

Az Országház Bora
2022





Tisztelt Olvasó!

A magyar bortermelő lelki alkata című történelmi tanulmányában Szekfű Gyula pont egy évszázada emlékeztetett arra, hogy a magyar szőlőtermesztésnek és bortermelésnek – a múltban gyökerező mély beágyazódottsága következtében – nemcsak egy materiális oldala létezik, hanem egyben lelki tényezőkre visszavezethető történelmi múltja is van.

Országházi bormustránk a jelennek és a jövőnek szólva ezért igyekszik évről évre figyelmeztetni minket eleink intő szavaira, de egyben ösztönzője is akar lenni a minőségi bortermelésnek, bátorítója kíván lenni a magyar borászoknak a bel- és külföldi borkereskedés mindig változó útjain.

Ezek a célok vezettek minket akkor, amikor több mint fél évtizede, 2017-ben útjára indítottuk Az Országház Bora elnevezésű borversenyt. A rendezvény sikerét mutatja, hogy eddig ötvenegy világszínvonalú magyar bor érdemelte ki az első helyet, bizonyosságát adva annak, hogy borászaink teljesítménye kiemelkedő.

Mi, magyarok ezért nemcsak az Országház épületére, hanem immár annak remek borára is büszkéek lehetünk, amelyet jó szívvel ajánlunk minden borkedvelő ember figyelmébe.

Az Országház Bora 2022

A borok kiválasztása

A 2017 óta évről évre meghirdetésre kerülő bormustra célja, hogy kiválasztásra kerüljenek azok a legkiválóbb magyar borok, amelyek az Országgyűlés hivatalos eseményein és reprezentációs ajándékként méltón képviselik borkultúránkat. Ezért a kilenc meghirdetett kategória mindegyikében nagy hangsúlyt kaptak a Kárpát-medence hungarikumnak számító szőlőiből, az e területen őshonos vagy régen meghonosodott fajtáiból készült borok és tradicionális házasítások. A fajtaborok közé az olaszrizling, a kadarka, a kékfrankos és a cabernet franc került. Az egyéb fehérbor kategóriában négy autochton fajta, a hárslevelű, a juhfark, az ezerjő és a kéknyelű kapott helyet. Ezeket egészítette ki a furmint alapú házasítás, a bikavér, a tokaji aszú és a népszerű rozé.



Az Országház Bora mustra az elmúlt években ismert és elismert borverseny, s egyben a prémium borokat készítő magyar borászatok rangos seregszemléje is lett. A 2022-es megmérettetésen 19 magyarországi borvidék összesen 89 borászata 181 borral képviseltette magát.

A versenyre benevezett tételeket a magyar borászat és borkultúra ismert személyiségeiből álló rangos zsűri értékelte, és rangsorolta a nemzetközi 100 pontos, pozitív bírálati szempontrendszer szerint.

Az Országház Bora 2022

A borok kiválasztása



A zsűri elnöke ebben az évben is dr. Kállay Miklós professzor emeritus volt. A zsűri tagjait a Wine and Spirit Education Trust diplomásai (DipWSET) alkották, továbbá borászok, oktatók, borszakírók, borszakértők és sommelier-k. A bizottságokat vezették: Laczkó Gábor (borász), Léglí Ottó (borász, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnöke), dr. Mészáros Gabriella (DipWSET), Nyitrai dr. Sárdy Diána (a MATE Budai Campusának főigazgatója) és Romsics László (DipWSET). A bírálóbizottságok tagjai: Borbély Tamás (borász), Ember Sándor (szőlész-borász szakmérnök), dr. Fiáth Attila (DipWSET),

dr. Freund Tamás (az MTA elnöke), Frittmann János (borász), Gálné Dignisz Éva (borász), Gincsei Tamás (borász), Hidegkúti Gergely (DipWSET), Kató Csaba (borszakértő), Kiss György (szakoktató), Koch Csaba (borász), dr. Kosárka József (borszakíró), Láng Róbert (borszakértő), Mészáros Péter (borász), Pintér Katalin (borszakértő), Nyúláné dr. Pühra Bea (borász), Sebestyén Csilla (DipWSET), Vállai Béla (sommelier) és Vesztergombi Csaba (borász). A verseny zsűrijének alelnöke és szakmai tanácsadója Domián Emese (DipWSET) volt.



Az Országház Bora 2022

A kategóriák nyertesei

KATEGÓRIA	HELYEZÉS	PINCÉSZET
olaszrizling	1.	Zelna Borászat
	2.	Dobosi Birtok
	3.	Tornai Pincészet
furmint	1.	Erzsébet Pince
	2.	Dobogó Pincészet
	3.	Holdvölgy Pincészet
egyéb fehérbor	1.	Dobosi Birtok
	2.	Tornai Pincészet
	3.	Frittmann Borászat
rozé	1.	Szentpéteri Borpince
	2.	Feind Pincészet
	3.	Koch Borászat
kékfrankos	1.	Riczu Tamás Borászata
	2.	Tűzkő Birtok
	3.	Heumann Pincészet
bikavér	1.	Takler Borbirtok
	2.	Thummerer Pincészet
	3.	Ifj. Márkvárt János
kadarka	1.	Mészáros Pál Borház és Pince
	2.	Koch Borászat
	3.	Schieber Borászat
cabernet franc	1.	Maul Zsolt Prémium Winery
	2.	Günzer Családi Birtok
	3.	Günzer Családi Birtok
tokaji aszú	1.	Juliet Victor
	2.	Patricius Borház
	3.	Gróf Degenfeld Szőlőbirtok

BOROK

„Füred” Olaszrizling 2021
 Bio Olaszrizling TAG dűlő 2019
 Somlói Top Selection Szent Ilona Olaszrizling 2019

Betsek Dűlő Furmint 2020
 Dobogó Tokaji Furmint 2018
 Holdvölgy Meditation Furmint 2019

Bio Juhfark 2021
 Somlói Top Selection Aranyhegy Juhfark 2020
 Soltvadkerti Ezerjő 2017

Duna–Tisza Közi Néró Rosé 2021
 Kékfrankos Rosé 2021
 Koch Premium Nero Rosé 2021

Villányi Kékfrankos 2019
 Tűzkő 7frankos 2019
 Kékfrankos Reserve 2018

Örökség Szekszárdi Bikavér 2018
 Egri Bikavér Classicus 2017
 Bikavér 2018

Szekszárdi Kadarka 2019
 Koch Hajós–Bajai Premium Kadarka 2020
 Trilógia Kadarka 2021

Lator Villányi Franc 2018
 Günzer Cabernet Franc 2017
 Günzer Villányi Franc 2017

Juliet Victor Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017
 Patricius Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017
 Tokaji Aszú 6 puttonyos Selection 2017



ZELNA BORÁSZAT

„FÜRED” OLASZRIZLING 2021

A családi borászat története 2014-ben kezdődött néhány hektár szőlővel. Azóta modern pincéjünkben két balatonfüredi, egy balatonszőlősi és egy tihanyi dűlőből, összesen 16 hektárról készítenek borokat, szigorúan organikusán, fenntartható gazdálkodást folytatva. Ültetvényeiken uralkodó a Balatonfüred–Csopaki borvidék legfontosabb fajtája, az olaszrizling, melyet azért is kedvelnek, mert kifejező fajta: egyértelműen közvetíti egy-egy termőhely üzenetét. Fajtaborai és házasításaik alapját a rizling mellett a szürkebarát, a merlot, a zweigelt és a kékfrankos adja, de folyamatosan kísérleteznek, tanulnak, és frissítik ültetvényeiket, hogy a termőhely és a fajták karakterén túl azt is megmutathassák boraikkal, amit a környezetükről és a világról gondolnak.

A hegybor a Birtok sorozat egyik legkiemelkedőbb tétele. Termése a balatonfüredi Farkó-kő dűlőből származik, melynek egyedisége a klimatikus adottságok mellett elsősorban a mészköves altalajban rejlik. A vibrálóan friss, szikár savakkal rendelkező, részletgazdag olaszrizling a korábbi évjáratoktól eltérően, a fahordó használatát mellőzve, egyéves tartályos érlelést követően állt össze. Illatában visszafogott, elegáns, ízében a termőhely adta sós ásványosság, a füredi nyár hangulatát idéző citrusfélék, a zöldalma és az őszibarack aromái jutnak kifejezésre. Minősített bio tétel, és vegán tanúsítvánnyal is rendelkezik.



ERZSÉBET PINCE

Az Erzsébet Pince kézműves-családi birtok. Évjáratától függően 12-15 000 palack bort készít évente, mindet a Bél Mátyás által klasszifikált történelmi első és másodosztályú, azaz a vidék kiváló talajú szőlőterületeiről. A Prácser család négy tagja együtt működteti a borászatot, megosztva annak feladatait. Büszkék dűlőszelektált száraz boraikra, és elhivatottan, csak a legjobb évjáratokban készítik el a birtok aszúit. Minden tétel limitált mennyiségben készül, a fenntartható és biológiai művelésben részesülő dűlőkről. A borászat munkáját 2009 óta Ronn Wiegand MW, MS amerikai szaktanácsadó segíti. Első palackozott évjáratuk egy 1993-as 5 puttonyos tokaji aszú.

BETSEK DŰLŐ FURMINT 2020

Az Erzsébet Pince bora Mád egyik neves történelmi első osztályú dűlőjéből származik. A rendkívül köves, többnyire riolittufával telített talajnak köszönhetően komoly karakterrel rendelkező dűlőszelektált száraz bor. Minden évben 600-900 palacknyi mennyiségben készül, palackozás előtt 8 hónapig a helyi kádárok 225 literes zempléni tölgyfa hordóiban érlelődik. Gazdag, komplex, ásványos fehérbor trópusi gyümölcsös jegyekkel.



DOBOSI BIRTOK

Bortermelő ősök már 1721-ben megfogalmazták egy pince építésének a gondolatát, ami megannyi szüret után végül 1988-ban létre is jött. Ekkor 1 hektárnyi szőlőterülettel rendelkeztek, azóta 25 hektáron gazdálkodnak. A birtokon nemcsak a borok kapnak teret, hanem étterem, szállás és wellnessrészleg is várja a látogatókat. Organikus gazdálkodásuk alapja, hogy a bort nem elég inni, értékelni is kell. A természetet nem elég használni, becsülni is kell. Hiszik, hogy a bor egyik útja a szőlőszemtől a palack mélyéig tart, a másik pedig akkor kezdődik, amikor kiengedik a bort a palackból. A család mindkét úton a természet bölcsességét és a mértékletességet követi. Bioorganikus gazdálkodásuk vegyszermentesen ötvözi évszázadok hagyományát és a jelenkor innovációit.

BIO JUHFARK 2021

A juhfark magyar szőlőfajta nevét a juh farkára emlékeztető hosszú, hengeres fürtjeiről kapta. Nagyon jól tartja a savakat, és szépen beérik. A bor színe halványsárga, illatában először a citrusok jelennek meg, és kitűnően hordozza a Nivegy-völgy meszes jegyeit, ami a kortyban is gazdagon megjelenik, s mindezt szépen integrált savak tartják hoszszan a borban. A pohárban lassan forog a nedű, és fiatal korát meghazudtolva mutatja meg komplexitását. Az organikus művelésnek szerves részét képezi a pincészetnél, hogy teljesen érett bogyókat szüretelnek le, így teltebb, tartalmasabb a korty.



SZENTPÉTERI BORPINCE

A családi pincészet három generáció tapasztalatát kamatoztatja. 65 hektár szőlőterületük Kiskőrös és annak környezetében terül el, homokos és löszös alapkőzetű meszes talajon. Ennek köszönhetően fiatalos lendülettel bíró, könnyed, üde és kimondottan gyümölcsös, magas minőségű borokat készítenek. Hagyományos és modern technológiák segítségével alakítják azok jellegét. Céljuk a fajtajelleges, prémiumkategóriás, izgalmas és különleges borok létrehozása, rendkívül jó ár-érték aránnyal párosítva. Emellett növelni kívánják a Kunsági borvidék hírnevét, és törekednek maradandó élményt nyújtani vendégeik számára pincelátogatás, bor-kóstoló és igény szerint rendezvények formájában.

DUNA-TISZA KÖZI NÉRÓ ROSÉ 2021

Igazi rozékülönlegesség, Csizmazia József és Bereznai László magyar nemesítésű rezisztens fajtájából. A termés a Kunsági borvidéken egyedülálló meszes alapkőzetű talajszerkezettel bíró Csábori Kétsor dűlőből származik. A bor megjelenése elegáns, halvány rózsaszínű. Izgalmas, egyedi fajtajelleges illat, intenzív gyümölcsösség jellemzi. Málna, eper, cseresznye és szeder aromája tűnik fel benne. Ízében a mély, sokrétegű tartalom mutatkozik meg a friss, lendületes, igazi divatos rozé mediterrán jellegével, üde savakkal és hosszú, lédús lecsengéssel. Több hazai és nemzetközi borversenyen rangos kitüntetésben részesült.



RICZU TAMÁS BORÁSZATA

A borászat a Villányi borvidék közepén, a siklósi várral szemben, az Akasztófa dűlőben található. 7 hektár szőlőterületüket tudatosan, „környezetbarát” növényi kondicionáló termékekkel, vegyszermentesen művelik. A borok kizárólag természetes, állati származékoktól mentes, vegán alapanyagok felhasználásával készülnek, évente maximum 40-50 ezer palackkal, melyek villányi védett eredetű classicus, premium és super premium minősítéssel kerülnek forgalomba. A borászat célja, hogy megismertesse a magyar borkedvelőkkel a kulturált borfogyasztást, képviselje és népszerűsítse a minőségi borokat, nemzetközi szinten pedig bizonyítsa, hogy Magyarországon kiváló borvidékek vannak, amelyek magas színvonalú borokat adnak a világnak.

VILLÁNYI KÉKFRANKOS 2019

Egy kivételesen szép, a kékfrankos szőlő fajtajellegét karakteresen képviselő, igazi villányi vörösbor. A 16 hónapon át 225 literes másodtöltésű magyar tölgyfa hordókban való érlelésnek köszönhetően az érett, húsos gyümölcsök – a cseresznye és a meggy – aromája a hordófüszerek intenzív zamatával elegyedve rendkívül kellemes, fanyar ízű bort varázsol a poharakba. Tüzesen fiatal, de testes, komoly, egyensúlyos, nagy extrakttartalmú elegáns bor, feszes savszerkezettel, szépen lekerelkedett tannintartalommal, hosszú lecsengéssel. 2022-ben a Pannon Borrégió Top 25 bora között szerepelt.



TAKLER BORBIRTOK

A borvidék egyik meghatározó birtoka, amely több mint 25 éve öregbíti a magyar és a szekszárdi borok hírnevét itthon és a nagyvilágban. Az alapító Takler Ferenc – aki 2004-ben elnyerte az Év Bortermelője címet – két fiával, Ferenczel és Andrással irányítja a Takler Trió 82 hektáros birtokát. Az első, 1995-ös évjáratú boraik óta kiemelt hangsúlyt fektetnek a helyi szőlőfajtákra, elsősorban a kékfrankosra és az arra épülő bikavérre. Boraik fő jellegzetessége a komoly beltartalom, a kifinomultság, a fajtajellegesség és a hosszú eltarthatóság. A decsi szőlőhegyi birtokon található Takler Kúria Borhotel mára a térség egyik legkedveltebb szálláshelye és étterme lett, romantikus környezettel, tágas wellnessrészleggel.

ÖRÖKSÉG SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2018

A bor elnevezése is mutatja a Takler család elkötelezettségét a helyi fajták és borok iránt. Ez a prémium bikavér válogatott kékfrankos, cabernet franc, merlot, syrah, kadarka és cabernet sauvignon fajtából készült. A főborászt, ifjabb Takler Ferencet elsősorban a kifinomultság és a komplexitás vezérelte a bor összeállításánál. Lendületes és igen gyümölcsös karakterű, jellegzetes szekszárdi fűszerességgel rendelkező bor, finom tanninokkal kiegészülve. Az első komolyabb elismerést a világhírű amerikai borszakírótól, James Sucklingtól kapta, aki 93 pontra értékelte.



MÉSZÁROS PÁL BORHÁZ ÉS PINCE

A családban a szőlőtermesztés és borkészítés hagyománya évszázadok óta apáról fiúra száll. Több mint 130 hektár szőlőültetvényen gazdálkodnak, fajtaválasztékuk széles, így több mint 30-féle borral tudják képviseltetni magukat a hazai és a külföldi piacokon. Szívégyüknek tekintik a kadarka és a kékfrankos fajták népszerűsítését. A borkészítés hagyományos oxidatív és zárt rendszerű reduktív technológiával acéltartályokban, automata vezérelt vörösborelesztő tartályokban, folyamatos laboratóriumi ellenőrzés mellett folyik, az érlelés barrique és ászokhordókban történik. A palackokat a löszbe vajt pincékben optimális hőmérsékleten és körülmények között érlelt borokkal töltik meg.

SZEKSZÁRDI KADARKA 2019

A Szekszárdot ölelő dombokról származik az érett, egészséges kadarka, melyet 1,5 kg tőkesterhelésű, zöldszürettel válogatott (terméskorlátozott) tőkékről szednek. A szőlő kíméletes feldolgozáson esik át, ezáltal nem oldódnak ki belőle az erős tanninok, így bársonyos, jól iható borokat kapnak, melyeket utána tölgyfa hordóban érlelnek. E jellegzetes szekszárdi kadarka illatában a méz és a fűszeresség dominál, ízében a szőlőfajta egysége mutatkozik meg: telt és meleg, sok fűszerrel. Hosszú utóíz és bársonyosság jellemzi. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 16-18 °C. 2022-ben Szekszárd Város Borának választották.



MAUL ZSOLT PRÉMIUM WINERY

A pincészet a vörösbor fővárosában, Villányban található. Maul Zsolt borász életútjában már gyerekkorától meghatározó szerepet töltött be a szőlő és a Villányi borvidék iránti szeretet. A hagyományos kézműves borkészítést részesíti előnyben, felhasználva a felmenői tapasztalatait, természetesen a 21. századi borászati technológia alkalmazásával. A Maul borok igen sajátosak. Nagyon egyedi stílus jellemzi őket, minden évjárat más és más. A magas alkoholtartalom, a szilárd, erőteljes test, a simulékony savak és a csipetnyi maradék cukor nagyon harmonikus egésszé alakul bennük. Maul Zsolt legnagyobb büszkesége saját franc-ja, amely a Lator fantázianevet kapta.

LATOR VILLÁNYI FRANC 2018

A pincészet legismertebb és legkedveltebb bora, amely minden évjáratban kizárólag cabernet franc fajtából készül. Maul Zsolt a franc-ban találta meg azt az attitűdöt, amely borászati tudását, életét és szakmája iránti szenvedélyét jellemzi. A bor színe sötét, már-már feketébe hajló rubin, bíbor szélllel. Az illata elsőre izgalmas, majd egészen magával ragadóan vonzóvá válik. Az íz tökéletesen követi az illatot. Meggyes, erdei gyümölcsös, férfias karakter. A korty nagyon gazdag, rendkívül lédús és pimaszul provokatív. A szövése selymes, tanninjai érettek. Hosszú és simogató a lecsengése.



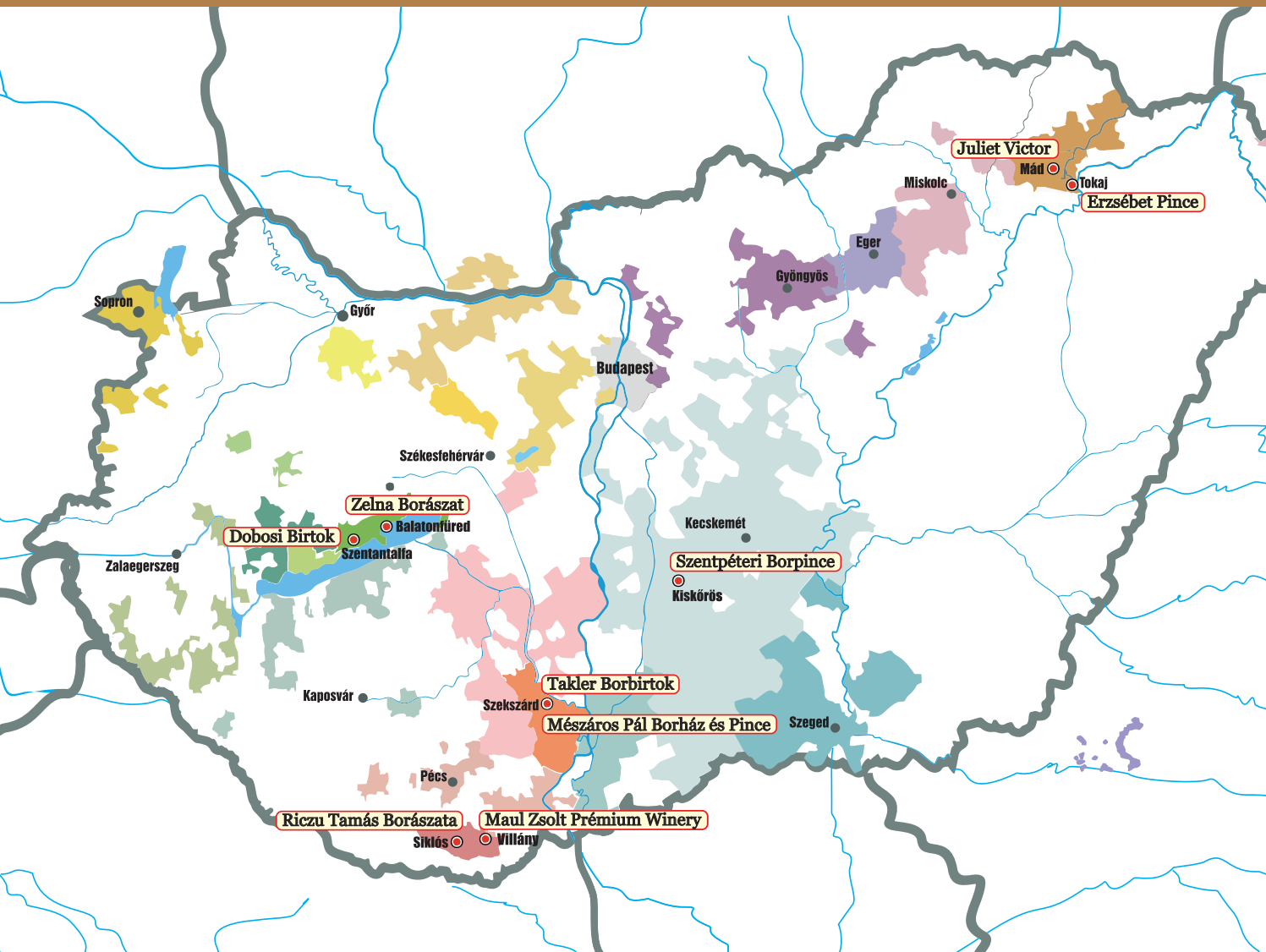
JULIET VICTOR

A Juliet Victor birtok a Tokaji borvidéken, Mád egyik legkiválóbb terroirján helyezkedik el. A borászat küldetésének tekinti megalkotni a világ legjobb tokaji borait, tovább mélyíteni a hozzájuk kapcsolódó, kivételes mesteriségbeli tudást és újradefiniálni a magyar borokról alkotott elképzelést, szerte a világon. A Juliet Victor sokrétű világa tökéletes egyensúlyt hoz létre történelmi és modern között: a nagy múltú terroir és a csúcstechnológiát alkalmazó előállítás között. A pincészet elegáns, száraz fehér- és igazán különleges, édes desszertborokat alkot. Váradi József, a Juliet Victor tulajdonosa maximálisan hozzájárul ezeknek a rendkívüli boroknak a megteremtéséhez.

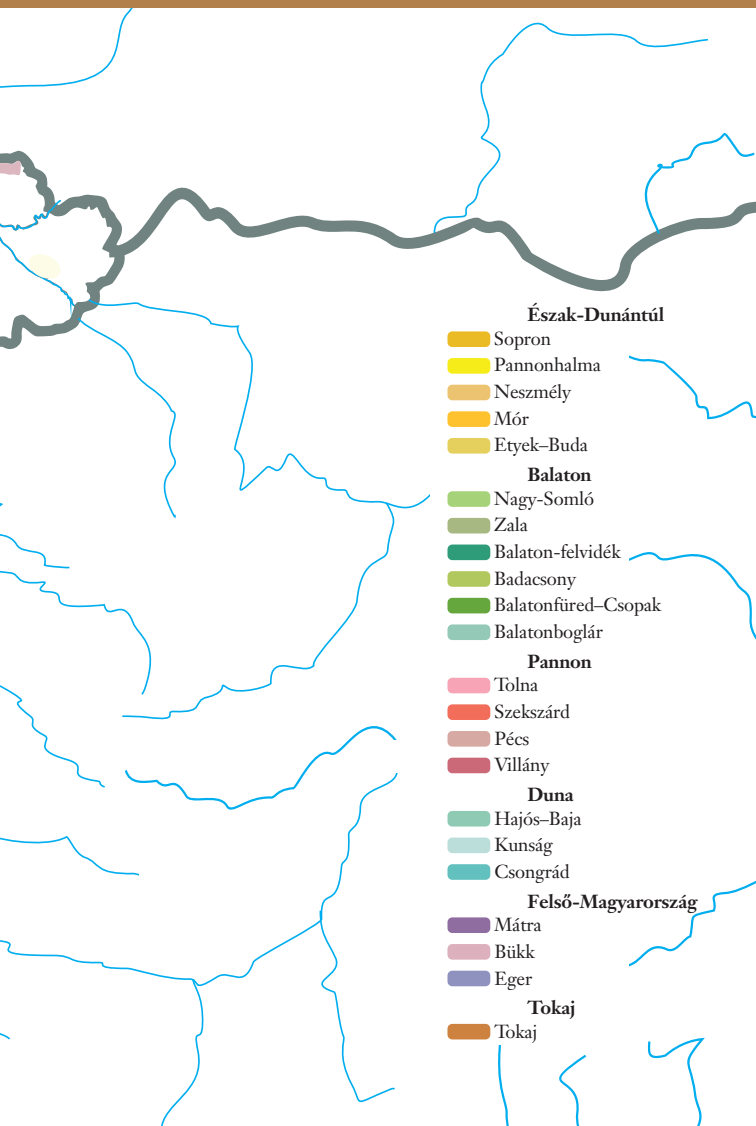
JULIET VICTOR TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2017

A Juliet Victor első aszúja. Furmint alapú bor, kiegészülve hárslevelűvel és egy kevés sárgamuskotálllyal. Több dűlő termése, ami másfél évig érlelődött hordóban. Nagyon intenzív, narancsos és sárgabarackos jegyekkel bíró fűszeres, összetett bor. Komoly beltartalommal rendelkezik, ám mégis nagyon jól fogyasztható, elegáns és tökéletes a sav-cukor aránya. A Decanter World Wine Awards 2021 nemzetközi borversenyen Platina díjjal tüntették ki.

Borvidékek a 2022-es nyertes borászatokkal



Az Országház Bora borversenyre nevezett pincészetek 2022



Észak-Dunántúl

- Sopron
- Pannonhalma
- Neszmély
- Mór
- Etyek-Buda

Balaton

- Nagy-Somló
- Zala
- Balaton-felvidék
- Badacsony
- Balatonfüred-Csepak
- Balatonboglár

Pannon

- Tolna
- Szekszárd
- Pécs
- Villány

Duna

- Hajós-Baja
- Kunság
- Csongrád

Felső-Magyarország

- Mátra
- Bükk
- Eger

Tokaj

- Tokaj

Pannonhalmi borvidék

Babarczi Szőlőbirtok és Pince
Kiss Családi Pincészet
Pécsinger Szőlőbirtok

Neszmélyi borvidék

Hilltop Neszmély

Móri borvidék

Paulus Molnár Borház

Etyek-Budai borvidék

Agárdi Csóbor Pincészet
Anonym Pince
Nyakas Pince
Rustica Borműhely
Velencei-tavi Borászat

Nagy-Somlói borvidék

Kancellár Birtok
Kolonics Pincészet
Tornai Pincészet

Zalai borvidék

Kányaváry Borbirtok

Balaton-felvidéki borvidék

Büttner Borászat
Fodorvin Családi Pincészet

Badacsonyi borvidék

Borbély Családi Pincészet
Folly Arborétum és Borászat
Laposa Birtok
Sipos Borház

Balatonfüred-Csepaki borvidék

Dobosi Birtok
Feind Pincészet
Figula Pincészet
Fodorvin Családi Pincészet
Petrányi Pince
Zelna Borászat

Balatonboglári borvidék

Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet
Kislaki Bormanufaktúra

Tolnai borvidék

Grál Borpince
Simigh Borászat
Tomolik Pincészet
Tűzkő Birtok

 Szekszárdi borvidék

Bodri Pincészet
Eszterbauer Borászat
Ifj. Márkvárt János Borászata
Mészáros Pál Borház és Pince
Németh János Pincészet
Schieber Borászat
Sebestyén Pince
Simigh Borászat
Takler Borbirtok
Vesztergombi Pince

 Pécsi borvidék

Gáspár Pincészet

 Villányi borvidék

Bock Pince
Csányi Pincészet
Fritsch Pince
Gergen Birtok
Günzer Családi Birtok
Günzer Tamás Pincészet
Heumann Pincészet
Kecskés Pince
Koch és Társai Szőlőbirtok és Pincészet
Kvassay Levente Pincészete
Lelovits Tamás Pincészete
Maul Zsolt Prémium Winery
Mokos Pincészet
Riczu Tamás Borászata
Sauska Borászat
Tiffán Ede Pincészet
Tiffán Imre és Fia Pincészet

 Hajós-Bajai borvidék

Koch Borászat

 Kunsági borvidék

Frittmann Borászat
Gál Szőlőbirtok és Pincészet
Strázahegyi Borház
Szentpéteri Borpince

 Mátrai borvidék

Bárdos Pincészet

 Egri borvidék

Egri Korona Borház
Havas & Timár Pincészet
Juhász Testvérek Pincészete
Nap-völgy Borászat
Petrény Winery
Thummerer Pincészet
Tóth Ferenc Pincészet

 Tokaji borvidék

Árpád-hegy Pince
Babits Borászat
Barkland Pincészet
Béres Szőlőbirtok és Pincészet
Budaházy Fekete Kúria Pincészet
Dobogó Pincészet
Erzsébet Pince
Götz Pincészet
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
Holdvölgy Pincészet
Juliet Victor
Mad Wine Borászat
Pajzos Tokaj
Palkó Borok
Pannon Tokaj Pincészet
Patricius Borház
Royal Tokaji Borászat
Sauska Borászat



Az Országház Bora 2019 borkiválasztás díjazottjai Kövér László házelnökkel és dr. Kállay Miklóssal, a zsűri elnökével

KATEGÓRIA	HELYEZÉS	PINCÉSZET
olaszrizling	1.	Szőllősi Pincészet
	2.	Koczor Pincészet
	3.	Figula Pincészet
furmint	1.	Grand Tokaj
	2.	MAD WINE Borászat
	3.	Royal Tokaji Borászat
egyéb fehérbor	1.	Istvány Pincészet
	2.	Szabó és Fia Borpince
	3.	Laposa Birtok
kékfrankos	1.	Etyeki Kúria Borgazdaság
	2.	Takler Borbirtok
	3.	Balla Géza Borászat
bikavér	1.	Sebestyén Pince
	2.	Bodri Pincészet
	3.	Fritz Borház
kadarka	1.	Németh János Pincészet
	2.	Eszterbauer Borászat
	3.	Vesztergombi Pince
cabernet franc	1.	Heumann Pincészet
	2.	Ruppert Borház
	3.	Riczu Tamás Borászata
tokaji aszú	1.	Grand Tokaj
	2.	Kvaszinger Borászat
	3.	Royal Tokaji Borászat

BOROK
Olaszrizling 2017
Pécselyi Olaszrizling 2017
Száka Olaszrizling 2017
Kövágó Furmint 2015
Tokaji Nyulászó Hárslevelű 2015
Dűlőválogatás Furmint 2016
„Kétkderű” Badacsonyi Kéknyelű 2017
Balatoncsicsói Juhfark 2018
Kéknyelű 2017
Etyeki Kúria Kékfrankos 2015
Szekszárdi Kékfrankos Prémium 2016
Blaufrankisch Prémium 2016
Szekszárdi Iván-völgyi Bikavér 2016
Szekszárdi Bikavér Válogatás „Falu hely” 2015
Szekszárdi Bikavér 2015
Szekszárdi Kadarka 2017
„Sógor” Szekszárdi Kadarka 2018
Kadarka 2017
Trinitás Villányi Franc 2015
Villányi Franc 2015
Villányi Franc 2016
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013
„Relique” Tokaji Aszú 2016
Szt. Tamás 6 puttonyos Aszú 2013



Az Országház Bora 2020 borkiválasztás díjazottjai Jakab Istvánnal,
az Országgyűlés alelnökével és dr. Kállay Miklóssal, a zsűri elnökével

KATEGÓRIA	HELYEZÉS	PINCÉSZET
olaszrizling	1.	Petrányi Pince
	2.	Söptej Pincészet
	3.	Nyári Pince
furmint	1.	Mad Wine Borászat
	2.	Erzsébet Pince
	3.	Gróf Degenfeld Szőlőbirtok
egyéb fehérbor	1.	Istványi Pincészet
	2.	Fodorvin Családi Pincészet
	3.	Frittmann Borászat
rozé	1.	Gál Szőlőbirtok és Pincészet
	2.	Gál Szőlőbirtok és Pincészet
	3.	Kányaváry Borbirtok
kékfrankos	1.	Csányi Pincészet
	2.	Sziegl Pince
	3.	Etyeki Kúria Borgazdaság
bikavér	1.	Thummerer Pincészet
	2.	Fritz Borház
	3.	Gál Tibor Pincészet
kadarka	1.	Németh János Pincészet
	2.	Heimann Családi Birtok
	3.	Koch Borászat
cabernet franc	1.	Koch Csaba Vin Art Pincészet
	2.	Csányi Pincészet
	3.	Tűzkő Birtok
tokaji aszú	1.	Béres Szőlőbirtok és Pincészet
	2.	Royal Tokaji Borászat
	3.	Ats Családi Pincészet

BOROK
Olaszrizling Birtokválogatás 2017
„Varázslat” Csupaki Olaszrizling 2018
Szent György-hegyi Olaszrizling Válogatás 2017
MAD Furmint Selection 2017
Estate Furmint 2018
Gróf Degenfeld Tokaji Furmint „Zomborka” 2017
„Kékderű” Badacsonyi Kéknyelű 2019
Örvényesi Juhfark Battonage 2018
Soltvadkerti Ezerjő 2019
Gál Kékfrankos rosé 2019
Gál Pinot noir rosé 2019
Pirkadat 2019
Teleki Selection – Villányi Kékfrankos 2017
Kékfrankos „Hársfás-út” 2017
Etyeki Kúria Kékfrankos 2016
Egri Bikavér Superior 2016
Szekszárdi Bikavér 2017
Síkhegy Egri Bikavér Grand Superior 2016
Szekszárdi Kadarka 2018
Szekszárdi Kadarka 2019
Frisch Kadarka 2018
Villányi Franc 2017
Teleki Tradíció 1881 – Villányi Franc 2015
Tűzkő Cabernet Franc 2015
Béres Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016
Royal Tokaji 6 puttonyos Aszú 2016
Ats Pincészet Tokaji Aszú 2016



Az Országház Bora 2021 borkiválasztás díjazottjai Kövér László házelnökkel és dr. Kállay Miklóssal, a zsűri elnökével

KATEGÓRIA	HELYEZÉS	PINCÉSZET
olaszrizling	1.	Fodorvin Családi Pincészet
	2.	Laposa Birtok
	3.	Canter Borház
furmint	1.	Béres Szőlőbirtok és Pincészet
	2.	Balassa Bor
	3.	Péter Pincészet
egyéb fehérbor	1.	Tornai Pincészet
	2.	Istvády Pincészet
	3.	Tornai Pincészet
rozé	1.	Koch Borászat
	2.	Fodorvin Családi Pincészet
	3.	Gál Szőlőbirtok és Pincészet
kékfrankos	1.	Lelovits Tamás Pincészete
	2.	Takler Borbirtok
	3.	Vesztergombi Pince
bikavér	1.	Németh János Pincészet
	2.	Thummerer Pincészet
	3.	Eszterbauer Borászat
kadarka	1.	Eszterbauer Borászat
	2.	Vesztergombi Pince
	3.	PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet
cabernet franc	1.	Lelovits Tamás Pincészete
	2.	Ruppert Borház
	3.	Maul Zsolt Pincészete
tokaji aszú	1.	Patricius Borház
	2.	Royal Tokaji Borászat
	3.	Dobogó Pincészet

BOROK

Aszófői Olaszrizling 2020
 Laposa 4Hegy 2019
 Lebegés Balatoni Olaszrizling 2020
 Béres Tokaji Lőcse Furmint 2017
 Tokaji Furmint „Szent Tamás” 2019
 Tokaji Furmint Thurzó-dűlő 2019
 Somlói Top Selection Aranyhegy Juhfark 2019
 Badacsonyi Kéknyelű „Kékderű” 2018
 Somlói Top Selection Grófi Hárslevelű 2019
 Duna–Tisza közti Néró Rosé 2020
 Örvényesi Kékfrankos Rosé 2020
 Gál Pinot Noir Rosé 2020
 Villányi Kékfrankos 2020
 Takler Szent-hegyi Kékfrankos 2017
 Vesztergombi Kétvölgy Kékfrankos 2018
 Könnyű Szél Bikavér 2019
 Egri Bikavér Superior 2017
 „Tüke” Szekszárdi Bikavér 2017
 Nagypám Szekszárdi Kadarka 2019
 Vesztergombi Kadarka 2019
 Pécsi Kadarka 2020
 Villányi Franc 2017
 Villányi Franc 2017
 Lator 2017
 Patricius Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016
 Royal Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016
 Dobogó Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017



A szöveget írta:

Domján Emese

Fotók:

Bencze-Kovács György, Dobosi Birtok, Erzsébet Pince,
Hajas Bence, Juliet Victor, Maul Zsolt Prémium Winery,
Mészáros Pál Borház és Pince, Riczu Tamás Borászata,
Szentpéteri Borpince, Takler Borbirtok, Zelna Borászat

A térképet készítette:

Molnár Ede András, Nagy András és Nádudvary Zoltán Botond

A füzetet kiadta az Országgyűlés Hivatala, 2022-ben

ISSN 2559-9178

