Október elején elindult a Vince platformja: a vince.hu ezzel tért vissza hagyományaihoz, a prémium gasztronómiai tartalmakhoz, szolgáltatásokhoz. Tette mindezt természetesen a mai kor követelményeinek megfelelő letisztult, átlátható formavilág és nyelvezet mentén.

A platform egyfajta első „mérföldköve” az idén szintén alapos megújuláson átesett Vince Díj és Vince Gála. A művészi alkotói munka és a borkészítés két rokon műfaj. Mindkettő az (alap)anyag tiszteletéről, a precizitásról, a küzdeni tudásról, a szabad önkifejezésről és a magas minőségre törekvésről szól. A 2021-ben útjára indított Vince Díj célja, hogy a díjazott borok között mindenkor a magyar pincészetek művészi igényességű alkotásai kapjanak helyet.

A rendkívül erős jelöltlistára valóban művészei alkotásnak minősülő borok kerültek fel. Ez nem csoda, hiszen a tételek szigorú rostán mentek át. Első lépésként a Vince által felkért hazai boros szakemberek ajánlották az általuk legmagasabbra értékelt magyar borokat az összesen 20 kategóriába. Az így létrejövő listákból aztán létrehozták a szűkített listákat, amik minden kategóriában már csak három tételt tartalmaztak. Itt azonban még nem ért véget a verseny, hiszen kiválasztásra kerül a három „dobogósból” az aranyérmes. Ez már a közönség bevonásával, internetes szavazás formájában zajlott. A közönségszavazás október 31-én fejeződött be, addig bárki leadhatta a voksát

Az elmondott folyamat miatt a Vince díj egyedülálló a maga nemében és éppen ezért megkerülhetetlen: a világon kevés olyan bormustra létezik, ahol a szakma (ajánlás) és a fogyasztók (közönségszavazás) értékelésének közös metszete adja ki a győztes bort. *„A Vince Díj túlmutat egy szakmai eseményen. A széles nyilvánosság számára is megnyitja a hazai italkultúráról való gondolkodást, miközben nem titkolt célja természetesen az is, hogy a minőségi italfogyasztás értékét közvetítse”* – emelte ki a kettős megmérettetésben rejlő értéket Vancsik Ivett, a Vince Magazin főszerkesztője.

Hogy a szűkített listák 3-3 tétele közül ki kapta a közönségtől a legtöbb szavazatot, azaz ki nyerte az egyes kategóriákban a Vince díjat, az a november 19-i Vince Gálán fog kiderülni. A 20 kategória szűkített listája az alábbiak szerint néz ki.

**1. Nemzetközi fajtából reduktív eljárással készült fajtabor: chardonnay, sauvignon blanc, rajnai rizling**

* Cseri Pincészet VI. Sextus Rajnai rizling selection 2020
* Pannonhalmi Főapátság Prior Fehér 2021
* Villa Sandahl Oh Deer Rajnai Rizling 2018

**2. Kárpát-medencei fajtából készült reduktív fajtabor: furmint, hárslevelű, olaszrizling, szürkebarát, cserszegi fűszeres, Irsai Olivér**

* Balassa István Balassa 2021
* Figula Pincészet Olaszrizling 2021
* Gizella Pince Furmint/Hárslevelű 2021

**3. Egyéb reduktív fehér fajtabor**

* Borbély Családi Pincészet Badacsonyi Kéknyelű selection 2019
* Gróf Degenfeld Muscat Blanc 2021
* Tóth Ferenc Egri Leányka 2021

**4. Egyéb reduktív fehér házasítás**

* Centurio Birtokbor 2021
* Pannonhalmi Főapátság Tricollis 2021
* St. Andrea Szőlőbirtok Napbor 2021

**5. Nemzetközi fajtából hordós érleléssel készült fajtabor: chardonnay, sauvignon blanc, rajnai rizling**

* Kovács Nimród Pincészet Monopole Battonage Chardonnay 2017
* Légli Géza Matacs Chardonnay 2021
* Villa Tolnay Pincészet Chardonnay 2020

**6. Kárpát-medencei fajtából hordós érleléssel készült fajtabor: furmint, hárslevelű, olaszrizling, szürkebarát, cserszegi fűszeres, Irsai Olivér**

* Balassa István Szent Tamás Furmint 2019
* Barta Pince Öreg király Dűlő Furmint 2020
* Szepsy István Szent Tamás 46 Furmint 2017

**7. Egyéb hordós érlelésű fehér fajtabor**

* Somlói Apátsági Pince Juhfark 2019
* Tornai Pincészet Top Selection Grófi Juhfark 2019
* Villa Tolnay Pincészet Csobáncz Ráthonyi-domb Zöldveltelini 2020

**8. Egyéb hordós érlelésű fehér házasítás**

* Barta Pince KVG Furmint-Hárslevelű 2021
* Figula Pincészet Köves 2020
* St. Andrea Szőlőbirtok Mária Nagy-Eged Hegy Dűlő Egri Cuvée Grand Superior 2019

**9. Nemzetközi fajtából reduktív eljárással készült fajtabor: merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir, syrah**

* Németh János Deviant Syrah 2019
* Szentesi József Pinot Noir 2020
* Vylyan Szőlőbirtok Cabernet Franc Variáció 2020

**10. Kárpát-medencei fajtából készült reduktív fajtabor: kadarka, kékfrankos, zweigelt, portugieser**

* Németh János Kadarka Válogatás 2020
* Sebestyén Pince Indigó Zweigelt 2021
* Vida Péter Petit Bonsai Kadarka 2021

**11. Egyéb reduktív vörös fajtabor**

* Basilicus Szőlőbirtok Purcsin 2019
* Szászi Birtok Csókaszőlő 2021
* Szentpéteri Borpince Néró Vörös 2021

**12. Egyéb reduktív vörös házasítás**

* Bakonyi Péter Pír 2019
* Eszterbauer Borászat Pinceátlag 2019
* Kiss Gábor 364 Rouge 2021

**13. Nemzetközi fajtából hordós érleléssel készült fajtabor: merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir, syrah**

* 2HA Shiraz 2017
* Ipacs-Szabó István Nászút Helyett 2019
* St.Andrea Szőlőbirtok Nagy Eged-hegy Dűlő Egri Pinot Noir Grand Superior 2017

**14. Kárpát-medencei fajtából hordós érleléssel készült fajtabor: kadarka, kékfrankos, zweigelt, portugieser**

* Kovács Nimród Pincészet Grand Bleu 2017
* Szent Donát Birtok Magma Kékfrankos 2019
* Takler Pince Szenta-hegyi Kékfrankos 2018

**15. Egyéb hordós érlelésű vörös fajtabor**

* 2HA Tabunello 2019
* Gere Attila Pincészete Tempranillo 2020
* Vylyan Szőlőbirtok Csóka 2017

**16. Egyéb hordós érlelésű vörös házasítás**

* Gál Tibor Síkhegy Bikavér Grand Superior 2016
* Heumann Pincészet Terra Tartaro 2015
* St. Andrea Szőlőbirtok Agapé Nagy-Eged-Hegy Dűlő Egri Bikavér Grand Superior 2017

**17. Rozé**

* Dúzsi Tamás Cabernet Franc Rosé 2017
* Figula Pincészet Bella Róza Rosé Selection 2021
* Konyári Pincészet Rosé 2021

**18. Tankpezsgő és pét-nat, habzó-gyöngyöző**

* Holdvölgy Hold&Hollo UPPP 2021
* Hoop Wines PINK Kékfrankos Pét-nat 2020
* Kárásztelek Friza Gyöngyözőbor 2021

**19. Tradicionális eljárással készült pezsgő**

* Kreinbacher Birtok Prestige Brut
* Barta Pince Brut 2017
* Tokaj Kikelet Pincészet Brut 2017

**20. Késői szüretelésű és / vagy botritiszes természetes édes bor**

* Pajzos Tokaj Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013
* Balassa István Bomboly Szamorodni 2017
* Szepsy István Szamorodni 2016

A Vince díj győztes borainak kilétére 2022. november 19-én, a Szépművészeti múzeumban, a [Vince Gálá](https://vince.hu/rendezveny/vince-gala-2022/)n derül fény. A Vince Gála azonban nem csak a Vince díjról és a borokról, hanem általában a magyar gasztronómiáról fog szólni. Ennek megfelelően étellel és itallal egyaránt kényeztetve lesznek az érzékszervek. A borok mellett párlatok, kávék és további gasztrokiállítók színesítik a kínálatot. (Hozzá élőzene lesz, a házigazda szerepét pedig Anger Zsolt színész látja el, aki évtizedek óta a magyar gasztronómia és bor elkötelezett támogatója. Több évadon át főzött együtt Széll Tamás – immár két – Michelin-csillagos séffel a Duna TV Főmenü műsorában.)

Több mesterkurzusokon is fontos szerepet fog játszani az étel, mint a borok kiteljesedésének záloga. A **„Pezsgők és a tenger gyümölcsei”** nevet viselő előadáson a kétszeres magyar sommelier bajnok, champagne szakértő Tüű Péter három különböző országból három tradicionális eljárással készült pezsgőt és a hozzájuk komponált spanyol, olasz és francia ihletésű, a tenger gyümölcseire épülő ételpárosítást mutat be. A **„Meghökkentő borpárosítások”** mesterkurzuson Blazsovszky Péter, a Michelin-csillagos Babel Budapest és a Kiosk Budapest F&B vezetője az egyensúlyalapú párosítás létjogosultságát demonstrálja Vince Díjas borokkal és a két étterem séfjeinek kreációival.

Lesznek természetesen „tisztán” italos előadások is. A **„Nemzetközi etalonok”** mesterkurzuson az érdeklődők 5 világhírű borrégió 5 ikonikus tételét (burgundi chardonnay, rajna-menti rizling, bordeaux-i házasítás, ausztrál shiraz, tokaji aszú) kóstolhatják szakember vezetése mellett. A „**Mixeld magad - három őszi” koktél valójában egy interaktív workshop lesz: a vendégek három alappárlatból profi bartender útmutatása mellett maguknak keverik a koktélt. (**Utóbbi kurzuson kizárólag a VIP-jeggyel rendelkezők vehetnek majd részt.)

Főszerepben természetesen a borok lesznek az eseményen, ezért is különösen izgalmas, melyek azok a borok, amikkel a vendégek koccinthatnak a magyar bor ünnepére, a magyar borászok egészségére. A lista percről-percre bővül ám már most is elég prémium ahhoz, hogy bemutatásra kerüljön. Az alábbi 32 pincészet pincészet 71 tétele már egészen biztosan ott lesznek a Vince Gálán, de a szervezők szerint ez nem áll meg 50 pincészetig és 120 tételig.

**Bock Pince (Villány)**

* Bock Kadarka 2020
* Bock Cuvée 2019
* Bock Syrah Extreme 2020
* Bock Cabernet sauvignon Selection 2018
* Bock Cuvée 2018

**Homola Pincészet (Balatonfüred-Csopak)**

* Homola Parti Szél 2021
* Homola Kékfrankos Selection 2017
* Homola Syrah 2015

**Sauska Borászat (Villány, Tokaj)**

* Sauska Brut
* Sauska Rosé Brut
* Sauska Furmint 2020
* Sauska Chardonnay 2021
* Sauska Cabernet Franc Siklós 2018
* Sauska Cuvée 7 Villány 2018

**Tokaj Oremus Birtok (Tokaj)**

* Mandolás Furmint 2020
* Late harvest 2019
* 3 puttonyos aszú 2015

**Gróf Degenfeld (Tokaj)**

* Gróf Degenfeld Muscat Blanc BIO 2021

**Légli Géza borászat (Balatonboglár)**

* Légli Géza Matacs Chardonnay 2021

**Sebestyén Pince (Szekszárd)**

* Sebestyén Pince Indigó Zweigelt 2021

**Takler Pince (Szekszárd)**

* Takler Pince Szenta-hegyi Kékfrankos 2018

**Vida Borbirtok (Szekszárd)**

* Vida Péter Petit Bonsai Kadarka 2021

**Hoop Wines (Mátra)**

* Hoop Wines PINK Kékfrankos Pét-nat 2021

**Németh János Pincészet (Szekszárd)**

* Németh János Deviant Syrah 2020
* Németh János Kadarka Válogatás 2020

**Szászi Birtok (Badacsony)**

* Csókaszőlő 2021
* Kéknyelű 2021
* Blanc de Noir 2020

**Szent Donát Birtok (Balatonfüred-Csopak)**

* Csopak 2021
* Tihany 2021
* Márga 2020
* Szent Donát Olaszrizling 2019

**Tokaj Kikelet (Tokaj)**

* Tokaj Kikelet Pincészet Brut 2017

**Villa Tolnay (Badacsony)**

* Villa Tolnay Rajnai rizling 2021

**Vylyan Szőlőbirtok (Villány)**

* Rozé Variáció 2021
* Vörös Variáció 2021
* Franc Variáció 2020
* Montenuovo cuvée 2019

**St. Andrea Szőlőbirtok (Eger)**

* Napbor Egri Csillag 2021
* Mária Nagy-Eged-hegy Egri cuvée 2020 (új évjárat)
* Nagy-Eged Egri Bikavér G.S. 2018
* Agapé Nagy-Eged-hegy Egri Bikavér G.S. 2016

**Villa Sandahl (Badacsony)**

* Odin’s Horse 2020
* Starling Village 2019
* Rabbit Periscope 2017

**Szentpéteri Borpince (Kiskunság)**

* Szentpéteri Borpince Néró Vörös 2021

**Tornai Pincészet (Somló)**

* TOP Selection Furmint 2019
* TOP Selection Olaszrizing 2019

**Dúzsi Tamás Borászat (Szekszárd)**

* Kékfrankos Görögszó 2019
* Görögszó Cuvée 2017
* Rozé Cuvée 2022

**Eszterbauer Borászat (Szekszárd)**

* Napszámos Kékfrankos-Néró Rozé 2022
* Telihold Kékfrankos 2019
* Báró Steiner Bikavér 2019
* Pinceátlag 2019

**Gere Attila Pincészete (Villány)**

* Athus Cuvée 2020
* Cabernet Sauvignon Barrique 2017
* Syrah 2019
* Villányi Franc Csillagvölgy-dűlő 2018
* Kopar 2018

**Konyári Pincészet (Balatonboglár)**

* Loliense Vörös 2020
* Merlot 2020
* Sessio 2020

**További pincészetek, amik biztosan ott lesznek a Vince Gálán**

* Borbély Családi Pincészet (Badacsony)
* Gál Tibor Pincészet (Eger)
* Heumann Pincészet (Villány)
* Kovács Nimród Pincészet (Eger)
* Kreinbacher Birtok (Somló)
* Pajzos Tokaj (Tokaj)
* Pannonhalmi Főapátság (Pannonhalma)
* Koch Pincészet (Hajós-Baja)

A 2022-es Vince Gála minden tekintetben új szintre emeli a magyar borok ünnepét. Igazi társasági eseménnyé, közösségi élménnyé nemesít, a borkészítést magát pedig művészi rangra emeli. A szervezők hiszik, hogy törekvésük találkozik az igényes, a világra nyitott, a kultúra minden formáját szomjazó borszerető emberek vágyaival. Ennek szellemében hívnak minden érdeklődőt november 19-re, a Vince Gálára, a magyar bor és művészetek közös ünnepére.

**Jegyek**

Rendkívül széles a megvásárolható jegyek választéka. A magyar bor ünnepére akár már egy 7 900 forintos jegy megváltásával be lehet lépni. Ez 5 bor kóstolására jogosít, amihez az esemény alatt további kóstolójegyek vásárolhatók. A listát elnézve nehéz lesz megállni az 5 (10…15…) bornál, ezért jobban megéri a korlátlan fogyasztást lehetővé tevő jegyeket választani – akár páros vagy négyes változatban, ezek ugyanis még nagyobb kedvezményt biztosítanak.