

## BOR OKTATÁS – CULINARIS WINE TASTING CLASS – CULINARIS

### PIPER HEIDSIECK BRUT CHAMPAGNE

**Származási hely:** Franciaország, Champagne  
**Szőlőfajta:** 55% Pinot noir, 30% Pinot meunier és 15% Chardonnay  
**Jelleg:** száraz  
**Szín:** halvány arany  
**Illat:** tavaszi virágok, citrus, körte, alma, meleg pírítós  
**Íz:** ananász, egzotikus fűszerek

A Piper-Heidsieck pezsgőház tetteinek, sikereinek egyik legfontosabb hajtóereje az extravagancia. Ahogy mottójukban ezt kertelés nélkül ki is mondják: Extravagancia 1785 óta.

A Florens-Louis Heidsieck által alapított, majd az Henri-Guillaume Piper 1815-ös csatlakozásával kibővült ház a XIX. században a kínai és a sziámi császárságnak is udvari szállítója volt. Marilyn Monroe állítólag minden reggel 1 pohár Piper-Heidsieck-vel ébredt, ma pedig mind a Cannes-i Filmfesztivál, mind az Oscar-díjátadás vendégei Piper-Heidsieck pezsgővel koccintanak.

S ha már ez utóbbi tartunk, 1965-ben Rex Harrison angol színész Oscar-díját a világ legnagyobb méretű, egy egészen pontosan 182 cm magas, 1959-es évjáratú Brut pezsgővel ünnepelték.

A Piper-Heidsieck évi mintegy 5 millió palack champagne-t készít, saját ültetvényekkel nem rendelkezik, a szőlőt megbízható, régi partnerektől vásárolja.

### ORBÁN GERGŐ KÖTENGER CHARDONNAY 2009

**Származási hely:** Magyarország, Balaton-felvidék  
**Szőlőfajta:** Chardonnay  
**Évjárat:** 2009  
**Jelleg:** száraz

A szőlőt kiméletes, gyors feldolgozást és pneumatikus préselést követően történő préselést követően iránnyitott, 16-17 °C -n való erjesztéssel váltottuk musttá illetve borrá. Az erjedést követően több mint 6 hét, finomseprőn tartás melletti tartályban való érlelés következett. Friss energikus, elegáns ívű Chardonnay, mely határozott fajtajegyeket hordoz már világos aranyszínű (chardonnay-sárga) színében is. Dinamikus, jellegzetes jó savú bukébor mely engedi a fajtajegyek kiemelkedését és megmutatja talajnak köszönhető speciális zamatokat.

### ST. ANDREA ÁLDÁS 2007 (EGRI BIKAVÉR)

**Származási hely:** Magyarország, Eger  
**Szőlőfajta:** Merlot 50%, Syrah 22%, Kékfrankos 12%, Pinot noir 6%, Cabernet Franc 5%, Turán 5%  
**Évjárat:** 2007  
**Jelleg:** száraz

A 2007-es Áldás húsos, bársonyos szövetű bor, mely az évjárat bájával együtt egy különösen barátságos vörösbort ad. Jellemző rá az évjárhoz igazuló egyensúly, a harmónia, a határozott karakter, valamint az érett gyümölcsökre emlékeztető illatok és zamatok.

### DOBOGÓ TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS

**Származási hely:** Magyarország, Tokaj  
**Szőlőfajta:** Furmint  
**Évjárat:** 2004  
**Jelleg:** édes

Zwack Izabella borászata egy igazi ékszerdoboz Tokaj városának szívében. A Dobogó pince borainak múltja –hogyan repül az idő- már több mint 10 évre nyúlik vissza. A borászatban 1995-től 2003-ig kizárólag 6 puttonyos aszút készítettek, a 2003-as esztendő azonban új szeleket fűjt a pince és egyúttal a magyar borok életébe. Megszületett az első száraz furmint, valamint ennek párja, egy késői szüretelésű édes furmint, amely a borok közt gyönyörű csengésű Mylitta nevet kapta. A száraz furmint azóta igazi hódító lett a fehérborok nemében... Tavaly nyáron az angol Decanter Magazin a „Hónap Európai Fehérbora” címmel tüntette ki a 2004-es tételt, a hazai Decanter Magazin pedig a 2008 tavaszán közölt fajta orientált tesztjén hozta ki győztesként a Dobogó 2006-os furmintját.

Előadó:

**KALOCSAI ZOLTÁN**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

### SALENTEIN MALBEC 2008

**Származási hely:** *Argentina, Mendoza*  
**Szőlőfajta:** *Malbec*  
**Évjárat:** *2008*  
**Jelleg:** *száraz*

Ez a lilás árnyalatokban ragyogó intenzív és testes vörösbor magával ragadó egyéniséggel bír. Érett szilva és szeder aroma, a tizennégy hónapos francia tölgfahordós érlelés adta vaniliás, dohányos jegyekkel. Szűrés nélkül palackozva. A fajtára jellemző érett piros bogyós gyümölcsök és édes tanninok megnyerő, komplex zamata, és a jó strukturált, kellemes sav-egyensúly hosszú lecsengéssel párosul.

### ANTINORI PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 2007

**Származási hely:** *Olaszország, Toszkána*  
**Szőlőfajta:** *Sangiovese*  
**Évjárat:** *2007*  
**Jelleg:** *száraz*

Gazdag aroma világ és érett gyümölcsösség jellemzi – intenzív vörösbogyós íz, enyhe vaniliás és kávé fennhanggal. A szájban, a bor kiegyensúlyozott, elegáns, jó szerkezetű, hosszú lecsengésű, testes.

### GIGONDAS BRUT DU FOUDE 2004

**Származási hely:** *Franciaország, Rhone*  
**Szőlőfajta:** *80 % Grenache, 15 % Syrah, 5 % Cinsault*  
**Évjárat:** *2004*  
**Jelleg:** *száraz*

A Dentelles de Montmirail nyugatra néző lankái védett termőhely a Francia Alpok lábainál. A 2001-es évjáratú szőlő rendkívül alacsony tőketerhelésű (36hl/ha) és teljesen kézzel szüretelt, csak részben bogyózott és zúzás nélkül készült. Viszont a 35 napos erjesztést követően még 15 hónapig pihent a bor klasszikus nagy méretű francia tölgfahordóban, miközben ötször fejtették a seprőről derítés és mechanikus szűrés mellőzésével, kizárólag gravitáció felhasználásával. A végeredmény egy intenzitású lilába hajló biborszin és hívalkodó bogyós gyümölcsillat a palack felbontása után. A legideálisabb étel partnerei a vadételek, pörkölték és sajttalák . szöveg



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.  
[www.porcelan.hu](http://www.porcelan.hu)

**SIEMENS**



## A BOR

A bor szőlőből, gyümölcsből, vagy mézből készülő alkoholtartalmú ital. Mezopotámiából indult el világhódító útjára Európába, Afrikába, majd a 16. században a spanyolok által Amerikába, majd végül Ausztráliába és Új-Zélandra. A szőlőszemekből kipréselt must alkoholos erjedésével készül. Az éves csapadékmennyiség határozza meg a szőlőtermés (és így a bor) mennyiségét, a napsütéses órák száma pedig a cukorfokot. A szőlőt általában szeptember végén szüretelik, az aszúszőlőt később.

### Termőterületek

A minőségi borok meghatározott termőterületről, úgynevezett „borvidékről” származó szőlőből készülnek. A borvidékek területét jogszabály (Magyarországon a bortörvény) határozza meg. A terület földrajzi neve a földrajzi árujelzők, ezen belül a földrajzi jelzés és az eredetmegjelölés különleges jogi oltalmában részesülhet.

### A bor készítése

A szőlő termesztését és bor előállításának legfontosabb szabályait a világ legtöbb országában törvényileg szabályozzák. (Magyarországon a 2004. évi XVIII. törvény és a kapcsolódó rendeletek.)

A leszüretelt szőlőfürtöket összezúzzák, hogy a préselés minél könnyebb legyen. Ez korábban taposással történt. Újban szőlődarálót vagy bogyzógépet használnak, főként a vörösbor előállításánál. A szőlő levét, a mustot, préseléssel választják el a szőlő szilárd részeitől. A mustot hordókba töltik, ahol élesztőgombák hatására alkoholos erjedésnek indul. Az erjedés befejeztével a bort átfejtik tiszta hordókba, hogy a hordó alján leülepedett seprőtől elválasszák.

Vörösbor esetén az erjesztés „héjon” történik, kádakban vagy speciális vörösborerjesztő acéltartályokban (pl. körfejtéses, Ganimede). Ezalatt a keletkező alkohol hatására a kékszőlő héjából a színezőanyagok kioldódnak. A préselés az erjedés végén történik meg. Ha a kékszőlőt nem a héján erjesztik, hanem rögtön préselik vagy rövidebb ideig a héján áztatják, akkor világosabb színű rozé bort kapunk.

A kékszőlő rövidebb idejű (24–48 óra) héjon áztatásával készítik a siller bort.

### A bor összetevői

Alkohol: A borok alkoholtartalma általában 8,5–14% között mozog. De vannak ennél alacsonyabb és magasabb alkoholtartalmú borok is. Az élesztőgombák 16,5% alkoholtartalom felett elpusztulnak, ezért ennél nagyobb alkoholtartalmat hagyományos erjesztéssel nem lehet elérni. Az alkoholnak a savak mellett konzerváló szerepe is van. Az alacsony alkoholtartalmú borok nehezebben eltarthatóak és hajlamosabbak a borbetegségekre.

Cukor: A mustban lévő cukor az élesztőgombák hatására alakul át alkohollá. Az erjedés sohasem tökéletes, ezért valamennyi cukor mindig visszamarad a borban. Ha sok, akkor édes a bor, ha kevés, akkor száraz. A maradék cukor mennyisége, a bor édessége az erjesztéssel befolyásolható.

Savak: Különféle szerves és szervetlen savak, amelyek túlnyomó részben borkősav. A borkősav mennyisége 1–5 g/l. A bor második legfontosabb sava az almasav. A szájban éles, húzós érzetet kelt. Mennyisége borban 0–8 g/l, ahol a 8 g/l kiugróan magas érték. Az éretlen szőlőben több, az éretben kevesebb az almasav. Minden vörösbor és néhány fehérbor esetében az almasav baktériumok hatására tejsavvá alakul. A tejsav vajhoz hasonló aromát kölcsönöz a bornak. Kevésbé éles ízű, mint az almasav, így a fenti átalakuláson átmenő borok puhábbak a szájban. A túlzott vagy nemkívánatos tejsavtartalom ugyanakkor borbetegséghez vezet. A szőlőben, természetes állapotában tehát tejsav nem, hanem csupán borkősav, almasav továbbá bizonyos mennyiségű citromsav található.

Csersav vagy tannin: A szőlő héjában, a fürt kocsányában és a szőlőmagban lévő vegyület. Jellegzetesen fanyar ízt ad a bornak. A kékszőlő héjon áztatása és erjesztése miatt sokkal nagyobb mértékben kerül be vörösborba, mint a fehérbe. A vörösbor készítésekor a kékszőlőből bogyzással eltávolítják a kocsányt, hogy ezzel is csökkentse a bor csersavtartalmát. Alapvetően befolyásolja a bor ízét.

Glicerín: A cukor erjedése során keletkező szerves vegyület. A bor „testességét” befolyásolja.

Víz

## A BOROK CSOPORTOSÍTÁSA

Készítési eljárás szerint

- aszúbor: részben aszúszőlőből készült bor
- barrique (vagy barrikolt bor): kiégetett tölgyfahordóban érlelt bor.
- cuvée: többfajta szőlőből készült bor.
- egyszerű fajbor: egyféle szőlőből, hagyományos eljárással készült bor.
- jégbor: fagyott szőlőből készült bor
- gyümölcsbor: nem szőlőből készített bor

Szín szerint

A boroknál általában három szint különböztetünk meg, ezek a következők:

- Fehér:fehérszőlőből készül, a halványtól aszúnek tetsző aranytól-mézárnyalatig. Minőségi fehérborok például a tokajiaszú.
- Rosé („rozé”): a rózsaszín vagy rózsás különböző árnyalatai, vörös szőlőből készül, úgy, hogy a mustot nem hagyják olyan sokáig állni, a ledarált szőlőn, mint a vörösbor esetében.
- Vörös: a vöröstől a mélybordóig terjedő árnyalatok. Kékszőlőből készül, a must sokáig a ledarált, kipréselt szőlőszemekeken marad.

Cukortartalom szerint

A borokat a cukortartalom függvényében az alábbi kategóriákba sorolják a bortörvény szerint.

- Száraz: <4 g/l - A bor cukortartalma kevesebb mint 4 g/l vagy legfeljebb 2 g/l-rel haladja meg a borkősav g/l-ben kifejezett, titrálható savtartalmat, de legfeljebb 9 g/l lehet.
- Félszáraz:4-12 g/l - A bor cukortartalma 4-12 g/l között van vagy legfeljebb 4 g/l-rel haladja meg a borkősav g/l-ben kifejezett titrálható savtartalom kétszeresét, de legfeljebb 18 g/l.
- Félédes: 12-45 g/l
- Édes: >45 g/l

## BORFAJTÁK

### Asztali bor

Asztali bornak nevezhető az osztályba sorolt és megyei fajtalistában szereplő borszőlőfajtákból származó, legalább 13 tömegszázalék természetes eredetű (szőlőből származó) cukrot tartalmazó ital. Minimálisan 9% a tényleges alkoholtartalma. Az asztali borok többnyire a síkvidéki telepítésű borszőlőből készített különösebb fajta- és tájjelleg nélküli tömegborok. Névként alkalmazható általános vagy fantázianév, a borvidékre nem utaló termőhely, fajtanév külön-külön vagy együttesen. Ilyenek, pl.: Pincemester, Asztali vörös, Asztali fehér, Kadét fehér, Lőrinc barát bora, Koccintós.

### Tájbor

Tájbornak nevezhető az olyan szabályozott földrajzi jelzéssel ellátott asztali bor, amely az adott földrajzi egység terméséből származik. Teljes egészében a meghatározott tájbor készítésére alkalmas szőlőfajták mustjából készül. A tájborok az asztali kategória legjobbjai, egyedi borok, amelyek garantálják a fogyasztó számára a minőséget a címkén feltüntetett termőhelyről. Fajtái többek között: Alföldi kékfrankos, Duna melléki kékfrankos, Duna melléki chardonnay, Balaton-melléki Irsai Olivér, Észak-dunántúli zöld veltelini, Dél-dunántúli zweigelt, Felső-magyarországi hárslevelű, Felső-magyarországi leányka.

### Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor

A meghatározott termőhelyről származó minőségi bor esetén a szőlőtermés legalább 15 tömegszázalék természetes eredetű cukrot tartalmaz. A termőhelyre és a fajtára, esetleg a készítési módra vagy az évjáratra jellemző, határozottan felismerhető illat-, íz- és zamatanyagokat tartalmaz. A származásában és minőségében 100%-ban, fajta és évjárat vonatkozásában 85%-ban meg kell felelnie az elnevezésnek és a jelölésnek. A körzet, település és dűlő nevei csak borvidék és borvidéki régió nevével együtt jelölhető a bor címkéjén.

### Védett eredetű bor

Olyan meghatározott termőhelyről származó minőségi bor, amely termelői kezdeményezésű, egyedi szabályozású termék. A védett eredetű bor földrajzi eredete egyedileg a borvidékre vagy azon belül kisebb területi egységre határolt. A borkészítésre felhasznált szőlőfajták a szőlőtermesztés, a borkészítés technológiája és kiserelése egyedileg szabályozott. A védett eredetű bor készítésekor a must cukortartalmát növelni, a savtartalmát kémiai úton megváltoztatni nem szabad. Értékesíteni csak a szüretet követő év augusztus 20-ától lehet. Védett eredetű bornak számítanak a tokaji borkülönlegességek, az egi borvidéken a Debrői hárslevelű és az Egi bikavér, a Kunsági borvidéken az Izsáki Arany Sárfehér, a Nagy-Somlói borvidéken a Somlói furmint, a Hárslevelű, a Juhfark és az Olaszrizling.

### **Tokaji borkülönlegességek**

A tokaji borkülönlegességek védett eredetű borok. A Tokaji borvidéken termelt, földrajzi eredet megjelöléssel rendelkező borok: meghatározott termőhelyről származó minőségi borok

meghatározott termőhelyről származó tokaji borkülönlegességek

Meghatározott termőhelyről származó tokaji borkülönlegességek, melyek készítési módjuk miatt önálló névhasználatra jogosultak, a következők:

- Tokaji aszú
- Tokaji aszúesszencia
- Tokaji esszencia
- Tokaji szamorodni

A tokaji borról nem véletlenül állítják, hogy „ezerféle színű, ezerféle ízű bor”. Viszonylag kevés szőlőfajtából a borfélések számtalan változata állítható elő, a szüret időpontjától, a nemesrothadás jellegétől és a feldolgozási technológiától függően.

A borokat a leszüretelt szőlő érettsége, nemesrothadása, valamint a szüret módja és jellege szerint a következők alapján csoportosítjuk:

1. Ép szőlőből készült borok: száraz borok
2. Részben vagy egészében „botritiszes” és/vagy túlérett szőlőből készült borok: a szamorodni és késői szüretelésű borok.
3. Aszúszemekből készült borok:
  - Tokaji aszú – 3-6 Puttonyos aszú és az aszúesszencia
  - Tokaji esszencia
  - fordítás és másolás

### **Aszú borok és egyéb aszúszemekből készült borkülönlegességek**

E borok legfontosabb alapanyaga az aszúszem: nemesen rothadt (*Botrytis Cinerea* által megfertőzött), majd teljesen kiszáradt, betöppedt szőlőbogyó, melyet gondos munkával, szemenkénti válogatással szüretnek. Az aszúszemeket ezután kádakban gyűjtik össze, ahol állni hagyják a szüret befejezéséig. Az egymásra ömlesztett aszúszemekből saját súlyuknál fogva méz sűrűségű folyadék préselődik ki, ez a különlegesség a Tokaji esszencia. Az esszenciát általában üveg ballonokban tárolják, és a pincék mélyén hosszú évekig nagyon lassan erjed. Rendkívül magas cukortartalmának köszönhetően alkohol tartalma nagyon alacsony (max. 3-4 %). Az egész világon ritkaságszámba menő italról van szó, mely koncentráltan tartalmazza a talajból felvett nyomelemeket és ásványi anyagokat. Az esszenciát felhasználhatják az aszú készítésekor, az aszúborok házasításakor, illetve a legnagyobb évjáratok legszebb tételei önállóan is palackba kerülhetnek.

A Tokaji aszú készítésének legfontosabb mozzanata az aszúszemeknek a puttonyszámnak megfelelő arányban musttal vagy borral történő elegyítése, majd áztatása. Az áztatás azért szükséges, mert a mazsolaszerűvé töppedt szőlőbogyókból csak ezzel az eljárással lehet kinyerni a cukrot, ízeket és aromákat. Préselés után az aszúborok a tokaji pincékbe költöznek, ahol minimum három év érlelés vár rájuk, melyből legalább két évet kötelezően hordóban töltenek el, a többit pedig a tokaji palackban. Az aszúborok beltartalmának kifejezésére a puttonyszám használatos, ennek magyarázata a készítési módban rejlik. Az aszúkészítés hajdani mértékegysége a 180 icce űrtartalmú (136 literes) gönci hordó és a szüreteléshez használt, hátán vitt eszköz a puttony, mely ötöd része a gönci hordó méretének. (27 liter). Az aszú bor puttonyszámát az döntötte el, hogy egy gönci hordónyi mustban hány puttonnyi aszútésztaát áztattak meg készítésekor. Eszerint beszélünk 3-4-5-6 puttonyos aszúról és aszúesszenciáról.

Az aszúesszencia egy kiváló évjárat olyan kimagasló tétele, amelynek beltartalmi értéke a 6 puttonyos aszúét is meghaladja. Ma már a különböző puttonyszámú aszú beltartalmi értékeit törvények és rendeletek szabályozzák.

## A CHAMPAGNE ÉS A PEZSGŐ

Érdemes valóban használni ezt a megkülönböztetést az itt készült pezsgők említésekor, hiszen az az eljárás ami Champagne módszereit jellemzi, valóban egyedülálló. Maga a pezsgő természetesen csak eredet megjelöléssel kerülhet forgalomba, így más területről származó, azonos eljárással készült pezsgón ma már nem lehet feltüntetni: METHODE CHAMPENOISE, azaz champagne-i eljárással készült.

Maga a borvidék Franciaország északi részén fekszik, mintegy 120 km-re északkeletre Párizstól. Geográfiai szempontból öt jól körülhatárolható területet foglal magában: Montagne de Reims, a Marne völgye, a Cote des Blancs, Cote de Cézanne és Aube körzete. A teljes termőterület kb. 27 500 hektár, melyet majdnem 20 000 termelő művel. Egy átlagos szüreti évben 2 millió hl bort adó szőlő terem. A Champagne Borvidék 17 községe Grand Cru besorolású, 38 helység Premier Cru minősítést kapott. Az állandó és egységes minőség érdekében a különféle helységekből származó borokat is rendszerint házasítják. Minden termelő igyekszik megszerezni a maga grand cru, illetve legalább premier cru területeit, vagy legalábbis az innen származó szőlőt. A területek meglehetősen nagy távolságra vannak egymástól, így szüretidőben mást sem látni errefelé, mint a szőlő dombocskák között cikázó traktorokat és kis teherautókat, szüretelőládákkal tele.

Champagne talaja homokkő, kréta és márga, egyértelműen meszes, vékony felső termőréteggel. Nem ritkaság azonban a föld alatt 10-15 m mélységig vajt pincék sora, ahol a helyenként hófehér krétafalak között ideális körülmények között pihennek a palackok. A vidék két központja Reims és Epernay. Moët et Chandon, Krug, Ruinart, és a többi ismert pezsgős ház hatalmas és elegáns afféle városi chateau-ban fogadja vendégeit - no és készíti a nemes italt. A hatalmas érlelő pincék látványa valóban lenyűgöző, némelyik 2-3 emelet mélységben kisebb hangversenyteremnyi méretben csalogat. A látvány lenyűgöző. Ha van hely a Földön, ahol érdemes a szőlőben aludni, hát az Champagne. Nem egy nagy pezsgős ház vendégeit efféle szőlő-béli hajlékban helyezte el - pontosítva 4-5 csillagos kategóriájú szállodáknak megfelelő vendégházban, Chardonnay vagy Pinot táblák közepén.

Champagne hagyományos fajtái a Pinot Noir és a Pinot Meunier (kék szőlők), általában mindkettő fehérborként préselve, valamint a Chardonnay. Rozé pezsgő is létezik, itt természetesen az alapbor rövid héjon áztatást követően kerül a présbe. Önállóan inkább csak a Chardonnay-t palackozzák, az alapállás a három fajta házasításából készült nedű. A kötelezően előírt terméshozamok más francia borvidékekhez viszonyítva itt magasabbak. Ennek ellenére a kézi szüret kötelező, és a préselésnek is szigorú szabályai vannak. A mintegy 4000 kg szőlőt egyszerre befogadó pneumatikus présekből kifolyó legfinomabb első frakciót cuvée-nek nevezik. Ez kb. négyötöd részét teszi ki az egy préselésre kinyerhető anyagnak. A „champagne” nevet viselő pezsgők csak ebből a frakcióból készülhetnek, a hátramaradó rész csak gyengébb minőségű, és más márkánévvel ellátott italok előállítására használható fel. A mustot tisztítás után erjesztik, általában acéltartályokban, szigorú hőmérséklet ellenőrzés mellett. A kiejert bor rövidebb-hosszabb érlelését követően a pezsgő készítés kritikus pontjára ér el: ez az assamblage. Ez nem más, mint az eddig önállóan érett fajták házasítása, mely alapvetően meghatározza egy-egy pezsgő majdani karakterét, jellegét. Értelemszerűen itt az egyes pezsgős „házaknak”, pincemestereknek óriási szerepe van a saját stílus kialakításában. Valójában csak a pincemester az aki tudja, melyik tételhez melyik évjáratból származó, mely borokat házasítja. Elérendő cél minden évben megközelítően azonos stílusú és minőségű italokat palackozni. Ilyenkor derül ki az is, hogy mely tételből lehet majd komplexebb, kiegyensúlyozottabb reserve italokat palackba tölteni. A következő lépés a tirage liqueur hozzáadása, ami nem más, mint bor, élesztő és cukor megfelelő arányú keveréke. Ez az adalékanyag felelős a második, már a palackban történő erjedés beindulásáért. Maga a bor mintegy 1,5%-nyi alkoholtartalom növekedést, és a keletkező széndioxid jelenlététől 6-8 bar maximális belső nyomás növekedést ér el. Mivel a palackban történő erjedés alacsony és nagyon stabil hőmérsékletet kíván, nem véletlen, hogy a pezsgő készítés bölcsője Champagne. Az itt lévő pincék ugyanis erre tökéletesen alkalmasak. Az élesztő, mint az ízben is megjelenő összetevő, több mint lényeges a champagne előállításánál. Minimum 9 hónapig tartó újbóli pihentetést követően a palackok a rázópultra kerülnek, ahol kétnaponta csekély elforgatással az eddig felgyülemlett üledéket - ezek lebegő anyagok az élesztő és seprő maradványából - a palack nyakába rázogatták. Ennek a műveletnek az a célja, hogy a degorzációkor ezt a seprőt fagyott dugó állapotban egy mozdulattal el lehessen távolítani a palack nyakából. Ezt követheti az ún. expedíciós likőr hozzáadás, mely nem kötelező, az e nélkül forgalomba kerülő pezsgőket hívják „nyers” pezsgőnek. Az expedíciós likőr nem más, mint általában az alapbor és cukor, valamint ízesítő anyag keveréke, ami italunk végső íz jegyeinek beállítását szolgálja. A legnevesebb champagne-i pezsgősházak leg szebb italai általában az extra brut és a brut kategóriából kerülnek ki. Ezek minimális, 6-8 gr/l maradék cukrot tartalmaznak. Ennél magasabb cukortartalom mellett sec (száraz), majd doux (édes) megjelöléssel kerülnek piacra a palackok. Azonban Champagne ismert pezsgős háza nem igazán foglalkoznak ezzel a kategóriával.

### A cukortartalom szerinti típusmegjelölések a következők:

Megnevezés	Engedélyezett cukortartalom
Extra-brut/Brut nature/Ultra brut/Brut zero/Brut non dosé	Max. 2 gr/l
Brut	Max 15 gr/l
Sec	17-35 gr/l
Demi-sec	33-50 gr/l
Doux	50 gr/l fölött

Évjáratos Champagne csak a különösen jó években készül. Nem ritkán 6-8 évig is érlelik ezeket az italokat, mielőtt piacra kerülnének. Ami a dolog lelkét jelenti: az érlelés csak seprőn lehet eredményes. A presztizs cuvée-k nem ritkán luxuspalackozásoknak tekinthetők, de kétségtelenül optimumát nyújtják egy valódi Champagne-nak. Ezeket a borokat az átlagosnál kiméletesebb eljárással dolgozzák fel és érlelik, kizárólag a legjobb évjáratokból. Igaz hosszan érlelik őket, de hosszú életűek a palackban is. Csak az érdekeskedés kedvéért, a három legrégebbi ún. presztizs cuvée: az elsőt Eugène Mercier III. Napoleon Császárnak készítette, a következőt Louis Roederer II. Sándor Cárnak, a harmadik 1936-ban szüretelt Dom Pérignon volt, SS Normandia megjelöléssel.