

PORTFÓLIÓ

Kruták Zsolt

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Szőlészeti és Borászati Intézet
Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

A szőlő metszése a Vértes Birtoknál

Belső konzulens:	Dr. Bélteki Ildikó egyetemi adjunktus
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Növénytermesztési- tudományok Intézet/ Agronómia Tanszék
Készítette:	Kruták Zsolt

Gyöngyös
2024

A szőlő metszése a Vértes Birtoknál

Kruták Zsolt

Szőlész-borász felsőoktatási szakképzési szak, levelező tagozat

Szőlészeti és Borászati Intézet

Belső témavezető: Dr. Bélteki Ildikó, egyetemi adjunktus, Agronómia Tanszék

A témám célja, hogy bemutassam a szőlő metszésének folyamatát. Azért esett erre a szegmensre a választásom, mert ez az egyik legfontosabb művelet a szőlő gondozása, termesztése során.

A metszés során megtudjuk határozni, hogy milyen mennyiségű és minőségű bort szeretnék készíteni. A legtöbb szőlőfajta, olyankor tudja visszaadni a fajtajelleget bor formájában, ha kisebb tőketerhelésre van metszve. Ha nagyobb mennyiségben hagyunk fürtöket a szőlőn az jelentheti azt is, hogy a borunk veszít az intenzitásából, de ez függ a termelő céljától és a fajta jellegétől is.

Összefüggő szakmai gyakorlatomat a Vértes pincészetnél teljesítettem, mely Etyeken található nagyjából 20 km távolságra Budapesttől. Friss, üde borokat készítenek, érett szőlőkből szüretelve. 3,8 ha területtel rendelkeznek jelenleg, de vannak tervek a birtok bővítésére. Többféle szőlőfajtaival dolgoznak, mint a Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah, Pinot Noir és a Királyleányka, melyeket fajtaborként és házasítások formájában is forgalomba hoznak.

Választott témám a metszés a Vértes Birtokon. Általánosságban csercsapos váltómetszést alkalmaznak, mivel az eddigi tapasztalataik alapján ez a legmegfelelőbb módszer a szőlők kezelésére. Egyik alapelvük a hozamkorlátozás, mely a bor magas minőségét eredményezi, ezért átlagosan 2 kg körül van a szőlő mennyisége egy tőkén.

A pincészetnél hagyományos *kézi metszőollóval* végzik a munkálatokat, azonban a munkálatok könnyítése végett legtöbbször *gépi előmetszést* szoktak igénybe venni, így maga a kézimetszés már egyszerűbben megoldható. Ezek mellett használnak még a folyamat során, bizonyos esetekben *tőke fűrészt*, illetve *ágvágót*, attól függően, hogy mit kíván meg az adott szőlőtőke.

Előfordul, hogy nagyobb brigádot bérelnek fel a metszési munkálatok elvégzéséhez. Sajnos bizonyos esetekben, nem előképzettek a munkavállalók, így előzetes betanítás szükséges. A hatékonyság növelése érdekében tervben van, hogy beszereznek egy elektromos metszőollót, amivel egyszerűbb lenne a metszés folyamata.

A metszést követően összegyűjtöttük a venyigét és kihordtuk a sorközökből. Ahol nagy vágási felület volt, ott fasebkezelővel szokták kezelni a felületet. A metszés után ellenőriztük a támrendszert, a karókat.

Megállapításom szerint a pincészet az adott körülményeikhez mértén megfelelő eszközállománnyal és szaktudással rendelkezik. Az évek alatt folyamatosan fejlesztették az eszköz állományt, amiben nagy segítségükre voltak különböző fejlesztési pályázatok és a meglévő forrásokat, bevételeket visszaforgatták a növekedés érdekében.

A pincészet állandó jelleggel keres szakképzett munkaerőt, de ez még a szezonális munkafolyamatokkal kapcsolatban is nehéz feladat. Ez a probléma tapasztalataim szerint országos jellegű, ami sok borászatot érint és nagy kihívást jelent. A borászati-szőlészeti képzések évről-évre biztosítanak szakképzett munkaerőt, de a gyakorlatban ez csak kevés esetben mutatkozik meg a kisebb borászatok életében.

Javaslatom lenne, hogy bizonyos pincészeteknek érdemes lenne együttműködni, olyan emberekkel, akik borászati jellegű tanulmányokat folytatnak, folytattak és egy olyan rendszert, adatbázist kialakítani, amelyen belül, akár csak bizonyos feladatokat, munkafolyamatokat kell elvégezni. Érték ezalatt akár egy adatbázist, ami a munkaadók és munkavállalók számára is hasznos és lehetőséget nyújt a találkozásra.