



Rohály Gábor

■ Borkollégium

# Művészet-e a borkóstolás?

Sokan vannak, akik szívesen hangoztatják, hogy a tökéletesen véghezvitt borkóstolás művészet. A véleményem nem nélkülöz minden alapot, de mi inkább mesterségnek tekintjük, az alábbi indokok alapján. A kóstolás egy érzékszervi megismerési folyamat. Sok kötöttség és törvényszerűség szabályozza. Ami lényegi ismérve: megtanulható.

A művészi teljesítmények is, mai tapasztalatok szerint, tanulás alapján jönnek létre. Másrészt a művészi tevékenység gyakorlása, azaz az alkotás során olyan fokú alkotói szabadság érvényesül, amilyen az érzékszervi megismerés folyamatában elképzelhetetlen.

Ha át meg át szőjük kóstolási tevékenységünkről szóló beszámolóinkat művészi, főként irodalmi elemekkel, e kóstolási beszámolók – a megismerési módszerek és az eredmény rögzítése révén – akkor is közelebb állnak egy kísérletsorozat véghezviteléhez, majd leírásához, mint a művészi alkotás folyamatához.

Alapelvünk, hogy éles választóvonalat húzunk az örömszerző borivás és az ismeretszerző borkóstolás közé. Boriváskor – az etiketten túl – semmilyen megkötöttségünk nincs. Ezzel szemben a borkóstolást sok kötöttség kíséri. A tevékenység a legritkább esetben jelenti egy vagy két bor megízlelését, mert jóval több bor kerül komparatív vizsgálatra (élvezeti cikkről van szó!). Másrészt ilyenkor elmaradhatatlan az egzakt véleményformálás. Még ha a kóstolás célja nem is komoly kereskedelmi konzekvenciákkal járó értékelés vagy más szentenciák kimondása, a végén szűkre szabott állásfoglalástól kezdve egy tetszési index felállításáig valamilyen eredményközölő beszámolóknak kell készülnie. Itt már a művészet helyett pragmatikus műveletekről, netán tudományos vizsgálódásról is beszélhetünk.

A borkóstolás elsősorban idegéletani törvényszerűségeken alapul. Ezt közel azo-

nos súlyú, de más természetű paraméterek szerinti vizsgálódás követi. Itt kívánom megemlíteni, hogy oktatási gyakorlatunkban az alapszintű tanfolyamok hallgatói és még jó néhány haladó kurzuson tanuló személy is megismeri ugyan a savak megjelenésének különféle útjait, a titrálható sav és a savtompítás fogalmát, az erjedés kiinduló anyagát és a végtermékeket, de szemléletükben a kémiai gondolkodás minimálisan sincs jelen. Így például a bor érésének folyamatában, különösen az új kishordós érlelésben az oxigén szerepe számukra nem meghatározó. Nem a részletekbe menő fiziológiai és kémiai tudást hiányolom, hanem a rávezetés és elmagyarázás után elvárható okszerű gondolkodást. Ezt nagyon nehéz átadni, mert a kémiát izolált tudásanyagként tekintik. Sajnos nem releváns, hogy a boros környezetben zajló „események” kémiai reakciók megnyilvánulásai.

## Hol kóstolunk?

Mielőtt a borkóstolás tárgyalásába kezdenénk, fogadjuk el, hogy az általunk gusztatórikus érzékszervnek nevezett orgánmaink a közhiedelemmel szemben nem csökevényesek. Ingerküszöb szempontjából tagadhatatlanul vannak az embernél jóval szenzibilisebb élőlények (gerinces állatok). Viszont a borkóstolásnál a szaglás és ízérzés folyamata nem csak az inger felfogásából és az arra adott mechanikus válaszból áll: elfogyasztom (lelegelem...), vagy sem. Az inger feldolgozásában – a többféle szempont szerinti kellemességre, hasznosságra, veszélyességre stb. vonatkozó ítéletalkotásban – olyan kortikális és alacsonyabb központokban végbemenő folyamatok is lejátszódnak, amelyek az állatoknál nem jöhetnek szóba.

Erre utal J. K. Mai és B. Mallebrein könyvének címe is, „Die Weinprobe findet im Kopf statt” (a borkóstolás a fejünkben megy végbe), ahol a szövegösszefüggésből már a bevezetőben kiderül: a fejet és a szájüreget a szerző a mi szempontunkból választja el. Innen válik világossá, hogy az

IQ milyen nagy szerepet játszik a taníthatóságban, illetve az anyag elsajátításának gyorsaságában. Személyes tapasztalataink ezt többszörösen bizonyították. (MW-tanulmányok<sup>1</sup> megkezdésének ha nem is deklaráltan, de előfeltétele egy bármely területen megszerzett egyetemi diploma.)



**Az ismeretszerző borkóstolás két kelléke: a köpöcsésze és az írószer**

E közlemény keretein belül nem tudunk a kóstolás folyamatán végigmenni, de célszerű felvetni azt a kérdést, hogy a hazai borbírálati gyakorlatban az eredmények szórása miért haladja meg az európai átlagot. Véleményünk szerint ez a kóstolási metodika elmaradottságából vezethető le.

## Mi az egyensúly-centrikus kóstolás?

Ha vizsgálni akarjuk a borok bírálhatóságának szempontjait, mindenképp a legáltalánosabb tulajdonságok és az ezeket hordozó kémiai paraméterek (vegyületek) tulajdonságaiból kell kiindulni. Szerencsés egybeesés áll fenn abban a tekintetben, hogy amit a bor lényegi, azaz alkotórészének tekintünk, az kémiailag jóval stabilabb, mint a csak opcionálisan meglévő vegyületek. Ez utóbbiak, az úgynevezett díszítő ízanyagok stabilitása minden tekintetben kisebb.

Az obligát szereplők a savak és az alkohol. Vörösborok esetében idetartozik a tannin is. A felettebb kellemes illat- és ízanyagok hőre, fényre és oxigén hatására könnyen változnak (és mindig negatív irányban). Jelenlétük kívánatos, a bort ja-

<sup>1</sup> MW: Master of Wine – világszerte a legfelsőbb minősítés a borászati ismereti képzésben, az Institute of Masters of Wine adja ki.



varászt ezek teszik élvezetessé, de egyik sem feltétele a bor fogalmi megvalósulásának. A savak és a tannin esszenciális változásokat nem szenvednek el. Az alkoholmennyiség is csak arányaiban csökken. A gyümölcsészterek és más ízforrások viszont idővel „eltompulnak”. A bor döntő értékmérőjének ezért a sav-alkohol egyensúlyt kell tekintenünk. A teszteken, versenyeken ezek viszonyát kell súlyozottan figyelembe venni.

A fajtacentrikus kóstolásnak még időbeli gyökerei sem jelentősek. Nem volt mai értelemben vett fajtakultusz. A két generációval korábban élők csak badacsonyit, somlait, egrit akartak inni és nem hárslevélűt vagy bakatort. Amint köztudott, a fajtajelleget – kis kivételtől eltekintve – a termőhely felülírja. Ehhez társul az egyre jobban tért hódító házasítások jelenléte is. (Csak az első világháborút követő időkben jelentek meg azok a fajtakeverék borok, amelyekben a sokszínűség tudatos házasítás eredménye volt és nem a különféle fajtákból álló egyes tőkeállomány.)

### A tárgyi feltételekről

Összefoglalva: mindarra szükség van, ami a megfigyelést (érzékelést) lehetővé teszi. Az öblös, bortípusonként 150 ml-től 1000 ml-ig változó úrtartalmú, szája felé szűkülő pohár soha nem lehet színültig töltve. A kóstolás széljárta helyen eredménytelen. A jó megvilágítás, napfényhez közeli spektrumú fényel is fontos kívánalom. A levegő teljesen szagmentes legyen (pl. a vizsgáló részéről borotvaszesz – hölgyeknél parfüm – használata is kizáró ok). A borok hőmérséklete az ismert határokhöz igazodjon. Igen gyakori probléma, hogy nem áll rendelkezésre a vizsgálódáshoz szükséges idő. A kóstoláshoz szükséges ásványvíz csak neurális lehet. Akármilyen csekély mértékben kénes vagy földpátos vizek hamis eredményre visznek. A semleges fehér pékárú kínálása célszerű, de a sajt a leghatározottabban tilos. Eme felsorolás csak példagyűjtemény, a teljesség igénye nélkül.

A személyi feltételek közül általában az egészséget (beleértve a szenzórium működőképességét) tesszük első helyre. A száj idegen ízektől való mentessége nemcsak az agresszív ízek mellőzését jelenti. Semleges ízkörnyezet csak akkor van a szájban, ha a sorozatkóstolás során a szájban volt



A Merlot fajta világklasszis borainak összehasonlító kóstolása, ahol a slágerbor (Masseto) több évjárata is szerepelt

„előző” bort maradéktalanul eltávolítottuk az ízeles zónáiból. Ezt legjobban a vizsgálandó bor első kortyának öblítő folyadék-ként történő használatával érhetjük el.

### Mikor lép előtérbe a személyiség?

Mindenképp a verbális képességek útján kell elindulni. Az egyértelmű, hogy a mindenki számára jól érthető beszéd szigorúan vett alapkövetelmény. A szóvirágok kerülendőek, még ha tudjuk is, hogy a borleírások csak hasonlatok segítségével lehetségesek. Van néhány magában is értekelhető jelenség (pl. a „korona”), de ez ritka.

A bor „koronája” kifejezés kapcsán érdemes felhívni a figyelmet a magyar nyelv néhány különlegességére. A magas beltartalmú borok (pl. magas alkoholtartalommal bírók), ha a megforgatást követően lecsorognak a pohár falán, csíkokat formálva érkeznek vissza a folyadék felszínére. A tünemény neve angolul „church window”, németül „Kirchenfenster”, magyar fordításban „templomablak jelenség”. Az alakzat semmivel sem emlékeztet egzaktabbul az ablaksorra, mint a „hétköznapi” koronák körvonalaira. Egyszerű magyar szóhasználat: a bornak koronája van.

A bordeaux-i borvidéken használt 225 literes hordó neve barrique. Ebből a hazai szakzsargon barikhordót alkotott, és ismert a „barikolni” ige is. A hordóméret szakmailag kicsinek minősül, a francia pincetechnológia háromszori újratöltést enged meg. Így a magyar nyelvű újkishordóban érlelést, újkishordós iskolázást értelmezési zavar nélkül használhatunk.

A „sommelier” szó – akár fonetikusán írjuk, akár betűhíven – ragozott formában szem- vagy fülsértő. Miért ne mondanánk

pohárnokot, amely exkluzív foglalkozást jelöl. A státusz betöltői csak nemesek lehetnek, a királyi udvarban pedig főnemesek.

Az idegen szavakba burkolózó felszolgálók szakmai színvonala azonnal gyanússá válik, ha sok és rosszul ejtett szakszót használnak. A beavatottság látszatát kelteni szándékozók magyar szavakkal is bámulatos szóösszeteteleket alkotnak, amelyek valódi fogalom- és képzavarról tesznek tanúságot. Könnyen kiderül a meghökkentés üres szándéka. Ha valaki viszont nem egzakt értékű savtartalomról beszél, hanem a bor keltette gyenge, kellemes vagy intenzív (erőszakos...) *savéretéről*, bízhatunk szakértelmében.

Nagy ellensége a szakszerű s egyben érthető borleírásnak a finomkodás. Ilyen esetben a sznob nem megszagolja a bort (hogy felfedezze illatát), hanem megillatolja. Ismer ilyen szót a magyar nyelv?

A gördülékeny mondatokban beszélés, válogatott jelzők indokolt, folyamatos használata, jól érthető szimbólumok segítségével hívása szórakoztatóvá és egyben szakszerűvé is teszi a borról való beszédet. Ez pedig a vendéglátói gyakorlatban ugyanúgy szükséges, mint amikor kedvenc borunkat barátainknak kínáljuk, biztató szavak kíséretében.

A borkultúra szó olyan mértékben vált közhellyé, hogy legtöbbünknek ellentétes értelmű használata sem tűnik fel. Márpedig a borkultúra az a fogalom, mely a valóságban a borról szerzett tapasztalataink részletes, érthető és rokonszenvet keltő elmondásában (továbbadásában) valósulhat meg a legszebben.

A címben felvetett kérdést, mely szerint a borkóstolás lehet-e művészet, végül úgy válaszolom meg, hogy igen. Milyen alapon változik meg a bevezetőben kimondott állásfoglalás?

Ha a kóstolás mint tevékenység alapvetéseiben nem is mutat hasonlóságot a művészi alkotással, az alkotást élvezők (zenehallgatók, tárlatlátogatók, bort elmélyülten kóstolók) egyaránt részesülhetnek szellemüket gazdagító élményekben. Ilyen értelemben beszélhetünk arról, hogy a kóstolók műélvezet részesei lehetnek. A meditatív borélmény folyamán elegendő időt ráaldozva, megfelelő, *alkotásszintű*, nagy borok lassú kóstoltságával komoly szellemi gazdagodást nyerhetünk. Olyat, mint egy tárlat látogatásával, mint egy koncert hallgatásával.

