

**A** francia borkereskedők felismerték, hogy ha hosszú távon a világ élvonalában kívánnak maradni, olyan borstílusokat kell kialakítaniuk, amelyeket nemcsak saját elképzelésük szerint formálhatnak, hanem a nekik leginkább tetsző módon értelmezhetnek a világ borfogyasztó társadalmá előtt. Offenzívát dolgoztak ki, amelyben nemcsak a borok egyedi jellegét kívánták megalkotni, de azt is, hogy erről mit gondoljon a fogyasztó. Így alakultak ki azok az eredetvédelmi rendszerek, ahol végtelen technokrata módon leegyszerűsítették a borászati vertikumot: egy adott helyen egy adott módszerrel kell foglalkozni. Meghatározták ezeknek a „kultúrköröknek” a helyét, s ez alapján egy rendkívül érdekes, jól megrajzolható stílusirányzat-rendszer jött létre.

Franciaországban alapvetően négy olyan borvidék és ezekhez tartozó borstílus létezik, amely ezt a négy égtájat felrajzolhatja számunkra. Mind a fehér-, mind a vörösborok terén két-két jól elkülönülő irányzat jött létre.

## FEHÉRBOROK

**1** | Az egyik fehérborstílust az Atlanti-óceánba ömlő Loire folyó völgyében alakították ki. E terület Franciaország északi harmadának déli részén, kelet-nyugati irányban terül el. A vidék étkezési struktúráját a tengerből származó étkek határozzák meg: halak, kagylók, csigák, rákok stb. S mivel ezek magas fehérjetartalommal bírnak, emésztésüket leginkább az élénk savakkal, üde, friss, gyümölcsös jelleggel és viszonylag magas alkoholtartalommal rendelkező borok segítik elő. Nem is beszélve arról, hogy a halak általában az étkezések elején kerülnek terítékre: előételként vagy könnyebb étkeként, amelyek nem taglózhatják le azonnal az embert. A Loire-völgyi borászat tehát követte az ökológiai adottságokat és az étkezési szokásokat is. A bort, melyet a *sauvignon blanc* szőlőfajtára alapoztak, nagy tartályokban, irányított erjesztéssel, levegőtől elzárva erjesztetik és tárolják. Ennek eredményeként a friss szőlőre emlékeztető elsődleges illat- és ízanyagok megmaradnak a borban, illetve az élénk savérzetet biztosító almasavat nem engedik lebomlani, melynek érzetét a természetesen visszatartott vagy mesterségesen visszajuttatott szén-dioxiddal is fokozzák. Mindezek eredményeként szüretelt meg a ma is oly divatos „reduktív” borstílus (reduktív = oxigéntől elzárt).

## GÁL TIBOR | A VILÁG NÉGY BORÉGTÁJA

Ahhoz, hogy a magyar bornak és borászatnak a világban elfoglalt helyét és lehetőségeit megismerhessük, nélkülözhetetlen a világ borászatának feltérképezése. Természetesen átfogó világtérkép megalkotása gigantikus vállalkozás lenne. Mégsem reménytelen kísérlet a világ borstílusainak meghatározása, eleget ehhez négy alapvető irányt kijelölni, amely aztán irányítéként szolgálhat a világ borkészítési szokásainak betájolásában. Az Európát jellemző főbb ökológiai adottságok, amelyek fontosak a szőlőtermesztés-borkészítés szempontjából, Franciaországban egy-egy borvidékhez kapcsolódóan külön-külön megtalálhatók.

**2** | Ennek ellentettje Burgundia fehérbor-készítése, amely egy egészen más pályán helyezi el a gasztronómiát és a borászatot. Burgundia – melyről némi túlzással elmondhatjuk, hogy Európa gasztronómiai központja – Franciaország keleti határától 100-150 km-re, észak-déli irányban tájolható. Éghajlatát az ökológiai kiegyenlítettség, a négy évszak harmonikus megléte jellemzi. A helyi lakosság sokoldalúbb táplálkozási szokásait a borászatnak is le kellett fordítania a maga nyelvére. Itt is fogyasztanak halat, de a sertés és a szarvasmarha csakúgy megjelenik az étlapon, mint az éti csiga és a béka, amelyeket nem lehet egy „egyszerűbb” borral útjukra bocsátani. Testesebb fehérbort kellett megalkotniuk, amelynek alapjául a *chardonnay* szolgál, melyet kis pincék kis fahordóiban érlelnek szép, kerek, lágy borokká. Az almasav az oxidáció folytán lebomlik, az elsődleges gyümölcsízeket pedig szépen kiegészítik a fahordós érlelésből származó, ún. másodlagos, érlelési illat- és zamatanyagok.

## VÖRÖSBOROK

Ha azt mondjuk, hogy a könnyebb, bevezető jellegű ételek kísérője a fehérbor lehet, akkor magától értetődően a főételek mellé is találni kellett megfelelő társakat – vörösborból.

**1** | Az Atlanti-óceán partvidékének déli része híres vörösborkultúrájáról. A tájegység vörösbora a *cabernet sauvignon* és *franc*, illetve a *merlot*, amelyekre a magas tannin- és alkohol-, valamint az alacsony savtartalom jellemző alapvetően. Mivel a 44-45. szélességi foknál a melegebb éghajlat folytán zsírosabb ételeket már nemigen érdemes fogyasztani, a marhahús alapú ételek a főételek meghatározói, amelyek emésztésében a magas tannintartalmú borok tudnak segíteni a leginkább. Az e célra kitűnően alkalmas borokat a borvidék kikötővárosáról bor-

deaux-inak nevezik összefoglalóan, amely terület a Pireneusok északi lábától 150-200 km-re északra helyezkedik el.

**2** | Burgundiában, illetve a Rhône völgyének északi részén készítik a másik vörösbort, amelyben a *pinot noir* szőlőfajtának van meghatározó szerepe. Az ökológiai viszonyok itt viszonylag késői szüretet tesznek lehetővé, s e késői szüret ellenére magas savtartalmú borokat lehet nyerni. A késői szüret magas cukor- és így magas alkoholtartalmat tesz lehetővé, amely a magas savtartalommal párosulva az ottani zsírosabb ételekhez is remekül párosítható. Ilyen ételek a sertés, a liba és a kacsa, illetve ezek belsőségei. A belőlük készült ételek megfelelő útitársat kaphatnak e vörösborokból utolsó útjuk alkalmával. Itt tehát nem feltétlenül egy – a bordeaux-ihoz hasonló – sűrű, mély színű borra van igény, hanem könnyebb, de magas alkohol- és savtartalmú, markáns, nehezebben „értelmezhető” borokra.

Természetesen nagyon egyszerű lenne a kép, ha a világ borászatát erre a négy borra szűkítenénk. Sőt sem ejtettünk például az édes borok jelentős világáról. Emellett ennek a négy égtájnak, irányzatnak a kizárólagosságát sem lehet egyértelműen megfogalmazni, de abban segít, hogy nagy vonalakban leképezzük a borászat lehetőségeinek fő irányait. Ezek azok a fő borkészítési pályák, amelyekről nem szabad eltérnünk, mivel a természeti adottságok alapvetően behatárolják lehetőségeinket. Számunkra tulajdonképpen az a feladat, hogy e között a négy égtáj között el tudjuk helyezni a magunk borászatát, lehetőségeit is. A négy évszak, a mérsékelt kontinentális éghajlat – Magyarország legdélibb részeit kivéve – azt mutatja számunkra, hogy a burgundiai típusú borászkodás az, amelyet leginkább követnünk kellene. ♦



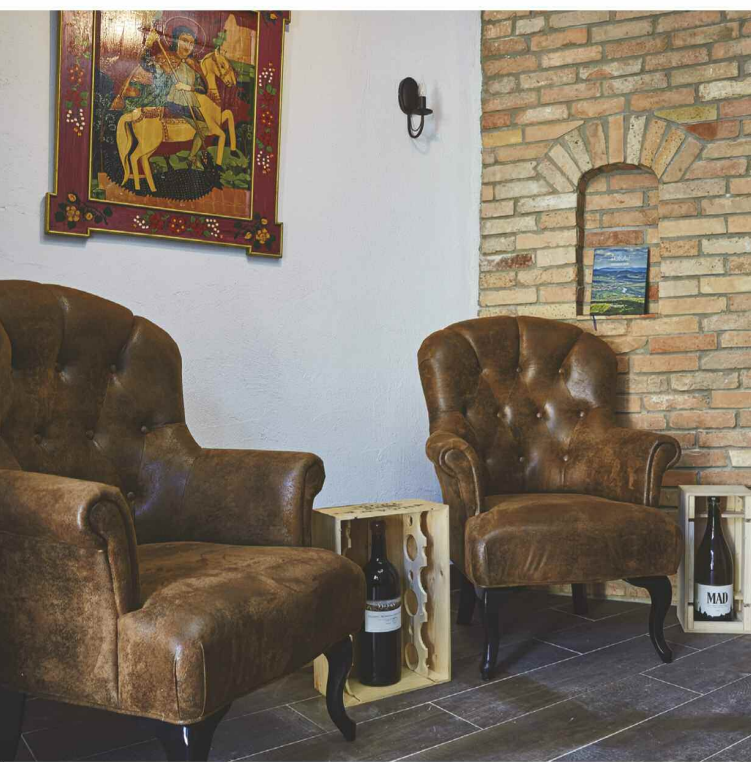


## Érdeklík a magyar borok?

Látogasson el a budakalászi Kálvária Pincébe, ahol történelmi magyar bortermő területekről kóstolhat borokat. Előre meghirdetett tematikus kóstolókon ismerkedhet meg a pince több ezer palackos muzeális borkínálatával. Tematikus, személyre szabott borsorok, céges események, szakmai kóstolók borászokkal, szakértőkkel. Kiemelkedő választék a Mátrából és Tokajból, illetve kékfrankos, kadarka, furmint és aszú borokból.

Jöjjön el és kóstoljunk együtt!

**Cím: 2011 Budakalász Kálvária utca 5.**  
**Telefon: (+36 30) 297 2306**  
**[facebook.com/kalvariapince](https://www.facebook.com/kalvariapince)**





A Prima Primitissima Alapítvány kuratóriumának  
2018. évi döntése alapján  
Magyar sajtó kategóriában a Rubicon szerkesztősége  
Prima Díjban részesült.

**KÖSZÖNJÜK!**

Egyben köszönet szeretett szerzőinknek szakavatott,  
szívnvonalas szövegeikért és olvasóinknak olthatatlan tudásszomjukért!



A díj: Boldi Kisplasztikája. Az égve törő íjász