

A BORHOZ LEGJOBBAN HASONLÍTÓ ITAL



Borospalackból töltik borospohárba, de nem tartalmaz alkoholt, így azok is ihatják, akiknek aznap még vezetniük kell, vagy valamilyen megfontolásból úgy döntöttek, egy időre tartózkodnak az alkoholfogyasztástól. Az alkoholmentes borok iránti érdeklődés növekszik, már a hazai vinotékák polcain is ott vannak. Borszakíró szerzőnk segít eligazodni a részletekben.

ÍRTA: ERCSEY DÁNIEL FOTÓK: MOHAI BALÁZS

G

luténmentes kenyér, szénhid-

rátscsökkentett liszt, zabtej, vegán fasírt és persze ott vannak az alkoholmentes és gyakran ízesített sörök is. A bor miért lenne kivétel? Ahogy világszerte nő a különböző ételintoleranciában szenvedők aránya, ahogy évről évre több a cukorbeteg és a gluténérzékeny ember, úgy nő az igény az alkoholtól mentesített italokra is. Akik kulturálisan kötődnek a borhoz, akik már gyerekkorukban is azt látták, hogy az ebédhez a szülők vagy nagyszülők bort isznak, nem szeretnék lemondani erről a szokásról, de közben előfordul, hogy az alkoholtól – egy időre vagy akár örökre – mégis tartózkodnának.

Az alkoholmentes bor nem szőlőlé, mondja Evans Victoria borszakértő, mivel átesett a természetes cukortartalmát alkohollá és szén-dioxiddá alakító erjedési folyamaton. Mivel ezekből a borokból utólag távolítják el az alkoholt, a borszakértő szerint helyesebb rájuk az alkoholmentesített bor megnevezés.

Helyet csináltak maguknak

Magyarországon még furcsán nézünk ezekre a borokra – bár egyre több helyen kaphatók, még komolyan mondható vinotékákban is –, de Amerikában és Nyugat-Európában egyértelműen látszik,

hogy az alkohol nélküli borok egyre szélesebb fogyasztói körben válnak ismertté és kedvelté. Az előrejelzések szerint az alkoholmentesített borok 2023-ra prognosztizált kétmilliárd dolláros piaca 2033-ra eléri az 5,2 milliárd dollárt. (A vizsgált piac magában foglalja alkoholmentesített borok mellett a csökkentett alkoholtartalmú borokat is.)

Felmerülhet a kérdés, hogyan kerül ki a borból az alkohol. Ha röviden – és szakszavakkal – akarunk válaszolni: membránszeparációval vagy vákuumdesztillációval. Előbbi rendkívül költséges eljárás, és jellemzően öt ezrelék alkohol marad a borban. Az ilyen bort a hatályos törvények szerint még lehet alkoholmentesített bornak hívni. Vákuumleparlással akár a nulla százalék alkoholkoncentráció is elérhető, de jelentős aromavesztéssel jár. Gyakran hozzáadott cukorral próbálják pótolni az elvesztett aromákat, ezért a cukorbetegek körültekintően vásároljanak ilyen bort, és mindig nézzék meg a hátcímkén feltüntetett cukormennyiséget.

De milyen íze, zamata lehet egy alkoholmentesített bornak? Evans Victoria szerint, aki arra vár, hogy ugyanazt kapja, amit egy szokványos bortól kaphat, csalódni fog. De ha elfogadjuk, hogy

a cél egy borhoz a lehető legjobban hasonlító ital élvezete, kellemes meglepetésben lesz részünk. Duncan Shouler, az új-zélandi Giesen Group főborásza szerint a kulcs a frissesség megőrzése. „Az a lényeg, hogy a desztilláció után minél hamarabb házassítsuk és palackozzuk a tétteleket, így tudjuk legjobban megőrizni az aromákat és elkészíteni a leginkább fajtakifejező borokat.”

Érdekes adalék, hogy a legtöbb olyan országban, ahol egyáltalán a polcokra kerülnek ezek a borok, a lehetséges és megengedett maximális ötezerlekes alkoholtartalom miatt ugyanazok a szabályok vonatkoznak az alkoholmentesített borokra, mint az összes többire, vagyis tizenhét vagy huszonegy év alatt ugyanúgy nem fogyaszthatók.

Kiket szólít meg?

Az első helyen azokat kell említeni, akik részben vagy egészben el vannak tiltva az alkoholfogyasztástól. Ide tartoznak a várandós nők, az erős antibiotikumokat szedők vagy a „tiszta” alkoholisták. A cukorbetegségben vagy különböző szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők sem fogyaszthatnak alkoholt, de az ő esetükben az alkoholmentesített bor cukortartalma is kardinális kérdés. Egy ilyen bornál arra is gondolni kell, hogy szénhidrátartalma gyorsan felszívódik, így a cukorbetegeknek érdemes csipegetniük hozzá valamit, ami lassítja ezt a folyamatot.

Egyre gyakoribb azonban, hogy a szakadatlanul változó trendeket követve a fogyasztók elfordulnak a hagyományos boroktól,

Evans Victoria 2020-ban, első nőként a magyar bortörténelemben elnyerte a Magyarország Sommelier-bajnoka címet. Egy ilyen bajnokságon – többek között – a pezsgő helyes felszolgálása, a vörösbor dekantálása, hibás borlap javítása, italok ajánlása adott étlaphoz, bor-és égetett szeszes ital felismerése, jellemzése a főbb feladatok. 2021-ben Koch Csabával közös borsaládját is bemutatózott.



A döntés mögött az indokok széles skálája húzódnak meg. Egyre többen gondolják úgy, hogy az alkohol káros az egészségre, valamint attól is tartanak, hogy az alkoholos italok „hizlalnak”, így inkább lemondanak róluk. Az alkoholfogyasztás a fejlett országokban egyre kevésbé „szexi”. Az egészséges életmódot hirdető guruk és cégek új ellensége egyértelműen az alkohol, tekintet nélkül arra, hogy égetett szeszekről, borokról vagy sörökről beszélünk.

Logikus tehát, hogy az iparág megpróbál válaszolni a felmerülő kérdésekre, és igyekszik megtartani vagy visszaédesgetni a fogyasztókat. Ha egy kicsit utánanézzünk, úgy tűnik eredményesen. Míg a pandémia előtt a nyugati sajtóban szinte szó sem esett az alkoholmentesített borokról, 2020 óta igencsak megnőtt a témával foglalkozó cikkek száma. Egyre több bormagazin szervez a kategóriának tesztek és kóstolókat, a végén megválasztva a legjobb alkoholmentesített fehér- és vörösbort, rozét, sötét pezsgőt is.



A változásra érzékenyen reagáltak a világ legnagyobb borversenyei is, és külön kategóriát alkottak az alkoholmentesített boroknak. Az első fecske a Joyus alkoholmentes rozé pezsgője volt, 2021-ben aranyérmeket kapott a San Franciscó-i nemzetközi borversenyen. Idén a Mundus Vinin, Németország egyik legnagyobb borversenyén a Törley alkoholmentes rozé pezsgőjének révén már magyar aranyérmeknek is örülhettünk.

És a dülőszelektált csúcsborok?

Úgy tűnik, a borászoknak és a borkedvelőknek azért még nem kell aggódniuk. Nincs veszélyben a kedvenc burgundiai fehérboruk, nem fog összeomlani a mádi Úrágya-vagy a nagyharsányi Kopár-dülből származó borok piaca. Az EU is gyorsan reagált a kérdésre, és az alkoholmentesített boroknál nem járult hozzá a földrajzi oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatához a címkén.

Ezzel szemben a „részlegesen alkoholmentesített” borokon feltüntethető, honnan származik a szőlő, de azzal a feltétellel, hogy a termékleírásokban meg kell határozni, hogy az adott borvidéken mik az elfogadott módszerek az alkohol csökkentésére, illetve ha a bor alkoholtartalma tíz százalék alá kerül, a címkén fel kell tüntetni a minőségmegőrzési időt is.

Az alkoholmentesítő eljárások és technológiák sok kérdést vetnek fel. Ha a vákuumlepirálás közben bevalótlan elvész az aromák jelentős része, mivel igyekeznek őket pótolni a palackban, hogy az ital a lehető legjobban hasonlítson a megszokott borra? Ha a meglévő borokból elő lehet állítani egy teljesen alkoholmentesített színtelen-szagtalan folyadékot, miközben az élelmiszeripar már évtizedek óta képes rá, hogy molekulánként alkosson meg ízeket és illatokat, mi szab határt az atomjaira szétszedett és lépésről lépésre újraalkotott boroknak? És ha ezek a borok elkészülnek – esetleg már el is készültek, csak még nem kell feltüntetni ezt az információt a címkén –, mi különbözteti meg őket az üditőktől, az ízesített vodkaszódától és a citromos alkoholmentes barna sörtől?

Egyelőre több a kérdés, mint a válasz, de a megélnélkül érdeklődés, a növekvő fogyasztói igény és a szabályozószerzők eddigi reagálása azt mutatja, hogy ezekre a kérdésekre záros határidőn belül választ kell találnunk, hogy a piaci versenyben ne szenvedhessenek hátrányt azok sem, akik továbbra is a lehető legradicionálisabb módon készítik boraikat, és azok sem, akik éppen nem az alkoholt, hanem például a hozzáadott kén vagy a gyomirtó szereket a igyekeznek számúzni a készülő bor közeléből. 🍷