A friss, üde rozéborok világa

Lassan mindenkinek ott motoszkál a fejében, hogy milyen rozébort is fogyasszon a nyári estéken. Magyarországon rozéforradalom zajlik már pár éve. Régebben – biztosan mindenki emlékszik rá – rozéborok kizárólag a vörösbortermő vidékeinkről kerültek ki, ma már szinte minden régióban találkozhatunk ezzel a borfajtával.

A reduktív rozék színe a babarózsaszíntől a lazacszínig terjed.

Az illatos fehér szőlőfajtákból készült borok mellett egyre erőteljesebb igény jelentkezik a friss, üde rozéborokra. Mindenkinek van kedvence, de a tapasztalat azt mutatja, hogy hűtlenek vagyunk mi, fogyasztók, hiszen előszeretettel kóstolunk meg mindig új rozét.

Kívánjuk a ropogós savakat, az apróbb buborékokat, a hűvös málnás és epres robbanást a szánkban. Itthon 98%-ban reduktív (kizárólag acéltartályos erjesztés, fahordó nélkül) módon készülnek a rozék, kék szőlő pár órás áztatásával. Kevés hazai borász van, aki megengedheti magának, hogy kivárva az időt és a hordós érlelést, később palackozza és értékesítse rozéborát a piacon. Külföldön ez nem szokványos, hiszen a francia vagy a spanyol rozék fahordóban érlelődnek hónapokig.

A reduktív rozék színvilága általában a halvány babarózsaszíntől a mélyebb lazacszínig terjed, gyors lefolyásúak a pohár falán, illatukban és zamatukban a málnás, epres, cseresznyés vagy meggyes jegyeket hordozzák, savaik üdék, kerekek és frissek, harmóniában az alkohollal, utóízük rövid. A reduktív rozék eltarthatósága maximum másfél év, tehát ezeket a borokat nem tesszük el pincénkben hosszú távra és nem adjuk két- vagy többéves rozénkat ajándékba senkinek sem. Ezzel szemben külföldi társaik mélyebb színvilágúak, köszönhetően a hordós érlelésnek, tartalmasabbak, testesebbek, elegánsabbak, mint itthoni társaik.

A hordós érlelésű rozék eltarthatósága vagy fogyaszthatósága 2–3 évre tolódik ki. Itthon csak pár borászat érleli hordóban a rozéborát, érdemes ezeket is keresni a polcokon, megkóstolni vagy kikérni szakember véleményét.

A sok kiváló helyi rozé közül most Ács György 2014-es Zweigelt rozéját választottam Győrújbarátról.

Tiszta, tükrös, jól elkészített bor, színében lazacrózsaszín, gyors lefolyással. Illatában tiszta, a málna és a piros meggy keveredik, nyomokban citrusos. A szánkban körbeforgatva üde és friss, szinte robban, szépen frissítenek a kerek savak, kevés alkoholérzet, ahogy kell. Zamatában megmarad a gyümölcsösség, utóíze tiszta, egészséges, közepesen hosszú. Behűtve szolgáljuk fel, 10–12 fokon, fröccsnek is kiváló ez a megfizethető (1100 forint) minőségi rozébor.

Tolvaj Csaba sommelier, Kisfaludy Gourmet Borbár & Kávébár

Pikáns lazacsteak Ács rozéborban párolva, friss salátával

2 | 15 PERC | ●○○

Hozzávalók: 40 dkg friss (vagy fagyasztott) lazac • 2 dl Ács rozébor • 1 dl 20%-os tejszín • 3 kisebb rozmaringág • friss petrezselyem • 2 evőkanál mustár • fél citrom leve • 300 g vegyes salátalevél • 2 friss paradicsom • 1 paprika • 10 dkg uborka • só • bors • olívaolaj • málnaecet

A lazacot megmossuk, majd lecsöpögtetjük egy törlőkendőn. Ezután kevés sóval és borssal fűszerezzük mindkét oldalát.

Egy lapos serpenyőben két evőkanál olívaolajat hevítünk, majd a lazacot beleteszszük (ha bőrös, először a bőrös felével lefelé), és mindkét oldalát megpirítjuk. Ráöntjük a rozébort és a tejszínt, hozzáadjuk a mustárt és a citrom levét, belemorzsolunk két rozmaringágat. 8–10 perc alatt teljesen átpárolódik. Párolás közben óvatosan egyszer megfordítjuk.

A zöldségeket és a salátaleveleket megmossuk (használjunk többféle idénysalátát, ha lehet: rukkola, madársaláta, tölgysaláta, fejes saláta stb.), majd összeaprítjuk szeletekre, gerezdekre. A salátát ízlés szerint színesíthetjük avokádóval, főtt keménytojás-szeletekkel, olíva- vagy kapribogyóval, citrom- vagy narancsszeletekkel is. Meglocsoljuk kevés olívaolajjal és málnaecettel ízlés szerint megszórjuk kevés rozmaringgal és friss petrezselyemmel.

Lazacsteak Ács rozéborban párolva.

A lazacszeleteket nagyobb darabokban beletördeljük a salátánkba, a lazac pikáns rozéboros szószával kicsit meglocsoljuk.