

5. Ismertesse a szüreti terv készítését, a szőlő feldolgozásának tervezését, a lebonyolítás előírásait! Ismertesse a borok érzékszervi vizsgálatának főbb módszereit! Választás alapján mutasson be egy pontozásos értékelési rendszert!

Kulcsszavak, fogalmak

- Szüreti terv készítése: mennyiségi, minőségi felmérés készítése
 - Személyi, tárgyi feltételek: gépi vagy kézi szüret, létszám, eszközök
 - Szőlőfeldolgozó higiéniai előírása
 - Szőlőfeldolgozó munka-, tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásai
 - Borbírálat célja, helye, eszközei
 - Bírálati sorrend,, borok hőmérséklete
 - 20 pontos rendszer
 - 100 pontos rendszer
-

Szőlőfeldolgozás tervezése

Szüreti terv készítése:

A szüreti terv tartalmazza:

- A szüret kezdetét és befejezését
- A szőlőfajták szedési sorrendjét
- A kézimunkaerő, gépi- és eszközigényét (szőlőbeszállítási terv)
- Termésbecslést Hl-re átszámítva
- Technológiai célok meghatározását
- Próbaszüretek rendjét
- Szőlőfajták területenkénti várható szüretelési időpontját a szedés ütemezését
- Szőlőfeldolgozás műszaki előkészületeit (gépek , berendezések műszaki állapotának ellenőrzését karbantartását, próbaüzemét,pótalkatrészek, segédanyagok beszerzését)
- A szüreti adminisztráció rendjének meghatározását.

A szőlő szedésénél a következő követelményeknek kell eleget tenni:

- Levelek, hajtásrészek szennyező anyagok ne kerüljenek a termés közé.
- Kerülni kell a fürtök összetörődését, sérülését (mikrobák,oxidáció károsító hatása).
- Vegyes ültetvénynél fajtánként külön kell szüretelni (fajtatisztaság).
- Ha szükséges (rothadt termést) válogatva kell szüretelni.
- Ha lehetséges borkülönlegességekhez is szüreteljünk válogatva.
- Szedéshez és szállításhoz csak olyan edényt szabad használni amelyek a higiénias követelményeknek megfelelnek. Az eszközöket naponta tisztítani kell.

A szőlőfeldolgozás általános szabályai:

A kiváló minőségű szőlőből is csak akkor készülhet jó minőségű bor, ha a szőlőfeldolgozás alapvető szabályait szigorúan betartják.

Ezek a szabályok a következők:

- A szőlő törődés mentes beszállítása és fogadása (legalkalmasabb módszer a műanyag ládás szüret és beszállítás).
- A roncsoló, pépesítő hatás mérséklése a szőlő feltárásakor.
- Szőlő illetve a törkölyös must (cefre) hűtése.
- Kíméletes préselés alacsony maximum 2 bar présnyomás.
- Fémes szennyeződések kizárása (saválló acél szerkezetű gépek, berendezések).
- A must osztályozása.
- Gyors zárt rendszerű feldolgozás (igen gyors feldolgozás a pezsgőalapborok, friss –reduktív borok készítésekor, penészes szőlő esetében).
- Mérsékelt kénezés: egészséges szőlőcefrékhez 30-50 mg/l, penészes termésnél 100-150 mg/l kénessav adagolás szükséges.
- A higiéniai, minőségbiztosítási szabályok betartása.

A szőlőfeldolgozás általános technológiája

A szőlőfeldolgozás borászati műveleteinek alkalmazását meghatározó szempontok:

- A szőlőfeldolgozás jelentősen függ attól, hogy fehér-, rozé-, siller-, vagy vörösbor készül.
- A szőlőfeldolgozás módját befolyásolja a készítendő bor jellege, minősége.
- A fehérborszőlő feldolgozása lehet szakaszos vagy folyamatos rendszerű.
A műveletek módját tekintve az eltérés a folyékony és a szilárd fázis szétválasztásánál van, a folyamatos rendszernél nincs pufferolás.
- A héjon erjesztéses vörösborkészítés borászati műveletei a bogyózást követően különböznek a fehérbor készítésétől.

A szőlőfeldolgozás munkafolyamatai:

- a szőlőátvétele: mennyiségi és minőségi;
- a szőlőfeldolgozása és továbbítása: fogadógarat;
- a szőlőbogyók föltárása: bogyózás-zúzás;
- törkölyös must szállítása cefreszivattyúkkal;
- a fehérszőlő cefrét mustelválasztó berendezésbe vagy közvetlenül a présbe továbbítják;
 - a kékszőlő cefrét vörösborerjesztő tartályba (héjon erjesztésnél) továbbítják;
 - sajtolás: a sajtolással nyert mustfrakció a prémust;
 - must kezelése, javítása, tartósítása;
 - must erjesztése: spontán és irányított erjesztés.

A borbírálati módszerek

Az érzékszervi vizsgálatokban általában a differencia módszereket alkalmazzák, ami azt jelenti, hogy több tulajdonság között kell a különbséget meghatározni. A leggyakrabban alkalmazott differencia módszerek, a hárompoharas, rangsorolós, a pontozásos zárt, valamint az osztályozásos nyílt bírálati módszerek.

Pontozásos módszerek

A pontozás módszerek gyakoriak, a borbírálatok legtöbb esetében pontozásos rendszerűek. A különböző szinten zajló hivatalos borversenyeken mindig pontozással értékeli a bormintákat. A pontszám jutalmazó vagy büntető jellegétől függően a pontozásos rendszer lehet 20 pontos jutalmazó, 100 pontos és Vedel féle hibapontozásos módszer, és a 100 pontos pozitív értékelés.

a) 20-pontos

| Sorszám | Fajta/évjárat | Szín (0-2) | Tisztaság (0-2) | Illat (2-4) | Összbenyomás (0-12) | Összpontszám |
|---------|---------------|------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Pontszámok: (20 pontos bíráló)

18,51-20 arany

17,51-18,5 ezüst

16,51-17,5 bronz

16,5 alatt oklevél

b) 100 pontos borbírálati módszer!

A bírálati módszer egyszerű, a bírák észleletüket, a bortulajdonság pontjainak bekarikázásával jelölik. A bírák figyelme, nem oszlik meg a számolás és a bíráló között. Javasolt bírálati módszer borversenyek lebonyolításához.

Borbírálati lap

| Csendes borok | | Kiváló | Nagyon jó | Jó | Megfelelő | Elégtelen | Megjegyzés |
|---------------|----------------------|--------|-----------|----|-----------|-----------|------------|
| Megjelenés | Tisztaság | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| | Szín | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | |
| Illat | Illattisztaság | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | |
| | Intenzitás | 8 | 7 | 6 | 4 | 2 | |
| | Minőség | 16 | 14 | 12 | 10 | 8 | |
| Zamat | Technológiai nettség | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | |
| | Intenzitás | 8 | 7 | 6 | 4 | 2 | |
| | Hosszúság | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | |
| | Minőség | 22 | 19 | 16 | 13 | 10 | |
| Összbenyomás | | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | |
| Kizárva | | | | | | | |
| Összesen | | | | | | | |

Pontszámok: 100-94 Nagyarany

94-87 Aranyérem

87-76 Ezüstérem

76-60 Bronzérem

60- Oklevél

Személyi feltételek

A kóstolókat az ízérzékenységük alapján minősítik. A kóstolóknak átlag feletti érzékenységgel kell rendelkezniük. Nem csak az alap ízek érzékelését tesztelik a hivatalos borbírói tanfolyamon, hanem a bort alkotó vegyületekét is.

Tárgyi feltételek

csendes, jól megvilágított és tiszta levegőjű terem

a bor hőmérsékletét minden lehetséges eszközzel 18 és 22°C között kell tartani

tilos a dohányzás

a kóstolás teljes időtartama alatt szavatolnia kell a névtelenséget

ülőhely és saját asztal, amelyen a szám van elhelyezve, s amely fehér terítővel van letakarva, ezen egy-egy:

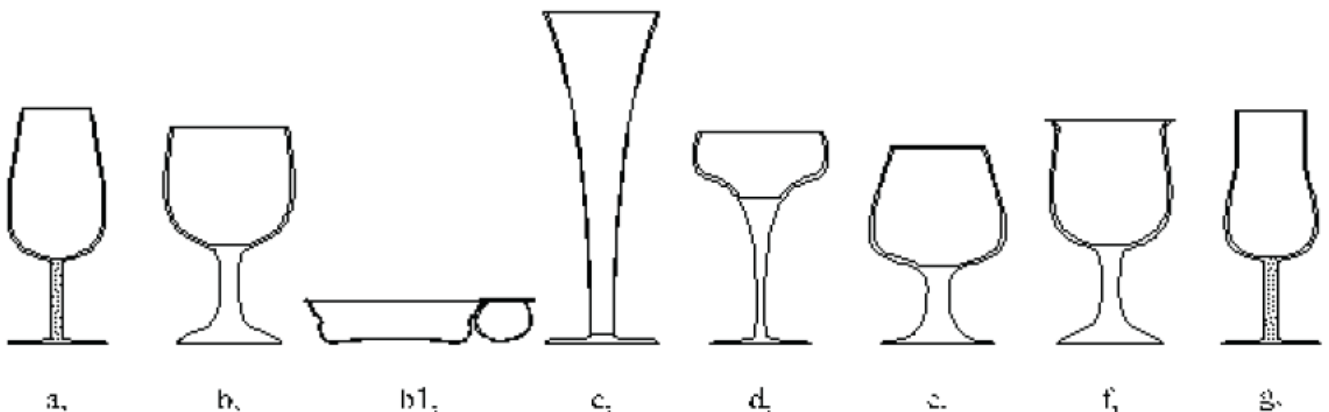
- egységes, a színeket nem befolyásoló fényforrás
- friss vizet tartalmazó kancsó
- tál kenyérszeltekkel
- és kiürítő edény áll

a poharak nemzetközileg szabványosítottak

a délelőtt folyamán naponta legfeljebb 45-öt célszerű kóstolni, három menetben, egyenként mintegy 15-15 mintára kiterjedően

Kóstolópoharak

Különböző poháralakokat használunk a borokhoz és a borból készült alkoholos italokhoz:



| | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a) Fehér- és rozéborhoz A nyíló tulipán virágához hasonló alakú: az alsó harmadánál a legszélesebb, onnan folyamatosan egyenletesen szűkül a szája felé. | b) Vörösborhoz A színnek nagyobb fontosságot tulajdonítunk, mint az illatnak. A pohár alakja gömbölyded, így a bor egy „lencsét” alkot a kehely aljában, színe (rubintossága) jobban megítélhető | b1) Kóstoló csésze: a vörösbor színének jobb megítéléséhez. | c) Pezsgőhöz A pezsgők igen fontos tulajdonsága a gyöngyözés, melynek finomságát, intenzitását és tartósságát is meg kell ítélni. A pohár alakja a trombita végéhez hasonlít. | d) Likőrborhoz A likőrborok többsége fűszerezett, így elég erős, intenzív illatú. A pohár feladata ezért az illatok dekoncentrációja. Ezt sekély, kicsit íves oldalú, széles kehely valósítja meg. | e) Cognac-hoz, Brandy-hez Mindkét ital érlelt borpárlat. Legfontosabb az illat. Ezért a pohár kehelye alul széles, hogy a párologtató felület nagy legyen, és igen erősen. A párologtatás segítésére alulról kézzel melengetik (a kehelyet tenyérben tartják), így a pohár szára rövid. | f) „Rizling” borokhoz A kihajló perem szinte bedobja a bort a nyelvre, így az elsődleges gyümölcsaromák jobban érezhetők, mint a savasság. | g) Csemegeborokhoz Kehelye erősen szűkül, szájánál párhuzamos a fallal, ezáltal az illatokat még jobban koncentrálnak. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Kóstolási hőmérsékletek

| Ital | Hőmérséklet (°C) |
|-----------------|-----------------------------|
| Cognac, brandy | kézmelegen |
| vörösbor | 14-18 |
| likőrborok | 12-14 |
| fehérbor | 10-12 |
| roze, sillerbor | 8-10 |
| pezsgő | 7- |