

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Szőlészeti és Borászati Intézet

AZ OLASZ RIZLING BOR ÉRLELÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI
HAZÁNKBAN

SZAKDOLGOZAT KIVONAT

Készítette: Domoszlai Máté
Szőlész-borász mérnöki szak

Konzulens: Dr. Nagy Balázs
Gyöngyös
2023

2013-ban szőlőterületeket vásároltam – többek között a dolgozatom témájaként szolgáló Olaszrizling ültetvényt is – valamint traktort és munkagépeket. A kedvenc ültetvényem és ebből kifolyólag fajtám az olaszrizling. Minden évben készítettem otthon bort belőle. Hajtott a kíváncsiság, hogyan tudnám a lehető legjobb bort készíteni ebből a fajtából.

Minden évben hasonló karakterű, íz világú és illatharmóniájú borok születtek, persze próbálkoztam spontán és irányított erjesztéssel is. Úgy gondolom az érlelésben lehet a válasz a legjobb olaszrizling elkészítésében. Ezért kívánom összevetni különböző anyagú tárolóedényekben történő érleléseket. A kísérlet eredményét mind laboratóriumi vizsgálatok, mind fogyasztói vélemények, mind szakmai bírálók értékelése alapján fogom összevetni és értékelni.

A kísérlet folyamán azt szeretném kideríteni, hogy melyik tárolóedényben tárolt és érlelt bor felel meg legjobban a fogyasztói és a szakmai véleményeknek. Van-e lehetőség házasítással jobb, komplexebb bort készíteni. Valamint van-e lényeges különbség a polipropilén és saválló acél tárolóedényekben érlelt bor minőségében, zamatában, illatában.

A kísérlet abból áll, hogy saját termesztésű olaszrizling ültetvényemről szüretelt termést feldolgozom. Az ültetvény, a Gyöngyöst keletről határoló Sárhegy (500m) oldalában, a Lencsemáj dűlőben terül el.

A 2017-es évjáratra esett a kísérlet elvégzése. Ez az évjárat bővelkedett természeti csapásokban és szélsőségekben. A tavaszi fagyok, és a két nagy jégeső ami a borvidéket érintette jelentősen befolyásolta az évjárat minőségét és szőlő mennyiségét. A kísérletre szánt olaszrizling ültetvényemet sem kímélte a természet, mindkét jégverésből jelentős kár keletkezett. Ez a kísérlet szempontjából talán hasznos is lett, mivel a tőketerhelés rendkívül alacsony volt 20 q/ha. Így a szüretelt szőlő paraméterei jók voltak, nem volt szükség semmilyen javítási eljárásra.

A feldolgozás a mai technológiák igénybevételével történik, zúzás bogyózás, áztatás, pektinbontó és aromafeltárási enzimek hozzáadásával, és fajélesztővel történő beoltással. Az elkészült alapbort derítés és szűrés után 3 hónapra különböző anyagú tárolóedényekbe töltöm. Az érlelés végén külön fogyasztói és szakmai vizsgálatoknak fogom alávetni ahol 100 pontos bírálat illetve profilanalízis készül mind a 3 tételre.

A kiszűrt bor február 5.-én került bele a különböző anyagú tároló edényekbe, kezdetét véve az érlelési időszaknak.

Az erjesztés mindhárom technológiánál kóracél tartályban történt, a könnyebb kezelés, fejtés, szűrés miatt. A készre szűrt tételeket ekkor fejtettem szét a három különböző anyagú tárolóedénybe.

Elsőként egy 80 literes úszófedeles kóracél tartályt töltöttem meg. Az úszófedél felhelyezése után parafinolajat öntöttem a fedél és a tartály közé, így leredukálva az oxigén bejutását a borbá. Ennél a módszernél mintavételezéskor nem kell aggódni amiatt, hogy oxigén jutna a tároló edénybe.

A készre kezelt bor szétfejtésekor egy 225 literes barrique fahordó is megtöltésre került. A fahordót előkészítettem a bor fogadására. Alapos tisztításon és gőzölésen esett át. Ez a fahordó medium pörkölésű, és egyszer töltött volt. Az érlelés folyamán hetente ellenőriztem a bor szintjét, és igény esetén mindig rátöltöttem a kóracél tartályban lévő kísérleti borral.

Végezetül a készre kezelt borból megtöltöttem egy 200 literes polipropilén tömlős úszófedeles tartályt. Megtöltés után a biztos oxigénbejutás ellen itt is használtam parafinolajat. Az érlelés folyamán a tömlő felfűjt állapotát heti rendszerességgel ellenőriztem. Mintavételezés kivételével nem volt szükség újra fűjásra.

Érlelés során analitikai vizsgálatokat végeztem el, ahol az alábbi következtetésekre jutottam:

Az analitikai vizsgálat elvégzése után tisztán látszik a bor fejlődése, és az oxigén kémiai hatása a borra. Nem született olyan adat, ami borhibára, technológiai hibára utalna, így a kísérlet eredményesebbnek tekinthető. Az analitikából tisztán látszik, hogy kémiailag nincs jelentős eltérés kóracél és polipropilén tárolóedény között. Az esetleges eltérések akár a mérési hibahatáron belüli eltérések is lehetnek. A szakirodalom szerint a polipropilén tartály anyaga porózus, ám a 3 hónapos érlelési folyamat során laboratóriumi vizsgálatok ezt nem támasztják alá.

A barrique hordós tétel eredményei szintén a szakirodalom által várt eredményeket hozták. A maradék cukortartalom nem változott. A szabad kénessav szint a vártak szerint távozott a borból ezáltal csökkent. Míg a kötött kénessav szint nem csökkent sőt, nőtt. Valószínű aldehidképződés miatt. Az alkohol tartalom a kipárolgás miatt csökkenhetett ez várható volt. Meglepő azonban a savszint csökkenése. Úgy gondolom a borkőkiválás kialakulása hamarabb következett be a barrique hordónál, mint a kóracél és a polipropilén tartálynál. A fa hordóból nehéz vagy talán nem is lehet tökéletesen eltávolítani a borkövet, az előző tételből ami a

hordóba volt töltve maradhatott vissza, és talán emiatt elindult a kísérleti borban a borkősav kiválás.

Az érzékszervi vizsgálatnál 5 kóstoló alanyt kértem fel a vakon kóstolásra és bírálásra. A 100 pontos bírálati lapok eredményeiből az látszik, hogy egyértelműen a barrique hordós tétel tetszett mindegyik bírálónak.

A kóracél és polipropilén tartályoknál észrevehető néhány érzékszervi vizsgálati eltérés. Mind zamatban, mind illatban alul maradt a polipropilén. Ennek okát én a porózus szerkezet következtében bejutó oxigénben keresem, ami annyira minimális, hogy az analitikai vizsgálat során nem volt mérhető hatása a borra viszont érzékszervi bírálatnál már megmutatkozott. Nagyon érdekes a profilanalízis eredménye, miszerint megjelentek nagyobb mennyiségben érlelési aromák ízben, illatban viszont még mindig a gyümölcsösebb jegyek domináltak a polipropilén tartályos tételnél.

Megállapítható továbbá, hogy a borászok bírálati eredményeit követik az átlagfogyasztók bírálati eredményei. Ez arra enged következtetni, hogy a magyarországi minőségi borfogyasztók érzékenyek a borok minőségére, és igényt mutatnak nem csak a reduktív gyümölcsös borokra, hanem a fahordóban érlelt testesebb borokra is.