

# Illatos tramini virágos nyári salátával

**Magyarországon kevés a tiszta és jó minőségű tramini, főként házastják a borászok más illatos fajtákkal.**

Ezen a héten egy szép gyümölcsös fehéret választottam a régióból elemzésre, ami ízében és karakterében is megfelel a meleg nyári napokra, és a kiváló minőség mellett még olcsó is! Hozzá pedig egy könnyed nyári hűvös salátát ajánlok, ami együtt fogyasztva a borral minden igényét kielégíti az érdekes és izgalmas ízek kedvelőinek.

A bor készítője Babarczi Zsuzsa Győrújbarátról, a választott bor pedig a 2014-es tramini. A tramini valószínűleg német vagy osztrák, a Monarchia idejére teszik a megjelenését hazánkban. Illatos, mint egy cserszegi fűszeres vagy egy Irsai Olivér, de mégis más termőképesség,



ellenállóság, savszerkezet és zamatok jellemzik a szőlőt. Sajnos itthon kevesen foglalkoznak vele, talán alacsony savtartalma és rövid eltarthatósága miatt.

Keves a 100 százaléban tiszta és jó minőségű tramini, főként házastják a borászok más illatos fajtákkal.

A Babarczi Tramini 2014 reduktív bor, tehát acéltartályos erjesztéssel készült. Színét vizsgálva zöldesfehér, ami már azt jelenti a szakavatott szemnek, hogy reduktív készíttéssel készített fiatal, ereje teljében lévő bort lát a pohárban. Körbeforgatva a pohárban gyorsan folynak le a cseppek, szinte azonnal húznak le a pohár belső falán, ezért nem egy nagy tapadású vagy viszkozitású bor, tehát tanninjai és savai összességében könnyedek, frissek lesznek. Illatában tiszta

## Tipp:

A nagy nyári melegben behűthetjük akár 8-9 fokra is, hiszen kitöltve a pohárba percek alatt melegszik egy-két fokot.



Ez a bor ízében és karakterében is megfelel a nyári napokra.

gyümölcsös illatok, borhiba vagy betegség nincs jelen, megköstölve a fűszeres zamatok mellett főként a szőlővirág és narancsos, bodzás jegyek fedezhetők fel benne, leheletnyi rózsás lecsengéssel. Talán egy kis szén-dioxid is kialakult vagy belekerült a borból, annyira ropogósan friss és üde, behízeltgően simulékony, kerek savaival is könnyed, frissítő élményt nyújt.

Olyan kis iszogatós, könnyen szerethető bor lett. Természetesen könnyű ételekhez ajánlom a

nyári forróságban, mint egy grillezés bevezető bora, de akár saláták, könnyű, roston sült csirke vagy halak, esetleg rákok jó kiegészítője lehet.

**Tolvaj Csaba**  
sommelier,  
Kisfaludy  
Gourmet  
Borbár &  
Kávébár



## Babarczi traminivel párolt virágos nyári saláta

2 személy 15 PERC

**Hozzávalók:** Spenót párolásához: 0,5 dl olívaolaj • 2 gerezd fokhagyma • 20 dkg friss spenótlevél • 10 darab rózsalevél • 8-10 db kockátparadicsom • 0,5 dl Babarczi tramini bor • 3 cl rózsavíz • 2 cl bodzaszőrp • fél narancs leve • **salátához:** 15 dkg friss eper • 15 dkg rebarbara • 2 db friss paradicsom • 10 dkg uborka • rukkola és fejes saláta • 1 db paprika • 15 dkg könnyű kecskesajt (lehet juhtúrós is) • csipet só és bors

Fél liter vízben feltesszük a megmosott és héjától megtisztított, 5-6 cm-es darabokra vágott rebarbarát főni, és kb. 10 perc alatt nagy lángon puhára főzzük. A felhevített olívaolajon kissé megpirítjuk a fokhagymát, és ezután rászórjuk a spenótleveleket.

Amikor egy-két perc után már kezd összeesni, belekeverjük a rózsaleveleket, a kockátparadicsomokat, ráfacsarjuk a fél narancs levét, és felöntjük a bodzaszőrppel, rózsavízzel és a Babarczi tramini borral. Használhatunk többszínű rózsát, hiszen ettől színesebb lesz a salátánk. Készre pároljuk 4-5 perc alatt, majd félrerakjuk pihenni.

Ezután elkészítjük a salátánkat. Az epret, a salátaleveleket és a zöldségeket megmossuk, megtisztítjuk és felszeleljük.



Babarczi traminivel párolt virágos nyári saláta

Nagy keverőtálba tesszük lecsépegetés után és belekeverjük a friss zöldségekbe a párolt fehérboros-rózsás spenótot, a levét is ráönthetjük, hozzáadjuk a megfőtt rebarbarát, majd rá-

morzsoljuk ízlés szerint a tetejére a friss, könnyű kecskesajtot.

Rózsalevelekkel díszítjük, barna magos kenyérral vagy egy szelet roston sült csirke-, sertés- vagy borjúhússal is tálalhatjuk.