

# 1. Borkóstolás, borbírálat előírásai, módszerei

Gyakorlatilag a bort szinte mindenki minősíti, aki kapcsolatba kerül vele. Minősíti a

- a **termelő** folyamatosan a bor készítése, kezelése során, hiszen e nélkül nem tudná megállapítani a szükséges kezelések idejét, módját;
- a **kereskedő**, aki eldönti, hogy az adott tétel megvásárlásra kerüljön-e,
- a **vendéglátó** ellenőrzi a vendégének felkínálendő bor minőségét, az alkalomhoz, ételhez illő harmóniáját,
- a **fogyasztó** fogyasztás közben, valamint
- a **szakemberek** borbírálatok, borversenyek kapcsán.

Ezek a minősítések különböző szinteken történhetnek:

1. Leggyakoribb és legszabadabb szint, amikor egy társaság összejövetel közben borozgat, a felszolgált borokat megbeszélik, méltatják.
2. Ennél kötöttebb a borkóstolás, borbemutató. Itt már egy vezető személy "vezeti fel", ismerteti az éppen felszolgált bort. A borok sorrendje itt már nem tetszőleges, hanem a kóstolási sornak megfelelő (lásd. 1.2.2). Ilyen alkalom kapcsán szinte csak a borról esik szó. Bort minősítő szakszavak ismerete, borkóstolás alapvető szabályainak ismerete elvárt.
3. A legkomolyabban (akár törvényileg, határozatilag) szabályozott minősítések a borbírálat és a borverseny. Csak képzett, minősített kóstolók végzik általában.

A továbbiakban a borbírálat és a borverseny szabályaival foglalkozunk, mert a legtöbb megkötés ezeknél található, amelyek egy részét veszik csak figyelembe a többi szinten.

## A borminősítés szintjeinek összehasonlítása

Szint	Helyszín	Nyíltság	Szakszavak	Szabályzás
a)	kötetlen	nyílt	hangosan	nincs (társaság)
b)	kóstolóhelyiség, pince	nyílt, vagy utólag megbeszél	hangosan	helyi szokás
c)	kóstolóhelyiség !	ZÁRT ! (titkos) csönd van végig	csak írásban	törvény, határozat, helyi szabályzat

## 1.1 Tárgyi feltételek

### 1.1.1 Kóstoló poharak

A kóstoló poharak paramétereit általában

Paraméter	Minőség	Célja, oka
anyaga	üveg (lehetőleg kristály)	nem lép reakcióba a borral, fénytörése jó
falvastagsága	vékony (ezért nem lehet csiszolt)	kis tömege miatt nem változtat a bor hőmérsékletén jelentősen
színe	torzításmentes, színtelen	a tisztaság és a szín megítéléséhez
szára	hosszú, ceruza-vastagságú	könnyen megfogható; kéz távol legyen a kehely szájától, ne zavarja a szaglást
talpa	kerek, megfelelően nagy	stabilan megálljon, esetleg könnyen megfogható legyen

Főbb pohártípusok



a, fehér borhoz  
b, vörös borhoz  
b1 vörösbor-kóstoló csészé  
c, pezsgőhöz

d, likőrborokhoz (fűszerezett)  
e, bandy-hez (Cognac-hoz)  
f, "rizling"borokhoz  
g, csemegeborokhoz

## **Főbb poháralakok kialakításának szempontjai borokhoz, borból készített alkoholos italokhoz:**

### ***Fehér és rozé borhoz***

Fontos megítélendő paraméterek az illat és a szín. Ezért a kehely a nyíló tulipán virágához hasonló alakú: az alsó harmadánál a leg szélesebb, onnan folyamatosan, egyenletesen szűkül a szája felé. Alsó íves részében a bor színét tudjuk jól megítélni, az ital könnyen megforgatható benne, az illatokat pedig a szűkülő száj koncentrálja. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

### ***Vörös borhoz***

Vörös boroknál a színnek nagyobb fontosságot tulajdonítunk, mint az illatnak. Ennek oka az, hogy a vörös borok készítése során az elsődleges (gyümölcsből származó) aromák többsége főleg az oxidatív hatások miatt elbomlik. A pohár alakja gömbölyded, így a bor egy "lencsét" alkot a kehely aljában, szőlő utána (rubintossága) jobban megítélhető. Kevésbé szétterítve egy sötétebb színű bort nehezen lehet megítélni. Az oxidatív körülmények között érlelt bor palackozáskor erősen redukzív környezetbe kerül. Kicsit ki kell szellőztetni, hogy az eredeti egyensúly helyreálljon, a valós értékeit tudjuk megítélni. Ezt segíti a nagyobb méretű, gömbölyded kehely, melynek szája alig szűkül. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg. A vörösborok színének megítélése igen nehéz üveg pohárban. A poharat megdöntve egy fehér háttér előtt a színt csak egy vékony sávban tudjuk megítélni, mert a folyadékréteg vagy túl vékony, vagy túl vastag. Ezért használják a vörösbor-kóstoló csészét. Ez egy lapos, széles fémcsésze (lehetőleg ezüstből vagy ezüstözött) amelynek a belsejében dudorok, cirádák, stb. vannak. A beletöltött bor rétegvastagsága igen változatos lesz. A megvilágítása is jobb, mert a fény oda- vissza átjárja, így a szín megítélését jobban segíti.

### ***Pezsgőhöz***

A pezsgők igen fontos tulajdonsága a gyöngyözés, melynek finomságát, intenzitását és tartósságát is meg kell ítélni. A pohár alakja maximálisan ezt a célt szolgálja azzal, hogy trombita végéhez hasonló alakú (flöte). Gyakran használnak egy sekély, széles pohártípust is pezsgőhöz, ami alkalmatlan a szakszerű bírálatra, mert a buborékok útja túl rövid a gyöngyözés megítéléséhez. A poharat a kehely alsó, vékony részénél, illetve a talpánál fogjuk meg.

### ***Likőrborhoz (fűszerezett)***

Likőrborok többsége fűszerezett, így elég erős, intenzív illatú. Színüket a technológia során állítják be. A pohár feladata ezért az illatok dekoncentrációja. Ezt sekély, kicsit íves oldalú, széles kehely valósítja meg, amit a száránál vagy a talpánál fogunk meg.

### ***Cognac-hoz, Brandy-hez***

Mindkét ital érlelt borpárlat. Színüket általában mesterségesen alakítják ki. Legfontosabb elbírálandó paraméterük az illatuk. Ennek megfelelően a pohár kelyhe alul széles, hogy a párologtató felület nagy legyen, és igen erősen szűkül az illatok koncentrációja miatt. A párologás segítésére a lulról kézzel melengetik (a kelyhet tenyéren tartják), így a pohár szára rövid.

### ***"Rizling"borokhoz***

A rizling típusú, a gyümölcsre emlékeztető (elsődleges) aromákban gazdag borokhoz használják. Más - nem kihajló szélű - poharakból az ital első zör a kóstoló szájának szélével, ínyével érintkezik. Itt a savasság érezhető, de a gyümölcsaromák nem. A "rizling" pohár ezzel szemben szinte bedobja a bort a nyelvre, így az elsődleges aromák már az első benyomásban is erősebben érezhetők. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

### ***Csemegeborokhoz***

Déli csemegeborokat (főleg mesterséges - avinált - csemegeborok, törvényileg likőrborok de nem fűszerezettek) gyakran kóstolnak ebből a pohártípusból. Kelyhe erősen szűkül, és a száját párhuzamos falú keskeny szakasz alkotja. Ezáltal az illatok koncentrációja még hatékonyabb. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

A poharak kelyhét (a kézzel melegítendő kivételével) nem fogjuk meg ! Oka: hőmérséklet megváltozik, a pohár falán ujjlenyomat zavarja a tisztaság megítélését.

### 1.1.2. Poharak megtöltése: kóstolási mennyiség

A legtöbb esetben a pohárba annyi italt kell tölteni, hogy a kehely legszélesebb pontját elérje. Ilyenkor a legnagyobb az a felületet, ahol mozgatható nélkül a legtöbb illatanyag felszabadulásáért számíthatunk. Ez kb. 50 ml.

Pezsgő esetében a poharat majdnem tele töltjük, hogy a gyöngyözéshez hosszú út álljon rendelkezésre.

#### Különböző poharak megtöltése, kóstolási mennyiségek

Ital	A pohár megtöltött hányada
fehér- és rozé bor	1/3
vörösbor	1/3
vörösbor-kóstoló csésze	alján levő dudorokat éppen ellepje
pezsgő	4/5
likőrbor (fűszerezett)	1/2
Cognac, Brandy	1/5 - 1/4
"rizling"borokhoz	a pohár legszélesebb részéig
Csemegeborokhoz	a pohár legszélesebb részéig

### 1.1.3. Kóstolási hőmérsékletek

Az idős, érlelt, testesebb, illatosabb borokat melegebben kóstoljuk, fogyasztjuk. (a megadott tartomány felső határa közelében). Az alábbi táblázat a hazai gyakorlat alapján készült. Érdemes összevetni az O.I.V. 10. cikkely 3. pontjában megadott hőmérsékletekkel.

#### Italok kóstolási hőmérséklete a magyar gyakorlat szerint

Ital	Hőmérséklet [°C]
Cognac, brandy	kézmelegen
Vörös bor	14-18
Likőrborok	12-14
Fehér bor	10-12
Rozé, siller bor	8-10
Pezsgő	7-8

A borok különböző savtartalma különböző hőmérsékleteken érvényesül a legjobban. pl.: A vörös borokban a tanninok dominálnak, a fehér borokban pedig a szerves savak. Ez a különbség a kóstolási hőmérsékletben is tükröződik.

A melegebb bor savasabbnak, alkoholban gazdagabbnak tűnik. Ilyenkor az ecetesedés, dugó- és penészíz is könnyebben felfedezhető.

A túlhideg borban az aromákat alig, vagy egyáltalán nem tudjuk érzékelni, mert az illatanyagok 5°C, a szerves anyagok 8°C alatt nem érvényesülnek.

Ha a bort hűteni vagy melegíteni kell, akkor azt lassan, fokozatosan tegyük.

## 1.2. Kóstolás alapjai és menete

### 1.2.1. Kóstolás

Első kapcsolatunk a borral a látvány. Már kitöltéskor megfigyelhetjük a bor színét, habzását, mozgékonyágát. A színt igazán fehér háttér elé tartott pohárban vagy vörösbor kóstoló csészéjében lehet helyesen meghatározni. A pohárban az előbbieken túl a tisztaságot is meg tudjuk ítélni, ha fényforrás felé átnézünk az italon. Ha a pohár falán a "megpörgetett" bor után átlátszó csíkok (glicerin) látszanak, akkor azt mondjuk, hogy "koronája van a bornak". Ez testességre utal.

A bort apró gyors levegővételekkel "szimatolással" szagoljuk meg. Az illatok nagy részét az orr nyálkahártyáján fogjuk érezni, így elég az apró szippantás, hogy odáig eljussanak az illatanyagok. Ráadásul a nagy levegővétellel kiszáritja a nyálkahártyát, így annak érzékenysége csökken. 10-20 másodpercnél tovább egyszerre ne szagoljunk

bort, mert orrunk "elfárad", érzékenysége csökken. Az első benyomás a legerősebb. Ha mégis hosszabb ideig kell szagolnunk, akkor tartunk rövid (legalább 30 másodperces) szünetet.

A kóstolások során lehetőleg mindig azonos mennyiségű bort vegyünk a szánkba. A kisebb kortyot a nyál jobban felhígítja, így a bor ízét torzítva érzékeljük. A szánk, garatunk különböző helyei más-más ízekre érzékenyek. A nyelv hegye az édesre és a sóra, oldalai a savanyúra és a sóra, töve pedig a keserűre érzékeny. A leggyorsabban a nyelv hegye ízlel, de ez az érzet nem tartós. A nyelv tövéen lassabban, de tartósabban jelentkeznek az ízzetek. Ezzel függ össze az utóíz jelentkezése is.

A négy alapíz közül a legérzékenyebbek vagyunk a keserűre, majd sorrendben az édes, savanyú és a sós ízek következnek. A hőmérséklet kb. 30°C-ig növeli, majd csökkenti az ízzékenységet. Az ézzetek tartóssága a következő sorrendben nő: sós, édes, savanyú, keserű.

Némely íz ellentétes utóízt kelt, pl. keserű íz után édes utóízt ézzünk. Utóíz révén észlelhető a borban a penészíz, a kénhidrogén-, dugó-, egér- és fémíz is.

Egyes ízek tompítják egymást. Édes borban a magasabb savtartalom kevésbé ézzelhető. Az édes íz a legagresszívabb, más ízeket "elnyom", a sós íz pedig egyes ízeket kiemel, erősít, pl. a savanyút. A bort kb. 15-30 másodpercig tartuk a szánkban. Ennyi idő szükséges az ízek ézzeléséhez, de utána ízzékelésünk csökken, "kifárad".

Legelsőnek a bor egészséges vagy rendellenes voltát vizsgáljuk. Hibás, beteg bort nem ízlelünk tovább, kiköpjük.

Egészséges bornál először az összetételét figyeljük meg, az alkatrészeket külön-külön elbírálva megállapítjuk azok hatásának fokát, majd a köztük levő összhangot, ezután következtetünk mindarra, amire jelentkezésük formája utal: a bor fejlődési fokára, jellegére, típusára és végül az általános benyomás alapján ézzeljük a bort. Előbb tehát analitikus, majd szintetikus módszer alkalmazunk. Ezt a sorrendet minden ézzékszervünk használata során betartjuk, és végül az összes észleleteket összegezzük.

#### A kóstolás menetrendje

No	Tevékenység	Megíthető tulajdonság
1	Kitöltéskor az ital viszkozitását megfigyeljük.	mozgékonyosság, szín
2	A poharat megemelve, az italt nem mozgatva (max. megdöntve a poharat) világos, fehér (színtelen) háttér előtt átnézünk rajta.	szín, testesség (korona, gliceringyűrű)
3	Mint a 2, pontban, de a háttér direkt fény (gyertya).	tisztaság
4	A poharat az orrunkhoz folyamatosan közelítve, majd elvéve sok aprót szimatolva megszagoljuk az italt, többször is kis pihenőket tartva. Orrunkat ne dugjuk a pohárba, ne szagoljunk telje sen bele!	illékony, finom illatanyagok
5	A bort megforgatjuk a pohárban, majd egyre közelítve apró szimatolásokkal megszagoljuk az italt. Bele is szagolhatunk, de orrunk ne érjen a pohárhoz.	illatanyagok szélesebb skálája a kevésbé illékony komponensekkel együtt
6	Az italt megkóstoljuk. A korty szánkbevételekor kicsit szürcsölve levegőt szívunk vele. (1. fázis, első benyomás)	intenzív ízek, aromák, illatok
7	Az italt a szánkban "megrágva" mindenhová eljuttatjuk, kis levegőt szívunk be a szánkban. (2. fázis)	ízek, aromák, illatok
8	Lenyeljük az italt, nyelvünkkel a szájpadráson "csettingetve" a szánkban és az orrunkon egyszerre kilélegzünk kb. 15 -ször. Ez kb. 20 másodpercig tartson legalább e;bb. (3. fázis)	utóíz, íztartósság (hosszúság), zamatok

### 1.2.2. Tartósság, intenzív tartósság, ézzelési tulajdonságaink

(I.S.O. Kongresszus, Ankara, 1970.)

#### Tartósság

A "tartósság" kifejezés alatt a kóstolás együttes ízeit értjük, amelyek hasonlóak, vagy közel azonosak azokkal, amelyeket az ember akkor ézzel, amikor a terméket a szájába veszi, és amely visszamarad azok után, hogy az

említett italt lenyeltük (vagy kiköptük). Az ízerzetek együttese, amely a "tartósságot" alkotja általában, az alábbiakból áll:

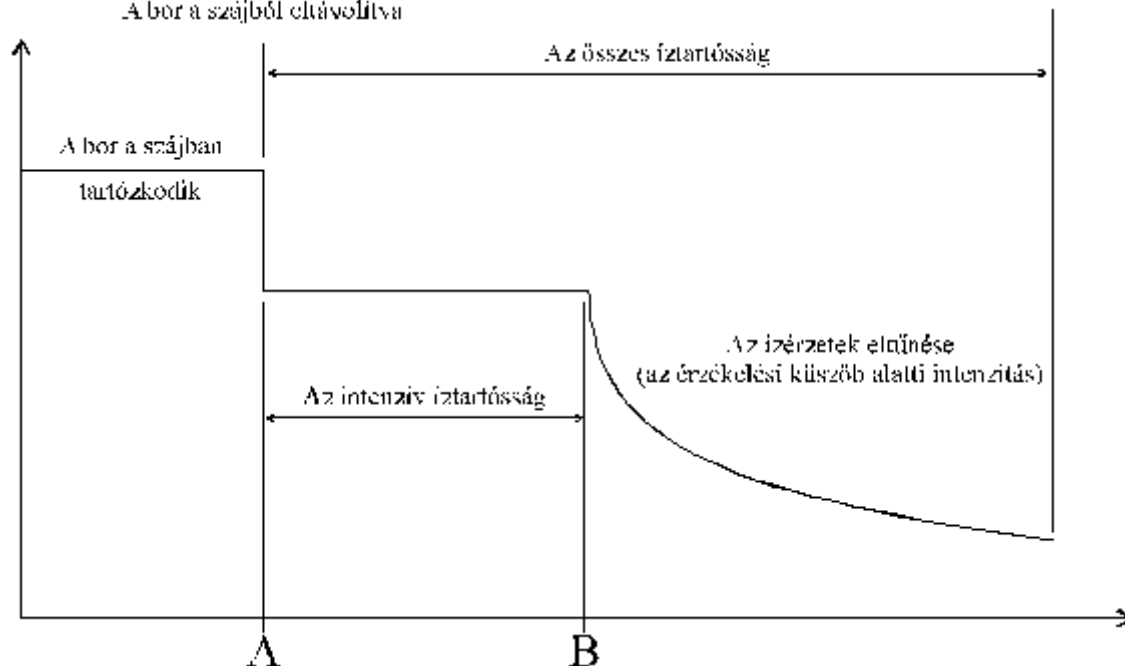
- alapízek (édes, savanyú, keserű, sós), amelyeket a nyelven lévő ízlelőbimbók rögzítenek,
- fiziko-kémiai érzetek (az alkohol okozta álmelegség, a polifenoloktól származó fanyarság), amelyeket a nyálkahártyák együttese érzékel,
- érintőérzet (teltség, amelyet főként a glicerin és a polifenolok ellentétpárja, azaz ezek viszonylagos aránya szab meg), amelyet a száj ízérző szervei együttesen fognak fel,
- az íz-zamat-szaglóérzetek, amelyeket az orr és a garat rögzít, de az idegközpontban a száj ízeszéleléseivel elegyednek.

#### Intenzív tartósság:

Az íz-zamatérzet figyelmes érzékelése egy adott ideig az ízerősség bizonyos állandóságát mutatja, majd hirtelen csökkenés tapasztalható.

Az intenzív íztartósság az Ábra A és B pontok közötti szakaszára terjed ki. Ennek időtartamát a kóstoló másodpercben méri, ami alapján magadható a bort jellemző "Caudalie-érték".

A bor a szájból eltávolítva



#### Íz-zamatérzet alakulása a kóstolás során

Lényeges, hogy az ember csak az íz-zamatot vegye számításba. Azok után, hogy a bort eltávolítottuk a szánkából, elsősorban az alábbi érzeteket nem szabad emlékezetben tartanunk:

- az alapízeket,
- a fiziko-kémiai tulajdonságokat (az alkohol által okozott melegérzet, a fanyarság és érintő érzet), amelyek alkalmanként igen erősek és teljességgel meghamisítják a próba eredményét.

Ezzel szemben kizárólag a zamatkomponenseket kell megjegyeznünk, amelyek először az előbb említett érzékegyedés jelenségét mutatják és úgy tűnik, mintha ezeket a szájban érzékelnénk.

Kis begyakorlás révén elég könnyű meghatározni a caudalies számot. A tapasztalat azt mutatta, hogy a kóstolók eredményei nagyon kevésbé térnek el, ha a fent említetteket figyelembe veszik.

A borban előforduló ízeket igen nehéz szóval kifejezni, leírni. Így alakultak ki a bort minősítő szakkifejezések, amelyekben az utóbbi időben rendszerezések történtek. A bor aromái egyre nagyobb figyelmet kapnak. Mivel egy aromára a kóstolók különböző, de helyes asszociációkat adnak, több "standard"-et hoztak létre, és ezeket csoportosítva jelentették meg.

### 1.2.3. Kóstolási sorrend

Fiatal, friss, üde reduktív	→	idős, érlelt, oxidatív
Savas, kemény	→	lágú
Száraz	→	édes
Nem fűszeres, illatos	→	fűszeres, illatos, aromatikus
Vékony	→	testes
Normál ital	→	fűszerezett ital
Világos színű	→	sötétebb, mélyebb színű
Fehér	→	vörös

### Ezek alapján a szokásos sorrend fő vonala

fehér borok → illatos borok → rozé és siller borok → vörös borok → [tokaji különlegességek] → [egyéb borkülönlegességek] → likőrborok → pezsgők → Cognac, brandy

## 2. Bor és gasztronómia kapcsolata, borfogyasztás, vendéglátás

A szőlőtermesztés és a borkészítés fontos népességeltartó szereppel bír főleg a borvidékeken. Az ott élő emberek életstílusa, szokásai, hiedelmei, ünnepei is a szőlőben vagy a pincében történő eseményekhez kötődtek. A szőlő és a bor az életük részévé vált.



Ezen túlmenően egyes szőlőtermő vidékeken kialakult látványosságok már komoly idegenforgalmi szereppel is bírnak. Ilyen például a Douro völgye (Portugália), ahol szinte megállt az idő, és turisták már csak a szőlővel borított meredélyek látványáért is ellátogatnak oda.

Hazánkban is rengeteg hasonló helyet lehetne találni: pl. a villánykövesdi pincesor. Ha egy nép kultúráját meg akarjuk ismerni, akkor kicsit "élni kell az ő életüket", enni étkeiket, inni italaikat, hiszen mindezek harmonikus egységet alkotnak a környezettel is. Ezért amikor valahol étkezünk, az adott tájra, az ott élő emberekre jellemző ételeket és italokat kell fogyasztanunk.

Európában alapvetően két étkezési rendszert lehetett a középkorban elkülöníteni: a római (mediterrán típusú) és a Germán, Kelta népekét. A Gazdálkodási formáik miatt táplálkozásuk is jelentősen különbözött. Ezek a hagyományok a későbbiekben összemosódtak, de a nemzeti konyhák még mindig őrzik e különbséget.

### Középkori Európa főbb táplálkozási rendszereinek összehasonlítása

Megnevezés	Táplálkozási rendszerek	
	római típus	germán típus
Gazdálkodás	növénytermesztés	növény-gyűjtögetés
Fő étel	kenyér, kásafélék	hús
Alkoholos ital	bor	sör, erjesztett lótej (kumis), gyümölcsbor
Zsiradék	olaj (oliva)	vaj, zsírszalonna

A magyarság esetében nem ilyen tiszta a kép, ugyanis őseink nem éltek tipikus nomád életmódot, valamint sok más kultúrával kerültek kapcsolatba vándorlásuk során, és ezek hatása még ma is felfedezhető a magyar konyhán. A honfoglalás után is sok hatás érte kultúránkat: Tatárok, Törökök, Osztrákok .... Sokszor nem is kell ezt a hatást megszálláshoz kötni, hanem politikai döntések is eredményezhették: kereszténység felvétele, tatárjárás utáni betelepítések, királyaink külföldi kapcsolatai ...

## 2.1. Otthoni vinotéka

Ha vendéget fogadunk, akkor a lakóhelyünkre, de legalább a hazánkra jellemző bort illik az étkezéshez, köszöntéshez vagy a beszélgetéshez ajánlani. Ehhez otthon egy kisebb borkészletet kéne tartanunk, amit vinotékának nevezünk.

A bor a palackban tovább érlik. Ezért az érési folyamatok ismerete szükséges az otthoni vinotéka kialakításához, fenntartásához.

### Környezet

A vinotékában több-kevesebb ideig kívánjuk borainkat tartani, így a kedvező tárolási körülmények igen fontosak. A borok élő anyagok és az érést befolyásoló paramétereknél tárgyalt módon fejlődnek tovább a palackban is.

Ennek megfelelően a vinotékának stabilan alacsony hőmérsékletűnek kell lennie. Ideális lenne a "pincehőmérséklet" (kb. 11-13 °C), de ez gyakran nem oldható meg. Ha egy kicsit melegebb is a tárolóhely, ügyeljünk arra, hogy a hőmérséklet minél stabilabb legyen, mert a hőtágulás miatt változó térfogatú bor szinte szivattyúként működve szívja, nyomja a levegőt a dugón keresztül. Ez kedvezőtlen oxidációs elváltozásokhoz vezethet. Több levegő juthat a palackba, ha a dugó kiszárad, összezsugorodik. Ezt akadályozzuk meg a palackok fektetett tárolásával.

A borok nem fénystabilok. Fokozottan igaz ez a vörös borokra és az oxidatíván érlelt idősebb fehér borokra. Ilyenkor fokozottabb színanyag kiválással kell számolnunk. Pezsgőknél újabban beszélnek a "fény-iz"-ről. Ezt az ízt okozó vegyületek a fény hatására képződnek. Borainkat tároljuk lehetőleg sötét helyen, de mindenféleképpen a direkt napfénytől védetten.

### Borok

### eltarthatósága

A borok eltarthatóságát a tárolási körülmények mellett összetételük is meghatározza. Egy bor annál tovább tartható el, minél több benne az alkohol, a sav és a szárazanyag. Ez utóbbiban a cukortartalom is benne van. Az alkohol egyértelműen gátolja a mikrobiológiai folyamatokat. Az érés során a savtartalom csökken. Savak egyrészt a bor élvezeti értékében játszanak nagy szerepet, másrészt az alacsony pH is szabályozza a borban lejátszódó kémiai és biológiai folyamatokat. A szárazanyagtartalom ugyancsak fontos a bor harmóniájának kialakításában.

Általában egy reduktív, üde száraz bort kevesebb ideig tudunk eltartani, mint egy oxidatív édes bort. Ez nem csak a bortípus függvénye, hanem az alapanyagé is, hiszen az oxidatív kezelést sem bírta volna a bor, ha az eltartásért felelő paraméterei nem megfelelőek.

### Borkészlet

Lehetőleg kevesebb borféleséget, de tételenként több palackot helyezünk el a vinotékánkban. Legsokrétűbbek a rozé és a száraz fehér borok. Ezeket az aperitívtől kezdve a második fogásig is tudjuk ajánlani a legtöbb esetben. Természetesen vörös bort is kell tartanunk, mert főleg a második fogásnál fordulnak elő olyan ételek melyekhez szükséges. Esetleg az étkezést megkoronázó desszerthez érdemes valamilyen illatos, édeesebb fehér bort tartanunk. Ezekből a borokból tételenként legalább 4 palack szükséges. Egy a megismeréshez, egy a későbbi ellenőrzéshez, ismeret felfrissítéséhez, és persze legalább kettő az étkezésekhez, főleg ha vendégeket fogadunk. Kevesebb mennyiségre van szükség pezsgőből, hiszen az a köszöntések, ünnepek itala. Hasonló alkalmakkor kerülhetnek elő borkülönlegességek, ritkaságok, melyekből értékük és egyediségük miatt nem tartunk jelentősebb mennyiséget.

## 2.2. Ízegyeztetések alapelvei

Minden természethez közeli folyamat a harmónián alapul, így az ízek egyeztetése is az étkezés során. Ez nem csak az egyes ételek összetevőinek, hanem az étel és italok párosítására is igaz. Ennek szabályi komoly, az adott nép filozófiájával, hiedelmeivel is kapcsolatban levő gyakran szimbolikus rendszer.

Az ázsiai filozófiák öt öselemet és ennek megfelelően öt alapízt különböztetnek meg. Nem csak az adott íz, hanem annak szimbolikus jelentései is fontosak az étkezésben. A honfoglalás előtti időkben a Hun törzsek, így a Magyarok is így gondolkodtak. Bonyolította a helyzetet, hogy bizonyos ételféleségeknek egyes helyeken saját istenségük volt (pl.: rizs). Ezért nem volt mindegy, hogy a törzs milyen esemény előtt mely isteneknek áldozzon, és azok hogy viszonyulnak egymáshoz. Az étkezés egy gondosan felépített áldozati szertartás volt.

### Megfelelések és az öt elem táblázata az ázsiai filozófiák alapján

Elem	Fa	Tűz	Föld	Fém	Víz
Íz	Savanyú	Keserű	Édes	Csípős	Sós
Szag	Avas	Pörkölt	Illatos	Rothadt	Poshadt
Szín	Zöld	Vörös	Sárga	Fehér	Kék
Időjárás	Szél	Forróság	Nedvesség	Szárazság	Hideg
Folyamat	Születés	Növekedés	Átalakulás	Szüret	Raktározás
Évszak	Tavaszi	Nyári	Késő nyári	Őszi	Téli

Európai keresztény filozófiákban a négy őselem, és ennek megfelelően a négy alapíz szerepel: Tűz, Föld, Víz, Levegő - Keserű, Édes, Sós, Savanyú.

A borok és ételek közötti harmónia megvalósítására két, alapvetően az ízekhez kötődő szabály van:

#### 2.2.1. Hasonló ízek egyeztetésekor

Savanykás ételeket savasabb borokkal és az édes íz felé hajló ételeket magasabb cukortartalmú borokkal egyeztetünk.

##### Savanyú ételekhez savas borok

Ha olyan ételeket fogyasztunk, amelyekben a savanyú ízek hatása jobban érvényesül (savanyú káposzta, édes-savanyú ételek), akkor a savanyú ízre való toleranciánk megnő, így a kemény és éles savú borokat lágyabbnak, kerekesebbnek, kevésbé savasnak találjuk.

##### Édes ételekhez édes borok

Édes ételeket fogyasztva az édes íz küszöbünk megemelkedik, így kevésbé édesnek érezzük a borokat is.

##### Paprikás ételekhez száraz, testes fehér és vörösborok

A paprikás ételekben van egy kellemes, a piros paprika ízéhez kapcsolódó jellegzetes kesernyesség. Emiatt a keserű ízre való érzékenységünk csökken. Egy száraz, testes fehér bornak, vagy cseresavdús vörösbornak savai kesernyésnek tűnnek, tehát kiválóan harmonizálnak paprikás ételekkel.

#### 2.2.2 Ellentétes ízek kiegészítése

Ebben az esetben ellentétes ízeket állítunk szembe egymással (pl.: édes-sós, édes-savanyú, édes-keserű), oly módon, hogy azok új összetett, harmonikus ízhatásokat váltsanak ki. Az édes íz a legalkalmasabb a harmonikus egyeztetésre a többi alapízzel.

##### Édes - savanyú ízpárosítás

A kínai konyhák egyik jellegzetessége ez a párosítás. Középkori magyar konyha szintén kedvelte az édes-savanyú ízeket. Édes-savanyú ételekkel félédes és határozott savtartalmú borok a legharmónikusabbak.

##### Édes - sós ízpárosítás

A skandináv és az északi népek konyhái kedvelik különösen az édes-sós ízhatásokat. A sós ízű ételekkel az édes és a félédes borok előnyösebbek.

##### Édes - keserű ízpárosítás

A kesernyés íz könnyen alkot domináns ízhatást, mely szétrombolja a borok kellemes ízérzetét. Csak gyengén kesernyés ételeket tudunk megfelelő harmóniába hozni édes, határozott savtartalmú borokkal, melyeknek esetleg van keserű ízkomponensük.

##### Sós - savanyú ízpárosítás

A sós íz kiemeli a savanykás ízeket és kellemetlenné, durvává teszi azokat. Ezért sós ételekkel ne igyunk erősen savas borokat, mert kellemetlen fém ízhatást adhatnak.



## Keserű - savanyú ízpárosítás

Túlzottan keserű és savanyú ízpárosítás kellemetlenül visszatetsző. Borral az izhatásuk különösen negatív.

## Bor kiválasztása

A bor kiválasztásakor több szempontot kell egyszerre figyelembe venni.

- **hely:** Az adott vidékre, országra jellemző ételt mindig hozzáillő helyi borral kell fogyasztani.
- **alkalom:** Ritka, kiemelkedő eseményhez különleges, egyedi bort érdemes kiválasztani, míg egy egyszerű fogyasztáshoz nem érdemes borkülönlegességeket felszolgálni. Még a hangulat is befolyásolhatja a borválasztást.

### Néhány ajánlat a bor kiválasztásához

Mikor	Miért	Mit
Hideg napokon	Belső melegítésre	Érlelt, vörös óborokat vagy forralt bort
Meleg nyári napokon	Felvidulni és fáradtságot átvészelni	Friss, üde karakteres esetleg szénsavtartalmú borokat, fröccsöket
Este televíziózás közben	Napi feszültséget feloldani	Karakteres fehérborok, jó minőségű fűszerezett bor.
Változékony időjárásnál	A jó közérzet fokozásához	Rozé vagy siller borokat
A sikeres üzleti tárgyalásokhoz, vagy merengő órákon	Vidám, bensőséges légkör kialakítása érdekében	Minőségi vörösborokat, diszkrét illatú, határozott zamatú, tájjellegű fehérborokat
Ha jó barátok összejönnek	A kedélyes hangulathoz, a gondatlan vidámság fokozására	Fiatalabb vörösborokat, fehérborokat
Hölgy- és férfitársaságban	Vidám hangulatot teremteni, s a jó szórakozást elősegíteni	Illatos fehérborokat
Ha férfiak egymás között vannak	Tárgyilagos, őszinte vitát elősegíteni, megkönnyíteni	Erős, testes, karakteres, magas minőségű óborokat.
Ha nők egymás között vannak	A közlékenység fokozására	Könnyű, illatos, lágy, édes borokat, csemegeborokat, likőrborokat
Születésnap, névnap alkalmával	A jó hangulat fokozására	Lágy, édes, illatos fehérborokat
Eljegyzés, esküvő esetén	A vendégek fogadásakor méltó bevezetésként	Pezsgőt, minőségi gyöngyöző bort.
	Ünnepi étkezést megfelelően kiegészíteni	Ételfüggő.
	Étkezés után az ünnepi hangulatot a tetőpontig emelni	Az étkezés során egyre növekvő minőségű borok sorát folytatni.
Különösen megbecsült vendég látogatásakor	A vendég tiszteletére az asztal fényét emelni	Különleges minőségű, különleges óbort, esetleg ezekből sorozat kóstolása.

- **társaság:** A társaság vagy a díszvendég ízlését kell alapul venni. Természetesen az sem mellékes szempont, hogy mennyire tudják értékelni a borokat, mert ha nem érznek különbséget egy kevésbé különleges és az általunk felszolgált bor között, akkor "ágyúval löttünk a verébre".
- **fogyasztás célja:** Étkezéshez az adott fogáshoz illő bort kell felszolgálni, amely a legtöbb esetben nagyobb savtartalommal rendelkezik. Egy beszélgetésnél ezek a borok esetleg irritálhatnák a vendégek gyomrát, ezért ekkor idősebb, érlelt, esetleg különleges borokat célszerű fogyasztani.
- **gasztronómiai harmónia:** Az étkezésben szereplő fogásokhoz illő, ahhoz harmonizáló borokat kell kiválasztani. Természetesen egy étkezésnél nem csak egy bor jön számításba, hanem esetleg 3-4 is. Ennél többet nem érdemes egy étkezésen belül felszolgálni.

Az étel és bor párosításakor fontos, hogy azok kiegészítsék egymást és közösen nagyobb gasztronómiai értéket képviseljenek. Minél ízesebb, zamatosabb egy étel, annál teljesebb ízűnek kell lennie a kísérő bornak is. Így például a sonka vagy melegszendvics mellé inkább könnyű vörösbor, a grillcsirkéhez viszont könnyű fehérbor, de a fűszeres szarvaspörkölt mellé finom, bársonyos Cabernet óbor illik.

Már a rómaiak is vallották, hogy a fehérbort fehér, a vörösborot vörös hússal a legjobb fogyasztani. A legtöbb halétel kissé furcsa ízt ad vörösborral párosítva, míg a kellemesen savas, jól hűtött fehérbor jól egészíti ki a hallús

ízeit. Kivétel minden olyan halétel, amelyet vörösborral, vagy paprikával kell elkészíteni, így a magyar halászlé is. A legtöbb ember ízlésében a marhahúsból, bány-, vagy birkahúsból készült ételek túl zamatosak ahhoz, hogy valamilyen fehérbor versenyezessen velük, míg a vörösbor jól kiegészíti a fogásokat. Fontos szabály, hogy az étel mindig olyan borral kell felszolgálni, amelyet a készítésekor felhasználtak.

Friss, száraz pezsgők, száraz sherry, könnyű rozé és a nem túl idős tokaji száraz szamorodni szinte minden fogáshoz jól párosítható, a desszertek kivételével. Az ecetes ízű salátákhoz, csokoládéhoz, túl tömény desszertekhez nem érdemes bort fogyasztani.

### 2.3.1. Borok az étkezés során

**Apperitif:** Gyakran tömény italokat kínálnak étkezés előtt "étvágy- csinálónak". Ez teljesen téves felfogás, hiszen a gyomorba kerülő sok alkohol a gyomor nyálkahártyáját stresszeli, így nemhogy növelné az emésztőnedvek termelését, hanem inkább megakadályozza azt. Aperitifnek tehát a gyomornedv termelést elősegítő, alacsony alkoholtartalmú, friss savakkal rendelkező, esetleg kesernyős, fűszeres ízű, száraz borok felelnek meg. Például: friss üde száraz fehérborok, rozéborok, száraz sherry, száraz szamorodni, száraz fűszerezett borok (száraz vermutok), száraz pezsgő (francia szokás).

**Előételekhez** könnyű, alacsony alkoholtartalmú, élénk savú, száraz, nem túl jellegzetes száraz fehérborok harmonizálnak.

**Levesekhez** könnyű, kis alkoholtartalmú, lágy, zamatos, fajtajelleges fehérborok illenek. Kivételt képeznek a krémlevesek, amelyekhez száraz szamorodni, vagy száraz sherry, valamint a bableves, amihez fűszeres vörösbor való. Régi borász szokás alapján "leves után jár a negyven csepp" száraz tokaji borkülönlegesség.

**Tésztákhoz** annak édességétől függően kell kiválasztani a bort. Sós tésztákhoz száraz, esetleg félszáraz, üde asztali fehér- vagy sillerbort, míg az édes tésztákhoz félédes, édes gömbölyű, testes, tüzes fehérborokat, édes pezsgőt fogyaszthatunk. Ha a tészta csak köret, akkor a feltét határozza meg a kiválasztandó bort.

**Sertéshúsokhoz** a nem túl fűszerezettekhez jellegzetes, élénkebb savú fehérborok szolgálhatók fel. A sertéspörköltöz karakteresebb (pl.: Kadarka) borok, a flekkenhez, rablöhúshoz a keményebb vörösborok (pl.: Kékfrankos, Pinot noir), vagy fehérborok (pl.: Ezerjő, Furmint, Juhfark), a kocsonyához kissé lágyabb, de fűszeres fehérbor, a töltött káposztához kemény, száraz, tájjelegű minőségi fehérborok ízlenek. A sonka legjobb kísérője a könnyű vörös- vagy rozébor. Malacsülthöz kiemelkedő minőségű, tájjelegű fehérbor illik (pl.: Furmint, Kéknyelű, Chardonnay, Rajnai rizling).

**Borjűhúsokhoz** fűszeres illatú, zamatos fehérborok illenek, de egyes sült húsfélések ízeit jól egészíti ki egy könnyű, lágy vörösbor.

**Marhahúsokhoz, bányhúsokhoz** általában bársonyos, zamatos, nemes vörösborokat fogyasztanak. Minél finomabb az elkészítés módja, annál finomabb minőségű vörösbort ajánlatos felszolgálni hozzá (pl.: Pinot noir, Merlot, Cabernet)

**Birkahúsokhoz** alacsonyabb alkoholtartalmú, jellegzetes zamatú, élénkebb savú fehér (pl.: Ezerjő, Furmint) vagy finom, de könnyebb vörösborok (pl.: Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos) illenek. Kivétel az ürücomb, amelyhez nehéz, jellegzetes, száraz, jól érezhető palackbucájú fehérbor megy a legjobban.

**Szárnyashúsokhoz** annak zsírosságától, az étel elkészítési módjától függően fehér- vagy vörös-, könnyű vagy nehéz borok mind számításba jöhetnek. Sült csirkéhez, vagy pirított kacsához könnyű, üde jellegű, finom illatú fehérbor, vagy könnyű vörösbor (pl.: Oportó, Kadarka), paprikás csirkéhez határozott karakterű (pl.: Kékfrankos), libához keményebb, de fűszeres zamatú száraz fehérbor (pl.: Rajnai rizling, Hárslevelű, Chardonnay, Pinot blanc), gazdag mártással készített csirkéhez nem túl illatos muskotályos bor, vagy más zamatos bor (pl.: Szürkebarát) illik.

**Halakhoz** a régi mondás szerint "Átkozott a hal a harmadik vízben." Az egyszerűen elkészített halak könnyű, de minőségi, finom zamatú, száraz fehérborokat (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Rajnai rizling, Hárslevelű) kívánnak. Minél ízebben, gazdagabban elkészített a hal, annál testesebb, kiemelkedőbb minőségű száraz fehérborokat kell adni hozzá. Kivétel a halászlé, amely ha nem balatoni, akkor inkább tájjelegű vörösborral ízlik. A tengeri ételekre szokták mondani "fehér a fehérrel". Franciák szerint a tengeri halakat a legjobb Sauvignon blanc borával felszolgálni.

**Vadak** közül a "könnyebb ízűek" (fácán, fűrj) könnyebb, élénkebb, "erős ízű" vadak (szarvas, őz, vaddisznó, vadkacsa, vadliba) gazdagabb ízű, zamatos vörösborokat vonzanak.

**Gombákhoz** kissé nagyobb szesztartalmú, finom zamatú fehérborok (pl.: Hárslevelű, Cifrandli) valók. Hirtelen sült vargányához vagy csiperkéhez a könnyű, zamatos vörösbor (pl.: Kadarka, Oportó) jól hozzásimul.

**Sajtok** és a bor kapcsolata igen sokrétű. Mivel a gasztronómiában a borok és a sajtok igen jól kiegészítik egymást, érdemes a főbb sajtípusok alapján vizsgálni a párosítások lehetőségeit.

A sajtok fontos eleme a só. Befolyásolja az ízösszetételt, állagot, víztartalmat és az érési folyamatokat. A kiegyensúlyozottan és gyengén sós íz a sajtok egyik fő íztulajdonsága. A sós íz erősen savas borokkal kellemetlen fém ízhatásokat válthat ki, ezért sajtokhoz ne válasszuk élénk savú, kemény borokat.

**Pasztörizált tejből érlelt sajtok:** A nyers tejből érlelt sajtoktól eltérően ez esetben az aludttejet még érlelés előtt 60°C-ra melegítik. Kerék vagy malomkő alakú sajtokról van szó, mint a Comté. Az erjedés következtében lyukak képződnek a sajtban, mint az Ementáli és a kis francia korong-sajtok esetében.

Elegáns, kifinomult savú száraz fehérborok és bársonyos, gömbölyű vörös borok valók hozzájuk.

**Friss sajtok:** Ide azok a sajtok tartoznak, melyek fiatalon, a feldolgozás után azonnal fogyasztandók, és semmiféle érlelési folyamatnak nincsenek alávetve.

**Penészbevonatú lágysajtok:** Ezek kifejezetten francia sajtok, kör, ovális és négyzet alakúak. Némelyiküknek, mint a Camembert-nek és a Brie-nek, fehér penészgombákból képződött természetes kérgük van. Mások, mint pl. a Munster és a Pont l'éveque, "mosott" kérgűek, narancssárga színűek és természetesen erőteljes illatuk van. A fehér penészbevonatú sajtoknak kellemes friss gomba íze van, amihez száraz pezsgők, száraz elegáns savú fehérborok illenek a legjobban. A vöröspenészes kérgű sajtokhoz a száraz, elegáns fehérborokon kívül nem túl csersavas vörösbort is ajánlhatunk.

**Nyers tejből érlelt sajtok:** Ezeket a sajtokat érlelés előtt préselik a savó eltávolítása céljából. Így járnak el többek között a Cantal, a Saint Paulin vagy a pireneusi sajtok esetében.

**Penészes sajtok (kék sajtok):** A világon Franciaország rendelkezik a legtöbbféle kék sajttal, melyre a belsejében jelenlévő kékes színű penész jellemző (ilyen a Bleu d'Auvergne, a Bleu de Bresse, a Bleu des Causses vagy a Roquefort, amely az egyetlen, kizárólag juhtejből készült sajt.)

E sajtokban a tejszír egy része glicerinné alakult, mely jellegzetesen édeskes-kesernyős ízt alkot. Édes, erőteljesen oxidált fehérborok (szamorodni, aszú) harmónizál velük a legjobban.

**Ömlesztett sajtok:** Egyéb sajtok olvasztásával készülnek, melyekhez tejet, vajot vagy tejfölt adnak. Ízesítetlenül, vagy különféleképpen ízesítve (metélőhagyma, paprika, dió, stb...) léteznek, külön adagokban, vagy egészben.

**Kecskesajtok:** Az a jellegzetes íz, melyet a kecsketej ad a sajtoknak, egy különálló családot alakított ki. A kecskesajtok gyakran érdekes formában jelennek meg, mint pl. a Saint Maure, mely tuskó alakú, a Valenç Kecskesajtokban a sós ízek a fő ízmeghatározók. A friss sajtokhoz száraz, lágyabb savú, elegáns fehérbort, az érett sajtokhoz karakteres, de nem túl csersavas vörösbort adjunk.

**Desszertekhez** érdemes édes, illatos fehérborokat, édes pezsgőket, esetleg ünnepi alkalommal tokaji édes szamorodnit, aszút fogyasztani.

## 2.4. Bor felszolgálása



A borospincében fektetve tárolt palackot lehetőleg rázás nélkül kell felvinni a fogyasztás helyszínére, mert az nem tesz jót semmilyen bortípusnak. Egy idős, érlelt bornak természetes üledéke képződik. Ez nem hiba, de a vendég nem kívánja az üledéket elfogyasztani, ezért célszerű a palackot szinte változatlan helyzetben felszolgálni. Ehhez kis kosarak (dekantáló / töltőgető kosár) állnak rendelkezésre, amelyekben a palack majdnem fekvő helyzetben szállítható, tehető az asztalra.

Egy idős borospalackot nem szabad megtörölni, mert a patinája fokozza a korával járó misztériumot. Egy aránylag fiatal bor palackján levő por stb. csak a pince tisztátalanságára utal, így azt tisztítva kell az asztalra tenni. A pincér bemutatja a bort. Beszél a termőhelyről, fajtáról, hagyományokról, technológiáról, évről és az adott bor különlegességeiről, közben címkéjét megmutatja.

Ha a dugót fólia, fémkupak vagy viasz takarja, akkor azt a palack szája alatt legalább 3-5 mm-rel körbevágja egy erre a célra szolgáló késsel (italoskés) vagy kupakvágó célszerszámmal, így a dugó izlésesen feltárható, és később a bor nem kerül érintkezésbe a csomagolóanyaggal. Egyes kupakokon ezt megkönnyítő nyitószalag van. Ezután megtörli egy tiszta fehér kendővel a dugó felszínét és környékét. A dugóhúzó behajtásánál vigyázni kell arra, hogy a spirálja ne fúrja át a dugót, mert esetleg annak egy darabja beleeshet a borba. Persze egyes dugóhúzóknak működési

elve miatt ez nem tartható be maradéktalanul. A legtöbb dugóhúzó csavaros vagy emelős rendszerrel lehetővé teszi a dugó erőlködés nélküli húzását. Amikor a dugó már majdnem kiszabadult a palackból, akkor a pukkanó hang elkerülése érdekében kézzel célszerű befejezni a műveletet.

A pincér a palack száját újra megtörli egy kendővel, majd a dugó hengeres oldalával az esetleg ottmaradt kendőszöszöket eltávolítja. Ha mégis került dugószemcse a palackba, akkor azt egy határozott mozdulattal, kevés bort kilötyintve a "dugópohárba" távolítja el. Ezután megszagolja a dugót, mert már a dugó rossz szaga is utalhat arra, hogy a bor hibás. Ebben az esetben diszkréten megkóstolja a bort, és szükség esetén egy másik palackot hoz ugyanabból a tételből. Ha a dugó rendben van, akkor azt ellenőrzésre átadja a rendelő személynek, aki bólintással helybenhagyhatja a döntést.

Idős, üledékes bort ekkor szükség szerint dekantál a pincér. Egy speciális alakú edénybe (dekanterbe vagy karaffe) gyertyaláng felett önti át a bort csobogás nélkül. A gyertyaláng fényében ellenőrzi, hogy a palackból ne kerüljön át az üledék. Ehhez a palack nyakát takaró csomagolóanyagot teljesen el kell távolítania. A további töltéseket a dekanterből végzi.

Először a rendelő személy poharába tölt egy kóstolásra elegendő mennyiséget, amit az elbírál, hogy felszolgálható-e. A bírálat alatt a pincér diszkréten várakozik, akár több percet is. A rendelő személy bólintással engedélyezheti a bor töltését az asztaltársaság többi tagjának is. Kis asztaltársaság esetén először a díszvendég, majd az idősebb hölgyek, fiatalabb hölgyek, idősebb férfiak, fiatalabb férfiak és végül a rendelést leadó személy poharába kell tölteni. Nagyobb társaság esetén a rendelő személytől valamilyen irányban (általában jobbra haladva) sorba kell kitölteni az italt, így körbeérve, az ő poharába töltenek utoljára.

A töltést mindig az adott személy széke mögül jobb kézzel, jobbról kell elvégezni. A pincér folyamatosan ügyel arra, hogy a címke jól látható legyen.

Az üveg testét kell megfogni úgy, hogy a mutatóujj az üveg szája felé mutatva simuljon a palackra. Töltéskor a palack ne ütdjön a pohárhoz. A palack elemelésekor a pincér egy csavaró mozdulattal "megtekeri" azt, így az utolsó csepp nem cseppen le, hanem elfut a palack száján. Szoktak még fehér kendőből a palack nyakára "gallért" tenni, hogy az esetleg lefolyó cseppeket felitassa, vagy a pincér bal kezében levő fehér kendővel időnként megtörli az üveg nyakát.

Nem vendéglátó helyen a házigazda látja el a pincér és a rendelő személy szerepét is, így a süteményekkel ellentétben a bort a ő kóstolja meg először. Nem engedheti meg magának, hogy hibás bort szolgáljon fel vendégeinek.

Dekantálni nemcsak üledékes, hanem egy szellőztetésre szoruló bor esetén is célszerű. Londoni elit klubokban régen a pezsgőt is dekantálták, hogy veszítsen szénsavtartalmából, így a vendégek nem fognak a bégázoktól szenvedni. Sőt egy villa szerű eszközt ("swizzle stick") is használtak a buborékok kikeverésére.

A pezsgő bontásakor a fóliát, vagy fémkupakot a dugót rögzítő kosárról teljesen eltávolítja a felszolgáló, hasonlóan izlésesen, mint a bornál. A palackot kissé megdönti, hogy a pezsgő felülete nagyobb legyen, így több CO<sub>2</sub> távozhat el hirtelen és nem fog annyira felhabozni, mintha állítva bontotta volna. Egyik kézzel a dugót stabilan rögzítve, másik kézzel meglazítja a dugót rögzítő kosarat. Majd az elillanó gázt óvatosan, lassan elengedve a dugót és a kosarat együtt, pukkanás nélkül engedi ki a palack szájából.

Töltéskor, a bortól eltérően, esetleg célszerű megdönteni a poharat, így kevésbé habzik fel benne a pezsgő. Ha erre nincs mód, akkor először kisebb mennyiséget kell tölteni, és a habzás csökkenésekor fejezni be. Ha a palack alján a "benyomás" mélyebb, akkor a palackot úgy is meg lehet fogni, hogy négy ujjon a testét tartjuk, és a hüvelykujjat a "benyomásba" helyezve rögzítjük.

Csak annyi pezsgőt célszerű bontani, amit az alkalommal el is fogyaszt a társaság, mert a kinyitott palackból a szénsav eltávozik, így az ital élvezeti értéke csökken.

Pezsgőket angol klubokban szoktak egy rövid, tompa-élű karddal is kinyitni.

A bor élvezeti termék, valamint a legendák szerint is azért jött létre, hogy az emberek élvezetét szolgálja. Ha valaki nem talál benne élvezetet, nem kíván többet fogyasztani, akkor nem szabad "tukmálni", kellemetlen helyzetbe hozni. Elég ha a vendég egy ujjmozdulattal jelzi, hogy elég az éppen kitöltött mennyiség, vagy nem is kér a poharába. Tiszteletben kell tartani a döntését, de az újabb töltésekkor diszkréten fel kell neki ajánlani az italt.

### **Borivóknak való tízparancsolat:**

1. Bort soha ne igyál éhgyomorral.
2. Borivás előtt ne egyél édes ételeket.
3. Mindig légy figyelemmel a bor hőmérsékletére.
4. Ügyelj a palackos bor kupakjának helyes felbontására, tiszta kendővel töröld meg a palack nyílását.
5. A bort mindig lassan igyad.
6. Apró kortyokban élvezd a bort.
7. Nemes fajbort soha ne keverj vízzel.
8. Tarts mértéket a borivásban.
9. Jobban ízlik a bor, ha eszel valami "hozzá illőt".
10. Bármikor, mielőtt bort iszol, egy pillanatra gondold mindig arra, hogy mennyi fáradtság, verejtékes munka van ebben a pohárnyi nedűben.

A fogyasztási hőmérséklet esetleg 2-3 °C-al alacsonyabb mint a kóstolási hőfok, mert az ital több időt tölt a pohárban és ezalatt melegszik. A Mennyiség kicsit több lehet, hogy ne kelljen állandóan tölteni. Mindkét szempontnál kivételt képez a Cognac.

## 2.5. Viselkedés borkóstolón, borbemutatón

Gyakran előfordul, hogy egy termelő (vagy más) meghív egy társaságot amolyan borkóstolóra, borbemutatóra. Nagyon jó hangulat alakulhat ki egy ilyen többé-kevésbé szakmai kóstolón is.

Általános menetrend szerint a bemutatást a kóstolási sornak megfelelően vezeti le a házigazda. A sorozat végén a "Szent János áldás" ("búcsúpohár") következik. Ekkor a bemutatott minták közül mindenki kaphat még egy pohárkával. Ennek legendája Szent János boráldásához kötődik. A borivók tízparancsolata alapján ez az a pohár, amivel megemlékeznek a szőlőt termelő és a bort készítő munkásról, megköszöni a társaság a kóstolást a házigazdának. Ez a "kötött" program vége.

### **A kóstolás alatt bizonyos szabályokat illik betartani:**

- Ne dohányozzunk, ne rágózzunk a kóstoló ideje alatt, bárhol is legyen az.
  - Addig nem szabad megkóstolni az éppen kitöltött bort, amíg a bemutató személy fel nem szólítja rá a társaságot.
  - Mindig maradjon a poharunkban egy kortynyi, amíg az adott borról beszélünk, mert esetleg valaki észrevétele miatt újra meg kéne kóstolnunk.
  - Soha ne adjuk oda a nekünk kitöltött bort másnak, öntsük ki a kiöntőbe, ha nem kívánjuk elfogyasztani.
  - A kiöntőben levő folyadékot ne próbáljuk elfogyasztani, ne is említsünk ilyet. Ez olyan lenne, mintha a szemetesből akarnánk étkezni.
  - Illetlenség a bort el nem fogadni. Ilyenkor vagy a kóstoló előtt közöljük a problémánkat (gyógyszer szedés, gépjármű vezetés) a házigazdával, vagy kérjünk keveset a poharunkba és a kiöntőbe öntsük majd ki. Természetesen nézzük meg a színét és szagoljuk is meg.
  - A visszakóstolás előtt ne koccintsunk, ne köszöntgessük egymást.
  - Mindig figyeljünk oda a borról szóló személyre.
  - Mindig reagáljunk a borra. A bor megköveteli, hogy szóljanak róla, de legalább a házigazdára vetett elismerő pillantással jelezni illik, hogy értékeltük a bort. A legnagyobb illetlenség, ha a bort "nem vesszük észre".
  - Akár milyen is a bor, valami jót kell találni benne, azt kell megemlíteni, a problémákat csak akkor mondjuk meg, ha a házigazda nyomatékosan felszólít rá.
  - A visszakóstolás poharával köszöntjük a házigazdánkat, és köszönjük meg a kóstolót.
  - Ne vegyünk elő semmilyen ételt, "rágcsálnivalót". Csak a házigazda által felszolgált ételeket, italokat fogyasszuk.
  - Pincében ne kopogtassuk a hordókat. Ez olyan, mintha a befőtteket mérném le a vendéglátóm kamrájában, vagy a pénztárcájában levő pénzt számolnám meg. Az egyik legnagyobb illetlenség.
  - Ha az italhoz valamilyen ételt fogyasztunk, akkor ne szemeteljünk, ne morzsáljunk, mert a legapróbb maradékon is káros mikroorganizmusok szaporodhatnak el, amelyek gondot okozhatnak a pincében.
-