

# A Borlexikon

az érzékek tréningje

DÉVABOR  
BOR & EDUKÁCIÓ

EZ A FÜZET .....  
TULAJDONA

# Bor tárolása és felszolgálása

## FEHÉR, ROSÉ, PEZSGÓK

## BOR STÍLUS PÉLDÁK

## AJÁNLOTT HŐMÉRSÉKLET

ÉDES BOROK	TOKAJI ASZÚ SAUTERNES	8-12 CELSIUS
PEZSGÓK	CHAMPAGNE	6-10 CELSIUS
LÁGY, MÉDIUM FEHÉR ÉS ROSÉ BOROK	SZÜRKEBARÁT, SAUVIGNON BLANC	6-12 CELSIUS
TESTES BOROK	FAHORDÓBAN ÉRLELT CHARDONNAY	10-13 CELSIUS

Érdemes minden bort lehűteni fogyasztás előtt. A tárolásnál ügyeljünk arra, hogy megfelelő hőmérsékleten – azaz száraz, hűvös helyen – tartsuk a palackokat, lehetőleg napfénytől védve. A polcok teteje vagy egy üveges vitrin nem feltétlenül ideális erre a célra. A helyes tárolással megőrizhetjük a borok minőségét és meghosszabbíthatjuk az élettartamukat.

## VÖRÖS BOROK

## BOR STÍLUS PÉLDÁK

## AJÁNLOTT HŐMÉRSÉKLET

KÖZEPESEN VAGY NAGYON TESTES VÖRÖS BOR	SHYRAH / SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON	15-18 CELSIUS
LÁGY VÖRÖS BOROK	PINOT NOIR, BEAUJOLAIS	13 CELSIUS

Vörös borokat is szoktuk valamennyire hűteni ha indokolt, de szobahőmérsékleten is fogyaszthatjuk. A lényeg, hogy ne tegyük radiátor mellé, vagy nagyon meleg helyre sem, mert az roncsolja az aromákat.

# Hogyan nyissak ki egy palack bort vagy pezsgőt

## Milyen borospoharat válasszak?

Több száz féle borospohár van a piacon, külön fehér-, rozé- és vörösborokhoz. Nem kell minden borfajtaához újabb poharat beszerezned, de ha mégis ragaszkodsz hozzá, akkor a vörösborokhoz ideális esetben egy jóval nagyobb, öblösebb poharat válasszunk, míg a fehérborhoz keskenyebbet, a pezsgőhöz pedig pezsgőspoharat. A pezsgőt általában fehérboros pohárból is fogyaszthatjuk.

Mindig tisztítsuk a poharakat! Ha lehet, olyan szerrel, ami szagtalan, és nem hagy maga után erős illatot, mert ez befolyásolhatja a bor érzékelését.

## Hogyan bontsunk ki tehát egy palack bort?

- 1. lépés:** Ha van kapszula a palackon, távolítsuk el. Ezt megtehetjük a dugóhúzó oldalán található kis késsel: finoman körbevágjuk, majd lehúzzuk.
- 2. lépés:** A dugóhúzó hegyesebb részét szúrjuk bele a dugó közepébe, majd lassan kezdjük el betekerni. Ha már biztosabbak vagyunk, gyorsíthatunk a folyamaton.
- 3. lépés:** A dugóhúzón található kis pöckökkel támasszuk meg a palackot, és fokozatosan húzzuk felfelé a dugót. 1-2 húzással már kint is lesz.

## PEZSGŐS PALACK NYITÁSA

A pezsgős palackban nagy a nyomás, ezért mindig óvatosan és elővigyázatosan bontsuk ki. Ha jól be van hűtve, az segít csökkenteni a nyomást.

- 1. lépés:** Távolítsuk el a palack nyakán lévő fóliát, majd hüvelykujjunkkal fogjuk meg a dugó felső részét, és tartsuk erősen, miközben a kosarat a dugó szájáról leszedjük.
- 2. lépés:** Óvatosan tekerjük ki a kis kosarat, de közben tartsuk a dugót. Ha ellennyomást érzünk, mindenképp tartsuk a dugón a hüvelykujjunkat.
- 3. lépés:** Nagyon fontos, hogy ne a dugót kezdjük el csavarni, hanem a palackot! Döntsük meg kb. 45 fokban, támasszuk alá az alját, majd forgassuk, mozgás közben érezni fogjuk a nyomást. Fokozatosan engedjük ki a dugót, míg végül egy halk pukkanással kinyílik. (Bár pukkanás nélkül is meg lehet oldani!)

Mi a bor?

A bor egy olyan alkoholos ital, melyet a szőlő erjesztésével állítanak elő. Technikailag, bármely gyümölcsből “készülhet” bor, azonban a mai értelmezés szerint a bor, csak szőlőből készül.

Mi a borszőlő és a csemege közti különbség?

A borszőlő bogyói általánosságban kisebbek, édesebb és belül mag található. Héja is vastagabb, nyilván ez szőlőfajától függően eltérhet. De ezek a tulajdonságok teszik lehetővé azt, hogy bor készüljön belőle.

Mit jelent a *Vitis Vinifera*?

A világon, több ezer fajta létezik, amelyek az úgynevezett *Vitis vinifera* fajok közé tartoznak. Ezek azok a fajták, amikből ma bort készítünk. Pl:

Pinot Noir      Merlot      Rizling      Chardonnay

Mit jelent az évjárat?

Az évjárat jelzi, hogy az adott bor melyik évben készült. Ha nem találjuk évjáratot a címkén, az valószínűleg évjárat “nélküli” bor, amely annyit tesz, hogy több különböző évjárat házasításából készítették.

Mit jelent a bortípus?

Számos bortípus létezik a piacon: csendes borok, habzó, gyöngyözőborok, erősített vagy ízesített borok és alkoholmentes - alkoholmentesített borok is.

## Seprű, seprő? ... micsoda

A seprő az az anyag, amely az erjedést követően leülepszik a tartály aljára. Ez az üledék elhalt élesztőtörzseket és egyéb lebegő anyagokat tartalmaz, amelyek zavarossá tehetik a bort. Emiatt a bort lefejtik róla, valamint azért is, hogy elkerüljék az esetleges nemkívánatos mikrobiológiai folyamatokat, amelyek érzékszervi problémákat okozhatnának. Természetesen borásza válogatja, hogy a bort hordóban érleli-e tovább, vagy reduktív technológiával, frissen és gyümölcsösen hozza forgalomba.

### Dóra fehér bor ajánlatai

Skrabski Furmint 2022  
Válíbor Kéknyelű 2023  
Gál Tibor Egri Csillag 2023  
Jásdi Olaszrizling 2023  
Bott pince Csontos Furmint 2022  
Pannonhalmi Főapátság Sauvignon blanc 2024

## Hogyan készül a rozé bor?

Nem, nem úgy, hogy a fehér és vörös bort összeházasítjuk – csúnyán szólva összeöntjük. Meglepő, hogy sokan, akik kedvelik a rozé borokat, leginkább csak annyit tudnak róluk, hogy „ízlik” és „jó fröccsnek is”. De hogyan is készül valójában?

Fontos leszögezni, hogy a rozé borok kék szőlőből készülnek, mégpedig úgy, hogy zúzás-bogyózás után rövid ideig héjon áztatják a mustot. Mit is jelent ez? A kék szőlő héjában antocianin vegyület található, amely a bor színét adják. Ettől látjuk vörösnek a vörösbort – vagy ebben az esetben rózsaszínnek a rozét. A héjon áztatás során ezek a színyanyagok fokozatosan kioldódnak a héjból.

### Dóra borajánlásai – rozé borok kategóriában

Figula Pincészet Bella Róza Rosé Selection 2023  
Vylyan Kakas Rosé 2024  
Barta Anna Gamay Rosé 2023  
Etyeki Kúria Rosé 2023  
BJB Lago Winery - Siller 2024

## Ezzel szemben a vörös borok?

A vörös borok kék szőlőből készülnek, hosszas héjon erjesztéssel. Az erjedés közben a szén-dioxid hozzásegít ahhoz, hogy a héjból kioldódó értékes vegyületek, szín és aroma anyagok minél jobban kontakba lépjenek a gyümölcshússal.

Az erjesztés általában nagy kádakban zajlik, ahol minden nap a felszínre tört, törköly sapkát a mustba merítik, ezt csömöszölésnek is hívjuk. Az erjedés végeztével kipréselik a szőlőt, majd tartályba vagy hordóba teszik érlelésre.

### Dóra borajánlásai – vörös borok kategóriában

St. Andrea – Nagy-Eged Bikavér Superior 2017

Sebestyén Csaba – Indigo 2020

Luka Pincészet – Pinot Noir 2023

Pannonhalmi Főapátság – Tricollis Vörös 2023

Bott Frigyes Kékfrankos 2019

Kaiken – Malbec 2021 - Argentína

Mit jelent a házasítás?

A házasítás, több különböző fajtabor házasításával készül. Vagy ugyanazon fajtából készítették, de több területről származik, (ezt vegyes ültetvény) házasításnak is nevezik. A hiedelemmel ellentétben, a házasítás nem arra utal, hogy a bor gyengébb minőségű lenne és ezzel akarják kompenzálni.

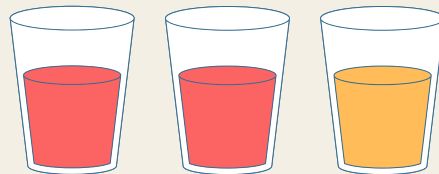
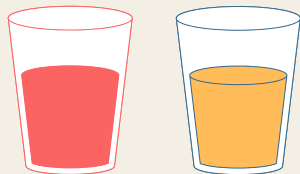
A házasítás, egy nagyon kifinomult és lényeges technológiai lépés, mellyel egyediséget tudunk létrehozni, vagy akár egy teljesen új stílust alkothatunk, amely megfelel a fogyasztó közönségnek.

### Tények a borfogyasztásról!

Mérsékelt italfogyasztás? hogy mi?

A viccet félretéve, az Amerikai Rákkutató Központ felhívása szerint, a férfiaknak a napi ajánlott mennyiség 2 egység (2 dl) bor a nőknek, egy 1 egységnyi (1 -1,5 dl)

Na de mi a helyzet, ha bulizunk? Nyilván az ember hajlandó túl lőnni a célon, ha társaságban van, de érdemes 2-3 dl bornál megállni. Közben hidratáljunk és fogyasszunk ételeket is. Illetve iktassunk be alkoholmentes napokat is!



Mitől fáj a fejed?

Sokan abban a tévhitben élnek, hogy a borban lévő kén okozhatja a fejfájását, ezért valaki nem is fogyaszt belőle. Most elmondom, hogy a fejfájásodat nem a kén, hanem inkább a dehidratáció, illetve az erjedésből származó biogén aminok okozhatják. Nem győzöm hangsúlyozni, hogy többféle bor fogyasztása közben, mindig igyunk meg 1 pohár vizet is!

Mennyi kalória van a borban?

Ez főleg a nők számára lehet érdekes :).

Egy 13 % alkoholtartalmú száraz bor esetében, a 0 g szénhidrátot, kb 103 kalóriát tartalmaz. Míg egy sztenderd édes bor, ami 30 g szénhidrátot tartalmaz, közel 130 kalóriát tartalmaz.

Ha érdekelnek a kalóriák, akkor egy új EU szabályozás miatt, a borospalackok címkéjén QR kód formájában, megtudod nézni ezeket az adatokat!

Száraz bor  
103 kalória, 0 szénhidrát



Édes bor  
130 kalória, 29 szénhidrát



REMÉLEM HASZNOS VOLT SZÁMODRA EZ A KIS RÖVID  
LEXIKON ÉS HA BÁRMILYEN KÉRDÉSED VAN, AKKOR  
JELEZD BÁTTRAN!

INSTAGRAM: @ASZUTOKAJI  
EMAIL: DEVABOROK@GMAIL.COM



