



A SZŐLŐFAJTÁK

A szőlőfajtákat elterjedésük szerint két csoportra oszthatjuk. Vannak egyrészt a világ-fajták, amelyek jellegzetes fajtakarakterrel rendelkeznek, mely karaktert a világ számos, eltérő adottságú borvidékén sikerrel tudják megjeleníteni a borban. Ezek a borok megbízható minőségben készíthetők az évszázadok többségében, érlelésre is alkalmasak, a legtöbb borfogyasztó fülében ismerősen csengő nevek. Boraik kis tapasztalattal is jól felismerhetők (például chardonnay, sauvignon blanc, pinot blanc, rajnai rizling, cabernet fajták, pinot noir, merlot).

A másik csoportba tartoznak a helyi fajták, melyek egy adott térséghez vagy éppen borvidékhez köthetők (pl.: furmint, hárslevelű, ezerjő, kéknyelű, cirfandli, kadarka, portugíser). A helyi fajták képesek a termő-

helyi adottságokat kedvezőbben kihasználni, egyedi, csak a fajtára és a termőhelyre jellemző illatokat és ízeket adhatnak, ezért is köthetők egy adott területhez.

FEHÉR SZŐLŐK BORAI

Furmint: elsősorban a Tokaji és a Nagy-Somlói borvidékeken találkozhatunk a furmint szőlőből készült borokkal. Jellemzően sárgászöld színű, illata az érett almára, illetve a mézre és a dióra emlékeztet. A fajta jellegzetessége a magas extrakttartalom, a tüzesség, savhangsúlyosság. Robusztus bort adó fajta. Érlelést igényel és jól eltartható.

Hárslevelű: a Tokaji és a Nagy-Somlói borvidék mellett a Villány-Siklói borvidék dicsekedhet ezzel a fajtával. Zöldessárga szí-

nű, illata könnyű, íze gyümölcsös, enyhén fűszeres hatású. Savai elegánsabbak a furmintnál, de utóíze fanyar.

Ezerjő: A Móri borvidékre jellemző fajta, de a Duna borrégióban is találhatunk belőle. Zöldes-fehér színnel bír, nem túl illatgazdag. Száraz, kissé fanyar ízű, de friss, markáns savakban gazdag, férfias bort ad.

Cirfandli: Gyakorlatilag csak a Mecseki borvidéken találhatjuk meg. Színe aranyárga, zöld árnyalatokkal. Illata friss, virágokra utaló, íze enyhén fűszeres. A bor jellemzője, hogy gyakran kevés maradék cukorral erjed ki és jól eltartható.

Juhfark: A Nagy-Somlói borvidék különlegessége. A hosszú, hengeres fűrtökből készült bor szalmasárga színű, mérsékelten illatos. Ízében határozott savak és fanyarság érezhető. Az érlelést meghálálja.

Leányka: Az Egri borvidék az egyik hazája ennek az erdélyi származású fajtának. Diszkrét illat és általában lágy savak jellemzik, melyeknek köszönhetően kiválóan alkalmas társasági bornak. A sokéves érlelést csak kivételes évszázadok teszik lehetővé.

Kirányleányka: A Mátrai és az Egri borvidékeken mutatja meg a legszebb arcát ez a fajta. Halvány aranyárga szín, kissé parfümös, de igen kellemes illat kíséri az élénk, üde savérzetet. Kifejezetten elegáns bor, mely érlelésre is alkalmas lehet.

Kéknyelű: Általában Badacsonyból ismert ez a fajta. A szőlőfajta sajátosságai miatt nehezen termesztendő (más fajtával ellentétben nem önbeporzó), ami miatt elterjedése korlátozott. Halványzöld színe az érlelés során is megmarad. Határozott, de nem hivalkodó, csak a fajtára

