



## Frei Tamás - Pezsegjen a tölgyfaüzlet

2013 május 19. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Francia pezsgóval kezdem, de a végén a magyar tölgyerdőig jutunk majd, csak legyenek türelemmel. Izgalmas a világ, tele lehetőséggel, erről lesz most szó. Franciaországban egyre többen szólnak hozzá ahhoz a vitához, melyben a fő kérdés, hogy milyen is a jó pezsgó?

Mit kellene tenni azért, hogy a korábbinál is cizelláltabb, kifinomultabb legyen a pezsgőkultúra? Az ilyen eszmecserék errefelé nem szoktak szakmai körben folynak, hanem a széles nyilvánosság bevonásával. A kulináris élményekért hétvégenként távoli autótutakra vállalkozó franciák milliói szerint ugyanis ezek a kérdések nagyon is fontosak, hiszen az élet élvezetéről szólnak. A pékek, cukrászok, vagy mondjuk a hidegkonyhai kultúrát fejlesztők munkája itt a széles közvélemény előtt zajlik. Érdeklő a franciákat.



Most éppen az, hogy a pezsgő ízéhez Champagne vidékén hozzáad-e bármit is, ha tölgyfa hordóban érlelik, és ha igen, akkor honnan vegyék a hordókhoz a tölgyet. Esetleg Kelet-Európából? Magyarországról például? Akik amellet érvelnek, hogy a pezsgőbuborékokat eredményező erjedés folyamatának nem semleges fémhordókban, hanem inkább ízes fahordókban kell történnie, egyre kifinomultabb technikákat alkalmaznak. Ha odafigyelünk, akkor könnyen lehet, hogy messze jutnánk az oldalvizükön. A magyar hordókészítők, a kádármesterek pedig remek lehetőséget kapnának.

A pezsgőhordóvita most épp ott tart, hogy az édes változatokat nem lenne szabad „tölgymentesíteni” (az angol piacon például az az elvárás, hogy fahordót ne lásson a pezsgő), hanem épp ellenkezőleg, vissza kell térni az 50-es évek technikájához és az akkoriban használt tölgyhordókhoz. Nem egyszerűen csak a tölgyhöz, hanem az argonne-i tölgyhöz. A legdrágább pezsgőket készítő champagne-i gyártók ugyanis, még ha használnak is tölgyet, ma már akkor is főleg bordeaux-i és burgundi tölgyfa hordókat vesznek, mert az olcsóbb. Többnyire olyanokat, melyekben korábban bort érleltek. A frissen készített, szinte még nyers és új tölgyhordó ugyanis túl erős a pezsgőnek, dióssá teszi az ízt.

Tudom, hogy ez a kérdés és a kifinomultságnak ez a szintje a mindennapi problémák, a befizetendő csekkek

erdejében Magyarországról nézve távoli és sznob dolognak tűnik, de a pezsgő tízmilliárd dolláros üzlet világszerte, a magyar kitörési pontokat keresve tehát érdemes lenne odafigyelni. Főleg, hogy az argonne-i tölgyerdő, amely mellett a jelek szerint a francia pezsgőkészítők újabban leteszik a voksukat, pontosan az a fajta, úgynevezett molyhos tölgy és kocsánytalan tölgy, melyből van bőven Magyarországon, például a Zempléni-hegységben.

El is kezdődött már állítólag ezeknek a fáknek a felvásárlása, eltitkolva persze a magyar beszállítóktól, hogy pontosan mire is kell a magyar kocsánytalan tölgy. Mi lenne tehát, ha észbe kapnánk? Ha például mi gyártanánk le a hordókat? Ha a magyar kádármesterek rácsatlakoznának erre a folyamatra, és az erdőtulajdonosok nem csak olcsón eladnák Nyugatra a nyersanyagot, amelyből majd a franciák csinálnak világüzletet. Egyetlen üveg Giraud's Argonne pezsgő többre kerül, mint nálunk egy egész tölgyfa asztal...

*Kapcsolódó anyagok:*

- [Világszínvonalú hordók Magyarországról](#)

Frei Tamás - Metropol



**Ajánló**