

pörkölési aromák A pörkölt, piritott, perzselt és karamellizált jegyek gyűjtőneve (csokoládé, grillázs, kakaó, kávé, piritós, piritott olajos magvak, pl. mandula stb.). A pörkölési aromák szinte mindig a fahordós érlelésből származnak. Intenzitásuk függ az érlelés hosszától, a hordó életkorától, a fa fajtájától, illetve barrique esetében attól is, hogy milyen erősen égették ki azt.

reduktív Az elsődleges gyümölcsaromák, a frissesség megőrzését előtérbe helyező must- és borkezelési módszer, illetve az így készített bor jelzője. Az eljárás lényege a levegőtől elzártan, irányított (hűtött) körülmények között történő erjesztés és esetleg érlelés, amelynek jellemző kelléke a rozsdamentes acéltartály. Ellentéte az oxidatív.

seprő Az erjedés végeztével a hordó (tartály) alján összegyűlt, túlnyomórészt elhalt élesztősejtekből álló üledék. A seprő jellegzetes ízekkel, krémes szerkezettel gazdagíthatja a bort, és természetes antioxidáns hatása révén annak frissességét is segít megőrizni. Legnagyobb szerepe talán a palackban erjesztett pezsgő esetében van, de a hordós erjesztésű, nagy chardonnay-k komplexitása is sokat köszönhet a seprőn tartásnak. Amikor a bort nemcsak rajta hagyják a seprőn, hanem szüretlenül, közvetlenül a hordóból töltik le, akkor *sur lie* palackozásról beszélünk. Egyes boroknak még a seprője is olyan minőségű, hogy újrahasznosításra is érdemesnek tartják.

szobahőmérséklet A legtestesebb, többnyire bordeaux-i fajtákból készült vörösborok fogyasztására ajánlott hőmérséklet, amely azonban csak történeti összefüggésben értelmezhető helyesen. A *chambré* szervírozás fogalma, amikor a házak, lakóhelyiségek a mainál jellemzően hűvösebbek voltak. A szobahőmérséklet tehát 17-18 °C körüli hőmérsékletet jelent.

tannin A szőlő héjából, magjaiból, száraiból, másrészt a hordó (elsősorban tölgy) fájából származó, asztringens, azaz szájösszehúzó hatású, fanyar ízanyagok összefoglaló neve; cersavnak is hívjuk. A tannin a héjon erjesztéssel készült borok, tehát elsősorban a vörösborok nélkülözhetetlen eleme, de a szőlőfajtától és a borászati eljárástól függően fehérborokban is szerepet játszhat (pl. tokaji fordítás, de néha az aszúban is előfordul). A vörösborok kisimulásának, érettségének egyik legmegbízhatóbb ismérve az eleinte gyakran nyers, húzós cersavtartalom finomulása. Ez a tanninmolekulák polimerizációjának, azaz nagyobb molekuláris egységekbe történő szerveződésének köszönhető, ami bársonyos textúrát, sőt bizonyos édességérzetet is kölcsönöz a bornak.

terroir Felkapott, ám a francia nyelvterületen kívül gyakran félreértett szakszó – nyilván, mert egy nyelvben sem ismert a pontos megfelelője. Sokan használják kizárólag a termőtalajnak a borban felismerhető jellemzőire, azaz „talajíz” értelemben, holott a francia szónak a „termőtalaj” csak az egyik, és nem is a fontosabb jelentése. A *terroir* sokkal inkább jelent önálló karakterisztikummal rendelkező vidéket, szülőföldet. A borok nyelvén a *terroir* azt a felismerhető, egyedi jelleget, illat- és ízvilágot jelenti, amely az adott talaj, (mikro)klíma és fekvési megismételhetetlen találkozásából kerekedik ki. Talán a *tájjelleg* szóval magyarázhatnánk mint legközelebbi megfelelővel, ha a honi tömegtermelés évtizedei alatt nem kapott volna rossz mellékízt ez a szó. A másik fontos szemantikai különbség, hogy a *terroir* nemcsak egész tájra vagy borvidékre, hanem jóval szűkebb termőhelyre, akár egy dűlőre, sőt dűlőn belüli részre is vonatkozhat. Villányban például sokfelé születnek olyan borok, melyek felismerhető tájjelleget mutatnak (tipikus villányi buké), de a jammertali *terroir* csakis az abban az egy villányi dűlőben termelt borok sajátja lehet.

térállás A szőlőtőkék soron belüli és sorok közötti távolságát megadó ültetvényjellemző, amelyből a művelésmódra, a gépesítettségi szintre, főként pedig a hektáronkénti tőkeszámra lehet következtetni.

töppedés A túlérő szőlőbogyóban a víz elpárologásával fellépő folyamat, melynek során a gyümölcs cukorkoncentrációja és fajlagos szárazanyag-tartalma megnövekszik, a bogyó pedig ráncokat ölt. A töppedt szőlő nem azonos az aszúsodott szemmel, hiszen a töppedés esetében a vízvesztés nem a nemes rothadás fellépésének köszönhető. Másfelől az is igaz, hogy a két folyamat gyakran jár együtt, hiszen a már betöppedt szőlő kiváló táptalaja a böttyisnek.

tőkeszám Az ültetvényben az egy hektárra eső szőlőtőkék száma. A minőségi ültetvényekre magasabb – helyenként akár tízezres – sűrűség jellemző, hiszen itt nem szempontra a nagyüzemi gépek helyigénye a sorok között, ugyanakkor az egy tőkére eső termésmennyiség változatlan hektáronkénti hozam mellett csökkenthető. Ezzel párhuzamosan javulhat a borminőség és az ültetvény jövedelmezősége is.

törköly A préselés után visszamaradt szilárd szőlőrészek neve. Az ún. törkölykalap ismételt alámerítése az erjedő vörösborba a fokozott szín- és tanninkinyerés módszere.