

### 3. Ismertesse a borszőlő minőségét befolyásoló tényezőket! Ismertesse a rosé borok tulajdonságait, a rozé készítés módját!

#### Kulcsszavak, fogalmak

- Klimatikus tényezők
- Talaj tényezők
- Az évszám időjárási viszonyai
- A tenyészidő hossza és a beérés ideje
- A termőképesség
- A termés minősége
- Termelés biztonsága
- Szőlőtermesztési technológiai műveletekkel kapcsolatos igény
- Rozé borok tulajdonságai
- Fajták, színárnyalat, íz- zamat-, sav összetétel, ajánlott fogyasztási hőmérséklet, helye a gasztronómiában
- Alapanyag feldolgozás módja,( teljes szőlőmennyiség feldolgozása vagy csak egy rész mennyiség feldolgozása)

#### Borszőlő minőségét befolyásoló tényezők

- **Fajta:** Adott termőhelyen csak olyan fajtát lehet termesztani, ahol a fajta képességei adottságai a legjobban érvényesülnek.
  1. Őshonos vinifera fajták. / adott országra vonatkozik / pl. Ezerjő, Arany sárfehér, Furmint.
  2. Honosított fajták. /más országból /pl. Merlot.
  3. Fajok közötti keresztezésből / interspecifikus fajták / pl. Kunleány, Bianca ( Vitis Amurensis +Vinifera- Kunleány).
- **Klimatikus tényezők:** napfény, hőmérséklet, csapadék, szél, földrajzi elhelyezkedés, környezet
- **Talaj:**
  - Homokos - Illatos, zamatgazdag, kevesebb extrakt tartalmú borok (pl. Sárfehér)
  - Lössös: Gazdag illatanyagú, zamatgazdag, testes vörösborok (Villány, Szekszárd), fehérborok (Siklós)
  - Erősen meszes (mészke, dolomit, márga): Savas, vékony, közepes alkoholtartalmú, illatos borok, pezsgők (Bükk, Etyek)
  - Közepesen meszes: Jellegzetes illatú, zamatú, testes, tüzes borok (Móri borvidék)
  - Vulkáni (riolit, andezit, tufa, bazalt): testes, tüzes, különleges zamatú, kiváló minőségű borok (Badacsony, Tokaj, Somló)
- Emberi tényező: fajta választás, szőlőművelés, szüret, feldolgozás
- **Tenyészidő hossza és beérési ideje:**  
+ 10 C fokon feletti átlaghőmérsékletű napok száma (Mo. 180-190 ilyen nap van)

Szept.1- 15.- korai érésű; Szept. 16-30.-közép érésű; Okt. 1-15. késői érésű; 15- nagyon késői.

Csemegeszőlőt **fogyasztási érettségben**, bor készítésre a legtöbb fajtát érettebben, esetleg túlreppen szedjük – **technológiai érettség**.

- Növekedési erély. A fajta örökölt tulajdonságai, de az ökológiai tényezők is befolyásolják. Ismerünk: generatív növekedésű szőlőt / fürtre nő / pl. Veltelini; vegetatív növekedésű szőlőt. / hajtásra nő / pl. Merlot
- **Termőképesség:**
  - rügycsok termékenysége
  - fürtátlag tömeg
  - növekedési erélytől függő terhelhetőség /1 m<sup>2</sup>.- en 1-2 kg. szőlő termelhető.A kis fürtű fajták akkor sem adnak nagy termést, ha rügycsok a vessző teljes hosszában termékenyek. A nagyfürtű fajták termőképessége akkor is nagy, ha a vesszők rügycsokiban kevés a fürtkezdemény.
- Másodtermés: függ a fajtától, befolyásolja az évjárat, a tőke kondíciója, ápolási munka. Sok másodtermés. pl. Izsáki sárfehér, Pannónia kincse. Kevés másodtermés. pl. Kékfrankos, Leányka.
- **Termés minőségét befolyásoló tényezők:**
  - A bogyók cukortartalma: magyar mustfokban. Megmutatja, hogy 100 g mustban mennyi g cukor van.
  - Illat és zamat anyagai ( Chardonnay ); Illat és zamatanyag alapján megkülönböztetünk: -Jellegtelen illatú és zamatú: pl. Chassellas; -Fűszeres illatú és zamatú: Pl. Sauvignon; - Muskotályos illatú és zamatú. Pl. Muscat Ottonel.
  - Savtartalom, ezrelékben (g/l); Lágy bort adó (5-6 g/l) pl. Rizlingszilváni. Kemény bort adó (10 g/l) pl. Ezerjő. A savtartalom az évjáratól is függ.
  - Borok cukormentes extrakt tartalma /vonadékanyag tartalom / - Extrakt tartalomban szegény 16-18 gr /l. -Extrakt tartalomban gazdag 22-24 gr /l. Befolyásolja: évjárat, termésmennyiség, savtartalom, rothadás mértéke.
  - Környezeti igény: Termesztési feltétel a napfény igény. Hazánkban 1250-1500 óra. Hő-fényindex = a hő és fényviszonyok együtthatója. Vízigény: 500-700 mm / év. Talaj: kedvező, tápanyagokban, vízben gazdag.
  - Téltűrés, fagyűrés, regenerálódóképesség: Hazánk kontinentális klímájú. A fás részek -15C fokon károsodhatnak,-20C fokon komoly fagykár jelentkezik. Csak az alanyfajták fagyállóak. A legérzékenyebbek a pontusi és a keleti fajták. Jól tűrik a hideget az interspecifikus fajták, pl. a Bianca. A téltűrés azt jelenti, hogy a fajták nem csak a nagyobb lehülésre, ha nem a hőmérsékletingadozásra is érzékeny, nyugalmi időszakban. Jó téltűrők az

interspecifikus fajták. Regenerálódó képesség a hajtás és a termésregenerálás. / sárszem, alvószem, mellékrügy /

- Betegségekkel, kártevőkkel szembeni ellenálló képesség: A Vitis Vinifera fajták érzékenyebbek. Pl. Rizlingszilváni, Cardinál. Befolyásolja a környezeti feltétel, technológia. Az interspecifikus fajták a gombabetegségekre rezisztensek. Pl. Kunleány, Bianca. Rovarkártevőkkel szemben / szőlómoly / tömött fürtű fajták érzékenyebbek. Atkák iránt érzékenyebbek a csupasz, serteszőrös fajták. pl. Irsai Olivér, Ottonel muskotály.
- **Termelés technológiai műveletekkel kapcsolatos igény:** A fej és bakművelésre általában a legtöbb fajta alkalmas. A magas művelésre az alkalmasságot a beérési idő és a fagyűrész határozza meg. A nagy tőkeformákon kevesebb cukortartalmú, de nagyobb savtartalmú termést kapunk. A fajták metszési igénye a rügyek termékenységtől és a fürt átlagtömegétől függ. Hosszú metszéssel a legtöbb fajta jól terem. Rövid metszéssel terem: pl. Izsáki, Ezerjő. Szálvesszősen: pl. Pirostramini, Szürkebarát. A fajták zöldmunka igénye: Sok hajtást nevelő fajták. Pl. Olaszrizling. Erős, hosszú hajtást nevel. Pl. Furmint.
- **Termelésbiztonság:** Meghatározza a viszonylagos fagyűrész, téltűrész, a rothadással szembeni ellenállóság, a termékenyülés alapi és rejtett rügyek továbbá a mellékrügyek termékenysége, a tőkén való állóképesség. pl. Cabernet sauvignon. A rothadásra érzékeny fajták termését csak gyors szürettel menthetjük meg. /Leányka, Semillon. /Ezzel szemben éretten is sokáig tőkén tartható. /Kékfrankos, Cabernet./
- A fajták borászati sajátosságai: Lényeredéket befolyásoló tényező: fürt, kocsány aránya, bogyók nagysága, a héj vastagsága, a magvak nagysága, a bogyóhús milyensége /lédús vagy rostos /. A minőségi borok nagy része reduktív borként készíthető. Töppedésre alkalmas szőlőből oxidatív bort készíthetünk. A reduktív típusú borban az üdeség, a szőlőillat, a gyümölcsíz megőrzésére, a túlértő, extraktban gazdag, fajtajelleges boroknál az ászkolási zamat kialakítására kell törekedni. Pezsgő készítésre kevésbé illatos, savas bor alkalmas. Vörösbor esetében a színanyag tartalom meghatározó. Festőlevű fajták alkalmasak. /nem tartalmazhat diglükózid színanyagot /

## **Rosé borok**

- A rosé: a rózsaszínűt kapta nevét, sok helyen régiesen rózsaszínű boroknak is nevezték
- a 18. század óta ismerték, s szerették.
- kék szőlőből készül, (NEM fehér+vörös bor házasításával!).
- a kék szőlők héjában található színanyag - amely egyébként a vörös borok színét adja - csak részben, kis mértékben oldódik ki a darálást követő rövid áztatás során.
- színe: halvány rózsaszín, cseresznye piros,
- a szín mélységét az áztatás hossza, a hőmérséklet és persze a szőlőfajta is befolyásolja.
- néhány órás cefrén áztatás után a levét elválasztják a cefrétől,
- íz, zamat: gyümölcsösségét, frissességét, üdeségét reduktív technológiával, acéltartályokban, hűtött erjesztéssel készítik.

- Szinte bármelyik kékszőlőfajtából készíthető:  
Kadarka - fűszeres  
Kékfrankos – élénk a savtartalma  
Kékoportó (Potugieser) – könnyedség  
Pinot noir – elegancia
  - 17-18 mustfokkal érdemes szüretelni a rosé borokhoz, hogy még meglegyen a megfelelő savtartalom az élénkséghez
  - Feldolgozása
    - Gyors feldolgozás: azonos a fehérszőlővel , feltárás, préselés – világos rózsaszín rosé
    - Héjon áztatás: 4...12 óra, utána préselés, 16-18 fokon erjesztés saválló tartályban (a fahordó nem illik a rosé borok könnyedségéhez)
    - Rézsmennyiség feldolgozása: Héjon erjesztéssel kezdünk. Néhány óra múlva lefejtjük a levét, és az így nyrt piros mustot 16-18 fokon kierjesztjük. A visszamaradó cefrét továbbra is héjon erjesztjük 1-2 hétig, majd vörösbort készítünk.
- A kész bort kénezik : 1..1,5 dkg kén/ hektoliter  
Nem sokáig kell várni a palackozással  
Ha később palackozzák, akkor CO2-es felfrissítés javasolt (maceráció).
- Ivási hőmérséklete általában alacsonyabb még a fehérbornál is, 7-11 C fok között optimális. Ilyenkor jönnek legszebben a gyümölcsös jegyek.
  - Gasztronómia:  
Kellemes, könnyed borélményt nyújtanak. A rosé napjainkban egyre népszerűbb. Hideg előételek, saláták, halak fogyasztásához illik.