

Pied de Cuvée – A borkészítés kovásza

Klauz Gréta Martina

Szőlész-borász Bsc, nappali

Szőlészeti-borászati Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kovács Barnabás Zoltán (PhD, adjunktus, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Georgikon Kar)

Dolgozatomban apró kitekintést tettem a borászat fejlődésére, külön definiáltam a natúrbor és biodinamikus bor fogalmát és jellemzőit, összevetve a konvencionális borászattal.. A fő része a Pied de Cuve technológia, ennek jelentősége a natúrborok és biodinamikus borok világában. A Pied de Cuve technológia lehetővé teszi a természetes élesztők spontán használatát az erjedés során, hűen tükrözve a szőlő és a terroir jellemzőit, ezáltal hozzájárulva a természetes borok minőségéhez, egyedi karakteréhez. A dolgozat két egymást követő szüret kísérletét írja le.

A natúrborok minimális beavatkozást igényelnek, minimum bio művelésű ültetvényről származó alapanyagból, míg a biodinamikus borok egy fenntartható, biodiverzitásra, ember-növény-állat egységes harmóniájára törekedve egy spirituális - filozofikus mezőgazdasági megközelítést követnek, Rudolf Steiner antropozófus munkája alapján.

A Pied de Cuve technológia használata a borkészítésben döntő szerepet játszik a természetes élesztők dominanciájának és aktivitásának fokozásában, végső soron hozzájárulva az egyedi borjellemzők kialakulásához. A burgundi borászoktól származó módszer lényege, hogy az erjedés kezdetén egy kis mennyiségű mustot erjesztenek egy külön tartályban, majd ezt a "starterkultúrát" hozzáadják a teljes szüreti anyaghoz.

Pied de Cuve technológiáról jelenlegi tudásunkat tekintve további kutatásokra van szükség annak feltárásához, hogy milyen konkrét mechanizmusokon keresztül befolyásolja az élesztőpopulációkat, és hogy ez hogyan alakítja az így kapott bor jellemzőit.

A kísérletek bizonyították, hogy az erjedés stabilan végbe tud menni, az eredmény pedig egy izgalmas tétel.