



Kedves Olvasók! Rendszeresen jelentkező rovatunk lesz a jövőben az **Egy korty bor**, melyből mindent megtudhatnak a borokról, készítési eljárásokról, vásárlási és fogyasztási szokásokról.

A jó bor titka a kezdeteken múlik:

**- jó minőségű talaj**

**- a szőlő birtok megfelelő fekvése**

**- egészséges fűt a szőlőtőkén**

Borkészítési eljárások: *reduktív* (gyors érlelés, a bort krómacél tartályban érlelik, nem érintkezik levegővel, intenzív az íz- és illatvilága; általában a fehér és rosé borokat készítik így; maximum 2-3 éven belül tanácsos elfogyasztani); *oxidatív* (a

## Egy korty bor

Írta: Administrator  
2010. február 09. kedd, 23:14

---

bort tölgyfahordóban érlelik, érintkezik a levegővel, kevésbé intenzív az íz- és illatvilága, tovább eltartható, ilyenek általában a vörösborok).

Többnyire a vörös, ritkán a fehér borok jellemzője a barrique technológia, mely azt jelenti, hogy a bort kiégetett 225 literes tölgyfa hordóban érlelik. Ízében és illatában a füst és a vanília dominál, ezáltal a bor testesebb, nehezebb.

Dóró Krisztián

*Bortanácsadó*