



HOGYAN IGYUK A PEZSGŐT?

Buborékvadászat

Mindenki a lehető legtöbbet szeretné kihozni a pezsgőjéből. Az alábbiakban ahhoz adunk tanácsokat, hogyan lehet a legélvezetesebbé tenni a pezsgőzést, hogy ne csak az alkohol, de a bódító ízek és aromák is maradandó nyomot hagyhassanak bennünk.



Megfelelő körülmények között általában a non-vintage, vagyis az évjárat nélküli champagne maximum 1–2 évig, míg az évjáratos 5–7 évig áll el különösebb minőségromlás nélkül.

Mivel a champagne mindig az érést követően kerül a piacra, általános jó tanácsként elmondható, hogy érdemes minél hamarabb elfogyasztani. Állandó, 10–15 °C közötti pincehőmérsékleten, sötét helyen, körülbelül 60-70 százalékos páratartalom mellett azonban hónapokig, bizonyos típusok esetében pedig akár évekig is tárolható. Megfelelő körülmények között általában a non-vintage, vagyis az évjáratos nélküli champagne maximum 1–2 évig, míg az évjáratos 5–7 évig áll el különösebb minőségromlás nélkül.

Heves jeges

A palackban uralkodó nyomás miatt a dugó nem szárad ki, ezért a pezsgő borok esetében kisebb annak a jelentősége, hogy a palack állítva vagy fektetve pihen. Sőt egyesek szerint az állított pozíció kifejezett előnye, hogy a nedű nem érint-

kezik a dugóval, így csökken annak az esélye, hogy az esetleg kellemetlen mellékíz hagyjon. Még ennél is fontosabb, hogy a champagne különösen érzékeny a fényre, amelynek káros hatásaitól még jellegzetes, zöld üvege sem védi meg teljesen. Ezért sötétben kell tárolni. A beszerzést követően, a fogyasztás előtt a pezsgőket célszerű egy-két napig pihentetni, hogy a szénsav „megnyugodjon”.

A pezsgőt mindig hűtve fogyasztják, de sosem jegesen. A túlhűtés miatt ugyanis az italból nem tudnak kiszabadulni a különleges ízek, aromák. Minél fiatalabb és étellelőbb a bor, annál hűvösebben, akár 8 Celsius-fokon is élvezhető. Az érettebb vagy az évjáratos pezsgők 10 Celsius-fokon a legélvezetesebbek. A palack hűtéséhez kétségtelenül a jégvödör használata a legpraktikusabb. A jeges vízben, két-három pohárnyi jégkocka társaságában nagyjából félig elmerülő palack hamar, mindössze 20 perc alatt fogyaszt-



A MESTER

Lehet akár nagy francia pezsgőház legféltettebb titkainak őrzője vagy független szőlősgazda, a pincemester a champagne készítésének legfőbb tudora. Legfontosabb küldetése, hogy az idősebb generációkkal együtt dolgozva megtartsa a pezsgőház állandó, egyedi stílusát. Ő felel a legjobb minőségű szőlőszemek kiválasztásáért, az alapborok előállításáért és érték házasításáért, valamint ő dönti el azt is, mennyit pihenjen a nedű a pincében. Ő határozza meg az érési idő hosszát, tehát ő választja ki azt a pillanatot, amikor a champagne – élvezeti értékének csúcán – elhagyhatja a hűvös mészkőpincéket, hogy díszes palackjában az üzletek polcaira kerülve meghódítsa a rajongók szívét.



ható állapotba kerül, ugyanezt az eredményt a hűtőszekrényben csak 3-4 óra alatt lehet elérni.

Óvjuk a kristálycsillárt!

Az igazi hozzáértők egy apró szisszenés kíséretében, nagy durranás és a pezsgő kifutása nélkül bontják ki a palackot. A jégvödörből kiemelt pezsgősüveget érdemes megtörölni egy textilszalvétával, majd nagyon óvatosan, rázás nélkül, jobbra, balra fordítani. Így kiegyenlítődik a palack alsó részében lévő folyadék hőmérséklete a nyakában lévő, esetlegesen kevésbé lehűlt réteggel. Az elegáns címkével díszített palack bemutatása is hozzájárul az élvezethez, felszolgálás során ne takarjuk el a szalvétával! A dugó eltávolításakor a palackot végig ferdén tartjuk, ne emberek és ne is a kristálycsillár felé. Nyitáskor először a dugót fedő fóliát távolítsuk el. Hüvelykujjunktal a dugó fölött tartva csavarjuk ki a drótkosár nyitóhurkát, majd óvatosan, egy gyors mozdulattal távolítsuk el a kosarat. Rögtön támasszuk meg a dugót az ujjunkkal, vagy ha úgy biztonságosabb, a tenyerünkkel. Egyik kezünkkel a dugót tartva, a másik kezünkkel az alsó részénél fogva óvatosan forgassuk a palackot – ne a dugót csavargassuk! Ahogy a dugó meglazul, gyorsan kicsúszik az üvegből. Ha a dugó ellenáll, az erre a célra kifejlesztett pezsgőfogóval lazítsuk meg. A kilöködő dugó 13 m/s sebességgel hagyja el a palackot. Egy méter alatt 40 km/h sebességet érhet el, a másodperc tizedrésze alatt. Nem ajánlatos az útjába kerülni.

Ízek és illatok

A dugó formája és állapota, a kilöködését kísérő hangok mind a dugó palackban töltött idejéről árulkodnak. Ha az alja felé kiszélesedik, keresve eredeti formáját, a pezsgő friss, fiatal. Ha a dugó elkeskenyedik, alja ráncos, az arra utal, hogy a palackot túl régen töltötték. A dugó mellett a buborékok is jelzik a pezsgő életkorát: az évek

során egyre kisebbek lesznek, mielőtt végleg elhalnak.

A legkedveltebb pezsgőspoharak ma a tulipán formájú talpas poharak és a hosszú, keskeny flótkék. Mindkettőben szabadon táncolhatnak a buborékok, és elegendő teret biztosítanak az aromák kibontakozásához. A 19. században divatos coupe vagy szélesebb peremű serleg nem a legjobb választás, mivel az aromák és a buborékok könnyen elillannak belőle. A szakértők szerint az üveg vastagsága fontos, különösen az ajkaknál, ahol a pohár könnyedsége fokozhatja ízérzékelésünket. Ami a töltés mikéntjét illeti, elegánsabb, ha a pezsgőspoharakat nem töltjük tele – így a hab sem fog kifutni, és az illatok is több teret kapnak. A megbontott palackot fém pezsgőzáróval lezárva néhány napig megőrizhetjük a buborékokat. A népszerű hiedelemmel ellentétben, a palack nyakába helyezett ezüstkánál nem tartja az üvegben őket.

■ VARGA MÁRTA



A champagne különösen érzékeny a fényre, amelynek káros hatásaitól még jellegzetes, zöld üvege sem védi meg teljesen.

PEZSGŐKÓSTOLÁS

1. Pezsgőkóstoláshoz tulipán formájú poharat válasszunk. A poharat egyharmadig töltsd először a pezsgést figyeljük meg: a buborékok mérete nem egyforma, gyorsaságuk, mintázatuk pohárról pohárra változik.
2. Vizsgáljuk meg a folyadék minőségét: tiszta, világos, ragyogó vagy tompa, élettelen?
3. Vegyük észre a változatos színeket: a champagne sokféle árnyalatban pompázhat. A szín, a halvány aranytól a borostyániig, sokat elárul a szőlőfajtákról, az érettségről, a borok személyiségéről.
4. Próbáljuk felismerni a meghatározó illatokat, aromákat: virágok, gyümölcsök, fűszerek, szárított vagy friss fűvek, növények, ásványi anyagok, animális és egyéb illatjegyek bontakozhatnak ki.
5. Végül vegyünk a szánkba egy kortyot, és élvezzük az aromákat. Engedjük, hogy szabadon áramoljanak a nyelvünkön, megtöltve orrunkat is. Lenyelés után figyeljük, milyen íz marad hátra, és milyen hosszán érezzük azt.