

AGRÁRMINISZTERIUM

35 811 01 Sommelier

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Egy borvidék és a legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása a borvidék kulturális jellemzőivel együtt.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 15%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a **1126/2020/HERMAN** számon kiadom.

Dr. Nagy István agrárminiszter megbízásából

Jóváhagyta:



Dr. Béres András
ügyvezető

2020
HERMAN OTTÓ INTÉZET NONPROFIT KFT.

Érvényes: 2020. szeptember 01.-től


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: a jelölt a tananyagban megismert hazai és külföldi borvidékek közül egyet tételhúzás útján kiválaszt, bemutatja azt és az adott borvidék legjellemzőbb borfajtáját is jellemzi.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, egy borvidék és a legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása kulturális jellemzőivel együtt témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

1. A hazai borvidékek közül mutassa be a Szekszárdi borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse az aperitif italokat, élettani hatásait, felszolgálati módjait!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

2. A hazai borvidékek közül mutassa be a Balatonfelvidéki borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor és étel párosításának lehetséges megközelítéseit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép



Dr. Bércs András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

3. Mutassa be az Egri borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Mutassa be, hogy mi a sommelier feladata!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

4. Mutassa be a Villányi borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borkóstolásra vonatkozó legfontosabb szabályokat!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

**eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

5. Mutassa be a Hajós-Bajai borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borkóstolás alaplépéseit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

6. Mutassa be a Soproni borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borok tárolásának lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

7. Mutassa be a Tokaji borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bormarketing szintjeit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

8. Mutassa be Franciaország borászati hagyományait, hatását a világ szőlő és borgazdaságára, a Bordeaux borvidék meghatározó szerepét, jellemző borstílusait!

A tételhez használható segédeszköz: térkép


Dr. Bércs András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

9. Mutassa be Olaszország borászati hagyományait, változásait, a minőségi borkészítés területeit (Piemont, Toscana, Veneto), azok jellemző borstílusait, szerepüket a gasztronómiában!

Ismertesse a sommelier viselkedését az italok felszolgálásakor!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

10. Mutassa be az Etyek-Budai borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit, a magyar pezsgőkészítés történetét, jellemző pezsgő kategóriákat, a pezsgő alapbor termőhelyeit, főbb szőlőfajtaikat!

Ismertesse a sommelier feladatait a pezsgő felszolgálásakor!

A tételhez használható segédeszköz: térkép


Dr. Béres András
ügyvezető

**hiteles mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

11. Mutassa be a Kunsági borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse az éttermi borlap készítésének legfontosabb lépéseit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

12. Mutassa be a Móri borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor és sajt párosítás főbb elveit, irányait!

A tételhez használható segédeszköz: térkép


Dr. Bérés András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

13. Hasonlítsa össze Németország és Ausztria szőlő és- borgazdaságát, kiemelkedő borvidékeinek jellemző szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

14. Mutassa be a Mátrai borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a legfontosabb szőlőfajtákból készült borok és a borvidéki összefüggések főbb tényezőit (klíma, talajtípusok, terroir, évszázad), kiemelve a talaj szerepét a borok jellegének kialakításában!

A tételhez használható segédeszköz: térkép



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

15. Mutassa be a Neszmélyi borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor és az ételek párosítás főbb elveit, irányait!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

16. Mutassa be Tolnai borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borbemutatók, borvacsorák, borkóstolók szervezését, a borversenyek lebonyolításának feltételeit!

A tételhez használható segédeszköz: térkép


Dr. Bércs András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

17. Mutassa be Badacsonyi borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor dekantálásának szakaszait, műveletét!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

18. Mutassa be a Ausztrália és Új-Zéland szőlő és- borgazdaságát, jellemző szőlőfajtaikat, borait, szerepüket a magyar borpiacon!

Nevezze meg a bor harmónia kialakításának lehetséges módjait!

A tételhez használható segédeszköz: térkép


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

19. Mutassa be Pannonhalmi borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borászatban alkalmazott tárolóedények technológiai jelentőségét!

Fejtse ki a barrique technológiában rejlő gasztronómiai lehetőségeket!

A tételhez használható segédeszköz: térkép

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

20. Mutassa be Balatonfüred-Csopaki borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Mutassa be a bor szerepét a konyhatechnológiában!

Ismertesse a bor élettani szerepét, gyógyító hatását!

A tételhez használható segédeszköz: térkép


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

- 1. A hazai borvidékek közül mutassa be a Szekszárdi borvidék jellemzőit, szőlőfajta-
borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!**
Ismertesse az aperitif italokat, élettani hatásait, felszolgálási módjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Szekszárdi borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői
- Szekszárdi borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Szekszárdi borvidék kulturális jellemzői (Leányvári pincesor, borutak, borünnepek, történelmi hagyományok)
- Aperitifként felszolgálható italok
- Aperitif italok élettani hatása
- Aperitifek felszolgálási hőmérséklete, kiszerezési formái (pohártípusok)


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

2. A hazai borvidékek közül mutassa be a Balatonfelvidéki borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor és étel párosításának lehetséges megközelítéseit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Balatonfelvidéki borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői
- Balatonfelvidéki borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Balatonfelvidéki borvidék kulturális jellemzői

- Ízek párosításának lehetőségei (ellentétes ízek, azonos ízek)
- Környezet, terítés, rendezvény típusa,
- Étél stílusa (könnyed, kifinomult, rusztikus)



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

3. Mutassa be a z Egri borvidék jellemzőit, szőlőfajtaát, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit.

Mutassa be, hogy mi a sommelier feladata!

Kulcsszavak, fogalmak

- Egri borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői
- Egri borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Egri borvidék kulturális jellemzői (pincerendszerek, Szépasszony-völgyi régi pincék, bor-
ünnepek, történelmi hagyományok)
- Sommelier szerepe (beszerzés, készletezés, vendéglátás)



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

4. Mutassa be a Villányi borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borkóstolásra vonatkozó legfontosabb szabályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Villányi borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Villányi borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Villányi borvidék kulturális jellemzői (Szársomlyó-hegy, villányi pincesor, siklósi vár, máriagyüdi kegytemplom, Szépasszony-völgyi régi pincék, borünnepek, történelmi hagyományok)
- Minta száma, sorrend, hőmérséklet, pohártípus, időpont
- Kóstoló helyiség, személyi feltételek, tárgyi feltételek


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

5. Mutassa be a Hajós-Bajai borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borkóstolás alaplépéseit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hajós-Bajai borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Hajós-Bajai borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Hajós-Bajai borvidék kulturális jellemzői (hajósi pincefalu, borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Szín, tisztaság, a bor forgatása, szaglás, ízlelés, értékelés, jegyzetelés


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

6. Mutassa be a Soproni borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borok tárolásának lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Soproni borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Soproni borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Soproni borvidék kulturális jellemzői (Kékfrankos legendája, borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)

- Pincével szemben támasztott követelmények (hőmérséklet, fény, páratartalom, pincei levegő
- Pincék csoportosítása
- Hűtő és klímaszekrények



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

7. Mutassa be a Tokaji borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bormarketing szintjeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tokaji borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- a borvidék egyedi sajátosságai
- Tokaji borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Tokaji borvidék kulturális jellemzői (Világörökség, Erdőbényei pincesor, borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Nemzetközi-, regionális-, nemzeti-, borvidéki-, borászati-, márká/termék szint



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

8. Mutassa be Franciaország borászati hagyományait, hatását a világ szőlő és borgazdaságára, a Bordeaux borvidék meghatározó szerepét, jellemző borstílusait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Franciaország borászati hagyományai: szőlőtermesztés, szőlőnemesítés, borkészítés, gasztronómia
- hatása a világ szőlő és borgazdaságaira (export, import, oktatás, borkultúra, gasztronómia)
- Bordeaux borvidék Graves, Sauternes fehérborai (Semillon, Sauvignon blanc)
Medoc, Pomerol, Graves, St. Emilion vörösborai (Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc)
- Borainak minőségi osztályai



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

9. Mutassa be Olaszország borászati hagyományait, változásait, a minőségi borkészítés területeit (Piemont, Toscana, Veneto), azok jellemző borstílusait, szerepüket a gasztronómiában!

Ismertesse a sommelier viselkedését az italok felszolgálásakor!

Kulcsszavak, fogalmak

- Olaszország borászati hagyományai (görögök, rómaiak, családi gazdaságok, szőlőfajták, borkészítés)
- Piemont borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői
- Toscana borászatának jellemzői, csúcsborai (Chianti, minőségi szintjei)
- Veneto borászatának jellemzői, borfajták (valpolicella, bordolino, soave)
- Az olasz borok szerepe a gasztronómiában
- Kötelező viselkedési elvárások, felszolgálási szabályok, dekantálás szabályai, protokoll, stb.


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

10. Mutassa be az Etyek-Budai borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit, a magyar pezsgőkészítés történetét, jellemző pezsgő kategóriákat, a pezsgő alapbor termőhelyeit, főbb szőlőfajtaikat!

Ismertesse a sommelier feladatait a pezsgő felszolgálásakor!

Kulcsszavak, fogalmak

- Etyek-Budai borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Etyek-Budai borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Etyek-Budai borvidék kulturális jellemzői (Budafoki pincék, Törley pezsgőpincészet, bor-ünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- A magyar pezsgőkészítés története (Pozsony, Budafok, Izsák, Pécs, Balatonboglár)
- Jellemző pezsgő kategóriák (pezsgő, minőségi pezsgő, illatos szőlőből készült pezsgő)
- Pezsgő készítési eljárások (traditionell, transvasée, charmat)
- pezsgők csoportosítása cukortartalom szerint (brut nature, extra brut, brut, stb)
- pezsgő alapbor termőhelyei, szőlőfajtái (Etyek-Budai bv., Nagy-Somlói bv., Chardonnay, Pinot noir, stb)
- Pezsgő bekínálása, pezsgőspalack nyitása, jégvödör alkalmazása



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

11. Mutassa be a Kunsági borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse az éttermi borlap készítésének legfontosabb lépéseit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Kunsági borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Kunsági borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Kunsági borvidék kulturális jellemzői (Kadarka borverseny, borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Éttermi borlap készítés legfontosabb lépései (konkurencia feltérképezése, tárolási kapacitás, vendégkör igényei, bor-étel párosítás, borprogram szervezése stb.)


Dr. Bérés András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

12. Mutassa be a Móri borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor és sajt párosítás főbb elveit, irányait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Móri borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Móri borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Móri borvidék kulturális jellemzői (Ezerjó borverseny, borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Sajtok és fehér borok
- Sajtok és vörös borok



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

13. Hasonlítsa össze a Németország és Ausztria szőlő és- borgazdaságát, kiemelkedő borvidékeinek jellemző szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Németország szőlő és- borgazdaságának jellemzői
- Németország kiemelkedő borvidékei (Rheingau, Mosel-Saar-Ruwer)
- Németország kiemelkedő bormárkái (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein)
- Német borok helye a gasztronómiában
- Ausztria szőlő és-borgazdaságának jellemzői
- Ausztria kiemelkedő borvidékei (Wachau, Burgenland, Fertő tó környéke, Alsó Ausztria)
- Ausztria kiemelkedő bormárkái (ruszti aszúborok, desszertbor specialitások, rizlingek, zöldveltelini)



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

14. Mutassa be a Mátrai borvidék jellemzőit, szőlőfajtaát, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a legfontosabb szőlőfajtákból (két hungarikum és két világfajta) készült borok és a borvidéki összefüggések főbb tényezőit (klíma, talajtípusok, terroir, évjárat), és a talaj szerepét a borok jellegének kialakításában!

Kulcsszavak, fogalmak

- Mátrai borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Mátrai borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Mátrai borvidék kulturális jellemzői (borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Hungarikum szőlőfajtákból készült borok rövid jellemzése (1 fehér-, 1 vörösbor)
- Világfajtákból készült borok rövid jellemzése (1 fehér-, 1 vörösbor)
- Termőhely ökológiai tényezői (klíma, terroir, évjárat)
- Talaj szerepe a borok jellegének kialakításában (homok, lösz, meszes, vulkanikus)



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

15. Mutassa be a Neszmélyi borvidék jellemzőit, szőlőfajtaát, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit! Ismertesse a bor és az ételek párosítás főbb elveit, irányait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Neszmélyi borvidék jellemzői, szőlőfajtaát, borainak jellemzői, új technológiák
- Neszmélyi borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Neszmélyi borvidék kulturális jellemzői (borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Párosítás a fűszerezés szerint, étel stílusa szerint, alapanyag szerint, felhasznált zsíradék szerint, a környezet hatásai szerint


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

16. Mutassa be Tolnai borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borbemutatók, borvacsorák, borkóstolók szervezését, a borversenyek lebonyolításának feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tolnai borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői
- Tolnai borok jellemzése, gasztrokulturális jellemzői
- Tolnai borvidék kulturális jellemzői, (Györkönyi pincefalu, Kölesdi pincesor, Apponyi kastély pincészete, Mőcsényi kastély borok)
- Borbemutatók, borvacsorák, borkóstolók szervezése: tárgyi és személyi feltételek biztosítása, engedélyek beszerzése, kóstolási sorrend kialakítása, étel és borpárosítás lehetőségei, menükártyák készítése, promóciós programok kialakítása
- Borversenyek szervezése, a borbírálat személyi és tárgyi feltételeinek és a környezeti tényezőinek biztosítása, pontozási módszer kialakítása, promóció és az utólagos adminisztráció feladatainak végrehajtása



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

17. Mutassa be Badacsonyi borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a bor dekantálásának szakaszait, műveletét!

Kulcsszavak, fogalmak

- Badacsonyi borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Badacsonyi borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Badacsonyi borvidék kulturális jellemzői (borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Dekantálás célja, szakaszai, végrehajtása



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

18. Mutassa be a Ausztrália és Új-Zéland szőlő és- borgazdaságát, jellemző szőlőfajtaát, borait, szerepüket a magyar borpiacon!
Nevezze meg a borharmónia kialakításának lehetséges módjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Ausztrália szőlő- és borgazdaságának kialakulása, jelene
- Ausztrália szerepe a világ bortermelésében
- Ausztrália jellemző szőlőfajtaát, borainak jellemzői
- Új-Zéland szőlő- és borgazdaságának kialakulása, jelene
- Új-Zéland szerepe a világ bortermelésében
- Új-Zéland jellemző szőlőfajtaát, borainak jellemzői
- Borainak megjelenése és elterjedtsége a magyar borpiacon

- Borharmónia meghatározása, borharmónia kialakítás lehetőségei



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

19. Mutassa be Pannonhalmi borvidék jellemzőit, szőlőfajtáit, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Ismertesse a borászatban alkalmazott tárolóedények technológiai jelentőségét!

Fejtse ki a barrique technológiában rejlő gasztronómiai lehetőségeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Pannonhalmi borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák
- Pannonhalmi borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Pannonhalmi borvidék kulturális jellemzői (borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)

- Tárolóedények hatása a bor életére, tárolóedények típusai
- A barrique hordók bemutatása, a hordó hatása a borra
- A barrique technológiával érlelt borok helye a gasztronómiában


Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

20. Mutassa be Balatonfüred-Csopaki borvidék jellemzőit, szőlőfajtaikat, borait, gasztro- és kulturális jellemzőit!

Mutassa be a bor szerepét a konyhatechnológiában!

Ismertesse a bor élettani szerepét, gyógyító hatását!

Kulcsszavak, fogalmak

- Balatonfüred-Csopaki borvidék jellemzői, szőlőfajtái, borainak jellemzői, új technológiák,
- Balatonfüred-Csopaki borvidék csúcsborai gasztrokulturális jellemzői
- Balatonfüred-Csopaki borvidék kulturális jellemzői (borünnepek, borfesztiválok, történelmi hagyományok)
- Bor szerepe a konyhatechnológiában (borpácok, borral való főzés lehetőségei -levesek, mártások, halételek, húsból készült ételek, desszertek)
- A bor, mint termék ismertetése alkotóelemek szerint
- A bor gyógyító hatása, története
- A bor egészségre gyakorolt hatásai (hasznos – káros)
- A bor preventív hatása

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 35 811 01 Sommelier
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sommelier szóbeli

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

Dr. Bérés András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező hiteles másolat.