 Ft körüli borok szerepelnek. A Misztérium cuvée ára 3000 Ft körül van, tehát a tesztmezőny relatíve olcsó, a mai magyar átlag borfogyasztó által is megfizethető áru borai közé tartozik - szemben a 5-6000, és különösen a 10-12000 Ft körüli borokkal, amelyeket napjainkban csak egy szűk réteg vásárol.

2. az évjárat

A teszt élmezőnyében a magyar boroknál 2011-es, középmezőnyében is a 2011-esek mellett 2007-es és 2009-es tételek vannak. Az ezekben az évjáratokban (főleg igaz ez 2007-re és 2011-re, illetve még 2012-re is) termelt magas minőségű szőlőből nagytestű, mediterrán stílusú, koncentrált, jellemzően csokoládés-lekváros ízvilágú borok készültek. A 2006-os évjárat viszont inkább alkalmas volt elegáns, közepes testű, az erdei bogyós gyümölcsök mellett hús érzetet keltő zöldnövények ízjegyeit is mutató komplex bordeaux-i típusú bor készítésére. A Misztérium cuvée ez utóbbi vonalat képviseli.

3. az életkor

A teszt él- és középmezőnyébe fiatal borok kerültek olyan évjáratokból, amelyek borai a magas alkoholtartalom miatt hosszú érlelésre alkalmasak. A 8 éves Misztérium cuvée a tesztmezőny legidősebb versenyzője, kora ellenére - vagy épp azért! - egy szép és tartalmas bor 13%-os, közepesnek mondható testtel, lágy tanninokkal, az évek alatt szépen letompult savakkal és kellemes, sokrétű ízvilággal.

A fent leírtakból megállapítható, hogy a magazin tesztjén elsősorban nem bordeaux-i típusú cuvée-k, hanem bordeaux-i fajtákból készült, prémium kategóriába pozicionált, mediterrán karakterű borok vettek részt. Szerintünk a Misztérium cuvée a maga kategóriájában, figyelembe véve az árát, a korát, az évjárat nyújtotta körülményeket és a borkészítés koncepcióját, egy jó bor. Mi szeretjük és ha marad, jövőre is iszunk belőle - reméljük, ti is! :)