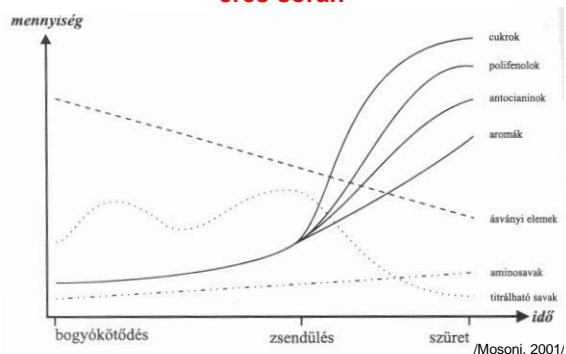


Borászati alapismeretek

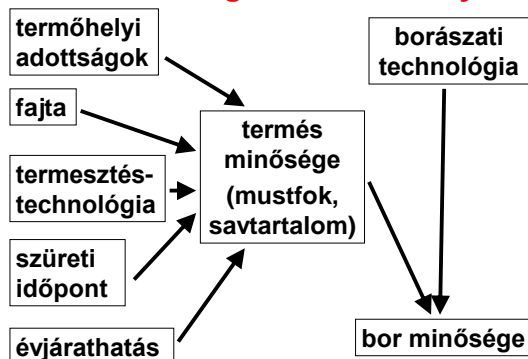
A szőlő fejlődésének és érésének menete

- Fürttisztulás
 - Gyors bogyónövekedés
 - Zsendülés
 - Teljes (fiziológiai) érettség
 - Túlérés
- Technológiai érettség
 - Fogyasztási érettség

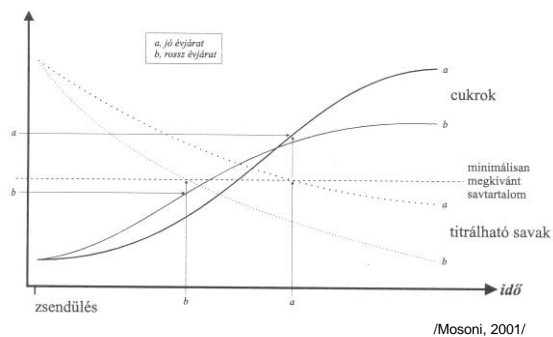
A szőlőbogyó beltartalmának alakulása az érés során



A bor minőségét kialakító tényezők



Az évjárat hatása a bogyó cukor- és savtartalmára



Borkategóriák 2009-ig

besorolás az alapanyag minősége alapján

- asztali bor (új rendszerben lehet: FN)
- tájbor (OFJ v. FN)
- meghatározott termőhelyről származó minőségi bor (OEM v. OFJ v. FN)
 - késői szüretelésű bor (OEM v. OFJ)
 - válogatott szüretelésű bor (OEM v. OFJ)
 - töppedt szőlőből készült bor (OEM v. OFJ)
 - jégbor (OEM v. OFJ)
 - főbor (csak OEM lehet)
 - muzeális bor (OEM v. OFJ)
 - bikavér (csak OEM lehet)
- védett eredetű bor (csak OEM lehet)

Borkategóriák 2009-ig

besorolás az alapanyag minősége alapján

- Tokaji borkülönlegességek (csak OEM lehet)
 - Tokaji szamorodni
 - Tokaji másolás
 - Tokaji fordítás
 - Tokaji aszú és aszúeszencia
 - Tokaji eszencia
- gyöngyöző bor
- szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor
- habzó bor
- pezsgő
- Likőrborok – élesztőhártya alatt érlelt

Borkategóriák

2009. 08. 01.-től

besorolás alapja a termőhely

- **Oltalom alatt álló eredet-megjelölés bor (OEM)** – V. vinifera-ból, termelés és feldolgozás adott helyen (max. 100 hl/ha)
- **Oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor (OFJ)** – intrspecifikus is lehet, 85%-a ott termelt, feldolgozás a földrajzi területen (max. 120 hl/ha)
- **Földrajzi jelzés nélküli bor (FN)** – hangsúly a fajtán és a pincészetén van

Általános borászati technológia

- a szőlő beszállítása, átvétele, fogadása

Általános borászati technológia

- a szőlő beszállítása, átvétele, fogadása
SZŐLŐ FELDOLGOZÁSA
- **szőlő feltárása:** fűrt → kocsány + cefre
- **(szikkasztás, áztatás:** → színmust)
- **mustelválasztás:** cefre → törköly + must

Általános borászati technológia

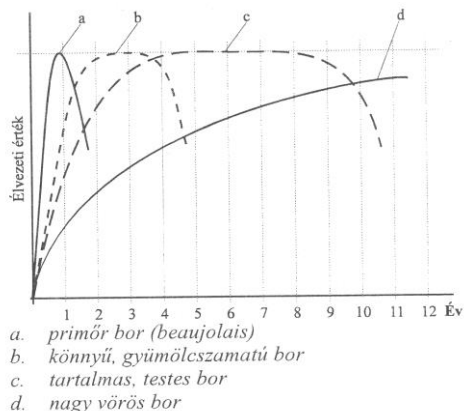
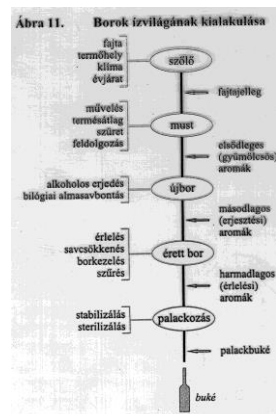
- a szőlő beszállítása, átvétele, fogadása
SZŐLŐ FELDOLGOZÁSA
- **szőlő feltárása:** fűrt → kocsány + cefre
- **(szikkasztás, áztatás)**
- **mustelválasztás:** cefre → törköly + must
- **(musttisztítás)**
- **(mustkezelés)**
- **MUST ERJESZTÉSE:** must → bor
 - Saccharomyces cerevisae
 - cukor → alkohol + CO₂ + T
 - zajos erjedés, csendes erjedés

BOR KEZELÉSE

- **Tisztítás** - első fejtés: must → bor + seprő
 - ülepítés, (fejtés), szeparálás, derítés, szűrés

BOR KEZELÉSE

- **Tisztítás** - első fejtés: must → bor + seprő
- ülepítés, (fejtés), szeparálás, derítés, szűrés
- **Harmonikus összetétel kialakítása**
- házasítás, sav- és cukortart. szabályozása, avinálás, színjavítás
- **Érés szabályozása**
- kénezés, töltögetés, érlelés



BOR KEZELÉSE

- **Tisztítás** - első fejtés: must → bor + seprő
 - ülepítés, (fejtés), szeparálás, derítés, szűrés
 - **Harmonikus összetétel kialakítása**
 - házasítás, sav- és cukortart. szabályozása, avinálás, színjavítás
 - **Érés szabályozása**
 - kénezés, töltögetés, érlelés
 - **Stabilizálás, készrekezelés**
 - hideg, meleg, kombinált kezelés
- ## PALACKOZÁS

Bortípusok ↔ változások a technológiában

- **Fehérbor**
- normál, illatos – szikkasztás van-e
- reaktív, oxidatív – érintkezik-e oxigénnel
- édes, féledes, félszáraz, száraz ↔ maradék cukor
- **Rosé**
- kékszőlőből fehérboros technológiával, szikkasztás
- **Vörösbor**
- héjon erjesztés; előbb erjesztés, azután préselés

- **Cuvée bor**
 - több fajta-bor házasításából készült bor
 - **Likőrborok**
 - avinálás, színjavítás, fűszerezés
 - **Pezsgő**
 - erjesztés során keletkezett CO₂ van a borban
- ### A. klasszikus

Méthode champenoise

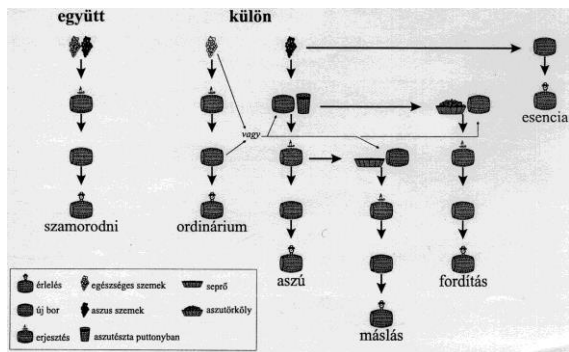
1. Préselés
2. Musttisztítás
3. Erjesztés
4. Alapbor összeállítása
5. Tirázs likőr hozzáadása
6. Erjesztés palackban
7. Érlelés, autolízis
8. Lerázás
9. Degorzsálás

- **Cuvée bor**
 - több fajta-bor házasításából készült bor
- **Likőrborok**
 - avinálás, színjavítás, fűszerezés
- **Pezsgő**
 - erjesztés során keletkezett CO₂ van a borban
- A. klasszikus
- B. transzváz – lerázás után egalizálás
- C. tankpezsgő – erjesztés tartályokban
- D. spumante – mustból egy erjesztéssel
 - brut, sec, demi sec, demi doux, doux

Méthode champenoise

1. Préselés
2. Musttisztítás
3. Erjesztés
4. Alapbor összeállítása
5. Tirázs likőr hozzáadása
6. Erjesztés palackban
7. Érlelés, autolízis
8. Lerázás
9. Degorzsálás
10. Expedíciós likőr hozzáadása
11. Utóérlelés

Tokaji borkülönlegességek

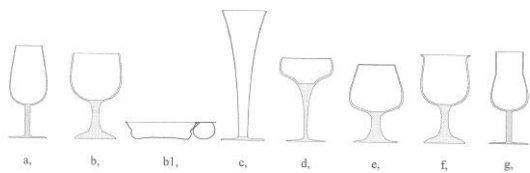


Kóstolási sorrend

- fiatal, friss, üde reduktív → idős, érlelt, oxidatív
- savas, kemény → lágy
- száraz → édes
- nem fűszeres, illatos → fűszeres, illatos, aromatikus
- vékony → testes
- normál ital → fűszerezett ital
- világos színű → sötétebb, mélyebb színű
- fehér → vörös

Szokásos borkóstolási sorrend

fehérborok → illatos borok → rozé és siller borok
 → vörösborok → tokaji borkülönlegességek →
 egyéb borkülönlegességek → likőrborok →
 pezsgők → brandy, cognac



a. fehér borhoz
 b. vörös borhoz
 b1. vörösbor-kóstoló csésze
 c. pezsgőhöz

d. likőrborokhoz (füszerezett)
 e. bandy-hez (Cognac-hoz)
 f. „rizling”borokhoz
 g. csemegeborokhoz