

A bortrendek gasztronómiai beilleszthetősége a Piquette példáján keresztül

A borfogyasztók mindig nyitottak az újdonságok felfedezésére és érdeklődéssel fogadják az újonnan megjelenő borászati termékeket. Sokszor azonban ezek a trendek szülte termékek csak szűk körben ismertek, vagy rövid távon jelennek meg, mindenesetre mindig meghatározóak egy adott időszakban és piacot hódítanak. Ahhoz, hogy hosszú távon fennmaradhassanak, vagy be tudjanak épülni egy adott desztináció gasztronómiai kínálatába, több kíváncságnak is meg kell, hogy feleljenek. Az egyik ilyen kíváncság a fenntarthatóság. Láng István és munkatársai megfogalmazásában a fenntartható mezőgazdasági termelés olyan gazdasági növekedés, amely „harmonizál a természeti erőforrások regenerálódásával és a környezetterhelés asszimilációs képességével. Ezzel elérhető a folyamatos, mennyiségben korlátozott, de minőségben korlátlan gazdasági növekedés – amely alapja az érdekek, törekvések érvényesítésének –, a természeti erőforrások és a tágran értelmezett környezet óvása, végeredményben az egészségesebb emberi környezet és táplálkozás, az élet minőségének javulása” (LÁNG et al. 1995, 17. o.).

Ennek értelmében azokat a bortípusokat kell(ene) fogyasztói oldalról is támogatni, amelyek környezettudatos technológiát alkalmazva készülnek, egyre közelebb kerülnek a természethez, ezáltal a környezeti erőforrások igénybevétele is észszerűbb és kontrolált. A *természetes* vagy *naturális* vagy *organikus* jelzővel ellátott megfelelnek ezeknek az elvárásoknak és készítőik személye markánsan meghatározza a borhoz való kötődést, szinte elválaszthatatlanok. Amikor ilyen erős a kapcsolat, akkor ezek a borok egy áruházi polcra levéve és otthoni környezetben elfogyasztva nem nyújtanak olyan élményt, mint az adott termőhelyre ellátogatva, amikor az autentikus környezetben a borász kínálja és mutatja be. Megjelennek a gasztroturisták, akiket nemcsak a bor vonzza az adott desztináció meglátogatásakor, hanem a borhoz illő ételek megkóstolására is vágnak és nyitottak új élmények felfedezésére. Ebbe a kategóriába sorolható a *narancsbor* készítési filozófia, illetve az *amfóra* (*qvevri*) borok, valamint a *kénmentes* eljárással készülő borászati termékek.

A buborékok világa is egyre növekvőbb érdeklődést mutat. A klasszikus pezsgőkészítési technológiák (Méthode Champenoise, Méthode Charvat, Méthode Transvasé) buborékos italaival versenyre keltek a Pétillant Naturel, gyöngyöző- és habzóborok, a fogyasztók tábora sokszor nem tesz különbséget a kategórián belül, „csak pezsegjen”. A tudatosan bort választók inkább figyelik az ún. bubble trapping („buborék csapdába ejtése”) módokat, az egyes elnevezések milyen készítési eljárást és melyik országot jelentik.

A *Piquette* (1.ábra) vízzel felöntött törkölyből készített ital, amely 5 -6 v/v% alkoholtartalommal rendelkezik. Korábban nem tekintették értékes itálnak, mert minőségileg gyengébb kategóriát képviselt. A 19. században a francia földművesek és szőlőmunkások kedvelt itala volt.

A natúrbor filozófia szerint pedig több szempontból is felértékelődött a szerepe:

- ✓ az alacsony alkoholtartalmú borfogyasztási trendbe jól beilleszthető,
- ✓ a fenntarthatóság szempontjából a melléktermék (törköly) újbóli felhasználásával készül kevesebb hulladékot (waste) hagyva;
- ✓ kedvező élettani hatású polifenolokat tartalmaz;
- ✓ a gasztronómiában könnyed, nyári italként kiválóan beilleszthető.



1. ábra: Palackozott Piquette borok (Forrás: ROBINSON, 2021)

A natúrbor készítők számára ideális megoldás a melléktermék hasznosításának ez a formája és utóerjedt állapotban a buborékossággal játékot lehet bele vinni, egy „új, izgalmas projekt” mindenki számára, nyilatkozta az Old Westminster borászat főborásza 2018-ban, amikor az első Piquette borukat forgalomba hozták (2. ábra).



2. ábra: Piquette Pet-Nat (Forrás: <https://www.winemag.com>)

A piquette a francia "prick" vagy "princkle" szóból származik, „szúrós” a jelentése, az ital enyhe buborékos jellegére utal. Az ókori görög és római időkből származik, akkor „lora” néven ismerték. Mivel a tényleges borkészítésből származó maradékokból készült, a rabszolgák és a társadalom legszegényebb tagjai számára készült italnak tekintették. Az idősebb Plinius, a Kr. u. 23-ban született római író állítólag "vinum operarium" néven említette az italt, ami latinul "munkásbort" jelent. Az ősi vagy klasszikus bortípusok között tartották számon (HARUTYUNYAN&MALFEITO-FERREIRA, 2019), organikus, natúr, kénmentes borként, alacsony alkoholtartalom, egeres íz jellemzőkkel, ősi népi bor eltarthatóság nélkül (posca vagy lora).

Az ital több európai országban is megjelent, de a legszembetűnőbb jelenléte Franciaországban van. Történelmileg a piquette-et a mezei munkások fogyasztották ebéd után. Alacsony alkoholtartalma miatt olyan italnak tekintették, amely növeli az étkezés utáni energiaszintet anélkül, hogy a munkások ellustulnának vagy elálmosodnának. Az élelmiszer-pazarlás, bár messze nem az élelmiszeripar legnagyobb problémája, bizonyos szempontból a világ modern élelmiszer-rendszerének kudarcát jelképezi. Az USDA becslései szerint az USA-ban az ország élelmiszer-készletének mintegy 30–40%-a megy veszendőbe. A fenntarthatóságot hajszólo termelők egy része ezt a problémát lehetőségnek tekintette, és ez alól a piquette készítőik sem kivételek.

A piquette-nek rögtön helyen lett a gasztronómiában: kézenfekvő választás a napközbeni ivásathoz. Szivárványszínben pompáznak (3. ábra).



3. ábra: Különböző Piquette választék (Forrás: <https://www.thekitchn.com/piquette-explainer-23125060>)

Könnyed, légies buborékkal, frissítő hatása a baráti beszélgetésekhez. „*A piquette tükrözi azt a földet, amelyen a szőlőt termesztették, és kiemeli a borászok kreatív eljárásait, egy üveg kinyitása olyan kíváncsiságot és örömet kelthet, amelyet egy szódavíz egyszerűen soha nem tud kiváltani.*” Nem meglepő, hogy a frissítő, szénsavas ital gyakorlatilag bármivel jól párosítható. Kiváló egy szaftos, frissen grillezett hamburgerrel, jól párosíthatóak halételekkel, és szinte bármihez, amit piknikre vinnénk (3. ábra). Tökéletes aperitif, mert elég ízletes és frissítő ahhoz, hogy önmagában is meg lehessen inni, és elég alacsony alkoholtartalma ahhoz, hogy egész nap inni lehessen.



4. ábra: Piquette, mint piknik bor (Forrás: <https://coveteur.com/piquette-wine>)

Olaszországban a piquette-nek különböző nevei vannak, többek között *acqua pazza*, *acquarello* és *vinello*.

Összegzésként megállapítható, hogy a gasztronómia nyitott a bortrendek befogadására, kedveli az újdonságokat. Előnyt lehet, ha nincsenek markáns jegyei az adott bornak, mert könnyen párosíthatóak a különböző ételekkel, ha ezek a borok beilleszkednek a különböző fogyasztási

trendekbe, jelen esetben az alacsony alkoholtartalom, no waste termék, buboréktartalom, akkor még inkább kedveltebbé válhatnak.

Dr. Bene Zsuzsanna

Felhasznált irodalom

LÁNG I. et al. (1995): Az agrárgazdaság fenntartható fejlődésének tudományos megalapozása. „AGRO-21” Füzetek – Az agrárgazdaság jövőképe, Akaprint Kft., Budapest, 1995(12):125.

ROBINSON, J. (2021): Piquette - a summer wine for everyone. <https://www.jancisrobinson.com/articles/piquette-summer-wine-everyone> (Letöltés dátuma: 2022. 10.25)

PICKARD, C. (2019): What is Piquette? Meet Wine’s Easy-Drinking, Low-alcohol Style. <https://winemag.com/2019/05/28/piquette-easy-drinking-low-alcohol-wine> (Letöltés dátuma: 2022.12.02)

HARUTYUNYAN, M. – MALFEITO-FERRERIA, M. (2022): Historical and Heritage Sustainability for the Revival of Ancient Wine-Making Techniques and Wine Styles. *Beverages* 2022, 8, 10. <https://doi.org/10.3390/beverages8010010>

<https://coveteur.com/piquette-wine> (Letöltés dátuma: 2022. 12.02)

<https://www.thekitchn.com/piquette-explainer-23125060> (Letöltés dátuma: 2022.12.02)