



Hogyan igazodjunk el a borosüveg címkéjén lévő jelöléseken? Azt gondoltam, sorozatom harmadik részében erről írok, hátha tudok hasznos információkkal szolgálni.

□

Egyes vélekedések szerint, a címkék útlevelekre hasonlítanak, elárulja milyen bor az, ki készítette, miből, mikor, hol. **Termelő:** a bor előállítója, nagyon lényeges tudnivaló, újabban csak kódszám jelöli, interneten rákereshetünk, ha kíváncsiak vagyunk, kinek köszönhetjük a nedűt.

Szőlőfajta: a szőlő megnevezése, egy vagy több szőlőfajtából is készülhet a bor.

Borvi

dék

:

Magyarországon 22 borvidék van, de persze a bor külföldről is származhat.

Évjárat:

a címkén lévő évjárat azt az évet jelöli, amikor a szőlőt leszüretelték. Fontos, hogy soha nincs két egyforma év, még ugyanazon a helyen sem; azaz pl. a 2006-os és a 2007-es évjáratú, ugyanott szüretelt szőlőből készült bor különbözhet.

Alkoholtartalom:

előírás ezt feltüntetni; az alkoholszint nem befolyásolja a minőséget. Nincs minimum szint, amitől kezdve borról beszélünk, viszont ha az alkoholszint meghaladja a 16%-ot, akkor szeszezett borral van dolgunk.

Adalékanyagok:

majdnem minden bor tartalmaz adalékanyagot, néhány országban törvényi előírás ezek feltüntetése. Leggyakoribbak a tartósítószeresek, kén-dioxid.

„Egy szép címke kiválóan alkalmas rá, hogy eladja a közepes borokat, míg a hátcímke soha nem árulja el, milyen rossz a bor.” (S. Matt)

Dóró Krisztián

bortanácsadó