

Megjelenés helye:
Ideje:

Eszencia Magazin
2007. február

www.eszencia.co.hu

III. évf. 1. szám 2007. FEBRUÁR 790 Ft

ESZENCIA

BOROK CSEPPENKÉNT

+ 16 oldal
EGRI
BORGÁLA

SZEKSZÁRD

- SZEKSZÁRDI GASZTRO
ÉLMÉNYEK
- ARCOK, PINCÉK
- INFORMÁCIÓK
BORTÚRÁZÓKNAK
- A KADARKA
- SZEKSZÁRDI
PINCERENESZÁNSZ

EGY ESTE

A CSERSZEGIVEL...
*Iz riport egy hazai
fajta borairól*

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON
*Bemutatjuk az egyik legkiválóbb
champagne-i pezsgő-
pincészetet*

VERTIKÁLIS TESZT

DISZNÓKŐ ÖT PUTTONYOS ASZÚ
1993-2002

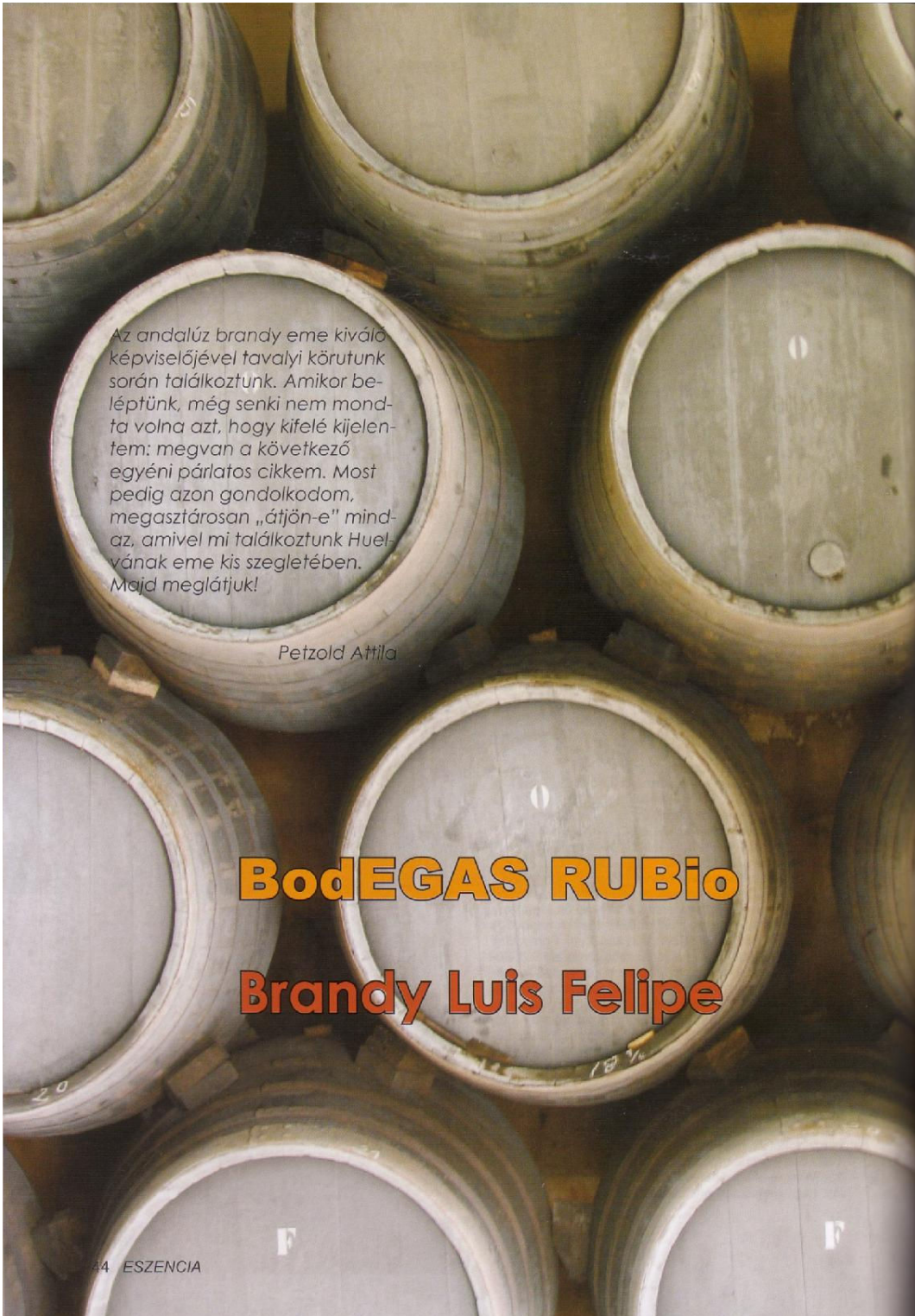
AZ ÉV BORÁSA

GARAMVÁRI VENCEL

59

BOR TESZTJE
ÚJDONSÁGOK, PORTUGIESER, KÉKNYELŰ,
SZEKSZÁRDI BOROK, EGY BOR...





Az andalúz brandy eme kiváló képviselőjével tavalyi körutunk során találkoztunk. Amikor beléptünk, még senki nem mondta volna azt, hogy kifelé kijelentem: megvan a következő egyéni párlatos cikkem. Most pedig azon gondolkodom, megasztárosan „átjön-e” mindaz, amivel mi találkoztunk Huelvának eme kis szegletében. Majd meglátjuk!

Petzold Attila

BodEGAS RUBio

Brandy Luis Felipe

A történet 1893-ban kezdődött egy kis pincében, La Palma del Condado-ban, ekkor fedezte fel ugyanis egy jó nevű ital-szakértő az öreg tölgyfahordókban érlelt brandy kiváló aromáit. Mivel elmondása szerint soha ezelőtt nem kóstolt ehhez hasonló, bársnyos, egyedi ízekkel rendelkező italt, kapcsolatainak köszönhetően nemsokára Seville-ben, a San Telmo palotában Antoine d' Orleans herceg asztalára került, akit szintén lenyűgözött. A brandy-t végül apjáról, Louis Philippe francia királyról nevezték el, akinek a nevét a spanyolok így irták le: LUIS FELIPE.

A márka birtokosa, a Bodegas Rubio a kezdetektől küsszerűs, elit tétel készítésével foglalkozik, melyeket szinte kizárólag nivós éttermekbe szállítanak. A cég marketing igazgatója, Hector Castilelo úr kísért minket végig, és mutatta be a bodegát, illetve azt, hogy miként lesz a beérkező holandából – nyers borpárlatból – sima, telt, gazdag aromavilággal rendelkező, igazi brandy.

A cég nyers párlatot vásárol fel, saját bortermelés nincs, van viszont olyan szőlőterületük, melyen termelnek, és az innen származó borokból készítik olyan alapanyagot, ami számukra megfelelő. Egy jó párlat-alapbor legyen neutrális ízű, viszont rendelkezzen erőteljes savakkal, ezek a kívánalmak kissé hasonlítanak bizonyos pezsgő alapborok kritériumaira. A Luis Felipe kizárólag hagyományos, fatüzelésű lepárlókon készítetteti az alapot, a kóstoló mesterek már a főzdében kiválasztják a nekik megfelelő holandát, és ezt szállítatják be érlelésre. A tömény alapot 65 tőfogszázalék alkoholtartalomra beállítva töltik az első criaderába.

Hüségese olvasóink már találkozhattak a kifejezéssel, ugyanis korábbi, sherryvel, majd később brandyvel foglalkozó cikkünkben bemutattuk a rendszert (lásd: *Esencia 2006. októberi szám*). A Bodegas Rubionál ugyanezt a rendszert alkalmazzák hosszú időn keresztül, szigorúan ellenőrzött hordóparkkal. Fontos ugyanis, hogy egy sorba nagyjából egyforma tulajdonsággal rendelkező, egyidős hordók kerüljenek, ráadásul előéletük sem mindegy, mivel amennyiben több évig egyféle bort érleltek a hordóban, annak aromái komoly szereppel bírnak a brandy érlelésében, egyedi stílusának kialakításában. Esetünkben kizárólag Oloroso sherry készítése során használt hordók adják az évek alatt felhalmozott plusz zamatumakat az érleléshez. Általában a legelső sorba teszik a legöregebb hordókat, a minél finomabb érlelési hatás miatt, itt akár 80-100 éves hordók is előfordulhatnak. Egy külön teremben őrznek pár hordót, ezek 120 évesnél is idősebbek, itt tartják a legidősebb brandyt. Ez már nem kereskedelmi tétel, a fogadóteremben külön vitrin őrzi azon vendégek köszönőleveleit, akik kaptak belőle: jellemzően az angol és a spanyol uralkodóház tagjai. A kereskedelmi tételüket minimális életkoruk szerint csoportosítják, mivel a fent említett rendszer nem teszi lehetővé a pontos évjáratozást.

A legifjabb Luis Felipe egy brandy likőr, ő minimum 30 éves. Következő a sorban a 60 éves Gran Reserva, ezt különböző, poharat, könyvet, illetve kis, bőrrel bevont butélt tartalmazó díszdobozokban teszik a vendég elé.

Külön megrendelésre készül a Rey Luis Felipe Gran Reserva, egy ílthon még kevésbé ismert csomagolásban. 75 éves brandy-t tessék elképzelni amerikai tölgyfából készült „palackban”, melyet bőrtokba helyeznek, azt hi-

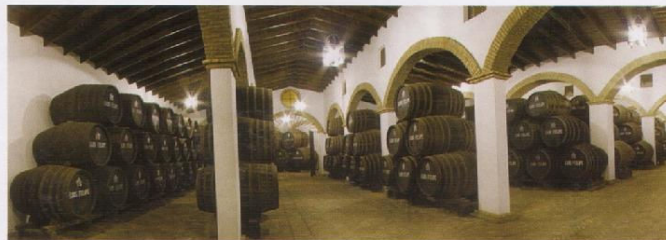
szem, egy ilyen semelyikünk sem rúgna le az asztalról, ha a barátok névnapra meglepnék vele. A csücs mégis egy fadobozban, szerény, mégis kissé formabontó (dekadens?) palackban rejtőzik. A mellékelt igazolás szerint a ferde nyakú (mint amit elrontott az üveges mester), hasas palackban 100 évnél idősebb ital található, melyhez a Bodegas Rubio történetét bemutató könyvet is helyeznek a dobozba, a palackot kitámasztandó.

Házigazdánk, látván érdeklődésünket, melyet a rakás fotó és a rengeteg kérdés támasztott alá, abban a megtszellelésben részesített minket, hogy ez utóbbiból kaptunk egy kóstolót. Páratelt, könnyes szemek, és meghatótságtól fűtött szavak helyett álljon itt kóstolási jegyzetem: „Szinte feketének tűnő, mély szín, napfény-nél borostyán csillanással. A pohárban lustán, olajosan mozdul, elegáns koronát hagyva a pohár falán. Illatát nem zárkoztok, inkább lassan kitárukoznak mondanám. Férfitas, fás jegyekkel indít, melyet egy leheletnyi vanília tesz kerekké, majd elindulnak a különböző csokoládéra, konyakos meggyre, majd rumos dióra és kakaóporra hajtó aromák.

Nagyjából húsz perc után tűnik elő mély, gyümölcsös jellege, aszalt meggy, rumos szilva, diólevár, majd ahogy melegszik poharunkban, kevés szegfűszeges fűszeresség is megjelenik. Ízében először a telt, csokoládés jegyek uralkodnak, melyeket lassan az illatból már ismert gyümölcsök váltanak fel. Nem is felváltak, mivel itt a csokoládé nem tűnik el, az iz nagy részében határozottan jelen van, inkább az utóiz, ahol mindez átalakul érett fűszeres jegyek keverékévé. Borzasztóan hosszú ideig megmarad a szánkban, ezt inkább nem mérném másodpercekben, ahhoz nincs türelmem... Összességében egy határozott, nagyon összetett, jó egyensúlytal megáldott ital, amit nem szeretnék mindennap inni. Csak ünnepeken!

Végezetül megismertetnek minket – szinte csak úgy mellesleg – a csücs-gasztronómia számára készített borocettel. Szinte látom, ahogy a kaján vigyor kiül most sokuk arcára... na azért az andalúkok is elsőzzák a vacak tételüket... Az lehet, viszont amit nekünk mutatnak – igen, meg is kóstoltuk – az egy 1965-ből származó borocet, amit a közelmúltig tölgyfahordóban érleltek – na ez azért nem az a „romlott borkak is kell a piac” minőség. Egy jó salátához csak pár csepp szükségeltetik, és olyan egyedi ízekkel gazdagít, amit sehol máshol nem érezhetünk!

A pincéséta után az élményektől kissé tikkadtan ültünk az autóban, és hiába volt még csak déli, arról beszélgettünk, hogy egy brandy igazán digestív, úgyhogy akár be



is fejezhetnék a napot...

Most, hogy a cikket írom így éjféljárt, lassan az utolsó kortynál járok (na mi van a poharamban?), azt hiszem, be is fejezem mára...