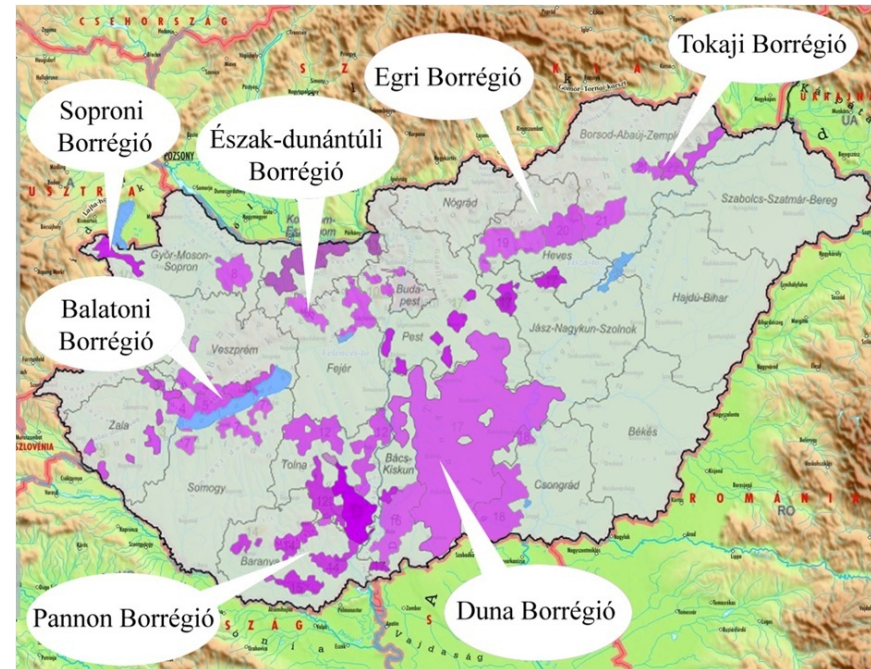


1.3. ábra. A szőlőtermesztés földrajzi határai



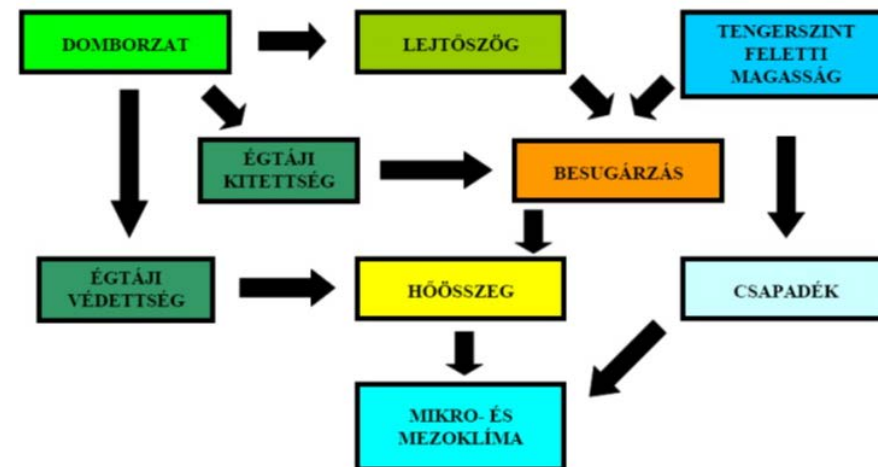
Egri borvidék szőlőfajtái – 5300 ha

Fehérszőlő 2750 ha

Leányka (286)	Királyleányka (45)
Hárslevelű (249)	Mátrai muskotály (33)
Olaszrizling (200)	Bianca (32)
Ottonel muskotály (193)	Chasselas (31)
Chardonnay (189)	Irsai Olivér (23)
Rizlingszilváni (136)	Rajnai Rizling (19)
Zenit (113)	Zöld veltelini (18)
Sauvignon blanc (69)	Pinot blanc (16)
Zengő (66)	Bouvier (8)
Cserszegi fűszeres (60)	Zefír (5)
Tramini (54)	Sárga muskotály (4)
Szürkebarát (47)	Viognier(4)

Kékszőlő 2550 ha

Kékfrankos (1010)
Cabernet sauvignon (498)
Merlot (456)
Blauburger (290)
Zweigelt (214)
Kékoportó (200)
Cabernet franc (193)
Pinot noir (188)
Turán (98)
Menoire (49)
Syrah (44)
Kadarka (32)
Medina (19)
Nero (3)



Mitől jó, ízletes egy BOR?

Az érzet „négy alappillére”

GYÜMÖLCSÖSSÉG

(Aromák)

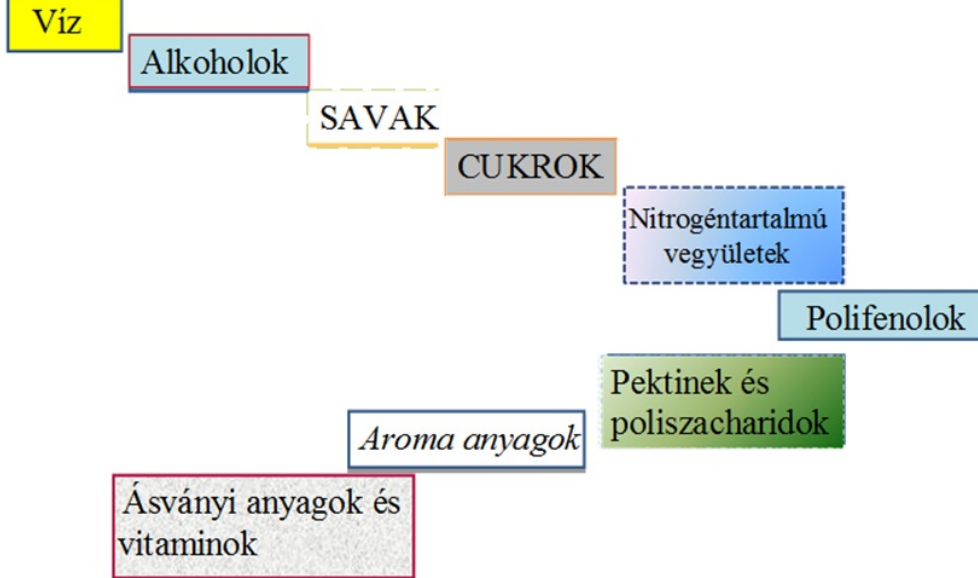
ALKOHOLTARTALOM

SAVAK

ÉDESSÉG

Egyensúly → Harmónia

Könnyű bor – Nehéz bor



GYÜMÖLCSÖSSÉG – Aromák

PRIMER AROMÁK:

1. Szőlőfajta (- és érettségi fok)
2. Éghajlat, klíma, földrajzi adottság
3. Termőtalaj (és fekvése)

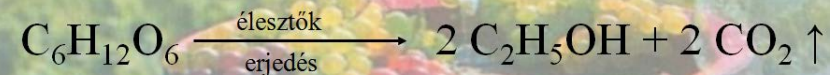
SZEKUNDER AROMÁK:

1. Erjesztés (körülményei)
2. Borérelés
3. Bortárolás

Aldehydek, ketonok, acetálok, észterek, terpének...

ALKOHOL

Minél több cukrot tartalmaz a szőlő, annál nagyobb lehet a bor alkoholtartalma.



Egyrészt a bor testességét biztosítja.

Érzékelése: a szájban elsősorban a szájpaddlás.

$\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, CH_3OH , n és i-propil-alk., i-butyl-alk., amil-alk.-ok
Glicerín, butilén-glikol, mezo-inozít, mannit, szorbit

SAVAK

A savra, mint alapízre, vagy „gerincre” épülnek rá az egyéb fellelhető zamatok, sőt egyes illatok, melyek megszabják a bor „individuális” tulajdonságait, karakterét.

Harmonikus – Diszharmonikus

Származik: Szőlőből,

Keletkezik: Erjedéskor és a bor érésekor

Borkósav, citromsav, almasav, borostyánkósav, tejsav, ecetsav.../ glikolsav, glicerinsav, glükonsav, glükoronsav/

A borok ÉDESSÉGE – a CUKROK

Szőlő:

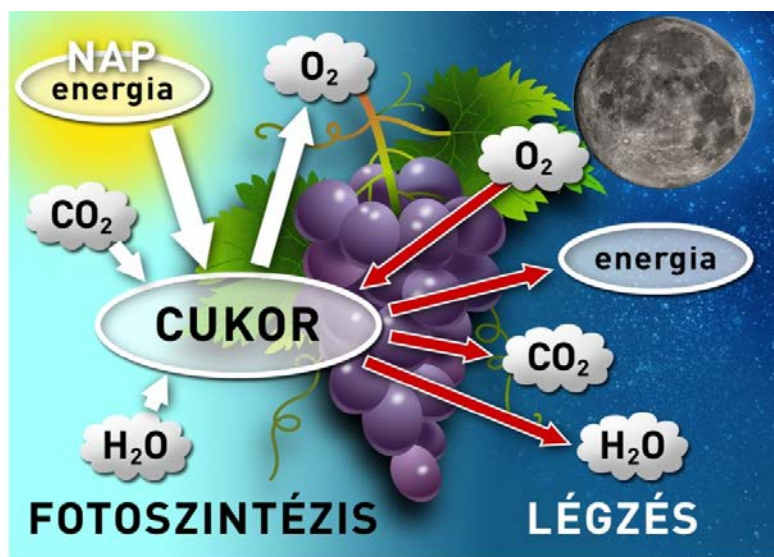
Glükóz, Fruktóz $C_6H_{12}O_6$

Borélesztők – Erjedés – [Alkohol]

Maradékcukor (g/lit.) /Extrakt-tart.)

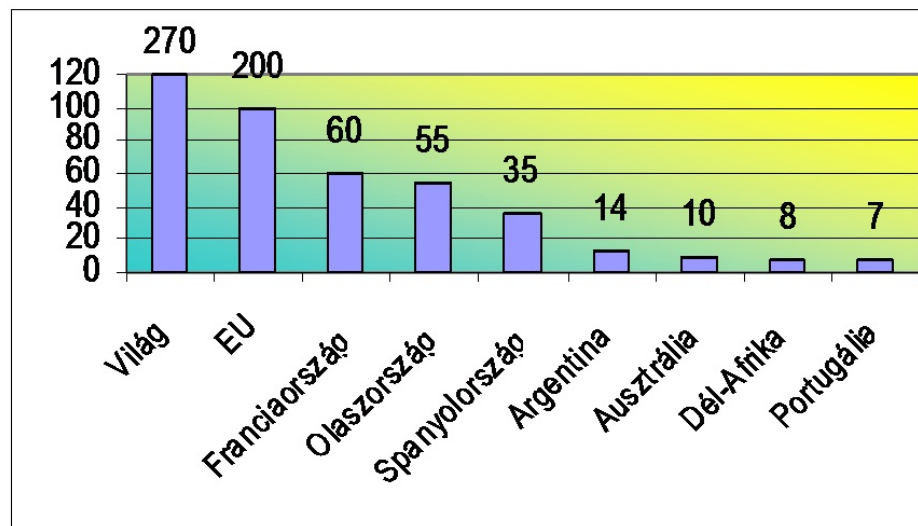
Száraz (félszáraz), félédes, édes... Tokaji essz.400 g/lit.

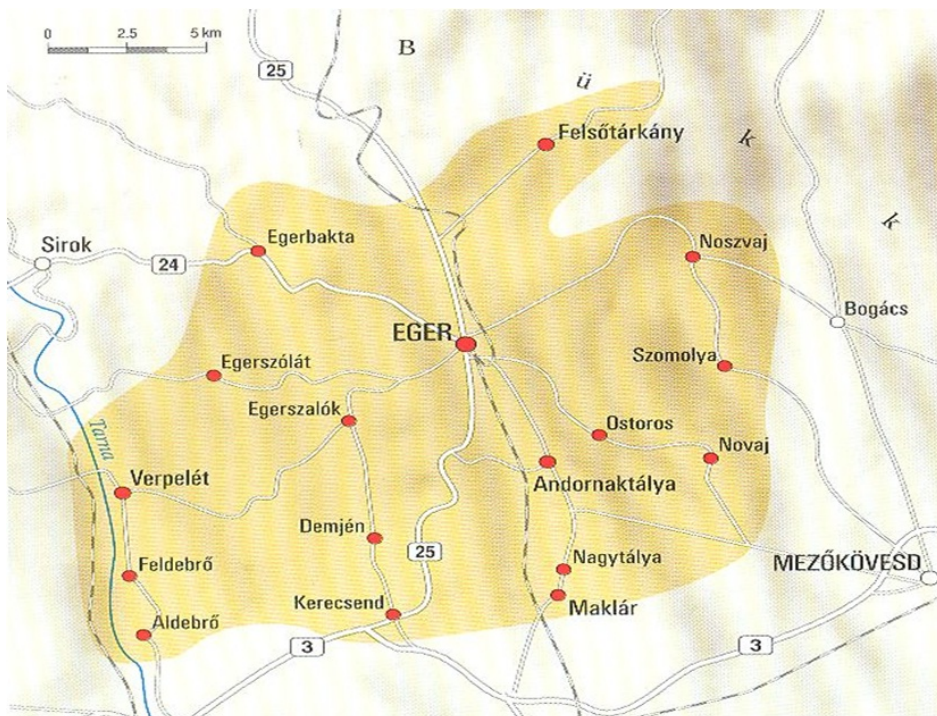
gyüm., alk., sav, cukrok



Nappal

Éjszaka





EGRI BORVIDÉK

17 település Egri: 14, Debrői:3

Szőlő ter.: 6000 ha (22000ha)

I. és II. o. szőlőkataszter

Átl. Hőm. 10,1°C, mag. 500 m!

Napfény tart. 2100-2200 óra

Tenyészedő hőösszeg: 3400-3600 °C

Talaj: mészkő, agyagmárga, homokkő,
riolittufa, köves, erdei talaj, a Debrői mezőségi
talaj

Eredetvédett bor

- „• Olyan nyilvántartásokon alapuló,
 - gazdasági szabályozó rendszer,
 - amely előre meghatározott feltételekkel bíró minősítési és ellenőrzési rendszer működtetésével
- garantálja a borok földrajzi és technológiai eredetét ill. minőségét”

Egri Bikavér

- Egri Borvidék zászlós bora
- Legnagyobb mennyiségben exportált couvee-bor vörösbor
- Regionális (70%): világfajta(30%)
- Eredetvédett!
- Héjonerjesztett
- Fahordóban érlelt (min. 1 évig)

