Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Ezeket a borokat keresd, ha meg akarod kóstolni Csehországot

Létrehozás: 02/24/2017 - 20:21
Szerző: Melano
[1]

Csehországról elsőre szinte mindenkinek a sör jut az eszébe. Egy korsó finoman habzó Pilzener Urquell, egy jó pofa Staropramen vagy éppen, a szintén felső-kategóriás sörök közt dobogós Krušovice.

A csehek azonban nem csak söreikről híresek. Az elmúlt bő 10 évben a boriparban is elkezdtek gyökeret ereszteni. Létezik-e cseh borvidék, s ha igen, mégis milyen szüretből erednek a savban és zamatban telt ízek?

Csehország domborzatilag és kulturálisan is sokszínű vidéke, nem is kívánhatna magától többet, mint hogy a szőlőből végre bort teremtsen. És bár igaz, hogy a cseh sör előbb vált legendává, mint a bor, a szőlő bizony sokkal régebb óta terem meg e vidéken, mint hogy a komlóból és malátából először sört főztek volna a mesterek. Debütálásukra pedig – csak hogy biztosan elég nagyot szóljanak a borok – a 2009-es londoni Wine Fair-t célozták meg a borászok, amin végül maximálisan be is bizonyították, hogy van fantázia a vörös- és fehér cseh borokban. Akkor is ha azok, eddig nem voltak szerves részesei Csehország arculatának. De nézzük mindezt számokban, hiszen azok is magukért beszélnek.

Akármilyen hihetetlenül is hangzik, a csehek közel 16.000 hektáron termesztenek szőlőt. Ezen a területen számos kisebb pincészet osztozik. Az évente palackozott borok száma változó, a pár tízezer üvegtől, egészen a milliós tételig terjednek a boltok polcaira kerülő termékek. Ha szüret, akkor a borászok a késeire esküsznek, hiszen így a megszokott szüreti időn túli szedéssel, a már kissé aszott szemeknek lényegesen magasabb a cukortartalma, a természetes cukornál pedig egy bor számára semmi sem lehetne tökéletesebb. Bár Prága elitnek mondott negyedének sem véletlenül lett a Vinohrady ("Szőlőhegy") a neve, az igazi borvidék mégis, innen kicsivel több, mint 200 kilométerre, délkeletre, Brno vidékén terül el.



A szőlőtermesztés szemszögéből nézve, az olykor szélsőséges éghajlati viszonyok miatt, annyi szőlőfajta azért mégsem terem meg a cseheknél, mint nálunk, de még így sem panaszkodhatnak. Karakteres olaszrizling, legyőzhetetlen savignon blanc és a piros tramini, illetve a Hermann Müller által nemesített, Müller-Thurgau keresztezéséből született paláve szőlőfajtáról még nem is beszéltünk. Gyümölcsös savak, testes ízek, megannyi különlegesnek mondható, gyümölcskombinációs érzettel, mint például az egres, a bodza, a sárgadinnye és a barack, vagy a keserűmandula íze is fel-felbukkan a palackokban. Jázmin illatú muskotályos, tanninban karcsú fehérborok, kávé illatú desszertborok és még megannyi érdekes és izgalmas íz és illatpárosítás fogadja a borbarátokat minden egyes pohárban.

"Nincs természetes bor. A kenyér és a bor az ember leleménye." – Jean Jaurés

Ám, hogy a cukrokról is ejtsünk pár szót, a csehek az „édességet" igazából csak a borokban dúló savak ellensúlyozásaként használják, ezért is érheti váratlanul eme választékos íz mindazokat, akik mondjuk egy Irsai Olivérhez vagy egy Tokaji Aszúhoz szoktak. Ettől persze még nem csorbul a cseh borok íz értéke sem, fogalmazzunk inkább úgy, hogy egy új dimenziót nyitnak meg előttünk, tovább színesítve az európai borok amúgy is színpompás palettáját. Természetesen a cseh borászoknak is van még hova fejlődnie, mert például a fahordós borkészítéses technikáért még ma sem igazán tülekednek, de ami késik, nem múlik. Mindig jönnek majd újabb és merészebb borkészítők, inspirációként pedig, a magyar oldal is jó szolgálatot tehet, hiszen a csehek és a magyarok múltja immáron több száz éve összefonódott, kísérletező, újhullámos borászokból pedig nálunk is szép számmal terem, tehát az ihlet határon innen és túl is adott.

S, hogy mit érdemes megkóstolni egy cseh borbárban? Erre is szeretnénk néhány tippet adni. A tradicionális borok kedvelőinek, az intenzív és vibráló, gyümölcsös ízzel bíró, körtezamatos, Vinařství Reisten Pincészet 2011-es olaszrizlingjét ajánlanánk, míg a fiatalos, „new wave” borászatok iránt lelkesedőknek a Nové Vinarství Pincészet valamely borát választanánk. A muskotályok rajongóinak a Muskat Moravia Pincészetének egy elegánsabb, jázmin illatú borát javasolnánk, a desszertbor szerelmeseinek pedig, a Grüner Veltelinert, amely egy szalmaágyon aszalt szőlőszemekből készült, enyhén borostyánszínű, édes bor, amely ideális választás lehet egy-egy prágai cukrászdában elfogyasztott sütemény negédes kísérőjeként.

Szerző: Horváth Kitti Gabriella

Tags:
Csehország [2]
bor [3]
Színes:
Ízek [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ezeket_a_borokat_keresd_ha_meg_akarod_kostolni_csehorszagot

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/borvidek_csehorszag.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/csehorszag
[3] https://www.melano.hu/tags/bor
[4] https://www.melano.hu/szines/izek