

A BORKÓSTOLÁS POLGÁRI KULTÚRÁJA

ÉSZREVÉTELEK BORKÓSTOLÓRA ÉRKEZŐKNEK

A pince egész évben biztosítja kisebb-nagyobb csoportok részére a borok és a borkultúra megismerése mellett a kulturált italozás és szórakozás lehetőségét. Az alábbiakban a Fekete Borpince vendéglátással és borkóstolóval kapcsolatos tapasztalatai alapján kialakított elveit osztjuk meg az érdeklődőkkel.

A BORKÓSTOLÓ ELŐTT: ISMERD (MEG) A BORT ÉS ÖNMAGAD!

A borfogyasztás tükrözi a személyiségnek, az egyén karakterének és kulturáltsági fokának. A mérsékelt, kóstolható borozás jó hatással van többek között az egészségre és az ízlés formálására, illetve eszköze lehet a barátság és a szeretet kifejezésének, a művészi és vallásos ihlet keresésének. A borfogyasztás természetes velejárója a jókedv, a vidámság, a felszabadultság. A túlzott, határokat nem ismerő borfogyasztás és az azzal járó viselkedésmódok viszont az érzelmileg kiegyensúlyozatlan személyiség jelei lehetnek. Ezért célszerű borfogyasztáskor tisztában lennünk személyiségünk korlátaival, illetve alkoholtűrő képességünkkel is.

BOR ÉS KULTÚRA

A bor, mint az köztudott, nem pusztán egy szőlőléből erjesztett alkoholtartalmú ital, hanem egy fontos kulturális jelenség is. A borkóstoló a Fekete Borpince felfogásában egy egész délutánt vagy estét betöltő, kulturális és gasztronómiai jellegű élményeket nyújtó társasági eseményként értelmezi. Ennek megfelelően a borkóstoló a látogatók számára nemcsak arra ad alkalmat, hogy megismerkedjenek a pincészetrel, annak borkészítési módszereivel, „filozófiájával” és saját tapasztalatokat szerezzenek arról, hol és hogyan készülnek a borok, azok milyen ízvilágúak, hanem arra is, hogy bepillantást nyerjenek a borhoz és a borkészítéshez kapcsolódó több évezredes (történelmi, irodalmi és gasztronómiai jellegű) kulturális hagyományba is. Ennek megfelelően a vendégeknek a pince boraiból ízelítőt adó áttekintő (horizontális), az évjárat szerinti (vertikális) vagy a prémium borok kóstolója mellett lehetőségük van különböző kulturális és gasztronómiai tematikájú borkóstolókat is választani.

A BOROK MINŐSÉGE ÉS MENNYISÉGE

A Fekete Borpincében a borkóstoló alapesetben 8 tételből áll, kivétel nélkül minőségi palackos borokból. Hordós tételek kóstolására nincs lehetőség. A pincénél összességében általában 40 féle palackos bort lehet kóstolni – köztük több különleges, magas élvezeti értékkel bíró, 10-15 éves bort is. A borkóstoló ára a kóstolt tételek, nem pedig a kibontott üvegek számához vagy a poharakba kitöltött mennyiségekhez igazodik. A pohárba 1-1 tételből kb. 0,5-1 dl bor kerül: ekkora mennyiség szükséges ahhoz, hogy a bort a pohárban megforgatva kellően érzékeljük annak színét és mozgását, illetve érezzük az illatát és az ízét. A kitöltött bort az utolsó cseppig szokás meginni, ami 8-10 tételnyi kitöltött bor elfogyasztása után egy pincénél 1 palacknyi bormennyiséget jelenthet. Érdemes ezért a kitöltött bor egy részét kiönteni az asztalon található, külön erre a célra odakészített edénybe – és különösen akkor ajánlott ez, ha egy társaság az adott napon több pincét látogat meg.

BOROK ÉS KÍSÉRŐK

A minőségi bor kóstolása mellett az ízlelőbimbók érzékelését torzító, tompító ételek és italok fogyasztása nem ajánlott.

Ide tartoznak különösen:

- erőteljes ízű (pl. hagyma, erőspaprika, füstölt sajt, tömény étcsokoládé) vagy erősen fűszerezett, cukrozott, sózott ételek,
- zsíros vagy olajos ételek (pl. zsíros kenyér, zsíros ömlesztett sajt),
- erőteljes ízű italok (pl. kávé, feketetea, pálinka vagy egyéb tömény szeszek).

A különböző ízek jobb elhatárolása és érzékelése érdekében az egyes tételek között kis mennyiségben könnyű, semleges ízű ételfalatkákat érdemes fogyasztani (kenyérdarabok, almaszeletek, natúr lágy vagy félkemény kecskesajt darabkák).

A Fekete Borpincében a borkóstoló mellett lehetőséget biztosítunk ételek fogyasztására is. Az étkezés három fogásból áll: előételből, főételből és desszertből. A borokat a kóstolt borsorral összhangban, illetve az ételekhez társítva kínáljuk. A háromfogásos étkezés mellett van lehetőség hidegtálak, saláták, valamint idényjellegű zöldségek és gyümölcsök fogyasztására is.

BOR ÉS VÍZ

Az alkohol, hasonlóan a kávéhoz, teához, energiaitalhoz vagy a magas cukortartalmú üdítőkhöz, italokhoz, vízhajtó, dehidratáló hatású, ezért érdemes vizet vagy szódát fogyasztani a borok mellé - jellemzően olyan mennyiségben, amilyen mértékben alkoholt fogyasztunk. Ezzel adott esetben elkerülhető a másnapi fejfájás is, amelynek minőségi borok fogyasztása esetén nem elsősorban az elfogyasztott mennyiség az oka, hanem jellemzően vízhiány következménye.

A Fekete Borpincében a kóstolókon minden alkalommal biztosítunk vendégeink részére megfelelő mennyiségű ásványvizet, illetve szódát. Alkoholt nem fogyasztó vendégeink (sofőrök, gyermekkorúak) ízletes mustot, azaz natúr szűretlen szőlőlevet is ihatnak – viszont örömmel tapasztaljuk, hogy bort fogyasztó vendégeink is szívesen kóstolják meg az édeskés ízű, kellemesen frissítő mustot.

BORFOGYASZTÁS ÉS A KÖRNYEZET

A Fekete Borpince Szekszárd déli végén, a festői szépségű Iván-völgyben, a városközpont zajától távol, de még a jól járható utak közelében húzódik meg a Fekete Borpince. A festői környezetben található közel 120 éves, eredeti építésű pince az új építésű látványos részekkel együtt igazi vendégcsalogatónak számít. A borpince kies környezetében és hangulatos kóstolóhelyiségeiben a borkóstolás maradandó élményt jelent minden látogatónak. Érdemes ellátogatni hozzánk!

Fekete Borpince – Szekszárd, Iván-völgy - 2012. február
www.feketeborpince.hu

A szöveget írta: Horváth Tibor