

# A bor és gasztronómia kapcsolata napjainkban Magyarországon



**Lenkovics Beatrix<sup>1</sup> – Soós Gabriella<sup>2,3</sup> – Lugasi Andrea<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar, Vendéglátás Tanszék

<sup>2</sup>Eötvös Loránd Tudományegyetem Állam- és Jogtudományi Kar Közgazdaságtan és Statisztika Tanszék, <sup>3</sup>Budapesti Gazdaság Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar, Kereskedelem Tanszék

MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG VÁNDORGYŰLÉSE  
GYŐR, 2023. október 5-7..

# Kutatási kérdések

1. Valóban egy ételsor minden egyes tételéhez külön bor választása a jellemző?

2. A különböző borválasztási szempontok során a során a bor színe a legmeghatározóbb tényező?

3. Mennyire fontos a pincér/sommelier véleménye a borválasztás során?

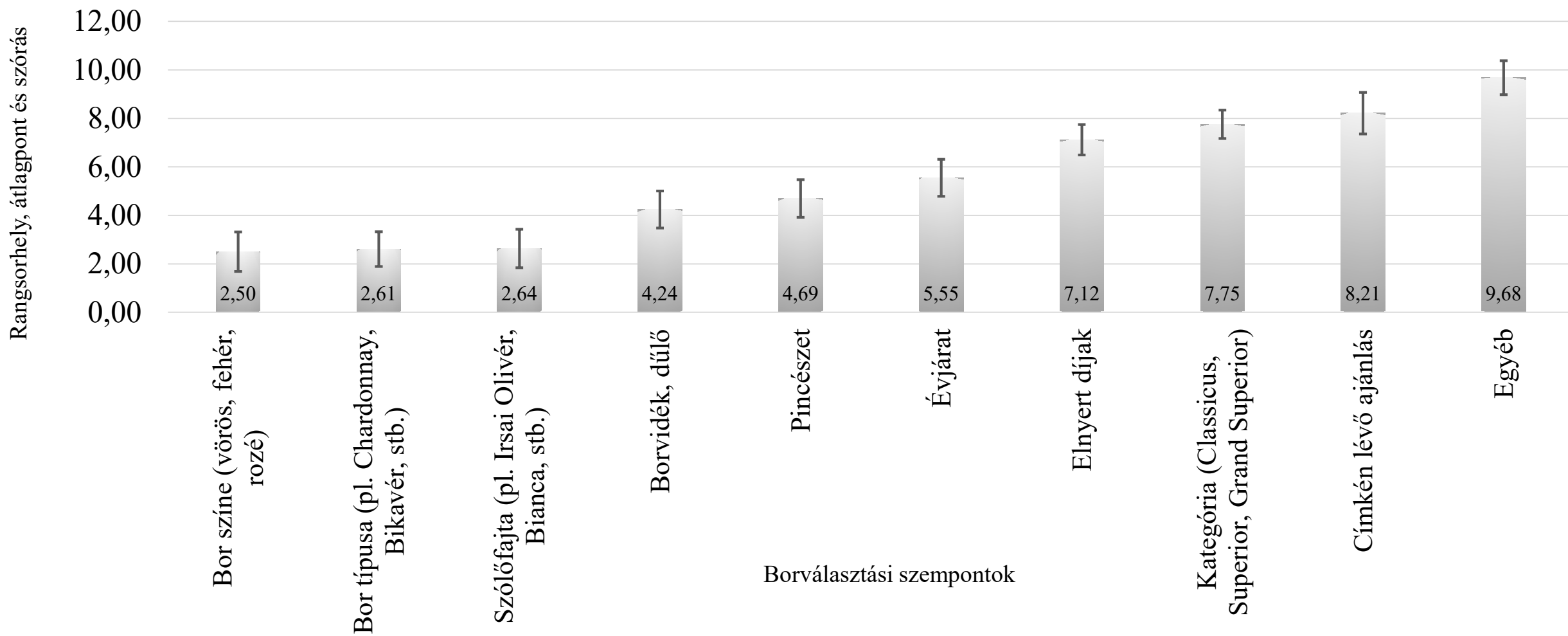
4. Az étel és a bor párosítására során a fogyasztó először ételt választ és ezt követően keres hozzá bort?

# Étel-bor párosítás

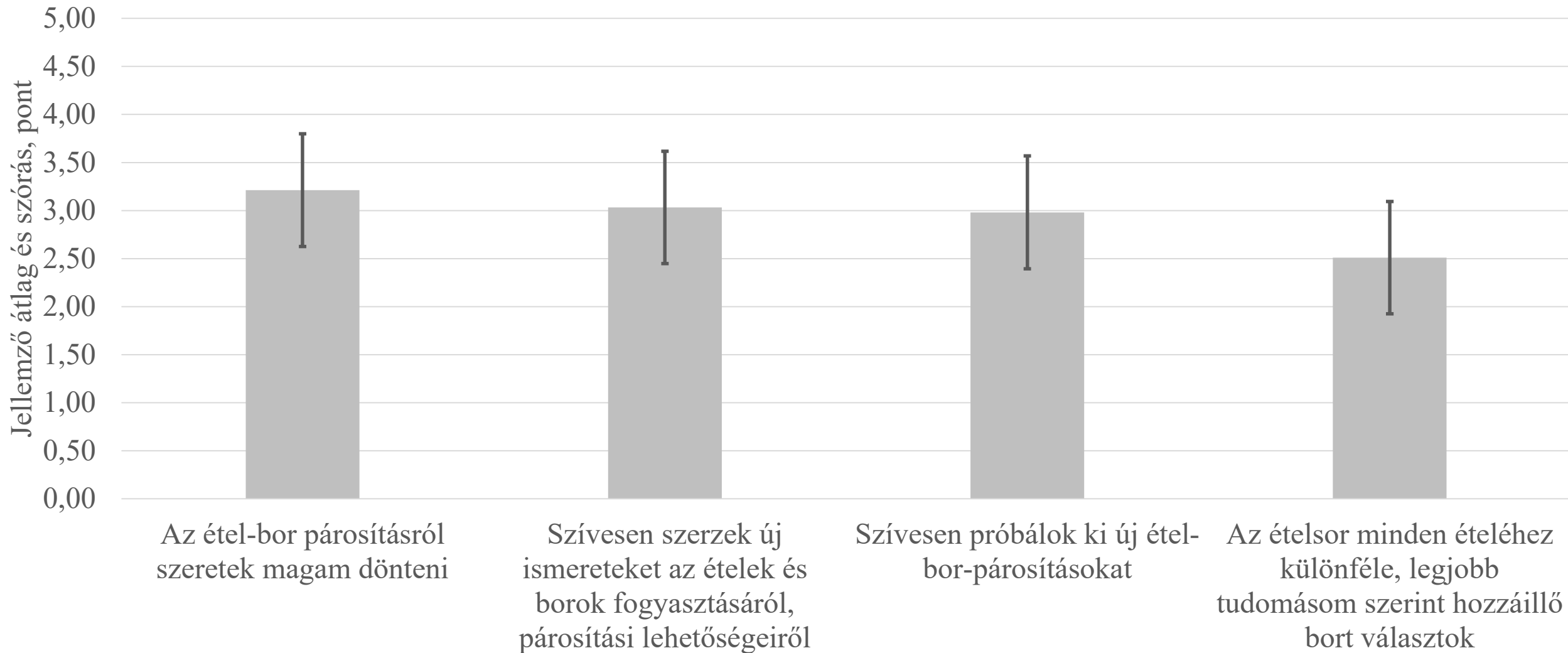
- A kultúra értékrendszeréből indul ki
- Egyéni preferenciák határozzák meg
- Lassú változás
- Hedonizmus – párosítás összefüggése
- Sommelier, ajánlások szerepe
- Élményturizmus szerepe
- Magyarországon jellemzően: otthon vagy vendégségben, vörös vagy rozé, száraz és félédes, ár és borvidék.

# Borválasztási szempontok átlagértékei és a rangsorpontok szórása fontossági sorrendben (n=757)

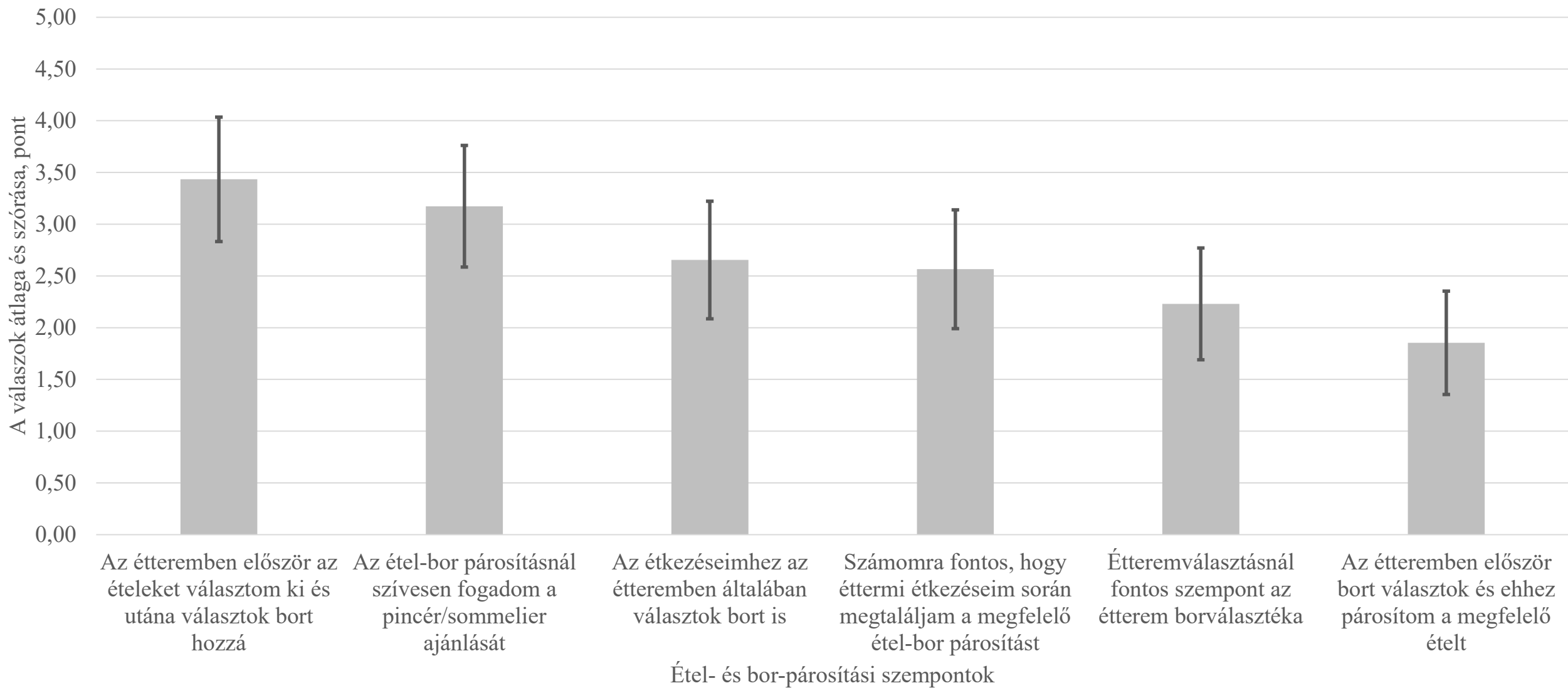
Forrás: Saját kutatás



## Az étel-bor párosítás jellemző preferenciái (n=1000)



## Az étel- és bor-párosítás szempontjai (n=713)



Köszönjük a megtisztelő  
figyelmet!