

TOKAJ HEGYALJA EGYETEM

TDK DOLGOZAT

A tokaji Furmint szerepe a gasztronómiában

2024

Készítette:

Kósa Szabolcs

Szőlész-borász mérnök II. évfolyam

Konzulens:

Varga Laura

Tartalom

I. BEVEZETÉS	3
II. A TOKAJI BORVIDÉK BEMUTATÁSA	3
III. A FURMINT, MINT SZŐLŐ ÉS FELHASZNÁLÁSA	5
IV. ÉTELPÁROSÍTÁS, GASZTRONÓMIA	9
A. Párosítás	9
B. Ízérzékelés	10
C. Az éttermek szerepe	11
D. A Michelin Guide kalauz	12
V. KUTATÁSI MÓDSZER ÉS AZ EREDMÉNYEK BEMUTATÁSA	13
A. Kardos Supreme BorBistro	14
B. Kérdőív	18
C. A kérdőív összegzése	23
D. Makovej Giraldo Sebastian – sommelier	26
E. Saját menüsor megalkotása	27
VI. A MÁSIK OLDAL	30
VII. ÖSSZEGZÉS	30
VIII. MELLÉKLETEK	32
IX. IRODALOMJEGYZÉK	33

I. BEVEZETÉS

Szőlész-borász mérnöki tanulmányaimat lassan két éve folytatom az Egyetem keretein belül, viszont a borok szeretete messzebbre nyúlik vissza. A középiskolás éveim végén volt lehetőségem bepillantást nyerni a szüreti munkálatokba egy családi barát segítségével. A folyamatokat nagyon élveztem, ezért is döntöttem úgy, hogy ezt a szakot választom. Az iskolán kívül nagyon sok boros rendezvényen veszek részt, sok borással találkozom. A találkozások során kialakult beszélgetések sok gondolatot indítottak el bennem a Tokaji borvidék kapcsán. TDK dolgozatomban ezek közül egy olyan kérdést szeretnék körüljárni, mely – mint kutatásaim során kiderült - egy nagyon megosztó téma a borászok, sommelier-ek, séfek és étteremtulajdonosok világban: Milyen szerepet töltenek be ma a Furmintból készült borok a gasztronómiában? Számomra is meglepő volt, hogy a különböző berkeken belül is nagyon sok eltérő véleménnyel találkoztam.

A Tokaji borvidéken készült borok nagyon sokfélék lehetnek. Egyre népszerűbbek a friss és gyümölcsös Furmint borok, de a robosztus, hordózott, dűlőszelektált borok szerepe is változatlanul jelentős. A gasztronómiában egyaránt helyük van, de más-más pozícióban. Dolgozatomban - a borvidék bemutatását, valamint a különböző fogalmak tisztázását követően - szeretnék egy átfogó képet adni a tokaji Furmint borok gasztronómiában betöltött szerepével kapcsolatban. A dolgozatommal a Tokaji borvidéken tevékenykedő borászok munkáját szeretném segíteni, a Furmint gasztronómiában való megfelelő pozicionálásában.

II. A TOKAJI BORVIDÉK BEMUTATÁSA

A Tokaji borvidék az ország belföldön és külföldön is legismertebb bortermő vidéke. Tokaj-Hegyalja Magyarország északkeleti részén található, két folyó a Bodrog és a Tisza találkozásánál. A terület gazdag történelmi múlttal rendelkezik, mely több ezer évre nyúlik vissza. Erdőbényén, mely az egyik fontos települése a borvidéknek, fedezték fel a Vitis Tokajensis nevű szőlőfajt, mely mutatja, hogy a területen már 12-25 millió évvel ezelőtt is megtalálható volt a szőlő. Sok feljegyzés és legenda szól a tokaji borokról, melyek hitelességét sajnálatos módon nem tudjuk bizonyítani. A különböző írásos emlékek szerint

1630-ban Szepsy Lackó Máté¹ már tudatosan készített tokaji aszút. A borvidék virágzása a Rákóczi család idejében volt a legjelentősebb. Ekkor az itt készült édes borokat kereskedelemre és diplomáciai ajándéknak használták. Nem véletlen, hogy az ország történelmének több jelentős felkelése is innen indult. Ez a világ első zárt borvidéke, mely címet 1737-ben kapta meg. Az itt meglévő dűlőklasszifikáció, azaz a termőterületek első, másod és harmadosztályba való sorolása már az 1700-as évek legelején megtörtént. Az UNESCO Világörökség Bizottsága, mint kultúrtájat 2002-ben vette fel a világörökségi listára, Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtáj néven.²

Jelenlegi formájában a borvidék 27 települést foglal magába. A teljes területe 11150 hektár, ebből nagyjából 5300 hektár van szőlővel betelepítve. A szőlőfajták a Furmint, a Hárslevelű, a Sárgamuskotály, a Zéta, a Kabar és a Kövérszőlő. Talaja vulkanikus eredetű, mivel évmilliókkal ezelőtt vulkáni működés zajlott a területen. A Kopasz-hegy kivételt képez, mivel itt a borvidéken egyedülállóan löszös talajjal találkozhatunk. A talaj nagyon fontos szerepet játszik a borok szerkezetében. A vidék legfőbb talajképző kőzete a riolitufa, és erre került később más kőzetréteg. A Mádi-medencében például találkozunk olyan területtel, ahol csupán pár tíz méterenként eltér a talaj típusa. A borok ízvilágának kialakulására a változatos talaj mellett az egyedülálló mikroklíma is nagy hatással van. A klímát jelentősen befolyásolja a Bodrog folyó és a Tisza, majd pedig ezek találkozása. E víztömegek nagyban hozzájárulnak a reggeli páraképződéshez, ennek következtében pedig az aszúsodás folyamatához.

Az, hogy a tokaji borok gazdag savszerkezettel rendelkeznek, egyrészt a szőlőfajtáknak köszönhető. Emellett vulkanikus talajból a mélyre nyúló gyökereken keresztül érkezik a szőlőbe a rengeteg ásványi anyag, ami a magyarországi átlaghőmérsékletnél átlagosan egy fokkal alacsonyabb klímával együttesen eredményezi a rendkívüli savakat. A feszes savszerkezethez az is hozzájárul, hogy az itt megtalálható szőlőfajták az évszázadok során direkt így lettek kiválasztva. Jó savmegtartó képességgel kell, hogy rendelkezzenek, ugyanakkor hajlamosnak kell lenniük a töppedésre. Ezeket a tulajdonságokat elsősorban a Furmint hordozza magában.

A tokaji aszúra a borvidék zászlós boraként tekint a legtöbb termelő. Ez nem véletlen, hiszen az aszú egyike a világ legismertebb természetes édes borainak, melyet már a XVI. századi leírásokban is megtalálhatunk. Az aszúkészítés során az édes alapborhoz vagy

¹ http://www.szentbenedekpinceszet.hu/blog/a_tokaji_bor_tortenete - A tokaji bor története

² https://hu.wikipedia.org/wiki/Tokaji_borvid%C3%A9k – A tokaji borvidék

erjedő musthoz, egyenként leszedett aszúszemeket adnak hozzá, majd kipréselik a megáztatott szemeket. Ez a borkészítési eljárás rendkívüli gazdagságot és ízbeli változatosságot eredményez.

III. A FURMINT, MINT SZŐLŐ ÉS FELHASZNÁLÁSA

A Furmint egy olyan fehér szőlőfajta, mely a szőlőfélék (Vitaceae) családjába, a bortermő szőlőkhöz (*Vitis vinifera*) tartozik. A fajta eredete ismeretlen, de több legenda is szól a származásáról. Egyes feltételezések szerint Dél-Itáliából jöhet, de vannak, akik Horvátországot, a Szerémséget, mely Szerbiában található, vagy Magyarországot tartják a hazájának. A legújabb genetikai vizsgálatok azt mutatják, hogy szülőhazája Tokaj-Hegyalja. Itt vonták először termesztésbe, és a legtöbb változata is itt található meg. Az első írásos emlék 1611-ből származik Erdőbénye mellől, és így szól: „*A Predikátorsághoz vagyon három szőlő. Egyik Bakfű szőlő, másik Furmint szőlő a Giopu völgyön, harmadik Hosszú szőlő.*”³ A mondat egy, az Erdőbényén talált református dokumentumból származik. A Furmint nevének eredete homályba vész. A nyelvészek úgy tartják, hogy a francia eredetű a név, mely a latin „*frumentum*” szóból származik, ami azt jelenti, hogy gabona. A nevet azért kaphatta, mert szalmán szárították a szőlőt, hogy nagyobb cukortartalmat és ízkoncentrációt érjenek el. A szőlőfajta Kárpát-medence szerte megtalálható, és ahány térség, annyi különböző névvel illetik, sőt az országon belül is megoszlanak az elnevezések. Horvátországban *Moslavac Bijeli*-nek, Szlovéniában *Šipon*-nak, Ausztriában *Mosler*-nek hívják. Magyarországon belül a Somlói Borvidéken *Szigetinek*, a Fertő-tó vidékén *Zapfner*, Baranyában *Erősimi*, vagy *Singler* néven találkozhatunk a fajtaival. A világon összesen nagyjából 4000 hektáron termesztik, ennek 97%-a Magyarországon található. Itthon ez a negyedik legnagyobb területen termesztett szőlőfajta, amit csak a Kékfrankos, a Cserszegi fűszeres és a Bianca előz meg a sorban. Hazánkban elsősorban a Tokaji Borvidéken fordul elő, de jelentős területei vannak a Somlón is. Mivel a Furmint nagyon hosszú ideje jelen van a magyarországi borászkodásban, sok termelő használja a fajtát fajtabor, vagy házasítások elkészítéséhez. A Furmint sok olyan jellegzetes tulajdonsággal rendelkezik, mely segítségével be tudjuk azonosítani kint a szőlőterületeken. Vastag szövetű, alig tagolt levelekkel rendelkezik,

³ <https://Furmint.hu/Furmint-alapok/Furmint-legendak> - Furmint legendák

melyek enyhén viaszos vagy zsíros tapintásúak és hólyagos felületűek. Fürtjei közepes méretűek, alakjuk hengeres. A klóntól, az évjáratától és a terroirtól függően lehet laza, vagy közepesen tömött a fürt. A tömötség azt jelenti, hogy milyen szorosan helyezkednek el egymás mellett a bogyók. A bogyók általában megnyúltak. A termés héja túlérésben elvékonyodik, ez teszi lehetővé a jó aszúsodó képességet, és ez okozza azt is, hogy a fürt nap felőli oldala enyhén megbarnul. A fajta erős növekedésű, de fagy- és rothadásérzékeny. Jellemzően későn érő fajta, a hagyomány szerint Tokaj-Hegyalján október 28-án, azaz Júda és Simon napján kezdik meg a szüretelését. A klímaváltozás miatt a szüreti időpont előrébb tolódik, és az utóbbi években már szeptember elején is lehetett szedni a termését. A Tokaji borvidéken elterjedt művelésmód jellemzően 8-12 fürtöt eredményez egy tőkén. Egy fürt átlagos tömege 13-15 dkg körül mozog, így tőkénként nagyjából 1,5 kg-os termésmennyiséggel számolhatunk.

Túlérésben erősen fogékony a Botrytis cinerea nevű gombabetegségre, melyet a legtöbb borvidéken szürkerodhadásként tartanak számon. A Tokaji Borvidéken azonban ez előnyös folyamat, nemes rothadás lehet. Az egyedülálló mikroklíma, melyet a vulkanikus hegyvonulatok, valamint a Bodrog és a Tisza találkozási pontja hoz létre, az alföld felől fújó szelekkel ideális körülményeket teremt a nemes rothadásnak. Ezt a folyamatot nevezzük aszúsodásnak.

A Furmintnak nagyon sok változata terjedt el a különböző borvidékeken, ezeket klónoknak nevezzük. A klónszelekciónak az a célja, hogy a legjobb tulajdonságú egyedeket válogassák ki, és ezeket termesszék tovább. Ezzel a módszerrel jöttek létre a különböző Furmint klónok és változatok is. Találkozhatunk fehér és piros Furminttal is a borvidéken. A Tokaji borvidéken a legelterjedtebb a T85-ös klón, melynek nagy fürtjei és közepes-nagy, lédús és jól aszúsodó bogyói vannak.

A termelők a szüretet attól függően kezdik el, hogy milyen stílusú bort szeretnének készíteni a Furmintból. A friss, gyümölcsös tételekhez, vagy az újabban divatos pezsgőkhöz magasabb savtartalom szükséges. Éppen ezért a betakarítás gyakran már szeptember közepén, nagyon meleg évjáratokban szeptember elején elkezdődik. Ezek a Furmint borok citrusos, virágos aromákkal rendelkeznek, magasabb a savtartalmuk, és nincs olyan magas alkoholtartalmuk sem. Gyakran készítenek belőle gyöngyözőbort is. Az ilyen borok eltarthatósága nem hosszú, általában egy két év, de sokszor újborként elfogynak. Amennyiben a borász egy komolyabb jellegű bort szeretne készíteni és az

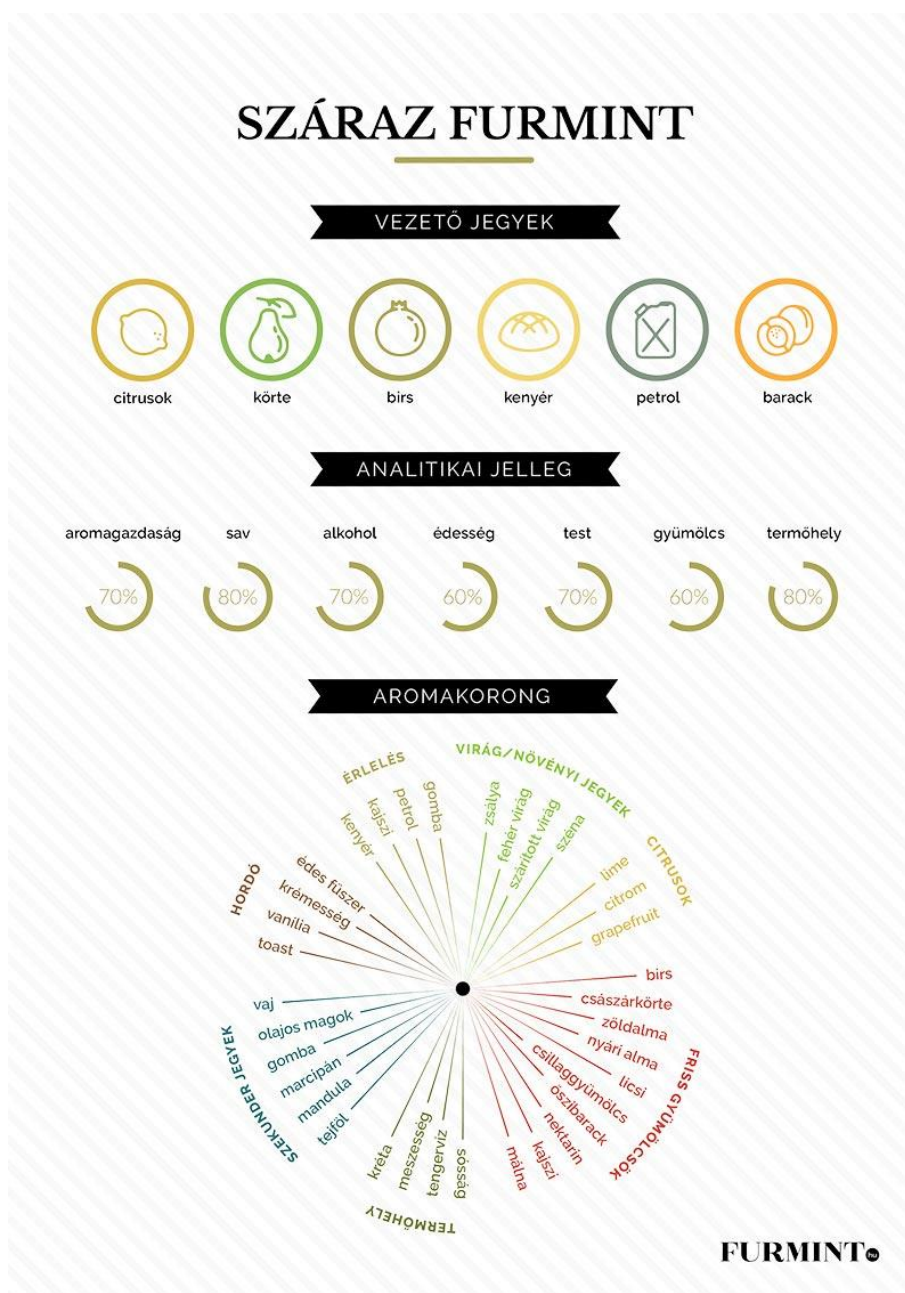
évjárat is megfelelő hozzá, később kerül sor a szőlő leszedésére. Ekkor a bogyók héja már teljesen elvékonyodik, a nap átsüt rajtuk. A cukortartalom növekedik, és a savtartalom csökken, így az ízek sokkal komplexebbek és koncentráltabbak lesznek. A fürtökben már felfedezhető egy-két aszúsodott szem is, mely ugyancsak a beltartalmi értéket növelheti. Ezek a borok gyakran kerülnek hordóba, hogy ott érlelődjenek. Rendszerint magasabb az alkoholtartalmuk, és néha tartalmaznak egy kis maradékcukrot is. Az alkohol és a megfelelő harmónia miatt ezek a tételek gyakran több éven-évtizeden keresztül is eltarthatóak, és csak lassan, szépen fejlődve érik el a csúcspontjukat.

Tokaj-Hegyalján lehetőség van természetes édes borok készítésére is. Ehhez a szőlőt túlérésben, és aszúsodva kell, hogy begyűjtsék. A borászok több kategória közül is választhatnak, hogy milyen tételt állítanak elő. Ez lehet félédes bor, édes bor, késői szüret, szamorodni és aszú. Az előbb felsorolt kategóriákon belül többféle változat is előfordul, és szigorú szabályok vonatkoznak arra, hogy ezeket a termékeket milyen néven hozhatják forgalomba. A különböző édesborkészítési eljárásoknak több évszázados hagyománya van a borvidéken. Ha a borász szamorodnit szeretne készíteni olyan állapotban kell szüretelnie a szőlőt, hogy legyenek még ép, nem aszúsodott bogyók is a fürtökön. Az ép és aszúsodott szemeket együtt dolgozzák fel. Az alapbor gyakran tartályba kerül az erjesztés idejére, de aztán kötelezően hordós érlelést kell, hogy kapjon. Amennyiben aszút szeretne készíteni a termelő, a töppedt szemeket egyesével kell kiválogatni a fürtökről, ez akár három különböző szüreti időpontot is jelenthet. A tapasztalt aszúszedők is csak 10 kg-ot tudnak szedni naponta. Az aszúkészítéshez⁴ hagyományosan alapborra, ami lehet erjedő must, vagy újbor és aszúszemre van szükség. A puttony egy olyan eszköz, mellyel régen a szőlőt gyűjtötték össze, és hordták ki a sorokból a szüret közben. Ez általában fából készült és 25 kg aszúszem fért bele. A teli puttonyokat 135,6 liter alapborhoz - egy gönci hordó űrtartalma -, öntötték, így kapták meg az öt vagy hatputtonyos aszút. Ezen borok cukortartalma 120 g/liter felett van. A Furmint jó savmegtartó fajta lévén kiválóan alkalmazható az ilyen stílusú borok készítéséhez. Az aszúk nagyon jó érlelhetőségüket a megfelelő cukor-sav-alkohol harmóniának köszönhetik. Nem véletlen, hogy a legrégebbi bontatlan magyar bor⁵ is tokaji aszú. Ezek a palackok az 1650 és 1690 között készülhettek, tehát már több mint 300 évesek. Egy német aukción kibontottak egyet a palackok közül, és nem találtak minőségromlásra utaló jegyek, és a bor még élvezhető volt.

⁴ <http://www.szentbenedekpinceszet.hu/blog/hogyan-keszul-a-tokaji-aszu> - Hogyan készül a tokaji aszú?

⁵ <https://aszutime.hu/tokaji-a-legregebbi-bontatlan-magyar-bor/> - A legrégebbi bontatlan magyar bor

A tokaji Furmint boroknak több jellegzetes íz- és illatjegye van. A borok határozott savszerkezettel rendelkeznek, melyet magas cukortartalom mellett is megtartanak. A Furmint fajtajellegében felfedezhető többek között a citrusok, a zöldalma, a birs, a körte. Magasabb alkoholtartalom mellett megjelenhet egy visszafogott petrolos illat is. Neutrális fajtaként jól mutatja a termőhely karaktereit, minden talajváltozással teljesen más stílusú bort ad. A késői szüretelésű Furmintok illatjegyeit gyakran vezetik a Botrytis cinerea-tól átvett gombás illat, melyhez avar és szerecsendió jegyek társulhatnak. Megjelenik még a méz és a karamella, ugyan úgy, mint a hordó az illatban és ízben.



1. ábra Furmint aromajegyei (<https://Furmint.hu/infografikak>)

IV. ÉTELPÁROSÍTÁS, GASZTRONÓMIA

Ahhoz, hogy meg tudjuk alkotni az ételpárosításokat először tisztában kell lennünk a párosítás alapjaival. Ételpárosítás alatt azt értjük, hogy az étel és bor ízeit kölcsönösen kiemeljük, a legjobb tulajdonságaikat helyezzük előtérbe. A sikeres párosítás az étel és a bor együttes élményét erősíti úgy, hogy ezzel harmóniát teremtsenek.

A megfelelő ízharmonia kialakítása érdekében a bort evés közben kell kortyolnunk, hogy az étel és az ital találkozasson a szánkban. Csak jó minőségű bort szabad használni, amely illat és ízjegyeiben egyaránt illik az étel stílusához. Az ételpárosítás művészete a részletek figyelembevételében rejlik, és egy jól megválasztott borral az étkezés élményét még tovább fokozhatjuk.

A. Párosítás

Sokan gondolják, hogy a borok és ételek párosítás annyiból áll, hogy fehér húsokhoz fehér bor, vörös húsokhoz pedig vörösbor illik. Az igazság az, hogy manapság ez már egyáltalán nem igaz. A mai borfogyasztási trendek és borkészítési eljárások lehetővé teszik, hogy teljesen felrúgjuk ezeket az alapgondolatokat.

Léteznek olyan kipróbált párosítási alapelvek, melyeket, ha betartunk nagyon könnyen tudunk bort választani az ételeink mellé.

1. A bornak savasabbnak kell lennie, mint az étel
2. A bornak ugyanolyan ízintenzitással kell rendelkeznie, mint az ételnek
3. A bornak édesebbnek kell lennie az ételnél
4. Célszerűbb a szósszal párosítani a bort, nem pedig a hússal

A tokaji borok komplexitása és változatossága lehetővé teszi olyan ételek, és ezekből készült menüsorok megalkotását, hogy minden fogáshoz találjunk hozzá illő italt. A könnyedebb és a nagyon nagy testű, nehéz húsos ételekhez ugyanúgy találunk megfelelő bort, mint egy édes desszerthez.

Az ételek jellegzetes íz- és illatanyagokkal rendelkeznek, amik vegyületek formájában vannak jelen azokban. Ilyenek lehetnek a fűszeres fenolok, a gyümölcsészterek, a terpének

melyek a virágos illatot okozzák. Az első párosítások tapasztalat alapján jöttek létre, és a mai napig ez szolgál az alapjául az egész gasztronómiának. A bor-étel párosítás során alapvetően kétféle lehetőségünk van. Az első, hogy olyan ízjegyek alapján tesszük egymás mellé a bort és az ételt, melyek hasonlóak. Ilyen például a marhahús és a gomba egy tányérra helyezése. A másik lehetőségünk az, hogy a párosítás alkalmával két ellenpólust fogalmazz meg az ital és az étel. Ilyen összekapcsolás lehet a lime és a kókusz egy ételben való használata. Ezzel a második módszerrel találkozunk ritkábban a gasztronómiában, hiszen nehéz olyan ízelet találni, melyek ellentétesek, mégis jól működnek együtt. A csúcsgasztronómiában manapság már nem csak a több évszázados tapasztalatokra építenek. Több száz kutató és séf dolgozik azon, hogy a molekuláris gasztronómiában újabb és újabb áttöréseket érjenek el. Az eredményeket kategóriákra bontották, hogy könnyebb legyen tájékozódni a rendszerben. A tájékozódáshoz azonban szakértelem szükséges.

B. Ízérzékelés

Ahhoz, hogy ízelet párosítani tudjunk és megértsük ennek a hátterét, tudnunk kell, hogyan is működik az íz- és illatérzékelés. Az ízeletésünk az evolúció során alakult ki, több százezer év alatt. Valószínűleg azért alakult ki, hogy a mérgek ellen védje az emberi szervezetet. Az ízeletés nem egy receptorral megy végbe, hanem úgynevezett multiszenzoros folyamat. Az első, amit érzünk az ételek illata. Az orrunkban levő szenzorok belégzés közben érintkeznek az aromaanyagokkal. Ezért van az, hogy mikor megszagolunk valamit, akkor is olyan mintha ízelet éreznénk. Amikor a falat a szájba kerül, a több különböző helyen levő ízreceptor segítségével azonosítjuk az alapízelet. Ezek a receptorok az ízeletőbimbókon helyezkednek el, és a szájüreg több részén is megtalálhatóak, mint például a nyelven, a torokban és a szájpadláson. A beérkező íz- és illataromákat az idegpályák az agy hipotalamusz részére irányítják. A jelek tovább kerülnek a homloklebezybe, ahol megtörténik az ízérezékelés. Ez a központ felel az éhségérzetért is, és a nyáleválasztást is ez indítja be. A séfek nagyon fontos szerepet tulajdonítanak a különböző textúráknak egy-egy adott ételben. Amikor összerágjuk a falatot az eltérő állagok segítenek feltárni az ízeletet, és jobb élményt is nyújtanak hiszen izgalmasabb lesz az étel ezek alkalmazásával. Az ízeletet öt fő csoportra bonthatjuk, ezek a: sós, édes, savanyú, keserű, és az umami. Érdeklenség, hogy az umami ízt japánban fedezték

fel 1908-ban. Az európai gasztronómiában nem annyira elterjedt, de sokan kedvelik és keresik az ilyen ízű ételeket. A borok esetében, ha kiváló párosítást szeretnénk létrehozni négy alapízt kell figyelembe venni. Ezek: sós (ásványos), édes, savanyú (magas savtartalmú), és keserű (csersavas). A tudomány szerint az eltérő ízeket eltérő intenzitással érezzük a nyelv bizonyos részein, így nem lehet kijelenteni azt, hogy egy ízt csak egy helyen érzünk.

C. Az éttermek szerepe

A csúcsgasztronómiában az étel és borpárosítások megalkotásáért, majd pedig kivitelezésükért a séf és a sommelier felelős. Az étteremben betöltött szerepek, és feladatkörök megértése érdekében meg kell ismernünk, hogy mivel foglalkozik a sommelier és a séf.

A séfek a gyerekkori tapasztalataik alapján kezdik kialakítani a saját ízvilágukat. Az évek során és a sok tanulás, gyakorlás után ez folyamatosan fejlődik. Az étteremben a saját világukat és gondolataikat szeretnék bemutatni az ételeken keresztül. A csúcsgasztronómiában egy-egy étel nem csak táplálékot jelent, hanem üzenetet ad át, sokszor egy adott helyzetre próbálja meg felhívni a figyelmet (a dán fővárosban, Koppenhágában például van egy étterem, mely a tengerek szennyezése ellen, és a környezetszennyezés ellen harcol, és az ételeiken is ez jelenik meg). A különböző menüelemek rendszere alkotja majd meg később a teljes kóstolómenüt. Ennek van egy szabályszerűsége, mely az aperitifekkel kezdődik és a desszertekkel ér véget. Menüelem lehet egy hideg, vagy meleg előétel és halas főétel is. A menük sokszor több fogásból állnak, van olyan étterem, ahol hat, van, ahol 9, de van, ahol 50 elem kerül az asztalunkra. Ezekben a tételekben nincs alapanyagismétlés és minden fogáshoz új étkészlet érkezik. A séf különböző technikákon, és textúrákon keresztül próbál elvarázsolni bennünket, így egy nagyon különleges élményt kapunk. A menüben megjelenik a tradíció, a helyi gasztronómia specialitásai, az egyedi gondolatok és az alapanyagok felhasználási lehetőségei - új szintre emelve.

A sommelier is nagyon fontos szerepet tölt be egy étterem életében. A sommelier szó eredetét a latin nyelvben kell keresni, hiszen a „sumere”, vagyis felitatni, inni szóra vezethető vissza. A szakemberek több évszázada segítik a vendégek kiszolgálását, már

XIV. Lajos francia király uralkodása alatt is fontos szakma volt. A magyar nyelvben nincs igazán pontos megfelelője, fordítása, talán a borpincér áll hozzá a legközelebb. Az étteremben az sommelier feladata a borok kiválogatása, és az itallap elkészítése. Ezt sokszor országokra és régiókra bontva teszik meg, és a legkiemelkedőbb termelők tételeit válogatják ki. A séf által elkészített ételek mellé ő alkotja meg a borpárokat, a fogásokat összekóstolva a borokkal. Folyamatos kommunikációban van a vendégekkel, segít nekik bort, koktélt, italt választani, vagy magához a kiválasztott borhoz ajánl megfelelő ételt. Ahhoz, hogy megfelelően tudjon ajánlani, mély és alapos tudással kell rendelkeznie, könnyedén el kell igazodnia a borok világában. Ismernie kell a borvidékeket, a szőlőfajtákat, a borkészítési eljárásokat, valamint a borfogyasztás etikettjét.

D. A Michelin Guide kalauz

A gasztronómiában és a csúcsgasztronómiában kiemelt és különleges helyet foglalnak el a Michelin Guide által ajánlott éttermek. Ezeken a helyeken igazán különleges menüelemekkel, párosításokkal találkozhatunk, ezért ezt mindenképp fontosnak tartom megemlíteni. Az éttermek munkáját a Michelin Kalauz (angolul Michelin Guide) értékeli 1-3 csillagos rendszerben. A Michelin története egészen 1889-re nyúlik vissza, ebben az évben alapította Clermond-Ferrandban Andre és testvére, Edouard Michelin a gumiabroncs-gyárukat. A kalauzt azért adták ki, hogy ösztönözzék az embereket arra, hogy minél többet utazzanak és használják a gumikat. Az első kötetek csak a Párizs környéki éttermeket mutatták be, majd az évek során folyamatosan bővült a kínálat. A csillagokat ellenőrök véleménye alapján osztják ki, akik személye ismeretlen, így nem tudja az étterem, hogy mikor érkeznek. A különböző csillagoknak ⁶ más-más jelentésük van, de mindegyik egy bizonyos szintű minőséget képvisel.

1 csillag  jelentése: olyan magas színvonalú konyha, ahol érdemes megállni és kipróbálni

2 csillag  jelentése: olyan magas színvonalú konyha, ami megér egy nagyobb kitérőt

3 csillag  jelentése: olyan kiemelkedő éttermek, melyek megérnek egy külön utazást

⁶ https://hu.wikipedia.org/wiki/Guide_Michelin - Michelin Guide

Sokan azt gondolják, hogy a csillagokat a séfek érdemlik ki, azonban ez nem így van. A kalauz az éttermet jutalmazza az elismeréssel. Magyarországon jelenleg kettő két csillagos, valamint hét egycsillagos étterem található.

A Michelin Guide más értékeléseket is szokott osztani a csillagokon kívül. Ezek nem jelentenek olyan magas minőséget, de kiváló konyhával és ár érték aránnyal rendelkeznek. Ezek az elismerések⁷ a Bib Gourmand, a Michelin Plate, és a Zöld Csillag nevet viselik. Jelenleg több mint 16000 étterem büszkélkedhet valamilyen szintű Michelin ajánlással.

A Tokaji Borvidéken jelenleg még nincs olyan hely, amely bekerült volna a kalauzba, azonban több általam ismert étterem is elkötelezett a minőség iránt, így véleményem szerint nem kell sokáig várni erre az elismerésre. Erre azért is lenne nagy szükség, hogy a borvidék a jelenleginél feljebb kerüljön a hazai gasztronómiai úticélok listáján. Ez azt jelentené, hogy több turista érkezik a borvidékre, mely hatására más területeken is fellendülés jelentkezhethet. Úgy gondolom akkor nagyobb igény lesz a szálláshelyekre, éttermekre és a borászatok által nyújtott szolgáltatásokra egyaránt.

V. KUTATÁSI MÓDSZER ÉS AZ EREDMÉNYEK BEMUTATÁSA

Dolgozatom elkészítéséhez és a téma megfelelő körüljárásához különböző módszereket alkalmaztam. A szakirodalmak feldolgozása és a tudásanyag szükséges összefoglalását követően interjút készítettem egy mádi étteremtulajdonossal, hogy első kézből kaphassak információt egy étterem működéséről a tokaji borvidéken. A közösségi médián keresztül kérdőívet osztottam meg, mely azt kívánja felmérni, hogy a felnőtt korú lakosságnak milyen éttermi szokásai vannak és hogy ismerik-e a Furmint borokat. Kikértem egy sommelier véleményét a témáról, végül létrehoztam egy saját menüsört, melyben a Furmint kapja majd a főszerepet.

⁷ <https://diningguide.hu/csillagok-tanyerok-szimbolumok-a-michelin-guide-kategoriai/> - Csillagok, tányérok, szimbólumok - A Michelin Guide kategóriái

A. Kardos Supreme BorBistro

Első interjúmat Mádon készítettem, mely a Tokaji Borvidék egyik legfontosabb települése. A faluhoz csaknem 1200 hektár szőlő tartozik, nem véletlen tehát, hogy a borvidék sok kiemelkedő borásza itt készíti el tételeit. A kutatások szerint a vidékre érkező honfoglaló⁸ magyarok is találkoztak a szőlővel, majd azt művelni is kezdték.

A Kardos Supreme BorBistro Mád központjában található és egy majd 150 éves épület ad otthont a családi vállalkozásnak. Az étterem kiegészítő szolgáltatásként üzemel a borászat mellett, heti négy napon keresztül. A bisztró a 2016-os felújítást követően először kóstolóteremként üzemelt, hogy borkóstolókat, kisebb összejöveteleket tartsanak az épületben. A felújítást követően már rendelkezett konyhával, azonban csak 2021 októberében - egy séf és egy cukrász segítségével – nyílt meg a melegkonyhás étterem.

Az étterem tulajdonosával, Kardos Gáborral beszélgettem:

K.Sz.: - Milyen helyet foglal el az étterem a hazai gasztronómiában? Milyen stílusú étteremnek tartjátok magatok?

K.G.: - Aki először van nálunk, annak mindig elmondjuk, hogy mi egy helyi regionális jellegű, zempléni borkonyhát viszünk, tehát ez a legpontosabb megfogalmazás. A kategóriát tekintve mi egy bisztrónak aposztrofáljuk magunkat. Az ételek jellege, és a tálalás, valamint az egész szervíz milyensége ennek megfelelően lett kialakítva. A cél az volt, hogy ne egy fine dining éttermet alakítsunk ki, ennek ellenére nagyon sokan fotózzák az ételeket, amiket Attila és Kata készít. Tiszteljük a fine diningban dolgozó kollégákat, csak azt láttuk, hogy az nem a mi világunk, nem azt szerettük volna megvalósítani. Az embereken, akik eljönnek Hegyaljára, valamint a hozzánk ellátogató vendégeken is azt látjuk, hogy szeretnek jókat enni, jókat inni. A cél az volt, hogyha két három fogást esznek akkor ne éhesen távozzanak, hanem azért legyen bennük egy kellemes elégedettség érzet. Viszont nem is vagyunk csárda, tehát azt sem szerettük volna, hogy túlméretezett ételekkel bombázzuk a vendégeket. Arany középútként ezt a bisztró vonalat löttük be magunknak, szóval mind az atmoszféra és mind az ételek adagolása erre a vonalra lett beállítva.

⁸ <https://www.mad.info.hu/szolotermesztes-tortenete>

K.Sz.: - Milyen módon kerül szerepbe a Furmint az étteremben? Párosításokban, illetve alapanyagként is megjelenik?

K.G.: - Az előételektől kezdve a főételeken át a desszertekig majdnem minden ételhez használunk valamilyen bort fűszerként, alapanyagként. Nálunk nincsen fix étlap, hanem heti-kétheti rendszerességgel változtatjuk a menüsört, de az ételekben vannak azért átfedések. Egyik előételünk - az emu libamáj paté – elkészítéséhez például aszút használunk. Nagy népszerűségnek örvend. Tavaly szeptemberben a Magyar Konyha Magazinban is megjelent ez az emblemikus ételünk. Különböző pácolásoknál és a füstölésnél is fontos szerepet játszik a bor. Az egyik legkedveltebb főételünk a Furmintos csülök esetén egy Furmintos jus (zsü) szokott kerülni magára a hústra tálaláskor. Amit éppen az adott étel fűszere megkíván a hárslevelűtől kezdve, a késői szüretelésű borokig mindent alkalmazunk. Csak, hogy megint egy extrém példát mondjak és eltérjünk a konvencióktól, mi nagyon minimális mennyiségben készítünk vörösbort is. Van egy kis szlogenünk is erre, hogy: tudunk olyat, mint bárki más és tudunk olyat, mint senki más. A vörös tételeket akár vadragukhoz, akár szarvashoz, akár különböző vaddisznóból készült ételekhez használjuk fel.

K.Sz.: - Véleményed és tapasztalatod szerint milyen stílusú borokkal a legjobb dolgozni a konyhában?

K.G.: - Mindig olyan borokat használunk, amit a recept megkíván. Érleléskor és pácoláskor a savasabb borokat részesítjük előnyben, mert a savtartalom segít a hús szerkezetének a lazításába, illetve magának a pácolásnak a menetében. Dülöszelektált, nagy borokat nem szoktunk használni erre a célra, mivel azok mennyisége nagyon limitált. Ezeket a tételeket önmagában szeretnénk megmutatni a vendégeknek és nem pedig belecsempészni a fogásokba. A desszertboroknál például a magas cukortartalom mellett élénk savak is sokszor megjelennek, így ezeket is tudjuk használni. Összességében az adott étel karakterei mellé Attila dönti el, hogy mi passzol legjobban.

K.Sz.: - Milyen Furmintokkal találkozunk az itallapon? Milyen szempontok alapján választjátok ki ezeket?

K.G.: - Mi alapvetően a saját borainkat tesszük fel az itallapra, az összes általunk készített tétel megtalálható rajta, ezeket szívesen mutatjuk meg a vendégeknek. Nagyon sok bort

bontunk pohárra is, pont az a lényeg, hogy ne csak az alaptételeket mutassuk meg az embereknek, hanem akár a csúcsborokat is. Mi a borlapunkra főleg mádi borászatoknak a prémium tételeit szoktuk feltenni, de itt is vannak kivételek. Kivételként van például egy dupla magnum Tarcalról, ami a nagy kiserelésével önmagában egy impozáns látvány. Mi egyértelműen a prémium borokat szoktuk általában felvenni, de ugyan úgy pezsgőkkel is dolgozunk. Most összeszámolva a sajátán kívül még 10-12 borászat tételei vannak fent az itallapon. Ez unikális jelleggel van, mert rajtunk kívül nem tudok mondani még egy olyan borászatot, aki más termelőknek a boraival is dolgozik. Ugyan úgy, ahogy az étlapot is igyekszünk színessé, illetve állandóan változóvá tenni, a borlapon is ezt szeretnénk látni. Rengeteg a visszatérő vendég és ha századszorra ugyan azt a Supreme birtokbort mutatjuk meg nekik, akkor lehet, hogy beleunnak, ezért fontos a változatosság.

K.Sz.: - Mennyibe kerülnek átlagosan a borok a borlapon?

K.G.: - Az alap boraink jelenleg 5000,- forinttól kezdődnek. Ezek nem tartoznak a drága tételek közé, de igyekszünk jól árasítva bemutatni a tételeinket. Az egyéb borokat nézve több tíz-, több százezer forintig is elmegyünk, tehát szeretnénk megmutatni, hogy a kiváló tételeket is el lehet adni. Aki nem hisz ezekben a borokban az nem is fogja tudni eladni. Mi hiszünk a nagy tételekben és a nagy érlelt borokban. Nem csak friss borokat veszünk fel az itallapra, hanem igyekszünk a fajtában lévő érlelési potenciált is megmutatni a vendégeknek. Pont emiatt nyitottunk olyan termelők felé, akik rendelkeznek még ilyen tételekkel. Sajnos a mi muzeális készletünk az véges, ezekből kicsi a raktárkészletünk.

K.Sz.: - Mi a tapasztalat, milyen népszerűségnek örvend a vendégek körében a Furmint?

K.G.: - Aki életében először jár Hegyalján, már az is hallott vagy találkozott a fajtaival. Szerintem kevés az a borkedvelő ember, aki ne találkozott volna vele. Sokan direkt keresik és ezért jönnek a borvidékre, aki pedig először fedezi fel a vidéket sokszor rácsodálkozik, hogy milyen sokszínű ez a fajta. Magát a Furmintot mi is ezerarcú szőlőfajtának hívjuk magunk között. Nem egy kirobbanóan gyümölcsös fajta, és nagyon jól alkalmazkodik a termőhelyhez. Nagyon nagyban függ a technológiától is, hogy milyen karaktereket fog megmutatni. Ezen okok miatt nagyon hálásak a séfek is, akik szeretnek borral alkotni. Nálunk minden vendég megtalálja a neki tetsző bort.

K.Sz.: - Vannak tematikus időszakok, amikor esetleg jobban fogy a fajta?

K.G.: - Igen, van. Nyáron például mi sem iszunk annyi nagy bort, mert az ember nem kívánja a testes, 14% vol. feletti tételeket. Ebben az időszakban a frissebb, magasabb savtartalommal készült Furmintok népszerűbbek, kedveltebbek. Télen előjönnek a nehezebb ételek, a vadhúsok, töltöttkáposzta, melyekhez viszont a nagy beltartalmi értékkel rendelkező Furmintok passzolnak. Mi arányosan úgy vesszük észre azonban, hogy mindig minden fogy, de ha a kliséket is nézzük, akkor nyáron a fiatalabb, savasabb tételek fogynak.

K.Sz.: - Melyik a népszerűbb a vendégek körében, a száraz vagy édes Furmint?

K.G.: - Ha csak a számokat nézzük, akkor Hegyalja borfogyasztásának több mint hetven százalékát a félédes Furmint adja. Ebbe nem tartoznak bele a kiemelt, prémium tételek. Sajnos a borvidéknek ez az egyik hátránya, hogy tokaji bornak hívjuk az alsópolcos félédes, nem acélos minőségéről híres borokat is, viszont emellett ugyanúgy tokajiként vannak forgalomban a dűlőszelektált nagy borok, prémium tételek is. A számok nem hazudnak, így a borvidéken a félédes Furmintot mondanám népszerűbbnek. Ennek ellenére nálunk a borlapon, illetve a magasabb kategóriájú gasztró egységekben nem ezekkel a stílusokkal találkozik a vendég. Mi nem készítünk sem félszáraz, sem félédes tételleket, az itallapra van betéve egy-egy, ha minden kötél szakad, akkor tudjunk mit letenni a vendég elé. Így azt mondanám, nálunk inkább a száraz tételek fogynak.

K.Sz.: - Külföldi vendégek is felkeresik az éttermet? Mi a véleményük a borokról és a helyről?

K.G.: Természetesen. Azok a szálláshelyek szoktak hozzánk vendéget küldeni, akik tudják, hogy milyen minőséget képviselünk. Gyakran a csúcs hotelek, mint az Andrassy Kúria & Spa, a Minaro Hotel, a Mercure Hotel, vagy akár itt helyben Mádon a Hotel Botrytis ajánlják az éttermünket. A külföldi vendégek nagyon nyitottak, tehát nincs olyan, hogy valaki eljön Japánból és szusit akar enni. Ez mutatja, hogy egyértelműen jó a koncepció, helyi ételeket kínálunk, mert erre nyitottak az emberek. Ha eljönnek a világ másik végéről, legyen az akár Ázsia, akár Észak-Amerika, akkor ők arra kíváncsiak, hogy mit esznek itt az emberek. Sok képi anyaggal rendelkezünk a közösségi médiában és az ott lévő fotók meg tudják adni azt a kezdő bizalmat, hogy itt jól fognak enni-inni. Azokat is ki tudjuk

szolgálni, kiknek valamilyen érzékenysége, allergiája van, vagy valamilyen diétát követ. Éhesen még nem távozott senki, mindig ki lettek elégítve a kíváncsiságok, mindig pozitív visszajelzéseket kapunk.

K.Sz.: - Személy szerint mi a kedvenc bor-étel párosításod?

K.G.: - Igazából mindig azok az adott ételek, amik az étlapon vannak. A mai napon a séf sült császárhúst készített egy kis medvehagymás burgonyapürével és ánizzsal, valamint édesköménysalátával. Ehhez biztosan valami frissebb tételt választanék. A klasszikusok közül a sous vide rozmaringos sertéssültet mondanám, ami mangalicából készült, és szarvasgombás burgonyapürével, valamint sült zöldségekkel van tálalva. A halakat szintén nagyon szereti a Furmint, akár süllőhöz, harcsához is el tudom képzelni. A Tisza és a Bodrog közelsége miatt szerencsére friss halból sincs hiány. Amennyiben vörös húsról van szó, a múlt havi specialitást emelném ki, ami marhapofa volt és egy komplex tartalmas Furminttal kínáltuk.

K.Sz.: - Köszönöm szépen a tartalmas beszélgetést!

B. Kérdőív

Ahhoz, hogy felmérjem a felnőtt lakosság éttermi és borfogyasztási szokásait, egy húsz kérdésből álló kérdőívet állítottam össze. Az űrlapot a közösségi média felületeire tettem fel, onnan érkezett a válaszok száz százaléka. A kérdőívet közel 160 ember töltötte ki, nagyon széles társadalmi körben, így jó rálátást, átfogó véleményt kaptam a témára vonatkozóan.

A kérdésekre kapott válaszokat több csoportra bontva elemeztem, majd a végén összegzést készítettem. A csoportosítást életkor alapján végeztem, hiszen így lehet a legpontosabban megmérni az adatokat. Nemek szerinti eloszlást tekintve a nők többségben vannak a kitöltésben, a kérdőívet kitöltők 63%-a ugyanis nő.

18-25 évesek

A 18-25 éves korosztály legtöbb tagja még valamilyen oktatási intézményben tanul, vagy munkakezdő. Ez azt jelenti, hogy nincs mindenkinek állandó jövedelme, így kevesebb pénzt tudnak fordítani a szabadidős tevékenységekre. Az ebbe a korosztályba tartozó nők

42%-a Budapesten él, a többi 58% vidéken. A férfiak esetében ez az arány: 32% Budapest, 68% vidék. Az adatokat elemezve látszik, hogy a férfiak többsége már járt a Tokaji Borvidéken, míg a nők több fele még nem volt. Ez az arány erősebb a vidékiek körében, tehát a fővárosiak kevésbé ismerik a vidéket.

Az első kérdések a borfogyasztásra vonatkoztak. Arra voltam kíváncsi, hogy ki milyen gyakran fogyaszt bort és ha bort fogyaszt, akkor milyen stílusút. Az adatok alapján kijelenthetjük, hogy nagyjából mindenki fogyaszt bort, legalább havi rendszerességgel. A nők kevesebb alkoholt fogyasztanak és ez az adatokon is látszik. Ezen kívül az is kiderült, hogy a vidékiek több bort isznak, mint a budapestiek. Ennek az lehet az oka, hogy a fővárosban magasabbak az árak és sokkal több az alternatív fogyasztási lehetőség. Amennyiben egy fiatal elmegy bulizni, hamarabb iszik meg valamilyen koktélt a bárban, mivel ez a népszerűbb. A kérdőív alapján inkább a fiatal férfiak isznak heti rendszerességgel, akár hetente többször is valamilyen bort. A kedvelt borstílusokat nézve a száraz fehérbor a legkedveltebb, de nem sokkal marad le e mögött a pezsgő és a rozé sem. Száraz vörösbort isznak a legkevesebben, azt is inkább a férfiak. Az édes fehérbor is nagyon népszerű, ezt inkább a nők fogyasztják szívesen.

A következő kérdés arra irányult, hogy kiderüljön, ki milyen gyakran jár étterembe. A felmérésből kiderül, hogy mindenki elmegy egy étterembe legalább egyszer egy évben. Leggyakrabban a vidéki férfiak keresik fel ezeket a helyeket. A vidéken élők általában egyszer egy hónapban jutnak el egy étterembe. Az ilyen látogatások során leginkább a hagyományos éttermeket keresik fel, ezeken a helyeken jó ár-érték arányú ételekkel találkoznak, a széles választéknak köszönhetően mindenki megtalálja a neki tetsző fogást. Vannak olyan válaszadók is, akik nagyon szívesen fedeznek fel fine dining éttermeket akár havi rendszerességgel. A fiatalok körében a gyorséttermek is népszerűek, ez főleg Budapesten jellemző. A vidéki városokban az elmúlt időszakban kezdtek el elterjedni a különböző gyorséttermek, így már nem feltétlenül kell felmenni a fővárosba, ha ilyen stílusú ételre vágyik az ember. A fiatalok átlagosan 4500,- forintot költenek egy éttermi látogatás során. A folyamatosan növekvő alapanyagárak miatt ez az összeg sajnos egyre kevesebb helyen elegendő arra, hogy egy fogásnál és egy italnál többet kérjünk egy étteremben. A csúcsgasztronómia árai ennek az összegnek a többszörösei is lehetnek, így ez sokaknak nem elérhető opció.

Az étteremlátogatások alkalmával mindenki úgy gondolja, hogy fontos az ételhez passzoló borpárosítás. Ezzel kapcsolatban szívesen kéri ki szakember, sommelier segítségét. A gyorséttermekben erre egyáltalán nincs lehetőség és a hagyományos éttermekben is gyakran megesik, hogy nem kapunk segítséget a választáshoz.

25-40 évesek

A 25-40 évesek korosztálya legtöbbször már biztos keresettel rendelkezik, befejezték az egyetemet, családalapítás előtt állnak vagy már megállapodtak, ilyenkor kezdik el építeni a karrierjüket vagy már elérték a csúcstra. A biztos megélhetés miatt már több pénz jut éttermekbe járni, illetve egyéb szabadidős tevékenységekre. Az ebbe a korosztályba tartozó válaszadók csupán 22%-a él a fővárosban, a többiek pedig valamilyen vidéki településről származnak. Ebben a csoportban a megkérdezettek 61%-a nő és 39%-a férfi volt. Az adatok alapján már mindenki jár Tokaj-Hegyalján és ismerik is a Furmint szőlőfajtát, valamint az abból készült borokat.

A borfogyasztási szokások igen sokszínűek ebben a korosztályban is, azonban a száraz fehér bor itt is vezeti a listát. A rozé, a pezsgő, valamint az édes fehérbor is rendkívül népszerű, a száraz vörösbor kedveltsége azonban jelentősen elmarad a többi borstílushoz képest. Ez egy jellemző tendenciára utal, ami az előző évtizedben kezdődött. Fokozatosan elkezdett visszaszorulni a vörösborok fogyasztása és előtérbe kerültek a fehér és rozéborok. Ezek sokkal könnyebben fogyasztható kategóriák, jobban illenek a rohanó életstílusunkhoz. Az, hogy a vidéken élők gyakrabban fogyasztanak bort ebben a korosztályban is megfigyelhető. Egyre kevesebben fogyasztanak egy héten több alkalommal alkoholt, ennek az lehet az oka, hogy kevesebb szórakozóhelyre járnak, dolgoznak, vagy akár gyerekeket nevelnek a háztartásban.

Az éttermi szokások tekintetében a válaszadók preferenciái változatosak: vannak, akik rendszeresen járnak étterembe, míg mások inkább ritkábban teszik ezt. Az étteremválasztásnál az ár, a helyszín és az étel-ital választék mellett a tradíciók és az ismerősök ajánlásai is fontos szerepet játszanak. Ebben a csoportban is a hagyományos vendéglőt választják a legtöbben, amennyiben étterembe mennek. Az árkategóriát tekintve már többet hajlandóak költeni egy-egy étkezésre. Itt átlagban hat és tízezer forint közötti összeget költenek egy-egy éttermi látogatás alkalmával fejenként. Ez magyarázható a fix jövedelemmel, a minőségi, élménydús étkezés előnyben részesítésével. A borkiválasztás folyamatát szintén több tényező befolyásolja, ilyen például az étlapról választott fogás, a

bor fantázianeve vagy éppen a sommelier ajánlata. Sokan szeretik a szakemberre bízni a bor-étel párosítást, azonban vannak olyanok, akik inkább maguk választják ki a kívánt italt.

40-60 évesek

A 40-60 éves korosztály egy olyan életszakaszban van, ahol már kialakultak az alapvető életpályáik és tapasztalataik, de még mindig aktívan részt vesznek a munkaerőpiacon és a társadalmi életben. Anyagi helyzetük általában stabilabb, mint a fiatalabb korosztályoké, hiszen több évtizedes munkatapasztalattal rendelkeznek és gyakran elérték egy bizonyos szakmai, üzleti pozíciót, ami lehetővé teszi számukra, hogy kényelmesen megéljenek. Sokan ebben az életszakaszban már családot alapítottak. Munkájuk és családjuk mellett sokan hobbi tevékenységeket végeznek, utazásokat szerveznek és kulináris eseményeket látogatnak. Gyakran előtérbe kerül az egészséges életmód megőrzése, a fokozott figyelem a táplálkozásra és a mozgásra.

Az ebbe a korcsoportba tartozó válaszadók csupán 8%-a él a fővárosban, 92%-a valamilyen vidéki településről töltötte ki a kérdőívet. A nemek szerinti eloszlás is különbözik, sokkal több a női válaszadó, a különbség a két nem között közel 30%. A válaszok alapján népszerű úti cél Toka-Hegyalja, majdnem mindenki járt már a vidéken. A Furmintről is mindenki hallott már és mindenki kóstolta is valamilyen formában. Ez azt mutatja, hogy az idősebb korosztályok körében népszerűbb célpont a borvidék. Tokaj jelentős szerepet tölthetne be az ország gasztronómiai úticéljai között. Ehhez több minősítéssel rendelkező étteremre van szükség. Vannak olyan települések, ahol szerencsére már dolgoznak azon, hogy ez megvalósulhasson.

Az ebbe a csoportba tartozók borfogyasztási szokásai széles skálán mozognak. Sokan, jellemzően a férfiak hetente fogyasztanak valamilyen bort, míg a nők általában csak havonta néhány alkalommal kóstolnak meg valamilyen tételt. A legkedveltebb borstílus ebben a korosztályban is a száraz fehérbor. Érdekesség, hogy a vörösbor fogyasztási kedv megnőtt, a rozé és pezsgő kedveltsége pedig csökken az előző csoportokhoz képest.

Az éttermek kiválasztásánál fontos szerepet játszik a lokáció, az étel és italválaszték, valamint az ismerősök ajánlása. A kérdésekre adott válaszokból kiderül, hogy a válaszadók évente több alkalommal látogatnak meg éttermeket. Ez nem olyan gyakori, mint a fiatalabb korosztályokban. A fine dining éttermek kevésbé népszerűek, mint a hagyományos vendéglők és az emberek általában az étel és italválaszték alapján választanak. Az étkezésekhez általában bort is kérnek, fontosnak tartják, hogy az adott bor passzoljon az

ételhez. Az étteremben alapanyagok alapján választják ki a legtöbben az adott fogásokat. Ezen kívül elmondható, hogy átlagosan 6000,- forint körüli összeget szánnak egy-egy étkezésre. Az évszakhoz igazodó borválasztás elterjedt gyakorlat ebben a korosztályban, a többség nyitott az új ízekre és kulináris élményekre. Sokan szeretik kikérni a sommelier véleményét is a borválasztás során, hogy az ital biztosan passzoljon az ételhez, amit fogyasztanak.

60 év feletti

A hatvan év feletti sok élettapasztalattal rendelkezik és rendkívül sokféle életstílust folytatnak. Általánosságban elmondható, hogy az emberek többsége már nyugdíjba vonul ebben a korban. Ez azt jelenti, hogy kisebb jövedelemmel rendelkeznek, mivel már nem tartoznak az aktív keresők közé. Úgy, mint a fiatalabb korcsoportokban, itt is elmondható, hogy fontos az egészség megőrzése, gyakran előtérbe kerül a mozgás és az egészséges táplálkozás is. Az embereknek több idejük van hobbitevékenységeket folytatni, gyakran utaznak, klubokba járnak, csatlakoznak valamilyen szervezethez. Gyakran töltenek időt az unokákkal, valamint szeretnének minél többet segíteni a családjuknak.

A válaszadók 90%-a vidéki városból töltötte ki a kérdőívet, és a válaszadók többsége nő. A válaszadó férfiak 100%-a vidéken él. A Tokaji borvidéket szinte mindenki bejárta már, népszerű úticélnak számít. A régió szőlőfajtáit és borait is jól ismerik, mindenki hallott már a Furmintól vagy kóstolta is a belőle készült bort. A kedvelt borstílusok közül ebben a korosztályban is a száraz fehérbor vezet a statisztikát. A második helyen a rozé és a pezsgő helyezkedik el. A vörösborfogyasztás itt sem olyan népszerű.

A borvásárlási kedvet nagyban befolyásolhatja az a tény, hogy az egykori Szovjetunió idejében a hazai bortermelés nagyon alacsony szintre süllyedt. Majdnem kizárólagos felvásárlóként az orosz piac bármilyen mennyiségű és minőségű bort képes volt elfogyasztani, így a hazai borkészítés rossz irányt vett. Nem volt fontos a minőség, csak a mennyiség, a jó termőterületeket rendre kivágták, csak a jól gépesíthető ültetvényeket művelték. Ez az ország egészére jellemző volt, de különösen rosszul érintette Tokaj-Hegyalját. A 60 év feletti gyakran találkozhattak ezekkel a rossz minőségű italokkal és ezért sokan még ma sem szívesen vásárolnak borokat. Ennek ellenére a kérdőívre adott válaszok alapján a korcsoport viszonylag gyakran, hetente egyszer-kétszer fogyaszt valamilyen bort, és ezeket az élményeket rendszeresen kötik össze valamilyen találkozóval vagy éttermi látogatással.

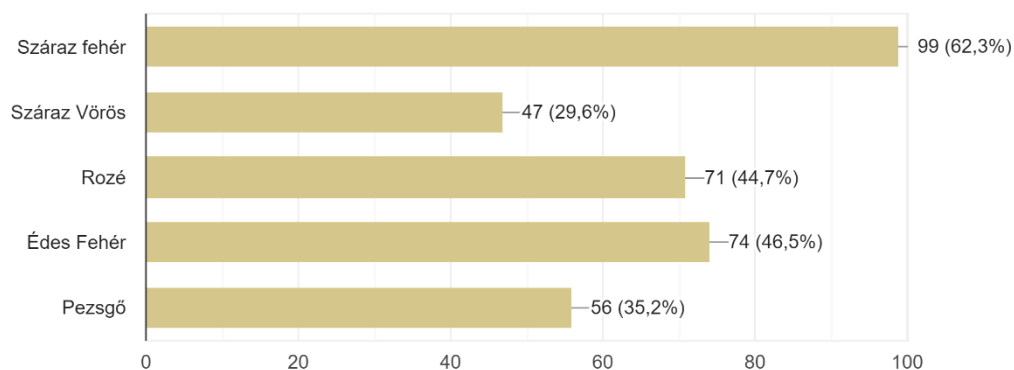
A megkérdezettek évente több alkalommal is ellátogatnak egy-egy étterembe, vendéglőbe. Ilyen alkalmak során a legtöbbször a lokáció és az étel italválaszték alapján választanak. Fontos szerepet játszik ezen kívül az ismerősök ajánlása, valamint az, hogy a hely milyen árkategóriába tartozik. A legtöbbször valamilyen hagyományos éttermet keresnek fel, de sokaknak volt már fine dining élménye valamilyen vendéglátóhelyen. Átlagosan ők is 6000,- forintot költenek el fejenként egy étkezés során, törekednek a jó ár-érték arányú kínálatokat megkeresni. A borokat általában az ételek alapján választják ki, de az is fontos, hogy egy adott tétel milyen szőlőfajtából készült. A választásban szívesen kéri ki a sommelier segítségét, hogy biztosan jó legyen a párosítás.

C. A kérdőív összegzése

A kérdőívre kapott válaszok alapján a hazai borfogyasztók többsége a 18-25 és a 40-60 éves korosztályba tartozik. A legtöbben havonta több alkalommal fogyasztanak valamilyen bort, a fiataloknál ez valamivel rendszeresebb, ők akár hetente több alkalommal is kibontanak egy-egy üveg tételt. Egyértelműen kijelenthető, hogy a fehér száraz borokat fogyasztják a legszívesebben.

Milyen stílusú borokat fogyaszt szívesen?

159 válasz



2. ábra Borstílusok (Saját ábra)

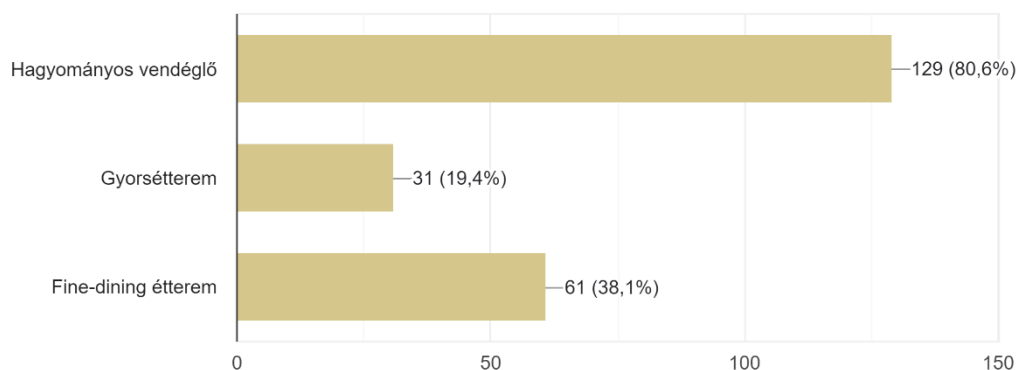
A tokaji Furmint borokat ilyen szempontból nagyon jól lehet pozicionálni. Ezt az is mutatja, hogy a válaszadók több mint nyolcvan százaléka már kóstolt Furmint borokat, és többen tudatosan keresik is a boltokban. A fajtából nagyon sokféle stílusú bort lehet készíteni. A sokfélesége miatt minden borfogyasztó megtalálhatja magának azt a tételt és

ízvilágot, ami neki tetszik. A száraz fehérborok után az édes fehérborok a legnépszerűbbek. Véleményem szerint ezen borok alatt nem a tokaji természetes édes borokat értik. Sajnos a tokaji borkülönlegességek viszonylag magas áron érhetőek el, és amiket megtalálunk a szupermarketek polcain, nem a legmagasabb, legjobb minőségű borok. A legelterjedtebbek a félédes fehérborok, amelyek köztes kategóriát képviselnek. A korty édes és könnyen iható, de magasabb savtartalommal rendelkezik. Ebből a stílusból nagyon könnyű olcsón nagy mennyiséget előállítani, így egyszerűen el tudják látni a borászatok a multikat. A válaszadók 75%-a járt már a tokaji borvidéken és felfedezte a régiót. Tokaj Hegyalja nagyon egyszerűen megközelíthető mind autóval, mind tömegközlekedéssel. Így sokan keresik fel hétvégi kikapcsolódásra, valamint sokan járnak túrázni a Zempléni hegységbe vagy fedezik fel a várakat.

A kérdőív alapján az emberek havonta egy-két alkalommal keresnek fel valamilyen hazai éttermet. A legtöbben a hagyományos vendéglátóhelyeket kedvelik, ahol jó ár-érték arányban tudnak étkezni.

Az alábbiak közül milyen típusú éttermet választana?

160 válasz



3. ábra Étteremtípusok (Saját ábra)

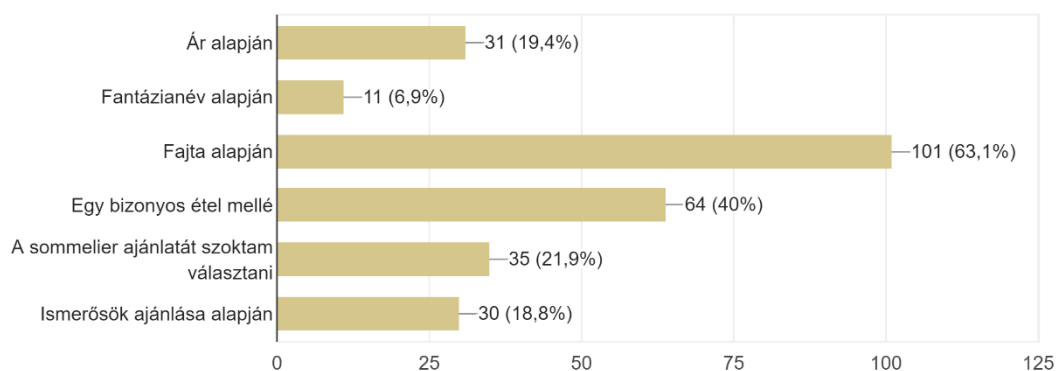
Sokan jártak már valamilyen fine dining étteremben is és szívesen választják ezt az opciót is. Ez azonban nehezebben elérhető, mivel nagyon magas árakkal dolgoznak. Ezeken a helyeken azonban nagyon jó a borkínálat, a személyzet sokat tud segíteni az ital és ételválasztásban egyaránt, valamint egy olyan kulináris élményt kapunk, hogy azt nem felejtjük el soha. Az éttermeket több szempont alapján szokták kiválasztani. Fontos az, hogy milyen étel- és italválaszték van, illetve az is sokat számít, hogy mennyien ajánlják az

adott helyet. Ez mutatja azt, hogy ha valaki egy jó élménnyel távozik az étteremből, szívesen fogja ajánlani a barátainak, ismerőseinek és így növekedhet a forgalom. A meghatározó impressziót a felszolgálószemélyzet jó modorával, humorával, segítőkészségével és a finom ételekkel lehet elérni. Az ételválasztás legtöbbször az alapanyagok alapján történik. Ezen kívül az is fontos lehet, hogy milyen nevet adunk az ételünknek, valamint milyen áron adjuk azt.

Az éttermekben nagyon fontos szerepet töltenek be a borok, azonban a válaszok alapján csupán az emberek 57%-a szokott valamilyen bort kérni az ételek mellé. Ennek az lehet az oka, hogy sokan nem tudják, hogy milyen ételhez milyen bor illik és félnek a választástól borismeret hiányában. Sajnos itthon sok olyan étterem van, ahol nem alkalmaznak sommeliert, pedig egy szakember sokat tud segíteni a borválasztásban, ezen kívül ez egy befektetés is lehet az adott vendéglátóhelynek. Problémát jelenhet az is, hogy Magyarországon zéro-tolerancia van érvényben, tehát amennyiben a vendégek gépjárművel érkeznek az étterembe, még egy pohár bor elfogyasztása sem engedélyezett a gépkocsivezetőknek. Az együtt érkező vendégek is sok esetben szolidaritást vállalnak a sofőrrel és nem fogyasztanak alkoholt.

Mi alapján választja ki a borokat?

160 válasz



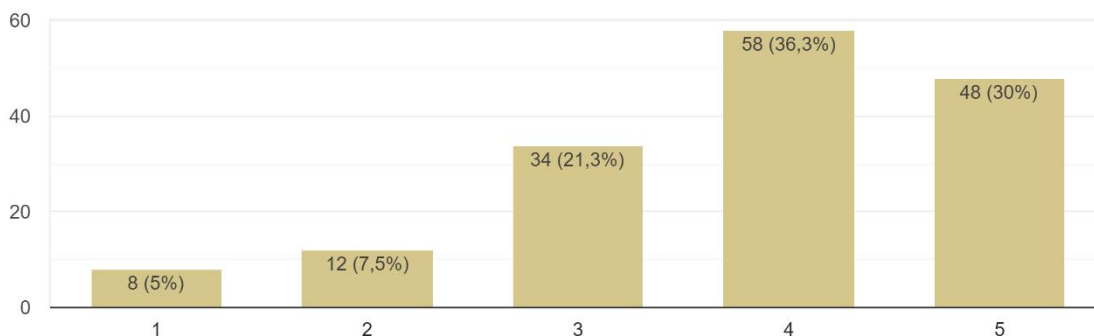
4. ábra Borválasztás (Saját ábra)

A borválasztás alkalmával a legtöbbben valamilyen szőlőfajta alapján nézik ki a tétéleket és sokan egy már választott étel mellé döntenek el, hogy milyen bort igyanak. Emellett arra is kitért a kérdőív, hogy mennyire tartják fontosnak a vendégek, hogy egy adott bor passzoljon az ételekhez. Ezt egy egytől-ötig tartó skálán tudták bejelölni. Egyest kellett

jelölni, ha nem tartja fontosnak, hogy a bor passzoljon az ételhez és ötöst, ha pedig nagyon fontosnak tartja. A legtöbben négyes szintet választottak, azonban az adatok egyesítése során az jött ki, hogy közepesen fontos csak a bor-étel párosítás milyensége.

Mennyire tartja fontosnak, hogy a bor passzoljon a választott ételhez?

160 válasz



5. ábra Borpárosítás (Saját ábra)

A legvégső kérdés arra vonatkozott, hogy ki milyen ételekhez választana legszívesebben Furmintot. A válaszadók véleménye szerint a szárnyas ételekhez illik legjobban a fajta, de sokan innák halételekhez, valamint salátákhoz. A Furmint borok jellemzően magas savtartalommal rendelkeznek, melyek jól kiegészítik ezeket az ételeket.

D. Makovej Giraldo Sebastian – sommelier

Sebastian sommelierként reálisan és testközelből látja a Furmint gasztronómiában betöltött szerepét, ezért mindenképpen szerettem volna meghallgatni a véleményét a témával kapcsolatban. Sebastian a 2023-as évben már másodszor nyerte meg a Magyar Sommelier Bajnokságot, melynek döntőjét volt szerencsém élőben megtekinteni. Jelenleg a Sauska pincészet nagyköveteként dolgozik, így minden nap találkozik a fajtával.

A szakember véleménye szerint a Furmint minden komoly gasztronómiai helyen megtalálható, nélkülözhetetlen a borlapról. Szerinte ennek nagyon sok oka van. Az egyik az, hogy a magyar ételekhez kiválóan párosítható, a másik pedig az, hogy ez Magyarország legfontosabb fehérszőlő fajtája. Rendkívül elismert külföldön is és nagyon sokféle stílusú

bort lehet belőle készíteni. A magyar piacon szinte kikerülhetetlen a fajta, mivel nagyon magas minőséget is képviselhet és a pezsgőtől az édes borokig mindent tud. Könnyen magyarázható fajta és egy büszkeségforrása a magyar borászatnak. Elmondta, hogy egy étteremben működhet pohárra, de akár palackra is. Amennyiben igény van rá, akár egy egész Furmint lapot is létre lehetne hozni, ahol különböző stílusok és különböző borvidékek jelennek meg. A sommelier véleménye szerint tehát a Furmint összességében Magyarországon és külföldön is egyaránt elengedhetetlen része egy étterem borlapjának.

E. Saját menüsor megalkotása

A saját menüsor megalkotása során igyekeztem figyelni arra, hogy az adott ételek elkészítése során Tokaj-Hegyalján fellelhető alapanyagokat használjak, valamint minden fogás mellé valamilyen Furmint bort tudjak párosítani, illetve felhasználni a készítés során. Az általam összeállított menü öt fogásból áll: aperitifből, levesből, főételből, desszertből, valamint petit four falatokból. Az aperitif jellemzően valamilyen alkoholos ital, melyet az étkezés megkezdése előtt szolgálnak fel. Azt a cél szolgálja, hogy megjöjjön a vendég étvágya. A menüt záró petit four falatok pedig azzal a céllal kerültek be, hogy lezárják az étkezést, jellemzően a desszert mellé vagy az után szolgálják fel. Mindkettőt egyaránt nagyon fontos menüelemnek tartom.

Aperitif

Libamájbonbon aszús körtezelével - Pelle Tokaji Pezsgő Brut Nature 2019

Aperitifként általában valamilyen alkoholos italt kínálnak, mely gyakran szénsavas. A szénsav semlegesíti a szájat és felkészít minket a menüre. Gyakran esik választás pezsgőre, könnyű borokra, röviditalokra, mint például pálinkára. Ehhez a fogáshoz a választás a Pelle Tokaji Pezsgő Brut Nature-re esett 2019-ből. A pezsgőben a friss gyümölcsös illatok dominálnak, melyet kiegészít a toastos jelleg az érlelésnek köszönhetően. A korty határozott savszerkezetet mutat, mely kiemeli a Furmint fajtakaraktereit. A pezsgő mellé Amuse-Bouche (vendégváró) falatkákat kínálunk. Ezek jellemzően egy-két falatból állnak és lehetőséget nyújtanak arra, hogy a vendégek rögtön képet kapjanak a rájuk váró fogásokról. Ezek általában nem szerepelnek külön a menüben és a számlán sem találjuk meg őket, ezek egyfajta ajándékok az étterem részéről. Vendégváró falatnak libamájbonbot képzeltem el aszús körtezelével. A máj jellegzetes ízét és textúráját remekül kiegészíti a

körtezelé, melyben aszú található. A pezsgő és ez az étel azért passzol egymáshoz, mert a máj lágy karakterét és édességét jól egyensúlyozza a pezsgő savassága, és a finom buborékok a kortyban.

Leves

*Medvehagymakrémleves tökmagolajjal és mangalicaszalonnával – Balassa Szent Tamás
Furmint 2021*

A Zempléni hegységet járva tavasszal gyakran találkozhatunk a medvehagymával, mely kiváló alapanyag lehet ételek készítéséhez. Nevét azért kapta, mert a barnamedvék előszeretettel fogyasztják mind a levelét, mind pedig a gyökerét. A jellegzetes enyhén fokhagymás illatát főzés során elveszíti, de nagyon sok aromát ad az ételeknek. Ezen kívül gyógyhatása miatt is gyűjtik, mert jótékony hatással van az emésztőrendszerre. A krémleves elkészítéséhez burgonyát, vöröshagymát, tejszínt, valamint alaplevet használunk. A burgonya és a tejszín telt, krémes érzetet kölcsönöz az ételnek, melyet a medvehagyma enyhe savassága és fokhagymás karaktere jól kiegészít. A mangalica füstölt, sós karaktere és eltérő ropogós textúrája kontrasztot képez a krémlevessel. A tökmagolaj, melyet a tálaláshoz használunk kiemeli az étel színét, segít szép tányért alkotnunk, és a falatot selymes, enyhén sós érzettel kíséri a szájban. Borpárosításként egy olyan Furmintra esett a választásom, mely tartályban és hordóban is érlelődött. Megtartotta a jellegzetes savas karakterét, de a hordó segítségével egy füstös ízt is szerzett, ezért a medvehagyma és a mangalica ízeit is jól kiegészíti.

Főétel

*Zöldkérgecs süllő Furmintmártással és vajas mogyoróburgonyával – Harsányi Pince Száraz
Szamorodni 2015*

Tokaj regionális gasztronómiáját jelentősen befolyásolja a folyók közelsége. A Tisza és a Bodrog nagyon gazdag élővilággal rendelkezik, így az évszázadok során kialakult a halászat. Az étel alapanyagát tiszai süllő adja, mely a magyar konyha jellegzetes eleme. A hal húsa viszonylag semleges ízvilággal rendelkezik, így nagyon sokféle módon fűszerezhetjük. Az étel elkészítéséhez apróra felvágott zöldségekkel, és olíva olajjal fedjük be a kifilézt halat, majd így tesszük a sütőbe. A Furmintmártás elkészítéséhez salottahagymát és csiperkegombát párolunk Furmintban, majd tejszín és vaj segítségével mártást készítünk. A mogyoróburgonyát barnavajon sütjük ropogósra, majd melegen

tesszük tányérra. Úgy gondolom, a száraz szamorodni az egyedi ízvilágával remekül kiegészíti a zöldséges süllőt és az enyhén vajjas, füstös ízű burgonyát. A bor száz százalékban Furmintból készült, és a birsalmás, friss virágos illat mellé egy diós, gazdag íz párosul. A viszonylag magas alkoholtartalom mélységet és komplexitást kölcsönöz az ételnek, valamint a savtartalom jól kiegészíti a hal ízvilágát.

Desszert

Szerencsi csokoládé mousse olíva olajjal - Holdvölgy Culture 2006 6 puttonyos tokaji aszú

A szerencsi csokoládégyártásnak már évszázados hagyománya van Tokaj-Hegyalján és az itt készült édességek jelentős hírnévre tettek szert a világban. A mousse lefordítva krémet jelent, így mikor elképzeljük az ételt, egy krémes csokoládéra kell gondolnunk. Az elkészítéshez csokoládét kell olvasztanunk, majd azt összekeverni tejszínnel és tojáshabbal. Miután enyhén megdermedt egy kanál segítségével tálaljuk, majd meglocsoljuk olíva olajjal és durva szemű só tőrünk rá. A só és az olívaolaj kiemeli a csokoládé ízét, valamint egy eltérő textúrát is megmutat. A krém mellé kenyérchipset készítünk, így valami ropogós elem is kerül a tányérra. Az aszú a Holdvölgy borászat szerint rendkívül krémes karakterrel rendelkezik. Illatában megjelenik az avar, egy kevés gomba, valamint az érett mézes jegyek is. Ízében lendületes savakkal találkozunk, melyek jól kiegészítik a csokoládé édességét. A narancslekvár és egy enyhe dohányos jegy pedig mind olyan aromák, melyek hozzátesznek az élményhez.

A desszerthez kiegészítés képpen ajánlott petit four - az étkezést lezáró – falatokat néhány elem alkotja, és jellemzően csak egy két harapással elfogyaszthatóak. Az első falat egy macaron, mely málnás pisztáciás krémmel van megtöltve. Ehhez az elemhez kiválóan illik a Royal Tokaji Late Harvest Furmint 2016. A savak és a málna karaktere jól harmonizál a bor maradékcukor tartalmával. A másik pedig egy tokaji hab, melyet egy ezüstkánálon szolgálunk fel. Az étel alapja a tokaji aszú, valamint a fahéj, melyeket összekeverünk és tejszín segítségével felhabosítunk. A desszert légiesen könnyű és ehhez is remekül passzol az előbb említett Late Harvest Furmint.

A menüsor szinte minden eleme tartalmaz valamilyen Furmint alapú bort, ami alátámasztja azt a megállapítást, hogy ezt a fajtát nagyon sokoldalúan, változatosan, sokféle képpen fel lehet használni a gasztronómiában.

VI. A MÁSIK OLDAL

A dolgozat elkészítése során volt alkalmam beszélni több étterem tulajdonosával is. Az egyik ilyen beszélgetés alkalmával került szóba az, hogy a külföldi utazások során mennyire nem lehet találkozni a Furminttal a csúcsgasztronómiában a több Michelin csillaggal fémjelzett éttermekben. Az étteremtulajdonosok szerint ennek az lehet az oka, hogy a fajta nem alkalmas olyan elegáns borok készítésére, mely megfelelne a Michelin csillagos éttermek által támasztott magas minőségi elvárásoknak. Mivel a sommelier ezekben az éttermekben is úgy párosítja a borokat, hogy az passzoljon az étel karakterisztikájához, nehéz dolga van a Furminttal. A fajta savszerkezete miatt nincs meg az az elegancia, melyet egy fine dining étel megkívánna. Általánosságban ez nehéz feladat a borászok számára, hogy olyan stílusú bort készítsenek, mely megfelelően elegáns, jó a savszerkezete és ezáltal alkalmas párosításokhoz. A borvidéken a rendszerváltást követően sok apró borbirtok jött létre, melyeket sok esetben szakértelem nélkül vezetnek, nem tudnak olyan csúcaborokat előállítani, amire szükség lenne. A nagyobb borászatok nagy borai pedig gyakran elkerülik a figyelmet, márpedig ezek alkalmasak lennének arra, hogy megjelenjenek a gasztronómia legfelső szintjein.

VII. ÖSSZEGZÉS

A Furmint szőlőfajtának nagyon sok arca van, a belőle készült borok sokféle stílust képviselhetnek. Készülhet belőle pezsgő, reduktív száraz bor, dűlőszelektált hordóban érlelt nagy bor, valamint szamorodni és aszú is. A borászok napjainkban próbálják minél jobban körüljárni és kiaknázni a fajta nyújtotta lehetőségeket. Felméréseim, kutatásaim azt igazolják, hogy a hazai gasztronómiában mindenképpen helye van ezeknek a boroknak, mind alapanyagként, mind pedig a fogások mellé fogyasztva. Ahogy a fajtából készült borok sokrétűek lehetnek, úgy a felhasználási lehetőségei és a fogyasztói réteg is változatos képet mutat. Úgy gondolom, hogyha szélesebb körben és megfelelő módon lenne népszerűsítve, akkor azok a rétegek is bátrabban választanák vagy kipróbálnák, akik most kicsit idegenkednek tőle. Mindenképpen fontos lenne megcélozni a fiatalabb korosztályt, megmutatni nekik, hogy a Furmint egy kiváló opció, legyen szó baráti összejövetelekről, üzleti tárgyalásokról, önfeledt szórakozásról évszaktól függetlenül. A mennyiségi alkohol-, illetve borfogyasztás ellensúlyozásaképp alkalmat és teret kell

nyújtani a minőségi kóstoltatásokhoz, változatos kínálattal, minőségi poharakkal, hozzájuk illő ételekkel. Törekedni kell arra, hogy minden korosztály megtalálja a neki megfelelő alkalmat, helyet a Furminttal és a borvidékkel való ismerkedésre. A borkóstolókat megfizethetőbbé kell tenni a fiatalok számára is és olyan szolgáltatásokkal kiegészíteni, melyek vonzóak számukra, ezáltal az élményszerzés mellett hasznos tudásra is szert tudnak tenni. Tapasztalatom szerint jelenleg központosítva van a fajta népszerűsítése. A kérdőív megmutatta, hogy a Furminttal a legtöbben a tokaji borvidéken találkoztak, ezért a jövőben nem csak a borvidékre és a fővárosra kell koncentrálni a kóstolókat, hanem a vidéki nagyvárosokba, lehetőség szerint akár külföldre is ki kell terjeszteni azokat. Itt nem csak a fogyasztó közönségre gondolok, hanem az éttermekre és a különböző vendéglátóipari egységekre. Olyan szakmai napokat lehetne szervezni, ahol a séfek, sommelierek tapasztalatot tudnak cserélni, akár versenyek formájában is össze tudják mérni a Furminttal kapcsolatos gyakorlati, illetve elméleti tapasztalataikat, tudásukat. Véleményem szerint egy olyan borvidéki összefogásra is szükség lenne, mely a különböző kutatások segítségével, figyelembe véve a fogyasztói igényeket is körvonalazzák azt, hogy milyen stílusú borok készítésre kell törekedni, teret biztosítva a kísérletezéseknek, új elgondolások megvalósításának. Nekünk fiatal borász-mérnököknek is egyik fontos feladatunk Hegyalja Furmint borainak népszerűsítése, felhasználási lehetőségeinek szélesítése, azok bemutatása, minél tágabb körrel történő megismertetése. A népszerűsítéshez igénybe kell venni a különböző – fiatalok és az idősebb korosztály által is előszeretettel használt – médiafelületeket. A felmérésekből már most is egyértelműen látszik, hogy a fejlődés jó irányba tart, hiszen a fajtát sokan ismerik, keresik és már a sommelier-ek véleménye szerint is helye van a hazai és külföldi gasztronómiában egyaránt.

VIII. MELLÉKLETEK

Interjú kérdések:

1. Milyen helyet foglal el az étterem a hazai gasztronómiában? Milyen stílusú étteremnek tartjátok magatok?
2. Milyen módon kerül szerepbe a Furmint az étteremben? Párosításokban, illetve alapanyagként is megjelenik?
3. Véleményed és tapasztalatod szerint milyen stílusú borokkal a legjobb dolgozni a konyhában?
4. Milyen Furmintokkal találkozunk az itallapon? Milyen szempontok alapján választjátok ki ezeket?
5. Mennyibe kerülnek átlagosan a borok a borlapon?
6. Mi a tapasztalat, milyen népszerűségnek örvend a vendégek körében a Furmint?
7. Vannak tematikus időszakok, amikor esetleg jobban fogy a fajta?
8. Melyik a népszerűbb a vendégek körében, a száraz vagy édes Furmint?
9. Külföldi vendégek is felkeresik az étteremet? Mi a véleményük a borokról, és a helyről?
10. Személy szerint mi a kedvenc bor-étel párosításod?

Kérdőív:

<https://forms.gle/aD8uX5TYMHKAc9r46>

IX. IRODALOMJEGYZÉK

- Dr. Stuart Farrimond: A főzés tudománya – Libri (2019)
- Hugh Johnson & Jancis Robinson: A bor világtlasza – GABO (2020)
- Magyar Konyha – (2023 szeptember)
- Vince Magazin – (2024 február)

Internetes források:

1. <https://bortkostolunk.hu/szolo/Furmint/>
2. <https://www.borterasz.hu/Furmint>
3. <https://Furmint.hu/infografikak>
4. <https://bor.hu/borutazas/tokaji-borvidek>
5. <https://aszutime.hu/tokaji-a-legregebbi-bontatlan-magyar-bor/>
6. https://hu.wikipedia.org/wiki/Guide_Michelin
7. <https://bestmixer.hu/sommelier-szakma/>
8. <https://magyarkonyhaonline.hu/receptek/sullo-Furmintmartassal-kaporolajjal-uborkasalataval>
9. <https://diningguide.hu/fozz-a-seffel11-medvehagyma-kremleves-es-sajtos-rud-a-pajta-sefjetol-farkas-richardtolt/>
10. https://vajaskenyer.blog.hu/2012/10/19/fogalmak_130
11. <https://hu.wikipedia.org/wiki/Furmint>



TOKAJ-HEGYALJA
EGYETEM

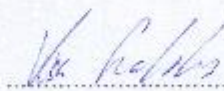
4. számú melléklet

NYILATKOZAT

Alulírott Kósa Szabolcs büntetőjogi felelősségem tudatában kijelentem, hogy az általam benyújtott, *Tokaji furmint a gasztronómiában* című TDK dolgozat (pályamunka) önálló, saját szellemi termékem, az más szellemi tulajdonát nem sérti. Amennyiben mások munkáját felhasználtam, azokra megfelelően hivatkozom, beleértve a nyomtatott és az internetes forrásokat is.

Tudomásul veszem, hogy a TDK dolgozat példánya a védés után a Tokaj-Hegyalja Egyetem könyvtárában kerül elhelyezésre, ahol a könyvtár olvasói hozzájuthatnak.

Kelt, Esztergom, 2024. április 4-én


.....
aláírás