



Bordeaux-i és napa-völgyi vörösek

Karácsonyi cabernet



Decemberrel ismét beköszöntöttek a rövid és sötét napok. Nem is bánjuk, ha a tájat fedő hótakaró is megérkezik, hiszen nincsen szebb a **FEHÉR KARÁCSONYNÁL**. Az ünnepek pedig kiváló alkalmat adnak arra, hogy nagyobb testű, teltebb vörösborok után kutassunk pincénkben vagy a kereskedők polcain. Bizonyára sokan lesznek, akiknek cabernet sauvignonból és bordeaux-i fajtákból készült vörösborok kerülnek a kezükbe. S a választás nem is lehetne jobb! Hadd **MAGYARÁZZAM** el legutóbbi napa-völgyi látogatásom és bordeaux-i kóstolásaim alapján, miért kiváló választás a cabernet!

Várakozással teli időszak a Napa-völgyben

Az ünnepek előtti pár hét a várakozás izgalmával teli – talán gyermekkorunkból maradt meg mindannyiunknak a jóleső adventi érzés. Kicsit hasonlít ez a borászok szüret előtti hangulatához, akiknek egész éves munkájuk kerül mérlegre. Én pont ebben az időszakban jártam Kaliforniában, az ünnepi cabernet-k egyik legnevesebb borvidékén. Lehet a tavasz és a nyár kedvező, de az ősz gyakran tartogat meglepetéseket, mint a kora októberi időjárás idén a kaliforniai Napa-völgyében. Márpedig a felhős égboltnak

és esős időjárásnak, ami látogatásom alkalmával fogadott, senki sem örült, hiszen nemcsak a bogyók koncentrációját befolyásolják hátrányosan, de a fotoszintézist is minimálisra csökkentik. Továbbá a nap hiánya a cabernet-nek, a Napa arculatát meghatározó fajtának a fenolos érettség hiányában éretlen és zöldes jegyeket kölcsönözhet, ami a borászatoknak sok munkát ad a válogatással. Természetesen bőven akadtak ízletes cabernet tételek, amelyeket szívesen ajánlok egyórás dekantálást követően fogyasztásra.

MEGJÁRTAM!

Szerzőnk az elmúlt hónapokban a kaliforniai Napa-völgy és Bordeaux ikonborászataiból is felkeresett néhányat.

■ A Spring Mountain Birtok 2008-as évjáratát tökéletesen testesíti meg a napa-völgyi cabernet ideálját: sötét, szinte feketés karmazsinszín, magas alkoholszint, bőven van extrakt a tételben, s az érett fekete erdei gyümölcsöket határozott tannin szerkeszti egybe, amit 24 hónapos (!) barrique-os érlelésnek köszönhet. Jay Cole, a birtok főborásza a kóstoló során csak annyit fűzött hozzá viccesen, hogy mindig lenyűgözve hallgatja a terroirról szóló elmélkedéseket, mert neki azt bizony lemosta az eső, és csak a Spring Mountain alapkővezete maradt meg.

■ Szintén nagyra szabott bor a legendás La Jota Birtok 2008-as cabernet-je, amit a Howell Mountain dűlőin termelt szőlőből készítettek. Levendulás és rozsmaringos jegyek mellett mennyei-sima és finom tanninszerkezete teszi élvezetes borrá.

■ A csúcs azonban Cathy Corison 2007-es St. Helena-i cabernet-je, a Kronos-dűlő termése. Cathy kézműves napa-völgyi borász, aki a gyümölcs érettségét nagyon fontosnak tarja, s az ilyen alapanyagból bársonyos tanninokkal rendelkező, összetett és kiválóan koncentrált, megragadó frissességű bort farag.

Bordeaux, a fenséges cabernet-k földje

Nemcsak a borászok néznek várakozással egy-egy évjárat elébe, hanem a kereskedők és a fogyasztók is. Talán helyesebb, ha azt mondom, hogy a gyűjtők-fogyasztók, mivel a fiatal bordeaux-i borokat leginkább pincében való érlelésre vásároljuk, s egy átlagos évjárat esetében 10 év után kezdjük az első dugókat kihúzni.

Ez a 2009-es évjáratnál biztos, hogy így lesz, tehát a várakozásunkat egyenlőre csak annyiban tudjuk kielégíteni, hogy a borok mostanában kerülnek majd a chateau-kból a borvásárlók pincéjébe. Ha még nem leptük meg magunkat 2009-es bordeaux-ival – amit a 2010-essel együtt az XXI. század nagy párosának jósolnak –, akkor mit vegyünk?

A londoni Covent Garden Operaházban tartott októberi évjárat-bemutatón meggyőződhettem arról, hogy 2009 nagy átlagban ragyogó évjárat: kiválóan érett gyümölcsök



Szerző és fotók:
Csizmadia-
Honigh Péter

„...a birtok főborásza, a kóstoló során csak annyit fűzött hozzá viccesen, hogy mindig lenyűgözve hallgatja a terroirról szóló elmélkedéseket, mert neki azt bizony lemosta az eső, és csak a Spring Mountain alapkővezete maradt meg.”

és tanninok, és a savak frissessége is szépen megmaradt. Helyenként a szupermagas alkohol zavaró volt, de akik jól választották meg a szüret időpontját, és nem engedtek a csábításnak az erős extraktálás tekintetében, azok bizony olyan borokat készítettek, amelyeket talán csak 20 év múlva szabad elkezdni kinyitni.

■ Mind a jobb, mind a bal parton akadnak elképesztően jó borok. Saint-Emilionra a gyümölcsök tisztasága és a savak frissessége mellett a nagyon puha, apró szemcsés tanninok a jellemzők, mint amilyen például a Château Figeac volt. A koncentráció tekintetében még vonzóbb a Clos Fourtet.

■ A bal parton Pessac-Léognan bővelkedik a kifinomult borokban, akár a Domaine de Chevalier-ről, a Château Malartic-Lagravière-ről vagy a Château Smith Haut Lafitte-ről legyen szó, hiszen mindegyik lágy, apró szemcsés tanninokkal bíró ízletes műalkotás.

■ A Médoc felé haladva Pauillacban kihagyhatatlan párost formál a két Pichon: szépen fűszerezett és bársonyosan finom tanninszerkezetű a Baron, míg a Comtesse de Lalande egy kicsit puhább és nőiesebb, de határozott tanninkeretet formál a bor köré.

STEAK MELLÉ IS

A saint-estéphe-i grand vin bővelkedik az érett tanninokban, ami mellé a cigánymeggy, cassis és ibolya jegyei társulnak, illetve fekete bors fűszerez. Özhöz, vaddisznóhoz épp annyira kiváló, mint véres steakkel.



ÉVTIZEDEKRE

A 89-es évjáratú bordeaux-i borok jó formában mutatják magukat, és néhány tétel kiválóan alkalmas további palackos érlelésre a pincénkben.

■ Aki a komoly szerkesztésű borokat kedveli, annak kimondottan ajánlom a saint-estèphe-i Château Lafon Rochet grand vinjét. Bővelkedik az érett tanninokban, ami mellé a cigánymeggy, cassis és ibolya jegyei társulnak, illetve fekete bors fűszerezi. Vaddisznóhoz, őzhoz épp annyira kiváló, mint véres steakkal.

■ Ha viszont olyan bordeaux-it akarunk venni, amit tavaszi báránysülttel is élvezhetünk majd évek múlva, akkor Margaux felé keressélgjenek! A Château Giscours animális, cserzett bőrtől, fenyőmagtól és májpástétomtól illatozó, elegáns és frissességet sugárzó tétel. Szinte magam előtt látom a dekanterben, amint a rozmaringos báránysülthöz kínálják...



Izgalmas pillanatok – legendás borok

Egy-egy üveg jó bort kinyitni olyan érzés, mint amikor a karácsonyfa alatt ajándékot adunk szeretteinknek, s azon izgulunk, hogy eltaláltuk-e kívánságukat, sikerült-e örömet szerezniük? Ilyen tekintetben két izgalommal teli boros pillanat jut eszembe.

Elsőként amikor valami ritkaságra tehetjük rá kezünket, s úgy érezzük, szinte vibrál a levegő. A napa-völgyi legendák borai ilyen érzést keltenek bennünk: néha megcsípjük magunkat, hogy álmodunk vagy ébren vagyunk-e. Így éreztem magam, amikor Augustin Huneeus, a Quintessa tulajdonosa otthonába léptem be. Egy kisebb családi ház méretű nappalijának hatalmas ablakából a szőlőbirtok úgy látható, mintha festményen szemlélnénk. Itt kezdtük a beszélgetést arról, hogy mi tesz egy bort legendássá. A teraszon elköltött ebéd során folytattuk a csevegést Bill Harlen, Ann Colgin és Beth Nickel – a Far Niente tulajdonosa – társaságában. Mind a négy birtokos egyetértett, hogy jövőkép, tiszta gondolkodásmód és a minőség iránti elkötelezettség szükséges a kultikus borok elkészítéséhez. Augustin hozzátette, hogy a terroir is fontos, de azt addig



úgysem ismerjük, amíg a telepített szőlőből bort nem készítettünk.

Ha az ünnepeket napa-völgyi legendákkal szeretnék keverékké tenni, akkor készüljünk arra, hogy bizony hatalmas testű borokkal találjuk magunkat szembe, és mélyen a pénztárcánkba kell nyúlni.

■ Számomra a sort a Colgin Cellars IX. Estate 2005-ös cabernet-je vezeti, mivel elmondhatatlanul elegáns és kifinomult, összetett ízvilágát puha és bársonyos tanninok ölelik, s mintha soha nem akarna lecsengeni.

■ Természetesen akkor is tele lennék izgalommal, ha a



AZ ÍGÉRET FÖLDJE

Napa-völgy, ahol többnyire bombasztikus cabernet-k teremnek, de aki keres, az eleganciát is talál

Quintessa és a Far Niente 2008-as évjáratú borait nyitnám ki. Az előző bársonyos és édes fűszerekkel tűzdelt, míg az utóbbi visszafogott óriás, amit az egyensúly tesz nagyszerűvé.

■ A Harlan Estate 2001-es évjárata, noha a legdrágább – nem csoda, hiszen 100 pontot kapott Parkertől –, úgy vélem, kifinomultság tekintetében kevésbé hasonlítható a másik három borhoz: élénk erdei fekete gyümölcsök, rengeteg nagy szemcséjű tannin és mind az alkohol, mind az erősen füstölt tölgy nekem túl soknak tűnt.

Izgalmas pillanatok – melyik évjáratot vegyük elő most?

A másik, talán legizgalmasabb boros pillanat, amikor egy évekig a pince mélyén tárolt vagy megbízható kereskedőtől vásárolt érett bordeaux-iből kihúzzuk a dugót. Milyen lesz az első csepp, és milyen hosszan dekantáljuk, mielőtt fogyasztani kezdjük? Egyáltalán melyik évjáratot vegyük elő?

■ Ha Pauillac felé kacsingatunk, akkor biztos, hogy a Château Pichon Baron Longueville 1989-es évjárata jó választás lesz, s ideje is, hogy az ünnepi asztalra kerüljön! Gránátos színű, könnyebb testű tétel, ahol a gyümölcsök már elgyengültek, s teret adtak az enyhén kátrányos keretbe foglalt dohánylevélnek és kakaónak.

■ A szintén '89-es Château Margaux is jó választás lehet, igaz, komoly potenciált látok még a további érlelésre. Csodásan összetett és elegáns bor, ami a szárított meggyet és cseresznyét elegyíti a visszafogott fűszerezettséggel: szegfű, szárított gomba, fenyőmag és pástétom a kerekded, közepes szemcséjű tanninokkal keretezett testben. Mindkét bort egy jó háromnegyed órára dekantálnám fogyasztás előtt, s puhára sült, de rózsaszín belsejű fogollyal ajánlanám.

■ Fiatalabb évjáratok közül a 2000-es Château Pichonból, illetve Château Margaux-ból húznám ki a dugót az ünnepek alatt. Az ezredforduló jó borokat produkált Bordeauxban, noha a forró nyár miatt az alkohol magasabb lehet a megszokottnál, s az aromák ezt kicsit megszenvedték, így a határozott struktúra, érett gyümölcsök és magasabb alkohol jellemzik a borokat. Margaux talán édes fűszerekben gazdagabb, míg a Pichon kiváló egyensúlyával csábít. Legjobb formájukat másfél órás dekantálás után fogják mutatni.

■ Természetesen napa-völgyi borok közt is találhatunk ízletes, pincében érlelt tételeket. A Stag's Leap Wine Cellar 1999-es Fay birtok cabernet-jét ajánlanám elsőként:

MIÉRT IKON

Egy csúcsbor értékében nyilvánvalóan jelen van a marketing, de pusztán marketing nem tesz egy bort zseniálissá. Ahhoz a minden részletre kiterjedő gondosság kell – a Château Margaux például saját kádárműhellyel rendelkezik



AZ ÜNNEP MINDEN NAPJÁRA

Mikor melyik évjáratot bontsuk ki? A karácsonyi időszakban bőven nyílik alkalom egy-egy pince mélyén rejtőző kincs felbontására, de melyik legyen az? Szerzőnk tanácsot ad.



„...jövőkép, tiszta **gondolkodásmód** és a **minőség** iránti **elkötelezettség** szükséges a kultikus borok elkészítéséhez. **Augustin** hozzátette, hogy a **terroir** is fontos, de azt addig úgysem ismerjük, amíg a telepített szőlőből bort nem készítettünk.”

kifinomult és gyengéd bor határozott tanninkeretbe fogva, piros bogyós gyümölcsökkel, erdőaljjal és édes fűszerekkel tűzdelt.

■ A Robert Mondavi Cabernet Reserve 2005-ös évjárata szintén jó választás: egyértelmű tétel jó koncentrációval, noha a tanninok kicsit szelídülhetnek, amit egy bő másfél órás dekantálás elő tud segíteni.

■ Ha régebbi évjáratot keresünk, gondoljunk ismét Napa „nagy öregére”, Robert Mondavira. 1974-es Cabernet-je finom szerkezetű, enyhén földes, dohányleveles és szárított piros gyümölcsökre emlékeztető bor, míg az 1978-as évjárat mindezt ragyogó koncentrációval és intenzitással spékeli meg.

Ezzel kívánok kellemes ünnepeket, s remélem, mindenki megtalálja azt a cabernet-t, ami ízlésének megfelelő, legyen az napa-völgyi vagy bordeaux-i!

■