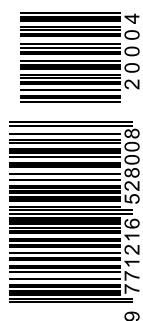


BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

2020. ÁPRILIS | 3-4. SZÁM

ÁRA: 1490 FT



→ BORELEMZŐ:
FARKASOK KÖZÖTT

→ BORPIAC:
BOROK A KORONAVÍRUS
IDEJÉN

→ Ő MONDJA

IFJ. GÁL CSABA

„Optimistán küzdünk
és előre haladunk”

BOR és PIAC

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2020

Nem adjuk fel!

NAGY-
BIRTOKOK



KÖZÉP-
BIRTOKOK



KIS-
BIRTOKOK



A Bor és Piac szerkesztősége idén is meghirdeti a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka versenyt. A borkedvelők többsége otthon ül és minden korábbinál több időt tölt az interneten. A Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka első fordulója az interneten, a fogyasztók körében zajlik!

Nevezze be birtokát a versenyre, mutassa meg a szépségeit, győzze meg a borkedvelőket, hogy erre a birtokra érdemes ellátogatni! A versenyen való részvétel lehetővé teszi, hogy borfogyasztók százai, ezrei nézzék meg a Bor és Piac internetes oldalán az ültetvényt, a pincét, a borokat bemutató fotókat, és kedvet kapjanak a látogatáshoz, a vásárláshoz.

HOGYAN NEVEZHET BE A VERSENYRE?

Olvassa el részletes útmutatónkat a www.borespiac.hu oldalon!

Ha kérdése van, írjon: legszebb@borespiac.hu

GLOBÁLISBÓL LOKÁLISBA

Jelen „karantén” lapszámunkban elsősorban a koronavírusra adott válaszokat, a borászatok túlélési stratégiáit szeretnénk bemutatni. Mind a termelőknek, mint a fogyasztóknak igyekszünk a piacról aktualizált információkat nyújtani.

Természetesen szőlészeti, növényvédelmi és borászati rovatunkat folytatjuk, hiszen az élet nem áll meg sem a szőlőben, sem a pincében, sem a fogyasztás terén. Mindemellert jelentős átalakulások láthatóak az értékesítési csatornáknál és a fogyasztási szerkezetben. A gasztronómia leállása miatt most a hiper-szupermarketekben fogynak a jó ár-értékarányú borok, miközben egyre több borászat kapcsolódik be az online borkereskedésbe is. A kereslet eltolódik a hazai és azon belül is a helyi borok felé.

Nehéz helyzetbe került a szőlő- és borkészítés ágazat a válság hatására. A Gazdaságvédelmi akciótervben két lépés már megvalósult, amellyel az ágazatot segítik, jelesül a járulékcsoökkentés és a kamatmentes hitel felvételének a lehetősége. A turizmushoz hasonlóan a veszélyeztetett ágazatok közé sorolják a mezőgazdaságot is, az ágazat szereplőit ugyanúgy megilletik a munkáltatói és a munkavállalói járulékkedvezmények. A munkaadói járulékokat törölték június végéig és a munkavállalóknak a járulékok közül csak a 4 százalékos természetbeni egészségbiztosítási járulékot kell megfizetniük, de annak mértéke nem haladhatja meg a 7710 forintot. Ingyenessé tették az Agrár Széchenyi Folyószámla Hitelt, és megduplázták a felvehető hitelkeretet. Így a felvehető hitel maximumát 100 millió forintról 200 millió forintra növelték.

Lapzárta után érkezett a hír, hogy május 4-től tervezik feloldani a kijárási korlátozásokat a fővároson és Pest megye bizonyos járásain kívül. Nem sokkal e bejelentés után már láttuk, hogy különböző szolgáltatások jelentek meg, például Dúziéknál a vidékjáró borkultúra túra.

Nagyon sok kérdés nyitva maradt. Vajon elfogadják-e a HNT által javasoltakat, a reprezentációs adó, valamint a zéró tolerancia eltörlését? Esetleg a borok áfatartamának csökkentését? Milyen hosszú távú következményei lesznek a válságnak az ágazatra nézve, hogy alakul át a munkaerőpiac,



hogy alakulhat át a piac? Vajon a válság után is a hazai termékeket részesítik előnyben a kiskereskedelmi láncok és a fogyasztók az import helyett? Azok a bortermelő vállalkozások, amelyek főként helyben adták el a borukat, illetve a gasztronómiában értékesítettek, azok sokszor a bevételüknek akár a 95 százalékát is elveszítették. A munkát el kellett bocsátaniuk, nagybirtokok esetében akár ötven főről is beszélhetünk. Hogyan állhatnak ők talpra a válság után? A pincékben felhalmozódott bor értékesítésére milyen lehetőségek nyílnak majd? El fog férni az idei szüret a pincékben, vagy várjanak a bortermelők egy évet, és idén csak a szükséges minimális szőlőt szüreteljék le? Milyen jövőképe lehet egy szőlőtermelőnek, aki eddig is rendkívül alacsony áron tudta eladni a szőlőt? Mennyire lehet a szőlő-borkészítésben digitalizálni a folyamatokat? Az E-Pincékönyv projekt leveszi a termelők válláról az adminisztrációs terhek nagy részét? Bízunk benne, hogy hamarosan választ kapunk a legfontosabb kérdésekre, és hogy az óvatossági előírások betartása mellett újra indul a boros élet! Ennek öröme idén is meghirdetjük Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunkat, amelyre várjuk a birtokok nevezését, és reméljük, hogy a nyár második felében, az online szavazások lezárása után a szakértő zsűri személyesen is el tud látogatni a birtokokra. Nagyon várjuk a találkozást!

Zsófia Bozzai



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2020/3-4. SZÁM

KIADJA:

→ Kiadja a Bor és Piac Kft.
Ügyvezetők: Bozzai Zsófia,
Dr. Szakács László

FŐSZERKESZTŐ:

→ Bozzai Zsófia
E-mail: bozzai.zsafia@borespiac.hu

FŐMUNKATÁRS:

→ Dékány Tibor
E-mail: dekany.tibor@borespiac.hu

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

→ Dr. Bodor Péter
Csillag Zoltán
ifj. Gál Csaba
Dr. Pásti György
Dr. Sólyom-Leskó Annamária

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

TÖRDELÉS:

→ Fábrián Attila

KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Maros Edit

SZERKESZTŐSÉG:

1118 Budapest, Dayka Gábor u. 3.

HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043

TERJESZTÉS:

A lap előfizethető a kiadónál.
Árusításban terjeszti a LAPKER Zrt.
E-mail: info@borespiac.hu
ISSN 1586-6688

NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:

→ VIRTUOZ Kft.,
Tolonicus Gergely

Fizessen elő a BOR és PIAC magazinra!

A koronavírus-járvány végéig minden új előfizetés 5950 Ft-os éves díjának egyharmadát, 2000 Ft-ot átutalunk a **Dél-pesti Centrumkórház – Országos Hematológiai és Infektológiai Intézet alapítványának** (Szent László és Szent István Kórház Betegeiért, Orvosaiért és Dolgozóiért Alapítvány).

Így Önnek a továbbiakban nem kell az újságárusoknál keresnie a lapot, az kéthavonta hához jön, kedvezményes díjjal. A <https://borespiac.hu/laprendeles> linken tudja megrendelni lapunkat.

TÁMOGASSUK EGYÜTT A KORONAVÍRUS ELLENI KÜZDELMET!



Megrendelem a Bor és Piac magazint egy évre.

Név:

Cégnév:

Beosztás:

Cég számlázási címe:

.....

Postacím (ha nem azonos a székhellyel):

.....

Ügyintéző neve:

Ügyintéző telefonszáma:

Cégszerű aláírás:

A kitöltött megrendelőlapot küldje el beszkenelve a laprendeles@borespiac.hu címre.

Lapunkat online is megrendelheti: <http://www.borespiac.hu/laprendeles/>.

BORésPIAC

2020. ÁPRILIS



6



22

- 03 | **EDITORIAL**
Globálisból lokálisba
- 06 | **Ő MONDJA**
ifj. Gál Csaba
- 09 | **NÖVÉNYVÉDELEM**
Permetezőgépeink felkészítése a szezonra
- 12 | **SZŐLÉSZET**
Gépek a szőlész szolgálatában
- 15 | **SZŐLÉSZET**
A szőlőápolás gépei 2020-ban
- 16 | **BORÁSZAT**
Egy „Janus-arcú” penészgomba
- 19 | **BORÁSZAT**
A bor szűrése
- 20 | **REZÜMÉ**
Terroir és mikrobiológia 2.
- 22 | **BORPIAC**
Remény a borban: mit tehetünk a veszélyhelyzetben?
- 24 | **BORPIAC**
Borok koronavírus idején
- 34 | **BORELEMZŐ**
Farkasok között
- 44 | **BOROS KOROK**
A csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyve
- 46 | **BORPIAC**
Borászati üzemet épített a Della Toffola a Szendei Wine közreműködésével
- 50 | **RENDEZVÉNYEK**
Bortesztköstoló – Rajnai rizling és Pinot noir



34



46

» SZERZŐK «

DR. BÁLO BORBÁLA
TANSZÉKVEZETŐ, EGYETEMI DOCENS,
SZIE KERTÉSZETTUDOMÁNYI KAR,
SZŐLÉSZETI TANSZÉK

BODOR PÉTER
ADJUNKTUS, SZIE KERTÉSZETTUDOMÁNYI
KAR, SZŐLÉSZETI TANSZÉK

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
A MAGYAR BOR AKADÉMIA TAGJA, FOTÓMŰVÉSZ

IFJ. GÁL CSABA
NÖVÉNYVÉDELMI SZAKEMBER

GÖNCZI MÓNIKA
GASZTROTÖRTÉNÉSZ

NAGY ATTILA
EGYETEMI TANÁRSEGÉD, SZIE KERTÉSZET-
TUDOMÁNYI KAR, SZŐLÉSZETI TANSZÉK

NYITRAINÉ DR. SÁRDY DIÁNA
DÉKÁN, TANSZÉKVEZETŐ EGYETEMI DOCENS,
SZIE KERTÉSZETTUDOMÁNYI KAR, BORÁSZATI
TANSZÉK

DR. PÁSTI GYÖRGY
NYUGALMAZOTT EGYETEMI DOCENS,
SZIE, BORÁSZATI TANSZÉK

DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
EGYETEMI ADJUNKTUS, SZIE KERTÉSZET-
TUDOMÁNYI KAR, BORÁSZATI TANSZÉK

VARGA ZSUSZANNA
ADJUNKTUS, SZIE KERTÉSZETTUDOMÁNYI
KAR, SZŐLÉSZETI TANSZÉK

» FÉNYKÉPEK «

Bozzai Attila | Bozzai Zsófia | Dékány
Tibor | Jandó Zs. Bori | Dr. Solyom-Leskó
Annamária | Dr. Szakács László

WWW.BORESPIAC.HU

„OPTIMISTÁN KÜZDÜNK ÉS ELŐRE HALADUNK”

Rendhagyó lapszámunk rozétesztjének győztese a Gál Szőlőbirtok és Pincészet Kékfrankos rozéja lett. Ebből az alkalomból ifjabb Gál Csabával beszélgettünk. Hogy érinti a jelenlegi válság a szigetcsépi Gál Szőlőbirtokot? A szőlész és növényorvos szakembert jövőbe mutató terveikről is kérdeztük, a klímaváltozás hatásairól, illetve a szőlőtermesztőket érintő legsúlyosabb problémákról és az ezekre adható válaszokról.

Gál

Szőlőbirtok és Pincészet
Szigetcsép



Nálatok hogy oszlik meg az értékesítés?

A vírushelyzettől függetlenül az volt a szüleim alapvetése már a kezdetektől fogva, hogy több lábon álljunk. Bent vagyunk néhány áruházláncban, kisebb-nagyobb borkereskedésnél, mellette közvetlen értékesítésünk is van, saját autóval kiszállítást is végzünk éttermekbe, borbárokba, vinotékákba.

Hogy alakult át mindez a válság hatására?

A borbárokban, éttermekben, hotelekben lenullázódott a forgalmunk, hiszen azok be vannak zárva, és ez jelentős visszaesés számunkra is. Gond azért van, de nem szeretünk panaszkodni. Felértékelődik a közvetlen értékesítés és a kiszállítás. Aki nem tud eljutni hozzánk, telefonon, emailen leadhatja nekünk a rendelését, bizonyos értékhatár felett saját autónkkal kiszállítjuk a rendelt borokat Budapesten és vonzáskörzetében. Aki az ország távolabbi

részéről szeretné fogyasztani a borainkat, az be tud menni olyan áruházláncba, ahol bizonyos tételeink kaphatóak. A honlapunk és a webshopunk fejlesztés alatt áll, ahogy elkészül, a pincészettől a szállítás országos lefedettségű lesz. De partnereink közül ajánlom a webshopként működő székesfehérvári céget (*Holnap ott a bor*), rajtuk keresztül az ország bármely részébe ma is eljutnak boraink.

Mi újság a szőlőben?

Az élet nem állt meg a szőlőben. Jövő héten telepítünk, ráadásul 12 hektár területen. Sok éven át nem telepítettünk új ültetvényt, ez mostanra aktuális lett. Technológiai fejlesztésen megyünk keresztül, fém támrendszert használunk, lesz, ahol keskenyebb sortávval dolgozunk. A fajtasortimentből nagyrészt azt telepítünk, amit egyébként is termesztünk, Cabernet Sauvignon, Cserzei fűszeres, Olaszrizling, Kékfrankos, és a területeinkre új fajtaként Cabernet franc-t és Irsai

Olivért hozunk be. Cabernet Sauvignonból telepítünk a legnagyobb felületen, mert a balatoni birtokunkon levő ültetvényben nagy a tőkehiány, hamarosan el kell búcsúznunk tőle. Amikor kivágjuk, addigra Szigetcsépen termőre fordul a fiatal telepítés. A Chardonnay viszont nagyon jó állapotban van Lesencefalun, így abból a fajtából továbbra is biztosított a balatoni alapanyag.

Mi a legnagyobb probléma a szőlőben?

Az a legnagyobb probléma a mi szakmánkkal, főként a szőlőtermesztési ágazattal, hogy ha válság van, akkor is ugyanúgy meg kell művelni a szőlőt, annak jelentős költségei vannak. Ez nem is csak erről az évről szól, évtizedek óta válságban van a szőlőtermesztési ágazat. Nem tudjuk, hogy ősszel a nagyfelvásárló átveszi-e a szőlőt, és ha igen, milyen nyomott áron. Ráadásul az évek többségében a magasabb költségen megtermelt minőségi fajták és a költséghatékonyabban termesztető, tömegbort adó szőlőfajták átvételi ára között realizálható különbség nincs. Emellett a jelenlegi tendencia alapján sajnos csökken az éves átlagos borfogyasztás, kevesebb bor fogy, így a szőlőtermesztés mellett a borkészítéssel foglalkozók is nehezebb helyzetbe kerülnek.

Ti hogy művelitek a szőlőt?

Ugyanúgy műveljük továbbra is, a szakmai tudásunk legjavát adjuk. Nem tudjuk, milyen évjárat lesz, de a célunk az, hogy a legkiválóbb alapanyag kerüljön a pincébe. A tavalyi évben nálunk alacsonyok voltak a termésátlagok, maradt üresen tartályunk a szüret végére, nem lett teljesen tele a pince. Amelyik területről saját feldolgozásra szüretelünk, ott mindent megteszünk a magas minőségű alapanyag elérése érdekében. Célunk, hogy teljesen kihasználjuk a tárolókapacitásunkat. Az eladásra termesztett borszőlő esetén, mivel egyelőre nem tudjuk, hogy átveszik-e a megtermelt mennyiséget, megpróbáljuk költségkímélőbbre alakítani a technológiát, természetesen a szükséges elvégzendő növényvédelmi feladatok figyelembe vételével.

Van-e vészforgatókönyvek a szőlőművelésre?

Szeretnénk az összes tárolóhelyet kihasználni a borházunkban. Az eddig eladott termék mennyiségét csökkentjük a feldolgozási



kapacitásunk növelése érdekében. Bizunk benne, hogy az így esetlegesen többletként fennmaradó bormennyiségre időközben találunk piacot. A szőlőben jóval nagyobb területen gazdálkodunk, mint amit a feldolgozó kapacitásunk indokolna. Reméljük, hogy felkarolják a szőlőtermesztési ágazatot és kapunk segítséget.

Milyen segítségre számítottok?

A jelenlegi helyzetben számunkra is segítség a járulék csökkentése. Tavaly támogatták a zöldszüretet, ami nem jó, de szükséges megoldás volt. Rossz érzés zölden leszüretelni a szőlőt, de így legalább az önköltség megtért a támogatott területeken, mert az ott megtermelt szőlő felvásárló hiányában zöldszüret nélkül a tőkén maradt volna. Lepárlásra szoktak adni támogatást, ez a kényszerleparlás. Átfogó segítség kellene, hogy hosszú távon stabilizálódjon a szőlő átvételi ára, kiszámíthatóbbá téve ezzel a termesztést. Mi technológiai fejlesztés illetve váltás előtt állunk, új ültetvényeket telepítünk, amelyek gazdaságosabb a termelés. De jelenleg csak olyan szőlőt ültetünk, ami majd a borkészítésünkhöz szükséges. Nem szabad elfelejteni, hogy a bizonyos szintű gépesíthetőség ellenére még mindig egy kézimunkaerő-igényes ágazatról beszélünk. Úgy gondolom, emiatt is kiemelten kellene kezelni a szőlőtermesztésben jelen lévő problémákat.

Ha nem lesz gyökeres változás, akkor fájó szívvel, de kivágjuk azokat az ültetvényeket, amelyekről termést adunk el, így csökkentjük a területet, és csak annyit

művelünk majd, ami a mi boraink elkészítéséhez feltétlenül szükséges. Mi szántóföldi növénytermesztéssel is foglalkozunk, ennek jövedelmezősége jelenleg kiszámíthatóbb, mint a szőlőtermesztésé, így nálunk ezek területi aránya várhatóan növekedni fog az ültetvények rovására. Le fognak járni az AKG támogatások, és ha esetleg annak nem lesz folytatása, valószínűleg sok szőlőtermesztő ki fogja vágni ültetvényét. Sajnos a szőlőtermesztési ágazat szempontjából negatív a jelen és egyelőre a jövőképe is...

Milyen megoldási lehetőséget látsz a szőlő- és borágazat problémáira?

Az újabb ültetvények a nagy termésátlagokra képes fajtákkal jelenleg megtermelik a magyarországi borkészítéshez szükséges szőlőmennyiséget, sőt, sokszor túltermelés is van. Fájó szívvel mondom ki, de talán akkor fog rendeződni a piac, ha szőlőültetvényeket vágnak ki, és annyi szőlő lesz, amennyire ténylegesen szükség van. Így talán emelkedhet a szőlő felvásárlási ára.

Átfogó, piacsabályozó segítségre lenne szükség, de ennek kivitelezése, megvalósítása nem termelői feladat.

Borászati szempontokat figyelembe véve sokat segítene rajtunk, ha a magyar borfogyasztás emelkedne. Ez az utóbbi években lecsökkent, 25 liter/fő/év alá. Pozitív, hogy jelenleg van lehetőség borpromóciós pályázatok benyújtására, azonban ennek hosszútávú hatása előre még nem látható. Ezért mi mindenkit arra biztatunk, hogy igyon magyar bort!

Hogyan változik a borászati technológiátok, a szortimentetek?

Néhány év, mire termőre fordulnak az új telepítéseink. A szortimentet szeretnénk szűkíteni a fajták tekintetében, de közben a sokszínűségünket megőrizni, hogy mindenki megtalálja a számítását.

A reduktív, könnyű, jó ivású gyümölcsös borok mellett egyre több komplexebb tételünk is van. Fehérborokban is megjelenik egy-egy fahordós tétel, ami terméskorlátozott ültetvényről származik. Vörösborok terén is testesebb, de jó ivású borokat készítünk. Nagyon szép volt tavaly a vörösbor alapanyag. Nem akarunk sietni az ebből készült borral, karácsonyra jön majd ki, vagy a 2021-es év elejére.

Érdemes említeni a gyöngyözőborunkat, amit az elmúlt két évben készítettünk. Az idei évben logisztikai problémák merültek fel a nyomásálló üveggel, ezért később jövünk ki az új évjáratokkal, de nyárra elkészül. Szeretnénk palackozni rozé gyöngyözőbort is. Ez újdonság lenne nálunk. Először csak kis mennyiségben, hogy megtapasztaljuk, mennyire kedvelik a fogyasztóink. A fehér gyöngyözőborunk Ezerjő és Szürkebarát házasság, és Jóbarát névre hallgat, ennek sikere első elkészítése óta töretlen.

A palackok csúszása mellett érzeltetek másban is fennakadást a válság miatt, ami a termelésben hátráltatott volna titeket?

A növényvédőszerekben igen, azokat mindig az adott permetezés előtt rendeljük. Nem szoktunk raktározni, megrendeljük és

felhasználjuk. Most szerettük volna, ha a kialakult helyzet miatt egy kisebb mennyiség lenne már raktáron, de a kiszolgálása nehézkes volt, több helyen is csúszott a logisztika. A mi vonalunkon ellátási gondok voltak, ami remélhetőleg lassacskán megoldódik.

Hogy áll a szőlő fejlődése?

Nálunk most fakad a szőlő. Április 2-án mínusz kilenc fok is volt területeinken. A felmérések szerint az akkor nem okozott nagyobb gondot, de közvetlenül a rügyfakadás kezdete előtt, április 15-én -3,5 °C és a sokáig +10 °C alatti talajhőmérséklet érzeti hatását. Jelentős fagykára rügyvizsgálat alapján nem számítottunk, de a fakadás mégis elég heterogén képet mutat. Úgy vélem, legalább egy héttel lemaradásban vagyunk a többi borvidékhez képest, mert nálunk később indult a fakadás. Ami nagy gond, hogy jelenleg aszály van, kellene az eső. Minden csepp esőre szükség lenne.

Tervezitek az öntözés bevezetését az ültetvényeiteken?

Gondolatban szerepel, voltak is pályázati lehetőségek, de ez idáig nem vágtunk bele. Ebben az évben kiváruunk a pályázatok terén is, most a 12 hektár telepítésre koncentrálnunk, de a közeljövőben átgondoljuk ezt is. Az biztos, hogy előre kell lépni, hogy meglegyen a lehetősége az öntözésnek.

Hogyan hat rátok a klímaváltozás?

Inkább a szélsőségek azok, amik felerősödtek. Előfordul, hogy gyakorlatilag nincsen telünk, de ellenkezőleg, a szélsőségesen



alacsony hőmérséklet is gondot okozhat. Most például mindenki az aszályal küzd, de amikor csapadék van, sokszor nem egyenes az eloszlása. Tavaly májusban nálunk például 130 mm eső hullott. Volt is feladat a növényvédelem terén, de végül minőség szempontjából nagyon szép évjáratunk lett. A termésátlag sok helyen alacsonyabban alakult a vártnál, de a minőségre a mi területeinken nem lehetett panasz. Rajtunk nem fog múlni az idei borok minősége sem, az időjárás, az évjárat lesz a döntő.

Milyen évről számítokotok idén?

Hogy milyen év lesz, azt nem tudjuk, jelenleg aszály van. Ha ez marad, akkor a peronoszpórától egyelőre nem kell félni, mert az induló fertőzéshez csapadék kell. A többi betegséget nehezebb előre meghatározni, lisztharmat esetén attól is függ, volt-e fertőzés tavaly az adott területen. Ami egyre nagyobb gondot okoz országsszerte, az a feketerothadás, nagyon oda kell figyelni a kórokozójára. De jóslásokba nem mernék belevágni. Optimistán azt remélem, hogy növényvédelem szempontjából könnyű évünk lesz, minőség terén pedig kiemelkedő.

Hogy értékeled a mostani borfogyasztást?

Sokan otthon vannak, kimennek a kertbe, és a kertészkedés öröme mellett megisznak egy-két fröccsöt. Most sokan nem ülnek autóbárába, így nincs is akadálya a kulturált borfogyasztásnak. Franciaországban magától értetődő, hogy megisznak otthon egy pohár bort az ebédhez vagy a vacsorához. Ha az emberek életének mindennapi részévé válna a borfogyasztás, az jó lenne a szőlő- és bortertermelőknél és a fogyasztóknál egyaránt.



PERMETEZŐGÉPEINK FELKÉSZÍTÉSE A SZEZONRA

SZERZŐ: IFJ. GÁL CSABA

A következőkben szakmailag talán kevésbé érdekesítő sorokat olvashatnak, de a téma aktualitása, a jogszabályi változások miatt pedig kiemelt jelentősége miatt fontos információkat tartalmaznak. Növényorvos kollégák és a tájékozott szőlőtermesztők természetesen ezekkel tisztában is vannak, de előfordulhat olyan szőlősgazda, akinek a figyelmét elkerülhette a jogszabályváltozás. A cikk második felében olvasható gépbeállításról szóló rész pedig permetezésünk jobb hatékonyságát, gazdaságosságát hivatott elősegíteni.



A ROVAT A BAYER
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

PERMETEZŐGÉPEK IDŐSZAKOS FELÜLVIZSGÁLATA

Több éve húzódott a permetezőgépek időszakos felülvizsgálatára vonatkozó jogszabályi háttér tisztázása. A 2009/128/EK irányelv az alábbi fogalmazta meg: „...a peszticidek által okozott káros hatások minimálisra csökkentése érdekében helyénvaló a már használatban lévő, peszticidek kijuttatását szolgáló berendezésekre vonatkozó rendszeres műszaki vizsgálati rendszer előírása. A tagállamok leírják nemzeti cselekvési terveikben, hogy miként fogják e követelmények végrehajtását biztosítani.”

Az Európai Unió által előírt kötelezettség szerint az áruterelésben használt növényvédelmi gépeken háromévente időszakos műszaki felülvizsgálatot kell végezni. Az 5 évnél idősebb, műszaki felülvizsgálaton át nem esett gépekkel tilos növényvédelmi tevékenységet végezni. Ez immár három éve előírás Magyarországon is, az eredeti jogszabály szerint a termelőknek már 2016 végéig meg kellett volna rendelniük a gépek felülvizsgálatát.

A rendszer működése a 43/2010. (IV.23.) FVM rendeletben leírtak szerint elindult, a felülvizsgálat felelőse a Magyar Növényvédő Mérnöki és Növényorvosi Kamara (NMNK) volt. A kamarai tulajdonban lévő MANOK-Növényorvos Kft. létrehozta a Növényvédő Gép Ellenőrző Állomást (NGEA), amely 2016-ban az országot 20 állomással fedte le. Ezután viszont a felülvizsgálati rendszer működése megakadt, mivel 2016 végén módosult a növényvédőgép-felülvizsgálatra vonatkozó jogszabály. A vizsgálat határideje kikerült a rendeletből, ahogy a Növényorvosi Kamara mint a vizsgálat felelőse is, valamint törölték a vizsgáztatásra vonatkozó műszaki feltételeket is. A rendelet továbbra is kimondta a kötelező felülvizsgálatot, de a mikéntje nem volt tisztázott, így a gazdák többsége kivárt.

Végül 2019. július 15-én megjelent és július 20-án hatályba lépett a többek között a permetezőgépek felülvizsgálatát szabályozó módosító rendelet (35/2019. (VII.15.) AM rendelet A növényvédelmi tevékenységről szóló 43/2010. (IV.23.) FVM rendelet módosításáról).

A rendelet néhány, a témához kapcsolódó, általam fontosabbnak ítélt részét az alábbiakban közlöm:

„35. § (1) Az áruterelésben használt növényvédelmi gépeken – kivéve a kézi (ideértve a szórópisztolyos és lövellőcsöves), illetve háti növényvédelmi berendezéseket – az Európai Unió területén történt

első forgalomba hozatalt követő első öt évben egy alkalommal, ezt követően háromévente időszakos műszaki felülvizsgálatot (a továbbiakban: felülvizsgálat) kell végezni.

(2) A felülvizsgálati eljárás meg kell hogy feleljen a mező- és erdőgazdasági gépekhez kapcsolódó, használatban lévő permetezőgépek ellenőrzéséről szóló MSZ EN ISO 16122-1:2015, MSZ EN ISO 16122-2:2015, MSZ EN ISO 16122-3:2015 és az MSZ EN ISO 16122-4:2015 szabványnak.”

A felülvizsgálat elvégzésére jogosultak köre a rendelet további részeiben megtalálható.

„(8) A felülvizsgálat megfelelt növényvédelmi gépen tanúsító matricát kell elhelyezni.

(9) A gyártási számmal nem rendelkező növényvédelmi gépeket a felülvizsgálat során egyedi azonosítóval kell ellátni úgy, hogy az a növényvédelmi géptől elválaszthatatlan módon kerüljön rögzítésre. Az egyedi azonosító táblát a NÉBIH adja ki a felülvizsgálatára jogosultnak...”

A gépfelülvizsgáló állomások listája elérhető a Nébih honlapján (portal.nebih.gov.hu). Itt az ügyintézés-növény-adatbázisok útvonalon keresztül, majd lefelé görgetve a Növényvédelem kategória alatt található meg a jelenleg aktuális excel-táblázat (Növényvédelmi gépek műszaki felülvizsgáló állomásainak nyilvántartása). Az itt megjelölt állomások egyikéhez kell bejelentkezni műszaki felülvizsgálatra. A felülvizsgálat díjköteles, a díj mértéke az adott gép típusától is függ. Bármilyen, a felülvizsgálathoz kapcsolódó kérdés (pl. vizsgálat menete, vizsgálati díjak) esetén érdemes a kiválasztott állomással előzetesen egyeztetni.

Fontos leírni, hogy az NGEA által korábban sikeresen vizsgáztatott gépek megfelelnek a hatályos jogszabálynak, így azok továbbra is használhatók a tanúsítvány érvényességének lejártáig.

A jogszabály szerint felülvizsgálaton át nem esett géppel jelenleg sem lehetne már növényvédelmi tevékenységet folytatni. Tekintettel azonban arra, hogy minden gép azonnali felülvizsgálata nem lehetséges, ezt a tényt a növényvédelmi hatóság ellenőrzései során figyelembe veszi. Fontos azonban, hogy a felülvizsgálatra már regisztrálva legyenek a növényvédelmi gépek. A cél az, hogy 2021-re a Magyarországon használt valamennyi áruterelésben, illetve szolgáltatásban alkalmazott permetező gép bekerüljön a nyilvántartásba és átessen egyszer a felülvizsgálaton.

A Néhiv 2019. október 17-én kiadott tájékoztatójában néhány hasznos gyakorlati tanácsot is megfogalmazott a felülvizsgálattal kapcsolatban, amelyeket az alábbiakban ismertetek.

A vizsgára letakarított, tiszta vízzel feltöltött, a lehető legjobb állapotban előkészített, munkára alkalmas gépet kell vinni. A permetezőgépek vizsgálatok nagyobb szervizelésre nincs lehetőség, csak egy-egy kisebb alkatrész (pl. fúvóka, nyomásmérő óra) cserélhető. A vizsgálatra való felkészítés során különösen nagy figyelmet kell fordítani az alábbiakra:

- erőátviteli alkatrészek megfelelő működése,
- biztonsági berendezések megléte (1. kép),
- szivattyú megfelelő működése és csepegésmentessége,
- keverés megfelelő működése,
- permetlétartály épsége, zárhatósága,
- tartály szintjelző megléte és annak leolvashatósága,
- mérőrendszerek működése és leolvashatósága,
- kezelőszervek és szabályozó berendezések megfelelő működése, elérhetősége és csepegésmentessége, - vezetékek és tömlők sérülés- és csepegésmentessége,
- szűrők megléte és azok méretének megfelelősége,
- szórókeret szerkezeti épsége, stabilitása és akadozásmentes működése,
- csepegésgátlók megfelelő zárása,
- fúvókák megfelelő porlasztása és azok liter/perc teljesítményének egységessége, valamint azok megfelelése a fúvóka teljesítménytáblázatban foglaltaknak (ami a keresztirányú eloszlás alapvető feltétele) (2. kép).

Nem megfelelő műszaki állapotú gépre nem állítható ki elfogadó jegyzőkönyv és matricát/táblát sem kaphat.



→ 1. KÉP: A PERMETEZŐGÉP BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEINEK MEGLÉTÉT (PL. KARDÁNBURKOLAT) IS ELLENŐRZIK



→ 2. KÉP: ÜLTETVÉNYEKBE GYAKRAN HASZNÁLT AXIÁLVENTILÁTOROS PERMETEZŐGÉP MŰSZAKI FELÜLVIZSGÁLATOKOR A SZÓRÓFEJEK FOLYADÉKADAGOLÁSÁT ÜZEMI NYOMÁSON MÉRŐ SPECIÁLIS KÉSZÜLÉK

Bakonyi István, a Magyar Növényvédő Mérnöki és Növényorvosi Kamara által létrehozott Növényvédő Gép Ellenőrző Állomás (NGEA) igazgatója egy 2016-os előadásában felsorolta a permetezőgépeknél jelentkező leggyakoribb hibákat. Ezek közül számosnak a kiküszöbölése jelentős anyagi ráfordítást nem igényel, mint például a tisztaság, rossz nyomásbeállítás, eltömődött keverőágak stb. Anyagi ráfordítással javítható többek között a sérült tartály, megtört csövek, pontatlan vagy nem működő nyomásmérő óra, kopott fúvókák, szakaszoló hibás működése, az automatikák korrekciója általi hibák.

Bakonyi István előadásában továbbá felhívta a figyelmet a leggyakoribb hibák következményeire:

- felesleges növényvédőszer-felhasználás,
- egészségügyi biztonsági kockázat,
- rezisztencia kialakulásának fokozott veszélye,
- fitotoxikus hatás,
- feleslegesen magas környezeti terhelés,
- piaci versenyhátrány,
- hibás technológia

A fentiekből is látható, hogy a permetezőgépeink kötelező felülvizsgálatától függetlenül saját és az élelmiszerbiztonságunk érdeke is a kifogástalan működésű permetezőgépek használata. Ezért elengedhetetlenül fontos az is, hogy a téliesítés után tavasszal a növényvédelmi szezont megelőzően megfelelően felkészítsük és teszteljük permetezőgépünket.

A következőkben permetezéstechnikával és a hozzá kapcsolódó termékek forgalmazásával foglalkozó permetezes.hu szakembergárdájának tettem fel néhány, a gépkarbantartással, ültetvénypermetezéssel kapcsolatos kérdéseket.

Véleményük szerint melyek lehetnek a legfőbb permetezési hibák szőlőültetvényekben, amelyek a nem megfelelő gépkarbantartás, esetleg gépbeállítás következményei?

- Nem kellően alapos géptisztítás és nem megfelelő téliesítés.
- Dugulás esetén nem keresik a dugulás pontos helyét és nem szüntetik meg azt a lehető legrövidebb időn belül, hanem munka közben emelnek a nyomáson.

– A fúvóka helytelen kiválasztása, nem megfelelő tisztítása, kopott fúvóka használata, fúvókaszűrő elhanyagolása, rendszeres cseréjének elmulasztása.

Milyen permetező-gépkarbantartási munkákat javasolnak a növényvédelmi szezon megelőzően a gazdáknak? Mely alkatrészek ellenőrzését tartják elengedhetetlennek?

– Először is a téliesítés megszüntetése után szükséges a rendszer vízzel történő tesztelése, hogy láthatóvá váljanak a lehetséges meghibásodási pontok (3. kép).
– Kiemelten fontos az alábbi alkatrészek ellenőrzése: kerék állapota, kerékcsapágyak, gumi, szivattyú, permetező tömlők, csapok, szűrők és a tartály.



→ 3. KÉP: PERMETEZŐGÉP VÍZZEL TESZTELÉSE AZ ESETLEGES HIBÁK KIKÜSZÖBÖLÉSÉÉRT

Milyen típusú fúvókat ajánlanak szőlőültetvény permetezéséhez?

– Üreges, kúpos szórásképű, nagy nyomású fúvókat (TXR és MGA) (4. kép).

Milyen típusú fúvókat ajánlanak szőlő sorajának gyomirtásához?

– Asszimmetrikus szórásképű fúvókat, OC vagy IS típusút (5. kép).

A kor igényeit figyelembe véve (környezetkímélés, hatékonyság, gazdaságosság) milyen típusú növényvédelmi gépek használatát javasolják a szőlőtermesztőknek?

A kor igénye az automatizálás, a GPS-es sorvezetők alkalmazása, a robotkormányzás. A *permetezes.hu* kínálatában is jelen van ez a termék. Az ültetvényes gazdálkodók csekély érdeklődést mutatnak még a termék iránt, a megtérülési idő felől vannak kétségeik. Úgy gondoljuk, hogy ez a fejlődési irány elkerülhetetlen.



→ 4. KÉP: SZŐLŐ ÜLTETVÉNY-PERMETEZÉSÉHEZ AJÁNLOTT ÜREGES KÚPOS FÚVÓKA



→ 5. KÉP: SZŐLŐ SORAJÁNAK GYOMIRTÁSÁHOZ HASZNÁLHATÓ ASSZIMMETRIKUS SZÓRÁSKÉPŰ FÚVÓKA

Jelen helyzetben azonban már azt is öröndetes jelenségnek tekintjük, ha a gazda a meglévő permetezőgépet gondosan használja, kicseréli a sérült alkatrészeket rajta minden szezon elején. Ezzel is – kíméli a környezetét, mert nem csöpög a szórófej és a csőrendszer össze-vissza;
– hatékonyabbá válik a munkája, mert jó szórásképű fúvókákkal egy-két permetezéssel kevesebbet kell elvégeznie;
– gazdaságosabban dolgozik, mert kevesebb lesz a felhasznált vegyszer mennyisége, a felhasznált gázolaj mennyisége, a traktoros bére-járuléka.

GÉPBEÁLLÍTÁS, MUNKAMINŐSÉG

A műszakilag kifogástalan permetezőgépek ültetvényhez történő gépbeállítása mellett sem mehetünk el szó nélkül. Fontos munkaművelet, mindemellett sok tényező függvénye. Figyelembe kell vennünk a művelésmódot, az adott fenológiai stádiumot, az elvégzett/el nem végzett zöldmunka mértékét, a gép típusát, üzemeltetési jellemzőit, de sok esetben a kórokozók, kártevők sajátosságait is annak érdekében, hogy a legmegfelelőbb beállítást érjük el. Az egyes munkaminőségi jellemzőktől függ a biológiai hatékonyság is. A szórófejek jellegzőbéljei megmutatják, hogy egy adott típus esetén az üzemi nyomás és a fúvókaméret változtatásának függvényében hogyan alakul a folyadékfogyasztás, a közepes cseppméret, valamint a keresztirányú szóráskép. A különböző szórófejkatalógusok, gépkönyvek ezeket az információkat tartalmazzák, így ezek tanulmányozása indokolt. Általánosságban elmondható, hogy a cseppméret csökkentése elsősorban a nyomás növelésével és a fúvókaméret csökkentésével érhető el. A szórófej folyadékadagolása a nyomás és a szórófejméret növelésével növelhető.

A legfontosabb munkaminőségi jellemzők (adagolási, eloszlási) mérésekkel ellenőrizhetők. A nyomásmérő pontosságát nyomásmérő ellenőrző paddal vizsgálhatjuk. Egyszerű térfogat- és időmérő eszközökkel vagy átfolyásmérővel a szórófejek egyedi folyadékadagolását mérhetjük. Szőlő esetében meg kell határozni az optimális szórófejszámot. A keresztirányú szórásképek geometriai illesztésével meg kell határozni az átfedések javasolható értékeit. Álló helyzetben üzemeltetve a gépet, meg kell határozni a szórószerkezet keresztirányú szóráségyenetlenségét. Végül be kell állítani és ellenőrizni kell a fajlagos szórás mennyiség értékét, azaz a kijutatott lémmennyiséget. A beállításban nagy segítségünkre lehet az adott permetezőgép gépkönyve, a szórófejkatalógusok, amelyekben nomogrammból, újabban átláthatóbb táblázatokból kiolvasható a hektáronkénti szórásteljesítmény-igény (liter/hektár) és a haladási sebesség ismeretében a választható fúvókaméret, ill. a szükséges nyomásérték.

A szőlőtermesztők által használt permetezőgépek egyre szélesebb skáláját láthatjuk az ültetvényekben. A kor előrehaladtával a nagyobb üzemmérettel rendelkező cégeknél megfigyelhetjük, hogy az elsősorban gyümölcsösökbe tervezett axiálventillátoros, nagy lémmennyiséggel, de sok esetben pazarlóan dolgozó permetezőgépeket egyre inkább felváltják a több szempontból is hatékonyabb géptípusok. Egyre inkább szempont az alacsony kijutatott lémmennyiség, a több sor egyidejű permetezése, ezáltal a nagyobb területteljesítmény elérése, a hosszú távon gazdaságosabb és hatékonyabb permetezéstechnika megléte. Egy biztos, a rendszeres karbantartást, precíz gépbeállítást a növényvédelmi gép típusától függetlenül saját és környezetünk érdekében sem hagyhatjuk el.

GÉPEK A SZÖLÉSZ SZOLGÁLATÁBAN

SZERZŐK: BODOR PÉTER, VARGA ZSUZSANNA, BÁLO BORBÁLA

Amikor a szőlőtermesztésben használt gépekről beszélünk, olyan komplex megoldásokra kell gondolnunk, melyek kiszolgálják az agrotechnikát, a fitotechnikát, a növényvédelmet, a tápanyag-utánpótlást és a szüretet. Jelen cikkünkben ezt a tankönyvterjedelmű ismeretet igyekszünk rövidebben az olvasó elé tárni, bemutatva a szőlészetben egykor és ma használt műszaki megoldásokat.

ma már a szőlőültetvények létesítése és éves feladatainak szinte mindegyike gépesíthető, így a metszés, a zöldmunkák, a talajművelés, a növényvédelem, a tápanyag-utánpótlás és a szüret is. Amikor az ültetvényünk gépesítését tervezzük, sok szempontot szem előtt kell tartanunk. A gépek gazdaságos működtetése részben a birtokméret függvénye: nem célszerű beruháznunk egy szüretelőkombájba annak tudatában, hogy a birtokunk – melynek ugyan mindent meg kívánunk adni – egy fél hektáros területen fekszik. A gépek beszerzése költségigényes, így biztosan kell tudunk, hogy befektetésünk idővel valamilyen formában megtérül. Az ültetvényszerkezet elemei döntő jelentőséggel bírnak a géppark tervezésekor. A sorok távolsága alapvető kérdés, hiszen a legtöbb gépet (pl.: csonkázó, törzstisztító, permetező) a traktorra kell felszerelni, vagy az vonatja. A nagy, például 3 méteres sortávolság szinte minden gépnek elegendő, ezzel szemben egy 1.8 méteres, kisebb sorköz esetén már erre a környezetre fejlesztett gépre van szükségünk. Ugyancsak még a géppark összeállítása előtt kell figyelembe vennünk a tőkeművelésmódot. A lombfal vagy lombsátor jellegű lombzattal rendelkező művelésmódok – mint például a kordonművelések, ernyő vagy az egyesfüggöny – több gépesítési lehetőséggel bírnak, mint az egyedi támaszos bak- vagy fejművelés, ahol az éves feladatok többségével magunkra maradunk. A termőhelyek agroökológiai potenciálja nagymértékben befolyásolja majd a gépek típusát. Az ültetvény lejtőszöge a döntő, hiszen meredek termőhelyekkel csak speciális munkagépek birkóznak meg. A termelés célja ugyancsak alapvető kérdés. E sorok olvasóit, akik döntően a borfogyasztás szerelmesei, emlékeztetjük, hogy kedvelt kultúrnövényünk sokezer fajtájából nem csak bor készíthető. A csemeszőlő-termesztők sok tekintetben azonos gépeket használnak az éves munkákhoz, de például szüretelőkombájnt nem vesznek igénybe (ahogy az aszú készítése is nélkülözi a termés gépi begyűjtését). A különleges minőség elérése gyakran rendeleti szinten is megköveteli a gondos kéz munkáját. Nézzünk csak bele a hatályos termékleírásokba, melyek nem csupán a fajta, a művelésmód és a termés minőségének kérdéséről határoznak, de a szüretelés módjáról is! Az érem másik oldala persze az, hogy egyre nehezebben találunk (szakképzett) munkaerőt, így mind jobban a gépesítés felé tereljük a termesztéstechnológiát, és igyekszünk a legtöbb műveletet gépi megoldások mentén elvégezni. Erre jó példa a drónok vagy robotok terjedése, melyekről a következő lapszámban írunk bővebben.

Metszés: Az ültetvények metszése napjainkban még nagyrészt kézzel, metszőolló segítségével történik. Gépesítésének jellemző irányai a pneumatikus és elektromos ollók alkalmazása, melyek ugyan nem váltják ki a kézi munkaerőt (sőt mivel költséges eszközökről van szó,

csak kiváló és munkájukat gondos odafigyeléssel végző emberekre bízunk a berendezéseket), de felgyorsítják, és könnyebbé teszik a metszést. A másik gépesítési irány az előmetsző gépek használata, ahol például huzalok mentén egymás felé forgó tárcsák aprítják a még tőkéken lévő vesszőket. Így a metszés gyorsabban elvégezhető. A teljes gépesítés még várat magára. Bár vannak fejlesztések, ahol a gép kamerái feltérképezik a tőke alakját és a metszési elemek méretét, formáját, majd a robotizált karokon lévő ollókkal végzik a metszést. A technológiai fejlődés egyik gátja ebben az esetben az, hogy az ültetvényben nincs két egyforma tőke, így a döntéshozás időigényes lehet. A lemetszett venyige rendszerint a sorok közé kerül. Itt döntenünk kell sorsáról: marad vagy kihordjuk? Ha úgy döntünk, hogy általa növeljük az ültetvény talajának tápanyagtartalmát, akkor a feladatot rendszerint mulcsozóval, szecsázógéppel vagy boronával végezzük el, vagyis felaprítjuk, és a talajba dolgozzuk. A szálveszűs metszémódú ültetvényekben (pl.: ernyő, Guyot) egy további feladat áll előttünk: a hosszú metszési elemek leívelése és rögzítése. Ezt végezhetjük kézzel, de az erre a célra fejlesztett kötözőgépet is igénybe vehetjük.



→ 1. KÉP: A HAJTÁSVÁLOGATÁS – BÁR MÁR VANNAK RÁ MŰSZAKI ELKÉPZELÉSEK – AZ OPTIMÁLIS HAJTÁS- ÉS FÜRTERHELÉS BEÁLLÍTÁSÁNAK ÉRDEKÉBEN KÉZZEL TÖRTÉNIK.



→ 2. KÉP: A TALAJ KULTÚRÁLLAPOTÁNAK MEGŐRZÉSE A SORKÖZÖK ÉS A SORALJ MŰVELÉSÉBŐL ÁLLÓ KOMPLEX FELADAT.

Zöldmunkák: A természetstechnológiai műveletek e csoportja a lombozat tér- és méretbeli manipulációját takarja. A célunk az *optimális* hajtásszám, hajtáshossz és lombfalvastagság elérése. Szándékosan nem vékony lombfalról írunk... változik a klíma. Ami ma még kívánatos, azt lehet, hogy holnap a magasabb minőség érdekében már érdemes lesz kerülni. Ott, ahol vagyunk, ahhoz, amit termesztünk, és amilyen minőségben termesztjük, legyen *optimális*. A metszés után az áprilisi felmelegedés hatására a rügyek fakadni kezdenek. Ebben az időszakban a feladatunk a hajtások számának kordában tartása és a törzs tisztítása. Erre azért van szükség, mert a tőkén nemcsak a metszéskor meghagyott rügyekből fakadnak hajtások, hanem a rejtett rügyekből is, így a tervezetthez képest néha sokkal több hajtással kell számolnunk. A hajtásválogatás, vagy ahogy régen nevezték, „gyomlálás”, „irtás” vagy „kacsolás” ma még döntően kézzel és ollóval történik, a törzs tisztítása viszont könnyedén gépesíthető. A traktorra szerelt hengeres kefék és az egymás felé forgó dobokon lévő szalagok tisztítják meg a tőketörzset a rejtett rügyekből előtörő fattyúhajtásoktól. A hajtásnövekedés előrehaladtával az optimális megvilágítottság eléréséhez a lombozatot a megfelelő irányba kell terelnünk. Ezt korábban úgy érték el, hogy a hajtásokat fűzfavesszővel, gicával vagy szalmafonattal, esetleg kukoricacsuhéval, gyékényvel vagy kenderfonattal egy karóhoz kötözték. Idővel az egyedi támaszt felváltotta a sorokba telepített táंबरendezés, így ma már gépek segítségével tudjuk a hajtásokat a hajtástartó huzalok közé igazítani. A hajtások növekedése a vegetációs időben folyamatos, így előbb vagy utóbb, de elérik a felső hajtástartó huzalokat, ilyenkor jön el a csonkázás ideje. A feladatot már régóta gépek segítségével végezhetjük: traktorra szerelt, keretben forgó, vagy alternáló mozgású pengék vágják megfelelő hosszúságúra a hajtásokat, kialakítva a szőlész által optimálisnak vélt lombfalvastagságot és -magasságot. Ezt a műveletet a vegetációs időszakban a csapadék, a talaj tápanyagtartalma és a fajta függvényében akár többször is el kell végeznünk. A fürtök optimális megvilágítottsága a beltartalmi értékek növelésének egyik kulcsa, így a lelevelezés kiemelt zöldmunka. Gépesítése már korán foglalkoztatta a kutatókat és az évek során végrehajtására számtalan megoldás született.

Agrotechnika: Az agrotechnikai műveletek legfontosabb célja, hogy a sorok alját és a sorok közötti teret megfelelő állapotban tartsuk. A megfelelő csapadékkellátottság (300-350 mm a vegetációs időben)

és magas tápanyagtartalmú talajokon nyugodt szívvel alkalmazhatunk takarónövényes talajjapolást, ennek gépesítése a vetést és a növények magasságnak korlátozását, valamint a terület lazítását, levegőztetését célozza meg. A gyengébb termékenységű területeken időszakos takarónövényeket alkalmazhatunk (pl.: rozs) – ennek vetése és a felszámolása szintén a gépesítés egyik fontos iránya. A mechanikai művelést ma már egyre többen kerülik, többek között talajerózió és -tömörödés miatt, ettől függetlenül számos borvidéken találkozunk vele. A sorok aljának gyommentesen tartása a sorköz művelésétől teljesen független lehet. Leggyakrabban kémiai gyomszabályozással vagy mechanikai úton kiterítő rendszerű soralművelő kultivátorral valósul meg, de a fejlesztések révén számos újabb megoldásnak lehetünk szemtanúi, mint például a forgó ujjastárcsák vagy kefék használata.

Növényvédelem: A permetezés a kártevők és a kórokozók elleni védelem egyik kulcsa. Amióta a lisztharmat és a peronoszpóra betette a lábát az ültetvényekbe, nem lehetünk meg a rendszeres növényvédelmi beavatkozások nélkül. A rezisztens szőlőfajták nemesítése ugyan enyhít a problémákon, de az újra felbukkanó veszélyek, mint például a feketeerohadás, a növényvédelmet újabb és újabb kihívások elé állítják. A permetezés korai időszakában a háti permetezőök terjedtek el, melyek fejlesztési irányai például a fúvóka típusának és a tartály anyagának megválasztásában bontakoztak ki. A mai permetezőgépek jellemzően traktorral vontatott berendezések. A cégek számos fejlesztést hajtanak végre annak érdekében, hogy a gépek kisebb területen is meg tudjanak fordulni, vagy a teraszos kialakítású ültetvényekben is hatékonyan tudjanak működni, mindeközben a permetezés minél hatékonyabb kijuttatása is fontos cél.

BEKAERT

better together

Már több mint 30 éve támogatjuk a szőlőültetvényeket

Bezinal® bevonatos szőlőhuzal

- **PLUS** - előtte jár a vastagon horganyzott huzaloknak
- **PRO** - biztosítja az Ön szőlészeti támrendszerét a teljes élettartamra
- **SELECT** - módosítja az Ön szőlészeti támrendszerének határértékeit

A termékeink elérhetők a következő partnereknél:

- Tarján Acél, Salgótarján, tarjanacel@tarjanacel.hu, Tel: +36 30/312-5488
- Pannónia Üzletház, Vitnyéd, pannoniavitnyed@gmail.com, Tel: +36 30/560-0699
- Agroázis Kft, Mórahalom, hagymasi.tamas@agroazis.hu, Tel: +36 30/968-0001

Bármilyen kérdés esetén legyen szíves minket felkeresni: ladislav.dojcan@bekaert.com címen.

www.bekaert.com



→ 3. KÉP: GÉPI SZÜRET AZ EDECK KFT. ÜLTETVÉNYÉBEN. A GÉPESÍTÉS LEGFONTOSABB FELTÉTELE A TÁMBERENDEZÉS KIFOGÁSTALAN ÁLLAPOTA ÉS AZ ALKALMAS SZŐLŐFAJTA.

Szüret: A szüretelés hosszú évezredekken át kézzel vagy késsel történt. A szőlészetben az olló XIX. századi megjelenése után találkozunk először a szüretelő ollóval. Végül a fürtök tőkéről való leválasztásának gépesítése számos próbálkozás után az 1950-es években került az előtérbe. Ugyan korábban is közöltek újításokat a „szüretelőgép” témában, de ezek a borászati technológiai lépéseket – mint a zúzás-bogyózás – voltak hivatottak megkönnyíteni, és nem a fürtök begyűjtésében nyújtottak segítséget. Miért volt szinte mindennél előbbre való a szüret gépesítése? Egyrészt, mert az a természetstechnológiai művelet okozza a legnagyobb munkacsúcsot. A metszésre hónapjaink vannak, ezzel szemben a szüretelés gyakran napokon múlik. A másik ok a szedés költsége, hiszen ez a munka igényli a legtöbb munkaerőt, ezzel arányosan a legnagyobb ráfordítást. A Davis Egyetemen (Kalifornia, USA) Lloyd Lamouria 1954-ben mutatta be a szüretelőgép fejlesztésének eredményét. A gép a bor- és mazsolaszőlő szedésére volt hivatott és 100 szüretelő munkáját váltotta ki. Hazánkban a PB-1-es szüretelőgépet 1966-ban mutatták be a szaklapok. Még ebben az évben több fórumon is hangot adtak a munkaerőhiány miatt kialakuló nehézségeknek, és szorgalmazták a szüretelőgépek további fejlesztését. Amerikában ekkor már a vibrációs rendszerű gépekről adtak hírt, míg a Szovjetunióban a kaszás szüretelőkről érkeztek híradások. A fejlesztések nem voltak egyszerűek, hiszen olyan gépet kellett megalkotni, ami több munkafolyamatban is bevethető, így amortizációja nem kizárólag a szürethez köthető. Az sem könnyítette meg a dolgot, hogy a fajtának alkalmasnak kellett lennie a gépi szüretre. E szempont jelentőségét a nemesítésben Dr. Kozma Pál már 1967-ben hangsúlyozta. Mint írja: „A szőlőszedés gépesítésére – előzetes tanulmányok után – hosszú kocsányú, könnyen lerázható bogyójú fajtákat kellett kiválasztani. Hazánkban, ha a szőlőszedés gépesítésére kerül sor, hasonló feladata lesz a fajtakutatóknak.” Az 1970-es évekre már komoly kutatások témája volt a gépi szüret és annak feltételei, melyek a mai napig nem sokat változtak. Ahhoz, hogy a gép hatékonyan végezze a szüretelő munkáját, feltétlenül szükséges a gépi szüretre alkalmas fajta, melynek bogyói nem peregnek. Ha a táمبرendezés nem sértetlen, az kárt tehet a gépben és a gép a táمبرendezésben. Ezért az oszlopok és huzalok karbantartása elengedhetetlen. A fejlesztések sokirányúak voltak. Egyik gép a táمبرendezést rázta, míg egy másik a lombozatot püfölte, ezáltal potyogtak le a bogyók a kocsányról, más berendezések lekaszálták a függőlegesen csüngő fürtöket, majd egy felhordó szállította a termést a gyűjtőtartályba vagy a szomszéd

sorban haladó szállítójárműre. De voltak ma már elfeledett technikák is. 1972-ben számoltak be a Franciaországban, Olaszországban és az USA-ban egyszerre szabadalmaztatott szovjet szüretelőgépről. Ennek lényege az volt, hogy egy áramfejlesztő segítségével végezték a termés tőkéről való leválasztását: az áramforrás egyik csatlakozóját a huzalokhoz, míg a másikat a kocsányhoz érintették, ezzel rövidzárlat keletkezett, és ez okozta a szár hamvadását. Mint írták, az eljárás a fürtökben nem tett kárt, ettől függetlenül a módszer nagy felületen tudomásunk szerint nem terjedt el. A hazai természetben komoly érdeklődést váltott ki a Chisholm Ryder szüretelőgép, melyből 1972-ben kettő is érkezett, egyiket a kunbajai, a másikat a balatonboglári állami gazdaságban állították munkába. Utóbbi az egykori Kertészeti Egyetem oktatóit is izgalomba hozta, hiszen még abban az évben kirándulást szerveztek a végzős üzematanos, szőlész és borász hallgatóknak, csak hogy a gépet tanulmányozhassák. Később megjelentek az egyéb fejlesztések, melyeket az MTB, Mecca, Lewis Moco-Scharf, Benac-Fontan képviseltek. Ezek között volt olyan gép, amelyik vízszintesen, volt, amelyik függőlegesen rázta a tőkét, megint másoknak a szívórendszere gyűjtötte be a fürtöket, bogyókat, vagy verőlecekkel távolította el a termést.

A mai szüretelőkombájnak már inkább hasonlítanak egy mozgó laboratóriumra, belsejük számos technológiai vívmányt sorakoztat fel. A tőkéről – a lombozat rázása útján – lekerülő fürtök és bogyók már válogatókon mennek keresztül, a bogyók egyenesen a tartályba kerülnek, míg a fürtön maradt társaik előbb megválnak a kocsánytól, utána csatlakoznak. A gépek nemcsak a leveleket és egyéb szennyeződésekkel, de a rosszul termékenyült bogyókat is eltávolítják. Némelyik kombáj már olyan tisztasággal dolgozik, hogy az ültetvényből egyenesen a présbe jut a leszedett termés.

A következő számban mélyebbre merészkedünk a szőlész és a gépek kapcsolatában, és bemutatjuk az utóbbi évek talán legizgalmasabb technológiai irányát, a precíziós szőlőtermesztést, és az ezt kiszolgáló távérzékelési rendszereket a drónoktól a hiperspektrális képalkotásig.



→ 4. KÉP: AZ EDECK KFT. SZÁLVESSZÓS METSZÉSŰ ÜLTETVÉNYEIBEN AZ ELŐMETSZŐ GÉP A FELSŐ HAJTÁSTARTÓ HUZALPÁR MENTÉN VÁGJA EL A VENYIGÉT, ÍGY A MEGMARADT VESSZŐKBŐL MÉG MEGFELELŐEN KIALAKÍTHATÓ AZ IDEI HOSSZÚ METSZÉSI ELEM.

A SZŐLŐÁPOLÁS GÉPEI 2020-BAN



SZERZŐ: SZABADI GÁBOR

a

Bor és Piac magazin előző számában a talajművelésről írtunk bővebben. Ebben a cikkben a következő fontos fázisra, a szőlőápoló gépek ismertetésére helyezzük a hangsúlyt. A gépgyártók közül kiemelkedik a német **KMS**, mely a szőlőműveléshez szükséges teljes géppalettával rendelkezik, de kiterünk egyéb gyártók jól bevált konstrukcióira is. A tél végeztével elsőként a gyomok növekedése indul meg. A rügy-pattanás után célszerű bevetni a tőkötisztító gépeket, melyek a tövek közötti gyomosodás kezelésére alkalmasak. Erre a munkafolyamatra különböző damilos gépeket kínálunk – érdemes tudni, hogy a damil minősége és a rotor fordulatszáma erősen befolyásolja a munka eredményességét és a tőke sérülékenységét. A **Battistotti** gépen a rotor belsejében 80 méter 4 mm-es damil van feltekerve. Ez a damil 9 pályán fut ki, és az elkopott anyagot gyorsan, egyszerűen lehet utánaengedni. A **Clemens Multiclean** 9 mm vastag gumírozott műanyag szállal tisztít, melyet kopás után szálanként lehet cserélni. Május közepétől indul a törzstisztítás. Ezt a munkát leghatékonyabban a **KMS SP50** törzstisztítójával végezhetjük. A konstrukció egyedi fejlesztés. Két rotorja van: a talajra merőlegesen forgó, műanyag szálakkal szerelt rotor a törzstisztítást végzi, míg a másik rotor a talajra párhuzamosan pörög, és enyhén döntött rücskös gumilaplak segítségével a tőkefej körül kialakuló sarjhajtásokat csapja ki, miközben a talajfelszínt is leborotválja.



Május végén már a hajtásbefűző gépre lesz szükség. A **KMS DL 3000** befűző gépe a kétoldalt lekonyuló hajtásokat műanyag ujjas felemelő szalag segítségével emeli fel. Miközben a hajtásokat emeli, kétoldalt egy-egy erős bálamadzagot is húz a rendszer, majd amikor a hajtások a legfelső ponthoz érnek, azokat a két bálamadzag közé kapcsolja be. A gép kapott egy olyan szerkezetet is, ami a rövidebb hajtások kapcsolás előtti visszaesését akadályozza meg.

A befűzés utáni egyik legfontosabb munka a levelek eltávolítása a fürtzóna elől. Ha ezt a megfelelő géppel végezzük, úgy, hogy nem sérül a kialakuló fürt állománya sem, akkor tudjuk csak biztosítani a tökéletes növényvédelmet. Erre a munkára bátran használhatjuk a **KMS EL50** lombszívó gépét, melynél az elszívó levegő mennyiségét és a levéltépő henger fordulatszámát is külön állíthatjuk.

A nyári időszakban következik a csonkázás, lombvágás fázisa. Ezt a munkát általában kétszer szokták végezni. A KMS a megművelendő terület méretétől függően két gépet kínál. A kisebb gazdaságok számára a **KMS Standard** kialakítást, ami teljesen hasonló a többi átlagos késes géphez (meghajtása ékszíjas, csapágyakkal, tengelyekkel szerelt), azonban a keretrendszer alumíniumból van, ezért könnyebb a súlya.

A komolyabb, nagyobb területekhez egyértelműen a **KMS KRIM** csonkázót javasoljuk. Ennek a gépnek jelenleg nincs párja a világon: nem tartalmaz karbantartásra szoruló alkatrészt (nincs csapágy, ékszija, ékszíjtárcsa, tengely); minden kést külön hidromotor hajt; a nagy méretű, S alakú késeknek hála pedig komoly teljesítményre képes és egy tömör lombfal sem jelenthet neki akadályt.

Évjáráttól függően, 2 héttel a szüret előtt szükség lehet még az árnyékos oldalon egy levéltépésre, hogy a bogyókba jobban be tudjon épülni a cukor. Ehhez szintén a **KMS EL 50** típust célszerű igénybe venni.



A téli időszak beköszöntével már használhatók a **KMS VS** tárcsás előmetsző gépei. A 8-14 tárcsás gépeket elsősorban kordonművelésben használhatjuk, de a 6-8 tárcsásokat már ernyőművelésbe is vásárolják. Ezek a gépek a vágótárcsa-kialakítások miatt nem tudják a drótokat sem elvágni.

Az utóbbi időben lettek népszerűek a kimondottan szálvesszős előmetsző gépek. A **Clemens** cég **Kobold** típusa a kézi metszéssel előre megfelelő helyen levágott szálvesszőket húzza ki a drótok fogságából. A kihúzott vesszőket opciótól függően vagy kidobálja a sorba, vagy pedig azonnal összezúzza apró darabokra.



Zárásként fontos kiemelni, hogy cégünk komoly tapasztalattal rendelkezik a szőlőművelés gépesítésében, a szőlőápoló gépeken kívül kínálunk permetező, talajművelő, szállítványozó és még sok más egyéb masinát is.

Munkagépeink több magyar csúcsborászatnál, és természetesen kisebb méretű szőlészetekben, gazdaságokban is megbízhatóan, aktívan dolgoznak évek óta.

Kérdés esetén állunk rendelkezésére, további információkért forduljon bizalommal a Bartifarm Kft. munkatársaihoz! (x)



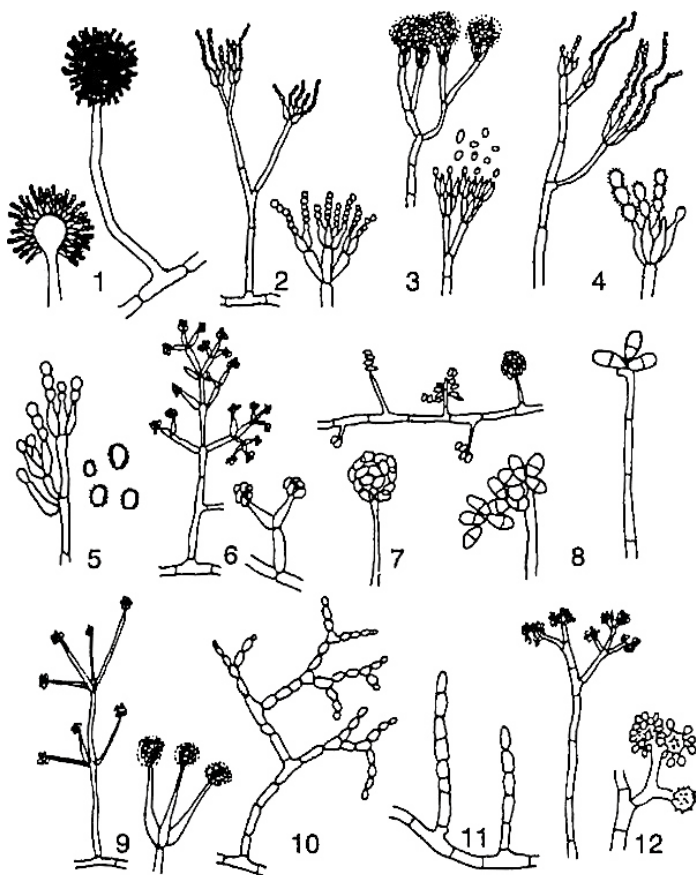
SZERZŐ: DR. PÁSTI GYÖRGY

EGY „JANUS-ARCÚ” PENÉSZGOMBA

Aktuális cikkünk főszereplője, azaz a „Janus-arcú” penészgomba a *Botrytis cinerea* elnevezésű mikroba, amely az esetek túlnyomó többségében a szőlő egyik legsúlyosabb gombabetegségét, az ún. szürkerothadást okozza, a szőlőtermés mennyiségi csökkenését és annak minőség romlását egyaránt előidézve. Magyarországon sem ritka a megjelenése, a számára megfelelő feltételek fennállása esetén – főleg arra érzékeny szőlőfajtáinknál – 10 évből három-négy alkalommal, sajnos, kártételére számítanunk kell. Kedvező körülmények között azonban ugyanez a penészgomba egy varázslatos csodát, a nemesrothadást indítja el, aminek végeredménye az aszúborok születése. A „felelős” tehát mindkét esetben azonos, de a feltételrendszerben, valamint a jelenségek lefolyásában, a képződő anyagcseretermékekben már komoly eltéréseket derített fel a tudomány.

nézzük meg először főszereplőnket közelebbről! A *Botrytis cinerea* a fonalgombák közé tartozik rendszerint szempontról, fakultatív parazita penészgomba, azaz nemcsak élő anyagon, hanem élettelen szerves anyagokon is képes szaporodásra. (Megjegyezzük, hogy a fonalgombák nagy többsége az élelmiszeriparban káros romlások előidézője, bár vannak kivételek, mint pl. a szalámi-félék vagy a sajtérlelés egyes területei.) Aerob anyagcserét folytatnak, így tehát a levegőtől elzárt közegekben, anaerob feltételek mellett tevékenységük korlátozott. Szűkebb szakterületünkön, a szőlészetben és borászatban – az említett nemesrothadástól eltekintve – szerepe mindig negatív, egyike a legtöbb kárt okozó mikrobáknak. Fontos tulajdonsága, hogy ellentétben egyes penészgombafajokkal, a *Botrytis*

cinerea mérgező mikotoxinokat nem termel. Természetesen tudjuk, hogy a többi jól ismert gombabetegség, a szőlő-peronoszpóra és a lisztharmat ugyan szintén jelentékeny károkat idézhet elő a szőlőtermesztésben, de egy heves, robbanásszerűen fellépő *Botrytis cinerea* fertőzéshez képest az említettek nagyon ritkán okozhatnak olyan nagyarányú termés kiesést és bort fenyegető minőségromlást, mint a szürkepenész. Jellegzetes megjelenését az átlagember is jól ismeri, amikor is a gomba hatására – számára kedvező feltételek esetén – a szőlőtermésen – de más gyümölcsökön is – barnás-szürkés színű, gyapjas, pázsitszerű, gyakran porzó bevonat jelenik meg. A jól ismert kép háttérben a penészgomba ivartalan szaporodását biztosító, gömbszerű, ún. konídiumok állnak, melyek a gombafonalakon elágazó konídiumtartók végén foglalnak helyet.



PENÉSZGOMBÁK KONÍDIUMKÉPZÉSÉNEK NÉHÁNY PÉLDÁJA: 1. ASPERGILLUS, 2. PENICILLIUM, 3. GLIOCLADIUM, 4. PAECILOMYCES, 5. SCOPULARIOPSIS, 6. TRICHODERMA, 7. CEPHALOSPORIUM, 8. TRICHOHECIUM, 9. VERTICILLIUM, 10. MONILIA, 11. OIDIUM, 12. BOTRYTIS

Hazánk időjárásának elég általános jelensége az, hogy augusztus végén, szeptember elején egy rövidebb-hosszabb, lehűléssel járó, csapadékosra forduló periódus köszönt be. Erre az időszakra viszont szőlőfajtáink nagy része már a zsendülés, illetve a teljes érésbe fordulás fázisában van, amivel értelemszerűen együtt jár a bogyók kitelése a bogyóhéj szerkezetének megváltozásával, a héj megpuhulásával. Mindez kedvező feltételeket teremt a szürkepenész támadásához, és ha a feltételek hosszabb távon is fennállnak, egy villámgyorsan zajló, egész ültetvényeket érintő fertőzés kialakulásához. Különösen érzékenyen érintheti ez a támadás a tömött fűtű, vékonyabb héjú fajtáinkat, ahol néha sajnos néhány nap, egy-két hét alatt a termés „lefolyik” a tőkéről. Fontosabb szőlőfajtáink közül ilyen rothadékonyságú fajták: Chardonnay, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Rajnai rizling, Müller-Thurgau, Kadarka, Kékoportó. (Egy komolyabb, országos fertőzés esetén azonban jobban ellenálló fajtákat is veszélyeztethet. További gond forrása az is, hogy a megtámadott fűtőkön a szürkepenész mellett más mikrobák – ecetsavbaktériumok, más penészgombák – is szaporodhatnak, fokozva a minőségromlást és a mennyiségi veszteséget.) A *Botrytis cinerea* az ép bogyóhéjon át nem tud behatolni a bogyóba, de az elhalt légzőnyílások mentén támadt mikrorepedések már lehetőséget adnak arra, hogy gombafonalait bebocsássa, s egyes extracelluláris enzimjeit a sejtbe juttassa. Ezzel megkezdődik a sejtfalak lebomlása, a szövetek szétesése, és így a parazita elkezd felélni a bogyóban levő, számára hasznosítható tápanyagokat. Az intenzíven burjánzó gombafonalak egyre kiterjedtebb hálózatot (micélium) fejlesztenek, amely a fűt felszínére tör, s a rajta kialakuló konídiumok

a környező bogyókra, fűtökre, s további tőkésre terjesztik tovább a fertőzést. A növény ugyan védekezik ún. fitoalexinek termelésével, ilyen pl. a rezveratrol is, de a gomba számára kedvező időjárási körülmények esetén ez általában kevés; emellett, ahogy utaltam rá, erősen megnő további rothadós folyamatok, vegyes rothadások beindulásának kockázata, mint amilyeneket egyes *Penicillium* vagy szintén ott levő *Aspergillus* fajok indukálnak. Utóbbiak már veszélyes mikotoxinokat (patulin, ochratoxin) is létrehozhatnak. A gomba kártétele többtétű: az egyik legáltalánosabban ismerttel, az anyagcseretermékek közt ottmaradt lakkáz enzim által kiváltott, a must fenolos vegyületeit érintő színmélyülési, barnulási folyamatokkal már egy korábbi cikkünkben foglalkoztunk (Bor és Piac, 2019. szeptember). Ugyanakkor drasztikusan csökken a mustban a cukortartalom, a borkősav mennyisége, továbbá a későbbi alkoholos erjedéshez szükséges nitrogéntartalmú anyagok mennyisége. A gomba anyagcseréjének következtében a cukrokból viszont glicerín és glükonsav, illetve cukoralkoholok (pl. mannit) is létrejönnek, a must összetétele gyökeresen megváltozik, s egy képződő poliszaharid (a glükán) megjelenése miatt a későbbi bor szűrhetősége is jelentősen romlani fog. Egy intenzív és gyors szürkepenész-fertőzés esetén sajnos nem sokat tehetünk, a hangsúly inkább a hatékony, preventív szőlészeti beavatkozásokon van. A kémiai védekezés lehetősége korlátozott, ezért szükségszerű azokat különböző agrotechnikai módszerekkel (az ültetvény szélirányba történő telepítése, a gyomok rendszeres irtása, zöldmunkák időbeni elvégzése, szellős lombfal kialakítása, a levágott zöld részek talajba forgatása) együtt alkalmazni, hogy a megfelelő hatékonyságot elérjük. A szőlőfűt rothadásának megelőzésére kontakt és szisztémikus hatóanyagú fungicidekkel egyaránt védekezhetünk. A betegség ellen egy speciális biológiai védekezés (a *Trichoderma harzianum* nevű fonalasgomba, ami mikofungicid hatású) alkalmazása is lehetséges.

Képzelnék most el azt, hogy szeptember vége felé járunk, mondjuk, Tokaj-Hegyalján, és a Furmint a teljes érésben vagy kicsivel utána van a tőkén éretten és sérülésmentesen. Az idő ugyan még szép, de egy-egy kisebb eső, hajnali harmat, némi ködképződés a levegőt párássá teszi. A gomba tevékenysége számára fontos feltétel, a nedves, páradús környezet tehát adott. (Mindezt segíti a mikroklíma is, hiszen Európa híres aszútermő vidékei – Sauternes, Ruszt, Rajna-völgy, Angers – mind folyóközökben vagy nagy vízfelületek mellett helyezkednek el.) A *Botrytis* természetesen él az alkalommal, és a korábban leírt módon megtelepszik a bogyókon. A mechanizmus és annak okozója ugyanaz, mint a szürkerothadásnál, ám a körülmények mások,

Megbízható ellőt keres?
Elege van, hogy nem kap pótalkatrészt kedvenc metszőollójához?
Kiszámolta, hogy mennyibe kerül minden évben új, „olcsó” szerszámot vásárolni?
Van megoldás:

ORIGINAL LÖWE
...ha egy életre akar ollót venni...
Keresse a gazdaboltokban!
Erdős Zoltán "Madda"
(+36) 96 242 061
original@www.pannoniavitnevo.hu
www.original-loewe.hu

PANNÓNIA VITNEVŐ
Dr. Reisacher
verhetetlen német minőség
• 30 év átírdásodási garancia a tűzi horganyzott oszlopokra
• Többféle fű-kifalaktás a későbbi munkák megkönnyítése érdekében

Kérje egyéni ajánlatunkat komplett támrendszerrel! Minden kellék raktárról. Legnagyobb választék az országban!

+36 30 5600 699
tamrendszer@pannoniavitnevo.hu

mivel a néhány napos, a fertőzést lehetővé tevő csapadékos időjárást felváltja egy csendes, száraz és napsütéses „vénesszonyok nyara”, és a folyamat más irányt vesz. Egy elhúzódó, a gomba lassabb szaporodását és terjedését mutató fertőzés, a nemesrothadás tanúi vagyunk. További, igen lényeges körülmény még az is, hogy megkezdődik a bogyók tőppedése, s mivel a fürtök kocsányai ezen időszakra elfásodnak, a szőlőnövény a bogyók repedésein elpárolgó vizet már nem tudja pótolni. (Nota bene: a klasszikus, általában korábban bekövetkező szürkeothadásnál ez a „vízpótlás” még végbemehet, így az ott lezajló, ismertetett cukor- és savcsökkenés – párosulva e jelenséggel – a must „hígulását” idézi elő.)

Esetünkben azonban most egy erőteljes koncentrációást láthatunk; a bogyó tőpped, víztartalmának nagy részét elveszti, mindezzel a mustban levő értékes anyagok feldúsulnak, s ehhez hozzájárul a penészgomba anyagcseréjének köszönhető vegyületek megjelenése a bogyókban. Tehát az aszúsodás csodája két, párhuzamosan lezajló jelenségsorozat (túlérés-tőppedés és egy speciális mikrobás fertőzés) következménye, ritka, és mikroklímához, arra hajlamos szőlőfajtákhoz kötődő, nagy értékű édes borokat eredményező folyamat.

A természet e kettős hatás segítségével átalakítja a szőlőbogyó szerkezetét, állagát, és a bogyóban visszamaradt must összetétele, összetevőinek arányai gyökeresen eltérnek bármely más mustétól. (Aki már kóstolt Tokaji essenciát, az tudja, miről beszélek.) Foglalkozunk röviden össze a legfontosabb változásokat! Alapvető vonás az aszúsodás következtében megnövekedett cukortartalom, s így a bekoncentrált aszúmust gyakran elérheti a 400-650 g/l-es cukortartalmat; s ami igen fontos, az átlagmustok szokásos, 1:1 arányú glükóz-fruktóz arányához képest az aszú mustjaiban fruktóztúlsúly alakul ki, lévén, hogy a penészgomba glükofil. (A fruktóz kb. négyszer édesebb, mint a glükóz, az édességérzet tehát fokozódik!) Az aszúsodással együtt járó koncentráció természetesen érinti a savakat is. Ugyan a borkősav zömét a *Botrytis* a bogyóból felhasználja, de az említett koncentráció



miatt, továbbá néhány, az aszúbogyókra jellemző sav – pl. glükonsav, glükuronsav, valamint különféle ketosavak – képződése következtében az aszúmustokban jelentős, gyakran 12-14 g/l titrálható savtartalmat mérhetünk. (A pH-érték viszont a borkősav részbeni hiánya miatt kissé magasabb.) Tegyük hozzá: ez a magasabb savtartalom szinte „kötelező” az extrém magas cukortartalom ellensúlyozására, egy élvezetes, harmonikus aszúbor létrejöttéhez. Jelentősen megnő a termelőddé glicerinneménysége is, mintegy fokozva a jövendő bor testességét, és a felületen elkerülhetetlenül elszaporodó más mikrobák közt ott élő ecetsavbaktériumok miatt emelkedik a folyadékban az ecetsavtartalom is. (Az aszúborokban éppen emiatt megengedőbb a bortörvény az ecetsav határértéket illetően). Az aromaképet érintve a kutatások már azonosítottak néhány jellegzetes botritiszes illat- és zamatkomponenst adó vegyületet, mint pl. a szotolon nevű, mézre emlékeztető hatású laktont, vagy a benzaldehidet, a furfuralt és különböző észtereket is. A különleges összetevők listája még messze nincs lezárva, már csak azért sem, hiszen mindaddig csak egy aszúbor születésének kezdeti stádiumát tekintettük át, a botritiszes bogyók feltárása, extrakciójának hatásai, körülményei, a nyers aszúborok rövidebb-hosszabb idejű érlelése, a lezajló redox jelenségek optimalizálása további kutatások tárgya lesz, hogy a természet e csodáját még jobban megismerhessük.

(A cikk megírásához felhasználtam kedves kolléganőm, Dr. Magyar Ildikó kiváló „Borászati mikrobiológia” c. könyvét, továbbá igénybe vettem ifjú, növényorvos végzettségű tanárségédünk, Kellner Nikolett tanácsait. Köszönet mindkettőjüknek!)

A BOR SZŰRÉSE

A bor előállítása összetett folyamat, a szőlő gondozásától a szüreten át a végtermék palackozásáig tart. Bármilyen bor karakterisztikája drasztikusan változhat a különböző hatásoktól függően, az éghajlat és a talaj típusától kezdve az élesztőig, a végső harmonizálásig. Egy dolog biztos, minden bort (néhány kivétellel) szűrni kell.

Miért is kell szűrni a bort? Legfőképpen a borok eltarthatósága miatt. A borok eltarthatóságát a következő tényezők befolyásolják: pH-érték (különösen, ha magasabb, mint 3,8), az alkoholtartalom, a maradék-cukor, a szabad SO₂-tartalom (<20 mg/l), és a borok tárolási hőmérséklete. Amennyiben ez utóbbi magasabb, mint 12 °C, úgy a bor eltarthatósága kérdéses lesz.

A baktériumok és más mikroorganizmusok jelenlétét, valamint a borok megjelenését szűrővel befolyásolhatjuk. A borokat azért is kell szűrni, hogy csökkentsük a különböző organizmusok növekedésének kockázatát. Végül, de nem utolsósorban azért is fontos szűrni a borokat, mert a szűrt bornak kellemesebb a megjelenése a palackban, és a palackban lévő esetleges lerakódásokat egy átlagfogyasztó hibának tekinti.

Szűrővel igyekszünk elérni

- A termék tökéletes megjelenését
- A termék lerakódásmentességét
- A termék kémiai és biológiai stabilitását

A finom szűrés meghatározása

Célja a finom szemcsék, a fátyolosság/ködösség és a maradék derítőszerek eltávolítása. A baktériumok számának csökkentése, valamint a visszamaradt élesztősejtek eltávolítása is megtörténik. A bor életének ezen szakaszában a keretes lapszűrő jó választás. Magas fokú biztonságot ad, egyszerűen kezelhető és különböző élességű szűrőlapok közül választhatunk.

Végső / steril szűrés meghatározása

A biológiai stabilitás biztosítása érdekében a bort károsító baktériumokat és minden maradék élesztőt el kell távolítani. A szűrőlapok ideálisan alkalmazhatók erre a feladatra, mivel képesek biztonságosan eltávolítani a zavarosító anyagokat.

A steril szűrőlap mélységi szitáló hatásmechanizmussal működik, finom pórusszerkezettel, pozitív elektrokinetikai töltéssel és adszorpcióval. Ez ideális a palackozás előtti membránok védelmének érdekében.

A mélységi szűrés többnyire lapszűrés, nominális szűrés. 3 dimenziós porózus szerkezettel, magas szennyeződésvisszatartó képességgel rendelkezik és egy gazdaságos megoldást biztosít.

A SZŰRÉS MENETE

A szűrőgép előkészítése

- A szűrőlapokat nedvesítse be, majd helyezze be őket a gépbe!
- A szűrőnek (kereteknek) tisztának kell lennie, mielőtt a szűrőlapokat behelyezi
 - A keretes szűrőgépnél ügyeljen a szűrőlap helyes behelyezésére (áramlás irányára)

Szűrő öblítése

Öblítse le a szűrőlapokat vízzel a szűrés előtt!

(szűrőlapok vagy modulok regenerálása esetén ezt a lépést ne vegye figyelembe)

1. Töltse fel lassan a szűrőt, a bemeneti és kimeneti csapokat nyissa ki!
2. Miután a szűrőt megtöltötte és légtelenítette, öblítse át a rendszert vízzel és növelje a névleges szűrési áramlást!
3. Állítsa be az ellennyomást (kimeneti oldal) 1-1,5 bárra, bizonyosodjon meg, hogy a szűrő nem csepeg vagy folyik valahol!
4. Ha a szűrt víz (kimeneti oldalon) megfelelő minőségű (nincs papír íze), ürítse ki teljesen a szűrőt, hogy elkerülje a víz és a bor keveredését!

Sterilizálás

1. Cirkuláltassa a vizet 80-90 °C hőmérsékleten 20 percig, sterilizálva ezzel a rendszert!
2. Szűrés előtt hűtse le a szűrőt hideg vízzel!

Megjegyzés: Csak jó minőségű ivóvizet használjon (rozsdamentes, homokmentes, kalciummentes)!

A szűrés elindítása

Töltse fel a szűrőt borral, és nyomja ki a maradék vizet!

Filtrox szűrőlapok

Fibrafix szűrőlapok minden élességben, AF 9-től AF Steril 140-ig 20x20-as, 40x40-es és 60x61,4-es méretben

Carlson szűrőlapok

A Filtrox csoportba tartozó Carlson szűrőlapok durva szűréstől egészen a steril szűrésig, 20x20-as és 40x40-es és 60x61,4-es méretben

Celatom kovaföldek

Dialose alapréteg és Celatom kovaföldek különböző élességben

NaCalit PORE-TEC

Alacsony vastartalmú prémium Na-Ca bentonit, nagyon alacsony üledékmenyiséggel

Senso Ü

Folyékony gumiarábikum és mannoprotein keveréke, ízérzetjavításra fehér és vörös borokhoz

B

BORKEZELES.HU

a minőségi borkezelés szakértője



TERROIR ÉS MIKROBIOLÓGIA 2.

Magazinunk előző számában közöltük az első részét annak a szakcikkkfordításnak, amely a borászati technológiában részt vevő mikroorganizmusok terroir-jelleg kialakulásában betöltött szerepét tárgyalja. Most ennek az összefoglaló cikknek a második részével folytatjuk a témát.

A TALAJ MIKROBIOLÓGIÁJA ÉS A SZŐLŐ

A szőlő mikrobiológiai szempontból gazdag talajban él. E mikroorganizmusok között vannak a szőlő számára kedvező, semleges, valamint patogén hatásúak is. Például a növekedést elősegítő *Burkholderia* baktériumok megtelepsznek a Chardonnay gyökerén, ahonnan a gyökér belső szövetébe, végül az izkőzökbe és a levélre kerülnek. Másik példa a *Bradyrhizobium* fajok nitrogénmegkötő képessége, valamint antibiotikum-termelése, ami elősegíti a növény növekedését, a betegségekkel szembeni ellenállását, és hatással van a szőlő, ezáltal a bor összetételére is.

A talaj a mustok erjesztéséhez szükséges élesztők egyik természetes forrása. Egyes megfigyelések alapján valószínűsíthető, hogy a talajból a gyökerek veszik fel a *S. cerevisiae* sejteket, melyek aztán a növény szervein keresztül végül a kocsányra és a bogyók felületére kerülnek, innen pedig egyenesen a mustba jutnak, így közvetlenül befolyásolják a bor minőségét. E mikrobák képesek túlélni a fermentációt, másodlagos metabolitokat szabadíthatnak fel, illetve kölcsönhatásba léphetnek a többi élesztővel és baktériummal. A must és a szőlő gombatársulásai között egyértelmű a hasonlóság. A domináns fajok erjesztő élesztők, mint a *S. cerevisiae* és a *Hanseniaspora uvarum*, emellett fonalas gombák (*Aureobasidium pullulans*, *Cladosporium* fajok) is jelen vannak.

AZ EMBERI TÉNYEZŐ HATÁSA A MIKROBIOLÓGIAI POPULÁCIÓRA

Az ültetvény fekvése, környezete alapvetően meghatározza a szőlőművelés lehetőségeit, illetve magát a mustösszetételt is. A megfelelő borminőség eléréséhez minőségi alapanyag megtermelése szükséges, melynek alapja a kedvező környezeti feltételekkel megáldott termőhely megválasztása. A szőlőtermesztés célja az egyensúly elérése a növény vegetatív és generatív potenciálja, azaz a tőke ereje és a termésmennyiség között. Ezt a szőlőművelés technikai elemeivel – a művelésmód megválasztásával, a metszéssel, a terhelés beállításával és a zöldmunkák elvégzésével – lehet megcélozni. A növényvédő szerek és a (mű)trágyák alkalmazása mind a hagyományos, mind az organikus, mind a biodinamikus szőlőtermesztési gyakorlatba beépült. A vizsgálatok pedig azt mutatják, hogy a különböző

gazdálkodási gyakorlatok hatására a borok mikrobiológiai sokfélesége is különbözik. A spontán erjedés és egyes technológiai műveletek (például a hideg áztatás, a kénezés korlátozott alkalmazása) ösztönzik az őshonos mikrobiális sokféleség kialakulását, ami végső soron a bor terroir-jellegét fogja erősíteni.

A hagyományos szőlőültetvényeket általában többféle vegyszerrel kezelik, míg az organikus és a biodinamikus ültetvények csak kén- vagy rézalapú készítményeket kapnak. Az organikus és a biodinamikus művelésű területeken mind az élesztő- (*Saccharomyces* és nem *Saccharomyces*), mind az egyéb gombák biodiverzitása nagyobb. Ez a hatás érezhető az organikus és biodinamikus mustok spontán erjesztésében is, ahol az élesztőfajok gazdagsága és sokfélesége (*H. uvarum*, *H. vineae*, *H. guilliermondii*, *Streptomyces bacillaris*, *Lachancea thermotolerans* és *S. cerevisiae*) figyelhető meg. A Basidiomycota fajok elsősorban a bio-szőlőültetvényekben fordulnak elő, míg az erjesztésben aktívan résztvevő *Saccharomyces*, *Metschnikowia* és *Hanseniaspora* élesztők főként a hagyományosan művelt szőlőültetvényekben találhatók.

A baktériumok esetében a szőlőtermesztési gyakorlatok hatása valamivel gyengébb. A biodinamikus módon termesztett bogyókon több olyan baktériumnemzetséget (*Lysinibacillus*, *Bacillus* és *Sporosarcin*) is kimutattak, melyek jellemzően trágyákban vannak jelen, bár ezek valószínűleg semmilyen hatással nincsenek a készülő bor összetételére. A kén- és réztartalmú gombaölő szerek intenzív használata csökkenti az élesztők és gombák biodiverzitását az erjesztés során.

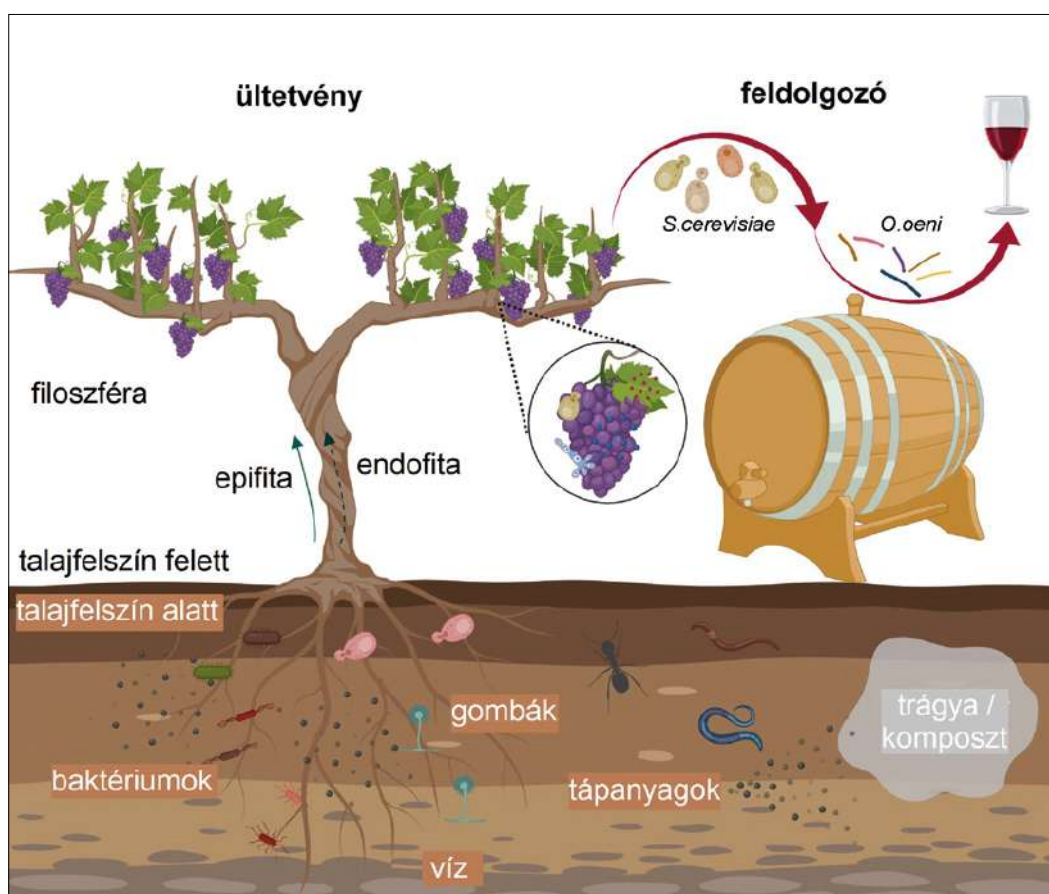
MIKROBÁK A BORKÉSZÍTÉSBN

A borászati technológia számos módszert fejlesztett ki az erjedés hatékony előmozdítására, amelyek közül alapvető a *S. cerevisiae* starterkultúrákkal történő beoltás, valamint a kén-dioxid tudatos adagolása. A kereskedelmi startereket széles körben használják a borhibák és borbetegségek kockázatának csökkentésére, illetve a megfelelő aromaprofil biztosítására. A starterkultúrák által végzett erjedés azonban megakadályozza a regionális jellemzők, azaz a terroir-jelleg hangsúlyozását. Az ültetvényből és a feldolgozóüzemből származó *S. cerevisiae* törzsek sokféleségével végzett spontán erjesztés viszont egyértelműen hozzájárul a bor egyedi, a termőhelyre

jellemző stílusának kialakulásához. A nem *Saccharomyces* élesztők számos enzimet (észterázok, β -glükozidázok, proteázok) termelhetnek, így illó vegyületeket állítanak elő, melyek szerepet játszanak a fajtaaroma kibontakozásában. A különböző élesztőfajok együttműködése az erjedés biztonságos lefutását is biztosítja.

A fermentáció előtti hidegáztatás befolyásolhatja az élesztőpopuláció dinamikáját a hőmérséklettől függően.

A 14 °C-os hidegáztatás elősegítheti a *H. uvarum* és a *Candida zemplinina* növekedését, míg a 8 °C hőmérsékleten végzett hidegáztatás a *S. cerevisiae* növekedését segíti elő. A kénezés a *S. cerevisiae*-t hozza helyzetbe – a dózistól függően megváltoztatja a bor mikrobiális sokféleségét és a fermentáció lefutását.



A KLÍMAVÁLTOZÁS HATÁSA

A globális klímaváltozás természetesen a szőlő élőhelyeire is világszerte hatással van. A borászat különösen érzékeny az éghajlatváltozásra, mivel az éghajlat és a borstílus között elválaszthatatlan kapcsolat van. A felmelegedés hatására megváltozik a szőlőbogyók fehérje-összetétele, az érés mind korábbi időpontban következik be, ez nemkívánatos hatással van a szőlő és a bor érzékszervi jellemzőire. A vízhiányos, aszályos évszakokban fenolos anyagokban gazdag, mély színű, markáns ízű borok készülnek.

Az éghajlatváltozásnak a borászati mikroorganizmusokra gyakorolt hatását mindeddig nem sokan vizsgálták. Általánosságban azonban elmondható, hogy az átlaghőmérséklet emelkedése és az aszályos időszakok megszaporodása egyre inkább megnehezíti a szőlő-termesztés és a borkészítés folyamatait. A talaj pH-ja, nedvességtartalma, hőmérséklete és a tápanyagok mennyisége a mikrobiológiai társulások kialakulásának fő mozgatórugói. A gombák és baktériumok eltérően reagálnak a csapadék és a talaj-pH változásaira, így az éghajlatváltozásra adott válaszaik is különböznek. Például a gombafonalak hálózatai szárazság esetén stabilabbak, mint a baktériumok. A melegedés növeli a talaj baktériumpopulációját, de csökkenti a biodiverzitását. A megnövekedett légzőképesség hatására például csökkenhet a magas szén-dioxid-termelésre érzékeny baktériumok mennyisége. A talajvíz mennyiségének változása pedig hatással van az oxigén elérhetőségére is.

VÉGSZÓ

Hogy mi a titka a borok termőhelyi specifikusságának, azaz miben áll a terroir nehezen megfogható fogalma, összetett kérdés. A válasz egyik része valószínűleg a mikrobiológia világában keresendő. Az

alkoholos erjedés mozgatórugói, az élesztőgombák és más mikroorganizmusok többé-kevésbé alkalmazkodnak a helyi földrajzi, éghajlati és talajviszonyokhoz, illetve az ember által kialakított hagyományokhoz, gyakorlatokhoz. Az éghajlat több léptékben is alakítja a mikrobiális sokféleséget, ahogyan a talaj is formálja a benne élő mikroorganizmusok összességét. Az ember gazdálkodási gyakorlata megint csak módosítja a szőlő és a bor mikrobiológiáját. Az éghajlatváltozás is súlyos következményekkel jár a borászati mikrobiológia szempontjából.

A cikk *D. Liu, P. Zhang, D. Chen, K. Howell (2019): From the Vineyard to the Winery: How Microbial Ecology Drives Regional Distinctiveness of Wine. Frontiers in Microbiology, 2019. november 20. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.02679>* c. közlemény szerkesztett fordítása.

Szőlőt telepít?

STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI
szőlő-támszer elemeket keres?

Szaktanacsadás több mint **15 ÉVES**
TAPASZTALAT alapján!

FÉM SZŐLŐOSZLOK (SAJÁT GYÁRTMÁNYI!)

Hullámosított TÁMKARÓ (SAJÁT GYÁRTMÁNYI!)

HUZALOK, huzalfeszítők, huzalkivető

Kengyel, szőlőkaró kapocs, CSIGÁK

Szigonyok, VÉGOSZLOPLEKŐTŐ SZETTEK

30/279-3533

30/312-5488

Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



REMÉNY A BORBAN: MIT TEHETÜNK A VESZÉLYHELYZETBEN?

SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

A koronavírus-járvány kapcsán a világ olyan helyzetbe került, amelyhez hasonlót legfeljebb az idősebb korosztály tagjai éltek meg. Az élet lelassulása és a gazdaság befagyása mindenkit újfajta kihívások elé állít. A vállalkozások közül különösen súlyosan érinti ez a vendéglátásból, turizmusból élőket, és azokat a szektorokat és szereplőket, akik épp az elmúlt időszakban kezdtek fejlődni, vagy döntöttek új beruházások mellett. Jelen írásban arra vállalkozunk, hogy rámutassunk néhány lehetséges megoldásra, amely enyhítheti a kialakult helyzetet.

az mindenképpen jó hír, hogy a szőlészeti munkák egyelőre folytathatók. Erre a vonatkozó kormányrendelet is lehetőséget ad, a szőlőhegyen végzett munkák jellegénél fogva pedig a szabad levegő és a megfelelő távolság is adott, emellett a gazdaboltba is lehet még menni, ha nyit-

va tart. Az idős munkavállalókat azonban a lehetőségekhez képest érdemes kímélni. Egyes pincészetekben felmerül az a kérdés is, hogy a jelenlegi készletszint és az értékesítési kilátások alapján lesz-e kapacitás az ideai szüretből származó bor elhelyezésére. Hasonlóképpen logisztikai problémát jelenthetnek a külföldről, elsősorban a járvány

által leginkább sújtott Olaszországból érkező segédanyagok, mint például a palackok vagy a dugók. Ezek hiányában érdemes lehet megfontolni átmeneti jelleggel az egyszerűbb megoldások alkalmazását is. Pénzügyi és készpénzáramlási oldalról az eddigi állami intézkedések – különösen a hiteltörlesztési moratórium, a kamat-

mentesen igényelhető Agrár Széchenyi Folyószámla Hitel, valamint a munkabérek után fizetendő járulékok alóli átmeneti mentesség jelenthetnek némi könnyebbséget, de a boros szakmai szervezetek, szövetségek további kedvezményekre is javaslatot tettek.

No de mi lesz az értékesítéssel és a marketinggel? A kereskedelmi csatornák néhány hét alatt drasztikusan átalakultak. A legfontosabb változás, hogy bezártak a vendéglátóhelyek, ami megölte a folyóbor-beszállítást és a nagykereskedőkön keresztül palackos forgalmat, másrészt a pincészetek turizmusból, vendéglátásból származó közvetlen bevételeit is elapasztotta. Emellett bizonytalan ideig nincsenek fesztiválok sem. Ami megmaradt, az az otthoni fogyasztás, ami viszont várhatóan emelkedni is fog az alternatívák hiánya, a kevesebb autózás, valamint a bezártság miatt növekvő stressz következtében. Az otthoni fogyasztási igényt az élelmiszerüzleteken (esetleg dohányboltokon, drogériákon) keresztül, továbbá házhozzáállítással lehet kielégíteni.

A kereskedelmi láncokkal nyilván nem tudjuk most újratárgyalni a szerződéseket, viszont az online értékesítésben sok lehetőség rejlik. Akinek már korábban is működött webshopja, az felpörgetheti a hirdetéseket, akinek pedig nincs ilyen csatornája, az megpróbálkozhat a csatlakozással a már létező felületekhez, esetleg indíthat saját online üzletet. Arra is látni példát, hogy egyes területek, mint például a Bükk Nemzeti Park, most hoznak létre webshopot a hozzájuk kötődő termelők támogatására. Mielőtt azonban ebbe belevágnánk, érdemes végiggondolni, hogy a kiszállítással járó logisztikai feladatokat hogyan tudjuk ellátni. Emellett érdemes csomagakciókban, nagytételes kedvezményekben is gondolkodni a digitális csatorna esetében, ami a cash flow-n és a készletgazdálkodáson is segíthet.

Dobosi Győző, a Balaton Borrégió Borrégiós Tanács elnöke még egy érdekes lehetőségre világított rá a házhozzáállításra átállt vendéglátás kapcsán: több étteremben, ahová gasztró kiszerezésben vitték a ház borát, felajánlották a cserét a palackos kiszerezésre, hogy a megrendelt étellel együtt tudják ajánlani házhozzáállításkor is. A szakember emellett azt is javasolta az éttermeknek, hogy legalább az átmeneti helyzetben gondolkodjanak el azon, hogy a borok árát más szorzóval számolják, mint az ételekét. (Ő az olasz piacot hozta fel példaként, ahol a ven-

déglátásban csak 35 százalékkal drágább a bor, mint a pincénél.)

És ha már olasz piac: a nemzetközi áruforgalom egyelőre működik, így az exportpiacokra dolgozó borászatoknak érdemes utánanézni, hogy a célországokban milyen lehetőségeik maradtak.

Ami a kommunikációt illeti, az egyik legfontosabb csatorna, az élő rendezvények itt is kiesnek. Így például a Rosalia Fesztivált június 19–21-re, a VinAgora Nemzetközi Borversenyt július 2–5-re halasztották. A jelentősebb nemzetközi események közül a fizikai közelség miatt is fontos, idén Brnóban esedékes Concours Mondial de Bruxelles-t szeptember 4-6-án szervezik, míg a Vinitalyt csak jövőre rendezik meg. (A Vinitalyt ázsiai kiadásainak időpontja a jelenlegi helyzet szerint nem változik, így akik az ottani piaci megjelenésben is érintettek, ezekkel továbbra is kalkulálhatnak.) Az eredetileg kiállításokra szánt forrás így megtakarítható vagy átcsoportosítható.

A hagyományos médiumokban, valamint online továbbra is lehet hirdetni – persze a fröccsteraszos vagy utazós kreatív anyagot ne most használjuk fel, de akár a kialakult helyzetre is lehet reflektálni a reklámjainkban. Ha van hozzá affinitásunk, akár online boros rendezvényeket is szervezhetünk, például online borkóstolót, borbemutatót. Az otthon ülő emberek ki vannak éhezve a tartalmakra és a „közösségi” élményekre, amit élő Facebook- vagy Instagram-bejelentkezésekkel is biztosíthatunk számukra.

Amiben a jelenlegi válsághelyzet igazi lehetőségeket rejt még, az a PR és a vállalati társadalmi felelősségvállalás (CSR). Ezen a területen már eddig is rengeteg pozitív kezdeményezést láttunk: az egri borászok által indított kampányban a felajánlott borokért lehet adományt juttatni, amelyből a helyi vendéglátóhelyek az egészségügyi szakemberek étkeztetését biztosítják; a Borászok Borászai és a Pannon Bormíves Céh pedig arra kérték a szakmát, hogy a munkavégzéshez egyelőre nem szükséges védőmaszkokat ajánlják fel azoknak, akiknek most égetően nagy szükségük van rá. Ha lehetőségünk van, érdemes csatlakozni a hasonló kezdeményezésekhez, vagy akár sajátot indítani, ha a környezetünkben olyan igényt vagy problémát észlelünk a járvány kapcsán, melynek megoldásához a saját eszközeinkkel – vagy másokkal összefogva – hozzá tudunk járulni.



www.kochboraszat.hu

KOCH CSABA
az Év Bortermelője

BOROK KORONAVÍRUS IDEJÉN

A koronavírus kapcsán nehéz helyzetbe kerültek a bortermelők. Sokan a turizmusra, a vendéglátásra, a helyszíni értékesítésre alapoznak, az ő forgalmuk gyakorlatilag leállt. A legtöbb étterem és szálláshely bezárt, akik nem, azoknak pedig újra kellett gondolniuk a működési feltételeiket. Vannak, akik az exportra alapoztak, ők sincsenek könnyű helyzetben most, és vannak, akiknek az áruházláncokban is kaphatóak a borai. A bolti eladások hirtelen megugrottak, az olcsóbb árfekvésű borokból, de elképzelhető, hogy ez is csak egy átmeneti állapot. Mi történik egy világválság esetén a borpiacon? Hogy reagálnak az emberek a veszélyhelyzetre? Mennyi bort fogyasztanak? Hogy rendeződik át a piac? Hogyan érint mindez egy bortermelőt?

DOBOSI GYŐZŐ BORÁSZ, SZENTANTALFA

Hogy érint titeket a jelenlegi válság?

A vendéglátás teljesen megállt, nem értékesítünk szálláshelyeket, nem tartunk borkóstolókat. Nagy szerencsénk, hogy van egy jól működő, bejáratott webshopunk. Bízunk benne, hogy a budapesti biopiac újra indul, ott szolgáltuk ki a budapesti vásárlók nagy részét. Úgy néz ki, hogy a piacokat újra kinyitják, hiszen a szabadtéri élelmiszervásárlás kevésbé kockázatos, mint a beltéri. Online borkóstolókat nem tartunk, az nem illik a profilunkba és nem akarunk minden hullámot meglovagolni.

Miben rejlik a webshopotok sikere?

Ahhoz, hogy ez ilyen jól menjen, kellett az, hogy nagyon régóta működjön és ismerjék a fogyasztóink. Egyébként a régióban rengetegen állnak át erre, naponta átlagosan hárman kérnek tanácsot az online értékesítésről. A fellendüléshez az is hozzásegített, hogy az emberek a jó ár-érték arányú borokat keresik, a klasszikus és a prémium kategóriát kevésbé veszik.

Meg tudjátok tartani a munkaerőt?

A legnagyobb kihívás számunkra a munkaerőszervezés, néha túl sokan vagyunk, néha túl kevesen, ez teljesen hektikus. Jelenleg egy új beruházáson dolgozunk, birtokközpont, pince, étterem és szálláshely épül. Kollégáinkat átcsoportosítottuk oda, így mindenki ott dolgozik, nem kell elbocsátanunk senkit a kilenc állandó alkalmazottunk közül.

Mi a helyzet a szőlőben?

A szőlőművelés változatlanul megy, azzal nagyon jól haladunk. Készülünk a borokkal is, a palackozással is, szerencsére az összes alapanyagunk megvan hozzá, még pont mindent be tudtunk szerezni.

Ugyanúgy lepalackoztatok a boraitokat, ahogy a korábbi években is?

Nagyon jó évjárat volt a 2019-es, rengeteg bort eladtunk, és mi mindig nagyon odafigyeltünk a cash flow-ra. A prémiumtermékek a piramis csúcán vannak, de számunkra nem az a legfontosabb. Szinte kiürült a pincénk, nemrég még azon aggódtunk, hogy elég lesz-e a borunk a szüretig. Nálunk ilyen szempontból nincs annyira rossz helyzet. De sok termelőnél ez a felszínre hozta a bajt, ami évek óta üldözi, és nem vett róla tudomást. Mi mindig arra törekedtünk, hogy jó ár-érték arányú boraink legyenek, nem akartuk túlmisztifikálni, úgy láttuk, hogy erre van igény. Mi sem a különlegesebb, szofisztikáltabb tételéből isszuk a legtöbbet, azokat különleges alkalmakra tartogatjuk.

Milyen nehézségekkel szembesültetek?

Ugyanakkor a számlák a fiókban vannak úgy, hogy a bevételtől elestünk. A téli holt szezon éppen véget ért volna, máskor márciustól mindig tele vagyunk vendéggel, ez most elmarad.

Milyen a jövőképetek ebben a nehéz helyzetben?

Bízunk benne, hogy ez a nehézség magával hoz pozitív változásokat is. Sok mindenben lehet jó, a cégeknek is, az embereknek is, a földnek is. Felértékelődik a mezőgazdaság is. Abban reménykedünk, hogy egyszer vége lesz, és júliusban elindul az élet. De sok mindent nem tudunk mondani, két hét múlva látnunk kell, hogy kifelé vagy befelé haladunk. Ha befelé, akkor az idei nyárra rányomja a bélyegét, ha stagnálást látunk, akkor van esély arra, hogy beinduljon a nyár. Az MTÜ-vel beszéltünk, ők is látnak esélyt arra, hogy idén nyáron legyen balatoni élet. A régióban mindenkinek nagyon fontos a helyi értékesítés.

DOBOSI GYŐZŐ, A BALATON BORRÉGIÓ BORRÉGIÓS TANÁCSÁNAK ELNÖKE

Ma Magyarországon egy kisebb vagy közepes méretű borászat úgy rentábilis, ha van helyi értékesítése és szálláshelye is. A bortermelőknek nem a turizmus az elsődleges piacuk, de a Balaton Borrégióban a Balaton-parti és a somlói termelőktől kezdve mindenkinek nagyon fontos a helyi értékesítés, a legtöbb helyen kapcsolódik hozzá a turizmus.

Milyen problémákkal szembesültek a bortermelők a Balaton körül azon kívül, hogy leállt a turizmus?

Aki nagykereskedelemből él, annak az a problémája, hogy nem megy a gasztronómiai vonal, nem működnek a szállodák. Aki a borászatban és a vendéglátásban dolgozik, az ilyenkor éli fel a karácsonyi tartalékait, illetve ezért használnak folyószámlahitelt a hozzájuk hasonló cégek. Rendszerint tavasszal indul meg a valós fogyás, de idén megállt a mélyponton.

A válságos helyzet áthidalására összeállítottunk egy felhívást a Balatoni Kör Egyesülettel, a Rizling Generációval, a Balaton Borrégió Borrégiós Tanácsával és a Junibor Egyesülettel.

Bízunk benne, hogy amiket írtunk, annak egy része meghallgatásra talál. A 2008-as válság után a tőkeerős borászatok az elmúlt öt évben elkezdtek fejlődni és közülük mindenki beruházásba fogott a Balaton körül. A Balaton-felvidéken sem szabad a szőlőt elhanyagolni, kiemelten fontos lenne, hogy okos segítséget kapjunk a kormánytól.



Hallani, hogy az éttermek bor házhozzállítást is vállalnak.

Több étteremben is kérdezték, ahova mi gasztro kiszerelesben vittük a ház borát, hogy lecseréljék-e palackos kiszerelesre. Így a megrendelt étellel együtt tudnák ajánlani házhozzállításkor is. Bizom benne, hogy a válság hatására rájönnek az éttermek, hogy más szorzóval kell szorozni a borokat, mint az ételeket. Meg lehet nézni például az olasz piacon, ahol nagyon sok bor fogy a gasztróban, hogy csak 35 százalékkal drágább a bor, mint a pincénél.

Mi a véleményed arról, hogy ahogy az olaszok lementek a tengerhez, úgy a magyarok is leözönlöttek hétvégén a Balatonhoz?

Ezt a helyzetet meg kell érteni, ez mindenkinek stresszt okoz, sokan rosszul reagáltak le, nem gondolom, hogy felborították volna az életet, de megértem azt is, aki ennek az ellenkezőjét gondolja. Itt egy kicsivel nyugodtabbak az emberek, mindenkinek van hűtőládája, nem okoz számukra fennakadást, ha egy hétre bezárt volna a bolt.

Milyen pozitív üzenetet tudsz továbbadni?

Szerintem minden rossz magában hordozza a lehetőségeket a magvát... csak meg kell találni. A sok rossz mellett jó oldalai is lehetnek ennek a válságnak. Ebben hiszek, próbálunk túlélni. Pozitív fordulatot hozhat a borok árázásában is ez az időszak. Emellett pedig felértékelődhet a mezőgazdaság. Most nem az autóipar fogja húzni az országot, szükség lesz a mezőgazdaságra, mert teremni fognak a gyümölcsfák és a szőlő, és enni mindig fogunk. Abból fogunk enni és inni, amit a föld megtermel, vissza fog állni a mezőgazdaság elismertsége. Másrészt az embereknek alig kell vezetniük, sokan otthon ülnek, én soha nem ittam ennyi bort az ebédhez. Az egészséges és hosszú élet titka a rendszeres, de mértékletes borfogyasztás. Az elmúlt két hétben akadt, aki másodszor rendelt tőlünk bort, nyilván a barátainak is.

SZÖLLŐSI ÁGNES TÁRSTULAJDONOS, SZÖLLŐSI PINCÉSZET, NESZMÉLY

Ági, hogy oszlik meg az értékesítések klasszikusan?

Hatvan százalékban hálózatokba szállítunk, és negyven százalékban értékesítjük közvetlenül a borainkat. Megtalálhatóak a legtöbb hiper- és szupermarketben, a Lidlben, a Pennyben, az Aldiban, az Auchanban és a CBA-ban. Szerencsénk van, mert az értékesítésünknek ez a hatvan százaléka talán nagyjából megmarad a láncoknál, nem esik vissza. Saját márkás termékeket is készítünk hálózatnak, a Lidl tenderén is nemrég választották ki pár borunkat a következő időszakra. Tavaly lettünk készen az új címkével, amelyek egy könnyed, fiatalos stílust jelenítenek meg, akárcsak a boraink az utóbbi években.



Mi a legnagyobb lemondás számotokra ebben az időszakban?

Kiesnek az éttermi értékesítések, a borkóstolók, a csoportok és sajnos a legnagyobb idei borfesztiválok. Ez fájóan érint bennünket. A borfesztiválozás nagyon hiányzik majd, ez számunkra nem csak munka, a közvetlen találkozás a borrajongókkal, a pozitív visszajelzések, maga a hangulat feltölt minket a mindennapokra. Most tavasszal indulnának a tatai rendezvények is, a lovas ünnep, a Szent-György napi mulatság, a Patara, a Víz-zene-virág fesztivál. A borversenyeket is le kellett fűjni, egyszóval hiányzik a közösségi élet!

Mi a helyzet a cégnél, hogy érintett titeket a válság?

Nagyon kicsivel kisebb lett a csapatunk, most tíz állandó alkalmazottnak dolgozik a szőlészetben és a borászatban. A szőlőben tovább folytatódnak a szezonális munkák, mert a természet nem törődik a járvánnyal. A pincében most csak nagy megrendeléseink vannak, ezért koncentráltabb a munka, ami bizonyos szempontból könnyebb is, sokkal intenzívebb a palackozás. A helybeli kiskereskedelmi üzletünk szűkített nyitva tartással tovább üzemel, egyelőre csak ennyi közvetlen vevőkapcsolatunk maradt. Mindemellett próbáljuk erősíteni

a webshopunkat, elindítjuk mi is a házhozszállítást. Elsőre inkább Tatán és Tatabányán szállítjuk ki ingyenesen a bort, a budapesti szállítást valamivel nehezebb lesz gazdaságosan és biztonságosan koordinálni.

Hogy van a szőlő? Milyen új telepítések van?

Sok szabad kapacitásunk ott sincs, mert még két hete is telepítettünk, a tizenkilencre is lapot húztunk. Ezzel az ültetvényünk kilencvenöt százaléka új telepítésű lesz. Most még három hektárra került ki Irsai Olivér és Sauvignon blanc. Amit lehet, azt magunk csinálunk, megvan hozzá a gépparkunk.

Hogy véditek a dolgozóitokat, a vevőiteket?

Mi nem tudunk home office-ban dolgozni, mert se a szőlőt, se a palackozót nem sikerült hazavinni. Még a vezetőség se tudott egy napot se otthon maradni.

Nagy probléma most, ahol óvodás, iskolás kisgyermeket nevelnek. Nálunk otthon három gyerkőc van, két gimnazista gyermekem digitális oktatásban részesül, de nagyon segítőkészek, lelkesen vállalták a bébiszitterkedést a legifjabb, 4 éves öccsükre.

Sikerült beszerezni kesztyűt, maszkot, tartjuk egymástól a két méter távolságot a pincében, a szőlőben egyaránt. Az utóbbi helyszínen a sortáv nagyban segít ebben. Egyszerre csak egy vevő tartózkodhat a kisboltban. Folyóbor értékesítéskor csak steril új kannába, vagy bag-in-boxba töltünk, vevő által hozott üvege vagy kannába nem.

Milyen terveitek van közép távú megoldásként erre a helyzetre?

Szeretném bővíteni a profilunkat, borászatunk mellett van egy könyvelő- és tanácsadóirodánk is. Előre menekülünk, igyekszünk összekapcsolni a két profilt. Az elmúlt bő tíz évben is magunknak írtam – sikerrel – a támogatási pályázatokat, miért ne segíthetnék a közösségnek is például pályázatírással?

Április elején nyílt egy Európai Unióba és egy a harmadik országokba irányuló borpromóciós támogatás, erre szeretnénk szövetkezni más borászatokkal és megpályázni.

Mi jelentene segítséget számotokra?

Nagy segítség lenne a terület alapú támogatások előre történő kifizetése, vagy ha mi is kapnánk járulékkedvezményt. Elképzelhető, hogy a borászat is bele fog számítani a veszélyeztetett ágazatok körébe, mint a turizmus és a vendéglátás. A munkahelymegtartást segítően, ha a szőlő-bor szektor is a kedvezményezettek közé kerülhetne.

Milyen pozitív üzenetet tudsz továbbadni?

Hallottam olyan felmerült igényről is, hogy függesszék fel a zéró toleranciát, ami ösztönözné a borfogyasztást is. Ugyanakkor a home office előnye az is, hogy az emberek nyugodtabban meghihatnak otthon egy pohárka bort az ebédhez. Mi azonban a felelősségteljes alkoholfogyasztást pártoljuk! Most kell összefogni az ágazatoknak, az embereknek, hogy egymást kölcsönösen segítve lehetőleg mindenki kijöhessen ebből a gödörből. Ezért is: fogyasszatok magyar bort!

KAMOCSAY ÁKOS FŐBORÁSZ, HILLTOP NESZMÉLY

A Hilltop Neszmély 2018-ban Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka, Magyarországon az egyik legnagyobb szőlőterülettel, mintegy 400 hektárral rendelkező borászat

Milyen akcióitok vannak ebben a rendkívüli helyzetben?

Múlt hét csütörtökön Herczeg Ágival, Miklós Csabival és Laposa Zsófiával tartottunk egy online borkóstolót, amit Zoomon keresztül bonyolítottunk le, elég sokan eljöttek. Mindenki közbeszólhatott, aki szót kér, az meg is jelent a képernyőn. Kítettük az eseményt a Facebookra is, több mint 2000 megtekintése volt. Érdekes belegondolni, hogy így eljutunk a világ minden szegletébe. Az egyik barátom olyan cégnél dolgozik, ahol tengerjáró hajókat látnak el személyzettel. Leadta a drótot a kollégáknak, hogy mikor van a borkóstolóm, és ezután a Facebookon keresztül egy egész hajó személyzete végigkövetett minket a hamburgi kikötőből.

Mikor találkozhatunk a bemutatóitokkal?

Mostantól péntek esténként tartunk kóstolókat Herczeg Ágival, mindig meghívunk egy-egy vendéget, április 3-án Victoria Evans, a 2020-as magyar sommelier bajnok lesz a beszélgető partnerünk. Ezeket az esteket mindig más téma köré csoportosítjuk, legközelebb a nemek harcáról lesz szó, arról, hogy milyen a férfias, milyen a nőies bor, sőt van-e ilyen egyáltalán. Vajon mi lenne most velünk, ha nem lenne internet, telefon?

Visszatérnénk a levelezéshez?

Érdekes lenne. Nagyon szerettem régen levelet írni. Középiskolás koromban kollégista voltam, nem volt telefon sem. Anyukámnak meg kellett ígérnem, hogy kéthetente írok neki, mivel csak havonta mehettem haza. Négy-öt oldal írtam kéthetente, anyukám nagyon örült a leveleimnek. Azt mondta, könnyebb így a várakozás.

Mivel töltöd a szabadidődet?

Pénteken lesz három hete, hogy ki se mozdulok. Önkéntes karanténban vagyok, csak teniszezni járok, de a labdát is csak az edző fogja meg! Közel az erdő, itt a kert, sokszor sétálok, jóidőben pedig kiteszem a teraszra a szobabiciklimet, és akkor a nappal szembe biciklizem.

Mikor jártál legutóbb a borászatban?

Már jó régen, körülbelül három hete jártam arra, de a kollégák ott vannak. Idézõjelben szerencsés a helyzetük, hogy angol exportunk van, mert õk még a beszállás idõszakában tartanak, ezért két mûszakban is palackozunk kell. Amíg a kamionok mehetnek, addig ez munkát biztosít az embereknek is.

2018-ban elnyertétek a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka díjat. Most lenullázódott nálatok is a forgalom.

A Hilltop Étterem egyébként is zárva volt, mert teljes felújítást hajtottunk végre. Az éttermünk üzemeltetõjének van egy másik étterme is, kicsit távolabb, azt most be kellett zárnia. Eközben mi teljes erõbedobással palackozunk, de nem volt elég emberünk a két mûszakhoz,



így a munka nélkül maradt pincéreket, szakácsokat alkalmazni tudtuk a palackozóban.

Szeretnénk majd akkor is a segítségüket kérni, nekik és más vállalkozók szabad dolgozóinak, amikor eljön a kézimunkák ideje a szőlőben. Ezzel egy füst alatt a munkaerőhiány is megoldódhat átmenetileg. De azért remélem, hogy visszaáll a rend és a következő szüretkor már nem velük kell dolgozunk.

Mi újság a szőlőben?

A természet nem marad otthon, az dolgozik, a szőlőt gondozni kell, a korábbi évekhez hasonló minőséget szeretnénk szüretelni.

Hogy tervezitek a palackozást? Lesz mibe letölteni a bort?

A palack import egyébként sem egyszerű. Mi egy üvegkiszertől szerezzük be a palackokat, mindig abból az országból kapjuk, ahol azt gyártják, amire szükségünk van.

Hogy alakul a belföldi értékesítésetek?

A belföldi piac sem könnyű most, megszerveztük az intenzívebb házhozzállítást is. Aki szeretne bort venni, annak házhoz visszük, ez nekünk is jó, és azoknak is, akik így szeretnének egy kicsit tartalmasan a hangulatukon javítani.

Milyen borok fogynak most a leginkább?

A láncokban a Hilltop borcsaládból adunk el a legtöbbet, de a házhozzállítás során nagyobb a prémium igény. Nekünk már régóta működő webshopunk van, de most intenzívebben dolgozunk. Budapest területén a saját kereskedőink is beszálltak a házhozzállításba, így elég gyorsan tudjuk teljesíteni az igényeket. Remélem, azért nem tart nagyon sokáig ez az időszak, türelmet és kitartást kívánok mindenkinek!



SZÖVÉNYI ÁRON BORÁSZ, ANONYM PINCE, ETYEK

Az Anonym Pince 4,5 hektáron gazdálkodó családi borászat. Az Anonym Pince vezetője Szövényi Áron Pál, aki egyúttal tanszéki mérnök a Szent István Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézetének Borászati Tanszékén.

Klasszikusan hogyan értékesítitek a boraitokat?

Boraink nagyobb része vinotékákban, hotelekben, éttermekben és nagykereskedőnkön keresztül fogy el, és persze a kóstolóink során is értékesítünk. Jelenleg ezen csatornákon keresztüli értékesítésünk egyenlő a nullával. Próbálunk alternatív lehetőségeket és csatornákat keresni. Etyeken a borturizmus elég nagy intenzitással folyik, amikor nincs problémás helyzet. Jelenleg mi sem fogadunk kóstoló vendéget, pedig épp most indult volna be a borturizmus szezon. Egy szűk rétegen kívül nagyobb bajuk is van most az embereknek, mint hogy bort vegyenek, pláne a prémium szegmens felső részéből. Ez történik, amikor bezárnak a szállodák és az éttermek.



Mik a terveitek? Milyen jövőképetek van? Milyen megoldást láttok?

A City and Wine borturizmusra szakosodott cég sok fogyasztót hoz hozzánk. Most egy túlélő borakciót hirdettünk velük és másik két családi borászattal, a Nádas Borműhellyel, Nádas Szilárddal és a Vizi Pincészettel. Értékesítés szempontjából így próbáljuk túlélni ezt az időszakot, és ebben kapunk most sok segítséget tőlük, hogy később, amikor majd minden visszazökken a rendes kerékvágásba, tudjunk majd tovább bort kóstoltatni, hiszen ez az ő érdekük is.

Megnőtt-e az online jelenlétetek? Milyen csatornákon kommunikáltok ebben a helyzetben, amikor mindenki otthon marad?

A Facebook-kommunikációnk továbbra is működik, mindenfelé próbáljuk értékesíteni a borainkat. Elsősorban itt a környéken és Budapesten próbáljuk eljuttatni a fogyasztóinkhoz a borokat. Webshopunk nincs, nem is tervezünk kialakítani, mert ebben a helyzetben ez úgy érzem, kapkodás lenne, és a fenntartási költségei is elég magasak, ráadásul nincs is bejártva. Még a járvány elején utánanéztem, hogy hogyan tudnék indítani egyet, de alsó hangon minimum százezer forint egy webshop, és akkor az még nincs integrálva a honlapodba.

Dolgoztok most a szőlőben? Hogy tervezitek az idei szüretet, palackozást?

Saját területeinken befejeztük a metszést és a kötözést, vannak még futó munkák, azokat elvégezzük. Palackkal el vagyunk látva, de most nem palackozunk őrült mennyiségben. Remélem, minél többen fogyasztanak most otthon bort, és persze azok közül is az etyekit!

TÓTH MÁTÉ BIRTOKIGAZGATÓ, GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK ÉS KASTÉLYSZÁLLÓ, TARCAL

A Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka címet viselik középirtok kategóriában. Cégük két részre oszlik, az egyik az idegenforgalmat biztosító Kastélyszálló, a másik pedig a szőlőtermesztés és borkészítés.



Hogyan alakult a kastélyszálló kihasználtsága a tavalyi évben?

A tavalyi év tapasztalataiból arra következtettünk, hogy kemény munka áll előttünk, és jó bevételt vártunk. Sok esküvőnk, rendezvényünk volt lefoglalva, így a hotelt nagyon súlyosan érintette a hirtelen bezárás, a járványhelyzet komolyra fordulás.

Hogy reagáltak a jelen helyzetre, merre lehet ebből elmozdulni?

Igyekszünk kihasználni a lehetőséget és az olyan felújításokat elvégezni, amelyek a vendégek jelenlétében körülményesek. Illetve próbálunk arra koncentrálni, hogy idén nyáron a nyitáskor minél jobban ki tudjuk szolgálni a vendégeinket. Ha be is indul a szezon, akkor minden attól függ majd, hogy kinek lesz pénze, szabadsága, kedve kimozdulni. Külföldi csoportokra nem igazán számítunk, hiszen a távoli utakat belföldi utak váltják fel nagy valószínűséggel. Kérdés, hogy mennyire tudunk majd megfelelni az elszigeteltséggel az elvárásoknak, tudunk-e mindenkinek szobaszervízzel szolgálni, az éttermi kiszolgálást tudjuk-e a különböző, egymástól elzárt helyiségekben biztosítani. A természetben elhelyezkedő szállóinkban szinte teljesen érintkezésmentesen lehet kezelni a szobákat. Kevés vendég könnyen ki tudja egymást kerülni. Akár már idén is tudnánk úgy nyaraltatni a Gróf Degenfeld Kastélyszállóban, hogy megfeleljünk a legszigorúbb elvárásoknak. Arra számítunk, hogy a nyitással kapcsolatban azon vendéglátóhelyek lesznek kedvezményezettek, amelyek nem belvárosi toronyszállodaként funkcionálnak, hanem vidéki, parkerdőben levő

szálláshelyek. A munkaerő most pihen nálunk, a túlórák csúsznak, a tavalyi nagy munka után van is erre lehetőségünk.

Hogy alakul a borászatotok eredményessége?

A borászatban estek az eladások, a gasztró vonal szinte teljesen megállt. Magasabb minőségi kategóriába esnek a boraink, amelyek már a luxuscikkek osztályát súrolják, és mindig ez az első, ami sérül egy gazdasági válság beálltakor, vírustól függetlenül. 2017-ben rengeteg kiváló minőségű aszúbort tudtunk készíteni. Sok 2017-es évjáratú, tényleg szuper aszú esetében érzékeljük most, hogy kisebb-nagyobb nehézséget okoz az első osztályú parafadugók és borospalackok megrendelése, beszerzése.

Mi a helyzet a szőlőben?

Muszáj folytatnunk a munkákat a szőlőben, hasonló feladatok várnak ránk, mint minden évben. Sok szőlőterületet visszakaptunk bérlőktől, mert nem látják azt a perspektívát, hogy jó áron megveszik tőlük a megtermő szőlőt. Már hosszú évtizedek óta alig változnak a felvásárlási árak, Tokajban csak szőlőt természetesen nem kifejezetten jó üzlet. Közben a borászatok bevétele sorra esik vissza, a miénk is, de attól még ezeket a szőlőket meg kell művelnünk, ennyivel tartozunk a jövőnek, illetve Tokaj hírnevének. Bízunk benne, hogy az a pozitív lendület, ami eddig előre vitte a borászatunkat, most csak rövid időre torpan meg.

Mi történik a borászatban?

Bővítjük a tartályainkat, hűtött tartályokkal dolgozunk, így ott folyik a munka. Saját és bérpalackozás folyik, körülbelül 100-150.000 palack letöltése vár a pincében dolgozókra.

Miben bizakodtok?

Bízunk abban, hogy sikeres módon tudunk értékesíteni. Az online csatornákra alapozunk, április 16-án tartottuk meg az első, öt borból álló online borkóstolóinkat. A közvetítés az ehhez kapcsolódó borkóstoló csomag vevőinek volt elérhető. Élőben közvetítettük a Facebook-csoportunkban, de utólag is meg lehet nézni. Emellett a rövid videóinkra is szeretnénk nagy hangsúlyt fektetni, most az emberek több időt töltenek interneten, szeretnénk jobban megmutatni magunkat.

Mit üzentek a fogyasztóitoknak?

Dolgozunk, mosolygunk, pozitívak vagyunk, erre van szüksége mindenkinek, szeretnénk a pozitív érzéseket átadni. Boldogok vagyunk, hogy elkészíthettük ezt az aszút, amit most palackba záruk. Büszkék vagyunk rá, hogy idén először tölthettünk bort a saját erdőnkben készült tölgyszőlőből készült hordóinkba. Fogyasztóinktól csak azt szeretnénk kérni, hogy kövessék az eseményeket a birtokunkon és a csendes estéket egy-egy üveg jó borral színezzék meg.

VESZTERGOMBI CSABA BORÁSZ, SZEKSZÁRD

Ti klasszikusan hol értékesítitek a boraitokat?

A mi borainkat kevésbé lehet áruházláncokban kapni, pedig ott még fogynak az alacsonyabb árfekvésű borok. A legtöbb borunk a gasztronómiában kelt el, de jelenleg az teljesen leállt. Egy kamionnyi bort elküldtünk Svédországba egy hete, és kilátásban vannak más exportjaink is, de senki nem tud semmit arról, hogy mi lesz a jövőben.

Éppen úratelepítés előtt áll egy területed, hogy haladsz a telepítéssel?

A legtöbb oltványunk Olaszországból származik, de onnan jelenleg sajnos nem tudok oltványt beszerezni. Mindig is olasz oltványokkal dolgoztam, mert azok vírusmentesek, tökéletesek, életerősek, igaz, hogy drágábbak is, de cserébe azt kapom a pénzemért, amit szeretnék. Itthon is vannak ugyanilyen jó minőségű oltványok, de annyira keresettek, hogy nem tudunk hozzáférni.

A szőlőt eközben ugyanúgy kell gondozni, mint a korábbi években.

Igen, a szőlőt nem érdekli, hogy járvány van. Kidolgoztunk egy vészforgatókönyvet, ami alapján elképzelhető, hogy idén csak a szükséges minimális szőlőművelést fogjuk elvégezni, ami pont arra lesz elég, hogy jövőre rendesen leszüretelhessük a termést. Az idei évben elképzelhető, hogy szüretelni sem fogunk. Van némi tárolási kapacitásunk, de a komplett szüret termése egészen biztos, hogy nem fog elférni a pincében. Megoldás lehet, ha lepalackozzuk a bort, ugyanakkor azt is tárolni kell, és kell hozzá üveg, dugó, amik külföldről érkeznek.

A boraitok ennek ellenére zavartalanul készülnek?

Külön szomorúság számunkra, hogy most raktuk össze a nagy prémium borainkat, de jelenleg üvegünk sincs, amibe letölthetnék őket,



hiszen a prémium borainkhoz prémium üvegeket használunk, amiket Olaszországból rendelünk. Elképzelhető, hogy idén egyszerűbb palackokba fogjuk letölteni a borainkat, elvégre nem a palack teszi bort.

Milyen állami támogatásra számítottok?

Szerencsére több gazdaságot segítő intézkedés lépett életbe, ilyen az is, hogy a hiteltörlesztést prolongálták. A turizmus és a vendéglátás szektorhoz hasonlóan a borágazatot is komolyan sújtja a válság, ezért szeretnénk mi is megkapni azokat a könnyítéseket, amelyeket ők. Ez nagyban segítené a működésünket, ha minimális fordulattal is, de legalább működnénk. A munkaerő megtartására irányuló erőfeszítések a legsürgetőbbek, nem is elsősorban nálunk, hanem az 50-100 főt alkalmazó borászati cégeknél.

Milyen óvintézkedéseket vezetettek be?

Vigyázunk az idősebb generációra, ők most otthon maradnak a szekszárdi bortermelőik közül. Édesapám és a többiek is, őket ellátjuk, és ha nehezen is, de elviselik ezt az állapotot.

Milyen megoldást látsz ebben a nehéz helyzetben?

Reménykedünk, hogy rövid ideig fog tartani a járvány! Már a válság elején eszünkbe jutott, hogy kiírjuk, hogy vállalunk házhozzállítást, de nem voltunk benne biztosak, hogy a szállítási költségek megtérülnek-e. Úgy gondoltuk, hogy nem az a legnagyobb problémájuk az embereknek, hogy bort vegyenek. Nekünk nem volt webshopunk, ahogy Szekszárdon másoknak sem volt, most összeálltunk egy borkereskedővel és már online lehet rendelni az oldalunkról bort. Mindenképp érdemes megemlíteni, hogy a bor és elsősorban a vörösbor fogyasztása kedvező élettani hatásai miatt is ajánlott, az ilyen betegséggel sújtott időszakban is. Erről már eleink is így vélekedtek: „A szekszárdi bikavér az orvosságnál többet ér, aki issza hőtől él”.



Tartsa meg nagyszerűnek!



Magyarország borászatainak technológiai fejlődéséért dolgozunk

Üzemet tervezünk és innovatív, egyedi gyártású gépeket értékesítünk és állítunk üzembe

Az erjesztéshez felhasználandó technológiai segédanyagokat nyújtunk

www.szendei.hu

Borászatok számára

- élesztők
- tápanyagok
- karakterizáló tápanyagok
- enzimek
- almasav bontó baktériumok



SZENDEI

WINE



CHR HANSEN

Improving food & health

GEÖNCZEÖL ATTILA BORÁSZ-AGRÁRKÖZGAZDÁSZ, BORSZAKÍRÓ, GARAMKÖVESD

Hogy érint téged a válság?

Ahogy mindenkit, furcsa és szokatlan. Én elfoglalom magam, itt vagyok Garamkövesden és járok ki a szőlőbe, sok a munka. De látom az embereken, hogy egy részük csak teng-leng, nem tudja, mit csináljon. Egyelőre alkalmazkodunk ezekhez az intézkedésekhez, de szerintem ez még csak a kezdet, és azzal sem igazán számolnak, hogy az embereknek egy idő után nem lesz munkájuk, pénzük. Nagyon rossz módszer a kormányok részéről, hogy kiemelnek néhány ágazatot, néhány vállalkozástípust, és rajtuk segítenek. Ráadásul később, mikor már sok embert elbocsátottak, és a támogatásokat a munkahelyek megőrzéséhez is kötik. A járulékfizetés halasztása vagy elengedése is kevés, ha nincs bevétel, az alkalmazott fizetését se tudja a vállalkozó fizetni. És nincsenek elszigetelt ágazatok, a gazdasági hatás szép lassan mindenhová begyűrűzik.

A te borászatodat hogyan érinti a válság?

Nagyon visszafogottan megy most a boreladás, nincsenek rendezvényeink, kóstolóink, palackozni is kellene, és most emberem sincs. Engem a határkérdés is érint, hiszen sok vevőm magyarországi, és most problémás a szállítás, közlekedés. Próbálok elvégezni a szőlőben a munkáimat. A cégünknek nincs hitele, megtehetném, hogy bezárom a pinceajtót, és kéthetente ránézek a borokra. Ehelyett most a fizikai munkán van a hangsúly, még intenzívebben, mint bármikor, mert kiestek a napszámosaim. Akiket szoktam hívni, azoknak csak egy része bevethető, főleg a család, de például édesapám több hete kint ragadt Indiában, bár talán hétvégére sikerül hazajutnia. Vagy ott van Feri bácsi, aki elmúlt hetven éves, ennek ellenére a legnagyobb segítségem, jobban dolgozik és kitartóbb a szőlőben, mint egy harminc-negyvenéves. Alapvetően közvetlen megrendeléseink vannak, főleg étteremben és helybeli kóstolókon adtam el a boraimat. Egy-két kereskedővel is együtt dolgozunk, de ők most leálltak, mert bezárták a vinotékákat is (a napokban újra nyithattak). A nagyobb borászatokhoz képest jobb helyzetben vagyok, mert mindent lepalackozok, csak palackos borokat értékesítek. Van készleten dugóm és palackom is, jó pár tartályt fel tudok szabadítani, de üveget kellene még szereznem. Viszont azt hallottam, hogy az olasz üvegyárok leálltak, ezért nem nagyon van palack a piacon. Persze kérdés, hogy akarnak-e majd palackozni a borászok, hiszen erősen visszaesett a forgalmuk.

Mi a tapasztalatod, jelenleg hogy érinti a járvány a hazai borágazatot?

A badacsonyi Nagy és Nagy Borászatnak vagyok tanácsadója, nekik kilencvennyolc százalékkal visszaesett a bevételük, el kellett bocsátaniuk a pincemunkásokat, szinte csak a család dolgozik, a szőlőben pedig napszámosok. Eladáshelyeik jellemzően italnagykereskedések, éttermek, kocsmák, bisztrók, büfék, szállodák, nem is beszélve a Balaton-partról, ahol, ha így mennek a dolgok, nem lesz szezon. A legnagyobb partnereik a bedőlés közelében vannak, azok is ezen a piacon mozognak. Mindenkit el kellett küldeniük, csak egy-egy napra hívják őket vissza, ha van palackozás. Sok pincészetnél hasonló a helyzet. Akinek vörösborai vagy tovább érlelhető fehérborai vannak, az még elvan egy ideig, érleli a borait hordóban, vagy átfeti őket tartályba. De mi lesz a rozékkal, Irsáikkal például?

Milyen best practice-ek vannak más országokban?

Több cikket olvastam arról, hogy mi történik Amerikában, ott még emelkedtek is az eladások sok helyen az online csatornák és egyéb megoldások miatt. De ott más a vásárlói kultúra, mi nem építettük fel azt a piaci csatornát, amit ők. Közép-Kelet-Európában igen gyenge az internetes kereskedelem, a legtöbb borászatnak saját webshopja sincs. Ami önmagában még egyébként nem is lenne elég, hiszen nem annyiból áll az online kereskedelem, hogy van egy webshopod! Ki kell alakítani a rajongótáborot, borklubot ahhoz, hogy mozgósítani tudj ők.



Olvastam egy érdekes összefoglalót Curts Phillipstől, aki leírja, hogy milyen módon tartanak virtuális kóstolókat. Az egyik módja, hogy élőben beszélnek a borokról, interaktív módon. A platform lehet Skype, Zoom, FaceTime, Instagram Live, Facebook Live, stb. A másik, kevésbé interaktív az előre felvett videón keresztül bemutatkozás, amit megosztanak a saját honlapjukon vagy a közösségi médiában. A Wine Business Monthly webinariumot rendezett, ahol három borász osztotta meg a tapasztalatait az eddig tartott virtuális borkóstolóiról.

Mi volt az emberek reakciója különböző országokban?

Amerikában már akkor elkezdtek készletezni az emberek, amikor a járvány híre megjelent náluk, és ebből elég nagy keresletnövekedés lett. A Meininger's Wine Business Internationalben olvastam, hogy az angoloknál és az olaszoknál is emelkedett a borfogyasztás, de már látszott, hogy az átlagár csökkent.

Az olaszoknál 190-250 százalékkal emelkedett a borok forgalma. Lombardiában 220 százalékkal. Nem csoda, hiszen az emberek be vannak zárva. Megbontanak egy palack bort, majd látják, hogy egyszer

csak elfogyott. Mi lesz itt, ha hónapokig tart a válság? Márpedig azt mondják, június-júliusig el fog tartani. Igaz, Trump tegnap (április 7. – a szerk) bejelentette, hogy április végével újraindítja a gazdaságot. Vagy tud valamit, vagy csak lelket akar önteni az emberekbe...

Milyen a hangulat Szlovákiában?

Mivel minden országban más a tesztelés száma, máshogy állítják össze a statisztikákat, nehéz összehasonlítani. Szlovákiában nagyon keveset teszteltek eleinte, csak az elmúlt héten pörgették fel. Közben felállt az új kabinet, Igor Matovič az új miniszterelnök. Minden nap beszédet mond, szereti hallani a hangját, és már elkezdődtek a viták a koalíción belül. Még a teljes leállás is felmerült, de egyelőre ezt a verziót elvetették. A maszk mindenhol kötelező, ami kissé apokaliptikus hangulatot eredményez, sőt, a sajtótájékoztatókat is maszkban bonyolítják le, ami olyan, mintha valami terrorista videót nézne az ember. A húsvéti szünetre még a járathatárokat is lezárták, csak komoly indokkal (pl. munkahely, szállítás, kórház stb.) lehet a szomszéd járásba utazni.

Erős átrendeződés lesz?

Kérdés, hogy mi lesz a gazdasággal, mennyire szegényednek el az emberek. Lehet nyomni pénzt a gazdaságba, de ezzel párhuzamosan meglódulhat az infláció is. Sokan próbálják megtartani az alkalmazottakat, de közben a rezsit is ki kell fizetni. Kérdés, hogy hogyan lesz tovább az olyan pincészeteknél, amelyek boruknak a felét pincei kóstoltatáskor adták eddig el, másik felét pedig mondjuk a gasztronómiában. Ezek a borászok nemcsak a bort, hanem a személyes vásárlás, beszélgetések élményét is adták a vásárlóknak. Ha ez nincs meg,

akkor akármilyen törzsvásárló is az illető, kényelmesebb neki lemenni a sarki boltba vagy valamelyik üzletláncba, és levenni a polcra egy másik palackot. És mint említettem, az online vásárlás kultúrája még nincs igazán meg nálunk. Így azok a családi pincészetek járnak a legrosszabbul, amelyek nem szállítanak élelmiszerboltokba.

Miben látnád a megoldást?

Ha azonnal megszűnne a koronavírus és vele együtt a gyülekezési korlátozások. Komolyra fordítva a szót, nagy összefogásra lenne szükség a borászok és a kapcsolódó vállalkozások között, újra kellene gondolni és indítani a piaci folyamatokat együtt. Hozzá se merem tenni, hogy az államtól is elkelné segítség, de úgy látom, nem igazán állnak a helyzet magaslatán a kormányok. Kellene egy jó terv, termelői-fogyasztói értékesítési szövetkezetek, mert nagyon sokan be fognak dőlni. Kérdés az is, hogy lesz-e, aki felvásárolja a szőlőt, szükség lesz-e ennyi szőlőre. A nagyobb borászatoknál felmerülhet az a probléma, hogy nem lesz hová behozni a bort, és akkor hogyan vásárolják fel a szőlőt?

Mi következhet ezután?

Az jöhet, mint 2008-ban, az emberek nagyon megválogatják majd, hogy milyen árkategóriájú, ár-érték arányú borokat vesznek. A felső-közép szegmens jár a legrosszabbul. Annak idején készült egy tanulmány arról, hogy 2008/2009-ig erősen megemelkedtek az árak a prémium boroknál, a presztízs pincészeteknél. Majd beütött a válság, és a vevők egyre tudatosabbá váltak. A márka, presztízs kevésbé számít ilyenkor, kipróbálják az ismeretlenebb, de alacsonyabb árú borokat is, és ha ízlik, azokat kezdik vásárolni.

**BORTESZT
KÓSTOLÓ**
a Bor és Piaccal

DUNAVOX
A BORHÚTÉS SZAKÉRTŐJE

ROZÉ / VIRTUÁLIS KÓSTOLÓ
Részletek: borespiac.hu/borespiac-rendezyenyek/



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA,
DR. PÁSTI GYÖRGY

FARKASOK KÖZÖTT

Jelen tesztünket rendhagyó körülmények között, szűk körben tartottuk meg. A teszt első ki-tűzött időpontját az influenza-járvány miatt egy héttel későbbre halasztottuk. Mire az a hét eltelt, már a COVID -19 járvány miatt nem tudtuk összehívni a zsűrit. Ezért a zsűrielnökökkel egyeztetve úgy döntöttünk, hogy szűk körben fogjuk letesztelni a beérkezett mintegy kilenc-ven mintát. Az eredményeket két részben közöljük. A válság komolyan sújtja a szőlő- és bor-ágazatot, a rozé pedig különösen veszélyben van, hiszen nem érdemes tárolni, az adott évben fogyasztandó. Ezért arra biztatjuk olvasóinkat, hogy olvassák el cikkünket és rendeljenek köz-vetlenül a termelőktől rozébort.

a

2019-es év nagyon szép volt. A termésátlag sok helyen alacsonyabban alakult, mint ahogy számítottak rá, magasabb lett a mustfok, emiatt lehetett

magasabb az alkoholfok is. A tesztelés során több „rozébőrbe bújt farkassal” is találkoztunk, azaz egy-egy rozé kiemelkedően magas alkoholfoka miatt akár vörösborként is megállná a helyét. Néhány siller is érkezett

a tesztünkre, de úgy gondoltuk, hogy nem külön kategóriában mutatjuk be őket, hanem a rozékkal együtt kóstoljuk és értékkeljük a sillereket. Olyan sok tétel érkezett, hogy bőven jut rozé a következő lapszámunkba is.



DR. PÁSTI GYÖRGY

Sajnálatos, hogy ezeket a nagyszerű mintákat most csak igen szűk körben élvezhettük, s tartok attól is, hogy a szokásos, az érdeklődőknek szánt, teszt utáni bemutatót a Borirodában is törölni kell a következő egy-két hónapra nézve. (E sorokat március 21-én írom.) Nagyon egységes, s büszkén teszem hozzá, magas technológiai színvonalat bizonyító mintákat bírálhattunk, s mindez a borok minőségében is megmutatkozott. A fajtaadottságok értő kihasználása, a házasításoknál a jól megválasztott partnerek alkalmazása, ide értve azok arányait is, igen magasra tette a lécet az értékelés során. A borok gyakorlatilag hibátlanok, elsőpró többségük ereje teljében van, a következő néhány hónapban – reméljük – élvezhetjük őket, s a fogyasztóknak is hasonló véleménye alakul majd ki, mint nekünk, akik bírálhattuk a 2019-es év rozéborait.



→ **DR. PÁSTI GYÖRGY**
nyugalmazott egyetemi docens, SZIE Borászati Tanszék



→ **BOZZAI ZSÓFIA**
főszerkesztő, Bor és Piac magazin



→ **DR. SÚLYOM-LESKŐ ANNAMÁRIA**
egyetemi adjunktus, SZIE Borászati Tanszék



→ **DÉKÁNY TIBOR**
főmunkatárs, Bor és Piac magazin

„UGYAN, UGYAN, A JÓ BOR JÓ BARÁT, CSAK TUDNI KELL HOZZÁ. NE HÁBOROGJ ELLENE TOVÁBB.”

William Shakespeare



www.lajverwine.com

**A BIZOTTSÁG
BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA**
LAJVÉR BORÁSZAT

ROSÉ, 2019

93 ÁTLAGPONT

FAJTA: 72% Kékfrankos,
18% Zweigelt, 8% Merlot,
2% Syrah
ÁR: 1599 Ft


Határozott színintenzitású, színében félbevágott eper tónusú. Illata természetességet sugall, igen intenzív, a piros bogyós gyümölcsök primer jegyeivel. Fűszeres, harmonikus, elegáns, zamatában visszafogott tétel. A savai nem lógnak ki a borból, szépen lekerekedettek. A tétel ugyanakkor nem laposodott el, erre a kevés hozzáadott széndioxid sem adna teret. Egy egész kicsi maradék cukrot is érzünk az ízében. Jól iható bor, bárcsak minden nap ilyen rozét fogyaszthatnánk!

VYLYAN PINCÉSZET

KAKAS ROSÉ, 2019

93 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Kadarka,
Pinot noir
ÁR: 1590 Ft


Intenzív színében félbevágott eperhez hasonlít, a pohár falán pedig feltűnően sok a feltapadó buborék, ami hozzáadott széndioxidról tanúskodik. Illatában érezzük a savakat, emellett piros bogyós gyümölcsök jellemzik, és egy kis fűszeresség. Idővel, ahogy kitárulkozik, egy gyümölcsösár nyílik ki előttünk. Ízében picit nyers, paprikás, fűszeresen elegáns. Harmonikus tétel, a kevés hozzáadott széndioxid mindezt a harmóniát kiemeli. Gazdag ornamentikájában a cseresznyés és a rózsaborsos jegyek dominálnak.

TIFFÁN BORÁSZAT

ROSÉ, 2019

91 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,
Pinot noir, Portugieser
ÁR: 1800 Ft


Intenzív félbevágott eper színű. Illatában nem harsány, de mégis teltség, gazdagság sugárzik belőle, mély, fűszeres jegyekkel. Ízére leginkább a sokszínűség jellemző. Komoly tétel, egyidőben fűszeres és gyümölcsös, talán a csipkebogyó jegyei jellemzőek rá leginkább, és a csonthéjas gyümölcsök kesernyessége is megjelenik benne, mint például a mandula. Gyümölcsössége mellett az érlelési jegyek is jelen vannak, finomseprős érlelést kaphatott. Szépen integrált savak jellemzik, határozottak, de nem bántóak.

**NAGYGOMBOS
BORÁSZAT**
BARTA ANNA,
GAMAY ROSÉ, 2019
91 ÁTLAGPONT

FAJTA: Gamay noir
ÁR: 1650 Ft


Színe picit bíboros, nagyon trendi. Illatában intenzív virágos jegyeket vonultat fel, határozott parfümösséggel. Konyakmeggy és vanília keverékével, emellett emlékeztet egy harsány málnakosárra. Ízében harsogó gyümölcsökkel, cseresznyés, grapefruitos jegyekkel, emellett domináns savakkal és megfelelő alkoholfokkal. Összességében egy igazán kifinomult, egyensúlyban levő, harmonikus rozéval állunk szemben, ami nem utolsósorban rendkívül egyedi karakterjegyeket hordoz. Remek tétel nyárestére.

**TASCHNER BOR-
ÉS PEZSGŐHÁZ**
SOPRONI KÉKFRANKOS
ROSÉ, 2019
89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1490 Ft


Közepesen intenzív hagymahéj színű rozé. Illata telt, málnás jegyekkel és egy kicsi vaníliával. Nagyon kellemes, ízében is telt, harmonikus bor, savhangsúlyos tétel. Széndioxiddal dúsított, ami miatt frissebbnek, üdébbnek hat. Illatában gyümölcsösséget ígér, piros bogyós gyümölcsökkel, mint az eper és a ribizli. Kategóriájában nagyon korrekt, jól elkészített és jól iható rozé.

PETRÁNYI PINCE

PETRÁNYI ROSÉ, 2019

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Kékfrankos
ÁR: 1900 Ft


Színe halvány cseresznye színű, apró buborékokkal telített. Erőteljes templomablak-jelenségéről magas viszkozitásra következtettünk. Illatában elegáns, kellemesen, finoman gyümölcsös. Ízében is nagyon hasonló egy természetes friss málnából készült málnaszörp. Mindenképp sok van benne, sok sav, markáns zamanyagok, és egy kicsi édes érzet. Rengeteg kellemes friss íz, egy kis élvezetes lecsengés után szívesen kérnénk újra egy pohárral.

TWICKEL SZŐLŐBIRTOK

KAJMÁD ROSÉ CUVÉE, 2019

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Kékfrankos, Pinot noir
ÁR: 1300 Ft



Nagyon elegáns és csillogó megjelenésű, félbevágott eperre emlékeztet. Illatában elegáns, inkább a fűszeres, vegetális jegyek uralják. Nem annyira a frissesség, hanem inkább finoman üde kellemesség érzete kíséri végig. Íze, mint a színe és az illata, visszafogott és csak lassan bomlik ki, akkor azonban megjelennek a piros bogyós gyümölcsök. Egyensúlyos tétel szép savgerinccel. Nagyon jó, puha és kitartó a savassága. Összességében kellemes, finom bor. Utóízében kesernyés, mandulás jegyekkel.

MÁTRAVIN GYÖRGY PINCE

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ, 2019

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 920 Ft



Nagyon halvány, hagymahéj színű tétel. Illatában diszkrét, visszafogottan gyümölcsös, a cseresznye jegyeivel, emellett elsősorban a csipkebogyó virága, a vadrózsa jellemzi. Ízében gyümölcsös aromákkal, elsősorban az édes szamóca jegyeivel tarkított. Talán picit túl harsány benne a gyümölcs. Egyensúlyja rendben van. Ízében egy virágos rétre emlékeztet, rózsabimbókkal és parfümösséggel. Összességében nagyon szép, üde, illatos tétel. Hosszú lecsengésű, gyümölcsös utóízű.

TAKLER BORBIRTOK

SZEKSZÁRDI PINOT NOIR ROSÉ, 2019

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 1550 Ft



Lazac színű tétel, téglába hajló jegyekkel. Már ránézésre is látszik, hogy széndioxiddal dúsított. Illatában kellemes, őszibarackos jegyekkel tarkított, ízében élénk savak kíséretében inkább a kesernyesség dominál, ami ugyanakkor kiemeli a gyümölcsös jegyeket. Egyben levő bor, szép egyensúllyal rendelkezik, ami a cukor, a savak és az extrakttartalmát illeti.

FÜLE BORÁSZAT

ZWEIGELT ROSÉ, 2019

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zweigelt
ÁR: 1100 Ft



Megjelenésében tiszta, halvány szamóca színű, a Zweigelt bíboros beütésével. Összességében egy harmonikus, zamatgazdag rozét kóstolunk, amely hozza a Zweigelt karakterjegyeit. Fehérborsos jegyek teszik izgalmassá a málnára, mandarinra emlékeztető zamatvilágot. Ez a rozé nem akar többnek látszani, mint ami, szép példája a rozéknak, nem túl harsány, nem túlzó. Közepesen hosszú lecsengésű.

FACEBOOK.COM/
FULEBORASZAT/
DENESFULE@GMAIL.COM



TÚZKŐ BIRTOK

TÚZKŐ BANKA
CABERNET FRANC ROSÉ, 2019

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Cabernet franc**
ÁR: 1500 Ft

Halvány lazac színű tétel. A határozott koronaablak-jelenség már sejteti, hogy nem egy vékony rozét öntöttünk a poharunkba. Tiszta illatában a fűszeresség és a paprikáság dominál, erőteljesen parfümös jegyekkel. Testesebb, krémebb, mint amit egy rozétól elvárnánk. A markáns alkohol mellett a karakteres savak is hadban állnak. Ízeben őszibarack karakterrel, a végére megajándékoz minket egy kis kellemesen kesernyész íz. Egy rozébőrbe bújt farkassal találtuk szembe magunkat!

KVASSAY PINCÉSZET

ROSÉ, 2019

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Zweigelt**
ÁR: 1200 Ft

Színe flamingóra emlékeztető. Határozott templomablak-jelenségéről magasabb beltartalomra következtettünk. Illatában tiszta és kellemes, gyümölcsös, az édes hangulat felé mozdul el, cseresznyés, illatos jegyekkel. Íze kellemesen összetett, a savanyú jegyektől a kesernyésbe vonul át, és a meggy, illetve a meggyag ízjegyei dominálnak benne. Szép, harmonikus tétel, jó savakkal, könnyű, friss rozé. Nem harsány, nem tolakodó, ugyanakkor kiszabadítja a rozék palackba zárt szellemét, a finesszességet.

LISZKAY BORKÚRIA

LISZKAY PINOT NOIR
ROSÉ, 2019

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Pinot noir**
ÁR: 1250 Ft

Megjelenésében a Pinot noir halvány hagymahéj színére emlékeztet. Illatában édeskes, kevés aszalt szilva fuvalattal. Ízeben nagyon sokrétű, összetett tételről van szó. Egyidőben megjelenik az édesség, amely mint utóbb kiderült, alkoholédesség, emellett pedig savanyú-cukorra emlékeztető savasság. A bort leginkább a savassága uralja. Utóízében ugyanakkor kesernyész jegyeket vonultat fel. Hiszen 14,69 térfogatszázalékos alkoholfoka felér egy vörösboréval. Az egyik bíráló allegóriájával élve ez is egy „rozébőrbe bújt farkas”.

SZENTPÉTERI BORPINCÉ

NÉRÓ ROSÉ, 2019

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Néró**
ÁR: 1500 Ft

Megjelenésében félbevágott eperre hasonlít némi bíbor beütéssel. Kellemes, friss, de nem tolakodó illat és íz. Illatában édeskes, szokatlan karakterrel. Ízeben a széndioxid és az eper alkot egyveleget. Összességében különleges tétel, kellemes benyomást tett ránk. Az eleinte szokatlan ízek megszelídültek és a barátainkává váltak. Fajtajelleges rozé, a Néró sajátosságait hordozta magán. Hosszú lecsengésű tétel.

NAGY ÉS NAGY BORÁSZAT

BALATONI ROSÉ, 2019

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos, Merlot**
ÁR: 890 Ft

Színében halvány flamingóra emlékeztet. Illatában nem túl erőteljes, de kellemesen gyümölcsös, izgalmas, barackos jegyekkel. Ízeben is ez a kellemesen érett barackos vonal köszön vissza. Harmonikus tétel, minden egyben van a borban, egyedül a savai magasabbak egy árnyalatnyit a kelleténél. Hosszú lecsengését markáns utóíz követi.

VÁRSZEGI PINCÉSZET

VÁRSZEGI ROSÉ, 2019

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos, Pinot noir**
ÁR: 1290 Ft

Megjelenésében halvány hagymahéjra emlékeztet. Enyhén feltapad a pohár falára. Illatában elsősre nagyon parfümös, piros bogyós gyümölcsös jegyekkel, közte a ribizlivel. Zamatában azt hozza, amit ízeben ígért, gazdag eperlekváros jegyeket, harsány gyümölcsösséget. Frissessége példátlan. Jó savszerkezetű, határozott, már-már túl domináns tétel. Igen hosszú lecsengésű.

LACZKÓ BORHÁZ

SZÜLETÉSBOR, SILLER, 2017

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1900 Ft

Színében lilás, bíboros árnyalatú. Illata mély és bársonyos, emellett a háttérben egy picit pirospaprikás. Karakteres ízvilágú, vörösboros jellegű tétel. Zabolázatlan bor, a Kaukázusban süvöltő vad szeleket juttatta eszünkbe. Utóízére is a nyersség, a vadság a jellemző. Összességében egy izgalmas sillert kóstoltunk, paprikás, magyar vagy akár grúz ételek kiváló kísérője lehet.

SZŐKE MÁTYÁS
ÉS ZOLTÁN PINCÉSZETE

MÁTRAI KÉKFRANKOS ROSÉ

83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1000 Ft

Színe halvány hagymahéj. Illata kellemesen fűszeres és friss, elsősre picit kénes, de ahogy ez kiszellőzik belőle, előtérbe kerülnek a gyümölcsös jegyek és egyre intenzívebbé válnak. Megkóstolva a tételt ez még inkább kiteljesedik, málna, szamóca, ribizke parádé. Reduktív, jól iható rozé, bár vékony és savhangsúlyos. Frissítő tétel, szívesen megkóstolnánk fröccsnek. Utóízében határozottan paprikás.

SIPOS BORHÁZ

SUMMER CHILL ROSÉ, 2019

82 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2700 Ft

Megjelenésében félbevágott eperre hasonlít. Visszafogott illata könnyed, fűszeres, többek között a kardamon, a szerecsendió és a koriander jegyeivel. Ízében enyhén széndioxidos, amitől még inkább üde lesz. Aromavilágában megjelennek a somra, a grapefruitra hasonlító ízjegyek. Összességében savhangsúlyos, könnyű, egyszerű tétel. Hosszú lecsengéssel és savas utóízzel.

SZENTPÉTERI
BORPINCE

KADARKA ROSÉ, 2019

82 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1500 Ft

Színe félbevágott halvány eper. Illatában kellemes citrusos jegyek uralkodnak. Könnyű, rózsabimbóra emlékeztető illat és íz jellemzik némi borsos fűszerességgel. Vidám, üde tétel, a tavasz és a megújulás illata árad belőle. Friss ízek jellemzik, ropogós gyümölcs jegyekkel. Egyben van a bor, jólesően lehet kortyolgatni belőle. Fialatos, üde, kedves tétel, amelyben a savak dominálnak. Tavaszias karaktere miatt mondhatnánk rá azt is, hogy az „egyetemisták bora”. Lecsengése nem túl hosszú.



www.siposbor.hu
www.siposborhaz.hu

**B BIZOTTSÁG
BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY**
**GÁL SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET**
GÁL KÉKFRANKOS ROZÉ, 2019
93 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1590 Ft


Egyöntetű elismerést váltott ki ez a pompás összhatású borminta. Szép intenzív szín, és a fajtára jellemző színárnyalat az első benyomás, majd egy „illatbomba” következik, amely egyszerre komplex, üde és finom, behízelt kedvességet is felmutat. Az íz még közvetíti a friss szőlőzamatokat, jó savakkal és a többi alkotórészhez idomuló teltségérettel párosulva.

KOCH BORÁSZAT
ROZÉ CUVÉE, 2019
90,5 ÁTLAGPONT

**FAJTA: Cabernet Sauvignon,
Kékfrankos, Pinot noir**
ÁR: 1450 Ft


Mesteri összeállítás, ahol a házasításba bevont fajták előnyös tulajdonságait az arányok értő használatával remekül kihasználták. A két élénkebb savú fajta kiváló vázat biztosít a bornak, megőrizve így a populárisabb, bármikor fogyasztható rozékaraktert, míg a Cabernet a teltségérzet növelésével és egy finom gyümölcszamatokkal kissé mediterrán tónust biztosít.

**FEIND ÉS FEIND
PINCÉSZET KFT.**
**SYRAH ROZÉ
BARRIQUE, 2019**
90,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 1890 Ft


Formabontó kísérlet, hiszen a rozéknál a kislevegűs érzés nem bevett gyakorlat. Bevallom, idegenkedtem tőle. E minta kapcsán muszáj álláspontomat revideálni, mert a bor meggyőzően mutat fel egy értékes összhangot és sok finomságot. A színmélység, az illat összetettsége, a fa által bevitt komponensek tökéletes harmóniában egyesülnek, semmi túlzó fás jelleg – érvényesülhetnek a fajta eredeti adottságai, tán pont ez a siker titka.

FONT PINCÉSZET KFT.
**CABERNET SAUVIGNON
ROZÉ, 2019**
90 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 1200 Ft


Halvány, selyem rozéra hajazó a megjelenés, s a bor végig ezt a vonalat követi, ezzel adva egy eleganciát és mellé egy remekül eltalált egyensúlyt. A finoman fűszeres illatok kellően intenzívek, de nem tolaodóak, a bor tartását pedig élénk, de semmiképpen nem túl markáns savérzet teszi egyszerre könnyedé, jó ivásúvá, de mégsem túl vékonyá. Az élményt jól segíti a mértéktartóan használt kevés szén-dioxid is.

KOCH BORÁSZAT
**CABERNET SAUVIGNON
ROZÉ, 2019**
89,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 1155 Ft


Elegáns, picit mélyebb színárnyalatú a megjelenés, de mint később látjuk, ez remekül megfelel a bor stílusának és összhatásának. Az illat gazdag, fiatalos és kellő mértékben intenzív, benne finom, fűszeres jegyek (bors stb.) dominálnak. Ugyanígy remek a zamatintenzitás, valamint a bor összhatása is – valószínűleg csúcspontján kóstolhattuk e kiváló bort.

ETYEKI KÚRIA
KÚRIA ROZÉ, 2019
89 ÁTLAGPONT

**FAJTA: Kékfrankos,
Pinot noir, Merlot**
ÁR: 1800 Ft


E mintánál is halványabb, kevesebb pirosba hajló színnel találkozunk, mintegy előre sejtetve a bor stílusirányzatát. Akik kedvelik a kissé markánsabb savakat, az élvezetes, üdítő hatású nyári rozékat, nem is fognak csalódni. Az időben végzett szüret mellett a tájegység talajadottságai is megadták az alapot mindehhez. A finom, komplex illat, a játékos könnyedség megbűvöli a fogyasztót. (Bevallom: a bírálat után még többször visszakóstoltam.)

FONT PINCÉSZET KFT.

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2019

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: 1300 Ft

Csekélyebb intenzitású, de attraktív rózsaszínes árnyalat jellemzi a megjelenést, amit nagyon gazdag és hatásos illatvilág követ. A rozéknál általában gyakran emlegetett „piros bogvós gyümölcsök” karakteres illata e borban pregnánsan érvényesül. Az élénk savakat még inkább kiemeli és a bort lendületessé teszi a jó érzékkel eltalált szénsavtartalom is. Remek ár-érték arányú rozé, csak javasolni tudjuk...

SZENTPÉTERI BORPINCE

NÉRÓ SILLER, 2019

88,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Néró**
ÁR: 1800 Ft

Ez a nem túl régen (1965) nemesített interspecifikus szőlőfajtánk nem először okoz komoly meglepetéseket. Most is ez a helyzet. Sillerként nevezték be, s bár színe valahol a rozé és siller határán mozog, a bor összbenyomása, teltség-érzete egyértelműen az utóbbi felé orientálja. Meghökkenítően különleges, mentás, gyógynövényes illatokban gyönyörködhet a fogyasztó, s mindehhez szép savak és gazdag ízhatások társulnak. Kalandvágó sillerkedvelőknek izgalmas kirándulás...

KOCH CSABA VIN ART PINCÉSZET

VILLÁNYI ROSÉ CUVÉE, 2019

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir**
ÁR: 1320 Ft

Három kiváló fajta „házasságából” született meg ez a szép és gazdag rozé, ahol az egyes fajták egymást kiegészítő alapadottságai mellé odatette névjegyét a termőhely is, a maga szubmediterrán adottságaival. Szép és gazdag illathatások, kiváló savegyensúly, és kellő teltségérzet ad egy finom harmóniát; külön ki kell emelnünk az igényes technológiára utaló tiszta, kidolgozott ízeket.

GARAI PINCÉSZET

FLAMINGÓ PARADISO ROSÉ, 2019

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Cabernet Sauvignon, Kékfrankos**
ÁR: 1500 Ft

Eddig is tudtuk, hogy szekszárdi termelőink nemcsak a sillerhez, de a rozéhoz is értenek. E minta ennek meggyőző bizonyítéka. A szín kissé „teltebb”, megfelelően a termőhelyi adottságoknak. Az illat pedig fűszerek érzetét varázsolja élénk, finoman borsos frissességével, sokrétűségével. Kiválóan érvényesülő, lendületes savak, jó teltségérzettel párosulva, plusz még egy kis szénsav: íme, egy jól sikerült bor receptje.

A jó bor.

FEIND.

EST. 1995

www.feind.hu

TÓTH FERENC
PINCÉSZETE

KADARKA SILLER, 2019

87,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1600 Ft

A hagyományos sillerek tipikus képviselője ez a bor. Szerencsére e nagymúltú típus nem tűnt el a palettáról, és egyre több borvidék egyre több termelője nyúl vissza a hagyományokhoz. Szép és elegáns szín a beköszönés, majd erőteljes, e stílusra jellemző illatok és ízhatások következnek, lezárva a bort a nyelvet finoman simogató, érett tanninokkal. A lágyabb savérzet és a határozott teltség szintén a hagyományos, de igen értékes siller stílust erősíti.

GÁL SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET

PINOT NOIR ROZÉ, 2019

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 1590 Ft

A fajta adottságainak megfelelő a megjelenés, könnyedséget, de eleganciát sugalló a szín. Kissé diszkrétebben jelenik meg az illat, benne némi fűszeres hatásokkal, szép frissességgel. Az ízlelésnél az első benyomásokat a markánsabb savak adják, s mindez egy parányival vékonyabb érzetet is kölcsönöz a bornak. Kiváló bor lehet majd a nyári teraszokon üldögélve mint remek „üdítőital”.

KOCH BORÁSZAT

FRISCH ROZÉ CUVÉE, 2019

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 1815 Ft

Szép színárnyalatú és telt borra utaló megjelenés. Az illat ugyan finom, de egy árnyalattal lehetne intenzívebb is, ám bár lehet, hogy egyszerűen csak egy lassabban „kinyíló” borral állunk szemben – mindezt tessék eldönteni. Remek hatású viszont a karakteres és élénk savérzet, ami a finom teltséggel egy üdítő hatású, kiváló „nyári bort” eredményez, nosza, tessék megpróbálni!

KOCH BORÁSZAT

NÉRÓ ROZÉ, 2019

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Néró
ÁR: 1540 Ft

Kissé mélyebb a színtónus, de ez jól illik a bor általános jellegéhez. Már említettük, hogy a Néró szőlőfajta bora gyakran hordoz meglepő illatokat és zamatokat. Rozénál szokatlan, karamellre, mézre emlékeztető illathatások jelentkeznek behízeltető finomsággal. Ízében talán kissé lágyabb és az íz komplexitása sem éri utol az illatok gazdagságát, így az kissé egyszerűbb és tán rövidebb is.

ESZTERBAUER
BORÁSZAT

KÁFERKA, 2019

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot
ÁR: 999 Ft

A picit mediterrán összhatású bor mindenben az egyensúlyra törekszik. Nem akar hivatkozni, csak a fogyasztó számára elsőrendűen fontos harmóniát érvényesíti. Nagyon gazdag, kissé fűszeres érzetet nyújt az illat, s ugyanígy a „déli” jelleget sugallja a teltebb, glicerinben gazdagabb ízérzet, a kevésbé vibráló, a megnyugvást kihangsúlyozó karakter. Bölcs, filozofikus esti beszélgetésekhez javasolható...

GARAMVÁRI
SZŐLŐBIRTOK

ROZÉ GOLD, 2019

84,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir, Syrah
ÁR: 1300 Ft

Halványabb, kissé narancsos színárnyalatával kitűnik a többi rozé közül. Az illat ugyan eléggé diszkrét, de igen finom és kellemesen fűszeres. Látszik, hogy egy kis Pinot noir is szerepel benne. A bor fő jellemzője a könnyedsége – azaz ez is a nyári borok kategóriájába sorolható. Ezt szolgálják a jól kidolgozott savérzet mellett az ízekben fellelhető friss gyümölcsös érzetek is, így e stílus kedvelőinek bizonyára kedvence lesz ez a minta a közeljövőben.

**FEIND ÉS FEIND
PINCÉSZET KFT.**

CABERNET FRANC ROZÉ, 2019

84,5 ÁTLAGPONTFAJTA: **Cabernet Franc**
ÁR: **1390 Ft**

Elegáns és kissé mélyebb színárnyalatú a bor megjelenése. Visszafogottabb az illat intenzitása és talán kevésbé komplex, de mindenképpen élvezetes. A bor ízhatásában inkább savhangsúlyos, az összhatást is ez uralja. Emiatt a bor harmóniájában támad egy parányi diszsonancia; az utóízben szétválik a két karakter: a savak és az egyébként finom utóízek.

KOCH BORÁSZZAT

KÉKFRANKOS ROZÉ, 2019

84,2 ÁTLAGPONTFAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: **1080 Ft**

A kiindulási szőlőfajtát a jellegzetes lilás szín alapján még egy átlag borfogyasztó is felismerné. Nem fogunk csalódní az illatban sem, ami igen szép, tiszta, hibátlan erjesztésről tanúskodik, s ahol még a fajtajelleg is finoman, de megjelenik. Talán a savak kapcsán lehet említeni némi kritikát: a borban érzékelhető teltséghez képest a savak kissé lágyak, így az ízek finomsága kicsit fedetté válik.

**DARU DÉLI DŰLŐ
BORBIRTOK**

DARU DŰLŐ VÁLOGATÁS, 2019

84 ÁTLAGPONTFAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: **1300 Ft**

Elegáns, világos színtónusú, a könnyed rozék stílusát megcélzó mintát kóstolhattunk. A bor legfőbb értéke a könnyedsége; lendületes és kellemesen üdítő savháttere hamisítatlan nyári borrá avatja, amely azonban étkezések után is megállná a helyét. Alapvetően hiba nélküli a minta, csupán egy piciny fenolos keserűség ront a pozitív összképen.

GEDEON BIRTOK

GEDEON NÉRÓ ROZÉ

83,8 ÁTLAGPONTFAJTA: **Néró**
ÁR: **1200 Ft**

Ismét egy más stílusú – tegyük hozzá, hogy egy jól sikerült – próbálkozás a Néró szőlőfajta felhasználásával. Vibráló és nagyon kellemes színárnyalat jellemzi a megjelenést, és megint találkozhatunk a fajta speciális illatgazdagságával, behízelt karakterével. Az íz már nem tudja ugyanezt a szintet elérni, a teltségérzetben némi hiány mutatkozik, a vékonyabb hatás „szembe megy” az illat szépségeivel.

**FONT
PINCÉSZET**fontpinceszeti.hu

SZERZŐ: GÖNCZI MÓNIKA



A CSÁKTORNyai ZRÍNYI-UDVAR 17. SZÁZADI KÉZIRATOS SZAKÁCSKÖNYVE

Gasztronómiai kultúránk bemutatása szempontjából fontos forrásunk a 17. században készült, *Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés* címet viselő receptskönyv, amely a morvaországi Bítovban fennmaradt Zrínyi-könyvtárból került elő.

Zrínyi Miklós igen sokoldalú ember volt. Jártassága megmutatkozott a hadtudományban és az irodalomban, kedvelt időtöltésének számított a kertészkedés, és az étkezés fontosságát is szem előtt tartotta. Utóbbiban kerülte a hivalkodást, vendéglátására a „német mód” volt jellemző, amely a feltálat fogások szűkebb – a mai vendéglátáshoz képest mégis bőséges – számában mutatkozott meg. Ez a felfogás eltért az akkori főúri udvarok szemléletétől, ahol gazdagon terítettek. A közel 400 receptet tartalmazó magyar nyelvű kéziratos kötet Csáktornyan keletkezett, 1662 októbere előtt. Ekkor készült egy könyvtári jegyzék, melyben már szerepel a receptgyűjtemény címe. A kötetből először Toldy László közölt részleteket a Magyar Történelmi Társaságban, 1881-82-ben. Ezt követően Kovács Sándor István *A gyomros matéria* című tanulmánya járta körül a könyv történetét. A kutatók feltételezése szerint a kötet két másik szakácskönyv – La Varenne: *Az asztalnok és a fő étkefogó igaz francia szakácsa...* és Bartolomeo Scappi: *A főzés művészetéről...* – alapján készülhetett, melyek a Zrínyi-könyvtár részét képezték.

A kötet írója nem közli a nevét. Ahhoz, hogy árnyalni tudjuk a személyiségét, legjobb kiindulópontunk az ajánlás, melyben megszólal a visszafogott író: *Hogy megértse az olvasó, akinek kezében akad, és olvasni fogja az étkeknek főzéséről való jegyzésit, ne vélje azt, hogy úgy írtam legyen, mintha valamely fő-szakácsnak tudományából írtam volna; hanem csak az én állapotom és hivatalom szerint, amint értekezhettem szakácsoktól, s magam amint praktikálhattam főzésem által eleitől fogván, azt jegyeztem most újonnan magamnak fel, hogy el ne feledkezniem róla; holott az embernek elméje hovatovább elfogyatkozik. És ez így lévén, ezt gondolván, konyhán költ magyaris-mussal ték egynéhány jegyzést magamnak. Azért az olvasó könnyen eszébe veheti a benne való fogyatkozásokat. Tudom, nem is fogja tulajdonítani másnak, hanem csak az én magam vékony értékemnek.* Idősödő szakácsunk magyar-horvát öntudattal rendelkezik, szerény, nagytudású ember. Hosszú szakmai gyakorlat áll mögötte, amikor

papírra veti receptjeit, célja az udvar szakácskönyvének megírása. Tehát egy olyan receptskönyvvel van dolgunk, amelybe bevált receptek kerültek. Ezek az ételkészítési leírások igen szűkszavúak, a szükséges hozzávalók mennyiségét nem jelölik. A kötet írója kategorizálta receptjeit, melynek alapja az ételek felhasználási módja volt. A magyar konyhakultúrának már a korszakban is igen fontos növénye volt a káposzta, ezt a kötet első receptjének címe is kiemeli:

Az káposztás húson kezdem el, úgy, mint Magyar- és Horvátország címerén

Végy egy szép velős koncot, szép darab szelet szalannát az íziért, forraszd fel a húst, abárold meg, káposztával és szalonnával tedd fel, és főzd meg jól eleven borssal egyjött.

A salátákat külön fejezetben találhatjuk:

Nyers ugorkából salátát

Hámozd meg a gyenge ugorkát, metéld szép vékonyon, ecetet, sót, olajt, és borsot reá.

A könyvben külön fejezetet kapnak a böjtnapokra ajánlott receptek is:

Bor-lév

Végy tikmonyat, amennyit akarsz, törd egy fazékba, borsot, sáfránt, gyömbért, szerecsendió-virágot bele, a habarófaival habard jól meg, a bort forraszd mézzel fel, ereszd fel a tikmonnyal, ha akarsz egy kis vaját beleereszteni, a te jó akaratom. Némelyek egy kevés lisztet is eresztenek bele a tikmonnyal, kinek szűkön vagyon tikmonya; a méz helyett nádméz jobb, akinek vagyon.

A korszak étkezésének igen fontos eleme a lé, lév és sása néven ismert sűrű, erős fűszerezéssel készült mártás, melynek sűrítése kenyérbéllel történt. Az alábbi példák jól mutatják az ekkor használatos fűszerezést:

Kappant éles lével

Almát, hagymát aprón vágni, az kappan-lében megfőzni, az abárlott kappannal felereszteni, bort, ecetet, amennyi elégséges, beletölteni, egy szelet szalonnát is az iziért, borsot, sáfránt, gyömbért, szerecsen-dió-virágot; aki akar, lémonyát szelj bele.

Kappant kaszás lével

Végy egynehány tikmonyat, verd egy fazékba, ecetet bele, habard jól meg, és ereszd fel a levével, borsot, tárkont bele, mikor vagyon.

Szekfüves lév

Végy bort, vizet, amennyi elég, pirított kenyeret, főzd meg egygyött mézzel, verd által a szitán, tengeri szőlőt, malozsa-szőlőt, mandolát, borsot, sáfránt, gyömbért, szekfüvet bőven beléje.

Alma-lév is alája

Alma-lév is alája, úgymint: almát metélj szép aprón hosszára, főzd meg borban mézzel, vajjal, tengeri szőlőt bele, borsot, sáfránt, gyömbért, fahéjat, a méz helyett akinek nádméze vagyon, jó.

A mártások között igen népszerű a fekete lé, melynek kétféle elkészítési módját ismerték. A fekete szín eléréséhez vért, illetve pirított kenyeret használtak:

Ludat vagy lúdfiat fekete lével

Metéld fel a ludat, főzd meg a vérébe, töltsd ecetet, bort, levét, amennyi elég, vereshagymát, pirított kenyeret, főzd jól meg, azután verd által a szitán, ereszd fel a hússal, borsot, sáfránt, gyömbért, szekfüvet bele. Malacot azonképpen főzhetsz.

Szarvast, vagy őzhúst főzni fekete lével

Hogyha szép nyers a hús, mosd ecetbe meg, az ecetet szűrd által a szitán, tölts vizet, bort hozzá, amennyi elég, pirított kenyeret beléje, almát, hagymát főzz erősen meg, verd által mézzel egygyött, ereszd fel a hússal, mandolát, malozsaszőlőt, borsot, sáfránt, gyömbért, szekfüvet, a mandolát meghasogatod szép hosszán, és úgy teheted beléje. Ha a hús sós volna, s vér nem volna hozzá, végy főtt szilva-bélt, általverni a szitán, és ereszd fel véle.

A receptgyűjtemények általános tartozéka volt egy borászati fejezet is. Esetünkben ez *Az pincéről* fejezetcímen található. Elképzelhető, hogy a fejezet a könyv egy későbbi betoldása, hiszen az ételkészítési leírások még nem tartalmazzak az alapanyagokra vonatkozó mennyiségi megjelöléseket, melyek a borhoz kapcsolódó eljárások során már szerepelnek. A borospincére vonatkozóan a következő tanácsokat olvashatjuk:



Az pince tiszta legyen és ne érje a szél, ablak, ajtó betéve legyen, főképpen menndörgésnek idején, mindenféle bűz távol legyen, tűz benne ne legyen semmiképpen, egy esztendőben egyszer kihordassék a pince fenekéről a fővény, ahol vagyon, hol nincsen, a földet vaslapáttal gyakorta felvakarják és megújítják vagy új fővént hordjanak bele, attól megújul a bor. Az pince boltos és mély legyen, az ablakai éjszakra legyenek, mert jobb a bornak; azt néha megnyithatni reggel vagy este, és az északi egész bele bocsáthatni, mert nem árt a bornak...

A kötetben különféle eljárasmódokat olvashatunk a kevésbé jól sikerült borok hibáinak orvoslására:

Hogy a bor jó szagú és tiszta legyen

Végy galangát, a patikában találsz, főzd meg tiszta jó másféle borba, nem abból, amelyet meg akarsz orvoslani, és tölts a hordóban, tiszta és jó leszen.

Savanyó bort jobbítani

Vess hat lót mandolát és barackmagot törve a hordóban.

Hogy rútságtól a bort megőrizhessed

A bor forrása után végy egy zacskóban hársfavirágot, akaszd a hordóban, és hadd álljon benne karácsonig, és a bor szép tiszta és állandó leszen.

A bor ha nem savanyó, de zavaros, undok színű

Végy egy pénz ára kecsketejet, és tölts a borba, és megtisztul.

SZÓMAGYARÁZAT

- abárol:** a főzővíz felforrását követően kivesszik belőle a húst, a levét leszűrik, visszateszik a húst, és lassú tűzön főzik
- galanga:** ázsiai eredetű csipős fűszernövény
- írós vaj:** frissen készített vaj, még benne van az író
- lémonya:** a kutatók véleménye eltér a gyümölcs pontos meghatározásával kapcsolatban, a citromnál savanyúbb, sápadtabb színű, vastagabb héjú citrusféle
- lót:** (lat) 17,5 g
- malozsa-szőlő:** majsola
- nádméz:** cukornádból előállított cukor
- szekfü:** szegfűszeg
- tengeri szőlő:** ribizli
- tikmony:** tojás

A receptek a *Szakács mesterségnek könyvecskéje*. A csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv című könyvben olvashatóak.



BORÁSZATI ÜZEMET ÉPÍTETT A DELLA TOFFOLA ÉS A SZENDEI WINE

Felépült a komplett üzem a Laposa Családi Birtokon

DELLA TOFFOLA
GROUP


SZENDEI
WINE

LAPOSA
BADACSONY

Szendei Gergőt jeles, bortechnológiával foglalkozó szakemberként ismerjük, aki technológiai ismereteket is oktat a SZIE szőlész-borász mérnöki szakán. Szendei Wine családi vállalkozásában Magyarországon együtt dolgozik a Della Toffola neves olasz italipari gépgyártó családi céggel, mellyel karöltve nemcsak gépeket értékesítenek, hanem komplett borászati gyártósorok, üzemek építésére is vállalkoznak. A Laposa Birtoknál a 2019-es szüret idejére készült el az első magyarországi Della Toffola referenciaborászat. A Laposa családra remek borain kívül a jelenlegi válság kapcsán is felfigyelhettünk, hiszen Laposa Zsófi nemrég dolgozott ki egy majd' 700 órás OKJ-s borászati tanfolyami tananyagot, melynek alapján karantén idején távoktatást tart az érdeklődőknek a birtok Facebook-csatornáján. Lássuk, hogyan alakult ki szoros szakmai kapcsolat e három családi vállalkozás között!

Bor és Piac: Hogyan talált egymásra e három családi vállalkozás?

Szendei Gergő: Rengeteg szakmai rendezvényt szervezünk Magyarországon, ezek egyikén szűrőtechnikával foglalkoztunk. Az országban elsők között mutattuk be a Della Toffola kerámia cross-flow rendszerét, amely a cég saját fejlesztése. Zsófi ekkor találkozott először testközelből e megoldással, és ismerte meg a Della Toffola márkanevet is.

BP: Mitől egyedi a kerámia cross-flow?

SZG: Modern, innovatív a kerámiabetéttel ellátott szűrőtechnikai rendszert tartalmazó berendezés, amely a borkészítés során képződő valamennyi termék szűrésére alkalmas. Azaz a must, a bor, a derített bor, a mustaljak és a derítési aljak szűrésére.

Laposa Zsófi: Mivel kerámiamembrán a szűrőfelület, itt nem képződik közben melléktermék, így nagyon környezetbarát technológiáról van szó.

BP: Mit kell tudnunk az ezt megalkotó Della Toffola cégről?

SZG: A Della Toffola az 1960-as években alakult olasz italipari gépgyártó családi vállalkozás, mely azóta folyamatosan jelen van a piacon. A cég az elmúlt csaknem hat évtizedben folyamatosan növekedett, és mára már komplett üzemcsoporttá nőtte ki magát: nyolc termelőegysége van, hét nemzetközi képvislettel. Saját mérnöki csapatával a tervezéstől, a gépgyártáson át a kivitelezésig





LAPOSA LILLA, BENCE ÉS ZSÓFI

komplett üzemberuházásokat valósít meg. Fő tevékenysége borászati gépek gyártása, de portfóliója lefedi a teljes italipart: van sör és cider gyártására alkalmas üzeme is. Nemcsak saját fejlesztésű gépsorai, de gyártási folyamatai is nagyon innovatívak. Minderről rendszeres gyárlátogatásaimon magam is meggyőződhettem.

BP: És mit kell tudnunk Szendei Gergőről, aki egyben a Szendei Wine alapítója is?

SZG: Valójában borász vagyok, a világban több országban szereztem borászati tapasztalatot, többek között Új-Zélandon, Kaliforniában és Olaszországban, ahonnan a Della Toffolával fennálló kapcsolatom ered. Közöttünk az a legfőbb kapocs, hogy mindketten nagyon hiszünk az innovatív technológiákban. 2018 óta tanítok a Szent István Egyetem Kertészettudományi Karán leendő szőlész-borász mérnököket. Publikálok a Borászati Füzetekben, ahol a 2020/2. számában, április végén jelent meg a tanártársaimmal közösen jegyzett írásunk a kerámia cross-flow-ról. A Szendei Wine Kft. családi vállalkozás, feleségemmel, Szendei Edinával 2018-ban alapítottuk meg azzal a céllal, hogy Magyarország borászatainak technológiai fejlődéséért dolgozzunk. A szőlőfeldolgozáshoz és borkészítéshez nélkülözhetetlen, egyedi gyártású gépeket segítünk kiválasztani és beilleszteni az üzemi technológiába. Ennek részeként értékesítjük a Della Toffola gépeket, és építünk akár teljes üzemeket is. Emellett borászatok és pálinkafőzdek számára nyújtunk a modern technológiához szükséges segédanyagokat, élesztőket, enzimeket, almasavbontó kultúrákat. Kizárólagos magyarországi forgalmazói vagyunk a világhírű dán Chr. Hansen és a francia Fermentis cégek kiváló boripari termékeinek, melyek sokat segíthetnek a természetes technológia alkalmazásában. Ezen technológiák felhasználásáról folyamatosan publikálunk

weboldalunkon és Facebook csoportunkban. Szakmai rendezvényeket is szervezünk. Ott vagyunk minden nagyobb külföldi szakkiállításón – Vinality, Simei, Brau, Cibustech –, melyeken velem is lehet találkozni a Della Toffola standján.

BP: Zsófi, úgy hallottuk, volt egy álmatok. Hogyan fejlődött a birtok, miért volt szükség új borászati üzem kialakítására?

LZS: Bence a projekt részért, én pedig a borászati részért vagyok felelős. A család együttműködésének gyümölcse az új üzemünk, amelyre sokat készültünk, és nagyon vártuk. Hat évbe telt, amíg lezajlott az ingatlanvásárlás, a tervezés, a pályázat időszaka, majd a megvalósítás. A boraink és a kereskedelmünk megvolt, de a technológia adottságok és a megfelelő infrastruktúra nem, így elengedhetetlen volt a minőség fejlődés szempontjából is a projekt megvalósítása.

BP: A megvalósult beruházás mire nyújt lehetőséget?

LZS: Egy méretre szabott, optimalizált, egyedi borászat született, amelyet valóban ránk terveztek. Innovációk többek között a tartályos pezsgőkészítés gépei, a kerámiabetétes szűrőberendezés és a központi membránnal ellátott prés.

BP: Miként tudod kezelni a gépeket, akár telefonról is?

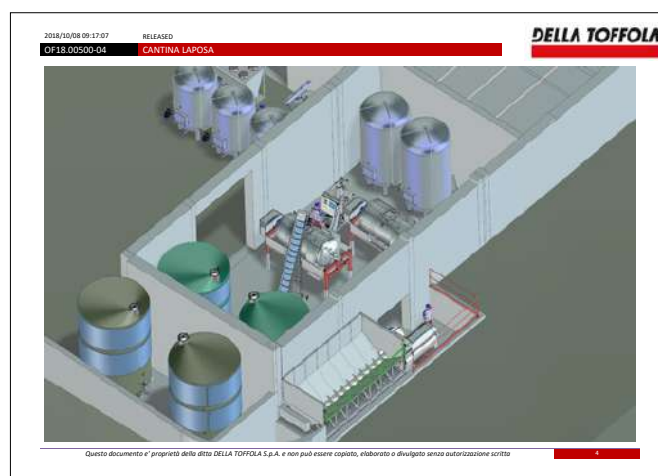
LZS: Vannak okos részei a rendszernek, például mobilapplikáció van a kerámia cross-flow szűrőn, így éjszakánként is tudok szűrni. Minden információt mutat a berendezésről, így a távolból is tudom ellenőrizni a folyamatot. Nyomon követhető, hogy milyen a nyomásérték, a szűrt mennyiség és a szűrési idő. Van lehetőség okos hűtőrendszer bevezetésére is, ennek fejlesztését a jövőben tervezzük.

SZG: Azóta már kifejlesztették a smartprést is, melyen egy színkód alapján beállíthatod, milyen színű mustot szeretnél. Zsófiéknál a tervezési szakaszban ez még nem volt elérhető.

BP: Milyen előnyei vannak a kerámia cross-flow szűrőnek?

SZG: Zárt rendszerű, egy menetben dobszűrést, kovaföldszűrést és lapszűrést vált ki, oxigénfelvétel nélkül.

LZS: Nagyon elégedett vagyok a berendezéssel. Sok időt elvesz egy borászat életében a szűrés, mert munka- és időigényes feladat. Ezzel szemben a Della Toffola rendszere mindent automatikusan végez, elvégzi a szűrést szinte ember nélkül, felszívja a vegyszert a folyamat végén és elmossa önmagát.



BP: Zsófi, hogy épül fel a pezsgőtechnológiátok?

LZS: Nyomásálló tartályokat is beszereztünk a projekt keretein belül, hogy tartályos erjesztésű pezsgőt készítsünk. Mivel a Della Toffola központja Prosecco régió szívében található, a tárgyalások során sok tartályos erjesztésű pezsgőt kóstoltunk. Többek között ezért is esett erre a technológiára a választásunk. Másrészt pedig azért, mert személy szerint ezt izgalmas szakmai kihívásnak és igazi mérnöki feladatnak élttem meg, amit nagyon élveztem. Május végén, június elején kóstolhatók lesznek az első Laposa-pezsgek.

BP: A gépek beüzemelésén kívül milyen segítséget adott a Della Toffola?

LZS: Mi átadtuk az építészeti terveket, ők pedig beillesztették a berendezéseket és a technológiai folyamatot. Végig volt szakmai asszisztencia, mindenről kaptam megfelelő tájékoztatást és információt. A komolyabb gépeknél szakmérnökök is jelen voltak a beüzemelés során, ők a mai napig rendelkezésünkre állnak, például a szűrőre is rá tudnak csatlakozni a gyárból, ha szükség van rá.



BP: Zsófi, Gergő, hogyan éltétek meg az együttműködést?

LZS: Nagyon szeretem az olaszokat, nem kellett vontatni, hogy kimenjek tárgyalni. Kedvesek, vendégszeretők. Kialakult egy közvetlenebb kapcsolat. Nyilván voltak feszült pillanatok, hiszen ez egy nagy projekt volt, de pont az az emberi nagyság, hogy ezeken is túl tudtunk lépni. Élezem az üzemet a hétköznapjaimban, szerintem ennél több nem kell.

SZG: Jó volt együtt dolgozni Zsófiékkel! Profi, hozzáértő szakembereket ismertem meg bennük, akik kezdettől fogva tudták, hogy mit és hogyan szeretnének kialakítani. Rengeteg energiát tettek bele a projekt kivitelezésébe. A napi szintű egyeztetéseken túl, szükség esetén kétkezi fizikai munkával is közreműködtünk a projekt megvalósulásában. Például jelen voltunk, amikor begurultak a gépekkel az első kamionok, segítettük a prések lábainak a felhelyezését, a palackozó gépsor és a tartályok behelyezését.

BP: Hogyan valósult meg az elképzelésed, Zsófi?

LZS: A lehetőségeinkhez képest tökéletesen. Ár-érték arányban nagyon jó beruházás volt. Éppen ezért vannak terveink a jövőben is. Lesznek még Gergőékkel közös projektjeink!



BP: Ritkaság, hogy a válság idején beruházásról írunk. Zsófi, hogyan érintett benneteket a válság? Mi a túlélési stratégiátok?

LZS: Nálunk nincs B opció, ez a hivatásunk, ezzel szeretnénk foglalkozni. Rosszul érintett minket gazdaságilag, a vendéglátás komoly része a cégnek. A prémium boraink is a Horeca-egységekbe mentek. Körülbelül 80 százalékát veszítettük el a bevételünknek. Most máshol keressük a lehetőségeket, és mindent megteszünk a cég fennmaradása érdekében. Ilyenkor tudnak a kreatív dolgok megvalósulni.

BP: Most mi a helyzet a válság kapcsán Magyarországon, Gergő, ami benneteket illet?

SZG: Készülünk a további fejlesztési elképzelések megvalósítására. Ahogy a tulajdonos, Alberto Della Toffola szokta mondani: „Building Innovation Together = Építsünk Együtt Innovációt”. A nehezebb periódusokban különösen fontosak a smart megoldások, melyeknek a fejlesztése ilyenkor felértékelődik. Biztonságos, költséghatékony megoldásokat kínálunk. Magyarországra egyébként folyamatosan a gépbeszállítások, például 2020 áprilisában is érkezett egy nagyobb prés az egri régióba, tehát nem állt meg az élet. Függetlenül attól, hogy van-e pályázati támogatás vagy nincs, folyamatos az igény a magyarországi borászati üzemek részéről a fejlesztésekre és beruházásokra, innovációk alkalmazására. Ahogy Zsófiék álmát, úgy másokét is szívesen megvalósítjuk! (X)

A Szendei Wine elérhetőségei: www.szendei.hu; +36 20 295-5079





AGRÁRMINISZTERIUM

**3+2 év
ÉRETTSÉGI**



SZŐLÉSZ – BORÁSZ SZAKKÉPZÉS

Általános iskola után nem tudod
MERRE TOVÁBB?
Válassz egy érdekes,
a természetben végezhető szakmát!
Várjuk a 8. osztályt végző tanulókat!

Képzésünk a Szőlész–Borász
életpálya része,
mely kiszámítható jövőt kínál!

- szőlőtermesztés alapjai
- borkészítés, borminősítés technológiája
- borturizmus, vendéglátás megismerése
- szakmai angol és német nyelvoktatás
- alapközü vállalkozói ismeretek elsajátítása
- laboratóriumi ismeretek
- a vizsga részeként önálló vizsgabor készítése
- belföldi szakmai utak, egyedi tartalmú,
az országot megismerő osztálykirándulások

**A 9. osztályban a tanulók
ösztöndíjat kapnak
(13–14000 Ft/hó)**

**a második évtől kezdve
a legjobbak minimálbért is!**

Összefüggő őszi termelési gyakorlat
az ország legnevesebb pincészetében,
külön díjazással.

Biztos munkahely, előszerződéssel
az élelmiszeripar széles területén.
Továbbtanulási lehetőség, érettségire felkészítés
2 év alatt, a szakmunkás vizsga után.

Kollégiumi ellátás biztosítva; kis iskola – családias légkör;
sportversenyek, sport szakkör az aktív sportolásért.

Korszerű technológiai előadások egész évben.

Központi írásbeli felvétel csak
a szakgimnáziumi osztályba van!
VÁRJUK JELENTKEZÉSEDET!



Jelentkezni lehet a
titkarsag@borasziskola.hu e-mail címen
Soós István Borászati Technikum
és Szakképző Iskola
1221 Budapest, Kossuth Lajos u. 83.
www.borasziskola.hu

SZERZŐ: BOZZAI ATTILA

BORTESZTKÓSTOLÓ: RAJNAI RIZLING ÉS PINOT NOIR



Még a járvány miatti korlátozások előtt, március 6-án este több mint negyvenféle Rajnai rizlinget és Pinot noirt kóstolhattunk az immár hagyományosnak nevezhető Bortesztalkóstoló keretében. Pásti György jóvoltából az általános termőhelyi ismeretetés és gyártástechnológia mellett olyan nüanszokat is megismerhettünk, mint például a Pinot noir széndioxid védőgáz alatti válogatása Burgundiában. A tanár úr előadását ezúttal a Biatorbágyi Fotóklub Egyesület fotópályázatát népszerűsítő diaporámák vetítése tette még élvezetesebbé. Vendégeinknek köszönjük, hogy velünk tartottak ezen az emlékezetes estén!

A Bor és Piac szakmai magazin küldetése, hogy a népszerűsítse a magyar borokat, terjessze a kulturált borfogyasztást, ismereteket adjon át a szőlőtermesztéséről és a borkészítéséről. Éppen ezért lehetőséget biztosít a bortesztekre beküldött borok kóstolására. A pozitív együttállás számos esete

valósul meg ezeken a kóstolókon. A helyszín Budapesten a Boriroda Németvölgyi úti borbárja. A város szívében helyezkedik el, a metrótól pár percnyi sétára, kimagasló színvonalú környezetben, igényes belső térrel és lehetőségekkel áll rendelkezésünkre. A felkínált borok átestek az Országos Borminősítő Intézet több tagját is magában foglaló minősítő zsűri testjén. A teszt eredménye, a borok tételenkénti értékelése a Bor és Piac Magazinban olvasható. Minden résztvevő megkapja a magazin aktuális számát. Dr. Pásti György, a SZIE Borászati tanszékének nyugalmazott egyetemi docense tart egy rövid, vetített képes ismertetést az adott fajtáról, majd az est hátralévő részében a vendégek rendelkezésére áll a szőlő és borkészítés rejtelmait kutató kérdések megválaszolásában. Az előadás szakmaiságát lazítja, mintegy átvezet a tőkék közül a kóstoló helyiségbe a fotóművészek zenés, vetített képes slide-showja.





AGRÁRMINISZTERIUM

4+1 év
ÉRETTSÉGI
+1
SZAKMA



BORÁSZATI TECHNIKUM

**Általános iskola után nem tudod,
hol szerezz érettségit és szakmát?
Válassz egy érdekes, izgalmas képzést!
Várjuk a 8. osztályt végző tanulókat!**

Érettségi képzési idő: 4 év+1 év

- érettségire felkészítő közismereti képzés, benne élelmiszeripari ágazati képzés
- többletképzés a jobb elhelyezkedésért
 - érettségi közép és emelt szinten
 - angol és német nyelvtanítás
- előrehozott érettségi 3 fő tárgyból a 4. évben
- borász technikus vizsga az 5. évben
- emelt szintű szakmai vizsga pluszpontok az egyetemi felvételinél!
- egy évvel több lehetőség a nyelvtanulásra!
 - 9-10.-ben pénzügyi támogatás

**A 11-13.-ban magas ösztöndíj, esetleg minimálbér
Végzés után:**

- azonnali elhelyezkedés (technikusi) középvezetői állásba
- előszerződéssel biztos munkahely és munkába állás, magas bérrel

Egy szakma, mely az életpályán keresztül biztos megélhetést, egészséges környezeti munkahelyet nyújt!

- szőlőtermesztés, borkészítés, borminősítés
- borturizmus, vendéglátás
- szakmai angol és német nyelv
- vállalkozói ismeretek
- laboratóriumi ismeretek
- belföldi és külföldi gyakorlati lehetőség
- azonos szakmai együttműködés a Szent István Egyetem Kertészeti Karával

**Színvonalas hazai és külföldi szakmai utak;
kollégiumi ellátás biztosítva; kis iskola – családias légkör;
sportversenyek, sport szakkör az aktív sportolásért.**

Korszerű technológiai előadások egész évben.

**Központi írásbeli felvétel csak a szakköznevelési osztályba van!
VÁRJUK JELENTKEZÉSEDET!**



**Jelentkezni lehet a
titkarsag@borasziskola.hu e-mail címen
Soós István Borászati Technikum
és Szakképző Iskola
1221 Budapest, Kossuth Lajos u. 83.
www.borasziskola.hu**

DUNAVOX

THE VINE COOLING EXPERT

