

## Tramini (Fűszeres tramini, Gewürztraminer)

Szerző: Koren István  
2008. június 06.

Nevét a dél-tiroli Tramineről kapta, azonban egyes kutatók szerint francia eredetű, mások pedig a Gargaszgraszburgi szőlőmázasra utalnak. A 14. században terjedt el, mint például a fűszeres tramini, a piros tramini és a gyöngytramini (mely a fehértraminál ismertebbnek tekinthető, ám a gyakorlatban ritkán teszünk különbséget). Hazánkban első sorban a fűszeres tramini vált ismertté, mellyel a Pannonhalma-Sokoróaljai, Mátraaljai, Egri és Mári borvidékeken találkozhatunk. Badacsonyra inkább a Piros Tramini a jellemző.

Szállásának színe általában pirosas, ezért bora fiatalon is lehet aranyárga. Illata intenzív, rózsa- és szőlőillat, valamint gárgabarak fedezhető fel benne. Fűszeres zamatú, lágy, finom bor. Savai - a Somlói termétek kivételével - inkább lágyak, mint határozottak. A des borok elállítására is alkalmas, azonban szőlőn vagy fűszeres szőlőn szebb.