



## Életem bora

2016 július 10. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Komlósi Ildikó világhírű operaénekesnő tanulmányait a Zeneakadémia után Milánóban és Londonban folytatta.

Nemzetközi karrierjét a Pavarotti énekverseny győzteseként kezdte, Verdi Requiemjében debütált Luciano Pavarotti mellett. A világ legjelentősebb operaszínpadain lép fel, vendég a New York-i Metropolitan, a milánói Scala és a londoni Covent Garden színpadán. Több mint tíz éve már, hogy a veronai Arena Aidájának Amnerise, idén is az új szereplésével nyitják az Aidát.

A Magyar Állami Operaház magánénekeseként szerencsére itthon is sokat szerepel, sőt ebben az évadban megkapta a kamaraénekesnő címet is. Március 18-án mutatták be az Erkel színházban A trubadúrt, amelyben Azucenát alakítja, de lesz az idei nemzetközi Bartók Szeminárium és Fesztivál Dal és opera mesterkurzusának professzora is. 2014-ben megkapta a Magyar Érdemrend középkeresztjét, és az idei évben a Kossuth-díjat is.

„Imádom a finom borokat, de én csak vörösbort iszom” – kezdi a beszélgetést Komlósi Ildikó, amin annyira nem is lepődöm meg, hiszen első találkozásunkkor, 2009-ben is csak vörösbort ittunk. Mindez Veronában történt, az Aida előadása után egy kis trattoriában, amely egyébként a mészáros törzshelye. A lokáció is szerencsés, mivel Verona közel van Valpolicella területeihez, ahol finom testes vörösbortokat készítenek, főként Corvina, Rondinella és Molinara szőlőkből. „A vörösborszeretetemnek pedig a legfőbb oka az – folytatja –, hogy a fehérbortól legtöbbször eljön a migrénem, amit nem engedhetek meg magamnak, amikor énekelek. Sajnos a pezsgő sem áll közel hozzám, így a vörösbortok egyébként széles skálájáról szoktam választani, akkor is, ha egyébként a fogás kifejezetten fehérbort kíván.”

Komlósi Ildikóhoz hasonlóan sokan küzdenek ezzel a problémával, és ma már egyre elfogadottabb a nemzetközi gyakorlatban is, hogy a hagyományos fehér hús–fehérbor, vörös hús–vörösbort kliséktől elszakadva sokkal inkább a textúrák, az elkészítés és a fűszerezés függvényében választanak bort a különböző fogásokhoz. Ebbe az újfajta gondolkodásmódba pedig jól illeszkedik akár az is, hogy esetleg egy teljes menüsört végigkísérünk csak fehér- vagy éppen csak vörösbortokkal. A vörösbortok esetében is annyiféle ízvilág és stílus létezik, hogy egy jó sommelier segítségével még a legkönnyebb saláta mellé is találhatunk a világból egy ahhoz illő bort.

Komlósi Ildikó a magyar borok mellett az olasz borokat kedveli a leginkább. Ehhez nagyban hozzájárul az is, hogy sokáig Olaszországban élt, így jól ismeri az olasz borok, és azon belül is főként a vörösbortok régióit és stílusait, kedvesek számára a Bolgheri környékéről származó szupertoszkán borok. Ezek különlegességét az adja, hogy nemzetközi fajtákat, így cabernet sauvignont és merlot-t is használnak a borok készítése során a helyi szőlőfajták mellett.

Az operaénekesnő konyháját is az olasz és magyar ízek jellemzik. Férjének és fiának köszönhetően a magyar ételek mellett olasz ételeket is rendszeresen készít, de sokszor visz bele egy kis magyar „csavart”, fuzionálja a fűszereket és az ízeket. Ugyanez igaz a magyar ételek esetében is: ott természetesen olasz ízeket csempész a fogásokba. Vallja, hogy a fűzés elengedhetetlen kelléke egy fél pohár finom bor a séf részére, és ezzel én kifejezetten egyet tudok érteni.

Ha vendégei jönnek, akkor viszont figyelmes vendéglátó, hiszen a hűtőben soha nem hiányozhatnak a fehér- és a rosé borok sem. Bár ő nem kedveli a fröccsöt, egyáltalán nincs ellenére, ha a társaság azt kívánja. A húsok szerelmeseiként leginkább cabernet sauvignont fogyaszt, de ha egy kis olasz étteremben mégis a tészták mellett dönt, akkor szívesen fogyasztja a ház borát is, a vino della casát, hiszen Olaszországban ezek a kancsóban kínált borok is ízletesek és finomak.

A teljes cikk a [Magyar Konyha Online](#) oldalán olvasható!

### Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következő címen: <https://twitter.com/syracuse73>, illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---