

A borbírálat alapvető személyi- és tárgyi feltételei, a bírálati munka megismerése

Kővágó Róbert

NAIK Szőlészeti és Borászati
Kutatóintézet Kecskeméti
Állomása

Budapest, 2017.12.05-06.

BORBÍRÁLAT

- ❖ Komoly szakmai munka
- ❖ Végzettséget és tapasztalatot igényel
- ❖ Bármilyen tétel megkóstolásra kerülhet

BORKÓSTOLÓ

- ❖ Kedvtelésből történik
- ❖ Hozzáértést nem igényel
- ❖ Jó minőségű tételek bemutatása

A borbírálat helyszíne

- ❖ Világos, tiszta, szellős, szagoktól mentes
- ❖ Jól temperált helyszín
- ❖ Nyugodt környezet
- ❖ Kevés, egyszerű kényelmes bútorzat
- ❖ Szükség esetén egyéneenként elszeparálható
- ❖ Terített asztal, gyertyák
- ❖ Előkészítő helység
- ❖ Könnyű töltögetés biztosítása

A borbírálathoz szükséges kellékek, eszközök

- ❖ Poharak
- ❖ Kiöntők, köpők
- ❖ Szalvéta
- ❖ „Ízvágók”
- ❖ Vizek
- ❖ Jegyzetelés kellékei
- ❖ Előkészítés kellékei (Drop stop, törölgető, dugóhúzó stb.)

A szabványos borkóstoló pohár



A borbírálat személyi feltételei

- ❖ Szakmai felkészültség
- ❖ Objektív ítélőképesség
- ❖ Egészségi és mentális állapot
- ❖ Ruházat, megjelenés
- ❖ Fogyasztott ételek, italok, dohányzás
- ❖ Bírálok száma, személye
- ❖ Megfelelő kiszolgáló személyzet

A borbírálat célja

- ❖ Minősítés (HBB, OBB, saját belső)
- ❖ Kiválasztás (kóstolóhoz, házasításhoz, kezelések közül)
- ❖ Kiértékelés (kutatási tevékenység)
- ❖ Verseny (helyi, térségi, országos, világ, egyéb)

A bírálat módszerei

- ❖ Hárompoharas módszer (pl. alkalmassági teszt)
- ❖ Rangsorolós módszer
- ❖ Pontozós módszer

A húszpontos bírálati módszer pontszámainak megoszlása

Tulajdonság	Adható maximális pontszám	
	fehérbor	vörösbor
Szín	2	4
Tisztaság	2	2
Illat	4	2
Íz, zamat, összbenyomás	12	12
Összesen	20	20

A százpontos bírálati módszer

Gal Olaszország '11

Borbírálati lap

Bíráló száma: 1
Minta száma: 15

		kiváló	nagyon jó	jó	megfelelő	elégtelen	megjegyzés
megjelenés	tisztaság	5	4	3	2	1	
	szín	10	8	6	4	2	
illat	intenzitás	8	7	6	4	2	
	karakter	6	5	4	3	2	
	minőség	16	14	12	10	8	
zamat	intenzitás	8	7	6	4	2	
	karakter	6	5	4	3	2	
	minőség	22	19	16	13	10	
	hosszúság	8	7	6	5	4	
összbenyomás		11	10	9	8	7	
kizárva							
összesen		96					

Bíráló aláírása

A pontok összesítése alapján azok a borok, melyek nem kerültek kizárásra az alábbi díjakat nyerik el:

- nagy aranyérem 94-100 pont
- aranyérem 87-..94 pont
- ezüstérem 76- 87 pont
- bronz érem 60- 76 pont
- oklevél 0- 60 pont.

Parav!









Forrás:<http://www.koszeg.hu/hu/aktualis/fotok/vas-megyei-es-nemzetkozi-borverseny-nyilt-borbiralat-450.html>



A borok besorolása

- ❖ Szín szerint
- ❖ Évjárat szerint
- ❖ Fajta, illetve típus szerint
- ❖ Testesség szerint
- ❖ Cukortartalom szerint

A bírálat menete

- ❖ Szín, tisztaság megállapítása, pontozása
- ❖ Illat érzékelése, minősítése és pontozása
- ❖ Elsődleges íz és zamatanyagok felismerése, értékelése
- ❖ Másodlagos ízek, zamatok keresése, minősítése

A photograph of a wine glass filled with white wine, positioned next to a bunch of green grapes hanging from a vine. The background is a soft-focus outdoor setting with green leaves and a bright light source, possibly the sun, creating a warm, golden glow. The entire image is framed by a solid orange background.

***KÖSZÖNÖM MEGTISZTELŐ
FIGYELMÜKET!***