

BGy09 - Végezzen adott borokon érzékszervi bírálatot ! (saját vizsgabor jellemzése, borbírálati lap kitöltése)

Borbíráló - Személyi feltételek

- szakmai jártasság,
- koncentrációs készség: Egy fárasztó, (esetleg átmulatott) nap után ez aligha kivitelezhető. Amennyiben reggelire nehéz, zsíros, fűszeres ételt (mondjuk egy kiadós szalonнас tojásrántottát) fogyaszt, az ugyanígy tompítja az érzékszerveit.
- egészség: A nátha, vagy egyéb levertséget okozó betegség esetén megint csak nehezebb megítélni a borokat.
- Több bíráló kell, mert Különböző érzékelési küszöbe mindezettől

tárgyi feltételeknek is adottnak kell lennie.

- A legfontosabb talán a kóstoló pohár. A különböző gyártók elképesztő választékot nyújtanak borkóstoló pohárból. Egyes cégek különböző bortípusokra kifejlesztett kóstoló pohárral is előrukkoltak már. A hivatalos bírálatok során azonban az OIV (Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal) által elfogadott szabványos tulipánformájú, talpas poharat lehet csak használni.
- bírálati lap, a
- borhőmérő (avagy szabályozott hőmérsékletű borhűtő),
- esetleg a dekanter, ha egy idősebb tételről van szó, amit szellőztetni kell.

A borok ideális hőmérséklete az alábbiak szerint alakul:

- fehér, rosé - 10-12 fok
- vörösbor - 15-18 fok
- csemege, likőr borok - 10-14 fok
- pezsgők - 8-10 fok
- pálinkák - 12-16 fok

A borok felszolgálási sorrendje pedig a következőket figyelembe véve zajlik:

- a bor típusa, évjárata, alkohol-, cukor-, savtartalma, illatintenzitása.
- Először jönnek
 - a pezsgők,
 - a vékony majd a testes fehérek,
 - a rosék, a sillerek, aztán
 - a könnyű utána a nehéz vörösek,
 - az élesztőhárya alatt érlelt, desszert-,
 - végül pedig az ürmös, fűszerezett borok.

Ha mindez megvan, akkor már csak a levegős, tágas, jó megvilágítottságú hely kell, némi kifli, kenyér (sajt, olajos magvak nem jók, mert elfedik a nyelvet, az alma a sav irányába tolja az érzékelést), víz (öblíteni a poharat, illetve a szánkát) az asztalra.

A borbírálatnak számos módszere van, ehelyütt csak a triangulár-tesztet, a húszpontos a százpontos bírálatot és a profilanalízist ismertetjük.

A **hárompoharas módszer** azt hivatott szolgálni, hogy kiszűrjék általa, hogy melyik bíráló nincs kellő formában (az ő bírálatát nem szokás figyelembe venni). Lényege, hogy 2 azonos és egy minimálisan eltérő (ugyanaz a bor, csak például pici savat adnak hozzá) bort tesznek a bírálók elé és fel kell ismerni a különbözöt. Ez nem tűnik bonyolultnak, pedig sokszor a különbség annyira kevés, hogy tényleg nehéz észrevenni.

A **20 pontos értékelés** során

- a bor színét (erre fehérbornál 2, vörösbornál 4 pont adható),
- tisztaságát (max. 2 pont),
- illatát (max. 4 pont),
- íz, zamat, összbenyomását (fehérbornál 12, vörösbornál 10 pont) vizsgáljuk.

A **100 pontos bírálat** kicsit tovább boncolgatja a borokat. Így a megjelenést, illatot, zamatot a következők alapján értékeli:

- megjelenés-tisztaság (5,4,3,2,1 pont),
- szín (10,8,6,4,2),
- illat-tisztaság (6,5,4,3,2),
- intenzitás (8,7,6,4,2),
- minőség (16,14,12,10,8),
- zamat-tisztaság (6,5,4,3,2),
- intenzitás (8,7,6,4,2),
- minőség (22,19,16,13,10),
- hosszúság (8,7,6,5,4),
- összbenyomás (11,10,9,8,7).

A nagyobb versenyeken mindezt még a **profilanalízis** is kiegészíti. Ennek során a bor érzékelhető alkotó részeit (pl. sav, aromák, stb.), intenzitását százalékos formában értékelik és a bírálati laphoz egy pókháló diagramon ábrázolva csatolják. Ezáltal látványossá válnak a különbségek az egyes borok között.

A borbírálat során -ahogy a százpontosnál is láttuk- értékeljük a bor megjelenését (látványát), illatát, ízét, szájtartósságát, azaz hosszát, egyensúlyát, komplexitását, várható élettartamát.

A borleírás szakkifejezéseit az alábbiakban foglaljuk össze:

Megjelenés

Tisztaság -tükrös, fedett, poros, zavaros, opálos

Szín -Színintenzitás (ha fehér papírt teszünk a pohár mögé jól láthatóvá válik)
-mély, közepesen mély, halvány, sápadt

Színárnyalat

Fehérborok -zöldesfehér, zöldessárga, szalmasárga, aranysárga, borostyánsárga, barna

Roséborok -lilás rózsaszín, rózsaszín, narancsos rózsaszín, lazac, hagymahéj, barna

Vörösborok

Mag (a poharat megdöntjük és fehér papír fölött nézzük a pohár közepén a bor színét)

-lila, bíbor, rubin, gránát, téglavörös, barna

Szél (a bor és a pohár falának érintkezésénél tapasztalható szín)

-lila, rózsaszín, narancs, barna

Viszkózitás (a bor sűrűsége, amit a pohár falán vizsgálunk)

-lassú, gyors lefolyás

Illat

Tisztaság (azt vizsgáljuk, hogy van-e valamilyen nem a borba illő illat a pohárban)

-tisztá, bizonytalan

Intenzitás

-tolakodó, intenzív, közepesen intenzív, diszkrét, zárkózott

Illatjelleg

-gyümölcsök, vegetális (zöld növényi részekre emlékeztető), virágos, minerális (ásványos), fűszeres, animális (pl. bőrös)...

Fejlettség (a bor illatának állapota)

-fiatal, fejlődő, érett, öregedő (oxidált)

Íz

Cukor -száraz, off-dry (divatos kifejezés a maradékcukorra), félszáraz, félédes, édes

Sav -magas, markáns, kemény, határozott, lendületes, élénk, friss, közepes, lágy, fáradt, lapos...

Tannin -húzó (szárító érzetű), durva, magas, fiatal, közepes, selymes, bársonyos, érett

Alkohol -tüzes, égető, kesernyés, magas, közepes, alacsony

Test (mennyire fedi be a szánkat a bor) -telt, közepes, vékony

Intenzitás -intenzív, közepes, alacsony

Zamat -gyümölcsök, vegetális, virágos, minerális, fűszeres, animális...

Szénsavtartalom -csípős, üde, nyugodt, lusta

Utóíz (milyen hosszan érezzük a szánkban)

-hosszú (15-20 mp), közepes (5-10mp), rövid

-zamata: gyümölcsök, vegetális, virágos, minerális, fűszeres, animális...

Érettség

-fiatal, iható, csúcán van, hanyatlik, altlis (oxidált), szétesett, előregedett

Egyensúly

-harmonikus, kerek, elegáns, fineszes (fiatalos és játékos sokféleségű), diszharmonikus, nyers, nyúzott

-cukor-sav-csersav-alkohol arány

E kifejezéseken túl számos más meghatározást is használunk, használhatunk a bor leírására. A lényeg, hogy következetesen legyünk, és szavakba tudjuk öltetni gondolatainkat, érzeteinket a borokról. Ez sokak számára nevetségesen hangzik, de csak így lehet tudatosan értékesíteni egy palack bort. Ha azt írjuk a címkéjére „Ez egy jó bor” és más nem, akkor az nem túl hiteles, legfeljebb, ha direkt az ilyen egyszerűségre épül a marketingünk, de, ha már más is ezt használná, onnantól fogva nem lehetne különbséget tenni leírás alapján az egyes borok között.

RÉSZLETESEBB BORBÍRÁLATI SZEMPONTOK ÉS KIFEJEZÉSEK

Mozgékonyosság

- fűrge
- mozgékony
- lassú
- lusta (vastag) »szénsavtartalom
- olajosan folyó (olajos) »tapintásérzet:

A nehéz, testes, főleg édes borok hosszabb ászkolás után elsősorban glicerintartalmuk miatt olajos benyomást keltenek. Ez már a pohárbatöltéskor észlelhető, a pohár falán képződő gliceringyűrű formájában. Az ilyen bor a pohárban forgatva lassan mozog, mint az olaj.

Hab/ tartóssága

minősítés	habtartósság
tartós	min. 1 perc
tűnő	max. 1 perc

Hab/ buboréknagysága

minősítés	habalkotó buborékok nagysága [mm]
parányi	0.2 - 0.5
apró	0.5 - 1.0
középnagy	1.0 - 2.0
nagy	2.0 - -

Hab/ állománya

minősítés	hab állománya [mm]
sűrű	- - 1.0
laza	1.0 - 2.0
nagyon laza (foszladozó)	2.0 - -

Hab/ színe

- **szintelen** (fehér)
- **színes:** rózsaszín, piros, stb.

Hab/ gyöngyözés időtartama

minősítés	gyöngyözés időtartama
kifulladás (pezsgő)	max. 15 perc
kitartó (pezsgő)	min. 15 perc

Szín

Fehérborok	Rozéborok	Vörösborok
<i>Rendes színek</i>		
ezüstfehér (majdnem színtelen, vízszerű)	szürke	piros
zöldesfehér	selyemrozé (sárgás rozé)	bíborvörös
sárgászöld	hagymaszínű	rubint piros
világos zöldessárga	halványpiros	gránátpiros
zöldessárga	világospiros	mélyötétpiros (meggyvörös)
világossárga	világos liláspiros	kékesvörös
szalmasárga	kástélyos	feketevörös
sötétsárga	siller	rohadt meggyiszínű
aranyárga		
zöldesarany		
vörösarany		
teaszínű (füstös arany)		
borostyánsárga		
barna		
<i>Hibás és fakó színek</i>		
rezes	rókás	fakóvörös
pirkadt (fixlis, fuxos, rókás)	krémszínű (fakó rózsaszín)	téglavörös
törött	téglapiros	hagymavörös
- barna		barnásvörös
- fekete (szürke)		
- fehéres		
- rozsdás (vörösesbarna)		

pirkadt bor:

Az olyan borokat nevezzük pirkadtnak, amelyekben a sárga és a piros színárnyalatok keverednek.

Szesztartalom

minősítés	alkoholtartalom térfogat % [V/V]
gyenge	8.0 - 9.9
könnyű	10.0 - 11.4
mérsékelt (nagylelkű)	11.5 - 12.4
tüzes	12.5 - 13.4
erős	13.5 - 14.9
szeszes (<u>száraz</u> bor: égető)	- - 15.0

könnyű:

Általában a kisebb alkoholtartalmú, vékonyabb asztali borokra illik ez a jelző. Anak ellenére, hogy a felsorolt alkotórészeiben nem gazdag az ilyen bor, mégis harmónikus, összetételénél fogva fogyasztása kellemes, s köznyelven ezeket a borokat mondják kvaterka boroknak.

tüzes:

A bor többi alkotórészeivel összhangba simuló, viszonylag nagy alkoholtartalom megjelölése.

Cukortartalom

minősítés	cukortartalom g/l	bor cukortartalom szerinti osztálya
nagyonszáraz	1.0 - 2	száraz
száraz	2.1 - 4	
félszáraz	4.1 - 12	félszáraz
nyalós	12.1 - 20	
édeskés	20.1 - 30	félédes
félédes	30.1 - 50	
édes	50.1 - 80	
nagyonédes (kövér)	80.1 - 120	édes
likőrédes, mézédés	120.1 - 200	
eszencia	200.1 - (250)	

- **száraz:** A borokat ki nem erjedt cukortartalmuk szerint két kategóriába osztjuk. Az egyik az édes borok, a másik a száraz borok kategóriája. Ide tartoznak minden más tulajdonságtól függetlenül azok a borok, melyek cukrot nem tartalmaznak. Sokan a száraz borokat savanyúnak gondolják, holott ez egyáltalán nincs így, mert bár lehet a száraz bor savanyú is, de nem ezért száraz. Az igazi borivók legkedveltebb itala a jó száraz bor.
- **édeskés:** Átmebet a száraz és édes borok között, enyhén érezhető a cukor.
- **kövér:** A bor egyik legkomplexebb tulajdonsága. Kövér bor testes, teltízű, olajos és legtöbbször édes. Alkoholtartalma elég nagy, savtartalma inkább közepes. Az ilyen borok illat, és zamatanyagokban is gazdagok.

Fanyarság

minősítés	csersavanyag [mg/l]
<i>fehérboroknál</i>	
enyhén fanyar, fanyarkás	200 - 300
fanyar	301 - 500
csersavas (vad)	501 - 700
<i>vörös és rozéboroknál</i>	
sima	400 - 800
bársonyos	801 - 1200
fanyarkás	1201 - 1600
fanyar	1601 - 2000
húzós	2001 - 3000
durva	- - 3000

- **Fanyar:**
- Főleg csersavtól származó íz. A fiatal boroknál nagyobb mértékben érzékelhető, és az érlelés folyamán szinte teljesen eltűnik. Kismértékben az egyes bortípusoknál kimondottan kívánatos.
- **Sima:**
- Magas pH-jú és finom savösszetételű, kissé [olajos](#) borokra használt jelző.
- **Bársonyos:**
- Nagy extraktartalmú bor, harmónikus savakkal, a sima finom csersavtartalmú vörösborok jellemzője.
- **Húzós:**
- A túl nagy csersavtartalom összehúzza az ember száját, innen származik ez a jelző. Vannak akik az egyéb savak pl. ecetsav hatását is húzósnak találják.

Ízlelésekor keletkező tapintásérzet

kaparó vagy karcoló, karcos »[fejlettség](#):

Magas ecetsavtartalmú bor, az illósavtartalom több mint 1 g/l.

Karcos: Az olyan bor amely [kellemetlenül](#) ingerli szagló, és ízlelő érzékszerveinket. Általában a fiatal, kissé [vékony](#) és almasavbomláson még át nem esett borokon észleljük.

szúrós »[illat jelentkezési módja](#):

Szabad kénessavban gazdag, általában, amikor a szabad kénessavtartalom több mint 40-50 mg/l

Az ecetesedés hatására keletkezett íz, illetve szag kifejezésére használják ezt a fogalmat, amely igen jellegzetes.

érdes: Fejletlen. [savas](#), esetleg [csersavas](#) vagy szénsavban még gazdag, színben, extraktban bővelkedő, [diszharmónikus](#) bor, a [sima](#), selymes vagy [bársonyos](#) bor ellentéte.

goromba: Fejletlen, igen [fanyar](#), [diszharmónikus](#) vörösbor.

simogató: Simulékony, [telt](#), harmónikus, fejlett bor.

olajos »[mozgékonyság](#): [Testes](#), glicerinben gazdag, többnyire cukrot is tartalmazó, [ó-bor](#).

selymes: [Telt](#), néha [édeskés](#), [lág্যabb](#), harmónikus és fejlett fehérbor.

Oxidált borízek

(a levegő oxigénjének hatására a borban a következő ízek keletkezhetnek)

darabíz:

A darbban érlelt borok íze.

puhakenyéríz (bródig, kenyérhéj):

Aszaborok kellemes, jellegzetes, melegkenyér íze.

Majdnem kizárólag a fejlett tokaji borokra jellemző, legjobban hasonlít a száraz kenyérhéj ízére.

levegőíz:

Kissé kesernyés, kinon-, aldehid íz, a darbbantartást nem szenvedő, gyengébb, vékonyabb, levegőzésnek kitett bor íze.

A levegővel túlságosan sokáig érintkező borok kissé bágyadtnak, fáradtnak tűnő íze.

maderizált, ill. Madeira-íz:

Melegen, darabban érlelt, különleges délvidéki borok jellemző íze.

oxidált:

Amíg a darabíz, kenyéríz pozitív tulajdonság, és az oxidatív típusú borok jellegzetes íze, az ilyen típusúhoz szükséges összetétel és minőség hiányában a sokáig levegőző borok lassan megbarnulnak, és kesernyés ízt kapnak.

sherry íz:

Zölddióra emlékeztető íz.

avas:

Erősen oxidált, elvénült borok kellemetlen íze, illata.

Az egészen elvénült, kellemetlen, szinte bántóan ó-ízű bor.

Íztartósság

minősítés	ízérzet hossza a lenyelés után [másodperc]
rövid	- - 4
tartós	4 - 8
hosszú	8 - 12
igenhosszú	12 - -

rövid:

A bor lenyelése után azonnal megszűnik az illat és zamatanyag érzése. Határozatlan, és gyorsan eltűnő ízű borok jellemzője.

hosszú:

Illat és zamatanyagokban gazdag, kemény, testes borok ízét tartósan érezzük, ezért kapták az ilyen borok e megjelölést.

Rendellenességek

rendes, normális bor:	Egészséges, hibátlan, alkotórészek értékét illetően elfogadható.
beteg bor:	Mikrobiológiai eredetű, rendellenes ízbeli változást mutató bor.
hibás bor:	Nem mikrobiológiai eredetű, még javítható rendelleneséggel bíró bor.
romlott bor:	Rosszízű, javíthatatlan.

AROMÁK		
gyümölcs	szárított	füge aszalt szilva szőlő (mazsola) szamóca jam
	trópusi	banán sárgadinnye ananász
	fás	alma körte őszibarack kajszibarack cseresznye
	bogyós	fekete ribiszke szamóca málna eper
	citrus	narancs citrom grapefruit
	éter	eszencia
fűszeres	fűszeres	ánizs fekete bors szegfűszeg menta fahéj
virág	virág	muskátlí ibolya rózsa eszencia lenolaj jázmin
penész	tej	izzadtság savanyúkáposzta tejsav tejsavó
	élesztő	söprű virágzó élesztő
oxigén	oxigén	oxigén
vegyszer	csípős, szúrós	dioxin etanol ecetsav etil-acetát
	kén	nedves gyapjú

		nedves gyufa káposzta görény fokhagyma hagyma merkaptán kénhidrogén gumi
	papír	ázott papír ázott karton vatta
	állat	ámbra pézsmá bőr
	egyéb	alkohol szappan hal
föld	penészes	penész
	föld	föld beton gomba por
fa	fenolos	vanília fenol
	gyantás	tölgy cédrus fenyő
karamella	égetett	füst pirított mandula pirított kenyér
	karamella	csokoládé szója szósz vaj méz
növényi	szárított	tea széna dohány eukaliptusz
	konzervált, főtt	articsóka oliva spárga zöldbab
	friss	borsmenta frissen vágott fű dohány

Széndioxid nyomás

minősítés	CO2 tulnyomás 15 °C -on	CO2 tartalom g/l
csendes bor	0.0 - 0.5	0.0 - 3.6
gyöngyöző bor	0.3 - 2.0	3.1 - 7.1
habzóbor	2.0 - -	7.1 - -
pezsgő	2.5 - -	8.2 - -

Tisztaság

tükrös (fényes):

Kristálytisza, tökéletesen átlátszó, fényes, áteső fényben csillogó.

A bor legtökéletesebb tisztasági állapota. A pohárba kitöltött borban olyan fényesen verődnek vissza a környező tárgyak, mint a tükörben.

tiszta (fénytelen):

Közönséges fényforrás mellett tökéletesen átlátszó, tiszta, de áteső fényben nem csillogó, nem fényes, gyertya világánál kolloidális természetű anyagok következtében fénytelen oldat, esetleg végtelenül finom szuszpenzió.

A szemmel látható zavarosító anyagoktól mentes bor, amelynek azonban fénye (tükre) nincs.

poros:

A bor tömege tiszta, de áteső fényben különálló porszemcsék lebegnek benne.

Az egyébként tiszta borban, szemmel jól megkülönböztethető zavarosító anyagok okozzák a porosodást. Ezek úgy lebegnek a pohárban, ahogy a porszemcsék a sötét szobába besütő napsugárban.

pöszlékes:

Hasonló a poroshoz, de szemcsék helyett szálcscskák észlelhetők a borban (azbesztszál).

fátyolos:

Szemcsék nem különállóak, hanem összefüggőek, a bor áttetszősége egy igen finom fátyolóhoz hasonló, amelyen át a mögötte levő tárgyak még felismerhetők.

A borban kicsapódott és palack alján leülepedett anyagok fölkeverése teszi fátyolossá a bort.

homályos:

A fátyoloshoz hasonló, de kevésbé zavaros bor.

opálos:

A bor nem átlátszó, csupán áttetsző, a mögötte levő tárgynak csupán a körvonalai vehetők ki. Az összefüggő tisztátalanságoktól a bor áteső fényben kékesszürke árnyalatú, opalizál.

A bor súlyosabb tisztátalansági állapota. A zavarosító anyagok elhelyezkedése egyenletes, homogén, ezért a bor áttetsző fényben kékesszürke színben játszik, opalizál. Az opalizálás sokszor betgségek követelménye.

zavaros:

A bor mögött levő tárgy körvonalai még észlelhetők.

igen zavaros:

A bor zavarossága olyan mérvű, hogy félórás állás után üledéket képez a pohárban, a mögötte levő tárgyak körvonalai nem láthatók.

üledékes:

A borban leülepedő szilárd részecskék vannak.

Tisztaság/ kiválások

A tisztaság foka és a **kiválások** jellemzése

tisztaság foka	kiválás			
	súly	állomány	jelleg	szín
tükrös	könnyű	kristályos	porszerű	fehér
tiszta	nehéz	amorf	szálas	szürke
poros, pöszlékes			pelyhes	rozsdás
fátyolos			felhős	barna
homályos			tejszerű	kékes
opálos			szemcsés	kék
zavaros			csomós	fekete
igen zavaros			nyálkás	

Illat/ erősségi foka

- illat nélküli
- tompa (illatszegény)
- enyhe (diszkrét)
- illatos
- tömény illatú

Illat/ jelentkezési módja

- finom »összbenyomás
- kellemes
- szép »összbenyomás
- közönséges »összbenyomás
- tolakodó
- átható
- nehéz »összetett tulajdonságok
- szúrós »tapintásérzet
- otromba
- kellemetlen

Savtartalom

<u>száraz</u> és <u>félszáraz</u> bor		<u>félédes</u> bor		<u>édes</u> bor	
minősítés	titr. sav [g/l]	minősítés	titr. sav [g/l]	minősítés	titr. sav [g/l]
savszegény (ízetlen, fád)	-- 4.5	lapos	4.5 - 5.7	émelyítô	-- 5.0
lapos	4.6 - 5.7	lágý	5.8 - 6.6	lapos	5.1 - 6.2
lágý	5.8 - 6.6	üdüítô	6.7 - 7.7	lágý	6.3 - 7.7
üdüítô	6.7 - 7.3	savas	7.8 - 8.5	üdüítô	7.8 - 9.2
savanykás	7.4 - 8.0	kemény	8.6 - 9.6	savas	9.3 - 10.0
kemény	8.1 - 8.8	éles	9.6 --	kemény	10.1 --
éles	8.9 - 9.9				
metszô	10.0 - 10.6				
vadsavanyú	10.7 - 11.3				
fogvásítô	11.3 --				

kemény: Azokat a borokat, amelyeknek nagy savtartalma nagy extrakttartalommal is párosul, ezért nem keltenek savanyú benyomást, kemény boroknak nevezzük. A kemény bor rideg ízű, nem harmónikus. Fôként fiatal borokra jellemzô. Az ilyen borok hosszú ideig eltarthatók, lassan vénülnek el.

lágý: Az alacsony titrálható savtartalmú és nagy pH értékű borok jelzôje.

savas (savanyú): A népiesen savanyúnak mondott íz megjelölésére a szakemberek a savas kifejezést használják. Egyaránt jelenti a titrálható savtartalom és a pH által keltett benyomásokat.

éles: A biológiai savcsökkenésen még át nem esett új borok savai különösen keménynek hatnak, mely érzetet fokozza az újborokban rendszerint jelenlevô szénsav. Elsôsorban vékony, alacsony alkoholtartalmú borok kóstolásánál használják ezt a jelzôt.

Testesség

minősítés	cukormentes extrakt [g/l]
üres (híg)	15.0 - 16.5
vékony	16.6 - 20.0
tartalmas	20.1 - 25.0
telt	25.1 - 30.0
testes	30.1 - 35.0
igen testes (sűrű »összetett tulajdonságok)	-- 35.0

üres: Az illat, zamatanyagban szegény, unalmas, jelle nélküli bor.

vékony: Extrakttartalomban szegény bor, amely ezért diszharmónikus is. A vékony borok gyorsan elvénülnek.

testes (telt, teltízű): Általában a nagy cukormentes extrakttartalmú borok megjelölésére használt kifejezés, midôn a bor általános összetétele is kiváló. Naggyából ugyanilyen jelentésű a telt vagy teltízű is.

Szénsavtartalom (nem pezsgő)

minősítés	szénsavtartalom [g/l]
fáradt, nyúzott	- - 0.15
lusta	0.15 - 0.25
bágyadt	0.26 - 0.35
nyugodt	0.36 - 0.70
üde	0.71 - 1.50
élénk	1.51 - 3.00
csípős, (ordas)	3.01 - -

fáradt, nyúzott »összbenyomás: Szénsavban nagyon szegény, erősen megszellőztetett, enyhén levegőízű, fejtés, pasztörözés, szűrés után vagy rövid idő alatt túlkezelt, üdeségét vesztett bor.

fáradt (bágyadt): lágy, oxidatív állapotban levő, szénsavszegény borok keltette érzet - nélkülözve a megkívánt üdeséget, frissességet - lusta, bágyadt benyomást kelt. A fáradtság rendszerint átmeneti állapot a fejtés vagy egyéb kezelés után.

lusta »mozgékonyság: Igen szénsavszegény, esetleg meleg pincében vagy sokáig darabban tárolt bor.

bágyadt: Enyhén szénsavszegény, üdeség híján való, többnyire fénytelen bor.

nyugodt: Se nem szénsavszegény, se nem kifejezetten üde.

üde: Szénsavtartalma kifejezetten nem érezhető, de a bor ízében frissítő hatású.

élénk: Szénsavtartalom már a nyelv hegyével észlelhető.

csípős (ordas): Szénsavtartalma enyhén csípős érzetet kelt. Csípősek a frissen kierjedt új borok, az erjedésnek indultak, végső soron hasonlóak a gyöngyöző és habzóborok is, de ezeknél a csípősség, gyöngyözés vagy habzás természetes, állandó velejárója, nem szorul említésre.

Fejlettség

karcos »tapintásérzet, murci: Erjedésnek indult szénsavas must.

majomtej: Még erjedésben levő must, bor.

farkasször: Zajos erjedés után, még seprős bor.

újbor: Erjedés után az első fejtésig. Az újbor a kezdetben nyers, később éretlen.

fiatal bor: Az első fejtéstől egyéves korig.

ó-bor: Egyéves kor után, amikor is többé-kevésbé fejlett.

palackérett (kész): Az ászkolás alatti fejlődésének tetőpontján levő bor.

A legmegfelelőbb fejlődési fokon levő, forgalombahozatalra alkalmas, érett bor.

nemes ó-bor (ó-ízű, altlis):

Palackban ért bor.

A fejlődésük tetőfokán túljutott borok túloxidált ízt kapnak. Az ó-íz a yékony boroknál kellemetlen, de a nehéz, természetes desszert boroknál elfogadható. Az előregedés legtöbbször együttjár az elvékonyodással, a szín megsötétedésével és a savak élénkségének fokozódásával. Régen az ó-ízű borokat kedvelték, ma azonban mindjobban divatjukat mulják.

hanyatló, túl a virágán: A fejlődés tetőpontján túllépett bor.

öreg: Érezhetően hanyatlásnak indult bor.

elvénuilt: A hanyatlás következtében jellegét veszti, színét, illatát, értékét veszített, romlásnak indult.

meghalt: Fizikai és kémiai értelemben rősen leromlott, többnyire [zavaros](#), esetleg illósavas, kellemetlen ízű, [savas](#) bor.

Összetett tulajdonságok

boros bor:

Illatban gazdag, [tartalmas](#), [telt](#), [tüzes](#) bor.

csupa tüz:

[Mozgékony](#), [fiatal](#), [üde](#), [tüzes](#) bor.

energikus:

Alkotórészekben kellően gazdag, jól felépített, [tüzes](#), legalábbis [üdítő](#) vagy [kemény](#) bor.

erőteljes:

[Testes](#), [tüzes](#), savban harmónikus, zamatos bor.

férfiás:

[Száras](#), [tüzes](#), olykor [savanykás](#), vagy [fanyarkás](#) bor.

gazdag:

Szinanyagban és alkoholban, extraktban és zamatokban bővelkedő bor.

Gyakran csak az egyes alkotórészekre alkalmazzuk ezt a jelzőt. Pl: alkoholban gazdag, zamatban gazdag stb.

kedves:

[Könnyű](#), harmónikus bor.

kiegyensúlyozott:

Harmónikus, [tüzes](#), [testes](#) bor.

kiemelkedő bor:

[Illatos](#), [tüzes](#) bor.

meztelen:

Illat és zamat nélküli, [jellegtelen](#), agyonkezelt bor.

nehéz »illat jelentkezési módja:

[Szeszes](#), [testes](#) bor.

Nagy alkoholtartalmú, extraktban gazdag, gyakran [édes](#) borok jelölésére használják.

nyújtott:

Alkotórészeiben felhígított, vizezett bor.

Vizezett, kis alkoholtartalmú, [üres](#), [jellegtelen](#) bor.

pezsdítő:

Vér és kedélypezsdítő, gyors és kellemes fiziológiai hatású.

sovány (szegény):

[Könnyű](#), [vékony](#), egyszerű bor.

sűrű »testesség:

[Igen testes](#), [tartalmas](#), [olajos](#) bor.

tartós:

Jól felépített, jó állóképességű, harmónikus bor.

tetszetős:

Csillogó, szépszínű, kelemes illatú, jó ízű bor.

vízízű vagy íztelen:

Sav, extrakt és alkoholszegény.

Jelleg

jellegetes:	fajta, vidék, típus szempontjából
jellegtelen:	egyéni jelleg nélküli
önálló bor:	nem szorul házassításra

Összbenyomás

silány: [Vékony](#), [gyenge](#), [üres](#), kommersz.

közönséges »illat jelentkezési módja: Egyszerű, sajátos jelleg nélküli.

kisbor: [Gyenge](#) vagy [könnyű](#), [vékony](#) bor.

jóízű vagy tisztaízű: Kelems, semmi idegen ízzel nem rendelkező.

jóillatú: Harmónikus, igen kellemes ízű bor, amely jól itatja magát.

elegáns: Finom, [jellegzetes](#) bor, tartalmi szépséggel és kiváló külalakkal.

A [kellemes](#) illatú és zamatú, finom savú, könnyed, [üde](#) borok gyakran használt jellemzője.

finom »illat jelentkezési módja:

A kifejezés nem csak a jóízűséget jelenti, hanem az elegáns, kelemes aromájú, vagy bukés és a selymes vagy [bársonyos](#) bor jelzője.

nemes: Kivételesen jó minőségű, szépen érlelt bor.

szép »illat jelentkezési módja: Alkotórészekben gazdag, bukés, tetszetős bor.

nagybor: Kiváló összetételű, [illatos](#), zamatos, általában igen jó évjáratok bora.

Szószerint fordított (francia, német) de elterjedt borminőség megjelölés, mellyel a különleges minőségű, palackérett, kész borokat illetik.

törött »szín: A borok megtörését oxidációs, vagy más kémiai folyamatok idézik elő.

Megváltozik a bor íze és színe, sőt meg is [zavarosodik](#). Leggyakoribb a barna, fehér és fekete törés.

diszharmónikus: Az egyes alkotórészek arányának eltérése pozitív vagy negatív irányban teszi a bort diszharmónikussá.

friss: [Üde](#), [élénkebb](#) savtartalmú, szénsavat is tartalmazó bor. Főleg a [vékonyabb](#), fiatal borok jellemzője.

gerinces: A gerinces borok [testesek](#), [élénkek](#), és határozott savtartalmúak. Nem érték el még a fejlődés tetőfokát. Az egyenként finom alkotórészek tökéletes harmóniáját kissé élénkebb savak bontják meg.

gömbölyű (kerek):

A borban levő organoleptikusan érzékelhető tulajdonságok nemcsak összhangban állnak egymással, hanem egy bizonyos magasabb minőségi szintet is elérnek, gömbölyű borról beszélünk. A harmónikus bor a kissé [lággyabb](#) savak és ennek következtében a [sima](#), [bársonyos](#) összbenyomás folytán kelti a gömbölyű (kerek) érzetet illetve hatást.

harmónikus:

A borban levő, érzékszerveinkre ható alkotórészek (sav, alkohol, cukor, extrakt, illat, zamat, stb.) összhangja esetén harmónikus a bor.

nyers:

A fiatal, kezeletlen, még diszharmónikus borok jelzője.

nyúzott »szénsavtartalom:

A gyors egymásutánba ismétlődő kezelések következtében megbomlik a bor alkotórészeinek egyensúlya, és ezáltal ízben, zamatban szegényebb benyomást kelt.

Szótár (egyéb)

dugóíz:

Csak palackozott bor lehet ilyen ízû. Általában a rossz minőségû, vagy nem megfelelően előkészített dugók okozzák.

egéríz:

Kellemetlen, egérhugyra emlékeztető íz, szabálytalan erjedéskor, seprôbomláskor lép fel. Egyesek szerint meghatározott redoxpotenciál értékek között lép csak fel.

faíz:

Új nem megfelelően előkészített hordótól ered. Az első bor, amelyet az új hordóba fejtünk, különösen, ha savasabb, minimális faízt mindig kap. Idővel enyhül, sôt megszûnik.

fôtt íz:

A helytelen pasztôrozés, vagy a vörösborkok melegítéssel való készítésének eredménye. Lényegében a levegôízhez hasonló.

karamelíz:

A bor színének javításához használt karamell gyakran mellékízt eredményez. Ez nem kellemetlen íz, de elnyomja a bor illatát és zamatanyagait.

kesernyés:

A borban az enyhe kesernyesség egyáltalán nem hiba, sôt kimondottan elônyös tulajdonság. Némely fajtákra a kesernyesség jellemzô is. A vörösborkokra is jellemzô a csersavtartalmuk következtében.

rókaíz (labruskaíz):

Direkttermô hibridekbôl (Noah, Otelló, stb.) származó kellemetlen íz és illat.

talajíz:

Jellegzetes, egy-egy borvidékre jellemzô íz, amit egyesek mint különlegeset szeretnek, mások meg kellemetlen mellékíznek tartanak. Vannak egyes vidékek, ahol a borhibát talajíznek tulajdonítják.

utóíz:

Lehet kellemes és kellemetlen. Az elôzô általában a hosszú borok lenyelése után a számban maradó valamely íz, az utóbbi például az egéríz.

zöldíz:

Általában a nem teljesen beérett szôlôbôl nyert borokra alkalmazott kifejezés. Hasonlít a savanyú, zöld gyümölcs néha a zöld fû ízéhez. Egyes esetekben a fehérboroknál nem kívánatos fanyarsággal párosul. A kellemetlen érzetek nélküli zöld íz jellemzô a Sauvignonra mint fajtatulajdonság.