

Megjelenés helye:
Ideje:

www.vinoport.hu
2007. november

A tapas bájairól

Andalúzia apró bástyái

Tudtátok, hogy a tapasok eredetileg Andalúziából származnak és onnan terjedtek el egész Spanyolországba, mint klasszikus borkorcsolyák? És azt tudtátok, hogy északon általában nagyobb adagokat tálalnak fel, amelyekért fizetni kell, viszont délen szinte minden esetben kapsz valami egyszerűbb, apró tapast az italodhoz?

Az a jó a tapasban, hogy nem csinálnak nagy faksznit belőle. Gondoljunk csak bele, nekünk sincs kedvünk a nyári kánikula kellős közepén egy tűzhely közelében sűrögni-forogni. Hát azon a vidéken kicsit hosszabb ideig tart a kánikula, vagy mondhatjuk úgy is, hogy rövidebb ideig tart a nem kánikulai időszak, ezért aztán pláne így vannak ezzel. Egy edénykébe kerül egy kis olajbogyó, esetleg valami finomsággal megtöltve, egy tálra vékonyan felszeletelt szárított sonkaszeleteket fektetnek, egy fokhagymás pirítós szeletre egy kis tonhalkrémet kennek, a sajtkockákat pedig ötvözhetik gyümölcsökkel vagy erősebb nyelvezetűek jalapeño paprikával.

A tapas lehet előétel egy vacsora előtt, így kulturált módja annak, hogy megfélézzük a már jelen levőket, amíg néhány késő vendégre várunk. Borként ihatunk hozzá bármit, és nem kell feltétlenül leragadni a klasszikus fehér vagy vörös boroknál, hanem bátran merészkedjünk az erősített borok világába, ahol egy fino sherrytől eljuthatunk a malagáig. Érdekes kísérletbe kezdhetünk, és rádöbbenhetünk, hogy egy édesebb tétel milyen szépen működhet együtt egy sós, szárított sonkával. Talán ez lenne a legjárhatóbb és legbarátságosabb módja annak, hogy megszeressük és értékelni tudjuk ezeket a magyar ínynek még sokszor idegen különleges borokat.

Tóth Adrienn