

# SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖKI ALAPKÉPZÉSI SZAK ZÁRÓVIZSGA TÉTELEI

## A 2021/22. TANÉV ŐSZI ZÁRÓVIZSGA IDŐSZAKÁBAN

A szaktárgyi komplex vizsga számon kérhető ismeretanyaga a szak tárgyai közül összesen 30 kredit értékben a szakmai törzsanyagból és a differenciált szakmai ismeretek tantárgyköreiből kijelölt tananyag.

A hallgatók a szaktárgyi komplex vizsga során 1 szőlészeti és 1 borászati tételt húznak a tételsorból.

### **Szőlőtermesztés:**

1. Magyarország és a világ szőlőtermesztésének története, jelenlegi helyzete.
2. Magyarország borvidékei, a termőhelyek kataszteri osztályozásának alapjai.
3. A szőlő rendszertana, szőlő fajok, ezek szerepe a termesztésben és nemesítésben.
4. Szőlőfajták rendszerezése (Negrul, Németh stb), a fajtahatározás morfológiai alapjai.
5. A szőlő éves biológiai ciklusa és a szőlőültetvény életszakaszai.
6. A szőlőtermesztés ökológiai határai. A klíma, az időjárás és a talaj szerepe a szőlőtermesztésben. Magyarország ökológiai adottságai, sajátosságai, jellemző adatai.
7. A szőlőt érő abiotikus stresszhatások (hőmérséklet, fény, víz, levegő, talaj)
8. A szőlő szaporítás módjai, a szőlő oltása, az oltásmódok áttekintése, az oltás biológiai alapjai.
9. Az oltványkészítés technológiája, munkaszervezési sajátosságai.
10. A szőlőtelepítés sajátosságai, rendeleti szabályozása, engedélyezése. A telepítés előtti melioráció. Az ültetés (ültetési anyag megválasztása, a telepítés feltételei, módjai, stb.)
11. Az ültetvényszerkezet elemei (forgók, utak, parcellák méretezése, sorvezetés, tenyészterület, fajta, támrendszer, művelésmód).
12. A szőlő metszése és zöldmunkái. A műveletek biológiai alapjai, csoportosításuk és a műveletek rövid jellemzése.
13. Talajművelés, talajápolás, a szőlőtermesztésben.
14. Tápanyag utánpótlás és öntözés szerepe a szőlőtermesztésben (célja, jelentősége, a szükséglet meghatározása, kijuttatás módszerei, stb.).
15. A szőlő szaporítóanyag-előállítás és a termő ültetvény növényvédelmi kérdései. A patogénmentes szaporítóanyag előállítás speciális kérdései (mentesítési és diagnosztikai eljárások).
16. A termés betakarítás kézi és gépi módjai. Az étkezési szőlő szüretének sajátosságai. Az ültetvényállag fenntartása (a tőkehiányok kialakulásának okai, a tőkepótlás lehetőségei, az ültetvény technikai, műszaki karbantartása).
17. A szőlőtermesztés irányzatai (hagyományos, integrált, bio- és biodinamikus termesztés).
18. A hazai fajtaösszetétel történelmi fejlődése, jelenlegi helyzete, várható alakulása. A szőlőnemesítés hazai irányzatai, klasszikus és biotechnológiai módszerei és eredményei.
19. Fehérborszőlő-fajták (szerepük, jelentőségük, csoportosításuk különböző lehetőségei, a legfontosabb fajták ismertetése).
20. Vörösborszőlő-fajták (szerepük, jelentőségük, csoportosításuk különböző lehetőségei, a legfontosabb fajták ismertetése).

### **Borászat:**

1. A szüreti időpont megválasztása, a szüret szervezése.
2. A szőlőcefre készítése és a cefrekezelés lehetséges megoldásai.
3. Mustválasztás és sajtolás korszerű technológiai szemlélettel.
4. A mustkezelés és – javítás.. A musttisztítás célja és módszerei. Az alkoholtartalom és a savtartalom szabályozása mustban..
5. Fehérborok készítése irányított erjesztéssel.
6. Hagományos vörösbor készítési eljárás alapelve és technikai megoldásai. A hosszú idejű erjesztés és áztatás szerepe.
7. A malolaktikus erjedés mikrobiológiai alapjai és irányítása.
8. Különleges vörösbor készítési eljárások (melegítéssel eljárás, szénsavatmoszférás maceráció).
9. Az új borok kezelésének szempontjai és lépései.
10. A derítés szerepe és alkalmazása. Derítőszeres csoportosítása.

11. A borok szűrése. A szűrési módok csoportosítása és alkalmazásuk a technológia folyamatában.
12. A borok harmonikus összetételének kialakítása. Sav és cukortartalom szabályozás.
13. Borhibák és borbetegségek okai, megelőzésük és kezeléseik.
14. Borok érlelésének szempontjai és gyakorlata.
15. A barrique érlelés.
16. A bor stabilizálása fizikai és kémiai módszerekkel.
17. A borpalackozás technológiai lehetőségei. Palackozó gépsorok összeállításának szempontjai, palackzárási megoldások.
18. Botritiszes borok készítése és jellemzőik.
19. A szénsavas borok csoportjai és készítés-technológiájuk.
20. Likőrborok definíciója (EU).Nevesebb likőrborok készítés technológiája (Portói, Sherry,Madeira stb stb.)

Budapest, 2021. október 1.

Nyitrai dr. Sárdy Diána Ágnes  
egyetemi docens, szakfelelős