

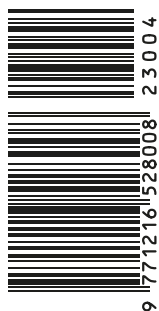
BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN
2023. SZEPTEMBER | 4. SZÁM
ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

Rókusfalvy Pál

Elkészült a Nemzeti Bormarketing Stratégia



→ DŰLŐSZELEKTÁLT FEHÉR-
ÉS VÖRÖSBOROK A BALATON
BORRÉGIÓBÓL

→ MEGSZÜLETETT A MAGYARORSZÁG
LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA
PÁLYÁZAT KILENC DÖNTŐSE





BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piacca

2023. ősszel 2 alkalommal:

▶ **OKTÓBERBEN**

NAGY VÖRÖSBOROK

▶ **NOVEMBERBEN**

DESSZERTBOROK ÉS PEZSGŐK

BORTESZTKÓSTOLÓJA



Helyszín: MATE Budai Campus, „K” Épület, Tanácsterem

Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.

További részletek: www.borespiac.hu

Tapintható ősz

I assan véget ér a nyár. Megszületett Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka kilenc döntőse, és nem kell már sokáig várni az eredményhirdetésre sem, amelyet szeptember végére tervezünk.

Nagy örömmel szervezzük idén is a Balaton Borrégió termelőit bemutató rendezvényt, az „Ősszel is Balaton 2” sétáló borkóstoló november 4-én Balatonalmádiban kerül megrendezésre.

Borelemző rovatunkat is a Balaton Borrégióra hangoltuk, mégpedig dűlőszelektált tételket teszteltünk, igazán különleges borokat mutatunk be. Két bizottságban bíraltuk a mintákat, az egyikben a Balatoni Borrégiós Borversenyen is a „legjobb vörösbor” különdíjat elnyert Garamvári Sínei hegyi Cabernet franc, a másikban pedig a Tagyon Birtok dűlős Olaszrizlingje vitte el a pálmát.

Szőlőszet rovatunkban kifejezetten a Balaton körüli borvidékekre koncentráltunk, ahol majdnem minden kisebb területnek van földrajzi árjelzője. A cikkből megtudhatjuk, hogy a dűlőszelektáció milyen egyéb garanciát nyújt a bor minőségére nézve.

Mazsolázó rovatunkban körüljárjuk a dűlőszelektáció tudományos alapjait. A bor érzékszervi jellemzőinek kialakulásában szerepet játszik a terroir, adott indikátorvegyületek bizonyos termőterületről származó borokat jellemeznek, de a bogyók mikroflórája is eltérő lehet.

Jelen lapszámunkban sok aktuális trendről szó esik. Rókusfalvy Pál nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztossal készített vezérinterjünkben olvashatnak a legfrissebb kutatásukról, amelyben a nemzetközi trendeket vizsgálják, valamint azt, hogy mit keresnek egy pohár borban. A legfiatalabb generáció már sokkal környezet- és egészségtudatosabb, tagjainak sokszor klímafelelme van, ennek megfelelően más preferenciái lesznek borválasztás terén is. Natúrborok, csökkentett alkoholtartalmú, könnyedebb, gyümölcsösebb borok. Élménykezesés. A szakember által megálmodott etyeiki Pezsgőkonferencia a nemzetközi trendeknek megfelelően már a biogazdálkodásra, a környezettudatosságra, a pezsgők terén pedig a pétatokra koncentrál.



Müller Kornéltól, a Törley ügyvezetőjétől többek között megtudtuk, hogy a cég számos lépést tett a környezettudatosság felé. Januártól például bevezetik a visszaváltható pezsgőspalackokat.

Rezümé rovatunkban egy rendkívül érdekes területre kalandozunk, vajon hogyan folyik egy borkóstolás a textúra- és fanyarkorong alapján. Cikkünkben körüljárjuk, hányféleképpen lehet az ízekhez másként viszonyulni, azaz tapintani azokat. Mindezt megtudhatják Önök is a szemléltetőábra segítségével, milyen például a súlyos ízérzet és még számos olyan kérdésre is választ kaphatnak, amelyeket eddig valószínűleg fel sem tettek!

Ehhez hasonló élményben volt részünk testvérlapunk, a Márkamonitor által nemrég megrendezett Mesterséges Intelligencia konferencián.

Megtudtuk, hogy az előrejelzések alapján a munkaörök 25 százaléka eltűnik öt éven belül, viszont újak jönnek majd a helyükre. Aggodalomra ugyanakkor semmi ok, hiszen egy mesterséges intelligencia csak a meglévő információáradat szintetizálására képes, új ötletek létrehozására kevésbé. A kreativitást igénylő munkaköröket nem tudja betölteni. A jövőben valószínűleg nem is a mesterséges intelligencia jelent majd fenyegetést az emberek munkahelyére, hanem az a kolléga, aki adekvátabban tudja használni azt. Mondhatnánk, hogy mindez a jövő zenéje, de ugyanolyan közel van már, mint a natúrborok és az alkoholfmentes borok...

Bozzai Zsófia



**BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2023/4. SZÁM**

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

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

FŐMUNKATÁRS:

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

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

→ Dr. Bodor-Pesti Péter
Csillag Zoltán
Dr. Dula Bencéné
Grób-Gönczi Mónika
Hajdu Ferenc
Dr. Pásti György
Dr. Súlyom-Leskó Annamária

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

TÖRDELÉS:

→ Hajdu Attila

KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Németh Ágnes

SZERKESZTŐSÉG:

1025 Budapest, Pusztaszeri út 6/B.

HIRDÉTFELVÉTEL:

+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:

→ Pharma Press Nyomda,
Arany Tamás ügyvezető

Fizessen elő a BORésPIAC magazinra!

Így Önnek a továbbiakban nem kell az újságárusoknál keresnie a lapot, az kedvezményes áron jön házhoz.

A <https://borespiac.hu/laprendeles> linken tudja megrendelni lapunkat.

Legyen a Bor és Piac magazin előfizetője 2023-ban, így első kézből értesülhet a borvilág híreiről.

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



Megrendelem a Bor és Piac magazint 2023-ra.

Név:

Cégnév:

Beosztás:

Cég számlázási címe:

..... Adószám:

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: <https://www.borespiac.hu/laprendeles/>.

BOR és PIAC

2023. SZEPTEMBER

03 | EDITORIAL

Borversenyek világa

06 | Ő MONDJA

Rókusfalvy Pál irányítása alatt elkészült a Nemzeti Bormarketing Stratégia: „Célom, hogy a borkultúrát az egyetemeken oktassuk!”

11 | NÖVÉNYVÉDELEM

Szőlőperonoszpóra (2. rész)
A peronoszpóra elleni védekezés

14 | SZŐLÉSZET

Dűlőszelekció a Balaton körül

12 | BORÁSZAT

A klímaváltozásról
– a borász szemszögéből

22 | BORMARKETING

A bor az öregek itala?

24 | BORELEMZŐ

Lankák és hullámok

34 | MAZSOLÁZÓ

Tapintható ízek

36 | REZÜMÉ

A dűlőszelekció alapja a terroir

39 | RENDEZVÉNY

Pezsgőkonferencia a természet színeiben

42 | BORTURIZMUS

Borászat a Pilis egyik hatalmas
mészkőtömbje alatt: a kesztölci
Szivek pince

44 | 12 ÉVES A PÁLYÁZATUNK!

**MAGYARORSZÁG LEGSZEBB
SZŐLŐBIRTOKA 2023**

Nagybirtok, középbirtok, kisbirtok
kategóriában döntős

46 | PINCEÉPÍTÉSZET

Mozgás az állandóságban –
Feind Pincészet

50 | PORTRÉ

Borbély Zsolt Attila

» FÉNYKÉPEK «

Dr. Bodor-Pesti Péter | Bozzai Attila |
Bozzai Zsófia | Dékány Tibor | Dr. Dula
Bencéné | Jandó Zsuzsa | Dr. Solyom-
Leskó Annamária | Pixabay | Tóth László |
Dr. Szakács László | Unsplash

WWW.BORESPIAC.HU

» SZERZŐK «

DR. BODOR-PESTI PÉTER
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. DULA BENCÉNÉ
KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS

DR. FAZEKAS ISTVÁN
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

GRÓB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTÖRTÉNÉSZ

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

TARANYI DÓRA
TANÁRSEGÉD, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

TÓTH LÁSZLÓ
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. VARGA ZSUZSANNA
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA FOTÓ: BOZZAI ATTILA

Rókusfalvy Pál irányítása alatt elkészült a Nemzeti Bormarketing Stratégia

*„CÉLOM, HOGY
A BORKULTÚRÁT
AZ EGYETEMEKEN
OKTASSUK!”*

A szőlő-bor ágazat nincs könnyű helyzetben, különösen a magyar, amely mellett elhalad a világ. Mindezt felismerve a kormányzat Rókusfalvy Pált nevezte ki a nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztossá. Irányítása alatt nemrég elkészült a 2023 és 2026 közötti időszak Nemzeti Bormarketing Stratégiája. Az ismert marketingszakember célja, hogy megreformálja a hazai bormarketinget, szakmai alapokra helyezze a magyar bor kommunikációjának és értékesítésének irányvonalát. Mindezt az ágazati szakemberek véleményére és folyamatosan frissülő kutatási eredményekre alapozva teszi.



iról szól a Nemzeti Bormarketing Stratégia?

A Stratégia a következőképpen épül fel: öt oldal a bevezető, száz oldal az összegző tanulmány, majd négyszázhetven oldal a hazai és a külföldi status quo kutatásokat tartalmazza. Ez a stratégia a várakozások ellenére nem a márkaépítésre, nem egy új üzenetre fókuszál, hanem egy értékesítési szemléletet hoz létre. Ez a módszertan arra keresi a választ, hogy hol tartunk a világban, és milyen trendek mentén érdemes továbbmenni. A hazai és külföldi kutatások alapján az elsődleges és másodlagos célpiacainkat határozza meg, valamint azt, hogy milyen módszerekkel lehet „odajutni”, megszólítani a célközönséget. Megpróbáljuk előre látni, hol fog tartani a világ öt év múlva. Nem egy új arculat körvonalazása, hanem egy hatékony értékesítési szemléletű módszertan kidolgozása volt a célunk, a többi majd erre az alapra építjük tudatos, következetes marketingmunkával és az eredmény folyamatos monitorozásával.

Kinek szól a Stratégia?

A dokumentum azzal a céllal készült, hogy koordinálja a már meglévő bormarketing tevékenységeket. A kormány összes miniszterének eljuttattuk az anyagot, illetve kaptak még a kormányzat különböző ágai és az eddig bormarketinggel és borturizmussal foglalkozó szervezetek. A tavaly megalakult Magyar Bormarketing Ügynökség tulajdonképpen a mi operatív szervezetünk, az éves költségvetés leghatékonyabb felhasználásáért felel – ők a Stratégia alapján annak megvalósításáért felelnek, amiben minden számunkra lényeges adat szerepel, az elsődleges, másodlagos piacoktól kezdve a különböző módszerekig, beleértve az elosztási lehetőségeket és a kommunikációs csatornákat is. Nemsokára megjelenik és mindenki számára elérhető lesz a 2024. december közepéig tartó operatív programról egy összegzés, amely a Nemzeti Bormarketing Stratégia akciótérve. A bor.hu oldalra egy olyan regisztrációs felületet tervezünk, ahol minden borász és ágazati szereplő hozzáférhet a következő másfél év programjához.

Mi lesz a Magyar Bormarketing Ügynökség feladata?

A csapat fokozatosan épül fel, feladatuk a stratégia operatív megvalósítása, hazai és nemzetközi marketingtevékenység tervezése és végrehajtása, a különböző társszervezetek koordinálása. Ha például egy őszi szüreti kampányt szervezünk, kereskedelmi és gasztronómiai partnerekkel együttműködve valósítjuk azt meg. Célunk az, hogy a bormarketing tevékenységek koordináltan működjenek.

Hogyan tervezték meg a Magyar Bormarketing Ügynökség működését?

Úgy kezdtem a munkámat, hogy részletes tanulmányt készítettem arról, hogyan működnek a világon a bormarketing ügynökségek. Új-Zéland, Ausztrália, Németország, Svájc, Amerikai Egyesült Államok, Portugália és Dél-Afrika például mind szerepelnek ebben a vizsgálatban. Felmértem, hogy milyen struktúrájuk van, mekkora költségvetésből gazdálkodnak, és pontosan mivel foglalkoznak – csak marketinggel vagy a sales house szerepét is betöltik-e. Hány alkalmazottal működnek, mekkora a költségvetésük, az állam mekkora szerepet vállal, mi a struktúrája a pénz összeállításának, és ez alapján terveztük meg, hogy melyik modell és miért az, ami szerintünk racionális, melyik lesz a leghatékonyabb a hazai környezetben. Az új-zélandi működését sok szempontból követendő példának tartom, hatékonyak, ügyesen végzik a munkájukat.

Mekkora a költségvetésük? Mi az, amire mindenképp fontos forrást allokálni?

A munkám egyik jelentős része az, hogy megfelelő költségvetést allokáljak erre a feladatra. Alapvető, hogy a mérésekre mindenképpen költsünk, a stratégiától függetlenül mindig hangsúlyozom a kutatási adatok fontosságát. A saját kampányunk során most először végzünk komoly mérést, folyamatosan figyelve a tevékenység hatékonyságát. Ez rendkívül lényeges lépés, amit semmiképpen sem szabad elhanyagolni, mivel ezekből a visszajelzésekből építkezhetünk tovább. Az évi 3 milliárd forintos költségvetésünk ilyen szempontból rendelkezésre áll, és ezt akár egyetlen kampányra is fordíthatjuk, vagy szükség esetén megoszthatjuk. Tehát továbbra is számos kutatást fogunk végezni, melyek elérhetőek lesznek a borászok számára egy online rendszeren keresztül. Nekem mindenképpen sokat segített volna, ha valaki így fogja a kezemet – egy ilyen szervezet szeretne lenni a Bormarketing Ügynökség.

Milyen irányba szeretnék elmozdítani a magyar bor eddigi marketingjét?

Mindig is azt gondoltam, a bor népszerű és trendi, de a marketing terén nem érhetünk el úgy látványos fejlődést, ha több szervezet is foglalkozik vele, de nincs központi stratégiai irányítás. Eddig mindenki voltaképpen a saját elképzelései szerint működött, de azokat nem támasztotta alá kutatással. Ha nincs olyan adatszemléletű alap, amire építkezni tudsz, ha nem tudod megnézni, hogy mik az aktuális trendek, hogy merre megy a világ és mi hol tartunk benne, akkor ezek az irányok tényleg csak a megérzéseken alapszanak.

A Kárpát-medence gazdag adottságainak és a borászok munkájának köszönhetően a magyar bor rendkívül sokszínű, de ez kommunikációs szempontból nem feltétlenül szerencsés, mert sok irányba viszi el a fókusz. A kommunikációban egyértelmű, könnyen befogadható üzenetek kellenek. Ami eddig hiányzott az az, amit tudunk, ami ránk jellemző, célunk, hogy az eddigi – inkább arculati központú – diskurzus helyett egy értékesítési szemléletű marketingkommunikációs megközelítés kapjon helyet.

Mit takar az új kommunikációs megközelítés?

Az mindenképpen fontos, hogy a különböző országok célpiacait, a különböző korosztályokat más-más módokon, differenciáltan kell megközelíteni. Meg kell találnunk a különböző csoportoknak szóló hatékony kommunikációs felületeket, ezekre a kérdésekre ad válaszokat a Stratégia, célcsoportreleváns megközelítési irányokat mutat, amelyeket az Ügynökség szakemberei az operatív programban folyamatosan használni fognak. Az biztos, hogy az érvényes trendeket látjuk, ugyanis alapos elemzést, nemzetközi trendkutatásokat végzünk. Azt látjuk, hogy a világ borfogyasztásának fogyasztói rétege idősödik, tehát a fiataloknak nem nyújtunk elég motivációt, ebből a szempontból sokkal gyorsabban ébredt a sörpiac. A számok érdekes információkkal szolgálhatnak, a globális alkoholfogyasztás nagyjából negyven százalékát teszi ki a sör, harminc százalékát az égetett szeszes italok és huszonhárom százalékát a bor. Most a fiatalabb generációra összpontosítunk, a nyáron futó és a napokban záruló kampány a buborékos italokra, bor- és pezsgőkortélokra, a fröccsökre fókuszált, az ősz során pedig a szüreti időszak kommunikációja jön. Ugyanakkor ismét hangsúlyozom, hogy borpiaconként is más megközelítést kell alkalmazni, például Sanghajban és Brüsszelben máshogyan kell kommunikálni, és külön meg kell tervezni a Balkánra szóló üzenetet is.

Melyek jelenleg a legfontosabb feladatai?

Jelenleg elsősorban az értékesítésre kell összpontosítanunk. A meglévő borkészleteinket hatékonyan kell forgalmaznunk, és mindenképpen úgy alakítanunk a termelési stratégiákat, hogy a megfelelő irányba haladjon és eladható termékeket hozzon létre. Ezek között van rövid és hosszú távú feladat is. Az elsődleges tennivalóm, hogy életben tartsuk a magyar bort – az arculat is megszületik majd, de ezt másodlagosnak tartom. A magyar bornak világvizonylatban értelmezhetetlenül alacsony az ára, nem győzőm hangsúlyozni: én értékesítést és értékesítési módszert szeretnék kialakítani. Különösen fontosak ilyen szempontból az európai uniós (EU) támogatások, tehát pontosan meg kell határozni, hogy milyen területeken kívánunk fejlődni. Ehhez közzé kell tenni a kutatási eredményeinket az Agrárminisztérium felé is, hogy ők a pályázatokat ennek megfelelően tudják kiírni. Az együttműködés lehetőségét abban látom, hogy amikor megjelenik egy EU-pályázati lehetőség, akkor mi a kutatások alapján tudunk abban segíteni, hogy milyen területekre érdemes fókuszálni, mit érdemes támogatni. Ugyanis nem mindegy, hogy milyen fajtákkal lépünk előre, és ezen túl a kutatóintézeteket és az EU-pályázatokat is ennek megfelelően kell irányítani. Kormánybiztosként ennek a koordinálását feladatom is segíteni, az Ügynökség feladata lesz annak biztosítása, hogy a különböző borpiacokon megfelelő kommunikációt alkalmazzunk. Ha jó irányba navigáljuk mindezt, akkor jó eséllyel az lesz a végeredmény, hogy a magyar bor iránt világszerte növekszik a kereslet.

Az eddigi tevékenységeiből mi az, amit kormánybiztosként is tud hasznosítani?

Tizenhét éve alapítottuk és azóta is gondozzuk a Borászok Borásza-díjat, ezen kívül borkonferenciákat, pezsgőkonferenciákat tartunk. Emellett rengeteg korábbi kutatást tudunk felhasználni a mostani feladatra. A Mathias Corvinus Collegiummal (MCC) elkezdtünk egy közös kutatást a mérethatékonyság és a gazdasági fenntarthatóság témakörében, ami rendkívül fontos kérdés a jövő tekintetében. Magyarország egy kissé elöregedett és elaprózott birtokszerkezetű ország. A szőlőterületeink nagyjából 200 ezer hektárról mintegy 50 ezer hektárra csökkentek az elmúlt ötven évben. Az osztrákok ez idő alatt 26 ezerről 42 ezer hektárra növelték mindazt. Tehát területi szinten jelenleg majdnem ugyanott tartunk, mint ők, mégis náluk 3-4 euró közötti a bor literenkénti (!) átlagára, nálunk pedig 1. Borzalmas nagy különbség ez, főként megélhetőségi szempontból. Meg kell vizsgálni, hogy mitől van az, hogy az itthoni szövetkezesek nem működnek, náluk pedig mintaértékűek. Ezek a kérdések túlmutatnak a marketingmunkán, de oda kell figyelni rájuk.

A kutatások eredményei alapján milyen irányba kellene elindulnia a magyar borász szakmának?

Az e-Pincekönyv bevezetése segíteni fogja a munkánkat abban, hogy jobban rálássunk a hazai piacra. A fejlődés előmozdításához látnunk kell azt is, hogy a világ borpiaca merre tart. Egyre elterjedtebbek a natúr borok, az alkoholmentes és a csökkentett alkoholtartalmú borok, emellett nem ritkák a különleges bor alapú koktélok sem. Egyre elterjedtebbek a bioborok és a biogazdaságok is. Nekünk a kutatóintézetekkel együtt azzal kell foglalkoznunk, hogyan működik a csökkentett alkoholfokú borok piaca, emellett, hogy a globális felmelegedés és a változó trendek miatt az ültetvényeket hogyan kellene korszerűsíteni, megújítani, esetleg fajtaszerkezetüket jövőbementően átalakítani. Magyarországon még értetlenül állnak az emberek az alkoholmentes borok előtt, de ha utol szeretnék érni a világot, megtartani a termelési alapot, akkor ezzel mindenképpen foglalkoznunk kell. Tradícióink és olyan adottságaink vannak, mint keveseknek, mégsem tudjuk a pinceajtót becsukni az eladatlan termékektől. A hagyományok mellett azonban látnunk kell a lehetőséget az innovációkban is. Ha mi öt év múlva kapcsolódunk be ebbe a piacba, akkor már nem fogunk tudni a kanyarban előzni. Nekünk nem csak az a dolgunk, hogy utolérjük a világot, hanem előre kell meglátnunk azokat a trendeket, amerre a világ tart. Én mindent ennek vetek alá a munkám során, hogy a túlélés mellett megtaláljam azt az utat, ami a hosszabb távú fenntarthatósághoz vezet. A kutatási adatok is ezt támogatják.

Mit gondol a csökkentett alkoholtartalmú borok piacáról?

A sörpiac számai azt mutatják, hogy az alkoholmentes sör már körülbelül hét százalékos részesedéssel rendelkezik – tulajdonképpen a semmiből nőtt ki. Még a gyerekek is szívesen isznak alkoholmentes sört, emellett az alkoholos italok is egyre inkább az üdítők kategóriájába csúsznak át, például a vodka-narancs vagy a gin-tonik, amiket azért hívtanak, hogy az alkoholkoncentrációjuk alacsonyabb legyen. Ennek részint oka a fiatalabb generációk egészségtudatossága is. Mindenesetre egyértelmű, hogy a csökkentett alkoholtartalmú és az alkoholmentes borok piaca pillanatokon belül felkapott lesz. Az a kérdés, hogy ebben mi milyen szerepet fogunk játszani. Ezért úgy vélem, hogy az alkoholmentes termékek fejlesztésére már régóta figyelmet kellene fordítanunk a kutatóintézetekkel karöltve. Számos technológia áll rendelkezésre a borok alkoholtartalmának csökkentésére világszerte.

Kiket céloztak meg a friss stratégia első, *Buborékok nyara* című kampányával?

A *Buborékok nyara* kampány már a finisében van, és örömmel mondom, hogy a már eddig ismert részeredményekből látszik, hogy hatékonyan működött, de nyilván ennek az eredményességét folyamatosan fogjuk mérni a továbbiakban, a következő aktivitások esetén is. Azért ezzel indítottuk a kampánysorozatunkat, mert a fiatalabb korosztályok, az Y- és Z-generáció abszolút kulscélcsoportnak számít (mivel idősödik a

fiatalok számára, sokat számít az, hogy milyen hatása van az adott terméknek a környezetre. Nekem nagy szerencsém van, mivel négy gyerekem és unokáim révén több generációt láthatok magam előtt. A Bormarketing Ügynökségben nagyon fiatal csapatot hoztunk létre, ahol a mi tapasztalatainkat az ő kreativitásuk és fogékonyságuk egészíti ki. Ez a „generációs együttműködés” az eddigi harmincegy-néhány éves ügynökségi munkám során mindig nagyon eredményes volt.



borfogyasztók köre, a fiatalokat kell intenzívebben megszólítani), a nyár ráadásul elsősorban a fiatalokról, a fesztiválokról szól, az alkoholos italok tekintetében pedig legfőképp a buborékos és könnyedebb italokról, valamint a koktélokról. Azt azért tudni kell, hogy a bor talán azon kevés italok egyike az alkoholpiacon, amelyiknek szakrális ereje, tradíciója van, amit a kultúra részeként tudunk értelmezni. Épp ezért azt is látni kell, hogy az idősök körében egyre inkább a prémium borok válnak keresetté, ennek nagyon jó példáit láttuk a magyar borkultúra elmúlt harminc évében. Ugyanakkor gondolnunk kell a fiatalokra is, akik az alkoholos italokat nem feltétlenül a borokon keresztül, sokszor inkább a különböző könnyű koktélok révén ismerik meg.

Mi az, amire figyelni kell a *fiatalok megszólításánál*?

Az a kutatásokból is látszik, hogy a fiatalok körében az egészségtrend az egyik legfontosabb szempont, sokszor van klímafélelmük, gondolnak a jövőre, próbálnak fenntarthatóan élni. Ezért érdemes megfigyelni, hogy például az ausztráliai borkommunikáció milyen környezetvédelmi és ökológiai jelzrendszerrel használ. A környezet-tudatosság és az ökológiai lábnyom nagyon fontos tényezővé vált a

A kutatásokban kitérnek arra is, hogy mi az ideális magyar termék?

Ez nagyon érdekes, mert jelenleg ilyen terméket nem lehet megfogalmazni. Itt szeretném kiemelni, hogy több mint kétszáz eredetvédett bor van, nagyon nehéz egy borkommunikációt kétszáz termékre építeni. Az elmúlt harminc évből láthatjuk a próbálkozásokat. A Furmint volt talán a legkonkrétabb példa. Figyelemre méltó, hogy a Furmint évét követően a legnagyobb zöldszüret méretarányosan éppen ebből a fajtából volt. Ez azt is jelezte számunkra, hogy ha a Furminttal, mint termékkel akarunk foglalkozni – ami egyébként ésszerű lehetőség –, akkor a kutatóknak először magát a Furmint klónt kell tisztázni ahhoz, hogy megtudjuk a különböző Furmint fajták tényleg mindegyike Furmint-e, adjon az palackonként hatszáz, vagy éppen hater ezer forintot érő bort. Hasonlóan az eredetvédelemhez, panaszkodunk a borhamisításra is, és hogy hogyan lehet, hogy Tokajban lehet kétezre és kétszáz ezer forintért is aszúbort vásárolni. Ezek a termékek nem ugyanazok. Ezt az eredetvédelem és a termékírással együtt tudja rendezni. Meggyőződésem, hogy szigorúbb szabályozással sok mindent rendbe lehet tenni, de gyakran a lényegi dolgokat feledjük el. A termék az Agrárminisztérium és a termelők közössége,

a hegyközségi tanácsok hatáskörébe tartozik, míg nálam a termék promóciója és kommunikációja van. A jelenlegi ötvenezer hektár területből kinyerhetjük a lehetőségeinket, és a kutatásokból láthatjuk, hogy mi trend a világban. Úgy gondolom, hogy most a világnak annak a részében vagyunk, amelyben új perspektívákat kell nyitnunk.

A magyar bor mivel válik érdekessé a külföldiek számára, hogyan tudjuk a minőségét hangsúlyozni?

Marketing- és kommunikációs lehetőségként kiemelkednek a magyar sajátosságok, amelyek a turizmusban is hatásosak, és ezek miatt érdekesek lehetünk a világ szemében. Az egyedi borélményünk része az, hogy a magyar ember mindig vidáman és teljes erőbedobással csinálja a munkáját, és erre fel tudjuk hívni a külföldiek figyelmét is. Magyarország ilyen szempontból egy szerethető, könnyed, de ugyanakkor biztonságos országgént tűnik fel, amit a borturizmus kapcsán is szeretnénk hangsúlyozni az ide látogatók számára. Természetesen a fő cél az, hogy az általunk bemutatott termékek értékesítésre kerüljenek. Ez attól is függ, hogy melyik piacra szeretnénk lépni. Egy angolszász kultúrájú borpiac más megközelítést igényel, mint például a német vagy a távol-keleti piac.

Milyen külföldi jó gyakorlatokat tud felhozni?

Példaértékű volt a görögök megközelítése, akik hazai piacon a nemzetközinek hódolnak, míg külföldön saját fajtáikat népszerűsítik. Ez teljesen logikus és jól kezelhető stratégia. Nézzük Romániát, figyeljük meg a déli régiókat, a szlovénokat és a Balkánt. Ez egy rendkívül izgalmas, feltörekvő terület. Jelenleg világszerte az a trend figyelhető meg, amely a hagyományos, jól ismert borvidékek mellett újakat keres. Ebből a régióból izgalmas központot lehetne fejleszteni. Az is része a tervünknek, hogy összekapcsoljuk ezt a területet, hasonlóan ahhoz, ahogyan a Balkánon próbálják ezt megvalósítani egy regionális, őszi borshow-val. Úgy vélem, hogy ebben óriási potenciál rejlik, és mi kiváló lehetőségeket kínálunk, mivel a kétszáz termékünk közül válogatva nem csupán azokra szeretnénk koncentrálni, hanem újszerű módon próbáljuk kialakítani kínálatunkat. Egyszerre kell több terméket behozni és szűkíteni is a palettát, ami egy kihívással teli feladat, de van rá konkrét koncepciónk. Az biztos, hogy a regionális fajtáink – mint a Kékfrankos, a Furmint, a Hárslevelű és az Irsai Olivér – mindegyike izgalmas és egyedi jellegzetességekkel bír.

A kutatás kitért esetleg a borturizmusra is?

Az elmúlt időszakban véghezvitt fejlesztések és modernizációk szinte példaértékűek, az egyik legfontosabb része a borkommunikációnak a borturizmus. A primer borturisták célzottan érkeznek, pontosan tudják, kit és mit keresnek, de kiemelt jelentőségű, hogy megmutassuk magunkat, a magyarországi borvidékeket a szekunder borturistáknak, hogy vonzó és innovatív programokon keresztül vonzzuk őket hozzánk, és hogy az éttermi és szállodai jelenlét révén is felpörgessük a helyi értékesítést, számos visszatérő vendéget szerezzünk. Nemzeti bormarketingért felelős



kormánybiztosként elemi érdekem (és egyébként dedikált feladatom is), hogy a Magyar Turisztikai Ügynökséggel stratégiai együttműködésben dolgozzunk ezekért a közös célokért és mi már meg is kezdtük a konkrét feladataink összehangolását.

Mit gondol a borászatok összefogásáról?

Az egyik legnagyobb kérdés az, hogyan tudnak a borászok összefogni, mennyire lesznek képesek a kisebb termelők az egymás közötti együttműködésre. Sajnos ebből a szempontból nagyon rossz hatása van a politikai örökségnek, a szövetkezet szó használata szitokszóvá vált a jelenlegi vállalkozói környe-

zetben. Egyszerűen azt jelenti, hogy valaki el akarja lopni a pénzünket. Ez a hozzáállás a generációváltással fokozatosan el fog tűnni, hiszen én még emlékszem ilyenre, de egyébként a szüleim és a nagyszüleim azok, akik konkrétan megélték, viszont a gyerekeink már nem. Egy szövetkezet az osztrák oldalon a túlélést jelenti, míg nálunk azt a benyomást kelti, hogy erre hivatkozva mindent elvesznek tőlünk. A fiatalabb generáció viszont már pozitívan látja ennek lehetőségeit. A magyar települések szempontjából létfontosságú kérdés lehet egy palackozókamionba vagy egy közös komposztálóba való befektetés, de még kevesen jutottak el ennek a megvalósításáig.

Hogyan tudják támogatni a borászatok és a szakemberek részéről érkező kezdeményezéseket?

Meg fogjuk találni a módját, hogy támogatni tudjuk az életképes, stratégiába illő, alulról építkező kezdeményezéseket. Ebből a szempontból említhetjük a *Csopaki Kódexet* vagy a *Balatonbort*, mind a kettő nagyon jó irányba mutat. A felmerülő ötletek kapcsán a balatoniakat, és minden más borvidék képviselőit is arra kértem, hogy fogalmazzák meg a közös igényeiket, és konkrétan definiálják azokat a területeket, ahol segíthetünk, és támogatni fogom minden kezdeményezésüket, beleértve a külföldi terjeszkedést is. A Balaton azért is lehet érdekes ilyen szempontból, mert a balatoni borászok egyedül el tudtak odáig jutni, hogy felismerték a kerékpárutak fontosságát a bormarketing szempontjából. A borászok részéről ezt zseniálisnak tartom, hogy kialakítottak erre egy rendszert, amiből már csak az hiányzik, hogy minden balatoni dűlő ki legyen táblázva. Ennek a megvalósításában is segíthetnek nekik. Egy kormánybiztosnak például ez az egyik feladata, hogy a turizmust összehozza a borturizmussal, illetve a borkommunikációval. A Balaton környékén több borvidék találkozik, ezért nagyon erős az összefogás; ugyanezt tapasztalom az egrieknél is, akik szintén különböző kezdeményezésekkel foglalkoznak – ezeket már helyi szinten kell támogatni és kezelni. Szerintem fontos, hogy ezeket a sikereket kommunikáljuk, más borvidékeket is inspiráljunk, hogy lássák, milyen lehetőségeik vannak a fejlődésre. A borászokon kívül meghallgatom a borakadémikusok ötleteit, majd ahova lehet, oda beépítjük azokat. Szeretnék megalkotni egy edukációs programot, célom, hogy a borkultúrát az egyetemeken oktassuk!

SZŐLŐPERONOSZPÓRA (2. rész)

A PERONOSZPÓRA ELLENI VÉDEKEZÉS

SZERZŐ, FOTÓ: DR. DULA BENCÉNÉ



A ROVAT A BAYER
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

A cikk előző lapszámban megjelent első részében a kórokozó biológiájával, a fertőzési folyamattal és a betegség tüneteivel ismerkedtünk meg. Ezúttal pedig a folytatásban bemutatjuk a kórokozó elleni védekezések célját, a fertőzés megelőzésének, a kártétel elhárításának, minimalizálásának lehetőségeit és eszközeit. Érdemes integrált hozzáállással közelíteni a problémához, mivel a szőlőperonoszpóra elleni hatékony védekezés genetikai, agrotechnikai, biológiai és kémiai védekezési módok együttes használatával valósítható meg.



A *Plasmopara viticola* csak a szőlőfélék családjába tartozó fajokat (*Vitaceae*) fertőzi (az egyetlen kivétel a *Cissus discolor*). A többi *Cissus* faj, a *Tetrastigma*, a *Parthenocissus*, az *Ampelopsis* és a *Vitis* fajok eltérő mértékben rezisztensek. A *V. rupestris*, *V. monticola*, *V. berlandieri*, *V. cinerea*, *V. riparia*, *V. rotundifolia* fajok nagyon ellenállóak. A direkt termők és az interspecifikus fajták közepesen rezisztensek, járványos években súlyosan károsodhatnak. A *V. vinifera* fajok pedig nagyon fogékonyak.

A termesztett szőlőfajták peronoszpórával szembeni viselkedése genetikailag kódolt. Általában a csemege-szőlő-fajták fogékonyabbak, mint a borszőlőfajták. **Erősen fogékony:** Merlot (fürt), Blauburger, Chardonnay, Zöld veltelini, Leányka, Rizlingszilváni, Zefir, Zenit, Menoir stb.

Közepesen fogékony: Kékfrankos, Portugieser, Zweigelt, Olasz rizling, Cabernet Sauvignon, C. franc, Pinot noir, Cserszegi fűszeres stb.

Kevésbé fogékony vagy ellenálló: interspecifikus fajták, például a Zalagyöngye, Bianca (de súlyos járványhelyzetben ezek is fertőződnek, mint pl. 1995-ben, 1999-ben és 2010-ben).

Magas rezisztenciával rendelkezők: a legújabban nemesített két rezisztenciagént (Rpv1 és Rpv2) tartalmazó úgynevezett innovatív fajták: Pinot regina, Pamerzs.

Hogyan viselkedik a rezisztens fajta peronoszpórafertőzés esetén?

Míg a peronoszpóra fogékony növényen semmilyen védekező reakció nem figyelhető meg, a rezisztens gazdanövény többféle módon védi ki a

gombafertőzést. Megakadályozza az elsődleges hifák behatolását a légzőnyíláson át, mint például a Solaris (frankoamerikai és *V. amurensis* eredetű) rezisztens fajta esetében hét órával az inokuláció után a sztoma körül kicsírázott spórákat szekréttummal (kallóz) fedte be, és elzárta a légzőnyílást. A kallóz 48 órával az inokuláció után a környező sztómákban is kimutatható volt. A megtámadott sztoma körül egy nap múlva hyperszenzitív reakció (HR), sejtpusztulás volt látható. A rezisztens fajták meg tudják akadályozni, hogy a behatolt hifa hausztóriumot fejlesszen. Gyakran a hifa nem tud elég erősen hozzátapadni a sejtfalhoz, ami feltétele a hausztórium képzésének.

A *Muscadinia rotundifolia* fajta két peronoszpóra-rezisztenciáért felelős génjének (Rpv1, Rpv2) hatásmódja a következő. Az **Rpv2 gén** gátolja a micéliumnövekedést, teljesen megakadályozza a sporulációt, és a védekezési reakció (HR) eredményeként apró nekrotikus pöttyök jelennek meg. Az **Rpv1 gén** bizonyos mértékben engedi a micélium növekedését, megfigyelhető gyenge sporuláció is, de viszonylag nagyméretű (1 cm átmérőjű) nekrotikus foltok alakulnak ki a HR reakció nyomán (Hoffmann Sarolta, 2008). A genetikai rezisztencia kifejlesztése többéves nemesítéssel igen lassú, hosszadalmas folyamat. Vannak olyan kémiai anyagok viszont, melyekkel módosítható a fajták kórokozókkal szembeni érzékenysége. A legismertebb a **réz** epidermiszvastagító hatása, vagy a K-vízüveg szövetzilárdító hatása, mely révén fizikai gátat épít a kórokozó behatolásával szemben. Bizonyos kémiai vagy biológiai anyagokkal **indukálható a rezisztencia**, például kimutatták, hogy az antagonista *Trichoderma harzianum* T39 törzse számos rezisztenciagént termelődését serkenti elő.

Hasonló szerepet játszik az úgynevezett **elicitor** jelenség. Egy korai, specifikus esemény, mely a gazdanövény gyors felismerési reakcióját váltja ki a kórokozó növekedésgátlására vagy elősegítésére. Az elicitorok valójában a kórokozóból származó fehérjék, melyek a növényben indukálják a fitoalexinek fölhalmozódását. Ilyen elicitor hatáserősítő például a réz, az alumínium-etil-foszfónát (foszetil-Al) és a foszforsav-származékok. Figyelembe kell azonban venni, hogy ezek a hatóanyagok nem rendelkeznek direkt fungicid hatással, hanem a növény **önvédelmi mechanizmusát** erősítve hatnak, és akkor működnek jól, ha megelőző jelleggel, egymást követő ismételt kezelésekkel „feltöltjük” velük a növényt. Hatásuk ez esetben akár 100%-os is lehet.

Az agrotechnikai módszerek – fajtamegválasztás, fekvés, tájolás, térállás, időben és helyesen végzett zöldmunkák, szellős lombfal, gyommentesség, tápláltság stb. – jelentőségét sajnos az utóbbi évtizedben nem veszik kellő komolysággal a termelők.

Kémiai védekezésre számtalan hatóanyag áll rendelkezésre, melyeket nem részletezünk. Sajnos a hatóanyagok utóbbi években előírt újbóli engedélyeztetése, az Európai Unió egyre szigorodó humán-egészségügyi és környezetvédelmi szabályai miatt ugyanis szaporodnak a korlátozások, mint például a réz esetében (fémrézre számított 7 kg/év vagy 27 kg/7 év). Ezzel párhuzamosan erősen szűkül a hatóanyag-választék, például a mankocebet tartalmazó készítmények (28 db) csaknem teljeskörű kivonása tovább nehezíti a termelők helyzetét. A felszívódó hatóanyagok partnereként használt kontakt készítmények elvesztése miatt a rezisztenciakockázat fokozódásával is számolni kell.

A peronoszpóra elleni vegyszeres kezelések általános alapszabályainak szigorú betartásával eredményesen védekezhünk a peronoszpóra ellen a leg súlyosabb járványhelyzetben is.

A kémiai védelem általános alapszabályai:

- 1. A vegyszeres kezeléseket előrejelzésre alapozottan, preventíven kell végezni.
- 2. Védekezni a fertőzési nyomás, a szükséges permetezési forduló, a fajták érzékenysége és az alkalmazott szertípus függvényében kell.
- 3. Törekedni kell arra, hogy ne maradjon permetezetlen növényfelület.
- 4. A **kontakt** hatóanyagú szereket **preventíven**, virágzás előtt és a fűrtáródás után 7-10, erős fertőzési nyomás esetén 5-7 naponta kell használni.
- 5. A **felszívódó** készítményeket – előnyös tulajdonságaik miatt (belülről védik a növényt, gyorsan felszívódnak, az eső nem befolyásolja hatásukat, hosszabb a hatástartamuk) – a legkritikusabb időszakban, **az intenzív hajtásnövekedés idején alkalmazzuk**.
- 6. A **blokkoló** hatással rendelkező felszívódó hatóanyagokat **pontos előrejelzésre alapozottan, a lappangási idő első két napján** kell kijuttatni a növényekre.
- 7. Hosszabb kivárás, késlekedés esetén hatástalanság következhet be, elszaporodnak az ellenálló egyedek, fungicid **rezisztencia** alakulhat ki.

A 2019-es „fura” peronoszpóra elleni fűrtvédelemben elszenvedett védekezési kudarc bebizonyította, hogy a termelők és a növényvédelmi szakemberek nincsenek tökéletesen tisztában a védekezésre használható hatóanyagok tulajdonságaival, hatásmódjával. Mindezek miatt hasznos lehet „A szőlőperonoszpóra ellen használható hatóanyagokról” c. táblázatban (1. táblázat) összefoglalt ismeretek és az ehhez tartozó fogalmak magyarázatának alábbi közreadása.

Hatásmódtípusok (fogalmak)

Kontakt hatás: a növény felszínén, kizárólag megelőző hatás, ezért a fertőzés megtörténte előtt ott kell lennie a növény felületén, a csapadék könnyen lemoshatja, nem követi a felületnövekedést, ezért a hatóanyag gyakori kijuttatása szükséges.

Lokálszisztémikus: a molekula képes behatolni a növényi sejtekbe, de a növényen belüli mozgása igen korlátozott, ezért az új növekmények védelmére nem alkalmas, a környezeti behatásokra, például lemosódásra viszont kevésbé érzékeny.

Mérsékelt szisztémikus: a hatóanyag bejuthat a növényi szövetekbe és a nedvkeringéssel a xylemen keresztül a sejtközi járatokban (a sejtfaik mentén vagy azokon keresztül) mérsékeltan szállítódik. Ez a korlátozott szisztémikus mozgás kizárólag csúcsirányú, és eközben eloszlik a sejtekben. Ezen tulajdonság révén egyöntetű az eloszlás és tartós a fungicidhatás. Mindehhez elengedhetetlen a jó permetlé-fedettség. Ilyen tulajdonsággal rendelkeznek például a fenilamidok és az OSBPI-k.

Tökéletes szisztémikusság, transzlokálódás: a fungicid hatóanyag tökéletesen szállítódik, a nedvkeringéssel a szövetekben csúcs- és alapi irányba egyaránt. Ezzel a képességgel kizárólag a foszetil-Al és a foszfonát-, illetve foszfittípusú fungicidek rendelkeznek.

Transzlamináris mozgás, illetve hatás: a hatóanyag behatol, átjut a levél egyik oldaláról a másikra, és ott is tökéletes hatékonyságot fejt ki a kórokozó ellen. Ide tartoznak a gyengén szisztémikus hatóanyagok, mint például a viaszréteghez kötődők (pl. a strobilurinok, a ciazofamid, az amisulbrom, továbbá az oxatiapirolin).

Gázfázisú újra eloszlás: a növényre permetezett hatóanyag a felületről gázfázisú eloszlás, illetve újra feltáródás révén, gázosodott formában is erős fungicidaktivitást fejt ki. A gázfázisban kifejtett hatás szabadföldi körülmények között kevésbé érvényesül, ezért nem is számolhatunk vele. Ilyen hatással rendelkeznek a fenilamidok (metalaxil M).

Fizikai hatáskifejtési módok

1. Preventív/megelőző: a fertőzés megtörténte előtt alkalmazva fejtenek ki erős fungicid hatást (pl. konídiumcsírázás gátlása, abnormális csíratömlő-fejlődés, a csíratömlő növekedési irányának elterelése, a csíratömlő-behatolás megakadályozása). Ilyen hatásúak a szisztémikus és a viaszrétegben kumulálódó és onnan az epidermiszsejtekbe, sejtközi járatokba jutó anyagok.

2. A fertőzés bekövetkezése után

Kuratív hatás: a fertőzés után a kórfolyamat kezdeti szakaszában (24-48 órán belül) a szövetekbe bejutva leállítja a kórfolyamatot. Például a peronoszpóra esetében a metalaxil és a benalaxil a felszíni sporangiumtartók megjelenése előtt képes blokkolni a kórfolyamatot, megállítani a micéliumfejlődést, gátolni a sporangiumképződést.

3. A vizuális tünetek megjelenése előtt

Antisporuláns hatás: a spóráképzés gátlása, ami gyakran csak átmeneti, mert a telepek széléről újraindul a sporangiumképződés.

4. A vizuális tünetek megjelenése után

Spórácsírázás és micéliumnövekedés gátlása: ilyenek a mérsékelt szisztémikus tulajdonsággal rendelkező hatóanyagok például a QoI-ok és az analógok, a fenilamidok vagy a gombára toxikus hatást kifejtők, mint például a réz.

Eradikatív hatás: a gombatelepek, a micéliumbevonat és a spóráképző szervek roncsolása, elpusztítása, a másodlagos spóratermelődés és a fertőzőanyag terjedésének megakadályozása (pl. olajok, kén).
(Az írásban szereplő irodalmi források a Szerzőnél érhetők el.)

→ 1. TÁBLÁZAT: A SZŐLŐPERONOSZPÓRA ELLEN HASZNÁLHATÓ HATÓANYAGOKRÓL

Hatóanyag-csoport	Hatóanyagok	Hatás	Hatásmód	Fizikai hatásmód	Hatástartam (nap)		Megjegyzés
					Átlagos fertőzési nyomásnál	Járvány-veszély esetén	
rezek	rézoxiklorid, rézhidroxid, rézoxid	konídiumcsírázás- és sporulációgátlás	kontakt	preventív	7-14	5-10	amerikai fajtákra fitotoxikus lehet
ditiokarbamátok	mankocéb, metiram	konídiumcsírázás-gátlás	kontakt	preventív	7-10	5-7	
ftálimidek	folpet	konídiumcsírázás-gátlás	kontakt	preventív	7-10	5-7	
quinonok	ditianon, klórtalonil	konídiumcsírázás-gátlás	kontakt	preventív	8-12	7-10	
Qols (strobilurinok és analógok)	azoxistrobin, krezoxim-metil, piraklostrobin, trifloxistrobin, famoxadon	konídium- és micéliumnövekedés-gátlás	limitáltan lokálszisztemikus, erős kötődés-felhalmozódás a kutikula viaszrétegében, transzlamináris hatás	preventív	10-12	7-10	magas rezisztenciakockázat, ezért csak más hatáshelyű hatóanyaggal, ill. gyári kombinációban alkalmazható
Qils	cimoxanil**, ametokradin, ciazofamid, fluazinam	zoospóra-képződés, csírázás- és micéliumnövekedés-gátlás, valamint a kitaratóspórák képződését is akadályozza	mélyhatású, de limitált a szisztemikus és transzlamináris hatás	preventív és mérsékelt fertőzés utáni hatás	10-12	5-7	**magas hőmérsékletre gyors lebomlás, hatásvesztés
fenilamidok	metalaxil-M, benalaxil	micéliumnövekedés-gátlás a belső szövetekben	szisztemikus, csúcsirányú mozgás, gázhatás	preventív és kuratív hatás (24-48 óra)	10-14	10-14	széleskörű ismert rezisztencia, nagy rezisztenciakockázat
CAA (karboxil-sav-aminok)	dimetomorf, bentiavalikarb, iprovalikarb, mandipropamid, valifenalát	zoospóracsírázás-, micéliumnövekedés- és sporangiumképződés-gátlás	erősen kötődnek a viaszréteghez, ezért gyenge a bejutásuk a belső szövetekbe, így nem hatékonyak a fűrtvédelemben	preventív és mérsékelt fertőzés utáni hatás	10-12	7-10	alacsony-közepes rezisztenciakockázat, keresztrezisztencia-veszély a mandipropamid, a dimetomorf és az iprovalikarb között
OSBPI	oxatiapiprolin	spóráképződés- és csírázásakadályozás, micéliumnövekedés-gátlás a belső szövetekben, új telepek képződésének és rajzóspóráképződés-gátlás	mélyhatású, limitált csúcsirányú szisztemikus mozgás és transzlamináris hatás, a hatóanyag jelentős része kötődik	preventív, fertőzés utáni kuratív (24-48 óra) sporulációgátlás	10-14	10-12	közepes-magas rezisztenciakockázat
foszfonátok (foszfitok)	foszetil-Al, foszfit-foszfonát	a növény védekezési mechanizmusát stimuláló	transzlokálódó	preventív	10-14	10-14	A tökéletes hatás eléréséhez több kezeléssel kell feltölteni a növényt!



SZERZŐK: BODOR-PESTI PÉTER, TARANYI DÓRA, VARGA ZSUZSANNA FOTÓ: BODOR-PESTI PÉTER

DŰLŐSZELEKCIÓ A BALATON KÖRÜL



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

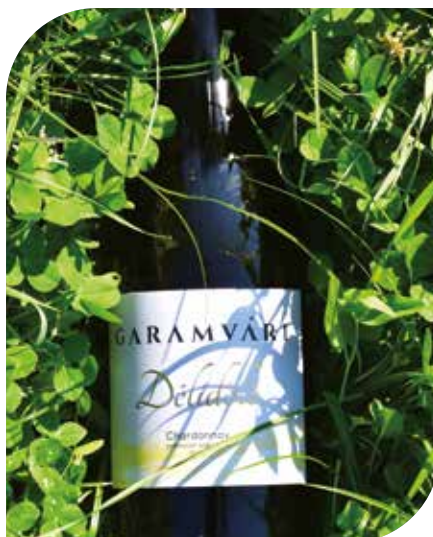
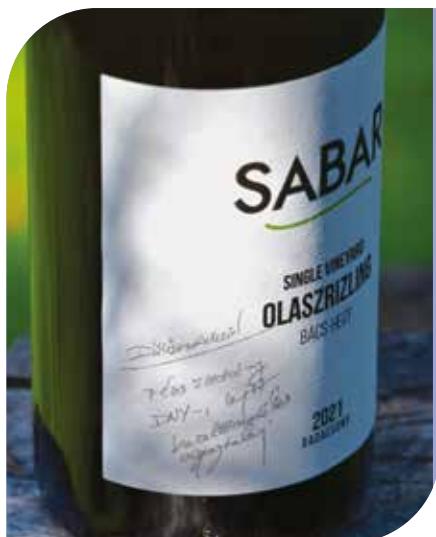
A *terroir* szemlélet térnyerésének köszönhetően újabb és újabb dűlőszelektált borok jelennek meg a pincészetek és borboltok kínálatában. Nincs ez másként a Balaton körüli borvidékeken sem, ahol majdnem minden kisebb területnek van földrajzi árujelzője, amely lehetővé teszi a dűlőszelektált borok készítését. Jelen cikkünkben a Balaton körüli szőlőtermesztést vizsgáljuk meg közelebbről, és kitérünk a legkisebb lehatárolásokra is.

A Balaton körüli borvidékek

A Balaton Közép-Európa legnagyobb tava, nevét a szláv *blato* kifejezésből eredeztetik, ami sarat, mocsarat, lápot jelent. A római korban a *Lacus Pelso*, vagyis sekély tó elnevezést használták, ezt tükrözi a német *Plattensee* is. Mindezt alátámasztja, hogy a felszíni területe 600 km², hossza 77 km, szélessége hol 1,3, máshol 14 km, de átlagos mélysége mindössze 3-3,6 méter. Több mint 230 kilométer hosszú partvonalán 5 borvidéket találunk (Balatonfüred-Csopak, Balaton-felvidék, Badacsony, Zala, Balatonboglár), melyek együttesen 7800 hektár szőlőültetvényt ölelnek fel. A Nagy-Somlói borvidék ugyan nem rendelkezik saját partszakasszal, de ökológiai adottságai miatt okkal soroljuk a Balatoni borrégióba, melynek területe így összesen több mint 8300 hektár. A Balaton szőlőtermesztésre gyakorolt hatása sokrétű. A tó víztömege befolyásolja a partközeli ültetvények állományklímáját, és mint fiziografikus tényező módosítja a hőmérsékletet, a megvilágítottságot és a páratartalmat. A partközeli ültetvények napfényben fürdenek, és a víztükorről visszaverődő sugárzás fokozza a növényélettani folyamatokat. A régió klimatikus adottságai a víztömeg hatására nagy általánosságban kiegyenlítettek, szélsőségektől mentesek. Ez természetesen nem azt jelenti, hogy homogének, hiszen a tótól mért távolsággal, a tengerszint feletti magassággal, az égtáji fekvéssel és lejtőszöggel, továbbá a völgyek közé ékelődött erdősávok hatására változik a szőlőtáblák mikroklimája, ami jelentős befolyással bír a *terroir* jellegre. Az edafikus tényezőket tekintve a Balaton északi partvonalának

borvidékei változatos alapkőzetten helyezkednek el. Legismertebb talán a tanúhegyeket felépítő bazalt és bazalttufa, ami a Badacsony, a Szent György-hegy, a valamint a Tihanyi-félsziget alapja, de a Nagy-Somlói borvidéket is jelentős mértékben vulkanikus kőzet alkotja. A balaton kialakult talajok magas ásványianyag-tartalmúak, főleg a magnézium és a kalcium mennyisége jelentős, aminek nem csak a tápanyagutánpótlás során van jelentősége, de a borok minerális jellegét, sós ízérzetét is ide vezetik vissza. A bazalt a borvidékek építészetében és az ültetvényszerkezetben is jelentős szerepet kap, hiszen az erózió ellen az egyik gyakran alkalmazott megoldás a támfalak építése, amelyhez nem egyszer helyben kitermelt alapkőzetet használtak fel. Sokszor a várfalak méretével vetekedő kőfalak impozáns kísérői a Nagy-Somló és a Badacsony szőlőtábláinak.

Paloznak és Lovas közelében, de a Káli-medence környékén is előbukkan a permi vörös homokkő, amelyen a kialakuló talajok jellemzően magas vasoxidtartalmúak, így az itt termelt borok szikárságukról híresek. Maga a vörös homokkő nem csak a szőlészetben, de az építészetben is fontos szerepet kap a környéken, hiszen kerítések, lakóházak, egykori mosóházak, pincék, sőt vasútállomások és hidak alapanyagát adják, de sírkövek készítéséhez is felhasználták. Az edafikus adottságok terén a meszes alapkőzetek szintén az északi oldalon dominálnak, hiszen a márga, mészkő és dolomit sok termőhely alapját adja, mely nem egyszer lösszel keveredik. A déli partvonal talajtana némiképp eltérő, hiszen itt a pannon agyag, pannon homok és a lösz a domináns. A fenti



bemutató természetesen messze nem teljes és nagyon leegyszerűsíti a Balatoni borrégió talajtani bemutatását, mert, ha jobban megnézzük akár csak egy kisebb földrajzi árujelző talajtanát – például a Csopaki OEM edafikus adottságait –, láthatjuk, hogy dűlőnként tudnánk hosszú felsorolásokat közölni.

Szőlőhegyek, dűlőnevek

A kisebb földrajzi árujelzők egységes és szigorú rendeleti szabályozást csak az elmúlt években kaptak, de használatuk régre nyúlik vissza. Dűlőnevekről csak a 20. század elejétől beszélhetünk, hiszen a kifejezés csak a 19. században kezd terjedni, addig a *szőlőhegyek* uralják a magyar nyelvű leírásokat, míg a latin források a *vinea* és a *promontorium* szavakat tartalmazzák. Az egyik legkorábbi szőlőhegynév feljegyzése a Szekszárdi borvidékhez köthető. Az 1061-es dokumentum három szőlőnevet – „*vinea Crin, vineam Bika et Fövesthelek*” – sorol fel, de az okirat bővebben nem ismerteti azokat. Az idő múlásával egyre több szőlőhegy neve bukkan fel különböző adománylevelekben és egyéb dokumentumokban. A 18. században jelenik meg Bél Mátyás munkája, melyben a tokaji szőlőhegyek minősítését közli. Ezt követően több borvidéken találkozhatunk – elsősorban az adófizetési kötelezettség miatt – a szőlőhegyek osztályozásával. Már csak a területi korlátok sem teszik lehetővé, hogy részletes leírást adjunk a dűlők Balaton körüli történetéről, de kitérünk az egyik legkorábbi egységes térképi megjelenítésre, ami közelebb hozhatja számunkra a szőlőtermesztés helyi jelentőségét. Az *Első Katonai Felmérés* (1763–1787) térképe nyújt betekintést a szőlőültetvények kiterjedésére a tó körül. A Dörgicse melletti Becce, a Balatonakalihoz tartozó Fenyő-hegy és Les-hegy, a tihanyi Óvár és Farkasverem, a csopaki (a térképen Csopak, Köwes, Arats) Bene és Nagy-kút, a Zamárdi melletti Kőhegy mind helyet kaptak a térképen, és egyértelmű, még ha nevüket nem is tüntették fel, hogy szőlőültetvények foglalták el a tájat. A *Harmadik Katonai Felmérés* (1869–1887) felfedi a szőlőhegyek nevét és helyét is, még ha nem is mindet. Így bukkanunk rá a Les-hegyre, a Vörös-máli szőlőkre vagy a Baricskára. A mezőgazdasági területek kataszteri felvételezése révén elkészült térképek további részleteket nyújtanak a termőhelyek egykori méretét és a dűlők elhelyezkedését illetően.

Dűlőszelekció és földrajzi árujelzők a Balaton körül

A Balatoni borrégió és borvidékeinek termékei mind az OFJ, mind az OEM eredetvédelmi kategóriában helyet kapnak. Az OFJ kategóriában a Dunántúli, a Balatoni és a Balatonmelléki lehatárolások mind lefedik

a tó körüli borvidékeket, még ha eltérő is a szabályozásuk. A Balatonmelléki lehatárolás például a megyehatárokon tér ki (Fejér, Somogy, Veszprém, Zala megyék I. és II. termőhelyi kataszterbe sorolt területei), míg a Balatoni a települések nevét sorolja fel Andocstól Zánkáig, csaknem 170-et. Az OFJ termékek esetén nem találunk dűlőmegjelölésre vonatkozó irányutatót, erre csak az OEM borok esetén van lehetőség. Az OEM-lehatárolásokat illetően pedig szintén számos árujelzőt találunk a Balatoni régióban: a Balatonfüred-Csopaki borvidék területén a Balatonfüred-Csopaki, a Csopaki, a Nivegy-völgy és a Tihanyi, a Balaton-felvidéki borvidéken a Balaton-felvidéki, a Káli és a Sümegi, a

Bekaert

Bezinal® szőlőhuzal

Minőség és hektáronkénti megtakarítás, mindig a környezetre való tekintettel

ladislav.dojcan@bekaert.com →

Nagy-Somlói borvidéken a Nagy-Somlói és a Somlói, és végül a Zalai borvidéken a Zalai és a Mura megjelölést. A Badacsonyi és a Balatonboglári borvidékek egy-egy azonos nevű OEM-mel rendelkeznek.

A dőlőselektált borok rendeleti szabályozása a termékleírásokban található meg, ahol leggyakrabban a megengedett hozam tekintetében hoznak szigorításokat. A Balatonfüred-Csopaki OEM esetén például, ha a dőlőnevet is fel kívánjuk tüntetni, az általános hektáronkénti 14 tonna termésmennyiséghez képest 8 tonna/hektár a megengedett hozam.

Az ugyanezen a borvidéken található Csopaki OEM már eleve alacsony termésmennyiséget engedélyez, hiszen a hegybor esetén 63 hl/ha vagy 9 t/ha hozamot kell tovább csökkentenünk 39 hl/ha vagy 6 t/ha-ra, ha használni szeretnénk például a Siralomvágó vagy a Sáfrán-kert nevét. A dőlők között leggyakrabban nincs eltérés, vagyis azonos a hozamkorlátozás, bármelyik nevet tüntetjük fel.

Érdekes kivétel a Káli termékleírás, mert a Káli, a Káli Királyi és a Káli Királyi főborok esetén egységesen feltüntethető a dőlőnév a termésmennyiség csökkentése nélkül. (Meg kell jegyezni, hogy a Káli az egyik legszigorúbb termékleírás, ahol a termés mennyisége például a Káli Királyi Főbor esetén alapesetben sem haladhatja meg az 5 tonnát hektáronként, így érthető, hogy ezt tovább már nem szigorították a dőlőnév feltüntetése esetén.) Az Áldozó és Táltoshegy (Monostorapáti) dőlőnevek viszont csak legfeljebb 45 hl/ha-os hozam mellett készült borokon jelölhetők.

A dőlőselektáció célja, hogy bemutassuk egy adott terület domborzati, edafikus és klimatikus adottságait egy fajta segítségével vagy több fajta

gét. A Csopaki lehatárolás ezzel ellentétben nem csak hogy nagyszámú dőlőnevet tartalmaz, de több település azonos lehatárolással bír. A hazai termékleírások legtöbbször felbukkanó dőlőneve az „Öreg-hegy”, érthető okból, hiszen minden borvidéknek van olyan szőlőtáblája, ahol már a nagyszüleink nagyszülei előtt is szőlő volt. A Csopaki esetén a Kis-hegy vagy az Öreg-hegy dőlőnév esetén kötelező a településnév feltüntetése is. Erre azért van szükség, mert előbbi Csopak, Paloznak, Lovas, Felsőörs, utóbbi Lovas és Felsőörs településekhez is tartozik.

Tényleg egyedi, de merre van a dőlő?

A dőlőselektáció lehetősége régóta adott a szőlő-bor ágazatban, hiszen a szüreti-, feldolgozó- és pincekapacitás függvényében lehetőség van kisebb tételek külön kezelésére. A múltban azonban a fogyasztók közül csak a kifejezetten tájékozottak vagy az adott borvidék ismerői tudták, hogy melyik dőlő pontosan hol található. Ezen változtattak az OEM termékleírások térképi mellékletei, amelyeket a Földmérési és Távérzékelési Intézet VINGIS osztálya készített, és amelyek szabadon hozzáférhetőek a honlapon (www.vingis.hu). A térképek segítségével könnyedén felkereshetjük a dőlőt, és saját szemünkkel bizonyosodhatunk meg annak egyedi jellegéről. A pincészetek természetesen egyre több segítséget adnak a dőlőselektált borok jobb megismeréséhez, és a honlapok bemutatják a saját névvel rendelkező lehatárolásokat, azok történetét, ökológiai adottságait és a fajtákat, amelyek helyet kapnak a táblákban. A honlapokon közzétett leírások néhol érdekes kifejezéseket tartalmaznak, amelyek jelentése nem biztos, hogy minden borkedvelő számára ismert, de a termékleírások itt



interakciójával. Ehhez értelemszerűen olyan rendeleti szabályozást kell társítani, ami megköveteli, hogy a termés (ha nem is kizárólag, de legalábbis nagy arányban) az adott területről származzon. A termékleírások ezért szabják meg, hogy milyen mértékű eredetazonosságot kell követni a feldolgozóskor. A Csopaki és a Nivegy-völgy, továbbá a Sümeg és Somló OEM 100%-os eredetazonosságot követel, ezzel szemben a Balatonboglár OEM 95%-ot határoz meg.

„Öreg-hegy”

A hazai termékleírásokban több mint 1000 dőlőnév található, a legtöbb a Tokaji és az Egri OEM-ben, de a Balaton körüli borvidékek is bővelkednek a kisebb földrajzi árujelzőkben. Ez alól a Badacsonyi a kivétel, itt ugyanis a hegynevek feltüntetésével jelölhetjük a termőhely egyedis-

is a segítségünkre lesznek. Ilyen lehet a *monopol dőlő* kifejezés, amely kizárólag a dőlős boron tüntethető fel abban az esetben, amennyiben a körülhatárolt dőlőn szőlőtermelést csak egy helyi községi tag végez. Erre lehet példa a Jásdi Pince Siralomvágó Olaszrizling dőlőselektációja.

Az Olvasó figyelmébe ajánljuk:

Gulyás Attila: *A Balaton-felvidéki vörös homokkő nyomában. Építész-fórum, 2023.*

Laposa József: *Szőlőhegyek a Balaton-felvidéken. Mezőgazdasági Kiadó, 1988.*

Lichtneckert András: *A balatonfüred-csopaki borvidék története. Veszprém Megyei Levéltár, 1990.*



SZERZŐ: PÁSTI GYÖRGY

A KLÍMAVÁLTOZÁSRÓL – A BORÁSZ SZEMSZÖGÉBŐL

Több mint két évtizede zajlik világszerte intenzív vita a klímaváltozás tényéről. Ahogy ilyenkor ez lenni szokott, minden résztvevő (tudós, politikus, konteóhívó, az „utca embere”) hangoztatja véleményét, érvel álláspontja mellett. Az egyik csoport szerint a klímaváltozás vakláрма, míg a másik oldal szerint az emberiség létét, életmódját fenyegető súlyos veszély. Természetesen nem vagyok döntőbíró, mindössze annyit tehetek, hogy e cikkben felvázolok néhány tényt és összefüggést a téma kapcsán, hangsúlyozottan egy borász nézőpontjából kiindulva.

a

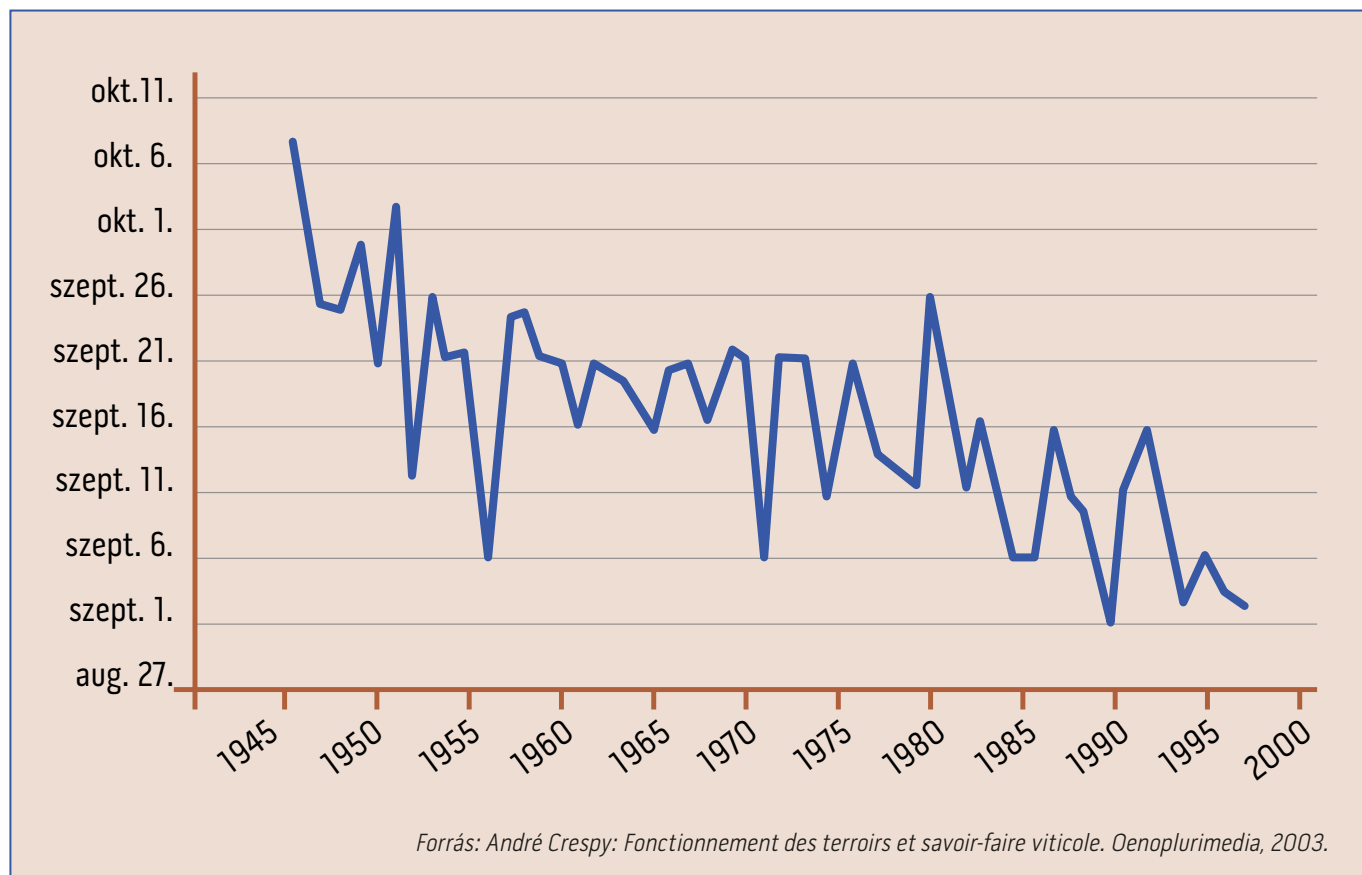
z Európai Környezetvédelmi Ügynökség (EEA) jó tíz évvel ezelőtt publikált egy kutatási összefoglalót, amelyben áttekintette az egyes európai nagyrégiókban várható jelenségeket és változásokat, amennyiben az általános felmelegedés hasonló, vagy nagyobb intenzitással folytatódik. Közép-Kelet-Európát illetően a következőket prognosztizálták: gyakoribb hőmérsékleti szélsőségek, csökkenő nyári csapadék, gyakoribb téli árvizek, magasabb vízhőfokok, ingadozóbb termésátlagok és az erdőségek életkörülményeinek romlása. Ez alapján tényleges a veszély? Visszagondolva az elmúlt évtized időjárási anomáliáira, a prognózist nem lehet egy legyintéssel elintézni. Gondoljunk csak a hazánkat is több év

során sújtó aszályokra, hektikus csapadékeloszlásra, extrém nyári hőségnapokra, erdőtűzekre. Mindez pedig új gondokat okozott szőlész vagy növényvédős kollégáinknak, hiszen eltolódtak bizonyos tevékenységek időpontjai, vagy eddig nem ismert invazív kártevők és kórokozók jelentek meg hazai ültetvényeinkben, melyekre sem a szőlőink, sem ők nem voltak felkészülve. A jelenséget már kb. 20 éve észrevették, ekkor adták közre francia kollégáink azt a grafikont, amely bemutatta, hogy a szép rozékat termő tavei borvidéken (Gard megye, Franciaország) hogyan változtak a szüreti időpontok. Az 1945 és 2000 közötti időintervallumban nagyjából 30 nappal korábban tolódtak, ma jellemzően szeptember legelején esedékesek. Ehhez hozzátesszük még, hogy Angliában a szőlőterület

nagysága már meghaladja az 1000 hektárt, valamint Krakkó környékén is lázasan telepítenek szőlőtőkét (már több mint 500 hektáron), s a termelt borok, például pezsgőalapborok is jók! Szóval, van min elgondolkodni. A szőlőtermelés-borkészítés területén, akár nálunk, de a hagyományos borászati „nagyhatalmakat” is tekintve, a változások jelei igen jellegzetesek. Feltűnően korábbra tolódtak a szüreti időpontok; a megszokottnál magasabb az alkoholtartalom és mellette gyakran maradék cukor van az újborokban; „szokatlan” lesz a mustokban és a borokban a savösszetétel – technológiai (pl. stabilizálási nehézségekkel) és érzékszervi hátrányokkal; a szőlőt érő stressz miatt (hősznapok, vízforgalmi gondok stb.) tápanyaghiányossá válik az erjedés előtt az alapanyag. A jelenségsorozat, ahogy azt az említett angol vagy lengyel példa is mutatja, az egyes, jelenlegi szőlő- és bortermelő országok eddig elismert szerepét, pozícióit alaposan átrendezheti, az ágazat országos stratégiájának újragondolására kényszerítheti. Gondoljunk bele például egy délolasz termelő helyzetébe, aki Pugliában működik (öt éve beszélgettünk vele). Körzetükben megjelentek az elsivatagosodás jelei, s egyes hagyományos, évszázadok óta bevált autochton szőlőfajták szerepe bizonytalanná vált. (Humorizálni próbált, így szólt: „még megérjük, hogy ti, magyarok lesztok a mediterrán térség.” Nem volt őszinte a mosolya.) Mindez természetesen nemcsak szakmai, hanem kőkemény piaci, kereskedelmi kérdés is, hiszen szőlőültetvényeket minimum 30-50 évre telepítenek, másrészt nagynevű szőlőfajtákat leváltani, a jól ismert és kedvelt borok helyett új szereplőket a piacra bevezetni horribilis beruházásokat igényel. Könnyen belátható, hogy kulcskérdés a szőlőfajták megválasztása, erényeik és gyengeségeik mérlegelése, elsősorban a megbízható

termelhetőség és az eladhatóság szempontjából. *(Minthogy a kérdéskör tárgyalása bővebb fejtegetést igényel, mindezt cikkünk 2. részében érintjük.)*

A borászati technológia szerencsére azért már ma is nyújt olyan megoldási lehetőségeket, amelyek segítségével a szüreti és szőlőfeldolgozási-erjesztési tevékenység során, bár a klímaváltozás okozta, fent leírt alapproblémákat meg nem szünteti, de azok negatív, borösszetételre, borharmóniára, kezelhetőségre gyakorló hatásait jelentősen mérsékelheti. Elsőnek itt van rögtön a szüret, illetve annak időpontja, valamint technikai megvalósítása. A szakemberek által fontos tényezőként kezelt technológiai érettség időpontjának előbbre hozása, mint a túlzottan magas cukorfelhalmozás, illetve erőteljes savvesztés elkerülésére jó megoldásnak tűnhet. Ugyanakkor a már ma is gyakran augusztus közepén kezdődő szüret korábbra kerülése munkaszervezési problémákat okozhat a még szükségszerű szőlészeti munkálatok és a szüretelési tevékenység „egymásra csúszásával”. Továbbá a bogyókban egy beérett szőlőhöz képest ugyan nyilván kevesebb cukor lesz, de a több sav a szokottól eltérő arányokban jelentkezhet, ami a jövőbeni bor harmóniájára üthet vissza (borkősav/almásav). Egyes vizsgálatok kimutatták, hogy ilyen esetekben például a nem túl kellemes ízhatású borostyánkősav feldúsulására is számítani kell az újborokban. A kisebb alkoholtartalom biztosítására, ami erősödő igény az egész világon, és a könnyedebb, élénkebb borok érdekében tehát a jövőben „savra” szüretelünk? Fehér- és rozéboroknál talán bizonyos mértékig ez járható út. Elsősorban amiatt, hogy a szüreti időpont kitűzését úgy variálhatjuk, hogy a gyűjtött cukortartalom már biztosítson egy, e két kategóriánál a fogyasztók által elvárt optimális (mérsékelt?) alkoholtartalmat, az esetlegesen időközben elvesztett savakat pedig pótolhatjuk. Ez utóbbit az uniós szabályokban



→ GRAFIKON: A SZÜRETI IDŐPONTOK VÁLTOZÁSA – Tavel, Franciaország



(2009 óta) lefektetett határok közt többféle savval (L-borkősav, DL-almasav, L-tejsav, vagy ezek kombinációival) tehetjük meg a bor kezelhetősége és harmóniája érdekében. Mi legyen azonban a vörösborokkal? Egyrészt ezek esetében a megkívánt alkoholtartalom hagyományosan kissé magasabb, másfelől pedig a fogyaszthatóság szempontjából kedvező polifenol- és tanninstruktúra főként az úgynevezett fenolos érettség függvénye. A fenolosan nem kellően beérett kékszőlőkből készített vörösborok mind színükben, de főként ízhatásukban és harmóniájukban nem hozzák az elvárt szintet, s ez elsősorban az értékes „nagy” vörösboroknál ronthat a piaci sikereken, mivel (főleg az éretlen szőlőmagból) agresszív ízű, gyakran kesernyés tanninok jelenhetnek meg. Némi könnyebbséget jelenthet ebben a dilemmában az, hogy a fogyasztói ízlés egyre inkább a könnyed, élénkebb savú, mérsékeltet testes, de feltétlenül gyümölcsös és kevésbé érlelt vörösborok felé fordul, s ez valamelyest segíthet a szüreti időpont optimalizálásában. A szüret során várható további nehézségek elemzésénél számolnunk kell a végrehajtás során felmerülő gondokkal is. Minden szakember számára (de hobbiborásznak is) világos, hogy ez az egyik legkritikusabb időszak. Amennyiben elfogadjuk a fentebb leírtakat, elég egyértelmű, hogy az amúgy is bizonytalan, tőlünk sok tekintetben független hatásokkal (pl. kedvezőtlen időjárás) terhelt tevékenység végrehajtására szűkre szabottabbá válhat a szükséges időablak! (Főként, ha az ültetvényfelület egy-két közel azonos érési idejű szőlőfajtára épül.) Azt sem kell különösebben ecsetelni, hogy az elmúlt 20 évben „elfogytak” a kézi szüret elvégzésére hajlandó munkáskezek, (amik maradtak, azoknak pedig gyakran a minőségével vannak gondok,) nem gondolom túlzásnak azt, hogy a szüretelő gépek alkalmazása nélkülözhetetlen lesz! A ma forgalmazott önjáró vagy vontatott, különféle kapacitású szőlőkombájnok mind a munkaminőségben, mind a veszteségek minimalizálásában

toronymagasan felette állnak az akár csak 20 évvel korábbiaknak. Persze, tudom, hogy például egy Pellenc szüretelőgép ára hatalmas költséget jelent, de ezekre egyre nagyobb szükségünk lesz. Nyugat-Európában, ahol a szövetkezeti konstrukciók számtalan területen és formában működnek, több évtizedes múltra tekintenek vissza a gépszövetkezetek, amellyel a költségek jelentősen csökkenthetők, a szüreti munka pedig egy közösen kialakított ütemterv szerint végezhető el. A borkészítési technológia következő fázisai, a szőlő beszállítása, feldolgozása, majd az erjesztés előkészítése, illetve annak levezetése is több fontos pontján köthető az igényhez, miszerint alkoholtartalmában és savszerkezetében harmonizáló, valamint gyümölcskarakterű, illat- és aromadús újbor állítsunk elő. Cikkünk következő részében innen folytatjuk.

Szőlőt telepít?

STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI
szőlő-támaszrendszer elemeket keres?

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

FÉM SZŐLŐOSZLOPOK (SAJÁT GYÁRTMÁNY!)
Hullámosított TÁMKARÓ (SAJÁT GYÁRTMÁNY!)
HUZALOK, huzalfeszítők, huzalkivető
Kengyel, szőlőkaró kapocs, CSIGÁK
Szigonyok, VÉGOSZLOPLEKOTÓ SZETTEK

TARJÁNACÉL ☐ 30/279-3533
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. ☐ 30/312-5488

1

megbízhatóság

2

egyszerű
használhatóság

3

nincs extra
kezelési igény

4

stabilitás

5

minőség

6

következetesség

7

frissesség

8

kreativitás

9

elérhetőség

10

költségcsökkentés

KIVÁLÓSÁGOK SORA

Aktív száraz élesztőinket kivételesen magas minőség jellemzi. Most összeállítottunk belőlük, valamint néhány élesztőnkből és enzimkeverékünkéből egy kollektíót, hogy Ön mindenféle nehézség nélkül választhassa ki erjesztőanyagát.

A Fermentis termékekkel kapcsolatos kérdéseikkel, rendelési igényeikkel forduljanak bizalommal a Szendei Wine Kft. kollégáihoz. Elérhetőség: www.szendei.hu


SZENDEI
WINE

 **Fermentis**
by Lesaffre



MIRŐL IS VAN SZÓ? A SafYeast™ egy márka, amelynek ernyője alá az összes aktív száraz élesztőnk mellé begyűjtöttük néhány egyéb élesztőnk, valamint enzimkeverékünket is. A QR-kód beszkennelése után megtekintheti a márkáról, valamint a sok más egyéb témáról szóló filmet.



10 érv

AZ ÖN MEGGYŐZÉSÉRE

Azért, hogy Ön még könnyebben igazodhasson el aktív száraz élesztőink között, egy ernyő, a SafYeast™ alá gyűjtöttük be azokat. Egy rövid, könnyen megjegyezhető nevű márkáról van szó, amely megbízhatóan hoz tíz erényt.

1. MEGBÍZHATÓSÁG

Páratlanul egyenletes teljesítményt és érzékszervi tulajdonságokat szavatolunk a legkülönbözőbb körülmények között is.

2. EGYSZERŰ HASZNÁLAT

Az E2U™ minősítésű termékeket rehidratálhatja vagy akár közvetlenül be is olthatja – a döntés az Öné.

3. NINCS EXTRA KEZELÉSI IGÉNY

A SafYeast™ termékek nem okoznak semmilyen fejfájást Önnek, hiszen nem igényelnek különleges bánásmódot. Csak hagyja, hogy azok végezzék a dolgukat – közben pedig igyon egy pohár bort!

4. STABILITÁS

Kutatás-fejlesztési, minőségbiztosítási, valamint ipari technológiai szakértőink szoros együttműködésben dolgoztak azért, hogy genetikailag stabil, tétléről tételre egyenletes genotípusú élesztőket bocsájthassunk az Ön rendelkezésére. A kivételesen hosszú eltarthatóság jóvoltából pedig éveken át garantált az egyenletesen kiváló teljesítmény.

5. MINŐSÉG

A Fermentis minden egyes lépésnél minőségellenőrzést végez az élesztőtörzs beérkezésétől egészen a világ legkülönbözőbb pontjaira való kiszállításáig.

6. KONZISZTENCIA

Tökéletes tételt sikerült összehoznia? Csak így tovább. A SafYeast™ jóvoltából újra és újra ugyanilyen kiváló eredményre számíthat.

7. FRISSESSÉG

Az általunk alkalmazott szárítási eljárás a legjobb formájában „fagyasztja be” az élesztőt – vagyis akkor, amikor az mind az életképesség, mind a vitalitás tekintetében a topon van.

8. KREATIVITÁS

Ez már az Ön asztala. Engedje szabadjára a képzelőerejét: élesztőink választéka, valamint az, ahogyan azok a legkülönbözőbb körülmények között, a legkülönbözőbb összetevők jelenlétében viselkednek, határtalan perspektívákat tár fel Ön előtt. Tehát rajta, kísérletezésre fel!

9. ELÉRHETŐSÉG

Egy termék, többféle kiszerelés. Az igényeivel összhangban válassza az Önnek megfelelő méretű csomagot, majd szállíttassa azt házhoz világszintű partneri hálózatunkkal.

10. KÖLTSÉGCSÖKKENTÉS

Tökéletesen tisztában vagyunk azzal, hogy az élesztő fífkás egy portéka. Takarítson meg időt, helyet, felszerelést és energiát azzal, hogy az élesztőgazdálkodást egy világklasszis szakértőre bízsa. Így tényleg arra összpontosíthat, amit igazán szeret – a minőségi borok készítésére.

A kínálatból vajon melyik élesztő az Öné? Tanácsért forduljon bizalommal értékesítési csapatunkhoz vagy a forgalmazónkhoz.



SZERZŐK: CSILLAG ZOLTÁN

A BOR AZ ÖREGEK ITALA?

„Ezek a mai fiatalok” már annyi minden közül válogathatnak és annyi inger éri őket, hogy világszerte kezdik elhanyagolni a borfogyasztást, veszélybe sodorva ezzel kultúránk egyik alapját és sokak megélhetését. Milyen okok állnak ennek hátterében, és milyen válaszokat adhatunk a kialakult helyzetre?

a Magyar Bormarketing Ügynökség első belföldi kampánya nagy feladatra vállalkozott: a fiatalokhoz próbálja közelebb hozni a bort. Ennek érdekében három kisfilm készült, amelyekkel kapcsolatban vegyes érzésekkel viseltetem: életszerű fogyasztói meglátásokra reagálnak, de azokat kissé szájbarágósan mondják el, a szóhasználat pedig óhatatlanul a középiskolába gyűrt arcú zsaruként, hátracsapott baseball-sapkában és gördeszkával beépülni próbáló Steve Buscemi mémeket juttatja eszembe. A borkoktélok koncepciója is érdekes, viszont a kiegészítő elemek – zenei fesztiválok, valamint a fiatalok körében népszerű előadók bevonása a kampányba – kifejezetten jól átgondoltnak tűnnek. Nézzük azonban meg, mi a helyzet az Y- és Z-generáció megszólításával más-
hol, és mennyire illeszkedik a nemzetközi trendekhez a hazai kampány! Az első rossz hír, hogy nem nagyon van mihez hasonlítani. A nemzetközi piacokon a fiatalok esetében inkább az alkoholfogyasztás-ellenes reklámhadjáratok dominálnak, kivéve Japánt, ahol a kieső adóbevételek pótlására az adóhatóság indított kampányt a fiatalok alkoholfogyasztásának ösztönzésére. (Ők egy ötletversenyt szerveztek a témában, és a legjobbak megvalósítását támogatják.) Az Egyesült Államokban már régóta tervezik egy fiataloknak szóló borkampány indítását, azonban még nem tudtak megegyezni a finanszírozásról. Így a közösségi vagy központi formában megvalósított népszerűsítések terén alighanem úttörő a magyar kísérlet.

Mi is a probléma?

A fiatalok szerte a világon – még az olyan nagy boros nemzeteknél is, mint az olasz vagy a francia – jóval kevesebb bort fogyasztanak, mint az idősebb generációk, ezzel olykor pánikreakciókat kiváltva az iparág szereplőiből. Ennek számos oka van, melyek nagy része világszerte fejtörést okoz a szakmának.

A bort sokan hagyományos, kissé poros és öreges, esetleg egyenesen elitista italnak tartják. Ezen nem segít a termékkategóriát körülvevő misztikum és kommunikációs stílus sem, amely gyakran a megállapodott emberek italaként és önkifejezésként ábrázolja a bort, nem csupán a reklámokban, de a játékfilmekben is.

A fiatalok számos fogyasztási alkalmához nem illeszkedik a bor. Az rendben van, ha apa választ valami finomat a családi ebédhez vagy vacsorához, de egymás között nem ez lesz az első számú opció. Ráadásul a palack (akár boltból, akár vendéglátóhelyen vásárolják), gyakran túl nagy kiszérésnek bizonyul.

Nem szeretik a bor ízét. A bor élvezetéhez szükséges az ízlelés fejlesztése, de talán a tényezők közül erre mondható leginkább, hogy az idő majd meghozza azt magával, és addig is piacon vannak már a „kezdők” számára is érthető borok.

Nem értenek a borhoz. Ez főleg a fiatal férfiakat zavarja, akik egyfajta társadalmi nyomásként élik meg, hogy jól tudjanak bort választani, például egy vacsorához. (A statisztikák szerint a fiatal nők inkább a címek

A Kalifornia állambeli sonomai Bundschu Co. egy családi pincészet, amely 165 éve van az iparágban. A minőséghez, a fenntarthatósághoz és a helyi jelleg hangsúlyozásához mindig is ragaszkodtak. Úgy gondolják, hogy számos megfizethető bor van a piacon, de ezek nagyon hasonlóak egymáshoz, legfeljebb a címkében különböznek. 2022-ben dobták piacra az átlagnál megjelenésében és kommunikációjában is izgalmasabb GunBun borcsaládot (kezdetben egy 25 dolláros Pinot noir és egy 30 dolláros Cabernet Sauvignon), amelyet Kaliforniában, Floridában és Texasban élelmiszerüzletekben és éttermekben kínálnak, elsősorban a fiatal generációk számára. A márka kommunikációját a kreatív önkifejezésre építik, és azt mondják, a boruk nem palackozott költségzet, hanem tiszta, mágneses erő, amely képes egy jól sikerült estét életed „egyik legjobb keddjévé” változtatni. A márka fő kommunikációs csatornája mindemellett a TikTok. Mindeközben a harmincas korosztályt olyan eseményekkel szólítják meg, mint egy évente megrendezett zenei fesztivál, koncertek vagy nyári mozivetítések; de azzal is tisztában vannak, hogy a boruk valószínűleg nem lesz egész este a fiatal társaság figyelmének középpontjában, viszont továbbra is bíznak a közösségépítő erejében.

alapján döntenek, nem beszélve az árról, ami például egyetemista korban a legfontosabb szempontok között szerepel.) Ezzel párhuzamosan megfigyelhető egy ellentétes mikrotrend is: akadnak fiatalok, akik épp a borok terén gyűjtött szakértelmükkel próbálnak kitűnni.

Már nem csak a borokat lehet azonban szakérteni. Míg korábban a borok izgalmas világa mellett nagyüzemi sörök és unalmas rövidital-világmarkák léteztek, ma a fiatalok körében divatossá váltak a kisüzemi sörök, különleges ginek, whisky vagy épp rumok is. Népszerűek a long drinkek a gin-toniktól a Tubi-szódáig, és továbbra is él a legenda, hogy a hard seltzernek nevezett alkoholos-aromás-vizes italoktól nem lesz másnapos a fogyasztó.

Mindezek mellett pedig terjed az egészséges életmód, és egyre többen utasítják el az alkoholfogyasztás minden formáját.

Ezen a ponton néhány jó hírt is meg kell említenünk. Az egészség kapcsán a bor kiemelt helyen van a fiatalok szemében is, természetesebbnek és hasznosabbnak gondolják, mint más italokat. Hasonlóképpen, társadalmilag és családirag is elfogadottabbnak találják a borozást, mint az alkoholfogyasztás egyéb formáit. Arra is számítani lehet, hogy a kor előrehaladtával, ahogy a jövedelmük és a hozzáértésük nő, valamint egyre több „felnőtt”, asztal körül ülő program kap helyet az életükben, a borozás természetes módon is nagyobb teret nyer.

Mit tegyünk másképp?

Az idő önmagában nem fogja megoldani a problémát, az új generációk elvárásaihoz alkalmazkodnunk kell. Számos ezt támogató trend már most beépülőben van a borpiacon, mint az alacsonyabb alkoholtartalmú, könnyedebb, gyümölcsösebb borok; vagy az egyes fogyasztási alkalmakhoz jobban illeszkedő kiszervezések, mint a kisüveg, a doboz vagy a bag-in-box. A feltörőben lévő natúrborok szintén jól illeszkednek a fiatal generációk erős környezet- és egészségtudatosságához. Kissé paradox módon még az összetevők és tápértékek mumusként érzett feltüntetése is pozitív lehet az ő esetükben, hiszen segíti a tájékozódást és szimbolizálja az általuk értéknek tekintett átláthatóságot és őszinte kommunikációt.

Ami a kommunikációt illeti, a tanninok lecsengése és a terroir helyett számukra vonzóbb lehet az összetartozás érzése, valamint a különlegességek, kis titkok felfedezése, legyen az akár egy különleges szőlőfajta, vagy egy elkészítési mód. Sokat jelent, ha megismerhetik a folyamatot és a mögötte álló embereket; ezen a téren komoly szerep hárulhat az ifjú borászgenerációra is. A hagyományos, a siker ünneplésére és önmagam kényeztetésére építő üzenetek helyett is érdemes inkább a közösségre, a közös ügyekre helyezni a hangsúlyt, mert a mai fiatal generációk többsége a globális problémákban és a közös jóllétben gondolkodik. Amit viszont a világ összes területén, a történelem valamennyi korszakában érdemes volt elkerülni a fiatalokkal szemben, az a kioktató, lenéző hangvételű kommunikáció. Tekintsük partnernek, szórakoztassuk és játszva oktassuk őket, mindezt azokon a felületeken és eseményeken, ahol jelen vannak! Mindeközben ne féljünk egy kicsit akár tiporni is a hagyományokon: a kilencvenes évek Amerikájában az X-generációt például a Bor Rave partikon érték el, ha már lágy dzsesszt nem hallgattak.

Budajenői szüret és Borünnep



Budajenő fennállásának 825 éves évfordulóját ünnepli idén, ezért a szeptember 16-án megrendezésre kerülő Szüret és Borünnep a szokásosnál nagyobb volumenű lesz.



A hagyományos lovaskocsis felvonulást a helyi- és környékbeli előadók műsorát olyan neves fellépők követik, mint a Kormorán együttes és a kiváló táncos hangulatot biztosító Live Party Band.

A XIX. századi pincesoron Magyarország számos borvidékének borászai Gervai János Pincészete (Budajenő), Geönczeöl Pince (Garamkövesd), Grál Borpince (Gyöngyös), Hangavári Borászat (Bodrogkisfalud), Kisbaka Családi Birtok (Neszmély), Molla Borlak (Neszmély), Nyakas Pince (Tök), Polgár Pincészet (Villány), Pregitzer Birtok (Budajenő, Telki), Reisner Pince (Budajenő) és a Bor és Piac magazin, kínálják majd boraikat, a jó hangulatról magyar nótáikkal Sándor Dezső és Zenekara gondoskodik. Na és persze a kézműves portékák vásári forgataga sem maradhat el.



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, PÁSTI GYÖRGY, SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
FOTÓ: BOZZAI ATTILA

LANKÁK ÉS HULLÁMOK

A BIZOTTSÁG



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



→ **BERTALAN GYÖRGY**
Vinolingua
Borkereskedés



→ **DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA**
egyetemi docens,
MATE BC Borászati
Tanszék



→ **FABÓK MIHÁLY**
sommelier



→ **MÉSZÁROS GABRIELLA**
dip. WSET



→ **SZABÓ PÉTER**
borász,
WSET



A Balaton Borrégió dűlős borainak kóstolásakor lelkesedéssel konstatáltuk, hogy kitűnő mezőnyhöz van szerencsénk. Minden borban kézzelfoghatóvá vált a gazda szándéka, elhatározása, hogy egy-egy kitüntetett dűlőben különös gonddal nevelje a szőlőt és odafigyeléssel készítsen a terméséből bort.

A minták gyakorlatilag két nagy csoportra oszthatók. Az egyik szegmens a könnyedebb, jól fogyasztható, általában egy-két éves mintákat jelenti, amelyek a manapság könnyebben eladható kategóriákat képviselik. A másik csoportba az érleltebb, gyakran egyénibb stílusú borok tartoztak, ahol olyan, a dűlőkre utaló jegyekkel is találkozhattunk, mint az ásványos, minerális jelleg, vagy egy-egy szőlőfajta nem feltétlen megszokott alkalmazása, hosszabb érlelése.

B BIZOTTSÁG



→ **DR. PÁSTI GYÖRGY**
munkatárs,
Bor és Piac
magazín



→ **EMBER SÁNDOR**
szőlész-borász
szakmérnök,
WSET



→ **FERENC VILMOS**
borász



→ **KECSKÉS JUDIT**
projektmenedzser,
NiCron Kft.



→ **SZIKSZ VERONIKA**
piacfejlesztési
vezető,
Enartis



→ **TAMÁS GÁBOR**
WSET, nemzetközi
borakadémikus

A BIZOTTSÁG: LANKÁK ÉS HULLÁMOK – BORLEÍRÁSOK: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

TAGYON BIRTOK

TAGYON-HEGY DÜLLŐSZELEKCIÓ,
2021

90,2 ÁTLAGPONT

DÜLLŐ: **Tagyon-hegy**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **3800 Ft**

Elegáns megjelenésű tétel tiszta szalmasárga színnel, és platinaárnyalatú csillanással. Illata főleg virágos és citrusos aromákat vonultat fel, friss, üde benyomást kelt. Mellette megjelenik egy krétaporos illat is, mint termőhelyi sajátosság. Ez a szikár karakter ízben is megjelenik, savai határozottak, szaftosak, ugyanakkor a bor testessége, extrakttartalma tökéletes harmóniát biztosítva gyönyörűen lekerekíti a bor egészét. Úgy mutat élénkséget és játékoságot, hogy közben kétség sincs afelől, hogy a beltartalmi értékek hiánytalanul megvannak.

RÁDPUSZTA SZŐLŐBIRTOK

CSENDES RÁDI-DÜLLŐS
OLASZRIZLING, 2021

89 ÁTLAGPONT

DÜLLŐ: **Rádi-düllő**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **1990 Ft**

Színében tiszta szalmasárga árnyalat dominál. Azonnal kitűnik kimondottan intenzív, tiszta fajtajelleges illata. Dominál az egres és egyéb fehér húsú gyümölcsök aromája, némi citrusos-sággal fűszerezve. Kóstolásnál szénsav köszönt, s ennek köszönhetően friss és üde, melyet kihangsúlyoz a citrusos, savanykás zamatvilág is. Savtartalma érett, melyet kellő testesség támaszt alá. Nagyon szép tétel, az Olasz rizling minden erényével.

MÓROCZ PINCÉSZET

KISSBARÁTOM, 2021

88 ÁTLAGPONT

DÜLLŐ: **Nyáló hegy**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **3490 Ft**

Színárnyalatában üde szalmasárga szín dominál ezüstös csillanással. Illata fajtajelleges, citrusos, és már előrevetíti a savanykás ízvilágot, mely így harmonikusan érkezik a kóstolásnál. Szaftos savak teszik elevenné a bort – talán egy kicsit túlságosan is virgoncak –, viszont jelen van a testesség is, mely ismét csak a harmóniát igyekszik megjeleníteni, erős háttérrel biztosítva a savanykás ízeknek. Finom fanyarsággal búcsúzik a tétel.

BÜTTNER BORÁSZAT

VULCANUS, 2021

87,5 ÁTLAGPONT

DÜLLŐ: **Badacsony, Római út**
FAJTA: **Vulcanus**
ÁR: **5990 Ft**

Gyönyörű mélysárga tétel. Illatában aszalt trópusi gyümölcsök, többek között ananász, ezen kívül a terroirra jellemző mészköves, ásványos jegyek jelennek meg. Egy vegetális vonal is végigfut az illatjegyei között, úgy mint a zöldpaprika, a zöldbors és a zöldparadicsom. Emellett zöldfűszerek, zöld tea, kamilla, szantálfa is megjelennek. Mindezek az illatjegyek a bor teljes zamatát végigkísérik. Ízében élénk és finom savakkal, bársonyos struktúrával rendelkezik. Érett szőlőből készült, sós, ásványos tétel, kifinomult karakterisztikával. Jól iható bor, komplex ízjegyekkel, alacsony alkohollal és nem túl nagy testtel.

ISTVÁNDY JENŐ PINCÉSZETE

FARKASTETŐ, 2021

87,3 ÁTLAGPONT

DÜLLŐ: **Farkastető**
FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **4500 Ft**

Aranysárgán ragyogó árnyalat, fénye tükrösen csillan. Illata először nagyon zárt, de intenzív levegőztetés hatására megnyílik, és finom mézes, rózsás virágkarakter bontakozik ki. A fajtakarakter is előbukkan vajás, tejszínes aromákkal. Kóstolásnál citrusos, savanykás fanyarság teszi üdévé a kortyot, krétaporos, mészköves zamatok frissítenek. A bor nagytestű, alkoholtartalma is robosztus, összességében azt nyújtja, amit egy beérésben szüretelt, érlelt Chardonnaytól méltán el is várhatunk.

FEIND PINCÉSZET

BEREKSZÉL RAJNAI RIZLING,
2022

87,17 ÁTLAGPONT

DÜLLŐ: **Berekszél**
FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **2799 Ft**

Tisztán csillanó aransárga szín, benne rózsás árnyalatú fénnel. Illata gazdag, gyümölcsös, őszibarack és mangó dominál. Szikárságát krétás aroma mutatja. Ízben glicerines édeskes érzet teszi teltté a kortyot, simítva a fanyarkás jelleget, és kóstolásnál is dominálnak a gyümölcsök. Lekerekedett savtartalma nagyszerűen frissíti az összképet. Érezhetően jól beérlett alapanyagból, gondos technológiával készített bor, mely életének igencsak az elején jár, de már most is mutatja erejét, kitűnő minőségét.

FIGULA PINCÉSZET

SÓSKÚT OLASZRIZLING, 2022

87,83 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Sós-kút
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 4150 Ft



Szalmasárga színű tétel, tükrösen csillan. Illata édeskés, rezedas és egres aromájával. A fajtajelleget az érett alapanyagra utaló karamelles zamatok egészítik ki. Kerek, gömbölyű tétel élénk, de kellemes savakkal. Fiatal, lendületes, még fejlődése elején jár. Harmóniája azonban már jelen állapotában is előrevetíti, hogy a bor szépen fog érlelődni, kíváncsiak leszünk rá néhány hónap múlva is!

TORNAI PINCÉSZET

SOMLÓI TOP SELECTION
APÁTSÁGI FURMINT, 2020

87,67 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Apátság
FAJTA: Furmint
ÁR: 4900 Ft



Gyönyörű arany színben tündöklő tétel. Illatában a palackbűt köszönti a fogyasztót, mely mögött jócskán megbújnak a gyümölcsös aromák. Körte, vanília, cukrosvaj kavalkádja mutat egyszerre az érett alapanyagra és a fahordós érlelésre, melyből lehet, egy picivel kevesebb is elérte volna a kívánt hatást. Kitűnő tétel, mely már fejlődése csúcspontján jár, azonban a savtartalom még mindig annyira élénk és izgalmas, hogy méltán repíti a mezőny élvonalába a tételt.

DOBOSI BIRTOK

BIO OLASZRIZLING TAG DŰLŐ,
2020

86,5 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Tag
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 4000 Ft



Szalmasárga színárnyalatú bor, melyben arany színű fény csillan. Illata tobzódik a gyümölcsökben, körte, szőlő, őszibarack édeskés aromája érezhető. A háttérben azonban megjelenik a fahordós érlelés hatása is, szépen kiegészítve az alapvetően friss zamatvilágot. Ízében az érlelés alatt kialakuló ízjegyek dominálnak. Erőteljes, szikár, sziklaszilárd alapokon nyugvó komoly tétel, kellő kecsességgel, mely a gyümölcsös illat- és íz karakternek köszönhető.

KOLONICS PINCÉSZET

JUHFAK, 2021

86,4 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Aranyhegy dűlő
FAJTA: Juhfark
ÁR: 3850 Ft



Megjelenésében az aranyárga szín dominál, tükrösen csillan. Illata egyszerre gyümölcsös és fűszeres, az őszibarack és a bazsalikom kettőse dominál. Kóstolásnál szintén a gyümölcs karakter – őszibarack, mangó – adja meg a fő irányítást, nagy testtel, harmonikus savakkal. A korty végén kellemes fanyarság frissít. Tömör szerkezetű, robusztus bor.



Barátoktól barátoknak

www.tagyonbirtok.hu

FODOR BORBIRTOK

ASZÓFŐI OLASZRIZLING
VÖRÖSMÁL, 2021

86,33 ÁTLAGPONT

DÜLŐ: Vörösmál
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 6900 Ft

Színében szalmasárga árnyalatú, zöldes fénnel. Illata kimondottan fajtajelleges: rezedá, egres, mangó és őszibarack mély aromája lengi körbe a tételt. Kóstolásnál a friss, citrusos zamatot kölcsönző savak adnak karaktert a bornak, a vastag test pedig kerekiséget, gömbölydedséget visz bele. Üde, élénk, nagy odafigyeléssel készített, tipikus Olasz rizling.

KÁLI BALÁZS
BORÁSZATA

KÁLI BALÁZS PINOT GRIS, 2022

86,17 ÁTLAGPONT

DÜLŐ: Fekete hegy -
Öreghegy dűlő
FAJTA: Szürkebarát
ÁR: 2690 Ft

Szalmasárga árnyalatú tétel, rózsaszínes fény csillan benne. Illata citrusos, savanykás, kóstolásnál azonban kellemes édeskés ízérzet fogad. Ez nem cukros édesség, hanem a bor testességéből, extrakttartalmából adódik. A savtartalom emellett szaftos, élénk, s nagyszerűen ellentételezi a vastagságot. A citrusos-édeskés ízérzetnek köszönhetően izgalmas, mozgékony bor. Üde, frissítő.

LAPOSA BADACSONY

LAPOSA APUKÁM VILÁGA, 2021

85,88 ÁTLAGPONT

DÜLŐ: Badacsony déli oldala
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 5950 Ft

Szalmasárga színárnyalatú tétel, zöldes fényű csillanással. Illata sokrétű: a fajtajelleget egres aromája képviseli, és megjelennek citrusos, őszibarackos aromák is. Az ízvilágot kellemesen szaftos savak teszik üdév, mellette édeskés zamatok is jelen vannak. A bor teste nem mondható vastagnak (majdhogynem kevés), valószínűleg emiatt nehézkesen öregszik a bor. Összességében az a benyomásunk, hogy néhány hónappal ezelőtt mutathatta legszebb arcát. Dicséretére válják mélysége, finom zamatossága.

LÉGLI OTTÓ

LÉGLI LANDORD, 2019

85,33 ÁTLAGPONT

DÜLŐ: Landord
FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4850 Ft

Megjelenésében szalmasárga színű tétel aranyfényű tükröződéssel. Illatában először palackbuké dominál, aztán megjelenik egy izgalmas citrusos-zöldfűszeres illatvilág. Kóstolásnál lendületes savak fogadnak, melyek jó egyensúlyt alkotnak a testességgel. Ízjegyeiben fanyar gyümölcsösség jellemző, főként őszibarack és savanykás citrusok zamata érezhető. Megfelelően testes, amit a hordós érlelés szépen kiegészített. Tömör szerkezetű, hosszú lecsengésű tétel.

BALOGH PINCÉSZET

OLASZRIZLING, 2021

85,33 ÁTLAGPONT

DÜLŐ: Baricska dűlő
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 6000 Ft

Színében a szalmasárga árnyalat dominál, halványzölden csillanó fénnel. Szép, kedves illatában rózsa és más virágok fűszeressége érezhető a fajtajelleg mellett. Az illat persze csalóka, szó sincs könnyed, virágos borról – kóstolásnál már egyértelmű, hogy ízig-vérig egy Olasz rizlinggel állunk szemben. A korty szaftos, kellemes savak adják meg a bor gerincét. Az illat háttérében enyhe fahordós jelleg is megjelenik, és a hordós érlelés pozitív hatása az ízjegyekben is érezhető, hiszen szépen lekerekítette az élénk savtartalmat.

ANDROSICS BIRTOK

CHARDONNAY SUR LIE, 2022

85,33 ÁTLAGPONT

DÜLŐ: Szőlősgyörök
FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4300 Ft

Színében a szalmasárga árnyalat dominál. Illatában friss, ropogós zöldalma, fűszeres menta érezhető először, majd a háttérből előbújik az édes alapanyagra utaló mazsolás, sárgabarackos aromavilág is. Kóstolásnál meglepően könnyed test fogad, és az ízek ismeretében már nem vagyunk annyira biztosak a szüreti időpont becslésében. Frissítő, savanykás-fanyar citrusos zamatok dominálnak, üdén tartva a benyomásokat.

KÁLI BALÁZS BORÁSZATA

MISS STONE CHARDONNAY, 2022

85,83 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Farkastető**
FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **2690 Ft**



Elegáns szalmasárga színű tétel tükrös csillanással. Illatában tombolnak a gyümölcsök, a savanykás citrusoktól kezdve a zamatos őszibarackig és a mézes sárgadinnyéig. Ízében is az érett gyümölcsök zamata dominál, kimondottan trópusi jellegű aromákkal. Közepesen testes, savtartalma lekerekedett, így jó egyensúlyban lévő tétel. Kevés szénsavtartalma alig észrevehető, mégis kellemesen üdén tartja a bort.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

KARÓS BADACSONYI OLASZ RIZLING
LIMITED SELECTION, 2019

85,67 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Gulács hegy, Csángó**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **9900 Ft**



Elegáns aranszínű tétel, tükrösen csillog. Illatában a palackbuké köszönt, majd előbújik a rezedás fajtajelleg, mellette barackos, almás gyümölcsösséggel. Ízben is az őszibarack zamata jelenik meg. Erőteltjes, vaskos, telt tétel, majdhogynem tüzes. Szép példája annak, hogy a jól beérett alapanyag és a tisztas technológia jól érlelhető bort eredményez. Enyhén megjelenik már benne az évek hatása, de még mindig komoly, összeszedett bor benyomását kelti bennünk. Izgalmas ízek hosszú lecsengéssel.

ZELNA BORÁSZAT

BALATONFÜRED-CSOPAKI
„BEREKSZÉL” OLASZRIZLING, 2020

84,83 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Berekszél**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **5990 Ft**



Szalmasárga megjelenésű, tükrösen csillogó tétel. Illatában először a palackbuké fogad, fontos a szellőztetés. Amikor előbújnak az illatok, a fajtajelleges egresaroma mellett citrusos fűszeresség is megjelenik. Ízében kellemesen szaftos savak fogadnak, zöldalmára emlékeztető ropogós ízek uralkodnak. A bor nem túl testes, így a szikárság előtérbe kerül.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BADACSONYI KÉKNYELŰ
SELECTION 2021

83,5 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Gulács hegy**
FAJTA: **Kéknyelű**
ÁR: **5900 Ft**



Szalmasárga színárnyalatú tétel aranszínű fénnel. Illata különleges, zöldalmás-fűszeres aromák érezhetőek benne. Ízében a ropogós savak kerülnek előtérbe, és itt is megjelenik a zöldalma frissítő, savanykás és fanyar zamata. A hangsúlyos savtartalomnak köszönhetően kimondottan szikár, vulkáni jellegű tétel. A fajtajelleg egyértelműen megjelenik mind illatában, mind ízében, s ez utóbbiban a termőhelyi sajátosságok is hangsúlyosan érezhetőek.

BALOGH

PINCÉSZET

www.baloghpinceszeti.hu



B BIZOTTSÁG: LANKÁK ÉS HULLÁMOK – BORLEÍRÁSOK: PÁSTI GYÖRGY

GARAMVÁRI
SZŐLŐBIRTOKSÍNAI HEGY CABERNET FRANC,
2019

88,17 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Sínai hegy**
FAJTA: **Cabernet franc**
ÁR: **5500 Ft**

Egyöntetű véleményt fogalmaztak meg a bírálók, szinte mindenki az elegáns, példamutató egyensúlyt emelte ki a bor legnagyobb értékének. Az attraktív és intenzív szín után az illat is igen gazdag, kicsit aszalt szilvás, parányit fahéjas, és mellette fejlett, de nem tolakodó. Remek tanninérzetet nyújt az íz, ami szintén fejlett, s mindezt egy élénk, de stílushoz illő savhátter keretezi. Ahogy egyikünk írta: a bor él! A testesség is tökéletesen simul az összképbe – kiemelkedő, nagyértékű mintát kóstolhattunk.

TORNAI PINCÉSZET

SOMLÓI TOP SELECTION ARANYHEGY
JUHFARK, 2021

87,67 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Aranyhegy**
FAJTA: **Juhfark**
ÁR: **4900 Ft**

Talán nem a „legjuhfarkabb” Juhfarkot bírálhattuk – néhányan ezt felelték a mintának, kevesellve a fajtajelleget –, de mindenért kárpótolt minket a bor egyedisége, a tájjelleg, a terroir adta lehetőségek kihangsúlyozása. (Végül is egy dűlőselektált bírálatnál nyilván ez a döntő.) Szép a megjelenés, amit egy rusztikus, parányit parfümös illat követ, s ez az ízbe is átsugárzik. Határozott, de igen élvezetes savak utalnak a fajtára, a karakteres és az utóíz utaló mineralitás teszi teljessé a dűlőselektált érzetet.

DR. FOLLY RÉKA

RAJNAI RIZLING, 2021

86,33 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Arborétum dűlő**
FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **3900 Ft**

Ez volt az első mintánk – soha rosszabb kezdést. Akik kedvelik a Rajnait (sokan vagyunk ilyenek), e mintában megtalálhatták azokat a jellemző vonásokat, amelyek tipikus jegyei ennek a világfajtának. Az illat némi érett karaktert mutat, már felsejlik, bár ugyan kissé háttérbe húzódva, a fajtát annyira jellemző „petrolós” érzet, de most még inkább a citrusos, zöldalmás tónus dominál. Ehhez ad további értékeket a finom, de markáns savhátter, a jó érleltég. Két év múlva szívesen kóstolnánk...

ANDROSICS FERENC

OLASZRIZLING, SUR LIE HEGYBOR,
2022

85,67 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Köröshegy**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **3800 Ft**

Bírálóink többsége úgy vélekedett, hogy egy kimondottan fajtajelleges, a szőlőfajta borának évtizedes népszerűségét jól igazoló mintával találkoztunk. Az illatvilág is elsősorban a fajtajegyeket domborítja ki, inkább diszkrét, aminek nagyon jól áll egy mérsékelt érettség. Az ízlelésnél a bor többet nyújt. Íze zamatos, határozott gyümölcsösséggel dúsítva, a teltségérzet pedig kiemelkedően finommá teszi a harmóniát, kissé „krémes”, édeskes tónust becsempésző gazdag glicerintartalmával.

ZELNA BORÁSZAT

BALATONFÜRED-CSOPAKI
„FARKÓ-KŐ” OLASZRIZLING, 2021

85,17 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Farkó-kő dűlő**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **5990 Ft**

Kissé megosztotta a bírálókat a bor stílusvilága. Akik a könnyedebb, ma populárisabb Olasz rizlingekre esküsznek, e mintát egy „időutazásnak” tekintették, ahol a fajta lágyabb jellege érelt jegyekkel párosul, azaz hagyományos értékeit mutatja. Mások – bevallom, én is – 20-30 évvel ezelőtti, hamisítatlan balatoni Olasz rizlingek képviselőjét üdvözölték e mintában, akkoriban ez volt az irányadó. Azaz a minta így a mezőnyben „rétegborrá” vált, de fiatalabb kalandvágók is bátran megkóstolhatják.

FIGULA PINCÉSZET

FIGULA GELLA OLASZRIZLING,
2020

84,83 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Gella dűlő**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **9550 Ft**

Ehhez a borhoz némi türelem is kellett. Nem tudható, hogy a minta mióta élte életét a palackban, ezért közvetlenül a kitöltés után többek számára zárkózottság volt érzékelhető. Egy-két perces szellőzés után azonban egyre intenzívebbé és szebbé vált a szép, virágos jegyeket mutató illat. Az ízlelésnél finom, karakteres fajtajelleggel találkoztunk, s a bor élvezetét egy gyümölcsös és ugyanakkor minerális jelleg (a dűlő?) tette még emlékezetesebbé.

**KÁLI BALÁZS
BORÁSZATA**KÁLI BALÁZS OLASZRIZLING,
2022**86,17** ÁTLAGPONTDŰLŐ: **Fekete hegy -
ÖREGHEGY DŰLŐ**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **2690 Ft**

A Balatonfelvidék egyik uralkodó és emblemikus fajtájából készült borok közül ez az Olasz rizling kapta a legmagasabb pontszámot. Nem véletlenül. A ma divatos, inkább a könnyedebb stílust hangsúlyozó borok világát követi; virágos, de a fajta karakterét is hordozó illata behízsgő, s ugyanezt a kettősséget tapasztalhatjuk az ízlelés során is. Kellően telt, de nem nehézkes, jól eltalált savak hangsúlyozzák a csekély, de mégis jól érzékelhető kesernyős fajtajelleget. Üdítő, friss nyári bor, sok ilyen kellene.

BALOGH PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC, 2022

86 ÁTLAGPONTDŰLŐ: **Kövestelek dűlő**
FAJTA: **Sauvignon blanc**
ÁR: **2700 Ft**

Tudjuk, manapság népszerű a fajta, bőven van belőle a piacon, ám bár a minőség gyakran hullámzó. Ezt a mintát bátran ajánlhatjuk bárkinek, de főleg az újvilági Sauvignonok (Új-Zéland stb.) barátainak. Intenzíven, a fajtajelleget üde, friss formájában mutatja be az illat, tiszta, szép erjedésvezetésről tanúskodva. Az ízhatás is stílusos, üdítő élenkséget adnak a szép savak, s erre még ráerősít egy kevéske, de a jelleget még inkább hangsúlyozó szén-dioxid is.

SABAR BORHÁZSABAR OLASZRIZLING „SINGLE
VINEYARD BÁCS-HEGY” 2021**84,67** ÁTLAGPONTDŰLŐ: **Bács-hegy**
FAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **3900 Ft**

A Badacsonyi borvidék egyik jónevű körzete adta a bor alapanyagát, nem véletlen tehát, hogy sok különleges vonást felmutató bor született. Tény, hogy egyik-másik ezek közül nem mindenkinek nyerte el a tetszését. Pozitívan értékeltük a szép gyümölcsös karaktert, főleg ízben, s a vibráló, dinamikus savakat. Szintén elismerést váltott ki a terroir hatást fémjelző sós-ásványos ízhatás is. Ez utóbbi viszont felerősítette a bor polifenolos jellegét, kesernyős ízhatást kölcsönözve a korty végének.

TAGYON BIRTOK

HEGYBOR, 2021

84,33 ÁTLAGPONTFAJTA: **Olasz rizling**
ÁR: **3800 Ft**

Ez a mintánk a könnyed, populáris, „nyári bor” vonulatot képviselte. Tegyük hozzá, méltóképpen. Az Olasz rizling fajtajelleget mind illatában, mind ízében talán haloványabb volt a mintában, ugyanakkor az igen élénk, hangsúlyos savhátter kiválóan eltalált, további fogyasztásra csábító. Mindezt segíti a zöldalmás, picit virágos illat és a kellően telt, ám inkább a frissességet előtérbe állító összhatás. Egy kevés kesernyős utóíz tűnik fel a korty végén.

**Aranyérmes
boraink****Sínai hegy
Cabernet
Sauvignon 2018****Furmint Brut****Sauvignon
Blanc 2022**

garamvari.hu

FIGULA PINCÉSZET

SZÁKA OLASZRIZLING, 2022

84 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Száka dűlő
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 4450 Ft



Egyéni stílust mutat fel a borminta. Nagyon elegáns a szép zöldes reflexeket felvillantó szín. Az illat kimondottan intenzív, talán kevésbé fajtajelleges, sokkal inkább élénk, sokrétű gyümölcsösséget ad. Elsősorban citrusos, valamint érett őszibarackos jellege az, ami megkapó. Az egyébként minden tekintetben kidolgozott minta egyetlen vonása okozott némi véleményeltérést a bírálók közt, mégpedig a savak megítélése. Nem mennyiségük, inkább összetételük miatt akadt olyan, aki kissé lágynak ítélte a mintát.

HOMOLA PINCÉSZET

KÉKFRANKOS SELECTION „TIHANY”, 2017

84 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Lapi dűlő
FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 5900 Ft



Egyöntetű véleményünk volt e borminta kapcsán: kissé megkésve került elének ez a Kékfrankos. Öt év elteltével minden máig megőrzött értéke ellenére kezd megfáradni. Pedig az illatvilága még ma is gazdag, meggyes, bonbonos, csöppet vaníliás érzet ad kellemes összhatást, de a bor összességében kissé vékonyra vált, ez kicsit előtérbe helyezi a tanninérzetet is, kibillentve ezzel a bor egyensúlyát.

GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

DÉLIDŐLŐ CHARDONNAY, 2022

84 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Tóthegy
FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2850 Ft



Igen kellemes, trópusi gyümölcsökben, valamint csonthéjasokban (őszibarack, köszméte) gazdag a minta illata, ám már itt is érzékelhető, hogy viszonylag magas az alkoholtartalma. Szerencsére a savak élénkek, dinamikát kölcsönöznek, „viszik a bort”. Az ízlelés során ismét megjelenik az alkohol relatíve magas szintje, továbbá – s ezt mindenki megjegyezte – az ízhatásban erőteljes vaníliás jelleg uralkodik, ami így a bort kissé egysíkúbbá teszi.

PALOZNAKI PÉTER PINCE (PALO PINCE)

SÁFRÁNKERT, 2022

83 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Sáfránkert
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 2000 Ft



Szép, tiszta illat az első benyomásunk, amely diszkrét ugyan, de a benne bujkáló virágos jegyek, párosulva egy fiatalos fajtajellel, igen kedvezőek. Ízében is inkább visszafogott (ahogy valaki írta: sejtelmes). Egyelőre határozott, fiatalos, könnyed jegyek uralják az érzetet, benne hangsúlyosan megjelenő minerális vonulattal. Az alkoholtartalom talán kissé több a kívánatosnál. Összességében a bor még fejlődőképes, valószínűleg komoly érlelési potenciállal rendelkezik.

LAPOSA BADACSONY

KÁPOLNA OLASZRIZLING, 2020

82,33 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Kápolna dűlő, Csobánc
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 7550 Ft



Ismét egy olyan minta került elének, ahol a benne levő komponensek egy komoly, értékes bor felmutatására adtak lehetőséget. Szép a megjelenése, s az illatában is találhatunk bőven szépséget, részben a kellemes virágos karakter, részben a jól eltalált érlelés miatt. Az ízlelésnél, a bor egyensúlyának értékelésekor a savak lágyabb jellege válik szembetűnővé, s kis kesernyész érzet is megjelenik.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

GYULA PAPA BADACSONYI RAJNAI RIZLING, 2019

82,33 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Gulács hegy, Csángó
FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 4900 Ft



Nehéz műfaj a Rajnai rizling. Főleg egy olyan esetben, amikor immár idősebb, érlelt borként hamisítatlan rajnai karaktere „összezsap” a termőhely adta képességekkel. E mintában valami hasonló történhetett az elmúlt négy évben. Határozottan érzékeljük az érett rajnais palackbukás karaktert, de az kicsit előtérbe kerül, s ez ízleléskor párosul a termőhely adta minerális jellel. A bor általános érzete egyfajta „megleget” sugároz, lehet, több savval „élőbbé” válhatott volna.

LÉGLI OTTÓ

LÉGLI GESZTENYÉS, 2019

83,17 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Gesztenyész
FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 5850 Ft



A szőlőfajta, amelyből a borminta készült, nem véletlenül népszerű világszerte, sok, igen értékes jellemzőt tud felmutatni, pláne érlelt formájában. Ebben a négyéves mintában ezek közül jónéhány megjelenik, de az illat és az íz harmóniája immár néhol megbicsaklik. A jellegzetes „rajnais” palackbuké érzékelhető, de kissé előtérbe kerül a gyümölcsös illatkarakter rovására. Az ízben az élénk savérzet vált dominánssá.

ST. DONAT ÖKOLÓGIAI BIRTOK ÉS BORÁSZTAT

SZENT DONÁT, 2019

83 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Szitahegy
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 8000 Ft



A bor színe érett mintára utal az erőteljes sárgás tónusával. Az illat kezdetben parányi fülledtséget mutat, de szerencsére némi szellőzés után egy érlelt, megkockázatom, kissé túlérett alapanyagból készült Olasz rizling illatával találkozunk. Az ízlelésnél felsejlik némi megmaradt gyümölcskarakter is, ami határozottan jól áll a bornak. A savak esetében többen kritikát fogalmaztak meg: a borminta kissé lágyabb lett a kelleténél, így a bor dinamikája, harmóniája csorbát szenved.

KOLONICS PINCÉSZET

HÁRSLEVELŰ, 2021

82 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Apátság dűlő
FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 4290 Ft



A Balaton Borrégióban nem túl gyakori, viszont nagy múltra visszatekintő szőlőfajtánk ebben a mintában kicsit felemás módon jelentkezik. A megjelenése kellemes, inkább érett borra utaló. Az illat is kimondottan tipikus, ugyan nem túl intenzív, de behízsgő, mondhatni kissé „édeskés” fajtajelleggel találkozunk. Az ízhatás azonban már elmarad az illathoz képest. A bor nagy erénye a minerális jelleg, azonban zamataiban, gyümölcsösségében kissé megfáradt hatást kelt.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BÁCS-HEGY OLASZ RISSLING, 2021

82 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Bács-hegy
FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 4900 Ft



Úgy tűnik, hogy ez a bor még keresi a helyét. Több olyan vonással találkozhatunk benne, amik egy fiatalosabb stílus kedvelői számára lehetnek ígéretesek – ilyenek a kissé virágos, hármézzre emlékeztető illathatások, s egy finoman krémes jelleg. Az ízlelés során azonban az illatvilág után elvárt karaktertől erősen eltérő, érett, kissé már idősödő (egy-két vélemény szerint picit fejlődése csúcsán túljutott) mintát érzékelhetünk, s mindezt az erőteljes ásványosság még határozottabbá teszi.





SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

A DŰLŐSZELEKCIÓ ALAPJA A TERROIR

Mostani lapszámunkban a dűlőszelektált borok világát izlelgetjük, így a rovat hasábjaira idevágó témakörű szemelvényekből mazsoláztam. A köztudatban már régóta jelen van a szőlő- és bortermeles sajátos jellemzőit meghatározó *terroir* fogalma. A számos definíció, amivel találkozhatunk, minden esetben a szőlőtermesztés helyszínének és a bor minőségének összefüggéseire világít rá.

a meghatározások némelyike felsorolja azokat a tényezőket, melyek egy helyesen megválasztott termőhely esetén a lehető – ideális esetben *abszolút* – legjobbat hozzák ki az adott termésből. Ezek között számos olyan van, melyre nincsen ráhatása az embernek – éghajlat, hőmérséklet, napsugárzás –, vannak olyanok, melyeken kicsit segíthetünk, mint például a talajösszetétel vagy a túl kevés csapadék, és végül vannak azok, amelyekben döntő szerepet játszik az ember, például a szőlőmunkákban, a hagyományok követésében és az innovációk bevezetésében.

Mindeddig azonban nem sok eredmény született arra vonatkozóan, hogy pontosan meghatározzuk egy-egy *terroir* sajátos tulajdonságait, melyek egyértelműen megkülönböztetik a többitől. Egy másik, szorosan idekapcsolódó, bár más irányból megközelítő kérdés az úgynevezett borujjlenyomat feltérképezése, mely bizonyító erővel bírhatna az eredetvédelmi ellenőrzéseknél. Vajon eljuthat-e egyszer odáig a tudomány, hogy biztosan kijelenthessük egy borospalackról, hogy valóban az van benne, amit ráírtak? Nos, mindez egyelőre még mindig a tudományos fantasztikum területének tűnik, a helyzet azonban folyamatosan tisztul. Ezekben a kérdésekben a munka immár megkezdődött, és mind a precíziós gazdálkodás feltételeit is biztosító geográfiai

eszközök elterjedése, finomodása, mind pedig a bor finomanalitikai vizsgálatának bővülő lehetőségei lehetnek a szakma segítségére.

A termőterületek feltérképezése

A bortermező területek sajátosságainak felismerése és feltérképezése fontos feladat, hiszen a borminőség és a terméshozam többek között a környezeti adottságok függvénye. Általában elfogadott tény, hogy a kiegyensúlyozott szőlőtermesztési ökoszisztéma legfőbb eleme a talaj és az éghajlat; ha ezek változnak, akkor – akár az agronómiai gyakorlatok ellenére – a szőlő minősége és terméseredménye is változik.

A termőterületek hagyományos módszertanon alapuló besorolása igencsak időigényes, jelentős anyagi ráfordítást követel, ráadásul lehetetlen megkerülni egy bizonyos fokú szubjektivitást. Az Északnyugat-Olaszországban fekvő Piemontban szabadon hozzáférhető adatbázisok és ingyenes térinformatika segítségével igyekeztek feltérképezni a területi különbségeket, és kísérletet tettek *terroir*ok meghatározására. A talajtani, klimatikus és domborzati tényezők alapján hat zónát különítettek el egymástól, melyek többé-kevésbé egybevágnak a főbb helyi szőlőfajták (Nebbiolo, Barbera és Brachetto) elterjedésével. A Moscato, a Dolcetto és a Chardonnay ezzel

szemben nem dominál egyik zónában sem, szinte egyenlő mértékben oszlanak el a vizsgált termőterület egészén.

(F. Ghilardi, A. Virano, M. Prandi, E. Borgogno-Mondino: Zonation of a Viticultural Territorial Context in Piemonte (NW Italy) to Support Terroir Identification: The Role of Pedological, Topographical and Climatic Factors. *Land* 2023, 12(3), 647; <https://doi.org/10.3390/land12030647>)

Hasonló geográfiai módszerekkel dolgoztak görög kutatók is az ország északkeleti részén elterülő Dráma régió csaknem 70 000 hektárnyi mezőgazdasági területének feltérképezésekor. Eredményeik tíz klasztert tártak fel, és változó éghajlati, talaj- és domborzati tényezőket mutattak be. Ahogy egyre pontosabb és részletesebb térbeli adatok válnak elérhetővé, egyre nagyobb szerephez jutnak az ilyen módszerekben rejlő lehetőségek, és megnyitják az utat a *terroir* jelentőségének teljesebb megértése felé. A dűlők területi modellezése lefekteti a következő évek környezeti kihívásai kezelésének alapjait is. Figyelembe véve az éghajlatváltozás lehetséges hatásait, valamint szem előtt tartva az egyes borszőlfajták termesztéséhez szükséges optimális éghajlati tartományokat, mindez iránymutató lehet a fenntarthatóság és a megfelelő gazdálkodási stratégiák kidolgozása szempontjából is. A *terroir*modellezés összességében a szőlőtermesztési koncepció részének tekinthető, szolgáltatásait pedig folyamatosan értékelni és frissíteni kell.

(N. Karapetsas, T.K. Alexandridis, G. Bilas, S. Theocharis, S. Kourdouras: Delineating Natural Terroir Units in Wine Regions Using Geoinformatics. *Agriculture* 2023, 13(3), 629; <https://doi.org/10.3390/agriculture13030629>)



Talajlakó segítők

A *terroir* definíciójában szereplő tényezők egyike, a talaj mikrobiológiája fontos szerepet játszik a tápanyag-újrahasznosításban, a növények növekedésében és természetesen a bortermelésben is. A portugál *Quinta dos Murcas* szőlőbirtok négy különböző dűlőjéből származó talajmikrobiom elemzésével állapították meg az egyes *terroir*ok mikrobiológiai ujjlenyomatát. E módszer segítségével nagyszerűen megkülönböztethetőek a *terroir*ok, és emellett a növényekre és a borösszetételre gyakorolt hatás vizsgálata segíthet megismerni a régió borainak változatosságát és minőségét. Ez az eredmény hozzájárulhat a megfelelő szőlészeti és borászati eljárások meghatározásához.

(A. Cruz-Silva, G. Laureano, M. Pereira, R. Dias, J. Moreira da Silva, N. Oliveira, C. Gouveia, C. Cruz, M. Gama-Carvalho, F. Alagna, B. Duarte, A. Figueiredo: A New Perspective for Vineyard Terroir Identity: Looking for Microbial Indicator Species by Long Read Nanopore Sequencing. *Microorganisms* 2023, 11(3), 672; <https://doi.org/10.3390/microorganisms11030672>)

Terroir a borban

A bor érzékszervi jellemzőinek kialakulásában nagy szerepe van tehát a *terroir*nak, amihez – jellegzetes regionális tulajdonságokat biztosítva – a szőlő és a bor összetétele is hozzátartozik. A borok finomanalitikája olyan indikátorvegyületek kimutatását is lehetővé teszi, melyek bizonyos termőterületekről származó tételekre jellemzőek, míg más dűlőkből származó borokban nem mutathatók ki. Egy portugál vizsgálatban például Syrah borok összetételét térképezték fel, és az eredmények szerint a termőhelyek közti különbség ebben az esetben a cianidin-3-monoglükozid (más néven krizantemin) jelenlétével (illetve hiányával) is bizonyítható.

(M.M. Baleiras-Couto, R. Guedes, F.L. Duarte, A.M. Fortes, M.L. Serralheiro: Untargeted Metabolomics Discriminates Grapes and Wines from Two Syrah Vineyards Located in the Same Wine Region. *Fermentation* 2023, 9(2), 145; <https://doi.org/10.3390/fermentation9020145>)

Az egyes borvidékeken a bogyók mikroflórája is eltérő, ez a mikrobiológiai *terroir* fogalma. Azt tudjuk, hogy ez a mikroflóra is részt vesz a spontán borerjedési folyamatokban, az viszont nem egyértelmű, hogy ez a különbség valóban jelentős hatással van-e a borok jellemzőire akár regionális (300 kilométernél nagyobb távolságban), akár borvidéki szinten (10 kilométernél kisebb távolságban), vagy akár a szőlőfajták között. Egy kínai tanulmány szerint mintázatok figyelhetők meg a földrajzi távolság és a borok illó vegyületeinek (észterek, magasabb rendű alkoholok, zsírsavak stb.) jelenléte közötti összefüggésben. A Cabernet Sauvignon és Pinot noir minták vizsgálata alapján azt láthatjuk, hogy minél messzebb helyezkedik el egymástól két régió, annál nagyobb különbségek adódnak a mikroflóra összetételében. Ez a regionális mikroflóra határozza meg a kisebb földrajzi egységeken termő alapanyag és az egyes fajták mikrobiomját is. A mikrobiális közösségek különböző mértékben reagálnak a környezeti változásokra, s ennek hatására alakul ki az illó vegyületek jelenlétében megnyilvánuló különbség az egyes borvidékek között.

(Yu Chen, Xingmeng Lei, Jiao Jiang, Yi Qin, Lei Jiang, Yan-Lin Liu: Microbial Diversity on Grape Epidermis and Wine Volatile Aroma in Spontaneous Fermentation Comprehensively Driven by Geography, Subregion, and Variety. *International Journal of Food Microbiology*, Vol. 404, 2 November 2023, 110315)



SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

TAPINTHATÓ ÍZEK

A bor ízét meghatározó tulajdonságok összetettek és heterogének, emellett nehezen megfogalmazhatók a borbíráló számára. Ellentétben az alapízekkel (édes, sós, savanyú, keserű, umami), a tapintáson alapuló ízérzékelés sokkal többféle magyarázó, körülíró definíciót igényel. Az ily módon érzékelt ízlésmény azonban az egyes bortípusok, borstílusok minőségének, sajátosságának, megkülönböztethetőségének kulcsa.

a

fanyarság sokfélesége

Az aromakorongokkal praktikusán kategorizálhatóak a különböző érzékszervi kifejezések, ami belépőt nyújt a borkóstolók közös nyelvének kialakításához.

A legelső ilyen korongot az 1980-as évek közepén Ann Noble dolgozta ki a Kaliforniai Egyetemen, Davisben, s azóta számos módosított változata terjedt el a borkóstolók világában. Egyik speciális formája nem a zamatokat, hanem a szájban érzett jellemzőket, például a vörösborok fanyarságát leíró kifejezéseket hivatott csoportosítani. Ezt Richard Gawel ausztrál kutatóprofesszor állította össze másfél évtizeddel a legelső aromakorong megjelenése után. Az évek múlásával a fogyasztók is egyre figyelmesebbek lettek, így a borkóstolás során érezhető fanyarság és egyéb érzések tipológiájának jobb megértésére és finomhangolására is igény mutatkozott. A szájban kialakuló érzet tapintási, kemoszenzoros és ízérzékelési jellemzők összességét jelenti,

ide értendő a viszkozitás, a fanyarság, a melegítő érzet vagy a kesernyesség.

Bár az összehúzó vagy fanyar érzet egy összetett, számos aspektussal rendelkező orális észlelés, a szájban érezhető tulajdonságokat összefoglaló korong segítségével sikeresen megfogalmazhatjuk, hogy pontosan milyen érzés is alakult ki a szájunkban, mely eszerint szemcsés, sima felületű, komplex, szárító, dinamikus, durva vagy éretlen lehet. A szemcsésesség a nyálkahártyán érezhető súrlódó érzésre utal, míg a felületi simaság a száj felületeinek érintkezésekor érezhető sima textúrára vonatkozik. A komplexitás pozitív jelző, a kellemes összehúzó érzések keverékét értjük alatta; a szárító hatás a száj kiszáradásának érzése, a dinamikus jelző pedig a száj valamilyen mozdulatára késztehető érzés. A durva és az éretlen két negatív jellemzőt takar, amelyek a túlzott érdességhez, illetve a túlzott zöld ízekhez kapcsolódnak. Egy-egy bor jellemzésekor az összehúzó érzet mellett a jobb híján egyszerűen érzésnek nevezett észlelést is érdemes értékelni, ami

klimaváltozás miatt különül egymástól a technológiai és a fenolos érettség fázisa, ami viszont éretlen tanninok jelenlétét, túl magas várható alkoholtartalmat, vagy a pH-érték emelkedését eredményezheti, mely utóbbi egyébként is jelentősen befolyásolja a szájból kialakuló érzetet. Így tehát a bor összetevői és érzékszervi tulajdonságai közötti összefüggések megértése befolyásolhatja a borász döntéseit.

A műszeres analitikai mérések fejlesztése ugyanakkor arra irányul, hogy képesek legyünk megkerülni az érzékszervi elemzés megbízhatatlanságait. Mindazonáltal egy, a borhoz hasonlóan összetett mátrix tanulmányozásakor gyakran frakcionálásra van szükség, viszont így egyes komponensek rejtve maradhatnak. Az elválasztási technikák fejlődésével lehetővé válik rendkívül tiszta polifenolfrakciók, vagy akár nyálfehérjék előállítás is, sőt, a nyálkahártya működését modellező hidrogének segítségével laboratóriumi körülmények között vizsgálhatjuk a száj belső felületét. A kutatások legújabb irányzata immár a szájon belüli tulajdonságok integrált feltérképezése felé fordul, például az illékony és a nem illékony vegyületek közötti kölcsönhatások által a szájból keltett érzetet vizsgálja.

A cikk Maria Alessandra Pissoni, Giulia Motta, Simone Giacosa, Luca Rolle, Vincenzo Gerbi, Susana Rio Segade: *Mouthfeel Subqualities in Wines: A Current Insight on Sensory Descriptors and Physical–Chemical Markers* című publikációja alapján készült. Forrás: *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol. 22 (4), 2023. VII., pp. 2489–3477., DOI: 10.1111/1541-4337.13184.



A SZÁJBAN ÉRZETT ÉSZLELÉSEK KIALAKULÁSÁÉRT FELELŐS LEGFŐBB BORÖSSZETEVŐK

EGYSZERŰ FENOLOK

A hidroxil-fahéjsav- és hidroxil-benzoészav-származékok felelősek az összehúzó és kesernyészérzetért, együttes jelenlétük ráadásul szinergikusan felerősödik. Hatásukat úgy fejtik ki, hogy kölcsönhatásba lépnek a száj nyálkahártyájának fehérjéivel. A borászati technológia során az oxidációs-redukciós viszonyok függvényében vagy érintetlenül kerülnek át a szőlőből a borba, vagy oxidálódva elveszítik érzékszervi hatásukat. Héjextrakciós technológiák során az egyéb kioldódó tanninok elnyomják az egyszerű fenolokat, melyek így már kevésbé érvényesülnek.

FLAVONOIDOK

E bogyóhéjban keletkező vegyületcsoportnak kulcsszerepe van a borok érzékszervi megítélésében. Például a kvercetin klasszikusan sztenderdként használják a bársonyos összehúzó érzet imitálására a kóstolótréningek során. Bár hatásmechanizmusuk egyelőre nem teljesen feltérképezett, érzékszervi küszöbértékük az egyik legalacsonyabb a lehetséges összehúzó hatású borösszetevők között. Jelenlétük egyrészt fajtajellemző, másrészt koncentrációjuk UV-fény hatására jelentősen megemelkedik a szőlőben, ami így a napfénynek való kitettség indikátora lehet.

ANTOCIANINOK

E kék, vörös és bíborszínű vegyületek nem csupán a kékszőlők és vörösborkok színét adják,

hanem az ízlelésben is szerepet játszanak. Leginkább a teltségérzet, illetve a krétás textúra tulajdonítható nekik.

PIGMENTEK

Ezek az antocianin- és antocianin-flavonoid-származékok szárító hatású, kesernyész vegyületek, melyek ugyanakkor a borok izhosszúságáért is felelősek. A monomer és oligomer antocianinok kesernyész, tüzes és meleg, míg a nagy pigmentpolimerek inkább homokos, száraz, szárító, kesernyész, savanykás, tüzes, meleg, szúrós és tartós fanyar izhatást kölcsönöznek a bornak. A bor érlelése során képződő pigmentek, illetve reakcióképességük a flavanoidokkal, összefügg az ízérzet érlelés során megfigyelhető változásával.

ALKOHOL, SAVTARTALOM ÉS pH-ÉRTÉK

A poliszacharidok, a mannoproteinek, az etanol, a glicerín és a pH-érték ízérzékelésben betöltött szerepe is rendkívül érdekes és fontos. Az etanol jelenléte módosítja az ízt és a szájból érzett érzést, és elnyomhatja vagy fokozhatja az érzékszervi és tapintási tulajdonságokat. Jó nedvesítő viselkedése miatt befolyásolhatja a fanyarságot is, például megakadályozhatja a hidrogénkötés kialakulását a nyál és a cseresav között. A növekvő etanoltartalom gyakran keserű ízt és égető érzést is okoz, miközben a savérzet csökken. Az alacsonyabb pH-érték általában a savas érzékeléshez kapcsolódik, különösen

fehérborkokban. Érdekes módon a viszkozitás-érzet jobban erősödik a pH-érték növekedésével, mint a glicerín- és poliszacharid-tartalomával.

SZŐLŐ-EREDETŰ POLISZACHARIDOK

Számos poliszacharid felelős az összehúzó izhatás intenzitásának csökkentéséért. A szőlő érése során fokozódik az oldható pektinek felszabadulása a sejtfalakból, és csökken az összehúzó hatás. Alkoholos mátrixban a szénhidrátok, tanninok és fehérjék közötti kölcsönhatások és kompetitív mechanizmusok is befolyásolják az ízérzet kialakulását. Az oligoszacharidok és glikozidmaradékaik pozitív kapcsolatban állnak a fanyarság megjelenésével.

ÉLESZTŐ-MANNOPROTEINEK

A mannoproteinek az élesztősejttel autolíziséből az alkoholos erjedés és érlelés során szabadulnak fel. Emellett a kereskedelmi forgalomban kapható készítmények adagolása is általánosan alkalmazott eljárás a borkészítési folyamatban. Ezek a vegyületek jelentősen javítják a borok szín- és ízérzetét, elősegítve az összehúzó tulajdonságok csökkenését. Különösen a nagy molekulatömegű vagy magas fehérjetartalmú mannoproteinek több kötőhelyet tartalmaznak, amelyek képesek megzavarni a fenolok és a nyálfehérjék közötti kölcsönhatást. A polifenoltartalom döntő tényező a mannoproteinek moduláló hatásában.



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA FOTÓ: FÖLDESI MÁTÉ

PEZSGŐKONFERENCIA A TERMÉSZET SZÍNEIBEN

Rókusfalvy Pál, a nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos idén is rendkívül aktuális témájú konferenciát tervezett a Rókusfalvy Birtokon. A nemzetközi trendeket figyelembe véve a jövőben itthon is nagyot fog nőni az organikus, a bio- és a natúrborok, valamint a pétnat piaca. A konferencián megtudtuk, mit mondanak erről a gyakorlati szakemberek.

a

z idei Pezsgőkonferencia az innováció, a klímavédelem és a fenntarthatóság jegyében zajlott. Az eseményt Gulyás Gergely, a Miniszterelnökséget vezető miniszter nyitotta meg. Ezután Rókusfalvy Pál beszélt a magyar bormarketing stratégiáról, illetve az ennek iránymutatásai

alapján tervezett első hazai kampány tapasztalatairól, a *Buborékok nyaráról*, majd Dr. Feldman Zsolt, mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős államtitkár kiemelte a hazai gyöngyöző-, habzóborok és pezsgők fontosságának szerepét.

A konferencia szakmai felütéseként Pepé Raventos (a penedési Raventós i Blanc birtokról) gondolatait idézzük: „a bor jövője a múlt”, azaz a szakember szerint, ha sokat manipuláljuk a szőlőt, akkor elvesz a lényeg, ám ha engedjük érvényre jutni a természetet, akkor tud igazán kibontakozni a bor szépsége.

Kató András (*Mitiszol?*) egy pétnat és két biodinamikus pezsgőt mutatott be a mesterkurzusán. Alátámasztotta, hogy a fiatalok szeretik a pétnatot, nem zavarja őket az sem, ha ugyanattól a termelőtől nem találnak két

egyforma tételt. Mivel tisztában vannak a klímaváltozással, megérinti őket a klímafelelem és minden élelmiszerkategóriában a természetes felé fordulnak.

A pétnat a legősibb pezsgőkészítési módszer, ahogy a neve is jelzi (*Methode Ancestral*). A technológia során pezsgőkészítés történik, de csak egy erjedési fázissal. A majdnem teljesen kiejert mustot palackozzák le, az erjedés pedig immár a palackban fejeződik be. A szabályozás szerint legfeljebb 4,5 bar nyomással kerülhet forgalomba egy pétnat, ehhez általában 17 g/l maradékucukorral palackozzák le.

Koch Csaba, aki számos díjat elnyert, többek között az *Év Bortermelője* kitüntetését 2019-ben, és jelenleg a Magyar Bor Akadémia elnöke, 2016 óta készít pezsgőt. Az útkeresés eredményeként pezsgők tekintetében a Chardonnay fajta mellett tette le a voksát. A nagyobb mennyiségben termesztett borai mellett a pezsgőivel szeretne örömet okozni a partnereinek és a családjának. Legfőbb célja velük, hogy egyedül alkosson, az sem okoz számára problémát, ha egy-egy tétel nem kerül kereskedelmi forgalomba. Az egyedi karakterjegyeket sokkal



fontosabbnak tartja bennük, mint a precíz szakmai technológiából eredő okozta tökéletességet.

Dr. Kovács Barnabás, a MATE Szőlészeti és Borászati Intézetének egyetemi adjunktusa és szaktanácsadója kutatásaiból megtudtuk, hogy a klímaváltozásra a megfelelő művelési mód megválasztása is egy válasz lehet. A három művelési módot (Bellussi, Guyot, Sylvoz) összehasonlítva ismertük meg az ugyanazon szőlőültetvényben kialakult mustfokokat és a különböző savak mennyiségét.

A klímaváltozás hatására megváltozott a fókusz. Amíg korábban a minél magasabb cukortartalomért tettek meg mindent, napjainkban a savakra koncentrálnak. A fenti három művelésmód közül a Bellussi az, amelyik a legtöbb savat megőrzi és a legkevesebb cukrot eredményezi. Stephan Barlerin, a Champagne Henri Giraud pezsgőház kereskedelmi igazgatója bemutatta a birtokot és egy átfogó képet adott a pezsgőikről. Megtudtuk, hogy a rozé pezsgőikhez 2-3 grammal több dozást adnak a gyümölcsösség biztosítása érdekében.

Kada Anikó, a TR művek sales és marketingvezetője, valamint társtulajdonosa mutatta be az ökológiai gazdálkodásukat. A pétnálnál a maximális nyomás 4,5 barban limitált, de az ő pezsgőjükben ennél jóval kevesebb, 2,5-3,5 bar az átlagos nyomás. Mechanikai gyomirtást alkalmaznak, növényvédelmükben a megelőzésre fektetik a hangsúlyt. Rengeteg zöldmunkát végeznek, a növény immunrendszerét erősítik. Hangsúlyozta, hogy nagyon kell figyelni a kilevelezésre, mert ha azt túlzásba viszik, akkor a leendő borban az atipikus öregedés jelei fognak mutatkozni. A szüreti időpont meghatározásánál fontos, hogy ép bogyókat szüreteljenek, ezzel is segítenek megőrizni a jó savszerkezetet. A pétnat egy kiegészítő termékük, amellyel a termékpalletájukat színesítik és lehetőség számukra, hogy kisüzemi borászatként minden lépést ők maguk vigyenek végig a pezsgősítés során. Ugyanakkor belépő az újabb generációs borfogyasztó közönséghez, illetve a natúrborokat kedvelők körébe, akik nagyon keresik ezt a termék kategóriát.

Arra a kérdésre, hogy vajon fenntarthatóbb-e a pétnat technológia, nem adott választ a szakember, ugyanakkor mindenképp környezettudatosabbnak nevezte. A palackok megjelenése egyszerűbb. Miért izgalmas a fogyasztónak, miért annyira népszerű a vásárlók körében? Mert szokatlan, formabontó, még az üledéket is láthatják a palackban. Jobban érezhetik a kapcsolatot a szőlővel és a borással.

Vajon a szénhidrátanyagcsere-betegségek húzódnak a csökkenő alkoholfogyasztás mögött?

Evans Viktória, Dip. WSET, Magyarország 2020-as sommelier-bajnoka arra a világtrendre kereste a választ, miszerint a fogyasztási kultúra a csökkenő bor- és alkoholfogyasztás felé tolódik. A kettes típusú diabétesz kialakulása kilencven százalékban az életmódnak köszönhető, ma Magyarországon kb. 750 ezer diagnosztizált és ugyanennyi diagnózis nélküli ember él diabéteszrel, Európában átlagosan a lakosság 10-12%-a. Általánosságban az is elmondható, hogy minél több betegséggel él valaki, annál kevesebb bort fogyaszt. A Z-generációt a korábbinál jóval egészségtudatosabb életvitel jellemzi, legalább 20 százalékkal kevesebb alkoholt fogyasztanak. A csökkenő alkoholfogyasztásnak természetesen számos más oka is lehet, köztük a járművezetőkre vonatkozó zéró tolerancia. Az alkoholt nem fogyasztók számára opció lehet az alkoholmentes és az alkoholmentesített pezsgők fogyasztása. A bor- és ételpárosításokban is sokkal jobban megállják a helyüket, mint az alkoholmentes koktélok, valamint sokkal egészségesebb alternatívát jelenthetnek, mint a limonádék vagy az üdítők. Nem utolsósorban pedig a gluténérzékenyek is fogyaszthatják. Az alkoholmentesített termékek alkoholtartalma 0,5 százalék alatt kell, hogy legyen. Viktória személyes tapasztalata, hogy még ha éppen nem is fogyaszthat az ember alkoholt, de az alkoholmentes borok fogyasztása során is jelen van a borospalack kinyitása és a borospohár megtöltésének rituáléja.

Etyeki Pezsgő OEM

Szövényi Áron borász, az etyeki Anonym Pince tulajdonosa, mielőtt elindította a borászatát, 2004-ben Franciacortában tett egy tanulmányutat. A szakember előadásában az Etyeki Pezsgő termékleírását is bemutatta, amely 2021 áprilisától érhető el. Négy fajtára épül az Etyeki Pezsgő OEM, ezek a Chardonnay, a Pinot noir, a Pinot blanc és a Szürkebarát. A szőlő kizárólag Etyek történelmi dűlőiből származhat, és nem utolsósorban meghatározták az etyeki pezsgősítés módszerét is. Ez kizárólag *Methode Traditionelle* lehet, amely során hosszabb érleléssel



dolgoznak, legalább 24 hónappal. A pezsgőknek a brut kategóriába kell esniük, azaz a kész ital cukortartalma maximum 12 g/l lehet. A szőlő hozama legfeljebb 2 kg lehet tőkéként, és csak a szálvesszős vagy a kordon művelésmód engedélyezett. Egy bíráló bizottság zárja ki a stílusidegen pezsgőket. A szakmai fejlődésüket Pierre Yves segíti Champagne-ból (*Bubbles*). 2016-ban indult Etyeken a máig működő *Etyeki Pezsgő Klub*. 2020-ban szervezték meg először az Etyeki Pezsgőmustra elnevezésű szakmai napot. 2022-ben megrendezték az *Etyeki Pezsgőszalont* nyolc etyeki pezsgőgyártó együttműködésével, ennek bevételét a szaktanácsadó munkájára tudták fordítani. Majd bemutakoztak a *Hungarian Wine Summit*on is.

Ellenőrzött minőségű pezsgők Ausztriából

A pezsgőkre vonatkozó osztrák eredetvédelmi szabályozást Szigeti Péter, a Sektellerei Szigeti alapítója ismertette. Az osztrák pezsgőt eredetileg *Sektnek* nevezték el, majd hozzátették a nevéhez, hogy „Sekt Austria”. További garancia az eredetvédelemre a piros-fehér-piros zászló a kapszulán. A szabályozás alapján 2022 január vége óta az alapbarnak száz százalékban Ausztria egy konkrét borvidékéről kell származnia, és a pezsgősítésnek is Ausztriában kell történnie. A három kategória sorban: a piramis alja a *Sekt Austria*, felfelé haladva a *Sekt Austria Reserve*, végül a *Sekt Austria Grosse Reserve* következik. A piramis alján levő *Sekt Austria* bármely módszerrel készülhet, a megkötés



mindössze annyi, hogy legalább 9 hónapot kell seprőn érlelni palackos erjesztés esetén és 6 hónapot Methode Charmat esetén. A seprőn érlelés hossza a kategória növekedésével 18, illetve 36 hónapra nő. Ausztriában a teljes bortermelés körülbelül tíz százalékát teszi ki a pezsgőtermelés, a pezsgők tíz százaléka pedig rozé pezsgő. Nyolcvan százalékban készül pezsgő a *Sekt Austria* kategóriában és húsz százalékban magasabb kategóriákban. Huszonöt százalékban exportálják a *Sekteket*. Két nagyobb, a *Sekt on the lake* és a *Sekt on the snow* elnevezésű eseményt is szerveznek az osztrák pezsgő népszerűsítésére.

Kerekasztal a bio-, a natúr, a vegán és az alkoholmentes trend marketingértékéről

A konferenciát záró kerekasztal-beszélgetés során a résztvevők arra keresték a választ, hogy mennyire növekszik a pezsgőfogyasztás, a pezsgőtermelés, és ezen belül mi a szerepe a bio kategóriának.

A pezsgők iránti kereslet jelentősen növekszik – mondta Müller Kornél, a Törley Pezsgőpincészet ügyvezetője –, jelenleg egyharmad a pezsgők részesedése a borpiacon. A hazai piacon a bio kategóriának nincs különösebb relevanciája, de a pezsgőhöz hasonlóan jelentős potenciált lát benne a szakember. Egly Márk a Balaton-felvidéki Borvidék elnökeként megerősítette, hogy a forgalmazott pezsgők arányában húsz százalékos emelkedést látnak, és a pezsgőt készítőik száma is megnőtt. A gasztronómiában is nő a biotermékek forgalma. Boldizsár Máté, aki a *fine dining* irányt képviseli a Salt Étteremmel – ahol eleve jelentős a natúr termékek térnyerése –, elmondta, hogy a pezsgők és az organikus, valamint a bioborok szerepe náluk is nő. A pétnat divatnak is látszik a térnyerése az eladási statisztikáikban. Az étterem egyébként Zöld Michelin csillagot kapott a fenntarthatósági törekvések miatt. Müller Kornél alátámasztotta, hogy a vendégeiket a felfedezés öröme hajtja, amikor megkóstolják a bio-, az alkoholmentes vagy a csökkentett alkoholtartalmú termékeiket. Úgy gondolja, hogy jelenleg mindegyik esetben az emelkedő trend alján járunk. Koch Pálma az amforák, a natúrborok és a degorzálatlan pezsgők terén szeretne minél több variációt kipróbálni azért is, mert kihívást lát benne, és úgy látja, hogy a fiatalok nagyon kíváncsiak ezekre a termékekre. Ezekon kívül az innovatív, rezisztens fajtákat is fontosnak tartja. Egly Márk úgy látja, hogy a biodinamikus borászat életformát, intenzív jelenlétet követel meg. A pincében az életet kell megőrizniük: az élő talajt, az élő növényt, az egészséges embert. Sokkal nehezebb és drágább így



dolgozni, mert napi szinten jelen kell lenni a szőlőben. Ugyanakkor megéri a befektetés, mert a talajt, a táj szépségét sokkal jobban meg tudják mutatni egy természetes borban, mint egy hagyományos módon készítettben. Márk számára az a legnagyobb kérdés, hogyan tudja megmutatni Sümeg ízét. A szakember véleménye szerint a bornak és a pezsgőnek a fiatalokat kell megnyernie, és ez a generáció komoly érdeklődést mutat a natúrborok iránt. A Törley majdnem teljes terméksortimentje vegán az exportpiacok miatt, hiszen több országba, például az Egyesült Királyságba is ez a belépő. A fenntarthatóság jegyében januártól visszaválthatóak lesznek náluk a pezsgőspalackok.

Az 5. Pezsgőkonferenciát a Pezsgőünnep zárta egy olyan vezetett kóstolóval, amelynek keretein belül három tételhez ételpárosításokat lehetett ízlelni Pallag Dávidnak (Rutin Budaörs) és Csonka Dávidnak (Rókusfalvy Fogadó) köszönhetően. Az ezt követő etyeki és nemzetközi pezsgőkínálatból álló *open bart* pedig élőzene kísérette.



SZERZŐ: TÓTH LÁSZLÓ

BORÁSZAT A PILIS EGYIK HATALMAS MÉSZKŐTÖMBJE ALATT A KESZTÖLCI SZIVEK PINCE

Kevés olyan szőlőtermő táj van Magyarországon, mely bizonyítottan kilenc és fél évszázados múltat tudhat magáénak. Kesztlőc ezek közé tartozik, ugyanis I. Géza király (1074–1077) mindmáig fennmaradt oklevele termő szőlőterületek adományozásáról tanúskodik a Garamszentbenedeki Apátság részére.

a termőhely varázsa

A település fölött magasodó Kétágú-hegy hatalmas mészkőtömbje 500 méter magasságba tornyosul. A lábánál elterülő szőlők számára az északról jövő zord hatások ellen védőfalként hathatós védelmet nyújtott, a helyiek azonban arra is felfigyeltek, hogy a nappal magába gyűjtött meleget éjjel fokozatosan kisugározza, jól stabilizálva ezzel az itteni szőlőültetvények klimatikus környezetét. A hely ősi múltjának ígéretében kezdte el a szőlőtermesztést a több generáció óta Kesztlőcön élő Szivek család. Az apa, Szivek Gyula a privatizációt követően alapozta meg a birtokot, két fia, György és Péter pedig területvásárlásokkal bővítette azt, jó érzékel tapintva rá a rendkívüli energiákat sugárzó Urbanko dűlőre. A teljes birtok ma 18 hektár, a család kedvenc fajtája a Zöld veltelini,

de a Rizlingszilváni, a Chardonnay és a Zweigelt is megtalálható palettájukban.

Megörökölt művelési mód

Borászati filozófiájuk nem a divathullámok követése: a nagymúltú termőhely speciális adottságainak minél jobb megismerése, jellegének mind tökéletesebb megfogalmazása a borokban folyamatos, rugalmas alkalmazkodás a klimatikus változások kihívásaihoz. Ültetvényük művelési módja a szövetkezeti időkből megörökölt egyes függöny, mely segít ugyan a vadkárak mérséklésében, de markáns átalakítása gazdaságossági korlátok miatt szóba sem kerülhetett. Segédhuzalokkal, korrekciós metszéssel az elmúlt évtizedekben azonban sikerült úgy módosítani, hogy szigorú terméskorlátozással társítva a Zöld veltelini parcella

évről évre a folyamatosan igényes borminőség alapját adó szőlőt szolgáltat.

A tőkeforma fokozatos módosítása mellett jelzett és számozott tőkéken több évre kiterjedő vizsgálatok történtek a rügyterhelés és a lombtömeg arányának, valamint az optimális termésmennyiség megállapítására, illetve az érési folyamatok lokális alakulásának tanulmányozására a tőkék kondíciójának megőrzése érdekében. A szakirodalom e fajtát ugyanis túlterhelés esetén egyöntetűen tőkeleromlásra hajlamosnak mondja. Ez a jelenség itt is előfordult, s az elgyengült vesszőjű példányok megerősödése legalább 2-3 évbe telt!

A lehetőségek határainak kutatása

A parcella talaja nem túl vastag termőréteggel bír, mészkövön képződött agyagos, köves barna erdőtalaj. Kalcium-karbonát tartalma magas, helyenként az ásványianyag-tartalmában még nátriumsók is előfordulnak. A termőterület talajadottságainak pontos feltérképezése érdekében már a kezdeti időben, majd az eltelt években is részletes talajtani analízisek készültek, míg a vegetációs időszakban levélanalízisekre került sor.

Az érési folyamatok tanulmányozására kijelölt tőkéken több éven át késő őszig kint hagyott termés fürtjeiben október végére különleges íz- és zamatanyagok, beltartalmi értékek jelentek meg a parcella egyes jól elhatárolható részein, amellett, hogy a savszerkezet számottevően nem károsodott. Szembeötlő, nem évszámfüggő jelenség volt az is, hogy már a vegetációs időszak



második felében, szüret előtt markáns különbségek mutatkoztak az észak-déli lejtésű terület alsó sorai és a felső területek között a bogyók méretében, a lombzat tömegében, színében.

E megfigyeléssel tökéletes összhangban állnak a részletes talajvizsgálati eredmények, ugyanis a parcella alsó harmada jó nitrogén- és káliummellátottságú, vastagabb termőréteggel, kevesebb mészkőtörmelékkel. A felső kétharmada soványabb talajú, köves, vékonyabb termőréteggel, mikroklimatikus jellemzői azonban kedvezőbbek.

A Trilógia létrejötté

E tapasztalatok érlelték meg a Szivek családban azt az elhatározást, hogy a Zöld veltelini parcella terméséből háromféle bort alkosson. Ez a *Zévé Trilógia* létrejöttének eredete. Először 2015-ben,

majd 2017-ben is eltérő időpontban szüretelték a parcella három területrészeinek termését, majd más-más feldolgozási módszerrel alkották meg a Trilógia három Zöld veltelini borát. A következő évek sajnos nem adtak lehetőséget a folytatásra, nem sikerült a termésben fellelni azokat a finom részleteket, amelyek a két évszázad boraiban markánsan megjelentek.

A 2022-es évszázad viszont újra kedvező lehetőséggel kecsegtetett, kivételesen szép egyensúlyú borok születtek, a három bor eltérő karaktere minden kóstoló számára szembeszökő.

I. Az alsó területről általában szeptember közepéig került be-takarításra a termés. Zúzás és bogyózás után kíméletes préselést követően finomseprőn, tartályban, reduktív környezetben került érlelésre. A bor könnyed, friss sárga húsú gyümölcsök aromáival, élénk savakkal bíró termék lett mindhárom évszázadban.

II. A középső terület rész termésé mindig október első de-kádjában került szüretre, a feldolgozás két részletben történt. Az egyik részt zúzták, bogyózták, a másikat kíméletesen, egész fürtös alakban préselték. Az erjedés, majd az érlelés önállóan, ugyancsak reduktív körülmények között, tartályban történt, majd házassítással egyesítették. Kerek szerkezet, az I.-nél lényegesen teltebb, barack és sárgahúsú gyümölcsös ízvilág jellemző e borra.

III. A felső sorok szőlője mindig október végén került leszedésre. Teljes érettségű, apróbb fürtök, aranyásárga bogyókkal, gyakran már botritiszes szemekkel. Az egészfürtös préselést követően az erjedés tartályban, az érlelés fahordóban zajlott. Gazdag bor,



érett gyümölcsösséggel, különlegesen koncentrált egzotikus ízekkel, a fahordóban lezajló folyamatok eredményeként lekerekített, selymes szerkezettel.

A mészkőtömb különleges hatása

A bevezetőben már említett, különleges kesztölci termőhelyi adottságok tették lehetővé, hogy általában 50 mázsa/hektár terhelés mellett egy területről ennyire eltérő minőségű borokat lehetett, és kedvező évszázadokban a jövőben is meg lehet alkotni. A hatalmas mészkőtömb kedvező hatásának egyik különleges megnyilvánulása 2018-ban történt, amikor közvetlenül a sziklatömb alatt fekvő Rizlingszilváni ültetvényük egyes részein, botritiszes folyamatok következtében, a fürtökben mintegy 70%-os aszúsodás alakult ki október közepére!

12 ÉVES A PÁLYÁZATUNK!

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2023



KÉPÜNK A NAGYBIRTOK KATEGÓRIA 2021-ES EREDMÉNYHIRDETÉSÉN KÉSZÜLT.

BALRÓL JOBBRA: BORBÉLY TAMÁS, SCHIEBER ANITA, SZAKÁCS LÁSZLÓ, BOZZAI ZSÓFIA, GÜNZER TAMÁS



A Bor és Piac szerkesztősége idén tizenkettedik alkalommal hirdette meg a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka versenyt. A megmérettetés első fordulója az interneten, a fogyasztók körében zajlott!

Kialakult a kilenc legtöbb szavazatot kapott birtok mezőnye. Három kategóriában három-három birtokot látogatott végig a szakértő zsűri, hogy szeptember végére meghozza döntését és kis-, közép-, illetve nagybirtok kategóriában kihirdesse az első, a második és a harmadik helyezettet.

Az eredményhirdetés részleteit hamarosan megtalálhatják a borespiac.hu oldalon.

2023 TOP 9 BORÁSZATA:

NAGYBIRTOK
KATEGÓRIÁBAN
DÖNTŐS:



Szeleshát Szőlőbirtok
(Szekszárd)



Sol Montis Borászat
(Mátra)



Tornai Pincészet
(Somló)

KÖZÉPBIRTOK
KATEGÓRIÁBAN
DÖNTŐS:



Heimann Családi Birtok
(Szekszárd)



Szőke Mátyás Pincészete
(Mátra)



Vesztergombi Szőlőbirtok
(Szekszárd)

KISBIRTOK
KATEGÓRIÁBAN
DÖNTŐS:



Folly Arborétum (Badacsony)



Németh János Borászata
(Szekszárd)



Tagyon Birtok
(Balatonfüred-Csopak)



SZERZŐ, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

MOZGÁS AZ ÁLLANDÓSÁGBAN

FEIND PINCÉSZET

A Balaton borászata látványos fejlődésen ment át az utóbbi évtizedekben. Nem olyan régen még a térség borozói a nagyobb anyagi haszonszerzés reményében kizárólag alföldi borokat hoztak forgalomba. Szerencsére azonban létrejött a *Balaton Kör*, megszületett a *BalatonBor*, a *Kóstold Körbe* mozgalom, az *Egész Évben Balaton*, és még számos kisebb szerveződés, mint például a *Csopaki Kódex* vagy a *Rizling Generáció*. Ahhoz, hogy mindez tartalommal és minőséggel töltsdön meg, olyan családi borászatokra van szükség, amelyek világszínvonalon állítják elő termékeiket. Ilyen csúcsmínőségű borokat, pezsgőket pedig ma már nyilvánvalóan csak korszerű borászati üzemekben lehet készíteni. Az egyik legújabb, legnagyobb, legesztétikusabb ilyen létesítmény a Balaton partjánál a Feind Pincészet.



mozgás, változtatás kell ahhoz, hogy megmaradassanak a fő elképzelések, azaz a legjobb minőség elérése, amihez a legjobb körülményeket kell biztosítani. Két vonatkozásban is érvényes mindez.

A változtatásra a generációváltás tekintetében, illetve területi vonatkozásban is szükség van. Az előbbi világszerte kritikus kérdést jelent. A családi vállalkozások terén nyilvánvaló, hogy a fiatalabb generáció szeretne mielőbb kiteljesedni. Akkor szerencsés döntéshozói szerepkörbe kerülniük, amikor a felnövő generáció már megszerezte a szakmai tudást, tapasztalatot, és telve van energiával, hogy minden felhalmozott tudásanyagát a család által vezetett cég terén kamatoztathassa. Problémát, súrlódásokat jelenthet, ha a fiatalok már idő előtt úgy érzik, a kezükben jobb helyen lenne a családi cég irányítása.

A birtokalapítók többsége meghaladta a 70. életévét, vagyis már bőven nyugdíjba vonulhatnának. Sokan talán úgy érzik közülük, hogy épp csak kiépítették a birtokot, emberfeletti munkával létrehozták a komplex pincészetet, most tudnának kiteljesedni,

élvezni a befektetett munkájuk eredményeit, miközben már lassan azzal kell foglalkozniuk, hogy gördülékenyen átadják a cég vezetését utódjaiknak.

Területi értelemben pedig azért van szükség mozgásra, változtatásra, mert azok a paraszti pincék, pincesorok, amelyek akár a Balaton térségében is több száz évig alkalmasak voltak a feladatkörük betöltésére, a korszerű igényeknek már nem felelnek meg. A Feind család mindkét lépést idejében tette meg. Ez a mozgás kifejeződik új borászati központjuk megfogalmazásában. Egy kőépület általában maga az állandóság, ebben azonban mégiscsak van egy csavar.

A Balaton északi partjának borászatát a rendszerváltás előtt egyetlen mamutcég fogta össze, amely négy megye területéről érkező alapanyagot sűrített egyetlen palackba. Az ezt követő időszak a családi borászatok létrejöttét, elterjedését, megerősödését hozta magával. A nagy állami tömegtermelés helyett a helyi fajtákra való rátalálás, a borkínálat színesedése vált jellemzővé. Megtalálták saját karakterüket, választékukat, portfóliójukat,

Építészeti elképzelés: **Feind Zoltán**

Építész iroda/építésztervezők:

**Rekontir Architects Kft., Nánási Zoltán,
Boldizsár Roland**

Tartószerkezet/statika:

Hornyák Mérnökiroda Kft., Hornyák János

Épületgépészet: **Inno Épület Kft., Vincze Gábor**

Épületvillamosság: **LightUP Kft., Fehér Szabolcs**

Kivitelező/fővállalkozó: **Emel Kft.**

Belsőépítészet: **Glisics Eszter**

Asztalosmunka: **Waste Wood Kft.**

és ezt különböző járulékos elemekkel is igyekeznek kifejezésre juttatni. Ezek közé tartozik a borcímkek egyéni grafikai megjelenítése ugyanúgy, mint a borászatok helyszínét jelentő épületek kortárs megfogalmazása. Ezek az új borászati központok egyben az adott borászat filozófiájának vizuális megjelenítését is szolgálják. A borturizmus egyre nagyobb szerepet kap a borok forgalmazásában, hiszen a legjobb bor a helyben értékesített bor. A borászatok így egyre több olyan eseményt, rendezvényt szerveznek, melyek során megszerettethetik termékeiket a fogyasztóval. Fontos ezért, hogy a helyszín, a borászat fogadótere, rendezvénytere esztétikus és vonzó legyen. Aki már részt vett egy ilyen eseményen, emlékeztében ehhez az épülethez köti majd a borászat termékeit is.

A borászatok épületeinek előképét általában a környékbeli népi építészet körében találhatjuk meg. A tájegységre jellemző homlokzati kialakítások megtartása, illetve továbbértelmezése az elmúlt évtizedek magyar építészetében visszatérő gyakorlattá

vált. Ezt az elvet azonban nyilvánvalóan nem kell, és nem is lehet gépiesen alkalmazni, ennél fontosabb, hogy megfeleljen az adott kistáj jellegzetességeinek. A Feind Pincészet eredetileg Balatonfőkajáron, a Kossuth Lajos utcában működött. A szőlőterület gyarapodása azonban egyre nagyobb feldolgozókapacitást igényelt, ami természetesen erősödő gépjárműforgalmat is vonzott, vagyis a borászat kinőtte eredeti telephelyét.

Feind Lajos 1995-ben hozta létre a Balaton közelében a 14 hektár területtel indult szőlészetét-borászatát. A minőségi borkészítés megszerettette a családi pincészet termékeit, így mód nyílt arra, hogy a szőlőterület lépésről lépésre bővülve elérje a mai 130 hektárt. Ezzel a régió egyik legnagyobb, meghatározó borászatává vált. 2019 januárjában a birtok alapítója, Feind Lajos úgy döntött, hogy itt az ideje a generációváltásnak, elérkezettnek látta az időt ahhoz, hogy átadja a stafétabotot fiának, Feind Zoltánnak. Ugyanakkor felkérte Bacskai Istvánt, hogy vállalja el a birtokigazgatói posztot.

Az új páros remekül kiegészíti egymást, hiszen a dinamikus irányító új tulajdonos a műszaki, mérnöki végzettségű birtokigazgatóval együttgondolkodva megtalálta az optimális lehetőséget a gyökeres átalakulás véghezviteléhez. Érzékelve a léptékváltás szükségességét, 2020 tavaszán elindult az új borászati beruházás Balatonfőkajár határában, közel a 71-es és a 710-es főutak körforgalmi csomópontjához, amivel könnyebbé váltak a logisztikai feladatok. Ezen a régebbi telephelyen egy 1700 m²-es kapacitásbővítést célzó üzemfejlesztés kezdődött meg. Az új borászat területe addig azért állt szabadon, mert alacsonyabb fekvésű, mocsaras rész volt. A kivitelezési munkálatok így tereprendezéssel kezdődtek, a talajt mintegy 80–100 cm magasságban kellett feltölteni, amihez 2000 m³ föld ideszállítására volt szükség. Az Európai Unió forrás igénybevételével





négy és fél hónap alatt megépült a legmodernebb technológiával ellátott feldolgozóüzem, amit augusztusban már a szüretre is használni tudtak.

A racionális, egyben funkcionális terv geometrikus formáival és tiszta homlokzatával jó példa a posztmodern építészet 21. századi felfogására. Az esztétikusan, egyszerűen és arányosan méretezett terek és a vasbeton szerkezet lehetőségeinek kihasználása egy sajátosan egyedi, játékos formai kialakítást tett lehetővé. A kétszintes épület, mint egy megtekert Rubik-kocka, egymáshoz képest 45 fokkal megcsavarva alkot izgalmasan vonzó mértani alakzatot. Ez az elforgatás több mint funkcionális megoldás, esztétikai hatása egyfajta megfoghatatlan pozitív feszültség, mely ugyanakkor kiegyensúlyozottsággal párosul, és megnyugtatóan hat a látogatóra. A fogadórésznél a falak szinte kifutnak a külső térbe, a konzolsor lugast képező oszlopsorban folytatódik a felső terasz alatt, kellemes atmoszférát biztosítva szabadtéri borkóstolókhöz.

A főhomlokzat erős hangsúlyával, a bejárat jól megoldott részleteivel, a homlokzat látványába épített hordóssorral ikonszerűen tömöríti az épület funkcióját. A funkcionalitást, a konstruktív tömeg- és homlokzatz megoldást illetően a posztmodern formanyelv ötletesen jelentkezik az épületben. A két kockát az épület festése is segíti értelmezni azzal, hogy a földszinti rész fehér, míg az emeleti szürke tónust kapott. A belső terek használata a földszinti vinotéka és

borbár vonatkozásában racionális, és belsőépítészeti igen dekoratív, megfogja a tekintetet. Az emeleti szinten az irodai helyiségek kerültek kialakításra, ahonnan – a térbeli csavarnak köszönhetően – vonzó teraszok nyílnak.

A Feind Pincészet új borászati komplexuma a már bemutatott központi épületen kívül még három üzemi létesítményt foglal magába. A vinotéka és borbár közvetlen közelében 2020-ban készült el az új borászati üzem és palackozó, mely a legmodernebb „winescan” berendezéssel ellátott saját laboratóriumot is tartalmaz. A létesítmény egy szendvicspanel technológiával kialakított hatalmas, 1700 m²-es hangár-szerű építmény, 13 000 hektoliteres tárolókapacitással. Ez a csarnok-épület több szempontból is előnyös, mivel egyrészt könnyen áttekinthető, másrészt az aktuális munkafolyamatok igényei szerint a belső tér könnyen átrendezhető, minden a pillanatnyi szükségletek szerint logikusan mozgatható, változtatható. Ebben a csarnokban sorakoznak a hatalmas fűthető, hűthető, akár távolból is irányítható, beállítható korracél tartályok, a fal mentén ötös sorban egymás felett sorakoznak a barrique hordók és húsz darab új flexcube tartály is. Itt található a korszerű palackozó gépsor is, vagyis összességében elmondható, hogy nincs olyan borászati eszköz, kellék vagy berendezés, amiből nem a legmodernebb, leghatékonyabb állna a borászat rendelkezésére.

A három külső egységből a második az úgynevezett Dongacsarnok, ami korábban egy, az 1990-es években a DUNAFERR által létrehozott 800 m²-es, alagútszerűen kialakított gabonatároló

volt. Ennek felújítása is 2020 folyamán történt meg, aminek során az egész csarnok átalakult. Elsősorban a padozati szintet kellett megemelni ahhoz, hogy elkészülhessenek a folyókák. Kicserélték és megfelelő szigeteléssel látták el az elülső, valamint a hátsó zárófalat is. A fordított U alakú tetőfödémre 15 cm vastagságú hőszigetelő anyag került, amire aztán felkerülhetett az új borítólemez, miközben az épület szellőztető rendszere is elkészült. Az itt elhelyezett korracél tartályokba kerül az erjesztőtérből a friss seprőről leválasztott újbor, hogy itt nemesedjen érlelt nedűvé. A nagy borok pedig a Dongacsarnok végében sorakozó 8 darab – egyenként 50 hektoliteres – fahordóban folytatják pályafutásukat, hogy kiteljesedjen az ízanyaguk. A Dongacsarnokot két hosszanti oldala mentén sövény sor szegélyezi, így az egyébként ipari hatású létesítményt szinte átöleli a természet, esztétikus hatást nyújtva.

A járványidőszakot a borászat arra használta fel, hogy létrehozzák a pezsgőüzemüket, a harmadik kiegészítő építményt. A Franciaországból érkezett főborászuk, Maxime Belrepayre irányításával klasszikus Champagne-technológiával készítik pezsgőjüket Chardonnay, Pinot noir és Pinot blanc házasításával. A pezsgőüzem egy korábbi csarnok könnyűszerkezetes felújításával jött létre, ahol még a készáruraktár is helyet kapott. A három egységben összességében 24 000 hektoliteres tárolókapacitás áll a pincészet rendelkezésére.

A pezsgőmester- és egyben főborász Maxime Belrepayre mellett mindenképpen meg kell említeni a birtok szőlészetét igazgató Magyarosi Andrást is, akinek kiemelt fontosságú a feladatköre, hiszen ezen a téren alapvető koncepcióváltás történt. Egyrészt a csúcsborok eléréséhez bizonyos fajták esetében radikális

hozamkorlátozást vezettek be, másrészt nyitottak a rezisztens fajták irányába. 130 hektáron 20féle szőlőfajtaival dolgoznak, amiből 85 hektár a fehér szőlőfajtaé és 45 a kékszőlőké. Területileg Balatonfőkajáron mintegy 70 hektár, Balatonvilágoson 58 hektár, míg Balatonfüreden 2 hektár tartozik a pincészethez, a birtok így a maga teljességében a Balatonfüred-Csopaki borvidékhez tartozik.

Az eredeti bázist az illatos fehérborok és a rozék képezik, ami mellett a vörösbor kategóriában is a csúcsot ostromolják. Két rezisztens szőlőfajtát is telepítettek osztrák alanyokról, a Johanner, valamint a Hibernál fajtákat, felkészülve az Európai Unió előírásainak teljesítésére. Azért is fontos ez, mivel az ökológiai szemlélet elterjedése a vártnál lassabban halad hazánkban, a certifikáció még jelenleg is csak 2%-os, így kiemelt fontosságú a szemléletváltás, amiben a Feind Pincészet példamutató szerepet vállal. A környezet mérgezésének, szennyezésének megállítása, visszaszorítása egyre fontosabb feladat, ha nem akarjuk még jobban felborítani a Föld érzékeny egyensúlyát.

A Feind Pincészet mára a borkészítés teljes spektrumát átkarolja, hiszen a *BalatonBortól* át a pezsgőn keresztül a csúcsminőségű The Riesen vörösborig mindenben a legjobbak között van. BalatonBoruk a regionális borszűri döntése szerint az egyik legjobb lett a kategóriában. Vörös csúcsboruk – ami 45%-ban Merlot, 45%-ban Cabernet franc és 10%-ban Syrah összetételű – ugyancsak a legjobb minőséget képviseli. A Feind Pincészet központi épülete a vinotékával szép példája annak, hogyan lehet egy esztétikailag kiemelkedő épületet úgy megfogalmazni az idejében megtett változtatásokkal, hogy abba belesűrűsödjön, megtestesüljön borászati filozófiájuk lényege. Ez előrelépés, mozgás az állandóságban.





BORBÉLY ZSOLT ATTILA

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA

„Ha felfedezek valami szépet,
azt igyekszem másoknak továbbadni”

k

apcsolatom a borral igen korán alakult ki, 6-7 éves voltam, amikor apám a vasárnapi családi ebédnél rendszeresen töltött nekem is egy kis pohár száraz vörösbort. Ezek egyszerűbb minőségű borok voltak, de a hetvenes-nyolcvanas években a jobbak közé tartoztak. Akkor még Temesváron laktam, a rendszerváltás után Budapesten tanultam közel egy évtizeden keresztül, ez idő alatt sokféle bort kóstoltam, főként alacsonyabb árfekvésűeket.

Kellett egy nagyon erős impulzus ahhoz, hogy belássam, megéri egy palackért az alsó polcos borok árának ötszörösét is kifizetni, ezt az impulzust Demeter Ervin adta meg, aki 1999-ben három különböző borkóstolóra is invitált, a negyediket, a temesvári népfelkelés tizedik évfordulóján, már én tartottam a barátaimnak. Olyan típus vagyok, aki, ha felfedez valami szépet, akkor azt igyekszik másoknak továbbadni. Ebben az időben vettem meg az első *Borkalauzomat*, elkezdtem olvasni a *Borbarátot*, 2002-ben már borklubokat alapítottam Aradon, Temesváron és Budapesten.

2008-ban, illetve 2009-ben elvégeztem a Pasaréti úton a WSET közép- és felsőfokú tanfolyamát. Mészáros Gabriellától és áldott emlékü Rohály Gábortól rengeteget tanultam a formális kurzusokon kívül. A gasztronómia iránti érdeklődésem mindig megvolt, de intenzívvé 1993-ban vált, amikor egy hajdani jóbarátomnak köszönhetően megismertem Budapest akkori legjobb éttermeit, köztük csehet, mexikóit, kínait is. Úgy éreztem, hogy megnyílik egy külön világ előttem, melyben sokkal többről van szó, mint a jóllakásról. Azóta is a felfedezés szándékával járom a helyeket, mindig újat keresve.

Nem sokkal később egy nagyon jó szakácskönyv akadt a kezembe, *Főzőiskola* volt a címe. Részletes leírások és fázisfotók garantálták a sikert, amely nem is maradt el. Ez motivációt adott a továbbiakhoz. Nemcsak a családnak főzök, a borklubokban is magam komponálom az ételsort a borok mellé.

2003-ig csak a barátok számára rögzítettem az éttermi tapasztalataimat, akkor viszont egy korábbi tanítványom felkért, hogy írjak étteremkritikákat a *Demokrata* kulturális rovatába. Mindmáig írom ezeket a kis szösszeneteket, melyeket több, mint tíz éve a *Dorozsmai Endre kulináris kalandozása* nevű blogon is közzéteszem. 2020 óta írok éttermekről a *Magyar Nemzet Repeta* rovatába, saját néven, hiszen eleve így szólt a felkérés. Időközben 2008-tól tesztelője voltam az Alexandra, majd a *Gault Millau* kalauznak is, az utóbbi 2018-as megszűnéséig. 2019-ben kért fel Szabó Pál Csaba, a Trianon Múzeum igazgatója egy Kárpát-medencei étteremkalauz megírására, melynek anyaga kiegészülve további több száz étteremtesztel olvasható a karpataettermek.hu oldalon. A tapintható, analóg változat megjelenése heteken belül várható.

Ha a legátütőbb éttermi élményeim felől kérdeznék, a *SALT*-ot szoktam említeni, mely túlzás nélkül katartikus volt, de mélyreható élményt nyújtott a *Clarisse*, a *Stand*, a szegedi Alabárdos és a *Caviar and Bull* is. Személyes kedvencem a határon innen a balatonszemesi *Kistücsök*, a békéscsabai *Veszelycsárda* és a szintén csabai *Kisvendéglő a Hargitához*. Hadd említsek néhány külhoni magyar éttermet is. Kiemelkedő volt Felvidéken a dunaszerdahelyi *Villa Rosa*, a nyékvárkonyi *Chateau Amadé*, a nagymenyi *Corvin*, a komáromszentpéteri *Petrus Vini*. Kárpátalján a beregszászi *Arany Páva* győzött meg leginkább. Erdélyben a bálványosi *Fork Étterem* és a székelyudvarhelyi *Páva* áll az élen, de említésre méltó mindenképpen a sepsiszentgyörgyi *Szikra Étterem*, az udvarhelyi *Schwarz Bisztró* és a kézdivásárhelyi *Jazz*. Délvidéken Maurer Oszkár hajdújárasi étterme nyújtotta toronymagasan a legjobb élményt, működésének szűk egy esztendejében háromszor végigvettem a 10-12 fogásos, rendszeresen változó borkóstolós ételsorukat.

Egy étterem értékelésénél kulcsfontosságú a minőségi alapanyag, a megfelelő technológiák alkalmazása, a kreativitás és a harmónia. Az alapanyagtisztelt sem mellékes. Amikor olyat látok étlapon, hogy libamáj-tepertő vagy bélszín-gulyás, feláll a szőr a hátamon. Az ételeket úgy készítjük el, hogy az alapanyagokból a legjobbat hozzuk ki.

Borokról ritkán írok, a borleírások kevésbé tényyszerűek, inkább saját érzésekre, benyomásokra támaszkodnak, melyek időben változnak, ebből inkább kimaradok. Állandó szerzője voltam az *Origón* működő, Demeter Endre által alapított *Borbandi blognak*, de ott is inkább a tények szikár leírására szorítkoztam.

Ha kedvenc borászatokról kérdeznék, kissé zavarban vagyok, annyi kiemelkedő borászunk van a Kárpát-medencében. A Felvidékről nagyon szeretem többek között Bott Frigyes, Geönczeöl Attila és Drozdik József borait, a Délvidékről Mauer Oszkárt és Sagmeister Ernőt emelném ki. Oszkár natúrborai, főként a Kadarkák a konvencionális borok mellett is bármikor megállják a helyüket. Erdélyben a befutott borászok a kedvenceim, Balla Géza, Nachbil és a Kárásztelek. Gézának a vörösboraikról beszél mindenki, ő maga is, miközben Sziklador Furmintja versenybe küldhetők a legjobb tokaji Furmintokkal.

Az anyaországból mindenképpen megemlíteném Ludányi Andrást és Benedek Pétert, az ő boraikból iszom talán a legtöbbet. Egerből Vámos Attilát, illetve Kaló Imrét, akiknek lenyűgözőek egyes unortodox tételei. Tokajból Szepsy István mellett Demeter Endrét, Kis Jánost (Breitenbach Pince), Bárdos Saroltát és Alkonyi Lászlót emelném ki, Egerből Dula Bencét, Demeter Csabát és az *Orsolya Pincét*. Lassan másfél évtizede nyűgöznek le Miklós Csabi szelekciós borai, de Csetvei Krisztit sem hagyhatjuk ki a sorból. Kevés vörösbort iszom, de ha igen, akkor nagyon jót, legutóbb Eszterbauer János Grandja és Konyáriék Pávája nyűgözött le. S ne felejtsük ki a csengődi Léder Zoltánt, a Köpcöst, aki Vesztergám Miklós tárogatóssal közösen minden évben az első kóstolót tartja Aradon és Temesváron immár egy évtizede. Az ő őszinte, egyenes borai végigkísérik az egész évet.



A **SPAR**  támogatásával:

32. BUDAPEST BORFESZTIVÁL

2023. szeptember 7-10.

Budavári Palota

www.aborfesztival.hu





Őszel is Balaton 2.

sétáló kóstoló és mesterkurzus
2023. november 4.
Balatonalmádi



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa