

Kisprojekt Alap  
SKHU/WETA/1901



DUNAVIN projekt

Borok érzékszervi összehasonlítása a Duna két oldaláról

Nyitrai dr. Sárdy Diána

MATE Szőlészeti és Borászati Intézet

Intézetvezető, egyetemi docens

## Borbírálat feltételei

1. Személyi feltételek
2. Tárgyi feltételek
3. Környezeti feltételek



## Borbírálati érzékszervi minősítő lap

Bíráló száma:

Versenyszám:

Dátum:

Bírálati szempontok		Kiváló	Igen jó	Jó	Elégséges	Nem megfelelő
Megjelenés	tisztaság	5	4	3	2	1
	szín	10	8	6	4	2
Illat	intenzitás	8	7	6	4	2
	karakteresség	6	5	4	3	2
	minőség	16	14	12	10	8
Zamat	intenzitás	8	7	6	4	2
	karakteresség	6	5	4	3	2
	minőség	22	19	16	13	10
	ízhosszúság	8	7	6	5	4
Összbenyomás		11	10	9	8	7

Elérhető pontszám

100

86

72

56

40

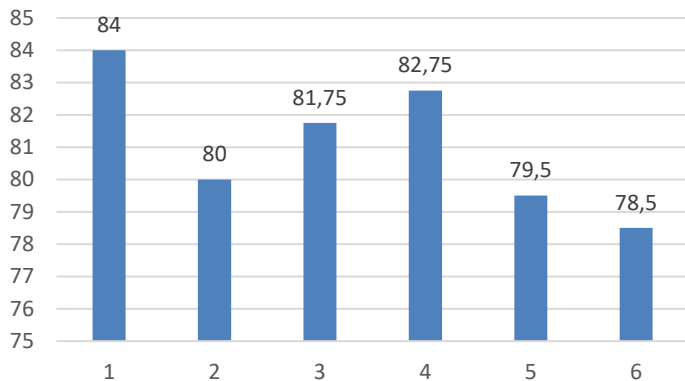
Elért pont

Értékelés

Nagy arany: 94–100  
Arany: 87–94  
Ezüst: 76–87  
Bronz: 60–76  
Oklevél: 60 alatt

# Az érzékszervi bírálat eredményei

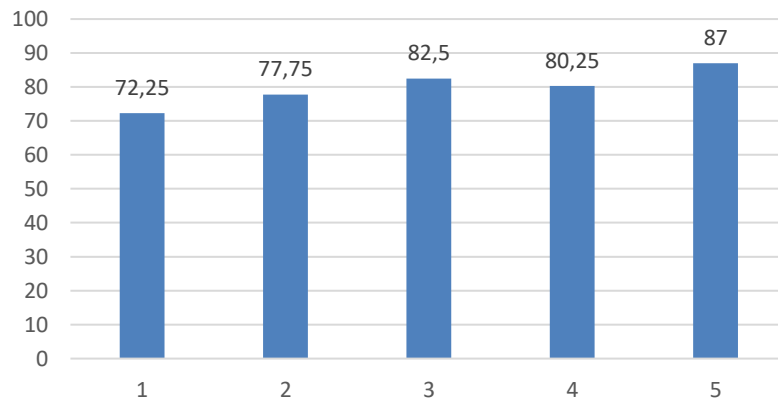
Olaszrizling



Szlovák: 1; 3; 5  
Magyar: 2; 4; 6

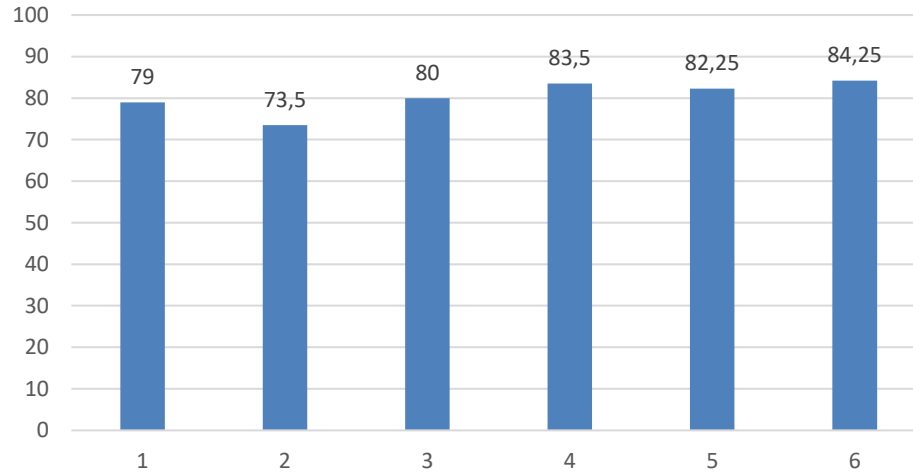


Rajnai rizling



Szlovák: 1; 3; 5  
Magyar: 2; 4;

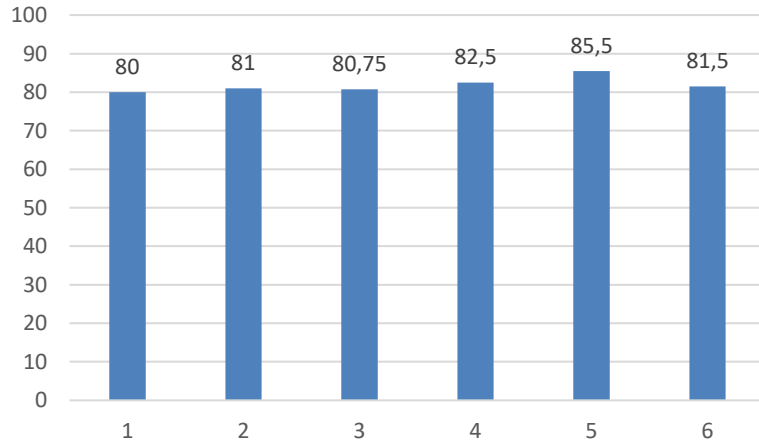
## Zöldveltelini



Szlovák: 1; 3; 5  
Magyar: 2; 4; 6



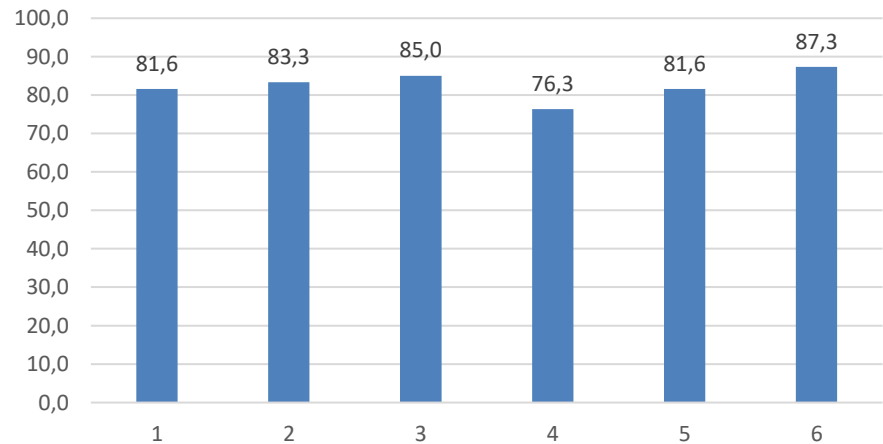
## Rozé



Szlovák: 1; 3; 5  
Magyar: 2; 4; 6



## Vörösbor



Szlovák: 1; 3; 5  
Magyar: 2; 4; 6

## Összefoglalás

- A mintákat 100 pontos bírálati rendszerben értékeltük
- Minden minta megfelelt az érzékszervi elvárásoknak
- Az átlag pontszám 70 pont feletti
- A minta párok között nem lehet szignifikáns különbséget kimutatni
- Mindkét területről származó borok leginkább ezüstérmet kaptak
- Aranyérmet 10%-ban tudtunk adni a boroknak
- Bronzérem csak egy-két esetben volt



Köszönöm a megtisztelő figyelmüket!