



BORÁSZ

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



BORÁSZ

Feladatok és tevékenységek

A bor leginkább a szőlő, esetleg más gyümölcs (alma, meggy, ribizli, stb.) kiszajtolt levéből (must) készített szeszes ital. Hazánk területén már a rómaiak (Marcus Aurelius) idején meghonosodott a szőlőkultúra, különösen az ország déli és nyugati részein. A leghíresebb magyar bor a tokaji, IV. Béla király uralkodásának idején kezdett nemzetközi hírűvé válni. Ma Magyarországon igen sok helyen termelnek jó minőségű, a tájra jellemző szőlőket (ezeket a területeket az ún. történelmi borvidékek közé sorolják, pl. tokaji, villányi, badacsonyi, somlói, szekszárdi, egri, gyöngyösi, pannonhalmi, móri, etyeki, neszmélyi, kiskunsági), amelyek kiváló alapanyagok.

Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek?

A borász alapfeladata a bor készítése. A bor készítésének első lépése az érett gyümölcs - a hazai bortermelés esetében a szőlő – betakarítása, az úgynevezett szüret, amelynek ideje szőlő fajtánként, tájegységenként különbözik. Általában szeptembertől október végéig, különleges esetekben még később történik. A várható bor minőségét alapvetően meghatározza a leszedett szőlő természetes cukortartalma.

A borász feladatai már a szőlőfürtök leszedésével megkezdődnek, hiszen ő határozza meg, hogy milyen szempontok szerint válogassák az érett gyümölcsöt, amelyből a mustot készítik. A további minőséget már ebben a fázisban befolyásolja pl. az, hogy a gyümölcs összezúzása milyen technológiával történik. Az úgynevezett szemelés esetén a legjobb, legszebb szemeket választják le a fürtökről.

A borokat, amelyek a folyamat végeredménye képpen létrejönnek, többféle szempont szerint lehet differenciálni. A legismertebb különbséget a színek adják, hiszen a legismertebb borkülétek fehér, vagy vörös színűek.

Az átlagos fehérbor mustját összezúzás után körülbelül 24 óráig kell állni hagyni az úgynevezett törkölyön (összezúzott csoma, illetve fürt), s ezután következik a préselés fázisa. A vörösbort legalább 10 - 14 napig hagyják állni az összezúzott gyümölcsön, s csak

ezután jön a préselés. Ha ezt az időt a vörösboroknál lerövidítik, akkor az úgynevezett rosé, vagy siller bort fogják kapni.

A mustban a cukor hatására erjedési folyamat indul meg, amikor is szén-sav, illetve alkohol szabadul fel a borban. Magát a must erjedését az erjesztő vagy élesztő gombák segítik. Ennek az erjedésnek az eredményeként jön létre a must forrása, aminek eredményeként az úgynevezett mustgáz szabadul fel, ami igen veszélyes lehet, ha a pincét nem szellőztetik. Ez a kiejedési állapotban lévő must már bornak tekinthető, ez az úgynevezett murci, amely még zavaros, nem átlátszó, de már élvezhető ital.

A teljes kiejedés után az újbor tisztulni kezd, ami eredményezi, hogy a benne lévő élesztő, egyéb anyagok leülepednek a tárolóedényben (hordó) és az úgynevezett borseprőt adják, amit később eltávolítanak a borból.

A borász ezt követően a borkezelés fontos munkájához lát. Rendszeresen le- illetve átfejt a bort, ami közben megfigyeli a bor fejlődését (savtartalom, szárazanyag tartalom, fajtára jellemző illat és íz anyagok alakulása). Az úgynevezett fejtések meghatározott időnként történnek, általában az első fejtés december - január folyamán, majd április - szeptember azok az időszakok, amikor erre sor kerül. A továbbiakban az úgynevezett óbort már ritkábban kell átfejteni.

A borász fontos feladata a derítés, ami a zavaros bor megtisztítását jelenti. Ez különböző szűrők, esetleg pasztörözés (hevítés) segítségével történik. A derítés mellett a borász úgynevezett borjavító módszereket is alkalmaz. Ilyenek például a házasítás (különböző borok összekeverése), savtalanítás, színjavítás és után-erjesztés.

Bár a legfontosabb feladat a bor készítése, mégis hogy ez sikeres legyen, nagyon sok előkészítési munkát kell elvégezni. Az egyik legfontosabb művelet ebben a bortároló edények (fahordók, acél- és műanyagtartályok) kitisztítása, fertőtlenítése. A tárolás önmagában meghatározza a bor minőségét, eltarthatóságát, élvezhetőségét. A korszerű acél- és műanyag tárolóedényekben a borkészítési folyamat minimális oxigén közreműködésével történik. Ez a körülmény sajátos módon befolyásolja a bor karakterét, valamint tulajdonságát. A hagyományos fahordó a bor alakulását, fejlődését jelentősen meghatározza. Például, a tölgyfából készült hordók sajátos zamattal egészítik ki a benne tárolt bort, ez az úgynevezett bariqolás.

Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?

A borász munkavégzésének a legfontosabb anyaga maga a gyümölcs, maga a szőlő. Jól kell ismernie a szőlőfajták jellegzetességeit, a szín és íz jellemzőket, az érési optimumokat, tehát azt, hogy mikor kell szüretelni, és nem utolsósorban azt is jól kell ismernie, hogy milyenek a megtermett szőlő tájegységi jellemzői.

A borásznak ismernie kell a szőlő termesztéséhez kapcsolódó legfontosabb technológiákat (permetezőeszközök és –szerek, növényápolási eszközök, kapálási-, metszési technológiák, ritkítás és a kötözés folyamatát).

Hasonlóan ismerni kell a termelési formákat, például, milyen művelési formákat alkalmaznak (lugasos, alacsonyművelés), valamint a szüretelési eljárásokat (kézi, gépi).

A borász a munka folyamatában a kézi mintavevőtől (lopó) a különböző szivattyúk, szűrőgépek, illetve palackozó gépsorok kezelését végzi. A modern borászat olyan berendezéseket használ, amely a tároló helységek mikroklímáját is képes optimálisan szabályozni (páratartalom, hőmérséklet, stb.). A borász a bor minőségének befolyásolására a bortörvény által szigorúan meghatározott szabályok szerint jár el és alkalmaz különböző kémiai anyagokat, például kén-, savtartalom befolyásolást.

A konkrét szakmai tevékenység mellett a borásznak nagy figyelmet kell fordítania a bor forgalmazására, illetve az ehhez kapcsolódó adminisztratív tevékenységre. Ezek között például, fontos helyet kap a pincenapló, és annak pontos dokumentálása, hogy a pincébe mikor került be-, illetve ki a különböző termék.

Hol végzi a munkáját?

A borász tágabb értelemben egy szőlőbirtokon, illetve annak különösen a pincészetében (tároló helységek), illetve nagyüzemi borkészítés illetve tárolás esetében ipari méretű pincékben dolgozik. Ez tehát azt jelenti, hogy munkáját túlnyomó részben zárt, mesterséges megvilágítású, viszonylag kiegyenlített hőmérsékletű (14-18 C⁰ fok) helységben végzi. Ennek a munkának meghatározott periódusai vannak, amely az év nagyobb részében kiszámítható munkaritmust jelent.

A szüret periódusában ezek a folyamatok sokkal intenzívebbek és ilyen módon az igénybevétel is jelentősebb. A szüret idején az elsődleges cél, hogy a gyümölcs mielőbb védett helyre kerüljön.

Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?

A borásznak feladata, hogy munkájának eredményességét szélesebb körben is ismertesse, elsősorban azért, hogy az általa termelt bor piacra kerüljön, valamint azért is, hogy saját munkavégzésének eredményeit össze tudja hasonlítani. Erre szolgálnak például a borbemutatók, borversenyek, ahol számos szakemberrel és természetesen fogyasztóval kerül kapcsolatba. A borásznak emellett esetleges idegymunkák elvégzése idején irányítania kell pincemunkásokat, illetve olyan közreműködőket, akik a munkájához saját szaktevékenységükkel kapcsolódnak (például vincellér).

Követelmények

Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?

A borász munkájában egyaránt helyet kell, hogy kapjon szakismereteinek magas szintű alkalmazása, illetve a közepes igényű fizikai igénybevétel elviselése. A termőterület ellenőrzése a borásznak is fontos feladata, amely megkívánja a szőlőbirtok tüzetes ismeretét és bejárását. A pincében, illetve a tároló helyiségben, valamint a palackozóban végzett munka fizikai terhelése abból adódik, hogy hordókat, rekeszeket, különböző dézsákat, gépeket kell mozgatni, illetve emelni, egyedül vagy segítséggel.

Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?

A borász többnyire zárt helyen végzi munkáját, ennek a zárt helynek amennyiben hagyományos borpincéről van szó, viszonylag egyenletes a hőmérséklete, illetve páratartalma valamennyi évszakban. A bor a forrás időszakában úgynevezett mustgázt termel, amely a pince mélyebb részein felgyűlhet, és ily módon igen veszélyes anyagot alkot. Ezért a pincemunkák során, különösen a bor forrásának időszakában nagyon be kell tartani az elővigyázatossági rendszabályokat, ilyen például a pincemunkák során az égő gyertyák használata. A borkóstolás a borkészítés egyik legjellemzőbb kiegészítő tevékenysége, amelyből az állandó italozás is kialakulhat, így ezt a folyamatot szakmai ártalomként kell, hogy megemlítsük.

Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- karok, kezek, ujjak használata,
- jó látás,
- jó egyensúlyérzés,
- jó íz érzés,
- figyelem.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- nedves, nyirkos, párás levegő,
- közepesen nehéz fizikai igénybevétel,
- tartós kényszer-testhelyzet (görnyedés, térdelés, guggolás).

A borász szakma művelése kiegyensúlyozott fizikumú emberek számára ideális. Ez azt jelenti, hogy különösebb megerőltetés nélkül képes azokat a fizikai jellegű tevékenységeket ellátni, amelyek az emelésből vagy más megerőltető munkákból következnek. Szükség van, bizonyos állóképességre, hiszen a borászati folyamatok során gyakran kitartó, állandó fizikai igénybevételt jelentő munkákat kell végezni, például hordók feltöltése, palackozás, illetve a pincében éppen aktuális technológiai folyamatok megoldása. Minden pince egyfajta mikroklíma típusú környezetet jelent, ahol törvényszerűen vannak jelen mikroorganizmusok, penészgombák, más esetleges allergiát kiváltó anyagok. Ezek bizonyos érzékenység fölött tartósabb károsodásokat okozhatnak.

A borászatban a megfelelő szintű érzékelés fejlettsége, különösen fontos, pl. illatok-, ízek árnyalatnyi megkülönböztetésének képessége. A látás, elsősorban a színlátás területén kell jó képességekkel rendelkeznie. Csak ennek birtokában tudja a borász eldönteni, hogy az általa készített bor színe, áttetszősége (tükre) milyen mértékben jellemző az adott borra, illetve, szükséges-e ezen változtatni.

Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező?

A bornak nemcsak a termelése, előállítás igényel sok ismeretet, hanem a jó borásznak tudnia kell a borfogyasztás kultúrájával kapcsolatos legfontosabb szokásokat, illemszabályokat, társadalmi elvárásokat. Ez azt is jelenti, hogy a borásznak az általa termelt borok gasztronómiai kapcsolódásait is célszerű megismerni, hiszen az igényes vendég és fogyasztó a bor különböző alkalmakhoz való harmonizálását is igényli.

Ezért általános tanulási képesség megléte és a folyamatos tanulás igénye fontos. A szakmai sikerességet pozitívan befolyásolhatja a jó formaérzékelés és a színek megkülönböztetésének képessége. A borász többféle mennyiséggel dolgozik, így megfelelő számolási képesség is segítheti munkájában. Jó fizikum, jó teherbírás és az összetett mozgások, pl.: állás, járás, hajolás folyamatos végzéséhez szükséges mozgásos feltételek is megkívánhatók.

Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?

A borász szakismereteit közép- és felsőfokú intézményekben sajátíthatja el. Ennek megfelelően a középiskolai tantárgyak közül fizikából, kémiából, biológiából kell jól teljesítenie. Fontos lehet a bor készítésének a történeti ismerete is, vagy annak a tájegységnek a néprajzi, történelmi ismerete, ahol munkáját végzi. Szakközépiskolai tanulmányok esetén a műszaki ismeretekkel foglalkozó tárgyakból, valamint a technológiával foglalkozó tárgyakból kell elég ismeretet szereznie.

A felsőfokú tanulmányok során már sokkal több speciális szakismeretre van szükség, ilyenek például a növénytan, növénynevelés, esetleg talajtani diszciplínák, amelyek munkájának a legfontosabb szakmai háttérét biztosítják.

Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?

Fontos a szabályok betartásának és betartatásának igénye mellett a rugalmasság. Az élő természethez kapcsolódó alkalmazkodás, a változások figyelemmel követése mellett a tárgyak, eszközök iránti érdeklődés alapja a tevékenységnek. Jó, ha érdeklődik gazdasági kérdések iránt is, valamint örömet okoz számára, ha látja munkája eredményét.

Szakképzés

Az alapképzés célja olyan borász szakemberek képzése, akik a borászati üzemekben, családi vállalkozásban, kisebb üzemekben az ott alkalmazott gépekkel és berendezésekkel a technológia által megkövetelt beavatkozásokat el tudják végezni, és önállóan ellátják a bor kezelését. Képesek részt venni a borok (italok) palackozásában a higiéniai és esztétikai szempontok figyelembevételével.

Előképzettség

A képesítés megszerzésének előfeltétele alapfokú iskolai végzettség, valamint egészségügyi alkalmasság.

Képzési idő

A szakképzés tanfolyami keretek között- képző intézménytől függően- változó óraszámmal történik. A képző intézmények általában külön alapszintű és emelt szintű kurzusokat indítanak.

A szakképesítés során oktatott elméleti tárgyak

Szakmai technológia (laboratóriumi alpmérések, technológia gyakorlat), szakmai géptan (géptani gyakorlat), higiénia, környezet- és munkavédelem, táplálkozás- élettan és mikrobiológia, informatika, gazdálkodási ismeretek.

A vizsgára bocsátás szakmai feltétele

Ha a vizsgázó szakmai gyakorlatát nem iskolarendszerű képzésben szerezte meg, az alábbi témákból ellenőrzött szakmai gyakorlatot kell elvégezni: szeparátor üzemeltetés, hőcserélő berendezés üzemeltetés, palacktöltő gép üzemeltetés, üzemen belüli szállítóberendezések üzemeltetése, kénssav-tartalom meghatározás, mustfokolás stb. .

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga írásbeli, szóbeli és gyakorlati vizsgákból áll. Az írásbeli vizsga témája lehet egy megadott technológiai művelet vagy folyamat körébe tartozó szakmai leírás,

szakmai számítás, valamint a témához nem feltétlenül kapcsolódó, de szakmai jellegű géptani feladat kidolgozása.

A szóbeli vizsga során a vizsgázó a szakmai technológia valamint a szakmai gépek tárgykörökből ad számot megszerzett ismereteiről.

A gyakorlati vizsga folyamán a vizsgázó komplex vagy társított feladatsoportot hajt végre. A gyakorlati vizsga a szakmai technológia, a szakmai gépek és az alapvető borászati laboratóriumi vizsgálatok témaköreiből tevődik össze.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 33 5212 01

Kapcsolódó foglalkozások

Borászati technikus,

Bor- és üdítő-ipari technikus,

Vincellér,

Bor – és gyümölcseszefőző, -finomító,

Szesz-, szeszésital-gyártó,

Sörgyártó.

Továbbképzési, szakmai lehetőségek

Azok, akik a középiskola elvégzése után felsőfokú intézményben szeretnék gazdagítani tudásukat, a megfelelő képzőintézményekben szőlész- borász szakon főiskolai diplomát szerezhetnek.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatók. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja.

A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III, és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: www.tka.hu

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A borász foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal
Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban.
A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.