



Borvidékek és boraik

Könyvünk következő oldalain Magyarország borvidégeit végigjárva ismerkedhetünk meg izgalmas és élvezetes borokkal, és a hozzájuk illő ételekkel. Rohanó világunkban egyre ritkábban találkozunk egymással, egyre kevesebb időnk van egymásra, s magunkra is. A hely, ahol találkozunk, elengedhetjük magunkat, jól beszélgethetünk egymással, a terített asztal. Ha fehér abroszt teszünk az asztalra, akkor nem fogjuk róla sajnálni a finom falatokat és a jó bort sem. Célunk kimondva és kimondatlanul is az, hogy az asztalhoz ülők – beleértve magunkat is – minél jobban érezzék magukat. Az illatok és az ízek hozzák elő belőlünk a jót, olyan léggörte teremtnek, melyben közelebb kerülhetünk egymáshoz.

Magyarország borvidégein keresztül izgalmas és élvezetes borokkal, és a hozzá illő ételekkel ismerkedhetünk meg a következő oldalakon. Válogatott borokat és a régi magyar konyha ihlette ételeket ajánlunk, melyek összepárosítása megadja a lehetőséget, hogy az asztal mellett eltöltött idő valódi élménnyé váljon.

ÁSZÁR–NESZMÉLYI BORVIDÉK

A Duna jobb partján, az észak-dunántúli tájhoz tartozik ez a borvidék, me-

lyet 1977-ben hoztak létre, illetve ekkor kapta vissza az egykor eltörölt borvidéki rangját. Középkori hagyományokkal rendelkező, nagy múltú vidék. A XIX. század második felében az Eszterházy–Csákvári-uradalom híres ászári mintaszőlészete és pincészete szerzett messze földön is hírnevet a borvidéknek. Ez a hírnév a későbbiekben olyannyira leromlott, hogy a borvidékek sorából is törölni kellett.

Az általában lankás dombvidék völgyekkel tagolt, némely domboldal igen meredeken néz a Duna felé. Lőszön és homokon létrejött erdőtalajok mellett a lőszön kialakult barna erdőtalaj az uralkodó. Kiegyenlített konti-

Mérgös bor (kocsmadal)

„Fogadós a borod
Rosszabb, mint az átok,
Hogyha sokat iszom
Két Diablót látok.”

„Pedig vizes az biz!
Szőlőt sose látott,
Fel sem tudom fogni,
Neked mitől ártott!”

„Mérög lehet abba!
Hogyha szőlő nincsen,
Mert ha hazamászok,
Agyonvág a kincsem!”

mentális klíma mellett a hőmérséklet közepes ingadozása a jellemző, mely éves szinten viszonylag alacsony napbesugárzással társul. Ez a nedves-hűvös és ritkán előforduló gyenge késő tavaszi és kora őszi fagyokkal tarkított klíma az illatokban és aromákban gazdag borok előállítását teszi lehetővé. Jellemzően csak fehérbor-szőlőfajtákat termesztenek: chardonnay, sauvignon blanc, ezerjő, rizlingszilváni, tramini, olaszrizling, rajnai rizling, zöld veltelini, cserszegi fűszeres és királyleányka.

Tipikusan északi borokkal találkozunk ezen a vidéken, melyeket általában reduktív körülmények között állítanak elő, igen intenzív gyümölcsillatot és finom savak gazdag palettáját nyerve. A mai fogyasztási és gasztronómiai igényeknek egyre inkább megfelel ez a bortípus.

BADACSONYI BORVIDÉK

A középkor óta egyik leghíresebb borvidékünknek számít ez a Balatontól északra található, a Tapolcai- és a Káli-medencét magába foglaló vidék. A filoxeravész után épült a várfaának is beillő támfal, ami az erózió megakadályozására szolgál. Francia szerzetesek révén került a vidékre a mai szürkebarátként ismert pinot gris. Ennek bogvyói különleges évjáratokban betöppednek, sőt aszúsodhatnak is, különleges, természetes csemegebort nyerve belőle. A másik híres badacsonyi bor, a kéknyelű, melyet budai zöld fajtával ültetnek vegyesen, mivel ez a fajta – más faj-

tával ellentétben – nem önbeporzó. A szüret során sem választják külön a két fajtát, hanem együtt alkotják a kéknyelű néven híressé vált bort. Hírneve messze felülmúlja termőterületének nagyságát.

A gyakori vízeróziós károk ellen lejtős teraszokkal védekeznek. A borvidéken igen változatos talajképet találunk. A vulkanikus hegyek lejtőit helyenként lösz takarja, melyek a csúcs felé haladva mindinkább bazalt- és bazalttufa-törmelékkel keverednek. Ez a változatos talaj adja az itteni borok testes, savakban és aromákban gazdag jellegét. A mikroklímát kedvezően befolyásolja a Balaton víztükrenek fényvisszaverő hatása és a kedvező lejtőszögű, északi széltől védő déli hegyoldalak földrajzi helyzete. A nagy víztömeg meggátolja a hőmérsékleti szélsőségek kialakulását, továbbá biztosítja a levegő magasabb páratartalmát.

Egyértelműen fehérbortermő terület, ahol a kéknyelű hagyományos fajta mellett az olaszrizling, szürkebarát, tramini, rizlingszilváni és ottonel muskotály teremnek.

A vidék jellegzetesen testes, magas extrakt-, alkohol- és savtartalmú borairól híres. A badacsonyi borok sokáig eltarthatók, általában csak 2–3 éves érlelés után érik el a csúcspontjukat, melyet évekig képesek megőrizni. A kéknyelű különösen fűszeres bukéjáról ismerhető fel. Ez a jellegzetes buké a palackos érlelés során alakul ki. A világháború előtt a nagyobb pincészetek jó évjáratokban aszút, sőt jégbort is szüreteltek, melyet ma néhány termelő tovább folytat.