

A Georgikon Pincészet borturizmusa

Dr. Szabó Péter

Bor- és gasztroturizmus menedzser - szakirányú továbbképzés

Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdasági Intézet Vidék- és Területfejlesztési Tanszék

Belső témavezető: Dr. habil Bali Lóránt, egyetemi docens

A szakdolgozat célja, hogy megvizsgálja a Georgikon Pincészet borászati technológiáját, borturizmusának jelenlegi helyzetét és javaslatokat fogalmazzon meg annak fejlesztésére. A felmérés során kérdőíves módszert alkalmaztam adataim gyűjtésére, melyet október 15-én tettem közzé a közösségi médián keresztül. A kutatás célja az volt, hogy megszerezze a közönség véleményét a Georgikon Pincészet borturizmusával kapcsolatban. A kérdőív online platformon (Google Form), a közösségi média felületein keresztül volt hozzáférhető és elérhető volt széles körben.

A cserszegtomaji Georgikon Pincészet jövőjét - kutatásaim alapján - a következőképpen látom, összefoglalásként az alábbi konklúziókat, javaslatokat fogalmazom meg:

- A legnagyobb problémát a pincészetnél az jelenti, hogy nincs megfelelő méretű kóstoló helyiség (csak 20-20 fős beltéri és 50 fős kültéri), illetve nincs előkészítő konyha. Kitörési pontot jelenthetne egy melegkonyhas vendéglátóhely kialakítása (minimum 40-50 fős), korszerű vizesblokkal, hiszen az étkeztetést csak külső szolgáltatóval tudják megoldani (Maribori Egyetem mintájára).
- A fogyasztóknak folyamatosan ajánlani kell az új fajtákat, illetve az azokból készülő borokat, mivel a fogyasztók hajlamosak a már jól ismert, bevált fajtát választani. A végső fogyasztók által jobban eljut a híre a boroknak, ezért ezt erősíteni kell.
- A Cserszegtomajon található ingatlanok a vendéglátás és turisztikai célú hasznosítása kiemelt cél lehetne (kereskedelmi szálláshelyek kialakítása), mind az árbevételeik, mind pedig a Campus hallgatói képzése szempontjából.
- A nemesítés és a szőlő szaporítóanyag-előállítás, kiemelten a saját fajták vonatkozásában egy potenciális kitörési pontot jelenthet.
- Bor minőség, értékesítés volumenének fejlesztése, új ültetvények telepítése.

- Borászati technológia és a borászati termékek fejlesztése (például gyöngyözőbor, pezsgő a piac igényeinek megfelelően).
- 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, illetve egyéb programok (pl.: zenés-táncos rendezvények) szervezése.
- Szüreti fesztivál szervezése.
- A pincészet kommunikációjának, marketingjének fejlesztése.
- Cserszegtomaji borút kialakítása.

Kiemelten fontosnak tartom és osztom a Georgikon Pincészet vezetőjének véleményét a borturizmus engedélyhez kötése kapcsán. Jelenleg nincs a borutakkal kapcsolatosan minősítési rendszer. A működési engedélyhez szükséges az adott pincének a környezeti elemzése, a kóstolóhelyiség megfelelő kialakítása, korszerű eszközök, berendezések alkalmazása.

Bízom benne, hogy eredményeim és javaslataim alapján magam is hozzájárulhatok a Georgikon Pincészet fejlesztéséhez, tágabb értelemben pedig a magyarországi borturizmus tovább növelheti nemzetgazdasági jelentőségét, és Magyarország egyre vonzóbb úti céllá válhat azok számára, akik a bort és a kulináris élvezeteket keresik.