



## "HA EGY ÉTEL ÉS EGY BOR EGYMÁSRA TALÁL, EGYÜTT ÚJ DIMENZIÓT NYITNAK MEG "

- Herczeg Ágneset kérdeztük a bor szeretetéről és annak tanulhatóságáról

### ***Már tavaly is részt vettél a Nespresso Atelier-n. Milyen élményekkel készülsz az idei rendezvényre?***

Nagyon-nagyon szerettem a tavalyi Atelier-t, mert ez egy igazi műhelymunka volt, ahol a kávékedvelőkkel közösen fedeztük fel a bor és a kávé közötti párhuzamokat, az ízeket, aromákat, pörkölés vonatkozású dolgokat. A rendezvény alatt, ebéd vagy vacsora közben körbesétáltam az asztalok között, és így első kézből hallhattam a visszajelzéseket. De észrevételeket vagy akár a közös felfedezéseket is, amikor egy-egy kóstolás során felismerték az ételekben, italokban azokat az aromákat, amiket ki szerettünk volna domborítani. Ezeket a „wow, tényleg” jellegű reakciókat elképesztően jó hallani, már várom miattuk az idei eseményt is!

### ***Volt esetleg kedvenc pillanat, olyan párosítás tavaly, amely kifejezetten jól működött?***

Például a 8 Michelin-csillagos vacsorán is azt mondták a vendégek, hogy finom volt az étel, de amikor együtt kóstolták a borral, akkor egy olyan új dimenzió nyílt meg számukra, hogy azt valami egészen mesés és különleges módon élték át. Azért is örülök az ilyenek alkalmaknak, mert az új párosítások megismerése bátorságot ad a vendégeknek, hogy kísérletezzenek. Ezt pedig nagyon fontosnak tartom, hiszen a nap végén nem állunk ott minden konyhában, minden kávékedvelő vagy borkedvelő mellett... Ezeknek a műhelymunkáknak mindig az a célja, hogy egy kicsit inspiráljanak, irányt mutassanak, és utána otthon a vendég a felfedezést a saját útján folytassa.

### ***Könnyű munka a borokat a kávéval összekapcsolni?***

Inkább azt mondanám, hogy okos munka és végtelenül inspiráló. Mindig is szerettem az olyan szellemi kihívásokat, amik az érzékszervekkel kapcsolatosak. A bor és a kávé kapcsolata ilyen, nagyon finomhangolós, és nagyon logikus, hiszen sok közös pontjuk van. Tudományosan kimutatták, hogy amikor egy szakértő bort elemez, sokkal intenzívebb az agyműködése, mint amikor egy matematikus egyenleteket old meg, mert mi az információkhoz is az érzékszerveinket használjuk, ott pedig le vannak írva a számok. Ugyanúgy összefüggés, logika, elméleti háttértudás, egy komoly agymunka kell hozzá. Mondjuk ilyen szempontból az Atelier más, mert itt sok szenvedély gyűlik össze, sokkal szenvedélyesebb, mint mikor csak elemzünk, így sokkal inkább a passzióról szól. Ahogy a bornál is fontos a származási hely, a készítési mód, a szőlőfajta, hogy hány éves, mennyibe került, mi történt vele, satöbbi, a kávénál ugyanez a helyzet. Minden hatással van arra, hogy milyen lesz az a főzet, ami a végén a pohárba kerül. Ennek a kettőnek a párhuzamait, kapcsolódási pontjait megtalálni a legszebb az egészben. Izgalmas szellemi kihívás megtalálni azokat a pontokat, amik végül a tűzijáték élményt nyújtják.

