

HUNGARICUMOK



A tokaji aszú

Ez a híres borfajta arról a városról kapta a nevét, ahol termesztik, illetve az aszalás eljárásáról. Valójában egy véletlen juttatott bennünket e finom nedűhöz.

A legenda szerint Lorántffy Zsuzsanna az udvari papját bízta meg a szőlőszürettel, azonban ez egészen novemberig elhúzódott az országban zajló háborúk miatt, így a tőkén maradt szemek összeaszalódtak. A szüret után a bort tufába vájt kőpincébe rejtették. Mikor megkóstolták, akkor olyan finom ízt éreztek, amit még sohasem. Nagy híre ment Európában, így a pápák, s más európai uralkodók is mind asztalukra parancsolták e nemes bort.

A híres Napkirályhoz is eljutott. Ő ezt mondta: „Ez a borok királya, a királyok bora!” Azóta ezzel a jelzővel hódította meg a világot e nemes borkülönlegesség. A titkát sokan próbálták kifürkészni. Paracelsus a XVII.sz egyik híres tudósa laboratóriumi vizsgálatnak vetette alá, mert az a hír járta, hogy a magyarok aranyat tesznek a borba, s attól oly gyönyörű sárga a finom ital.

Pedig az íz-világ titka az eljárásban keresendő: A kézzel kiválogatott aszúszemeket kinyomkodják, majd 3-6 puttonnyi aszútésztát öntenek egy 136 literes gönci hordóba, s egy-két napig állni hagyják benne, majd a leszűrés után évekig pihen a bor a pincékben. A gondos munkán túl még két körülmény segít a selymes, zamatos, különleges íz létrehozásában: a vidék vulkanikus eredetű talaja, s hegyvidék mikroklímája.

Ha felnövünk, kóstoljuk meg mi is!



Az egri bikavér



Erőteljes hangzása van e névnek. Ez a híres bor nem a véletlen révén jött létre, hanem gondos nemesítés eredményeképpen. Gröber Jenő híres egri borász volt. 1869-1941-ig élt, s ez alatt sokféle vörösbort ötvözött. Igazi szenvedélyes borász volt, aki találékony ember lévén egy speciális ekekapát is kitalált a szőlő művelésére. A bikavérnél a többféle vörös szőlő keverési arányában rejlik a titok. A szőlő egy részét fűtőstől darálják le, másik részét leszemezik. Az egészet egy

nagy kádba teszik, ahol napjában többször „megcsömöszölik” (ez összetörögetést jelent). Emiatt még több festékanyag tud kioldódni a szőlőhéjból. A második évtől van igazán finom íze a bikavérnek.

Vicces mondák is járták: pl., hogy Dobó Istvánról azt terjesztették a törökök, hogy katonáit igazi bika vérével itatta, s azok arcán is folyt a piros lé, s ettől lettek olyan legyőzhetetlenek. De az biztos, hogy egy jó bor megszínesítheti ebéd után a jóllakott ember arcát!



Bálint Dóra 6. b

