BORKÍNÁLÁS

A borkultúrának és a kulturált borfogyasztásnak az egyik legfontosabb eleme a bor megfelelő kínálása és fogyasztása. Elég pár apró dologra odafigyelni, és máris teljesebb borélményben lesz részünk.

Érdemes odafigyelni a bor hőmérsékletére. A különböző típusú borok különböző hőmérsékleten mutatják meg legszebben az íz- és aromavilágukat. A pezsgőknél ez 6–8 °C, a fehérboroknál és a roséknál a 8 °C és 10–12 °C közötti, míg a vörösboroknál a 16–18 °C körüli az optimális hőmérséklet, azaz már majdnem közelít a szobahőmérséklethez. Az otthoni gyakorlatban az a legegyszerűbb megoldás, ha a pezsgőt, a fehérbort és a rosét egyszerűen betesszük a hűtőszekrénybe. A hordós érlelésű fehérborok esetében a bort érdemes fogyasztás előtt fél órával kivenni a hűtőből, hogy elérje az optimális hőmérsékletét. A pezsgőket és a könnyű, illatos fehéreket kínálhatjuk egyenesen a hűtőből kivéve. Ha a vöröseket szobahőmérsékleten tároljuk, akkor elég, ha fogyasztás előtt körülbelül fél órára betesszük őket a hűtőbe.

Az idősebb vörösboroknál érdemes a kibontás után a poharakban egy kicsit szellőztetni a bort, és csak 10-20 perccel később elfogyasztani. Az igazán idős és testes boroknál pedig jól jöhet a dekantálás, ami a bor levegőztetését jelenti. Ez az a folyamat, amikor a bort a palackból egy öblös hasú, általában keskeny szájú üvegbe töltik, hogy nagyobb felületen tudjon lélegezni, szellőzni. A bor beletöltésekor arra kell figyelnünk, hogy az esetleges üledéket ne töltsük át a dekantálóba. A legtöbb háztartásban persze nincs dekanter, de erre is van megoldás. Töltsünk ki egy pohár bort a palackból, és hagyjuk a bort így levegőzni a palackban körülbelül egy óráig. A kitöltött bor miatt szélesebb felületen fog érintkezni a bor a levegővel, és ez is elősegíti az illatok, aromák felszabadulását.

Végezetül fordítsunk figyelmet a pohárra is. Az ideális borospohár kelyhe tulipánalakú, mivel a tulipánforma, azaz a kehely öblös „pocakja” hozzájárul a borban lévő illatok felszabadításához. A szűkülő szájrész koncentrálja a felszabadult illatanyagot és a nyelv megfelelő részeire tereli a bort. A szár abban segít, hogy a kehely csillogóan tiszta maradjon és a kezünkkel ne melegítsük fel az ideális hőmérsékleten lévő bort. Sokféle borospohár létezik és akár a szőlőfajtákhoz is választhatunk poharat, de a mindennapokban egy, a fentieknek megfelelő formájú szett is elegendő lehet. A bor kitöltésekor mindig figyeljünk arra, hogy ne töltsük tele a poharat. Úgy a legpraktikusabb és a legelegánsabb, ha körülbelül a pohár egyharmadáig töltünk. Ez általában az a rész, ahol a kehely a legszélesebb.

Mennyi bor kell, ha vendégeket várunk?

Mindig fontos kérdés, hogy mennyi bort kell venni, hogy elég legyen vendégeinknek. Az alábbi számok abban segítenek, hogy legyen egy kiindulási alapunk:

Egy palack (klasszikus 0,75 literes) bor, ha

- borkóstolót szervezünk, akkor 50 ml/fővel számolva 14 főnek elég,
- klasszikus vacsoráról van szó és 125 ml/fővel számolunk, 6 főnek elég,
- igazán nagy poharakból iszunk, akkor 175 ml/fővel számolva 4 főnek elég.

BORKÓSTOLÁS

A borok kóstolásának van egy általános rituáléja, amely abban segít, hogy a bor minden szépségét és részletét kiérezzük és kiélvezzük. Elsőre talán nagyon tudományosnak tűnhet, viszont egy kis gyakorlással könnyen rutint szerezhetünk benne, és a segítségével a mindennapokban is nagyon sok új illatot és ízt fedezhetünk fel a borokban, s ezáltal új élményekben és izgalmakban lehet részünk.

A bort töltsük ki a megfelelő, tulipánalakú pohárba. Mindig csak annyit töltsünk, hogy a bor a pohár legszélesebb részéig érjen (ez általában körülbelül az egyharmada a teljes pohárnak).

Csodáljuk meg a bor színét és megjelenését. Emeljük a szemünk elé a poharat. Meg is dönthetjük. Nézzük meg felülről a színárnyalatát, a színmélységét és a tisztaságát. Csillog? Más színű a szélén? Mennyire mozog olajosan? Vagy inkább vízszerű? A jó bor legtöbbször tiszta és üde színárnyalatú. A szín és a színmélység sokkal inkább utal a szőlőfajtára és a készítési módra, mint a minőségre.

Ha megfigyeltük a tisztaságát, érdemes egy kicsit átforgatni a bort a poharunkban – de ne „centrifugázzuk" ki! Legyen olyan a mozdulat, mintha elegáns O betűket rajzolnánk a pohárral a levegőben. Ez azért hasznos, mert így jobban felszabadítjuk az aromákat és az illatokat a borból, és a tulipánforma segít koncentrálni azokat. Ezután szagoljunk bele a pohárba. Figyeljük meg, hogy inkább gyümölcsös vagy fűszeres jegyek vannak-e a borban? Mennyire tiszta az illat, van-e benne bármi zavaró vagy kellemetlen? Mennyire „meleg" az illat, inkább érett, lekváros gyümölcsök jutnak eszünkbe, vagy friss, üde illatok? Komplex, összetett az illat, vagy inkább egysíkú? A jó bornak az az egyik ismertetőjegye, hogy mindig kellemes az illata.

Most jön maga a kóstolás. Érdemes egy nagyobb kortyot a szánkba venni, hogy mindenhová jusson belőle és az összes ízlelőbimbónk találkozzon a borral. Figyeljünk a bor harmóniájára. Harmónia alatt a savak, a gyümölcsösség, az alkohol, a testesség és a csersavak, tanninok arányát értjük. A bor harmóniája sokféleképpen létrejöhet. Ezeket hívjuk különféle stílusoknak, struktúráknak.

Ha már eleget elemezgettük az összetevőket, akkor a bort nyeljük le és figyeljük meg a lecsengését, az utóízét, azaz hogy milyen hosszan érezzük még a bor ízeit a szánkban. Egy jó bor lecsengése hosszú, és nagyon kellemes ízű. Nagyon fontos, hogy a borok kóstolgatása és fogyasztása során mindig tartsunk mértéket, és kortyoljunk mellé vizet is.

BOR-ÉTEL PÁROSÍTÁS

A bor–étel párosítást napjainkban sokkal kreatívabban és szabadabban értelmezzük, mit 10-20 évvel ezelőtt. Mivel mindenkinek más az ízpreferenciája, így a tökéletességre való törekvés helyett ma már a struktúrák és textúrák összehangolásán van a fő hangsúly, hiszen a legtöbbször többen ülünk az asztalnál. Szerencsére az ösztönünk is vezet, hiszen a könnyedebb ételek mellé szinte automatikusan nyúlunk a könnyedebb borok felé, míg egy robusztus sült marhához automatikusan a testes vörösbor esik jobban. Emellett a borra tekinthetünk úgy is, mint egy fűszerre: ha akarjuk, kiemelhetünk vele ízeket, ha akarjuk, magát a bort is dominánssá, hangsúlyossá tudjuk tenni a kombinációban. Egy hajszálvékony sonka éppoly finom vajas kenyérrel, mint egy szelet mézédes sárgadinnyével. Az alábbi irányvonalak segítségével a magunk útját járhatjuk, és saját ízlésünkre alakíthatjuk a bor–étel kombinációt.

- Az egyszerű ízvilágú, jó savú reduktív fehérborokhoz és könnyű vörösborokhoz a legegyszerűbb az ételeket társítani.
- Ha az elkészítés során csak minimális beavatkozáson megy keresztül az étel (párolás, gőzölés, főzés), a könnyedebb borokkal harmonizál jól. Ha grillezünk, pirítunk vagy sütünk, a sokkal robusztusabb borok is jól működnek, mivel az elkészítés során plusz ízjegyek társulnak az ételhez. Amennyiben olajban sütünk, a könnyebb, de jó savú bor a megfelelő választás, mivel a sütés során az ételek zsírtartalma megnő.
- A hidegen szervírozott ételek könnyebb borokat kívánnak, amelyeket szintén be lehet hűteni. Választhatunk fehér-, rosé és könnyű vörösbort is.

- Minél intenzívebb az étel íze, annál intenzívebb borokkal működik a párosítás. Mindig a legintenzívebb ízhez keressük a bort!
- Savanyú ízeknél – mint például a citrom, az ecet, a paradicsom stb. – a bor savainak egyensúlyba kell kerülniük az étel savaival, ezért intenzív savakkal rendelkező bort válasszunk, mint például a rajnai rizling vagy a sauvignon blanc.
- Ha édes ételeket eszünk, a bornak az ételnél édesebbnek kell lennie, mivel az édesség mellett a bor szárazabbnak tűnik. Kivételt képeznek ez alól az étcsokoládés ízek, amelyekhez a tanninos, nagy testű vörösborok is passzolnak.
- Ha egy semleges étel mellé kínálunk gyümölcsszószt vagy valamilyen édes mártást, a bor gyümölcsösségének harmonizálnia kell a mártás vagy a szósz ízeivel.
- A füstös ízek karakteres bort kívánnak, olyanokat, amelyek harmonizálnak a füstösség intenzitásával. Még egy kevés maradékcukor is jól működhet ezekkel az ételekkel.
- A testes, nagy vörösborok gazdag és nehéz ételekhez passzolnak. Ez lehet egy nehezebb vadhús vagy sült marha.
- A vastag, édes borok határozott savakkal jól kombinálhatók zsíros ételekkel. Ennek klasszikus példája a tokaji aszú–libamáj páros.

BORTÁROLÁS

A bor számára az ideális tárolási körülményeket egy jól szellőző, közel állandó hőmérséklettel és páratartalommal rendelkező pince biztosítja, ahol a palackok elfektetve várják, hogy kibontsuk őket. Ezek a borospincék főként a vidéki emberek kiváltságai, azonban ha pár dologra odafigyelünk, bárhol ki tudunk alakítani a borok tárolására alkalmas helyeket. A legegyszerűbb, legprofibb, ám nem túl olcsó, és viszonylag sok helyet igénylő megoldás a borhűtő beszerzése. Ma már a legtöbb hűtőgyártó cég kínálatában találhatunk borhűtőket.

A legprofibbak külön hőmérsékleti zónákkal rendelkeznek, így a pezsgőket éppoly tökéletes fogyasztási hőmérsékleten képesek tartani, mint a testes vörösborokat. A borhűtők készítésekor arra is figyelnek, hogy elkerüljék a gép működéséből eredő finom rezgéseket, hogy még tökéletesebb és nyugodtabb körülményeket biztosítsanak a bornak. Szerencsére pince és borhűtő nélkül is rengeteg lehetőségünk van, épp ezért inkább azt érdemes megjegyezni, hogy mik a tabuk, vagyis amit soha ne tegyünk egy borral:

- Ne tegyük ki a bort intenzív hőmérséklet-ingadozásnak, sem extrém melegnek vagy extrém hidegnek! (Az autó csomagtartója akár egy forró nyári délutánon is tönkre tud tenni egy bort.)
- Ne tegyük ki a bort közvetlen napfénynek! A legjobb fénytől védett helyen tárolni. (A szekrény teteje nem ilyen.)
- Ne tároljuk a parafadugós borokat állítva! Állítva tárolt borok esetén a dugó könnyebben kiszáradhat, ami a zárás intenzitásának csökkenéséhez, ezzel pedig nem kívánt oxidációhoz vezethet.
- Ne tároljuk vegyszerek közelében a borokat! A bor egy élő és lélegző folyadék, a vegyszerek a parafadugón keresztül akár nem kívánt folyamatok elindulását is okozhatják.
- Ne tároljuk rezgő vagy hőt kibocsátó tárgyak közelében a palackokat! Egy mélynyomó hangszóró rezgése, vagy a radiátor melege is károsíthatja a bort.

Ideális lehet a tárolásra a konyhaszekrény egyik alsó polca, ami a sütőtől távol van, vagy a kamra egyik nyugodtabb sarka is. A lényeg, hogy a palackok feküdjenek, a hőmérséklet viszonylag állandó legyen, ne érje a borokat közvetlen fény, és ne mozgassuk őket gyakran. Ha pedig fehérborunk vagy rosénk

van, azokat a hűtőben is tárolhatjuk, hiszen így mindig készen fognak állni arra, hogy kibontsunk belőlük egyet.

BORT MÉRTÉKKEL

Mi, magyarok, boros nemzet vagyunk. A bor a kultúránk része, így része a mindennapjainknak és az ünnepeinknek is. A borfogyasztás a benne lévő alkohol miatt azonban felelősséggel is jár. Ahhoz, hogy a bor valódi értékét átélhessük, érdemes pár dologra odafigyelni, és követni a mértékletes borfogyasztás öt alapszabályát:

1. Értsük a bort, amit fogyasztunk! Ha tudjuk, mi teszi a bort egyedivé, nagyobb élvezet a fogyasztása is. Ebben ma már az internet, a borászatok weboldalai is a segítségünkre vannak. Olvassunk utána a szőlőfajtának és a borvidéknek, és figyeljük meg, hogy a leírtak hogyan jelennek meg abban a borban, amit fogyasztunk.
2. Igyunk lassan! Hagyjunk időt a bor ízlelésére! A tudatos borfogyasztás és -kóstolás fejleszti az ízlelőbimbóinkat és az ízemlékezetünket is, vagyis jobb kóstolóvá tesz bennünket. Ennek segítségével egyre több dimenzióját és szépségét fedezhetjük fel az általunk fogyasztott boroknak, ami azt is jelenti, hogy egy korty bor elfogyasztása több élményt fog nyújtani.
3. A bort kísérje a hozzá illő étel és egy pohár víz! A borban lévő alkohol vizet von el a szervezetünkből, így érdemes a borfogyasztás során azonnal pótolni azt. Ez abban is segíthet, hogy elkerüljük a fejfájást és a dehidratáltságot. A borok és az ételek kéz a kézben járnak, egy jól eltalált páros fantasztikus gasztronómiai élményt tud okozni. Bor–étel párosítás esetén nem feltétlenül kell bonyolult fogásokra gondolnunk, hiszen sokszor már pár falat gondosan kiválasztott sajt is képes új dimenzióba emelni a borozás élményét.
4. A bort társaságban élvezzük! A borozás nem magányos dolog. Egy finom pohár bor oldottabbá teheti a beszélgetést és felpörgetheti a hangulatot. Ugyanakkor egy pohár bor meghittséget tud csempészni egy romantikus estébe, és abban is segíthet, hogy egy nehéz nap után a barátainkkal vagy a társunkkal ellazuljunk.
5. A bort mértékkel fogyasszunk! A WHO ajánlása nők számára napi maximum 250 ml, míg férfiak számára maximum 375 ml, és javasolt heti egy-két napot alkoholmentesen tartani. A túlzott alkoholfogyasztás káros az egészségre, és társadalmi, családi problémákat is okozhat. A mértékletességet már csak azért is érdemes betartani, mert egy deciliter bor kalóriatartalma 80 kcal körül van, így a túlzott borfogyasztás az előbbieken túl súlygyarapodást is okozhat.

A TERMÉK ALKOHOLT TARTALMAZ, ÍGY 18 ÉVEN ALULIAKNAK ÉS VÁRANDÓSOKNAK NEM AJÁNLJUK FOGYASZTÁSÁT!

EGÉSZSÉGÜGYI PROBLÉMÁK ESETÉN MINDIG KÉRJE KI ORVOSA TANÁCSÁT, MIELŐTT BORT FOGYASZTANA!