

SZAKDOLGOZAT

CSIZMADIA PÉTER
szőlész-borász

Keszthely
2023



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Szőlész-Borász Szak

**PEZSGŐKÉSZÍTÉS A VILÁGBAN ÉS AZ ETYEK-BUDAI
BORVIDÉKEN**

Belső konzulens:

Szövényi Áron

egyetemi tanársegéd

Készítette:

Csizmadia Péter

JEDU4I

nappali tagozat

Intézet/Tanszék:

Magyar Agrár- és Élettudományi

Egyetem Georgikon Campus

Készthely

2023

Tartalomjegyzék

Bevezetés	2
1. Pezsgőkészítés technológiák szerint.....	2
1.1. Tradicionális eljárás vagy Méthode Traditionnelle vagy Méthode Champenoise	2
1.1.1. Alapbor	2
1.1.2. Tirázslikőr.....	2
1.1.3. Töltőbor	3
1.1.4. Erjesztés, érlelés	3
1.1.5. Lerázás	3
1.1.6. Degorzsálás.....	4
1.1.7. Expedíciós likőr	4
1.2. Méthode Transvasée	4
1.3. Méthode Asti	4
1.4. Méthode Charnat vagy Tankpezsgő.....	5
2. A pezsgő történelme	5
2.1. A pezsgő születése	5
2.2. A pezsgő Magyarországi életútja	7
3. A pezsgő jelene.....	9
3.1. Jelenkori helyzete a világban és Magyarországon	9
3.2. Az Etyek-Budai borvidéken	9
3.3. Etyeki Pezsgő.....	11
4. A pezsgő jövője.....	13
4.1. Az Etyek-Budai borvidéken	13
4.2. Magyarországon és a világban	13
5. Összefoglaló	13
Irodalomjegyzék	15

Pezsgőkészítés a világban és az Etyek-Budai borvidéken

Bevezetés

Dolgozatom témájának kiválasztása kifejezetten egyszerű volt. 2013-ban végeztem borász technikusként, tanultam és dolgoztam is külföldön, valamint Magyarországon is több borvidéken tettem szert tapasztalatokra. Jelenleg az Etyeki Kúria pincemestereként dolgozom, ahol jelenleg is több különböző technológiával készítünk pezsgőt, ám az elkövetkező években minőségi és mennyiségi emelést is tervezünk. Az évek alatt saját ízlésem is változott, így egyre szívesebben fogyasztok, a csendes borokon kívül, mind hazai, mind pedig külföldi származású pezsgőket. Így hivatásomból és borfogyasztási szokásaimból kiindulva, adta magát a témaválasztás is.

Szakedolgozatomban bemutatom a pezsgőkészítést a különböző technológiák szerint. Ezek feldolgozása után a pezsgőkészítés történetét szeretném nagyító alá venni. Időrendben haladva a pezsgő kialakulásától kezdve, elterjedésén át, egészen a mai borfogyasztásban és gasztronómiában betöltött szerepéig. Minden pontnál kitérek külön az Etyek-Budai borvidékre, valamint az Etyeki Pezsgőre is.

1. Pezsgőkészítés technológiák szerint

1.1. Tradicionális eljárás vagy Méthode Traditionnelle vagy Méthode Champenoise

1.1.1. Alapbor

A tradicionális eljárással készült pezsgőknél, a csendesborokhoz hasonlóan, a szőlő leszüretelése után következik a must erjesztése, amely általában reduktív eljárással valamilyen tartályban, vagy ritkább esetben oxidatív eljárással például fahordóban történik. Az így készült alapbort, az erjedésből keletkezett seprőről lefejtjük és kénezzük. Ekkor törekednünk kell az alacsony kénessav szint használatra, hogy a későbbiekben, a második erjesztésnél ez ne okozzon problémát.

1.1.2. Tirázslíkőr

A tirázslíkőr tartalmazza a palackban történő erjedés során felhasznált cukrot. Ez a cukor lehet szacharóz, de származhat szőlőmustból vagy sűrített szőlőmustból is. A tirázslíkőrt körülbelül 550-630 g/l közötti cukortartalomra készítjük.

1.1.3. Töltőbor

Az alapborhoz tirázslíkört, fajlesztőt, élesztőtápanyagot és derítőszert teszünk, így kapjuk a töltőbort. A töltőbornak 24 g/l cukortartalmúnak kell lennie, mert 4 g/l cukortartalom kierjedéséből keletkezik 1 bar széndioxid nyomás. Így az erjedésből keletkező szén-dioxid nyomása, az elvárt, 6 bar lesz. A pezsgő készítése során az élesztők kulcsfontosságú szerepet játszanak a buborékok és az ízprofil kialakításában. A pezsgőgyártásban leggyakrabban a *Saccharomyces cerevisiae* élesztőfaj különböző törzseit használják, leggyakrabban a *Saccharomyces bayanus*t. Az élesztőknek számos tulajdonsága van, amelyek befolyásolják a pezsgő minőségét, például az alkoholdermélő képesség, ízprofil, alacsony hőmérséklet-tűrés, alacsony tápanyagigény, stressztűrő képesség (magas cukor- és alkoholkoncentráció, magas savtartalom, magas nyomás), jó autolízis képesség. A pezsgőélesztőknek számos tápanyagra van szükségük a fermentációhoz és a sejtosztódáshoz, energiát kell előállítaniuk, amelyhez szénhidrátokra van szükségük. A pezsgőélesztők tápanyagigénye a környezeti feltételektől és a fermentációs folyamattól függ. A tápanyagok hiánya vagy hiányos jelenléte az erjedés lelassulásához vagy leállításához vezethet. Derítőszert a pezsgők esetében nem kifejezetten a fehérjestabilitás elérése miatt alkalmazunk, hiszen ezt az autolízis során is elérhetjük, hanem hogy a seprő ne tapadjon a palack falára és tömörebb üledéket kapjunk a palackban. Így megkönnyítve a lerázás és a degorzálás folyamatát.

1.1.4. Erjesztés, érlelés

A töltőbort pezsgőspalackba töltik és koronazárral zárják le. Ennél az eljárásnál konkrétan abban a palackban fog a fogyasztó elé kerülni, melybe ekkor töltötték. A palackokat máglyába rakják és pincehőmérsékleten erjesztik. Ez az erjedés az élesztők számára kedvezőtlen feltételek miatt lassabban megy végbe, mint a csendesborok esetében. Ilyen kedvezőtlen feltételek az alkoholtartalom, hőmérséklet, magas savtartalom, növekvő nyomás. A máglyákban erjedő és érlelődő palackokat időközönként felrázzák, ezzel is elősegítve a seprő nagyobb felületen történő érintkezését a készülő pezsgővel. Ennek az érlelés alatt is nagy szerepe van. Elsősorban az élesztő autolízis segíti elő, mely során az élesztők autolízis termékei, például aminosavak, foszfátok élesztő alkotók, mannoproteinek, élesztő mannánok, poliszacharidok, átmennek a pezsgőbe és páratlan ízjegyeket alakítanak ki. Az átmozgatás fontos szerepet játszik még a seprő palack falához tapadásának az elkerülésében is. Az érlelési idő a tradicionális eljárásnál minimum kilenc hónap, de ez jelentősen eltérő lehet a különböző pincészeteknél és tételeknél.

1.1.5. Lerázás

A lerázás a seprőnek a palack nyakához történő juttatását jelenti. Ezt tradicionálisan kézzel, de újabban már géppel végzik. A kézi lerázásnál a palackokat fejjel lefelé, 30 fokos szögben, egy fából készült rázó állványra helyezik és speciális csukló mozdulattal a lerakódott seprőt a palack nyaka

felé csúsztatják, miközben egynyolcad fordulattal elforgatják. Ezzel a módszerrel körülbelül egy hónapig tart a palackok lerázása, míg a gépi módszer 8-10 napot vesz igénybe, mely során a palackok, a már erre a célra kialakított, konténerekben erjednek és ezekkel együtt kerülnek fel a rázógépre. A lerázás után a palackokat függőleges helyzetben fejjel lefelé tárolják a seprőtelenítésig.

1.1.6. Degorzsálás

A degorzsálás vagy más néven seprőtelenítés a palack nyakához juttatott seprő eltávolítását jelenti. Régen ezt kézzel végezték, ma már ez is gépesítve zajlik. A pezsgőspalackok nyakát fejjel lefelé -27 °C-os glikolba mártják, ahol ez a seprő megfagyva jégdugót képez. A koronazár felnyitásával a palackban uralkodó nyomás ezt a megfagyott seprő dugót kilövi, így a palackból maradéktalanul eltávolítható minden zavarosító anyag.

1.1.7. Expedíciós likőr

A degorzsálás során felnyitott pezsgőspalackokba expedíciós likőrt tesznek, mellyel a pezsgő elnyeri végső formáját. Az expedíciós likőr a következőket tartalmazhatja: szacharóz, szőlőmust, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmustsűrítmény, bor és borpárlat. Valamint ezzel állítják be a pezsgő végső szabad kénessav szintjét is. Ezzel azonban még jobban kell vigyázni pezsgők esetében, mint csendesboroknál, mert a magas szén-dioxid tartalom miatt sokkal intenzívebben érződik a szabad kénessav tartalom. A palackokat szintre töltik, majd parafadugóval és dugó leszorító drótkosárral lezárják. Ilyenkor fontos a palackok enyhe átmozgatása, hogy az expedíciós likőr megfelelően elkeveredjen.

1.2. Méthode Transvasée

Ennél a módszernél a lépések megfelelnek a tradicionális eljárás lépéseinek az alapbortól egészen az erjesztésig. Azzal a különbséggel, hogy a pezsgőt másfél literes magnum palackokba töltik és így erjesztik. Ezután a seprőt szűréssel távolítják el a palackokból, melyeket először felnyitnak és egy ellennyomás alatt lévő tartályba ürítenek. Itt lehűtik és üleptik, majd ellennyomás alatt többször megszűrrik és palackozzák. Az utolsó szűrés előtt kerül hozzáadásra az expedíciós likőr.

1.3. Méthode Asti

Ez az eljárás már kiindulópontjában is eltér a többitől, mert a pezsgő készítéshez alapanyagként nem bort, hanem szőlőből származó mustot használunk. Ehhez főleg muskotályos vagy más illatos fajtákat választunk. A szőlő gyors préselése után derítés majd szűrés következik, ezután a mustot alacsony hőmérsékleten lassan erjesztik kb. 6% alkohol tartalomig, majd lehűtik és leszűrrik, megállítva az erjesztést. Ebben a fázisban az ital még nem habzik. Cukrot és megfelelő

élesztőtörzset adnak a borhoz zárt tartályban, ahol folytatják az erjesztést addig, amíg a megfelelő alkohol értékét el nem éri. Amikor ez megtörtént, a bort lehűtik, szűrik, eltávolítják az élesztőt, majd nyomás alatt palackozzák. Az Asti készítése során alacsony alkoholtartalmat (7-8%) és viszonylag sok maradék cukrot tartalmaz. (INTERNET1, 2023.04.24.)

A ma divatos pet-nat (pétillant naturel) kategória ehhez az eljáráshoz hasonlít a legjobban. Itt az erjedésben lévő must kerül palackba, ám ebből, az erjedés után, a seprőt semmilyen módszerrel nem távolítják el és expedíciós likőrt sem kap. Stílusában és eltarthatóságában a legegyszerűbb és legrövidebb élettartamú.

1.4. Méthode Charmat vagy Tankpezsgő

A tankpezsgő gyártás technológiai szempontból a legegyszerűbb. Az alapbor hűthető, nyomásálló tartályokban, a tirázslikőr hozzáadásával erjed. Az erjedés után hidegkezelésen esik át, hogy az instabil borkő kicsapódjon. Az így készült pezsgőt, az expedícióslikőr hozzáadása után, ellennyomás alatt szűrik és palackozzák. Fontos megjegyezni, hogy jó alapanyag birtokában és szigorú technológia mellett nagyon jó minőségű tankpezsgőt lehet készíteni, de ez természetesen stílusában és minőségében is eltér a klasszikus technológiával készült pezsgőktől.

2. A pezsgő történelme

2.1. A pezsgő születése

A pezsgő feltalálásának története több forrásból ismeretes. A legelterjedtebb elbeszélés szerint Dom Perignon, a franciaországi Hautvillers apátja találta fel az 1600-as évek közepén. Azonban számos szakértő úgy véli, hogy ez az elbeszélés részben legenda, és hogy a pezsgő kifejlesztése egy fokozatos folyamat eredménye volt, amelybe több embert is bevonhattak.

A "The Widow Clicquot: The Story of a Champagne Empire and the Woman Who Ruled It" című könyv szerint a pezsgő születésének története visszanyúlik az ókori Rómaiáig, ahol a szőlőitalt szénsavval dúsították, hogy tovább éljen és frissebb maradjon az íze. Azonban a modern pezsgő készítésének eljárásai és azok finomítása a franciaországi Champagne régióban kezdődött. A könyv szerint a pezsgőt először a 17. században készítették Champagne-ban, de akkor még inkább pezsgőbor-ként tekintettek rá, és nem tartották különlegesnek. A pezsgőt Champagne-ban először valószínűleg véletlenül készítették, amikor a borászok még nem tudták, hogyan lehet megállítani a bor erjedését. Amikor az időjárás hidegebbre fordult, a bor erjedése leállt, ezért le is palackozták, majd, amikor tavasszal visszamelegedett, az erjedés újrakezdődött, és a borban keletkezett széndioxid nem tudott távozni a palackból. Ennek következtében a bor pezsgővé vált. A pezsgőgyártás eljárása és finomítása később Madame Clicquot-nak, azaz Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin-nak köszönhető, aki a 19. század elején átvette a családi pezsgőgyártó vállalkozást.

Madame Clicquot több újítást is bevezetett a pezsgőgyártásban, beleértve a remuage és a dégorgement eljárásokat, amelyek lehetővé tették, hogy a pezsgők tisztábbak és finomabbak legyenek. Emellett ő volt az, aki a Brut stílust megalkotta, amely ma a legnépszerűbb pezsgőstílus a világon. (Mazzeo, 2009)

A "Champagne: How the World's Most Glamorous Wine Triumphed Over War and Hard Times" című könyv szerint a pezsgőnek nincs egyetlen feltalálója, hanem inkább egy folyamat eredményeként alakult ki, amely során a borászok különböző technikákat alkalmaztak a bor szénsavasítására. Champagne-ban a 17. században már készítettek szénsavas borokat, de azok nem voltak pezsgők, hanem inkább a borokban található széndioxid természetes felhalmozódásának eredményei. A pezsgőként ismert ital elődjét az úgynevezett "vin mousseux" jelentette, amelyet a 18. század végén készítettek el Champagne-ban. A vin mousseux hasonlított a pezsgőhöz, de még nem tartalmazta a pezsgőre jellemző palackban történő második erjesztést. A szerzők szerint a pezsgőként ismert ital kialakulásához a második erjesztés technikájának kifejlesztése is szükséges volt. A második erjesztést, amely a pezsgők készítésének egyik legfontosabb lépése, az 1700-as évek végén és a 1800-as évek elején kezdték alkalmazni Champagne-ban. A második erjesztés technikájának kifejlesztése nagyrészt véletlennek köszönhető, amikor a borászok megpróbálták megakadályozni a borok további erjedését a palackokban. A Champagne-ban élő borkereskedők és pezsgőgyártók már a 19. század elején felismerték, hogy a pezsgőknek a világpiacra juttatásához hatékony marketing stratégiára van szükség. Ennek eredményeként a Champagne-ban élő borkereskedők és pezsgőgyártók hatékonyan összefogtak a pezsgő népszerűsítése és világszerte ismertté tétele érdekében. (Kladstrup, 2006)

A "The History of Champagne" című könyvben arról olvashatunk, hogy a pezsgő születésének története nagyrészt homályos, de úgy tartják, hogy a pezsgő elődjét a Champagne-ban készített, szénsavas borok jelentették, amelyeket a borászok a szőlőtermesztés és a borászat fejlődésével párhuzamosan kezdtek el készíteni. A borászok azon dolgoztak, hogy a borokban a széndioxid tartalom megőrzésével létrehozzanak egy különleges, habzó italt. A pezsgő kifejlesztéséhez vezető kulcsfontosságú lépés az volt, amikor a borászoknak sikerült kialakítaniuk a palackokban történő második erjesztés technikáját, amely lehetővé tette a pezsgők tömeges előállítását. A második erjesztés során a borászok cukrot és élesztőt adtak a palackban lévő borhoz, majd lezárták, és az élesztő által létrehozott széndioxid a borban maradt, ami a palackokban nyomást hozott létre. A könyv említi azt is, hogy a Champagne-ban élő borkereskedők és pezsgőgyártók munkájának köszönhetően a pezsgő készítésének művészete és tudománya továbbfejlődött. A borkereskedők és gyártók a 19. században sikeresen népszerűsítették a pezsgőt, és az ital hamarosan az elit körök italává vált.

A borászati technológiák fejlődése számos új lehetőséget kínált a borászoknak a borkészítés során, és ennek hatása különösen az utóbbi évszázadokban volt jelentős a pezsgőkészítés terén. Az egyik legfontosabb újítás az volt, amikor a borászoknak sikerült kialakítaniuk a palackos erjesztés technikáját, amely lehetővé tette a pezsgő tömeges előállítását, amely előbb csak Champagne-ban, majd később a világ más részein is elterjedt. A pezsgő tömeges előállítás mellett azonban a modern technológiák használata is jelentős hatással volt a pezsgőkészítésre. A modern technológiák közé tartozik például a rozsdamentes acél tartályok használata, amelyek segítségével a borászok pontosan ellenőrizhetik a hőmérsékletet a fermentálás során. Összességében tehát a borászati technológiák fejlődése számos lehetőséget kínált a pezsgőgyártóknak a pezsgők minőségének javítására és az előállításuk egyszerűsítésére, és ez hozzájárult a pezsgő népszerűségének növekedéséhez világszerte. (Simon, 1971)

Ahogy tehát három különböző forrás is említi: a hajdani pezsgő kialakulásának története homályos és a közhiedelemmel ellentétben, miszerint Dom Perignon „találta fel” a pezsgőt, nem egyetlen emberhez és pillanathoz köthető. Abban viszont egyetérthetünk, hogy a borászati technológiák újításai közül talán ez járta be a legfényesebb utat.

2.2. A pezsgő Magyarországi életútja

„A pezsgőgyártás Magyarországon a 19. században terjedt el. Az első pezsgőgyárat a Hubert I. E. cég alapította 1825-ben Pozsonyban, majd 1835-ben, szintén Pozsonyban létrehozták az Esch és Társa, 1842-ben a Palugyay József és Fia céget. Ez utóbbi a 19. század végére az egyik legnagyobb borkereskedő és pezsgőgyártó céggé fejlődött. Az első pesti pezsgőgyár alapítása Hölle Márton borkereskedő nevéhez fűződik (1852). A Budai Peczsgőgyárat Gráner Károly hozta létre 1854-ben (1882-ig működött); a Prükler Ignác által alapított pezsgőgyár 1864–1903 között termelt. Aradon 1862-ben Andrányi Kálmán létesített pezsgőgyárat; Pécsen 1876-ban alakult meg az Első Baranyai Bornagykereskedés és Peczsgőgyár Littke L. cég, amely 1944-ig állt fenn. Velencén 1876-ban Pethő Imre és társai, Budapesten 1876-ban a Braun Szesz- és Likörgyár, 1881-ben Holzmann Ede és Muritzky Manó társas cége alapított pezsgőgyárat. 1882–1900 között még négy említésre méltó pezsgőgyár létesült: Éder Mihály (1893–1900), Reichardt és Társa (1893–1918), Eberhardt Antal (1899–1913), Dubois és Társa (1897–1914).” (Püskei et al, 2000)

Ahogy az az előző idézetből is látszik a 19. század végére a pezsgő hatalmas népszerűségnek örvendett Magyarországon. A Magyar Királyi Állami Peczsgőmanufaktúra a 19. század végén alakult meg a magyar uralkodói család pezsgőellátásának biztosítása céljából. A manufaktúra először a pesti Királyi Óbudai Peczsgőgyár nevet viselte, majd később a neve Magyar Királyi Peczsgőgyárra változott. A gyártásra kiválasztott település a mai Budapesten található Óbuda területe volt, ahol a pest-budai hegyvidékről származó szőlőt dolgoztak fel. A Törley Peczsgőmanufaktúra Magyarország

egyik legismertebb és legnagyobb pezsgőgyártója, amelyet Törley József alapított Budapesten, 1882-ben. Törley József, aki eredetileg a franciaországi Reims-ben tanult pezsgőgyártást, hazatérése után a korszaknak megfelelően, elsőként pezsgőkészítéssel kísérletezett. Az első kísérletek még nem voltak kielégítőek, de a folyamatos kutatómunka, és a szakértőkkel való konzultációk eredményeként, sikerült egy olyan minőségi pezsgőt készíteniük, amely nemzetközi szinten is elismertté vált. A cég 1900-ban, a párizsi világkiállításon aranyérmet nyert, amely nagyban hozzájárult az akkori Monarchia egyik legismertebb pezsgőmárkájának elismertségéhez. A Törley Pezsgőmanufaktúra és a Magyar Királyi Állami Pezsgőmanufaktúra kapcsolata az utóbbi felvásárlásával kezdődött. Az 1940-es években Törley felvásárolta az Állami Pezsgőmanufaktúrát, és vezetése alatt folytatta az üzem működtetését. Az Etyek-Budai borvidék szőlőtermelésével kapcsolatban is fontos szerepe van a Törleynek, hiszen az üzem felvásárlása után az Etyeki Szőlőbirtok is a Törley birtokába került. „Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárat alapító, Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.” (INTERNET2, 2023.04.24.) A Törley név és a párizsi elismerés egyaránt biztosította a sikerességet az első világháború és az azt követő nehéz idők alatt is. A második világháborút követően a Törley Pezsgőmanufaktúrát államosították, majd a Kádár-korszakban ismét magánkézbe került. Az új tulajdonosok, a Gróf Mikes család tagjai, sikeresen vezették a céget, amely azóta is az egyik legnépszerűbb és legismertebb magyar pezsgőket készíti.

Az első világháború után a magyarországi pezsgőgyártás a Trianon utáni területi és gazdasági változások miatt nehéz időszakot élt át. Az egykori nagy pezsgőgyárak, mint például a Törley és a Hubertus, igyekeztek alkalmazkodni az új helyzethez és új piacokat keresni. Az 1920-as években a Törley pezsgőgyár egyre nagyobb sikereket ért el, és hamarosan piacvezetővé vált Magyarországon. Az 1930-as években a Hubertus pezsgőgyár ismét fellendült, és új termékeket vezetett be a piacra. Azonban az 1940-es években a második világháború miatt ismét nehéz idők következtek a magyarországi pezsgőgyártás számára. A háború után a Törley és a Hubertus újraépítette gyáraikat, és folytatták a termelést, de a kommunista államosítások és a szocialista gazdasági rendszer bevezetése után a pezsgőgyártás ismét nehézségekkel szembesült. A gyárak államosításra kerültek, és a termelés is csökkent. Az 1990-es években a Törley pezsgőgyár újra magántulajdonba került, és sikeresen újraindította a pezsgőgyártást Magyarországon. Ma a Törley az egyik legnagyobb magyarországi pezsgőgyár, amely a hazai és nemzetközi piacokon is jelentős szerepet tölt be. A cég palettáján számos különböző típusú és minőségű pezsgő található, amelyeket Magyarországon és a világ számos országában forgalmaznak.

Az utóbbi években azonban más pezsgők is megjelentek a piacon, és egyre több hazai borászat foglalkozik a pezsgőkészítéssel is. Magyarország azonban nem csak a pezsgőfogyasztásban, hanem a pezsgőkészítésben is egyre fontosabb szerepet játszik a nemzetközi porondon. Egyre több magyar pezsgő ér el kiemelkedő eredményeket nemzetközi borversenyeken, és a hazai borászatok által előállított pezsgők minősége is folyamatosan javul.

3. A pezsgő jelene

3.1. Jelenkori helyzete a világban és Magyarországon

A mai napig a pezsgő az egyik legkedveltebb, legexkluzívabb italok közé tartozik világszerte, melynek fogyasztását a különleges alkalmakhoz társítják. A pezsgőgyártás világszerte elterjedt, és több mint 100 országban készítik ezt az italt. Franciaország továbbra is a legnagyobb pezsgőtermelő a világon, évente több mint 300 millió palackot állít elő. Olaszország és Spanyolország is jelentős mennyiségű pezsgőt gyárt. Az Egyesült Államokban is egyre népszerűbb, valamint az ausztrál pezsgők is több elismerést kaptak az utóbbi években és New World típusú pezsgőként váltak ismertté. Az ázsiai piacokon is növekvő érdeklődés tapasztalható az ital iránt. A gyártás folyamatosan fejlődik és az új technológiák és módszerek lehetővé teszik a jobb minőséget és sokféleséget. Egyre több borászat kezdi felfedezni a pezsgők készítésének művészetét és egyedi ízvilágot, karaktert hoz létre. A pezsgő ma is az egyik legfontosabb és legkedveltebb ital, amelyet ünnepekkor és különleges alkalmakkor fogyasztanak világszerte.

A pezsgő Magyarországon továbbra is kedvelt ital és a hazai termelők is aktívak ezen a területen. A Törley Pezsgőmanufaktúra Zrt. ma is a legnagyobb magyar pezsgőgyártó. A hazai pezsgők között megtalálhatók a hagyományos, champagne-stílusúak, valamint a könnyedebb, gyümölcsös ízű pezsgők is. Minőségük és elismertségük folyamatosan növekszik, és az elmúlt években számos díjat és elismerést kaptak a hazai és nemzetközi versenyeken. Néhány nagyobb pezsgőkészítő pincészet Magyarországról, az Etyek-Budai borvidék kivételével: Kreinbacher Birtok (Somló), Sauska (Tokaj, Etyek-Buda), Gróf Degenfeld (Tokaj), Léglí (Balatonboglár), Garamvári (Balatonlelle). Az országban működik több pezsgővel foglalkozó szakirodalmi folyóirat és honlap is, például a Pezsgő Akadémia, amely a pezsgőkultúra népszerűsítésére és fejlesztésére törekszik. Valamint számos bor- és pezsgőfesztivál és gasztronómiai rendezvény is megrendezésre kerül az év során, ahol a magyar pezsgők is széles választékban képviseltetik magukat.

3.2. Az Etyek-Budai borvidéken

Az Etyek-Budai borvidék az egyik legjelentősebb pezsgőtermelő régió Magyarországon, ahol számos prémium minőségű pezsgő készül. A borvidéken található szőlőültetvények közül, ahogyan a nagyvilágban is, jellemzően Chardonnay és Pinot Noir fajtákból készítenek pezsgőt. A borvidék

földrajzi adottságai, talaj- és éghajlati viszonyai kiváló minőségű szőlőtermesztést tesznek lehetővé és a helyi pincészetek kihasználják ezeket az előnyöket. Ma már számos pincészet és borászat kínál magas minőséget az Etyek-Budai borvidékről, köztük olyan neves márkák, mint a Törley vagy a Nyakas Pince. A borvidéken azonban egyre több kisebb, családi pincészet is megjelenik, amelyek szintén remek minőségű pezsgőket készítenek, és egyre nagyobb figyelmet kapnak az itthoni és külföldi piacon is. Ilyenek például az Anonym Pince, Etyeki Kúria, Haraszthy Pincészet, Hernyák Birtok, Cardium Borászat. Az Etyek-Budai borvidék pezsgői általában könnyedebbek, frissebbek és gyümölcsösebbek, mint a Champagneban készültek, de ugyanakkor kiváló minőségűek és elegánsak is.

Nem kifejezetten a pezsgő miatt jött létre 2014-ben, de valószínűleg az is nagy szerepet játszott benne, az Etyek 360 nevű szerveződés. Az Etyek 360 hitvallása:

„Az elmúlt 20 évben a három borászat külön-külön azért dolgozott, hogy kialakítson egy egyedi stílust a maga számára, hogy kiválassza a borvidéken legsikeresebben termesztendő szőlőfajtákat, megtalálja a legjobban működő borkészítési eljárásokat. Tapasztalatokat és ismereteket gyűjtött, tanult a maga és társai hibáiból és büszkén húzta ki magát a kiérdemelt sikerei után. Ez idő alatt az etyeki borok stílusa nagyot változott. Régen elfelejtettük már a szelídítetlen savakat, a korai szüretből és az üzemi terhelésből származó könnyed, légies borokat. A cél a világszínvonal elérése lett. Kialakultak Etyek zászlósborai: Sauvignon Blanc, Chardonnay és Pinot Noir. Mára mindegyik igazi etyeki karakterrel büszkélkedhet. 2014-ben mérföldkőhöz értünk, egymáshoz fordultunk. Felismertük, hogy bár pár száz méterre is egymástól, de külön utakon járunk. Külön utakon, de mindhárman egyfelé. Miért ne folytathatnánk ezt az utat innentől együtt, szövetségben? A közös fajták, az egyként elképzelt borvidéki stílus és a magas minőség mellett elkötelezett szemléletmód kovácsolt minket eggyé. A birtokméret, a különböző eredet, az eltérő filozófiák tesznek bennünket sokszínűvé. Bízunk benne, hogy a közös célok, az együtt gondolkodás és az összpontosított szakmai munka lesz majd Etyek számára egy nagy, meghatározó fordulat.” (INTERNET3, 2023.04.02)

Az alapító tagok:	2015-ben csatlakoztak:	2017-ben csatlakoztak:
Etyeki Kúria	Anonym Pince	Kattra Pince
Hernyák Birtok	Haraszthy Pincészet	Orosz Gyula Pincészete
Rókusfalvy Birtok		

3.3.Etyeki Pezsgő

Az "Etyeki Pezsgő" az Etyeken termelt és palackozott pezsgő, amely 2019-ben kapta meg az Európai Unió által elismert eredetvédelmi oltalmat (PDO). Ez azt jelenti, hogy az "Etyeki Pezsgő" elnevezést csak azon pezsgők viselhetik, amelyek megfelelnek a szigorú minőségi előírásoknak. Ezek közül néhány:

- Analitikai előírások**

	Bortípus	Minimális összes alkoholtarta- lom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtarta- lom [%vol]	Maximális tényleges alkoholtarta- lom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortarta- lom [g/l]
1.	Fehér	10	6-10	10	13	1,08	12
2.	Rozé	10	6-10	10	13	1,08	12

- Érzékszervi jellemzők**

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe a halványzöldtől a szalmasárgán keresztül az aranysárgáig terjedhet, minden esetben világos, kristályos csillogású. Ízében a hosszabb ideig tartó palackos erjesztés miatt élesztős jegyek, vajasság, kekszes, kenyérhéjas, jelleg jelenik meg. A neutrális fajták használata miatt az intenzív gyümölcsösség kevésbé jellemzi, mint a szép tercier aromák. Az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző. Az etyeki fehér pezsgőkre egyedien jellemző az illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely a palackos érlelés következtében minden esetben bársonyos apró szerkezetű buborékokkal társul.

2.	Rozé	Az etyeki rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az etyeki rozé pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző visszafogott gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas, de érett savak jellemzőek ízében, amelyben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg. Ugyanúgy, mint a fehér párja esetében itt is fontos jellemzők a tercier aromák, melyek a palackos érlelés következtében jelennek meg. Vajasság, kekszes, kenyérhéjas illatvilág, élesztős behatással, mely az ízben is tovább kíséri a kortyot. Finom, bársonyos buborék struktúra jellemzi.
----	------	--

- Bor- és Pezsgőkészítés**

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások
1.	Fehér	– Palackos erjesztés – legalább 24 hónap palackos érlelés
2.	Rozé	– Palackos erjesztés – legalább 24 hónap palackos érlelés

- Körülhatárolt területek:**

Etyek település szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába tartozó területei.

- Maximális hozam:**

Tőkénként legfeljebb 2 kg szőlő, de hektáronként összesen legfeljebb 9 t szőlő vagy 63 hl seprős újbor.

- Engedélyezett szőlőfajták:**

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Chardonnay, Pinot blanc, Szürkebarát, Pinot noir
2.	Rozé	Chardonnay, Pinot blanc, Szürkebarát, Pinot noir

(INTERNET2, 2023.04.24.)

4. A pezsgő jövője

4.1. Az Etyek-Budai borvidéken

Az Etyek-Budai borvidék pezsgői az utóbbi években egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek hazai és külföldi fogyasztók körében egyaránt. A kiváló minőségű alapanyagok, a hagyományos és modern technológiák ötvözése, valamint a szigorú minőségi előírások betartása mind hozzájárulnak a borvidék pezsgőinek egyre nagyobb elismeréséhez. Az Etyeki Pezsgő előállítása a hagyományos pezsgőkészítési eljárásokon alapul, azonban a borászok egyre inkább nyitnak az újítások felé. Új technológiák és eljárások megjelenése várhatóan tovább növeli majd az Etyek-Budai pezsgők minőségét és diverzitását. A fenntarthatóság fontossága egyre nagyobb hangsúlyt kap a pezsgőkészítésben és ez várhatóan folytatódni is fog. Az Etyek-Budai borvidék már most is elkötelezett a környezettudatosság és a fenntartható gazdálkodás mellett és ez a tendencia a jövőben csak erősödni fog. Összességében úgy gondolom, hogy az Etyek-Budai borvidék pezsgői továbbra is egyre nagyobb népszerűségnek fognak örvendeni az érdeklődők körében.

4.2. Magyarországon és a világban

Az Etyeki Pezsgőnek igen magas minőségi követelményeknek kell megfelelnie, hiszen a pezsgőkészítés rendkívül szigorú előírásokat támaszt. Az Etyek-Budai borvidék talaj- és klímaviszonyai azonban rendkívül kedvezőek a pezsgőkészítéshez és az etyeki borászok az évek során jelentős tapasztalatokat szereztek ezen a területen. Az eredetvédelem és a szigorú minőségi előírásoknak köszönhetően az Etyeki Pezsgő egyre nagyobb figyelmet kap a belföldi és a nemzetközi borpiacokon egyaránt. Az Etyeki Pezsgő jövője tehát ígéretesnek tűnik, hiszen a magas minőségi követelményeknek való megfelelés és a helyi természeti adottságok kedvező hatása miatt az etyeki borászok továbbra is képesek lesznek olyan pezsgőket készíteni, amelyek a hazai és a nemzetközi borpiacokon is sikert arathatnak. A folyamatos innováció és a modern technológiák alkalmazása pedig lehetővé teszi, hogy az Etyeki Pezsgő továbbra is versenyképes maradjon a piaci környezetben.

5. Összefoglaló

Az Etyek-Budai borvidéken ideális éghajlati és talajadottságai miatt kiváló lehetőségek rejlenek a pezsgőkészítéshez. A területen található dombok és hegyek hűvösebb mikroklímája ideális feltételeket teremt a savak és a cukrok egyensúlyának eléréséhez a szőlő termesztése során. Az Etyek-Budai borvidéknek egyre növekvő hírneve van a pezsgőkészítés terén, és egyre több borászat specializálódik erre a területre. Az egyre növekvő érdeklődés miatt valószínű, hogy a jövőben tovább fejlődik a pezsgőkészítés a borvidéken, és a borászatok tovább finomítják és fejlesztik a

technológiákat, hogy minél magasabb minőségű pezsgőt állíthassanak elő. Véleményem szerint a pezsgőkészítésnek ezen a csodálatos borvidéken, nem csak fényes múltja, hanem egyre magasabb minőséget elérő jelene van. Ám abból a tényből kiindulva, hogy ezeknek a pezsgőknek a hazai és világpiacon jelenleg elért pozíciója mögött mennyi munka és fejlődés van, bátran lehet arra következtetni, hogy még szebb sikereket és eredményeket fognak elérni, mind a fogyasztók, mind a szakma körében hazai és nemzetközi viszonylatban egyaránt.

Irodalomjegyzék

INTERNET1. (2023.04.24.). Letöltés dátuma: 2023.04.24., forrás:

<https://www.decanter.com/learn/wset/prosecco-asti-and-others-methods-of-production-wset-level-2-286105/>

INTERNET2. (2023.04.24.). *Az Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása*. Letöltés dátuma: 2023.04.24., forrás: <https://boraszat.kormany.hu/etyek-buda>

INTERNET3. (2023.04.02). *Etyek 360 Facebook oldala*. Letöltés dátuma: 2023.04.02, forrás: https://www.facebook.com/etyek360/about_details?locale=hu_HU

Kladstrup, D. a. (2006). *Champagne: How the World's Most Glamorous Wine Triumphed Over War and Hard Times*. Harper Perennial.

Mazzeo, T. J. (2009). *The Widow Clicquot: The Story of a Champagne Empire and the Woman Who Ruled It*. Harper Business.

Püski et al. (2000). *Magyarország a XX. században I-V*. (IV.. kötet). Szekszárd: Babits Kiadó. p. 685.

Simon, A. L. (1971). *The History of Champagne*. Octopus Books.

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A Csizmadia Péter (név) (hallgató Neptun azonosítója: JEDU4I) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfólió¹ 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 nem³

Kelt: 2023.05.01.


Belső konzulens



¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

³ A megfelelő aláhúzendő.

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Csizmadia Péter
A Hallgató Neptun kódja: JEDU4I
A dolgozat címe: Pezsgőkészítés a világban és az Etyek-Budai borvidéken
A megjelenés éve: 2023
A konzulens tanszék neve: Georgikon Campus

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

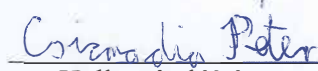
Ha a fenti nyilatkozattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a Záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

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 mindenkor szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

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

Kelt: 2023 év május hó 03 nap


Hallgató aláírása