

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Károly Róbert Campus

Szőlészeti és Borászati Intézet

PORTFÓLIÓ

Készítette:

Rézműves Karolina

QG5SC8

szőlész-borász mérnökasszisztens

Konzulens:

Dr. Bélteki Ildikó

adjunktus

Gyöngyös

2022

Témaválasztásom a borkóstolásra esett. A borkóstolásról csak kellemes élmények jutnak eszembe, mint például egy randevú, Sauska borászat, vagy amit az egyetemen a témáról tanultunk. Hamar bele szerettem az élménybe és ezt a vonalat is szeretném követni pályafutásom alatt. Tanáraink és jelezték, hogy jól tudok kommunikálni és ez egy testhez álló szakma lenne. Terveim között szerepel a sommelier szakma és egyéb foglalkozás, ami a borkóstolóhoz kapcsolódik.

Tervem megvalósításához hozzájárul, jelenlegi munkahelyem a Winelovers, ahol szakmai gyakorlatomat töltöm. Fő célja, hogy a bor és ahhoz kapcsolódó tevékenységeket minél több ember megismerhesse. A cégnek több márkája is van és természetesen mind a borhoz köthető. Winelovers évente többször is tart rendezvényeket, ami a Corinthia Hotelben kerül megrendezésre. Az események fő célja a bor kóstolás és a szakmai tudás szerzése. Jelenleg a Bordói novemberre készülünk, ahol több mint 40 kiállítóval mutatjuk be a bordeaux-i szőlőfajtákat. A rendezvényeken korlátlan borkóstolás várja a kíváncsiskodókat és különböző programok. A Winelovers az évben elindította az új márkát a Winelovers Selectiont, ami az adott évben kiválaszt egy szőlőfajtát és egy nagykóstoló alkalmával és szakmai támogatással kiválasztjuk, hogy az adott évben melyik borászat készítette el a legjobb bort. Jelenleg 2 db online magazin tulajdonosai vagyunk. Vínoport és Borászpórtál néven lehet rájuk keresni. A cég az egyik fő márkája a Borkollégium, ami hazánk első boriskolája, és a nemzetközi londoni székhelyű Wine and Spirit Education Trust világhálózatának első magyarországi központja. Portfólióm témája is ehhez kapcsolódik. Az iskolának van egy képzési rendszere, ami a Bevezetés a borkóstolásba tanfolyammal indul és én ennek a kurzusnak a bemutatását választottam. Esettanulmányomban a kurzuson kóstolt alap szőlőfajták jellemzését készítettem el. A tanfolyamon meg tanuljuk milyen feltételek szükségesek egy kóstoláshoz és hogyan kell kóstolni. bor kóstolásakor értékelni fogjuk az aromavilágát, hosszúságát, savasságát. A kóstolás egy érzékszervi elemzés, amelynél látással, szaglással és ízléssel elemzünk értékelési céllal. A kóstolás célja a bor minősítése és jellemzése.

Vizuális vizsgálat

Látásunk alapján vizsgáljuk a színét, amely a bor intenzitását és testességét írja le. Fehérbor esetében szalmasárgától a borostyánsárgáig terjed, míg vörösbor esetében a bíbortól egészen a téglaszínig terjed. A vörösborok színe az éréssel tolódik, de az idő múlásával a színek intenzitása egyre halványabb lesz. Bíbortól a halvány tégláig terjed.

Bor vizsgálata szaglással

Szaglásunk fáradékony és hamar hozzászokik a kellemetlen szagokhoz is ezért egy idő után hiába szagolgatunk, nem érzünk új információt poharunkban. A bor aromái három fázisban keletkezhetnek, mégpedig a primer, szekunder, tercier. Ezek az aromák képesek befolyásolni a kóstolóját akár pozitív akár negatív irányba.

Érzékelés a szájban

A kóstolás alatt az első benyomás, hogy egy bor édes vagy száraz. Amikor megkóstoljuk a bort akkor a savassága fog előjönni és megállapíthatjuk, hogy ezek a savak kedvezően vagy kedvezőtlenül befolyásolják a minőségét. Az alkohol, ami magasabb tartalom esetében melegség tölti el a garatunkat, míg az erőteljes csípős érzése már a nyelvünk hegyén is jelentkezhet. Itt előjön borban az egyensúly, ami a sav-édesség és tannin megfelelő aránya. Az egyik legfontosabb az íz érzékelése a borban. Ebben az esetben folyamatosan jönnek az ízek.

Természetesen nemcsak azt kell felismerni, hogy milyen egy jó bor, hanem palackozás előtti többszöri kóstolás alkalmával felismerni, ha egy bor hibás. Ilyen például a tejsavíz, barnatörés, illósbor.

A kurzuson 12 tételt kóstolunk és ebből én a 4 szőlőfajtát választottam. 1.tétel egy illatos sauvignon blanc. Tiszta, halvány színű. Illatban tiszta jegyek érződnek, intenzív és eléggé kifejező. Aromákban gyümölcsös illatok fedezhetőek fel. Száraz fehérbor. Testessége könnyű, de savhangsúlyos. 2. szőlőfajta egy rosé mégpedig a Fontányi Borászattól. Tiszta, közepes színmélység és a lazac színt mutatja. Édes illatban pedig a cukorka vagy a pillecukor jut eszünkben. Száraz rosé. Közepes test és közepes sav, vagyis kerek egyensúlyban van. 3. tétel egy vörös szőlőfajta a cabernet sauvignon a Polgár Pincészettől. Tiszta bor közepes mélységgel. Középe rubint, de a széle már gránát elszíneződéssel rendelkezik. Értelt bor, de közepes feltapadással rendelkezik. Illatra közepesen gyümölcsös. Szeder, áfonya, ribizli, szilvalekvár, kökény és egy kis liliom illat árad belőle. A szőlőfajta karakteres fűszerekkel rendelkezik. Az utolsó tétel a Czurda-tól egy édes riesling. Késői szüretéről beszélünk, vagyis teljes érettség után szüretelik. Határozott intenzív illatot ad és az édes citromra emlékeztet vagy a citrom tortára. Mellette megtalálható a gyümölcsös jelleg például a körte. Ízre a bor kellemesen édes, de mégis van sava. Minimális alkoholtartalommal rendelkezik. Kiváló bor.

A cég idei és jövő évi jelmondata az újítás. Szeretnénk, ha minden márkánk újat mutatna a közönségnek. A Borkollégiumban már ebben az évben törekedtünk rá, hogy a borkóstolás

tanfolyamainkban behozni a nemzetközi borokat. Jelenleg a borkóstolás tanfolyamunkat szeretnénk, olyan egyetemnek kínálni, ahol szőlész-borászképzés vagy turizmus-vendéglátásképzés van. Szeretnénk emelni a színvonalat is. Változtattunk a borsoron, amit a tanfolyamon tudnak megkóstolni a hallgatók. Emellett szeretnénk a tanfolyamainkat interaktívabbá tenni. A cégnél a borkóstolás több helyen is megmutatkozik. Winelovers rendezvényeinket minden évben megrendezzük, de jövőre új rendezvényt is szeretnénk, ahol szintén a kóstolás a fő téma. A cégnél az utolsó negyedévben a lehetőségekre koncentrálunk és több kedvező változás is van.