MAGYAR BOR

SZEMÉLYESEN

BOR A VENDÉGLÁTÁSBAN

Szerkesztette:
Herczeg Ágnes
DipWSET

MAGYAR BOR SZEMÉLYESEN

Jelen prezentáció a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt. kizárólagos tulajdonát képezi.
A prezentáció a turizmus-vendéglátás területén dolgozó szakemberek, hallgatók számára készült.
A prezentáció vagy annak bármely részének, a képek, szövegek sokszorosítása, más formában való terjesztése tilos.

MAGYAR BOR

SZEMÉLYESEN

1. Szőlő és borismereti alapok

1.1. A legfontosabb tudnivalók a szőlőről

Napsütéses órák tenyészidőszakban
1.800 - 2.000

Éves csapadék
300 – 800 mm

Éves középhőmérséklet:
10 °C – 20 °C

1.1. A legfontosabb tudnivalók a szőlőről

hűvös éghajlat

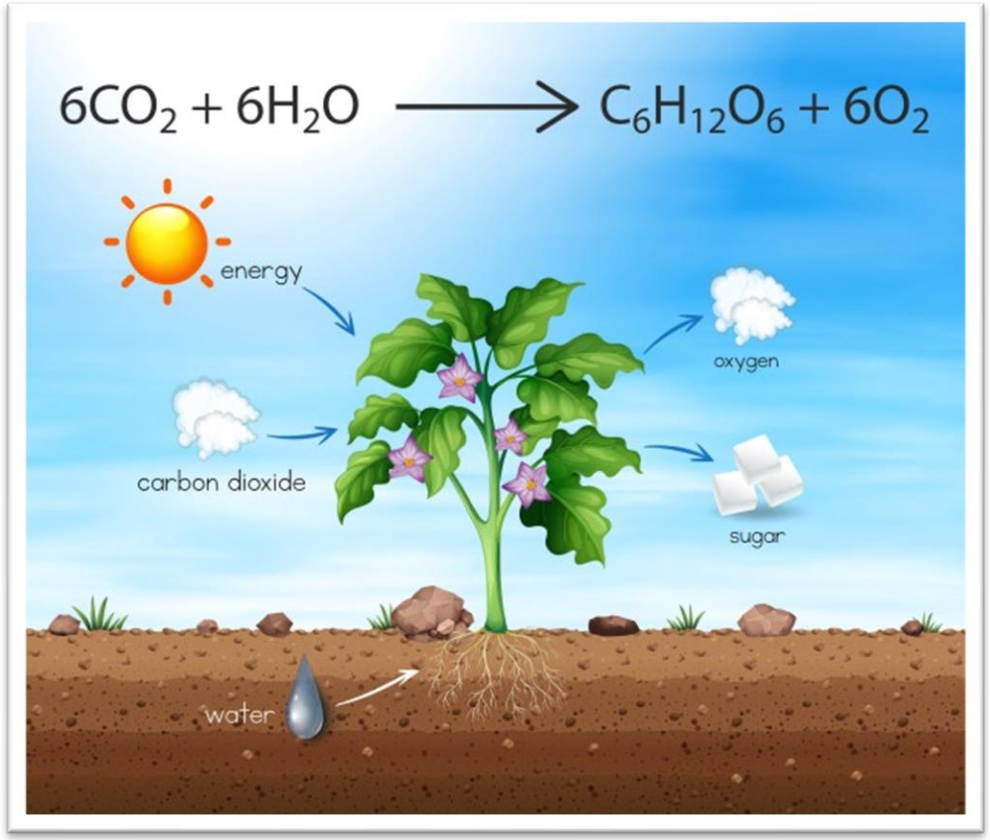
- kevesebb alkohol
- könnyebb test

mérséklet éghajlat

forró éghajlat

- több alkohol
- nagyobb test

1.1.1 A legfontosabb természeti tényezők



Szén-dioxid (CO2)	a cukortermeléshez kell
Napfény	energiát biztosít a cukortermeléshez
Víz	a CO2-vel kötődik a cukortermeléshez
Hőösszeg / meleg	a növekedéshez és a cukortermeléshez kell
Tápanyag	kis mennyiségben szükséges a szőlőnek a túléléshez

1.1.2 A minőségét meghatározó tényezők

TERMŐHELY

SZŐLŐFAJTA

ÉVJÁRAT

EMBERI TÉNYEZŐK

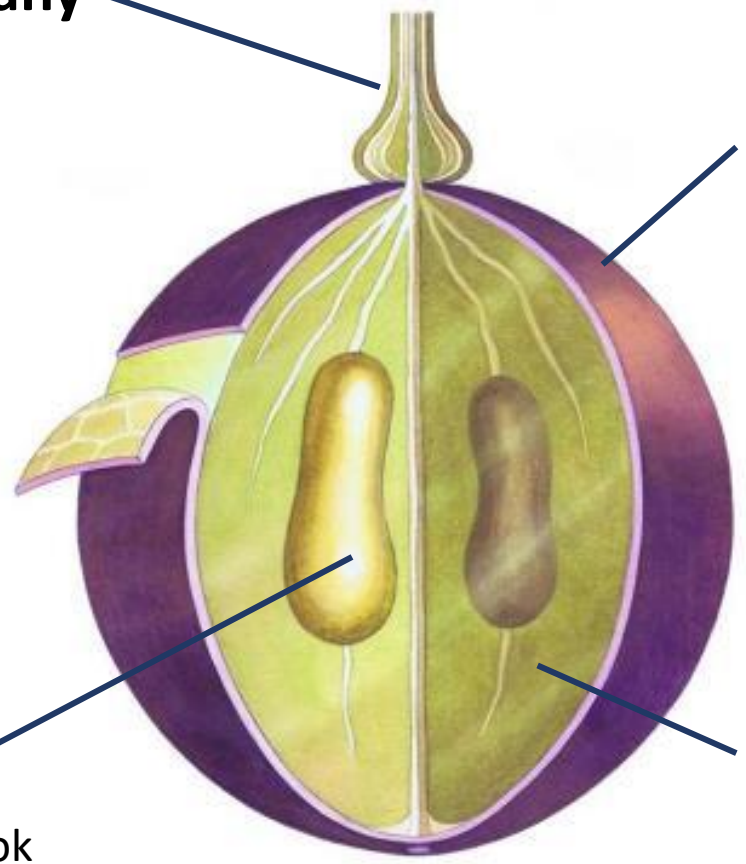
1.1.3 A szőlőbogyó felépítése

Szőlő 1 (hámozott)

- Kóstoljuk meg a héjat
- Kóstoljuk meg a gyümölcshúst

Szőlő 2 (hámozatlan)

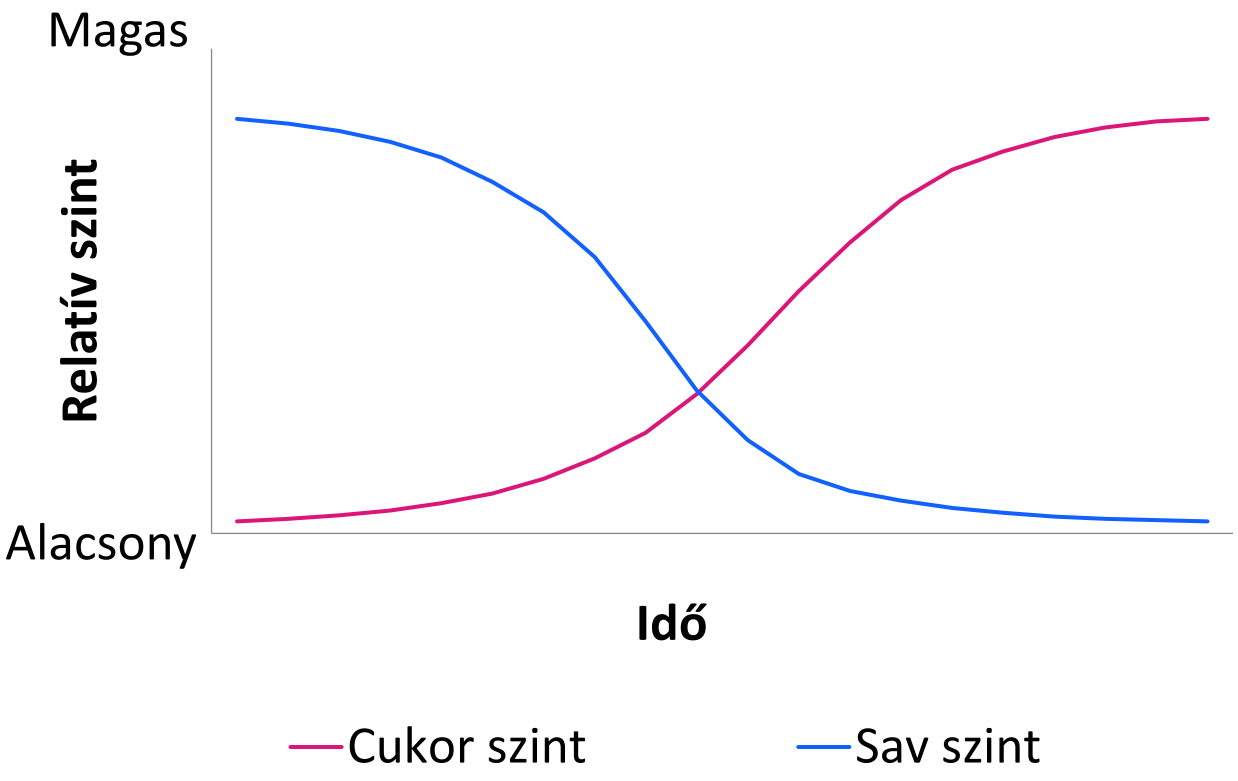
- Kóstoljuk meg az egész bogyót!



Hogyan érik a szőlő?

Amikor a szőlő érik…

- ✓ a bogyó feltelik vízzel
- ✓ a cukor szint nő
- ✓ a sav szint csökken
- ✓ az ízek érettebbek lesznek
- ✓ a szőlő héjának színe változik



1.1.4
Hogyan telik egy év a szőlőben

JANUÁRTÓL DECEMBERIG

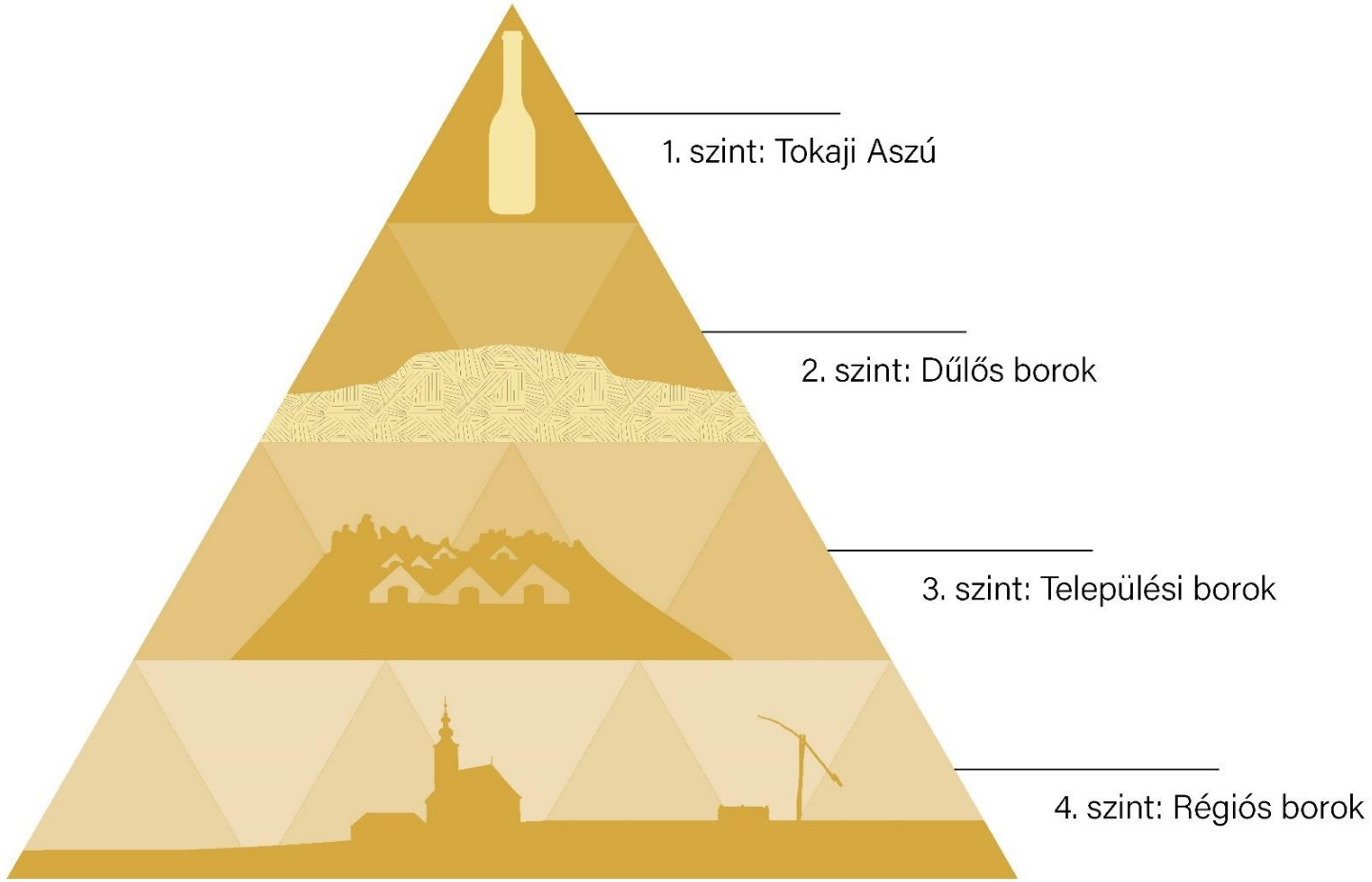
1.1.5 Magyarország legfontosabb fehérszőlőfajtái

- Cserszegi fűszeres
- Furmint
- Olaszrizling
- Ezerjó
- Chardonnay
- Hárslevelű
- Szürkebarát (Pinot gris)
- Irsai Olivér
- Leányka
- Királyleányka
- Juhfark
- Kéknyelű
- Kövidinka

1.1.6 Magyarország legfontosabb kékszőlőfajtái

- Kékfrankos
- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Zweigelt
- Cabernet franc
- Portugieser
- Pinot noir
- Kadarka
- Blauburger
- Syrah
- Néró

1.1.7 A Magyar bor értékpiramisa



Az **aszú kiemelt pozíciójának** oka, hogy e bor esetében a több száz éves hagyományok és a borvidék egyedi természeti adottságai olyan egyedülálló és magas minőségű bort hoznak létre, amely tisztán megkülönböztethető a világ többi édes borától.

A második szint a dűlős boroké, amelyek a **egyes borvidékek elsőrendű dűlőszelektált termékei**, zászlóshajó-borai.

A piramis harmadik szintjén találhatók azon borok, melyek **jellemzően egy adott településhez köthetők**, azonos stílusjegyeket hordoznak.

A negyedik szint a regionális boroké, amely termékek **regionális identitást hordoznak**, továbbá nagyon jó ár-érték arányt képviselnek.

1.2 A BORKÉSZÍTÉS

Mi a bor?

A bor kierjedt szőlőlé

szőlőben lévő cukor + élesztő = alkohol + hő + szén-dioxid

1.2.1 Fehérborok

ZÚZÁS

↓

PRÉSELÉS → HÉJ

↓

MUST

↓

ERJESZTÉS

↓

ÉRLELÉS

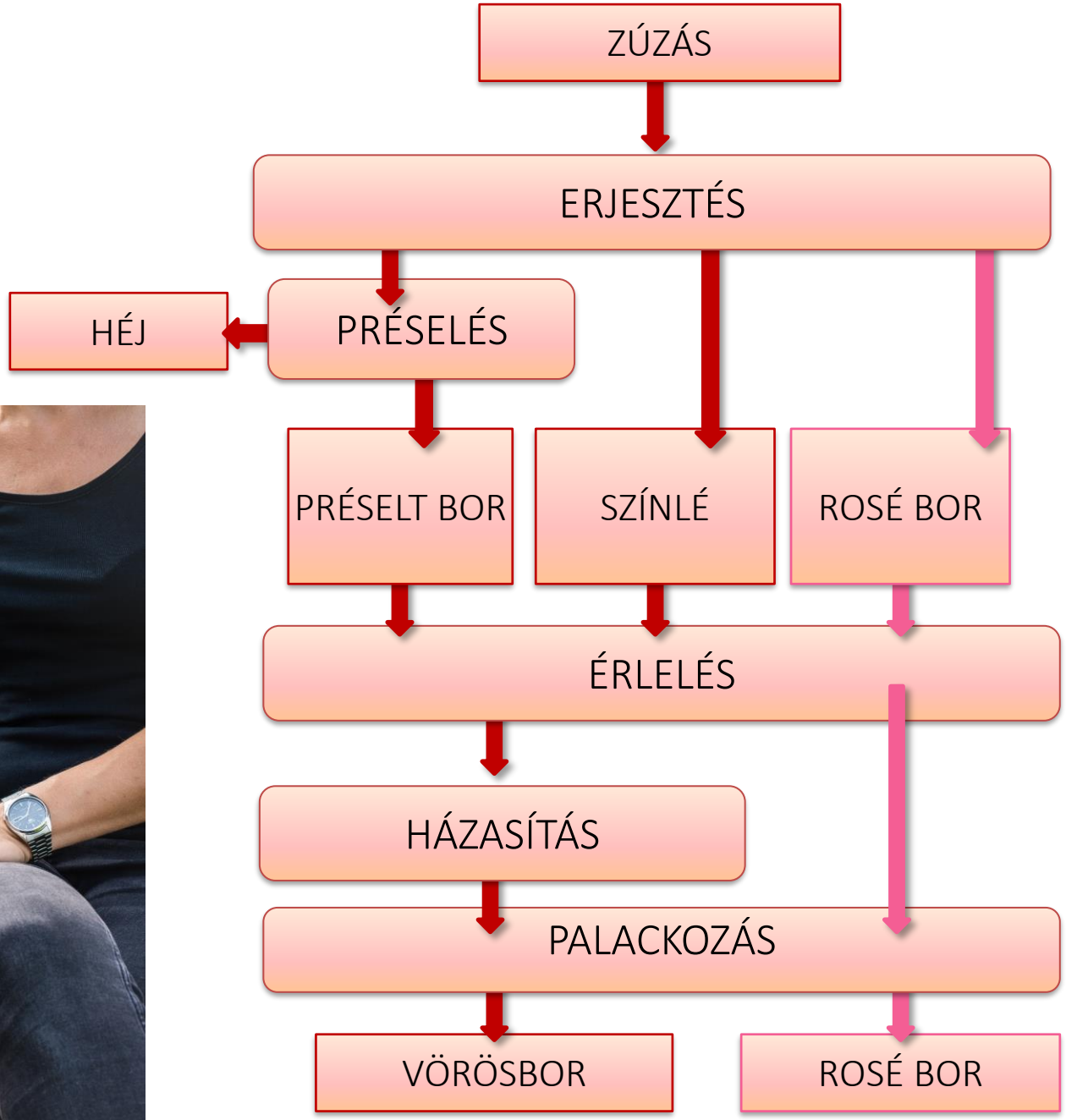
↓

PALACKOZÁS

↓

FEHÉR BOR

1.2.2 Vörösborok, rosék



1.3. Érlelés (oxidatív)

Hordók (tölgy)
Dongák
Chips

1.3.2. REDUKTÍV BOROK

ACÉLTARTÁLYOK
ÜVEGPALACKOK

1.4. Mitől függ a bor ára

Ültetvény

föld ára, munkaerő, gépesítettség

Borászat

technológia, tölgyhordó, tárolás

Csomagolás, disztribúció értékestés

árfolyam

csomagolás

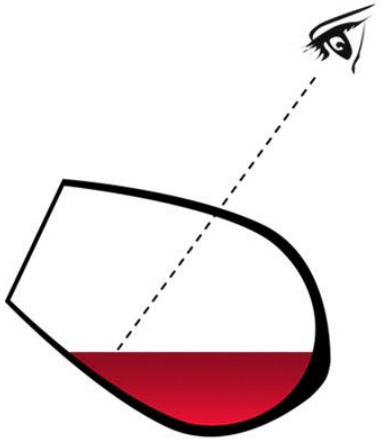
szállítás

adók, vámok

1.5. A bor kóstolása és értékelése

Játék az illatokkal:
Mi van a pohárban?

A BOR-KÓSTOLÁS ALAPJAI



MEGNÉZZÜK

MEGSZAGOLJUK

MEGKÓSTOLJUK

ÁTGONDOLJUK

WINE FOLLY

MEGJELENÉS		
TISZTASÁG		tiszta – fátyolos
Intenzitás		halvány – közepes – mély
Szín	fehér rozé vörös	Víztiszta - citrom – arany – borostyán rózsaszín – lazac – narancs bíbor – rubin – tégla – tawny
ILLAT		
Kondíció		tiszata – nem tiszta
Intenzitás		visszafogott– közepes – kifejezett
Illatkarakter		*pl.. gyümölcsös, virágos, fűszeres, zöldséges, vegetális - tölgyhordós jegyek, egyéb*
SZÁJBAN		
Édesség		száraz – félszáraz – félédes – édes
Savasság		alacsony – közepes – magas
Tannin		nincs - alacsony – közepes – magas
Testesség		könnyű – közepes – telt
Ízkarakter		*pl.. gyümölcsös, virágos, fűszeres, zöldséges, vegetális, ásványos, tölgyhordós jegyek, egyéb*
Lecsengés		rövid – közepes – hosszú
KONKLÚZIÓ		
MINŐSÉG		hibás – gyenge – elfogadható – jó – nagyon jó – kiváló