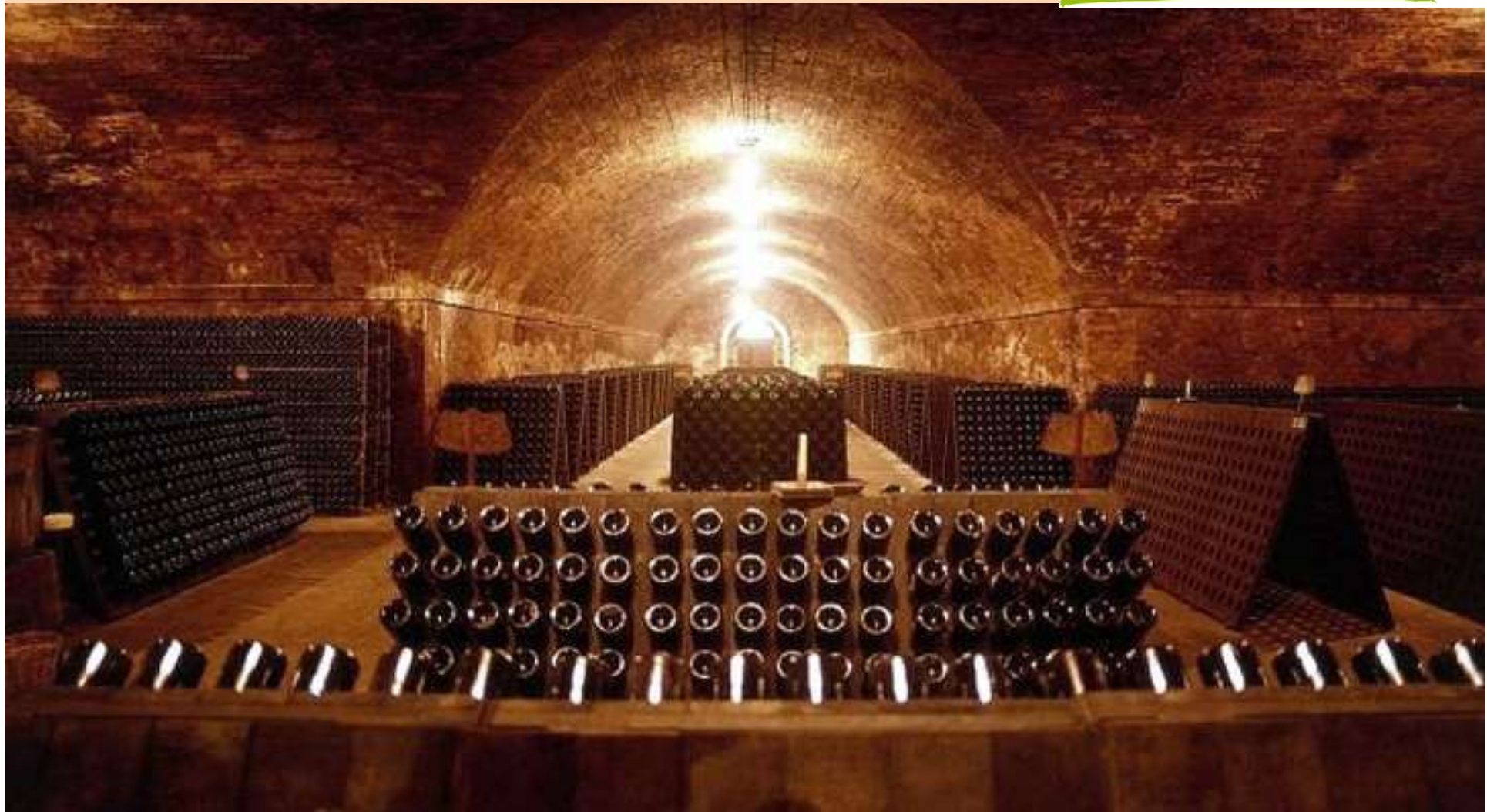


Szőlő, bor, pezsgő, borgasztrónia, borturizmus



Az előadás tartalma

1. A BOR definíciója
2. Szőlő, klíma és szőlőfajták
3. A TERROIR fogalma
4. A bor története és történelmi földrajza
5. Szőlészeti és borászati alapfogalmak – mit, miből, hogyan
6. Alapízék és a bor íz-kémiája
7. A borgasztronómia alapjai: ételek és borok párosítása
8. Fenntartható borturizmus: az Azienda Agricola Modell – a borászatok több lábón állása



A BOR DEFINÍCIÓJA

- **Az Európai Unió meghatározása szerint a bor egy olyan alkoholos erjesztéssel előállított ital, melyet frissen szüretelt szőlőből készítenek.**
- Ez a következőket jelenti:



- A bor erjesztéssel készül
- A bor szőlőből készül, minden más gyümölcsből készült bort gyümölcsbornak kell nevezni és ezt a címkén feltüntetni.
- Frissen szüretelt szőlőből készült – tehát nem koncentrátumból való hígítással vagy más anyagok összekeverésével állították elő

A szőlőnövény, klíma és szőlőfajták



A szőlő

Család: *Vitaceae*

Nemzetség: *Vitis*

Európai szőlő: *Vitis vinifera* 5000 szőlőfajta

Amerikai szőlőfajták:

Vitis labrusca 2000 szőlőfajta

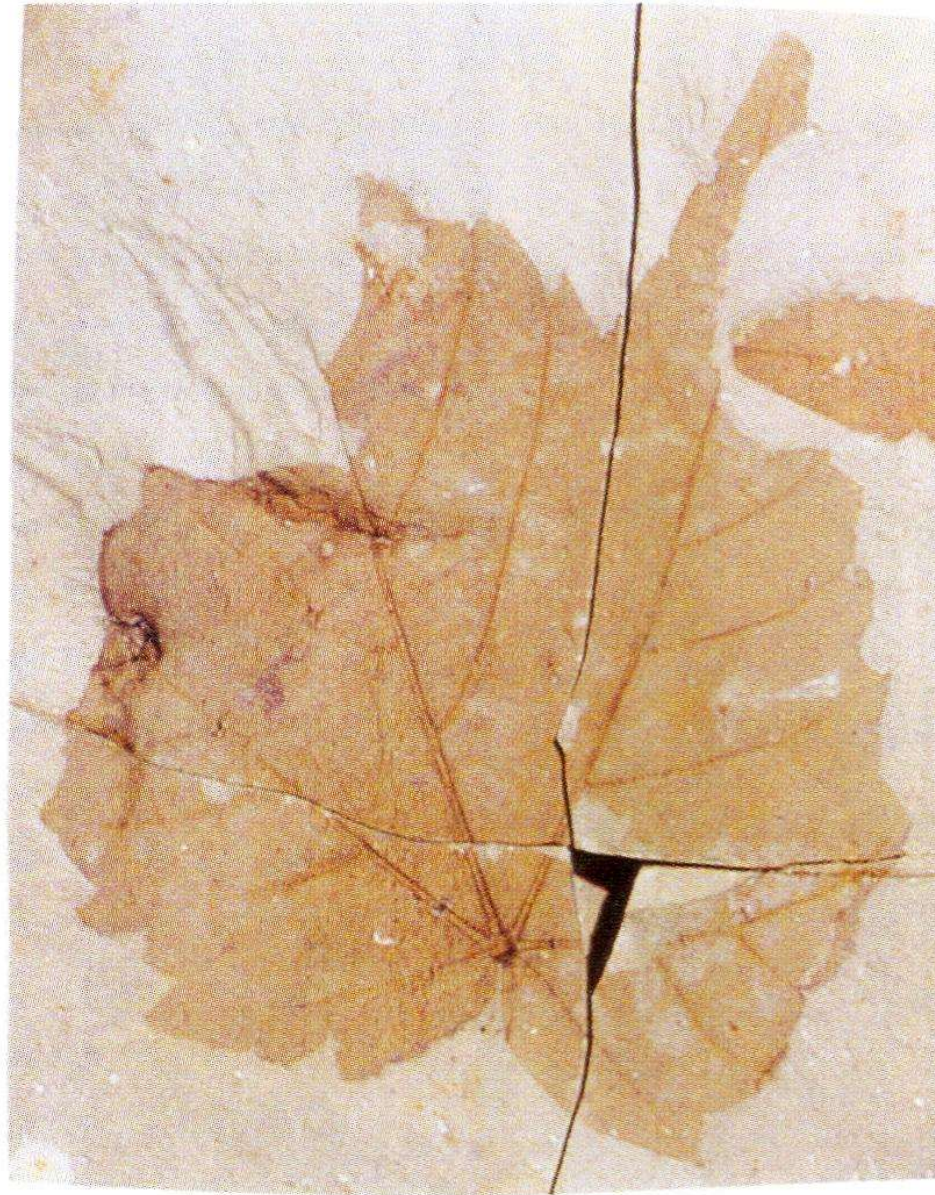
Sajátos “Foxy” íz (methyl anthranilate)

Vitis rotundifolia

Vitis riparia

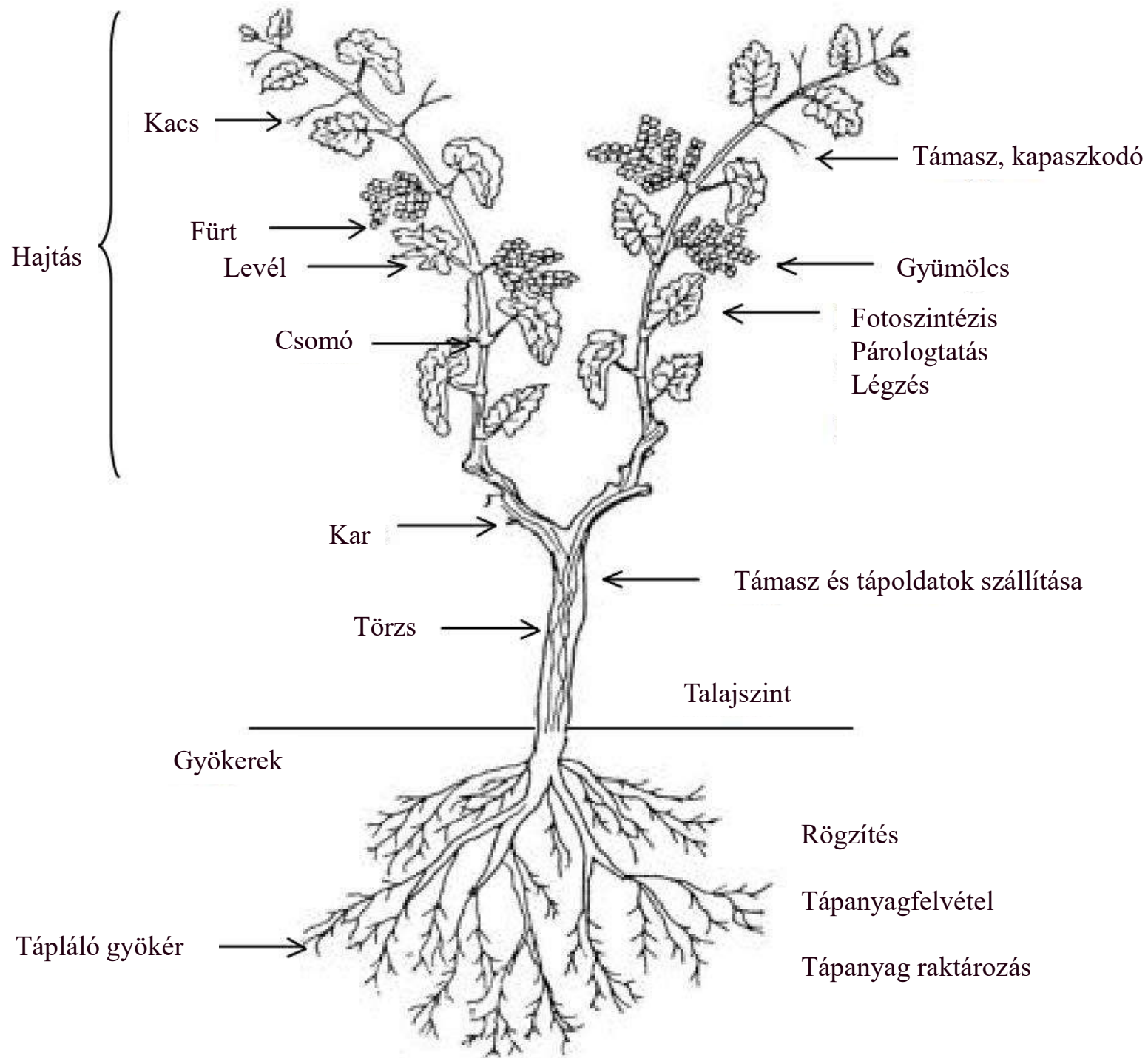


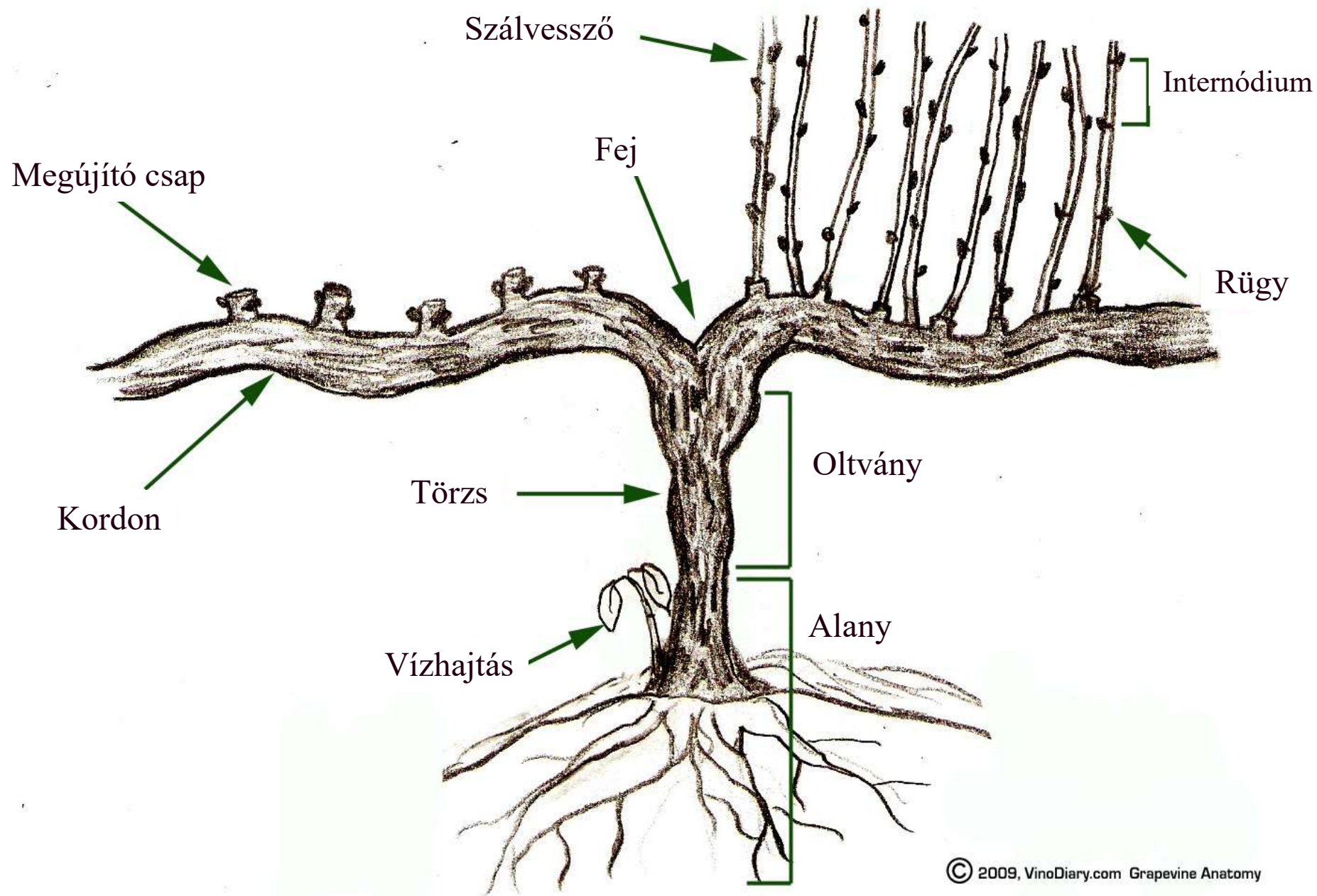
A *Vitis teutonica* 11 millió éves levéllenyomata. Ez a ma már kihalt szőlőfaj az őse a mai vadszőlőnek (*Vitis sylvestris*), amely viszont a borszőlő (*Vitis vinifera*) őse. A leletet a tokaji Kővágó dűlőn, Mád Közelében találták)



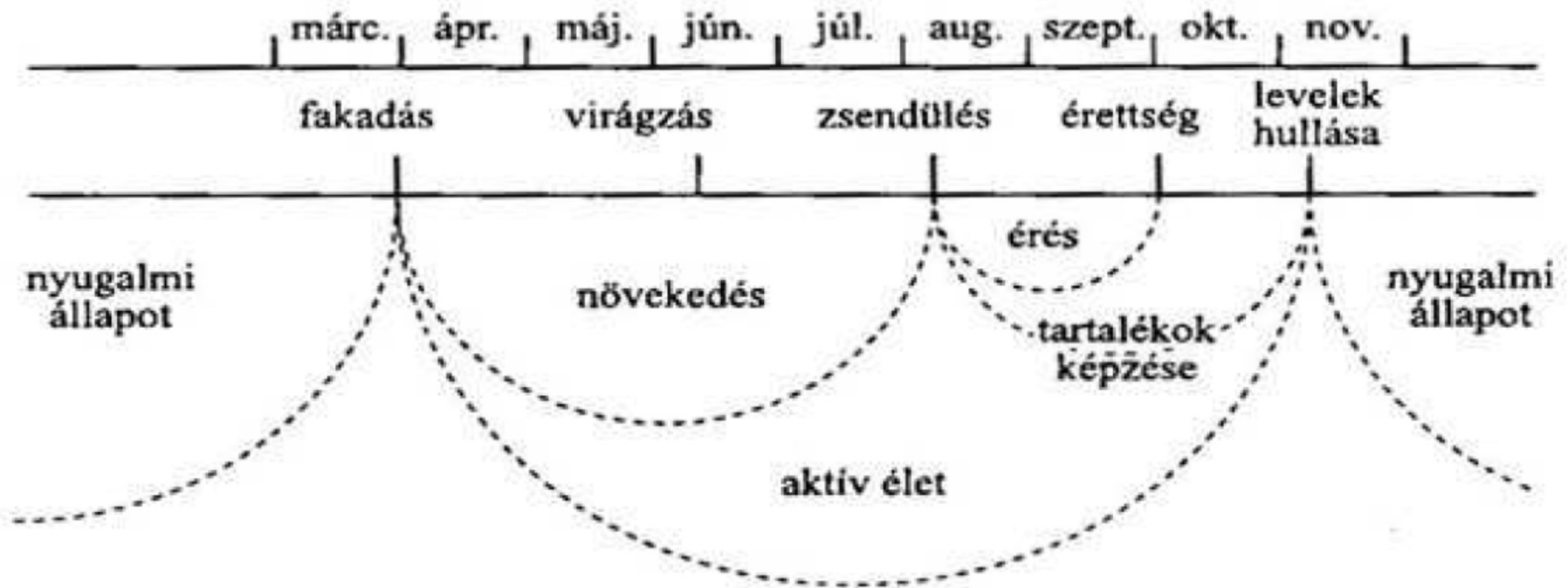


Vitis sylvestris



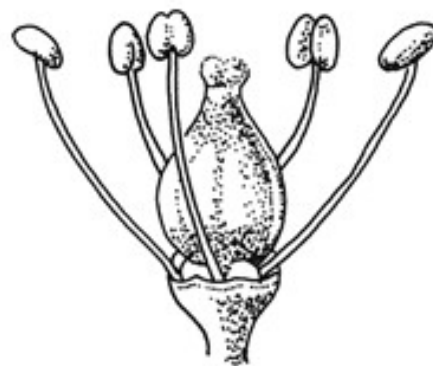
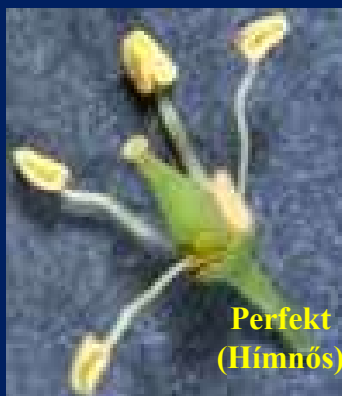


A szőlő vegetációs ciklusa



A szőlő évi vegetatív ciklusa

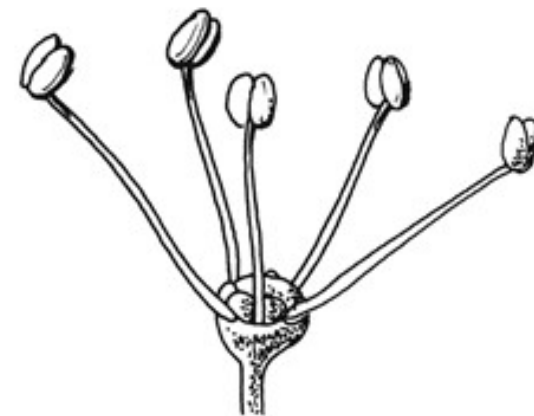
A szőlő virágai



hímű virág



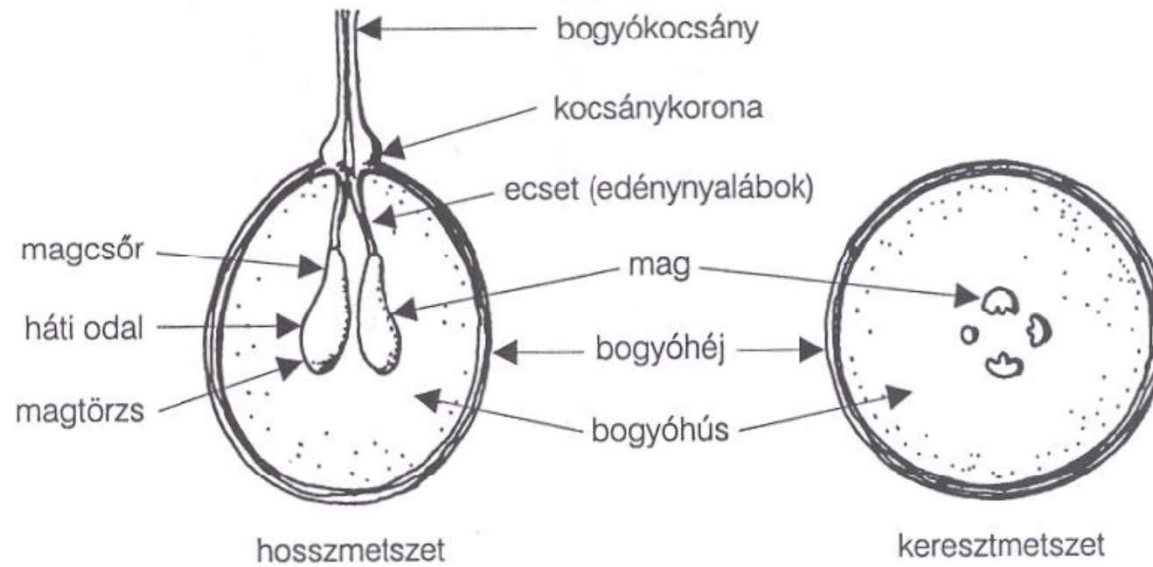
funkcionálisan nővirág



funkcionálisan hímvirág

- Az egyes szőlőfajtáktól függően a virágok lehetnek női, hím vagy hermafrodita (más néven "tökéletes"), ami azt jelenti, hogy minden virág tartalmaz férfi- és női szerkezetet is.

A szőlőbogyó szerkezete



A szőlőbogyó részei (Sz. Nagy, 1986)

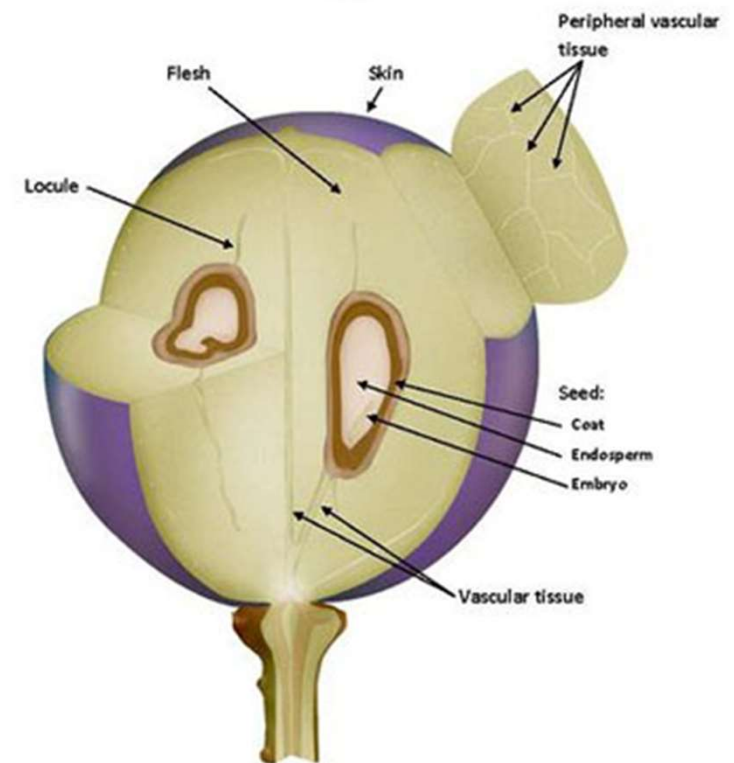
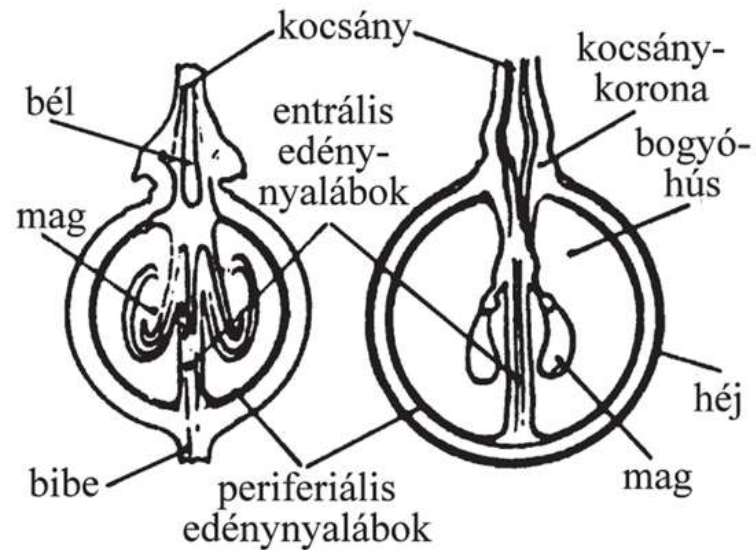


Figure 1: Structure of a ripe grape berry partially sectioned on the long and central axis to show internal parts.
Illustration by Jordan Koutroumanidis, Winetitles.

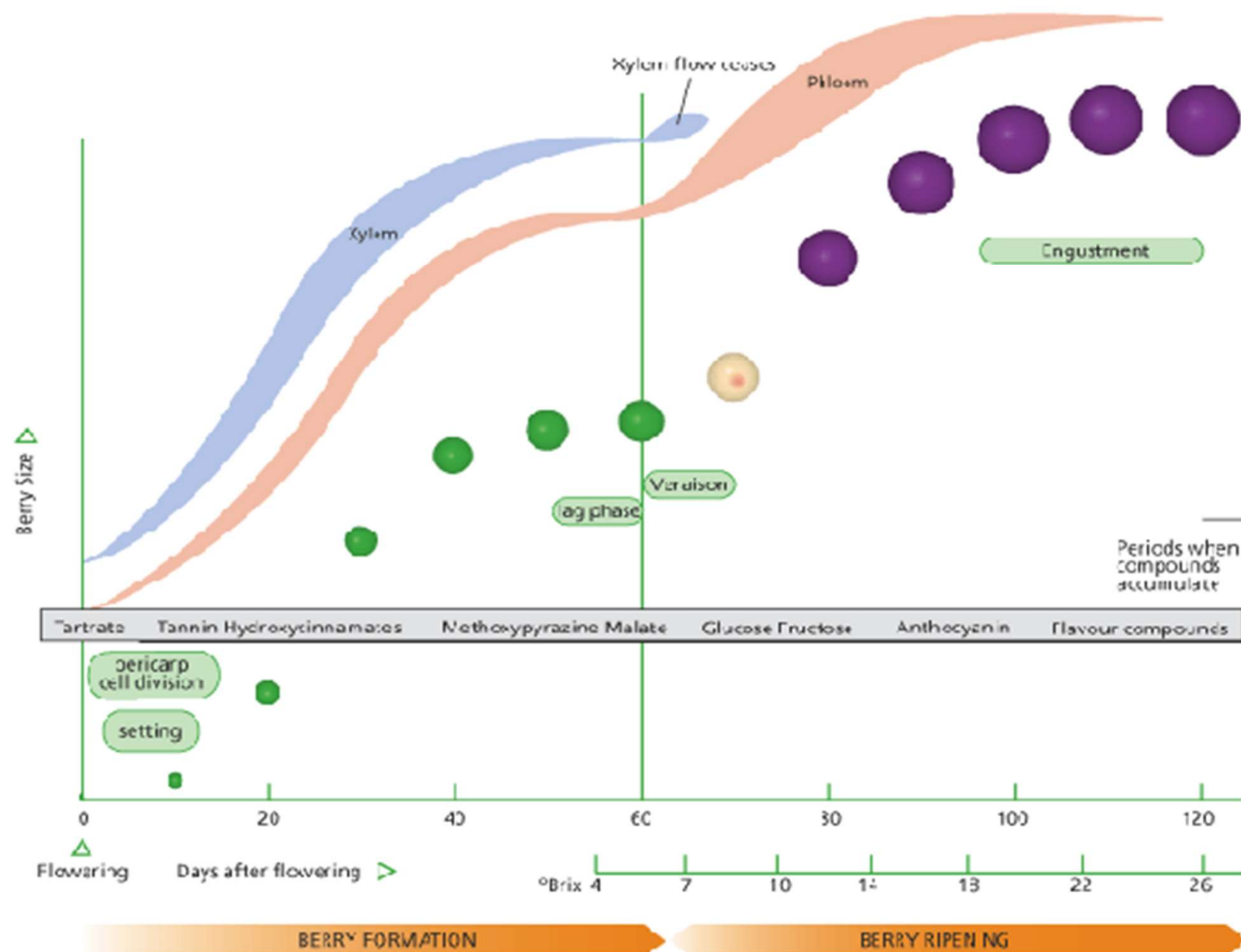
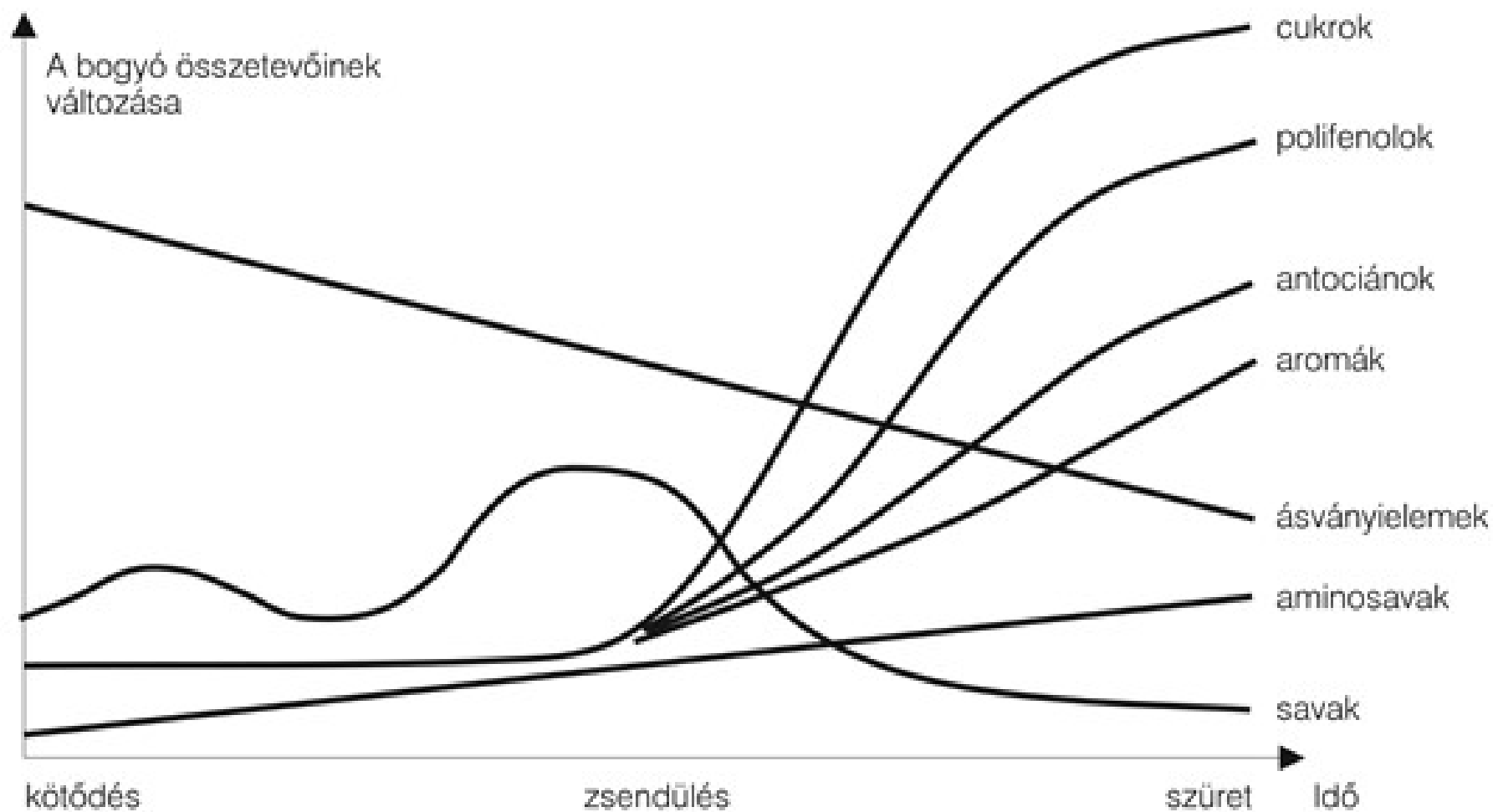
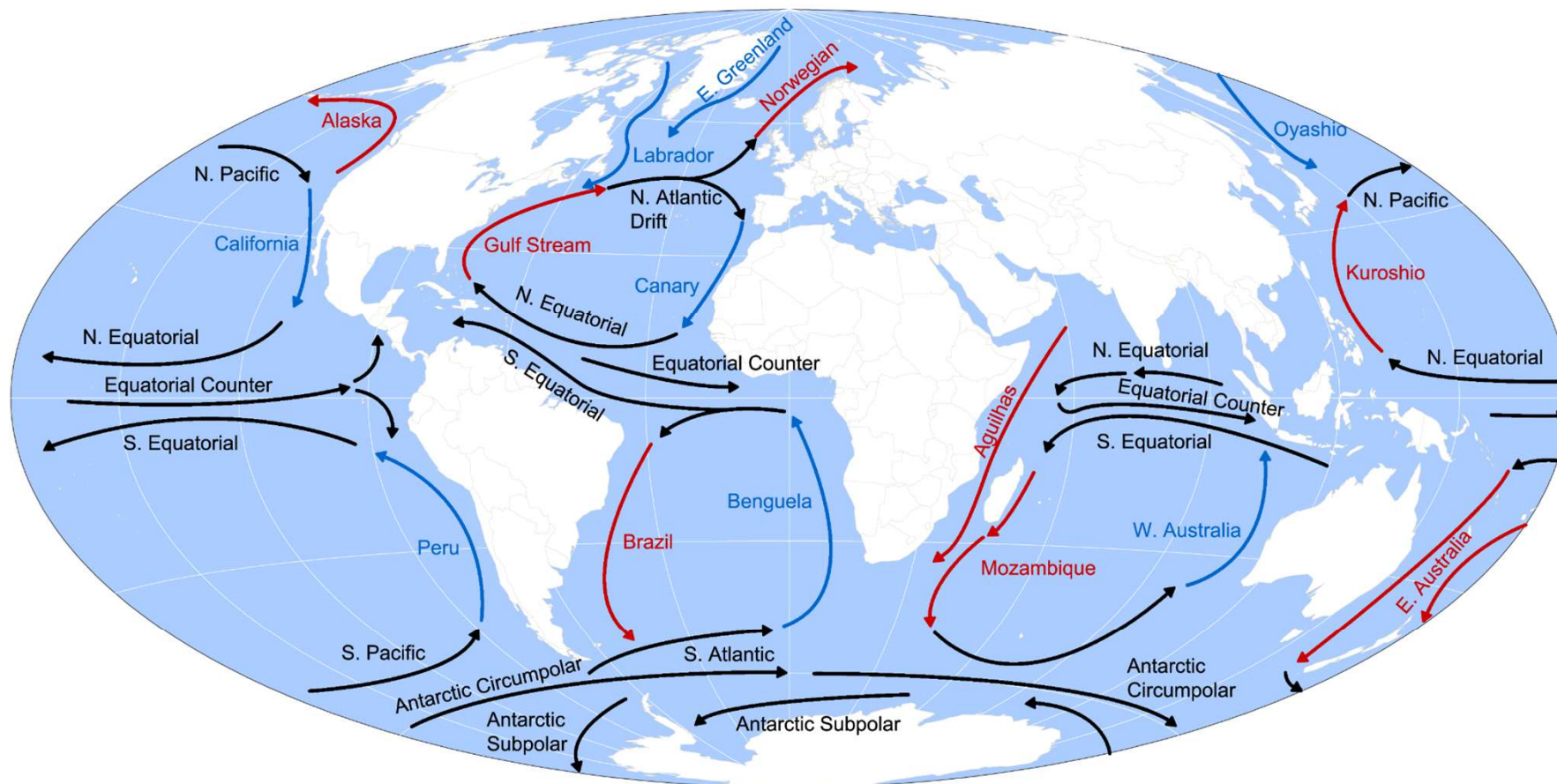


Figure 2: Diagram showing relative size and color of berries at 10-day intervals after flowering, passing through major developmental events (rounded boxes). Also shown are the periods when compounds accumulate, the levels of juice °Brix, and an indication of the rate of inflow of xylem and phloem vascular saps into the berry. Illustration by Jordan Kouroumanidis, Winettles.

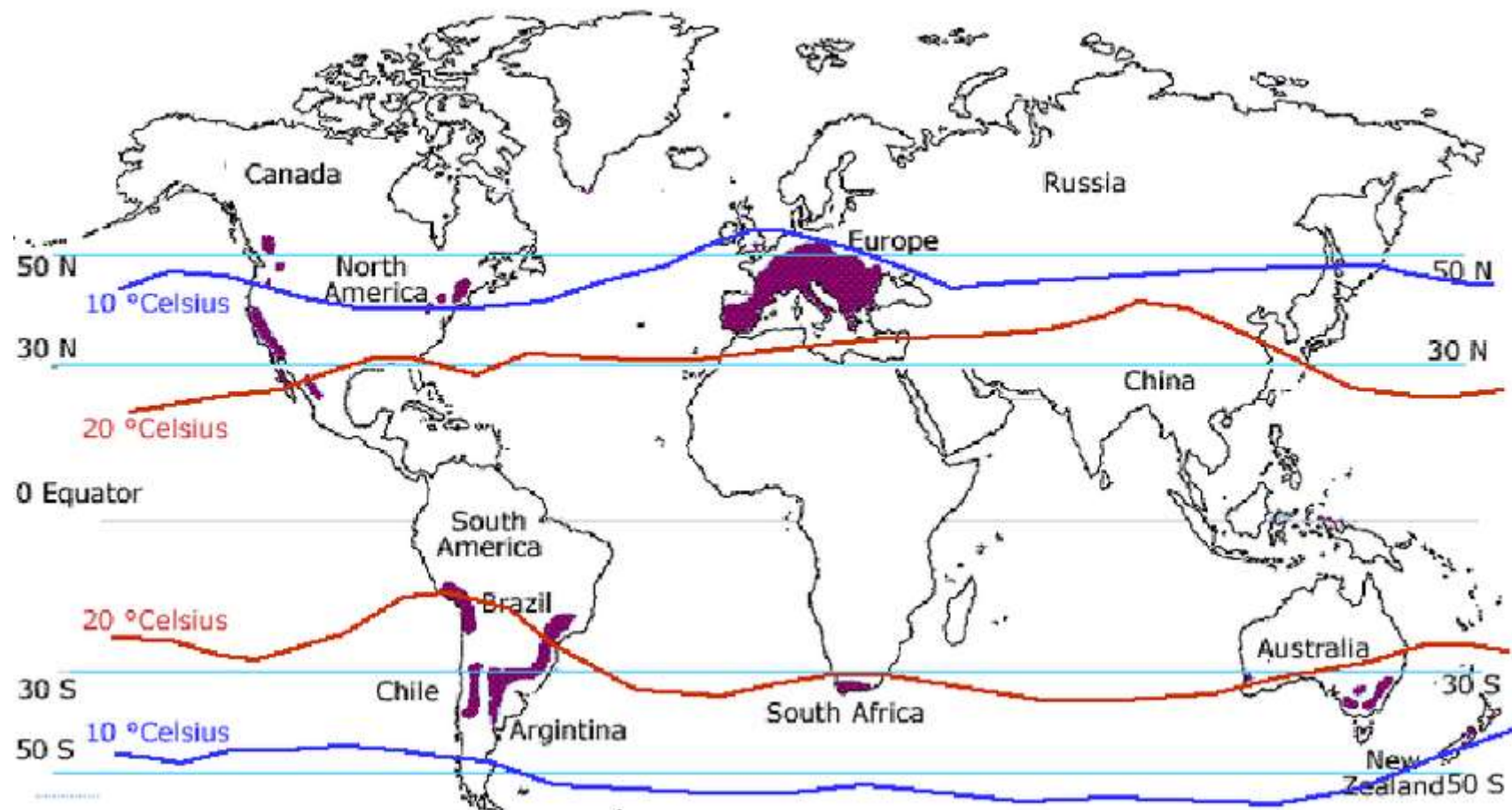


KLÍMA



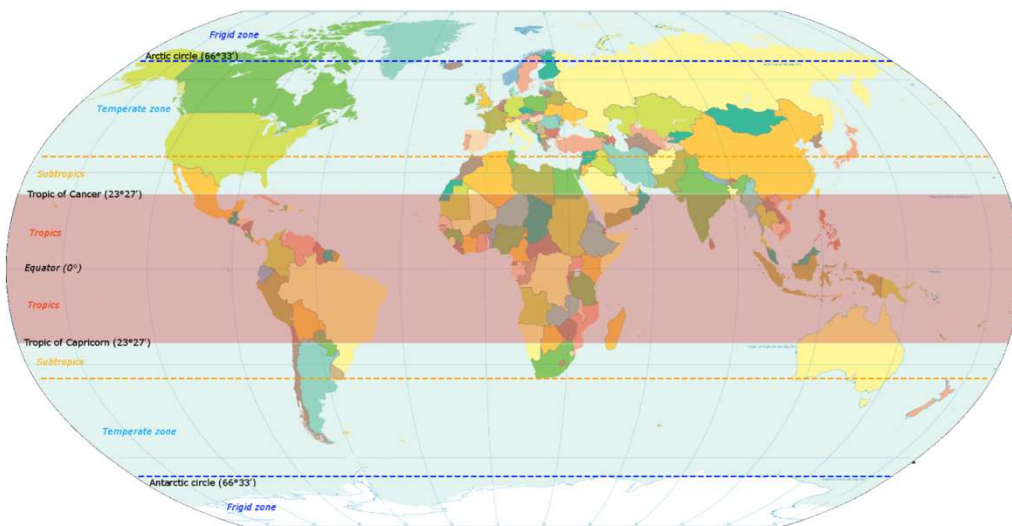
Base map courtesy of <http://www.freeworldmaps.net>

A világ szőlőtermő területei



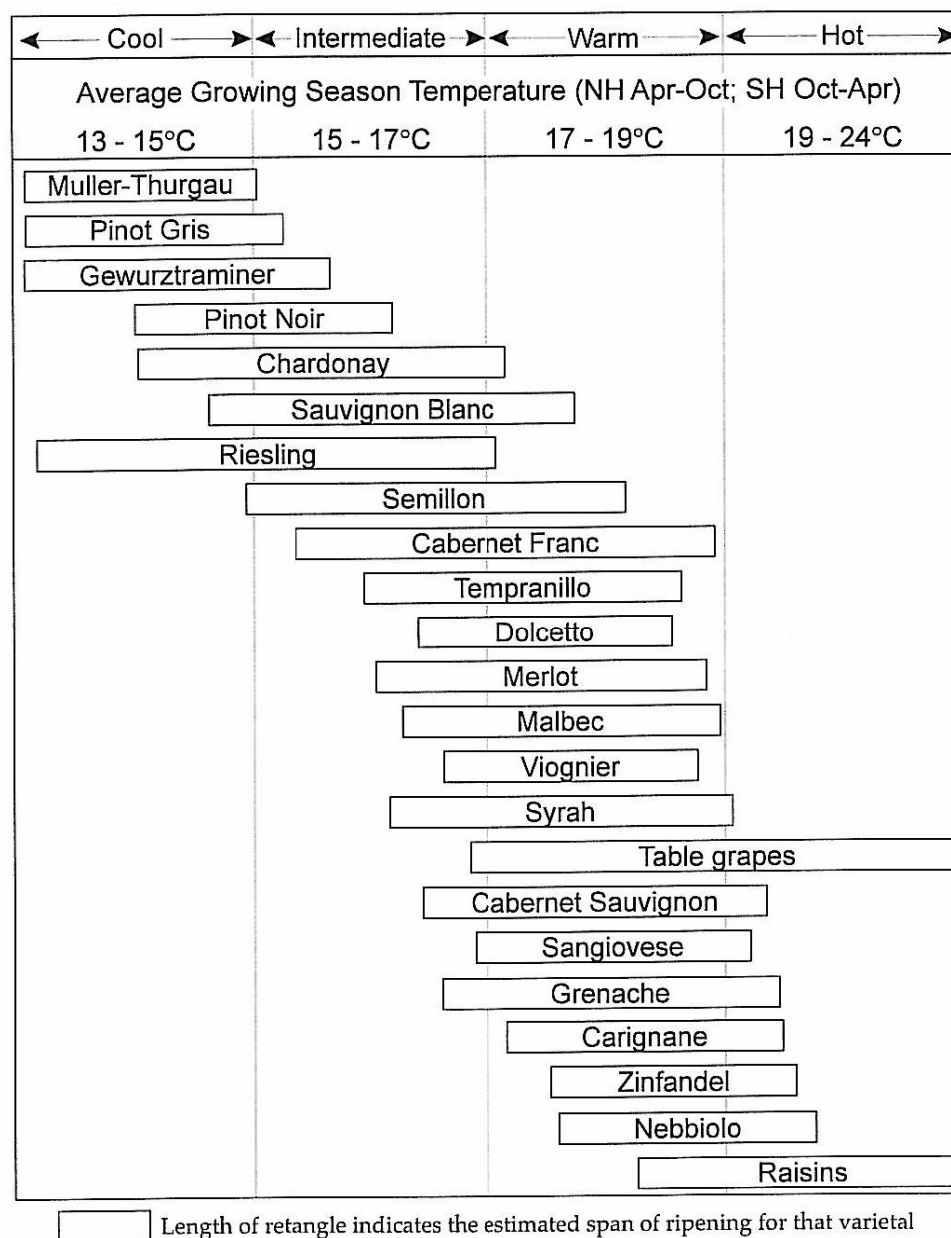
A BOR ZAMATÁNAK ÉS A TERMŐHELY KLÍMÁJÁNAK KAPCSOLATA

	Hűvös / hideg klíma	Meleg klíma
Savasság	Ropogós, savanyú	Lágy, síma
Test	Könnyű	Teljes, súlyos
Gyümölcsösség	Fanyar	Érett, zamatos



Régió	A vegetációs időszak átlaghőmérséklete (°C)	Klímaövezetek szerinti csoportosítás
Mosel Valley Alsace Champagne Rhine Valley	13.0 13.1 14.5 14.9	Hűvös
Northern Oregon Loire Valley Burgundy-Côte Burgundy-Beaujolais Chile Eastern Washington Bordeaux Central Washington Rioja Southern Oregon	15.2 15.3 15.3 15.8 16.3 16.5 16.5 16.6 16.7 16.9	Mérsékelt
Coastal California South Africa Northern California Northern Rhône Valley Northern Portugal Barolo Southern Rhône Valley Margaret River Chianti	17.0 17.1 17.4 17.6 17.7 17.8 18.2 18.6 18.8	Meleg
Hunter Valley Barossa Valley Southern Portugal Southern California	19.8 19.9 20.3 20.4	Forró

A szőlőfajták csoportosítása érési hőmérséklettartományaik szerint





A szőlőfajták csoportjai

Világfajták

a világ szőlő areáljában elterjedtek
pl. Chardonnay, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir

Regionális fajták

a Kárpát-medence minden területén elterjedtek
pl. Olasz rizling, Kékfrankos

„Hungaricum” fajták

a magyar borvidékek régi fajtái

- Leányka (Egri bv.)
- Kéknyelű (Badacsonyi bv.)
- Juhfark (Somlói bv.)
- Cirfandli (Pécsi bv.)
- Kövidinka (Kunsági bv.)



**Cabernet
franc**



Syrah (shiraz)



Pinot noir



Merlot



**Cabernet
sauvignon**

Szürkebarát (Pinot gris, Ruländer)

Származás: Franciaország

Szőlő: közepes növekedésű, vékony, lila-szürkés, virágos vesszők

Fürt: kicsi, hengeres, erősen kitöltött

Bor: harmonikus, testes, zamatos és magas szárazanyag, finom savak

Magyarországi termőhelyei: Badacsony, Balaton-felvidék, Mátraalja



Furmint

Eredet: feltehetően Magyarország

Szőlő: erőteljes, kevés és hosszú, vastag vessző

Fürt: közepes, laza, hengeres

Wine: illatos, tüzes, savas, friss. Nemes rothadásra hajlamos

Magyarországi termőhelyei: Tokaj-Hegyalja, Somló, Mecsekalja, Balatonfüred-Csopak



Olaszrizling

Eredet: feltehetően Olaszország vagy Franciaország

Szőlő: közepes növekedésű, vékony de sűrű vesszők

Fürt: kicsi, hengeres, tömött, small, gyakran oldalfürttel

Bor: Keserűmandulás, lágy, meszes talajon erősebb savgerinccel.

Kitűnő késői szüretelésű borokat ad.

Magyarország minden termőhelyén megtalálható.



Hárslevelű

Eredet: Magyarország

Szőlő: nagyon erős növekedésű, vaskos jó tartású vesszők

Fürt: nagy, hengeres (akár 40 cm hosszú is lehet), néha elágazó

Bor: tipikusan mézes-hársfás illatú, nagy testű

Több évig jól érlelhető, nagyon magas minőségű borokat adhat

Magyarországi termőhelyei: Tokaj-Hegyalja, Villány, Somló, Mátraalja



Sárga muskotály

Eredet: feltehetően Kis-Ázsia

Szőlő: közepes növésű, vöröses barna vesszők fekete pöttyökkel

Fürt: hengeres, vállas, tömött

Bor: finom illatanyagú, jó savgerince van (jobb mint az Ottonel muskotály)

Termőterületei Magyarországon: Dél-Balaton, Tokaj-Hegyalja



Cserszegi fűszeres

Eredet: Magyarország (Csopak, Ranolder-pince)

Szőlő: közepesen erős növekedésű és vesszőjű fajta

Fürt: közepes méretű, vállas, kúpos, mérsékelten telt

Korán érlik

Bor: aromás, fűszeres, élénk savak jellemzik

Termőhelyei Magyarországon: Csongrád, Hajós-Baja, Kunság, Etyek-Buda, Balatonfelvidék, Zala



Juhfark

Származás: Magyarország vagy Ausztria, sőt az egyik legrégebbi magyar fajta. A magyar név a fürtök hosszúkás, hengeres alakjára utal.

A szőlőt kizárólag Magyarországon ültetik, leginkább Somló borvidékein, a Balaton környékén, a Mecsek-hegységben és az Etyek-Budai borvidéken termesztik.

Ropogós, élénk savasság jellemzi a borokat.



Zenit

A Zenit fajtát Dr. Király Ferenc 1951-ben hozta létre Ezerjó és Bouvier fajták keresztezésével. Napjainkban ez a sokoldalú fajta főleg Magyarországon található a Balatonfüred-Csopak és Sopron régióban. A Zenit közepes és nagy méretű fekete-pöttyös szőlőfürtöket hoz. Általában a szezon kezdetén érik, és ropogós savai vannak és magas cukortartalmú. A szőlő kiválóan alkalmas száraz, és édes késő betakarításra szánt borokhoz is, mivel könnyen aszalódik.



Pintes

Eredet: Magyarország

A fajtát Németh Márton a nagy ampelográfus fedezte fel 1950 körül Pécs-Cserkút területén... Ma Csáfordban termesztik, Zala megyében a Veress Pincészet területén. A szürke-kék fürtökből fehér bort termelnek, kiváló savassággal és karakterrel, frissen vágott fű és birs illata dominál.



Zweigelt

Származása: Ausztria

Szőlő: közepes növéssű, ritkás vesszők

Fürt: közepes méretű vagy nagy, vállas, tömött

Bor: jó minőségű, harmonikus, tanninokban gazdag

Magyarországi termőhelyei: Sopron, Mátraalja, Csongrád, Szekszárd



Portugieser (Kékoportó)

Eredet: Portugália

Szőlő: közepes növésű, kicsit elálló vesszők

Fürt: közepes méretű, vállas, mérsékeltemn tömött

Bor: jellegzetesen gyümölcsös, lágy tanninok, szép mély lilás-vöröses szín

Magyarországi termőterületei: Eger, Villány, Szekszárd, Hajós-Baja



Kadarka

Eredet: Kis-Ázsia

Szőlő: erős növekedésű, vastag vesszők

Fürt: közepes méretű, tömött, rothadásra hajlamos

Bor: kitűnő, fűszeres, jellegzetes

Area: wine regions Szekszárd, Hajós-Baja, Balatonfüred-Csopak, Kunság, Csongrád



Kékfrankos

Eredet: ismeretlen

Szőlő: nagyon erőteljes növéssű, ritka, felfelé álló vesszőkkel

Fürt: közepes méretű, vállas, néha elágazó, mérsékelten tömött

Bor: lágy tanninok, kissé savas, gyümölcsös íz

Az egri és szekszárdi bikavér borok fő alkotóeleme

Magyarországi termőhelyei: főként Szekszárd, Villány, Sopron, Eger, Mátraalja (bár mindenütt előfordul, ahol kék szőlőt termesztnek)





A Terroir fogalma

Terroir
Földtudományok →
(*alapkőzet, talaj, víz, levegő*)

Szőlő
Biológia, →
Művelés



Borkészítés
(*Microbiológia, kémia és
technológia*) →



Terroir – A fizikai, kémiai és biológiai környezeti tényezők összessége, melyek befolyásolják a bor előállítását és minőségét

- **Klíma (a levegő hőmérséklete, a talaj hőmérséklete, csapadék)**
- **Topográfia (lejtés szöge, tengerszint feletti magasság)**
- **Napsütéses órák száma**
- **Alapkőzet**
- **Talaj**
- **Talajvíz**



A terroir és összetevőinek meghatározása

Talaj (ásványok, kőzetek, szerves anyagok, biota)

Tápanyagok hozzáférhetősége

Vízellátás

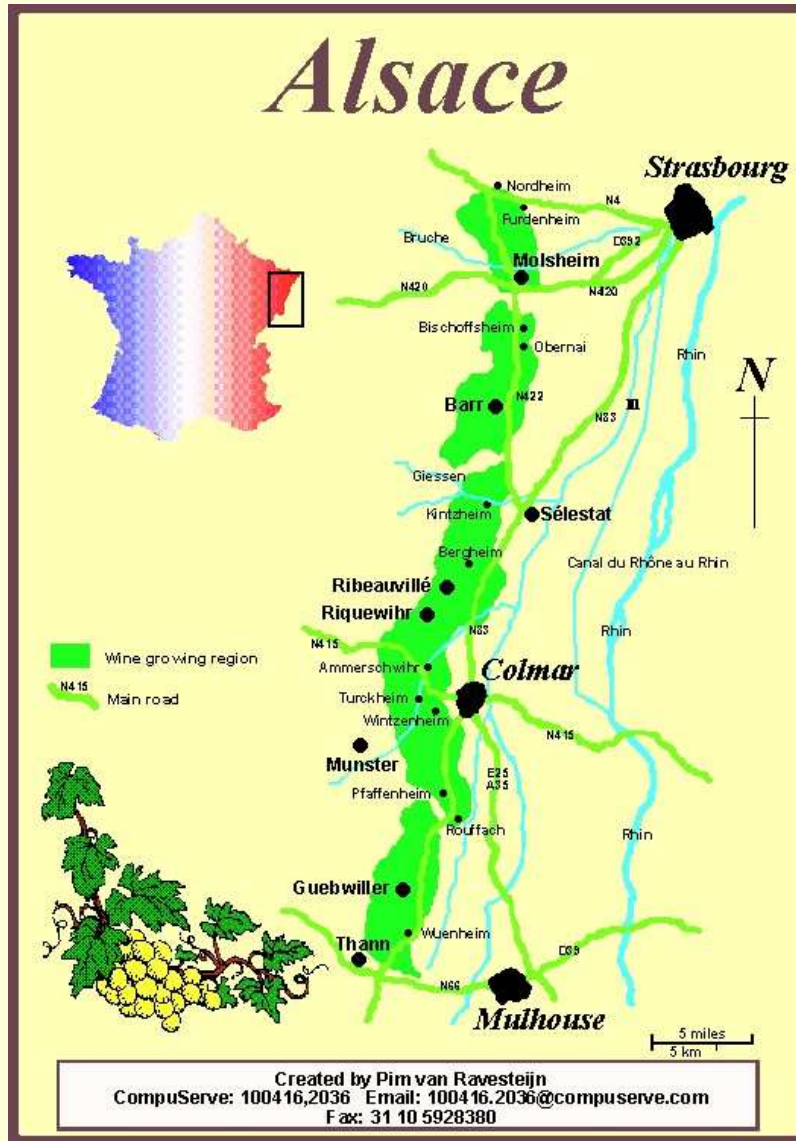
Fekvés

Klíma

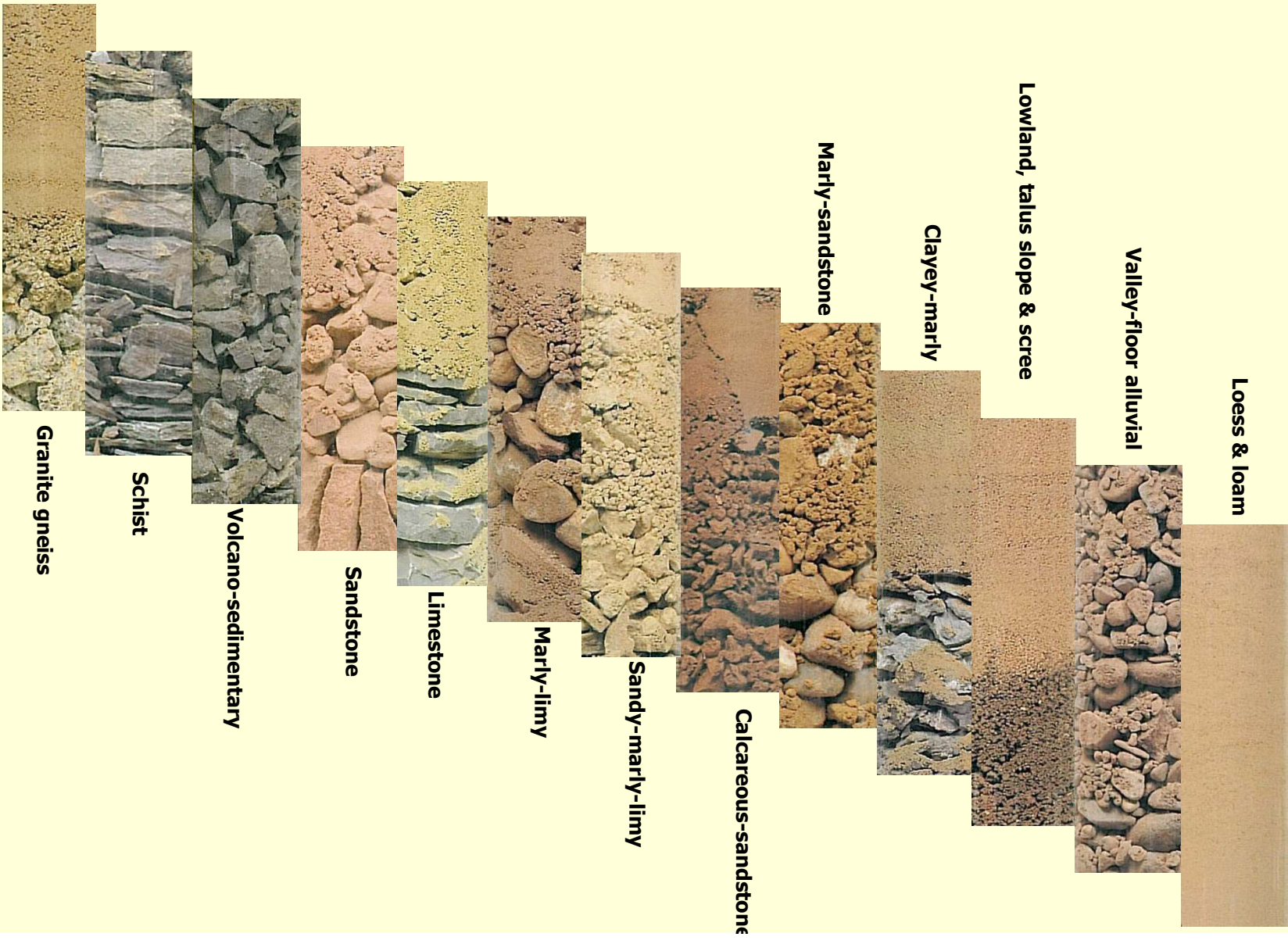
Szőlőfajta

Művelési módok és szőlészeti munkák

Példa: Elzász (Alsace), Franciaország



Egy elzáshi szőlőskert, amely 13 terroir mozaikja





Sylvaner



Pinot Blanc



Riesling



**Muscat
d'Alsace**



Pinot Gris



Pinot Noir

Gewurztraminer

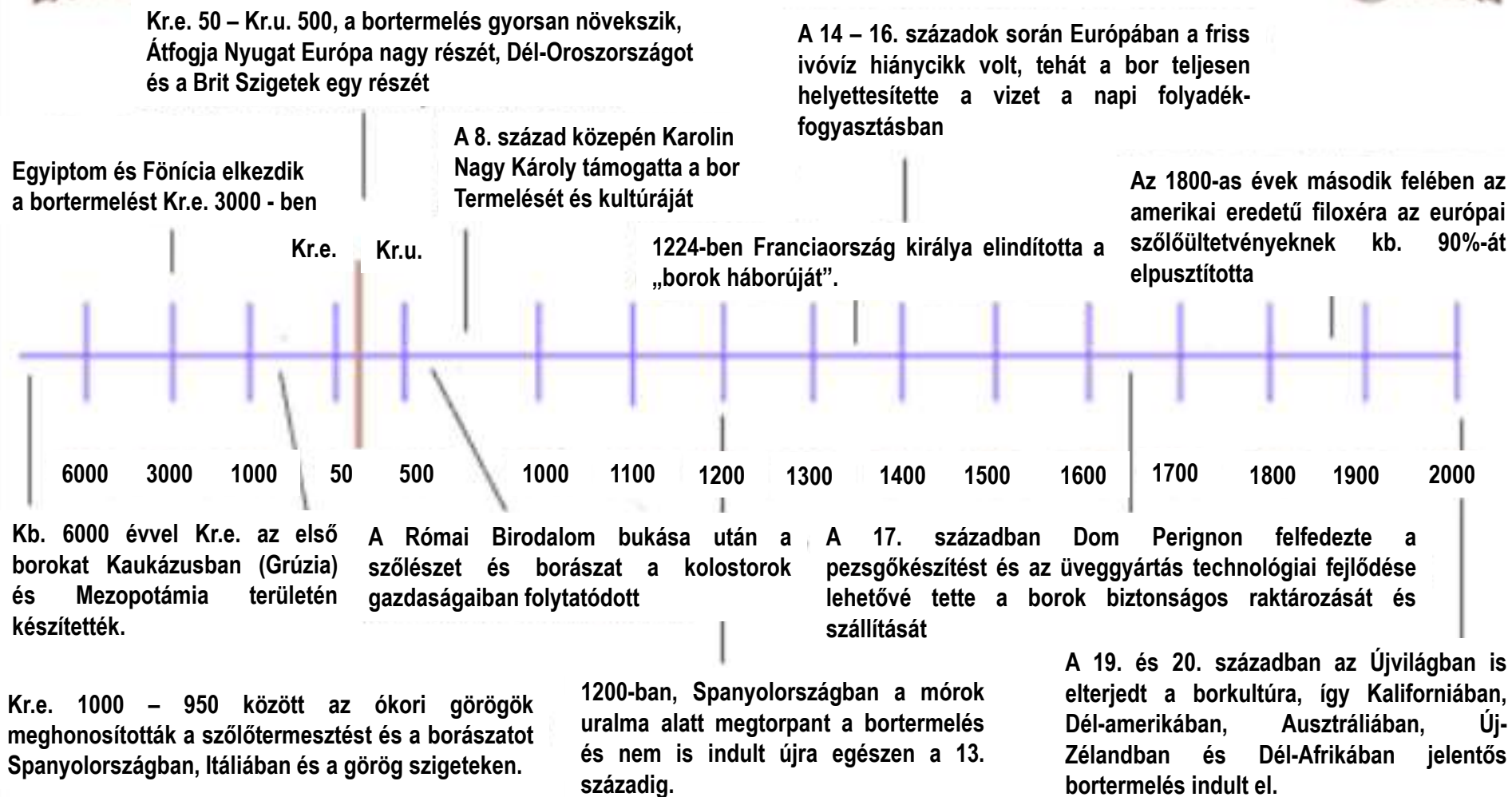


Elzászi szőlőfajták

Milyen talajokon nőnek Elzász szőlői?

- **Muskotály és Pinot Blanc** – mészkő alapú talajon
- **Fűszeres tramini** márgás – meszes talajon és mészkő alapú talajon
- **Riesling** minden talajon nő, de különböző borokat eredményez
 - Gyümölcsös, finom eleganciával, fiatalon fogyasztható borok (gránit)
 - Kevésbé gyümölcsös, erősebb, savasabb (mészkövön)
 - Könnyű, gyümölcsös és korábban érik (alluviális talajok)

A BOR TÖRTÉNETE ÉVSZÁMOKBAN



Őskőkori (paleolit) elmélet

Lehet, hogy már a gyűjtögető, halászó és vadászó életmódot folytató őseink fogyasztottak erjesztett gyümölcsleveket... de archeológiai vagy konkrét írásos bizonyíték erre nincs.



Neolitikum

- A neolitikus időszakból Kr.e. 8500 – 4000 származnak az első megbízható régészeti leletek, melyek bizonyítják, hogy a nagyobb méretű szőlőtermesztés kezdete erre az időre vezethető vissza.



Az ebből a korból származó kerámia edényekben találtak bor nyomokat (kémiaailag minden kétséget kizáróan kimutatható vegyületeket).

Az első leletek Shulaveriből, a mai Grúzia területéről származnak



CONVERSUM, L.T.

Shulaveri



GRÚZIA BORRÉGIÓI







Kvevri edények



Kr.e. 5400 körül Grúziából a mai Irán területére terjedt a borkultúra



A Firuz nevű helység Iránban található a Zargos-hegységben. A neolitikum kori konyhai edényben bor maradványokat azonosítottak.

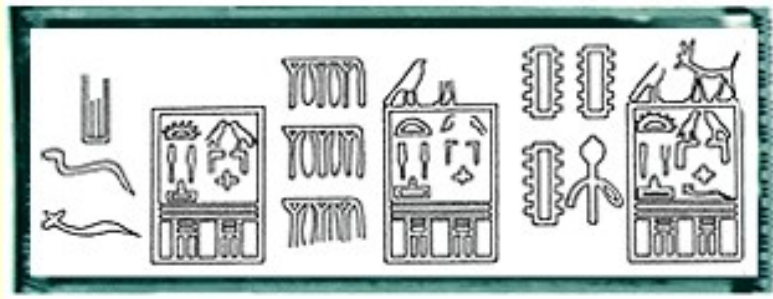
Ennek az edénynek a kora kb. Kr.e. 6000-re tehető

Bor az ókorban



A korai mezopotámiai borkultúra (késő Uruk időszak Kr.e. 3500 - 3100). Megkezdődik a sör és a bor közötti versengés. A Pu-abl királynő sírja egy pecsétjének lenyomata azt mutatja, hogy egy széles szájú korsó mindkét oldalán egy férfi és nő látható az árpa sört fogyasztva csöveken keresztül, míg mások az alsó képen magas, valószínűleg bort tartalmazó poharakat emelnek magasra.

Bor az ókorban



Az egyiptomiak vezették be a modern szőlőművelési technikákat.

Az első és második dinasztiák korából agyag edények találhatók bormaradékokkal



A 3. dinasztia korabeli Hieroglifák a szőlő rácsos művelését mutatják.

Azóta sok sírhelyet találtak, melyeket szőlőművelési és borkészítési jelenetek díszítettek

Az ókori görögök kezdték el a borkultúra terjesztését, később ezt tovább vitték a rómaiak



Bor az ókorban



Az ókori Görögország szőlőültetvényeket telepít az egész Dél-Európában.

Ami a Modern Spanyolországot illeti, a Római Birodalom meghódítja a legtöbb ismert világot és szőlőültetvényeket létesít a helyi kormányzók számára.

A Római Birodalomban elterjed a katolicizmus.

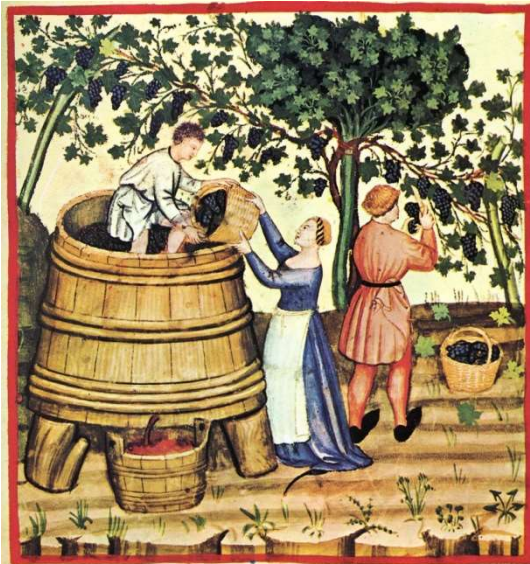
A papok már nagy termelési kapacitással rendelkeznek a lakosság katolicizmusra való áttérítésével kapcsolatban



Elmondható, hogy az ókori rómaiak fejlesztették a szőlészetet és a borászatot alkalmazott tudománnyá.

Lucius Junius Moderatus Columella (? Kr.u. 5 – Kr.u. 70). Gadesben (Cadíz) született, Seneca és Nero kortársa volt. Híres munkája a *Res rustica*, a 12 könyvből álló, kertészetről szóló könyv. A 12 könyv közül a tizedik, a kertészetről szóló – mintegy Vergilius munkáját kiegészítve – hexameterekben íródott. A kötet 62 táján keletkezett, és egy bizonyos Publius Silvinusnak van ajánlva. E művön kívül fennmaradt egy rövidebb értekezése is *De arboribus* (A fákról) címen. Mindkét munka kiváló szakértelemről tanúskodik.





A középkorban a szerzetesek kezében volt a szőlőtermesztés. A szőlő minőségének javítása érdekében erőforrásokkal, biztonsággal és stabilitással rendelkeztek. A szerzetesek is rendelkeztek a szőlőművelési képességük növeléséhez szükséges oktatással és idővel. Tehát a középkorban a kolostorok gondozásában voltak a legjobbak a szőlőültetvények. Nem meglepő, hogy a *vinum teologium* jobb volt, mint mások.

A bor Európa történelmében

A sötét korokban szerzetesek tartották kezükben a borkészítést. Valójában ez a zarándoklatok növekedésével is nő.

Charlemagne uralkodása megújította a borkészítést és fejleszti a technikát.

A bor a nép elsődleges italává válik, amely az ivóvízzel kapcsolatos időszakos problémákra vezethető vissza a 14 – 16. században.

A Dom Perignon szerzetes véletlenül felfedezi a pezsgőt a 17. században.

Robert Hooke 1664 és Antoni van Leeuwenhoek 1684 mikroszkóppal észlelték az élesztőt de nem tudták mi az.

Louis Pasteur felfedezte az élesztő szerepét az erjesztésben 1860-ban.

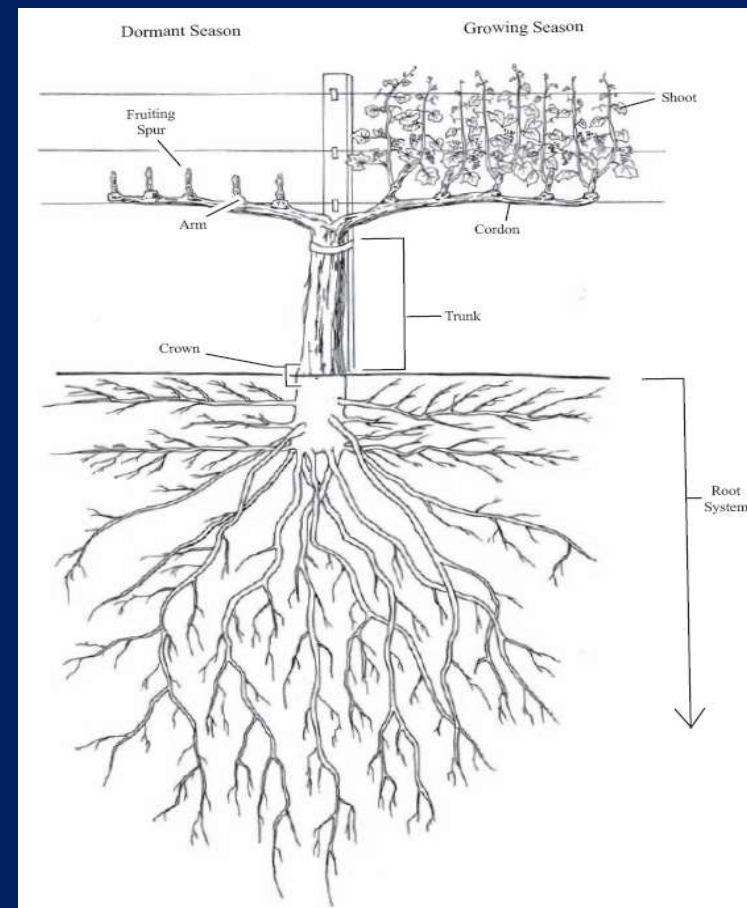
A phylloxera majdnem minden szőlőt szinte teljesen kitöröl a 19. század végén

VIGNOBLES D'EUROPE



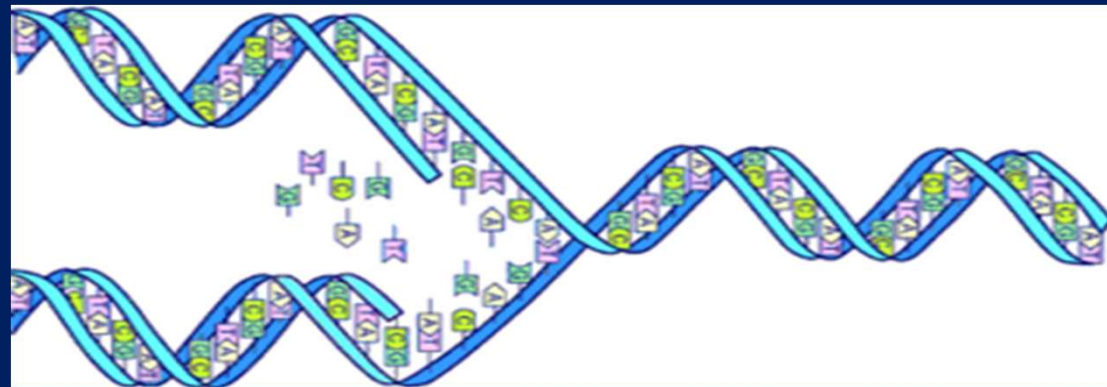
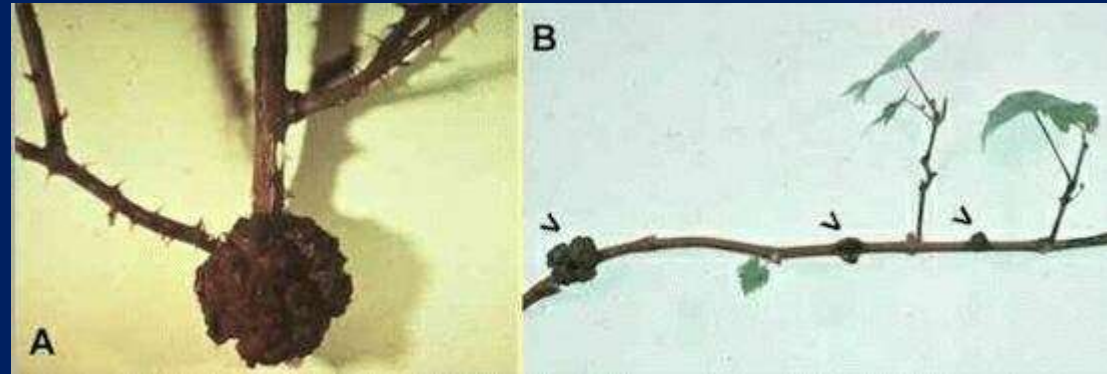
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI ALAPFOGALMAK

1. Szőlőnemesítés
2. Szőlőművelés
3. A szőlőt veszélyeztető tényezők



A szőlőnövény nemesítése

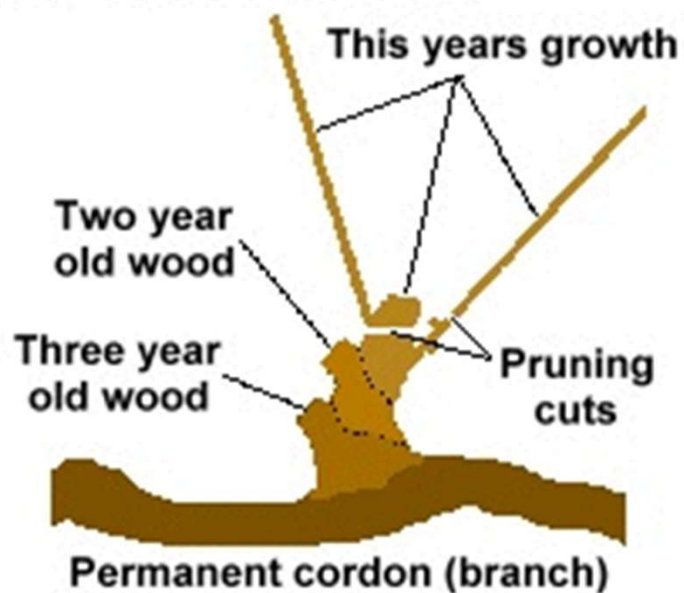
- Keresztezés
- Klónozás
- Fajon belüli keresztezés
- Oltás / szemzés



- Genetikai módosítás
 - *Agrobacterium tumefaciens* mint vektor– bakteriális plasmidok, rovarölő toxin gének a *Bacillus thuringiensis*-ből beillesztve a szőlő genomjába
 - Vírusrezisztencia kialakítása vírusbevonatos fehérje gének vagy antiszensz RNS beépítésével
 - Gomba patogénekkal szembeni rezisztencia-tervezés, a gombás falat lebontó enzimek (kitináz és glükánázok) fokozott expressziója révén

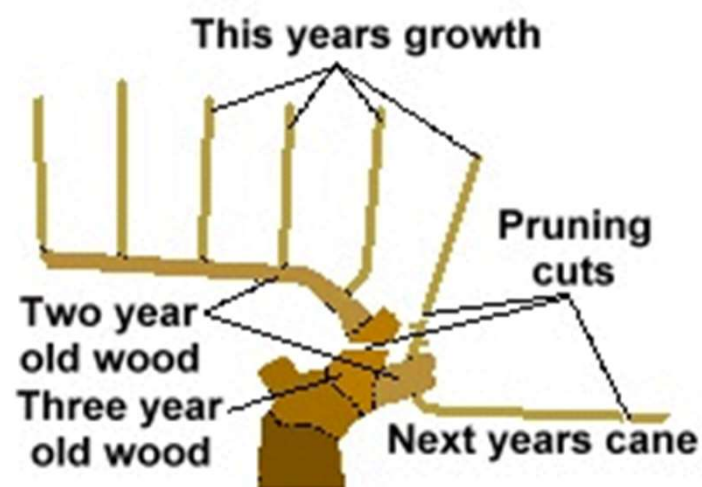
Metszés

SPUR PRUNING



www.thewinedoctor.com

CANE PRUNING



Permanent cordon (branch)

www.thewinedoctor.com

Művelési módok



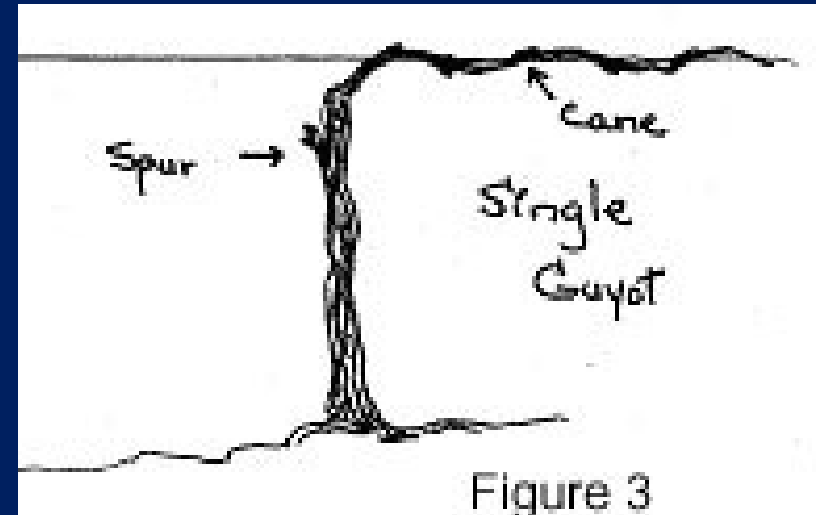
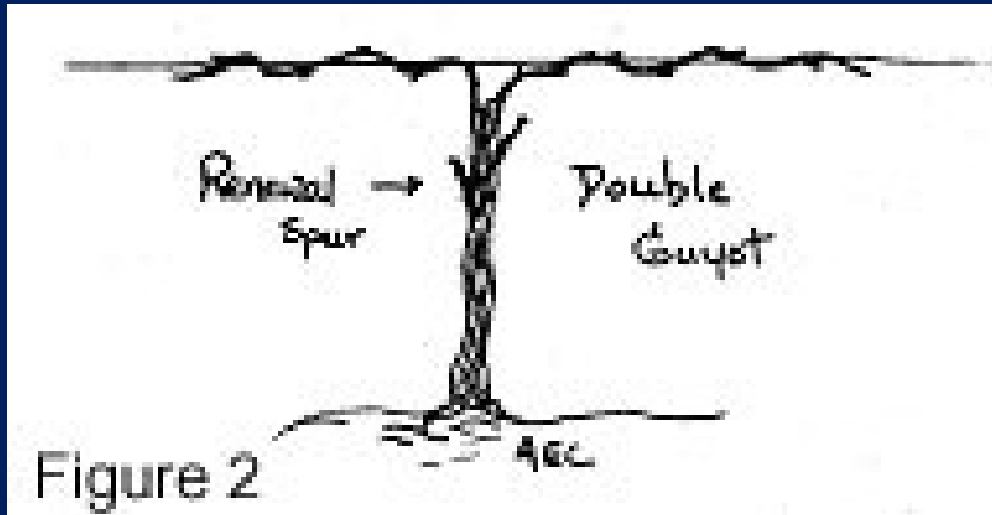
Gobelet





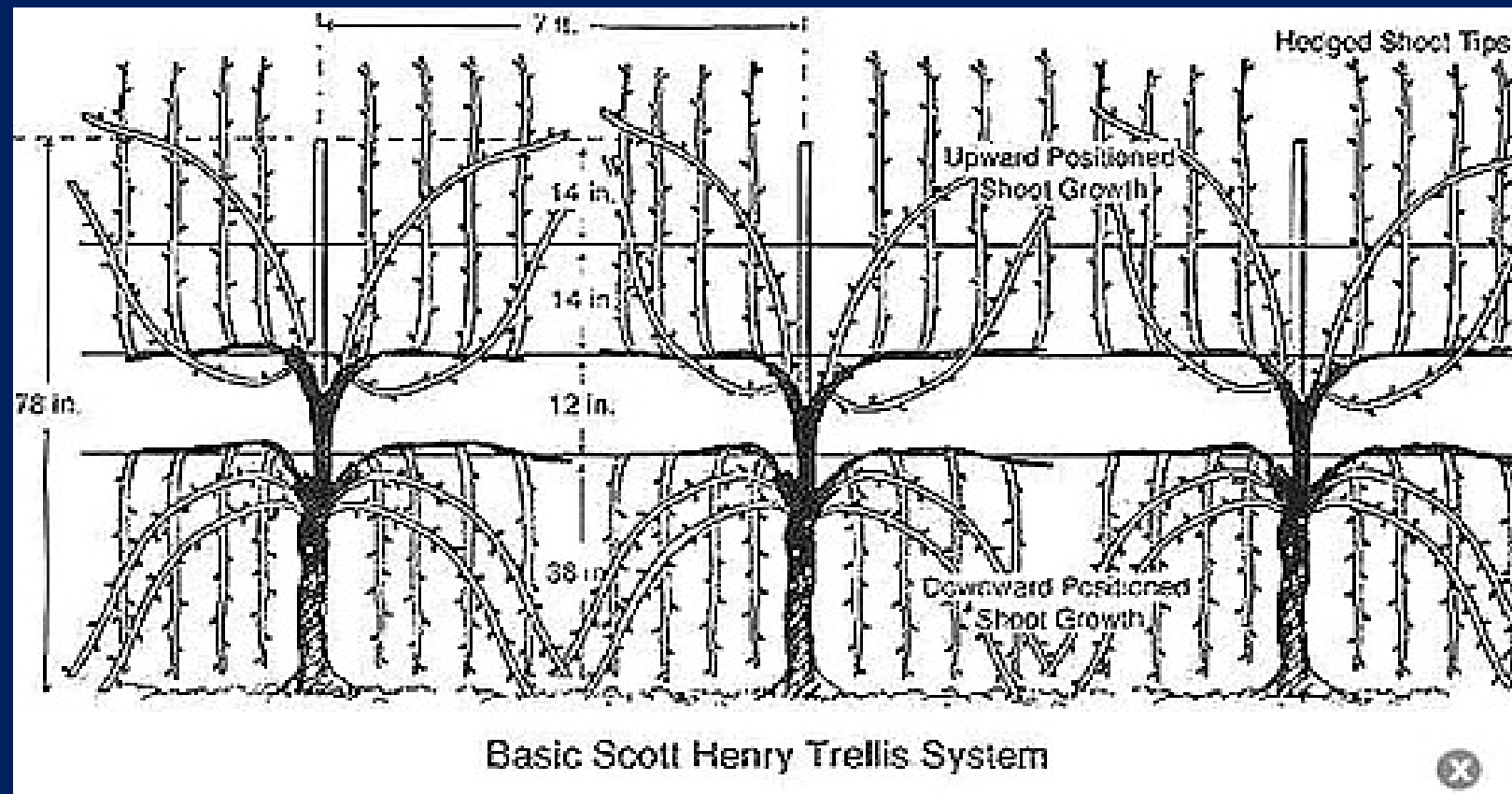
Priorat

Dupla és egyszerű GUYOT



A Guyot-rendszert Bordeauxban és Burgundiában gyakorolják. Egyetlen Guyotban minden egyes szőlőnek évente megmaradt vesszője van, a következő évek generálásához sok gyümölcsös botot és egy pálcát, ami a helyettesítő cukornád előállítására szolgál. A Double Guyotban, amely a Bordeaux-ban széles körben használt rendszer, minden szőlőnek két vesszője és két pálcája van, a vesszők a vezetékek mentén ellentétes irányban képezhetők.

Scott Henry System



- It is, like the Guyot systems, subject to *cane pruning*, although there is a similar training method for spur pruning (see the Smart Dyson method). The single, high curtain of vine is particularly amenable to mechanical harvesting, and this, together with the benefits concerning yield and quality, has led to the Scott Henry method being widely adopted throughout the New World.

A kordonos csaprametszés

Geneva Double Curtain

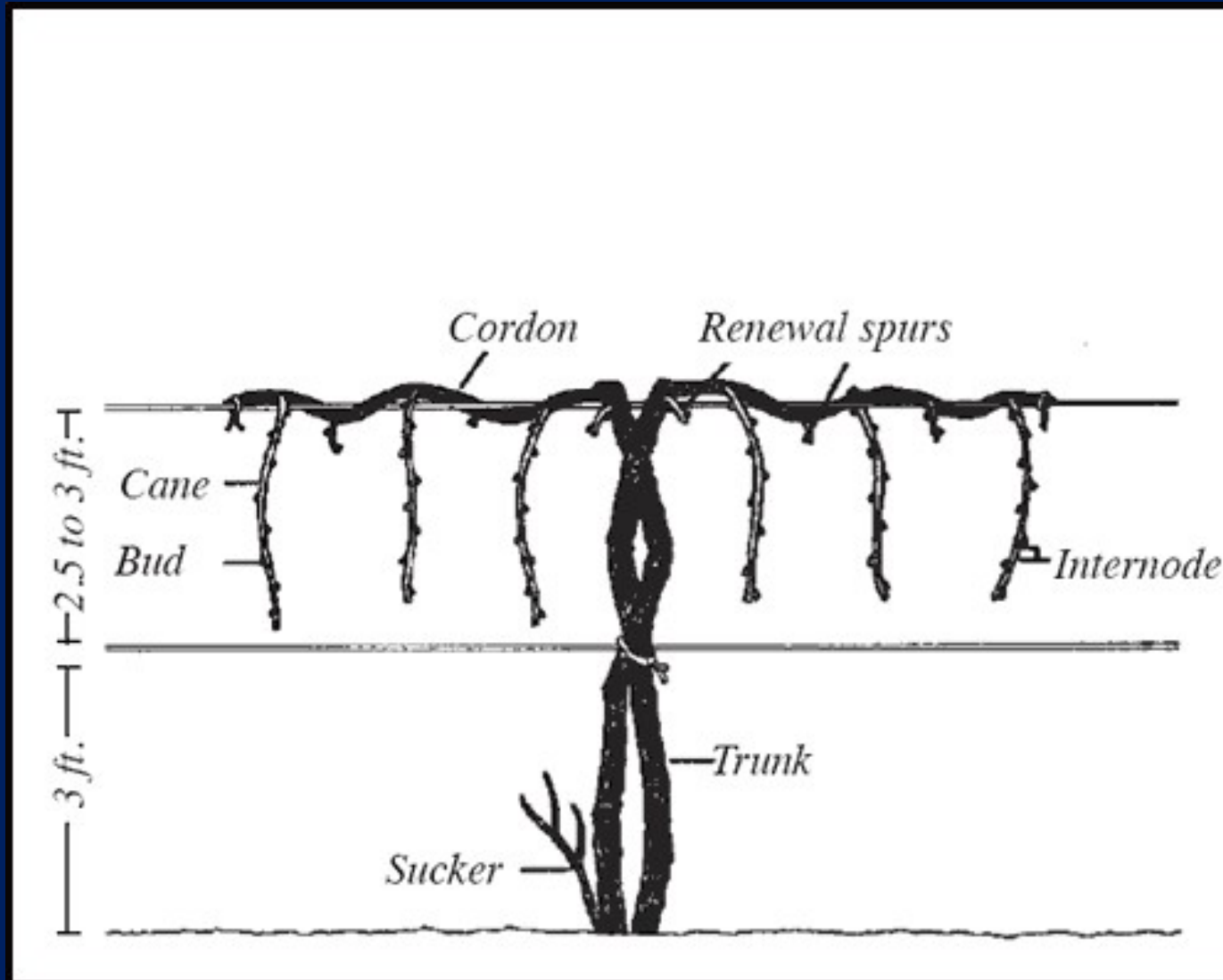


Lyre



- Ezt a rendszert leggyakrabban a gépesítéshez teljesen adaptált szőlőültetvényekben használják. A szőlő törzsét vízszintesen alakították ki, számos hosszúsággal maradt. Ez lehet alacsony kordon, mint a Champagne-i Cordon de Royat rendszerben, vagy magas, mint a Genfi Double Curtains rendszerben

Hudson River Umbrella (esernyő)



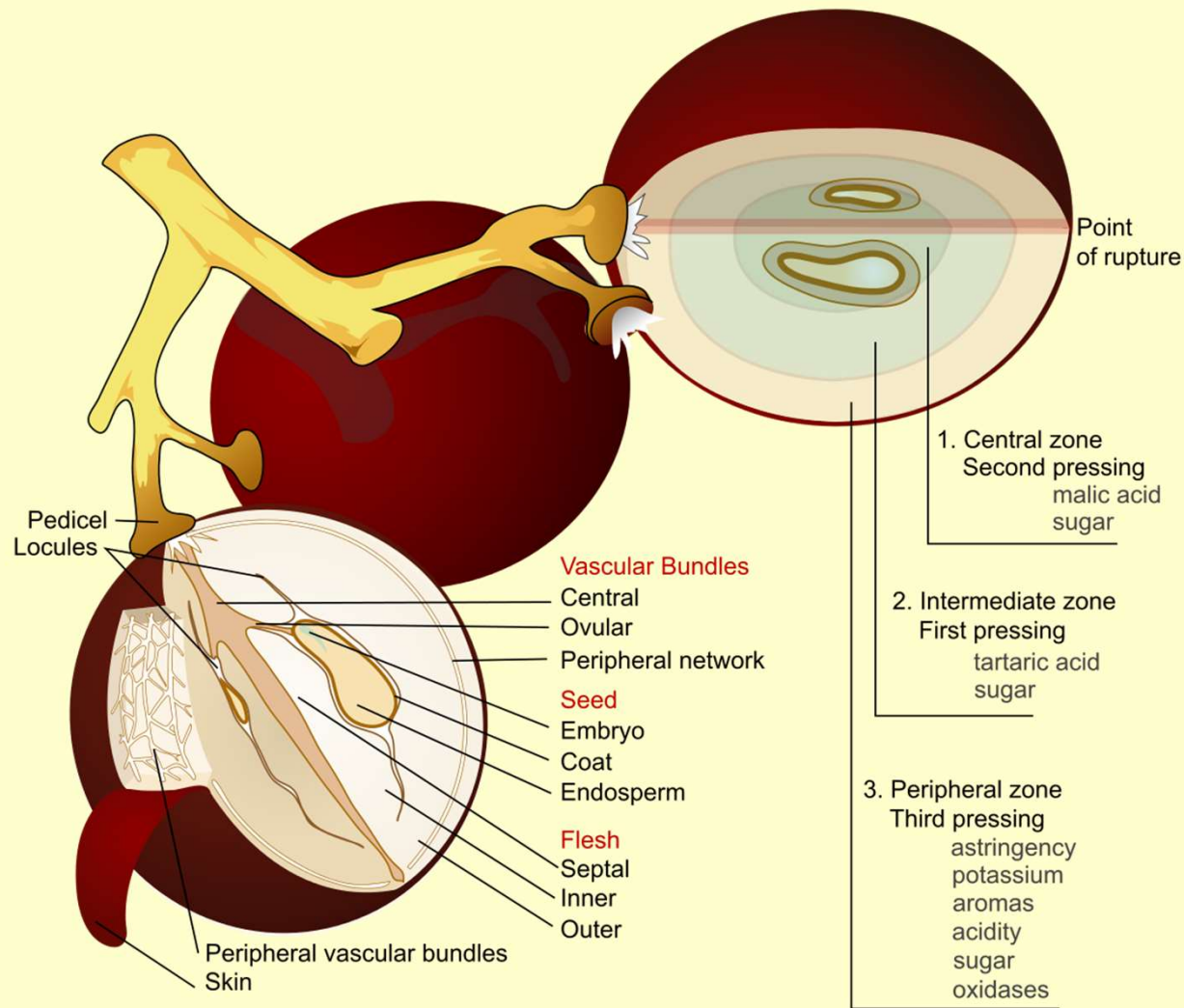
A Pergola rendszer



Lanzarote



Borkészítés



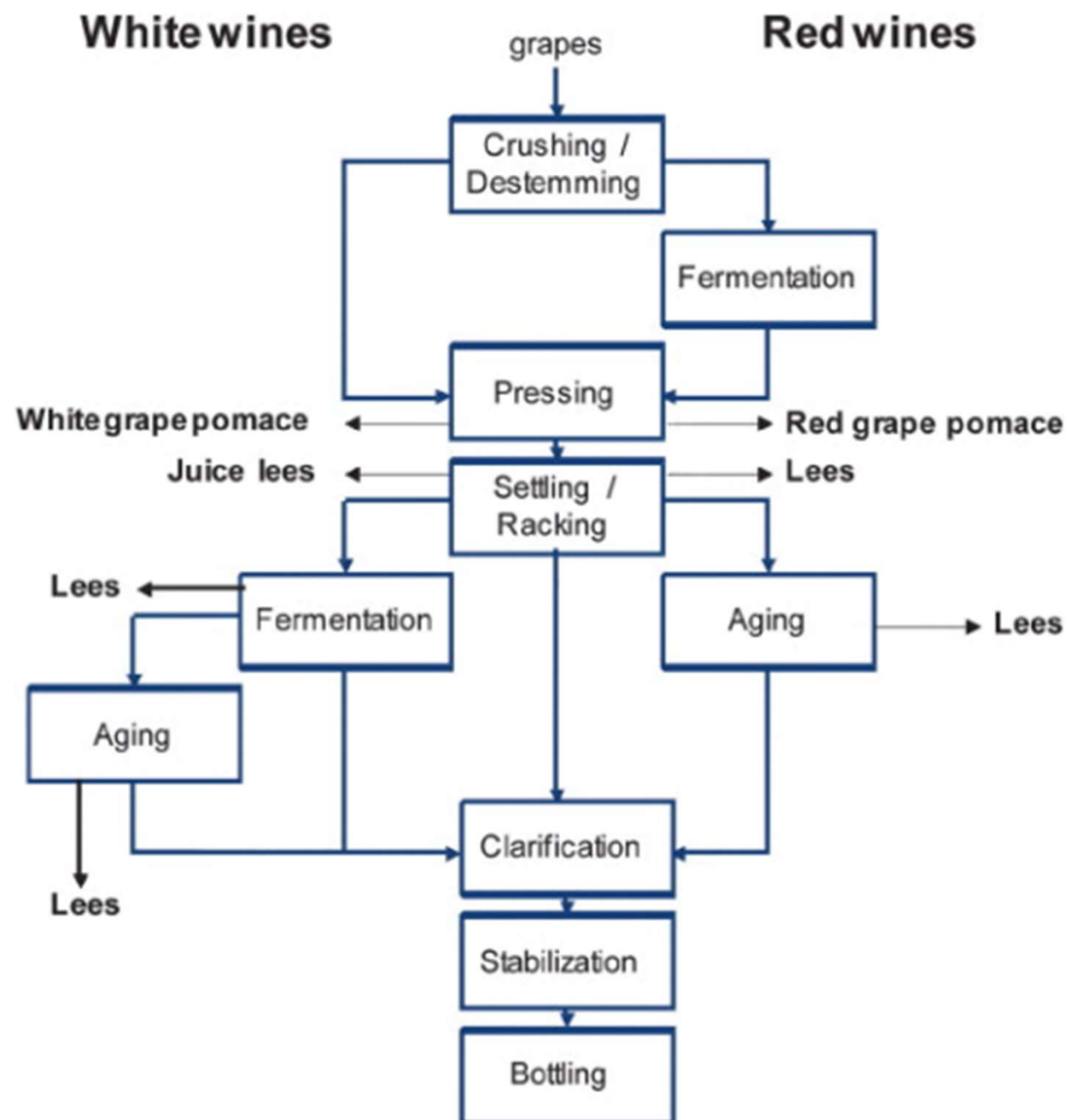
A borkészítés folyamata

- 1. A terroir választása**
- 2. Az éghajlat (és a betakarítás időpontja)**
- 3. A szőlőfajta kiválasztása meghatározó**
- 4. A tartály típusa, amelyben az erjedés megtörténik**
- 5. A hőmérséklet, amelyen a mustot az erjedés során tartjuk**
- 6. A fermentációs (erjedési) időszak**
- 7. A tartály típusa, amelyben az érés megtörténik**

A borkészítés 11 lépése

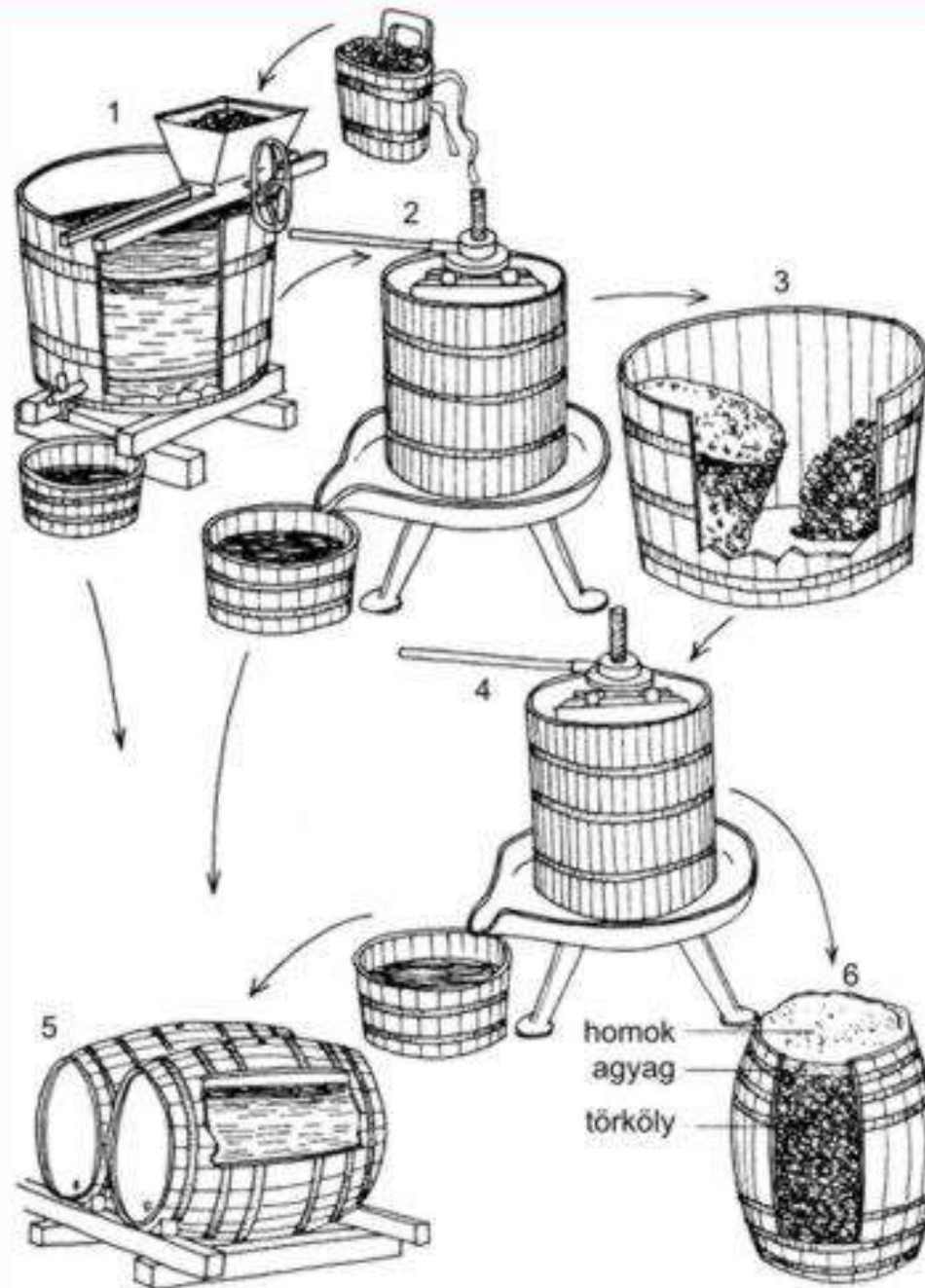
1. szőlőültetvény létesítése (vagy oltása)
2. a szőlőfürt termesztése
3. a szőlő betakarítása
4. a szőlő zúzása * és a szőlő préselése
5. a folyadék alkoholos erjedése
6. áztatás * („maceráció”)
7. a bor malolaktikus fermentációja
8. a bor érlelése
9. a bor palackozása
10. borkóstolás

» * : only for red wine, normally



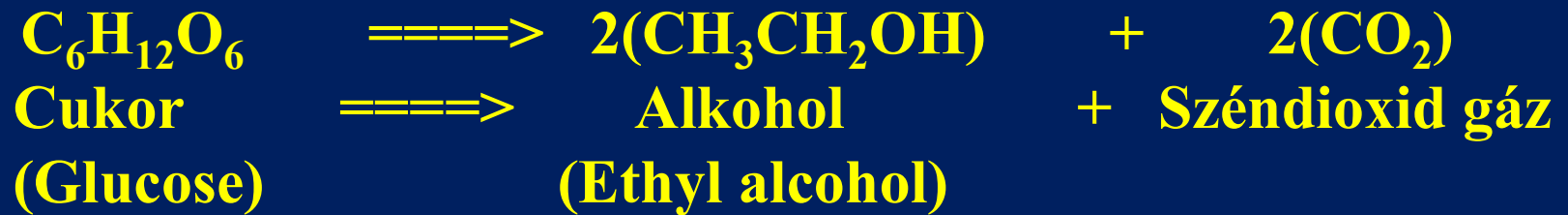
A szőlő feldolgozása

1. a szőlő zúzása
és léelválasztás
kettős fenekű
kádban
2. első sajtolás
3. a kisajtott törköly
szétrázása
újrásajtolás előtt
4. a második és
további sajtolás
5. a hordókat
háromnegyed
részig töltjük
meg musttal
6. a törköly eltevése
pálinkafőzésre

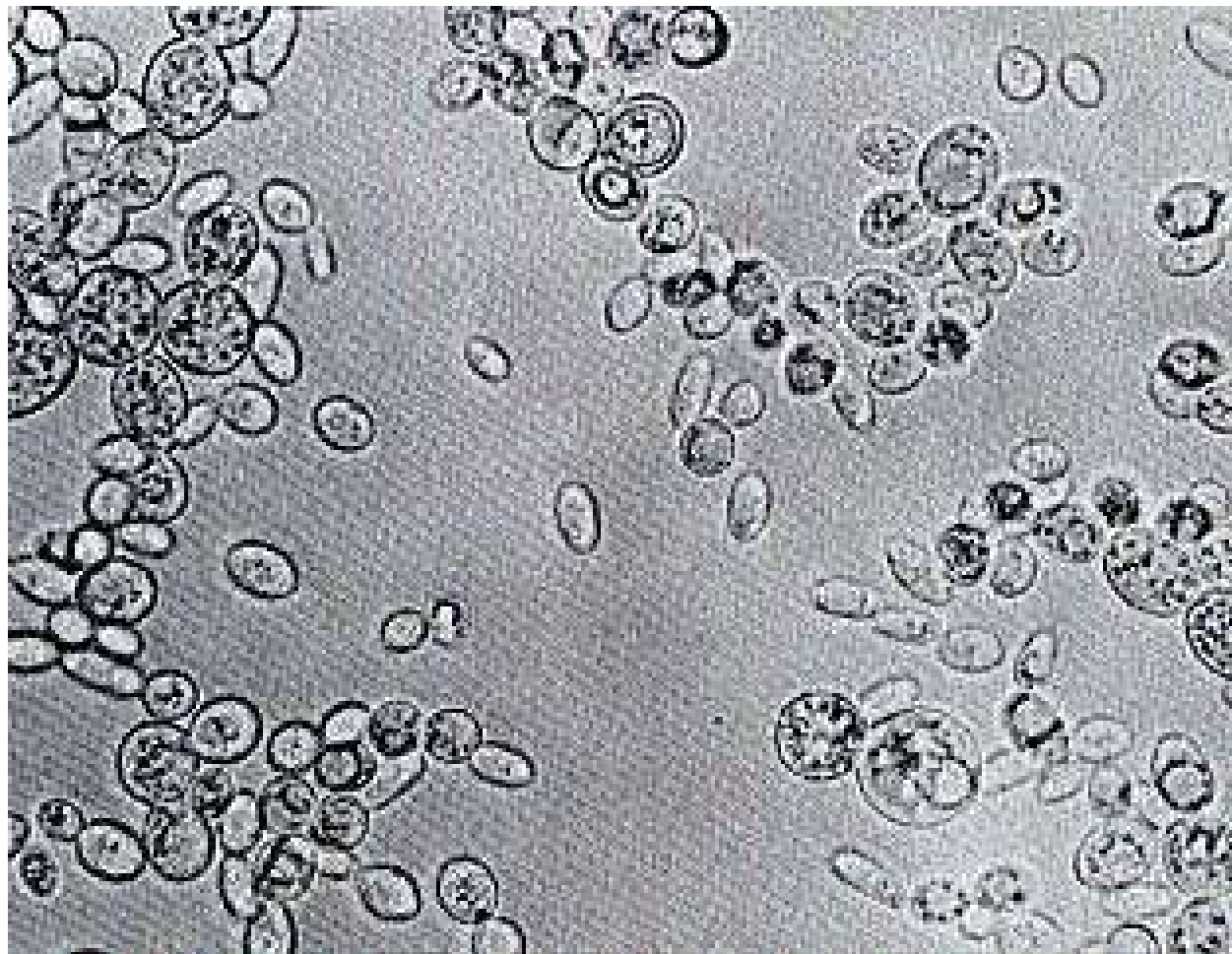


Alkoholos erjedés

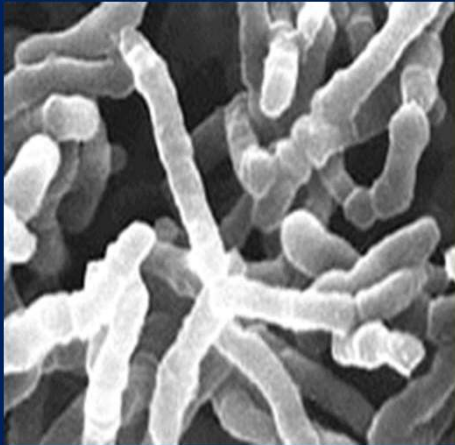
- A fermentáció teljes folyamata a glükózcukor ($C_6H_{12}O_6$) alkohollá (CH_3CH_2OH) és széndioxidgá (CO_2) való átalakítása. Az élesztőn belüli reakciók igen bonyolultak, de a teljes folyamat a következő:



Élesztő: *Saccharomyces cerevisiae*



Malolaktikus erjedés



A malolaktikus erjedést (az almasavnak tejsavvá való átalakítását) nem gombák, hanem tejsavbaktériumok végzik.



Almasav

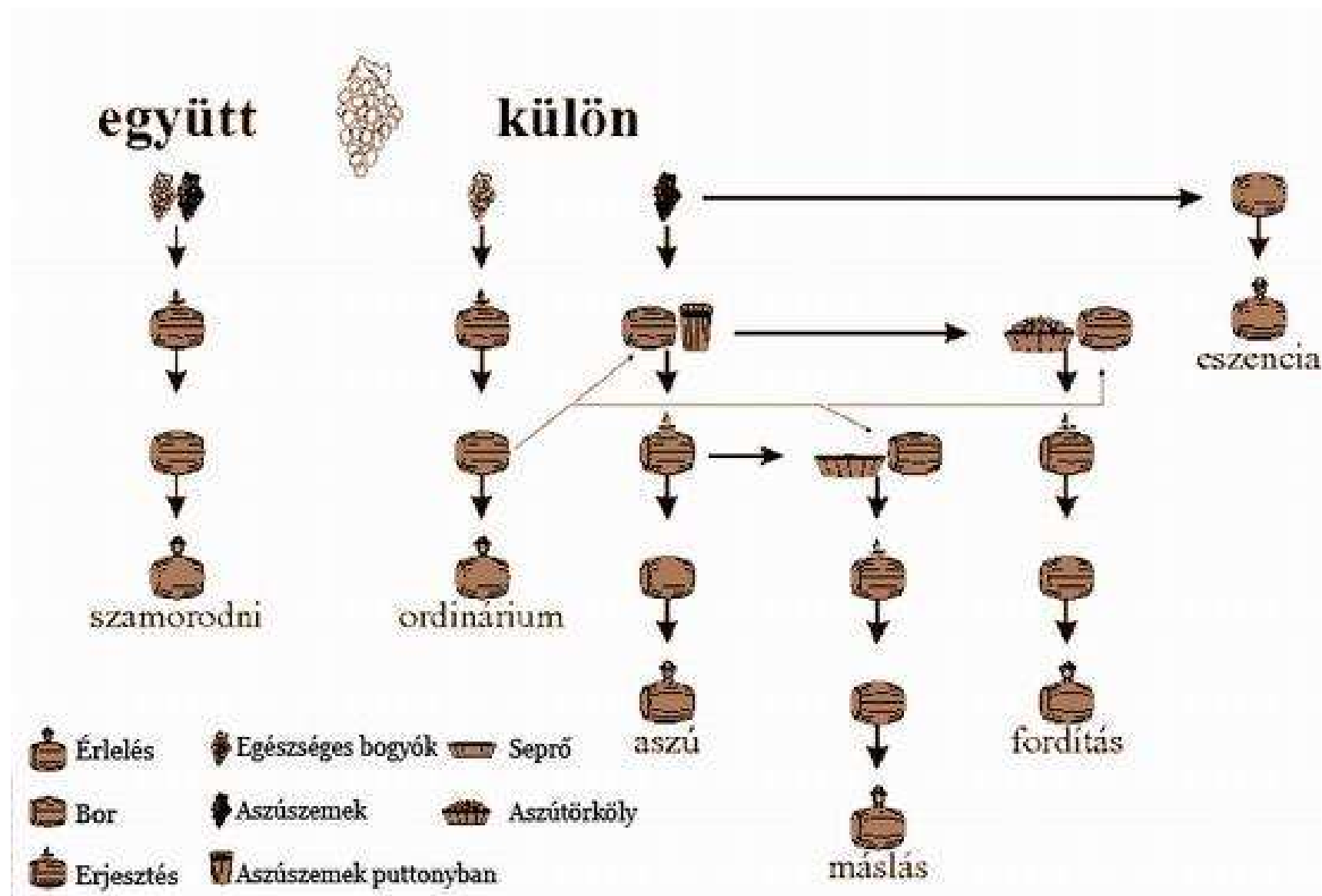


Tejsav

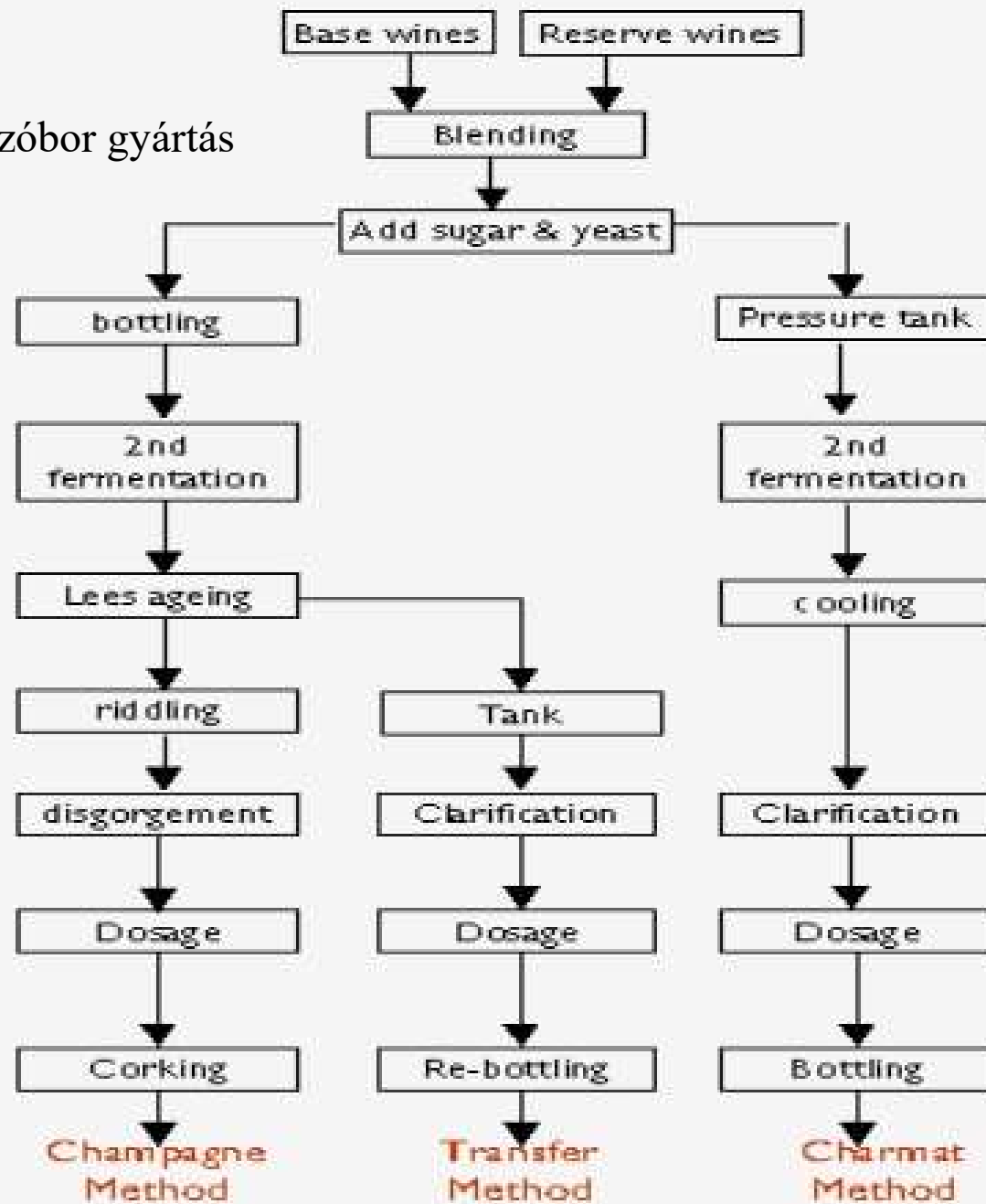
+

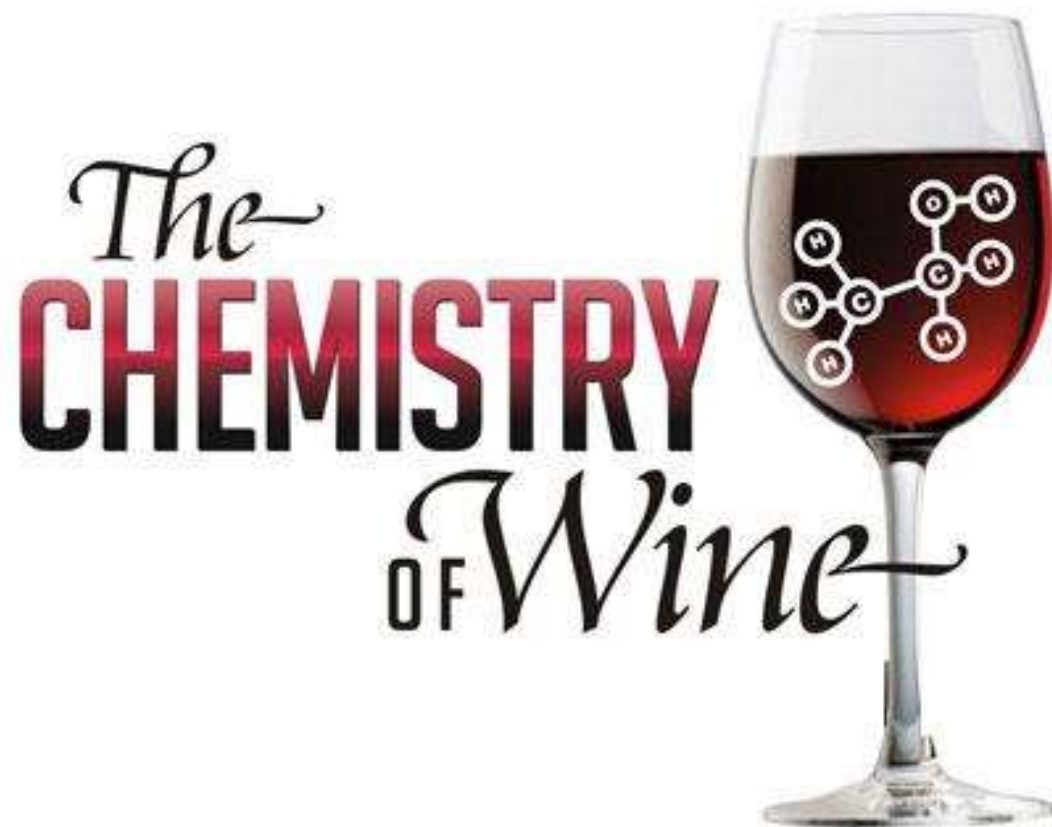
Széndioxid

Példa speciális borászati eljárásra: a tokaji aszú-technológiák



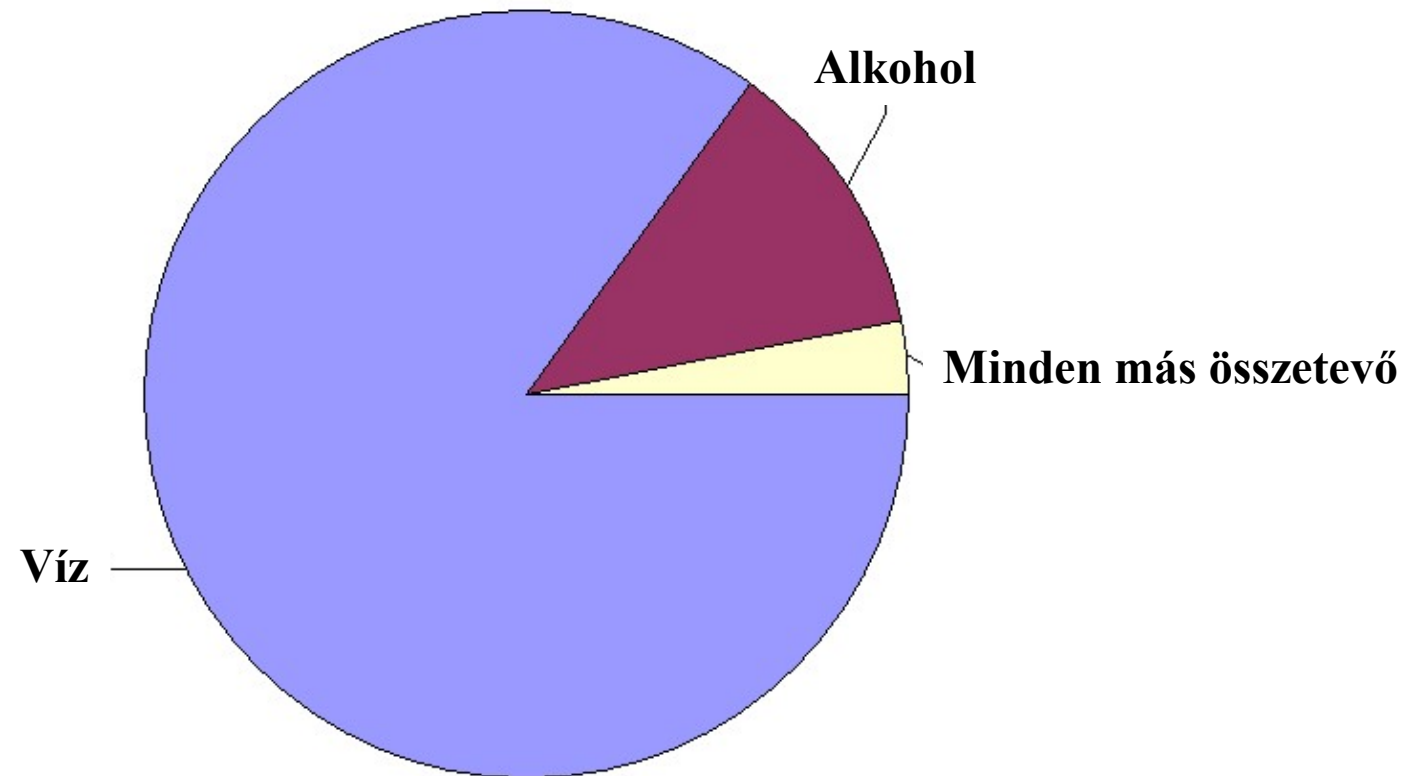
Pezsgő- és habzóbor gyártás





A bor kémiája – csak egy rövid bevezető...

A bor kémiai összetétele – általános ábrázolás



Éppen ez a „minden más összetevő” teszi a bort borrá – csupán 3 – 4 %)

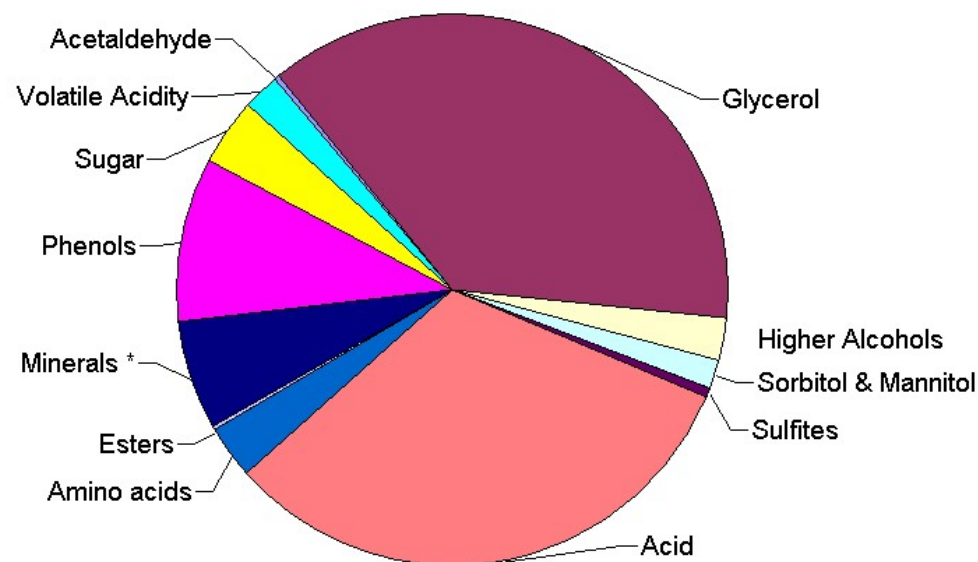
A száraz vörösborok kisebb alkotórészei, kb 3%

Alkotórész

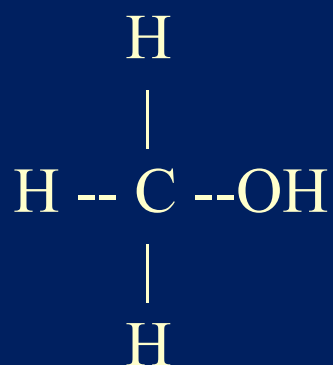
Tipikus koncentráció mg/l

- **Acetaldehyd 70**
- **Glycerin 7000**
- **Magasabb Alkoholok 500**
- **Sorbitol & Mannitol 300**
- **Szulfitek 80**
- **Savak (fixed) 6000**
- **Aminosavak 550**
- **Észterek 60**
- **Ásványok 1200**
- **Fenolok 1800**
- **Cukor 750**
- **Illékony savasság 400**

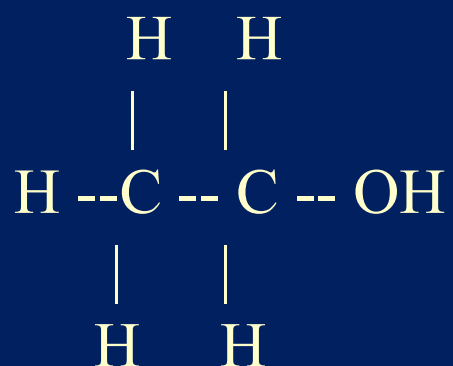
Red Wine Composition, Minor Components



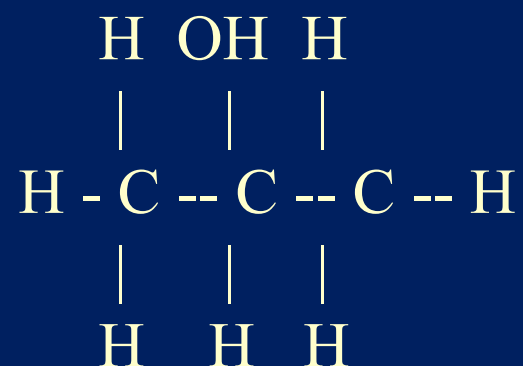
Alkoholok



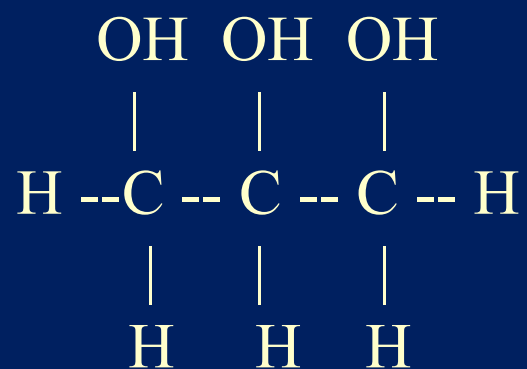
Metanol



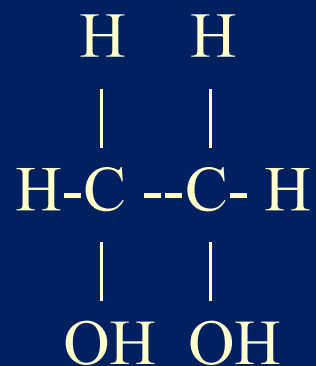
Ethanol



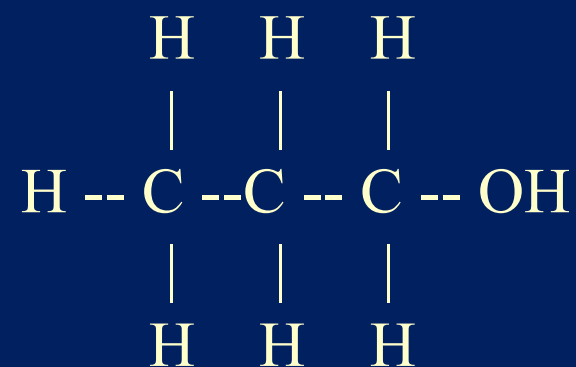
Isopropanol



Glycerol

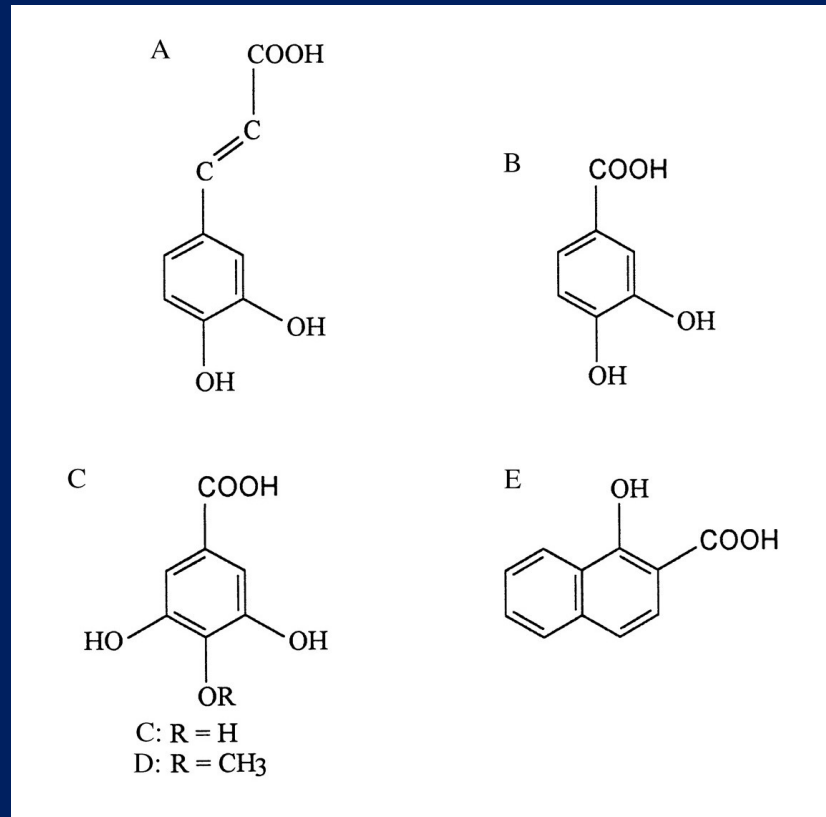


Ethylene-glycol



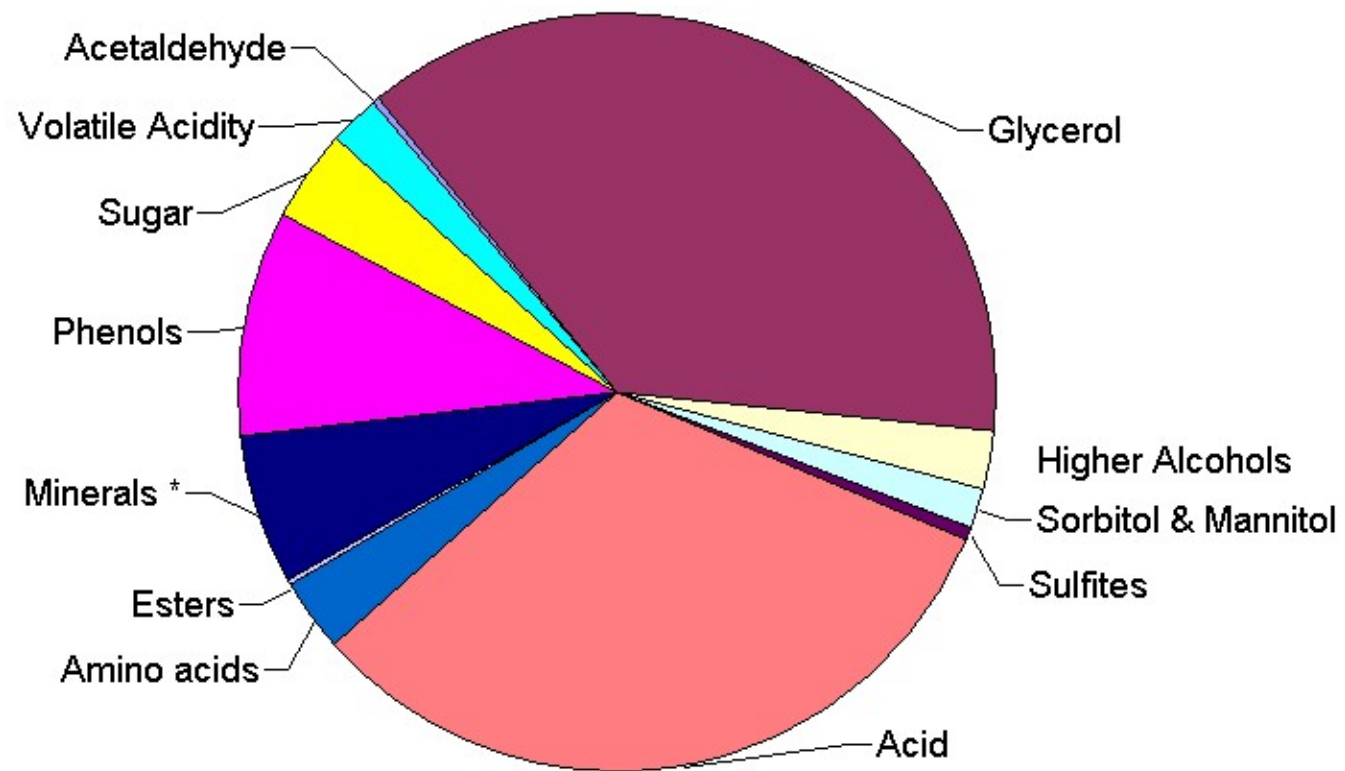
1-propanol

Fenolik



Chemical structures of caffeic acid (A), protocatechuic acid (B), gallic acid (C), 4-O-methylgallic acid (D), and 1-hydroxy-2-naphthoic acid (E).

Red Wine Composition, Minor Components



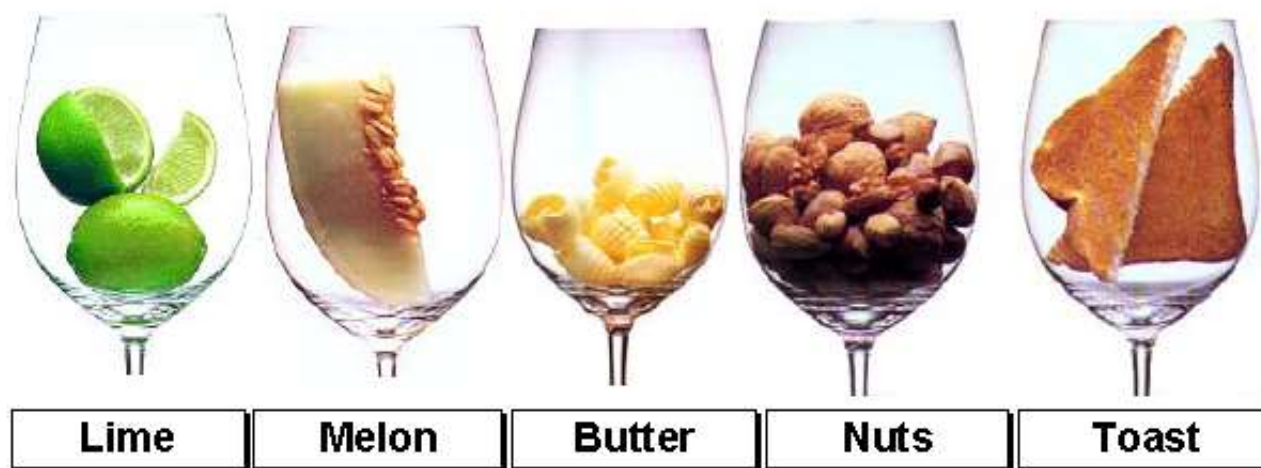
Alap ízek

édes	cukor, aminosav, peptid, alkohol
sós	konyhasó, néhány más ásványi só
savanyú	savas oldatok és szerves savak
keserű	többféle különböző anyag
umami	glutaminsav, aszparaginsav



Kikanue Ikeda

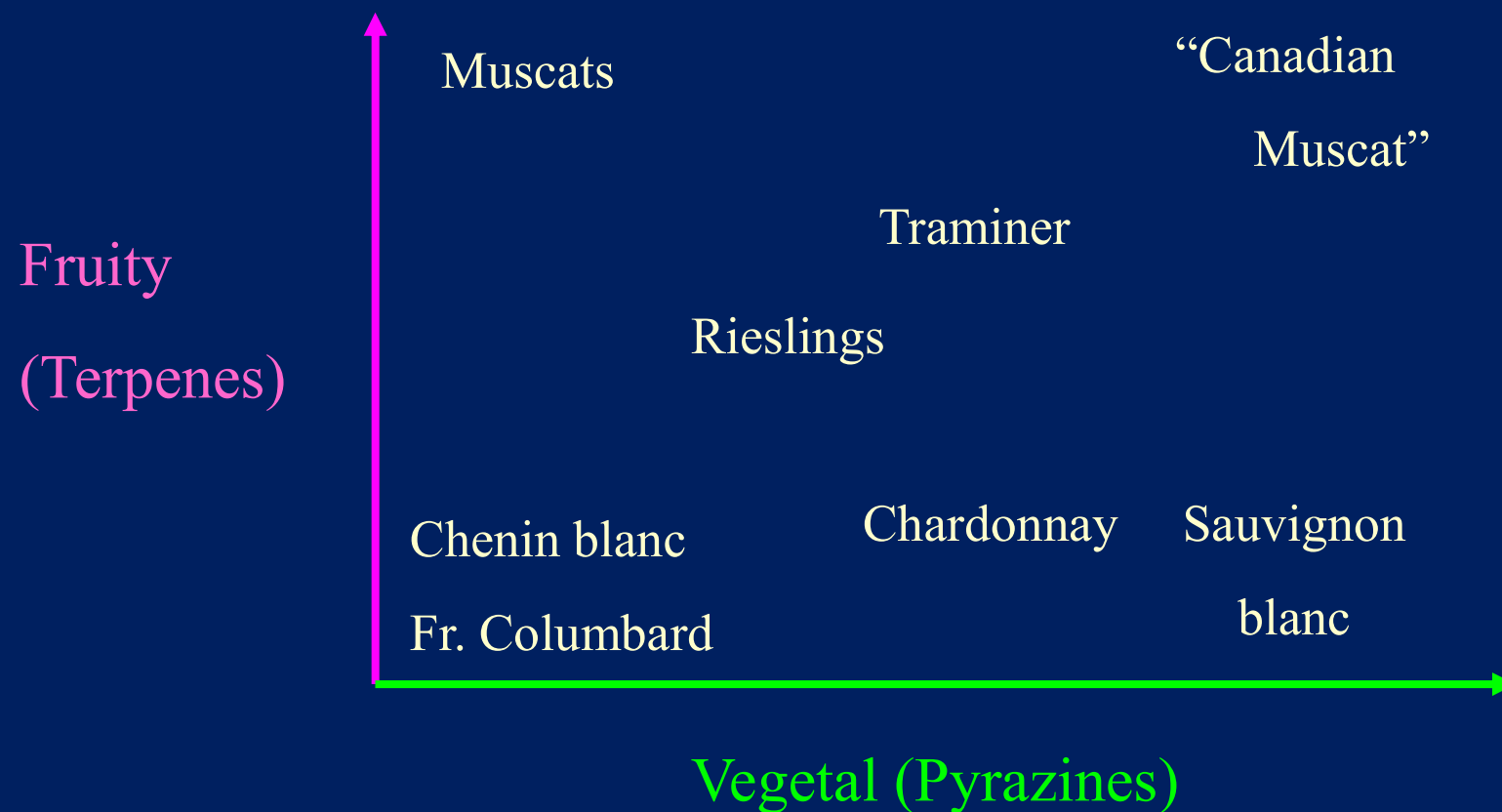
A bor aroma-anyagai nagyon összetettek



A borok íz- és aromaanyagai

- Pyrazines
- Terpenes
- Shikimic acid derivatives
- Lactones
- Esters
- Higher alcohols
- Acids
- Phenolic compounds
- Sulfur-containing compounds
- Amino acid derivatives
- Specific compounds

Az aromaanyagok eloszlása fehérborokban

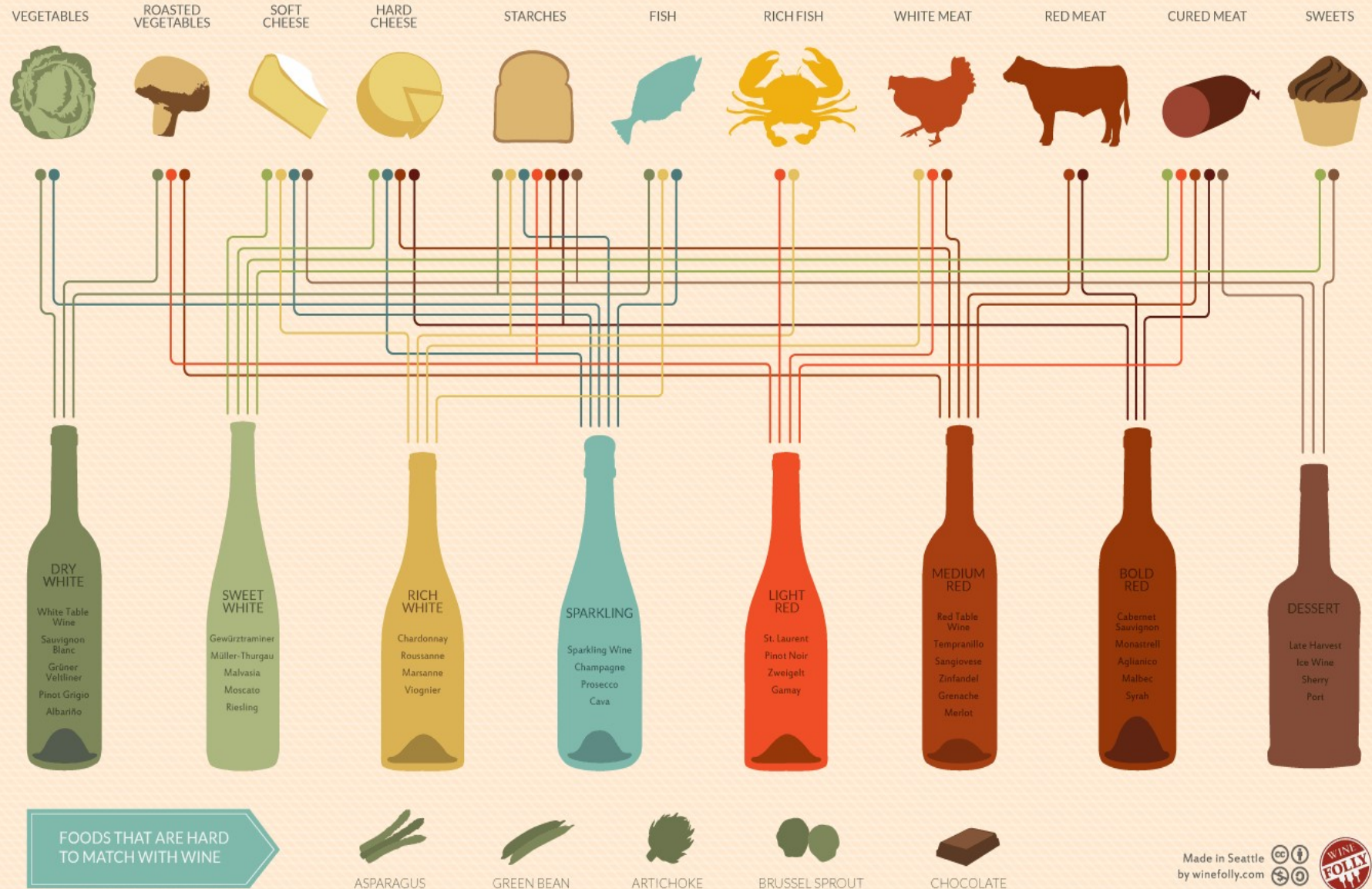




A borgasztrónómia alapjai



BOR – ÉTEL PÁROSÍTÁSOK





Gasztronómia és bor

Ha egy nép kultúráját meg akarjuk ismerni, akkor kicsit "*élni kell az ő életüket*", Enni étkeiket, inni italaikat, hiszen mindezek harmonikus egységet alkotnak a környezettel is.

- **Ezért amikor valahol étkezünk, az adott tájra jellemző ételeket és italokat kell fogyasztanunk.**
- **Az étkezés és a bor elválaszthatatlan fogalmak. Különösen igaz ez a vendéglátás keretei között.**

"A bornak ágyat kell vetni", azaz a borok íz- és zamatanyagai falatozás közben és után teljeseznek ki.

- **Érdemes odafigyelni, hogy az egyes ételekhez milyen bor illik.**

A könnyű ételek könnyű borokat, a nehéz ételek nehéz borokat (nagy sav- és alkoholtartalmúak) kívánnak.

Egy étel könnyű vagy nehéz elsődlegesen az alkalmazott konyhatechnika szabja meg.

Borok az étkezés során

- *Az étel és bor párosításakor fontos, hogy azok kiegészítsék egymást és közösen nagyobb gasztronómiai értéket képviseljenek.*
- Minél izesebb, zamatosabb egy étel, annál teljesebb ízűnek kell lennie a kísérő bornak is. Így például a sonka vagy melegszendvics mellé inkább könnyű vörösbor, a grillcsirkéhez viszont könnyű fehérbor, de a fűszeres szarvaspörkölt mellé finom, bársonyos Cabernet óbor illik.
- Már a rómaiak is vallották, hogy a fehérbort fehér, a vörösbort vörös hússal a legjobb fogyasztani.

A legtöbb halétel kissé furcsa ízt ad vörösborral párosítva, míg a kellemesen savas, jól hűtött fehérbor jól egészíti ki a halhús ízeit.

Kivétel minden olyan halétel, amelyet vörösborral, vagy paprikával kell elkészíteni, így a magyar halászlé is.

A legtöbb ember ízlésében a marhahúsból, bárány-, vagy birkahúsból készült ételek túl zamatosak ahhoz, hogy valamilyen fehérbor versenyezessen velük, míg a vörösbor jól kiegészíti a fogásokat.

Fontos szabály, hogy az ételt mindig olyan borral kell felszolgálni, amelyet a készítésekor felhasználtak.

Friss, száraz pezsgők, száraz sherry, könnyű rozé és a nem túl idős tokaji száraz szamorodni szinte minden fogáshoz jól párosítható, a desszertek kivételével.

- *Az ecetes ízű salátákhoz, csokoládéhoz, túl tömény desszertekhez nem érdemes bort fogyasztani.*

**A holisztikus Azienda Agricola modell a mezőgazdasági tájak
ökoszisztéma-alapú védelmére és a vidéki turisztikai célpontok
fenntartható kezelésére vonatkozik**



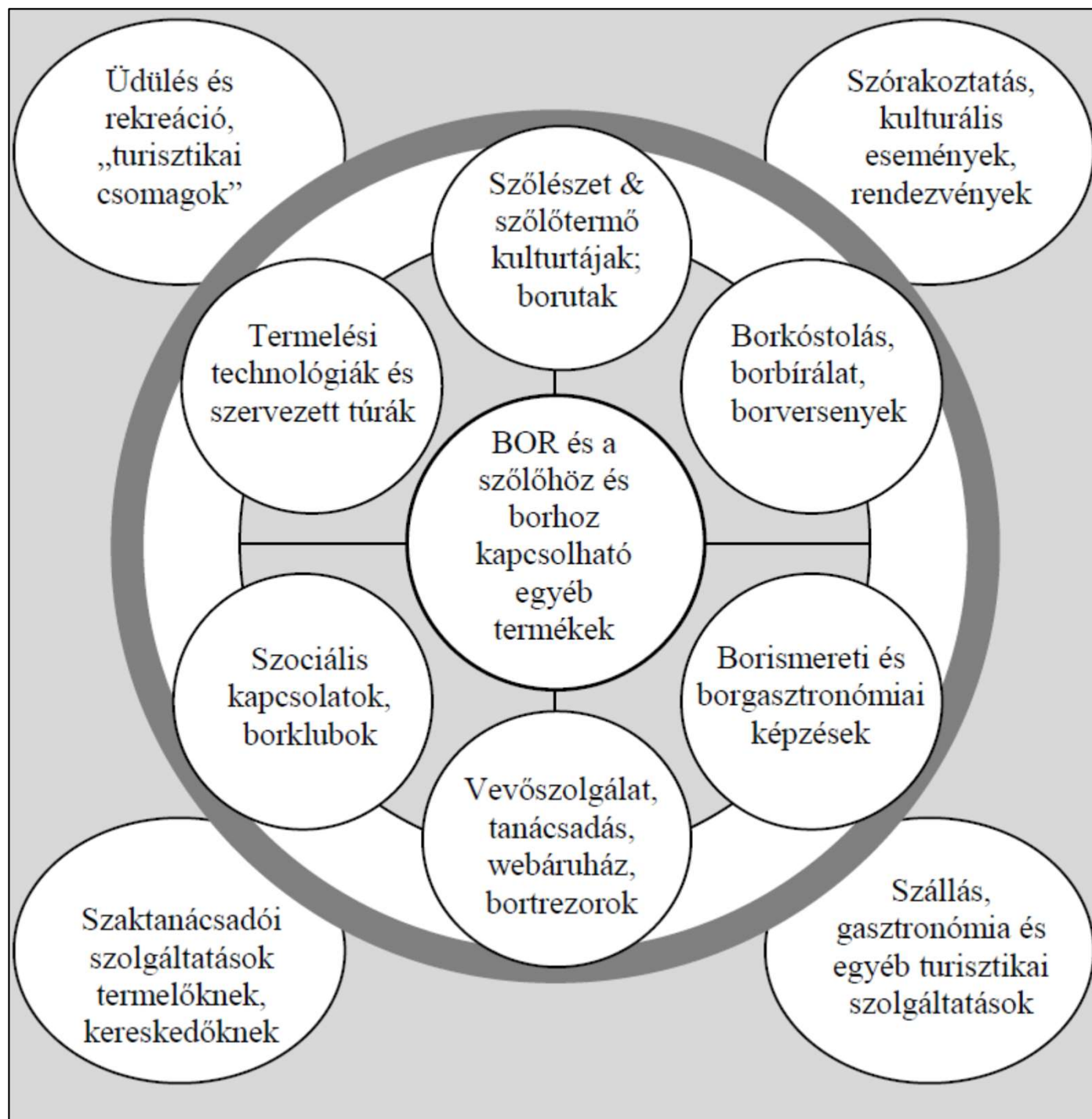
Eredetileg ezt a modellt a bortermelésre dolgoztuk ki

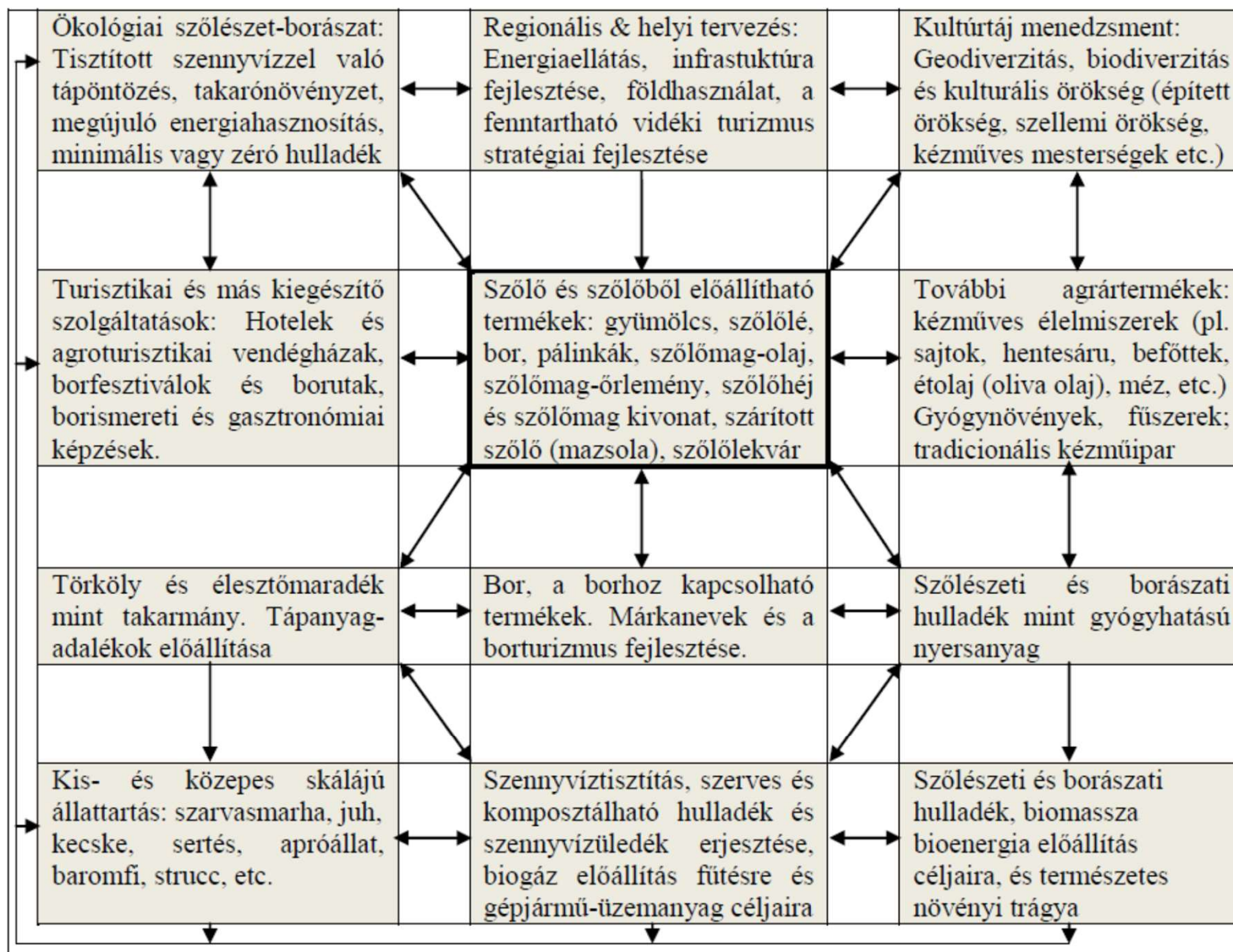


Gazdasági problémák a borszektorban

- **Az EU-28 országai: a „crise viticole” sok termelő küzdött a borok értékesítésében.**
- **A lehető legtöbb „vin ordinaire” eladása nem volt életképes módja a gazdasági túlélésnek.**
- **Megoldás: minőségi borok kombinálása a helyszíni szolgáltatásokkal, mint például a bor turisztikai és rendezvény szervezőkkel.**
- **Új márkák és márkahűség létrehozása**
- **Az értékesítés növelése**
- **A piacok diverzifikálása**
- **A borturizmus fejlesztése eseményekkel és helyszíni értékesítéssel együtt, különösen viszonylag új vállalkozások vagy területek számára, amelyek kevésbé ismertek a nagyközönség számára.**







4. ábra. Az Azienda Agricola Modell. Az ökológiai körfolyamatokra (ökociklusokra), az ökoszisztéma-szolgáltatások fenntartható hasznosítására, a fenntartható kultúrtáj-menedzsmentre, a kulturális örökség védelmére és teljes termékszerkezetre épülő multifunkcionális mezőgazdaság modellje (Némethy et.al. 2016. után módosítva).

Gergely Winery
Szentantalfa
Balaton Wine Region
Hungary









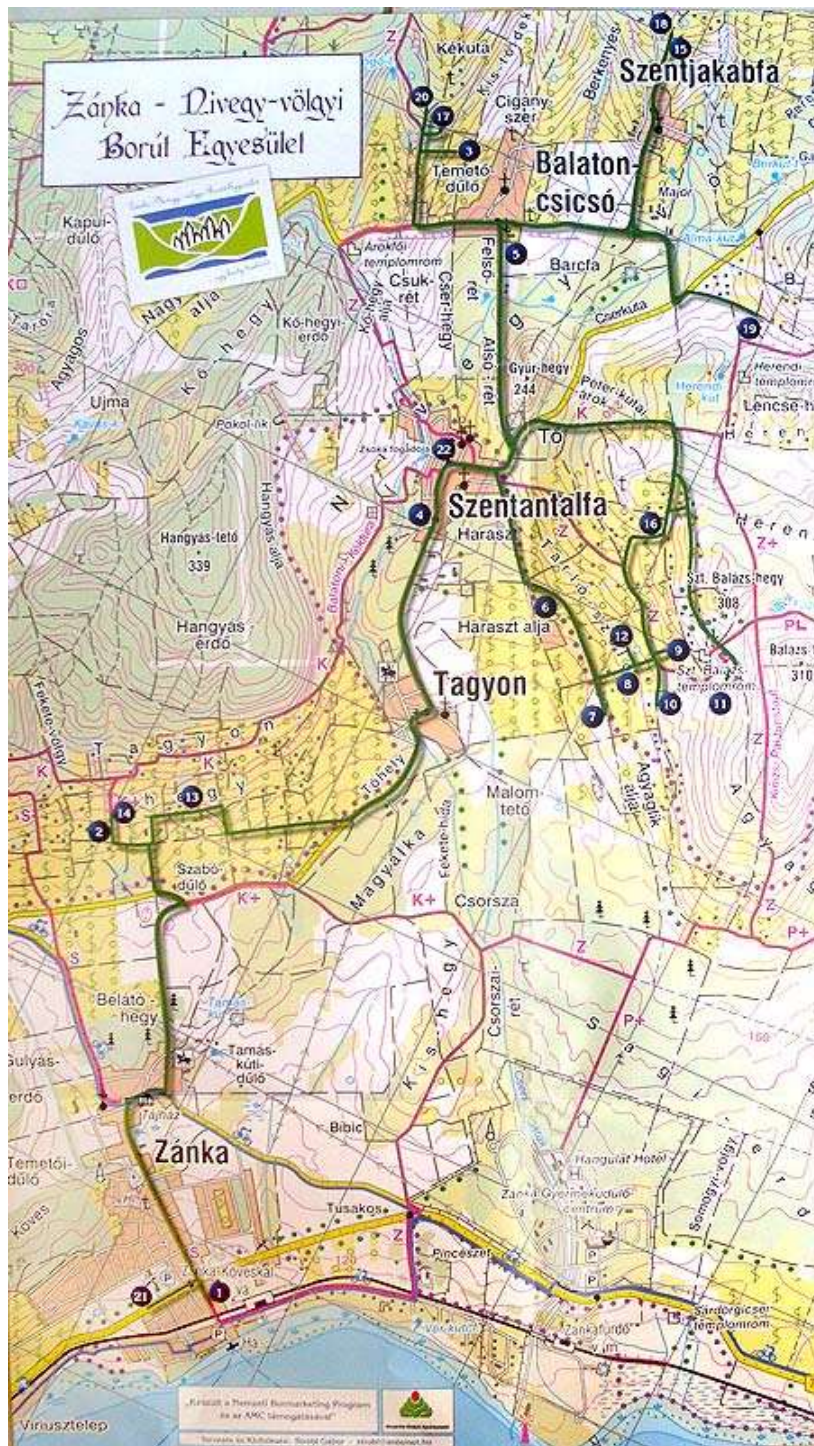


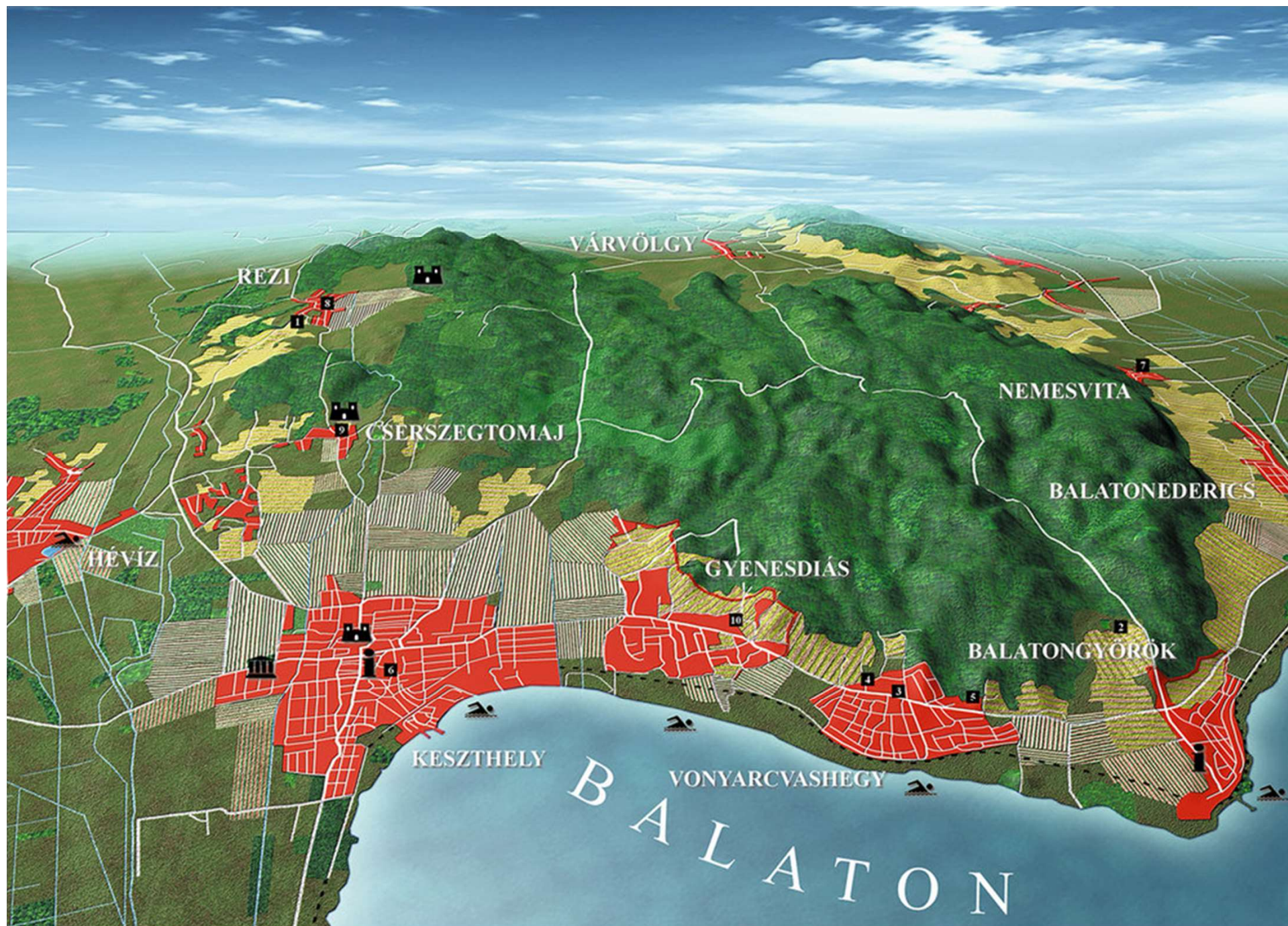
BORUTAK

- „A **borút** olyan összetett turisztikai termék, mely sajátos egyedi kínálatokkal rendelkezik, szervezett egységben működik, piacra jutását közösségi marketing segíti, szolgáltatásai minősítettek és garantáltan megfelelnek a nemzetközi turisztikai elvárásoknak is.”

Becker Leonóra









Köszönöm a figyelmet!

„A projekt az InterregCentral Europe Programból, az Európai Regionális Fejlesztési Alap támogatásával, az Európai Unió és Magyar Állam társfinanszírozásával valósul meg.”