

KÉKFRANKOS BORMUSTRA 2026



WINES OF HUNGARY





TÉMÁK

01

BEMUTATKOZÁS
Kékfrankos Bormustra
2026

02

AZ ESEMÉNY CÉLJA
A programsorozat
misszija

03

ÜTEMTERV
A programsorozat
ismertetése

04

A ZSÚRI TAGJAI
Bemutatkozik a zsűri

05

EREDMÉNYEK
A nyertes borok
ismertetése

06

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS
Akik nélkül az esemény
nem jöhetett volna létre

BEMUTATKOZÁS

Kékfrankos Bormustra 2026

A Kékfrankos Bormustra a Magyar Bormarketing Ügynökség szakmai eseménye, amelynek célja a magyar kékfrankos borok bemutatása és nemzetközi pozicionálása.

A rendezvény átfogó képet ad a fajta hazai sokszínűségéről, és lehetőséget biztosít a legkiemelkedőbb tételek bemutatkozására a szakmai közönség előtt.



BEMUTATKOZÁS

Kékfrankos Bormustra 2026

A kékfrankos a közép-európai borkultúra egyik legfontosabb és legkarakteresebb szőlőfajtája, amely Magyarország számos borvidékén bizonyítja sokszínűségét, eleganciáját és kivételes terroir-érzékenységét. A Magyar Bormarketing Ügynökség Zrt. hosszú távú stratégiájában kiemelt szerepet kap e meghatározó fajta hazai és nemzetközi pozicionálása, valamint annak bemutatása, hogy a kékfrankos milyen jelentős értéket képvisel a magyar borászat jelenében és jövőjében.



BEMUTATKOZÁS

Kékfrankos Bormustra 2026

E szemlélet jegyében jött létre a Kékfrankos Bormustra 2026, amelynek célja, hogy reflektorfénybe állítsa a magyar kékfrankos borok minőségét és sokszínűségét.

Az esemény egyik kiemelt eleme egy szakmai előkóstoló volt, ahol hazai és nemzetközi borszakértőkből álló zsűri értékelte a nevezett tételket, és kiválasztotta azt a 25 bort, amelyek Magyarországot képviselhetik a 2026. május 16–18. között Bécsben megrendezésre kerülő VieVinum nemzetközi borvásár „United Nations of Blaufränkisch” bájában.



AZ ESEMÉNY CÉLJA



A kékfrankos ismertségének erősítése hazai és nemzetközi szinten.



A fajta legkiemelkedőbb tételeinek azonosítása.



A magyar borászatok nemzetközi megjelenésének támogatása



Kapcsolódás a közép-európai szakmai együttműködéshez (United Nations of Blaufränkisch)

ÜTEMTERV

A kékfrankos szerepének vizsgálata a közép-európai borvidékeken, valamint a fajta nemzetközi ismertségének és piaci jelenlétének erősítésének lehetőségei

Március 27.

KONFERENCIA ELŐADÁSOK ÉS KEREKASZTAL-BESZÉLGETÉSEK

SZAKMAI ELŐKÓSTOLÓ

Március 26

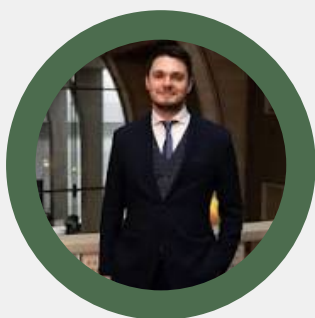
A hazai és nemzetközi borszakértőkből álló zsűri értékelte a nevezett tétéleket, és kiválasztotta azt a 25 bort, amelyek Magyarországot képviselhetik a 2026. május 16–18. között Bécsben megrendezésre kerülő VieVinum nemzetközi borvásár „United Nations of Blaufränkisch” bájában.

SÉTÁLÓKÓSTOLÓ

Március 27

A a borászatok által nevezett kékfrankos tétélek széles köre mutatkozott be.

A ZSÚRI TAGJAI



LIPPAI MIHÁLY

A zsűri elnöke
Magyar Sommelier Club,
Sommelier, boroktató és
elismert borszakértő



SUE TOLSON

Nemzetközi borakadémikus,
borszakíró,
borkommunikációs
szakember



GYŐRFFY ZOLTÁN

Pécsi Borozó bormagazin alapító
főszerkesztő, Vinoport online
bormagazin alapító



GERI ÁDÁM

Borász, borszakértő és
újságíró



**BLAZSOVSZKY
PÉTER**

Sommelier, borszakíró és
gasztronómiai szakértő



**ANGERMAN
LÁSZLÓ**

Sommelier, borbíró,
Magyar Sommelier Club
alelnöke



KIELMAYER KRISZTIÁN

Osztrák Borakadémia lektora, sommelier,
boroktató, borszakértő

A ZSÚRI TAGJAI

Lippai Mihály - A zsűri elnöke Magyar Sommelier Club

- Lippai Mihály sommelier, boroktató és elismert borszakértő, aki több évtizede meghatározó szereplője a magyar vendéglátásnak és borkultúrának.
- A Magyar Sommelier Club elnökségi tagjaként aktívan részt vesz a szakmai közösség fejlesztésében és a sommelier szakma hazai képviseletében. Pályafutása során számos rangos étteremben dolgozott vezető sommelierként, miközben boroktatóként, szakmai előadóként és borversenyek rendszeres zsűritagjaként is aktív.
- Kiemelt figyelmet fordít a magyar borvidékek és szőlőfajták – köztük a kékfrankos – karakterének és gasztronómiai szerepének bemutatására.
- A Kékfrankos Bormustra 2026 borbírálatának elnökeként szakmai tapasztalatával és széles körű nemzetközi rálátásával irányítja a zsűri munkáját, hozzájárulva a kiemelkedő minőségű magyar kékfrankos tételek kiválasztásához

Győrffy Zoltán - borszakíró, borszakértő

- Győrffy Zoltán borszakíró, borszakértő és kommunikációs szakember, a magyar borvilág egyik meghatározó véleményformálója. A Pécsi Borozó bormagazin alapító főszerkesztője, a GROW nemzetközi borverseny egyik alapító tagja.
- Munkásságán keresztül hosszú évek óta aktívan dolgozik a magyar borászat értékeinek bemutatásán és a borfogyasztási kultúra népszerűsítésén. Pályafutása során számos hazai és nemzetközi borverseny zsűrijében vett részt, emellett rendszeresen tart borkóstolókat, szakmai előadásokat, és moderátorként is közreműködik rangos boros eseményeken.

A ZSÚRI TAGJAI

Angerman László – sommelier, borbíráló

- Angerman László borszakértő, sommelier és borbíráló, aki több mint egy évtizede hivatásszerűen foglalkozik borral. A Magyar Sommelier Club alelnökeként (Vice President) aktívan részt vesz a hazai sommelier szakma és borkultúra fejlesztésében.
- Munkájában kiemelt figyelmet fordít a magyar őshonos és különleges szőlőfajtákra, valamint a terroir-központú borkészítés bemutatására. Szakmai szemléletében hangsúlyos szerepet kap a természetközeli és organikus borászat, a minimalizált kénhasználat, valamint a hagyományos érlelési módszerek – például az agyagedényes érlelés és az elegáns hordóhasználat – alkalmazása.

Sue Tolson - borszakíró, boroktató

- Sue Tolson brit borszakíró, borkommunikációs szakember és boroktató, aki évek óta Magyarországon él és dolgozik. A közép- és kelet-európai borok egyik elkötelezett szakértője, különös figyelmet fordítva a régió kevésbé ismert, ugyanakkor kiemelkedő minőségű borainak nemzetközi bemutatására.
- A WineSofa online bormagazin szerkesztője, amely a közép- és kelet-európai borokkal, gasztronómiával és kultúrával foglalkozik.
- Tolson DipWSET és Weinakademiker képesítéssel rendelkezik, emellett boroktatóként és szakmai előadóként is aktív. Rendszeresen bírál hazai és nemzetközi borversenyeken – többek között az International Wine Challenge zsűrijében is –, valamint írásaival és oktatói munkájával a közép-európai borok nemzetközi ismertségének erősítését szolgálja.

A ZSÚRI TAGJAI

Geri Ádám – Borász, borszakértő, újságíró

- Geri Ádám elismert borszakértő, a Vince.hu szerkesztője, aki mélyreható ismereteivel és szenvedélyével járul hozzá a magyar és nemzetközi borkultúra népszerűsítéséhez. Tapasztalatait és szakmai meglátásait rendszeresen megosztja publikációkban. Gasztrorégész néven gasztrotörténeti blogot vezet, illetve társasjáték fejlesztéssel is foglalkozik. 2020-ban szőlész-borász iskolát végzett, így kiegészítve és megalapozva a kóstolókon és borbírálatokon szerzett tudását.

Blazsovszky Péter - Borász, borszakértő, újságíró

- Blazsovszky Péter sommelier, borszakíró és gasztronómiai szakértő, aki több mint két évtizede dolgozik a vendéglátás és a bor világában. Pályafutásának jelentős részét a fine dining szegmensben töltötte, ahol több mint tíz éven keresztül a budapesti Babel étterem head sommelier-je volt, és aktív szerepet vállalt az étterem Michelin-csillagig vezető szakmai munkájában.
- Munkásságában kiemelt szerepet kap a bor és a gasztronómia kapcsolatának kutatása, különösen az úgynevezett „egyensúlyalapú” étel–bor párosítás szemlélete. Gasztronómiai tanácsadóként, előadóként és oktatóként rendszeresen tart kóstolókat és szakmai programokat, emellett borversenyek zsűritagjaként is tevékenykedik.

A ZSÚRI TAGJAI

Kiellmayer Krisztián - Borász, borszakértő, újságíró

- Kiellmayer Kristian Németországban született, idegenforgalmi szakon szerzett közgazdász diplomát, emellett borász végzettséggel is rendelkezik. Független bor- és párlatszakértőként kommunikációval, oktatással, eredetvédelemmel, valamint értékesítési és érzékszervi tanácsadással foglalkozik.
- Az Osztrák Borakadémia lektora, 2018 óta pedig a Borkollégium WSET által regisztrált oktatója és vizsgáztatója. 2013 óta az Országos Borszakértő Bizottság (OBB) tagja.
- Certified Sommelier a Court of Master Sommeliers szervezetnél, és folyamatosan bővíti tudását az italok világában. Szakmai képesítései között szerepel többek között a WSET saké, a Rioja Wine Educator, a Bourgogne Masters és a Certified Sherry Wine Specialist minősítés. A Natúr Borok Magyarországon című könyv szerzője

A VERSENY EREDMÉNYEI

A bormustra során
kiválasztott Top 25
kékfrankos tétel képviseli
Magyarországot nemzetközi
szinten.

A válogatás a fajta
legkarakteresebb és
legizgalmasabb borait
mutatja be, szakmai zsűri
döntése alapján.



1. Zelna - Füred Kékfrankos 2023

- Szofisztikált, széles spektrumú és intenzív. Illat- és ízvilágában gyógynövényes, teás jegyek, szegfűszeg és szilva jelennek meg, kiegészülve piros bogyós gyümölcsökkel és csipkebogyós, fűszeres tónusokkal. A pohárban szépen nyílik, rétegről rétegre bontakozik ki, virágos jegyekkel és komplex aromatikával. Izgalmas, nem a klasszikus, tiszta gyümölcsösségre épít, hanem inkább egyedi karakterével hívja fel magára a figyelmet.



2. Martinus Birtok - Ágoston Kékfrankos válogatás 2023

- Gyümölcsbomba, buja és komplex bor, amelyben a friss és enyhén lekváros jegyek váltakoznak. Illatában érett meggy dominál. A hordóhasználat erős de az egyensúly megmarad. Ízében mézes, kakaós és gazdag gyümölcsös jegyek jelennek meg, nagy koncentrációval. A savak visszafogottak de lendületben marad az összkép.



3. STIER WINERY - Kékfrankos 2020

- Érett gyümölcsökre épülő bor, gránát színnel, amelyben piros és fekete bogyós gyümölcsök együtt jelennek meg mint a kékfrankos igazi egyedisége. Az érettsége hosszú, gazdag kortyot hagy maga után amely percekig okoz még komfortot a fogyasztónak.



4. Lajver Borbirtok - Lajver Kékfrankos LTD 2021

- Jó struktúrájú, gyümölcsös karakterű bor, amelyet enyhe fanyarság és szép savak kísérek. Kiemelkedően egyensúlyos, a fahordós jegyek jól érvényesülnek. Rétegzett, telt, komplex és robusztus tétel, összességében tudatos, precíz borászati útválasztás ami örömünkre,



5. STIER Borászat - Kékfrankos 2022

- Gyümölcsös és komplex bor, amelyben a hordós jegyek és a gazdag gyümölcsös aromái egyaránt megjelennek. Savhangsúlyos szerkezetét magasabb alkoholtartalom kíséri, az összképet enyhe édesérzet egészíti ki. A végeredmény összefésült és dinamikus,



6. Eszterbauer Borászat - Tanyamacska 2025

- Elegáns, visszafogottan nyitó bor, amelyet élénk, markáns savszerkezet határoz meg. Aromatikájában a friss, roppanó állapotban elkapott gyümölcsök hoznak lendületet. Könnyed és vibráló tétel, amelyben a savak kissé erőteljesek de jól viszik előre a kortyot. A könnyen érthető, finom kékfrankos modern példája.



7. Skrabski Borászat - Bio Kékfrankos 2024

- Fűszeres, telt karakterű bor, amelyben az édes és zöldfűszeres jegyek izgalmasan egészítik ki egymást. Gyümölcsösségében meggy és cseresznye jelenik meg, enyhe lekváros árnyalattal, selymes textúrával és jó egyensúllyal. Komplex, hosszú lecsengésű tétel, élénk savakkal, szép gyümölcsös és fűszeres rétegekkel, jól iható, harmonikus összképpel.



8. Etyeki Kúria - MSV Konkrét Kékfrankos 2023

- Gyümölcsös és komplex bor, piros bogyós jegyek – különösen üde málna – határoznak meg. Könnyed és elegáns stílusú, tisztán definiált bor ahol a gyümölcsök friss állapotban, roppanva jelennek meg, Erénye a fajtakarakter, tisztaság és az ivókomfort.



9. RICZU TAMÁS Borászat - VILLÁNYI KÉKFRANKOS 2022

- Friss, elegáns stílus illatban érett ribizli, cseresznye karaktert mutatva. Mellé ízben enyhén zöld, friss sav motívum kíséri. A bort forgatva hozza elő a rétegeit és építi fel a végső komplex összeképet.



10. Heumann Pincészet - Kékfrankos Reserve 2020

- Kiemelkedően elegáns borstílus, amelyet szép, tiszta illat és érett karakter jellemez. A hordóhasználat kifinomult és jól integrált, tovább emelve a bor komplexitását. Érett, harmonikus és magas színvonalon elkészített tétel tökéletes egyensúlyban.



11. Szeleshát Borászat - Kerek 2022

- Robusztus, telt karakterű bor, amelyet határozott, de érett tanninszerkezet jellemez. Időt igényel, hogy megszelídüljön. Mineralitása szépen megjelenik, összességében karakteres, stílusos és jól elkészített tétel.



12. Jackfall Bormanufaktúra - Kékfrankos 2018

- Hordódomináns stílusú bor, amelyben bájos, édeskés gyümölcsösség jelenik meg. Jó savszerkezet és téli fűszerek jegyei kísérik. Textúrája selymes és krémes, harmonikus összhatással zár.



13. Bock Borászat - Kékfrankos Selection 2023

- Karakteres, egyedi arculatú bor, amelyben gyümölcsös jegyek mellett babérleveles és enyhén húsos tónusok is megjelennek az illatban. Szerkezete feszes, tanninja határozott és jó minőségű, ami komplexitást és tartást ad a bornak. A élénkek, ugyanakkor jól érzékelhető ív és egyediség jellemzi. Vadabb, izgalmas karakterű tétel amely a szárazható és gazdag.



14. Puklusvin Borászat - KáeF 2024

- Légies, könnyű, gyümölcsös karakterű bor ami édeskés és játékos. Koncentráció helyett aromatikájában a élénk, friss piros bogyós gyümölcsök okoznak örömet. Lendületes és kellemes összhatású bor.



15. Vylyan Vinum - Kékfrankos 2023

- Egyensúlyos, buja és komplex bor, amelyet gazdag gyümölcsösség és egzotikus, délkeleti–közel-keleti fűszeresség jellemez. Az telt, nagy test mellé friss karakter társul amely harmonikus és izgalmas tételt eredményez.



16. Rustica Borműhely- Kékfrankos siller 2024

- Üdítő, jól elkészített bor, amelyet eper és rebarbara jegyek határoznak meg. A műfajnak megfelelő könnyedségű, gyümölcsös karakter. Friss és szerethető tétel melynek fogyasztása vörösborélmény.



17. Takler Borbirtok - Szenta-hegyi Kékfrankos 2023

- Jó savszerkezetű, gyümölcsshangsúlyos bor, Nagyon könnyed textúra, ami elsősorban a pirosbogyós gyümölcsöket helyezi az előtérbe. Illatában intenzív karakter, mely harmóniában van a bor ízérzetével. Az összkép egy szerethető, fajtahű bor.



18. Eszterbauer Borászat - Telihold 2023

- Gazdag, koncentrált és robusztus bor, amelyben a gyümölcsösség és a hordóhasználat egyaránt hangsúlyos. Rétegzett felépítésű, a savérzet kissé zöldes, helyenként fehérborsos karakterrel. A bor idővel előzozza a tisztább meggy és hordófűszer karaktereit amelyek hosszán csengenek.



19. Attila Birtok - Kékfrankos Prémium "Bendegúz" 2022

- Nagytestű, komplex és karakteres bor, ami a jól ötvöző a hordójegyeket, gyümölcsöket és fűszereket. Rusztikus, gazdag bor aminek az összképe egyensúlyba kerül a testhez párosuló komplexitással.



20. Tringa Borpince - Inferno Kékfrankos Prémium 2020

- Masszív, testes borstílus amelyet feketebogyós gyümölcsök és kakaóporos jegyek dominálnak. A tannin markáns de az összkép egy meleg karakterű bor ami hosszú és intenzív.



21. Taschner Borház - Soproni Kékfrankos 2024

- A bor gyümölcsseire és könnyedségére árnyékot vet egy magas tanninszint. Idővel előkerülnek értékei amelyek jól ihatóvá és szerethető teszik. A forgatás után megérkezett gyümölcsök és fűszerek precízek, hűvösebb klímát idéznek.



22. Tüske pince - Menek kékfrankos 2019

- Gyümölcsök, hordófűszerek járnak elől. Enyhe animális jegyek is megjelennek. A hordóhasználat hangsúlyos és a tanninérzet magas. Az összkép gazdag és buja bort hoz sok izgalommal amire érdemes időt szánni, hogy előkerüljenek a bor mélyebb rétegei.



23. Vida Borbirtok - Hidaspetre 2022

- Intenzív, élénk, friss, pirosbogyós gyümölcsök. cseresznye és meggy frissítő savával. Jó arányai vannak a bornak és öröm az újrakóstolása. Rétegeinél a felsorolás hosszú, elemei kifinomultak. Remek egyensúlyú és kifejező a fajtakarakterű bor.



24. Heimann Családi Borbirtok - Bati Kereszt Kékfrankos 2021

- Fekete bogyós gyümölcsöket idéző, cassisos és feketeborsos jegyek. A spontánitás érezhető és izgalmat visznek a borban. Feketecseresznye és zölde, hűvös karakter társul egy keretet adó finom hordóhasználattal. Energikus, magas komplexitású bor.



25. Illés Borászat - Avenue Kékfrankos 2023

- Visszafogott, téglás színbe ért bor. Aromatikájában szamócás, helyenként étcsokoládés, krémes jegyek jelennek meg. A gyümölcsök érettek, lekvárosak egy alacsonyab savérzettel párosulva. A gyümölcsök minősége, textúrája és intenzitása kellemes lecsengést hagynak maguk után.





KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

A Kékfrankos Bormustra 2026 rendezvényt sorozat nem jöhetett volna létre a hazai és nemzetközi szakmai partnerek támogatása nélkül.

Hálásan köszönjük a zsűri tagjainak a bírálat során nyújtott magas színvonalú szakmai munkát.

Külön köszönet illeti id. Heimann Zoltánt, aki a projekt elindításában és szakmai tervezésében nyújtott értékes segítséget.

Őszinte hálával tartozunk Dorli Muhr-nak, akinek közreműködése jelentősen hozzájárult ahhoz, hogy a kezdeményezés a hazai keretektől nemzetközi szintre emelkedhessen.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönettel tartozunk Lippai Mihálynak és a Magyar Sommelier Clubnak a Kékfrankos Bormustra 2026 szakmai és technikai szervezésében nyújtott támogatásukért.

Végül, de nem utolsósorban szeretnénk köszönetet mondani minden magyar borásznak, aki nevezésével hozzájárult ahhoz, hogy közösen képviselhessük Magyarország egyik kiemelkedő szőlőfajtáját, a kékfrankost – itthon és a nemzetközi porondon egyaránt.

KÖSZÖNJÜK!

