

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN
2023. JÚNIUS | 3. SZÁM
ÁRA: 1490 FT

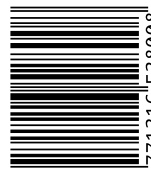
→ Ő MONDJA

Quentin Havaux és Tommaso Luongo

CMB pezsgő szekció az Amalfi-parton



2 3 0 0 3



9 771216 528008

→ SZAVAZZANAK MAGYARORSZÁG
LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKÁRA



BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piaccaal

BALATONI DÜLŐSZELEKTÁLT FEHÉRBOROK BORTESZTKÓSTOLÓJA



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

Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.

További részletek: www.borespiac.hu

Borversenyek világa

a

z év legvilágosabb szakaszában járunk a nyári napforduló idején, mostanra a legtöbb borverseny lezajlott és megismertük az eredményeiket is. „A bor olyannyira komplex, hogy egyetlen ember sem tudja teljesen megismerni minden aspektusát és ez adja szépségét is. Minden borversenyen nagy tudásra lehet szert tenni a borokról, és termelőként olyan szakmai visszacsatolást lehet kapni, ami segít később orientálódni” – hangzott el a Balatoni Borrégió borversenyének megnyitóján.

Miért érdemes, miért éri meg borversenyt rendezni a szervezőknek, illetve borversenyre nevezni a borászoknak?

Vezérinterjúból kiderül, hogy töretlen a népszerűsége a *Concours Mondial de Bruxelles*-nek (CMB), mintegy 7500 minta érkezett idén is csak a fehér- és vörösborok szekciójába, amelynek bírálatában 320 borbíra vesz részt. Egyre többen neveznek a CMB-re, a világ egyik legnagyobb borversenyére, amelynek olyan konkurensei vannak, mint a Mundus Vini, az IWC, a Decanter WWA, a Berliner Wein Trophy. Bízunk benne, hogy a magyar mintaszám is emelkedni fog a jövőben, hiszen ez egy harminc éve indított megbízható rendezvény, amelyet még a pandémia alatt is megszerveztek, tehát érdemes tesztelni a haza bortermelőinek is. Amennyiben valaki benevez erre a versenyre, az win-win helyzetet eredményez mind a szervezők, mind a nevezők szempontjából, hiszen ez egy nagyon erős márka, a nemzetközi borpiacon több évtized alatt bejáratott fórum. Minél több mintát neveznek rá, annál inkább növekszik a márkaértéke – akkor is, ha a nevezési díj egyáltalán nem elhanyagolható összeg – tehát ez a CMB, illetve a szervező cég presztízsét is növeli.

A mintagyűjtésben a jövőben mi is tudunk segíteni, keressenek bizalommal. A CMB nemzetközi elismertségét is mutatja, hogy a 2018-as pekingi verseny után jövőre a fehér- és vörösboros szekciót is Európán kívül rendezik meg, a mexikói Guanajuatóban. A szervezők



nagy örömmel hoznák el Magyarországra is a versenyt, amely további marketinglehetőségeket rejt magában a hazai borágazat tekintetében. Elképzelhető, hogy ennek köszönhetően az exportpiacon értékesített borok átlagárát is emelni lehetne.

Interjúbunkban két neves szakember is megerősíti azt, hogy a fiatalok borfogyasztási motivációja igencsak eltér a középkorúakétól mindenütt a világban. Zömében azért isznak bort, hogy jól érezzék magukat társaságban, kevésbé érdekli őket, hogy milyen tradíció, milyen terroir borai kerülnek a poharukba. Ezért is igazodnak el nehezebben a borok rengetegében, tehát számukra különösen sokat tud segíteni a borospalackokon elhelyezett makarón.

Bortesztjeinkkel is szeretnénk iránytűt nyújtani a tájékozódásban. Jelen lapszámunkkal is a nyárra készülünk, rendhagyó módon az illatos borok mezőnyét kiegészítettük könnyű, üde nyári fehér- és vörösborokkal is, amelyeket talán nem eretnenség fröccsnek is megkóstolni.

Mindeközben elindult a szavazás Magyarország Legszebb Szőlőbirtokára, amely július 9-ig tart! Szeretettel várjuk az Önök szavazatait is mindhárom kategóriában!



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2023/3. SZÁM

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

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

FŐMUNKATÁRS:

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

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

TERJESZTÉS:

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

NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:

→ Pharma Press Nyomda,
Arany Tamás ügyvezető

Fizessen elő a BORésPIAC magazinra!

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

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

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

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



Megrendelem a Bor és Piac magazint 2023-ra.

Név:

Cégnév:

Beosztás:

Cég számlázási címe:

..... Adószám:

Postacím (ha nem azonos a székhellyel):

Ügyintéző neve:

Ügyintéző telefonszáma:

Cégszerű aláírás:

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

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

BOR és PIAC

2023. JÚNIUS

6



18



37



40



42



44



» SZERZŐK «

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

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. DULA BENCÉNÉ
KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS

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

GRÓB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTORTÉNÉSZ

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

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

TARANYI DÓRA
TANÁRSÉGÉD, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

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

03 | EDITORIAL

Borversenyek világa

06 | Ő MONDJA

Quentin Havaux és Tommaso Luongo
A campaniai Amalfi-parton értékeltük
a nemzetközi pezsgőfelhozatalt

15 | NÖVÉNYVÉDELEM

Szőlőperonoszpóra (1. rész)
A peronoszpóra-fertőzés folyamata
és tünetei

18 | SZŐLÉSZET

Magyarországon termesztett
kevésbé ismert borszőlőfajták

22 | BORÁSZAT

Fermentis: SafOeno™ SPK 05
aktív száraz élesztő

24 | BORELEMZŐ

Illatos és üde nyári fehérborok
és könnyű nyári vörösborok tesztje

37 | BORÁSZAT

Egy „különc rokon”

40 | MAZSOLÁZÓ

Tudományos szemeztetés Isztriából

42 | BORMARKETING

Modern borok a nemzetközi
közönségnek

44 | BOR ÉS EGÉSZSÉG

Borban az egészség – mi az igazság?

48 | MAGYARORSZÁG LEGSZEBB
SZŐLŐBIRTOKA 2023

12 éves a pályázatunk

50 | PORTRÉ

Podmaniczky Péter

» FÉNYKÉPEK «

Dr. Bodor-Pesti Péter | Bozzai Attila |
Bozzai Zsófia | Dékány Tibor | Dr. Dula
Bencéné | Pál Judit | Jandó Zsuzsa |

Dr. Solyom-Leskó Annamária |
Dr. Szakács László | Unsplash

WWW.BORESPIAC.HU

Quentin Havaux és Tommaso Luongo



Concours Mondial
BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines

A CAMPANIAI AMALFI-PARTON ÉRTÉKELTÜK A NEMZETKÖZI PEZSGŐFELHOZATALT ÉS A BORTRENDEKET.

SZERZŐ, FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

A *Concours Mondial de Bruxelles (CMB)* a világ egyik legnagyobb és legszigorúbb borversenye. A Louis Havaux által 1994-ben alapított versenyt 2006 óta rendezik Európa különböző borvidékein. A pandémia óta külön szekcióban bírálják a rozékat, az édes borokat és a pezsgőket is. Emellett a legnagyobb volumenű verseny a fehér- és a vörösborok tesztje, amelyet idén Porečben rendeztek meg. Ezen körülbelül 320 bíráló értékelt 7504 mintát. A pezsgőtesztet, melyre 960 minta érkezett, a Nápoly mellett fekvő Agerolában rendezték több mint ötven borbírával. A borversenyek során a zömében nemzetközi szakírókból álló zsűritagok megismerhetik a régió borvidékeit és gasztronómiáját is: idén *Campaniában*, az Amalfi-parton beszélgettünk *Tommaso Luongóval*, az Olasz Sommelier Szövetség (AIS) campaniai elnökével és *Quentin Havaux-val*, a borversenyt alapító *Vinopres* CEO-jával.



QUENTIN HAVAUX ÉS TOMMASO LUONGO

S

zeretnénk bemutatni a magyar olvasóknak az egyik legnagyobb nemzetközi borversenyt, a *Concours Mondial de Bruxelles-t*. Hogy képzeljék el, ki áll e verseny mögött?

Q. H.: A *Vinopres* egy kommunikációs ügynökség. A borokról kommunikálunk és ennek része a borverseny szervezése is. Belgiumban aktívak vagyunk a rendezvények kommunikációjában is, illetve néhány borszakosítást segítünk abban, hogy a nemzetközi piacon népszerűsítse magát. Van egy nyomtatott, borral és szeszes italokkal foglalkozó magazinunk is. A *CMB* a *Vinopres*-hez tartozik, amelyet a nagypapám,

Louis Havaux alapított harmincöt évvel ezelőtt. Hat éve csatlakoztam a céghez, két éve vagyok a CEO. Édesapám, Baudouin Havaux még mindig a cégben dolgozik, de már csak olyan speciális projekteken, mint például a borbárok nyitása. Korábban már számtalan alkalommal szerveztem egyedül versenyt, például Kinában, Dél-Afrikában a Sauvignon blanc-versenyt, most pedig Nápolyban a pezsgőversenyt.

Hogyan ment végbe a generációváltás a cégükben?

Q. H.: Ezt megelőzően három évig dolgoztam egy bankban, majd Édesapám megkeresett, hogy csatlakoznék-e a családi céghez? Tudtam, ha igent mondom, akkor az egy életre szóló döntés lesz. Azt

gondolom, ez volt életem legjobb döntése. Ő most mentorként támogat engem, nem akarja rám erőltetni a véleményét, nagyon nyitott az újdonságokra.

Őn az Olasz Sommelier Szövetség (AIS) campaniai elnöke. Mit csinál az AIS Olaszországban?

T. L.: Több mint 40 000 tagja van a szervezetnek. Feltehetően ez a szervezet tömöríti a legtöbb sommeliert és borkedvelő fogyasztót országszerte. Küldetésünk, hogy terjesszük a borkultúrát. Egy éve vagyok a campaniai régió elnöke, 15 évig voltam Nápoly küldötte. Egyébként sommelier és bortanácsadó vagyok, éttermekkel dolgozom együtt, külföldre is exportálunk.

Milyen helyzetben van Olaszország az exportot illetően?

T. L.: Azt gondolom, hogy az olasz borok jó piacot jelentenek, olyan nagy márkáink ismertek, mint a *Brunello* és az *Amarone*, de nagyon sok olyan termékünk van, amelyek ismeretlenek a világpiacra. Ezeknek a vulkanikus boroknak hosszabb időre van szükségük a palackban. Campaniában különösen sok autochton fajtából készült bor terem. *Falanghina dei Campi Flegrei*, *Greco di Tufo* – sajnos ezeket a borokat nem jegyzik világszerte, ha a világ legjobb fehérborairól beszélnek, mindenki Burgundiára, Chablis-ra, a Rizlingre asszociál. Senki nem a *Fiano di Avellino*-ra, vagy a *Greco di Tufo*-ra gondol, mert nem ismeri azokat. Olyan sok szőlőfajtánk van, hogy nem tudja a fogyasztó, merre induljon el. Ahogy jöttek a görögök, a latinok, az etruszok, mindenki hozta magával a saját szőlőfajtáját, így csak Campania megyében több mint 100 féle van.

Milyen Campaniában a borágazat helyzete?

T. L.: Campaniában zömében kistermelők dolgoznak, erősen felaprózódott a terület, ennek köszönhetően nehezebb is a piacra lépniük. Puglia-ban, Abruzzóban, Alto-Adigében, Trentinóban nagyon sok szövetkezet működik, itt Campaniában mindössze kettő található. Többre lenne szükség, akkor tovább tudnánk lépni a borpiacon is.

Miként művelik Campaniában a szőlőültetvényeket, különös tekintettel az idős ültetvényekre?

T. L.: Van néhány kivételesen nagy birtok, ahol lehet géppel is szüretelni. A legtöbb munkafolyamatot ugyanakkor kézzel végzik, ami nagyon sok munkával és költséggel jár, sajnos ezt nem tudjuk elismertetni a borok árában a piacon. Napjainkban különösen oda kell figyelni az árképzésre. Ennek ellenére valahogy még kitartanak a termelők.

Mit gondol, mi lehet Campania kitörési pontja?

T. L.: Vajon hány nemzetközi borbíró is ismeri ezeket az autochton fajtákat: *Pepella*, *Fiano*, *Caprettone*, *Piedirosso*, *Biancolella*, *Falanghina*? A világ más borvidékein nem szőlőfajtákról, hanem régiókról beszélnek. Már nem azt mondjuk, hogy iszom egy Chardonnay-t, hanem azt, hogy egy Burgundit. Azt gondolom, hogy Campaniának is az lehet a kitörési pontja, ha nem a szőlőfajtákról, hanem a területről beszélünk, hiszen az Amalfi-partot, vagy a Vezúvot mindenki ismeri. Nem azt mondom, hogy *Biancolellát* iszom, hanem azt, hogy *Ischiát*, nem *Pepellát* iszom, hanem *Costa d'Amalfit*, nem *Fianót* iszom, hanem *Irpinia*-t.

Egy bortermelő számára miért éri meg benevezni a CMB-re?

Q. H.: Az egyik dolog az ismertség, mivel a világ egyik legszigorúbb borversenyeként tartanak minket számon. Ez azt jelenti, ha valaki érmet kap ezen a borversenyen, az tényleg értékes. Valóban megnyithat piacokat és új üzleti lehetőségeket a bortermelők számára. Ezen kívül őszinte visszajelzést kapnak, amely nemzetközi borbírák értékelésén alapul. A bíráló teljesen transzparens, vakteszt formájában zajlik. A termelők számára, ha nem is kapnak érmet, nagy érték, hogy visszajelzést kapnak egy nemzetközi szakértő csapattól.

Mit gondol, a CMB fellenoldja a borfogyasztást?

Q. H.: Sokan elveszettnek érzik magukat, ha bemennek egy

üzletbe és meglátják a borkínálatot, mivel nem ismerik a márkákat, sokszor inkább sört vesznek le a polcra. A bor nehezebb ügy, mert minden évjárat más és más. Szeretnénk olyan márkát építeni, hogy a fogyasztó megbízzon abban a borban, amelyen egy *CMB*-márkát lát.

Hogyan próbálják nemzetközi szinten egyre ismertebbé tenni a CMB márkát?

Q. H.: Túl sok borverseny van és sok a komolytalan is köztük. A fontos az, hogy a fogyasztó megtanulja, hogy a *CMB* miért más, mint a többi borverseny, miért bízhatnak ezekben az érmekekben. Ezért indítottuk el a borbár projektünket is, hiszen így eljuthatunk a végső fogyasztóhoz is. Mexikóban, Portugáliában, illetve Tokióban és Londonban is nyitottunk már borbárt.

A tavalyi év nagy változása volt, hogy a bírálóknak már kóstolási jegyzeteket is kell készíteniük a borokról.



Q. H.: Biztos vagyok abban, azáltal, hogy a bírálónak kóstolási jegyzetet is kell írnia, fókuszáltabb lesz, ami után könnyebben pontozza a bort.

Mesterséges intelligencia elemzi ezeket az értékeléseket. A borleírásokat elküldik a borászoknak? Miként lehet az üzenetet eljuttatni a fogyasztókhoz is?

Öt éve Kínában volt a borverseny, akkor még minden szekció egyben. Jövőre Mexikóba megy a Concours. Mi a hozadéka az új piacok felé való nyitásnak?

Q. H.: Két nagy előnye van annak, ha új bortermelő országba visszük a versenyt. Egyrészt a borbírák új régiókat, illetve az adott országot is közelebről megismerhetik, egy másik nézőpontot kapnak. Ezen kívül új, helyi fogyasztókat is hoz a borászatok számára a verseny. Mexikóban nagyon érdeklődtek és nyitottak a fogyasztók, ez az egyik



Q. H.: A mesterséges intelligencia összerakja a bírálók értékeléseit, amelyeket később azért küldünk el a termelőknek, hogy tudják használni az információkat. Egy aromaprofil is összeállítunk a termelők számára, valamint megkapják az értékelések alapján azt a listát is, hogy melyek a bor erősségei és melyek a gyengeségei. Jövőre szeretnénk abban fejlődni, hogy a borok aromavilága eljusson a fogyasztókhoz is. Ezt azért lenne érdemes, hogy lássák, mert például megtudják, ha egy borban cseresznyés jegyek vannak, vagy csokoládés az aromavilága. Ez segítheti a vásárlási döntésüket.

Miért nem tagjai már a legnagyobb nemzetközi borversenyeket tömörítő szervezetnek, a VINO FED-nek?

Q. H.: A múltban édesapám a VINO FED alapítójai között volt, amely szervezet a világ öt legnagyobb borversenyét tömörítette, de nem vagyunk már tagjai, mert szigorúbbak vagyunk náluk, statisztikákat készítünk, visszajelzéseket adunk.

olyan ország, ahol a fogyasztás minden évben növekszik. Az emberek alig várják, hogy új borokat ismerhessenek meg. Kínában ugyanez a helyzet. Számunkra nagyon fontos, hogy ott lehessünk ezekben az országokban. Nem csak a klasszikus bortermelő vidékeken szeretnénk jelen lenni. Így megmutathatjuk a világnak is, hogy mit termelnek a kevésbé ismert régiókban. Mexikóban jártunk egy kisebb borversenyen, a *Mexico selections*-ön, és elképedtünk azon, hogy mindössze hét év alatt hova fejlődött a bortermelésük. Hét évvel ezelőtt nem voltak annyira jók a helyi borok, de mostanra kezdik megtalálni a saját arcukat.

Tervezik-e Magyarországra is elhozni a Concours-t?

Q. H.: Remélem, mert Magyarországon fantasztikusak a borok, keressük ehhez a megfelelő partnereket. Először Tokajra gondoltunk, de úgy érzem, hogy az édes boroknál mélyebbre kell mennünk. Ez jó lehetőség lenne Magyarország számára is, hiszen a nemzetközi szakemberek felfedeznék azt, hogy mi van Tokajon túl.

Miként látja az új generáció szerepét nemzetközi szinten a szőlő- és borágazatban?

Q. H.: Azt gondolom, hogy az új generáció nyitottabb lesz az ismeretlen régiók, ismeretlen fajták irányába. Az idősebb generáció a tradicionális borvidékeket preferálja, ilyen például Bordeaux, de az új generáció nyitott és szeretné megismerni a világ más régióit is. Nem ragaszkodnak ismert *appellációkhoz*, csak élvezni szeretnék a pillanat örömét, és nem próbálnak túl intellektuálisan hozzáállni a borhoz. Szükségünk van néhány trükkre, hogy bevonzzuk a fiatalokat is, és segítsük őket a borválasztásban. Manapság a hátcímkeken mindenhol szinte ugyanazt a szöveget látják. Ezért szeretnénk újdonságként a jövőben elérhetővé tenni minden borhoz egy aromaprofílt. Azt gondolom, hogy a borokról alkotott véleménynek szakemberek értékítéletein kellene alapulnia, így a borversenyeknek nagy szerepük lesz ebben.

Hogyan viszonyulnak a fiatalok a borokhoz Belgiumban?

Q. H.: Nem egyszerű ügy, mert míg a flamandok nyitottabbak az újdonságok felé, addig a francia területen inkább a francia borokat keresik. Már egyre kevésbé akarják az emberek évtizedekig érlelni a bort egy pincében, erre egyre kevésbé van lehetőség. Jó borok kellene megfelelő alkalmakhoz és az új generáció nagyra értékeli a frissességet. Nem az érlelt borokat keresik gombás, faleveles aromákkal, ehhez nem elég képzettek.

Miként látja a fiatal borfogyasztók szerepét?

T. L.: Több időt és energiát kell fordítani a fiatalok borral kapcsolatos edukálására, mert az a tendencia, hogy egyre több sört és koktélt fogyasztanak. Az utóbbi években a örfogyasztás mértéke elérte a borfogyasztás szintjét. A borcímkeken is látszik, hogy sok cég egyre nagyobb figyelmet fordít a fiatalokra. A *proseccoval* készített *spritz* (ízesített boralapú koktél) szintén nagyon elterjedt a fiatalok körében.

Mit gondol a boralapú koktélokról?



Q. H.: Remélem nem fognak még jobban elterjedni, mert ezzel a bor csodája veszne el, a bortermelő nem lenne motivált arra, hogy különleges bort állítson elő. Ugyanakkor ez egy jó út lehet ahhoz, hogy bevezessük a borokat a fiatalok körébe. Ahogy például sokan az édes borokon keresztül jutnak el oda, hogy értékelni tudják a komolyabb borokat. Ez után ugyanakkor szükség lenne arra, hogy továbblépjenek a fogyasztók. Számomra a bor egy különleges, nem ipari termék, hiszen emberek készítik.

Hogyan látja, mennyire motivált a fiatal generáció arra, hogy átvegye a családi gazdaságok vezetését?

Q. H.: A borágazat legfontosabb összetevője a szenvedély, és ha valaki nem rajong a szakmáért, akkor nem tudja átvenni a családi örökséget. Ez a szenvedély sokfelől jöhet. Van, aki magának fedezi fel, van, aki, mint például én, a szüleitől örökl. Úgy nőttem fel, hogy az asztalon mindig volt bor, mindig beszélgettünk róla, nyaralásaink alatt mindig felkerestünk borászatokat is. Sok olyan borászattal találkoztam, ahol a harmadik, negyedik vagy ötödik generáció is örökölte ezt a szenvedélyt.

Mi a fiatal bortermelő generáció szerepe Campaniában?

T. L.: A generációváltás Campaniában nagyon jól halad, mert a fiataloknak van kedvük új dolgokat felfedezni, majd piacra lépni velük, nem rejtegetve a tradíciót sem. Ugyanakkor hozzák az új ideákat, emiatt is van rájuk nagy szükség.

Gondolja, hogy a borászat lehet jövedelmező, vagy inkább presztízsberuházást jelent napjainkban?

Q. H.: A borászatban hosszú távon kell gondolkodni. Ha nincs beruházás, ha a család tulajdonában van a borászat, akkor nem feltétlen kell profitálnia, mert nem kell fizetned a beruházónak. Sok idő, mire megtérül egy induló beruházás. Három év, mire egyáltalán termőre fordul a szőlőtőke. Hosszú idő telik el, mire felépíted a piacodat, mire a fogyasztó megbízik benned. Ez teszi csodássá is az ágazatot.

Miként befolyásolja a klímaváltozás az ágazatot? Hogy reagálnak erre a leginkább kitett régiók?

Q. H.: Több mint harminc éve szervezzük a borversenyt. Két éve végeztünk egy kutatást, és azt vettük észre, hogy a bordeaux-i borok alkoholtartalma átlagosan két százalékkal magasabb a harminc évvel korábbihoz képest. Ugyanakkor biztos vagyok abban, hogy megtaláljuk a megoldást erre is, mivel Európában már több, mint kétezer éve termesztünk szőlőt. Húsz évvel ezelőtt nem gondoltuk volna, de Belgiumban már nagyon jó pezsgőket készítenek a saját szőlőnkből. Optimista vagyok, azt gondolom, hogy képesek leszünk alkalmazkodni a változásokhoz. Belgiumban például sokat dolgozunk hibrid fajtákkal, amelyeknek más az aromaprofilja, mint a klasszikus fajtáknak. Mivel sokan nem ismerik ezeket az ízeket, nem is keresik a borukat. Ezen borok elterjedéséhez szükség van a fogyasztók nyitottságára is.

alapvető elvárás. Egyre inkább növekszik a rozéborok népszerűsége, és a szénsavas boroknak is egyre nagyobb szerep jut. A legfontosabb szénsavas bornak, a *Proseccónak* tovább növekszik a nemzetközi jelentősége. A talaj és a szőlőfajták változatosságának köszönhetően azonban számos más szénsavas bor is készül Olaszországban. Nagyon fontos alapot ad a *Glera*, e fajtából különböző módon készülnek szénsavas borok, tradicionálisan és *metodo martinotti (Charmat)* stílusban is. Olaszországban minden régióknak sikerül megtalálnia a saját arcát a pezsgő, a habzó- (*spumante*) és a gyöngyözőborok (*frizzante*) terén is.

Milyen stílusú rozékat készítenek Olaszországban?

T. L.: Történelmileg Puglia a legismertebb rozétermelő régió, ők egyfajta referenciapontként szerepelnek az országban. *Negroamaro*



Hogyan látja, mik a világtrendek? Milyen borokat keresnek a fogyasztók?

Q. H.: A fogyasztók egyre inkább a frissességet és a gyümölcsösséget keresik a borokban. A frissesség iránti vágy miatt nő a pezsgők és a gyöngyözőborok piaca, emiatt olyan divatos a rozé is. Azt gondolom, hogy a natúrbornak van egy piaci rése, és egyre jobb minőségűek készülnek.

T. L.: Világtrend, hogy egyre nagyobb az autochton fajták szerepe, ami Olaszországnak azért is kedvez, mert itt ez mindig a tradíció részét képezte. A sajtó és a fogyasztók figyelmének középpontjába került a fenntarthatóság, a vegyszeres növényvédelem visszafogása a szőlőtermesztés során, egyre nagyobb figyelem jut a természet tisztességének. Ugyanakkor a bor minősége és tisztasága továbbra is

és *Primitivo* fajtákat használnak, a gasztronómiában halat kínálnak e rozék mellé. Közép-Olaszországban, Abruzzóban 2010 óta létezik egy rozének dedikált, eredetvédett terület, a *Cerasuolo d'Abruzzo DOC*. Itt *Montepulciano* fajtából készül a rozé, amely jellegzetes, mély színárnyalatát hosszas macerálás után nyeri el. Ezt az erős, strukturált rozét hús mellé érdemes fogyasztani. Északon pedig *Garda DOC* eredetmegjelöléssel készülnek nagyon ismert rozék. A tó közelében olyan autochton szőlőfajták teremnek, amelyek erre kiválóan alkalmasak.

Milyenek Campaniában a rozék?

T. L.: Campaniában *Aglianico* és *Piedirosso* fajtából készül rozé. Ez a két fajta nagyon különbözik egymástól. Az *Aglianico* nagyon strukturált és tanninban gazdag, ezért vigyázni kell, hogy a rozéba ne

Magyar eredmények a 30. *Concours Mondial de Bruxelles*-en

Aranyérmesek:

Artor Pincészet: Artor 2020

Bock Pince: BV Syrah Extreme 2020

Etyeki Kúria: Pinot Noir 2019

Ezüstérmesek:

A. Gere : Villányi Franc Ördögárok 2018

Eszterbauer Borászat: Tivald 2019

Heumann: Merlot 2017

Heumann: Lagona 2017



ASPRINIO FAJTÁBÓL KÉSZÜLT PEZSGŐK



TRADICIONÁLISAN ÖT-TÍZ MÉTER MAGASRA FELFUTTATJÁK A SZŐLŐT.
(ASPRINIO D'AVERSA)



SZŐLŐLUGAS AZ AMALFI-PARTON



QUENTIN HAVAUX

kerüljön túl sok belőle. A *Piedirossóban* kevesebb a tannin, az Amalfi-parton nagyon szép rozék készülnek belőlük.

Mit gondol a vulkanikus borokról?

Q. H.: Nagyon érdekes világnak tartom ezt, nagyon tetszik nekem az a sósság és ásványosság, amit ezek a borok képviselnek. Ugyanakkor nagyra értékelem ezen borok frissítő hatását is. Azt gondolom, hogy ennek ellenére sem elég a terroir és a szőlőfajta. Mindkettő fontos, de a bortermező, az emberi tényező és az a tudás is elengedhetetlen, amit a bortermeles során használ, ugyanígy a bortermelesi tradíció és a technika is.

Nem csak a vulkanikus terület, de az idős ültetvények is jellemzik Campaniát?

T. L.: Campaniában a talaj – a többi vulkanikus régióhoz képest – különböző korú vulkanikus tevékenységhez kötött. Vannak egészen friss vulkanikus tevékenységek – a Vezúv legutóbb 1944-ben tört ki –, ilyenkor a talajon is látszik a kitörés nyoma. Van olyan terület is azonban, ahol olyan régen történt a kitörés, hogy már nem látszik a talajban, nincsen nyoma. Nem lehet már pontosan érezni a félszigeten, hogy hol voltak vulkánok, de a Vezúv körül látszik a talajban is a vulkanikus kőzet és a talaj illatában is lehet érezni a nyomát. A következő régiókban fellelhető a Vezúv működésének a nyoma: *Vesuvia, Caserta, Campi Fregrei, Irpinia*. Ez a következőket eredményezi a bor ízében és illatában is: sósság, ásványosság, tűzkövesség. Mindez lehetővé tette azt, hogy a szőlő saját alanyon nőjön Campaniában. A filoxérát sikerült kontroll alatt tartani, hiszen a vulkanikus homokban nem tudott tovább élni. Mindez száz-százötven éves tőkét eredményez, ilyen például az *Asprinio*, amelyeket mintegy öt-tíz méteres magasságba lugasként felvezettek a támaszrendszereken. Ezek az idős tőkék sok mindent megéltek már, száraz éveket, meleg éveket, hideg éveket, különleges éveket és mindeközben megtanultak túlélni. Tehát ezek a szőlők sokkal vitálisabbak és a klímaváltozásra is jobban reagálnak, mint az amerikai alanyon termő társaik.

A legfrissebb kutatások alapján a rendszeres, de visszafogott borfogyasztás jótékony hatással van az egészségünkre. Mit gondol erről?



TOMMASO LUONGO

Q. H.: Azt gondolom, a bor elsősorban nem alkohol – mert nem olcsó –, akkor inkább sört vagy vodkát keresel. Sokkal inkább egy visszafogott ital, amely mögött ott van a kultúra is.

T. L.: Nem kell démonizálni a bor fogyasztását, de kommunikálni kell a moderált fogyasztását, hogy az alkohol ne okozzon nem kívánt mellékhatásokat. A borban található jótékony vegyületek, az antioxidánssok, a polifenolok és a rezveratrol segít az egészség megőrzésében.

Mit gondol az alacsony alkoholtartalmú borokról?

Q. H.: Azt gondolom, hogy ahogy a technológia fejlődik, úgy egyre jobban fogyaszthatók ezek a borok. Új-Zélandon fut egy olyan projekt, melynek során alacsony alkoholtartalmú borokat készítenek, kilenc alkoholfokkal készülnek ezek a Sauvignon blanc-ok és tényleg jól fogyaszthatók. Ennek talán azért is van jövője, mert így egy-egy alkalommal egyszerre több bort fogyaszthat az ember. Most két olyan sorozat is volt, ahol alkoholmentes pezsgők szerepeltek és két nagyon jót is találunk köztük, látnunk kell a fejlődést ebben a szegmensben is.

Létezik Wine in moderation-kampány Olaszországban is? Az AIS milyen módon igyekszik felhívni a figyelmet a mértékletes borfogyasztás fontosságára?

T. L.: Évente kb. 33-34 liter bort fogyasztanak fejenként az olaszok. A hatvanas években ez a fogyasztás 120-130 liter volt, ekkor sokat ittak, de nem jól. A vidéken dolgozó emberek azért is fogyasztottak alkoholt, hogy legyen energiájuk a földeken dolgozni. Azt gondolom, meg kell különböztetnünk egymástól az alkoholfogyasztást és a borfogyasztást. Nem feltétlenül ugyanaz a kettő. A kifejezetten magas alkoholfogyasztás sokszor alacsony minőségű italhoz társul. Olaszországban a bort elsősorban ételekhez fogyasztják, így a kultúra részét képezi. Sosem iszunk anélkül, hogy ne ennénk, így a kontextus egészen más, mint más nemzeteknél. Az AIS-szel az iskolákban tartunk kampányokat, amely során felhívjuk a 15-17 évesek figyelmét arra, hogy a túlzott alkoholfogyasztás milyen veszélyekkel jár. Nekem az a tapasztalatom, hogy sokaknak természetes, hogy disztinoválni tudnak, tudják mi a különbség a borfogyasztás és az alkoholfogyasztás között. Hiszen úgy nőnek fel a fiatalok, hogy a szüleik is mindig fogyasztanak egy-két pohár bort az étkezésekhez.

Concours Mondial de Bruxelles pezsgők és szénsavas borok mezőnye



Június 1–3. között a campaniai Agerola városa adott otthont a **Concours Mondial de Bruxelles pezsgőkre és szénsavas borokra fókuszáló felvonásának. A zsűri 960 mintát értékelt.**

A Nápoly közeli városba több mint ötven szakértő zsűritag érkezett, míg a tétel 25 országból származtak. A legtöbb minta régiós szinten Champagne-ból érkezett, 160 nevezéssel, de Olaszország sem állt rosszul több mint 300 borral, amelyek között 100 felett van a Proseccók száma.

Campaniában jelenleg évi 8-9 millió euró értékben állítanak elő szénsavas borokat, elsősorban DOC és DOCG eredetjelöléssel, és olyan, részben autochton fajtákból, mint az Asprinio, Falanghina, Greco, Fiano, Coda di Volpe és Aglianico. Ezek az italok az elmúlt években a szeretett helyi italból a piacon is releváns terméké váltak, és a termelők érdeklődése is megélné a szélesebb körű értékesítés iránt.

Horvátországban zajlott a 30. Concours Mondial de Bruxelles

Horvátországgal kapcsolatban a fejlődő piacot és a borturizmusban betöltött szerepét emelték ki a szervezők.

Boris Miletić, Isztria megye prefektusa szintén arról beszélt, hogy a természeti szépségek és a gasztronómia mellett a bor a régió egyik legfőbb vonzereje. „Ahogy mindig hangsúlyozom, túl kicsik vagyunk ahhoz, hogy átlagosak legyünk, ezért törekszünk a kiválóságra mindenben, amit teszünk, és ez nyerő kombinációnak bizonyult a boraink esetében is” – mondta a prefektus.

A Porečben rendezett versenyen ezúttal a vörös- és fehérborokra irányult a figyelem. A *Vinistra* iparági szervezet elnöke, *Luka Rossi* ismertette, hogy az 50 ország képviselőiből álló 320 fős zsűri 10 százalékát sommelier-k, 20 százalékát borkereskedők és disztribútorok, 18 százalékát pedig borászok alkotják, a fennmaradó részt viszont borszakírók – köztük lapunk főszerkesztője, *Bozzai Zsófi* – tették ki, akik élményeiket világszerte megoszthatják.

Idén 7504 mintát neveztek be a versenyre, melyek közül 220 származott Horvátországból. Az eredményeket a verseny weboldalán 2023. május 23-án hozták nyilvánosságra.



Geönczeöl Attila bizottsági elnök véleménye a pezsgők és a gyöngyözőborok versenyéről:



„A *CMB Sparkling* tavaly indult a portugál Bairradában, idén pedig már második alkalommal vettem részt rajta, mint bizottsági elnök. Nagyon jó ötlet volt a *CMB* szervezőitől ezeknek a specializált versenyeknek (pezsgők, rozé- és édesborok) az elindítása, hiszen így sokkal hangsúlyosabb az adott bortípus, érdekes eszmecsere alakul ki, kirajzolódnak a különböző stílusok. Még mindig érezhető Champagne ereje, a bírálók nagyra értékelik a jellegzetes érlelési jegyeket, de kóstoltunk elképesztően tiszta, lendületes *proseccókat* is. Nagyjából ez a két véglet a pezsgők világában: a sokszor szinte extrém módon jelentkező másodlagos-harmadlagos aromák, a mindent letaroló autolízis, sokéves finomseprős érlelés, jellemzően markáns savakkal társulva versus a könnyed, légies gyümölcsösség, egy kis kerekítő édes-séggel. Valahol a kettő között pedig erősen tör előre a *cava*. A világ szinte minden pontjáról érkeztek tételtek, hiszen a pezsgőfogyasztás felfelé ível, és ahol bort készítenek, ott általában akad buborék is.”

SZŐLŐPERONOSZPÓRA (1. rész)

A PERONOSZPÓRA-FERTŐZÉS FOLYAMATA ÉS TÜNETEI



A ROVAT A BAYER
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

SZERZŐ: DR. DULA BENCÉNÉ

A peronoszpóra a szőlő egyik legveszélyesebb betegsége. Nem lehet biztonságos és gazdaságos a szőlőtermesztés az ellene való rendszeres védelem nélkül, mivel betegség esetén a termésveszteség akár 100% is lehet. A globális felmelegedés miatt szélsőségesé vált időjárási körülmények hatással vannak a peronoszpórajárványok gyakoriságára. Míg az ezredforduló előtt tíz évenként fordult elő egy-egy komoly járvány, az utóbbi húsz évben ez a háromszorosára növekedett. A súlyos levélfertőzöttség miatt korai lombvesztés következik be, ami oltványiskolákban, fiatal telepítésekben különösen veszélyes. Nem cukrosodik jól a termés, nem, vagy rosszul érnek be a vesszők, ezért még enyhébb tél esetén is elfagynak. Cikkünk első részében a kórokozó biológiájával, a fertőzés folyamatával és tüneteivel ismerkedünk meg.

A kórokozó biológiája

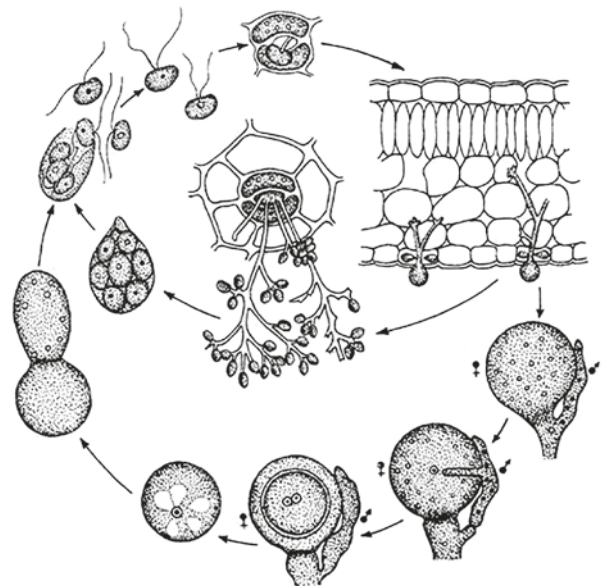
A szőlőperonoszpóra kórokozója, a *Plasmopara viticola* (Berk. et Curt.) Berl. et de Toni Észak-Amerikában őshonos, amit elsőként Lewis David de Schweinitz botanikus és mikológus írt le 1837-ben. Európába 40 évvel később, a filoxérának ellenálló szőlővessző-szállítmányokkal hurcolták be és először 1878-ban Dél-Franciaországban figyelték meg. Szétterjedése gyors volt, mert két évvel később, 1880-ban hazánkban, Meggyesen is megtalálták. Az elszigeteltebb, izolált területeken jóval később telepedett meg. Dél-Amerikában, Dél-Afrikában 1907-től, Ausztráliában 1916-17-től, Új-Zélandon pedig 1926-tól jelent meg. Ma már minden egyes jelentős szőlőtermő vidéken megtalálható. Az Egyesült Államok keleti és nyugati részén alakitanilag és fertőzőképességet tekintve kettő jól elkülöníthető keleti és nyugati típusa létezik (Santilli, 1956-57). Európába a *V. vinifera*-kat súlyosan fertőző *keleti* típust hurcolták be.

Életmódja, szaporodása, a fertőzés folyamata

A *Plasmopara viticola* ivaros és ivartalan alakkal rendelkező heterotallikus gomba (életciklusát az 1. ábra szemlélteti). A fertőzések elindító az ősszel fertőződött idősebb levelek szövetében, a főbb erek mentén kialakuló mozaikos foltokban képződött vastag falú, téli, kitartó képletek, az oospórák, melyek akár öt évig is életképesek maradhatnak a talajfelszínre hullott levelekben (Gobbin et al., 2005). A téli spórák morfológiailag már érettek januárban. Tavasszal az oospórából nyeles makrosporangium fejlődik, amelyből a képződő zoospórák vízcseppekben rajzanak ki és esőcseppekkel kerülnek az alsó levelekre. A sztomákon át fertőzik a növényt, majd néhány napon belül a levélfonákon sporangiumtartó gyp tör a felszínre. A primer fertőzés alapfeltétele, hogy 2 óra alatt több mint 10 mm csapadék hulljon le, a levelek 3-5 órás vízzel borítottsága és 10 °C feletti napi átlaghőmérséklet. Az oospóras fertőzés a vegetáció alatt bármikor bekövetkezhet.

A másodlagos fertőzések kiindulási forrása a levelek hátoldalán kifejlődő fehér, laza, jellegzetes elágazódású sporangiumtartókon képződő

→ 1. ÁBRA: A *PLASMOPARA VITICOLA* FEJLŐDÉSI CIKLUSA



sporangiomok (1. kép), bennük 4-6 sejtmag található, amelyek közvetlenül a kirajzás előtt 2 csillagóval rendelkező zoospórává (rajzospórává) formálódnak és a sporangiomok felnyílása után válnak szabaddá. A kirajzás után 20-24 °C-os vízben élénk mozgással 15-20 perc után letelepsznek a légcserenyilások környékén, csillagóik visszafejlődnek, megindul a csíratömlő-fejlődés, amivel a sztomákon keresztül behatolnak a növényi szövetbe, és kezdetét veszi az új kórfolyamat. A másodlagos fertőzés bekövetkezéséhez 20-24 °C hőmérsékleten minimum 1,5-2 órán át tartó levélnedvesség szükséges. Az ivartalan szaporodási ciklus kedvező körülmények között igen gyors, akár négy nappal a fertőzés után megjelenhetnek a sporangiumtartók. A vegetáció folyamán a fertőzés az időjárástól függően gyakran ismétlődhet, az új generációk gyorsan követik egymást.



→ 1. KÉP: **PLASMOPARA VITICOLA SPORANGIUMTARTÓINAK ÉS SPORANGIUMAINAK MIKROSZKÓPI KÉPE**

A fertőzés környezeti igényei és a járványdinamika

Tartósan meleg, párás idő, gyakori esőzések esetén állandósul a fertőzési veszély. Ilyen viszonyok között gyors, vérszerű a kórokozó terjedése, súlyos járványhelyzet alakul ki, mint ahogyan az 2010-ben is történt. A fertőzés pillanatától az első látható tünet megjelenéséig tartó időszak a lappangási, vagy inkubációs időszak, melynek tartama az Istvánffy és Pálkás (1913) által megszerkesztett inkubációs táblázatból könnyen kiszámítható (1. táblázat). A hőmérséklet emelkedésével gyorsul a gombafonalak növekedése, ezért rövidül az inkubációs idő, de ez csak a levelekre érvényes. Ugyanis 17 °C felett levélen tovább rövidül, de a bogyókon hosszabbodik a látencia ideje (lásd a kiemelést a táblázatban). Ez sok félreértést okozhat a vegyszeres kezelések hatékonyságának értelmezésében levélen és fürtön. A hőmérséklet mellett a páratartalom is hatással van a lappangási idő tartamára. Müller és Sleumer (1934) megfigyelései szerint 13,2-13,5 °C hőmérsékleten 100% relatív páratartalom mellett 6 nap, míg ugyanezen hőfokon, de alacsonyabb, 80-90%-os páratartalmú körülmények között jóval hosszabb, 11-12 nap a lappangási ideje. 20-25 °C hőoptimumon, tartós 100% páratartalom viszont 2,5 napra csökken. Ilyen körülmények között rendkívül gyors a sporangiumtartó gyp létrejötte és elmarad az olajfolt kialakulása. Az inkubációs idő tartamát befolyásolhatja még a levelek kora és a fajták fogékonysága is. Istvánffy (1911) és Lehoczky (1965) szerint a helyben áttelelt oospórákon kívül jelentős fertőzési forrást jelent egyes években a délről, mediterrán ciklonokkal érkező sporangiumok tömege is. Bár ezt az elméletet újabb kutatások cáfolták (Gobbin et al., 2005, Scherer és Gisi,

→ 1. TÁBLÁZAT: **INKUBÁCIÓS TÁBLÁZAT. LAPPANGÁSI IDŐ A HŐMÉRSÉKLET FÜGGVÉNYÉBEN (ISTVÁNFYI ÉS PÁLINKÁS 1913 NYOMÁN)**

Középhőmérséklet °C	Inkubációs idő hossza (nap)	
	Levélen	Fürtön
10-13	15-18	15-18
14	12-15	12-15
15	11-13	11-13
16	9-11	9-11
17	6-7	11-13
18-19	5-6	13-15
20-25	4-5	14-18

2006), hazánkban az utóbbi évtizedekben a száraz tavaszi időjárási körülmények miatt elmaradt a helyből kialakuló fertőzés, viszont igen gyakori a nyárvegi tünetmegjelenés, melynek előidézője minden bizonnyal a sodort fertőzőanyag lehet. Ez a körülmény akár nagytömegű fertőzőképes sporangium szállítását jelentheti, ami nagymértékben segítheti egy járvány gyors, meglepetésszerű kibontakozását, amire több példa is volt a közelmúltból (1995, 1999, 2019, 2022).

A peronoszpóra előrejelzésére kiváló automata előrejelző modellek vannak, de hosszútávon ezek nélkül is megbecsülhető a megbetegedési veszély várható mértéke. Például *Arnoud G. és Arnoud M. (1937)* pontos összefüggést állapított meg a csapadékviszonyok és a betegség megjelenése között, amellyel kiválóan előre jelezhető az egész vegetációs időre a peronoszpóravészély várható alakulása:

1. Bőséges csapadék novembertől áprilisig

a. *rendkívül nagy peronoszpóravészély*, ha csapadékos a május és június

(Pontosan ilyen helyzet idézte elő a 2010-es súlyos korai peronoszpórajárványt!)

b. *nincs fertőzésveszély*, ha szárazság van májusban és júniusban

2. Kevés csapadék novembertől áprilisig

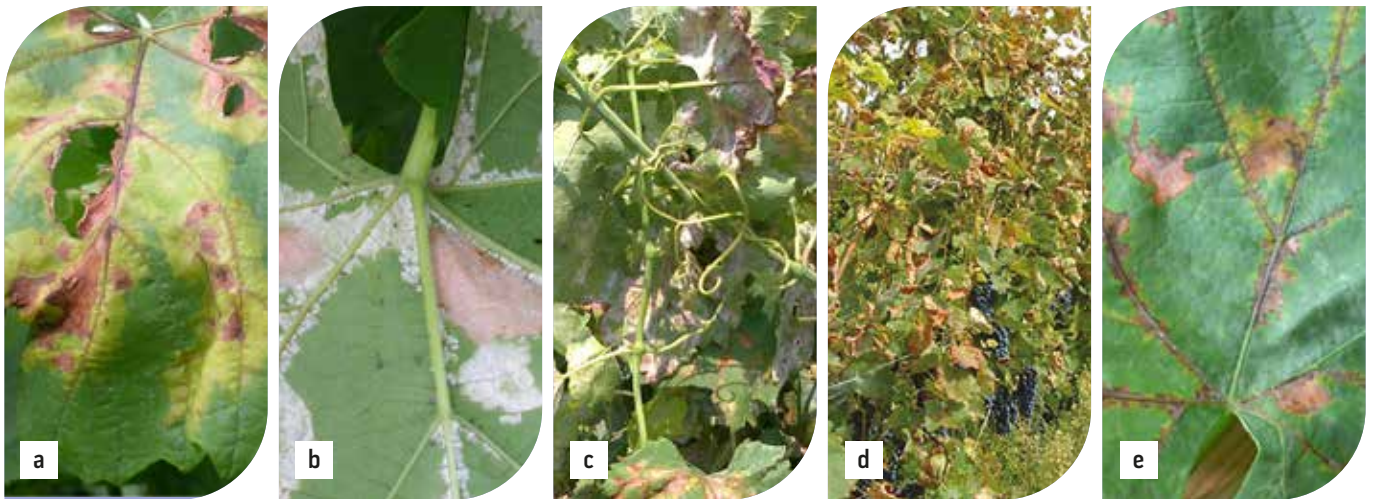
a. *kicsi peronoszpóra fertőzésveszély*, ha csapadékos a május és június

b. *nincs fertőzésveszély*, ha szárazság van májusban és júniusban

Mindezek mellett érdemes figyelembe venni a vegetáció során az egyéb környezeti és időjárási körülményeket, amelyek lokálisan fokozhatják vagy akár mérsékelhetik a járványveszély alakulását. A gyorsan, 1-1,5 óra alatt felszáradó, akár 10-15 mm csapadéknak, helyi zivatarnak nincs nagy jelentősége. Annál veszélyesebb a kevés csapadékkal járó, de lassan felszáradó csendes eső, a több napon át borult, párás idő, harmatképződés. *Kockázat-fokozó, súlyosbító* egy erdő vagy nagyobb vízfelület szomszédsága, a terület mélyebb fekvése, alacsony tőkeforma, sűrű térállás, sűrű lombfal és az egyre kedveltebb füvesített sorköz. *Sajnos új kockázati tényezőt jelent az egyre gyarapodó rosszul művelt és elhagyott területek szomszédsága, ami hatványozottan növeli a fertőzés, járványos felszaporodás veszélyét.*

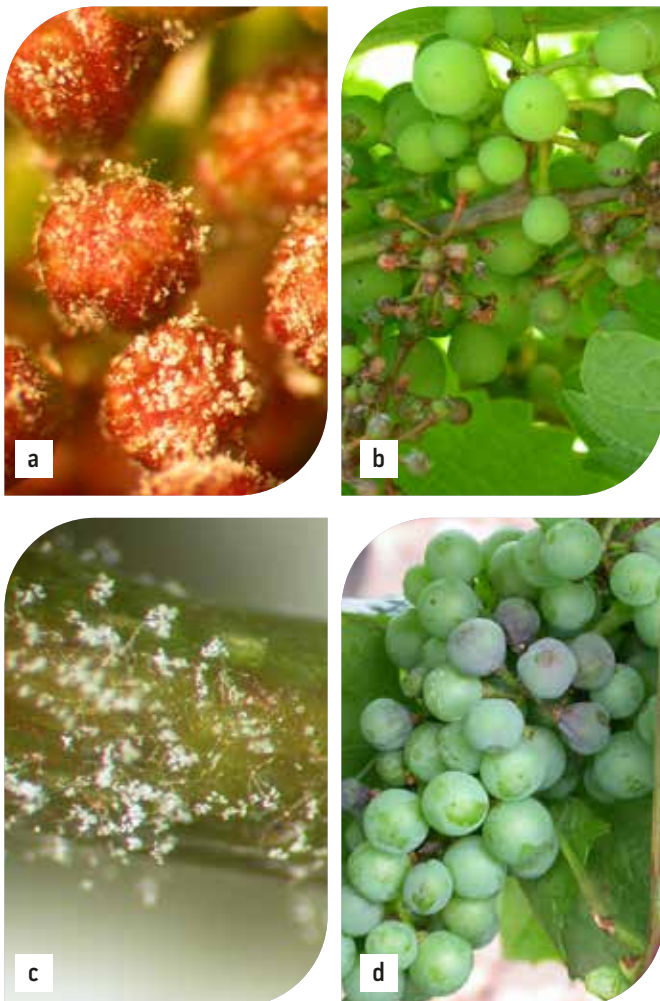
A betegség tünetei

A peronoszpóra a szőlő valamennyi zöld részét fertőzi. A fiatal, gyorsan növekvő részek a legérzékenyebbek. A legveszélyeztetettebb időszak az intenzív hajtásnövekedés-zöldborsó állapot, illetve a zsendülés. A kórokozó a légcserenyílásokon át hatol be és ott nő ki a sporangiumtartó is. A levélfonákon egyenletes eloszlásban, lényegesen több sztóma van, itt a levélnedvesség is hosszabb ideig marad meg, ezért a kórokozó ott fertőz és sporulál. Tipikus tünet a levél színén kifejlődő, elmosódott szegélyű sárga olajfolt, a fonákon pedig a hófehér sporangiumtartó gyp (2. a, b kép). A fiatal, növekvő leveleken nagy kiterjedésű olajfoltok fejlődnek (2. c kép). Magas páratartalom esetén a gomba fehér sporangiumtartó telepe megjelenhet a levelek színén, a vastagabb ereken, a kacson és a zöld hajtástengelyen is (3. c kép). Tartósan száraz, meleg időben gyors levélszövet-elhalás következhet be (2. c, d kép). A vegetáció második felében az idősebb levelek érzékenysége csökken, ezért ősszel a mozaikos peronoszpóratünet (2. e kép) jellemző. Ezekben a főbb ereket mentén, érzugokban kifejlődő kisebb foltokban alakulnak ki a téli oospórák. Ekkor a fürtvirágzat és az éppen kötődött kisbogyós fürtök vannak a legnagyobb veszélyben (3. a, b kép). Az ebben az időszakban bekövetkezett fertőződésük súlyos következménnyel, teljes fürtleszáradással jár (4. b, c, d kép). A borsószemnél nagyobb bogyók

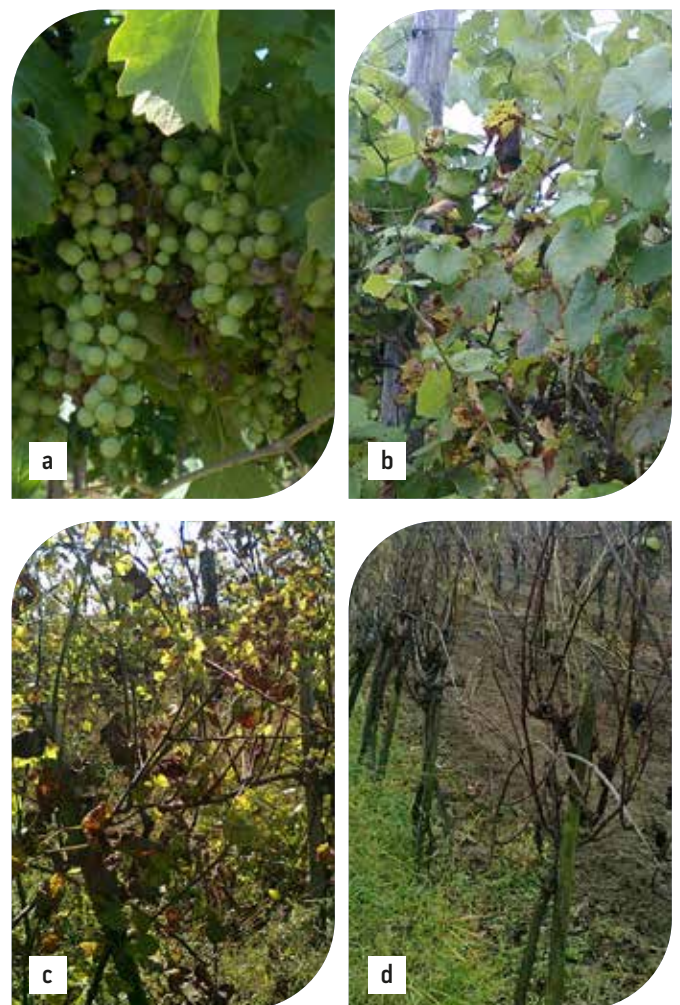


→ 2. KÉP: SZŐLŐPERONOSPÓRA TÜNETEI LEVÉLEN: NAGY KITERJEDÉSŰ OLAJFOLTOK, NEKROTIZÁLÓDÓ LEVÉLSZÖVETEK (a), FEHÉR SPORANGIUMTARTÓ GYEP A LEVELEK HÁTOLDALÁN (b, c), PERONOSPÓRÁTÓL LESZÁRADÓ LOMBOZAT (d), ŐSZI MOZAIKPERONOSPÓRA TÜNETES LEVÉL (e)

érzékenysége fokozatosan csökken, sporuláció sem jelentkezik. Az ilyen beteg bogyók a kocsánykorona sztómáin keresztül fertőződnek, lilás színűek, zsugorodnak, rajtuk sporangiumtartó gyepek már nem fejlődnek és érintésre könnyen lehullanak a fűtről (3. d és 4. a kép).



→ 3. KÉP: PERONOSPÓRA-TÜNETEK FÜRTÖN: BIMBÓS FÜRT SPORANGIUMTARTÓ GYEPEL (a), TÜNETEK KÖTÖDÖTT BOGYÓKON ÉS FÜRTENGELYEN (b), FERTŐZÖTT FÜRTKOCSSÁNY SPORANGIUMTARTÓ GYEPEL (c), TÜNETEK FEJLETTEBB BOGYÓKON (d)



→ 4. KÉP: 2010-ES SÚLYOS SÚLYOS KORAI PERONOSPÓRAJÁRVÁNY MIATT BEKÖVETKEZETT LOMB-, HAJTÁS- ÉS FÜRTLESZÁRADÁS TÜNETEI

Tartósan csapadékos időjárási helyzetben megállíthatatlan a fertőzés terjedése, súlyos peronosporajárvány alakul ki, amikor a teljes zöld felület – levelek, hajtások, hajtástengely, fűrtkezdemények – gyors elhalása következik be, ez történt 2010-ben is (4. b, c, d képek).

(Az írásban szereplő irodalmi források a Szerzőnél érhetők el.)



SZERZŐK: TARANYI DÓRA, BODOR-PESTI PÉTER

MAGYARORSZÁGON TERMESZTETT KEVÉSBÉ ISMERT BORSZŐLŐFAJTÁK

Hazánk borvidégein számos szőlőfajtaival találkozhatunk, melyek nevei sokunk számára ismerősen csengenek. Akadnak köztük világ-, valamint regionális, és kifejezetten a hazai tájakra jellemző, de nagy területen megtalálható fajták is, melyek a Kárpát-medencében őshonosak. Áttekintve a borszőlőfajták területi adatait, fellelhetünk olyanokat is, melyeket kis területen termesztenek és viszonylag kevésbé ismertek, azonban jelentőségük nem elhanyagolható, hiszen sokszínű fajtahasználatot tükröznek. A következőkben ezekből mutatunk be néhányat.

Borszőlők Magyarországon

Jelenleg hazánkban hozzávetőlegesen 65 ezer hektáron folyik szőlőtermesztés. Ez a 2001-ben végzett felméréshez képest az akkori szőlőterületek méretének közel a harmadával kevesebbet jelent. A fajtaösszetételt tekintve 79 engedélyezett fehér- és 25 vörösbor-szőlőfajta, valamint ezek klónjait tartják nyilván a Nemzeti Fajtajegyzékben. Szép számmal találhatunk köztük világfajtákat, melyeket nagy felületen termesztenek Magyarország számos borvidékén, mint például a Chardonnay-t, a Sauvignon blanc-t, a Cabernet franc-t, a Cabernet Sauvignont vagy a Pinot noirt. Nem csak világfajtákban

bővelkednek a magyarországi borvidékek, hanem úgynevezett regionális fajtákban is. Kiváló példa erre a Kékfrankos, az Olasz rizling, az Ottonel muskotály vagy a Tramini.

Az, hogy az engedélyezett fajták területeinek nagysága hogyan és miképpen oszlik meg, borvidékenként változik. Ez leginkább a magyar fajták esetében látszik jól. Sok hazai borvidéken az ottani hagyományok, történelmi események, vagy a termőhelyi adottságok határozzák meg egy-egy fajta helyi jelentőségét. Elég csak például a Kéknyelűre gondolni, mely a Badacsonyi borvidék nagy becsben tartott és termesztett szőlőfajtája. További példa lehet a Cirfandli,

amely a Pécsi borvidéken terjedt el, vagy a Pintes ősi magyar szőlőfajta, amivel a Zalai borvidéken találkozhatunk. Ezeket a szőlőfajtákat régiós jelentőségük miatt viszonylag nagyobb felületen is termesztik. Azonban vannak olyan államilag engedélyezett fajták, melyeket nagyon kis felületen, tipikusan csak egy-egy borvidéken, vagy településen termesztnek. Az alábbiakban ezek közül a kisebb területen termesztett fajtákból mutatunk be néhányat.

Fehérszőlő-fajták

Csomorika

A Csomorika szőlőfajta származása ismeretlen, de valószínűleg magyar eredetű. Az állami elismerést 1998-ban kapta meg, de már az 1800-as évek végéről vannak róla feljegyzések. Főleg Baranya megyében terjedt el, azonban elvétve Mogyoródon és környékén is található belőle. Összesen 0,6 hektáron termesztik itthon. A „csomorika” fajtanév a szőlőfajta jellemző, görcsös tőkeformából eredhet. Korai érésű és nagy termőképességgel rendelkezik, egyenletesen terem, azonban hajlamos bogyópergésre. Peronoszpórára érzékeny, bogyói rothadékonnyak. A tőkéről szüretelt szőlőből készült bor vékony, kevésbé savhangsúlyos, de zamatban gazdag. Többnyire alapborként használatos pezsgőgyártáshoz, ezért is lehetséges az, hogy többnyire a Pécsi borvidéken találkozhatunk vele, feltehetően a Pécssett üzemelő Littke Pevsgőgyár telepített ott belőle. Névváltozata lehet a Gyüdi fehér, a Lammerschwanz, a Szederkényi fehér és a Csomor.



→ 1. KÉP: CSOMORIKA SZŐLŐFAJTA,
forrás: Németh Márton, *Ampelográfiai album I.*, 1967.

Gohér

A Gohér szőlőfajta a legrégebb óta termesztett fajtáink közé tartozik, hiszen már 1590-ből találhatóak feljegyzések róla. Magyar származású, régi hegyaljai szőlőfajta, melynek neve ismeretlen eredetű, holott számos értekezés született annak tisztázására. Jó eséllyel valamilyen jövevényszó, amelyet a német nyelvből vehettek át. Magyarországon jelenleg 0,4 hektáron termesztik, ebből 0,2 hektár a Tokaji borvidéken található. Szeptember végén, október elején szüretelhető. Laza, hengeres, középnyag fürtök jellemzik. Középvastag héja és lédús húsa miatt a darazsak előszeretettel látogatják, valamint gombás betegségekre igencsak hajlamos. Jól aszúsodik. Rossz termékenyülése miatt mára visszaesett a hazai termesztésben. Az utóbbi években azonban Tokaj-Hegyalján kisebb mértékben megindult a fajta újratelepítése. Bora illatában és zamatában visszafogott, kissé lágú.



→ 2. KÉP: FEHÉR GOHÉR SZŐLŐFAJTA,
forrás: Németh Márton, *Ampelográfiai album II.*, 1970.

Úrréti

Kocsis Pál nemesített fajtáinak egyike, melyet 1916-ban keresztetett a Hárslevelű és a Tramini felhasználásával. Korábban törölték a fajtajegyzékből, azonban újra engedélyezésre került. Jelenleg 0,4 hektáron termesztik Magyarországon. A fajta neve földrajzi névből képzett, névváltozatai a Kurjantó, az Úrrét gyöngye és a Szalacska gyöngye. Viszonylag későn, októberben érik. Nagyon ritka szőlőfajtának számít, mivel kényes, rothadásra hajlamos. Jelenleg a Badacsonyi borvidéken található az ültetvények egy része, például a Büttner Borbirtokon készül belőle fajtabor.

→ 1. TÁBLÁZAT: KISEBB TERÜLETEN TERMESZTETT FEHÉRBORSZŐLŐ-FAJTÁK MAGYARORSZÁGON 2022-BEN.

Forrás: Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT)

Szőlőfajta neve	Termőterület mérete
Abigél	0,24 ha
Aligoté	0,2 ha
Andor	0,5 ha
Bacchus	0,27 ha
Barátcsuha	0,22 ha
Csanád	0,22 ha
Csomorika	0,6 ha
Favorit	0,34 ha
Fekete fájú Bajor	0,048 ha
Fekete muskotály	0,048 ha
Gesztus	0,28 ha
Gohér	0,78 ha
Hajnos kék	0,4 ha
Heuréka	0,18 ha
Járdovány	0,6 ha
Kék Bajor	0,048 ha
Kerner	0,22 ha
Korona	0,8 ha
Kozmopoliten	0,19 ha
Laska	0,9 ha
Mézes	0,46 ha
Muscaris	0,6 ha
Nosztori rizling	0,058 ha
Pelso	0,54 ha
Piros tramini	0,36 ha
Piros veltelini	0,6 ha
Refrén	0,4 ha
Saphira	0,074 ha
Sauvignon gris	0,08 ha
Sauvignon Kretos	0,05 ha
Sylver	0,67 ha
Szerémi zöld	0,13 ha
Táltos	0,2 ha
Taurus	0,3 ha
Úrréti	0,4 ha
Viktor	0,8 ha

Vörösborszőlő-fajták

Fekete járdovány

A Fekete járdovány ősi magyar fajta, melynek nevében a „járdovány” szónak eredete többnyire vitatott. Utalhat a Közép-Baranyában ismert orgonanévre (orgovány), de délszláv közvetítéssel átkerülhetett a „jorgovan” formából is. Szeptember vége felé érik, fürtje középnagy vagy nagy méretű. Kevésbé hajlamos a rothadásra, bőtermő fajta. Jelenleg kisebb mennyiségben fordul elő hazánkban, leginkább a Villányi borvidéken. Fajtabort a szőlőfajtából a Gere pincészet készíti.



→ 3. KÉP: FEKETE JÁRDOVÁNY SZŐLŐFAJTA,

forrás: Németh Márton, Ampelográfiai album II., 1970.

Purcsin

Magyar eredetű szőlőfajta, melyet már 1655-ben „Hegyalja értékes szőlőfajtájaként” említenek. Egyes ampelográfusok szerint francia eredetű, és a francia forradalom idején kerülhetett Magyarországra, ám az 1655-ös fajtanévlítés arra enged következtetni, hogy már jóval ezelőtt jelen volt hazánkban. Mátraalján, Érmelléken, a nagyváradi szőlőhegyeken és Tokaj-Hegyalján terjedt el. Érdekes, hogy a Purcsin olasz megfelelője a Tokaj barneana, így tehát valószínűsíthető, hogy ez a fajta Tokaj-Hegyaljáról kerülhetett Olaszországba. Névváltozatai lehetnek még a Királyédes, a Kőkényszőlő, vagy a Pelyhes. A filoxeravész idején szinte teljesen eltűnt, jelenleg azonban 0,3 hektár még mindig található belőle. Vörös aszúbor

készítésére is alkalmas, azonban erre csak bizonyos évjáratokban, nagyon ritkán kerül sor. Késői érésű fajta, erőteljes növekedés jellemzi. Rothadásra nem hajlamos, viszonylag igénytelen fajtának mondható. Néhány tokaji borászat újra kísérletezni kezdett az utóbbi években a Purcsin szőlőfajtaival, de egyelőre nem terjedt el nagyobb mértékben. Egyesek egy könnyedebb, hordós érlelés nélküli vörösbornak szánják a fajtát.



→ 4. KÉP: PURCSIN SZŐLŐFAJTA,

forrás: Németh Márton, *Ampelográfiai album II.*, 1970.

Tempranillo

A Tempranillo ugyan egy ismertebb szőlőfajta, azonban Magyarországon eddig nemigen találkozhattunk vele. Jelenleg mindössze 0,2 hektáron termesztik, de igen érdekes kérdés, hogy vajon elterjed-e a későbbiekben. A Villányi borvidéken, a Gerepincészetnél már készült belőle fajtabor a 2020-as évjáratban. Spanyolországban és Portugáliában őshonos, elsősorban a bortermő régióban meghatározó, de Franciaországban is található belőle szőlőültetvényeket. Rövid tenyészidő jellemzi, korán érő szőlőfajta. Ez a tulajdonsága teszi lehetővé, hogy szélsőségesebb éghajlattal rendelkező vidékeken is termesztethető. Erre utal a fajta neve is, hiszen a *temprano* szó jelentése korai. Kiváló festőszőlő, vastag héjjal rendelkezik, lágy, jól iható vörösbort készülő belőle, elsősorban Argentínában. Spanyolországban ritkán készítenek belőle fajtabor, többnyire házasításokban használják fel, jó eséllyel magas alkohol-, illetve tannintartalma miatt.

→ 2. TÁBLÁZAT: KISEBB TERÜLETEN TERMESZTETT VÖRÖSBORSZŐLŐFAJTÁK MAGYARORSZÁGON 2022-BEN.

Forrás: Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT)

Szőlőfajta neve	Termőterület mérete
Acolo	0,7 ha
Allegro	0,024 ha
Barbera	0,78 ha
Cabernet Cortis	0,11 ha
Cabernet Eidos	0,63 ha
Carmenere	0,45 ha
Fekete járdovány	0,25 ha
Korai bíbor	0,025 ha
Magyar frankos	0,28 ha
Messiás	0,5 ha
Parmerzs	0,22 ha
Pinot meunier	0,6 ha
Primitivo	0,79 ha
Purcsin	0,3 ha
Regent	0,7 ha
Rösler	0,4 ha
Sorelli	0,05 ha

Bekaert

Bezinal® szőlőhuzal
Minőség és hektáronkénti megtakarítás, mindig a környezetre való tekintettel

ladislav.dojcan@bekaert.com →



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

SAFYEAST™

10 érv

AZ ÖN MEGGYŐZÉSÉRE

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

1. MEGBÍZHATÓSÁG

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

2. EGYSZERŰ HASZNÁLAT

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

3. NINCS EXTRA KEZELÉSI IGÉNY

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

4. STABILITÁS

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

5. MINŐSÉG

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

6. KONZISZTENCIA

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

7. FRISSESSÉG

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

8. KREATIVITÁS

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

9. ELÉRHETŐSÉG

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

10. KÖLTSÉGCSÖKKENTÉS

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

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



ÚJ

SafOeno™ SPK 05

PEZSGŐKHÖZ, GYÖNGYÖZŐBOROKHOZ
FRISS, TISZTA ÉS ÁSVÁNYOS

Ez a minőségi, tiszta és friss profilú fehér alapborok készítéséhez ideális aktív száraz élesztő jól viseli a nehéz erjesztési körülményeket.

A SafOeno™ SPK 05 aktív száraz élesztőt ajánljuk továbbá bármilyen típusú pezsgő és habzóbor (Champagne, Prosecco, Crémant stb.) másodlagos erjesztéséhez („Prise de mousse”), mivel azt még alacsony hőmérsékleten (14°C / 57.2°F) is gyors és szabályos kinetika jellemzi.

- Magas beépülési erősség
- Közepes lag fázis
- Gyors és szabályos kinetika (elsődleges erjesztés és „Prise de mousse”)
- Erőteljes fermentációs képesség az alacsony pH (2,8–2,9) és hőmérséklet miatt stresszes körülmények között



- Kismértékű illósavtermelés
- Közepes mértékű almasavfogyasztás (a kezdeti koncentráció 20%-a)
- Magas SO₂-rezisztencia (50–75 mg/L tartalom esetén)
- Nagyon alacsony mértékű acetaldehid-, SO₂- és H₂S-termelés
- Easy to Use (E2U™): az élesztőt vagy közvetlenül, vagy előzetes rehidratálást követően olthatja be

Összetevők: élesztő (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgeálószer (szorbitán-monosztearát).

ÉRZÉKSZERVI PROFIL



Maryam EHSANI
A bor üzletág technikai sales support menedzsere – Európa

SZAKÉRTŐI SZEMMEL:

“ A SafOeno™ SPK 05 jelenlegi kínálatunk egyik sarokköve. A gyümölcsös és virágos jegyeket felerősítő élesztőket kiegészítő termék nagyszerű választás a friss, ásványos pezsgőkhöz és gyöngyözőborokhoz. Az elegáns aromaprofilhoz magas fokú tisztaság társul, mivel az élesztő rendkívül csekély H₂S- és SO₂-termelésű. Technikai oldalról pedig a termék rendkívül hatékonyan végzi a feladatát alacsony hőmérsékleten, a másodlagos erjesztés során.



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

ILLATOS ÉS ÜDE NYÁRI FEHÉRBOROK ÉS KÖNNYŰ NYÁRI VÖRÖSBOROK TESZTJE

A BIZOTTSÁG



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



→ BERTALAN
GYÖRGY
Vinolingua
Borkereske-
dés



→ FABÓK
MIHÁLY
sommelier



→ FERENC
VILMOS
borász



→ FIDERMAN
SZABOLCS
szőlész-
borász,
N3
Borműhely



→ GEÖNCZEÖL
ATTILA
borász,
borszakíró



→ HAJDU
FERENC
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ SZABÓ
PÉTER
borász,
WSET



→ VÉRTES
GÁBOR
PhD-
hallgató,
MATE BC
Szőlészeti
Tanszék



Idén nyáron a szokásos, évenként megrendezésre kerülő illatos borok tesztjét a könnyű nyári vörösborok szortimentjével bővítettük ki. Miért is ne fogyaszthatnánk nyáron vörösborokat is, amennyiben jó ivásúak, viszonylag alacsony alkoholtartalmúak és akár fröccsnek is elfogyaszthatóak? A bemutatott tételek így mind a június eleji hűvösebb, mind a későbbi melegebb napokra kínálnak megfelelő alternatívát. Tesztünket a MATE Budai Campusának Tanácstermében tartottuk meg az Országos Borbíráló Bizottsággal karöltve. Két bizottságban bíráltunk el mintegy hetven tételt.

B BIZOTTSÁG



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



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



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



→ **EMBER SÁNDOR**
szőlész-bo-
rász
szakmérnök,
WSET



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



→ **TAMÁS GÁBOR**
WSET,
nemzetközi
borakadémi-
kus



→ **CSÍKI SÁNDOR**
gasztro-
blogger



→ **MÉSZÁROS PÉTER**
borász,
Mészáros
Borház

A BIZOTTSÁG: ILLATOS ÉS ÜDE NYÁRI BOROK – BORLEÍRÁSOK: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA, HAJDU FERENC

FEIND PINCÉSZET

KIRÁLYLEÁNYKA 2022

88,73 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka
ÁR: 1599 Ft

Megjelenésében tiszta, határozott szalmasárga szín látható. Illata komplex és lendületes, zöldfűszeres jelleget tükröz, bazsalikom és menta érezhető, mellette virágos és citrusos jegyekkel. Ízében megjelenik egy nagyon kellemes, kedves mézes zamat. Gyümölcsös ízjegyeiben körte fedezhető fel. Fajtajelleges tétel élénk, mozgalmas savakkal, simulékony karakterrel. Harmonikus, egyben van a tétel. (SLA)

PÉCSINGER SZŐLŐBIRTOK

PANNONHALMI OLASZRIZLING 2022

88,34 ÁTLAGPONT

FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 1590 Ft

Erősebb szalmasárga színű bor, zöldes árnyalattal. Kellemes, virágos, zöldalmás, enyhén petrolós, érettebb, ugyanakkor visszafogottabb illat jellemzi. Ízében a fehér húsú barack mellett megjelennek a keserűmandulás jegyek is. A savszerkezete kifejezetten jó, kellemes és friss, amihez megfelelő, közepes test társul. Az alkoholtartalma kissé melegítheti a torkot. Ekképpen egy szép egyensúlyal bíró, tömör, zamatos és hosszú lecsengésű italt köszönhetünk e tételben. (HF)

N3 BORMŰHELY

GWTR 2022

87,78 ÁTLAGPONT

FAJTA: Fűszeres tramini
ÁR: 1890 Ft

Színe határozott szalmasárga, tisztán csillan. Illata fajtajelleges, fűszeres aromák – szegfűszeg, rózsabors – érezhetőek az intenzív virágos, rózsás jellemzők mellett. Kóstolva érezhetjük, hogy valamivel vastagabb, tartalmasabb a mezőny többi szereplőjénél. Ez nyilvánvalóan a kevés maradékukortartalomnak köszönhető – a tétel félszáraz –, illetve ezt a benyomást a nem túl karakán savtartalom is erősíti. Összességében zamatos, gazdag bor, a Fűszeres tramini értékeivel. (SLA)

BABARCZI SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCE

PANNONHALMI CHARDONNAY 2022

86,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2400 Ft

Erősebb szalmasárga megjelenésű tétel, amely a mezei virágok, a sárgadinnye, a vanília, a trópusi gyümölcsök és a tejszín karakteres illatával rendelkezik. Élénk, lendületes, inkább magasabb savtartalommal, ami az erős közepes alkoholtartalommal és közepesnél karsúbb testtel alkot egységet. Ízében felfedezhetőek a déli gyümölcsök (narancs, ananász) mellett olyan zöldebb jegyek, mint az egres és a zöldalma. Mindezt kevés ásványosság és vajasság kíséri. A fajtajelleg tekintetében megosztott a bizottság véleménye. (HF)

KOCH BORÁSZAT

KOCH OLI 2022

86,78 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1190 Ft

Határozott szalmasárga színű tétel, megjelenése tiszta, tükrös. Szép, karakteres illatában az akácvirág, a bodzavirág és a méz mellett meglepő, de izgalmas mogyoróillat is felfedezhető. Kóstolásnál frissítő szénsav fogad, ez kihangsúlyozza a száraz, szárító érzetet. Aromái gyümölcsösek, zöldalma, körte, citrusok savanykássága dominál. Lekerekedett savak, a korty végén finom gyümölcsös fanyarság érződik. Könnyed, letisztult tétel, tipikus nyári ital. (SLA)

KOCH BORÁSZAT

PREMIUM IRSAI OLIVÉR 2022

86,63 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1340 Ft

Szalmasárga színű tétel, tükrösen csillan. Tiszta, friss illatában akácvirág és bodzavirág dominál savanykás citrusok társaságában. Kifejezetten fajtajelleges. Kóstolásnál határozott savak köszönnek. A citrusos vonal az ízben is folytatódik, kiegészülve mentolos, kámforos fűszerességgel. Hűsítő, frissítő érzetű tétel, melyben a savakat kesernyesség zárja le, emiatt a bizottságot megosztotta, de abban végül egyetértettünk, hogy a mezőny egyik legtipikusabb, legkarakteresebb Irsai Olivérje. (SLA)

PÉCSINGER
SZŐLŐBIRTOKPANNONHALMI IRSAI OLIVÉR
2022

87,72 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1790 Ft

Tükrösen csillanó halvány szalmasárga szín fogadja a kóstolót. Illata intenzív. Tuttifrutti, őszibarackos gyümölcskavalkád uralkodik, a háttérben bodzavirágos illatok kukucskálnak. Tiszta ízjegyeiben a fűszeres, pikáns zamatú gyümölcsök – grapefruit, zöldalma, ananász – hangulata adja meg az alaphangot. Savai lekerekedettek, szép háttérrel biztosítanak a korty végén érezhető finom kesernyűségnek. Élénk, könnyed, közepes testű tétel. (SLA)

MOKOS PINCÉSZET

VILLÁNYI „1” CUVÉE 2022

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály,
Hárslevelű, Tramini,
Ottonel muskotály,
Királyleányka
ÁR: 1990 Ft

Megjelenésében decens szalmasárga, ezüsthényű csillanással. Illata savanykás és zöldfűszeres jellegű, citrusos, lime-os aromákat áraszt. A háttérben trópusi gyümölcsök, banán, mangó édes illata is feltűnik. Íze szaftos, élénk savtartalom és cukorkás édes érzet adja a harmóniát, a korty végén finom fanyarság érezhető. Közepesen testes, így lendületes, frissítő hatású tétel. Tipikus illatos nyári bor, melyben ideális módon ötvöződnek a házasítási partnerek ereinei. (SLA)

N3 BORMŰHELY

EASY RIDER 2022

86,54 ÁTLAGPONT

FAJTA: Olasz rizling
ÁR: 1890 Ft

Halvány szalmasárga, zöldes árnyalatú tétel. Illatában a neutrális technológiai borok világa köszön vissza, amiben egres, őszibarack, banán, vanília és propolisz keverednek. Élénk, kerek savakkal rendelkező bor, amit közepes alkoholtartalom és vékonyba kacsintó közepes test támogat. Ízében kivi, néhány citrusféle (zöldcitrom), fehér húsú barack, vanília, némi zöldesség, fűvesség és egy kis fajtajelleges mandulás kesernyűség is jelen van. Összességében egy kiegyensúlyozott, jól elkészített technológiai bor, meglepetések nélkül. (HF)

GÜNZER ROLAND

ZÖLDVELTELINI 2022

86,32 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 2200 Ft

Zöldes árnyalatú halvány szalmasárga színű bor, ásványos, fűszeres (zöldborsos) illattal, amelyben fehér virágok, citrusok, érett, fehér húsú gyümölcsök, zöldes, friss jegyek (egres) is szerepelnek a kénes palackbuké mellett. Az élénk, markáns, jó szerkezetű savait az alkoholtartalom és a közepes test arányosan egészíti ki. Ízében az ásványosság mellett megjelennek a különféle gyümölcsök: pomeló, grapefruit és egyéb citrusok, egres, zöldalma. Jó egyensúly, hosszú ízek és szép fajtajegyek jellemzik, pici fanyarsággal a végén. (HF)

FEIND.
EST. 1995

www.feind.hu

**HAUZER
BORMANUFAKTÚRA**NESZMÉLYI SAUVIGNON BLANC
2022**86,29** ÁTLAGPONTFAJTA: **Sauvignon blanc**
ÁR: **1600 Ft**

Színe világos szalmasárga, zöldes csillanással. Illata karakteres, fajtajelleges. Egyértelműen felfedezhetőek a zöld növényes, csalános illatjegyek, mellette őszibarackos, fűszeres aromák érezhetőek. Kóstolásnál közepes test fogad enyhe édes ízérzettel, miközben zamatai egyben savanykásak és fanyarok is. Így az összkép egyszerre saftos és gazdag zamatokkal örvendezteti meg a fogyasztót. Érett alapanyagból készült harmonikus tétel. (SLA)

PETRÁNYI PINCE

SÁRGA MUSKOTÁLY 2022

86,1 ÁTLAGPONTFAJTA: **Sárga muskotály**
ÁR: **3990 Ft**

Határozott szalmasárga színű tétel zöld csillanással. Illatában édeskés virágos jelleg dominál a bodzavirág, méz, sárgadinnye aromáival. Kóstolásnál könnyed test és élénk savérzet fogad, így igen frissítő, száraz hatást kelt. Zamatai között őszibarack és citrusok, később zöldfűszerek jelennek meg. A lecsengés is kellemes, kiegyensúlyozott, némi pikáns fanyarsággal, ami hangsúlyozza a savraktartást. A száraz muskotály iskolapéldája. (SLA)

SZENDE PINCE

IRSAI OLIVÉR 2022

85,88 ÁTLAGPONTFAJTA: **Irsai Olivér**
ÁR: **1950 Ft**

Színe tiszta, halvány szalmasárga. Illata vegetális, zöld citrusféllekre emlékeztet finom fűszerességgel. Ez a citrusos, savanykás aroma az ízeket is uralja. Finom kesernyesség mellett szépen lekerekedett savak adják a bor határozott karakterét. Könnyed testnek és tiszta zamatainak köszönhetően az úgynevezett technológiai borok sorát gazdagítja, ami a megfelelő időpontban elvégzett szüretet és a hozzáértő kezek szakszerű munkáját dicséri. (SLA)

KOCH BORÁSZATPREMIUM SAUVIGNON BLANC
2022**85,42** ÁTLAGPONTFAJTA: **Sauvignon blanc**
ÁR: **1340 Ft**

Megjelenésében halvány szalmasárga színű, tiszta, zöldesen csillanó fényű. Illatában zöld növényes, csalános aromák köszöntenek, mellettük persze gyümölcsök – zöldalma, egres – is megjelennek. Kóstolásnál élénk, lendületes az ízhatás. Savai hangsúlyosak, azonban lekerekedettek, csupán határozott háttérrel adnak a citrusos, savanykás illatjegyeknek. Egyensúlyos, harmonikus, frissítő nyári tétel, melyben még a picike szén-sav is a kánikula hangulatát idézi. (SLA)

PLESSIS-DUVAL

TOURAINÉ 2021

85,16 ÁTLAGPONTFAJTA: **Sauvignon blanc**
ÁR: **15 Euro**

Színe határozott szalmasárga árnyalatú, tiszta, tükrös. Illata tipikusan fajtajelleges, mégpedig a jól beérett alapanyag fűszerpaprikás, fekete ribizkés zamatait vonultatja fel. Az érett jelleg ízben is érezhető. Gyümölcsös zamatok az egres és a fekete ribizke ízével, mellettük lekerekedett savak, a háttérben közepes test biztosítja a bor gerincét. A korty végén fanyarkás lecsengés érződik. (SLA)

KOCH BORÁSZATPREMIUM CSERSZEGI FŰSZERES
2022**84,59** ÁTLAGPONTFAJTA: **Cserszegi fűszeres**
ÁR: **1200 Ft**

Tiszta, tükrösen csillanó szalmasárga színű arany fényű. Illata borsos, zöldfűszeres, szegfűszegre emlékeztet. Határozott fajtajelleg. Mellette szikár kréporos jelleg is megjelenik. Kóstolásnál kerek, saftos savak köszöntenek, és kicsi szén-sav csipőssége frissít. Íze is fűszeres, citrusos, lime-ra, grapefruitra, zöldalmára emlékeztet. A korty lecsengése is karakteres, fanyarkás, összességében harmonikus, fajtajelleges száraz Cserszegi. (SLA)

GÜNZER TAMÁS
PINCÉSZETE

MONT BLANC 2022

85,82 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay,
Olasz rizling,
Ottonei muskotály
ÁR: 2200 Ft

Tiszta, közepesen halványabb szalmasárga színű bor, zöldes árnyalattal. Kellemes, de nem túl kifejezett illatában virágos, bodzás, citrusos, vágott füves és zöldfűszeres jegyek kavarnak. Megkóstolva nagyon jó szerkezetű, élénk, szép savakkal találkozunk, amit az alkoholtartalom és a több tömeget kívánó test igyekszik ellensúlyban tartani. Ízében különféle citrusfélék, kivi, alma zamata érezhető, amik lehetnének kifejezőbbek, az élesztő pedig kevésbé domináns. Összességében friss, lendületes, illatban és ízben mértéktartó, könnyen fogyasztható tétel. (HF)

TASCHNER BORHÁZ

SOPRONI KORAI PIROS VELTELINI
2022

85,82 ÁTLAGPONT

FAJTA: Korai piros veltelini
ÁR: 1590 Ft

Közepesen erős szalmasárga színű bor, zöldes árnyalattal. Friss, ásványos illata közepes intenzitású, virágok, akác, barack, banán, érettebb citrusok jegyeivel, vajas jelleggel, kénes kísérettel. Savai élénkek, frissek, kevéske maradék-cukorral egészülnek ki. Ízvilága összetett, gyümölcsös: alma, körte, fehér őszibarack, cukoridinnye, kevés mandarin, illetve vajas jegyek érezhetőek. Közepes testű, a közepes alkoholtartalom felé hajló, egyensúlyos, kerek, lágyabb karakterű tétel. Harmonikus, finom, nyári, friss, gyümölcsös tétel. (HF)

Illatosak és
üdék – Sólyom-
Leskó Annamária
a fehérborok mezőnyéről

Az illatos borok immár hagyományosnak tekinthető nyári tesztjét idén a megszokottnál lazább keretek között hirdettük meg. Sokszor halljuk termelőktől,

hogy bár a fogyasztók érdeklődésének egyik fontos fókuszát a könnyed borok jelentik, ez nem feltétlenül a klasszikus értelemben vett illatos szőlőfajták iránti keresletet jelöli. Számos eszköz áll a borász rendelkezésére ahhoz, hogy tulajdonképpen bármely fajtából üde, gyümölcsös, friss bor készülhessen. Ezek közös jellemzője, hogy alkoholtartalmuk viszonylag alacsony, savtartalmuk élénk, testességük közepes, zamataik között pedig – szőlőfajtatól függően – a virágos-gyümölcsös jegyek dominálnak. Mindig különleges csoportot képeznek a sajátosan megkülönböztethető illat- és ízjegyekkel rendelkező Sauvignon blanc-ok is, melyek aromavegyületei is speciális helyet foglalnak el a borkémia világában.

Utólag bizonyosságot nyert, hogy feltételezésünk nem volt alaptalan. A modern borfilozófiai szemlélet szem előtt tartásával – és az ennek megvalósítását lehetővé tevő korszerű technológiai eszközök alkalmazásával – kitűnő nyári fehérborok születtek. A mezőnyben Olasz rizlingek, Chardonnay-k, Szürkebarátok is ragyogóan szerepeltek, sokszor „lepipálva” a klasszikus értelemben vett illatos fajtákat, mint például az Irsaiakat, muskotályokat.

Az viszont fajtától függetlenül látszik, hogy a kategória kulcsa a savtartalom. Tudom, elcsépett gondolat, de attól még igaz – a klimatikus feltételek megváltozásával kulcsfontosságú a szüreti időpont megválasztása, ezt pedig a készítenő bortípus határozza meg.

FEIND PINCÉSZET

IRSAI OLIVÉR 2022

84,23 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1599 Ft

Határozott szalmasárga színárnyalatú bor citromsárga csillanással. Illata határozott, citrusgyümölcsökre emlékeztet. A savanykás illatok mögött kóporos, krétaporos aroma is megbújik. Ízében is a citrusok – grapefruit, narancs – zamata dominál, savtartalma karakteres, de egyszerre a kellemes édes érzetben megnyilvánuló testesség is érezhető. Kiegyensúlyozott, tartalmas, zamatgazdag tétel. (SLA)

AGÁRDI CSÓBOR
PINCÉSZET

AGÁRDI IRSAI OLIVÉR 2022

84,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1600 Ft

Tisztán csillanó szalmasárga színű zöldes fényel. Illata citrusos, virágos, megjelenik benne a bodza és a rózsa aromája. Íze tiszta, viszont eléggé visszafogott. Elsősorban citrusos, savanykás ízek érezhetőek, melyeket a szép savak is kiemelnek. Fanyar fűszeresség, lime, zöldalma, savanykás szilva aromája teszi hűvössé a kortyot. Könnyed, légies, élénk, egyszóval remek nyári bor. (SLA)

BIBOK PINCÉSZET

NESZMÉLYI IRSAI OLIVÉR 2022

84,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1700 Ft

Halvány szalmasárga tétel aransárga csillanással. Illata friss, savanykás, üde, bár kissé visszafogott. Citrusos, bodzavirágos, gyógynövényes aromák is érezhetőek. Kóstolásnál igen élénk, virgonc savak köszöntenek – a tétel nem túl vastag, így ezek előtérbe kerülnek. A frissességet ropogós alma íze hangsúlyozza. Utóíze is tartalmaz, fűszeres, kesernyés grapefruit dominál. Tiszta, neutrális tétel, könnyed nyári bor. (SLA)

BABARCSI SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCE

PANNONHALMI IRSAI OLIVÉR 2022

83,82 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1900 Ft

Halvány szalmasárga színű bor, kellemes ánizsos-köményes, szőlővirágos illattal, ami inkább friss és üde benyomást kelt, mintsem letaglózót. Zöld, éretlen savak jellemzik, amik egyfelől friss érzést keltenek, másrészt összehúzzák az ember száját. Ízben inkább neutrális, enyhén kesernyés lecsengéssel, alacsony alkoholtartalommal, könnyed testtel. Mindezen tulajdonságai kiváló fröccsborrá teszik a szóban forgó tételt, de salátákhoz, a tenger gyümölcseihez, halas ételekhez is remek kísérő lehet. (HF)

TASCHNER BORHÁZ

ZENIT 2021

83,59 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit
ÁR: 1800 Ft

Zölde árnyalatú halvány szalmasárga színű tétel, trópusi gyümölcsökkel, citrusokkal és vegetális jegyekkel (egres). Jó savszerkezet és élénk, friss savak teszik lendületessé a közepes testű, ízvilágában visszafogott és az illat ígéreténél szűkebb bort. Elsősorban citrusokat (pl. grapefruit) és zöldalmát éreztünk benne, illetve karakteres fanyarságot, kesernyességet. Savérzékenységtől függően tekinthető egyensúlyosnak, vagy savhangsúlyosnak is. (HF)

VARSÁNYI PINCÉSZET

FAMILY SELECTION IRSAI OLIVÉR 2022

83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1490 Ft

Halvány szalmasárga színű bor, zöldes árnyalattal. A fajtára jellemző muskotályos, bodzás illattal bír, összetett, érett és fűszeres, mégis visszafogottabb változatban. A tétel ízében talán még visszafogottabb, mint illatában, leginkább finoman citrusos jegyek fedezhetőek fel benne. Savai zöldek, erőteljesek. Neutralitását, egyszerűségét a savas és fanyar korty dobja fel. Sütögetős összjövételre, ahol hal is kerül a rácsra, vagy szeretik a fröccsöt, kellemes társaságnak érzékelik. (HF)

N3 BORMŰHELY

MONSIEUR BLANC 2022

82,84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 1890 Ft

Színe halvány szalmasárga, zöldes fényvel. Tükrös tisztaságú. Illata édeskés, cukorkára emlékeztet, bár nem túl erőteljes – őszibarack, mangó aromája mellett érett fekete ribiszke is felfedezhető benne. Ízében határozottabb a fajtakarakter, szintén elsősorban gyümölcsös, bár összességében zárkózott és visszahúzódo mind illatában, mind kóstolásnál. Kevés fanyarság ellenpontoz a korty végén. Savtartalma élénk, frissen tartja a tételt. (SLA)

KAMARÁS BORÁSZAT

ANIMA 2022

82,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1990 Ft

Ragyogó szalmasárga szín, arany csillanással. Illata visszafogott, de tiszta, inkább citrusos, savanykás aromák érezhetőek benne. Mellette izgalmas zöldes, vegetális jegyek is megjelennek, lime-ra emlékeztet. Érezhető, hogy az alapanyagot sikerült technológiai érettségben szüretelni, így savtartalma valóban élénk maradt. Kóstolásnál ez előtérbe is kerül, hiszen a bor közepesen testes. A korty végén finom fanyarság is érezhető. (SLA)

TORNAI PINCÉSZET

NAGY-SOMLÓI PINK PINOT GRIGIO
2022

83,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Szürkebarát
ÁR: 1900 Ft

Halvány hagymahéj színű, visszafogott illatában a zöldcitrom és grapefruit mellett szamócat és egyéb piros bogyós gyümölcsöket, illetve mentolt hordozó tétel. Éles savait egy kevés visszamaradt cukor ellensúlyozza. Ízében hozza az illat aromáit a málnával, a gyógynövényekkel és a vajjas jelleggel, valamint az ásványosság is szerephez jut a jól érezhető kesernység mellett. A fanyar, fenolos lecsengéshez hozzávéve a közepes testet és alkoholtartalmat, az illatos nyári borok mellett ez egy rusztikus „kézműves” tételnek tűnik. Remek kiegészítője lehet halaknak, zöldségeknek, lágy sajtoknak. (HF)

CSÁNYI PINCÉSZET

TELEKI IRSAI OLIVÉR 2022

83,22 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1700 Ft

Megjelenése tükrös tisztaságú, szalmasárga árnyalatú. Illatában sárga húsú gyümölcsök, őszibarack, mangó aromája dominál. Mellette határozott fajtakarakterként megjelenik a mézes-bodzás virágitat is. Összességében finom, édeskés az illata. Kóstolásnál szépen, kellemesen betölti a szájat, lekerekedett savtartalommal bír. Ugyanakkor enyhe fanyarság is érezhető, a korty kimondottan száraz, de szaftos. Tartalmas, karakán tétel. (SLA)

BÜTTNER BORÁSZTAT

TROPICAL IRSAI 2022

82,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 2390 Ft

Tisztán csillanó szalmasárga árnyalatú tétel. Illata lassan bontakozik ki – talán frissen palackozták –, viszont lassacskán kedves citrusos, zöldfűszeres aromák tűnnek elő. Íze kellemesen savas, nem tolaikodó. Könnyed, neutrális tétel finom gyümölcsösséggel. Az egész tételt a kecsesség, elegancia jellemzi, a fajtajelleg is csak amolyan szegénylősen mutatja meg magát. Egy egészen pici szénsav is érezhető, ami frissé, üdévé teszi. (SLA)

NYILAS BIRTOK

IRSAI OLIVÉR 2022

82,32 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 1590 Ft

Megjelenésében tükrös tisztaságú, szalmasárga színű tétel. Illata zöldfűszeres, mentás, kámfors aromákat áraszt. Íze nem annyira erőteljes, mint amit az illat ígért volna, viszont tiszta és fajtajelleges. Grapefruit és fanyar gyógynövényes zamatok teszik izgalmassá a kortyot. Kevés szénsav frissíti, illetve a végén kellemes kesernység teszi élénkké, mozgalmassá a tételt. Savtartalma határozott, amit a test édesége ellensúlyoz, szaftossá varázsolva az ízérzetet. (SLA)



B BIZOTTSÁG: NYÁRI VÖRÖSBOROK – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, PÁSTI GYÖRGY

VABRIK PINCÉSZET

CALYPSO 2020

88,38 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 3200 Ft

A szőlőfajtától általában más stílust szoktunk meg, nagytestű, igen intenzív illatú és érlelt zamatokkal megáldott nagy borokat. Íme, itt a példa, hogy a Syrah más arcát is mutathatja. Méghozzá kiváló arcát! Az illat intenzív, de némiképp visszafogott, a fajtakarakter kevésbé dominál benne, inkább komplex és hűvös elegancia jellemzi. A testesség is inkább mérsékelt, ami a finom és élénk savakkal párosulva egy nagyon értékes, „északibb”, remek ivású, üdítő hatású bort eredményez. Gratulálunk hozzá! (PGy)

ZELNA BORÁSZAT

BALATONFÜRED-CSOPAKI ZWEIGELT 2021

87,88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zweigelt
ÁR: 3200 Ft

Remek példát kóstolhattunk arra nézve, hogy jó alapanyagból, jó és igényes technológiával ebből a kissé lenézett szőlőfajtából is kiváló bort lehet készíteni (lásd még: Ausztria). Erőteljes és vibráló a színe, s igazából ez a minta a későbbiekben sem „finomodik”, minden összetevője erőteljű duzzad. Teszi ezt ugyanakkor úgy, hogy sehol nem tapasztalunk túlzásokat, minden – sav, test, alkohol stb. – határozott ugyan, de mégsem agresszív. Egy fűszeres marhahúshoz telitalálat lehet... (PGy)

NYILAS BIRTOK

CABERNET SAUVIGNON 2021

87,88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 1790 Ft

Az egyik bírálónk szerint „ebben a kategóriában ez lenne a cél.” Az egész boron végigvonul a törekvés a dinamikus stílusjegyek hangsúlyozására, a fiatalos jelleg kidomborítására. Az illathatások érzékeltetésére bírálónk számos jelzőt használt, de mindenki kiemelte annak komplex, a kora nyári gyümölcsökre emlékeztető voltát. Az ízleléskor külön kiemelésre került még az, hogy szemben több kóstolt mintával, itt a tanninok gyönyörűen simulnak bele az egyébként könnyed, jó ivású borba. (PGy)

BIBOK PINCÉSZET

SZEKSZÁRDI KADARKA 2021

87,38 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 2500 Ft

A fajtából készült borok megszokott színéhez képest az intenzitás picit mélyebb, de nagyon elegáns. Illata igen kellemes, talán kevésbé gyümölcsös, de üde és tiszta. Ízhatásában is hasonló benyomásokra juthatunk, élénk, könnyed stílussal találkozunk. A vékonyabb jelleget nyújtó teltségérzet egyáltalán nem zavaró, sőt, az említett könnyedség kiemelésére igen alkalmas. A bor jelen állapotában lehet a csúcspontján, élvezetes összhangot nyújtva. (PGy)

ZELNA BORÁSZAT

BALATONFÜRED-CSOPAKI KÉKFRANKOS 2020

87,38 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4900 Ft

Nagyon intenzív, s tegyük hozzá, sajátos, egyedi illattal jelentkeznek a bor. Azon túl, hogy a benyomás erőteljes, ám finom, rögtön feltűnik a gazdag gyógynövényes („herbás”) jelleg, elsősorban főként a menta érezhető ki. Ízében fiatalos, kellemes alkohol-sav egyensúllyal, s talán az említett herbás illatok folytatásaként az ízjegyek közt némi gyümölcslekváros stílus is felfedezhető. A bor teltségérzete, általános egyensúlya is teljesen rendben van, szépen tartja magát. (PGy)

PÉCSINGER SZŐLŐBIRTOK

PANNONHALMI VÖRÖS CSIBÉSZ 2022

87,13 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot,
Cabernet franc
ÁR: 1990 Ft

Színe bíborba hajlik. Illata kellemesen fanyar némi eperre, meggyre és vattacukorra emlékeztető jeggyel fűszerezve. Ízében élénken gyümölcsös, megjelenik benne a ribizli, a málna, az eper, és különböző jó savú gyümölcsök, egy picit a Grenache fajtára is emlékeztet minket. Szép, sima tanninok jellemzik. Fiatal még, szinte kiforratlan tétel. Ugyanakkor nyáron nagyon szerethető, légies, jó savakkal rendelkező bor. (BZs)

SZENDE PINCE

KARINA CUVÉE 2020

87,63 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Pinot noir**
 ÁR: **2850 Ft**



„Végre egy egyéniség!” – szolt a bíráló után egyik kollégánk. Nála ez a minta volt a favorit, s bár az egyéniségek megítélése gyakran megosztó, itt az értékeit mindenki elismerte, legfeljebb más-más vonását emelte ki lényegesként. Egyöntetűen szolt az elismerés a meggyre, szederre emlékeztető finom illatoknak, az illat gazdag összhatásának, majd pedig a nagyon tiszta, komplex, de nem toladó zamatoknak. Volt, aki az alkoholt kissé sokallta, de ez legfeljebb egy szeplő volt a vonzó összképen. (PGy)

DÚZSI BORÁSZAT

KADARKA 2021

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kadarka**
 ÁR: **3290 Ft**



Ez a mintánk is szépen megfelelt volna az igazi nyári bor legtöbb ismérvének. Nem véletlen, hogy a pontozólapok 80%-án megjelenik a „nyári bor” kifejezés. A színe inkább világos vörös, a test igen mérsékelt, majdnem vékony, az illatokat pedig részben gyümölcsös hatások, részben pedig vegetális tónusok uralkodnak. A bor minden ízében könnyed, erőteljes, markáns savaival pedig fogyasztásra csábít – étkezés előtt, után, vagy amikor megszomjazunk. (PGy)

A könnyed, nyári vörösborokról

– Pásti György tollából



Az általunk bírált kategóriának (könnyű vörösborok) tulajdonképpen nincsen pontos definíciója, azaz minden termelő saját tapasztalatai,

ízlésvilága, technológiai lehetőségei szerint dönti el, hogy mit is ért e borstílus alatt. Talán ennek volt köszönhető, hogy a minták igen sokszínű felhozattal mutatnak. Rögtön hozzáteszem, igen magas színvonalú, minőségi felhozattal. Akadt köztük világosabb, silleres színű éppűgy, mint mélyvörös, találkoztunk tavalyi borral éppűgy, mint háromévesével, s a legtöbb esetben kiválóan erjesztett, jól kezelt borok kerültek elénk. Akadt viszont néhány vonás, ami az eltérő tulajdonságaik ellenére a nagy többségre jellemző volt. Mind jó ivású, elegáns minta volt, amelyekben dominált az élénk savéret, aláhúzva a tétélek könnyed jellegét. Ugyancsak ezt a stílust erősítette a legtöbb mintánkban szépen megjelenő gyümölcsös karakter is. Mi több kell még egy jó nyári borhoz? Úgy hiszem, ennyi bőven elegendő, s jó példaként szolgál arra, hogy nem ördögtől való gondolat efféle stílussal meghódítani a fogyasztót. (Pláne, miután az elmúlt 15-20 évben a „nagyérdemű” egyre inkább hajlamos a nagy vörösborok helyett ezeket keresni.) Hozzáteszem, látható, hogy a fajtaválasztékunk megfelelő a feladathoz. Fontos megjegyezni még azt is, hogy a savhátter biztosítása mellett törekedni kell az alacsonyabb alkoholszintre is (születelni tehát a technológiai érettség fázisában), a klasszikus fahordós érlelést pedig csak igen mértéktartóan, inkább csak a harmónia összecsiszolása érdekében, röviden, kis intenzitással érdemes gyakorolni.

FEIND PINCÉSZET

KÉKFRANKOS 2021

87,13 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos**
 ÁR: **1599 Ft**



Általánosságban a minta sikert aratott, a pontszámok közt alig volt differencia. Szép, mélyvörös színű minta került elénk, ahol az illatminőség is kiemelkedő volt. Érett alapanyagra utaló gyümölcsjelleg, valamint kis fűszeres hatás biztosította az illatok komplexitását, kicsi ásványos tónussal. A kissé savhangsúlyos borban jól érvényesültek a fajtára jellemző meggyzamatok is. (PGy)

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM KADARKA 2021

86,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kadarka**
 ÁR: **1520 Ft**



Ebben a mintában is az uralkodó stílusjegy a könnyedségre való törekvés. A kívánatos célkitűzést szépen megvalósítja a bor, rögtön erre utal a látvány: inkább halovány, de kellemes vörös-narancs árnyalat. A bor korához illik az érett illatvilágot hordozó, de még némi gyümölcsösséget is felmutatni képes illatérzet is. A bor kissé savhangsúlyos lett, s az emellé társuló vékonyabb test miatt a minta jelen állapotában még „üditő, nyári bor”, de feltehetően már csúcspontjára érkezett. (PGy)

STEIGLER PINCE

STEIGLER BIO SILLER 2022

86,63 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Zweigelt**
ÁR: 3100 Ft

Az első minta a sorozatból nincs könnyű helyzetben, eleve hátránnyal indul. Nos, a minta kóstolása után összenéztünk, s azt mondtuk: ha ilyen lesz a sorozat, akkor magasan lesz a mérce. A bort elegáns siller szín, tiszta és határozottan gyümölcsös illathatás jellemzi. Kiválóan megszerkesztett, mondhatnánk, igen jóivású bor született, amit az inkább a savakra építő ízhatás még jobban kiemel, főleg miután a test inkább csak mérsékelt. A jó egyensúlyt a picit húzóssabb tanninérzet némileg rontja. (PGy)

BABARCI SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCE

PANNONHALMI KÉKFRANKOS 2021

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: 3300 Ft

Összességében szépen szerepelt ez a minta is, a pontok között itt sem volt jelentékeny differencia. A legtöbb bíráló egyedi és kellemes élményként fogadta az uralkodó, kinek rumos-diós, kinek konyakmeggyes illatot. A bor ízhatásának értékelésekor a legtöbb komponens (savak, teltség stb.) a helyén volt, az egyetlen tényezőt, ami vitát váltott ki, a bor ízhatását domináló fás jelleg adta, többek szerint az túlzó volt, s így a bor harmóniáját rontotta. (PGy)

DÓKA ÉVA PINCÉSZET

ITT A PIROS, HOL A PIROS 2022

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: 2200 Ft

Többen fogalmazták meg úgy elismerésüket a minta kóstolása után, hogy ebből bármikor szívesen innának néhány pohárral. A fajtára utal az inkább mély, lilás tónus, az illatban pedig gazdagon és kellően összetett módon sejtlenek fel a nyári bogyós gyümölcsök érzetei. A bor egyensúlya szintén teljességgel rendben van, talán a teltségérzetben található hiányosságot az arra hajlamos kóstoló. Ettől függetlenül egy „jól iható”, élvezetes mintát kóstolhattunk. (PGy)

DÚZSI BORÁSZAT

DÚZSI SUMMER RED 2021

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Blauburger, Zweigelt, Pinot noir**
ÁR: 1990 Ft

A minta illatkarakterének megítélése kissé megosztotta a bírálókat. Tagadhatatlanul egyéni, ahogy egyikünk írta, halvány „bozsolás” hatások, mások szerint komplex, szilvalekváros, nagyon érett áfonya jegyei, valamint némi paprikás jelleg is fellelhetőek benne. Rendkívül karakteres bor, élénk savai mellett egy igazi gyümölcsbomba! Ízében fellelhető a som, a borókabogyó, a fekete ribizli jegyei mellett az áfonyalekvár és az érett málna is. Hűvös, viharos nyárestékre ajánlanánk. (BZs, PGy)

CSÁNYI PINCÉSZET

TELEKI VILLÁNYI PORTUGIESER 2022

85,38 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Portugieser**
ÁR: 1700 Ft

Nagyon jó ár/érték arányú mintával találkozhattunk. A szép rubinvörös szín kiváló beharangozója a végig egyenletes könnyedségre és jó fogyaszthatóságra építő mintának. Az illat és íz tiszta, jó erjedésvezetésről tanúskodik, benne meggyes, friss zamatokkal. A savak megítélése már eltérő volt; egyesek lelkesedtek a könnyedséget is jól szolgáló savhátterért, míg mások szerint azok kissé éles benyomást adtak. Összefoglalva azonban megállapíthattuk, jó egyensúlyú, szépen kezelt a minta. (PGy)

FRITSCH PINCE

VILLÁNYI PORTUGIESER 2022

85,38 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Portugieser**
ÁR: 2000 Ft

Összességében ennél a mintánál is pozitív az összkép, minthogy egy kellemes, legtöbb vonásában igényes és fogyasztásra csábító vörösbor lett a végeredmény. Szép, mély tónusú a színárnyalat, a látvány kifogástalan. A fajtától ugyan nem feltétlenül ezt szoktuk meg, de a savak élénkek, s jól, dinamikus „viszik” a bort, kiemelve a finom gyümölcsös zamatokat. Ahol a bírálók kritikával éltek, az az illat első benyomása volt, pici kénhidrogén bujkált benne, ám később szerencsére gyorsan eltűnt. (PGy)

TASCHNER BOR-
ÉS PEZSGÓHÁZ

KÉKFRANKOS 2022

85,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1790 Ft

Ez a Sopronból származó Kékfrankos minta sem vallott szégyent, megbízható és korrekt módon nyújtott egy efféle „nyári bortól” elvárható élvezeti értéket. Szép és elegáns a megjelenése. Az illatban felfedezhető ugyan némi kis bizonytalanság (parányi oxidáció) az első pillanatban, de szerencsére az illat többi összetevője ezt kompenzálja. Ennek az ízben ennek már semmi nyoma nincsen, kellemes zamatokat és igen finom tanninokat érzékelhetünk a jó egyensúly mellett. (PGy)

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM MERLOT 2021

85,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot
ÁR: 1520 Ft

Alapvetően jól sikerült mintát kóstolhattunk, egy csekély szépségihával. Megkapó, szép a mélyvörös színhatás, s később az illatban és az ízben is egy nagyon jól beérett (talán kissé töppedt) Merlot hatásai fedezhetők fel. A bor mind illatában, mind ízében számos értéket hordoz, határozottan komplex, s a zamatok közt finom lekváros jegyek is megjelennek. Az egyetlen kifogás a borral szemben, s ezt az összes bíráló szóvá tette, az utóízben érzékelhető, és kissé agresszív, húzós tanninokat érintette. (PGy)

HAUZER
BORMANUFAKTÚRA

NESZMÉLYI ZWEIFELT 2021

85,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zweigelt
ÁR: 3000 Ft

Figyelemre méltó illatgazdagsággal mutatkozik be a minta, s több Zweigelt minta alapján leszűrt véleményünk, hogy értő kezekben ez a fajta is értékes bort képes adni. Az illat finoman „puncsos”, s ezt az alapot remekül színezi a gondosan „adagolt” érlelési jelleg is, mely később a zamatban is határozottan megjelenik, de semmiképpen nem túlzó, hagyja a többi összetevőt is érvényesülni. (PGy)

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM CABERNET SAUVIGNON
2022

85,13 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 1520 Ft

Szép és intenzív színű a bor. Az illat határozottan komplex, s az, hogy sokféle illatkarakter keveredik benne, megosztottságot okozhatott a megítélésében. Akadt, aki díjazta a gazdag illatkavalkádot, a kissé virágos-ibolyás karaktert, más viszont sokallotta az édeskés alkoholos hatást. Amiben viszont mind egyetérttünk, az a bor izhatásának könnyed harmóniájára, példás egyensúlyára vonatkozott. Ismét egy kiváló ár/érték arányú bort találtunk. (PGy)



Ha valódi tudásra és iránymutatásra van szükséged a bor világában, támaszkodj harminc év tapasztalatára.

Középpontban a BOR!

Átfogó és naprakész ismeretek – kiváló borokkal. Borismereti tréningek azoknak, akik a borban nem csak egy alkoholos italt látnak. Örömszerző borivás és ismeretszerző borkóstolás. Gyakorlat, tudás, tapasztalat.

www.mesarosgabriella.com

GÜNZER TAMÁS PINCÉSZETE

MERLOT 2022

85,13 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Merlot**
ÁR: **3000 Ft**



Lilás, bíbor színű tétel. Illatában a feketeáfonya jegyei a legerősebbek. Rendkívül kerek benyomást tesz, annak ellenére, hogy tanninjai egy cseppet szárítanak. Jó savai hűvös eleganciát kölcsönöznek a bornak, szép teste azonban már a termőhelyére enged következtetni. Decens, elegáns Merlot került a poharunkba, amelyről egy gyümölcskosárra asszociáltunk. Harmonikus, igazi nyári bor. (BZs)

DÚZSI BORÁSZAT

MERLOT 2021

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Merlot**
ÁR: **2690 Ft**



A minta komoly dilemmát okozott a bírálóknak. Mit tegyünk, ha egy nagy formátumú, értékes vörösbor kerül elének, de az nem a „könnyed, nyári vörösök” világának képviselője? Bíráltuk hát, és sok elismerésért kiáltó értéket találtunk. Érett, nagyon szép a kissé barnás gallérú megjelenés, az illat pedig roppant izgalmas, likőrös, kissé lekváros hatású. Az illatot is, de főként az ízt uralja egy finom kerek, puha érzet, ami nagy vörösborokra jellemző. A minta szerintünk már csöppet csúcspontja után lehet, de még nagy érték, s miért is ne fogyasztaná az, akinek ez is egy szép nyári vörösbor. (PGy)

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM KÉKFRANKOS 2021

84,88 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kékfrankos**
ÁR: **1200 Ft**



Ennek a mintának több arca is volt, melyek közt akadt igen előnyös, de egy-két kevésbé sikeres is. A megjelenés jól illik a bor által megcélzott, inkább könnyed stílushoz, továbbá remek összhangot és élvezetet nyújt az illat. Benne a fajtára jellemző meggyes illathatás mellé kellemes fűszeresség társul, mindez igen intenzíven. Az ízek-zamatok terén már némileg gyengébben teljesít a minta; a kissé éles savak mellett megjelennő, csöppet keserűbe forduló tanninok rontanak a harmónián. (PGy)

FRITSCH PINCE

VILLÁNYI PORTUGIESER 2021

84,38 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Portugieser**
ÁR: **2000 Ft**



Igen mély, szép színnel mutatkozik be a minta, az árnyalata már inkább idősödő borra utal. Az illat kezdetben némileg zárt, s később is csak igen lassan nyílik ki, s elsődlegesen inkább a fahordót idéző jegyek tűnnek fel benne. Hasonló az izhatás is, az ízek ugyan tiszták, hibátlanok, de inkább a hordós érlelés nyomja rá a bélyegét a mintára, s így a bor az érettebb, már a csúcspontja környékén járó hatást domborítja ki és nem a könnyed vonalat. (PGy)

KVASSAY LEVENTE PINCÉSZETE

KVASSAY PORTUGIESER 2022

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Portugieser**
ÁR: **1599 Ft**



Élénk bíbor színű tétel. Illatában rumos szilvára, rumos meggyre emlékeztető jegyekkel. Tanninszerkezete sima, lekerekedett, mennyiségét tekintve nem kevés. Ízében megjelentek az illatára jellemző cseresznyés jegyek. Határozott savtartalmának köszönhetően szinte légies tétel, kesernyés, meggy-magos utóízzel. Kellemes, üde, igazi nyári bor, élénk savai miatt fröccsnek is ajánlanánk. (BZs)

TÓTH FERENC PINCÉSZET

EGRI KADARKA 2021

83,88 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kadarka**
ÁR: **2490 Ft**



Téglás színű tétel. Illatában a gombás, avaros, paprikás, fűszeres jegyek mögött felsejlik a friss piros bogyós gyümölcsök illata is. Élénk savak jellemzik, tanninjai kissé szárítanak. Ízjegyeiben is a piros bogyósok viszik a prímet, köztük a málna és a ribizli. Könnyű, nyári, fajtajelleges Kadarkát költhattunk. Paprikás ételekhez ajánlanánk, például egy jól fűszerezett gombapaprikához. (BZs)



SZERZŐ: PÁSTI GYÖRGY

EGY „KÜLÖNC ROKON”

Készséggel elismerem, furcsa címet adtam a rovat legújabb cikkének, azonban a borászat világában egy sok tekintetben egyedi bortípust veszünk most szemügyre. Egyedi, mert ugyan mind szakmai besorolása, mind készítmódjának alapja döntően a borászati tevékenységhez köti, de jellegzetes vonásainak biztosítása és az elkészítéshez felhasználható szükséges anyagok egy részének alkalmazása kívül esik a klasszikus borászat engedélyezett megoldásain.

n agyon valószínű, hogy az átlagos borfogyasztó nem tudna mit kezdeni a következő mondattal: most pedig elfogyasztunk egy „**ízesített bort**”. Néha még a szakemberek sem tudják pontosan definiálni, mit is fed az idézőjeles kifejezés, de ha közismert elnevezéseiket – ürmösbor, vermut stb. – említjük, a helyzet világossá válik. Tradicionális, világszerte közkedvelt italokról van szó, melyek, minthogy készítésükhöz szőlőt, mustot vagy bort használunk fel, mind az Európai Unió borászati szabályozásának hatáskörébe tartoznak. Az *ital* elnevezés használata szándékos! Mivel itt nem az úgynevezett **természetes borok** kategóriájáról esik szó, szabályozásuk sem lehetséges csupán a hatályos uniós borjog alapján, hanem az élelmiszer-előállítás szabályai (vö. Magyar Élelmiszerkönyv) is vonatkoznak rájuk. Általános irányelvként a 251/2014/EU rendelet szolgál, amely – lévén, hogy itt jelentős arányban szőlőalapú termékek is bekerülnek a kész italba – három csoportot különít el. Ezek a következők:





- ízesített bor,
- ízesített boralapú ital,
- ízesített boralapú koktél.

Közülük hazánkban tényleges piaci ismertsége az első kategóriának van, a két másik periférikus jelentőségű. Az egyes csoportok közötti alapvető különbség egyrészt a késztermékhez kötelezően felhasználandó szőlőeredetű alapanyag (friss szőlőmust, főtt must, erjedő must, bor) mennyiségéből, illetve az egyéb engedélyezett összetevőkből adódik. A két utóbbi kategória kapcsán elmondhatjuk, hogy a *boralapú ital* esetében a minimálisan előírt bortartalom legalább 50% (aminek az alkoholtartalma 7–14,5 V/V% között mozoghat), míg a *boralapú koktélnál* az előírt borarány szintén legalább 50%, de az alkoholtartalmuk 7 V/V% alatt marad. Az italok édesítéséhez, jellegének kialakításához sokféle adalék jöhet szóba (színezék, fűszerek, ízesítő gyümölcsök stb.). E kategóriák közül példának a nálunk is forgalmazott *Sangria* említhető, ahol az ital alapja bor, de ízesítés gyanánt citrusgyümölcsök levét vagy kivonatát adagolják a termékhez. (Az alkoholtartalom kevesebb mint 12 V/V%.) Spanyolországban járt fogyasztók számára ismert lehet még a *Zurra* nevű termék is, amely hasonló összetételű, de brandy és gyümölcsdarabkák is találhatóak benne. Az *ízesített borok* csoportjába tartozó italok piaci jelentősége sokkal nagyobb. Egyrészt ezek készítése több évszázados múltra tekint vissza, másfelől keresett, széles fogyasztói rétegeket elérő termékekről van szó. Ebbe a csoportba soroljuk az *ürmösborokat*, a *vermutokat* (fűszerezett bor) és az *ízesített keserű borokat* (bitter). A szabályok ez esetben jóval közelebb visznek a borászat világához, mivel a végtermékben a készítéshez használt bor (esetleg alkohollal főtt must) részaránya legalább 75 V/V%. Az alkoholtartalom ezeknél 14,5–22 V/V% között mozog, s ennek a magas értéknek az eléréséhez felhasznált etil-alkohol több forrásból is származhat. (Azaz, szemben a likőrborokkal, ahol csak borpárlattal dolgozhatunk, itt akár finomszesz is használható.) Általában ezek a kategóriák



többé-kevésbé édes karakterűek (40-300 g/l cukortartalom), aminek a beállításához többféle édesítőszer, többek közt szacharózt (cukorszirupot) is használnak. A végső jelleg kialakításához pedig növényi eredetű drogok, fűszerkivonatok, aromák, a színezéshez karamell kerülnek az italba. Mindhárom említett terméknél tehát a kívánt karakter elérése érdekében „fűszerezünk”. Nem újkeletű felfedezésről van szó, az ürmösboroknál már a 16. századból találunk leírásokat, a vermutok, bitterek pedig elsősorban olasz gyártók révén az 1700-as évektől kezdtek terjedni. A felhasznált növényi eredetű anyagok között mindegyik csoportban domináns szerepet kap, ahogy az *ürmös* név is jelzi, az ürmösfű (*Artemisia* fajok), de az idők folyamán számtalan további gyógynövényvel bővült a lista, ahol a receptúrák valódi összetétele immár féltve őrzött gyártási titok. E sorok írója középiskolás korában többször járt gyakorlaton olyan budafoki pincében, ahol a legismertebb hazai típusokat készítették az 1960-as évektől, mint például a *Márka vermutot*, a *Promontor Bittert* stb. (A gyártást, éppen a sajátos jelleg miatt, igyekeztek a többi bortól elkülönítve kezelni.) Ezekon kívül – más pincészetekben készülve – ismert volt az *Éva* vermut, az *Irsa*, illetve az *Ámor*. A készítéshez szükséges alapanyagok közül a bor és az édesítéshez, illetve az avináláshoz használt termékek természetesen hazaiak voltak, a „fűszerezéshez” viszont szinte mindenki az úgynevezett torinói fűkeveréket használta. (Ezek importból érkező, 20-30 kg-os fóliazsákokba csomagolt, a felismerhetetlenségig felaprított növénykeverékek voltak.) Többé-kevésbé tudott volt, hogy mely növények gyökere, levele, szára, magja jöhet szóba, de az arányokat nem ismerhettük. A teljesség igénye nélkül következzen egy szűkített lista azon drogokról, kivonatokról, amelyek a leggyakrabban voltak jelen ezekben a keverékekben: ánizs, boróka, fahéj, gyömbér, levendula, cickafark, kamilla, kakukkfű, kardamom, angelikagyökér, citromfű, koriander, kálmosgyökér, narancshéj, tárnicsgyökér, benedekfű, enciángyökér vagy az igen keserű kínakéreg. Ezeknek a nagyon különböző hatást adó (aromatikus, balzsamos, égető, csípős, kesernyés vagy erősen keserű) növényi anyagoknak az alkoholos-vizes extrakciójával állították elő azt a kivonatot, ami az említett

arányoknak megfelelően a kívánt típust eredményezte. A kivonatolás módszere vagy az áztatás volt, vagy pedig egy nagy tartályban (perkolátorban) zajló átfolyatásos eljárás. Az egyes komponensek más-más oldószerrel, más-más idő elteltével oldódnak ki, így tehát mind az oldószerek arányait (változó alkohol-víz koncentráció), mind pedig annak átfolyási idejét szabályozták. A hazai termékek mellett az 1970-es évek elején megjelentek a boltokban a világszerte sikeres olasz vermutok is, mint a *Martini*, a *Cinzano* vagy az igen keserű *Campari*. (Ezek egyfajta presztízstermékek voltak, jól hangzott, amikor egy presszóban az ifjú titán – jó hangosan – egy Martinit rendelt szíve hölgyének.) Az elmúlt 20-25 évben a vermutok népszerűsége csökkent, a hazai gyártás aránya igen csekélyé vált. A régebbi magyar hagyományokat képviselő ürmösboroknál viszont némi felfutás figyelhető meg. Klasszikus formájában itt az alapborokba lógatták be áztatási céllal a főként ürmöfűvet (de gyakran más fűszert

savtartalmú, de vékony, világos színű és fajtajellegtől mentes bor. Egy olasz kollégám így fogalmazta ezt meg: a vermutalap csak egy bor „csontváza”. (Ezt a kívánalmat gyakran úgy érik el a gyártók, hogy az alapbort „szenezik”, azaz aktívszén-készítménnyel „karcsúsítják”.) Ugyanígy, az avináláshoz használt etil-alkohol (pl. finomszesz), valamint az édesítőanyag (pl. mustsűrítőanyag) is hibátlan ízű és illatú kell legyen, mentes minden zavaró előállítási gondtól (például a sűrítőanyagban megjelenő oximetil-furfuroltól).

Kísérletező kedvű borászok mindig is voltak, vannak és lesznek. Igazolásul idemásolok egy-két bevált receptúrát, az összetevőket és azok arányait. A forrás a Kádár Gyula által szerkesztett Borászat c. tankönyv (1982), a fejezet szerzője Edelenyi Miklós.

Jó kísérletezést kívánok!

FŰSZER/DROG (g/hl)	TORINÓI VERMUT	MAGYAR ÜRMÖS	KÍNAÜRMÖS
ürmöfű	125	100	
kínakéreg	–	–	250
benedekfű	125	–	–
ezerjófű	125	100	–
enciángyökér	60	–	10
mustármag	–	70	–
kálmosgyökér	125	17	–
keserű narancshéj	–	–	40
narancshéj	125	35	–
angelikagyökér	60	–	–
koriander	–	8	150
inulagyökér	105	–	–
gamandor	125	–	–
fahéj	100	17	20
szegfűszeg	–	8	15
szerecsendió virág	–	–	15
csillagánizs	–	8	–

is) tartalmazó vászonzacskókat. Ehhez némileg hasonló volt a régebben népszerű *főtt ürmös* készítése is, ahol a kipréselt must egy részét nyílt tűzön, üstökben töményítették (karamellizációval, cukortartalom-növekedéssel), és ezt adták a kezeletlen musthoz, amelyben a belógatott ürmöfű jelenlétében zajlott le egy igen lassú erjedés. S végül többen megpróbálkoztak a délszláv hagyományokat idéző rácürmös előállítással is – mostanában kóstolhattunk néhány ígéretes kísérletet. Ez esetben egy megfelelő edénybe frissen szedett kékszőlőt raknak le rétegesen, s a szőlőrétegek közé adagolják a drogokat (fehér ürmös, mustármag, szegfűszeg stb.). Az edényt feltöltik óborral, majd lezárják, s így egy igen lassú, korlátozott héjon erjedés és vele párhuzamos extrakció kezdődik el. Az eddigiekből úgy tűnhet, hogy e termékek lényege a drogvonlat, valójában azonban a többi összetevő minősége is lényeges a sikerhez. Jó ízesített borhoz jó alapbor szükséges. A jó alapbor hibátlanul kierjedt, egészséges illattal és ízzel rendelkező, általában közepes alkohol- és

Szőlőt telepít?

STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI
szőlő-támrendszer elemeket keres?

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

FÉM SZŐLŐOSZLOPOK (SAJÁT GYÁRTMÁNYÚ)
Hullámosított **TÁMKARÓ** (SAJÁT GYÁRTMÁNYÚ)
HUZALOK, huzalfeszítők, huzalkivető
Kengyel, szőlőkaró kapocs, **CSIGÁK**
Szigonyok, **VÉGOSZLOPLEKŐTŐ SZETTEK**

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



SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

TUDOMÁNYOS SZEMEZGETÉS ISZTRIÁBÓL

Isztria Horvátország egyik legsikeresebb borvidéke. Közkedveltek mind a hagyományos (Malvazija Istarska, Teran, Hrvatica), mind az idetelepített fajtákból (Chardonnay, Merlot) készült borai.

k

limatikus kihívások

A horvát borszektor legfőbb szereplői kisbirtokok, az ágazat részesedése az európai bortermelésben csekély.

A globális szintéren gyakorlatilag versenyképtelen horvát borokat alig ismerik a világ bortércében. A rendszerváltás és az EU-csatlakozás óta a bortermelés és az export negatív tendenciát mutat: csökken a szőlőterület, ezzel pedig a megtermelt szőlő mennyisége is. A kedvezőtlen birtokszerkezet és a kicsiny szerepvállalás miatt viszont a közös piacszerződés 2008-as reformja sem érintette negatívan a borászokat. A jó minőségű, védett földrajzi eredetű borok piaca kitűnő kiugrási lehetőséget jelenthet a horvát borok sikeres megjelenéséhez az EU és az Egyesült Államok piacain. (F. Stefanic & E. Stefanic: *Croatian Wine Production after the Joining EU: Comparison of Wine Production and Trade between EU and US*. Research Journal of Agricultural Science, 54 (3), 2022; ISSN: 2668-926X)

A Graševina – Olasz rizling – a horvát szőlészet és borászat egyik megkülönböztető alapeleme. A horvát szőlőültetvényekben gyakorlatilag minden negyedik tőke Graševina – a kontinentális borvidékeken pedig minden második. A forgalomba hozott horvát borok teljes mennyiségének 40%-át teszi ki. Az elmúlt években több kérdés is felmerült a fajtával kapcsolatban: kutatják eredetét, hogy hogyan vált

ilyen népszerűvé Horvátországban, és persze azt is, hogy milyen jövő várhat rá. Vajon azok a tulajdonságok, melyek miatt a 20. században a bortermelők első számú választása volt, továbbra is érdemessé teszik új ültetvények telepítésére a melegebb, de egyben kiszámíthatatlanabb klimatikus viszonyok között? (Darko Preiner: *Graševina – a Symbol of Croatian Viticulture*. Glasnik Zaštite Bilja, 45(5), 2022. <https://doi.org/10.31727/gzb.45.5.9>)

Mivel a horvát borágazat jelentősége világviszonylatban elenyésző, a tudományos kutatási tevékenység főként a különleges, földrajzi eredetvédelemmel rendelkező termékekre fókuszál. A jellemzően mediterrán éghajlatú ország mezőgazdaságának a klimatikus viszonyok megváltozásával is szembesülnie kell, így az aktuálisan megjelenő publikációk e témakörrel is kiemelten foglalkoznak. A mérések alapján a fenológiai fázisokat a megszokottnál mind hamarabb éri el a szőlő is, és ez a tendencia várhatóan a jövőben is folytatódni fog. A klímaváltozás hatását 21 szőlőfajta esetében figyelték meg a horvátországi Porecben. A vizsgálatok szerint az egyes fajták tekintetében lineáris összefüggés van a meteorológiai paraméterek és az adott fenológiai szakasz eléréséhez szükséges hőösszeg-értékek között. Ez a számítható korreláció konstansként használható a jövőben.

Az eredmények azt mutatják, hogy a hőmérséklet emelkedésével a rügyfakadás és a beérés is korábban jelentkezik. Ez minden fajtát egyformán érint. A korai rügyfakadás miatt a szőlő tavaszi fagykárokat szenvedhet el, különösen az Isztriai-félszigeten. (Branimir Omazic, Lucija Blaskovic, Maja Telisman Prtenjak, Marijan Bubola, Marko Karoglan, and Mislav Anic: *Future Change in Viticulture Phenological Stages and Early Frost Risk in Istria Region, Croatia*. EMS Annual Meeting, Bonn, Germany, 5–9 Sep 2022. Abstracts Vol. 19, EMS2022-326. <https://doi.org/10.5194/ems2022-326>)

Szőlőtermesztés és borminőség

Két évjáratban vizsgálták a termésmennyiség és a levélritkítás hatását a Malvazija Istarska fajta aroma- és polifenol-összetételére. A terhelés (egyszerű Guyot tőkénként 10, illetve kettős Guyot-művelés tőkénként 20 rügy terheléssel) csak korlátozottan befolyásolta a bor aromavegyületeit, egyes észterek koncentrációja magasabb lett a nagyobb terhelés mellett. Ezzel szemben a levélritkítás hatására számos aromavegyület, köztük az észterek és a virágos illatért felelős terpének koncentrációja megemelkedett.

A bor egyszerű fenoljai közül csupán a hidroxifahéjsav-származékok koncentrációja változott a kísérletben: a levelek eltávolítása növelte e vegyületek mennyiségét a borban. A másik vizsgált polifenolcsoport, a hidroxibenzoészav-származékok koncentrációja nem változott sem a levélritkítás, sem pedig a termésmennyiség függvényében. A kapott eredmények arra utalnak, hogy – ideális környezeti feltételek és megfelelő mikroklima mellett – egy esetlegesen erősebb terhelés sincs hátrányos hatással a fajta aromaösszetételére és az egyszerű fenolokra, ami gazdaságilag fenntarthatóbb szőlőtermesztést tehet lehetővé. (Marijan Bubola, Denis Rusjan, Igor Lukic: *Crop Level vs. Leaf Removal: Effects on Istrian Malvasia Wine Aroma and Phenolic Acids Composition*. Food Chemistry, 2020, 312. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126046>)



A korai levéltávolítás és a fürtrikítás hatását a Teran nevű kékszőlőfajtán is vizsgálták a bogyók és borok fenolos összetételére, valamint a borok érzékszervi profiljára vonatkozóan. A bogyók összetételére gyakorolt hatás ugyan nem egyértelmű, azonban a borok antocianinkoncentrációja és színintenzitása mind a levéltávolítás, mind a fürtrikítás után magasabb lett, mint a kontrollé. Az érzékszervi jellemzők a borok 6 hónapos korában csak kisebb eltéréseket mutattak, azonban a különbség 24 hónap elteltével már egyértelműen érzékelhető volt: a levél- és fürtrikítás miatt a borok gyümölcsössége, zamatinintenzitása, komplexitása, testessége, egyensúlya és a bor általános minősége jobb lett, mint a kontrollé. A közvetlen eredmények mellett mindez azt is jelenti, hogy megfelelően hosszú érlelési időnek kell eltelnie ahhoz, hogy relevánsan értékelni lehessen a szőlőtermesztési gyakorlat hatását a bor érzékszervi jellemzőire. (Marijan Bubola, Paolo Sivilotti, Sara Rossi, Ena Bestulic, Tomislav Plavša & Sanja Radeka: *Impact of Canopy Management Practices on Phenolic Composition and Sensory Profile of cv. Teran Wine*. CO.NA.VI. 2020 – 8^o Convegno Nazionale di Viticoltura, BIO Web of Conferences 44, 02001 (2022). <https://doi.org/10.1051/bio-conf/20224402001>)

Akácfa hordók Isztriában

A tölgyfa hordós mellett az Isztriában hagyományosan használt akácfa hordós érlelés is kimondottan pozitív hatással van a Malvasija Istarska minőségére. Az akácchordóban érlelt borok egyszerű illó fenolokkal gazdagodnak, míg a tölgyfa hordós borok inkább több tölgyfalaktont tartalmaznak. A borok íze gazdagodik, aromáik intenzívvé válnak, palackos érlelhetőségük kitolódik. A faeredetű zamatananyagok nagyszerűen kiegészítik a Malvazija alapkarakterét. (Gianfranco Kozlovic, Ana Jeromel, Luna Maslov, Alan Pollnitz, Sandi Orlic (2010): *Use of Acacia Barrique Barrels – Influence on the Quality of Malvasija from Istria Wines*. Food Chemistry. 120(3):698–702.)





MODERN BOROK A NEMZETKÖZI KÖZÖNSÉGNEK

SZERZŐK: CSILLAG ZOLTÁN FOTÓK: BOZZAI ZSÓFIA

Iztria az egyik legősibb bortermelő régió Európában: a görögök már a Krisztus előtti 6. században telepítettek ide szőlőt. Annak ellenére, hogy Bordeaux-hoz hasonló feltételeket teremt a vörösborok – elsősorban a Merlot – számára, jelenleg még a viszonylag felfedezetlen területek között szerepel a világ bortéreképén.

a

30. *Concours Mondial de Bruxelles* borversenyt idén az isztriai Porečben rendezték meg. Baudouin Havaux versenyigazgató a választást azzal indokolta, hogy ez a vidék jól tükrözi a feltörekvő horvát borpiac trendjeit.

Kiemelte, hogy a nagymúltú területen a bor ugyanúgy a turizmus szerves részévé vált, mint a lenyűgöző természeti környezet és az elsőrangú gasztronómia. Boris Miletić megyei prefektus szavaival élve: „túl kicsik vagyunk ahhoz, hogy átlagosak legyünk, ezért törekszünk a kiválóságra mindenben, amit teszünk, és ez nyertes kombinációnak bizonyult a boraink történetében is.”

Horvátország egyre ismertebb a világon, amihez nem csak a Trónok harca Dubrovnikban forgatott jelenetei járultak hozzá. A schengeni övezetbe csatlakozás és az euró bevezetése még inkább megkönnyítette a térségbe irányuló turizmust, amelynek célpontjai között olyan gyöngyszemek szerepelnek, mint a gyönyörű középkori óvárossal rendelkező Rovinj, az egyik legnagyobb római kori amfiteátrum mellett a pezsgő kulturális fesztiválokkal is csábító Pula, vagy a sikkes tengerparti üdülőhelynek számító Opatija. A régió olyannyira divatosabbá kezd válni, hogy idén februárban már a *Vogue* magazin online felületén is terjedelmes írás jelent meg róla, különösen a borokra, a dizájnos éttermekre és szállodákra kihegyezve, és amelyben Toszkánához hasonlítják a régiót. Az összehasonlítás nem alaptalan: a tengerpart, az olivaligetek és a mediterrán konyha is Itáliára emlékeztet. Iztria lakosságának jó része évszázadokig itáliai volt, majd 1919 és 1947 között Olaszországhoz is tartozott, így érthető, hogy az itáliai hatás

AZ ISZTRIAI BOROK TÖBBSÉGE MODERN FELFOGÁSBAN, FRISS STÍLUSBAN KÉSZÜL, ÉS A NEMZETKÖZI KÖZÖNSÉGET CÉLOZZA MEG.

– a helyi paraszti konyha hagyományai mellett – máig tetten érhető a gasztronómiában is.

Caroline Gilby MW kiemeli, hogy az isztriai népek – horvátok, olaszok, szlovének – elsősorban isztriaiak tartják magukat, és a politikai határon átnyúló borászati együttműködés is erősebb, mint más régiókban. A területen mintegy 250 termelő dolgozik, közülük 110-en tagjai a szőlészeket és borászokat tömörítő Vinistrának, amely a lobbitevékenysége mellett évente borversenyt és borvásárt is szervez. A legnagyobb borászat a Vina Laguna, amely a 10 milliárd palackos öszttermelés 45

százalékát adja. (A kistermelők körében az előző rendszer örökségként megmaradt szétaprózott birtokszerkezet gyakran gazdasági problémákat okoz.) A szlovén termelők szövetségét egy elismert borász hölgy, Ingrid Mahni vezeti, aki negyedszázada szervezi a portorozi Malvasia-fesztivált. A két szervezet között rendszeres az együttműködés.

A hosszú partvonal és a magas hegyek számos szőlőfajta számára ideális termőterületet biztosítanak. A régióban a filoxeravész előtt 44 000 hektáron telepítettek szőlőt, azonban ez mára 4000 hektárra csökkent, amelyből 1800 hektár a határ szlovén oldalára esik. Az Alpokból érkező hűvös levegő hosszabb érési időt és magasabb savakat biztosít, míg az Adria tengeri szellő távol tartja a kártevőket, azonban a száraz nyarak az aszályveszély miatt kihívást jelentenek a termelőknek. A körülmények kedveznek a bioművelésnek, bár a minősített termelők aránya alacsony. Talajból három fő típus különböztethető meg: a vörösboroknak ideális, magas vastartalmú vörös, a törmelékű üledékes kőzeteket (flis) tartalmazó szürke, valamint a mészkőben gazdagabb

fehér talaj. Utóbbi két talajtípus elsősorban az aromagazdag, magas savú fehérborok készítésének kedvez.

Az isztriai borok többsége modern felfogásban, friss stílusban készül, és a nemzetközi közönséget célozza meg. A szocialista tömegtermelést követően a minőségi forradalom elindítása Gianfranco Kozlovi nevéhez köthető, aki bevezette a hőmérsékletkontrollt és a modern borászati módszereket, és a terroirt tükröző, érlelhető borokat is elkezdett készíteni. A termelés nagy részét hagyományosan a gyümölcsös, száraz fehérborok adják, melyek között az elmúlt évtizedekben előretörték a nemzetközileg sikeres fajták, mint a Pinot gris, a Sauvignon blanc, a Rajnai rizling és természetesen a Chardonnay, nem beszélve az ültetvények 60 százalékát elfoglaló helyi fajtáról, a *Malvazija Istarská-ról*, melyet amforában is érlelnek. A termelés mintegy 70 százalékát az acéltartályban érlelt, 12-18 hónapos korbán fogyasztható, a turisták körében népszerű, friss fehérborok adják. A vörösborok a filoxérát követően nem játszottak jelentős szerepet a borvidéken, de a biztos megtérülést kereső borászok fokozatosan meghonosították a Syraht, a Merlot-t és a Cabernet Sauvignont, amelyek mellett a hagyományos helyi fajtának számító, a Refosco-családba tartozó *Teran* is egyre nagyobb szerephez jut, annak ellenére, hogy meglehetősen problémás vele dolgozni, és a jó minőség eléréséhez szinte gazdaságtalan hozamkorlátozást kell alkalmazni. (Egy viszonylag népszerű helyi fajta még a gyümölcsös, félédes borok készítésére alkalmas *Borjonja* vagy *Muškat Momjanski*.) A „szupertoszkánok” mintájára léteznek „szuperisztriai” házasítások is a helyi és a világfajták között: a kissé vad Teran például Merlot-val szokták megszelídíteni, hogy fiatalabb korában is könnyen fogyasztható legyen, miközben megőrzi a helyi karakterét. A szénsavas borok természetesen itt is népszerűek, mint mindenhol a világon, azonban a Malvazija jellemzően nem elég savas alapbornak, így Pinot noirral vagy Chardonnay-val célszerű házasítani. Helyi specialitás az akácfa hordók használata, amelyek a tölgyhöz hasonló struktúrát és kortyérzetet biztosítanak a vaníliás és pörkölt jegyek nélkül. Az isztriai borok ismertségének ugyanakkor nem kedvez, hogy Horvátországban nincs hivatalosan elfogadott eredetvédelmi rendszer, csupán asztali, minőségi és prémium kategóriákba sorolják a borokat.



Érdekes, hogy a *Concours-on* a legjobb horvát bornak járó *Revelation-díjat* egy nemzetközi fajtából összeállított cuvée nyerte el, a Meneghetti Val Gambalera 2015, amely fele-fele arányban Cabernet Sauvignont és Merlot-t tartalmaz. Aranyérmet is inkább Merlot-kaptak a vörösök közül, viszont a fehérboroknál a Malvaziják szerepeltek kimondottan jól.

Az isztriai borokat hagyományosan a helyi turisztikai szektor vásárolja fel, így a termelők nem gondolkodnak exportban. Ha mégis így tesznek, elsősorban a szomszédos országokat választják célpiacnak, ahol nem kell magyarázni a bortípusokat vagy a termőhelyet. A turisták ennek ellenére világszerte magukkal viszik az isztriai borok jó hírét, melynek hatására a megfelelő mennyiséggel bíró termelők már viszonylag sikeresek tudtak lenni az Egyesült Királyságban és az Egyesült Államokban, de az ázsiai vásárlók is egyre élénkebb érdeklődést mutatnak, miközben a borászok fiatal generációja piaci gondolkodást hoz a szektorba.





SZÉRZŐ: HAJDU FERENC FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA, BOZZAI ATTILA

A BADACSONYI KUTATÓINTÉZET BARANGOLÁSRA CSÁBÍTÓ LANKÁI

BORBAN AZ EGÉSZSÉG – MI AZ IGAZSÁG?

Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

Április 26-án a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Szőlészeti és Borászati Intézetének Badacsonyi Kutatóállomásán hallgathattuk meg a bor egészségre gyakorolt élettani hatásáról tartott előadásokat. Ezt követően a Kutatóintézet válogatott borai kerültek bemutatásra, kóstolóval és sajtópárosítással egybekötve. Végül a további tudásra szomjazók fakultatív programként a birtokon történő körbevezetéssel csillapíthatták e vágyukat.

a

Bor és Piac által, a MATE munkatársaival karöltve szervezett szakmai szeminárium és mesterkurzus alkalmával a bor és az egészség kapcsolatán túl a csökkentett alkoholtartalmú borokról, illetve az éghajlat felmelegedését jól tűrő, és a piaci szempontoknak is megfelelő badacsonyi szőlőfajtákról is szó esett. A szőlészeti-borászati kutatások legfrissebb eredményeit Nyitrai dr. Sárdy Diána (MATE Szőlészeti és Borászati Intézet) ismertette, az orvostudományi megközelítésről pedig dr. Varga Éva (Simmelweis Egyetem) gondoskodott. Már az első előadás során kiderült, hogy a megfelelő adagolás mellett a bor szinte minden összetevője az egészség szolgálatában áll. Amelyek mégsem, azok jelenléte oly csekély, hogy nincsen a szervezetünkre élettani hatással. Kivételt képez természetesen, ha valaki túlérzékeny akár a kedvező, akár a kedvezőtlen anyagok valamelyikére – mondjuk a hisztaminra, a kén-dioxidra, netán az etil-alkoholra –, ám ezek inkább már egyedi, különleges esetek. Lényeges, hogy ha az élénk kerülő borral kapcsolatban minden érintett szereplő megfelelően végzi a dolgát, akkor az ital nem jelent ránk nézve veszélyt. Például a hisztamin megengedett felső határa 10 mg/l a borban, de bentonittal szinte teljesen eltávolítható; a kén-dioxidot (ami különben megkerülhetetlen segédanyag) allergénként kötelező feltüntetni, miközben választhatunk olyan borokat is, melyekben minimális kéndioxid-szint mellett a szőlőben és a borban található természetes anyagok segítségével

történik a stabilizálás. Jó példa erre a narancsbor, ahol a szőlőhéjból kioldódó polifenolok nagy mennyisége végzi el az antioxidáns-stabilizálás javát, de a hosszú csömöszölésen átesett vörösborokat is jobb eredménnyel lehet alacsony kéndioxid-szinttel elkészíteni. Teljesen nem zárható ki ez a vegyület a borból, mivel a fermentáció során, természetes úton is keletkezik belőle valamekkora mennyiség. Álljunk meg egy szóra a polifenoloknál! Az antioxidáns hatású anyagok közül eme nagyszámú fenolos hidroxicsoporttal rendelkező szerves vegyületek vannak a legnagyobb mennyiségben jelen a borban. Antioxidáns hatásuk a szabadgyök-megfogó képességükben jelentkezik, amit úgy a bor, mint az azt fogyasztó testében kifejtene. Már a szőlőben és a mustban – eredetileg a bogyóhúsban – található egyszerű fenolok is védenek a daganatos megbetegedésektől, a héjban található flavonoid fenolok még ennél is többre képesek. „Egyszerű” gyulladáscsökkentő hatásukért, az inzulinérzékenység javításáért – ami csökkenti a 2-es típusú cukorbetegség kockázatát –, valamint a daganatos betegségek megelőzésében játszott szerepükért dicsérhetjük őket. Ezen kívül a borfogyasztás javítja a vitálkapacitást, a kilégzési térfogatot, az alkoholos italok mérsékelt fogyasztása csökkenti a mellékvesék működését, azaz a vérnyomást és (kezdetben, ideiglenesen) a stresszválaszt. Jellemzően a borban található anyagok főként egymással kölcsönhatásban fejtik ki jótékony hatásukat.



DR. VARGA ÉVA, AZ ANYAGCSERE- ÉS HORMONBETEGSÉGEKKEL, VALAMINT ÉRELMESEZÉDÉSSEL FOGLALKOZÓ SZAKORVOS ELŐADÁSA A BORFOGYASZTÁSRÓL ÉS ANNAK KEDVEZŐ ÉLETTANI HATÁSÁIRÓL

A borkészítéshez a szőlőmagot általában nem használják fel, de a melléktermék-hasznosítás során érdemes neki különös figyelmet szentelni, ugyanis tele van értékes polifenollokkal, vagyis fogyasztása felettébb hasznos.

A borban található biogén aminok közé tartozó szerotoninnak kedvező élettani hatása van, azonban a többi, a kadaverin, a tiramin, a putreszcin és a már említett hisztamin allergén, zavaró hatású, ám technológiai lépésekkel (pl. bentonitos derítéssel) nagy részük eltávolítható. Ezen vegyületek a tejsavas erjedés során alakulnak ki, illetve a különböző élesztők között is különbség van a biogénamin-képződés szempontjából. Ezzel jószerint ki is merül a negatív hatással bíró összetevők sora, ám még az etil-alkoholra érdemes kitérni. Igaz ugyan, hogy segíti az emésztést, csökkenti a koleszterinszintet, illetve kiváló oldó- és extrahálószer, mégis gátolja a B1-vitamin felszívódását,

tárolását és működését – bár egyes borok polifenolokban gazdag közege meg tudja akadályozni ezt a kedvezőtlen hatást –, csökkenti a sejtvédő antioxidánsok mennyiségét, s amennyiben a végső lebontási terméke, az acetaldehid felhalmozódik a szervezetben, az károsíthatja a DNS-t. Ezért figyelni kell a mennyiségre, és arra, hogy a borfogyasztás előtt, során és azt követően megfelelően étkezzünk. Azaz B- és C-vitaminban gazdag étellel tápláljuk magunkat, bőségesen fogyassunk vizet, másnap pedig kerüljük a megterhelő étkezést, a zsírban gazdag ételeket, továbbá a gyorsan felszívódó szénhidrátokat és gyorsételeket. Közismert továbbá az alkohol idegrendszert lassító, majd mindinkább kiiktató hatása, amit szintén mérsékelt adagolással tarthatunk megfelelő keretek között, míg az áttételes veszélyeit azzal tarthatjuk távol, ha tartózkodunk a kiélezett, teljes figyelmünket

NYITRAINÉ DR. SÁRDY DIÁNA A KUTATÓTÁRSAI TÉMÁIT IS FELÖLELŐ ISMERETTEL AD HÍRADÁST A LEGFRISSEBB KUTATÁSI EREDMÉNYEKRŐL





ÉRZÉKSZERVÍ BÍRÁLAT, HELYI GASZTRONÓMIA ÉS POHARAS ORVOSSÁG

követelő helyzetektől, mint a gépjárművezetés, nehézségkezelés, légiforgalom-irányítás stb.

Külön előadás szólt a bor és az étel kapcsolatáról, kitüntetett szerepéről az étkezésben. „A bor összetevőinek egészségre gyakorolt hatása elsősorban akkor nyilvánul meg, ha étkezés közben fogyasztjuk.” Ez érvényesül például a mediterrán diétában, vagy a francia paradoxon jelenségében is, ami kedvezően árnyalja a tudomány jelenlegi intő álláspontját az alkohol egészségügyi hatását illetően. Mindezt szem előtt tartva állapíthatjuk meg, hogy a jó minőségű borok mértékletes fogyasztása számos előnnyel jár egészségünkre nézve. Akkor hát mi számít mérsékelt mennyiségnek? Mi más, mint amire a szakirodalom alacsony kockázatot jelentő mennyiségként hivatkozik, ami férfiak esetében 2-3 pohár bort (25-40 g alkohol), nők esetében pedig 1-2 pohár bort (13-25 g alkohol) jelent naponta. Az etil-alkohol tekintetében több előadásban is szó esett a csökkentett alkoholtartalmú borokban rejlő lehetőségekről. Mégpedig abban a tekintetben, hogy a bor legnagyobb kockázattal bíró összetevője kerül csökkentésre. Sajnos Földünk éghajlati felmelegedésével egyre magasabb alkoholszázalékkal bíró borok kerülnek a piacra, tehát érthető, hogy a szabályozó szervek miért szorgalmazzák a csökkentett alkoholtartalmú borok elterjedését. Az alkoholcsökkentésnél a legfőbb probléma, hogy a bor egy vizes-alkoholos elegy, melyben az egyensúlyt megbontva megváltozik a bor jellege, karaktere, sőt, mivel az alkohol számos molekula oldószereként is funkcionál, e vegyületek – aromakomponensek, polifenolok – arányai is eltolódhatnak. Nem mindegy tehát, hogy mekkora a bor alkoholtartalma, a technológiai megoldások pedig csorbát ejtenek azon a megközelítésen, hogy a bor a megfelelő alkoholtartalommal képes olyan egyensúlyt alkotni, amelynek élvezeti értékével nyílik lehetőség

A BORKÉSZÍTÉSHEZ A SZŐLŐMAGOT ÁLTALÁBAN NEM HASZNÁLJÁK FEL, DE A MELLÉKTERMÉK-HASZNOSÍTÁS SORÁN ÉRDEMES NEKI KÜLÖNÖS FIGYELMET SZENTELNI, UGYANIS TELE VAN ÉRTÉKES POLIFENOLOKKAL, VAGYIS FOGYASZTÁSA FELETTÉBB HASZNOS.

mondjuk nagyarányt nyerni. Ezért inkább a Portugáliában elterjedt, alacsony alkoholtartalmú zöldborban (*Vinho Verde*), házasításokban, fröccsben vagy kellő vízfogyasztás mellett, illetve étkezéshez történő fogyasztásban keresendő a bor élvezeti értékét változatlanul hagyó mérsékelt alkoholbevétel.

A konferencia hallgatósága közül megkérdeztük borászatok, vendéglátóhelyek képviselőit is, ők hogyan valósítják meg, miben látják a bor és az egészség kapcsolatát.

Elsőként a *Buzássy Pincészet* (Balatonlelle) képviselőjében mondta el Szeleczy Olivér, hogy marketing szempontjából fontos a bor

egészséges arcát megmutatni a fogyasztóknak. Az egészségtudatos életmód, amit Kanadában (Vancouver) eltöltött éveim során tapasztaltam meg, hazánkban is egyre inkább jelenlévő trend, melyben az alkoholnak gyakran hátrányos megítélése van. Ez a konferencia viszont tökéletes alkalmat nyújtott annak tisztázására, hogy létezik az arany középút, azaz a mérsékelt és minőségi borbevétel. Ha ezt a vásárlók, fogyasztók körében is tisztázni lehetne, felvilágosítani őket a bor és egészség

kapcsolatáról, akkor talán mind többüket meg lehetne nyerni a borfogyasztás ügyének, vagy éppen visszacsábítani őket a borok világába. Olivér bevallotta, hogy éppen a héten kóstolt alkoholmentes bort, amiben látott lehetőségeket, de az elhangzottak tükrében alaposan átgondolja, hogy van-e ennek bármi haszna, és mennyi energiát érdemes befektetnie a jövőre nézve.

A *Léránt Pince* (Badacsonytördemic) és a *Zeus Café & Wine* (Badacsonytomaj) képviselőjében Léránt Kató mondta el kérdéseinkre válaszolva, hogy kétségtelenül a mértékletes és minőségi borfogyasztást pártolja. Mind a pince, mind a vendéglátóegység oldaláról támogatják a napi egy-két pohár bor elfogyasztását, nem is elsősorban üzleti



AZ ÉRDEKLŐDŐ KÖZÖNSÉG SZÁMOS KÉRDÉST IS INTÉZETT AZ ELŐADÓKHOZ

megfontolásból. A Léránt család – a nagypapa, Léránt Kálmán a Bada-
csonyi Kutatóállomáson dolgozott – meggyőződése, hogy ekképpen
a bor olyan folyékony orvosság, amely természetes közegben segíti
az egészségmegőrzést, és a konferencián elhangzott betegségek
megelőzését, különösen a szív- és érrendszeri betegségek, külön-
féle daganatos betegségek, vagy a cukorbetegség kialakulásának

tekintetében. Nem véletlen, hogy a Zeus komoly gyűjteménye és a
ház borai mellett kimagasló minőségű kávékat és teákat kínálnak a
vendégeknek, hogy az alkoholt bármilyen okból kerülők se maradjanak le
a napi polifenoladagjukról. A csúcshatás beteljesítéséhez (bor és étel
együtt fogyasztása) pedig változatos, a mediterrántól a hagyományos
magyar finomságokig terjedő borozói-kávéházi étkekkel is szolgálnak.

LELKES SZERVEZŐK A LAP SZÍNEIBEN ÉS AZ EGÉSZSÉG SZOLGÁLATÁBAN



12 ÉVES A PÁLYÁZATUNK! MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2023



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁBAN 2022:

- első helyezett: Jammertal Borbirtok (*Villány*)
- második helyezett: Szeleshát Szőlőbirtok (*Bátaszék*)
- harmadik helyezett: Sol Montis Borászat (*Gyöngyöstarján*)



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁBAN 2022:

- első helyezett: Hetényi Pincészet (*Szekszárd*)
- második helyezett: Dobosi Birtok (*Szentantalfa*)
- harmadik helyezett: Günzer Családi Birtok (*Villány*)



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KISBIRTOK KATEGÓRIÁBAN 2022:

- első helyezett: Petrányi Pince (*Csopak*)
- második helyezett: Garai Pince (*Alsónyék*)
- harmadik helyezett: Kincsem Kastély Szőlőbirtok (*Tolcsva*)

A Bor és Piac szerkesztősége idén is meghirdette a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka versenyt.
A Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka első fordulója az interneten, a fogyasztók körében zajlik!

JÚLIUS 9. ÉJFÉLIG VÁRJUK A SZAVAZATOKAT!

2022 TOP 9 BORÁSZATA:

NAGY- BIRTOKOK



Jammertal Borbirtok



Szeleshát Szőlőbirtok



Sol Montis Borászat

KÖZÉP- BIRTOKOK



Hetényi Pincészet



Dobosi Pincészet



Günzer Családi Birtok

KIS- BIRTOKOK



Petrányi Pince



Garai Pince



Kincsem Kastély és Szőlőbirtok



PODMANICZKY PÉTER

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA
FOTÓ: BOZZAI ATTILA

**„Szeretném, ha a Balatonboglári Borvidék
előkelőbb helyet kapna Magyarország borvidékei között”**

a

borok szeretete tehát édesapámtól jön. Tulajdonképpen beleszülettem ebbe a hivatásba. Bár a középiskolát informatika tagozaton a Veszprémi Vegyipari Szakközépiskolában végeztem el. Ezután egyetemre Keszthelyre felvételiztem, és így agrármérnöki diplomám van, viszont szőlőtermesztésből doktoráltam. A doktori disszertációm témája a D.M.R. technológia volt, tehát a fűrttrikítással, fűrtfelezéssel, illetve szálvesszőátvágással foglalkoztam. Ez egy nagyon érdekes technika – a nevezéktan szerint szőlőtöppesztéses eljárás –, ami a hosszú szálvesszős metszsmódoknál alkalmazható.

A Podmaniczky Pincészetet édesapám 1979-ben alapította. Eleinte csak hobbiszinten, keresetkiegészítésként működött, de a Balaton közelsége miatti turizmus hatására elég jó felvevőpiac alakult ki. Így a kilencvenes évekre édesapám már főállásban foglalkozott a pincészetrel, én csak besegítek neki a mai napig. Jelenleg húsz hektáron gazdálkodunk, Kőröshegyen és Szőládon vannak ültetvényeink, és számos különböző fajtával dolgozunk, ezek a Rajnai rizling, Chardonnay, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Pinot noir, Cabernet, Merlot, Kékfrankos, Olasz rizling és Irsai Olivér, tehát elég széles a spektrum.

A D.M.R. technológia lényege, hogy amikor megtörténik a teljesérés, akkor át kell vágni a terméstartó éves vesszőket, ezáltal a szőlő a szőlőtőkén töpped meg. Ez egyszerre eredményez egy abszolút és egy relatív cukorgyarapodást is, hiszen egyrészt így a levelekből a tápanyag csak a szőlőfűrtbe tud áramlani, másrészt a napon meg tudnak töppedni a bogyók. Az így készült borok kissé eltérnek a késői szüretelésűektől, sokkal inkább a töppedt szőlőízűek, a gyümölcsjellegek, a fajtára jellemző értékek tudnak bennük megmaradni. A doktori képzéssel párhuzamosan végeztem el az élelmiszer-mérnök szakot a Corvinus Egyetemen Budapesten.

Korábbi munkahelyemen, a Varga Pincészetnél, a töppedt szőlőből készült Szürkebarát ezzel a technikával készült, a saját borászatomnál viszont nem alkalmazom a D.M.R. technológiát. Ennek egészen egyszerűen az az oka, hogy a Balaton környékén nem látok akkora piaci részesedésre lehetőséget édeskés, késői szüretelésű borok esetében, ez sokkal inkább a Tokaji borvidék piaca.

Korábban a hegyközségi elnöki pozíciót Bujdosó Ferenc töltötte be Balatonbogláron, felkérésre vettem át tőle a stafétabotot. Nagy reményekkel állok a munka elé. Korábban más borászatoknál, többek

között a Varga Pincészetnél Badacsonyan, valamint a BB-nél Balatonbogláron dolgoztam. Ezután hat-hét évig Budapesten laktam, onnan jártam a Tokaji, Egri és Balatoni borvidékekre. Két éve jöttem vissza Budapestről Boglárra. A Balatonra végleg a koronavírus idején költöztünk vissza, jelenleg a Rádpusztai Szőlőbirtoknál vagyok alkalmazott, emellett besegítek édesapám borászatában, a kőröshegyi Podmaniczky Pincészetben.

Egy hónapja kaptam meg a kinevezést, szeretném, hogy a borvidék minél előkelőbb helyet kapjon Magyarország borvidékei között, amire látok is esélyt, mert úgy vettem észre, hogy az utóbbi néhány évben elkezdett átalakulni a helyi borászszakma hozzáállása. A generációváltással a gondolkodásmód is megváltozni látszik, mára mindenki inkább az összefogásban látja a fenntartó erőt, amit nagyon pozitívan élek meg. A borvidéken belül nagyon jó az összetartás, legutóbbi budapesti megjelenésünkre is egy közös standot béreltünk ki, így közösen tudtuk képviselni a borvidéket. Néhány hetente helyi borkóstolókat is szoktunk tartani, mindig más pincészetnél ülünk össze, ahova mindenki elhozza a saját borát egy-egy adott fajtából. Ezen alkalmakkor mindig megosztjuk a véleményünket egymás borairól, tehát tulajdonképpen ezeknek a gyűléseknek az a célja, hogy minél többet tudjunk egymástól tanulni.

Azt gondolom, hogy nagyon jó adottságaink vannak borvidéki szinten. A saját birtokon az eladásokat tekintve azt látjuk, hogy mennyiségben az Irsai Olivér a vezető, ha pedig az értéket nézzük, akkor már a Rajnai rizling is a vezetők között szerepel, ami az egyik személyes kedvenc fajtám. A borkóstolóknál mindig azt tapasztaltuk, hogy a Rajnai az Olasz rizlinghez képest a déli parton általában jobb minőséget mutat, és ennél a fajtánál kiegyenlített kvalitással lehet számolni. Emellett a rozéről és a vörösborokról sem szabad megfeledkeznünk, újonnan elég intenzíven jelennek meg a tradicionális módon elkészített pezsgők is. Ezerarcú borvidék a miénk, mert nagyon sok stílus és fajta tud egyszerre működni, a könnyű illatos boroktól kezdve a testes vörösborokig.

A Balatoni Borrégiós összefogás a hat balatoni borvidék között nem csak a borászatokat, hanem a vendéglátóhelyeket is magába foglalja. Úgy gondolom, hogy Dobosi Győző, a borrégió leköszönt elnöke elég jól össze tudta hozni a termelőket, ki tudta tűzni a közös célokat, a BalatonBor és HegyBor mint közös márka mindenképpen jó kezdeményezés – természetesen ezeknek a bevezetése sem egyik napról a másikra történik, kell egy kis idő neki, de mindenképpen jó úton halad.



V. Országos Szőlész - Borász Konferencia

Save the Date

2023. november 9.

Az idei évben a hagyományokat követve rendezi meg a jubileumi, V. Országos Szőlész-Borász Konferenciát a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, a Junibor Egyesület és a Magyar Bor Akadémia.

Az V. Országos Szőlész-Borász Konferencia a szőlőtermesztés és borászat aktuális tudományos és technológiai kérdéseit vitatja meg.

Az idei év kiemelt témája: Kihívások a szőlő-bor ágazatban.

Az eseménynek 2023. november 9-én a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusa (1118 Budapest, Villányi út 29-43.) ad helyet.

Részletes program és jelentkezés hamarosan!

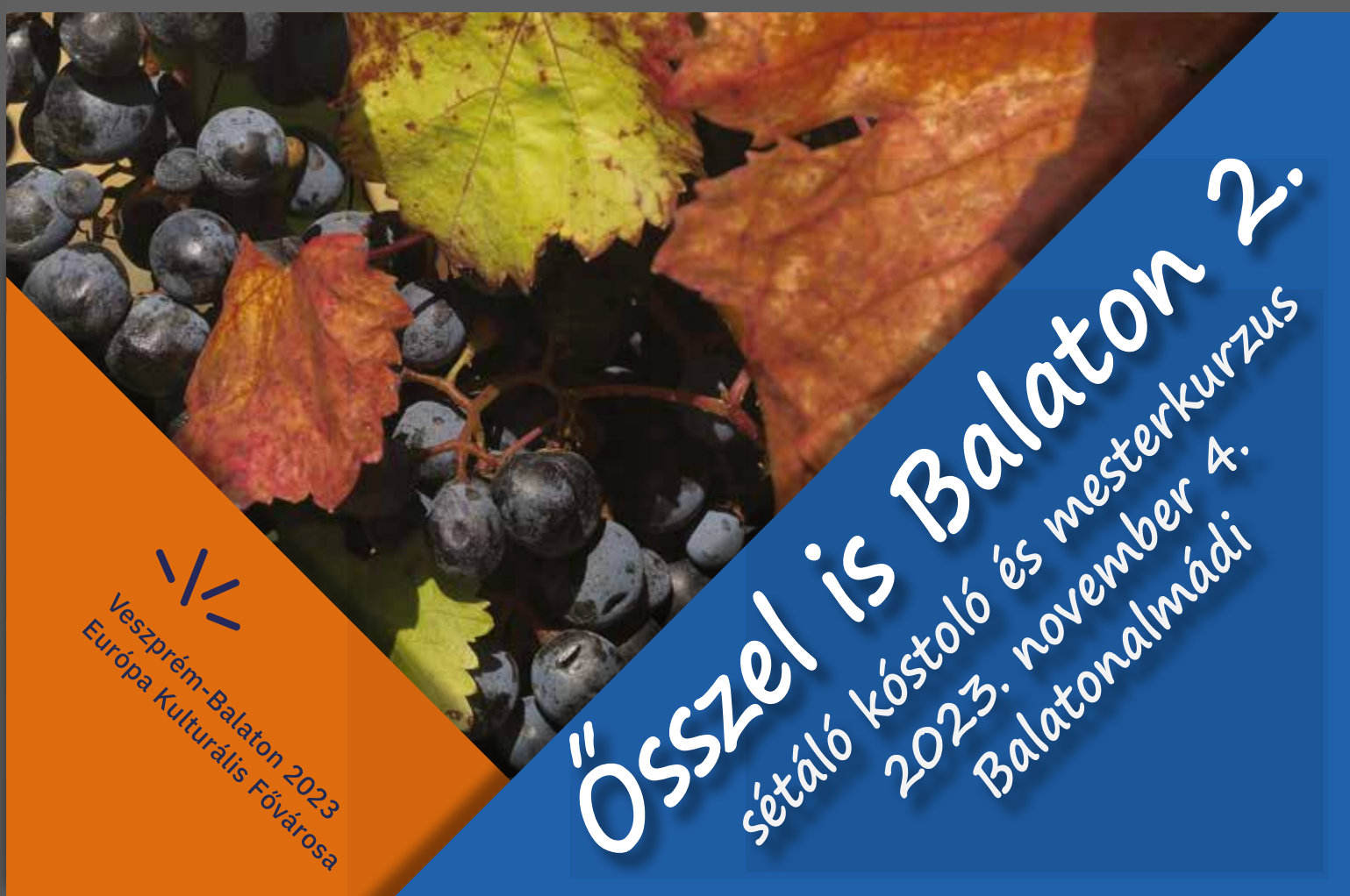


Hegyközségek
Nemzeti Tanácsa
SZAKMAKÖZI SZERVEZET



MATE
MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM





Őszel is Balaton 2.

sétáló kóstoló és mesterkurzus
2023. november 4.
Balatonalmádi



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa