

TARTALMI KIVONAT

KACSÁNDI TAMÁS
2024



Magyar Agrár- És Élettudományi Egyetem
Agrár és Élelmiszertudományi Képzések Központ (MATE-AGRI-FOOD)
Károly Róbert Campus
Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

Tradicionális pezsgő készítés az Etyek-Budai borvidéken, az Anonym Pincében

Konzulens
Szövényi Áron Pál
Tanársegéd
Szőlészeti és Borászati Intézet

Készítette:
Kacsándi Tamás
Budapest
2024

„Tradicionális pezsgő készítés az Etyek-Budai borvidéken, az Anonym Pincében”

1. ÖSSZEFOGLALÁS

Az Etyek-Budai borvidék neve egyre népszerűbb a borvilágban, és egyre több nívósabb borászat létesül a környéken. A borok a frissességük, gyümölcsösségük és eleganciájuk miatt a hazai és nemzetközi piacokon egyaránt megállják helyüket, valamint regionális jellegzetességük tükrözik terület adottságait. A kóstolásuk egyre különlegesebb élményt nyújtanak a borok szerelmeseinek. A borvidék bortúrái lehetőséget biztosítanak a látogatóknak, hogy felfedezzék az izgalmas borászati régiót.

Az Etyeken készített pezsgő Magyarországon egyre népszerűbb és elismertebb termék. Az Etyek-Budai borvidéken, elsősorban Etyek település közelében található szőlőültetvényeken termesztett szőlőből készül. A borvidék területei kedvező klímával és talajjal rendelkeznek a pezsgőszőlők termesztéséhez és a minőségi pezsgók előállításához.

Az Etyeken készített pezsgók népszerűek mind a belföldi, mind a nemzetközi piacokon, és számos étteremben, borbárban és borüzletben megtalálhatók. Ezek a pezsgók kiválóan alkalmasak különleges alkalmakra, ünnepekre vagy akár mindennapos élvezetekhez is.

Etyeken töltött gyakorlatom alatt rengeteg tapasztaltot gyűjtöttem a borászatban és a szőlőültetvényen egyaránt, melyeket kamatoztatni tudok majd a saját borászatomban.

A dolgozatban beszámoltak alapján, azért is volt kedvező lehetőség az Anonym Pincében dolgozni, mert kifejezetten a fő borással tudtam együttműködni. Az adott munkafolyamatoknál felmerülő kérdéseim azonnal megválaszolásra kerültek.

A családi pincében remek hangulatban teltek a gyakorlati napok és tényleg családias volt a légkör. Az igazi előnye a nagyüzemi borászatokkal szemben, hogy nem fix munkafolyamatot kellett teljesítenem az adott nyolc órában, hanem különféle feladatokkal is szembe nézhettem, melyek változatossá és megunhatatlanná tették az ott töltött időt.

Összeségében a kedvenc munkafolyamatom a pezsgőkészítés keretein belül a degorzsálás és dugózás. Maga a technológia teljesen lenyűgözött. Bízom benne, hogy egyszer nekem is lesz lehetőségem egy minőségi pezsgőt elkészíteni.