

DIPLOMADOLGOZAT

Jusztin Balázs

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Agrár- és Élelmiszergazdasági intézet
mesterképzési szak

Innovációk a borászatban a vásárlási szokások tükrében

Belső konzulens: Dr. Fehér Orsolya
Egyetemi docens

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:** **Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Vállalati
Gazdaságtan Tanszék**

Készítette: **Jusztin Balázs**

Budapest

2024

1. Tartalom

| | |
|--|-----------|
| 1. Tartalom | 1 |
| 2. Bevezetés | 2 |
| 3. Irodalmi áttekintés | 4 |
| 3.1 A szőlőtermesztés fejlődése | 4 |
| 3.1.1 A szőlőtermesztés fejlődése Magyarországon | 5 |
| 3.2 A szőlőtermesztés jelenlegi helyzete a világban és Magyarországon | 6 |
| 3.3 A szőlőtermesztés innovatív megközelítése | 7 |
| 3.4 Organikus, biodinamikus termelés | 8 |
| 3.4.1 Ökológiai szőlőtermesztés | 10 |
| 3.4.2 Bioborok | 11 |
| 3.4.3 Alkoholmentes borok | 14 |
| 3.4.3.1 Az alkoholmentes borok fogyasztói megítélése | 15 |
| 4. Anyag és módszer | 17 |
| 4.1. Kérdőív | 17 |
| 5. A vizsgálatok eredményei | 18 |
| 6. Következtetések | 24 |
| 6.1 Termékpreferenciák | 24 |
| 7. Összefoglalás | 28 |
| Irodalmi jegyzék | 30 |

2. Bevezetés

Az elmúlt években a borágazat a technológiai fejlődés, a változó fogyasztói szokások, illetve az egyre jelentősebb tényezővé váló környezetvédelmi szempontok hatására az innováció hullámát éli meg. Ezek az innovációk a bortermelés minden részfolyamatát érintik, a szőlőültetvények kezelésétől a marketingstratégiáig. A precíziós szőlőtermesztés térhódításával a szőlősgazdák különféle adatelemzéseket, érzékelőket, akár drónokat is használnak a szőlő minőségének és hozamának optimalizálására, miközben próbálják minimalizálni a környezeti hatásokat. Emellett a borkészítési technikák fejlődése, például a mikro-oxigénezés vagy az egyre specifikusabb, különféle igényeknek, elképzeléseknek megfelelő élesztőkultúrák kitenyésztése, vagy akár a környezetbarát, újrahasznosított anyagokkal való csomagolási módok, mind elősegítik az innovációk alkalmazását a borkészítésben.

Ezen irányzatoknak megfelelően a borágazat egyre inkább azonosul a fenntarthatósági irányelvekkel, egyre nagyobb hangsúlyt fektetve az organikus és biodinamikus gazdálkodási módszerekre. Az organikus és biodinamikus termelésre való átállás tükrözi a fogyasztók növekvő igényét az "etikusan" előállított borok iránt, valamint az ágazat elkötelezettségét a környezetvédelem felé.

A termelésen túl az innováció a bor forgalmazásának, értékesítésének módjait is alakítja. Az e-kereskedelmi platformok és a közvetlen fogyasztói értékesítési csatornák lehetővé teszik a borászatok számára, hogy szélesebb közönséget érjenek el. A közösségi média és az influencer marketingstratégiák szintén jelentős szerepet játszanak a fogyasztók bevonásában és az értékesítés előmozdításában. Ezen felül a közeli jövőben a kiterjesztett valóság és a virtuális valóság élményei méginkább forradalmasíthatják a borturizmust illetve a borágazat fejlődését, érdekes, magával ragadó virtuális kóstolókat és bortúrákat kínálva.

A fenntarthatóság területén a kutatás és fejlesztés olyan alternatív csomagolási megoldásokra összpontosít, amelyek kisebb környezeti terhelést és könnyeb, kényelmesebb tárolhatóságot hivatottak elősegíteni. Meg kell továbbá említeni a biotechnológia fejlődését, ezen belül például a genetikailag módosított élesztőtörzsek, vagy a genetikailag módosított új szőlőfajták létrehozását. Ezek a törekvések mind a borminőség javítását, másodsorban a termelési költségek csökkentését célozzák.

Ezen lehetőségekkel párhuzamosan azonban a borágazat kihívásokkal is szembesül. Ilyenek például a különféle jogszabályi megfelelések, az éghajlatváltozás, a változó fogyasztói preferenciák. E bonyolult helyzetek kezeléséhez és megoldásához az ágazat minden érdekelt fele közötti együttműködésre és konstruktív párbeszédre van szükség, a politikai döntéshozóktól kezdve a borfogyasztókig.

Ebben a dolgozatban tehát a boripart alakító legújabb innovációkat, és azok termelőkre, fogyasztókra és környezetre gyakorolt hatásait kívánom feltárni. A kialakulóban lévő trendek, borfogyasztási szokások, technológiai fejlesztések és piaci dinamikák átfogó elemzésén keresztül igyekszem betekintést nyújtani a bortermelés, borfogyasztás jövőjébe.

3. Irodalmi áttekintés

3.1 A szőlőtermesztés fejlődése

A szőlő tudatos termesztésére utaló jelek mintegy 6-8 ezer évvel ezelőtt tűntek fel először. Ez idő tájt egyes nomád embercsoportok nagy valószínűséggel már készítettek bort különféle bogyókból illetve vadszőlőből. A mai Örményország és Grúzia területén ásatások során talált, borkészítéshez szükséges szerszámok, edények kora 5-6 ezer évesre tehető. A szőlőtermesztés bölcsőjének a Földközi-tenger keleti részét tekinthetjük. Innen indult el gyakorlatilag minden földrészt átívelő útjára. Európai elterjedése a görögöknek köszönhető, akik később meghonosították a szőlőt Dél-Itáliában. A görögök rendkívül nagyra becsülték a bort, az istenek ajándékának tartották - Dionüszosz, (illetve később a rómaiaknál Bacchus) ajándékának. Az idő előrehaladtával a szőlőtermesztés aztán az egész európai kontinensen elterjedt. A szőlőültetvények létrehozása sikeres vállalkozásnak bizonyult, és olyan nagy ütemben zajlott, hogy az első századi Római Birodalom központjában a mezőgazdaságilag hasznosítható területek majden egészen szőlőt kezdtek termeszteni. Emiatt az akkori római császár, Domitianus rendeletet hozott, amiben megtiltotta további ültetvények létrehozását. Ez a rendelet érvényben maradt közel 200 évig (Dominé, 2004). A rendeletet később Probus császár oldja fel, és engedélyezi új ültetvények létrehozását. Ez az esemény azért bír nagy jelentőséggel, mivel ennek hatására megtelepszik a szőlő egész Európában, ahol azóta is a mezőgazdasági növénytermesztés fontos szereplője. Európa után lassan a világot is meghódítja a szőlőtermesztés. A manapság szőlőtermesztési illetve borkészítési szempontból is jelentős tényezővé vált Dél-Amerikába a 16. sz. második felében érkezik meg. A 17. században Észak-Amerikában és Dél-Afrikában is kezdett elterjedni, az 1800-as években pedig Ausztália és Új-Zéland következett a szőlőtermesztés világhódító útján. Visszakanyarodva Európára, fontos megemlíteni az 1824-es évet, Franciaországban ekkor hoztak ugyanis törvényt a földrajzi eredetmegjelölésekkel kapcsolatosan. Ez a szabályozás a bormegnevezésekre is vonatkozott. További fontos évszám 1862, ekkor észlelik a Filoxéra kártevőt szintén Franciaországban, ahol pár év alatt gyakorlatilag az egész kontinensen elterjed, óriási károkat okozva. A modernkori szőlőtermesztés gyakorlatilag ezen esemény hatására alakul ki. Ekkortól indulnak be a szőlőnemesítési tevékenységek, alanyvessző-, és oltványtermesztés. Elkezdődik a rezisztens alanyokra való oltás, ami a mai napig meghatározója a szőlőültetvények létrehozásának. (Lőrincz et al., 2015)

3.1.1 A szőlőtermesztés fejlődése Magyarországon

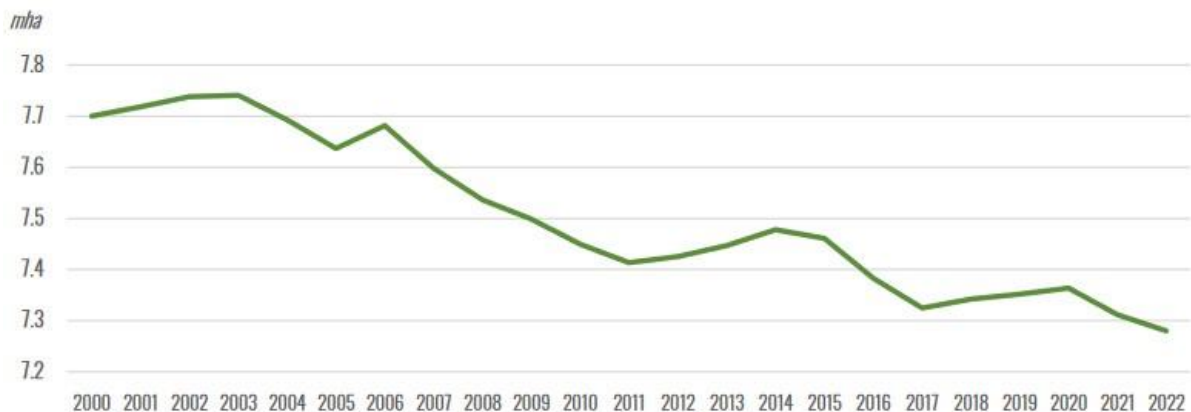
A honfoglalás körüli időkben mai Magyarország területén a szőlőtermesztésnek már több mint ezer éves hagyománya volt. Szláv népek éltek akkoriban a Kárpát-medencében, akik szőlőtermesztéssel is foglalkoztak. A honfoglalás környéki időkre tehető kalandozások során a magyarok a görög, olasz és német területeken tesznek szert újabb tapasztalatokra a termesztéssel és a borkészítéssel kapcsolatosan. Szent István király idején a kereszténység felvételével az ország beilleszkedik az európai országok rendszerébe, megnyílik az út a szőlőtermesztő és bortermelő kultúra elterjedése előtt. A fejlődés során először a királyi és egyházi birtokokon indul meg a tevékenység, majd később a nemesi és a jobbágyi területeken is. A magyarországi szőlőtermesztés folyamatának egy időre útját állja a tatárjárás, amikor is a tatárok a szőlőtermesztő területek jelentős részét elpusztítják. Ezen időszak után IV. Béla király az, aki rendeleteivel újra fellendíti a szőlőtelepítést. Különböző kedvezményeket ad azoknak akik szőlőtermesztésre vállalkoznak, illetve az elnéptelenedett területekre német, olasz és vallon szakembereket, szőlőműveseket telepít, akik tudásukkal szintén segítették a magyar szőlő-, és borkultúra újbóli kivirágzását. Később, a mohácsi vészt megelőző időszakban Mátyás király idején Magyarország Európa egyik vezető szőlőtermesztő országává válik. Ebben az időszakban az embereknek már van lehetősége külföldi egyetemeken tanulni, sokrétű szakmai tudást hazahozva onnan. Új fajták, új termesztési eljárások kerülnek be az országba. A mohácsi vész időszakában kissé visszaesik a fejlődés újra, mégis ehhez az időszakhoz köthető több fontos esemény is a magyar borkészítés szempontjából. Ekkor fejlődik ki az aszúkészítés technológiája Tokaj-Hegyalján, ekkor ismerkedünk meg a vörösborkészítés módjával a törökök elől menekülő délszlávok által. Ekkor kerül be az országba több, mára jelentőssé váló fajta is, mint például a Kadarka vagy a Kövidinka. Később Mária Terézia idején szintén fellendül a szőlő-, és bortermelés, 1797-ben megnyílik a Georgikon Keszthelyen, ahol szőlészeti-borászati ismereteket oktatnak. 1853-ban alapítja meg Entz Ferenc a Haszonkertészeket Képző Gyakorlati Tanintézetet, ami a Kertészeti Egyetem jogelődjének tekinthető. Az 1900-as évek első felére a mennyiségi termelés volt a jellemző, a minőségi igény nem volt túl magas. Ez a tendencia a század második felére megváltozott. Minőségorientált termesztéstechnológiák kerültek előtérbe, a marketingtevékenység egyre több jelentőséggel bír. Erősödni kezdett a terület, a klíma, a technológia, a hagyományok, a fajták közös elegyeként létrejött "terroir" jelentősége (Rakonczás, 2014).

3.2 A szőlőtermesztés jelenlegi helyzete a világban és Magyarországon

Az utóbbi évek átlagait figyelembe véve a világ szőlőtermesztésre használatos területeinek nagysága lassú csökkenést mutat. Jelenleg mindegy 7,3 millió hektárnyi területen termesztenek szőlőt a világon.

1. ábra

A világ szőlőtermesztő területeinek alakulása az elmúlt 20 évben (Forrás: OIV 2022)



A 2000-es években bekövetkezett területváltozásokra elmondható, hogy Európában csökkent leginkább a szőlőterületek nagysága. Az európai területcsökkenést némiképp ellensúlyozta az Észak-, és Dél-Amerikában, valamint Ázsiában létesített új ültetvények. Jelenleg a világon a legnagyobb szőlőterülettel Spanyolország rendelkezik. Mennyiség tekintetében a legnagyobb termelő Kína. A kínai szőlőtermés jelentős hányada csemegeszőlő, a borszőlőtermesztésük ehhez viszonyítva elenyésző (14,1 millió tonna, illetve 0,7 millió tonna éves termés). Borszőlő tekintetében jelenleg Olaszország áll az élen 7,1 millió tonna éves terméssel, ezt követi Franciaország (6,1 millió tonna) és Spanyolország (5,7 millió tonna) (OIV, 2022).

Magyarország jelenleg 59 250 hektár területen termeszt borszőlőt (HNT, 2023). A tendencia lassú csökkenést mutat az utóbbi években. 10 év alatt a csökkenés 10 000 hektárra tehető. A területek mellett a borfogyasztás is csökkenő tendenciát mutat, ez világviszonylatban is igaz. Az okok sokrétűek: életmód megváltozása, alkoholmentes italok népszerűségének növekedése, egészséges életmód térnyerése, gazdasági okok, reklám, marketing hiánya, egyéb alkoholtartalmú italok fogyasztásának növekedése.

3.3 A szőlőtermesztés innovatív megközelítése

A bevezetőben említett innovációk egyre inkább teret nyernek a szőlőtermesztésben is. Gyűjtőnéven precíziós gazdálkodásnak nevezzük a szőlőtermesztés azon formáját, ahol a szőlőtermesztők különféle modern technológiai megoldások segítségével végzik a munkájukat. A termesztéstechnológiát a szerint tudjuk megtervezni, hogy az ültetvényben a precíz, GPS segítségével meghatározott helyadatokhoz hozzárendeljük a különféle szenzorok által mért releváns adatokat az ültetvényről. A mért adatok sokrétűek lehetnek: mérhetünk csapadékmennyiséget, hőmérsékletet, fényviszonyokat, páratartalmat, illetve ezen környezeti adatok mellett a növény fiziológiai állapotáról is készíthetünk méréseket. Ezen megoldások segítségével javítani tudjuk a termés minőségét, mennyiségét, illetve a környezetterhelést is csökkenteni tudjuk.

A precíziós technológiák segítségével részletesen nyomon tudjuk követni azokat a faktorokat is, amelyek környezetvédelmi illetve növényvédelmi szempontból fontosak. A szőlőnövény ugyanis egyike azon mezőgazdasági növényeknek, amelyekre a legnagyobb hatással van a klímaváltozás. A szőlő nagyon érzékenyen reagál a hőmérsékletváltozásra. A klímaváltozás hatására a tanninok nem megfelelően fejlődnek, a savtartalom nehezen előrelátható, a termés könnyen megperzselődik az erős napfény hatására (Stroud, 2020). Az emelkedő hőmérséklet miatt új kórokozók és kártevők megjelenésére is számítani lehet.

A klímaváltozás hatására a szőlőtermesztésre alkalmas klímarégió előreláthatólag fokozatosan észak felé fog húzódní. Ez azt eredményezi, hogy a jelenleg még szőlőtermesztésre alkalmatlan területeken új borvidékek alakulhatnak ki, a jelenleg optimális területek pedig alkalmatlanná is válhatnak a szőlőtermesztésre – ezeken a vidékeken visszaeshet a terméshozam, csökkenhet a minőség, illetve megnövekedik a termelés költsége az időjárási viszonyokat ellensúlyozó intézkedések miatt. Ezen változások miatt változni fog a tenyészedőszak, illetve korábbra tolódhat a szüreti időszak is – ezt a hatást már jelenleg is érezhetjük. A jövőbeni ültetvények megtervezésekor szükséges tehát figyelembe venni ezeket a tényeket. Olyan fajtákkal kell tervezni, amelyek tolerálják a megváltozott viszonyokat, olyan művelésmódot kell választani, ami a legmegfelelőbb az új körülmények között, a termesztéstechnológiát is ezen tényezők figyelembevételével kell kiválasztani.

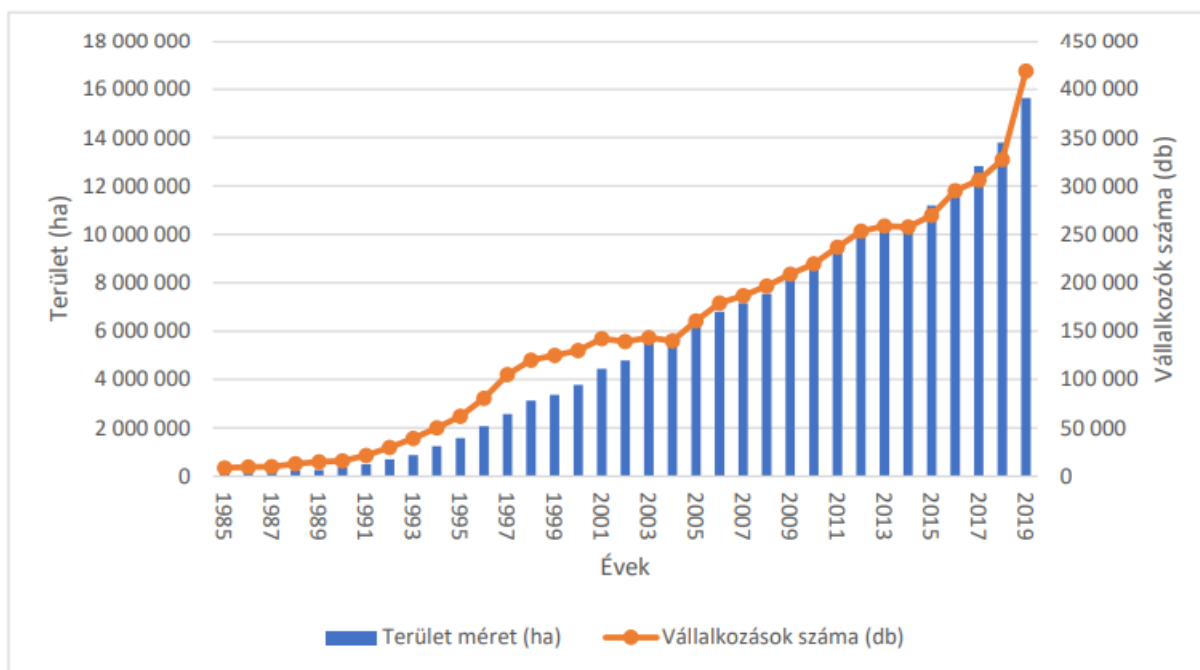
3.4 Organikus, biodinamikus termelés

A dolgozat későbbi részében taglaljuk a kutatásom során alkalmazott kérdőív témáit, és elemezzük a begyűjtött válaszokat. A kapott eredmények miatt azonban szükséges, hogy az ökológiai-, vagy biogazdálkodási módszerekről itt is szót ejtsünk.

Az ökológiai-, vagy biogazdálkodás lényege, hogy a területek művelése során a lehető legnagyobb mértékben törekedünk arra, hogy az élővilág és a talajok épségét megőrizzük. A művelés során nem, vagy csak a lehető legkisebb mértékben alkalmazhatók olyan technikák, amik az élővilág és a talajok természetes épségét veszélyeztetik. Az ezen elvek mentén működő gazdaságokban ezért mellőzik a műtrágyahasználatot, illetve a szintetikus növényvédőszereket.

2.ábra

Az ökológia gazdálkodások alakulása az EU-ban



(Forrás: FiBL & IFOAM: The World of Organic Agriculture 2021)

A biogazdálkodás számos előnnyel jár a természet számára: A biológiai sokféleség nagyobb a hagyományos módszerekkel művelt területekhez képest. Ezeken a területeken nagyobb a fajgazdagság a sokkal kedvezőbb, élhetőbb életfeltételek miatt. A biogazdálkodás további következménye, hogy javul a talajtermékenység, pozitív hatással van a víz-, és tápanyagkörforgásra, hosszútávon pedig az éghajlatra is. A termelésben fontos szempont a talaj termőképességének növelése, a különféle betegségek megjelenésekor igyekeznek a kiváltó okot felkutatni és megszüntetni a tüneti kezelés helyett. Az állattartásra is kiemelt figyelmet szentelnek: egészséges takarmánnyal nevelhetők egészséges állatok.

Gazdasági vonatkozásait tekintve jelen időben még valamivel költségesebbnek mondható a hagyományos gazdálkodással szemben, cserébe viszont egészségesebb környezetet biztosít nemcsak a természet, de az itt dolgozó munkásoknak is. A természetes növényvédő szerek használata sokkal kisebb egészségügyi kockázattal jár (European Food Safety Authority, 2014).

A biogazdálkodásnak számos ágazata ismert, ilyenek többek között:

- Biodinamikus módszer
- Természetközeli gazdálkodás
- Szervesbiológiai gazdálkodás
- Lemaire-Boucher-féle módszer
- Howard-Balfour-féle művelési módszer
- Veganikus kertművelés (Szőke, 2018)

Az egyes módszerek némileg különböznek egymástól, az alapelvek azonban ugyanazok: egészséges talaj illetve egészséges természet szükséges az egészséges táplálék előteremtéséhez, ezáltal maradhat az ember is egészséges.

3.ábra

Az EU ökológiai termelésből származó termékeinek egységes logója



(Forrás: agriculture.ec.europa.eu)

3.4.1 Ökológiai szőlőtermesztés

A fentebb leírtak alapján az ökológiai szőlőtermesztés szintén a lehető legkisebb környezeti behatás előidézésére törekszik. Ebből adódik, hogy az ökológiai termelésre szánt szőlőültetvény tervezésekor kiemelt figyelmet kell szentelni annak, hogy a majdani szőlőnövény számára ideálisak legyenek a körülmények. Szükséges tehát, hogy a kiválasztott szőlőfajta jól alkalmazkodjon az adott talajtípushoz, klimatikus viszonyokhoz.

A termesztés során alapvető, hogy harmonikus kapcsolatnak kell kialakulnia a szőlő ökoszisztémáját alkotó minden egység között: a szőlőültetvényben élő állatvilág, a talaj, a talajtakaró növényzet és az ember is ugyanúgy a részét képezi. A szintetikus növényvédőszer használata általánosságban véve tilos, a szőlőtermesztésben viszont kivételesen lehet használni szerves kén-, és rézkészítményeket különféle járványszerű gombás megbetegedések megelőzése érdekében, ám a felhasználható mennyiség itt is korlátozott. A kártevők ellen egyrészt azok természetes ellenségeinek kihelyezésével, másrészt különböző csapdák alkalmazásával lehet védekezni. A talaj tápanyagtartalmának javítása céljából szerves trágya, illetve komposztok használhatók. A gyomnövények elleni védekezésként különféle agrotechnikai módszereket lehet alkalmazni, ilyen a talajtakarás vagy a zöldtrágyázás.

1.táblázat

Ökológiai szőlőterületek alakulása Magyarországon (Forrás: KSH)

| év | Terület/ha |
|------|------------|
| 2005 | 362 |
| 2006 | 396 |
| 2007 | 415 |
| 2008 | 527 |
| 2009 | 559 |
| 2010 | 533 |
| 2011 | 453 |
| 2012 | 856 |
| 2013 | 983 |
| 2014 | 919 |
| 2015 | 858 |
| 2016 | 924 |
| 2017 | 922 |
| 2018 | 944 |
| 2019 | 1313 |
| 2020 | 1462 |
| 2021 | 1360 |

Ökológia szőlőtermesztés szigorúan ellenőrzött keretek között folyhat. Az IFOAM (Organikus Termék-előállítás Nemzetközi szövetsége) alapirányelvei szolgálnak olyan keretül, amelyek az ökológiai mezőgazdaság számára világszerte érvényes mértékként érvényesülnek (Szőke, 2018). Az EU ökológiai gazdálkodását jelenleg a 2018/848 sz. EK és Tanácsi rendelet szabályozza. Az itt leírt követelményrendszer betartása esetén szereshető meg az organikus minősítés. Az egyik legnépszerűbb tanúsító szervezet a német Demeter, mely 2008-tól állapít meg követelményeket a szőlőtermesztésre vonatkozóan. Magyarországi egyesületek közül megemlíthető a Biokultúra Egyesület, ami a magyar biogazdálkodók, környezetkímélők és egészségvédők egyesülete. A Biokultúra Egyesületet bízta meg a Földművelésügyi Minisztérium a hazai minősítési feladatok ellátásával. A magyar kormány által hivatalosan elismert szervezetként A Biokultúra Egyesületet az Európai Unió is hivatalosan elismerte és akkreditálta. Ezen szervezet főbb céljai a tiszta, minőségi termékek termelése, a biogazdálkodás minél szélesebb körben való megismertetése, tisztább, egészségesebb környezet kialakítása, és a termékek minősítése.

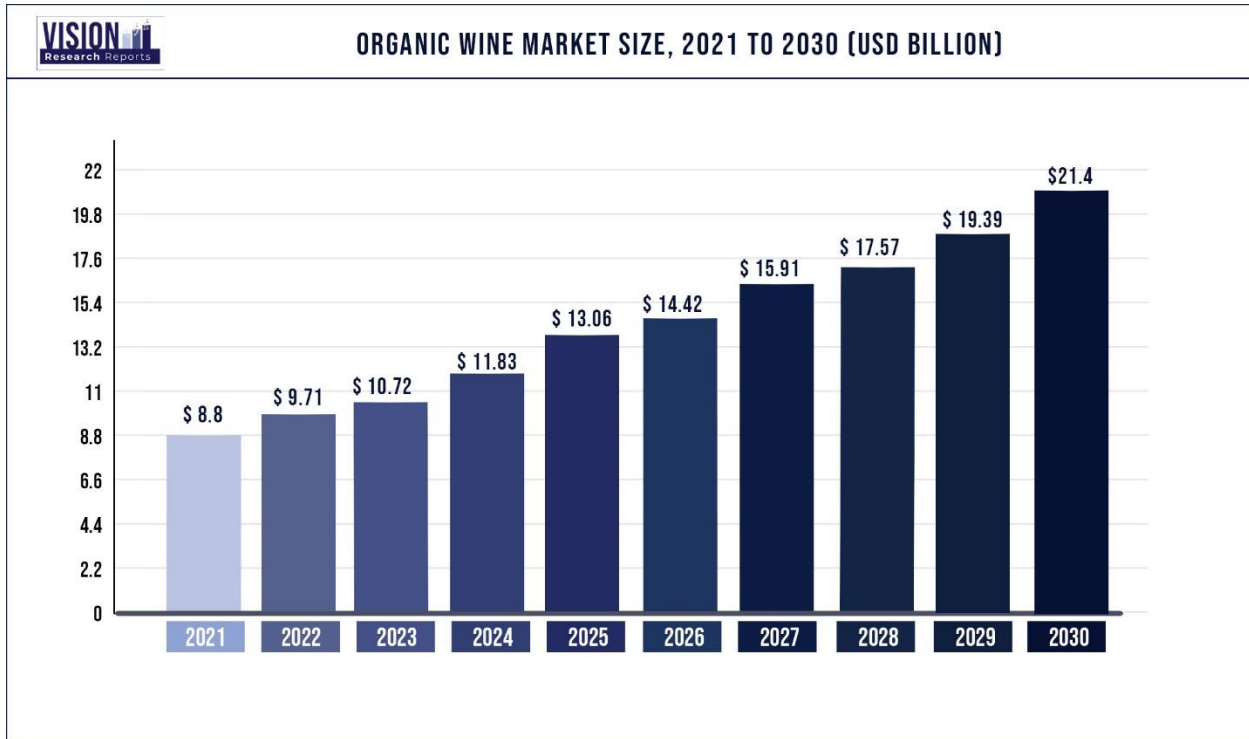
3.4.2 Bioborok

Jelen időszakban általánosságban elmondható, hogy az emberek egyre inkább egészség-, és környezettudatosan gondolkodnak, illetve vásárolnak. Ami azelőtt egy szűk réteg jellemzője volt, mára általánossá kezd válni. Az emberek egyre inkább kíváncsiak, mit fogyasztanak el az élelmiszerekkel együtt, milyen adalékanyagokat, tartósítószereket, esetleg génmódosított összetevőket tartalmaznak. Ez a magatartásbeli különbség látszódik a borágazatban is. Ahogyan sok más terméknel is megfigyelhető, a bio-, vagy organikus borok iránt is megnőtt az érdeklődés (Vitali-Cepo et al., 2018).

Bioborok készítésénél elengedhetetlen feltétel, hogy olyan bioültetvényekről származzon a szőlő, amelyek tanúsítvánnyal rendelkeznek a vonatkozó szervezetek által. Az előállítás során törekedni kell a nagy energiaigényű eljárások minimalizálására. A borkezelések során lehetőség szerint előtérbe kell helyezni a fizikai módszereket a kémiai módszerekkel szemben. A borkészítés során keletkező hulladékot, szennyvizet a környezet kímélésének figyelembevételével kell kezelni. Mindezen szempontok figyelembevétele mellett a maximális minőség, érzékszervi tulajdonságok, ízharmonia kialakítása a cél.

4.ábra

Az organikus borok globális piacának várható bővülése (Forrás: Vision Research Report)



Ahhoz, hogy egy bort biobornak lehessen nevezni, több szempontnak is meg kell felelnie. Előállítása csak ökológiai szőlőből lehetséges, és az alábbi követelményeknek meg kell felelnie:

- Kén-dioxid tartalom: maximum 100 mg/l vörösborok, és 150 mg/l fehér-, illetve rozéborok esetén. Ez a mennyiség 50 mg-mal kevesebb a hagyományos technológiával készült borokénál.
- A hőkezelés maximális hőfoka 70 °C foka lehet
- Centrifugálás illetve szűrés esetén a szűrőfelület legkisebb pórusmérete 0.2 mikron lehet

A bioborok előállítása során tilos:

- Hűtéssel történő részleges sűrítés
- Fizikai eljárásokkal történő kéntelenítés
- Elektrodialízist vagy kationcserélőket alkalmazni a borkőkiválás megakadályozására

Biobor előállításánál alkalmazható anyagok:

- Levegőtetésre levegő, illetve gázhalmazállapotú oxigén használható fel
- Szűrésre és centrifugálásra cellulóz, kovaföld és perlit használható
- Tartósításra kén-dioxid, kálium-biszulfit, és kálium-metabiszulfit használható fel
- A használt élesztőnek GMO-mentesnek kell lennie
- Az élesztő tápanyaga lehet diammonium-foszfát vagy tiamin hidroklorid
- Derítéshez használható anyagok: növényi eredetű fehérjék, zselatin, vizahólyag, tojásfehérje, kazein, tannin, kálium-kazeinát, bentonit, szilícium-dioxid
- Savtartalom növelés L(+)-borkőssavval vagy tejsavval történhet
- Savtompítás: L(+)-borkőssav, kalcium-karbonát, semleges kálium-tartarát, kálium-bikarbonát
- Almasobontáshoz tejsavbaktérium
- Stabilizálás: metaborkőssav, citromsav, L-aszkorbinsav, gumiarábikum, kálium-bitartarát
- Szín, íz, illatkorrekció: aktív szén (Szőke, 2018)

Az organikus borok fogyasztásának számos előnye van. Tudományos kísérletek során kimutatták, hogy a kísérletben résztvevő személyeknél az olyan organikus borok fogyasztása után amelyek nem tartalmaznak hozzáadott kén, jobb laboreredmények születtek, mint a hagyományos technológiával, kén-dioxid hozzáadásával készült borok elfogyasztása után. A kapott eredmények alapján az organikus, kén hozzáadása nélkül készült bort fogyasztóknál csökkent az LDL-koleszterin szint, illetve a vér acetaldehid szintje csökkent. A csökkenés az aldehyd-dehidrogenáz enzim a hagyományos borokéhoz képest magasabb számú jelenlétéhez volt köthető (Di Renzo et al., 2015). A kén hozzáadása nélkül készült borok további előnye, hogy az alkohol lebontásában fontos szerepet játszó glutation magasabb számban van jelen a szervezetben, mint a hagyományos technológiával készült borok fogyasztása után. A glutation szerepe az acetaldehyd ecetsavvá való átalakításában van, a szulfitek hatására viszont csökken az glutationszint. Emiatt fordul elő, hogy a szervezetben felhalmozódik az acetaldehyd, ami hányingerhez, fejfájáshoz vezethet (Langley-Evans 1996).

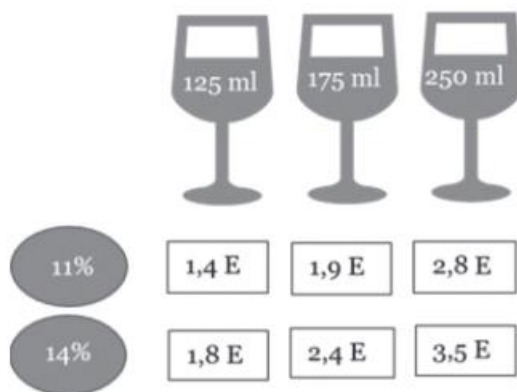
3.4.3 Alkoholmentes borok

Az alkoholmentes borok iránt szintén egyre élénkebb az érdeklődés az életmódbeli változások, új népszokások miatt. A világon sok erőfeszítés történik amiatt, hogy az alkoholfogyasztás visszaszorítása érdekében. Magyarország is csatlakozott egy olyan nemzetközi programhoz – Wine in Moderation – amely célja a borfogyasztás mértékletes fogyasztásának elősegítése. A borágazatot a helyettesítő termékekkel folytatott verseny is lépésre kényszerítette: a sörök piacán már jelentős ideje jelen vannak az alkoholmentes és a csökkentett alkoholtartalmú termékek.

Egészségügyi szempontból vizsgálva megállapították, hogy az alkoholmentes vörösborok fogyasztása után jelentősen csökkent a vérnyomás, emellett a vér nitrogén-monoxid szintje emelkedett. A nitrogén-monoxid értágító hatással bír, ezáltal vérnyomáscsökkenést elérve (CHIVA-BLANCH et al., 2012). Szívinfarktussal kapcsolatos kutatások során arra jutottak, hogy a nagy mennyiségű alkohol növeli, a kis mennyiségű alkohol viszont csökkenti a szívinfarktus kockázatát. Nagy mennyiségű alkoholnak tekinthető 6 vagy több egységnyi alkohol elfogyasztása óránként, ahol egy egység 8-12 gramm alkoholt jelent. 1 egységnyi alkohol nagyjából 1 deciliter bornak felel meg.

5.ábra

Eltérő mennyiségű és alkoholtartalmú borokra vetített egység beosztás (Forrás: Légrády 2019).



A bor egészségre való hatásával kapcsolatban érdekes megemlíteni az ún. “francia-paradoxont”. A kutatások alapján a francia társadalom körében jelentősen ritkábbak a szív-, és érrendszeri megbetegedések, mint a hasonló életvitelt folytató más társadalmak körében. Az amerikai és a francia lakosság életvitelét összehasonlítva arra jutottak, hogy bár a kockázati tényezők nagyban

hasonlítanak – sok zsiradékban gazdag étel, mozgáshiány, dohányzás – a franciáknál mégis lényegesen alacsonyabb a kardiovaszkuláris betegségek előfordulása. Az egyetlen lényeges eltérést a borfogyasztási szokásokban találták – a franciák jóval több vörösbort fogyasztottak. Kutatások alátámasztják, hogy a vörösborban található polifenolok, antioxidáns anyagok, különösen a rezveratrol csökkenti az ilyen jellegű betegségek kockázatát.

Alkoholmentes borok készítésének módja legtöbbször a fordított ozmózis, vagy a vákuumdesztilláció. A két módszerben közös, hogy a már kész alkoholtartalmú bort vetik kezelés alá, az alkoholt a borból eltávolítják. Alkoholmentes borok esetén a tényleges alkoholtartalom maximum 0.5 térfogatszázalék lehet. Egészségügyi szempontból ez azért előnyös, mert kutatások alapján az alkohol eltávolításával a borban lévő antioxidáns mennyisége nem változik. E jelenség miatt az alkoholmentes vörösborok kardiovaszkuláris megbetegedésekkel küzdők számára kifejezetten ajánlatos lehet (Totth, Zarádné Vámosi, 2021).

3.4.3.1 Az alkoholmentes borok fogyasztói megítélése

Az ilyen jellegű borok készítésekor az egyik legnagyobb kihívás, hogy az alkohol eltávolítása után az ital aromái, magas élvezeti értéke megmaradjon. Egy Ausztráliában, 2013-ban elvégzett kísérletben megállapítást nyert, hogy az alkoholmentes borok elfogadása egyre növekszik, és az elfogadás mértéke annál nagyobb, minél inkább hasonlít az íz a hagyományos technológiával készült borra.

Fogyasztói megítélés szempontjából megállapítást nyert, hogy a nem szokványos palackforma és címke nem éri el a várt eredményeket, a vevők jobban kedvelik a borhoz társítható megszokott formákat. Egy Franciaországban és Nagy-Britanniában elvégzett kísérletbe tapasztalt és új borfogyasztókat vontak be. A résztvevők által a vakkóstoltatásokra adott reakciók alapján megállapították, hogy inkább az új borfogyasztók voltak elégedettek az alkoholmentes borok ízvilágával, míg a tapasztaltabbaknak számára inkább csalódást okozott. 2018-ban egy több országban átívelő kísérletet végzett el a Wine Intelligence nevű szervezet 12 000 ember bevonásával, a téma a csökkentett alkoholtartalmú borok fogyasztói megítélése volt. Ezen bortípusok termékkörét SOLA wines-ként említették. A SOLA egy mozaikszó: sustainable, organic, lower alcohol wine. A kísérletben a bioborok érték el a legjobb helyezést, utána

következett a csökkentett alkoholtartalmú borok, a legrosszabb helyezést pedig az alkoholmentes borok érték el. Az országok lebontásában leginkább Új-Zélandon és Ausztráliában elfogadók a csökkentett alkoholtartalmú borok iránt, a legkevésbé pedig Japánban, Svédországban és Németországban. Az alkoholmentes boroknál Németország és Svédország voltak a leginkább elfogadók, Japánban és Portugáliában pedig a legkevésbé. A kísérletből az is kiderült, hogy az ilyen jellegű termékek iránt nagyobb a bizalom, ha az ismert borászat terméke, illetve ha a termék beazonosítható valamilyen elismert védjegy alapján. Nagy-Britanniában elsősorban a szórakozó fiatalabb korosztály a célcsoport, másodsorban a 30-50 év közötti városi borfogyasztó nők. A fogyasztók a minőség zálogaként az erős borvédjegyet tekintik (Sidlovits, 2019).

A Global Market Insights elemzése szerint 2025-re 8%-os növekedést fog elérni az alkoholmentes borágazat. A növekedésre az egészségtudatos életmód és az életszínvonal javulása lehet a magyarázat. Piaci rést látnak még az iszlám országokban is az azokra jellemző alkoholtilalmi törvények miatt.

A magyarországi helyzetről elmondható, hogy jelenleg ezek a termékek itthon még kevésbé ismertek, népszerűek. A külföldi tendenciák alapján azonban arra lehet következtetni, hogy a piac itthon is bővülni fog, ezen termékek népszerűsége növekedésnek indul. A kínálat tekintetében is elmondható, hogy az üzletláncok polcain jelenleg még kevés az ilyen termék, a választék is kicsi. Ezen termékek szűkös kínálata is egyik kiváltó oka annak, hogy ezek a termékek még kevésbé ismertek a fogyasztók körében. A HNT 2023-as borfogyasztást vizsgáló kutatásában a válaszadók egy jelentős része a “miért nem fogyaszt bort?” kérdésre azt a választ adta, hogy azért, mert “egyáltalán nem fogyasztanak” alkoholt. Ez a szegmens egy lehetséges fogyasztói csoport az alkoholmentes borok számára a jövőben. Potenciálisan megszólítható még az a réteg is, amely a felmérés alapján nagyon ritkán iszik bort, illetve aki az alkohol káros hatásai miatt egészségügyi okok miatt utasítja el a borfogyasztást (HNT, 2023).

4. Anyag és módszer

4.1 Kérdőív

A dolgozat elkészítése során a kutatáshoz a kérdőíves módszert alkalmaztam. A téma jellegéből adódóan ez a módszer lehetővé teszi a széleskörű adatgyűjtést különböző demográfiai csoportokban, ami segít az átfogóbb eredmények elérésében. További szempont a kérdőív alkalmazása mellett, hogy anonimitása révén a válaszadók nyíltabban és őszintébben fejezhetik ki véleményüket a borfogyasztási szokásaikról, ezáltal pontosabb eredményeket szolgáltatva. A kérdőívek továbbá egyszerűen reprodukálhatók, ami lehetővé teszi a kutatás megismételhetőségét, amennyiben a kutatás tárgyát képező témában változások állnak be. Nem utolsó sorban a kérdőíves módszer idő- és költséghatékony, ami a munka folyamán további előny. Összességében tehát azért választottam ezt a módszert, mert könnyű alkalmazása mellett lehetővé teszi a széleskörű, pontos adatgyűjtést. A kérdőívet a Google Űrlapok használatával állítottam össze. Terjesztésében a Facebookot használtam, ezen kívül kollégák, ismerősök, barátok segítettek a terjesztésében email-en keresztül. A kapott eredményeket Excel táblázat használatával összesítettem, majd pedig táblázatok és grafikonok segítségével értékeltem ki a kapott eredményt.

A kérdőívemben a borvásárlási szokásokat kutattam, illetve termékpreferenciákat próbáltam meghatározni. Összesen 108 válasz érkezett. Az eredmények részletezve:

- A válaszadók közül 56 volt nő, és 52 férfi
- Életkori eloszlás: 18-30 év között 37-en, 31-40 év között 34-en, 41-50 év között 26-an, 51-60 év között 10-en, 60 év fölött pedig 1 válaszadó volt
- Végzettség tekintetében 63 személynek volt felsőfokú, 45-nek középfokú végzettsége
- Foglalkozás tekintetében 17 diák, 76 alkalmazott, 13 vállalkozó, 2 vezető beosztású
- Lakóhely tekintetében 82-en éltek városban, 7-en nagyközségben, 19-en községben

5. Eredmények

A kérdőíves kutatás első kérdéscsoportja arra irányult, hogy a borvásárlókat mely faktorok befolyásolják leginkább borvásárláskor. Négy szempontot adtam meg ami alapján bort lehet választani:

- a bor származása (hazai vagy külföldi)
- a szőlőfajta (tradicionális, vagy kevésbé ismert)
- a termelés módja (organikus vagy hagyományos)
- márkanév fontossága

A leghatározottabb véleményt a “bor származása” kérdésre adták a résztvevők. Az összes válaszadó csaknem fele – ötven ember – válaszolta azt, hogy számára lényeges szempont, hogy az adott bor hazai termék legyen. 41-en mondák azt, hogy fontos, és kilencen azt, hogy nagyon fontos. 14-en válaszolták azt, hogy számukra egyáltalán nem fontos a származás, 27-en azt, hogy kevésbé fontos, és 17 válaszadó számára nem volt szempont a származás.

A második szempont a szőlőfajta volt. Itt az eredmény születtett, hogy a válaszadók többsége ragaszkodik az ismert, tradicionális szőlőfajtákhoz. 40 ember válaszolta azt, hogy számára fontos, hogy a bor tradicionális szőlőfajtából készüljön, 6 ember számára pedig nagyon fontos volt. 37 válaszoló semleges választ adott, 16 résztvevőnek volt kevésbé fontos ez a szempont, 9-en pedig azt válaszolták, hogy számukra egyáltalán nem fontos a szőlőfajta.

A harmadik szempont a termelés módja volt (organikus vagy hagyományos). 39 embernek volt fontos, hogy az adott bor organikus termelésből származzon, 7-nek pedig nagyon fontos. 36 válaszadó adott semleges választ, 22 számára kevésbé volt fontos, 4 válaszadó számára pedig egyáltalán nem volt fontos a termelés módja.

A negyedik szempont a borászat ismertsége volt. A válaszadók többsége, 56 ember számára semleges volt, hogy a pincészet ismert-e vagy sem. 20-an válaszolták azt, hogy számukra fontos a pincészet ismertsége, 4 ember számára nagyon fontos volt. 20-an válaszolták azt, hogy számukra kevésbé fontos ez a szempont, a 8 ember számára pedig egyáltalán nem fontos.

A következő kérdéscsoport a beszerzés helyére irányult. 7 lehetséges beszerzési helyet lehetett rangsorolni: hipermarketek, kisboltok, éttermek, borszaküzletek, borszaküzletek internetes oldala, borászatoknál személyesen, borászatok internetes oldala.

Hipermarketekben 35-en vásárolnak bort gyakran, 13-an nagyon gyakran. 42 ember néha, 16 ritkán, 2 válaszadó pedig soha.

Kisboltokban 4-en vásárolnak gyakran, 3-an nagyon gyakran, 8-an néha, 60-an ritkán, és 33 ember soha.

Éttermekben 10-en vásárolnak bort gyakran, 3-an nagyon gyakran, 55-en időnként, 34-en ritkán, 6-an pedig soha.

Borszaküzletben személyesen 12-en vásárolnak bort gyakran, 4-en nagyon gyakran, 41-en időnként, 44-en ritkán, 7-en pedig soha.

A borszaküzletek internetes oldalait 6-an használják borvásárlásra gyakran, 22-en időnként, 31-en ritkán, és 49-en soha.

Borászatoknál személyesen 9-en vásárolnak gyakran, 3-an nagyon gyakran, 17-en időnként, 39-en ritkán, 40 válaszadó pedig soha.

A borászatok saját internetes oldalait 6-an használják gyakran borvásárlásra, 1 ember nagyon gyakran, 17-en időnként, 40-en ritkán, 47-en pedig soha.

A következő kérdéskörben arra voltam kíváncsi, hogy amennyiben azonos típusú, azonos árkategóriájú borok közül kell választani, mi befolyásolja őket leginkább. A következő szempontokat lehetett értékelni: márkanev, a bor színe, a palack formája, a címke esztétikája, a borosüvegen lévő rövid ismertető, vagy pedig véletlenszerű a vásárlás.

A márkanev 40 embert befolyásol gyakran, 8 embert nagyon gyakran. 45 ember számára semleges a márkanev, 13 válaszadót kevésbé befolyásol, 2 embert pedig soha.

A bor színe 33 embert befolyásol gyakran a borvásárláskor, 4 embert nagyon gyakran. 47 válaszadó számára semleges ez a szempont. 21 válaszadót ritkán befolyásol, hármat pedig soha.

A továbbiakban az térképeztem fel, hogy a válaszadók milyen árkategóriában vásárolnak bort. A következő eredmények születtek:

2000 Ft alatt 9-en vásárolnak bort gyakran, 6-an pedig nagyon gyakran. 14-en időnként, 59-en ritkán, 20 ember pedig soha.

2000 – 5000 Ft között 32-en vásárolnak bort gyakran, 20-an nagyon gyakran. 43-an időnként, 11-en ritkán, 2 ember pedig soha.

5000 – 10 000 Ft között 21 válaszadó vásárol gyakran bort, 6 pedig nagyon gyakran. 39-en időnként, 36-an ritkán, 6-an pedig soha

10 000 – 20 000 Ft között 7 résztvevő vásárol időnként, 74-en ritkán, 27-en pedig soha.

20 000 Ft fölött 1 ember vásárol bort gyakran, 2 időnként, 14-en néha, 91 ember pedig nem vásárol bort ebben az árkategóriában

A következő kérdéscsoporttal a borral kapcsolatos rendezvényeken, eseményeken való részvételt vizsgáltam meg. A következő eseményeket lehetett véleményezni: borkóstolók, borfesztiválok, bortúrák, borászatok látogatása, szakmai előadások, workshopok. A következő eredmények születtek:

Borkóstolóra 5 ember jár gyakran, 3 nagyon gyakran. 21-en időnként, 56-an ritkán, 23-an pedig soha.

Borfesztiválokat 35-en látogatnak gyakran, 7-en nagyon gyakran. 43-an időnként, 20-an ritkán, 3 válaszadó pedig soha.

Bortúrákat 4-en látogatnak gyakran, 3-an rendszeresen. 17-en vesznek részt rajta időnként, 40-en ritkán, 44 pedig soha.

Borászatok látogatása: 3 válaszadó látogat borászatokat gyakran, 4 nagyon gyakran. 17-en időnként, 54-en ritkán, és 30 válaszadó nem látogat borászatokat.

A továbbiakban az italtípusok népszerűségére voltam kíváncsi. A válaszadók a következő italokat véleményezhették: fehérbor, vörösbor, rozébor, siller, pezsgő, pét-nat, gyümölcsbor, cider. A következő eredmények születtek:

Fehérbor – a válaszadók közül 45-en kedvelik, szintén 45-en nagyon kedvelik. 15 válaszadó számára semleges, 2 személy kevésbé kedveli, 1 pedig nagyon nem kedveli.

Vörösbor - a válaszadók közül 38-an kedvelik, 41-en nagyon kedvelik. 23 válaszadó számára semleges, 3 személy kevésbé kedveli, 3 pedig nagyon nem kedveli

Rozé – a válaszadók közül 40-en kedvelik, 44-en nagyon kedvelik. 15 válaszadó számára semleges, 8-an kevésbé kedvelik, 1 ember pedig nagyon nem kedveli

Siller – a válaszadók közül 5-en kedvelik, 5-en nagyon kedvelik. 32 válaszadó számára semleges. 54-en kevésbé kedvelik, 12-en nagyon nem kedvelik

Pezsgő – a válaszadók közül 45-en kedvelik, 19-en nagyon kedvelik. 32 válaszadó számára semleges. 11-en kevésbé kedvelik, ember pedig nagyon nem kedveli.

Pét-nat - a válaszadók közül 3-an kedvelik, 2-en nagyon kedvelik. 16 válaszadó számára semleges, 57-en kevésbé kedvelik, 30 ember pedig nagyon nem kedveli

Gyümölcsborok – a válaszadók közül 14-en kedvelik, 6-an nagyon kedvelik. 35 válaszadó számára semleges, 36-an kevésbé kedvelik, 17 ember pedig nagyon nem kedveli

Cider – a válaszadók közül 13-an kedvelik, 9-en nagyon kedvelik. 25 személy számára semleges, 48-an kevésbé kedvelik, 13-an pedig nagyon nem kedvelik.

A következő kérdésben az alkoholmentes borokról érdeklődtem, a válaszok a következők:

- még nem kóstoltam, de érdekel: 43 válasz
- még nem kóstoltam, de nem is érdekel: 20 válasz
- kóstoltam már és tetszett: 10 válasz
- kóstoltam már és nem tetszett: 35 válasz

A következő kérdésben a gyümölcsborokról érdeklődtem, a válaszok a következők:

- még nem kóstoltam, de érdekel: 24
- még nem kóstoltam, de nem is érdekel: 14
- kóstoltam már és tetszett: 40
- kóstoltam már és nem tetszett: 30

A következő kérdésben a bioborokról érdeklődtem, a válaszok a következők:

- még nem kóstoltam, de érdekel: 44
- még nem kóstoltam, de nem is érdekel: 6
- kóstoltam már és tetszett: 56
- kóstoltam már és nem tetszett: 2

A következő kérdésben azt kérdeztem, meg tudják-e különböztetni az íze alapján a biobort a hagyományos technológiával készült boroktól:

- igen: 3 válasz
- nem: 55 válasz

A következő kérdés az volt, hogy szeretné-e, ha egyre több bor lenne bio? A válaszok:

- igen, ha nem drágább: 17
- igen, akkor is, ha valamivel drágább: 67
- nem: 4
- mindegy: 20

A kérdőív végén demográfiai adatokat kérdeztem: a válaszadók közül 56 nő, és 52 férfi. Életkori eloszlás szerint 18 – 30 év között 37 válaszadó, 31 – 40 év között 34 válaszadó, 41 – 50 év között 26 válaszadó, 51 – 60 év között 10 válaszadó, 60 év felett pedig 1 válaszadó volt.

Végzettség alapján 45 válaszadónak volt középfokú végzettsége, és 63 válaszadónak volt felsőfokú végzettsége. Foglalkozás alapján 17 válaszadó volt diák, 76 alkalmazott volt, vállalkozó 13, vezető pedig két személy. Lakóhely alapján 82-en élnek városban, heten nagyközségben, 19-en pedig községben.

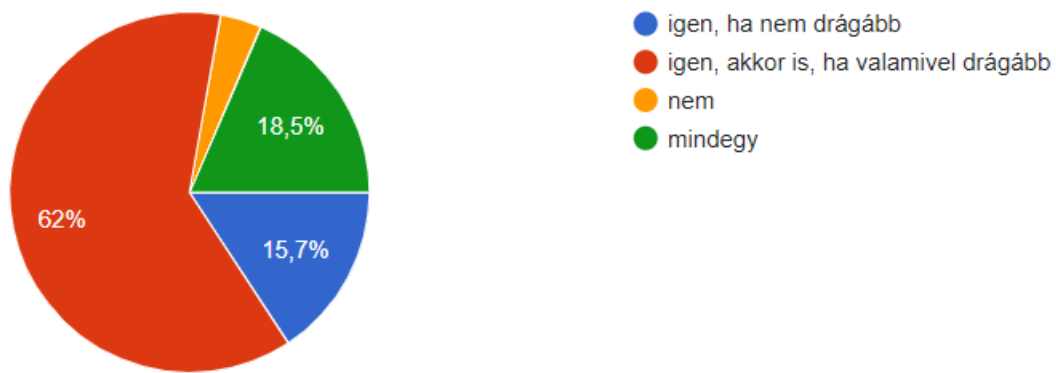
6. Következtetések

6.1 Termékpreferenciák

A termékpreferenciák kutatása közben kíváncsi voltam arra, hogy a borvásárlók előnyben részesítik-e a hazai termékeket a külföldi termékekkel szemben. 1-5-ig skálán mondhatták el a véleményüket, ahol 1-es a “legkevésbé részesíti előnyben”, 5-ös a “nagyon előnyben részesíti”. A válaszadók csaknem a fele, 46 százaléka válaszolta, hogy előnyben részesíti a hazai termékeket. Kutatásom fő irányvonala az alkoholmentes és bioborok iránti érdeklődés feltérképezése volt. A válaszok alapján valószínűsíthető, hogy a piacon jelenleg még csekély mértékben jelen lévő alkoholmentes és bioborok közül is a hazai terméket részesítené előnyben a borvásárló. További általam pozitívan ítélt eredmény a bioborokra vonatkozik. A kérdésem itt az volt, hogy egyrészt szeretné-e a vásárló, hogy egyre több bor legyen bio, másrészt hajlandó lenne-e többet fizetni ezekért a borokért? A résztvevők 62%-a válaszolta, hogy szeretné, ha több biobor lenne a kínálatban, és ezért hajlandó lenne többet is fizetni. A dolgozatomban korábban taglaltuk, hogy a társadalom egyre inkább környezet- és egészségtudatosabb. Ez a válasz, miszerint akár többet is fizetnének ezekért a borokért, szintén erre enged következtetni.

6. ábra

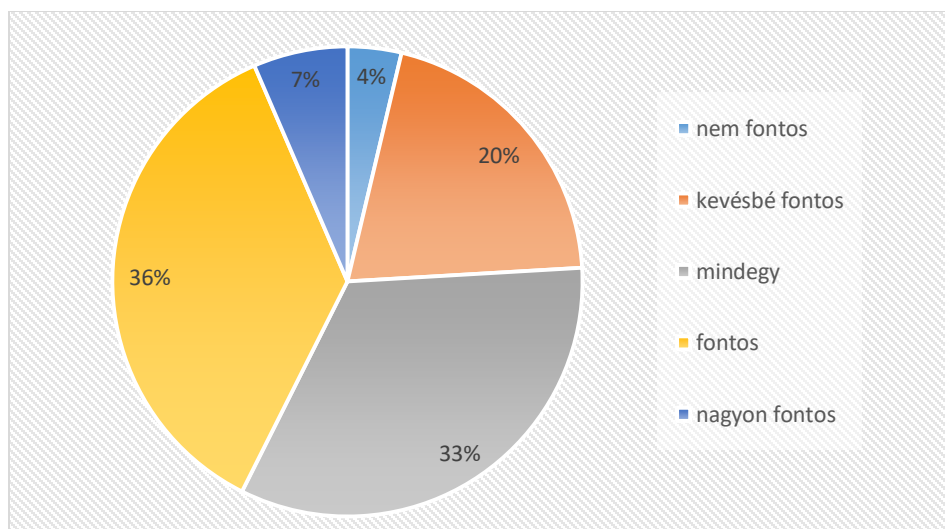
“Ön szeretné, ha egyre több bor lenne bio?” kérdésre adott válaszok (forrás: saját munka)



A következő kérdésem az volt, fontos-e, hogy az adott bor organikus termelésből származzon? A válaszlehetőség itt is 1-5-ös skála, ahol 1-es a “nem fontos”, 5-ös a “nagyon fontos”. A válaszadók közül 39-en válaszolták azt, hogy fontos, heten pedig azt, hogy nagyon fontos. Ez az összes válasz 43%-a. Ez az eredmény szintén arra enged következtetni, hogy a borfogyasztók felelősen gondolkodva, egyre tudatosabb döntéseket hoznak. Fontos jelzés lehet ez akár a szőlőtermesztőknek is, mivel ez a kérdés nem magára a borra, hanem a szőlőültetvényekre irányult, a válaszadók erről mondhatták el a véleményüket. A válasz párhuzamba állítható az organikus szőlőgazdálkodásról fentebb leírtakkal. Az adatok alapján látható, hogy néhány kisebb megtorpástól eltekintve az organikus gazdálkodású szőlőterületek évről évre nagyobb területet foglalnak el. A válaszok alapján van is igény ezekre a területekre. Ezt a kérdést azért is tartottam fontosnak, mert megítélésem szerint a bioborok témakörében sokszor kevesebb szó esik magáról az ültetvényről. Kíváncsi voltam arra, mennyire érdekli a válaszadókat a bor “előélete”.

7.ábra

*“Fontos-e önnek, hogy a bor organikus termelésből származzon” kérdésre adott válaszok
(forrás: saját munka)*

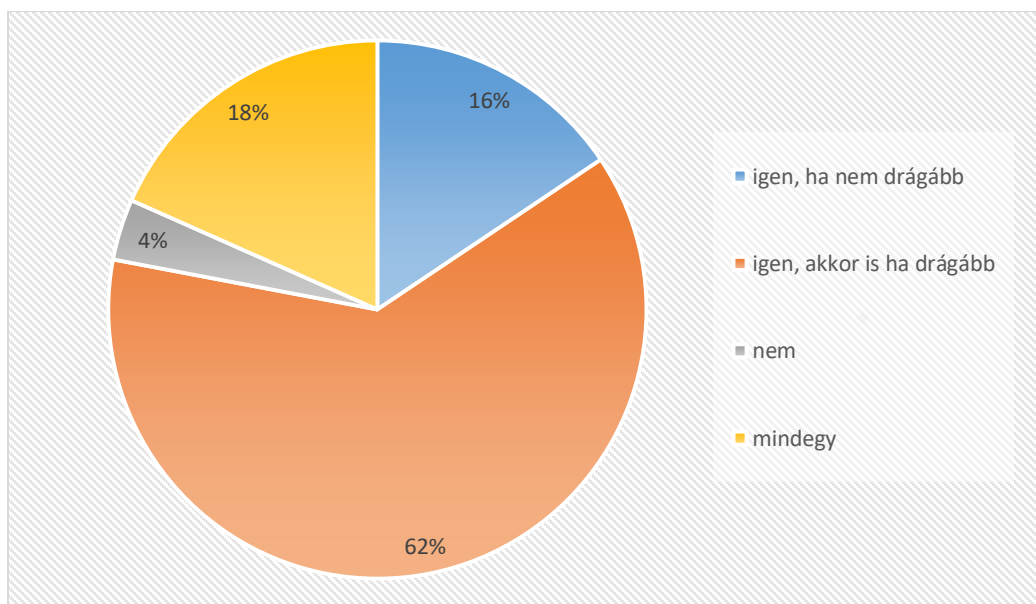


A kutatás során a bioborok iránti vásárlási szándékot is vizsgáltam. Arra a kérdésre, miszerint “szeretné-e, ha egyre több bor lenne bio”, 68-an válaszolták azt, hogy igen, szeretnék, akkor is, ha valamivel drágább. 17-en válaszolták azt, hogy szeretnék, ha egyre több bor lenne bio, akkor, ha nem drágább. Négy válaszadó nem szeretné ha több lenne a biobor, 20-an pedig semleges választ adtak.

Az eredmények alapján a válaszadók jelentős része, 63%-a hajlandó lenne a bioborokért magasabb árat fizetni. Ez ismét arra utal, hogy egyre több az egészség- és környezettudatos borvásárló, másrészt hozzáadott értéként tekintenek a bio módszerek használatára. Ez az eredmény is alátámasztani látszik az egyre inkább bővülő organikus szőlőterületek létjogosultságát. Érdekesnek tartom a kérdéssel bővebben foglalkozni. Gazdasági szempontból nézve kideríteni, mi lehet az az összeghatár amit még hajlandóak kiadni az ilyen termékekre. Továbbá meghatározni azt, mi az a tényező ami a bioborok felé irányítja a figyelmüket.

9. ábra

“Ön szeretné, ha egyre több bor lenne bio?” kérdésre adott válaszok (forrás: saját munka)

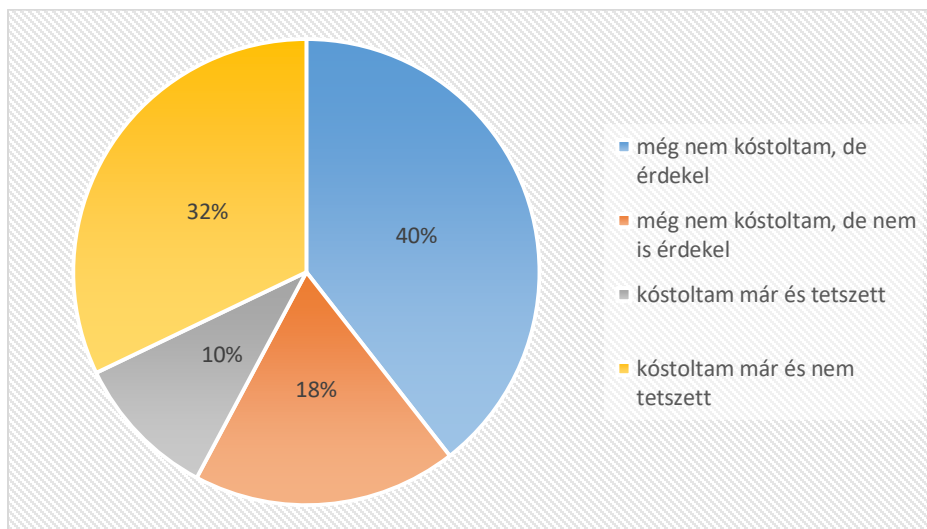


Az alkoholmentes borok tekintetében a válaszadók 40 százaléka még nem kóstolt ilyen terméket. Azok közül, akik kóstoltak már alkoholmentes bort, 10%-nak tetszett, 32%-nak pedig nem. A válaszadók 18%-a még nem kóstolt ilyen bort, és nem is érdeklődik iránta. Ezekből a válaszokból azt a következtetést vonom le, hogy ezen termékek iránt élénk az érdeklődés azok között, akik még egyáltalán nem találkoztak ilyen jellegű italokkal. Azok között viszont akik már próbálták ezeket a borokat, nagy megosztottság tapasztalható. Az érdeklődés arra enged következtetni, hogy a borfogyasztók nyitottak az új termékekre, innovációkra. Annak kiderítése, hogy magát az érdeklődést mi motiválja, további kutatásokat igényel. Ezek a motivációk lehetnek praktikus okok, példának okáért az autóvezetés így összeegyeztethető lenne a borivással. Állhat a háttérben egészségtudatosság is, vagy csak egyszerűen az alkohol teljeskörű elutasítása.

Azok megosztottsága, akik ismerik ezeket a termékeket, szintén további vizsgálatokat igényel. Sidlovits (2019) szerint leginkább a tapasztaltabb borfogyasztók az elutasítók, az új borfogyasztók befodagóbbak. Ez tény a termék piaci pozicionálásakor, a marketingstratégia megalkotásakor lehet érdekes. Az új borfogyasztók jellemzően a fiatalabb korosztály, így elsősorban az ő köreikben lehet leginkább sikeres ez a termék.

8. ábra

“Hogyan viszonyul az alkoholmentes borokhoz?” kérdésre adott válaszok (forrás: saját munka)



7. Összefoglalás

Ebben a munkában a borágazat legújabb trendjeivel, innovatív termékeivel foglalkoztam a borvásárlási szokások figyelembevételével. Kiemelt figyelmet szenteltem az organikus szőlőtermesztésnek, a bioboroknak és az alkoholmentes boroknak. Feltérképeztem a fogyasztói preferenciákat, vásárlási szokásokat.

Ahhoz, hogy átfogó képet tudjak adni a témáról, röviden szót ejtettem a szőlőtermesztés történetéről. A kezdetektől eljutottunk az organikus szőlőtermesztésig, az ezen a területen alkalmazott innovatív megoldásokig. Szót ejtettem a precíziós gazdálkodásban rejlő lehetőségekről, beszéltem az organikus termelés környezetkímélő hatásairól. Részletesen leírtam a bioborok és az alkoholmentes borok készítésének technológiáját, ezek környezetre és egészségre gyakorolt pozitív hatását. Végül pedig a vásárlási szokásokon keresztül megvizsgáltam ezen innovatív borászati termékek létjogosultságát. Megállapítottam, hogy a bio-, és organikus borok, továbbá az alkoholmentes borok egy izgalmas új irányt jelentenek a borágazatban, amivel mindenképp érdemes foglalkozni a jövőben.

A dolgozat elkészítéséhez használt kérdőív segítségével kikértem az emberek véleményét is a témáról. Ezek alapján megállapítottam, hogy a bioborok iránt kifejezetten nagy érdeklődés mutatkozik, emellett az alkoholmentes borokat is élénk figyelem kíséri a borfogyasztók részéről. Kiderült, hogy a bioborok "bio" tulajdonságát hozzáadott értéknek tartják a megkérdezettek.

Véleményem szerint a borágazat jövője ezen technológiák alkalmazásában rejlik. Nem mehetünk el szó nélkül a napjaink egyre jelentősebb és fenyegetőbb környezetvédelmi aggályai mellett. Ezekre az aggályokra válaszul a borágazat organikus szőlőtermesztésre való átállása egy bölcs lépés lenne annak környezetkímélő tulajdonságai miatt.

A természeti környezet megóvása mellett legnagyobb értékünk, a saját egészségünk megőrzése is alapvető célunknak kell legyen. Ezen törekvésünket az alkoholmentes- és bioborok termelése nagyban tudja támogatni. A kénezés, a borászati adalékanyagok, a különféle szintetikus növényvédőszer, műtrágyák elhagyása mind hozzá tud járulni egészségünk megóvásához.

Természetesen tökéletes út nincs. Az ebben a dolgozatban taglalt irányzatoknak ugyanúgy megvannak a negatív oldalai, javításra, fejlesztésre váró területei. Ha azonban mindig szem előtt tartjuk környezetünk és egymás jólétét, bizakodva tekinthetünk a jövőbe.

Felhasznált irodalom:

- Botos E.P., 2016., A bor piaca és gazdaságtana, Bor-Kép Bt
- Britner L., 2019, Organic wine consumption set to hit 1 bn bottles per year - research
- Chiva-Blanch G., Urpi-Sarda M., Ros E., Arranz S., Valderas-Martínez P., Casas R., Sacanella E., Llorach R., Lamuela-Raventos R. M., Andres-Lacueva C., Estruch R., 2012, Dealcoholized Red Wine Decreases Systolic and Diastolic Blood Pressure and Increases Plasma Nitric Oxide: Short Communication
- Di Renzo, L., Marsella, L.T., Carraro, A., Valente, R., Gualtieri, P., Gratteri, S., Tomasi, D., Gaiotti, F., De Lorenzo, A. 2015., Changes in LDL oxidative status and oxidative and inflammatory gene expression after wine intake in healthy people: A randomized trial
- Domine A, 2004., A Bor, Vince Kiadó
- Ember S., Kozma K., Domián E., 2021, Borkönyv. A szőlőtől a pohárig, Mezőgazda könyvek
- European Food Safety Authority, 2014
- Lamont K., Blackhurst D., Albertyn Z., Marais D., Lecour S., 2012, Lowering the alcohol content of red wine does not alter its cardioprotective properties, DOI: <http://www.samj.org.za/index.php/samj/article/view/5733/4193>
- Langley-Evans, S.C., Phillips, G.J., Jackson, A.A. 1996., Sulphur dioxide: a potent glutathione depleting agent
- Légrády P., 2019., Az alkohol- barát vagy ellenség
- Lőrincz A., Sz. Nagy L., Zánthy G., 2015., Szőlőtermesztés, Mezőgazda kiadó
- Mann S., Ferjani A., Reissing L., 2010: What matters to consumers of organic wine?
- Martins Alfonso S., Antonia I., Vilela A., 2024, Bio-Dealcoholization of Wines: Can Yeast Make Lighter Wines? DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation10010036>
- Mészáros G., Sánta Z., 2011., Bortankönyv. A világ borai. Borkollégium kiadó
- Rakonczás N., 2014., Szőlőtermesztés, Debreceni Egyetemi Kiadó

<https://www.oiv.int/what-we-do/statistics>

<https://www.hnt.hu/piackutatas-borfogyasztasi-trendek-magyarorszagon-2/>

Sidlovits D., 2019., Mit szól a világ a borhoz, ha nincs benne (elég) alkohol?, Borászati füzetek 2019/2

Siku Sz. 1017., A bioborkészítés szabályrendszere

Stroud D., 2020., A safer, faster, leaner workplace? Technical-maintenance worker perspectives on digital drone technology effects in the European steel industry

Szőke L., 2018, Bioszőlő, biobor. Ökológiai szőlőtermesztés és borászat, Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó

Totth G., Zarádné Vámosi K., 2021., A csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentesített borok fogyasztói megítélése és perspektívái (Magyarországon), The Hungarian Journal of Nutrition Marketing 2021/2

Vasiljevic M., Couturier, D.L., Frings D., Moss A.C., 2018, Impact of Lower Strength Alcohol Labeling on Consumption: A Randomized Controlled Trial.

Vitali Cepo D., Pelajic M., Vinkovic Vrcek I., Krivohlavek A., Zuntar I., Karoglan M., 2018, Differences in the levels of pesticides, metals, sulphites and ochratoxin A between organically and conventionally produced wines

Yang N., 2010, Quality differentiation in wine markets

Witharana S. A., 1999, Comparison of organic and conventional grape production systems: effects on arthropod population dynamics,

NYILATKOZAT

a diplomadolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Justin Balázs
A Hallgató Neptun kódja: BR5JG1
A dolgozat címe: Innovációk a borészakban a vásártéri céllécek tükrében
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan

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

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan 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 tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelté után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: 2024 év 04 hó 24 nap

A+3.
Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Justin Balázs (név) (hallgató Neptun azonosítója: BRSJG1)
konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a diplomadolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*2}

Kelt: 2025 év 04 hó 24 nap

RIO

belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendó.

² A megfelelő aláhúzendó.