

ZÁRÓDOLGOZAT

Oldal Csaba

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Szőlészeti és Borászati intézet

Szőlész – borász felsőoktatási szakképzési szak

**Szakmai gyakorlatom a Bujdosó Pincészetnél és a tanulmányok
során szerzett tudás gyakorlati alkalmazása csemegeszőlő
termesztésében**

Belső konzulens:

Dr. Bodor-Pesti Péter
egyetemi docens

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:**

**Szőlészeti és Borászati Intézet
Szőlészeti Tanszék**

Készítette:

Oldal Csaba

Készthely

2024

Tartalomjegyzék

1.Bevezetés	4
2. Szakmai gyakorlat.....	6
2.1. Gyakorlati hely bemutatása	6
2.2. A szakmai gyakorlat menete	7
2.3. Termesztett szőlőfajták	10
2.4. A pincészet borai	17
3. Saját projekt – csemegeszőlő telepítés	19
4. Összefoglalás	23

1. Bevezetés

Balatonbogláron lakom, így mindig is kötődtem a szőlőhöz, illetve a borokhoz is. A családom évtizedek óta foglalkozik borszőlő termesztésével a körzetben, főleg eladásra, és kis mennyiségben készítünk belőle bort saját részre. Így gyerekkorom óta részt vettem a szőlőműveléssel kapcsolatos munkákban, főként a szüretben és egyes zöldmunkában, de ahogy telt az idő, egyre több munkafolyamatot sajátítottam el és így több mindenben tudtam segédkezni. Innen alakult ki a szenvedélyem a szőlőtermesztés és borászat iránt, és emiatt is döntöttem úgy, hogy ebbe az irányba indulok el, és úgymond pályát váltok a vendéglátás után. Emiatt döntöttem úgy, hogy mindezt egyetemi szinten szeretném elsajátítani, és a lehető legrészletesebben megérteni, így a terveim között van a közeljövőben folytatni a tanulmányaimat és fejleszteni a megszerzett tudást. Ennek egy következő lépcsőfoka, hogy a megszerzett tudást a gyakorlatban is alkalmazzam, ezért belevágtam egy saját szőlőtelepítésbe a meglévő területnek egy kis töredékén, ahová csakis csemegeszőlőket telepítettem. Minden előkészületet és munkálatot egyedül vagy kis segítséggel kontrolláltan, némi új technológiát használva, szakmai tudást szem előtt tartva végeztem. Legjobb tudásomnak megfelelően próbáltam kivitelezni, az oltványok készítésétől a saját támrendszer építéséig.

A Balatonboglári borvidék (1. Ábra) Magyarország legnagyobb tava, a Balaton déli partján található. A régiót a tó éghajlati mérséklő hatásai, valamint a térségben található változatos geológiai képződmények és talajok által befolyásolt egyedülálló terroir jellemzi.

A borvidék talajai igen változatosak, ami hozzájárul a környéken termelt borok sokféleségéhez. A régió északi részét ásványi anyagokban gazdag vulkanikus talajok jellemzik, amelyek kiválóan alkalmasak olyan aromás fehérszőlőfajták termesztésére, mint az Olaszrizling és a Szürkebarát (Pinot Gris). Ezzel szemben a régió déli részén löszös és agyagos talajok találhatók, amelyek ideálisak az olyan vörös szőlőfajták számára, mint a Kékfrankos és a Merlot. Klímáját kontinentális hatás jellemzi, amelyet a Balaton jelenléte mérsékel. A tó hőtárolóként működik, nappal elnyeli a meleget, éjszaka pedig kiengedi, ezáltal mérsékli a szélsőséges hőmérsékleti viszonyokat. Ez a mérséklő hatás hozzájárul a szőlőtermesztéshez kedvező mikroklíma kialakításához, viszonylag enyhe telekkel és meleg, napos nyarakkal. A Balatonboglári borvidék domborzatát a Balatonra néző lankás dombok és lankák határozzák meg. A szőlőültetvények eltérő magassága és szempontjai

hozzájárulnak a napsugárzás, a vízelvezetés és a mikroklíma különbségeihez, befolyásolva az érési folyamatot és a szőlő ízének fejlődését. (Stefanovits P. 1999)

A másik témakör, amely a későbbiekben kibontásra kerül, az a szakmai gyakorlat letöltése a Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészetnél. A hat hetes szakmai gyakorlatomat a tavaszi időszakban töltöttem le itt, így a pincében nem volt túlságosan sok munka, a borok fejtése és palackozásán kívül. Persze ezeket a munkafolyamatokon is végigmentünk, de a fő munkavégzés jelenleg a szőlő fitotechnikai munkálatai köré szorul. Körbejártuk a főbb ültetvényeket, láthattam melyek azok a dőlők, ahonnan a szelektációs boraik érkeznek. Végig vettük a szőlő szüretelésétől, beérkezésétől a borászatba, egészen a palackozásig és raktározásig. Bepillantást kaphattam az új projektekbe, fejlesztésekbe, amelyek az elmúlt időszakban zárultak le, vagy még folyamatban vannak. Sok új érdekességgel és technológiai megoldással is megismerkedhettem, melyeket még nem ismertem, vagy nem láthattam eddig működés közben. A szőlőtermesztés munkálataiban is láthattam hogyan működik a munkaszervezés és megosztás egy ekkora ültetvénymérettel rendelkező üzem esetében.



1. ÁBRA BALATONBOGLÁRI BORVIDÉK (WWW.BORASZPORTAL.HU)

2. Szakami gyakorlat

2.1 Gyakorlati hely bemutatása

A szakmai gyakorlatomat a Bujdosó Pincészetnél töltöttem. A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet Szövetkezetet a kilencvenes évek elején alapította id. Bujdosó Ferenc (Feri papa) és fiai, Bujdosó Zsigmond és Bujdosó Ferenc. Jelenleg már több mint 90 hektáron gazdálkodnak itt a dél-Balatonon. A Balatonboglári borvidék teljes szélességében vannak ültetvényeik, mint például: Kokas-hegyi dűlő (Balatonboglár), boglár történelmi szőlőhegye, jelenleg a Merlot ültetvény húzódik itt. Tápanyagban gazdag, lejtős, szellős terület, ami megfelelő körülményeket teremt egy dűlőszelektált, válogatott, kiemelkedő minőségű bor elkészítéséhez. Bánom-hegy (Balatonboglár-Szőlőskislak) a Bujdosó család legelső saját ültetvénye, id. Bujdosó Ferenc a nyolcvanas években esténként járt ki megművelni a szőlőt, mert titokban kellett tartani akkoriban a saját tulajdonú területet. Jelenleg a fiatal Chardonnay ültetvény terül itt el, melyből több sorozatban is készülnek borok. Csirip-tető (Visz) ami a legjelentősebb fehérboros termőterületük, mely változatos agyagos és mészköves talajával, illetve a Somogyi-dombság és a Balaton közösen egy igen előnyös mikroklímát eredményez nemcsak ezen a területen, de a Balatonboglári borvidék nagy részén, amely kiemelkedően jól tesz a fehérborszőlők termesztésében. Korábban egy öreg Tramini ültetvény volt itt, ahonnan a kései szüretelésű édesboruk készült. De már nem volt a megfelelő kondícióban a szőlő, illetve az ültetvény elrendezése és a tőkeművelésmód sem volt a leghatékonyabb gazdasági szempontból. Így 2017 tavaszán újraterelítették a területet immár a korszerű igényeknek megfelelően, Rajnai rizlinggel, Olaszrizlinggel, Zenittel, Zöld Veltelínivel és Királyleánykával. A telephelyük Balatonlellén található, itt egy helyen van a borászat, a szőlőfeldolgozó üzem, a pezsgőspince, és egy új építésű érlelő raktár, ahol a frissen lezárt blanc de noir pezsgők és a friss vörösborok érlelődnek, fejlődnek. Továbbá a pince mellett egy vinotéka is található a telephelyükön, ahol bárki tud vásárolni saját boraiból a nyitvatartási időben, emellett kisebb kóstolókat is tudnak itt tartani. Egy másik vinotéka is üzemel Balatonszemesen, ami a borok eladása mellett idősebb hordós vörösboraik tárolására is szolgál. (www.bujdoso.com)

2.2 A szakmai gyakorlat menete

Az első napokban Feri körbevezetett a telephelyen és a borászatban is, megmutatta a feldolgozó üzemrészt, a raktárakat, a palackozóüzemet, a gépparkot, munkagépeket, betakarítógépet, végig vettük a szőlőfeldolgozást és a borkészítés lépéseit, a szőlő beérkezésétől egészen a palackozásig és a kész borok raktározásáig. Sok új technológiát alkalmaznak, mint például a cross-flow szűrő, a flexcube érlelőtartályok és a vörös kevertető tartály.

Majd a következő napokban nekiláttunk a munkának, mindjárt kezdésnek egy degorzsálásban lehetett részem. A 2020-as évjáratú Blanc de noirs pezsgőjük egy részének a degorzsációs folyamat végére tudtam bekapcsolódni az elején. A jégdugó eltávolításában tudtam segídezni. A palackok nyakát fagyasztó közegbe mártottuk, majd 10 perc elteltével a koronazár eltávolításával a jégbe fagyott is seprőt eltávolítottuk az üvegből. Ezután az expedíciós likőr hozzáadása következett, melyben meghatározott mennyiségű szőlőmust sűrítményt használnak a brut kategória eléréséhez. Majd a palack lezárása és a címkézés



2. ÁBRA: FLEXCUBE TARTÁLY (SAJÁT KÉP)

maradt hátra, parafa pezsgősdugóval és drótkosárral. Végezetül az újonnan épült érlelő raktárban helyeztük nyugovóra az üvegeket, hogy a pezsgő elérje végleges állapotát és teljesen összeérjen. (Eperjesi I. 2010)

A következő héten néhány közeli dűlőt jártunk be és a metszések utolsó simításában vehettem részt, majd pár hét múlva neki is álltunk zöldmunkának, a hajtásválogatással a primer területeken. A tavaszi meleg időjárás miatt a rügyek hamar kipattantak és a hajtások nagyon megindultak, így előreláthatólag minden fitotechnikai művelet egy kicsit korábbra esik majd. A Bánom-hegyi területen lévő fiatal

Chardonnay és a Kokas-hegyi Merlot metszésébe csatlakoztam be. A kiemelt minőségű vörösöket közép magas-kordonművelésben termesztik, hosszú sorokban. A Merlot-ot például négyszer két rügypre metszettük a megfelelő tőketerhelés és a koncentráltabb termés elérése érdekében. A közel 91 hektárnyi ültetvény nagyobb munkálatait napszámosok alkalmazásával végzik, így a metszést, a zöldmunkát, a szüretet is. Az idei évi metszést is nagy számban ők végezték, így március második hetére végeztek is az összes területtel.

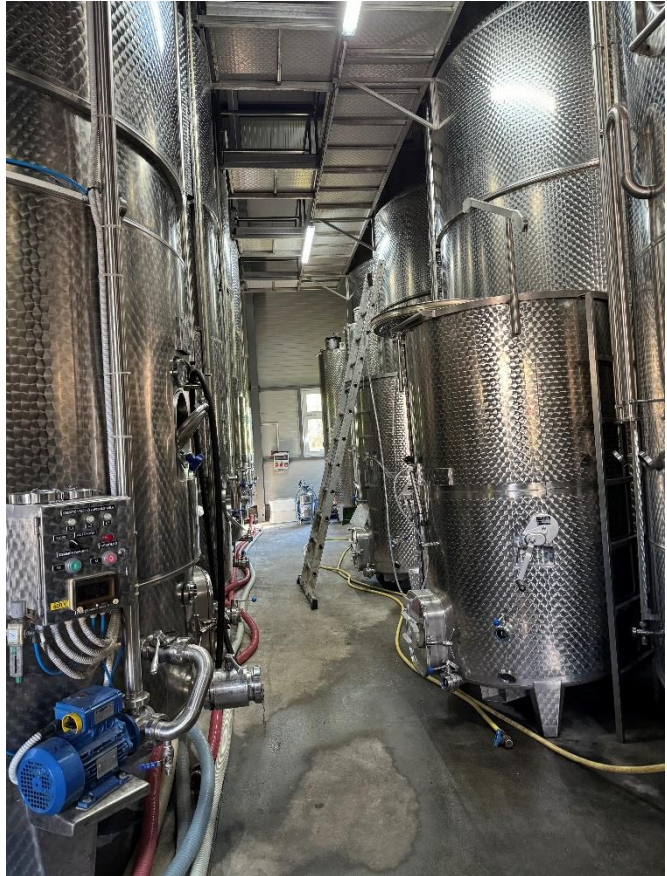
Ezenkívül egy nagyon érdekes limitált tétel palackozásában is közreműködhettem. A dűlős sorozat viszonylag új tagja, az Our Sea Sauvignon Blanc, a 2022-es évjáratát töltöttük egy igazán elegáns, testesebb burgundis palackba. Az Our Sea Sauvignon Blanc, ifj. Bujdosó Feri projektje, amely részben acéltartályban tárolt, részben érlelt Sauvignonból áll. További különlegessége, hogy az érlelt Sauvignon egyik fele tölgyfahordóban érlelődik, másik fele pedig Flexcube tartályban (2. Ábra). A Flexcube tartály egy polimer anyagból készült, meghatározott mennyiségben oxigénáteresztő borok érlelésére szolgáló tartály. Több típusa elérhető, méretben és oxigénáteresztő képességben változhat. Persze a keverés arányait ő maga szabályozza, többszöri szigorú kóstolások után. A előkészített bor még egy utolsó szűrése megy keresztül a palackozás előtt, amelyet egy távolról is vezérelhető cross-flow membránszűrő (3. Ábra) végez. Ez a fajta membránszűrő egy gyertya alakú szűrőmodult



3. ÁBRA CROSS-FLOW SZŰRŐ (SAJÁT KÉP)

használ, amin keresztirányúan áramoltatják a szűrni kívánt folyadékot, ez esetünkben a bort. A szűrést követően, egy puffertartályba kerül a borunk, ami a palackozó sort látja el. Egy tizenkét fejű, vákuumos palackozógép tölti meg az üvegeket és egy hozzá kapcsolt címkéző gép egyből fel is címkézi azokat. A lezárt palackot viaszba mártottuk, majd az érlelő raktárba helyezve várja a megfelelő alkalmat, hogy megmutassa igazi fényét. (www.flexcubegroup.com)

Ezen kívül egy másik tétel palackozásában is részt vettem, ami egy friss, reduktív technológiával készült



4. ÁBRA: HŰTŐPALÁSTOS ACÉL TARTÁLYOK (SAJÁT KÉP)

Kékfrankos volt. A szőlő vastag héja hozzájárul mély színéhez és csersavas szerkezetéhez, így alkalmas önálló borokhoz és házasításokhoz egyaránt. Hasonlóan az előzőekhez, ezt a bort is először átengedtük a cross-flow szűrőn és egy puffertartályba (4. Ábra) szivattyúztuk, amely a töltősorhoz csatlakozik. Majd megkezdődött a palackozás, sorban adagoltuk az üvegeket a gépbe, a sor végén egy másik kolléga pedig szedte le a kész, címkézett borokat, melyeket egyúttal kartondobozba is csomagoltak és raklapra helyeztek. Ezt követően a logisztikai raktárba szállítottuk át, ahonnan az értékesítés és a közvetlen kiszállítás történik.

Az utolsó itt töltött hetemben, a kiemelkedően meleg időjárásnak köszönhetően hajtásválogatást és néhol hajtás befűzést végeztünk. A több napig tartó 26-28 Celsiusfokok hőmérséklet miatt rengeteg tőke rügyei megeredtek, volt, ahol 15-20 centiméteres hajtásnövekedés volt megfigyelhető. A kiemelt ültetvényeken elvégeztük a hajtások leválogatását, minden tőkén hat darab erőteljes hajtást hagytunk meg, amelyek biztosítják a kiemelkedő minőségű termés kialakulását, majd ezeket a támrendszer huzalai közé fűztük, hogy ott fejlődjenek tovább.

Összességében nagyon jól telt a szakmai gyakorlatom, családi hangulatban, vidáman. Mindenki segítőkész volt, könnyen együtt tudtunk dolgozni. Rengeteg gyakorlati tapasztalattal gazdagodtam, mind a szőlőtermesztés bizonyos részeiben, mind a borászati technológiában. A tanulmányaim során elsajátított ismereteket a gyakorlatban is meg tapasztalhattam, emellett több új ismeretet is szereztem.

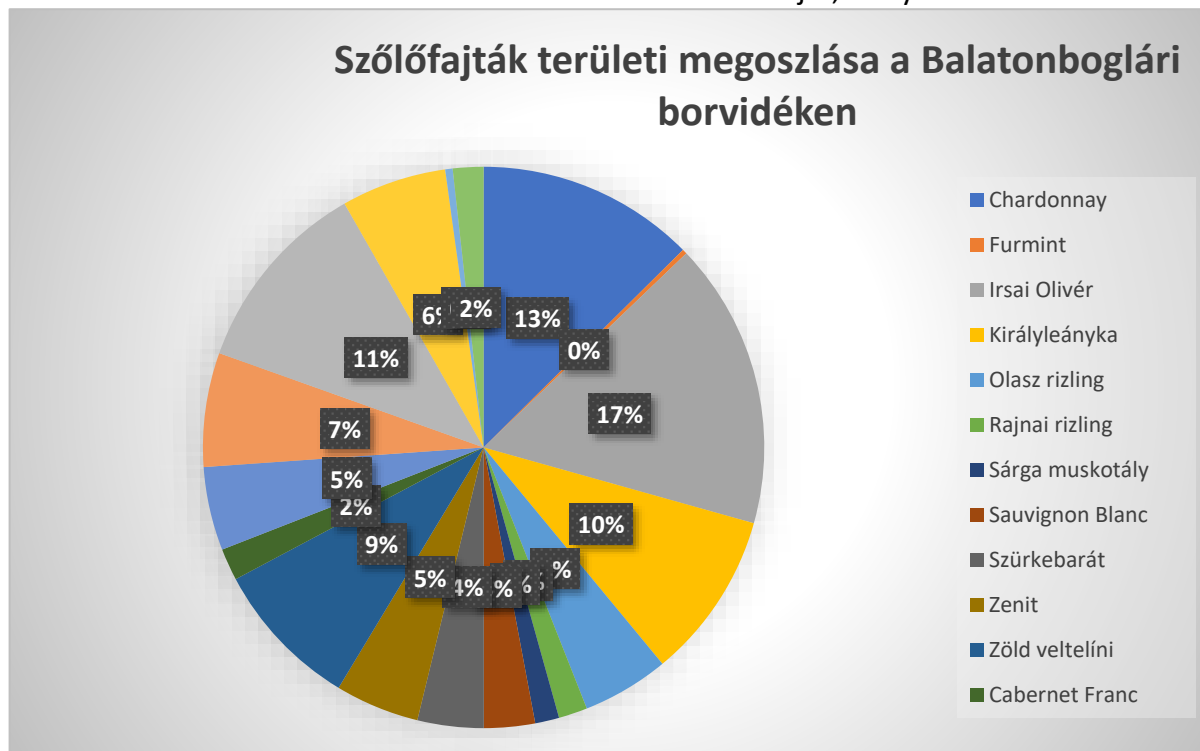
2.3 Termesztett szőlőfajták

Szőlőfajta választékot tekintve sokszínű (5. Ábra), mint ahogy az egész Dél-Balatoni borvidéket elnézve tradicionálisan széles a fajtaválaszték jellemzi. Több magyar fajttal dolgoznak, mint az Irsai Olivér, Olaszrizling, Királyleányka vagy a Kékfrankos. Emellett több világfajta is jelen van az ültetvényeken, köztük a Chardonnay, a Sauvignon blanc, a Rajnai rizling, a Merlot és a Pinot noir is.

Az egyik legjelentősebb mennyiségben termelt borszőlő fajtájuk az Olasz rizling. Középeurópai, kárpát-medencei fajta, de pontos eredete ismeretlen. Vélhetően Franciaország felől, Németországon keresztül került hozzánk a filoxéravész után és hamar jelentős szerepet töltött be a magyar fehérbor termelésben. Legnagyobb területen Magyarországon található meg, Tokaj-Hegyaljai borvidék kivételével szinte minden borvidékünkön jelen van, mára hungaricumnak is tekinthető. White Risling, Riesling Italien, Taljanska grasevina néven is ismert lehet. Későn érő, bőtermő fajták közé sorolható, cukortartalma 15-17 magyar cukorfok között változik, viszont késői szüret esetén ez a szám felmehet akár 20 fölé is, magas savak társaságában. Magas tőkeművelésre alkalmas, közepes növekedési erélyű, a tőkék bírják a hosszú megterhelést. Fürtjei kicsik, hengeresek, tömöttek, lédús, kicsi, sárgászöld, vékony héjú bogyókkal. Jellegzetes, könnyed, gyümölcsös, száraz fehérbor készíthető belőle, amely minden termőhelyen más arcát mutatja. Ezenkívül több eljárással is készítenek belőle bort, például hordozással nemesítik vagy éppen Badacsonyban hajlamos aszúsodni és itt készítik belőle a badacsonyi aszút. A Bujdosó Pincészetnél megtalálható önálló borként, illetve Balatonborként is, amely több területről származó szőlő házasításával készült. Az alapanyagot a Balatoni-kört alkotó borászatok szolgáltatják minden évben. (www.boraszportal.hu)

Az Irsai Olivér egy magyar szőlőfajta, amely a Pozsonyi Fehér és a Csabagyöngye szőlő keresztezéséből jött létre. Kocsis Pál nemesítette 1930-ban, így néhány társaihoz képest

viszonylag fiatal szőlőfajta, 1984-ben kapott állami elismerést a K.11. klónja. Az Irsait intenzív és jellegzetes muskotályos aromái miatt értékelik, amelyekben gyakran virágos jegyek, például bodzavirág, jázmin és narancsvirág, valamint gyümölcsös aromák, például zöldalma, körte és citrusfélék vannak. A szőlőből jellemzően könnyű vagy közepes testű borok készülnek, frissítő savval és ropogós, tiszta lecsengéssel, emellett az otthoni kerteknek is kedvelt díszje és csemegéje. Az Irsai Olivért elsősorban Magyarországon termesztik, ahol országsszerte széles körben kedvelt a szőlőültetvényekben. Magyarország kontinentális éghajlatán, forró nyarakkal és hideg telekkel jól érzi magát, és gyakran termesztik olyan vidékeken, mint Eger, Szekszárd és a Balatonon is. Az Irsai Olivér erőteljes növekedéséről és magas hozamáról ismert, így a megbízható szőlőtermesztésre vágyó borászok kedvelt választása. Jellemzően talajokra nem érzékeny, és gyakran Guyot vagy kordon művelésmód mellett a gyümölcs minősége és a szőlő egészsége optimális. Az Irsai Olivér szőlőt viszonylag korán szüretelik, hogy megőrizze friss és aromás karakterét. Az Irsai borokat jellemzően fiatalon és frissen fogyasztják, felmutatva élénk aromájukat és élénk savasságukat. Gyakran száraz stílusban készülnek, bár egyes borászok készítenek félédes vagy édes változatokat is. Az Irsai Olivér borok sokoldalúak és ételbarátok, jól párosulnak különféle ételekkel, beleértve a tenger gyümölcseit, salátákat, szárnyasokat és ázsiai ételeket. Összességében az Irsai Olivér hazánkban és határainkon túl is kedvelt szőlőfajta, melyet aromás intenzitása,



5. ÁBRA: SZŐLŐFAJTÁK TERÜLETI MEGOSZLÁSA (FORRÁS: SAJÁT SZERKESZTÉS HNT (2023) ADATOK ALAPJÁN)

frissítő savtartalma és könnyen iható jellege miatt ápolnak. Akár önálló fajtaborként, akár házasítás részeként fogyasztjuk, az Irsai Olivér borok elragadóan tükrözik terroirjukat és borász művészi készségeiket. (Bényei F.; Lőrincz A. 2005)

A Sauvignon Blanc egy sokfelé ismert fehérborszőlőfajta, amelyet éles saváról, élénk aromáiról és a borkészítés sokoldalúságáról ünnepelnek. A Sauvignon Blancról azt tartják, hogy Franciaország Bordeaux régiójából származik, ahol évszázadok óta termesztik. A "Sauvignon" név a francia "vad" szóból származik, amely utal a szőlő erőteljes növekedésére. A blanc természetesen a fehér színére utal. A Sauvignon Blanc jellegzetes aromáiról ismert, amelyek gyakran tartalmazznak citrusfélék (például grapefruit és lime), trópusi gyümölcsök (például maracuja és ananász) és zöld fűszernövények (például fű és zöld kaliforniai paprika) jegyeit. Ízben a Sauvignon Blanc jellemzően éles savakkal, élénk gyümölcsízekkel és frissítő lecsengéssel rendelkezik. A Sauvignon Blanc-ot a világ legtöbb borvidékén termesztik, többek között Franciaországban (különösen Bordeaux-ban és a Loire-völgyben), Új-Zélandon (különösen Marlborough-ban), Kaliforniában, Chilében, Dél-Afrikában és Ausztráliában. Minden régió saját egyedi jellemzőket kölcsönöz a bornak, amelyeket olyan tényezők befolyásolnak, mint az éghajlat, a talaj és a borkészítési gyakorlat. A Sauvignon Blanc szőlő hűvös vagy mérsékelt éghajlaton érzi jól magát, jó vízelvezető talajon, ami segít fenntartani a savasságot és elősegíti az ízek kialakulását. A szőlő viszonylag alkalmazkodóképes, és sokféle talajtípusban termesztethető, a kavicsos és homokos talajtól az agyagosig és mészkőig. Erős növekedésű, nagy vesszőhozamú a tökéje, fürtjei kicsik, hengeresek, tömöttek, bogyói kicsik, gömbölyűek, sárgásfehér színűek, fekete pontozattal. A lombfalkialakítási technikákat, például a levélritkítást és a fürtzóna gondos elhelyezését gyakran alkalmazzák a napsugárzás és a szőlőfürtök körüli levegőáramlás optimalizálása, illetve az önárnyékolás kiküszöbölése érdekében. A Sauvignon Blanc-t jellemzően minimális intervenció borkészítési technikákkal készítik, hogy megőrizzék élénk aromáit és friss gyümölcsízét. Jobbára reduktív fehérborról beszélhetünk, amikor rozsdamentes acél tartályokat használnak erjesztésre és érlelésre, a bor tisztaságának és fényességének megőrzése érdekében, bár egyes termelők dönthetnek úgy, hogy tölgyfahordókat használnak a komplexitás és a textúra növelése érdekében. Vagy esetünkben egy új érlelési technológia is szóba jöhet, a Flexcube, ami egy oxigénáteresztő polimer anyagból álló érlelőtartály. A Sauvignon Blanc borok sokféle stílusban készülnek, a teljesen száraztól és az ásványi anyagoktól dominánsabbtól, a gyümölcsösebb és aromásabb tételekig. A hűvösebb

éghajlaton a Sauvignon Blanc magasabb savasságot és citrusos ízeket mutat, míg melegebb éghajlaton érettebb gyümölcsjellemzőket és trópusi jegyeket fejleszthet ki. A Sauvignon Blanc-ot gyakran fiatalon és frissen fogyasztják, bár néhány prémium példány akár több évig is kecsesen öregszik, és idővel további összetettséget és mélységet fejleszt. A Sauvignon Blanc egy kedvelt, divatos szőlőfajta jelenleg, amely élénk aromájával, frissítő savával és ételbarát jellegével továbbra is rabul ejti a borrajongókat.

A Chardonnay, másnéven Morillon blanc vagy Pinot blanc egy másik népszerű, az egész világon elterjedt borszőlő fajta is megtalálta a helyét itt a Balatonboglári borvidéken. Francia eredetű fajta, de mára rengeteg helyen megtalálható, jó alkalmazkodó képessége miatt. Fő termőterülete Champagne, Franciaország. Magyarországra a 90-es évek vége környékén érkezett, holott már ismerték a fajtát, csak nem voltak megfelelő termesztési eljárások. Évről évre megbízhatóan terem, másodtermést kevésbé hoz. Fürtjei kicsi, vallassak, feketén pontozottak. Rothadásra érzékeny fajta, így nyitottabb, szellősebb területekre való, ahol akár magasművelésben is alkalmazható. Feszes, kemény karakterű borok készíthetők belőle, amelyek jól tükrözik a termőhely adottságait. Fajtajelleges, finom savszerkezetű borai további textúrákkal bővíthetők a hordós érlelés során. Kedvelt pezsgőalapanyag is. (www.bor.hu)

A nagyvilág számára jól ismert Cabernet Sauvignon (6. Ábra) is jelentős részben jelen van a régióban. Francia eredetű, Gironde tartományból, de mára úgynevezett világfajtává nőtte ki magát. A magas minőségű borainak és alkalmazkodó képességének köszönhetően szerte a világban megtalálható Kínától az Egyesült



6. ÁBRA: CABERNET SAUVIGNON (SAJÁT KÉP)

Államokig. Magyarországon is a nyolcvanas évek óta jelen van. Egyaránt jól érzi magát melegebb és hűvösebb klímájú területeken is, illetve talajok terén sem túl válogatós, márgás, agyagos, meszes talajokon is megél, de a vulkanikus talajokon is szép borokat produkál. A fekvésre közepesen igényes, és a jó vízáteresztő képességű talajokon mutatja a legjobb

formáját. Fagytűrő képessége viszonylag jó, rothadásra kevésbé érzékeny, de gombás betegségekre kissé fogékony. Szakemberek genetikai vizsgálatai alapján a Cabernet Franc és a Sauvignon Blanc természetben végbement keresztezése. Bőtermőnek mondható, hosszú tenyészidejű, későn érő. Október elején érik be teljesen, ilyenkor a mustfoka rendszerint eléri a 20-as mustfokot vagy meg is haladhatja azt. A tőke közepes növekedési erélyű, közepes számú, barnásvörös vesszőkkel. Levele középnagy, sötétzöld, öt felé mélyen tagolt. Fürtjei kicsik, tömöttek, vallassak, gyakran zöld parthenocarp bogyókkal. Bogyói szintén kicsik, vastag hájúak, de sok csersavat és színanyagot tartalmaznak. Klónjai az alapfajtánál jóval nagyobb terméshozamot produkálnak. Viszonylag zöldmunkaigényes, hosszú szálvesszős metszést igényel, de a terhelésre nem érzékeny. A legtöbbre értékelt vörösborokat ebből a fajtából készítik, de tökéletes pár egy házasságban is. Borai szép, mély vörös színűek, magas extrakttartalommal, fajtajellelleggel. Kellemesen fanyar, vörös bogyós gyümölcsös jegyek megtalálhatóak benne, magas tannin és savtartalom mellett. Tökéletesen alkalmas több éves tölgyfahordós érlelésre és a belőle készült kész borok is sok ideig tartják magukat a palackban.

Cabernet Franc is helyet kapott az ültetvények között, habár az utóbbi évtizedekben Villány legjelentősebb fajtájává vált a Cabernet Franc, ez a fajta tette fel igazán Villányt a világ bortérképére, szinte összeolvadt a kettő és többen az itt és ebből a fajtából készült borokat egyenesen Villányi Franc-nak nevezik. Szintén franci eredetű, mint az előbb említett Cabernet Sauvignon, viszont ez egy jóval régebbi fajta, már az 1600-as években ismerték és kedvelték az ebből származó bort. Egyéb nevei: Carbonet, Carmenet, Gros Vidur. 2000-ben Michael Broadbent, egy világhírű borszakértő úgy vélekedett, hogy Villányban megtalálta a tökéletes termesztési helyét a Cabernet Franc-nak, mivel itt mind a talaj, mind a klíma és a környezeti adottságok adottak a kiváló bortermelésre. Villányon kívül persze több borvidéken is jelentős mennyiségben megtalálható Magyarországon és persze Franciaországban, illetve az Egyesült Államokban is, így a Dél-Balatonon is megtalálta a helyét. Franciaország és azon belül is, Bordeaux és Loire vidék egyik meghatározó fajtája, hiszen ő az egyike a nagy bordói hármasnak. Morfológiailag szinte megegyezik a Cabernet Sauvignon-al, hiszen közeli rokonságban állnak. Szintén hosszú tenyészidejű, október elején szüretelhető. Szintén közepes termőképességű, habár a Cabernet Sauvignon-nál bővebb a termése. Általában kicsi, tömött fürtöket terem, kicsi, vastag héjú bogyókkal. Másodtermésre hajlamos. A fekvéssel és a talajjal szemben nem különösebben igényes,

homokos talajon is szépen fejlődik. Mérsékelt szárazságtűrő. Viszont a fagytűrése és a rothadással szembeni ellenállósága említésre méltó. Túlterhelésre igencsak érzékeny, nem tűri a hibázást, ilyenkor vékony, erősen zavaró zöldes jegyekkel fűszerezi a bort. A kiváló minőségű Cabernet Franc igényli a jelentős terméskorlátozást, ebben az esetben kiemelkedő, olykor szuper prémium kategóriába sorolható borok készíthetők belőle, persze ha minden környezeti és termőhelyi adottság a rendelkezésére áll., Mint említettem a nagy bordói vörös cuvée-k egyik alkotóeleme, azon a tájékon nem jellemzőek a tisztán, önállóan Cabernet Franc-ból készített borok. Ezzel ellentétben Villányban nagyon is készítenek világszinten kiemelkedő borokat belőle, melynek egyedül ő a főszereplője. Borai mélybíbor színűek, testesek, fajtajellegesek, kiváló minőségűek, ízében főleg a málna, de egyéb erdei gyümölcsök is jelen vannak, egy kevés lekvárosággal. Hosszan érlelhető, komplex borokat ad. (www.jammortal.blog.hu)

Emellett a harmadik bordói fajta is megtalálható a pincészet által használt szőlőfajták között, ami nem más, mint a Merlot. Ami egy kiemelt helyet kapott, a Kokas-hegyi dűlőn érzi magát a legjobban. Szintén egy francia fajta, Bordeaux környékéről. Édesapjuk azonos a Caberen Sauvignon-al, viszont ebben az esetben spontán kereszteződés által jött létre. Édesanyja a Magdeleine noire des Charentes. Úgy vélik neve a „merle” francia szóból származik, melynek jelentése feketerigó. Franciaországban termesztik a legnagyobb számban, de az Egyesült Államokban és Magyarországon is jelentősek a merlot ültetvények. Közel negyven országban jegyzik ezt a fajtát, ami után kijelenthetjük, hogy ő is egy világfajtának számít. Növénytaniilag ő is hasonlít az elődeire, hiszen neki is Cabernet Franc az egyik szülője, közepes növekedési eréjű, barnás színű, félmerev vesszőkkel. Levelei szintén hullámos, sötétzöldek, karéjosak. Fürtjei is kisebb méretűek, de bogyói nagyobbak a Cabernet-nél, illetve vastag héjúak és viszonylag lészegények, illata olykor az érett szilvát idézi, mely még a borában is megjelenik. Hasonlóan rokonaihoz késői érésű fajta, viszont a virágzási szakaszban az időjárásra nagyon érzékeny, ha nem kedvezőek számára, akkor gyenge megtermékenyülés várható. Szintén október első felében érik de a Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon fajtáknál jobb beérési cukorfokkal szüretelhető, így a belőle nyert bornak is jellemzően magasabb az alkoholtartalma. Sűrű lombot és sok hónaljajtást nevel, így vegetatív jellegűnek tekinthető és sok zöldmunkát igényel. Talajra és tápanyagra is igényesebb az elődeinél, illetve fagyérzékeny is. Művelésmódok közül célszerű olyat alkalmazni ahol vékony lombfalat alkothatunk a hajtások elrendezésével. Merlot fajtából egy

kellemes, bársonyos, kissé vaníliára emlékeztető, de még mindig a bogyós gyümölcsök és a szilva által dominált harmonikus bor készíthető. A rendkívüli érzékenysége és igényessége ellenére Pomerol környékéről kóstolhatunk, habár kis mennyiségű, de kiváló minőségű és gazdag ízprofilú vörösborokat, mint például a Château Pétrus. (www.boraszportal.hu)

A Pinot Noir egy neves, világfajta vörösborszőlő, amelyet összetettsége, eleganciája és sokoldalúsága miatt tisztelnek. A Pinot Noirról azt tartják, hogy Franciaország Burgundia régiójából származik, ahol évszázadok óta termesztik. A "Pinot" név a fenyőtoboz francia szóból származik, amely a szőlő szorosan fürtözött, fenyőtoboz alakú fürtjeit írja le. A Pinot Noir vékony héjáról ismert, ami a többi vörös szőlőfajtaéhoz képest világosabb színpigmentációt eredményez. Jellemzően könnyű vagy közepes testű borokat készít, finom piros gyümölcsök, például cseresznye, málna és eper aromájával. A Pinot borok gyakran földes, virágos és néha gyógynövényes jegyeket mutatnak, selymes tanninokkal és élénk savval. Míg a Pinot Noirt leginkább Burgundiához kötik, a világ borvidékein termesztik. A Franciaországon kívüli nevezetes régiók közé tartozik a kaliforniai Sonoma-völgy, az oregoni Willamette-völgy, az új-zélandi Marlborough és Central Otago, valamint az ausztráliai Yarra-völgy és a Mornington-félsziget. A Pinot Noir köztudottan érzékeny a növekedési körülményeire, ezért hűvös éghajlatot, bőséges napfényt és jó vízelvezetésű talajt igényel. Gyakran termesztik lejtőkön vagy domboldalakon, hogy biztosítsák a jó levegőáramlást és minimalizálják a fagykár kockázatát. A gondos lombfalkialakítás és a termésszabályozás elengedhetetlen a gyümölcsminőség és -koncentráció optimalizálásához. A Pinot Noir borkészítési folyamata jellemzően kíméletes és minimálisan invazív, hogy megőrizze a szőlő finom ízeit és aromáit. A Pinot Noir borok érlelési potenciálja nagyon eltérő lehet, olyan tényezőktől függően, mint a szőlőültetvény elhelyezkedése, a borkészítési technikák és az évjárat körülményei. Míg néhány Pinot Noirt fiatalon és frissen lehet a legjobban fogyasztani, másoknak jót tesz a több éves palackban való érlelés, ami az idő múlásával komplexebbé és mélyebb ízűvé teszi. A Pinot Noir egy lebilincselő szőlőfajta, amely továbbra is rabul ejti a borrajongókat árnyalt kifejezéseivel és azzal a képességével, hogy tükrözze termőrégiójának terroirját. Akár egyfajta borként, akár egy házasság részeként fogyasztják, a Pinot Noir továbbra is kedvelt választás marad mind az alkalmi ivók, mind az ínyencek számára.

2.4 A pincészet borai

A Bujdosó Pincészet büszke arra, hogy olyan változatos borválasztékot készít, amely tükrözi a magyar borvidékek egyedi vidékét. A minőségre, az innovációra és a fenntarthatóságra összpontosítva minden palack a szenvedélyről, az elhivatottságról és a borkészítés művészi tudásáról mesél. A ropogós fehértől a merész vörösig és minden, ami a kettő között van, borválasztékunk minden ínynek megfelel.

Fehérbor kínálatuk Magyarország termékeny talajain termesztett fajták eleganciáját és frissességét mutatja be. A könnyedebb opciót kereső Bujdosó Olaszrizling finom virágillatával, citrusos ízével és ropogós lecsengésével gyönyörködtet.

A meleg nyári napokon tökéletes kortyolgatáshoz ideális rozé boraink a napfény és a romantika esszenciáját ragadják meg. A Bujdosó Mentőöv Rozé halvány rózsaszín árnyalatával, illatos eper- és rózsaszirm-csokorral, valamint üdítő, piros bogyós ízekben pompázó ízével varázsol el. Merlot, Cabernet Sauvignon és Kékfrankos fajtákból készülő rozé cuvée. Akár aperitifként, akár könnyű salátákkal és tenger gyümölcseivel párosítva fogyasztják, ez a rozé biztosan az öröm és a kapcsolódás érzését kelti. (www.bor-pont.hu)

Vörösbor-portfóliójuk fajta- és házasítással is büszkélkedhet, amelyek bemutatják a Dél-Balatoni borvidék mélységét, összetettségét és karakterét. A

Bujdosó Kalóz Kékfrankos ennek a közép-

7. ÁBRA SIROCCO CUVÉE (WWW.BUJDOSO.COM)

európai szőlőfajtának tiszteleg, amely Magyarországon is az egyik legelterjedtebb vörösbort adó szőlőfajta, élénk meggyes-fűszeres aromáival és ízben táncoló bársonyos textúrájával. A merészebb kifejezőmódra vágyókat a Bujdosó Sirocco (7. Ábra) rabul ejti gazdag szilva- és szederjegyeivel, melyeket a határozott tanninok és a hosszan tartó lecsengés egyensúlyoz.





8. ÁBRA: FINOMSEPRŐ A PALACKBAN (SAJÁT KÉP)

A pincészet egyetlen desszert bora a Tramontana névre keresztelt kései szüretelésű Sárgamuskotályból készült természetes édes bor. Válogatott alapanyagból készül szamorodni technológiával, mely a Champion sorozatot színesíti arany árnyalatával, mézes illatával, szárított

sárgabarack-, füge- és narancshéj rétegeivel. Az édes és a sav tökéletes egyensúlyával ez az ikonikus bor gyönyörűen párosul libamájjal, kéksajttal, vagy egyszerűen dekadens csemegeként fogyasztva önmagában.

A család fiatal borásza, ifj. Bujdosó Ferenc vette kézbe a buborékos sorozatot, illetve mellette új projektek irányába is elindultak, ilyen volt a pét-nat is. Amely egy zabolázatlan, gyümölcsökkel teli, de mégis krémes (a seprőnek köszönhetően) (8. Ábra) az erjedés végezte előtt palackba zárt pezsgő. Emellett a minden évben forgalomba kerülő Bujdosó Blanc de Noirs finom buborékjaival, éles savával és finom virágaromájával kápráztat el, így tökéletes társ a különleges alkalmakkor. Egy kis kényeztetésért a Bujdosó Big Boy magnum határozott illatával, lendületes savval és gyümölcsös jegyeivel gyönyörködtet, olyan érzékszervi élményt hozva létre, amely még az utolsó korty után is megmarad. Ezeken kívül idén egy új fehér cuvée pezsgőjük is debütál majd, ami Furmintból, Chardonnay-ből és Pinot Noir-ből készült. Jelenleg ez a tétel még a másoderjedés utáni finomseprőn érlelésének állapotban van a raktárban elhelyezve. Emellett egy Hegyborral is készülnek az idei nyári szezonra, amely egy finomseprőn érlelt Olaszrizling. Remélhetően ez a bor kilép a fröccs kategóriából, a testesebb, fajtajellegesebb, komplex karakterével. Külön figyelmet fordítottak a megfelelő mustfok elérésére és kíméletes feldolgozásra, hogy a lehető legjobb minőséget ériék el.

3. Saját projekt – csemegeeszőlő telepítés

A szőlőültetvény telepítésének első lépése a tökéletes hely kiválasztása. A figyelembe veendő tényezők közé tartozik az éghajlat, a talaj összetétele, a domborzat és a napfénynek való kitettség. A déli fekvésű lejtő jó vízelvezetésű talajjal és jó levegőáramlással ideális a szőlő egészségének elősegítésére és a szőlőérés optimalizálására. A terület alapos elemzése és a szőlészeti szakértőkkel folytatott konzultáció elősegítheti a szőlőültetvény sikerét. A termőhely kiválasztása után a talaj előkészítése elengedhetetlen az egészséges szőlő növekedéséhez. Talajvizsgálatot kell végezni a tápanyagszint, a pH-egyensúly és a vízelvezetési tulajdonságok felmérésére. Az eredmények alapján a talaj termékenységének és szerkezetének javítása érdekében kiegészítéseket, például meszet, komposztot vagy szerves trágyát lehet alkalmazni. A megfelelő talaj-előkészítés megalapozza az erős gyökérfejlődést és az erőteljes szőlőnövekedést az elkövetkező években. A megfelelő szőlőfajták kiválasztása kulcsfontosságú a szőlőültetvény sikere szempontjából. A szőlőfajták kiválasztásakor figyelembe kell venni olyan tényezőket, mint az éghajlati alkalmasság, a betegségekkel szembeni ellenállás és a piaci kereslet, hogy a kiválasztott szőlő olyan kiváló minőségű legyen, amely jól illeszkedik a termőhelyi adottságokhoz és borkészítési célokhoz. A környékbeli szőlőültetvények kedvelt szőlőfajtái közé tartozik többek között a Chardonnay, az Olaszrizling, az Irsai Olivér, a Királyleányka, a Cabernet Sauvignon, a Zweigelt és a Kékfrankos is.

A szőlőültetvények ültetése aprólékos folyamat, amely a részletekre és a pontosságra való odafigyelést igényel. A szőlőt egyenes sorokba szükséges telepíteni, megfelelő tőtávolsággal, hogy biztosítsuk a megfelelő levegőáramlást és a napfényt. Az ültetési lyukaknak a mélysége 50-60 cm lehet, hogy a gyökér megfelelő mélységben, sugár alakban elrendezve terüljön el. Az ültetés után a szőlőt alaposan be kell öntözni (beiszapolni), hogy elősegítse a gyökér fejlődését és csökkentse a transzplantációs sokkot.

A telepítési szakaszban az öntözés elengedhetetlen a fiatal szőlő megfelelő vízellátásának biztosításához. A csepegtető öntözőrendszereket használnak általában a szőlőültetvényekben, hogy a vizet közvetlenül a gyökérzónába szállítsák, minimalizálva a vízpazarlást és elősegítve a hatékony vízfelvételt. A gyomirtás a vízért és a tápanyagokért való verseny csökkentése szempontjából is fontos. A mechanikus gyomirtási művelés, a talajtakarás és a kémiai gyomirtószerek alkalmazása a szőlőültetvényekben bevett

gyomirtási módszerek. A szőlőültetvények érzékenyek számos kártevőre és betegsége, amelyek hatással lehetnek a szőlő egészségére és a termés minőségére. Az integrált növényvédelem gyakorlatait, beleértve a biológiai, kémiai és fizikai védekezési intézkedéseket is, a kártevők és betegségek által okozott kár mérséklésére alkalmazzák, miközben minimalizálják a környezetre gyakorolt káros hatásait. A rendszeres megfigyelés és az időben elvégzett beavatkozás kulcsfontosságú elemei a szőlőültetvények hatékony kártevő- és betegségkezelésének. A szőlőültetvény telepítése hosszú távú befektetés, amely türelmet, elhivatottságot és kitartást igényel. Több évbe telhet, amíg a szőlő eléri a teljes fejlettségi szintet, és a szőlőültetvény gazdaságilag rentábilisá válik. A folyamat során az éberség és az alkalmazkodóképesség elengedhetetlen a kihívások leküzdéséhez, valamint a növekedés és fejlődés lehetőségeinek megragadásához.

Így tehát saját szőlőtelepítésbe fogtam, a meglévő borszőlőink mellett egy kisebb területen (5. Ábra) csemegeszőlőt telepíték, csakis saját célra, melyhez fém támrendszert is építék a közeljövőben. A családom összesen 4 hektár területen művel szőlőt a Balatonboglári borvidéken, Szőlőskislak közelében, ennek egy kis részén, mintegy 540 négyzetméteren telepíték jelenleg. Ez egyfajta gyakorlás is a számomra, itt ki tudom próbálni a gyakorlatban mind azt, amit megtanultam a képzés során, előadásokból, könyvekből, szakemberektől, illetve egyéb internetes forrásokból és amit nem volt szerencsém a tavaszi szakmai gyakorlat alatt elvégezni, ezenkívül ez egy hosszabb távú kísérlet is a számomra, így egyre jobban el tudok mélyülni a szőlőt



9. ÁBRA: ÜLTETVÉNY (SAJÁT KÉP)

termesztésében is. Közel 30 fajta csemegeszőlőt telepítettem eddig, oltványokat és szabadgyökerű csemetéket is. Sok régi- és új magyar fajta között több külföldi nemesítőtől származó fajtával is próbálkozom. Minden fajtából 1-2 tövet ültettem, amelyet a későbbiekben szeretnék bővíteni, így ugyanazon fajtát más- más tőkeművelésmódban, termésválogatással, terméskorlátozással megvizsgálni. Hét darab rövidke sorról van szó,

amelyben egy méteres tőtávra ültettem a szőlőtöveket, ezt egy köztes megoldásnak szántam, így egy soron belül kialakítható több művelésmód is, persze némi kompromisszummal. Az ernyőművelés mellett, szeretném megpróbálni, hogy közép magas kordonművelés, Guyot-művelésmód és a magasművelésmódok közül a Vertikó művelésben hogyan viselkednek az egyes fajták. (Lőrincz A. 2015) (Csepregi P. 1982)

A kész oltványok mellett saját oltványokat is készítettem. A nemeseket több helyről szereztem be országszerte, az alanyvesszőket pedig az egyetem Cserszegtomaji Kísérleti Telepéről vásároltam, Teleki 5C alanyfajtát. A nemes vesszőket hűtőben tároltam mindaddig amíg az oltást el nem végeztem. Majd elvégeztem az előkészületeket, megtalpaltam az



10. ÁBRA: OLTVÁNYOK (SAJÁT KÉP)

alany vesszőket, megkarcoltam a végüket. Omega oltást végeztem, majd az összeillesztett részeket paraffinba mártottam, így fogta össze az oltást és tartotta sterilen az oltás helyét. Ezek után egy fűtött ládába helyeztem az oltványokat (10. Ábra), amelyet nedves perlittel



11. ÁBRA: KALLUSZKÉPZŐDÉS (SAJÁT KÉP)

padlófűtéshez használt fűtőfilmet használtam fűtőelemnek és ezt egy termosztát vezérelte, mely egy megfelelő helyre helyezett padlószondával érzékelte a hőmérsékletet. Három hét után vettem ki az oltványokat a perlitből, és az eredmény több mint kielégítő volt. Erőteljes, robosztus kalluszképződés (11. Ábra) látható a legtöbb oltvány oltási helye körül. Miután megtörtént a

kalluszképződés, megkezdődhet a gyökereztetés. A fűthető ládát alapvetően gyökereztetéshez terveztem, de egy kis továbbfejlesztéssel alkalmassá vált a

kalluszképződéshez szükséges körülmények előteremtésére, amelyhez szükséges a megfelelő hőmérséklet, nedvesség és oxigén aránya. Az összeforrt oltványokat jelenleg ebben a fűthető gyökereztető ládában (12. Ábra) nevelem, állandó 27 Celsiusfokos hőmérsékleten. A

gyökereztető közeghez kókuszrost és perlit keverékét használtam, ez az előző évben szépen teljesített. Két hét múlva láthatóvá válik majd mennyire gyökeresedtek meg a vesszők. Amint kifejlődtek, külön-külön



12. ÁBRA: GYÖKEREZTETŐ LÁDA (SAJÁT KÉP)

konténerbe

ültetem őket és a májusi telepítésig nevelem. Majd ezek után, következő alkalommal még egy adag vesszőt gyökereztetek, amelyekből szabadgyökerű csemetéket igyekszem kinevelni. A tavasz és a nyár eleje folyamán fokozatosan tervezem kiültetni a megerősödött növényeket.

Több egyedi megoldást alkalmaztam, de alapvetően a tanulmányaim során szerzett tudásomra támaszkodtam.

4. Összefoglalás

Összefoglalva, a szőlészet és a borászat feltárása a Bujdosó Pincészetnél szerzett szakmai gyakorlattal párosulva felbecsülhetetlen értékű betekintést nyújtott a bortermelés sokrétű világába. Ezzel a dolgozattal a szőlőtermesztés, a borerjesztés, az érlelés és a minőség-ellenőrzés bonyolult folyamataiba mélyedtünk el, felismerve a terroir bor karakterére és minőségére gyakorolt hatását.

A balatonboglári borvidék változatos, a Balaton mérséklő hatása által formált terepével, változatos domborzatával ideális színteret biztosít a legkülönbébb szőlőfajták termesztésére. A Bujdosó Pincészet ezen az egyedülálló terroiron belül megtestesíti a hagyomány és az innováció házasságát a borászatban, olyan borokat állítva elő, amelyek tükrözik a táj essenciáját és a borászok szakértelmét. Szőlőfajta választékot tekintve sokszínű, mint ahogy az egész Dél-Balatoni borvidéket elnézve tradicionálisan széles a fajtaválaszték jellemzi.

A Bujdosó Pincészetnél töltött szakmai gyakorlatom során részletes betekintést kaptam egy dinamikusan fejlődő borászat mindennapjaiba és folyamataiba. A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet hosszú múltra tekint vissza, és jelenleg is jelentős területeken gazdálkodik a dél-balatoni borvidéken. A gyakorlatom során lehetőségem volt megismerni a pincészet különböző dűlőit, mint például a Kokas-hegyet és a Bánom-hegyet, valamint részt venni a szőlőművelés és borászat különböző folyamataiban.

Az első napokban átfogó bevezetést kaptam a pincészet tevékenységébe és infrastruktúrájába. A modern eszközök lehetővé teszik a pincészet számára, hogy kiemelkedő minőségű borokat állítsanak elő. A gyakorlatom során számos feladatban vehettem részt, beleértve a degorzálást, a metszést, a zöldmunkát és a palackozást is. Kiemelten érdekes volt a limitált tétel palackozásában való részvétel, ahol betekintést nyertem az Our Sea sorozat Sauvignon Blanc készítési folyamatába.

A gyakorlat végére széles körű tapasztalatokkal gazdagodtam mind a szőlőművelés, mind a borászati technológiák terén. Fontos volt számomra az is, hogy a tanulmányaim során elsajátított elméleti ismereteket a gyakorlatban is alkalmazni tudtam, és új ismereteket szereztem a szakma számos területéről. Összességében nagyon pozitív élmény volt a Bujdosó Pincészetnél eltöltött idő.

A szőlőültetvény telepítése egy aprólékos és gondos folyamat, amely számos lépésből és részletből áll. Az első lépés a megfelelő hely kiválasztása, amely magában foglalja az éghajlat, a talaj, a domborzat és a napfény expozíciójának elemzését. Ezt követően elengedhetetlen a talaj előkészítése, amely magában foglalja a talajvizsgálatok elvégzését és a megfelelő tápanyagok hozzáadását a termékeny talaj biztosítása érdekében. A megfelelő szőlőfajták kiválasztása és az ültetés szakaszában történő gondos munka kulcsfontosságú a sikeres telepítéshez. Az öntözés, a gyomirtás és a kártevők elleni védekezés szintén fontos lépések a telepítési folyamat során. Végül, a szőlőültetvény telepítése hosszú távú befektetést jelent, amely türelmet, elhivatottságot és kitartást igényel. A tapasztalatok és a tanulás folyamata során, a gyakorlati kísérletek és az új megoldások keresése lehetővé teszi, hogy mélyebben megértsük és optimalizáljuk a szőlőtelepítés folyamatát. A saját szőlőültetvény telepítése során alkalmazott egyedi megoldások és a szakmai tudásra alapozott döntések mind hozzájárulnak a sikerhez és a fejlődéshez ezen a területen.

A szakdolgozat és a szakmai gyakorlat során szerzett ismeretek és tapasztalatok a jövőre nézve szilárd alapot teremtenek a szőlészeti és borászati területén a folyamatos fejlődéshez.

Utazásom következő fejezetének megkezdésekor mélyen becsülöm a borászat művészetét és tudományát, és elkötelezett vagyok a múlt gazdag hagyományainak tiszteletben tartása és megőrzése mellett, miközben elfogadom a jövő újításait.

„A jövő felé emelek egy poharat, a múlt iránti tisztelettel”

Irodalomjegyzék

- <https://bujdos.com/vitorlazaras/bemutakozas/>
- <https://bujdos.com/terroir/>
- <https://www.bor-pont.hu/termek/bujdos-mentoov-roze-2023-del-balaton/>
- <https://www.boraszportal.hu/szolo-borfajta-leirasok/>
- <https://wineloverswebshop.hu/bujdos-pet-nat-rajnai-rizling-2022-075l-15950>
- <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7>
- Bényei F.; Lőrincz A. (2005) - Borszőlőfajták, csemegeszőlő-fajták és alanyok (184-185. p.)
- <https://bor.hu/szolo-fajtak/kekszolo-fajtak-vorosbor-stilusok>
- <https://www.boraszportal.hu/szolo-borfajta-leirasok/cabernet-sauvignon-90>
- <https://www.boraszportal.hu/szolo-borfajta-leirasok/cabernet-franc-89>
- https://jammertal.blog.hu/2021/01/25/a_nehez_sorsu_cabernet_franc
- <https://www.boraszportal.hu/szolo-borfajta-leirasok/merlot-109>
- <https://bor.hu/szolo-fajtak/kekszolo-fajtak-vorosbor-stilusok/merlot>
- <https://bor.hu/szolo-fajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok>
- <https://www.boraszportal.hu/szolo-borfajta-leirasok/olaszrizling-44>
- Lőrincz András; Sz. Nagy László; Zanathy Gábor (2015) – Szőlőtermesztés (326-336. p.)
- Dr. Csepregi Pál (1982) – A szőlő metszése, fitotechnikai műveletei
- Stefanovits P.; Filep Gy.; Fülek Gy. (1999) – Talajtan (421. p.)
- Eperjesi Imre (2010) – Borászati technológia (186-187. p.)
- <https://flexcubegroup.com/wine-cube/>
- <https://bor.hu/szolo-fajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/chardonnay>

Felhasznált képek, ábrajegyzék

- <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7> (1. Ábra)
- Flexcube tartály (saját kép) (2. Ábra)
- Cross-flow szűrőgép (saját kép) (3. Ábra)
- Hűtőpalástos acél erjesztőtartályok (4. Ábra)
- Szőlőfajták területi megoszlása a Balatonboglári borvidéken (saját szerkesztésű kördiagram a HNT (2023) adatai alapján) (5. Ábra)
- Cabernet Sauvignon szőlő termése (6. Ábra)
- <https://bujdoszo.com/uzlet/sirocco/> (7. Ábra)
- Finomseprő a palackban (saját kép) (8. Ábra)
- Csemegeszőlő ültetvény (saját kép) (9. Ábra)
- Oltványok (saját kép) (10. Ábra)
- Kalluszképződés (saját kép) (11. Ábra)
- Gyökereztető láda (saját kép) (12. Ábra)

NYILATKOZAT

a záródolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Oldal Csaba
A Hallgató Neptun kódja: TH2DCC
A dolgozat címe: Szakmai gyakorlatom a Bujdosó Pincészetnél és a tanulmányok során szerzett tudás gyakorlati alkalmazása csemegeszőlő termesztésében
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: MATE Szőlészeti és Borászati Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Szőlészeti Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat 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 mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

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

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

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

Kelt: 2024. év 04. hó 22. nap


Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Oldal Csaba (Neptun azonosítója: TH2DCC) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot 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: 2024. év április hó 18. nap



Dr. Bodor-Pesti Péter
egyetemi docens
MATE SzBI, Szólészeti Tanszék