

ÉN ÉS A BOR

SEBESTYÉN
BORNAPLÓJAKÜLÖNKIADÁS
SPANYOLORSZÁGBÓL

NAGY SEBESTYÉN olyan szorgalmasan írta jegyzeteit az itt-ott poharába töltött borokról, hogy a Decanter úgy ítélte meg: itt az idő egy vadvízi evezéshez. Megállja-e a helyét a spanyol borok özönében, vagy feladja, és elvonul egy könnyen meghódítható könnyűvérű lőrével? A Fenavin borkiállításról írt naplójegyzeteiből kiderül...

2009. MÁJUS 4. (0. NAP)

ÉTVÁGYGERJESZTŐK

Mintha az ütőerét harapta volna el, úgy spriccel a berenjena vére Fernando fogai felől, egyenesen felénk, mindannyian kapunk belőle, pedig tízen álljuk körbe Fernando Bujarrabalt, és nézzük a mutatványt. Aztán a berenjena elernyed, összeszottyán, pont, mint egy harmadnapos majálisi lufi, és eltűnik Fernando szájában. Ha nem hagyott volna maradandó nyomokat, azt hinnénk, nem is volt.

Megjön a bátorságunk, mi is elveszük a magunkét, és mi is ugyanúgy megspricceltetjük a szerencsétleneket, mint az idegenvezetőnk, mire végzünk, sárgás, savanyú lé folyik mindenhol: az állunkon, a kisujjunkon, a könyökünkön és a lábunk előtt egy patakban, mely utat talál az almagrói kocsmá kijárata felé.

– Akkor most ígyunk egy jó macabéót – mondja egy kicsit bűnbánóan a társaság egyetlen sommelier-je, nyilván életében nem csinált vendéglátó-ipari egységben ekkora fel fordulást, és nem is fog soha többet, a többi kilenc berenjenagyilkos meg egyetértően



bólogat, amitől újabb esőcseppek hullanak La Mancha legújabb patakjába.

A macabéo persze nem jó. De hagyjuk is ezt a perszézést, ne legyünk rátarti metropolisz-suttyók, miért ne lehetne jó egy helyi fehérbor 230 km-re délre Madridtól és 23-ra Ciudad Realtól, a kétévente megrendezett spanyol borkiállítás, a Fenavin színhelyétől, egy kicsi manchego talponállóban. Simán lehetne, de nem az. A macabéo is az a szőlőfajta, amelynek a Mediterráneumban legalább háromféle alapváltozata van, és a különbség köztük leginkább a nevük: ami Katalóniában és kicsit délebbre macabéo, az maccabeu Dél-Franciaországban és viura a Rioja-vidéken. Ha jó suliba járt, roppant gyümölcsös, és most hangsúly mindkét szón: a macabéónak élénk fantáziájú savai vannak – de hogy igazán élvezhető borok készüljenek belőle, a hozamkorlátozás kötelező házi. Az almagrói kocsmaváltozatban tombol a CO₂, és nyilván a savai is torokköszörülések – legalábbis ha ez után a savanyú padlizsán-appetizer, a helyiek büszkesége után is érzem őket, akkor biztosan, hmmm, minimum határozottak.

Holnap előrelátóbbnak kell lennem. Semmi savas étel. Csak kenyér és víz és munka. Legyen eszem: majd egész nap bort kóstolok.

2009. MÁJUS 5. (1. NAP)

KISVÖDÖRREL A TENGERBEN

1200 palack. Még soha nem várt rám ennyi bor. Itt állnak előttem, mellmagasságban, kidugózva, illatosan. Reggel tíz van, szemünk ragyog, jó a hőfokunk... A Fenavin legizgalmasabb helyszíne a Galería del Vino, amit a 29 525 m²-es rendezvénycsarnok második emeletén alakítottak ki, igazi borkifutó, ahol a modellek hosszú könyöklőn állnak fegyelmetten, húszan egy sorban, és a sorok száma belépéskor szimpatikusan végtelen. A Fenavinen 1200 spanyol borászat (bodega) állítja ki a borait, az ország összes borvidékéről – ez az ismert spanyol borászatok közel fele, mindegyikük egy kis kedvencét küldhet ide, a borgalériára, hogy produkálja magát. Mindegyik bornak flepnije van, benne az összes kóstolás nélkül ismerhető adattal, köztük az egyik legfontosabb: a szülők tartózkodási helye odalent, a forgatagban, ahol egyelőre csak kereskedők és borszurnaliszták tapossák egymás sarkát, de 2-kor már mindenkit beengednek, azokat is, akik nem kereskedők, és nem tudják elhíttetni magukról, hogy borszurnaliszták. A Galería del Vino bejáratánál egy mosolygós spanyol nő neonzöld műanyag kisvödört nyom a kezembe, amitől egyszerre két gondolatom is

támad (micsoda reggel!), 1.: ahhoz, hogy az egész napos mosolyod se tűnjön kényszeredettnek, délen kell születned; 2.: nagyon nehéz lesz illatokat éreznem, ha ilyen ovis pohárból kell majd kóstolnom. Aztán egy lépés tovább, a következő mosolytól már egy üvegpoharat kapok, és rájövök, hogy a másikba köpni kell. Persze nem csak úgy. Bort.

ÉSZAKI FEHÉREK

Akkor kezdjük. Kóstoljunk meg ötven... száz... kétszáz bort. Már most látszik, hogy ez olyan futóverseny lesz, amelynek a végén térdelnek le a résztvevők, de nem törődöm vele, elővigyázatosság nélkül, orromat előretartva szaglászom át magam a sorokon, kihagyom a cavákat és rávetődöm az északi fehérrekre. Albariño-hoz ritkán jut hozzá a magyar borkopó, logikus lépés tehát, hogy ezekből kóstolok végig első lendületből kb. húszat. Az albariñót egyébként nem légkondicionált rendezvénycsarnokokban kellene fogyasztani,

Rias Baixastól kicsit keletre, de még mindig Galiciában található a D.O. Valdeorras. Fő fehér és vörös fajtája is a vaktesztek meglepésborait adja mostanában; a vörös a mencía, melyért Sarah Jane Evans MW is lelkesedett (nagyon helyesen) a februári magyar Decanterben, a fehér pedig a godello, ami tényleg egy kis isten. A megkóstolt tucat mindegyike párologja a vékonyabb albariño-kból hiányzó őszibarackillatot, szájban pedig a felfedezetlen őstehetségek elszántságával harsog: nagy a test, élénke a savak és magas az alkohol (nem ritkán 14%). A jobbak ízben is egy csomó barackot nyomnak, többségükben gazdag ásványosság terjeng, és lenyeléskor határozott mandulás kesernységgé érezhető, ami ennek a félórának a kedvenceinél, mint például a G del Galir Lías (ejtsd: „he del galir líasz”, na, ezt vezesse be bárki a magyar piacra...) mandulakrémmé szelidül.

A verdejóról lehet mondani, hogy kedvelik D.O. Ruedában, a Torótól délre fekvő borvidéken: tavaly közel 40 millió kilót szüreteltek belőle. A

„AKKOR KEZDJÜK. KÓSTOLJUNK MEG ÖTVEN... SZÁZ... KÉTSZÁZ BORT. MÁR MOST LÁTSZIK, HOGY EZ OLYAN FUTÓVERSENY LESZ, AMELYNEK A VÉGÉN TÉRDELNEK LE A RÉSZTVEVŐK, DE NEM TÖRÖDÖM VELE, ELŐVIGYÁZATOSSÁG NÉLKÜL, ORROMAT ELŐRETARTVA SZAGLÁSZOM ÁT MAGAM A SOROKON...”

hanem pont olyan negyvenfokos tetőtéri lakásokban, ahol ezt a bornaplót írom, most, természetesen albariñótlanul... Ennek a szőlőfajtának ugyanis már az illata frissít (és remélhetőleg az illatának az emléke is), bár többnyire nem tolakodó és nem köt csomót a kóstoló orrára, de szinte mindig keverednek benne a citrusok (főleg lime), kis zöld alma, szösszenetnyi vegetáliák, plusz a komplexebb, nagyfiúsabb változataiban a körte és az őszibarack. Ízeiben, ha jó, szintén gazdag: nem csinál úgy, mint sok mézesmadzagbor, amely bitang illatával csalogat, aztán a szájban egyből szétpukkan; kóstolva a gazdag savak mellett az illatában már jelentkező gyümölcsöket üdvözölheted régi ismerősként. A borgaléria kínálatából a Lagar de Costa lesz a kedvencem, a híres, Atlanti-óceán parti D.O. Rias Baixasból. Illatában ennek is a cudarabb gyümölcsök: citrom, nagyon fanyar alma harapnak, amik mellé a számban egy kis egrest is odapottyant... de tényleg, kicsoda? A savai ráérősek, sokfelé érezni őket, de nem harsányak – és ezt a sok-sok gyümölcsíz hosszán a számban tartják.

borgalériában érdekes módon az előző, nagyobb testű fehérkek után jönnek a sorban, pedig a verdejo azért könnyebb súlycsoport: jóval gyorsabbak és ivósabbak ezek a borok. A savszerkezetük is megfejthetőbb, egyenesebb: a verdejo mintha csak arra várna a poharadban, hogy végre fejest ugorhasson a szájba. Az illatokban frissen kaszált fű, kicsit az az aroma, ami a magyar kóstolóknak a sauvignon blancból van meg leginkább, de a verdejóban nem olyan intenzíven jelentkezik, és tovább árnyalják a vaskosabb citrusok, sőt néha a banános jegyek. Általában nem „megfejtős” bor, hanem inkább olyan, amire már megint az angoloknak van jó szavuk: „crowd pleaser” – tömeggyönyörködtető, ugye –, aminek a jó savai és főleg az ízben jelentkező sok-sok gyümölcs (leggyakrabban narancs, grapefruit) miatt márciustól vénasszonynyárvégig senki nem tud ellenállni.

És most már a verdejo újabb jellegzetességét is tudom: tökéletesen zár le egy délelőtti kóstolót, azt hallucinálok tőle, hogy teljesen tiszta a fejem – szóval, tényleg, mindenkinek ajánlom, aki szeret borral józanosodni.



„...IGAZI BORKIFUTÓ, AHOL A MODELLEK HOSSZÚ KÖNYÖKLŐN ÁLLNAK FEGYELMEZETTEN, HÚSZAN EGY SORBAN, ÉS A SOROK SZÁMA BELÉPÉSKOR SZIMPATIKUSAN VÉGTELEN. A FENAVINEN 1200 SPANYOL BORÁSZAT (BODEGA) ÁLLÍTTA KI A BORAIT, AZ ORSZÁG ÖSSZES BORVIDÉKÉRŐL – EZ AZ ISMERT SPANYOL BORÁSZATOK KÖZEL FELE, MINDEGYIKÜK EGY KIS KEDVENCÉT KÜLDHETTE IDE, A BORGALÉRIÁRA, HOGY PRODUKÁLJA MAGÁT.”

2009. MÁJUS 6. (2. NAP)

DÉLI VÖRÖSÖK

„Dö vud mékszit szmúszter” – mondja olyan búbájosan elégedett arccal a Bodegas Señorío De Barrahonda töltögetőnöje, oppardon int. sales managere a Fenavin második napjának délutánján, hogy nem bírom tovább, megmutatom neki tannintól fekete fogaimat (ez most nálam a nevetés). Szerencsére érti, hogy örömben nevetek.

Jumilla, Yecla és Alicante, annyi híres spanyol borvidék – D.O.C. Rioja, D.O.C. Priorat, D.O. Toro, D.O. Ribera del Duero – standjai után ezeknél a lendületben lévő kis délkeleti D.O.-k borainál kötök ki, amik annyira...

finomak, hogy egy idő után csak annyit tudok mondogatni a hatásuktól, mint az a kubai öregember, aki egyszer elvitt flamingót nézni a lagúnákhoz: „*Nem akarok hazamenni.*” („*Úgy tudom, otthon vagy.*”)

A fő fajta mindhárom borvidéken a monastrell, ez a számóca- és szilvaillatú, tobzódóan gyümölcsös, vagányan tanninos borokat adó szőlő. Népszerűségük rohamosan nő, mivel jól illeszkedik abba a trendbe, mely a könnyedebb, gazdagon gyümölcsös, harmonikus, kerek boroknak kedvez. A spanyol borászatokat az elmúlt években gyakran érte az a vád, hogy boraikat agyonérlelik, és hogy túlzóan használják a fát. A Fenavin standjainál az idén már szinte az ellenkezőjét lehetett tapasztalni: sok

termelő elmondta, hogy a „*crianza*” és a „*reserva*” borok korábban szokásos érlelési idejét néhány hónappal csökkentették, vagy hogy csak francia és gyakran nem első töltésű hordókkal dolgoznak. A pincészetek portfóliójában mindenhol megtalálható egy csak acéltartályt látott, gyorsan elkészített vörösbor, melynek célja a borvidékre jellemző szőlőfajták elsődleges jellegzetességeinek – tehát csakis a primőr gyümölcsöknek – a bemutatása.

A monastrellnek ennek ellenére tényleg jó tesz egy kis fahordós érlelés: egy kicsit talán megnyugtatja a szőlő rakoncátlan tanninjait. Jó ötlet cabernet sauvignonnal vagy tempranilloval házasítani – előbbi gatyába rázza, na jó: férfias karaktert, testet ad neki, utóbbi jó savakat hoz. Jumilla, Yecla és Alicante borvidékeinek ezek a komplex cuvée-i annyira izgazdagok, annyira jól strukturáltak, annyi bennük a harmónia, hogy az ember csak cupogatni tud tőlük, és a legelcsépeltbb dicséretet puszilni a kóstoltató felé: Nice!

Talán az egész Fenavin legkedvesebb bora számomra a Bodegas Señorío de Barrahonda „HC” (azaz Heredad Candela) nevű tiszta monastrellje. Illatában megaszalódott szilvák, eprek, és igen, annyi illatminta után végre borban is érzem: rózsá! Szájba véve a sok tannin magára vonja a figyelmet, de egy-



„JUMILLA, YECLA ÉS ALICANTE BORVIDÉKEINEK EZEK A KOMPLEX CUVÉE-I ANNYIRA ÍZGAZDAGOK, ANNYIRA JÓL STRUKTURÁLTAK, ANNYI BENNÜK A HARMÓNIA, HOGY AZ EMBER CSAK CUPPOGATNI TUD TŐLÜK, ÉS A LEGELCSÉPELTEBB DICSÉRETET PUSZILNI A KÓSTOLTATÓ FELÉ: NICE!”

ből szét is terül, mintha csak megterítene a nyelvemen a mögötte érkező, egyvégtében potyogó gyümölcsöknek: szilvának, ringlónak és nagy szemű epernek. Közepes, jó savai vannak, amiket itt, ezen a forró éghajlaton a magas területekkel (700–800 m) és a napki-
tetség gondos megválasztásával érnek el, a

dicséretesen visszafogott fahasználat pedig tényleg kerekéget és egy nagyon kicsi pörkölt kávé ízt hoz a végére...

Most látom csak, mi az utolsó jegyzetem erről a borról. Khm, azt találtam írni: „Maga a tökély!” Pedig nem voltam ittas. A két nap alatt egy kortyot sem ittam. **D**

A DIVA kehelysorozat

Schott Zwiesel

A profik pohara



R&S

BEMUTATÓTEREM: 1138 BUDAPEST, VÁCI ÚT 177.
TEL.: 350-11-12, 350-71-24, WEB: WWW.RANDS.HU, E-MAIL: INFO@RANDS.HU

SCHOTT
ZWIESEL