

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 gorszögből származtatják. Közélekvélő szőlőfajtákban terjedt el, mint például a fűszeres tramini, a piros tramini és a gyömszőlő tramini (melynek szőlőszőlőnek tekinthető, ám a gyakorlatban ritkán tesztünk közlekvélő). Hazánkban első sorban a fűszeres tramini vált ismertté, mellyel a Pannonhalma-Sokoróaljai, Mátraaljai, Egri és Mári borvidéken találkozhatunk. Badacsonyra inkább a Piros Tramini a jellemző.

Szőlőfajának szőlőneve éppen pirosas, ezért bora fiatalon is lehet aranyszínű. Illata intenzív, rizzsa- és szőlőillat, valamint sárgabarack fedezhető fel benne. Fűszeres zamatú, lágy, finom bor. Savai - a Somlói termétek kivételével - inkább lágyak, mint határozottak. A des borok elállítására is alkalmas, azonban szőlőszőlő vagy fűszeres szőlőszőlő szőlő.