



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Szőlészeti és Borászati Intézet
felsőoktatási szakképzés

Készítette: Bárdos Elvira

**Szőlőszürettől a borpalackozásig reduktív technológia
alkalmazásával**

A Bárdos Pincészetnél alkalmazott módszerek

Gyöngyös

2024

TARTALMI KIVONAT

Jó minőségű borok készítését sok tényező befolyásolja. Már a telepített szőlő helye, a telepítendő szőlőfajták kiválasztása, a szőlőművelés jellege és minősége, a kijuttatott tápanyagok, az időben kezelt betegségek, a szüret optimális időpontjának meghatározása mind befolyásolja a szőlő és a bor minőségét. Ezek a szőlő termesztő döntéseivel befolyásolhatóak.

Az időjárási viszonyok alakulása viszont nem befolyásolható, és az ebből adódó kedvezőtlen hatásokra megoldást kell találni, az aktuális helyzet kezelése szükséges. A cél, egészséges fürtök szüretelése, optimális sav, cukor és pH értékkel.

Fontos a szőlő oxidációjának megakadályozása már a szüret kezdetétől az egész feldolgozás alatt. Jelentősége van a megfelelő fajélesztő és az enzimek kiválasztásának, az áztatási hőmérsékletnek és az áztatási időnek. Minél kíméletesebb legyen a préseléssel kinyert must alapanyag. A megfelelő musttisztítással csökkenthetőek a későbbiekben nem várt íz, illat hibák. A reduktív technológia használata lehetővé teszi az erjedési folyamat irányítását, a teljes kierjedést.

A higiénia betartása, az újborok kénezése, a szűrések, a borok hideg- és melegstabilizálása mind elengedhetetlen a megfelelő íz-, illat- és zamatjegyek kialakításához a borban.

A reduktív technológia alkalmas a szőlő fajtájára jellemző aromák kiemelésére a borban. Míg a friss boroknál az elsődleges aromajegyek kerülnek előtérbe, az érlelt boroknál nagyobb íz gazdagság figyelhető meg.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2017-ben piackutatást végzett a 18-35 éves korosztálynál, hogy megtudja, milyen borfogyasztási trend figyelhető meg Magyarországon. Kiderült, hogy az első borfogyasztási élmény egyre korábbra tolódik. Az elsőként rozét fogyasztók nagyobb valószínűséggel válnak borfogyasztóvá. A fiatal borfogyasztók kedvelik a magasabb cukortartalmú borokat. Szinte minden megkérdezett szereti a gyümölcsös ízeket, illatokat, de a citrusos ízvilág és illataroma is kedves számukra. A válaszadók 62%-a szereti a fűszeres ízeket, illatokat. Míg a rozébor fogyasztása 5%-kal nőtt, a vörösborfogyasztás 7%-al csökkent.

A borászatoknak ezeket a fogyasztói igényeket figyelembe véve kell olyan borokat készíteniük, amelyek tükrözik a borvidék adottságait és fémjelzik a borászat egyedi stílusát.