

Összegzés

Szakdolgozatomban arra törekedtem, hogy minél jobban be tudjam mutatni egy családi pincészet, ebben az esetben a saját pincészetünk munkaköreit. Hiszen nagyon sok munka és odaadás szükséges a sikerhez. A szakdolgozat elején méltó módon bemutatam magát a szőlőt, és annak történetét világszinten és itthon is. Pár szóban a borvidéket is, ahova tartozunk. Kiemeltem, és szemléltettem szőlőfajtáinkból három különbözőt, ami keresettebbnek számít. A magyarországi vállalkozásokat is megemlítettem dolgozatomban. Milyen szerepet töltenek be a társadalomban, és hogyan boldogulnak hazai viszonylatban. Ezután fejtettem ki saját pincészetünk történetét, pontról pontra megismertettem a munkafolyamatokat, a szőlőtől egészen az értékesítésig. Kitértem azokra a gyomszabályozási technikákra, amiket a saját gazdaságunkban alkalmazunk, ezek a takarónövényes, fizikai és kémiai gyomszabályozások. A kémiai gyomszabályozáson belül ismerttettem az általunk használt gyomirtószereket, és annak használatát, majd a tavaszi gyomirtás költségét. Részleteztem nálunk, hogyan működik a szüretelés szőlőkombájnnal. A szakdolgozatom további részében a szürettől egészen a kész termékig végig vezettem a munkafolyamatot, reduktív technológiával. Minden egyes lépésről írtam, ami a reduktív borkészítésnél elengedhetetlen. Mivel a pincészetünk fő iránya a gyümölcsös friss reduktív fehér borok, ezért is ezt az eljárást mutattam be. A folyamatok során kitértem minden fontos technológiai lépésre, és a fontosabb gépek használatára. Kifejtettem, hogyan, és hol értékesítünk, milyen kiszerezésekkel, és csomagolásokkal dolgozunk. Hiszem, hogy pincészetünknek van létjogosultsága, hiszen annyi jó visszajelzést kapunk vásárlóinktól, különböző borversenyeken mindig kiemelkedő helyezést érünk el, illetve évről évre több mennyiséget tudunk értékesíteni. Büszke vagyok a vállalkozásunkra, és arra, amit az évek során elértünk. Vannak még terveink a jövőben, amit remélem sikerül megvalósítanunk.