

SZAKDOLGOZAT

CSIZMADIA PÉTER
szőlész-borász

Keszthely
2023

Pezsgőkészítés a világban és az Etyek-Budai borvidéken

Szakedolgozatomban bemutatom a pezsgőkészítést a különböző technológiák szerint. Ezek feldolgozása után a pezsgőkészítés történetét veszem nagyító alá. 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.

A pezsgőkészítési technológiáknál először a tradicionális eljárásról írok. Ezen belül az alapborról, tirázslíkorról, töltőborról, erjesztésről, érlelésről, lerázásról, degorzálásról és az expedíciós líkorról. Ezután bemutatom még Transvasée eljárást, az Asti technológiát és a tankpezsgő készítést is.

A folytatásban a pezsgő születéséről, kialakulásáról esik szó, valamint életútjáról, először a világban, azután pedig Magyarországon. A következő fejezetben a jelenkori helyzetét taglalom, a korábbiakhoz hasonlóan, a világban és Magyarországon. Itt már külön kitérek az Etyek-Budai borvidéken betöltött szerepére: 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.

Külön fejezetben írok az Etyeki Pezsgőtől is. 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.

Az időrendet folytatva írok még a pezsgő jövőjéről a korábbiakhoz hasonló szempontok alapján. 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. A fenntarthatóság fontossága egyre nagyobb hangsúlyt kap a pezsgőkészítésben és ez várhatóan folytatódni is fog. Összességében úgy gondolom, hogy az Etyek-Budai borvidék pezsgői továbbra is egyre nagyobb népszerűségnek fognak örvendeni az érdeklődők körében.

Az Összefoglalásban kitérek rá, hogy az Etyek-Budai borvidékben 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 technológiáikat, 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.