

Kislexikon

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 vajasság.

avinálás A bor teljes cukortartalmának kiejedését borpárlat vagy szesz hozzáadásával megakadályozó eljárás, más néven alkoholosítás. 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 kiégetett 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 kiejred, 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 kiveheti 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

megjeleníthetők legyenek. Ha Magyarországon lenne ilyen rendszer, a Kopár bizonyos Grand Cru kategóriában, a „villányi” megjelölés nélkül futhatna. Tokajban a termőhelyi viszonyok óriási változatossága kiemelten indokolhatná a szigorú dűlőválogatást, de hátráltatja a folyamatot a klasszifikáció kiforratlansága az aszúszemek és az alapmustok, 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 – többletjelentéssel bír, hiszen a „fajtabor” ott gyakran azt is sugallja, hogy nem valamely különlegességről (szamorodni, aszú stb.) van szó, hanem egy többé-kevésbé száraz borról (furmint, 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 rezedá (olaszrizling), a rózsa (tramini), a pünkösdi rózsa (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 újrahasonosító eljárásból, ezzel a szőlőhéjből származó anyagok nagyobb arányából adódóan a fordítás érdekessége az aszúénál 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, rozmaryn, 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 azonossága mellett – 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 hektoliter 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 jelentkezik a termőtalaj ásványianyag-tartalmának hatása. Leghíresebb külföldi esete talán a mézskőn termelt Chablis „tűzköves” aromája vagy a szőlőte 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 átféjtés 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 szamorodni oly sokszor hasonlítják a sherryhez, sőt hogy egy híres külföldi szakíró 1994-ben még a „madeirizált Sauternes” asszociációval jellemezte az aszút.

- 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 szűrületlenül, 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 *chambre* szervirozás 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 szájjösszehúzó 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 fekvés 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 tájjeleget mutatnak (tipikus villányi buké), de a jammertali *terroir* csak is 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 tőkeszáma lehet következtetni.
- töppedés** A túlérő szőlőbogyóban a víz elpárolgásával 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 botrytisnek.
- tőkeszám** Az ültetvényben az egy hektárra eső szőlőtőkék száma. A minőségi ültetvényekre magasabb – helyenként akár tízezres – sűrűség jellemző, hiszen itt nem szempont 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.