Eper-, feketeribizli- és más gyümölcsborok tesztje

Gyerekcipőben

MIÉRT is? Tettük fel a kérdést magunknak, hiszen brut nature champagne-hoz és tanninos vörösborhoz szokott ínyünk számára **MEGLEPŐEN** újak voltak a gyümölcsborok ízei. De ma már egyre többen adják a fejüket (és persze pénzüket) ilyen borok készítésére, mi pedig mindig is mély tisztelettel fordultunk a borászok és munkájuk felé, így – mivel ezek a borok már nem mennek **RITKASÁGSZÁMBA** – összegyűjtöttünk egy csokorra valót, hogy karácsonyi ajánlatunk részeként bemutassuk őket.

Tesztünk helyszíne

Kadarka Borbár, 1077 Bp., Király u. 42. Köszönjük a lehetőséget, a személyzet rendkívüli kedvességét és segítőkészségét, és kívánjuk a csapatnak, hogy őrizzék meg ezt a frissességet, akkor hosszú évekig telt házra számíthatnak!

Tesztmetodika

A teszt most is vakteszt volt, viszont csak az eper- és feketeribizli-boroknál mutatjuk meg a pontozással kialakult sorrendet, mivel itt volt összehasonlítási alap. A többi gyümölcs borából egy-egy tétel érkezett, így ezek ábécé sorrendben következnek.

Kiemelkedő bor 18–20 pontig

Kiváló bor 16–17,99 pontig

Jó bor 14–15,99 pontig

Gyenge 12–13,99 pontig

Hibás 10–11,99 pontig

Tesztelőink

Aki bort küldött, azt mi meghívtuk, hogy tesztelje a saját borait a konkurenciával együtt. Rajtuk kívül hívtunk független szakértőket: borászt, sommelier-t, kereskedőt, mivel kíváncsiak voltunk arra, ki-ki hogy tudja a saját területén elképzelni a gyümölcsborok jövőjét. (Ahol ketten képviseltek egy céget, csak egyikük pontszámait vettük figyelembe.)

Gőgh Csilla
a VinCE Magazin munkatársa, WSET-okleveles bortanácsadó

Kerek Noémi
sommelier, Kadarka Borbár

Peller Ágnes
a VinCE Magazin szerkesztő munkatársa, WSET-okleveles bortanácsadó

Pirók Zsolt
borász, WSET felsőfokú okleveles szakértő, a szolnoki BORday Borbár tulajdonosa

Szöllősi Hajni
WSET-okleveles bortanácsadó, a Vino Castillo Borház sommelier-je

Ságodi Hajnalka
a Dionysos Borház ügyvezetője és szakértője

Siket Gábor
borász, Kontyos Borház

Kallós Gábor
tulajdonos és Bognár Sára ügyfélreferens, Tahitótfalui Eperbor Kft.

Szilágyi Gábor,
Dionysos Borház, kereskedelmi vezető

„A piacon megvan a helye a gyümölcsboroknak is, de úgy vélem, a minőségnek még sokat kell javulnia.”

Pirók Zsolt

A vakteszten értékelt eper- és ribizliborok

FEKETE RIBIZLI BOR
Katlenburger, Németország
Édes gyümölcsbor **16,94 pont**

Szép bíborszín, friss, behízelgő gyümölcsillat vaníliával és karamellel. Ízében is azt kapjuk, amit az illat ígér, könnyed, gyümölcsös, kerek. Egyértelműen fekete ribizli ízű bor jó savakkal, nem túlzóan édes, és még az alkohol sem lóg ki. Egyértelműen a teszt legjobbja.

Összetevők: az adott gyümölcsből készült, hozzáadott aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaz

Ár: 1990 Ft (8,50%, 750 ml)

Kapható: Dionysos Borház

EPER BOR
Fischer Borház, Ausztria
Édes gyümölcsbor **16,50 pont**

Gránátalmaszín és érett eper illata, mely lekvárra emlékeztet. Jó ivású bor, üde, kellemes. Nem bántóan édes. Ízében is ott az érett eper, könnyed bor pici kesernyével a végén.

Összetevők: az adott gyümölcsből készült, hozzáadott aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaz

Ár: 2400 Ft (6,5%, 750 ml)

Kapható: Dionysos Borház

EPERMÉZ 2011
Epermester Pincészet, Tahitótfalu, Magyarország **16,10 pont**
Édes gyümölcsbor

Halvány cognacszín, határozott, tisztán epres illat. Szép textúrájú ital. Az eper jól érezhető, picit kilóg az alkohol és a cukor, utóízében enyhén kesernyés. Könnyen érthető bor.

Összetevők: eper, cukor, szulfit

Ár: 1750–2100 Ft (11,90%, 500 ml)

Kapható: Borterasz.hu, Italshop.hu, IFDT, Garden étterem, Don Vito étterem (Szentendre)

„Többségében alkoholhangsúlyos tételek voltak, néha nehezen azonosítható, túlérett, néha éretlen, zöld gyümölcsökkel."

Szöllősi Hajni

EPERBOR 2011
Kontyos Pince, Klárafalva, Magyarország
Édes gyümölcsbor **15,45 pont**

Tiszta, barackvirágszínű bor trópusi gyümölcsök (banán, mangó) illatával, melyek mögül az eper is előbújik. Ízben kicsit kesernyés, de jó a sav és az édesség is, kellően gyümölcsös, szép hosszú lecsengéssel. Talán csak az alkohol sok kissé.

Összetevők: marmalade eper, víz, cukor, szulfit

Ár: 2780 Ft (12,50%, 500 ml)

Kapható: Sommelier Gastro Selection Borkereskedés

„A gyümölcsborok idővel meg fogják találni a helyüket a vendéglátásban, és bízom abban, hogy egyre kedveltebbek lesznek."

Siket Gábor

EPERVÉR 2011
Epermester Pincészet, Tahitótfalu, Magyarország **15,20 pont**
Száraz gyümölcsbor

Tiszta, narancsos-rózsaszínes árnyalatú ital, illatában kellemesen és egyértelműen epres. Ízében meglepő a szárazság, kissé alkoholhangsúlyos, viszont elegendő a savtartalma, és hosszú lecsengésű, mintha tényleg (szőlő)bor lenne.

Összetevők: eper, cukor, szulfit

Ár: 1750–2100 Ft (11,90%, 500 ml)

Kapható: Borterasz.hu, Italshop.hu, IFDT, Garden étterem, Don Vito étterem (Szentendre)

„Némelyik bort szívesen ajánlanám desszertek, gyümölcsök mellé, de akár desszert helyett is, különlegességként."

Kerek Noémi

„A borok egy része színre, illatra, ízre figyelemre méltó. Összhangban visszaadja az adott gyümölcs karakterét."

Kallós Gábor

EPER BOR 2011 „A CSÁBÍTÁS ÍZE”
Sápi Tímea, Magyarország
Édes gyümölcsbor **14,64 pont**

Sötétebb lazacszín rózsás reflexekkel. Picit alkoholhangsúlyos, keserédes eperillat. Ízben is dominál az alkohol, édes, közepesen hosszú lecsengésű bor közepes savval. Likőrös jellegű, hiányzik az eper frissessége, nem igazán harmonikus.

Összetevők: eper, víz, glükóz

Ár: 2600–2900 Ft (12,50%, 500 ml)

Kapható: Don Vito étterem (Szentendre)

FEKETE RIBIZLI BOR
Château Wanda Bormanufaktúra, Eger, Magyarország
Édes gyümölcsbor **14,53 pont**

Mély, sötét, barnás szín. Szép, fanyar fekete ribizlis, szilvalekváros illatok. Ízben gyümölcsborhoz képest savanyú, erőteljes savakkal. Lekváros, sűrű, de szép, viszont töménysége miatt kis mennyiség is elég belőle. Utóízében jelenik csak meg a fekete ribizli.

Összetevők: a ribizlin kívül gyümölcscukrot tartalmaz és 100 ml-enként 36 mg C-vitamint.

Ár: 900 Ft (12,50%, 500 ml)

Kapható: CBA, Wanda Borház (Eger, Szépasszony-völgy)

DOLCE NOVELLA 2010
Monteverdi Pincészet, Lombardia, Olaszország
Félszáraz gyümölcsbor **14.20 pont**

Szép rubinszín. Rendkívül intenzív, édes illat, amely inkább szőlőbor és tutti-frutti. Gyümölcsös rágógumira emlékeztető eperíz, amely nagyon erőteljes és édes, kissé zavaró kesernyével a végén. (Ez a bor kakukktojás a sorban, hiszen az alapja szőlőből készült bor.)

Összetevők: vörös asztali bor, eperaroma

Ár: 1500–1990 Ft (10%, 750 ml)

Kapható: Valpolicella Kft., Vinum Regnum Borház, italclub.hu, italdepo.hu

Gondolta volna?

„A magyar bortörvény szerint a bor a szőlő gyümölcséből, erjesztés útján készült ital. A más gyümölcsökből, de ugyancsak erjesztéssel, és cukor (szacharóz) hozzáadásával készült italt gyümölcsbornak nevezik.”
A szőlő tökéletes gyümölcs, hiszen megfelelő arányban van benne cukor, víz, sav. A többi gyümölcs sokkal nehezebb dió borkészítés szempontjából, hiszen például az epernek, almának, ribizlinek jóval alacsonyabb a cukortartalma, mint a szőlőnek. A cseresznyének, egresnek, szedernek meg a savtartalma nem elég, és akkor még ott a csipkebogyó és a bodza, ahol pedig a víztartalom okoz nehézséget. Érdekes viszont, hogy egyes gyümölcsféleségeknél sokkal több vitamin marad meg a gyümölcsborban (ribizli, csipkebogyó), mint a szőlőborban.

További gyümölcsborok csak leírással, ábécé sorrendben

A KÉT LEGJOBBKÉNT VÉLEMÉNYEZETT BOR AZ EGYÉB GYÜMÖLCS KATEGÓRIÁBAN

KAJSZIBARACK BOR 2011 „A CSINTALAN”
Sápi Tímea, Magyarország
Édes gyümölcsbor

Halvány aranyszín. Szép, fűszeres illat, intenzíven barackos, marcipános, mazsolás, de az alkohol is átütő. Ízében égetett cukor, karamella, de a sárgabarack is érezhető. Likőrös, olajos, jó textúrájú bor nagyon hosszú lecsengéssel.

Összetevők: gönczi fajtájú magyar barack, víz, glükóz

Ár: 2600–2900 Ft (12,50%, 500 ml)

Kapható: Don Vito étterem (Szentendre)

SZILVABOR 2010
Kontyos Pince, Klárafalva, Magyarország
Édes gyümölcsbor

Tiszta, színe, mint az érlelt cognacé, illatában az érett gyümölcs, némi cognacosság, csipetnyi karamell, amaretto és szilvakompót. Ízben mézes, likőrös, enyhén édes megfelelő mennyiségű savval. Jó textúra, szép hosszú lecsengés, kissé sok az alkohol. Férfiaknak is ajánlanánk.

Összetevők: Stanley szilva, víz, cukor, szulfit

Ár: 2040 Ft (12%, 500 ml)

Kapható: Sommelier Gastro Selection Borkereskedés

BODZABOR
Katlenburger, Németország
Édes gyümölcsbor

Egészen sötét bíborszín, visszafogott illat, tutti-frutti, erdei gyümölcs, meggy és cseresznye. Kellemes íz, jó savak, szép lecsengés, elbújik benne az alkohol, talán csak az édessége túlzó.

Összetevők: az adott gyümölcsből készült, hozzáadott aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaz

Ár: 1990 Ft (10%, 750 ml)

Kapható: Dionysos Borház

CSERESZNYEBOR
Katlenburger, Németország
Édes gyümölcsbor

Tiszta meggyszín. Nem túl intenzív illatok, cseresznye és meggy, málna és ribizli. Az íze sokkal erőteljesebb, mint amit az illat ígér. Szép egyensúly, harmonikus savak, kedves, jó ivású, inkább meggyes ízű.

Összetevők: az adott gyümölcsből készült, hozzáadott aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaz

Ár: 1990 Ft (8,50%, 750 ml)

Kapható: Dionysos Borház

CSIPKEBOGYÓ BOR
Csipkerózsa Kft., Debrecen, Magyarország, Édes gyümölcsbor

Sötét borostyánszín. Zavarba ejtő illat: méz, karamell, szilva, tea, sütőtök, papaya – minden tesztelőnk mást talált benne. Íze is legalább ilyen megosztó, olajos, vastag textúrájú, gesztenyés, szilvás jelleg, kissé kilóg a cukor és az alkohol. Mézes, hosszú lecsengés, mindenképpen érdemes megkóstolni! Amikor megtudja, hogy csipkebogyó, heuréka-élményben lesz része!

Összetevők: természetes C-vitaminban és flavonoidokban gazdag, csipkebogyó, víz, gyümölcscukor

Ár: 2300 Ft (11,50%, 500 ml)

Kapható: csipkebor.hu

MEGGYBOR 2011
Kontyos Pince, Klárafalva, Magyarország, Édes gyümölcsbor

Meggyvörös bor intenzíven parfümös, konyakmeggyes illattal. Édes, fűszeres forralt borra, de gyümölcsteára és csipkebogyóra is emlékeztető ízek. Picit sok az alkohol, de a gyümölcs is jelen van, hosszan tartó. Vigyázat, hamar fejbe száll!

Összetevők: újfehértói meggy, víz, cukor, szulfit

Ár: 2480 Ft (14%, 500 ml)

Kapható: Sommelier Gastro Selection Borkereskedés

„Kevés az olyan gyümölcsbor, melyben a tiszta gyümölcs aromái egyértelműen megmutatkoznak."

Ságodi Hajnalka

„Főleg a harmóniát hiányoltam a borokból. A gyümölcsbornak kedves, behízelgő italnak kellene lennie."

Szilágyi Gábor

MÉZÉDES RIBIZLI (PIROS ÉS FEKETE RIBIZLI)
Château Wanda Bormanufaktúra, Eger, Magyarország
Édes gyümölcsbor

Sötétebb hagymahéjszín. Illatában likőrös, kevésbé gyümölcsös, talán meggy, gránátalma és ribizli. Ízben is az alkohol dominál, gyengéden gyümölcsös, de felismerhető a ribizli. Olajos, jó textúrájú, kár, hogy túl édes.

Összetevők: piros, fehér és fekete ribizli, ribizlipárlat

Ár: 1900 Ft (20%, 500 ml)

Kapható: CBA, Wanda Borház (Eger, Szépasszony-völgy)

PIROS RIBIZLI BOR
Château Wanda Bormanufaktúra, Eger, Magyarország
Édes gyümölcsbor

Gránátalmaszín, likőrös, alkoholos, zárkózott illat. Jó textúra, hosszú citrusos lecsengés, kár, hogy az alkohol elnyomja a gyümölcsöt. Édesen áfonyás, szilvás, ribizlis.

Összetevők: a gyümölcs mellett gyümölcscukrot tartalmaz és 100 ml-enként 24 mg C-vitamint

Ár: 900 Ft (12,50%, 500 ml)

Kapható: CBA, Wanda Borház (Eger, Szépasszony-völgy)

VÖRÖS ÁFONYA BOR 2011 „AZ ÉDES SZÁRAZ"
Sápi Tímea, Magyarország
Édes gyümölcsbor

Intenzív rozészín. Visszafogott illat, halvány gyümölcsösség, szőlő, szilva, málna. Kedves, kellemes, piros bogyós ízjegyek, ízben jóval több a gyümölcs, mint illatban. Egészen hosszú lecsengés. Szárazabb, mint amit egy édes bortól várnánk, ezért ételek mellé jól használható.

Összetevők: vörös áfonya, víz, glükóz

Ár: 3500–4500 Ft (12,50%, 500 ml)

Kapható: Don Vito étterem (Szentendre)