

CHARDONNAY

A KÖTELEZŐ GYAKORLAT

Asztaltársaságunkkal gyakran kóstolunk olyan borokat a világ bármely részéről, melyek ritka, autochton szőlőfajtákból készülnek. Ilyenkor mindig felelevenítjük, hogy nagyságrendileg 30 fő szőlőfajta fedi le a világ bortermelésének a zömét, a maradék több ezer fajta pedig a nagyközönség számára láthatatlan marad. Jó kiállítású, hazai fajtáink is ide sorolhatóak (lásd pl. juhfark), ezeket inkább a feketeöves borisszák ismerik és keresik. Aztán a kóstolók végén, amikor összesítjük a pontjainkat és tetszési indexet állítunk fel, rendre megállapítjuk, hogy talán nem véletlenül alakult ki az a kb. fő 30 főfajtát magába foglaló lista.

Írta Bálint László

Nem vitás, kékszőlő tekintetében a cabernet sauvignon vezet, fehér szőlő esetén pedig, bár a Sultanina (csemege szőlő, mazsola szőlő és borszőlő) és az Airén (borszőlő, de főleg brandy alap) területileg előbbre tart, a tisztán borszőlő listát határozottan a chardonnay vezeti, nagyságrendileg 210 000 hektárnyi telepítéssel. Palackszámba levetítve ez éves szinten mintegy kétmilliárd palack csendes és buborékos bort jelent.

A chardonnay az 1960-as évek végén, 70-es évek elején robbant be a köztudatba. Korábban nem volt annyira elterjedt, de az újvilági úttörők (Ausztrália, Kalifornia) abból kiindulva, hogy ez az egyedüli, elismertséggel rendelkező óvilági fehér szőlőfajta, intenzíven elkezdtek telepíteni. Magyarul megirigyelték Burgundia sikerét, és lesz ami lesz alapon megpróbálták lemásolni a történetet. Sikertől nekik! A felnövő, borfogyasztásba belekezdő generáció úgy vette a lágy, mégis száraz, gyümölcsös, néha hordós, vaníliás, krémes fehérbort, mint a friss kenyeret. A végső sikert pedig az 1976-os Párizsi Kóstoló hozta meg, amikor fehérbor kategóriában is egy újvilági chardonnay nyert (Chateau Montelena Chardonnay 1973).

Annak ellenére, hogy a sikertörténet Burgundiából indult, és kimondhatjuk, hogy Ka-



liforniában csúcsosodott ki, a világ bármelyik részén levő borászat számára kötelező gyakorlattá vált egy nagy chardonnay elkészítése. Akármerre utazunk, nagy biztonsággal nyúlunk e fajtához, sokszor pedig meglepetéssel tapasztaljuk, hogy mennyire alkalmazkodó, helyi körülményekre jól reagáló, mégis egyediséggel rendelkező szőlőfajtaról van szó.

A szőlő eredete nagyjából a 13. századig vezethető vissza. Egy „összölő“ (gouais blanc)

és egy másik nagyágyú (pinot noir) természetes kereszteződéséből származik, ez a szerencsés találkozás pedig vélhetően Burgundiában történt meg. Sokáig összekeverték a pinot blanc-al, mindkettő levélfarmája hasonló (kerkelevelű), a megkülönböztetés a levél erezte alapján lehetséges.

Szőlőtermesztés szempontjából ideális fajta, gyakorlatilag minden klímán és talajtípuson megtermelhető, de a legideálisabb körül-



ményeket egy hosszú, egyenletes vegetációs periódus, és a meszes, krétás talajszerkezet biztosíthatja. Hűvösebb klímán (Chablis, Champagne, vagy akár Tasmánia déli részein) acélosabb, szikárabb szerkezetű borok születnek, a másik végletet pedig Kalifornia meleg, magasabb alkoholú, sárgadinnyés, ananászos, sokszor komoly pörkölési jegyekkel rendelkező borai biztosítják.

Ahogy korábban is említettük, a legemlékezetesebb borok a meszes, krétás talajú termőterületeken születnek. Tiszta krétáról beszélhetünk Champagne esetén, agyagos, mészköves talaj jellemzi Cote d'Or régióját. Az agyagos termőréteg vastagsága komoly hatással van a bor szerkezetére és érlelési potenciáljára. Vékony termőréteg (30-50 cm) esetén visszafogott, erőteljes, nagyon lassan érlelődő borok születnek, ám ha a termőréteg vastagsága eléri a két métert, kerekesebb, gazdagabb, gyorsabban fejlődő borokkal találkozhatunk. De nem csak mészköves területen születnek érdekes borok. Dél-Afrikából kóstolhatunk egészen ásványos, sós karakterű tételreket, Ausztrália déli részén pedig néhol homokos, jó vízelvezető képességű talajra ültetik. Talajtól, régiótól, telepítés módjától, metszéstől függően átlagban 50-150 mázsa/hektár terméshozam érhető el,



...EZ A SEMLEGESNEK MONDHATÓ SZŐLŐFAJTA HIHETETLEN RUGALMASSÁGGAL VÁLASZOL A VINIFIKÁCIÓS TECHNIKÁKRA.

de egyes területeken (Új Zéland) eléri a 200 mázsa/hektár hozamot is.

A feldolgozást tekintve a módszerek végteleen tárháza áll a borászok rendelkezésére, ez a semlegesnek mondható szőlőfajta hihetetlen rugalmassággal válaszol a vinifikációs technikákra. Az alap rozsdamentes tartályos erjesztéstől elkezdve (Chablis), az új (vagy sokad-töltésű) hordós erjesztésen és érlelésen át (Burgundia, Napa) a finom-seprő felkeverésre (battonage) és az almasav bontásra is jól reagál, természetesen mindegyik esetben a megfelelő minőségű alapanyagból kell kiindulni. Hasonlóképpen ezerarcú az érlelés is, némelyik azonnal fogyasztható, némelyik pedig hosszú évek (akár évtized) után is kíván még néhány évet palackban.

BURGUNDIA: Minden borász álma, hogy olyan chardonnay bort készítsen, mint amilyenek Cote d'Or-ban készülnek. Nos, ez egyedi, lemásolhatatlan, klíma, talaj és szőlőfajta egyedi kombinációja, olyannyira, hogy ezt Burgundia egyéb területei sem tudják megismételni, annak ellenére, hogy

Cote de Beaune részén nagy mértékben, Cote de Nuits területén pedig kis mértékben termesztik. Montrachet füstös, koncentrált, igazi vad paripa, akit nehéz visszafogni, Mersault pedig vajasabb, krémesebb struktúrát mutat. Chassagne-Montrachet esetében diósabb karakter, Corton-Charlemagne boraiban pedig több ásványosság fedezhető fel. Északabbra Chablis a szó szoros értelmében acélosabb karaktert mutat.

CHAMPAGNE: A kiemelkedő Cote des Blancs, Montagne de Reims és Cote de Sézanne megemlézése mellett érdekes metamorfózison megy keresztül ez a régió, és ez a változás a fentebb említett Burgundiát is érinti. Itt korábban előnyt is jelentett, hogy a hideg időjárási körülmények miatt éppen csak beérett, vagy nem érett be a szőlő, de az utóbbi évek klímaváltozása miatt ez már a múlté. 2019 Burgundia valaha jegyzett legmelegebb évjárata volt, és Champagne sem szűkölködött hőösszegben. Nehéz megjósolni a jövőt, mindenestre a szakemberek számára is fejfájást okoz ez a probléma. A jól beérett szőlő magas alkoholt eredményez az alapborban, ez által a Champagne elvesztheti könnyedségét. Esetlegesen magasabb hektáronkénti hozammal,

más zöldmunka technikával ideig-óráig lehet kompenzálni a meleget, de hosszú távon ez kemény dió lesz.

KALIFORNIA: Annak ellenére, hogy az amerikai borfogyasztó réteg nyitott lett egyéb szőlőfajtákból készített borok kóstolására is, még mindig a chardonnay a legkedveltebb fehérbor odaát. 37 000 hektárnyi területről 6,2 millió mázsa szedtek (könnyű kiszámolni, hogy ez kb., 165 mázsa/hektár hozamot jelent), és ezzel az összes szőlőtermelés 17%-át fedték le. Bár számunkra Napa és Sonoma a legismertebb, nem mehetünk el szó nélkül Carneros (főleg pezsgő alap), Santa Barbara, Monterey és Central Valley mellett sem. Az utóbbi években picit változott a stílus, a kilométerekről felismerhető Napa Chardonnay mellett megjelentek az egyre gyümölcsösebb, strukturáltabb savszerkezettel rendelkező borok is. De a klímaváltozás őket is masszívan érinti. Bár az óceánhoz közeli területek lehűtéséről gondoskodik a természet, a parttól távolabbi telepítések esetén sajnos el szoktak szaladni az alkoholszintek. Ezekben az esetekben nem riadnak vissza különböző technikák alkalmazásától a bor egyensúlyosabbá tétele érdekében (reverse osmosis, spinning cone)

AUSZTRÁLIA: Komoly előrelépést jelentett számunkra a Dijon-i klón telepítése, valamint a borászati elgondolásaik modernizálása. Ne feledjük el, hogy Ausztrália vezető szereppel rendelkezik mind borászati, mind szőlészeti, szőlőművelési kutatás tekintetében. Ennek eredménye meg is mutatkozik a borokban, Yarra Valley, Margaret River, vagy Tasmánia borai nemzetközi szintűek. E mellett túlzott borászati technikák által, körző-vonalzó, sablon borok is készülnek, ezek által teljesen elveszítik a termőhely egyediségét.

Látható tehát, hogy chardonnay ízvilága legalább annyira változatos, mint ahány termőhelyen, és ahány eltérő módszerrel készül. Fantasztikus párosíthatóságot mutat szárnyasból készült ételekkel, halakkal, tenger gyümölcseivel, de a válogatott tételek olyan minőséget mutatnak, melyeket napokig érdemes kortyolgatni. Az alábbiakban azt a hat burgundi chardonnay-t mutatjuk be, amit a fent említett körben kóstoltunk. ☞



90-91 Domaine De Villaine Les Perrieres, Saint-Aubin Premier Cru 2014

Nagyon intenzív, vastagon ásványos, sós, kellemes vaníliával, érintésnyi trópusi gyümölcsös felhanggal. Szájban is szépen bontakozik ki, levegőztetésre határozottan jól reagál. Érett tétel, most van a csúcson. Hosszú a lecsengése. Érdekes, szép bor.

91-93 Domaine Ballot-Millot et Fils Genevrières, Mersault Premier Cru 2014

Halvány citromsárga, érintésnyi zöld árnyalattal, nagyon fiatal színvilágú. Illata tűzköves, markáns, citrusokkal, krétával. Szájban is hasonlóan lendületes, krétás. Kellemes, jó bor, igen magas savtartalommal.

94-95 Domaine Fontaine-Gagnart Batard-Montrachet Grand Cru 2010

Telt ananászos, karamellel, vaníliával, csodás kaporral, pirított paprikával, vaníliás kiegészítéssel. Tartalmas, nagyon széles, vastag korty, parányi, villanó kesernyével, ami kifejezetten jól áll neki. Nagyon telt, mégis lendületes, vagány.

92-94 Domaine Tessier Les Charmes Dessus Mersault Premier Cru 2014

Illata kerek, narancshéjas, vaníliával, Ha megpörgetjük a poharat, tolnak a friss gyümölcsök. Markánsan telt ízvilág, végtelen hosszú lecsengéssel, illatával egyező díszítéssel. Ásványossága is markáns. Végtelenül komplex, egyedi, mégis barátságos bor.

92-93 Domaine Arnaud Ente Mersault 2014

Nagyon halvány citromsárga. Illata elegáns, ásványos, krétás, tele citrusokkal, könnyed fűszerességgel a háttérben. Lendületes savak mellett szépen bontakozik ki. Nagyon fiatal bor, érdemes lenne öt év múlva ismét megkóstolni. Csodás struktúrával rendelkezik.

95-97 Domaine Ballot-Millot et Fils Perrieres Mersault Premier Cru 2014

Nagyon halvány, ragyogó aransárga. Illata nehezen nyílik, de egy ponton túl robbanásszerűen lendül. Ásványosságot mutat, ez a vezető jegy, mellette krémes krétás jegyek villannak, mindezt könnyed citrusos, lime-os karakter egészíti ki. Nagyon telt, kerek, vaníliás felhanggal. Hosszú, komplex, nagyon széles, fergeteges bor, lehengerlő értelemességgel.