

15. Ismertesse a bor derítés célját, módját, hatását, jelentőségét, eszközeit.

Ismertessen a Duna-borrégióhoz tartozó borvidékek közül egyet! (tetszőlegesen válasszon!)

Kulcsszavak, fogalmak

- A derítés fontossága; meghatározása; hatása; derítés szabályai;
- Derítőanyagok csoportjai
- Derítési módok, eszközei,
- Duna borrhíó (Kunsági, Hajós-Bajai, Csongrádi)
- Történelmi hagyományai, termőterülete
- Talaja, klímája, szőlőfajtái
- Kiemelkedő termelők, pincészetek

A derítés:

A derítés célja a borban levő zavarosító és tisztátalanságot okozó anyagok mielőbbi eltávolítása, a bor tisztulásának gyorsítása. Ezért az előző fejtés után 1–2 héttel érdemes a borokat tisztító kezelésben, derítésben részesíteni. A derítőszer hatása azon alapszik, hogy felületükön fizikai úton megkötnék különféle zavarosító anyagokat, másrészt pedig a zavarosodást, törést okozó anyagokkal csapadékot alkotva kiülepsznek a borból. A derítés alapvető feltételei: a bor már teljesen mozgásmentes, nyugodt és szénsavtartalommentes legyen (kiforrott) és javallott, hogy próbaderítéssel határozzuk meg a derítési igényt.

A derítés anyagai:

- a. Ásványi derítőszer
- b. Fehérjetartalmú szerek
- c. Kálium-vas- cianid / sárgavérlúgsó /
- d. Egyéb

OLDHATATLAN DERÍTŐANYAGOK

Bentonitok

- A borászatban használatos bentonitféleségek nátrium-, és kalcium-, alumínium agyagásványok. 1 g bentonit belső felülete kb. 5 m². Duzzasztás után negatív töltésű lesz, ezáltal a pozitív fehérjéket adszorbeálja. A legfontosabb fehérje csökkentő anyag, így kiváló stabilizáló hatása van. A derítés során a fenolos anyagok mennyiségét is csökkenti, csökken a barnatörés veszélye, a bor világosodik (vörösborknál hátrány).

Kombinált derítésről beszélünk akkor, amikor sárgavérlúgsóval, vagy/és csersav-zselatinnal együtt használjuk a bentonitokat! Az általános szabály szerint a helyes adagolási sorrend a következő:

1. csersav;
2. bentonit;
3. sárgavérlúgsó;
4. zselatin.

A bentonit néha felcserélhető a sárgavérlúgsóval. a próbaderítés itt is irányadó! Fontos, hogy a próbaderítéssel meghatározott mennyiség fölött adagolt bentonitféléknek káros hatásuk a borra nincs, túlderíteni gyakorlatilag bentonittal nem lehet! A túladagolt bentonit csak a pénztárcánkra káros!

DERÍTŐANYAGOK

1. Zselatin:

Vízben erőse duzzadó fehérje, tisztított enyv. Forgalomban szemcsékre őrölve, hidegen oldódóan, folyékony állapotban kerül. Borok derítésére csersavval(ld. 5), vagy kovasavszóllal (ld. 6) használjuk, de magas cserzőanyag tartalmú boroknál önállóan is. Szokásos adagja 6-18 g / hl.

2.Kazein:

A tej fehérjéje. Foszfortartalmú összetett fehérje. Por alakban kapható. Tízszeres mennyiségű vízben áztatjuk. A bor savai csapják ki, ezért túlderítés nem történhet. Nemcsak derítő hatású, hanem kisebb szín illetve íz hibákat is korrigál a fenolosvegyületek kiválasztása révén. Vörösborok derítésére színtelenítése miatt nem alkalmas. Alkalmazott mennyiség 5-50 g/hl.

3. Tojásfehérje:

Vörösborok derítésére használják. Hatóanyaga az albumin és a globulin. A bor cserzőanyagaival ad csapadékot. Színkímélő hatású. 2-3 tojás fehérje habosra verve / hl.

4. Vízahólyag:

A halak úszóhólyagja, szárítva, őrölve. Tiszta enyv. Fényes bort ad. Magas ára miatt minőségű fehérborok derítőszer. Alkalmazott mennyiség 1-3 g /hl. Használata manapság egyre jobban visszaszorul.

5. Cserzőanyag: / borászati tannin vagy csersav/

Nem derítőanyag, hanem a fehérjetartalmú derítő szerek kicsapatására szolgál. A csersav barna színű por. Minél jobb minőségű annál világosabb. A csersav jól oldódik vízben, negatív töltésénél fogva ad csapadékot a zselatinnal. A használandó mennyiséget próbaderítéssel kell megállapítani.

6. Kovasavszól:

Polimerizált kovasav vizes oldata. Önmagában ez sem derítőszer. Előnye a csersavval szemben, hogy folyadék, nem csomósodik. Nehezen tisztuló, pektinben, polifenolokban gazdag újborokat jól deríti. Keverési aránya 1 g/hl zselatinhoz a 15%- os kovasavszóllból 10 ml szükséges.

7. Sárgavérlugsó: káliumferrocianid/ K₄/Fe/CN/6/

A borban lévő ionos nehézfémek: vas, réz, cink, mangán eltávolítására szolgál. Adagolását csak laboratóriumi méréssel lehet elvégezni, mert túladagolása esetén a borok savai cian hidrogént szabadítanak fel ami mérgező. Főleg a vas-3-at csapítja ki berlini kék csapadék formájában, ami kolloid jellegű, amit más derítőszerekkel kombinálják a gyorsabb ülepedés érdekében.

Aktív szén:

Színjavítás, íz hibák kiküszöbölésének egyik módja az aktív-szén felhasználása. A dagolás után 24 óra múlva az aljról lefejtés. Hátárnya, hogy nagyon megviseli a bort. Kombináltan alkalmazzuk, pl. bentonittal.

Enzimkészítmények:

Pozitív hatással van a bor éréseire. Könnyebbé teszi a bor készítését.

A Duna borrhéjő:

Más néven *Alföldi borrhéjő* Magyarország legnagyobb borrhéjője a Duna és a Tisza közötti területen. Három összefüggő, hasonló adottságokkal rendelkező borvidék alkotja:

- a Csongrádi,
- a Hajós–Bajai és
- a Kunsági.

Nagyrészt síkvidéki területen fekszik.

1. A csongrádi borvidék:

Földrajzi elhelyezkedése: A borvidék a Tisza jobb partján fekszik, a folyó alsó folyása mentén, Csongrád megyében.

A szőlővel betelepített terület: kb. 2200 Ha

A borvidék adottságai: Száraz, szélsőségesen kontinentális klíma és sok napsütés jellemzi. Az évi hőösszeg és napsugárzás azonban magas. A nyári meleghez gyakran társul csapadékhiány, a tél pedig szélsőségesen hideg. Gyakoriak az őszi és tavaszi fagykarak. A borvidék leggyakoribb alapkőzete a folyóvízi meszes homok, Csongrád környékén a némileg kötöttebb öntésiszap, ritkábban lösz vagy futóhomok. Talajai mész nélküli és szél által halmozott meszes homok, helyenként lösz. Túlnyomóan sík terület néhol 2-3 méteres lankás buckákkal tagolva.

A borvidék története: Középkori hagyományokkal rendelkező borvidék. Elsőként a garamszentbenedeki apátság alapító levelében esik említés az itteni szőlőkről (1075). A XV. századra a szőlőtermesztés önálló termelési ággá fejlődött, amit a dézsmakötelezettség is bizonyít. A török uralom alatt a legkelendőbb árucikk és a legjelentősebb adóalap a gabona mellett a bor volt. Ez kiderül a budai beglerbég egyik 1573. évi jelentésére küldött szultáni rendelet szövegéből is: "A budai vilájetben (ahova a Duna-Tisza köze túlnyomó része tartozott) a szultáni hász birtokok jövedelme, az emírek és a tímár birtokosok jövedelme leginkább a bor jövedelméből áll." A XVI-XVII. századi népmozgások ide is eljuttatták a balkáni eredetű vörösborkultúrát és a Kadarkát. Gyalogművelést alkalmaztak, azaz támrendszer nélkül termesztették. Mária Terézia 1779-ben rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést az Alföldre, hogy a futóhomokot megkössék. A filoxéra a homoktalajokon (75-80% kvarctartalom felett) nem tud megélni, ezért nem okozott olyan jelentős kárt, mint más borvidékeken.

Szőlőfajták, borok: Kékfrankos, Rajnai rizling, Kövidinka, Zweigelt. Az alföldi borvidékekhez hasonlatosan itt is az asztali bor termelése dominál.

2. A Hajós-Bajai Borvidék

Az alföldi régió délnyugati részén 15 települést foglal magában. A kiváló talaj és a sík terület miatt a hirtelen lehulló nagyobb mennyiségű csapadék sem folyik el a területről, így a vízigényesebb, kiváló minőséget adó fehér borszőlő fajták is termesztethetők. (Pl. Chardonnay, Rajnai Rizling, Cserszegi Fűszeres.)

A szőlőterület nagysága: 2000 ha.

Talaj-és klímaviszonyai: A régió belül a legkedvezőbbek, az átlagnál több napsütéses óraszám, magasabb a hő összeg, s a környezetéhez képest nagyobb tengerszint feletti magasság csökkenti a tavaszi és a téli fagyok előfordulását, azok károsító hatását. Sok tekintetben hasonló az ország többi borvidékéhez.

Ez a termőtáj mindig is különbözött az általános alföldi termőtajtól, hiszen az itteni szőlők nem homokon termettek, hanem elsősorban lepelhomokkal fedett agyagtalajon, de helyenként lösztalajon. A homokrég vastagsága a talaj termékenysége szempontjából meghatározó. A vékony rétegű lepelhomokkal fedett talaj a legkedvezőbb a mezőgazdasági növények számára. A térség szőlőtermesztését a talajtípuson kívül a klimatikus tényezők is jelentősen befolyásolják. A klimatikus tényezők közül melyek hatással vannak a szőlőre: a napsütés időtartama, a levegő hőmérséklete, valamint a lehullott csapadék mennyisége.

Története: Kezdetben a kertekben indult meg a szőlőtermesztés, majd a 15.sz.-ra már önálló termelési ágga fejlődött. Az egyházi birtokokon végzett robot, és a dézsma kötelezettség ezt jól igazolja. A borvidék mai arculata az 1700-as évek közepétől a svábok, betelepítésével alakult ki. Magukkal hoztak egy magasabb szőlőtermesztési és borászati kultúrát s ezt pinceépítési kultúrával tették teljessé. Így alakult ki a világon egyedülálló több, mint 1000 pincéből álló hajósi pincefalu. A borvidék több településén hasonló számú pince található, melyek azért nem ennyire látványosak, mert a pincék a falvakban pincesorok formájában helyezkednek el. Ilyen Császártöltés és Nemesnádudvar. A XVI-XVII. századi népmozgások ide is eljuttatták a balkáni eredetű vörösborkultúrát, a kadarka fajtát.

A borvidék legelterjedtebb fajtái: Chardonnay, Rajnai Rizling, Cserszegi Fűszeres, Olaszrizling, Kékfrankos, Zweigelt, Oportó, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka.

Pl. Ásotthalmi Rajnai Rizling,

3. A Kunsági borvidék:

Az Alföld, de egyben Magyarország legnagyobb borvidéke. Neve félrevezető, ugyanis nem az egész Kunságot foglalja magában, hanem csak a történelmi Kiskunság vidékét. Ezzel szemben a szoros értelemben vett kiskunsági homokvonulat mellett része a borvidéknek a Pesti-síkság déli része, a Solti-síkság, a Csepel-sziget és a jászsági löszhátak is. Legnagyobb darabja a Duna-Tisza közén található, csak Tiszaföldvár térségében nyúlik át a Tiszántúlra.

Területe: 27903 ha

Talaj-és klímaviszonyai: Talajszerkezetét főleg homok és lösz alkotja, de a Gödöllői-dombság déli nyúlványainak kötött talaja is megtalálható. A terület nagysága 27 903 hektár, melynek klimatikus viszonyait jellemzi, hogy csapadékban szegény. A nyár jellemzően napos, forró, a tél pedig hideg és száraz.

Története: A vidék bortermelése már a XI. században oklevéllel adathozhatóan megindult és a szőlészet-borászat, - főként kiegészítő foglalkozásként, saját fogyasztásra, de részben kivitelre is -, az egész középkor és a török háborúk során is folyt. Nagyobb mérvű szőlőtelepítés a XVIII. század végén kezdődött és folytatódott a XIX. században. Ennek fő célja az volt, hogy a szőlő és gyümölcsstelepítéssel megkössék a futóhomokos területek talaját. A homoki szőlők jelentőségét nagyon megnövelte a filoxeravész idején kialakult helyzet. Míg az ország hegyvidéki szőlőterületeinek csaknem 90%-a tönkrement, addig a filoxérára immunis homoktalajokon háborítatlanul folytatódhatott a szőlő és bortermelés. Ez átmenetileg nemcsak megnövelte a homoki szőlők eszmei értékét, de a filoxéra által sújtott versenytársak „kihullása” miatt jelentős anyagi haszonnal is járt. 1892. után állami rendelettel hívták életre a Kecskeméti Szőlészeti Kutatóintézetet, ahol olyan kiválóságok tevékenykedtek, mint a világhírű szőlőnemesítő, Mathiász János.

A Kunsági borvidék néhány bora:

A borvidéken 64 szőlőfajtát termesztenek melyből, A fehérborszőlő-fajták közül a legelterjedtebb az izsáki, a Zala gyöngye, a kövidinka és az ezerjő, a vörösborszőlő-fajták közül pedig a kékfrankos és a kadarka.

A Kunsági borvidéken termelik az ország áruborának a zömét. A terület ún. "homoki borait" különböző szőlőfajták igen gazdag palettájából állítják elő. Általában könnyűek, lágyak. Zamatanyagokban szegényebbek, nem olyan testesek, mint a domb- és hegyvidéki borvidékek borai, gyorsan öregednek, többnyire asztali, kommersz borok

Híres bor: Izsáki Arany Sárfehér