

Borászatok Magyarországon

Visszatérés a nemes tradíciókhoz

„A borivásnak ugyan nincs műzsája, de ha nincs is, helyesen bort csak az tud inni, aki műzsai nevelésben részesült, állandóan költőket olvas, muzsikát legalább hallgat, ha maga nem is csinál, és képekben gyönyörködik. Ez az ember a helyes időpontot is meg tudja választani a munkára, a sétára, az alvásra, a beszélgetésre, az olvasásra, csak ez tudja, hogy szerelmet és bort bárhol, bármikor és bárhogyan.”

Hamvas Béla

A magyar nép vendégszeretetéről, borairól mindig híres volt. Hazai borászataink az utóbbi években mintha ezt a két jellemvonásunkat akarnák erősíteni, hiszen a fejlődés irányvonala látványosan etolódott a vendégfogadás, szervezett borkóstoltatás felé. Borvidékeinken lassan nincs olyan kis és nagy pincészet, ahol a bort kóstolni vágyó kedves vendéget ne várná kényelmesen, kulturáltan, a helyi szokásoknak, hagyományoknak megfelelően kialakított panzió, vendégház, fogadó.

Hazai boraink minősége, világszínvonalra vonzza az érdeklődőket. A hozzá kapcsolódó vendégfogadás gyorsléptékű és színvonalas fejlődése pedig jó lehetőséget biztosít többek között arra is, hogy céges utazásokat, csapatépítést szervezzenek ide a cégek. A borkészítés kulisszáiba való betekintésre is sok helyütt megvan a szervezett lehetőség, program. Igény szerint birtoklátogatásra, szüreti részvételre, prérésekre, mustkóstolásra is van lehetőség. A pincészetek mindehhez teljes ellátást, változatos, tájlelő ételeket és kényelmes szállást biztosítanak.

A BORKÓSTOLÁS ETIKETTJE

A borkóstolás megszervezése előtt illik tudni, hogy a borkóstolás mértékletességen alapszik, és mindenkor a minőséget helyezi előtérbe! Elsődleges célja a minőségi nedű színének, illatának, zamatának elemzése, e jegyek egységének élvezete.

A csapatépítés hatékonyságát nagyban növelheti a szakember által vezetett borkóstolás. Ehhez azonban néhány igen fontos szabályt mindenkor figyelembe kell venni.

A borkóstolás időpontja

Nagyon fontos a programot helyes beillesztése a csapatépítő

programba. Mivel komoly szellemi munkára gyűltek össze a cég munkatársai, nem vonhatja el a figyelmüket a rosszul időzített borkóstolás. Motivációnak azonban nagyon alkalmas. Ha a sikeresen végrehajtott és elvégzett munka után, lezárás- vagy levezetésképpen iktatjuk be ezt a programot, akkor az lényegesen hatásosabb és maradandóbb élmény lesz.

A borkóstolás helye

Ha lehetőségünk engedi, természetes fény által megvilágított helyiségben, fehér abrosszal leterített asztalnál, csendes környezetben élvezzük a minőségi italokat. A zavaró illatokat szellőztetéssel. Arany szabály, amit vegyünk szigorúan: borkóstolás előtt tilos dohányozni! Komoly esztétikai élményt veszítünk, ha nem tudjuk a bor illatát megcsodálni.

Miből kóstoljunk?

Elsődleges követelmény a poharak tökéletes tisztasága, cseppmentessége. Fontos, hogy kóstolás előtt szagoljuk meg a poharat, mielőtt bort töltünk bele. Bármilyen apró, zavaró folt, lenyomat, illetve szag található a poháron, bátran hozassunk újat! A kóstolásra használt pohár mindig díszítés nélküli, sima falú, talpas pohár legyen, melynek szépségét hosszú szára vagy öblössége jelentse. Fehér borokhoz vékony falú, 120 és 200 g közötti poharat válasszunk, attól függően, hogy könnyű, vagy nehéz fehérborról van szó. Fialat és könnyű vörös borhoz és rozéhoz választhatunk 120–160 g-os, öblösebb poharat. Az igazán nagy vörösborokat tiszteljük meg 350–500 g-os pohárral.

HÍMESUDVAR™
finom tokaji bor • fine tokaji wine

Borkóstolás, pince- és birtoklátogatás
Tokaj központjában, az 500 éves
Szapolyai-vadászházban.

Tokaj, Bem út 2. 3910 tel: 06 47 352 416
tokaji@himesudvar.hu www.himesudvar.hu



2002. évi 6. díjazott Decanter-díjas aszú

Mit kóstoljunk?

Mivel csapatépítésről van szó, ahol nem az étkezésen van a hangsúly, ezért a kiválasztott borokhoz csak falatkákat kínálunk, és jó minőségű ásványvizet. Az egy kóstolásra kiválasztott borok száma lehetőleg ne haladja meg az 5-6 félet!

A nehéz, nagy, drága borok helyett ismerkedésre, beszélgetésre inkább ajánlhatók a fehér, könnyű és illatos fajták, lehetőleg száraz változatban, esetleg kiegészítésképpen egy féledes vagy édes bor, valamint a rozé borok. Lezárásképpen választhatunk egy-egy gyümölcsös, kicsit testesebb vörösborot is. A legtöbbeknek ez már valószínűleg nem újdonság, de a borok kóstolásának sorrendjénél mindig figyeljünk arra, hogy fehértől haladjunk a vörös felé, és fiatal évjáratról az idősebb, nehezebb, régebbi évjárat felé!

Tarr Adrienn

Malomtó
ETTEREM ÉS KÁVÉZÓ

Malomtó Étterem • 1023 Budapest, Frankel Leó u. 48.
Telefon: 336-1830 • E-mail: malomto@t-online.hu
Internet: www.malomto.hu

Különleges, igényes környezetben, kitűnő ételekkel várjuk kedves vendégeinket.
Teljes befogadóképesség: 100 fő