

# Testes fehérborok

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

Kétféle fehérbort különböztethetünk meg készítés szerint. A reduktív (acéltartályos erjesztéssel készült, hordót nem látott) friss, ropogós savú, intenzíven gyümölcsös, zamatos fehérborokat (Irsai Olivér, csereszegi fűszeres, királyleányka, tramini stb.), illetve a testesebb, tölgyfa hordós érlelést vagy akár barrique-hordós (225 literes, kiégett, szivar alakú tölgyfa hordó) érlelést kapott, testesebb fehérborokat. Utóbbiakat magában és/vagy ételhez ajánlom fogyasztani, míg re-



duktív társaikat nemcsak tisztán, de fröccsként történő fogyasztásra is javaslom a nagy melegben.

A fehérborok fehér szőlőkből készülnek, amelyek színvilága a zöldesfehértől a mély aranybarna színig terjedhet, érleléstől függően. A chardonnay szőlő egy világfajta, amely Bourgogne-ből (Burgundia) indult világhódító útjára. Hazánkban is nagyon népszerű, szinte minden borvidékünkön jelen van. A Deé „Hívogató” Chardonnay Barrique 2013 Győrújbarátról kiválóan elkészített testes fehérbor a régióból, amely nyolc hónapos barrique-hordós érlelést kapott. Vilá-



A testes fehérborok magában és ételhez fogyasztva is kiválóak.

gosbarna mag színű és szalma-sárga árnyalatú, lefolyása közepes intenzitású, illatában és zamataiban határozott fűszeres fajtajelleget hordoz.

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

Ízében zamatos, vajassága, krémessége és tölgyes, gesztenyés jellege rendkívül elegáns teszi a szájban. Vanília utóíze közepesen hosszán érződik, potenciálja minimum két év, felszolgálati hőmérséklete 10–12 °C.

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

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



## Deé Chardonnay borban párolt csirkemell és nyári olívatapenade

2 30 PERC

**Hozzávalók:** A csirkéhez:

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

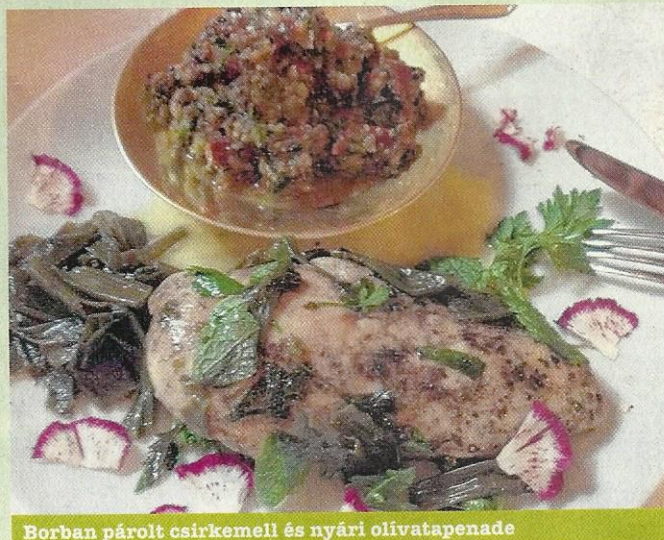
**Étel mellé is**

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

A csirke készítése: Az egész csirkemellet

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

Jöhet a tapenade (ejtsd: tapenád) készítése, ez még a csirkénél is egyszerűbb. A zöldeket és a friss fűszernövényeket megmossuk, majd összeaprítjuk kisebb szeletekre. Az összes



Borban párolt csirkemell és nyári olívatapenade

hozzávalót egy aprítógépbe tesszük, és pépes állagúra készítjük. 1 óra a hűtőszekrénybe tesszük, hogy lehűljön és összeérjenek az ízek. Tálaláskor a csirkét megöntözzük a meg-

maradt fehérboros peccsenyélével, amit, hogy krémesebb legyen, dúsíthatunk egy kis vajjal. Mellé tálaljuk egy kis edényben a tapenade-krémet pár szelet friss barna kenyérral.