

Miért imádják a rajnai rizlinget a sommelierek?

A [Dr. Czurda Henrik](#) által szervezett nem mindennapi **BOR & ÉTEL HARMÓNIA workshop** ötlete azért született, hogy a résztvevők az érzéki tapasztalataik által fejtsék meg, hogy egyes ételtípusokhoz milyen borok illenek leginkább, és arra is választ kapjanak, miért van az, hogy bizonyos ételek bizonyos borokkal alkotnak tökéletes harmóniát. Henrik nem titkolt célja az volt, hogy bemutassa, milyen sikeres választás a rajnai rizling a gasztronómiában.

Léteznek olyan bor-étel párosítás szabályok, amelyeket megkérdőjelezhetetlennek hiszünk. Például, hogy a fehérborok a fehér húshoz, a vörösek a vörös húshoz passzolnak inkább; hogy kevésbé a hús, mint inkább a mártás ízvilága meghatározóbb a borválasztás tekintetében; vagy hogy jobb, ha a bor magasabb cukortartalmú mint az étel. Bár alapvetően ezek jó kiindulási alapként szolgálnak, mégsem érdemes maximálisan ragaszkodni hozzájuk, minden esetben össze kell kóstolni a borokat az ételekkel.

Henrik szerint a kóstolás, a tapasztalatszerzés a legfontosabb ebben a tekintetben, ezért találta ki ezt a [rendhagyó workshopot](#), és egy sok összetevős mátrixot alkotott a borok és ételek összeállításának megvizsgálására.

A mátrixban a bor dimenziók közé a következőket sorolta:
glicerín, polifenol/tannin, szénsav, cukor, borsav (almasav, tejsav), alkohol

Az étel dimenziók pedig a következők voltak:
édes, keserű, savanyú, zsíros/olajos, sós, fűszeres/csípős
Az umami ízzel ezúttal nem foglalkoztak.

A [Kóstolom Borbárban](#) megrendezett workshopra Henrik 5 kiváló hazai fehérbort hozott, köztük saját száraz, valamint édes iskolázású rajnai rizlingjét.

- Kreinbacher Prestige Brut (szénsav, magas savak, nincs cukor, malolaktikus erjedés, palackos érlelés)
- Villa Tolnay Chardonnay, 2019 Magnum (nincs szénsav, puha savak, nincs cukor, malolaktikus erjedés, hordós érlelés)
- Czurda Riesling, 2020 - ha szárazon szereted (nincs szénsav, élénk savak, nincs cukor, nincs malolaktikus erjedés, acél tank, nincs hordó)
- Czurda Riesling, 2020 - édes kísértés (minimális szénsav, élénk savak, maradék cukor 32,2 g/l, nincs malolaktikus erjedés, acél tank, nincs hordó)
- Szepsy Szamorodni édes, 2016 (nincs szénsav, savak, cukor 176,7 g/l, nincs malolaktikus erjedés, hordós érlelés)

Az ételek megfelelő elkészítését sem a véletlenre bízta: minderről Pethő Balázs a hazai csúcsgasztronómia egyik úttörő mesterszakácsa, a **Csalogány26** korábbi sztárséfje gondoskodott. Őt ételcsoporttal készült:

- Hal, tengeri ételek (pirított garnéla, füstölt pisztráng)
- Hús (hízott libamáj terrine, kolbász, szalonna, csirke masala)
- Zöldség (töltött hagyma, káposztás tészta táska)
- Sajt (parmezán, Saint agur/kéksajt)
- Édesség (fehércsokoládés túrókrém barack öntettel)

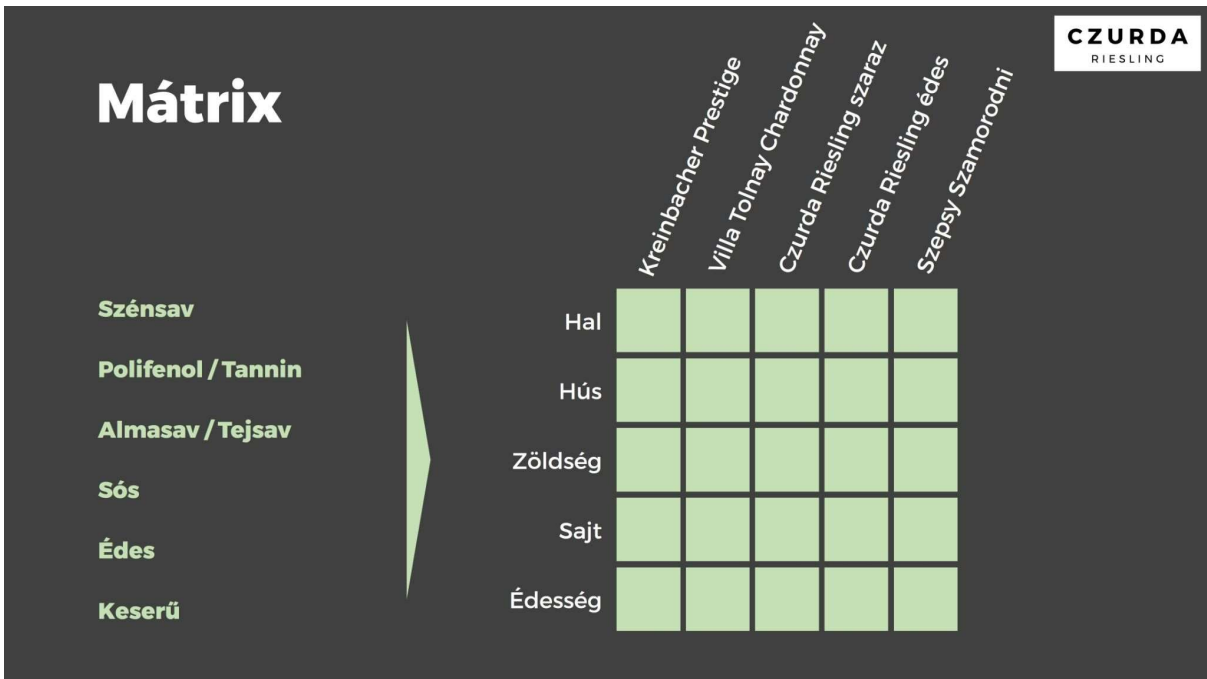
A résztvevők először eddigi tudásukat mozgósítva összeszedték, hogy az egyes bor dimenziók, mint pl. a szénsav vagy a tanninok, milyen hatást váltanak ki az ételekből, majd tippeltek, hogy melyik étel melyik borral fog leginkább összepasszolni. Arra is kitértek, hogy melyik étel- és bor páros lesz az, amelyik biztosan nem illik össze.

CZURDA
RIESLING

A mi tapasztalataink (1/3)

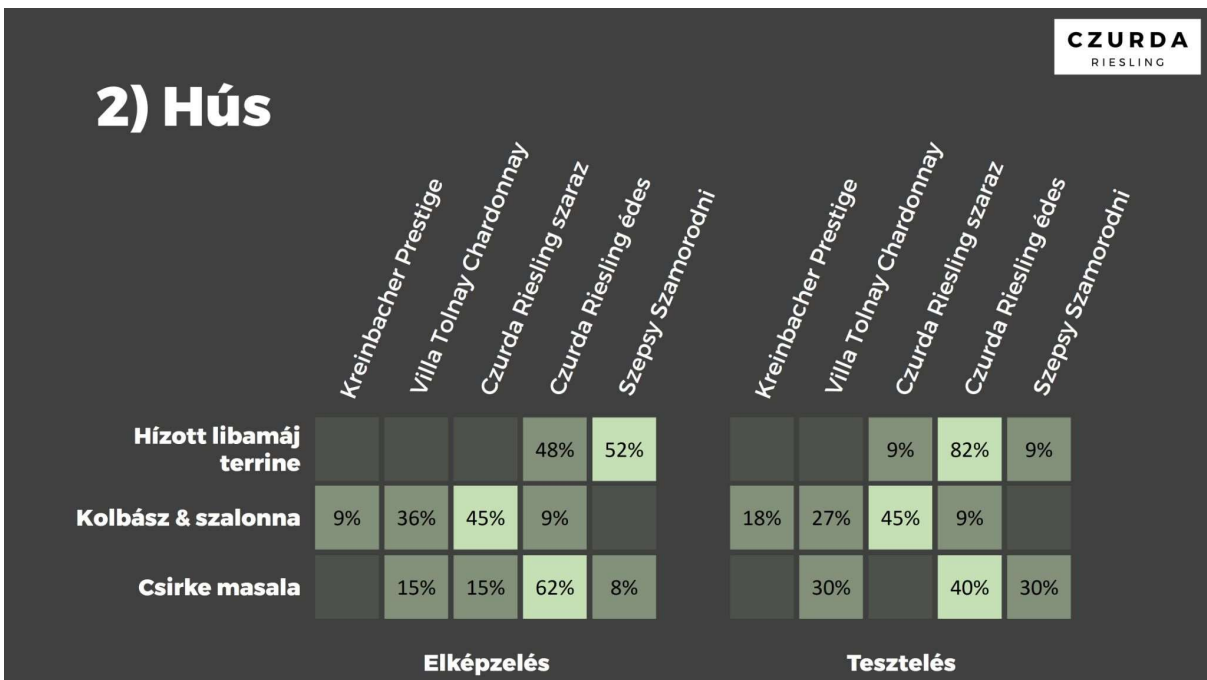
Szénsav «buborék»	kihozza felfrissíti / fiatalítja segíti	aromatikát száj / nyelv zsír / olaj emésztését
Tannin «hordó»	ízesíti hat mint nem igényel több segíti	fehér húsokat / halakat só tannint zsír / olaj emésztését

Ezután szisztematikusan végig kóstolták az összes bort az összes ételhez, és levonták a következtetéseket. Minden ételt minden borral kipróbáltak, azokat a párokat is, amelyekre azt tippelték, hogy nem illenek össze. Nagyban növeli ugyanis az ítélő képességünket az a folyamat, amelynek során előbb megfogalmazzuk az elképzelésünket egy adott bor-étel párról, majd tesztelés útján megbizonyosodunk arról, hogy valóban úgy van-e, ahogy gondoltuk. Tapasztaltabb borkedvelők lévén sok olyan tipp született, ami be is igazolódott, de azért voltak nem várt meglepetések!



Milyen eredmények születtek?

15 résztvevő fogalmazta meg a feltételezéseit. Az egyes ételeknél százalékban látható, hogy melyik párosra szavaztak a legtöbben.



Ha a kóstoló egy bor-étel párost elgondolása szerint megfelelőnek talált, arra adott egy pontot, ennek a százalékos eredménye látható az első táblázatban. A tesztelés után pedig a tapasztaltak szerint adták a pontot 1-1 párosra, és ennek százalékos eredményét vezették fel a második táblázatba. Így jól láthatóak a különbségek. Mivel egy nagyobb kóstolási rutinnal rendelkező társaság gyűlt össze, az elképzelés és a tesztelés utáni eredmények nem álltak nagyon messze egymástól.

A 15 résztvevő pirított garnélához 57%-ban választotta a száraz iskolázású rajnai rizlinget, füstölt pisztránggal pedig szintén a száraz rajnai nyert 67%-kal. A hal esetében egyébként többen a chardonnay-ra tippeltek inkább (43%), a kóstolás után mégis többen érezték azt, hogy a rajnai jobban kihozza a pisztráng ízét.

A húsos ételeknél a következőket tapasztalták (l. fenti kép): a hízott libamáj hallatán a többség (52%) a szamorodnira tippelt, a kóstolás után azonban érdekes módon már **82% mondta, hogy az étel az édes rajnai rizlinggel alkotott tökéletes párost.** A kolbász és szalonna a vendégek szerint a száraz rajnaival lett befutó: mind a kóstolás előtt, mind pedig utána 45% szavazott erre a tételre. A csirke masala a résztvevők többségének (40%) pedig leginkább az édes rajnaival ízlett, valószínűleg a fűszeresebb étel jobban megmutathatta magát a maradékcukros rajnaival.

A “vega” vagyis zöldséges ételekkel a rajnai rizlingek különösen jól szerepeltek. A töltött hagyma a száraz rajnaival passzolt a legtöbbször (42%), míg a káposztás tészta inkább az édes rajnaival győzte meg a vendégeket (50%). A sajtok közül a parmezánhoz a chardonnay-t választották legtöbbször (67%), a Saint Agur sajthoz pedig **a szamorodnit** (55%), a desszerthez pedig szintén a szamorodnit tartották a legmegfelelőbbnek (82%).

Az összesítésben pontokat kaptak a kategória győztesek, így jött ki a következő végeredmény:

		Elképzelés					Tesztelés				
		Kreinbacher Prestige	Villa Tolnay Chardonnay	Czurda Riesling száraz	Czurda Riesling édes	Szepsey Szamorodni	Kreinbacher Prestige	Villa Tolnay Chardonnay	Czurda Riesling száraz	Czurda Riesling édes	Szepsey Szamorodni
Rizling vs. más fajta		2	6	2			1	7	2		
Száraz vs. édes bor		4	6				5	5			
Összes (nyerő borok)		0	2	2	4	2	0	1	4	3	
1) Hal			1	1				2			
2) Hús				1	1	1		1	2		
3) Zöldség					2			1	1		
4) Sajt			1		1		1			1	
5) Édesség						1				1	

Ha a rizlingeket hasonlítjuk össze más fajtákkal, akkor a tesztelt eredmények összesítése szerint a rajnai rizling mind száraz mind édes iskolázásban nagyon jól bevált a legtöbb ételhez. A két rizling szerepelt ugyanis a legtöbbször, pontosan 7 esetben első helyen, ezért 7 pontot kapott. Ez is mutatja, hogy **mind a száraz, mind a maradékcukros rajnai rizlingnek fontos funkciója van az étel párosításnál, és**

bizonyos ételekhez egyszerűen jobban működik az édes változat. Ez nem véletlenül van így: a maradékcukor a szép savakkal egyensúlyban olyan harmonikus bort alkot, amelynek párosítási lehetőségei nagy mozgásteret adnak a sommeliereknek. És bár hazánkban sokszor furcsán néznek a borkedvelők a maradékcukor hallatán, a borértők számára nem is kérdés, hogy ezek a tételek a legkülönfélébb ételek mellé is nyugodt szívvel választhatóak.

Ha megnézzük az egyes étel dimenziókat, a halak esetében a száraz rajnai, húsok esetében az édes rajnai rizling kapta a legtöbb szavazatot, zöldségek esetében pedig szintén ez a két tétel fele-fele arányban. Csak a sajtoknál vált be jobban a chardonnay és a szamorodni, ill. ez utóbbi volt a desszert nyertes is. A száraz és édes borok egyformán jól, fele-fele arányban szerepeltek a kóstoláson.

Azon túl, hogy a workshop résztvevői tapasztalati úton meggyőződhetnek erről, a rajnai rizlingek sikerét az ételpárosítások során az is jól mutatja, hogy [a sommelierek előszeretettel veszik fel a borlapokra.](#)

A Czurda “édes kísértés” rajnai rizlinggel például sokoldalúsága és eleganciája miatt a legjobb éttermekben lehet találkozni

(Costes Downtown, Laurel, Platán (Tata), Csalogány 26, Terra, Essencia), **számos hazai borbárban** (Kóstolom, Winegroup, Galéria12 Borbár) is megtalálható, és ott van a két Michelin csillagos svájci Rico’s Étterem borlapján is.

A Czurda édes kísértés rizling érdekes módon egyedülálló a magyar piacon. És bár Németországban a stílus tipikusnak mondható - gondoljunk csak a Kabinett, a Spätlese vagy a Trockenbeerenauslese stílusokra - itthon egy hiányzó láncszemet képvisel az óriási borkínálatban. Nem véletlen, hogy **ez a bor lett 2022 egyik hazai referencia bora is a [Borkollégium WSET kurzusain.](#)**

Az este a sok analízálás mellett is különösen szórakoztató volt: a résztvevők vidám hangulatban élvezték a kiváló borokat és ételeket.

