

A Wine Folly DICSÉRETE

Ha borral kapcsolatos témák, kérdések merülnek fel, akkor a Wine Folly blog továbbra is a világ egyik legnépszerűbb és legfontosabb hivatkozási alapja. A blog szerzői hat éve nagy sikerű könyvet jelentettek meg, most pedig nagy örömmel vehetjük kezünkbe a *Magnum kiadást*. Ez a kötet mintegy százoldalnyi, nagyon hasznos többletinformációval szolgál az előzőhöz képest.

A *Magnum kiadás*ban szerepel többek között harmincöt bortérkép, mintegy száz szőlőfajta ismertetése, illetve részletes magyarázatokat is találunk benne a borok és ételek megfelelő párosításának kérdéseiről. A könnyen olvasható szöveg szórakoztatva ad át nagy mennyiségű adatot és tudást, továbbá praktikus segédkönyvként is szolgál a borok kóstolásához.

A *Wine Folly: Borkedvelők mesterkurzusát* kezdőknek ugyanúgy jó szívvel ajánlom, mint azoknak, akiket komolyabban érdekel a borok világa, vagy egyenesen a borszakmában dolgoznak – így például magam is jó néhány érdekes ismerettel gazdagodtam a könyvet olvasva.

Végül pedig nagy örömet szerzett, hogy ezúttal is segíthettem a magyar kiadás megszületésében.

Furják Andrea,
a Bortársaság Borsuli vezetője

Wine Folly

Magnum kiadás

BOR = TUDOMÁNY + MŰVÉSZET

Wine Folly

Magnum kiadás

BORKEDVELŐK MESTERKURZUSA

Madeline Puckette és Justin Hammack



hvg  könyvek

A fordítás alapja:

Madeleine Puckette–

Justin Hammack: *Wine*

Folly: The Master Guide Magnum

edition • All rights reserved including
the right of reproduction in whole

or in part in any form. • This edition
published by arrangement with Avery,

an imprint of Penguin Publishing
Group, a division of Penguin Random

House LLC. • Copyright © 2018 by Wine
Folly LLC • Dizájn: Madeline Puckette

és Federica Fragapane • Borító: Nick
Misani • Fordította © Molnár Andor,

2021 • Szerkesztette: Darida Benedek •
Szaklektorálta: Furják Andrea • A könyv

megjelenését a Bortársaság Borsuli
támogatta. • HVG Könyvek • Kiadó–

vezető: Budaházy Árpád • Felelős
szerkesztő: Haulitus Anikó • ISBN 978–

963–565–130–6 • Minden jog fenntartva.
Jelen könyvet vagy annak részleteit

tilos reprodukálni, adatrendszerben
tárolni, bármely formában vagy eszköz–

zel – elektronikus, fényképeszeti úton
vagy más módon – a kiadó engedélye

nélkül közölni. • Kiadja a HVG Kiadó Zrt.,
Budapest, 2021 • Felelős kiadó: Szauer

Péter • www.hvgkonyvek.hu • Nyomdai
előkészítés: HVG Grafikai Stúdió •

Nyomás: Central Dabasi Nyomda Zrt.

• Felelős vezető: Balizs Attila
vezérigazgató

Tartalom

Bevezetés	6
-----------	---

Az alapok

Mi a bor?	10
A bor jellemzői	14
Borkóstolás	24
A bor kezelése, felszolgálása és tárolása	36
Hogyan készül a bor?	44

<i>Étel és bor</i>	52
---------------------------	----

<i>Szőlők és borok</i>	66
-------------------------------	----

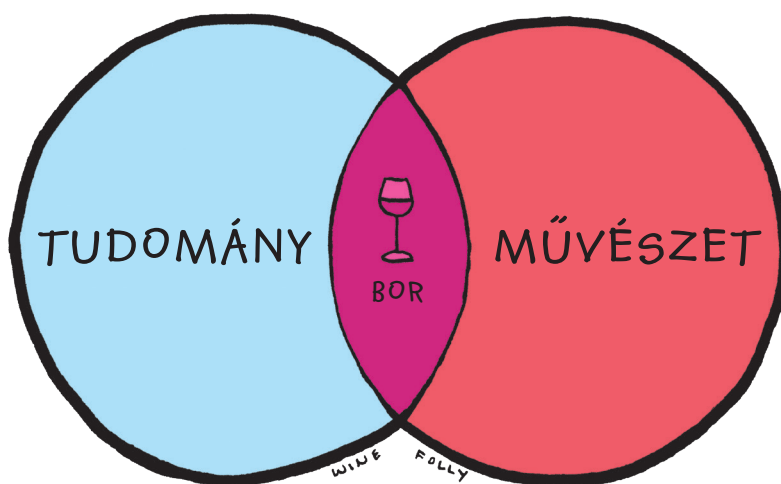
<i>Borvidékek</i>	192
--------------------------	-----

Argentína	198
Ausztrália	202
Ausztria	208
Chile	212
Franciaország	216
Németország	234
Görögország	240
Magyarország	244
Olaszország	248
Új-Zéland	262
Portugália	264
Dél-Afrika	268
Spanyolország	272
Amerikai Egyesült Államok	284

<i>Hivatkozások és források</i>	300
--	-----

Bevezetés

Mitől különleges a bor? Miért tartják a Föld egyik legjobb italának?



Miért szeretjük a bort?

A bor iránt mutatkozó érdeklődés nyilvánvaló oka, hogy kis része – mintegy 10-15%-a – az etanol nevű tudatmódosító anyag, vagyis az alkohol. Azonban az egyszerű vegyület, az etanol pusztán jelenléte kevés ahhoz, hogy megmagyarázza a bor megértéséhez szükséges tudományos szigort. Annyi mindent kell még tudni, például azt, hogyan készül a bor, de ismerni kell az ízek és aromák tudományos hátterét is, nem beszélve az egészségre gyakorolt jó tulajdonságairól, kulturális hagyományairól és arról, miként formálta a történelmet és az evolúciót. Röviden: a bor azért érdekes, mert komplex.

Minél többet tudunk, annál inkább rájövünk, hogy mit nem tudunk még.

A bor témaköre annyira mély, amilyen mélyre hatolunk benne. Ezért is írtak több száz kötetet a tárgyban. Néhány közülük tudományos alkotás, mások nehézsúlyúak és technikák, de akadnak közöttük megbízhatatlanok is.

Ez a könyv más, mint a fent említettek. A *Wine Folly: Bor-kedvelők mesterkurzusa* egy gyakorlati eszköz, aminek célja, hogy irányt mutasson a borok útján, bárhová is vezessen az. Megmutatja az alapismereteket, amelyekből szilárd alapot képezhetünk.

Kik írták ezt a könyvet?

A könyv szerzői a *Wine Folly* társ-alapítói, Madeline Puckette sommelier, író és látványtervező, valamint Justin Hammack digitális stratégia, webfejlesztő és vállalkozó.

A könyv létrehozása során mindent megtettünk az információk pontosságának ellenőrzése érdekében. Közreműködtek még: Kanchan Schindlauer, Mark Craig, Hilarie Larson, Vincent Rondoni, Haley Mercedes és Stephen Reiss. A felhasznált források jegyzéke a könyv végén található.

A Wine Follyról

A könyv első kiadása a *Wine Folly: A bor nagykönyve* szerepel a New York Times bestsellerlistáján, a 2015. évi Amazon Cookbook listán, 4,8 csillagot kapott az Amazonon (a könyv írásának idején), és több mint 20 nyelven – még mongolul is – kiadták.

A *Wine Folly*t világszerte használják boroktatók, sommelierek és éttermi menedzserek a borral kapcsolatos ismeretek tanításához.

A winefolly.com a világ 1. helyen rangsorolt boros oktató weboldala – ráadásul ingyenes.

A *Wine Folly* nem egyetlen ember műve. A weboldal tudásanyaga számos szakember, író, borász, tudós és orvos hozzájárulásával jött létre.

Magnum kiadás

A *Wine Folly: Borkedvelők mesterkurzusát* mindenki szereti majd...

- aki szeretné fejleszteni a borral kapcsolatos ismereteit, de nem tudja, hogyan kezdjen hozzá.
- akit bármikor is nyomasztott a boros standok árubősége.
- aki vásárolt már rossz borokat, ezért habozik újakat kipróbálni.
- aki szorongott már mások borismereteinek bősége miatt.
- aki volt már bizonytalan abban, hogy a bor jó, vagy csak a marketingje.

A *Wine Folly: Borkedvelők mesterkurzusa* segít abban, hogy...

- elsajátítsuk a borok megítélésének képességét.
- kezeljük, felszolgáljuk, tároljuk és éreljük a borokat.
- olyan borokat fedezzünk fel, amelyeket szeretni fogunk.
- professzionális, sommelier-színvonalú borismeretre tegyünk szert.
- elkerüljük az olcsó, ám gyenge minőségű borok beszerzését.
- felelősebb borfogyasztóvá váljunk.
- kiváló étel- és borpárosításokat állítsunk össze.
- önbizalomra tegyünk szert a borral kapcsolatos dolgokban.

A *Wine Folly: Borkedvelők mesterkurzusa* javított és bővített kiadása a *Wine Folly: A bor nagykönyve* című kiadványnak.

A *Magnum kiadás* kétszer annyi ismeretet tartalmaz, mint a korábbi kiadás, új fejezetek, bortérképek, infografikák és frissített adatok teszik még teljesebbé.



Hozzuk ki a legtöbbet ebből a könyvből

A házi feladat minden alkalommal, amikor új bort kóstolunk:

- Gyakoroljuk a bor aktív kóstolását (24. o.).
- Nézzük meg a bort és azok házasításait a Szőlők és borok fejezetben (66–191. o.).
- Ismerjük meg a vidéket, ahonnan a bor származik. (192–299 o.)
- Ismerjük meg a borhoz legjobban illő ételpárosításokat (52. o.).
- Váljunk magabiztossá a borok felszolgálásakor (36. o.).
- Öblítés és ismétlés!

1

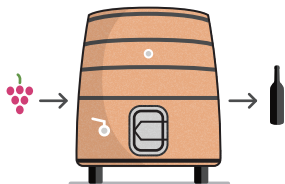
FEJEZET

Az alapok

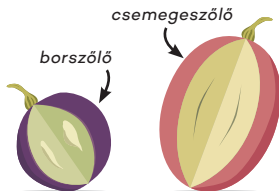
Ez a fejezet a borral kapcsolatos alapvető tudnivalókat mutatja be:

- Hogyan készül a bor?
- Hogyan kóstoljunk bort?
- Hogyan szolgáljunk fel bort?
- Hogyan tároljuk a bort?

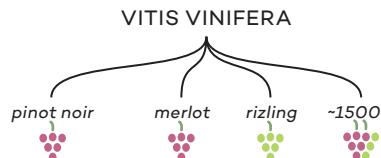
Mi a bor?



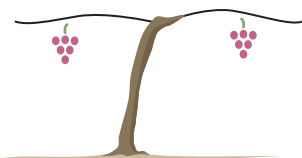
A **bor** olyan alkoholos ital, amit szőlő erjesztésével állítanak elő. Technikai értelemben bármilyen gyümölcsből készülhet bor, de a borok többsége szőlőből készül.



A **borszőlő** más, mint a csemegezőlő. Bogyói kisebbek, édesebbek, magja van, és a héja vastagabb. Ezek a tulajdonságai teszik alkalmasabbá borkészítésre.



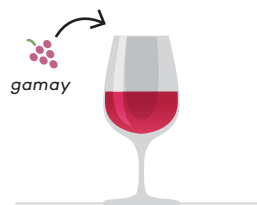
Több ezer **fajta** létezik, amelyek többsége egyetlen faj, a Vitis vinifera tenyésztőváltozata.



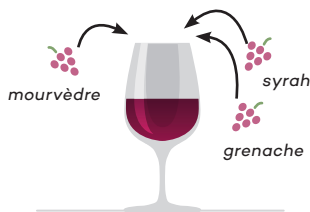
A **szőlő** fás szárú, élő növény, ami évente egyszer hoz termést. A különböző éghajlati viszonyok, amelyeken megterem, befolyásolják a belőle készülő bor édességét (fanyarságát).



Az **évjárat** jelzi, hogy melyik évben szüretelték a szőlőt. Az **évjárat nélküli** borok különböző évjáratok házasításai.

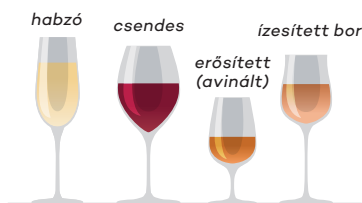


Fajtabor többnyire vagy kizárólag egyféle szőlőfajtából készül (például merlot, assyrtiko stb.).



A **házasítás** többféle fajtabor házasításával készül.

A **vegyes ültetvény** házasítás egyszerre szüretelt és feldolgozott fajták házasítása.



Számos különféle bortípus létezik, így **csendes, habzó, erősített és ízesített borok** (más néven vermutok).

USA-jelölés



EU-jelölés



Az Egyesült Államokban az **organikus borokat** organikusan termesztett szőlőből, szulfítok hozzáadása nélkül kell készíteni. Az EU-ban a bioborok tartalmazhatnak szulfitokat, de alacsonyabb arányban, mint a nem ökológiai borok.

A borok címkézésének 3 módja



Fajta szerint

A fajtaborok (szőlőfajták alapján címkézve) egy, illetve többnyire egy fajtaból készülnek. Az egyes országok meghatározzák azt a minimális mennyiséget, ami ahhoz szükséges, hogy az adott fajtát feltüntethessék a címkén.

75%

Egyesült Államok

85%

Ausztrália, Ausztria, Argentína, Chile, Franciaország, Németország, Olaszország, Új-Zéland, Portugália, Dél-Afrika, Magyarország, Görögország, Kanada

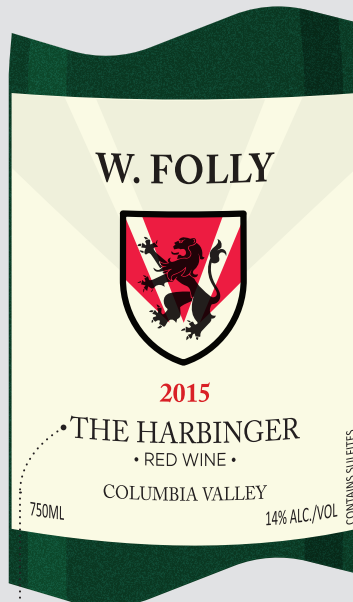


Borvidék szerint

A borvidék szerint címkézett borok meg kell feleljenek azoknak a szigorú előírásoknak, amelyeket az adott vidék boraira előírtak. A Sancerre például többségében sauvignon blanc-ból készül.

A borvidék szerint történő címkézés az alábbi országokban elterjedt:

- Franciaország
- Olaszország
- Spanyolország
- Portugália
- Görögország
- Magyarország



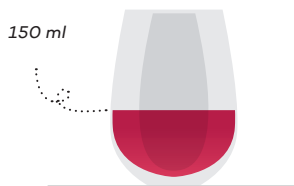
Név szerint

A név szerint címkézett borok fantázianévvel rendelkeznek.

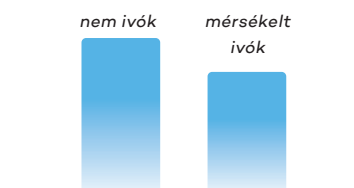
Fantázianevet adhat a bor-nak a borászat egy speciális házítás elnevezésére, de lehet ez egy ültetvény vagy helyiség neve is.

A Les Clos például egy ültetvény neve a franciaországi Chablis-ban.

Tények a fogyasztásról



A szabványos adag bor 150 ml-t jelent, egy szabványos palackban (750 ml) tehát öt adag van.



Az American Heart Association (Amerikai Szív Szövetség) állásfoglalása szerint **szívbetegség kialakulása** valószínűbb a nem ivóknál, mint a mérsékelt ivóknál.



Mit jelent a mérsékelt ivás?

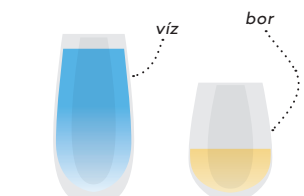
Az American Cancer Institute (Amerikai Rákkutató Intézet) ajánlása szerint a férfiak napi adagja 2 egység (heti 14), a nőké 1 egység (heti 7).



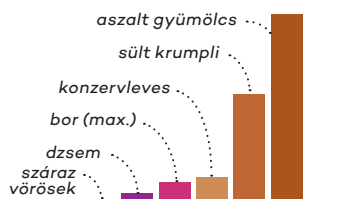
Mi a helyzet, ha buliban vagyunk? A férfiak fogyasztása nem haladhatja meg a napi 3, a nőké a 2 egységet. Tartsunk **alkoholmentes napot** a többlet kompenzálására!



A bor által kiváltott fejfájást nem a szulfitek okozzák, hanem a dehidratáció! A másik fő ok az erjedésből származó biogén aminok, például a tiramin jelenléte lehet.



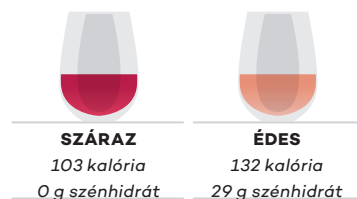
A dehidratáltság okozta **fejfájás elkerülhető**, ha minden adag bor mellé megiszunk 250 ml vizet.



A borokon szerepel a „**szulfitokat tartalmaz**” figyelmeztetés, ha 10 ppm-nél több szulfít van bennük. A törvényes határérték 350 ppm, ám a borok többségében nincs több 50–150 ppm-nél. Példaképp: egy doboz üdítő 350 ppm szulfítot tartalmaz.



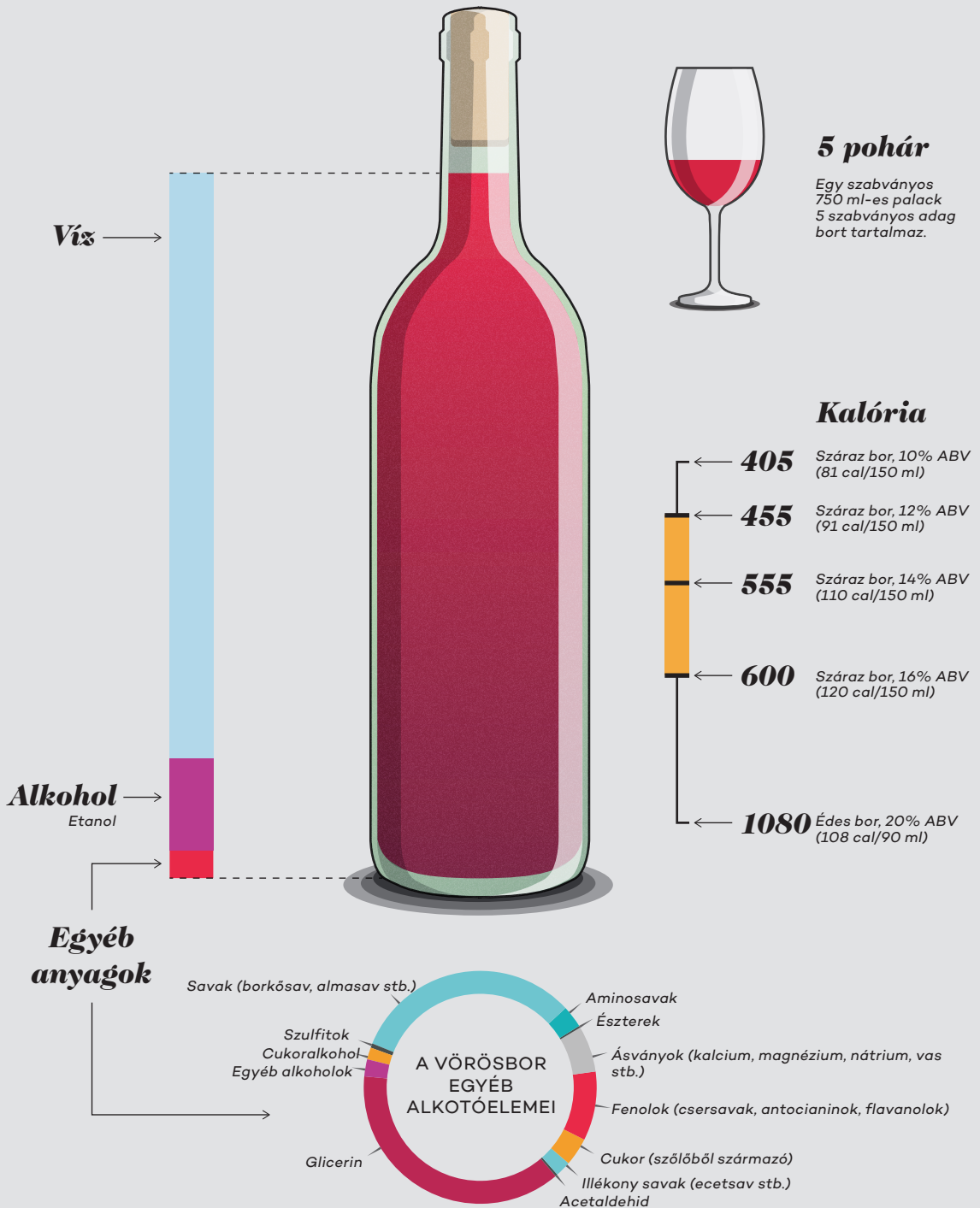
Gyakori, hogy a **vörösborok kevesebb szulfítot tartalmaznak**, mint a fehérborok, a száraz borok pedig kevesebbet, mint az édes borok. A gyengébb minőségű borok többnyire több szulfítot tartalmaznak, mint a jobb minőségűek.



Mennyi kalória van a borban?

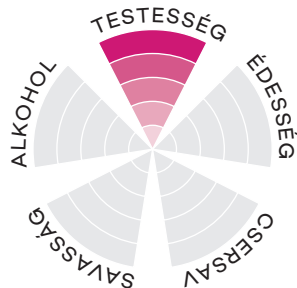
Egy sztenderd adag 13 térfogatszázalék alkoholtartalmú száraz bor 0 g szénhidrátot és 103 kalóriát tartalmaz. Az 5% cukor- és 13% alkoholtartalmú édes bor sztenderd adagja 29 g szénhidrátot és 132 kalóriát tartalmaz.

Egy palack bor



A bor jellemzői

Ismerjük meg, hogyan befolyásolják a bor egyes jellemzői a minőséget és az ízt! Ez a könyv a borokat a következő öt tulajdonsággal írja le: testesség, édesség, csersav, savasság és alkohol.



A TESTESSÉG OSZTÁLYOZÁSA 1–5

Ez a könyv a borokat 1–5-ig rangsorolja a tannin, az alkohol és az édesség jelenléte alapján, és más borokkal összehasonlítva.



A TESTESSÉG FELISMERÉSE

Képzeld el a „könnyű” és a „nagy” testet a borban, hasonlóan a sovány és a teljes tej közötti különbséghez!

Testesség

A test nem tudományos meghatározás, inkább egy kategória, a legkönnyebbtől a leggazdagabbig terjed.

A könnyű és testes borok közötti különbséget képzeljük el úgy, mint a lefőlözött és a sima tej közötti különbséget: minél több zsír van a tejben, annál teltebb lesz az íze.

Bár ez minden italra vonatkozik, a bor esetében különösen igaz, hogy az ízlelőreceptoraink a csersav, az édesség, a savasság és az alkoholérzet alapján érzékelik a bor testességét.

Mindegyik tulajdonság némileg eltérően hat a bor testességére:

- A csersav növeli a bor testességét. Mivel a vörösborok tartalmazznak csersavat, a fehérborok pedig nem, a vörösborok íze általában testesebb, mint a fehérboroké.
- Az édesség növeli a bor testességét. Ezért az édes borok íze általában testesebb, mint a szárazaké. Ez az oka annak is, hogy egyes száraz borokban a testesség növelése érdekében gyakran megtartanak egy kis maradécukrot.
- A savtartalom csökkenti a bor testességét.
- Az alkoholtartalom növeli a bor testességét. Ez az oka annak, hogy a magasabb alkoholtartalmú borok (ideértve az erősített borokat is) sokkal testesebbeknek tűnnek, mint az alacsonyabb alkoholtartalmúak.
- Szénsav hozzáadása csökkenti a bor testességét. Ezért a pezsgők általában könnyedebbek, mint a csendes borok.

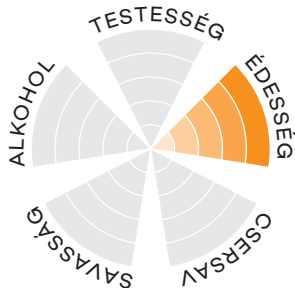
A borászoknak akad még néhány trükkjük a testességgel való játékhoz. Például a borász dönthet úgy, hogy tölgyfa hordóban érleli a borokat, vagy oxidatív érlelést alkalmaz a bor testességének növelésére. A borkészítési módszerekről bővebben a *Hogyan készül a bor?* című fejezetben szólnunk (44–51. o.).

Testesség szerint



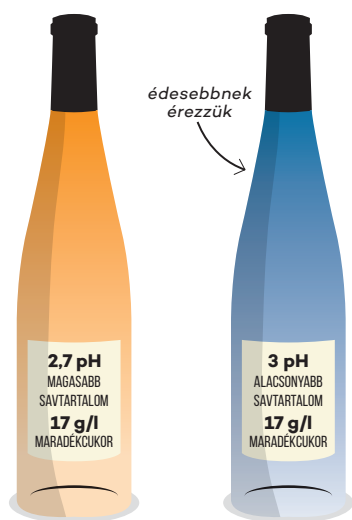
Egyes borok könnyebbnek vagy testesebbnek bizonyulhatnak az itt bemutatottaknál!

Édesség



ÉDESÉG OSZTÁLYZÁSA 1-5

Ez a könyv a borokat az általánosan érzékelhető édességi szintjük alapján rangsorolja. Mivel a borok cukortartalma szabályozható, így előfordulhat, hogy a borok édessége változó.



AZ ÉDESÉGÉRZÉKELÉSÜNK NEM TÚL PONTOS

Nehéz pontosan megítélni a bor édességét, mert a bor egyéb tulajdonságai torzíthatják az érzékelésünket. Például a magasabb tannintartalmú és/vagy magasabb savtartalmú borok kevésbé tűnnek édesnek, mint amilyenek valójában.

A bor édességét a maradékcukor okozza. A maradékcukor a borban az erjedés befejezése után visszamaradt, meg nem erjedt szőlőcukor.

A borok cukortartalma nagyon széles skálán mozog, a legkevesebb 0 gramm/litertől kezdve egészen 600 gramm/literig. A tej körülbelül 50 g/l, a Coca-Cola körülbelül 113 g/l cukrot tartalmaz, a szirup pedig 70%-ban (700 g/l) cukorból áll. A bor a magasabb maradékcukortól viszkózusabbnak tűnik. Például egy 100 éves Pedro Ximénez-tétel olyan lassan mozog, mint a juharszirup!

Csendes borok

A következő jelzők a legtöbb szakember által használt általános kifejezések a borok édességének leírására:

- **Csontszáraz:** 0 kalória adagonként (<1 g/l)
- **Száraz:** 0–6 kalória adagonként (1–17 g/l)
- **Félszáraz:** 6–21 kalória adagonként (17–35 g/l)
- **Félédes:** 21–72 kalória adagonként (35–120 g/l)
- **Édes:** 72+ kalória adagonként (>120 g/l)

Az ízlelőbimbóink nem különösebben érzékenyek a cukor ízlelésére. A száraznak tűnő borok gyakran akár 17 g/l maradékcukrot is tartalmaznak, ami adagonként további 10 kalóriát/szénhidrátot jelent.

Pezsgőbor

A csendes borokkal ellentétben a pezsgőkhöz (ideértve a champagne-t, a proseccót és a cavát) a borkészítés utolsó lépése során kis mennyiségű cukrot adnak, általában sűrített szőlőmust formájában. Emiatt a pezsgőknél feltétlenül feltüntetik a palackon az édesség mértékét:

- **Brut Nature:** 0–3 g/l (hozzáadott cukor nélkül)
- **Extra Brut:** 0–6 g/l
- **Brut:** 0–12 g/l
- **Extra Dry:** 12–17 g/l
- **Száraz:** 17–32 g/l
- **Demi-Sec:** 32–50 g/l
- **Doux:** több mint 50 g/l

Édességi fokozatok



**Brut
nature**

0–2 cal*
(0–3 g/l)

**Extra
brut**

0–5 cal*
(0–6 g/l)

Brut

0–7 cal*
(0–12 g/l)

**Extra
dry**

7–10 cal*
(12–17 g/l)

Száraz

10–20 cal*
(17–32 g/l)

Demi sec

20–30 cal*
(32–50 g/l)

Doux

30+ cal*
(50+ g/l)



Csontszáraz

0 cal*
(kevesebb mint 1 g/l)

Száraz

0–10 cal*
(1–17 g/l)

Nem száraz

10–21 cal
(17–35 g/l)

Édes

21–72 cal
(35–120 g/l)

Nagyon édes

72+ cal*
(120+ g/l)

*Kalória 150 ml-es adagonként.