

Gondolatok a fine wine fogalmáról

Drága és finom

A FINE WINE kifejezés egyike a mai magyar nyelvet egyre jobban ellepő anglicizmusoknak, igaz, a szókapcsolat a borkedvelők kisebb körében használatos csak. De tudjuk-e igazán, mit jelent? Milyen borokra utal, és miért **PROBLEMATIKUS** a magyar nyelvre való átültetése?

Jogi nyilatkozat

Kezdjük XXI. századi amerikai stílusban egy jogi nyilatkozattal, hogy minden felelősség alól mentesülhessünk a gondolatok szabadsága érdekében: nem próbálom a magyar nyelvet védeni, fejleszteni vagy ápolni. Egyszerűen a boncaszatra teszem a kifejezést, s azt körbejárva apró darabokra vágom, abban (hamisan) bízva, hogy megértem, mi is az a fine wine. A végeredmény a legjobb esetben is csak egy árnyaltabb kép lesz, tehát az olvasó ne várjon végleges válaszokat vagy lexikonba illő definíció!

Bábeli zűrzavar

Ha „finom bor”-ként fordítom az angol kifejezést, máris problémába ütközöm, hiszen a kereskedelem és gasztronómia nyelvben gyakran beszélünk finom és izletes italokról és ételekről. Elég a Google-ba beírni a finom bor kifejezést, és a sangriától kezdve a finom vörösborokon át minden előjön. Tehát úgy tűnik, élvezeti tényezőről van csak szó, amikor a bor „finom” a magyar leíró nyelvben. Ez problematikus, mert a fine wine kapcsán viszont magas árak, ritka tétel-ek, előkelő éttermek vagy akár aukciós házak képe jelenik meg előttünk.

Próbálkozhatnék a „kifinomult bor” fordítással, de a gond, hogy a fine wine-ok egy jó része nem olyan bor, amelyről a kifinomult kifejezés jutna elsőként eszembe. Az elmúlt tíz év során volt szerencsém jó pár fine wine-t kóstolni a világ több részéről, legyen az a bordeaux-i Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Château Haut-Brion, a kaliforniai Opus One vagy a Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, esetleg az ausztrál Penfolds Grange, illetve a Henschke Hill of Grace, melyek tanninszerkezete, extraktja, alkoholtartalma és a hosszú hordós érlelés olyan hatalmas testű borokat eredményez, hogy a kifinomult nem az első, ami eszembe jut, s mégis kétségkívül a fine wine kategóriába tartoznak.

Fine wine = értékes bor

Tehát maradunk a fine wine kifejezésnél, hiszen a fentiek alapján világos, az angol nyelvben a szóösszetétel egy adott borról való értékítéletet közvetít. Ha megkérdezzük a borvilág szereplőit, hogy ki mit tart fine wine-nak, kiderül, hogy mindenki más tényezők vagy épp ugyanazon tényezők más súlyozása alapján alakítja ki értékítéletét egy adott borról. Ami biztos, a való világban nem lehet filozofálással megúsni: egy étterem-



Szerző



Csizmadia-Honigh Péter

Londonban élő független borszakértő és -író, aki jelenleg mind privát és társasági ügyfelekkel dolgozik tanácsadóként. A WSET-diplomása, minősített sherryoktató és 2005–2014 között az Institute of Masters of Wine oktatói vezetője. Rendszeresen szemlézi Bordeaux, Németország és Toszkána borait a VinCE Magazinban. Ezenkívül ír még angol nyelvű szaklapoknak: The Drinks Business, Sommelier India és Harpers. Péter első könyve The Wines of India, a Concise Guide címmel idén jelent meg (kapható a www.thewinesofindia.com oldalon). A Royal Somló Borászat társtulajdonosaként juh fark borokat készít angol, holland és svéd Michelin-csillagos éttermeknek.

tulajdonos, kiskereskedő, szupermarketlánc vagy aukciós ház nem kínálhat felemás megoldásokat. Az adott bor egy határozott polcra, a borlap bizonyos részébe vagy a katalógus megfelelő fejezetébe kell, hogy kerüljön – feketén-fehéren meg kell mondani, hogy fine wine-e vagy sem! Lásuk hát, hogy az értékítéletet miként alakítjuk ki a minőség, a minősítés és a kereskedelmi-gazdasági tényezők háromszöge alapján, s végül is mit tekintünk fine wine-nak!

A minőséget alakító tényezők

Az értékítéletet a bor minősége nagyban meghatározza. Hajlamosak vagyunk azt hinni, hogy a lehető legegyszerűbb a bor minőségét megállapítani, hiszen fizikálisan is mérhető kritériumok alapján szokták azt tenni a szakértők. Ez részben igaz. A bor szerkezetét képző alkotóelemek: az alkohol, a sav, a cukor és a tannin könnyen mérhető, érzékelhető és leírható. Az íz- és illatvilág szubjektívebb, illetve a kulturális kontextus nagyban befolyásolja, de szintén kialakult módszere és nyelve van a megfigyelésnek és leírásnak.

Ugyanakkor a magas vagy alacsony alkoholtartalom, vagy bármelyik másik alkotóelem magában nem jelent semmit. Sőt az adott fajtára/fajtákra jellemző íz- és illatvilág is belép a képbe, s azokkal együtt a milyenségük – vagyis az intenzitás, koncentráció és komplexitás – és egymáshoz való viszonyuk (egyensúly) legalább annyira fontos a minőség tekintetében, mint az együttes hatás, vagyis a lecsengés. Továbbá kérdés, hogy milyen potenciál rejlik a borban: eltartható-e, fejlődni és érlelődni fog-e a palackban?

A BOR MINŐSÉGÉT ALAKÍTÓ TÉNYEZŐK

■ SZŐLŐFAJTA VAGY SZŐLŐFAJTÁK

Vannak prémium minőségre képesek fajták, például a chardonnay, a pinot noir, a cabernet sauvignon, a cabernet franc, a merlot, a rajnai rizling, s még a nebbiolo és tempranillo is idesorolhatók, ha a legszűkebb kört emlitem. Továbbá vannak fajták, amelyek kimondottan nem képesek prémium minőségű borokat produkálni, mint



Fent a két ellentétes ízlésvilágot képviselő fő véleményformáló, Robert Parker és Jancis Robinson egy asztalnál. Lent a bécsi Palais Coburg mesés gyűjteményének egy része, a hajót stílizáló újvilági borok készlete.



például a pinot grigio legtöbb esetben – pár elzászi pinot gris kivételével –, vagy akár az olaszrizling.

■ TERMŐTERÜLET ADOTTSÁGAI

A világ legjobbjai közt számon tartott borokat termelő Bordeaux és Burgundia települései, illetve appellációi, sőt akár még dűlőjei közt is különbséget teszünk, hiszen változik a talaj összetétele és szerkezete, illetve a mikroklíma, s ezek befolyásolják a szőlő minőségét. A termőterületek potenciálja közti különbséget egyre több borvidéken és egyre részletesebben térképezik fel a borkereskedők és kritikusok.

■ TERMELÉSI MÓDOK ÉS TECHNOLÓGIA

A termelendő mennyiség és minőség a szőlőskertben dől el, hiszen a tőkék száma, illetve a tőketerhelés, a metszési mód, a lombzat kezelése, a tápanyagpótlás és sok más termelési tényező kihat a szüretelendő szőlő

fizikális adottságaira. Ezeket a pincében alakítja tovább a borász olyan döntésekkel, mint hogy van-e héjon tartás vagy sem, hogyan extraktálja a tanninokat és mennyit, milyen erjesztőedényt használ, finom seprőn tartja-e a bort vagy sem, és a sor itt is folytatható lenne még.

■ ÉVJÁRAT

Talán a legrövidebbre itt foghatom a szót, hiszen az évek közti különbség a legjobban megfigyelhető mindenki számára, s nem igényel hosszas magyarázatot, miért nehéz kiváló minőséget produkálni egy eső áztatta évben.

■ A KÉSZÍTŐ SZÁNDÉKA

A legtöbbben hajlamosak elfelejteni, márpedig ez az egyik legfontosabb minőségi tényező, amit befolyásol a megcélzott piaci szegmens, a borászati imázs, a szakértelem, a rendelkezésre álló adottságok és az erőforrások.

Látjuk, mennyire összetett kérdés a bor minősége, s csak akkor kel igazán

Stephen Mould, a londoni Sotheby's aukciós ház borrészlegének szakembere a 2014-es VinCE Budapest vendégeit bevezette az árverések misztikus világába.

A bordeaux-i Pomerolban található a legendás Petrus birtok, amelynek egy 2007-es palackja félmillió forint körül van.

életre, amikor az adott tételt a borász, kereskedő, fogyasztó vagy kritikus véleményezi, vagyis minősíti.

Minősítés – nem mindegy, ki érzi...

A borok minősége és minősítése szorosán összetartozó fogalom páros, de fontos a különbségtétel a kettő között: az utóbbi a minőségről alkotott kognitív konstrukció adott korban és környezetben.

Tüллépve az emberek érzékszervi észlelésének érzékenysége közti különbségeken, a képzett kóstolók közt is létezik erős szórás a tekintetben, mi képvisel magasabb minőséget. Vegyük a világ két vezető borkritikusát: közismert, hogy Robert Parker Jr. a nagyon érett, magas alkoholtartalmú és gazdagon testes borokat értékeli magasabbnak, míg Jancis Robinson OBE MW hajlik a frissebb és nyurgább borok irányába. Biztos le lehet írni objektív tudományossággal, miért van ez a különbség közöttük, de talán lehetetlen algoritmust alkotni arra, hogy kinek milyen módon alakul ki az értékítélete. Ez egy elementárisan emberi jellemző, ami az élet sok területén megjelenik.

Viszont azért fontos ez, mert ugyanaz a bor más-más elbírálásban részesülhet különböző kritikusok vagy akár fogyasztók elé téve, s ez az árát is befolyásolhatja. A legnyilvánvalóbb példa erre a világ legbrutálisabb rendszere: a bordeaux-i en primeur. Ugyanazoknak a termelőknek a borait ítélik meg évről évre a kritikusok, s gyakran semmi más nem változik, mint az évszám, amelyből fakadnak a különbségek, illetve a technológia fejlődik, de alapvetően minden más konstans. Attól függően, hogy a vezető kritikusok miként minősít-



tenek adott borokat, az árak nagy különbségeket mutathatnak. Ugyanakkor mit lehet tenni olyan esetben, mint a 2003-as évszám, amikor Parker Jr. és Robinson nemcsak hogy eltérően értékelték például a St. Émilion-i Château Pavie borát, de még szópár-bajba is keveredtek!



A burgundiai Domaine Romanée-Conti a világ talán legrágább palackárait produkálja, egy 2007-es palack több mint 3 000 000 Ft.

Magyarországról is lehet példát hozni a szakírók közt létező különböző minősítésekre. A legkézenfekvőbb a régi és új tokaji iskoláról alkotott különböző vélemények és minősítések. A francia fajtákból készült nagy villányi vörösborok és a könnyedebb testű, autochton fajtákból készült borok minősítése közti különbségek is vihart szítottak a szakmai szereplők „poharában” korábban, pedig itt is a minősítésről volt leginkább szó, s nem feltétlenül a minőségről.

Mindez azért lényeges, mert a bor is (csak) egy termék, s a minőség és minősítés együttese nagyban befolyásolja a bor árban kifejezett értékét.

Kereskedelmi-gazdasági tényezők

A minőség és minősítés nagyban, de nem kizárólagosan befolyásolja a borok árát és besorolását, vagyis azt, hogy egy bor fine wine-e vagy sem. Kereskedelmi, gazdasági tényezők is szerepet játszanak, mint a kereslet és kínálat, márka, illetve imázs, ha a legfontosabbakra gondolunk. Az új, illetve feltörő régiókból származó borok esetében gyakran nagyon jó ár-érték arányról lehet beszélni, hiszen az ismeret hiányában relatív túlkínálat van, tehát az ár alacsonyabb, mint esetleg a



fizikai minőség alapján indokolt lenne. Például a török és libanoni borok jelenleg ilyen kategóriába esnek.

Lehetne ellenkező példát is említeni: amikor azon értetlenkedik a külföldi, hogy egyes magyar vörösborok miért olyan drágák; a magyar oldalon pedig az a kérdés, hogy az exportpiacokon miért tartják drágának ezeket a kiváló borokat? Márka-ismertség és imázs hiányában nincsen nagy kereslet, nem hiánycikk az exportpiacon, és nagy számban van versenyezőségi árzott helyettesítő termék, tehát a fogyasztók alacsonyabb árát hajlandók megfizetni. Illetve fordítva: a belföldi piacon a fogyasztók sokkal nagyobb keresletet támasztanak, és kevesebb a ver-



sítésű borok, illetve a fine wine-ok közti különbségtételt. Meg kell jegyezni, hogy gyakran a kereskedők fine wine-nak titulálnak olyan borokat, amelyek esetében ez minőség, kínálat sőt még imázs alapján sem lenne indokolt, egyszerűen kereskedői marketingfogásról van szó.

Árban nehéz kifejezni, mi a fine wine, mert nagy a szórás. Egy supermarket akár a 3600 Ft-os kisker árú bort is – mint például a Dourthe Réserve Montagne Saint-Émilionja vagy az új-zélandi Villa Maria Private Bin Merlot-ja – fine wine-nak hív, mert kiváló minőségű példája annak a szőlőfajtának és régióknak, ahonnan származik. Ezzel szemben a független és nagy múltra visszatekintő borkereskedők, mint az angliai Berry Bros. & Rudd, a Corney & Barrow vagy a The Wine Society, illetve az aukciós házak bármelyike 8000 Ft-tól felfelé kezdik a borokat fine wine-nak minősíteni, s ez az összeg nem tartalmazza még a vámot és adókat! Klasszikusan a bordeaux-i, burgundiai, champagne-i borok, illetve a olasz, spanyol és német csúcspincészetek borai sorolandók ide, no meg pár újvilági is. A felső határ pedig a csillagos ég, hiszen közismert, hogy több ezer fontért, dollárért kelnek el fine wine palackok árverések során – például a Sotheby's egyik utolsó árverésén 12 palack 1990-es évjáratú Domaine de la Romanée-Conti 82 800 angol fontért kelt el.

Elérkeztünk ahhoz a ponthoz, ahol átlépjük a folyót, ugyanis ezek a fine wine borok nemcsak azért drágábbak, mert annyira jó példájuk az adott régióknak vagy fajtának, hanem mert értéket hordoznak, őriznek, közvetítenek, és az idő múlásával akár értéket is teremtenek, hiszen a másodlagos piacon is áruként funkcionálnak. Ehhez pedig a minőség, a minősítés és a gazdasági jellemzők együttállása szükséges.

senyképesen árazott helyettesítő termék, tehát a borász miért ne emelne az árat, amikor nagyobb a kereslet, mint a kínálat?

Persze felvethető a kérdés, hogy mi a helyzet a tokaji édesborokkal: azoknak jó a márkaimázsuk, s mégis lassan mozog a piac, és az árakat magasnak tartják a fogyasztók. Itt a keresletet befolyásoló trendek és egyéb tényezők lépnek be a képbe: az édesborok jelenleg nem divatosak, illetve a minimum-árát megszabja a termelés magas költsége és a kívánt imázs is.

Hol kezdődik a fine wine ár?

Elérkeztünk ahhoz a ponthoz, ahol olyan tényezők is belépnek az egyenletbe, amelyek lehetővé teszik a (drága) prémium minőségű és minő-

Rövid konklúziók

- A fine wine fogalmát magyarra átültetni nehézkes, mert alapvetően hatalmas a különbség a borral való kapcsolat tekintetében a hagyományos értelemben borfogyasztó és -kereskedő északnyugat-európai országok és Magyarország között, s a magyar nyelvben a finom borok kifejezés más jelentéssel bír a köztudatban.
- Csak azért, mert egy bor minősége kitűnő és akár kiváló minőségben részesül, nem feltétlenül esik a fine wine kategóriába.
- A fine wine tipikusan hosszú palackos érlelésre alkalmas bor, melynek fizikai tulajdonságai biztosítják, hogy a másodlagos piacon hosszú távon értéket képviselhet.
- A bor élvezeti értékét nem a határozza meg, hogy fine wine-e

vagy sem, hanem az, hogy az adott fogyasztónak, az adott pillanatban milyen élvezetet nyújt egy bor.



Egy bordeaux-i arisztokrata, Baron Philippe de Rothschild (a Château Mouton-Rothschild tulajdonosa) és a kaliforniai borászat úttörője, Robert Mondavi közös projektje, az Opus One hamar ikonorrá vált.

BOROSPINCE A NAPPALIBAN



A prémium minőségű termékeiről ismert Dometic régi szakértőnek számít a borhűtők piacán, ahol jelenleg is a legszélesebb technológiai választékkal áll a borbarátok, gyűjtők, vendéglátóhelyek rendelkezésére, akik

- vagy termoelektromos, vagy abszorpciós vagy kompresszoros hűtéssel szerelt
 - tároló vagy érlelő
 - egyzónás vagy kétzónás
 - szabadonálló vagy – akár konyhabútorba – beépíthető
- borhűtők közül válogathatnak, 17 palackos tárolókapacitástól 192 palackig. A bort befektetésnek tekintő borbarátok számára legérdekesebbek az abszorpciós hűtőtechnikával szerelt érlelő hűtők, melyek teljesen vibrációmentes és zajtalan működésükkel, állandó páratartalmukkal biztosítják a borok számára a pincéhez hasonló zavartalan körülményeket.

A borhűtés fortélyairól mindent megtudhat www.white-rose-red.com honlapunkon (hamarosan magyarul is!)

Hongkongi aukció – rekord leütések. Az ázsiai térségben a 2000-es évekre megnőtt a fine wine borok iránti kereslet. Bár a borfogyasztás egyáltalán nem része kultúrájuknak (ugyan ez változóban van), a bor birtoklása azonban fontos státust jelöl.