



„A borkóstolás elsajátítása kicsit olyan, mint a szex; no nem szó szerint, de vannak hasonlóságok. Először kicsit kínos, de minél többet gyakorolja az ember, annál jobban megy neki.” (S. Matt)

□

Sorozatom negyedik részében azt osztom meg Önökkel, hogyan kell szakértő módon bort kóstolni. Legelőször a szemünkre, ezt követően az orrunkra, végül a szánkra lesz szükség. A borospoharat a száránál fogjuk meg (persze a pohár formája sem mindegy, de ez egy külön történet...), 45°-os szögben döntsük meg és tartsuk fény felé. Legnyilvánvalóbb tényként megállapíthatjuk vörös vagy fehér bort kóstolunk, azt, hogy milyen szőlőből készült, milyen módon, milyen korú a bor és milyen állapotú.

Vörös bornál figyeljünk a közepére, innen haladjunk a széle felé. A színek a tinta feketétől a bíbor, a rubin, vörös színeken át a barnáig változnak. A fehér bor esetén a tisztaságot és a fényt figyeljük. Színe lehet majdnem áttetsző, de zöldes szalmasárga, arany, gyakran borostyán is. A roséban a színek mélységére és rózsaszín árnyalatára fordítsunk figyelmet.

Az illat nagyon sok információt hordoz a borok esetében. Lehetnek gyümölcsös illatok, de más egyéb is, például bőr, fűszer, dió, gyógynövény, füst, virágok, fű, méz, csokoládé, vanília. A bor hőmérséklete - különösen a vörös bornál - nagyban befolyásolja az illatanyagok felszabadulását, a túl hideg italban nem fedezhetjük fel a különböző jegyeket. Ha a pohár falán szétlocsoljuk a nedűt, jobban felszabadulnak az illatanyagok, de a szem számára is árulkodó lehet.

Elérkeztünk a harmadik részhez a kóstolás folyamatában, végre a szánkba vehetjük a bort. Kis mennyiséget, fél kortyot vegyünk be egyszerre, forgassuk meg és szívjunk hozzá még egy kis

levegőt. Koncentráljunk az ízére (édes, savanyú, keserű, sós, száraz, csípős), egyensúlyára (alkotóelemek egymásba simulása), lecsengése (milyen hosszan érezzük a bor ízét a szánkban, miután lenyeltük).

Az édes ízeket nyelvünk hegyén érezzük, a savasságot a nyelvünk oldalán apró tűszúrások formájában. A tanin olyan savtartalom, amely a szőlőkacsóból és a bogyóhéjból kerül a borba, általában piros szőlőknél; kóstolás során akkor van jelen, mikor azt vesszük észre, a bor összerántja a szánkat miután szétfröcsköltük odabenn. Az alkoholt a szánk hátsó részében érezzük, meleg hatásként jelentkezik.

Jó kóstolgatást!

Dóró Krisztián

bortanácsadó