

Megjelenés helye:  
Ideje:

HVG online  
2007. június

## Andalúz borkóstoló

### ***Józsi bácsi, a spanyolok kedvenc aperitifje***

**Tío Pepe, azaz magyarul Józsi bácsi fogalom a spanyol borívók körében. Ez egy nagyon száraz, könnyű és nemes fehérbor, amit jól behűtve aperitifként szoktak fogyasztani. Kedveltségét egy véletlennek köszönheti. A 19. század közepén egy borkereskedő, Manuel González nagy sikerrel exportálta Angliába sűrű, sötét, édes, enyhén dióízű borát.**

Azonban nagybátyja, José Angel de la Peña, akit a család csak Józsi bácsinak, azaz spanyolul Tío Pepének becézett, a környék extra száraz fehérborát szerette jobban, amelyet a borrházban egy elkülönített részen tároltak. Ezt a bort csak ő és barátai itták. Egy nap merő tévedésből innen is felkerült egy hordó az Angliába tartó hajóra: az angol importőr azonnal további hordókat kért ebből a borból. Manapság a borkedvelő nagybácsiáról elnevezett Tío Pepe a világ egyik legkeresettebb borfajtája, és a méltán népszerű sherry egyike. Jelképe egy spanyol gitáros figura.

#### **A sherry**

A dél-spanyol Jerez de la Frontera városa mindig is finom - főként édes - borairól volt a környéken híres, de a 18. századig a város főként csak mustot exportált, csak ettől kezdve kért a nemzetközi piac inkább már kész bort. Természetesen már korábban is léteztek a városban bodegák, de csak a megnövekedett kereslet nyomán nőtt meg számuk ugrásszerűen.

Nemzetközileg is ismert megnevezését, a sherryt, a jerezi bor az angoloktól kapta, akik legnagyobb fogyasztói voltak, de eredeti nevét nem tudták kimondani. A sherry aromáját a különleges érlelési módjának és természetesen szülőhazája, Cádiz tartomány talajának és éghajlatának köszönheti.

A bor aromájának kialakulásában ugyanis számos helyi tényező játszik szerepet. A vidék magas mészkőtartalmú talaja megtartja a bőséges téli esőzések nedvességét - így élnek túl a szőlőtőkék a hosszú nyári forróságát. Egy másik fontos tényező az atlanti levegő magas páratartalma. Különleges a sherry érlelési és a házasítási módja is.

A bor nem földalatti pincékben, hanem a bodegáknak nevezett hatalmas csarnokokban készül. Ezeket a helyiek a bor katedrálisainak is nevezik. Nyáron a bodegák ablakait vastag fűmatracokkal szigetelik, hogy a belső teret hűvösen és páradúsán tartsák, éjjelre azonban kinyitják az ablakokat. A padlót vékony homokréteg borítja, amit locsolással állandóan nedvesen tartanak - ennek párolgása is hűsíti a levegőt.

Jerez bodegáiban mintegy egymillió tölgyfahordó van, egyenként ötszáz liter kapacitással. Az érlelés során a sherrys hordókat nem töltik teljesen tele, tehát a bor jobban szellőzik. Mintegy hat héttel az érlelés megkezdése után a pincemester megkezdheti a hordók folyamatos figyelését és tartalmukat különböző kategóriákba sorolja - ekkor a bor alkoholtartalma még csak mintegy 13%. Az újbort egy évig hagyják pihenni, majd újbóli minősítésen esik át, mielőtt házasítanák.

Az úgynevezett solera-rendszer garantálja a sherry állandó minőségét és jellegét. A palackokon nem látunk évjárat-megjelölést, hiszen különböző évjáratokat kevernek. Az az évszám, amit a címkén olvashatunk azt jelenti, hogy mikor kezdték meg a solera-rendszert. A 19. század második felétől alkalmazott rendszer a következő: általában három egymás feletti hordósort összekötnek, a legfelső sorba kerül a legfiatalabb bor, a legalsóban van a legöregebb bor. Ez utóbbit hívják tulajdonképpen solerának, a felette levőket criaderának (nevelőnek). A palackokat a legalsó hordókból töltik, de körülbelül csak a hordó térfogatának egyharmadát palackozzák egyszerre. A hiány a felette levő hordóból pótlódik stb. - a legfelsőbe pedig újbort töltenek.

A különlegesebb sherry fajták soleráit csak a jó évjáratok jó boraiból készítik - így rossz években nem töltenek bele bort, de nem is palackoznak belőlük. Az érlelési és házasítási módszerek segítségével ma már készítenek sherryt szinte minden ízlésnek megfelelően: az extra száraztól a nagyon édesig.

Egy jó tanácsot azonban érdemes megfogadni, bármelyik fajtáját is kóstoljuk meg: a sherryt csak kortyolva szabad inni, hogy élvezni minden cseppjét kiélvezhessük!