

SZTEhírek &gt; Hírárchívum &gt; 2018. Május



## Kóstolja meg a „tudósok borait” a szegedi borfesztiválon az SZTE faházikójánál!

2018. május 25.

Először kínálja önálló standon az SZTE a „tudósok borait” a 2018. évi szegedi borfesztivál egyik kuriózumaként. Az SZTE és az MTA Szegedi Akadémiai Bizottság borbírálatát követően kérdeztük a nemes nedűről a Koch Borászat és a Cseri Pincészet vezetőjét, valamint a program-sorozat egyik szervezőjét, a kertészmérnök Pápai Róbert borkereskedőt.



Cikk nyomtatás



Link küldés

Tetszik 0

Tweet

15 pincészet 40 bora versenyzett 2018. tavaszán, hogy elnyerje a „Vinum Academiae at Universitatis” címet. Az MTA Szegedi Akadémiai Bizottság és a Szegedi Tudományegyetem hagyományos borbírálatának összes szereplőjét nem leljük meg a 2018. évi szegedi borfesztiválon, ám a nyertes borok mindegyike megkóstolható a Szegedi Tudományegyetem E4 számozású faházikójánál, a Széchenyi téren.



– Furmint és furmint között óriási lehet a különbség. A bor minőségének a meghatározásakor minimum három dologra vagyunk tekintettel. A bor „anyja”: a fajta, azaz például az Irsai Olivér, bár e téren is lehetnek klónok és változatok. A bor „apja”: a talaj, a „sorsa”: az évjárat. De – többek között – a borászat és a technológia is befolyásolja a bor minőségét. Például az Irsai Olivér „technológiai fajta”, amiből igazán „nagy bor” nem készíthető, ellenben mondjuk a tokaji Furmint vagy a Chardonnay szőlőfajtából nagyot lehet alkotnia a borásznak. E borokat szinte csak „frissen” érdemes fogyasztani – tanít a kertészmérnök *Pápai Róbert*. A szegedi egyetem és a SZAB borbírálata egyik szervezőjének, a Válogatás borszaküzletet (<http://www.borvalogatás.hu/>) vezetőjének emlékei szerint a verseny-sorozat történetében előfordult, hogy nyolcvannál is több mintát kóstoltak a tudósok.



„A jó bornak nem kell cégér” – ismerjük a „mondást”. Ám újabban azt tartják, hogy „jó marketinggel a rossz bort is el lehet adni”. Mi az igazság? A döntéshez érdemes megkóstolni a szegedi egyetem borait, mert azok garantáltan a minőséget képviselik. Az SZTE bort kínáló faházikójánál még a borversekbe is „belekóstolhatunk” a szegedi egyetem egykori hallgatója, József Attila sorait olvasva.



– Objektív megmértetés a borverseny. Az eredmény az önhittséget és az elfogultságot csökkenti az emberben. Hiszen a faluban sem az a leggyorsabb futó, aki a lehangosabban kiabálja: „Én futok a leggyorsabban!”, hanem az, aki elmegy a futóversenyre és azt megnyeri – magyarázza mosolyogva *Koch Csaba*, miért tartja fontosnak, hogy jelen legyen italaival a „tudósok borainak” vetélkedőjén.



Rengeteg a szubjektív elem, a borbírók egyéni ízlése befolyásolja a döntést, mégis adott az objektivitás lehetősége az olyan kidolgozott szempontrendszerű borversenyeknek, mint az SZTE és a SZAB hagyományosan színvonalas rendezvényének. Az itt elért eredmény iránymutató és hiteles kifejezője a „tudósok borának” választott ital valódi értékének.

– Az egyetem és az akadémia borversenyei azért emelkednek ki a hasonló jellegű megmértetések közül, mert olyan jelentős társadalmi személyiségek véleményét tükrözik, akiknek az ízlése kifinomult, mégis a fogyasztói oldal szempontjait jelenítik meg. Nem elég, hogy valami szakmailag kimagasló, ha azt nem igazolja vissza a fogyasztó. Az SZTE és a SZAB borbírálata a bor élvezeti értékére, egészségmegőrző szerepére irányítja a figyelmet, ugyanakkor nem feledteti, hogy a bor elsődleges szerepe, hogy fogyasztása jó érzést, örömet okozzon – vélekedik *Koch Csaba*. Az egykor 6 éven át Szegeden élő, az itteni egyetem hallgatói létét is kipróbáló borász fontosnak tartja, hogy borai jelen legyenek e versenyen és a szegedi borfesztiválon is.





Pezsgőjével még az innovációt is megjeleníti a Koch Borászat (<http://www.kochboraszat.hu/>). Ezzel az újítással a nyitottságát is hangsúlyozza, hiszen a bácskai régióban extrém magas méz tartalmú talajon termő szőlőiből készít pezsgőt: érett, tartalmas, gazdag italt kínál ezzel a szegedi borfesztivál közönségének.

– Könnyű, gyümölcsös, de szép és érett, palackérelésen átesett, minden fogyasztói igényt kielégítő a mi nyertes vörösborunk. Ez a kedvenc vörösborunk a saját szortimentünkéből. A női közönséget céloztuk meg. De azt is mondhatom: a hétköznapi vörösbor a Pannonhalmi Chanson 2015. – dicséri saját termékét a Cseri Pincészet (<http://cseripince.hu/hu/boraink>) vezetője. A szegedi borfesztiválon az SZTE faházán kívül saját standján is kínálja termékeit: háromféle fehérborral, rozéval és két vörösborral várja a vendégeket.



A szőlőtermesztésért és a borkészítésért a férj, az értékesítést eredményező kapcsolatrendszerért és a könyvelésért a feleség felel a Cseri Pincészetben. Újabban a szőlész-borász szakmát kitanuló fiú is bekapcsolódott a családi vállalkozásba, míg a Cseri házaspár lánya a marketing terén vezet be olyan új ötletet, mint például a „tudósok bora” címet is elnyert nedű neve.

– Második alkalommal jelentünk meg a „tudósok bora” címért versengők között. Vörösborral ilyen eredményt elérni szép teljesítmény – értékelt a Cseri Pincészet vezetője, aki örömmel kínálja termékeit a borbarátoknak az ország déli szegletében is.

Három királyi borvidékünk volt: a Szerémség, a Ménesi és a Tokajhegyalja borvidék.

– A Trianonban megcsonkított Magyarországon 22 borvidéket tartunk számon, de az a mondás járja, hogy „vannak borvidékek és ... Tokaj” – halljuk *Pápai Róberttől*, aki szerint a lehető legjobb borok kerülnek az SZTE és a SZAB ítszéinek a poharaiba. Megtanulhatjuk azt is, hogy „dűlőszelektáltak” az SZTE és a SZAB borbírálatára meghívott minták, illetve: „más és más arcukat mutatják a fajták”.



Egyre rangosabb az a verseny, amelyen elnyerhető a „Vinum Academiae at Universitatis” cím. Az eredményt 2018. áprilisában az SZTE három vegyészprofesszora – *Tóth Gábor, Martinek Tamás* és *Fülöp Ferenc* – hirdette ki. E döntést érdemes ellenőriznie a borszerető közönségnek is a 2018. évi szegedi borfesztiválon. Ez a lehetőség előnyére válik mindkét rendezvénynek – a szervezők szerint.

Tehát a 2018. évi borfesztiválon Ön is megkóstolhatja a „tudósok borait”. Az SZTE "Vinum Academiae at Universitatis" címet elnyert prémiumkategóriás fehérbora a Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészeté: a Mád Nyulászó Hárslevelű – Furmint 2015; prémiumkategóriás vörösbora a Dániel Pincéé: a Chef 2011; rendezvény fehérbora az Áts Pincészeté: a Furmint 2016; rendezvény vörösbora a Cseri Pincészeté: a Pannonhalmi Chanson 2015.

A Szegedi Tudományegyetem Állam- és Jogtudományi Kar prémiumkategóriás vörösbora a Tringa Borpincéé: a Cabernet Sauvignon 2013.

A Szegedi Tudományegyetem Általános Orvostudományi Kar prémiumkategóriás fehérbora a Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészeté: a Mád Tokaji Hárslevelű 2015; prémiumkategóriás vörösbora Koch Csabáé: a Vin Art – Francia Módi Cuvée 2015.

Az MTA Szegedi Biológiai Kutatóközpont prémiumkategóriás fehérbora a Bárdos és Fia Pincészeté: a Mátrai Chardonnay 2016.

... Egészségükre!

Újszászi Ilona  
Fotók: Bobkó Anna