



Kifejezetten jó évjáratnak ígérkezik a 2016-os a magyar borok választékában. A szokásosnál erősebb savak és magasabb alkoholtartalom jellemzően a nagy testű vörösboroknak tesz majd jót. Jó hír, hogy a Márton-napi libavacsorához passzoló újborok némi szellőztetés után jó társai lesznek a vörös húsú madaraknak.

A hagyományos Márton-napi libavacsora az új bor ünnepe is egyben: ilyenkor isszuk az első könnyű vörösborokat. Nem véletlenül alakult ez így: a liba minden alkatrésze – valamint az aprólékot tartalmazó ludaskása – szereti a könnyű vöröset, márpedig néhány fehér és rozé mellett ezek azok a borok, amikből november közepére a gondos gazda kész bort tud prezentálni.

A Márton-napi újbor nálunk elsősorban portugiesert jelent, kisebb részben esetleg zweigeltet. Ezek azok a korán érő fajták, amikből november derekára elkészülhet az újbor. Más években szóba kerülhet még a kékfrankos is, de idén a szüret eltolódása miatt ilyen aligha találunk az üzletek polcain. A többi fajtát nemcsak később szüretelik, hanem nagyobb testük miatt többet is kell érniük, hiszen a tanninok ilyenkor még húzósak, csak később szelídülnek meg annyira, hogy ne lógjanak ki a borból.

Ami az idej újborokat illeti, jó lesz korán kinyitni a palackokat, esetleg elővenni a dekantálót, mert az időjárás inkább a bordeaux-i fajtáknak és általában a testesebb vöröseknek kedvezett. A hűvös, csapadékos augusztus során a savak nem égtek el, a száraz, napos és meleg szeptember miatt pedig az egész évjáratra jellemző lesz a szokásosnál magasabb alkoholtartalom.

„Ezek a hatások a testes vörösbort adó klasszikus fajtáknál (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, shiraz, malbec) kifejezetten jó évjáratot eredményeznek, hiszen nagyobb testük jó kezekben egyensúlyt ad a savaknak és az alkoholnak. A könnyebb vörösek nem annyira kedvelik ezt a felállást, ezért feltétlenül szellőztessük meg őket kicsit, mielőtt belekortyolnánk” – javasolja a Márton-napi libavacsorához Kathona Krisztián, a Borháló Borkereskedés beszerzési igazgatója.

Miért várunk Márton-napig az új borra?

A borkészítés biológiai folyamatai és technológiai műveletei (mustkezelés, erjedés, utóerjedés, újborkelés, derítés), majd a forgalomba hozatal (vizsgálatok, engedélyeztetés, palackozás, kiszállítás) összességében akkor is két hónapot vesz igénybe, ha a borász minden soron következő lépést a lehető leghamarabb végrehajt. Korai – augusztus végi – szürettel számolva Magyarországon október végénél, november elejénél hamarabb csak akkor kapható újborkelés, ha valamelyik fázist a technológiába történő beavatkozással felgyorsítják. A „primőrök versenyére” van piaci igény, de a természetes folyamatok siettetésének megvan az ára: az ízanyagok egy része áldozatául esik a beavatkozásnak. A legtöbb borász ezért a hagyományos technológiánál marad; az új borok első kóstolása a jövőben is a Márton-napi népszokások része lesz.