

TARTALOM

Előszó 5

Tartalom 7

A tegnap, a ma és a holnap bora 9

A bort élvezni kell 17

Öltöztessük fel borainkat! 22

Dugóhúzók 23

Poharak 23

Dekantáló edény 24

Hőmérő 26

Borhűtő 26

Borhoz illően 26

Hogyan értékeljük a borokat? 27

A szemünkkel 27

Orrunkkal 29

Nyelvünkkel 31

Borfajták 35

Világfajták vagy a fajták változatos világa? 35

Rajnai rizling 35

Chardonnay 35

Sauvignon blanc 36

Pinot blanc 36

Rizlingszilváni 36

Zöld veltelini 36

Zweigelt 36

Pinot noir 36

Merlot 37

Cabernet franc 37

Cabernet sauvignon 37

Hungarikumok – a bor magyarul 38

Tokaji borkülönlegességek 38

Bikavér 40

Magyar fajták 41

Kékoportó 41

Kadarka 41

Kékfrankos 42

Furmint 42

Hárslevelű 43

Cserszegi fűszeres 43

Irsai olivér 43

Ezerjő 43

Juhfark 43

Kéknyelű 44

Leányka, királyleányka 44

Szürkebarát 44

Olaszrizling 44

Bortípusok 47

Friss fogyasztású és könnyű fehérborok 47

Rozék és könnyű vörösborok 47

Testes vörösborok 50

Testes, hosszan eltartható fehérborok 51

Édes vagy desszertborok 52

A szőlő tüzes lelke 57

Borok és ételek 63

Mit együnk a jó bor előtt? 65

Évezredek öröksége – sajt és bor 69

Ismertetőjegyek 72

Háziasszonyi jó tanácsok 74

Összeillő párok 74

Borvidékek és boraik 77

Ászár-neszmélyi borvidék 77

Badacsonyi borvidék 78

Balaton-felvidéki borvidék 81

Balatonfüred–Csepki borvidék 84

Balatonboglári borvidék 88

Balaton melléke borvidék 91

Bükkaljai borvidék 94

Csongrádi borvidék 94

Egri borvidék 96

Etyek–Budai borvidék 103

Hajós–Bajai borvidék 108

Kiskunsági borvidék 109

Mátraaljai borvidék 110

Móri borvidék 114

Pannonhalmi borvidék 116

Pécsi borvidék (Mecsekaljai borvidék) 119

Somlói borvidék 121

Soproni borvidék 123

Szekszárdi borvidék 128

Tokaji borvidék 133

Tolnai borvidék 142

Villányi borvidék 145