

## **In vino veritas- Borban az igazság** **- Gyorstalpaló kezdő borkóstolóknak-**

Kedves borbarát Olvasó! Arra gondoltunk, hogy egy kis segítséget nyújtunk Önöknek a Móri Bornapok legfontosabb tevékenységéhez, a bor kóstolásához. A szakmai háttérrel **VARGA MÁTÉ**, a Varga és Fia Pincészet ifjú borásza biztosítja a folytatásban. Tehát még mielőtt belekezdünk, kérem mindenki győződjön meg róla, hogy van-e bor a poharában, ha nincs akkor pótolja valamelyik szimpatikus pincészet borkínálatából. Ha megvagyunk, akkor pedig akár a leírtak alapján is kereshetjük poharunkban az igazságot...

### **- Mit kell tudnunk a móri borokról általában?**

Szinte minden móri borról elmondható, hogy elég határozott savtartalommal rendelkezik, ez a talaj és klímaviszonyok miatt van így. Legjellemzőbb fajták az Ezerjő, Királyleányka, ezeken ez különösen kiütözik, de a többi, Irsai Olivér, Rajnai Rizling, Tramini, Chardonnay, Zöld Veltelini fajtánál is megjelenik ez más borvidék boraival összehasonlítva. Bármely másik borvidék boraival felveszik a versenyt a jobb móri borok.

### **- Hogy kezdjük a kóstolást, mivel indítsuk a borsort?**

Szakmai szemmel nézve először a száraz borokat szoktuk megkóstolni, azon belül is a fiatalabbakat és utána többet: félszáraz, félédes, majd édes bort. Ez általában a fogyasztónál pont fordítva szokott kialakulni, hiszen a fiatalok, a „kezdő borosok” az édes boroktól indulnak el, majd az évek folyamán, ahogy egyre több bort kóstolnak, megszokták a bor ízét, úgy haladnak a száraz borok felé. Azt ajánlanám, hogy aki nem kifejezetten borkedvelő (még), az próbáljon meg először talán egy félédes, kevésbé savas borból kiindulni és majd azután kóstolja meg a félszáraz, száraz borokat. A különböző fajták között nem árt valamit kóstolni, amolyan borkorcsolyaként (zsíros deszka, sajtfalatkák, kifli, dió), így könnyebb a különböző borokat elkülöníteni.

### **- Rendben, borfogyasztási fejlődésünknek megfelelő bort választottunk, és most mi a teendő, ha a továbbiakban is szakszerűen kívánjuk folytatni a bormustránkat?**

Ha már borkóstolásról beszélünk, először mindenképpen a bor *színét*, tisztaságát figyeljük. A bor színe fajtától függően egészen a zöldesfehér árnyalattól a mélyebb sárgás árnyalatig terjedhet a fehérbor esetében, melyet természetes fény felé fordítva a pohár oldalán át nézve érdemes szemlélni. (mivel a Móri borvidék fehérbortermő vidék, így csak arról beszélünk most).

A bor *tisztaságát* is figyeljük. A jól kezelt bor mindig tükrösen tiszta, nincsenek benne zavarosító anyagok, nem homályos.

Ezután a poharat magunk elé emelve a bor *illatát* szagoljuk meg. A boroknak jelentős része már modern technológiával készül reduktív eljárással, ezek a borok általában frissek, gyümölcsösek, illatosak. Míg egyes fahordós érlelésű boroknál nehezebb illatot vanília, dió illatát is lehet keresni. Természetese ez is fajtától függően más, mindegyiknek megvan a maga jellegzetessége, amit szavakkal leírni nem lehet, inkább a tapasztalat útján lehet megtalálni. Ezért merném ajánlani, hogy egy-egy fajtát esetleg több borsátornál is kóstoljanak meg.

### **- Az Ezerjő hazájában feltétlenül ki kell emelnünk az Ezerjót. Mit kell róla tudnunk?**

Az illata, ha friss Ezerjőről beszélünk, akkor üde, friss, úgymond jó bor illat egy enyhe gyümölcsösséggel. A színe egy világoszöldes vagy sárgásfehér szín, az íze az amiről egy Ezerjót el lehet bírálni. Általában magasabb savtartalmú, határozott karakteres borról beszélünk, úgyhogy tüzes, férfias. Az alkoholtartalma is magasabb a többi fajtához képest. A korábbi évjáratok Ezerjőiről is érdemes beszélni, ahol egy teltebb, komplexebb illat és ízvilág tud előjönni. Ez a bor még mindig jól tartja magát, a határozott, karakteres magas savainak és alkoholtartalmának köszönhetően 2-3 évesen is kiválóan fogyasztható bor.

***Ezek után mindenkinek kellemes kortyolgatást kívánok Móron!***

**Geszler Anikó**

(Megjelent: Hordó független móri közéleti havilapban a XIII. évfolyam 9. számában 2007 szeptemberében.)