

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

Tartalomjegyzék

I. SZAKMAI ESETTANULMÁNY	3
1. Bevezetés.....	3
2. Szakirodalmi feldolgozás	3
2.1. A borkóstolás alapjai	3
2.2. A bor minősítése érzékszervekkel	6
2.3. A borok aromái.....	8
2.4. Kóstolás menete:	11
2.5. Négy tétel elemzése:.....	12
2.6. Bor és étel párosítás.....	17
2.7. Hogyan válasszunk bort	17
3. A téma kifejtése.....	17
4. Összegzés.....	24
5. Irodalomjegyzék	25
6. Ábrák jegyzéke.....	27
7. Mellékletek	28
II. A LETÖLTÖTT GYAKORLATOK BESZÁMOLÓI	29
1. Gazdasági Gyakorlat I.	29
1.1. Bevezetés.....	29
1.2. A téma kifejtése.....	29
1.3. Összegzés	33
2. Gazdasági Gyakorlat II.	34
2.1. Bevezetés.....	34
2.2. A téma kifejtése.....	34
2.3. Összegzés	35
3. Gazdasági Gyakorlat III.	36
3.1. Bevezetés.....	36
3.2. A téma kifejtése.....	36
3.3. Összegzés	39
4. Nyári Gyakorlat.....	40
4.1. Bevezetés.....	40
4.2. A téma kifejtése.....	40
4.3. Összegzés	40
5. Irodalomjegyzék	41
6. Ábrák jegyzéke.....	41

I. SZAKMAI ESETTANULMÁNY

1. Bevezetés

Témaválasztásom indoklása a munkahelyem és az egyik célom a jövőben. Jelenleg a Wineloversnél dolgozom, és itt töltöm a szakmai gyakorlatomat is. Az egyik kedvenc kurzusom a kezdő kurzus, vagyis Bevezetés a borkóstolásba. Legelső borkóstolásom alatt teljesen beleszerettem a szakmába és itt dőlt el, hogy ismét egyetemista leszek és megtanulom a szakma több ágazatát is beleértve a kóstoltatást és a sommelier szakmát. Meghatározó volt az első élményem mert elkezdtem tudatosabban bort választani az üzletben és az étel mellé is hiszen a kóstolás alatt ebbe is betekintést nyerhettem. Jelenleg nemcsak a szakmában jelenik meg a kóstolás. A mai világban egy élményt ad a kíváncsiskodóknak. Tökéletes egy kellemes vacsora mellé vagy önmagában is kellemes program (1. ábra).



1. ábra – Bortípus (Forrás: <https://kristalyhotelajka.hu/borkostolo-utmutato.html>)

2. Szakirodalmi feldolgozás

2.1. A borkóstolás alapjai

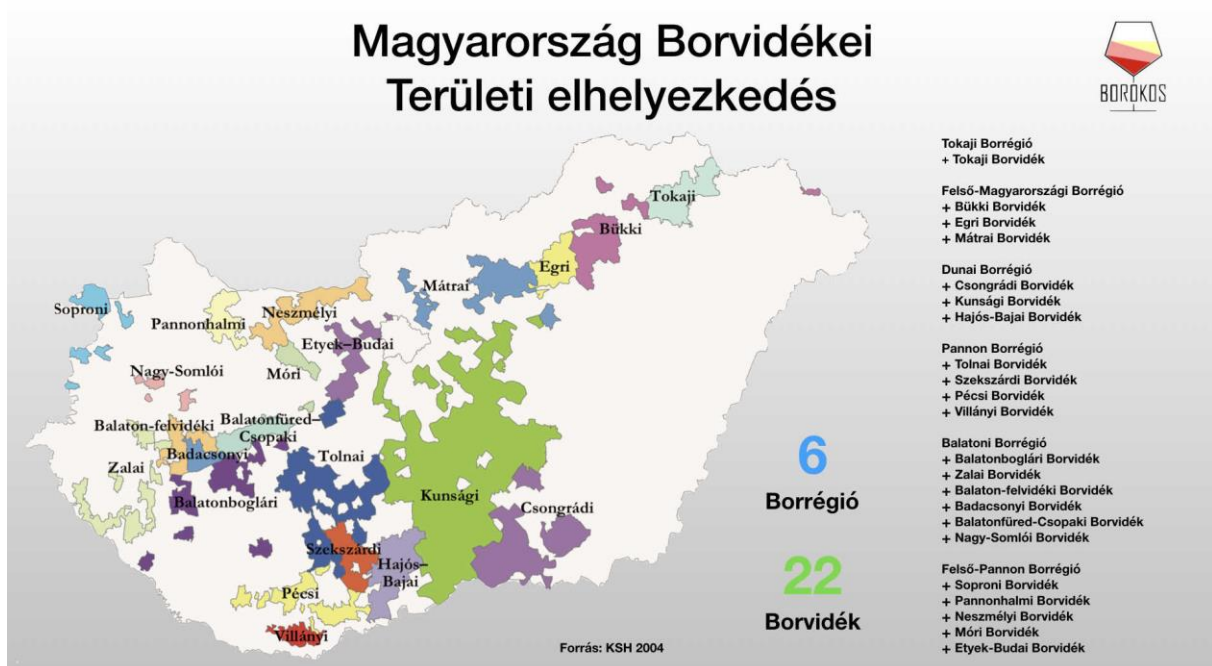
Bor fogalma: A bor a szőlő cukortartalmának erjesztéséből származó alkohol tartalmú ital.

Főbb összetevői:

- Víz
- Etil-alkohol
- Savak

- Cukor
- Tannin jellegű vegyületek
- Aromanyagok

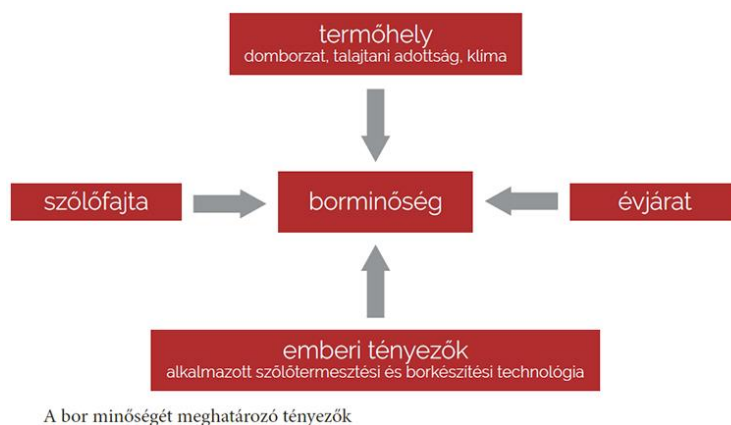
Az ország területén az első szőlőre, borra utaló régészeti leletek a Kr. e. I. századhoz, a keltákhoz vezetnek. A Balaton-felvidéken a szőlő- és bortermelést bizonyító régészeti leletek folyamatossága napjainkig nyomon követhető. A magyar honfoglalással, majd a kereszténység felvételével jelentősen nőtt a bortermelés területe és fontossága. A Kárpát-medence ölelésében fekvő Magyarország borvidékei változatosságukban és egyediségükben méltók a versenyre a világ legismertebb termőhelyeivel (2. ábra). Jelenlegi szabályozásunk teljes egészében megfelel az uniós tagállamokra vonatkozó rendelkezéseknek és a táj továbbra is tartja egyediségét. Az ország területén található 6 borrégióban 22 különböző sajátosságú borvidék fedezhető fel.



2. ábra – Magyarország borvidékei (Forrás: <https://borokos.hu/bortanfolyam/magyarorszag-borvidekei-területi-elhelyezkedes/>)

Mindenki különféle szempont szerint vizsgálja a bort, hiszen egy szakmabeli más következtetést von le, mint egy borkedvelő. A cél az, hogy minden érzékszervünket használva alakul ki egy kép bennünk, ami jellemzőit adja. Természetesen a bor karakterének több befolyásoló tényezője is van.

Jól látható az ábrán is, hogy a természeti tényezők nagyban befolyásolják a bor minőségét (3. ábra). Egyes borvidékek kialakulása szempontjából nem véletlenül honosodott meg az a bizonyos szőlőfajta, de ma az ember tudatos tevékenységgel alakíthatja ma a borvidék választékát. (Mészáros-Rohály 2017)



3. ábra – A bor minőségét meghatározó tényezők (Forrás: Borkollégium, Bortankönyv 1.)

A bor kóstolásakor értékelni fogjuk az aromavilágát, hosszúságát, savasságát. A kóstolás egy érzékszervi elemzés, amelynél látással, szaglással és ízléssel elemzünk értékelési céllal. A boroknál nagyon fontos a tapasztalat mert ez a későbbiekben egyfajta könnyebbtséget nyújt. A tanfolyamon szintén jegyzetelnek. A kóstolás célja a bor minősítése és jellemzése. A kóstolás nemcsak az érzékszerveken múlik, de nagyon fontos a technikák is, vagyis a feltételek és az eszközök.

Tárgyi feltételek

- Kóstolóhelyiség: Kevés illat és könnyen szellőztető szoba.
- Kóstolópohár: Nemzetközi szabványban rögzített kehely alakú. A pohár legyen vékony és tiszta.
- Fehér terítő
- Köpőcsésze
- Szalvéta

Személyi feltételek:

- Kerüljük a fűszeres ételeket
- Lehetőleg félig üres gyomor
- Illatosított kozmetikumok kerülése
- Első kortynál öblítés és a második kortyot vizsgáljuk.

Szervírozási és kóstolási hőmérséklet típusonként eltérő.

Az optimális kóstolási hőmérséklet:

- Pezsgő: 8 fok
- Fehérbor: 10-12 fok
- Rozé: 12 fok
- Aszú és desszertbor: 12 fok
- Vörösbor: 14-16 fok

A kóstolási sorrendet többféleképpen is megállapíthatjuk, ha például vörösborokat kóstolunk, akkor évjárat szerint is kóstolhatjuk.

Borbírálati módszerek:

1. Összehasonlító módszerek
2. Rangsorolós módszerek
3. Pontozásos módszerek (20 pontos, 100 pontos/hibapontos, 100 pontos/pozitív pontozásos O.I.V.módszer)
4. Leíró bírálati módszerek (profilanalízis)

2.2. A bor minősítése érzékszervekkel**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 (4. ábra). Fehérbor színét a technológia befolyásolja. Az oxigén jelentős változást idéz elő a színárnyalatokban. Az idő múlásával színük mélyül, de a fahordós fehérborok színe fiatal korban is melegebb színnel rendelkezik (Mészáros et al. 2017).



4. ábra Fehérborok szín árnyalatai (Forrás: Borkollégium, Bortankönyv 1.)

A rozéborok esetében két tényező hatására változik a szín, ami a lilás rózsaszíntől a lazacpirosig terjed. Az egyik tényező a szőlőfajta a másik pedig, hogy mennyi ideig ázott együtt a héj a musttal. A vörösborok színe az éréssel tolódik, de az idő múlásával a színek intenzitása egyre halványabb lesz. (5. ábra)



5. ábra Vörösborok színárnyalatai (Forrás: Borkollégium, Bortankönyv 1.)

Ezután a bor tisztaságát vizsgálhatjuk meg, hogy nem tartalmaz-e idegen anyagot.

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.

Primer aromák a szőlőből származnak és gyümölcsös jellegűek. Magából a szőlőből és az alkoholos erjedésből ered.

Szekunder aroma az erjedésből származik és megjelenik az alkohol és az élesztőillat.

2.3. A borok aromái

Ezek az aromák képesek befolyásolni a kóstolóját akár pozitív akár negatív irányba. Illatjegyek nemcsak a szőlőfajta-hoz köthetőek, de a termőhelytől, hordóhasználatától is függ. Kóstoláskor érdemes behatározni a termőhelyet és a rá jellemző jegyekkel beazonosítani a tételt. A borvidékek megalkották a rájuk jellemző aromakorongot, aminek a lényege, hogy pontosabban meg tudjuk határozni az adott tételre jellemző aromákat.

[illegible]

Az aromakorong három koncentrikus körből áll. Közepén az alapvető illatokat és ízeket találjuk (gyümölcs, virág) a középső körben a gyűjtőfogalmakkal találkozhatunk (egzotikus

gyümölcsök: mangó, ananász) és a külső körben leíró szavakat olvashatunk (pl. piros gyümölcsökön belül a meggy, cseresznye, ribizli) (6. ábra). Az aromakorong széle felé már lehetnek eltérések például citrom helyett lime. Aromakorong népszerűsége miatt elkészült több alkoholos italra is.

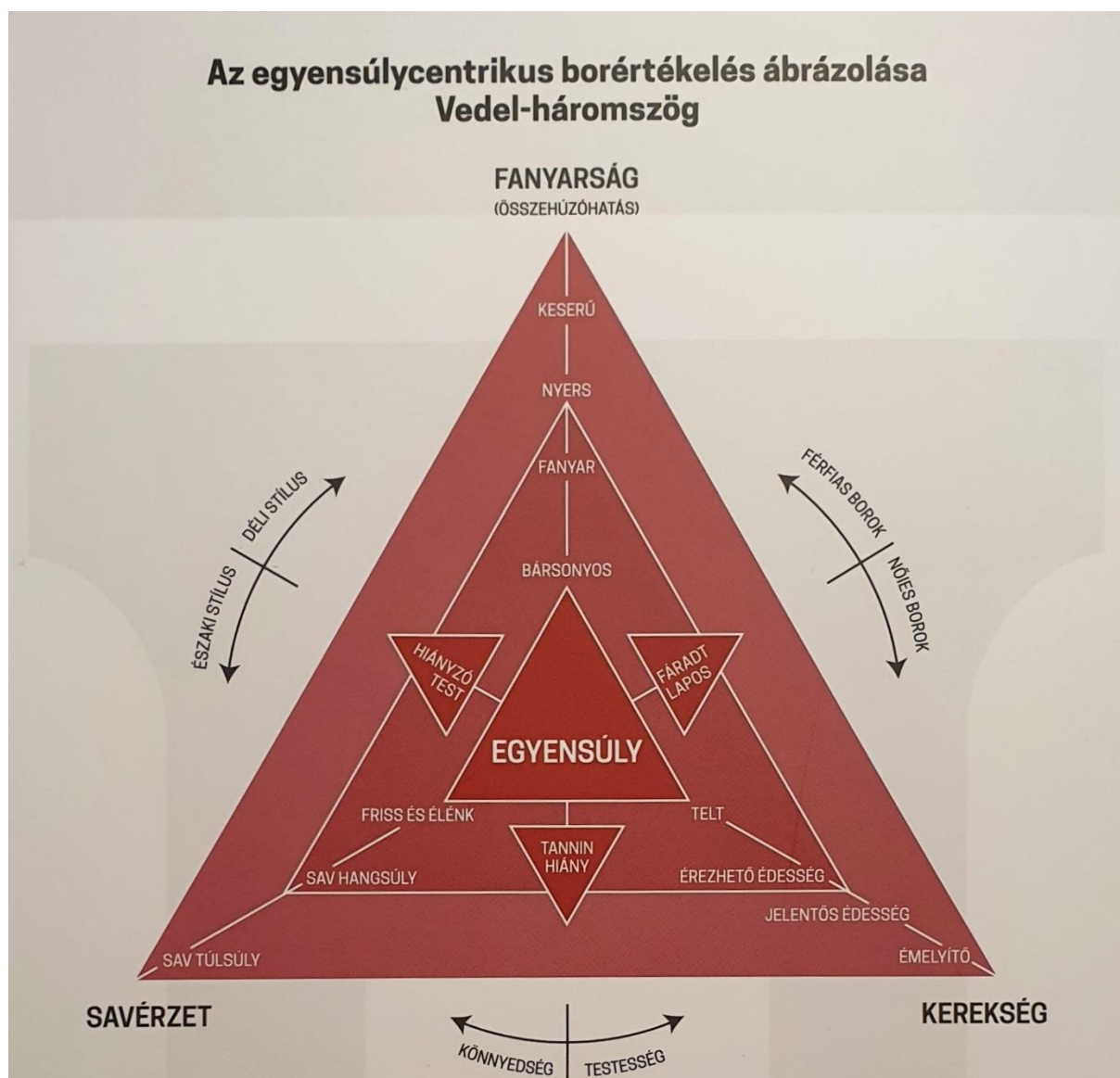
Érzékelés a szájban

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. Rossz savak, mint a hangyasav vagy a tejsav benne van a borban, de nem mindegy milyen mennyiségben jön elő. Borászok befolyásolni tudják a savakat azzal, hogy a szüretkor odafigyelnek a pH értékre is. A savérzet az egyik legfontosabb szerepet kap a borkóstolás során ezeket a nyelv két oldalán érezhetjük.

A másik összetevő az alkohol, ami magasabb tartalom esetében melegség tölti el a garatunkat, míg az erőteljes csípős érzése már a nyelvünk hegyén is jelentkezhet. A kóstolás alatt az első benyomás, hogy egy bor édes vagy száraz. A tannin a vörösborban valamilyen mennyiségben előforduló összetevő, ami nem íz, hanem egyfajta tapintási érzetként fordul elő. A tanninok a nyálkahártyánk szárításában jön elő, de ennek mértéke függ attól, hogy a bor melyik borvidékről származik vagy a szőlőfajtától is függhet. Itt előjön borban az egyensúly, ami a sav-édesség és tannin megfelelő aránya.

Fontos szempont a borban, hogy meddig érezzük a szánkban az ízt vagy milyen hosszúsága van. A leghosszabban érezhető borok a garat tájékán maradnak meg. A hosszúsággal egyidejűleg összefügg a bor intenzitása. Ha egy bor nem intenzív az nem a minőségét mutatja meg ettől még lehet jó szerkezetű és kellemesen savas. (Mészáros és Rohály 2017, Mészáros et al. 2017, Casamayor 2004)

A kiváló bor minőségének vizsgálata az egyensúly elemzése.



7. ábra Vedel-háromszög (Forrás: Saját készítés)

Vedel, három részt tekint meghatározónak a savasságot, kerekiséget és az adstringenciát vagyis az összehúzó hatást (7. ábra).

Az érzetek közül a hőmérséklet az egyik legfontosabb tényező. Azon a hőmérsékleten érdemes kóstolni, ahol a legjobban érvényesülnek az ízek ezért például a savas borokat nem szükséges a már említett hőfokon szervírozni, hanem egy picit magasabban. Ebbe a kategóriába soroljuk a testességet is, amely hiánya esetén a bort laposnak érezzük. Az egyik legfontosabb az íz érzékelése a borban. Ebben az esetben folyamatosan jönnek az ízek. A kóstolás kezdetén édes vagy csípős ízezt fedezhetünk fel míg lenyeléskor vagy kiköpése után utóíz és a struktúrát ismerhetjük meg

A kóstolási segédleten jól látható, hogy milyen jegyeket tapasztalhatunk meg az érzékszerveinkkel (21. ábra). Kurzusainkon és versenyeinke is használjuk hiszen segít a tájékozódásban.

2.4. Kóstolás menete:

1. Megjelenés:

A poharat fehér felület felett megdöntjük és szemmel megvizsgáljuk intenzitását, árnyalatát, és tisztaságát.

2. Illat:

Szaglásnál érdemes betartani pár alapszabályt.

- kitöltést követően azonnal szagoljuk meg a bort.
- mozgítás nélkül, hajoljunk a pohár fölé
- óvatosan forgassuk meg a bort a pohárban
- némi levegőztetés után ismét szagoljuk meg a bort

3. Kóstolás

Első korty borral megteremtjük a szánkban az ízkörnyezetet és a második kortyot forgassuk meg a szánkban és vonjuk le a megfelelő következtetéseket.

4. Utóíz

Ebben a szakaszban ismét megfigyelhetjük az ízeket és illatokat.

5. Visszakóstolás

Ha lehetőségünk van rá ismét kóstoljuk meg a tételt és hasonlítsuk össze a következtetéseinket (Casamayor 2020, Mészáros et al. 2017).

Természetesen nemcsak azt kell felismerni, hogy milyen egy jó bor, hanem palackozás előtti többszöri kóstolás alkalmával felismerni, ha egy bor hibás. Borhibának hívjuk, amelyek kémiai, illetve fizikai-kémiai úton keletkeznek vagy általában a rossz technológia eredményezi, míg a borbetegséget általában a fertőzés okozza. A gyakoribb tételeket érdemes megemlíteni.

Tejsavíz: Fertőzés során lép fel és teljesen élvezhetetlenné teszi a bort. Kellemetlen szaggal rendelkezik.

Egérízű bor: A bor lenyelése után kellemetlen egérvizelet szagára emlékeztető utóíz keletkezik. Kénezéssel általában javítható.

Barnatörés: Fehérborok esetében polifenolok átalakulnak. Barna színűvé vagy zavarossá válik. Gyenge fertőzés esetén kénnel szintén javítható.

Illós bor: Az alkohol ecetsavvá oxidálódik a borban. Ezeket a tételeket már nem tudjuk javítani.

Dugós bor: Ha a dugó nem megfelelő akkor annak szaga áttérjed a borra.

A kurzuson belül természetesen gyakorlati rész is van amiben 12 db tételt kóstolunk és elemezhetünk de én ebből 4 db-ot elemzek ami megmutatja a 4 stílus jegyeit.



8. ábra – Kóstolási eszközök (Forrás: Saját készítés)

A borkollégium tulajdonában lévő kóstolási segédlet alapján végezzük el a minősítést és jellemzést. A 8. ábrán a kurzus megterítését láthatjuk.

2.5. Négy tétel elemzése:

1. tétel

WineLovers Sauvignon Blanc 2021 (9. ábar)

WineLovers Selection márka első tétele egy Sauvignon Blanc. Napjainkban Magyarországon szinte mindegyik borvidéken megtalálható ez a szőlőfajta, legjobban ugyanakkor a magas mésztartalmú talajokon érzi magát jól, ahol hűvös éghajlaton növekedhet dús töveken.

Borvidékeink közül kiemelkedő tételekkel büszkélkedhetnek a Soproni, Neszmélyi és az Etyek-Budai termőterületek. A legjobb Sauvignon Blanc a 2021-es évben a Haraszthy pincészet tartályaiból került ki (<https://wineloversselection.hu/>), ami az Etyek-Budai borvidéken található. Az Etyek–Budai borvidék a Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik. A talaj mésztartalmú barna erdőtalaj, amely mészkő alapon alakult ki. A borvidéken elsősorban fehérbor készül, de vörösből a pinot noir jellemző.

Reduktív borról van szó. Vizuális információk alapján, ha tetszik a bor, akkor kóstolunk. Tiszta megjelenés nincs üledék nem tapasztalható borhiba. Tiszta, halvány színű, vagyis zöldescitrom. Feltapadása a pohár falán minimális.

Illatban tiszta jegyek érződnek, intenzív és eléggé kifejező. Aromákban gyümölcsös illatok fedezhetőek fel, mint például: grépfrút, körte, nektarin és trópusi jegyek, mint a mangó. Másrészt virágos jegyek is előjönnek mint például a bodza, menta, bazsalikom és a szőlőfajtára jellemző vágott fű. Ásványos anyagok kevésbé jelennek meg a borban, de egy picit a borvidékre jellemző meszes talaj előjön. Ízjegyekben szintén ezek a típusok aromák érvényesülnek, de gyümölcsössége intenzívebben jelenik meg.

Száraz fehérbor. Testessége könnyű, de savhangsúlyos. Közepes alkohol és közepes hosszúság, de szépen búcsúzik.



9. ábra - Winelovers Sauvignon Blanc 2021 (Forrás: Saját készítés)

2. tétel

Fontányi Borászat Villányi Rosé 2021 (10. ábra)

A Villányi borvidék a legdélebben fekvő és legmelegebb borvidékünk egyben az egyik legismertebb. A löszös talaj a mészkőkibúvások fölött közettörmelékkel kevert, többnyire dolomit. Ez a savasabb borok termőhelye, míg a tisztán löszös talaj lágyabb borokat ad. A villányi fehérborok viszonylag nagytestűek, alkoholban gazdagok, savaik korán kerekednek. Villányi vörösborok általában színanyagban gazdagok, nehezek, testesek, magas alkoholtartalom és különlegesen magas tannin jellemzik őket. A Fontányi Borászat területeinek egyik fele a máriagyúdi-siklósi régióban helyezkedik el, itt a termőtájra jellemző fehérborokat adó fajtákat termesztene. Másik fele a kisharsányi hegyen található, ahol jellemzően a vörösbort adó ültetvények találhatóak, e borokat finom fűszeresség és testesség jellemezi. Kékszőlőből készül rövid héjon áztatással. Tanninoknak döntő szerepük van.

Tiszta, közepes színmélység és a lazac színt mutatja. Jelen van a feltapadás de buborék nincs. Illatban tiszta jegyek jönnek elő, mint például a narancs, málna, cseresznye, eper. Édes illatban pedig a cukorka vagy a pillecukor jut eszünkben. Száraz rosé. Közepes test és közepes sav, vagyis kerek egyensúlyban van. Alkoholban szintén közepes. Ízekben kevésbé jelenik meg a gyümölcs, inkább az édeskés cukor és a rebarbara fanyarsága. Közepes hosszúsága van, de tisztán búcsúzik. Fanyarsága nem jön elő pedig kellett volna hozzá. Fröccsnek kiváló és szórakoztató tétel.



10. ábra - Fontányi Borászat Villányi Rosé 2021 (Forrás: Saját készítés)

3. tétel

Polgár Pincészet-Cabernet Sauvignon 2020 (11. ábra)

Szintén Villányi borról van szó. A Polgár Pincészet a Jammertal dűlő lábánál található hangulatos borozójában egész évben kóstolhatjuk az Év borásza címmel büszkélkedhető Polgár Zoltán borait. A Polgár Pincészetbe látogató vendégek a borkóstoláson túl is számos programban vehetnek részt. Pincésztára jelentkezhetnek, ahol megismerkedhetnek a borkészítés folyamataival és a Polgár Bortrezor pincelabirintusával de lehetőség van túrára is Polgár Zoltánnal.

Tiszta bor közepes mélységgel. Közepe rubint, de a széle már gránát elszíneződéssel rendelkezik. Érelt 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, mint például a szegfűszeg, csillagánizs, szerecsendió és a csokoládé édes illata jelenik meg. Fahordóban érlelt így a pörkölt jegyek illatában megjelennek. Száraz nyers tanninok. Közepesen testes és alkoholban is közepes. Ízjegyekben a fanyar gyümölcsök és az erős fűszerek érvényesülnek. Átlagos bor, de pihentetés után egy jó bor születne.



11. ábra - Polgár Pincészet-Cabernet Sauvignon 2020 (Forrás: Saját készítés)

4.tétel

Czurda Riesling (édes) 2020 (12. ábra)

Pannonhalmi borvidékről érkezett. A rajnai rizling a németországi Rajna-vidékről származó fehér szőlőfajta. A fiatalnak mondható ültetvényállomány adja a borvidék friss, reduktív, könnyed fehérbor stílusát. A teljes termőterületből bő 80% fehérszőlő, ebből 150 hektár olaszrizling, emellett 60-70 hektár területen terem a rajnai rizling és az Irsai Olivér. Igényes termesztés és borkészítés esetén a borvidék kékszőlője, a pinot noir.

Késői szüretéről beszélünk, vagyis teljes érettség után szüretelik. A rajnai rizling egy elegáns világfajta.

Szemre tiszta, nem opálos. Színe pedig zöldescitrom. Komoly feltapadás látható a pohár falán. Határozott intenzív illatot ad és az édes citromra emlékeztet vagy a citrom tortára. Mellette megtalálható a gyümölcsös jelleg például a körte, füge, de még az akácméz is megjelenik a szüret különlegessége miatt. A citrus ízjegyek és a méz hosszan megmarad a borban. Ízre a bor kellemesen édes, de mégis van sava. Minimális alkoholtartalommal rendelkezik. Kiváló bor.



12. ábra - Czurda Riesling (édes) 2020 (Forrás: Saját készítés)

2.6. Bor és étel párosítás

Bort nemcsak önmagában kóstolunk, de éttermekben egy három fogásos vacsorához is kérhetjük a kóstolást és így az ételhez passzoló tételeket tudjuk megkóstolni. Ebben az esetben szükséges eldönteni, hogy a bort emeljük vagy az ételünket. Nehéz ételt párosítani borral hiszen mindkettő esetében az ízek nagyon fontosak de a következő támpontok hasznosak lehetnek.

- Savas ízekhez egy fiatal savas bort vagy száraz pezsgőt válasszunk.
 - Desszerthez vagy édességhez szintén hasonló elven járunk el és egy édes bort szolgáljunk fel.
 - Sós ételek mellé is kiváló az édes bor.
 - Tanninos borokhoz válasszunk fűszeres ételeket.
 - Frissen őrölt bors élénkíti a lágyabb borokat.
 - Zsíros ételek mellé savas vagy tanninos tételt válasszunk, hogy kiegészítsék egymást.
 - Az ázsiai ízvilágban, ahol minden fűszer előfordul ott is az édes bort ajánljuk.
- (Mészáros 2020, Kis 2020)

2.7. Hogyan válasszunk bort

Ha már több bor kóstoláson van túl és az élménnyel egy kis szakmai tudást is magunkévá tehetünk akkor az ember elkezd jobban odafigyelni mikor bort vásárol. Amikor bemegyünk egy borkereskedésbe és az eladó segítségét kérjük akkor bizonyos szempontokra rákérdez. Például: Milyen fajtára gondol vagy milyen ízjegyekre és milyen alkalomra szeretne választani bort és mekkora összegben gondolkodott. Minden kérdésre alapvető, hogy tisztázzuk, hogy Fehér, Rozé vagy vörösbortban gondolkodunk (Borkollégium 2018).

3. A téma kifejtése

Gyakorlatomat a munkahelyemen töltöm le és nagyon örülök hiszen a cég minden lehetőséget kihasznál, ami a borral kapcsolatos. A Winelovers (13. ábra) híres a rendezvényeiről, amit az évben több alkalommal is rendez, de az egyik legnépszerűbb a Winelovers TOP 100 kóstoló, ami a Winelovers Wine Awards versenyhez köthető. Jelenleg is egy nagy rendezvényre készülünk, ami novemberben kerül megrendezésre. Több mint 40 kiállítóval mutatjuk be a bordeaux-i szőlőfajtákat. A rendezvényeket a Corinthia Hotelban tartjuk Budapest szívében. A rendezvényeken korlátlan borkóstolás várja a kíváncsiskodókat és különböző programok.

Pop-up előadásokat tartanak a borászok a rendezvény témájában. Saját platformokat kihasználva a Borkollégium rövid kurzusaiba is betekintést nyerhetnek a borkedvelők.



13. ábra – WineLovers (Forrás: <https://wineloversrendezvenyek.hu/>)

WineLovers Wine Awards eseményen 2022-ben 623 tétel közül választották ki a zsűri a TOP 100 bort 2 nap alatt. Az 55 fős zsűri 9 biztosságban és 5-7 fős csoportokban dolgoztak. 6 kategória van és ezen belül a TOP 20 (Kabarcz-Horváth és Tábor 2022). Ebben az évben fontos volt a színvonal emelése ezért nemzetközi borokat ismertettünk meg a hazai borászokkal. Minden évben megjelenik a WineLovers Top 100 magazin, amiben bemutatjuk a TOP 100 bort és zsűritagjanikat. (14. ábra)



14. ábra – 100 legjobb magyar bor magazin (Forrás: Saját készítés)

Mivel borkereskedő cég is vagyunk webshopot is működtetünk. Versenytársainkhoz képest kicsit olcsóbban kaphatók nálunk a borok, de sokkal nagyobb a választék.

Ezen belül ebben az évben elindítottuk az új márkánkat a Winelovers Selectiont, ami az adott évben kiválaszt egy szőlőfajtát és egy nagykovácsot 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 Borászportál néven lehet rájuk keresni. Mindkét magazin követi a trendeket és aktuális témákat. Próbálunk elsők lenni egy fontos információ lehozatalakor például nemrég rendezték meg Olaszországban a The 2022 Golden Vines Awards és a Best Fine Wine Producer in Europe Award és a Hall of Fame Award díjakat Szepsy István kapta. Folyamatosan követtük az eseményt és vártuk mikor hirdetik ki a győztest.

A Borkollégium (15. ábra) hazánk első boriskolája, és a nemzetközi londoni székhelyű Wine and Spirit Education Trust világhálózatának első magyarországi központja. 1991-ben alakult, de 1996-ban lett hivatalos intézmény. WSET akkreditációját 2005-ben kapta meg így ez a kurzus angol nyelven is hallgatható. Saját tankönyveket biztosítunk és oktatóink elismert szakemberek.



15. Borkollégium székhelye (Forrás: <https://www.borkollegium.hu/>)

A Borkollégiumban (16. ábra) főként boros tanfolyam van, de párlat és gasztro kurzus is megtalálható.



16. - ábra Borkollégium Tanterem (Forrás: <https://www.borkollegium.hu/>)

Potfóliómban a kezdő kurzusunkat vagyis a Bevezetés a borkóstolásba kurzusunkat szeretném bemutatni, ami remekül elindíthatja a hallgatók kíváncsiságát a szakmaibb kurzusaink iránt is. (17. ábra) Kurzusaink felépítésének van egy ajánlott sorrendje, ami ezzel a tanfolyammal kezdődik.

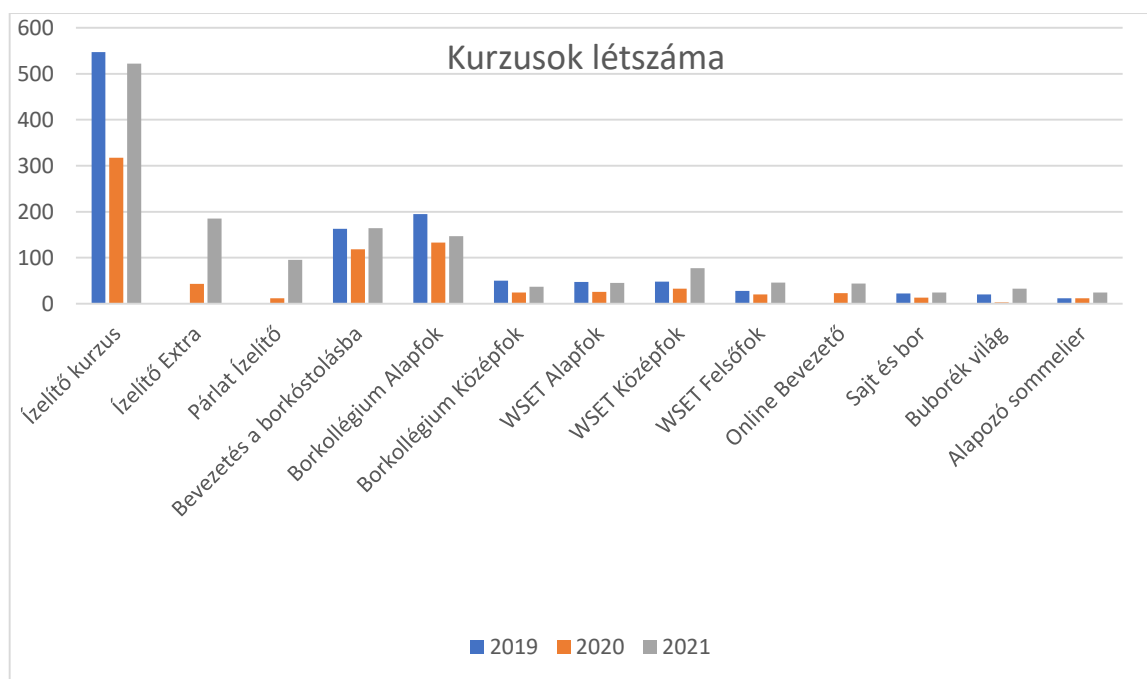


17. ábra – Képzési rendszerünk felépítése (Forrás: <https://www.borkollegium.hu/>)

Saját kurzusaink, mint például a Borkollégium Alapfok, ami egy intenzív többnapos kurzus. A képzések tematikájában a tanulók betekintést nyernek a szőlészet és borászat alapjaiba. Például az első fél nap témája a borkóstolás alapfokon és ehhez illő borsort rakunk

össze, amivel az elméletet átélhetik a hallgatók a gyakorlatban is. Mesterkurzusokat azoknak ajánljuk, akiknek nemcsak borkedvelők, de alapfokú ismeretekkel is rendelkeznek. Több téma is előfordul, mint például Görögország mesterkurzus, ahol megismerkedhetünk a bortermelő kultúrával és történelemmel. A következő napokban a híres Louis Jadot birtok munkatársai fogják megtartani mesterkurzusunkat, ahol Burgundia legfontosabb településeit, dűlőit, számos izgalmas borait szemléltetjük a természet adta különbségeket, valamint megismerjük a vidék történelmét, termőterületeit és ikonikus dűlőit.

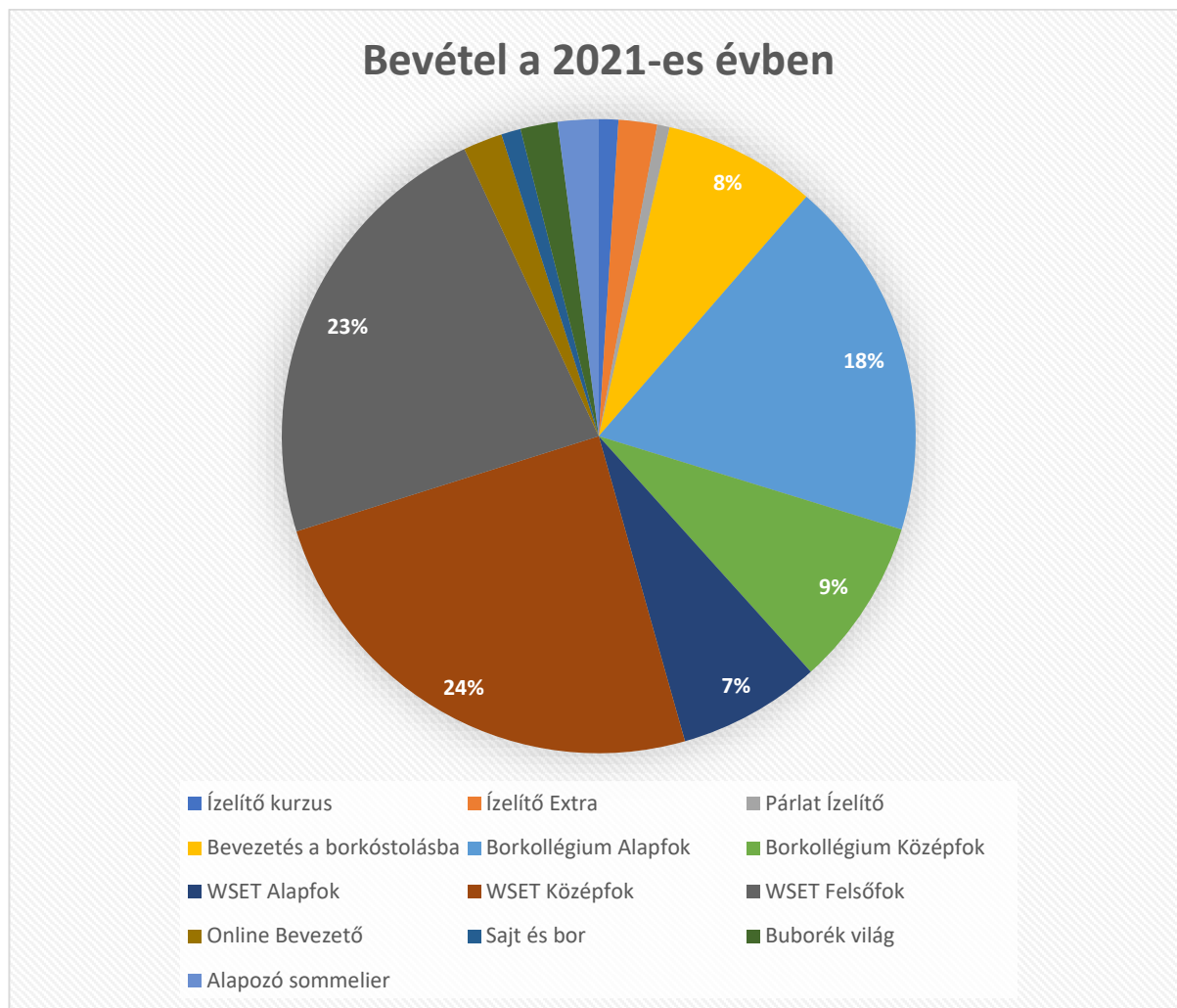
A 18. ábra a cég által szervezett kurzusokat és az azon résztvevők létszámát mutatja a 2019 és 2021 közötti években. 2021 legkeresettebb kurzusa az ízelítő kurzus, amit 24 alkalommal rendeztünk meg és összesen 522-en vettek részt rajta. Ez egy kétórás kurzus, ami tökéletes egy randira vagy csak egy kellemes kikapcsolódásra



18. ábra – Kurzusok létszáma évről évre (Forrás: Saját készítés)

A szakmai kurzusok közül a legkeresettebb a bevezetés a borkóstolásba. Legkevesebben a gasztró kurzusunkra a sajt és bor tanfolyamunkra jelentkeztek, de ennek oka, hogy évente kétszer rendezzük meg a kurzust. A 2020-as évben amikor Magyarországon megjelent a Covid-19 vírus erősen visszaesett a jelentkezés, ami a lezárásnak és az emberek bizalmatlanságának tudható be. Ebben az évben bevezettük a szakmai tanfolyamoknál az online képzést, de ebben az esetben a gyakorlati részt, vagyis a kóstolást nem tudtuk biztosítani. 2021-ben jól látható növekedés következett be az enyhítések miatt.

A 19. ábrán láthatjuk, hogy a 2021-es évben hogyan oszlott meg a bevétel. A WSET kurzusaink adják a bevétel legnagyobb részét.



19. ábra – Bevétel a 2021-es évben (Forrás: Saját készítés)

Swot analízisben elemzem a cég jelenlegi helyzetét.



20. ábra – SWOT analízis (Forrás: Saját készítés)

SWOT analízis elkészítése alapján felmértük milyen hibáink vannak ezért ötleteltünk hogyan lehet változtatni (20. ábra). Véleményem szerint az, hogy egy cégnél több márka is van sok előnnyel jár, de amint növekszik a márka könnyen elveszíthetjük az irányítást. Ebben az évben új vezető csatlakozik hozzánk, aki koordinálja és összefogja a csapatot. Amikor az embereknek nőtt az érdeklődése a termékek iránt akkor szükséges lett volna az új erőforrás toborzása, hogy a következő évben időben tudjunk elindulni az adott projekttel. Ez az év is a kihívásokról szól és nem várt veszélyek jelentek meg amivel az év elején még nem számoltunk. Az utolsó negyedévben a lehetőségekre koncentráltunk és több kedvező változás is van. A projekteket időben elkezdjük és kellő figyelmet fordítunk rá. Csapatban jobb a kommunikáció mert havonta egy workshopot tartunk, ahol az éppen futó projektet vagy problémát átbeszéljük és ötletelünk. Csapatépítéseken lehetőségünk van jobban megismerni egymást és lazítani.

4. Összegzés

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. A Mesterkurzusaink alatt nemzetközi borokat kóstolhatunk azon az elven, ahogy eddig a magyar tételekkel tettük. Jelenleg több ország borait, mint például Görögország, Franciaország ismertettük meg a nagy közönséggel. Lelkesedésünk nem volt, hiába, mert hamar betelt a kurzus és ebben az esetben látjuk, hogy megvan a célcsoport és jövőre folytatjuk a kurzusok megtervezését. Jelenleg a borkóstolás tanfolyamunkat szeretnénk, olyan egyetemnek kínálni, ahol szőlész-borászképzés vagy turizmus-vendéglátásképzés van. Sommelier vonalon szeretnénk komolyabban elindulni. Jelenleg 2 napos intenzív kurzusunk van, de szeretnénk egy olyan képzést, ami alatt a hallgató egy olyan tudást kap, amit mégjobban tudna hasznosítani. Ebben Sommelier bajnok oktatónk segítségét kértük. Az újítás mellett szeretnénk emelni aszínvonalat is. Változtattunk a borsoron, amit a tanfolyamon tudnak megkóstolni a hallgatók. Jobban törekedünk arra, hogy a kóstolás alatt a legjellegzetesebb szőlőfajtákkal ismerkedjenek meg. Fontos hangsúlyt fektetünk arra, hogy a hazai borok mellett a nemzetközi borokkal is ismerkedjenek és ez remek alkalom az összehasonlításban. Emellett szeretnénk a tanfolyamainkat interaktívabbá tenni. Tapasztalatból tudom, ha a tanár bevon az órába és nemcsak jegyzetelek, akkor sokkal hatékonyabban megtanulom az anyagot. A legtöbb kurzust egy vizsga követi, amire sokat kell tanulni, ezért egy kérdezz-felelek részt építünk be órába, így jobban tudnak tanulni a hallgatók és nem unalmas. A cégnél a borkóstolás több helyen is megmutatkozik és nemcsak a Borkollégiumban. Winelovers rendezvényeinket minden évben megrendezzük, de jövőre új rendezvényt is szeretnénk, ahol szintén a kóstolás a fő téma, de például csak egy szőlőfajtában. Szeretnénk, ha lenne, egy rendezvényünk ahol például meg tudják kóstolni a kékfrankost. Mivel több partnerünk is lenne ezért remek alkalom, hogy melyik borászat milyen technológiával készíti el vagy az adott borvidékre jellemző sajátosságok mennyire érvényesülnek a borban. Jövőre erre a két márkára szeretnénk összpontosítani, mert, látom, hogy a stabilak, de azt is látom, milyen új fejlesztési lehetőségek rejlenek bennük.

5. Irodalomjegyzék

Bényei Ferenc, Lőrincz András (2005): Borszőlőfajták, csemege-szőlő-fajták és alanyok Kiadó Mezőgazda

Borkollégium (2018): Válassz bort úgy, ahogy a profik Kiadó Bormatura Kft.

Dr. Rohály Gábor (2012): Borkóstolás felsőfokon I
<https://www.boraszportal.hu/beszamolo/borkostolas-felfokokon-i-resz-3063>

Letöltés dátuma: 2022.10.23

Dr. Rohály Gábor (2012): Borkóstolás felsőfokon II
<https://www.boraszportal.hu/beszamolo/borkostolas-felfokokon-ii-resz-3075>

Letöltés dátuma: 2022.10.23

Feyér Piroska (1981): A szőlő és bortermelés Magyarországon

Hajdu Edit (2003): Magyar szőlőfajták Kiadó Mezőgazda

Herczeg Ágnes: A borfogyasztás kultúrája: <https://bor.hu/a-borfogyasztas-kulturaja>

Letöltés dátuma: 2022.10.23

J.Robinson, J. Harding (2012): Wine Grapes

Kabarcz-Horváth Ibolya, Tábor István (2022) Winelovers Top 100 magazin
Kiadó Trinety Media Kft.

Kis Hajnalka: A bor-étel párosítás 7 egyszerű szabályai:
https://winelovers.blog.hu/2020/05/14/a_bor-etel_parositas_7_egyszeru_szabalya

Letöltés dátuma: 2022.10.23

Mercz Árpád-Kádár Gyula (1998): Borászati Kislexikon

Mészáros Gabriella, Rohály Gábor (2017): Bevezetés a borkóstolásba Kiadó Bormatura Kft.

Mészáros Gabriella, Nagymarosy András, Rohály Gábor (2017): Bortankönyv Alapfok Kiadó Bormatura Kft.

Mészáros Gabriella (2020) Ételekről és borokról... - Borgasztrónómia napjainkban Kiadó Akó Gasztrónómiai Tan. és Kiadó Kft.

Michael Broadbent (2006): Wine Tasting Kiadó MITCH Revised edition (July 28, 2006)

Pierre Casamayor (2004) A borkóstolás Kiadó Gabo Könyvkiadó és kereskedelmi Kft.

Tóth Adrienn (2013): A borkóstolás alapjai-ízlelés
<https://vinoport.hu/eleterzes/a-borkostolas-alapjai--izleles/1791>

Letöltés dátuma: 2022.10.23

6. Ábrák jegyzéke

Sorszám	Cím	Oldal
1.	Bortípus	3.
2.	Magyarország borvidékei	4.
3.	A bor minőségét meghatározó tényezők	5.
4.	Fehérborok szín árnyalatai	7.
5.	Vörösborok színárnyalatai	7.
6.	Borkollégium Aromakorong	8.
7.	Vedel-háromszög	10.
8.	Kóstolási eszközök	12.
9.	Winelovers Sauvignon Blanc 2021	13.
10.	Fontányi Borászat Villányi Rosé 2021	14.
11.	Polgár Pincészet-Cabernet Sauvignon 2020	15.
12.	Czurda Riesling (édes) 2020	16.
13.	Winelovers	18.
14.	100 legjobb magyar bor magazin	18.
15.	Borkollégium székhelye	19.
16.	Borkollégium Tanterem	20.
17.	Képzési rendszerünk felépítése	20.
18.	Kurzusok létszáma évről évre	21.
19.	Bevétel a 2021-es évben	22.
20.	SWOT analízis	23.
21.	Borkollégium Kóstolási segédlet	28.

7. Mellékletek



BORKOLLÉGIUM
MAGYARORSZÁG ELSŐ BORISKOLÁJA

KÓSTOLÁSI SEGÉDLET

Bevezetés a borkóstolásba, Borkollégium alapfok

Megjelenés (látással vizsgálva)

tisztaság:	tiszta ↔ zavaros
intenzitás:	halvány ↔ közepes ↔ mély
szín:	fehér víztiszta ↔ zöldescitrom ↔ citrom ↔ szalma ↔ arany
	rozé rózsaszín ↔ lazac ↔ hagymahéj
	vörös bíbor ↔ rubin ↔ gránát
egyéb:	CO ₂ ; széli elszíneződés; korona

Illat (szaglással vizsgálva)

tisztaság:	tiszta ↔ bizonytalan
intenzitás:	visszafogott ↔ közepes ↔ kifejezett
aroma:	gyümölcsös ↔ virágos ↔ vegetális ↔ fűszeres ↔ ásványos ↔ animális ↔ fás/hordós jegyek
fejlettség:	fiatal ↔ fejlődő ↔ érett ↔ csúcán túl

Íz (ízleléssel vizsgálva)

édesség:	száraz ↔ félszáraz ↔ félédes ↔ édes
savasság:	alacsony ↔ közepes ↔ magas
tannin/cserzőanyag:	nincs ↔ alacsony ↔ közepes ↔ magas
alkohol:	alacsony ↔ közepes ↔ magas
test:	könnyű ↔ közepes ↔ telt
íz:	gyümölcsös ↔ virágos ↔ vegetális ↔ fűszeres ↔ ásványos ↔ fás/hordós jegyek
hosszúság:	rövid ↔ közepes ↔ hosszú

Következtetések

minőség:	gyenge ↔ átlagos/megfelelő ↔ jó ↔ nagyon jó ↔ kiváló
potenciál:	még érlelni kell ↔ fogyasztásra érett, de még eltartható ↔ csúcán van, már nem lesz jobb ↔ csúcán túl

www.borkollegium.hu www.facebook.com/borkollegium info@borkollegium.hu 70 622-1060

201. ábra - Borkollégium Kóstolási segédlet (Forrás: Saját készítés)

II. A LETÖLTÖTT GYAKORLATOK BESZÁMOLÓI

1. Gazdasági Gyakorlat I.

1.1.Bevezetés

Időpont: 2020. szeptember

Helyszín: Egyetem tangazdaság

1.2.A téma kifejtése

Az egyetem alatt az első gyakorlatomat 2020 szeptemberében töltöttem az iskola saját szőlő ültetvényén (1. ábra). Mivel eső évfolyamosok vagyunk így az első gyakorlat alatt a helyi szőlőfajtákkal és annak metszési módjaival ismerkedtem meg. A helyszínt 2019-ben kapta vissza az iskola, de látszik, hogy nem foglalkoztak vele, így elhagyatott volt és ezért a gyakorlaton megvizsgáltuk milyen munkálatokat szükséges elvégezni.



1. ábra – Tangazdaságban (Forrás: Saját készítés)

Mátrai borvidék:

A Mátrai Történelmi Borvidék az ország 22 borvidéke közül területi nagysága alapján a második legnagyobb. A Mátra-vidék legnagyobb települése Gyöngyös. A köréje települt falvakkal a mögötte magasodó Mátra hegynyulatával hazánk egyik legszebb vidéke. A Mátra dombjainak déli fekvése kedvező a mezőgazdasági kultúrák, főleg a szőlő és gyümölcstermesztés számára. Ezen a területen már a Honfoglalás előtt is foglalkoztak szőlőműveléssel, borkészítéssel.

A Mátrai Borvidék (2. ábra) adja az ország szőlő-bor exportjának több mint egyharmadát (<http://vinopedia.hu/matrai-borvidek>).

A Borvidékhez tartozó települések nemcsak a szüreti napok alkalmával nyújtanak turisztikai, idegenforgalmi látványosságot, hanem az év teljes egészében. A Mátra közelsége adta turisztikai lehetőségeket jól kiegészíti a települések műemlékeinek, emlékhelyeinek sokasága is. Az ide látogatók kellemes élmények részeseivé válnak, ha felkeresik a nevezetesebb emlékhelyeket (<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/matrai-borvidek-19>). Gyöngyös közelében Tass-Pusztán található iskolánk szőlőterületei. Itt 2 nagy szőlő ültetvény található, ahol jó pár szőlőfajtát meglehet találni. Ezen a területen tanulmányozni lehet a szőlőfajtákat, a metszést és terület művelésmódjával is meglehet ismerkedni.



2. ábra – Mátrai borvidék (Forrás: <https://bor.hu/borregiok/matrai-borvidek>)

Fontosabb szőlőfajták a Mátrai-borvidéken:

Irsai Olivér:

Magyar eredetű fajta, a pozsonyi fehér és csabagyöngye keresztezése. Kocsis Pál nemesítette. Csemegeszőlőként és borszőlőként egyaránt hasznosítják. Korai érésű. Bogyója sárga, kicsi, gömbölyű, alig hamvas, középvastag héjú. Húsa ropogós, lédús, húsos, muskotályos ízű. A legnagyobb irsai olivér területeket az Alföldön találhatjuk.

Chardonnay:

Franciaországból származó világfajta, hazája Burgundia. Itthon kb. 2 990 ha területen termesztik, megtalálható a Hajós-Bajai, Soproni, Etyek-Budai, Pannonhalma-Sokoróaljai, Mecsekaljai, Balatonfelvidéki, Dél-Baltoni és a Szekszárdi borvidékeken. Bogyója kicsi, gömbölyű, zöldessárga, hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű.

Kékfrankos:

Leginkább a Szekszárdi, Villányi, Soproni, Egri, valamint a Mátraaljai borvidékre jellemző, de az ország egész területén megtalálható, ahol kékszőlőt termelnek. Az Egri Bikavér legfontosabb összetevője. Élénk savú, gyümölcsös bort ad, közepesnek mondható tannintartalommal. Az önálló iskolázás mellett sok cuvée-nek is alapját képezi a fajta, így a szekszárdi és egri Bikavér boroknak.

Cabernet franc:

Francia eredetű, az egyik legelterjedtebb szőlőfajta a világon. Hazánkban Villány és Szekszárd egyaránt kitűnő termőterületei. Bora könnyedebb, kevésbé cseresavas, mint a cabernet sauvignoné, de bogyós gyümölcsös ízeiben sokszor hozza a zöldpaprikás, néha ribizlibokorra is emlékeztető, friss jegyeit.

Tramini:

A tramini könnyű, friss, aromás fehérbort adó szőlőfajta. A muskotály fajta rokonának tartják. Bora aranyárga, rózsa és licsi illatú, kissé muskotályos, fűszer, gyümölcs, fahéj és mézízű (Hajdu 2003,<https://bor.hu/szolofajtak-es-borstilusok>).

Szőlőmetszése:

Eltávolítjuk a vesszőmennyiség nagy részét ezzel szabályozzuk a termés mennyiségét és minőségét. Ezzel irányíthatjuk még a megfelelő tökeformát és annak fenntartását. A metszetlen tőkének is van termése, de nem szakaszos, vagyis egyik évben alig másik évben pedig sok termést hoz, de gyenge minőségét (Kriszten 1991).

Szál vesszős metszés:

Az apró fűrtű fajtákon használjuk, mint például a piros tramini vagy a szürkebarát. Ennél a metszés fajtánál kopaszodhat fel a leghamarabb a tőkék ezért ügyelni kell az ugarcsap meghagyására és a szálvessző lekötésére.

Hosszúcsapos váltómetszés:

Ennél a metszésnél jobban megterheljük a tőkét mert több fűrt képződik ezért termékenyebb talajon és jó tápanyagellátás esetén használjuk. Célja a hosszú csap leváltása és ezzel a felkopaszodás megakadályozása. Nem végezhető ugarcsap nélkül mert akkor a tőke egy kettőre felkopaszodik (Kriszten 1991).

Leívelés:

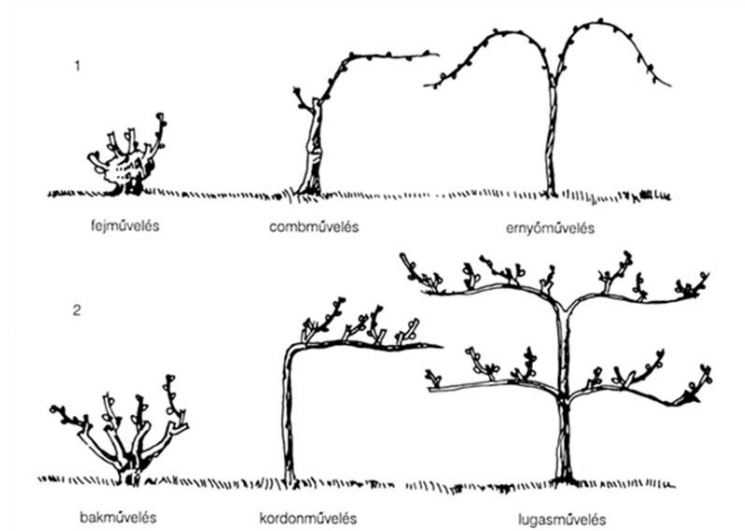
A szálmetszés egyik fajtája, de itt nem ugarcsappal vesszük fel a felkopaszodás elleni küzdelmet, hanem a szálvessző lehajlításával oldjuk meg. A leívelt szálvessző mellett ugarcsapot hagyunk.

Karok ifjítása:

Az idősebb karok gyakran csak kevés termést adó gyenge vesszőt nevelnek. Ha a tőke erős növekedésű a kar leváltására egy 120 cm hosszú vesszőt kötünk vízszintes helyzetbe. A vesszőket rügyfakadás előtt kötözzük le.

Művelésmódok

A 3. ábrán láthatjuk a leggyakoribb művelésmódokat.



3. ábra – Művelésmódok (Forrás:

http://etankor.ektf.hu/bor/04_bor/iv2_metszsi_mdok_terhels.html)

1.3.Összegzés

Az 1 napos gyakorlat alatt megismerkedhettem a tangazdaságban termő szőlőfajtákkal. A tangazdaság elhanyagoltsága mellett meglepő módon a termés bő. Szükséges lenne ezt kihasználni és megújítani a területet. A hallgatók kiválóan gyakorolhatnak a területen. Az évfolyamban kaphatna mindenki saját részt és ezzel lenne szükséges törődni majd a képzés végén értékelhetnénk, hogy az elméleti tudást, hogyan sikerült a gyakorlatban is elvégezni.

2. Gazdasági Gyakorlat II.

2.1. Bevezetés

Időpont: 2021 Július

Helyszín: Nagyréde, Bárdos pincészet

2.2. A téma kifejtése

A Gazdálkodási gyakorlat II gyakorlatomat a Bárdos Pincészetnél töltöttem 2020 júliusában. Ezalatt a 2 nap alatt a területen megtalálható fajták jellemzőit vettük át majd a morfológiai rendszer alapján elemeztük őket. 1875-ben Hermann Goethe 3-3 osztályba sorolta a szőlő morfológiáját. Morfológiában a szőlő elemeit jellemezzük. Például a levél erezetét, szőröségét, színét és alakját. A bogyók nagyságát vagy a fürt alakját, vállas vagy tömött. Minden szőlőfajtának megvan az egyedi jellemzője.

Sauvignon blanc

Francia eredetű, nagyon elterjedt a világon. „Világfajta”. Szeptember végén érik. Erős növekedésű, sok hajtást nevelő, sűrű lombú fajta. Fagytűrése jó közepes. Rothadékony. Bora jellegzetes, karakteres, ún. „farkasalma” ízű. Levelei ötkaréjosan és hátul gyapjas. Fürtjei kicsik.

Olaszrizling

Európában több országban termesztik, de legnagyobb felületen hazánkban található. Tokajhegyalján kívül minden borvidéken telepítik. Megbízható fajta. Sok, vékony hajtást nevel. Termőképessége jó. Fagytűrése viszonylag jó. Rothadásra, magnézium hiányra érzékeny. Bora tüzes, karakteres, keserű mandula ízű, inkább lágy karakterű. Levele közepesen nagy, karélyos. Szőlőfürtje kicsi.

Chardonnay

Francia eredetű, a világ legismertebb fajtája. „Világfajta”. Közepes növekedésű, közepes termőképességű szüretelhető. Fagytűrése közepes, rothadásra érzékeny, a lisztharmat is károsítja. Bora kiváló minőségű, fajtajelleges, kemény karakterű, több évig érlelhető. Levele háromkaréjos és erezete gyapjas. Fürtje közepes és szétágazó.

Irsai Olivér:

Kocsis Pál állította elő a Pozsonyi fehér és a Csaba gyöngye keresztezésével. Gyors hajtásnövekedésű, egymást árnyékoló, összekapaszkodó hajtásai miatt gondos zöldmunkát kíván. Közepes termőképességű csemegeként már fogyasztható. Fagytűrése közepes, kevésbé rothadó, a darazsak károsítják. Bora muskotályos illatú, zamatú, lágy karakterű, gyorsan öregedik, kettős hasznosítású fajta. Ma már borszőlőnek telepítik.

Cabernet sauvignon

Francia eredetű, késői érésű, de biztonságosan terem. „Világfajta”. Október elején - közepén szüretelhető, közepes termőképességű. Szálvesszős metszést kíván. Fagytűrése jó, nem rothad, sokáig a tőkén hagyható. Géppel szüretelhető. Bora kiváló minőségű, szép színű, fajtajelleges, testes, cserzőanyagban gazdag, jellegzetes farkasalma ízű. Levele kerekded, zárt vállöböllel. Fürtje kicsi, vállas.

Kékfrankos

Nagy felületen termesztett, ismeretlen eredetű fajta. Szeptember végén - október elején szüretelhető. Biztonságosan beérik. Erős növekedésű, termőképességű, kevés hajtást nevelő. Fagytűrése jó, nem rothad, sokáig a tőkén hagyható. Gépi szüretre alkalmas. Bora szép színű, kissé savas karakterű, fajtajelleges, karakteres. A Soproni borvidék fő fajtája. Levele nagy, és V alakú vállöböllel. Fürtje közepesen tömött.

Pinot noir

Francia eredetű, ott pezsgőt készítenek belőle. Szeptember második felében érik. Közepes termőképességű. közepes növekedési erélyű, szálvesszős metszést kíván. Fagytűrése és rothadás ellenállása elég jó. Bora szép színű, megfelelő cserzőanyag-tartalmú, gyorsan fejlődő, lágyabb karakterű. Levele szabályos ötszögletű, hólyagos. Fürtje kicsi és tömött (Bényei et al. 1999).

2.3. Összegzés

A pincészetnél ertyős művelési módot használnak keskeny sortávval. Zöldszürettel csökkentik a tőketerhelést ezáltal minőségben jobb a szőlő. Zöldszürettel másnéven fűrt ritkítás a hozamot tudjuk korlátozni.

3. Gazdasági Gyakorlat III.

3.1.Bevezetés

Időpont: 2021 szeptember

Helyszín: Egyetem tangazdaság, Dubicz borászat

3.2. A téma kifejtése

Gyöngyös közelében Tass-Pusztán található iskolánk szőlőterületei. Az utolsó gyakorlatomat szintén az iskola tangazdaságánál töltöttem 2021 őszén. Itt 2 nagy szőlő ültetvény található, ahol jó pár szőlőfajtát meglehet találni. Ezen a területen tanulmányozni lehet a szőlőfajtákat, a metszést és terület művelésmódjával is meglehet ismerkedni. Több szőlőfajta is megtalálható a vidéken, de a félévi gyakorlaton a tramini szüretelésére volt lehetőségünk (4. ábra).



4. ábra Metszés közben (Forrás: Saját készítés)

A tramini könnyű, friss, aromás fehérbort adó szőlőfajta. Tőkéje középerősen nő, sűrű vesszőkkel. Fürtje kicsi, szabálytalan, tömött vagy közepesen tömött. Bogyói kicsik vagy közepesek, kissé megnyúlt gömbölydedek, húspirosak és hamvasak. A héjuk vastag, ropogósak, édesek és lédúsak, de a sok mag miatt viszonylag kevés levet adnak. Viszonylag hűvös éghajlaton érzi jól magát. Szeptember vége felé érik.



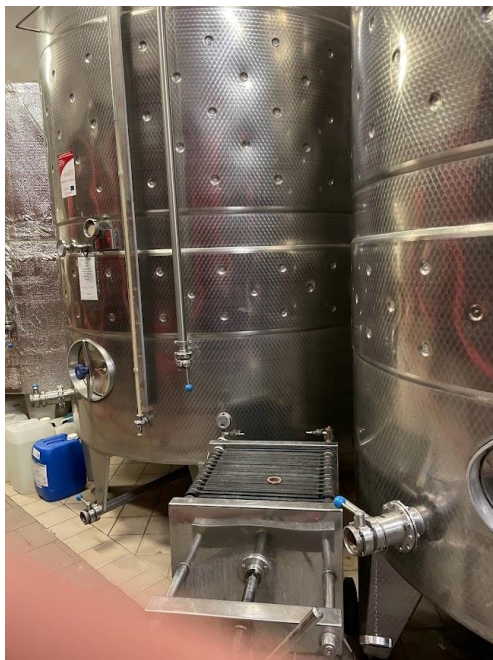
5. ábra Dubicz borászat (Forrás: <https://dubicz.hu/>)

A gyakorlaton lehetőségünk volt a Dubicz borászat (5. ábra) üzemébe és betekinteni amikor éppen szőlőfeldolgozás történt. A Dubicz Borászat és szőlőbirtok egy 114 hektár saját szőlőültetvényen kiemelten fehérborokkal foglalkozó pincészet. A Borpalota már az első világháború előtt európai szintű, modern borászati berendezésekkel büszkélkedhetett. Géperőre berendezett szőlőmalmokban, majd transzmissziós kerekekkel hajtott szőlőpréseken dolgozták fel a beérkező szőlőt, ahonnan zománcozott csatornákon ment tovább a szőlőlé az összesen 19 db 8000 hektoliter űrtartalmú vasbeton és üveghordókba, amelyek 1907-re készültek el egy zürichi cég jóvoltából. A 2000-es évek elején került a borászathoz az a Báthori Tibor, aki 1992-ben az “Év Borásza” díjat is elnyerte. Ő kezdte el a pince technológiai átalakítását, valamint a reduktív eljárás bevezetését (<https://dubicz.hu/>). A borászat látogatása napján épp a szüretelés által betakarított termést hozták feldolgozásra. A képen láthatjuk a bogyózott szőlőt. Az öntés során is már felszabadul a lé. A termésmennyiség mérésére a nagyüzemekben hagyományosan hídmérlegek állnak rendelkezésre (6. ábra).



6. ábra – Szőlő mérése hídmérlegen (Forrás: Saját készítés)

Kitároláshoz a bogyózó-zúzó és a cefreszivattyú indítását követően nyitandó ki az ajtó, és indul a szinkron kapacitásra beállított kihordócsiga. Ahogy a legtöbb borászat a Dubicz is lapszűrő technológiával rendelkezik (7. ábra).



7. ábra Lapszűrő (Forrás: Saját készítés)

Szűrőkamrái úgy alakulnak ki, hogy a különleges kiképzésű keretek közé préselt szűrőlapokat helyezünk. A keretek közé különböző áteresztőképességű lapok helyezhetők, így a berendezéssel tisztító és csíráltató szűrés végezhető. A keretek és a lapok csavarorsóval vagy más szerkezettel összeszoríthatók, s így teljesen zárt szűrőrendszer alakul ki (Eperjesi 2010). Az elmúlt évtizedekben működő nagyüzemi borgazdaságokra a szabadtéri acéltartályos musterjesztés volt a jellemző, s ez manapság is sok helyen megtalálható. Az üde, reduktív borok a levegőtől részben elzárva, redukált környezetben finomodnak. A borászatban is a vörösborok kiváló hordókban érlelődnek.

A barrique szó burgundiai eredetű, meghatározott űrtartalmú (225 liter) fahordót jelent. Az 1980-as években megjelent, s eleinte divatnak tekintett borkészítési technológia tartós irányzattá vált (8. ábra). A bor illata és zamata kiegészül a fa jellegzetes anyagaival, és gazdagabbá válik. Pörkölésből többféle aroma is szabadulhat fel, mint például a szerecsendió, vanília, szegfűszeg, mandula, pirított tökmag.



8. ábra - Díszes hordó (Forrás: Saját készítés)

3.3.Összegzés

Pontosan 1 éve voltam a tangazdaságban és sajnálatos módon nem észleltem változást. Az elhagyatott terület ismét bőtermést hozott. Tramini szüretelése felvásárlás miatt történt és látszik, hogy van kereslet a szőlő iránt. Sajnos a járványhelyzet és korlátozások sem engedhették meg, hogy több időt tölthessünk a területen. Egyeztetés után megtudtuk, hogy iskolánk átalakulása miatt a tangazdaság átalakítása tolódik.

4. Nyári Gyakorlat

4.1.Bevezetés

Időpont: 2021. augusztus

Helyszín: Nagyréde, Bárdos pincészet

4.2.A téma kifejtése

Az 1 hetes nyári gyakorlatomat szintén Bárdos pincészetnél töltöttem 2021 nyarán. Ez idő alatt jobban megismerkedhettem a borászattal. Az előző gyakorlat alatt inkább a szőlészettel foglalkoztunk így most a borászat volt a téma. A Bárdos Pincészet a mátrai borvidéken, Nagyrédén található családi vállalkozás. Reduktív borok mellett megtalálható a hordós borok. A reduktív borok éppen az oxidatív eljárás ellentétével keletkeznek és acéltartályban megy végbe a folyamat. A reduktív eljárás kiváló arra, hogy megőrizzük a tétel gyümölcsösségét és további elsődleges aromákat. A mai technológiának köszönhetően, mint például az irányított erjesztés befolyásolhatjuk, hogy milyen bor készüljön. A pincészet számos versenyen részt vesz.

Legfrissebb Eredmények:

- Challenge International Du Vin Bordeaux 2021
- Aranyérem: Mátrai Sauvignon Blanc 2020
- Decanter World Wine Awards London 2020:
- Bronzérem: Mátrai Furmint 2018
- Challenge International Du Vin Bordeaux 2020:
- Aranyérem: Mátrai Irsai Olivér 2019 (<http://www.bardosbor.hu/>)

4.3. Összegzés

A gyakorlat alatt több napon keresztül is lehetőségem volt a pincészet borászával lenni. Kovácsik Krisztián 2008 óta dolgozik együtt a családdal. Az évek alatt kialakult szakmai tudásával garantálja a borok egyenletes minőségét. Krisztián elindította saját márkáját és saját borait is. Versenyeken ő is szép eredményeket ér el. Gyakorlat alatt szerencsémre Krisztián is érdeklődött, hogy engem melyik ágazat érdekel jobban. Terveim között a bormarketing, kóstoltatás és a sommlier szakma van. A gyakorlati napok alatt nagyobb hangsúlyt fektettünk a kóstolásra és mit vizsgálunk a borban.

5. Irodalomjegyzék

Bényei Ferenc, Lőrincz András (2005): Borszőlőfajták, csemege-szőlő-fajták és alanyok Kiadó Mezőgazda

Bényei Ferenc, Lőrincz András, Sz. Nagy László (1999): Szőlőtermesztés Kiadó Mezőgazda

Eperjesi Imre (2010): Borászati technológia Kiadó Mezőgazda

Hajdu Edit (2003): Magyar szőlőfajták Kiadó Mezőgazda

Kriszten György (1991) A szőlő metszése Kiadó Mezőgazdasági Kiadó Kft.

<http://www.bardosbor.hu/>

<http://vinopedia.hu/matrai-borvidek>

<https://bor.hu/szolo-fajtak-es-bor-stilusok>

<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/matrai-borvidek-19>

<https://dubicz.hu/>

Letöltés dátuma: 2020.09.23

6. Ábrák jegyzéke

Sorszám	Cím	Oldal
1.	Tangazdaságban	29.
2.	Mátrai borvidék	30.
3.	Művelésmódok	32.
4.	Metszés közben	35.
5.	Dubicz borászat	36.
6.	Szőlő mérése hídmérlegen	36.
7.	Lapszűrő	37.
8.	Díszes hordó	38.

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A **Rézműves Karolina** (hallgató Neptun azonosítója: **QG5SC8**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a **portfóliót**¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A **portfóliót** a záróvizsgán történő védeésre **javaslom** / nem javaslom².

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

Kelt: Gyöngyös, 2022.10.30.



Dr. Bélteki Ildikó
Belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

³ A megfelelő aláhúzendő.

NYILATKOZAT

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

A hallgató neve: RÉZSIKES KAROLINA
A Hallgató Neptun kódja: RG5SC8
A dolgozat címe: A borköszvény
A megjelenés éve: 2022
A konzulens tanszék neve: AGRONÓMIA 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, s 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 tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe.

Kelt: 2022 év 11 hó 02 nap

Rézikes Karolina
Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.