

ZIMÁNYI ÁRPÁD

## BOROSCÍMKESZÖVEGEK TEXTOLÓGIAI ELEMZÉSE

### Bevezetés

A borospalackok címkéjén korábban csak a legszükségesebb adatok szerepeltek: a bor neve, évjárata, alkoholtartalma, a termelő és/vagy a palackozó megnevezése, esetleg címe, a bor édes avagy száraz volta, a palack úrtartalma, utalás az allergénekre, szulfittartalomra, ritkábban valamilyen egyéb adat (Brazsil–Sidlovits 2009: 25). Az utóbbi évtizedben általánossá vált, hogy a főcímkén kívül egy kisebb, úgynevezett hátcímkén rövid ismertetést is olvashatunk a borról. Ennek a szövegnek meghatározott tartalmi és nyelvi sajátosságai, jegyei vannak (H. Tomesz 2008: 134), így szövegtipológiai (Szikszainé 1999: 198), sőt műfajtipológiai (Szikszainé 1999: 276) szempontból is tanulságos vizsgálatot végezhetünk a témában.

A Borászati technológia című tankönyv röviden így határozza meg a boroscímkeszövegek tartalmi követelményeit: „A hátcímkén szövegezzük meg az adott borral kapcsolatos történeti ismereteket, gasztronómiai tanácsokat, specialitásokat” [4]. Az áttekintett anyag alapján megállapítható, hogy ennél sokkal változatosabb tematika jellemzi ezeket a szövegeket. A következő résztémák kerülhetnek szóba:

- a termőterület fő jellemzője,
- a szőlő minősége, fajtajegyei,
- a szüretelés sajátossága (kézzel, géppel, válogatva stb.),
- a borkészítés technológiája,
- a felhasznált hordók fajtája, anyaga, minősége,
- a borfajta rövid jellemzése,
- a szín, az illat- és ízvilág jellemzése,
- gasztronómiai tanácsok (milyen ételekhez illik),
- hűtési tanácsok (fogyasztása milyen hőmérsékleten ajánlható).

A felsoroltak közül egy-egy borleírás csupán néhányat tartalmaz, ahogy azt részletes elemzésünk bizonyítja. Előtte azonban következzenek néhány alapvető adat.

## A korpusz statisztikai adatai – általános szövegjegyek

A szövegek száma: 58  
 A korpusz mondategészeinek száma: 196  
 A mondategészek átlagos száma szövegenként: 3,3  
 A korpusz szóelőfordulásainak száma: 2150  
 A szóelőfordulások átlagos száma szövegenként: 37  
 A mondategészek szóelőfordulásainak átlagos száma: 11

A **mondatszerkezeti sajátosságok** statisztikai vizsgálatával (vö. Deme 1971) egzakt módon jellemezhetjük e szövegtípust: rövid, átlagosan 3-4 mondategészből álló szövegekkel találkozunk, ilyen a korpusz fele. Másik fele viszont egy-hét mondatnyi terjedelem között szóródik az alábbiak szerint:

1 mondategész	3 szöveg
2 mondategész	15 szöveg
3 mondategész	17 szöveg
4 mondategész	10 szöveg
5 mondategész	5 szöveg
6 mondategész	4 szöveg
7 mondategész	4 szöveg

A domináns arányú 3-4 mondatos szövegek – legalábbis terjedelmüket és szerkezetüket tekintve – emlékeztetnek a hasonlóan rövid, hárommondatos hírtípusra (Békési 1982). Lényegi különbség viszont, hogy az utóbbi egy mikrotémát foglal magában. A boroscímkeszövegek formailag, tipográfiaiilag ugyan általában egy bekezdésben vannak megjelenítve, de sokszor több mikrotémát tartalmaznak. Az aktuális mondattagolást, illetve a tematikus progressziót tekintve ennek típusa: **fejlődés levezetett témával** (Szikszainé 1999: 219–220). A főtémából vagy hipertémából – ami minden esetben az adott borfajta – általában több altéma, mikrotéma ágazik ki.

Egy mikrotémának tekinthető a kétmondatos, 19 szóelőfordulásból álló, jórészt nominális (9 melléknév, 8 főnév, 1 ige és 1 névelő) 1. sz. szöveg (l. Melléklet), amely a termék főbb tulajdonságainak – szín, íz, illat – rövid felsorolását tartalmazza, illetve azok hatására utal.

Két mikrotéma az 5. szöveg. **T<sub>1</sub>**: az előzőnél sokkal részletesebb, 46 szóelőfordulás a bor tulajdonságairól; **T<sub>2</sub>**: rövid utalás arra, hogy fogyasztása mihez ajánlható.

Három mikrotéma a 6. szöveg. **T<sub>1</sub>**: a borfajta nemzetközi jelentősége; **T<sub>2</sub>**: a borkészítés technológiája; **T<sub>3</sub>**: a termék ízvilága.

Négy mikrotéma a 10. szöveg. **T<sub>1</sub>**: a termőterület; **T<sub>2</sub>**: a szüretelés módja; **T<sub>3</sub>**: a borkészítés technológiája; **T<sub>4</sub>**: a termék illatvilága.

Egy szövegen belül négynél több mikrotéma az anyagban nem különíthető el.

## Szókészlet, stílus

Ennek a szövegtípusnak a legjellemzőbb jegye az adott termék íz- és illatvilágának érzékeltetése. Elsősorban **gyümölcsökhöz**, növényekhez és virágokhoz **hasonlítják** a palack tartalmát. Rendkívül gazdag a repertoár, összesen 59 ilyen tartalmú szó, illetve kifejezés szerepel az anyagban (számos közülük többszöri előfordulással, l. alább): *alma, ananász, ánizs, barack, birs, bodza, bodzavirág, citromfű, citrus, datolya, dió, fahéj, fekete ribizli, gombás jegyek, gyógynövények, gyümölcsök, erdei gyümölcsök, primőr gyümölcsök, piros gyümölcsök, trópusi gyümölcsök, hársfavirág, kapor, kókusz, körte, köszméte, lime, mandula, keserű mandula, mangó, mazsola, meggy, aszalt meggy, cigánymeggy, méz, virágméz, törökméz, nektár, őszibarack, sárgabarack, szamáca, szarvasgomba, szeder, szegfűszeg, szilva, szilvalekvár, szilvakompót, szőlő, vágott fű, frissen vágott fű, vanília, vegetális jegyek, virágok, mezei virágok, tavaszi virágok, friss virágok, virágcsokor, zsálya*. Néhány esetben bonyolultabb kifejezés szerepel a hasonlításban: *csokoládés mézesség, mézes-barackos ízvilág, mézes-őszibarackos ízvilág, mézes-citrusos, málnás szeder, túlérett fehér húsú gyümölcsök*.

A gyümölcsökön és virágokon kívül egyéb élelmiszerekhez, készítményekhez, illetve anyagokhoz is hasonlítják a borok egyes jellemzőit. A következő idevágó szavak és kifejezések fordulnak elő a korpuszban: *ásványok, avar, földes avar, csokoládé, étcsokoládé, fekete csokoládé, dohány, pipadohány, különleges pipadohány, édes fűszerek, kávé, marcipán, pörkölt kávé, olajos magvak, pörkölt mogyoró, toast, vaj*.

Az 58 szövegben tehát 75 szó vagy kifejezés szerepel a borhoz (vagy valamilyen tulajdonságához) mint **hasonlítotthoz** viszonyított **hasonló**ként, így ezt a tartalmi, szókészleteti, egyszersmind kép-, illetve stílusalkotó elemet tarthatjuk a legjellemzőbb szövegjegyeknek. Az előfordulások száma a következőképpen alakul:

0 hasonló	6 szöveg
1 hasonló	15 szöveg
2 hasonló	6 szöveg
3 hasonló	9 szöveg
4 hasonló	8 szöveg
5 hasonló	6 szöveg
6 hasonló	6 szöveg
7 hasonló	2 szöveg

Összesen 166 előfordulás, a szövegenkénti átlag 3.

Retorikai-stilisztikai értelemben véve mégsem beszélhetünk tipikus hasonlatokról, hiszen általában hiányzik a modalizátor: „Ha hiányzik a modalizátor, elbizonytalanodunk azt illetően, hogy vizsgálódásunk tárgya még hasonlat-e, hiszen nélkülözi ennek az alakzatnak a meghatározó elemét, a grammatikai és/vagy lexikális kifejtést. Ez azzal a következménnyel jár, hogy a hasonlat és a

metafora nem válik el egyértelműen" (Kocsány 2008: 271). Példáink többségében tehát egyszerűen köznyelvi értelemben vett hasonlításról mint logikai-gondolkodási műveletről, de nem hasonlatról mint alakzatról beszélhetünk (pl. 1., 2., 3. stb. szöveg). Ezt alátámasztja az igehasználata is: *felfedezhető benne, idéz, emlékeztet, ... jegyeket hordoz; kifejezésben: „...rálelhetünk a gombás jegyekre”* (5). Egy esetben előfordul hasonlító sajátos jelentéstartalmú módhatározói, illetőleg kötőszó nélküli hasonlító sajátos jelentéstartalmú időhatározói mellékmondat: *...[a bor] kinyílik, mint egy virágcsokor* (3); *„...az jut azonnal eszünkbe, [mint] mikor mohón beleharapunk egy lédús őszibarackba”* (17).

Ugyancsak fontos, hogy a bor milyen vizuális élményt nyújt fogyasztójának. Ezt a külső tulajdonságot azonban mindössze 21 szöveg fogalmazza meg, általában rövid, néhány szavas utalás formájában, ám közel sem olyan ötletes és árnyalt módon, mint azt az íz- és illatvilág jellemzésekor megtapasztalhattuk. Néhány példa: *halvány, tiszta szín, zöld reflexekkel; borostyán színű; élénk, sárga szín; sötét szalmasárga szín; halvány baba rózsaszín, közepes rubin színű; mély rubin színű; mélybíbor; bíborvörös; zöldes, aranyárga tónusú*. Az esetek több mint felében a szöveg elején áll a bor színének meghatározása, kisebb részben a szöveg belsejében található az idevágó kifejezés.

A 2150 szóelőforduláshoz képest meglepően **kevés szakszóval** találkozunk az anyagban: *házasítás; testes, nagytestű* (bor); *barrique hordó; tannin* (5 előfordulás); *reduktív eljárás/technológia* (5 előfordulás); (finom) *savgerincű*; (harmonikus) *savszerkezet; nagy potenciállal rendelkező bor; fajtajelleges cserzőanyagok; aromatikus jegyek; ászkolási illat; botritisz*. Az esetleges további szakmai kifejezések transzparenssek, érthetők: *jó sav-cukor egyensúly; vastagabb, kerekesebb rosé*. A szókészlet ilyen szempontú visszafogottsága érthető, hiszen a célközönség a laikus fogyasztók széles köre.

Egyedi fogalmazásmódra, kreatív nyelvhasználatra, **neologizmusra** is csak kevés példát találunk: *jóivású bor*, (ízben) *gyümölcshangsúlyosabb bor*, (krémes) *textúrájú aszú*.

Különösen a száraz borok esetében az ital élvezeti értékének meghatározói a savak. Nem véletlenül **gazdag jelzőkészlet** érzékelteti az ital ezen tulajdonságát: *élénk savak; ropogós savak; ropogós, üde savak; lendületes savak; szép savak; délceg, feszes savak; finom savgerincű, nem túl hivalkodó savak*. A jelzők sok esetben halmozódnak: *könnyed, szép, harmonikus savtartalmú; finom, lendületes savkarakter, magyaros tüzesség jellemzi*. A savak utóhatására vonatkozik az igen érzékletes *báronyos lecsengés* fordulat (12. szöveg, valamint a teljes anyagban további két előfordulás), amely a szinesztézia és az ok-okozati, ill. térbeli érintkezésen alapuló metonímia egybeolvadása. A jelzőkön kívül más, ugyancsak pozitív értékű kifejezések tovább erősítik, fokozzák a melléknevek hatását: *„Szép, elegáns, nem túl hivalkodó savak szépen támogatják a melegséget árasztó intenzív alkoholt”* (5).

Az illatok és az ízek harmóniája is fontos szempontja a borok jellemzésének. **Választékos kifejezések** és árnyalt jelzők olykor szinte költői magasságokba próbálják emelni a stílust, de sokszor erőltetett vagy mesterkelt nyelvi formák

születnek. Néhány példa az adekvát stílust megtestesítő fordulatokra: *ízék kavalkádja; kifinomult, elegáns bor; rendkívüli bujaságot sugall; illatkészlete elképesztően sokrétű; tartást ad; kóstolásra csábít; különleges, egyedi színfolt; páratlan zamatok; páratlan zamatgazdagság; zamata élményteli; szépséges borkülönlegesség; csodálatos mézjegyek; ígéretes tétel*. E szövegtípus célja a figyelemfelhívás, az ital egyedi jellegének, különleges voltának hangsúlyozása, amit az előbb már említett pozitív értéképpel, valamint a meghökkentő szavakon kívül túlzó fordulatokkal, a képszerűség különféle eszközeivel és egyéb alakzatokkal lehet hatásosan érzékeltetni. Meglehetősen gyakori, mondhatni természetes színesítő stílus eszköz a korpuszban a megszemélyesítés: „Szájban *visszaköszön az illat*” (1). „Selymes a struktúrája, *gyümölcsössége pedig szeretetre méltóvá varázsolja*” (16). „... a mezei virágok bája vetélkedik az őszibarack illatával. ... zsályás *aromák kacérkodnak a marcipános ízekkel*” (19).

Az eddigi és a későbbi példákban is látható, hogy a különböző alakzatok nemegyszer halmozódnak, összefonódnak egymással. A már fent említett **színesztézia** meglehetősen gyakori a szövegekben: *meleg illatok, izgalmas lecsengés, mély lecsengés, vastag borok, vastag tanninok, érett tanninok, kerek ízérzet, kerek savak, kerek borok, délceg savak, telt zamata, selymes íz*. Gyakorisága érthető, hiszen a különböző érzékterületek összekapcsolása a borkóstolás és -fogyasztás természetes velejárója: az ízek, illatok, savak együttesen, egybefonódva, sőt egybeolvadva hatnak érzékszerveinkre, és ennek nyelvi kifejeződését látjuk. De e mögött sokkal mélyebb – agyi, valóságérzékeléssel kapcsolatos – összefüggések vannak, amelyeket a pszichológia és az orvostudomány is vizsgál, ahogy azt stilisztikai szakirodalmunk is megjegyzi (Kocsány 2008: 555).

A fennkölt, **patetikus stílus** némileg túlzásnak minősíthető – de legalább egyedi, ötletes – példája a következő, fokozást és halmozást tartalmazó mondat „*Egy új nemzedék, egy új stílus, egy új érzés, hit és remény az egri fehérbor reneszánszában*” (18).

A **nagyítás**, túlzás és a paradoxon stílus eszközeinek kevésbé szerencsés, sőt képzavaros megnyilvánulása a következő idézet: „...ezek összeforrnak *egy hihetetlenül izgalmas egységgé*, melyről az embernek Eger jut az eszébe. Ízében *tovább fokozza a fokozhatatlant, a rendkívül délceg feszes savak komoly, ámde lezser tartást adnak az elegáns testnek, mely hangulatában rendkívüli bujaságot sugall*” (4).

A puszta felsorolást is érezhetjük túlzónak, a benne foglalt fogalmak meglehetősen szerteágazó volta miatt, hiába a „komplexitás” előjelezése: „*Komplex illat: fekete ribizli, fekete csokoládé, ánizs, kókusz, dohány, avar*” (9). Bizonyára a szubjektív megítélés okán a borfogyasztó különböző dolgokra asszociálhat.

Érdemes felfigyelnünk az objektív nézőpont **személytelenség**ének túlsúlyára. A teljes anyag kétharmadában, 39 szövegben fordul elő egy vagy több olyan mondat, amely nem tartalmaz ígét. A nominális stílus két leggyakoribb formája a melléknévi vagy főnévi szófajú névszói állítmány (...*elegáns bor*) és a hiányos mondat („*Robusztus íz a szájban.*” „*Citrusos, meleg illatok.*”). Rajtuk kívül ugyancsak személytelen állítmányt alkot négy esetben a ható igenév (*ajánlható*,

elemezhető, fogyasztható, eltartható), valamint az ugyancsak cselekvés nélküli jelentéstartalmú birtoklásige és -igenév (*rendelkezik, rendelkező*).

A többes szám első személyű fogalmazásmód csupán öt esetben fordul elő: *ajánljuk, készítettük, házasítottuk össze, töltöttünk*. A kissé döcögő fogalmazás ellenére üdítő kivételnek tekinthető ötödik példában maga a fogyasztó is feltűnik, és szinte megelevenedik előttünk az életszerű jelenet: „A bor kóstolásánál az jut azonnal eszünkbe, mikor *mohón beleharapunk egy lédús őszibarackba, melynek leve a szánk szélén folyik le*. Friss ropogós savak, harmónia s egyensúly jellemzik, mely után a pohár biztos nem marad sokáig üres” (17).

Egyetlen olyan szövegünk van, amely **népi hagyományt** elevenít föl. A (Tokaji) János-bor a mostanra immáron feledésbe merült János-áldást idézi fel: „*A néphit szerint a János-bor egyrészt gyógyító ital, távol tartja a rossz szellemeket, megvédi a villámlástól, növeli a szépséget, az egészséget, és előmozdítja a jó házasságot; másrészt a Szent János-áldás hazamenetel előtti itala az együtt vigadóknak*”.

## Összegzés

A borosüvegek hátcímkéjén olvasható tájékoztató szövegek kijelentő mondatokból állnak. Látszólagos céljuk a tényközlés, az ital bemutatása (referenciális funkció), amit igen nagy arányban nominális mondatokkal fogalmaznak meg. A szövegek valóságos célja azonban a figyelemfelhívás, a befogadó (olvasó, fogyasztó) ösztönzése, hogy ezt a terméket vásárolja meg, illetőleg ha megvásárolta, akkor kedvcsinálás a bor fogyasztásához (konatív funkció). Ezt a célt a szóválasztással és sajátos stíluselemekkel, alakzatokkal érik el. Valójában tehát ezek a hatáskeltő szövegek mozgósító erővel rendelkeznek, és bennük a lokúciós aktus mellett vagy helyett sok esetben – indirekt nyelvi eszközök igénybevételével – a perlokúciós aktus érvényesül.

Általánosítva kijelenthetjük, hogy a boroscímkeszövegek meghatározott tartalmi, formai és nyelvi jegyekkel rendelkező szövegtípusnak tekinthetők.

## Kitekintés

Az angol nyelvű szakirodalom tanulmányozása alapján megállapíthatjuk, hogy az utóbbi másfél évtizedben a hátcímke (*black label*) formatervezése (dizájnya és tipográfiája), illetve tartalma fölkelte a szakemberek érdeklődését, és számos publikációt eredményezett (Charters et al. 1999; Shaw et al. 1999; internetes források: [1]; [2]). Ezek jó része hatásvizsgálat, amelyben arra keresik a választ, hogy miképpen befolyásolja a hátcímke a termékválasztást, de készültek nyelvi elemzések is.

A szókészlet jelentéstani és stilisztikai szempontból hasonló a magyar nyelvű szöveghez. A termék eladását dicsérő (high rating) jelzők alkalmazásával igyekeznek elősegíteni: *absolute, amazing, beautiful, complex, delicious, elegant, eleg-*

*antly mild, excellent, exceptional, fantastic, favourite, greatest, handcrafted, iconic, loved, perfect, refreshing, rich, smooth, sweetjump, varietals, velvety, wonderful.* A különböző borfajták illat- és ízvilágát ugyanúgy gyümölcsökhöz, magvakhoz vagy egyéb élelmiszerekhez hasonlítják, mint azt magyar termékek esetében láttuk. A tanulmány a következőket említi: *banana, black fruit, black pepper, blueberry, coffee, creamy, grapefruit, green characters, fleshy, floral, fruity, herbs, melon, nutty, oaky, pineapple, plum, tropical* (Mueller et al. 2011: 3). (Vö. 20. és 21. sz. szöveg)

A franciaországi, amerikai egyesült államokbeli és ausztráliai példák tanúsága szerint az egyes államok szabályozása előírja a kötelezően feltüntetendő információkat, így a vizsgált angol nyelvű szövegek mindig meghatározzák a szőlő termőhelyét, illetőleg gasztronómiai tanácsot adnak (milyen ételhez illik). Ezek a magyar szövegek többségében nem jelentek meg. A 20. és 21. sz. kontrollszövegből látszik, hogy a pozitív értékkel jellemezhető és kifejezések itt is dominálnak. Különösen tanulságos, hogy a *Syrah* borfajtáról milyen szöveget alkot az amerikai és a magyar termelő (tartalmi hasonlóság a minősítésben, a terméklistán való elhelyezésben: *iconic in any agricultural landscape; some of the world's finest wines – pincészetünk zászlós vörösbor; 20–21. vs. 9).*

## Irodalom

- Brazsil Dávid – Sidlovits Diána 2009. Borok címkézésére és jelölésére vonatkozó szabályok. *Borászati Füzetek* 19: 25–32.
- Békési Imre 1982. *Szövegszerkezeti alapvizsgálatok*. Akadémiai Kiadó. Budapest.
- Charters, Steve – Lockshin, Larry – Unwin, Tim 1999. Consumer Responses to Wine Bottle Back Labels. *Journal of Wine Research* 10 (3): 183–95.
- Deme László 1971. *Mondatszerkezeti sajátságok gyakorisági vizsgálata*. Akadémiai Kiadó. Budapest.
- Kocsány Piroska 2008. Hasonlat. In: Szatmári István (főszerk.): *Alakzatlexikon*. Tinta Könyvkiadó. Budapest. 266–279.
- Kocsány Piroska 2008. Szinesztézia. In: Szatmári István (főszerk.): *Alakzatlexikon*. Tinta Könyvkiadó. Budapest. 554–558.
- Mueller, Simone – Lockshin, Larry – Blanford, Jason 2011. Influence of Back Label Text on Wine Choice. *Practical Winery and Vineyard Journal* 92 (Summer) [3].
- Shaw, M. – Keeghan, P. – Hall, John 1999. Consumers Judge Wine by its Label. *Australian and New Zealand Wine Industry Journal* 14 (1): 84–87.
- Szikszainé Nagy Irma 1999. *Leíró magyar szövegtan*. Osiris Kiadó. Budapest.
- Thornton, Allen 2015. *Bying Wine from the Back Label*. Princeton University. Princeton.

H. Tomez Tímea 2008. Borkóstolás – borjellemezés. In: Balázs Géza – H. Varga Gyula (szerk.): *Az abdukción.* Magyar Szemiotikai Társaság, Budapest. – Líceum Kiadó. Eger. 132–139.

### Internetes források

[1] [hu.pinterest.com/stratecom/text-letters-wine-packaging/](http://hu.pinterest.com/stratecom/text-letters-wine-packaging/)

[2] [winefolly.com/tutorial/how-to-read-a-wine-label/](http://winefolly.com/tutorial/how-to-read-a-wine-label/)

[3] [www.practicalwinery.com/summer2011/backLabel1.htm](http://www.practicalwinery.com/summer2011/backLabel1.htm)

[4] [www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011\\_0001\\_521\\_Boraszati\\_technologia/ch12s05.html](http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Boraszati_technologia/ch12s05.html)

### Mellékletek

Az 58 magyar boroscímkeszöveg karakterszáma meghaladja a 18 ezret, ami jelen írás, ill. a kötet terjedelméhez viszonyítva jelentős, ezért a mellékletbe – mutatóként – ennek mintegy harmada kerül bele, de az elemzés az anyag egészére kiterjed. A két angol példa csupán kitekintés gyanánt szerepel.

## I. Magyar boroscímkeszövegek

### Gál Tibor Pincészet

#### 1. *Egri Csillag*

Halvány, tiszta szín, zöld reflexekkel, citrusos meleg illatok. Szájban visszaköszön az illat, primőr gyümölcsök, élénk savak, izgalmas, hosszú lecsengés.

#### 2. *Cabernet Franc*

Első kóstolásra fahéj, szegfűszeg és szilvakompót. Idővel csokis, kávé jegyeket fedezhetünk fel, illetve különleges pipadohányt. Illatkészlete elképesztően sokrétű. Finom, száját betöltő ízvilág. Sokáig elemezhető bor.

#### 3. *Pinot Noir*

Illatában érett Pinot Noir jegyek. A málnás szeder mellett megjelenik a pörkölt kávé és a földes avar illata. Szájban lendületes, buja, izgalmas. Gyümölcs és enyhe vanília. Sőt. Ha kicsit várunk vele kinyílik, mint egy virágcsokor. Szép lendületes savak mellett kerek ízérzet, mely hosszú lecsengésű.

#### 4. *Kortárs Bikavér*

Színében mély rubinvörös, mely igazi komolyságot sugall, melyet a bor lassú mozgatása szintén tanúsít. Illatában a „kékfrankos-meggy”, „kadarka-paprika” és a „syrah-bors” dominál eleinte, majd ezek összeforrnak egy hihetetlenül izgal-



mas egységgé, melyről az embernek Eger jut az eszébe. Ízében tovább fokozza a fokozhatatlant, a rendkívül délceg feszes savak komoly, ámde lezser tartást adnak az elegáns testnek, mely hangulatában rendkívüli bujaságot sugall.

### **5. Kékfrankos**

Közepes rubin színű, bársonyos meleg illatokkal rendelkező bor. Illatában és ízében egyaránt felfedezhető benne a meggy, aszalt szilva, étcsokoládé, pörkölési aromák. Ízében a háttérbe húzódva rálelhetünk a gombás jegyekre is. Szép, elegáns, nem túl hivalkodó savak szépen támogatják a melegséget árasztó intenzív alkoholt. Nagy potenciállal rendelkezik. Bárányból készült, rozmaringos ételek megfelelő kísérője lehet. Jó szivarok méltó partnere.

## **Sike Tamás Borászat**

### **6. Egri Sauvignon Blanc**

Francia eredetű világfajta, amely egyre nagyobb teret nyer Magyarországon is, köszönhetően az összetéveszthetetlen aromatikusan jegyeinek. Reduktív technológiával készítettük a bort, mivel célunk a frissességének megőrzése volt. Jellemzőek rá a vegetális jegyek, a frissen vágott fű, kapor és a bodza mellett trópusi gyümölcsöket is fedezhetünk fel benne. Egy igazán frissítő, élénk és lendületes bor, hosszú utóízzel.

### **7. Muskotály et Cerszegi**

Ez a borunk két muskotály családba tartozó fajta házasításával született, redukív technológiával. Kellemes bodzavirággal és tipikus muskotály illattal rendelkezik. Hosszú évek kísérletezései alapján ezt a borunkat úgy készítettük, hogy a maradék cukortartalmat az erjedés leállításával érjük el. Kellemes kísérője lehet desszerteknek, de önállóan fogyasztva is egy kellemes élményt nyújthat a fogyasztójának.

### **8. Pinot Noir Rose**

A pincészet rosé borainak stílusát a vastagabb, kerekesebb rosé borok jellemzik, amit a szőlő teljes érésben való szüretelésével érünk el. Friss piros gyümölcsök és szamóca érződnek benne. Finom savszerkezetének köszönhetően ízben friss és jól fogyasztható.

### **9. Egri Syrah Superior**

A pincészetünk zászlós vörösbor! Második évjáratunk a borból, a 2009-estől teljesen eltérő stílusú bor. 24 hónapos kis hordós érlelést követően került palackba. Nagy testű, harmonikus savakkal rendelkezik, koncentrált kerek taninokkal. Komplex illat: fekete ribizli, fekete csokoládé, ánizs, kókusz, dohány, avar.

**10. Debrői Hárslevelű**

Egy nagyon kiváló magyar szőlőfajtából készült bor, mely az aldebrői határban termett. Ebben az évben készült a pincészetben aszú bor, amihez először a botrytises szemeket leszüreteltük, amiből az aszú készült. A fennmaradt szemekből készítettük december 6-i szürettel ezt a különleges bort. A közel 29 mustfokos szőlőből egy természetes cukortartalommal rendelkező édes bort készítettünk. Érelése fahordóban történt 14 hónapon át. Illatában a méz, sárgabarack, körte és birs dominál.

**11. Egri Cabernet Sauvignon Selection**

Mély rubin színű karakteres fajtabor. Intenzív illatában a fekete ribizli, étcsokoládé, érett fűszerek és dohány találkoznak egymással. Karakteres vörösbor, érett savakkal és vastag tanninokkal.

**12. Egri Gesztenyés Selection**

A pincészet ikonikus vörösbora. Illatában a szilvalekvár és meggy aromái fedezhetők fel. A 24 hónapos új fahordós érlelés keserűcsokoládés és pörkölt kávéjegyeket kölcsönöz. Bársonyos lecsengés és puha, lágy tanninok jellemzik.

**Hímesudvar, Tokaj****13. Tokaji Cuvée Kaleidoszkóp**

Intenzív illatában friss virágok és érett déligyümölcsök. Kóstolva barackos, almás, lime-os, ananászos ízek, jó sav-cukor egyensúly, hosszú lecsengés. Jól fogyasztható, kerek bor, önmagában és desszertek mellé is ajánlott.

**14. Tokaji Sárga muskotály**

Nagyon elegáns bor, rendelkezik a Tokaji illat- és ízvilág számos ismertető jegyével. Élénk sárga színét mézes-citrusos illat kíséri. Gyümölcsösségében a török-méz, datolya, kajszi uralkodik a friss citrushéj zamatával.

**15. Tokaji Száraz Szamorodni**

Intenzív ászkolási illattal rendelkező száraz tokaji borkülönlegesség, amelynek ízében a dióra, mogyoróra és mandulára emlékeztető zamatok kiváló egyensúlyban vannak a finom savtartalommal.

**16. Tokaji 5 puttányos aszú**

Borostyán színű, aszalt gyümölcs, méz, botrítisz illatú aszú, a mézes-sárgabarackos könnyedebb ízvilágot magasabb cukortartalom és élénk savéret jellemzi. Hosszú az utóíze, selymes a struktúrája, gyümölcsössége pedig szerezetre méltóvá varázsolja.

## **György-villa**

### **17. Zenit**

A György-villa borain keresztül az adott fajták tisztaságát, elsődleges jellegét kívánjuk megmutatni fogyasztójának. Színe világos, illata intenzív, tavaszi virágokat idéz. A bor kóstolásánál az jut azonnal eszünkbe, mikor mohón beleharapunk egy lédús őszibarackba, melynek leve a szánk szélén folyik le. Friss ropogós savak, harmónia s egyensúly jellemzik, mely után a pohár biztos nem marad sokáig üres.

## **Dula Szőlőbirtok és Borgazdaság**

### **18. Egri Csillag Superior**

Dula Áron szőlőjéből készült egyedi illatú, fűszeres, száraz fehérbor. Töppedt, válogatott szőlő mustjából együtt erjesztve készült, 3 hónapig palackban érlelt valódi cuvée. Egy új nemzedék, egy új stílus, egy új érzés, hit és remény az egri fehérbor reneszánszában. Előételekhez, gazdag salátákhoz, halakhoz és fehér húsokhoz 3200 palackot töltöttünk.

## **PolgárBor**

### **19. Villányi Olaszrizling**

Kézzel szüretelt szőlőből, kézműves igényességgel készült, ezüstösen csillogó fehérbor. Illatában a mezei virágok bája vetélkedik az őszibarack illatával. Ízben citromfűves, zsályás aromák kacérkodnak a marcipános ízekkel. A bor nagyon szép kísérője a halaknak és a párolt fehér húsoknak.

## **II. Angol nyelvű boroscímkeszövegek (USA)**

### **20. Snoqualmie Syrah**

Iconic in any agricultural landscape, barns are the hearts and soul of Washington farms, their weathered red boards a welcome sight among vast examples of Columbia vineyards. Our Syrah is equally welcoming with an inviting nose of blackberry cherry and spice and a subtle touch of oak. Its big fruit flavors are great with smoked or grilled meats.

### **21. Cool Climate Syrah**

Long associated with the Northern Rhône Valley of France, Syrah has been used for centuries to produce some of the world's finest wines. Our Cool Climate Syrah is no exception. Grown in Sonoma Coast vineyards, the growing season is extended, maximizing intensity of color and flavors of fresh blueberries and black pepper. Pair with barbecued ribs.