



# A bor életformámmá vált

KÁLI ILDIKÓ

Eredetileg franciatanár és tolmács, a francia-magyar nagyszótár egyik szerkesztője. A francia kultúrán keresztül jutott el a bor világhoz. Sommelier, borszakíró, bortanfolyami oktató. Nagy utazó: a magyar, francia, olasz és spanyol borvidékek és pincészetek rendszeres látogatója. A Magyar Sommelier Szövetség alapító tagja és elnöke.

Szakmáján kívül is szereti a bort?

Ma már nem különül el a szabadidőm és a szakmám. A bor életformámmá vált, ahol nincs éles határ a szakma és a magánélet között. Összesen tíz évet dolgoztam sommelier-ként a Gundelben, az Ybl Palota Herend éttermében, majd a Tigris étteremben és vezető sommelier-ként a Michelin-csillagos Costesben. Rendszeresen tartok





bortanfolyamokat, cikkeket írok, bortúrákat szervezek. A kapcsolataim nagy részét is a bornak köszönhetem. A párommal is a bornak köszönhetően vagyunk együtt, ő Franciaországban él, és egy borász-családból származik.

Rendszeresen járok pincészetekbe, így régi a kapcsolatom a borászokkal. Azért érzem jól magam ezeken a helyeken, mert mindenhol van ismerős, akármelyik borvidékre megyek. Sokan kérdezték, miért maradok itthon. Hiányozna az a boros környezet, amelyet megismertem, amelyben otthon érzem magam. Az ország minden (148) borvidékén vannak ismerősök, jó borok.



### A családjában volt kapcsolata a borral?

Első generációs borfogyasztó vagyok. A kilencvenes évek elején ismerkedtem meg a borok világával, amikor a magyar borkultúra csak éledőben volt. Akkor még egyáltalán nem volt divat kóstolni. Sok külföldivel dolgoztam együtt akkor, főleg franciákkal és belgákkal. Úgy érzem, akkor még nem volt olyan felgyorsult az élet, mint most. Hétvége felé, amikor végeztünk a szakmai programokkal, a külföldi partnereim mindig kérték, hogy menjük el valahová bort kóstolni. Nekem ez nagyon furcsa volt, mert mi akkor csak ittuk a borokat. Akkor még a borászatok sem voltak nyitottak, nem szívesen fogadtak embereket, főleg külföldieket.

Ezen túl a legtöbb pincében még nem uralkodott az a rend és tisztaság, amely ma a pincészetek többségét jellemzi. A muslincák mennyisége sokat elárult az akkori állapotokról. Azóta ezen a téren





nagyon komoly változások történtek, talán a legnagyobbak a mezőgazdaság más ágazataihoz képest.

A másik nagy meglepetés számomra az volt, hogy külföldi vendégeim milyen nagy alázattal viszonyultak a borhoz, milyen tisztelettel voltak a borászok iránt. Hosszasan forgatták a bort a pohárban, vizsgálták, szagolgatták. Nekem, ahogy a többség számára is, ez akkor nagyon furcsa volt.

Idővel felfedeztük a vendégeket szívesen fogadó borászatokat. A legélvezetesebb kóstolások azok voltak, ahol a borász hajlandó volt időt szánni ránk. Ezt külföldi vendégeim nagyra értékelték, mert úgy érezték, hogy ez van a leginkább eltűnőben a mindennapjaikból. Azóta is emlegetik ezeket a borélményeket, amikor lelassulhattak, és figyelmet fordítottak rájuk. Voltak olyan borászatok is, ahol kifejezetten örültek a külföldi vendégeknek, mert kíváncsiak voltak a véleményükre, tanácsaikra. (149)



KÁLI ILDIKÓ





A rendszerváltás után egy ösztöndíjjal jutottam ki két hétre Franciaországba néhány honfitársammal egyetemben. Párizsban, a Francia Külügyminisztériumban a tiszteletünkre adott fogadáson a franciák odajöttek hozzánk, és figyelmeztették delegációnk egyes tagjait arra, hogy amit isznak, az nem cola! A bort lassan, élvezve, megfontolva, kellő tisztelettel kell fogyasztani! Kérték, hogy mélyedjünk a poharunkba, ne csak egymással beszélgessünk, hanem figyeljünk a borra is. Nem sértődtünk meg ezen, inkább elgondolkoztunk azon, hogy a bor valóban egy különleges ital.

(150) Sajnos ma erre jut a legkevesebb az időből. Leginkább akkor tudom lassítani az időt, amikor külföldön kóstoltatok. Akkor szívesen újraélem a vendégekkel a magyar bor nyújtotta élményeket.

### Milyen a külföldiek véleménye a magyar borokról?

Külföldön nagyon keveset tudnak a magyar borokról, inkább csak a tokaji édes borokat ismerik. Az értőbb közönség már szívesebben foglalkozik a magyar borokkal. Ők jobban ismerik a termőhelyeinket, különleges adottságainkat. A magyar boroknak az a sajátossága, hogy hallani, olvasni elég sokat lehet róluk, de elérni már annál nehezebb. Számukra a magyar bor izgalmas, misztikus, a beszerzési nehézségek miatt sokszor elérhetetlen. A leggyakoribb kérdés mindig az, hogy hol lehet megtalálni a magyar borokat. A külföldi Michelin-csillagos éttermekben újból megjelentek a tokaji borok, de nemcsak az étterem-, hanem a bárrészben is. Az ilyen éttermek sommelier-i több esetben már találkoztak tokaji borászokkal, ismerik a fajtákat, jelentősebb dűlőket. A magyar bornak méltó helye volna az éttermek borlapjain, és erre van is fogadókészség.





## Mit csinál egy sommelier?

Egy sommelier-nek sokrétű a feladata. Ő állítja össze a borlapot, de a bor beszerzése is a feladata. A legtöbb étteremben szabad kezet kap a sommelier. Ezért rendszeresen jár kóstolni, megy el pincészetekbe. Az éttermek borlapjáról leolvasható a szakember tájékozottsága. Izgalmas és érdekes borlapot kell összeállítani. A további feladatok már az étteremben folytatódnak. Az ételrendelésekről a pincérek diszkrétén értesítik a sommelier-t, aki már felkészülten tud odalépni az asztalhoz. Általában nincs sok ideje, hogy a megfelelő ajánlatot ki tudja alakítani, gyorsan kell a megfelelő ajánlással előállnia. Fel kell tudni mérnie, hogy a vendégek milyen alkalomból érkeztek, ezáltal mennyit költhetnek borra, mennyi idejük van élvezni a rendelt bort. Vacsoránál több idő van, mint például egy üzleti ebédnél, ahol mellőzni kell a bor hosszabb bemutatását. Fontos, hogy a sommelier mindig csak ajánlja a bort, de javaslatát ne erőltesse rá a vendégre. A jó sommelier tud beszélgetni a vendéggel, képes felkelteni az érdeklődését a bor iránt. Jöttek már hozzám is úgy vendégek, hogy otthonra is megvették az asztalnál ajánlott bort, de nem esett annyira jól. Kell a sommelier személyisége ahhoz, hogy az élmény az asztalnál kiteljesedhessen. Én szívesen beszélgettem a vendéggel. Sok kollégám nem értette, hogy miért beszélek annyit. Azóta már kaptam visszajelzést volt kollégáimtól, akik most sommelier feladatokat látnak el, hogy kezdik megérteni ennek a fontosságát. Legtöbbször maguk a vendégek igénylik a beszélgetést a borról. Egy étteremben az étel és a bor is lehet külön-külön nagyszerű, de a kettő harmóniájának a megteremtésében a sommelier-nek komoly szerep jut.

( 151 )

