



Tak mi bolo aj trochu ľúto... za maďarskými vinami sme necestovali k Balatonu, do Egru, do Villányu. Jednoducho to nevyšlo. Maďarské vína prišli za nami. Do Modry. V priestoroch degustácie miestnosti zámocku Château Sahral pod modranskou Malou Homolou sa 14. novembra 2011 zišla zmiešaná maďarsko-česko-slovenská odborníca komisia. Pracovala v nasledovnom zložení: Ondrej Kopárs, Jozef Tóth, Zoltán Dómeny, Gabriella Vojteková, Helena Bednaříková z Moravy, Miroslav Dudo, Fedor Malik a Fedor Malik mladší. V súboje maďarských vín, ktoré zhromaždil šéfredaktor Róbert Kiss, bolo celkovo 30 vzoriek - desať bielych, štyri ružové a šesťnásť červených. Mladých vín ročníka 2011 bolo päť (tri biele, dve ružové), nedobry ročník 2010 bol zastúpený šiestimi bielymi a jedným ružovým mokom. Dvatisícdeviatku reprezentovali osem červených a jedno ružové, z roku 2008 pochádzalo šesť produktov z modrého hrozna a z dvatisícdeviatky boli tri vína - jedno biele a dve červené. Odrodové zastúpenie bielych odrôd bolo pestré - dvakrát Sauvignon blanc, po jednej vzorke Zenit, Irsai Oliver, Cserszegi Füzseres, Olaszrizling (Fizling vlašský), Chardonnay, Szürkebarát (Rulandské šedé) a Ezerjő (Tisic dobrôt). Jednu bielu vzorku bolo zmesové víno (Hárslevelű + Olaszrizling). Sedem bielych vzoriek tvorili suché produkty, tri boli syntetizované z odrôd Zweigeltrebe, Kékfrankos (Frankovka modrá) a Merlot. Pestrosť červených súboru bola viac ako pozoruhodná. Bolo v nej v čistej alebo zmesovej podobe celkovo sedem odrôd Vitis vinifera. Osem červených bolo odrodových, osem zmesových.

## Prvý ročník vinárskej súťaže

### Tucet netuctových vín – Maďarsko 2011



Pred súťažou som vína zoradil a bolo mi viac-menej jasné, že vo vífaznom tucte bude viac červených. Parný valec červených bol však neúprytný. Vo vífaznej dvanásťke sa ocitlo deväť(!) červených, jedno ružové a dve biele. Počítačové spracovanie bolo pritom neúprytné. Dve krajné hodnoty, najvyššia a najnižšia, sa orezávali, a tak bol aritmetický priemer počítaný z hodnotení šiestich „vnútro-nych“ údajov. Hodnotilo sa stobodovým systémom Medzinárodnej únie enológov a limity pre udeľovanie medailí boli posadené nízko. Apikovali sme systém 82 – 85 – 92 bodov. Rešpektujúc túto danosť sme hodnotili prísne. Boli udeľené len tri zlaté a trinásť strieborných medailí. Do vífaznej dvanásťky sa teda nedostali štyri „strieborné“ vína. Aby som bol spravodlivý, vymenujem ich: 13. Cuvée Phoenix 2007, Weninger & Gere, 82,8 b.; 14. Irsai Cuvée 2011, Mészáros Borház, 82,6 b.; 15. Cuvée 2009, Eszterbauer, 82,6 b.; 16. Pinot noir rosé 2011, Mészáros Borház, 82,0 b.

Degustácia komisia odvidela poctivú prácu. S tridsiatku súťažných vín sa pohrávala takmer tri hodiny. Škoda, že neboli medzi nami maďarskí Maďari. Ti naši však mali romské jazyčky. V hodnotení sme sa prišli neodlišovať a na vífazoví sme sa zhodli takmer jednohlasne. Nuž a moje dojmy? Maďarské vína poznám už pekne pár liet. Bol som tam tri razy na niekoľkých maďarských súťažach, mám tam veľa priateľov a obdivujem maďarskú gastronómiu. Víno je jej súčasťou. Nerobí jej hanbu, práve naopak. Dopĺňa ju a v niektorých regiónoch i prevyšuje. V ktorých, to si ponechám pre seba... Vám však na plné ústa priznávam, maďarské vína (o červených ani nehovorím) patria k tým najlepším v Európe. Cestujte za nimi a spoznávajúte ich. Veď je to k našim južným susedom na skok. Nemajte zabraný a nepočúvajte ľudí, ktorí (nielen) maďarskému (nielen) vínu nechcú rozumieť...

Modra november 2011  
Fedor Malik st.

### Zúčastnené vinárstva

- Bock Borászat, Villány
- Eszterbauer, Szekszárd
- Frittmann Testvérek, Soltvadkert
- Gere Attila Pincészet, Villány
- Gere Tamás és Zsolt Pincészet, Villány
- Lisicza Borház, Pécs
- Mészáros Borház, Szekszárd
- Vida Péter, Szekszárd
- Weninger & Gere, Villány
- Pneiszl Hungarian Vineyards, Sopron
- Nyakas Pince, Tök
- Badacsonyi Pincégazdaság, Balatonfüred
- Demeter Pincészet, Eger
- Figula Pincészet, Balatonfüred



## Tucet netuctových vín – Maďarsko 2011

### 1. Kopar Villányi Cuvée 2008

Gere Attila Pincészet, Villány  
Vlajková loď veľkého Gereho. Víno ako z Bordeaux, zmes odrôd Cabernet franc, Merlot a Cabernet Sauvignon. Hrozno z limitovaných úrod honov Kopár, Konkoly, Csillagvölgy a Órdögár. Majstrovská assembláž, ktorá zrela 16 mesiacov v maďarských i francúzskych barikoch. Víno – kráľ, zaslužený vífaz medailu.  
86,4 b., zlatá medaila, šampión súťaže

### 2. Villányi Imperium 2008

Bock Borászat, Villány  
Exkluzívne cuvée, zmes oboch modrých kabermetov a merlotu. Dva roky sa vzedávalo v bariku, rok ležalo vo fľaši. Farba, vôňa i chuť v ideálnej jednote. Prezreté čerešne, káva, vanilka, orientálne korenie. Elegantná dlhá dochuť. Druhá zlatá medaila.  
85,5 b., zlatá medaila

### 3. Villányi Cabernet Franc 2008

Bock Borászat, Villány  
Klasická a ideálne vyzretá „Vilán“. Hutná farba, ovocno-koreniová vôňa, hodvábná a perzistentná chuť. Chvostik vína rafinované korenistý a trieslovinový. Závideniahodná štruktúra. Perfektný produkt, ktorý bude ešte pár rokov na vrchole. Tretia zlatá medaila.  
85,1 b., zlatá medaila



### 4. Merlot 2009

Mészáros Borház, Szekszárd  
Takmer zlatý Merlot z teplého Szekszáradu. Lászkavé a príťažlivé médium. Usmieva sa vo farbe i vo vône. Na jazyku je ovocné, harmonické, vybalansované. Vďaka obsahu alkoholu (14 % obj.) sa vyznačuje i značnou esterifikácnou silou. Tá mu dáva nádej na dlhý život. Oplati sa archívovať.  
84,6 b., strieborná medaila

### 5. Bódzasi Kékfrankos 2009

Mészáros Borház, Szekszárd  
Nádherná frankovka z tých najlepších viníc v regióne. Je výrazne odrodová, škoricovo voňavá, nadmerne perzistentná a zamatová v dochuti. Bežec na dlhé trate. Pokojne si ju otvorte aj o desať rokov. Určite vás nesklame.  
84,5 b., strieborná medaila

### 6. – 7. Ezerjő 2007

Frittmann Testvérek, Soltvadkert  
Prekvapenie v súťaži, skvelé Ezerjő. Tisíc dobrôt vo fľaši. Médium, ktoré je obrazom slnečného južného Maďarska. Zlatisté vo farbe, príťažlivo voňavé – chladničné biskvitové cesto. Vláčne, príjemná chuť, nádych čerstvo vymletých slamy. Akuratne kyseliný, ideálna harmónia.  
84,4 b., strieborná medaila



## Tucet netuctových vín – Maďarsko 2011

### 6. – 7. Villányi Cabernet Sauvignon 2008

Gere Tamás és Zsolt Pincészet, Villány  
Po všetkých stránkach veľmi dobré médium. Akuratná farba a klasická čiernorubízovo-čiernokorenistá vôňa. Navyše dostatok vanilkových esteričov. Chuť plná, tymianovo-čokoládová. Víno s výraznou „alkoholovou“ teplotou a akuratnou dochuťou. Červené na vrchole.  
84,4 b., strieborná medaila

### 8. Cabernet Sauvignon

Mészáros Borház, Szekszárd  
Dobry vzhľad, lákavá farba, korektná kabernetová vôňa, harmonická chuť s dostatkom látok empyreumatického charakteru. Ideálne vyzerá v dobrom barikového sude. Pevná štruktúra, pozoruhodný extrakt, dlhá a mierne zvieravá dochuť.  
84,1 b., strieborná medaila

### 9. Lisicza Sauvignon blanc 2010

Lisicza Borház, Pécs  
Krušpánový sauvignon z juho-maďarského Pécsu. Tak trochu „Júbi“, tak trochu zelenošpargľový, tak trochu broskyňový. Viac ako „trochu“ dobrý, ba čo viac – príjemný, harmonický, svieži, las-civný. Veľmi dobré pitie. Dobre stavané telo, čistá rastlinná dochuť. Zaslúžená strieborná medaila.  
83,6 b., strieborná medaila



### 10. – 11. Tüke Szekszárdi Bikáver 2009

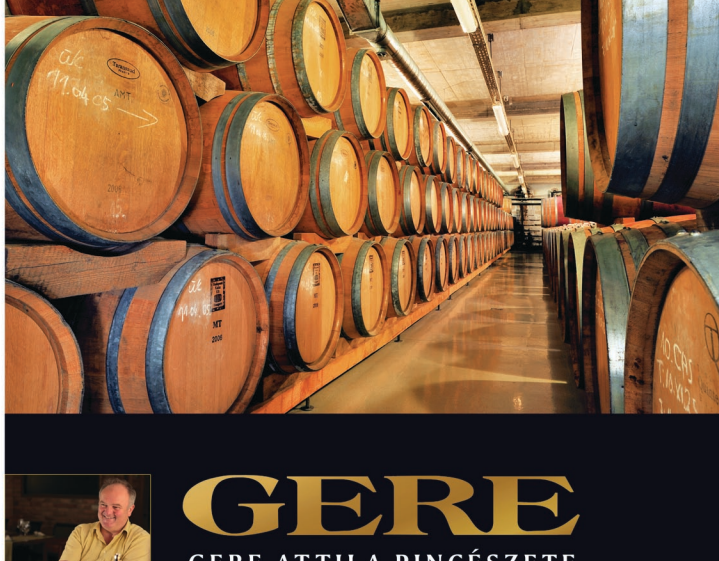
Eszterbauer, Szekszárd  
Hádam jediné víno, ktoré pochádza z modrých odrôd starého viníča pestovaného na hlavách. Vzácný a dobrý produkt. Víno starších čias, oblenené v šate modernej technológie. Hutné, pevné, vyrovnané, decentne komponované. Záver dochuti príjemne adstringentný.  
83,5 b., strieborná medaila


### 10. – 11. Szekszárdi Cabernet Franc 2008

Vida Péter, Szekszárd  
Víno ako tinta, produkt hutnej rubinovej farby. Vyrovnané, harmonické, perzistentné. Vo vône zosychňajúce júnové čerešne, v chuti dohovor ovocných, balzamických i empyreumatických zložiek. Príjemné a vláčne na jazyku. Záver dochuti čistý a transparentný.  
83,5 b., strieborná medaila

### 12. Rosé Cuvée Zweigelt - Pinot noir 2011

Frittmann Testvérek, Soltvadkert  
Ružové na záver. Mladé osvieženie, ktoré poteší oko a poštekli jazyk. Vôňa i chuť je v rézii primárneho buketu odrôd, ktorým sa dari v juho-maďarskom teplom piesku. Víno ako ružová krinolina maďarskej vily. Víno, ktoré vás osvieži.  
83,0 b., strieborná medaila





# GERE

## GERE ATTILA PINCÉSZETE

### Vítaz vinárskej súťaže

Víno Kopar je symbolom najvyššej kvality vinárstva Villány. Vyrába sa od roku 1997 výlučne z najlepších surovín (Barren, Star Valley, Rowan). Je zmesou odrôd Cabernet Franc, Merlot a Cabernet Sauvignon. V priemere zreje 16 až 20 mesiacov v novich maďarských dubových sudoch. Toto víno sa kvôli dlhodobému zreniu dostáva na trh vo vysokých fľašiach a v drevených debnách.

### Kopar Cuvée 2008

Veľmi dobrý ročník kvôli dostatku slnka i zrážok. Leto nebolo také teplé ako v roku 2007, zrážok však pribudlo viac, a tak vznikol vyrovnanější ročník tohto vína. Obeťka podporila krásna a dlhá jeseň. Víno má tmavú fialovú farbu s fialovými odleskami. Má intenzívnu vôňu, je zrelé, intenzívne, mäkké a teplé. Prispomina vôňu čierne, slivák, čokolády, v pozadí cítit toast, kávu a náznak feniklu. Má výrazné kyselinky, prostredníctvom ktorých sa preukážu hlbšie kvality vína. Dostane sa do každého kútka úst a dlho vás necháva cítiť svoju výraznú chuť. Vyznačuje sa zrelosťou, plnosťou, peknou štruktúrou a veľmi intenzívnou chuťou. Je to typické víno na dlhodobé zrenie. Alkoholové kvasenie sa uskutočňuje v oceľových kontajneroch, sčasti vo vaniach z dreva a v dubových sudoch – 60 % v nových barriqueových, 40 % vo veľkých (10 – 25 hl) sudoch – v čase 16 mesiacov.



## Tucet netuctových vín – Maďarsko 2011