

együtt használt, együtt elrejtett és felfedezett, végül együtt maradt tárgyak gyűjteménye.

A kiállításnak mintegy katalógusaként szolgál egy hasonló című, illusztrált kiadvány, Garam Éva szerkesztésében, aki a kiegészítő termék kiállítását is rendezte.

BUDA ATTILA

Borkalauz 2002

A Rohály Gábor és Mészáros Gabriella által jegyzett, 1995 óta megjelenő borkalauz nélkülözhetetlen tájékozódást kínál a bor iránt érdeklődők számára. A hazai borkínálatot évről évre szemlélő kézikönyv készítői azt a nézetet képviselik, hogy egy színvonalas borkultúra megteremtéséhez nemcsak kimagasló minőségű borokra, de igényes és értő közönségre is szükség van. A kézikönyv bortermő vidékek szerint csoportosítva mutatja be az egyes pincészeteket és – részletesebben – azok kínálatát, lehetőség szerint teljes körképet kívánva adni.

A kézikönyv első oldalain az új évjárat rövid jellemzését találjuk, a későbbiekben pedig egy-egy rövid fejezet szól a hazai borfajták és bortermő vidékek általános jellemzőiről. Az egyes borok néhány sornyi, leíró és értékelő, a borok minőségét

pontozási rendszer segítségével is kifejező, de egyben érzékletes jellemzése a korábbi évjáratokat és azok időközbeni fejlődését-alakulását is figyelembe veszi. A könyv ahhoz is ad támpontokat, mire figyeljünk oda a bor kóstolásakor. Megismertet a borok leírásának nyelvével, alapvető fogalmaival. A borkóstolás társas tevékenység, s e leíró kifejezések segíthetnek közölni és megosztani tapasztalatunkat.

A tárgyszerű pontosságra törő, elemző leírás jogos igénye és követelménye sem engedheti szem elől téveszteniünk, hogy a bor kóstolását számos olyan tényező befolyásolja, mely nem tekinthető pusztán járulékosnak, s amely nemcsak nem megkerülhető, de nem is feltétlen megkerülendő. E tényezők között ugyanis nem pusztán olyan, részben külsőleges s így bizonyos mértékig ellenőrizhető, de legalábbis szem előtt tartandó mozzanatokot kell megemlíteniünk, mint a bor tárolásának módja, a bor hőmérséklete, a hozzá fogyasztott ételek jellege, a pohár, melybe kitöltjük, s amely különböző mértékben engedheti érvényesülni borunk sajátosságait, vagy épp saját kedély- és lelkiállapotunk, környezetünk. Lényegesebb ezekenél, hogy a korábbi kóstolások által formált és alakított személyes ízlésünk is meghatározza, miként kóstolunk, mivé válhat érzékszerveink számára a poharunkban lévő bor. Az is megtörténhet, hogy egy korábban

már kóstolt bort újrakóstolva a korábbiól eltérő benyomásunk alakul ki róla, jobbnak vagy rosszabbnak, érdekesebbnek vagy kevésbé érdekesnek találjuk. Ezt nem pusztán az befolyásolja, hogy a bor idővel maga is változik a palackban, de az is, hogy esetleg mi magunk is máshogy kóstolunk, mint korábban. Olyan tényező ez, mely csak kóstolás köz-

ben válhat nyilvánvalóvá. A bor ízelgetése, kóstolása így nem pusztán arról beszél, ami a palackban van, de rólunk magunkról is. Ez az, ami az esztétikai tapasztalattal rokonítja, s izgalmas, érdeklődésünket mindig újra felébresztő kalanddá teszi a bor-kóstolást.

KÉKESI ZOLTÁN