

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

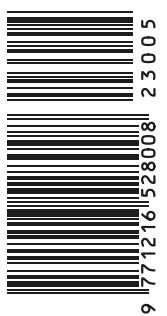
2023. NOVEMBER-DECEMBER | 5-6. SZÁM

ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

Lamport József

20. évét kezdte főborászként
a Thummerer Pincénél



→ BORELEMZŐ:
BORDEAUX-I ÉS RHÔNE-VÖLGYI
FAJTÁK,
ÜNNEPI KÖRKÉP

→ TOP 9 BIRTOK



BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piac - 2024

VÁLTSA MEG IDÉN 5 ALKALMAS
BÉRLETÉT ÉS LÁTOGASSA
RENDEZVÉNYEINKET A 2023-AS
ÁRON, ALKALMANKÉNT
6900 FT-ÉRT!



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

Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.

További részletek: www.borespiac.hu

Innovációk

a z idei utolsó egy összevont lapszám lett, így nagyon sok aktuális témát igyekeztünk körüljárni. Tervezési okokból nyomtatott magazinunkban egy-két téma kibontására van lehetőségünk, számos egyéb lényeges eseményről a honlapunkon tájékozódhatnak.

Jelen lapszámunkban olvashatnak az egyre népszerűbbé váló natúrborokról, amelyekkel az egészségtudatos fiatal fogyasztók körében is sikereket érhetnek el. Növényvédelmi szempontból egy rövid évjárat-értékelő írással készültünk, valamint kiemelten foglalkozunk a feketerothadással is. Mind szőlészeti, mind borászati szempontból megnézzük a klímaváltozás hatásait.

Bemutatjuk a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk kilenc döntős birtokát. A győzteseknek – kiemelve az idei év abszolút győztesét, a Tornai Pincét – szívből gratulálunk!

Több okunk is van ünnepelni! Szívből gratulálunk Günzer Tamásnak az Év Bortermelője díjhoz! Az elismerés ismét egy kiváló borász kezébe került. Günzer Tamás Pincészete két éve elnyerte a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka kitüntetését is, így mi a szakemberrel készült interjúnkat már két évvel az Év Bortermelője díj elnyerését megelőzően közzétettük, ajánljuk hát olvasóink szíves figyelmébe a 2021/6. lapszámot, amelyet megtalálhatnak online felületünkön is a „magazin” rovatban.

Jelen lapszámunk címlapinterjúját Lampert Józseffel készítettük el, a Thummerer Pincészet vezető borászával, ugyanis kiemelkedő eredményeket értek el a nagy vörösbortesztünkön, csakúgy mint Koch Csaba, akivel szintén a nagy borok ismérveiről beszélgettünk.

Nagy vörösbortesztünkön két ismert és méltán világhírű francia borvidék – Bordeaux és Rhône-völgye – legnépszerűbb fajtáit kóstoltuk meg, természetesen magyarországi termőhelyekről. Ezen a bortesztben kipróbáltunk egy innovációt, az „Ízérzeti korongot”, amelyről előző lapszámunkban publikáltunk először egy magyar nyelvű cikket dr. Sólyom-Leskó Annamária szerkesztőnk tollából. A teszten a borbírák minden bort az ízérzeti korong alapján is jellemeztek, így a vörösborkok leírásaiban is olvashatnak erre utaló gondolatokat.



Egyelőre – a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemen karöltve – kísérleti stádiumban van az ízérzeti korong használata a tesztjeinken. Mindenesetre azt gondoljuk, hogy a borleírások ezáltal gazdagodtak, egy újabb dimenzióval bővültek. Arra kérjük kedves olvasóinkat, adjanak visszajelzést szerkesztőségünk e-mail címére az ezzel kapcsolatos esetleges észrevételeikről.

Borteszt-kóstoló rendezvényeink egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek. Teltházassá vált a november végi ünnepi alkalom, ahol a Bortesztre benevezett tokaji borkülönlegességeket, desszertborokat, jégborokat és pezsgőket kóstolhatták.

Sikeres projektet zártunk, ugyanis ismét teltházassá vált az Ősszel is Balaton 2. sétáló borkóstoló és mesterkurzus. E eseményeinknek jövőre is lesz folytatása.

Izgatottan várjuk a jövő évet, a változások évét!

Annyit elárulhatunk, hogy a fenntarthatósági elvekkel összhangban mi is nyitunk a digitális irányba és a nyomtatott magazin mellett előfizetőink részére megjelenik az online magazinunk is.

Sok szeretettel várjuk kedves olvasóinkat személyesen a jövő évi Borteszt-kóstolóinkon is.

Áldott Karácsonyi Ünnepet és Sikeres, Boldog Új Évet Kívánunk!

Zsófia Bozzai



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2023/5-6. SZÁM

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

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

SZERKESZTŐ:

→ Dr. Sólyom-Leskó Annamária
E-mail: borespiac.szerkesztes@gmail.com

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. Sólyom-Leskó Annamária

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

TÖRDELÉS:

→ Nagy Attila

KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Németh Ágnes

SZERKESZTŐSÉG:

1025 Budapest, Pusztaszeri út 6/B.

HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043
E-mail: hirdetes@borespiac.hu

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 BOR és PIAC magazinra!

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

Legyen a Bor és Piac magazin előfizetője 2024-ben,
így első kézből értesülhet a borvilág híreiről.

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



Megrendelem a Bor és Piac magazint 2024-re.

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. NOVEMBER-DECEMBER

- 03 | **EDITORIAL**
Innovációk
- 06 | **Ő MONDJA**
Lampert József huszadik éve főborász a Thumme Pincénél
- 09 | **SZŐLÉSZET-NÖVÉNYVÉDELEM**
A szőlő feketerothadása
- 14 | **NÖVÉNYVÉDELEM**
A klímaváltozás növényvédelmi vonatkozásai
- 19 | **BORÁSZAT**
A klímaváltozásról – a borász szemszögéből 2. rész
- 22 | **BORMARKETING**
Átveszik-e a hatalmat a borok punkjai?
- 24 | **BOR ÉS DIZÁJN**
Változtatva megőrizni – egy dizájnvtátság titkai
- 26 | **BORELEMZŐ**
Bordeaux-i és Rhône-völgyi fajták tesztje
- 40 | **BORMARKETING**
Egy nagy bornak kiemelkedőnek kell lennie
- 42 | **12 ÉVES A PÁLYÁZATUNK! MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2023**
Nagybirtok, középirtok és kisbirtok kategóriákban
- 52 | **BORELEMZŐ**
Ünnepre hangolva
- 66 | **BORTURIZMUS**
Miklós Csabinnál jártunk
- 68 | **RENDEZVÉNY**
Összel is Balaton
- 74 | **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024**



06



19



09

52



26

68



» 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
KERTÉSZMÉRŐK, 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

» FÉNYKÉPEK »

Ágoston Kata | Dr. Bodor-Pesti Péter |
Bozzai Attila | Bozzai Zsófia | Dékány Tibor |
Dr. Dula Bencéné | Florek Zsófi | Jandó Zsuzsa |
Dr. Solyom-Leskó Annamária | Pixabay | Ravasz
Péter | Dr. Szakács László | Unsplash
WWW.BORESPIAC.HU



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

Lamport József huszadik éve a Thummerer Pincészet és Szőlőbirtok főborásza

Magazinunk bortesztjén a bordeaux-i fajtákat kóstoltuk, és a Thummerer Pincészet borai két kategóriában a legmagasabb, egyben pedig a második legmagasabb pontszámot kapták. Ennek kapcsán Lamport Józseffel beszélgettünk, aki idén decemberben kezdte meg huszadik évét főborásként a jövőre negyvenedik születésnapját ünneplő Thummerer Pincészetnél.

idén második alkalommal választottak az Év bortermelője jelöltjei közé, hogyan élted ezt meg?

Nagyon örültem tavaly annak, hogy bekerültem az öt jelölt közé. Az eredményhirdetés előtti este úgy éreztem, hogy nem született rossz eredmény a választás során, mind emberileg, mind szakmailag nagyra értékelem a jelölteket. Gratulálni szeretnék az ideit nyertesnek, Günzer Tamásnak.

Hogy indult a pályafutásod, mi indított el az úton, hogy borász legyél?

Úgy indultam el a szakmában, hogy láttam Édesanyám munkáját és nagyon megtetszett nekem. Nagypám, az ő édesapja, kádármaszter volt. Így kerültem közel a borokhoz, és a budafoki iskola fontos

mérőföldkő lett az életemben. 1992-ben az Év borásza Báthori Tibor lett, akinek Gergő nevű fia osztálytársam volt a középiskolában, így testközelből találkozhattam a díjjal, amelynek már 14-15 évesen óriási értéke volt a számomra. Borásznak tanultam tehát és nagyon megszerettem ezt a szakmát.

Történt-e változás a cég életében Thummerer Vilmos halálát követően?

Thummerer úr halálát követően a fia, Tamás vette át a cégen belül a korábban az általa végzett szőlőtermesztés irányítását, felesége, Thummererné Nagy Elza segítségével. A korábbi munkamegosztás megmaradt, én készítem a borokat, Tamás pedig a szőlőtermesztő. Mindemellett az egyik ügyvezetőként a céggel kapcsolatos ügyeket is viszi.

Kik a Thummerer család további képviselői a Pincészetben?

Thummerer Vilmosné, Katika továbbra is meghatározó a cég életében. Mellette Pulay Polett, Thummerer Vilmos egyik unokája ügyvezetői szerepben van jelen a cégnél, jelenleg otthon van gyermekével, de egyébként elsősorban a marketing és az export a szakterülete. Thummerer Vilmos lánya, Thummerer Éva vezeti a Pincészet egyik talpkövének számító vendéglátást, valamint a turizmussal is foglalkozik. Ennek részeként továbbra is érkeznek látogatásra csoportok a Pincészetbe, ahol a nagyobb társaságoknak kemencés ételeket is tudunk készíteni. A faluban pedig a Magtárat vezeti, ahol bejelentkezés után degusztációs menü elfogyasztására van lehetősége a vendégeknek.

Éva testvére, Thummerer Ildikó lovasturizmussal foglalkozik, aminek szintén nagy jelentősége van, hiszen nemcsak Noszvajon, hanem a régióban is élénk a turisztikai érdeklődés.

Megváltozott-e azóta a borok stílusa?

Korábban is az én feladatomban volt a szakmai munka, a borok stílusának kialakítása. Amikor elkezdtem itt dolgozni, az elején Thummerer úr rendszeresen kóstolta az általam összeállított tételket. Bizalmának jeleként egy idő után már csak a kész borokat kóstolta meg.

Hogyan alakult ki a stílusérzéked?

Nagyon nehéz erre válaszolni, mert amikor idejöttem, már húszéves volt a cég, és akkori, sokkal kisebb mérete ellenére egy nagyon jól működő pincészet volt. Jövőre ünnepljük a negyvenedik születésnapunkat! Beszélhetünk változásokról, de a borok stílusa nem módosul annyira gyorsan, mint ahogy a divathullámok jönnek-mennek. Az embernek tudnia kell azt, hogy mit akar készíteni, mert vannak olyan sarokpontok, amelyekhez nagyon kell ragaszkodnunk, hogy garantáljuk a minőséget.

Tudnál említeni néhányat ezen sarokpontok közül?

Jól fogyasztható, időtálló nagy vörösbor készítéséhez megfelelő termésmennyiséggel kell előállítani a szőlőt, megfelelő szüreti időpontot kell választani, meg kell várni a megfelelő fenolos érettséget, valamint hagyományos héjon erjesztést kell alkalmazni, amivel a szőlőben potenciálisan meglévő beltartalmat tudjuk kiaknázni. Nagyon fontos, hogy a fegyelmezett, körütekintő pinceműveleteket igénylő erjedést követően, vagy már az alatt elvégezzük az almasavbontást és utána el tudjuk kezdeni érlelni a vörösborokat. Lehet divatokról beszélni, vagy arról, hogy gyümölcsösebb vagy alacsonyabb alkoholtartalmú vörösborok szülessenek, a kérdés azonban mindig az, hogy milyen időtávra készítjük a borokat. Nem vagyok híve annak, hogy homokba dugjuk a fejünket, így én is figyelem a trendeket, de azt látom, hogy a világ nagy borai nagyon kicsi változásokon esnek át.

Melyek ezek a változások?

A mai divat alapján minél kevesebb barikordós érlelést és minél több gyümölcsösséget vár a fogyasztó. Ennek az igénynek mi is megfelelnünk, mert mindig nagyon óvatosan bántunk a barikordóval. Az viszont, hogy kiérlelt borokat adjunk fogyasztónak, az a pincészetünk termékeinek a minőségét jelző komoly ismérv. Nem vagyok híve, hogy fiatal vörösborok kerüljenek a fogyasztó elé. Azt gondolom, hogy – túlzásokba nem esve, de – a megfelelő érlelési idő nagyon fontos.

Onnantól, hogy forgalomba kerülnek, milyen hosszan tartják meg magukat a boraitok?

Ezt az évjárat is befolyásolja, de ahogy elkészítünk egy vörösbor, nagyjából a másfél-kétéves érlelési időt tartjuk a pincében. Újfehirdőben és nagyfehirdőben érleljük vegyesen a borokat – ezekkel lehet, sőt kell is játszani a pincén belül. Ezután a palackban is érlelődnek a borok néhány évig.

Célunk, hogy a bor életpályájában legyen egy hosszú egyenes, vagy emelkedő szakasz. Nagy borainkat 10-15 éves korban is el lehet fogyasztani. Extrém példák is vannak, mert nem egy alkalommal 20 éves borunknak is jó élvezeti értéke van. Hozzáteszem, nem azért készülnek a borok, hogy rakosgassuk, hanem hogy elfogyassuk őket.

Hogy néz ki az értékesítési struktúrátok?

Nyolcvanöt-kilencven százalékban a belföldi piacra dolgozunk, a többiben az exportpiacra. Minőség szempontjából azonban nem teszünk különbséget a belföldi és az exportpiacra szánt borok között, mindketőre nagyon jó minőségben termelünk. Szoktam hangoztatni, hogy arra a borra is nagyon büszkék vagyunk, amit belépő szintre pozicionálunk. Ha valaki szeretne egy jó minőségű vörös-, fehér- vagy rozébort inni, akkor annak például szívesen ajánlom a Terra borcsaladot.

Hogy néz ki a szortimentetek?

Mintegy harmincféle bort palackozunk, valamint pezsgőnk is van. Ez soknak tűnik, de közelebbről nézve nyolc-tíz bor alkotja azt a gerincet, ami megtalálható a kereskedelmi hálózatokban és nagyobb tételszámokban értékesítünk. Ezek felett, a termékpiramis felső szegmensében olyan kisebb tételszámú borok vannak, amik nem kaphatók mindenhol, ha érkezik azonban hozzánk egy vendég, akkor tudunk neki valami különlegeset mutatni. Az online értékesítés jelentősége is igen megnőtt a covidot követően.

A borversenyen elért sikereiteknek milyen hatása van az értékesítésekre?

Vannak olyan versenyek, amelyek nem csak szakmai sikereket, hanem gazdasági eredményeket is hoznak. A nemzetközi versenyek eredményének hatása érződik az értékesítésünkben. A Chardonnay du Monde-on elért – nem első – aranyérmünk egész komoly értékesítési hullámot indított el, és nem csak a webes felületen, hanem a többi partnerünkönél is.

A bordeaux-i vörösborbortesztünkön két kategóriában – Cabernet franc és házasítások – első, a Cabernet Sauvignonok között pedig másodikak lettetek, hogyan értékeled ezt a sikert?

Minden olyan eredményt örömmel veszek, ahol több ember egy bizottságot alkotva kóstol borokat, hiszen ez minden egyes alkalommal egy nagyon komoly visszaigazolást jelent. A 2018-as évjáratú Vili Papa cuvée, amely most a házasítások kategóriában a legmagasabb pontszámot érte el, 2022-ben 96 pontot kapott a Decanter World Wine Awardson, a 2016-os évjáratú Vili papa pedig ugyanott idén 90 pontot.

Melyik nemzetközi sikereteket emelnéd ki?

Idén a Decanter Borversenyen négy tételünkkel is indultunk, a legacsonyabb 90, a legmagasabb elért pontszámunk pedig 93 pont lett (Grand Superior Kadarka, 2015). 2022-ben tizenhét nemzetközi díjat kaptunk, idén tizenkettőt. Az elmúlt évben nagyon büszkék voltunk

a Syrah Superior eredményeire. Harmincegy éve – tizennégy éves koromban – kezdtem el borásznak tanulni, és már a középiskolában is azt tanultuk, hogy a borverseny lényege: a szubjektumból objektív értéket létrehozni. Ezért is tartom fontosnak, hogy egy jól szervezett versenyen sok bíráló legyen.

Bordeaux-i fajtákkal értetek el szép sikereket az idei tesztünkön, a hazai vagy a nemzetközi fajtákra fektetitek a nagyobb hangsúlyt?

Ugyanakkora hangsúlyt fektetünk mindkettőre. Szeretünk a nemzetközi fajtákkal dolgozni, de a Kékfrankosra is nyomatékot helyezünk. A Bikavérrel is nagyon szép eredményeket értünk el. 2022-ben az Országos Borversenyen a Kékfrankos alapú házasság kategória győzelmét szereztük meg a Nagy-Eged Grand Superior Bikavérrel. Átevezve a rozék és a pezsgők világba, most a Pinot Noir rozéval értünk el aranyérmet. A pezsgő nekünk egy játék, egy szerelem, 2013-ban készítettük az első pezsgőalapborunkat, amit saját magunk pezsgősítettünk és degorzáltunk. Nem minden évben, és hosszabb érlelésű seprőn tartással készítjük, azonban azok a fajták is, amiket ott használunk, nagyon fontosak számunkra (Pinot noir, Chardonnay).

Mit gondolsz, Magyarországnak a hungarikum fajtákra kellene helyeznie a hangsúlyt?

Egyetértek azzal, hogy Magyarországnak a hungarikum fajtákkal kell foglalkoznia és azzal kell megjelenünk a világpiacon, de ez nem a teljes igazság. Ha külföldi piacon meg kell mutatni, kik vagyunk, akkor ehhez nagyon jó egy magas minőségű Bikavér. El lehet mondani az üzenetét, hogy a Kékfrankosra épül. Ahhoz azonban, hogy magas minőségű vörösbort szülessen, be kell házassítani a jó világfajtákat is. Miért ne készíthetnénk az igényes magyar fogyasztóknak olyan bort, amely nemzetközi fajtákból készül? Egy Cabernet franc-t, vagy egy Cabernet franc–Merlot cuvée-t, amely az egyik legjobb ár-érték arányú borunk. Ráadásul a Cabernet franc már a századforduló, azaz a filoxéravész előtt jelen volt Magyarországon és Egerben is, így az már szinte hungarikum.

Hogyan alakult az értékesítések az elmúlt években?

Az értékesítés kis mértékben esett vissza a covid és következményeinek időszakában, azóta már fölötté vagyunk a korábbi legmagasabb értékesítési számainknak is. Gazdaságilag az idei év is baljós előjelekkel indult a covid utóhatása és a háborúk miatt. A piaci hangulat tehát nem a legjobb, ennek ellenére nincs okunk panaszra. Időarányosan most is a tavalyi értékesítést hozzuk.

Milyen lett az idei szüret?

Sokakkal szemben az idei évben a területeinkről a valaha volt legnagyobb szüreti mennyiséget szedtük, és Tamás nagyon szépen végzi vele a szőlészeti munkát. Az idei év növényvédelmi szempontból is kihívásokkal teli volt. Minden nehézség ellenére csodaszép termésünk lett. Meg tudtuk akkor is védeni a szőlőt, amikor az időjárás hatásai



→ 1. KÉP: LAMPONT JÓZSEF ÉS THUMMERER TAMÁS

fenyegették. Annak is köszönhetjük a megfelelő termés mennyiséget, hogy jó állapotú ültetvényekről tudunk szüretelni.

Hogyan történik a szőlő kivágása, újratelepítése?

Folyamatosak a kivágások és a telepítések. Ami nem fenntartható, azt kivágjuk, majd legalább öt évig pihentetjük a dűlőt, mielőtt újratelepítjük. Ezért is nagyon szépek az új telepítéseink, homogén képet mutatnak. Ez Tamás hatásköre. Legutóbb azt terveztük, hogy a 2025-ös, vagy 2026-os évekre milyen fajtákat kell majd telepítenünk, mely területeket fogjuk idővel felszámolni.

Hogyan alakult a fajtaszerkezetetek, megőriztettek azt az évek folyamán?

Nagyjából megőriztük, de a világ fehérboros feljutásához próbálunk igazodni. Ültetvényünknek nyolcvan százaléka kékszőlő, húsz százaléka fehér fajta, lehet, hogy változni fog ez az arány, de nem drasztikusan. A rozéborunk az értékesítés tíz százalékát adja, Kékfrankost és Pinot noir-t is telepítettünk, ez utóbbit éppen a rozé- és a pezsgőkészítéshez. Hiszünk a Chardonnay-ban is, ami nélkülözhetetlen az igazi pezsgőhöz. Palettánk részét képezi egy hagyományos Chardonnay battonage is, amivel idén ezüstérmet, a korábbi években aranyérmet szereztünk. Az Egri Csillagot is jegyzi a fehérborok között, több fajtával is dolgozunk, köztük a Kárpát-medenceiekkel. A Királyleányka fontos fajta önállóan és a Csillagban is. Már vannak terveink, hova fogunk még Királyleánykát telepíteni. A Kékfrankost, mint a legfőbb kékszőlőfajtát sem lehet megkerülni. Mellette komoly kékszőlőink még a Cabernet franc, a Merlot, a Cabernet Sauvignon és a Syrah. Néhány fajtát elhagytunk, kivágtunk, ilyen a Portugieser és a Blauburger, ezeket nem fogjuk újratelepíteni.



Thummerer Tamás
Thummerer Tamás vette át a cégen belül a szőlőtermesztést, amit korábban édesapja, Thummerer Vilmos végzett. Ő irányítja a szőlőben a munkákat, tervezi az ültetvények korszerűsítését, a fajtaszerkezet kialakítását. Kertész-mérnöki diplomáját

2015-ben szerezte a Debreceni Egyetemen, de már egyetemi éveit megelőzően is a cégben tevékenykedett. Thummerer Vilmosnéval és Pulay Polettel együtt ügyvezetőként a Thummerer Kft.-vel kapcsolatos ügyekért is felel.

A SZŐLŐ FEKETEROTHADÁSA

SZERZŐ, FOTÓ: DR. DULA BENCÉNÉ

Ma már nemcsak őshazájában, Észak-Amerikában, hanem a 20. század végétől a világ több részén is potenciális, súlyos gazdasági veszéllyel fenyegető betegségként tartják számon a feketerothadást. Napjainkban ez az egyre fokozódó jelentőségű, rendszeresen megjelenő szőlőbetegség jelenti a legnagyobb kihívást a biotermesztésben és a fogékony fajtákat termesztő régiókban.

A kórokozó biológiája

A feketerothadás kórokozója a *Guignardia bidwellii* (Ellis) Viala & Ravaz (ivaros peritéciumos alak). A gomba ivartalan piknidiumos alakja a *Phyllosticta ampellicida* (Engelm.) van der Aa. Everett Stanley Luttrell mikológus a 20. század második felében a *Guignardia bidwellii* három altípusát írta le, melyek a *G. bidwellii* f. sp. *euvitis* (amely az amerikai termést hozó *Vitis* szekcióba tartozó és a *V. vinifera* fajokra patogén), a *G. bidwellii* f. sp. *muscadinii* (amely a *V. rotundifolia* és a *V. vinifera* fajokra fertőző), valamint a *G. bidwellii* f. sp. *partenocissi* (amely csak a *Partenocissus* fajokra patogén). A *G. bidwellii* f. sp. *muscadinii* és a *G. bidwellii* f. sp. *euvitis* nemcsak patogénitásban, hanem megjelenési módban, telepejlődésben és a termőtestek (peritéciumok, piknidiumok, továbbá az aszkospórák és piknokonidiumok) formájában és méretében is különböznek egymástól.

Elterjedése

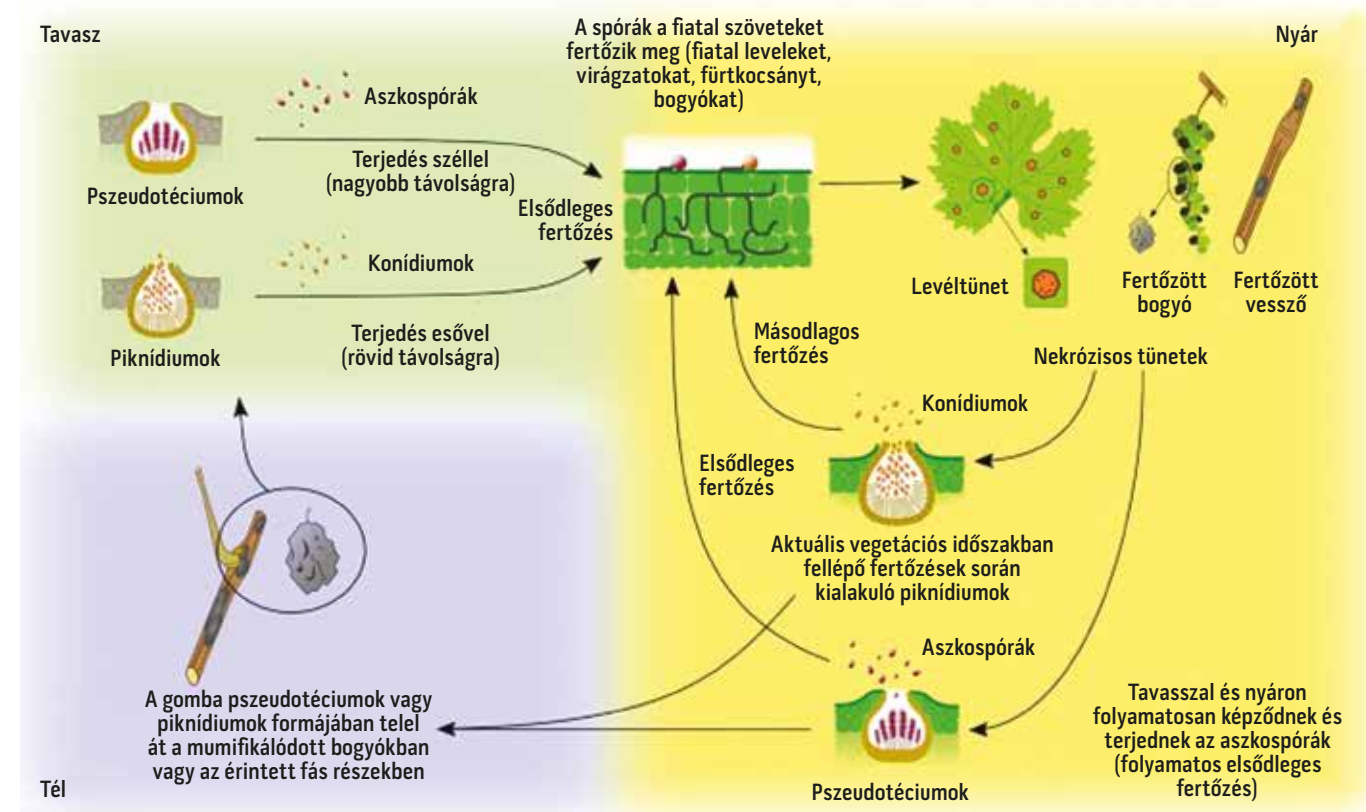
A feketerothadás Észak-Amerika keleti részén őshonos. Első tüneteit egy Kentucky állambeli ültetvényben találták meg 1804-ben, de az első mintát

Alabamában gyűjtötték 1855-ben. Európában a 19. század végén (1885) jelent meg Franciaországban. Pierre Viala és Louis Ravaz egy 1886-os tanulmányban írták le részletesen a betegséget. Svájc egyes körzeteiben 1988-tól jelent problémát, míg Németország északi szőlőtermő vidékein a 2002-es betelepedését követően ma már az egyik legjelentősebb szőlőbetegségként tartják számon. Figyelemreméltó kártételt csak a 20. század végétől okoz. Terjedése dinamikus, jelen van Európa számos országában, Dél-Amerikában és Ázsiában. Chilében még ismeretlen, Ausztráliában pedig karantén kórokozó. Feltételezhető, hogy Magyarországon is régebb óta jelen lehet, bár Lehoczky János az 1968-ban megjelent *A szőlő védelme* c. könyvében hazánkban még ismeretlen kórokozóként írta le. Nálunk Mikulás József és szerzőtársai figyeltek fel rá és számoltak be róla először 1999-ben. Az Egri borvidéken 2004 óta észleljük rendszeresen, de sokkoló mértékű, járványszerű fellépését 2010 óta tapasztaljuk.

Életciklusa és a fertőzés körülményei

A kórokozó a talajra hullott vagy a tőkén maradt fertőzött mumifikálódott növényrészekben kialakult ivaros és ivartalan termőtestekkel telel

→ 1. ÁBRA: A SZŐLŐ-FEKETEROTHADÁS ÉLETCIKLUSA



át. Életképességét két évig is megőrzi. Életciklusa két irányból indulhat (1. ábra). A tavaszi fertőzések kiváltói egyaránt lehetnek a téli ivaros termőtestekből kiszabaduló aszkospórák, valamint a piknídiumokban fejlődő nyári spórák, a piknokonidiumok. Érdemes megjegyezni, hogy az ivaros termőtestből szóródott **aszkospórák nemcsak helyből, hanem szél-lel nagy távolságról is érkehetnek**. Egyértelmű bizonyíték erre az idei évben a három északkeleti (Tokaji, Bükki és Egri) borvidéken pánikot keltő, feketerothadás levéltünetek egyidejű, váratlan, általános megjelenése június első napjaiban. Az ilyen egységes tünetmegjelenés helyből induló fertőzés esetén nem alakulhat ki. Pontosan kiszámítható volt, hogy mikor (két héttel korábban) következett be a fertőzés, mint ahogy az is, hogy honnan érkeztek a fertőző aszkospórák. Május végén a kelet-délkelet irányból érkező esőfelhők terítették be mindhárom borvidéket feketerothadás aszkospórákkal. Mindez megerősítette a korábbi évek gyanúját, hogy a 2004 utáni években a feketerothadás váratlan feltűnését is a már korábban fertőzött pl. Bükk-hegységi falvak kertjeiben termesztett rezisztens fajtákról széllal idekerült aszkospórás fertőzés okozta. Az ivartalan termőtestekből kibuggyanó **piknokonidiumok viszont rövid távolságról, helyből** a talajra hullott vagy a táمبرendezésen fennmaradt fertőzött növényrészekből, bogyómúmiákból **esővízzel kerülnek a zöld növényi felületekre**. Tartósan csapadékos, meleg időjárás esetén a további fertőzések kiváltói a fertőzött szövetekben gyorsan kialakuló termőtestekből kiszóródó nyári spórák (piknokonidiumok). Kifejezetten vízigényes kórokozó, mert az aszkospórák és a konídiumok kiszabadulásához és a spóracsírázáshoz is vízre van szüksége. A gomba 7-32 °C között fertőz, behatolásához legalább 24 óras levélnedvesség kell. Amerikai kutatók szoros összefüggést találtak a hőmérséklettel és a levélnedvességtartamával. A fertőzés bekövetkezésére az optimális 21-24 °C-os hőmérséklet és 7 óras levélnedvesség szükséges. Ettől alacsonyabb vagy magasabb hőmérsékleten való fertőzéshez hosszabb levélnedvességtartam kell (1. táblázat).

→ 1. TÁBLÁZAT: **A SZŐLŐFEKETEROTHADÁS-FERTŐZÉS KIINDULÁSHOZ SZÜKSÉGES FOLYAMATOS LEVÉLNEDVESSÉGTARTAM HOSSZA** (R.A. Spotts, Ohio State University)

Hőmérséklet (°C)	A fertőzéshez szükséges levélnedvesség időtartama (óra)
7,0	nincs fertőzés
10,0	24
13,0	12
15,5	9
18,5	8
21,0	7
24,0	7
26,5	6
29,0	9
32,0	12

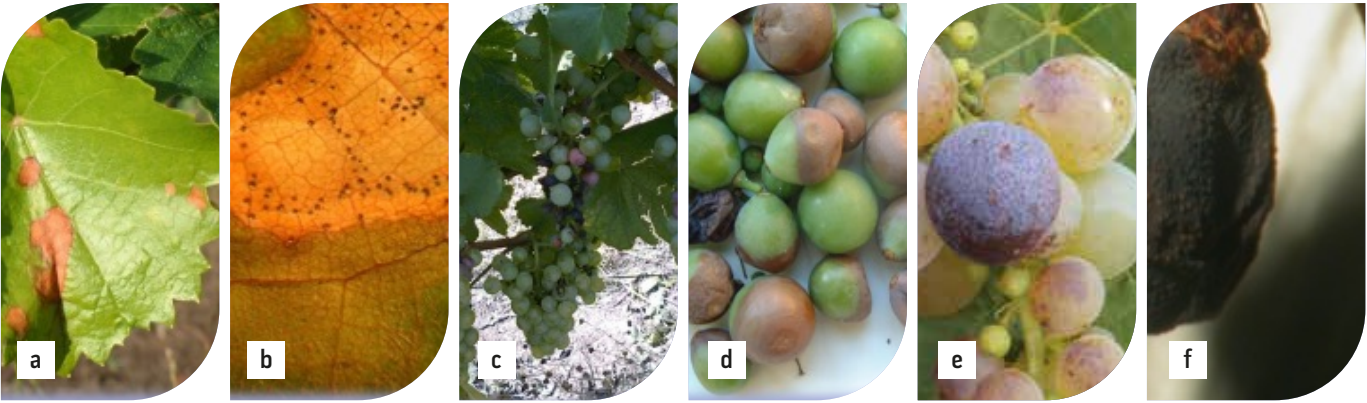
Jelentős gazdasági hatás
A feketerothadás a szőlő minden fiatal zöld részét (levél, levélnyél, hajtástengely, fürtkocsány, bogyók) fertőzi, **de a bogyók, fürtök megbetegítésével okozza a legsúlyosabb kárt**. Meleg, csapadékos időjárási körülmények között a legveszélyesebb, akár 80-100%-os termésvesztést is okozhat. A teljes méretet el nem ért, hajtáscsúcsi fiatal levelek a legfogékonyabbak. A kifejlett, alsóbb helyzetű (6. nódusz alatti) idősebb levelek ontogenetikailag ellenállóak. A bogyók érzékenysége a virágsapkák leválásától zsendülésig tart. *A fürtök legveszélyeztetettebb időszaka a virágzás kezdetétől a virágzás befejeződése után 6-7 hét. Lappangási ideje hosszú, a fertőzés után kb. 2 héttel várható a levél- és a bogyótünet megjelenése*. A lappangási idő hossza nagyban függ a hőmérsékletől és a növényi részek korától, fogékonyági állapotától. Fürtzáródásig levél és fürtön azonos az inkubációs idő, de később eltérő lehet a bogyók fogékonyága. A fogékonyági állapot végéhez közeli fertőzés esetén akár több (4-5) hétre is elnyúlhat az inkubációs időszak. Száraz, igen meleg körülmények között az ontogenetikai rezisztencia gyorsabban fejlődik ki, leállhat a kórokozó továbbterjedése, akár el is maradhat a fertőzés kialakulása, mint ahogy 2021-ben történt.

A legtöbb termesztett *V. vinifera* fajta fogékony vagy nagyon fogékony a feketerothadásra. Egyedül az őshazájában honos *Vitis* fajok (*V. cinerea*, *V. rupestris*, *V. berlandieri*) hordoznak rezisztenciát, mivel ezek együtt fejlődtek a kórokozóval. A rezisztens, inter- és intraspecifikus fajták is erősen fertőződnek. Sajnos a legújabban nemesített, liszttharmattal és peronoszpórával szemben igen magas rezisztenciával bíró, úgynevezett innovatív fajták a feketerothadásra szuperfogékonyak!

Kórtünetek
A leveleken megjelenő szabálytalan alakú, elszórt, különálló, súlyosabb esetben összefolyó, sötét határvonallal szegélyezett nekrotikus foltok leginkább perzseléstünetnek tűnnek (1. a kép). Biztos határozó bélyeg a fertőzés után néhány napon belül a bőrszövet alatt köralakban rendeződött, szabad szemmel is jól látható, fényes fekete, gömbalakú, apró termőtestek (piknídiumok) megjelenése (1. b kép). A levélnyélen, a hajtástengelyen és a fürtkocsányon szabálytalan alakú, hosszanti lefutású, sötétlila-fekete, szövetbe süppedő foltok alakulnak ki. A termőtestek ezekben is kifejlődhetnek (2. a, b kép). A kórokozó elnevezése megtévesztő, mert a fertőzött bogyónál valódi rothadás soha nem következik be. A feketerothadásos bogyók szövete már a betegség kezdeti állapotában sem puhul, hanem tapinthatóan szívós, feszes marad és rothadás helyett gyors vízvesztés, zsugorodás, megkeményedés, mumifikálódás zajlik le (1. c kép). A bogyók kezdetben világos csokoládébarna színe sötétbarnára változik, a behatolási ponttól kiindulva gyorsan töppednek, zsugorodnak, végül szénfeketére mumifikálódnak, innen eredhet az elnevezés (1. c kép). A bogyók felülete a bőrszövet alatt fejlődő fekete termőtestek tömegétől dudoros-sá, tapinthatóan érdessé válik (1. d, e kép). A rezisztens és a szuperfogékony innovatív fajtákon rendkívül heves, gyors a kórfolyamat és súlyosabb tünetegyüttes – nagyméretű, összefolyó levélfoltok, hajtástengely-, hajtásleszáradás és a kötődött bogyók leszáradása – alakul ki (2. a, b, c kép).

Megkülönböztető tünettan:
A gyakorlatlan szemlélő a feketerothadás bogyótünetét könnyen össze-
téveszti a szürkerothadással, a fakórothadással vagy a szőlőperonoszpóra fürttüneteivel.

- Míg a *Botrytis cinerea* által megtámadott *szürkerothadásos* bogyók tejeskává színűek, a feketerothadásos bogyók sötétebb



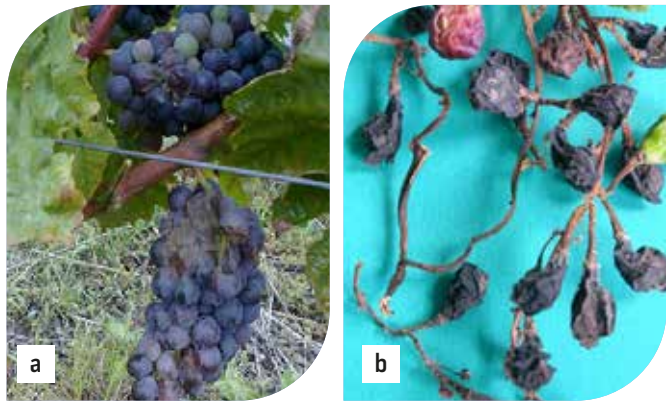
→ 1. KÉP **FEKETEROTHADÁS TÜNETEI: PERZSELÉSSZERŰ FOLTOK LEVÉLEN (a), LEVÉLFOLT PIKNÍDIUMOKKAL (b), FEKETEROTHADÁS KEZDETI TÜNETEI BOGYÓKON (c), FEKETEROTHADÁSOS BOGYÓK ZSENDÜLŐ CHARDONNAY FÜRTÖKBEN (d), FERTŐZÖTT BOGYÓ PIKNÍDIUMOKKAL (e), PIKNÍDIUMOK TÖMEGÉTŐL ÉRDES FELÜLETŰ, FEKETE, MUMIFIKÁLÓDOTT BOGYÓK (f)**

csokoládébarnák, majd szénfeketék. A feketerothadásnál soha nincs lágy szövetrothadás és penészgyep, ami tipikus azonosító tünete a botritiszes szürkerothadásnak (3. a kép). A feketerothadásos bogyók szövete nem puhul, hanem a kezdetektől szívós, feszes marad és rothadás helyett gyors vízvesztés, zsugorodás, megkeményedés, mumifikálódás zajlik le (3. b és 1. c kép).

- A fakórothadás (angol irodalomban fehérrothadás) igen ritkán, **első-sorban jégesők után jelentkezik**. Kórokozója, a *Pildidiella diplodia* (régiben *Coniella diplodiella*) nem fertőzi a levelet, levélnyelet, csak a hajtástengelyt és a fürtöt. A beteg bogyók, fütrészek végső töppedt állapotban is megőrzik (fehér fajtáknál) fakósárga vagy (kékszőlőknél) világos tejeskává színüket (4. a kép). A bőrszövetben fejlődő termőtestek (piknídiumok) pedig világosbarnák, soha nem feketék (4. b, c kép). Jellemző továbbá, hogy a fakórothadásos bogyókban a magvak felületén is kifejlődhetnek a termőtestek (4. d kép), a feketerothadás esetében viszont soha nincs piknídium a maghéjon.
- A fejlettebb peronoszpórával fertőzött bogyók színe nem barna, nem fekete, hanem lilás, majd később összeszáradnak, és termőtestek sincsenek rajtuk (5. c, d kép). A feketerothadásos bogyók szénfeketék, a felületük a piknídiumok tömegétől érdes. Még fontosabb megkülönböztető jegy, hogy a peronoszpórás elszáradt bogyók érintésre könnyen kiperegnek a fürtből, míg a feketerothadás miatt mumifikálódott bogyók, fütrészek oly erősen ragaszkodnak a tőkéhez, hogy csak erőszakkal vagy metszőollóval választhatók el attól.



→ 2. KÉP **FEKETEROTHADÁS-TÜNETEK LEVÉLEN (a), HAJTÁSTENGELYEN (b), FÜRTÖN REZISZTENS ÉS „INNOVATÍV” FAJTÁKON (c) (HOFFMANN SAROLTA FELVÉTELEI)**



→ 3. KÉP SZŰRKEROTHADÁS (a) ÉS FEKETEROTHADÁS (b) FÜRTTÜNETEINEK ÖSSZEHA-SONLÍTÁSA

sorkö-zök felszínén maradva optimális körülményt jelentenek a fertő-zőanyag ültetvényen belüli fennmaradásának és felhalmozódásának.)

3. A sűrű térállás, az alacsony tőkeformák a kó-rokozók számára kedvezőbb mikrokli-matikus körülményeket eredményeznek, emiatt súlyo-sabb járványhelyzet alakul ki.

4. A bio- és ökológiai gazdálkodás terjedése, ahol nincs hatékony véde-kezési lehetőség (a réz és a kén nem hat, a felszívódók tiltottak), ezért lassan megoldhatatlan a feketerothadás elleni védekezés (6. a, b kép).

5. A rezisztens, inter- és intraspecifikus, feketerothadásra igen fogékony fajták termőterületének erőteljes növe-lése elsősorban az alföldi bor-vidékeken és a biotermesztésben (2. és 6. kép).

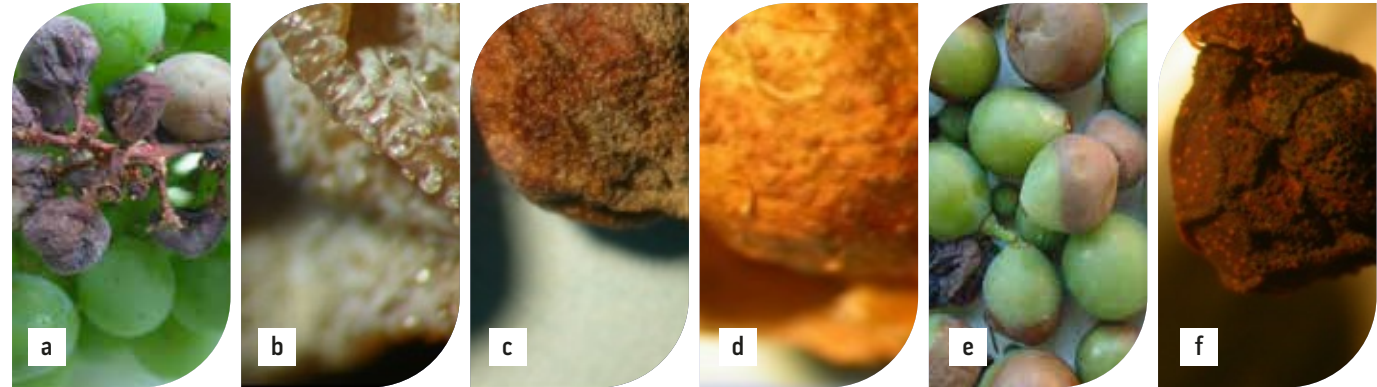
6. Hatóanyag – SBI, DMI, strobi, kontakt ditiokarbamátok – kivonása, til-tása, korlátozása miatt az integrált és AKG-programokban is egyre nehezebb a kó-rokozó elleni hatékony védekezés.

7. Elhagyott, műveletlen szőlőterületek gyarapodása, ahol zavartalan a feketerothadás felszaporodása és onnan a széllal való átterjedése a még fertőzésmentes területekre (7. a kép).

A fent felsorolt természetstéchnológiai változások nemcsak a feketerotha-dás szempontjából meghatározók és káros kockáztnövelő tényezők, hanem a többi járványos és a fásbetegségeket kiváltó kó-rokozók esetében is.

Védekezés

Fontos hangsúlyozni, hogy a feketerothadás ellen kizárólag az agrotechni-kai eszközök és kémiai védekezési módok kombinálásával lehetünk eredmé-nyesek. A beavatkozások célja a fertőzőanyag felhalmozódásának megakadá-lyozása minden lehetséges eszközzel, mert nem az adott évi, hanem a több év során felhalmozódott fertőzőanyag jelent komoly járványveszélyt!



→ 4. KÉP A FAKÓROTHADÁS (a, b, c, d) ÉS A FEKETEROTHADÁS (e, f) JELLEMZŐ TÜNETEI FÜRTÖN ÉS BOGYÓKON

Agrotechnikai módszerek

- Szüret után a tőkén maradt mumifikálódott fűtrészek levágásával, elége-tésével, a metszés után a földre hullott fertőzött növénymaradványok talaj-ba forgatásával kritikus szint alá csökkenthető a kiindulási fertőzőanyag mennyisége. Kísérletekkel bizonyított, hogy ez a módszer **évek óta súlyo-san fertőzött területeken minimum két egymást követő évben elvégezve eredményes!** Még biztosabb a jó eredmény, ha további két évig folytatják a feketerothadás-tünetes növényi maradványok megsemmisítését.
 - A fűrtvédelem szempontjából jó hatású a hajtásválogatás során talált leg-első fertőzött, tünetes levelek leszedése, megsemmisítése (pl. elásása).
 - A szellős, vékony lombfal és a sorok, sorkö-zök gyommentesen tartá-sa biztosítja a lombzat gyors felszáradását, ezáltal mérséklődik a fertő-zésveszély.
 - Fontos továbbá a többi kockáztnövelő tényező csökkentése, kiiktatása.
- A vegyszeres kezelésektől csak ezek után várhatunk eredményt!

Kémiai lehetőségek

Ellentétben a többi kó-rokozóval, hosszú lappangási ideje miatt a feketerotha-dás ellen a fertő-ződés után is eredményesen lehet védekezni. A bogyófertő-zés ellen a virágzás kezdete előtt felesleges bármilyen növényvédő szeres keze-lés, mert minden korábban kijuttatott hatóanyag (még a felszívódó szterolgátlók is) lekerül a virágsapkákkal a növényről, így a frissen kötődött bogyók teljesen védtelenek lesznek. Védekezni a fűrtök legérzékenyebb időszaka alatt – a tel-jes virágzástól (virágsapkák lehullásától) az azt követő 6-7 (szélsőséges esetben 10) hétig szükséges. Három nagy hatóanyagcsoport tagjai jöhetnek számítás-ba, melyek széleskörűen alkalmazott vegyületek a peronoszpóra és/vagy a liszt-harmat ellen.

- **Kontakt hatóanyagokat** a fertőzés előtt kell alkalmazni, de tudni kell, hogy nem teljes értékűek! Sajnos a biotermesztők továbbra is nehéz helyzetben vannak, mert az általánosan használt kén és réz a feketerothadás ellen gya-korlatilag hatástalan. A ditiokarbamátokat általában kiváló hatásúnak tart-ják feketerothadás ellen is, bár vannak ezzel ellentétes hazai tapasztalatok. Sajnos a mankocebtartalmú készítmények is kivonásra kerültek 2021-ben. Maradt még a metiram (Polyram DF), a ftálimidek (Folpet), a ditianon (Delan) és a fluxapiroxad, újabbakat is vizsgálnak, de eredmény még nincs.
- A felszívódó **szterolgátló azolok** lisztharmat ellen is kiváló hatásúak. Közü-lük számos igen jó hatékonyságú a feketerothadás ellen is: difenokonazol (Dynali), fluzilazol, flutriafol, miklobutanil (Systhane), tetra-konazol (Alce-do, Talendo Extra) és a még vissza nem vont tebukonazolok. Preventív hatásuk nem erős, de gyors felszívódásuk révén blokkolják a kórfolyama-tot, leállítják a tünetkifejlődést levélen és bogyón egyaránt, ezért elsősor-ban a fertőzés után, az inkubációs idő első felében kell ezeket alkalmaz-ni. A gyengébb preventív hatás a még rendelkezésre álló ditiokarbamát



→ 5. KÉP FEKETEROTHADÁS (a, b) ÉS SZŐLŐPERONOSZPÓRA (c, d) ÖSSZEHA-SONLÍTÁSA



→ 6. KÉP SÚLYOS FEKETEROTHADÁS-FERTŐZÖTT-SÉG KADARKA FAJTÁN BIOTERMESZTÉS-BEN



→ 7. KÉP ÉVEK ÓTA MŰVELETLEN LEÁNYKA ÜLTETVÉNY FEKETEROT-HADÁSOS FÜRTÖKKEL ÉS LEVÉLTÜNETEK-KEL 2021 JÚNIUSA ELEJÉN (a), GÉPI SZÜRET UTÁN A TŐKÉN MARADT FEKETEROT-HADÁSOS FÜRTÖK MUMIFIKÁLÓDOTT BOGYÓKKAL (b)

hatóanyaggal kombinálva javítható. A legújabban engedélyezett nagy hatású szterolgátló **revysol** hatóanyag (Revyona) kimagasló lisztharmat és feketerothadás elleni preventív és kuratív hatékonyságú molekula, ami-vel tökéletes hatékonyság érhető el.

- A **sztrobilurinok** közül a *piraklosztrobin* (Cabrio Top) a legjobb preventív és kuratív hatású levélen és fűrtön egyformán. Ez a hatóanyag a virág-sapkák lehullása után kipermetezve jól kötődik a viaszréteghez és köve-ti a felületnövekedést levélen és bogyón, ezért hosszú, akár 3 hét is lehet a hatástartama. Sajnos a piraklosztrobinnál megállapított kiváló hatékon-y-ság nem általános érvényű a többi sztrobilurinra, bár amerikai irodalmi for-rások és hazai vizsgálati eredmények igazolták az azoxistrobin (Quadris)



és a kre-zoxim-metil (Collis) hatékonyságát. Megnyugtató, hogy a feke-te-rothadás esetében sztrobilurinrezisztencia kialakulásától nem kell tartani. Újabb vizsgálatok igazolták a boszkalid, a ciflufenamid és ditiokarbamá-tok, valamint a fluopiram és ditiokarbamátok feketerothadás elleni kivá-ló hatékonyságát.

Jó hír, hogy hazánkban is elindult a feketerothadással szembeni rezisztencia-nemesítés. Kiindulási forrás a *V. rupestris* fajból a 20. században nemesített frankoamerikai hibridek és származékaik, mert ezek együtt fejlődtek a kó-roko-zóval. E fajtakörből két nagyon ígéretes, feketerothadással szemben magas rezisztenciájú fajtát, a Csillámot és a Seyval blanc-t sikerült kiválasztani, amely-lyel elkezdték az új innovatív fajták feketerothadással szembeni rezisztencia-nemesítését a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintéze-tében Kozma Pál tudományos főmunkatárs vezetésével. *Bízunk a sikerben!*



Bezinal® szőlőhuzal

Minőség és hektáronkénti megtakarítás, mindig a környezetre való tekintettel



ladislav.dojcan@bekaert.com →

A KLÍMAVÁLTOZÁS NÖVÉNY- VÉDELMI VONATKOZÁSAI

SZERZŐK: DR. DULA BENCÉNÉ, TARANYI DÓRA

A klímaváltozás világszerte kihívásokkal állítja szembe a termeszőket a mezőgazdaságban, különösen a szőlőtermesztés területén, ahol a szőlőnövénnyek érzékenyen reagálnak a hőmérséklet és a csapadékviszonyok változásaira. Az éghajlati változások hatásai széles skálán érzékelhetők a szőlőtőkék növekedésében, élettani folyamataikban, a termés mennyiségében és minőségében, a kártevők és kórokozók terjedésében, valamint a szőlőtermelők tradicionális gyakorlatainak változásában.



GONDOLATOK A KLÍMAVÁLTOZÁS RÓL

SZERZŐ: TARANYI DÓRA

A klímaváltozás egyik legjelentősebb és legkárosabb hozadéka a hőmérsékleti viszonyok ingadozása. A melegedő éghajlat és a szélsőséges időjárási események növelik a szőlőültetvényekben fellépő stresszállapotok gyakoriságát és súlyosságát, ami befolyásolja a növényekben lezajló fotoszintetikus aktivitást, a víz szállítást és megtartását, valamint annak felvételét, továbbá a betegségellenállóságot is befolyásolhatja.

A hőmérséklet változásának hatása a szőlőre

A hőmérséklet befolyásolhatja a termés minőségét azáltal, hogy a vegetációs időszak korábban kezdődik, és a korai hő hatására korai érés következik be. Ez a tenyészidőszak lerövidülését és a bogyók érésének felgyorsulását eredményezheti. Ha a cukorfelhalmozódás korábban kezdődik és gyorsabban halad előre a tenyészidőszak melegebb időszakában, a fenolos összetétel és a bogyók antocianin-koncentrációja negatívan változhat meg, ami a kívánatosnál alacsonyabb szintet okozhat. Ezen kívül virágzáskor és a bogyók érési időszakában fellépő szélsőséges hőhatások vagy hőingadozások a bogyók megpuhulását és színének megváltozását okozhatják. Kimutatták például, hogy a bogyók színeződéséért felelős antociánok felhalmozódása alacsonyabb, ha az érés magasabb hőmérsékleten zajlik le. Összegezve tehát a már tavasszal érzékelhető emelkedő átlaghőmérséklet rövidebb érési időszakot eredményezhet a szőlőnél, ami negatívan befolyásolhatja a bor minőségét és karakterét. A hőmérsékleti változások okozta melegebb téli hónapok pedig a különböző kártevők és kórokozók túlélésének kedvez.

Vízellátottság

A klímaváltozás következtében országszerte, de akár borvidékeken belül is megváltozhat a lehulló csapadék mennyisége és annak eloszlása. Főleg akkor jelenthet ez problémát a szőlőre nézve, ha akkor lép fel csapadékhiány okozta szárazság, amikor a szőlőnek leginkább szüksége lenne a vízre. Ilyen lehet a fenológiai fázisok közül például a bogyók kötődésétől a bogyók éréséig tartó időszak. A szőlő növekedését és termelékenységét befolyásoló egyik legfontosabb tényező tehát az optimális vízellátottság. Az éghajlatváltozás kiszámíthatatlan csapadékviszonyokkal és súlyosabb aszályos körülményekkel jár, amelyek várhatóan hatással lesznek a terméshozamra

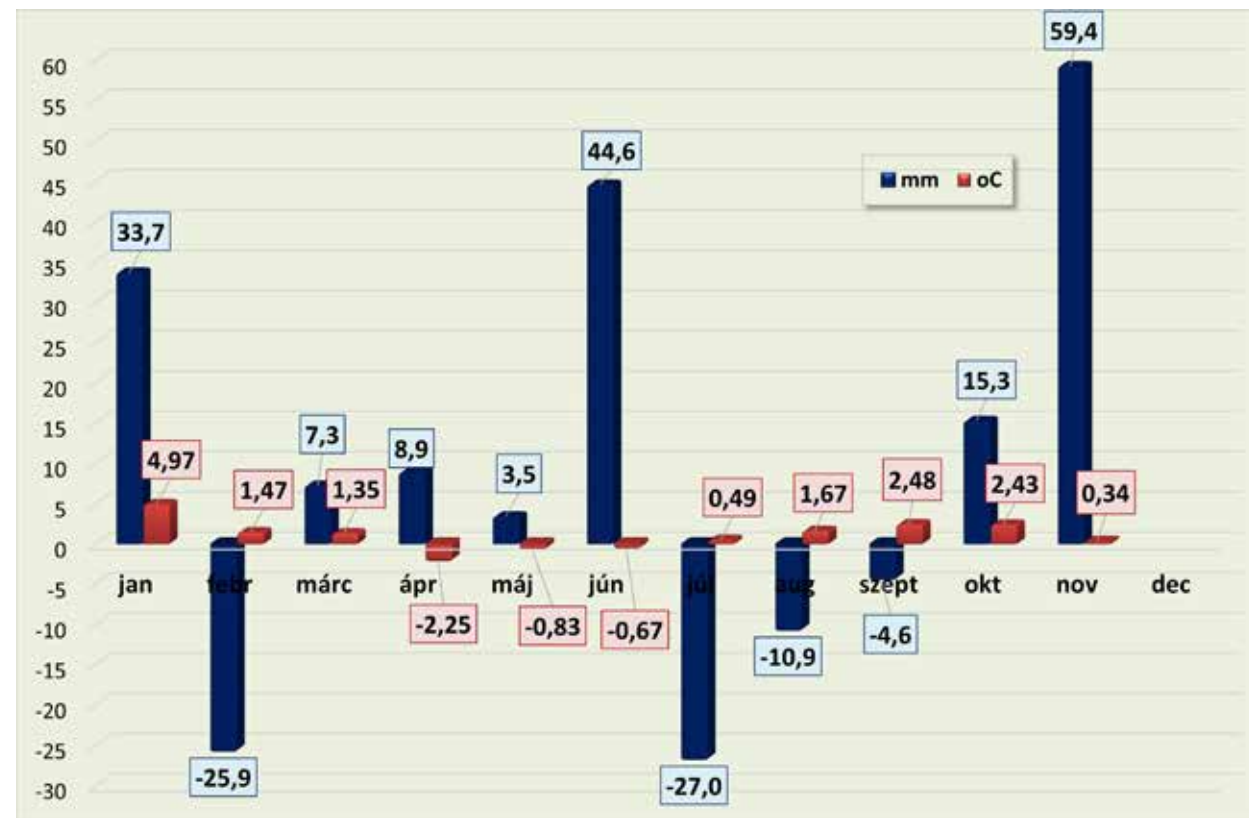
és a szőlő általános növekedésére. Ha a vegetációs időszak elején (rügyfakadáskor) vízhiány lép fel, az a rügyek termékenységet befolyásolva csökkentheti a termést. Ezen kívül rendellenes hajtás- és virágnövekedést eredményezhet, valamint akár a virágok abortálódásához is vezethet. Ha terméskötődés után lép fel szárazságstressz a szőlőnövénnyekben, az csökkenő bogyómérethez vezethet, ezáltal növelve a termés kiesést. Ha a termelési és szüreti időszakban lép fel vízhiányos állapot, korai lombhullást eredményezhet, így a bogyók könnyen napperzselést szenvedhetnek. A vízhiány hatására kialakult szárazságstressz továbbá negatívan befolyásolhatja a növények növekedését, a terméshozamot, csökkenés mutatkozhat a vegetatív növekedésben, csökkenhet a levélfelület nagysága, szellősebb lombzat alakulhat ki, rövidebb internódiák keletkezhetnek. Élettani szempontból negatív hatása lehet a vízhiánynak a levelekben végbemenő gázcserére és a növények anyagcseréjére. A csapadékhiány és a megnövekedett hőmérséklet miatt növekszik az öntözési igény is, ami vízgazdálkodási problémákat okozhat, különösen azokon a területeken, ahol korábban nem volt szükség intenzív öntözésre.

A klímaváltozás miatt néhány régióban a hagyományosan termesztett szőlőfajtákat esetlegesen újabbakra kell cserélni, amelyek jobban alkalmazkodnak a megváltozott éghajlati feltételekhez. Így pár éven belül akár arra is számíthatunk, hogy az egyes termelői régiókban/körzetekben átalakulhat a fajtaválaszték és azoknak a használata.

A klímaváltozás lehetséges hatásai a növényvédelemre

A növényeket érintő változásoknak számos következménye van, beleértve a növényvédelmi problémák növekvő számát és intenzitását. A klímaváltozás eredményeként változnak a hőmérsékleti és csapadékviszonyok, amelyek hatással vannak a különböző kártevők és kórokozók életciklusára és terjedésére. A melegebb téli hónapok hozzájárulnak bizonyos kártevők túléléséhez, és segítik a kórokozók életciklusának rövidülését, ami növeli a fertőzés kockázatát. A klímaváltozás következtében a szőlőültetvényekben kialakult mikroklima kedvezőbbé válhat egyes kártevők és kórokozók számára. Emelkedő hőmérsékleti és megváltozó csapadékviszonyok eredményeként a növények immunitása csökkenhet, amely növeli a különböző betegségekkel és kártevőkkel szembeni fogékonyságukat. Ezáltal a szőlőtermeszőknek nagyobb figyelmet kell fordítaniuk a megfelelő növényvédelmi intézkedésekre és ellenálló fajták kiválasztására. A klímaváltozás gyakran jár szélsőséges időjárási eseményekkel, például extrém hőhullámokkal és heves

→ 1. ÁBRA: A 2023-AS ÉV HAVI CSAPADÉKMENNYISÉGÉNEK ÉS ÁTLAGHŐMÉRSÉKLETÉNEK ALAKULÁSA A 60 ÉVES ÁTLAGHOZ VISZONYÍTVA (EGER, BÉKÉSI DŰLŐ, IMETHOS KÉSZÜLÉK ADATAI)



esőzésekkel. Ezek a körülmények további stresszt okozhatnak a szőlőültetvényeknek, elősegítve a kórokozók és kártevők terjedését. Emellett az ilyen szélsőséges időjárási események a hagyományos növényvédelmi módszerek hatékonyságát is csökkenthetik, kényszerítve a szőlőtermeszőket az alkalmazkodásra és az új megközelítések kidolgozására.

A betegségekkel kapcsolatban aggodalomra ad okot, hogy a megnövekedett szén-dioxid-szint csökkenti a növények bomlási képességét, így a levelek vagy a talajon lévő növényi anyagok gombaspórák fejlődését is elősegítik, ha nem megfelelően kezelik őket. Ez, valamint a rendkívül meleg hőmérséklet, amely napégést okozhat a bogyókon és károsíthatja a bogyóhéjat, növelheti a *Botrytis cinerea* fertőzési arányát a szőlőben. A megemelkedett szén-dioxid-koncentráció a nem szerkezeti szénhidrátok felhalmozódását okozhatja a növényben, ami alacsonyabb szöveti nitrogénkoncentrációt eredményez. Ez ahhoz vezethet, hogy a rovaroknak több lombot kell fogyasztaniuk a nitrogén szükségletük kielégítéséhez. Az éghajlatváltozás rovarokra gyakorolt hatásai tehát összetettek, és számos ismeretlen tényezőt foglalnak magukban, mint például új kártevők megjelenése, a kártevők közötti verseny és a hasznos rovarok jelenléte. A nagymértékben alkalmazkodni képes kártevő rovarok közül azonban sokan képesek követni az éghajlatváltozás körülményeit. Mivel a kártevők és kórokozók elterjedése sok esetben megváltozik, figyelemmel kell kísérni a közöttük és a növények közötti kölcsönhatásokat. Emellett a kutatók megállapították, hogy a kártevők és a gyomnövények kezelése a szőlőtermesztés életciklusában az üveg-házhatású gázok kibocsátásának kulcsfontosságú kérdése. A szőlőtermelők számára a klímaváltozás kihívásokat jelent, de egyben lehetőségeket is rejt. A fenntartható gazdálkodási gyakorlatok, például a vízhatékony öntözés és a biodiverzitás támogatása, segíthetnek csökkenteni a környezeti hatásokat. Emellett az innováció és a tudományos kutatás új, klímaváltozáshoz alkalmazkodott szőlőfajták és termesztési módszerek kifejlesztésében játszhat kulcsszerepet. A klímaváltozásnak jelentős hatása

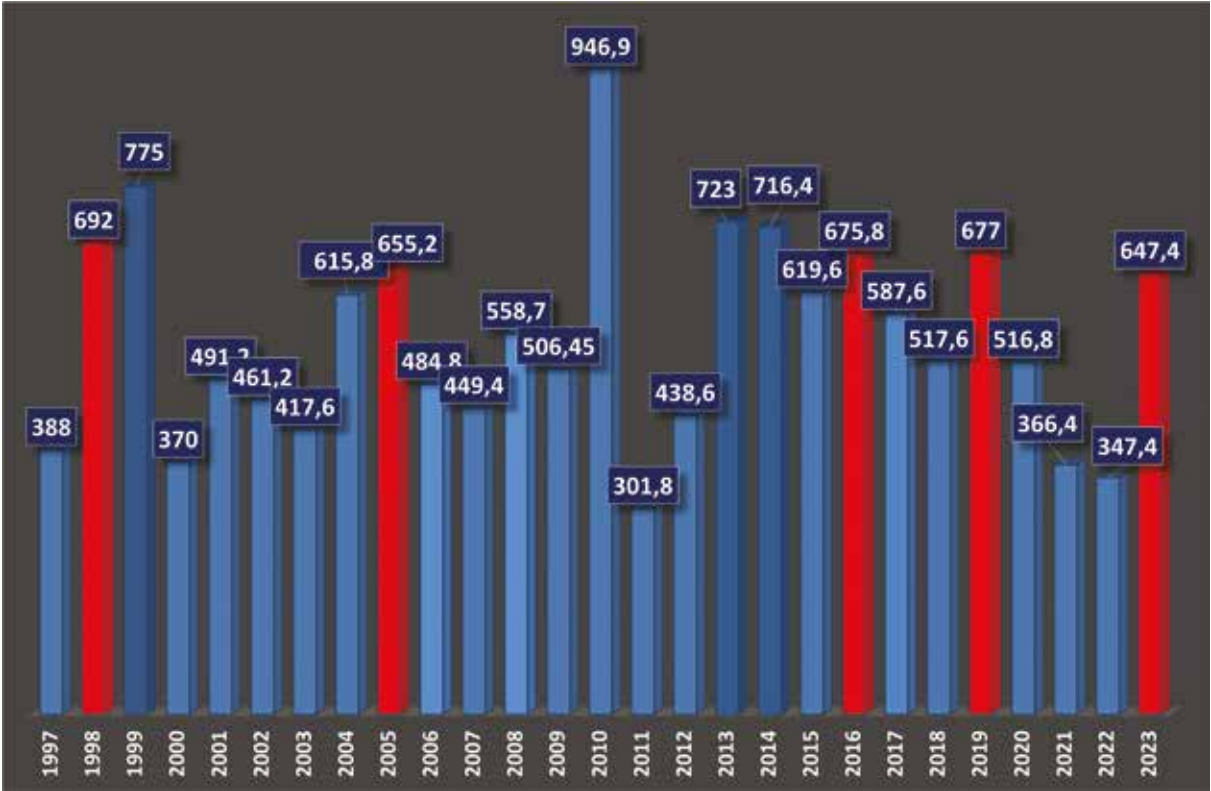
van a szőlőtermesztésre, és a jövőben további kihívásokkal kell szembenézniük a termeszőknek. A fenntartható gazdálkodási gyakorlatok és az innováció kulcsszerepet játszhatnak az ágazat alkalmazkodásában és a károk minimalizálásában. A tudományos kutatás és az iparág összefogása lehetővé teheti, hogy a szőlőtermesztés továbbra is virágzó ágazatként szolgáljon, még a változó klímában is. A szőlészeti ágazatnak tehát alkalmazkodnia kell az éghajlatváltozás okozta új körülményekhez.

A 2023-AS ÉVJÁRAT NEHÉZSÉGEI

SZERZŐ, FOTÓ: DR. DULA BENCÉNÉ

A fertőzések, járványok kialakulásához négy alapfeltétel egyidejű teljesülése szükséges. Az első: **az optimális környezeti tényezők**, melyen belül legfőbb szabályozó elem az **időjárás**. A második: **a fogékony gazdanövény** (fajta, fenológiai állapot). A harmadik: **a kórokozó**, vagyis fertőzőanyag. A negyedik: a döntéshozó és végrehajtó **ember**, akinek egyedül az időjárás alakulására nincs hatása, ám ezt leszámítva nem elhanyagolható (mondhatni döntő) szerepe van a fertőzések, járványok végkimenetelében. A 2023-as évjárat legfőbb jellemzője, hogy jelentős fordulat állt be a korábbi évekhez képest. Az aszályos évek után jelentősen több, a nyugati országrészben extrém sok csapadék érkezett, időnként heves zivatarláncokban, jégesővel, jégviharral, viharos erejű széllel kísérve. Közép-Európa, ezen belül Magyarország időjárása is átlag feletti hőmérsékletű és csapadékos volt. Ugyanakkor Dél-Európában és Franciaországban a sok csapadék mellett extrém hőség tombolt, Rómában és Szicília délkeleti részén 43-48 °C csúcshőmérsékletekkel. Erdőtűzek pusztítottak Szardínia szigetén, Görögország több területén (pl. Rodoszon, Korfu szigetén), ahol 4,2 millió hektár terület vált a tűz martalékává. Szokatlan hőség volt az amerikai kontinensen is. Csak néhány extrémistát kiemelve: Kanadában hatalmas pusztító

→ 2. ÁBRA: CSAPADÉKMENNYISÉG ALAKULÁSA 1997–2023 KÖZÖTT (A 2023-AS ADAT JAN. 1. – NOV. 30. KÖZÖTTI) (EGER, BÉKÉSI DŰLŐ IMETOS KÉSZÜLÉK MÉRÉSI ADATAI)



erdőtüzek, Phoenixben 31 napig tartó 43 °C-os hőség, sőt Dél-Amerikában, Chilében 39 °C csúcshőmérséklet (télviz idején), Mexikóban pedig 200 halálos áldozata volt a hőségnek. Az Egri borvidéken idén eddig 8 hónap átlaghőmérséklete haladta meg jelentősen (januárban közel 5 °C-kal, szeptemberben és októberben 2,5 °C-kal) a 60 éves átlagot. Idén viszont, nem csak az április (–2,25 °C-kal), hanem szokatlan módon a május (–0,83 °C) és június (–0,67 °C) is jelentősen hidegebb volt a sokéves átlaghoz

képest. Ugyanakkor 4 hónap (február, július, augusztus, szeptember) kivételével a sokévihez képest jelentősen több csapadék hullott (1. ábra). A 11 hónap alatt eddig érkezett 647 milliméterrel, 2023 az elmúlt 27 évet tekintve a csapadékos évek közé tartozik (2. ábra), kiemelve azt is, hogy ez a mennyiség az előző két évben érkezett kétszerese. A júniusi csapadékbőség nemcsak mennyiségét, hanem a gyakoriságot tekintve is súlyos növényegészségügyi következménnyel járt. Kifejezetten kedvező volt a csapadékgigényes



→ 1. KÉP NÁLUNK ÍGY INDULT A PERONOSZPÓRA



→ 2. KÉP A KÖVETKEZŐ FÁZIS



→ 3. KÉP RÉSZLEGES KÁR: AMIKOR A FÜRTÖKBŐL MEGMARADT EGY KEVÉS



→ 4. KÉP SÚLYOS LOMB- ÉS FÜRTKÁR



→ 5. KÉP JOBBRA TÖKÉLETESEN MEGVÉDETT PARCELLA, BALRA EREDMÉNYTELEN VÉDEKEZÉS

kórokozók, különösen a szőlőperonoszpóra járványos megjelenésére és károsítására.

A szőlő fejlődése és a károsítók megjelenése

A szőlő a fakadását követően a három hónapos tartósan hűvös időjárási körülmények között rendkívül vontatottan fejlődött. Április közepén fakadt és csaknem egy hónap alatt érte el 4–6 leveles állapotot. A virágzás is meglehetősen későn, június 10-től indult. A hűvös és csapadékos időjárás hatásával volt a kötődésre is. A kórokozókat tekintve idén országosan a szőlőperonoszpóra okozott komoly gondot, de nem csak nálunk, hanem Franciaország és Közép-Olaszország több jelentős termőterületén is, ami katasztrofális



→ 7. A ÉS B KÉP TÖKÉLETESEN MEGVÉDETT PARCELLÁK.



→ 6. KÉP TELJES LOMB- ÉS TERMÉSVESZTÉS

mértékű 55%-os és 40%-os termés kieséssel járt. Mindkét országban a peronoszpóra mellett később az extrém hőség (> 43 °C) is tovább rontotta a termés kilátásokat. Hazánkban a peronoszpóra először a jelentősen csapadékosabb Dunántúlon jelent meg május elején. Ám ezután nem sokat késlekedve, a korábban kezdődött Medárdi esővel megérkezett az északi borvidékekre is, a szőlő legérzékenyebb fenológiai állapotában. Június közepén virágzás-kötődés idején robbantak be a tünetek. Sajnos a kezdeti vontatott szőlőfejlődés, valamint a komoly költségnövekedés miatt nem minden termelő vette komolyan a veszélyt. Megkésve reagáltak, de a többnapos ismétlődő csapadékos periódusok is akadályozták a védekezést, ezért igen változatos kártételi helyzetek



➔ 8. KÉP BALRA RÉZZEL 4-6 LEVES ÁLLAPOTTÓL, 7-10 NAPONTA PERMETEZETT, JOBBRA KEZELETLEN KONTROLLPARCELLA

alakultak ki a szőlőterületeken. Sajnos igen gyakori volt a teljes lomb-leszáradás és a 100%-os termésvesztés, de lehetett mérsékeltabb kártétellel és természetesen hibátlan, tökéletesen megvédett ültetvényekkel is találkozni (7–7. képek). Felhívjuk a figyelmet, hogy a leg-súlyosabban károsodott – korán lombját veszített – ültetvényekben a peronoszpórafertőzés a jövő évi termésre is súlyosan kihat. Nemcsak a rügyszerűsödés elmaradása okozhat termés kiesést, hanem a beéretlen vesszők elfagyása is.

Ki kell hangsúlyozni, hogy az adott körülmények között nem az alkalmazott készítményeken, hanem elsősorban az időzítésen múlott a védekezések eredményessége. Azok jártak el helyesen, akik időben, 4-6 leveles állapotban kezdtek permetezni és a járványveszély miatt rövidített, 10-12 napos permetezési fordulókkal védekeztek. Sajnos a specifikus hatásmódú készítmények sem tudtak kellően hatékonyak lenni megkésve és túl hosszú permetezési időközökkel alkalmazva. Az is bebizonyosodott, hogy a kontakt réztartalmú készítményekkel 7-10 napos gyakorisággal permetezve tökéletes védelem érhető el (8. kép). Érdemes megemlíteni azt is, hogy a legújabb innovatív fajták kiválóan vizsgáztak, mert permetezés nélkül mindvégig peronoszpóramentesek maradtak.

A csapadékos időjárás kedvezett a **feketerothadásnak** is, de szerencsére ennek ellenére komoly kártételt nem okozott, feltételezhetően azért, mert az előző évek extrém száraz időjárása miatt nem volt kiindulási fertőzőanyag. Ahol viszont volt, mint pl. saját kísérleti parcelláimon, ott 2010-hez hasonlóan, a peronoszpórával együtt elvitte a kötődésben lévő bogyókat (9. kép).

A **szőlőlisztharmat** sem tétlenkedett. Az Egri borvidéken az aszkospóra-szóródás április végén, kisleveles állapotban kezdődött, a primer tüneteket viszont csak egy hónappal később, fűrtzáródás idején fedeztük fel. A hűvös, csapadékos áprilisi, májusi és júniusi időjárás miatt idén is hosszan lappangott a lisztharmat a levelek fonákján. Fűrtzáródás idején jelent meg a levelek színén. Ettől kezdve folyamatosan nőtt a tünetes levelek gyakorisága és erősödött a fertőzés mértéke.



➔ 9. KÉP A FEKETEROTHADÁS KÁRTÉTELE KISPARCELLÁS KÍSÉRLETBEN 2023-BAN

Érdekes jelenség volt megfigyelhető! Szembetűnő levélisztharmat-fertőzés hiányában a zöldborsó nagyságú, vagy akár már fűrtzáródásban lévő bogyókon is friss, üde, sporuláló lisztharmattelepek fejlődtek. Ez a szokatlan jelenség joggal okozott aggodalmat a termelők között, hiszen ismeretünk szerint ebben a fenológiai fázisban működni kellett volna a fejlettebb bogyók természetes védelmét biztosító ún. ontogenetikai rezisztenciának.

A legvalószínűbb magyarázat az lehet, hogy a hűvös, páratelt mikroklíma miatt hosszabb ideig tartott a bogyók juvenilis, fogékony állapota.

A **szürkerothadás** is megjelent a fogékony fajtákon augusztus közepétől, de a kifejezetten meleg, száraz időjárási körülmények között komoly fertőzést, jelentős kárt nem okozott. A **rovarkártevőket** illetően a **szőlőmoly** egyik nemzedéke sem jelentett idén gondot.

Az augusztusi és szeptemberi átlag feletti meleg, száraz időjárás gyorsította az érést. Augusztus végén kezdődött az illatos fehér fajtákkal a szüret. A súlyos peronoszpórafertőzés jelentős termésvesztést okozott, ezért sokan semmit, vagy jelentősen kevesebbet tudtak betakarítani. Európa-szerte, így hazánkban is, összességében rendkívül kevés termésmennyiséget sikerült leszüretelni. A megmaradt termés viszont kiváló minőségben, viszonylag magas cukorfokkal, savtartalommal és optimális pH-szinttel került feldolgozásra.

Egy nagyon fontos fejlemény!

Először azonosították a karantén Pierce-betegség kórokozóját (*Xylella fastidiosa* ssp. *fastidiosa* baktérium alfajt) Európa szárazföldi területén, Portugália közepén, egyetlen, 20 éves szőlőtőkéből származó mintában. (Erről szóló részletes beszámoló olvasható Dancsházy Zsuzsannától az Agrofórum 2023/6. számában.) Ettől kezdve felgyorsulnak az események. Megindul a karantén károsító felderítés bonyolult rendszere az Unió országaiban, így hazánkban is, ugyanis a kórokozó esetleges hazai megjelenése igen nagy gazdasági veszélyt jelent. (Részletes ismertetés olvasható a „**Készüljünk fel a *Xylella fastidiosa* karantén baktérium hazai megjelenésére**” c. cikkben, az Agrofórum 2023/10 számában, ugyancsak Dancsházy Zsuzsannától.)



SZERZŐ: DR. PÁSTI GYÖRGY

A KLÍMAVÁLTOZÁSRÓL — A BORÁSZ SZEMSZÖGÉBŐL 2. RÉSZ

A témakört vizsgáló cikkünk első részében áttekintettük azokat a tudományosan igazolt jelenségeket, melyek egyértelműen jelzik, hogy a Föld olyan (negatív) változásokon megy át, amelyekkel foglalkoznunk kell. A világot foglalkoztató óriási globális kihívások szűkebb szakterületünket is egyre inkább érintik, s már ma napjaink valóságát képezik. A következőkben a borászati tevékenység nézőpontjából kiindulva igyekszünk felvázolni néhány lehetséges választ.

mintegy tizenöt évvel ezelőtt, amikor egyre szembetűnőbbé váltak a klímaváltozás első jelei, néhány képzett borász szakember, hallva, hogy a fő gond az egyre magasabb alkoholtartalom és vele párhuzamosan a csökkenő savtartalom, némileg átgondolatlanul azt javasolta, hogy a szőlészek kevesebb cukrot és több savat biztosító szőlőfajtákat telepítsenek (esetleg nemesítsenek). Emlékszem olyan beszélgetésre is alföldi kollégák között, ahol egyikük teljes komolysággal vetette fel, hogy a probléma megoldására esetleg vissza kellene hozni a Piros szlankamenkát. Ifjabb olvasóink kedvéért: ez a 60-70 éve a Kunságban

népszerű bőtermő szőlőfajta jó évjáratban „képes volt” 14-15 mustfokra, s – kb. 9-10% alkoholtartalom mellett – egy jellegtelen, gyakran vékony bort eredményezett. A következő időszakban nagy valószínűséggel tanúi leszünk az egyes szőlőfajták szerepe és presztízse átrendeződésének, de egy esetleges fajtaváltás olyan sokismeretlenes egyenlet, ahol a siker egyáltalán nem biztosított. Egy ültetvény hosszú távra (legalább 30-40 évre) létesül, horribilis beruházási költségekkel (3-12 millió Ft/ha) jár, nem is beszélve az egyes fajták igen eltérő képességeiről, szőlészeti technológiai, növényvédelmi igényeiről. Továbbá egy, a megszokott piacokon ismeretlen nevű, vagy újonnan nemesített szőlőfajta borát bevezetni egyrészt



kockázatos, másrészt óriási marketingköltséggel jár. A szőlészeinknek éppen elég feladatot ad – többek között – a klimatikus tényezők változásaihoz való alkalmazkodás, a klónszelekciós munka erősítése, a változó növényvédelem, de a fajtaváltás rövid távon biztos nem adhat rá jó választ. Értelemszerűen erősíteni kell a jó savgyűjtő és savmegtartó képességű szőlőfajták szerepét, s szerencsére ezekből jócskán akad hazánkban (a teljesség igénye nélkül: Furmint, Kéknyelű, Juhfark, Sauvignon blanc, Zenit, Királyleányka, Ezerjő, Rajnai rizling, Kékfrankos stb.). A perspektivikus fajtaválasztás mellett azonban borászati technológiai lépésekre is szükség lesz a kellően kiegyensúlyozott, harmonikus és főleg piacképes borok készítéséhez.

Valószínűleg sokkal nagyobb súlyt kell majd helyezni a savviszonyok változásainak állandó nyomon követésére a szőlőtől a borig, azok megőrzésére, esetleges kiegészítésére, mindezt korszerű laborhátterrel. Bizonyos jelek arra utalnak, hogy a klímaváltozás következtében a szőlőnövényt olyan stresszhatások érik, melynek során csökken egyes, a szabad savak leadott hidrogénionjainak (amelyeknek a „savas hatás” köszönhető) helyére bekötő ionok (K, Ca, Mg) felvétele a bogyóba, s így a mustban a szabad, félig kötött, kötött savak aránya eltolódik. Ennek következménye olyan anomáliák megjelenése, amikor a must titrálható savtartalmához képest, ami szokványosan magasabb érték a boréhoz

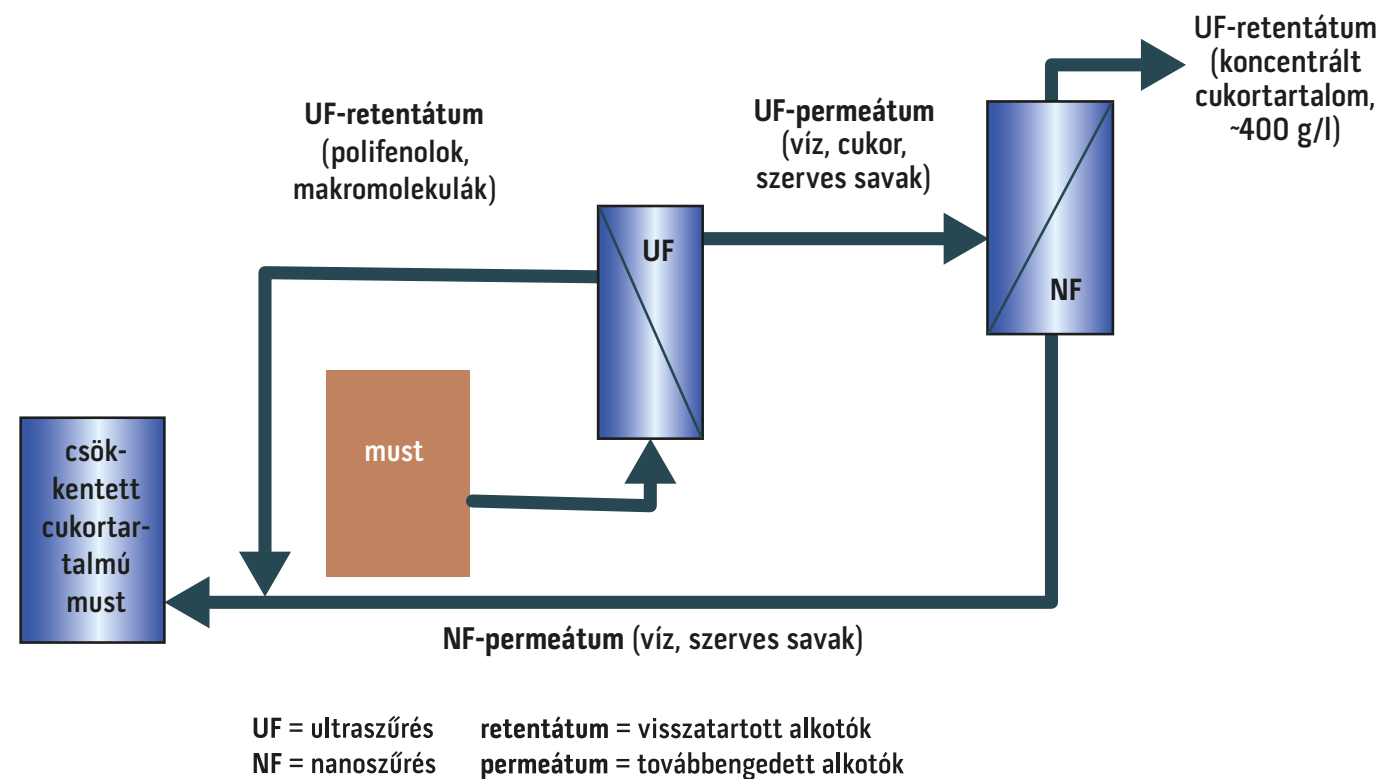
viszonyítva, a helyzet megfordul, s a bor mutat magasabb savértéket és arányokat (és persze érzetet) az erjedés közben változó egyensúlyi viszonyok eltolódása (pH) miatt. Ugyancsak a növényt ért stresszhatások számlájára írják a kutatók azt, hogy a kellemetlenül „kemény” izhatású, erjedés során képződő borostyánkősav is, a megszokott 0,8-1,3 g/l-eshez képest, gyakran magasabb értékkel van manapság jelen az újborban, rontva annak izharmóniáját. (Bizonyos mértékig ugyan az előző cikkben érintett utólagos savszabályozási lehetőségekkel beavatkozhatunk a savharmónia kialakítása érdekében, de talán van más út is.) A létrejött stresszhatások a növény vízháztartásával is kapcsolatban állnak. Ezért egyre nagyobb jelentősége lesz (a mi klímánkon is!) az öntözés észszerű és célszerű alkalmazásának. Az átlagos csapadékmennyiség, amellyel hazánkban a múltban, ismerve annak nem mindig tökéletes éves eloszlását, de azért „megvoltunk”, sajnos napjainkra még hektikusabbá vált. Aszályokat trópusi vízőzön, azt újabb forráság követi, így tehát a jövőben be kell rendezkednünk víztakarékos, de bármikor bevethető (azonban súlyos költséget jelentő) öntözéstechnikai megoldásokra, részben a növény, de elsősorban a bogyóban szüretre kialakuló mustösszetétel minél optimálisabb kialakítása érdekében. Borászok közt alapvető tétel, hogy egy bor minőségét, potenciális jövőjét az erjesztés végrehajtása döntően befolyásolja. Egy egyenletesen, mérsékelt tempóban lezajló, zavartalan erjedés alapot ad a fajtától és a választott technológiától elvárható, legjobb minőségű és jól kezelhető alapbor létrejöttéhez. Mind a túlzottan lassú, akadozó, mind a villámgyorsan berobbanó és végbemenő erjedést kerülnünk kell, előbbit a mikrobiológiai veszélyek, utóbbit a jelentős illat- és zamatvesztés, valamint a szintén veszélyes, borbetegségekhez vezető túlmelegedés miatt. Az erjedés tempójának egyik jól bevált, bár igen költséges szabályozó eszközévé vált a hűtés, a mesterségesen előállított hűtőközegek alkalmazása, amelyekkel különösen a nagyobb térfogatú erjedő mustok hőmérsékletét tarthatjuk a kívánt tartományban. Megjegyezzük, hogy a hűtés, mint beavatkozási lehetőség, már korábban, a szüret és a szőlőfeldolgozás, mustkezelés idején is jól jöhet, látva egyre melegebb nyárvégi-őrszi klimatikus viszonyainkat. A (főképpen a gépi úton) leszüretelt termés beszállításánál, a rövidebb-hosszabb idejű héjon áztatásnál, a préselésnél és az ülepítésnél oxidáció elleni védelemként, valamint az erjesztés indításának közben tarthatóságáért egyaránt jól használhatók a táblák mellé telepített, szárazjeget, szénsavhót tartalmazó depók, vagy

a technológiai lépésekhez bekötött hűtőközeget, cseppfolyós nitrogént adagoló eszközök. A másik fontos feltétel az erjedés zavartalan lefolyásához a must nitrogénellátottsága. A vizsgálatok már régen igazolták, hogy a szőlőt sújtó stresszhatások miatt gyakran a kritikus szint alá csökken a mustok nitrogéntartalma. Sajnos úgy tűnik, a probléma mostanában súlyosabbá vált. A nitrogén pótlására bevett gyakorlattá vált a kombinált tápsók (nitrogénforrás és vitaminok) adagolása. Fontos megjegyezni, hogy az erjesztés első szakaszában olyan tápsót válasszunk, amelyben szerves nitrogén található, ugyanis a szervesetlen (legtöbbször ammóniavegyület) forrás az élesztők számára jól hasznosuló nitrogén, azt villámgyorsan felveszik, a szaporodásuk intenzívvé, s így az erjedés robbanásszerűen hevessé válik és a musthőfokokat nem leszünk képesek (még hűtéssel sem) a kívánt tartományban tartani.

Az eddig tárgyalt megoldások többé-kevésbé elfogadott, a gyakorlat által is igazolt lehetőségek. Röviden szólnunk kell még olyan, ma még csak kutatási, esetleg kísérleti stádiumban levő, mai szemmel igencsak futurisztikusnak tűnő megoldásokról, melyek messze túlmutatnak a borászat hagyományos megközelítésein. Az egyik ilyen az erjesztést elvégző élesztők célzott szelektálása, s alacsonyabb alkoholtermelést előidéző törzsek előállítása, valamint fenntartása. Ez nem áll messze napjaink irányzataitól, hiszen a hasznos élesztőfajok és törzseik szelekciója ma is zajlik. Szintlépést jelentene viszont az a felvetés, hogy az alkoholos erjedés kulcsfolyamatába, a glikolízisbe avatkozunk be úgy, hogy annak a végét megfelelő enzimekkel módosítsuk, s a cukorból etil-alkohol helyett részben más vegyületek képződjenek. Publikáció szintjén már javaslatként felmerült például a laktát-dehidrogenáz alkalmazása, ahol a folyamat legvégén megjelenő piroszőlősavból ezzel az enzimmel tejsav képződne. Vagy hasonló logikával az élővilág enzimatis folyamatiban kulcsfontosságú NADH kofaktor segítségével toljuk el a folyamatot az etil-alkohol helyett fokozottabb glicerín-

valamint a 2,3-butándiol termelése felé. (Halkan kérdezem: mi lesz így a borok illat- és zamatkarakterével, a harmóniával?) Felmerült emellett a klasszikus, „keresztéssel” előállított új képességű törzsek létrehozása is, mint például a glicerintúlsúlyt termelő hibridek, valamint hasznos élesztőmutánsok szelektálása és használata. Jóval „meredekebb” javaslat a „megoperált” élesztők használata, ahol a genetikai állomány módosításával az alacsonyabb alkoholtermelő képesség érdekében a folyamatokért felelős gének beépítésével vagy kikapcsolásával gyakorlatilag megtervezzük a metabolizmust, irányítjuk a mikroba működését. Soha nem voltam ellensége az innovációnak, de a fenti kísérletek eredményeiről beszámoló publikációban némi megnyugvással olvastam, hogy a módosított folyamatban („sajnos” – így a cikk) nem kívánt köztes termékek (oxidált metabolitok) is megjelentek, lerontva a bor érzékszervi jellegét. Technikai megközelítéssel is próbálkozhatunk: a rohamtempóban fejlődő membrántechnikák is kínálhatnak lehetőségeket. Már ma is eltávolítanak néhol bizonyos anyagokat (pl. ecetsav, egyes ionok), vagy akár mustkoncentrálás céljából az úgynevezett reverz ozmózis technikával működő berendezést használnak (eltávolítható tartomány 0,01-0,0001 μm , a szükséges nyomás 10-100 bar). A módszerrel elérhető egy bor teljes vagy részleges alkoholtartalom-csökkentése is, bár az alkoholmentes borok iránti igény minimális. S ha lehet még tovább fokozni: az INRA (a legnagyobb Francia agrártudományi kutatóhálózat) 2010-ben mutatta be azt a készülékét, amely egy adott mustból ultra- és nanoszűrésre alapozó technológiával igény szerinti „mustot” állít elő.

Az 1. ábrán követhető, hogy egy előre meghatározható víz–cukor–sav–arány beállítását valósítja meg a rendszer a must ultra-, majd a permeátum nanoszűrésével, majd a permeátumok és retentátumok megfelelő arányának visszaadásával. (Forrás: *Revue des Oenologues* 135, 2010)



→ 1. ÁBRA: CUKORTARTALOMCSÖKKENTÉSI ELJÁRÁS (RTS), Inra 2010

Szőlőt telepít?
STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI
szőlő-tamrendszer elemeket keres?
Szaktanácsadás több mint **15 ÉVES**
TAPASZTALAT alapján!

FÉM SZŐLŐÖSZLOPOK (SAJÁT GYÁRTMÁNYI)
Hullámosított TÁMKARÓ (SAJÁT GYÁRTMÁNYI)
HUZALOK, huzolfeszítők, huzalkivető
Kengyel, szőlőkaró kapocs, CSIGÁK
Szigonyok, VÉGOSZLOPLEKÖTŐ SZETTEK

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



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN, FOTÓ: RÓBERT ILONA, SEKHINA STÚDIO

ÁTVESZIK-E A HATALMAT A BOROK PUNKJAI?

Mint a zenében a túlfinomult és látványos külsőségekkel operáló stadionrock elleni lázadásként fellépő punkrock, a borászatban a technológia mindenhatóságát radikálisan ellenző natúrborok kezdik felszántani a színpadokat – egyelőre azonban ők is csak kisebb klubokban.

Érdekes megfigyelni a folyamatot, melynek során az 1980-as években néhány Francia kistermelő által elindított kísérletből nemzetközi jelenség lett, amelyről nehéz eldönteni, hogy múlt szeszély vagy a jövő útja lesz-e a borászatban. Kissé pikáns, hogy a hagyományos, „ahogyan paraszti őseink helyben fogyasztásra készítették” borokat jómódú X- és Z-generációs fiatalok kapták fel a világ kozmopolita nagyvárosainak elit bárjaiban és Michelin-csillagos éttermeiben. Technológiai oldalról szintén felvet kérdéseket, hogy vajon azért tökéletesítettük-e borkészítési módszereinket, hogy végül visszatérjünk az „ahogy sikerül” megoldásokhoz. Ahogyan Caroline Gilby MW fogalmaz, a bor teljes mértékben emberi termék, hiszen a szőlőből a természet szerint ecet lenne végül, és a borász feladata, hogy ezt a folyamatot megfelelően befolyásolja, és ahol szükséges, megállítsa. Ő egyébként bevallottan nem nagy barátja az irányzatnak, számára az esetleges minőség, az ízhibák és a szennyeződések nem túl vonzóak, miközben a természetkárosító hatások csökkentésével egyetért. A natúrborok természetes válaszreakciónak is tekinthetők az újvilági technológiai borokra; ott revelációerejű a terroir, a fajtajelleg, az évjárat és a termelő elgondolásainak megjelenése a pohárban.

Ez egyúttal válasz lehet arra is, hogy az eleve eredetibb, sokszínűbb és folyton változó kínálatú országokban miért nem jutnak akkor szerephez a natúrborok. Az összetevők kötelező feltüntetése hozhat változást ebben, hiszen a fogyasztók szeretik azt hinni, hogy a bor egy csodálatosan természetes ital, és nem szívesen szembesülnek azzal, mennyi minden kerülhet a folyadékba vagy léphet kapcsolatba vele, mire az a musttól a lezárt palackig eljut. Lássuk be, a különböző savak, a gumiarábikum, a karboximetil-cellulóz, a kazein vagy a polivinil-polipirrolidon elég ijesztően hangozhat a laikus fogyasztó számára.

A natúrboroknak hagyományosan olyan jellemzői vannak, amelyekről rendszeresen írtunk, hogy vonzóak a fiatalabb generációk számára: alacsonyabb alkoholtartalom, gyümölcsösebb ízek, fenntarthatóságra törekvés, felfedezésre váró fajták és érdekes történetek. Emellett erősen tartja magát az a hit is, hogy egészségesebbek a hagyományos boroknál, legalábbis kevésbé lesz tőle másnapos a fogyasztó. A borkénre extrém módon érzékenyek esetében ez még igaz is lehet, azonban a friss kutatások alapján hisztamintartalom tekintetében épp fordítva áll a helyzet, tehát csak ezért biztosan nem érdemes natúrborokat fogyasztani.

Az élményfaktor viszont kétségtelen. Újdonságokat felfedezni, „titkos társaságként”, a beavatottak kis csoportjaként próbálgatni, a tudásunkat megosztani mindig izgalmas és felemelő kaland. Még akkor is, ha sok a tévút, és néhány éve még őszintén nem értettük egy-egy borkóstolón, hogy miért is kellene lelkesednünk a poharunkba töltött, az ihatóság határát súroló, élvezeti értékét tekintve pedig legfeljebb a kihívás kategóriájába sorolható folyadékért, amelyről vendéglátóink meggyőződéssel állították, hogy ez a jövő. A kezdeti próbálkozások arra emlékeztettek, amikor a *specialty kávézók* megjelentek a maguk világosra pörkölt kávészemeivel és erősen citrusos (azaz pokolian savanyú) főzeteivel, vagy a kisüzemi sörforradalom kezdetén a kétes minőségű alaplébe a sörfőzők olyan mennyiségű komlót tettek, ami azonnali migrénes fejfájást váltott ki, egy-egy sörfesztivál után pedig két napig rehabilitálódtunk a szervezetünket ért sokkból. Azonban – ahogy a kávék és a sörök esetében is azt látjuk, hogy egyrészt az izlés fejlődik, másrészt a kínálat is idomul a fogyasztói igényekhez – a natúrboroknál is jól felismerhető már az a törekvés, hogy az élvezeti értékre is egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek. Mindemellett megmaradt az underground jelleg: a hagyományos termelők értetlenkedése, a jogalkotókkal és a hatóságokkal vívott gerillaharcok olykor megmosolyogtató fordulatai rengeteg muníciót biztosítanak a közegnek. Marketingoldaltól erre szükség is van, hiszen a natúrborok tipikusan kisbirtokok termékei; a nagyok vagy belátják, hogy ezzel az ő üzleti modelljükben nem éri meg foglalkozni, vagy – a valódi natúrborászok őszinte bánatára – beszereznek pár amforát, és natúrborokként hirdetik néhány portékájukat. (Tekintettel a kategória nemzetközi szintű szabályozatlanságára, ezt könnyen meg is tehetik.) A kicsik viszont nem tudnak tömegpiaci módszerekkel dolgozni, számukra marad a szájhagyomány, az erre nyitott szaksajtó, valamint az, hogy a jellemzően kereskedelmileg szinte értelmetlen, ráadásul évről évre rapszodikus változó mennyiségű terméküket – lehetőleg jó áron – hazai és nemzetközi szaküzletekbe és a különlegességekre fogékony vendéglátóhelyekre eljuttassák. Utóbbiban számos, erre szakosodott vállalkozás is segít, akik a világot járva próbálják felkutatni a kincseket. Így már hazánkban is előfordul, hogy egy szakember Japánból repülővel érkezik megtekinteni egy „gazos” mátrai kisbirtokot, de a spanyolok, a grúzok vagy osztrák szomszédaink egyelőre ezen a területen is jobban teljesítenek. Érdekes azt is megfigyelni, kik foglalkoznak nálunk natúrborokkal. Termelői oldalon főleg értelmiségiek – tanárok, szoftverfejlesztők,



üggyvédek – döntenek úgy, hogy részben vagy egészben hátrahagyva a szakmájukat egy kisebb vidéki parcellán alapozzák meg új életüket. A kereskedelem pedig vagy hosszabb ideig külföldön élt magyarok, vagy hozzánk költözött, lelkes külföldiek állnak bele a feladatba, hogy a magyar közönséggel is megismertessék ezt a kategóriát, vagy a nagyvilág fogyasztóival a mi borainkat. Mindezek alapján számomra úgy tűnik, hogy a natúrbor – némileg megseleződött formában, és idővel jobban a rendszerbe illeszkedve – tartósan velünk marad, és sok kistermelő és lelkes, felfedezésekre vágyó fogyasztó számára biztosít majd megélhetést, illetve örömet. Jó esetben még a nagyvilág ilyesmire fogékony közössége előtt is építheti a magyar bor hírnevét. Ugyanakkor a költségeket, a bizonytalansági faktort, a volumeneket és a termelés jelenlegi szerkezetét elnézve inkább csak érdekes színfolt marad, nem fogja és nem is tudja átvenni a „technológiai” borok helyét. Nálunk különösen nehéz helyzetből indulnak, hiszen a hagyományos borászat is elegendő mennyiségben kínál izgalmas italokat és történeteket egyaránt. Ez viszont nem jelenti azt, hogy a nagyobb borászatoknak nem kell majd odafigyelniük a fogyasztók által is egyre inkább megkövetelt természetkímélő és egészséges trendekre.

EGY TIPIKUS NATÚRBOROS TERMÉK

Azt, hogy kinek is szól jelenleg a trend, nagyon jól szemlélteti egy csodálatos magyar dizájnertermék, a Sekhina stúdió pétnatbontó készüléke. A pétnat bontása önmagában is a beavatottak szeánsza, amit gyakran egy kalapács és egy százas szög segítségével celebrálnak, jelen esetben azonban a palackot hidegen tartó, speciális beton öleli körbe (ami az esetleg elszőkő folyadékot is összegyűjti), a nyomás kiengedéséről egy szabályozható csavar gondoskodik, és mindeközben a felfelé szálló buborékokban LED-világítás segítségével gyönyörködhetünk.





SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN, FOTÓ: UJJ LÁSZLÓ

VÁLTOZTATVA MEGŐRIZNI – EGY DIZÁJNVÁLTÁS TITKAI

Megújult a Gere Tamás & Zsolt Pincészet klasszikus sorozata, a korábban Gere Tamás név alatt futó borok új, letisztult és elegáns címkét kaptak. A dizájnvtáltás folyamatáról és háttéréről beszélgettünk Gere Zsolttal.

Milyen megfontolásból került sor a változtatásra?

Pincészetünk több mint 30 éves, így a váltás igen komoly feladatot görgetett elénk, hiszen egy olyan külső megjelenést kellett magunk mögött hagyni, ami a kezdetektől képviselte borainkat. A cél egy olyan arculat volt, ami tükrözi az idők folyamán kiforrott stílusunkat. Letisztult, elegáns és egyben a sorozat borait jellemző klasszikus vonalat közvetíti!

Pontosan mely borokat érinti a változás?

A korábban Gere Tamás márkanév alatt futó klasszikus szortiment újul most meg, ami egyúttal a prémium termékeinken eddig is használt Gere Tamás & Zsolt márkanévet is átveszi. Az új címkékkel ellátott borok ezentűl BIRTOK borokként kerülnek forgalomba. A válogatás borokon még egy rövid ideig megmarad a jelenlegi (hegyvonulatos) címke, de a jövőben azon is tervezünk módosításokat. A Gere Zsolt sorozat szintén nem változik.

Hogyan zajlott a tervezés folyamata?

Az elmúlt évek során többször is nekiláttunk a tervezésnek, de nem született átütő ötlet. Most hónapok óta nagy erővel dolgozunk azon, hogy minden apró részlet a helyére kerüljön. Lelkes csapatunk munkája révén megszületett az a címke, amely szerintünk méltó módon tudja továbbvinni boraink hírnevét. A brosuránkon néhány éve már szívesen használt elemet, a szőlősorokat feltétlenül meg akartuk jeleníteni. Emellett a kezdetek óta a címke központi elemeként megjelenő címet is meg akartuk tartani, természetesen egy ide illő, letisztult formában. A Gere Tamás & Zsolt logó használata pedig abban segít, hogy ne legyen kérdéses: itt egy borászat borairól van szó.

Mit emelne ki az új dizájn kapcsán?

A cél a letisztultság és az elegancia volt, a „nagyon dizájn” címke nem a mi stílusunk lenne. Úgy gondoltuk, hogy ez a vonal széles korosztály számára szimpatikus és kedves lehet. A címkék fehér



alapon minimális színnel dolgoznak, az egyes részleteket aranyfólia hangsúlyozza ki. A már említett szőlősorok hangsúlya sem véletlen: a szőlő számunkra mindennek az alapja. Több mint 15 éve ökológiai szemléletben műveljük a területeinket. A fenntarthatóság mellett borainkban elsődleges a természetesség és a terroir megőrzése. Külsőben a vörösborok mindegyike egyöntetűen jelenik meg, a fajta nevét leszámítva. A könnyebb, fiatalosabb, nyári borok, a fehérek és a rozék esetében megengedtünk egy kis játékoságot, ezek színes fóliával készülnek.

A fólián kívül mivel tették még elegánsabbá a címkék megjelenését?

Strukturált papírt és formakkot használtunk. Ugyanakkor a költségeket is szem előtt kellett tartanunk, hiszen a klasszikus borokat túlnyomórészt nagyáruházakban, erős versenykörnyezetben forgalmazzuk. A nyomdatechnikai beruházásokon kívül a szabályozói változások is feladták a lelkét: a júliustól induló DRS-rendszer kapcsán a tervezéskor nem tudhattuk még, mik lesznek az elvárt módosítások. Ez egy kicsit megnehezítette a feladatot. A debütálást igyekeztünk az őszi időszakra időzíteni, hogy a Rozé, az Olaszrizling és a Portugieser új évjárata már az új címkékkel kerülhessenek piacra, míg a többi tétel a közeljövőben vált. A Cabernet sauvignon esetében az új külsőre való váltásra az évjárat letöltése közben kerül majd sor, így ott kétféle címke is előfordulhat majd a polcokon. Úgy számolunk, hogy a teljes átálláshoz fél évre lesz szükség.

Kommunikációval is támogatják a váltást?

A népszerűsítés központjában a név- és dizájnvtáltás áll, valamint az, hogy a minőség nem változott. Igyekszünk minden területen reklámozni a változást. A közösségi média és a kereskedelmi vonalaink mellett

különböző életterületeken is figyelmet fordítunk a kommunikációra. Természetesen hamarosan a honlapunkon is feltűnnek a megújult termékek, valamint kereskedő partnereink is segítségünkre vannak az átállásban.

A palackok bel-tartalma ezek szerint nem változik?

Természetesen nem! Az új arculat frissessége a klasszikus boroknak az utóbbi évtizedekben a könnyedebb, gyümölcsösebb irányba tolódását is megjeleníti.

A fajtajelleg megőrzése emellett minden borunknál elsődleges szempont.

Összességében elmondhatjuk, hogy ezzel a váltással körbeértünk. Arra gondolok, hogy mivel fontosnak tartjuk a folyamatos megújulást, ez idáig szép sorban fejlesztettünk minden területen. A vendéglátás terén meleg konyhával bővültünk néhány éve, amit a vendégeink nagyon szeretnek. A panzióknak szobáit is megszépítettük. Sor került gépek, berendezések cseréjére és az üzem korszerűsítésére is. Ezt most a borok új kontósbe öltöztetésével tudjuk megkoronázni, így minden egy kicsit a mai kornak és egyben a mi stílusunknak megfelelően alakul. Bízunk benne, hogy borkedvelőink is legalább annyira örülnek a változásnak, ahogy mi! (X)



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, DR. PÁSTI GYÖRGY, HAJDU FERENC
FOTÓ: BOZZAI ATTILA

BORDEAUX-I ÉS RHÔNE-VÖLGYI FAJTÁK TESZTJE

Idén ősszel a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemen (MATE) a Bordeaux-i és a Rhône-völgyi borvidék fő fajtaíait kóstoltuk meg, természetesen a magyarországi termelők pincészeiteiből válogatva.

Így október közepére összehívtuk a borbírákat a MATE Budai Campus Tanácstermébe. A bírálaton az Országos Borbíráló Bizottság tagjai is részt vettek, ezzel is emelve annak színvonalát.

Tesztünkre számtalan minta érkezett, de terjedelmi okokból mind az öt kategóriában csak a legjobbakat tudtuk bemutatni. Syrah kategóriában Garamváriék jártak az élen, a Merlot-k közül a Szeleshát Nomádja és Koch Csaba 899 nevű tétele bizonyultak a legjobbnak.

A Cabernet Sauvignonok között Eszterbauerék Tivaldjá, Cabernet franc kategóriában Thummererek és Koch Csaba, cuvée kategóriában szintén Thummererek vitték el a pálmát a Vili Papa Cuvée-vel. A tesztet követő Bortesztalkotást nagy érdeklődés övezte, ahol a látogatók visszakóstolhatták a borbírák által értékelt borokat, és Pásti tanár úr előadását követően saját maguk is megbizonyosodhattak róla, hogy ezen fajták valóban otthonra leltek Magyarországon is.

A BIZOTTSÁG



→ HAJDU FERENC
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ EMBER SÁNDOR
szőlész-borász
szakmérnök,
WSET



→ FERENC VILMOS
borász



→ KIELMAYER
KRISTIAN
borszakértő,
az Országos
Borszakértő
Bizottság tagja



→ PROF. DR.
BISZTRAY
GYÖRGY DÉNES
nyugalmazott
tanszékvezető,
MATE BC
Szőlészeti Tanszék

C BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI
GYÖRGY
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ SZABÓ PÉTER
borász,
WSET



→ SZIKSZ
VERONIKA
piacfejlesztési
vezető,
Enartis



→ DÉKÁNY
TIBOR
főmunkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ TRÁGER
LÁSZLÓ
sommelier



→ DR. BISZTRAY
TAMÁS GYÖRGY
amatőr borkedvelő

B BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac
magazin



→ TAMÁS GÁBOR
WSET, nemzetközi
borakadémikus



→ VÉRTESS GÁBOR
PhD-hallgató,
MATE BC
Szőlészeti Tanszék



→ FEHÉR SOMA
borkereskedő,
Radovin



→ BABARCZI
ZSUZSANNA
borász, Babarczi
Szőlőbirtok és
Pince



→ BARÁTOSSY GÁBOR
titkár, Országos
Borszakértő
Bizottság

THUMMERER PINCE

VILI PAPA CUVÉE, 2016

91,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
ÁR: 9999 Ft

Gránátba hajló közepes rubinszínben pompázó tétel, meghatározó likőrös, gyümölcsös, fás és fahéjas illatokkal. Szép savak, sok és érett tannin és kicsi szárazság jellemzi. Összetett bor, ami érettsége csúcán van, fogyasztásra kész, nem érdemes későbbre tartogatni. Sima, krémes aromatikájában találkozhatunk sült gyümölcsökkel, étcsokoládéval, de éppen zöldfűszerekkel is. Szép és érett aromák vannak a komplex, nagy, tüzes testben. Külön erénye, hogy a borász azt vállalta, ami a szőlőben van, és nem avatkozott bele túlságosan a folyamatokba.

HEIMANN CSALÁDI PINCÉSZET

BARBÁR CUVÉE, 2019

90,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Tannat
ÁR: 11 900 Ft

Mély rubin megjelenésű csoda, gránát karimával. Mesés, összetett illat a kávévétől kezdve a piros és kék gyümölcsökön át az édes fűszerekig. Egyenes savszerkezet, telt test, komoly alkohol jellemzi, krémes, boros textúrával, hosszú lecsengéssel. Édes, érett ízjegyek (meggy, áfonya), édes hordófűszerek (szegfűszeg, kakaó) gazdagságát fedi fel a krémes, meleg test. Hosszú lecsengésében érezhető a tannin kissé szárító, összehúzó jellege. További érlelésre is alkalmas.

BOCK PINCE

BOCK CUVÉE, 2016

90,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot
ÁR: 8780 Ft

Mély gránátvörös színben tündöklő, illatban az alkohol kifejezettségét, a gyümölcsös, húsos, kissé zöldes, illetve a hordóra jellemző édeskés, fűszeres illatokat felvonultató bor. Egyenes savak, telt test komoly alkohollal és élénk ízekkel, amiben a szinte túlérett gyümölcsök (meggy, aszalt cseresznye) és édes hordófűszerek (szegfűszeg, kakaó) dominálnak. Annak ellenére, hogy illatában már-már megjelennek az évek, ízben még nagyon él ez a bor.

MAUL ZSOLT

DÁNIEL, 2018

90 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Cabernet franc
ÁR: 21 500 Ft

Izgalmas, buja megjelenésű, mély rubinszínű bor. Már illatában hozza a délies, mediterrán típusú borok gyümölcsös, behízelt, meleg illatát. Puha savak, magas alkohol, hatalmas test jellemzi, szép egyensúlyba rendezve. Mégis illik rá, hogy a túlzások bora, oly magas minden értéke a komplexitástól kezdve, az alkoholon és testen át a korty hosszáig. Igazi újvilági stílus, telt és édes íz, izvilága gazdag, a sült-főtt gyümölcsöktől a kakaós, édesfűszeres jegyekig skálázható.

MAUL ZSOLT

DÁVID, 2018

89,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
ÁR: 17 500 Ft

Mély rubinszínű bor, komoly beltartalommal. Illatában kávé, konyakmeggy, gyümölcsök, hordófűszerek dominálnak. Kóstolva édes jelleget, puha savakat, telt ízeket, krémes testet, magas alkoholt, intenzív ízeket érezhetünk. A gazdag, sült gyümölcsös zamatok mellett a hordófűszerek adják a bor csokoládés mélységét, a komoly mennyiségű és érett tanninok a bársonyosságát, amik a hosszú korty végén enyhén szárító érzetet adnak.

SÖPTEI PINCE

KETTESBEN, 2015

89,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc, Merlot
ÁR: 7000 Ft

Színében mély gránát, ugyanakkor finom, fahéjas, lekváros, gyógynövényes jegyeket felsorakoztató tétel. Puha savszerkezet, kerek, egyensúlyos test, nedves agyagos tanninérzet jellemzi, száját bevonó összetettséggel, s a korty végén enyehe szárító hatással. Húsos zamatában édes gyümölcsöket, főzött epervelőd fedezhetünk fel. Oxidáltsága ellenére tetszetős bor, tekintettel csodás, összetett ízre, amelyek túlmutatnak az illat ígéletén, nem érezni a korát.

VESZTERGOMBI PINCE

VINTAGE, 2019

89,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Kékfrankos
ÁR: 12 000 Ft

Színében mély rubin, illatában komplex gyümölcsösség, rétegzett fűszeresség mutatkozik. Kóstolás közben egyenes vonalú savszerkezet, hatalmas test és gazdag izvilág rendeződik szép egyensúlyba. Sokszínű zamata a sült és aszalt gyümölcsöktől a hordófűszerekig és pörkölési aromákig ível. Az erős – fahéjas – hordós jelleg nem teleszik a testre, viszont izgalmassá teszi a bort. Glicerínédesség és hosszú utóíz jellemzi, cersavai idővel selymesednek.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

ESZTERBAUER SZEKSZÁRD GRAND CUVÉE, 2017

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
ÁR: 22 000 Ft

Mély rubinszínű, gránátba hajló karimával. Szép, érett szilvás, meggyes, likőrös illat bőséges hordófűszerrel és pörkölési jegyekkel. Kóstolva egyenes vonalú, kerek savakat, nagy és krémes testet, magas alkoholt érzünk, meglehetősen egyensúlyban, picit szárító, szemcsés, gazdag cersavval, fás textúrával. Ízében hozza az illatokat, kakaót, tonkababot és egy kis bőrt. Erős, de jóleső hordójelleg jellemzi, mivel kellemes ízérzetet adó gyümölcsjegyekkel keveredik.

IKON BORÁSZAT

IKON TULIPÁN, 2017

88,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
ÁR: 8260 Ft

Gránát- és rubinszínű mély keveréke kényeztet a szemet, míg borsos, édes fűszerek, kenyérhéjas élesztők, és zöldnövényes illatok az orrot. A palackos érlelés előrehaladt iz- és illatjegyei, puha savak, szárító tannin, húsos, koncentrált jegyek jellemzik. A zsűri véleménye megoszlott abban, hogy a szőlőt túlszömöszölték-e, tipikus héjízeket és szárító cersavakat adva a bornak, amivel elvész a bor eleganciája, vagy egy kedves, túlzott macerálást mellőző, kerek, cuvée-s jellegről van-e szó. Ételekhez bizton jól kínálható.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

MESTERÜNK, 2019

87,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Kékfrankos
ÁR: 6490 Ft

Mély rubinszínű bor, gazdag, pazar illattal, melyben különféle fűszerek (bors és paprika) és érett gyümölcsök kavarnak. Kóstolva is igazi boros jelleget kapunk: friss savakat, sok bársonyos tannint, magas alkohol és nagy test egyensúlyát. Izvilágában szép összhangot alkotnak a fűszerek, gyümölcsök érleléssel kialakult jegyei; mély, vadhúsos zamatok kakaóval, dohánnyal, sült gyümölcsökkel. A korty lecsengése hosszú és simogató.

HORVÁTH BORÁSZAT

SOPRONI CORVINUS CUVÉE, 2017

87,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc, Merlot
ÁR: 3500 Ft

Mély rubinszínű tétel, édes fűszeres, meggyes, szilvás illatvilággal, érlelési-pörkölési aromákkal (bőr, pörkölt kávé), hús, kámfors aláfestéssel. Egyenes vonalú savszerkezete egyensúlyban áll a karcsúbb testtel, alkoholérzete meleg; felfedezhető benne némi oxidatív jelleg. Fanyar cersavai szemcséssége finom, felületi simaságuk a bársony és a velűrbőr közelében, dinamikájukban összehúzó, tapadóak. Ízösszetétele izgalmas, meggyes, édes fűszeres, a hordójelleg igen visszafogott.

VESZTERGOMBI PINCE

CSABA, 2020

87,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot
ÁR: 8000 Ft

Illatában izgalmasan fűszeres, közte szegfűszeg, csillagánizs, vanília, kakukkfű - emellett enyhén likőrös jelleg érződik. Ízjegyeiben megjelenik a zöldpaprikás, fekete gyümölcsös, aszalt szilvás vonal, emellett a már illatban beköszönt fűszerek, többek között a bors. Szép, egyensúlyos tétel, amelyben mind a test, mind az alkohol intenzíven megjelenik. Ezek mellett a tanninok is határozottak, struktúrájuk finom, lekerekedett. (B.Zs.)



DOBOSI BORBIRTOK

PHILIPPE DE CHALENDAR, 2020

87,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon
ÁR: 3500 Ft



Illatában az édes ízjegyek dominálnak, az aszalt, lekváros gyümölcsök, mint a datolya, a feketeribiszke, a szilva, a málna és a konyakmeggy. Ízében is mindazt hozza, amit illatában ígért, egy igazi gyümölcsbomba. Nagyon izgalmas tétel, diós, grillázsos ízjegyekkel és mazsolával tarkítva. Egyensúlyából némely bíráló hiányolta a savakat, valamint megjegyezték, hogy az illat alapján nagyobb testre számítottak. Összességében jóivású tétel, gasztronómiában is kiváló helye lehet, de önmagában fogyasztva is igazi izgalmat ígér különleges egyedisége. Struktúrája húsos, gyümölcsös és bizsergető. (B.Zs.)

AGÁRDI CSÓBOR PINCÉSZET

DÉMON, 2019

86,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet franc
ÁR: 3000 Ft



Mély rubinszínű bor, gránát karimával, az érett gyümölcsök (meggy, áfonya), édes fűszerek, dohány illatával, amibe céklás-tormás, zöldpaprikás, zöldfüves jegyek is keverednek. Kedvesebb, telt savait a szintén telt test, koncentrált ízek állítják egyensúlyba, száját bevonó komplexitású és egyben összehúzó fanyarságú tanninokkal. Izgalmas, összetett, fűszeres, gyümölcsös, csokoládés, húsos, mély ízeket érezhetünk ebben a házastásban, amit a korty hosszú, koncentrált lecsengésében élvezhetünk.

A BIZOTTSÁG: CABERNET SAUVIGNON – BORLEÍRÁSOK: HAJDU FERENC

ESZTERBAUER BORÁSZAT

TIVALD, 2019

90,2 ÁTLAGPONT

ÁR: 6490 Ft



Mély rubinszínű, érett gyümölcsös, fűszeres illatú bor. Kóstolva friss, egyenes vonalú savakkal találkozhatunk, illetve telt, krémes, édes, fekete bogyós, mély ízjegyekkel. Közepes feletti test, magasabb alkoholérzet jellemzi, megfelelő egyensúllyal. A hordós érlelés kifejezett, édes fűszerekkel teli, mégsem uralja a bort. Csersavai húsosak, a hosszú és szép érlelés dacára szárítanak. A korty lecsengése – fanyarságtűrőstől függően – (közepesen) hosszú, a bor fajtajelleges.

THUMMERER PINCE

CABERNET SAUVIGNON SUPERIOR,
2018

89,2 ÁTLAGPONT

ÁR: 3099 Ft



Mély rubin-, karimáján gránátszínű tétel, fűszeres, gyümölcsös (szeder, szamóca) illattal, némi zöldpaprikás felhanggal, szellőztetése javasolt. Savai frissek, kellemesek, testben éppen telt, alkoholban kissé túlzó bor. Krémes, izes, fahordós ízvilág jellemzi, melyben meghatározóak a fahordó pörkölési aromái (mokka) édes fűszeres jegyekkel. Ízérzetét nézve szemcséssége nedves agyag, tapintása bársony, dinamikája összehúzó. Igazi boros jelleg, kerek egész.

KVASSAY LEVENTE PINCÉSZETE

KVASSAY CABERNET SAUVIGNON,
2019

89 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Remete-dűlő
ÁR: 4490 Ft



Közepesen mélyebb rubinszínű, gyümölcsös (meggy érett formái), édes fűszeres (szegfűszeg, szerecsendió), pazar illatú tétel, inkább reduktív jelleggel. Visszafogott savszerkezet, gipszes textúra, jó egyensúly, simulékonyság jellemzi, a tanninok összetettsége száját bevonó, egyben szárító is. Gazdag gyümölcsösséget, kompótos, egyben mély zamatú, telt ízvilágot tartogat. Kiemelendő „vállalt karcsúsága”, a túlmacerálás kerülése, ami a bort korához képest fiatalosabbá tette. Lecsengése friss, pergős, nem hosszú.

VINATUS PINCÉSZET

VILLÁNYI CUVÉE CRASSUS, 2017

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot
ÁR: 7990 Ft



Mély rubinszínű, mézes, makkas, édes fűszeres, gyümölcsös illatú bor, némi animális jelleggel, ami szellőztetéssel tompul. Kóstolva kiegyensúlyozott savak, kerek, jó test jellemzi. Gazdag ízvilágának a jól kiégetett fahordó ad hangsúlyos keretet édeskés, édes fűszeres, csokoládés, likőrös, rumosdiós világával, emellé jönnek a sült meggyes, érett gyümölcsös jegyek. Csersavai is érettek, egyeseknek immár bársonyos tapintású, mások szerint közelít hozzá. Azonnali fogyasztásra ajánlott, tovább érlelni nem érdemes.

VESZTERGOMBI PINCE

TURUL, 2019

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc, Merlot
ÁR: 4500 Ft



Mély rubinszínű bor, fekete bogyós, gyümölcsös, játékos illattal, ami a fás jellegtől a meggyig számos asszociációt gondolatainkba idéz. Kóstolva lágy, kerek savakat, telt testet, magas alkoholt, szemcsés fanyarságot találunk. Zamatában húsos, izes, édes fűszerekkel (kakaó, fahéj, mokka), illetve borsossággal, sült meggyes, aszalt szilvás és fás jelleggel. A hordóhasználat kimondottan hangsúlyos, a korty vége hosszabb, savtartalma háttérbe vonul.

BOCK PINCE

BOCK BV CABERNET SAUVIGNON
SELECTION, 2020

87,8 ÁTLAGPONT

ÁR: 13 640 Ft



Mély rubin megjelenésű tétel, gránát karimával. Szép illatában fekete erdei gyümölcsök, pörkölési aromák (mokka, kókusz, vanília) és a tejszín keveredik. Savai kedvesek, simulékonyak, teste telt, alkoholérzete magas, szerkezete krémes, tejszínes, tanninja kerek, púder szemcsésségű, irhabőr tapintású. Ízvilágában az édeskés hordófűszerek uralkodnak, mellettük érett, sült gyümölcsök, illetve mokka, csokoládé mutatkozik. Jó zamatú, hosszú kortyú, a hordóhasználat lehetne visszafogottabb. Kiérződik a túl gyors érlelés.

MÉSZÁROS BORHÁZ

GRANDIÓZUS
CABERNET SAUVIGNON, 2020

86,8 ÁTLAGPONT

ÁR: 4000 Ft



Mély rubinszínű bor, meggyes, mély illattal, némi zöldpaprikás és oxidatív érzettel. Kóstolva lágy savakkal, telt testtel találkozhatunk, közel egyensúlyos arányban, illetve velűros tapintású, simulékony, de összehúzó csersavakkal. Ízében a hordós jegyek hangsúlyosak: mokka, kávé, édes hordófűszerek, bonbonszokoládé, mellette érett meggy, így simulnak a krémes szerkezetbe. Meleg, édes érzetű bor, amiben a sav és az édesség külön áll. A hordós érlelés jegyei még nem értek össze a bor összetevőivel. Érdekes tétel, szép jövő előtt áll.

KOCH BORÁSZAT

CABERNET SAUVIGNON, 2021

86,4 ÁTLAGPONT

ÁR: 1999 Ft



Mély rubinszínű bor, illatában erdei gyümölcsök (szamóca, feketeribizli) aromáival. Kóstolva friss, dinamikus, virgoc savakkal, közepes testtel és visszafogott tanninnal találkozhatunk. Ízvilágában gyümölcsös, zamat, lecsengésében fanyar, akár kesernyős, így legfeljebb közepesen hosszú. Fiatal, egyensúlyos bor, jó fajtajelleggel, bár testben lehetne nagyobb. Az összehúzó, szárító csersavak idővel szelídülnek, ígértes tétel.

B BIZOTTSÁG: CABERNET FRANC – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA

THUMMERER PINCE

CABERNET FRANC SUPERIOR VÁLOGATÁS, 2018

92 ÁTLAGPONT

ÁR: 5799 Ft

Illatában fűszeres, borsos, kakaós, enyhén dohányos jegyekkel, emellett pici zöldséges és paprikás vonallal a háttérben, ami leköveti a kortyot. Textúrája bevonta a szápadlásunkat, bársonyos, gazdag. Izgalmas és kitartó keserűcsokoládés, fekete bogyós, fűszeres aromavilága végigkíséri kerek, érett testét. A bor egyensúlya rendkívül elegáns, a tétel kiemelkedik a mezőnyből, élő gazdagságával, szép hordós érlelésével, nagy érlelési potenciáljával. Utóízében a csipős bors és a tüzes érzet némi likőrboros jellegre utal.

KOCH BORÁSZAT – VIN ART PINCÉSZET

PRÉMIUM CABERNET FRANC, 2018

92 ÁTLAGPONT

ÁR: 5799 Ft

Színe sötét bíbor. Illatában hűvösebb karakterű, rendkívül komplex és elegáns. Borsos, mentás, vaníliás, rumos, kávé és szederre emlékeztető jegyekkel. Ízjegyeiben vibráló, itt is rendkívül összetett, megtalálható benne a fa, a fűszerek, a gyógyfüvesség, a kávé, a meggy és a cseresznye aromavilága. Nagy testű, magas alkoholfokú tétel. Tanninjaiban szépen érett. Összességében gazdag, sűrű, elegáns, egyensúlyos, hűvös, köves tétel. Az ízérzeti korong alapján a bor struktúrája, tapintása gazdag, krémes és bársonyos.

KVASSAY LEVENTE PINCÉSZETE

KVASSAY CABERNET FRANC, 2019

91 ÁTLAGPONT

ÁR: 3990 Ft

Elegáns rubin megjelenésű tétel. Illatában és zamatában némiképp megjelennek a fajtajegyek, de nem a fűszeresség dominál benne. Sokkal inkább különleges, főleg gyümölcsös (aszalt vörösfonya) ízjegyek jellemzik ezt az étellel teli, lendületes bort. Krémes textúrája egyértelműen mindenki szívébe belopta magát. Emellett markáns textúrája, enyhén csipős borsos utóíze, feketecsokoládés zamatvilága és kerek tanninjai egy igazi egyéniségre kovácsolják e mintát. Dinamikus, erőteljes bor, de csak a palackra tekintve tűnt fel 16 százalékos alkoholfoka.

PÓCZ PINCÉSZET

CABERNET FRANC PREMIUM SELECTION, 2018

90,67 ÁTLAGPONT

ÁR: 5500 Ft

Megjelenésében mély bíbor, szélén enyhe téglás elszíneződéssel. Illatában rendkívül összetett, a rumos dió, a vanília, a bors és a csili is megjelenik benne. A fenti fűszerek mellett koncentrált, fekete bogyós, hecsed-lilekváros, cigánymeggyes ízjegyek uralják. Savai nem bántóak, de határozottak, élénkek. A fanyarkorong alapján a száánkban ragadós érzetet ad. Tanninjai szárítanak, de emellett gazdag, húsos, koncentrált test jellemzi. Még elemében van, de azért tartogatni már nem érdemes. Összességben erőteljes érlelési jegyek jellemzik, viszont „egyben van a bor”: testes, egyben elegáns, így a mezőny élvonalába került.

FIGULA PINCÉSZET

FIGULA CABERNET FRANC, 2017

89,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 6600 Ft

Mély rubinszínű. Illatjegyeiben megjelenik a feketebors, a bőr, a dohány és a menta. Ízében enyhén likőrboros, rumosdiós, emellett az érett meggy és a csipkebogyó aromavilága jellemzi, pici vegetális jelleggel fűszerezve (pl. kaporral és más fűszerekkel), valamint csokoládéval. Nagyon karakteres, gyógyfüves vonalat hoz, nagy testtel, melegséget sugárzó magas alkohollal, de mégis elegáns, szép tanninjai nem szárítanak. Rugalmas, krémes textúrájú tétel. Szép egyensúlyából nem hagyja magát kibillenteni, a hordós érlelés példaértékűen díszíti a bort.

TÓTHBORBIRTOK

TÓTHBORBIRTOK PANNONHALMA KÓDEX CABERNET FRANC, 2020

89,67 ÁTLAGPONT

ÁR: 6500 Ft

Megjelenésében intenzív, sötét bíborszínű, lilás reflexekkel. Izgalmas, mély, intenzív, kávébabos illata melegséget áraszt, mögötte egy kevés zöldpaprikás világgal és egyéb fűszerekkel, mint a feketebors, a római kömény és a szerecsendió. Ízében is ezt az aromavilágot hozza, elsősorban meggyre és szilvára emlékeztető érett, már-már lekváros gyümölcsös jegyeket fedeztünk fel benne. Szárító tanninjai, de ennek ellenére is harmonikus a bor, szépen integrált hordós jegyekkel. Kellemes savszerkezete megtámasztja az egyébként nagytestű, és relatív magas alkoholtartalmú bort. Hosszú lecsengésű, emlékeztető tétel.

FRITSCH PINCE

VILLÁNYI CABERNET FRANC, 2019

89,67 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Jammertal
ÁR: 8500 Ft

Megjelenésében sötét. Illatában visszafogott, érett, gazdag, megjelennek benne a gyümölcsös és a fűszeres jegyek, mint a bors, az ánizs, emellett a keserűcsokoládés és a konyakos jegyek. Ízjegyeiben fűszeres, vaníliás, fás, meleg, gyümölcsös (cseresznye, meggy), csokoládés. Savszerkezete érett, de lehetne élénkebb. Tölgyfahordós érlelése nem túlzó, érett tanninok jellemzik. Összességében buja, harsány, gazdag bor. Gyümölcsös profilú, szép szerkezetű, egyensúlyos tétel. Az ízérzeti korong alapján a bor struktúrája telt, meleg, száraz, zöld, púderes, krémes, gazdag és száját betöltő.

BOCK PINCE

BOCK VILLÁNYI FRANC ESSENCIA, 2018

89,67 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Fekete-hegy, Makár-dűlő, Ördögárok-dűlő
ÁR: 13 640 Ft

Megjelenésében sötét rubin, narancsos-barnás reflexekkel. Illatában megjelennek az édes fűszerek, a karácsonyi fűszerek, a rumos dió, az érett fekete-szeder, a földes jegyek. Kissé animális, de mindemellett tetszetős, izgalmas. Ízében mindazt hozza, amit illatában ígért egy kis likőrösséggel kiegészítve. Egyensúlyos tétel, magas alkoholfok és nagy test jellemzi. Az ízérzeti korong alapján az alábbiak jellemzik a bor struktúráját: lágy, kerek és buja.

MÉSZÁROS BORHÁZ

HIDASPETRE CABERNET FRANC, 2019

89,17 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: Hidaspetre
ÁR: 4000 Ft

Megjelenésében sötét vöröses reflexekkel. Illatában meleg, bársonyos, telt, gyümölcsös meggy, szilva, szeder konyakos, csokoládés, halványan kávéssal. Ízében hasonló jegyeket hordoz, emellett egy herbás vonal is előtérbe kerül. Magasabb alkoholfoka ellenére egyensúlyos tétel, kereken integrálódott hordóhasználat. A teste elegáns. Tanninmennyisége határozottan jelen van. Savszerkezete szép. Talán ennek is köszönheti, hogy érzetre gyümölcsösebb a többinél, és egy kifejezetten izgalmas tételről van szó. A bor tapintása telt, gazdag, meleg, tüzes, húsos és krémes.

KOCH BORÁSZAT – VIN ART PINCÉSZET

PRÉMIUM CABERNET FRANC, 2021

88,50 ÁTLAGPONT

ÁR: 7700 Ft

Megjelenésében tiszta, mély, sötétvörös. Illatában szépen hozza a fajtajegyeket, közepesen intenzív, piros bogyós gyümölcsök jellemzőek rá, mint a szeder, a ribizke és a meggy, emellett enyhén fűszeres. Ízében fűszeres, fahéjas, keserűcsokis jegyekkel tűzdelt, és megjelenik benne a keserű cseresznyemag aromavilága is. Összességében nagyon szép harmónia jellemző rá. Zamatgazdagságában az avaros, földes füstösség keveredik a parika és a farkasalma jegyeivel. Könnyedebbre hangolt bor, mindennapi fogyasztásra kiváló. Egyensúlyos, jól iható tétel.

BABARCZI SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCE

PANNONHALMI MARIANUM, 2020

88,50 ÁTLAGPONT

ÁR: 10 000 Ft

Megjelenésében sötét vörös, lassú mozgású koronával. Illatában határozott, mély és fajtajellegzetes, borsos, vibráló piros gyümölcsökkel, pl. szederrel és málnával, emellett pici kövességgel, földes, kávéssal, fahéjas, ánizsos karakterjegyekkel. Tiszta ízjegyek jellemzik, közte a gyümölcsök dominálnak, a meggy, a szeder, a szilva, de jelen vannak a fűszerek is, mint a paprika, emellett megjelennek a szépen integrálódott fahordós jegyek. A bor tapintása telt, élénk és tüzes. Összességében szép egyensúlyú bor, amelyben enyhén fűt az alkohol, mindemellett vibráló az összhatás, vidám, fiatalos, szerethető bor.

CSÁNYI PINCÉSZET

KÖVILLA VÁLOGATÁS VILLÁNYI FRANC, 2018

88,50 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: HÁRSÓS
ÁR: 5000 Ft

Színe téglába hajló bíbor. Kifejező illatában konyakos, rumos, az enyhe bőrszerűség mellett pirospaprika, ribizli, szeder, édes cukorka, némi vanília jelenik meg. Ízében fajtajelleges és mindazt szépen hozza, amit illatában ígért. Tanninjai picit húzósak, amiből hosszabb tölgyfahordós érlelésre következtettünk. Lassan már túl van a csúcson ez a tétel. Az ízérzeti korong alapján a bor struktúrájára jellemző, hogy meleg, krétás.

IVÁNCSICS PINCE

SOPRONI CABERNET FRANC, 2019

88,33 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Rothe Peter dűlő**
ÁR: **3900 Ft**

Megjelenésében mély rubinszínű, lilás reflexekkel. Illatában elsőre visszafogott, a hűvös, fűszeres vonalat vezetni végig. A farkasalma, szeder, bors, konyakmeggy, csoki és szilva jegyeivel tűzdelt. Izgalmas ízvilágában hasonlít az illatára, emellett egy picit virágos, jázminos karakterű, gyümölcsös, keserűcsokis, fűszeres jegyekkel. Savszerkezete élénk, egy picit zöld, de mindemellett elegáns. Utóízében kesernyés, ánizsos, nagyon izgalmas. Karakterében virgonc, elüt a sor többi tételétől. Az ízérzeti korong alapján a bor struktúrája húsos, lágy, mozgékony, élénk, tüzes, meleg hatású.

STEIGLER PINCE

STEIGLER PRÉMIUM BIO CABERNET FRANC, 2020

87,5 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Steiger**
ÁR: **5900 Ft**

Poharunkba rubinszínű, szépen csillogó bor került. Első szippantásra némi animalitást véltünk felfedezni e tételben, de oly alacsony mértékben, hogy ez előnyére vált a bornak. Ízében megjelentek a minerális jegyek, a gyümölcsösség, többek között a cigánymeggy. Rendkívül karakteres tétel szép savszerkezettel, egyensúlyos, kellemes tanninokkal, mindközben eleganciáját is megőrzi. Húsos, rugalmas textúrájú bor. Nagyon szépen érlelt, a hordós érlelés jól megválasztott minősége és időtartama kiemeli a bor érényeit. Hosszú lecsengésű, szép tétel.

GERE TAMÁS & ZSOLT PINCÉSZETE

CABERNET FRANC, 2020

87,33 ÁTLAGPONT

ÁR: **3290 Ft**

Megjelenésében tiszta, rubin, téglavörös reflexekkel. Illatában paprikás, sok piros és kevés feketebogyós gyümölcs-csel, rumos, konyakos jegyekkel találkoztunk. Ízében sok ribiszke, meggy és kevés fekete szeder, mellette fanyarság dominált. Érett, feszes, szép savszerkezettel. Az alkoholfoka magasabb, de szép karakteres bor, amely túlérett alapanyagból készülhetett. A hordós érlelés nem túlzó, tanninjai kissé szárítanak. Utóízében medvecukor. Az ízérzeti korong alapján a bor száját bevonó, meleg, mozgékony, élénk.

BOCK PINCE

BOCK VILLÁNYI FRANC
FEKETE-HEGY SELECTION, 2016

87,33 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Fekete-hegy**
ÁR: **11 550 Ft**

Megjelenésében mély rubin, barnás színű tétel, téglás széli elszíneződéssel. Illatában nehéz, émelyítő, állati bőr jegyei is feltűnnek, valamint némi zöld vonal: bazsalikom és paradicsomlevél. Ízjegyeiben kerek, gyümölcsös. Szép bőséges tétel, nagyon egyben van benne a test, az alkohol és a tannin, kiemelkedő az egyensúlya. Animális karakterű, nagy bor, csokoládé, fűszerek, fahéj aromájával. Szép hordóhasználat, szépen integrálódott fás jegyek jellemzik egy kicsi fűszerességgel és egy kis vaníliával. Egy árnyalatnyit túl van már a csúcson, de még élvezettel fogyasztható.

HORVÁTH BORÁSZAT

SOPRONI CABERNET FRANC, 2017

86,83 ÁTLAGPONT

ÁR: **3000 Ft**

Megjelenését a korára utaló rubinszín jellemzi. Illatában az érlelési jegyek uralkodnak, az édes, füstös, vaníliás, gesztenyés jegyek, az avar és a föld, de az egyik kifinomult orrú bíráló virágos, gyógynövényes jegyeket vélt felfedezni benne. Zamatvilágában megjelenik a csokoládé, az érett pirosbogyós gyümölcsök (pl. cseresznye és a rumosmeggy) izgalma is. Erőteljesebb vegetális hatást is felfedeztünk benne. Struktúrájában üde savakkal és kellő mennyiségű tanninnal rendelkezik. Összességében gazdag, érett, dinamikus érzetű bort kóstoltunk.

VILLA GYETVAI BORBIRTOK

CABERNET FRANC, 2020

86,5 ÁTLAGPONT

DŰLŐ: **Ráta dűlő, Tihany**
ÁR: **3990 Ft**

Megjelenésében áttetsző rubin, vöröses reflexszel. Illatában megjelennek a fűszerek, a fahéj, a vanília, a kókusz, a bors, a paprika, a csipkebogyó, és a keserűcsokoládé. Ízében elsőre a rengeteg szikár fás karakter, a gomba és az avar bújik elő, majd elsősorban az aszalt piros bogyós gyümölcsök, a meggy és a cseresznyemagos reflexek jellemzik. Fűszeres vonások is vannak benne, mint a vanília. Korrekt, szép tanninszerkezettel és egyensúlyos savszerkezettel rendelkezik. Könnyű struktúrájú, közepes testű, relatív kissé magas alkoholfokú, hosszú lecsengésű, jól iható tétel. Struktúrája krémes, fanyar és melegséget árasztó.

C BIZOTTSÁG: SYRAH – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

SYRAH, 2019

91,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Syrah**
ÁR: **4200 Ft**

Amit a „nagykönyv” elvár ettől a fajtától, azt ebben a kiemelkedően szép borban mind megtaláljuk. Intenzív, inkább érettebb tónusú szín az első benyomásunk, s ezt az érett jelleget hangsúlyozza az illatvilág is: letisztult, túlzásoktól mentes, s minden Syrah kedvelő megtalálja benne kedvencét, legyenek azok a konyakmeggyes, áfonyás illatok, a finoman fűszeres jelleg vagy az érlelt hatások. Remek az egyensúly is, kerek összehatás, komplex teltségérzet és bőséges tanninok adnak nagy élményt.

MAUL ZSOLT

DÉMON, 2019

90,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Syrah**
ÁR: **25 000 Ft**

Elnevezéséhez illő módon mély, vibráló, szinte „démonian” feketésvörös a bor színe. Mediterrán melegséget kölcsönöz az illatnak a határozott fűszeresség, valamint a beérett édes szilva jellegét idéző illathatás is szépen érlelt, gazdag összhangot ad. Finoman édeskes, glicerines érzet és vele komoly testet érzékelhetünk az ízlelésnél, amely aztán kiegyensúlyozott, kissé fűszeres utóízzel és szép, érett tanninok finoman fanyar hatásának hosszan tartó érzetével zárul.

PETRÁNYI PINCE

SYRAH, 2021

89,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Syrah**
ÁR: **5990 Ft**

Mély, kissé lilás, de élénk a színhatás. Igen intenzív, s tegyük hozzá, sokrétű a kimondottan koncentrált illatvilág. Azonnal kiemelkedik a fajtára oly jellemző szilvás hatás, amit parányi animális jelleg színez, majd kakaós-csokoládés illat dúsit. Nem lehet panaszkodni az ízlelés során sem, az illathoz hasonlóan komplex az ízhatás is, benne kellemes érlelési jegyekkel, inkább kicsi savhangsúllyal a végén. Többünk véleménye szerint a borban ott az érlelési potenciál, így finomodhat a csöppet még nyers tanninérzet.

HORVÁTH BORÁSZAT

SOPRONI SYRAH, 2017

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Syrah**
ÁR: **2500 Ft**

Tény, hogy a termőhely mindig ráteszi névjegyét a borra. Íme a példa, a bor minden ízében Syrah, de a délebbreli származó „rokonokhoz” képest „hűvösebb eleganciát” sugall. Öt év után is szép és élő mély bíborszín, az illatokat pedig elsődlegesen a tiszta, intenzív és fajtajelleges gyümölcsillatok uralják. Az ízhatást is ugyanezek a komplexen jelentkező hatások teljesítik ki, gyümölcsösség, mértéktartó, de elégséges érleltesség, kissé savasabb háttér, ma még bőségesnek mondható tanninnal.

Dr. Pásti György véleménye a Syrah- és Merlot-mezőnyről



Ha rápillantunk a két fajta mintáinak átlagpontjaira, jól látható, az utóbbi időszak bortesztjeinek legmagasabb pontszámaival találkozunk. (S tegyük hozzá azonnal: az elemzésekből kimaradt minták túlnyomó többségét sem az alacsony pontszámok miatt kellett mellőzni, hanem a területi korlátok szabtak gátat.) Mindkét méltán népszerű fajta „hozta a formáját”, a beküldött minták zöme a bőség zavarát adta, a bírálók jó és még jobb mintákkal találkozottak. A Syrah borai jellemzően többéves, nagyformátumú vörösbortokat képviseltek, ahol erőteljes volt a fajtajelleg (főként illatban), többségük szépen és értő módon érlelt volt, továbbá gazdag potenciállal rendelkezett, bizonyára még 2-3 év távlatra. Nagyjából 20 éve, amikor a fajta először jelent meg idehaza, sokan szkeptikusan fogadtuk. Az eltelt időszak igazolta, tévedtünk. Értékes, a mediterrán világot idéző színfoltja lett a hazai vörösbort-kínálatnak. Ebben valószínűleg benne van a klímaváltozás (itt pozitív) hatása is, emellett termelői megtanulták a fajta igényeit mind szőlészeti, mind borászati oldalról. A Merlot más világ. Az itt legjobban szereplő 7-8 tétel azt adta, ami miatt sokan kedvelik. Behízelgő, finoman gyümölcslekváros, kedves illata és ízhatása ezekben a mintákban érvényesült a legjobban. Szerencsére a termelők többsége érti, hogy e fajta borainál felesleges a túlzott fahordóhasználat, s jellemzően fiatalabb korban jut el a csúcspont, emiatt talán kissé rövidebb életű. Ettől persze még kiváló házastársi partner, értékei egy szép, igényes vörösbortban jól érvényesülhetnek.

KVASSAY LEVENTE
PINCÉSZETE

KVASSAY SANGIOVESE, 2020

88,4

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sangiovese
ÁR: 3499 Ft



Természetesen nem tudhattuk, hogy a Syrah sorozatba becsempésznek egy „kakuktkojást”. Nem vallott szégyent! A kissé világosabb szín láttán gyanakodhattunk volna, de nem tettük, főleg, miután az illat Syrah-ra jellemző finom hatásokat is nyújtott: fűszeres, érett szilvás, szilvabefőttjes jegyeket. Az ízben hasonlókat azonosíthattunk, mellé jó teltségérzetet, elegáns, kissé banános, meggyes hatásokat. A bor vége azonban picit kevesebb lett, a bor kicsit rövid lesz, s az alkohol érzete válik dominánssá.

IFJ. MÁRKVÁRT JÁNOS

SYRAH, 2020

87,8

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3500 Ft



A bor az egyöntetű vélemény szerint kiváló összhangjának köszönheti sikerét. (Szinte mindenkitől azonos pontszámot kapott.) Szép a bíborba forduló meggyes szín, a látványt pedig egy igen intenzív, szinte harsogó szilvás, szilvalekváros illat követi. Szépen kidolgozott, mérsékelttel telt az ízhatás, s a picit fűszeres (borsos) érzetet jól egészítik ki a hordós érlelés jól érzékelhető jegyei. A tanninok a bírálók többsége szerint szintén jól érvényesülnek, bársonyos hatást hordoznak.

IKON BORÁSZAT

IKON SHIRAZ, 2020

87,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 2770 Ft



Nagyon szép megjelenésű, picit lilás tónusú a szín, illik a későbbi illat- és ízérzetéhez. Az illat diszkrét, de igen finom és sokrétű. Elegáns, friss meggyes hatással indul, majd áfonyás, erdei gyümölcs-karakterrel folytatódik. Az ízhatások is követik az illat adta benyomásokat, itt is a gyümölcsaromák dominálnak, mértéktartó érlelési hatással kiegészülve. Lágy savak keretezte bársonyos tanninok a végső lezárása ennek a könnyed stílusú, jó ivású bornak.

SOL MONTIS BORÁSZAT

SYRAH, 2021

87

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 4250 Ft



Örömmel állapítottuk meg, hogy a Syrah, amit „déli” fajtának tartunk, megvette lábát északibb termőterületeinken is, és e szép mintával ezt be is mutatta. A szín az érett meggyre emlékeztet, s ez a gyümölcs az illatban is feltűnik. Ennél többet kapunk azonban az illatban és az ízben is, kellemes fűszeres hatások utalnak a szőlőfajta. A savak inkább lágy karakterűek, s kevés édeskes jelleggel is találkozunk, feltehetőleg a magas alkoholtartalom miatt. Többek véleménye: még érlelhető, s azzal simábbá válhat.

BOCK PINCE

BOCK BV SYRAH EXTRÉME, 2021

86,4

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 10 175 Ft



Nagyon attraktív, szép bordós árnyalatú színnel mutatkozik be a tétel. Az illat határozottan az érlelés hatásait hangsúlyozza, a jól kidolgozott alapborban az almasavbontás jegyei picinyke animális érzettel keverednek, de az uralkodó, a fahordós érlelésből érkező vaníliás jelleg bizonyára sok fogyasztót fog csábítani. Az ízelelésnél ez a finom pörkölési aromákkal párosult jelleg komplex hatást eredményez, a döntően lágy karakter mellett megjelenő érdes tanninok sokrétűvé teszik a bort.

IVÁNCSICS PINCE

SOPRONI SHIRAZ, 2020

86,4

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3500 Ft



A többi tételhez képest, ahol a fajta jellemzően inkább mély tónusú színei uralkodtak, ez a bor haloványabb, világosabb, de elegáns színt mutat. Az illatnál és az ízénél aztán jól érzékelhető, hogy a szín alkalmazkodik a bor alapstílusához, a könnyed hatásokhoz. Nagyon finomak és intenzíven érzékelhetőek az illatot gazdaggá tevő gyümölcsös jegyek. Ízhatásban már kevesebb a bor, főként amiatt, hogy picit vékonyabb. A tanninok viszont kellemesen selymesek, jó harmóniát biztosítanak.

BARCZA PINCE

SYRAH, 2020

86,4

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 4000 Ft



Megnyerő, kissé bordós árnyalatba forduló szín az első benyomásunk. Az illat gazdag és kellően érett, jelen állapotában inkább az érett ringlóra, szilvára emlékeztető illathatások uralkodnak, kevés visszafogott rumosmeggy jelleggel. Az ízelelés során a savak inkább élénk hatásúak, némileg „hűvössé” teszik az egyébként zamatzgazdag mintát. Tanninérzete kissé szárító, finoman fanyar, viszont gazdag illata bőségesen kárpótol a visszafogott ízekért.

FEIND ÉS FEIND
PINCÉSZET

SYRAH, 2019

86

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 4199 Ft



Sok értékét szépen őrzi a bor, de általános vélemény volt, hogy valószínűleg immár érlelttségének csúcán jár. Elegáns és szép az intenzív színhatás, az illatban a fajta adta gyümölcsös karakterek is megjelennek, amit az ízénél is érzékelhetünk, némi fűszeres jelleggel körítve. Az ízelelés során kellemes harmóniát érzünk az inkább savhangsúlyos háttérbe jól illeszkedő selymes tanninoknak köszönhetően. Úgy érezzük, hogy ez a tétel most szép és értékes.

KVASSAY LEVENTE
PINCÉSZETE

KVASSAY SYRAH, 2019

85,75

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3499 Ft



Érdekes egybeesés, hogy a bírálók az egyes tulajdonságok értékelése során, többször használták az „él, élő” szavakat. Hol a színre, hol az összbenyomásra, dacára a bor öt éves korának. Még felfedezhetők a pirosbogyós-gyümölcsök illathatásai, szépen keveredve egy jól sikerült almasavbontás érzetével, s a szépen érlelt borjelleggel. A döntő kritika a végső értékelésnél kulcsfontosságú tanninokat érintette, melyek hatására a harmónia a végén megbicsaklik – a tanninok kissé „húzósak”.

STEIGLER PINCE

STEIGLER PRÉMIUM BIO SYRAH, 2021

84,8

ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 5900 Ft



Az egyik bíráló így fogalmazott: a meglevő értékes vonások mellett található érzetek egyfajta „tétovaság” jelei, azaz a két jellemző közül melyiket emeljük ki, melyik a fontosabb? A színben már bujkál kevés sárgás-barnás tónus; a közepesen intenzív, ám a fajtajelleget is szépen felmutató illathatás komoly pozitívum, de itt is megjelenik parányi oxidált jelleg. Az íz fűszeressége ismét dicsérhető, ám a szép egyensúlyhoz igen fontos teltség és a tanninérzet finomsága már kevésbé.



Ha valódi tudásra és
iránymutatásra van szük-
séged a bor világában,
támaszkodj harminc év
tapasztalatára.

Középpontban a BOR!

Átfogó és naprakész is-
meretek – kiváló borokkal.
Borismereti tréningek
azoknak, akik a borban
nem csak egy alkoholos
italt látnak.
Örömszerző borívás és is-
meretszerző borkóstolás.
Gyakorlat, tudás,
tapasztalat.

www.meszarosgabriella.com

C BIZOTTSÁG: MERLOT – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

SZELESHÁT
SZŐLŐBIRTOK

NOMÁD

91,25 ÁTLAGPONT

ÁR: 5990 Ft



A legtalálhatóbb értékelést az a megjegyzés adta, amit több bíráló is fontosnak tartott megemlíteni: a bor tüzes és élményt adó. A szín kifogástalan, talán az átlagnál kevésbé intenzív, viszont az illat kiemelkedő. Ugyan nem illatbomba, de roppant komplex, gyümölcsaromákban gazdag, s mellette az érett borra jellemző jegyeket is képes felmutatni. A bor teltségérzete példás, kitölti a száját, s talán a legfontosabb: több vetélytársától eltérően a tanninérzet kifogástalan, bársonyos hatása belesimul a harmóniába.

KOCH BORÁSZAT
– VIN ART PINCÉSZET

899, 2016

91,25 ÁTLAGPONT

ÁR: 21 990 Ft



A szín mélyvörös, szinte feketébe hajló, mindez egy érett bort ígér. S valóban, a fajta megszokott gyümölcsössége már eltűnőben van, de mindezzel szemben kárpótol minket egy igen intenzív és roppant finoman behízelt csokis-kakaós illatkarakter. Az ízhatás ugyancsak összetett, kelően telt is, valamint a tanninérzeten sem hagyott még (szerencsére) igazán nyomot az eltelt hét esztendő. Egy nagyformátumú, valószínűleg csúcspontján levő bort kóstolhattunk.

BABARCZI SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCE

PANNONHALMI MERLOT, 2020

91 ÁTLAGPONT

ÁR: 7000 Ft



Igen vonzó látványt nyújt egy, az ereje teljében levő borra utaló mély rubinszín. Az illatban azután ellenállhatatlanul megjelenik az a karakter, ami miatt a Merlot mint fajta sokak számára nagyon kedves: intenzív, behízelt és kissé nosztalgikus módon felidézi a „nagy-mama lekvárját”. A főként meggyes zamatot élénk savak keretezik, s mindez jó alapot szolgáltat az érleltség jegyeinek is, benne a lekerekedett tanninokkal, a jó egyensúllyal. Szép teltség és remek elegancia ez így együtt.

MAUL ZSOLT

HEDONISTA, 2019

89,25 ÁTLAGPONT

ÁR: 12 500 Ft



Ha hedonisták vagyunk, hát nosza! Sok élvezetes akad a bor jellemzői közt. Rögtön a színhatás: szép, érett, intenzív rubinvörös a megjelenése. Az illat igen egységes, komplex, ahol az egyes illatkarakterek nehezen különíthetők el, mindenesetre egy tényező biztosan azonosítható: példásan mintaszerű a jó érzékkel elvégzett fahordós érlelés jegyeinek kidomborítása. A kelően nagy test, s az előző tényező kiváló alap a szép összhang és harmónia megteremtésére, amit a sima tanninok is erősítenek.

GERE TAMÁS & ZSOLT
PINCÉSZETE

MERLOT VÁLOGATÁS, 2017

88,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 6490 Ft



Elég általános véleményünk volt a pontozás után, hogy mintánk kiemelkedő jellemzői mellett számítanunk kell lassú leépülésére. Ma még erről szó nincs, szép és mély tónusú a színárnyalata, s különleges élményt nyújt a szőlőfajta utaló, de fejlett, érett, „lekváros” illathatás is. A meggyes aromákat pedig pikáns fűszeresség teszi igen finommá. Az ízben már nem tudja elérni ezt a magasságot a bor, a szájban kissé gyorsan elfogy, s a finom kávé ízek mellett feltűnik egy kicsi húzó tannin is.

L. SIMON BORÁSZAT

FEKETERIGÓ, 2021

87,75 ÁTLAGPONT

ÁR: 1400 Ft



Sok ilyen, remek ár/érték arányú bor kell a magyar piacra! Ez a Merlot nem különleges értékei révén nagyszerű, hanem kiváló fogyaszthatósági tulajdonságai, stílusa alapján. Frissítő jellegére utal a szép, mély, cseresznyepiros szín, s ugyanezt a hatást erősíti a sokféle gyümölcsaromát (fekete cseresznye, szilva) felvonultató illat, mely intenzív, parányit fűszeres (szegfűszeg). Ízlelésnél pedig a fő stílusjegy újfent a könnyedség, egyfajta játékoság, építve a kellemes savakra, egyszóval fogyasztásra csábító tétel.



KOCH BORÁSZAT

MERLOT

87 ÁTLAGPONT

ÁR: 1849 Ft



Jól sikerült, jó ivású, a könnyen fogyasztható vonulatba tartozó Merlot borok egyik képviselőjét kóstolhattuk. Kifogástalan a megjelenése, kellemesen vibráló rubin árnyalat a benyomásunk. Az illat egyértelműen hozza a fajtajelleg, gazdag és intenzív a (sokat emlegetett) finoman meggyes, lekváros karakter. A teltségérzet inkább közepesnek mondható, így a bor vékonyabb stílusú, viszont előnyére válik a szép savhátter, ami ismét a divatos, gyümölcsös vörösborok világát célozza meg, sikeresen.

MÉSZÁROS BORHÁZ

MERLOT CLASSIC, 2020

86,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 1800 Ft



Talán kissé halványabb a szín a megszokottnál, de ez semmiképpen nem gond, mivel a bor általános képe is inkább a könnyedebb Merlot minták vonulatába sorolja. Telitalát viszont a szőlőfajta illatvilágát hiven visszaadó, határozottan komplex illat–aroma kép. Az ízhatás is követi az előzőket, az ízek összetettek, jól szolgálják a bor kellemes egyensúlyát, benne példásan finom, sima tanninokkal. A tétel kissé magasabbnak tűnő alkohol-tartalma az egyetlen picit kritizálható tényező.



dobosi.com ...több mint borászat.



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN, FOTÓ: KOCH CSABA

EGY NAGY BORNAK KIEMELKEDŐNEK KELL LENNIE

Koch Csaba villányi borászata, a VinArt két kategóriában is a legjobbnak bizonyult lapunk őszi borversenyén: a Merlot-k között a 899 sorozat tétele, a Cabernet franc-oknál pedig a 2017-es Villányi Franc Prémium érte el a legmagasabb pontszámot. Az eredmények kapcsán beszélgettünk a borással a díjak szerepéről, a konzisztens magas minőség titkáról és a borvilág trendjeiről.

A díjaknak milyen szerepe van a borászatuk életében?

Egy díj értékét meghatározza, hogy kik adják, kik közül választják a díjazottakat, milyen a kiválasztás menete és milyen marketingértéke van. Ugyanakkor úgy gondolom, hogy minden díjnak van szakmai értéke is, mert azt mutatja meg, hogy adott helyen, adott időben valaki a legjobbnak bizonyult. Annál is objektívabb egy bor eredménye, ha minél több helyszínen és versenytárral szemben is bizonyítani tud. Ez a Merlot például 2023-ban a

Villányi borvidéki borversenyen már a legjobb Merlot kitüntetett címet nyerte, ami önmagában is óriási elismerés, hiszen tudjuk, hogy Villányban a Franc után a Merlot tudja a legszebb borokat adni, és az összes nagy borász csúcscsora – a Bock Magnifico, a Gere Solus és a Tiffán Elysium – mind Merlot. A termelők könnyen elfogulttá válhatnak a saját termékeik iránt, és arról, hogy az ember hol tart, milyen minőséget képvisel az adott bora, a különféle teszteken, megmérettetéseken lehet valódi, objektív bizonyosságot szerezni.



Tapasztalatuk szerint a vevők milyen fontosságot tulajdonítanak a díjaknak?

Ez mindig attól függ, hogy ki milyen marketinget tud mögé tenni. Bizonyos díjak esetében nagyon nagy visszhang érhető el, ha jól sáfarkodik vele a győztes. Vannak olyan díjak, amelyek nagyon fókuszban vannak a vevők szemszögéből, de önmagukban általában nem sokat jelentenek. Azon is múlik, hogy a nyertes mennyit költ ennek reklámozására.

Beszéljünk egy kicsit a két kiemelkedő borról! Mitől különlegesebbek ezek?

A villányi ültetvényeim Diósvizlón találhatóak. Ennek a termőhelynek van egy különlegessége: egyrészt nagyon vastag a termőréteg, a hegytetőn is meghaladja a 8 métert, másrészt nagyon magas a talaj agyagtartalma. Nagyon kötött, úgynevezett „perctalaj”. Percekig művelhető, mert vagy olyan, mint a vaj, vagy mint a beton. Ez azért lényeges, mert a szélsőséges váló csapadékviszonyok egyre inkább sújtják az ágazatunkat is. A szőlő hiába mélyen gyökerezik, a vízhiány elérheti azt a kritikus pontot, amikor a növény már elkezd a túlélésért küzdeni, és akkor nem várhatunk magas minőségű termést. Ahhoz, hogy a termés kifogástalan minőségű legyen, a növény számára minden egyes fenológiai fázisában optimális körülményeket kell biztosítani. A kötött és vastag termőréteg miatt nagyon kiegyenlített és nagyon magas minőséget tudok elérni. Különlegesség, hogy alacsony kordonkarral, 55 centiméteren, Guyot-ban és ernyőben művelünk, és 185 centiméter felett csonkázva minden egyes fürt szőlő fölött hagyunk egy masszív, magas lombfalat, ami nagyon intenzív fotoszintézist tud kifejteni.

Az ökológiai feltételek nem rajtunk múlnak, de szakmailag is próbálunk hozzátenni a borokhoz. A villányi pincészetemben nem is törekszem másra, mint hogy nagy vörösborokat állítsak elő. Ez jellemzi az egész szőlőtermelésünket is. Minden ültetvényünkön komoly hozamkorlátozást végzünk, nagy odafigyeléssel műveljük a szőlőt, ezáltal nagyon jó az alapanyag. A vörösborokat acél-tartályban erjesztjük, majd február környékén új, kis fahordókba tesszük a nagyharsányi pincében. Maga a préház százéves, de a pincék sokkal régebbiek, és fölöttük több mint 10 méter föld van, így kiegyenlített klímát, optimális körülményeket tudunk biztosítani az egyéves érleléshez.

A prémium tételeknek és a limitált szériáknak mi a szerepük a borászat kínálatában?

A borászat csúcstételei a szakmai hozzáértésünket hivatottak bizonyítani. A fogyasztók szempontjából is fontos, hogy lássák, mire vagyunk képesek, de szakmai kihívás is, hogy az ember mindig szeretné a legszebbet, legjobbat elkészíteni. A csúcscsboraink a saját üzletünk mellett csupán egy-két kereskedésben találhatók meg. Aki ilyen borokat vásárol, az általában úgyis megkeresi a pincészetet.

A fogyasztói ízlés mintha a nagy bordeaux-i vörösköktől a könnyedebb, gyümölcsösebb borok felé mozdulna el. Ez milyen hatással van Önökre?

Mi is érzékeljük ezt a trendet, de minket egyáltalán nem zavar. A csúcscsboraink kisszériás tételek. Az, hogy a hétköznapiakon az emberek könnyedebb borokat fogyasztanak, nem jelenti azt, hogy ünnepi alkalmakkor nem akarnak felbontani egy nagy bort. Inkább inspiráló hatása van annak, hogy ha készítek egy nagy bordeaux-i típusú bort, annak tényleg kiemelkedőnek kell lennie, mert csak akkor fogja egy szűk réteg megvásárolni. Lehet, hogy az ilyen típusú borok piaca szűkül, de ez inkább a középárasokat érinti, nem a csúcscsborokat. Ha az ember olyan minőséget készít, ami több teszten is győztes tud lenni, akkor nem fogja befolyásolni. Számomra ez a motiváció, hogy csak kiemelkedő minőségű borral szabad kijönni a piacra.



Az idei évjáratl kapcsolatban milyenek a várakozások?

Ez egy nehéz évjárat volt. A fehérborok és a rozék nagyon szép gyümölcsösek lesznek, de a vörösboroknál még sok a kérdés. A nagy fertőzési nyomás miatt az oxidáz enzimek felszaporodása jelentős lehet a borokban, ami korai öregedést fog eredményezni, ugyanakkor volt elég csapadék, ami miatt jók a savak és alacsony a pH-k. A növényegészségügyi állapot és az adott terroir nagy hatással van az eredményre. Ha a szőlőt tökéletesen meg tudták védeni a gombás betegségektől és napsütéses dűlőben termelt, akkor lehet hosszan érlelhető, nagy évjárat is. A fekvés és a dűlő szerepe a korábinál is fontosabb volt: általánosságban idén sok olyan termőhely nem szerepelt jól, amelyek korábban sem voltak kiemelkedőek, viszont a jó termőhelyeken a jó borászok tudni fognak kiemelkedő borokat készíteni. (X)



AZ IDEI KIÍRÁS ABSZOLÚT GYŐZTESE, A SOMLÓI TORNAI PINCÉSZET

12 ÉVES A PÁLYÁZATUNK! MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2023

SZERZŐ, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA, BOZZAI ATTILA



Idén tizenkettedik alkalommal került sor Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk kiírására, amiben – a birtokméreteknek megfelelően – három kategóriát jelöltünk ki. A 10 hektár alattiak a Kisbirtok, a 11-50 hektáros szőlőterülettel rendelkező borászatok a Középbirtok, míg az ezen felüliek a Nagybirtok kategóriában mérethették meg esztétikumukat és minőség iránti elkötelezettségüket.

a

A tavalyihoz hasonló módon idén is az internetes szavazás kategóriáinként három-három befutó borászatát emeltük be a legjobbak közé. Így tulajdonképpen – a Facebook-profiljaik segítségével közvetlenül és egyszerűen szavazva – olvasóink határozták meg az érmesek mezőnyét. Ahogy az elmúlt években megszokhattuk, idén is a Szekszárdi borvidék képviseltette magát a legtöbb jelölttel, négy kiváló birtokot szavaztak be a fogyasztók. A Mátrai két, míg a Badacsonyi, a Balatonfüred–Csopaki és a Somló borvidék egy-egy jelölttel került a legjobbak közé. Az olvasói szavazatok alapján díjazásra ajánlott kilenc szőlőbirtokot a szerkesztőségünk tagjaiból, az előző év első helyezettjeinek képviselőiből, valamint a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

(MATE) munkatársaiból és emeritus professzoraiból álló zsűri látogatta végig augusztus és szeptember folyamán, hogy a látottakat, tapasztaltakat kiértékelve megszülessen a végeredmény. Minősítési szempontjaink természetesen változatlanok maradtak. Hat kategóriába sorolva összesen 50 szempont alapján értékeltük a birtokokat. Összesen 100 pontot kaphattak: az ültetvény állapotára 20, a pincére 20, a borturizmus színvonalára 20, a borok minőségére 10, a kommunikációra 10, míg a harmóniára 20 pont volt az adható maximum. A Bor és Piac magazin a MATE Budai Campusán október 3-án megtartott eredményhirdetésen ismertette a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2023. évi győzteseit és helyezettjeit.



KISBIRTOK KATEGÓRIA

Olvasóink internetes szavazataikkal a verseny első fordulójában Kisbirtok kategóriában a következő birtokokat juttatták a három legszebb közé: *Folly Arborétum* (Badacsonyi), *Németh János Pincészet* (Szekszárd), *Tagyon Birtok* (Balatonfüred–Csopak).

A zsűri döntése alapján Kisbirtok kategóriában Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka a

TAGYON BIRTOK

A Tagyon Birtok nem volt ismeretlen előttünk, hiszen a Balaton északi partjának közepén az egyik legnépszerűbb borturisztikai célpont, és már 2016-ban, valamint 2019-ben is bekerült az olvasóink által kedvelt legszebb birtokok közé. A Tagyon birtoknál szinte minden egyben megtalálható, ami a nyarat és az életet élvezetessé, izgalmassá teheti: szép borok, nagyon ízletes, kemencében sült ételek, lelket gyönyörködtető rálátás a Balatonra, valamint a birtokot átszelő Országos Kéktúra. A birtok is szinte magától, spontán módon született, hiszen akik erre jártak, erre túrztak, úgy érezték, itt szívesen megállnának egy pohár borra, esetleg egy falat ételre. Innen olyan kilátás nyílik a környező szőlőkre, a Balaton víztükrére, hogy egy baráti társaság számára – kiváló borok mellett – ideális egy jóízű beszélgetésre. Így a gazdától, Kartaly Attilától érdeklődtek mindig az érkezők, tudna-e valami inni- és harapnivalóval szolgálni. A rendszeresen felmerülő igényeknek aztán egyszer ideje lett megfelelni. Attila lépésről lépésre építette-szépítette a kis birtokot, az alatta elterülő Balaton látványának ígézetével előbb csak nyáron, majd egyre inkább télen is csalogatta a vendégeket. A régi parasztpince értékeit megtartó felújítást követően egy olyan hatalmas pincét építtetett, amely hosszú távon ki tudja majd szolgálni az igényeket.

A Tagyon Birtok a Nivegy-völgyben, a Hegyestű lábánál, a Balaton-felvidéki Nemzeti Park területén található. A terület közel 5 hektár, mely 60 gyümölcsfát, valamint 3 hektár új és régi telepítésű szőlőt foglal magában. A birtokközpont felett 0,4 hektár Szürkebarátjuk van, alatta pedig 0,5 hektár Olaszrizling, valamint csaknem ennyi Rizlingszilváni, Szürkebarát és némi Zengő. Saját gondozású konyhakertjükben több mint 30 különféle zöldség és fűszernövény biztosítja a friss alapanyagot a vendéglátás számára. A növénytermesztést vegyszerek felhasználása nélkül, hagyományos módszerrel végzik, ahogy azt a nagyszülőktől tanulták. Konyhájuk a nyáron sütéstől a kemencéig a gasztronómia teljes repertoárját átfogja. Aki olyan jól érzi magát, hogy szívesen ott töltene néhány napot, az a birtok öt apartmanjának kínálatából válogathat.

A borválaszték egyre színesebb, és minőségileg is töretlen a pincészet fejlődése, amit az is fémjelez, hogy idén nyáron a Balaton borrégió borairól rendezett testünkön a 2021-es Tagyon-hegy dőlőszeklekciónkkal kategóriagyőztesek lettek 90 pont feletti eredménnyel. Gyöngyöző- és csendes borok, valamint izgalmasan egyedi produktumok, mint a Szürkebarátból készített rozé, vagy éppen pétnat borok teszi színessé és igényessé a választékot.

Csodás panoráma, időtlenség, barátságos hangulat, remek borok és különleges ételek – ez jellemzi a Tagyon Birtokot, ahonnan a legtöbb látogató azzal a vággyal távozik, hogy ide még egyszer vissza kell térni. Nem csoda, hiszen a birtok konyháját két séf viszi. Az egyik a tradicionális, helyi alapanyagoknak, és a különféle roston sütésnek a művésze, míg a másik a nemzetközi konyha avatott nagymestere, Michelin-csillagos éttermi tapasztalattal. Ráadásul egyikük olykor még gitárt is a kezébe ragad, ha már épp a konyhán nincs különösebb tennivalója, és a társaság is kíváncsi. A Tagyon Birtok kemencében sült falatokkal, saját kenyérrel, a közeli óbudaári sajtműhely termékeivel, jó borokkal hibátlan és komplex gasztronómiai élményt nyújt, nem csoda, hogy népszerűségük meredeken felfelé ívelő fázisban van!



Kisbirtok kategóriában második helyezett, így ezüstérmes:

NÉMETH JÁNOS PINCÉSZET

Németh János borászata egy kedves, nyugalmas, hívogató oázis a dombtetőn. Szerkesztőségünknek nagyon kellemes emlékei fűződnek ehhez a birtokközponthoz, hiszen már 2009-es avatásánál is jelen voltunk. Akkor az 1825-ben épült régi présházát újjátották fel, mellé pedig egy modern feldolgozót építettek, mely stílusában szervesen illeszkedik az Iván-völgy környezetébe. A présház alatt egy kisebb pincerendszer épült ki, ami a két épületet és a hozzájuk tartozó pincéket alul új pincejáráttal kötötte egybe. A présház elé pedig egy gyönyörű kilátást biztosító teraszt építettek, ami azóta is tökéletesen működik, és nap mint nap hívogatja a látogatókat.

Németh János tehetsége hamar nyilvánvalóvá vált, 18 éves kora óta foglalkozik komolyabban a szőlővel és a borral, és ugyan csak 2007 óta forgalmazza őket, de 2008-ban már elnyerte a „Legeredményesebb Ifjú Borász” címet a Szekszárdi Hegyközségi Borversenyen. A kezdetektől fogva célja, hogy bizonyítsa a szekszárdi terroir egyedi sajátosságait, és olyan borokat készítsen, melyek visszaadják a helyi karaktert, miközben a feldolgozási technológiát folyamatosan fejleszti, a hagyományos kézművességet pedig mind a szőlőtermesztés, mind a borkészítés munkafolyamataiban megőrzi.

Németh János idén a 25. önálló szüretén van túl, és fontosnak tartja hangsúlyozni, hogy ebből nem volt két egyforma évjárat. Minden szüret új kihívásokat jelent, és ez adja a szőlésmunka izgalmát. Ültetvényei kondícióját 3-5 évenként marhatrágya-beforgatással teszi erősebbé, minden második sort pedig füvesít. Ám ez egy olyan szakma, ahol nincs egyhangúság, nincs sablonos munkavégzés, hiszen miközben a szüreti időpontok folyamatosan változnak, ezzel együtt a technológiák is. Ilyen váltást jelentett a közelmúltban egy olasz Della Toffola prés megvásárlása és



üzembe állítása. A feldolgozás során ügyelnek a kíméletességre. Spontán, nyitott kádas erjesztéssel készülnek a boraik. A valóban lényegi változást azonban az jelentette, amikor három éve megtörtént a birtok ökológiai átállítása. Ez alapvető szemléletváltást jelentett, és azóta minden további lépésnek ez a vezérfonala. A pincészethez jelenleg mintegy 10 hektár terület tartozik a borvidék jeles dűlőin: a Decsi hegyen 1,3 hektáron Kékfrankos, a Görögszón 5 hektáron Cabernet Sauvignon, Syrah, Kékfrankos és Kadarka, az Iván-völgyben 1 hektáron Kadarka. Továbbá a Gyűszű-völgyben van egy 1,5 hektáros területen Zweigelt és Kadarka, a Porkoláb-völgyben egy 0,3 hektáros Kékfrankos terület, a Baranya-völgyben pedig 1 hektáron Merlot. Az ültetvényeket közép magas kordonon 2,35 x 0,90-es sor- és tőtávolsággal telepítették. Mindezen túlmenően további 1-2 hektárról vásárol fel szőlőt borai elkészítéséhez.

A birtok borai a tradicionális és a modern technológia ötvözdésével készülnek, többnyire 16-24 hónapig érlelődnek ászok-hordóban. A kínálat lépésről lépésre bővült, Rinascimento Brut elnevezéssel első pezsgője is elkészült, ami 50% Chardonnay és 50% Pinot noir szőlőből állt össze, 18 hónapos korában 3 gramm expedíciós likőrrel gazdagítva, 1500-as példányszámmal palackozva.

A „Könyvűszél” Bikavér a műfaj egyik legszebb tétele, melynek főszereplője a bor 60%-át adó Kékfrankos, ezen kívül még 15-15% Cabernet franc-t és Kadarkát, valamint 10% Zweigeltet is tartalmaz. Ez a tétel fekete ribiszkés, áfonyás, hecsedlis gyümölcsössége melletti csokis beütésével a szép test mellett egyben elegáns is. Németh János a pezsgőtől a Bikavérig a borászat teljes skáláján mesterien zongorázik. A felszíni csillogás, a borok nagy minősége mögött kiforrott filozófia és munkaszeretet áll. Úgy gondolja, hogy a szaktudás önmagában nem elég a sikeres borászkodáshoz, elengedhetetlen a szőlő szeretete és a helyi tapasztalatok megfigyelése. Ezt a mély hitet és elkötelezettséget tükrözik borai.

Kisbirtok kategóriában harmadik helyezett, így bronzérmes:

FOLLY ARBORÉTUM

A Folly Arborétum hazánk egyetlen családi kézben lévő arborétuma. Ennek hátterében egyrészt a nemzedékeken átnyúló konok, kitartó, céltudatos munka áll, másrészt ehhez némi szerencse is kellett, hiszen a teraszos, meredek hegyoldalt az állami gazdaság nemigen kedvelte, nem az egész birtokot vették el a tulajdonosától, meghagyták annak 10%-át.

Érdekes szál a Folly család életében, hogy a birtokalapító Péccsett, a jeles kerámiaműhely létrehozója, Zsolnay Vilmos családi orvosa volt. A Kisörsi-hegy déli, délnyugati oldalán dr. Folly Gyula 1905-ben az egykori szőlőültetvények részére kimunkált, de pusztulóban lévő teraszokra impozáns örökzöldeket telepített. Az alapító unokája, Folly Gyula a rendszerváltást követően – nagyrészt kárpótlási jegyekből – vásárolta vissza az arborétum eredeti területét, amiben kevés kár keletkezett a diktatúra idején, mivel a hegytetőre semmilyen változtatást nem erőltettek, a fák pedig könnyebben túléltek ezt az időszakot, mint a környező lakosság.



Az arborétum fejlődésének újabb lendületet adott, amikor kezelését az alapító dédunokája, dr. Folly Réka vette át. A pályázati lehetőségeknek köszönhetően sétautakat, kilátót építettek, információs táblákat, játszótéri elemeket helyeztek el a kertbe. Az arborétum elsősorban cédrusairól híres, ami számunkra – különösen Csontvárynak köszönhetően – egzotikusan vonzó faféleség. Ezen kívül számos fenyőfajta, boróka, ciprus is fellelhető a gyűjteményben.

Az arborétum számunkra mégis elsősorban azért érdemel figyelmet, mert 2011-től kezdve borászatukat is a legmagasabb szintre emelték, azóta palackozzák is boraikat. A csaknem 10 hektáros Folly-birtok felén ugyanis szőlőültetvény van, és további 5 hektáron a Kisörsi-hegyen egy másik birtokot is művelnek. Az arborétumon belüli birtokrészen 3,5 hektáron Rajnai rizling, Szürkebarát és Kéknyelű, valamint további 1 hektáron Budai zöld található. A másik birtoktestükön, a Külső Szénégető dűlőn 4 hektáron ugyancsak Rajnai rizlinget, Olaszrizlinget, Ottonel muskotályt és Kékfrankost telepítettek. Mindezen túlmenően felvásárolnak az évjáratnak megfelelő mennyiségben szőlőt. Két éve elkészült az arborétum borászatának új présháza és pinceépülete, ami szépen illeszkedik környezetébe. Lent a pincében korszerű tárolótartályokban érlelődnek a borok. Legnagyobb részt korracél tartályok állnak katonás sorokban, ami mellett 5 hektoliteres és barrique-hordókban, valamint flex-cube-okban fejlődnek a borok. Rozéjuk felerészt Pinot noirból, felerészt Kékfrankosból készül, nem csoda, hogy a VinAgorán aranyérmet kapott. A „Boróka” márkanévű cuvée az Olaszrizling, Szürkebarát, valamint az Ottonel muskotály nagy egymásra találásáról szól. 2020-as Rajnai rizlingjük a fajta minden szépségét felcsillantja, nem csoda, hogy



a Berliner Wine Trophyn aranyéremmel jutalmazta az ezen a téren igencsak autentikus zsűri. Elképesztően gazdag illatvilággal rendelkezik, amelyben a citrusok mellett megtalálható a petrolosság is a háttérben. Elismerés illeti az arborétumot a borok minőségét illetően ugyanúgy, mint a fajtaválasztékukat, amiben gondosan ápolják a tradicionális badacsonyi választékot. Nem csoda hát, hogy nincsen értékesítési problémájuk, minden évjárat elfogy az év végére.

KÖZÉP- BIRTOK KATEGÓRIA

Középbirtok kategóriában a döntőbe jutott:
*Heimann Családi Birtok (Szekszárd),
Szőke Mátyás és Zoltán Pincészete (Mátra),
Vesztergombi Pince (Szekszárd).*

**A zsűri döntése alapján Középbirtok kategóriában
Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka:**

VESZTERGOMBI PINCE

A Vesztergombi Pince a rendszerváltást követő időszakban elsőként jelezte, hogy a szekszárdi borászat is megújult. Ennek meghatározó jele volt, hogy kiírásának rögtön a harmadik évében, 1993-ban Vesztergombi Ferencet választották az Év Bortermelőjévé. Őt ezáltal a hazai borászat rendszerváltást követő újjáéledésének országos szinten elismert vezéregyéniségeként tiszteli a hazai borkedvelő közönség.

Vesztergombi Ferencnek oroszlánrésze van abban, hogy a Szekszárdi Bikavér mint márkanev fennmaradhatott, ugyanis a kilencvenes évekre már csak alig kettő-három helyi borász foglalkozott vele, és



szóba került, hogy érdeklődés híján ezt a megjelölést átadják Egernek. Viszont a Vesztergombiak élete szorosan és elválaszthatatlanul egybeforrt Szekszárddal, családi címerük is az 1700-as évek elejéről származik, Szekszárd első hegybíróját Vesztergombi Györgynek hívták. Így talán épp ezért Vesztergombi Ferenc átértelmezte történelmi felelősségét a Bikavér márkanev megtartását illetően, és kiharcolta ennek megőrzését, továbbfejlesztését. Vesztergombi Ferencnek, aki fiával, Csabával vezeti a pincészetet, jelenleg mintegy 30 hektáros a családi birtoka, ebből 1,5 hektár található a közeli Hidaspetre dűlőben. Egyéb ültetvényei Kerékhegyen (9 ha), Leányvárbán (6 ha), Alsónána Szarvastetőn (4,5 ha), Bodzásban (3 ha), Görögşzóban (2 ha), valamint Porkolábvölgyben (1 ha) vannak.

Látogatásunk alkalmával Vesztergombi Csaba fogadott minket, aki új, fiatalos lendületet adott a borászatnak. A pincelátogatás során megtekinthettük az új technológiai fejlesztéseket, melyeket a Széchenyi Terv keretében 2020-ra fejeztek be. Az új csarnokban az új tartályok mögött létesített készáruraktár is minden igényt kielégítően nyújt teret a korszerű üzemszervezéshez. A hordós érlelőterben is folyamatosan korszerűbbekre cserélődnek a tárolási eszközök, beleértve a Trust, valamint az Európai Kádárok által készített hordóktól a flex-cube-ig. A pince klímája is tökéletessé vált az új csírátlanító-párátlanító légcserélő beszerelésével. A Szent László Bikavér címkéjén lovagkirályunk szigorú arcvonásai jelzik, hogy itt nagyon komoly tételről van szó. Szent László Szekszárd városának védőszentje, így nem véletlen, hogy épp ő garantálja arcképével a nagy minőséget. A termelők szerint a szekszárdi boroknak mindig is a házasság jelentette a legszebb arcát, így ez a Kékfrankos–Cabernet Sauvignon–Syrah együttes méltóan képviseli a márkanevet, és nem véletlen, hogy ahol csak megjelenik, aranyéremmel díjazzák. Így történt ez Bordeaux-ban és a VinAgorán is. Idén szeptember 28-án hirdették ki az Országház Bora pályázat eredményeit. Ezen a Bikavér kategóriát a Vesztergombi Pince 2019-es



évjáratú Szent László Bikavér bora nyerte. Az erről szóló oklevelet a Parlament Vadásztermében Kövér László házelnök adta át Vesztergombi Csabának. Ennél nagyszerűbb visszaigazolásra nincs, és nem is lehet szükség. A bikavérek mellett klasszikus bordói házassításuk is nagy minőséget képvisel. A Csaba cuvée alapanyaga a Kerékhegyen, 280 m tengerszint feletti magasságban elterülő ültetvényükről származik. Ám a borászat igazi nagygúyja az Alfa, egy prémium válogatás, melyben az aktuális évjárat legjobb Cabernet franc–Merlot–Syrah tételei a legnagyobb zamatanyagot tartalmazó egy-egy hordóval képviselik magukat. Ez komoly presztízsbor azoknak, akik nem sajnálnak mélyen a zsebükbe nyúlni ahhoz, hogy valami nem mindennapit kóstolhassanak.



**Középbirtok kategóriában második helyezett,
így ezüstérmes:**

HEIMANN CSALÁDI BIRTOK

Heimann Zoltán a hazai borászat nagyformátumú egyénisége, a Szekszárdi borvidék újjáélesztésének, megújulásának motorja már a rendszerváltás óta. Ő már a kezdetektől fogva tudta, hogy azt Szekszárdnak is fel kell mutatnia, amit Villány meg tudott csinálni. Idő kérdése volt csak, hogy összekovácsolódjanak a borászok, kidolgozzák saját koncepciójukat, és felépítsék borvidékük egyedi arculatát. Tudta, hogy ehhez kell a Kékfrankos, a Kadarka, a Bikavér és kellenek olyan sajátos, egyedi extrák, melyeknek kifejezetten itt volt hagyománya, mint például a szekszárdi Fuxli. Munkájának eredménye hamarosan borainak minőségében mutatkozott meg, aminek elismerésképpen számos hazai és nemzetközi díjban részesült. A díjardat özönében a legfrissebb a 2023-ban megkapott Borászok Borásza elismerés. A Heimann Családi Birtok központja dombtetőre települt, egy szinte szakrális pontra, ami megkoronázza a tájat, és ahonnan ragyogó kilátás nyílik körbe-körbe, de elsősorban az Iván-völgy felé. Nem kétséges, hogy a mívesen kialakított háromszintes épület annyira a szívükhöz nőtt, hogy inkább helyben fejlesztették tovább, vállalva a nehéz megközelíthetőség hátrányait, mintsem, hogy valahol lent a völgyben kezdjék újra. Ide érkezünk a szurdokúton keresztül, hogy körülnézzünk, vizsgálódjunk, kóstolgassunk. A családi birtoknál a generációváltás is a lehető legsimábban ment végbe, 35. születésnapjára a birtok vezetését a Geisenheimben végzett, majd Montpellier-ben is mestervizsgázott ifjabb Heimann Zoltán vette át. A család mellett a birtok jelenlegi stábját Ivancsó Noémi szőlész, valamint Jenei Barna, a birtok borásza teszi teljessé. Noémi 2022 tavaszán érkezett Tokajból, és nem mindennapi lendülettel vette szárnyai alá a birtok szőlőállományát. Ez bizony embert próbáló feladat, különösen ebben az évben, amikor a sok csapadék miatt elemi erővel támad a peronoszpóra, a lisztharmat és a feketerothadás. Még ott is, ahol a permetezőszerek teljes skáláját bevetik ellenük, a legtöbb helyen alaposan megdézsmáltak a termést. Nem így a Heimann-birtokon, annak dacára, hogy a teljes ültetvényen ökológiai művelést alkalmaznak. Cél a jól kondicionált, betegségekkel szemben ellenálló képes ültetvények kialakítása. Természetesen a szépen fejlődő szőlőrügyek vonzanak egyéb kártevőket is, így Noémi most éppen a



bagolylepke hernyóival vív többfrontos harcot. „Nálunk nem nyolc órában zajlik az élet” – mondja, és ezt nem könnyű megszervezni, hiszen akkor kell permetezni, amikor a betegség támad, a leghatékonyabban viszont éjszaka lehet, és ebben a szombat, vasárnap sem jelenthet kivételt. A borász Jenei Barna Pannonhalmáról érkezett, Liptay Zsolt mellett tanulta ki gyakorlatban is a borászat minden csínját-bínját. Heimann Zoltán maximalista, a pincéjében csak egyetlen dolog biztos, az állandó változás. A pár éve még ott álló, egyébként korszerű fakádak helyére ma belülről borkövel bélelt betontartályok kerültek, melyek jobb körülményeket biztosítanak a bennük zajló folyamatok véghezviteléhez. Ahogyan Heimann Zoltán elmondta, az egyenként négy és fél tonnás tartályokat egyszerűbb volt Olaszországból Szekszárdra szállítani, mint aztán a városból fel a hegyre. Saját laboratóriumukban pontosan tudják ellenőrizni a folyamatokat, és a palackozást is saját palackozósoron végzik. A pincészet multispektrális borkészítését mi sem jellemzi érzékletesebben, minthogy az acéltartályos mellett van nagyhordós, kishordós, barrique-hordós érlelés, továbbá egy egész pinceágban amforás is. Mit ér az élet azonban, ha nem hatja át a művészet – így aztán minden amforát egy-egy műalkotás díszít, méghozzá olyan jeles kortárs festőművészekről, mint Bukta Imre, Dér Adrienn, ef. Zámbo István, hogy csak a névsor elejéről említsük néhányukat. Mindenki másképp élte meg a COVID-járvány három évét. Heimannék úgy, hogy kidolgoztak egy új piaci stratégiát, melyben ifjabb Heimann Zoltán kapcsolati tőkéjét is felhasználták. Ezek az összeköttetések, a személyes bizalom természetesen csak az első lépéseket jelenthetik, mert végül a piacon csakis a borok minősége dönt. És ez a hároméves, kisebbfajta vészorszak a Heimann-család számára azzal zárult, hogy megháromszorozták az exportjukat. Talán az egész ország számára példamutató, hogy hálás piacot találtak Németországban a Kadarkájuk számára. Ha ezt a fajtát olyan szépen tudja egy pincészet bemutatni, ahogy ők, akkor megszűnhet az a kishitűség, hogy ezt a tételt csak mi magyarok érthetjük meg igazán. A Heimann-családnál a borkészítés mellett a művészet is hangsúlyosan van jelen, a borászat kóstolótermében ezen az őszön a jeles, Munkácsy-díjas safföldi grafikus- és festőművész, Somogyi Győző festményeit csodálhatták meg az odalátogatók. Kéthavonta új kiállítás teszi színessé, élvezetessé a terem atmoszféráját. A kiváló borok mellett ezen kívül 100-120 fős dűlőtúrák, valamint nyaranta kertmozis vetítések teszik teljessé a Heimann-életérzést.

Középbirtok kategóriában harmadik helyezett, így bronzérmes:

SZŐKE MÁTYÁS ÉS ZOLTÁN PINCÉSZETE

A pincészet alapítója, idősebb Szőke Mátyás az első mátrai borász volt, aki megmutatta, mit tud ez a borvidék. Szőke Mátyás kiváló boraival és rengeteg munkával elért eredményeivel 2017-ben kiérdemelte a hazai borásztársadalom legmagasabbra értékelt díját, az Év Bortermelője kitüntető címet. A hazai borversenyeken folyamatosan az élvonalban szerepeltek bora, kiemelt eredményeihez tartozik, hogy több alkalommal elnyerte a „Mátrai borvidék legjobb vörösbora” címet, Chardonnay bora pedig kétszer Champion-díjas lett a VinAgora Nemzetközi Borversenyen. Szőke Mátyás teremtette meg az elismertséget annak a borászatnak, amit halálát követően unokája, Szőke Mátyás vezet tovább. Az új felállásban Szőke Mátyás feladatköre a borászat, míg unokabátyja, Szőke Zoltán a szőlészetet irányítja. Az ifjabbik Szőke Mátyásnak újra kellett gondolnia a borászat stratégiáját, és úgy döntött, hogy a hagyományokat folytatva elsődleges célja a nagyapai örökség megőrzése a reduktív, nagytestű borok készítésével, emellett azonban a fiatalok felé is nyitni kell. Minden nagy boruk reduktívan, acéltartályban erjed, majd nagy fahordóban érlelődik. Ugyanakkor készülnek könnyed fehérborok, gyöngyöző fehér- és rozéborok is. A gyöngyözőborokban minden évben másként alakul a fajtaösszetétel, fő az, hogy az évjárat jellegét tükrözze, és visszaadja a „mátrai életérzést”. Ezekkel az újhullámos borokkal elsődleges cél, hogy boraik a fiatalság számára is megnyerőek legyenek.

A birtok összetétele a generációváltás után nem változott, 20 hektáron gazdálkodnak. Szőlőterületeik a Hajnalhegy, Barna tanya, Bérc, Paskom, Csákberek, Jenő, Rétföld, Peres, Hótó, Ringis, Kútgödör dűlőkben találhatóak. Meglehetősen széleskörű a birtok fajtaösszetétele, hiszen 14-15 fajtaval dolgoznak. Ezek között a fontosabbak a fehérek közül a Sauvignon blanc, az Irsai Olivér, a Szürkebarát, az Ottonel muskotály, a Sárga muskotály, az Olaszrizling és a Rajnai rizling, míg a kékszőlők közül a Merlot, a Cabernet franc, a Cabernet Sauvignon és a Kékfrankos. Az ültetvények felújítása ütemezetten, fokról fokra

történik. Új telepítéseik estében ikertőkés, középmagas kordonos művelést alkalmaznak. Birtokuk a Gyöngyöstarján felett emelkedő domboldalban terül el. A szőlőfűrtök meglehetősen levegősen, szabadon helyezkednek el a tőkén, hogy elvezhessék a Nap erejét, és egészségesen fejlődhessenek. Szőke Mátyásnak fő célkitűzése, hogy minden fajtából kihozza egyedi szépségét, megmutassa egyedi karakterét. A tételleit kóstolgatva úgy tűnik, hogy ez sikerült is neki. Szépek a fehérborai, a Sárga muskotály a fajtajellege mellett nyári gyümölcsök, elsősorban a licsi, a mangó és a sárgadinnye zamatait juttatja az ember eszébe. A pincészet Rizlingje kétharmad részben Rajnai, míg egyharmad arányban Olaszrizlinget tartalmaz, szép harmóniát teremtve. A 2020-as Olaszrizling a Paskom dűlő termését tartalmazza egy izgalmas csavarral, hiszen négy hónapot töltött olyan barrique-hordókban, melyekben korábban Chardonnay volt, majd ezt követően még három éven át érlelődött palackban. A gondos érlelés nagyon szép datolyás, fűgés zamatokkal fűszerezte meg az eredetileg is szép alapízeket.

Vörösboraik közül a Cabernet franc egy hatalmas testű nagy bor, amely a borvidékről elsőként jelezte, hogy a Mátra ebben a műfajban is képes kiemelkedni alkotni. A pincészet alapítója, Szőke Mátyás egykoron dél-afrikai tanulmányútján érzett rá a Merlot fajta nagyszerűségére. Természetesen hazaérve nem lehetett más célkitűzése, mint hogy megtalálja azt a sajátos zamatot saját ültetvényéről készített boraiban is, ami neki ott annyira megtetszett. Ez a 2009-es évjáráttal meg is történt. Akkor nagyot cuppantva csillogó szemekkel jelentette ki, hogy „na, ez a Merlot”. Így aztán rá is ragadt a tételre a megnevezés, azóta használja a Szőke Mátyás és Zoltán Pincészet erre a szériára az „A Merlot” megjelölést. A pince mélyén még található néhány tétel az eredeti, még Matyi bácsi által készített 2009-es palackokból. A Szőke Mátyás által alapított borászat továbbra is az eredetileg kijárt keréknymon jó irányba halad, ami nagyon megnyugtató élmény. Napjainkra a nagyapjával folytatott számtalan beszélgetés, olykor vitatkozás eredményeként az ifjú unokából avatott szakember vált, akinek feltehetően a hazai borászat doyenjének folyamatos iránymutatása, tanácsadása felért egy főiskolai képzéssel. Ahhoz, hogy az eredeti alapelvek megmaradjanak, a változó környezetben folyamatosan kell módosítani a részletkérdéseken, hogy az alapvető borkészítési filozófia változatlan vezérelve megmaradjon.



NAGY-BIRTOK KATEGÓRIA

Nagybirtok kategóriában a döntőbe jutott: *Szeleshát Szőlőbirtok* (Szekszárd), *Sol Montis Borászat* (Mátra), *Tornai Pincészet* (Somló). Ebben az évben az első helyezett mögött a két további döntőbe jutó borászat között holtverseny alakult ki, így két „ezüstérmes” borászatot avattunk.

A zsűri döntése alapján Nagybirtok kategóriában Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka:

TORNAI PINCÉSZET

Az 1946-ban alapított Tornai Pincészet kis családi birtokból szerves fejlődéssel nőtte ki magát az ezredfordulóra a Somló egyik legnagyobb borászatává. Az alapító Tornai Endre, akit a hegyen mindenki csak Bandi bácsiként emlegetett, 1946-ban kezdett el gazdálkodni egy alig egyhektáros területen. Évtizedeken át szorgos munkával és a minőség iránti elkötelezettséggel fejlesztette birtokát. Ő volt az első Somló-hegyi gazda, aki már a nyolcvanas évek elején saját maga palackozta és közvetlenül értékesítette az országos piacon a borait. Bandi bácsi fokozatosan vonta be fiát, Tornai Tamást a birtok igazgatásába. A nagy minőségi és mennyiségi váltást az jelentette, amikor létrehozták jelenlegi központjukat a hegy lábánál.

Az itt álló, évszázados épületet 1999-re a többszörösére bővítették, úgy, hogy annak népi barokk formavilágával az új, modern épületszárnyak is harmonizálnak. Ebbe a pincébe kerültek a Somló-hegyen elsőként saválló acéltartályok. A birtokközpont 2000-ben pincemúzeummá, 2010-ben a föld alatt ászoktérrel, készáruraktárral, palackos érlelőtérrel, a felszín felett pedig terasszal, 200 fős rendezvényterrel és egy kört formáló vinotékával bővült. 2015-ben a teraszra elektromosan emelhető színpad és impozáns árnyékolószerkezet készült. Ars poeticájuk fontos eleme, hogy tisztelik a környezetüket: nemcsak a gyümölcsöt, nemcsak a talajt – az építészeti megoldásokban is a hegyhez illő harmóniára törekednek. Tornaiéknál nemcsak a borok élvezetében mélyedhetünk el, hanem múzeumukban a Somló múltjának tanulmányozásában is. A professzionális igényességgel összeállított anyag bemutatja a Somló



keletkezését, elmagyarázza, miért egyedülálló az itteni vulkanikus talaj, és elmeséli a helyi szőlőművelés és borkészítés történetét. Az évek során a pincészet szőlőterülete is folyamatosan bővült. A Somló emblematikus fajtájából, a Juhfarkból az Apátsági, az Aranyhegy, a Grófi, valamint az Ilona dűlőben 9 hektárjuk van. Ugyanekkor területtel rendelkeznek Szürkebaráttól is. Furmintból is a Grófi dűlőben van nagyobb, 5 hektáros területük, míg a Margit kápolnánál, az Apátsági dűlőben további 1 hektárjuk. 3,2 hektárnyi Olaszrizling-jük az Ilona kápolna alatti dűlőkön terül el. Hárslevelűből a Grófi, valamint a Séd dűlőben összesen 3 hektár területük van. Traminiből másfél hektárjuk van a valamivel hűvösebb Szászforduló dűlőben, ahol Irsai Olivérből is van 1 hektárjuk, némi Sauvignon blanc-nal kiegészítve. Ezeken felül 10 hektár területen Zenit és Pinot blanc szőlőfajtákat is termesztene. Kisebb mennyiségben pedig van még Csomorikából, Zeusből, Koronából és Sárfehérből is. Tavasszal 4 és fél hektáron rezisztens – Hibernal és Saphira – fajtákat is telepítettek, és az idei évtől már a teljes területükön ökológiai gazdálkodást folytatnak.

A látogató számára is hamar világossá válik, hogy a pincészet egyik legfontosabb értéke a modernitás és a hagyományok összhangjának megteremtése, de ahogy Tornai Tamás a nagy gondolkodót idézi: a hagyomány számukra „nem a hamu őrzése, hanem a láng továbbadása”. A Tornai Pincészet mára a Somló egyik kedvelt vendéglátóhelyévé vált. Egész évben, minden nap nyitva vannak, a méretes borterasz mellett hétvégeken à la carte menüt kínáló étterem is várja a vendégeket, a gyönyörű kilátású, üvegfalú rendezvényterem pedig esküvők, családi és céges rendezvények kedvelt helyszíne. Boraik folyamatosan ott vannak a hazai és nemzetközi bormustrák aranyérmesei között. A Somló kapujánál ma már szobor őrzi a birtok alapítója, Tornai Endre emlékét. Az általa létrehozott borászat pedig jó kezekbe került: Tornai Tamás a borvidék – és nemzetközi sikerei révén az egész ország – meghatározó borászatává tette a családi örökséget. Méltán büszkék a múltjukra, a hagyományaikra és arra, hogy immár több mint 50 éve élen járnak a minőségcentrikus megújulásban.



Nagybirtok kategóriában megosztott második helyezett a

SZELESHÁT SZŐLŐBIRTOK (Bátaszék)

Általában, ha egy földrajzi megnevezésben szerepel a „szeles” kifejezés, az olyan térségre utal, ahol különösen erős a széljárás. Ez a helyzet a Szeleshát dűlő esetében is, ami a szőlő szempontjából nagy előny, hiszen a reggeli pára vagy esők által okozott nedvesedés hamar megszárad a leveleken, fürtökön. Nem csoda, hogy a térség kedvező adottságait már meglehetősen korán felismerték, a kelták már bizonyítottan foglalkoztak szőlőműveléssel a dombháton. Később a bencések vitték tovább a szőlőkultúrát, egész addig, mígnem megérkezett ide is a filoxéra, majd a háborúk, s végül a térség szétaprosódott, a szőlő kipusztult, a dombhát elbokrosodott, beerdősült. 1998-tól aztán a Szekretár házaspár a Krajcsovszki-család hatékony közreműködésével visszatelepítette a szőlőt erre az ideális szőlőtermő területre, és elismerést vívott ki a Szeleshát márkanévnek. Időközben a családi, valamint birtokszerkezeti változások révén a birtok Krajcsovszki László tulajdonába került. Az ő, valamint Rosta Krisztina birtokigazgató irányítása alatt álló szőlőbirtok három területi egységből áll, a Belső Szelesből, a Kerekhegyből, illetve a Gubac-hegyből. Az ültetvény maga a Szekszárdi borvidék közepén helyezkedik el, a szőlősorokat a széliránynak megfelelően alakították ki, ami számos előnnyel jár, így például szőlőmoly egyáltalán nem



telepszik meg a fürtök között. A 2001-ben megkezdett szőlőtelepítések 2019-ben fejeződtek be, amivel kialakult a mintegy 60 hektáros birtok, melyből 54 hektár művelt szőlő. Fő fajtájuk a Kékfrankos, ami 22 hektárt foglal el, a Merlot, amely csaknem 20 hektárt, valamint a Cabernet franc, ami 7 hektárt borít. Kiegészítő fajtáik a Kadarka, a Pinot noir, a Syrah, a Cabernet Sauvignon, valamint az Olaszrizling. A birtok igen esztétikus telepítésű, a hullámzó szőlősorok festői élményt nyújtanak, a szőlő gyönyörűen ápolott, amerre csak barangol benne az ember. Előnyös, hogy a birtokon aszfaltút vezet végig. A borászati központ a Széchenyi 2020 pályázatban elnyert anyagi támogatás segítségével kapta meg végső formáját. Az új épületrészben a legkorszerűbb vörösborra specializált erjesztő- és érlelőtartályok kerültek beszerelésre. A speciális barrique-hordók öt szinten töltik ki az épület belmagasságát, lenyűgöző térélményt nyújtva az odalátogatók számára. A borászat egyébként is esztétikus látványát emeli az az impozáns oroszlánszobor, mely Szőke Gábor Miklós alkotása, aki a nagyszerű Fradi-sas és megannyi más emblemikus állatszobor szerzője Budapesttől Atlantáig. Kiépült egy látványos birtok a Szekszárdi borvidék közepén, amely már az ezredfordulót követő években rangot vívott ki magának a nagytestű vörösborok készítői között, elsősorban a K2 népszerűségével. A Szeleshát Szőlőbirtok folyamatosan fejlődik, nem csupán szolgáiban alkalmazza a Szekszárdi borvidék önmeghatározásával kapcsolatos előírásait, hanem motorja a borvidékkel kapcsolatos gondolkodásnak, a borvidék megújulását célzó műhelymunkának.

Nagybirtok kategóriában megosztott második helyezett:

SOL MONTIS BORÁSZAT (Gyöngyöstarján)

A Mátrai borvidék palettája egyre színesebb. A korábbi berögződések a borvidék kínálatával kapcsolatban mára érvényüket veszítették. A könnyű, illatos fehérek mellett mára megjelentek a vulkanikus altalajra alapozott nagytestű, csúcskategóriás vörösborok. A borvidék változásainak, sikereinek egyik motorja Kovács Zita, a Sol Montis borászat résztulajdonosa, aki egy teljes cikluson keresztül betöltötte a Hegyközség elnöki funkcióját. A borászat sikerességének indikátora, hogy olvasóink immár harmadik évben zsinórban a legszebb borászatok közé választották a Sol Montist, mint a Mátra reprezentánsát. Kovács László 1997-ben alapította meg egyéni vállalkozását, az Agrion West Kft.-t, 2000-ben már 10 hektárról szüretelve beindította a palackos borértékesítést, amit 2011-ben 70 hektárra bővített, míg 2016-ra a jelenlegi, nagyjából 110 hektáros nagyságára nőtte ki magát a birtok, hogy aztán egy sikeres 2018-as pályázatot követően felépülhessen a borászati központ is azon a területen, melyet korábban Gyöngyöstarján ipari zónájának jelöltek ki.



Borászati központjuk a napjainkra jellemző koncepcióknak megfelelően épült fel minimalista stílusban. Egyetlen hatalmas térben sorjáznak a 4000 hektoliter kapacitást biztosító hűthető-fűthető korracél tartályok, ahol a feldolgozóter az aktuális teendők által diktált céloknak megfelelően sakkáblaszzerűen alakítható. A 2000 m²-t meghaladó belterületen a tartálytéren kívül külön helyiséget kapott a palackozó, valamint a készáruraktár. 2020-ban már ebbe az impozáns, a korszerűségnek megfelelően kialakított borászati központba érkezett a szüret. A fő motivációt az jelentette, hogy Kovács László lánya, Zita is ebben a családi vállalkozásban találta meg legfőbb kibontakozási lehetőségét. Így jöhetett létre a Kovács és Lány Borászat, mely az új központ átadása után új néven (Sol Montis) működik tovább.

A birtok szőlészeti munkálatait Angyal Gábor irányítja. A szőlőfajták terén a fehérek viszik a prímet, ezen belül is a Szürkebarát, a Zenit, a Traminer, a Sárga, valamint az Ottonel muskotály, az Olaszrizling, a Viognier és a Zöld veltelini. A kékszőlők közül a Kékfrankos, a Cabernet Sauvignon és a Cabernet franc nagyobb mennyiségben, a Sangiovese, a Syrah, a Tempranillo, a Malbec, a Pinot noir kisebb területen van jelen. Mindezen fajták középmagas kordonon telepítve.

A birtok egyik alapbora a mindig aktuális évjáratot reprezentáló MyMátra, ami a Mátrai borvidék első közösségi bora. Az én Mátrám, a Mátra úgy, ahogy én képzelem. Fő szempont, hogy tükrözze a borvidék értékeit, jó minőségű, dominanciájában illatos fajtákat kell tartalmaznia. Öt fajtából áll, ezek közül egy sem lehet 10%-nál kevesebb vagy 35%-nál több, és legalább háromnak illatosnak kell lennie. A most aktuális 2022-es évjárat a második ebben a sorban. Mint Zita elmesélte, ahogy tavaly az aszály, úgy idén a gyakori eső tette nehezzé a szőlőművelést. Figyelmes munkával azonban sikerült megvédeniük szőlőterületeiket a gombabetegségektől, így jó kondícióban vághattak neki a szüretnek. „Naplemente” elnevezésű tételük finoman behézlő bor, egy igazi mátrai termék, annak megejtő kedvességével és a benne foglalt Királyleányka minden bájával. A kékszőlőből készült boraikat a rozétól kezdve a nagy vörösborokig a legigényesebb minőség jellemzi. Ebből a mezőnyből is kiemelkedő tételnek értékelte a zsűri a 2021-es Syrah-t, ami tartályos héjon erjesztést követően (miközben az almasav is lebomlott)



került a présbe, majd fahordókba. Lenyűgöző a 2020-as Fajzat is, a borászat zászlós bora, ami csak a legjobb évjáratokban készül. Elnevezése arra utal, hogy a legszebb tételek a borászat fajzatpusztai telepén lévő történelmi hangulatot árasztó pincében érlelődnek. Ezt a bort mindig úgy házassítják, ahogy Zitának és édesapjának a legjobban ízlik. Történetesen 2020-ban a Cabernet franc, a Merlot, valamint a Tempranillo alkotta a győztes triót. Mintaszerűen ápolott ültetvények, nagy minőségű borok, folyamatos innováció, tökéletes felszereltségű borászat, ezek a Sol Montis fő jellemzői. Hogy olvasóink jól választottak, az a zsűri minden tagját meggyőzte a látogatás során. Ha a Mátra ilyen hatalmas léptekkel fejlődik, akkor hamarosan a világ élvonalába küzdi fel magát.



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC, DR. PÁSTI GYÖRGY, DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
FOTÓ: BOZZAI ATTILA

ÜNNEPRE HANGOLVA

Hagyományos ünnepi – évvázó – borelemző tesztünkre pezsgőket és desszertborokat vártunk. Örömmel kijelenthetjük, szép számban érkeztek nevezések mindkét kategóriában, ráadásul az erős mezőny fel is adta nekünk a leckét a mindig szoros terjedelmi korlátok miatt.

Külön kiemelhetjük, hogy az egyre népszerűbb pezsgők családja gyakorlatilag mindenféle technológiai megoldással képviseltette magát a szemlén, így olvasóink széles kínálatból inspirálódhatnak, amikor az ünnepi asztalra – vagy akár „csak úgy” – keresnek koccintánivalót. A palackban erjesztett (tradicionális és transzvázé) pezsgők mellett tankpezsgőket is mutatunk, melyek verhetetlen ár-érték arányukkal hódítanak, és egyáltalán nem kell szégyenkezniük az ősi módszerrel készült társaik mellett. Sőt, néhány közvetlenül mustból erjesztett pezsgőt is mutatunk, melyek elsődleges aromaanyagaikkal, virágos illatukkal, kedvességükkel méltó kísérei az oldott ünnepi légkörnek is. A desszertborok között késői szüretelésű tételek, jégborok, valamint

tokaji borkülönlegességek – fordítások, szamorodnik és aszúk – szerepeltek. A késői szüretelésűek magukért beszélnek – viszont kuriózumként három jégbort is mutatunk, melyek mindig különleges színfoltjai még a szakmai kóstolóknak is. A tokaji borkülönlegességek pedig szintén saját bizottságot kaptak, ahol ugyancsak elégedetten nyugtázhattuk a kínálat sokszínűségét. Igaz, hogy a piac fő csapás-iránya az utóbbi másfél-két évtizedben inkább a „franciás” stílusú, frissebb, üdőbb, gyümölcsösebb botritiszes desszertborok irányába fordult, mégis mindig vannak olyanok is, akik a régi, hagyományos iskola mélyebb tónusait, diós illatait és ászkolt ízjegyeit keresik egy pohár aszúborban. Mindannyian találhatnak kedvükre valót!

A BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI GYÖRGY
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ ÁDÁM ERIKA ÉVA
elnök, Magyar-
országi Borren-
dek Országos
Szövetsége,
Marketing
bizottság



→ EMBER SÁNDOR
borkereskedő,
üzletfejlesztési
vezető,
WineHub



→ KECSKÉS JUDIT
projekt-
menedzser,
NiCron Kft.



→ MARTON MIRJAM
szőlész-borász
mérnök



→ SZAVERCSENKO JELENA
tulajdonos,
Kern Bor- és
Pezsgőház



→ VÉRTES GÁBOR
PhD-hallgató,
MATE BC
Szőlészeti
Tanszék

C BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac
magazin



→ BERTALAN GYÖRGY
borkereskedő,
Vinolingua
Borkereskedés



→ FABÓK MIHÁLY
sommelier



→ HAJDU FERENC
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ HUDÁCSKÓ ATTILA
borász,
Hangavári
Borászat



→ KIELMAYER KRISTIAN
borszakértő,
az OBB tagja

B BIZOTTSÁG



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



→ DÉKÁNY TIBOR
főmunkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ DOMIÁN EMESE
Dipl. WSET



→ RESTÁS TIBOR
ügyvezető,
Nicon Kft.



→ SZABÓ PÉTER
borász, WSET



→ TAMÁS GÁBOR
WSET, nemzetközi
borakadémikus

TÖRLEY

PEZSGŐPINCÉSZET

HUNGARIA GRANDE CUVÉE BRUT

TÖRLEY

87

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
transvasée

ÁR: 2849 Ft



A jól ismert és pezsgőkedvelők közt rangos helyen számon tartott tétel szépen hozza az elvárt értékeket. Kifogástalan a megjelenése, szép és egyenletes a tartós gyöngyözése. Illatvilága gazdag, a virágos, gyógynövényes (menta) hatásokkal jól megfér az élesztős-pezsős benyomás is. Az ízlelésnél jól érvényesül a kidolgozott, klasszikus hatásokra építő szerkezet, mind a savak dinamikájával, mind pedig a jó eloszlású szénsavval. Talán a likőrözés lehetett volna visszafogottabb – mondták többen is.

SERPENS BORÁSZAT

SERPENS BRUT

87

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 5895 Ft



Elegáns, zöldes árnyalatával a minta belépője elsőrangú. Szép látványt nyújt a sok finoman gyöngyöző apró buborék is, jó szénsavat ígérve. Az alapbor kiválasztásakor a Furmint nem szokatlan (főként ízben határozottan érezhető is), ám a Hárslevelű ritkán jelenik meg pezsgőkben. Mindenesetre ez a párosítás így egy eléggé rusztikus összhatást ad, ahol a Furmint savai határozottan markánsak, talán picit élesek, a másik fajta inkább a testesség alakításában játszik szerepet. Inkább „kalandkedvelőknek” javasolható, bár értékei figyelemreméltók.

DERESZLA PINCÉSZET

TOKAJI BRUT PEZSGŐ, 2019

87

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Furmint
ÁR: 4900 Ft



A bírálók nagy többsége az élvezetes minták közé sorolta ezt a tételt, a vita kizárólag arról szólt közöttünk, bár a pontozást nem befolyásolta, hogy kellően „furmintos-e” az illat- és ízérzet. Többek szerint az illat inkább attól eltérő, ám egy szépen lesimogatott szakmai teljesítmény, viszont a savak egyértelműen a fajtára utalnak. Mindenesetre a harmónia jól érvényesül, az ital lendületes, ugyanakkor kerek érzetet ad, talán picit több szénsavval még elegánsabb lehetne.

KOCH BORÁSZAT

KOCH CHARDONNAY
BRUT PEZSGŐ, 2021

86

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 5000 Ft



A megjelenést egy nagyon szép színárnyalat és a tartós, látványos habzás igen pozitívvá teszi. Az illat kapcsán többen megjegyezték, hogy az alapbor fajtakaraktere határozottan érzékelhető (volt, aki ezt túlzónak ítélte). A szénsavtartalmat átlagos mennyiség, de szépen beépült olvadákonyság jellemezte. Az érett pezsgőjellel szintén előnyös vonása a mintának, amely talán még élénkebb lenne kissé keményebb savakkal. Az utóíznél megjelenő kis kesernyés érzet árnyalja a kedvező összképet.

TÖRLEY

PEZSGŐPINCÉSZET

FRANÇOIS PRESIDENT BRUT
TÖRLEY NATURE NYERSPEZSGŐ

86

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

ÁR: 5299 Ft



Nagy sikert aratott a tétel szép sárgás színárnyalata. A többféle fajtára alapozó cuvée egy gazdag és komplex illattal biztosít egyedi jelleget, benne kellemes citrusos, birsalmás tónusokkal. A hamisítatlan, érlelt pezsgőkre utaló illat- és ízjegyek is méltán dicsérhetők. A szénsavtartalom értékelésekor már többen utaltak arra, hogy bár a buborékok szépen integrálódnak a pezsgő egyensúlyába, mennyiségük egy kissé kevés, csökkentve ezzel az egyébként sok értéket mutató ital kiváló minőségét.

TANKPEZSGŐK

LAPOSA BIRTOK

LAPOSA PEZSGŐ EXTRA DRY 2022

84,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4990 Ft



Gyöngyözése visszafogottan látványos, színe platinafényű szalmasárga. Illatában kókuszos fűszeresség érezhető a mangós, barackos gyümölcsösség mellett. Kóstolásnál kellemes buborékképződés bizserget. A kerek ízérzet betölti a száját, közepesen testes a tétel. A gyümölcsös zamatok mellett végül zöldfűszeres, mentolos-kámforos aromatika is izgalmaival fűszerezi az ízeket, mintegy visszacsintva az illatban megfigyeltre, szép harmóniába ölelve e pezsgőt.

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI FURMINT PEZSGŐ BRUT
NATURE, 2019

86

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Furmint
ÁR: 7500 Ft



A markáns, férfias pezsgőstílus kedvelői bizonyára díjazni fogják ezt a kissé rusztikus, de élvezetes mintát. Elegáns, világos a pezsgő színe, az illatvilága pedig egyértelműen egy Furmintot idéz. Annak is inkább fiatalosabb változatát, picit, de kellemes vaníliás vonásokkal dúsítva. A szénsavtartalom csekélyebb az elvártnál, de még megfelelő és jól beépült. A Furmintjelleg, ami az illatnál semmi gondot nem okozott, az ízben már kissé erőteljesebb a kívánnál, főként a benne érzékelhető almasav miatt.

AGÁRDI CSÓBOR PINCÉSZET

CHARDONNAY PEZSGŐ, 2019

86

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3500 Ft



Ideális, könnyedséget sugalló világoszöldes a minta színe. Az illatban talán a gyümölcsösség kevesebb, viszont egy kellemesen krémes, vajás hatás ezt ellensúlyozza, valamint egy picit, de finom fűszeres (bors?) érzet is színezi a képet. A legtöbb bíráló kiemelte a dinamikus savszerkezetet, ami kellő élénkséget biztosít ugyan, de egy kissé erőteljesebb a vártnál, a minta savhangsúlyos. A szénsavtartalom megfelelő, tartós és egyenletes szén-dioxid eloszlást tapasztalhatunk.

KOCH BORÁSZAT

KOCH CHARDONNAY EXTRA BRUT,
2021

85

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 8000 Ft



Első benyomásként nagyon elegáns, világos színnel találkozunk. Az alapbor értő erjesztéséről és tudatos borkezelésről tanúskodik a pezsgőben is jól érzékelhető illathatás, ami gyümölcsös-Chardonnay jegyekkel (megspékelve kis vajassággal) jelentkezik. A szénsaveloszlással és annak beépülésével sincsen gond, ám a szén-dioxid mennyisége kicsit kevesebb a vártnál, valamint a savérzet is lehetne élénkebb, ezek mintegy dinamizálnák a csöppet lustának tűnő mintát.

PAULUS BORHÁZ

PAULUS GENEROSA EXTRA DRY,
2022

85

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Mustból
erjesztett
pezsgő

FAJTA: Generosa
ÁR: 1990 Ft



Új szereplő az alapborok között a Generosa, ami egyre ismertebb egyes tájegységeinken. Akik borként találkoztak vele, ebben a mustból erjesztett pezsgőben is felfedezhetik sajátos, erőteljesen gyümölcskaraktereket hangsúlyozó vonásait. Az illat kimondottan intenzív és populáris (ez utóbbi nem kritika!), s az ízhatás is leköveti az ezt a stílust preferáló fogyasztók elvárásait. Egyöntetűen hiányolták viszont a bírálók a több szénsavat, továbbá – érteve ugyan a fogyasztói célcsoportot – sokallották a kissé nagyobb cukortartalmat.

BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

BÉRES TOKAJI PEZSGŐ EXTRA BRUT,
2019

84,5

ÁTLAGPONT

TECHNOLÓGIA: Méthode
traditionelle

FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 8990 Ft



A világos, szép tónusú pezsgő illatvilágában két irány bontakozik ki, melyek közül inkább az érett pezsgőkre jellemző stílusjegyek az intenzívebbek és erőteljesebbek. A Hárslevelű alapbora utaló érzetek itt háttérbe szorulnak, ugyanakkor az ízlelésnél határozottan előkerülnek, ott finom hársmezés, picit fűszeres hatások is szépen érvényesülnek. A szénsavtartalom viszont kissé szegényesebb, így a szép savérzet mellett a tétel összességében kissé rövidebb a kelleténél.

MÉSZÁROS BORHÁZ

BIANCO SECCO 2023

83,6

ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay,
Sauvignon blanc
ÁR: 2500 Ft



A pohárba kitöltve dúsan gyöngyözik. A pezsgő színe elegáns szalmasárga. Illata kifejezetten intenzív és gazdag, virágos és gyümölcsös aromák bontakoznak ki: a bodzás jegyek mellett őszibarack, mangó illata érezhető. Kóstolásnál megfelelően kerek, száját kitöltő érzés dominál. A minimális mértékű expedálás méltó kiegészítője a virgonc savaknak és a kellemesen fanyarkás ízérzetnek, emelve az ízek gazdagságát, összetettségét.

B BIZOTTSÁG: DESSERTBOROK ÉS JÉGBOROK – BORLEÍRÁSOK: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

DESSERTBOROK

HOSSZÚHEGYI SOLTÉSZ PINCÉSZET

KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ DÜLŐSZELEK-TÁLT ÉDES FURMINT 2019

90,16 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 10€ / 3800 Ft

Megjelenésében tündöklő aransárga. Illata kifejezetten intenzív, tartalmas és gazdag. Az aromák között aszalt gyümölcsök és mazsola dominál, illetve megjelenik egy ínycsiklandó konyakos-csokoládés vonulat is. Kóstolásnál tovább lubickolunk a gyümölcsökben. A bírsalma és a narancs zamata mellett kifinomult, de határozott savtartalom ad tartást a bornak. Tartalmas és vastag tétel, mit sem fog rajta az idő.

BASILICUS SZŐLŐBIRTOK

BOLDOG 2021

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4900 Ft

Szalmasárga megjelenésű tétel. Illata kimondottan szikár bor benyomását kelti – valószínűleg termőhelyi jellegként kialakult – krétaporos, citrusos aromáival. Kóstolásnál is a citrusos, savanykás ízek dominálnak a kedves édes ízérzet mellett, mindezt gyönyörű harmóniában. Zamatai között érett trópusi gyümölcsök vonulnak fel, a szaftos savtartalom savanyúcukros háttére előtt. A bírálók megfogalmazása szerint „itatós” tétel a szó legjobb értelmében, hiszen úgy válik könnyen befogadható borrá, hogy közben mit sem csorbul tartalmassága, testessége. Nagy kedvenc!

BODNÁR PINCÉSZET

TOKAJI CUVÉE 2021

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 7000 Ft

Tisztán csillanó aransárga szín. Illata gazdagon gyümölcsös, őszibarackra, mangóra, sőt meggyre emlékeztető érett aromatikával. Kóstolásnál ehhez méltó élmény fogad, mintegy rímelve az illatokra, az ízben is megjelennek a sárga húsú gyümölcsök és a meggy. Kellemes harmóniában van az édesség a savgerinccel és az alkoholérzettel, mindehhez megfelelő testesség ad alapot. A háttérrel kellemes fanyarság fűszerezi, miközben a szaftos savak frissen tartják a tételt.

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI FURMINT KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ 2021

87,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 8000 Ft

Aranszínű, tisztán csillanó a megjelenése. Lehengerlő illatában először kifejezetten bírsalmára, sárgabarackra, körtére emlékeztető érett jelleg bontakozik ki, majd megjelennek a háttérben a citrusos savanykás aromái is. Az ízérzet már valamivel visszafogottabb, de tiszta, éles zamatai hódítanak. A bor élénk savtartalma gyönyörű keretet ad a túlérett termésből eredő mézes, körtés ízeknek. Szép testességgel rendelkező komoly bor.

ÁTS CSALÁDI PINCÉSZET

ÁTS CUVÉE 2022

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga muskotály, Hárslevelű
ÁR: 4500 Ft

Színében platinaezüst csillanás egészíti ki az aranszínű árnyalatot. Illata nem túl intenzív, de azért szőlásra bírható: a savanykás alma és körte mellett mézédés őszibarack ínycsiklandó aromája bontakozik ki a pohárban forgatva, amit gombaillat egészít ki a botritisz képviselőjében. Ízében a tartalmas késői szüretelésű alapanyagokra jellemző koncentrált sav-cukor arány dominál finom fanyarsággal kiegészítve. Aromajegyei között nem csupán aszalt gyümölcsök, mazsola mézes zamata érezhető, hanem a mozgékony-ságot, élénkséget biztosító citrusos, narancsos savanykasság is jelen van.

PATRICIUS BORHÁZ

PATRICIUS TOKAJI KÉSŐI SZÜRET KATINKA 2021

86,16 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Zéta, Sárga muskotály, Kövérszőlő
ÁR: 4900 Ft

Megjelenésében szalmasárga színű tétel mélyarany csillanással. Amúgy visszafogott illatában némi gyümölcsös érzetesség köszönt, ami aztán a kóstolásnál is szépen folytatódik. Megjelenik aromái között a kakaó és a csokoládé édeskes-kesernyős-földes zamata is, különlegessé téve az ízeket. Végül a savak narancsos frissessége élénkíti a kortyot. Sokrétű, izgalmas tétel.

SERPENS BORÁSZAT

SERPENS TOKAJ SWEET 2022

85,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 2310 Ft

Megjelenésében finom szalmasárga árnyalat dominál elegáns arany fénnel. Illatában a mézes, sárgabarackos aromatika mellett egyértelműen megjelenik a botritisznak köszönhető gombaillat is. Kóstolásnál kellemes édeskes, mézes, virágporos ízek érezhetők mazsola és aszalt sárgabarack zamatával. Ugyan többen hiányoltuk a karakteres savakat, a friss, fiatalos jelleg így is kellő élénkséget kölcsönöz a tételnek. Meghatározó beltartalom, kellemesen fanyar háttérrel.

PANNON TOKAJ PINCÉSZET

TOKAJI HANNA CUVÉE KÉSŐI SZÜRET 2021

85,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű, Sárga muskotály
ÁR: 3680 Ft

Aranszínű fénnel csillanó a megjelenése. Illata visszafogott, de tiszta, kellemes. Aromái között savanykás alma, körte, valamint citrusos fűszeresség fedezhető fel. Ízérzete is decens, nem tola-kodik, bár testben mégsem filigrán! Elegáns zamatai között főképp gyümölcsök – mangó, őszibarack, sárgabarack – jelennek meg, azt pedig minden bíráló kiemelte, hogy kiváló savérzettel rendelkezik, így kimondottan egyensúlyos az édes és savanykás ízek jelenléte.

FEIND ÉS FEIND PINCÉSZET

ZEUSZ 2018

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus
ÁR: 2299 Ft

Közepesen erős árnyalatú szalmasárga tétel arany fényű csillanással. Illata visszafogott, de a pohárban forgatva lassan kinyílik. Citrusos, savanykás illatok érezhetőek, kevés mézes, virágporos aromával fűszerezve. Ízében a kellemes édes érzetet kifinomult savtartalom egészíti ki. Filigrán szerkezete miatt kicsit rövidnek tűnik az utóíz, viszont tiszta, jóívású, egyenes vonalvezetésű tételről tanúskodik.



PANNON TOKAJ
PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT KÉSŐI
SZÜRETELÉSŰ ÉDES 2021

85,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű

ÁR: 2760 Ft



Határozott aranyárga színű tétel. Illatában a túlérlett szőlő aszalt gyümölcsös, sárgabarackos jellege dominál. Kóstolásnál meglepő csípős érzet fogad, ami az élénk savak és a hangsúlyos alkoholérzet kombinációjának köszönhető. A zamatok között a savanykás citrusok mellett körte és birsalma fanyarsága is helyet kapott, a lecsengést pedig teafű, kámfor és menta fűszeressége teszi igazán izgalmassá. Gazdag, sokrétű tétel, mely a kóstolás minden mozzanatában tartogat számunkra szép meglepetést.

T3 TOKAJDREI
BORÁSZAT

DOLCŠI TELEKI ÉDES
SÁRGAMUSKOTÁLY 2022

84,83

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály

ÁR: 7000 Ft



Tiszta, halvány szalmasárga megjelenésű tétel. Illata eléggé visszafogott, bujkál a gyümölcsösség – ez a szégyenlősség a Sárga muskotály fajtajellemzője. (Nem kell megjedni, néhány hét múlva majd visszatér a muskotályos illat.) Viszont kibontakozik egy virgonc, reduktív jellegű, élesztőre, friss kelt tésztára emlékeztető élénk aromavilág. Ízben már sokkal határozottabban jelenik meg az érett, túlérlett szőlőből eredő jelleg. Savtartalma kellemesen fanyar háttérrel biztosít a mazsolára, sárgabarackra, aszalt fügeire emlékeztető érett zamatoknak. Egyensúlyos, gazdag beltartalommal rendelkező tétel.

T3 TOKAJDREI
BORÁSZAT

NECTAR GÖRBE DŰLŐ
ÉDES FURMINT 2022

84

ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint

ÁR: 5000 Ft



Megjelenésében az erős arany árnyalatot finom rózsás borostyánszín koszorúzza. Illata visszafogott, és inkább savanykás, citrusos jegyek érezhetőek benne. Ízben megbízhatóan dominál a jól beérett, túlérlett alapanyagból származó jelleg, főleg trópusi gyümölcsös, ananászra, mangóra, illetve sárgabarackra emlékeztető zamatokkal. Szép összhangban a kiegyensúlyozott savtartalommal.

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZET

BADACSONYI OLASZ RIZLING
KÉSŐI SZÜRET 2019

83,3

ÁTLAGPONT

FAJTA: Olasz rizling

ÁR: 5900 Ft



Szalmasárga színű tétel platina fény-nyel. Illatában a méz és a sárgabarack aromája észlelhető először, de később előbújik egy rumosmeggyre emlékeztető izgalmas illat is. Kóstolásnál hangsúlyos alkoholérzet köszönt először minket, majd megjelennek a finom savak. Ízei között főleg gyümölcsök (barack, körte) dominálnak, finom édességgel és kellemes kesernyőséggel karöltve. Összeségében a mezőny idősebb képviselői közül való, ez mind a bor szerkezetében, mind zamataiban kézzelfoghatóvá válik.

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZET

BADACSONYI ZEUS KÉSŐI SZÜRET
2019

83,16

ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus

ÁR: 6500 Ft



Színe tükrös szalmasárga, aranyló fénnel. Illata intenzív, konyakos, mézes érleltség dominál benne, mellette édeskes gyümölcsök is érezhetőek. Kóstolásnál leginkább a savak visszafogottságában válik kézzelfoghatóvá a fajtajelleg, ugyanakkor a finom mézes, virágos aromák is jelen vannak. A korty végén enyhe kesernyőség bújik elő, ami frissen tartja az ízeket. Kedves, kellemes, „szépen öregedő” tétel.

BUDAHÁZY-FEKETE
KÚRIA PINCÉSZET

„POMPÁS” TOKAJI CUVÉE 2022

82,83

ÁTLAGPONT

FAJTA: Kővérszőlő

ÁR: 3990 Ft



Aranyárga színben tündöklő, ragyogó megjelenés. Illatában őszibarackos, banános gyümölcsösség dominál, a háttérben ánizsos, medvecukros fűszerességgel. Kóstolásnál a határozott édes-ség mellett élénk, kedves savtartalom teszi kiegyensúlyozottá a beltartalmi értékeket. Szilvalekvárra, csipkebogyóra emlékeztető savanykás-édes zamatok adják az ízek alapját, amit finom mézes, barackos gyümölcsösség és – a háttérben felcsillanó – fanyarság egészít ki.

JÉGBOROK
BUDAHÁZY-FEKETE KÚRIA
PINCÉSZET

„ICE WINE” JÉGBOR 2018

87

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály,
Furmint, Hárslevelű

ÁR: 4129 Ft



Határozott aranyárga színű bor, megjelenésében nem kéri magát, ugyanakkor hibátlan, tükrös, éles árnyalatú. Illata gazdag, sokrétű: egyfelől megjelenik egy narancsos, citrusos élénkség, másrészt pedig határozottan érezhető a fahordós érlelés által kölcsönzött laktonok fűszeres, balzsamos illata. (Máris magyarázatot nyert a hangsúlyos megjelenés.) A fahordóból eredő zamatok ízben is jelen vannak – némelyek szerint túlságosan is, mások szerint viszont az alapanyag vastag, tartalmas karaktere könnyedén elbírja az érlelés hatását. A gazdag gyümölcsösség vitathatatlanul jelen van, nem engedi magát legyőzni!

PAULUS BORHÁZ

PAULUS ICE WINE SELECTION
2021

85

ÁTLAGPONT

FAJTA: Generosa

ÁR: 9900 Ft



Színe kimondottan élénk szalmasárga árnyalatú. Illatában a citrusos jellemzők dominálnak, mely a kóstolásnál is harmonikusan megjelenik. Íze kellőképpen élénk – valószínűleg a citrusos, narancsos zamatoknak köszönhetően –, ugyanakkor a savak szinte teljesen hiányoznak. Mindezzel együtt kimondottan kellemesen fogyasztható a tétel. Hiába hiányolja a savakat a mindig szigorú bizottság, biztosak vagyunk benne, hogy e bor – már csak kuriózum mivolta miatt is – hatalmas rajongótáborral rendelkezik.

KOCH BORÁSZAT

KOCH ICE WINE 2019

84,33

ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling

ÁR: 9000 Ft



Megjelenésében szépséges borostyánsárga árnyalat dominál, aranyló fénnel. Illatában citrusos frissesség érződik, mely vegetális (zöldfűszeres), ánizsos fűszerességgel egészül ki. Ízérzete tiszta. Legfontosabb zamatként ugyancsak a citrusfélék és a zöldfűszerek (menta, zsálya) bújnak elő. A bor édes ízérzete kellemes, bár a savtartalom – abszolút „jégborosan” – decens. A bornak már a pusztta létezése elismerést érdemel, okvetlenül érdemes elidőzni mellette!

FEIND.
EST. 1995



Kellemes Karácsonyi Ünnepeket kívánunk Önnek.
A Feind csapat.
www.feind.hu

BOR ÉS PIAC | 2023/5–6. SZÁM

BOR ÉS PIAC | 2023/5–6. SZÁM

C BIZOTTSÁG: TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC

ASZÚ

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS, 2019

92,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 30 000 Ft

Arany­sárga színű. Izgalmas, élesztőhártyás, kőporos jegyek vannak az illatában, amely szépen érlelődött az oxidatív körülmények közepette. Továbbá mogoró, mandula, botritisz, briós, kenyérhéjas jegyek érezhetők benne. Ízében gyümölcsös, finom sárgabaracklekváros, mögötte datolya, papaja és összetett trópusi gyümölcsök jegyei, árnyalatnyi botritisszel. Friss, üde bor, jó savakkal, struktúrájában kerek. Stílusához jól illő oxidáltság jellemzi illatában és ízében is. Mindem­ellett üde, harmonikus tétel, koncentrált lecsengéssel. (BZS)

ROYAL TOKAJI

ROYAL TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS-KABAR, 2018

92,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kabar, Hárslevelű
ÁR: 16 900 Ft

Arany­sárga színű. Illatában puskaporos, füstös, karakteres hordós jegyekkel tűzdelt. Zamatában friss, gyümölcsös, lendületes, aszalt sárgabarackkal, fügével, krémes jegyekkel, édesfűszerekkel (vaníliával) telt. Ízében izgalmasan fűszeres, kevés botritisszel. Jól iható aszú, csokis, süteményes összetétele egész más, mint a többinél, rendkívül izgalmas. Egy fém­es cukorhegy, amely fenyő- és eukaliptuszmézhez is hasonlítható. Szép érlelési aromákkal, mandulás, mogorós jegyekkel, baracklekváros császár­morzsával a sütemények ízvilágát idézi. Jó egyensúlyát nem zavarja meg semmi. Lág­y, krémes, szép, elegáns, üde karakter. Édes, cukros utóízzel. (BZS)

BODNÁR PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS, 2019

91,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 12 000 Ft

Halvány szalmasárga. Illatában kakaós, kakaótőre­tes jelleg érzékelhető, édes fűszerrel és sok édes gyümölccsel. Ízben kerek, fiatalos, lendületes, sok gyümölcs­cel, mazsolás, fehércsokis jegyekkel. Mindem­ellett szép botritiszes karakter-jegyekkel rendelkezik, amely a klasszikus tokajis aromavilágot idézi. Összetett, jó egyensúlyú bor diós, mogorós kinyíló jegyekkel. Gördülékeny, elegáns, visszafogott tétel. Vidám, üde, könnyed, jól iható, lágy, picit lazább szerkezetű, igazán populáris bor. Hosszú, koncentrált lecsengéssel. (BZS)

PATRICIUS BORHÁZ

PATRICIUS TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019

91,50 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Zéta
Kövér­szőlő
ÁR: 22 000 Ft

Arany­sárga színű. Kor­rekt, tiszta illatában visszafogott. A friss botritisz, a trópusi gyümölcsök és az aszalt sárgabarack jegyei jelentkeznek benne. Üde, cukros, fiatalos lendülettel indít a bor, amely zamatában is dinamik­us. Ízében aszalt barackos, barack­lekváros karakterjegyek, érlelési aromák érzékelhetők. Komplex, szép savú, amely nem túl tola­kodó, jól iható, kerek bor. Jó szerkezetű, közepes testű, egyensúlyában szépen megtámasztja a cukrot a sav. Hosszú lecsengés, kesernyés utóíz jellemzi. (BZS)

TOKAJ-OREMUS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

OREMUS ASZÚ 5 PUTTONYOS, 2017

91,50 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta
ÁR: 23 500 Ft

Arany színű, tiszta, egyenesvonalú, gyümölcsökkel, fűszerekkel, komplexen rétegzett, gazdag, koncentrált tétel. Illata botritiszes, nagyon kifejezően virágos, ízében is ugyanezt az irányt hozza citru­sos, baracklekváros, ananászos, papajás, kámforos és mentás jegyekkel. Egyen­­súlyos, üde, friss tétel, amely a nyelv minden részén édes. Elegáns szerkezetű, tiszta, könnyed, játékos tétel. (BZS)

BASILICUS BORÁSZAT

6 PUTTONYOS ASZÚ, 2017

91,50 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga muskotály
ÁR: 14 000 Ft

Illatában a botritiszes vonal dominál, mindezt nagyon elegánsan teszi, nem tola­kodó. Ebben az aszúban az édesség dominál, krémes, selymes textúra jellemzi, határozottan megjelenik ízében is a botritisz, emellett a rétegzett fűszerek is árnyaltabbá teszik a tételt. A korty végén előtérbe kerül a frissesség, amely dinamikussá teszi a bort, ellensúlyozza a gazdag textúráját, ízvilá­gát és arra predesztinálja a fogyasztót, hogy kérjen belőle még egy pohárral. Nagyon populáris, piacos tétel. (BZS)

SERPENS BORÁSZAT

SERPENS TOKAJI ASZÚ, 2017
6 PUTTONYOS, 2017

91,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 11 955 Ft

Arany színű, virágos, fűszeres, herbás, parfümös illatú aszú. Illatában nagyon finom, szép élénk, jó savú gyümölcsök­kel tűzdelt. Ízében aszalt sárga gyümölcsök, méz, limonádés jelleg érezhető. Jó savai ellent tartanak cukortartalmának. Egyensúlyos, közepesen mély tétel. Utóízében is az élénk savak kerülnek előtérbe, éppen ezért jól fogyasztható, a gasztronómiában is remekül megállja a helyét. (BZS)

SENT BENEDEK PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS, 2017

91,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 15 000 Ft

Csillogó arany színű. Illatában a friss, üde citrusok mellett megjelenik a gazdag botritiszesség. Zamatában szépen összetett, botritiszes, diós, élesztős, mindezt végigkíséri egy fém­es vonal. Emellett a barack, a birs, az aszalt gyümölcsök, a narancs és a mangó jegyei dominálnak benne. Nagyon szép egyensúlyú aszú. Jó ivású, koncentrált, gazdag, kerek tétel. Jó az egyensúlya, annak ellenére, hogy üde savai mellett is határozottan az édesség irányába mozdul el. Tiszta, egyenes vonalú aszú. (BZS)

TOKAJ-OREMUS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

OREMUS ASZÚ 6 PUTTONYOS, 2016

91,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta
ÁR: 40 000 Ft

Színe sötétebb arany­sárga. Gazdag botritiszes illatában fűszeres, mangós, maracujás, citrusos, bergamottos jegyek érezhetők. Ízében az aszalt sárgabarack dinamikusan koncentrált jegyei mellett a briós és a kenyérhéj érezhető. Rendkívül határozott savgerince dinamikussá, virágosságá­ra pedig könnyedeb­bé teszi a bort. Mindem­ellett nagyon jó az egyensúlya. Egyenes vonalú, hosszú lecsengésű aszú. (BZS)

ÁTS CSALÁDI PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ, 2017

90,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga muskotály, Hárslevelű
ÁR: 17 000 Ft

Sötét arany színű. Illatában a meleg árnyalatú, diós élesztőhártyás jegyek dominálnak, az érlelt naspolya, avar, fa­héj és szegfűszeg. Ugyanakkor emellett megjelennek a citrusok is. Ízben érlelt, vajkaramellás, földes jegyekkel, lekváros gyümölcsös (ananász, papaja), propoliszos, ezt kiegészíti a zöld­dió, zöldmogyoró, sőt a gomba ízvilága is. Telt aszú, amelyben a cukor kerekedik felül. Ennek ellenére egyensúlyos tétel jó savakkal. A klasszikus stílusú aszúk táborát erősíti az oxidáció jegyeivel. (BZS)

HANGAVÁRI

Áldott Ünnepeket kíván a Hangavári Pincészet!

HARSÁNYI PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ, 2019

90

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: **9000 Ft**

Mély aransárga színű tétel. Intenzív illatában fűszeres, propoliszos, gazdagon botritiszes és aszalt sárgabarackos, mézes, kapros, sütőtökös jellegű. Szájban édes, teste telt, krémes, koncentrált, lecsengése hosszú. Nagyon finom ízvilággal rendelkezik: többek között ét-csokoládét, aszalt sárgabarackot, aszalt gyümölcsöket (datolya), mézet és egy kis sáfrányt is felvonultat. Halványabb savszerkezete cukortúlsúlyt ad, jelentős a cukormennyiség mellett az extrakt is. Érdemes elfogyasztani, ne tároljuk tovább. (HF)

DOROGI TESTVÉREK PINCÉSZETE

TOKAJI ASZÚ 6P, 2017

89,83

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: **34 000 Ft**

Mély arany színű tétel, visszafogott il-latában narancslekvár, dió, illetve édes-fűszeres, gyógynövényes, zöldfűszeres, propoliszos jegyek, kis füst és fémesség érzékelhető. Ízvilágában összetett, klasszikus, oxidatív stílusú aszú, méz, csokoládé, teás tanninos benyomással, narancslekvárral, kellemes hordófűsze-rekkel. Jó savak, lendületes, közepes test és alkohol (utóbbi egyeseknél kilóg-hat). Robosztus, rusztikus, közepesen hosszú lecsengéssel. Érdemes benne elmélyedni, hagyni kinyílni. (HF)

FÜLEKY TOKAJ PINCÉSZET

FÜLEKY TOKAJI ASZÚ
6 PUTTONYOS, 2019

89,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint, Hárslevelű,
Sárga muskotály,
Kabar**
ÁR: **20 000 Ft**

Közepes aransárga színű tétel, illatában aszalt és érett trópusi gyümölcsökkel, sárga húsú csonthéjasokkal, mérsékelt oxidatív jelleggel, egyébként abszolút üde, citrusos, kis kaporral és mentás hűvös-séggel, vajkaramellel. Szájban érezhető szép, tömör szerkezete, összetettsége, botritiszes jellege, friss, egyenes vonalú savai, kerek, krémes textúrája. Ízében hozza az illatot, szép pörkölési aromákkal. Jól elkészített, kedves, nyugodt, csendesebb bor, amit inkább a cukor vezet, lecsengése hosszú. (HF)

BABITS BORÁSZAT

6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019

89,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Sárga muskotály**
ÁR: **9000 Ft**

Mély aransárga színű, illatában virágos (kékvirágok, pici rózsza), gyümölcsös (egres), üde, friss, citrusos tétel. Ízében elsősorban zöldcitrom, zöldcitrom-héj, és hasonló citrusok jelennek meg, illetve virágos-mézes, gyümölcsös, karakteres ízvilág. Stílusban picit visszafogott, rövid a lecsengése, tűnhetne akár késői szüretelésű bornak. Kimondottan virágos zamatú aszú, ugyanakkor filigrán, játékos. Egyensúlyos, harmonikus, bár cukorban erősebb tétel. (HF)

TOKAJ-HÉTSZŐLŐ SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS, 2018

87,58

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: **20 000 Ft**

Színben mély aransárga megjelenésű tétel. Illatában cseresznyelikőrös, kré-mes, briós, fánkos-porcukros jegyek sora-koznak. Ízlelve friss, gyümölcsös, tiszta, egyenes vonalú savakkal, hosszú lecsen-géssel, divatos, fiatalos stílussal. Testben nem nehézkes, a cukor viszont ráneheze-dett, kellene még sav az ellensúlyozásra, s az alkohol is hangsúlyos. Ízben továbbá egy kis mandulás kesernyés jelleg is felfe-dezhető, illetve némi füstösség ízben és illatban is érezhető. (HF)

RÓZSA PINCÉSZET

6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019

86,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: **20 000 Ft**

Aransárga színű tétel. Illatában virágos, kapros, zöldfűszeres, gyógynö-vényes, medvecukros, mézes, ásványos, hűvös-mentás, botritiszes aromák mellett már a fa és a pörkölési jegyek is megjelentek. A sav dinamikus, mégis lehetett volna erősebb, mert a cukor elfedte az ízeket, az aszalt gyümölcsös, lekváros ízvilág nem tudott rendesen ki-bontakozni, struktúrája mézes. Ízjegyei lekvárosak, mégis visszafogottak: lek-várgombóc, édesfűszeres, zöldfűszeres, mentás, gyógynövényes jegyek. Száját betöltő korty. (HF)

SZAMORODNI GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI ORGANIKUS SZAMORODNI,
2020

89,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint, Zéta,
Kövérszőlő**
ÁR: **4950 Ft**

Halványarany színű tétel, illatában sok trópusi gyümölcs, aszalt jegyek, friss gyümölcsök, édes fűszerek és egy kis levendulás virágosság fedezhetők fel, kissé a hordó vezeti az illatát. Szájban édes, savai frissek, üdék, vibrálók, textúrája telt, krémes, testben és alko-holban közepes, intenzitása kifejezett. Ízvilága aszalt és trópusi gyümölcsök édes jegyeit hozza, lecsengése hosszú, gyümölcsös és koncentrált. Az évjárat nehézségeit gyönyörűen helyrehozta a hordóhasználat. (HF)

KVASZINGER BORÁSZAT

ÉDES SZAMORODNI, 2021

89,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: **5500 Ft**

Arany színű tétel, illatában egy kis kellemes észterességgel, dominánsan vilmoskörtezzselé, erdei gyümölcsök, trópusi jegyek (pomeló), illetve barack és méz jellemzik. Szájban édes, savai üdék, vibrálóan frissek, mozgalmassak, testben krémes, alkoholos, struktúrája lendületes, fiatalos. Ízben is sok gyü-mölcs található benne, kis egzotikusság (vilmoskörtezzselé, zöldcitrom-zselé), trópusi jegyek, aszalt gyümölcsök. Picit lehetne nagyobb teste, egy összetet-tebb szerkezet, magasabb koncentráció érdekében. (HF)

FORDÍTÁS ROYAL TOKAJI

FORDÍTÁS, 2016

90,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: **11 500 Ft**

Mélyarany színű tétel, illatában gazdag, aszalt gyümölcsös, friss, érett trópusi jegyekkel, édes fűszerekkel, virágosság-gal, mézes, propoliszos jelleggel, finom fodormentás aláfestéssel. Szájban édes, üde, gyönyörű savakkal, ami jól tartja a bor szerkezetét, közepesnél valamivel nagyobb testét, szép egyen-súlyt teremtve. Ehhez gazdag ízvilág is társul: lekváros, trópusi jegyek, aszalt sárgabarack és társai, selyemcukor, naspolya másodlagos jegyeivel. Száját betöltő édesség, hosszú, koncentrált lecsengés. (HF)

ÁRPÁD-HEGY PINCE

TOKAJI FORDÍTÁS, 2017

87,33

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint, Hárslevelű**
ÁR: **8900 Ft**

Arany színű, barackos, gyömbéres, édes-fűszeres illatú tétel, aszalt gyümölcsös-séggel, és némi balzsamossággal. Friss savszerkezet és jó egyensúly, illetve krémes textúra jellemzi. Telt ízvilágá-ban gazdag botritisz, érett és aszalt gyümölcsök találhatók, amit a fűszerek kísérnek. Újhordós érlelésű, hosszú, kerek lecsengéssel kényeztet. Általá-ban a savai is üdék, roppanósak, szép szerkezetet adva a bornak. Kifejező, merész íz- és illatvilágából többet is mutathatna. (HF)

GRÓF DEGENFELD
1857 TOKAJ

Gróf Degenfeld organic

Tokaj,
természetesen!



SZERZŐ, FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

MIKLÓS CSABINÁL JÁRTUNK

SKODA

A CIKK A SKODA
TÁMOGATÁSÁVAL
JÖTT LÉTRE

Miklós Csabival, a móri Miklós Pince tulajdonosával beszélgettünk, körüljárva az idei időjárási körülmények és a biogazdálkodás lehetőségeinek fő kérdéseit.

Hogyan éreztetek meg a szeptemberhez a borászatban?

Ha egy szóval kellene jellemezni az idei első nyolc hónapot, akkor leginkább a „túlélünk” kifejezést használnám. A tavalyi évjárat az aszály miatt növényvédelmi szempontból elkenyészített bennünket. Idén az első nyolc hónapban rengeteg volt a csapadék, amely nem egyenletesen oszlott el, ezért nehéz volt a területeket megközelíteni és sokszor volt hőség. Ez határozottan feladta a leckét. A korábbiaktól függetlenül azonban pozitívan álltam a szüret elé.

Hogyan sikerült az idei szüret?

Mennyiségben sokkal kevesebb szőlőt takarítottunk be, mint 2022-ben, ennek részben az volt az oka, hogy területeket ifjítottunk, illetve állítottunk át új fajtára, egy kis részen pedig botritisztertőzés volt virágzás idején. Az egészséges szőlőterületekről sűrű szövésű, zamatos mustokat szüreteltünk, melyekből jobb közepű, tartalmasabb borok születtek, mint 2022-ben. Ezek nemsokára fahordóba kerülnek, a reduktív tételeket nemsokára palackozzuk. Az idei egy nagyon összetett évjárat lett.

Borturizmus szempontjából hogyan alakult a nyári szezon?

Nyáron szerencsére rengeteg vendég érkezett hozzánk, remek rendezvényeink voltak, a We Love Mór-t két alkalommal rendeztük meg, úgyhogy hál' Istennek én azt merem mondani, hogy sok vendéget meg tudtunk örvendeztetni. Szépen fogytak a '22-es borok, a Budapest Borfesztiválra nem tudtunk sem rozét, sem Leánykát hozni magunkkal, Királyleánykából és Zöld velteliniből is csak egyfélét. Ez mindenképpen pozitív szemléletre ad okot.

Te hogyan viszonyulsz a biogazdálkodáshoz?

Én még nem vagyok biotermesztő, mi még konvencionálisan, viszont környezetkímélő szerekkel dolgozunk. Alkalmazunk egy növényorvost, aki abban segíti a munkánkat, hogy minél környezetkímélőbb legyen a borászatunk.

Tervezték valamikor átállni biogazdálkodásra?

A nagyon hosszú távú jövőben szeretnék ezzel kísérletezni, viszont szőlészként csak nagyon óvatosan. Nagyon nehéz kérdés a biotermesztés, sok mindentől függ a siker, a fajtaszerkezettől és attól is,

hogyan milyen az évjárat. A biogazdálkodás nagyon sokszor a bor ízének a kárára megy. Nekünk egyelőre a célunk az, hogy környezetkímélően, környezettudatosan termeljünk jó minőségű szőlőt, amiből jó bort tudunk készíteni. Nem állíthatom, hogy nem fogunk esetleg az egyik területünkön a biogazdálkodással kísérletezni, viszont én még magamat éretlennek tartom arra, hogy csak és kizárólag bioszőlőt műveljek és termeljek.



Hogyan érzékelitek a klímaváltozás hatásait?

Abszolút érezzük a klímaváltozás hatásait. A tél sokkal hosszabb és elnyújtottabb, még áprilisban is volt hó. A szőlő május harmadik hetéig nem hajtott ki. Rengeteg csapadék volt egész nyáron, még augusztusban is. Most azt látjuk, hogy hosszabb az ősz, és tovább tart a tél, áprilisban még hideg van, később fakad a szőlő, mint pár éve, a korai fajták korán érnek, a későbbiek sokáig kint lehet tartani. Október harmadik hetében készültünk el a szürettel. Egy prémium szüretet tudhatunk magunk mögött köszönhetően a kinyújtott nyárnak és a szép hosszú vénasszonyok nyarának.

Mórról mely fajtát keresi leginkább a piac?

Természetesen az Ezerjót. Minden előnye ellenére nehéz dolog ez, mert én ettől függetlenül kísérleti jelleggel termelék Sauvignon blanc-t és Chardonnay-t is, mert nagyon érdekel, hogy mit tudnak ezek a fajták Mórban produkálni. Persze a fő műsorszám mindenképpen az Ezerjő, abból már nagyon tapasztaltak vagyunk a különböző dőlőszelvények terén, és különböző szüreti időpontokkal kísérletezünk.

Események terén hogyan álltok, milyen közelgő rendezvényeitek vannak? Volt valami újdonság a fesztiválok terén?

Nagyon fontosnak tartom, hogy a bortermelés mellett nagy hangsúlyt fektessünk a rendezvényekre, az élményközpontú borértékesítésre is. Ebben szerencsére nagyon jó az együttműködés a móri borászatok között. Szeptember végén, október elején volt a Móri Bornapok. Fesztiválok terén a tavalyihoz képest újdonságnak számított a jelenlétünk a Víz, Zene, Virág Fesztiválon Tatán, emellett a Hegyeshalmi Bornapokon is jelen voltunk. Idén szerencsére több fesztiválon részt tudtunk venni, mint az előző években.

Hogyan sikerültek a We Love Mór Fesztiválok és a Móri Bornapok?

Idén eddig összesen négy alkalommal tartottunk We Love Mór fesztivált és nagy sikerrel zártuk őket. Lesz egy ötödik is, forralt

bor tematikával december 29-én. A We Love Mórban hat fiatal borász dolgozik együtt: Geszler Tamás, a Friday Pince, a Csetvei Pince, a Brigád Pince, a Kamocsai Pince és a Miklós Pince. Csodálatos közönség látogatta meg a Móri Bornapokat, érdeklődő, kíváncsi vendégek kerestek fel minket oldott hangulatban. Remek rendezvény volt, jó időjárás és sok vendég jellemezte a fesztivált.

A külső rendezvények növelik a helyben értékesítés arányát?

Abszolút segítik, jelenleg helyben értékesítés szempontjából 35 százalékon állunk, ami mindenképpen fejlődésként könyvelhető el. Az a célunk, hogy minden évben egy százalékkal növeljük ezt.

Mi történt Veletek az elmúlt egy évben?

Sokszor használtuk a teraszt, a kültéri rendezvényhelyszínünket, sok vendéget vittünk ki a szabadba. Akit csak érdekel a szőlő, mindenkit kiviszünk. Tervezzük az arculatváltásunkat a 2023-as évjáratról és ez egy nagy újdonság lesz. Kíváncsian várjuk a vizuális terveket, nagy reményeket fűzünk hozzá.

Milyen innovációitok vannak?

Vettünk egy önjáró, 190 SE kombájnt, amit a saját embereink kezelnek, ezzel korán ki tudunk menni a területre, hideg szőlőt tudunk betakarítani, így a feldolgozás szempontjából még jobb alapanyagot tudunk bejuttatni. Jól bevált az intelligens hűtési rendszerünk, amivel online látjuk és követjük az erjedő tételeink hőmérsékletét.

A borászat terén mi a következő lépés, milyen fejlesztéseket terveztek?

Technikai fejlesztéseket egyelőre nem tervezünk, a célunk ugyanaz, mint mindig: még zamatosabb, még tartalmasabb, még szerethetőbb borokat készíteni. A generációváltás még messze van, kislányom három éves, így ők még csak a mustot kóstolgatják.

Egy éve nagyon dicsérted a Škoda KODIAQ autót, továbbra is elégedett vagy vele?

Már öt éve használom és határozottan elégedett vagyok vele, olyannyira, hogy meg is vásároltam. A legjobb társam a hétköznapi napokban, mindenhol elvisz, kényelmesen elférnek benne az emberek. Összességében egy nagyon jó típusú autó. Az életem tökéletes partnere.



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC, BARTAL CSENGE, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

ŐSZEL IS BALATON

A Bor és Piac Kft. szervezésében nagy érdeklődés mellett került megrendezésre a „Borban az egészség” című projekt keretében az „Őszel is Balaton 2.” sétáló borkóstoló és mesterkurzus.

A program során 25 balatoni borászat kiváló tételeit kóstolhatták meg a látogatók. Nagy örömünkre szolgált, hogy visszatérő partnereink mellett új kiállítók is elfogadták meghívásunkat. Várakozás feletti érdeklődés, mintegy kétszáz fő részvételével, és igen pozitív visszajelzések mellett valósult meg a rendezvény. Az idei mesterkurzus az egészség és fenntarthatóság mellett a helytörténeti hagyományokat is felelevenítette. Jelen cikkünkben ezek összefoglalóját tárjuk az olvasóközönség elé.

DR. KOVÁCS EMŐKE: Érdekességek a balatoni gasztronómia és borászat történetéből

Dr. Kovács Emőke történész szenedélyes kutatója a Balaton 19. és 20. századi történetének. Előadása során betekintést nyerhettünk az elmúlt két évszázadnak a Balatonra, és különösen a gasztronómiájára tett hatására.

A magyar irodalomban a vidék gasztronómiai értékeiről való beszéd a 19. század első harmadára nyúlik vissza. Ez a korszak a Balaton felfedezésének időszaka. Nagy Ignác kevésbé ismert szerző az első, aki a Balaton gasztronómiai értékeiről írt, majd később Kisfaludy Sándor teremtette meg ennek a vidéknek az irodalmát, és emelte ki a táj romantikáját is. A reformkorban kezdett kibontakozni a balatoni fürdőkultúra, valamint megnőtt – főképp a halászsok alapételeként szolgáló halászszelettel – a halételek jelentősége. Ekkor a Balaton a magaslati fürdőhelyek mellett tulajdonképpen csak harmadlagos fürdőhelynek számított, de mégis elkezdett felértékelődni, különösen a nagyobb településeknél: Keszthelyen, Siófokon és Balatonfüreden. Ezzel arányosan a balatoni helyi értékek is mind nagyobb jelentőségre tettek szert: Rosenberg Mihály, fonyódi étteremtulajdonos két nagyméretű fogaszt küldött az 1873-as bécsi világkiállításra, bemutatandó ennek a vidéknek a természeti és gasztronómiai értékeit.



Jókai Mór Balaton-füreden építtetett nyaralót, és a vidéket a magyar Tempe-völgynek nevezte el. Állítólag ő teremtetette meg a Jókai-bab-leves-főzőverseny hagyományát is, noha ennek nincsen teljesen megalapozott történelmi háttere. A 19. század végére a halászcárdák és a halételek váltak a legfontosabb éttermi jellegzetességekké a Balaton körül. A Trianoni békediktátum a Balaton

népszerűségében hatalmas felfutást okozott. Ennek oka, hogy a fontosabb idegenforgalmi központok elvesztésével Magyarország számára Budapest és a Balaton környéke maradt meg fontos turisztikai desztinációként. Ekkor azonban még a Balaton egyáltalán nem érte el a nyugati üdülőhelyek színvonalát, így nagyon sok fejlesztésre volt szükség.



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

A program a Veszprém-Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa program támogatásával jött létre.

Hatalmas, összehangolt kormányzati háttérmunka eredményeként mind az infrastruktúrában, mind a sport- és kulturális események terén nagy felfutás vette kezdetét. Ez az időszak, amikor a Balaton eléri a csúcspontját. Elsősorban helyi, de sok esetben fővárosi vendéglősök megjelenésével a gasztronómiában a Balaton környéke európai színvonalat ért el, megindult a Balaton és a balatoni értékek propagálása. Természetesen ez a balatoni borokra is vonatkozott. Erre az időszakra a balatoni bortermelésnek komoly és összehangolt rendszere volt már, kialakult egy erős önkormányzati népszerűsítési tevékenység és minőségbiztosítási rendszer is, gondoljunk csak a hegyközségekre. Annak ellenére szép eredményeket ért el a balatoni borász szakma, hogy átélte a szőlőgyökértető, azaz a filoxéra pusztítását is. A fennmaradás-hoz mindenképpen szükség volt olyan kiváló borászati szakemberekre, mint Virius Vince vagy Kell József, továbbá Széchenyi Imre gróf volt az, aki kormánybiztosként biztosította a túlélést a gazdák számára. Az a választék és sokszínűség, ami a két világháború között megjelent a balatoni gasztronómiában, a Kádár-korszakra teljes mértékben leegyszerűsödött. Tulajdonképpen így jutottunk el a terített asztaloktól a balatoni büféig: a '70-es, '80-as évek megértük a balatoni gasztronómia teljes leépítését. A '80-as évektől a hekk válik az egyik leginkább fogyasztott „balatoni” halétellé, hiszen egyszerűbb volt behozni és balatoni halként bemutatni. Emellett a vendéglők, családi borászatok államosításával a rendszerváltoztatás után évtizedekig tartott kilábalni ebből az állapotból – a magyar balatoni gasztronómiának és borászoknak talán mostanra sikerült levetkőzni a szocializmus hatásait.

BODOR-PESTI PÉTER: Dűlőszelekcio lehetőségei a Balaton körüli borvidékeken

Bodor-Pesti Péter, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Szőlészeti és Borászati Intézetének docense, fő kutatási területe a precíziós szőlőtermesztés, ezen belül a távérzékelési módszerek szőlészeti alkalmazása, valamint a szőlőfajták jellemzése digitális képalkotás segítségével. Legfontosabb oktatási területe a termőhelyismeret, a hazai borvidékek bemutatása és a kisebb földrajzi árujelzők rendeleti szabályozása.

Előadásában a Balaton körüli borvidékek dűlőszelekcio lehetőségeit vizsgálta, vagyis hat olyan borvidékét, amelynek együttes területe – a Nagy-Somlóival együtt, mely ugyan partszakasszal nem rendelkezik, de ökológiai adottságai miatt okkal soroljuk a Balatoni borrhíjba – több mint 8300 hektárnyi szőlőültetvényt ölel fel. E borvidékek ökológiai adottságai kiváló lehetőséget biztosítanak a dűlőválogatott borok elkészítéséhez.

A Balaton szőlőtermesztésre gyakorolt hatása sokrétű: a tó víztömege befolyással van a partközeli ültetvények állományklimájára, és fiziografikus tényezőként módosítja a hőmérsékletet, a megvilágítottságot és a

MEGJELENT!



www.erdelyisalon.hu



paratartalmat. A partközeli ültetvényeknél a víztömről visszaverődő sugárzás fokozza a növényéleti folyamatokat. A régió klimatikus adottságai a víztömeg hatására nagy általánosságban kiegyenlítettek, szélsőségektől mentesek. Ám semmiképp sem homogének, hiszen a tótól mért távolsággal, a tengerszint feletti magassággal, az égtáji fekvéssel és lejtőszöggel, továbbá a völgyek közé ékelődött erdősávok hatására változik a szőlő-

táblák mikroklimája, ami jelentős befolyással bír a terroir jellegre. A talajadottságokat tekintve a Balaton északi partvonalának borvidékei változatos alapkőzeteken helyezkednek el (bazalt, bazalttufa, vörös homokkő, márga, mészkő, dolomit), míg a déli partvonal némiképp eltérő, hiszen itt a pannon agyag, a pannon homok és a lösz a domináns. Ennek a taglalásnak a részletessége egyébként olyan szinten növelhető, hogy dűlőnként közölhetnénk hosszú felsorolásokat. A fentiek jelentik a dűlőszelekcio legfontosabb természeti alapjait, amely esetben a válogatás célja egy adott terület domborzati, edafikus

és klimatikus adottságainak egy szőlőfajta segítségével vagy több fajta interakciójával történő bemutatása. Ehhez értelemszerűen olyan rendeleti szabályozást kell társítani, ami megköveteli, hogy a termés – olykor kizárólag, máskor szinte kizárólag – az adott területről származzon. A termék-leírások ezért szabják meg, hogy milyen mértékű eredetazonosságot kell a feldolgozásokor követni.

A Balatoni borrégiónak és borvidékeinek termékei mind a földrajzi jelzéssel (OFJ), mind az eredetmegjelöléssel ellátott (OEM) eredetvédelmi – oltalom alatt álló – kategóriában helyet kapnak. Az OFJ kategóriában a Dunántúli, a Balatoni és a Balatonmelléki lehatárolások lefedik a tó körüli borvidékeket, még ha szabályozásuk eltérő is: a Balatonmelléki lehatárolás például a megyehatárokat tér ki, míg a Balatoni a csaknem 170 település nevét sorolja fel Adocstól Zánkáig. Dőlőmegjelölésre csak az OEM borok esetén van lehetőség. A Balatoni régióban ezen kívül számos kisebb földrajzi árujelzőt találunk: 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 Nagy-Somlói borvidéken a

Nagy-Somlói és a Somlói; és végül a Zalai borvidéken a Zalai és a Mura. A Badacsonyi és a Balatonboglári borvidékek egy-egy azonos nevű OEM-mel rendelkeznek. A dőlőszelektált borok rendeleti szabályozása a termék-leírásokban található, ahol leggyakrabban a megengedett hozam tekintetében hoznak szigorításokat, jellemzően 5-8 tonna/hektár körüli tőketerhelés a megengedett. A dőlők között általában nincs eltérés a hozamkorlátozás tekintetében. Az előadó arra is felhívta a figyelmet, igen fontos, hogy a célközönség, azaz a fogyasztó is könnyen képes legyen tájékozódni a jelölésekből. A múltban a fogyasztók közül is csak a kifejezetten tájékozottak vagy az adott borvidék ismerői tudták, hogy melyik dőlő pontosan hol található. Ezen változtattak az OEM termék-leírások térképi mellékletei, amelyeket a Földmérési és Távérzékelési Intézet VINGIS osztálya készített, és amelyek szabadon hozzáférhetőek a VINGIS oldalán. A térképek segítségével könnyedén felkereshetjük a dőlőt, és saját szemünkkel bizonyosodhatunk meg annak egyedi jellegéről. (HF)

SÖPTEI ZSOLT: Borfogyasztás félelmek nélkül

A Söptei család mintegy 170 évvel ezelőtt, 1850-ben kezdett szőlőt termesztani és bort készíteni. A szőlészet és borászat náluk családi örökség, amit Söptei Zsolt az ötödik nemzedék tagjaként visz tovább. Szőlőiket több dűlőben Csopakon, Balatonfüreden és a Pécselyi-medencében termesztik, összesen hét hektáron. Eljárásaikkal a magyar borkészítés újjászületését segítették elő.

Miért félelmek nélkül? Egyfelől a borkén visszafogott használatára, másfelől a teljesen biológiailag érett alapanyagból készített, nem savhangsúlyos borok készítésére vonatkozik a bátor felhívás, amely így a fogyasztást követő másnap rossz közérzet elmaradását eredményezheti. A magasabb borkénhasználatot a gyorsan elkészített, nagyon könnyű reduktív borok gyümölcsös, illatos aromáinak oxidációtól való megvédése indokolja, a magas savtartalom pedig a nem teljesen érett szőlőből készített borokban jelenik meg, s mindezeknek a közérzetre gyakorolt hatása magyarázza Söptei Zsolt mottóját, hogy „csak érett szőlőből lehet jó bort készíteni”. Söptei Zsolt e nézete a ’90-es évek közepére nyúlik vissza, amikor Magyarországon még nem volt rozékészítés, azaz a reduktív borok előállítása még igencsak gyerekcipőben járt. 1995 és 2000 között Söpteiék a német Baden-Württemberg tartomány egyik szőlészetében dolgoztak, ahol rengeteg német bort volt lehetőségük megkóstolni. Ezek többsége savhangsúlyos, maradék cukorral rendelkező, míg kisebb részük, mintegy 10-20%-uk magas beltartalmú, reduktív borok voltak, ami felkeltette Zsolt és testvére, Róbert érdeklődését. Ezek készítéséhez elengedhetetlen, hogy teljes biológiai érettségben lévő szőlő kerüljön feldolgozásra a megfelelő technológiával. Zsoltnak az a meglátása támadt, hogy ha Németországban, ezen a hűvösebb éghajlatú helyen meg tudják ezt valósítani, és ilyen mértékben beérik a szőlő, akkor ugyanez a Balaton mellett gyerekjáték lesz. Természetesen ekkoriban a családi pincészetnél – ahogy



gyümölcsös jelleg mindenkit levett a lábáról, így a különféle borversenyekről is záporoztak a díjak. A szőlőfajtákat azóta is teljes biológiai érettségben takarítják be a legjobb alapanyag kinyerése, és ezáltal a komplex borok készítése érdekében. Ezekben ugyanis a savtartalom nem túl magas, de megvalósul az optimális savarány, vagyis a borkősav hangsúlya az almasav felett, minek köszönhetően a bor 4-5 évig is garantált fogyasztási értékkel rendelkezik. Már a szőlő feldolgozásánál is csak mázsánként 25 mg borkénnel és némi tannin felhasználásával védekeznek az oxidáció ellen. Az erjesztés befejeztével az első kénezésnél mind a száraz, mind a desszertboraiknál csak 40 mg/l borként adagolnak. Ez a szint február-márciusra 8-10 milligrammra csökken, majd 20-25 mg/l borkénnel egészítik ki, egészen a palackozásig. Zsolt mottójához híven – miszerint „az érett szőlőből lehet jó bort készíteni” – egy dologban biztosak lehetünk: náluk a szüret mindig kicsit később kezdődik, mint szomszédaiknál (HF)



➔ 1. KÉP: AZ ESEMÉNYT BOZZAI ZSÓFIA ÉS TORNAI TAMÁS NYITOTTA MEG, VALAMINT KÖZREMŰKÖDÖTT NAGY CSABA LANTMŰVÉSZ



GYUKLI KRISZTIÁN: A rezisztens szőlőfajták gyakorlati tapasztalatai

Gyukli Krisztián a Gyukli Pince társtulajdonosa, amelyet édesapja 1983-ban alapított. Egyetemi tanulmányait, majd tízéves németországi kutatómunkáját követően vette át a borászat teljes irányítását, hasznosítva a külföldön megszerzett tudását. A balatonfüredi borászat közelében található 5 hektár területű ültetvényen ökológiai szőlőművelést folytatnak, céljuk a Balatonfüred-Csopaki borvidék adottságainak vegyszermentes gazdálkodásban való kibontakoztatása. Előadása során e témát járta körül, mégpedig a Gyukli Pince három rezisztens, a gombás betegségeknek ellenálló fajtájából készült borán keresztül (Bio Hibernál 2023, Bio Füredgyöngye 2023 és Bio Solaris 2023).

Az elmúlt évek nagyon különböző kihívásokat támasztottak a gazdák elé. Az utóbbi öt évben a fő problémát a szárazság jelentette. Az idei év más jellegű kihívást hozott magával, hiszen a túlzott csapadék miatt elrothadtak a szőlők, s az ültetvényeket különböző gombás betegségek támadták meg. A lisztharmat és a peronoszpóra állandó fenyegetést jelentenek a magyarországi ültetvényekre nézve, ezért mára szinte nélkülözhetetlenné vált a rezisztens fajtákról való gondolkodás, amely képes választ adni a klímaváltozás okozta nehézségekre. A rezisztens fajták megismeréséhez fontos azt is megérteni, hogyan születnek az új szőlőfajták, hogyan zajlik a szőlőnemesítés folyamata. Ez mindig a nemesítői cél meghatározásával kezdődik. Régebben ez a termőképesség fokozására irányult, valamint a fagytűrő képesség vált fontossá; a jelenlegi kihívásokra válaszolva az elmúlt 30-40 évben az ellenállóképesség fokozása lett a fő nemesítési cél. A közhiedelemmel ellentétben a szőlőnemesítés nem génmódosítással, hanem vegetatív szaporítással zajlik. Ennek során a keresztezendő fajták pontosan ismert tulajdonságai vegyülnek az



utódfajtában: ezek erősíteni, valamint gyengíteni is tudják egymást. A nemesítőnek a szőlő önbeporzását kell elkerülnie, hiszen tulajdonképpen egy mesterséges megtermékenyítést hajt végre. Ehhez minden körülménynek, mint például az időjárásnak vagy a hőmérsékletnek is optimálisnak kell lennie, különben a beporzás sikertelen. Ha beérett a szőlő, akkor a nemesítő leszedi a szőlőfürtöt és kimossa a magjait, amelyek már hordozzák magukban az anya- és az apafajta tulajdonságait. Bár mind ugyanazokhoz a fajtákhoz kötődnek, mégis egyesével önálló szőlőfajtát alkotnak. A magról szaporított szőlőket magoncoknak nevezik: minden évben körülbelül 40-50 ezer magot ültetnek el. Amikor ezek a magoncok elérik a 20-30 centimétert, akkor a nemesítő peronoszpóra gombát hordozó oldattal permetezi be őket, majd a túlélőket lisztharmattal fertőzi meg. Az eddig üvegházakban termesztett magoncokból nagyjából 10-15 lesz az, amelyik mind a két betegségre ellenálló lesz. Ezután természeti körülményeknek teszik ki őket, és azokból, amelyek bírják a napot, a csapadékot és a hideget is, vesszőt vágunk és kiültetjük. A következő tíz évben a szőlőfajtából készült bort vizsgálják különböző szempontok (savösszetétel, cukortartalom) alapján. Ha ez is megfelelőnek bizonyul, akkor 10-15 évre kutatóintézetbe küldik nagyüzemi bevizsgálásra, ezután kaphatja meg a szőlőfajta a szükséges engedélyeket – 30-35 évvel a beporzást követően. A mára ismertté vált nemesített szőlőfajták, mint az Irsai Olivér vagy a Zenit mind hasonló kutatómunkán és folyamaton mentek keresztül az állami elismertetésig.

TORNAI TAMÁS: Fenntartható borászat és a borturizmus fellendítése

Tornai Tamás, a Balaton borrégió elnöke, az idei Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázat Nagybirtok kategória nyertese. A pincészetet édesapja, Tornai Endre alapította 1946-ban. Ma már több mint 70 hektáros a birtok, és a munkában immár a harmadik nemzedék is részt vesz. A hagyományok tisztelete mellett a legkorszerűbb szőlőtermesztési és -feldolgozási technológiákat alkalmazzák, 75 éves történetük állandó eleme a szakmai fejlesztés és újítás.

Tornai Tamás a helyi értékekre alapozó identitásépítésben és a jól szervezett együttműködésben látja a kitörési lehetőséget, hogy a mostani negatív világgazdasági tendenciák mellett a borászat üzletileg is jövedelmező tevékenység legyen. Előadásában ezt az elmúlt évek nemzetközi és hazai fejleményeivel támasztotta alá. A 2008-2009-es válságig a világ borfogyasztása folyamatosan nőtt, majd 2017-ig stagnált, azóta viszont tendenciózusan csökken. Így van ez több jelentős bortermelő-borfogyasztó országban is. Franciaország, a világ 3. legnagyobb termelőjének esete is tanulságos. Belföldi borfogyasztása tartósan és jelentősen csökkent, exportja pedig stagnált. Emellett azonban a részesedése a világ borexportjának összmenyiségében változatlan, értékben pedig még nőtt is, vagyis a magasabb értékű borok kivitele növekedett. Tehát még egy csökkenő, túltelített piacon is meg lehet találni azt a szegmenst, ahol lehetséges a növekedés.

Magyarországon nem így történt, a hazai borexport mintha nem cél, hanem kényszer lenne. Exportértékesítési átlagárunk ugyanis egyharmada a világkereskedelem átlagárának, és ez az alacsony exportárszint visszahat a belföldi piacra is. Ha az alacsony kiviteli árnál egy kicsit magasabb belföldi áron el tudja adni a termelő a bort, az továbbra is a belföldi piacon marad versenyben, terheli a hazai piacot.

Hogyan válaszolhatunk erre a kihívásra? Az elmúlt 20-30 évnek két pozitív fejleménye is volt: lényegesen javult a magyar bor minősége és a termelés környezettudatossága – sajnos azonban bármiféle borvidéki, -régións vagy nemzeti koordináció, közös stratégiai elképzelés nélkül. Az egyes borászatok valósították meg saját fejlesztéseiket. Ez kezdetben az általuk kiszolgált szűk piacon akár eredményes is lehet, de mára kinőtték e piaci keretet és termékeikkel légüres térben találták magukat. A jelentős keresletcsökkenés tovább rontotta a helyzetet. Most tehát úgy kellene temérdek bort külföldön eladni, hogy az értékén találja meg a piacát, és az értékesítés fajlagos költségei se legyenek túlzóak. Ennek a kihívásnak azonban már nem tudnak az egyes borászatok érdemben megfelelni. Ehhez már szükség van közös stratégiára és finanszírozásra, aminek alapja a közös célok meghatározása. A céloknak nem egy-két véleményvezér elképzelése alapján, hanem a közösség egészét kell megérintenie, amelyből kialakulhat a közös identitástudat, ami újabb cselekvést generál.

A Balaton Borrégióban is meg kell találnunk azt a különlegességet, amit mi kínálunk. A név adott: a „Balaton” mint bormárka. A bor azonban önmagában nem elég: a fajta, a terroir és az



általános környezeti tényezők is fontos szerepet játszanak. A környezeti tényezőkhöz sorolva a kulturális közeget is, amelyben létezünk, és amelyben jól érzi magát a vendég. „Balaton” életérzést kell építeni, ami kellemes emlékként megmarad. Így a látogató majd otthon, a mindennapokban is „Balaton” bort választ. Voltaképp arról van szó, hogyan hasznosítsuk, amink van. Elnevezés-

ben a „Balaton”, fajtában az Olaszrizling. Érdemes jobban körülnézni a világban és feltenni a kérdést: mi kellett ahhoz, hogy egy régió borai magas áron értékesíthető különlegességgé váljanak? És cselekvésre hívó példa lehet a közeli, kicsi Somló, ahol a fajta, a Juhfark mellé megszületett az elhatározás, hogy az első ökológiai termelést folytató borvidék legyen az országban. Két éve kezdtük, és ma már a termelők több mint fele ökológiai gazdálkodást végez.



➔ 2. KÉP: ÉRDEKLŐDŐ KÖZÖNSÉG A SÉTÁLÓ BORKÓSTOLÓN

GEÖNCZEÖL ATTILA: Felvidéki Olaszrizling termőhelyek és stílusok

Geönczeöl Attila felvidéki borász, borszakíró, agrárközgazdász, a párkányi Borok Háza vezetője, a Szlovákiai Magyar Borászok Polgári Társulásának és a Külhoni Magyar Borászok Egyesületének elnöke, számos nemzetközi borverseny meghívott szakértője. Szívvügye a Kárpát-medence borvidékeinek fejlesztése. Szakmája a hobbi is egyben, kézműves módszerekkel két és fél hektáros kisbirtokon gazdálkodik a felvidéki Garamkövesden. Ezúttal a Dél-Szlovákiai borvidék adottságait ismerhettük meg tőle az Olaszrizling tolmácsolásában.

Geönczeöl Attila három teljesen különböző, ám igen karakteres stílusú Olaszrizlingen keresztül mutatta be a felvidéki borászokat, stílusokat, termőhelyeket. Az Olaszrizling a Felvidék második legfontosabb szőlőfajtája a Zöld veltelinit követően. Nagy becsben tartják a borkészítők, jellemzően komolyabb, a magasabb minőségi kategóriák szegmensébe helyezett borokat készítenek belőle. A Magyarországon – például a Balatonnál – megtalálható könnyed, friss stílusú Olaszrizlingek szerepét Felvidéken inkább a Zöld veltelini tölti be. Az Olaszrizling főleg a déli részeken fontos, bár Nyitra környékén és a Kis-Kárpátokban is találkozhatunk vele, sőt az egyik fontos fajta keleten, a Bodrogközben, noha itt inkább homokos területek vannak. A kóstoló a konvencionális szőlőtermesztéstől és borkészítéstől kezdve haladt az extrém natúrborig. A tételek a Garam–Duna–Ipoly által határolt, részben vulkanikus területről származtak. A folyók hatása fontos, mivel ahogy itthon a Balaton, úgy náluk a Duna, a Garam és az Ipoly számít jelentős környezeti-klimatikus tényezőnek.

Az Olaszrizling mint jellemzően prémium bor, gyakran kerül fahordós, amforás, kerámiás érlelésre, a szőlője szépen beérik, gyakran aszúsodik is. A Duna melletti Muzslánál tulajdonképpen egy alföld széléről indul a dombság, ahol a folyó általi pára őszelel aszúsodást eredményez. Ipolynek környékén is erős ez a hatás, mivel egy kicsit hűvösebb a klíma, főleg őszelel nagy a napi hőingadozás, illetve magas a folyók miatt a páratartalom. Itt, aki késői szüretelésű bort akar készíteni, gyakran az Olaszrizlinghez vagy a Rajnai rizlinghez nyúl, amely a harmadik legelterjedtebb fajta a Felvidéken.

Az első bemutatott Olaszrizling a Kárpát-medencei szőlőtermesztés északi határán készült, Ipolynektől északkeletre, Dacsókeszin, Csáb mellett. (Pivnica Čebovce, Csáb – Olaszrizling 2022). Ipolynek környéke andezites, csillámpalás talajjal rendelkezik. Az északabbra eső fekvés miatt kicsit magasabbak a bor savai, bár a Balatonnál is olyan magas savakkal lehet találkozni, ami mellett ez nem kirívó. A bor közel 40 éves szőlőtőkék termése, részben saválló acéltartályban, részben amforában és tölgyfahordóban érlelődött. A következő tétel a Bóna Winery terméke (Bóna Winery, Bátorkeszi – Olaszrizling 2020), amely Bátorkesziben, azaz a Dunától északra, Párkánytól mintegy 20 kilométerre nyugatra készült. Itt már változatosabb a talaj, nem vulkanikus, inkább agyagos, illetve löszös, az alacsonyabban fekvő területeken pedig homokos, mindenképpen jó adottságú szőlőterület. A tétel szüretlen, bentonittal derített, alacsony kénessavtartalmú, a címkén pedig szerepel, hogy alacsony hisztamintartalmú. Ennek feltüntetése Magyarországon még nem, de Szlovákiában



egyre gyakoribb. Végül Geönczeöl Attila bora érkezett Garamkövesdről, a Dél-Szlovákiai borvidékről (Geönczeöl Attila, Garamkövesd – Orange 2022). A borvidék határai Pozsonytól az Ipolyig mintegy 150 km szélesen húzódnak, mégis az érdemi szőlőtermesztés a Párkánytól Komáromig tartó kb. 50 kilométeres sávban folyik, több mint 4000 hektáron, miközben a borvidék teljes szőlőterülete 4800-4900 hektár. E narancsbor, vagyis héjon erjesztett Olaszriz-

ling alapanyaga Muzsláról, a délnyugati lejtésű Erdőntúli Öreghegy dőlőlől származik. A Párkány melletti Kovácspataki-hegyek vulkanikus eredetű andezit, andezit-tufa alapúak, ennek hatása egészen a muzslai szőlőhegyig érződik. A Duna közelsége aszúsodást is eredményezett, így a feldolgozott szőlő 10-15%-ban aszúszemeket tartalmazott. Az organikus szőlő 15 napot volt héjon, és mindenféle technikai beavatkozás nélkül vált borrá. (HF)



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024

A Bor és Piac magazin szerkesztősége 2024-ben is meghirdeti a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatot!

Ki nevezhet?

2012 óta változatlanul a pályázaton minden magyarországi szőlőbirtok részt vehet, amely gazdálkodása során – azon túlmenően, hogy a legjobb minőségű szőlő és bor előállítására törekszik – gondot fordít a természet értékeinek megőrzésére, a szőlő és a pincészet esztétikai megjelenésére, a birtok és a környező táj harmóniájának kialakítására, a szakma és a borfogyasztók színvonalas tájékoztatására, a kulturált borfogyasztás népszerűsítésére.

Elsősorban azok jelentkezését várjuk, akik úgy érzik, sikerült megteremteniük a mai normáknak megfelelő, a természetes környezettel összhangban lévő, ugyanakkor a bortermelés hagyományait őrző birtokot. A természet értékeinek megóvása, a vendégbarát körülmények és nem utolsósorban a kulturált borfogyasztás népszerűsítése további fontos szempontok. A kis-, a közép- és a nagybirtokok külön kategóriában versenyeznek.

A pályázat menete

A szőlőbirtokok maguk töltik fel a birtok fontosabb adatait és legfeljebb 12 fotót a webes felületre: <https://borespiac.hu/boraszatok/>

Ehhez összeállítottunk egy segédanyagot. Kérjük, pontosan jelöljék meg, melyik kategóriában indulnak: kisbirtokként 10 hektár megművelt szőlőterületig, középirtokként 11-50 hektár között, nagybirtokként 51 hektártól nevezhetnek. A szavazás május közepén kezdődik, és június közepén zárul.

A szavazás nyomán mindhárom kategóriából a három legtöbb szavazatot megszerző birtok kerül a legszebb 9 közé. A szavazást követően a második fordulóra bekerülő szőlőbirtokokat személyesen látogatja végig a zsűri, melynek tagjai elismert szakemberek, illetve borbarátok.

A döntőbe bekerülő kilenc birtok látogatásáról részletes beszámoló készül, amely megjelenik a Bor és Piac minden felületén. A döntőbe kerülő birtokok oklevelet kapnak.

További információt a pályázatról a borespiac.hu weboldalon találunk, illetve kérdés esetén, kérjük, írjanak nekünk:

legszebb@borespiac.hu



Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2023
középirtok kategória

VESZTERGOMBI®
SZEKSZÁRD

H-7100 Szekszárd, Borkút u. 3.
+36 74 511 846 | info@vesztergombi.hu | www.vesztergombi.hu

HOSSZÚHEGYI SOLTÉSZ PINCÉSZET



Herceggút és Erdőhorváti tüzés-vulkanikus szőlőhegyein termelt Furmint és Hárslevelű nedűket zártuk ezekbe a palackokba - Hosszúhegyi borászatunkban.

Az országos aranyérmes, késői szüretelésű, dűlőszelektált édes Furmintunk mellett szélesedő választékkal kínáljuk borainkat, amelyekről részleteket az alábbi

honlapunkban talál a kedves Olvasó. Egészségükre!

www.hosszuhegyisolteszpinceszet.hu

032567 km
utazás
felelősség
fejlődés



SKODA
Let's Explore