

## A borkóstolás szabályai

A bort szinte mindenki minősíti, aki kapcsolatba kerül vele.

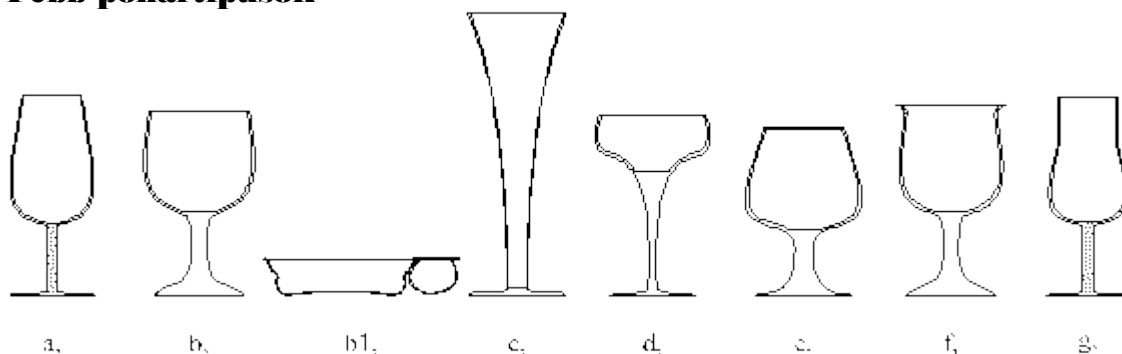
Leggyakoribb, amikor családi vagy baráti összejövetel közben borozgatnak, a felkínált borokat megbeszélik, méltatják.

Ennél kötöttebb borkóstolás a borbemutató, melynek leggyakoribb módja a pincelátogatás. Itt már a házigazda "vezeti fel", ismerteti az éppen felszolgált bort. A borok sorrendje itt már nem tetszetős, hanem a *kóstolási sornak* megfelelő. Ilyen alkalom kapcsán szinte csak a borról esik szó. Bort minősítő szakszavak és a borkóstolás alapvető szabályainak ismerete elvárt.

A legkomolyabban (akár jogszabállyal) szabályozott minősítések a borbírálatok és a borversenyek. Csak képzett, minősített kóstolók végzik általában.

### A borkóstolás egyik tárgyi feltétele a kóstoló pohár.

#### Főbb pohártípusok



a, fehér borhoz

b, vörös borhoz

b1 vörösborkóstoló csésze

c, pezsgőhöz

d, likőrborokhoz (fűszerezett)

e, brandy-hez (Cognac-hoz)

f, "rizling"borokhoz

g, csemegeborokhoz (aszu)

### A poharak kelyhét (a kézzel melegítendőik kivételével) nem fogjuk meg!

Oka, hogy a bor hőmérséklete megváltozik, illetve a pohár falán keletkezett ujjlenyomat zavarja a tisztaság megítélését. Helyes pohártartás, ha a poharat a száránál vagy a talpánál fogjuk meg.

### Poharak megtöltése: kóstolási mennyiség

A legtöbb esetben a pohárba annyi italt kell tölteni, hogy a kelyh legszélesebb pontját elérje. Ilyenkor a legnagyobb az a felület, ahol mozgatás nélkül a legtöbb illatanyag felszabadulására számíthatunk. Ez kb. 50 ml (fél deciliter).

Pezsgő esetében a poharat majdnem tele töltjük, hogy a gyöngyözéshez hosszú út álljon rendelkezésre.

## Kóstolási hőmérsékletek

Ital	Hőmérséklet [°C]
Cognac, brandy	kézmelegen
vörös bor	14-18
likőrborok	12-14
fehér bor	10-12
rozé, siller bor	8-10
pezsgő	7-8

A borok különböző savtartalma különböző hőmérsékleteken érvényesül a legjobban.  
pl.: A vörös borokban a tanninok (csersav) dominálnak, a fehér borokban pedig a szerves savak (borkósav). Ez a különbözőség a kóstolási hőmérsékletben is tükröződik.

A melegebb bor savasabbnak, alkoholban gazdagabbnak tűnik. Ilyenkor az ecetesedés, dugó- és penészíz is könnyebben felfedezhető.

A túlhűtött borban az aromákat alig, vagy egyáltalán nem tudjuk érzékelni, mert az illatanyagok 5°C, a zamatanyagok 8°C alatt nem érvényesülnek. Ha a bort hűteni vagy melegíteni kell, akkor azt lassan, fokozatosan tegyük.

### Kóstolási sorrend

száraz fehér borok  
illatos fehér borok  
rozé és siller borok  
vörös borok  
tokaji különlegességek  
egyéb borkülönlegességek  
likőrborok  
pezsgők  
Cognac, brand

### Kóstolás menete

Első kapcsolatunk a borral a *látvány*. Már kitöltéskor megfigyelhetjük a bor **színét, habzását, mozgékonyágát**. A színt igazán fehér háttér elé tartott pohárban vagy vörösborkóstoló csészében lehet helyesen meghatározni. A pohárban az előbbieken túl a **tisztaságot** is meg tudjuk ítélni, ha fényforrás (gyertyaláng) felé átnézünk az italon. Ha a pohár falán a "megpörgetett" bor után átlátszó csíkok (glicerín) látszanak, akkor azt mondjuk, hogy "koronája van a bornak". Ez **testességre** utal.

A bort apró gyors levegővételekkel "szimatolással" *szagoljuk* meg. Az **illatok** nagy részét az orr nyálkahártyáján fogjuk érezni, így elég az apró szippantás, hogy odáig eljussanak az illatanyagok. 10-20 másodpercnél tovább egyszerre ne szagolgassuk a bort, mert orrunk "elfárad", érzékenysége csökken. Az első benyomás a legerősebb. Ha mégis hosszabb ideig kell szagolgatnunk, akkor tartsunk rövid (legalább 30 másodperces) szünetet.

A kóstolások során lehetőleg mindig azonos mennyiségű bort vegyünk a szánkba. A szánk,

garatunk különböző helyei más-más **ízekre** érzékenyek. A nyelv hegye az édesre és a sósra, oldalai a savanyúra és a sósra, töve pedig a keserűre érzékeny. A leggyorsabban a nyelv hegye ízlel, de ez az érzet nem tartós. A nyelv tövén lassabban, de tartósabban jelentkeznek az ízzérzetek. Ezzel függ össze az utóíz jelentkezése is.

A bort kb. 15-30 másodpercig tartjuk a szánkban. Ennyi idő szükséges az ízek érzékeléséhez, de utána ízzérzésünk csökken, "kifárad".

*Legelsőnek a bor egészséges vagy rendellenes voltát vizsgáljuk. Hibás, beteg bort nem ízlelünk tovább, kiköpjük.*

Egészséges bornál először az összetételét figyeljük meg, az alkotrészeket külön-külön elbírálva megállapítjuk azok hatásának fokát, majd a köztük levő összhangot, ezután következtetünk mindarra, amire jelentkezésük formája utal: a bor fejlődési fokára, jellegére, típusára és végül az általános benyomás alapján értékeljük a bort.

### **A kóstolás menetrendje**

<b>No</b>	<b>Tevékenység</b>	<b>Megítélhető tulajdonság</b>
1,	Kitöltéskor az ital viszkozitását megfigyeljük.	mozgékonyság, szín
2,	A poharat megemelve, az italt nem mozgatva (max. megdöntve a poharat) világos, fehér (színtelen) háttér előtt átnézünk rajta.	szín, testesség (korona, gliceringyűrű)
3,	A háttér direkt fény (gyertya).	tisztaság
4,	A poharat az orrunkhoz folyamatosan közelítve, majd elvéve sok aprót szimatolva megszagoljuk az italt, többször is kis pihenőket tartva. Orrunkat ne dugjuk a pohárba, ne szagoljunk teljesen bele!	illékony, finom illatanyagok
5,	A bort megforgatjuk a pohárban, majd egyre közelítve apró szimatolásokkal megszagoljuk az italt. Bele is szagolhatunk, de orrunk ne érjen a pohárhoz.	illatanyagok szélesebb skálája a kevésbé illékony komponensekkel együtt
6,	Az italt megkóstoljuk. A korty szánkba vételekor kicsit szürcsölve levegőt szívunk vele. (1. fázis, első benyomás)	intenzív ízek, aromák, illatok
7,	Az italt a szánkban "megrágva" mindenhová eljuttatjuk, kis levegőt szívunk be a szánkban. (2. fázis)	ízek, aromák, illatok
8,	Lenyeljük az italt, nyelvünkkel a szájpadláson "csettintgetve" a szánkban és az orrunkon egyszerre kilélegzünk kb. 15-ször. Ez kb. 20 másodpercig tartson legalább. (3. fázis)	utóíz, íztartósság (hosszúság), zamatok, összbenyomás

### **Viselkedés borkóstolón, borbemutatón**

Gyakran előfordul, hogy egy termelő (vagy más) meghív egy társaságot amolyan borkóstolóra, borbemutatóra. Nagyon jó hangulat alakulhat ki egy ilyen többé-kevésbé szakmai kóstolón is.

Általános menetrend szerint a bemutatást a kóstolási sornak megfelelően vezeti le a házigazda. A sorozat végén a "Szent János áldás" ("búcsúpohár") következik. Ekkor a bemutatott minták közül mindenki kaphat még egy pohárkával. Ennek legendája Szent János boráldásához kötődik. A borivók tűzparancsolata alapján ez az a pohár, amivel megemlékeznek a szőlőt termelő és a bort készítő munkásról, megköszöni a társaság a kóstolást a házigazdának. Ez a "kötött" program vége.

### **A kóstolás alatt bizonyos szabályokat illik betartani:**

- Ne dohányozzunk, ne rágózzunk a kóstoló ideje alatt, bárhol is legyen az.
- Addig nem szabad megkóstolni az éppen kitöltött bort, amíg a bemutató személy fel nem szólítja rá a társaságot.
- Mindig maradjon a poharunkban egy kortynyi, amíg az adott borról beszélünk, mert esetleg valaki észrevétele miatt újra meg kéne kóstolnunk.
- Soha ne adjuk oda a nekünk kitöltött bort másnak, öntsük ki a kiöntőbe, ha nem kívánjuk elfogyasztani.
- A kiöntőben levő folyadékot ne próbáljuk elfogyasztani, ne is említsünk ilyet. Ez olyan lenne, mintha a szemetesből akarnánk étkezni.
- Illetlenség a bort el nem fogadni. Ilyenkor vagy a kóstoló előtt közöljük a problémánkat (gyógyszer szedés, gépjármű vezetés) a házigazdával, vagy kérjünk keveset a poharunkba és a kiöntőbe öntsük majd ki. Természetesen nézzük meg a színét és szagoljuk is meg.
- A visszakóstolás előtt ne koccintsunk, ne köszöntgessük egymást.
- Mindig figyeljünk oda a borról szóló személyre.
- Mindig reagáljunk a borra. A bor megköveteli, hogy szóljanak róla, de legalább a házigazdára vett elismerő pillantással jelezni illik, hogy értékeljük a bort. A legnagyobb illetlenség, ha a bort "nem vesszük észre".
- Akár milyen is a bor, valami jót kell találni benne, azt kell megemlíteni, a problémákat csak akkor mondjuk meg, ha a házigazda nyomatékosan felszólít rá.
- A visszakóstolás poharával köszöntsük a házigazdánkat, és köszönjük meg a kóstolót.
- Ne vegyünk elő semmilyen ételt, "rágcsálnivalót". Csak a házigazda által felszolgált ételeket, italokat fogyasszuk.
- Pincében ne kopogtassuk a hordókat. Ez olyan, mintha a pénztárcájában levő pénzt számolnám meg. Az egyik legnagyobb illetlenség.
- Ha az italhoz valamilyen ételt fogyasztunk, akkor ne szemeteljünk, ne morzsáljunk, mert a legapróbb maradékon is káros mikroorganizmusok szaporodhatnak el, amelyek gondot okozhatnak a pincében.