



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Autentikus magyar borszőlőfajták

Tokaji Hárslevelű: hagyományos magyar szőlőfajta, melynek termesztése elsősorban Tokaj-hegyláncjában honosodott meg. Borát halvány zöld szín, finom hársfavirágra, mézre emlékeztető illatok és zamatok jellemzik, mely a friss savakkal és a természetes maradék cukortartalommal jól harmonizál.

Tokaji Furmint: a Tokaji borvidék legfontosabb és legnagyobb területét elfoglaló fajtája. Igen változatos borokat produkál, sokszínűsége egyszerre előnye és hátránya is, mivel egy átlagos borfogyasztó nehezen tudja azonosítani, hogy mit várhat ettől a fajtától. Borai a piacon különböző édességi kategóriákban esetenként több évig fahordóban érlelve vagy késői szüretelésű borként is megjelennek. A Tokaji Furmint egy friss, élénk savtartalmú zamatos fehérbor, a szájban olajosággal, szép citrusos ízekkel és az éretlen almára emlékeztető gyümölcsösséggel indul, később ez a savérzet sós ásványossággal párosul.

Villányi Portugieser: a Villányi borvidék legjellemzőbb fajtája, alacsony tannin tartalmú mindennapi fogyasztásra ajánlott könnyed vörösbor, amely általában az erjesztést követően néhány hónapos ászkolás után kerül palackba. Színe rubinvörös lilás árnyalattal, savaiban bárnyosság, ízében gyümölcsösség, illatában cseresznye és meggy jelenik meg.

Szekszárdi Kékfrankos: különleges ízvilága miatt Szekszárd egyik legjelentősebb fajtája a kékfrankos. Illata fűszeres, közepesen intenzív, amely néhány másodperc elteltével étcsokoládéval egészül ki. Kóstolva azt tapasztaljuk, már inkább a fűszeres jegyek a meghatározóak, amelyek azért ilyen kellemesek, mert üde savakkal, érett tanninnal párosulnak, és mert két forrásból származnak, e bor esetében ugyanis összeadódik a szőlőfajta eredeti fűszeres zamata a hordós érleléskor felszedett aromákkal.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság



Pázmándi Pinot Noir Rosé: az Etyek-Budai borvidékről származó friss, szőlőre jellemző üde gyümölcsös illatú bor, melyben málna, eper és csipkebogyó is érezhető. Ízében is étellel teli bor, a cseresznye és a ribizli tiszta zamatával és a pinot noir eleganciájával.

Neszmélyi Sauvignon Blanc: a fajtájára leginkább jellemzőek a zöld illat- és ízjegyek. Illatában főleg a fűre és az éretlen gyümölcsökre, valamint a zöldpaprikára, bodzavirágra és a citrusfélékre emlékeztet, ízében erőteljes zamatok és rendkívül frissítő savak jellemzik.

Badacsonyi Kéknyelű: a kéknyelű egy ősi magyar szőlőfajta, amelyet kimondottan csak Badacsonyban és a Balaton-felvidéken termesztettek. A fajta nevét a kékes-vöröses árnyalatú levélnyeléről kapta. Bora halvány citrom színű. Illata visszafogott, főleg fehér húsú gyümölcsökre, csonthéjasokra (barack), citrusokra, néha virágokra és zöldfűszerekre emlékeztet. Testes, karakteres, magas alkohol- és extrakt tartalommal rendelkezik. Ízében visszafogott aromavilágú, kissé fanyar, hosszú érlelés után válik igazán zamatosá. Magas savtartalma miatt késői szüretelésű bor – sőt jégbor – is készíthető belőle. Nem igényel különleges borászati technológiát, reduktív és oxidatív eljárással egyaránt kiváló minőségű bor készíthető belőle.

Balatonmelléki Irsai Olivér: Magyarországon nagyobb mennyiségben a Pannonhalmi, Balatonboglári, Mátraaljai, Ászár-Neszmélyi borvidékeken termelik. A fajta jelenleg Magyarország egyik legkedveltebb szőlőfajtája, 985 ha felületen termesztik. Élénk zöld fehér szín, muskotályos, virágos rétre emlékeztető intenzív illat jellemzi. Zamataiban élénk savak és a frissen szedett szőlőjegyei mutatkoznak. Hibája, hogy gyorsan vénül.

Kunsági Kövidinka: a tömegborszőlő-fajták közül hazánkban a legelterjedtebb, őshonos, késői érésű fehér szőlőfajta. A természetes fajtarendszerezés szerint a balkáni változatcsoportba tartozik. Az Alföld szőlőtermesztésének meghatározó szőlője. Borát az átlagnál kevesebb test jellemzi, néhány évjáratban ellágyulhat. Kellemes mezei virágitillatú, fajtajelleges zamatú, gyümölcsös, üde, lágy karakterű, finom savakkal rendelkező minőségi fehérbor.

Egri Csillag: a főként Kárpát-medencei fajtákból összeállított borunkra jellemző a kiegyensúlyozottság. A határozott testesség mellett jól megfér az üde, friss, virágos illat- és zamatkarakter. Harmonikus, de határozott savgerince alkalmassá teszi a bort akár érlelésre is. Hosszú utóízű. Összetétele a következő: Hárslevelű 35%, Olaszrizling 20%, Chardonnay 20%, Zenit 10%, Sauvignon blanc 9%, Irsai Olivér 5%.

Egri Bikavér: gránitvörös színű, mely Kékfrankos alapú Merlot, Cabernet sauvignon borok házasításából készült. Gazdag fűszeres és gyümölcsös illattal és ízvilággal rendelkezik, tanninhangsúly nélkül. Az érlelés és gyümölcsaromák egyaránt jellemzik a bort, melynek komplexitását jól illusztrálja, hogy egyetlen szőlőfajta borának jellege nem „lóg ki” a borból.

Debrői Hárslevelű: színe szalmasárga, illata hársvirág és mézes, palackbukés, megállapodott, elismerésre érdemes. Szájban is zamatos és tartalmas, testes, egyben van, karaktere markáns, a gyümölcsös édes érzetet emberes savak ellensúlyozzák. Utóízében hosszú élményt nyújtó bor.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000 | ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

Fax: 06/1-336-9099 | www.nebih.gov.hu



zöld szám: 06-80/A NEBIH 06-80/2 63244