

Bor

A bor szőlőből származó must vagy cefre alkoholos erjesztésével készített alkohol tartalmú ital.

Traszkovics Zsolt
traszkovics@tanmuhely.hu
www.tanmuhely.hu

A bor

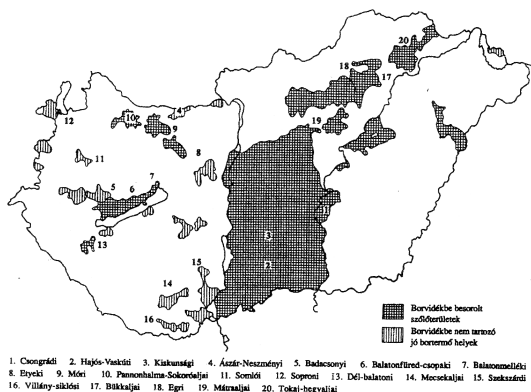
- Csak szőlőből készülhet
- Más gyümölcsből készített bor jellegű ital nem tartozik a borok közé
- Bortörvény: 1997. évi CXXI számú törvény
- Jelentős bortermelő országok:
 - Olaszország
 - Spanyolország
 - Franciaország stb.
- Magyarország 3-5 millió hektoliter
 - 2/3 része fehér, 1/3 része vörös, rosé

Magyarország borvidékei

- Bortörvény szerint
 - Borvidékek (ezen belül körzetek és alkörzetek)
 - Jellegzetes szőlőtermő tájak az évszázadok során alakult ki, melyekhez a legjobb adottságú termőhelyek tartoznak
 - Bortermelő helyek
 - Egyéb szőlőtermelő helyek

Magyarország borvidékei

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| ■ 1. Csongrádi | ■ 11. Somlói |
| ■ 2. Hajós-Bajai | ■ 12. Soproni |
| ■ 3. Kunsági | ■ 13. Dél-Balaton |
| ■ 4. Ászár –Neszmélyi | ■ 14. Mecsekaljai |
| ■ 5. Badacsonyi | ■ 15. Szekszárdi |
| ■ 6. Balatonfüred-Csopaki | ■ 16. Villányi |
| ■ 7. Balatonfelvidéki | ■ 17. Bükkaljai |
| ■ 8. Etyek-Budai | ■ 18. Egri |
| ■ 9. Móri | ■ 19. Mátraaljai |
| ■ 10. Pannónhalma-Sokoróaljai | ■ 20. Tokaj-Hegyaljai |
| | ■ 21. Balatonmelléki |
| | ■ 22. Tolnai |



Szőlő feldolgozása

- Szüret
- Bogyózás
- Zúzás
- Must különválasztása
- Sajtolás
- Erjesztés (előerjesztés, fő vagy zajos erjesztés, utóerjesztés: bortisztulás)
 - vörösborok – héjon erjesztés

Pinceműveletek

- Bor tisztítása
 - fejtés, szeparálás, derítés, szűrés
- Bor harmóniájának kialakítása
 - házasítás, sav, alkohol, cukortartalom szabályozása
- Bor érésének szabályozása
 - kénezés, töltögetés
- Bor stabilizálása
 - hőkezelés, kémiai anyagok alkalmazása

Természetes borok típusai

- Asztali (kommersz) borok
 - Olcsó, nagy mennyiségben készült tömegborok.
 - Alk tart: 7,5-10,5 tf%
- Minőségi borok
 - Híres borvidékekről származnak, nemes szőlőfajtákból készülnek, 10-13 tf%
- Különleges minőségi borok
 - Pl. Tokaji borok

Tokai Borkülönlegességek

- Tokaji aszú
 - Egy puttony 28-30 liter
 - Gönci hordó 136 liter
- Tokaji szamorodni
 - Kevesebb aszúszemmel készítik, válogatás nélkül. Édes több aszúsodott szemet tartalmaz.
- Tokaji aszúeszencia

A bor minősége

Kémiai összetétel

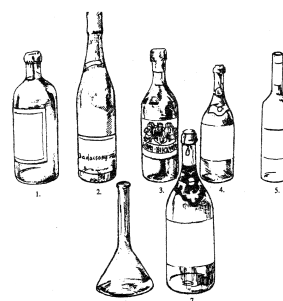
- Alkohol
- Szénhidrát
- Szerves savak
- Szín, íz és aroma anyagok
- Egyéb vegyületek

Érzékszervi tulajdonságai

- Szín
- Tisztaság
 - Tükrös, tiszta, poros, opálos, zavaros, törött, fátyolos
- Illat - buké
- Íz - aroma
- Alkotórészek összhangja

Bor hibái betegségei

- Borhibák:
 - Többnyire idegen anyag kerül a borba (dugóíz, seprő íz)
- Borbetegségek:
 - Mikroba okozza, forgalomba nem hozhatók (virágosodás, barnatörés, ecetesedés)



Borsüvegek fajtái

1. Fürtös palack 1 l asztali borok	2. Rajnai palack 0,7 dl minőségi és különleges minőségi borok	3. Borósi palack 0,7 dl vörösborek
4. Tokaji palack 0,5 l tokaji borok	5. Irtis palack 0,5-0,75 l minőségi borok	6. Tulipán palack 0,5-3,0 l minőségi borok
		7. Petzsfalack 0,7-3,0 l pezsgő

Likőr borok

- Csemegeborok – természetes erjedéssel készült, majd a cukor és alkoholtartalmat beállítják
 - Portói, Madeira, Marsana, Samos, Malaga, sherry borok
- Ürmösborok – természetes fűszerek
- Főszerezett borok – mesterséges aromák
vermutborok: rosso, bianco, dry, bitter

Szénsavas borok

- Pezsgő
 - Palackban vagy tartályban erjesztett
 - Champagne-i eljárás: 3-4 hónap palackban erjesztés, 1 év érlelés, fagyasztásos seprőtelenítés, expedíciós likőr,
- Habzóbor – mesterséges szénsavtartalom
- Gyöngyöző bor – alacsony CO tartalmú BOR!
- Údító jellegű bor- alacsony alkohol tartalom, mesterséges adalékok és CO

Pezsgők csoportosítása

- Színük szerint
 - Fehér, rosé, vörös
- Szénsavnyomásuk alapján
 - Erős, közepes, gyenge
- Cukortartalom alapján
 - Brut - nyers
 - Extra dry vagy sec – nagyon száraz
 - Dry, sec – száraz
 - Demi sec – félszáraz
 - Demi doux- félédes
 - Doux - édes