Testes fehérborok

A chardonnay szőlő egy világfajta, amely Bourgogne-ból (Burgundia) indult világhódító útjára. Hazánkban is nagyon népszerű, szinte minden borvidékünkön jelen van.

A testes fehérborok magában és ételhez fogyasztva is kiválóak.

Kétféle fehérbort különböztethetünk meg készítés szerint. A reduktív (acéltartályos erjesztéssel készült, hordót nem látott) friss, ropogós savú, intenzíven gyümölcsös, zamatos fehérborokat (Irsai Olivér, cserszegi fűszeres, királyleánynak, tramini stb.), illetve a testesebb, tölgyfa hordós érlelést vagy akár barrique-hordós (225 literes, kiégetett, szivar alakú tölgyfa hordó) érlelést kapott, testesebb fehérborokat. Utóbbiakat magában és/vagy ételhez ajánlom fogyasztani, míg reduktív társaikat nemcsak tisztán, de fröccsként történő fogyasztásra is javaslom a nagy melegben.

A fehérborok fehér szőlőkből készülnek, amelyek színvilága a zöldesfehértől a mély aranybarna színig terjedhet, érleléstől függően. A chardonnay szőlő egy világfajta, amely Bourgogne-ból (Burgundia) indult világhódító útjára. Hazánkban is nagyon népszerű, szinte minden borvidékünkön jelen van. A Deé „Hívogató" Chardonnay Barrique 2013 Győrújbarátról kiválóan elkészített testes fehérbor a régióból, amely nyolc hónapos barrique-hordós érlelést kapott. Világosbarna magszínű és szalmasárga árnyalatú, lefolyása közepes intenzitású, illatában és zamatában határozott fűszeres fajtajelleget hordoz.

Megkóstolva testes karaktert érzünk, élénk savú, de harmonikusan simul az alkohol, amelyet érdemes volt barrique-hordóban érlelnie Deé Jánosnak.

Ízében zamatos, vajassága, krémessége és tölgyes, gesztenyés jellege rendkívül elegánssá teszi a szájban. Vaníliás utóíze közepesen hosszan érződik, potenciálja minimum két év, felszolgálási hőmérséklete 10–12 °C.

Fűszeresebb csirke- és háziszárnyasételek, húsos saláták, fehér és barna húsú sült halak, bárány, könnyebb sertés- és borjúételek kiváló kísérője lehet ez a kiválóan sikerült chardonnay.

Tolvaj Csaba sommelier, Kisfaludy Gourmet Borbár & Kávébár

Deé Chardonnay borban párolt csirkemell és nyári olívatapenade

2 | 30 PERC

Hozzávalók: A csirkéhez: • 40 dkg friss csirkemell • 1,5 dl Deé Chardonnay bor • egy fél frissen facsart lime leve • 6–8 friss bazsalikomlevél • egy szál metélőhagyma • só, bors, friss petrezselyem a díszítéshez • A tapenade-hoz: 10 dkg uborka • 2 darab friss paradicsom • 1 darab paprika • 1 gerezd fokhagyma • 10 szem kimagozott olívabogyó • 5 szem kapribogyó • csipet só és bors • 0,5 dl olívaolaj • egy fél citrom leve • 5–6 friss mentalevél és ugyanennyi friss bazsalikomlevél

A csirke készítése: Az egész csirkemellet megmossuk, lecsöpögtetjük. Sóval, borssal és a friss, összevágott bazsalikomlevelekkel fűszerezzük mindkét oldalát, a fűszereket belenyomkodjuk a húsba. Egy lapos serpenyőben egy deciliter olívaolajat hevítünk, majd a csirkét mindkét oldalán megpirítjuk, hogy félig átsüljön. Ráöntjük a chardonnay bort, hozzáadjuk a lime-lét és az összevágott metélőhagymát. 6–8 perc alatt nagy lángon szépen átpárolódik és felveszi a bor kellemes aromáit is. Párolás közben többször megfordíthatjuk.

Étel mellé is

Ehhez a nyári könnyű és izgalmas fogáshoz természetesen Deé Chardonnay-t ajánlunk.

Jöhet a tapenade (ejtsd: tapenád) készítése, ez még a csirkénél is egyszerűbb. A zöldségeket és a friss fűszernövényeket megmossuk, majd összeaprítjuk kisebb szeletekre. Az összes hozzávalót egy aprítógépbe tesszük, és pépes állagúra készítjük. 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük, hogy lehűljön és összeérjenek az ízek. Tálaláskor a csirkét megöntözzük a megmaradt fehérboros pecsenyelével, amit, hogy krémesebb legyen, dúsíthatunk egy kis vajjal. Mellé tálaljuk egy kis edényben a tapenade-krémet pár szelet friss barna kenyérrel.

Borban párolt csirkemell és nyári olívatapenade