



MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
GEORGIKON CAMPUS
VIDÉKFEJLESZTÉS ÉS FENNTARTHATÓ GAZDASÁG
INTÉZET
BOR- ÉS GASZTROTURIZMUS MENEDZSER -
SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉS

A GEORGIKON PINCÉSZET BORTURIZMUSA

TÉMAVEZETŐ: DR. HABIL BALI LÓRÁNT
VIDÉKFEJLESZTÉS ÉS
FENNTARTHATÓ GAZDASÁGI
INTÉZET

DR. SZABÓ PÉTER



A pincészet bemutatása, célkitűzések

- ✿ Cél: megvizsgálja a Georgikon Pincészet borászati technológiáját, borturizmusának jelenlegi helyzetét és javaslatokat fogalmaz meg annak fejlesztésére.
- ✿ Hazánk legrégebben létesült oktató- kutatóhelye.
- ✿ Non-profit (oktatás, kutatás, génmegőrzés) és for-profit (bor, szaporítóanyag-értékesítés, vendéglátás) tevékenységek ellátása.
- ✿ 10 hektáros terület, 250 hl bor előállítása.

Forrás: MATE Médiaközpont



GEORGIKON PINCÉSZET



Borok bemutatása

- ✦ Olasz rizling száraz
- ✦ Rozália száraz
- ✦ Pátria száraz
- ✦ Nektár száraz
- ✦ Czerszegi fűszeres száraz
- ✦ Corvinus félszáraz
- ✦ Georgikon rozé
- ✦ Georgikon Vörös
- ✦ Georgikon muskotály félédes
- ✦ Messiás



Forrás: Agroinform

Idén a savtartalomtól függ a szüret kezdete



Forrás: saját képek



- ❖ Kérdőíves módszer

- ❖ Közzététel: október 15., közösségi média

- ❖ Célja: megközönség véleményét a Georgikon Pincészet borturizmusával kapcsolatban.

- ❖ Módjá: online platformon (Google Form), a közösségi média felületein keresztül.

- ❖ Adataim elemzéséhez Microsoft Excel szoftvert használtam.

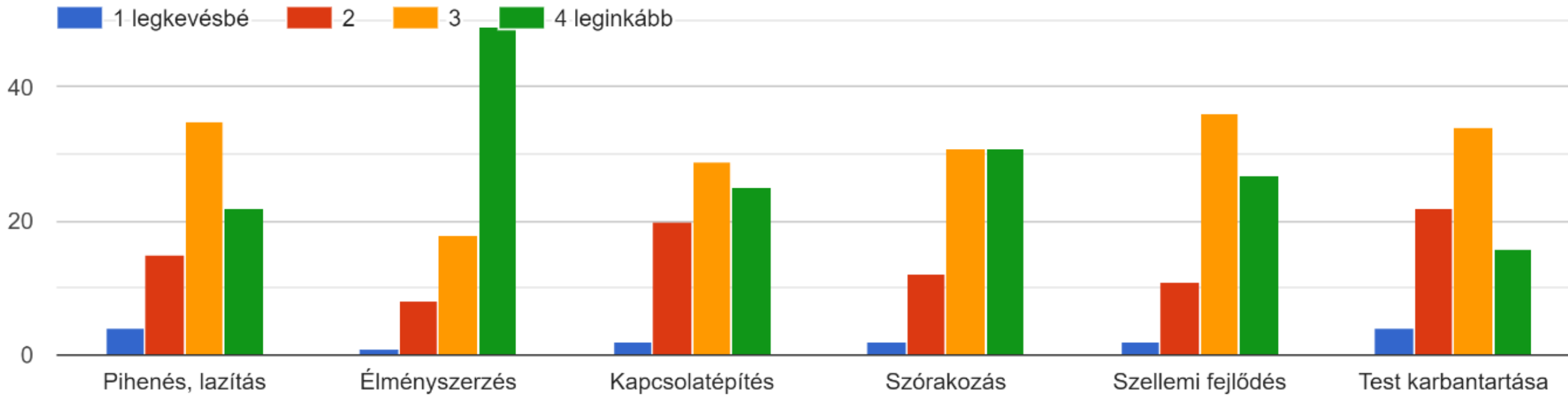
- ❖ 75 kitöltő, nagyobb arányban nők (53,3%), kisebb részben férfiak (46,7%), a 18-29 éves korosztály dominál.

Forrás: saját szerkesztés



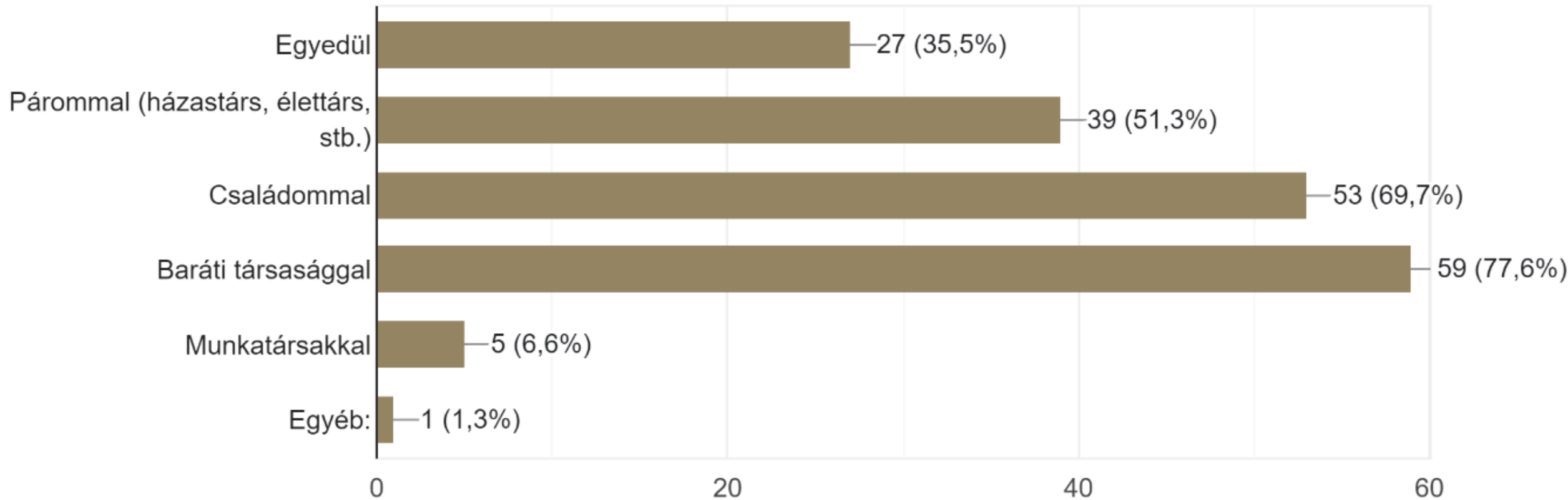


A különböző célok szerepe a válaszadók szabadidejében





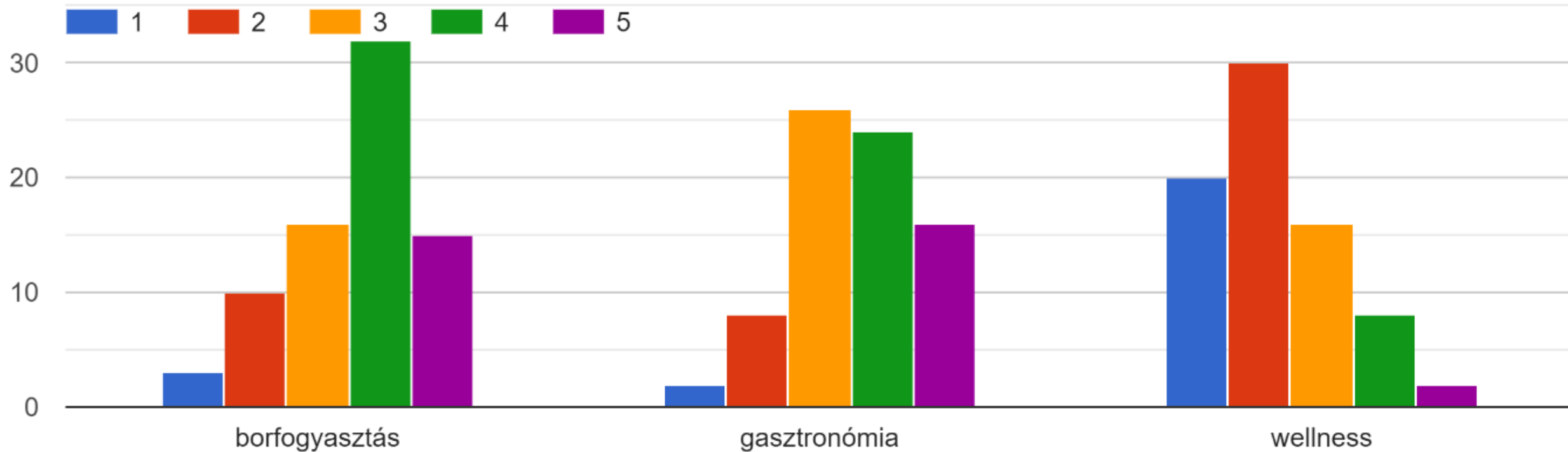
Kivel, milyen társaságban tölti Ön a szabadidejét legjellemzőbben?



EREDMÉNYEK

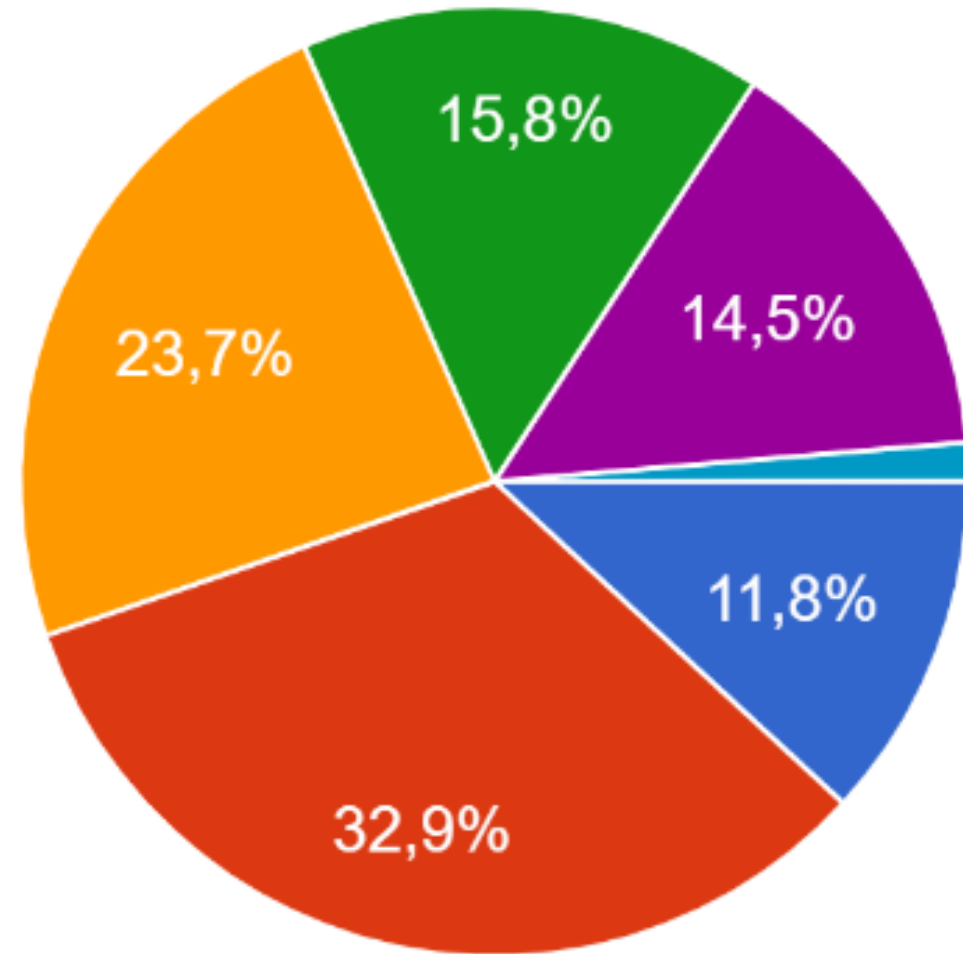


Mennyire jellemző, hogy szabadidejéhez kapcsolódóan az alábbi tevékenységeket végzi (1-egyáltalán nem, 5 – teljes mértékben)





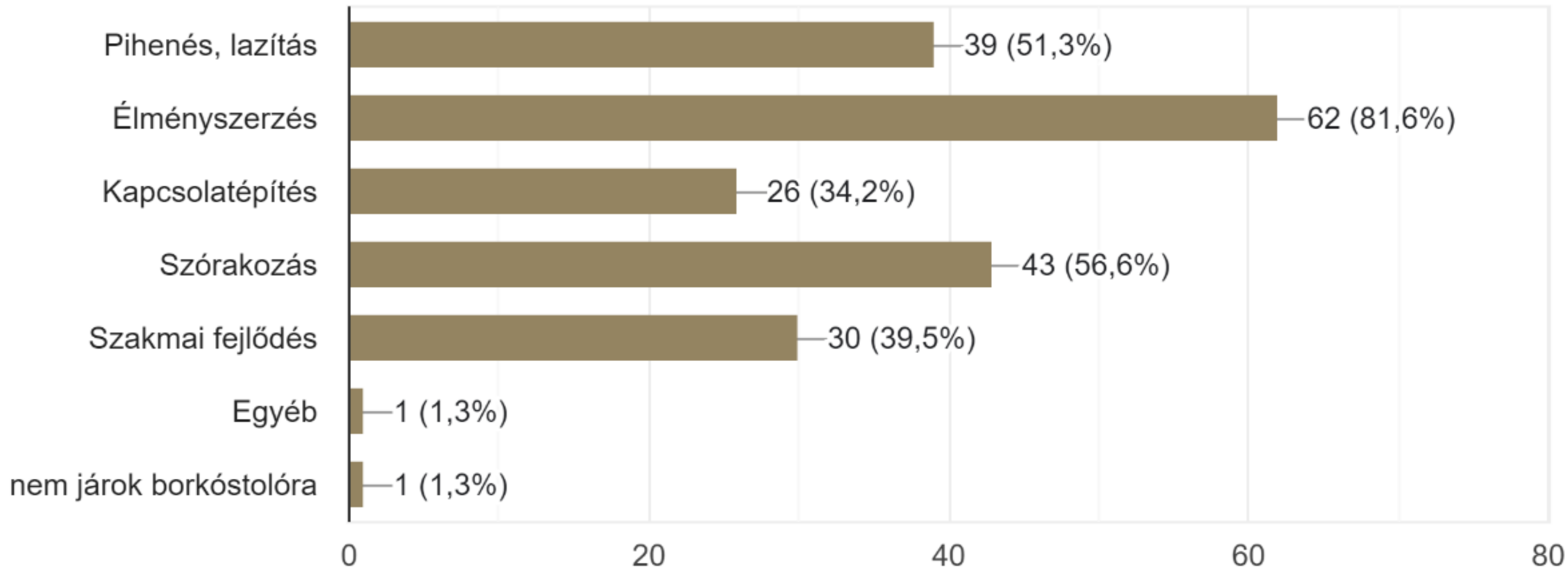
A válaszadók borfogyasztási gyakorisága



- Naponta
- Hetente néhány alkalommal
- Hetente
- Havonta néhány alkalommal
- Csak alkalmakkor
- Évente

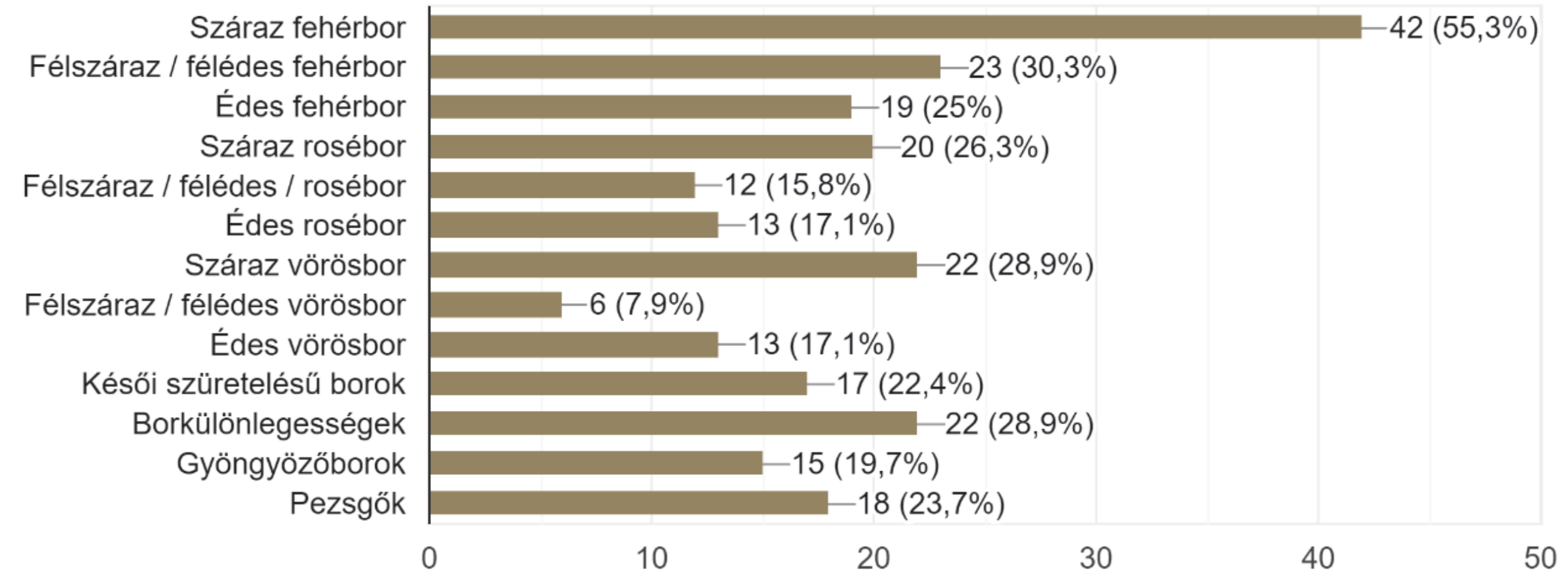


Milyen célból vesz részt borkóstolókon, pincelátogatáson?



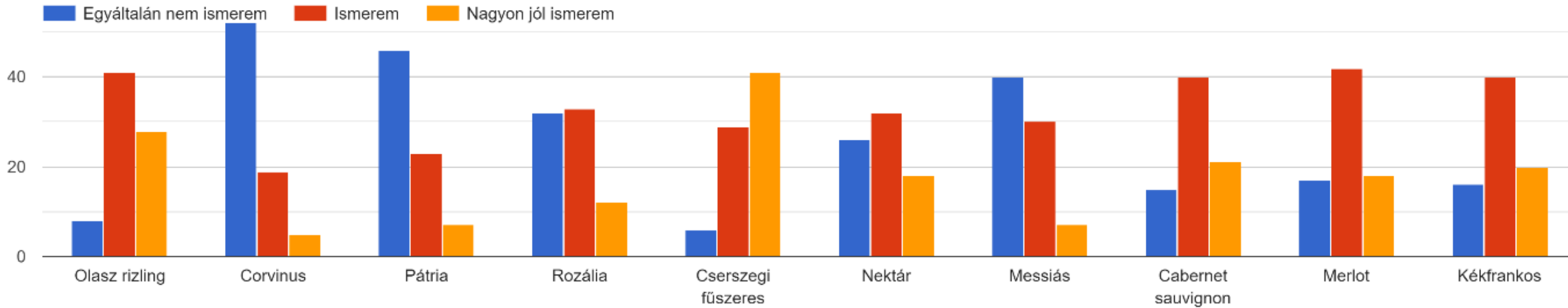


Mely típusú borokat kedveli leginkább?



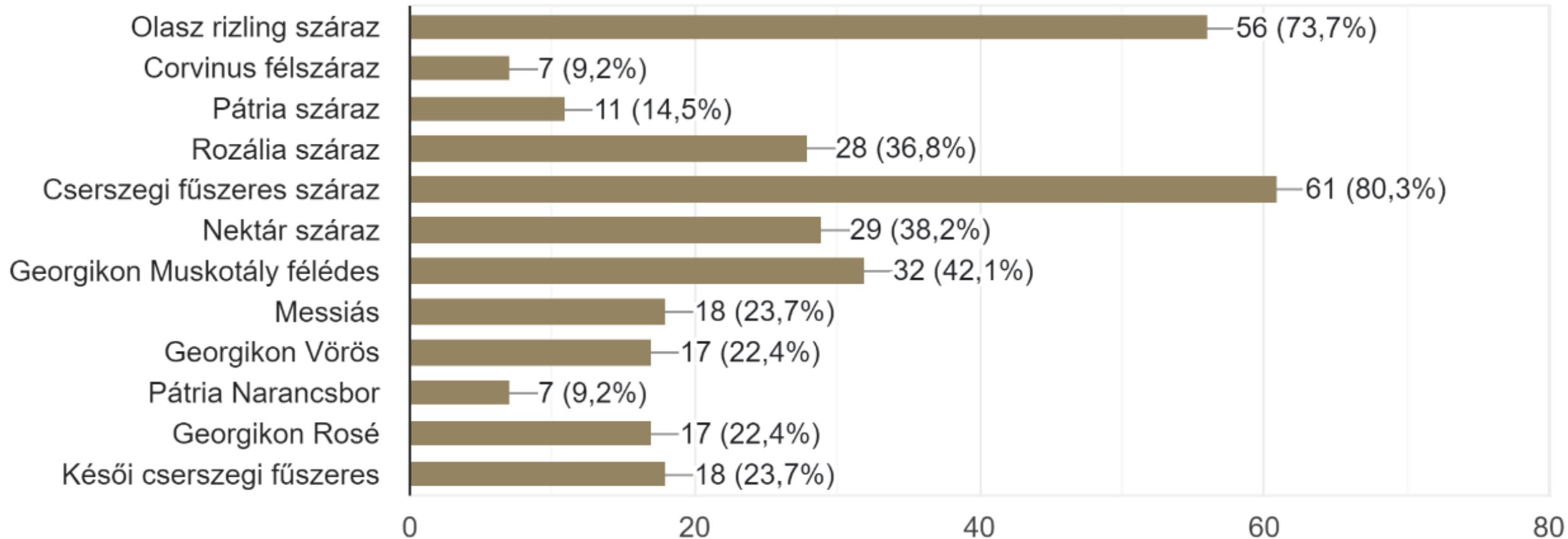


Mennyire ismeri a Georgikon Pincészetben megtermelt szőlőfajtákat?



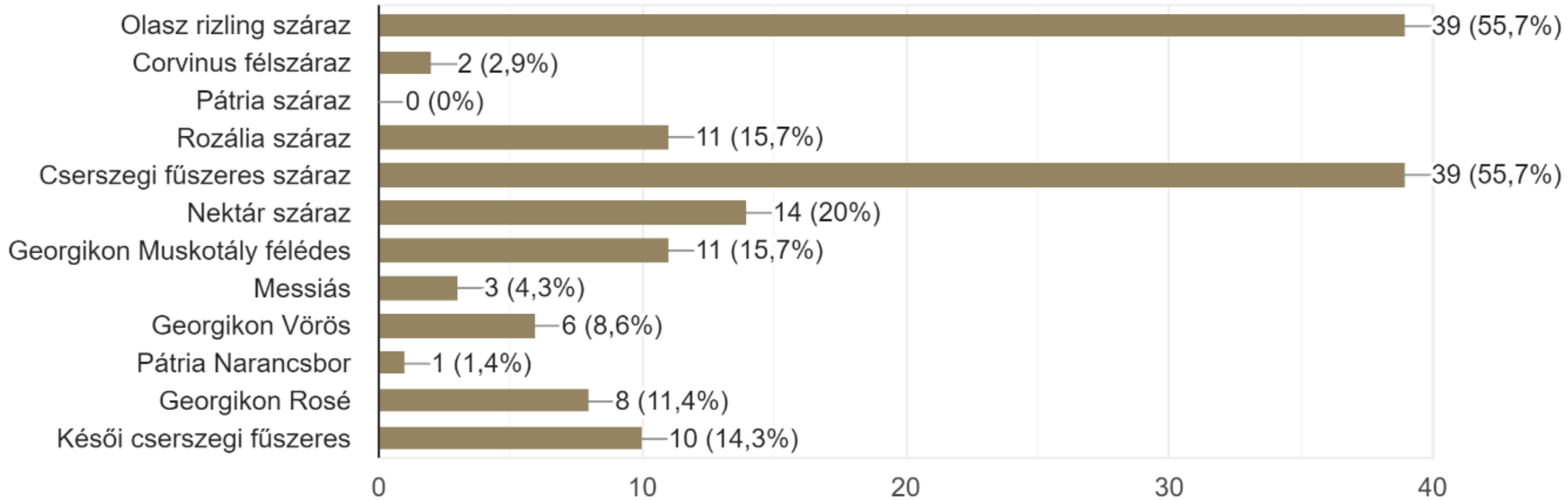


Mely borokat kóstolta már a Georgikon Pincészetben?



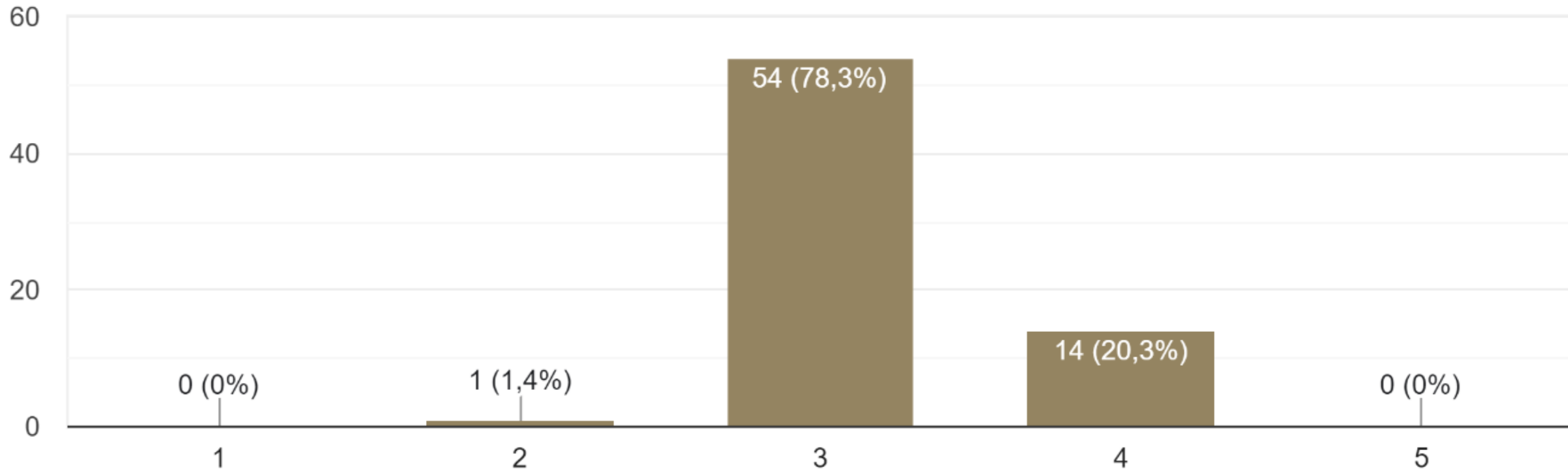


Mely tételek a kedvencei a Georgikon Pincészettől?



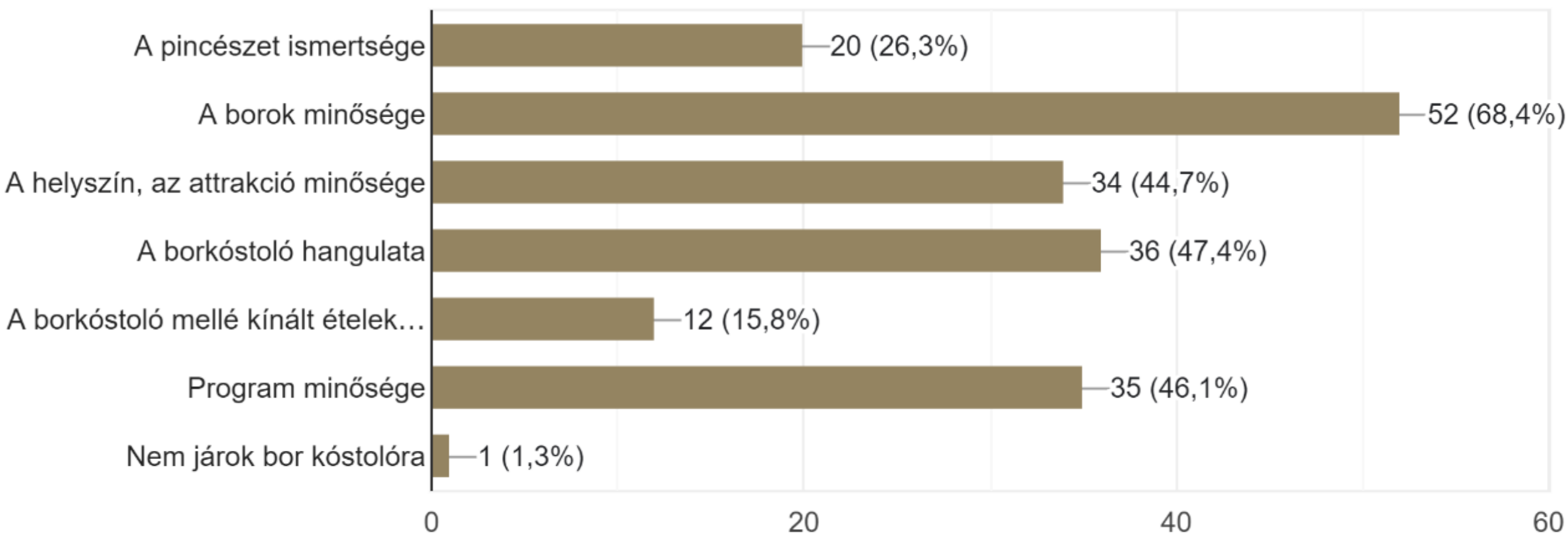


Mennyire tartja olcsónak vagy drágának a Georgikon Pincészet palackozott borait?



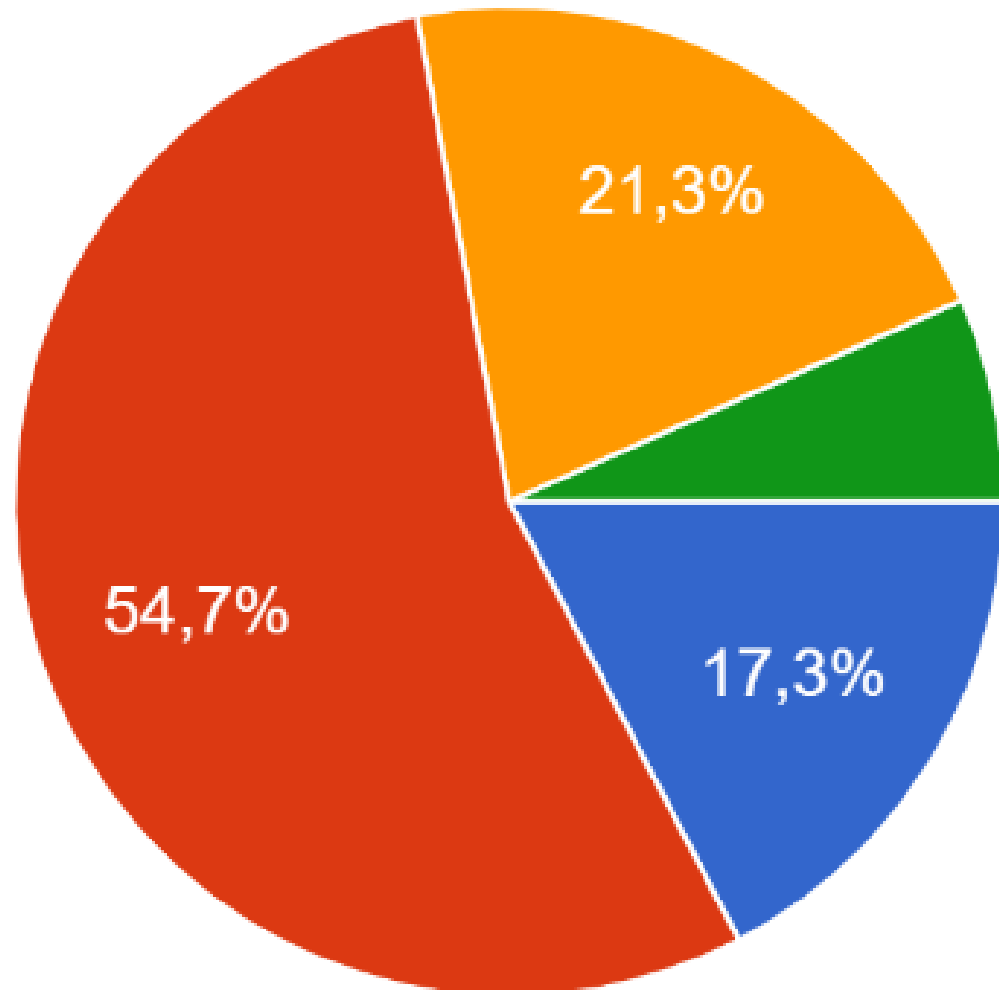


Mi alapján választ desztinációt, amennyiben borkóstolón szeretne részt venni?





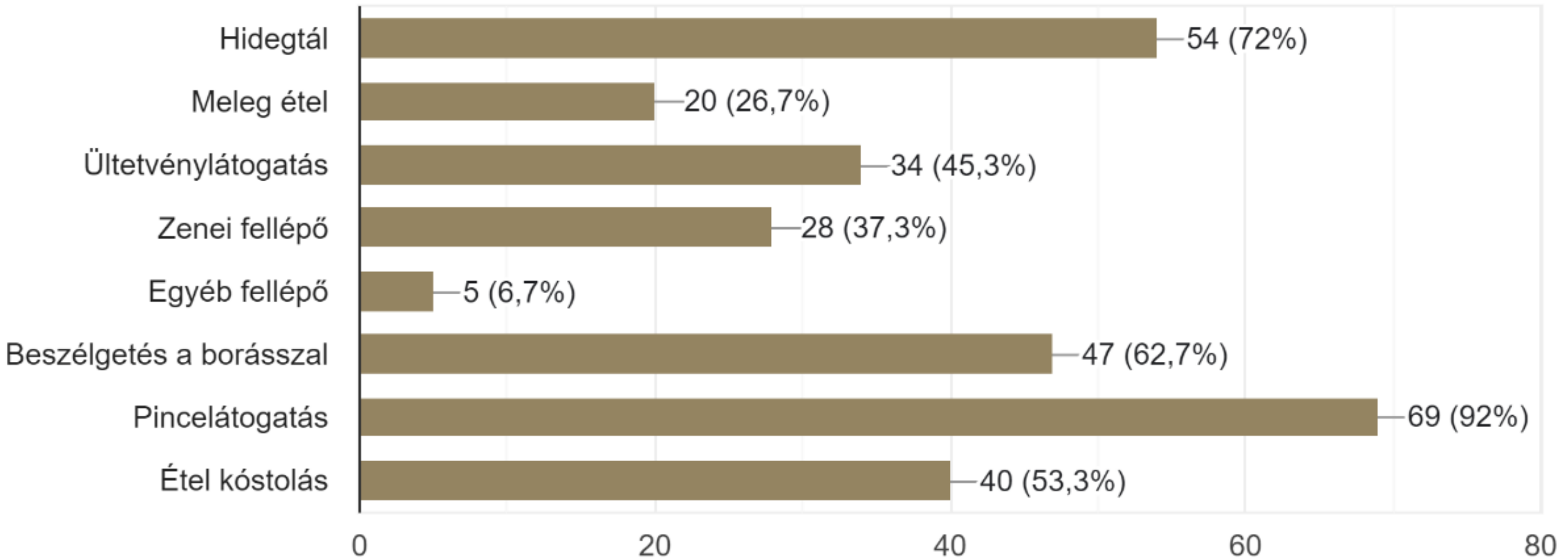
Mennyit költene egy főre borkóstoló esetén?



- 2000-3999 Ft. között
- 4000-5999 Ft. között
- 6000-9900 Ft. között
- 10000-20000 Ft. között

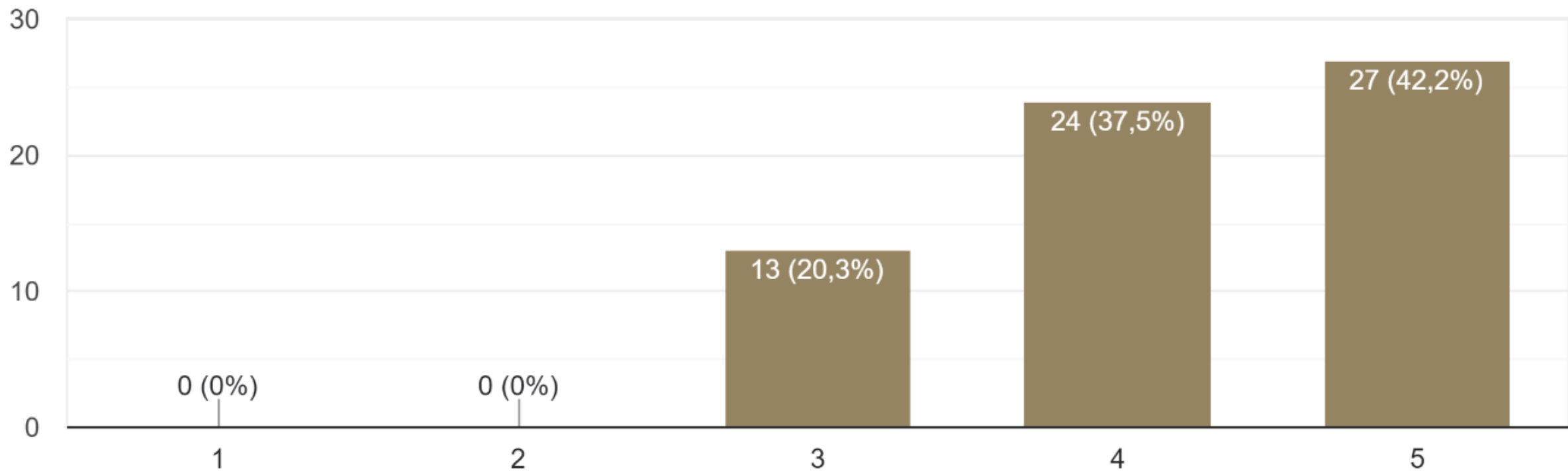


Milyen egyéb kapcsolódó szolgáltatást venni igénybe borkóstoló mellé?



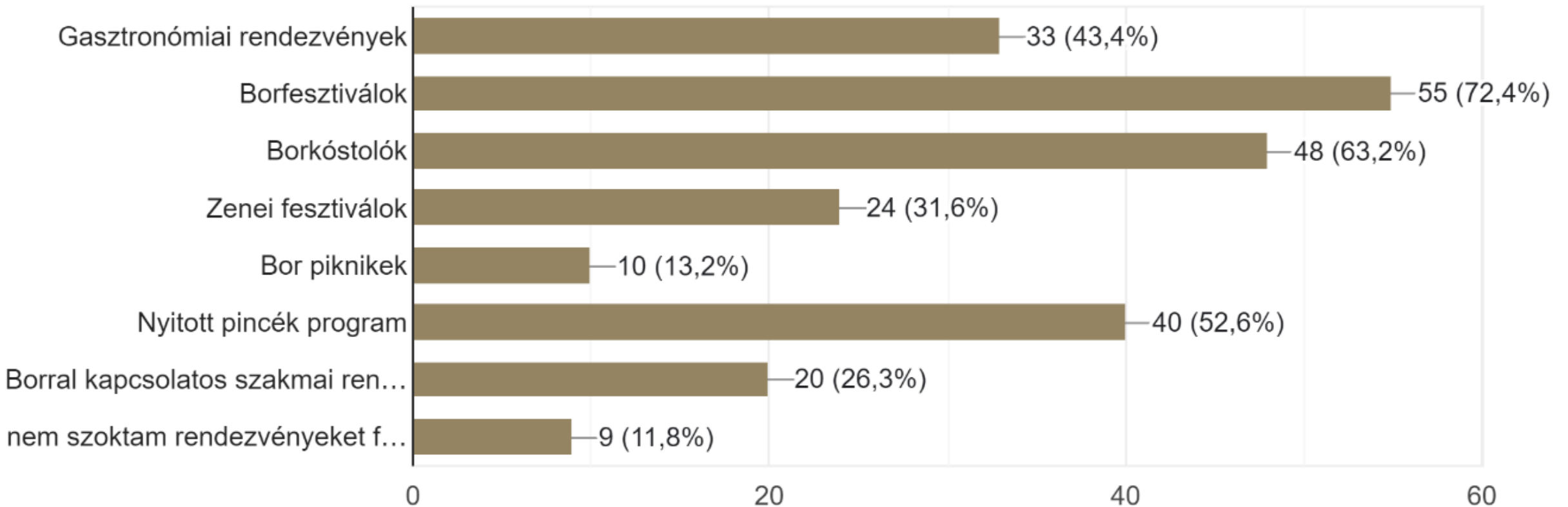


Mennyire elégedett a Georgikon Pincészet kínálatával és szolgáltatásaival?



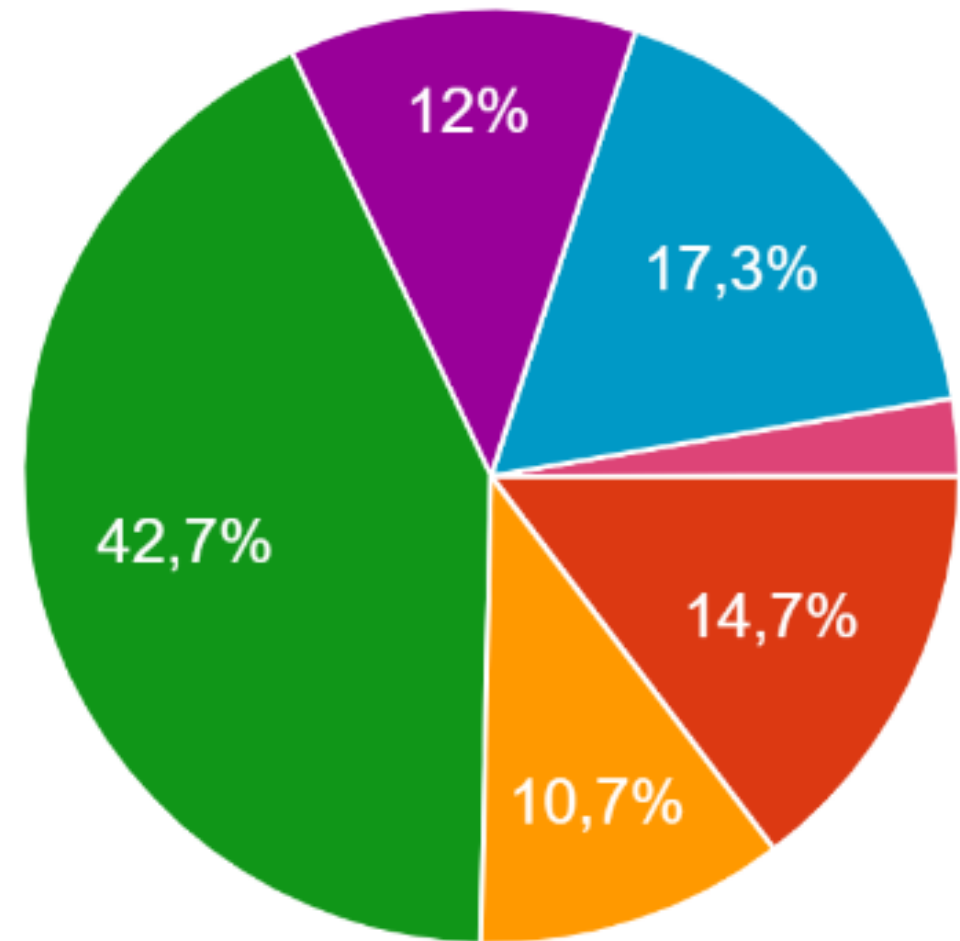


Milyen rendezvényeket keres fel Ön szívesen borfogyasztás céljából?





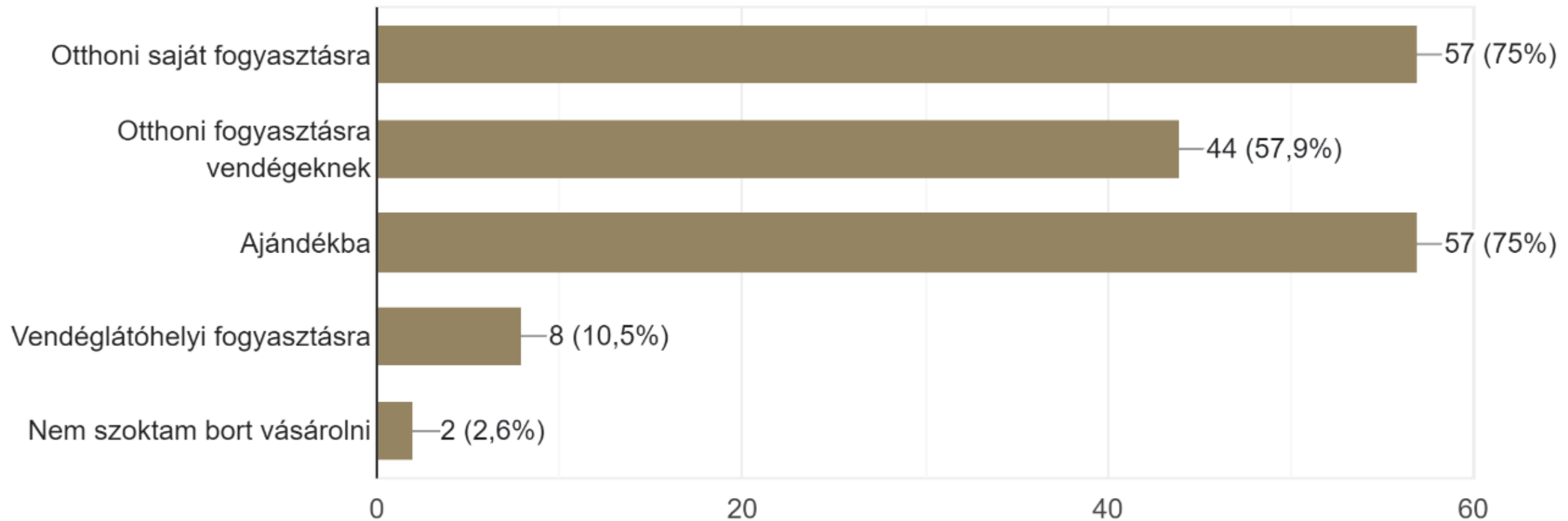
Szokott-e Ön bort vásárolni? Ha igen, milyen gyakran?



- Igen, szinte minden nap
- Igen, hetente néhányszor
- Igen, hetente egyszer
- Igen, havonta néhányszor
- Igen, havonta egyszer
- Igen, ennél ritkábban
- Nem szoktam bort vásárolni

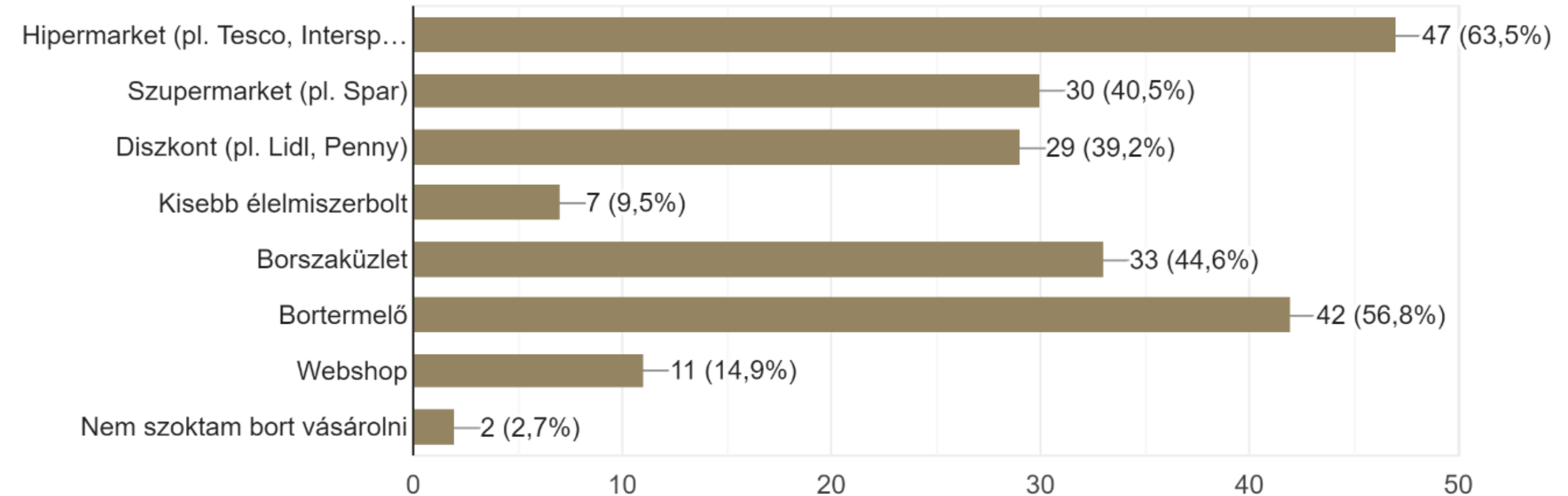


Ha szokott bort vásárolni, milyen céllal teszi azt?



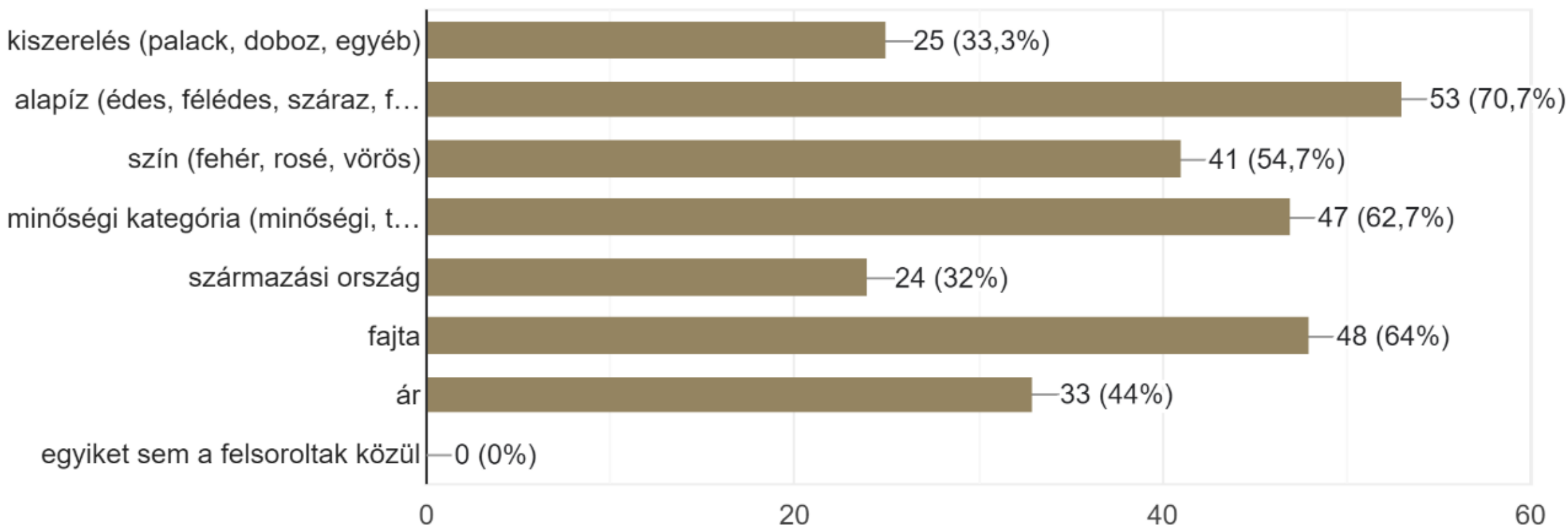


Ha szokott bort vásárolni, jellemzően hol?



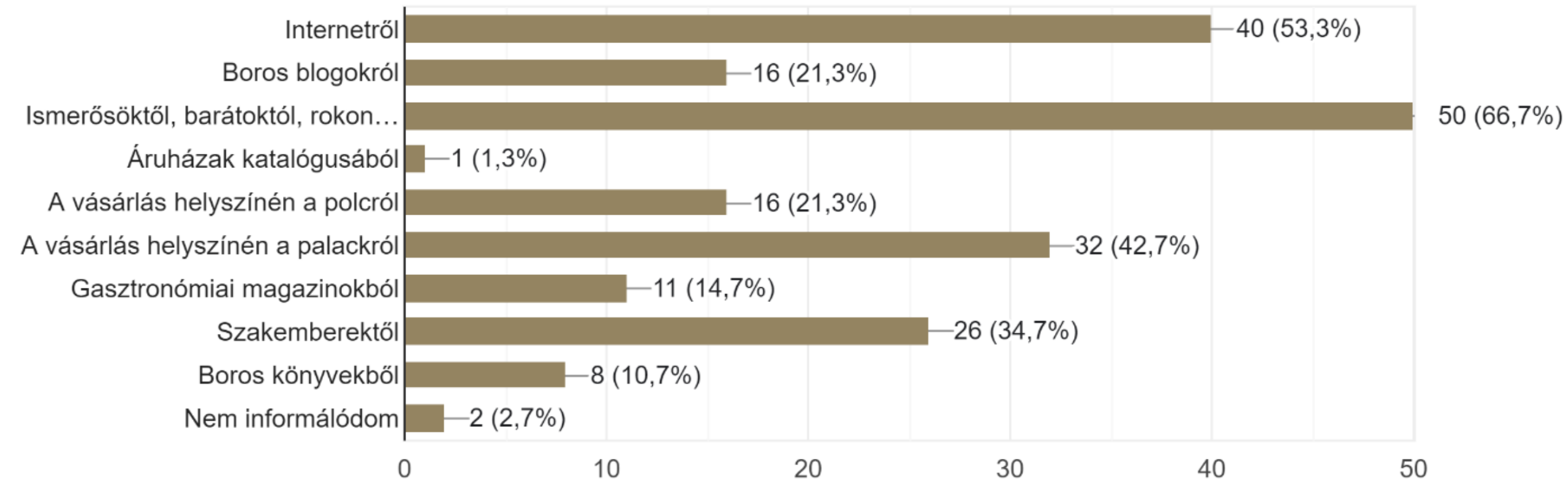


Mit tart fontosnak a bor vásárlása/kiválasztása során otthoni fogyasztás esetén?





Milyen forrásokból tájékozik Ön általában borokkal kapcsolatban?





Milyen típusú borokat látnának szívesen a Georgikon Pincészet jelenlegi kínálatában?

- 🍇 Natúrborok
- 🍇 Hagyományos és régi tájfajták
- 🍇 Pezsgők és gyöngyözőborok
- 🍇 Késői szüretelésű borok
- 🍇 Saját fajták



KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK



- ✦ Nincs megfelelő méretű kóstoló helyiség → melegkonyhas vendéglátóhely kialakítása.
- ✦ Czerszegtomajon található ingatlanok a vendéglátás és turisztikai célú hasznosítása kiemelt cél lehetne (kereskedelmi szálláshelyek kialakítása),
- ✦ Borászati technológia és a borászati termékek fejlesztése (például gyöngyözőbor, pezsgő a piac igényeinek megfelelően). Ajánlani kell az új fajtákat!
- ✦ Szőlőfeldolgozó építése (épület és technológia), borház felújítása, vinotéka kialakítása (MATE SZBI Badacsony mintájára).
- ✦ Élményekre fókuszáló borkóstoló események szervezése (gasztronómiai rendezvények)
- ✦ Chill-zone” kialakítása, vendégek részére olyan attrakciók kiépítése, mely kiemelten a fiatalok számára vonzó lehet.
- ✦ Gasztronómiai rendezvények, pincelátogatások, tematikus borkóstolók, szüreti fesztivál.
- ✦ A pincészet kommunikációjának, marketingjének fejlesztése.
- ✦ Czerszegtomaji borút kialakítása.



Köszönöm a figyelmet!



Dr. Szabó Péter



georgikoncampus.uni-mate.hu



facebook.com/georgikonkertesz

facebook.com/mategeorgikon



<https://www.instagram.com/mateuniversity/>



<https://www.youtube.com/c/MATEUniversity>