

Évről évre tovább javuló pezsgők és nemzetközi színvonalú aszúk az akadémiai borversenyen

17.4.2026 - | Magyar Tudományos Akadémia

Húsz Kárpát-medencei borvidék 95 pincészetének 301 borát neveztek az MTA 2026-os borversenyére. A rendezvényborok mezőnyét többnyire tiszta, pontos és jól értelmezhető borok jellemezték, míg a magasabb kategóriákban már nagy számban jelentek meg összetettebb, izgalmasabb, komolyabb karakterű tételek. A pezsgők minőségében minden évben előrelépés tapasztalható, az aszúk mezőnye idén is megerősítette, hogy e borstílusban Magyarország továbbra is világszínvonalú teljesítményre képes.

„Egyszer egy improvizációról szóló beszélgetésben a kutatást egy zenei téma kibontásához hasonlítottam. Szerintem ugyanis, ha ismertek a kutatás kiindulási feltételei, megvan a hipotézis, és az is, hogy milyen módszerekkel bizonyítható be, akkor az olyan, mintha a zenész megkapná az akkordmenetet, és alá a ritmuskombinációt. Ez még nem jelent kutatási eredményt, és zeneművet sem, de ekkor kezdődhet az igazi alkotó tevékenység, az emberi agy kreativitásának legcsodálatosabb, valós idejű megnyilvánulása, az improvizáció. Lépésről lépésre jutunk előre a kijelölt úton, minden pillanatban, a körülményeknek megfelelően, sorra döntéseket kell hoznunk, majd mindezeknek köszönhetően eljutunk a remélt végeredményig, egy felfedezésig, vagy egy zeneműig. Bár nem vagyok borász, borkedvelőként és a borkultúra támogatójaként a szívemhez közel álló témák – a tudomány és a zene mellett hasonló folyamatot látok a borkészítés esetében is – mondta Freund Tamás, az MTA elnöke az akadémiai borverseny ünnepélyes eredményhirdetésén.

- Van egy elképzelt művészi alkotás, egy íz- illat- és színvilág, amelyet szeretnénk elérni, de amíg a szőlőből bor lesz, sok lépést kell a szó szoros és átvitt értelmében is megtenni a borásznak.

A »mikor szüreteljünk?« kérdésétől kezdve a hordók anyagáig számtalan döntést kell meghozni, és mindegyik döntésnek jónak kell lennie ahhoz, hogy harmonikus, szép bor kerüljön a palackba. Mindez állandó kísérletezéssel, tanulással jár. Miközben a vágyott és elképzelt végeredményt semmi sem garantálja. Ráadásul a borásznak a dolga jóval nehezebb, mint a kutatók vagy zenészek többségéé, hiszen a kutatómunka esetében a kísérlet viszonylag rövid időn belül ismételtető, zeneműveknél pedig ha nem megfelelően sikerült az interpretáció, akkor a mű tetszés szerint újra játszható egy következő felvételen vagy előadáson. Egy borásznak viszont minden kísérlet egy év, ráadásul az időjárási és egyéb körülmények sem állandóak, évjáratonként változnak, amihez szintén alkalmazkodni kell. Így becsüljük meg borászainkat!”

Freund Tamás köszöntője ide kattintva olvasható.

Immár 17. éve a hazai borászok egyik legrangosabb megmérettetése „A Magyar Tudományos Akadémia Bora” borverseny, amely sajátos, a többi hazai borversenytől eltérő kóstolási rendszerével vívta ki rangját és elismertségét. Az idei évben kiemelkedő érdeklődés kísérte a megmérettetést: 20 Kárpát-medencei borvidék 95 pincészetének 301 borát neveztek a versenyre. E tény is jelzi az elismerés szakmai presztízst és a borászatok bizalmát.

A borverseny különlegessége, hogy a bírálókat nem egyetlen nap alatt gyors pontozással zajlik, hanem

egy több lépcsőből álló, alapos és átgondolt folyamat keretében. Az öt borszakértőből és öt akadémikusból álló zsűri egy héten át minden délután összegyűlt, hogy kategóriánként előválogassa a nevezett borokat.

A borverseny zsűrije:

- Elnök: Freund Tamás akadémikus, az MTA elnöke, a Magyar Bor Akadémia tagja
- Alelnök: Fiáth Attila DipWSET, egyetemi docens
- Szaktanácsadó: Domián Emese DipWSET, Weinakademiker

A borverseny bírálóbizottsága:

- Ember Sándor borász szakmérnök
- Geiszt Miklós, az MTA doktora, egyetemi tanár
- Halmai Péter akadémikus, az MTA Gazdaság- és Jogtudományok Osztályának elnöke
- Kosztolányi György akadémikus, az MTA élettudományi alelnöke
- Láng Róbert borszakértő
- Mészáros Gabriella DipWSET
- Monok István, az MTA Könyvtár és Információs Központ főigazgatója
- Nusser Zoltán akadémikus
- Pintér Katalin turizmus- és vendéglátóipari szakértő
- Zsoldos Attila akadémikus
- Vékás Lajos akadémikus

A kategóriákban legjobbnak ítélt 10-10 bort a zsűri ezt követően ismételt megkóstolja, majd konszenzusos döntéssel választja ki a győzteseket. Ez a módszer nemcsak a szakmai szempontok érvényesülését garantálja, hanem azt is, hogy a végső döntés széles körű egyetértésen alapuljon.

Az alapos, többlépcsős bírálati rendszer tette „A Magyar Tudományos Akadémia Bora” címet a magyar borászat egyik legnagyobb presztízsű elismerésévé. Aki ezen a versenyen díjat nyer, biztos lehet abban, hogy felkészült, hozzáértő zsűri gondos és felelős mérlegelése alapján veheti át az elismerést.

Az idej, rekordméretű érdeklődés is azt mutatja, hogy a magyar borászat szereplői számára továbbra is kiemelkedő jelentőséggel bír ez a megmérettetés, amely egyszerre képviseli a szakmai kiválóságot, a minőség iránti elkötelezettséget és a tudományos közeghez méltó igényességet.

A Magyar Tudományos Akadémia Bora 2026 országos borverseny eredményei

Felső kategória, fehérborok:

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Naár Családi Pince és Szőlőbirtok „Tokaji Furmint 2023” nevű bora.

Nagy aranyérmes és az „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Figula Pincészet „Öreghegy 2023” nevű bora.

Nagy aranyérmes és az „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Béres Szőlőbirtok és Pincészet „Béres Tokaji Lőcse Furmint 2019” nevű bora.

Aranyérmes az Áts Pince „Tokaji SUBA 2023” nevű bora.

Felső kategória, vörösborok:

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Thummerer Pincészet „Egri Syrah Superior Válogatás 2021” nevű bora.

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet „Merlot Válogatás 2020” nevű bora.

Aranyérmes továbbá a Haraszthy Pincészet „Dignus 2021” nevű bora, a Szeleshát Borászat Kft. „Nomád 2022” nevű bora, illetve az Ebner Pincészet „Merlot »Marcus Selection« 2018” nevű bora.

Felső kategória, desszertborok:

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Gróf Degenfeld Szőlőbirtok „Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2018” nevű bora.

Aranyérmes továbbá az Angyal Borászat „Angyal 6 puttonyos Tokaji Aszú Selection 2018” nevű bora, a Patricius Borház Zrt. „Patricius Tokaji 6 Puttonyos Aszú 2021” nevű bora, valamint a Grand Tokaj „Terroir Selection 6 puttonyos Szarvas 2014” nevű bora.

Felső kategória, pezsgők:

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Barta Pince „Barta Tokaji Furmint Pezsgő 2020” nevű pezsgője.

Nagy aranyérmes és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Kreinbacher Birtok „Kreinbacher Brut Classic” nevű pezsgője.

Aranyérmes továbbá Garamvári Szőlőbirtok „Garamvári Optimum Brut” nevű pezsgője, valamint a Szentpéteri Borpince „Tradicionális Chardonnay Magnum pezsgő 2022” nevű pezsgője.

Középkategória (rendezvények bora), fehérborok:

Első helyezett és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Veszprémi Érseki Pincészet „Mandorla Rajnai Rizling 2024” nevű bora.

Második helyezett az Angyal Borászat „Angyal Üzenet Top Selection Furmint 2024” nevű bora.

Harmadik helyezett a Petrányi Pincészet „Hegybor Olaszrizling 2023” nevű bora.

Középkategória (rendezvények bora), vörösborok:

Első helyezett és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a Várszegi Pincészet „Merlot 2024” nevű bora.

Második helyezett a Pannonhalmi Főapátság Pincészete „Tricollis Vörös 2024” nevű bora.

Harmadik helyezett Balla Géza „Kolna Feketeleányka 2023” nevű bora.

Középkategória (rendezvények bora), rozéborok:

Első helyezett és „Az MTA Bora 2026” kitüntető cím nyertese a

Gál Szőlőbirtok és Pincészet „Gál Szent Márton rosé 2025” nevű bora.

Második helyezett a Folly Arborétum és Borászat „Boróka rosé 2025” nevű bora.

Harmadik helyezett Gál Szőlőbirtok és Pincészet „Gál rosé cuvée 2025” nevű bora.

A képre kattintva képgaléria nyílik!Fotó: Nagy Attila Károly / MTA

A díjátadón készült fotóink az MTA Flickr-oldalán tekinthetők meg.

https://mta.hu/mta_hirei/evrol-evre-tovabb-javulo-pezsgok-es-nemzetkozi-szinvonalu-aszuk-az-akademiai-borversenyen-115286