

ÉLET A BOROS KÓLÁN TÚL...

KÓSTOLJ BELE A MAGYAR BOROK VILÁGÁBA!

Készült a Nemzeti Bormarketing Program
támogatásával.



MAGYAR BOR MINDENKOR



Jegyzet

Boregyetem

Kedves Leendő Borértő Barátunk!

Gratulálunk! Nagyon jól döntöttél, hogy eljöttél a Boregyetem előadására. Nem csak azért, mert garantáltan jókedvűen, felszabadultan fogsz távozni a programról, hanem azért is, mert a velünk eltöltött néhány óra után sok minden máshogy lesz, mint eddig! Hogy miért?

Először is, ha eddig nem voltál menő a haverok körében, akkor mostantól az leszel. Csak ámulni fognak, ha egy-egy baráti összejövetel alkalmával már nem csak a sarokban ülve fogod hallgatni a többiek viccelődését, hanem határozottan rászólhatsz a műveletlen bandavezérre, hogy fogja már rendesen azt a borospoharat. Igen, a száránál, vagy a talpánál, nem kell a kelyhet összetapogatni, pláne nem felmelegíteni a bort. És különben is, szagoljon már kicsit bele, mielőtt egy húzásra kiinná. Nem fognak csendre utasítani a többiek, hanem azt fogják kérdezni, hogy miért kell szagolgatni, milyen illatot kellene érezni, milyen az a bíborvörös, aransárga, tényleg meg kell rágni a kortyot, mielőtt lenyeljük, és tulajdonképpen kinek a borát is kóstoljuk most? Az előadás alatt ezekre és még sok más kérdésre meg fogod kapni a választ, így Te is menő borértő lehetsz. Mellesleg a kiselőadásod obligát vonatáaként készül fel a másik nem leverhetetlen ostromára.

Ezentúl határozottan beleszólhatsz a szülinapi, karácsonyi, eljegyzési menüsorba, és Neked köszönhetően még véletlenül sem fog senki az újházi tyúkhúsleves, vagy a halászlé mellé édes szamorodnit kapni a poharába. Hiszen Te előzetesen egyeztetted a szakáccsal, még ha az a szomszéd néni is, és az általa leírt ételsorhoz kiválaszthatod a megfelelő borokat. Garantált siker!

Holnaptól biztosabban fogsz sétálni az áruházak boros polcai között, és tudni fogod, hogy melyik palackot vedd le, ha épp házibuliba tartasz, ha párodát kellene kiengesztelned valamiért, ha nászajándékot keresel a haverodnak, vagy ha épp anyósjelölted névnapja lesz. Ne adj isten ha magányosan fogod tölteni az estét. Ezentúl tudni fogod, hogy minden egyes alkalom más, „személyre szóló” bort kíván. Más borvidékről, más borásztól, más címkével. (Anyósjelölted lehetőleg fekete címkés bort soha ne kapjon, mert még célzásnak veszi!)

Végül, de nem utolsó sorban mostantól egészséges leszel, mint a makk, mert tudni fogod, hogy mi mindenképp áll a bor, milyen jótékony hatása van egy-egy, esténként elfogyasztott pohárnyi bornak, Te miért nem fogsz ágygnak dőlni, míg más a téli náthával küzd, és megtapasztalhatod végül, hogy a bornak köszönhetően egyre több barát vesz körül.

Amit viszont most rögtön vésd az eszedbe: szeresd a bort, de légy nála erősebb!

A BORIVÓK 10 PARANC SOLATA

1. *Bort sohase igyál éhgyomorrra!*
2. *Ivás előtt ne egyél édes ételeket!*
3. *Ügyelj a borfajták hőmérsékletére!*
4. *Bort mindig megfontoltan, lassan igyál!*
5. *Apró kortyokban élvezd a bor zamatát!*
6. *A nemes borokat csak tisztán igyad!*
7. *Tarts mértéket a borivásban!*
8. *Jobban ízlik a bor, ha közben eszel is!*
9. *Szeresd, de légy erősebb a bornál!*
10. *Egy pillanatra gondold arra, mennyi verejtékes, nehéz munka van egy pohárnyi magyar borban!*

A BOR ÉRZÉKSZERVI VIZSGÁLATA ÉS FOGYASZTÁSA

Borbírálat

A bor elsősorban élvezeti cikk, és ezért minőségének elbírálásában az érzékszervi (organoleptikus, szenzorikus) vizsgálatok a legfontosabbak. Kizárólag érzékszervi vizsgálatokkal állapítható meg például a bor illat- és zamatanyagainak intenzitása, finomsága és harmóniája. A fizikai, kémiai és mikrobiológiai vizsgálati eredmények figyelembevételével, érzékszervi vizsgálatokkal határozhatjuk meg a bor kereskedelmi és fogyasztási értékét is.

A borbírálat célja

A borbírálat célja többféle lehet. Ilyen a tájékozódás a készlet vagy készletek minősége, állapota és fejlettsége tekintetében. Ez a gyakorlati borászok szinte állandó feladatának tekinthető.

Dönteni kell a borok kezeléséről, és meg kell győződni arról, hogy az alkalmazott műveletek sikeresek voltak-e. Ízleléssel, bírálatokkal kell nyomon követni a borok fejlődését, és meg kell állapítani, hogy azok fejlődnek-e, elérték-e fejlődésük tetőpontját, hanyatlásuktól kell tartani vagy hanyatlóban vannak.

Célszerű összeállításokat kell végezni. A házasítás kitűnő eszköz a minőség szolgálatában. Próbákat készítenek, azokat elbírálják, és döntenek az összeállításról.

Sokféle bor bírálatra zajlik a borversenyeken. Ekkor a borok minősítése, rangsorolása történik, szakmai és a fogyasztói szempontok figyelembevételével.

A bor kényes cikk, nem mellőzhető a rendszeres és szigorú ellenőrzés. Nemegyszer adódtak már fegyelmi, közigazgatási vagy bírósági eljárási esetek, amikor a bírálat eredményének döntőjelentősége volt.

A bírálat szükségessége tehát a gyakorlat számos területén felmerül, érthető hát a törekvés, hogy mindig az előírásoknak megfelelően, hozzáértő résztvevőkkel és kifogástalan körülmények között menjen végbe.

A borbírálat helye

Borokat csak megfelelő helyiségben lehet jól bírálni. Bobbírálatra alkalmas minden szoba vagy terem, amely világos, tiszta, szagtalan és meg-

felelően temperált.

A fényviszonyok tekintetében törekedni kell a világos, fehér hátterek megteremtésére, hogy a borok színének értékelését ne zavarják más, erős színek betükröződései. Optimális teremhőmérséklet a bírálók számára a hűvösnek tekinthető 20 - 22 C.

A bemutatótermekhez, bírálólhelyiségekhez lehetőleg ne csatlakozzék konyha, még melegítőkonyha sem, az ételszagot ugyanis nem lehet kiszellőztetni, márpedig a tiszta levegő alapkövetelmény. Ha a bemutató étkezéssel kapcsolatos, előnyben kell részesíteni a hidegkonyhai készítményeket.

A borkóstoló pohár

Bortermelő államok, jeles borvidékek, sőt egyes világhírű szőlőgazdaságok is az idők folyamán megformálták a maguk sajátos kóstoló poharát. A borok színe, illata, jellege, előnyös bemutatása, azon kívül a hagyományok, az igényesség, a mód, a lehetőségek, illetve üvegipari adottságok, a művészet és még sok más tényező játszott közre a borospoharak, a kóstoló poharak megalkotásában. Mindenesetre a választék szerte a világon gazdag.

A színvonalas borfogyasztás, illetve a borízlelés és borbírálat nélkülözhetetlen kelléke a megfelelő pohár. Milyen is a kóstoló pohár? Sima, vékony és színtelen falú, felfelé szűkülő, 100—200 cm³ űrtartalmú, talpas kehely.

A nemzetközi borversenyek O. I. V. által elfogadott szabványa azt írja, hogy a kóstolókehely legyen 155 mm magas, amiből 55 mm a pohár talpára és szárára essék. Űrtartalma 215 cm³, a legnagyobb öbméret 65 mm (a kehely legszélesebb átmérője) és a felső átmérője 45 mm.

Pezsgőt pezsgőspohárból kell kóstoltatni. A pezsgőspohár karcsú, magas, mert a szénsav így figyelhető meg legjobban.

Idősebb nagyborok, desszert borok és főleg a szamorodni és az aszú külön e célra készült poharakban adhatók fel.

A poharakat mindig tiszta vízzel kell kimosni, mosás után pedig desztillált vízzel öblíteni. Törölgetni nem szabad, mert a pohár falára kerülő textilszálak a bírálót félrevezetik.



Szabványos kóstoló pohár

A mosott poharak talpra állítandók, ha ugyanis lefordítják, a pohár kelyhe megtelik textil-, papír- vagy tálcaszaggal, és ezt a bírálók észrevételezik.

Hazai és külföldi borversenyek

Napjainkban nemzetközi és hazai jelenség a borválaszték bővülése, a kínálat színesedése és differenciálódása.

A fogyasztók számára így egyre fontosabb, hogy a nagyon különböző borokról szakszerű és hiteles információkhoz jussanak, segítséget kapjanak az igazi minőség felismeréséhez.

A borversenyek elterjedésének egyik indoka, hogy eredményeik publicitásával jelentősen hozzájárulnak a bort vásárlók tájékoztatásához.

A borok megmérettetése, a különböző termékek és stílusok összevetése természetesen a termelőket is jól szolgálja a minőséget fejlesztő munkájukban.

A szőlészet és borászat nemzetközi szervezetei már régóta fáradoznak egy egységes módszer és lebonyolítási forma kidolgozásán, amely nélkülözhetetlen feltétele a borverseny-eredmények összevetésének.

Ez idáig kilenc nemzetközi borverseny élvezi mindkét meghatározó szervezet, az O. I. V. (Office International de la Vigne et du Vin) és az U. I. O. E. (Union International des Oenologues) védnökségét. 2000-ben került ebbe a rangos körbe a VinAgora Nemzetközi Borverseny.

A bor fogyasztása

Azokban az országokban, ahol nem vagy csak kevés bort termeltek, csak ünnepélyes alkalmakkor fogyasztják ezt a nemes italt. Ahol viszont hagyománya van a borfogyasztásnak, a bor az étkezés elmaradhatatlan tartozéka, és így a mindennapok italának számít.

Napjaink jelensége, hogy a különböző adottságú országok borfogyasztása kiegyenlítődést mutat.

Franciaországban pl. a hatvanas években a 120 l/fő/év körüli borfogyasztás mára 60 liter körülire csökkent, míg a skandináv országokban, az USA-ban, sőt még Japánban is erősen emelkedik az egy főre eső borfogyasztás.

Magyarországon a XX. század első felében kiegyenlítően 30 - 40 l/fő/év volt a fogyasztás mértéke, amely a második világháborút követően 50 éven át alacsonyabb szinten, 20-25 l/fő/év között mozgott.

Mára 30 l/fő/év körüli értéken stabilizálódott, ami jelzi, hogy a hazai borfogyasztási kultúra újra visszalendült a régi kerékvágásba.

A világ ital- és borfogyasztási szokásainak változása

Felgyorsult, átalakuló világunkban az emberek italfogyasztási szokásai is jelentősen megváltoztak. A bor és gasztronómia kérdéskörének taglalása előtt érdekes lehet áttekinteni, milyen átalakuláson estek át az elmúlt évtizedekben az ital- és borfogyasztói szokások.

A markáns, erős italokkal szemben egyre inkább a könnyebb, a kevert, az alacsony energiatartalmúak fogyasztása nő, elsősorban az életmódváltozás, a motorizáció és a nők emelkedő italfogyasztása miatt.

Az erős, tömény italokkal szemben egyre keresettebbek a könnyű, kisebb alkoholtartalmúak. A mérsékelt alkoholtartalom szintén a motorizáció és az egészséges életmód elterjedésével válik egyre fontosabbá. A világ fejlett országaiiban a szabadidő gyarapodásával az emberek egyre inkább közösségben, társaságban fogyasztanak italokat. Így elmondhatjuk, hogy az ún. társasági italok a kedveltebbek.

Az olcsósággal, a magas alkohol- vagy energiatartalommal szemben preferáltabb, tehát a fogyasztók számára fontosabb tulajdonság az italok finomsága, élvezeti értéke, minősége.

A termelési hagyomány nélkülözhetetlen, hogy a jó minőség kiegészüljön presztízzsel, hogy a termék megfelelő fogyasztói bizalmat vívjon ki. A termelőknek és termékeknek ápolniuk kell hagyományaikat.

A tanulva megismert vagy másképpen elsajátított ízű termék először nem igazán ízlik, csak többször kóstolva, a környezet példájával bátorítottan válik kedveltté.

Főként a fiatal generációk fordulnak inkább a könnyen és gyorsan megkedvelhető, sokszor így egyszerűbb, értéktelenebb ízvilágot felmutató termékek felé.

A borfogyasztás divatjának alakulása is természetesen egybevág az általános tendenciákkal:

- A könnyebb, gyümölcsösebb (pl. reduktív fehér-, primőr vörös-) borok egyre keresettebbek.
- A borfogyasztás is mindinkább társasági alkalmakhoz kötődik, fölértékelve ezzel a bor erős kulturális és történelmi kötődését
- Az arc nélküli termékekkel szemben az egyedi, az individuális jegyekkel rendelkező borok a sikeresebbek, amit a borturizmus gyors fejlődése jelez, illetve egyben gerjeszt is.
- A vásárlási szokások változása során bort vásárló nők, háziasszonyok száma növekszik.
- Az olcsó borok fogyasztása a világon csökkenő, míg a minőségi, az ellenőrzött eredetűeké növekvő tendenciát mutat.

A bor és az egészség

A bor az emberi kultúra talán legrégebb, legkedveltebb itala. Már az ókorban a görögök is több hatást tulajdonítottak a bornak, s főbb tulajdonságait egy háromszög csúcaival ábrázolták. Az egyik csúcs táplálékot, a másik orvosságot, a harmadik – bizonyos mágikus hatással – mérget jelentett.

A borfogyasztás ellenfelei a bor káros hatását (joggal) alkoholtartalmának tulajdonítják. Az alkohol közismert élettani hatása az alkohol-víz keverékekre vonatkozik. A bort azonban nem szabad egyszerű alkoholos oldatnak tekinteni. Számos állatkísérlet bizonyítja, hogy a bor jóval kevésbé mutatkozik toxikusnak, mint a hasonló mennyiségben fogyasztott más alkohol.

A bor másik károsnak ítélt borkezelő anyaga a kénessav, amelyet a borszáti technológia juttat a borba. Ennek csökkentése erős tendencia a borágazatban.

A bor ásványi anyag és szervesav-tartalmának is számos kedvező hatása van. A borokban jelentős mennyiségű kálium van, ami jó vizelethajtó. A borok pH-értéke és savai az emésztést befolyásolják kedvezően.

A bor valódi antiszeptikus hatásáról is beszélhetünk. Számos, az emberre patogén baktériumfajta (koleravibrió, kólibacilus, tífuszbacilus) különösen érzékeny a bor e hatására, elsősorban a borok polifenoltartalmának köszönhetően. A vörösborok polifenol-, cserzőanyag-tartalma - a kutatások szerint – jelentősen gátolja az érlelmeszedést és a magas vérnyomás kialakulását is.

Összességében elmondhatjuk, hogy napi 2-3 dl bor elfogyasztása, főként étkezésekhez, több kedvező hatással bír, mint kedvezőtlenel.

A borok érlelhetősége

Az érlelés fogalmába nemcsak a hosszabb idejű tárolás, hanem az ezzel együtt járó minőségjavulás is beletartozik. Az érlelhetőség időtartamát főként a bor milyensége határozza meg.

- Általában a vörösborok jobban érlelhetőek, mint a fehérborok. A desszertborok jól érlelhetőek, míg a roséborokat szinte alig érlelik.
- Azonos típusú borok közül a jobb érlelhetőséget sokszor a bor karaktere dönti el. A magyar borvidékek közül a Tokaji, az Egri, a Somlói és a Móri tájakon termett, keményebb borok hosszabb ideig érlelhetőek.
- A bor összetételéből is következtethetünk időtállóságára. A 12-13 v/v% alkoholtartalomnál „erősebb” borok, a több cserzőanyagot tartalmazó, markáns vörösborok, a kemény karakterű, azaz magasabb savtartalmú fehérborok az eltarthatóbbak.

A bor éttermi felszolgálása

Az első sommelierversenyt 1961-ben, Franciaországban rendezték. Azóta a sommelier-k — magyarosabban pohárnokok — munkája az igényes vendéglátó helyeken nélkülözhetetlen. Az egyre jobban körülírt, kidolgozott szakmai ismeretek iskolákban elsajátíthatók.

Magyarországon egyre többen dolgoznak ebben a szolgálatban, így fontos áttekinteni a sommelier munkájának elemeit. Ezek közül a legtöbbet — sommelier nélkül — az éttermek személyzetének kell elvégeznie.

A felszolgálás

A bor bemutatása.

A fehér- és roséborokat jeges vödörben (jeges vízben) szokás a vendég asztalához hozni. Ha a jégvödörnek nincs önálló állványa, akkor az asztalra tányért vagy kendőt helyezünk alá az edény oldalán lecsapódó pára miatt.

A vörösborokat kézben vagy tányérra állítva hozzuk, kivéve a többéves, palackban érlelt borokat, amelyeket fekvő állapotban, kiöntőkosárban szolgálunk föl.

Fontos szabály, hogy a szervírozás alatt a palack és címkéje vagy más jelölése a vendég által mindig jól látható legyen.

Kidugózás. A kidugózáshoz a palackot kendőre állítva és arról nem felémelve kell a műveletet elvégezni. Ha kiöntőkosarat használunk, azt se emeljük föl az asztalról.

A palack szájnylását a kapszula tetejének levágásával tehetjük szabaddá. Napjainkban már ügyes, körkéses kapszulavágó eszközök is segítenek ebben. Ha késsel dolgozunk, a vágást a szájnylás szélesebb karimáján vagy alatta végezzük, sohasem a dugóval egy síkban. Így kerülhetjük el, hogy kitöltéskor a bor érintkezzen a kapszula anyagával.

A teljes kapszulát levágni vagy letépni súlyos hiba.

A parafa eltávolítására a dugóhúzó a dugó becsült teljes hosszúságában hajtsuk be. Ne felejtjük el: „nagy bor” — hosszú dugó, egyszerűbb bor — rövid dugó!

A dugó utolsó néhány milliméterét már kézzel húzzuk ki a palackból, így elkerülve a jellegzetes, pukkanó hangot, ami nem elegáns. A kiemelt dugó a vendégek által látható legyen, külön kérésre tányérkán át is kell adni.

A palack száját a dugó belső lapjával, vagy ha esetleg azon kristályos vagy színyanyag kiválás rakódott ki, akkor az oldal palástjával törölhetjük körbe.

A felszolgálónak mindig ellenőrizni kell a dugó egészséges illatát.

Előkóstolás.

A sommelier külön kis pohárból vagy tastevinből csak akkor ellenőrzi a bor minőségét, ha különlegességet, ritkán fölszolgált vagy muzeális bort szervíroznak. A napi gyakorisággal kínált boroknál elég a dugót megszagolni.

A vendégek közül a rendelést föladó kóstol előzetesen, hacsak nem kér meg más személyt a társaságból.

Kitöltés. A kitöltéshez a palackot a címkével ellentétes oldalon fogjuk meg, vagy ha a fenék kiképzése engedi, tenyérben tartva, a hüvelyk ujjal megtámasztva töltünk.

Mindig jobbról balra haladva, de az arra legérdemesebb vendégnél kezdve töltjük a bort a poharakba. A kör végén ne felejtjük el az előkóstoló vendég poharában kiegészíteni a bort. Töltéskor vigyázzunk, hogy a pohár peremét ne kocogtassuk. A borospoharakat csak harmadáig töltjük, mert így lehet jól megforgatni a bort a pohárban, így lehet annak minden értékére ráhangolódni.

Pezsgő esetében a poharakat mindig tele töltjük, mert így érvényesül igazán a „gejzírező”, gyöngyöző ital.

A bor felszolgálási hőmérséklete

A bor értékei maradéktalanul csak megfelelő hőmérsékleten érvényesülnek:

- a pezsgőt 6 - 8 C-on
- a fehér- és roséborokat 8 - 12 C-on
- az édes, különleges csemegeborokat, aszút 10 - 14 C-on
- a friss, könnyű, új vörösborokat 14 - 17 C-on
- a testes, érlelt vörösborokat 17 - 20 C-on
- a jó borpárlatokat, konyakokat „kézmelegen” szolgáljuk fel.

A bor jó kóstolási hőmérsékletét a vendég asztalánál kell elérni, ezért különösen a hűtést igénylő borok esetében kell figyelembe venni a helyiség és a pohár hőmérsékletét.

Tapasztalat, hogy 7 °C-on, 18 - 20 °C-os teremben pohárba töltött fehérbor hőmérséklete 10 percen belül 10 - 12 C közötti értékre „szökik föl”.

A bor minőségére nagyon rosszul hat a „sokkszerű” hőmérséklet-változás.

Poharak

A hazai gyakorlatban egyre több helyen használnak igényes borospoharakat.

A bort csak teljesen tiszta, száraz pohárba szabad kitölteni.

A fehér- és vörösborokat egyaránt talpas, tulipán alakú kehelypohárból fogyasszuk!

A kisebb kelyhű a fehér-, a nagyobb a vörösboros pohár legyen, míg a tokaji boroknak egész kis kelyhű poharat választunk.

Pezsgőnek a hosszúkás talpas vagy a szár nélküli, ún. flöte poharakat használjuk.

Dekantálás. A dekantálás klasszikus művelete során a bort elválasztják az üledékétől.

A mai fejlett borászati technológia mellett csak az egészen öreg, sokáig palackban érlelt borok esetében engedhető meg az üledék. Valószínű tehát, hogy az elegáns helyeken népszerű dekantálásnak más magyarázata is van.

Már a 3 - 5 éves borokat is fogyasztás előtt minimum 20 perccel szükséges kidugózni és állni hagyni a bor levegőhöz jutása, illetve az esetleges palackfűlledtség kiszellőzése érdekében.

Mindezt az időt takarítják meg a dekantálással. További ok, hogy az alkalmat, a helyet segít ünnepélyesebbé tenni, ez a bor számára figyelmet és tiszteletet szerző, látványos mozzanat. Ehhez kiöntőkosarat vagy dekantálóállványt és elegáns kancsót használunk.

A bor részleges áttöltését mindig gyertya fényénél végezzük.

Borok, izek, ételek

Hogyan lehet biztosítani sokféle fajtájú és ízű bor közül a tökéletes ízharmóniát a különböző ízhatású ételekkel? A válasz nagyon egyszerű. Jól tudjuk, hogy egy bizonyos fajta bor vagy étel kiválasztása a leggyakrabban szubjektív tényezőktől függ. Ennek ellenére vannak objektív fiziológiai tényezők is, amelyek tökéletes ízharmóniát teremtenek.

Savanyúbb ételekkel erősen savas borok. Ha olyan ételleket fogyasztunk, amelyekben a savanyú ízek jelennek meg (savanyú káposzta, savanyított levesek, kínai édes-savanyú ételek), a savanyú ízre érzékeny ízingerküszöbünk magasabb lesz, és így a savasabb borok bársonyosabbnak, kerekesebbnek és lágyabbnak tűnnek.

Paprikás ételek, száraz fehér- és vörösborok. Paprikás és pörköltes ételeinknek van egy kellemes, a paprika ízéhez kapcsolódó, jellegzetes keserősége. Ezt az ízhatást egyes száraz fehér- és vörösboraink tökéletesen kielégítik.

Csípős ételek, testesebb és magasabb alkoholtartalmú borok. A csípős paprikával készült ételeket magasabb alkoholtartalmú és testesebb vörösborok kísérik el a legjobban. Ezek a testes és olajos borok csökkentik a csípős ízhatásokat.

Tokaji aszú libamájjal. A libamáj édeskes keserősége csodálatos ízharmóniát alkot a Tokaji aszú elegánsan édeskes, sokrétű almamézkes keserűségével.

Édesebb ízű étellel édes ízű bor. Ha édesebb ízű ételt eszünk, az édes ízre érzékeny ingerküszöbünk felemelkedik, és így kevésbé érezzük édesnek az édes ízű borokat. Az édes borokkal tehát a desszertek és az édes főtt tészták, sütemények kiváló ízharmóniát alkotnak.

Az ételek és a borok megfelelő összeválogatása izgalmas kaland, amelynek során szinte minden lehetséges, de nem minden megengedett.

Az ételsorhoz kínált borok kiválasztásának további szempontjai:

- a felszolgált bornak nemcsak ízben, hanem értékben, rangban is ki kell egészíteni a kiválasztott ételt, először a fiatalabb évjáratú, könnyebb bort, majd később az idősebb, tartalmasabb borokat ajánljuk
- először a száraz borok s csak utánuk következzenek az édesebbek
- az ételsor meghatározza az ajánlott borok sorát is, az ételsor szerint, de legtöbbször fehérborral kezdünk és vörösborral zárunk
- a bor után nem ajánlható sör
- nem illik bor az ecettel ízesített salátákhoz, hideg előételekhez, a citrusokhoz, amelyek savtartalma nem harmonizál a borral

Az ételféleségekhez illő bortípusokat következő táblázatunkban részletesen ismertetjük.

Zilai Zoltán

*a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. ügyvezető igazgatója,
a Magyar Bor Akadémia főtitkára, a VINO FED alelnöke, nemzetközi borbíra*

A borok és ételek párosítása (francia forrás alapján adaptálta Zilai Zoltán)

Aperitifek	●		●			●		●	●
Kagylók	●		●	●				●	
Sült halak	●		●	●		●		●	
Szószos halak	●		●	●		●		●	
Felvágottak	●			●	●	●		●	
Libamáj			●					●	●
Tartalmas levesek	●	●		●		●		●	
Fehés húsok, szárnyas sülték	●			●		●		●	
Sült vöröshúsok		●				●	●		
Szószos vöröshúsok							●		
Pörköltes, paprikás húsok				●		●	●		
Szárnyas vadak		●		●		●	●		
Vadhúsok							●		
Édes sajtok	●			●	●	●		●	
Erős sajtok		●	●		●		●	●	
Desszertek			●		●		●	●	●
	könnyű száraz fehérborok borok 11,5 alk. %-ig	testes száraz, félszáraz fehérborok borok 12 alk. % fölött	félédes fehérborok illatos fajták: Trimini, Muscat Ottonei, Cseiszegi fűszeres, Irsai Olivér	száraz rozéborok	félszáraz rozéborok	könnyű vörösborok borok 12 alk. %-ig	testes vörösborok borok 12,5 alk. % fölött	pezsgők száraz, félszáraz, a desszertekhez édes fehér	természetes csemegeborok Tokaji szamorodni, Tokaji aszú, Késői szüret, Jégbor

● hagyományos párosítás

● újabb párosítás



Boregyetem

2009

A program megvalósítója a

**Magyar Szőlő- és Borkultúra
Nonprofit Kft.**

1124 Budapest
Somorjai u. 21.

www.vinagora.com