

Megjelenés helye:  
Ideje:

GUSTO  
2002. szeptember

II. évfolyam 9. szám

# GUSTO

í z e k · b o r o k · e m b e r e k

**Kulka János**

interjú

**Vylyan mustra**

**Export borok**

**Sherry körkép**

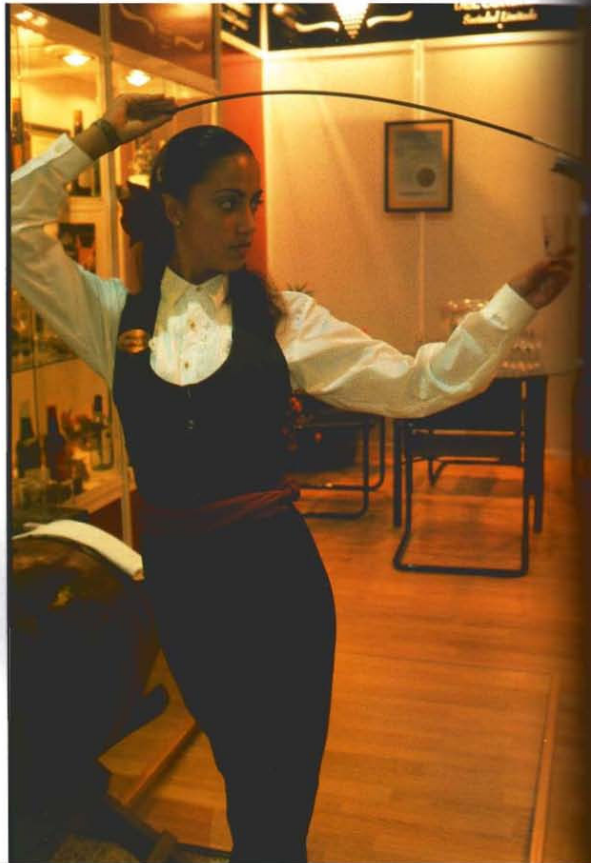
[www.gusto.hu](http://www.gusto.hu)

980 Ft



# ITAL ITAL a hordó aljáról

Ha lenne ezer fiam, az első emberi vezérelv, amit megtanítanék nekik, hogy mondjanak le a jelentéktelen italokról a sherry javára – vélekedik William Shakespeare a IV. Henrik második részében. Ezt az útmutatást próbáltuk követni mi is, amikor andalúz körútunkon ellátogattunk a sherry őshazájába, a spanyolországi Jerezbe, hogy megismerkedjünk a különleges bor fajtáival, és előállításuk módszerével.



Az átlagember tipikusan angol itálnak tartja a sherryt, és jócskán meglepődik azon, hogy a leginkább csak aperitifként fogyasztott ital őshazája nem a ködös Albion, hanem a napfényes Andalúzia. A különleges bortadó, 10500 hektáros vidéket a Jerez–Sancúlar–El Puerto háromszög határolja, itt különleges talajon teremnek a sherry készítésére alkalmas fehérszőlő-fajták. A sherrynek szentelt utazásunk végcélja ezúttal az egyik legősibb spanyol város, Jerez, amit az ősök még Xerezként emlegettek. (A még „ősibbek” pedig Xeraként.) A gyönyörűen zöldellő, egzotikus épületekkel teliszórt borvidéket a történelem szele lengi be, az épületeken még mindig érezhető ugyanis a 711-ben kezdődött, majd öt évszázadon át tartó arab hatás. A bort azonban nem a megszálló mórok hozták erre a vidékre, hanem sokkal korábban, i. e. 1100 körül, a föníciaiak ismertették meg a szőlőművelés kultúráját az őslakókkal. Nekik – úgy tűnik – tetszett a fürtökből sajtolta különleges nedű, hiszen azóta bor a vidék történeti jellegzetességévé vált. Már akkoriban ismerte a Mediterránium legnagyobb része, hiszen óriási mennyi-

séget exportáltak Rómába és környékére. A már emlegetett Angliába I. Henrik idején került a bor, amikor a király „lebarterelt” spanyol kollégájával, és a szigetországi gyapjúért cserébe jerezi italt kapott. Így lett a sherryből „utazó bor”, aminek nem ártott a tengeren való hánykolódás. (Ma is az Egyesült Királyságba szállítják a legnagyobb mennyiséget, Hollandia, Németország és Belgium kevesebbrel is beéri.) Az angolok mellett francia és flamand kereskedők is népszerűsítették a sherryt, közösen alkották meg a szüretre, a préselési eljárásra, az érlelési szisztémára, illetve az értékesítésre vonatkozó minőségellenőrzési szabályokat.

## SZŐLŐ A PÁLMAFA TÖVÉBEN

Az akkor kialakított „dogmák” azóta is érvényben vannak, az eredet-meghatározást is ezek alapján végzik. Az egyik ítéletalkotó manapság a jerezi borminósító intézet, mely a regionális kormány egyik közjogi szerve. Az itt dolgozók természetesen mindent

tudnak a sherryről, rögtönzött kiselőadásuk alatt pedig minket is igyekeznek szakértővé előléptetni.

A legelső alapvetés, amit minden laikusnak tudnia kell, hogy a jerezi bort három rendkívül fontos tényezőnek köszönhetjük: a természetnek, a hagyománynak és a technológiának. Az első ezekből adott, a már említett különleges talajon évente átlagosan 100 millió kilogramm szőlő terem, az irdatlan mennyiség nagy részét pedig kézzel, közel húsz napon át szüretelik le. Érdekesség, hogy az utóbbi hat évben – a klímaváltozások miatt – egyre előbbre kerül a szüret, idén már augusztus végén kopasz volt a hegyoldal.

Ezt mi is tanúsíthatjuk, hiszen a nap következő eseménye a Casa Grande farmra tett tanulmányi kirándulás. A buszból kitekintve nem is látunk mást, a körülöttünk lévő dombokon mindenütt pálmafákkal tarkított szőlőskertek zöldellnek. (Andalúziában rengeteg helyen találunk a lombhullató fák mellett trópusi növényeket, ami egy kontinentális éghajlathoz szokott ember számára olyan, mintha a Margitszigetet pálmafák szegélyeznék.) Két perccel később a saját szemünkkel látjuk, hogy a tőkék már üresek, mostanra már csak a „terasozás” művelete maradt, amit azért végeznek, hogy a vízszintesnek nem mondható talajon megálljon a csapadék. A művelet meglehetősen eredményes, hiszen a két napja tartó eső miatt lassan egy iszapbirkózó csapathoz hasonlítunk.

A farm a Domecq pincészet tulajdonában van, a Harvey mellett ez a híres angol család volt az, amely évszáz-

adokkal ezelőtt kereskedni kezdett a sherryvel. A legenda szerint így alakult ki az ital angol neve is, a szigetről jövők ugyanis nem tudták kimondani a Jerez szót, így lett belőle Xerez, majd sherry. A helyiek valószínűleg kevésbé járatosak az etimológiában, ezért inkább a borkészítés folyamatát osztják meg velünk a hordók tárolására szolgáló bodegákban.

## ÉVSZÁZADOS KORTYOK

A leszüretelt fürtöket némi válogatást követően a sajtolóba szállítják, ahol az első préselésnél 100 kilogramm szőlőből közel 70 liter must („mosto de yema”) keletkezik. A sherry készítéséhez kizárólag ezt a folyadékot használják, amit a sajtolás után 22-24 fokon azonnal erjeszteni kezdenek. A modernebb technológiával dolgozók hatalmas acéltartályokat, míg a hagyományörzők ún. botasokat, azaz ötszáz literes fahordókat használnak erre a célra. A mi vendéglátóink is a jól bevált, bár sokkal időigényesebb érlelési módszerre esküsznek, óriási, egymásra tornyozott fahordók között haladunk körbe a fantáziánevvel ellátott bodegákban. Ezek az épületek leginkább borospincékre hasonlítanak, jelentős különbség azonban, hogy a jól megoldott szellőzés miatt ezek a föld felett található, télen-nyáron közel azonos, 19-20 fokos hőmérséklettel.

Az erjesztés során már megjelenik a sherry egyik „specialitása”, hiszen a must leülepszik, és a folyadék felszínén olyan élesztőfátyol alakul ki, amely ké-





sőbb sem pusztul el. A spanyolok ezt „flornak”, az- az virágnak nevezik, ez a réteg segíti az erjesztésben résztvevő mikroorganizmusok munkáját. Az élesztőgombák megvédik a bort az oxidációtól, ezek életben tartásához kell a megfelelő hőmérséklet és páratartalom. Miután mindez a hordókba kerül, néhány hónapnyi pihenés következik, a bor első ellenőrzése ugyanis a hideg téli napokra esik. Ekkor két nagy csoportot különítenek el: a könnyű, illatos borokat (finos), illetve a nehezebb nedűket (oloroso). A folyamat következő lépése a megerősítés, ekkor – az alkoholtartalom növelése érdekében – borpárlatot adnak az élesztőfátyol alatt kuksoló italhoz. Az enyhébb fajtából így 15, míg az erősebből 17 fokos bor lesz. Ezután a sherrykészítés talán legfontosabb része következik: a minimum három évig tartó érlelési folyamat. A dolog itt már egyre bonyolultabbá válik, hiszen kétféle érlelést különböztetünk meg: a hosszútávú biológiai, valamint az oxidatív. Az előbbivel készül például a fino és a manzilla, míg az utóbbi az olorosót, illetve a palo cortadót adja. Olyan bort is készítenek, ahol fokozatosan tűnik el az élesztőgomba, így tulajdonképpen a két folyamatot kombinálja, ez a metódus működik például az amontillado esetében. Az érlelés során mindig hagynak üres teret a hordókban, hogy oxigént kapjon a bor. Az óriási fadugók is csak a látszat kedvéért vannak, ezt bizonyítjuk is, amikor a körséta során az egyik japán kolléga sorban leveszi a dugókat, és próbálja kikélni a botasok tartalmát. A műveletet nagyban nehezíti a hordók mérete és a japánok átlagmagassága közti matematikai aránytalanság, a nehézségeket pedig a hordók el-

helyezési módszere is fokozza. A bodegákban ugyanis az ún. „solera”-szisztéma szerint tárolják a borokat, a hordókat négy sorban, „mérlegszerűen” pakolják egymás fölé.

Az alsó sorban (ez az a bizonyos solera) található a legöregebb borok, felfelé haladva fiatalodik az állomány. A palackozás is mindig legalulról történik, soha nem vesznek ki azonban többet, mint az ital harmada. Mondhatjuk tehát, hogy feneketlen hordókról van szó, amelyek sohasem ürülnek ki, vezetőnk szerint még akár 18. századi sherry is lötyöghet az alkalmatosságok legmélyén.

### DIOGENÉSZ IS ZAVARBA JÖNNE

Az információ nagy fejtörést okoz mindegyikünknek, főleg, amikor a borok átlagéletkorát kezdjük találgatni. A problémával küszködve járunk körül a bodegákban, ahol a félhomályban megszámlálhatatlanul sok hordó sorakozik, és nagyon jellegzetes illat terjeng. A csapat nagyobbik fele valószínűleg nem lenne tökéletes Diogenész, a harmadik bodegában már mindenki nyílegyenesen a kijáratot célozza meg, mentségünkre legyen szólva, hogy sherrygyártásból már profik vagyunk, a gyomrunk viszont üres.

Éhgyomorra legjobb a sherry felkiáltással végigkóstolunk a Jerezben gyártott 7 féle borból legalább ötöt. Kezdetnek a könnyű, világos (azaz nem oxidált) borokat szervírozzák, ez illik az előételként felszolgált rákhoz és az érett sajtokhoz. Az ebéd előrehaladtával egyre sötétednek a sherryk, ezek már inkább az oxidált, édes fajtákhoz tartoznak. Ejtőzés közben megtudjuk az édes borok titkát is, kiderül, hogy ezek előál-

lításánál az aszúszőlőt töppezstik, majd mesterséges úton megállítják az erjedést. Sokféle bort kaphatunk, ha a két alaptényezőt (oxidált, illetve nem oxidált) kombináljuk – magyarázza vezetőnk az ebéd után alvást igénylő társaságnak –, általában keverjük az édes és száraz bort is, így kapjuk a medium, a cream illetve a pale cream fajtákat. Utolsó erőnkkel figyelünk a gasztronómia és a jerezi bor kapcsolatáról szóló eszmefuttatásra, és a hivatástudatnak köszönhetően ma már tudjuk, hogy a fino és a manzanilla az ideális aperitif. Kihozzák a levesek és tengeri herkenyűk zama-

tát. Az amontillado a fehér húsokhoz és az erős sajtokhoz passzol, míg a vörös húsokhoz az oloroso illik. A pale creamet leginkább a gyümölcsökhöz, míg a kimondottan édes Pedro Ximénez és a Moscatel sűteményekhez és (magyarul megnevezhetetlen) „blue cheese”-jellegű édességekhez ajánlják. A halottakat csendben emészelve elgondolkodunk azon, hogy a jó öreg Lándzsarázónak mégiscsak igaza lehetett, nem lehet a sherryt egy egyszerű aperitif jelzővel elintézni. Annál sokkal nagyobb titkok rejtőznek a jerezi borban.

### A FEHÉRSZŐLŐK FAJTÁI

A sherryt kizárólag fehér szőlőből készítik, ezeknek különböző fajtái adják a szárazabb, illetve édesebb zamatokat. Előbbit leginkább a Palominóból nyerik, aminek a különböző területeken más-más nevet adtak: Palomino Fino; Jerez; Listán; Temprana és Manzanilla de Sanlúcar. A Palomino legfontosabb leelőhelye a Jerez és Manzanilla által közrefogott terület. A Zalemát viszonylag kevés hektáron termelik, a Rebazóként is ismert fajta leginkább Huelva tartományban fordul elő. Jóval gyakoribb felhasználású a magas cukortartalma miatt édes sherryket adó Pedro Ximénez (Pedro Ximén; Uva Pedro Ximénez; Ximen néven is), amelynek fő termőterülete a híres Montilla-Morilesi borvidék. A Pedro Ximénez társa a szintén édes Moscatel, ezzel a fajtával Malaga környékén találkozhatunk.

### KÖNNYŰEK ÉS ÉDESEK

Legtöbbünk édes likórként képzelet el a sherryt, egészen addig, míg részt nem vesz egy andalúziai „sherrytúrán”, ahol napokon át eme különleges bor sokoldalúságát próbálják bebizonyítani. Tévedés ugyanis azt hinni, hogy sherryből kizárólag nehéz, már-már túllontúl édes ital létezik, a szárazság foka a szőlőfajtán és a két különböző érlelési módszeren múlik. Ezek szerint megkülönböztetünk illatos, könnyű borokat (finos), és nehéz édeseket (oloroso).

A főbb típusok közé tartozik a száraz, szalmaszínű Fino, melynek finom aromája, kellemes utóíze és 15-18 fokos alkoholtartalma van. Jóval kisebb, 10,5-12,5 fokos alkoholtartalommal bír a fiatal, rendkívül világos Condado de Huelva joven, jellegzetes gyümölcsös zamattal. Szintén száraz, de színében már jóval sötétebb, borostyánsárga az Amontillado, ebbe kortyolva a mogoró aromáját fedezzük fel. Az enyhén

fanyar ízű Manzanilla is a világosak táborához tartozik, 15-19 fokos alkoholtartalommal. Két, széleskörben elterjedt édes sherry fajta az Oloroso és a (a szőlőtőke nevével egyező) Pedro Ximénez. Előbbi egy maghóniszínű, rendkívül zamatos nedű, utóbbi pedig sötét rubinpiros színével, és „folyékony” mazsolára emlékeztető ízével hívja fel magára a figyelmet.



KAJÁRI ZSÓPIA