

SZAKDOLGOZAT

Kecskés Judit

2024.



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Bor- és gasztroturizmus menedzser szakirányú továbbképzés**

Az illatok jelentéstana az érzékszervi érzékelésben

**Belső konzulens: Nyitrai Prof. Dr. Sárdy Diána Ágnes
egyetemi tanár**

**Belső konzulens intézete/tanszéke: Szőlészeti és Borászati
Intézet**

Készítette: Kecskés Judit

Budai Campus

2024.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS.....	4
AZ ILLATOK SZEREPE ÉS JELENTŐSÉGE.....	6
AZ ILLATOK JELENTÉSTANA – ÚT A BOROK VILÁGÁBA.....	10
MÉLYINTERJÚK ÉS AZ INTERJÚALANYOK BEMUTATÁSA.....	29
AZ ILLATOK JELENTÉSÉNEK ÉRTELMEZÉSEI A MÉLYINTERJÚK TÜKRÉBEN...	33
KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASOLATOK.....	36
ÖSSZEFOGLALÁS.....	38
KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS.....	40
IRODALOMJEGYZÉK.....	41
ÁBRAJEGYZÉK.....	43
MELLÉKLETEK.....	44
NYILATKOZATOK.....	47

BEVEZETÉS

„A bornak illata van, mint az ifjúság emlékének...”

(Márai, 2012).

Szakedolgozatomban olyan témát választottam, amely mindig is az életem szerves részét képezte. Az illatok jelen vannak a mindennapjaimban, amióta élek. Sokáig nem tulajdonítottam ezen megmásíthatatlan ténynek túlzott jelentőséget, ám az elmúlt négy évtized alatt rá kellett döbbenem arra, nekem ezzel a területtel dolgom van. Szüntelenül érdekelt a borok, sajtok, gyógy-és fűszernövények, parfümök világa, de az élet másfelé sodort. A középiskolai humán, az egyetemi magyar nyelvészet-és irodalom, majd a jogi tanulmányaim azt igazolták, hogy a kommunikáció és a polgárjog az én kijelölt világom.

Valahogy azonban mindig keresztezték az utamat az illatok: vidéken nőttem fel, gyermekként a felmenőim szőlőjében nagyon élveztem a szüreteket. A gyümölcsök, zöldségek, virágok illatát természetes módon érezhettem a kertben. 21-24 éves korom között az egyetemi képzésem mellett egy parfümériában dolgoztam. Nagyon mély benyomást tett rám ez a világ, sokat tanultam. Az elmúlt 10-12 évben egyre több borkóstolón vettem részt, szakirodalmat olvastam a borral, az érzékszervi érzékeléssel kapcsolatban. Régóta megfogalmazódott bennem egy sommelier tanfolyam elvégzésének gondolata, akkor még csak hobbista műkedvelőként. Szerettem volna biztos alapokon álló tudást és többletinformációkat kapni a borokról, ezért 2,5 éve sikerült abszolválnom a sommelier alapozó képzést Káli Ildikó sommelier-nél a budapesti Kodolányi János Egyetemen. Ez a kurzus alapjaiban változtatta meg és írta újra az addigi életemet. 11 év után elhagytam a jogi pályát és bormarketinggel, kommunikációval, rendezvényszervezéssel kezdtem foglalkozni, ennek pedig központi témája a bor volt, az illatok és az érzékszervi érzékelés. Tekintettel a borszakértő képzésre, részt vehettem borversenyeken, borteszteken, tapasztalat híján társadalmi borbírálóként. Érdekeltek a borban fellelhető igazi illatok és aromák. Próbáltam nemcsak szakmai, hanem fogyasztói szemmel is vizsgálni, hiszen a borászok és a borral foglalkozó szakemberek napjainkban a borfogyasztást próbálják új megvilágításba helyezni. Fontos az oktatás: a fiatal generációnak meg kell értenie a bor tradícióját, értékének jelentőségét. Nemcsak évtizedeken, évszázadokon átívelő története, hanem teste, sőt lelke van. Ez pedig méltó módon megőrizendő az utókor nemzedékének.

Ma már tudom, az életem során eddig megszerzett komplex és multidiszciplináris tudás eredményezte azt, miként az illatokról, aromákról, azok jelenlétéről, jelentőségéről, mélyreható kutatást végeznek, különös tekintettel a borra.

Hiszem, hogy ez a munka ösztönzőleg hat a szakmai életemre, azon lehetőségek és körülmények felismerésére, amelyek indokolttá teszik a folyamatos önfejlesztést, a soha véget nem érő tanulást.

Bízom benne, hogy az illatok mindvégig elkísérnek az életemben, a hivatásomban, irányítúként utat mutatnak és mind inkább megtanítanak értőn és érzően gondolkodni.

Kiemelten fontosnak tartom a magyar bor, illetve a bor-és gasztroturizmus értéktéremtő, értékmegőrző, mintegy pozitív előremutató fejlődési metódusát, térbeli és időbeli korláthoz kötöttség nélkül.

Dolgozatom első részében átfogó képet kívánok nyújtani a szaglás és ízlelés fontosságáról. Vizsgálni fogom az illatok emberre gyakorolt hatását az agyi folyamatok tekintetében – utalva a nyelvészeti tanulmányaim során megszerzett pszicholingvisztikai és neurolingvisztikai jártasságomra –, sőt az illatok és az érzékszervi érzékelés kapcsolatát is. Mindemellett kiemelt figyelmet fordítok az érzékszervi fejlesztésre-és bírálatra, valamint a borgasztronómiai harmonizációra, ezáltal bemutatva a borkóstolók, borvacsorák jelentőségét, létjogosultságát.

Munkám fő része visszacsatolása e tényezőknek, hét mélyinterjú alanyom pedig segíteni fogja mindezt: egy vegyész-mérnök - borászat társalapítót/társtulajdonost, egy vegyész-mérnök-borászati szakértőt, egy sommelier-t, egy séfet, egy aroma-és szépségterapeuta - illóolajmestert, egy illatesztétát, illetve egy parfümőrt kértem fel arra, hogy az interjú során elhangzott, illatokkal kapcsolatos kérdésekre a tőlük telhető leghitelesebb módon adják meg a válaszokat, szakmájuk egyediségét és milyenségét illetően, az ő aspektusukból, amelyeket össze tudok vetni egymással hivatásuk hasonlóságára, különbözőségére, átjárhatóságára vonatkozóan. A mélyinterjúk kiértékelése konklúzió arra vonatkozóan, hogy az illatokkal foglalkozni kell, mindig és mindenkor.

Dolgozatom szakmai részét Kállay Miklós Borászati kémai és Módos Péter Borkóstolás és borbírálat kézikönyve című műveire építettem fel. Külföldi szakirodalom tekintetében a Ribéreau-Gayon, Pascal – Glories, Yves – Maujean, Alain – Dubourdieu, Denis Handbook of Enology Volume 2. The Chemistry of Wine Stabilization és Jackson, S. Ronald

Wine science, illetve Jackson, S. Ronald Wine tasting munkáira is alapoztam. Az érzékszervi érzékelés részhez olyan könyveket használtam fel, mint Pléh Csaba – Kovács Gyula – Gulyás Balázs Kognitív idegtudomány, Márkus Attila Neurológia, Bernáth László – Révész György A pszichológia alapjai című szerzeménye és amelyek reális képet adnak ennek anatómiai-neurológiai-pszichológiai vetületéről.

Ezen túlmenően több borkóstolással, borbírálattal, borgasztronómiával kapcsolatos könyvet, tudományos cikket vettem még igénybe.

AZ ILLATOK SZEREPE ÉS JELENTŐSÉGE

Az illatok szerepe a mindennapokban

Az ember öt érzékszerve a látás, hallás, szaglás, ízlelés és tapintás. Az illatokat szaglás útján vagyunk képesek kódolni és dekódolni.

A szag általában valamely anyagból párolgás vagy kiválás útján a levegőbe jutó és a szaglóidegekre ható illó részecskék, illetve gáznemű anyag(ok) által keltett érzet. (<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-magyar-nyelv-ertelmezo-szotara-1BE8B/sz-4A3C0/szag-4A566/>)

Az illat illóolajokból képződött kellemes szag.

Felmerülhet a kérdés, hogy különbséget kell-e tennünk szag és illat között. Kémiai szempontból mindenféleképpen. Az észlelésen túl a megfogalmazás és az emberre gyakorolt hatás lehet a mérvadó. Míg a szagokat gyakran pejoratívként értelmezzük, addig az illatokhoz pozitív benyomást társítunk és különválasztjuk őket az érzékelési rendszerünkben. Meghatározza életünket, embertársainkkal való társas interakciónkat, kedélyállapotunkat. Több annál, mint amit gondolunk róla. Agyi folyamataink jelentősen befolyásolják minden életterületünk működési mechanizmusát.

A szaglás szerve a felső orrjáratban kb. 4-5 cm²-es területen elhelyezkedő szaglóhám. Ebben található a szaglóreceptorok, melyeknek száma 15-20 millió lehet. A szaglórégióhoz a szaganyagok főként a belélegzett levegővel jutnak.

Az érzékszerveink közül talán a legkésőbb "fejtettük meg" a szaglás működési mechanizmusát. A 2005. évi Nobel-díjat Richard Axel és Linda B. Buck kapta megosztva az ezzel kapcsolatos kutatásaikért.

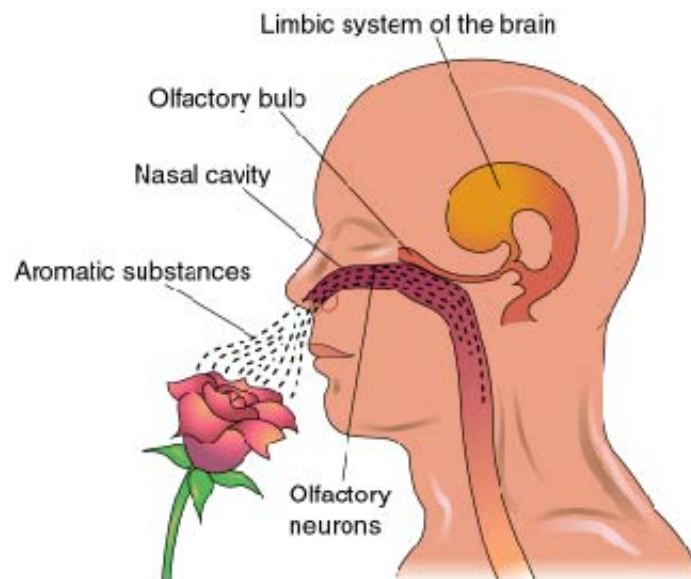
<https://www.vilaglex.hu/Kemia/Html/Illatok.htm>

Az illatokat nem pusztán a receptoroknak köszönhetően érezhetjük, hanem az ingerületátvitel során az agyban keletkező érzetek segítenek azok megfejtésében. Az orrunkon túl tehát az agyunk felelős az érzékelésért.

Az evolúciós szempontból ősi szaglász idegrendszeri szerveződésében is felismerhető szubhumán szintű fontossága: a szaglász pályája a legrövidebb az agyhoz. Mivel a szaglász ingere valamilyen kémiai anyag a levegőben oldva, tehát terjednie kell. (Bernáth-Révész, 1994.)

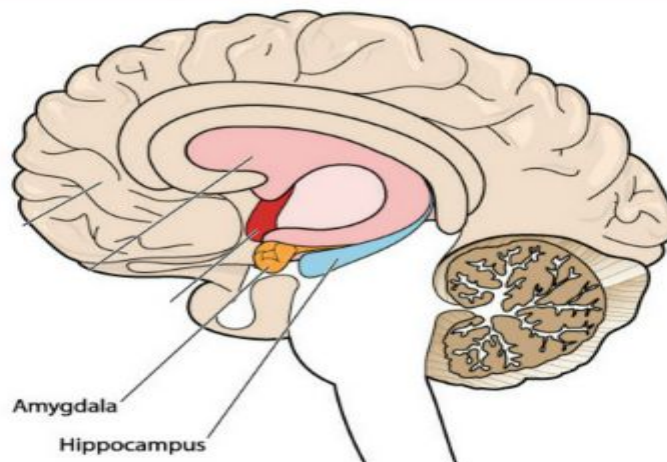
A neuronok tehát az orrba érkező szagingeret érzékelik, majd az idegnyúlványaik segítségével, átkapcsolás nélkül továbbítják a kapott információkat a központi idegrendszerbe. Az idegsejtnyúlványok egyik fele a prefrontális kéregbe megy, ahol a szaginger tudatosul és megfogalmazhatóvá válik, tehát felismerjük, hogy például éppen kávé illatot érzünk. Az idegsejtnyúlványok másik fele pedig a limbikus rendszerbe vezet. A limbikus rendszer egy sejtsoportosulás, a nagyagy része. A latin limbus szóról kapta a nevét – ami magyarul határt, peremet jelent –, mivel az agyféltekék szélén fut körbe, határt képezve más agyi területekkel. A tudomány mai álláspontja szerint az emocionális reakciók és a memóriafolyamatok központja, illetve fontos szerepe van a viselkedés és az ösztön kontrolljában. Korábban rhinencephalon (szaglóagy) néven foglalták össze az ide tartozó agyvelőrészeket. A kifejezés mára ugyan elavult, mert mind tartalomban, mind rendeltetésben túlmutat a rendszer a szaglász funkciókon, de jól tükrözi a szaglással való szoros kapcsolatot. Ezt igazolja az is, hogy egyedül a szaglászervekből érkező információk haladnak át a limbikus területeken, a látás, hallás és tapintás által kiváltott ingerületek nem. A limbikus rendszer része az amygdala és a hippocampus. Az amygdala vagy mandulamag elsősorban az érzelmi reakciók kiváltásáért és koordinálásáért felelős, ám az emlékek kialakulásában is fontos szerepet játszik. Mindezt úgy teszi, hogy az érzelmi töltetű események – akár negatív, akár pozitív – feldolgozását és rögzítését fokozza. A másik nagy területe a limbikus rendszernek a hippocampus, aminek kulcsfontosságú feladata az emléknymok kialakítása és raktározása, a különböző ingerek asszociatív létrehozása annak érdekében, hogy azokat később, egy hívóinger segítségével aktiválni lehessen.

<https://mindsetpszichologia.hu/miert-szeretjuk-a-karacsony-illatat-a-szaglas-az-erzelmek-es-a-memoria-kapcsolata>



1. számú ábra Forrás: (<http://brainmind.com/OlfactorySystem.html>)

AMYGDALA + HIPPOCAMPUS

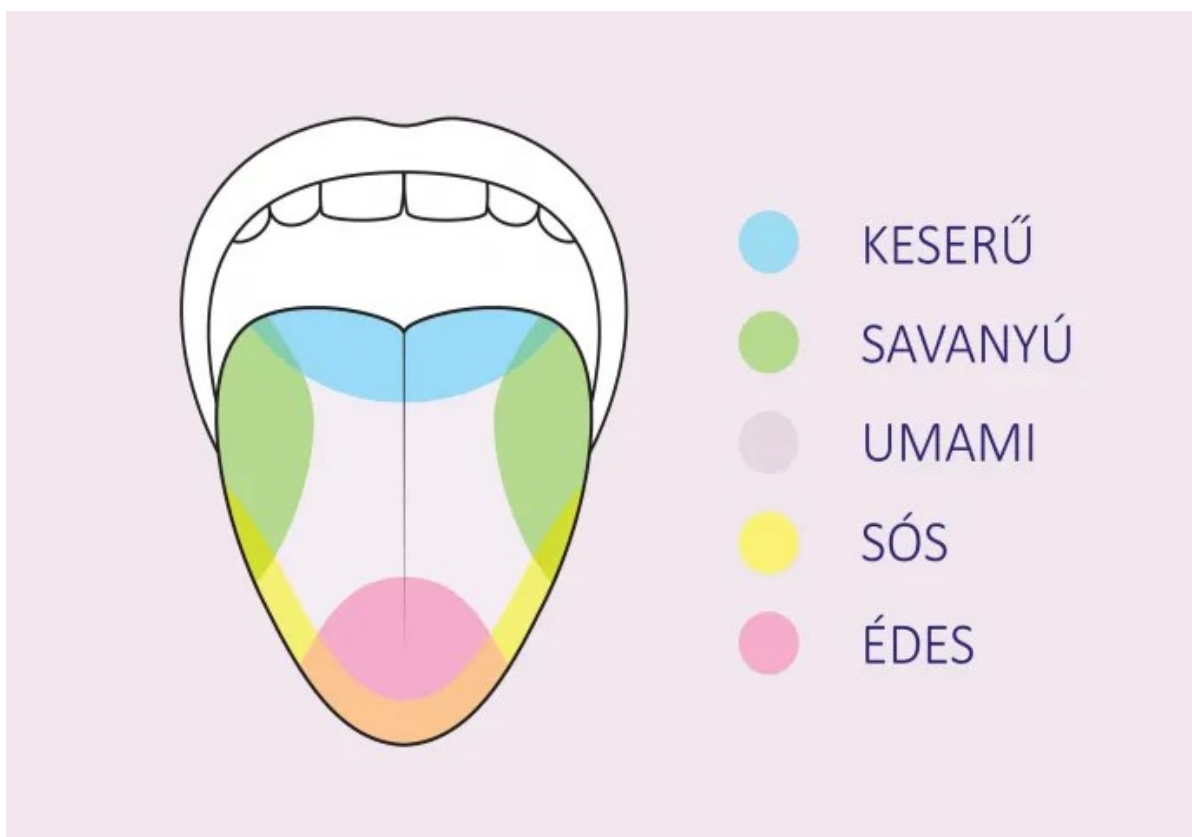


- The amygdala controls emotional responses & helps your brain store memories
- It works closely with the hippocampus
- The hippocampus plays a role in memory, navigation, & emotional response



2. számú ábra Forrás: (<https://positiveroutines.com/stress-and-the-brain/amygdala-hippocampus-stress-and-the-brain/>)

Az ízlelés szorosan összeköthető a szaglással, de nem pusztán a nyelv és az orr anatómiai felépítésének közelsége miatt, hanem az érzetbeli megtapasztalás az összekötő híd. Étkezés és italfogyasztás esetén bír jelentéstani többlettartalommal, az ízek és illatok felfedezésében, elkülönítésében, értelmezésében. Olyan öt alapíz határozza meg, mint az édes, sós, keserű, savanyú és az umami. A nyelven található ízlelőbimbók felelősek a perceptuális jelenlét kialakulásáért. Gyermekkorunk óta számos halmazzt alkottunk a kóstolási élményeink hatására, felismerhető, elkülöníthető módon, javarészt pozitív, néhol viszont negatív lecsengéssel. A borok esetében nem lehet elkülöníteni ezt a két érzékszervi területet, hiszen a hiteles borkóstolás zálogát együttesen eredményezik.



3. számú ábra Forrás: (<https://telex.hu/eszkombajn/2022/11/29/izleles-nyelvterkep-izlelobimbok-izerzekeles>)

Az illat és az ember kapcsolata

Az illatok meghatározzák az embert. A tévhitekkel ellentétben nem világrajövetelünk során találkozunk először velük, hanem már magzati korban, az anyaméhben, hiszen a magzatvíz vanillint tartalmaz. A kilenc hónap során fokozatosan érkeznek az ingerek, az édesanya által

elfogyasztott táplálék és innivaló következtében. Születésünk után - utalva a szaglás terminológiájára - minden élmény eltárolódik, bevésoódik, évekre, évtizedekre visszamenőleg, de bárhol és bármikor felidézhető. Mert az illat időtlen, objektív és szubjektív valóságot szavatol.

Marcel Proust francia regényíró Az eltűnt idő nyomában című regényében mindezt ennek igazolására le is írja, ami azóta is meghatározó, ha ezt a maximát vizsgáljuk:

A tea mellé anyám egy kis madeleine-nek nevezett süteményt hozatott, amelynek kicsi, dundi formája mintha csak egy rovátkás kagylóhéjba lenne kisütve. S mindjárt, szinte gépiesen, fáradtan az egyhangú naptól s egy szomorú holnap távlatától, ajkamhoz emeltem egy kanál teát, amelybe előtte már beáztattam egy darabka süteményt. De abban a pillanatban, amikor ez a korty tea, a sütemény elázott morzsáival keverve, odaért az ínyemhez, megremegtem, mert úgy éreztem, hogy rendkívüli dolog történik bennem. Bűvös öröm áradt el rajtam, elszigetelt mindentől, és még csak az okát sem tudtam. Azonnal közömbössé tett az élet minden fordulata iránt, a sorscsapásokat hatástalanná, az életnek rövidségét egyszerű káprázattá változtatta, éppúgy, mint a szerelem, s mint hogyha csak megtöltött volna valami értékes esszenciával: jobban mondva, az esszencia nem bennem volt, én voltam az.

(Proust, Marcel. (1937.) Az eltűnt idő nyomában - Swann III. - Swann szerelme. Budapest, Grill Károly Könyvkiadó Vállalata.)

Az emlékezésnek nemcsak íze és illata van, visszarepít időben és térben, ezáltal determinálja a két ellenpólus általi szélsőértéket. Jó vagy rossz, fekete vagy fehér, olyan emlékeket ébreszt bennünk, amelyeket rég elfeledettnek véltünk. Kitérőlhetsenlőn megmásihatatlan.

AZ ILLATOK JELENTÉSTANA – ÚT A BOROK VILÁGÁBA

Az illatok jelentéstana, érzékszervi érzékelés

A borok világában eszkalálódott illatok másképp jelennek meg, mint a parfümiparban vagy az aromaterápia világában. A szüretet követő biokémiai folyamatok olyan interakciókat tesznek lehetővé, amelyek számos újonnan kialakult alkotóelem létrejöttét eredményezik. A szőlő és a must, valamint a bor aromaanyagai egy affőle perspektivikus dimenziót mutatnak meg, amely a borkészítés és a borfogyasztás során válik felismerhetővé, fellelhetőségének ténye,

valódiságának oka, funkcionalitása, jelentéstartalma semmi mással nem összetéveszthető, nem megkérdőjelezhető.

A szőlő és a must aromaanyagai

Az aromaanyagokat általában kétféleképpen lehet csoportosítani: keletkezésük és előfordulásuk, valamint kémiai felépítésük szerint. Borászati szempontból legtöbbször az első (keletkezés szerinti) csoportosítást használjuk. E szerint beszélünk:

- elsődleges vagy primer
- prefermentatív
- fermentatív vagy erjedési és
- ún. érlelési aromákról.

a) Elsődleges vagy primer aromák

Az ún. illatos és nem illatos szőlőfajták között érzékszervi szempontból jelentős eltérés tapasztalható. Ez az eltérés az illatos szőlőfajtában, illetve annak mustjában mérhető mennyiségben található terpénalkoholoknak tulajdonítható, míg az „egyszerű” mustokban csak nyomokban fordulnak elő ezek a vegyületek. A nem illatos szőlőfajták illó vegyületei majdnem teljes egészében hat szénatomos aldehydekből és alkoholokból, továbbá kapronsavból, benzilalkoholból, valamint α -butirolaktonból állnak.

Az illatos szőlőfajták terpén vegyületei – kémiai izoprén-származékok – a következők:

Monohidroxi-terpénalkoholok:

- linalool,
- geraniol,
- nerol,
- α -terpineol,
- hotrineol,
- citronellol.

Érzékszervileg a linalool a legbefolyásolhatóbb. A mustokban 50 $\mu\text{g/l}$ az érzékszervi küszöb értéke, a legnagyobb mennyiségű a terpénalkoholok közül. A muskotályszőlő-fajtákra jellemző. A többi terpénalkohol íz-és illatküszöbe jóval magasabb a linaloolénál.

Oxidok:

- A-furán-linalooloxid
- B-furán-linalooloxid
- C-pirán-linalooloxid
- neroloxid
- cisz-rózsaoxid
- transz-rózsaoxid.

Ezen vegyületek íz-és illathordozó szerepe csekély. Linaloolból és nerolból képződnek, aromaveszteséget okozva.

Di-és trihidroxiterpénalkoholok:

- 1-diendiol (3,7-dimetil-1,5-oktadien-3,7-diol),
- 2-diendiol (3,7-dimetil-1,7-oktadien-3,6-diol),
- endiol (3,7-dimetil-1-okten-3,7-diol)
- triol (3,7-dimetil-1-okten-3,6,7-triol).

Ezek az összetevők azért fontosak, mert belőlük érzékszervileg aktív vegyületek képződnek. A terpénvegyületek tehát egyértelműen az ún. fajtajelleget adó komponensek közé tartoznak.

b) Prefermentatív aromák

A szőlő feldolgozása során képződnek. C6-aldehidek és alkoholok:

- transz-2-hexenol,
- n-hexenol,
- transz-3-hexenol,
- cisz-3-hexenol.

Általában a „zöld ízt és illatot” okozzák.

A héjon áztatás során keletkeznek a C6, C8, C10-karbonsavak és etilészterek.

Terpén-glükozidok:

A terpénalkoholok nemcsak szabadon, hanem ún. β -glükozid kötésben is előfordulnak a mustban. Illat szempontjából inaktívak, ízben sokszor keserű érzetet okoznak, különösen a héjon áztatott borokban. Fontosságuk abban rejlik, hogy indirekt módon hozzájárulnak az

aromakarakter fenntartásához, ugyanis lassú folyamatban terpénalkoholok szabadulnak fel belőlük, pótolva az elsődlegesen szabadon lévő, de idővel átalakult terpénalkohol-koncentrációt. A folyamat meggyorsítható, ha az erjesztést β -glükozidáz-aktivitással rendelkező fajtaélesztővel végezzük. Mennyiségi viszonyokat figyelembe véve egy illatos szőlőfajta frissen préselt mustjában néhány száz $\mu\text{g/l}$ szabad linalool, néhány mg/l 1-diendiol, max. 100 $\mu\text{g/l}$ 1-C-linalool, 50 $\mu\text{g/l}$ körüli D-linalooloxid, 2-diendiol és geraniol, 10-20 $\mu\text{g/l}$ körüli A- és B-linalooloxid, α -terpineol, nerol és citronellol, valamint néhány $\mu\text{g/l}$ neroloxid és nyomokban rózsaoxid található.

Ha az alacsony ízküszöböt is figyelembe vesszük, érthető a linalool dominanciája. Ezen túlmenően a glükozidformában lévő terpénalkoholok koncentrációja – amelyek elsősorban a szőlőhéjban találhatóak – jóval felülmúlja a szabad formáét. A jellegzetes linalool, nerol, geraniol, összetétel koncentrációja jóval nagyobb a héjban, mint a lében, érthető tehát a kinyerésükre irányuló héjon áztatás. Ez utóbbi azonban a polifenol-tartalom nemkívánatos emelkedését is eredményezi.

Ellene megoldás lehet az ún. hidegáztatás (10 °C alatt), amelynek során az aromaanyagok kioldódnak, míg a polifenolok beoldódása elenyésző. Nem teljesen bizonyított, a szabad α -terpineol és a hotrienol jelenléte a szőlőben, képződhetnek ugyanis a szőlőfeldolgozás során linaloolból, vagy 1-diendiolból, vagy (s ez a valószínűbb) a glükozidok hidrolíziséből.

c) A Botrytis cinerea hatása

A nemesrothadáson átesett szőlők boraiban érzékszervi szempontból az alábbi változások regisztrálhatók:

- nő a glükonsav és a glicerín koncentrációja,
- a terpénalkoholok illat szempontjából inaktív diolokká oxidálódnak,
- emelkedik az ún. „gombaillatot” okozó 1-oktén-3-ol koncentrációja,
- jóllehet a jelentősége vitatott, nő a karamellízt adó szotolon (4,5-dimetil-3-hidroxi-2(5H)-furanon) mennyisége (Kállay, 2014).

A borban előforduló íz-és illatanyagok kémiai csoportosítása

- aldehidek és ketonok, acetélok,
- észterek,
- laktonok és más oxigéntartalmú heterociklusos vegyületek,

- terpének és oxigénszármazékaik,
- nitrogéntartalmú vegyületek,
- kéntartalmú aromák,
- polifenolok.

Aldehidek: alkohollá redukálódnak az erjedés folyamán. Amelyek átvészelik az erjedést – a hexanolok és a hexenálok – részt vesznek a fűillat kialakításában, amely bizonyos szőlőfajták jellegzetessége (Sauvignon blanc) vagy olyan boroké, amelyek éretlen szőlőből készülnek. A zúzás során képződnek. A legnagyobb mennyiségű, borban található aldehid az acetaldehid. Az acetaldehid az egyike a korai anyagcsere-termékeinek. Amikor az erjedés teljessé válik, az acetaldehid etanollá redukálódik, koncentrációja az erjedés vége felé minimálisra csökken.

Ketonok: a szőlőben kevés található, amelyek általában „túlélnek” az erjedést. Ilyenek a nor-izoprenoid ketonok, mint a damascenon, az α -ionon, és a β -ionon. A damascenon rózsára emlékeztető illata részt vesz több fontos szőlőfajta aromájában, így a Chardonnay-ban és az Olaszrizlingben.

Észterek: az észterek egy szerves sav és egy alkoholos vagy fenolos hidroxilcsoport kondenzációjából képződnek. A bor összes funkcióját tekintve az észtercsoport az, amelyikkel a leggyakrabban találkozunk. Mintegy 160 speciális észtert azonosítottak már. Mivel ezek leginkább gyümölcsillatra emlékeztetnek, fontosak fiatal borok aromájának kialakításában. Az észterek egy része a szőlőben képződik, de mennyiségük és érzékszervi jelentőségük gyakran elhanyagolható.

Nitrogéntartalmú aromák: fontos a szerepük több szőlőfajta különféle aromájában. A 2-metoxi-3-izobutil-pirazin nagy szerepet játszik a zöldpaprika illatában, és gyakran észrevehető a Sauvignon blanc és a Cabernet sauvignon borokban is.

Kénhidrogén és szerves kénvegyületek: a kénhidrogén és a kéntartalmú szerves vegyületek általában csak nyomokban fordulnak elő a kész borokban. Általában a legegyszerűbb illó metabolit, amely a borban található. Felismerhető a záptojásszagáról. A küszöbérték közelében a hidrogén-szulfid részét képezi az újonnan kiejedt borok élesztőillatának.

Polifenolok az aromaképzésben

a) Íz és zamat

A flavonoid-fenoloknak jelentős hatásuk van a vörösborok ízére, zamatára, mivel ezek alkotják ezen vegyületek nagyobb csoportját. Ezzel szemben a nem flavonoidok alkotják a

fehérborokban a nagyobb fenolos csoportot. A legjobban érezhető ízű anyagok a vörösborokban a katechinek és polimerjeik, a procianidek, továbbá a kondenzált tanninok.

Fehérborok flavonoidtartalma általában flaván-3-ol-okból (katechinekből) és flaván-3,4-diol-okból (leukoantocianinokból) áll. A flavonoidoknak szerepe van a barnulásban, és a keserű ízérzet kialakulásában, jelenlétük ezért csak korlátozott mértékben kívánatos.

b) Illat

Kevés az illó fenol vagy fenolszármazék, amely a szőlőből származik. Egyik kivétel az aceto-vanillin, amelynek enyhe, vaníliára emlékeztető illata van. A legfontosabb azonban a metil-antranilát. A 2-fenil-etanolon kívül a másik fontos fenolalkohol a borban a tirazol. A fahordók bizonyos illó és nem illó fenolsavak fontos eredői.

Jellegzetes ízhibát okozó vegyületek

a) A szőlőfajtákból eredő aromahibák

- szamócaíz,
- ribizliíz,
- rókaíz,
- burgonya-, zöldpaprikaíz,
- orvosságíz.

b) Erjedésből és további mikrobiológiai folyamatokból eredő ízhibák

- ecetíz,
- savanyúkáposzta-íz,
- Bökkser,
- egéríz,
- orvosságíz,
- lóistállóíz.

c) Tárolás során, hordós érleléssel vagy szennyeződéssel a borba kerülő, nemkívánatos aromaanyagok

- dugóíz,
- keroziníz,

- penészíz,
- korai vagy nem tipikus öregedési íz (Kállay, 2014).

A borban fellelhető illatokhoz és aromákhoz kapcsolódó aromakorongot nemcsak egyik napról a másikra álmodták meg, hanem egy gondosan megtervezett eszköz volt, amelyet alapos kutatás és szakértői tudás alakított ki.

Dr. Ann C. Noble érzékszervi kémikus és professzorként dolgozott a Kaliforniai Egyetemen, Davisben, amikor az 1980-as években kifejlesztette a kereket.

Arra a homályos és szubjektív nyelvezetre akart szólni, amelyet akkoriban általánosan használtak a boraromák leírására. Az olyan kifejezéseket, mint a „harmonikus”, „elegáns” vagy „kiegyensúlyozott”, gyakran szórták, így a borleírókat értelmezésre nyitva hagyták.

Dr. Noble felismerte a pontosság szükségességét a borok érzékszervi értékelésében, különösen azért, mert ez a szubjektív bornyelv hátráltatta borkutatását, és így született meg ez a praktikus eszköz.

Előnye kettős: először is, megkönnyíti a kóstolási élmények memorizálását a bor ízleírásának strukturáltabb megközelítésén keresztül, másodszor végigvezeti a fogyasztót a leírási folyamaton, hogy megértse, mire kell figyelnie a borértékelés során.

Azáltal, hogy azonosítja a különböző aromákat, jobban fel tudja ismerni, mit szeret és mit nem egy borban, így a jövőbeni borválasztási folyamata könnyebbé és élvezetesebbé válik.

(<https://www.winearomawheel.com/ann-noble-wine-aroma-wheel.html>)



4. számú ábra Forrás: (<https://www.therealreview.com/2020/05/04/nobles-wine-aroma-wheel/>, 2020)

Az aromakorongon jól látható az illatok tipizálásához módszeresen kialakított kategóriák csoportosítása, leírása. Edukatív jellegű kapaszkodót nyújt a borbarátok és a szakemberek számára egyaránt. Keretbe foglalja a borról kialakított érzékszervi impulzusokat, az érzetek lehetőségének milyenségét hangsúlyozva.

Burgundia borfővárosában, a franciaországi Beaune-ban található a XVIII. század közepétől működő Bouchard Aîné & Fils borászat. Megalkottak egy, a borokban található aromákat ábrázoló posztert. Itt a hangsúly a képi megjelenítésen van, ezáltal könnyen memorizálható, használható.



5. számú ábra Forrás: (<https://www.bouchard-aine.fr/fr/e-boutique.r-355/les-affiches-du-vin.r-109/les-aromes-du-vin.p-11.html>)

Az érzékszervi fejlesztés

Nem minden ember születik kifinomult szaglással, hogy olyan szakmát tudjon választani, ahol az illatokkal kapcsolódhat vagy közeli viszonyba kerülhet. Ha azonban ilyen pályára sodorja az élet, akkor ez elkerülhetetlen. Minden ember szaglása más és más, nincs két egyforma orr. Úgy tartja a mondás, jó pap holtig tanul. Megállók vannak, de nincs végállomás.

Ahhoz, hogy valaki kellő bizonyossággal jól érezze a borban lévő illatokat és aromákat, folyamatos lendületben szükséges lennie, még szélesebbre tárni a már megszerzett spektrumát. A borász számára adottak a feltételek, mivel a borkészítés megköveteli az állandó kóstolást, ízeletést, egyúttal folyamatos kontrollt biztosít a jó bor létrejöttéhez. Az agyban olyan információkat tárol el, ami bármikor előhívható, de a borok esetében megvannak azok a sztenderdek is, amelyek a fajtajellegekre vonatkoznak, ezt pedig nem lehet figyelmen kívül hagyni.

A tankönyvekben leírt tananyag, gyakorlati órákon, sok évtizedes tapasztalaton túl mi a feltétele annak, hogy valaki a szaglását még ezen túlmenően és kellő módon trenírozza? A hétköznapiak folyamatosan biztosítják a lehetőségeket, legyen szó az otthonunkról, a természetéről. A pincészetekben a borok fajtája határozza meg, mik azok az aromák, amelyek érezhetők a borfogyasztás során.

A gyakorlás lehetőségeinek tárháza széles, gondolok itt a zöldség-gyümölcs piacokra, fűszernövénykertekre, arborétumokra, virág-és rózsakertekre, illóolajokra és nem utolsósorban a mértékkel történő, ám szakmailag építő és edukatív jellegű borkóstolásra. Ma már borban érezhető illatmintákat tartalmazó bőröndök is rendelkezésre állnak és segítenek a tudatos tanulásban, a rendszerszintű felismerésben.

Zólyomi Zsolt parfümőr szerint nincs lehetetlen, a laikus ember is kialakíthat egy olyan fokú illatfelismerési készséget, amely azt eredményezi, hogy egyre kifinomultabbá váljon az illatok érzékelésére. Álláspontja szerint minden reggel felkelés után próbáljunk meg öt illatot felismerni és memorizálni az orrunkkal és agyunkkal az otthonunkban. Minden nap más-más legyen a listánkon, és próbáljuk elraktározni azokat. Rövid idő alatt kialakítható egy paletta, amit bármikor elő tudunk hívni.



6. számú ábra Forrás: (<https://www.artedona.com/en/Bar-Wine/Le-Nez-du-Vin/Jean-Lenoir-Le-Nez-du-Vin-54-aromas.html>)



7. számú ábra Forrás: (<https://www.bareszkozok.hu/pulltex-bor-illatminta-40db-os-5148>)

Az érzékszervi bírálat

Napjainkban számos borversenyt rendeznek hazai és nemzetközi szinten egyaránt. Magyarországon ez az esemény mindig komoly presztízsértékkel bír, a borosgazdák, borászok részére visszacsatolást nyújtó, munkájukat elismerő, értékelő fennhanggal. Elengedhetetlenül fontos, hogy képet kapjanak boraik minőségéről, azok piacon elfoglalt és betöltött szerepéről.

Hazánkban jelenleg az **Országos Borszakértő Bizottság**, mint szakmai testület koordinálja a borversenyeket, egyúttal a helyi borbíráló bizottságok felügyeleti szerve: Az Országos Borszakértő Bizottság (a továbbiakban OBB) a szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről szóló 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 36. §- által szabályozott testület.

Az OBB 20 tagból áll, és tagjait, elnökét és elnökhelyettesét a miniszter a szőlőtermesztés és a borászat elméleti és gyakorlati szakemberei közül három évre kéri fel. Az OBB titkársági feladatait a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal látja el.

Az OBB feladatköre:

- Felügyeli, ellenőrzi a helyi borbíráló bizottságokat
- Elvégzi a földrajzi jelzés nélküli borászati termékek érzékszervi vizsgálatát a forgalomba hozatal feltételeként
- Elvégzi a helyi borbíráló bizottságok által érzékszervileg minősített de nem megfelelt borászati termékek érzékszervi vizsgálatát, ha ezt a forgalomba hozó kérelmezi
- Az OBB felkérésre részt vesz országos bor promóciós programok végrehajtásában

Elnök: Nyitrai dr. Sárdy Diána Ágnes, Elnökhelyettes: Romsics László

Titkár: Barátossy Gábor

Tagok: Borbély Tamás, Dúzsi Tamás, Frittmann Péter, Földes Gyula, Gálné Dignisz Éva, Gál Péter, Kamocsai Ákos, Kielmayer Kristian, Koch Csaba, Koczor Dóra, Laczkó Gábor, Lamport József, Nyúl dr. Pühra Beáta, ifj. Szepsy István, dr. Szőke Barna, Vesztergombi Csaba, Zilai Zoltán

(<https://boraszat.kormany.hu/download/3/03/82000/Az%20OBB%20bemutatasa%202019.pdf>
.)

Szoros együttműködésben és kapcsolattartásban áll a **Hegyközségek Nemzeti Tanácsával**, a legfőbb nemzeti szőlészeti-borászati testülettel: A köztestület, a háromszintű magyar hegyközségi rendszer legfelső, országos szintje, amelyet a hegyközségeket tömörítő hegyközségi tanácsok alkotnak. Feladata, amelyet a hegyközségi törvény határoz meg, a magyar bortermelés és értékesítés nemzeti szintű érdekvédelme és összehangolása, a hegyközségi tanácsok adatgyűjtésének országos összegzése. Ezek alapján javaslatokat dolgoz ki a kormányzat számára a szükséges jogszabályi változásokról, illetve agrárpiaci beavatkozásokról. A nemzeti tanács piacra jutási szolgáltatásokat, kiállításokat, borversenyeket, konferenciákat szervez, képviselheti a hegyközségeket származás- és minőségvédelemmel kapcsolatos ügyekben és kapcsolatot tart fenn a nemzetközi eredetvédelmi szervezetekkel.

(<https://www.boraszportal.hu/borlexikon/h-hegykozsegek-nemzeti-tanacs-a-286>, 2024).

Az elnökség tagjai:

„HNT elnök: Frittmann János Gyula

HNT pénzügyekért felelős alelnök: Pál Sándor

HNT szakmaközi ügyekért felelős alelnök: Varga Máté

HNT főtitkár: Dr. Brazsil Dávid (<https://www.hnt.hu/szervezet/>)

A bizottság munkáját segíti még a **Magyar Bor Akadémia**. Tagjai borászok, borászati szakemberek, és a borhoz valamilyen módon kapcsolódó civil személyek, akik tudásukkal, tapasztalatukkal hozzájárulnak a magyar bor méltó prezentálásához, a fiatal generáció edukálásához, a tudatos és mértékletes alkoholfogyasztás kulturált keretek között történő megvalósításához, szem előtt tartva a hitelességet, mint a nevelési célzat egyik fő kulcsát.

Elnökünk Koch Csaba bortermelő, a főtitkári és kincstárnoki teendőket Sári Enikő látja el. A szervezet tevékenységével kapcsolatos operatív irányítást a tagság összetételét reprezentáló hét alelnökünk végzi: Dr. Balla Géza, Bock József, Gálné Dignisz Éva, Nyitrai dr. Sárdy Diána, Nyúl dr. Pühra Beáta, Vesztergombi Csaba és Dr. Zelnik József. A Felügyelő Bizottság elnöke Keményné Koncz Ildikó, munkáját segítik Borbély Tamás és Figula Mihály bizottsági tagok. (<https://magyarborakademia.hu/magunkrol/>).

Az Országos Borversenyt megelőző, mintegy előválogató a huszonnégy borvidékből huszonegy helyszínen megtartandó „Borvidéki Borverseny” (szervező: borvidékek hegyközségi tanácsa/i), ahonnan a kategóriánkénti díjazottak delegálnak az országos megmérettetésre.

A legtöbb esetben még hagyományosan kézzel töltik ki a bíráló lapot a bizottság tagjai, de figyelembe véve a modern világ technológiai újításait, a digitalizáció térhódítását, jónéhány helyen már a WINECOMPASS programját használják táblagépen, ez nagyban megkönnyíti a résztvevők és főként az elnökök munkáját az összesítés során.

A VinAgora Nemzetközi Borverseny hazánk egyetlen nemzetközi borversenye, ahol a legmagasabban képzett magyar-és nemzetközi borászok, borakadémikusok, borszakértők értékelik a borokat.

Borfajtákon belül borversenyt rendeznek minden évben Kunszentmiklóson a Miklós-napi Rosé Borverseny keretében, illetve Siller fesztivált és borversenyt Pakson.

A bírálat szigorú szabályok betartása mellett zajlik, jelenleg már az OIV (Organisation Internationale de la vigne du vin) 100 pontos rendszere alapján, amely számos elengedhetetlen kritériumot követel meg, a bizottsági tagok felelőssége nagy, hiszen közös értékelésük tükröt tart a borászoknak:

A bírálat helye: a bírálat helyszíne – kóstolóhelyiség – jól megvilágított, világos, ha lehet természetes fénnel rendelkező, jó levegőjű terem legyen 20-22 °C-os hőmérséklettel. Egy fehér papírlapot a bíráló poharak alá készíteni ajánlatos, mert időnként azt háttérnek használva pontosabban észlelhetjük a borok színbeli sajátosságait. Akárhol rendezik a versenyt, ne legyen konyha a közelében, mert az onnan származó szagok, illatok nagyon zavarják a zsűri tagjait!

Előkészítő helyiségek: a versenyek zavartalan lebonyolításának egyik fontos tárgyi feltétele a jól előkészített minták összegyűjtése, csoportosítása, besorolása.

Ideje: ma már a komolyabb nemzetközi és hazai borversenyeken teljesen egyértelmű követelmény, hogy a versenyek a délelőtti órákban történjenek.

Eszközei: borospoharak; fehérboros, vörösboros, fehér különlegességekhez való, pezsgős pohár. A poharak mellett kiöntőedénynek is kell lenni a bírálóasztalon úgy elhelyezve, hogy abba minden zsűritag kényelmesen beleönthesse a kóstolás után a pohárban maradt bort. Van még egy edény, amely kötelezően ott kell, hogy legyen a székek mellett a padlón, ez a köpőedény, ami leginkább a földön elhelyezett vödör.

A zsűriasztal legfontosabb eleme a bírálólap, ha nem számítógépes versenyről van szó. A borversenyk kóstolóasztalán a rendezők kisebb mennyiségű „harapnivalókat” is elhelyeznek abból a célból, hogy a zsűritagok időnként egy-egy falattal próbálják meg

semlegesíteni az ízlelőbimbóikat. A bírálóasztalon természetesen tiszta ivóvíznek is kell lenni, akár poháröblítésre, akár szomjoltásra használják azt.

A borok hőmérséklete: a bírálaton vagy versenyen résztvevő borok kóstolási hőmérséklete nagyon fontos dolog. Más-más hőmérsékleten ugyanazok a borok teljesen más érzékszervi értékeket mutathatnak.

A borok bírálati sorrendje: először azokat a borokat bíráljuk, amelyek az érzékszerveket kevésbé veszik igénybe. A borok helyes vizsgálati sorrendje a következő:

1. vékony, könnyű fehérborok, 2. testes, nehezebb fehérborok, 3. rozé-és sillerborok, 4. könnyű vörösborok, 5. nehéz vörösborok, 6. muskotályborok, 7. csemegeborok, 8. ürmösök és fűszerezett borok, 9. habzók és pezsgők.

A bíráló asztalnál 5-7-9 bíráló ül együtt egy elnök vezetésével. Alapvető követelmény, hogy ne üljünk le bírálni náthásan, ne használjunk erős, átható parfümöt. (Módos, 2014)

A résztvevőknek tilos továbbá a kezdés előtti alkoholbevétel, nem javasolt kávé és fűszeres ételt fogyasztani, cigarettázni, fogat mosni, rágózni. Kerülni szükséges még az erőteljesen öblítő illatú ruhát felvételét.

Borbírálati lap

Bíráló száma:
Minta száma:

		kiváló	nagyon jó	jó	megfelelő	elégtelen	megjegyzés
megjelenés	tisztaság	5	4	3	2	1	
	szín	10	8	6	4	2	
illat	intenzitás	8	7	6	4	2	
	karakter	6	5	4	3	2	
	minőség	16	14	12	10	8	
zamat	intenzitás	8	7	6	4	2	
	karakter	6	5	4	3	2	
	minőség	22	19	16	13	10	
	hosszúság	8	7	6	5	4	
összbenyomás		11	10	9	8	7	
kizárva							
összesen							

.....
Bíráló aláírása

A pontok összesítése alapján azok a borok, melyek nem kerültek kizárásra az alábbi díjakat nyerik el:

- nagy aranyérem	94-100 pont
- aranyérem	87- 94 pont
- ezüstérem	76- 87 pont
- bronz érem	60- 76 pont
- oklevél	0- 60 pont.

8. számú ábra Forrás: (<https://www.omniplan.hu/Matrix/Anyagok/Ures-100-pontos.jpg>)

Borok és ételek kapcsolata

Az egyre szélesebb körben elterjedt borfesztiválok, tematikus borkóstolók, sommelier tanfolyamok, valamint a borbárok, borboltok és borhotelek nyitása mindjobban indokolttá tették, hogy a borfogyasztók a bor és a mellé elfogyasztott étel egymásra való kölcsönhatását is megismerjék. Számos kísérleztetés vezetett odáig, miszerint a borok bizonyos ételekkel fogyasztva kompozitív egységet alkotnak.

Borkóstolók

A legtöbb ember életében legalább egyszer már járt borkóstolón. Sokan inkább csak a társaság és az élmény miatt teszik meg ezt, míg másokat a kíváncsiság, az újdonság felfedezése vezérel. Egy dolog bizonyos, a bor van a középpontban, amiről beszélni is kell, nem csak meginni. A borkóstolókat a legtöbb esetben borász, sommelier vagy borokkal foglalkozó szakember tartja. Lehet ez az esemény borászatban, borbárban, borboltban, egyéb helyszínen. A lebonyolítást egy előzetes szervezési folyamat előzi meg, napjainkban már a modern kommunikációs technológiának köszönhetően a social media platformokon - Facebook, Instagram, TIK-TOK - történik a posztolás, hirdetés. A kóstolót lebonyolító személy az alábbi kritériumokat nem hagyhatja figyelmen kívül:

Téma kiválasztása: legalább 6-8 tétel bemutatása szükséges egy meghatározott koncepció alapján, legyen az egy magyar borvidék borsora, Európa és az Újvilág borai, vakkóstoló, vagy fajtakóstoló.

Előkészítés: a borok és a szervírozáshoz szükséges kellékek beszerzése elengedhetetlen. A létszám végletegesítését követően ajánlott megvásárolni, megrendelni a megfelelő palackszámú bort. Mossuk el a boros-és vizespoharakat, készítsünk oda dugóhúzó, amennyiben nem csak csavarzárral lezárt bort kínálunk, fehér terítőt az asztalokra, biztosítsunk köpő-és kiöntőedényt, szénsavas és szénsavmentes ásványvizet. A borok megfelelő hőmérsékletének eléréshez és fenntartásához hűtő, borhűtő vagy jéggel teli bortároló edény szükséges.

Borkorcsolyák bekészítése: készüljünk olyan finom falatokkal, amelyek jól illeszkednek a borokhoz: Bake Rolls, Maretti Bruscette, grissini, sonka, kolbász, sajt, olíwabogyó, krémek, pástétomok, olajos magvak, aszalt gyümölcsök, csokoládé, könnyed gyümölcsös piték. Kötelező jellegű a kenyér, alma, dió, sajt, az egyes tételek közötti semlegesítés miatt.

Sorrendiség, szervírozás: főszabály, hogy mindig a fehérboroktól haladunk a vörösborok felé (fehér-rosé-siller-vörös). Az optimális hőmérsékleten tárolt borokat a közönség előtt kibontva elülső címkével bemutatjuk, néhány érdemi információ kíséretében (borvidék, fajta, évjárat, megnevezés), majd a poharakba töltjük. Az ajánlott kóstolási mennyiség tételenként 0,5 dl.

Beszélgetés, eszmecsere, bor és étel párosítás: a kiöntött bort óvatosan megpörgetjük a pohárban, majd megszagoljuk, ismerkedünk vele (szín, mozgás). Egy kortyot a szánkba veszünk és szabad teret adunk neki. Megízleljük és kialakítjuk véleményünket az illatokról, aromákról, benyomásainkról. Ezt követően kísérleti jelleggel hozzákóstolhatunk a borkorcsolyákból, akár több különböző falatot is, megtapasztalva a bor és étel harmóniájának különleges mondanivalóját.

Egy vezetett borkóstoló során fontos a vélemények kimondása, a visszajelzések, az együtt gondolkodás. Mindig tanulhatunk egymástól és a borokról. Véleményem szerint egy sikeres borkóstolót a jól kiválasztott borsoron túl a borkóstolót tartó személye is nagy mértékben meghatároz. Amellett, hogy mindvégig koordinál, a borok, az adott borvidék bemutatása, a történelmi, földrajzi, kultúrtörténeti kitekintés páratlan élményt nyújt a borkedvelőknek. A folytonosság, a rendszeres részvétel a kóstolókon olyan lehetőséget nyújt egy magas fokú rutin megszerzésére, ami kellő és magabiztos tudást feltételez a borok világában. Az ember másként látja a borokhoz fűződő viszonyát, lecseréli az addigi valósnak vélt preferenciáit, és az élmények hatására újakkal tölti fel a hiátust. Kísérletező jelleggel kóstol, befogad, érzeteket fogalmaz meg, átlát az anyagon.

Borvacsorák

A borvacsorák elterjedése nemcsak magasabb minőségi szintre emelte a borfogyasztást, mint a borkultúra megőrzésének fő alappillére, hanem új dimenzióba helyezte a bor és a gasztronómia egymással való viszonyát is. Kétségtől megállapítható, hogy a bor és az étel között kialakuló funkcionális kölcsönhatás egymásra ható és visszaható ereje egy oda-vissza jól működő viszonyt eredményez. A transzferként hidat képező emberi jelenlét pedig mindezt felerősíti, igazolja, hiszen a befogadói attitűd kettős mércével mér.

Többféle módon lehetséges megalapozni egy ilyen eseményt: az étterem séfje komponálja meg a menüt a borászat által bemutatni kívánt tételekhez. Ezeket a borokat a konyhafőnök előzetesen beszerzi, majd megkóstolja. Szerencsés azonban, ha ekkor a borász is jelen van, hogy véleményüket, benyomásaikat tudják találkoztatni, hiszen ez előrevetítheti egy

koncepcionalisan jól felépített kompozíció létrejöttét. A kóstolást követő érzékszervi benyomások, illatok, aromák érzete elindítja a séfet az ételek megalkotása útján. Mindehhez éppúgy alapfeltétel a kellő jártasság, mint a kísérletező szellem, hiszen néha a tapasztalaton túli egyedi megoldások adják meg az ívét az összhangnak, mivel az ízek nem olthatják ki egymást.

A másik lehetőség, amikor a séf által meghatározott étellistához a borász illeszti hozzá a borokat. Ez esetben sokkal nagyobb az alkotói szabadság a főzés tekintetében. Az esetek túlnyomó többségében és az időjárásra való tekintettel nyáron evidensebb egy 5 tételes menüt megálmodni, míg a hűvösebb őszi-téli évszakokban ez lehet akár 6-7. A sorrendiség megköveteli a jól felépítettséget: az alaphangot megadó előételtől a csúcspontra eljutó főételig, majd a desszertnél lenyugvó levezetésig.

A legszerencsésebb pedig az az alkalom, amikor nem étteremben, hanem borászatban rendezik meg a borvacsorát, ahol a séf és a borász ismeri egymást, együtt rezeg. Egyeztetés akkor is nélkülözhetetlen, de könnyedebb és gördülékenyebb a munka, mivel a pince vendéglátó helyként is funkcionál, a borásznak rálátása van a séf munkásságára, aki pedig ismeri a borokat.

Egy ilyen 3-4 óra időtartamú estét hosszas szervezés előz meg, az alapanyagok és borok árától az eladási ellenértékig, ez a séf feladata.

Az esemény prezentálásáért a marketing-kommunikációs szakember felel, aki a social média felületekre teszi fel a hirdetéseket, posztokat. A vendégeknek kapaszkodót nyújtó menükártyák elengedhetetlen részét képezik a vacsorának.

A borvacsora során a séf minden egyes fogás előtt beszél néhány szót a megalkotásról, a borász pedig a borok keletkezésének történetét mutatja be. Kettejük összehangolt munkája a garanciája annak, hogy a megjelentek elégedetten távozzanak, egyre inkább nyitottabbá, elfogadóbbá váljanak, kialakulhasson náluk az a fajta igényesség, ami a borgasztronómiai harmonizációt mélységeiben bemutatja, új élményeket nyújtva, a bort és az ételt mint külön egységet szignifikánsan összefűzve. Az érzetbeli megtapasztalás, a mondanivaló, a megítélés esetenként más, de a lényeg magában hordozza a lehetőségek és kombinációk végtelen tárházát.

A lajoskomáromi PÁSKOM 1802 Gasztroműhelynél így néz ki egy borvacsora:

2024. NOVEMBER 8. SEBESTYÉN BORVACSORA (Sebestyén Csilla Szekszárd)

Kezdés: 18:00, Részvételi díj: 25.000 Ft /fő (+ 10.000 Ft/fő a borsor)

Jelentkezés: gasztromuhely@paskom1802.hu, Információ: Csécei László séf: +36302478316

Kezdéshez:

Liba töpörtyű krém, burgonyás vadkovászos kenyér

Amuse bouche:

Nyári tekercs, gyömbér, alma - Szél rose 2023

Hideg előétel:

Liba kocsonya, grapefruit, koriander, uborka, szezám - Cserszegi gyöngyöző 2023

Meleg előétel:

Paprikás libazúza, csicsóka krém, turbolya - Kadarka 2022

Főétel I.:

Töltött libanyak és máj, gersli rizottó, birsalma - Porkoláb bikavér 2020

Főétel II.:

Vörösboros töltött libacomb, klasszikus burgundi ragu, fondan burgonya - Iván bikavér 2019

Desszert:

Gesztenye krém, meggy sorbet, kakaóbab - Rebel cuvée 2017

(<https://paskom.hu/-esemeny/5y5oEUvERrZJRIV>).

Manapság már olyan fúziókról is hallhatunk, ahol a bor a kiindulási alap, de nem ételekkel történik meg a párosítás, hanem csokoládéval, parfümmel. Ezen világok találkozása az illatok, aromák különleges együtthatója.

Tóth Ferenc egri borász (Tóth Ferenc Pincészet, Eger) rendszeresen tart bor-csokoládé kóstolókat:

Üdvözlőital: Rosé 2024

Egri Csillag Superior 2022 és Madagaszkári tejsokoládé barackkal, kakaóbab törettel és balzsamecettel – Fabric Csokoládé

Egri Kadarka 2021 és Kesudió draszté madagaszkári tejsokoládében narancsolajjal – Fabric Csokoládé

Egri Pinot Noir Superior 2021 és Coco7 CSOKIPREMIER

Várvédő Egri Bikavér Grand Superior 2021 és Coco7 CSOKIPREMIER

Édes Hárslevelű 2023 és Coco7 CSOKIPREMIER

(<https://tothferencpinceszet.hu/termek/bor-es-csokolade-kostolo-egerben/>).

Lipovszky Csenge illatesztéta Scent & Sensibility címmel rendezett bor-és parfümpárosító estet, ahol az ötös borsorhoz öt luxus (niche) parfümöt társítottak.

Zólyomi Zsolt parfümőr pedig az Androsics Birtok és Borterasz borait találkozott már illatmintáival.

MÉLYINTERJÚK ÉS A MÉLYINTERJÚ ALANYOK BEMUTATÁSA

Mélyinterjú alanyaim kiválasztásánál és megkeresésénél az volt a fő szempontom, hogy olyan embereket válasszak, akik valamilyen módon kapcsolódnak az illatokhoz és az aromákhoz. Az általam kiválasztott hét személy a szakmájában egyedi dologgal foglalkozik, ezt pedig valamilyen módon tudom csatolni a borhoz, az érzékszervi érzékeléshez. Személyes találkozóink során az volt a szándékom, hogy az alanyaimnak feltett kérdésekre kapott válaszokban a hivatásukból eredő hasonlóságokat és különbségeket találkoztassam. Primer kutatást végeztem, ennek során hét interjút készítettem. Az egyes személyes találkozók között mindig hagytam időt magamnak a rendelkezésemre álló információk feldolgozására. Minden kérdés azonos volt, azonban foglalkozásra szabott, és az egyes tudományterületek bemutatása is célul szolgált.

Interjúalanyaim közül kettő főt személyesen ismerek, ötük munkásságáról, szakmai életéről hallottam, olvastam. Hitelesnek gondolom mindegyiküket, hiszen olyan területeken mozognak, amelyek egymáshoz hasonlóak, de bizonyos pontokon mégis eltérnek.

Dr. Tamási András a Vadnai „CSAKAZÉRTIS” bor-és ökolgazdaság társalapítója/társtulajdonosa, a BASF Hungária Kft. vegyész-mérnöke. A vegyipari szakközépiskola elvégzése után egyenes út vezetett a vegyész-mérnöki karra. Szintén vegyész-mérnök feleségével évtizedek óta Budapesten éltek és dolgoztak, míg egy hagyatéki eljárás során Mária szőlőt örökölt a Bükkben. Andrásék leköltöztek Vadnára, de megtartották fő munkahelyüket, hiszen az abból származó bevételt tudják a borászat működésébe befektetni. A fő-és melléképület felújítása után 2014-ben történtek az első szőlőtelepítések,

ezt követte 2016-ban a második. 2019-ben épült fel a borászati üzem és megkezdődött a borok értékesítése. Napjainkban számos borversenyen képviseltetik magukat boraikkal, fesztiválok, közösségi rendezvények állandó résztvevői, és az Országos Bortúra egyik állomásaként is jegyzettek. Mára felépült a borászat felett található szállás, így az Országos Kéktúra útvonalához közel komplex élményben lehet része annak, aki ide ellátogat. Boraik közt többek között megtalálható a Királyleányka, a Sauvignon Blanc, a Szürkebarát, Chardonnay, Rajnai Rizling, Fekete Leányka, Pinot Noir. A kertben biozöldségeket és gyümölcsöket termesztnek, amelyekből natúr céklalé, céklalé-almalé és céklalé-almalé-sárgarépalé készül. Dr. Tamási András új életet kezdett. Számára a szőlőtermesztés és borkészítés lehetősége felülírta addigi már-már rutinizált életét, valami újat ad az embereknek. Borokat, illatokat, ízeket és a Bükk-hegység nyugalját, békéjét.

Barátossy Gábor vegyészmérnökként végzett, ipari biotechnológia szakirányon. Vegyipari gépész édesanyjának és a Balaton-felvidéken szőlővel rendelkező édesapjának köszönhetően gyermekkorától betekintést nyert a szüretnek, a borkészítés világába.

Az egyetem után a klasszikus vegyészettel kezdett foglalkozni, de inkább a biológia érdekelte. Az Országos Borminősítő Intézet laboratóriumában sokat tanult a borról. Mindennapjait meghatározzák az illatok, napi szinten 40-50 bor érzékszervi minősítését végzi. Ma már a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Ellenőrzési Osztályának vezetője. Irodai feladatain túl kollégáival borászatokat látogat, felügyeli a hatósági ellenőrzéseket.

Az Országos Borszakértő Bizottság titkáráként a Földrajzi Jelzés Nélküli Borok forgalomba hozatalának érzékszervi bírálata a feladata, másrésről a Helyi Borbíráló Bizottság vagy jelenlegi nevén Földrajzi Árujelző Borbíráló Bizottság munkáját kontrollálja. Borbírálóként részt vesz a borvidéki borversenyeken, Országos Borversenyen, VinAgora Nemzetközi Borversenyen. Maximálisan törekszik arra, hogy kifogástalan borok kerüljenek forgalomba, a kötelezően teljesítendő érzékszervi előírások figyelembe vételével és azok betartásával.

Angerman László sommelier Dr. Mészáros Gabriella nemzetközi borakadémikusnak, borszakírónak, címzetes egyetemi docensnek köszönheti, hogy erre a pályára lépett. Egyre inkább beszippantotta ez a világ, számos képzést végzett el, tudását még jobban elmélyítve. A budapesti VIRTU Restaurant head sommelier-je, a Magyar Sommelier Club alelnöke, „Magyar Bajnok Sommelier” (2018), az „Év Sommelier”-je (2016). Folyamatosan képzézi magát, kóstol, kiválasztja és találkoztatja a borokat, pezsgőket az étterem étlapján

szereplő ételekkel, desszertekkel; kialakítva a bor és gasztronómia egyensúlyteremtő jellegét. Oktatott a Tokaj-Hegyalja Egyetemen, nemrégiben pedig a CEWI Central European Wine Institute kérte fel borismereti kurzusok megtartására. Komplex tudással rendelkezik, minden információt fontosnak vél, szeretné elérni, hogy mindenki megérthesse egy pohár bor leírását, mondanivalóját, ételekhez fűződő szoros viszonyát, ebben pedig permanens szerepet vállal.

Csécsei László séf vendéglátóipari szakközépiskolába járt. Családjában többen is dolgoztak a vendéglátásban, így nem volt idegen számára ez a világ. Megjárta a ranglétrát: az iskola gyakorlati helyén még diákként sajátította el az ismereteket, majd souf séf, végül séf lett. Először székesfehérvári éttermekben dolgozott, az első komoly munkahelye pedig Segal Viktor séf mellett volt Budapesten, a Villa Bagatelben. Az útja aztán vidékre vitte: az őriszentpéteri Pajta, a szekszárdi Hotel Merops Mészáros, a mezőtúri Hercegasszony Birtok következett. (Utóbbi kettőt vele nyitották meg.) Konyhafőnöke volt a rácalmási Jankovich Kúria Wellness Hotelnek és a miskolci Zip's Brewhouse-nak. Több mint két éve a lajoskomáromi PÁSKOM 1802 Gasztroműhelyt igazgatja. Havi rendszerességgel szervez borvacsorákat, sörvacsorákat, kéthetente főzőiskolát tart koncepcionális program szerint. A főzés során mindig a minőségi alapanyagok beszerzése a célja, leginkább a hazai kistermelők figyelembe vételével. Sokat jár termelői piacra és megtalálta azokat a beszállítókat is, akiktől szezonálisan tud vásárolni. Rendszeresen aktualizálja az ét-és menülapot az alapanyagokra és az évszakokra való tekintettel, kreatív ötleteinek köszönhetően pedig új recepteket hoz létre. Úttörő elképzelései mellett szeretné a rég elfelejtett ételeket minőségi alapanyagokból és modern konyhatechnológiával elkészíteni.

Feller Adrienne aroma-és szépségterapeuta, illóolaj mester közgazdásznak tanult Svédországban, azonban az útja az aromaterápia világa felé vitte. Sorsa predesztinálva volt, hiszen üknagyapja a 19. század egyik királyi és császári gyógyítójaként vált elismertté, dédnagyanyja füvesasszonyként tevékenykedett, míg nagyapja növényi olajok préselésével foglalkozott. Adrienne-t férje, Feller Csaba minden tervének megvalósításában támogatta, ennek eredményeként együtt hozták létre a Panarom Aromaterapeuta és Szépségterapeuta Intézetet, azt követően pedig az Adrienne Feller Szépségterapeuta Akadémiát. Adrienne aromás növényekből kinyert illóolajokkal őrzi az egészséget, fizikai, mentális, szellemi jóllétet, betegség esetén ezek segítségével segít megtalálni az egyensúlyt.

Arcápolással és testápolással kapcsolatos krémeket, kozmetikumokat is készít. Mindemellett szépségipari szakemberek oktatásával, képzésével foglalkozik. Szívügye a külső és belső

szépség egyensúlyba helyezése, az egészség méltó megőrzése természetes módon, ehhez pedig elengedhetetlen az öngondoskodás, saját magunk megismerése.

Szakmai sikereinek kulcsa a hitelessége, hite, munka iránti tisztelete, elkötelezettsége, tudásának folyamatos karbantartása, állandó tanulás és tapasztalás, kreatív attitűdjének szabadon áramoltatása és kibontakoztatása. Készítményei komoly és koncentrált munka végeredményei, a tervezéstől, a megalkotásig. Az összetevőket egyedileg komponálja össze, amelyek esszenciális gyógyírként hatnak felhasználójukra, balanszba helyezve testet és lelket. Igazi művészi alkotás születik a kezei alatt érzékei segítségével, benyomásaival, gyógyító jelleggel bíró, a hétköznapi gondolati síkra átemelő és mögöttes jelentéstartalmat képviselő termékeiben. Az illatok és aromák nem pusztán elengedhetetlen komponensként, sokkal inkább titkos burokként ölelik körbe a textúrát.

Lipovszky Csenge illatesztéta esztétika szakon folytatott tanulmányokat. Az egyetemi évek alatt öreg hölgyek által működtetett titkos kis parfümboltokba járt szagolni a baranyai megyeszékhelyen. Ez az élmény nagy örömmel töltötte el, jól érezte magát abban a világban. A diplomát követően évekig a médiában dolgozott kulturális szerkesztőként, majd gyermekei születése után online újságíróként internetes portálokra írt cikkeket. A Scent Poetry illatblogot 2012-ben hozta létre. Mivel mindig is a szintézis és az integrálás érdekelte, ezért egy olyan rendszert dolgozott ki, ahol az illatokat ezen területeken együttesen lehet vizsgálni: kultúrtörténet, antropológia, lélektan. Az archetípusos módszere lényege, hogy az ember az Univerzum közepe és ehhez alakítja hozzá a módszert: megtanítja az embereknek, higgyenek a szaglásuknak, rendelkezzenek kellő önismerettel. Munkája egyfajta analógiás gondolkodáson és analógiás érzékelésen alapszik. Elmondása szerint nem parfümőr, parfümkritikus, parfümtanácsadó vagy illatkreátor.

Nem az alkotói folyamatban vesz részt, hanem azt vizsgálja, hogy az illat milyen hatással van használójára, a befogadói attitűdöt helyezi centralizált helyzetbe.

Zólyomi Zsolt parfümőr növénybiológus diplomát szerzett, majd 2006-ban, közel 50 év óta első és egyetlen magyarként végzett a Versailles-ban lévő ISIPCA (Institut supérieur international du parfum, de la cosmétique et des arômes alimentaires) Intézetben parfümőrként. A munkája lett a hobbija. A parfümőrök között abban kiemelkedő és egyben egyedileg eltérő, hogy parfümkreátor, luxusipari szakértő is egyszerre. Illatmarketing, valamint egészségügyi projekteken vesz részt, brand-eket fejleszt, interiőr illatokat tervez, egyéni parfümtanácsadást tart, személyre szabott parfümöket készít megrendelésre.

Rendőrségi nyomozások során is kap megkereséseket, bár ez szakmájának rendhagyó szegmense. Mindig is illatszenzitív volt; munkáját odaadással, inspiratív alkotói szellemiségének teret engedve, határtalan átéléssel és odaadással végzi.

AZ ILLATOK JELENTÉSÉNEK ÉRTELMEZÉSI LEHETŐSÉGEI A MÉLYINTERJÚK TÜKRÉBEN

Szakedolgozatom teljessé tételéhez szükségesnek tartottam hét mélyinterjú elkészítését olyan szakemberekkel, akik illatokkal, aromákkal foglalkoznak a mindennapokban, sorsuk összefonódik azokkal. Célkitűzésem az volt, hogy találkozottatam véleményüket, gondolataikat - megőrizve foglalkozásuk sajátos világát -, illatokról alkotott véleményüket, belső meggyőződésüket, szakmai és emberi szempontból egyaránt.

Mélyinterjúimat mindig előzetes felkészülés előzte meg. Utánanéztem az alanyok szakmai életrajzának, tevékenységének, igyekeztem kellő információt szerezni. Ezáltal személyes találkozóink során már egy gördülékenyebb hangvétellű beszélgetést tudtam kezdeményezni, ahol először néhány mondatban bemutatkoztam, elmondtam eddigi szakmai életutamat és ismerttettem a Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem által indított bor-és gasztroturizmus menedzser képzést, amelynek keretében felkértem a szóban forgó személyeket a velem való együttműködésre, mivel az illatok a kutatási területem. Egyedinek találták a témát és igyekeztek kellő hitelességgel bemutatni szakmájukat, a kezdetektől elindulva jelenlegi státuszukig. Mindegyik személy örömmel vette megkeresésemet, imponált számukra, hogy olyan tárgykörben szeretnék elmélyülni, amelynek ők részesei, nap mint nap. Megtiszteltetésnek éreztem, hogy jó szívvel fogadtak, választ adtak a feltett kérdéseimre, ezáltal betekintést nyerhettem foglalkozásuk sokszínűségébe.

Fontosnak tartottam a borok világától eltérő területek vizsgálatát is, ezért választottam a vegyészmérnökök, sommelier és séf mellé aromaterapeutát, illatesztétát, parfümőrt is. Ők heten egyedi világot tártak elém, a maguk teljességében, kendőzetlen őszinteséggel. Érdekes volt hallgatni véleményüket, impulzusaikat. Egyedi gondolataik más megvilágításba helyezik az illatok fogalmát, az arról kialakított képet, hitrendszert. Szakmai életútjukat hallgatva, tanúja voltam sorsfordító élettörténetek bemutatásának, mindent megváltoztató döntések általi újrateremtéseknek. Nem mindenki tanulta tudatosan azt, amivel jelenleg

foglalkozik, azonban volt egy elhívás, ami az illatok útjára léptette mindannyiukat. Ma már hálások ezért és nagyon becsülik, tisztelik, szeretik, alázattal végzik a hivatásukat.

Dr. Tamási András vegyész-mérnök – borászat társalapító/társtulajdonos nagy hasznát veszi biokémiai ismereteinek a borkészítés során, mondhatni össze tudja kötni a kellemest a hasznossal.

Barátossy Gábor vegyész-mérnök – borszakértő ugyanezen mérő segítségével vizsgálja és bírálja a borokat.

Angerman László sommelier kellő ismeretanyaggal rendelkezik a borok, pezsgők és ételek világáról egyaránt. Kombinál, osztályoz, kísérletez, új és új megoldásokat keres az étel-ital harmónia méltó prezentálásához.

Csécsei László séf bár az ételek világában mozog otthonosan, számára a borokról és sörökről szerzett információk nyújtanak többlettartalmat ötletei megvalósításához, az általa szervezett borvacsorák kivitelezéséhez.

Ezen esetekben a bor alanyi jogon vizsgálható, hiszen a borászati ágazatban vagy ahhoz közel álló területen dolgozó személyek direkt módon vizsgálják a borban képződő és fellelhető illat-és aromaanyagokat. **Feller Adrienne aroma-és szépségterapeuta, illóolajmester, Lipovszky Csenge illatesztéta és Zólyomi Zsolt parfümőr** esetében egy más nézőpontot szerettem volna bemutatni: azt az értelmezési lehetőséget, amely összeköt más tudományterületeket a borral. Vizsgálatom során az egyezőségeket és különbségeket szerettem volna szemléltetni.

Mindenki sajátos megfogalmazást adott az illatok általános értelemben vett és szakmai meghatározásáról: a **vegyész-mérnök - borászat társalapító/társtulajdonos** számára kellemes képzettársítást eredményez, a mindennapokban szabadságot, fellélegzést jelent. A borkészítés során visszafogott szerepet játszik, mivel nem dolgoznak intenzíven illatos szőlőfajtákkal, nem alkalmaznak illatfokozó élesztőket sem.

A **vegyész-mérnök – borászati szakértő** szerint az illat előirányozza azt, hogy milyen képet alakít ki valamiről vagy valakiről. Az illatok meghatározzák az arra szenzitív és külön érzékkel érző ember kedvét, lelkét, önnön valóját. Másodsorban a borokat említi, hiszen hatósági szakemberként az azokban lévő hibát keresi. Ez a kiindulási alapja és ha olyan bevizsgálendő mintával találkozunk, ami bármilyen problémát nélkülöz, örül, hiszen mindig egy negatív fennhanghoz viszonyít.

A **sommelier** szerint egy érzés, egy emlék, egy cselekedet, egy pillanat és az azonosíthatóság. A hétköznapi valósághoz képest a bor – étel párosítások esetében jóval részletekbe menőbben

érzékel, analizál, koncentráltabb, fókuszáltabb. Az étteremben más típusúak az ingerek, hatványozottan felerősödik minden. A borban lévő illat és íz mindent el tudjon mondani: ki, miért készítette, honnan származik, milyen eljárással készült; folyékony kép a helyről, az emberről, a természetről, egy komplett történetet mesél el.

A **séfnek** első benyomást nyújt egy adott dologról, emberről, ételről, élményről. A konyhában minden egyes alapanyagot megszagol a főzés előtt, ebből sok mindent kiérez. Az illat segítséget is jelent, hogy az alapanyag amivel dolgozik, megfelelő-e vagy esetleg rossz. A jó illat vendégcsalogató.

A borászati szakmán kívüli alanyoknál az **aroma-és szépségterapeuta, illóolajmester** álláspontja szerint létezik jó és nem jó illatok halmaza. Információ egy adott helyzetről, akár egy emberről, amit begyűjt, dekódol és mögé tud érezni, egy egész történetet mesél el. A munkája során illatokkal dolgozik, amelyekből mások számára egészségmegőrző termékeket készít, szépségápolási termékeket, épség, teljesség ápolási termékek; az illat nem egy külön része az egésznek, hanem amilyen célt kitűz magával a termékkel rendeltetése szerint, az illatokat aszerint rendeli hozzá minőségük szempontjából, amit a növény hordoz magában. A felhasználandó alkotóelemek között keresi meg az egyensúlyt. Az illat egy növény információja: mit tud, milyen tulajdonsággal rendelkezik.

Az **illatesztéta** úgy gondolja, az illat információt hordoz a külvilágról. Egyértelműsíthető, megítélhető, értékelhető információval lát el. Segít minket eligazodni az életben. Hivatásában az a tartomány érdekli, ami érezhető, egyben a legnehezebb, verbalizálni az illatokat. Nem az illat megalkotásának folyamata, hanem a befogadó minősége érdekli, milyen plusz jelentéstartalmat tesz hozzá az illatokhoz. Illat – befogadó – harmadik jelentés. Katalizátor, üzenet, érzéki formában érkezik és az üzenet elvezet a legbelsőbb minőségünkhöz.

A **parfümőr** mindig a pillanatnyi érzetekre figyel, amelyek senki és semmi által meg nem zavarhatóak. Megfejtí azokat, mindig és minden percben, ahol éppen tartózkodik. Belehelyezi magát az adott szituációba, miliőbe, érez, megfigyel, értelmez. Munkáiban találkozik a megrendelő és az ő alkotó szellemű lény, a kihívások, az egyedi megoldások ihletik meg igazán.

Az illatok mögöttes jelentéstartalmával kapcsolatban határozottak és egyértelműek voltak a visszajelzések:

Dr. Tamási András: „Lehet az a szárazúzóval aprított lila árvacsalán visszafogott, ám mégis a tavaszt jelző illata, vagy egy öblös pohárból jövő szippantás a Királyleányka buja floralitásába.”

Barátossy Gábor: „Az emberi érzélemvilágot pozitív vagy negatív irányba tudják befolyásolni. Kiemelten fontos szerep az illatok tudománya. Az emberiség földi életében nagyon befolyásoló tényező, akár bizonyos irányba való terelési jelleggel.”

Angerman László: „Az illat eredője annak, hogy van egy többlettartalom amögött, amit a borban mit érzünk; sokkal több annál, amit jelent, amit mi felfogunk, érzékelünk és emellett az ételekkel jó egyensúlyt eredményez.”

„Akkor lehet megérteni egy borban az illatokat, ha úgy tárolod el az agyadba, hogy valami emlék bevillanjon, nem a képpel, hanem az agyammal azonosítom az ízt.”

Csécsei László: „Nekem az illat jelenti az otthonról hozott élményeket, ételeket, emlékeket, ha belépek a konyhába, akkor meg azt, hogy jó helyen vagyok és biztosan mozoghatok mert ez az én terepem, ahol jó vagyok. Tehát nekem az illat a biztonságot, a jó emlékeket, az otthont jelenti, meg mindazt, amit tanultam, tudok és szeretek csinálni.”

Feller Adrienne: „Az illatokkal kapcsolatos élményeink determinálják emlékeink pozitív vagy negatív megélését, megítélését, későbbiekben történő előhívását, melyet attól függően tudunk szabályozni, hogy milyen hatással voltak ránk. Az illat mögött egy egész történet áll.”

Lipovszky Csenge: „Az illatokat azáltal keltjük életre, hogy mi vagyunk és szagoljuk őket, akkor él valami, ha én is ott vagyok, éltetem és be tudom fogadni.”

Zólyomi Zsolt: „Az emberek összessége hisz valamit arról, hogy milyen fontos az életében a parfüm világa.”

KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

Konklúzióként azt tudom megállapítani, hogy alanyaim nem tudják és nem is akarják különválasztani hétköznapi és munka általi illatérzékelésüket. Különbség természetesen van, hiszen más a közeg, eltérő az ingerek nyújtotta környezet. Ha szakmai szempontból beszélnek róla, sokkal produktívabban, koncentráltabban vannak jelen a pillanatban, felfokozott érzelmi hatás alatt, érzékeiknek szabad teret biztosítva. Kizárják a külső valóságot és belső világukat használják iránytűként.

Egyetértenek abban, miszerint a kifinomult szaglás és az illatok érzékelése egyfelől velünk született adottság, másrészt tanulható. Kellő gyakorlással fejleszthető, el lehet jutni egyre magasabb szintekre, ezért kell sok borkóstolón, vakkóstolón, borvacsorán részt venni és beszélgetni, véleményt alkotni, megvitatni az észlelteket. Fontos eltárolni, begyűjteni, megkülönböztetni, analizálni, így könnyebben elő lehet hívni az információt az elménkből.

A séf és a sommelier az összekóstolás, az otthoni főzés, a gasztronómiában való jártasság lényegességét hangsúlyozta. Az illatesztéta az érzet megfogalmazását, szavak által történő kifejezését gondolja kiemelten lényegesnek, a gondolatátvitel verbalizált úton történő leképezésével.

Álláspontjuk szerint egy felelős szakember mindig tréningezi magát, az évek alatt kialakult rutinjától függetlenül, az önképzés soha nem ér véget egyikük számára sem.

A borbírálatban és az aromaterápiában mindenkire érvényes szabályrendszereket alkottak meg. A borászati szakemberek csoportosítják az illatokat a szakmájukban: elősegíti a borbírálatot, ha tudják a fajtát, hiszen az hordozza a fajtajellegre utaló és jellemző jegyeket, tudatosan azt keresik, ezáltal jobban elbírálható. Az illatok kategorizálása kizár dolgokat, így az ember eljut a megoldáshoz.

Az aromaterapeuta szintén egy keretrendszer alapján alkot: szereti különválasztani a szintetikus és természetes illatokat. Csak természetes illatokkal dolgozik, mivel azoknál nyílik ki igazán a szaglás. Ezen túlmenően hatástani, illat-és növényrész szerinti kategorizálás is kapaszkodót nyújt számára.

A parfümőr nem csoportosít, minden illattal egyedileg foglalkozik, nincsenek korlátok és kapaszkodók.

Az illatesztéta szerint ne külső tényező határozza meg, hogy milyen illatokat kelljen éreznie az embernek a borban vagy a parfümben.

Fenti vélemények tükrében megállapítható, hogy az illatok minden tudományterületen kiemelt hangsúlyt kapnak. A bor mint vizsgált szegmens négy személy esetében konkrétan igazolható, de a parfümök és akár az aromaterápia világába is beépíthető, komparatív jelleggel, analizálva az illatot, mint közös eredőt. A borászati rendezvényeken túlmutatva javasolt lenne ezeket a világokat is gyakrabban találkoztatni, mint a bor-parfüm, bor-csokoládé, bor-aromaterápiás termék. Olyan új felismerések jöhetnének létre, amelyek a borban lévő illatérzékelést is nagy mértékben segítenék. Ezen tudományterületek nemcsak a borhoz képesti különbségekre mutatnak rá, sokkal inkább az átjárhatóságra vonatkozó szintézisalkotó folyamatokat irányozzák elő, egyedileg vizsgálhatóak. Az illat az origo, ami számos aspektusból vizsgálható, és akárhonnan nézzük, mindegyik oldalról megközelíthető, a szabad vélemény formálásának lehetőségével.

ÖSSZEFOGLALÁS

Szakdolgozatomban a téma megjelölése mindvégig vezérfonalként szolgált. Az illatok jelentéstanát a borokra fókuszáltnak vizsgáltam, melyhez kapcsolódóan releváns szakirodalmi anyagokat tudtam felhasználni a borászati kémia, érzékszervi érzékelés, érzékszervi fejlesztés, borkóstolás és borbírálat, borgasztronómiai harmonizáció tárgykörökben. Olyan tudományos munkák igénybe vétele volt még a célom, amelyek hiteles képet adnak erről a területről. Pszichológiai, neurológiai, anatómiai leírásokat is mellékeltem, hiszen a szaglószer felépítésének megjelenítéséhez és a szaglás – érzékelés kapcsolatának bemutatásához elengedhetetlenül fontosnak tartottam. Kitértem a borokban lévő illatokra, aromákra, azok kialakulására, a szakmai teljesség minden igényével és szükségességével. Megemlítettem az aromakorongot, mint az érzékszervi érzékelés kiindulópontját és kapaszkodóját, sőt az érzékszervi érzékelés-és fejlesztés lehetőségeit. Bemutattam azokat a magyar hivatali szerveket, amelyek részt vesznek a borbírálatokban, koordinálják a szőlész-borász szakma munkáját, rendezvényeit.

A kutatási részt hét kiválasztott alanyommal történt mélyinterjú segítette. Olyan neves, a hivatásukban elismert embereket kerestem meg, akikről úgy éreztem, hitelesek, beleilleszthetők ebbe a témába. Próbáltam bemutatni, összevetni, találkoztatni azt a változatos, mégis egyedülálló világot, amely alkotói műhelyük színtere a borok világában vagy azon túl. Mindannyiuk emberi és szakmai oldalát is sikerült mélyrehatóbban megismernem, gondolataikat, véleményüket vonatkoztatni a vizsgált témára fókuszáltnak. Nagyon tanulságos, elgondolkodtató, építő jellegű beszélgetésekben vettem részt, amelyek esszenciálisan hatottak a kellő konzekvencia levonására.

Megkísértem a bort olyan egyéni látásmód szerint vizsgálni, amelynek a legmélyére tudtam tekinteni. Találkoztatta az illatokhoz köthető személyek őszinte meggyőződését, valamint az elmúlt évtizedek alatti illatokkal való kapcsolódásomat, benyomásaimat, megéléseimet, azt az észrevételt fogalmazom meg, hogy kiemelten fontos ezeknek a tudományterületeknek a borászathoz való specifikus hozzákapcsolása, hiszen újfajta látásmódot adhatnak mind a borkóstolás, mind a borbírálat során.

Úgy vélem, a bor olyan optikán keresztül láttatja a láthatatlant, ami bár mindannyiunk számára másként, de érzékelhető. Ha megértjük titkait, jelentőségét, sokkal inkább fogyasztható, megfejthető és megfogalmazható lesz számunkra, nemcsak mint klasszikus értelemben vett, palackba zárt likvid anyag. Érzékeink segítségével, a tudatos és tudatalatti

énünk önreflexív működtetésével, emlékképeink hívó szavaival, átélt élményeink hatására olyan egyedi szabad asszociatív világot jelenít meg, amelyet az illatok, aromák még inkább éteri magasságokba emelnek, ledöntik a belső határainkat, megszabadítanak korlátainktól és önnön valónkkal szembesítenek.

Borban az igazság, tartja a mondás. Nemcsak üres frázis, semmitmondó hiteltelenség, hanem igenis súlyos mögöttes tartalmat sugárzó, lényegiséget kifejező szavak. A bor megmutatja az igazságot, mindannyiunk igazságát, akár elhisszük azt, akár nem.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

AJÁNLÁS

Szakdolgozatomat ajánlom apai dédapámnak, „Bíró” Laki Mihálynak, apai ükapámnak Miliás Józsefnek, a Móri borvidéken található Fehérvárcsurgó település egykori községi bírónak és hegybírónak, valamint apai nagyapámnak, Kecskés Gyulának, aki asztalosként több különböző helyen is rendelkezett szőlőterülettel.

Bár személyesen csak nagyapát ismerhettem, tudomásom van róla, milyen meghatározó volt mindannyiuknak a föld értéke, a szőlő és a bor tisztelete.

Köszönöm nekik, hogy a jog és a bor előzetesen kitaposott ösvényén járva, mindvégig az illatok mentén haladva - szüntelen az igazságosság útját keresve, majd arra rálelve -, az lehetek, aki ma vagyok, s szellemiségüket saját magamra szabottan továbbvihetem!

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Ezúton szeretnék köszönetet mondani belső konzulensemnek, Nyitrai Prof. Dr. Sárdy Diána egyetemi tanárnak, a MATE Budai Campus főigazgatójának, a támogatásáért amellyel hozzájárult ennek a szakdolgozatnak a létrejöttéhez, és a tanulmányaim ideje alatt kapott tanácsokért, folyamatos figyelmességéért.

Hálás vagyok Dr. Tamási András vegyész-mérnök-borászati társalapítója/társtulajdonosa, Barátossy Gábor vegyész-mérnök-borászati szakember, Angerman László sommelier, Csécsei László séf, Feller Adrienne aroma-és szépségterapeuta, illóolajmester; Zólyomi Zsolt parfümőr, Lipovszky Csenge illatesztéta szakmai tanácsaiért, javaslataiért, a témáról folytatott építő jellegű beszélgetéseinkért.

Örökké tartó nagyrabecsülés illeti Káli Ildikó sommelier-t, a Kodolányi János Egyetem címzetes egyetemi docensét, a Magyar Sommelier Szövetség Tiszteletbeli Elnökét, aki - a nála elvégzett sommelier alapozó tanfolyamon - az első perctől fogva hitt bennem, látva-látott engem, instrukcióival segíti szakmai fejlődésemet, nyomon követi pályafutásomat.

Mindaz a tanulás, tapasztalás, amely az eddigi utamat kísérte az illatokkal kapcsolatban, most közös kapcsolódási pontot indukál ebben a munkában, amelyben a borokra, a borfogyasztásra helyezem a fókuszot.

IRODALOMJEGYZÉK

Bernáth László – Révész György. (1994). A pszichológia alapjai. Budapest, Tertia Kiadó.

Callec, Christian. (2010). Borok enciklopédiája. Budapest, Alexandra Kiadó.

Csoma Zsigmond. (2000). A borkóstolás története, művészete és gyakorlata. Budapest, Agroinform Kiadó.

D. Deibler, Kathryn – Delwiche, Jeaninne. (2019). Handbook of Flavor Characterization. CRC Press.

Dr. Leskó Annamária. (2013). Szubjektív egyszeregy. In: Bor és Piac. 2013. június. 5-6. szám. old. 26-27. Budapest, Grabowski Kiadó Kft.

Dr. Sólyom-Leskó Annamária. (2023). Tapintható ízek. In: Bor és Piac. 2023. szeptember. 4. szám. old. 36-38. Budapest, Bor és Piac Kft.

Hammack, Justin – Puckette, Madeline. (2021). Wine folly. Magnum Kiadás. Budapest, HVG Könyvkiadó.

Herczeg Ágnes. (2010). Borok a konyhában. Budapest, Alexandra Kiadó.

https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-magyar-nyelv-ertelmezo-szotara_1BE8B/sz4A3C0/szag-4A566/ Letöltés dátuma: 2024.10.29.

<https://www.artedona.com/en/Bar-Wine/Le-Nez-du-Vin/Jean-Lenoir-Le-Nez-du-Vin-54-aromas.html>

Letöltés dátuma: 2024.10.15.

<http://brainmind.com/OlfactorySystem.html> Letöltés dátuma: 2024.10.29.

<https://boraszat.kormany.hu/download/3/03/82000/Az%20OBB%20bemutatasa%202019.pdf>

Letöltés ideje: 2024.10.17.

<https://www.boraszportal.hu/borlexikon/h-hegykozsegek-nemzeti-tanacsa-286>

Letöltés ideje: 2024.10.17.

https://www.bouchard-aïne.fr/fr/e-boutique.r-355/les-affiches-du-vin.r-109/les-aromes-du-vin.p-11.html?valid_legal=1 Letöltés dátuma: 2024.10.23.

<https://www.hnt.hu/szervezet/> Letöltés dátuma: 2024.10.17.

<https://magyarborakademia.hu/magunkrol/> Letöltés dátuma: 2024.10.17.

<https://mindsetpszichologia.hu/miert-szeretjuk-a-karacsony-illat-a-szaglas-az-erzelmek-es-a-memoria-kapcsolata> Letöltés dátuma: 2024.10.29.

<https://www.omniplan.hu/Matrix/Anyagok/Ures-100-pontos.jpg> Letöltés dátuma: 2024.10.23.

<https://paskom.hu/-esemeny/5y5oEUvERrZJRIV> Letöltés dátuma: 2024.10.18.

<https://positiveroutines.com/stress-and-the-brain/amygdala-hippocampus-stress-and-the-brain/>

Letöltés dátuma: 2024.10.29.

<https://telex.hu/eszkombajn/2022/11/29/izleles-nyelvterkep-izlelobimbok-izerzekeles>

Letöltés dátuma: 2024.10.29.

<https://tothferencpinceszet.hu/termek/bor-es-csokolade-kostolo-egerben/>

Letöltés dátuma: 2024.10.18.

<https://www.vilaglex.hu/Kemia/Html/Illatok.htm> Letöltés dátuma: 2024.10.29.

<https://www.winearomawheel.com/ann-noble-wine-aroma-wheel.html>

Letöltés dátuma: 2024.10.23.

Kállay Miklós. (2014). Borászati kémia. Budapest, Mezőgazda Kiadó.

Kime, Giles. (2015). A bor titkai. Budapest, Sclar Kiadó.

Kovács Antal. (2020). A sommelier. A magyar bor magyar hangja. Budapest, Borestek.

Módos Péter. (2014). Borkóstolás és borbírálat kézikönyve. Budapest, Agroinform Kiadó.

Márai Sándor. (2012). Boros könyv. Budapest, Helikon Kiadó.

Márkus Attila. (2016). Neurológia. Budapest, Akadémiai Kiadó.

Mészáros Gabriella. (2020). Ételekről és borokról. Budapest, AKÓ Gasztronómiai Tanácsadó és Kiadói Kft.

Negri, Francesca. (2019). Bordivat. Budapest, Sclar Kiadó.

Oláh Attila – Bugán Antal. (2006). Fejezetek a pszichológia alapterületeiből. Budapest, Elte Eötvös Kiadó Kft.

Pléh Csaba – Kovács Gyula – Gulyás Balázs. (2003). Kognitív idegtudomány. Budapest, Osiris Kiadó.

Proust, Marcel. (1937.) Az eltűnt idő nyomában - Swann III. - Swann szerelme. Budapest, Grill Károly Könyvkiadó Vállalata.

Ribéreau-Gayon, Pascal – Glories, Yves – Maujean, Alain – Dubourdieu, Denis. (2021). Handbook of Enology Volume 2. The Chemistry of Wine Stabilization. John Wiley & Sons Limited.

Jackson, S. Ronald. (2021). Wine science. Academic Pr. Inc.

Jackson, S. Ronald. (2022). Wine tasting. Academic Pr. Inc.

Sztanév Bertalan. (2013). Borkedvelők kézikönyve. Budapest, Alinea Kiadó.

Sztanév Bertalan. (2014). A bor női szemmel. Budapest, Alinea Kiadó.

Vroon, Piet – van Ameronger, Anton – de Vries, Hans. (2005). A rejtett csábító. A szaglász pszichológiája. Budapest, Korona Kiadó.

ÁBRAJEGYZÉK

1. ábra: Limbic system of the brain.....	8
2. ábra: Amygdala + Hippocampus.....	8
3. ábra: Ízéskékelés.....	9
4. ábra: Wine aroma wheel.....	17
5. ábra: Les arômes du vin.....	18
6. ábra: Le nez du vin.....	20
7. ábra: Pulltex bor illatminta.....	20
8. ábra: OIV 100 pontos borbírálati lap.....	24

MELLÉKLETEK

MÉLYINTERJÚ SZAKDOLGOZATHOZ – kérdéssor

I.) Angermann László sommelier

- 1) Mivel foglalkozik egy sommelier?
- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy sommelier szeretne lenni?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 9) Mi a véleménye az illat és az ember kapcsolatáról?
- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

II.) Barátossy Gábor vegyészmérnök, borászati szakember

- 1) Mivel foglalkozik egy vegyészmérnök?
- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy vegyészmérnök szeretne lenni?
Milyen út vezetett a borok világába?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

III.) Dr. Tamási András borászat társalapító/társtulajdonos, vegyészmérnök

- 1) Mivel foglalkozik egy vegyészmérnök?

- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy vegyészmérnök szeretne lenni?
Milyen út vezetett a borok világába?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

IV.) Feller Adrienne aroma-és szépségterapeuta, illóolaj mester?

- 1) Mivel foglalkozik egy aromaterapeuta?
- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy aromaterapeuta szeretne lenni?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 9) Mi a véleménye az illat és az ember kapcsolatáról?
- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

V.) Zólyomi Zsolt parfümőr

- 1) Mivel foglalkozik egy parfümőr?
- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy parfümőr szeretne lenni?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 9) Mi a véleménye az illat és az ember kapcsolatáról?

- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

VI.) Lipovszky Csenge illatesztéta

- 1) Mivel foglalkozik egy illatesztéta?
- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy illatesztéta szeretne lenni?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 9) Mi a véleménye az illat és az ember kapcsolatáról?
- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

VII.) Csécsi László séf

- 1) Mivel foglalkozik egy séf?
- 2) Hogyan jött a felismerés, hogy séf szeretne lenni?
- 3) Hogyan definiálná az illat fogalmát?
- 4) Mit jelent az Ön számára az illat a mindennapokban?
- 5) Milyen szerepet játszik az illat a szakmájában?
- 6) A kifinomult szaglás, az illatok érzékelése adottság vagy tanulható?
- 7) Ha tanulható, hogyan lehet fejleszteni ezt az érzékünket?
- 8) Szakemberként hogyan fejleszti ezen érzékét?
- 9) Mi a véleménye az illat és az ember kapcsolatáról?
- 10) Miért fontos az illatok besorolása a szakmájában és mi a funkciója?
- 11) Hisz abban, hogy az illatok mögöttes jelentéstartalommal bírnak?

NYILATKOZATOK

4.2. sz. melléklet: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat

/ diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: KECSKÉSZ JUDIT
A Hallgató Neptun kódja: 16-WG11
A dolgozat címe: Az állatok jelentősége az élektudományi
A megjelenés éve: 2024 értekezésben
A konzulens intézetének neve: Szőlészeti és Borászati Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Szőlészeti és Borászati Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió² egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumba. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumban.

Kelt: Budapest év 2024. november hó 5. nap

[Signature]
Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.

4.1. sz. melléklet: Konzulensi nyilatkozat

NYILATKOZAT

Kecskés Judit (név) (hallgató Neptun azonosítója: IGW6i1) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*3}

Kelt: Budapest év 2024. november hó 5. nap



Nyitrai dr. Sárdy Diána
belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendó.

³ A megfelelő aláhúzendó.