

megjeleníthetők legyenek. Ha Magyarországon lenne ilyen rendszer, a Kopár bizonyosan Grand Cru kategóriában, a „villányi” megjelölés nélkül futhatna. Tokajban a termőhelyi viszonyok óriási változatossága kimondottan indokolhatná a szigorú dűlőválogatást, de hátráltatja a folyamatot a klasszifikáció kiforratlansága az aszúszemek és az alpmustok, alapborok sokszor birtokon belül is eltérő származási helye, illetve a termelők nagy részének azon törekvése, hogy – a champagne-i gyakorlathoz hasonlóan – egalizált, következetes birtokstílust alakítsanak ki.

élesztők Alkoholos erjedést, illetve egyéb fermentációt kiváltó gombák. A vadélesztők a gyümölcsön természetesen előforduló organizmusok, míg a fajélesztőket specifikusan, borból tenyésztik ki. Az igazán természetes borkészítés hívei szerint a vadélesztők mind az elsődleges erjedés, mind az almasavbontás során nélkülözhetetlenek a termőhely hiteles megjelenítése érdekében, sőt a komplex aromák kialakulásában is fontos szerepet játszanak.

fajtabor Egyetlen szőlőfajtából készített bor, tehát a cuvée ellentéte. Tokaj vonatkozásában a fogalom – némileg következtelenül – többjelentéssel bír, hiszen a „fajtabor” ott gyakran azt is sugallja, hogy nem valamely különlegességről (szamorodni, aszú stb.) van szó, hanem egy többé-kevésbé száraz borról (fürmint, hárslevelű, muskotály). Így aztán a Hétszőlő 1996-os hatputtonyosát aligha emlegetnénk „fajtabor” néven, még akkor sem, ha tudjuk, hogy tisztán hárslevelűből készült (ellentétben az aszúk túlnyomó többségével, melyek voltaképpen házasítások).

florális Virágillatokkal rendelkező bor jelzője. A klasszikus, sokszor a fajtára jellemző florális jegyek között említhető az akác (Loire, Tokaj), a rezeda (olaszrizling), a rózsza (tramini), a pünkösdi rózsza (Beaujolais Cru-k) és az ibolya (piedmonti nebbiolók).

fordítás Az aszúbor préselése után visszamaradt aszútörkölyre öntött must erjesztésével, majd másodszori préseléssel nyert édes tokaji. Az újrahaznosító eljárásból, ezzel a szőlőhéjből származó anyagok nagyobb arányából adódóan a fordítás érdekessége az aszúnál magasabb tannintartalom.

fűszeres A jelző általában szárított, nem zöld fűszerfélékre emlékeztető jegyre utal, amely lehet fajtafüggő (pl. fahéj a tramini, pirospaprika a kadarka, bors a syrah vagy a kaliforniai zinfandel esetében), de többnyire a tölgyfa hordós érlelés terméke (vanília, szegfűszeg, szerecsendió stb.) Másodlagos jelentésben a szó zöld fűszernövényeket idéző jegyre is vonatkozhat (babér, kakukkfű, rozsmaring, bazsalikom stb.).

hozamkorlátozás A termés tudatos csökkentése a szőlőben. Eszközei a tápszerek, a trágyázás visszaszorítása vagy mellőzése, valamint a hajtás- és fűrtválogatás. Bár nem minden fajta egyformán érzékeny a túlterhelésre, egyértelmű, hogy a megtermelt mennyiség – egyéb feltételek azonosságával – fordítottan arányos a borminőséggel. Ennek oka az, hogy ha a növény számára rendelkezésre álló tápanyagon kevesebb fűrt osztódik, az íz- és illatanyagok koncentrációja magasabb lesz a bogyókban. A legtágabb, borvidéki kategóriában is hektáronként 55/60 hl a megengedett legnagyobb mennyiség, míg a csúcsdűlőkben termelt borok mindössze 35, ill. 40 hl/ha erejéig jogosultak a fekvésről elnevezett *appellation* használatára. Magyarországon a mennyiség ilyen mértékű visszafogása a minőség érdekében még igen ritka, bár terjedni látszó jelenség. Fontos megjegyezni, hogy a hozamadat csak a hektáronkénti tőkeszám ismeretében jelent igazán hasznos, érdemi információt, amiből a borminőségre lehet következtetni. Nem mindegy, hogy mondjuk a 40 hektolitert 2000 vagy 8000 tőke termi meg. Ebből a szempontból a világ legtöbb bortermő helyén célszerűbb lenne egy tőkére eső fűrtszámról vagy kilogrammokról beszélni, mint hektáronkénti termésről.

máslás Jobbára száraz, minimum 13% alkoholt tartalmazó tokaji különlegesség, a lefejtett aszúbor seprőjére öntött must erjesztésével készül.

minerális Olyan borra mondjuk, amelynek illatában, ízében fokozottan jelentkeznek a termőtalaj ásványianyag-tartalmának hatása. Leghíresebb külföldi esete talán a mézskőn termelt Chablis „tűzköves” aromája vagy a szinte sós, jódos Muscadet (pala és gránit). Magyarországon például a Somló bazaltban dúsult talaja terem hangsúlyosan minerális borokat.

oxidatív Borkészítési eljárás, illetve az így iskolázott borok jelzője. Lényege, hogy a bor – elsősorban a hosszabb ászkolás alatt, illetve a többszöri átfejtés során – levegővel érintkezik, így az eredeti gyümölcsaromák helyét lassan az érlelési jegyek foglalják el. A folyamat fokozatosabban megy végbe, ha a bor jobbára csak a hordó porusain keresztül „levegőzik” (mikrooxidáció), intenzívebben, ha darabon tartja a borász, azaz nem tölti fel teljesen a hordót. A száraz fehérborok között csak a magas sav- és extrakttartalmú borok alkalmasak többé-kevésbé oxidatív kezelésre; a gerinces somlói például sokat nyerhet a kíméletes mikrooxidációval. A stílus fő műfaja az édesbor. Hegyalján évek óta folyik a vita arról, hogy a tokaji borkülönlegességek identitása mennyiben kötődik az intenzív és extenzív ászkoláshoz. A durva oxidáció (kivált az avinálással karöltve) persze nem azonos a finom érleléssel, viszont a *terroir*, az elsődleges jegyek, no meg az alapanyaghibák elkendőzésével ugyancsak alkalmas kevésbé önálló karakterű borok készítésére. Nem véletlen, hogy a szamorodnit oly sokszor hasonlítják a sherryhez, sőt hogy egy híres külföldi szakíró 1994-ben még a „madeirizált Sauternes” asszociációval jellemezte az aszút.