

ZÁRÓDOLGOZAT

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

TARTALOM

1.	BEVEZETÉS.....	2
2.	BORVIDÉK BEMUTATÁS.....	4
2.1	A BORVIDÉK TERMŐHELYI ADOTTSÁGAI.....	5
2.2	BORTURIZMUS	5
2.3	TÖRLEY	6
3.	ANONYM PINCE.....	7
3.1	DŰLŐFELSOROLÁS.....	9
4.	PEZSGŐ KÉSZÍTÉSI TECHNOLÓGIÁK.....	10
4.1	TRADICIONÁLIS ELJÁRÁS VAGY MÉTHODE TRADITIONNELLE VAGY MÉTHODE CHAMPENOISE	10
4.1.1	ALAPBOR	10
4.1.2	ERJESZTÉS, ÉRLELÉS	11
4.1.3	TIRÁZSLIKŐR.....	12
4.1.4	EXPEDÍCIÓS LIKŐR	12
4.1.5	LERÁZÁS	12
4.1.6	DEGORZSÁLÁS	13
4.2	MÉTHODE CHARMAT VAGY TANKPEZSGŐ.....	15
4.3	MÉTHODE ASTI.....	15
4.4	MÉTHODE TRANSVASÉE	15
4.5	PALACKOZÁS, CÍMKÉZÉS.....	15
4.6	RAKTÁROZÁS	18
5.	ÖSSZEFOGLALÁS	19
6.	IRODALOMJEGYZÉK	20

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

1. BEVEZETÉS

Amikor jelentkeztem a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemre, akkor még nem voltam annak tudatában, hogy milyen konkrét terveim vannak a felsőoktatási szakképzéssel. Viszont nyitottan és érdeklődve vártam, hogy az egyetem Károly Róbert Campusán Gyöngyösön, a Mátra kupájában folytassam a tanulmányaimat.

A négy szemeszteres szőlész-borász képzés levelező munkarendben zajlott pénteken és szombaton, ahova hétfvégről hétfvégre lelkesebben jártam. A megszerzett oklevél minősítése alapján, további lehetőséget biztosít, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campus Szőlész-borász mérnöki (BSC) alapképzési szakán folytathassam tanulmányaimat. Valamint, a megszerzett kreditek egy része be is számítható.

Ilyen célkitűzéssel inspirálva hallgattam az előadásokat és terveztem a jövőmet, hogy olyan szőlész-borász szakember lehessen, aki a komplex gyakorlati munkafolyamatokat és az elméleti tudást integráltan tudja alkalmazni a borász ágazatban, legyen szó tervezésről, irányításról vagy ellenőrzésről. Megtudjam tervezni a szőlő termesztéstechnológiáját figyelembe véve az ökológiai és agrotechnikai tényezőket. Adott borászati technológiában alkalmazzam az itt elsajátított elméleti és gyakorlati tudásokat.

Továbbiakban a képzés elengedhetetlen elméleti részét képezték azok az ismeretek, melyek megalapozzák a szőlészetet és a borászatot alapismeretekkel, mint például gazdaságtudományi alapok, műszaki alapismeretek és természettudomány alapismeretek.

A képzés során megismertem a hazai és a világfajtákat. Tanultam a szőlő növényvédelméről, szőlőtermesztési és bortermeleési technológiáról. Megismertem még a borászatmarketing alapjait, a környezeti hatások szerepét, a borok érzékszervi bírálatát, a borok minőségét és stílusát befolyásoló technológia sarokpontjait.

Tanultam a szőlő és bortermelelés rendeleti szabályozásáról, a gazdálkodó szervezetek működéséről és mechanizmusáról. Elsajátítottam a vállalkozás alapítással, működtetéssel kapcsolatos jogszabályokat melyek magukba foglalnak alapvető eljárásokat, pénzügyet, számvitelt, munkavédelmet, adózást és munkaügyet. Betekintést nyertem az innovációs tevékenységek fontosságáról, pályázatokról és fejlesztésekről.

A szakmával a kezemben az elhelyezkedés lehetősége meglehetősen széleskörű a mezőgazdaságban, az élelmiszeriparban, a szőlészetben és a borászatban.

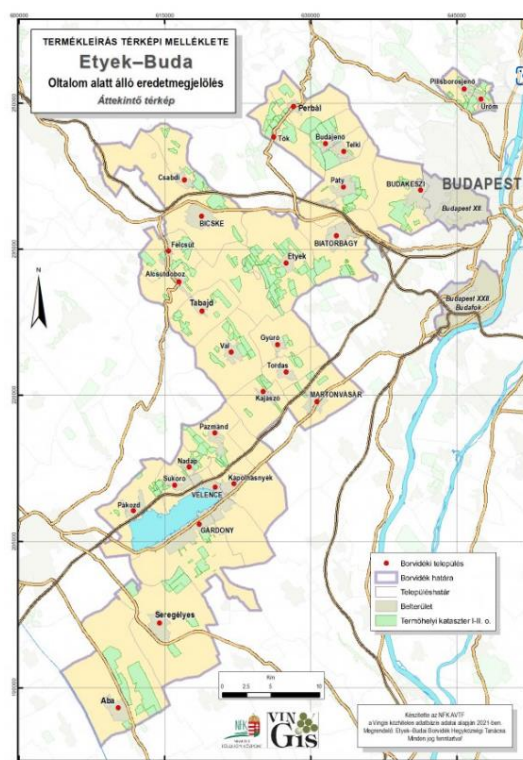
A gyakorlatorientált képzés negyedik szemeszterét az Anonym Pincében teljesítettem, ahol Szövényi Áron Pál karjai alatt sajátíthattam el a gyakorlati elemeket. Az itt tanultakat és tapasztalatokat a dolgozat további fejezeteiben fogom kifejteni.

2. BORVIDÉK BEMUTATÁS

A Felső-Pannon Borrégió tagjaként ismert Etyek-Budai borvidék a főváros közelében, a Budai-hegyek déli lejtőin terül el. Budapest „szőlőskertje” Magyarország egyik legkisebb, de leginkább feltörekvő borászati régiója. A terület főként fehérborairól ismert, különösen a chardonnay, a zenit, a szürkebarát termelésén át a sauvignon blanc fajtáig. Vörösbor fajtái közül kiemelem a pinot noirt, amiből egész fűrtös préselési technológiával fehér bor is készíthető.

A Törley pezsgők okán közismert területen, évszázadok óta több, mint 1500 hektáron természetnek szőlőt, ennek eredményeként a falu néhány éve már a történelmi borvidékek táborához tartozik. 1997-től Etyek-Budai borvidék néven szerepel.

A borvidék körülhatárolt területei jól láthatóak az első ábrán.



1. ábra Etyek - Buda borvidék térkép

(Forrás: <https://vingis.hu/index.php/termekleiresok-terkepi-mellekletei/category/24-15-etyek-buda-oem>)

Pest megyében Telki, Tök, Üröm, Budajenő, Budakeszi, Budapest XII. kerület Bátorbágy, Budafok, 9597/1 hrsz., Budapest XXII. Kerület, Páty, Perbál, Pilisborosjenő települések.

Fejér megyében Pákozd, Vál, Velence Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Tabajd, Aba, Alcsútdoboz, Felcsút, Gárdony, Bicske Csabdi, Etyek, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Tordas, települések.

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.

2.1 A BORVIDÉK TERMŐHELYI ADOTTSÁGAI

Az Etyek-Budai borvidék különlegességei közé tartozik a klímája és a talajadottságai. Az enyhe, kontinentális éghajlat, valamint a dombokra és fennsíkokra jellemző kavicsos, meszes talaj ideális a fehérborszőlők termesztéséhez. A területen található borászatok a modern technológiát ötvözik a hagyományos borászati módszerekkel, hogy kimagasló minőségű borokat állítsanak elő.

A talaj adottságait tekintve főleg lösz és lösz szerű negyedidőszaki üledék, homok mészkő, homokkő, ritkábban inkább a dolomit jellemző. Az országos átlagnál alacsonyabb éves középhőmérséklet kedvez a pezsgő alapborok készítéséhez használt szőlőfajtáknak.

Emellett az intenzívebb légmozgás teszi lehetővé a gombás fertőzésektől szinte mentes szőlőművelést, amellyel ideálisnak mondható körülményeket teremt az organikus gazdálkodás számára is. A klímaváltozás hatása a melegebb és hagyományosan a hűvösebb klímát kedvelő fajták is igencsak otthon érzik magukat.

2.2 BORTURIZMUS

Az Etyek-Budai borvidék egyik kiemelkedő eseménye az "Etyeki Piknik". Az egy napos fesztivál évente, minden évszakban megrendezésre kerül az borvidék területén. A turisták széles körét vonzza, hogy élvezzék a borvidék nyugodt atmoszféráját.

A kulturális program célja, hogy bemutassa a vidéki életstílust és a borkülönlegességeket, valamint, hogy összehozza a borászokat. Számos termelő népszerűsíti a borát.

A gasztronómiai élmények kínálatában szerepelnek helyi ínycsiklandó portékák, sajtmesterek, sonkamesterek és kézműves termékek. Az eseményt zenés előadásokkal, kulturális műsorokkal és szórakoztató programokkal színesítik.

2.3 TÖRLEY

A Törley Pezsgőmanufaktúra Magyarország egyik vezető pezsgőgyártó vállalata, amelynek központja az Etyek-Budai borvidéken található. Törley József neve szinte egybeforrott a magyar pezsgőkészítéssel, és a hagyományai egészen az 1882-es alapításig nyúlnak vissza.

Az Etyek-Budai borvidék hűvös klímája és meszes talaja ideális környezetet biztosít a magasabb savtartalmú szőlők termesztéséhez és a minőségi pezsgő alapborok készítéséhez. Hasonló adottságokkal bír, mint a francia Champagne borvidék, amely világhírű pezsgőiről ismert. A Törley József Pezsgőmanufaktúra szigorú minőségi előírásoknak megfelelően válogatja és dolgozza fel a szőlőt, hogy magas kvalitású alapanyagot biztosítson a pezsgőkészítéshez.

A Törley pezsgőkészítés folyamata hagyományos módszerekre épül, amelyeket modern technológiával egészítenek ki a legjobb eredmények elérése érdekében. A pezsgő alapborokat palackban erjesztik újra, majd hosszú ideig érlelik az úgynevezett finomseprőn, hogy kialakítsák a pezsgő sajátos ízvilágát.

Az Etyek-Budai borvidék és a Törley Pezsgőmanufaktúra közötti szoros kapcsolat hozzájárul a magyar pezsgők hírnevének és népszerűségének növekedéséhez mind a hazai, mind a nemzetközi piacon.

A Törley Manufaktúra szőlőültvényeit az alábbi második ábrán szemléltetem. Etyek mellett gazdálkodnak Pázmándon, Balatonbogláron és Tokajban is. Bizonyos része saját tulajdonban van, egyéb részeit integrációs partnerhálózaton keresztül szerzik be, valamint gazdasági társaságok is termelnek szőlőt.



2. ábra Törley Manufaktúra szőlőültvényei
(Forrás: <https://torley.hu/technologia>)

3. ANONYM PINCE

Szövényi Áron Pált és családját a pezsgő csábította Etyekre. A Kertészeti Egyetemen szerzett borász diploma után 2004 és 2005 között Olaszországban járt egyetemre, szőlészeti-borászati mesterképzésre. Ez idő alatt Franciacortában a „methode traditionelle”¹ pezsgő borvidékén élt feleségével, és a palackban erjesztett pezsgők világában a Bellavista pincészetnél dolgozott gyakornokként.

Hazatérésük után Etyeken folytatták karrierjüket és elkészítették első pezsgőjüket. Palackos erjesztéssel chardonnayból és pinot noirból. Borász nagybátyja etyeki területei kiváló alapot adtak a pezsgők és borok készítéséhez.

2006-os pezsgője már nagy sikert aratott családi és baráti körben. Egy évre rá pedig kiköltöztek Etyekre és megalapították az Anonym Pincét.

2010-ig csak sauvignon blanc-kal, chardonnay-val és pinot noir-ral foglalkoztak, amiből éves szinten 2500 palack pezsgő és bor készült.

2011-ben borász nagybátyja halálát követően a családi területek az Anonym pincéhez kerültek, ezzel a birtokméret 2,5 ha-ra nőtt. Az örökség két, számukra új fajtát is hozott magával a zenitet és a pinot grist, más néven szürkebarátot.

A nagyobb birtokméret új lehetőségeket nyitott meg a pince számára, így hűthető tartályokat, új prést is vásároltak és elkészültek az első tartályos erjesztésű reduktív borok.

Az első nagy szakmai sikert 2011-ben az Egyből kettő, zenit és szürkebarát házasság hozta meg, amellyel a Magyarországi Újborversenyen Magyarország Legjobb Új Bora díjat nyerte el. Szintén ebben az évben készült el először az Ötlett pinot noir rozé, ezzel már öt féle borral képviselhetnék magukat a piacon.

2014-ben telepítették első új ültetvényeiket és a saját tulajdonú területeken álltak át a biológiai növényvédelemre. Mindeközben egyre nagyobb energiákat fektettek a palackos erjesztésű, methode traditionelle pezsgők készítésébe.

2016-tól a pezsgőkben a chardonnay és a pinot noir fajták mellett megjelent a pinot gris is.

A pezsgők és a borok kizárólag a saját termesztésű szőlőből készülnek, melyek Etyekről származnak. A sauvignon blanc, a chardonnay és a pinot noir fajták csiszolgatása és fehér

¹ „methode traditionelle”: tradicionális pezsgőkészítési technika

pezsgőnk mellett 2016-tól pinot noir rosé pezsgőt is készítenek a champagne-i rosé „d’assemblage”² technológiával.

A teljesség igénye nélkül a palettába tartozó borokat és pezsgőket a harmadik ábrán szemléltetnek. Mára hat bor és három pezsgő fajta található a forgalomban. A kínálatban megtalálhatóak:

- Egyből Kettő 2022 Szürkebarát (Pinot gris), Zenit;
- Ötlett 2023, Pinot noir;
- Frazír 2023, Sauvignon blanc;
- Szinkópa 2019, Chardonnay;
- Életjel 2018, Pinot noir;
- Vashegy Kékfrankos 2018, Kékfrankos borok.
- Anonym Brut Reserve Összhang Chardonnay, Pinot noir;
- Anonym Brut Rosé Összhang n. v. Szürkebarát (Pinot gris), Chardonnay, Pinot noir;
- Anonym Brut Evolution Összhang n. v. Szürkebarát (Pinot gris), Chardonnay;
- Anonym Brut Evolution Összhang n. v. Szürkebarát (Pinot gris), Chardonnay MAGNUM;
- Anonym Rosé Brut Összhang Chardonnay, Pinot noir;
- Anonym Rosé Brut Összhang Chardonnay, Pinot noir MAGNUM pezsgők.

Az borok és pezsgők elérhetők az Anonym pince hivatalos webshopjában, akár kedvező csomagban is, a készlet erejéig. (<https://wineshop.anonympince.hu/borok>).

² d’assemblage: Champagne borvidéken alkalmazott módszer a rosé pezsgők előállítására, különböző alapborok összeházasítása olyan arányban, amely a kívánt rosé pezsgő ízét és színét eredményezi.



3. ábra Borkínálat Anonym pince

(Forrás: Szövényi Áron Pál)

2024 - ben már négy és fél hektáron gazdálkodik a pince Chardonnay, Pinot noir, Sauvignon blanc, Szürkebarát (Pinot gris) és Zenit szőlőfajtákkal.

3.1 DŰLŐFELSOROLÁS

0,8 hektár Sauvignon blanc ültetvény van az Etyek melletti Szent Orbán-dűlőben, ahol 2011-ben felére csökkentették a tőkék terhelését és ezzel párhuzamosan megkezdtek a tőkék fiatalítását is, átállva Guyot-művelésre.

2012-ben a tőkefejek felújításával egy időben elkezdődtek az ültetvény pótlások. Az ültetvény térállása 3 x 1,8 m, 3300 tőke/ha.

0,7 hektár Zenit ültetvény a Velencei-tó melletti Pázmándon található. Térállása 3,5 méter x 2 méter.

0,3 hektáron terül el a Szürkebarát ültetvény Etyek határában, az Újhegyre-dűlőben. Térállása 3,5 méter x 2 méter.

0,3 hektár 2014-es pinot noir telepítés 2,3 méter x 0,9 méter, Guyot-művelés.

4. PEZSGŐ KÉSZÍTÉSI TECHNOLÓGIÁK

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 pezsgők előállításához.

Az Etyeken készített pezsgőt általában a tradicionális pezsgőkészítési módszerrel, vagyis a champagnei-módszerrel állítják elő. Ez a módszer azt jelenti, hogy az alapborokat palackban erjesztik újra, majd hosszú ideig érlelik, ami a pezsgők különleges ízének és a buborékok képződésének alapját képezi.

Az Etyeken készített pezsgők általában friss, gyümölcsös és elegáns karakterrel rendelkeznek, és széles választékban kaphatók, a könnyed és friss pezsgőktől a komplexebb, érlelt változatokig. Sok borászat a pezsgőkészítésre összpontosít, és néhány már nemzetközi díjakat is nyert a kiváló minőségű pezsgőkkel.

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

4.1 TRADICIONÁLIS ELJÁRÁS VAGY MÉTHODE TRADITIONNELLE

4.1.1 ALAPBOR

A tökéletes minőségű alapbor elengedhetetlen feltétele a pezsgőkészítésnek. A gyártáshoz csak egészséges, hibátlan borokat ajánlatos felhasználni, melyeknek kellemes illatuk és zamatuk van. A pezsgőalapbor gyártására szánt szőlőfajtát teljesérés előtt kell szüretelni, hogy a bor elegendő savtartalommal és ne túl magas cukortartalommal és alacsony cukormentes extrakttartalommal bírjon.

A pezsgőalapbor átlagos összetételét tíz-tizenegy százalékos alkoholtartalom jellemzi. Körülbelül hét-hét és fél gramm per liter a titrálható savtartalma. A cukormentes extraktartalma tizenhét és húsz gramm per liter között mozog. A polifenoltartalom maximum háromszáz milligramm per liter és az összes kénessavtartalom maximum százötven milligramm per liter lehet.

4.1.2 ERJESZTÉS, ÉRLELÉS

Az érlelt pezsgő csak és kizárólag palackban erjesztett pezsgő technológiával készül. Melyet több, akár 24 hónapos palackos érlelés (negyedik ábrán látható) után hoznak forgalomba.



4. ábra Pezsgő érlelés

(Forrás: <https://www.instagram.com/p/C4xkpU-Jzhl/>)

A palackozás 0,75 literes üvegekbe történik melyeket rozsdamentes koronazárral zárnak le, hasonló csak nagyobb átmérőjű, mint a sörösüvegeknél használt. Ezt teszi lehetővé a nyomás kialakítását. Ezt követően az erjedés megfelelő hőmérsékleten, 12-14 °C-on beindul.

A második erjesztés célja, hogy a fermentáció során szén-dioxid kerüljön a borba, amely a buborékokat szolgáltatja. A finom seprős érlelés során a megfelelő tárolási körülményeket kell figyelembe venni. A pezsgők érlelése, az erjedést követően minimum kilenc hónapig tart, de hosszabb idő is lehet, pl.: az évjáratos champagne-oknál több év.

A második erjesztés tehát ugyanabban az üvegben történik, amelyben majd forgalomba is hozzák. Régebben máglyába rakva tárolták, manapság már a kalodás tárolás a jellemző. Minél lassabban zajlik az erjedés, annál finomabban oszlanak el a buborékok.

Az erjedés fázisa akár három hónapig is eltarthat. Végezetével több hónapos vagy éves seprőn tartás kezdődik. Mindeközben a leülepedett seprőt fel kell rázni, illetve át kell pakolni a máglyát. Ilyenkor élesztő autolizátumok szabadulnak fel. Az autolízis folyamán értékes íz- és aromaanyagok alakulnak ki, melyek a pezsgőre jellemzőek.

A szőlő bogyó felületén sok élesztő van jelen, amelyek a borkészítés során élesztő hozzáadása nélkül is képesek megindítani a must erjedését, ezek a vad élesztők. Egyes borászok inkább kihasználják ezt, és úgy döntenek, hogy nem adnak hozzá szelektált élesztőt (amely olyan élesztő, amelyet laboratóriumi körülmények között, meghatározott céllal tenyésztettek).

A különböző élesztők azonban másképp hatnak a borkészítésre, ezért sok borász választja a szelektált élesztő hozzáadását, azzal a céllal, hogy jobban kontrollálhassa az erjedési folyamatot. Az érlelés folyamatának döntő jelentősége van, mert az élesztő elfogyasztja a borból származó összes cukrot, és ez alkoholtermeléshez vezet. A seprővel való érintkezés befolyásolja a buborékok finomságát.

Napjainkban egész divatosnak számítanak a maradékcukorot nem tartalmazó tételek a brut nature/brut zero/ultra brut/nature/zéro dosage. Szakértők véleménye szerint néhány gramm cukor nem teszi édessé a pezsgőt, emellett az élettartamát hosszabbítja meg.

4.1.3 TIRÁZSLIKŐR

A pezsgőkészítéshez kétféle likőrt használnak. Az egyik a tirázslikőr, amely borban, oldott szacharózt, mustot, vagy must sűrítményt, savat és esetlegesen derítóanyagot tartalmaz. A cukormennyiséget illetően négy gramm per liter cukorból egy bár széndioxid nyomás lesz, a megfelelő cél a hat bár nyomás, amihez huszonnégy gramm per liter cukor szükséges.

4.1.4 EXPEDÍCIÓS LIKŐR

A másik likőr az expedíciós likőr, amely további cukrot és egyéb ízesítő anyagot tartalmazhat. Az összetétele pincészetenként változik. Használhatnak minőségi óbort, borpárlatot vagy ugyanazt az alapbort.

4.1.5 LERÁZÁS

A pezsgő rázása kézzel rázóállványokon vagy giropalettákon³ végzik. A rázás célja az elhalt élesztősejtek összegyűjtése, valamint tömörítése a palack szájánál. A szakszerű forgatás naponta egy nyolcad, ezt háromszor megismételve egy huszonnégy napos folyamatról beszélünk.

4.1.6 DEGORZSÁLÁS

A degorzálás⁴ során a pezsgő nyakát megfagyasztják propilén glikollal. A megfagyott jégdugó magába zárja a lerázott seprőt. A koronazár eltávolításával a szénsavnyomás kilövi a dugót a ráfagyott seprővel együtt. A gyakorlat során a fagyasztási technológiát mellőzve vittük véghez a degorzálás folyamatát, ami az ötödik ábrán látható. Fagyasztás nélkül gyorsabb és hatékonyabb a munkafolyamat.



5. ábra Degorzálás

(Forrás: saját kép)

A degorzálást követő állomás az expedálás. Az expedálás expedíciós likőr hozzáadásával történik, aminek a célját már megfogalmaztam, ízbeállítás és cukorbeállítás. Az utolsó simítások tartalmazzák a szintre töltést is. Ezután a palack zárása történik parafadugóval és kosárral, ami a következő, hatodik ábrán látható. A pezsgősdugó mérete 48 mm x 30,5 mm. A dugózást és kosarazást követően a palacknyakból a kívül maradó gomba formájú dugó hosszúsága 24 – 26 mm között van, hogy a dugó könnyen kiszabadítható legyen a palackból a benne uralkodó nyomás hatására. Palackozás után körülbelül egy hónap

³ Giropaletta: rázás gép segítségével, művelete gyors és hatékony.

⁴ Degorzálás: kilövés, a degorgement szóból ered. Francia.

karanténidőszak, megfigyelés szükséges. Ez idő alatt a pezsgőknek és a likőrnek össze kell érnie.



6. ábra Dugozás

(Forrás: Saját kép)

A cukortartalom megjelölése:

- max. 12 gramm/literig brut, ezen belül
- • max. 6 gramm/literig extra brut;
- • max. 3 gramm/literig brut nature;
- 12 - 17 gramm/liter extra dry / különlegesen száraz;
- 17 - 32 gramm/liter dry / sec / száraz;
- 32 - 50 gramm/liter félszáraz / demi sec;
- min. 50 gramm/liter édes / doux

4.2 MÉTHODE CHARMAT VAGY TANKPEZSGŐ

Pezsgőt lehet készíteni nagy űrtartalmú tartályokban úgynevezett tankokban. Ezt a pezsgőkészítési eljárást tartályban erjesztett pezsgőnek vagy tankpezsgőnek nevezik. A hosszabban seprőn érlelt tankpezsgőt minőségi tankpezsgőnek is nevezik.

A palackos és tank erjesztés közötti különbség nem az erjesztőedény űrtartalmában nyilvánul meg, hanem abban, hogy a palackos erjesztésű pezsgőt minden esetben minimum kilenc hónapig seprőn érlelik, míg a tartályos tankpezsgőt csak rövid ideig. Ezáltal a tankpezsgők elsődleges gyümölcs aromákban gazdagabbak.

4.3 MÉTHODE ASTI

Ezen pezsgőkészítési technológia alapanyaga a must, mely pezsgőket nyomásálló, kóracél tartályokban erjesztenek. Főként illatos szőlőfajtákból készülnek, mint például a muskotály, ezért a bortörvény illatos szőlőből készült minőségi pezsgőnek nevezi ezt a kategóriát. Ezzel a technológiával készül az olaszországi Moscato d'Asti, ahonnan az eljárás a nevét is kapta.

4.4 MÉTHODE TRANSVASÉE

A transzvazé pezsgőkészítési technológia során a második erjesztés másfél literes magnum palackokban zajlik. A pezsgőkészítési technológia lépései teljes mértékben megegyeznek a tradicionális eljárás lépésével. Ezt követően a seprős pezsgőt ellennyomás alatt tartályba ürítik, ahol lehűtik és üleptik. A transzferlás után a seprőtelenítés szűréssel történik, majd expedálás után következik a palackba töltés.

4.5 PALACKOZÁS, CÍMKÉZÉS

A bor vagy a pezsgő palackozásának folyamán a bor átkerül a tároló tartályból (leggyakrabban acél tartályokból vagy tölgyfahordókból) üvegpalackokba, hogy készen álljon az értékesítésre és a fogyasztásra. A palackozási folyamatának számos minőségbiztosítási feltételnek kell megfelelnie.

Az üvegek tisztítása és fertőtlenítése során a palackokat alaposan ki kell mosni tiszta vízzel vagy egyéb fertőtlenítő szert tartalmazó tiszta vízzel, hogy az élesztők és a baktériumok, valamint más mechanikai anyagok jelenléte ne befolyásolja a bor, illetve a pezsgő minőségét.

A bor fogadására a palackok előkészítése során ellenőrizni kell a kupakok vagy a dugók megfelelő illeszkedését. A palackozáskor a bor átkerül a tartályból vagy a fahordóból a palackba. Ezt a folyamatot lehet kézzel, csővel, lopóval és egyéb borászati géppel végezni. A mai modernkori gépesített technológiával hatékonyan lehet dolgozni, amivel a borász munkaerőt, időt és pénzt tud megspórolni. Természetesen ez függ a bor vagy a palackozás mennyiségétől. Ha a bor a palackba került lezárják őket. Ezt a lezárást el lehet végezni parafadugóval, műanyag dugóval, csavarzárral vagy egyéb más lezáróval. A palackozás művelete a címkézés előtt egy utolsó minőségellenőrzésen megy át, ahol ellenőrzésre kerül a töltési szint és a megfelelő zárás. A palackokat címkézik, a bormárkát, illetve fajta információt, alkoholtartalmat jelölnek meg. Végezetül a palackokat csomagolják, mely védelmet nyújt a szállítás, valamint az üzleteben való kezelés során. A palackozás sokféleképpen változhat, attól függően, hogy a borásznak milyen preferenciákat, előírásokat követ.

A csomagolás élménye sokszor kulcsszerepet játszik a fogyasztók számára, tehát nem csak azért szolgál, hogy megvédje a terméket a logisztikai folyamatoktól, hanem hogy felkeltse az érdeklődését és a vonzalmát a potenciális vásárlónak. A vonzó csomagolás elősegíti a márkaimázs kialakítást, a felismerhetőség és az értékének növelése érdekében. Az egyedi és jól megtervezett dizájn pozitív benyomást kelt, valamint segít a márkahűség kialakításában.

A kifinomult csomagolás kiemeli a termék minőségét. A minőségi csomagolás sugallja a potenciális vevők számára, hogy az üveg tartalma is minőségi. Továbbiakban a vásárlási élményt is tudja fokozni az esztétikus és kreatív csomagolás. A fenntartható csomagolási anyagok környezettudatosságot kommunikálnak a vevőknek, valamint pozitív képet alkotnak a márkáról.

A vásárlók tájékoztatásának szempontjából kulcsfontosságú az információ átadása, ezért fel kell tüntetni a bor nevét és típusát, mint például chardonnay. Releváns információ a származási hely például az ország, a régió, vagy az ültetvénynév. Ez teszi lehetővé a fogyasztónak, hogy megismerje a bor eredetét, illetve stílusát.

A minőség megértetéséhez elengedhetetlen az évjárat megjelölése. A szőlőfajta megjelölés pedig abban segít, hogy milyen ízjegyeket képvisel a bor, az évjárat pedig a szüretelés időpontját határozza meg. A bor alkoholtartalmát százalékos értékben tüntetik fel a palackokon. A gyártó neve alapvető a márkahűség szempontjából. Némelyik címke tartalmazhat tájékoztató szöveget vagy történetet a bor jellemzőiről, a termelés folyamatáról vagy a borászatról. Továbbiakban az üvegen fel szokták tüntetni a díjnyertes elismerését is.

Néhány címkén egyéb elérhetőségeket is feltűntetnek, mint például a borászat honlapját, közösségi média fiók adatokat, hogy a vásárlók még több információt kaphassanak az adott termékről.

Fontos, hogy a címke a törvényi előírásoknak eleget tegyen, minden szükséges információt tartalmazzon a fogyasztók tájékoztatása és biztonsága érdekében.

A címkézést a gyakorlat folyamán a 7. ábrán látható címkéző géppel kiviteleztuk.



7. ábra Címkézés

(Forrás: saját kép)

Az olasz gyártmányú kézi palackcímkéző kiváló lehetőséget nyújt terméket előállító felhasználók számára. A mechanikus kézzel hajtható címkéző gyorsan, pontosan és kiváló minőségben helyezte fel a címkéket a boros üvegekre. A hengeres kialakításnak köszönhetően 50-120 mm közötti mérettel is megvalósítható. Legyen szó pezsgős-, boros-, pálinkás- vagy sörösüvegekről. Az applikátor beállítása és használata kifejezetten egyszerű. A címketekercsről a szalagot végig fűztük a szalagvezető görgőkön.

A teljesítményünk percenként tíz-húsz palack volt. Miután behelyeztük a palackot, a kézi tekerő segítségével elforgattuk, ezáltal a hordozószalagról leválasztotta az öntapadós címkét, mely megtapadt a palackon a beállított pozícióban. A címkézendő termékeket

gumírozott hengerek óvják a sérüléstől. A készülékkel has és hátoldali négyzetes címkéket raktunk fel. A díjnyertes pecsétet pedig kézzel ragasztottuk.

A munka teljesítményünk tíz-húsz palack percenként, melyeket dobozba csomagolva tovább óvunk a szállítás vagy a raktározás során.

4.6 RAKTÁROZÁS

A termékek megfelelő raktározása és megóvása nélkülözhetetlen az üzleti siker szempontjából. A minőség és állapot megőrzése lehetővé teszi, hogy anyagi kár ne keletkezzen.

A palacktároló konténer (8. ábrán) biztosítja a legjobb megoldást, mely helytakarékos és biztonságos. A raktárnak és környezetének kifogástalan hőmérsékletűnek és páratartalmúnak kell lenni a termékek számára, hogy meg tudják őrizni minőségüket. Érdemes rendszeresen ellenőrizni és karbantartani a tárolóeszközöket.

A betörések és lopások ellen biztosítani kell professzionális biztonságtechnikai eszközökkel a helységeket. Az alkalmazottakat ki kell képezni a raktározási eljárásokról, munkavédelemről és a készlet védelméről. A készlet kezeléshez hatékony rendszert kell alkalmazni, hogy megakadályozzák a készletvesztést.



8. ábra Kaloda

(Forrás: saját kép)

5. ÖSSZEFOGLALÁS

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.

6. IRODALOMJEGYZÉK

[HTTP://WWW.ANONYMPINCE.HU](http://www.anonympince.hu)

[HTTPS://BOR.HU/BORASZATOK/ANONYM-PINCE-4401](https://bor.hu/boraszatok/anonym-pince-4401)

[HTTPS://BOR.HU/BORUTAZAS/ETYEK-BUDAI-BORVIDEK](https://bor.hu/borutazas/etyek-budai-borvidek)

[ANONYM PINCE-SZÖVÉNYI ÁRON - BOR ÉS MÁΣ \(BORESMAS.HU\)](http://anonympince-szovenyiaron-bor-es-mas.boresmas.hu)

[BORÁSZAT \(KORMANY.HU\)](http://boraszat.kormany.hu)

[AZ ETYEK-BUDAI BORVIDÉK MÚLTJA, JELENE ÉS LEHETŐSÉGEI - AGROFÓRUM ONLINE \(AGROFORUM.HU\)](http://agroforum.hu)

[SZÖVÉNYI ÁRON KÉZIRAT.](#)

DR.TÖRÖK SÁNDOR, (1990): BORÁSZOK ÚJ ZSEBKÖNYVE. MEZŐGAZDASÁGI KIADÓ.BUDAPEST

EPERJESI IMRE, (2010): BORÁSZATI TECHNOLÓGIA - BORÁSZAT 1. MEZŐGAZDASÁGI KIADÓ.BUDAPEST

LŐRINCZ A., SZ.NAGY L., ZANATHY G. (2015) SZŐLŐTERMESZTÉS. MEZŐGAZDASÁGI KIADÓ.BUDAPEST

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ nyilvános hozzáféréséről és
eredetiségéről

A hallgató neve:

KACSAI TÁMÁS

A Hallgató Neptun kódja:

HP1PIE

A dolgozat címe:

TRADICIONÁLIS PÉZSGŐKÉSLÉTES AZ ÉTEK-BUDAI BORKÖRÜLEK

A megjelenés éve:

2024.

A konzulens intézetének neve:

SZÖVEGÉRTÉSI ÉS BORDASZATI INTÉZET

A konzulens tanszékének a neve:

BORDASZATI TANSZÉK.

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió² egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlant állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

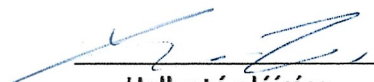
A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. 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 könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: BUDAPEST 2024. év 04. hó 21. nap


Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat /
diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.1. sz. melléklete: Konzulensi nyilatkozat

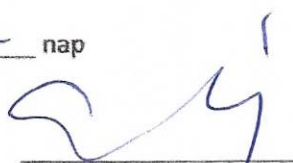
NYILATKOZAT

KACSÁNDI TANÁŠ (név) (hallgató Neptun azonosítója: HP1 PIE)
konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a
záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ 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 javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem³

Kelt: 2024 év április hó 19 nap


belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő

² A megfelelő alá húzandó.

³ A megfelelő alá húzandó.