

DOZÁZS: A CUKORSZINT
ÉS SZEREPE

AZ EGYENSÚLYT KERESVE



SZERZŐ:
HAJDU MÁTÉ
@BIRDCAGE_MATE

A borvilág uralkodó trendjeivel összhangban a pezsgők is egyre szárazabbá válnak, ám a cukortartalom közel sem ördögtől való.

A hazai pezsgő- és champagne-fogyasztóknak sokszor markáns, sőt szélsőséges véleményük van arról, milyen pezsgőt szeretnek: csak a csontszárazat, vagy csak az édeset. De mit is jelentenek ezek a pezsgőkészítésben, és az egyéni ízlésünkön, preferenciánkon túl, mivel érdemes tisztában lennünk, hogy ne fosszuk meg magunkat az igazán különleges tételek élvezetétől. Közvetlenül degorzsálás után az üvegből kifutó pezsgőmennyiséget azonnal pótolják, jellemzően ugyanabból a borból, és/vagy korábbi évjárat(ok) borából (reserve bor), valamint a kívánt cukortartalomnak megfelelő mennyiségű cukorból álló

likőrrel. Ez az úgynevezett expedíciós likőr, amely esupán 1% körüli mennyiség a teljes palackhoz képest, a hatása mégis jelentős a végső stílus kialakításában. Érdemes tisztában lenni a tradicionális pezsgőkre vonatkozó szárazsági kategóriákkal; jellemzően ezekkel találkozhatunk a címkéken is. A brut nature kategória kivétel – amely hozzáadott cukrot nem, csak a másodlagos erjedésből visszamaradt maradékcukrot tartalmazhat –, a cukortartalom literenként néhány gramm (extra brut, brut), de akár több mint 50 gramm is lehet (doux – édes). Az 1800-as években a champagne-ok jellemzően még édesek voltak, és főként az étkezés végén, a desszert mellé fogyasztották őket. Egyes piacokra szánt palackok akár literenként 330 gramm

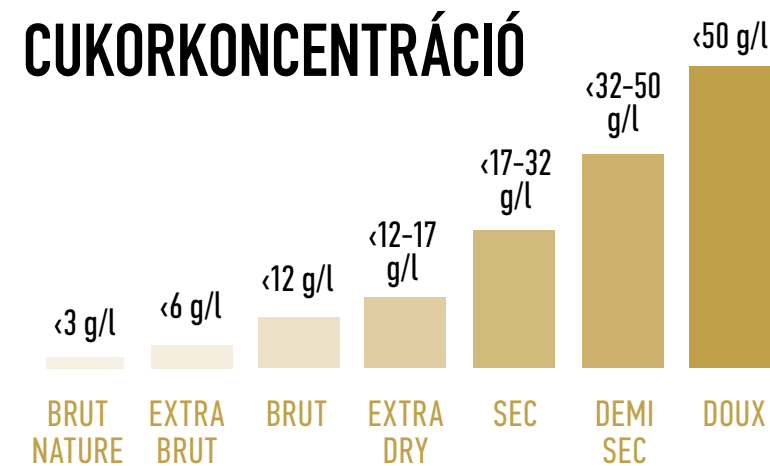
cukrot is tartalmaztak, de még a „legszárazabbak” sem igazán mentek 20-60 gramm alá. Az ízlés persze folyamatosan változott, és a 20. század elején már jellemzőbbek voltak a brut kategóriába eső tételek, sőt a Laurent-Perrier champagne-ház már 1889-ben reklámozott és értékesített hozzáadott cukor nélküli champagne-t (Grand Vin Sans Sucre). Az elmúlt 25 évben az ízlésen túl számos tényező, köztük az éghajlat és borkészítési változások hatására is az átlagos dozázs az évjárat nélküli brut champagne-oknál a literenkénti 12 grammról 9 grammra, 25%-kal csökkent. Ezzel párhuzamosan, főként az 1990-es évektől jelentek meg leginkább az extra brut és a brut nature tételek, elsőként a kisebb termelőknel, majd később a nagyobb házaknál is – a



Laurent-Perrier ház ezúttal is úttörő volt, és már 1981-től ismét piacra került dozázs nélküli, ultra brutre keresztelt tétele. Kijelenthetjük, hogy ezt a trendet a

fogyasztók vezérelték, akikben kialakult az a határozott elképzelés, hogy a cukor a bor természetes ízét, gyümölcsösségét „elfedő” ellenség.

CUKORKONCENTRÁCIÓ



Napjainkban az évjárat nélküli brut champagne-ok aránya kimagasló: 2021-ben az összes exportált tétel 76,5%-át tették ki. Ezzel szemben a brut kategória alattiak aránya mindössze 2,5%, ez azonban 2019-hez képest közel 52%-os növekedés, ami éves szinten 100 millió eurós exportpiacot jelent. Tehát egyelőre kicsi, de határozottan fejlődő, hangos és gazdaságilag jelentős szegmens ez.

De mi is akkor a cukor szerepe?

A cukor természetesen elengedhetetlen mind az alkoholos, mind a másodlagos fermentációhoz; a palackban az alkohol- és szén-dioxid-képződéshez nélkülözhetetlen. A degorzsálás után pedig a bor egyensúlyához, fejlődéséhez és hosszabb távú eltartásához is szükséges. Úgy is tekinthetünk rá, hogy a cukor olyan „fűszer” a champagne-nak, mint a só az ételnek: ha megfelelő mennyiségben használják, nemcsak fokozza az aromákat, de a bor egyensúlyát (alkohol, savak) is megteremti, és a szerkezetét (test, hossz) is finomra hangolja. Ezenkívül hosszabb távon – megfelelő tárolás mellett – újabb aromákkal, mélységekkel gazdagítja a champagne-t, aminek az úgynevezett Maillard-reakció az oka. Ezen folyamat során – amely pincehőmérsékleten igen lassú, évekig tart – a cukor és a pezsgőben lévő aminosavak lépnek reakcióba, és számos új aromát (pl. toasztos, kekszes) keletkeztetnek. Ez az aromagazdagodás cukor nélkül, brut nature tételekben tehát nem megy végbe.►

Ezek fényében a kérdés talán inkább az, hogy hol van az a bizonyos egyensúly? Ezt számos tényező befolyásolja, az ízésen túl leginkább az éghajlati és borkészítési változások. Az éghajlati változás, felmelegedés következtében általánosságban érettebb, magasabb cukorfokkal rendelkező fürtöket szüretelnek Champagne-ban, és így az ebből készült bor végső soron alacsonyabb dozázsszint mellett kerülhet egyensúlyba. Ezt a hatást nem veszik felvállról a champagne-házak, mivel ha tovább folytatódik, a jövőben a frissesség megőrzése lehet az egyik fő kihívás. A cukorfok növekedése mellett ugyanis csökken a savtartalom. Míg a múltban nagyon általános volt az almasavbontás, amikor az alapborban lévő almasavat részben vagy egészében a kerekébb, krémesebb érzetet adó tejsavra bontották, addig napjainkban egyre több ház blokkolja (ismét csak részben vagy egészében) ezt a folyamatot a frissesség megőrzése érdekében. Ezek már borkészítési gyakorlatok is, amelyek befolyásolhatják az „ideális” cukorszintet.

A pincemester döntése

Fontos kitérni arra is, hogy a kiemelkedőbb brut nature champagne-ok sosem ugyanazon alapra, házassításra épülnek, mint brut társaik – hiszen az a bizonyos egyensúly vagy itt van, vagy ott. Erre az egyik legjobb példa – a már említett Laurent-Perrier Ultra Brutön kívül – a Louis Roederer ház évjáratos brut nature tetele. Ez először a 2006-os évjárattól készülve került piacra, az előtte lévő három évben (2003, 2004, 2005) azonban folyamatos kísérletezéssel igyekeztek kideríteni, hogy mely alapborok adnak megfelelő egyensúlyt cukor hozzáadása nélkül is. Az Épernay-tól északra fekvő premier cru, Cumières szőlő ültetvényeinek mikroklimája biztosította meleg évjáratokban azt az aromaintenzitást és érettségi fokot, amelyet a ház keresett. Azóta is erről a területről származik az alapbor, és kizárólag meleg évjáratokban, 2006 után eddig mindössze három évben, 2009-ben, 2012-ben és 2015-ben készült Roederer Brut Nature tétel. És ez nem az egyetlen „praktika”, amelyet bevetnek annak érdekében, hogy lágyítsák a savérzetet, tökéletesítsék a struktúrát, és egyensúlyt teremtsenek: ezek a tételek ugyanis

FRÉDÉRIC PANAIOTIS, A RUINART PINCEMESTERE SZERINT AZ IDEÁLIS DOZÁZS AZ, AMELYIK MELLETT A PEZSGÓ TELJES EGYENSÚLYBA KERÜL



a Champagne-ban általánosan szokásos 6 bar nyomás helyett alacsonyabb, 4 bar nyomással rendelkeznek csupán. Láthatjuk tehát, hogy a pincemestereknek és borászaiknak hatalmas szerepük van; Champagne-ban tett legutóbbi látogatásomon volt szerencsém több pincemesterrel is beszélgetni a dozázás kérdéséről. Frédéric Panaiotis, a Ruinart pincemestere sommásan fogalmazott: „a legjobb dozázás az, ami szóba sem kerül”. Értsük ezt úgy, hogy az ideális dozázás az, amelyik mellett a bor teljes egyensúlyba kerül, a dozázás teljesen integrált, és ezáltal nem is igazán érdekes, hogy egy 2, 6 vagy akár 9 gramm cukortartalommal rendelkező tételt kóstolunk – az élmény magáért beszél. A globális felmelegedést mind ő, mind Émilien Boutillat, a Piper-Heidsieck Champagne ház pincemestere megemlítette. Ennek hatására általánosságban az érettségi fok növekedett, aminek következtében adott esetben alacsonyabb cukorszint mellett is elérhető egyensúly. Émilien Boutillat hangsúlyozta, hogy már az alapborok házassításánál törekedni kell egyfajta egyensúlyra. Abban mindkét pincemester egyetértett

kollégájukkal, Cyril Brunnal, a Charles Heidsieck champagne-ház pincemesterével, hogy a vakkóstolások dozázspróbák rendkívül fontosak a végső cukorszint meghatározásában. Minden új tételnél, legyen az évjáratos nélküli vagy évjáratos tétel, a borász csapat különböző cukorszintekkel – gyakran csak fél grammos különbségek mellett – vakon kóstolja a tételeket és dönti el, melyik dozázás mellett érhető el a legjobb egyensúly. Cyril Brun hozzátette, folyamatosan kísérleteznek a különböző dozázsszintekkel; kizárni a jövőre nézve semmit sem lehet, de az eddigi tapasztalatok azt mutatják, hogy a Charles Heidsieck egyedi stílusa valahol 8 és 12 gramm között érvényesül; az ő boráiknak ez a tartomány áll jól igazán. Összességében tehát természetesen nyugodtan válasszunk a személyes ízlésünknek megfelelő champagne-t, de ne féljünk több stílust is kipróbálni, és vegyük figyelembe, hogy egy cukrot nem tartalmazó tétel nem feltétlenül tartható el ugyanolyan hosszan, nem fog ugyanúgy érni, fejlődni, mint egy brut vagy extra brut tétel, így jobb ezeket fiatalon fogyasztani, mintsem eltenni a pincénk mélyére. 🍷

AHOL A SZERETET KÉZEN FOG



FÉNYFESTÉS, KORCSOLYA, SELFIPONT ÉS DECEMBER ANNO FOTÓKIÁLLÍTÁS, ADVENTI GYERTYAGYÚJTÁS

