

Az alábbiakban néhány olyan, a szőlészet, borászat, szervirozás és kóstolás szókinéséből kiválasztott szakkifejezést találhat az olvasó, amely a *Borenciklopédiában* vagy nem szerepel, vagy véleményünk szerint részletesebb magyarázatot kíván. A hely szűkéhez mérten igyekeztünk az érdekesség és hasznosság szempontjai szerint válogatni, szem előtt tartva a magyar bor és bornyelv szakkifejezéseit, valamint a nem szakmabeli olvasó vélt igényeit is.

Lengyel Péter

- almasavbomlás (biológiai)** Az alkoholos erjedés után gyakran bekövetkező másodlagos erjedés, amelynek során – egyes tejsav-baktériumok által termelt enzimek hatására – a durvább almasav lágyabb tejsavra és szén-dioxidra bomlik le. Az almasavbomlás baktériumtenyésztéssel mesterségesen is előidézhető.
- animális** Olyan bor, amelynek illatában, ízében állati eredetű anyagokra emlékeztető jegyek is fellelhetők. Fontosabb megjelenési formái között említhető a cserzett bőr, az érlelt vadhús, a mósusz, nem állat létére a szarvasgomba, valamint a vajjasság.
- avinálás** A bor teljes cukortartalmának kierjedését borpárlat vagy szesz hozzáadásával megakadályozó eljárás, más néven alkoholozás. Az eredmény általában magas (14%-nál feltétlenül magasabb, de jellemzően 17-21% közötti) alkoholtartalmú, édes, ún. erősített bor. Tokajban 1991 óta ismét törvény tiltja az avinálást.
- barrique** Eredetileg csak Franciaországban használatos, kisebb méretű, belül több-kevesebb intenzitással kiégett új tölgyfa hordó, amelynek legismertebb változata a 225 literes *barrique bordelaise*. A barrique jellegzetes, intenzív aromaanyagokat kölcsönöz a benne érlelt bornak (vanília, kókusz, szegfűszeg, csokoládé, füst, pörkölési aromák). Emiatt kizárólag testes, nagy extrakt tartalmú, széles gyümölcssháttérrel rendelkező borok – fehérborok között leginkább a chardonnay – alkalmasak és érdemesek igazán „barikolásra”.
- cru** Jelentése „termés”, „dülő”. Franciaországban a történelmi borvidékeken belüli termőhely-osztályozás alapegysége, amelyet némi módosítással, átértelmezéssel más bortermelő vidékek is átvettek. Tokaj termőhelyeinek osztályozása már a XVIII. században megindult, és egyes dülők ma is elvitathatatlan presztízzsel rendelkeznek, de a sokféle bortípus és ismert történelmi okok miatt napjainkig sem alakult ki az egész Hegyalját átfogó, egységes referenciarendszer.
- cukrozás** A must feljavítása cukor hozzáadásával. Ha a cukortartalom kierjed, a cél nem édesítés, hanem a magasabb alkoholfok, illetve a „szájban tapintható” struktúra elérése. A cukrozásnak a bortermelés északi területein lehet létjogosultsága, itt az európai és nemzeti jogszabályok (Magyarországon 1990 óta) szigorú határok között engedélyezik is. Fontos kivétel a tokaji specialitások kategóriája, melyben az 1991-es bortörvény szerint – a világ több híres édesborával ellentétben – tilos a cukrozás.
- cuvée** Magyarországon „házasítás” értelemben használatos szó, de Franciaországban más jelentése is lehet (pl. „cru”, „első présbor”, „tétel”). A cuvée nálunk tehát legalább két bor keveréke, amelyben a különböző fajták – ideális esetben – harmonikusan egészítik ki egymást. Magyarországon a borházasítás legismertebb példája a Bikavér, amelynek receptje ugyancsak termelőtől termelőig változik.
- degorzálás** A hagyományos, palackos érlelésű pezsgők készítésének fontos mozzanata, melynek során a függőleges tárolás, rázás során a palack nyakában a kupakig vándorolt seprőt eltávolítják. Mivel dugózásig a pezsgő oxigénnel érintkezik, a seprőtlenítést a lehető legrövidebb idő alatt kell végrehajtani. A modern megoldás: a palack nyakát folyékony nitrogénbe mártják, így felnyitáskor a megfagyott üledéket egyszerűen kiveti a nyomás.
- dekantálás** A bor óvatos áttöltése a palackból egy hasas butéliába. Általában idősebb vörösborok (jellegzetesen a portói) szervirozási módja. Az esetleges üledék így a palack alján marad, és a levegőztetés is hatékonyabb, hiszen a dekanterbe átfertett és abban megmozgatott bor nagyobb felületen érintkezik az oxigénnel, így aromái is hamarabb megnyílnak. Pont ez utóbbi hatása miatt a dekantálás fiatal, nyers és zárt borok esetében is előnyös lehet, viszont kifejezetten kerülendő a gazdag, ám törékeny illatú boroknál.
- derítés** A bor tisztítása kiváló adszorpciós tulajdonságú anyaggal (bentonit, tojásfehérje, zselatin), amelyhez a bort zavarossá tevő szilárd részecskék (élesztősejtek, fehérjék, héjmaradványok) hozzáragadnak, és azzal együtt a hordó (tartály) aljára ülepednek. A derítéssel tisztul és stabilizálódik a bor, ugyanakkor veszíthet is ízgazdagságából, ha a beavatkozást túlzásba viszik.
- dülőszelekció** Az egyes dülők termésének, illetve borainak külön kezelése. Olyan borvidékeken van igazán értelme, ahol az egyes fekvések talaj- és mikroklimatikus adottságai értékelhető eltéréseket mutatnak, illetve a fajtaszerkezet és a bortípusok eléggé egységesek ahhoz, hogy ezen különbségek a borokban egyértelműen