

Borkurzus

ÚTMUTATÓ BORKEDVELŐKNEK

ALEXANDRA



Előszó

Valahányszor a 2001-es évre gondolok, eszembe jut a 2001: Ūr Odüsszeia című film, melyet abban az időben vetítettek először, mikor borászati tanulmányaimat elkezdtem. Saját borászati tanuló/tanító Odüsszeiám 1971-ben kezdődött, amikor a híres Waldorf Astoriában elvégeztem első - és egyetlen - borkurzusomat.

Még ma is jó érzésekkel emlékszem vissza azokra a hétfő esti órákra, amelyeken egyben azok az órák is formát öltöttek, amelyeket aztán kedden én tartottam. Nagy elégedettséggel tölt el, hogy sok akkori diákom most ugyanott tanít. Őszintén mondom, még ennyi év után is óriási örömet okoz, hogy mindennap valami újat tanulhatok, és szerencsésnek érzem magam, hogy a borkészítést választottam szakmámnak.

Az egész 1970-ben kezdődött, amikor még egyetemi hallgatóként a New Yorktól kétórányi útra lévő High Falls-i Depuy Canal House Tavernben pincérként dolgoztam. Ekkor történt, hogy a New York Times éttermi kritikus, Craig Claiborne két másik nagyfőnökkel - Jacques Pepinnel és Pierre Franey-vel - eljött, hogy megnézzék, mi folyik a Canal House-ban. Bár az étterem épp akkor nyílt, és a magam 19 évével én voltam a legidősebb pincér, Mr. Claiborne a legmagasabb négycsillagos osztályzattal illette éttermünket. Ezután vendégek - különösen New Yorkiak - rohamait kellett folyamatosan kiállnunk.

Hamarosan én lettem az ún. borfiú (mivel csak 32 székünk volt, ezelőtt soha nem volt szükség rá), s nekem kellett az összes italt, köztük a borokat is megrendelni. Azt gondoltam, elég jó borlistánk van. Megvolt a vezető hármassunk: vörös, fehér és rosé! Vendégeink viszont többet akartak. Nekem pedig ki kellett szolgálnom őket.

Ma már nehéz elhinnem, hogy több mint 30 évvel ezelőtt úgy félttem egy üveg bor kinyitásától, hogy inkább 1 dollárt fizettem minden egyes palack kinyitásáért az egyik séfnek.

Ajánlás

Ajánlom ezt a könyvet mindenekelőtt szüleimnek, Charles-nak és Kathleennek, nővéreimnek, Sharonnak és Kathynek, akiktől egész életemben biztatást és megértést kaptam.

John Novinak, aki lehetővé tette számomra, hogy New Yorkban, a Depuy Canal House-ban tanulhassak a borokról.

Craig Claiborne-nek, a New York Times éttermi kritikusának, aki 1970-ben négycsillagos osztályzatot adott a Depay Canal House-nak, ezzel hozzájárult ahhoz, hogy az étterem borlapjának kínálata 125-féle italra bővüljön.

Sam Matarazzo atyának, aki arra buzdított, hogy borászati tanulmányaimat Európára is kiterjesszem.

Péter Bienstocknak, aki megosztotta velem régebbi évjاراتú borait.

Herb Schutte-nak, aki először adott munkát nekem egy borüzletben.

Ron Kosternek és az Ulster County Community College-nek, ahol első bor-kurzusomat tartottam.

Joe Baumnak, a „Windows on the World” megalapítójának, tőle eredt az ötlet, hogy egy fiatal amerikait alkalmazzanak pincemesternek.

Alan Lewisnek, a „Windows on the World” első igazgatójának, aki szerződtetett engem, s aki közreműködött a borprogram összeállításában.

A New Paltzban lévő Mohónk Mountain House-nak, ahol könnyen születnek az ötletek.

Kathleen Talbertnek, akinek elképzelései sokat segítettek e könyv megírásában.

Felicia Sherbert szerkesztőnek, aki nélkül ez a könyv nem készülhetett volna el.

Andrea Immernek, a sokoldalú varázslónak, akinek kutatómunkája, illetve a szerkesztéssel kapcsolatos segítség nélkülözhetetlenek bizonyult.

Dávid Emilnek, a „Windows on the World” elnökének, aki Joe Baummal együtt újra életre keltette az „új” „Windows on the World” éttermet és a „Windows on the World” Boriskolát 1996-ban.

Gina D'Angelo asszisztensemnek, aki e 2001-es kiadáshoz kiváló munkát és fontos kutatásokat végzett.

És leginkább a feleségemnek, Anának, illetve a mi legjobb évjاراتainknak, Anthonynak (1991), Nicolasnak (1993), Harrisonnak (1997) és Adrianának (1999).

Tartalom

Ajánlás	4
Előszó	5
Bevezetés Péter M. F. Sichel írása	8
Bevezető a borokhoz	10
A világ fehérszőlői	21
<i>Első óra:</i> Franciaország fehérborai	23
<i>Második óra:</i> Kalifornia, az északnyugati partvidék és New York fehérborai	47
<i>Harmadik óra:</i> Németország fehérborai	69
A világ kékszőlői	77
<i>Negyedik óra:</i> Burgundia és a Rhone-völgy vörösborai	79
<i>Ötödik óra:</i> Bordeaux vörösborai	99
<i>Hatodik óra:</i> Kalifornia vörösborai	113
<i>Hetedik óra:</i> A világ borai: Olaszország, Spanyolország, Ausztrália, Chile és Argentína	123
<i>Nyolcadik óra:</i> Champagne, Sherry és Portói	149
Borok és ételek párosítása Andrea Immer írása	163
Hogyan vásároljunk borokat borospincénkbe?	171
Hogyan készítsünk mintaszerű éttermi borlapot?	177
Borok felszolgálása éttermekben és otthon	184
Díjnyertes borlisták	191
Jegyzetek	194
Tárgymutató	201

ÚTMUTATÓ BORKEDVELŐKNEK

Borkurzus

Kevin Zraly

ALEXANDRA

Idővel otthagytam a Canal House-t, s 1976-ban a „Windows on the World”-höz szegődtem, ahol 125 tételes borlistát állítottam össze. Közben rengeteg bort kellett kipróbálnom. Tisztán emlékszem az első pohár finom borra, és hogy attól a pillanattól kezdve legfőbb vágyammá vált, hogy minél többet megtudjak a róla.

Azokban az időkben a francia borokkal kezdte az ember, majd rátért az olaszokra, a spanyolokra vagy a németekre; a kaliforniai borokról kevés szó esett. Könyvesboltokban és könyvtárakban próbáltam olyan könyvekre bukkanni, melyek gyarapíthatnák tudásomat. A könyvek, melyeket találtam, gyakran enciklopédikus jellegűek voltak - 500 oldalukkal kicsit lehengerlőnek tüntették fel a borok témáját.

Anélkül, hogy észrevettem volna, borok iránti érdeklődésem szenvedéllyé nőtt, majd végül ez lett a foglalkozásom. Miközben éttermekben dolgoztam, rájöttem, hogy a vendégeknek nem kell mindent tudniuk a borokról, de hogy legtöbbjük többet akar tudni, mint amit már tud.

Bár még csak egy éve folytattam a borok tanulmányozását, 1971-ben elindítottam első borkurzusomat. Minden tanár megmondhatja, hogy valójában egy dolgot kell tudni a tanársághoz: egy lépéssel a diák előtt járni. S a tanárok azt is tanúsíthatják, hogy legjobban tanítva tanul az ember. Minél többet tanítottam, annál többet akartam tudni. Ekkorra már New York állam összes szőlőskertjét bejártam, de 21 éves koromig kellett várnom első kaliforniai utammal, melyet 21. nyaramon autóstoppal tettem meg oda-vissza.

Végül elvégeztem az egyetemet (szüleim úgy gondolták, jó, ha van valami biztos hátterem arra az esetre, ha a „boros” dolgaim nem válnának be), majd azonnal Európába utaztam. A következő évet azzal töltöttem, hogy meglátogattam az összes főbb borászatot és chateau-t, amelyekről csak olvastam. Életre szóló élmény volt! Ám ez az utazás valami másra is megtanított a borokkal kapcsolatban: a bor történelem, földrajz, nyelv, kultúra, gazdaság, étel, kereskedelem, reklám, vallás is egyben, s a listát még folytathatnám. Ám az olyan alkalmak, amikor a nap végén egyszerűen csak kényelmesen hátradőlök, és kinyitok egy palack nagyszerű bort a barátaimmal és a családommal, még élvezetesebbé teszik foglalkozásomat.

Európából visszatérve úgy éreztem, ideje kipróbálnom magam a világ bor-fővárosában, New Yorkban. Üzletszerzőként kaptam munkát, és négy hónap múlva benéztem a még meg sem nyílt „Windows on the World”-be. Micsoda szerencsém volt! Épp egy fiatal amerikaiat kerestek, hogy nézze át borkínálatukat. Az állást felkínálták; tetszett a 107. emeletről nyíló kilátás, így elfogadtam.

Olyan szerencsém volt, hogy együtt dolgozhattam az étteremguru Joseph Baummal, aki nemcsak a „Windows on the World”, hanem a „The Four Seasons Restaurant” megalkotója is, illetve ő újította fel a legendás „Rainbow Room”-ot is. Joe tanár is volt, s úgy gondolta, nagyszerű ötlet, hogy a „Windows on the World”-ben folytassam borászati képzésemet. A „Windows on the World Wine School” egy évvel az étterem nyitása után indult, 1977-ben. Azóta több, mint 10 000 hallgató és 24 nagyszerű év van mögöttünk.

1977-ben a legnagyobb kérdés az volt, melyik borászati könyvet adjam a diákjaim kezébe. Számos különböző könyvvel próbálkoztam, ám diákjaim mindig valami könnyebben olvashatót kértek. Egyszerűnek tűnt a megoldás: valakinek írnia kell egy bevezető kézikönyvet. Az idők során volt szerencsém találkozni néhány általam olvasott nagyszabású borkönyv szerzőjével. Megkérdeztem néhányuktól, nem lenne-e kedvük egy egyszerűbb borkalauzt is írni, ám általában azt válaszolták, hogy ilyen könyvre nincs igény.

Soha nem gondoltam volna, hogy egyszer majd könyvet írok, viszont meg voltam győződve arról, hogy valakinek ki kell töltenie ezt a hiányt, így hát nekifogtam. A *Windows on the World Complete Wine Course* egyike legnagyobb teljesítményeimnek. Akkor is boldog lettem volna, ha csak egyetlen példány fogy el belőle - s így járulhatok hozzá, hogy majdan legalább egy ember nem misztikus fényben látja a borok témáját. Ehelyett, a mai napig bezárólag több mint 1 000 000 példányt adtunk el belőle.

Az 1985-ös első kiadás óta ez a könyv tizenötödik javított kiadása. A borok állandóan változó világában azonban tizenöt év maga az örökkévalóság. Sok olyan szerző, aki az újraírás lehetőségével találkozik, minden bizonnyal megpróbál még több információt beletenni a könyvébe, én viszont megtanultam, hogy a kevesebb több. Így megpróbáltam a könyvet még egyszerűbbé, és ha lehet, még világosabbá tenni.

Szeretném megköszönni a szakmában dolgozó összes kollégámnak - étterem- és szállodatulajdonosoknak, kiskereskedőknek, nagykereskedőknek, importőröknek, oktatóknak és vendéglátóipari iskoláknak - , hogy könyvem a bor új és „rég” tanulmányozóinak ajánlották.

Bár csak ilyen könnyen olvasható könyvem lett volna, amikor saját kalandomat elkezdtem. Remélem, élvezik majd ezt a borok ismeretébe bevezető egyszerű kalauzt.

Örömmel fogadok minden hozzászólást, javaslatot, sőt javítást, és szívesen válaszolok minden, borral kapcsolatos kérdésre.

Címem:

Kevin Zraly

Windows on the World

One World Trade Center 106th Floor

New York, NY 10048

E-mail:

kevinz@netstep.net

Bevezetés

Kevinről először egy európai ismerősömtől hallottam. Kevin európai önképző turnéja során a mi borászatunkba is eljött. Elhatározta ugyanis, hogy a borokat a borok világában akarja tanulmányozni. Nyolc hónapon át járta Franciaország, Olaszország, Spanyolország, Németország és Svájc borászatait. Szimpatikus fiatalembernek tűnt - ahogy kék farmerjében, nagyon kis költségvetéssel, de jó kérdésekkel és igazi tudásvágygal megérkezett. Az európaiak szeretik a vándorló diákokat - meg tudják különböztetni az igazit az utánzattól, és azt is tudják, hogy az amerikaiak szinte kielégíthetetlen tudásszomjja vannak megáldva.

Kevin borok iránti érdeklődése akkor kezdődött, amikor diák volt a New York állambeli New Paltzban. Részmunkaidős pincéreként munkát vállalt a High Falls melletti Depuy Canal House Tavernben, végül a Catskills egyetlen négycsillagos éttermének vezetőjeként kötött ki. Mivel az álláshoz hozzátartozott a borrendelés is, elhatározta, hogy többet foglalkozik a témával.

New York Citybe visszatérve már sokat tudott a borról. Ekkor egy bor- és szeszkereskedőnél kellett olyan jegyzékeket árulnia, amelyeken a Wild Irish Rose nagyobb figyelmet kapott, mint a Meursault és a Château Lafite. Még mielőtt ismertté vált volna, ő volt annak a „Windows on the World”-nek a borrendelője és borfiúja, amely később Amerika, sőt talán az egész világ legnagyobb borjegyzékévé nőtte ki magát. Hivatalosan pincemester volt, s folyamatosan bővítette a beosztásával járó hatáskört. Ő alkotta meg a világ talán legújítóbb szellemű és legsűrűbben felülvizsgált borjegyzékét. Végül is ha tudás, szövegszerkesztő és számítógép van a birtokunkban, már semmi nem szól amellett, hogy borlistánkat kőbe véssük. Egész stábot képezett ki - a segédrendezőktől kezdve a statisztákig - a borkínálás és felszolgálat fortélyaira, majd - szinte elkerülhetle-

nül - iskolát kezdett működtetni. A boriskola, mivel New York pénzügyi központjában volt, több főtisztviselőt tanított meg a borválasztás és borélvezet művészetére, mint bárki más.

Amerikában a sikert előléptetéssel jutalmazták. Kevin 1980-ban borigazgató lett. Közben tovább tanította osztályait, új vállalkozásba is kezdett a Wine Spectator-rel: a California Wine Experience és a New York Wine Experience egyaránt olyan háromnapos, látványos rendezvénysorozat, ahol az ország minden részéről érkezett mintegy 1000 ember előadásokat hallgat, borkóstolókon, szemináriumokon és happeningeken vesz részt, illetve borászokkal találkozik.

Kikerülhetetlennek tűnt, hogy Kevin előbb-utóbb írjon egy borkönyvet - és hogy ez a könyv más legyen, mint az összes többi. Ezt a könyvet nem azért írta, hogy a világot Kevin tudásával vagy éleselméjűségével lenyűgözze - bár mindkettőből bőven van neki. Ez a könyv inkább kevesebb, mint több akar lenni. Ahogy a régi bölcsesség mondja „Ha több időm lett volna, rövidebb könyvet írtam volna.” Nos, Kevin rövidebb könyvet írt: lényegbevágó borkönyvet, velős, tömör útmutatót a lényeghez - egyszerű útmutatót, amely nem terheli olvasóit olyan felesleges információkkal vagy tudományos eszmefuttatásokkal, melyek a bor labirintusában megtett utunk során inkább csak útban lennének. Ám ez a nem-okoskodó könyv olyan elkerülhetetlen apróságokat is tartalmaz, melyek nemcsak szórakoztatóak, de informatívak is - hiszen a témához szorosan nem kapcsolódó tényeknek fontos szerepük van abban, hogy agyunk emlékezni tudjon a fontos adatokra. A könyv az információt jó! szerkesztett formában kínálja, így könnyen utánanézhethetünk bárminek, használhatjuk kézikönyvként, ugyanakkor olyan érdekes, hogy szinte le sem lehet tenni, amíg a végére nem érünk. Nem lepődtem meg túlságosan, amikor a kiadó elárulta nekem, hogy 1985-ös megjelenése óta Kevin könyve a legnagyobb példányszámban eladott borkönyv.

Ráadásul laborlista, illetve az éttermi borpince készletének összeállítására vonatkozó fejezet a legjobb, amit valaha ebben a témában olvastam. Egyszerre változatos és gazdaságos, s kétséggel követendő példaként szolgál számos itallap összeállításához. A „Borok felszolgálása étteremben és otthon” című fejezet a szer-tartásos borfelszolgálásról ad szórakoztatóan gazdag ismereteket.

Ez a könyv az egyik legelső újító és tanító vállalkozás, amelyet Kevin a borok világában véghez vitt. Az újonnan megtértekkel és a régi ínyencekkel fenntartott kiterjedt kapcsolatai révén mindig új ötleteket kap a „borhit terjesztéséhez”. Elképesztő mennyiségű információ áll rendelkezésünkre a borokkal kapcsolatban, amelyeket a legtöbb szerző, úgy tűnik, túlbonyolít. Ez a korai vállalkozás számos lelkes követőt szerzett Kevinnek mind a bor már meglévő szerelmesei, mind pedig az új keletű borivók között.

—PLTER M F SICHEL

Bevezető a borokhoz

Az Egyesült Államok teljes borforgalma 1998-ban 17 milliárd dollár volt.

A becslések szerint körülbelül 4000 különféle bor vásárolható az Egyesült Államokban.

Az Egyesült Államokban eladott 750 ml-es kaliforniai borok csoportosítása mennyiség szerint:
14 \$ fölött: 2%
7 \$-14 \$: 8%
3 \$-7\$: 29%
3 \$ alatt: 61%

A tíz legnépszerűbb import minőségi bor 2000-ben

1. Concha y Toro
2. Riunite "Classics"
3. Georges Duboeuf
4. Casarsa
5. Lindemans
6. Bolla
7. Marcus James
8. Walnut Crest
9. Folonari
10. B&G

Vacsoravendégek számára bort keresünk egy szaküzletben. Mielőtt beléptünk volna, legalább valamiféle elképzelésünk volt arról, mit is szeretnénk, ám most, a polcokat pásztázva, legyűr minket a hatalmas kínálat. „Mennyi bor”, gondoljuk, és „mennyi ár”. Nagy levegőt veszünk, majd merészen leemelünk egy jó kinézetű palackot és megvesszük. Aztán csak reménykedni tudunk abban, hogy vendégeinknek ízlik majd a választásunk.

Túlzásnak hangzik? Egyesek számára talán igen. Igazság szerint ez az eset nagyon gyakran bekövetkezik kezdő borkedvelők, sőt középhaladók esetében is, bár nem szükségszerű, hogy így legyen. A borok felfedezése kellemes élmény is lehetne. Mire ezt a könyvet befejezzük, magabiztosan tudunk majd vásárolni kereskedőnél, sőt a borpincér szemébe nézve habozás nélkül rendelhetjük meg az általunk választott fajtát. Ám először kezdjük az elemi dolgoknál - borászati tudásunk alapjainál. Ezt a részt is figyelmesen olvassuk el - a későbbi fejezetek kapcsán felbecsülhetetlen értéke lesz. Talán időnként még vissza is térünk ehhez a részhez, hogy felfrissítsük a tanultakat.

E könyv céljait tekintve a bor nem más, mint a szőlő erjesztett leve.

Mi az erjesztés?

Az erjesztés az a folyamat, melynek során a szőlőlé borrá alakul át. Az erjesztés egyszerű képlete:



Az erjedés a szőlőszemek összezúzásával kezdődik, s akkor ér véget, mikor az összes cukor alkohollá alakult át, vagy ha az alkoholszint 15 százalék körüli értéket ér el, ekkor ugyanis elpusztul az élesztőgomba. Érett szőlőszemekben a cukor természetes formában van jelen. Az élesztő ugyancsak természetes

formában, a szőlő héján található. Manapság azonban a borászok nem mindig ezt a természetes élesztőt használják. Sok esetben laboratóriumokban különítik el a tiszta élesztőtörzseket; mindegyik törzs valamilyen sajátos jegyet ad hozzá a bor jellegéhez. A szén-dioxid a levegőbe kerülve széteszik, kivéve a Champagne, vagy más pezsgők esetében, amikor a gázt különleges eljárásokkal visszatartják a borban.

Mi a három fő borfajta?

Asztali bor: körülbelül 8-15 százalékos alkoholtartalom
Szénsavas bor: körülbelül 8-12 százalékos alkoholtartalom
Szeszezett bor: 17-22 százalékos alkoholtartalom

Minden bor besorolható ezen kategóriák egyikébe.

Miért van az, hogy a világ legjobbborai csak bizonyos területeken készülhetnek?

Ebben több tényező együttes hatása játszik közre. A jó boraikról híres vidékeken a jó termőtalajhoz természetesen kedvező időjárási körülmények is társulnak. Ráadásul ezeken a területeken a borkészítés a kultúra és a történelem fontos része.

Az összes bor ugyanabból a szőlőfajtából készül?

Nem. A főbb szőlőfajták a *Vitis vinifera* fajhoz tartoznak. Mind az európai, mind az amerikai borászok a *Vitis vinifera*-t használják, amely sok különböző szőlőfajtát foglal magában - fehéret és kékét egyaránt. A borkészítéshez azonban más szőlőt is használnak. Amerika őshonos szőlőit, melyek a *Vitis labrusca* fajhoz tartoznak, New York állam területén sokfelé termesztik. A *Vitis vinifera* és a *Vitis labrusca* keresztezésével létrejött Hibrideket főként az Egyesült Államok keleti partvidékén ültetik.

Melyek a szőlőtermesztésre leginkább alkalmas területek?

A szőlő mezőgazdasági termék, amely speciális termesztési körülményeket kíván. Ahogy New Yorkban nem érdemes narancsültetéssel próbálkoznunk, úgy az Északi-sarkon sem érünk el sikereket a szőlővel. A szőlőtermesztésnek is vannak korlátai. Ezek a korlátozó tényezők a következők: az érési időszak, a napsütéses órák száma, a napsugarak beesési szöge, valamint az átlagos hőmérséklet és csapadékmennyiség. A termőtalaj is kimagaslóan fontos, ezenkívül kö-

Egy palack bor 86%-a víz.

Isten ajándéka a bor szerelmeseinek
Kedvenc borvidékeim a világon:

Napa
Sonoma
Bordeaux
Burgundia
Champagne
Rhone-völgy
Toscana
Piemont
Mosel
Rajna
Riója
Douro (Port)

A világ öt legnagyobb borszőlőtermelője (terület szerint)
Spanyolország
Olaszország
Franciaország
Törökország
Amerikai Egyesült Államok

Néhány példa a főbb szőlőfajtákból:

VITIS VINIFERA
Chardonnay
Cabernet sauvignon
VITIS LABRUSCA
Concord
Catavva
HIBRIDEK
Scyval blanc
Baco noir

Borászok szerint a borkészítés a szőlőskertben kezdődik, a szőlő gondozásával. Ez döntő fontosságú az egész folyamatot tekintve.

A borkészítés legfontosabb tényezői:

1. Földrajzi fekvés
2. Termőtalaj
3. Időjárás
4. Szőlő
5. Borászati eljárások

A szőlővesszőket általában április-május hónapban ültetik. A legtöbb tőke 40 évig, vagy még tovább is folyamatosan jó minőségű szőlőt ad.

Ne felejtjük el, hogy az évszakok a déli féltekén - például Ausztráliában és Chilében - megfordulnak.

A tőkéken az első három évben általában nem terem borkészítésre alkalmas szőlő.

A „Brix-fok” a szőlőben lévő cukor borászati mértékegysége.

Átlagosan 100 nap telik el a szőlő virágzása és a szüret között.

Bordeaux-ban egy áprilisi fagy az 1991-es termés felét elpusztította.

Jónéhány éve a burgundiai falvakat egy 15 perces jégeső teljesen letarolta, a kár elérte a 2 millió dollárt.

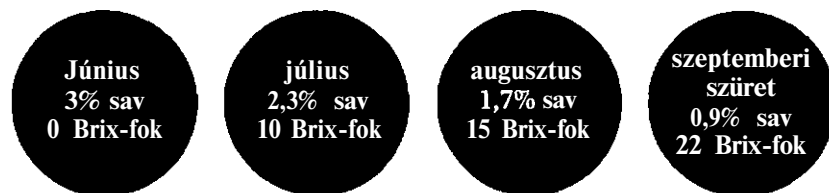
vetelmény még a megfelelő vízelvezetés. A megfelelő mennyiségű napsütés jó érést biztosít a szőlőszemeknek, ez pedig egyensúlyba hozza a cukrot és a savakat - ez különbözteti meg egymástól a megfelelő, a jó és a kiváló borokat.

Számít az, hogy milyen szőlőtípusú ültetünk?

Igen, számít. Sok szőlő hagyományosan jobb termést ad, ha bizonyos helyeken ültetik el. A kékszőlő például hosszabb érési időszakot igényel, mint a fehér, ezért általában melegebb (délebbi) helyekre ültetik. A hűvösebb északi területeken - például Németországban és Észak-Franciaországban - a legtöbb szőlőskert fehérszőlővel van beültetve. Olaszország, Spanyolország és Portugália melegebb területein a kékszőlő terem kiválóan.

Mikor van a szüret?

A szőlőszemeket akkor szedik le, mikor azok elérik a bortermelő által készített bor jellegéhez megfelelő cukor-sav arányt. Menjünk el egy szőlőskertbe júniusban, és kóstoljuk meg az egyik picit, zöld szemet. Jól összehúzza a szánkat, mivel még nagyon fanyar és savas. Térjünk vissza ugyanabba a szőlőskertbe - sőt ugyanahhoz a fűrthöz - szeptemberben vagy októberben, s a szőlőszem édes lesz. Az eltelt hónapok napsütése a fotoszintézis eredményeként cukrot halmozott fel benne.



Milyen hatással van az időjárása szőlőre?

Az időjárás a szőlőtermés mennyiségét és minőségét egyaránt befolyásolhatja. Tavasszal, mikor a szőlő kihajt, egy hirtelen fagy leállíthatja a virágzást, így csökkentve a hozamot. Ebben a kritikus időszakban meg egy erős szélvihar is rossz hatással lehet a szőlőre. Kevés, túl sok, vagy rosszkor esett eső szintén pusztító hatású lehet.

A közvetlenül szüret előtt esett csapadék hatására a szemek megszívják magukat vízzel, a szőlőlé felhígul és gyenge, vizes bort ad. Az eső hiánya, mint ahogy a kaliforniai North Coast megye 1980-as aszályos évei mutatták - hatással van a borok egyensúlyára. Egy nagyobb lehűlés még az érési szakon kívül is hatással lehet a szőlőre. Egy példa erre az esetre: New York állam borvidékein szokatlanul zord, hideg tél volt az 1993-94-es évben. Ennek eredményeként a következő évben drámaian csökkent a termésmennyiség, különösen azokban a szőlőskertekben, ahol a kevésbé szívós európai fajtákat ültették.

Mit tehet egy szőlőskertgazdája kedvezőtlen időjárás esetén?

A termelő számos ellenintézkedést tehet. Ezen intézkedések közül néhányat akkor alkalmazunk, mikor a szőlő még a tőkén van; mások pedig a borászati eljárás részét képezik.

PROBLÉMA	MIT OKOZ	MEGOLDÁS
Fagy	Kisebb termés hozam	Többféle fagyvédő eljárás van: például óriás lángszóróval melegítik a tőkéket
Kevés napsütés	Éretlen szemek	Chaptalozás (cukor hozzáadása a musthoz - a friss szőlőléhez - az erjesztéskor)
Túl sok eső	Híg, vizes bor	A szőlőt szárazabb éghajlatú területre kell ültetni
Peronoszpóra	Rothadás	Rézsulfátos permetezés
Aszály	Kiégett szőlő	Öntözés vagy esőtánc
Filoxéra	Halott szőlő	Ellenálló gyökértörzsre kell oltani a szőlőt

Mi a filoxéra?

A filoxéra, vagy szőlőgyökér-tetű a borszőlő egyik legnagyobb ellensége, mivel gyakorlatilag az egész növényt megöli. Az 1870-es években bekövetkezett járványos parazitafertőzés kishíján kiirtotta a teljes európai szőlőállományt. Szerencsére az őshonos amerikai tőkék ellenállóak voltak a fertőzéssel szemben. Miután ezt felfedezték, az európai szőlőket felszedték, és filoxéra-ellenálló amerikai tőkékre oltották őket.

Készülhet kékszőlőből fehérbor?

Igen. A bor színe teljes egészében a szőlő héjából ered. Ha közvetlenül préselés után eltávolítjuk a szőlő héját, akkor nem ad színt a bornak, így az fehér lesz. Franciaország Champagne régiójában javarészt kékszőlő terem, ám főként fehérbor készül belőle. A kaliforniai fehér Zinfandel is főként kék Zinfandel szőlőből készül.

A filoxerától megmenekült országok egyike Chile. A chilei borászok szerencsére még az 1860-as években importáltak szőlőtőkéket Franciaországból, tehát még azelőtt, hogy a filoxéra megtámadta volna a francia szőlőskerteket.

Az 1980-as évek elején kaliforniai filoxéra fertőzésre bukkantak kaliforniai szőlőskertekben is. Borászok újraültették a szőlőskertjeiket, ez 1 acré (1125 négyszögöl) 15 000-25 000 dollárba került. A teljes újraültetés végösszege a becslések szerint 2 milliárd dollár fölé emelkedett.

A Napa-völgybe ültetett 37 000 acre szőlősből több, mint 22 000 acrért kellett újraültetni a filoxéra miatt.

A dió és a tea szintén tartalmaz csersavat.

Bizonyos szőlőfajták (ilyen a cabernet sauvignon) több tannint tartalmaznak, mint a többiek, például a pinot noir.

Az első ismert, különleges évjáratra vonatkozó adatunk a római történetírótól, idősebb Pliniustól származik, aki a Kr. e. 121-es évet „legmagasabb kiválóságként” értékelte.

Három fő borfaját sorolhatunk a tíz évnél tovább érok közé:

Bordeaux nagyszerű chateau-i

A legjobb kaliforniai termelők cabernet sauvignonjai

A legjobb évjáratos portói

A legelső, borra utaló bizonyíték legalább 7000 éves!

Mi a tannin, is kívánatos-e a borban?

A tannin vagy csersav természetes anyag, mely a szőlő héjából, szárából, kocsányából származik, valamint a fahordóból, melyben bizonyos borokat érlelnek. Konzerváló anyagként működik, nélküle bizonyos borok nem fejlődnek tovább a palackban. Fiatal borokban a tannin csípősen fanyar lehet, s a bor ízét megkeseríti. A vörösborokban a tanninszint általában magasabb, mint a fehérékekben, mivel a kékszőlőt általában a héján erjesztik.

Kívánatos-e a savassága borban?

Minden borban van bizonyos mennyiségű savasság. A fehérborok általában savasabbak, mint a vörösek, mivel a borászok megpróbálják egyensúlyba hozni a gyümölcsösséget és a savakat. A túlságosan savas bort is leírhatjuk fanyarként vagy savanyúként.

Mit jelent az „évjárat”? Miért tartják jobbnak az egyik évet a másikkal?

Az évjárat azt az évet jelzi, amikor a szőlőt leszüretelték, így minden év egyben évjárat is. Az évjáratok a különböző évek időjárás viszonyait veszik figyelembe. Jobb időjárás jobb évjáratú besorolást eredményez.

Mindent bort érlelni kell?

Nem. Általánosan elterjedt téveszme, hogy érleléssel minden bor feljavul. A világszerte készült borok több mint 90 százalékát valójában egy éven belüli fogyasztásra, s csupán 1 százalék az, melyet 5 évnél hosszabb érlelésre szántak.

Miképp szabályozzák a bortermelést a világon?

Minden főbb bortermelő országnak van állami támogatással működő ellenőrzési hivatala és törvényei, melyek a bortermelés minden aspektusát szabályozzák, illetve meghatározzák a kötelezően betartandó minimális értékeket. Néhány példa erre:

Franciaország: Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)

Olaszország: Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

Egyesült Államok: Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms (B.A.T.F.)

Németország: Földművelésügyi minisztérium

Spanyolország: Denominación de Origen (D.O.)

A borkóstolásról

Elolvashatjuk az összes könyvet, melyet borokról írtak (van belőlük bőven), hogy e témában tudásunkat gyarapítsuk, ám a borokat kóstolni kell ahhoz, hogy tudásunkat igazán öregbítsük. Olvasás során a borok akadémiusabb oldalával ismerkedhetünk, a kóstolás viszont sokkal élvezetesebb és praktikusabb. Mindkettőből egy kevés: az a legjobb!

Következzenek tehát a borkóstoláshoz szükséges lépések. Talán az lenne a legjobb, ha egy pohár borral a kezünkben követnénk őket.

A borkóstolást öt alaplépésre bonthatjuk: szín, keverés, szaglás, ízlelés és ízlelgetés.

Szín

Úgy győződhetünk meg legjobban a bor színéről, ha egy fehér háttér - szalvéta vagy vászon abrosz - elé tartunk egy pohár bort. A színskála természetesen függ attól is, hogy fehér vagy vörösbort kóstolunk:

FEHÉRBOR	VÖRÖSBOR
halvány sárgászöld	bíborvörös
szalmasárga	rubinvörös
aransárga	vörös
arany	téglavörös
óarany	vörösesbarna
barnásárga	barna
maderized	
barna	

A szín sok mindem elárul a borról. Mivel a fehérborokkal kezdtük, elmondom, mi az a három tényező, melyek miatt több színe lehet a fehérbornak:

1. Öregebb.
2. Különböző szőlőfajták különböző színeket adnak (például a chardonnay általában mélyebb színt ad, mint a rajnai rizling.)
3. A bort hordóban érlelték.

Osztályaimban mindig azzal kezdem, hogy megkérdem a hallgatókat, szerintük milyen színe van a bornak. Gyakran megesik, hogy valaki úgy gondolja, a bor halvány sárgás-zöld, míg mások szerint aranyszínű. Mindenki ugyanazt a bort nézte, ám a színérzékelés többféle volt. Nincs helyes vagy helytelen válasz, mivel az érzékelés szubjektív folyamat. Képzhetjük, mi történik, ha valóban megízleljük a bort!

„A bor ízében, a szivarokban, a költészetben, a prózában ... stb. nincsenek normák. Minden embernek a saját ízlése a norma, s a többség szavazata sem tudhatja őt meggyőzni, vagy akár a legkisebb mértékben is eltéríteni saját normáinak elsőbbségétől.”

Mark Twain, 1895

Ha egy pohár vörösboron keresztüllátunk, akkor az általában már fogyasztható!

A fehérborok színe az érlelés során mélyül. A vörösborok épp ellenkezőleg, az érleléssel halványodnak.

Néhány szakértő szerint ha keverés közben a pohár fölé tartjuk a tenyerünket, akkor jobban érezzük a bükét és az aromát.

A buké az érett bor teljes illata.

Az aroma a szőlő illata.

Most már tudjuk, hogy minden orrlyuk különböző illatokat érez meg.

Keverés

Miért keverjük a bort? Hogy oxigén kerülhessen bele. A keverés hatására észterek, éterek és aldehidek szabadulnak fel, melyek oxigénnel egyesülve előhozzák a bor aromáját. Más szóval a keverés levegőzteti a bort, ezáltal jobb illatokat érzünk.

Mindenki jól teszi, ha megkeveri a borát. Úgy csináljuk, ahogy jól esik - jobb vagy bal kézzel, két ujjal, a hátunk mögött ... Most rögtön figyelmeztetnem kell azonban mindenkit: ezután mindent meg fog keverni - a tejet, az üdítőt, a reggeli kávé is!

Szaglás

A borkóstolás legfontosabb része. Csupán négyféle íz - édes, savanyú, keserű, sós - érzékelésére vagyunk képesek, ám egy átlagos ember több, mint 2000-különféle illatot érezhet, ebből több mint 200 illat a boré. Most tehát, hogy megkevertük a bort és felszabadítottuk az illatokat, azt szeretném, hogy legalább háromszor szimatoljunk bele a borba. Észre fogjuk venni, hogy a harmadik szimatolással több információhoz jutunk, mint az elsővel. Milyen illata van a bornak? Milyen típusú a zamata? A szaglás a borkóstolás folyamatának legfontosabb lépése, az emberek többsége azonban egyszerűen nem szentel neki elég időt.

A bor zamatának hajszálpontos meghatározása bizonyos jegyek felismerésében is segít. Osztályaimban általános probléma, hogy sok diákom azt szeretné, ha megmondanám neki, milyen illata van a bornak. Mivel nem szeretek nagyképű szavakat használni, ezért mondhatom például azt, hogy a bor illata egy francia fehér burgundiéhoz hasonlít. Mindazonáltal rájöttem, hogy az osztály többségét egy ilyen válasz nem elégíti ki. Ennél többet akarnak tudni. Megkértem őket, hogy írják le, milyen illata van a hagymás rostélyosnak. Azt válaszolták „hagymás rostélyos illata”. Nézzük, mit jelent ez?

Legjobban úgy tanulhatjuk meg, hogy milyen jellegű borokat kedvelünk, ha „memorizáljuk” az egyedi szőlőfajták illatát. A fehérborokhoz próbáljuk meg emlékezetünkbe vésni a három fő szőlőfajtát: a chardonnay-t, a sauvignon blanc-t, illetve a rajnai rizlinget. Szimatoljuk, szimatoljuk és megint csak szimatoljuk őket, egészen addig, amíg végül képesek leszünk megkülönböztetni egymástól. A vörösboroknál kicsit nehezebb a dolgunk, de itt is vehetjük a három fő fajtát: a pinot noirt, a merlot-t és a cabernet sauvignont. Próbáljuk emlékezetünkbe vésni illatukat úgy, hogy nem használunk szóvirágokat a jellemzésükre, s rá fogunk érezni a lényegre.

Az iskolában mindig maradnak szkeptikusok, számukra készítettem egy 500 szavas szójegyzéket, azokkal a szavakkal, melyeket általában a borok leírására használnak. Következzen ebből egy rövid szemelvény:

alátámasztott	fémes	kifejlett	penészes
aroma	fiatal	könnyű	pétillant
buké	földes	lapos	rövid
csábító	friss	lecsengés	savanykás
dugóízű	gazdag	maderized	sovány
ecetes	ízletes	pirított	szőlős
élesztős	karakter	mellékíz	test
élénk	kemény	mogyorós	tüzes
érett	kesernyés	nagy-teljes-	utóíz
fanyar	keserű	súlyos	vanília
fáradt	kénes	nyakigláb	zamat
fás	kiegyensúlyozott	oxidálódott	zöld

Egy másik érdekesség, hogy bizonyos borhibákat nagyobb biztonsággal veszünk észre a szaglásunkkal.

Most felsorolunk néhány, borban jelentkező kellemetlen illatot:

ILLAT	OK
ecet	túl sok ecetsav van a borban
sherry	oxidáció
nyirkos, dohos pince (dugóízű bornak szokták hívni)	a bor átvette a hibás dugó ízét
kén (leégett gyufa)	túl sok kén-dioxid

A kén-dioxidot sokféleképp használják a borászatban. Megöli a borban a baktériumokat, véd a nemkívánatos erjedéstől, illetve tartósítószerként is funkcionál. Néha égető, viszkető érzést kelt az orrban.

ízlelés

Sok ember számára a bor ízlelése egyet jelent *azzal*, hogy kortyol egyet belőle, majd rögtön le is nyeli. Szerintem ez nem ízlelés. Az ízlelés valami olyan dolog, amelyet az ízlelőbimbóinkkal végzünk. Ízlelőbimbók mindenhol vannak a szájüregünkben, a nyelvünk mindkét oldalán, alul, a nyelvcsúcson, sőt halul a garatunknál is. Ha követjük az emberek többségét, akkor mi is kortyintuk egyet - és kikerüljük az összes fontos ízlelőbimbót.

Mit tartsunk észben borkóstolásközben?

Legyünk tisztában legfontosabb ízérzeteinkkel, illetve azokkal a helyekkel, ahol érzékeljük őket. Ahogy korábban említettük, csupán négy íz érzékelünk: az édeset, a sósat, a keserűt és a savanyút (de a borban nincsen sós íz, így marad három). A borban érzett keserű ízt általában a magas alkohol- és

Milyen fajta bort szerettek igazán? Szeretem, ha borom élénk, gazdag, érett, kifejlett!

Minden bor tartalmaz egy bizonyos mennyiségű kén-t. Ez az erjedés természetes mellékterméke.

Egy átlagembernek 5000 ízlelőbimbója van.

Napjaink új felfedezése, hogy talán öt ízt is érzünk: édeset, sósat, keserűt, savanyút és lehet, hogy umami-t, más néven M.S.G.-t is.

Bor textúrák

Könnyű - fölözött tej
Közepes - fölözetlen tej
Telt - sűrű tejszín

tannintartalom idézi elő. Édes ízt azokban a borokban érzünk, ahol erjedés után még maradt hátra cukor. A savanyú íz (néha „fanyarnak” nevezik) a bor savasságát jelzi.

Édesség - A nyelvhegyen érzékeljük. Ha a borban van egyáltalán valami édesség, azt rögtön megérezzük.

Gyümölcsösség és fajtajegyek - A nyelv középső részén érzékeljük.

Savasság - A nyelv oldalain, az orca belső területein, illetve a garatban érzünk. A fehérborok, valamint a könnyebb vörösborok általában savasabbak.

Tannin - A tannin érzékelése a nyelv középső részén kezdődik. Tannint elsősorban vörös, illetve hordóban érlelt fehérborokban találunk. Ha a bor túl fiatal, a tannin túlságosan kiszárítja az ínyt. Ha túl sok tannin van a borban, akkor gyakorlatilag az egész szájüreget elboríthatja, ezzel meggátolja, hogy a gyümölcsösség érvényesüljön. Emlékezzünk rá, hogy a tannin nem íz, hanem tapintási érzés.

Utóíz - A bor komponenseinek teljes íze és egyensúlya még hosszú ideig érezhető a szájüregben. Mennyi ideig marad fenn az egyensúly? A hosszú, kellemes utóíz általában csúcsmínőséget jelez. Sok egyszerű bor íze valahol egy és három perc lecsengéssel tűnik el, miközben minden komponens egymással harmóniában marad.

Ízlelgetés

Miután egyszer megízleltük a bort, dőlünk hátra néhány pillanatra és ízlelgesünk. Gondoljunk az imént megtapasztalt ízekre, majd benyomásaink rendezését segítő tegyük fel magunknak a következő kérdéseket:

Könnyű, közepes vagy testes a bor?

Fehérborok esetében: Milyen volt a savassága? Nagyon alacsony, éppen jó vagy túl sok?

Vörösborok esetén: Túl erős, fanyar a bor tannintartalma? Kellemes? Vagy kevés van belőle?

Melyik a legerősebb komponens? (a maradék cukor, a gyümölcs, a sav vagy a tannin)

Mennyi ideig maradt meg a komponensek összhangja? (10 másodperc, 1 perc... stb)

Szerintünk megérte-e a bor az árát?

Fogyasztásra kész-e már a bor?

Milyen étel illene ehhez a borhoz?

Ezzel elérkeztünk a legfontosabb kérdéshez. Az első dolog, amelyet köz-

vétlenül a borkóstolás után meg kell fontolnunk, hogy ízlett-e a bor vagy sem. Ez az én stílusom?

A borkóstolást egy kiállítás bebarangolásához lehetne hasonlítani. Teremről teremre bóklásunk a képeket nézegetve. Első benyomásaink eldöntik, hogy egy kép tetszik-e nekünk vagy sem. Ha pedig már eldöntöttük, hogy tetszik, akkor többet szeretnénk tudni róla: Ki az alkotója? Milyen történet áll a mű elkészülte mögött? Hogy készült? Ugyanígy van ez a boroknál is. Általában, ha egy borbarát rátalál egy új, neki tetsző borra, akkor hirtelen mindent tudni akar róla - a borászról, a szőlőről, a szőlőskert pontos helyéről, a kevérekről - ha arról van szó -, illetve a bor történelméről.

Honnan tudjuk, *hogy* egy bor jó vagy rossz?

A jó bor definíciója: az a bor jó, amelyik ízlik nekünk. Ne hagyjuk, hogy mások határozzák meg az ízlésünket!

Mikor lesz egy bor fogyasztásra kész?

A „Windows on the World Wine School”-ban ez a leggyakoribb kérdés. Nagyon egyszerű a válasz: ha a bor összes komponense a mi egyéni ízlésünknek megfelelő egyensúlyba kerül.

60 másodperces borszakértő

Az utóbbi néhány évben ragaszkodom hozzá, hogy diákjaim a bor megízlése után legalább egy percig maradjanak csendben. Osztályaimban „60 másodperces borszakértő” borkóstoló ívet használok, melyre a hallgatók lejegyzik benyomásaikat. Az egy percet 4 részre osztom: 0-15 másodperc, 15-30 másodperc, 30-45 másodperc, végül az utolsó 45-60 másodperc. Próbáljuk ki ezt az ívet a következő pohár bornál.

0-15 másodperc: Ha a borban van maradék cukor/édesség, azt most fogjuk megérezni. Ha nincs édesség a borban, a savasság érzete általában az első 15 másodpercben a legerősebb. Ilyenkor szoktam meghatározni a gyümölcs-szintet, illetve a gyümölcs-sav egyensúlyt.

Soha nem értékelem a bort az első 15 másodpercben, mivel az első ízek sokszzerűen érik az ízlelőbimbókat. A borról majd a 30. és a 60. másodperc között alakítom ki a véleményemet.

15-30 másodperc: Az édesség vagy a savasság után én a nagyszerű gyümölcs-ízket keresem. Végül is ez az, amiért fizettünk! Mire elérem a 30 másodpercet, addigra elvárom, hogy az összes komponens egyensúlyba kerüljön. Addig-

„Az ember nemcsak issza a bort, hanem szagolja, megfigyeli, ízleli, kortyol-gatja és - beszél róla.”

VII. Edward

Első lépés: Vizsgáljuk meg a bor színét.

Második lépés: Három-szor szagoljunk bele a borba.

Harmadik lépés: Vegyünk egy korty bort a szánkba, hagyjuk ott 3-4 másod-percig.

Negyedik lépés: Nyeljük le a bort.

Ötödik lépés: Várjunk, és összpontosítsunk a borra egy percig, mielőtt be-szélni kezdenék róla.

ra meg tudom állapítani a bor súlyát. Könnyű, közepes vagy teljes-testű? Most kezdek el gondolkodni arról, milyen étel illene a borhoz. (Lásd 165-166. o.)

30-45 másodperc: Nem minden bor igényel 60 másodpercnyi gondolkodást. A könnyebb-jellegű borok, például a rajnai rizling általában most hozza a legjobb formáját. Ezen a ponton egy nagyszerű német rizling gyümölcsének, savainak és édességének már tökéletes harmóniában kell lennie. A minőségi vörös- és fehérborok savasságának - amely rendkívül erős komponens (különösen az első 30 másodpercben) - mos kell egyensúlyba kerülnie a gyümölcsökkel.

45-60 másodperc: A borszakírók nagyon gyakran használják a „tartam” szót annak leírására, hogy milyen hosszan maradnak meg a komponensek, az egyensúly és a zamat a szájban. Én az utolsó 15 másodpercben figyelek a bor tartamára. A nagy, teljestestű bordeaux-i, Rhone-völgyi vörösborok, a kaliforniai cabernet-k, valamint az olasz barolók és barbarescók, sőt még néhány teljestestű chardonnay esetében a tanninszintre figyelek. Ha az első 30 másodpercben főként a sav-gyümölcs egyensúlyra volt gondom, úgy az utolsó 30 másodpercben a tannin-gyümölcs egyensúlyra figyelek. Ha a savasság, a tanninok és a gyümölcsök 60 másodperc alatt egyensúlyba kerülnek, akkor úgy érzem, a bor valószínűleg megérett a fogyasztásra. A tannin elnyomja a gyümölcsöket? Ha 60 másodperc elteltével is ezt teszi, akkor felteszem a kérdést, igyam-e meg most a bort, vagy hagyjam érni még egy ideig.

45-60 másodperc elteltével fogom eldönteni, megfelel-e számomra a bor jellege.

Szerintem, ha valaki valóban szeretné megismerni a bor valódi ízét, akkor kiemelkedően fontos, hogy legalább egy percet szánjon az összes komponens tanulmányozására. Hihetetlen látvány, amikor az osztályomban több, mint 100 diák a bor elemzésével tölt el csendben egy percet. Néhányan becsukják a szemüket, néhányan lehajtott fejjel, elmélyülten gondolkodnak, míg mások jegyzetelnek.

Egy utolsó megjegyzés: 60 másodperc számomra a minimális várakozási időt jelenti, mielőtt meghoznám döntésemet a borról. Sok nagyszerű bor 120 másodperc után is egyensúlyt mutat. Az általam valaha megízelt legjobb bor több mint három percig tartott ki. Három perc, az összes komponens tökéletes egyensúlyával!

Ajánlott irodalom: Michael Broadbent: Pocket Guide to Wine Tasting, Jancis Robinson: Vintage Timecharts és Alan Young: Making Sense of Wine.

A világ fehérszőlő fajtái

Most, hogy a borkészítés és borkóstolás alapjaival megismerkedtünk, már majdnem készen állunk rá, hogy elkezdjük a fehérborokról szóló első három órát.

Mielőtt megtennénk, hadd könnyítsem meg utazásunkat azzal, hogy megválaszolom a diákjaim által legsűrűbben feltett kérdések közül azokat, melyek a legtöbbet segítenek a borok megértésében. A legfontosabb dolog, hogy tisztában legyünk a főbb szőlőfajtákkal, illetve ezek termőhelyeivel.

Könyvünknek nem az a célja, hogy olvasóit a földön fellelhető összes szőlőfajta adataival elárasssa. Mint borászati oktatónak, az a feladatom, hogy ezt az adattengert megpróbáljam leszűkíteni. Kezdjük tehát a három fő fehérszőlő fajtával, melyeket ismernünk kell a fehérborok megértéséhez. Most a legkönnyebbtől a legteltebbig felé haladva sorolom fel őket:

Rajnai rizling Sauvignon blanc Chardonnay

Ez nem azt jelenti, hogy más szőlőfajtából nem készülhetnek világklasszis fehérborok, de valahol el kell kezdenünk.

Első osztályos diákjaimnak először ezt a szőlőlistát szoktam megmutatni, kiegészítve legjobb termőhelyeik felsorolásával. A szőlőfajtákat a könnyebektől a súlyosabbakig haladva osztályozom. És felsorolom a főbb országokat, illetve borvidékeket is, ahol az említett szőlőfajtákból magasabb minőségű borokat készítenek. Valahogy így néz ki:

SZŐLŐ	HOL TEREM A LEGJOBBAN?
Rajnai rizling	Németország; Elzász, Franciaország; New York állam
Sauvignon blanc	Loire-völgy, Bordeaux, Franciaország; Új-Zéland; Kalifornia (Fumé Blanc)
Chardonnay	Burgundia, Franciaország; Kalifornia; Ausztrália; Champagne, Franciaország

Sok más országban készítenek világklasszis rizlingeket, sauvignon blanc-t és chardonnay-t, de általában a felsorolt régiók a legismertebb termőhelyek.

Szerte a világon 50 főbb szőlőfajta terem. Egyedül Kaliforniában több mint 24-féle fehérszőlő fajtát termelnek.

Más szőlőfajták és borvidékek, melyekről érdemes tájékozódni:

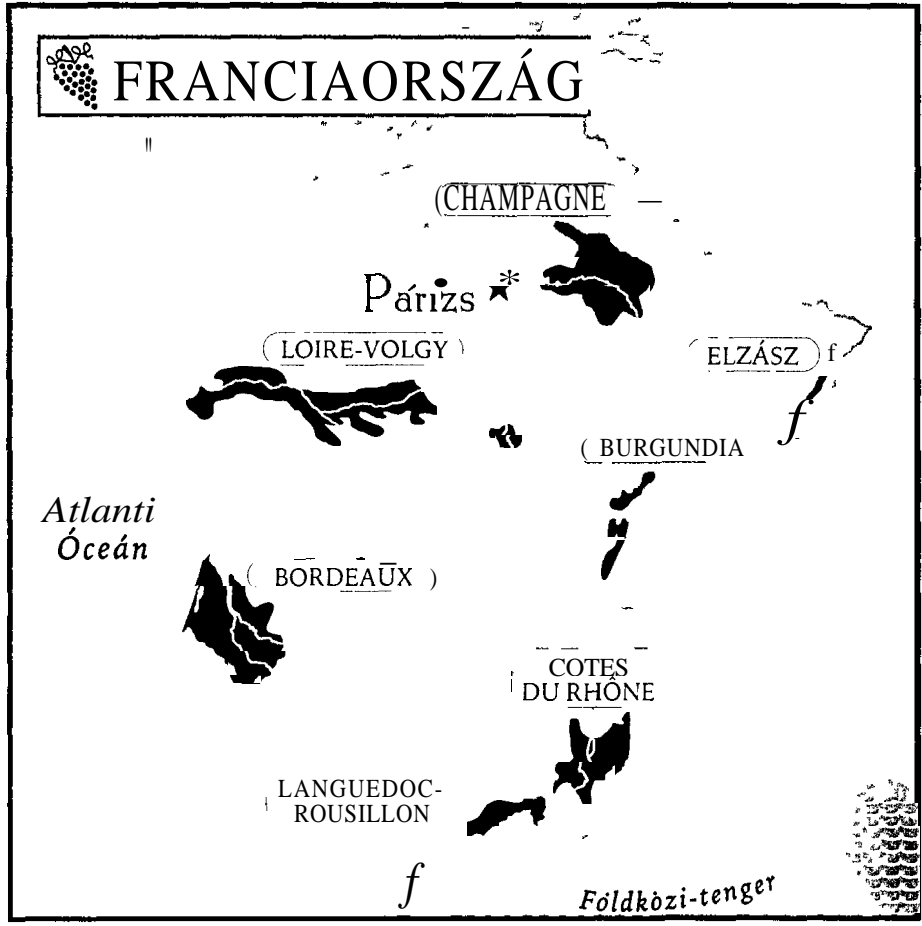
SZŐLŐ	HOL TEREM A LEGJOBBAN?
Albariño	Spanyolország
Chenin blanc	Loire-völgy, Franciaország; Kalifornia
Gewürtz-traminer (piros tramini)	Elzász, Franciaország
Pinot grigio / Pinot gris (szürkebarát)	Olaszország; Elzász, Franciaország
Sémillon	Bordeaux (Sauternes); Ausztrália
Viognier	Rhône-völgy, Franciaország; Kalifornia

Kalifornia, Ausztrália és Chile általában feltünteti a felhasznált szőlőfajtákat a borcímkéken.

A francia, olasz és spanyol borok címkéjén általában azt a területet, faluközösséget vagy szőlészetet jelölik, ahol a bort készítették, nem pedig a szőlő származási helyét.



FRANCIAORSZÁG



Franciaország fehérborai

A francia bor megértése

Mielőtt elkezdenénk első „óránkat”, a „Franciaország fehérborai”-t, azt hiszem, tisztáznunk kellene néhány fontos dolgot a francia borokkal kapcsolatban. Vessünk egy pillantást a térképre, s ismerkedjünk meg Franciaország fő szőlőtermő vidékeivel. Ahogy előrehaladunk, mindenki megérti, miért olyan fontos a földrajz.

Következzen egy gyors áttekintés, melyik területen milyen szőlőt termelnek:

BORVIDÉK	FŐBB SZŐLŐFAJTÁK
Champagne - pezsgők	Pinot noir, chardonnay
Loire-völgy - főként fehérborok	Sauvignon blanc, chenin blanc
Elzász - főként fehérborok	Rajnai rizling, gewürtztraminer (piros tramini)
Burgundia - vörös és fehérborok	Pinot noir, chardonnay
Bordeaux - vörös és fehérborok	Sauvignon blanc, semillon, merlot, Cabernet franc és cabernct Sauvignon
Côtes du Rhöne - főként vörösek	Syrah, grenache
Languedoc-Roussillon - vörös és fehérborok	Merlot, cabernet Sauvignon, sauvignon blanc, chardonnay

Biztos vagyok benne, egyszer-kétszer mindenki találkozott már francia borral. Hogy miért? Mert a francia borokat a legjobbak között tartják számon. Ennek oka pedig a minőségellenőrzésre vezethető vissza.

A francia boripart szigorú törvények szabályozzák, melyeket az Appellation d'Origine Contrôlée" állít fel. Ha nem akarjuk minden egyes al-

Kalifornia, Ausztrália és Chile általában feltünteteti a felhasznált szőlőfajtákat a borcímkéken. A francia, olasz és spanyol borok címkéjén általában azt a területet, faluközöséget tüntetik fel, ahol a bort készítették, nem pedig a szőlő származási helyét.

A francia boroknak mindössze 35%-a érdemli ki az A.O.C. minősítést

Több, mint 350 francia A.O.C. bor van.

Hektár - metrikus mértékegység
1 hektár = 2471 acre

Hektoliter - metrikus mértékegység
1 hl = 26,42 U.S. gallon

Vin de Pays fajborok készítésében leginkább a délnyugat-francia Midi, más néven Languedoc-Roussillon jeleskedik. Régebben „bortónak” is hívták, mivel óriási mennyiségű névtelen bor készült itt. Languedocban 700 000 acre szőlőskert van, kétszer annyi, mint Kaliforniában. Ezen szőlősökből 200 millió palack bor kerül ki, a teljes franciatermelés mintegy harmada.

Miért vásárolt Georges Duboeuf, Louis Latour és sok más híres borász a Midibenszőlőskerteket? Azért, mert a Midi szőlőskertjei sokkal olcsóbbak, mint a burgundiai vagy bordeaux-i földek, így a borászok mérsékeltebb áron tudnak bort készíteni, s befektetésük még így is jócskán megtérül.

A.O.C

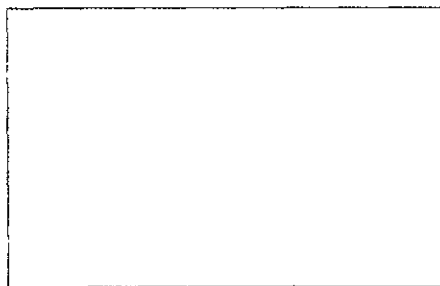
Az 1930-as években létrehozott Appellation d'Origine Contrôlée szabályozások minden francia borvidék számára meghatározták az alapkövetelményeket. Az A.O.C. szabályok a borcímkék megfejtéséhez is segítséget adhatnak nekünk, mivel az A.O.C. a következőket ellenőrzi:

	PÉLDA	PÉLDA
1. Származási hely	Chablis	Pommard
2. Szőlőfajták: milyen szőlőt ültethetnek itt	Chardonnay	Pinot noir
3. Minimális alkoholtart.: termőhelytől függően sokféle lehet	10%	10,5%
4. Szőlőtermesztés: Például a borászok csak bizonyos mennyiségű szőlőt termelhetnek egy adott nagyságú területen	40 hl/acre	35 hl/acre

kálómmal végigmondani az Appellation d'Origine Contrôlée-t, akkor használhatjuk az egyszerűbb „A.O.C.” rövidítést is. Ez az első megtanulandók, borászati zsargonban használt rövidítés, a könyvben még sok másikkal is találkozunk majd.

Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure - rövidítve A.O.V.D.Q.S. az A.O.C. alatti kategória, a termelés I százalékát teszi ki.

Vin de Pays - Ez a kategória egyre nagyobb jelentőségre tesz szert. 1979-ben jogerőre emelkedett a szabályok liberalizálása, amely ebben a kategóriában engedélyezte nem-hagyományos szőlőfajták felhasználását bizonyos régiókban, sőt még azt is megengedte a borászoknak, hogy a címkén a szőlőfajta nevét tüntessék fel a régió neve helyett. Az amerikai piaci exportálók számára ez nagyban megkönnyítette az eladást, mivel az amerikaiak ahhoz szoktak hozzá, hogy fajta szerint - például merlot-t vagy chardonnay-t - válasszanak.



Vins de Table - Ezek a közönséges, egyszerű asztali borok, a francia bortermelés 35%-át jelentik.

A legtöbb francia bor egyszerű, hétköznapi fogyasztásra szánt ital. Sok vin de table a tulajdonos neve alatt jelenik meg, s a kaliforniai kannás bor megfelelőjének tekinthetjük. Ne lepődjünk meg, ha Franciaországban bemelegyünk egy élelmiszerboltba bort vásárolni, és címke nélküli műanyag kannákra bukkanunk. A műanyag falon át láthatjuk a bor színét - vörös, fehér vagy rosé -, de a kannán csakis az alkoholtartalmat jelölik, amely 9 és 14 százalék között mozog. Aszerint válasszuk ki a borunkat, hogy mit szeretnénk a nap hátralévő részében csinálni!

Ha bort vásárolunk, mindig tartsuk észben ezeket a különbségeket, melyek nem csak a minőségben, de az árban is jelentkeznek.

Melyik a négy főbb francia borvidék?

Elzász Loire-völgy Bordeaux Burgundia

Kezdjük a sort Elzásszal és a Loire-völgyel, mivel ez az a két francia régió, amely fehérborairól ismert igazán. Ahogy már a fejezet elején található térképben is láthattuk, Elzász, a Loire-völgy, valamint Chablis (Burgundia fehérbortermelő része) mind Franciaország északi részén található. Fehérborokat elsősorban ezen a területen készítenek, mivel errefelé rövidebb az érési időszak, illetve hűvösebb az időjárás, s ez a két tényező nagyon kedvez a fehérszőlő természetének.

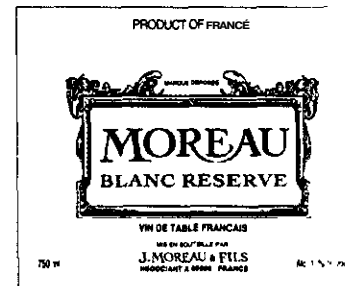
Elzász

Úgy vettem észre, az emberek gyakran nem igazán tudják, mi a különbség az elzászi és a német borok között. Tényleg, mi a különbség?

Először is, Elzászban és Németországban ugyanolyan szőlőfajtákat ültettek. Mi jut eszünkbe, ha azt halljuk: rajnai rizling? Valószínűleg „Németország” és az „édesség” jut eszünkbe először. Ez a leggyakoribb válasz. Az elzászi termelők azonban, miután leszüretelték rizlingjüket, teljesen más bort készítenek belőle, mint német társaik. Az elzászi borászok a szőlőben lévő összes cukrot megerjesztik, míg a németek egy kis adag természetesen édes, erjesztetlen szőlőlét adnak a borhoz, az adja meg a tipikus német jelleget. Az elzászi borok 90 százaléka teljesen száraz.

Az alkoholtartalom a másik alapvető különbség az elzászi, illetve a német borok között. Az elzászi borok 11-12 százalékos alkoholt tartalmaznak, míg a legtöbb német bor mindössze 8-9 százalékos.

Hogy egy kicsit jobban összezavarodjunk, mindkét fajta bort ugyanolyan hosszú, elvékonyodó nyakú üvegbe palackozzák.



Híres francia borok (nem A.O.C), melyek az Egyesült Államokban megvásárolhatók: Valbon, Moreau, Boucheron, Chantefleur, René Junot.

Champagne is a fő fehérbor-termelők közé tartozik, de külön fejezetet szentelünk neki.

1871-től 1919-ig Elzász Németországhoz tartozott.

Az összes elzászi bor A.O.C. minősítésű, s az itt termelt borok a teljes francia A.O.C. fehérborok mintegy 20 százalékát jelentik.

Elzász bortermelésének 8%-át a vörös pinot noir adja. Általában helyben elfogyasztják, exportra csak ritkán kerül.

Az elzászi borcímkezés különbözik a többi francia A.O.C. területétől, mivel Elzász az egyetlen terület, amely borait szőlőfajták szerint címkézi. Azok az elzászi borok, melyek a címkén jelölik a szőlő nevét, kizárólag abból az egy szőlőfajtából készülhetnek.

Kiváló édes (késői szüretelésű) borok Elzászból

Vendange Tardive
Sélection de Grains Nobles

Az elmúlt tíz évben több pinot blanc-t és rizlinget ültettek Elzászban, mint bármely más fajtát.



Elzászban 35 000 acre szőlőskert van, ám egy termelőre általában csak 5 acres parcella jut.

Milyen *fehérszőlők* teremnek Elzászban?

Négy fajtát illik ismerni:

Rajnai rizling - 23 százalék
Gewürtztraminer (piros tramini) - 19 százalék
Pinot blanc - 20 százalék
Tokay-pinot gris - 7 százalék

Milyen jellegű *borok* készülnek Elzászban?

Ahogy már korábban említettük, jóformán az összes elzászi bor száraz. A rizling a legelterjedtebb fő szőlőfajta, a régió magasabb minőségű borai is belőle készülnek. A másik ismert elzászi bor az egészen kiváló minőségű gewürtztraminer. Rendkívül jellegzetes stílusa miatt a legtöbb ember vagy imádja, vagy utálja. A „Gewürz” németül „fűszert” jelent - ami elég találó leírása ennek a bornak.

A pinot blanc „új-stílusú” bor a vidéken, mely egyre növekvő népszerűsége tesz szert a termelők körében.

Hogy *válasszak elzászi bort?*

Az elzászi borok kiválasztásánál két tényező játszik fontos szerepet: a szőlőfajta, illetve a felvásárló hírneve és stílusa. Néhány megbízható felvásárló:

Hugel & Fils	Domaine Zind-Humbrecht
F.E. Trimbach	Domaine Weinbach
Léon Beyer	Domaine Marcel Deiss
Dopff „Au Moulin”	

Miért *olyan fontos a felvásárló?*

Az elzászi földtulajdonosok többségének nincs annyi földje, hogy azon gazdaságosan tudjon szőlőt termelni és saját palackozású bort készíteni. Ezért felvásárlóknak adják el a szőlőt, ezek pedig feldolgozzák, palackozzák, majd saját nevük alatt piacra viszik a bort. A jó minőségű bor készítésének titka minden egyes felvásárló esetében a szőlő válogatásában rejlik.

Milyen *minőségi szintjei* vannak az elzászi bornak?

A borok döntő többsége a felvásárlók fajbora: nagyon kis százalékban címkézik őket valamilyen szőlőskert nevével, ezek főként az „Alsace Grand Cru” minősített területről származnak. Néhány bort „Réserve” vagy „Réserve

Personelle" címkével látnak el, ezek nem törvényesen meghatározott elnevezések. Jelentőségük csak akkor van, ha neves felvásárló palackozta a bort.

Milyen hosszan érleljem elzászi boraimat?

Az elzászi borok többségét általában fiatalon kell elfogyasztani - vagyis a palackozását követő első öt évben. Csakúgy, mint a többi jó borvidéken, így Elzászban is készítenek kis mennyiségben olyan kiváló borokat, melyeket akár tíz évnél is tovább érlelhetünk.

Milyen új trendek tapasztalhatók az elzászi boroknál?

Az utóbbi tíz év alatt rájöttem, hogy minél több elzászi bort iszom, annál jobban szeretem. Frissek, „tiszták”, könnyen fogyaszthatók és nagyon jól párosíthatók az ételekhez.

Úgy gondolom, még mindig a rizling a legjobb szőlő, ám a könnyebb jellegű pinot blanc is tökéletes aperitif bor - nagyon kedvező áron.

A legtöbb elzászi bor igen jutányos áron kínál nagyon jó minőséget, s a legtöbb szaküzletben megvásárolható.

A közelmúlt kiváló elzászi évjáratai: 1994 1995 1996 1997 1998

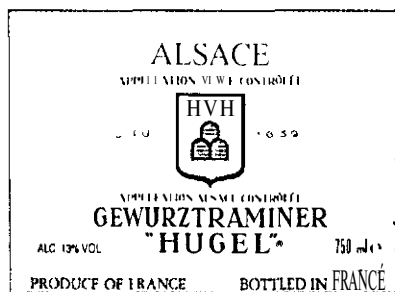
BOROK ÉS ÉTELEK

Elzászi látogatásom alkalmával elbeszélgettem két - a legismertebbek között számon tartott - termelővel, hogy kiderítsem, ők milyen ételt fogyasztanak a borhoz. Íme az ajánlatuk:

Étienne Hugel: „Az elzászi borok nemcsak klasszikus elzászi és francia ételekhez illenek. Én például imádom a rizlinget olyan nyers japán halkülönlegességekhez fogyasztani, mint a szusi és a szasimi, míg a gewürtztraminerünk nagyon jó füstölt lazaccal, és egészen briliáns módon illik a kínai, thai és indonéz ételekhez.”

Mr. Hugel szerint a pinot blanc „kerekebb, lágy, egyáltalán nem agresszív... minden célra megfelelő bor... melyet aperitifként mindenféle patéhez és charcuterie-hez adhatunk, de hamburgerhez is. Könnyű ebédekhez tökéletes - nem túl édes vagy virágos.”

Hubert Trimbach: „Rizlinget hallal - legyen mondjuk kék pisztráng könnyű szósszal.” A gewürtztraminerert aperitifnek ajánlja, vagy az étkezés végére foie gras-val, illetve bármi más pátéval; Muenster sajttal, vagy más erősebb ízű sajtokkal (például Roqueforttal).



Időnként „Grand Cru” feliratot láthatunk az elzászi borok címkéjén. Az ilyen borok csakis a legjobb elzászi szőlőfajtákból készülhetnek. Több mint 50 különböző borászati jogosult a Grand Cru elnevezésre.

Elzász területén kevés eső esik, különösen szüret idején. Colmar városa, Elzász borközpontja a második legszárazabb francia város. Ezért mondják arrafelé, hogy az „egyinges szüret” jó évjáratú bort hoz.

TURISTÁKNAK
Látogassuk meg Riquewihrt, ezt a csodálatos borfalut, melynek házai a XV-XVI. században épültek.

GASZTRONÓMIA
Elzászban 30 mérföldes körzeten belül három darab háromcsillagos Michelin étterem van.

Elzász gyümölcspálinkáiról -
„eaux-de-vie” - is híres:
Framboise - málna
Kirsch - cseresznye
Mirabelle - sárga szilva
Fraise - eper
Poire - körte

AJÁNLOTT OLVASMÁNYOK
S. F. Hallgarten, Alsace
Pamela Van Dyke Price, Alsace

A Loire-völgy

A völgy Nantes városánál kezdődik, az Atlanti-óceán közelében, majd a Loire folyó mentén 600 mérföld mélyen benyúlik a szárazföld belsejébe.

A vidék két szőlőfajtáját kell ismerni, ezek a

Sauvignon blanc **Chenin blanc**

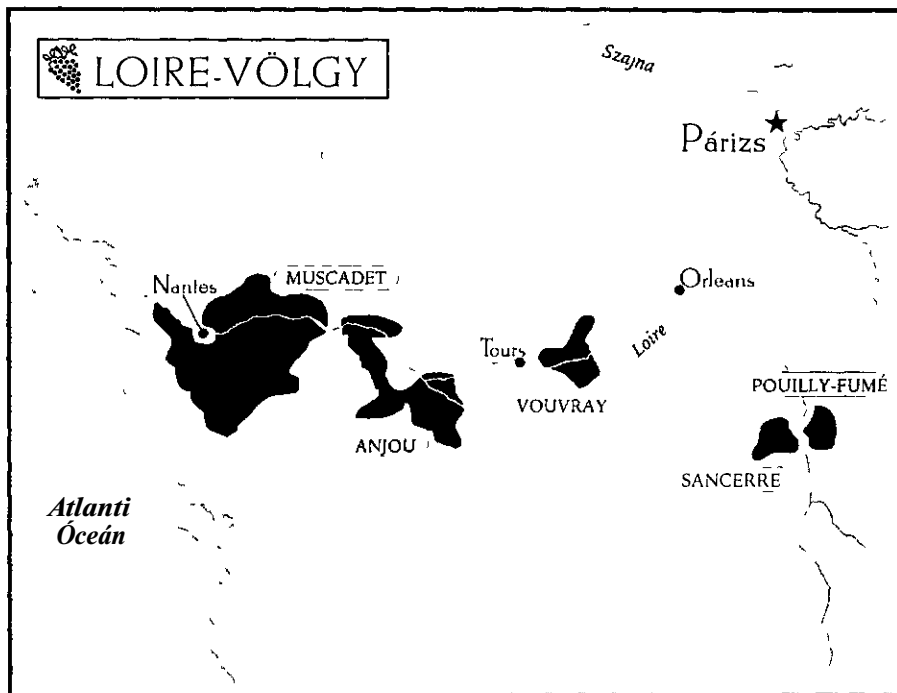
A Loire-völgyben termelt A.O.C. borok 56%-a fehér, s ezek 96%-a száraz.

A Loire-völgy nemcsak borairól, hanem a főnemesség nyári pihenőkastélyairól is híres. Elegáns, néha óriási chateau-k ékesítik a tájat.

Pouilly-Fumé jellegzetes zamata (bukéja) a sauvignon blanc szőlő, illetve a Loire-völgy termőtalajának elegyéből áll elő.

Diákjaim gyakran össze-zavarodnak Pouilly-Fumé és Pouilly-Fusé esetében, mivel azt várnák, hogy a hasonló nevű boroknak van valami közük egymáshoz. Ám a Pouilly-Fumé 100% sauvignon blanc-ból készül a Loire-völgyben, míg a Pouilly-Fusé 100% chardonnay-ból készül Burgundia Máconnais régiójában.

A Loire völgyében termelik a híres Anjou rosét is.



Elzásszal ellentétben, ahol a szőlőfajta és a felvásárló alapján választottunk bort, a Loire-völgyben stílus és évjárat alapján döntünk. A fő stílusok a következők:

Pouilly-Fumé - A icgtestcsebb, legkoncentráltabb, száraz Loire menti bor.

Muscadet - Könnyű, száraz bor, 100 százalék melón szőlőből.

Sancerre - Meglepő egyensúlyt tart a nagy testű Pouilly-Fumé és a könnyű Muscadet között, 100% sauvignon blanc-ból készül.

Vouvray - A „kaméleon”; lehet száraz, félszáraz vagy édes. 100% chenin blanc-ból készítik.

Honnan kapta Pouilly-Fumé a nevét, és mit jelent a „Fumé”?

Sokan kérdezik tőlem, hogy a Pouilly-Fumé füstös-e, mivel a „fumé” szóról automatikusan a füstre [angolul: fume] asszociálnak. A név eredetét magya-

rázó számos elmélet közül az egyik szerint a területet a reggelenként mindent elborító fehér ködről nevezték el. Ahogy a kelő nap átsütött a ködön, a látvány nagyon emlékeztetett a füstre.

Mikor fogyasztásra kész a bor?

A Loire-völgy borait általában fiatal korukban fogyasztjuk. Ez alól kivétel az édes Vouvray, melyet hosszabb ideig pihentethetünk.

Következzen egy pontosabb iránymutató lista:

Pouilly-Fumé - háromtól öt éves korig

Sancerre - kettőtől három éves korig

Muscadet - egytől két éves korig

Milyen új trendek tapasztalhatók a Loire menti boroknál?

Tíz évvel ezelőtt a „Windows on the World”-ben a Sancerre-t kezdtük támogatni a Pouilly-Fumé-vel szemben. Mindkét bor ugyanabból a szőlőből készül, ám a Sancerre nem olyan drága. Ma, miután megnőtt irántuk a kereslet, mindkét bor sokkal drágább lett, a Sancerre időnként még drágább is, mint a Pouilly-Fumé.

Másrészt a Muscadet-t még mindig jutányos áron kínálják. Én úgy gondolom, hogy ezek a borok mára jobbak lettek, mint tíz éve voltak.

A közelmúlt kiváló Loire-völgyi évjáratai:

1996 1997 1999

BOROK ÉS ÉTELEK

Patrick Ladoucette báró - Ladoucette Pouilly-Fumé tulajdonosa (egyébként a legnagyobb Pouilly-Fumé termelő) - a következő bor-étel párosításokat ajánlja:

Pouilly-Fumé - „füstölt lazac; rombuszhal hollandmártással; fehér csirkehús; tejszínes borjú”

Sancerre - „kagyló és tenger gyümölcsei, mivel a Sancerre szárazabb, mint a Pouilly-Fumé.”

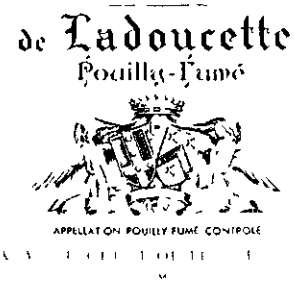
Muscadet - „Csak rá kell néznünk a térképre, és máris láthatjuk, hogy a Muscadet a tengernél készül, ahol a fő étel a kagyló, az osztriga és a rákfélék.

Vouvray: „Kellemes félszáraz bor gyümölcsökhöz és sajtokhoz.”

A legtöbb Pouilly-Fumét és Sancerre-t nem fahordóban érlelik.

LEGJOBB TERMELŐK
Sancerre: Archambault, Robiin, Lucien Crochet, Jean Vacheron, Château de Sancerre, Domaine Fournier
Pouilly-Fumé: Guyot, Michel Redde, Ch. De Tracy, Dagueneau, Ladoucette, Colin
Vouvray: Huet
Muscadet: Marquis de Goulaine, Sauvignon Metareau

Ha a sur lie szót látjuk egy Muscadet címkéjén, az azt jelenti, hogy a bort seprőn (üledéken) érlelték.





Ajánlott irodalom:
Jacqueline Friedrich: *Vine and Food Guide to the Loire*

A bordeaux-i borok kétharmada vörös, egyharmada fehér.

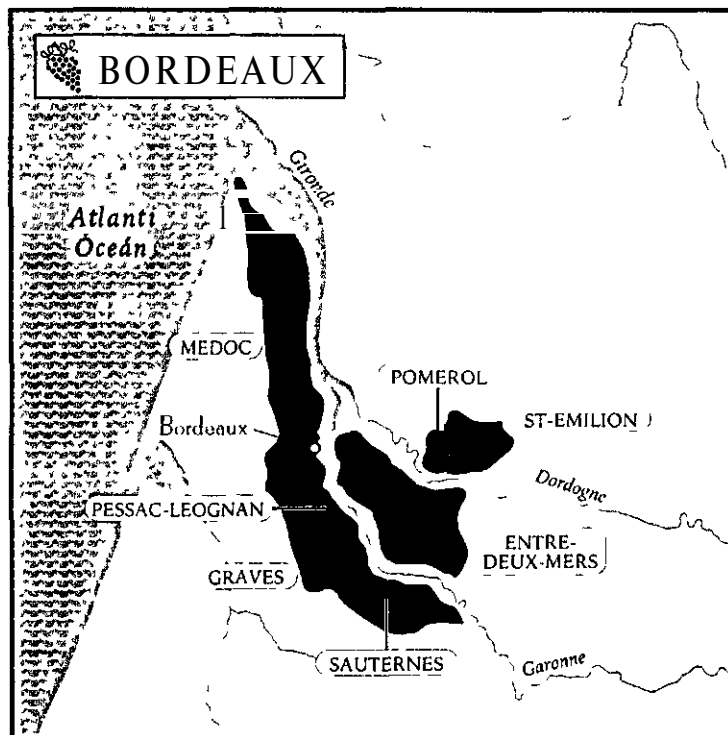
Róbert de Goulaine márki - a Marquis de Goulaine tulajdonosa - a következő párosításokat ajánlja:

"Kedvenc párosításom a Pouilly-Fumé rombuszhallal és hollandmártással. A Pouilly-Fumé hosszú lecsengésű bukéja és íze megkívánja a gazdag szószot.

Mivel a Sancerre virágos, enyhén füves bukéval rendelkezik, ideális a Loire-völgyi kecskesajthoz.

A Muscadet kiváló kísérője sokféle kiváló „hétköznapi” ételnek: az Atlanti-óceán tengeri gyümölcseinek, édesvízi halaknak - például a csukának -, vadaknak, szárnyasoknak, sajtoknak (főleg a kecskesajtnak). Természetesen van kötelező helyi specialitás is: Nantes vidékén az édesvízi hal a világhírű vajszósszal, a beurre blanc-nal, melyet a századfordulón a Goulaine-kastély séfjeként működő Clémence talált ki. Ha kedvük van hozzá, próbálják ki a Muscadet-t egy csipet crème de cassis-al (fekete ribiszke); ami csodálatos vendégváró!

Vouvray-t magában is kortyolhatunk aperitifként hosszú, meleg nyári délutánokon - nem mindennapi élvezet lesz! Étkezés közben csodálatos és szokatlan kiegészítője lehet a foi gras-nak vagy a sárgabarackos gyümölcsös-sáráknak."



Bordeaux fehérborai

*A bordeaux-i nem mindig
vörösbort jelent?*

Ez téves elképzelés. Valójában az öt fő bordeaux-i borvidék közül kettő - Graves és Sauternes - kiváló fehérborairól híres. Sauternes édes fehérbora világhírű.

Mindkét terület fő szőlőfajtái:

Sémillon Sauvignon Blanc

Graves

Hogyan osztályozzák Graves-ben a fehérborokat?

Két minőségi szint van:

Graves Pessac-Léognan

A legtöbb hétköznapi graves-it egyszerűen „Graves”-nek hívják. A legjobb borokat Pessac-Léognanban készítik. Ezek a „Graves” címkéjű borok a délebbi területekről, Sauternes közeléből származnak, míg Pessac-Léognan a régió északi felében található, Bordeaux városa mellett. A legjobb borokat bizonyos chateau-k (különleges szőlőskertek, ahol a legjobb minőségű szőlő terem) nevével ismerjük. Azok a szőlők, melyekből ezeket a borokat készítik, jobb talajon nőttek, jobb időjárási körülmények között. A minősített chateau borok és Graves tájborai mindig szárazak.

Hogyan válasszak graves-i bort?

Én leginkább egy minősített chateau bor megvásárlását ajánlanám. Ezek a következők:

- Château Bouscaut*
- Château Carbonnieux*
- Domaine de Chevalier
- Château Couhins-Lurton
- Château La Louvière*
- Château La Tour-Martillac
- Château Laville-Haut-Brion
- Château Malartic-Lagravière
- Château Olivier*



* A legnagyobb és legkönnyebben megtalálható termelők.

Milyen új trendek tapasztalhatók a Bordeaux-i boroknál?

Franciaország fehérborai közül a legnagyobb változások talán a bordeaux-it érték. A borászok modernebb borászati technikák alkalmazásával változtattak a stíluson, nagyobb gonddal választják ki a szőlőskertek helyét, s ennek eredményeképp sokkal magasabb minőségű bordeaux-i fehérborok készülnek.

A „Graves” szó murvát jelent - ez a régió talajtípusa.

Ha száraz fehér bordeaux-ira gondolunk, általában Graves vagy Pessac-Léognan kerül szóba, de a legjobb ár-érték arányt képviselő bordeaux-i borok közül néhány az Entre-Deux-Mers nevű területen készül.

Graves bortermelése egyenlő mértékben oszlik meg a fehér- és a vörösborok között.

Minősített fehér chateau bort nehéz találni, mivel ezek a graves-i fehérboroknak csak mintegy 3%-át adják.

A minősített fehér chateau borok stílusa sokféle lehet a felhasznált sémiumon és sauvignon blanc arányától függően. A Château Olivier például 65% sémillonnal készül, a Château Carbonnieux pedig 65% sauvignon blancnal.

A közelmúlt kiváló graves-i évjáratai:

1995 1996 1998

BOROK ÉS ÉTELÉK

Denise Lurton-Mouille (Château La Louvière, Château Bonnet) - A Château La Louvière Blanc-hoz grillezett tengeri süllő illik beurre blanc-nal, ősült és kecskesajt szuflé. A Château Bonnet Blanc-hoz osztriga, friss ráksaláta, éti kagyló és óriáskagyló.

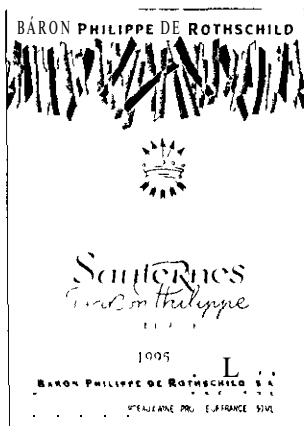
Antony Perrin (Château Carbonnieux) - A fiatal Châteaux Carbonnieux Blanc-hoz behűtött homárleves vagy kagyló, például osztriga vagy fésűskagyló illik, esetleg grillezett garnélarák. Az öregebb Carbonnieux-höz igen jó a hagyományos fűszeres hal vagy kecskesajt.

Jean-Jacques de Bethmann (Château Olivier) - Osztriga, homár, Rouget du Bassin d'Arachon illik mellé.

Sauternes/Barsac

Az összes francia sauternes édes, ami azt jelenti, hogy az erjedés során nem az összes cukor alakul át alkohollá. Száraz francia sauternes nem létezik. A sauternes-vel szomszédos Barsac körzet választhat a Barsac, illetve a Sauternes megnevezés közül.

Ha tájjellegű sauternes-t
veszünk, keressük az
alábbi jó nevű felvásárló-
kat: Báron Philippe de
Rotschild és B&G.



Bordeaux-ban több
sémillont ültettek, mint
sauvignon blanc-t.

Milyen két minőségi szint létezik?

1. Tájbor (\$)
2. Minősített chateau (\$\$\$)/(\$\$\$\$)

Még mindig Sauternes-ben készítik a világ egyik legjobb édes fehérborát 1988, 1989, 1990, 1996 és 1997 nagyszerű évjáratok, ezek között kiváló táj-jellegű sauternes-kre bukkanhatunk, ha jó felvásárlótól szerezzük be a bort. Ezek a borok - tekintettel a beléjük fektetett munkára - jó minőséget kínálnak a pénzünkért, ízük azonban nem lesz ugyanolyan intenzív, mint a minősített chateauk-nak.

Melyek a fő szőlőfajták Sauternes-ben?

Sémillon Sauvignon blanc

Ka a száraz graves és az édes sauternes ugyanazokból a szőlőfajtákból készül, akkor mivel magyarázható a kettejük közt lévő óriási különbség?

Az első és legfontosabb különbség, hogy a legjobb sauternes elsősorban sémiilon szőlőből készül. Másodsor, a sauternes készítésekor a borászok hosszabb ideig hagyják a szőlőt a tőkén, és megvárják a Botrytis cinerea nevű penészgomba kialakulását. Mikor ez a „nemesrothadás” a szőlőszemekben jelentkezik, a szőlőszemben lévő víz elillan, a szemek pedig megtöppednek. Az így „mazsolásodott” szemekben a cukortartalom koncentrálttá válik. A borászati feldolgozás során pedig nem engedik az összes cukrot alkohollá erjedni: innen a magas maradékcukor-tartalom.

További édesbor-termelők Bordeaux-ban: Ste-Croix-du-Mont, Loupiac

A sauternes előállítása drága, mivel a termést több szürettel lehet teljesen begyűjteni. A szüret eltarthat akár novemberig is.

A Château d'Yquem nem készít száraz fehérbort is? De igen, készít; Château „Y” néven. Sauternes-ben készült száraz bor a bortörvények szerint nem használhatja a sauternes elnevezést. Csak bordeaux néven forgalmazhatják.

Hogy osztályozzák a sauternes-t?

GRAND PREMIER CRU

Château d'Yquem

PREMIER CRU

Château La Tour Blanche	Château Nairac (Barsac)
Château Lafaurie-Peyraguey	Château Guiraud
Clos Haut-Peyraguey	Château Rieussec
Château de Rayne-Vigneau	Château Rabaud-Promis
Château Suduiraut	Château Sigalas-Rabaud
Château Coutet (Barsac)	

DEUXIÈMES CRUS

Château Myrat (Barsac)	Château Nairac (Barsac)
Château Doisy-Daéne (Barsac)	Château Caillou (Barsac)
Château Doisy-Védrières (Barsac)	Château Suau (Barsac)
Château Doisy-Duborca (Barsac)	Château de Mailé
Château d'Arche	Château Romer du Hayot
Château Filhot	Château Lamothe
Château Broustet (Barsac)	Château Lamothe-Guignard

A Château Rieussec-nek ugyanazok a tulajdonosai, mint a Château Lafite-Rothschildnek.

Nem minősített, ám kiemelkedően jó minőségű termelők: Château Fargues, Château Gilette, Château Raymond Lafon. Château Gilette, Château Raymond Lafon.

A sauternes olyan bor,
amelyet érlelhetünk.
A jó évjáratú minősített
château-k borainak többsége
voltaképpen akár
10-30 évig is könnyedén
érlelhető.

A közelmúlt legjobb sauternes évjáratai
1967 1975 1976 1983 1986 1988 1989
1990 1995 1996 1997 1998 1999

CSAK DESSZERTHEZ

Diákjaim mindig megkérdezik tőlem: „Ön mit kínál a sauternes mellé?” Leírok most egy rövid leckét, amelyet akkor kaptam, mikor először találkoztam ezzel a borral.

Sok évvel ezelőtt, amikor Sauternes-be látogattam, meghívtak az egyik chateau-ba vacsorára. Ahogy megérkeztünk, a csoportomat **foi gras-val** kínálták, s meglepetésemre sauternes-t szolgáltak fel mellé. Az összes általam olvasott könyv szerint először a szárazabb borokat kell felszolgálni, majd később az édesebbeket. Ám mivel vendég voltam, azt gondoltam, legjobb, ha nem kérdőjelezem meg a házigazdám válogatását.

Miután leültünk a vacsora első fogásához, megint csak sauternes-t kaptunk. Ez folytatódott a fő fogás alatt is - amely történetesen bárány volt - , ekkor egy másik sauternes-t szolgáltak fel.

Egészen biztos voltam benne, hogy házigazdánk nagyszerű, öreg burgundit ad a sajtok mellé, ám megint tévedtem. A Roquefort mellé nagyon öreg sauternes-t kaptunk.

Mire elérkeztünk a desszertekhez, kezdtem megbarátkozni a gondolattal, hogy a vacsora a sauternes jegyében fog lezajlani, és erre számítva vártam a befejező bort. Képzelték a meglepetésemet, mikor a desszerthez egy vörös Bordeaux-Château **Lafite-Rothschildot** kaptunk!

Véleményem szerint a sauternes-t nem kell okvetlenül desszertekhez kínálni. Valójában mindegyik sauternes jól ment a fogásokhoz, mivel a mártások jól kiegészítették a bort és az ételt.

Mellesleg az egyetlen bor, amely nem igazán illett a vacsorához, az a desszerthez kínált Château **Lafite-Rothschild** volt - de azért megittuk!

Talán ez az anekdota arra sarkalja az olvasókat, hogy a sauternes mellé mindenfélét kínálnak. Személy szerint én a sauternes-t leginkább magában szeretem fogyasztani; nem hiszek a desszertbor kategóriában. Ez a desszertbor önmagában desszert.

Burgundia fehérborai

Hol van Burgundia?

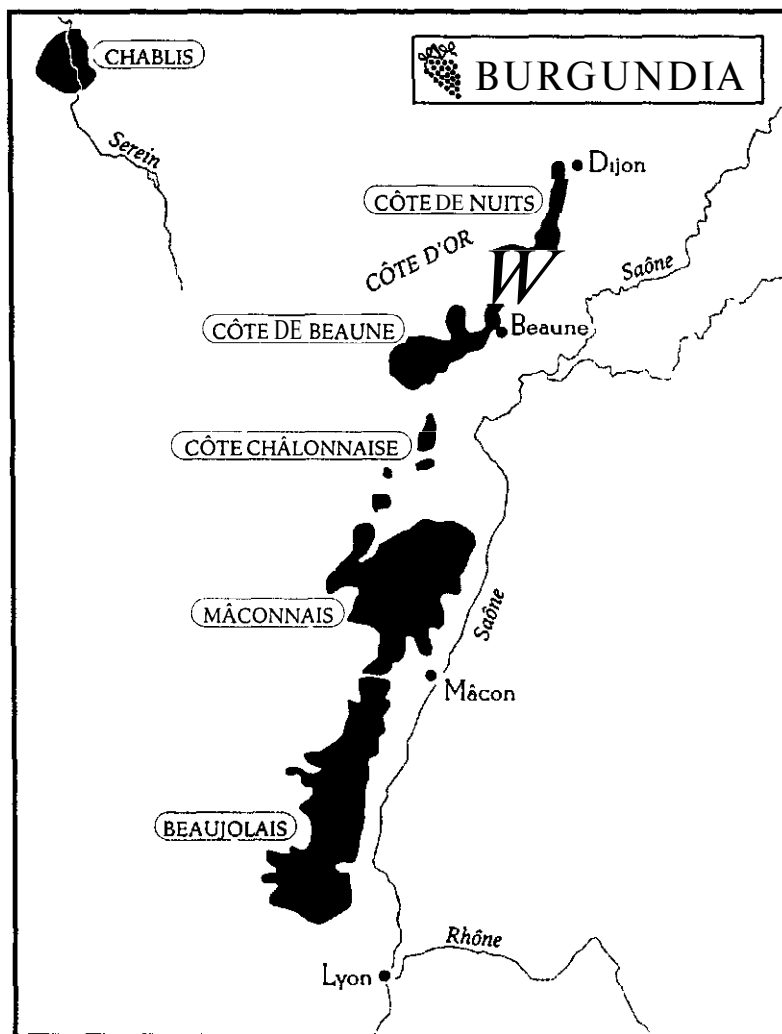
Burgundia Kelet-Franciaország közepén elhelyezkedő régió. Bortermelése teszi igazán híressé.

Burgundia legnagyobb városa nem a borairól, hanem egy másik világhírű termékről ismert. Ez a város Dijon, ahol a híres mustárt készítik.

Mi Burgundia?

Elég bután hangzik a kérdés, pedig sokan nem tudják, mi is pontosan Burgundia, ugyanis a borkereskedők gyakran visszaélnék a burgundi névvel - angolul a régió neve, Burgundia (Burgundy) és a burgundi bor (Burgundy) megkülönböztethetetlen.

Burgundia egyike a legfontosabb francia borvidékeknek, s A.O.C. minősítéssel rendelkezik. *A burgundi szó nem a vörösbor szinonimája, bár sok vörösbort címkéznek egyszerűen „burgundinak”.* Ezen burgundiak általában egyszerű asztali borok, melyek származhatnak Kaliforniából, Dél-Afrikából, Ausztráliából vagy Chiléből, és csak egy dolog közös bennük: vajmi kevés közülük van az eredeti francia burgundihoz.



Melyek a főbb borvidékek Burgundiában?

Bár Chablis Burgundiához tartozik, innen még három órát kell autózni délre, amíg Máconnais-be érünk.

Chablis

Côte d'Or

Côte de Nuits

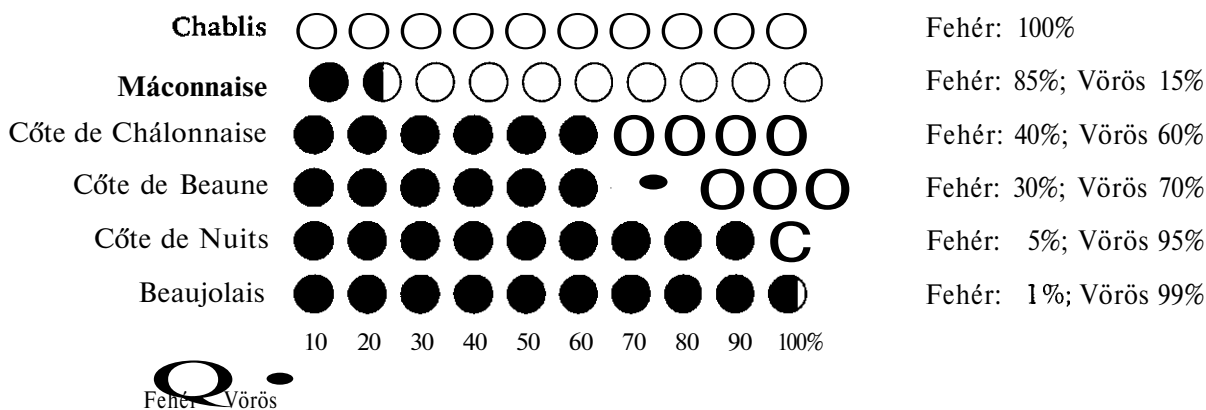
Côte de Beaune

Côte Chálonnaise

Máconnais

Beaujolais

Mielőtt vidékről vidékre járva felfedeznénk Burgundiát, fontos, hogy tisztázzuk, milyen fajta borokat készítenek erre felé. Vessünk egy pillantást a következő táblázatra, amely borvidékekre lebontva mutatja a vörös és fehérborok százalékos arányát.



Burgundia is azon vidékek közé tartozik, melyek olyan híresek vörösborokról, hogy az emberek időnként megfeledkeznek arról, hogy a legjobb francia fehérborok közül is készül itt néhány. Burgundiában három olyan terület van, ahol világhíres fehérborokat termelnek:

Chablis Côte de Beaune Máconnais

Ha valakinek így kényelmesebb, akkor elég, ha megtanulja egyetlen fehér szőlőfajta nevét - a chardonnay-t. Burgundia összes nagyszerű fehérbora 100% chardonnay.

Csak egyféle fehér Burgundi van?

Noha a legjobb burgundi fehérborok mindegyikéhez chardonnay-t használnak, a különböző vidékeken különböző stílusban készítik a bort. Ebben sokszor a szőlő termőhelye, illetve borászati feldolgozása játszik szerepet. Például

az északi éghajlatú Chablis borai savasabbak azoknál, melyek a déli Máconnaisrégióbankészülnek.

Ami a borászati eljárásokat illeti, a leszüretelt szőlőt Chablis-ban és Máconnais-ban 95 százaléban erjesztik, majd rozsdamentes acéltartályokban érlelik. Côte de Beaune-ben a szüret után a szőlő nagy részét kis tölgyhordókban erjesztik, majd ugyancsak tölgyhordóban érlelik. A fa komplexitást, mélységet, testet, zamatot és hosszú életet ad a bornak.

A fehér burgundiknak egy közös vonásuk van: szárazak.

A Kir története

Nagyon népszerű lett a „Kir” nevű aperitif, amely fehérbor és crème de cassis keveréke. Ez a koktél Dijon legutóbbi polgármesterének, Canon Kirnek volt a kedvenc itala. Ő eredetileg azért keverte az édes cassis-t a borhoz, hogy kiegyenlítse az aligoté szőlőből készült fehér burgundi savasságát.

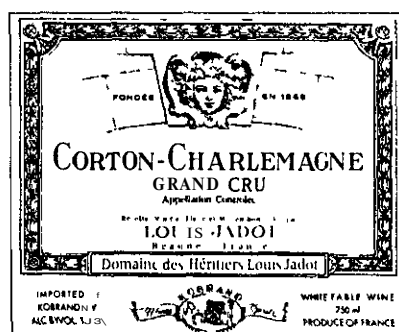
Néhány szó a fahordók használatáról

A világ minden borvidékének megvan a saját borkészítési stílusa. A borokat mindig is fahordókban erjesztették és érlelték - egészen addig, amíg meg nem jelentek a cementhordók, az üvegbéléses tartályok, illetve az utóbbi időben a rozsdamentes acéltartályok. Ezen technológiai újdonságok ellenére sok termelő előnyben részesíti a hagyományos eljárásokat. Például Louis Jadot legtöbb borát fahordókban érleli, a következő módon:

A bor egyharmadát új fahordóban erjeszti.

A bor egyharmadát egyéves hordóban erjeszti.

A borok egyharmadát öregebb hordókban erjeszti.



Jadot azt vallja, hogy minél jobb az évjárat, annál tovább kell a bort fahordóban érlelni, s minél gyengébb az évjárat, annál kevesebb fahordós érlelés kell. A gyengébb évjáratokat általában nem teszi új fahordóba, mivel attól fél, hogy az esetleg elnyomná a bort. Minél fiatalabb a fa, annál több ízt és tannint ad a bornak.

Chablis-ban több, mint 250 szőlőtermelő van, de alig néhányan érlelik boraikat tölgyhordóban.

Burgundiában még egy fehérszőlő fellelhető, ez az aligoté. Ez egy gyengébb fajta, s általában a szőlő neve kerül a címére.

Keressünk burgundi tájborokat is, ilyen a Bourgogne Blanc vagy a Bourgogne Rouge.

A legtöbb Premier Cru bornál a szőlőskert nevét adják meg a címkén, vannak azonban olyanok is, melyeket egyszerűen csak „Premier Cru”-nek hívnak, ezek több Premier Cru szőlőskertből származó keverékek.

Burgundiában a faluborok termésátlagja 360 gallon/acre. Grand Cru borok esetében 290 gallon/acre. A szembetűnően nagyobb koncentrátság ízletesebb borokat eredményez.

Minden francia Chablis 100% chardonnay-ból készül.

Minőségi szintjüket tekintve a legjobb ár-érték arányt felmutató borok a Chablis Premier Cru-k.

Csupán 245 acre Grand Cru szőlőskert van itt.

Hogyan osztályozzák a burgundikat?

A minőséget meghatározó tényezők között a talajtípus, a lejtők szöge és elhelyezkedése a legfontosabb. Három minőségi fokozat van:

Viliégé Wine - (falubor)

A faluközösség nevét viseli. (\$ - jó)

Premier Cru

Különleges szőlőskertből származó, különleges karakterisztikájú bor, a megnevezett falvak egyikéből. Premier Cru borokon általában először írják a falu, majd utána a szőlőskert nevét. (\$\$ - jobb)

Grand Cru

Olyan különleges szőlőskertekből származó bor, amelyek a terület legjobb termőtalaját és legjobb fekvését mondhatják magukénak, emellett megfelelnek az összes többi követelménynek, esetleg túl is teljesítik azokat. A legtöbb burgundiai vidéken a falu nevét nem írják rá a címkére - csak a szőlőskert nevét használják. (\$\$\$ - a legjobb)

Chablis

Chablis a legészakibb terület Burgundiában, itt kizárólag fehérborok készülnek.

A chablis nem a fehérborok általános elnevezése?

A „chablis” ugyanolyan félreértés és jogosulatlan használat áldozata lett, mint a „burgundi”. Mivel a franciák nem tették meg a szükséges óvintézkedéseket a „chablis” név levédésére, ezért ma sok - más országból származó - közönséges kommersz borra is ráaggatják ezt a nevet. Mára a chablis a megkülönböztethetetlen tucatborok szinonimája lett, de ezeknek semmi közük nincs a francia chablis-hoz. Ráadásul a franciák nagyon komolyan veszik a chablisjukat: külön minősítési rendszerük van.

Milyen minőségi szintjei vannak a chablis-nak?

Petit chablis - A leghétköznapibb chablis; az Egyesült Államokban ritkán fordul elő.

Chablis - Ez a bor Chablis területén - bárhol - termett szőlőből készül.

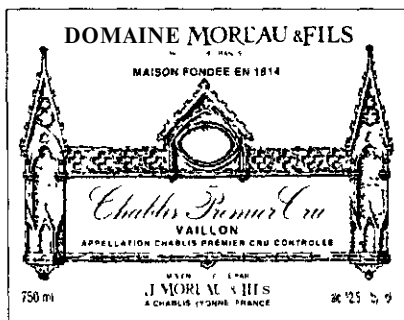
Chablis Premier Cru - Nagyon jó minőségű chablis, amely különösen magas minőségű szőlőskertből származik.

Chablis Grand Cru - A legmagasabb minőségű chablis, egyben a legdrágább is, mivel csak korlátozott mennyiségben készül. Csak hét szőlőskert jogosult Grand Cru névre Chablis-ban.

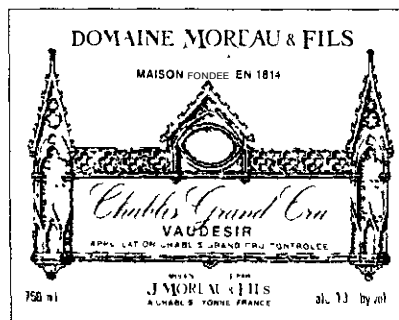
Viliagé



Premier Cru



Grand Cru



Azok számára, akik a legjobb chablis-k közül szeretnének vásárolni, felsoroljuk a hét Grand Cru, illetve a legjobb Premier Cru szőlőskertek listáját:

GRAND CRU SZŐLŐSKERTEK CHABLIS-BAN

Les Clos
Vaudésir
Valmur
Bougros

Blanchots
Preuses
Grenouilles

A LEGJOBB PREMIER CRU SZŐLŐSKERTEK CHABLIS-BAN

Vaillons
Montée de Tonnerre
Monts de Milieu

Fourchaume
Montmains
Côte de Vaurorent

Mi volt a legfontosabb változás mostanában a chablis-ban?

Chablis hideg, északi klímája veszélyt jelent a szőlőkre nézve. Az 1950-es évek végén a fagyok kishíján kipuштították a tőküket. A modern technológiáknak, valamint a fejlődő fagyvédelemnek köszönhetően a borászok már sikerrel kezelik a problémát, ezáltal jobb borok is készülnek.

Chablis bizonyos részcin a téli hőmérsékletek Norvégiaival vetekednek.

Hogyan vegyek chablis-t?

Két fontos dolgot kell szem előtt tartanunk: a forgalmazót és az évjáratot. Most megadjuk az Egyesült Államokba szállító legfontosabb chablis-forgalmazók nevét:

Albert Pic & Fils
A. Regnard & Fils
Domaine Laroche
Joseph Drouhin
J. Moreau & Fils
Guy Robin
Róbert Vocoret
Louis Jadot
Jean Dauvissat
René Dauvissat
François Raveneau
William Fèvre
Louis Michel



A közelmúlt legjobb chablis évjáratái:

1995 1996* 1997 1998 1999

megjegyzés *kivételesen jó évjárat

Mikor kell elfogyasztani a chablis-t?

Chablis - az évjáratától számított két éven belül

Premier Cru - kettő és négy év között

Grand Cru - három és nyolc év között

Côte de Beáimé

A Côte d'Or két fő borvidéke közül ez az egyik. Csak nagyon kevés fehérbor készül ezen a vidéken, ám ezek a világ legjobb száraz fehérborai közé tartoznak, s szerte a világon borászati etalonnak számítanak.

Termelési mutatóit tekintve Corton-Charlemagne a legnagyobb Grand Cru, ahol az összes fehér Grand Cru bor több, mint 50%-a készül.

Côte de Beaune

Az alábbi felsorolás a Côte de Beaune-ben található kedvenc fehérbor-termelő falvaimat és szőlőskertjeimet tartalmazza:

FALU	PREMIER CRU SZŐLÉSZET	GRAND CRU SZŐLÉSZET
Aloxe-Corton		Corton-Charlemagne Charlemagne
Beaune	Clos des Mouches	nincs
Meursault	Les Perrières Les Genevrières La Goutte d'Or Les Charmes Blagny Poruzots	nincs
Puligny-Montrachet	Les Combettes Les Caillerets Les Pucelles Les Folatières Clavoillons Les Refers	Montrachet* Bâtard-Montrachet* Chevalier-Montrachet* Bienvenue-Bâtard-Montrachet
Chassagne-Montachet	Les Ruchottes Morgeot	Montrachet* Bâtard-Montrachet* Criots-Bâtard-Montrachet*

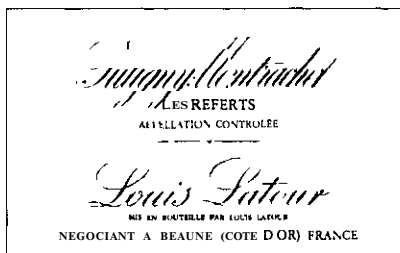
*Bâtard-Montrachet és Montrachet szőlőskertjei átnyúlnak Puligny-Montrachet és Chassagne-Montrachet területére.

Côte de Beaune három legfontosabb fehérbor-termelő faluja: Meursault, Puligny-Montrachet és Chassagne-Montrachet. Mindhárom falu 100% chardonnay-ból készíti borait.

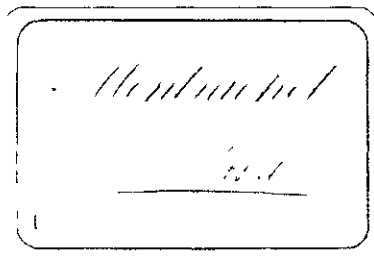
Viliágé \$
(falubor)



Premier Cru \$\$



Grand Cru \$\$\$\$



Róbert Drouhin, Burgundia egyik vezető borásza szerint: „Egy Puligny-Montrachet falubor és egy Grand Cru Montrachet között nem az a különbség, hogy milyen típusú fahordóban érlelték őket, vagy hogy melyik milyen hosszú időt töltött a hordóban. A fő különbség a szőlőkertek elhelyezkedésében, vagyis a talajminőségben és a terület lejtésében rejlik.”

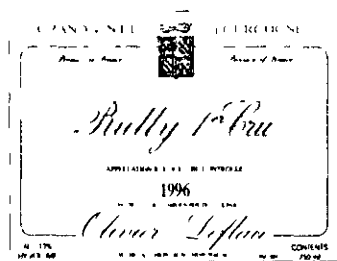
Mitől lesz minden burgundiai bor más?

Burgundiában a jó bor készítésének egyik legfontosabb tényezője a termőtalaj. A talaj minősége tesz különbséget a falubor (Viliágé), a Premier Cru és a Grand Cru bor között. A borok minőségét befolyásoló másik fő tényező a termelő által használt borászati eljárás - a recept. Olyan ez, mintha három inycenctterem séfjét próbálnánk összehasonlítani. Használhatják ugyanazokat az alapanyagokat, ám az számít igazán, hogy mit hoznak ki ezekből a hozzávalókból.

Afehér Côte de Beaune legjobb évjáratai:

1995* 1996* 1997 1998 1999*

megjegyzés *kivételesen jó évjárat



Côte Châlonnaise

Côte Châlonnaise a legkevésbé ismert régió Burgundia fő borvidékei közül. Bár Châlonnais-t vörösborai - például a Givry vagy a Mercurey - tették nagyon ismertté (lásd a burgundi vörösborok fejezetét), itt tényleg nagyon jó fehérborokat is készítenek, ami számunkra nagyon értékes információ, mivel nem sok ember tud erről. Montagny és Rully borairól van szó. A vidék legjobb minőségű borai készülnek itt, melyek a Côte d'Or fehérboraihoz hasonlítanak.

Keressük Antonin Rodet, Louis Latour, Moillard és Olivier Leflaive borait.

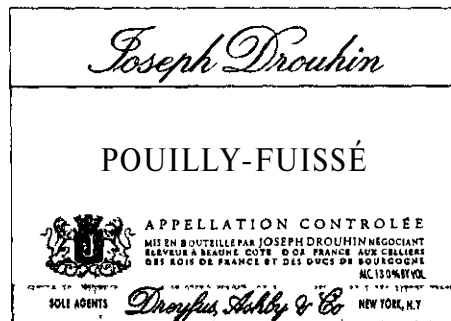
Mâconnais

Mâconnais-ben, Burgundia legdélebbi fehérbor-termelő vidékén az időjárás melegebb, mint a Côte d'Or-on vagy Chablis-ben. A mácon borok általában kellemes, könnyű, nem túl bonyolult, megbízható asztali borok - nagyon jutányos áron.

Milyen minőségi szintjei vannak Mâconnais borainak?

A legegyszerűbbtől a legjobb felé haladva:

Mâcon Blanc
Mâcon Supérieur
Mâcon-Villages
St-Véran
Pouilly-Vinzelles
Pouilly-Fuissé



Az összes mâconnais bor közül vitathatatlanul a Pouilly-Fuissé az egyik legnépszerűbb. A legjobb minőségű mâconnais borok közé tartozik, Amerika-szerte nagyon divatos volt már azelőtt is, hogy az amerikaiak többsége felfedezte volna a bor varázsát. Ahogy nőtt az amerikai borfogyasztás, Pouilly-Fuissé, illetve a többi híres vidék, Pommard, Nuits-St-Georges és Chablis a legjobb francia borok szinonimájává váltak, s bármely étterem borlapján találkozhattunk velük.

Véleményem szerint a Mâcon-Villages a legjobb vétel. Miért fizetnék - néha háromszor - többet egy Pouilly-Fuisséért, mikor egy egyszerű mácon épp olyan jó lehet.

A közelmúlt legjobbfehér mácon évjáratai:

1998 1999* 2000

Áttekintés

Most, hogy már sok különböző burgundiai borral megismerkedtünk:

Hogyan válasszuk ki a megfelelőt?

Először is nézzük meg az évjáratot. Egy burgundi esetében különösen fontos, hogy jó évjáratot vegyünk. Ezután a választás kinek-kinek ízlésétől és pénztárcájától függ. Ha valakinek nem számít az ár, az elég szerencsés helyzetben van.

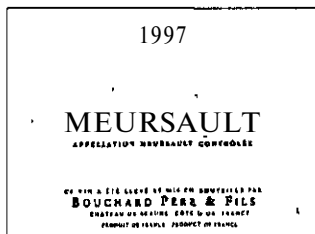
Mâconnais-ben a borok több, mint négyötöde fehér.

Mâconnais vidékén van egy Chardonnay nevű falu, állítólag innen származik ez a szőlőfajta.

Egy átlagos évben körülbelül 450 000 palack Pouilly-Fuissé készül - ami még csak meg sem közelíti azt a mennyiséget, amelyet világszerte igényelnének az éttermek és kiskereskedők.

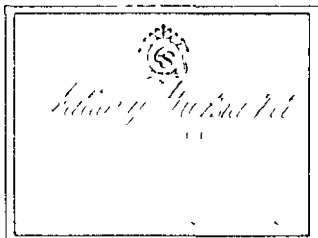
A Pouilly-Fuissé ára sok évben magasabb szintet ért el, mint néhány kiváló Puligny-Montrachet és Mersault!

Mivel a mácon borokat általában már nem érlelik tölgyhordóban, ezek a borok már 1-3 év múltán fogyasztásra készek.



Olyan vásárlóinknak, akiknek korlátozott pénzügyi lehetőségeik vannak, biztonsággal ajánlhatunk egy *mâcont*. Ha csak a csillagos ég a háttár, akkor kérjünk meursault-t!

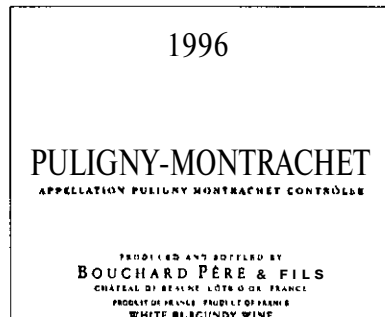
Birtokon-palackozott bor: A bort a szőlőskert tulajdonosa termelte, készítette és palackozta.



A Domaine Leflaive borait egy középkori történet szereplőiről és helyszíneiről nevezték el. E szerint Pouligny-Montrachet ura, aki magányos volt, mivel fia a keresztes hadjáratokban harcolt, egy szurdokszerű szőlőskertben (Les Combettes) szórakoztatta magát egy helybéli szűzzel (Pucelle), mígnem kilenc hónap múltán újabb fiúnak örvendezhetett (Bâtard-Montrachet).

Néhány hiba és tévedés után megtalálhatjuk azt a forgalmazót is, aki a szívünknek kedves. Most felsorolok néhányat azok közül, akiket érdemes kipróbálni:

Bouchard Pere & Fils
Joseph Drouhin
Louis Jadot
Louis Latour
Ropiteau Frères
Mommessin
Prosper Maufoux
Labouré-Roi
Chartron et Trébuchet
Olivier Leflaive Frères



Noha a burgundi borok 80%-át felvásárlók forgalmazzák, az Egyesült Államokban korlátozott számban található birtokon-palackozott borokat is. Ezek közül a legjobbak:

Domaine Leflaive (Meursault, Puligny-Montrachet)
Domaine Bachelet-Ramonet (Chassagne-Montrachet)
Domaine Bonneau du Martray (Corton-Charlemagne)
Domaine Matrot (Meursault)
Domaine Étienne Sauzet (Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet)
Domaine Boillot (Meursault)
Domaine des Comtes Lafon (Meursault)
Domaine Coche-Dury (Meursault, Puligny Montrachet)

Milyen trendek tapasztalhatók mostanában Burgundiában?

Ha valami, hát a fehér burgundi borok csak javultak az elmúlt tíz évben. Az 1995-ös, 1996-os és 97-es év nagyszerű volt, így az árak továbbra is nagyon magasak, ám egy nagyszerű chardonnay még ennyit is megér. Mácon borai még mindig kiváló vételnek számítanak a borok világában, lévén, hogy 100% chardonnay-ból készülnek, mégis általában 10 \$ alatt van az áruk.

Az egyik legérdekesebb dolog számomra az amerikai piacra szánt francia borok - különösen a máconnais - címkéje volt, amelyen feltüntették a szőlőfajtát is. A francia borászok végre rájöttek, hogy az amerikaiak szőlőfajták szerint vásárolják a bort.

Ugyancsak feltűnt, hogy a fontosabb forgalmazók továbbra is magas minőségű borokat készítenek.

BOROK ÉS ÉTELEK

Ha fehér burgundit választunk, csodálatos ételek egész skálája nyílik meg előttünk. Tegyük fel, hogy egy máconnais bor mellett döntöttünk. A nagyon méltányos árú máconnais egyaránt kiválóan illik egy piknikre, vagy akár egy sokkal hivatalosabb jellegű vacsorára is. Vagy esetleg egy teltebb testű Côte de Beaune-t is választhatunk, amely kiválóan illik egy csodálatos steakhez; s ott van még a minden-alkalomra-jó chablis is. Most bemutatunk néhány csábító kombinációt, melyet a borászok ajánlanak:

Christian Moreau - Egy egyszerű chablis falubor jó aperitifnek, valamilyen előétel és saláta jár mellé. Egy nagyszerű Premier Cru vagy Grand Cru Chablis valami különlegesebbet kíván, mondjuk, homárt. Ez különösen kiváló párosítás, ha a bort néhány évig érleltük.

Pierre Henry Gagey (Louis Jadot) - „A fehér burgundi mellé én csakis Homard Grillé Breton-t (kék homár) választok, ez a kedvenc párosításom. Csakis harmonikus, erőteljes és ízletes borok tudnak méltón társulni a Breton homár finom, sovány húshoz és nagyon finom ízéhez.”

Gagey úr szerint a chablis kitűnően illik osztagához, csigához és kagylóhoz, de egy „Grand Cru Chablis-t mellé csakis pisztráng kerülhet”.

Côte de Beaune fehérborait tekintve Gagey úr kicsit óvatosabb. „A Viliágé borokhoz - melyeket az étkezés elején kell fogyasztani - próbáljunk ki valamilyen könnyű halat vagy quenelles-t (könnyű gombóc).”

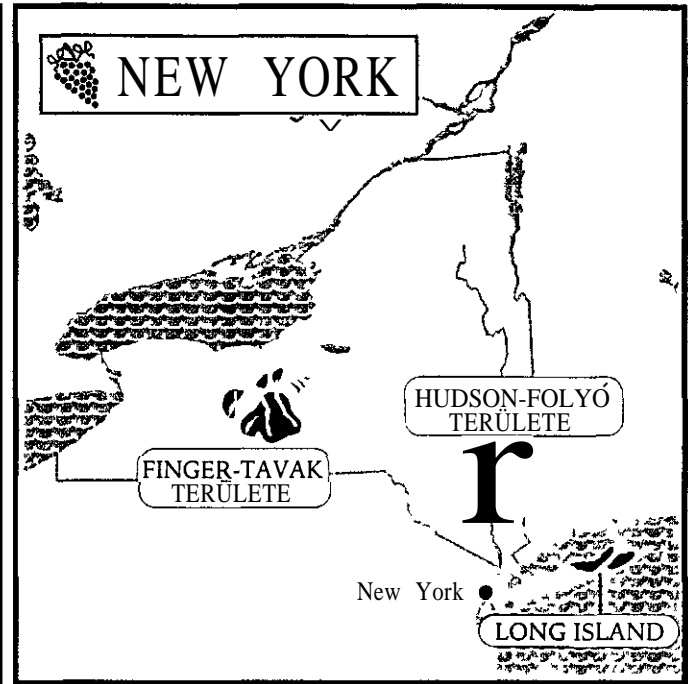
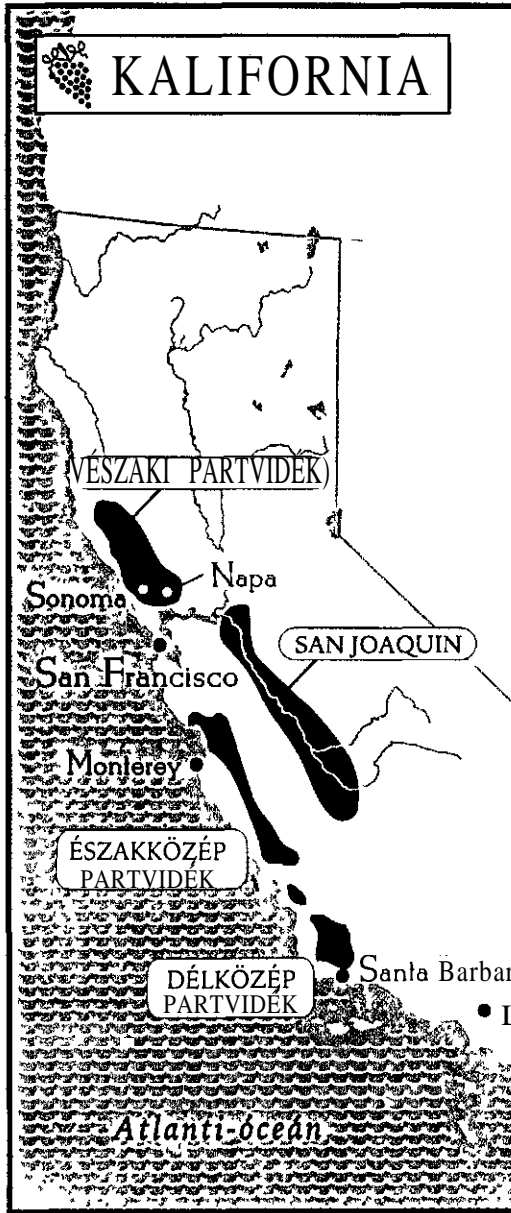
„A Premier Cru és Grand Cru borok nehezebb halak és rákok, például egy homár mellett is megállják a helyüket - ám egy olyan borhoz, mint a Corton-Charlemagne, füstölt skót lazac a jó választás.”

Gagey úr zárómondata a témához: „Hússal soha.”

Louis Latour - „Corton-Charlemagne-hoz nyelvhalfiléék Florentine szósszal. Másrészt a burgundi chardonnay-khoz különösen jól illik a grillezett csirke, a tengeri ételek, valamint az enyhébb ízű kecskesajt. Latour úr véleménye szerint a chablis-t osztrigával vagy hallal kell fogyasztani.

Róbert Drouhin - Fiatal chablis-hez vagy St-Véran-hoz Drouhin úr rákféléket választ. „Egy finom Côte d'Or borhoz jól illik a hal, vagy valamilyen könnyű fehérszűs, például borjú vagy borjúmirigy. De nagyon kérem, vörös húst soha!”

Aki a burgundiai borokról többet szeretne tudni, olvassa el Anthony Hanson: Burgundy, Róbert M. Parker, Jr.: Burgundy, Matt Kramer: Making Sense of Burgundy és Remington Norman: The Great Domaines of Burgundy című könyvét.



Kalifornia, New York és az északnyugati partvidék fehérborai

Mielőtt még rátérnénk Kalifornia és New York boraira, hadd szóljak pár szót az amerikai borfogyasztási szokásokról. A bor soha nem volt Amerika kedvenc itala. Valójában az amerikaiak 40 százaléka egyáltalán nem iszik alkoholt, másik 30 százaléka pedig soha nem iszik bort (ők inkább a sört vagy az égetett szeszt kedvelik). Csupán 30 százalék marad, aki hetente legalább egy pohár bort iszik - ez a „borfogyasztó” meghatározása Amerikában. Az elemzés végeredménye: a borok 75 százalékát a népesség 5 százaléka fogyasztja el.

Az Egyesült Államokban a szóda a vezető ital, amelyből egy átlag amerikai fogyasztó 50 gallont iszik egy évben. A második helyen a sör áll 31 gallon/fővel. A Gallup közvélemény-kutató intézet szerint az amerikaiak borfogyasztása 1990 és 1998 között az addiginak több, mint egyharmadával nőtt, ami egyben az általános alkoholfogyasztás növekedését is jelenti. A borfogyasztás azonban még így is csak egy szerény 2 gallon/fő nagyságrendet ér el.

A fogyasztók egyharmada határozottan az amerikai borokat részesíti előnyben. Az amerikaiak által fogyasztott bormennyiség több mint nyolcvan százaléka az Egyesült Államokban készült. Kevesebb, mint 20 százalék a behozatal. Az Egyesült Államokon belül Kalifornia adja a bortermelés 90 százalékát, a második helyen álló New York pedig 6 százalékot termel.

Amerikai bortermelő vidékek

Az előző fejezetben megvitattuk a francia fehérborokat, illetve az appellation contrôlée rendszert. Az Egyesült Államokban a borvidékek szisztematikusabb osztályozására kerül sor mostanában. Az amerikai minősítési rendszert az A.V.A. írja le, amely az „American Viticultural Area” rövidítése. Az első A.V.A-t 1980-ban alapították.

Az öt legnagyobb borfogyasztó ország

1. Franciaország
2. Olaszország
3. U.S.A.
4. Németország
5. Spanyolország

Az egy főre eső borfogyasztás szerinti rangsor:

ország	gallon/fo
1. Luxemburg	17
2. Franciaország	16
3. Olaszország	15,5
4. Portugália	14
5. Szlovénia	14
35. U.S.A.	2

A legnagyobb bortermelő államok:

állam	borászatok szama
1. Kalifornia	1056
2. New York	136
3. Washington	125
4. Oregon	116

Thomas Jefferson, az első amerikai borszakértő 200 acre szőlőt telepített Virginiában.

A világ vezető bortermelő országai:

Franciaország
Olaszország
Spanyolország
Egyesült Államok
Argentína

Az 50 állam közül több, mint 40-ben folyik szőlőtermesztés és borkészítés.

1975-ben 580 borászat működött az Egyesült Államokban, 1999-ben már több mint 2000.

Long Islandon az érési időszak 210 nap, míg a Finger-tavaknál 150.

A New York állambéli Hudson-völgy büszkélkedhet az Egyesült Államok legöregebb működő borászatával - Brotherhooddal, melyet 1829-ben alapítottak.

Vitis vinifera szőlő például a rizling, a sauvignon blanc, a chardonnay, a pinot noir, a merlot és a cabernet sauvignon.

New York államban 125 borászat van. 60 a Finger-tavaknál, 28 a Hudson-völgyben és 24 Long Islanden.

Az Államok borászai most kezdik felfedezni - amit az európaiak már rég kitaláltak -, hogy melyik szőlőfajta milyen talajtípuson és időjárási körülmények között terem a legjobban. Az Egyesült Államokban több, mint 125 bortermelő körzet van. Én úgy gondolom, hogy az A.V.A. rendszer fontos a borvásárláshoz, s ahogy egyes A.V.A.-k bizonyos szőlőfajtákról vagy stílusokról ismertekké válnak, egyre fontosabb lesz.

Vegyük például a Napa-völgyet, amely az Államok talán legismertebb A.V.A.-ja. A Napa-völgyön belül található egy kisebb belső körzet, Carneros, ahol a Napa-völgyön belül a leghűvösebb az időjárás. Mivel a chardonnay-nak és a pinot noirnak ahhoz, hogy megfelelően érjen, az érési szakban hűvösebb időjárásra van szüksége, ezek a fajták különösen jók ebben az A.V.A.-ben.

Mielőtt belépünk a kaliforniai borok érdekes világaiba, szeretnék még szólni az Egyesült Államok két másik fő bortermelő vidékéről: New York államról és az északnyugati partvidékről is.

New York állam

New York a második legnagyobb bortermelő állam az Egyesült Államokban. A három legfőbb borvidék New Yorkban:

Finger-tavak - A legnagyobb bortermelő Kaliforniától keletre
Hudson régió - Sűrűn található itt kiváló farmborászatok
Long Island - New York leggyorsabban növekvő régiója

Milyen szőlőfajták teremnek New York államban?

Három fő csoport van:

Őshonos amerikai fajták (Vitis labrusca)
Európai fajták (Vitis vinifera)
Francia-amerikai fajták (hibridek)

Őshonos amerikai szőlőfajták

Az őshonos amerikai fajták (Vitis labrusca) nagyon népszerűek a szőlőtermelők körében, mivel ezek olyan szívós fajták, melyek a hideg teleket is kibírják. A Vitis labrusca család legnépszerűbb tagjai: a concord, a catawaba és a delaware. Egészen az utóbbi évtizedig a legtöbb borászatban ezeket a faj-

Aborkészítés kezdetei az Egyesült Államokban

Mikor az első telepesek az 1600-as években megérkeztek Amerikába, sokan közülük New Englandben telepedtek le. Nagy örömmel fedezték fel, hogy itt vadon is teremnek őshonos szőlőfajták (*Vitis labrusca*), így aztán nem kellett saját maguknak tőkét behozniuk.

Először megmetszték a már termő szőlőket, illetve új töveket is ültettek hozzájuk. Három év múlva - ennyi idő múlva lehet borkészítésre alkalmas szőlőt szüretelni új tőkéről - begyűjtötték a termést és bort készítettek. Miután az első újbort megkóstolták, kiábrándultán vették észre, hogy íze teljesen különbözik az otthon megszokott boraik ízétől.

Ezért elhatározták, hogy behozzák saját európai *Vitis vinifera* szőlőiket. Újabb hajóúttal európai szőlőket hoztak a keleti partvidékre, s a telepesek elültették a tőkét.

Mi történt ezután? Semmi. A szőlők nem hajtottak ki. A hideget okolták, de az európai szőlők valójában a helyi növénybetegségekkel és a rovarkártevőkkel szemben maradtak alul. Ha az akkori telepesek a mai módszerek birtokában lettek volna, kezelni tudták volna a problémákat, s így a *Vitis vinifera* ugyanolyan kiválóan termelt volna a keleti partvidéken, mint napjainkban.

tákat használták. A belőlük készült borok leírására gyakran használtak olyan szavakat, mint „rókás”, „szőlős”, „Manischewitz” vagy „velsi”. Ezek a szavak a *Vitis labrusca* biztos jelei.

Európai borok

Negyven éve néhány borászat elkezdett a hagyományos európai (*Vitis vinifera*) fajtákkal kísérletezni. Dr. Konstantin Frank, orosz borász a hűvös éghajlaton végzett szőlőtermesztés szakértője az Egyesült Államokba költözött, s ő is támogatta a *Vitis vinifera* termesztésére tett erőfeszítéseket. Ez akkor, évekkel ezelőtt még hallatlan - és nevetséges - dolog volt. A többi borász bukást jósolta, mivel szerintük lehetetlen viniferát termesztetni New York hideg és szeszélyes éghajlatán.

„Hogy értik ezt? - válaszolt nekik dr. Frank - Oroszországból jöttem, ott még hidegebb van.”

A legtöbb ember ezután is kinevette, ám Charles Fournier, a Gold Seal szőlészet tulajdonosa elég kíváncsi volt ahhoz, hogy egy esélyt adjon Konstantin Franknak, hátha meg tudja valósítani elképzeléseit.

Dr. Frank komoly sikereket ért el a viniferával, és néhány világklasszis bort is készített, főként rajnai rizlinget és chardonnay-t. Így a borászatok sokat köszönhetnek dr. Frank és Charles Fournier elképzeléseinek, illetve bátorságának.

„Ez már nem apáitok kóser bora”

A kóser borok minősége világszerte hatalmas fejlődésen ment keresztül. A kóser borokat évekig csak édes borként ismerték. Ma már kiváló kóser chardonnay-t és cabernet sauvignon-t is lehet kapni.



Francia-amerikai borok

Néhány borász francia-amerikai hibrideket ültetett, melyek az európai fajták jellegzetes ízeit ötvözik az amerikai szőlő azon szívósságával, amely még a hideg telet is kiállja. Ezeket a fajtákat eredetileg francia borászok kísérletezték ki a XIX. században. Seyval blanc és vidal a legígéretesebb fehérszőlők neve, a kékszőlők közül pedig a baco noir és a chancelor a legjobb.

Mik voltak a borászati trendek New Yorkban az elmúlt húsz évben?

A legjelentősebb fejlődés Long Island borászatában volt, itt nőtt a leggyorsabban az új szőlészetek száma. Az elmúlt húsz évben a szőlőtermelésre hasznosított földek mennyisége 100 acre-ről 2800 acre-ra nőtt, s a jövőben további gyarapodás várható.

Mivel Long Islanden főként *Vitis vinifera* fajtákat ültettek, ezért az itteni borászatok versenyképesebbek a világpiacon, a Long Island-i hosszabb érési szak pedig a kékszőlők számára igen ígéretes.

A Hudson-völgyjelentős eseménye volt, hogy a Millbrook nevű új borászattal gazdagodott, amely megmutatta, hogy ez a régió is tud világklasszis borokat készíteni - mégpedig nemcsak fehéreket, hanem vörösöket is, például merlot-ből, pinot noir-ből és cabernet franc-ből.

A Finger-tavak borai folyamatosan javulnak, ahogy a borászok a hűvösebb éghajlatot kedvelő fajták, köztük az európai rizling, chardonnay és pinot noir felé fordultak.

Long Islanden 24 borászat van, köztük két A.V.A.: North Folk és The Hamptons.

Manapság több mint nyolcvan New York állambéli borászat készít *Vitis vinifera* borokat. Jó borászatok New Yorkban:

FINGER-TAVAK
Dr. Konstantin Frank
Glenora
Hermán Weimer
Wagner
Fox Run

HUDSON-VÖLGY
Millbrook

LONG ISLAND
Lenz
Hargrave
Pindar
Palmer
Christina
Pellegrini
Bedéi

Long Islanden 1972-ben indult az első borászat, Alex és Louisa Hargrave-vel.

MILLBROOK



1996

PROPRIETOR'S SPECIAL RESERVE

CHARDONNAY

HUDSON RIVER REGION ESTATE BOTTLED

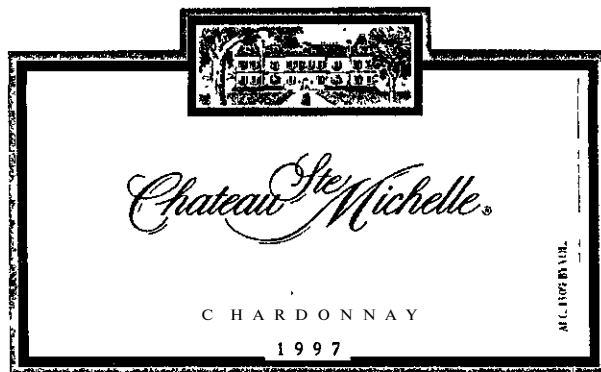
PRODUCED AND BOTTLED BY MILLBROOK WINERY INC., MILLBROOK, N.Y. 12545 75% V.V. 17% ALC. BY VOL.

Az északnyugati partvidék

Washington állam

Washington éghajlata kissé hűvösebb, mint Kaliforniáé, s a borvidékeket a Sziklás-hegység védi a híres washingtoni esőzésektől. A chardonnay és a rajnai rizling a két fő szőlőfajta, de sémillion, sauvignon blanc és pinot noir is terem.

Három fő A.V.A. van: a Columbia-völgy, a Yakima és a Walla Walla. Néhány a felkeresésre érdemes borászatok közül: Columbia Crest, Columbia Winery, Hogue Cellars, L'Ecole #41, Leonetti Cellars, Woodward Canyon Winery, valamint a legnagyobb borászat, a Chateau Ste. Michelle.



Oregon

Oregon éghajlatának köszönhetően burgundi stílusú borairól vált ismertté. Burgundi stíluson a chardonnay-t és a pinot noir-t értem, ezek a legfontosabb oregoni szőlőfajták. Oregonban a Portland melletti Willamette Valley a legfőbb A.V.A. Vannak más A.V.A.-k is, ilyen a Rouge Valley, illetve Umpqua.

Néhány borászat azok közül, melyeket érdemes megkeresni: Adelsheim, Eyrie Vineyards, Erath Ponzi Vineyards, Rex Hill, Cristom, Sokol Blosser és Tualatin. Joseph Drouhinnek, a híres burgundiai termelőnek is van itt borászata, Domain Drouhin néven, ahol - nem túl meglepő módon - burgundi-stílusú borok készülnek.

Természetesen az Államok területén máshol is készülnek kiváló borok, így például Idahóban, Michiganban, Texasban, ám ezek részletes tárgyalása ezen kötet kereteit meghaladja. Aki többet szeretne tudni róluk, olvassa el a következő könyveket: Leon D. Adams: The Wines of America, Anthony Dias Blue: American Wine.

A cabernet sauvignon és a merlot Washington államban jól terem a Columbia-völgyben, amely ugyanazon a szélességi fokon fekszik, mint Bordeaux.

Az 1998-as évjáratot sok washingtoni borász minden idők legjobb minőségű termésénektartja!

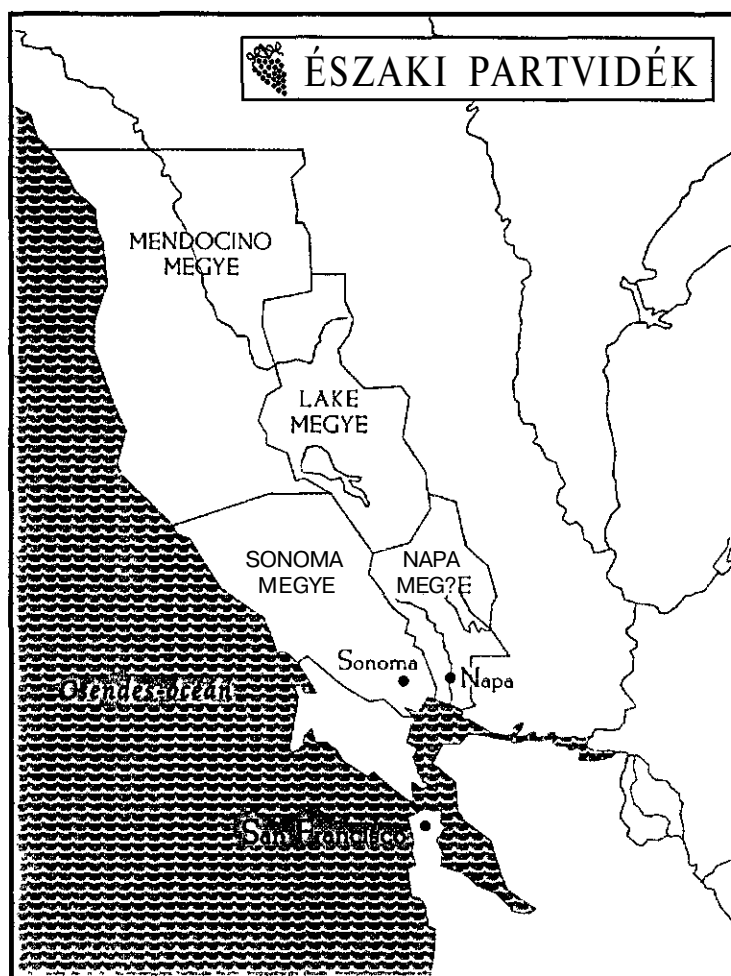
Fontos adatok

Oregon
7500 acre, 120 borászat
Washington
Több, mint 20 000 acre,
100 borászat
Napa-völgy
36 115 acre, több, mint
240 borászat

Észak-Amerika

szőlőtermése 1999-ben
(tonnában)

Kalifornia	2 900 000
New York	170 000
Washington	80 000
Oregon	16 500



Kalifornia

A világon egyetlen borvidék sem jutott olyan messzire ilyen rövid idő alatt, mint Kalifornia. Talán ironikusnak tűnik e kijelentés, hiszen az amerikaiak hagyományosan közömbösek voltak a borral szemben. Ám attól a pillanattól kezdve, hogy először váltak „bortudatossá”, borászaik - tipikus amerikai módra - felnőttek a feladathoz. Küldetésüknek tekintették, hogy termékeikkel a lehető legmesszebbre jussanak: „Kiűtjük a konkurenciát; megmutatjuk a világnak, hogy mi vagyunk a legjobbak és felvesszük a versenyt a legjobbakkal.” 15 éve még azt kérdeztük, hogy a kaliforniai borok vajon említhetők-e az európaiakkal egy lapon. Ma már szerte a világon találkozhatunk kaliforniai borokkal - az utóbbi években drámai módon megnőtt a borkivitel olyan országokba, mint Japán, Németország és Anglia. Kalifornia borait ma már világszerte elismerik.

Az eladási listát vezető kaliforniai borok (első 20):

1. Carlo Rossi
 2. Franzia
 3. Gallo Label
 4. Gallo Reserve Cellars
 5. Almadén
 6. Inglenook
 7. Sutter Home
 8. Róbert Mondavi
 9. Beringer
 10. Paul Masson
 11. Glen Ellen
 12. Vendange
 13. Peter Vella
 14. Fetzer
 15. Sebastiani
 16. Kendall-Jackson
 17. William Wycliff
 18. Taylor California Cellars
 19. Blossom Hill
 20. Turning Leaf
- Forrás: U.S. Wine Stats

Hogyan lépett ilyen gyorsan előre Kalifornia a boriparban?

Kaliforniában sok tényező játszott közre a borkészítés sikerében, például:

Elhelyezkedés - Napa és Sonoma, a két fő minőségibor-régió autóval másfél órányi útra van San Franciscótól. Ezen vidékek közelsége arra serkentette az embereket, hogy gyakrabban menjenek megkóstolni a borokat.

Időjárás - Rengeteg napfény, meleg hőmérséklet, hosszú érési időszak: ezen tényezők együttese kiváló körülményeket teremt sok szőlőfajta termesztéséhez. Kalifornia is - mint sok más borvidék a földön - ki van szolgáltatva a hirtelen időjárási változásoknak, ám a szeszélyes időjárás nem okoz komoly problémát.

A University of California Davisben, illetve a Fresno State University - Ezen iskolák sok fiatal kaliforniai borászt neveltek. Új technikákat is tanítanak itt, ezenkívül igazi tudományos igényű borkurzusokat adnak: a talajról, a különböző élesztőtörzsekről, a hőmérséklet-szabályozott erjesztésről, illetve egyéb más borászati és szőlészeti technikákról.

Pénz és marketingstratégia - Ezt a tényezőt egyszerűen nem lehet túlhangsúlyozni. A marketing talán nem csinál bort, de az biztos, hogy eladja. Gondoljunk csak vissza az 1967-es évre, amikor a mára már megszűnt National Distillers az Almadent megvásárolta, és olyan óriási pénzüsszegekkel, valamint a reklámszakmában jártas szakértőkkel rendelkező hatalmas cégek léptek be a borüzletbe, amelyek aztán szerte a világon felhívták a figyelmet a kaliforniai borokra. Ebben olyan társaságok is részt vettek, mint a Pillsbury, a Coca-Cola, sőt még a japán Otsuka Gyógyszerészeti Társaság is.

A tűzoltólétrától a szőlőig

A „vissza a földhöz” mozgalom úttörői:

„FARMER”	BORÁSZAT	FOGLALKOZÁS
Róbert Travers	Mayacamas	befektetési tanácsadó
Dávid Stare	Dry Creek	általános mérnök
Tom Jordán	Jordán	geológus
Rodney Strong	Rodney Strong	táncos/koreográfus
James Barrett	Chateau Montelena	ügyvéd
Tom Burgess	Burgess	vadászpilóta
Brooks Firestone	Firestone	Találják ki!

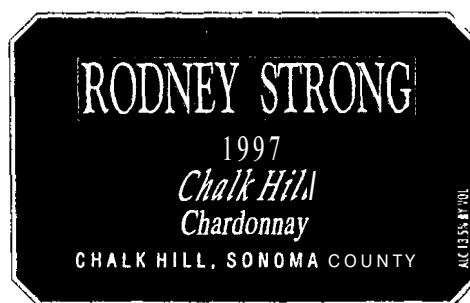
Az első kaliforniai borászok Geisenheimbe (Németország) vagy Montpellier-be (Franciaország) küldték a gyerekeiket borászatot tanulni. Ma sok európai borász küldi gyerekeit a University of Californiára vagy a Fresno State Universityre.

A University of California borászati tanszékén 1966-ban csupán öt hallgató végzett. Ma, több mint harminc év elteltével, a világ minden tájáról vannak hallgatók - a várakozólistán.

Szőlőskertet szeretne vásárolni Kaliforniában? Ma a Napa-völgyben 1 acre 50 000-60 000 dollárba kerül - szőlő nélkül. A szőlőültetés még 6000 dollár/acre. Ebből a befektetésből háromtól öt évig semmi nem térül meg. Ehhez adjuk még hozzá a pinceépítést, a borászati eszközök árát, valamint a borász bérét.

Kreatív finanszírozás Napában, Yountville-ben, a „The Diner”-ben hallottam meg véletlenül: „Hogyan tegyünk szert egy kisebb vagyona borkészítéssel?” „Vágjunk bele nagy vagyonnal, és vegyünk egy borászatot.”

Milyen előnyökkel jár az, ha valaki kaliforniai szőlőbirtokos? Nyugodtan hordhatja a legújabb divatot kínáló L.L. Bean katalógus minden darabját. Bemagolhat rengeteg ökológiai és biokertészeti tanulmányt. Szakállt növeszthet, teherautót vezethet és hordhat nadrágtartót.



A kaliforniai borászatok száma 30 évre visszamenőleg

Év

1965	232
1970	240
1975	330
1980	508
1985	712
1990	807
1995	944

Forrás: The Wine Institute and B.A.T.F.



Mi a közös a Smothers Brothersben, Christina Crawfordban, Fess Parkerben, Wayne Rogersben és Francis Ford Coppolában? Mindannyian kaliforniai szőlőbirtokosok.

Ahogy az egyik kaliforniai borász mondta: „Bort nem dobunk piacra addig, amíg a bank azt nem mondja: kész.”

Miért van akkora zűrzavar a kaliforniai borok között?

A kaliforniai boripar reneszánsza mindössze 30 éve kezdődött. Ezalatt a rövid időszak alatt több, mint 700 új borászatot alapítottak. Mára több mint 900 kaliforniai borászat létezik, legtöbbjük többféle bort is készít, s az árkülönbségek egyes fajtákon belül is óriásiak (chardonnay-t például 5-75 dolláros áron egyaránt vehetünk - hogy válasszunk?) A kísérletezések nyomán a boriparban zajló állandó változások a kaliforniai borkészítést is szakadatlan mozgásban tartják.

Mik a legújabb trendek a kaliforniai borkészítésben?

Mostanában jellemzővé vált, hogy a jobb borászatok bizonyos szőlőfajtákra specializálódnak. Tizenöt éve még beszélhettem volna arról, hogy melyik a legjobb borászat Kaliforniában. Ma már sokkal realisabb arról beszélni, melyik borászat készíti a legjobb chardonnay-t; melyik a legjobb sauvignon blanc-t; s ugyanez igaz a vörösborokra is, a legjobb cabernet, pinot noir és merlot készítőire szűkítve a kört.

A borászati technológiák terén lassan végéhez közeledik a nagy kísérletezések kora, a borászok a 80-as és 90-es években szerzett tapasztalataik alapján a lehető legjobb borokat készítik el mostanában. Én már igen várom a további kísérletezéseket, melyek meghatároznák, hogy az egyes A.V.A.-kban és a különböző mikroklímákon melyik szőlőfajta terem a legjobban. Az elmúlt tizenöt év egyik legnagyobb változása az volt, hogy a borászatok kezdtek jobban odafigyelni a gasztronómia szempontokra a borkészítés során, s boraikat többféle étellel is összhangba hozták azáltal, hogy csökkentették bennük az alkoholszintet, illetve megnövelték a savasságot.

A fő szőlőfajták továbbra is a chardonnay és a cabernet sauvignon maradt, most azonban egyre több merlot-t is ültetnek Kaliforniában. A sauvignon blanc (fumé blanc néven is ismerik) sokat javult. Ezt a bort könnyebb fiatalon fogyasztani, ám még mindig nem olyan népszerű, mint a chardonnay. Más szőlőfajták azonban - mint a rajnai rizling vagy a chenin blanc - nem értek el hasonló sikereket, így ezeket ma nehezebb eladni. Néhány borász - csupán az érdekesség kedvéért - még most is bevezet néhány másodlagos jelentőségű európai fajtát a kaliforniai borok színpadára - ilyen például az olasz Sangiovese, illetve a francia Grenache és Viognier.



Szintén nagy változás, hogy az amerikai borfogyasztók eltávolodtak az általános megnevezésű boroktól, s inkább fajborokat isznak.

Tizenöt éve, ha valaki vacsorázni jött a „Windows on the World”-be, akkor kért egy üveg chablis-t. Ma már nemcsak chardonnay-t rendelnek, hanem azt is megkérdezik: „Milyen chardonnay-juk van?” Kalifornia nagy sikereket ért el az elérhető árú fajborok készítésében. Ugyanakkor még a Gallo is - amely kommersz borairól volt ismert - készített olyan 30 dolláros chardonnay-t, illetve 60 dolláros cabernet sauvignon-t, melyek minőségétől eksztázisba estek a kritikusok.

A nagy társaságok közül viszont sokan már kiszálltak az üzletből. Például a Coca-Cola rájött, hogy az üdítőitalok eladásából sokkal nagyobb bevételhez jut, így felhagyott a borüzlettel.

Végezetül nem szabad megfeledkeznünk a szőlőgyökértetű (filoxéra) hatásáról sem, amely már jó néhány éve gyilkolja a kaliforniai szőlőket. Ennek következtében sok kaliforniai szőlészlet nagyarányú újratelepítésre kényszerült, ami pedig a szőlőskert-telepítési technológiák, s végső soron a bor minőségénekjavulásához vezetett.

Mi a kaliforniai borászat története?

Jóllehet a kaliforniai borok csak nemrég - az elmúlt harminc évben - kerültek a nemzeti és nemzetközi érdeklődés középpontjába, az állam boripara több, mint 200 éves.

Az 1849-es kaliforniai aranyláz hatalmas bevándorlási hullámot indított el a nyugati parton. Sokan követték a hívást „Menj nyugatra, fiú!”, de aranyosásból kevesen gazdagodtak meg. Mihez kezdett a többség? Azt tette, amit minden üzletember tehet, ha nem akar csődbe menni - üzletágot váltott.

Biztos vagyok benne, hogy sokan felismerik néhány régi európai borász nevét:

FINNORSZÁG: Gustave Niebaum (Inglenook) - 1879

FRANCIAORSZÁG: Paul Masson - 1852

Étienne Théé és Charles LeFranc (Almadén) - 1852

Pierre Mirassou - 1854

Goerges de Latour (Beaulieu) - 1883

NÉMETORSZÁG:

Beringer testvérek - 1876
Carl Wente - 1883

ÍRORSZÁG: James Concannon - 1883

OLASZORSZÁG:

Giuseppe és Pietro Simi - 1876

John Foppiano - 1895

Samuele Sebastiani - 1904

Louis Martini - 1922

Adolph Parducci - 1932

Az első ismert kaliforniai évjárat: 1872

RÖVID TÖRTÉNELEM

1769: Junípero Serra atya Mexikóból Kaliforniába érkezik, hogy *Vitis vinifera* szőlőtőkét ültessen a missziós telep részére.

1831: Jean Louis Vignes behozza az első klasszikus európai borszőlővesszőket.

1861: Haraszthy Ágoston gróf 100 000 *Vitis vinifera* vesszőt hozat Európából. A történet szerint Haraszthyt Kalifornia kormányzója kérte fel arra, hogy Európában szőlővesszőket vásároljon. Kalifornia tehát már ebben a korai időszakban felismerte a boriparban rejlő lehetőségeket.

1899: Kaliforniai borok aranyérmet nyernek egy nemzetközi versenyen.

1861-ben Mrs. Lincoln amerikai borokat szolgált fel a Fehér Házban.

Róbert Louis Stevenson 1880-ban mézesheiteit a Napa-völgyben töltötte, s így írta le a helyi termelők azon erőfeszítéseit, hogy a talajhoz és az időjárási körülményekhez megtalálják a lehető legjobb szőlőfajtát: „A föld egyik szeglete a másik után ... ez nem jó; ez jobb, ez a **legjobb**. így, lépésről lépésre puhatolják ki **Clos de Vougeot** és **Lafite** szőlők helyét ... a bor pedig palackozott költészet lesz.”

1920-ban több mint 700 borászat volt Kaliforniában. A szesztilalom végére csak mintegy 160 maradt.

1930-ban 188 000 acre szőlőskert volt Kaliforniában. Ma több, mint 400 000 acre.

A legismertebb kaliforniai borászatok az 1950-es években:

Wente
Martini
Inglenook
Beaulieu
Korbcl
Concannon
Beringer
Krug
Paul Masson
Almadén

Mivel sok szabad, nyílt földterület volt, ezért sokan a legkézenfekvőbb megoldást, a gazdálkodást választották, az egyik legnépszerűbb termék pedig a szőlő volt. Ezzel kezdődött el igazán a kaliforniai boripar története.

Ne gondoljuk azonban, hogy a teljes kaliforniai boripart csalódott aranyásók hozták létre. Valójában sok európai telepes magával hozta Kaliforniába szőlőit és borkészítési tradícióit.

1919-ben valami rettenetes történt, legalábbis a boripar számára - szesztilalom! A szesztilalom tizennégy borzasztó éven át tartott, egészen 1933-ig.

Milyen hatással volt a szesztilalom a kaliforniai boriparra?

A szesztilalom végére a legtöbb borászat kilépett az üzletből. Csakis azok a borászatok maradhattak fenn legalisan, melyek saját részükre termeltek szőlőt, illetve misebort készítettek.

A Beringer, a Beaulieu és a Christian Brothers tartoztak azon kevés borászatok közé, amelyek misebor-készítéssel vészelték át ezt az aszályos időszakot. Mivel ezen borászatoknak nem kellett félbeszakítaniuk a termelést a szesztilalom alatt, lépéselőnybe kerültek azokkal szemben, akiknek mindent újra kellett kezdeniük, miután a törvényt 1933-ban visszavonták.

A szesztilalom kijátszására kitalált módszer

A szesztilalom alatt az emberek szőlősűrítményt vásároltak Kaliforniában, majd behajózták a keleti partra. A konténerek tetején nagybetűs feliratok hirdették: FIGYELMEZTETÉS: NE ADJON HOZZÁ CUKROT VAGY ÉLESZTŐT, MERT MEGERJED!

Ismerjük a képletet: Cukor + Élesztő = Alkohol. Mit gondolnak, hány ember várta cukorral és élesztővel megpakolva a szállítmányok érkezését?

Mikor kezdett Kaliforniajobb minőségű borokat készítem?

Az 1940-es évek elején Frank Schoonmaker, importőr és szakíró, az első amerikai borszakértők egyike meggyőzött néhány kaliforniai szőlőbirtokost, hogy boraikat fajták szerint címkézve hozzák forgalomba.

Róbert Mondavi volt az egyik legjobb borász, aki kizárólag a fajborok készítésére összpontosított. 1966-ban Mondavi kilépett a Charles Krug borászatból, és megalapította a Róbert Mondavi borászatot. Mondavi nagyon fontos szerepet játszott a kaliforniai fajborok fejlődésében. Ő volt az egyik első borászati profilt váltó fontosabb termelő, akinek munkája jobb minőségű borok készítéséhez vezetett.

Melyek a legfontosabb bortermelő körzetek Kaliforniában?

A fejezet elején található térkép segítségével megismerkedhetünk a borvidékekkel. Könnyebb megjegyezni őket, ha négy csoportba osztjuk őket:

Északi partvidék:

Napa megye
Sonoma megye
Mendocino megye
Lake megye

Délközép-partvidék

San Luis Obispo megye
Santa Barbara megye

San Joaquin-völgy

Central Valley

Északközép-partvidék

Monterey megye
Santa Clara megye
Livermore

Sokan talán csak Napa és Sonoma nevét ismerik, pedig ez a két megye együttesen Kalifornia bortermelésének mindössze tizenkét százalékát adja. A kaliforniai borok nagy mennyisége valójában a San Joaquin-völgyből származik, ahol főként „kannás borok” készülnek. Ebben a régióban ültették el az összes borszőlőmennyiség 54 százalékát. Talán nem tűnik túl érdekesnek, hogy a kaliforniai boripar termelését a kannás borok uralják, de az amerikaiak nem számítanak kivételnek ebben a vonatkozásban. Franciaországban például az A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) borok csak a 35 százalékát teszi ki a teljes francia bortermésnek, míg a többi részt a hétköznapi asztali borok adják.

Róbert Mondavi nagyszerű népszerűsítője volt a kaliforniai boriparnak. „Meg tudta győzni az embereket arról, amit a borszakma már tudott - hogy Kalifornia világklasszis borokat tud készíteni” - mondta róla Eric Wente.

1998-ban a Napa-völgynek több, mint 5,1 millió látogatója volt.

Napában 36 114 acre borszőlőt ültettek.
A borászatok száma: több, mint 240

Sonomában 40 520 acre borszőlőt ültettek.
A borászatok száma: 150

Mendocinóban 13 522 acre borszőlőt ültettek.
A borászatok száma: 36

Kaliforniában több, mint 70 A.V.A. van. A legismertebbek:

Napa Valley
Sonoma Valley
Russian River Valley
Alexander Valley
Dry Creek Valley
Los Carneros
Anderson Valley
Santa Cruz Mountain
Livermore Valley
Paso Robles
Edna Valley
Fiddletown
Stag's Leap

Az amerikai borok közel negyedét a Gallo forgalmazza. Évente több, mint 51 millió palackot termelnek - hetente majdnem egymilliót.

A kannás borokról

A „kannás bor” kifejezés az egyszerű, mindennapi fogyasztásra szánt borokra vonatkozik. Valószínűleg mindenki ismeri ezeket a borokat: általában valami általános megnevezést viselnek, mint például „chablis” vagy „burgundi”. Ezeket az olcsó, ám jól elkészített borokat eredetileg nem a hagyományos palackokba, hanem műanyag kannákba töltötték, innen a „kannás bor” elnevezés. Nagyon népszerűek, s a kaliforniai borok közül ezekből adják el a legnagyobb mennyiséget az Egyesült Államokban.

Kaliforniában Ernest & Julio Gallo - akik 1933-ban indították el borászatukat - a kannás borok fő termelői. Sokak szerint voltaképpen a Gallo testvérek hatására váltott át sok amerikai a tömény szeszről a borra. Számos más pincészet is készít kannás bort, köztük az Almadén, Paul Masson, illetve a Taylor California Cellars.

Véleményem szerint Kaliforniában készülnek a világon a legjobban elkészített kannás borok. Évről évre változatlan állaggal és minőséggel készülnek.



A Gallo „egyetem”

Ernest & Julio Gallo 1988-ban ünnepelték a boriparban eltöltött 65. évüket. A két testvér már azelőtt is régen a boriparban dolgozott, hogy a kaliforniai borok nemzetközi népszerűsége tettek volna szert. Nem csak, hogy az övék a világ legnagyobb borászata, de arról is híresek, hogy az elkészített borok átlagos színvonala náluk a legnagyobb. A kisebb kaliforniai borászatok legtöbb híres borásza Ernest & Julio Gallo irányítása alatt tanulta meg a szakmáját.

Itt egy rövid lista néhány Gallo „növendékről”, illetve a borászatokról, ahol dolgoztak:

BORÁSZ	BORÁSZAT
Bill Bonetti	Sonoma Cutrer
Jerry Luper	Chateau Montelena, Chateau Bouchaine, Rutherford Hill
Dick Peterson	Monterey Vineyards
Philip Togni	Togni Vineyards
Walter Schug	Schug Winery
Ed Sbragia	Beringer

CHARDONNAY

ESTATE BOTTLED
Ernest Gallo *Julio Gallo*

Milyen főbb fehérszőlő fajták teremnek Kaliforniában?

A legfontosabb kaliforniai fehérszőlő a chardonnay. Ezt a zöld héjú európai (*Vitis vinifera*) fajtát tartják a világ legjobb fehérszőlőjének. Az összes nagyszerű francia fehér burgundi, mint a meursault, a chablis vagy a Puligny-Montrachet, chardonnay-ból készül. Kaliforniában ez a legsikeresebb fehérszőlő, mely nagyszerű karakterrel és csodálatos zamatokkal rendelkező bort ad. Gyakran kis tölgyhordókban érlelik, ezzel is növelve komplexitását. A szőlőskertekben a terméshozam meglehetősen alacsony, s a szőlőért magas árat kérnek. A chardonnay mindig száraz, s az érlelést minden más amerikai fajtánál jobban meghálálja. A legjobb borok öt évig, vagy még tovább is jól tarthatók és érlelhetők palackban.



Cakebread Cellars

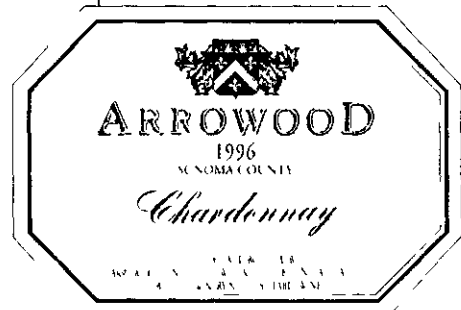


NAPA VALLEY

Chardonnay

1996

ALCOHOL 14.5% BY VOLUME



1999 két vezető asztali bora, melyet az U.S.A.-ban termeltek
Chardonnay
Sauvignon blanc/fumé blanc

Több, mint 300 különböző kaliforniai borászat árul chardonnay-t.

Miért kerül néhány chardonnay többre?

Ráadásként, mint már említettük, a borászatok ezeket a borokat fahordókban érlelik - néha több, mint egy évig. A tölgyhordók ára az elmúlt öt évben megduplázódott, átlagosan 600 dollárba kerül egy hordó. Ha hozzávesszük még a szőlő árát, illetve a tényleges eladásig eltelt időt, akkor mindjárt megértjük, miért kerülhetnek a legjobb kaliforniai chardonnay-k 25 dollárnál is többre.

Mi különbözteti meg a kaliforniai chardonnay-t másoktól?

Vegyük a következő példát: rengeteg márkás jégkrém van a piacon. Mindegyikhez hasonló alapanyagokat használnak, de csak egy Ben & Jerry's van. Ugyanez igaz a borokra is. A sok dolog közül, ami számít, felsorolok néhányat: Acéltartályban vagy fahordóban érlelték a bort? Mennyi időt töltött a hordóban? Honnan származik a szőlő?

Az égiek nagyszerű évjáratokkal lepték meg Kaliforniát a 1990-es években.

Miért címkézik a sauvignon blanc-t gyakran fumé blanc-nak? Róbert Mondavi úgy találta, hogy sauvignon blanc-t senki sem vesz, ezért megváltoztatta a bor nevét fumé blanc-ra. Csakis marketingfogás volt - a bor ugyanaz maradt. Az eredmény: szétkapkodták a vásárlók. Mondavi csak egy dologban hibázott: nem védette le a nevet, így bárki használhatja (és sok bórász használja is).

Van valamennyi chardonnay a kaliforniai chablis-ban?

Valószínűleg nincs, mivel a chardonnay a legdrágább fajta, melyet a legjobb minőségű kaliforniai borok készítéséhez használnak (ezért érdemes megjegyezni a „chardonnay” fajta nevet).

“Akkor miért mondta - *kérdezhetik* - az előző fejezetben, hogy chablis csakis 100 százalék chardonnay-ból készülhet?”

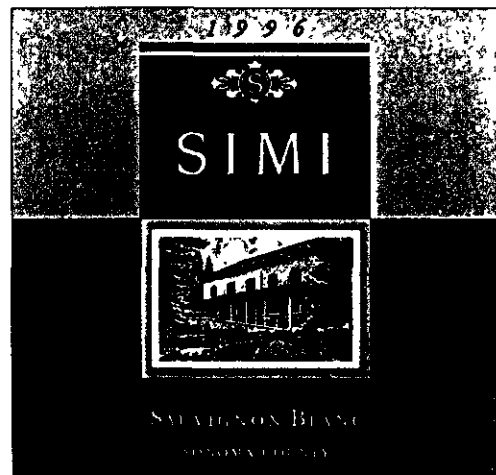
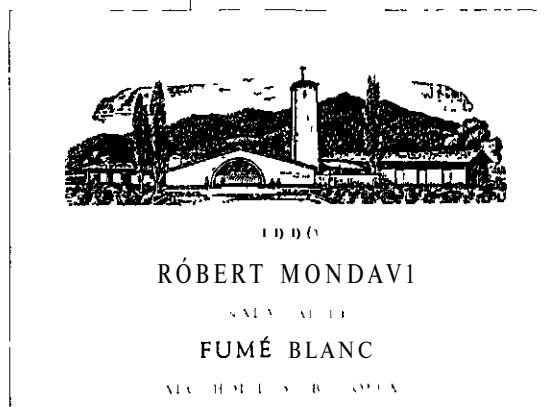
Jó kérdés! A francia szabályozás (Appellation d'Origine Contrôlée - A.O.C.) ezt írja elő. Ám azok a korai kaliforniai borászok, akik saját boraik elnevezéséhez híres európai borvidékek nevét „kölcsonözték” - például Chablis-ét - szőlőfajtától függetlenül termelték boraikat.

A legjobb kaliforniai chardonnay évjáratok 1995* 1996* 1997* 1999 2000

Note: * *signifies exceptional vintage*

Melyek a fő kaliforniai fehérszőlő fajták?

Sauvignon blanc - Időnként fumé blanc-nak címkézik. Ez az egyik olyan szőlőfajta, amelyből a bordeaux-i Graves száraz fehérborai, valamint a Loire-menti Sancerre és Pouilly-Fumé fehérborai készülnek Franciaországban. Ebből a szőlőből épp olyan jó borok készülhetnek Kaliforniában, mint Franciaországban. Időnként kis tölgyhordóban érlelik, esetenként pedig sémiion szőlővel keverik.



Chenin **Blanc** - A Loire-völgy leggyakoribb fajtája. Kaliforniában nagyon vonzó, lágy, könnyű bor készül belőle. Általában nagyon száraz vagy félszáraz változatai készülnek. Nagyon jó aperitif, egyszerű és gyümölcsös.

Gewürztraminer - Németországban és Elzászban egyaránt nagyon gyakori fajta. A bor erjedését gyakran édes vagy féledes fokon leállítják, mivel ez a szőlőfajta hajlamos keserűvé válni, s ennek így veszik elejét. A száraz változatok között is vannak azonban sikeresek.

Johannisberg rizling - Az igazi rajnai rizlinget, melyből Rajna és Mosel legjobb német borai - illetve Elzász francia borai - készülnek, fehér rizlingnek vagy egyszerűen csak rizlingnek is hívják. Ebből a szőlőből határozott karakterű borok készülnek - a csont száraztól a nagyon édes desszertborokig minden (ez utóbbiak önmagukban gyakran jobbak, mint desszert mellé fogyasztva). A legjobb rizlingek bukéja mindig élénk, illatos, egyszerre gyümölcsös és virágos.

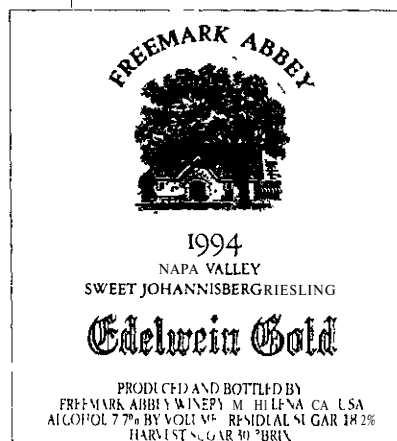
1981-ben a B.A.T.F. kérvényezte, hogy a Wine Institute tegyen javaslatot egy általános borászati normára, amellyel pontosan meghatároznák a „késői szüret”, illetve más olyan megnevezések jelentését, amelyek a bor stílusát a szüret idejéhez kötik. A szüretkor elért cukortartalom szerint megállapított kategóriák általában az 1971-es Német Bortörvényt követik.

Korai szüretelésű (Early Harvest) - A német Kabinett megfelelője, olyan borokra vonatkozik, melyek legfeljebb 20 Brix-fokon szüretelt szőlőből készültek.

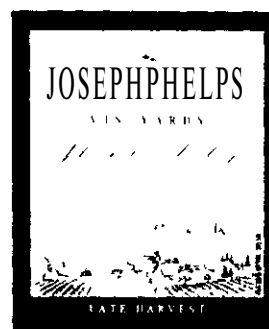
Szabályos vagy közönséges (Regular vagy Normál) - A címkén semmilyen különleges megnevezés nem jelzi az olyan borokat, melyek a hagyományos érettségű, 20-24 Brix-fokos szőlőből készültek.

Késői szüretelésű (Late Harvest) - A német Auslese megfelelője, a cukorszint minimum 28 Brix-fok.

Különlegesen válogatott késői szüretelésű (Special Select Late Harvest) - Ez a legmagasabb érettségi szint, melyhez a szőlőszemeket legalább 35 Brix-fokos cukortartalommal kell szüretelni. A német Trockenbeerenauslese megfelelője.



Brix-fok - Olyan mértékegység, amely az erjedés előtt méri a szőlőlé cukorszintjét.



A Botrytis cinerea szőlőszemekon kialakuló gombafajta, melyet „nemespenész” néven is ismerünk. Sauternes, valamint a gazdag német Beerenauslese, illetve Trockenbeerenauslese borok készítéséhez okvetlenül szükség van botrytisztes szemekre

Asztali borok esetében az alkoholtartalom hivatalosan 7% és 13,9% között lehet, 1,5 % eltérés engedélyezett mindkét irányban, amennyiben az eltérés nem lépi túl a bortörvény által megszabott határértékeket. Ha az alkoholtartalom meghaladja a 14%-ot, akkor azt a címkén fel kell tüntetni. A pezsgők alkoholtartalma 10-13,9% lehet, 1,5% eltérés engedélyezett.

Aperitif borok: 17%-20%; desszert borok: 18%-20%. Az utóbbi két borfajtánál 1% eltérés engedélyezett.

Ha a címkén feltüntetik a szőlőskert nevét is, akkor a borhoz felhasznált szőlőmennyiség 95%-a a megnevezett szőlőskertből kell hogy származzon, a szőlőskertnek pedig a szövetségi kormány által jóváhagyott A.V.A.-n belül kell elhelyezkednie.

Kaliforniai lelemény

Számos kaliforniai borászat kezdte késői szüretelésű rizlingjét német nevekkal, például Trockenbeerenauslese-ként árulni. A német kormány tiltakozására ez a gyakorlat megszűnt. Egy borász azonban a Trockenbeerenauslese rövidítésével T.B.A. néven kezdte árulni a borát. Ez megint tiltakozást váltott ki. A borász azonban ezúttal vitába szállt, mondván, hogy a T.B.A. nem a Trockenbeerenauslese, hanem a Totally Botrytis Affected (Teljesen botritiszfertőzött) rövidítése. Legyünk felkészülve, hogy még más ilyesmiről is hallunk.

Hogyan válasszak jó kaliforniai bort?

Kaliforniában nagyon sokféle különböző éghajlatú terület van, ez az egyik oka, hogy annyi szőlőfajtát termelnek itt. Néhány terület olyan hűvös, mint Burgundia és Champagne, míg mások olyan melegek, mint a Rhone-völgy, Olaszország, Spanyolország vagy Portugália. S ha még ez sem elég változatos-ságnak, akkor ráadásként ott vannak e borvidékek belső vidékei saját „mikroklímájukkal” vagy az időjárason-belüli-időjárással. Ilyen mikroklíma például Sonoma megyében az Alexander-völgy (amely az A.V.A. minősítésű területek közé tartozik).

Ahhoz, hogy jobban megértsük ezt a fogalmat, vizsgáljuk meg közelebb-ről a Clos Du Bois címkéjét.

Állam:

Kalifornia

Megye:

Sonoma

Bortermelő körzet:

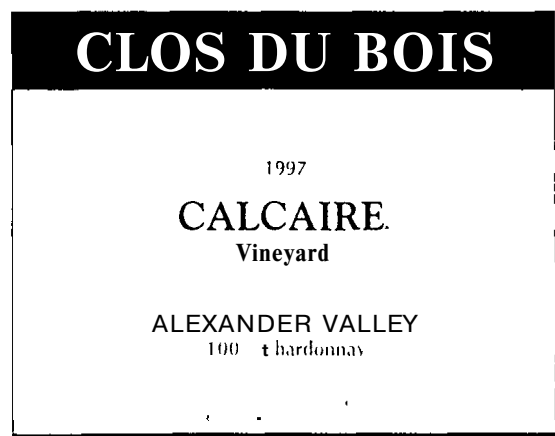
Alexander Valley

Szőlészet:

Calcaire

Borászat:

Clos Du Bois



Térjünk vissza még egyszer a címkére. Kalifornia borcímkéiről minden szükséges információt megtudhatunk a borról - még többet is. A következőkben felsorolok néhány rövid tippet, melyek segíthetnek nekünk, ha kedvenc kereskedőnk polcain kutakodunk. A fenti címke szolgál példaként.

A címkén a termelő neve a legfontosabb információ. Jelen esetben a termelő Clos Du Bois.

1983 januárjától kezdve, ha a szőlőfajtát feltüntetik a címkén, akkor a bornak legalább 75 százalékban ebből a fajtából kellett készülnie. 1983 előtt készült borok esetében ez minimum 51 százalék. Esetünkben a címke mutatja, hogy a bor chardonnay szőlőből készült.

Ha a címkén feltüntetik az évjáratot, akkor a felhasznált szőlő 95 százalékát abban az évben kellett, hogy szüreteljék.

Ha a címkén szerepel a „California” megjelölés, akkor a nevezett borhoz csakis Kalifornia határain belül termelt szőlőt használhattak fel.

Ha a címkén a szövetségi kormány által elismert bortermelő körzet (A.V.A.), például az Alexander-völgy (ahogy a példaként vett címkén láthatjuk) neve szerepel, akkor a borhoz felhasznált szőlő legalább 85 százalékának az adott körzet határain belülről kell származnia.

Az alkoholtartalmat százalékban adják meg. Általában minél nagyobb az alkoholtartalom, annál „testesebb” lesz a bor.

A „termelte és palackozta” felirat azt jelenti, hogy a bor legalább 75 százalékát a nevezett pincészetben erjesztették.

Néhány borász pontosan megadja, hogy a bor milyen szőlőfajtákat tartalmaz, és/vagy a szőlő szüreteléskor mért cukortartalmát, és/vagy a maradék cukor-tartalmat (ez alapján tudjuk megállapítani, hogy mennyire édes vagy száraz a bor).

Mit értünk „stílus” alatt? Hogyan alkotják meg a különböző kaliforniai borstílusokat?

A stílus a szőlő és a bor karakterisztikájára utal. Ez az egyéni termelő - a szőlőben rejlő összes lehetőség kiaknázása érdekében különböző technikákkal kísérletező „művész” - védjegye.

A legtöbb borász egyetért abban, hogy a borkészítés sikere 95 százalékban a szőlő minőségén múlik, amellyel dolgozni kezdenek. A maradék öt százalék őrizheti a borász „keze nyomát”. Most felsorolunk egy-kettőt abból a több száz döntésből, melyet a borásznak - a bor stílusának kialakításához - meg kell hoznia:

Mikor szüretelje le a szőlőt?

Rozsdamentes acéltartályban vagy tölgyhordóban erjessze a mustot? Mennyi ideig erjessze? Milyen hőmérsékleten?

Érlelje-e a bort? Milyen hosszú ideig? Ha érleli, akkor tölgyhordóban-e? Milyen tölgyhordóban - amerikaiban vagy franciában?

Milyen szőlőfajtákat keverjen, milyen arányban?

Mennyi ideig pihentesse a bort palackban, mielőtt eladná?

"A „borász” feladata, hogy tökéletesen előhozza a gyümölcsben természetesen benne rejlő lehetőségeket."
Warren Winiarski, borász/tulajdonos, Stag's Leap Wine Cellars, Napa-völgy

Még egy adalék a borászokhoz és stílusokhoz: Kaliforniában sok borász vándorol egyik borászatról a másikra, ahogy a szakácsok váltogatják az éttermeket. Ez egyáltalán nem szokatlan. Amennyiben egy „recept” különösen sikeresnek bizonyul, akkor azt különböző helyeken is felhasználhatják újra és újra, de kikísérletezhetnek és megalkothatnak új stílusokat is.

Már annyiszor említettem a rozsdamentes acéltartályban végzett erjesztést, hogy ideje megadnom ennek pontos leírását is - azoknak, akiket érdekel. A tartályok hőmérséklete szabályozható, így a borász végig szabályozhatja, hogy az erjedés milyen hőmérsékleten folyjék. Választhatja például az alacsony hőmérsékletű erjesztést, amely megőrzi a gyümölcsösséget és a könnyedséget, valamint megelőzi az oxidációt és a bamu-lást.

Zellerbach nagykövet, a Henzell borászat alapítója, az első olyan kaliforniai termelők közé tartozott, akik a burgundi stílus eléréseért kis francia tölgyhordókban érlelték boraikat.

"A gyümölcsök nagylelkűsége több stílusvariációt enged meg Kaliforniában, mint Európában."

- Warren Winarski, borász, tulajdonos, Stag's Leap Wine Cellars Napa Valley

"A kaliforniai borok soha nem stilizálódnak úgy, mint az európaiak, mivel nekünk sokkal nagyobb terünk van a kísérletezésre. Én többre tartom azt a szabadságot, hogy olyan bort készíthetek, amelyet én szeretnék, mint az A.O.C. törvények által nyújtott biztonságot. A szabályozások csökkentik a kísérletezési kedvet"

- Louis Martin

A kaliforniai boroknak nincsen olyan osztályozási rendszere, amely hasonlítana az európaiakra.

A listát még akármeddig folytathatnánk. Mivel ilyen sok választási lehetőség adódik a borkészítésben, a termelők ugyanabból a szőlőfajtából sokféle stílusú bort készíthetnek - így mi is kiválaszthatjuk az ízlésünknek megfelelőt. Az Egyesült Államok borkészítésére jellemző viszonylagos szabadság miatt a kaliforniai borok „sokfélesége” továbbra is megmarad.

Mennyiben különbözik a kaliforniai borkészítés az európai technikáktól?

Sok diákom kérdezte ezt tőlem, s én csak azt tudtam mondani nekik, örülök, hogy mindent megtanultam a francia, olasz, német, spanyol és a többi európai borról, mielőtt még Kaliforniával megbirkóztam volna. Az európai borászat olyan hagyományokat teremtett, melyek lényegileg semmit sem változtak évszázadok óta. Ezek gyakorlata magába foglalta a szőlőtermesztés és a szüret, sőt néhány esetben a borfeldolgozás módszerét is.

Kaliforniában kevés hagyomány van, a borászok pedig teljes mértékben fel tudják használni a modern technológiát. Ezentúl még szabadon is kísérletezhetnek, új termékeket hozhatnak létre. Néhány, kaliforniai borászok által gyakorolt kísérletezési módszert - például a különböző szőlőfajták keverését új stílusú borok készítéséhez - néhány európai ország bortörvényei tiltják. A kaliforniai borászoknak tehát megvan az a lehetőségük, hogy sok új ötletet kipróbáljanak - ezek a lehetőségek néha az európai borászok számára tiltottak.

Kalifornia borászata abban is különbözik az európaiktól, hogy sok kaliforniai borász teljes borválasztékot kínál. Sok nagyobb kaliforniai borászat húsznál is több különböző bort készít. Bordeaux-ban a legtöbb chateau egy- vagy kétféle bort készít.

A modern technológia és a kísérletezés mellett a szőlőtermesztés alapjait sem hagyhatjuk figyelmen kívül: a kaliforniai esőzések, az időjárás, a termőtalaj-típusok nagyban különböznek az európaiktól.

Milyen a kaliforniai fajborok ára?

Nem tehetünk szükségszerűen egyenlőségjelet a minőség és az ár közé. Néhány kiváló Kaliforniában készített fajbor ára bőven belefér egy átlagvásárló költségvetésébe. Másrészt vannak fajborok (főként chardonnay és cabernet sauvignon), melyek meglehetősen drágák lehetnek.

Mint minden piacon, az árakat itt is a kereslet-kínálat törvénye határozza meg. Az új borászatokat azonban a beindítás költségei is terhelik, ez pedig néha a borok árában is tükröződik. A régebbi, megállapodott borászatok, melyeknél a befektetés már rég megtérült, viszont alacsonyabban tarthatják az árakat, ha a készlet-igény arány ezt úgy kívánja.

Euroborászat Kaliforniában

Sok ismert és elismert európai borász vásárolt kaliforniai szőlőskerteket, ahol saját borát készíti. Több mint 45 kaliforniai borászat van európai, kanadai vagy japán társaságok tulajdonában.

- Az egyik legtekintélyesebb közös vállalkozás Philippe de Rothschild bárót, a Château Mouton-Rothschild akkori tulajdonosát, illetve a napa-völgyi Róbert Mondavit egyesítette, mely frigyből az Opus One nevű bor született.

- A bordeaux-i Château Pétrus tulajdonosának, a Moueix családnak Kaliforniában is vannak birtokai. Boruk bordeaux-i stílusú keverék, Dominus néven árulják.

- A Moët & Chandon - mely a **Moët-Hennessy** része - a napa-völgyi Domaine Chandon tulajdonosa. Szintén övék a Schieffelin & Somerset Company, valamint a jól ismert sonomai borászat, a **Simi**.

A Kaliforniában működő egyéb európai borászatok:

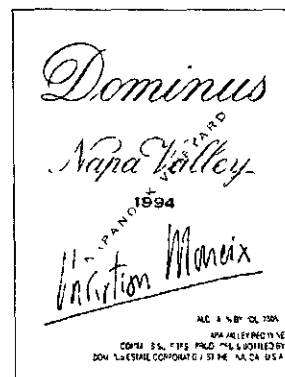
- Roederernek Mendocino megyében vannak szőlőültetvényei, s Roederer Estate néven termel

- Mumm pezsgőt készít, Mumm Cuvée Napa néven.

- Taittinger saját pezsgőt fejlesztett ki, Domaine Carneros néven.

- A spanyol pezsgőház, a Codorniu Codorniu Napa néven futtat borászatot; Freixenet-nek pedig Sonoma megyében van földje, ahol Glória Ferrer néven készít bort.

- A spanyol Torres családnak Sonoma megyében van borászata, a Marimar Torres Estate.



Az Egyesült Államok bor-exportja 448 százalékkal - az 1989-es 98 millió dollárról az 1998-as 537 millió dollárra - emelkedett.

Véssük eszünkbe, hogy ha kaliforniai bort vásárolunk, az árak nem mindig a minőségre utalnak.

**Nagyobb mint
Hollywood**

A borgazdaságok

33 milliárd dollárral járulnak hozzá a Kaliforniai gazdasághoz. A filmgyártás 30 milliárddal.

BOROK ÉS ÉTELEK

Margrit Biever és Róbert Mondavi (Róbert Mondavi Winery) - A chardonnay-hez: osztriga, homár, halak beurre blanc mártással, illetve szarvasgombás fácánsaláta. A sauvignon blanc-hoz: hagyományos fehérhúsok vagy halételek, hirtelen sült vagy grillezett hal (amennyiben a hal nem túl olajos).

Francis Mahoney (Carneros Creek Winery) - A chardonnay-hez: szárnyasok, sonka és tengeri ételek mártásban. A sauvignon blanc-hoz: hal, pulyka, kagyló, előételek.

Dávid Share (Dry Creek) - A chardonnay-hoz: frissen főtt Dungeness rák Zatarains rákolajban, New Orleans-i módra. Olvasztott vajjal és egy nagy francia kovászos cipóval kínáljuk. A sauvignon blanc-hoz: „A friss lazacot majdnem mindenféle módon elkészítve szeretem. Én személy szerint legszívesebben az egész lazacot vagy a lazacfiét alufóliába göngyölöm és faszén felett megsütöm. Tegyük a lazacra hagyma- és citromszeleteket, jókora adag friss kaprot, borsozzuk meg az egészet, majd csavarjuk bele a fóliába. Süssük faszén felett, amíg éppen jó lesz. A lazacot sütőbe téve tartjuk melegen, a lét ontsuk át egy edénybe, sűrítjük be, szűrjük le, majd keverjük el egy kis joghurttal. Jó étvágyat!”

Warren Winiarski (Stag's Leap Wine Cellars) - Chardonnay-hoz: kagyló, lazac könnyű holland mártással.

Janet Trefethen (Trefethen Vineyards) - Chardonnay-hoz: faszéneken sült egész lazac sóskamártásban. Rajnai rizlinghez: hirtelensült fésűskagyló leveszöldségekkel.

Richárd Arrowood (Arrowood Vineyards & Winery) - a Chardonnay-hoz: Konzerv Sonomai Dungeness rák, köményes vajjal.

Bo Barret (Chateau Montelena Winery) - Chardonnay-hoz: lazac, pisztráng vagy kaliforniai kagyló, faszéneken sütvé, olívaolajjal, citromszeletekkel.

Jack Cakebread (Cakebread Cellars) - 1996-os Cakebread Cellars Napa Valley Chardonnay-nénkhez: bruschetta erdei gombával, lencsés-gombás töltött csirkemell, laposhal karamellizált rókagombával és endíviasalátával.

Ed Sbragia (Beringer Vineyards) - Chardonnay-hoz: homár és lazac sok vajjal.

Rodney Strong (Rodney Strong Vineyards) - Chardonnay-hoz: Dover nyelvhál.

**Kaliforniai borászatok az 1998-as Wine Spectator kritikusai által
kiválasztott legjobb borászatok között**

Arrowood	Flóra Springs	Joseph Phelps
Araujo	Franciscan	Pine Ridge
Beaulieu Vineyard	E. & J. Gallo	Prager
Beringer	Geyser Peak	Ridge
Bernardus	Grgich Hills	Rochioli
Bonny Doon	Groth	Roederer Estate
Buena Vista	Hanzell	Saintsbury
Caymus	Heitz	Sanford
Chalk Hill	The Hess Collection	Schramsberg
Chalone	William Hill	Shafer
Chateau St. Jean	Iron Horse	Silverado Vineyards
Chateau Montelena	Jordán	Silver Oak
Chateau Souverain	Kendall-Jackson	Simi
Clos du Bois	Kenwood	Snowden
Codorniu Napa	Kistler	Sonoma-Cutrer
Cuvaison	Landmark	Spottswoode
Dalia Valié	Laurel Glen	Stag's Leap Wine Cellars
Diamond Creek	Markham	Stag's Leap Winery
Domaine Carneros	Matanzas Creek	Steele
Domaine Chandon	Merryvale	Sterling
Dominus Estate	Mer Soleil	Stonestreet
Duckhorn	Róbert Mondavi	Rodney Strong
Dunn	Mount Veeder	Talbott
Estancia	Mumm Cuvée Napa	Philip Togni
Far Niente	Niebaum-Coppola	
Ferrari-Carano	Opus One	
Fetzer	Pacific Echo	

**A hét legnagyobb borfo-
gyasztó állam:**

1. Kalifornia
2. New York
3. Florida
4. Texas
5. Illinois
6. New Jersey
7. Pennsylvania

BERINGER.

*Fermented in French Oak Barrels, and
Aged Sur Lie for Nine Months*

ALCOHOL 13.5% BY VOLUME

Aki még többet szeretne tudni a kaliforniai borokról, azoknak a következő könyveket ajánlom: Bob Thompson: A Wine Atlas of California, James Halliday: Wine of California, James Laube: California Wine, Matt Kramer: Making Sense of California Wine. A pletykakedvelőknek ajánlom James Conaway Napa című könyvét.

L
L
L
L
L
L
L
i
L
L
L
1
i
1
1



Németország fehérborai

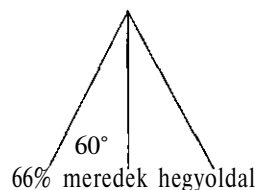
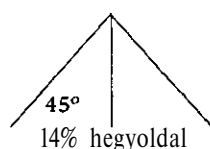
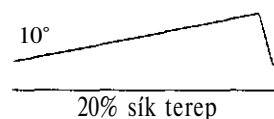
Mielőtt belekezdünk a német fehérborok tanulmányozásába, mondják meg ősintén: bemagolták Chablis hét Grand Cru területét, a Côte d'Or 33 Grand Cru-jét, illetve a Napa-völgy 240 különböző szőlőskertjét? Remélem, mindenki megtette, így most belefoghatunk Németország több mint 1400 bortermelő falvának és több mint 2600 szőlőskertjének megtanulásába. Nem lesz gond, ugye? 4000 egyszerű kis név, mi az nekünk?

Valójában ha 1971 előtt kezdtük volna tanulni Németország borait, akkor 30 000 névre kéne emlékeznünk. Ezek különböző tulajdonosok kezén lévő nagyon kis földterületek voltak, innen a sok név.

1971-ben a kormány lépéseket tett a célból, hogy a német borászat zűrzavaros helyzetét felszámolja. Az új szabályozások szerint egy szőlőskertnek legalább 12,5 acrért kell felőlelnie. Ez a törvény látványosan megrövidítette a szőlőskertek listáját, ám nőtt a tulajdonosok száma.

Németország a világ bortermelésének mindössze két-három százalékát adja. (Tudjuk, hogy a sör a nemzeti ital.) S hogy milyen borokat termel, az nagyban az időjárástól függ. Miért van ez? Nos, nézzük meg, hol található a földrajzilag ezek a borvidékek. Németország a legészakibb ország, ahol a szőlő még megterem. A szőlőskertek nyolcvan százaléka hegyvidékek lejtőin található. Németország elfelejtheti a gépi szüretet.

A lenti ábrák alapján pontosabb képet alkothatunk arról, hogy a német borászoknak milyen körülményekkel kell megbirkóznuk a szőlőtermesztésért és a borkészítésén.



Az elmúlt tíz évben a szőlőskertek területe 10%-kal nőtt.

Franciaország tízszer annyi bort termel, mint Németország.

Németországban 100 000 szőlőtermelő mintegy 270 000 acre földet művel, azaz fejenként átlagosan 2,7 acre-t.

Milyen hideg van itt?

Ha a világtérképen ráténénk az ujjunkat Németországra, majd követnénk az északi szélesség 50. fokát nyugati irányba Észak-Amerikáig, akkor a kanadai Új-Fundland szigetére mutatnánk.

Egy szüretelőgép hatvan ember munkáját képes elvégezni.

A moseli borok 80%-a készül rizling szőlőből, míg Rheingau-ban a borok 82%-a rizling.

A 85-ös fontos szám, melyet érdemes megtanulni a német borok esetében:

- a német borok 85%-a fehér
- ha a címkén feltüntetik a szőlőfajtát - például a rizlinget -, akkor a boroknak minimum 85%-ban rizling szőlőből kell készülnie.

- Ha a német borcímkén feltüntetik az évjáratot, a borhoz felhasznált szőlő 85%-át a megjelölt évben kellett szüretelni. A legjobb német borászok 100%-os fajborokat készítenek, s az évjáratot feltüntetik a címkén.

Németország 1989-es újraegyesítésével tizenhárom különböző vidéken termelnek bort.

Németországi szőlőfajták

Rajnai rizling	23%
Müller-Thurgau	21%
(rizlingszilváni)	
Szilváni	7%

Németországban vörösbort is készítenek, de csak 15%-ban. Miért? Németország hűvös északi éghajlatán a kékszőlő egyszerűen nem terem olyan jól, mint a fehér.

A rajnai és a moseli borokat külsőre könnyen megkülönböztethetjük egymástól, mivel a rajnai borokat barna, a moseli borokat zöld üvegbe palackozzák.

Melyek a legfontosabb szőlőfajták?

Rajnai rizling - Vitathatatlanul a legelterjedtebb és legjobb Németországban termelt fajta. Ha egy címkén nem látjuk a „Riesling” feliratot, akkor valószínűleg nagyon kevés rizling van a borban, ha van egyáltalán. És jusson eszünkbe: a német bortörvények szerint a címkén feltüntetett szőlőfajtának a bor legalább 85 százalékát kell adnia. A Németországban ültetett szőlők 23 százaléka rizling.

Szilváni - Ebből a fajtából készül a német borok 7 százaléka.

Müller-Thurgau (rizlingszilváni) - Rizling és saszla keresztezése.

Melyek a főbb német borvidékek?

Németországban tizenhárom borvidék van. Vajon ezeket is ugyanúgy a memóriánk gondjaira kell bízni, mint a könyvben megemlített többi sok száz nevet? Egyáltalán nem. Miért foglalkoznánk mind a tizenhárommal, amikor csak négyet kell ismernünk?

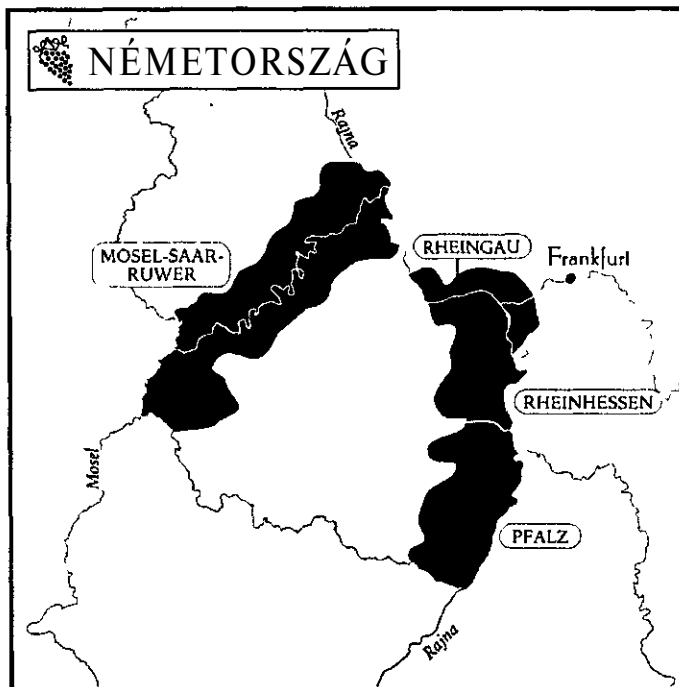
Az egyik ok, amiért ezt a négy régiót a többi elé helyezem az, hogy az Egyesült Államokban ritkán találkozhatunk a többi német borvidékkel. A másik ok pedig az, hogy ezeken a területeken készülnek a legjobb borok Németországban. A négy terület:

Rheinessen

Pfalz (1992-ig Rheinpfalz)

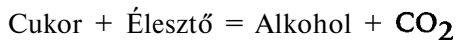
Mosel-Saar-Ruwer

Rheingau



Milyen a német borok stílusa?

A borokban egyensúlyban van az édesség, a savasság, illetve az alacsony alkoholtartalom. Emlékezzünkaképletre:



Mi állítja elő a cukrot? A nap! Ha jó évünk van, szőlőnk pedig egy déli lejtőn van, akkor rengeteg napfényt kap, így elég magas cukortartalom alakul ki a jó bor készítéséhez. Sok olyan év van azonban, amikor a borászok nem ilyen szerencsések, s nincs elég napfény ahhoz, hogy szőlőiket megérlelje. Az eredmény: magasabb savasság és alacsonyabb alkoholtartalom. Ennek ellensúlyozására néhány borász cukrot keverhet erjesztés előtt a musthoz, így megnöveli az alkoholtartalmat. Ahogy ezt már korábban említettem, ezt a folyamatot chaptalozásnak hívják. (Megjegyzés: A magasabb minőségű német borok esetében tilos a chaptalozás).

Három alapvető német borstílus létezik:

Trocken - száraz

Halbtrocken - félszáraz

Fruity - félédestől a nagyon édesig

Megjegyzés a Süß-Reserve-ről

Általános tévhit a német borokkal kapcsolatban, hogy az erjedés leáll, így a maradék szőlőcukor adja a bor természetes édességét. Épp ellenkezőleg, a borokat szárazra erjesztik. Sok német borász visszatart bizonyos mennyiségű, ugyanabból a szőlőskertből és évjáratból származó azonos fajtájú és édességi szintű erjesztetlen szőlőlét. Ez a Süß-Reserve, mely az összes természetes szőlőcukrot tartalmazza, és melyet a már megerjesztett borhoz adnak hozzá. A legjobb birtokok nem alkalmazzák a Süß-Reserve módszert, inkább az erjedés leállítására bízzák a kívánt stílus elérését.

Milyen különböző szintek vannak a német boroknál?

Az 1971-es német törvények két fő kategóriát határoznak meg. A bor vagy Tafelwein, vagyis „asztali bor”, vagy Qualitätswein, vagyis „minőségi bor”, melyet néha QbA-nak rövidítenek.

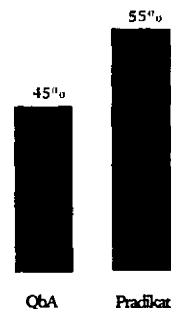
Tafelwein - A legalacsonyabb minősítés, melyet Németországban termelt bor kaphat, a szőlőskert nevét soha nem tüntetik fel rajta.

A német borok gyakran 8-10%-os alkoholtartalommal rendelkeznek, szemben a 11-13%-os francia átlaggal.

Jó időjárás esetén minél tovább marad tőkén a szőlő, annál édesebb lesz - ám a borász kockázatot vállal, ha vár a szürettel, mivel rossz időjárás esetén az összes szőlője tönkremehet.

Ahogy a német borászok mondják: „100 napsütéses nap jó bort ad, de 120 napsütéses nap ad kiválót.

1999 ÉVJÁRAT



Qualitätswein - szó szerint „minőségi bor”.

1. *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*: a QbA olyan minőségi borra utal, amely a tizenhárom minősített terület valamelyikéről származik.

2. *Qualitätswein mit Prädikat*: Minőségi bor kitüntetéssel - jó anyag. Ezeket a borokat talán nem chaptalozták: a borásznak nem tiltott a must cukrozása. Minőség, ár és a szüretelt szőlőszemek érettsége alapján a minőségi borok emelkedő sorrendben:

Kabinett - Könnyű, félszáraz borok átlagos érettségű szemekből. Ára: \$9-\$18.

Spátlese - Összetett szó, a „késő” jelentésű spát és a „szedés” jelentésű lese szóból alkották. Vagyis „késői szedésű”. Ami pontosan leírja ennek a közepes stílusú bornak a nyersanyagát - olyan szőlőszemekből készült, melyeket a normál szüret után szedtek le. A többlet napsütéses napok testesebb, intenzívebb ízű bort adnak. Ára: 11\$-25\$.



A Spátlese lovas: Az első késői szüretelésű bor

A történet szerint Schloss Johannisberg szőlőskertjeiben a szerzetesek addig nem szüretelhetek, amíg nem kapták meg a fuldai apát engedélyét. Az 1775-ös év szüreti időszakában az apát egy zsinaton vett részt. Abban az évben korábban értek be a szemek, s néhány már kezdett a tőkéken rothadni. A szerzetesek kezdtek aggódni, ezért lovas futárt küldtek az apáthoz, engedélyezze nekik a szüretet. Mire a lovas visszatért, a barátok már azt hitték, az egész termés odaveszett, de azért habozás nélkül nekiláttak a szüretnek. Meglepetésükre a bor a legjobbakközé tartozott, amit valaha is megízleltek. Ez volt a Spátlese-stílusú borok kezdete.

Weingut R. Neckerauer
17 67156 WUISNHILM (W) 11111



PFALZ

1994cr

RIESLING

BEERENAUSLESE

Weisenheimer I Hasenzelle

QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT

A P Nr 5 144 136 15 95

ERZUGERABEILUNG

375 ml PRODUCT OF GERMANY 9% by vol Aic

Auslese - Tükörfordításban „kiszedett”, ami azt jelenti, hogy a szőlőt a különösen érett fürtök közül válogatták ki, s ez közepes vagy testes bort eredményez. Valószínűleg mindenki hasonló eljárással szedi a paradicsomot a kertjében: leszedi a különösen éretteket, a többit a száron hagyja. Ára: \$15-\$35.

Beerenauslese - Összetett szó: beeren - „bogyók”, aus - „ki”, lese - szedés. Elég egyszerű (ne hagyjuk, hogy a nagyobb nevek megtréfáljanak minket): ezeket a bogyókat (szőlő) egyenként szedték. Németországot azokról a desszertborokról ismerik, melyek ezekből a mézédesszemekből készülnek.

Beerenauslese minden tíz évben egyszer vagy kétszer készül. Nem példa nélküli eset, hogy egy jó Beerenausleséért több mint 250 dollárt kérjenek.

Trockenbeerenauslese - Egy lépéssel a Beerenauslese felett van, mivel ehhez aszalják a szemeket (trocken), így ezek inkább mazsolához hasonlítanak. Ezek a „mazsolásított” szőlőszemek adják a leggazdagabb, legédesebb, leginkább mézízű - és legdrágább borokat.

Eiswein (Jégbor) - Nagyon ritka, édes, koncentrált bor, amely a tőkén maradt, megfagyott szemekből készül. Ezeket még fagyott állapotban préselik. Az 1971-es német bortörvények szerint ilyen bort legalább Beerenauslese érettségű szemekből lehet készíteni.

Mi a Botrytis Cinerea?

A *Botrytis cinerea*, Németországban Edelfäule-ként ismerik, olyan penészgomba, amely (speciális időjárási körülmények között) megtámadja a szőlőszemeket, ahogy azt a Sauternes-ről szóló fejezetben leírtuk. Azért említettem a „speciálist”, mivel ez a „nemesrothadás” kulcsfontosságú a Trockenbeerenauslese, illetve a Beerenauslese készítésében.

A *Botrytis Cinerea* az érési szak végén jelenik meg, amikor az éjszakák hűvöseks és harmatosak, a reggelek pedig ködösek, ám napközben meleg van. A gomba által kikezdett szőlőszem megtöpped, víztartalma csökken, cukortartalma viszont sűrűsödik. (Emlékezzünk, hogy a szőlő 90 százalékban víz.) A penészes szőlőszemek nem nyújtanak túl gusztusos látványt, de ne hagyjuk, hogy a látvány megteveszen minket. A bizonyíték ott van a borban.

Mi a különbsége egy 50 és egy 150 dolláros Beerenauslese között (a 100 dolláron kívül)?

A fő különbség a szőlő. Egy 50 dolláros palack valószínűleg rizlingszilvániból vagy szilvániból készült, a 150 dolláros pedig rizlingből. Ráadásul az a hely is meghatározza - részben - a minőséget, ahonnan a szőlő származik. A legjobb Beerenauslese, illetve Trockenbeerenauslese borok a Rajna-mentén vagy Moselben készülnek.

A borok minősége magasabb, ha:

Alacsony hozamon termelik a szőlőt.

A szőlő kiváló szőlőkertből származik.

A bort kiváló borász készíti.

A szőlő nagyszerű éghajlaton vagy nagyszerű évjáratban termett.

Az első
Trockenbeerenauslese
1921-ben készült
Moselben.

Ma a legtöbb német bort, így a Beerenauslesét, illetve a Trockenbeerenauslesét is tavasszal és kora nyáron palackozzák. Többségük már nem kap további hordós vagy tankérelést, mivel rájöttek, hogy a ráadás hordós érlelés elpusztítja a gyümölcsösséget.

Kevin Zraly kedvenc
termelői:

Fritz Haag	Mosel
Egon Muller	Mosel
J.J. Prum	Mosel
Dr. Loosen	Mosel
Kesselstatt	Mosel
S.A. Prum	Mosel
Selbach-Oster	Mosel
Dr. H. Thanisch	Mosel
Burklin Wolf	Pfalz
Muller-Catoir	Pfalz
Weil	Rheingau
Josef Leitz	Rehingau
Strub	Rheinhessen
Schloss Johannisberg	Rheinhessen

Mire figyeljek, ha egy étteremben német bort rendelek, vagy ha a helyi kereskedőnél vásárolok ilyet?

Elsősorban arról kell meggyőződni, hogy a bor a négy fő borvidék egyikéről származik-e. Ezen borvidékek: Mosel-Saar-Ruwer, Rheinhessen, Rheingau és Pfalz, melyek szerintem egész Németország legfontosabb minőségibor-termelő vidékei.

Másodszor azt nézzük meg, hogy a bor rizlingből készült-e. Aki a német borokat tanulmányozta és kóstolta, mind azt mondja, hogy a rizling a legjobb ízkaraktérű. A borcímkén lévő rizling felirat a minőséget jelzi.

Győződjünk meg az évjáratról is. Nagyon fontos, különösen a német boroknál, hogy tudjuk, a bort jó évben készítették-e.

Végezetül talán a legfontosabb, hogy jó nevű termelőtől vagy borásztól vásároljunk. Ezek kiválasztásához nagyszerű forrás: Gault-Millau Guide to Germán Wine.

Mi a különbség a rajnai és a moseli borok között?

A rajnai borok általában testesebbek, mint a moseliek. Egy moseli általában savasabb, illetve alacsonyabb alkoholtartalmú, mint egy rajnai. A moseli bor több őszi gyümölcsöt: almát, körtét, birsalmát mutat, míg a rajnai borban inkább nyári gyümölcs: barack, sárgabarack és nektarin van.

Néhány fontos falu, melyeket érdemes keresni:

Rheingau
Eltville
Erbach
Rüdesheim
Raenthal
Hochheim
Johannisberg
Mosel-Saar-Ruwer
Érden
Piesport
Bernkastel
Graach
Ürzig
Brauneberg
Wehlen

JOSEF LEITZ
WEINGUT



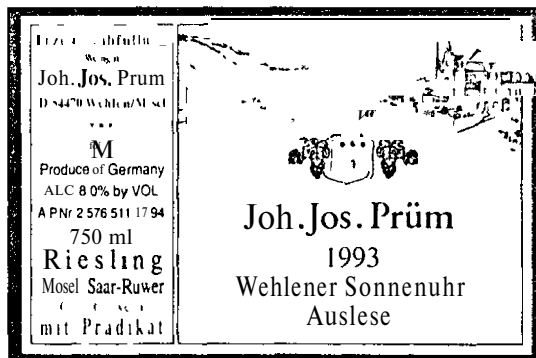
1997

Rudesheimer Berg Roseneck
Riesling Spätlese

DEUTSCHER WEIN
VERBAND
RHEINLAND-PFALZ

DEUTSCHER WEIN
RHEINGAU

Egyáltalán kinek a
borászata ez?
Piesporter Goldtropfchen
- 350 tulajdonos
Wehlener Sonnenuhr
- 250 tulajdonos
Brauneberger Juffer
- 180 tulajdonos



Rheinhessen

Oppenheim
Nackenheim
Nierstein

Pfalz

Deidesheim
Forst
Wachenheim
Ruppertsberg
Dürkheimer



Miképp lehet megfejtenia német borcímkék rejtélyét?

A német borcímkék rengeteg információt adnak. Nézzük például az alábbi címkét:

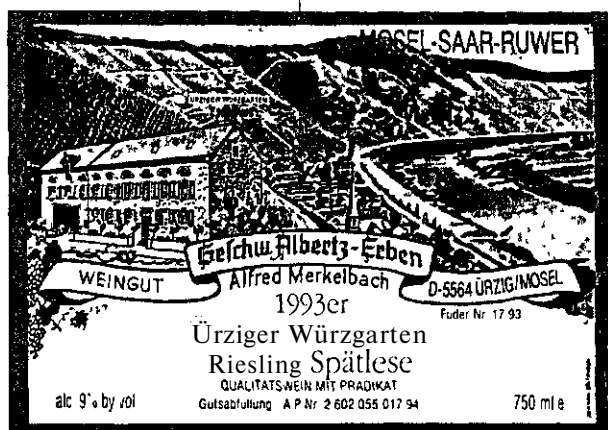
1. Mosel-Saar-Ruwer - Ebből a régióból származik a szőlő. Megjegyzendő, hogy ez az általunk tárgyalt négy nagy régió egyike.
2. 1993 - Ebben az évben szüretelték a szőlőt.
3. Ürzig a város, Würzgarten pedig a szőlőskert, ahonnan a szőlő származik. Németül az „er” képzőt teszik a város neve mellé, így az Ürziger hasonló képzett szó, mint ahogy a New Yorkból származó ember New Yorker.
4. Spätlese az érettségi szintet jelöli, ebben az esetben késői szüretelésű szőlőt jelent.
5. Riesling (rizling) a szőlőfajta neve. Ezért a bor legalább 85 százalék rizlinget tartalmaz.
6. Qualitätswein mit Prädikat a bor minőségi szintjét jelöli.
7. A.P. Nr. 2 602 055 017 94 a hivatalos próbaszám - bizonyítja, hogy a bort különböző ízlelési minták alapján tesztelték, s a bor megfelelt a szigorú állami minőségi előírásoknak.
8. Gutsabfüllung birtokon palackozott (saját palackozású) bort jelent.

Milyen fehérbortrendek vannak mostanában Németországban?

Ahogy az amerikai borfogyasztók ízlése a kommersz boroktól a minőségi fajborok, valamint a szárazabb borok felé tolódt, úgy tűnik fel egyre több német bor az amerikai boltokban. A német borokat az is hátravetette az amerikai piacon, hogy felment az áruk. Érzéseim szerint azonban a könnyebb stílusú

Minden Qualitätswein és Qualitätswein mit Prädikat bornak át kell esnie egy hivatalos laboratóriumi vizsgálaton és ízpróbán, ahol egy hivatalos számot kapnak, mielőtt a bor kereskedelmi forgalomba kerülne.

Véssük barátaink eszébe ezt az apróságot:
A.P. Nr. 2 602 055 017 94
2 = kormányhivatal vagy kísérleti állomás
602 = a palackozás helyének azonosító kódja
055 = a palackozó személyi kódja
017 = adószám
94 = ebben az évben vizsgálta meg a bizottság a bort



A Beerenauslese és
Trockenbeerenauslese
legjobb évjáratai:
1985, 1988, 1989, 1990



Trocken (száraz), Halbtrocken (félszáraz) német Kabinettek, sőt még a Spätlesék is remek aperitifként szolgálhatnak, nagyon könnyű, vagy grillezett ételek kísérői lehetnek, különösen a fűszeres, illetve a csendes-óceáni konyhák esetében.

Az utóbbi idők legjobb német évjáratai:
1994* 1995 1996* 1997 1998 1999

megjegyzés ♦ különösen jó évjárat

BOROK ÉS ÉTELEK

Rainer Lingenfelder (Weingut Lingenfelder Estate, Pfalz) - Félszáraz (Halbtrocken) Spätlese rizlinghez: „Nálunk hagyománya van a pfalzi erdőségek kis patakjaiból fogott folyóvízi halak elkészítésének, én személy szerint a kakukkfűvel, bazsalikommal, petrezselyemmel és hagymával fűszerezett, borban főtt, vagy pedig egy csipet tormával füstölt pisztrángot választanám. Ez a rizling nagyon sokoldalú bor, amely a fehérhúsok teljes palettájához kiváló párosításnak bizonyul. A disznóhús a pfalzi vidék hagyományos étele, csakúgy, mint a csirke és a liba.”

Johannes Selbach (Selbach-Oster, Mosel) - „Milyen étel illik a Spätlese rizlinghez? Bármelyik, amelyhez kedvünk van! Talán viccesen hangzik, de nagyon széles az olyan ételek köre, melyek jól mennek ehhez a - és ez a dolog nyitja - gyümölcsös, csak enyhén édes, kiegyensúlyozott rizlinghez. Kezdjük egy enyhén csípős és szezám vagy gyömbér ízű, nem túl fűszeres étellel. Vagy próbáljuk ki a füstölt lazacot. Jól illik ez a bor a zöldsalátához is, lehetőleg egy csipet málnával, amennyiben a salátaöntet nem túl ecetes. Sokan kerülnek a bor és saláta párosítását, pedig nagyszerű lehet.

„A haute cuisine-hoz a saját zsírjában gyorsan megpirított friss kacsá- vagy libamáj illik, gazdag mártással. Jó hozzá a zöldségekből, friss gyümölcsökből vagy citromlében, esetleg balsamecetben marinírozott, tenger gyümölcseiből készült saláta is.

Öreg, érett Spätleséhez: rostonsült vadhúsok tejszínes mártásban, gyümölcsökkel töltött vagy körített fehérhúsok. Csak salátával, aperitifként fogyasztva is nagyon finom.

Félszáraz Spätlese rizlinghez: ez egy ételbarát bor, ám először a friss tengeri ételek és a friss hal jut eszembe vele kapcsolatban. Szintén csodálatos lehet salátával és enyhébb tormával, illetve azzal az ételfajtával, melyet máskor nehéz borokhoz illeszteni: a krémlevessel. Ha nem tudjuk pontosan, hogy egy bizonyos ételhez milyen bort igyunk, akkor a Spätlese Halbtrocken általában biztonságos választás lehet.

Talán túlságosan is kézenfekvő, ám klasszikus választás a foie gras és az Eiswein (Jégbor). együttese”

A világ vörösborai

A 4-7. osztályban a világ vörösborainak tanulmányozásában mélyedünk el. Épp úgy, mint a főbb fehérborok tanulmányozásakor, utazásunk megkezdése előtt meg kell ismerkednünk a főbb kékszőlő fajtákkal, illetve azokkal a helyekkel, ahol a világon a legjobb vörösborokat készítik belőlük.

A negyedik osztályt az általam a világ főbb fajtáinak tartott kékszőlők listájával kezdjük, melyeket a könnyebb testű boroktól a testesebbek felé haladva sorolok fel, melléjük állítva azon országok vagy területek nevét, ahol az adott fajta a legjobban megterem. A lista alapján nem csak a bor stílusáról kapunk képet, hanem testességéről, színéről, tannintartalmáról és érlelhetőségéről is.

SZERKEZET	SZŐLŐ	TANNIN SZINT	HOL TEREM A LEGJOBBAN	SZÍN	ÉRLELHETŐSÉG
KÖNNYŰ		ALACSONY		VILÁGOSABB	FIATALON FOGYASZT.
	Gamay	—	Beaujolais, Fr.o.		
	Pinot noir		Burgundia, Fr.o. Kalifornia; Oregon; Champagne, Fr.o.		
	Tempranillo		Riója, Spanyolország		
	Sangiovese		Toscana, Olaszország		
	Merlot		Bordeaux, Franciaország; Kalifornia; Washington Állam		
	Zinfandel		Kalifornia		
	Cabernet sauvignon		Bordeaux, Franciaország; Kalifornia; Chile		
	Nebbiolo		Piemont, Olaszország		
	Syrah/Shiraz		Rhone, Franciaország; Ausztrália		
NAGY TESTŰ		MAGAS		MÉLYEBB	ÉRLELÉSRE MÉLTÓ BOR

Egy ilyen lista összeállítása hatalmas kihívás, hiszen annyi fajtából készül bor, és annyi különféle stílus lesz a végeredmény. Mindig jusson eszünkbe, hogy a szabályok alól vannak kivételek, illetve hogy vannak olyan országok és borvidékek, melyeket nem soroltam fel a listán, ám amelyek világklasszis borokat készítenek a bemutatott szőlőfajta valamelyikéből. Mindenki saját maga is megtapasztalja ezt, ha elvégzi házi feladatait és rengeteg különféle bort kóstol meg. Sok szerencsét!

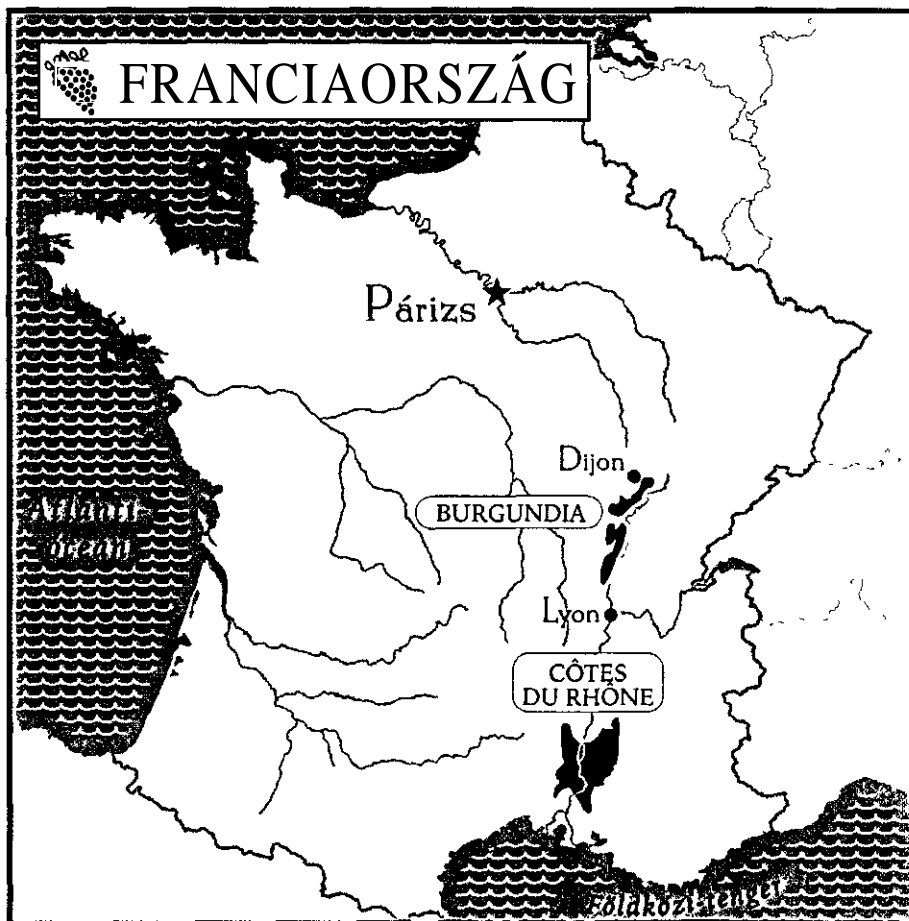
A legutóbbi felmérések szerint körülbelül 40 különböző kékszőlő fajtát ültettek szerte a világon. Egyedül Kaliforniában 31 különböző fajta terem.

Általában elmondhatjuk, hogy minél világosabb a szín, annál érezhetőbb a savasság.

Miután megismerkedtünk a főbb kékszőlő fajtákkal, felfedezhetjük a következőket is:

SZŐLŐ	HOL TEREM A LEGJOBBAN
Barbera	Olaszország
Dolcetto	Olaszország
Cabernet franc	Bordeaux, Franciaország
Grenache	Rhone, Franciaország
Granacha	Spanyolország
Malbec	Bordeaux, Franciaország; Argentína

L
L
t
L
L
L
L
1
l
l
l
L
L
1
L
1



Burgundia és a Rhône-völgy vörösborai

Most valami egészen új vár ránk a borok világában - a vörösborok. Diákjaim és magam is általában sokkal elmélyültebbek leszünk, illetve jobban összpontosítunk, ha vörösborokat kóstolunk.

Mi a különbség (eltekintve a színtől)?

Kezdünk több összetevőt - nagyobb komplexitást felfedezni a borban. A fehérboroknál elsősorban a sav-gyümölcs egyensúlyt kerestük, most azonban ezek mellett más jellegzetességeket is, például a tannint.

Mi a Tannin?

A tannin ad a bornak hosszú élettartamot. A szőlő héjában, szárában és magjában található. Tanninforrás lehet még a fa, különösen a francia tölgyhordó - bizonyos borokat ilyen hordóban erjesztenek és érlelnek.

A tannin ízérzetének leírására az „adstringens” (csípősen fanyar, összehúzó) szót használjuk. A tannin nem íz, hanem taktilis (tapintással összefüggő) érzékelés.

Tannint az erős teában is találunk. És mit tehetünk a teába, hogy ne legyen olyan fanyar? Tejet - a tejsír és a proteinek meglágyítják a tannint. Ugyanez a helyzet a nagyon csersavas (tanninos) borral is. Ha fogunk egy tejipari mellékterméket, például egy sajtot, és a bor mellé eszegetjük, akkor meglágyítja a tannint, s a bort vonzóbbá teszi. Próbáljunk ki egy tejszínes mártással elkészített marhahús fogást valamilyen jó vörösborral, és máris meglátjuk.

1000 név földje

Több mint 1000 nevet és 110 minősített vidéket kell ahhoz bemagolni, hogy valaki burgundiai borszakértő legyen.

1600 év tapasztalata

Burgundia borászatát már 312-ben elismeréssel említették.

Miért olyan nehéz kiigazodni Burgundiában?

Mielőtt továbbmennénk, el kell mondanom, hogy most nem lesznek egérutak. Burgundia az egyik legnehezebb tárgy borászati tanulmányaink során. Minden diák ideges lesz Burgundiától. Azt mondják, hogy „Ez borzasztó sok tanulni-való”, meg azt hogy „Nagyon nehéznek néz ki.”. Hát bizony, sok szőlőskert és faluközösség van erre felé, s mindegyik fontos. Valójában azonban csupán 15–25 olyan név van, melyekkel muszáj tisztában lennünk ahhoz, hogy a burgundiai borokról intelligens módon tudjunk beszélni. Nem is olyan borzasztó. Segíteni fogok a Burgundiát övező titkokat - neveket, régiókat és címkéket - feltárni.

Milyen főbb kékszőlőtermő területek vannak Burgundiában?

Côte d'Or { Côte de Nuits Beaujolais
Côte de Beaune Côte Chalonnaise

Milyen főbb szőlőfajták használnak a burgundi vörösborokhoz?

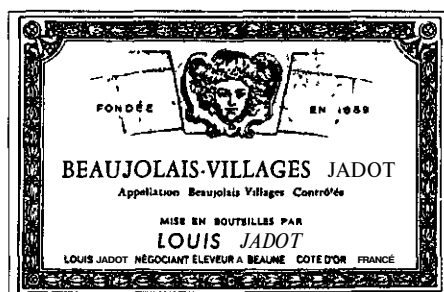
A pinot noir és a gamay a két fő szőlőfajta. Az Appellation Contrôlée törvények szerint minden vörös burgundi pinot noir-ból készül. Gamay-ból a Beaujolais készül.

Beaujolais

100 százalék gamay szőlőből készül.

Tipikusan könnyű és gyümölcsös bor. Ez azt jelenti, hogy fiatal korában kell fogyasztani. Az Egyesült Államokban messze a Beaujolais a legnagyobb mennyiségben eladott burgundi, valószínűleg könnyűfogyaszthatóság miatt.

A Beaujolais-t behűtve is fogyaszthatjuk, ára igen jutányos. A legtöbb palack ára 7 és 12 dollár között van, bár a minőségtől és a besorolástól függően ez változhat.



Milyen minőségi fokozatai vannak a Beaujolais-nek?

Három különböző minőségi fokozata van:

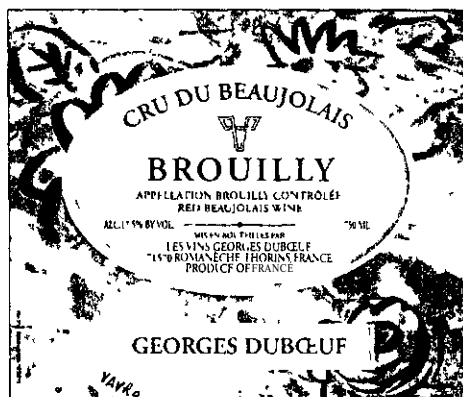
Beaujolais - A legegyszerűbb és legnagyobb mennyiségben készített Beaujolais (Ára: \$)

Beaujolais-Villages - Beaujolais bizonyos falvaiból származik. 35 olyan falu van, melyekben következetesen jobb borok készülnek. A legtöbb Beaujolais-Villages bor ezen falvak borainak keveréke, a címkén általában nem tüntetik fel az egyedi falvak nevét. (Ára: \$\$).

„Cru” - A „Cru” valójában a falu neve, ahol a legjobb minőségű Beaujolais készül. (Ára: \$\$\$\$).

Tíz „cru” (falu) van:

Brouilly
Morgón
Moulin-à-Vent
Fleurie
Côte de Brouilly
Chiroubles
Chénas
Juliéas
Saint-Amour
Régnié



A tíz „cru” falu borai általában nem tüntetik fel a „Beaujolais” nevet a címkén, hanem csak a falu nevét. Miért? - kérdezhetnénk. Mivel a „cru” beaujolais-termelők nem akarják, hogy boraikat összekeverjék az egyszerű beaujolais borokkal.

Mi a Beaujolais Nouveau?

A Beaujolais Nouveau még könnyebb és gyümölcsösebb, mint az egyszerű beaujolais. Legjobb fiatal korában elfogyasztani. De nem így van ez összes beaujolais borral? Dehogynem, ám a nouveau más. Ezt az „új” beaujolais-t hetek alatt szedik, erjesztik, palackozzák és már forgalomba is hozzák. (Nem tudom, hogy más szakmákban ezt hogy nevezik, a miénkben jó készpénzforgalomnak. A borásznak szinte azonnali megtérülést jelent.)

Még egy szándék rejlik a nouveau mögött: ahogy egy filmelőzetes, úgy ez a bor is mintát ad a borfogyasztó közönségnek arról, hogy a borász milyen bort fog tavasszal forgalomba hozni.

A Beaujolais Nouveau-t a palackozás után hat hónapon belül ajánlott elfogyasztani. Ha valakinek van egy 1995-ös Beaujolais Nouveau-je, akkor itt az ideje, hogy elajándékozza „barátainak”.

Beaujolais szőlőinek egyharmadából készül Beaujolais Nouveau.

L
t
L
L
t
L
L
t
L
l
L
t
L
L
L
l
l
l
l
l

Burgundiában 19 millió palackot készítenek. Eből 12 millió beaujolais!

„A beaujolais egyike azon rendkívül ritka vörösboroknak, melyeket fehérborként is ihatunk. Beaujolais az én mindennapi italom. Néha fele részben vízzel hígítom. Ez a világ légfrissítőbb itala.”

—Didier Mommessin

Beaujolais Nouveau-őrület

Minden évben pontosan november harmadik csütörtökén nagy felhajtás közepette mutatják be a fogyasztóknak a Beaujolais Nouveau-t. Az összes étterem és borszaküzlet azon verseng, hogy nála lehessen kapni először az új beaujolais-t. Néhány vásárló olyan messzire megy, hogy Concorde-on röpti a bort az Egyesült Államokba.

Milyen hosszan tartható el egy beaujolais?

Ez az évjáratától és a minőségi szinttől függ. A beaujolais és Beaujolais-Village borokat 1-3 év közötti fogyasztásra szánják. A „Cru”-k komplexitásuk miatt tovább is eltarthatók. Kóstoltam már tíz évnél is öregebb beaujolais „cru”-t, amely még mindig kiváló állapotban volt. Ez azonban kivétel, nem szabály.

Milyen forgalmazót/szállítókeressek, ha beaujolais-t szeretnék vásárolni?

Bouchard Drouhin Duboeuf Jadot Mommessin

Hűteni vagy nem hűteni?

Mikor fiatal diákként Burgundiában tanulmányoztam a borokat, meglátogattam Beaujolais területét is. Naiv és izgatott voltam. A falvak egyikében megálltam egy bisztróban, s rendeltem egy palack beaujolais-t. (Jó választás volt a részemről, ugye?) A pincér kihozott nekem egy behűtött palackot, gondoltam is magamban, ezek az emberek nem a jó könyveket olvasták. Minden borkönyv, amely eddig a kezembe került azt állította, hogy a vörösborokat szobahőmérsékleten, a fehérborokat pedig behűtve kell felszolgálni.

Saját tapasztalataimból aztán megtanultam, hogy a Beaujolais Nouveau, a Beaujolais és a Beaujolais-Villages esetében egy kis hűtés igen jót tesz, mivel előhossa a borok gyümölcsösségét és élénkségét (savasságát). Ezért lett a beaujolais a kedvenc nyári vörösborom.

A Beaujolais „cru”-k azonban az én ízlésem szerint több gyümölcsöt és tannint tartalmaznak, ezért legjobb szobahőmérsékleten felszolgálni.

Az utóbbi évek legjobb beaujolais évjáratai:

1999 2000*

megjegyzés *különösen jó évjárat

BOROK ÉS ÉTELEK

A beaujolais majdnem mindenhez nagyszerűen illik - különösen a könnyű, egyszerű ételekhez és a sajtokhoz - mindenhez, ami nem túl fajsúlyos. Általában könnyű ételekkel, például borjúval, hallal vagy szárnyasokkal próbáljuk összepárosítani. Néhány ötlet a szakértőktől:

André Gagey (Louis Jadot): „A beaujolais egyszerű ételekhez, könnyű sajtokhoz, grillezett húsokhoz - mindenhez jó, kivéve az édes ízeket.”

Georges Duboeuf - „Rengeteg étel mellé kínálhatunk beaujolais-t - választásunk az évjárattól és a terület minőségétől függ. Pastétomokhoz felszolgálhatunk egy fiatal beaujolais-t vagy beaujolais nouveau-t. Grillezett húsokhoz komolyabb, húsosabb borok illenek, mint például a juliénas vagy morgón cruk. A mártással készült főtt húsokhoz (például a coq au vin-hez) egy jó évjáratú moulin-à-vent cru-t javasolnánk.”

Didier Mommessin - „Különlegesen erős sajttal, például roqueforttal kínáljuk, különösen, ha a bor elég fiatal és erős ehhez. Fehér húsokhoz és borjúhoz is jó.”

Côte Châlonnaise

Most belépünk a klasszikus pinot noir borok körébe, amely egy rendkívül értékes területnek ígérkezik.

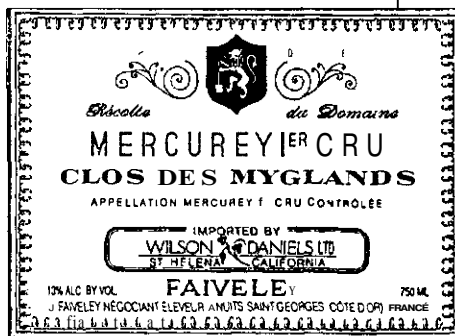
Három falut kell ismerni ebből a körzetből.

Mercurey (95 százalékban vörösbor)

Givry (90 százalékban vörösbor)

Rully (50 százalékban vörösbor)

A terület legfontosabb települése Mercurey, ahol kiváló minőségű borokat készítenek. Mivel az Egyesült Államokban Mercurey borai kevésbé ismertek, ezért gyakran nagyon jutányos áron juthatunk hozzájuk.





Milyen forgalmazót/szállítót keressek, ha Côte Châlonnaise boraiból szeretnék vásárolni?

Mercurey

Faiveley

Domaine de Suremain

Givry

Michel Juillot

Domaine Thenard

Domaine Jablot

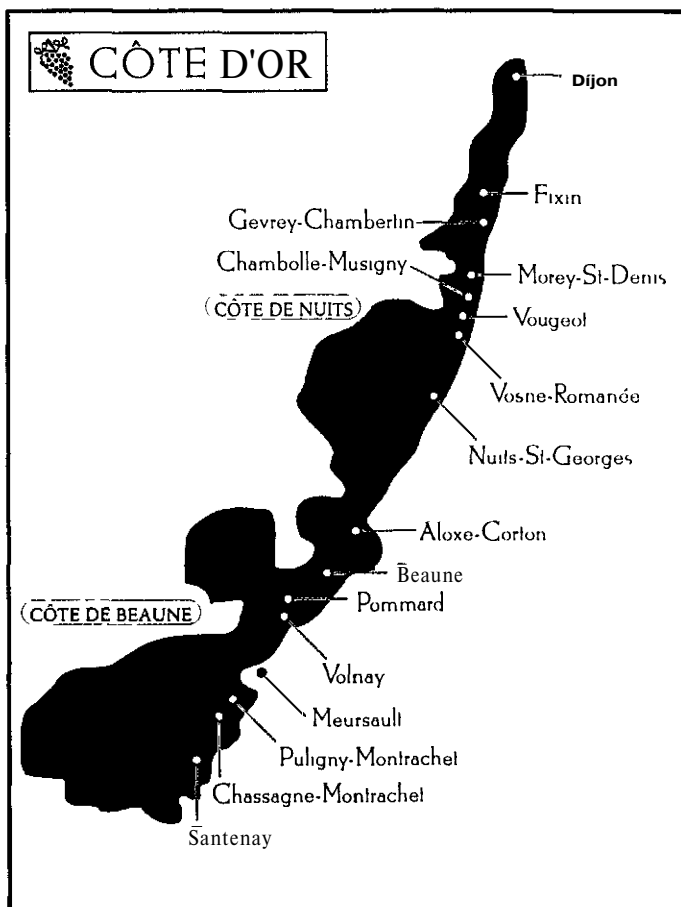
Rully

Louis Latour

Antonin Rodet

Côte d'Or

Most pedig elértünk Burgundia szívéhez. A Côte d'Or jelentése „arany part”. A terület nevét domboldalainak színéről kapta, melyek ősszel szó szerint aranyosak, no meg átvitt értelemben is - a borászok számára. A terület maga nagyon kicsi, legjobb borai a világ legdrágább palackjai közé tartoznak. Ha bárki is egy 8 dolláros, hétköznapi kortyolnivalót keres, az ne itt próbálkozzon.

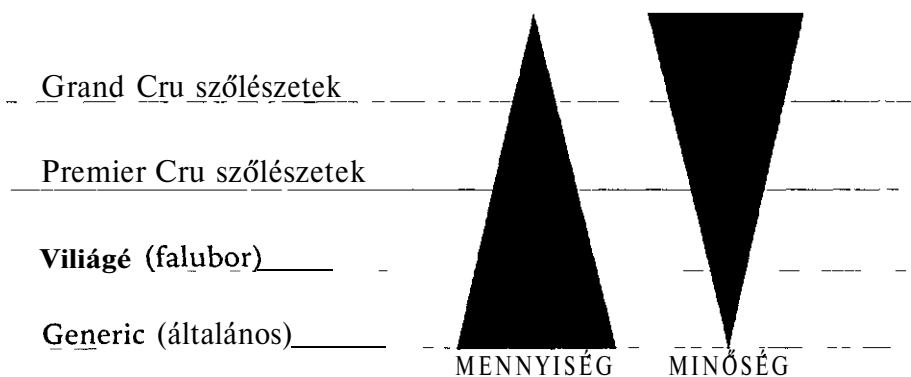


A Côte d'Or mindössze 30 mérföld hosszú és fél mérföldszéles.

Hogyan lehet legegyszerűbben eligazodni a Côte d'Or borai között?

Legelőször is azzal kell tisztában lennünk, hogy ezeket a borokat minőségi fokozataik - általános, Viliágé, Premier Cru szőlészet, Grand Cru szőlészet - szerint különböztetjük meg egymástól. Vessünk egy pillantást a minőség dupla piramisára. Ahogy az ábrán is láthatjuk, nem a Grand Cru borokból terem a legtöbb, ám ezek a legmagasabb minőséget képviselik, s elképesztően drágák. Másrészt az általános (generic) borok nagy mennyiségben állnak rendelkezésünkre. Bár nagy mennyiségben készülnek, csak nagyon kis hányaduk éri el a „kitűnő” minősítést.

DUPLA PIRAMIS



A Côte d'Or két területre osztható:

Côte de Beaune - vörös és fehérborok

Côte de Nuits - a legjobb minőségű burgundiai vörösborok teremnek itt

A termőtalaj jelentősége a burgundiai vörösborok esetében

Bármelyik burgundiai termelővel is beszéljünk a borairól, biztos elmondja nekünk, hogy minőségi bora elkészítésében a legfontosabb elem a termőföld, melyen a szőlő termett. A föld, a lankák elhelyezkedése, illetve az időjárási körülmények döntő fontosságúak, legyen szó Viliágé, Premier vagy akár Grand Cru borokról. A talaj, a lejtők és az időjárási tényezők ezen együttesét nevezik a franciák terroir-nak.

Egyik burgundiai utazásom során öt napon át folyamatosan esett az eső. A hatodik napon észrevettem, hogy a szőlőmunkások a lankák alján lapáttal gyűjtik puttonyokba a lemosott földet, majd visszahordják a domboldalra. Ez elég jól mutatja a termőtalaj szerepének jelentőségét a burgundi borokban.

33 Grand Cru szőlészet van itt

10 fehér

23 vörös

9 Côte de Beaune-ről

24 Côte de Nuits-ről

Több, mint 400 Premier Cru szőlészet van Burgundiában.

A nem minősített szőlőskertből származó (generic) borok egyszerűen „Burgundy” vagy „Bourgogne” címkét kapnak. A jobb minőségű generic borokat Côte de Beaune Villages vagy Côte de Nuits Villages címkével látják el, mivel ezekhez a palackokhoz különféle falvak borait keverik össze.



Termelés tekintetében messzemenően Corton a legnagyobb vörös Grand Cru terület, mivel az összes Grand Cru vörösbortermés 25 százalékát képviseli.

1996

POMMARD

APPELLATION POMMARD CONTRÔLÉE

PRODUCED AND BOTTLED BY
BOUCHARD PÈRE & FILS
CHÂTEAU DE BEAUNE - CÔTE D'OR - FRANCE
PRODUCT OF FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
RED BURGUNDY WINE

Jutányos áron beszerezhető jó faluborok
Monthélie
Savigny les Beaune
Pernard-Vergelesses
Marsannay

Napóleon kedvenc bora a Chambertin Clos de Béze volt, melyről állítólag ezt a nyilatkozatot tette: „A jövő egyedülállóan rózsaszínnek látszik, ha egy pohár **chambertin-n** keresztül szemlélem.” Nyilván kifogyott a készlete Waterloonál.

Egy másik megközelítésben úgy ismerhetjük ki magunkat a Côte d'Or borai között, ha megtanuljuk a legfontosabb falvak, Grand Cru szőlészetek, illetve néhány Premier Cru szőlészet nevét.

Côte de Beaune - vörös

LEGFONTOSABB FALVAK	KEDVENC PREMIER CRU SZŐLŐSKERTJEIM	GRAND CRU SZŐLÉSZETEK
Aloxe-Corton	Fournières Chaillots	Corton Corton Clos du Roi Corton Bressandes Corton Renardes Corton Maréchaude
Beaune	Grèves Fèves Marconnets Bressandes	nincs
Pommard	Clos des Mouches Épenots Rugiens	nincs
Volnay	Caillerets Santenots Clos des Chénes Taillepieds	nincs

Côte de Nuits - vörös

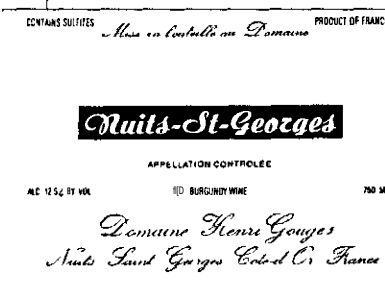
Végezetül elérjük a Côte de Nuits-t. Ha valaha is szeretnénk a földrajz tanulmányozásában elmélyedni, most itt a remek alkalom. A Grand Cru szőlészetek többsége ezen a területen található.

LEGFONTOSABB FALVAK	KEDVENC PREMIER CRU SZŐLŐSKERTJEIM	GRAND CRU SZŐLÉSZETEK
Gevrey-Chambertin	Clos St-Jacques Les Cazetiers	Chambertin Chambertin Clos de
	Aux Combottes	Latricières-Chambertin Mazis-Chambertin Mazoyères-Chambertin Ruchottes-Chambertin Chapelle-Chambertin Charmes-Chambertin Griotte-Chambertin
Morey-St-Denis	Ruchots Les Genevières	Clos des Lambrays Clos de Tart

LEGFONTOSABB FALVAK	KEDVENC PREMIER CRU SZŐLŐSKERTJEIM	GRAND CRU SZŐLÉSZETEK
Morey-St-Denis	Clos des Ormes	Clos St-Denis Clos de la Roche Bonnes Mares (helyenként)
Chambolle-Musigny	Les Amoureuses Charmes	Musigny Bonnes Mares (helyenként)
Vougeot Flagey-Échézeaux		Clos de Vougeot Échézeaux Grands-Échézeaux
Vosne-Romanée	Beaux-Monts	La Grande-Rue Malconsorts Romanée-Conti La Romanée La Tâche Richebourg Romanée-St-Vivant
Nuits-St-Georges	Les St-Georges Vaucrains Porets	nincs



A legújabb Grand Cru szőlősbirtok - a La Tâche és Romanée Conti között húzódó La Grandé Rue - 1992. július 12-én emelkedett a Grand Cru rangra, ezzel 33-ra növelve a Côte d'Or Grand Cru szőlészeteinek számát.



Miért foglalkozunk *ennyit* ezzel a földrajzúggal?
Muszáj megtanulni az *összes* falu is szőlőkert nevét?

Azt gondoltam, hogy ezt soha nem kérdezik meg. Először is: a földrajz azért fontos, mert segít abban, hogy választékos ízlésű vásárlókká váljunk. Ha jól ismerjük a legfontosabb falvak és szőlőkertek nevét, akkor nagyobb valószínűséggel választunk helyesen a borok közül.

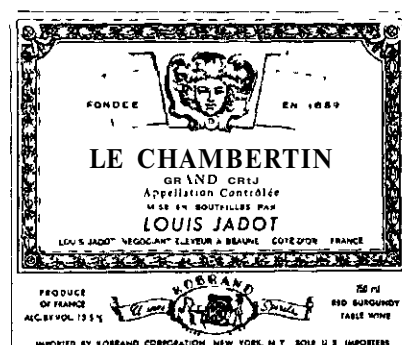
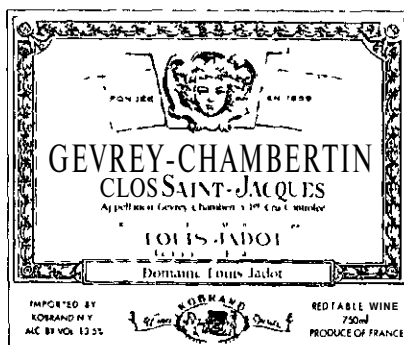
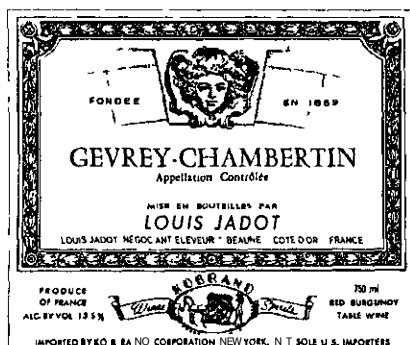
Igazán nem szükséges az összes falu és szőlőkert nevét bemagolni. Megosztok most önökkel egy apró titkot, melynek segítségével könnyen választhatunk burgundit, sőt egy pillantásra megállapíthatjuk, hogy Viliágé, Premier Cru vagy Grand Cru borról van szó - általában a címke eligazít minket, nézzük meg miképp:

Történt már önökkel hasonló eset? Egy étteremben a pincér a megrendelt Gevrey Chambertin falubor helyett tévedésből egy Grand Cru Chambertint hozott ki. Ön mit tenne ilyenkor?

\$
Csak a falu neve = Viliágé bor

\$\$
Falu+szőlőkert (Clos Saint-Jacques) = Premier Cru

\$\$\$\$
Csak szőlőkert (Le Chambertin) = Grand Cru



Ez a törvény!
1990-től kezdve minden
burgundiai Grand Cru-
nek fel kell tüntetni a
Grand Cru szót a címkén.

A burgundi borok megtanulására alkalmazható módszer a következő.
Tegyük fel magunknak az alábbi kérdéseket:

Honnan származik a bor?

Franciaországból.

Milyen típusú borról van szó?

Burgundiáról.

Melyik területről származik?

A Côte d'Or-ról.

Melyik körzetből?

Côte de Nuits-ről.

Melyik faluból származik a bor?

Chambolle-Musigny faluból

A címkén találhatunk más adatokat is?

*Igen. A címke alapján megállapíthatjuk, hogy a bor a Musigny nevű szőlőskert-
ből származik, amely egyike a 33 Grand Cru szőlészetnek.*



Franciaország —————

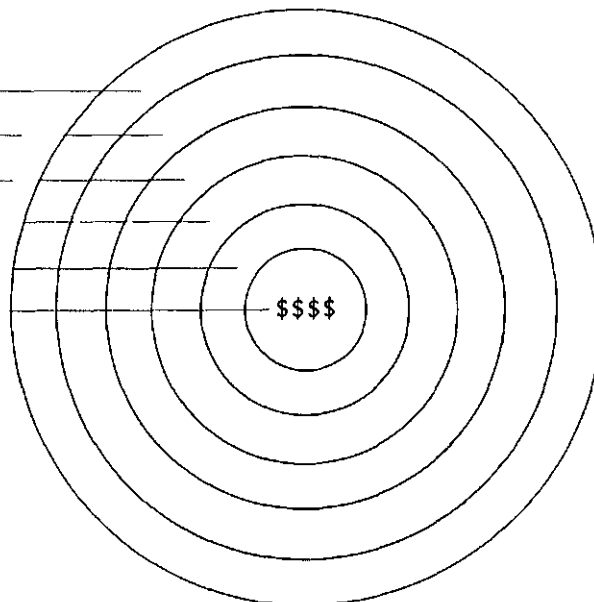
Burgundia — — — — —

Côte d'Or — — — — —

Côte de Nuits — — — — —

Chambolle-Musigny — — — — —

Musigny — — — — —



Változottvalamit a burgundi *borok* stílusa az elmúlt 25 évben?

A boripar képviselői már jó ideje vitatkoznak erről. A magam részéről azt gondolom, hogy történtek változások. A borászok régebben hosszan eltartható burgundi borokat készítettek. Voltaképpen, ha azt szerettük volna, hogy egy burgundi íze teljesen kifejlődjene, akkor éveket kellett várunk. Egész egyszerűen még nem volt kész. Ma már a burgundiai borászok alkalmazkodtak a fogyasztók azon igényeihez, hogy a burgundit fiatalabb korban ihassak meg. Amerikában, úgy tűnik, senkinek sincs elég türelme várni. Valahol kompromisszumot kellett hozni: végül a bor testességéből engedtek. Sok bor könnyebb stílusú lett, s már a szüret után pár évvel fogyasztható.

Miért olyan *drágák* a jó nevű burgundi *borok*?

A válasz nagyon egyszerű: kereslet-kínálat. A burgundi termelők, illetve a Côte d'Or felvásárlói olyan problémával küzdenek, melyet a világ valamennyi üzletembere irigyel tőlük - nem tudják kielégíteni a keresletet. Ez már évek óta így van, s így lesz a jövőben is, mivel Burgundia kis borvidék, ahol csak korlátozott mennyiségű bor készül. Bordeaux-ban például háromszor annyi bor készül, mint Burgundiában.

Burgundia bortermelése

(A vörös- és fehérbor-palackok átlagos száma öt évre visszatekintve)

Regionális minősítés	2 136 674
Beaujolais	11 503 617
Côte	357
Châlonnaise	539
Côte d'Or (Côte de Nuits)	511 594
Côte d'Or (Côte de Beaune)	1 391 168
Chablis	755 188
Máconnais	2 136 674
Más minősítésű borok	339 710
<hr/>	
A teljes termelés	19 132 164

Burgundiában az 1960-as években a borokat három hétnél is tovább tartották az erjesztőkádban. Ma-napság egy burgundi hat-tizenkét napot tölt a kádban.

Ha nem szeretnénk csatlódni az általunk választott burgundiban, biztosan tájékozódjunk afelől, hogy milyen évjáratot szeretnénk. Épp ilyen fontos a megfelelő tárolás is (a pinot noir érzékenysége miatt), ezért mindig győződjünk meg arról, hogy olyan kereskedőtől vásárolunk, aki gondosan bánik a borral.

„Fejteni vagy nem fejteni?”

Úgy tapasztaltam, hogy Burgundiában nagyon ritkán fejtik át a bort, míg Bordeaux-ban szinte mindig. (Az átfejtésről bővebben a 189-190. oldalon.)

Nagyszerű évjáratok voltak még Burgundiában: 1969, 1978, 1985, 1988, 1989, 1990.

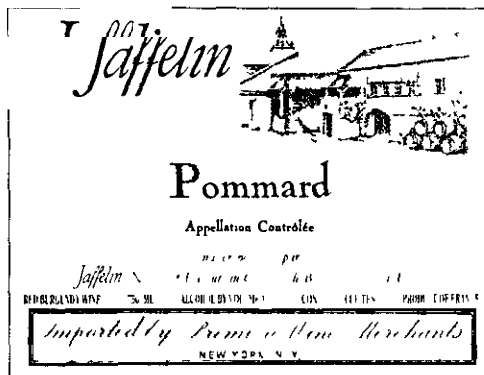
Az utóbbi idők legjobb évjáratok a Côte d'Or-on

1995 1996" 1998 1999*

Megjegyzés: A * kivételesen jó évjáratotjelöl

Kik a legfontosabb forgalmazók, akiktől érdemes vörös burgundit venni?

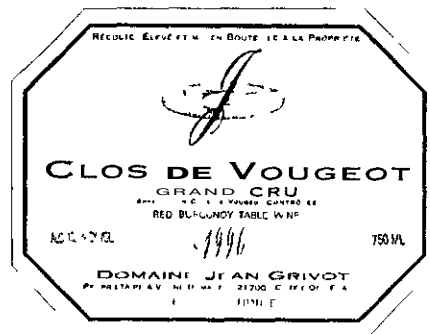
Bouchard Père et Fils
Joseph Drouhin
Jaffelin
Louis Jadot
Louis Latour
Labouré- Roi



Mennyire fontos a termelő? Clos Vougeot a legnagyobb egybefüggő Grand Cru terület Burgundiában, összesen 125 acre területen fekszik, s 70 különböző tulajdonosa van. Minden tulajdonos saját maga hozza meg a borászattal kapcsolatos döntéseit: mikor szüreteljen, miképp erjessze a mustot, mennyi ideig tartsa a bort tölgyhordóban ... stb. Nyilvánvaló, hogy nem minden Clos Vougeot egyforma.

Jóllehet, a burgundiai borok nyolcvan százalékát a felvásárlók forgalmazzák, korlátozott mennyiségben a birtokok saját palackozású borait is megvásárolhatjuk az Egyesült Államokban. A következőket keressük:

Maison Faiveley
Domaine Dániel Rion
Domaine Henri Gouges
Domaine Prince de Méródé
Domaine Dujac
Domaine Georges Roumier
Domaine Louis Trapet
Domaine Pierre Damoy
Domaine Henri Lamarche
Domaine de La Romanée-Conti
Domaine Jean Grivot
Domaine Mongeard-Mugneret
Domaine Leroy
Domaine Comte de Vogué
Domaine Clerget
Domaine Parent
Domaine Groffier
DomaineJayer
Domaine Pousse d'Or



BOROK ÉS ÉTELÉK

Annak érdekében, hogy mind a bortól, mind az ételtől a lehető legtöbbet kapjuk, néhány híres burgundiai borász a következőket javasolja:

Jean-François Bouchard - „Saját zsírján sült bárány - lehetőleg nem túl fűszeres ... vagy gombás mártással készült borjú.”

Róbert Drouhin - „Véleményem szerint fehérbor soha nem túl szerencsés kísérő vörös húshoz, ám egy könnyű vörös burgundi remekül illik a halételekhez (a rákhoz nem). Különböző pedig a nem fűszeres fehér húshoz; fogoly, fácán és nyúl illik a könnyű burgundiai vörösborok mellé. A nehezebb borokhoz bárányt vagy steaket fogyasszunk.” Mr. Drouhin a maga részéről nem szereti a burgundiai vörösborok mellé a sajtot - ez alól csak a kecskesajt a kivétel.

Pierre Henry Gagey (Louis Jadot) - „Egy palack vörös beaujolais-hez - például egy Moulin-à-Vent Château des Jacques-hoz - csodálatosan illik egy szelet Andouillette sertéssült. Ez a sokkal gyümölcsösebb és húsosabb gamay, tökéletesen illik terroirunk eme tipikus húsételéhez. Kedvenc kísérőm a vörös burgundihoz a Poulet de Bresse Demi d'oeil. A nagyon sovány, szarvasgombával töltött csirkefilé és egy elegáns, ízletes, nagyszerű pinot noir remekül illenek egymáshoz.”

Louis Latour - „Château Corton Grancey vörösbormártással kínált sült kacsaival. A pinot noir rostonsült csirkéhez, vad- és marhahúshoz is illik. Az érett borok tökéletes párost alkotnak a helyi Chambertin és Cîteaux sajtokkal.

Aki többet szeretne tudni a burgundi borokról, azoknak a következő könyveket ajánlom: Clive Coates : Côte d'Or, Anthony Hanson: Burgundy, Róbert M. Parker, Jr: Burgundy, Matt Kramer: Making sense of Burgundy, Remington Norman: The Great Domains of Burgundy.

Hol található a Rhône-völgy?

A Rhône-völgy Franciaország délkeleti részén, Burgundiától délre fekszik, éghajlata napos és forró. A sok napsütés hatására a borokban megnő az alkoholmennyiség, mivel - ahogy azt már tudjuk - a szőlőszemekben a nap cukrot fejleszt, amely erjedéskor alkohollá alakul át. A talaj nagyon köves, amely a nyári forróságot éjszaka is megtartja. A Rhône-völgy borászait törvény kötelezi arra, hogy boraik bizonyos alkoholszintet elérjenek. Az AOC által előírt minimális alkoholtartalom a Côtes du Rhône esetében például 10,5, míg a Châteauneuf-du-Pape esetében 12,5 százalék.

Milyen minőségi osztályok vannak a Rhône-völgyben?

	Termelés százalékban
1. Côtes du Rhône (S)	58%
2. Côtes du Rhône Villages (\$\$)	8%
3. Côtes du Rhône Crus (\$\$\$)	10%
4. Egyéb elnevezések	24%

Milyen borvidékek vannak a Rhône-völgyben?

A régiót két elhatárolható területre oszthatjuk: Észak- és Dél-Rhône-ra. A leghíresebb vörösborok, melyek az északi területről származnak, a következők:

Hermitage

Crozes-Hermitage

Côte Rôtie



A déli területek leghíresebb vörösborai a Châteauneuf-du-Pape, illetve az egyik legjobb francia rosé, a Tavel.

Napfény mennyiség (napos órák évente)

Burgundia	2000
Bordeaux	2050
Châteauneuf-du-Pape	2750

Egy sima Côtes du Rhône a beaujolais-hoz hasonlít, azzal a különbséggel, hogy a Côtes du Rhône nagyobb testű, nagyobb alkoholtartalmúbor. Egy palack beaujolais-nak az A.O.C. szabályozás szerint minimum 9%, egy Côtes du Rhône-nak 10,5% alkoholt kell tartalmazni.

Az összes Côtes du Rhône borok több, mint 90%-a a déli területekről származik.

A Rhône-völgy tizenhárom Cru-je

Északon

Chateau-Grillet
Condrieu
Cornas
Côte-Rôtie
Crozes-Hermitage
Hermitage
St-Joseph
St-Peray

Délen

Châteauneuf-du-Pape
Gigondas
Lirac
Tavel
Vacqueyras

Északot és délt két különböző mikroklíma választja el egymástól. Fontos, hogy megértsük, ezek a területek a következő okok miatt különböznek egymástól:

Talaj

Elhelyezkedés

A borkészítéshez termesztett szőlőfajták területenként mások

Melyek a Rhône-völgy fő kékszőlő fajtái?

A Rhône-völgy két fő szőlőfajtája a:

Syrah

Grenache

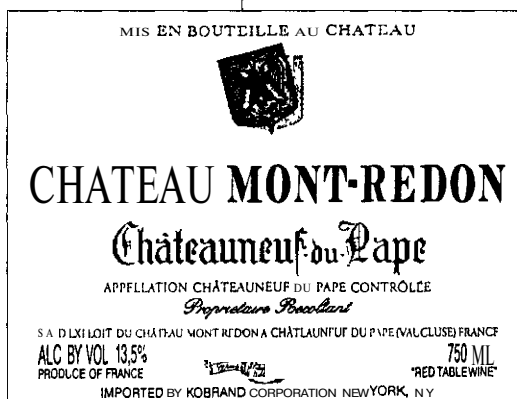
A Rhône-völgy két másik fontos kékszőlője a:
Cinsault
Mourvèdre

Mely borok készülnek ezekből a fajtákból?

A Rhône-völgyi boroknak nincs hivatalos minősítési rendszere

Északon a Côte Rôtie, az Hermitage és a Crozes-Hermitage elsősorban syrah szőlőből készül. Ezek a terület legtestesebb, legnehezebb borai.

A Châteauneuf-du-Pape-hoz nem kevesebb, mint tizenhárom különféle szőlőfajta keverékét használhatják fel. A legjobb termelők azonban legnagyobb részben a grenache és syrah keverékét használják.



Mi a tavel?

Egy rosé fajta - egy szokatlanul száraz rosé, mely ezért a legtöbb más rosétól különbözik. Elsősorban grenache szőlőből készül, bár a keverékhez kilencféle szőlőfajtát használhatnak. Ha közelebbről megnézzük, a tavel pontosan olyan, mintha minden ízében vörösbor lenne, csak halványabb színben. Miképp lehetséges olyan rosét készíteni, amely karakterisztikájában vörösbor, csupán színében más? Minden az erjesztési eljárásról múlik.

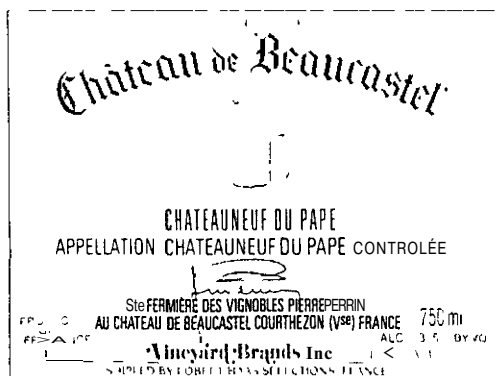
Mi a különbség a „rövid kádas” és a „hosszú kádas” borok között?

A „rövid kádas” boroknál egy rövid időre együtt erjesztik a mustot a szőlőhéjjal - csak annyi ideig, hogy a szőlőlért rosé színűre fesse. Amennyiben a borász Rhône-völgyi vörösbort - például Châteauneuf-du-Pape-t vagy Hermitage-t - készít, az eljárás éppen fordítva zajlik. A szőlő héját hosszú ideig az erjedő mustban hagyják, így a bor gazdag, rubintos színű lesz.

Mi a különbség egy palack 15 dolláros és egy 30 dolláros Châteauneuf-du-Pape között?

Ahogy már korábban említettük, a borászok tizenhárom különféle szőlőfajtát használhatnak fel saját Châteauneuf-du-Pape boruk elkészítéséhez. Ebből következik, hogy az a borász, aki a legjobb szőlőfajtákat használja (mintha csakis a legjobb alapanyagokból készítenénk el egy ételt), készíti a legfinomabb - és legdrágább - bort.

Például egy 15 dolláros Châteauneuf-du-Pape lehet, hogy csupán húsz százalékban tartalmazza a csúcsminőségű szőlőfajtákat (Grenache, Mourvèdre, Syrah és Cinsault), nyolcvan százalékban pedig gyengébb minőségű fajtákból áll; ezzel szemben egy 30 dolláros palack kilencven százalékban csúcsminőségű fajtákból állhat, s mindössze tíz százalék benne az egyéb szőlőfajta.



Châteauneuf-du-Pape jelentése: „a pápa új palotája”. Nevét a Rhône-völgyi Avignon városáról kapta, ahová V. Kelemen pápa tette székhelyét a XIV. században.

Egy apróság: Melyik 13 szőlőfajtát engedélyezik a Châteauneuf-du-Pape készítéséhez?

Grenache
Syrah
Mourvèdre
Picpoul
Terret
Counoise
Muscardin
Vaccarése
Picardin
Cinsault
Clairette
Roussanne
Bourboulenc

A középkortól kezdve bizonyos Châteauneuf-du-Pape palackokon feltűnt a pápai címer. Csakis a szőlőskertek tulajdonosainak volt joga ezt a címet a címkéken feltüntetni.

Régebbi nagyszerű évjáratok

Északon: 1983, 1985, 1988

Délen: 1985, 1988, 1989

A Rhône-völgyi évjáratok nagyon cselesek: egy jó északi évjáratához lehet, hogy rossz déli évjárat tartozik, és viszont.

A Hermitage a legjobb és leghosszabban eltartható rhône-i bor. Egy jó évjáratból származó Hermitage több mint ötven évig tartható.

Côtes du Rhône borokat az északi és déli területek szőlőiből külön-külön, de akár együtt is készíthetnek.

A Rhône-völgyi vörösborok legjobb évjártai

Északon

1989* 1990* 1991* 1994 1995" 1996 1997" 1998" 1999"

Délen

1990" 1994 1995" 1998" 1999* 2000

Megjegyzés: *gal a különlegesen jó évjáratokat jelöljük.

Hogyan vásároljak rhône-i vörösbort?

Először is azt kell eldöntenünk, hogy a könnyű Côtes du Rhône-t vagy a nagyobb, ízgazdagabb borokat, például az Hermitage-t kedveljük jobban? Ezután válasszuk ki az évjáratot, illetve a termelőt. A két legrégebbi és legismertebb cég M. Chapoutier és Paul Jaboulet Aîné. Guigal, Chave, Beucastel, Domaine du Vieux Telegraphe és Château Rayas borai nehezen beszerezhetőek, ám megérik a fáradságot.

Mikor fogyasszam el Rhône-völgyi boromat?

Tavel - kétéves kora előtt

Côtes du Rhône - hároméves kora előtt

Crozes-Hermitage - ötéves kora előtt

Châteauneuf-du-Pape - ötéves kora után, ám a jobb minőségű Châteauneuf-du-Pape tíz év után még jobb

Hermitage- hét és nyolcéves kora között, ám egy jó évjárat tizenöt évesen a legjobb

A Rhône-völgyi vörösök összeszedve:

Északi borok

Côte Rôtie
Hermitage
Crozes-Hermitage
St. Joseph
Cornas

Szőlő
Syrah

Déli borok

Châteauneuf-du-Pape
Tavel
Côtes du Rhône
Côtes du Rhône-Villages
Côtes du Ventoux
Gigondas

Főbb szőlőfajták

Grenache
Syrah
Cinsault
Mourvèdre



A Rhône-völgy termése

(öt év átlagában)

Côtes du Rhône	18,8 millió palack
Északi vagy déli Cru-k	2,6 millió palack
Côtes du Rhône-Villages	1,6 millió palack
<hr/>	
A teljes Rhône-völgyi termés	23 millió palack

BOROK ÉS ÉTELEK

Jean Pierre and François Perrin (Château de Beaucastel és La Vieille Ferme) - „Château de Beaucastel fehérborait nagyon fiatalon - az első három-négy évben - is elfogyaszthatjuk, de akát tíz évnél tovább is eltarthatjuk őket. A gombával és szarvasgombával készített fehérbúrok kitűnőek lehetnek.

„A rhône-i vörösbúrok tökéletes kifejelettségüket tíz év után érik el, s legjobb vadhúsokkal, vagy más erős ízű hússokkal fogyasztani őket.

„Kiváló ebéd lehet egy erdeigomba-leves szarvasgombával, fehér Beaucastellel, valamint vadnyúlragu á la royale (foie gras és szarvasgomba) egy vörös Château de Beaucastellel felszolgálva.”

Michel Chapoutier - A Côtes du Rhône búrok mellé szárnyasokat, könnyű hússokat, valamint sajtokat ajánl.

A Côtie Rôtie jól illik a fehérbúrokhoz és az apróvadakhoz.

A Châteauneuf-du-Pape az érettebb sajtok, a gazdagabb vadhúsok, illetve a vadkanpörköltök remek kísérője.

Az Hermitage jól megy a marha- és vadhúsokhoz, illetve az erős ízű sajtokhoz.

Tavel rosét fehérbúrokhoz és szárnyasokhoz fogyasszunk.

Frédéric Jaboulet - „A nagyapám mindennap megiszik egy palack Côtes du Rhône-t - és már nyolcvanéves. Ez a búrok jót tesz a fiatalságnak. Nagyapám szerint ez a búrok mindenhez illik, csak az öreg halakhoz nem.

Mr. Jaboulet kissé részletesebb ajánlata: „Az Hermitage kiválóan illik a vadkanhoz és a gombaételekhez. A Crozes Hermitage, különösen a mi Domaine de Thalabert-ünk nagyon illik a vadhúsokhoz, illetve a tejszínes mártással kínált rostonsült nyúlpecsenyéhez, ám nagyon óvatosan bánjunk a tejszínnel, illetve a búrok súlyával.”

„A Côtes du Rhône jól passzol a marhabordához, valamint az erdei szárnyasokhoz, például a rostonsült vadlúdhöz.

„Az enyhén behűtött Tavel nagyon frissítő egy nyári saláta mellé.

„Egy Muscat de Beaufort, természetesen, csodálatos párost alkot a foi gras-val.



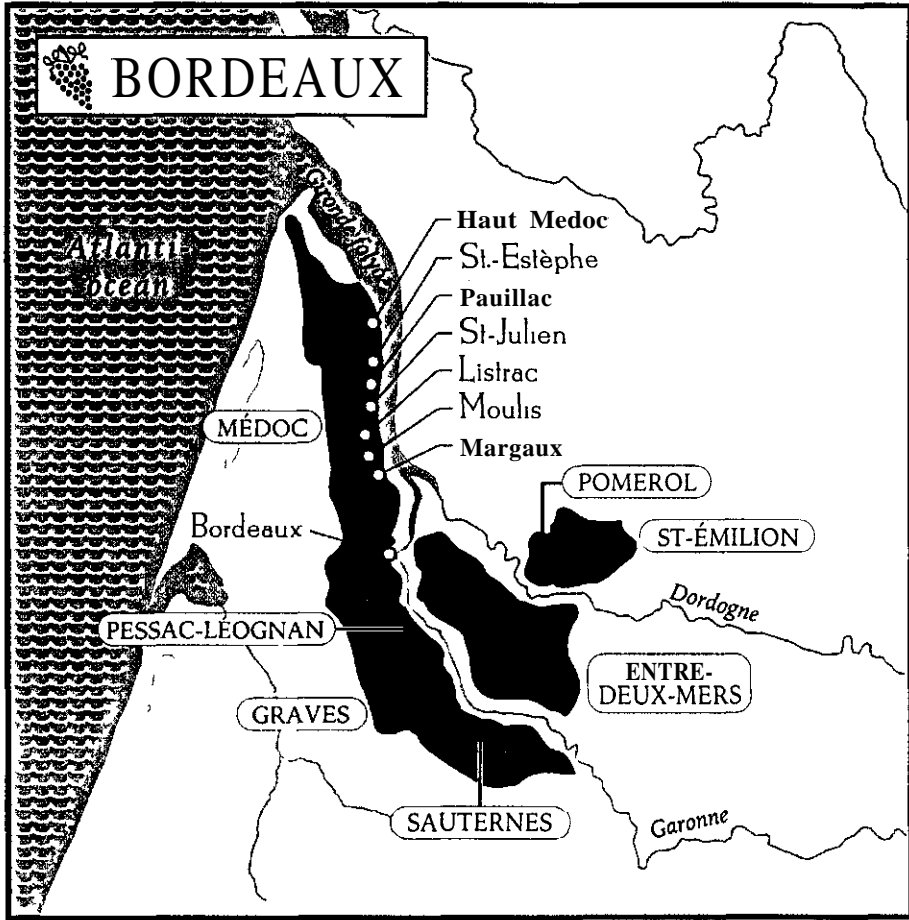
Nagyon jó vásár a Côtes du Ventoux. Ez egy viszonylag új birtok, 1973-ban alakult. Búrai általában kevésbé drágán beszerezhető az amerikai piacokon, mivel még kevesen hallottak róla. Ebben a kategóriában a legszeleesebb körben hozzáférhető búrok egyike a Le Vieille Ferme. Neme drága, kitűnő búrok.

A két leghíresebb Rhône-völgyi fehérbúrok a Condrieu és a Château Grillet. Mindkettőt a viognier nevű szőlőből készítik.



Azok, akik az édes fehérbúrokot kedvelik, próbálják ki a Beaufort-de-Venise-t, amely muscat szőlőből készül.

Van fehér Châteauneuf-du-Pape, illetve fehér Hermitage is, de évente csak néhány ezer palack készül ezekből.



BORDEAUX

- Haut Medoc
- St-Estèphe
- Pauillac
- St-Julien
- Listrac
- Moulis
- Margaux

MÉDOC

POMEROL

ST-ÉMILION

Bordeaux

PESSAC-LÉOGNAN

ENTRE-DEUX-MERS

GRAVES

SAUTERNES

Dordogne

Garonne

Atlant
ocean

Bordeaux-i vörösborok



Franciaország ezen vidéke tele van érdekességekkel és a történelemmel, ugyanakkor borai magukért beszélnek. Ezt a környéket sokkal könnyebben megtanulhatónak találjuk majd, mint például Burgundiát. Először is nagyobb összefüggő szőlészetek találhatók itt, melyek kevesebb földbirtokos kezében vannak. S ahogy azt Sámuel Johnson is megállapította egyszer: „Aki komoly borivó szeretne lenni, annak bordeaux-it kell innia.”

„Bordeaux-ban vagy 57 olyan borvidék található, ahol olyan kiváló minőségű borokat készítenek, melyek címkéiken feltüntethetik az A.O.C. minősítést. Ezen 57 területből számomra a következő négy emelkedik ki vörösboraival:

Médoc - 14 713 hektár (csak vörösbort készítenek)

Pomerol - 774 hektár (csak vörösbort készítenek)

Graves/Pessac-Léognan - 4139 hektár (vörös és száraz fehérbort készítenek)

St-Émilion - 5374 hektár (csak vörösbort készítenek)

Médocban hét fontos belső elnevezés van, melyet ismernünk kell:

Haut Médoc - 4217 hektár

St-Estèph - 1230 hektár

Pauillac - 1170 hektár

St-Julien - 889 hektár

Margaux - 1345 hektár

Moulis - 541 hektár

Listrac - 638 hektár

Bordeaux területileg sokkal nagyobb, mint Burgundia.

Az angol „claret” szó a száraz vörös bordeaux-ira vonatkozik.

Az összes francia A.O.C. borok 25%-a bordeaux-i területekről származik.

Dollárban számolva az Egyesült Államok a negyedik legnagyobb bordeaux-i importőr (25% fehér és 75% vörösbort)

1970-ig Bordeaux-ban rendszeresen több fehér, mint vörösbort készítettek. Ma a vörösbortok a teljes hozam 84%-át teszik ki.

Vessünk egy pillantást a 98. oldalon látható térképre. Általános szabályként elfogadhatjuk, hogy a folyó bal partján lévő területeken és falvakban elsősorban cabernet sauvignont, míg a jobb parton főként merlot-t használnak a vörösborokhoz.

Bordeaux teljes területén mintegy 34 400 hektáron terem cabernet sauvignont, 49 00 hektáron Merlot és 6800 hektáron cabernet franc.

A regionális bordeaux-i borok főbb beszállítói a következők:

Barton & Guestier (B & C)
Cordier
Dourthe Kressmann
Eschenauer
Sichel
Yvon Mau
Domaines Prats
Domaines Barons de Rothschild
CVBC
Eis J-P Moueix
La Baronnie
Borie-Manoux
Dulong

A következő védjegyes borokkal találkozhattunk:

Lauretan
Maître d'Estournel
Lacour Pavillon
Mouton-Cadet
Baron Philippe
Saint Jovian
Michel Lynch

Mindhárom bor ugyanazé a családé, a Rothschildoké, akik egyben a Château Mouton Rothschild tulajdonosai is.

Milyen szőlőfajták teremnek Bordeaux-ban?

A három fő szőlőfajta:

Merlot Cabernet sauvignon Cabernet franc

Burgundiával ellentétben - ahol a borászoknak a legtöbb vörösborhoz 100 százalék pinot noirt (a Beaujolais-hez 100 Gamay-t) kell használni - Bordeaux-ban a vörösborok majdnem mindig többféle szőlő keverékéből készülnek.

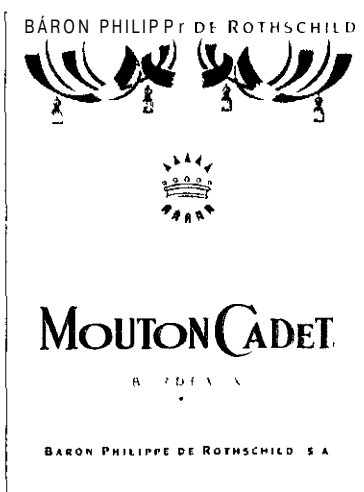
Milyen különböző minőségi osztályok léteznek a bordeaux-i borok között?

Bordeaux (\$) Ez a legalacsonyabb A.O.C. szint Bordeaux-ban - az ilyen borok kellemesek, nem drágák, az „itatós” borok közé tartoznak. Ezeket a borokat néha „védjegyes bornak” is nevezik, mivel nevüket inkább tarthatjuk védjegynek (például Mouton-Cadet), mintsem egy bizonyos terület vagy szőlőskert nevének. Általában ezek a legkevésbé drága borok Bordeaux-ban.

Bordeaux + Terület neve (\$\$) A regionális borok az 57 minősített terület valamelyikéről származnak. Csak az a szőlő, illetve bor viselheti a terület nevet, amelyet az adott helyen termeltek. (Ilyen például Médoc és St-Émilien). Ezek a borok sokkal drágábbak, mint az egyszerűen Bordeaux-nak címkézett palackok.

Bordeaux + Terület + Château (\$\$\$-\$\$\$\$) A Château borok egyedi szőlészetek termékei. Bordeaux-ban több, mint 9000 chateau van. Vannak olyan chateau-k Bordeaux-ban, melyek hivatalos minősítését már 1855-ben kiállí-

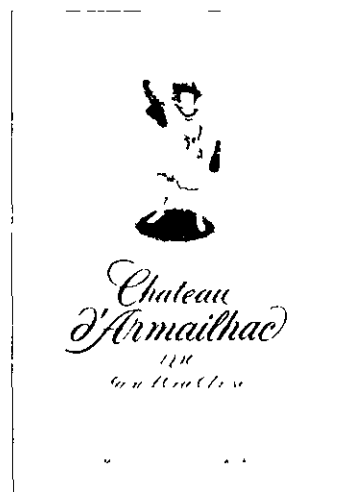
Bordeaux (védjegyes)



Regionális



Château



tották. Ezen területek százai kaptak hivatalos minőségi elismervényt. Médocban például 61 csúcsminőségű chateau-t hívnak Grand Cru Classé-nak. Ugyanitt több, mint 400 chateau jogosult a Cru Bourgeois - a Grand Cru Classé-t követő alacsonyabb minőségi fokozat - minősítés viselésére. Más területeknek, például St-Émilionnak és Graves-nek - is megvan a saját minőségsztályozási rendszere.

A főbb minősítések a következők:

Médoc (Grands Crus Classés) - 1855, 61 chateau

Médoc (Cru Bourgeois) - 1932-1978, 329 chateau

Graves (Grands Crus Classés) - 1959, 16 chateau

Pomerol - nincs hivatalos minősítés

St-Émilion - 1955, 13 Premiers Grands Crus Classés and 55 Grands Crus Classés

Mi az a chateau?

A legtöbb embernek a chateau szó hallatán hullámszó szőlőhegyek által ölelt, perzsaszőnyegekkel és értékes antik tárgyakkal zsúfolt grandiózus otthonok képe jelenik meg. Nos, sajnálom, ha összezújom ezt a képet, ám a legtöbb chateau nem így néz ki. Igaz, hogy a chateau lehet egy nagy birtok közepén álló kastély is, ám lehet nagyon egyszerű ház is kétférőhelyes garázzsal.

Általában a chateau borokat tartják a legjobb bordeaux-i boroknak. Ezek a legdrágább borok, a Grand Cru Classé legismertebb példányai a világ legdrágább palackjai közé tartoznak!

Nézzük meg közelebbről a chateau-kat. Mióta borászatot tanítok, rájöttem valamire: senki nem szereti több ezer chateau nevét bemagolni, ezért megkurtítottam a listát, s a legfontosabb bordeaux-i minősítésekkel kezdem.

BORDEAUX NAGYSZERŰ VÖRÖSBORAI Médoc - Grand Cru Classé, 1855, 61 chateau

Mikor és miképp osztályozták a chateau-kat?

Vagy 145 évvel ezelőtt a bordeaux-i Médoc területén megalapították a borok osztályozási rendszerét. 1855-ben megkérték a boriparban dolgozó brókereket, hogy állítsák fel a Médoc borok sorrendjét a borárakat figyelembe véve - az árak ekkor még közvetlenül utaltak a minőségre. (Végül is nem osztályozunk-e mi is - a kocsiktól kezdve az éttermekig - mindent?) A brókereknek sikerült egymás között megegyezniük, azzal a feltétellel, hogy osztályozásukat nem teszik közzé. Voilà! Lapozzunk csak a következő oldalra az 1885-ös hivatalos minősítéshez.



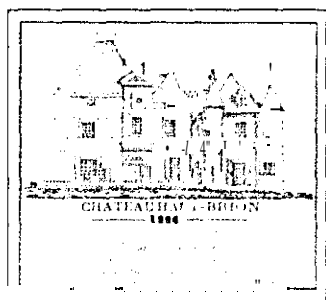
A francia törvények szerint a chateau olyan ház, melyhez meghatározott hektárnyi szőlőskert, illetve a birtokon található borászati és tárolóeszközök tartoznak. Csakis azokat a borokat nevezhetik chateau boroknak, melyek a fenti kritériumoknak megfelelő birtokon készültek. Használatosak még a „domaine”, „clos”, illetve „cru” kifejezések is.

A francia előírások szerint csakis olyan chateau képét nyomtathatják a bor címkéjére, amely a valóságban is létezik. Azt kapod, amit látsz.





Az 1885-ös listán egyedül a graves-i Chateau Haut-Brion nem tartozott Médoc-hoz. Ez a chateau olyan híres volt abban az időben, hogy a borügynökök egyszerűen nem hagyhatták ki a listáról. Ma ez a chateau egy amerikai család, a Dillonok birtoka.



A LEGJOBB BORDEAUX-I VÖNÖSBOROK HIVATALOS (1855-ÖS) OSZTÁLYOZÁSA

Médoc

1. OSZTÁLY - PREMIER CRU (5)

SZŐLÉSZET

FALUKÖZÖSSÉG

Chateau Lafite-Rothschild	Pauillac
Chateau Latour	Pauillac
Chateau Margaux	Margaux
Chateau Haut-Brion	Pessac (Graves)
Chateau Mouton-Rothschild	Pauillac

2. OSZTÁLY - DEUXIÉMES CRU (14)

SZŐLÉSZET

FALUKÖZÖSSÉG

Chateau Rausan-Ségla	Margaux
Chateau Rausan Gassies	Margaux
Chateau Léoville-Las-Cases	St-Julien
Chateau Léoville-Poyferré	St-Julien
Chateau Léoville-Barton	St-Julien
Chateau Durfort-Vivens	Margaux
Chateau Lascombes	Margaux
Chateau Gruaud-Larose	St-Julien
Chateau Brane-Cantenac	Cantenac-Margaux
Chateau Pichon-Longueville-Baron	Pauillac
Chateau Pichon-Longueville-Lalande	Pauillac
Chateau Ducru-Beaucaillou	St-Julien
Chateau Cos d'Estournel	St-Estéphe
Chateau Montrose	St-Estéphe

3. OSZTÁLY - TROISIÉMES CRU (14)

SZŐLÉSZET

FALUKÖZÖSSÉG

Chateau Giscours	Labarde
Chateau Kirwan	Cantenac-Margaux
Chateau d'Issan	Cantenac-Margaux
Chateau Lagrange	St-Julien
Chateau Langoa-Barton	St-Julien
Chateau Malescot-St-Exupéry	Margaux
Chateau Cantenac-Brown	Cantenac-Margaux
Chateau Palmer	Cantenac-Margaux
Chateau La Lagune	Ludon
Chateau Desmirail	Margaux

Château Calon-Ségur	St-Estéphe
Château Ferrière	Margaux
Château d'Alesme (formerly Marquis d'Alesme)	Margaux
Château Boyd-Cantenac	Margaux

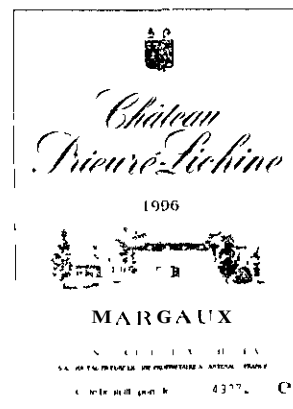
4. OSZTÁLY - QUATRIÈMES CRU (10)

SZŐLÉSZET	FALUKÖZÖSSÉG
Château St-Pierre	St-Julien
Château Branaire-Ducru	St-Julien
Château Talbot	St-Julien
Château Duhart-Milon-Rothschild	Pauillac
Château Pouget	Cantenac-Margaux
Château La Tour-Carnet	St-Laurent
Château Lafon-Rochet	St-Estéphe
Château Beychevelle	St-Julien
Château Prieuré-Lichine	Cantenac-Margaux
Château Marquis de Terme	Margaux

5. OSZTÁLY - CINQUIÈMES CRU (18)

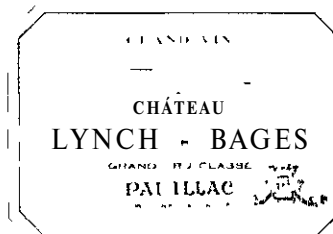
SZŐLÉSZET	FALUKÖZÖSSÉG
Château Pontet-Canet	Pauillac
Château Batailley	Pauillac
Château Grand-Puy-Lacoste	Pauillac
Château Grand-Puy-Ducasse	Pauillac
Château Haut-Batailley	Pauillac
Château Lynch-Bages	Pauillac
Château Lynch-Moussas	Pauillac
Château Dauzac	Labarde
Château d'Armailhac (1956 es 1988 között <i>Château Mouton-Baron Philippe volt a birtok neve</i>)	Pauillac
Château du Tertre	Arsac
Château Haut-Bages-Libéral	Pauillac
Château Pédesclaux	Pauillac
Château Belgrave	St-Laurent
Château Camensac	St-Laurent
Château Cos Labory	St-Estéphe
Château Clerc-Milon-Rothschild	Pauillac
Château Croizet Bages	Pauillac
Château Cantemerle	Macau

Ne tévesszen meg minket a „growth” (termés) kifejezés. Az egyszerűség kedvéért helyettesítsük be az „osztály” szót. Vagyis first growth helyett első osztályút is mondhatunk.



„A minősített osztályokat (growth) öt alosztályra osztják, az alosztályok közti árkülönbség 12%”

Traite Sur Lens Vins du Medoc, Willem Frank 1855



„Egy adott évjáraton belül az egyes osztályok közötti árkülönbség meglehetősen konzisztens, s ez nagyban megkönnyíti a kereskedést. Egy ötodosztályú bort mindig a másodosztályú bor árának feléért lehet eladni. A harmad és negyedosztályú borok ára a másod és az ötodosztályú ár között félúton lesz. Az elsőosztályú bor körülbelül 25%-kal drágább a másodosztályúnál.”

Bordeaux, et Ses Vins, Ch Cocks, 1868



Az 1885-ös osztályozás még ma is érvényben van?

Minden borász tud az 1885-ös osztályozásról, ám azóta sok minden változott. Némely szőlészetek a szomszédos földek felvásárlásával megkétszerezték vagy megháromszorozták a termelésüket - ezt a szabályozások lehetővé teszik. Vannak olyan híres first growth chateau-k - például Chateau Margaux -, melyek borminősége leromlott, mivel a tulajdonosoknak nem volt elég pénze vagy ideje a szőlészetre. 1977-ben Chateau Margaux-t egy görög-francia család (Mentzelopoulos) vásárolta meg 16 millió dollárért. Azóta a borok minősége még a „first growth” követelményeket is túlszárnyalja.

A St-Julienfaluközösséghez tartozó Chateau Glória az olyan chateau-kra példa, melyek az 1885-ös osztályozásnál még nem léteztek. Henri Martin, St-Julien későbbi polgármestere sok „second growth” parcellát felvásárolt. Ennek eredményeképp olyan csúcsmínőségű bort termelt, amely az 1885-ös osztályzásban még nem szerepelt. Figyelembe kell vennünk a mai borászati technikákat is, melyek nagyon sokban különböznek az 1885-ös éveken használatos módszerektől. Megint csak jobb bor lett az eredmény. Amint láthatjuk, néhány chateau lejjebb csúszott az 1855-ös listán elfoglalt helyéhez képest, mások pedig jobb helyre jöttek fel.

Sokak, illetve a saját véleményem szerint is általában véve elmondhatjuk, hogy az osztályozás, jóllehet több, mint 145 éve készült, legtöbb esetben ma is érvényes.

Történt-e valamilyen változás az 1885-ös osztályozásban?

Igen, de csak egyetlen egyszer, 1973-ban. Chateau Mouton-Rothschild „second-growth” minősítésből „first growth” szőlészeté lépett elő. Ehhez az eseményhez a következő kis történet kötődik:

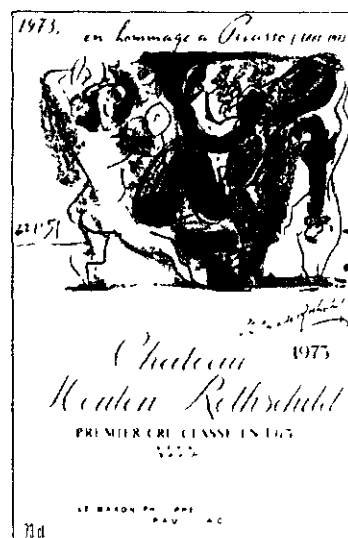
Kivétel a szabály alól...

1920-ban, mikor Philippe de Rothschild báró átvette a családi szőlészetet, nem tudta elfogadni, hogy chateau-jukat 1855-ben csupán „másodosztályúnak” minősítették. Ő úgy gondolta, hogy már a kezdetektől fogva „first growth” minősítés illelné meg ezt a földet - s mintegy ötven év alatt kiharcolta a legjobb minősítést. Amíg borát „másodosztályúnak” minősítették, a bárónak ez volt a mottója:

Első nem lehetek.
Második nem méltóztatok lenni.
Én Mouton vagyok.

Miután bora 1973-ban „első osztályú” minősítésre emelkedett, Rothschild így változtatott a mottóján:

Első vagyok.
Második voltam.
De Mouton nem változik.



Van-e olyan módszer, amellyel könnyebben megérthető az 1855-ös osztályozás?

Az 1855-ös osztályozást mindig is nehézkesnek találtam, ezért egyszer leültem, és megrajoltam a saját táblázatomat. A minősítéseket „osztály” kategóriákba rendeztem (első, második, harmadik... stb.). Ezután felsoroltam a faluközösségeket (Pauillac, Margaux, St-Julien... és így tovább), majd minden egyes rubrikába feltüntettem a szőlőskertek számát. A táblázatom megmutatja, hogy melyik bordeaux-i faluközösségben van a legtöbb „első osztályú” szőlészet, és így tovább az összes osztályozást. Mivel a táblázat megrajzolására a baseball World Series inspirált, táblázatomat az 1855-ös osztályozás „ponttáblázatának” neveztem el. Táblázatom azt is megmutatja, hogy az egyes faluközösségek milyen helyen állnak az összesítésben.

Ha valaki Médoc-ból szeretne bordeaux-i bort venni, elég, ha egy pillantást vet a táblázatomra, s máris használható információkhoz jut, melyek segítik a választást.

Ha megnézzük a pontokat, láthatjuk, hogy Pauillac az öt „első osztályú” minősítésből hármát a magáénak tudhat. Margaux gyakorlatilag letarolja a „harmadosztály” mezőnyét. A pontozás szerint Margaux az összesített bajnok, mivel egész Médoc-ban itt van a legtöbb minősített szőlőskert. Ráadásul egyedül Margaux büszkélkedhet azzal, hogy minden kategóriában szerepel egy chateau-ja St-Julienben nincsen „első”, illetve „ötödosztály” terület, ám nagyon erős a „másod” és a „negyed” osztályban.

Kevin Zraly ponttáblázata az 1855-ös minősítésekről

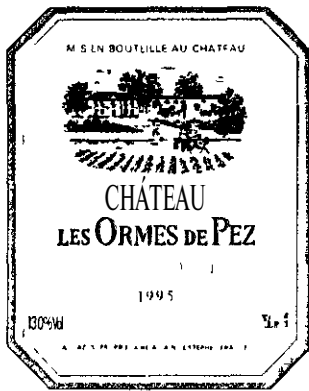
FALUKÖZÖSSÉG	1	2	3	4.	5	ÖSSZESÍTVE
Margaux	1	5	10	3	2	21
Pauillac	3	2	0	1	12	18
St-Julien	0	5	2	4	0	11
St-Estéphe	0	2	1	1	1	5
St-Laurent	0	0	0	1	2	3
Haut-Médoc	0	0	1	0	1	2
Graves	1	0	0	0	0	1
	5	14	14	10	18	61

Összesen = 61 chateau

Az 1945-ös Mouton-Rothschild palackján egy nagy „V” betű van, amely a győzelem, illetve a II. világháború végét jelképezi. Philippe de Rothschild ezután minden évben más művészt kért fel a címke megtervezésére. Ezt a hagyományt húga, Philippine bárónő is követi. Többek között a következő világhírű művészek egyeztek bele, hogy műveik a Mouton címkéjét díszítsék:

Jean Cocteau—1947
 Salvador Dalí—1958
 Henry Moore—1964
 Joan Miró—1969
 Marc Chagall—1970
 Pablo Picasso—1973
 Róbert Motherwell—1974
 Andy Warhol—1975
 John Huston—1982
 Saul Steinberg—1983
 Keith Haring—1988
 Francis Bacon—1990
 Setsuko—1991
 Antoni Tàpies—1995
 Gu Gan—1996





Larose-Trintaudon a legnagyobb médoc-i szőlőszet, ahol közel 90 000 palack bor készül évente.

Graves bortermelésének 60%-a vörös, 40%-a fehérbor.

1987-ben megalapítottak egy helyi elnevezést, ahová a magasabb minőségű borok tartoztak. Az elnevezés fehér- és vörösborok esetében egyaránt Pesac-Léognan.

Cru Bourgeois—1920 (1932-1978 között felülvizsgálva) 329 chateau

Mit jelent a Cru Bourgeois?

A médoc Cru Bourgeois-k olyan chateau-k, melyeket eredetileg 1920-ban, nem pedig 1855-ben osztályoztak. 1932-ben 444 birtokot soroltak fel, de 1962-re csak 94 tag maradt. Ma már több, mint 300-an vannak, ezek közül 150 tartozik szindikátusba. Az utolsó Crus Bourgeois minősítés Médoc-ban, illetve Haut-Médoc-ban 1978-ban volt. Mivel az 1995-ös és 96-os évjáratok kiváló minőséget hoztak, manapság a legértékesebb borok között találhatunk néhány Cru Bourgeois-t is.

A következő listán felsorolunk néhányat a keresésre érdemes Cru Bourgeois-k közül:

Château d'Angludet
Château Les Ormes-de-Pez
Château Les Ormes-Sorbet
Château Phélan-Ségur
Château Coufran
Château Chasse-Spleen
Château Meyney
Château Sociando-Mallet
Château Fourcas-Hosten
Château Larose-Trintaudon
Château Greysac
Château Marbuzet
Château Haut-Marbuzet
Château Patache d'Aux
Château La Cardonne
Château Poujeaux
Château Siran



Château Glória
Château Pibran
Château Monbrison
Château Labégorce-Zédé

Graves (Pessac-Léognan) - 1959

A leghíresebb chateau - már az 1855-ös osztályozásnál is találkozhattunk vele - a Château Haut-Brion. A következő nagyszerű graves-i vörösborokat 1959-ben minősítették Grand Cru Classé-nak:

Château Bouscaut
Château Haut-Bailly

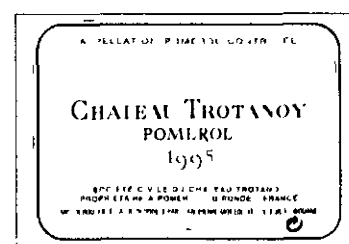
Château Carbonnieux
 Domaine de Chevalier
 Château de Fieuzal
 Château Olivier
 Château Malartic-Lagravière
 Château La Tour-Martillac
 Château Smith-Haut-Lafitte
 Château Pape-Clément
 Château La Mission-Haut-Brion
 Château La Tour-Haut-Brion



Pomerol - nincs hivatalos minősítés

A vörösbor-termelő csúcskörzetek közül Bordeaux-ban ez a legkisebb. Pomerol termelése mindössze 15 százaléka St-Emilionénak; ennek eredményeképp a pomeroli borok viszonylag ritkák. Ha pedig rábukkanunk egy palackra, az biztosan drága. Jóllehet hivatalos osztályozás nincs Pomerolban, az alábbi listán felsorolunk néhányat a piacon található legjobb pomeroli borokból:

Château Pétrus
 Château Le Pin
 Château La Conseillante
 Château Petit-Village
 Château Trotanoy
 Château l'Évangile
 Vieux Château-Certan
 Château La Pointe
 Château Lafleur
 Château La Fleur-Pétrus
 Château Gazin
 Château Beaugard
 Château Nénin
 Château Latour-à-Pomerol
 Château Bourgneuf
 Château Clinet
 Château L'Eglise Clinet



A Château Pétrus szőlészetben készítik Bordeaux legdrágább vörösborát. 95%-ban merlot terem itt.

A Château Pétrusban egy év alatt készül annyi bor, mint amennyi Gallónál hat perc alatt.

Pomerol vörösborai inkább lágyabbak, gyümölcsösebbek, hamarabb fogyaszthatók, mint a médoc-i borok.

Pomerol területén a merlot a fő borszőlőfajta. Az itteni borokhoz nagyon kevés cabernet sauvignon használnak.

St-Émilion - 1955 (1996-ban felülvizsgálva), 13 Premier Grand Cru Classé, 55 Château Grand Cru Classé

Ezen a területen körülbelül kétharmadszor annyi bor készül, mint az egész Médoc-ban. Emellett - saját elfogult véleményem szerint - egyike a leggyö-

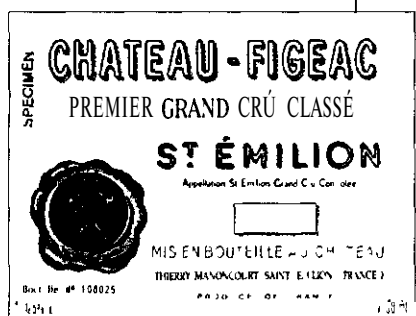
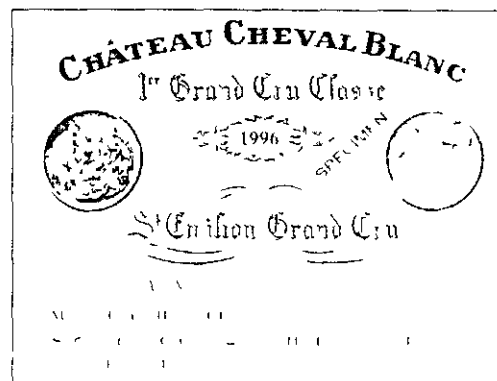
nyörubb francia falvaknak. St-Émilionborait 1955-ben osztályozták hivatalosan - egy évszázaddal Médoc osztályozása után. Tizenhárom olyan „első osztályú” bor van, amely a médoc-i „cru classék” borokhoz mérhető.

**A TIZENHÁROM FIRST OSZTÁLY TERÜLET
ST-EMILIONBAN (PREMIER GRAND CRU-K)**

Érdemes még a következő bordeaux-i borokat is keresni:

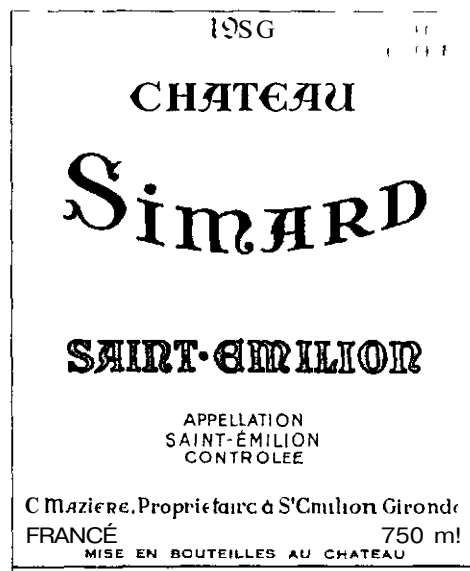
*Fronsac
Côtes de Blaye
Côtes de Bourg*

- Château Ausone
- Château Cheval Blanc
- Château L'Angélu
- Château Beau-Séjour-Bécot
- Château Beauséjour-Duffau-Lagarosse
- Château Belair
- Château Canon
- Château Figeac
- Château La Gaffelière
- Château Magdelaine
- Château Pavie
- Château Trottevieille
- Clos Fourtet



Fontos „Grand Cru Classé-k” és más, az Egyesült Államokban megvásárolható st-émilioni borok:

- Château Canon-La Gaffelière
- Château La Tour-Figeac
- Château Trimoulet
- Château Dassault
- Château Simard
- Château Monbousquet
- Clos des Jacobins
- Château Tête Rotboeuf
- Château Troplong Mondot
- Château Trotanoy
- Château Faugères
- Château Pavie Marquin



Most, hogy már az összes nagyszerű bordeaux-i vörösbort megismertük, menjünk egy lépéssel tovább, és nézzünk meg a legjobb évjáratok közül néhányat.

Bordeaux-i évjáratok						
	"RIGHT BANK" ST. ÉMILION-POMEROL			"LEFT BANK" MÉDOC-ST. JULIEN-MARGAUX- PAUILLAC-ST. ESTEPHE-GRAVES		
	1980-as	1990s-es	2000-es	1980-as	1990-es	2000-es
Nagyszerű borok	1982 1983 1989	1990 1995 1998	2000	1982 1985 1986 1988 1989	1990 1995 1996	2000
Jó borok	1985 1986 1988	1994 1996 1997 1999	1981 1983	1993 1994 1997 1998 1999		
Öregebb nagyszerű borok	1970 and 1975			1961 and 1966		

Hogyan vásároljak - is hogyan fogyasszak el - egy bordeaux-i vörösbort?

A bordeaux-i borokkal kapcsolatos legnagyobb félreértések egyike, hogy mindegyik bordeaux-i rendkívül drága. A valóságban több, mint 9000 chateau van, s mindegyik más árszintet képvisel.

Az első és legfontosabb dolog, amit el kell döntenünk, hogy a bort azonnal meg akarjuk inni, vagy esetleg még érlelni szeretnénk. Egy nagyszerű chateau-ból származó nagyszerű évjáratnak minimum öt évig kell még érni. A regionális borokat a szüret után két-három évvel már elfogyaszthatjuk, míg egy Appellation Bordeaux Contrôlée címkét viselő bort azonnal is elfogyaszthatunk.

A következő lépés, hogy meggyőződjünk arról, az évjárat megfelel-e arra a célra, amelyre szántuk. Ha érlelésre méltó bort keresünk, muszáj kiváló évjáratot keresni, mivel csak ez képes az érésre. Ha egy nagyszerű chateau borát szeretnénk azonnal fogyasztani, akkor gyengébb évjáratot keressünk. Ha pedig egy nagyszerű évjáratból származó bort szeretnénk azonnal elfogyasztani, akkor gyengébb chateau-k palackjait keressük.

A bordeaux-i vörösborok vásárlásánál azt is szem előtt kell tartanunk, hogy ezek a borok keverékek. Döntsük el, hogy merlot-jellegű bordeaux-it (St-Émilion vagy Pomerol) vagy pedig cabernet-jellegűt (Médoc és Graves) keresünk. Jusson eszünkbe, hogy a merlot kezesebb, hozzáférhetőbb bor, melyet könnyebb fiatalon elfogyasztani.

A neves borszakértő, Alexis Lichine azt mondta az évjáratokról: „A nagyszerű évjáratoknak időre van szükségük, hogy beérjenek. A gyengébb borok hamarabb beérnek, mint az igazán nagyok... A nagyszerű évjáratokhoz türelem kell, ebből ered a gyengébb évjáratok haszna és öröme.” Összefoglalása szerint: „Gyakran azok az évjáratok, melyeket gyengébbnek tartunk, nagyobb élvezetet okoznak majd - fiatalon -, mint egy jobbnak tartott évjárat - fiatalon.”

Az 1993-as, 1994-es és 1997-es bordeaux-i borunkat igyuk meg, 95-ös és 96-os palackjainkkal várjunk még.

1997 volt a legkorábbi szüret 1893 óta.

A bordeaux-i borok fogyasztásáról

A franciák gyorsan megisszák bordeaux-i boraikat, mert félnek, hogy a szocialista kormány elveszi majd tőlük.

Az angolok nagyon érett korukban isszák a bordeaux-it, mert szeretik levezetni barátaikat a borospincébe, hogy megmutassák poros és pókhálós öreg palackjaikat.

Az amerikaiak azért isszák meg a bordeaux-it éppen megfelelő korban, mert semmi jobb nem jut eszükbe.

ISMERETLEN SZERZŐ

Mi különbözteti meg a 15 és a 200 dolláros bordeaux-it egymástól?

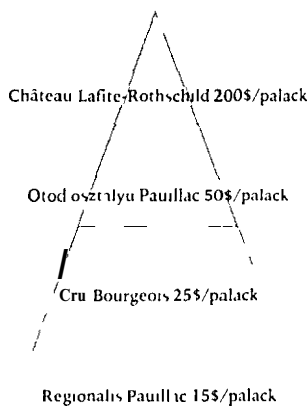


- A szőlő termőhelye
- A bor kora (általában minél öregebb, annál jobb)
- A bor terméshozama (az alacsonyabb hozam magasabb minőséget jelent)
- A borászati módszerek (például, hogy mennyi ideig érlelték tölgyhordóban)
- Az évjárat

Szükségszerű, hogy az ember óriási összegeket fizessen ki egy remek ízű bordeaux-i borért?

Remek dolog, ha az ember tud erre is pénzt költeni, néha azonban nincs rá keret. A legjobb módszer, amellyel pénzünkért a lehető legjobb bort vásárolhatjuk, az úgynevezett fordított piramis. Például valaki egy palack Château Lafite-Rothschildra vágyik - ez a bor a bal oldalon látható piramis csúcsán van (\$\$\$\$) - ám nem engedheti meg magának. Mit tehet ilyenkor? Keresse meg a borvidéket: jelen esetben ez Pauillac. A következő lehetőség áll fenn: visszatérünk az 1855-ös osztályozáshoz, és kikeresünk „ötödosztályú” pauillaci-i borokat, melyek ugyanannak a vidéknek az ízeit kínálják alacsonyabb áron (\$\$\$) - bár nem szükségszerűen az „első osztály” ár ötödéért. Még mindig túl drága? Ugorjunk egyet lejjebb a fordított piramison, és nézzünk meg egy pauillaci-i Crus Bourgeois-t (\$\$). Másik lehetőség egy „Pauillac” címkéjű regionális bor (\$).

Mivel jómagam sem véstem az eszembe mind a 9000 chateau nevét, a szomszédos kereskedőnél járva észrevettem a polcon egy olyan chateau palackját, melyről még soha nem hallottam. A bor Pauillac-ból való, jó évjárat, 15 dollár, megveszem. Jók az esélyeim. A bor minden adata mellett szól, hogy érdemes kockáztatni.



BOROK ÉS ÉTELEK

Denise Lurton-Moulle (Château La Louvière, Château Bonnet) - A Château La Louvière Rouge mellé rostonsült báránycomb vagy grillezett csirkemell illik.

Jean-Michel Cazes (Château Lynch-Bages, Château Haut-Bages-Averous, Château Les Ormes-de-Pez) - „A bordeaux-i vörösborokhoz az egyszerű klasszikus a legjobb! Vörös húsok - marha, de különösen bány - úgy elkészítve, ahogy itt, Pauillac-ban szeretjük. Ha a hússzeleteket rózsélangon grillezzik, az ember a mennyországban érzi magát ”

Brúnó Prats (Château Cos d'Estournel) - Egyszerű ételeket javasol, kevés mártással felszolgálva: saját zsírján sült báránycombot egy csipet fokhagymával, borjúszeletet vajmártással, illetve sült kacsát padlizsánnal.

Antony Perrin (Château Carbonnieux) - Bordeaux-i vörösborokhoz erdei gombával készült magret de canard (kacsamell), vagy szőlővel készült gyöngytyúk (pintade aux raisins) illik.

Christian Moueix (Château Pétrus) - Bordeaux-i vörösborokhoz - különösen a pomeroli borokhoz - bányt kell enni.

Aki többet szeretne tudni a bordeaux-i borokról, annak a következő könyveket ajánlom: Róbert Parker: Bordeaux; Dávid Peppercorn: Wines of Bordeaux; Clive Coates: Grand Vins.

1882 óta, mikor a tiszteletreméltó francia Guerlain cég először használt bordeaux-i bort ajakír készítéséhez, a szoptató anyák a kisebesedett mellbimbó kezelésére használják a bort. „Csodálatos nyugtató-bőrpuhító, a vörösbor cersavai pedig gyógyító hatásúak” - mondta Elisabeth Sirot a Guerlain párizsi irodájának attaché de presse-je. „A francia nők mindig is ismerték ezt a titkot.” Sirot asszony mind a négy gyermeke szoptatásakor ezt a módszert alkalmazta, melyet az édesanyjától tanult. Milyen érzéki - főleg, ha figyelembe vesszük, hogy a szer amerikai változata a vazelin.

Ha ön az először megnyílt New York-i Négy Évszak étteremben vacsorázott volna 1959-ban, akkor 18 dollárért fogyaszthatott volna egy 1918-as Château Lafite-Rothschildot, vagy 16 dollárért egy 1934-es Château Latourt. Ha pedig ezek a borok meghaladták volna a költségvetési kereteiket, akkor fogyaszthattak volna 1945-ös Château Cos d'Estournel-t 9,50 dollárért.

Míg Bonaparte Napólen a burgundiai Chambertin-t, addig Nixon elnök a Château Margaux-t kedvelte. Az elnök asztalán mindig ott állt a híres New York-i „21-es” klubból származó palack a kedvenc évjártából.

L
L
L
i
L
L
L
L
L
L
L
L



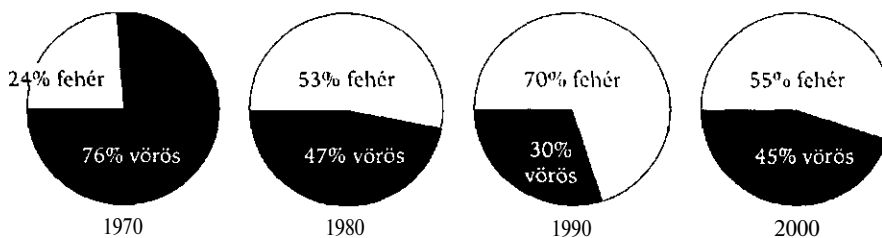
Kaliforniai vörösborok

Mivel a „második órán” már átvettük Kalifornia földrajzát és történelmét, hasznos lehet, ha - mielőtt rátérnénk a kaliforniai vörösborokra - az 57. oldalra visszalapozva átismételjük a főbb kaliforniai borvidékeket. Ezután megbeszéljük azokat a kérdéseket, melyeket minden osztályomban feltesznek nekem a Windows of the World Wine School diákjai.

Fehér vagy vörösborból isznak többet az amerikaiak?

Az alábbi grafikonok az Egyesült Államok borfogyasztási szokásainak alakulását mutatják be harminc évre visszamenően. 1970-ben, mikor először kezdtem borászattal foglalkozni, az amerikaiak inkább vörösbort ittak. Mikor a 70-es évek közepétől tanítani kezdtem, diákjaim határozottan a fehérborokat részesítették előnyben - egészen a 90-es évek közepéig. Az új évezredbe lépve szerencsémre (mivel én vörösbor-kedvelő vagyok), az inga lassan, de biztosan a vörösborfogyasztás felé lendül vissza.

Vörös vagy fehér - az Egyesült Államok borfogyasztása



Kaliforniában jelenleg 86 793 hektáron terem kék-, illetve 76 098 hektáron fehérszőlő.

A három leggyakrabban ültetett kaliforniai kékszőlő fajta:
 1. Zinfandel
 2. Cabernet Sauvignon
 3. Merlot

1991 és 1997 között az Egyesült Államokban 150%-kal nőtt a vörösbor-eladás.

Napa, a vörösbor országa
Napa igazi vörösbor-ország, hiszen 5200 hektár fehérszőlővel szemben 9000 hektár kékszőlő terem itt. A kékszőlők között a cabernet sauvignon vezet, míg a fehérborok közt a chardonnay a király.

Minek köszönhető a változás?

A 70-es, 80-as évek amerikai egészség- és fitnessőrületére visszatekintve, mikor sokan a marhahúsról és a burgonyáról a halra és a zöldségekre tértek át - a könnyebb diéták inkább a fehér, mintsem a vörösborokat kívánták meg. A „Chardonnay” lett az új varázsszó, amely a „kérek egy palack fehérbor”-t felváltotta. Azok a bárók, melyek azelőtt soha nem tartottak bort - legalábbis jobbfielét -, kezdtek jobbfajta borokat is felvenni a kínálatukba, melyek közül messze a chardonnay volt a legkelendőbb. Mára visszatért a steak, az új varázsszó pedig a cabernet sauvignon, illetve a merlot lett.

A másik fő hajtóerő, amely a radikális fordulat mögött áll, a média hatalma:

A francia paradoxon

A 90-es évek elején a „60 perc” című tévéműsor sugárzott egy riportot a Francia Paradoxon nevű jelenségről - arról a statisztikai tényről, miszerint Franciaországban a zsírosabb étrend ellenére is kevesebb szív- és érrendszeri megbetegedés fordul elő. A vörösbor volt az egyetlen olyan elem, amely a francia étrendhez képest hiányzott az amerikaiból. Néhány kutató összefüggést keresett a vörösborfogyasztás és a megbetegedések alacsonyabb száma között. Nem túl meglepő módon - egy évvel a riport sugárzása után - az amerikai vörösborfogyasztás **39%-ra** nőtt.

Végezetül, az amerikai vörösborfogyasztás fellendülésének talán egyik legfontosabb oka, hogy Kaliforniában sokkal jobb vörös-, mint fehérborokat készítenek. A javuló minőség egyik tényezője a filoxérafertőzések után bekövetkezett szőlőújratelepítés. Bizonyos elemzők úgy vélték, hogy az újraültetések gazdaságilag tönkreteszik a kaliforniai boripart, ám valójában - ha álrühában is - valóságos áldást jelentettek, főként a minőség tekintetében.

Az újratelepítés lehetőséget adott a kaliforniai gazdáknak, hogy az évek során szerzett tudásukat - a termőtalaj, az éghajlat, a mikroklíma, a szőlőfuttatás, illetve más borászati praktikák területén - hasznosítsák.

Zárójelben: Aki most szereti a kaliforniai bort, az néhány év múlva imádni fogja!

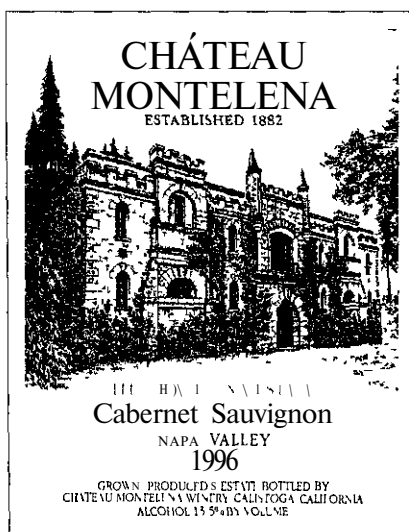
Melyek a legfontosabb kaliforniai szőlőfajták?

Cabernet Sauvignon - Ez a szőlőfajta, melyet a legsikeresebb kaliforniai kékszőlőnek tartanak, a világ egyik legkiválóbb vörösborát adja. Főként cabernet sauvignont használnak a legfinomabb bordeaux-i vörösborokhoz,

például a Château Lafite-Rothschildhoz vagy a Château Latourhoz. Szinte ez összes kaliforniai cabernet száraz, s a termelőtől, valamint az évjáratától függően lehet könnyű, azonnal fogyasztható, valamint különlegesen testes és hosszú életű bor is. A California Cabernet a legjobb kaliforniai borok egyik védjegye lett.

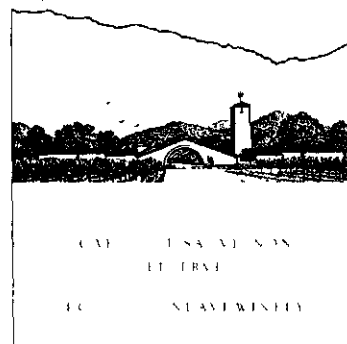
Kedvenc kaliforniai cabernet-im a következők:

Arrowood
 Beaulieu Priváté Reserve
 Beringer Priváté Reserve
 Caymus Special Selection
 Château Montelena
 Château St. Jean, Cinq Cepages
 Diamond Creek
 Duckhorn
 Dunn Howell Mountain
 Groth Reserve
 Heitz
 Hess Collection
 Jordán
 Joseph Phelps
 Laurel Glen
 Mondavi Reserve
 Opus One
 Ridge Monté Bello



Shafer Hillside Select
 Silver Oak
 Spottswood
 Stag's Leap Cask

A legtöbb cabernet sauvignont más szőlőfajtákkal - főként merlot-val - keverik. „Cabernet sauvignon” címkéjű borához a borásznak legalább 75%-ban pinot noirt kell felhasználnia.



A címkén feltüntetett „Reserve” szónak nincs hivatalos jelentése. Más szóval: nincs olyan szabályozás, amely erre a szóra vonatkozna. Néhány borászatban - pl. Róbert Mondavi Winery, Beaulieu Vineyards - még mindig „Reserve” szóval jelölik bizonyos boraikat. A BV-féle Reserve egy bizonyos szőlészetből származik. Mondavi Reserve-je különleges szőlőkeverékből - gyanítom a legjobbakból - készül. Mások „Cask”, „Special Selections” vagy „Proprietor's Reserve” borokat kínálnak. A Kaliforniai Borászati Hivatal (The California Wine Institute) a B.A.T.F. bejegyzésével tett egy ajánlást a „Reserve” szó meghatározására, hogy az az exportpiacok követelményeinek is megfeleljen.

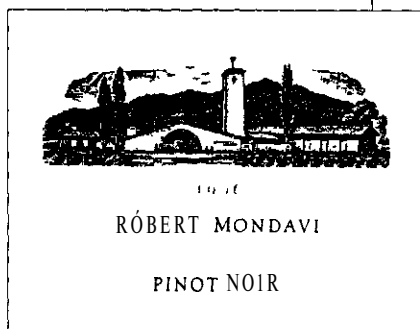
A legjobb cabernet sauvignon évjáratok:

1990* 1991* 1992 1993 1994*
 1995* 1996* 1997* 1999* 2000

megjegyzés: * -gal a kiemelkedően jó évjáratokat jelöljük

Pinot Noir - A sérülékeny természete miatt „fejfájós” szőlőként is ismert fajtát nehéz termesztetni, de bort készíteni sem könnyű belőle. Franciaország burgundi borvidékének nagyszerű szőlőfajtája, olyan híres borok készülnek belőle, mint a Pommard, a Nuits-St-Georges és a Gevrey-Chambertin. Champagne-ban is ez az egyik legfontosabb szőlőfajta. Kaliforniában sok évnyi kísérletezés után találták meg a pinot noir ültetésére alkalmas helyeket. Ennek, illetve az erjesztési technikák tökéletesítésének köszönhetően a nagyszerű

Carneros megye hűvös időjárása miatt ez az egyik legjobb pinottermőhely.



borok közé emelkedett néhány itt készült pinot noir is. A pinot noir általában nem olyan tanninos, mint a cabernet, ugyanakkor a bor is hamarabb válik éretté - általában 2-5 év alatt. A szőlőtermesztéshez kapcsolódó plusz kiadások miatt a legjobb kaliforniai pinot noir borok drágábbak, mint az egyéb fajták.

Kedvenc kaliforniai pinot noirjaim:

Acacia
 Au Bon Climat
 Calera
 Carneros Creek
 Cline
 Dehlinger
 Etüde
 Flowers
 Gary Farrell
 Róbert Mondavi
 Morgan



J. Rochioli
 Saintsbury
 Williams Selyem

A legjobb pinot noir évjáratok

1994* 1995 1996 1997* 1999* 2000

megjegyzés: *gal a kiemelkedően jó évjáratokat jelöljük

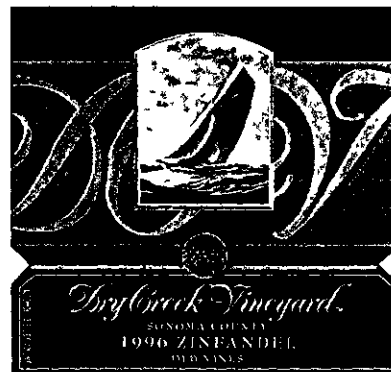
Népszerűség tekintetében a fehér zinfandel napjaink vezető bora - 1988-ban húszmillió palackot adtak el -, mely sokkal kelendőbb, mint a vörös változat. Az Egyesült Államokban is a fehér zinfandel az egyik legnagyobb forgalmú bor.

Egy New York-i borüzletben a következő mondat ütötte meg a fülemet. „Úgy érte, hogy vörös zinfandelt is csinálnak?” - kérdezte egy fehér zinfandelt vásárló kuncsaft.

Zinfandel - Kalifornia meglepetés szőlője, melyből a kaliforniai borászat hajnalán „kommersz” vagy „kannás” borok készültek. Az elmúlt tizenöt év alatt ez a szőlő a legjobb kékszőlő fajták közé emelkedett. Ez az Egyesült Államokban termő szőlőfajták között különlegességnek számít, mivel európai eredete ismeretlen. Zinfandel bor választásánál az egyetlen probléma az, hogy nagyon sokféle stílusú bort készítenek belőle. Termelőtől függően a nagy, gazdag, rendkívül fűszeres, kiadós csersavtartalommal rendelkező boroktól kezdve a nagyon könnyű, gyümölcsös változatokig minden elképzelhető fajta kapható. És a fehér zinfandelről se feledkezzünk meg!

Kedvenc zinfandelboraim:

Cline
 Dry Creek Winery
 Rafanelli
 Ravenswood
 Ridge



J. Rochioli
Rosenblum
Signorello
Turley

A legjobb zinfandel évjáratok
1994* 1995* 1997* 1999* 2000

*megjegyzés: *gal a kiemelkedően jó évjáratokat jelöljük*

RIDGE 1996
CALIFORNIA
ZINFANDEL
YORK CREEK

Merlot - A merlot-t évekig csakis a cabernet sauvignon-nal keverve tudták elképzelni, mivel tanninjai lágyabbak, textúrája hajlékonyabb. A merlot mára magára talált - osztályon felüli fajborok készülnek belőle. Az elmúlt tíz évben az új ültetések között a merlot a leggyorsabb ütemben terjedő fajta Kaliforniában. Lágy, kerek borok készülnek belőle, melyeket nem kell a cabernet sauvignon-hoz hasonlóan hosszú ideig érlelni. Éttermekben a merlot a listavezető bor, mivel korán érik, s az ételekhez is remekül illik.

Kedvenc merlot-im:

Beringer Hovvell Mountain
Clos du Bois
Duckhorn
Franciscan
Markham
Matanzas Creek
Newton
Pine Ridge
St. Francis
Shafer
Whitehall Lane

A Ridge Winery minden évjáratból hat különféle zinfandelt készíthet.

Merlot-mánia
1960-ban egész Kalifornia területén mindössze egy hektáron ültettek merlot-t. Mára több mint 12 000 hektáron terem!

CLOS DU BOIS

ALEXANDER VALLEY
Merlot
1995
ALEXANDER VALLEY SELECTION

A legjobb merlot évjáratok
1994* 1995 1996 1997* 1999 2000

*megjegyzés: *gal a kiemelkedően jó évjáratokat jelöljük*

1996
MARKHAM
Merlot
NAPA VALLEY

A vezető kaliforniai fajborok márkái:
 Wine Cellars of Ernest & Julio Gallo
 Sutter Home
 Franzia
 Róbert Mondavi
 Woodbridge
 Inglenook
 Beringer
 Glen Ellen
 Sebastiani
 Almádén
 Fetzer
 Blossom Hill
 Paul Masson
 Kendall-Jackson
 Napa Ridge



Néhány Meritage® bor:
 Cinq Cepages (Chateau St. Jean)
 Dominus (Christian Moueix)
 Insignia (Phelps Vineyards)
 Marlstone (Clos du Bois)
 Rubicon (Niebaum Coppola Estate)
 Opus One (Mondavi/Rothschild)
 Cain Five

Kékszőlő robbanás

Nézzük meg a lenti táblázaton, hogy hány hektáron ültettek Kaliforniában kékszőlőt 1970-ben, illetve figyeljük meg, miképp változtak ezek a számok az elmúlt harminc év alatt. A kaliforniai boripart a gyors terjeszkedés jellemezte.

A teljes kékszőlőtermelés hektáronként

FAJTÁK SZERINT LEBONTVA

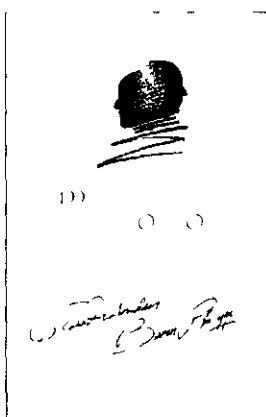
SZŐLŐFAJTA	1970	1980	1990	2000 (BECSÜLT)
Cabernet sauvignon	3,200	21,800	24,100	49,200
Pinot noir	2,100	9,200	8,600	11,800
Zinfandel	19,200	27,700	28,000	49,800
Merlot	100	2,600	4,000	42,000

Mik azok a Meritage® borok?

A heritage-ra (örökség) rímelő Meritage® olyan amerikában készült fehér- és vörösborok neve, melyekhez a klasszikus bordeaux-i fajták keverékét használták fel. Ezt a kategóriát azért alapították meg, mivel sok borász fojtogatónak érezte azt a szabályozási rendszert, miszerint fajborok készítésekor a palackon feltüntetett szőlőfajtából legkevesebb 75%-nyit kellett a bornak tartalmazni. Néhány borász tudta, jobb bort tudna készíteni, mondjuk a fő szőlőfajta hatvan százalékaival, illetve a kísérő fajta negyven százalékaival. Az ilyen új stílusú Meritage® borok ugyanolyan szabadságot adnak a borászoknak, mint amelyet a bordeaux-i termelők élveznek saját boraik készítésénél.

A vörösborok közül cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot és malbec fajborok készülnek. A fehérborok közül sauvignon blanc és sémillon.

Opus One



Hatalmas, világméretű hírverés közepette Róbert Mondavi és a néhai Philippe de Rothschild báró piacra dobta az Opus One-t. „Ez a bor nem Mouton és nem is Mondavi” - nyilatkozta Robart Mondavi. Az Opus One a Napa-völgyben termett cabernet sauvignon, merlot és cabernet franc keverékéből készült bordeaux-i stílusú bor. Eredetileg a Napa-völgyi Róbert Mondavi Winery-ben készült, mára azonban az egész 29-es főút mentén készítik a külön ennek a bornak fenntartott látványos borászatokban.

Honnan tudhatom egy *cabernet*, zinfandel, pínót noir vagy Meritage® bor vásárlásánál, hogy milyen stílusú borról van szó? Feltüntetik a bor stílusát a címkén?

Hacsak nem ismerjük valahonnan az adott szőlészetet, akkor próba-szerencse alapon kell kóstolgatnunk a borokat. Mi már annyival előrébb tartunk, hogy legalább azt tudjuk: ugyanabból a szőlőfajtából drasztikusan különböző borstílusokat készítenek.

Mivel Kaliforniában több mint 900 borászat működik, s ezeknek több mint fele készít vörösbort, lehetetlen az állandóan változó stílusokat nyomon követni. A borok címkézésében manapság előrelépést jelent, hogy több borászat a borral kapcsolatos kiegészítő információkat is közöl a hátsó címkén - például, hogy mikor lesz fogyasztásra kész a bor, ha még érlelni kell, illetve sok más egyéb, esetenként még ételt is ajánlanak.

A kellemetlen meglepetések elkerülése végett nem lehet eléggé hangsúlyozni a jól képzett borkereskedő szerepének fontosságát. A lehető legkomolyabban ajánlom, hogy mindenki, de főként a kezdő borivók olyan kereskedőt válasszanak, aki ismeri a borokat, és kiigazodik az ízlésünkben is.

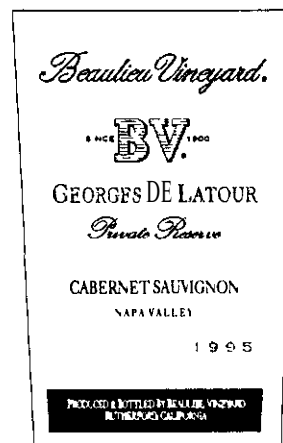
A kaliforniai vörösborkok is érnek?

Teljes mértékben, főként a legjobb borászatokból származó cabernet sauvignon és zinfandel. Volt szerencsém megízlelni a korai időkből származó cabernet sauvignonok néhány példányát, a 30-as, 40-es, 50-es évekig visszamenően. Ezek legnagyobbbrészt jól ihatónak bizonyultak, s engem meggyőztek bizonyos cabernet fajták tartósságáról. A legjobb pincészetek jó évjáratú cabernet sauvignon és zinfandel borainak legalább öt év érésre van szükségük, ám a következő tíz alatt még tovább javulnak. Vagyis a teljes élvezet legalább tizenöt év várakozást kíván.

Az elmúlt tíz év tapasztalatai alapján, mialatt nem csak rengeteg kaliforniai, hanem sok európai bort is megízleltem, azonban elmondhatom, hogy a kaliforniai borok fiatal korukban sokkal kezesebbek, mint teszem azt, a bordeaux-iak. Azt hiszem, ez az egyik oka annak, hogy ezeket a borokat a kereskedők és az éttermek egyaránt szívesen vásárolják.

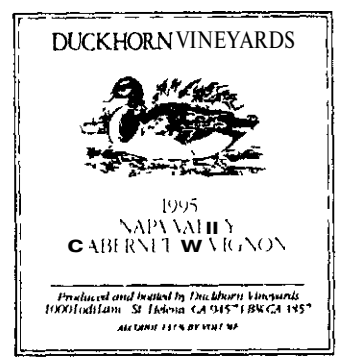
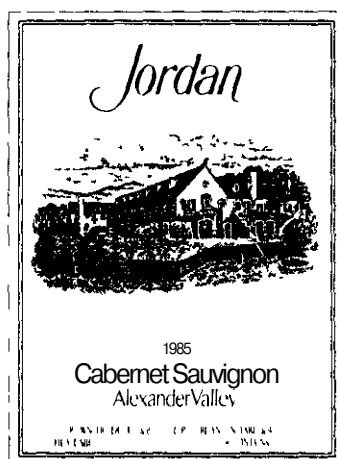
Az elmúlt tizenöt év alatt milyen tendenciákat figyelhettünk meg a kaliforniai vörösborkészítésben?

Ahhoz, hogy a kérdésre megfelelő választ adhassunk, meg kell néznünk, hogy milyen irányzatok voltak az elmúlt harminc vagy még több évben. Az 1960-as évek a terjeszkedés és a fejlődés évei voltak. Az 1970-es évek a növekedés jegyében teltek, ez kiváltképp érvényes a Kaliforniában alapított borászatok, va-



Eddigi pályafutásom egyik legemlékezetesebb borkóstolása a Beaulieu's Priváté Reserve ötvenedik születésnapjára rendezett ünnepség volt. André Tchelistcheff kíséretében több mint két nap alatt az összes évjáratot végigkóstoltuk 1936-tól 1986-ig. Azt hiszem, a borkóstolás minden résztvevője áhítatos csodálatot érzett afölött, hogy sok évjárat milyen remek érlelődési képességgel rendelkezett.

A neves olasz borász, Piero Antinori a Napa-völgyi Atlas Peak Winery csendestársa. Sok-sok hektáron ültettek sangiovese szőlőt, a chianti készítéséhez használt fő szőlőfajtát.



lamint a hozzájuk kötődő szervezetek és személyek számát tekintve. A 80-as évek a kísérletezésnek lettek szentelve, mind a szőlőtermesztés, mind a borászati technológiák, mind a marketing tekintetében.

Az utóbbi tíz évben a borászok végül is eljutottak oda, hogy visszalépjenek egy lépést, és elvégezzék boraik „finomhangolását”. Manapság olyan csodálatos szerkezetű, kifinomult, elegáns borokat készítenek, melyek a kaliforniai borászat reneszánszának első időszakában bizony hiányoztak. Készülnek fiatalon is élvezhető borok, de olyan nagyszerű palackok is, melyet reményeim szerint majd az unokáimmal fogok elfogyasztani. A borok átlagszínvonala olyan mértékben emelkedett, hogy nem csak a legjobb borok lettek még jobbak, hanem - s ez talán a fogyasztó számára még fontosabb - még a mindennapi fogyasztásra szánt (10 dollárnál nem drágább) borok is jobbak, mint valaha.

Jóllehet a kaliforniai borászok a megállapodás felé tartanak, a kísérletezéssel sem hagytak fel teljesen; sok új szőlőfajta kerül ki mostanság Kaliforniából. A magam részéről szívesen látnék több viognier, mourvédre, syrah, grenache és sangiovese szőlőt, hogy ezzel is folytatódjon a kaliforniai borászat sokszínűségét erősítő tendencia.

A vörösborok többé nem állnak kizárólag Napa és Sonoma fennhatósága alatt. Sok világklasszis vörösbor készül Kalifornia középső partvidékének olyan területein is, mint Monterey vagy Santa Barbara.

BOROK ÉS ÉTELEK

Margrit Biever és Róbert Mondavi (Róbert Mondavi Winery) - Cabernet sauvignonhoz: bárány vagy vadhús, például fajt vagy karibu. Pinot noirhoz: vesepecsenye, szelídebb „vadak”, például háziasított fácán, coq au vin.

Tom Jordán (Jordán Vineyard & Winery) - „A rostonsült bárány csodálatos a cabernet sauvignon összetettségéhez és zamataihoz. Ehhez a borhoz szintén kiválóan illik a kacsamell, illetve az erdei gombával készített galamb. Érett cabernet-vel felszolgált sajtálakhoz az enyhébb sajtok, mint például a fiatal kecskesajt, a St. André és a Taleggio illenek, hogy a bor mély ízeit is élvezni lehessen

Margaret és Dan Duckhorn (Duckhorn Vineyards) - „Fiatal merlot-hoz báránylábszárjár ropogós polentával, vagy grillezett kacsaportói mártással és vadrizszel. Egyik kedvencünk a faszépen sültt báránycomb enyhe, fűszeres gyümölcsösséggel. Az öregebb merlot-kat az étkezés végén, cambazzola sajt-tal és dióval kínáljuk.”

Janet Trefethen (Trefethen Vineyards) - Cabernet sauvignon-hoz: szép szelet bepácolt, grillezett, kiváló minőségű marhahús; illetve - akár hiszik, akár nem - csokoládé vagy csokis süti. Pinot noir-hoz: kivivel töltött rostonsült fűrjek Madeira szószban. Illik hozzá a gyümölcsös mártással készült vesepecsenye is.

Paul Draper (Ridge Vineyards) - Zinfandelhez: egy jól elkészített kacsás rizottó. Érelt cabernet sauvignonhoz: marokkói báránysült fügével.

Warren Winiarski (Stag's Leap Wine Cellars) - Cabernet sauvignon mellé: könnyű mártással készült bárány vagy borjú.

Josh Jensen (Calera Wine Co.) - „A pinot noir nagyon sokoldalú bor, ám én leginkább szárnyasokkal kedvelem: csirke, pulyka, kacs, fácán és fűrj, mindegyik jó - főként rostonsütve vagy grillezve. Nagyon jól illenek hozzá a halételek is, például a lazac, a tonhal és a pisztráng.

Richárd Arrowood (Arrowood Vineyards & Winery) - Mr. Arrowood a cabernet sauvignon mellé tavaszi bárányragut, vagy rozmaringos báránysültet ajánl.

Dávid Stare (Dry Creek Vineyard) - „Kedvenc összeállításom a pácolt bárány „pillangószelet”, mellé pedig zinfandel. Kérjük meg a hentes, hogy vágjon a báránycomból pillangószeletet, majd tegyük műanyagzacskóba. Ontsuk fel egy fél üveg dry creek zinfandellel, egy csésze olívaolajjal, tegyük hozzá hat gerezd összezúzott fokhagymát, sót, borsot ízlés szerint. Több óráig, vagy egész éjszakára tegyük hűtőszekrénybe. Nyílt tűzön süssük közepesen véresre. Mialatt sül a hús, a páde egy részét forraljuk el, vajjal sűrítjük be. Hmm...

Bo Barrett (Chateau Montelana Winery) - Bo Barrett a cabernet sauvignonhoz faszéneken sült, pácolt (teriyaki, szója, gyömbér, szezám) marhahátszín szeret. Más kedvenc kísérő ételei a vadhúsok, az olívaolajjal és rozmaringgal bedörzsölt, faszéneken sült marhahús, vagy akár bárányhús. Ám ha egy palack jó cabernet sauvignonhoz jut, akkor Bo boldogan megissza „magában is - egy jó könyvvel”.

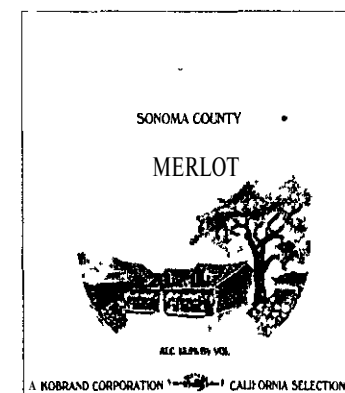
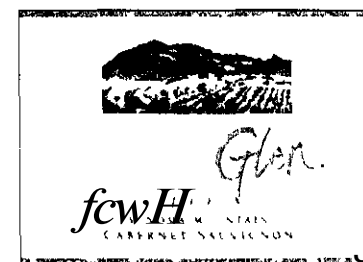
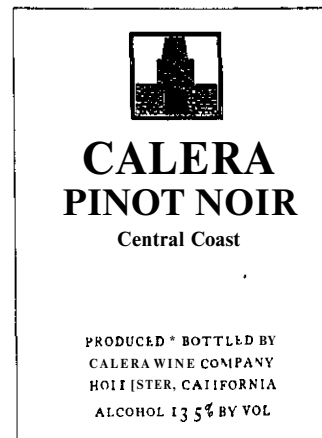
Patrick Campbell (tulajdonos/borász, Laurel Glen Vineyard) - Cabernet sauvignonhoz próbáljunk ki egy erdei gombával borított gazdag rizottót.”

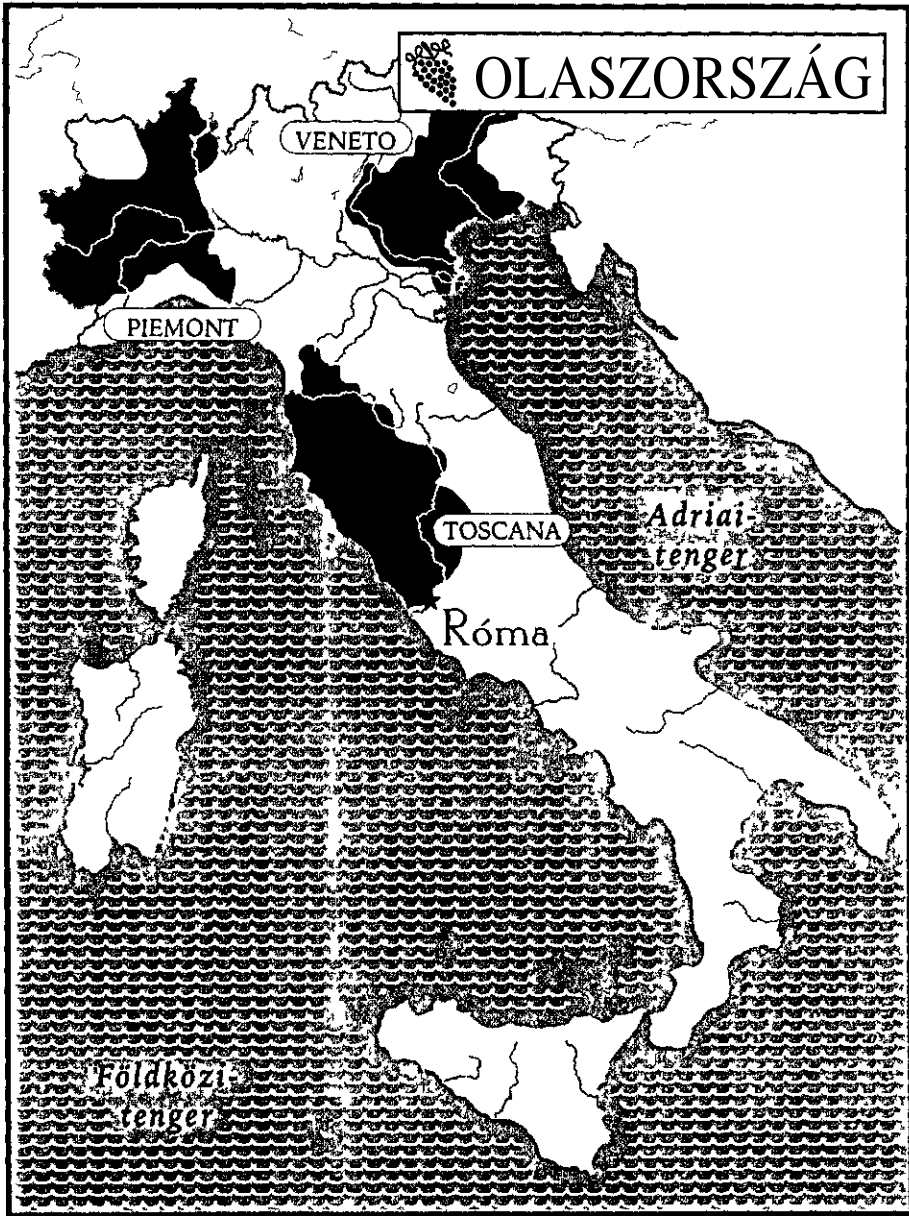
Jack Cakebread (Cakebread Cellars) - „1994-es Cakebread Cellars Napa Valley cabernet sauvignonunkhoz a tavunkon nevelt lazacot eszem ropogós burgonyaszirrommal, vagy fűszeres Napa-völgyi báránybordát vörösboros mártással és tört burgonyával.”

Ed Sbragia (borász, Beringer Vineyards) - Cabernet sauvignonhoz báránybordát, marhahúst, vagy félig sült kacsát fogyasztok.

Tom Mackey (borász, St. Francis Merlot) - St. Francis cabernet sauvignonhoz a borász csőben sült Dungeness tarisznyarákot, báránybordát, sertéssültet, illetve tortellinit ajánl. A St. Francis Merlot Reserve-höz Mr. Mackey minestrone vagy lencselevest, fűjét mignont, illetve vadhúsokat ajánl - sőt még Caesar salátát is.

A kaliforniai borokról az alábbi könyvekből szerezhetünk bővebb információkat: Bob Thompson: The Wine Atlas of California; James Halliday: Atlas of California; Matt Kramer: Making Sense of California Wine. A Cabernet-rajongók okvetlenül olvassák el James Laube: California's Great Cabernets című könyvét.





l
L
L
L
L
l
L
L
L
L
L
L
L
L
l
l
l
L

A világ borai: Olaszország, Spanyolország, Ausztrália, Chile és Argentína

Olaszország vörösborai

Olaszország a világ legnagyobb bortermelője. Több mint 3000 éve készítenek itt borokat, s mindenféle szőlőültetvényt látunk. Ahogy egyik beszállítóm, akitől a finom olasz borokat rendeltem, mondta: „Olaszország nem ország, hanem egy hatalmas szőlőskert északról délig.”

Az olasz borok - a mindennapi kortyolgatástól kezdve a komoly borkóstolásig - minden alkalomra megfelelnek. Néhány kedvenc borom Olaszországból származik. Ha jobban belegondolok, borospincém egynegyedét olasz borokkal töltöttem fel.

Ha valaki szeretné megtanulni az adatokat, akkor több mint 2000 különféle borcímkehez, 20 borvidékhez és 96 tartományhoz lesz szerencséje. Ám az se aggódjon, aki csak az alapokra kíváncsi, koncentráljon azalább felsorolt három borvidékre, és hamarosan kiismeri magát egész Olaszországban.

Piemont Toscana Veneto

Melyek a legfontosabb olasz szőlőfajták?

Toscanában a Sangiovese a fő kékszőlő fajta, Piemontban a Nebbiolo. Sok más fajta is van, de ezek a legjobbak.

Miképp szabályozzák az olasz borászatot?

Ahogy már a korábbiakban említettük, a Denominazione di Origine Controllata (rövidítve D.O.C.) a francia A.O.C. olasz megfelelője szabályozza a bortermelést és címkézést. Az olasz D.O.C. szabályozások 1963-ban léptek életbe.

Az olasz borok kétharmada vörös.

Az olasz bortermelésben vezető három régió:

1. Veneto	17,7%
2. Piemont	17,1%
3. Toscana	10,7%

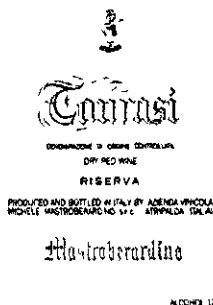
Olasz barátaim Venetót gyakran Tri-Venetóként emlegetik, amely Trentinót, Alto-Aldigét és Friulit foglalja magában. A legjobb olasz borok közül jó néhány ebben a térségben készül.

Napjainkban sok olasz borász készít borokat cabernet sauvignonból, merlot-ból vagy chardonnay-ból.

Olaszország teljes bortermelésének 20%-át teszi ki a több, mint 300 D.O.C. bor.

Az összes olasz D.O.C. bor 60%-a vörös.

A francia A.O.C., illetve az olasz D.O.C. között az a legnagyobb különbség, hogy az utóbbi az érlelést is szabályozza.



Toscánán, illetve Piemonton kívül D.O.C.G. borokat találunk Campaniában (Taurasi), Emilia-Romagnában (Albana di Romagna), Umbriában (Torgiano Rosso Riserva és Montefalco Sagrantino), Lombardiában (Franciacorta és Valtellina Superiore), valamint Szardínián (Vermentino de Gallura).

Jelenleg mindössze húsz bor minősül D.O.C.G.-nek.

Bordeaux-val és Burgundiával ellentétben, Olaszországban nem osztályozzák a szőlőskerteket. Sem Grand, sem Premier Cru területek nincsenek.

Őnök között hányan vannak olyanok, akik kollégiumi éveik alatt kannás borként vettek egy palack csavaros tetejű chiantit?

D.O.C. szabályok

A D.O.C. meghatározza:

1. Minden egyes terület földrajzi határait
2. A felhasználható szőlőfajtákat
3. A felhasználható szőlőfajták százalékos arányát
4. A holdanként termelhető maximális bormennyiséget
5. A bor minimális alkoholszintjét
6. Az érlelési követelményeket - például mennyi időt kell bizonyos boroknak a hordóban vagy palackban eltölteni forgalmazás előtt

1980-ban az olasz borászati hivatal még egy fokkal feljebb tette a mércét, mikor a hivatalos D.O.C.-n túl megalapította a magasabb besorolású D.O.C.G.-t. A „G” jelenti a Garantiát arra, hogy a borkóstoló bizottság teljes mértékben jóáll a bor autentikus stílusáért.

2000-től Piemont és Toscana következő borai minősülnek D.O.C.G.-nek:

TOSCANA

PIEMONTE

Vernaccia di San Gimignano
Chianti
Chianti Classico
Vino Nobile di Montepulciano
Carmignano Rosso
Brunello di Montalcino

Moscato d'Asti/Asti
Gattinara
Barbaresco
Barolo
Brachetto d'Acqui
Ghemme
Gavi

Az olasz D.O.C.G. borok közül hét Piemontban, hat pedig Toscanában található. Ebből már kiderül, miért ezzel a két területtel kell foglalkoznunk.

Toscana - a chianti hazája

Miért volt mostanáig olyan rossz híre a chiantinak?

Az egyik ok a szalmafonatos kis palack (fiaschi) volt, amelybe a bort töltötték - nagyon szép darab, de aztán az éttermekben elkezdték a bár mellé akasztani.

Toscana -- chianti -- sangiovese

ni a kolbászok és provolone mellé. Így chiantiról kialakult a kép: olcsó vörösbor, melynek kancsója 5\$-ba kerül.

Érzésem szerint ma a chianti classico riserva az egyik legjobb vételnek számít az olasz borok között.

Milyen minőségi szintjeivannak a chiantinak?

Chianti - a legalsó szint (ára: \$)

Chianti Classico - Chianti történelmi határain belül készült (ára: \$\$)

Chianti Classico Riserva - a Classico területről származó, legalább két év három hónapig érlelik. (ára: \$\$\$)

Hogyan vásároljak chiantit?

Először is mindenki keresse meg a kedvére való chianti stílust. Figyelemre méltóan sokféle chianti létezik. Másodszor, mindig olyan jó nevű, megbízható termelőtől vagy kereskedőtől vásároljunk, akit jól ismerünk. Jó chianti termelőnek számít például: Antinori, Badia a Coltibouno, Brolio, Frescobaldi, Melini, Monsanto, Nozzolone, Ricasoli, Ruffino, Castello Banfi és Fontodi.



Milyen szőlőfajtákat használnak a chiantihoz?

A megújított D.O.C.G. szabályozásoknak megfelelően a chianti legkevesebb 75 százalékban sangiovese szőlőből készül. A D.O.C.G. támogatja az olyan „nem hagyományos” szőlőfajták felhasználását is, mint a cabernet sauvignon, illetve tíz százalékban addig nem használt „szabadon választható” szőlőfajtát is engedélyez. Ezek a változások, a jobb borászati technikákkal, illetve a fejlődő

Ez ám a hagyomány!

A „chianti” nevet először 700-ban jegyezték fel. A chianti fő termelője az A.D. Brolio 1057 óta van a piacon. Ennek a családnak már a harmincketedik generációja foglalkozik szőlőtermeléssel és borkészítéssel.

Az összes chiantinak csupán egyötöde chianti classico riserva. Mára a legjobb chiantikat bordeaux-i stílusú palackokban árulják.



Ahogy Kaliforniában, úgy Olaszországban is volt néhány olyan termelő, aki olyan szőlőfajtákkal, illetve keverékekkel is szerelt volna kísérletezni, melyek nem szerepeltek a D.O.C. szabályok által engedélyezett közt. Ezek a termelők elhatározták, hogy elkészítik saját stílusú borukat. Toscanában ezek a borok „Szuper Toszkán” néven váltak ismertté. Ezen termelői borok közül a legismertebbek: Sassicaia, Tignanello, Ornellaia, Cabreo Il Borgo, Solaia, Summus és Excelsus.

Mielőtt a D.O.C. törvényt megalkották volna, néhány chiantitermelő megállapította a - meglehetősen szigorú - minimális követelményeket. Jelenük a fekete kakas volt



Toscana - ny. v. szőlő (Biondi-Santi, Poggione, (ob. Orcia, Barbi, Castello Banfi, Caparzo)
 V. nobile (Carmignano, Barolo, Barbera, Nebbiolo)
 (Carmignano) (Carmignano, Barbera, Nebbiolo)

A Brunello di Montalcino
 - mivel csak korlátozott mennyiségben készül - időnként nagyon drága lehet. Aki kivételesen jó vásárt szeretne csinálni toszkán vörösborokkal, keresse a Rosso di Montalcinót.



A brunello változik
 Az 1995-ös évjáratól kezdve a brunellót a megelőző három helyett csak két évig kell tölghordóban érlelni. Az eredmény? Gyümölcsösebb, könnyebben megközelíthető bor.

Néhány toscanai borász véleménye szerint 1947 óta az 1997-es évjárat volt a legjobb.

Régebbi kitűnő évjáratok Toscanában: 1982, 1985, 1988

Azt mondják, hogy aki most kezdi az ismerkedést a piemonti vörösborokkal, az a könnyebb barberéval és dolcettóval indítson, ezután haladjon a nagyobb testű barbaresco felé, míg végzetül a barolót is teljes mértékben értékelni tudja. Ahogy azt a megbolodogult Renato Ratti mondta: „A barolo a megérkezés bora.”

dő szőlőműveléssel kiegészülve mind-mind hozzájárultak ahhoz, hogy a chianti hírneve az utóbbi tizenöt évben jelentősen megnőtt. Alapítottak egy külön D.O.C.G.-t is, kizárólag a chianti classico részére, s ezen bor termelői ma már 100 százalék sangiovese szőlőt is használhatnak.

Milyen minőségi borok készülnek még Toscanában?

A legnagyszerűbb olasz vörösborok közül három: a Brunello di Montalcino, a Vino Nobile di Montepulciano, illetve a Carmignano. Ha valaki brunellót vásárol, ne felejtse el, hogy ennek az itálnak valószínűleg több érlelésre (öt-tíz évre) van szüksége, míg eléri csúcsméretét. A legismertebb brunello-termelők: Biondi-Santi (az egyik legdrágább olasz bor), Barbi, Altesino, Il Poggione, Cold'Orcia, Castello Banfi és Caparzo. A Vino Nobile esetében: Avignonesi, Boscarelli, Fassati, illetve Poggio alla Sala. Aki pedig jó carmignanót szeretne, keresse a Villa Capezzanát, Poggiolót és Artiminót.

A legjobb toszkán évjáratok

1990* 1995 1997* 1998 1999

Megjegyzés: *gal a kivételesen jó évjáratokat jelöljük.

Piemont - Nagy vörösök

A legjobb vörösborok egy része Piemontban készül. A legjobb D.O.C.G. borok közül kettő erről a területről származik: a Barolo és a Barbaresco.

Piemonti szőlőfajták:

Dolcetto Barbera Nebbiolo

Barolo és Barbaresco, a két „nehézsúlyú” piemonti bor nebbiolo szőlőből készül. Ezek a legsúlyosabb, legmagasabb alkoholtartalommal bíró borok. Óvatosan válasszunk ételt, ha ezen borok fiatalabb évjárataival szeretnénk párosítani őket: a bor könnyen elnyomhatja az ételek ízét.



Barolo kontra Barbaresco

BAROLO (több mint 7 millió palack)

BARBARESCO (közel 3 millió palack)

Nebbiolo szőlő

Minimum 12.5% alkohol

Összetettebb zamatok, testesebb

Legalább három évet kell érlelni (ebből egy év tölgyhordóban)

„Riserva” = öt év érlelés

Nebbiolo szőlő

Minimum 12.5% alkohol

Könnyebb, kevésbé testes, de kifinomultabb és elegánsabb, mint a barolo

Két év érlelés van előírva (egy év tölgyhordóban)

„Riserva” = négy év érlelés



Kedvenc piemonti termelőim: Antonio Vallana, Borgogno, Fontanafredda, Gaja, Pio Cesara, Prunotto, Renato Ratti, Ceretto, G. Conterno, M. Chiarlo, B. Giacosa, Marchesi di Gresy, Marchesi di Barolo, Vietti és Marcarini.

Hogyan címkézik az olasz borokat?

A különböző borvidékeken különböző címkézési eljárásokat használnak. Kaliforniában a szőlőfajtát tüntetik fel a címkén. Bordeaux-ban sokkal gyakrabban találkozhatunk a chateau névvel. Olaszországban azonban három különböző módszert is használnak a borok elnevezésére - szőlőfajta, faluközösség, illetve a tulajdonos névvel címkézik a palackokat. Lássunk ezekre néhány példát:

SZŐLŐFAJTA	FALU VAGY KERÜLET	BIRTOKOS
Barbera	Chianti	Tignanello
Nebbiolo	Barolo	Sassicaia
Sangiovese	Montalcino	Summus

A D.O.C.G. szabályozásokban bekövetkezett egyik legnagyobb változás a barolo kötelező tölgyhordós érlelési idejének csökkentése (egy évre), illetve az alkoholszint 12,5 százalékban meghatározott minimális értéke. 1999 előtt a barolóra három év kötelező tölgyhordós érlelés várt, minimális alkoholtartalmát pedig 13 százalékban határozták meg.

Piemont termelése:

65% vörös

18% spumante (szénas borok)

17% fehér

Giuseppe Collá „biztos tippjeit” jó tanácsok formájában fogalmazta meg. Általános szabálya szerint: Egy jó évjáratú barbarescót tegyünk félre legalább négy évre, mielőtt elfogyasztanánk. Ugyanilyen helyzetben egy barolót hat évig pihentessünk. Egy kiváló évjáratú barbarescót hat, barolót pedig nyolc évig fektessünk. Ahogy Collá úr fogalmaz: „A türelem erény” - különösen a borok esetében.

Égy érdekes folyamat Olaszországban: miközben az ásványvíz- és sörfogyasztás nő, a borfogyasztás csökken.

Változtak-e az elmúlt évtizedben a piemonti borok? Nagyon is. A régi borok tanninosabbak, fiatal korukban nehezen megközelíthetők voltak, ezzel szemben sok mai bor könnyebben fogyasztható.

Régebbi kitűnő évjáratok Piemontban:
1982, 1985, 1988, 1989

Piemontban 1995 és 1999 között egymás után öt nagyszerű évjárat követte egymást.

Milyen tendenciákat figyelhettünk meg az olasz vörösborok esetében az elmúlt két évtizedben?

Ha egy kissé messzebb tekintünk vissza, azt láthatjuk, hogy mindössze huszonöt évvel ezelőtt az olasz borok inkább hazai fogyasztásra készültek, nem pedig az exportpiacokra. Ahogy az egyik termelő a helyzetet jellemezte: „Nem itták, hanem ették a bort”. Az olaszok asztalán a bor mindennapos étel, akár a só vagy a bors, kiemeli az ételek ízét.

Ám az elmúlt 25 év során a borkészítés inkább üzletté vált, így az olasz borászok filozófiája figyelemreméltó változáson ment keresztül: a kommersz italok helyett a sokkal igényesebben készített borok felé fordultak, melyek szerte a világon sokkal eladhatóbbnak számítanak. Mindez modern technológiák felhasználásával, modern borászati eljárásokkal és megújított szőlőműveléssel - amely a kísérletezés alapja - valósult meg.

A kísérletezés másik fő iránya a nem-hagyományos szőlőfajták (cabernet sauvignon, merlot) felhasználása. Az egyik legújabb fejlemény az egyedi szőlőskertek szerinti címkézés. Az olasz boriparban ennek következtében beállt változások az egész boripar egyik legnagyobb újdonságát jelentették az elmúlt tizenöt évben. Mikor kísérletezésről beszélek, ne feledkezzünk meg arról, hogy nem Kaliforniáról van szó, hanem Olaszországról, ahol évezredek hagyományok változnak meg. Olaszországban a termelőknek felejtetni és újratanulni kellett azért, hogy jobb borokat készítsenek.

Az olasz borok ára szintén óriási mértékben fejlődött az elmúlt tíz évben, ami talán jó hír az olasz borászoknak (amennyiben ez is gyarapítja boraik hírnevét), a fogyasztók számára az nem olyan örömdet. Néhány olasz bor máris a világ legdrágább palackjai közé tartozik. Ami nem azt jelenti, hogy nem érik meg az árukat - mindössze arról van szó, hogy az árviszonyok már nem ugyanazok, mint tíz éve voltak.

Legjobb piemonti évjáratok

1990* 1995 1996* 1997* 1998* 1999*

*Megjegyzés: *-gal a kiemelkedően jó évjáratokat jelöltük.*

Veneto - a soave hazája

Ez az egyik legnagyobb olasz borvidék. Biztos vagyok benne, hogy egyszer-kétszer mindenki találkozott már veronai borokkal - még ha nem is ismerte fel azonnal őket: így például a valpolicellát, a bardolinót, illetve a soavét. Mindhárom bor nagyon kiegyensúlyozott, könnyen és azonnal vásárlás után fogyasztható. Nem tartoznak a Brunello di Montalcino vagy a barolo súlycsó-

portjába, ám nagyon jó asztali borok, melyeket a többség megengedhet magának.

Könnyen fellelhető termelők: Bolla, Folonari, illetve Santa Sofia. Érdemes még megkeresni Allegrini, Anselmi és Quintarelli borait is.



Az Egyesült Államokba importált olasz borok toplistája:

1. Riunite „Classics”
2. Bolla
3. Casarsa
4. Folonari
5. Cella

A fenti borok teszik ki az összes importált asztali bor 43 százalékát.

Mi az Amarone?

Az amarone egy speciális eljárással, Veneto borvidékén készített valpolicella típusú bor. Az amarone készítéséhez csakis a fürtök tetején található érettebb szemeket használják fel. Szüret után a szemeket gyékényszövetekre téve hagyják „mazsolásodni” (száradni és aszalódni). Ismerősen hangzik? Nagyon remélem, ugyanis így készül - a már tanult - német Trockenbeerenauslese, valamint a francia sauternes is. Az amarone annyiban különbözik tőlük, hogy az olasz borászok a cukor nagy részét megerjesztik, így 14-16 százalékos alkoholtartalmat érnek el.

Kedvenc amarone-termelőim: Masi, Bartani, illetve Allegrini.



Az elmúlt öt-hat évben az olaszok is tudatosabban ügyelnek az egészségükre és a súlyukra, így étkezési szokásaik is változtak. Ennek eredményeképp a ráérős négy órán át tartó ebédek és a szieszta immár a múlté. Hát igen, egyszer minden jó dolog véget ér.

Aki új élményekre vágyik az olasz fehérborok kapcsán, az próbálja ki a piemonti Gavit, vagy a Friuli borvidék borait.



A pinot grigio fehérszőlő fajta, melyet Franciaországban, Elzászban is megtalálhatunk pinot gris néven.

Mennyire számít újdonságnak a Pinot Grigio?

1970-ben Olaszországban 11 000 palack, míg 1998-ban több, mint 2,5 millió palack készült ebből a borból!

„A piemonti borok ételek mellett jobban hozzák magukat, mint kóstolás-kor.”

Angelo Gap

Olasz fehérborok

Gyakran megkérdezik tőlem, miért nem szentelek órát az olasz fehérboroknak. Ennek nagyon egyszerű a magyarázata. Nézzük csak meg a legnépszerűbb fehérborokat: ilyenek többek között a Soave, a Frascati és a Pinot Grigio. Legtöbbjüket 10 dollárnál olcsóbban árulják. Az olaszok egyszerűen nem foglalkoznak annyit a fehérboraikkal, mint teszik azt a vörösborok esetében - mind a stílust, mind az összetettséget tekintve - s ezt elsőként ők maguk ismerik el.

A mostanság ültetett nemzetközi fehérszőlő fajták - mint a chardonnay és a sauvignon blanc - most kezdenek divatba jönni, így a következő néhány év talán megváltoztatja a fehérborokkal kapcsolatos olaszországi szemléletet is.

BOROK ÉS ÉTELEK

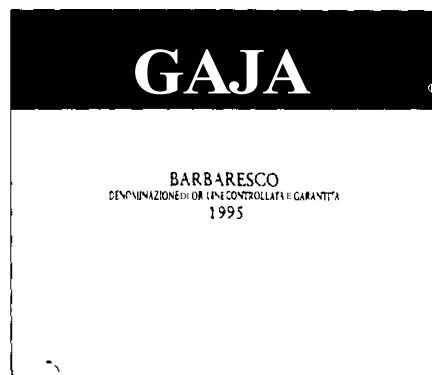
Olaszországban a borok az ételek mellé készülnek. Nincs főétkezés bor nélkül. Hallgassunk a szakértőkre.

A következő étel-bor párosítások az olasz termelők által a saját boraik mellé szívesen fogyasztott ételeket mutatja be. Természetesen nem kell feltétlenül elfogadnunk véleményüket. Mindenki vegyen egy palack bort, mellé izletes ételt, és mangia!

Ambrogio Folonari (Ruffino) – A Chianti mellé prosciutót, csirkét, pastát, no meg természetesen pizzát fogyaszt. Ha egy Chianti Classico Riservához jut, akkor dr. Folonari az izletes bordát vagy a steaket részesíti előnyben.

Ezio Rivella (Costello Banfi) - Véleménye szerint a Chinatihoz mindenféle húsétel jól illik, ám a Brunellót az „erősebb” ételekhez: steakekhez, vaddisznóhoz, fácánhoz és más vadételekhez, valamint a Pecorino Toscano sajthoz tartogatja.

Angelo Gaja - Ő a Barbarescót borjú és marhahús, illetve „nem túl erős” sajtok (ementáli vagy fontina) mellé fogyasztja. Mr. Gaja Barbaresco mellé nem ajánlja a parmezán és a kecskesajtot. Barolo mellé Mr. Gajanak a báránysült a kedvence.



Giuseppe Collá (Prunotto) - Mr. Collá szerint a könnyű Dolcetto jól illik az előételekhez és minden fehérhúshoz - csirkéhez, borjúhoz különösen. Nem ajánlja azonban a Dolcettót halak mellé. A bor nem illik a fűszeres mártásokhoz, viszont nagyszerű a paradicsomszósz és a pasta mellé.

„Ha olasz bort kóstolunk, a bort nem szabad magában inni. Mindig ételkel együtt kell fogyasztani őket.”

Giuseppe Collá of Prunotto

Renato Ratti - Mr. Ratti egyszer azt mondta, hogy a Barbera és a Dolcetto egyaránt jól illik a baromfihoz és a könnyebb ételekhez. Azonban a Barolót és a Barbarescót nehezebb ételek mellé kell felszolgálni, melyek illenek a borok testességéhez. Mr. Ratti javasolja még:

- a saját levükben készült sülteket, vagy ami még jobb, próbáljuk ki *Brasato al Barolò* módra - Barolóval főzve
- a borban főtt húsokat
- a fácánt, kacsát, vadnyulat
- a sajtokat
- a Risottoal Barolót (Baroló borban főtt rizs)



Mr. Ratti elmondta, hogy az olaszok még a desszertek mellé is bort kínálnak - az ő kedvence az eperrel vagy barackkal kísért Dolcetto. A bor szárazságának, illetve a gyümölcs természetes édességének kontrasztja szenzációs ízhatást kelt!

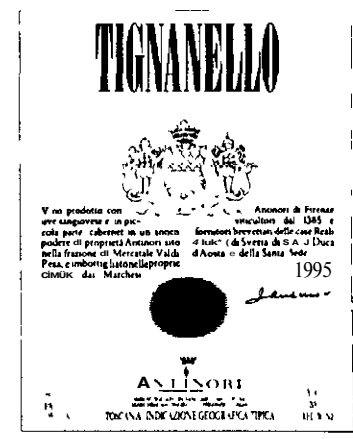
Lorenza de'Medici (Badia a Coltibuono) - Mivel a toszkán konyha nagyon egyszerű, a szőlőbirtokos különféle egyszerű ételeket ajánl. Ő a nehéz mártásoknál jobban szereti a zöldfűszereket. F fiatal Chiantihoz rostonsült csirkét, galambfiókát vagy húsos tésztát ajánl. Egy érettebb Chiantit remekül egészít ki egy pasta:

- chiantiban párolt hússal
- fácánnal vagy más vadhússal
- vadmannel
- rostonsült marhahússal

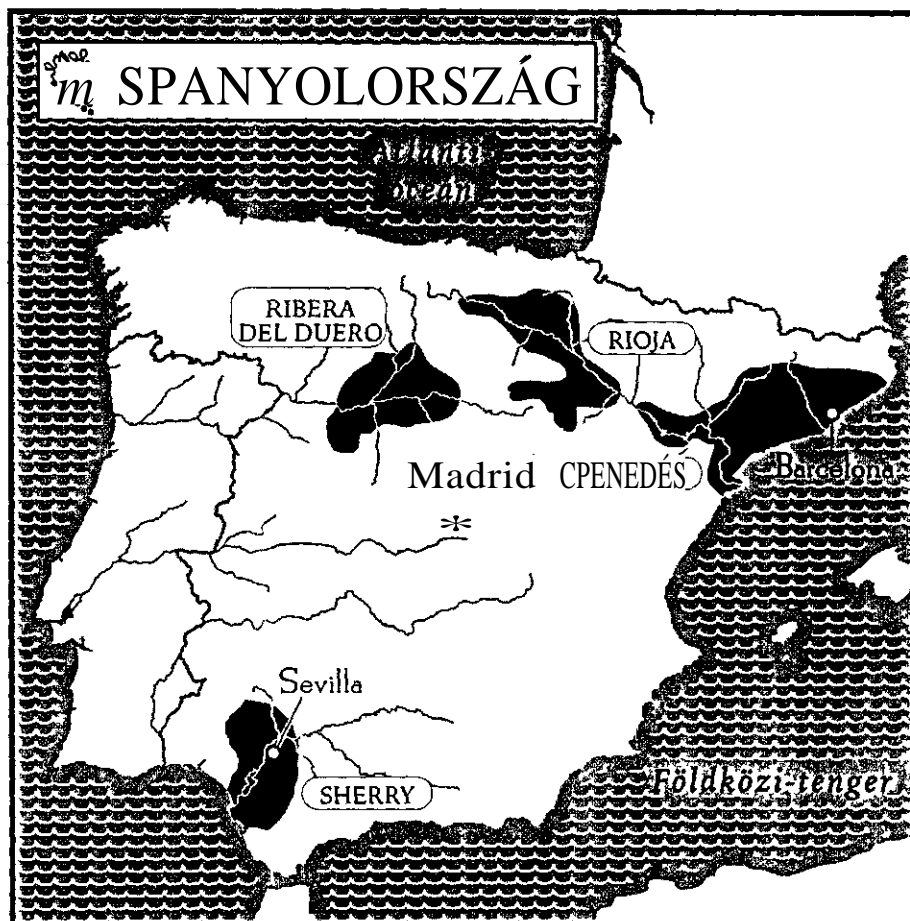


Piero Antinori (Antinori) - Mr. Antinori Chianti mellé a híres toszkán grillezett ételeket kedveli, különösen a bistecca alla Fiorentina (beefsteak). Javasolja még a szárnyasokat, sőt a hamburgert is ízletes lehetőségnek tartja.

A legjobb évjáratú Chianti Classico Riserva mellé Mr. Antinori vaddisznót és finom, érett parmezán sajtot választ. Véleménye szerint a bor tökéletesen illik a marhasülthöz, a pulykához, a bárányhoz és a borjúhoz.



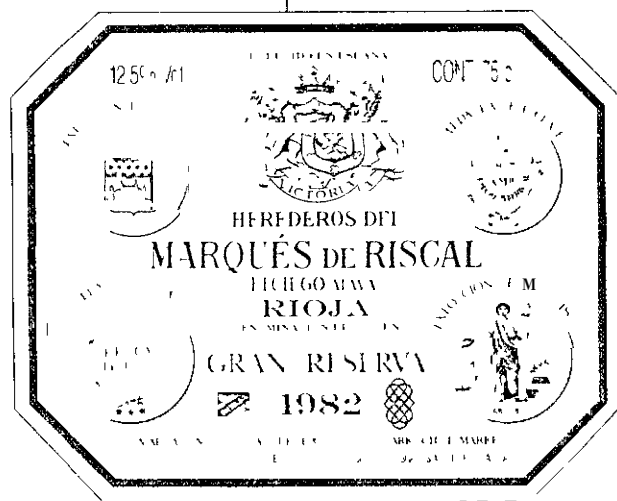
Aki többet szeretne olvasni az olasz borokról, azoknak a következő irodalmat ajánlom: *The Pocket Guide to Italian Wines* és *Wine Atlas of Italy*, mindkét könyv szerzője Burton Anderson; valamint Victor Hazán: *Italian Wine*.



Spanyolország

A legfontosabb spanyol borvidékek:

La Riója
Cataluña (Penedés és Priorato)
Ribera del Duero
Sherry megze



Ebben a fejezetben nem foglalkozunk külön a Sherry körzettel, mivel a következő fejezet olvasása után úgylis mindenki Sherry-szakértővé válik. Kezdjük tehát Riója körzettel, amely Észak-Spanyolországban, a francia határ mellett található.

Mivel Riója kevesebb, mint négyórányi autóútra van Bordeaux-tól, nem meglepő, hogy a riojai borok gyakran bordeaux-i stílusban készülnek. Az 1800-as években sok bordeaux-i termelő itt szerezte meg szaktudását.

Egy francia termelő *miért* hagyná ott bordeaux-i chateau-ját, egy riojai spanyol bodega kedvéért?

Örülök a kérdésnek. A történelem egy adott pillanatában a franciák tényleg átköltöztek Bordeaux-ból Riójába. Emlékszünk még a filoxérára? (Aki nem, az lapozzon vissza a 13. oldalra) Ez a levéltetű egykoron kis híján az összes európai szőlőt kiirtotta, s majdnem az egész bordeaux-i boripart megsemmisítette.

A filoxéra északról indulva haladt dél felé. Először az összes bordeaux-i szőlő pusztult ki, így néhány bordeaux-i gazda elhatározta, hogy Riójában alapít szőlészetet és borászatot. A helyválasztás nagyon logikus döntés volt részükről, hiszen az időjárási és termesztési körülmények nagyon hasonlóak. A bordeaux-i hatás még napjainkban is megjelenik a riojai borokban.

fifartín Códax
ALBARINO
1997

MC
750ML RIAS BAIXAS ALC 12%
DENOMINACION DE ORIGEN BY VOL

A másik nagy jövőjű spanyol terület Rías Baixas, Galícia északnyugati tartománya, ahol az albariño szőlőből készítenek kiváló fehérborokat.

Navarra terület nagyszerű rosé borait is érdemes megkeresni.

Marqués de Cáceres-nek spanyol tulajdonosa van, s övé az ötödosztályú bordeaux-i Château Camensac birtok is.

A Grenache tulajdonképp a spanyol Garnacha szőlő francia helyesírással - Franciaországba az avignoni pápaság idején került, az egyik spanyol pápa által.

Riójában a viura a leggyakrabban használt fehérszőlő.

Milyen szőlőfajtákat használnak Riojában borkészítésre?

Riójában két fő szőlőfajta van:

Tempranillo Garnacha

A többi fajtával keverve ezek a szőlők adják, a riojai borok jellegzetes zamatát. Néhány címkén a spanyol „cosecha” szóval találkozhatunk, jelentése „szüret” vagy „évjárat”.

A spanyol borok reneszánsza

Spanyolország a világ harmadik legnagyobb bortermelője Franciaország és Olaszország mögött. Spanyolországban ültetnek legnagyobb területen szőlőt: 2,2 millió hektáron!

Spanyolországban a borászatnak nagy hagyományai vannak. Sokféle bor készül itt: Barcelonától nem messze, Penedés borvidéken készítenek Cavát (Méthode Champenoise pezsgő). Vörös és rosé borokat az ország egész területén találhatunk. Szeszezett borok főként délen készülnek. Az ilyen italok legismertebb borvidéke Jerez (Sherry).

A XX. századi reneszánsz az egész spanyol boriparra kiterjedt. Országszerte hatalmas méretű beruházások valósultak meg mind a szőlészeti, mind a borászati eszközök területén. 1982 óta csupán Riojában 42-ről 184-re nőtt a borászatok száma.

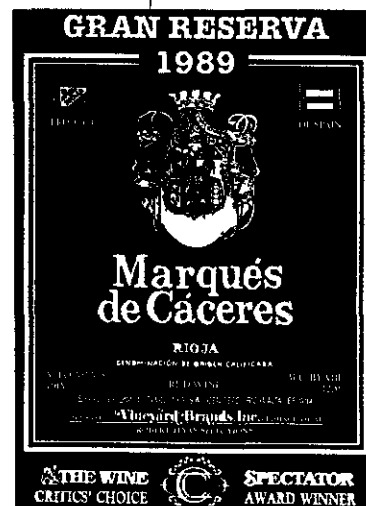
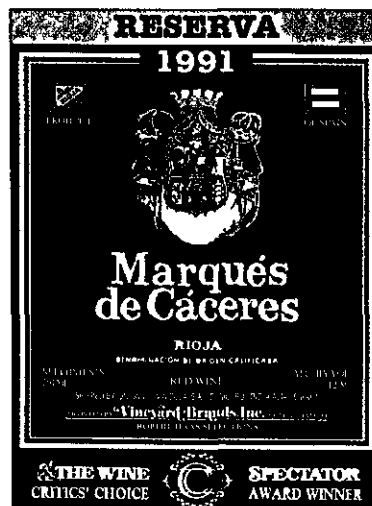
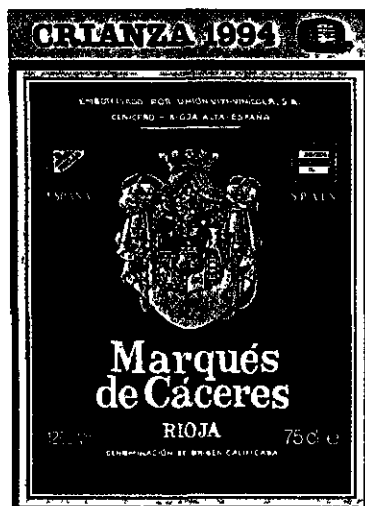
Változottvalamit Riojában a borok stílusa az elmúlt húsz év alatt?

Kétségtelenül igen. Ahogy az Chilében és Olaszországban is történt, a modern technológiának és az új szőlőművelési eljárásoknak köszönhetően sokkal jobb borok készülnek itt is - sok palack hosszú érlelésre is érdemes. Nevezetesen az történt, hogy a régen hosszú ideig fahordóban érlelt - vörös és fehér - borokat kevesebb ideig hagyják hordóban, s hamarabb palackozzák őket, így gyümölcsös zamatuk megmarad.

Miért olyan könnyű kiismerni a riojai borokat?

Ha Riójából származó bort szeretnénk vásárolni, csakis két dologra kell ügyelnünk a bor stílusára (minőségi szintjére), illetve a termelő/forgalmazó hírnevére. A szőlőfajtákat nem tüntetik fel a címkéken, s nincsen megtanulásra váró minőségosztályozási rendszer sem. Riójában három fő minőségi szintje van a boroknak:

- 1 *Crianza* (\$) - két év érlelés után hozzák forgalomba, minimum egy évet tölgyhordóban tölt
- 2 *Reserva* (\$\$) - három év érlelés után hozzák forgalomba, minimum egy évet tölgyhordóban érlelik
- 3 *Gran Reserva* (\$\$\$\$) - öt-hat év érlelés után kerül kereskedelmi forgalomba, minimum két évig tölgyhordóban tartják



Honnan tudhatom, milyen riojai bort vásárolyak?

Úgy erti, mit kell meg tudni a borstílus és a jó híru borász/forgalmazó nevén kívül? Az sem art, ha valaki kiismeri magát a tulajdonosok nevei között is. A következő listán felsorolunk párat a megkeresésre érdemes bodegak, illetve a legismertebb tulajdonosok nevei közül néhányat:

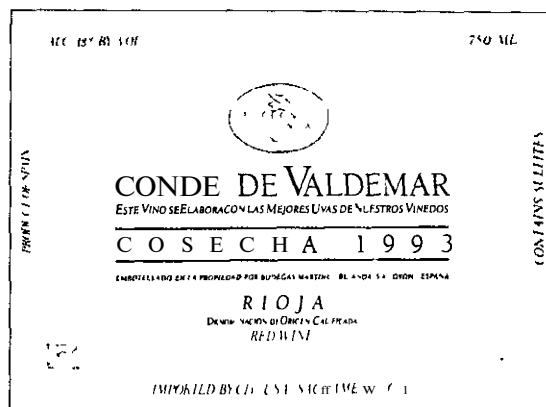
Bodegas Muga—Muga Reserva, Prado Enea, Torremuga

Remelluri

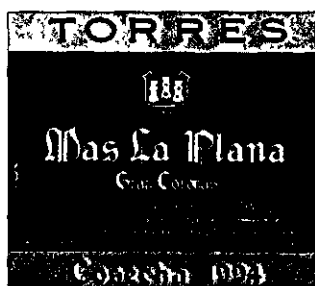
Contino

Bodegas Riojanas—Monte Real, Viña Albina

Jóllehet több, mint 800 különféle boraszat mukodik Spanyolországban, ezek 80 százaléka mindössze egy maréknyi tulajdonos kezében van.



C.U.N.E.—Imperial, Viña Real
 Marqués de Cáceres
 Marqués de Riscal
 Marqués de Murrieta
 Bodegas Montecillo—Viña Cumbre, Vina Monty
 La Rioja Alta—Viña Alberdi, Vina Ardanza
 Martínez Bujanda—Conde de Valdemar
 Bodegas Breton
 Palacios Remondo



Rioja legjobb évjáratai
 1982 1989* 1990 1994*
 1995* 1996 1997 1999

*Megjegyzés: *gal a kiemelkedően jó évjáratoakat jelöltük.*

Spanyolországnak két másik híres borvidéke van: Penédes (Barcelona külvárosa), illetve Ribera del Duero (Madrid és Rioja között). Penédes borvidékének leghíresebb bora a „cava” nevű pezsgő; az Egyesült Államokban a

Codorniu és a Freixenet a két legismertebb név. Ez a két társaság világviszonylatban is a legnagyobbak közé tartozik a palackban erjesztett italok piacán, boraiknak pedig egyik legjobb tulajdonsága a megfizethető ár. Penedés régió emellett még jó minőségű asztali borairól is nevezetes. A vidék fő termelője (egyben a terület minőségének szinonimája is) a Torres család. Híres boruk a Gran Coronas Black Label 100 százalék cabernet sauvignonból készül, ritka és drága; ám a Torres család a teljes spanyol borválasztékot kínálja, a legkülönbözőbb árfekvésben.

A körülbelül az 1800-as évektől működő Ribera del Duero (noha hivatalosan csak 1982-ben jelölték ki a határait) manapság egyre jelentősebb szerephez jut az Államokban. Ezt a területet egy „új” spanyol borvidéknek tartják. Az egyik legdrágább spanyol bor, a Vega Sicilia itt készül. Két másik, kevésbé drága, s hamarabb iható bor a Pesquera, illetve a Viña Mayor.



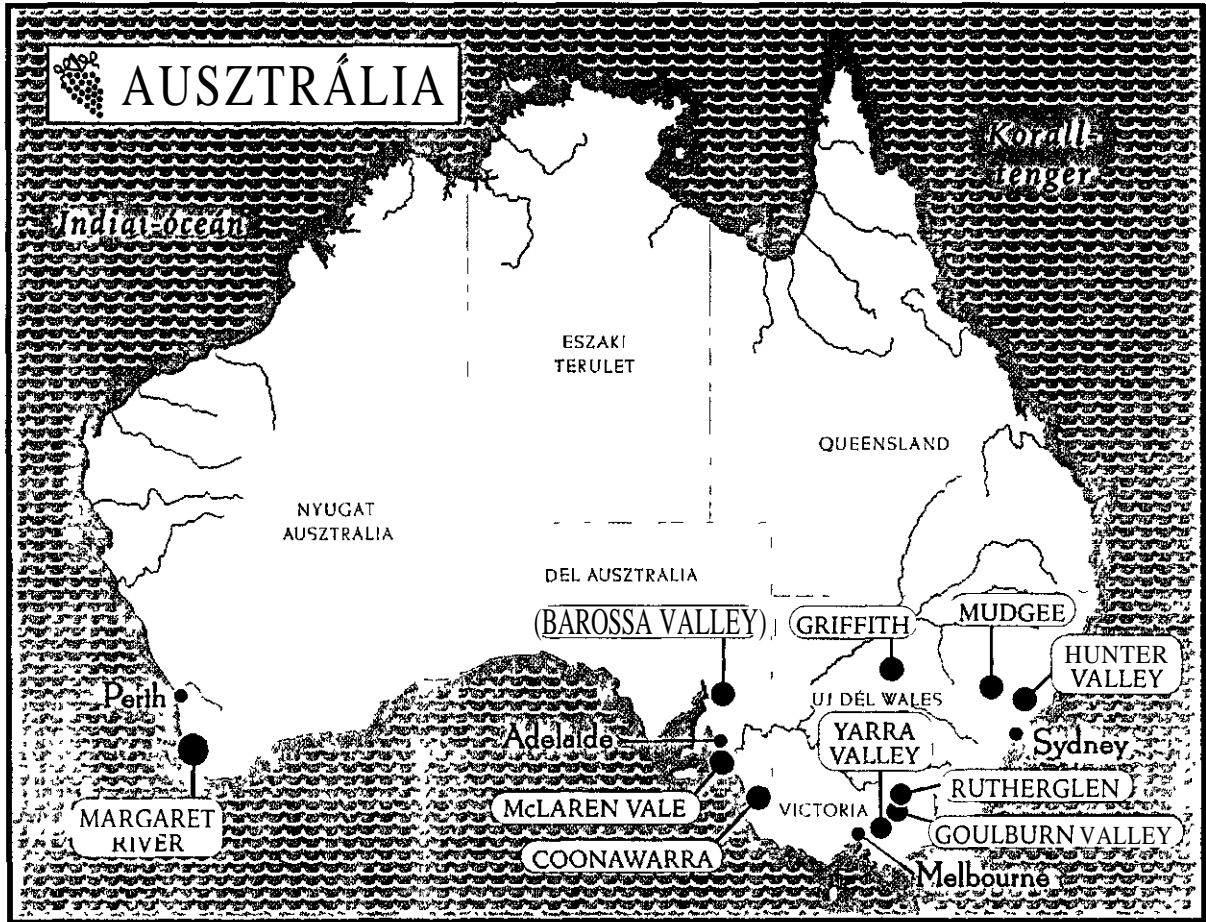
További olvasnivalók: Hubrecht Duijker: The Wines of Rioja.



A Ribera del Duero borok tinto fino szőlőből, a riojai tempranillo közeli rokonából készülnek. A bortörvények engedélyezik még a cabernet sauvignon, a malbec, a merlot, valamint egy kis mennyiségű, albillo nevű fehérszőlőfelhasználását is.

Priorato

Ezen a közvetlenül Barcelona déli része mellett, a Földközi-tenger közelében fekvő területen készítenek Spanyolország legnagyobb testű borainak egy részét - elsősorban garnacha szőlőből.



Ausztrália borai

Körülbelül 40 különböző bortermelő régió található Ausztráliában, melyek több mint nyolcvan kerületre és alkerületre oszlanak. Szükséges-e mindegyiket ismernünk? Valószínűleg nem, ám jó, ha a hat ausztrál állam közül a négy legjobbal közelebbi ismeretségbe kerülünk:

Új-Dél-Wales (N.S.W. - New South Wales)
—Griffith, Hunter Valley, Mudgee

Dél-Ausztrália (S.A. - South Australia)
—Barossa Valley, McLaren Vale, Coonawarra

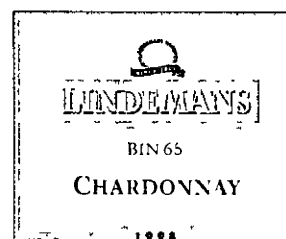
Victoria (Vic.)
—Yarra Valley, Goulburn Valley, Rutherglen

Nyugat-Ausztrália (W.A. - Western Australia)
—Margaret River, Pemberton

Senki ne gondolja, hogy a borászat valamiféle újdonság Ausztráliában. Valójában a vezető ausztrál borászatok többségét több mint 175 éve alapították. Lindemans, Penfolds, Orlando, Henschke és Seppelt, hogy csak néhány példát említsünk a XIX. században alakult társaságok közül. Ezek mára Ausztrália legnagyobb vagy legtekintélyesebb társaságai közé tartoznak - és kiváló borokat készítenek.

Az Egyesült Államokba importált ausztrál borok toplistája

Lindemans
Rosemount Estate
Black Opal
Jacob's Creek
Hardy's



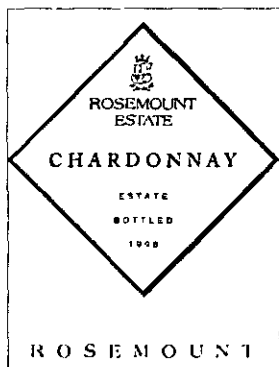
Az ausztrál boripar 1788-ban indult útjára az első borszőlőtőkék elültetésével.

Ausztrál borexport az Egyesült Államokba

1989	1 millió palack
2000	7 millió palack

1832-ben James Busby Shiraz vesszőket hozott a Rhone-völgyi Chapoutier szőlőskertből, s a Hunter-völgyben ültette el őket.

Az 1830-as években ültették el Melbourne közelében a bordeaux-i Château Haut-Brion szőlészetből származó cabernet sauvignon vesszőket.



Az ausztrál vörösbor fejlődésében van: Mindössze néhány évvel ezelőtt az ausztrál borok 65 százaléka fehér volt. Ma a fehérborok termelés 53 százalékat teszik ki, a maradék 47 százalékat a vörösek adják.

Milyen szőlőfajták teremnek Ausztráliában?

A fő kékszőlő fajták:

Shiraz - Franciaországban, a Rhone-völgyben syrah néven ismert, fűszeres, robosztus, hosszú életű és testes bort adó szőlő. Ausztráliában ez a legelterjedtebb kékszőlő fajta.

Cabernet sauvignon - Csakúgy, mint Bordeaux-ban, Ausztráliában is a legjobb borok egy része ebből a fajtából készül. Bora mindig száraz, stílusa termeléstől és területtől egyaránt függ. A fajtából készült borok skálája a közepestől egészen az extrém módon testesig terjed. Gyakran keverik shirazzal.

Pinot noir - Burgundia nagy szőlője. Victoria, Dél-Ausztrália és Nyugat-Ausztrália sok hűvösebb kerületében egyes jelek már arra mutatnak, hogy a szőlő világhírű kuzinjához hasonló minőségi szintet ér el ezeken a területeken is.

Merlot - Viszonylag új jövevény Ausztráliában, ám termelés tekintetében gyorsan utoléri a pinot noirt

A fő fehérszőlő fajták a következők:

Chardonnay - Ahogy Burgundiában és Kaliforniában, a chardonnay itt is száraz, teljes ízű borokat ad, illetve pezsgők alapanyagául szolgál.

Sémiiion - Franciaországban ezt a fajtát sauvignon blanc-nal keverik a fehér bordeaux-i készítésekor. Ausztráliában közepes testű, száraz borok készülnek belőle, gyakran keverik chardonnay-val, legjobb példányainak javára válik az érlelés.

Rajnai rizling - Németországban, Elzászban és Kaliforniában is honos fajta, a száraztól az édesig mindenféle borok készülnek belőle.

Sauvignon blanc - Az ausztrál bortermelésben az elmúlt néhány évben ez a fajta mutatta a legnagyobb fejlődést.

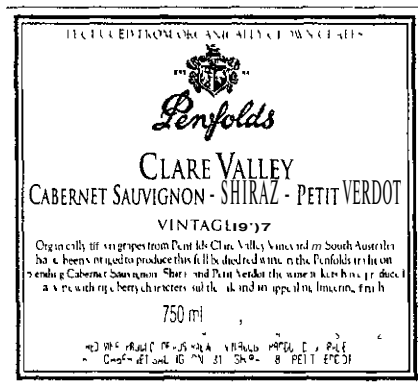
Milyen típusú borok készülnek Ausztráliában?

Ausztrália a könnyű, gyümölcsös, többféle területről származó szőlőkből kevert boroktól kezdve a 100 évnél idősebb, egyedi szőlészetből származó tölgyhordóban érlelt vörösborokig nagyon sokféle bort készít. Nem ritka az eredeti - nem oltott - tőkéről származó shiraz, mivel az ausztrál szőlészetek többségét elkerülte a filoxéra, illetve a többi fertőzés.

Ausztráliában az egyik legizgalmasabb borászati gyakorlat a chardonnay és a sémiiion keverése fehér, illetve a cabernet és a shiraz keverése vörösborok készítésénél. Ezen keverékek többsége magas színvonalat képvisel reális áron, ám készülnek így nagyon ízletes, mindennapi italok is.

Hogyan címkézik a borokat?

Gyakorlatilag az 1990-es évvel lépett hatályba a Label Integrity Program (L.I.P.) az ausztrál boriparban. Annak ellenére, hogy nem ölel át olyan széles területet, mint a francia A.O.C. törvények, ám az L.I.P. valóban szabályozza és ellenőrzi a palackokon feltüntetett évjáratot, fajtát és földrajzi származást. Hogy az L.I.P., illetve az Australian Food Standards Code előírásainak egyaránt megfeleljenek, az ausztrál borokon - ahogy azt a lenti címke is mutatja - rengeteg információt feltüntetnek.



Az egyik legfontosabb információ a termelő neve. Jelen esetben a Penfolds. Ha csak egyetlen szőlőfajta nevéét tüntetik fel a palackon, akkor a bor legkevesebb 85 százalékban ebből a fajtából készült. Keverékek esetén, ahogy a fenti ábrán is, fel kell sorolni a fajtákat, illetve ezek százalékos arányát. (Megjegyzés: mindig az először feltüntetett fajta szerepel legnagyobb százalékban a borban.) Ha a címke megjelöl egy bizonyos borvidéket (például a Clare Valley-t), akkor a felhasznált szőlő legalább 85 százaléka az adott területről kell hogy származzon. Ha az évjáratot is megadják, akkor a szőlő 95 százalékát biztos, hogy abban a feltüntetett évben szüretelték.

És mi van az évjáratokkal?

Az ausztrál borvidékek 4500 km hosszan terülnek el, számos különféle időjárási és mikroklimatikus állapot jellemzi őket. Ahogy Kaliforniában, itt sincsenek olyan kirívó magasságok és mélységek, mint amilyenek az európai szőlőskerteket jellemzik, ezért szoktam időnként „gondtalan évjáratokként” utalni rájuk. Az a helyzet, hogy Ausztráliában az elmúlt tíz évben zsinórban követték egymást a nagyszerű és a jó évjáratok. Mivel az ausztrál dollár 1999-ben kevesebb, mint 80 százalékát érte az amerikai dollárnak, az ausztrál borok továbbra is kitűnő vásárt jelentenek.

A legjobb ausztrál évjáratok

1994 1996* 1997 1998* 1999

Egészen az 1960-as évekig az ausztrál borok főként édes, illetve portói jellegű termékeket jelentettek. Az ausztrálok azóta kijárták a kiváló borok készítésének iskoláját (én dicséretes ötöst adnék nekik), ám a legjobb termelők többsége még mindig büszke méz-édes „ragacsára” - ez a kifejezés a desszertborokra vonatkozik. Készítenek késői szüretelésű, illetve botrytiszes (elsősorban sémillon és rajnai rizling), kedvező árú világklasszis borokat is. Kiválóak például a következők: Péter Lehman, Cranswick Estate és Yalumba.

Több mint 120 különféle ausztrál borászat forgalmazza borait az Egyesült államokban, az én „toplistám”:

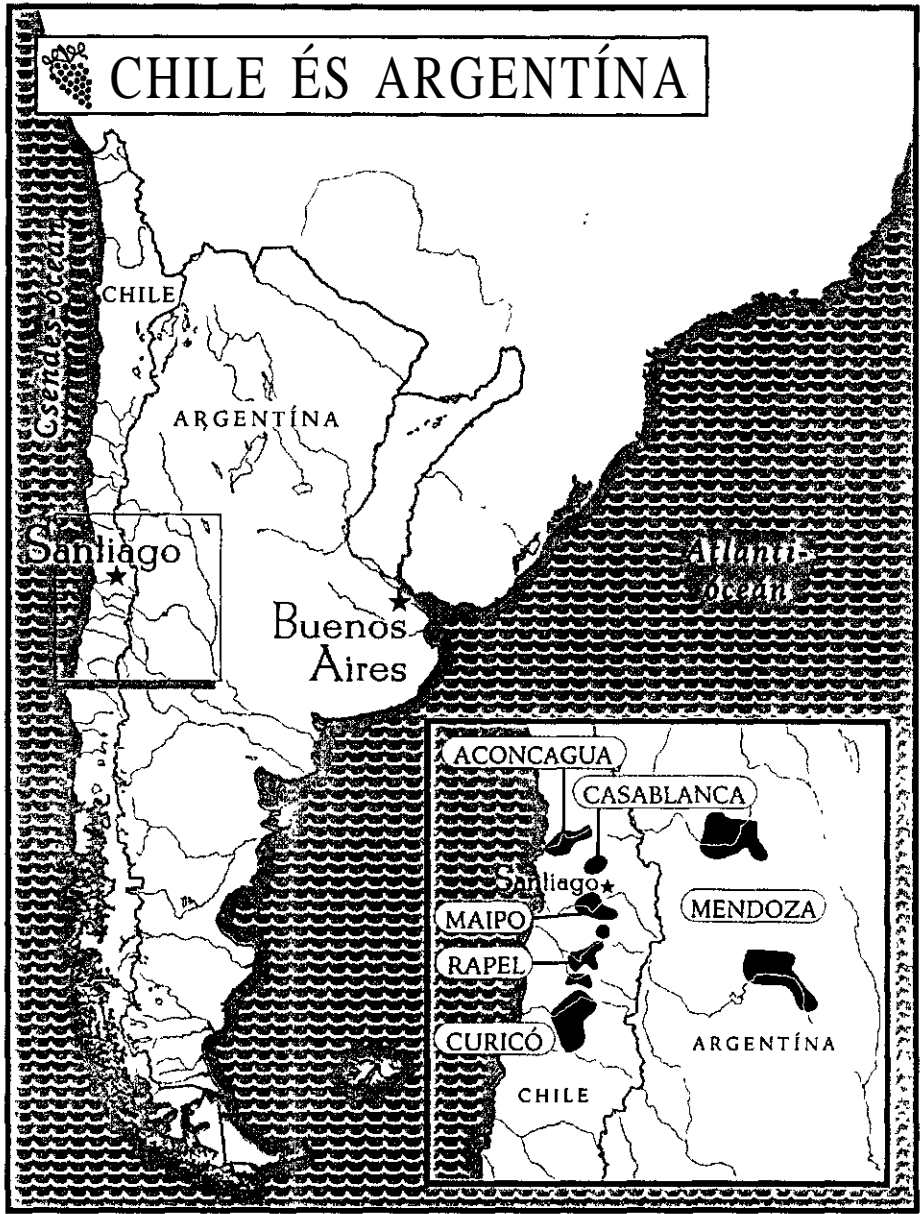
Hardy's, Lindemans, Orlando, Michelton, Yalumba, Rothbury, Penfolds, Petaluma, Rosemount, Wolf Blass, Henschke, Mountadam, D'Arenberg, Péter Lehmann, Leeuwin.

„Cask” vagy „bag in box” a kannás bor ausztrál megfelelői.

Ausztráliában a szüret az év első felében zajlik. A szőlőt február és május között szedik le. Minden egyes évjárat esetében Ausztrália hozzávetőleg fél évvel előbb hozza borait, mint Európa vagy Amerika.

Az 1998-as évjárat volt Ausztrália történetének legnagyobb, illetve egyik legjobb szürete.

l
i
l
l
i
i
l
l
l
l
l
l
l
l
l



Dél-Amerika borai: *Chile és Argentína*

Chile

Miért Chile a világ legizgalmasabb szőlőtermő vidéke?

Az első és legfontosabb dolog a borok minősége és ára közti tatóngó szakadék. Véleményem szerint ma a világ legjobb ár-érték arányt mutató borai Chiléből jönnek. Kétségtelenül ezek napjaink legjobb dél-amerikai borai.

1985-ben könyvem első kiadásában még nem szerepelt Chile, ám az oldalvonalról nyomon követtem az ország fejlődését, miközben a nemzetközi szőlőfajták ültetésével elképesztő növekedés ment végbe. Legutóbbi látogatásomkor, mikor megízleltem munkájuk gyümölcsét, meggyőződtem arról, hogy a chileiek világklasszis borokat készítenek - s ez különösen a vörösborokra igaz.

Miért tartott olyan *hosszú* ideig, amíg *Chile* világklasszis *borokat tudott* készíteni?

Chilében majdnem 450 éve készítenek borokat, azóta mióta az első szőlőtőkét 1551-ben elültették, s a termésből 1555-ben elkészült az első bor. A dolgok az 1800-as évek közepén kezdtek izgalmassá válni, mikor francia fajtákat - például cabernet sauvignon-t és merlot-t - hoztak be.

Ám az egész fejlődés 1938-ban akadozni kezdett, amikor a chilei kormány rendelettel tiltotta meg az új szőlészetek telepítését. Ez a törvény 1974-



Az Államokba irányuló kereskedelem elsősorú borimportőre Concha y Toro

Az Egyesült Államokba irányuló borexportban Chile Olaszország és Franciaország után a harmadik helyen áll.

Az Egyesült Államokba irányuló borexport: 1996: Chile 100 000 palack bort vitt az Államokba. 1998-ban a chilei borbehozatal több mint hárommillió palack volt.

Chile majdnem 3750 km hosszan nyúlik el észak-déli irányban.

Chile a rozsdamentes acélból készült erjesztőkádák legnagyobb importőre.

1995-ben csupán tizenkét borászat működött Chilében. Ma több mint **hétven van.**

Borvidékek és specialitásaik

TERÜLET

SPECIALITÁS

Casablanca

Chardonnay és sauvignon

blanc

Maipo Valley

Cabernet sauvignon

Rapel

Merlot

1985-ben 15 hektáron termett chardonnay.

Chilében az osztályon felüli minőségű szőlők közül a teljes - hektáronkénti - mennyiségének 47 százalékát a cabernet sauvignon adja.

Milyen szőlő is ez?

Mostanában fedezték fel, hogy a Chilében ültetett merlot szőlők 40 százaléka nem valódi merlot, hanem a carmenere nevű faja.

ig volt hatályban. Chilében a borászat reneszánsza, vagy a modern boripar kezdete csupán az 1980-as évek elejére tehető, mikor a jobb minőségű borok készítéséhez a rozsdamentes acél erjesztőkádák modern technológiáját ötvözték a régi technológiát jelentő francia tölgyhordókkal.

Mi történik napjainkban Chilében?

Ez egy nagyon érdekes dolog. Ha az ember manapság Chilébe megy, úgy érezheti magát, mintha a 25 évvel ezelőtti Kaliforniába menne. Ahogy Kaliforniában és Ausztráliában, úgy Chilében sincsenek borkészítési hagyományok. Chile alakulóban van.

Jelenleg minden a chilei borászok kezére dolgozik: a gazdaság jobb állapotban van, mint valaha, az éghajlat átmenetet jelent Kalifornia és Bordeaux között, látványosságnak pedig ott van az Andok, Bárhol is járunk az országban, a hősapkás Andok képe mindig a szemünkbe ötlük.

Melyek Chile fő szőlőtermelő vidékei?

Chilében tizenkét különböző borvidék van. Közülük a hat legfontosabb:

Aconcagua Valley	405 hektár
Casablanca Valley	2025 hektár
Maipo Valley	6480 hektár
Curicó Valley	11 745 hektár
Rapel Valley	12 555 hektár
Maule	16 605 hektár

Melyek a legfontosabb szőlőfajták Chilében?

A legfontosabb fehérszőlő fajták:

Sauvignon blanc	6418 hektár
Chardonnay	5812 hektár
Muscat	5427 hektár

A legfontosabb kékszőlő fajták:

Cabernetsauvignon	1561 hektár
País (Mission Grape)	1493 hektár
Merlot	5281 hektár

Hogyan vásároljak Chilében bort?

Majdnem az összes chilei bor száraz, hivatalos minősítésük nincs. A legtöbb chilei borászatban különböző minőségű és árfekvésű borokat készítenek, melyeket szőlőfajták szerint címkéznek. A bortörvények nagyon sok mindenben

Pre-Filoxéra

Mindmáig egyedül Chile dicsekedhet **filoxéra** előtti szőlőtőkékkel. Ha visszaidézzük a tanultakat: a filoxéra nevű **gyökértetű** az **1870-es** években letarolta a francia szőlőskerteket, a chileiek pedig még a fertőzés előtt hozták át szőlőtőkéiket. A filoxéra rovar mindmáig nem okozott gondot Chilében.

hasonlítanak a kaliforniai szabályozásokhoz. A címkén feltüntetett szőlőfajtának például legalább 75 százalékban kell szerepelnie a borban. A legjobb chilei borászatok magasabb minőségű boraikat valamilyen speciális néven árulják.

Az a legjobb, ha chilei bort a csúcstermelőktől vásárolunk. A következő listán saját kedvenc borászataimat sorolom fel. Zárójelben a pincészetek legjobbborait soroljuk fel.

Caliterra (Reserve)
Carmen
Casa Lapostolle (Cuvée Alexandre, Clos Aelalta)
Concha y Toro (Don Melchor)
Cousiño Macul (Finis Terrae)
Domaine Paul Brúnó
Errazúzriz (Don Maximiano)
Los Vascos (Reserva de Familia)
Montes (Alpha)
Santa Rita (Casa Real)
Seña
Stonelake
Undurraga (Reserve)
Veramonte (Primus)
Vina Santa Carolina

A francia kapcsolat

(Francia befektetők Chilében)

FRANCIA BEFEKTETŐ	CHILEI BORÁSZAT
Grand Marnier	Casa Lapostolle
Domaines Lafite Rothschild	Los Vascos
Brúnó Prats & Paul Pontalier	Aquitania/Paul Brúnó
William Fèvre	Fèvre
Château Larose-Trintaudon	Casas del Toqui
Báron Philippe de Rothschild	Concha y Toro
	(Vina Almaviva Puente Alto)



A hét legnagyobb chilei borászat

BORÁSZAT	ALAPÍTÁS ÉVE
Concha y Toro	1883
San Pedro	1865
Santa Rita	1880
Santa Carolina	1875
Errazúzriz	1870
Undurraga	1885
Vina Canepa	1930

Chile németek, franciák, spanyolok, olaszok és svájciak olvasztóustje.



Nagyon szerencsés az az illető, aki most szeretné elkezdni az ismerkedést a chilei borokkal. Az 1997-es évjárat, amely most hozzáférhető, a valaha készült legjobb chilei évjáratok egyike.

Az 1999-es chilei szüret - a kíméletlen aszálynak köszönhetően - évek óta az egyik legalacsonyabb termést produkálta.

Argentínában több, mint 400 éve készítenek bort. Az első tőkét 1554-ben ültették el az országban.

Argentína a legnagyobb dél-amerikai bortermelő ország. Ők a világ ötödik legnagyobb bortermelői. Argentína ugyanakkor az egy főre eső borfogyasztásban is a világranglista negyedik helyén áll.

Ha már a minőségről beszélünk: 1973-ban az argentin borok 5 százalékát tartották minőségi boroknak. Ma ez az arány 25 százalék.

Más külföldi befektetők Chilében:

Mondavi Winery, California
Quintessa, California
Torres Winery, Spain
Kendall Jackson

Seña
Veramonte
Miguel Torres Winery
Vina Calina

A legjobb chilei (vörösbor) évjáratok:

1997* 1998 1999* 2000

Megjegyzés: * -gal a kivételesen jó évjáratokat jelöljük.

Érleljük a chilei borokat?

A közelmúltban tett chilei látogatásom során volt szerencsém megízlelni egy 1969-es, 1965-ös és 1960-as évjáratú Cousiño Macul Antiguas cabernet sauvignon, melyek épp ekkor értek fel a csúcsra.

Argentína

Mi történik Argentínában?

Nagy dolgok történnek ma az argentin boriparban! A borászatok egyre nagyobb számban változtatnak üzleti filozófiájukon, és a nagyipari méretekben zajló borgyártás helyett inkább a magasabb minőségre törekednek.

Argentína egészen mostanáig inkább az olcsó kommersz borok gyártásában volt érdekelt. Mára borászaik kezdik megérteni, hogy világszerte igény mutatkozik a minőségi borok iránt. Az argentin borok 90 százalékát még ma is Argentínában isszák meg, ami bizony probléma.

Ahogy Spanyolországban és Olaszországban húsz éve (Chilében pedig tíz éve), az itteni borászok most szembesülnek azzal a problémával, hogy a hazai piacra termeljenek-e - gyakran oxidálódott, édeskés - borokat, vagy inkább próbáljanak jobb borokat készíteni külföldi piacokra. Mára már megjelentek új, jobb minőségű argentin borok is.

Miért tartott olyan sokáig, amíg Argentína is beszállt a világ borkereskedelmébe?

Ahhoz, hogy nagyszerű borokat készítsen, minden borvidéknek tőkére van szüksége. Az utóbbi öt évben több pénz áramlott az argentin boriparba, mint az elmúlt ötven évben összesen.

Ki visz tőkét Argentínába?

Kaliforniából Jess Jackson (Kendall-Jackson); Bordeaux-ból Jean Michel Arcaute (Château Cimet); a Château Cheval Blanc tulajdonosai, illetve a szintén bordeaux-i Lurton család.

Még chilei borászatok - például a oncha y Toro, vagy a Santa Rita - is visznek pénzt és szakértelmet Argentínába.

Miért egyszerűbb kiigazodni Argentínán, mint Chilén?

Gondoljunk a vörösre Gondoljunk Mendozára. Gondoljunk Malbec-re. A legjobb argentin borok mind vörösek. A legfontosabb borvidék Mendoza, ahol az összes argentin bor 75 százaléka készül. Mendozában a malbec a legjobb minőségű szőlőfajta. Készülnek még vörösborok cabernet sauvignonból és merlot-ból. A jövőben figyeljünk oda a syrah-ra is

Hogyan vásároljak argentin bort?

Ahogy Chile esetében, vásároljunk itt is a legjobb termelőktől. Argentínában nyolcvan borászat működik, ám jelenleg elég, ha egy tucatnyit megjegyzünk:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Bianchi | 7. Lopez |
| 2. Catena | 8. Luis Bosca |
| 3. La Rural | 9. Navarro Correas |
| 4. Etchart | 10. Norton |
| 5. Finca Flichman | 11. Trapiche |
| 6. Mariposa | 12. Weinert |

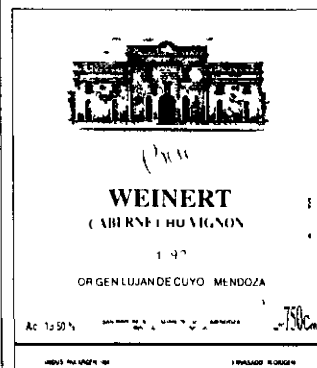
A legjobb argentin évjáratok:

1997* 1999* 2000

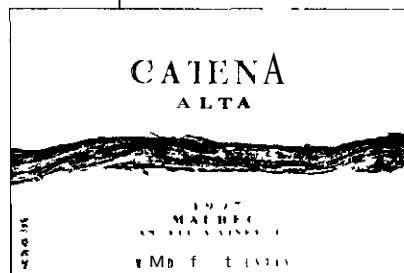
Megjegyzés: *gal a kivételesen jó évjáratokat jelöljük.

Argentína európai gyökerei:

„Szeretnek úgy öltözködni, mint az angolok, úgy beszélni, mint a franciák és úgy gondolkodni, mint az olaszok.”

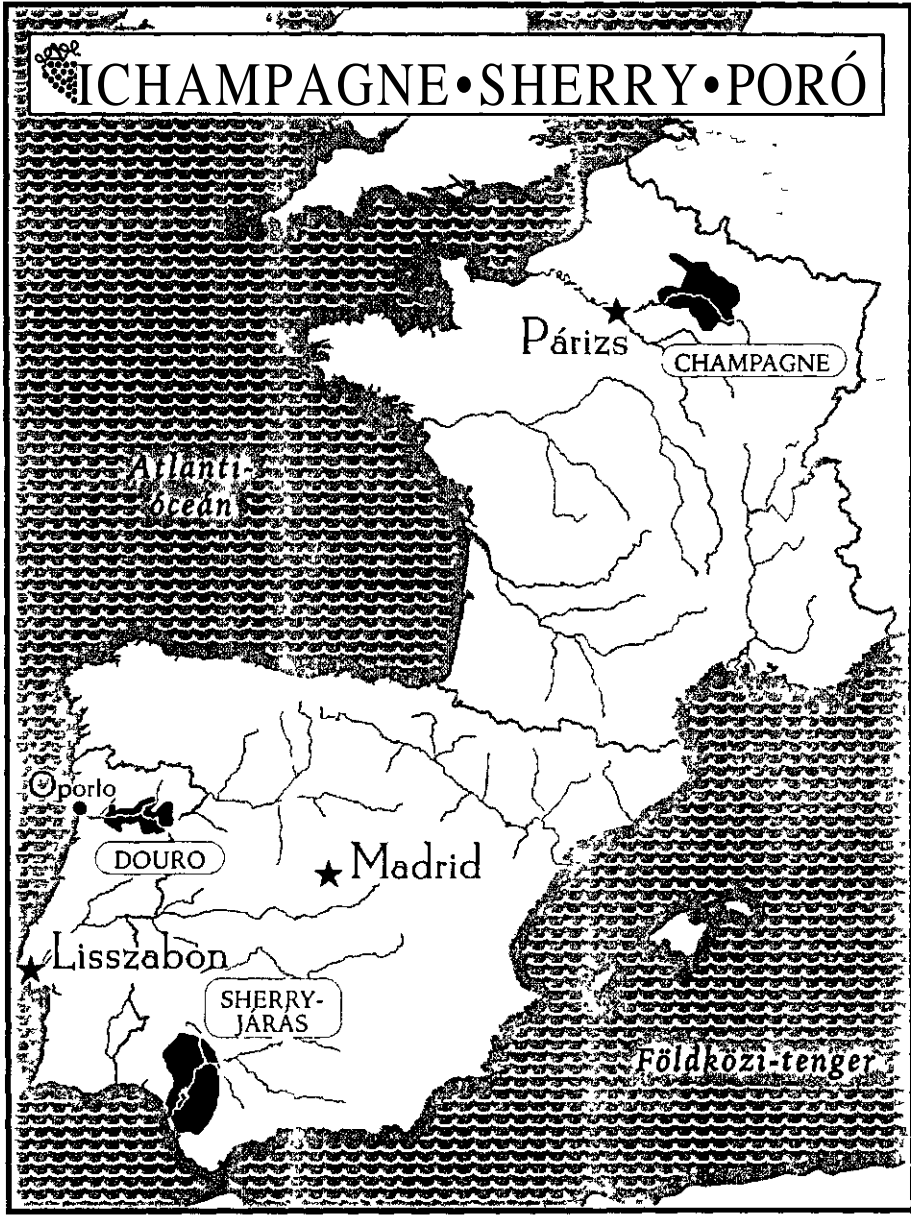


Minden fajbor 100 százalékban a nevezett szőlőből készül.



Évente 300 napsütéses nap, s mindössze 20 cm csapadék - az argentinoknak szövevényes csatornahálózatot és víztározókat kellett kiépíteniük a szőlőskertek öntözésére.

L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L
L



Champagne, sherry, portói

Utolsó óránk következik - az utolsó olyan fejezet, amely magáról a borról szól. Kurzusunk itt véget ér - minden jó, ha a vége jó, tehetném hozzá. Hiszen mivel is lehetne méltóbban ünnepelni, mint egy champagne-el?

Miért tettem egy csoportba a champagne-t, a sherryt és a portóit? Mivel ezek a borok rendkívül sokfélék, a vásárlók a forgalmazó hírneve és megbízhatósága alapján fognak választani közülük. Ezen borok mindegyike keverék, ezért a forgalmazók felelnek a gyártási folyamat minden egyes lépéséért - mi csak egyes borházak stílusával törődünk. Champagne-ban például a Moët & Chandon, Portóban a Sandeman ház, a sherry esetén pedig a Pedro Domecq a legismertebb házak egyike.

Champagne vidéke körülbelül 34 425 hektár, amely a francia szőlészetek 2,5 százalékát teszi ki. Éves termelése körülbelül 280 millió palack, ez a világ pezsgőtermelésének 10 százaléka.

Champagne

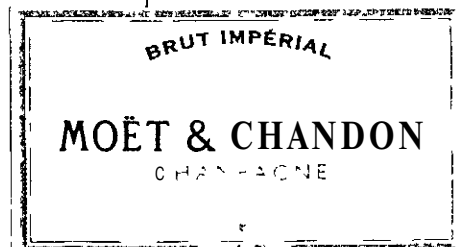
Mi a Champagne?

Mindnyájan tudjuk, hogy a champagne az az ital, melyet szilveszter éjszaka szoktunk inni, tehát pezsgő. A Champagne azonban ennél sokkal több. Champagne egy francia borvidék - hogy egész pontosak legyünk, a legészakibb francia borvidék - , mely északkeleti irányban másfél órára fekszik Párizstól.

Miért hangsúlyozom az északi fekvést? A bor ízére gyakorolt hatása miatt. Champagne vidékén magasabb savtartalmú szőlőszemeket szüretelnek, mint a többi borvidéken - többek között ennek köszönhető a Champagne sajátos íze. Champagne vidékét négy fő területre oszthatjuk:

Marne folyó völgye **Côte des Blancs**

Reims-hegység **Côte des Bar**



A Champagne savassága nem csak frissességet ad a bornak, de hosszú élettartamáért is ez felel.

A jó Champagne-t a gyümölcsök és a savasság egyensúlya adja, a buborékokkal (CO2) együtt.

A nem évjáratos Champagne sokkal inkább tükrözi a ház stílusát, mint az évjáratos.

Az évjáratos Champagne teljes egészében az adott évjárat terméséből kell hogy készüljön.

A Champagne-ok több, mint 80 százaléka nincs feltüntetve az évjárat. Ez azt jelenti, hogy a bor több év termésének a keveréke.

A Dom Pérignon Champagne-t hat-nyolc évig érlelik, mielőtt piacra kerülne.

A Champagne készítéséhez három szőlőfajtát lehet használni:

Pinot noir - az összességű szőlőültetvény 37 százalékát teszi ki.

Pinot meunier - az összes szőlőültetvény 37 százalékát teszi ki.

Chardonnay - az összes szőlőültetvény 26 százalékát teszi ki.

Franciaországban csakis a Champagne borvidékről származó pezsgőket nevezhetik „Champagne-nak”. Néhány amerikai termelő kölcsönvette a „Champagne” nevet saját pezsgői címkézéséhez. Ezeket az italokat nem lehet és nem is szabad a Franciaországból származó pezsgőkhöz hasonlítani.

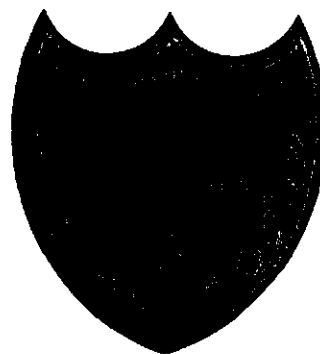
Melyika három fő Champagne típus?

- **Nem évjáratos/többféle évjáratból** - különböző évjáratok keveréke
- **Évjáratos** - egyetlen évjáratból
- **„prestige” cuvée** - egyetlen évjáratból származik, hosszabb érlelést igényel

Miért van olyan óriási különbség a nem évjáratos, illetve a „prestige” cuvée Champagne ára között?

A „Prestige” Champagne-al szemben általában ilyen követelményeket támasztanak:

- a legmagasabb minősítésű faluközösségek legjobb szőlőiből készüljenek
- első préselésű szőlőléből készüljön
- hosszabb ideig érleljék palackban, mint a nem évjáratos Champagne-t
- csakis jó években készüljön
- kis mennyiségben készül, a kereslet pedig nagy. Az árat nagyrészt a kereslet-kínálat határozza meg.



Minden évben készülnek évjáratos borok?

Nem, ám 1985, 1986, 1988, 1989, 1990, 1995, 1996 és 1997 „évjáratos” év volt. Megjegyzés: Ezek az évek a legtöbb Champagne-ház számára évjáratos éveknek számítottak. Az „évjáratos” Champagne-ban másképp értelmezik, mint a többi vidéken, mivel minden egyes borháznak megvan a saját szempont-rendszere, amely alapján meghatározzák, hogy az évet évjáratosnak tekintés-e vagy sem.

Hogyan készül a Champagne?

A Champagne az úgynevezett méthode Champenoise eljárással készül, amelynek része Champagne talaja és éghajlata is. Ha La Champagne területén kívül alkalmaznak hasonló módszert, akkor azt Méthode Traditionelle-nek, hagyományos módszernek, Método Tradicionalnak ... stb. nevezik. A Méthode Champenoise kifejezést az Európai Unió területén csakis Champagne vidékén lehet használni.

A Méthode Champenoise

Szüret - Egy tipikus szüret szeptember végén, vagy október elején zajlik le.

Szőlőpréslés - A szőlőt mindössze kétszer lehet préselni. Prestige Cuvée általában kizárólag első préselésű szőlőléből készül. A második préselésből - melyet taille-nek neveznek - általában a cuvée-vel keverve készítenek évjáratos, illetve nem évjáratos Champagne-t.

Erjedés - Minden Champagne átesik egy első erjedésen, mikor a szőlőlé borrá alakul. Jusson eszünkbe az egyenlet: Cukor + Élesztő = Alkohol + CO₂. A szén-dioxid elszáll. Az első erjedés két-három hét alatt lezajlik, eredménye a csendes (szénsavmentes) bor.

Keverés - A Champagne készítés legfontosabb lépése a csendes borok keverése. Minden egyes bor egyetlen faluközösség egyetlen szőlőfajtájából készül. A borásznak egy sor döntést kell meghozni. Ezek közül a három legfontosabb: 1. Milyen szőlők kerüljenek a keverékbe - mennyi chardonnay, pinot noir, illetve pinot meunier? 2. Melyik szőlőskertből kerüljön szőlő a borba? 3. Milyen évjáratos borokat keverjen? Csak egy szüret terméséből készüljön a keverék, vagy esetleg több különböző évjáratos borokat keverjen egybe?

Liqueur de Tirage - A keverési eljárás után a borász a keverékhez adja a Liqueur de Tirage-t - cukor és élesztő keverékét -, ezzel beindítja a második erjedést. Ekkor a bort a végleges palackjába töltik, s egy ideiglenes dugóval lezárják.

Második erjedés - Ezalatt az erjedés alatt a szén-dioxid a palackban marad. Innen származnak a buborékok. Most jön azonban a probléma. Hogyan távolítsuk el a borból az üledéket úgy, hogy ne szökjön el a szén-dioxid? Ez lesz a következő lépés.

A forgalmazók sokszor nem értnek egyet az adott évben termelt borok minőségével, vagyis azzal, hogy a termés évjáratos volt-e vagy sem. Így minden forgalmazónál más és más évjáratos Champagne-okat találunk. Minden borház évtizedenként általában három évet minősít évjáratosnak.

Két módszer van a Champagne rosé készítésére: 1. a keverékhez vörösbort adnak; 2. a kékszőlő héját rövid ideig a mustban hagyják.

A szőlőskertekben mindenfelé vannak prэшázak, így a borász azonnal kipréselheti a szőlőt, anélkül, hogy a színét is kinyerné.

A legtöbb Champagne-t rozsdamentes acéltartályokban készítik.

Klasszikus (nem évjáratos) Champagne-t palackozás után legalább 15 hónapig kell palackban érlelni. Évjáratos Champagne-t palackozás után még legalább három évig kell érlelni.

Egészen 1850-ig az összes Champagne édes volt.

Időnként láthatunk „extra brut” címkéjű Champagne-t is, ez még a brutnál is szárazabb ital.

Brut és extra dry borokat aperitifként vagy főétkezés alatt kínálnak. Sec és demi-sec borokat desszertekhez és lakodalmi tortához adjunk!

A Blanc de Blancs 100 százalék fehérszőlőből - chardonnay-ból - készült bor.

Érlelés - Az az időmennyiség, amíg a bort a seprőn érlelik, a bor minőségét meghatározó legfontosabb tényezők egyike.

Rostálás - A bepalackozott borokat nyakkal lefelé „A”-formájú fémkeretekre helyezik. A remueur, vagy rostáló végigmegy a Champagne palackokkal feltöltött tartókon, közben minden egyes palackon fordít egy kicsit, fokozatosan lefelé fordítva a palackokat. Hat-nyolc hét elteltével a palackok majdnem teljesen a talpukkal lefelé állnak, az üledék pedig a palack nyakánál rakódik le.

Degorzálás - A palack tetejét sós oldatba mártva lefagyasztják, majd az ideiglenes dugót kihúzzák, a szénsav pedig kilöki az üledékdugót.

Dóságé - Bor és nádcukor keveréke, melyet a degorzálás után a palackba töltenek. A borász ekkor tudja szabályozni, hogy édes vagy száraz pezsgő legyen a végeredmény.

Újra dugózás - A bort ezúttal a végleges parafa dugóval zárják le.

Dóságé

A dóságé mennyisége határozza meg, hogy a pezsgő a legszárazabb brut, esetleg a legédesebb demi sec, illetve az ezek közé eső összes többi stílus közül melyiket kapja. Itt következnek a fogalmak, melyek szerint a borász a dóságé folyamatánál eljárhat.

Brut - legszárazabb
Sec - edesebb

Extra dry - kevésbé száraz
Demi-sec - legédesebb

Mire vezethető vissza a Champagne borok különböző stílusa?

Lépjünk vissza a Champagne készítésénél megtárgyalt három szőlőfajtaához. Általános szabályként elfogadhatjuk, hogy:

Minél több fehérszőlő van a keverékben, annál könnyebb Champagne készül belőle.

Minél több kékszőlőt használnak fel, annál testesebb Champagne lesz az eredmény.

Ugyanakkor vannak olyan termelők is, akik boraikat tölgyhordóban erjesztik. Bollinger borainak egy részét, Krug az összes bort így készíti. Ez az eljárás nagyobb testet, illetve több bükét ad a bornak, mint az acéltartályos erjesztés.

Hogyan vásárolhatok jó Champagne-t?

Először is döntse el mindenki, hogy milyen stílust kedvel: könnyű vagy testes, száraz brut vagy édes demi-sec bort szeretne-e inkább. Ezután válasszunk ki

egy megbízható termelőt/forgalmazót. Minden termelő büszke saját borházának jellegzetes stílusára, s igyekszik ezt minden évben elérni.

Az alábbiakban következzen néhány, az Egyesült Államokban beszerezhető márkanév. Bár e témában nehéz egzaktnek lenni, a címszavakkal megpróbáltam megadni az egyes házak stílusát.

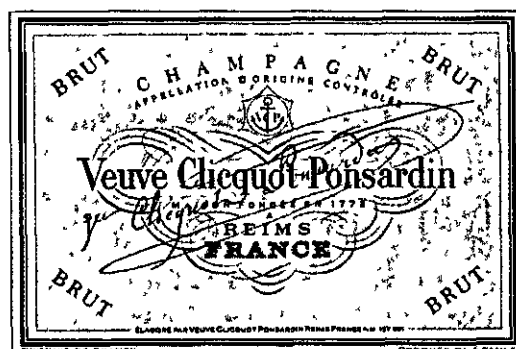
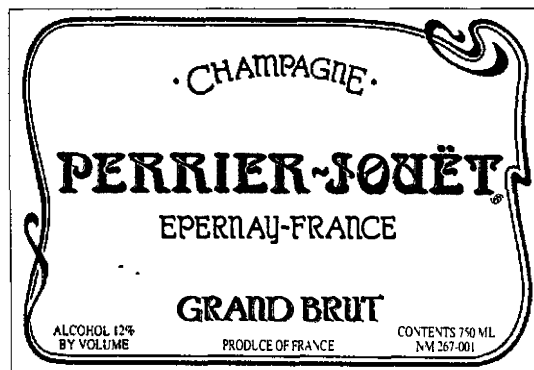
Könnyű, finom
A. Charbaut et Fils
Jacquesson
Lanson

A könnyűtől
a közepes testűig
Billecart-Salmon
Deutz
Nicolas Feuillate
Laurent-Perrier
G.H. Mumm
Perrier-Jouët
Pommery
Ruinart Pere & Fils
Taittinger

A közepes testű
Charles Heidsieck
Moët & Chandon
Piper-Heidsieck
Polr Roger

Közepestől a testesig
Henriot
Louis Roederer

Testes, gazdag
Bollinger
A. Gratién
Krug
Veuve Clicquot



Az Egyesült Államokba szállító legnagyobb öt Champagne-ház 1999-ben:
Moët & Chandon
Veuve Clicquot
Perrier-Jouët
Mumm
Taittinger

Franciaországban több, mint 100 Champagne-ház van, az Egyesült Államokban pedig körülbelül 40-féle Champagne kapható.

A Champagne-házak forgalmazzák az összes champagne-i bortermés kétharmadát, ám tulajdonosaik a szőlőskerteknek kevesebb mint tíz százalékat birtokolják.

„Ez nem burgundi, nem is bordeaux-i; ez egy fehérbor, melyet nem kell két-három évnél tovább tartani. Fiatalon fogyasztandó.”

—Claude Taittinger

Mikor fogyasszuk el a Champagne-t?

Rögtön, amint megvettük. A Champagne olyan ital, amelyet rögtön elfogyaszthatunk. A nem évjáratos Champagne-t érdemes két-három éven belül elfogyasztani, az évjáratos és a prestige cuvée Champagne tovább is tartható, körülbelül tíz-tizenöt évig. Ha tehát valakinek még mindig megvan a tizedik házassági évfordulójára tizenöt éve kapott Dom Perignon pezsgője, az ne várjon tovább. Nyissa ki!

A Champagne palackban közel hat atmoszféra nyomás uralkodik, vagyis durván háromszor akkora, mint egy autógumi-ban.

A Champagne-t masszív palackokba töltik, hogy megtartsa a nagy nyomás alatt levő bort. Ez ugyan-csak hozzájárul ahhoz, hogy a Champagne sokkal drágább, mint egy hétköznap-i bor.

A Champagne és a nők
A nőknek, különösen a királyi udvarhoz tartozó hölgyeknek, jelentős szerepük volt a Champagne nemzetközi hírnevének megalapozásában. Madame Pompadour szerint például a Champagne az egyetlen ital, melyek fogyasztása után a nő még mindig gyönyörű marad. Madame Parabére pedig azt találta mondani, hogy a Champagne az egyetlen bor, amely úgy teszi ragyogóvá a szemet, hogy közben az arc nem pirosodik ki.

A szóbeszéd szerint Marilyn Monroe egyszer 350 palack Champagne-ból készített fürdőt magának. Életrajzírója, George Barris szerint úgy itta és lélegezte magába a Champagne-t, „mintha oxigén lenne.”

Mikor egy londoni újságíró megkérdezte Madame Lilly Bollingert-t, hogy mikor iszik Champagne-t, a hölgy a következőt felelte:
„Champagne-t iszom, ha boldog, vagy ha szomorú vagyok. Néha akkor is iszom belőle, amikor egyedül vagyok, társaságban pedig kötelezőnek tartom. Belekortyolgatok, ha nem vagyok éhes, s iszom, ha éhes vagyok. Egyébként soha nem nyúlok hozzá - kivéve, ha szomjas vagyok.

A Heléna szépségének mintájára készült pohár kétségkívül széles és lapos.



Hogyan kell helyesen kinyitni egy Champagne-t?

Osztályunkban, mielőtt belekortyolnánk egy Champagne-ba, mindig rászánok egy kis időt arra, hogy megmutassam, miképp kell megfelelő módon kinyitni a palackot. Jó okom van erre. Egy palack Champagne kinyitása veszélyes lehet - nem viccelek. A Windows on the World étteremben is minden pincérnek és teremfőnöknek külön felhívtam erre a figyelmét. Aki ismeri a palackot lezáró dugóra nehezedő nyomás pontos értékét, tudja, miről beszélek.

A Champagne helyes kinyitásának lépései

1. Különösen fontos, hogy nyitás előtt behútsuk a palackot.
2. Vágjuk le a palack nyakát körülfogó fémfóliát.
3. Kezünket tegyük a dugó tetejére, s ne is mozdítsuk el onnan, amíg a dugót teljesen ki nem húztuk. (Tudom, hogy ez egy kissé nehézkesnek tűnik, ám nagyon fontos mozzanat.)
4. Lazítsuk meg a drótot. Ebben a fázisban valószínűleg biztonságosabb, ha a meglazított drótot a helyén hagyjuk.
5. Óvatosan terítsünk egy vászon asztalkendőt a dugó tetejére; így ha a dugó kilőne, a kendő megfogja.
6. A dugót húzzuk ki óvatosan úgy, hogy a palackot, illetve a dugót elmentéses irányba forgatjuk. A palack nyitásakor az a célunk, hogy a dugót gyengéden kicsavarjuk, nem pedig az, hogy egy hangos pukkanás kíséretében kifolyassuk az italt. Lehet, hogy nagyon vicces lenne, ám a Champagne-hoz semmit nem ad hozzá. Ha kilőjük a dugót, akkor a szén-dioxid is elszökik. A szén-dioxid adja a Champagne pezsgését. Ha a fent leírt, előírás szerű módon bontjuk ki a palackot, akkor a pezsgőt már órákkal vendégeink érkezése előtt is kinyithatjuk anélkül, hogy a szén-dioxid elszökne.

Milyen pohárba töltjük a Champagne-t?

Kétség nem fér hozzá, hogy ha Champagne-t kínálunk, azt megfelelő pohárba kell tölteni. A Champagne-poharakhoz egy rövid történet is kötődik a görög mitológiából. Az első „talpas poharat” a monda szerint trójai Heléna kebléről mintázták. A görögök úgy gondolták, hogy a borivás érzéki élmény, s csakis a leggyönyörűbb nő méltó rá, hogy részt vegyen a kehely megformálásában.

Évszázadokkal később Mária Antoinette, Franciaország királynője úgy döntött, eljött az idő egy új Champagne-pohár megalkotásához. Az új poharakat ezúttal saját kebleiről mintáztatta, így a poharak alakja teljesen megváltozott, lévén, hogy Marié Antoinette-tel - hogy is mondjam - bőkezűbben bánt a természet.

Jobb oldalon a manapság leggyakrabban használt - fuvola, illetve tulipán formájú - poharak láthatók. Ezekben a poharakban a Champagne nem veszi el olyan gyorsan a buborékosságát, mint a régimódi poharaknál, s az új formák a bor illatát és zamatait is jobban kihozzák.

BOROK ÉS ÉTELEK

A Champagne az egyik legsokoldalúbb - az aperitifektől a desszertekig számos ételhez fogyasztható - bor. Következzen néhány, Champagne-szakértők által ajánlott Champagne-étel kombináció:

Christian Bizot (Bollinger) - Champagne mellé Mr. Bizot kedvenc kísérője a lágy sajtokból (pl. Gruyére) készített sajt soufflé, vagy a könnyű tejszínes mártással kínált grillezett, de nem túl fűszeres - hal. Véleménye szerint: „Minél nehezebb az étel, annál nagyobb testű a Champagne.”

Mr. Bizot másik kedvence a vadhúsok mellé kínált Bollinger R.D..

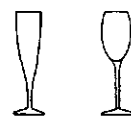
Néhány étel, mely Mr. Bizot szerint nem tesz eleget a bor elvárásainak: a dinnye, melynek cukros íze félreviszi a Champagne ízét; salátaöntetekben az ecet; illetve Brut Champagne esetén az összes desszert.

Claude Taittinger (Taittinger) - Mr. Taittinger aranyszabálya: „Soha édessel.” Helyette inkább a következőket ajánlja: „Én egy Comtes de Champagne Blanc de Blancs-t javasolnék tengeri ételekkel, kaviárral vagy fácánpástétommal. Mr. Taittinger egy másik megjegyzése: Champagne mellé nem kedveli a sajtot, mert mint mondta, „A buborékok nem illenek hozzá”. Sajtokhoz inkább vörösborokat fogyaszt.

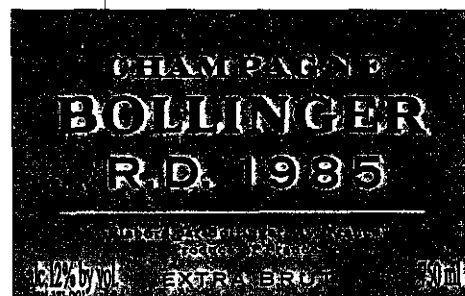
Christian Pol Roger - Egy nem évjáratos Brut mellé: könnyű vegyes ízelítő, csuka moussé. Évjáratos borhoz: fácán, homár, illetve más tengeri ételek. Rosé mellé: eper desszert.

Mi a különbség a Champagne és a pezsgő között?

Ahogy már említettem, a Champagne borok a francia Champagne vidékről származnak. Véleményem szerint ezek a világ legjobb szénsavas borai, mivel a vidék természeti tényezőinek kombinációja elősegíti a kiváló minőségű pezsgőkészítést. A talaj finom mészkő, mindenütt a pezsgőkészítés számára legmegfelelőbb szőlőket termesztik, s a földrajzi fekvés is tökéletes. A termőtalaj, az éghajlat és a szőlő tükröződik a bor minőségében.



Hány buborék van egy palack Champagne-ban? Bill Lembeck kutatásai szerint palackonként 48 millió!



A Champagne értékeléséhez nézzük meg a buborékokat. A jobb borokban több és kisebb buborék van. A jó Champagne esetében ezek tartósabbak is. A buborékok a Champagne szerves részét képezik. Textúrát és ízérzetet adnak.



A Domaine Chandon tulajdonosa a Moët-Hennessy csoport, amely Franciaországban a Dom Pérignon gyártásáért felel. Ráadásul ugyanaz a borász repül át Kaliforniába, hogy összeállítsa a Domaine Chandon keverékét.

Piper-Heidsieck eladta Piper-Sonomát és szőlőskertjeit a Jordán borászatnak, így a jövőben a Jordán borászat fogja a Piper-Sonoma borokat készíteni.

Champagne palackméretek

Magnum - 2 palack
Jeroboam - 4 palack
Rehoboam - 6 palack
Methuselah - 8 palack
Salmanazar - 12 palack
Balthazar - 16 palack
Nebuchadnezzar - 20 palack

Az Egyesült Államokban gyártott pezsgők mintegy 20 százaléka készül Méthode Champenoise eljárással.

Szénsavas borokat azonban sok más területen készítenek, ezek minősége boronként más és más. A spanyolok készítik a cavaként ismert népszerű Condorniu és Freixenet-t. Mindkettő kiváló ár-érték arányt képviselő, jó minőségű szénsavas bor. A német változatot sekt-nek hívják. Olaszországban készül a spumante -jelentése „gyöngyöző”. Az Egyesült Államokban az Asti Spumante a legnépszerűbb olasz pezsgő.

Az Egyesült Államokban New York állam, illetve Kalifornia a két legnagyobb pezsgőgyártó borvidék. New York állam Great Western, Taylor és Gold Seal pezsgőiről ismert. Kaliforniában sok finom pezsgő készül, köztük a Chandon, a Korbei, a Piper-Sonoma, a Schramsberg, a Mumm Cuvée Napa, a Roederer Estate, a Domaine Carneros, az Iron Horse és a Jordán borászat „J”-je. A legtöbb nagy kaliforniai borászat elkészíti a saját pezsgőjét is.



Van-e különbség a pezsgők és a Champagne készítésénél alkalmazott eljárások között?

Néha van. Minden igazi Champagne, illetve a jobb minőségű pezsgők többsége a fejezetben már bemutatott méthode champenoise eljárással készül, amely - ahogy láthattuk - nagyon fáradtságos, nagy figyelmet igénylő - és igen drága eljárás. Ha valaki megpillant egy 4 dolláros pezsgőt, biztos lehet benne, hogy nem ezzel az eljárással készült. Az olcsó pezsgőket másképp készítik. Például úgy, hogy a másodlagos erjesztés nagy tartályokban zajlik. Néha ezek a tartályok akkorák, hogy 100 000 palacknyi pezsgőt is magukba fogadnak.

Sherry

A világ két legnagyobb szeszezett bora a sherry és a portói. E két bor nagyon sokban hasonlít egymásra, jóllehet a végeredmény két nagyon különböző stílus.

Mi is pontosan a szeszezett bor?

Szeszezett borról akkor beszélünk, ha a bor alkoholtartalmát semleges szőlőszesz hozzáadásával megemelik. A portóit és a sherryt az különbözteti meg egymástól, hogy a borász mikor adja hozzájuk a semleges ízű szeszt. A portói esetében az az erjedés alatt következik be. A többlet alkohol elpusztítja az élesztőgombákat, leállítja az erjedést, így a portói viszonylag édes bor. A sherry esetében a szeszt erjedés után adják a borhoz.

Hol készül a sherry?

Sherryt a napfényes Délnyugat-Spanyolországban, Andalúziában készítenek. A sherryvidék három város által bezárt háromszögben fekszik. Ezek a városok:

Jerez de la Frontéra
Puerto de Santa Mária
Sanlúcar de Barrameda

Milyen szőlőfajtákból készül a sherry?

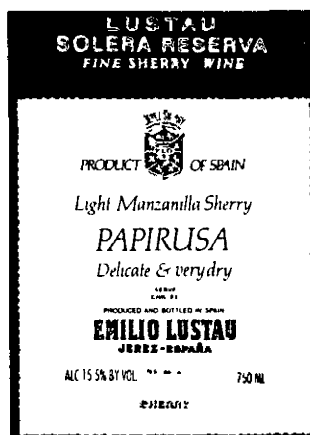
Két fontosabb fajta van:

Palomino (a lóverseny szerelmeseinek ezt nem lesz túl nehéz megjegyezni)

Pedro Ximénez (nevét Péter Siemons után kapta, aki először hozta be a fajtát Németországból Sherrybe)

Milyen sherrytípusok vannak?

Manzanilla - száraz
Fino - száraz
Amontillado - száraz - félszáraz
Oloroso - száraz - félszáraz
Cream - édes



Egy másik szeszezett borféle a madeira. Jóllehet ma már nem olyan népszerű, mint volt valaha, valószínűleg a madeira volt az első bor, melyet az Egyesült Államokba hoztak. Nagyon kedvelték a gyarmatlakók, köztük George Washington is, s a Függetlenségi Nyilatkozat megünneplésére is madeirával koccintottak.

A hozzáadott semleges ízű szőlőszesz a bor alkoholtartalmát 15-20 százalékosra emeli.

Két másik híres szeszezett bor a marsala (Olaszországból), illetve a vermouth (Olaszországból, illetve Franciaországból).

A történészek kedvéért megemlítjük, hogy Puerto de Santa Mária az a város, ahol Kolumbusz hajóit megépítették, és ahol felfedezőúttjára vonatkozólag megállapodást kötött Izabella királynővel.

Sherryben a szőlőskertek 90 százalékában palomino szőlőt termesztenek.

Következzen egy újabb megtanulandó rövidítés - PX. Emlékszünk még az előzőekre: B.A.T.F., T.B.A., QbA, A.O.C. és D.O.C.? Ha a sherry dolgában tájékozottak kívánnak lenni, ismernünk kell a „PX”-t, ami a Pedro Ximénez szőlő rövidítése.

PX-t cream sherry készítéséhez használnak, ilyen például többek között a Harvey's Bristol Cream. A cream sherry Px és Oloroso keveréke.

A spanyol bortermelés kevesebb mint 3 százalékát adja a sherry.

Napjainkban a sherry érleléséhez kizárólag amerikai tölgyből készült hordót használnak.

Néhány solerában 10-20 különböző évjárat is keveredhet.



Biztos vagyok benne, hogy sokan ismerik az alábbi sherryfajtákat: Harvey's Bristol Cream, Dry Sack, Tio Pepe, La Ina.

Mi az a különleges eljárás, amely a sherry gyártását jellemzi?

Szabályozott oxidáció és szakaszos keverés. Normális esetben a borász igyekszik megvédeni készülő borát, nehogy levegő kerüljön bele. Ám pontosan ez hozza létre a sherryt - a levegő, amely oxidálja a bort. A bort a borász hordókba tölti, majd a bodegában tárolja.

Mi az a bodega?

Nem, nem a New York-i 125. utca és a Lexington Avenue sarkán álló Latino élelmiszerboltról van szó. Spanyolországban a bodega bor tárolására szolgáló felszíni építmény. Mit gondolnak, miért a föld felett tárolják a borászok a borait? A levegő miatt. A sherry oxidálódott bor. A borászok ahelyett, hogy teljesen féltőkének, körülbelül kétharmadig töltik hordóikat borral, a hordódugaszt pedig lazán illesztik a helyére, hogy beengedje a levegőt.

Az angyalok része

Mikor sherry készül, nem csak a borász engedi be a levegőt a hordóba, hanem közben valamennyi bor is elpárolog. A sherrynek legalább a 3 százaléka ígyvész el minden évben - megy az angyaloknak -, vagyis naponta mintegy 7000 palack párolog el!

Mit gondolnak, miért olyan vidámak mindig az emberek Sherryben? Nem elég az ottani gyönyörű napsütéses idő, hanem az oxigén mellé az emberek sherryt is lélegeznek.

Ennyit a szabályozott oxidációról. Most következik a szakaszos keverés. A szakaszos keverés pedig átvezet minket a sóiéra rendszerhez.

Mi az a solera rendszer?

A sóiéra rendszer olyan érlelési folyamat, melynek során számos különböző évjáratú sherryt folyamatosan és dinamikusan kevernek egymással speciális hordósorokon. Palackozáskor ezeket a hordókat csapolják meg - a hordó tartalmának harmadánál soha nem engednek le többet -, így csinálnak helyet az új évjáratnak. Ennek a keverési módszernek az a célja, hogy a sherry „házi” stílusát megőrizték, ehhez használják alapul az „anyabort”, melyet fiatalabb borok hozzáadásával frissítenek fel.

Hogyan vásároljak sherryt?

Legjobb útmutatónk ebben a termelő. Végső soron a termelő az, aki megvásárolja a szőlőt, s aki a keverést elvégzi. Az exportpiac hatvan százaléka tíz termelő kezében van:

A tíz legjobb sherrytermelő:

1. González Byass
2. Croft
3. Pedro Domecq
4. Harvey's
5. Sandeman
6. Williams & Humbert
7. Savory and James
8. Osborne
9. Emilio Lustau
10. Hidalgo

Mennyi ideig tarthatunk el egy nyitott palack sherryt?

A sherry hosszabb ideig eláll, mint a szabályos asztali borok, mivel magasabb alkoholtartalma egyben tartósítószerként is működik. Ha azonban már kibontottuk, a sherry is elveszti frissességét. Annak érdekében, hogy a sherryt meg legjobb formájában élvezhessük, felbontás után két héten belül fogyasszuk el a palack tartalmát, s a palackot addig is hűtőszekrényben tároljuk. A manzanillát, illetve a fino sherryt fehérborként kezeljük, s egy-két napon belül fogyasszuk el.

Borok és ételek

Mauricio González - Meggyőződése, hogy a finót mindig jól behűtve kell kínálni. Ő maga a finót aperitifként fogyasztja a spanyol tapas (vegyes ízelítő) mellé, bár lényegében halételeket is szívesen egészíti ki ezzel a borral. Néhány javaslata: kagyló, rákfélék, homár, languszta, halles, illetve könnyű halételek, például lazac.

José Ignacio Domecq - Véleménye szerint a nagyon öreg és ritka sherryt sajttal érdemes fogyasztani. A finót, valamint a manzanillát felszolgálhatjuk aperitifként, esetleg könnyű grillezett vagy olajban sült halakhoz, sőt füstölt lazac mellé is illik. „Jobban érezzük így a füst ízét, mintha fehérbor mellé kóstolnánk” - mondja Mr. Domecq.

Az amontilladót nem úgy isszuk, mint finót. Könnyű sajt, chorzizo (kolbász), sonka vagy kebab illik mellé. Tökéletes kiegészítője a teknőc-, illetve az erőlevesnek.

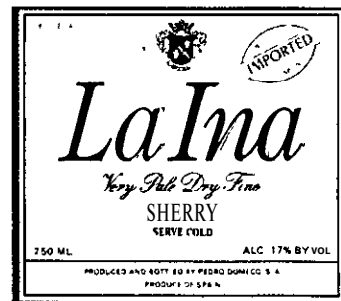
Mr. Domecq véleménye szerint a száraz olorosót Spanyolországban sportos italnak tekintik - csípős reggeleken szívesen kortyolnak belőle vadászat, lovaglás vagy vitorlázás előtt.

Cream sherry mellé Mr. Domecq süteményeket, tortákat, tésztaféléket ajánl. A Pedro ximénez azonban inkább vaníliafagylalt tetejére való öntet, vagy a kávé elé kívánczó desszert bor.

További olvasnivalók: Julián Jeffs: Sherry.

A sherry tisztításához, illetve a seprő elválasztásához felvert tojásfehérjét adnak a borhoz. A következő kérdést mindig megkapom a: „És mit csinálnak a sárgájával?” Hallott már önök közül valaki a fiadról? Ez a gyümölcsel töltött vajasztza-kosárka készül a tojássárgából. Sherry megyében ezt az édességet tocino de cielónak hívják, amely szabad fordításban az „angyalok kövérjét” jelenti.

A Spanyolországban fogyasztott sherryfélék 90 százaléka fino, illetve manzanilla. Ahogy az egyik borász mondta: „Az édeset behajózzuk, a szárazát megisszuk.”



Portói

Angliába már az 1670-es évektől hajóval szállították Portóból a bort. Az 1800-as évek során, hogy a hosszú hajóút alatt ne romoljon meg, szeszszel tartósították a bort, így született meg a napjainkban ismert portói.

A portóinak általában 20 százalékos alkoholtartalma van. Összehasonlításképp: a sherry általában 18 százalékos körül van.

Miképp a sherry esetében, a párolgás itt is problémát jelent - évente körülbelül 15 000 palack kerül a levegőbe.

Kevésbé drága módja a vörösbarna portói készítésének, ha fehér portóit kevernek fiatal vörösbarna portóihoz. Az igazi vörösbarna portói mindig drága. Azt kapjuk, amiért fizettünk.

Franciaországban - ide érkezik a legtöbb portói - a bort elsősorban aperitifként fogyasztják.

Egy átlagos évben a portói borok 60 százaléka vörösbarna, illetve rubin; 30 százalékos az évjáratos jellegű; 7 százalékos az öreg vörösbarna és 3 százalékos az évjáratos bor.

Átlagosan minden tíz évben csupán három évet minősítenek évjáratosnak.



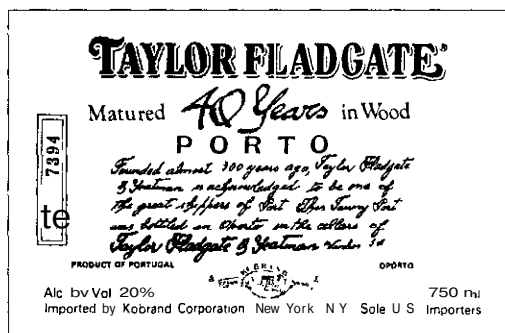
Évjáratos portóit csupán

A portói az észak-portugál Douro vidékről származik. Az utóbbi években - hogy a névvel való visszaéléseket elkerüljék - az eredeti, Portugáliából származó portói nevet a más országokban használt Port helyett Porto-ra változtatták (a város neve után, ahol a borokat hajóra teszik).

Emlékeztetőül: A portóihoz az erjedési folyamat közben adják hozzá a semleges ízű szőlőszeszt, amely leállítja az erjedést, így a borban kilenc-tizenegy százalékos maradékcukor-tartalom is beállhat. Ezért találjuk a portóit az édes oldalon.

Milyen típusú portói borok vannak?

Wood (hordós) portói - Ennek a típusnak két fajtája van: a fiatal, nem évjáratos borok keverékéből készült sötét és gyümölcsös rubinvörös portói (ára: \$); illetve a könnyebb, kifinomultabb, több évjárattól kevert, hordóban - időnként 40 évnél is hosszabb ideig - érlelt vörösbarna portói (ára: \$\$/\$\$\$).



Évjáratos portói - Ezt a bort két évig tölgyhordóban érlelik, majd érését palackban fejezi be (ára: \$\$\$\$).

Minden évben készülnek évjáratos portói borok?

Nem, ez forgalmazóként más és más. Néhány évben egyáltalán nem készül évjáratos portói. Például 1991-et és 1994-et - melyek Portóban a legjobb évjáratok közé tartoztak - a legtöbb termelő évjáratos évnél tekintette. Másrészt 1990-et, illetve 1993-at általában nem tartják évjáratos évnél.



Wood (hordós) portói kontra évjáratos portói

A wood (rubinvörös és vörösbarna), illetve az évjáratos portói között a legnagyobb különbség: a wood portói palackozás után azonnal fogyasztható, érlelést nem igényel. Az évjáratos portói azonban a palackban érve egyre jobb lesz. Egy kiváló évjárátú portóit - a bor minőségétől függően - a szüret után tizenöt-harminc évvel lehet megkóstolni.

Hogyan vásároljak portóit?

Akár a sherry esetében, a szőlőfajta itt se befolyásolja döntésünket. Találjuk meg a nekünk tetsző stílust és keveréket, ám még ennél is fontosabb, hogy a legmegbízhatóbb termelőt felleljük. Az Egyesült Államokban megvásárolható portói legfontosabb termelői:

Cockburn
Croft
Dow
A. A. Ferreira
Fonseca
W. & J. Graham
Robertson's
Sandeman
Taylor Fladgate
Warre & Co.
Niepoort & Co., Ltd.
Quinta do Novai
Harvey's of Bristol
C. da Silva
Ramos Pinto

A legjobb portói évjáratok

1963* 1970* **1977*** 1983* 1985* 1991 **1992***
1994* 1995 1997* 1998

Megjegyzés: *-gal a kivételesen jó évjáratosakat jelöltük

1870-től készíteneik.

Egyéb portói stílusok
LBV („Late Bottled Vintage” - késői palackozású évjáratos” - olyan wood (hordós) portói, melyet egyetlen évjárátú terméskből készíteneik, s szüret után négy-hat évvel palackoznak. Stílusa hasonlít az évjáratos portóihoz, ám könnyebb, forgalomba hozatala után azonnal fogyasztható, átfejtést nem igényel.

“Colheita” - szintén egyetlen évjárattól származik, ám legalább hét évig fahordóban érlelik.

Évjáratos jelegű - az LBV-hez hasonló stílusu, ám a jobb évjáratok keverékből készült bor.

Quinta - jelentése egyedi szőlőskert.

A Portugáliában készült portói borok 85-90 százaléka kivitelre készül.

A briteket portóirajongóként ismerik. A szülők hagyományosan a gyermek születésekor vesznek pár palack portóit, s félreteszik a gyermek 21. születésnapjára - ilyenkor nem csak a gyermek, hanem a jó portói érésére is tekintettel vannak.

“A legendás 1945-ös év óta az 1994-es évjáratt hozta a legnagyobb portói termést.”
James Suckling, a Vintage Port szerzője

—James Suckling,
a Vintage Port szerzője

L Douro régióbantöbb
L mint negyven különféle
L szőlőfajtát ültettek.

Le kell-e fejteni az évjáratosportóit?

Igen, mivel a palackban nagy valószínűséggel marad seprő. Ha ezt a műveletet a remek évjáratos portóival elvégezzük, az üledék soha nem zavarja meg az élvezetet.

Mennyi ideig tárolhatunk egy nyitott palack portóit?

Magas alkoholtartalma miatt a portói tovább is eláll, mint a hagyományos asztali borok. Ám, ha legjobb formájában szeretnénk élvezni az ízt, akkor a nyitott palack tartalmát egy héten belül fogyasszuk el.

Ajánlott olvasnivaló: Évjáratos portói: James Suckling: The Wine Spectator's Ultimate Guide, illetve Godfrey Spence: Tha Port Companion.



Borok és ételek párosítása

Kevin Zraly és Andrea M. Immer írása

Épp most kóstoltuk át magunkat a könyv nyolc fejezetén és legalább egy bevásárlókocsira való igazán élvezetes bort találtunk. És mi célból? Az ételekhez! Bor-Odüsszeiánk végső állomása - és egyben az egész kalandozás célja - a terített asztal. A bor és az étel egész egyszerűen egymásnak lettek teremtve. Nézzük csak meg a világ legjobb evőinek (franciáknak, olaszoknak, spanyoloknak) étkezési szokásait: a bor számukra fűszer, amely még a hétköznapi ételeket is feldobja. Amerikában a só és a bors, Európában azonban a bor a terített asztalok állandó tartozéka.

Borok és ételek párosításának alapszabályai

Először is felejtünk el mindent, amit valaha is a bor-étel párosításról hallottunk. Ha bort és ételt kell választanunk, csakis egy szabály érvényes: Az ételhez legjobban illő bor az, amelyik nekünk ízlik. Nem számít, melyik!

Elmondom, miért borítottam rá majdnem az asztalt New York egyik leg-híresebb pletykaújságírójára. Valahányszor a Windows on the World étterembe látogatott - az ételrendeléstől függetlenül - mindig Pouilly-Fuissé-t rendel - jégkockával! Ha tudjuk, hogy mit szeretnénk, ne kérjünk mást helyette. Aggódik, hogy a hátszín mellé megkívánt chardonnay talán nem „helyes” választás? Mindig jusson eszébe, hogy mindenkinek a saját ízlését kell kielégíteni.

Mi az a bor-étel együttműködés?

Egy ínycenc számára ez úgy hangzik, mint valami számítógépes játék, ugye? Ha valaki egészen mostanáig nem volt egy bort-az-étkezéshez típus, az most nagy kaland előtt áll. Jusson eszünkbe, hogy az ételhez bort párosító európai hagyó-

Önök az étlapbongeszők vagy az itallapfüggők táborába tartoznak? Megvallom, én először az itallapot nézem át, kiválasztom a bort, majd ehhez keresek ételt.

A chardonnay olyan fehérbor, amely a marhahús mellé is tökéletesen illik.

mány nem a tej vagy az ice-tea hiányában alakult ki. Sokkal inkább annak a dolognak az eredménye, melyet én bor-étel együttműködésnek nevezek - ha a kettőt párosítjuk, mindkettő íze javul.

Hogy is működik ez? Ugyanúgy, ahogy bizonyos ételek kombinációja javítja az együttes ízhatást. Például facsarjuk egy friss citrom levét az osztrigára, vagy reszeljük parmezán sajtot a bolognai spagettire, mivel ezen ételek összehatása adja az étel ízét.

Ezt az elképzelést alkalmazzuk most a bor-étel párosításra; boroknak és ételeknek különböző ízük, illatuk, textúrájuk van. Egymás mellé helyezve őket új, érdekesebb ízeket kaphatunk, mintha, teszem azt, tejjel öblítenénk le az ebédet (hacsak nem csokis kekszet ebédeltünk).

Borszakértőnek kell-e *lennem* ahhoz, hogy bor-étel párosításom élvezhető eredményt hozzon?

Miért nem használja fel azt, amit már eddig is tud? Legtöbbünk már azelőtt belekóstolt az ételek ízebe, mielőtt az első foga kibújt volna, tehát mindnyájan ételszakértők vagyunk. S ahogy azt nemsokára megmutatom, mindössze néhány alapinformációra van szükségünk a borok és ételek stílusát illetően, s máris olyan bort választhatunk, amely kiemeli az ételünk ízét.

Mi a helyzet a savassággal?

A savak az ízek világában turbóhajtóműként szerepelnek. Kiemelik és elnyújtják az étel ízeit. Figyeljék csak a Food Networköt. Mindig használnak citromot vagy zöldcitromot - savas hozzávalókat. Még a nem „savanyú” ételekhez is adnak egy csipet savas hozzávalót, hogy feldobják az ízeket. Ahogy Emeril Lagasse mesterszakács mondta: „Dobjuk meg egy kicsit!”

ML a szabálya textúra esetében?

A különböző ételek állaga vagy textúrája között nyilvánvaló különbségek vannak. A boroknak szintén van textúrájuk, s a borok zamatában lévő árnyalatnyi különbségek teszik a választásunkat kiemelkedő vagy feledhetetlen étel-bor élménnyé. A nagyon testes boroknak bombasztikus textúrája, határozott, erőteljes zamatai vannak, melyet az ínyünk érzékel. Ám ha melléjük ételt társítunk, ezek a borok hajlamosak arra, hogy elnyomják a kifinomultabb ételeket (az erősebb ízekkel pedig összezsapnak). Mindig tartsuk szem előtt, hogy harmóniára törekszünk. Általános szabály, hogy a robosztusabb vagy erőteljesebb ízű ételek mellé testesebb borok illenek.

Ha már kiismertünk egy bort, többé nem lesz nagy varázslat jó ételeket választani mellé. A következő felsorolásban közölt ajánlások a borok textúráján, illetve az ehhez illeszthető ételeken alapulnak.

A klasszikus francia konyhát valószínűleg azért (is) tartják olyan kifinomultnak, mivel a franciák szeretik a borait „mutogatni”. Ez különösen jó ötlet egy különleges vagy „puccos” palack esetében.

Fehérborok

Könnyű fehérborok	Közepes-testű fehérborok	Testes fehérborok
Elzászi Pinot blanc	Pouilly-Fumé	Chardonnay*
Elzászi Rizling	Sancerre	Chablis grand cru
Chablis	Graves	Meursault
Muscadet	Chablis premier cru	Chassagne-Montrachet
Német Kabinett és Spátlese	Mâcon-Villages	Puligny-Montrachet
Sauvignon blanc*	Pouilly-Fuissé	Viognier
Orvieto	St-Véran	
Soave	Montagny	
Verdicchio	Sauvignon blanc*/Fumé blanc	
Frascati	Chardonnay*	
Pinot grigio	Gavi	
	Gewürztraminer	

Hozzájuk illő ételek

nyelvhal	teknősbéka	lazac
lepényhal	pisztráng	tonhal
kagyló	sügér	kardhal
osztriga	fésűskagyló	homár
	borjú	kacsa
		sült csirke

Egy „kockázatmentes” étel: ha kétségeink vannak, rendeljünk sült csirkét. Ez az étel szinte az összes - könnyű, közepes, illetve testes - borstílusnak teret ad a kibontakozásra.

Ha fehérbort választanánk az ételünk mellé, ne feledkezzünk meg a Champagne-ról. Hiszen a Champagne, mielőtt valójában pompás, buborékos Champagne-ná válna, végső soron fehérbor, amely nagyon sokoldalúan használható ételek mellé. (Lásd. a 153. oldalon a Champagne stílusáról és textúrájáról szóló részeket.)

*A csillaggal jelolt borokat többször is feltüntettük a listán, mivel ezeket a borokat termelőtől függően -többféle stílusban is elkészítik. Ha ilyen bort vásárolunk, s nem ismerjük az adott borászat stílusát, érdemes az eladótól vagy a felszolgálótól tanácsot kérni

A pinot noir vörösborknak
álcázott fehérbor, mivel
tökéletesen illik hal- és
szárnyas húshoz.

Vörösborok

Könnyű vörösborok

Bardolino
Valpolicella
Chianti
Rioja-Crianza
Beaujolais
Beaujolais-Villages
Burgundy (Viliágé)
Barbera
Bordeaux
(tulajdonostól)
Pinot noir*

Közepes-testű vörösborok

Cru Beaujolais
Côtes du Rhône
Crozes-Hermitage
Burgundy premier
és grands cru borok
Bordeaux (Crus
Bourgeois)
Cabernet sauvignon*
Merlot*
Zinfandel*
Chianti Classico
Riserva
Dolcetto
Rioja Reserva and
Gran Reserva
Syrah/Shiraz*
Pinot noir*

Testes vörösborok

Barbaresco
Barolo
Bordeaux (jó
château-k)*
Châteauneuf-du-Pape
Hermitage
Cabernet sauvignon*
Merlot*
Zinfandel*
Syrah/Shiraz*

Hozzájuk illő ételek

lazac
tonhal
kardhal
kacsa
sült csirke

vadmadarak
borjúborda
sertéscomb

bárányborda
bránycomb
beefsteak
vadhúsok

*A csillaggal jelolt borokat többször is feltüntettük a listán, mivel ezeket a borokat -
termelőtől függően - többféle stílusban is elkészítik. Ha ilyen bort vásárolunk, s nem
ismerjük az adott borászat stílusát, érdemes az eladótól vagy a felszolgáltól tanácsot
kérni.

Nagy szerepet játszanak a mártások a borhoz illő étel kiválasztásakor?

Igen, mivel a mártások meghatározhatják vagy megváltoztathatják az étel egész ízét és textúráját. Savas-e a mártás? Vagy nehéz? Fűszeres? Az enyhén fűszerezett ételek engedik, hogy a bor vigye a prímet. Az erőteljesen fűszerezett étel vagy az erős ízű hozzávalók elnyomhatják a nagyszerű borokat jellemző ízárnyalatokat és komplexitást.

Gondoljunk bele, milyen hatással lehetnek a mártások egy egyszerű, kicsontozott csirkemell elkészítésénél. A nagyon egyszerűen elkészített csirkemell jól illik a könnyű fehérborokhoz. Ha ehhez gazdag tejfölös, vagy sajtos mártást adunk, akkor inkább a közepes, sőt akár még a nagytestű fehérborokat is előnyben részesíthetjük. A vörös, paradicsom alapú mártások megkívánhatják a könnyű vörösborokat.

Biztosan működő borok

Az étkezés mellé fogyasztott boroknak élvezetet, nem pedig idegeskedést kéne okozni; mégis gyakran az utóbbi eset következik be. Röviden átfutjuk az itallapot vagy végignézzük a boltok borospolcain, mit is kérjek, mit is kérjek, talán... egy sört. A sok lehetőséggel szembesülve végül valami ismerős italnál kötünk ki. Ám nagyon könnyen lehetne az ételhez illő bort is választani.

Otthon, illetve az étteremben végzett vég nélküli kísérletezéseim eredményeképp előálltam egy listával, melyen a „felhasználóbarát” borokat soroltam fel, melyek jóformán bármely ételhez jól mennek. Ezen borok közös vonása, hogy mindegyik könnyű vagy közepes testű, illetve mindegyikük egyaránt bővelkedik a savakban és gyümölcsökben. Kiválasztásukkor az az elképzelés vezetett, hogy a borok és az ételek ízei között harmonikus egyensúly alakuljon ki, s egyik se nyomja el a másikat. Ha tehát valaki az ételt kívánja az étkezés középpontjába állítani, a felsorolt borok kiváló kísérőnek bizonyulnak majd.

Felhasználóbarát borok

Fehérborok

Pinot grigio
Sauvignon blanc/Fumé blanc
Német Riesling Kabinett
és Spátlese
Pouilly-Fumé és Sancerre
Mâcon-Villages
Champagne, illetve más pezsgők

Rosé borok

Gyakorlatilag bármely rosé megfelel az igényeknek

Vörösborok

Chianti Calssico
Riója Crianza
Beaujolais-Villages
Côtes du Rhône
Pinot noir
Merlot

Ezek a borok az általam „éttermi rulett”-ként ismert jelenség esetén is jól működnek - mikor az egyik vendég halat, a másik marhahúst rendel... és így tovább. Ezenkívül jól illenek a jellegzetesen fűszeres keleti ételekhez, melyek esetleg ütik egymást a testesebb borokkal. Végül pedig mindegyik bor - természetesen - önmagában fogyasztva is nagyon ízletes.

Sajt és bor - barátok vagy ellenfelek?

Mint ízlés dolgában mindig, a borok és ételek témában is heves viták alakulhatnak ki, s különösen fellángolnak, ha a sajtok és borok párosítása kerül szóba.

Várjunk csak! Hát nem ősrégi bölcsesség, hogy a sajt és a bor egymás „természetes” kiegészítői? Valóban, teljes mértékben igaz, hogy időnként a bor mellé egy jó sajt lehet a tökéletes választás, mivel a legtöbb ízt ez hozza ki a borból. Éppen ezért Windows on the World éttermünkben a boros vacsorák végén (desszert előtt) mindig sajtátalat adunk az est utolsó, legjobb bora mellé - amely általában érett, testes vörösbor -, mivel meggyőződésünk szerint egy nagyszerű bor így érvényesül a legjobban.

Párosítás sikerének kulcsa a sajt körültekintő megválasztásában rejlik; itt alakulnak ki véleménykülönbségek. Néhány mesterszakács és gasztronómiai szakértő felhívja a figyelmet rá, hogy a legnépszerűbb (magukban vagy ételekhez fogyasztott) sajtok kevésbé alkalmasak borok mellé, mivel elnyomják az ital zamatait - klasszikus példa erre az érett brie sajt.

Ismét a „csináljuk egyszerűen” megközelítés alkalmazása ajánlott. A Windows on the World-ben úgy találtuk, hogy a borok mellé a következő sajtok illenek leginkább. Olaszországból: Parmigiano Reggiano, friss Mozzarella, Pecorino, Talleggio és Fontina; Franciaországból: Chèvre, Montrachet, Tömmé és Gruyére; a holland Gouda; az angol cheddar, az otthon érlelt vagy friss kecskesajt és Monterey Jack; valamint a spanyol Manchego.

Kedvenc sajt-bor párosaim a következők:

Chèvre/friss kecskesajt - Sancerre, Sauvignon blanc

Montrachet, érett (száraz) Monterey Jack - Cabernet Sauvignon, Bordeaux

Pecorino - Chianti Classico Riserva, Brunello

Parmigiano Reggiano - Amarone, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Barolo

Manchego - Riója Brunello di Montalcino

Mit igyunk brie sajthoz? Próbáljuk ki a Champagne-t vagy valamilyen pezsgőt. A márványsajtok erős íze a legtöbb bor zamatain felülkerekedik, kivéve - most kapaszkodjanak meg - a desszertborokat! Klasszikus (és igazán ízletes) párosítás a francia Sauternes mellé kínált roquefort, illetve a portóihoz fogyasztott stilton sajt.

Édes élvezet: borok a desszerthez, borok mint desszertek

Emlékszem, mikor először megkóstoltam egy desszertbort - egy bordeaux-i Sauternes-t. Varázslatos volt! Ezt követte aztán több másik is: portói, cream sherry, beerenauslese, hogy csak egy párat említsek - teljesen különböző borok, pusztán egy dolog közös bennük: édességük. Innen a nevük is „desszert borok” - édességük lezárja ízlelőbimbóinkat, s egy jó étkezés után meglepéssel töltenek el minket. Ezen borok esetében a desszert azonban csak egy része a bor-étel történetnek.

„Te jó ég, bor a desszerthez?!” - gondolhatják sokan. Országunkban a kávé legalábbis jóval gyakoribb, esetleg, ha valaki ki akar rúgni a hámból, akkor egy pohár konyakot vagy likőrt választ. Miután azonban egyre több és több étterem vesz fel kimért italkínálatába desszertborokat, talán ezen borok népszerűsége is emelkedni fog. (Egy ilyen sűrű borból nem célszerű ugyanis egy egész palackot rendelni - hacsak nem egy nagyobb társaság kéri. Saját célra érdemes kisüveges bort vásárolni.)

A Windows on the World-ben a desszertbort néhány perccel a desszert előtt szolgáljuk fel, hogy a vendég felkészüljön az élményre. Természetesen mindenki nyugodtan felszolgálhatja az édes desszertbort az étel mellé is.

Következzen néhány a saját kedvenc bor-desszert kombinációimból:

Portói - étcsokoládés desszertek, dió, posírozott körte, stilton sajt

Madeira - tejsokoládé, gyümölcslepény, crème karamell, mokkalavés sütemények

Pedro Ximénez Sherry - vanília jégkrém (borral meglocsolva), diós-mazsolás sütemény, fügével vagy aszalt gyümölccsel készült desszertek

Beerenauslese és késői szüretelésű rajnai rizling (Riesling) - gyümölcskosárcák, crème brûlée, mandulás süti

Sauternes - gyümölcskosárcák, crème brûlée, karamellás-mogyorós desszert, roquefort sajt

Muscat Beaumes-de-Venise - crème brûlée, friss gyümölcsök, gyümölcszörbet, citromos kosárcák

Asti Spumante - gyümölcskosárcák, friss gyümölcsök

Vin Santo - biscotti (borba mártogatva)

Gyakran előfordul, hogy a bort fogyasztom desszertként. így tiszta ínnel tudok összpontosítani az összetett és ízletes zamatok érzékelésére. Ez különösen kényelmes otthon - csak a dugót kell kihúzni, s máris felszolgálhatunk vendégeinknek egy egzotikus desszertet! Aki pedig a kalóriákat számolja, jóval kisebb összeggel megússza az édességet (zsír pedig semmi nincs benne!).

Hogyan vásároljunk borokat borospincénkbe?

A vásárlás és a válogatás a bor élvezetének legszórakoztatóbb és legizgalmasabb része - természetesen az ivás mellett. Miután összes bortanulmányunkat befejeztük, mindent elolvastunk a nekünk tetsző borról, most leugrunk kedvenc szaküzletünkbe, hogy trécseljünk egy kicsit a tulajjal vagy az eladókkal. Mostanra mindenkinek kialakult az elképzelése arról, mennyi pénzt tud költeni, illetve hány palackot tud biztonságosan tárolni, amíg a megfelelő ételek és barátok társaságában elfogyasztja.

A borvásárlási szokások drámai változásokon mentek át az elmúlt húsz évben. Sok italbolt alakult át borszaküzletté, a fogyasztók és a forgalmazók pedig egyaránt sokkal tudatosabbá váltak. A vásárlók még tizenöt éve sem foglalkoztak kaliforniai, ausztrál és chilei borok vásárlásával. A piacon akkoriban még a francia és olasz borok játszották a főszerepet. Manapság sokkal nagyobb különbségek vannak a borstílusok és árak között, s szinte lehetetlen nyomon követni a piacon megjelenő minden új bort és évjáratot. Elfogadhatjuk - több más publikáció mellett - a Wine Spectator, The Wine Enthusiast, Wine & Spirit vagy Wine Advocate által közölt Róbert Parker jegyzetekben megfogalmazott ajánlásokat, ám végső soron mindenkinek magának kell megtalálni a saját ízlésének megfelelő borstílusokat.

Ebben a könyvben nem ajánlottam bizonyos borokat és évjáratokat, mivel nem hiszek abban, hogy mindenkinek ugyanaz a borstílus fekszik, mint nekem. Úgy vélem, nagyon fontos, hogy minden évben általános képük legyen a fogyasztóknak arról, melyek az izgalmas, illetve a kevésbé izgalmas borok. Most a borvásárlással kapcsolatos - ez évi - gondolataimat szeretném megosztani az olvasókkal.

Az elmúlt néhány évben - és ez a jövőben is így lesz - bőségesen ellátanak minket jó borokkal. Az elmúlt években az 1995-ös, 1996-os bordeaux-i, az 1997-es, 1998-as, 1999-es német, piemonti és toszkán évjáratok, valamint

az 1999-es burgundiai vörösborok nagyszerű italokat kínálnak nekünk. 1992-től 1997-ig a kaliforniai Cabernet Sauvignon rendszerint kiváló minőségű volt. Az 1994-es, 1995-ös, 1997-es évjáratos portói már ma is elérhető. Jóllehet ezen borok többsége nagyon drága, még mindig több száz olyan bor marad, melyek ára 15 dollár alatt van, s melyeket elfogyaszthatunk, de a pincénkben is helyet kaphatnak egy időre.

Bárki vásárolhat drága borokat! Az igazi kihívás, hogy értékes bort vásároljunk - egy tízdolláros bor íze is felérhet egy húszdollároséval. A következő listán azt mutatom meg, hogy a saját pincémet milyen módszerrel töltöttem fel.

Mindennapi borok

(10 dollárnál nem drágább)

Washington állam

Columbia Crest Semillon-Chardonnay
Hogue Fumé Blanc

Kalifornia

R.H. Phillips Cabernet Sauvignon Barrel Cuvée
Róbert Mondavi Woodbridge Selections
Beaulieu Coastal
Monterey Vineyard Cabernet Sauvignon
Geyser Peak Sauvignon Blanc
Buena Vista Sauvignon Blanc
Round Hill Chardonnay
Beringer Merlot Founders Estate
Fetzer Sauvignon Blanc

Franciaország

Côtes du Rhône Parallelé „45" Jaboulet
J. Vidal-Fleury Côtes du Rhône
La Vieille Ferme Côtes du Ventoux
Hugel Gentil
Mâcon-Villages
Louis Latour Ardèche Chardonnay
Château Bonnet Blanc
Beaujolais-Villages Louis Jadot or Georges Duboeuf
Michel Lynch
Maître d'Estournel
Fortant de Francé Merlot or Syrah
Réserve St.-Martin

Spanyolország

Conde de Valdemar Crianza
Bodegas Montecillo Cumbre
Marques de Caceres Crianza

Chile

Concha y Toro Casillero del Diablo
Walnut Crest Merlot
Caliterra Cabernet Sauvignon or Merlot
Santa Rita Cabernet Sauvignon 120

Ausztrália

Rosemount Chardonnay or Shiraz/Cabernet (Diamond Label)
Lindemans Chardonnay Bin 65
Jacob's Creek Shiraz/Cabernet
Penfolds Semillon/Chardonnay

Olaszország

Montepulciano Red, Casal Thaulero
Chiarlo Barbera d'Asti
Antinori Sangiovese Santa Cristina
Taurino Salice Salentino
Corvo

Pezsgők

Codorniu Brut Classico
Freixenet Brut

Vasárnapi *borok*

(10-15 dollár)

Franciaország

Château Greysac
Château Larose Trintaudon
Château La Cardonne
Crozes-Hermitage Les Jalets, Jaboulet
Alsace Riesling—Trimbach, Hugel, or Zind-Humbrecht
Château de Sancerre, Lapostolle
Pouilly Fuisse, Georges Deboeuf

Kalifornia

Silverado Sauvignon Blanc
Simi Sauvignon Blanc or Chardonnay
Ferrari-Carano Fumé Blanc
Fetzer Sundial Chardonnay
Château St. Jean Chardonnay
Gallo of Sonoma Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, and Merlot
Ravenswood Zinfandel Napa Valley
Rosenblum Zinfandel Vintners Cuvée

Ridge Zinfandel (Sonoma)
Forest Glen Merlot
Benziger Chardonnay or Merlot
Hawk Crest Chardonnay, Cabernet Sauvignon or Merlot
Raymond Amberhill Cabernet Sauvignon
Laurel Glen Quintana Cabernet Sauvignon
Estancia Chardonnay or Cabernet Sauvignon
Kendall-Jackson Chardonnay Vintners Reserve or Cabernet Sauvignon
Fetzer Barrel Select Cabernet Sauvignon
Louis Martini Cabernet Sauvignon
Liberty School Cabernet Sauvignon
Meridián Chardonnay or Cabernet Sauvignon
Beaulieu Rutherford Cabernet Sauvignon
Napa Ridge Chardonnay, Cabernet Sauvignon, and Pinot Noir

Washington állam

Columbia Crest Merlot and Cabernet Sauvignon
Hogue Cabernet and Merlot
Covey Run Chardonnay

Olaszország

Rosso di Montalcino Col d'Orcia
Antinori Badia a Passignano Chianti Classico
Badia a Coltibuono Chianti Classico Riserva
Lungarotti Rubesco
Pighin Pinot Grigio
Anselmi Soave
Allegrini Valpolicella Classico
Boscaini Pinot Grigio

Spanyolország

C.U.N.E. Contino Reserva
Bodegas Muga Reserva
Bodega Montecillo Reserva

Chile

Santa Rita Cabernet Sauvignon Casa Real
Montes Merlot
Cousiño Macul Antiguas-Reserva Cabernet Sauvignon
Los Vascos Reserve Cabernet Sauvignon

Argentína

Navarro Correas Cabernet Sauvignon „Collection Privada”

Németország

Kabinett/Spätlese—Wehlener Sonnenuhr by J.J. Prüm or
Niersteiner Olberg by Strub

Ausztrália

Lindemans Shiraz Bin 50

Új Zealand

Stoneleigh Chardonnay

Pezsgők

Bouvet Brut
Korbei

Borok havi egy alkalomra

(15-30 dollár)

Kalifornia

Chardonnay

Mondavi
Chalone
Ferrari-Carano
Sonoma-Cutrer
Cuvaision
Beringer

Cabernet Sauvignon

Beringer
Mondavi
Joseph Phelps
Clos du Val

Pinot Noir

Mondavi.
Saintsbury (Carneros)
Etüde
Calera
Au Bon Climat

Zinfandel

Ridge Geyserville

Merlot

Markham
Clos du Bois
Shafer
St. Francis

Franciaország

Ladoucette Pouilly-Fumé
Château Carbonnieux Blanc
Château Olivier Blanc
Mercurey, Faiveley
Château Fourcas-Hosten
Château Meyney
Château Glória
Château Phélan-Ségur
Château Les Ormes de Pez
Château Pontesac
Château de Sales
Domaine Leroy Bourgogne Rouge

Ausztrália

Rosemount Show Reserve Chardonnay
Penfolds Bin 389

Uj-Zealand

Brancott Chardonnay or Sauvignon Blanc

Olaszország

Mastroberardino Taurasi
Antinori Chianti Classico Tenute Marchese Riserva
Ruffino Chianti Classico Riserva
Marco Felluga Pinot Grigio, Collio

Spanyolország

Pesquera
La Riója Alta Viña Ardanza

Chile

Casa Lapostolle Cabernet Sauvignon or Merlot Cuvée Alexandre
Concha y Toro Cabernet Sauvignon Don Melchor
Errázuriz Don Maximiano Founders Reserve

Argentína

Catena Cabernet Sauvignon Alta
Bodegas Weinert Carrascal

Portói

Sandeman Founders Reserve
Fonseca Bin #27

Évente egyszer fogyasztott borok
(\$\$\$\$\$)

Ilyen borokat könnyen vásárolhatunk - feltéve, ha a pénz nem számít. Minden borforgalmazó szíves örömet segít nekünk elkölteni a pénzünket!!

Hogyan készítsünk mintaszerű éttermi borlapot?



Előszó

Mikor a 80-as évek elején először felmerült bennem ezen könyv megírásának gondolata, két cél lebegett a szemem előtt. Az egyik az volt, hogy diákjaim kérésére érthetőbb szöveget adjak a kezükbe, mint amelyet addig használtam. A másik ok pedig, hogy hatalmas igény mutatkozott az Egyesült Államokban működő vendéglátóipari iskolák részéről egy borászati alaptankönyv iránt.

A következő két fejezetet a borvásárlók és -fogyasztók is érdekesnek találhatják, mivel olyan fiatal emberek számára írtam, akik még éttermi vagy szállodai pályájuk legelején állnak.

Ma a The Windows on the World Complete Wine Course-t olyan jó nevű intézményekben használják, mint például a Culinary Institute of America, Cornell University, Michigan State University, University of Nevada (Las Vegas), Florida International University. Ezenkívül még több, mint száz vendéglátóiparra szakosodott iskola tanítja a könyvet.

Még azok is, akiknek csupán felszínes ismereteik vannak a piaci folyamatokról, tudják, hogy a borok népszerűsége ugrásszerűen megnőtt. A borlapok többé már nem tartoznak kizárólag az asztalfoglalásos, fehér asztalkendőös kulináris templomok kiváltságai közé. Eközben pedig még mindig folyamatosan nő azon vendégek száma, akik az éttermekben tudatosan keresik a jó borokat - az összes árkategóriában.

Ezen potenciális vásárlók kegyeinek elnyeréséért, sok étteremtulajdonosban megfogalmazódott a gondolat, hogy az étterem itallapját kicsit kipofozza és kibővítsé. Ám, mikor szembesülnek a feladat nehézségével, sokan pánikba esnek, s elfogadják azoknak a véleményét, akiknek a saját hasznuk lebeg a szemük előtt. Miután egy vendéglős ráébred, hogy itt az idő a házi vörös, fehér és rosé borokon kívül mást is kínálni, először a borlista összeállításához szükséges alapmunkákat kell elvégezni.

Hogyan működik ez a gyakorlatban? Vegyünk egy képzeletbeli éttermet, mondjuk egy száz férőhelyes, festői épületet egy közepes méretű városban. Éttermünkben reggelizni és ebédelni egyaránt lehet, nemzetközi konyhája nincs, tehát jól beilleszkedik abba a fiókba, amelyet a „kontinentális/amerikai” címkével szoktunk jelölni.

A következőkben lépésről lépésre kérdés-felelet formában végigjárjuk egy ilyen étterem borlapjának összeállítását. Mindig tartsuk szem előtt, hogy borlistánk összeállításánál a legfontosabb szempontok: az étterem ételkínálatával összeillő borokat adjunk, az árak legyenek vonzóak, tetszetős válogatást készítsünk, és a vásárló is könnyen eligazodhasson a kínálatban.

Mi a helyzet a konkurenciánál?

Mielőtt még kiválasztanánk a borászatot, illetve azon a kérdésen rágódnánk, hogy negyven-, vagy inkább négyszáz-féle bort tartsunk, szánjunk időt a piac feltérképezésére. Keressük fel azokat az éttermeket, melyek vendégkörét szeretnénk mi is kiszolgálni (célközönség), valamint azokat a helyeket is, melyek színvonalban a miénk felett, illetve alatt állnak. Figyeljük meg, honnan szerzik be boraikat, a személyzet miképp szolgálja fel azokat, és próbáljunk másolatot szerezni az itallapról, feltéve, hogy nincs a borfiú nyakához láncolva. A konkurenciát lehetőleg csúcsidőben látogassuk meg, figyeljük meg, hány palack bor lapul meg a jégvödörökben vagy áll az asztalokon. Puhatóljuk ki, hogy vetélytársaink hogyan viszonyulnak a borhoz.

Segíthet-e nekünk a borkereskedő?

Keressünk fel több borforgalmazót is a környéken, s magyarázzuk el nekik a terveinket. Kérjük meg őket, állítsanak össze egy képzeletbeli borlapot - persze nem kell okvetlenül ezt használnunk. Sok borkereskedő alkalmaz olyan munkatársakat, akik segítenek a vendéglősöknek italkínálatuk megtervezésében. Ők reklám- és marketingtanácsokkal iselláthatnak minket. Tanácsaikat használjuk útmutatóként.

Milyen a tárolási kapacitásunk?

A borok különleges tárolási környezetet igényelnek: bor tárolására napfénytől és erős rázkódásoktól védett, 13-16 Celsius fok hőmérsékletű helyiség ideális. Borraktárunk ne legyen rakó dokk vagy mosogatógép mellett. Milyen nagy raktérrel rendelkezünk? Van-e elég hely a polcoknak? A palackokat oldalra fektetve szeretnénk tárolni: Mennyire lesznek hozzáférhetőek a palackok a felszolgáló személyzet részére?

Mit kedvelnek a vendégek?

Előzetes felmérések szerint az Egyesült Államokban az elfogyasztott borok 80 százaléka hazai, 20 százaléka pedig külföldi termék. Képzeletbeli éttermünk vendégei várhatóan amerikai és francia borokat keresnek majd.

Milyen hosszú legyen a listánk?

Ezt - részben - a tárolókapacitás, illetve a befektetett tőke nagysága határozza meg. Képzletbeli éttermünkhöz most vegyünk fel hatvanféle bort az itallapra. Eleinte talán eltúlzottnak tűnhet ez a mennyiség egy százfőhelyes étterem számára, ám gondoljuk csak meg: a kínálat megoszlik a fehér, vörös és rosé borok, valamint a pezsgők között, s egyaránt felöleli a francia, amerikai, olasz, spanyol, német, chilei és ausztrál területeket. A hatvan különböző bor majdnem a minimális mennyiség, amely elég mozgásteret ad ahhoz, hogy különféle ízeket és borstílusokat kínálhassunk ünnepi alkalmakra és hétköznapi kísérőitalul egyaránt. Éreztetni szeretnénk vendégeinkkel, hogy éttermünkben számít a bor.

Milyen legyen a fehér- és vörösborok aránya?

A Windows on the World boriskolájában mindig megkérdem, hogy diákjaim milyen borokat kedvelnek. Tíz éve diákjaim többsége a fehérborok mellé adta a voksát, ám mára határozottan a vörösborok felé hajlanak. Jóllehet a vörösborok általában egyre nagyobb teret hódítanak az éttermek italválasztékában, a mi képzletbeli éttermünkben minden tíz ételből csak három készül vörös húsból. Ha tehát a bor-étel párosításokra alapozzuk a kínálatunkat, az a helyes döntés, ha több fehérbort tartunk.

Hogyan szabjuk meg az árakat?

Senki ne számítson arra, hogy bankhiteleit a borválaszték nyereségéből fogja visszafizetni. Az árakat az határozza meg, hogy milyen borokat válogattunk össze. Törekedjünk arra, hogy kínálatunk hatvan százalékát a szolidabb árfekvésű borok adják. Miért? Mivel ebből az árkategóriából fogjuk a legtöbb bort eladni. A céljainknak megfelelő közép-kategóriás borokat 25-35 dolláros áron adják. Így tehát 36 borunkat ebben az árkategóriában kínáljuk. A fennmaradó borok húsz százalékát a 25 dollárnál olcsóbb, másik húsz százalékát pedig a 35 dollárnál drágább borok adják.

Százalékban mérve a boreladással kisebb haszonra teszünk szert, mint amennyi a koktélokban bejön. A tényleges pénzbevételi haszon azonban nagyobb lesz, mivel jóval nagyobb mennyiséget adunk el. Túl sok vendéglős riasztja el a lehetséges borvásárlókat azzal, hogy csak nagyon ritka és különleges borokat tart, az árak pedig az eget ostromolják. Olyan borlapot állítsunk össze, amelyről bármely vendég ihat egy (vagy két) palack bort az ételle mellé. Vendégeink java része elérhető áron keres majd jó borokat - nem pedig különleges évjáratú palackokat 400 dollárért.

Mibe fektessük a pénzünket?

Könyvelőnkkel döntsük el, mennyi pénzt kívánunk az első körben befektetni. Azt is döntsük el, hogy rövid távú (30-60 nap alatt megtérülő) vagy hosszabb távú befektetést szeretnénk borpincészetünkkel megvalósítani. Az éttermek többsége gyorsan megtérülő borokba fekteti a pénzét.

Mennyibe is kerül ez majd?

Ha már meghatároztuk a listán szereplő borok számát, illetve az általános árszerkezetet, utána már könnyen kiszámíthatjuk, mennyibe kerül, ha mindegyik borféléből egy ládát veszünk. Bizonyos borokból - melyeket különösen népszerűnek gondolunk - kezdetben két ládával rendeljünk; a drágább borok esetében pedig kezdjünk egy fél ládával. Hatvanteles borlistánk körülbelül 8500 dolláros kezdőtőkét igényel. Ez a következőképp oszlik meg:

Olcsóbb borok

12 láda/átlagban 75 dollár ládánként \$900

Közepes-árú borok

36 láda/átlagban 130 dollár ládánként \$4680

Drága borok

12 láda/átlagban 240 dollár ládánként \$2880

Összesen

\$8460

Hogy nézzen ki az itallap?

Nagyon sokféle itallap létezik. Vannak olyanok, melyeken hosszú leírást találhatunk a bor karakteréről, jellegzetességeiről és a borvidékről egyaránt.

Képzeltetben éttermünkben egyszerű és világos megközelítést alkalmazunk.

- A listát típusok szerinti kategóriákra osztjuk, majd a típust borvidékek szerint osztjuk fel.

- Haladási sorrend: pezsgők, fehér- és vörösborok, rosék

Borlapunk minden egyes fejezete tartalmazza a következő információkat:

- Azonosító szám - Ez megkönnyíti a leltározást és az új áru rendelését, illetve segít a vendégeknek és a személyzetnek egyaránt a nehezen kiejthető neveknel.
- Bor neve - Legyünk pontosak!
- Évjárat - Gyakran kihagyják a borlistáról azok a vendéglősök, akik szeretnék, hogy borlistájukat ne kelljen mindig az aktuális kínálatig igazítani. Ez a gyakorlat - joggal - bosszantja a borok iránt igazán érdeklődő vendégeket, s napjaink lézernyomatású borlapjainál - véleményem szerint - elfogadhatatlan.
- Forgalmazó - Ez az információ nagyon fontos a francia - különösen a burgundi - borok esetében.
- A borlaphoz használt papír típusát, stílusát és színét mindenki saját ízlése szerint válassza ki. A helyesírást és az árakat azonban kétszer is nézzük át, mielőtt a nyomtatót elindítanánk. Borzasztóan kínos, mikor a vendég javítja ki a helyesírási hibákat.

Milyen kategóriákat használjunk?

Borlistánkon van hat pezsgő (három francia, két amerikai, egy spanyol). Van 29 fehér-, illetve 24 vörösbor, ezenkívül egy rosé, így lesz a végösszeg 60. A következő oldalon bemutatunk egy példát a kategóriák felosztására. Természetesen minden étterem a saját lehetőségeinek és árainak megfelelő borokat válasszon.

Alapminta éttermi borlap készítéséhez

Fehérborok és pezsgők (35)

FRANCIÁK (10)

- 1 Mácon Blanc
- 1 Chablis (Premier Cru)
- 1 Meursault
- 1 Puligny-Montrachet
- 1 Pouilly-Fuissé
- 1 Pouilly-Fumé vagy Sancerre
- 2 Elzászi (1 Rajnai rizling, 1 Gewürztraminer)
- 2 Bordeaux-i (1 Graves, 1 Sauternes)

AMERIKAI (14)

- 1 Rajnai rizling
- 3 Sauvignon blanc/Fumé Blanc
- 10 Chardonnay

OLASZ (2)

- 1 Soave
- 1 Pinot Grigio

AUSZTRÁL (1)

- 1 Chardonnay

NEMET (2)

- 1 Rhein (Kabinett vagy Spátlese)
- 1 Mosel (Kabinett)

PEZSGŐK (6)

- 3 Francia Champagne (nem évjáratos, 1 Prestige Cuveé)
- 2 Amerikai pezsgő (2 különböző árkatégoriában)
- 1 Spanyol pezsgő

Vörösborok és rosék (25)

FRANCIA (7)

- 1 Beaujolais
- 2 Burgundy (például Nuits-St-Georges, Pommard, Volnay)
- 3 Bordeaux (különböző árfekvésben)
- 1 Rhóne Valley (Cötes du Rhóne, Châteauneuf-du-Pape, vagy Hermitage)

AMERIKAI (11)

- 2 Merlot
- 2 Pinot Noir
- 1 Zinfandel
- 6 Cabernet Sauvignon

OLASZ (3)

- 1 Chianti Classico Riserva
- 1 Bardolino vagy Valpolicella
- 1 Barolo vagy Barbaresco

AUSZTRÁL (1)

- 1 Shiraz vagy Cabernet Sauvignon

SPANYOL (1)

- 1 Riója Reserva

CHILEI (1)

- 1 Cabernet Sauvignon

ROSE (1)

- 1 Fehér Zinfandel

Vásárolhatok-ebort kóstolás nélkül?

A borlistára vásárolt borok esetében a kóstolás mindennél fontosabb. Ha úgy döntünk, hogy Chardonnay-t vásárolunk, akkor lépünk kapcsolatba borkereskedőnkkel, és kérjünk kóstolási mintát az összes olyan Chardonnay-ból, amely megfelel elvárásainknak. A borokat jobb, ha becsukott szemmel kóstoljuk, így választásunkat a minőség, nem pedig a címe határozza majd meg. Ezek a kóstolások meglehetősen sok időt vesznek majd igénybe. Ahhoz, hogy egy 60 tételes borlistát összeállítsunk, meglehet, hogy háromszor annyit kell majd megkóstolnunk.

Miután kijelöltük a kínálat főbb vonalait, próbáljuk meg párosítani borainkat az étlapon szereplő ételekkel. Ha lehet, akkor a személyzet is vegyen részt ezekben a kóstolásokban. Minél jobban ismerik borainkat, illetve a hozzájuk illő ételeket, annál jobban tudják majd eladni őket.

Ellenőrizzük újra, hogy az általunk kiválasztott borok hozzáférhetők-e. Rendeljük meg! Emlékezzünk rá, hogy nem kell minden borféléből 25 ládával vennünk.

Éttermünk nyitva - hogyan tovább?

Az általunk felsorolt tennivalók a kezdő lépések megtételéhez nyújtanak segítséget. A Windows on the World-ben, amely egy jóval nagyobb volumenű étterem, folyamatosan felülvizsgáljuk és megújítjuk borkínálatunkat úgy, hogy az a vásárlók igényeinek, illetve az állandóan változó borpiac kihívásainak egyaránt megfeleljen.

Miután listánkat elkészítettük, a boreladást kell nyomon követnünk, hogy megállapíthassuk, milyen sikeres lett a listánk. A következő szempontok alapján elemezzük ki listánkat:

- Vendégenként hány palack bor fogy?
- Milyen a fehér- és vörösborok eladási aránya (százalékban) - lehet, hogy több vagy kevesebb fehér-, illetve vörösborra lesz majd szükségünk.
- Mennyi az első három hónapban eladott borok átlagára?
- Melyik a tíz legnépszerűbb bor?
- Szóljunk a személyzetnek, hogy jegyezzék fel a vendégek által kért, ám a kínálatban nem szereplő borok nevét!

Ugyanezeket a lépéseket, melyeket képzeletbeli éttermünk hatvantételes borlistájának összeállításakor megtettünk, kell követni egy ambiciózusabb és terjedelmesebb lista összeállításához is. Nyilvánvaló, hogy ez a felsorolás csak a főbb területeket emelte ki - hatvan bor épphogy felszínesen érinti lehetőségeinket. Igaz, hogy terjedelmi korlátozások miatt nem tudtunk mélyebben elmerülni a témában, ám listánkról minden átlagos fogyasztó - köztük én is - találhat valami kedvére valót.

„Haladó” borlap

1996-ban, a Windows on the World újraindulásakor száz bort felvonultató „rövid” listánk az előzőekben tárgyalt képzeletbeli éttermünk listájától eltérő formában jelent meg.

Úgy gondoltuk, hogy az amerikaiak könnyebben rendelnek bort szőlőfajták, mintsem borvidékek vagy országok szerint. Fehérborainkat a három fő fehérszőlő - rajnai

rizling, sauvignon blanc/fumé blanc, illetve chardonnay -, vörösborainkat pedig a három legfontosabb készítő - cabernet sauvignon, pinot noir és merlot - köré csoportosítottuk. Ezután az összes bort aszerint a szőlőfajta szerint soroltuk fel, amelyből készült. Az egyéb szőlőfajtákból készült borok egy különálló címsort kaptak „Világi borok” felirattal.

Később egy lépéssel tovább mentünk, s a listán szereplő borokat testesség szerint növekvő sorrendben soroltuk fel, vagyis a könnyű boroktól haladtunk a testesebbek felé. Az ilyen típusú listát nevezzük „haladó borlapnak”. Egy ilyen listának kézzelfogható előnyei vannak. Ha a könnyebb borokat vesszük előre, majd a testesebbeket utánuk, ezáltal megkönnyítjük a felszolgálók dolgát, nevezetesen azt, hogy a vendégnek milyen bort ajánljon a választott étel mellé. Ahhoz, hogy éttermünk számára haladó borlapot készítsünk, a rizlingekkel kell kezdenünk, a legkönnyebbtől a testesebbek felé haladva, ezután jöhetnek a sauvignon blanc-ok, végezetül a chardonnay-k. Vörösborainknál a pinot noir-okkal kezdjük, a merlot-kkal folytassuk, majd a cabernet sauvignon-okkal fejezzük be a sort.

ML a helyzeta kimértborokkal?

Véleményem szerint az elmúlt tizenöt évben, a könyv első kiadása óta az éttermi borárusításban végbement legnagyobb változás a kimért borok megjelenése. Ez mindenki számára valóságos főnyeremény, hiszen a vendégek kipróbálhatnak különböző borokat különböző áron anélkül, hogy az egész palackot meg kéne vásárolniuk. A felszolgálók többet megtudnak így a borstílusokról, mintha csak az itallapról hoznák a palackokat, ráadásul nem kell bajlódniuk a palackok nyitogatásával sem, hiszen az italok többsége a bárból jön.

Egy hatékony kimértbor-program az étterem tulajdonosának elégedettebb vendégeket és személyzetet, gyorsabb kiszolgálást, illetve nagyobb profitot ígér.

Megjegyzés a kimért borok árához: Egy palack körülbelül 7 dl bort tartalmaz, tehát hétszer 1 dl-t kell kitöltenünk belőle. Számomra alapszabály, hogy a bort poharanként is annyi pénzért áruljam, mint amennyibe arányosan egy palack kerülne.

Hányféle *kimért bort* kínáljak?

Nem számít, hogy hányféle bort kínálunk kimérve, akár egy-, akár húszféle bort nyitunk ki (fehéret vagy vöröset), visszadugaszolva, hűtőszekrényben kell tartanunk éjszakára.

Mikor a Windows on the World-ben húsz ével ezelőtt elkezdjük kimértbor-programunkat, egy vörös- és egy fehérbort tartottunk, s ezeket naponta cseréltük. Ma hatféle bort kínálunk kimérve - három fehér- és három vörösbort - alacsony, közepes és drága árkategóriában. Néha nagyon különleges, ritka borokat is kínálunk kimérve, ha a konyhafőnök kínálatához ezek illenek.

Ha úgy tervezzük, hogy több mint tízféle bort kínálunk kimérve, érdemes befektetni egy bortároló berendezést. Amennyiben tíznél kevesebb palackot bontunk ki, s ezeket 48 órán belül eladjuk (közben pedig hűtőszekrényben tároljuk), akkor valószínűleg speciális berendezés nélkül sem romlik a bor minősége.

Borok felszolgálása *éttermekben és otthon*

Borok felszolgálása éttermekben és otthon

Gratulálunk! Ön befejezte mind a nyolc osztályt. Tudja már, miképp párosítsa a borokat és az ételeket, miképp vásároljon jó borokat jó áron, sőt - amennyiben a szükség úgy *hozza* - éttermi borlapot is tud készíteni!

Most már csak azt kell elkerülnie, hogy a bor felszolgálásánál kövessen el hibákat - akár otthon, akár étteremben.

Borok az étteremben

Éttermi bosszúságaim

- szűkös borválaszték
- téves információk
- magas haszonkulcs
- gyakorlatlan személyzet
- nincsdugóhúzó
- kifogyott valamelyik bor a raktárból
- alkalmatlan poharak
- túlhűtött fehér- és meleg vörösbor

Étteremben mindenkinek azt ajánlom, hogy még az étkezés előtt rendeljük meg és bontassuk ki az összes bort, így nem kell bor nélkül ücsörögnünk, amíg a főfogás megérkezik. Még jobb, ha felhívjuk az éttermet, és telefonon megrendeljük a borokat.

A bor felszolgálásának rituáléi

Az éttermek többségében a bor felszolgálásának rituáléja a személyzet számára épp oly félelmetes mint egy kezdő borfogyasztó számára.

Képzeld el a következőt: Megrendeltük a kiválasztott palack bort. A felszolgáló megjelenik, kezében a palackkal.

Mit tegyünk?

Először is győződjünk meg arról, hogy az elénk helyezett bor ugyanaz a fajta és évjárat, melyet a borlapról kiválasztottunk. Most kezdődik a móka. A felszolgáló kibontja a bort és megmutatja nekünk a dugót.

Mit kezdünk a dugóval?

Semmit! Harminc évvel ezelőtt, mikor megkezdtem működésemet a bor és az éttermek világában, el sem tudtam képzelni, miért adjuk oda a dugót a vendégnek. A moziban a nagyvilági ínyencek megszimatozzák a dugót, majd szertartásosan meglengetik. Lehet, hogy filmen ez jól néz ki, de miért szimatolna bárki is egy nedves borosdugót?!

Az az igazság, hogy ha valóban szeretnénk meggyőződni a bor minőségéről, nem kell mást csinálnunk, mint hogy beletöltjük a pohárba, kicsit megmozgatjuk, majd beleszimatozzunk. Ennyit az illatról.

Mágikus, misztikus kóstolás

Most pedig meg kell kóstolnunk a bort. Annyi mindenre kell figyelni, és oly kevés az idő! Miközben az asztaltársaság minden tagja minket néz, a pincér tölt nekünk a borból, hogy elsőként ízleljük meg. Ízlik-e Józsinak?

Ezzel kapcsolatban mindig felhívom hallgatóim figyelmét arra, hogy az első korty sokkolja az ízlelőbimbókat. A bor minőségéről valójában úgy győződhetünk meg, ha felemeljük a poharat, megmozgatjuk a bort és megszimatozzuk. Ha igazán jó benyomást szeretnénk tenni vendégeinkre, akkor szagoljunk bele a pohárba, majd biccentsünkjövähagyólag. Ha esetleg bizonytalanok lennénk, akkor vegyünk egy kevés bort a szánkba, hogy megerősítsük első benyomásainkat.

Egy étteremben mikor küldjük vissza a bort?

Bármikor, ha valami rosszat érzünk a borban. A Windows on the World-ben mi soha nem csinálunk problémát abból, ha egy vendég visszaküldi a bort. Valójában több mint 10 000 palackot adunk el havonta, s ebből kevesebb, mint

Néhány borászatban - főként Kaliforniában - manapság műanyag dugókkal zárják le a palackokat.

Tudta?

A borkóstolás rituáléja a királyságok idejére nyúlik vissza, mikor udvari borkóstolók ízlelték meg a borokat, mielőtt azok a király és az udvartartás elé kerültek volna. Sajnálatos módon az udvari borkóstolók körében nagy volt a fluktuáció.

Napjaink udvari kóstolóit **sommelier**-nek hívják, amely francia szó a borfiúra. Az igazán elegáns éttermekben szmokingba öltözve, nyakunkon láncra **fűzött** kis kupát lógtatva láthatjuk őket. A kupát **tastevin**-nek hívják, s az igazi sommelier ezzel kóstolja meg nekünk a bort.

Az oxidálódott borok illata a sherryhez vagy a madeirához hasonlít.

A Wild Blue-ban, a World Trade Centerben működő egyik éttermünkben több mint 15-féle kimért bort kínálunk 8 és 30 dollár közötti áron.

tízet küldenek vissza. Ráadásul még ezek többsége is jó formában van. Már biztos sokan hallották, hogy a felszolgáló a következő megjegyzéssel ajánl egy bort: „Ha önöknek nem ízlik, én magam iszom meg!” Hát pontosan ez történik - főleg a jobb italokkal!

Milyen okokból küldik vissza leggyakrabban a bort?

A leggyakoribb eset, ha a bor megromlott vagy oxidálódott. Ilyenkor - általában a gyatra tárolási körülmények, vagy a túl hosszú tárolás miatt - az ital elveszti gyümölcsös illatát és ízét.

A másik gyakori ok, hogy a bor „dugóízű”. A világ bortermelésének három-öt százaléka előreláthatólag dugóízű lesz, mivel a palack lezárásához használt dugó hibás. A dugóízű bort azonnal felismerhetjük, mivel gyümölcsös illat helyett nyirkos, dohos pincék vagy penészes újságpapír szagát árasztja.

Muszáj egy halom pénzt elköltenünk, ha étteremben szeretnénk bort inni?

Életem legnagyobb részét a vendéglátóiparban töltöttem, s hetente legalább háromszor étteremben ékezem. Így talán érdekesnek találhatják, hogy még soha nem rendeltem 50 dollárnál drágább bort (hacsak nem valaki más fizetett!). Nem hinném, hogy az étterem lenne a legjobb hely a borok világának felfedezéséhez, mivel az éttermek többségében magasabb haszonkulccsal dolgoznak. Mindnyájan ismerünk kiváló éttermeket, ahol túl sokat kérnek a borokért, illetve olyan helyeket is, ahol tisztességes haszonkulccsal dolgoznak. Én a magam részéről csak olyan étterembe megyek be, ahol jók a borárok.

Kimért borok

Véleményem szerint a kimért borok megjelenése a legjobb fejlemény - mind a fogyasztók, mind a vendéglősök számára -, amely a borfogyasztás területén bekövetkezett. Ha szeretnék egy éttermet kipróbálni, akkor az biztosan olyan hely lesz, ahol megfelelő kínálattal rendelkeznek kimért borokból. Ezzel megoldódik az az ősrégi probléma is, hogy milyen bort rendeljünk, ha társaságban egyikünk halat, másikunk pedig marhahúst választott. Többé nem kell kiszárnunk egyetlen palack bort, amely mindnyájunk ételrendelése mellé illik.

Másik jó dolog a kimért borokkal kapcsolatban a stresszmentes borfogyasztás. Vagyis:

1. Nem kell végigböngészni a borlapot. Sőt meg se kell nézni.
2. Nem kell ellenőrizni a címkét.
3. Nem kell megszagolni a dugót.
4. Nem kell végigcsinálni a borkóstolási rituálét.

Hőmérséklet

Az egyik leggyakoribb panasz az éttermi borfelfolgálással kapcsolatban, hogy a fehérborokat túlhűtik, ám, lévén, hogy én vörösbor-ivó vagyok, nagyobb gondnak tűnik, hogy a vörösborokat túl melegen szolgálják fel.

A túlságosan lehűtött fehérbor igazi karaktere és zamata rejtve marad. A túlságosan meleg vörösborban felborul az összetevők egyensúlya, nem érvényesül a bor igazi íze, mivel az alkohol és a tannin hatása felerősödik, s elnyomja a gyümölcsízeket, különösen a kaliforniai boroknál.

Saját tapasztalataim szerint az esetek ötven százalékában a bort nem megfelelő hőmérsékleten szolgálják fel. Fehérboroknál a problémát aránylag könnyen megoldhatjuk, ha várunk egy kis ideig, amíg a bor átmelegszik a palackban. Vörösboroknál rendelnünk kell jeges vízzel töltött hűtővödröt, ebben kell hűteni a palackot tíz percig, amíg elérjük a kívánt hőmérsékletet. Nagyon tudom ajánlani ezt az eljárást, mivel így sok bosszúságtól megkíméljük magunkat. Biztosíthatom önöket, sokkal több örömet lelik majd a borban.

Ötletek a felszolgált borok hűtésére

1. A kiváló chardonnay-kat például melegebb hőmérsékleten (13–15°C) érdemes kínálni, mint a sauvignon blanc-t vagy rajnai rizlinget (8–13°C).
2. Champagne-t és más pezsgőket jól behűtve (8°C) kínáljunk.
3. Könnyebb vörösborok - gamay, pinot noir, tempranillo, sangiovese) hűvösebb hőmérsékleten (13–15°C) szebb sav-gyümölcs egyensúlyt mutatnak, a cabernet Sauvignon és a merlot azonban melegebb hőmérsékletet (15–17°C) igényel.

A hűtőszekrények átlagos hőmérséklete 4-5 Celsius fok.

Borok otthon

Tárolás

Hol tárolja ön a borokat?
Ha ön Château-ban lakik,
biztos van egy gyönyörű
borospincéje is, ám ha
egy 25°C
átlaghőmérsékletű lakás-
ban él, a borospalackokat
pedig a cipők mellett
tartja a szekrényben, ak-
kor ezt a borok aligha há-
lálják meg.

Ha egy bort 23°C hőmér-
sékletű szobában ha-
gyunk, akkor az kétszer
olyan gyorsan érlik, mint-
ha 13°C-on tartanánk.

Nemzeti statisztikák szerint a kiskereskedelmi forgalomban vásárolt borokat a vásárlástól számított három napon belül elfogyasztják, ám a borgyűjtőknek - akár egy tucat, akár 2000 palackot tartanak - óvniuk kell befektetésüket.

Ha valaki olyan szerencsés, hogy rendelkezik egy megfelelő tárolótérrel, ahol egész évben 13°C hőmérséklet uralkodik, az átugorhatja a következő részt. A kevésbé szerencsés többségnek a következőket ajánlom figyelmébe:

1. Melegebb hőmérsékleten gyorsabban érlik a bor.
2. A hőmérsékletingadozás árt a bornak. Többet ártunk, mint használnunk a bornak, ha olyan helyen tároljuk, ahol a hőmérséklet 12 és 23°C között ingadozik.
3. A magas páratartalom kedvezőbb, mint az alacsony.
4. Ha nincs más lehetőség - főleg, ha valaki meleg lakásban lakik - inkább tartsuk a hűtőszekrényben a borokat (fehéret, vöröset egyaránt), mintsem, hogy kint maradjanak a melegben.

A dugóhúzó

Hányan láttunk már olyan esetet, mikor a palackot bontani igyekvő ember eltörte a dugót, sőt esetleg belenyomta a palackba?

Ez bizony sokszor előfordul, mivel sokan használnak rossz dugóhúzót, vagy rossz technikával próbálják kinyitni a bort.

Sokféle dugóhúzó kapható manapság, köztük a legegyszerűbb és leghatékonyabb eszköz a „Screwpull” (dugóhúzó) modell, az a szabadalmazott eszköz, amely zsebkést és egy nagyon hosszú dugóhúzót is magában foglal. Egyszerűen egy irányba tekerve hajtsuk bele a dugóba, majd a dugót könnyedén kihúzhatjuk. Ez az eszköz kiválóan megfelel otthoni használatra, s mivel nagyon finom szerkezet, az öregebb borok hosszú, törékeny dugóit is remekel kihúzhatjuk vele.

Éttermekben leggyakrabban a „pincér-dugóhúzót” használják. Ez egy kicsi, lapos szerszám, melyhez dugóhúzó, kés és egy támaszték tartozik, melyek mindegyike szépen visszahajtható a nyélbe.

Hogyan nyissuk ki a bort?

A borospalack nyitásának első lépése a védőfólia eltávolítása. Erre a legjobb módszer, ha az üveg szája alatt körülvágjuk a fóliát. Miután a fóliát levettük, töröljük tisztára a dugó tetejét - gyakran por vagy penész tapad a dugóhoz, mivel a palackokat a fóliázás előtt pincében tartják. Ezután illesszük a dugó

közepére a dugóhúzó, és hajtsuk bele annyira, amennyire csak lehet. Ne agódjunk, hogy esetleg átlukasztjuk a dugót. Inkább legyen pár parafamorzsa a boromban, mintsem hogy bennmaradjon a dugó.

A bornyitás technikájában az a legfontosabb lépés, hogy miután a dugót egynegyedig kihúztuk, álljunk meg, és a dugóhúzó csavarjuk még jobban bele a dugóba. Ezután húzzuk ki a dugót háromnegyedéig. Ez az a pillanat, amikor a legtöbb ember már nyeregben érzi magát, és elkezd hajlítgatni és rángatni a dugót. A vége persze az lesz, hogy egy kis darab dugó bennmarad a palackban. Az a legjobb módszer, ha a dugót kézbe fogva, óvatosan mozgatva húzzuk ki.

Ne keseredjenek el: évente legalább egy tucat dugót beletörök a borba.

Átfejtés, esetleg levegőztetés

Át kell-e fejtem a bort?

Az egyik legvitatottabb borászati kérdés a levegőztetés (vagyis hagyjuk, hogy levegő érje a bort). Mindig érdeklődve hallgatom a pincért, mikor felhívja a figyelmemet arra, hogy a bort hagyjam legalább tizenöt percig levegőzni, mielőtt megkóstolnám.

Véleményem szerint egy nyitott palackot otthon vagy akár étteremben „levegőztetni” teljességgel haszontalan dolog.

Sokan viszont úgy tartják, hogy a levegőztetés javít a bor ízén. Akinek ez örömet okoz, az levegőztessen.

Egy másik nézet szerint a levegőztetés elmélete helyes, ám nem elég pusztán kinyitni a palackot, hanem a bort át kell tölteni egy borosüvegbe, mivel így nagyobb felületen érintkezik a levegővel, így a bor még kiválóbb zamatokat mutat majd. És milyen tanácsot adhatok én, több ezernyi palack bor felbontása után?

Nyissuk ki, töltsük pohárba, igyuk meg!

Milyen borokat kell átfejtetni?

Három fontosabb borfélét sorolhatunk abba a csoportba, melynek tagjait nagy valószínűséggel át kell majd fejtenünk - különösen az érettebb, öregebb példányokat, melyekben még több üledéket találunk. Ez a három fontosabb borfélé:

1. nagyszerű bordeaux-i chateau-k borai (tíz évnél öregebb)
2. kaliforniai cabernet-k (nyolc évnél öregebb)
3. évjáratos portói (tíz évnél öregebb)

Franciaországban viselkedjünk úgy, mint a franciák. Franciaországi utazásom alatt azt vettem észre, Burgundiában szinte sosem, Bordeaux-ban pedig majdnem mindig átfejtik a bort.

Én elsősorban azért fejtem át a bort, hogy az üledéket kiszűrjem belőle.

Az átfajtással kapcsolatban egyaránt vannak jó és rossz tapasztalataim. El kell ismernem, hogy vannak borok, melyek az átfajtással javulnak, ám sok öregebb bor a levegővel érintkezve hamar megromlik. Az a legbölcsebb, hogy ha már rászántuk magunkat egy öregebb bor átfajtására, akkor azt közvetlenül elfogyasztása előtt tegyük meg, így biztosak lehetünk benne, hogy a bor nem érintkezik hosszabb ideig a levegővel, így nem is veszít zamatából.

Hogyan fejtsem át a bort?

1. A bor nyakáról teljesen fejtjük le a védőfóliát. Így tisztán látjuk majd a kiöntött bort áthaladni a palack nyakán.

2. Gyűjtsünk gyertyát. A legtöbb vörösbort nagyon sötét árnyalatú, zöld palackba töltik. A gyertya épp elég a szükséges többletfény biztosítására. Zseblámpa is megtenné, ám a gyertya egyszerűbb.

3. Fogjuk a borosüveget (egy vizeskancsó is megfelel a célnak) szorosan a kezünkbe.

4. Másik kezünkbe fogjuk a palackot, majd tartalmát óvatosan töltjük át a borosüvegbe vagy kancsóba, közben tartsuk mindkét üveget a gyertya fölé, hogy lássuk a palack nyakán áthaladó bort.

5. Addig ontsuk folyamatosan a bort, amíg meg nem pillantjuk az üledék első nyomait. Ekkor hagyjuk a bort leülepedni, majd folytassuk az átöntést.

Üvegнемűк

Akár otthon, akár étteremben étkezünk, a borok és ételek nyújtotta élvezetet fokozza a szép ezüst, porcelán, vászon és természetesen, az üveg. A bor színe éppúgy hozzátartozik annak élvezetéhez és vonzerejéhez, mint a buké vagy a zamat. Azok a poharak, melyek megváltoztatják vagy elhomályosítják a bor színét, magának a bornak ártanak. Leginkább azok a tiszta üvegpoharak alkalmasak a borokhoz, melyek elég öblösek a kevergetéshez.

Vörös- és fehérborokhoz egyaránt a 3-4 dl-es pohárméret az ideális. Ezekben megkeverhetjük a bort, s a buké is megfelelőképp kibontakozhat. A poharat ne töltsük a felénél tovább.

Többféle alakú poharat kaphatunk, a házi használatra vásárolt poharaknál választásunkat saját ízlésünk vezesse. Bizonyos borokhoz azonban egyes formák jobban megfelelnek, mint mások. Például egy kisebb, felfelé keskenyedő pohár segíti a fehérborok bukéját összegyűjteni, illetve a bor is tovább marad hideg bennük. A nagyobb, félgömb alakú poharak inkább vörösborokhoz valók.

A Champagne-hoz leginkább megfelelő, s egyre több étteremben használt poháralak a tulipán vagy a Champagne-fuvola. Ezek 1-2 dl-es keskeny poharak, melyekben a buborékok egy sávban szállnak fel. A tulipán forma a bükét is összegyűjti.

Díjnyertes borlapok

Szilárd meggyőződése, hogy a nagyszerű borkínálatot felvonultató éttermekben a konyha és a kiszolgálás is kifogástalan. Próbáljanak ki egy ilyen éttermet, s meglátják, mire gondoltam.

Az alább felsorolt éttermeket a legnagyobb példányszámban megjelenő amerikai szaklap, a *Wine Spectator* alapján válogattam össze. Ezek az éttermek a világ legjobb borkínálatával büszkélkedhetnek.

Alain Ducasse (alapítva 1998)
Párizs, Franciaország

Altwienerhof (alapítva 1990)
Bécs, Ausztria

The American Hotel (alapítva 1981)
Sag Harbor, New York

The Angus Barn (alapítva 1989)
Raleigh, Észak-Karolina

Anthony's in the Catalinas (alapítva 1993)
Tucson, Arizona

Au Crocodile (alapítva 1993)
Strasbourg, Franciaország

Aureole (alapítva 2000)
Las Vegas, Nevada

Beverly's (alapítva 1993)
Coeur d'Alene, Idaho

Billy Crews Dining Room (alapítva 1986)
Santa Teresa, New Mexico

Bistro á Champlain (alapítva 1988)
Ste.-Marguerite du Lac Masson, Québec, Kanada

Brennan's Restaurant (alapítva 1983)
New Orleans, Louisiana

Canlis (alapítva 1997)
Seattle, Washington

Carlos' Restaurant (alapítva 1990)
Highland Park, Illinois

The Carnelian Room (alapítva 1982)
San Francisco, Kalifornia

Casanova Restaurant (alapítva 1990)
Carmel, Kalifornia

The Cellar (alapítva 1992)
Fullerton, Kalifornia

The Chanticleer Inn (alapítva 1987)
Siasconset, Massachusetts

Charlie Trotter's (alapítva 1993)
Chicago, Illinois

Crabtree's Kittié House Inn (alapítva 1994)
Chappaqua, New York

The Dining Room at the Ritz-Carlton
(alapítva 1982)
Chicago, Illinois

El Paseo Restaurant (alapítva 1987)
Mill Valley, Kalifornia

Emeril's (alapítva 1999)
New Orleans, Louisiana

Enoteca Pinchiorri (alapítva 1984)
Florence, Olaszország

Enoteca Pinchiorri-Tokyo (alapítva 1994)
Tokió, Japán

Felidia Ristorante (alapítva 1988)
New York, New York

Flagstaff House Restaurant (alapítva 1983)
Boulder, Colorado

Florentine Dining Room (alapítva 1981)
Palm Beach, Florida

The French Room (alapítva 1984)
San Francisco, Kalifornia

Friends Lake Inn (alapítva 1997)
Chestertown, New York

Galileo da Roberto Donna (alapítva 1997)
Washington, D.C.

Georges Blanc (alapítva 1987)
Vonnas, Franciaország

Gidleigh Park (alapítva 1984)
Devon, Anglia

Graycliff (alapítva 1988)
Nassau, Bahamák

Guido Ristorante (alapítva 1996)
Costigliole d'Asti, Olaszország

The Hermitage Inn (alapítva 1984)
Wilmington, Vermont

Il Poéta Contadino (alapítva 1997)
Alberobello, Olaszország

**The Inn at Little Washington
(alapítva 1995)**
Washington, Virginia

The Inn at Sawmill Farm (alapítva 1992)
West Dover, Vermont

Italian Viliágé Restaurant (alapítva 1984)
Chicago, Illinois

JJ's (alapítva 1996)
Kansas City, Missouri

Kingston 1686 House (alapítva 1992)
Kingston, New Hampshire

La Rive Gauche (alapítva 1983)
Pálos Verdes, Kalifornia

La Tour d'Argent (alapítva 1986)
Párizs, Franciaország

**Landgasthof & Vinothek Farnsburg
(alapítva 1992)**
Ormaingen, Svájc

Le Cirque 2000 (alapítva 1986)
New York, New York

Le Louis XV (alapítva 1995)
Monté Carlo, Monaco

Les Amis (alapítva 1996)
Singapore

Lespinasse (alapítva 2000)
New York, New York

Lucas Carton (alapítva 1989)
Párizs, Franciaország

Maison & Jardin Restaurant (alapítva 1995)
Altamonte Springs, Florida

Malliouhana (alapítva 1999)
Nyugat-India

The Manor (alapítva 1988)
West Orange, New Jersey

**The Mansion on Turtle Creek (alapítva
1995)**
Dallas, Texas

Mary Elaine's (alapítva 2000)
Scottsdale, Arizona

Michel Rostang (alapítva 1993)
Párizs, Franciaország

Mr. Stox (alapítva 1983)
Anaheim, Kalifornia

Montrachet (alapítva 1994)
New York, New York

Pacific's Edge Restaurant (alapítva 1991)
Carmel, Kalifornia

- Park and Orchard Restaurant (alapítva 1991)
East Rutherford, New Jersey
- Patina Restaurant (alapítva 1994)
Los Angeles, Kalifornia
- Peppone (alapítva 1988)
Nyugat-Los Angeles, Kalifornia
- The Plumed Horse (alapítva 1987)
Saratoga, Kalifornia
- The Ranch House Restaurant (alapítva 1985)
Ojai, Kalifornia
- The Refectory (alapítva 1990)
Columbus, Ohio
- The Restaurant at the Little Nell
(alapítva 1997)
Aspen, Colorado
- Restaurant Jog Muller (alapítva 1993)
Németország
- Restaurant Riesbächli (alapítva 1990)
Zürich, Svájc
- Restaurant 301 at the Hotel Carter
(alapítva 1998)
Eureka, Kalifornia
- Rotisserie for Beef and Bird (alapítva 1988)
Houston, Texas
- Rubicon (alapítva 1998)
San Francisco, Kalifornia
- The Sardine Factory (alapítva 1982)
Monterey, Kalifornia
- Seasons (alapítva 1987)
Washington, D.C.
- Sierra Mar (alapítva 1993)
Big Sur, Kalifornia
- Silks at Stonehedge Inn (alapítva 1996)
Tyngsboro, Massachusetts
- Sparks Steak House (alapítva 1981)
New York, New York
- Sooke Harbour House (alapítva 2000)
British Columbia
- Starker's Restaurant (alapítva 1992)
Kansas City, Missouri
- Taillevent (alapítva 1984)
Párizs, Franciaország
- Tan Dinh (alapítva 1985)
Párizs, Franciaország
- Top O' The Cove (alapítva 1982)
La Jolla, Kalifornia
- Topper's at the Wauwinet (alapítva 1996)
Nantucket, Massachusetts
- Troisgros (alapítva 1996)
Roanne, Franciaország
- Valentino (alapítva 1981)
Santa Monica, Kalifornia
- Veritas (alapítva 2000)
New York, New York
- Hotel Waldhaus am See (alapítva 1998)
St. Moritz, Svájc
- The Wild Boar Restaurant (alapítva 1993)
Nashville, Tennessee
- Windows on the World (alapítva 1981)
New York, New York
- Wine Cask (alapítva 1994)
Santa Barbara, Kalifornia
- The WineSellar & Brasserie (alapítva 1989)
San Diego, Kalifornia

Szójegyzék

1885-ös hivatalos minősítés: Borkereskedők által összeállított lista, melyen - az akkori - legjobb médoc-i chateau-k szerepeltek.

Aloxe Corton: Falu Côte de Beaune faluközösségben a franciaországi Burgundiában.

Amarone: Veronai borfajta, mely késő szüretelésű „mazsolásodott” (aszalódott) szőlőszemekből készül, így a borban több lesz az alkohol, így inkább pedig néha édes ízt érzünk.

Amontillado: Sherryfajta.

A.O.C.: Az Appellation d'Origine Contrôlée rövidítése, amely a szőlőtermelést felügyelő francia szervezet neve.

A.P. szám: Német borok címkéjén találkozhatunk vele, a hivatalos borkóstoló intézet jelölése, amely azt jelzi, hogy az intézet minősítése szerint a bor megfelel a német minőségi követelményeknek.

Aroma: A szőlő illata a borban.

Átfejtés: Ezen eljárás során a bort palackjából egy kancsóba szűrik át, hogy eltávolítsák az üledéket.

Auslese: Késői szüretelésű, válogatott fürtökből készült édes német bor.

A.V.A.: Az American Viticultural Area (amerikai szőlőtermesztő körzet) rövidítése.

Barbaresco: Nebbiolo szőlőből készült testes, D.O.C.G. vörösbor Piemontból, Olaszországból.

B.A.T.F.: A Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms rövidítése. A szervezet az Egyesült Államokban ellenőrzi a bortermelést.

Beaujolais: Könnyű, gyümölcsös burgundi vörösbor Beaujolais borvidékről; minőségét tekintve a legegyszerűbb Beaujolais bor.

Beaujolais Nouveau: Az „új” Beaujolais, melyet a szüretet követő hetekben készítenek el, s rögtön forgalomba is hoznak.

Beaujolais-Villages: Olyan Beaujolais bor, melyet a régió minősített szőlészeiből származó szőlők keverékéből készítenek; egy lépéssel magasabb minőségi fokozat, mint a hagyományos Beaujolais.

Beaune: Francia kisváros a burgundiai Côte d'Or központjában.

Beerenauslese: Testes, édes német bor, amely botrytisfertőzött, érett szemekből készül.

Blanc de Blancs: Kékszőlőből készült fehérbor.

Botrytis cinerea: Szőlőszemekben megjelenő penészgomba, melyet „nemesrothadásként” is ismerünk. Sauternes, illetve a gazdag német Beerenauslese, valamint a Trockenbeerenauslese készítéséhez nélkülözhetetlen.

Brix-fok: Az erjedés előtt álló szőlőlé (must) cukorfokának mértékegysége.

Brunello di Montalcino: Kiváló minőségű D.O.C.G. olasz vörösbor Toscanából.

Brut: A legszárazabb Champagne.

Buké: A bor illata.

Cabernet franc: Bordeaux-i kékszőlő fajta.

Cabernet Sauvignon: A világ legfontosabb kékszőlő fajtája, a legtöbb nagy kaliforniai és bordeaux-i bor belőle készül.

Chablis: Burgundia legészakibb borvidéke; bora a régió területén termelt chardonnay szőlőből készül.

Chambolle-Musigny: Falu Burgundiában, a Côte de Nuits régióban, Franciaországban.

Champagne: Franciaországi borvidék, csakis az itt készült pezsgőt nevezhetik Champagne-nak.

Chaptalozás: A must cukrozása erjedés előtt.

Chardonnay: A legfontosabb és legdrágább fehérszőlőfajta, manapság szerte a világon megtalálható. A francia fehér burgundik szinte kivétel nélkül 100 százalék chardonnay-ból készülnek.

Chassagne-Montrachet: Falu a burgundiai Côte de Beaune borvidéken, Franciaországban.

Château: A „hivatalos” francia meghatározás: szőlőskerthez tartozó ház, meghatározott hektárnyi szőlőssel, borászati feldolgozóeszközökkel, illetve tárolási kapacitással.

Château bor: Általában a legjobb minőségű bordeaux-i borok.

Châteauneuf-du-Pape: Vörösbor a franciaországi Rhone-völgy déli vidékéről; jelentése: „a pápa új kastélya”.

Chenin blanc: A franciaországi Loire-völgyben, illetve Kaliforniában termő fehérszőlőfajta.

Chianti: D.O.C.G. vörösbor az olasz Toscana borvidékről.

Chianti Classico: Egy minőségi fokozattal a Chianti felett álló bor, amely a régi Chianti megyéből származik.

Chianti Classico **Riserva**: A legjobb olasz Chianti, melyet hosszabb ideig kell érlelni, mint a Chiantit, illetve a Chianti Classicót.

Cinsault: A francia Rhone-völgyben termő kékszőlőfajta.

Concord: Kékszőlő, melyet néhány New York-i borhoz használnak.

Colheita: „Évjárat” portugálul.

Cosecha: „Szüret” spanyolul.

Côte de Beaune: Burgundia Côte d'Or borvidékének déli része; főként kitűnő fehérborairól ismert.

Côte de Nuits: Burgundia Côte d'Or borvidékének északi része; főként kitűnő vörösborairól ismert.

Cótie Rótie: A franciaországi Rhone-völgy északi részéből származó vörösbor.

Côtes-du-Rhône: Franciaország Rhone-völgyi borvidéke; egyben a területről származó borok neve is.

Cream Sherry: Pederő ximénez és oloroso szőlő keverékéből készült sherrytípus.

Crianza: Egy évig tölgyhordóban, majd egy évig palackban érlelt bor. A riojai borok legegyszerűbb és legolcsóbb minőségi szintje.

Crozes-Hermitage: Franciaországból, a Rhone-völgy északi részéből származó vörösbor.

Cru Beaujolais: A Beaujolais borok csúcsa, a tíz kijelölt franciaországi falu bármelyikéből származhat.

Cru Bourgeois: Több mint 300 - minősége miatt nyilvántartott - bordeaux-i chateau nevét tartalmazó lista.

Dégorgement: A Champagne készítés egyik lépése, mikor az üledéket eltávolítják a palackból.

Demi-sec: Magas maradékukor-tartalmú pezsgő.

D.O.C.: A Denominazione di Origine Controllata, az olasz borok minőségére felügyelő szervezet rövidítése.

D.O.C.G.: A Denominazione di Origine Controllata e Garantita, az olasz kormány csakis a legjobb borok megjelölésére engedélyezi. A „G” a garanciáért felel.

Dolcetto: Piemonti vörösbor, könnyebb, mint a Barolo vagy a Barbaresco.

Dóságé: Bor és nádcukor keveréke, melyet Champagne-készítésnél használnak.

Edelfáule: Megfelelő körülmények között a borszőlőn megjelenő penészgombafajta német neve (lásd. Botrytis cinerea és „Nemesrothadás”).

Erjedés: Az a folyamat, mialatt a szőlőlé borrá alakul.

Erzeugerabfüllung: Német szó a birtokon palackozott borokra.

Estate-bottled (birtokon palackozott): A szőlészet tulajdonosa által termelt, készített és palackozott bor.

Extra **dry**: Kevésbé száraz, mint a brut Champagne.

Évjárat: Az az év, amikor a szőlőt szüretelték.

Fajborok: Olyan borok, melyek legnagyobb részét a címkén feltüntetett szőlőfajtából készítik. Pl. a chardonnay-ból készült bor címkéjén Chardonnay feliratot találunk.

Filoxéra: Szőlőkártevő (gyökértetű).

Fino: Sherrytípus.

First growth (első osztályú): Az 1885-ös médoci minősítés szerint ezek a legjobb minőségű bordeaux-i châteaux borok.

Flor: Élesztőgomba, amely sherrykészítés közben alakulhat ki a bor felszínén.

Gamay: Kékszőlő, melyet a Beaujolais borok készítéséhez használnak.

Garnacha: Spanyolországban termelt kékszőlőfajta. Ugyanezt a fajtát a francia Rhone-völgyben Grenache-ként ismerik és termesztik.

Gevrey-Chambertin: Falu a Côte de Nuits-n Burgundiában, Franciaországban.

Gewürtztraminer (piros tramini): A „fűszeres” fehérszőlő Elzászban, Kaliforniában és Németországban.

Gran **reserva**: Hosszabb ideig érlelt spanyol bor.

Grand cru: A legmagasabb minőségi osztályzat Burgundiában.

Graves: *Száraz* (fehér vagy vörös) bor Bordeaux-ból.

Grenache: Kékszőlőfajta a francia Rhone-völgyben.

Halbtrocken: „Félszáraz” németül.

Hektár: Metrikus területmérték, 2,471 acre.

Hektoliter: Metrikus űrmérték, 26,42 U.S. gallonnak felel meg.

Hermitage: Vörösbor a francia Rhone-völgy északi részéről.

Jerez de la Frontéra: Az egyik olyan andalúz város, ahol sherryt készítenek.

Jug (kannás) bor: Egyszerű, mindennapi fogyasztásra szánt bor Kaliforniában, melyet „kannában” árulnak.

Kabinett: Könnyű, félszáraz német bor.

Kéndioxid: Borkészítéshez használatos konzerváló, antioxidáns és csíramentesítő szer.

Levédett borok: Olyan borok, melyek a többi termékhez hasonló márkánévvel rendelkeznek, pl. Riunite vagy Mouton-Cadet néven árulják őket.

Liebfraumilch: Könnyen iható német bor, jelentése: „A Szent Anya teje”.

Liqueur de Tirage: Cukor és élesztő keveréke, mellyel a Champagne másoderjedését beindítják.

Long-vatted (hosszú kádas): Ez a kifejezés azt jelenti, hogy a szőlőlét hosszú ideig hagyják a szőlőhéjjal együtt erjedni, hogy gazdag vörös színt kapjon a bor.

Mácon **blanc**: Burgundiában ez a Máconnais régió legegyszerűbb bora.

Mâcon-Villages: Fehérbor a burgundiai Máconnais régió minősített falvaiból; egy fokkal magasabb minőségi szintet jelent, mint a Mâcon blanc.

Manzanilla: Sherrytípus.

Maradék cukor: A bor szárazságának vagy édességének mutatója.

Margaux: Falu és megye Bordeaux-ban.

Médoc: Bordeaux-i megye.

Merlot: Elsősorban Bordeaux-ban, Kaliforniában és Chilében termő kékszőlőfajta.

Méthode Champenoise: Az az eljárás, amellyel a Champagne készül.

Meursault: Falu a burgundiai Côte de Beaune vidéken Franciaországban.

Mikroklíma: A kifejezés olyan területekre utal, melyeknek saját klímájuk van a vidék klímáján belül. Míg a terület egésze javarészt meleg, ez egy hűvösebb vidék vagy mikroklíma.

Minősített chateaux: Franciaország bordeaux-i borvidékén itt készülnek a legjobb borok.

Morey-St-Denis: Falu a francia Côte de Nuits vidéken, Burgundiában.

Mosel-Saar-Ruwer: Német borvidék, ahol könnyű fehérborok készülnek.

Müller-Thurgau (Rizlingszilváni): A német szilváni és rajnai rizling keresztezése.

Muscadet: Könnyű, száraz bor a francia Loire-völgyből.

Muscat **Beaumes-de-Venise:** Édes szeszezett bor, amely a francia Loire-völgyben készül.

Must: Szőlőlé erjedés előtt.

Nebbiolo: Az olaszországi Piemontban termesztett kékszőlőfajta, amelyből a legjobb olasz borok egy része - köztük a Barolo és a Barbaresco - készül.

Nemesrothadás: Lásd Botrytis cinerea.

Nem-évjáratos Champagne: Több évjárat termésének keverésével készült Champagne; sokkal jobban függ a borház stílusától, mint egy évjáratos bor.

Nuits-St-Georges: Falu a francia Côte de Nuits vidéken, Burgundiában.

Pauillac: Falu és megye a francia Bordeaux vidéken.

Petit **Sirah:** Elsősorban Kaliforniában termő kékszőlőfajta.

Petit Château-k: A bordeaux-i borvidék kevésbé ismert chateau-i, ahol jó minőségű és megfizethető árú borok készülnek.

Pfalz: Németországi borvidék.

Piemont: Az egyik legfontosabb olasz borvidék.

Pinot blanc: Elsősorban a francia Elzász vidékén termő fehérszőlőfajta.

Pinot grigio: A legnépszerűbb olasz fehérborok a pinot grigio (Franciaországban pinot gris) szőlőből készülnek.

Pinot Meunier: Elsősorban a francia Champagne vidéken termő kékszőlőfajta.

Pinot noir: Nehezen termesztendő, kényes kékszőlőfajta; szinte az összes burgundi vörösbor 100 százalék pinot noirból készül.

Pomerol: Francia megye Bordeaux-ban.

Pommard: Falu a francia Côte de Beaune vidéken, Burgundiában.

Pouilly-Fuissé: A legjobb minőségű fehér Máconais bor.

Pouilly-Fumé: Száraz fehérbor a francia Loire-völgyből.

Premier cru: Különleges karakterű bor, mely különleges, minősített burgundiai szőlészetek terméséből, illetve ezek keverékéből készül.

Puligny-Montrachet: Falu a francia Côte de Beaune vidéken, Burgundiában.

Qualitatátswain: Német szakszó, jelentése: „minőségi bor”.

Qualitatátswain mit **Prädikat:** A legjobb minőségű német borokat jelöli.

Reserva/Riserva: A kifejezés hosszabb érlelési időt jelöl; gyakran találkozhatunk vele spanyol, portugál, illetve olasz borok címkéjén.

Reserve: Ezt a terminust amerikai borok címkéjén láthatjuk. Noha nincs hivatalos jelentése, általában jobb minőségű borokat jelöl.

Rheingau: Német borvidék.

Rheinpfalz: Német borvidék. Hivatalos neve Pfalzra változott.

Ribera del Duero: Spanyol bortermelő vidék.

Riója: Spanyol borvidék.

Rizling: Elsősorban Elzászban és Kaliforniában termő fehérszőlőfajta.

Rostálás: A Champagne készítés egyik lépése, mikor a palackokat mindennap fokozatosan forgatják el, hogy az üledék a palack nyakánál gyűljön össze.

Rozsdamentes acéltartály: Olyan tartály, amelyet (mivel hőmérséklete szabályozható) bizonyos borok erjesztésére és érlelésére használnak.

Ruby Port (rubinvörös portói): Sötét, édes szeszezett bor, mely több évjárat keverésével készül.

Sancerre: Száraz fehérbor a Loire-völgyből.

Sangiovese: Elsősorban Toscanában, Olaszországban termő kékszőlőfajta.

Sauternes: Édes fehérbor Bordeaux-ból.

Sauvignon blanc: Főként a Loire-völgyben, Graves-ben és Sauternes-ben (Franciaországban); valamint Washington államban és Kaliforniában (ott Fumé blanc néven) termő fehérszőlőfajta.

Savasság: Egyike a bor négy ízének. A nyelv, illetve a száj két oldalán érezhető keserű, savas vagy fanyar érzetként szokták leírni.

Sémiiion: Fehérszőlő, melyet elsősorban a francia Graves és Sauternes borvidékeken találhatunk meg.

Shiraz: Főleg Ausztráliában termő kékszőlő.

Short-vatted (rövidkadás): Ez a kifejezés azt jelenti, hogy a szőlőlét csak rövid ideig hagyták a szőlőhéjjal együtt erjedni.

Sóiéra rendszer: Sherry készítésénél használt eljárás, lényege a különböző évjáratok szisztematikus keverése.

Sommelier: A bormester vagy borfiú francia neve.

Spätlese: Német fehérbor, mely az átlagosnál később szüretelt szőlőből készül.

St-Émilion: Megye Bordeaux borvidékén.

St-Estéphe: Falu és megye Bordeaux borvidékén.

St-Véran: Máconnais fehérbor, egy fokkal magasabb minőséget képvisel, mint a Máconnais-Village.

Süss-Reserve: Erjesztetlen szőlőlé, melyet a (kész) német borok édesítésére használnak.

Syrah: Elsősorban a francia Rhone-völgyben (shiraz néven) termelt kékszőlő.

Szeszeszett borok: Olyan borok - például sherry vagy portói -, melyek alkoholtartalmát semleges ízű szőlőszesszel emelték meg.

Szüretelő gép: Síkvidéki szőlészetekben használt gép. A szőlővesszőket megrázva takarítja be a szemeket.

Tafelwein: Asztali bor németül.

Tannin: Csersav, természetes konzerváló vegyület, amely a szőlőhéjban, kacsban és szárban található, illetve az érlelésre használt tölgyhordóból is kiválik.

Tawny Port (vörösbarna portói): Könnyebb, lágyabb, hosszabban érlelt bor, mint a Ruby Port (rubinvörös portói).

T.B.A.: A német Trockenbeerenauslese rövidítése.

Tempranillo: Elsősorban Spanyolországban honos kékszőlőfajta.

Thompson, magnélküli: Kaliforniában termő fehérszőlőfajta, kannás borok készülnek belőle.

Trebbiano: Olasz fehérszőlőfajta.

Trockenbeerenauslese: A leggazdagabb és legédesebb német borok, melyek a legérettebb szőlőszemekből készülnek.

Toscana: Olasz borvidék.

Veronai borok: A következő borok az olasz Veneto borvidékről származnak: Valpolicella, Bardolino, Soave, Amarone.

Viliágé (falu) borok: Burgundia bizonyos falvaiból származó borok.

Vino Nobile di Montepulciano: D.O.C.G. vörösbor Toscanából.

Viognier: Rhone-völgyi, illetve kaliforniai fehérszőlőfajta.

Vitis labrusca: Óshonos amerikai szőlőfaj.

Vitis vinifera: Európai szőlőfaj, melyből az európai és kaliforniai borok készülnek.

Volnay: Falu a francia Côte de Nuits vidéken, Burgundiában.

Vouvray: Fehérbor a Loire-völgyből; lehet száraz, félszáraz vagy édes.

Wood Port (fahordós portói): Ruby vagy Tawny portói: vásárlás után azonnal fogyaszthatók.

Zamat: A bor bukéját és aromáját leíró szakszó.

Zinfandel: Kaliforniai kékszőlőfajta.

Index

- Acacia (bor), 116
Aconcagua Valley (borvidék), 144
Adelsheim (borászat), 51
Ainé, Paul Jaboulet, 96
Ajakir, 111
Albana di Romagna (bor), 124
Albariño (szőlő), 21, 133
Albillo (szőlő), 137
Alkoholtartalom, 11, 24, 25, 54, 62, 63
burgundi borok, 92
D.O.C. szabályozás, 124, 127
elzászi borok, 25
francia borok, 71
német borok, 25, 71, 74
olasz borok, 126-127, 129
Portói, 160
Rhône-völgyi borok, 92, 93
Sherry, 159, 160
szeszezés, 157
Alexander Valley (A.V.A.), 57, 62, 63
Aligoté (szőlő), 37
Allegrini (borászat), 129
Almadén (bor), 52, 53, 55, 118
Almadén (borászat), 56, 58
Aloxe-Corton, 41, 86
Altesino (borászat), 126
Alto-Aldige (borvidék), 123
Amarone (bor), 129, 168
Amberhill, Raymond (bor Cabernet sauvignon), 174
American Viticultural Area (A.V.A.), 45-46, 50, 51, 57, 62, 63
Amontillado, 157, 159
Andalúzia, 157
Anderson Valley (A.V.A.), 57
Anjou Rosé, 28
Anselmi (borászat), 129
Antinori, Piero, 120, 131
Antinori (bor)
Chianti Classico Riserva, 174
Chianti Classico Tenute Marchese Riserva, 176
Sangiovese Santa Cristina, 173
Antinori (borászat), 125, 131
A.O.C. lásd. Appellation d'Origine Contrôlée
A.O.V.D.Q.S. lásd.
Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure
Apellation Bordeaux, 33
Apellation Bordeaux Contrôlée, 109
Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.), 23-24, 25, 26, 28, 35, 57, 60, 80, 93, 99, 100, 123, 124, 141
Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure (A.O.V.D.Q.S.), 24
Apellation Sauternes, 33
Aquitaine (borászat), 145
Archambault (borászat), 29
Arcoute, John Michel, 147
Argentína, 77, 146-147
borfogyasztási szokások, 47
bortrendek, 146
borvásárlás, 147
fontosabb szőlőtermelő vidékek, 147
külföldi befektetők, 147
legjobb évjáratok, 147
szőlőfajták, 147
Aroma, 16, 164
Arrowood, Richárd, 66, 120
Arrowood Vineyards & Winery, 66, 67, 120
Arrowood (bor), 115
Arsac, 103
Artimono (borászat), 126
Asti Spumante (bor), 156, 169
Asti (bor), 124
asztali borok, 57, 129, 137, 140
alkoholtartalom, 62
Átfajtás, 89, 162, 189, 190
Atlas Peak Winery, 120
Au Bon Climat (bor), 116, 175
Auslese, 61, 72
Ausztrália, 35, 12, 139-141
borfogyasztási szokások, 47
borkészítés, 140
borok, 139-141, 171, 181
címkézés, 141
fehérborok, 140, 181
legjobb évjáratok, 141
szőlőfajták, 21, 77, 140
szőlőtermelő vidékek, 139
USA-ba exportált borok, 139
vörösborok, 140, 181
Australian Food Standards Code, 141
Aux Combottes (szőlészet), 87
A.V.A. lásd. American Viticultural Area
Avignon, 95
Avignonesi (borászat), 126
Bacon, Francis, 105
Baco Noir (bor), 11, 50
Badia a Coltibouno Chianti Classico Riserva (bor), 174
Badia a Coltibouno (borászat), 125, 126
B & G (Barton & Guestier), 32, 48, 100
Banfi (borászat), 125, 126, 130
Barbaresco (bor), 124, 126, 127, 130, 131, 166, 181
Barolo (borvidék), 127
Barolo (bor), 124, 126, 127, 129, 130, 131, 166, 168, 181
Báron Philippe (bor), 100
Barossa (megye), 139
Barrett, Bo, 66, 121
Barrett, James, 53
Barris, George, 154
Barsac, 32
Barton & Guestier (B & G), 32, 48, 100
Bâtard-Montrachet (szőlészet), 41
B.A.T.F. lásd. Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms
Beucastel, 96
Beaujolais (borvidék), 36, 77, 80
bortermés, 89
Beaujolais-Vilages, 81, 82, 83, 166, 167, 172
Beaujolais (bor), 36, 80-83, 91, 93, 100, 181
Beaujolais Nouveau, 81, 82
„Cru”, 81
hűtése, 80
legjobb évjáratok, 83
minőség megőrzése, 82, 89
minőségi szintek, 81
Beaujolais-Vilages, 81, 82, 83, 166, 167
termelői/forgalmazók, 82
Beaulieu Vineyards (szőlészet), 115
Beaulieu (bor)
Coastal, 172
Priváté Reserve, 115, 119
Rutherford Cabernet Sauvignon, 174
Beaulieu (borászat), 55, 56, 67
Beaumes-de-Venise (bor), 97
Beaune, 41, 86
Beaux-Monts (szőlészet), 87
Beerenauslese (szőlő), 72, 73
Beerenauslese (bor), 72-73, 76, 169
Benzinger (bor)
Chardonnay, 173
Merlot, 173
Beringer Brothers, 55
Beringer Vineyards (szőlészet), 66, 67, 120
Beringer (bor), 52, 118, 175
Priváté Reserve, 115
Beringer (borászat), 56, 58, 61-62
Bernardus (borászat), 67
Bernkastel (faluközösség), 74
Bertani (borászat), 129
Beyer, Léon, 26
Bianchi (borászat), 147
Bienvenue-Bâtard-Montrachet (szőlészet), 41
Biever, Margrit, 66, 120
Billecart-Salmon, 153
Biondi-Santi (borászat), 126
Bizot, Christian, 155
Black Opal (bor), 139
Blagny (szőlészet), 41
Blanc de Blancs (bor), 152
Blanchots (szőlészet), 39
Blossom Hill (bor), 167, 181
Bodega, 133, 135-136
Bodegas Montelcino, 136
Cumbero (bor), 172
Vina Monty (bor), 136
Bodegas Muga, 135
Muga Reserva (bor), 135, 174
Prado Enea (bor), 135
Torremuga (bor), 135
Bodegas Riojanas, 135
Monté Real (bor), 135
Vina albina (bor), 135
Bodegas Weinert, Carrascal (bor), 176
Bolla (bor), 48, 129
Bolla (borászat), 129
Bollinger, Madame Lilly, 154
Bollinger R.D. (bor), 155
Bollinger (borászat), 152, 153, 155
Bonaparte, Napoleon, 111
Bonetti Bill, 58
Bonnes Mares (szőlészet), 87
Bonny Doon (borászat), 67
Bor
árak, 186
átfejtése, 189-190
elnevezésük, 127
és étel, lásd Borok és ételek
és sajtok, 168
éttermi bosszúságok, 184
éttermi rituálék, 185
fogyasztási hőmérséklet, 187
jó bor meghatározása, 19
kimért borok 186-187
kóstolási ceremónia, 185
leíró terminusok, 16
levegőztetés, 189
mikor igyuk meg, 19
tárolási hőmérséklet, 188
típusok, 11
üvegnevelők borokhoz, 190
válogatás, 185
visszaütatás, 185-186
borárak
10 dollárnál nem drágább borok, 172-173
10-15 dolláros borok, 173-174
15 dollárnál drágább borok, 175-176
legdrágább borok, 128, 176
borászok, 33, 64, 72
európaiak, 55
olaszok, 128
borkészítés, fontos tényezők, 12, 25, 33, 110, 128
borlisták, 177-183
díjnyertes borlisták, 191-193
készítése
árak, 179
borkóstolás, 182
borlap
frissítési/felülvizsgálata, 182-183
borlap stílusa, 180
borlista hossza, 178-179
fogyasztói igények, 178
forgalmazók, 178
haladó borlista, 182-183
kategóriák, 180-181
kimért borok, 183
költség-meghatározás, 179-180
tárolási kapacitás, 178
tökebefektetés, 179
vörös- és fehérborok aránya, 179
Borok és ételek
Bordeaux, 32, 34, 111
Burgundia, 45, 83, 91
Champagne, 152, 155
Elzász, 27
Kalifornia, 66-67, 120-121
kaliforniai vörösborok, 120-121
Loire-völgy, 29-30
Németország, 76
Olaszország, 130-131
Rhône-völgy, 97
Sauternes, 34
Sherry, 159
borospince,
bortermelés, bortörvények, 14
bor felszolgálása, 184-190
bor-hőmérséklet, 187
étteremben
árak, 186
bor poharaként, 186-187
bor visszaütatása, 185-186
bosszúságok, 184
dugó, 185
ízpróba, 185
szertartások, 185
otthon
átfejtés, 189-190
dugóhúzó, 188
levegőztetés, 189
palackbontás, 188-189
tárolási körülmények, 188
üvegnevelők, 190
Bordeaux (borvidék), 11, 21, 23, 24, 25, 64, 65, 77, 127, 133, 140, 147, 266, 168
vörösborok, 99-111
árkülönbségek, 101, 103, 107, 109, 110
átfejtés, 89, 189
az 1855-ös minőségosztályozás, 101, 102-103
Bordeaux Cru
Bourgeois, 166
Bordeaux Petit Chateau, 109

borok és ételek, 111
 címkézés, 109
 legjobb évjáratok, 107, 109, 171
 legnagyobb bordeaux-i chateau-k, 14, 109, 166, 189
 szőlőfajták, 100
 vásárlás, 109
 fehérborok, 30
 és ételek, 32, 34
 Graves, 31-32, 33, 99
 Sauternes, 32
 trendek, 31
 Borgogno (borászat), 127
 Borie-Manoux, 100
 borkóstolás, 119, 185
 az éttermi borlap összeállításához, 168
 és a keverés, 16, 185, 190
 és a színek, 15-16, 190
 lépései, 15-19
 szertartása, 185
 Borok levegőztetése, 189
 borospoharak, 154, 190
 bor illata, 16-17, 185
 Bor színe, 15-16, 190
 borrendelés, 164
 Bosca, Luis (borászat), 147
 Boscarelli (borászat), 126
 Botrytis cinerea, 33, 62, 73, 141
 Bouchard, Jean Francois, 91
 Bouchard Père & Fils, 44, 90
 Bouchard (forgalmazó), 82
 Boucheron (bor), 25
 Bougros (szőlészet), 39
 Buké és keverés, 16, 185, 189
 Bourbolenc (szőlő), 95
 Bourgogne, 85
 Bourgogne Blanc (bor), 38
 Bourgogne Rouge (bor), 38
 Bouvet Brut, 174
 Brachetto d'Acqui (bor), 124
 BraunebergerJuffer (szőlészet), 74
 Brauneberg (faluközösség), 74
 Bressandes (szőlészet), 86
 Bristol Cream, 157, 158
 Brix, 13, 61
 Brolio (borászat), 125
 Brotherhood (borászat), 48
 Brouilly, 81
 Brunello, 130, 168
 Brunello di Montalcino (bor), 124, 126, 227, 128, 168
 Brúnó, Paul, (borászat), 145
 Brut Champagne, 155
 Buena Vista Sauvignon blanc (bor), 172
 Buena Vista (borászat), 97
 Bulk (kommersz) borok, 141, 146
 Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms (B.A.T.F.), 14, 61, 115
 Burgess, Tom, 53
 Burgess (borászat), 53
 Burgundia (borvidék), 11, 21, 23, 24, 25, 28, 35-45, 62, 77, 80, 99
 Beaujolais, 80
 borok és ételek, 45
 burgundi borok különbségei, 36, 37, 42
 Chablis, 35, 38-39
 Côte Chalonnaise, 34, 80
 Côte d'Or, 36, 80
 Côte de Beaune, 41-42, 80

Côte de Nuits, 80
 Mâconnais, 36, 43
 Burgundi (borok), 100, 140
 a termőtalaj szerepe, 42, 85
 borok és ételek, 91
 bortermés, 89
 fáluborok, 38, 85, 166
 fehérborok, 35-45
 válogatás, 43-44
 trendek, 44
 forgalmazók, 44, 90
 grand cru, 166
 legjobb évjáratok, 42, 43, 83, 90, 171
 osztályozás, 38, 85
 premier cru, 166
 az éttermi borlap összeállításához, 168
 trendek, 39, 44
 vörösborok, 80-91, 99, 115
 címkézés, 87-88
 Busby, James, 140
 Cabernet franc (szőlő), 118
 Cabernet sauvignon, (szőlő), 11, 48, 51, 54, 77, 100, 107, 114-115, 118, 123, 125, 128, 137, 140, 147
 Cabernet sauvignon (bor), 49, 54, 64, 109, 114-115, 118, 120, 121, 141, 166, 168, 173, 174, 176, 181
 áruk, 55, 173, 174, 175, 176
 fogyasztási hőmérséklet, 187
 Gran Coronas Black Lábéi, 137
 legjobb évjáratok, 115, 171-172
 Kalifornia, 14, 54, 64, 115, 119, 120, 121, 173, 174, 189
 sajtók, 168
 Cabrero Il Borgo (bor), 125
 Caillereis (szőlészet), 86
 Cakbread Cellers (borászat), 66, 121
 Napa Valley Cabernet Sauvignon, 121
 Cakbread, Jack, 66, 121
 Calcaire (szőlészet), 62
 Calera (bor), 116, 121, 175
 Calera Winw Company, 121
 California Cellars (bor), 52
 Caliterra (bor) Cabernet sauvignon, 173
 Reserve, 145
 Caliterra (borászat), 145
 Campania (borvidék), 124
 Campbell, Patrick, 121
 Cantenac-Margaux, 101, 103
 Caparzo (borászat), 126
 Carmen (borászat), 145
 Carmignano Rosso (bor), 124
 Carmignano (bor), 126
 Carneros, 46, 116, 175
 Carneros Creek (bor), 116
 Carneros Creek Winery (borászat), 66
 Casablanca (borvidék), 144
 Casablanca Valley (borvidék), 144
 Casa Lapostolle (bor) Cabernet sauvignon, 176
 Cuvée Alexandre, 176
 Casa Lapostolle (borászat), 145
 Casarsa (bor), 48, 129
 Casas del Toqui (borászat), 145

Cascade Mountains, 51
 Cask (borok), 115, 141
 Castello Banfi (borászat), 125, 126, 130
 Cataluña (borvidék), 133
 Catawba (szőlő), 11, 48
 Catena Cabernet Sauvignon Alta (bor), 176
 Catena (borászat), 147
 Cava (bor), 134, 136, 156
 Caymus (borászat), 67
 Cazes, Jean-Michel, 111
 Cella (bor), 129
 Central Valley (borvidék), 57
 Ceretto (borászat), 127
 Chablis (borvidék), 24, 35, 36, 43
 bortermés, 37, 89
 grand cru szőlészetek, 39
 premier cru szőlészetek, 39
 Chablis (bor), 38, 40, 45, 55, 59, 60, 165, 181
 forgalmazók, 40
 grand cru, 39, 40, 45, 165
 legjobb évjáratok, 40
 mikor fogyasztható, 40
 minőségi szintek, 38
 premier cru, 39, 40, 45, 165, 181
 vásárlás, 40
 Chagall, Marc, 105
 Chaillots (szőlészet), 86
 Challe Hil (borászat), 67
 Chalone (bor), 175
 Chalone (borászat), 67
 Chambertin Clos de Bèze (szőlészet), 86
 Chambertin Clos de Bèze (bor), 86
 Chambertin (szőlészet), 86, 91
 Chambertin (bor), 111
 Chambolle-Musigny, 87, 88
 Champagne (borvidék), 11, 21, 23, 25, 62, 77, 149
 Champagne (bor), 149-156, 165, 167, 168, 181, 187
 áruk, 150
 bortermelő vidékek, 149
 brut, 142
 buborékok, 149, 155
 Champagne vagy pezsgő, 155-156
 demi-sec, 352
 érelés, 150, 152
 ételek a Champagne mellé, 152, 155
 évjárt, 150, 151, 152
 extra dry (extra brut), 152
 felhasznált szőlőfajták, 115, 150
 forgalmazók, 149
 hűtési módszerek, 154
 legjobb évjáratok, 151
 Méthode Champenoise, 151-152
 mi is ez, 149
 nem-évjáratos Champagne, 150, 151, 152, 181
 palackméret, 154, 156
 pezsgőbontás, 154
 poharak, 154
 prestige, 150
 rosé, 151
 savasság, 149
 sec, 152
 stílusok, 152, 153
 textúra, 153
 típusok, 150
 vásárlás, 152-153
 Chancellor (bor), 50
 Chandon (bor), 139, 156

Chantefleur (bor), 25
 Chapelle-Chambertin (szőlészet), 86
 Chapoutier, Michel, 96, 97
 Chapoutier (szőlészet), 140
 Chaptalozás, 13, 71, 72
 Charbaut et Fils, A. (szőlészet), 153
 Chardonnay (szőlő), 11, 21, 24, 28, 36, 38, 43, 46, 48, 50, 51, 52, 54, 59, 63, 114, 123, 130, 140, 150, 151, 152
 Chardonnay (bor), 45, 49, 55, 66, 67, 141, 163, 165, 172, 181, 187
 áruk, 55, 59, 172, 173, 174, 175
 ausztrál, 181
 Kalifornia, 54, 59, 60, 64, 66-67, 111, 172, 173, 174
 legjobb évjáratok, 171-172
 legjobb évjáratok, 60, 172
 Charlemagne (szőlészet), 41
 Charles Krug (borászat), 56, 57
 Charmes-Chambérin (szőlészet), 86
 Charmes (szőlészet), 87
 Chatron et Trébuchet, 44
 Chassagne-Montrachet (faluközösség), 41, 42
 Chassagne-Montrachet (bor), 44, 165
 Chasselas (szasza. szőlőfajta), 70
 Chateau, 101, 104, 106, 109, 127, 133
 Chateau Ausone, 108
 Chateau Baron-Philippe (szőlészet), 103
 Chateau Bataille (szőlészet), 103
 Chateau Beaugard (bor), 107
 Chateau Beauséjour-Bécot, 108
 Chateau Beauséjour-Duffau, 108
 Chateau Belair, 108
 Chateau Belgrave (szőlészet), 103
 Chateau Beychevelle (szőlészet), 103
 Chateau Bonnet (bor), 32, 111, 172
 Chateau Bouchaine, 58
 Chateau Boucaut (bor), 31, 106
 Chateau Boyd-Cantenac (szőlészet), 103
 Chateau Branaire-Ducru (szőlészet), 103
 Chateau Broustet (Barsac) (bor), 33
 Chateau Calon-Ségur (szőlészet), 103, 111
 Chateau Calon-Ségur (bor), 111
 Chateau Camensac (szőlészet), 103, 133
 Chateau Canon, 108
 Chateau Cantemerle (szőlészet), 103
 Chateau Cantenac-Brovn (szőlészet), 102
 Chateau Canon-La Gaffelière, 108
 Chateau Carbonnieux, (bor) 31, 32, 107, 11, 175
 Chateau Chasse-Spleen (szőlészet), 106

Chateau Cheval Blanc (borászat), 147
 Chateau Clerc-Milon (szőlészet), 103
 Chateau Climens (Barsac) (bor), 33
 Chateau Clinet (borászat), 147
 Chateau Corton Grancey, 91
 Chateau Cos d'Estournel (szőlészet), 102, 111
 Chateau Cos d'Estournel (bor), 111
 Chateau Cos Labory (szőlészet), 103
 Chateau Coufran (szőlészet), 106
 Chateau Couhins-Lurton (bor), 31
 Chateau Coutet (Barsac) (bor), 33
 Chateau Croizet Bages (szőlészet), 103
 Chateau d'Angludet (szőlészet), 106
 Chateau d'Arche (bor), 33
 Chateau d'Armailhac (szőlészet), 103
 Chateau Dassault, 108
 Chateau Dauzac (szőlészet), 103
 Chateau de Beaucastel, 967
 Chateau de Fieuzal (bor), 107
 Chateau de Mailé (bor), 33
 Chateau de Rayne-Vigneau (bor), 33
 Chateau de Sales, 111
 Chateau de Sancerre, 29
 Chateau des Jacques, 91
 Chateau Desmirail, 103
 Chateau d'Issan (szőlészet), 102
 Chateau Doisy-Daëne (Barsac) (bor), 33
 Chateau Ducru-Beaucaillou (szőlészet), 102
 Chateau Duhart-Milon-Rothschild (szőlészet), 103
 Chateau Durfort-Vivens (szőlészet), 102
 Chateau du Tertre (szőlészet), 103
 Chateau d'Yquem (bor), 33
 Chateau Fargues (bor), 33
 Chateau Ferrière (szőlészet), 103
 Chateau Figeac, 108
 Chateau Fourcas-Hosten (szőlészet), 106
 Chateau Fourcas-Hosten (bor), 176
 Chateau Fourtet, 108
 Chateau Gazin (bor), 107
 Chateau Gilette (bor), 33
 Chateau Giscours (szőlészet), 104
 Chateau Glória (szőlészet), 104
 Chateau Glória (bor), 176
 Chateau Grand-Puy-Ducasse (szőlészet), 103
 Chateau Greysac (szőlészet), 106
 Chateau Greysac (bor), 173
 Chateau Grillet, 97
 Chateau Graud-Larose (szőlészet), 102
 Chateau Guiraud (bor), 33
 Chateau Haut-Bages-Averons, 111
 Chateau Haut-Bages-Libéral (szőlészet), 103

- Château Haut-Bataille (szőlészet), 103
Château Haut-Brion (szőlészet), 102, 106, 140
Château Haut-Marbuzet (szőlészet), 106
Château Kirwan (szőlészet), 102
Château La Cardonne (szőlészet), 106
Château La Cardonne (bor), 173
Château La Conseillante (bor), 107
Château Lafaurie-Peyraguey (bor), 33
Château Lafite, 111
Château Lafite-Rothschild (szőlészet), 102
Château Lafite-Rothschild 8bor), 33, 34, 110, 111, 115
Château Lafleur-Pétrus (bor), 107
Château Lafleur (bor), 107
Château Lafon-Rochet (szőlészet), 103
Château La Gaffière, 108
Château Lagrange (szőlészet), 102
Château La Lagune (szőlészet), 103
Château La Louvière (bor), 31, 32, 111
Château La Mission-Haut-Brion (bor), 107
Château Lamothe-Guignard (bor), 33
Château Lamothe (bor), 33
Château Lamothe (bor), 33
Château L'Angéus (bor), 108
Château Langoa-Barton (szőlészet), 102
Château La Pointe (bor), 107
Château Larose-Trintaudon (szőlészet), 106, 145
Château Larose-Trintaudon (bor), 173
Château Lascombes (szőlészet), 102
Château Latour-à-Pomerol (bor), 107
Château La Tour Blanche (bor), 33
Château La Tour-Carnet (szőlészet), 103
Château La Tour-Figeac, 108
Château La Tour-Martillac (bor), 31, 107
Château Latour (szőlészet), 102, 111
Château Latour (bor), 111, 115
Château Laville-Haut-Brion (bor), 31, 107
Château Léoville-Barton (szőlészet), 102
Château Léoville-Las Cases (szőlészet), 102
Château Léoville-Poyferré (szőlészet), 102
Château Le Pin (bor), 107
Château Les Ormes de Pez (bor), 176
Château Les Ormes-Sorbert (szőlészet), 106
Château l'Évangile (bor), 107
Château Lynch-Bages (szőlészet), 103, 111
Château Magelaine, 108
Château Malartic-Lagravière (bor), 31, 107
- Château Malescot-St-Exupéry (szőlészet), 102
Château Marbuzet, 106
Château Margaux (szőlészet), 102, 104
Château Margaux (bor), 111
Château Marquis de Terme (szőlészet), 103
Château Meyney (bor), 176
Château Monbousquet, 108
Château Montelena (bor), 53, 58
Cabernet sauvignon, 115
Chardonnay, 66
Château Montelena Winery (borászat), 66, 67, 121
Château Mouton-Baron-Philippe (szőlészet), 103
Château Mouton-Rothschild (bor), 65, 100
Château Mouton-Rothschild (borászat), 102, 104
Château Myrat (Barsac) (bor), 33
Château Nairac (Barsac) (bor), 33
Château Némin (bor), 107
Château-neuf-du-Pape (bor), 93, 95, 96, 97, 16, 181
Château Olivier (bor), 31, 32, 107
Blanc, 174
Château Palmer, 102
Château Pape-Clément (bor), 107
Château Patache d'Aux (szőlészet), 103
Château Petit-Village, 107
Château Petrus (bor), 107, 111
Château Petrus (borászat), 65
Château Phélan-Ségur (szőlészet), 106
Château Phélan-Ségur (bor), 176
Château Pichon-Longueville-Baron (szőlészet), 102
Château Pichon-Longueville-Lalande (szőlészet), 102
Château Pontesac (bor), 176
Château Pontet-Canet (szőlészet), 103
Château Pouget (szőlészet), 103
Château Poujeaux (szőlészet), 106
Château Prieuré-Lichine (szőlészet), 103
Château Rabaud-Promis (bor), 33
Château Rausan Gassies (szőlészet), 102
Château Rausan-ségla (szőlészet), 102
Château Raymond Lafon (bor), 33
Château Rieussec (bor), 33
Château Romer du Hayot (bor), 33
Château St. Michelle (borászat), 51
Château St. Jean Chardonnay (bor), 123
Château St. Jean (borászat), 67
Château St-Pierre (szőlészet), 103
- Château Sigalas-Rabaud (bor), 107
Château Simard, 108
Château Smith-Haut-Lafite (bor), 107
Château Sociando-Mallet (szőlészet), 106
Château Suau (bor), 33
Château Suduiraut (bor), 33
Château Talbot (szőlészet), 107
Château Trimoulet, 108
Château Trotanoy (bor), 107
Château Trottevielle (bor), 108
Château borok
Bordeaux-ban, 100-101
osztályozása, 100-101
Château „Y” (bor), 33
Chave, 96
Chénas, 81
Chenin blanc (szőlő), 21, 28, 54, 61
Chenin blanc (bor)
Chevallier-Montrachet (szőlészet), 41
Chianti (borvidék), 127
Chianti (bor), 124, 125, 127, 130, 131, 166
Classico Riserva, 125, 130, 131, 166, 168, 174, 181
Classico, 124, 125, 126, 167
felhasznált szőlőfajták, 120, 125-126
minőségi szintek, 125
rossz híre, 124-125
vásárlása, 125
Chiarlo, M (borászat), 127
Chile, 11, 13, 35, 143-145, 146, 147, 171, 181
borárak, 172-173, 174, 176
borkészítés reneszánsza, 144
borvidékek, 144
címkezés, 145
fehészőlők, 144
kültöldi befektetők, 145, 146
legjobb évjáratok, 146
minőség, 143
Chiroubles, 81
Christian Brothers (borászat), 56
Christian Moueix (szőlészet), 118
Christina (borászat), 50
Cmquime cru, 103
Cinsault (szőlő), 94, 95, 96
Clairette (szőlő), 95
Claret, 99
Clare Valley (megye), 141
Classic Method, 151
Clavoillons (szőlészet), 41
Clémence, 30
Clos de Chènes (szőlészet), 86
Clos de la Roche (szőlészet), 87
Clos des Jacobins, 108
Clos des Lambrays (szőlészet), 86
Clos Mouches (szőlészet), 41, 86
Clos des Ormes (szőlészet), 87
Clos de Tart (szőlészet), 86
Clos de Vougeot (szőlészet), 87
Clos de Vougeot (bor), 56
Clos du Bois (bor), 117, 175
- Clos du Val (bor), 175
Clos Haut-Peyraguey (bor), 33
Clos St-Denis (szőlészet), 87
Clos St-Jacques (szőlészet), 86
Clos Vougeot, 90
Clos (bor), 101
Coca-Vola, 53, 55
Cockburn, 161
Cocteau, Jean, 105
Codorniu Napa (borászat), 65, 67
Codorniu (bor), 156
Brut classico, 153
Codorniu (borászat), 9, 65, 136
Col d'Orcia (bor), 174
Col d'Orcia (borászat), 126
Colheita, 161
Colin (borászat), 161
Colin (borászat), 29
Collá, giuseppe, 127, 131
Collectibles, 14, 189
Columbia Crest Merlot (bor), 174
Columbia Vallev (A.V.A.), 51
Columbia Vinery (borászat), 51
Comtes de Champagne Blanc de Blancs (bor), 155
Concannon, James, 55
Concannon (borászat), 56
Concha y Toro (bor), 48
Cabernet sauvignon Don Melchor, 145
Casillero del diablo, 172
Don Melchor, 145
Concha y Toro (borászat), 145, 147
Concord (szőlő), 11, 48
Conde de Valdemar (bor), 136
Cranza, 172
Condrieu (bor), 93, 97
Conterno, A. (borászat), 127
Conterno, G. (borászat), 127
Contino, 135
Coonawarra (megye), 139
Coppola, Francis Ford, 54
Cordier, 100
Cornas (bor), 93
Corton Bressandes (szőlészet), 86
Corton-Charlemagne (szőlészet), 41, 44, 45
Corton Clos du Roi (szőlészet), 86
Corton Maréchaude (szőlészet), 86
Corton Renardes (szőlészet), 86
Corton (szőlészet), 86
Corvo (bor), 123
Cosecha, 134
Côte Chalonnaise (borvidék), 36, 42, 80, 83-84
bortermelése, 90
Côte Chalonnaise (bor), 36, 83, 84
az Egyesült Államokba importált borai, 90
Côte de Beaune (borvidék), 36, 41-42, 80, 85, lásd még Côte d'Or (borvidék)
bortermelés, 37, 89
falvak, 41-42, 85
szőlészetek, 41, 85
Côte de Nuits Beaune Villages, 85
- Côte de Beaune (bor), 36, 45, 85, 89
fehérborok, legjobb évjáratok, 42
vörösborok, 86
Côte de Blaye, 108
Côte de Bourg, 108
Côte de Nuits (borvidék), 37, 80, 85, 88, lásd még Côte d'Or (borvidék)
Côte de Nuits (bor), falvak, 85
vörös, 86-87
Côte des Bars, 1049
Côte des Blancs, 149
Côte de Valulorent (szőlészet), 39
Côte d'Or (borvidék), 34, 41, 43, 80, 84-90
borok, 41, 42, 45, 85-87, 88
bortermelés, 89
legjobb évjáratok, 90
Côte Rôtie (bor), 93, 94, 96, 97
Côtes du Rhône Villages, 93, 96, 97
Côtes du Rhône (bor), 93, 96, 97, 166, 167, 172, 181
cru, 93
Parallélé „45” Jaboulet, 172
Côtes du ventoux (bor), 96, 97, 172
Counoise (szőlő), 95
Coupe, 154
Cousiño Macul (bor)
Antiguas Cabernet sauvignon, 146
Cabernet sauvignon, 174
Finis Terrae, 145
Cosmo Macul (borászat), 145
Cranwick Estate (borászat), 141
Crawford, Christina, 54
Cream Sherry, 157, 159, 169
Cranza, 135
Criots-Bâtard-Montrachet (szőlészet), 41
Cristom (borászat), 51
Croft, 159, 161
Crozes-Hermitage (bor), 93, 94, 96, 97, 166
Jaboulet, 173
Les Jalets, 173
Cru Beaujolais, 81, 82, 166
Cru Bourgeois, 101, 104, 106, 110, 166
Cru (falvak), 81
Cru borok, 101
Csendes borok, 151
C U N E , 136
Contino Reserva (bor), 174
Imperial (bor), 136
Viña Real (bor), 136
Curicó Valley (borvidék), 144
Cuvasion (bor), 175
Cuvasion (borászat), 67
Cuvée, 151
CVBG, 100
- Daguenau (borászat), 29
Dali, Salvador, 105
Dalia Valié (borászat), 67
da Silva, C., 161
Dauvissat, Jean, 40
Dauvissat, René, 40
de Bethmann, Jean-Jacques, 32
de Cáceres, Marqués (szőlészet), 133, 136

- Degorgement, 152
 de Goulaine, Marquis
 Róbert, 30
 Dehlinger (bor), 116
 Deidesheim, 75
 Dél-Afrika, 35
 Del-Amerika borai, 143-147
 Dél-Ausztrália, 139, 140
 déli borok, 93, 94
 de Latour, Georges, 55
 Delaware (szőlő), 48
 de' Medici, Lorenza, 131
 Denominazione di Origine
 Controllata (D O C),
 14, 123-124, 125
 Denominazione di Origine
 Controllata e Garanzia
 (D O C G) 124, 125,
 126, 127
 de Parabere, Madame, 154
 de Pompadour, Madame,
 154
 Desszertek, 131, 152, 159
 Desszertborok, 72 73, 141,
 169-170
 alkoholtartalmuk, 62
 Deutz (boraszat), 153
 Deuxieme cru, 33, 102
 Diamond Creek (bor), 115
 Diamond Creek (boraszat),
 67
 Dijnyertes borok listája,
 191, 193
 Dillon család, 101
 D O C lasd
 Denominazione di
 Origine Controllata
 D O C G, lasd
 Denominazione di
 Origine Controllata e
 Garanzia
 D O C G borok, 124
 Dolcetto (szőlő), 77, 126
 Dolcetto (bor) 131, 166
 Domain Drouhin, 51
 Domame Bachelet
 Ramonet, 44
 Domame Boillot 44
 Domame Bonneau du
 Marray, 44
 Domame Carneros (bor),
 65 156
 Domame Carneros
 (boraszat), 67
 Domame Chandon
 (boraszat) 65, 67, 156
 Domaine Clerget, 90
 Domaine Comte de Vogue,
 90
 Domame Daniel Rion, 90
 Domame de Chevalier
 (bor), 31, 107
 Domaine de La Romence
 Conti, 90
 Domame des Comtes
 Lafont, 44
 Domaine de Suremain, 84
 Domame de Thalabert, 97
 Domame Drouhin
 Domame Dujac, 90
 Domame de Vieux
 Telegraphe 96
 Domaine Etienne Sauzet,
 44
 Domame Georges Roumier
 90
 Domame Henri Gouges, 90
 Domaine Henriamarche,
 90
 Domaine Jablot, 84
 Domaine Jean Givot, 90
 Domame Lafite Rothschild,
 145
 Domame Laroche, 40
 Domame Leflaive, 44
 borok, elnevezés, 44
 Domame Leroy, 90
 Domame Louis Trapet, 90
 Domame Marcel Deiss, 26
 Domame Matrot, 44
 Domame Mongenard-
 Mugneret, 90
 Domame Parent, 90
 Domame Paul Brúnó
 (boraszat), 145
 Domame Pierre Damoy, 90
 Domame Prince de Merodé,
 90
 Domame Barons de
 Rozhschild, 100
 Domame Prats, 100
 Domame Thenard, 84
 Domame Weinbach, 26
 Domame (bor), 101
 Domame Zind-Humbrecht,
 26
 Domecq, Jose Ignacio, 159
 Domecq Pedro, 149, 159
 Dominus Estate (boraszat),
 67
 Dommus (bor), 65, 118
 Dom Perignon (bor), 150,
 153, 156
 Dopff „Au Moulin”, 26
 Dóságé, 152
 Douro (borvidék), 11 160
 Dourthe Kressmann, 100
 Dow, 191
 Draper, Paul, 121
 Drouhin, Joseph, 40, 44,
 51, 82, 90
 Drouhin, Róbert, 42, 45, 91
 Dry Creek Vineyard
 (szőlészet), 121
 Dry Creek (boraszat), 53,
 66, 116
 Zinfandel, 121
 Dry Creek Valley (A V A),
 57
 Dry Sack, 158
 Duboeuf, Georges (bor)
 Beaujolais-Villages, 172
 Duckhorn, Dan, 120
 Duckhorn, Margaret, 120
 Duckhorn Vineyards
 (szőlészet), 120
 Duckhorn (bor), 115, 117
 Dugóhúzó, 184, 188
 Dugo műanyag, 185
 Dulong 100
 Dunn Howell Mountain
 (bor), 115
 Dunn (boraszat), 67
 Durkheimer (falú), 75
 Eaux-de-vie, 27
 Echezeaux (szőlészet), 87
 Edeläule, 73
 édesség, 18
 Edna Valley (A V A), 57
 Egyesült Államok
 a boraszat kezdetei, 49
 bordeaux-i borimport, 99
 borfogyasztás, 47, 113
 bortorvények,
 Északnyugati partvidék,
 51
 fehérborok, 58, 60, 62,
 64-65, 66, 113, 181
 importált borok, 48, 129
 139, 143, 153
 Kalifornia, 52-65, 113-
 121
 legsikeresebb borok, 47
 New York állam, 43 48-
 50
 pezsgők, 156
 termelés, 14
 az öt legnagyobb borte-
 melőállam, 47
 vörösborok, 50, 113, 115,
 116, 117, 118, 181
 egyperces borszakértő, 19-
 20
 Eiswein (jegbor), 73, 76
 Elzász (borvidék), 23, 25
 borok, 181
 címkezés, 26-27
 es ételek, 27
 fehérborok, 25-27
 legjobb évjáratok, 27
 típusok, 26,
 trendek, 27
 válogatás, 26
 gyümölcspálinkák, 27
 szőlőfajták, 21, 25, 26,
 61, 130, 140
 elzászi gyümölcspálinkák,
 27
 Emilia-Romagna
 (borvidék), 124
 Entre-Deux-Mers
 (borvidék), 31
 Epenots (szőlészet), 86
 Erath (boraszat), 51
 Érdén (faluközösség), 74
 Erjedés, 10-11, 116, 151
 Amarone, 129
 burgundi borok, 37, 89,
 90
 Champagne, 151, 152
 masoderjedés, 151, 156
 nemet borok, 71
 portói, 160
 sherry, 151
 Érelés, 14, 116
 Barbaresco, 127
 Barolo, 127
 Bordeaux, 109
 Champagne, 150, 152
 Chianti, 125
 chilei borok, 146
 Côte de Beaune borai, 37
 D O C szabályozások,
 124
 elzászi borok, 27
 érelés és színek, 15
 kaliforniai borok, 59, 61,
 64, 117
 Loire-völgyi borok, 29
 Macon, 43
 nemet borok, 73
 Portói, 160, 161
 Riója, 134, 135
 Sauternes, 34
 Solera rendszer, 158
 Frnest & Julio Gallo
 Winery, 58, 67
 Errazuriz, 145
 Don Maximo, 145
 Don Maximo Founders
 Reserve, 176
 Errazuriz (boraszat), 145
 Eschenauer, 100
 Esmeralda (boraszat), 147
 tő hatása a szőlőre, 12, 13
 Estancia (bor)
 Chardonnay, 174
 Cabernet sauvignon, 147
 Estancia (boraszat), 147
 Ételek, lasd meg Borok es
 etelek
 cselek es borok
 párosítása, 163-167
 könnyű ételek, 165, 166
 nehéz cselek, 165, 166
 sajtok, 168
 Fcs J-P Mouchir, 100
 Éttermi borlista mega-
 lkotása, 177-183
 Etüdé (bor), 116, 175
 Etvagycsináló borok alko-
 holtartalma, 62
 európai szőlőfajták, 48, 49,
 54
 európai boraszok, 55
 európai borkészítés kontra
 kaliforniai boraszok, 64
 Évjárat, 14, 74, 109, 110
 Evjaratos Champagne, 150,
 151, 152, 153
 Évjaratos-jellegű, 109, 161
 Evjaratos portói, 14, 160,
 161, 162, 172 189
 Évjáratok, 27, 34, 40 42,
 43, 60 63, 70 76, 83,
 90 96, 104, 106, 115,
 116, 117, 126, 128,
 136, 141, 146 147,
 160, 161, 171, 172
 Excelsus (bor), 125
 Eyrie Vmeyards, 51
 Fanyarság 17, 18, 61
 Fahordos érelés, 29 37,
 42 59, 126, 129 134,
 135 141, 152 158,
 160, 161
 Faiveley 84 176
 Fajborok 55, 116 117,
 118 147
 Faluközösségek 41, 42 74-
 75 86-87
 Faluborok 38, 85 8b 87
 fehérborok
 Argentína, 147
 Bordeaux 30 31
 Burgundia, 36
 Elzász 25-27
 Északnyugati partvidék
 51
 Felhasználóbarát borok,
 167
 Franciaország 23-45
 Kalifornia, 52-64
 Kékszőlőből, 13
 könnyű borok 165
 közepcsestű borok 165
 Nemzetország, 69 76
 Neu York, 48-50
 Olaszország 127 130
 színek 15, 190
 tetei borok, 15
 Fehér rizling 61 60
 Far Niente (boraszat) 67
 Fassati (boraszat) 126
 felhasználóbarát borok 167
 Ferrari Carano (boraszat)
 67
 Ferreira A A 161
 Fetzer (bor) 52 118
 Barrel Select Cabernet
 Sauvignon, 374
 Sundial Chardonnay 173
 Fetzer (boraszat) 6-
 Feuillatte Nicolas
 (boraszat) 153
 Feves (szőlészet) 86
 Fevre, Willhm, 40 145
 Fcve (boraszat) 145
 Fiaschi 124
 Fiddletown (A V A) 51
 Filhot (bor) 33
 Filovera, 13 55 114 133,
 140 145
 Finger Lakes (borvidék)
 48, 50
 Finnország, 55
 Fino, 157, 159
 Firestone, Brooks 53
 Firestone (boraszat) 53
 First growth (első osztá-
 lyú) 33, 102 103 105,
 110
 szőlészetek, 104
 Fladgate (bor), 161
 Flagey-Echezeaux 87
 Flan, 159
 Fleurie 81
 Flichmann, Finca
 (boraszat), 147
 Flóra Spings (boraszat) 9, 67
 Foonari, Ambrogio, 130
 Folanari (bor), 48 129
 Fonesca Bin # 27 (bor), 176
 Fonseca (boraszat), 161
 Fontanafredda (boraszat),
 127
 Foppiano, John, 55,
 Fordított piramis módszer,
 110
 Forest Glen Merlot (bor),
 173
 Forst (faluközösség), 75
 Fortant de Francé (bor),
 172
 Fourchaume (szőlészet), 39
 Fournier, Charles, 49
 Fournieres (szőlészet), 86
 Fourth growth (negve-
 dosztály), 103, 105
 Fraise (gyümölcspálinka),
 27
 Framboise (gyümölcspálin-
 ka), 27
 Franciaország, 55, 157, 181
 borfogyasztás, 47, 57
 bor arak, 87-88, 172, 173,
 175-176
 borvidékek, 21, 23, 25,
 35, 36, 38, 41, 42, 43,
 77, 80, 83, 84-85, 93-
 94, 99
 bortermelés szabályozása,
 14, 64
 fehérborok, 25, 171
 Bordeaux, 30-34
 Burgundia, 35-45
 Champagne, 13
 Elzász, 25-27, 165, 173
 181
 Loire völgy, 28-29
 francia szőlőfajták
 Kaliforniában 54
 vörösborok, 171
 Bordeaux, 99-111, 166,
 181
 borok es ételek, 83
 Burgundia, 80-91, 166
 181
 legjobb évjáratok, 90
 Rhone-völgy, 92-97
 181
 szőlőfajták, 77
 Franciacorta (bor), 124
 Franciscan (bor), 115 175
 Franciscan (boraszat) 67
 146
 Frank, dr Konstantin 49
 Frank, dr Konstantin
 (boraszat), 50
 Frank William 103
 Francia (bor), 52, 1 18
 Frascati (bor) 130, 165
 Freixnet (bor), 156
 Brut 173
 Freixnet (boraszat), 65
 136
 francia amerikai szőlőfajták
 48, 50
 francia paradoxon, 114
 Frescobaldi (boraszat) 125
 Fresno State University, 53
 Friuli (borvidék), 123 130
 Fronsac, 108
 Fume Blanc (szőlő), 21, 54
 60 61
 Fume Blanc (bor) 59, 60
 165 167, 173, 181
 Gagev Andre, 83
 Gagey, Pierre Henry 45, 90
 Gaja Angelo, 130
 Gaja (boraszat), 127
 Galicia, 133
 Gallo Ernest & Julio 58,
 67, 118
 Gallo (bor), 55 57
 Gallo Label, 52
 Gallo Reserve Cellars, 52

- Gallo Sonoma Series Chardonnay, 173
 Gallo Winery, Ernest & Julio (borászat), 58, 67, 118
 Gamay (szőlő), 187
 Garnacha (szőlő), 77, 134
 Gattinara (bor), 124
 Gavi (bor), 124, 130, 165
 Geisenheim, 53
 Gevrey-Chambertin, 86, 115
 Gewürtztraminer (piros traminer, szőlő), 21, 26, 61
 Gewürtztraminer (bor), 67, 165, 181
 Geyser Peak (borászat), 67
 Ghemme (bor), 124
 Giacosa, B. (borászat), 127
 Givry, 42, 83, 84
 Glen Ellen (bor), 52, 118
 Glenora (borászat), 50
 Glória ferrer, 65
 Gold Seal Vineyards (szőlészet), 49
 Gold Seal (bor), 156
 Goldtröpfchen, 71
 González Bypass, 159
 González, Mauricio, 159
 Goulburn Valley (megye), 139
 Graach (falú), 74
 Graham, W. & J., 161
 Gran Coronas Black Label (bor), 137
 Grand Cru Classé, 101, 102-103, 106-108
 Grand Cru Montrachet, 42
 Grand Cru (szőlészetek), 41, 85, 86-87, 90, 124
 Grand Cru (bor), 27, 38, 39, 40, 41, 42, 87, 165, 166
 Grand-Rue (szőlészet), 87
 Grand Marnier, 145
 Grand Premier Cru (bor), 33
 Grands-Échézeaux, 87
 Grand reserva, 135, 166
 Graticen, A. (borászat), 153
 Graves (faluközösség), 105
 Graves (borvidék), 30, 60, 99, 101, 102, 106
 ajánlott borok, 31
 fehérborok, 31, 165
 legjobb évjáratok, 32
 Great Western (borászat), 156
 Görögország, borbogyasztás, 47
 Grenache (szőlő), 54, 77, 94, 95, 96, 120, 134
 Grenouilles (szőlészet), 39
 Gréves (szőlészet), 86
 Grgich Hills (borászat), 67
 Griffith (megye), 139
 Griozze-Chambertin (szőlészet), 86
 Groth (bor), 115
 Groth (borászat), 67
 Guerlain, 111
 Guigal, 96
 Gutsabüllung, 75
 Guyot (borászat), 29
 Hagyományos szüret, 61
 Hamptons, The (A.V.A.), 50
 Hanzell Winery, 64
 Haraszthy, Agoston, 55
 Hardy's (bor), 139
 Hardy's (borászat), 141
 Hargrave (borászat), 50
 Haring, Keith, 105
 Harvey's, 159
 Harvey's Bristol Cream, 157, 158
 Harvey's of Bristol, 161
 Haut-Médoc, 99, 105, 106
 Hawk Crest (bor)
 Cabernet sauvignon, 173
 Chardonnay, 173
 Merlot, 173
 Hektár, 24
 Hektoliter, 24
 Heidsieck, Charles (borászat), 153
 Heitz (bor), 115
 Heitz (borászat), 167
 Heléna, 154
 Henriot (borászat), 153
 Henschke (borászat), 139, 141
 Hermán Weimer (borászat), 50
 Hermitage (bor), 92, 93, 94, 95, 96, 97, 166, 181
 Hess collection (bor), 115
 Hess Collection (borászat), 67
 Hidalgo, 159
 Hill, William (borászat), 67
 Hochem (falú), 74
 Hogue Cellars (borászat), 9, 51
 Hogue Merlot (bor), 174
 hőmérséklet
 borok fogyasztási hőmérséklete, 187
 bortároláskor, 188
 hatása a szőlőtermesztésre, 12
 Hudson River Region (borvidék), 48, 50
 Huet (borászat), 29
 Hugel & Fils, 26
 Hugel, Étienne, 27
 Hugel (bor)
 elzászi rizling, 173
 Gentil, 172
 Hunneus, Augustin, 146
 Hunter (megye), 139
 Hunter Valley (borvidék), 140
 Huston, John, 105
 idaho, 51
 időjárás hatása a szőlőre, 12, 14, 46, 49, 50, 51, 52, 62, 69, 71, 114
 Il Poggione (borászat), 126
 Imperial (bor), 136
 Inglenook (bor), 136
 Inglenook (borászat), 55, 56
 Insignia (bor), 118
 Írország, 55
 Iron Horse (bor), 156
 Iron Horse (borászat), 67
 Isabella királynő, 157
 J (bor), 156
 Jaboulet, Frédéric, 97
 Jackson, Jess, 147
 Jacob's Creek (bor), 139
 Jacquesson (borászat), 153
 Jadot, Louis, 37, 40, 44, 45, 82, 83, 90, 91
 Jadot, Louis (bor), Beaujolais-Villages, 172
 Jaffelin, 90
 James, Marcus (bor), 48
 Jean Vacheron (borászat), 29
 Jensen, Josh, 121
 Jerez de la Frontéra, 157
 Jerez (borvidék), 134
 Johannisberg rizling (szőlő), 61
 Johannisberg (falú), 74
 Johnson, Sámuel, 99
 Jordán Tom, 53, 120
 Jordán Vineyard & Winery, 53, 67, 120, 156
 Jordán (bor), 115
 Juffer, 74
 Jug (kommersz) borok, 25, 57, 58, 116, 144
 Juliánas, 81, 83
 Kabinett (bor), 61, 72, 76, 165, 167, 174, 181
 Kalifornia, 52-65, 113-121, 147
 borárak, 54, 59, 64-65, 172, 173-174, 175
 borászatok, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 67
 borászok, 63
 boripar fejlődése, 52
 borkészítés, 52, 53
 euroborászat, 65
 Kalifornia történelme, 55-56
 összehasonlítás az európai borászattal, 64
 trendek, 54-55, 119-120
 borok, 171
 átfajtás, 189
 borok és ételek, 66-67, 120-121
 Cabernet sauvignon, Chardonnay, 54, 59, 60, 175
 évjáratok, 60, 115, 116
 fehérborok, 13, 52-67
 kiválasztás, 62
 legjobb évjáratok, 171-172
 legjobb évjáratok, 171-172
 legsikeresebb borok, 52
 Meritage, 118
 problémák, 35, 54
 stílus, 63-64, 119
 szőlőfajták, 54, 114, 115, 116, 117, 118
 trenek, 54-55, 113
 vörösborok, 54, 113-121
 borvidéke, 57
 Cabernet sauvignon, 54, 77, 114-115, 140
 Chardonnay, 54, 59
 éghajlat, 62, 141
 kékszőlő-ültetések, 114, 118
 Merlot, 54, 77, 117
 mikroklíma, 62
 pénzügyi és marketingstratégiák, 53, 120
 pezsgők, 156
 Pinot noir, 77, 115-116
 szeszitalom 56
 szőlőfajták hektáronként 51, 56, 57, 113, 114, 117, 118
 szőlőfajták, 21, 57, 114-118, 140
 találékonyság 62
 Zinfandel, 77, 116-117
 Kelemen, V. (pápa), 95
 Kendall-Jackson (bor), 5, 118
 Cabernet sauvignon, 174
 Chardonnay Vintners Reserve, 174
 Kendall-Jackson (borászat), 67, 174
 kénezés, 17
 kén, 17
 kéndioxid, 17
 keverés, 16, 185, 190
 Kenwood (borászat), 67
 kereskedők/forgalmazók, 26
 Lásd még Beaujolais, 82
 Bordeaux, 100
 burgundi fehérborok, 44
 burgundi vörösborok, 136
 Chablis, 40
 Champagne, 151, 152
 Chianti, 125
 Côte Chalonaise, 84
 Keverés
 Champagne készítése, 150, 151
 Olaszországban, 125
 Sherry készítés, 158
 szőlőfajták keverése, 118, 140
 Kevin Zraly ponttáblázata az 1885-ös osztályozásról, 105
 Kir, 37
 Kirsch (gyümölcspálinka), 27
 Kistler (borászat), 67
 Kolombusz, Kristóf, 157
 Korai szüretelés, 61
 Korbei (bor), 156, 174
 Korbei (borászat), 56
 Köser borok, 49
 Krug, Charles (borászat), 9, 56, 57, 152, 153
 Labarde, 102, 103
 La Baronnie, 100
 Label Integrity Program (L.I.P.), 141
 Labouré-Roi, 55; 90
 Lacour Pavillon (bor), 100
 Ladoucette, Baron Patrick, 29
 Ladoucette Pouilly-Fumé (bor), 175
 Ladoucette (borászat), 29
 Lagass, Emeril, 164
 La Goutte d'Or (szőlészet), 41
 La Grande-Rue (szőlészet), 87
 La Ina, 158
 Lake County, 57
 Landwein
 Languedoc-Roussillon, 23, 24
 Lanson (borászat), 153
 La Rioja Alta, 136
 Vina Alberdi (bor), 136
 Vina Ardanza (bor), 136, 176
 La Rioja (borvidék), 133-134
 La Romanée (szőlészet), 87
 La Rural (borászat), 9, 147
 La Tâche (szőlészet), 87
 Late Bottled Vintage (LBV) - késői palackozású évjártat, 161
 Late Harvest - késői szüretelés, 61, 62, 72, 141
 Latour, Louis, 24, 42, 44, 45, 84, 90
 Latour, Louis (bor)
 Ardèche Chardonnay, 172
 Latricières-Chambertin (szőlészet), 86
 Laurel Glen Vineyard (szőlészet), 121
 Laurel Glen (bor), 115
 Laurel Glen (borászat), 67
 Laurent-Perric (borászat), 153
 Lauretán (bor), 100
 La Vieille Ferme Côtes du Ventoux (bor), 97, 172
 LBV (Late Bottled Vintage), 161
 Lechet (szőlészet), 39
 Leflaive Frères, Olivier, 44
 LeFranc, Charles, 55
 Lehmann, Péter (borászat), 141
 Lenz (borászat), 50
 Léon Beyer, 26
 Leonetti Cellars (borászat), 51
 Les Amouzeuses (szőlészet), 87
 Les Caillerets (szőlészet), 41
 Les cazetiers (szőlészet), 86
 Les Charmes (szőlészet), 41
 Les cazetiers (szőlészet), 86
 Les Charmes (szőlészet), 41
 Les Clos (szőlészet), 39
 Les Combettes (szőlészet), 41
 Les Folatières (szőlészet), 41
 Les Genevrières (szőlészet), 41, 86
 Les Perrières (szőlészet), 41
 Les Pucelles (szőlészet), 41
 Les Referts (szőlészet), 41
 Les Ruchottes (szőlészet), 41
 Le St-Georges (szőlészet), 87
 Levegőztetés, 189
 Liberty School Cabernet Sauvignon, 174
 Lichine, Alexis, 104
 Lindemans (bor), 48
 Chardonnay Bin, 174
 Shiraz Bin, 174
 Lindemans (borászat), 139, 141
 Lingenfelder, raincr, 76
 L.I.P. (Label Integrity Program), 141
 Liqueur de Tirage, 151
 Lustrac, 99
 Livermore Valley (A.V.A.), 57
 Loire-völgy (borvidék), 23, 25, 28-29
 borok, 28-29
 ételek, 29-30
 legjobb évjáratok, 29
 szőlőfajták, 21, 28, 61
 Lombardia (borvidék), 124
 Long Island, 48, 5
 Lopez (borászat), 147
 Los Carneros (A.V.A.), 57
 Los Vascos Reserve de Familia (bor), 145
 Los Vascos (borászat), 146
 Loupiac, 33
 Lucien Crochel (borászat), 29
 Ludon, 103
 Lungarotti Rubesco (bor), 174
 Luper, Jerry, 58
 Lurton család, 147
 Lurton-Moulle, Denise, 32, 111
 Lustau, Emilio, 159
 Macau, 103
 Mackey, Tom, 121
 Mâcon Blanc (bor), 43, 181
 Mâconnais (borvidék), 28, 36, 37, 43-44
 bortermés, 37, 89
 Mâconnais (bor), 36, 45
 fehérborok, legjobb évjáratok, 43
 minőségi szintek, 43
 Mâcon Supérieur, 43
 Mâcon-Villages (bor), 43, 165, 167, 172
 Madeira (bor), 157, 169, 186

- Magoey, Francis, 66
Magyarország, borfogyasztás, 47
Maipo Valley (borvidék), 144
Maison Faveley, 90
Maitre d'Estournel, 100, 172
Malbec (szőlő), 77, 137, 147
Malbec (bor), 118
Malconsorts (szőlészet), 87
Manzanilla, 157, 159
Marcarini (borászat), 127
Marchesi di Barolo (borászat), 9, 127
Marchesi di Gresy (borászat), 127
Marconnets (szőlészet), 86
Maréchaude, 86
Margaux, 99, 102, 103, 105
Marié Antoinette, 154
Marimar Torres Estate, 65
Markham (bor), 117, 175
Markham (borászat), 67
Marlstone (bor), 118
Marne-volgy, 149
Marques de Murrieta, 136
Marques de Riscal, 136
Marquis de Goulaine (borászat), 29
Marsala (bor), 157
Marsanny (bor), 86
Martinez Bujanda, 136
Conde de Valdemar (bor) 136
Martin, Henri, 104
Martini (borászat), 56
Martini, Louis, 55, 64
Martini, Louis (bor)
Cabernet sauvignon, 174
Masi (borászat), 129
Masoderjedes, 151, 156
Masson, Paul, 55
Masson, Paul (bor), 52 118
Masson, Paul (borászat) 56, 58
Mastroberardino Taurasi (bor), 176
Matanzas Creek (bor) 117
Matanzas Creek (borászat) 67
Maule (borvidék) 144
Mayacarnas (borászat) 53
Mazis Chambertin (szőlészet), 86
Mazoyer-Chambertin (szőlészet), 86
Mazsolásodás (aszalodás) 33, 73 129
McLaren Vale (megye) 139
Medoc (borvidék) 99, 100 101, 106, 108 109
borok, 101, 102-103, 105 106, 107
Medoc borainak 1855-os osztályozása, 101-105
Melini (borászat), 125
Mendocino Vounty, 57 65
Mendoza (borvidék) 147
Mentzelopoulos család 104
Mercurcy, 42, 83 84
Mercurcy, Faveley (bor), 176
Meridián (bor)
Cabernet sauvignon, 174
Chardonnay, 174
Meritage (bor), 118
Merlot (szőlő), 24, 48 50 51, 54, 77, 100, 107, 115, 117, 123, 128, 137, 140, 147
Borok, 51, 174
Merlot (bor), 54, 141, 166 167, 172, 174, 181
fogyasztási hőmérséklet, 187
Kalifornia, 54, 109, 114, 118, 120, 173
legjobb évjáratok, 117
Merryvale (borászat), 67
Metareau (borászat), 29
Methode Champenoise, 134, 151-152, 156
Methode Traditionelle, 151
Metodo Tradicional, 151
Meursault (falu), 43, 44, 59, 165, 181
Michel Louis, 40
Michel Lynch (bor), 100
Michel Redde (borászat), 29
Michelton (borászat), 141
Michigan, 57
Mikroklima, 62, 94, 114, 141
Midi (borvidék), 24
Mildew, 13
Millbrook (borászat), 50
Mirabelle (gyümölcspálinka), 27
Mirassou, Pierre, 55
Miro Joan, 105
Misson Grape, 144
Moët 149
Moët & Chandon (borászat), 65, 149, 153
Moët-Hennessy, 65
Moët-Hennessy Group, 156
Moillard, 42
Mommessin, Didier, 82, 83
Mommession (forgalmazó), 44, 82
Mondavi, Róbert, 57, 60, 65 66, 118, 120, 146
Mondavi, Róbert (bor), 52, 116, 118, 175
Reserve, 115
Woodbridge Selections, 172
Mondavi, Róbert (borászat), 57, 66, 67 115, 118, 120, 146
Mondavi/Rothschild, 118
Monroe, Marilyn, 154
Monsanto (borászat), 125
Montagny (bor), 42, 165
Montalcino (borvidék), 39
Montalcino (bor), 127
Montee de Tonnerre (borászat), 39
Montefalco Sagrantino (bor), 124
Montepulciano Red (bor) Casal Thaulero, 173
Monterey County, 57
Monterey (borvidék), 120
Monterey Vineyards (borászat), 58
Monterey Vmeyards Classic, 172
Montes (bor)
Alpha 145
Merlot 174
Montes (borászat), 145
Monthelic (bor), 86
Montmains (szőlészet), 41
Montpellier 53
Montrachet (szőlészet), 41
Monts de Milieu (szőlészet), 39
Moore Henry, 105
Moreau & Fils, J 40
Moreau, Christian, 45
Moreau (bor), 25
Morey St-Denis, 86-87
Morgeot (szőlészet), 41
Morgón, 81, 83
Moscato d'Asti (bor), 124
Mosel (szőlő), 61
Mosel (Borvidék), 73, 76
Mosel-Saar-Ruwer (borvidék), 11, 70, 74, 75
206
Mosel (bor), 70, 181
Motherwell, Róbert, 105
Moueix, Christian, 111
Moueix család, 65
Moulin-à-Vent, 81, 83, 91
Moulis, 99
Mountadam (borászat), 141
Mount Veeder (borászat), 67
Mourvedre (szőlő), 94, 95, 96, 120
Mouton-Cadet (bor), 100
Mouton-Rothschild (bor), 105, 118
Mudgee (megye), 139
Muga Reserva (bor), 135, 174
Muller-Thurgau (rizlingszilvái, szőlő), 70, 73
Mumm Cuvée Napa (bor), 65, 156
Mumm Cuvée Napa (borászat), 67
Mumm, G H (borászat), 153
Mumm Napa Valley (borászat), 65
Muscadet (bor), 28, 29, 165
Muscadin (szőlő), 95
Muscat Beaumes-de-Venise (bor), 97, 169
Muscat (szőlő), 97, 144
Musigny (szőlészet), 87
Nackenheim (falu), 75
Nalle (borászat)
Napa County, 57
Napa (borvidék), 11, 120
Napa Ridge (bor), 118
Chardonnay, 172
Napa Valley, 46, 52, 56, 63, 64, 65, 118, 120
Napa Valley (A V A), 57, 114
Navarra (borvidék), 133
Navarro Correas Cabernet Sauvignon „Collection Privada” (bor), 174
Navarro Correas (borászat), 147
Nebbiolo (szőlő), 77, 123 126, 127
Nemország, 55, 181
1971-es bortörvények 61 69
borarak, 72, 73, 174
borcimkezes, 75
borfogyasztás, 47, 69
bortermelés szabályozása 14, 61, 64
borvidékek, 69
feherborok, 69 76, 181
alkoholtartalom, 71, 74
címkézés, 75
legjobb évjáratok, 76
minőségi szintek, 71-73
Rajna vs Mosel, 70, 74
savasság, 71, 74
stílus, 71
szárazság, 71, 72
trendek, 75-76
vs elzászi borok, 71
legjobb évjáratok, 171
pezsgők, 156
szőlészetek, 69
szőlőfajták, 21, 61, 70 140, 157
vörösborok, 70
Newton (bor), 117
New York állam, 47, 48 50
bor trendek, 50
borászatok, 50
borvidékek, 48
Finger Lakes borvidék, 48, 50
Long Island borvidék, 48, 50
pezsgők, 156
Niebaum Coppola Estate (szőlészet), 118
Niebaum-Coppola (borászat), 67
Niebaum, Gustave, 55
Niepoort & Co Ltd, 161
Niersteiner Olberg (bor), 174
Nierstein (falu), 75
Nixon, Richárd, 111
Nemesrothadas (Botrytis cinera), 33, 62, 77
nem-évaratos Champagne, 150, 151, 152, 153, 175, 181
nem évaratos portól, 160
North Fork (A V A), 50
Norton (borászat), 147
Nozole (borászat), 125
Nuits-St-Georges, 43, 87, 115 181
Nyugat-Ausztrália, 139, 140
Oenologia, 53
Olaszország, 55, 62, 123-131, 134, 146, 157, 181
borarak, 125, 126, 173, 174 176
boraszok, 14, 125
borexport az Egyesült Államokba, 129
borfogyasztás, 47, 128
borok es ételek, 130-131
bortermelés/címkézés ellenőrzése, 123-124
bortörvények 14, 64, 123-124 125-126, 127
címkézés, 128
fehérborok, 130, 171
kekszőlők, 77, 123, 125-126
olasz szőlők
Kaliforniában 54
pezsgők, 156
Piemont (borvidék), 123, 124
terndek, 128
Toscana (borvidék), 123, 124
Veneto (borvidék) 123
vörösborok 123-131, 171
legjobb évjáratok, 126
Old Tavny Port, 160
Oloroso, 157, 159
Oppenheim (falu) 75
Opus One, 65 67 115, 118
Oregon 51, 77
Orlando (borászat) 139, 141
Orr, 16 28
Orvieto (bor) 165
Osborne 157
Otsuka Pharmaceutical Company 53
Őshonos amerikai fajták, 48 49
Pais (szőlő) 144
Palmer (borászat), 50
Palomino (szőlő) 157
Párdica Adolph, 55
Parker, Fess, 54
Parker, Róbert 171
Párolgás
portói, 160
sherry 158, 160
Pablo Robles (A V A), 57
Paullac, 99, 102 103, 105, 110, 111
Pedro Ximenez (szőlő) (PX), 157
Pedro Ximenez (bor), 159, 169
Pellegrini (borászat), 50
Pemberton (megye), 139
Penedes (borvidék), 133, 134, 136, 137
Penfold Bin (bor), 176
Penfolds (borászat), 139, 141
Pernard-Vergelesses (bor), 86
Pernier-Jouet (borászat), 153
Perrin, Anthony, 32, 111
Perrin, Francois, 97
Perrin, Jean Pierre, 97
Pesquera (bor), 137, 176
Pessac, 102
Pessac-Leognan (borvidék), 31, 99
Pessac-Leognan (bor), 31, 106
Petaluma (borászat), 141
Peterson, Dick, 58
Petit Chablis, 38
Petit Château, 109
Petit Verdout (bor), 118
Pezsgők, 11, 23, 65, 127, 134, 136, 140, 156, 167, 168, 181, 187
alkoholtartalom, 62
arak, 173, 174
vs Champagne, 150 155-156
Pfalz (borvidék), 70, 74, 75, 76
Phelps, Joseph (bor) 175
Phelps, Joseph (borászat), 67
Phelps Vmeyards (szőlészet), 18
Phillips, R H (bor), 172
Pic & Fils, Albert, 40
Picardin (szőlő), 95
Picasso, Pablo, 105
Picpoul (szőlő) 95
Piemont (borvidék) 11 123, 124
Barolo vagy Barbaresco, 127, 128
szőlőfajták, 77, 127
vörösbor trendek, 127
Piemont (bor), 126-127 130
legjobb évjáratok, 128 171
Piesporter Goldtropfchen (szőlészet), 74
Piesport (falu), 74
Pillsbury 53
Pindar (borászat), 50
Pine Ridge (bor) 117
Pine Ridge (borászat), 67
Pinot blanc (szőlő) 26
Pinot blanc (bor), 130
Pinot Grigio (bor) 130 165, 167, 181
Pinot gris (szürkebarát szőlő), 130
Pmot meunier (szőlő) 150, 151
Pinot noir (szőlő) 24, 46, 48 50, 51, 77, 80 89, 100, 115-116 118, 140 150, 151
Pmot noir (bor), 62, 83 91, 165, 167, 181 187
Kalifornia, 54, 120, 121, 175
Pio Cesare (borászat), 127
Piper-Heidsieck (borászat) 153, 156
Piper Sonoma (bor), 156
Piper-Sonoma (borászat), 156
Poggio alla Sallá (borászat) 126
Poggio Iasdi Il Poggio Iasdi (gyümölcspálinka), 27
Pol Roger, Christian, 155

- Pol Roger (borászat), 153
Pomerol (borvidék), 101, 104, 111
Pommard, 24, 43, 86, 115, 181
Pommery (borászat), 153
Pontales, Paul, 145
Ponzi Vineyards (szőlészet), 51
Porets (szőlészet), 87
Portó, 160
Portuhália, 62, 160
borfogyasztás, 47
Portói (bor), 149, 160-162, 168
átfejtés, 162, 189
borvidékek, 160
desszertekhez, 169
évjáratok, 160
legjobb évjáratok, 161, 172
nyitott palack eltarthatósága, 162
termelés, 157
típusok, 160
vásárlása, 161
Wood vagy évjáratos portói, 161
Poruzots (szőlészet), 41
Pouilly-Fuissé (bor), 28, 29, 60, 165, 167, 175, 181
Pouilly-Vinzelles, 43
Prado Enea (bor), 135
Prager Ridge (borászat), 67
Prats, Brúnó, 111, 145
Premier cru (szőlészet), 38, 40, 42, 85, 86-87, 124
Premier cm (bor), 33, 38, 40, 42, 85, 102, 154, 155
Premier Grand Cru Classé, 101, 108
Prestige Cuvée Champagne, 150, 151, 153, 181
Preuses (szőlészet), 39
Priorato (borvidék), 133
Prosper Mafoux, 44
Prüm, J.J. (bor)
WehlenerSonnenuhr Kabinett, 174
WehlenerSonnenuhr Spatlese, 174
Prunotto (borászat), 127, 131
Puerto da Santa Maria, 157
Puligny-Montrachet (faluközösség), 41, 42
Puligny-Montrachet (bor), 43, 44, 59, 165, 181
PX, lásd: Pedro Ximénez
QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete), 72
Qmp (Qualitätswein mit Prädikat), 72, 75
Qualitätswein, 71, 72, 75
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA), 72
Qualitätswein mit Prädikat (Qmp), 72, 75
Quatrième cru, 103
Quinta, 161
Quinta do Novai, 116
Quintarelli (borászat), 129
Rafanelli (bor), 116
Ramos Pinto, 161
Rapel (borvidék), 144
Rapel Valley (borvidék), 144
Ratti, Renato, 126, 131
Ratti, Renato (borászat), 127
Raveneau, Francois, 40
Ravenswood (bor), 116
Vintners Blend, 173
Raymond Amberhill
Caernet sauvignon, 174
Regionális borok, 110
Bordeaux, 100, 109
Sauternes, 32
Regnard & Fils, A., 40
Régnié, 81
Remelluri, 135
Remueur, 152
René Junot (bor), 25
Reserva, 135, 174
Reserve, 115
Réserve, 27
Réserve Personelle, 27
Réserve St.-Martin (bor), 172
Rex Hill (borászat), 51
Rheims-hegység, 149
Rheingau (borvidék), 70, 74
Rheinessen (borvidék), 70, 74, 75
Rajna (borvidék), 62, 73
rajnai borok, 70, 181
Rajnai rizling (szőlő), 61
Rhône-völgy, 11, 21, 62, 140
borok és ételek, 97
borvidékek, 93-94
fekvése, 93
vörösborok, 92-97, 181
árkülönbségek, 95
bortermés, 97
legjobb évjáratok, 96
mikor fogyasszuk, 96
minőségi szintek, 93
rövid és hosszú ideig hordóban erjesztett borok, 95
szőlőfajták, 77, 94
vásárlás, 96
Rias Baixas (borvidék), 133
Ribera del Duero (borvidék), 133, 136, 137
Ricasoli (borászat), 125
Richebourg (szőlészet), 87
Rostálás, 152
Ridge Vineyards (szőlészet), 121
Ridge (bor), 117
Geyserville, 175
Monte Bello, 115
Zinfandel (Sonoma), 173
Ridge (borászat), 67, 117
Rizling (szőlő), 21, 25, 26, 48, 50, 51, 54, 61, 70, 73, 75, 140, 187
Riesling Spatlese (bor), 76
Halbtrocken, 76
Riesling (Rajnai rizling, bor), 49, 74, 114, 165, 181
Hugel, 173
Kabinett, 72, 167
Késői szüretelésű, 62, 169
Spatlese, 167, 169
Trimbach, 173
Zind-Humbrecht, 173
Rioja-Crianza (bor), 166, 167
Rioja (borvidék), 11, 77, 133-134
Rioja Reserva (bor), 166, 181
Riojai borok, 133-136, 168
forgalmazók, 135-136
legjobb évjáratok, 136
megismerése, 135
stílusváltások, 134
szőlőfajták, 177, 134
vásárlás, 135
Riquewihl (faluközösség), 27
Riserva, 127
Riunite „Classics”, 48, 129
Rivella, Ezio, 130
Robertson's, 161
Robin, Guy, 40
Robioli (borászat), 29
Rochioli, J. (bor), 117
Rochioli (borászat), 67
Rodet, Antonin, 42, 84
Rodney Strong Vineyards, 66
Roederer Estate (bor), 156
Roederer Estate (borászat), 65, 67
Roederer, Louis (borászat), 65, 153
Rogers, Wayne, 54
Rogue Valley (A.V.A.), 51
Romanée-St-Vivant (szőlészet), 87
Románia, borfogyasztás, 47
Ropiteau Frères, 44
Rosé Champagne, 151, 155
Rosemount Estate (bor), 139
Rosemount (bor)
Chardonnay, 173
Shiraz/Cabernet (Diamond Label), 173
Show Reserve
Chardonnay, 176
Rosemount (borászat), 141
Rosenblum (bor), 117
Zinfandel Vintners
Cuvée, 173
Rosé (bor), 93, 94, 133, 134, 167
Rossi, Carlo (bor), 52
Rosso di Montalcino (bor), 126
Col d'Orcia, 174
Rothbury (borászat), 141
Rothschild, Baroness
Philippine, 105
Rothschild, Baron Philippe de, 32, 65, 100, 104, 105, 118, 145
Roussanne (szőlő), 95
Rozsdamentes-acéltarálós erjesztés, 37, 63, 144, 151, 152
Rubicon (bor), 118
Ruby (rubinvörös) portói, 160, 161
Ruchots (szőlészet), 86
Ruchottes-Chambertin (szőlészet), 86
Ruffino (borászat), 125, 130
Rugiens (szőlészet), 86
Ruinart Perc & Fils (borászat), 153
Rully, 42, 83, 84
Ruppertsberg (faluközösség), 75
Rutherford Hill (borászat), 58
Rutherglen (megye), 139
Russian River Valley (A.V.A.), 57
Sainsbury (borászat), 67
Sajtók és borok, 168
Sancerre (bor), 28, 29, 60, 165, 167, 168, 181
Sandeman Founders Reserve (bor), 176
Sandeman (borászat), 149, 156, 161
Sanford (borászat), 67
Sangiovese (szőlő), 54, 77, 120, 123, 125, 126, 127
Sangiovese (bor), 127, 187
Sancúlar de Barrameda, 157
San Luis Obispo County, 57
San Pedro (borászat), 145
Santa Barbara County, 57
Santa Barbara (borvidék), 120
Santa Carolina (bor), 145
Santa Clara County, 57
Santa Cruz Mountain (A.V.A.), 57
Santa Rita (bor)
Cabernet Sauvignon, 120
Cabernet Sauvignon Casa Real, 174
Casa Real, 145
Sanra Rita (borászat), 145, 147
Santa Sofia (borászat), 129
Santenots (szőlészet), 86
Szardínia (borvidék), 124
Sassicaia (bor), 125, 127
Sauternes (szőlő), 32
Sauternes (bor), 32, 62, 129, 169, 181
borok és ételek, 34, 168
legjobb évjáratok, 34
minőségi szintek, 32
osztályozás, 33
vásárlás, 32
Sauternes minősített chateau-i, 32
Sauvignon blanc (szőlő), 21, 28, 30, 31, 32, 48, 51, 54, 60-61, 130, 140, 187
Sauvignon blanc (bor), 54, 59, 60, 66, 118, 141, 165, 166, 168, 172, 173, 181
Sauvignon (borászat), 29
Savasság, 14, 54, 77
Bordeaux, 119
Burgundi borok, 36-37, 82
Cabernet Sauvignon, 119
Champagne, 149
ízlelése, 18
mint ízfokozó, 164
német boroknál, 71, 74
Pinot noir, 116
Zinfandel, 119
Savigny les Beaune (bor), 86
Savory and James, 159
Sbragia, Ed, 58, 66, 121
Scharffenberger (borászat), 67
Schieffelin & Somers Company, 65
Schloss Johannisberg (szőlészet), 72
Schoonmaker, Frank, 57
Schramsberg (bor), 1556
Schramsberg (borászat), 67
Schug, Walter, 58
Schug Winery, 58
Sebastiani, Samuele, 55
Sebastiani (bor), 52, 118
Second growth (~ másodosztályú) bor, 33, 102, 103, 105
szőlészet, 101
Sekt, 156
Selbach, Johannes, 76
Selbach-Oster (bor), 76
Sémillion (szőlő), 21, 30, 31, 32, 33, 51, 61, 140
Sémillion (bor), 118, 141
Semleges szőlőszesz, 157, 160
Seña (borászat), 145, 146
Scrra, Padre Junipero, 55
Seppelt (borászat), 139
Setsuko, 105
Scyval Blanc, 11, 50
Shafer Hillside Select (bor), 115
Shafer (bor), 117, 175
Shafer (borászat), 67
Sherry (borvidék), 133
Sherry (bor), 149, 157-159, 186
átfejtés, 159
bontott palack eltarthatósága, 159
borkészítő városok, 157
Cream, 157, 158
ételek mellé, 159
készítése, 134
sóiára rendszer
szőlőfajták, 157
termelés, 157, 158, 159
típusok, 157
vásárlás, 158-159
Shiraz/Cabernet (Diamond Label) (bor), 173
Shiraz (szőlő), 77, 140
Shiraz (bor), 166, 174, 181
Sichel, 100
Siemons, Peter, 157
Silverado Sauvignon Blanc (bor), 173
Silverado (borászat), 67
Silver Oak (bor), 115
Simi, Giuseppe, 55
Simi, Pietro, 55
Simi Sauvignon Blanc (bor), 173
Simi (borászat), 65, 67
Siro, Elisabeth, 111
Smothers Brothers, 54
Soave (bor), 128, 130, 165, 181
Solaia (bor), 125
Sóiára rendszer, 158
Sommelier, 184, 185
Sonnenuhr (Wehlener), 74
Sonoma (borvidék), 11, 52, 57, 65, 120
Sonoma County, 57, 62, 65
Sonoma-Cutrer (bor), 175
Sonoma-Cutrer (borászat), 58, 67
Sonoma Valley (A.V.A.), 57
Spanyolország, 21, 62, 65, 77, 146
bor árak, 172, 174, 176
borfogyasztás, 47
borrengszánsz, 134
borstílusok változása, 134
bortörvények, 14, 64
borvidékek, 133
fehérborok, 133
pezsgők, 156, 181
sherry, 157-159
vörösborok, 133-137, 181
Spatlese Rider, 72
Spatlese (bor), 72, 75, 76, 165, 66, 174, 181
Special Selections, 115
Special Late Harvest, 61
Spottswoode (bor), 115
Spottswoode (borászai), 67
Sputumet 127, 156
Stag's Leap (A.V.A.), 57
Stag's Leap Cask (bor), 115
Stag's Leap Vine Cellars, 63, 64, 66, 67, 121
Stag's Leap Winery, 67
Stare, Dávid, 53, 66, 121
Steele (borászat), 67
Steinberg, Saul, 105
Sterling (borászat), 67
Stevenson, Róbert Louis, 56
Stonelake (borászat), 145
Stonestreet (borászat), 67
Strong, Rodney, 53, 66
Strong, Rodney Vineyards (szőlészet), 66
Strong, Rodney (borászat), 53, 67
Strub (bor)
Nierstein Olberg Kabinett, 174
Niersteiner Olberg Spätlese, 174
Stílus
burgundi borok, 36-37, 42, 89

- Champagne, 152, 153
kaliforniai borok, 63-64, 119
német borok, 71
olasz borok, 126
riojai borok, 134
Suckling, James, 161
Summus (bor), 125, 127
SuperTuscan (bor), 125
Sur-lie, 29
Süss-Reserve, 71
Sutter Home (bor), 52, 118
Syrah (szőlő), 77, 94, 95, 96, 120, 140, 147
Syrah (bor), 166
Szakrális célra használt borok, 49, 56
Saint-Amour, 81
Saint-Jovian, 100
St-Émilion (borvidék), 10, 109
St-Estéphe, 99, 101, 107-108
St. Francis (bor), 117, 175
Merlot Reserve, 121
Merlot Sonoma County, 121
St. Joseph (bor), 93
St-Julien, 99, 102, 103, 104, 105
St-Laurent, 103, 105
St-Véran (bor), 43, 45, 165
szeszezett borok, 11, 334, 157
lásd még: portói (bor) sherry (bor)
Szilváni (szőlő), 70, 73
Szószok, borok és ételek párosításakor, 167
szőlőfajták, 96
Champagne-hoz, 150
Châteauneuf-du-Pape-hoz, 94
Chianti-hoz, 125-126
európai fajták, 48, 49
fehérszőlők
a világon, 21
Ausztráliában, 140
Burgundiában, 36, 37
Chilében, 144
Elzászban, 26
Kaliforniában, 21, 48-50, 60-61
Loire-völgyben, 60-61
Németországban, 70
New York államban, 48-50
fontosabb borszőlők, 11, 77
francia-amerikai fajták, 48, 50
Graves és Sauternes készítéséhez, 30, 32, 60
hibrid fajták, I I, 48
kékszőlők, Argentínában, 147
Ausztráliában, 140
Chilében, 144
fehérbor kékszőlőből, 13
Kaliforniában, 114-118
New York államban, 48, 50
Olaszországban, 123, 125-126, 128
Rhone-völgyben, 94
Spanyolországban, 134, 137
legjobb termőhelyek elhelyezkedése, 11-12, 48, 69, 111
őshonos amerikai fajták, 48-49
portóhoz, 160
préselés, 150
sherry készítéshez, 157
szőlők a burgundi vörösborokban, 80
szület, 12, 33, 61, 141
tipusok, fekvés szerint, 12, 77
szőlőpréselés, 151
Tafelwein, 71
Taille, 151
Taillepieds (szőlészet), 86
Taittinger, Claude, 153, 155
Taittinger (borászat), 65, 153, 155
Talbot (borászat), 67
Tannin, 14, 18, 37, 79, 82, 117
Tápiés, Antoni, 105
Tárolási körülmények, 178, 188
Tastevin, 185
Taurasi (bor), 124
Taurino Salice Salentino (bor), 173
Tavel 8bor), 93, 94-95, 96, 97
Tawny (vörösbarna) portói, 141, 160, 161
Taylor California Cellars (bor), 52
Taylor California Celars (borászat), 58
Taylor Fladgate, 161
Taylor (bor), 52, 156
T.B.A., 62
Tchelistcheff, André, 119
Tempranillo (szőlő), 77, 134, 137
Tempranillo (bor), 187
Terret (szőlő), 95
Terroir, 85, 91
Texas, 51
textúra, boroknál, 18, 164
és a bor-étel párosítás, 164
Théé, Etienne, 55
Third growth (harmadosztályú), 102-103, 105
Tignanello (bor), 125, 127
Tinto fino (szőlő), 137
Tio Pepe, 158
Tocino del cielo, 159
Togni, Philip, 58, 67
Togni Vineyards (borászat), 58
Tokay-Pinot Gris (szőlő), 26
Torgiano Rosso Riserva (bor), 124
Torremuga (bor), 135
Torres család, 65, 137
Torres, Miguel, 146
Törés, Miguel (borászat), 146
Trapiche (borászat), 147
Travers, Róbert, 53
Trefethen, Janet, 66, 120
Trefethen Vineyards (szőlészet), 66, 120
Trentino (borvidék), 123
TrimbachAlsace Riesling (bor), 173
Trimbach, F.E., 26
Trimbach, Hubert, 23
Tri-Veneto (borvidék), 123
Trockenbeerenauslese, 61, 62, 73, 129
Troisième cru, 102-103
Toulatin (borászat), 51
Turley (bor), 117
Turning Leaf (bor), 52
Toscana (borvidék), 11, 77, 123, 124, 125, 126
Toscana (bor), 124-126, legjobb évjáratok, 126
tulajdonosi borok
Bordeaux, 100
Olaszország, 125, 127
Spanyolország, 135-136
Twain, Mark, 15
Új-Dél-Wales, 139
Új-Zéland, 21
Újradugózás, 152
Umbria (borvidék), 124
Umpqua (A.V.A.), 51
Undurraga Reserve (bor), 145
Undurraga (borászat), 145
University of California, Davis, 53
Ürzig, 74, 75
Vaccarése (szőlő), 95
Vaillons (szőlészet), 39
Valbon (bor), 25
Vallana, Antonio (borászat), 127
Valmur (szőlészet), 39
Valpolicella (bor), 128, 129, 166, 181
vásárlási stratégiák, 171-172
Vatellina Superiore (bor), 124
Vaucrains (szőlészet), 87
Vaudésir (szőlészet), 39
Vega Sicilia (bor), 137
Vella, Péter (bor), 52
Vendange (bor), 52
Veneto (borvidék), 123, 128-129
Veramonte Primus (bor), 145
Veramonte (borászat), 145, 146
Verdicchio, 165
Vermentino de Gallura (bor), 124
Vermouth (bor), 157
Vernaccia di San Gimignano (bor), 124
Veuve Clicquot (borászat), 153
Victoria, 139, 140
Vidal, 50
Vidal-Fleury, J. (bor) Cötes du Rhone, 172
Vietti (borászat), 127
Vieux Château-Certan (bor), 107
Vignes, Jean-Louis, 55
Villa Capezzana (borászat), 126
Vina Alberdi, 136
Viña Albina (bor), 135
Vina Ardanza, 136
Vina Canepa (borászat), 145
Vina Cumbre (bor), 136
Viña Mayor (bor), 137
Viña Montv (bor), 136
Vina Real (bor), 136
Vino Nobile di Montepulciano (bor), 124, 126
Vin Santo (bor), 169
Vins de pays, 24
Vis de table, 24-25
Vörösborok
Argentína, 147
Bordeaux, 101-108
Burgundia, 35, 80-83
Kalifornia, 113, 121
könnyű borok, 166
különbségek, 79
Olaszország, 123-129
trendek, 128
Rhone-völgy, 92-97
színek, 15
restes borok, 166
Viognier (szőlő), 21, 54, 97, 120
Viognier (bor), 165
Vitis labrusca, 11, 48, 49
Vitis vinifera, 11, 48, 49, 50, 55, 59
Viura (szőlő), 134
Vocoret, Róbert, 40
Volnay, 86, 181
Vosne-Romanée, 87
Vougeot, 87
Vouvray (bor), 28, 29, 169
Wachenheim (falú), 75
Wagner (borászat), 50
Walla Walla (A.V.A.), 51
Walnut Crest (borászat), 48
Merlot, 172
Warhol, Andy, 105
Ware & Co., 161
Washington, George, 157
Washington állam
Wehlener Sonnenuhr (szőlészet), 74
Wehlener Sonnenuhr (bor), 174
Wehlen (falú), 74
Weinert (borászat), 147
Weingut Lingender Estate (szőlészet), 76
Wente, Carl, 55
Wente, Eric, 57
Wente (borászat), 56
Williamette Valley (A.V.A.), 51
William Hill (borászat), 67
William & Humbert, 159
Williams Selyem (bor), 116
William Wycliff (bor), 52
Wine Advocate, 17
Wine & Spirits, 171
Wine Cellars of Ernest & Julio gallo, 118
Wine Enthusiast, The, 171
Wine Spectator, 67, 171, 191
Winiarski, Warren, 63, 64, 66, 121
Wolf Blass (borászat), 141
Woodbridge (Mondavi borászat), 172
Wood portói, 160, 161
Woodward Canyon Winery, 51
Württemberg (szőlészet), 75
Wycliff, William (bor), 52
Yakima (A.V.A.), 51
Yalumba (borászat), 141
Yvon Mau, 100
zamat, 18-19
Zellerbach, Arnabassador, 64
Zind-Humbrecht Alsace Riesling (bor), 173
Zinfandel (szőlő), 13, 77, 116, 118, 181
Zinfandel (bor), 181
fehér, 13, 116, 181
Kalifornia, 13, 116-117, 119, 121, 173, 175
vörös, 116, 166
legjobb évjáratok, 117

U

11 armincévnyi tanítói munkám alatt 10 000 diákom valószínűleg több mint 10 000 kérdést tett fel nekem a borokkal kapcsolatban. A *Windows on the World Wine School*ban minden diákom az órák elején kap egy lapot a kérdéseinek. Évek óta gyűjtöm ezeket a lapokat. A következő oldalakon a leggyakrabban előforduló kérdésekre próbálok válaszolni. Remélem, a válaszok az önök útját is megkönnyítik a borok világába tett utazásuk alatt.

Mit csináljak, ha nem tudtam meginni az egész palack bort?

Nem tudom, velem ez még soha nem fordult elő! Én az üres palack baráti társaság tagjai közé tartozom!

Valójában ez az egyik leggyakoribb kérdés a boriskolásban.

Ha maradt egy ádag - akár fehér, akár vörös - bor a palackban, azonnal dugaszoljuk be az üveget, majd tegyük be a hűtőszekrénybe. Ne hagyjuk elő a konyhaasztalon. Emlékezzünk rá, hogy a baktériumok a melegben szaporodnak, és egy 21°C-nál melegebb konyhában nagyon gyorsan elrontják a bort. A legtöbb bor hűtőszekrényben tárolva 48 óráig nem veszít a zamatából. Néhányan esküsznek rá, hogy még jobb íze is lesz. Én azonban úgy vagyok ezzel, mint ahogy a dal is felveti: „Reggelre is megmarad a rágógumid íze, amelyet az ágylábra nyomtál éjszaka?”

Ugyanez a helyzet a borokkal is. 48 óra elteltével oxidálódni kezdenek, szaguk ecessé válhat. Ez minden olyan asztali borra igaz, melyek alkoholtartalma 8 és 14 százalékközött mozog. Más, magasabb alkoholtartalmú (17–21%) borok - mint a portói Vagy a sherry - tovább is elállnak, bár én két hét után már nem innék belőlük.

A bort úgy is eltarthatjuk hosszabb ideig, ha vásárolunk egy kisebb, parafa dugóval zárható borosüveget, melyet teljesen feltöltünk borral.

Elmehetünk szakboltokba is, ahol borászati felszereléseket árulnak, s vásárolhatunk kis méretű (3-5 dl-es) parafa dugóval zárható palackokat.

Mindig jusson eszünkbe, hogy a bornak különösen ártalmas az oxigén, s minél kevesebbet érintkezik vele, annál tovább tart. Sok borgyűjtő használ épp emiatt egy Vacu-Vin nevű készüléket, amellyel kiszivattyúzhatjuk a levegőt a palackból. Más gyűjtők íztelen, szagtalan gázokat (például nitrogént) fújnak a borospalackba, így kiszorítják onnan az oxigént.

Ha pedig semmi más lehetőségünk nem maradt, még mindig van egy adag forraláshoz használható borunk.

Miért fáj a *fejem*, ha *bort* iszom?

A válasz egyszerű: túl sokat ivott! Hogy komolyra fordítsam a szót: diákjaim több mint tíz százaléka orvos, ám még egyikük sem tudott pontos választ adni erre a kérdésre.

Van, aki a *fehér-*, van, aki a *vörösboroktól* kap fejfájást, ha viszont az alkoholfogyasztást tekintjük, akkor a vízpótlás nagyon fontos szerepet játszik abban, hogy másnap miképp érezzük magunkat. Én minden egyes pohár bor mellé két pohár vizet iszom, hogy kielégítsem szervezetem vízszükségletét.

Sok tényező szerepet játszik abban, hogy az alkohol miképp befolyásolja szervezetünk anyagcseréjét. A négy legfontosabb:

egészségi állapot

DNS

életkor -

nem

A kutatások egyre inkább arra mutatnak, hogy a krónikus fejfájások hátterében genetikai okok állhatnak.

Sok orvos mondta már nekem azt is, hogy az élelmiszer-adalékanyagok is hozzájárulnak a fejfájás kialakulásához. A *vörösborokban* megtalálható a tyramin nevű vegyi anyag, amelyet értágító hatásának tartanak.

A nemeket illetően, bizonyos gyomorenzimeknek köszönhetően a nők véráramába több alkohol tud felszívódni, mint a férfiakéba. Ha egy orvos a nőknek napi egy pohár bort javasol, mint biztonságos adagot, egy férfinak valószínűleg azt mondaná, hogy nyugodtan ihat napi két pohárral.

Egy utolsó megjegyzés: Az allergiások figyelmébe ajánlom, hogy a *vörösborokban* különböző mennyiségben hisztaminok találhatóak, melyek nyilvánvalóan okai lehetnek a rossz közérzetnek, illetve a fejfájásnak. Én is allergiás vagyok a *vörösborra*, és minden nap „elszenvedem”.

Miért írják a *címkére*, hogy a *boromban* kén van?

Az erjedés melléktermékeként minden borban van valamennyi kén. Néhány borász a borhoz is ad kén, illetve a szőlészetben is használják. A kén-dioxid tartósítószer, amely gátolja a bor oxidálódását. Mivel a baktériumok szaporodását is akadályozza, fertőtlenítőszerként is használatos.

Sokan használják a kén-dioxidot fertőtlenítőszerként. A kén illata és íze olyan, mint amelyet egy szál gyufa meggyújtásakor érzünk.

A túl sok kén ront a boron. Szaga elnyomja a gyümölcsök illatát, néha égő, viszkető érzést okoz az orrban. Gyakran használják tartósítószerként az alacsony alkoholtartalmú - különösen a német - *fehérboroknál*, illetve sok *édes bornál* is.

Mindenkinek más a kén-dioxid tűrőképessége, s jöllehet a legtöbb embernél semmiféle káros hatása nincs, az asztmatikus problémákra rossz hatással lehet.

Kell-e levegőztetni a bort?

A bor szerelmeseinek körében ez az egyik legvitatottabb téma, s úgy tűnik, mindenki más irányból, más válasszal a farsolyában közelíti meg a kérdést.

Úgy gondolom, a legtöbben egyetértenek velem abban, hogy ha egy-két órával elfogyasztása előtt kinyitunk egy palackot, az nem sokat javít a benne lévő boron, igaz, nem is árt neki. Ha otthon tartjuk a vacsorát, jó ötlet lehet, ha már a Vendégek érkezése előtt kibontjuk a bort.

Az viszont rettentően bosszant, mikor az étteremben a pincér megkérdezi tőlem, levegőztesse-e a bort mielőtt felszolgáltatná nekem. Egy pincér egyszer azt mondta nekem, hogy az általam rendelt bort legalább fél óráig levegőztetni kell, mielőtt ihatnék belőle. Ha egy pincér a Windows on the Worldben, ilyeneket mondana a vendégeinknek, valószínűleg másik munkahely után nézhetne. Nem csak azért, mert nem értek egyet a levegőztetéssel, hanem azért is, mert mint étteremigazgató, erősen reménykedem abban, hogy a vendég fél óra múlva megrendeli a második palackot.

A fő kérdés azonban továbbra is megválaszolatlan maradt. Javul-e a bor, ha kiöntjük a palackjából egy borosüvegbe vagy kancsóba. Sokan sokféleképp vélekednek erről. Voltak olyan diákjaim, akik megesküdték nekem, hogy bizonyos borok háromórás levegőztetés után sokkal jobbak lettek, mint amikor közvetlenül nyitás után kóstolták meg. Másrészt viszont sok szakképzett borszakemberekkel végzett vizsgálat szerint nem volt érezhető különbség a palack felbontása után azonnal kitöltött és megkóstolt, illetve a huzamosabb ideig kancsóban tartott borok íze között.

Egy dolog teljesen biztos: a nagyon öreg (25 évnél idősebb) borokat bontás után azonnal el kell fogyasztani. Az egyik legérdekesebb borélményem egy 1945-ös burgundihoz kapcsolódik; az eset a 70-es évek végén történt. Mikor kinyitottam a palackot, a szobát nagyszerű bor illat töltötte be. Az első korty varázslatos volt. Sajnos a palack felbontása után tizenöt perccel minden megváltozott a borban - főképp az íze. Gyümölcssei kezdtek letűnedezni, és a savasság elnyomta a többi ízt.

Mi történt? Az oxigén volt a bűnös. Ahogy a tengerből kimentett, elsüllyedt kincsek is sós vízben kell tárolni, hogy megóvjuk az oxigéntől, a régi bor is elpusztul a levegőre kitéve. Ha azt a bizonyos burgundit átfejem, majd hagyom „levegőzni”, soha nem érzem az első tizenöt perc gyönyöreit. Valószínűleg nem történik meg ugyanez az eset minden alkalommal, valahányszor öreg-borokat nyitunk ki, ám nagyon fontos, hogy tisztában legyünk azzal, ezek a borok milyen törekenyek tudnak lenni.

Megkell-e „löttykölni” a bort a szánkban, mielőtt lenyeljük?

Egy kívülálló számára biztosan furcsa lehet hallani, amint osztályomban több mint 150 ember szürcsöli be a bort. A borkóstolás határozottan veszít romantikus vonzerejéből, ha valaki löttyköli vagy rágja a szájában tartott bort.

A borban csakis négyféle íz fordulhat elő: édes, keserű, savanyú és sós. Mivel a borban nincsen só, a lehetőségek három ízre szűkülnek. Ám a „kóstolás” legfontosabb aspektusa a bor illatának beszívása. Egy átlagos ember több mint 2000-féle illatot képes érezni a borban.

A „lötykölés”, vagyis a levegő bevitele a szájüregbe, valójában „kéményeffektust” idéz elő, vagyis borpárát juttat a szaglóidegekhez. A lötykölés másik oka, hogy minden ízlelőbimbónkra jusson bor. Emlékezzünk rá, hogy egy átlagos embernek 5000 ízlelőbimbója van! Mindig azt mondom diákjaimnak, hogy - miután megnézték a bor színét és beszívták illatát - vegyenek a szájukba bort, majd tartsák bent legalább három másodpercig. Vannak olyan szakértők, akik szerint legalább 15-20 másodpercig kell a szánkban tartani a bort.

Ebben a szakaszban, mikor a szájüregünkben, az ízlelőbimbók között van a bor, érezhetjük a fizikai érzeteket is: a hőmérsékletet, a viszkozitást, a tannintartalmat és az alkoholt. Természetesen mindenki más és más ingerküszöbvel érzékeli ezeket az érzeteket, ám az ízlelési folyamat alatt mindenki el tudja dönteni, ízlik-e neki a bor, vagy sem.

Miért palackozzák a borokat olyan sokféle alakú és méretű üvegbe?

A palack alakja, súlya, színe, mérete általában arra a bizonyos történelmi területre utal, ahonét származik. Néhány példa:

Rajnai rizling - nyújtott palack

Németországban a moseli zöld, a rajnai barna palackban van

Sauvignon blanc- bordeaux-i stílusú palack

Chardonnay - burgundi palack

Pinot noir ~ burgundi palack

Cabernet Sauvignon és Merlot - burgundi stílusú palack

Champagne - Súlyosabb és erősebb palackok kellenek, melyek ellenállnak a nagy nyomásnak

A legtöbb rosét átlátszó üvegben árulják, hogy így csábítsák vásárlásra a nézelődőt. A borok többségét azonban sötétbarna, sárga vagy zöld üvegben árulják, mivel ezek megszűrik a napfényt. Minden érlelésre méltó bort benyomott talprésszel készült palackba töltenek, melyet „punt”-nak neveznek. Az üledék - különösen az öreg vörösboroknál - ide rakódik le.

PALACKMÉRETEK

3,8 dl (12,7 oz) =	1/2 palack
7,6 dl (25,4 oz) =	1 palack
** Magnum =	2 palack
Dupla Magnum (Jeroboam*) =	4 palack
Jeroboam (Rehoboam*) =	6 palack
Imperiale (Methuselah*) =	8 palack
Salmanazar* =	12 palack
Balthazar* =	16 palack
Nebuchadnezzar* =	20 palack

* Champagne palack méretek

** A legtöbb gyűjtő véleménye megegyezik abban, hogy a hosszabb ideig tartó érlelésre a Magnum méret a legmegfelelőbb.

Szükséges-e minden borospalackot parafa dugóval lezárni?

A parafa dugó használata a borok megőrzésére már több mint két évszázados, patinás hagyomány. A legtöbb parafa dugót portugál és spanyol paratölgyek kérgéből készítik.

Azt hiszem, szentségtörésnek hangzik; "ám szerintem a borok 90 százalékát teljesen felesleges parafa dugóval zárni. Mivel az összes eladott bor 90 százalékát egy éven belül elfogyasztják, ezért menetes műanyag tető (incroyable!) vagy koronás fémkupak (söröskupak) épp úgy megtenné (talán még jobb is lenne) mint a parafa dugó.

Gondoljuk csak bele: nem lenne szükség dugóhúzóra, nem lennének törött dugók, és még a kihúzott dugót sem kéne szagolgatnunk!

Mielőtt még kínpadra vonnának, s eretnokségért elítélnének: "azt gondolom, hogy bizonyos boroknál - melyeket öt évnél hosszabb ideig érdemes érlelni - valóban sokkal jobb parafa dugót használni. Ám azt is tartsuk szem előtt, hogy a parafa dugó átlagos élettartama körülbelül 25 év, ez után jobb, ha megisszuk a bort, vagy keresünk valakit, aki újradugozza a palackot.

Milyen a dugóízű bor?

A bor szerelmeseinek ez igazán komoly problémát jelent! Bizonyos becslések szerint a borok három-öt százalékát beszennyezi és elrontja a hibás dugó.

Ha ilyen borral találkozunk a boriskolásban, gondunk van rá, hogy az összes hallgató megszagolhasson egy „dugós” bort. Ezt a szagot senki sem felejtje el egyhamar!

Hallgatóim egy része úgy írja le benyomásait, mintha egy nyirkos, vizes, penészes pincébe szimatolt volna, másokat nedves kartonpapír szagára emlékeztet ez az „illat”. A szag elnyomja a bor gyümölcsillatát, s ihatatlanná teszi a bort. Ez ugyanúgy megtörténhet 10 és 100 dolláros borral is.

Vannak olyan borászatok, ahol környezetbarát, újrahasznosítható, hőre lágyuló műanyag dugót használnak.

Ezek a szintetikus dugók is majdnem tökéletesen zárnak, így a szivárgás, a párolgás és az ízromlás gyakorlatilag kizárt. Az így lezárt palackokat hagyományos dugóhúzóval nyithatjuk, s alkalmasak arra is, hogy nyakrészükkel lefelé fordítva tároljuk őket.

Két ismert kaliforniai borászat, a St. Francis és a a Bonny Doon használ manapság ilyenszintetikusdugókat.

Milyen dugóhúzót használjunk?

A bor élvezetét zavaró legriasztóbb kilátások egyike, hogy - barátaink figyelő tekintetétől kísérvé - beletörjük a dugót a palack nyakába, sőt esetleg még bele is nyomjuk a borba! Még mindig élénken élnek bennem azok az emlékek, mikor 19 éves pincérként nem tudtam, miképp kell kinyitni megfelelően egy borospalackot.

A megfelelő dugóhúzó kiválasztása elsődleges fontosságú. Egész könyveket szenteltek kizárólag a dugóhúzóknak! A legutolsó felmérések szerint több mint 1000-féle méretű és alakú dugóhúzó létezik.

Három ajánlatom van:

1. *Pincér dugóhúzó*: Az elmúlt harminc évben ezt használtam. Tartozik hozzá egy kis kés a védőfólia levágásához, és mind a kés, mind a dugóhúzó könnyen kihajtható, illetve visszacsukható, hogy aztán zsebre tehesük.

2. *Karos, más néven Jumping Jack dugóhúzó*: Mindenki más ezt használja. Szerintem nehézkes szerkezet, de működik.

3. *Modern dugóhúzó a modern idők borkedvelőinek*: Amerikai találmány, melyet Screwpull-nak neveztek el. Erős műanyagból készült, teflon bevonatú menetes résszel. Különösen a régebbi palackok nyitásakor nagyon hasznos, mivel ezen palackok dugói gyakran hosszabbak, és az évek során nagyon törékennyé válnak.

Egy utolsó titok: Évente legalább egy tucat dugót eltörök.

Mi az a *vicces* kinézetű anyag, amely a *dugó* aljára tapad?

A boroskupak alján időnként találhatunk tartarátot vagy borkősavat. A borkősav ártalmatlan kristályos üledék, amely üveghez vagy kandisucorhoz hasonlít. Vörösboroknál a tannin miatt rozsdás vagy vörösesbarnás színt vesz fel.

A legtöbb borászatban a bort palackozás előtt lehűtik, így távolítják el a borkősavat. Természetesen ez nem minden bornál válik be, és ha a palackot huzamosabb ideig nagyon alacsony hőmérsékleten tároljuk, a dugóra ráakódhat ez az üledék.

Hűvösebb borvidékeken, például Németországban nagyobb esélye van annak, hogy ez a kristályosodási folyamat végbemegy.

Mitől lesz *rossz* a *rossz* bor?

Mindenki azt gondolhatja, hogy nekem remek életem van, hiszen egész nap bort iszogathatok. Ám mindenkinek szeretném emlékezetébe idézni, hogy rossz dolgokon kell átverekednünk magunkat, amíg a jó dolgokig elérünk. A borminősítéseken néha a borok 40%-át is leértékeljük csak az illata s a színe alapján. Néhány tényező, amely közrejátszik abban, hogy rossz bor készüljön:

- hibás dugó
- rosszul válogatott szőlő
- kedvezőtlen időjárás
- rossz borász
- magas alkohol- és tannintartalom (keserű)
- füvesség
- baktérium- és élesztőgomba-problémák
- nemkívánatos erjedés a palackban
- hidrogénszulfát (záptojásszag)
- túl sok kén-dioxid
- gyatra borászati higiénia
- rossz hordó
- helytelen tárolás

Van-e valami hatással a szőlőtőkék életkora a bor minőségére?

Francia borok címkéjén láthatjuk néha a „vielles vignes” feliratot. A bortörvények szerint azokon a borokon szerepelhet ez a címke, melyek húsz évnél idősebb tőkéről szedett szőlőből készültek. Kaliforniában sok olyan zinfandelt kóstoltam, melyek 75 évnél idősebb tőkéről kerültek le. Sok borkóstoló vallja - köztük én is -, hogy az öreg tőkéről szedett szőlőből készített borok összetettebbek és ízeesebbek, mint a fiatal ültetvények termései.

Számos országban a borászatok csúcsboraiba nem kerülhetnek három évnél fiatalabb tőkéről szedett szőlőszemek. A Château Lafite Rothschild készít olyan második vonalba tartozó bort (Carruades de Lafite Rothschild néven), amely a fiatalabb tőkék terméséből készül.

Ahogy egy tőke öregszik - különösen harmincéves kora után - egyre kisebb lesz a terméshozama. A nagyipari szőlészetekben a tőkék terméshozama húszéves koruk környékén kezd csökkenni, s az ötvenedik születésnapjuk környékén a tőkék többségét újraültetik.

Hogyan mossam el a borospoharamat?

A hétköznapi borokhoz használt poharakat nyugodtan moshatjuk mosogatógépben. Ám nekem már sok nagyszerű bort tett tönkre a felhasznált mosószer. Ezért én a különleges borospoharamat nem teszem mosogatógépbe. Ezeket kézzel mosom el mindenféle mosószer használata nélkül. Az üveg könnyen felveszi a szagokat, ezért inkább rácson szárítsuk meg, ne pedig fejjel lefelé egy konyharuhára vagy a konyhapultra állítva.

Mi az a borosztályozás?

A borosztályozás a legjobb borokat érintő rangsorolási rendszer, amely a francia borkereskedelemnek már több mint 150 éve fontos része.

A leghíresebb borosztályozást a bordeaux-i Medoc és Sauternes borvidéken, 1855-ben végezték el (1. 33., illetve 102-103. o.). A bordeaux-i St. Emilion és Graves vidékeknek is megvan a saját osztályozásuk (1. 106-107. o.)

Burgundiában és Elzászban ugyancsak van olyan osztályozási rendszer, amely minőségük alapján rangsorolja a borokat. Franciaországon kívül - főként Németországban, Olaszországban és Kaliforniában - semmiféle hivatalos osztályozás nem rangsorolja a legjobb szőlészeteket.

A tárolás befolyásolja a bor minőségét?

Ön már a borokról fellelhető minden könyvet elolvasott, minden lehetséges tanfolyamot és boriskolát elvégzett, s most úgy érzi, készen áll rá, hogy szemtől szembe odaálljon a borkereskedő elé, s belekezdjen a borgyűjtésbe, mely életre szóló szórakozás lesz önnek.

Nem vagyok biztos abban, hogy új borospincéjébe vásárolt összes bora ott lesz még öt év múlva; ám egyes borok valóban fejlődnek majd az érleléssel, s önnek meg kell őrizni befektetésének értékét. A borgyűjtés legélvezetesebb része, amikor a borokat különböző fejlődési állapotukban megkóstoljuk.

Hogy milyen fontos új borgyűjteményünk megfelelő tárolása? Hadd közelítsem meg másképp. Megfelelő tárolás nélkül ön soha nem tudja meg, milyen jó lehetett volna a bora!

F E H É R B O R O K :

kaliforniai chardonnay	3-8+ év
francia fehér burgundi	2-10+ év
német rajnai rizling	
(Auslese, Beerenauslese és Trockenbeerenauslese)	3-30+ év
francia Sauternes	3-30+ év

V Ö R Ö S B O R O K :

Bordeaux Châteaux	5-30+ év
kaliforniai Cabernet Sauvignon	3-15+ év
Barolo és Barbaresco	5-25+ év
Brunello di Montacino	3-15+ év
Chianti Classico Reserva	3-10+ év
spanyol Riója (Gran Reserva)	5-20+ év
Hermitage/Shiraz	5-25+ év
kaliforniai Zinfandel	5-15+ év
kaliforniai Merlot	2-10+ év
kaliforniai/oregoni Pinot noir	2-5+ év
francia vörös burgundi	3-8+ év
évjáratos portói	10-40+ év

Mindig lesznek kivételek, ha általános szabályokat szeretnénk megadni a borok érlelésével kapcsolatban (különösen az évjáratok miatt), ezért szerepelnek a + jelek. Nekem is volt már olyan 100 évnél idősebb bordeaux-i borom, amely még mindig erős volt. Az sem ritka eset, hogy nagyszerű portói vagy Sauternes borokat még az ötvenedik születésnapjuk után is tovább kell érlelni. A fenti felsorolásban megjelölt időtartamok azonban a megfelelő kategóriákba tartozó borok több mint 95 százalékára érvényesek.

Mit gondoljak a bor osztályozásáról?

Az amerikaiak a kocsiktól kezdve az éttermekig mindent rangsorolnak és osztályoznak. Szerintem elkerülhetetlen volt, hogy az osztályozási rendszer a borokat is elérje. Amikor borászati tanulmányaimat elkezdtem, az akkor használatos, ún. 20-pontos értékelési rendszert elsősorban a borok professzionális értékelésére használták. Ez a következőképp nézett ki:

íz és megjelenés	3
illat (aroma és buké)	5
íz (zamat)	9
hossz és minőség	3
	20 pont

Manapság úgy tűnik, hogy az összes borászati cikk a Róbert M. Parker Jr. által kifejlesztett 100 pontos rendszert használja. Ez a rendszer minden bort a minimális 50 ponttól a maximális 100 pontig osztályoz. Megoszlanak a vélemények azzal kapcsolatban, hogy melyik a legjobb módszer a borok vizsgálatára. Jómagam nem osztályozom

Ezzel együtt én még mindig bizonyos borokba fektetem a pénzem, mely borok - szerintem - mindig csak értékesebbek lesznek. Íme a részvényeim:

BLUE CHIPEK

1995-ös vagy 1996-os jó nevű bordeaux-i chateau-k borai
1997-es kaliforniai cabernet sauvignon a legjobb termelőktől
Rhône-völgyi borok - különösen a jó termelők 1991-es, 1995-ös Hermitage, illetve 1995-ös, 1998-as Châteauneuf-du-Pape borai.

JÓ VÁLASZTÁS MÉG

1997-es szuper toszkán (Super Tuscan) borok
legjobb burgundiai birokok 1996-os vagy 1999-es borai
Barolo és Barbaresco 1996, 1997, 1998, 1999

Érdemes árverésen bort venni?

Az elmúlt tíz év során hihetetlenül megnőtt az érdeklődés a borok iránt. Ez, valamint az USA gazdasági fellendülése együttesen oda vezetett, hogy a fogyasztók egyre nehezebben tudnak a kereskedőktől, az éttermek pedig beszállítóiktól nagyszerű borokat vásárolni. 1976-ban, a Windows on the World nyitáskor nem okozott gondot, hogy 20, 30 vagy 40 éves borokat vásároljak a beszállítóinktól. Manapság szerencsés eset, ha találunk egyáltalán öt évnél öregebb bort a beszállítóknál. A „Windows” italgazgatója rengeteg időt tölt borárveréseken, s boraink tíz százalékát aukciós házaktól szerezzük be.

Feltettem a kérdést Péter D. Meltzernek, a Wine Spectator folyóirat árverés-szakértőjének: Megéri-e árverésre menni a borfogyasztóknak? Véleménye szerint az árverések jó lehetőséget adnak rá, hogy különböző kaliberű, finom és ritka palackokat vásárolhassunk, melyeket a hagyományos forgalmazói hálózatokon keresztül nehézkes lenne beszerezni. Árveréseken az érett borokat gyakran kevesebbre tartják, mint a frissen kibocsátott, kereskedelembe kapható palackokat. Az árveréseken született árak általában a kereskedelmi árak alatt maradnak, s időnként vegyes összetételű, nagybani tételeket is vásárolhatunk, így a borok széles keresztmetszetéről kapunk mintát anélkül, hogy palackonként kéne megvásárolnunk őket. Ez nagyszerű alkalom egy „kóstolási szett” összeállítására.

Milyen házi feladatokat kell megcsinálnom, mielőtt borárverésekre járnék?

Péter D. Meltzer nyomán az árveréseken követendő legfontosabb vásárlási stratégiák:

- Alaposan tanulmányozzuk át a kereskedők katalógusait, valamint a főbb aukciós házak által realizált borárakat. Nincs értelme többet fizetni, mint amennyit a sarki boltban kérnének a borért.
- Mielőtt megfontolnánk egy ajánlatot, tanulmányozzuk a katalógusban feltüntetett állapotjelentéseket és származási helyet. A gyengébb szintű borok oxidálódhattak, tönkretéve a borivás élvezetét, nagyban csökkentve a bor értékét egy esetleges továbbadásakor. Kerüljük azokat a tételeket, melyeket nem szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú pincékben tároltak.

- Próbáljunk meg eljárni a meghirdetett eladás előtti kóstolókra, hogy a lehető legtöbb „jelöltünket” megízleljük.
- Ne felejtsük el, hogy licitáláskor a vásárlói illetményt (általában 15%), valamint a lehetséges adókat is be kell számítani az árba.
- Ne bocsátkozunk licitversenybe. Megnyerhetjük a palackot, viszont sok pénzt veszünk.
- Maradjunk éberek. Minden nagy aukciónak van olyan pillanata, mikor az emberek szinte elbóbiskolnak, s az ébereké a pálya. A késő délutáni órákban lehet a legjobb vásárt csinálni.
- Kis tételekben (három-négy palack) gyakran olcsóbban juthatunk kimagaslóan jó borokhoz, mintha a teljes tizenkét palackos kiszerezésben vásárolnánk. Nagy tételket (két-három tucat palack) néha viszonylag olcsón tudunk vásárolni.
- Az eredeti faládba csomagolt borokat általában drágábban ütik le, mint a kartondobozba újracsomagolt palackokat. Hacsak nem akarjuk tovább adni a bort, használjuk ki ezt az abnormitást.

Hol keressünk új, izgalmas borokat?

Új-Zéland - Sauvignon blanc és Chardonnay

Chile - Cabernet sauvignon

Argentína - Malbec

Magyarország - Tokaji aszú; a világ egyik legnagyobb desszertbora

Ausztria - Gruner Veltliner

Portugália - többé nem csak portói! Próbálják ki a Bacca Velhát, s rájönnek, miregondolok.

Dél-Afrika - Cabernet sauvignon, merlot és chardonnay.

És miről írok majd 2025-ben?

Kínáról! Nagyon gyors ütemben gyarapodnak a szőlőültetvények, a kormány pedig az égetett szeszekkel szemben támogatja a borfogyasztást. Két nagy társaság fektetett be pénzt a kínai szőlőtelepítésbe, a Rémy Martin és az Allied Domecq.

A könyvben ajánlott borokon kívül tudna ön más országokból is borokat ajánlani?

Minden évben, mikor befejezem az új kiadás írását, az emberek mindig ugyanazt kérdezik meg tőlem: „Mit adtál idén a könyvedhez, hogy jobb legyen?” Filozófiám szerint azt, amit ebben az évben tanultam meg, azt egy kezdő vagy középhaszadó borkedvelőnek még nem kell tudnia, ezért a könyvem minden évben egyre tömörebb és velősebb lesz.

Persze az nem tisztességes eljárás azokkal a nagyszerű borászokkal szemben, akik a világ olyan országaiban vagy vidékein élnek, melyeket könyvem nem érint. Következzen tehát néhány nagyszerű borász neve a világ más tájairól:

D É L - A F R I K A

Hamilton Russel
Kanonkop
Thelema
Glen Carlou

Ú J - Z É L A N D

Cloudy az
Goldwater
Brancott
Morton Estate

O L A S Z O R S Z Á G

Lungarotti
Mastroberardino
Jermann

A U S Z T R I A

Franz Prager
Kracher

M A G Y A R O R S Z Á G

Royal Tokaji
Disznókő

I Z R A E L

Yardén

F R A N C I A O R S Z Á G

Mas de Daumas Gassac

L I B A N O N

Chateau Musar

K A N A D A

Inniskilin

S P A N Y O L O R S Z Á G

Palacios
Alejandro Franandez

Ka a barátaimmal megyek étterembe, s az egész asztaltársaság minden tagja más-más ételt rendel, milyen bort válasszak, amely mindnyájunk rendeléséhez illik?

Az egyik legnagyobb probléma, mellyel diákjaim szembesülnek, hogy mit tegyenek akkor, ha egy nagyobb csoporttal mennek étterembe, s olyan bort kell rendelniük, amely a sokféle hús, hal és zöldségféléhez egyaránt illik.

Általában éttermekben én nem „kísérletezem” borokkal, mivel nagyon magasak az árak. Étteremben soha nem fizetek 50 dollárnál többet egy palackért.

Ezt szem előtt tartva, mindig „biztonsági borokat” rendelek. Két kedvencem van a fehérborok között: a tölgy nélküli chardonnay, például egy francia Macon, illetve az enyhén tölgyes kaliforniai vagy ausztrál chardonnay.

Vörösboroknál első helyen minden kétséget kizáróan a pinot noir áll, leginkább kaliforniai vagy oregoni termés, ám ha találok egy vörös burgundit 50 dollár alatt, akkor lehet, hogy azt választom. Vörösborként szóba jöhet még a Brunello di Montacino és a Chianti Olaszországból, valamint a spanyol Reservák vagy Gran Reservák Riójából.

Ezek közül bármelyiket választhatjuk fehér és vörös húсок, illetve zöldségek mellé is.

Milyen borraivalót *adjunk* a borfiúnak?

Mikor sommelier (borfiú) voltam, mindig nagyra becsültem a tudásomért és a felszolgálat mi-
nőségéért adott pénzbeli elismerést. Ez azonban nem kell, hogy a vendég automatikus szoká-
sává váljék. Mindig tartsuk szem előtt, hogy nagy borraivalónak voltaképpen az étterembe való
visszatérésünkkor látjuk hasznát.

A borfiú segíthet nekünk kellemesebbé tenni a vacsorát, ha:

- intézi a helyfoglalást, és jó asztalt szerez nekünk
- nem próbálja eladni nekünk a legdrágább bort (kivéve persze, ha mi kérjük)
- segít kiválasztani a megfelelő ételt
- átfejt a bort
- az itallapon nem szereplő különleges borokat is ajánl
- figyel az asztalunkra
- leveszi a címkét a palackról

A kiszolgálástól függően a borfiúnak 5-20 dollár borraivalót adok a hagyományos,
pincéreknek járó borraivaló felett.

Melyek azok a könyvek, *melyek nem* maradhatnak *ki* a könyvtárunkból?

Köszönet érte, hogy az én könyvemet megvették, s remélem, hasznos segítőtársnak találták a
borok általános megismeréséhez. Ám csakúgy, mint a többi hobbinál, aki belekóstol, egyre
több információra szomjazik.

Remélem, mindenki észrevette, hogy az egyes fejezetek végén ajánlottam olyan
könyveket, melyek egy bizonyos borvidékkel foglalkoznak.

A következő könyvlistát azoknak ajánlom, akik szeretnének még jobban elmélyed-
ni ebben a szórakoztató témában:

- Oxford Companion to Wine*, Jancis Robinson, 1999
- The New Sotheby's Wine Encyclopedia*, Tom Stevenson, 1997
- Oz Clarke's New Encyclopedia of Wine*, 1999
- Hugh Johnson's Modern Encyclopedia of Wine*, 1997
- World Atlas of Wine*, Hugh Johnson, 1994
- Oz Clarke's World Atlas*, 1995
- Wine for Dummies*, Ed McCarthy and Mary Ewing Mulligan, 1998
- The Essential Wine Book*, Oz Clark, 1997

Mivel a fenti kötetek enciklopédia méretűek, mindig hordok magammal két zseb-
könyvet is:

- Hugh Johnson's Pocket Encyclopedia of Wine*, 2000
- Oz Clarke's Pocket Wine Guide*, 2000

Kot találok a legjobb borfelszolgálat az Egyesült Államokban?

A James Beard Awards a következő éttermeket díjazta a Kiemelkedő Borfelszolgálat Díjjal:

- 1992 *Bern Steak House*, Tampa
- 1993 *Charlie Trotter's*, Chicago
- 1994 *Valentino*, Santa Monica
- 1995 *Montrachet*, New York
- 1996 *Chanterelle*, New York
- 1997 *The Four Seasons*, New York
- 1998 *The Inn at Little Washington*, Washington
- 1999 *Union Square Café*, New York
- 2000 *Rubicon*, San Francisco

A Wine & Spirits Professional of the Year díj legutóbbi nyertesei:

- 1991 Róbert Mondavi, Mondavi Winery, Oakville
- 1992 Andre Tchelistcheff
- 1993 Kevin Zraly, Windows on the World, New York
- 1994 Randall Grahm, Bonny Doon Vineyard, Santa Cruz
- 1995 Marvin Shanken, Wine Spectator
- 1996 Jack és Jaimie Davies, Schramsberg Vineyards, Calistoga
- 1997 Zelma Long, Simi Winery, Healdsburg
- 1998 Róbert Parker, The Wine Advocate
- 1999 Frank Prial, The New York Times
- 2000 Kermit Lynch, Berkeley

*Szeretném folytatni bortanulmányaimat úgy, hogy közben egyjót nyaralok.
Melyik borvidéket érdemes megkeresnem a szórakozás kedvéért?*

Egy nagyszerű vakáció számomra nagyszerű borokat, mesés éttermeket, tökéletes időjárást, az óceán közelségét, gyönyörű tájat (már túl sokat kértem?) és kedves embereket jelent!

Három kedvenc vidékem, melyek kielégítik „igényeimet”:

- Napa-völgy, Kalifornia
- Toscana, Olaszország
- Bordeaux, Franciaország

Mi a különbség a kaliforniai és francia borok között illetve hol készülnek jobb borok?

Tényleg azt gondolják, hogy tudok erre a kérdésre válaszolni? Kaliforniában és Franciaországban egyaránt készítenek kiváló borokat, ám a legjobb francia borokat a franciák készítik...

A termelési módszerektől kezdve az időjárásig, minden terület profilja más és más. A kaliforniai, illetve a francia borok között sok hasonlóságot találunk. Ugyanígy számos különbség is van köztük. A két vidék leginkább szőlőfajták tekintetében hasonlít egymásra. A legnagyobb különbségek a termőtalajban, az éghajlatban, valamint a hagyományokban vannak.

A franciák nagy tisztelettel viseltetnek a termőtalaj iránt, mivel hitük szerint csakis a legkiválóbb termőtalajon teremnek meg a legjobb borok. Mikor a szőlőtőkét először elültették Kaliforniában, nem a termőtalaj határozta meg elsősorban, hogy melyik fajta hova kerüljön. Az elmúlt húsz év során a termőtalaj kérdése egyre fontosabb tényező lett a szőlészek szemében, s már hallhatjuk a borászoktól, hogy legjobb cabernet sauvignon-juk mindig bizonyos meghatározott területen terem.

Ami az időjárást illeti, Napa és Sonoma hőmérséklete különbözik Burgundia és Bordeaux hőmérsékletétől. Való igaz, hogy amíg az európai szőlészek beleöszülnek abba, hogy szőlőjükre bármikor rázúdulhat egy felhőszakadás, esetleg váratlan fagy lepi meg; ugyanakkor a kaliforniaiak valójában bőséges napsütéssel és meleggel számolhatnak.

A két vidék hagyományaiban különbözik egymástól a legnagyobb mértékben, és nem csak a borkészítésről beszélek. Például az európai szőlőművelési és borkészítési gyakorlat emberöltők óta változatlan; s ezek a régi technikák - néhányat a törvények írnak elő - határozzák meg a borvidékek saját stílusát. Kaliforniában azonban, ahol kevés hagyomány él, a borászok szabadon kísérletezhetnek modern technológiákkal, s a vásárlói igényeknek megfelelő új termékekkel állhatnak elő. Ha valaki találkozott már fehér zinfandel nevű borral, tudja, hogy miről beszélek.

Néha nehéz helyzetben érzem magam olyan kóstolásokon, amelyeken egy kaliforniai chardonnay-t egy fehér burgundival kell összehasonlítani, hiszen Burgundiában már 1600 éve készítenek bort, Kaliforniában pedig 40 éve tart a bor reneszánsza.

Saját pincémbe vásároltam francia és kaliforniai borokat is, s választásomat teljes mértékben az határozza meg, hogy érzem magam aznap. Hol szeretném befejezni a napomat: Bordeaux-ban vagy a Napa-völgyben?