



Az összehúzott szőlőből a lé nagyrésze magától kifolyik, ami meg benne marad, azt kisajtoltjához Alsajtóhami visszahúzó szőlőhéj és mag keverékét törkölynek nevezik. Amíg a kisajtolt lének must, a nével

b) A bor kézése. A must sok szőlőcukrot tartalmaz, azonkívül kevés savat és egyéb, a szőlőben lévő természetes és szerves anyagot. Mivel a szőlőben kevés a cukor, ezért a mustot először befekertinek a mustba selysz, az edes must hamar érjedni kezd. Ekkor apró szén-savbuborékok szállnak fel benne, később inkább nagyon fevesen bevesz, ezért mondják, hogy forr a must. A zajos vagy fejtjedés kb. két hét alatt lezajlik, a cukor legnagyobb része eljert. Ekkor a hűtőgátomba került immár új bor lassankint megtisztul, leülepedik a sok élesztősejt s a mustból kivált anyag. Ezt seprőnek nevezik. Két-három hónap alatt a tisztított bor a visszamaradt seprőt külön választják. Lefejtik fejtöttbűzös élesztőmég minesen készű. Mivel kevés cukor és sok élesztő maradt benne, ezért lassú és hirtelen érjedésen megy át. A vízbe legtöbb szőlőzavart, még palackokba sem fejtethető, mert megfőrik, megzavarnak. Hogy ezt a tulajdonságát elvegye, évenként néhányszor lefejtik más tiszta hordókba, így az élesztőben képződött seprűtől állandóan elválasztják. Az egyévesnél régebbi bort ó-bornak nevezik. A jó ó-bor tiszta, aranysárga vagy zöldessárga, zamatos és meg nem törik.

A borkezelésnél nagy jártasság, tisztaság és gond kívánatos, mert a bor könnyen megromlik. A penészes hordó, dohos leszárt borlába pedig minél hamarabb hordótele, akkor borvirág vagy ecetképződés indulhat meg a felületén, mindkettő apró gombák okozza. Ellene a hordók kénezésével és gondos feltöltésével védekeznek.

c) A borbort készítés. A készülő borbort a vörösbort képző szőlőbimbó készíti. A festőanyag a szőlő héjában van. A leghíresebb és szívesen fogyasztott borbort a tokaji vörösbort készítik. Az erjedéskor képződő alkoholból a kékes festéket a szőlő héjából. Ez a festék olyan érzékeny, hogy a lakmus-sávaktól vörös lesz. A vörös borbort a sötétvörös, ize fanyar, összehúzó, mert a héjből és magból sok cseresavat oldott ki. A világos színű vörösbort sillerbornak nevezik.

d) Hazai bortermő vidékek. Hazánkban sok vidék van, ahol messzeföldön híres bor terem. Így a tokaji aszú, a küllőlőmenti, magyarádi, badacsonyi, moóri, szegszárdi, villanyi vörösborkok híresek. A tokaji bor világhírű magyar különlegesség, azért annak készítését ismertetnünk kell.

Tokajhegyalján (Zemplén vm.) rendszeren hosszú, száraz, meleg ősz van, amikor az esőhiány miatt a szőlő nem tud megpenészedni, rothadni, de azért egy penész-gomba ellepi a sző-

lőt, a bogyókon lappang s előidézi a nemes rothadást. Az ilyen szőlőszem megbarnul, összetörped, ráncos lesz s aszúszemnek nevezzük. Az aszúszem olyan, mint a mazsolaszőlő, a víz jórésze elpárolgott belőle s így cukrosabb, édesebb. Jó években a szőlőnek a fele megaszalódik. Október végén, november elején kezdődik a szüret. Ha a megaszalódott szőlőt az ép szőlővel együtt sajtolják, akkor szamorodni bort nyernek. Ha pedig az aszúszemeket különválogatják s az ép szemekből mustot sajtolnak s egy gönci hordó mustra (130 liter) 1—2—3—4—5 puttony (30 liter) aszúszemet tesznek, szétzúzzák, kisajtolják, akkor aszúbort kapunk. Ennek mustja nagyon édes, annyi szőlőcukor van benne, hogy az élesztő nem képes mind elerjeszteni, s így a kész bor is édes marad. Aszerint, hogy mennyi aszúszemmel készítették 1—2—3—4—5 puttonyos aszúnak nevezik.

e) Pezsgőfélék. A borból pezsgőt is készítenek. Az újbort kevés kandiszecukorral keverve lepalackozzák, bedugaszolják s a dugót erősen lekötik. A zárt üvegben a bor újra erjed, de a szénsav nem tud elillanni, a dugó nem engedi. Ettől a szénsavtól pezseg a pezsgő. Néhány év múlva az erjedés következtében keletkezett, apró seprőt eltávolítják, újból ízlés szerint megédesítik s forgalomba hozzák. A pezsgő Franciaországból származott hozzánk, de most már minden jó bortermelő országban, így hazánkban is, gyártják.

A bor szeszes ital. Hogy alkohol van benne, azt kimutathatjuk. Ha kis lombikban, amelynek dugójába hosszabb üvegcsövet teszünk, bort forralunk, a cső végén elszálló gőzöket meggyűjthatjuk s ráismerünk az alkohol kékes, alig világító lángjára.

A bor legnagyobb része víz. Alkoholtartalma különböző részben e szerint osztályozzák a borokat. Asztali bornak nevezzük a 6—10 %-os alkoholtartalmúakat. Pecsényebor 10—12 %-os, nehéz fajborok egészen 17 % alkoholt is tartalmazhatnak. Ha ennél több az alkohol, az csak utólagos szeszezéssel kerülhetett a borba. Azonkívül van a borban borkősav, kevés glicerin, néha még cukor, továbbá ízes, illatos anyagok, amelyek részben a szőlőből származnak, részben az élesztő termékei.

III. *Összefoglalás.* A szőlőből sajtolással mustot készítenek, amelyet az élesztő elerjeszt. A kierjedt mustot bornak nevezzük. A bor szeszes ital, alkoholtartalma 6—12 %, de legfeljebb 17 %-os lehet. Fajtái: fehérbor, vörösbor, sillerbor, szamorodni bor, tokaji aszúbor. A borból készül a pezsgő.