

„A” tételsor

1. Mit nevezünk világfajtának? Mutassa be a Magyarországon termesztett borszőlő világfajtákat (fenológia, érzékenység, termesztéstechnológia, termőképesség, minőség) és néhány jellegzetes ampelográfiai bélyeg (levél, fürt) alapján!
2. Mit nevezünk kárpát-medencei fajtának? Mutassa be termesztési értékmérő tulajdonságaik (fenológia, érzékenység, termesztéstechnológia, termőképesség, minőség) és néhány jellegzetes ampelográfiai bélyeg (levél, fürt) alapján a Magyarországon termesztett, hazainak, kárpát-medenceinek tekintett szőlőfajtákat!
3. Mit nevezünk intraspecifikus, interspecifikus fajtának? Mutassa be termesztési értékmérő tulajdonságaik (fenológia, érzékenység, termesztéstechnológia, termőképesség, minőség) és néhány jellegzetes ampelográfiai bélyeg (levél, fürt) alapján a Magyarországon termesztett jelentősebb intraspecifikus és interspecifikus szőlőfajtákat!
4. Mutassa be a Magyarországon termesztett legfontosabb csemegeszőlő-fajtákat, valamint a csemegeszőlők értékmérő tulajdonságait!
5. Ismertesse a csemege – és a borszőlőtermesztés termelési költségét meghatározó főbb paramétereket (ráfordítások)!
6. Ismertesse a csemege – és a borszőlőtermesztés termelési értékét meghatározó főbb tényezőket (hozam, értékesítési árak, piac)!
7. Mutassa be a Magyarországon alkalmazott legfontosabb alanyfajtákat, valamint az alanyok termesztési értékmérő tulajdonságait az anyatelepeken, az oltványkészítés során és az üzemi ültetvényeken! Miért van szükség alanyok használatára, hogyan hatnak az alanyok a nemesre?
8. Mutassa be és értékelje a Magyarországon alkalmazott legfontosabb tökeművelésmódokat, valamint a jellemző tökeformák kialakításának folyamatát!
9. A metszés biológiai alapjai. Mutassa be a Magyarországon alkalmazott metszésmódokat. Hasonlítsa össze a kézi és a gépi metszést! Melyek a leggyakrabban elkövethető metszési hibák?
10. Ismertesse a szőlő szaporítási módjait (generatív, vegetatív), térjen ki részletesen az gyökeres oltványkészítés folyamatára, technológiai lépéseire a szaporítóalapanyagok megtermelésétől a kész gyökeres oltványok értékesítéséig!
11. Ismertesse részletesen a szőlőültetvény létesítésének folyamatait (termőhely kiválasztása, ültetvényszerkezeti elemek megválasztása, telepítés előtti teendők, melioráció, kézi és gépi telepítés)!
12. Mutassa be a főbb szőlőtermesztési irányzatokat (filoxéravész előtti, nagyüzemi, integrált, ökológiai, biodinamikus, precíziós) technológiai szempontok alapján!

13. Mutassa be részletesen az általánosan elvégzendő és a speciális zöldmunkákat, valamint ezek kivitelezését és hatásait a szőlőnövényre!
14. Mutassa be a szőlőben alkalmazott vízmegtartó és vízpótló technológiákat! (mulcsozás, takarónövények, öntözési technológiák, PRD, RDI)! Ismertesse ezek célját, szükségességét, szabályozását, gazdaságosságát, szőlőre gyakorolt hatását!
15. Mutassa be a szőlő ásványos táplálkozását, a fontosabb makro- és mikroelemeket! Mutassa be az ezekhez kapcsolódó hiánytüneteket! Ismertesse a szőlő tápanyagutánpótlásának lehetőségeit!
16. Mutassa be a szőlő talajművelési/talajápolási módjait és irányzatait, valamint a gyomszabályozás lehetőségeit!
17. Mit nevezünk kártevőnek? Mutassa be a szőlő kártevőit! Ismertesse a mechanikus, kémiai és biológiai (környezetkímélő) védekezési módokat! Csoportosítsa a védekezésben felhasznált kémiai hatóanyagokat!
18. Mit nevezünk kórokozónak? Mutassa be a szőlő kórokozóit és az ellenük felhasznált főbb hatóanyagokat, valamint a hagyományos és innovatív (környezetkímélő) védekezési módokat! Csoportosítsa a védekezésben felhasznált kémiai hatóanyagokat!
19. Mutassa be a szőlő betakarításának módjait, szervezését, előkészületeit! Hasonlítsa össze a kézi és a gépi szüretet! A szüret időpontjának meghatározása a szőlő érettségének függvényében. A másodtermés szürete.
20. A szőlő származása. A szőlőfajták rendszerezése (természetes, mesterséges rendszerek).
21. A szőlő és bortermelés hazai és világtörténete.
22. A szőlőtermesztés elterjedését meghatározó környezeti feltételek jellemzése. Szőlőtermesztés és klímaváltozás.
23. Mutassa be a szőlőnövény morfológiai felépítését, az egyes szervek legfontosabb jellemzőit és funkcióit (gyökér, szár, levél, rügy, kacs, virágzat, bogyó, fürt).
24. Mutassa be a szőlő egyed és szezonális fejlődését (egyedfejlődési szakaszok, fenológiai fázisok, vegetatív-generatív ciklus különböző szakaszai és azok jellemzői).
25. Mutassa be a szőlő gyökér- és hajtásnövekedésének jellemzőit (szezonális dinamika). Jellemezze a gyökér és hajtásnövekedést meghatározó környezeti, biológiai és termesztéstechnológiai tényezőket.
26. A szőlő lombzatának fényhasznosítása (a különböző hullámhosszúságú sugárzás hatása a szőlő növekedésére és fejlődésére, a lombzat struktúrája és a fényhasznosítás közötti összefüggések, a levelek által megtermelt szénhidrátok eloszlásának törvényszerűségei és termesztéstechnológiai vonatkozásuk).
27. A szőlő vízháztartása (vízfelvétel, vízszállítás és vízleadás folyamata és az azokat meghatározó környezeti, biológiai és technológiai tényezők, a vízhiány hatása a szőlő növekedésére és a szőlőbogyók minőségére).

28. Mutassa be a szőlőbogyó növekedésének, fejlődésének különböző fázisait. Az érés folyamata, érettségi típusok, állapotok. Ismertesse a szőlőbogyó (kocsány, mag, hús, héj) kémiai összetevőit. Emelje ki, hogy az egyes komponenseknek milyen szerepe van a borkészítés során, valamint hogyan befolyásolhatják a bor minőségét, stílusát!
29. A „terroir” koncepció bemutatása és szerepe a mai szőlő és bortermelésben (a termőhely fogalmai, környezeti és humán faktorok, termőhely és klímaváltozás).
30. A borok eredetvédelme (az eredetvédelem céljai, jelentősége, a földrajzi árujelző, eredetvédelmi rendszerek típusai – latin, germán; a francia, a német és a magyar eredetvédelmi rendszer bemutatása, OEM, OFJ, FN).
31. Jellemezze a Balatoni borrégiót (borvidékek, elhelyezkedés, kiterjedés, fajták, természeti adottságok, termékleírások).
32. Jellemezze a Duna borrégiót (borvidékek, elhelyezkedés, kiterjedés, fajták, természeti adottságok, termékleírások).
33. Jellemezze a Felső Magyarország borrégiót (borvidékek, elhelyezkedés, kiterjedés, fajták, természeti adottságok, termékleírások).
34. Jellemezze a Felső Pannon borrégiót (borvidékek, elhelyezkedés, kiterjedés, fajták, természeti adottságok, termékleírások).
35. Jellemezze a Pannon borrégiót (borvidékek, elhelyezkedés, kiterjedés, fajták, természeti adottságok, termékleírások).
36. Jellemezze a Tokaji borrégiót (elhelyezkedés, kiterjedés, fajták, természeti adottságok, termékleírások).
37. A szőlőtermesztés – és bortermelés munkaszervezési módszerei, sajátosságai.

„B” tételsor

1. A borminőség fogalma, meghatározó tényezői. A bor stílusát kialakító tényezők (termőhelyi borok, technológiai borok: termelési jellemzők, fogyasztói megítélés).
2. A termés fogadása, termés- és mustadatok megállapítása és regisztrációja. A szőlőfeldolgozás célja, műveletei, berendezések, azok elhelyezése a borászati üzemben.
3. A bogyózás célja és eszközrendszere. A szőlőbogyó feltárása; előnyök és veszélyek a bortípusok függvényében.
4. Cefrekezelés művelete, célok, körülmények, berendezések. Fehér és vörös cefrék kezeléseinek összehasonlítása.

5. A mustelválasztás célja, folyamata, eszközrendszere (nagyüzemi és kisüzemi lehetőségei).
6. A préselés célja, a folyamat fizikai és kémiai jelenségei. Prések csoportosítása. Hasonlítsa össze a mechanikus és a pneumatikus prés működését, valamint a kinyert must minőségét!
7. Mustkezelések, a musttisztítás célja, módjai és eszközei; a must paramétereinek korrekciója.
8. Az erjedés biokémiai folyamata, az erjedésre ható tényezők, az erjedés termékei (alkohol és más vegyületek). A spontán és az irányított erjedés összehasonlítása a borminőség tükrében.
9. A szabályozott erjesztés folyamata. A fajélesztő szerepe, tulajdonságai. Az erjesztési hőmérséklet és szabályozása. Az erjesztés és a bor típusa, minősége közötti kapcsolat.
10. Mutassa be az erjedést alapanyagai szerint: must, cefre, egész fürt. Az erjesztés technikai háttere, erjesztő berendezések (fehér és vörösbor).
11. A rozé és siller borok készítmény technológiája. Eltérő bortípusok: jellemző tulajdonságok és technológiák.
12. A vörösborkészítés biokémiai háttere, a héjonerjesztés technológiája, az erjesztőberendezések főbb típusai, hatásuk a borminőségre.
13. Vörösborerjesztés anaerób körülmények között: Flanzy-féle eljárás, carbonic maceration. Biokémiai folyamatok, technológiai műveletek. A borminőség értékelése.
14. Termovinifikáció. Célok és biokémiai alapok, előnyök és hátrányok. Technológiai változatok.
15. A kierjedt újbor első kezelési művelete. A kénezés szerepe, módjai, a fejtés célja; ideje, módjai és eszközei.
16. A derítés célja és kémiai-fizikai folyamatai; derítőanyagok bemutatása, a derítés szabályai.
17. A borok szűrésének indokai, céljai; szűrőhatások; szűrési módok és a szürendő bor tisztasága. A szűrőberendezések: a lapszűrő, a kovaföldszűrő, a cross flow szűrő.
18. A bor zavarosodásának okai; a borok stabilizálása, a palackállóság fogalma; fizikai és kémiai eljárások; a borok természetes tisztulása.
19. A borok érlelése; biokémiai folyamatok az érlelés során, az érlelés helye, ideje; az autoklarifikáció jelensége; a sepröntartás, a battonage technológia. A barrique hordó szerepe a borminőségben.

20. A bor arculat-, stílus tervezése, egyensúlyának kialakítása; fizikai és kémiai beavatkozások, a házasítás céljai és szabályai.
21. Borkülönlegességek (természetes csemegeborok, erősített borok) hazánkban és a világon, jelentőségük a borpiacon; a tokaji aszú; szőlőtermesztési feltételek és a borkészítés technológiája, a „reduktív aszú” értelmezése.
22. Szénsavtartalmú borok; érzékszervi tulajdonságok és analitikai paraméterek; fogyasztói preferenciák; a pezsgőgyártás technológiái.
23. A borok palackozása, célja és feltételei; előkészítési folyamatok, a palackozó gépsor berendezései, a töltőgép típusai és működésük lényege.
24. A palackok hagyományos és alternatív zárási módjai és értékelésük; a hideg- és a melegsteril palackozás folyamatok lényege; a palackozott borok csomagolása, tárolása. A borospalack címkéje.
25. Egyéb szőlőből készült termékek (sűrített must, szőlőlé, szőlőmag termékek); a szőlőtörköly hasznosítása; a must sűrítés folyamatai.
26. Borhibák és borbetegségek; a bor káros mikroorganizmusai és szerepük a borok romlásában; borászati higiénia.
27. Borászati adminisztráció, nyilvántartás és adatszolgáltatás a borkészítés folyamatában, a szőlőbor pincekönyv, szállítási okmányok.
28. A borok érzékszervi bírálata, bírálati paraméterek; a bírálat szubjektív és objektív feltételei. Az érzékelés folyamata. Borbírálati módszerek és értékelésük.
29. A hazai borágazat és a magyar bor marketing szempontú stratégiai elemzése a SWOT-analízis módszertana alapján (erősségek, gyengeségek, veszélyek, lehetőségek).
30. A borszőlő termékpálya fázisai, ismérvei.
31. A szőlő- és borágazat nemzetgazdasági és üzemgazdasági jelentősége, szerepe, célja.
32. A gazdálkodás hatékonyságát meghatározó ráfordítás-kategóriák (munkaerő, felhasznált anyagok, tőke) és eredmény-kategóriák (hozam, termelési érték, jövedelem) meghatározása a szőlő és borágazatban.